Labko



Жироотделители EuroREK®

Жироотделители LABKO EuroREK имеют опыт использования и эксплуатации на протяжении более чем 50 лет. Labko изготавливает надежную и готовую к установке систему, состоящую из жироотделителя, техколодца, крышки и сигнализации.

Сигнализация входит в стандартный комплект поставки всех жироотделителей. Сигнализация контролирует работу жироотделителя, своевременно предупреждая о необходимости разгрузки или о подпоре в системе.

При необходимости сигнал передается на центральный пульт управления или через модем Labcom поступает в фирму, отвечающую за разгрузку жироотделителя.

Надежная продукция для разных объектов

Высококачественные жироотделители EuroREK не содержат движущихся частей и не требуют частого технического обслуживания.

Жироотделители EuroREK Omega и EuroREK SL изготовлены из прочного и устойчивого к воздействию агрессивных сред полиэтилена. Изделия из полиэтилена имеют малый вес, удобны при транспортировке и просты в установке.

Отделители EuroREK NS15...35 изготовляются из армированного стеклопластика. Жироотделители EuroREK NS15...35 для подземной установки изготовлены на намоточном станке с компьютерным управлением и по прочности намного превосходят ламинированные вручную отделители. Армированный стеклопластик не подвержен коррозии, и по химической стойкости намного прочнее бетона

Тестирование

Требования предъявляемые природоохранными организациями постоянно возрастают. Модели жироотделителей EuroREK соответсвуют этим требованиям.

Жироотделители на тестировании показали следующие результаты: степень загрязнения сточных вод на входе 4250 мг/л, а после очистки на выходе 20 мг/л. Технические колодцы прошли испытания на воздействие длительной нагрузки грунта.

Страница 4-5



Жироотделители EuroREK Omega

- NS2, NS4, NS7 и NS10
- NS2 S, NS4 S, NS7 S и NS10 S

Страница 6-7



Жироотделители EuroREK

• NS15, NS20, NS25 и NS35

Страница 8-9



Жироотделители EuroREK SL

• NS2, NS4 и NS7

Объекты использования

Рестораны, бары, грили, кухни гостиниц, столовые

Кухни общественного питания, фабрики готовых обедов, пищевая промышленность, рыбокомбинаты, скотобойни

Рестораны и бары, грильбары, киоски быстрого питания, продовольственные магазины

Варианты установки

- Подземная установка
- Подземная установка внутри помещения
- Подземная установка
- Наземная установка внутри помещения

Все наше оборудование имеет экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции и сертификат соответствия ГОСТ Р.





Страница 9



Инструкция по подбору жироотделителей См. также на нашем сайте

www.labko.ru

Страница 10



Оборудование для жироотделителей

Технический колодец EuroHUK, крышки, соединительная коробка **IMUBOX**

Страница 11



Контрольно-сигнальная автоматика Сигнализация контроли-рующая уровень отделив-шегося жира и подпор в жироотделителе, сигнали-зация для отделившегося ила, блок передачи данных система LabkoNET

www.labko.ru



На сайте Labko, Вы найдете следующую информацию:

инструкции по подбору отделителей, чертежи продукции в AutoCAD и PDF, дополнительное оборудование к отделителям, результаты тестирования и сертификаты

Жироотделители EuroREK® Omega

Жироотделители EuroREK Omega одна из моделей Labko. Жироотделители изготовляются из прочного полиэтилена, имеют малый вес, легко перевозятся и быстро устанавливаются.

На дне жироотделителей EuroREK Omega предусмотрен объем для отделившихся твердых примесей. Жир, более легкий чем вода, скапливается на поверхности. Сферическая форма дна отделителя обеспечивает его полную разгрузку.

EuroREK® Omega S для установки внутри помещения

Жироотделитель EuroREK Omega S – модель для подземной установки внутри помещения, устанавливаемая под уровень пола. Техническая горловина закреплена на отделителе, благодаря чему обеспечивается малая глубина установки. Это позволяет размещать канализацию зданий на минимальную глубину 500 мм

от поверхности пола.

