

Labko

Жиροотделители EuroREK®



ОТДЕЛИТЕЛИ ДЛЯ ОЧИСТКИ
ЖИРОСОДЕРЖАЩИХ СТОЧНЫХ ВОД

На благо окружающей среды

Емкости и отделители

Жироотделители EuroREK® Omega

Жироотделители EuroREK Omega одна из моделей Labko. Жироотделители изготавливаются 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.

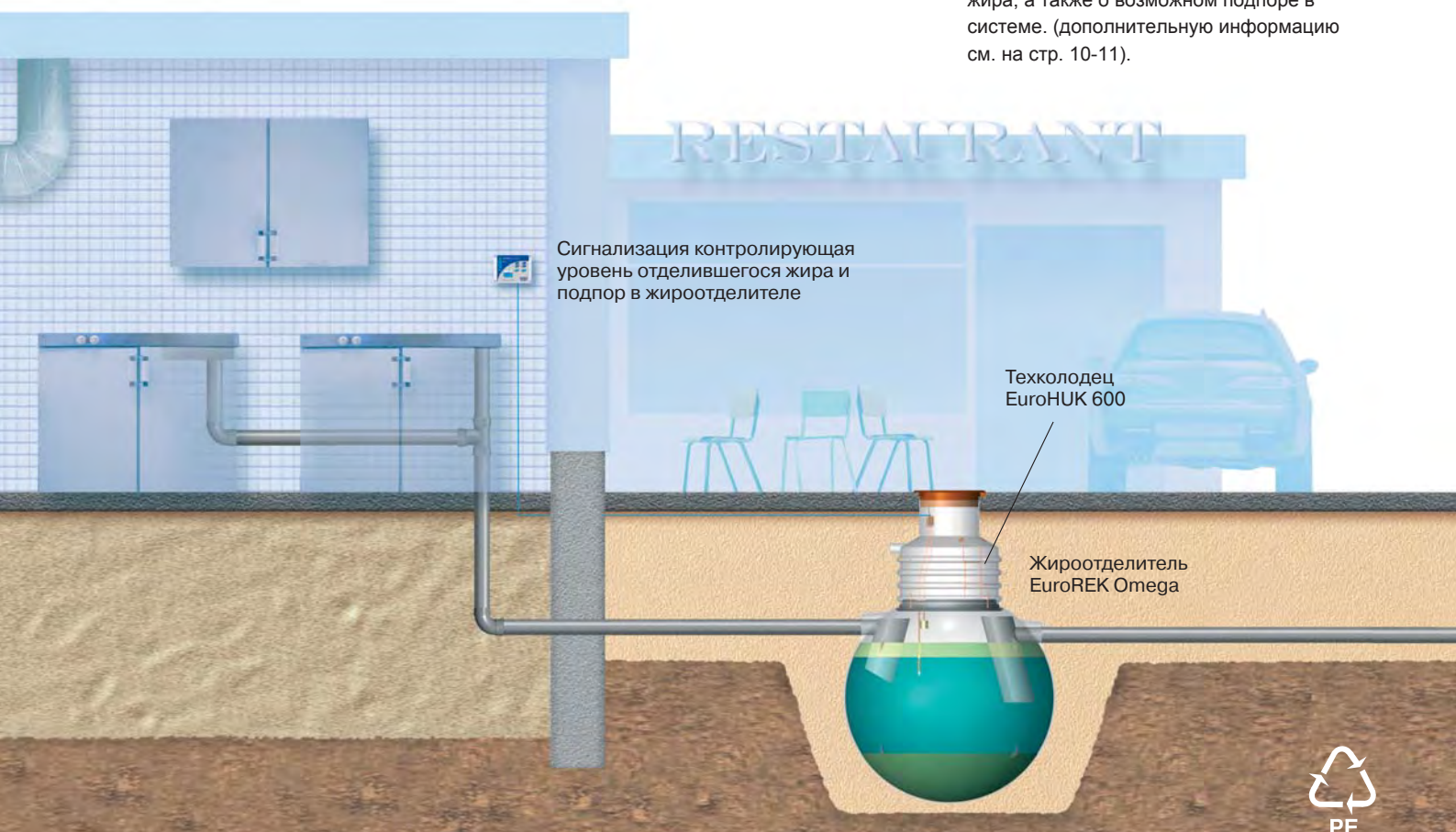
Подтверждение эффективности работы

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 непрветриваемых помещениях, мы рекомендуем использовать газонепроницаемые крышки