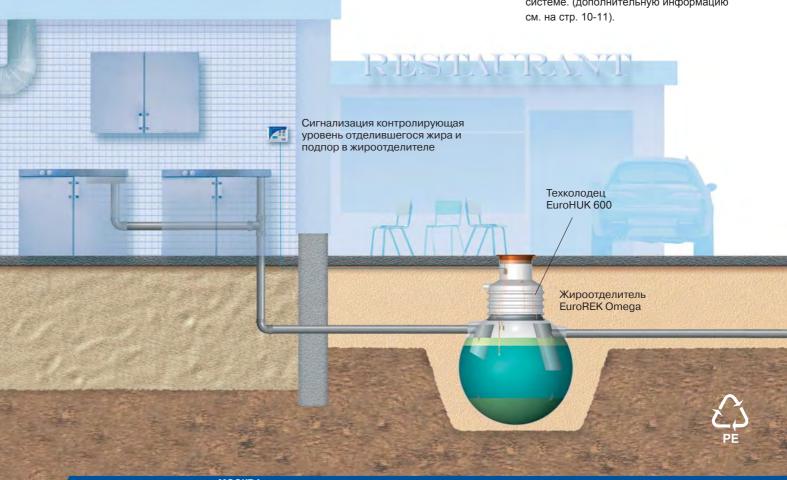
Подтверждение эффективности работы

При разработке жироотделителей Labko EuroREK Omega, предназначенных для расхода сточных вод от 2,0 до 10 л/сек, был учтен рабочий объем жироотделителя и время пребывания стока в этом объеме. На основании исследований проб воды на выходе из жироотделителей Labko, мы гарантируем, что при правильном расчете производительности, жироотделитель работает надежно, соответствует требованиям стандартов по степени очистки.

Технический колодец EuroHUK и сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор в жироотделителе

В жироотделителе EuroREK Omega используется герметичный технический колодец EuroHUK 600. В качестве крышек применяются чугунные крышки. При монтаже во внутренних дворах и в непроветриваемых помещениях, мы рекомендуем использовать газонепроницаемые крышки.

Жироотделители EuroREK Omega оснащены сигнализацией, который передает сигнал о заполнении объема отделившего жира, а также о возможном подпоре в системе. (дополнительную информацию см. на стр. 10-11).



Преимущества

- водонепроницаемый технический колодец
- разгружается полностью благодаря сферической форме
- легко перевозится, быстро и просто монтируется. Продукция имеет длительный срок службы

Объекты применения

Жироотделители EuroREK Omega предназначены для использования:

- в ресторанах
- в барах
- в гриль-барах
- в столовых
- в ресторанах гостиниц
- на скотобойнях в сельской местности

Жироотделители

EuroREK Omega



Обозначения

Du = диаметр Du1

= диаметр горловины техколодца Du2 = диаметр отделителя Dy = вентиляционный патрубок (доп. оборудование)

Dy1/Dy2 = диаметр патрубка DN

H1/H2/

H3/H4/H5 = высота

= ширина L/L1/L2 = длина

= глубина заложения h

= общий объем

= объем отделившихся жиров Ужир

= объем отделившихся взвешенных веществ V_{ВЗВЕСЬ}

EuroREK	Код товара	Макс. расход	Du	Du1	Dy1	H1	H2	НЗ	h*	V	$V_{\text{жир}}$	V _{взвесь}	Bec
Omega		сточных л/с	MM	MM	MM	MM	MM	MM		Л	Л	Л	ΚΓ
NS2	3632 465	2	1750	600	110	1300	1210	1660		2040	165	400	160
NS4	3632 466	4	1750	600	110	1300	1210	1660		2040	165	400	160
NS7	3632 467	7	2170	600	160	1730	1640	2100		4180	400	1000	250
NS10	3632 468	10	2170	600	160	1730	1640	2100		4180	400	1000	250
* Toyuuu00	KIAIA KOROROLI	оброзована	110 11006	SVO BLAND	"O BL 100	TT./							

Технический колодец обрезается на необходимую высоту.

Сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор входит в комплект стандартной поставки жироотделителя. Дополнительным оборудованием поставляется чугунная крышка с горловиной D600. Рекомендуем использовать газонепроницаемую крышку.



2

EuroREK	Макс. расход	Du	Du1	Dy1	H1	H2	НЗ	h*	h*	V	V _{жир}	V _{взвесь}	Bec	
Omega S	сточных л/с	MM	MM	MM	MM	MM	MM	мин.	макс.	Л	Л	Л	ΚГ	
NS2 S	2	1750	600	110	1340	1250	2250	500	1000	2040	165	400	175	
NS4 S	4	1750	600	110	1340	1250	2250	500	1000	2040	165	400	175	
NS7 S	7	2170	600	160	1750	1660	2750	550	1050	4180	400	1000	265	
NS10 S	10	2170	600	160	1750	1660	2750	550	1050	4180	400	1000	265	

* Технический колодец обрезается на необходимую высоту. Сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор входит в комплект стандартной поставки жироотделителя. Дополнительным оборудованием поставляется чугунная крышка с горловиной D600. Рекомендуем использовать газонепроницаемую крышку.

Жироотделители EuroREK® NS15...35

Жироотделители EuroREK NS15...35 состоят из двух отсеков разделенных между собой промежуточной стеной: в первом собираются взвешенные вещества, во втором происходит отделение жира. Для каждого отсека имеется свой технический колодец, что облегчает разгрузку отделителя.

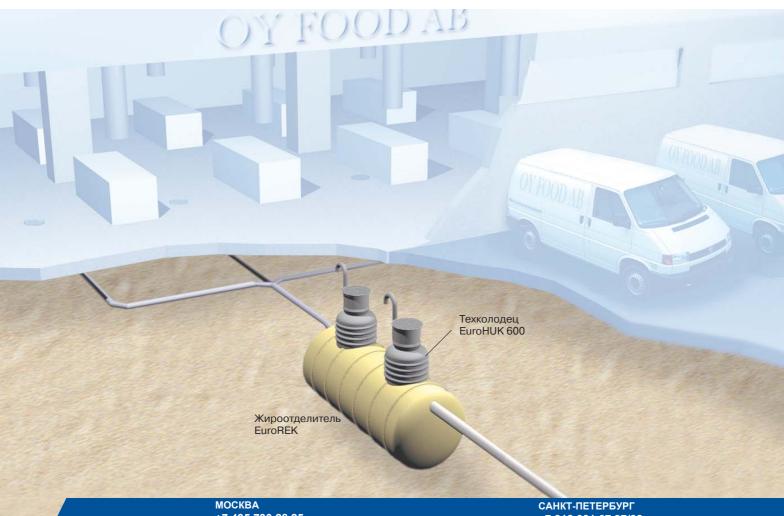
Жироотделители для подземной установки изготавливаются из армированного стеклопластика на намоточном станке с компьютерным управлением и по прочности намного превосходят ламинированные вручную отделители. Армированный стеклопластик не подвержен коррозии, и по химической стойкости намного прочнее бетона.

Жироотделители больших типоразмеров, чем NS35, изготовляются по индивидуальному заказу.

Технический колодец EuroHUK 600 и сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор

В жироотделителях EuroREK NS15...35 используются герметичные техничес-кие колодцы EuroHUK 600 и чугунные крышки с горловинами. При монтаже во внутренних дворах и в непроветриваемых помещениях, мы рекомендуем использовать газонепроницаемые крышки. В стандартный комплект системы входит сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор в жироотделителе и которая сообщает о необходимости разгрузки отделителя. В качестве дополнительного оборудования можно заказать сигнализацию для отделившегося ила. (дополнительную информацию см. на стр. 10-11).





Преимущества

- система сигнализации в качестве стандартного оснащения
- имеет отсек для отделения взвешенных веществ
- водонепроницаемый технический колодец
- прочная и долговечная продукция
- легко и быстро монтируется

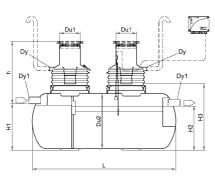
Объекты применения

Жироотделители EuroREK NS15...35 предназначены для использования на следующих объектах:

- фабрики-кухни
- предприятия пищевой промышленности
- рыбокомбинаты
- скотобойни



Жироотделители EuroREK



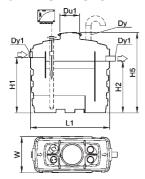
Условные обозначения см. на стр. 5

E	Euro	Макс. расх	од Du1	Du2	Dy	Dy1	H1	H2	НЗ	L	h*	V	V _{жир}	V _{взвесь}	Bec
F	REK	СТОЧНЫХ Л/	C MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	Л	Л	Л	ΚГ
١	NS15	15	600/600	1600	110	200	1370	1300	1950	4200		5380	830	1650	455
1	NS20	20	600/600	1600	110	200	1370	1300	1950	6500		7170	1000	2160	660
١	NS25	25	600/600	2200	110	200	1970	1900	2550	5100	1	3820	1400	2630	880
1	NS35	35	600/600	2200	110	315	1820	1750	2550	6400	1	5450	1500	3520	1120
-de	_	~	_			_									

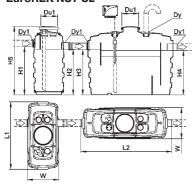
^{*} Технический колодец обрезается на необходимую высоту.

Сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор входит в комплект стандартной поставки жироотделителя.

Жироотделители EuroREK NS2 и NS4 SL



Жироотделитель EuroREK NS7 SL



Жироотделители EuroREK®NS2...NS7 SL

Принцип работы новых моделей EuroREK SL состоит в следующем: механические примеси и другие тяжелые твердые вещества собираются на дне отделителя в специальном отсеке, а более легкий, чем вода, жир скапливается на поверхности, очищенные стоки через выходную трубу сбрасываются в канализацию. Корпус EuroREK SL изготовлен из полиэтилена.

Модели отделителей EuroREK SL спроектированы для наземной установки внутри зданий, они подходят как для строящихся, так и реконструируемых объектов. Отделители имеют малый вес и небольшую ширину, благодаря чему легко переносятся, например, для установки в подвал через дверной проем.

Модели EuroREK SL имеют газонепроницаемую крышку, через которую прово-

дится обслуживание и, при необходимости, разгрузка.

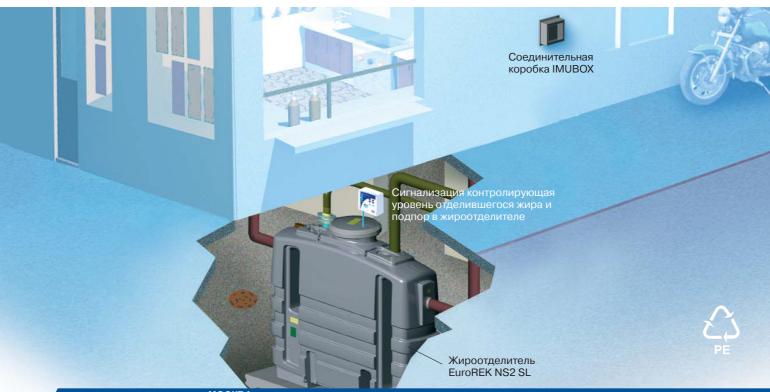
Жироотделители EuroREK NS2 SL можно разгружать и вне помещения, заказав в качестве дополнительного оборудования соединительную коробку IMUBOX (дополнительная информация на странице 10) и разгрузочную трубу. В модели EuroREK NS7 SL, которая состоит из двух отделителей, дополнительным оборудованием, к нему поставляются 2 шт. разгрузочных труб и соединительная коробка Tupla-IMUBOX.

Сигнализация

Жироотделители EuroREK SL оснащены сигнализацией контролирующая уровень отделившегося жира и подпор в жироотделителе.

Условные обозначения см. на стр. 5

Euro	Макс. расход	Du1	Dy	Dy1	H1	H2	НЗ	H4	H5	W	L1	L2	V	$V_{\text{жир}}$	V _{взвесь}	Bec	
REK SL	сточных л/с	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	Л	Л	Л	ΚГ	
NS2	2	400	110	110	1150	1 0 70			1670	750	1640		900	80	200	105	
NS4	4	400	110	110	1150	10 70			1670	750	2070		1300	160	400	140	
NS7	7	400	110	160	1170	1110	1100	1080	1670	750	1640	2070	2100	280	900	245	
Внимание: жироотделители типоразмера EuroREK NS2 SL и NS4 SL состоят из одного корпуса, а жироотделитель																	
FuroRFK	EuroREK NS7 SL имеет 2 отдельных корпуса.																



Преимущества

- система сигнализации в качестве стандартного оснащения
- прочная и долговечная продукция
- благодаря своим размерам быстро и легко перевозится и устанавливается

Объекты применения

Жироотделители EuroREK SL используется на следующих объектах:

- рестораны и бары
- гриль-бары
- киоски быстрого питания
- продовольственные магазины







Инструкция по подбору отделителей

Определение размеров жироотделителя

Жироотделители Labko разделяются по номинальным размерам. Требуемый размер выбирается с помощью следующей формулы.

Номинальный размер жироотделителя

$$NS = Q_s * f_t * f_d * f$$
 , где

- Q_s Максимальный расход сточных вод (л/с)
- $\mathbf{f}_{\mathbf{t}}$ коэфф. температуры сточных вод

= 1 (T ≤ 60 °C) или 1,3 (T > 60 °C)

- ${f f_d}$ коэфф. удельного веса жира = обычно 1 ($ho=0.94~\Gamma/\text{cm}^3$) ...1,25 ($ho=0.95~\Gamma/\text{cm}^3$)
- f, коэфф. сложности
 - = 1 если на объекте не применяется моющее средств = 1,3 если на объекте применяется моющее средство

Максимальный расход сточных вод определяется замером или расчётом по формулам действующих СП.

После выполнения расчета, из моделей отделителей выбирается следующий по величине размер NS.

Объем для ила в жироотделителе должен быть не менее 100 * размер NS (л).

Пример

Определение размера жироотделителя для кухни гостиницы.

Подбор типоразмера жироотделителя:

Рабочее время кухни 20 ч/сут., приготовляемые блюда 600 шт./сут., применяется моющее средство \Rightarrow f_r = 1,3 температура сточных вод < 60 °C \Rightarrow f_t = 1 сточные воды кухни \Rightarrow f_{cl} = 1

Максимальный расход: Не замерен, определяется по нижеизложенной формуле.

$$Q_s = M * V_m * F / (3600 * t)$$
, где

- 🔾 максимальный расход сточных вод (л/с)
- М число блюд в сутки
- V_m расход воды на блюдо (л)
- **F** коэффициент пикового расхода
- t ежедневное время работы

Значения V_m и F получаются из следующей таблицы в зависимоти от типа кухни.

Кухня:	V _m (л)	F
Гостиница	100	5,0
Ресторан	50	8,5
Больница	20	13,0
Фабрика готовых обедов (ра	б.24 ч) 10	22,0
Столовая предприятия	5	20,0

Жироотделитель:

 $Q_s = 600*100*5 / (3600*20) = 4.2 \text{ n/c}$ NS = 4,2*1*1*1,3 = 5,46

Выбираем следующий по величине размер: NS7.

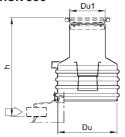
Более подробные инструкции для подбора типоразмера жироотделителя Labko есть в Интернете по адресу http:// www.labko.ru

Texнический колодец EuroHUK[®] 600

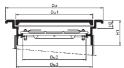
Для подземного монтажа жироотделителей Labko используется водонепроницаемый технический колодец EuroHUK, который устанавливается на жироотделитель. Типоразмер технического колодца EuroHUK выбирают по глубине заложения низа подводящей трубы. Для регулирования нужной высоты колодца, его горловина обрезается на необходимую высоту.



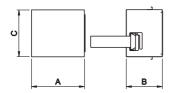
Технический колодец EuroHUK 600



Газонепроницаемая крышка



Соединительная коробка IMUBOX



Технический колодец EuroHUK быстро устанавливается благодаря легкой конструкции. Герметичность места соединения технического колодца и отделителя обеспечивается резиновой прокладкой особой формы, входящей в комплект технического колодца. Для удобства обслуживания внутри колодца установлены ступеньки.

Дополнительным оборудованием к техническому колодцу EuroHUK, поставляется чугунная крышка с горловиной. При необходимости можно установить газонепроницаемую крышку.



Соединительная коробка IMUBOX

Разгрузка жироотделителя EuroREK, установленного внутри помещения может осуществляться при помощи соединительной коробки IMUBOX установленной на наружной стене здания. Для этого жироотделитель комплектуется разгрузочной трубой.

Соединительная коробка IMUBOX имеет шарообразный зажим-лапку (SFS 4428) диаметром 88,9 с оцинкованной крышкой. Соединительная коробка Tupla-IMUBOX предназначена для разгрузки двух различных отсеков.

Соединительная коробка IMUBOX изготовлена из нержавеющей стали. Кроме двери с замком, соединительная коробка IMUBOX имеет монтажную рамку.



Условные обозначения см. на стр. 5.

EuroHUK 600	Код товара	Du	Du1	h	Bec
		MM	MM	MM	КГ
9-13	3632 632	1000	600	900-1300	22
13-17	3632 634	1000	600	1300-1700	38
17-21	3632 636	1000	600	1700-2100	56
21-25	3632 638	1000	600	2100-2500	80

 Условные обозначения крышек
 Du2
 =
 Внутренний диаметр горловины

 Du
 =
 Диаметр горловины

 Du1
 =
 Диаметр крышки

 H1/H2
 =
 Высота

	Код товара	Du	Du1	Du2	Du3	H1	H2	Bec
		MM	MM	MM	MM	MM	MM	ΚΓ
Горловина								
промежуточная	3325 020	760	600	495	590	200	65	60
крышка								

Чугунная	Код товара	Вес (кг)
крышка D600		
А15 (1,5 т.)	3322 050	30
С250 (25 т.)	3322 054	55
D400 (40 т .)	3322 056	67

Газонепрони- Код товара цаемая внут- 3329 565 ренная крышка

Соединительная коробка	А (длина)	В (ширина)	С (высота)	
IMUBOX	380	290	240	
Tupla-IMUBOX	420	290	380	

Контрольносигнальная автоматика

Сигнализации контролирующие работу отделителей

Жироотделители Labko снабжены сигнализацией. Сигнализация контролирует толщину слоя отделившегося жира и подпор в системе. Датчик легко извлекается из отделителя для обслуживания.

Дополнительным оборудованием поставляется сигнализация отделившегося ила, которая контролирует уровень отделившихся взвешенных веществ.

Сигнал о необходимости разгрузки можно передавать напрямую к заказчику при помощи системы автоматики или блока передачи данных. Сигнал можно передавать и с помощью LabkoNet. Контрольно-сигнальная автоматика обеспечивает своевременную разгрузку жироотделителя.

Передача данных

Блок передачи данных передает сигнал получателю

Сигнал с блока передачи данных передается получателю посредством СМС сообщений или через LabkoNet. LabkoNet также контролирует работу блока передачи данных.

LabkoNet – легкий и надежный метод передачи данных

Система LabkoNet легко подключается и эксплуатируется, для этого нужны только подключение к Интернету, блок передачи данных, а также измерительные приборы и сигнализации. К системе LabkoNet можем подключить также, прибор для измерения уровня жидких материалов хранящихся в емкостях.

Дополнительная информация о LabkoNet на сайте www.labkonet.com



Labko

Жироотделители EuroREK®





Производство локальных систем для очистки нефтесодержащих сточных вод: поверхностные стоки с АЗС, гаражей, паркингов, промышленных предприятий, гипермаркетов, стоки с автомоек. Производимая продукция: пескоилоотделители, нефтемаслоотделители, фильтры тонкой очистки, дренажные каналы, водосборные и распределительные колодцы и т.д. Производство локальных систем для очистки жиросодержащих сточных вод: стоки с предприятий пищевой индустрии, ресторанов, кафе и т.д.

Производимая продукция: жироотделители, производство локальных систем для очистки хозяйственно-бытовых стоков как с отдельных частных домов (производимая продукция: септики, системы подпочвенной фильтрации), так и с коттеджных поселков, гостиниц, заводов и т.д (производимая продукция: отстойники, биофильтры, системы химической очистки и т.д.)

Очистные сооружения Labko хорошо известны в области очистки нефте- и жиросодержащих сточных вод. В течение более 20 лет реализованы несколько тысяч проектов. Оборудование Labko имеет экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции и сертификат соответствия ГОСТ Р.

Продукция постоянно улучшается и дорабатывается. Поэтому Labko оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию без предварительного уведомления. Монтаж оборудования производится в соответствии с инструкциями завода-изготовителя.

www.labko.ru

Представительство | г. Москва | 109004, Москва, Волгоградский проспект, д.26, стр.1, комната 1315

| +7 495 730 28 25 | labko@mail.ru |

Представительство | г. Санкт-Петербург | 192071, ул. Бухарестская, д.32, лит.А, пом.79 | +7 812 321 67 87 |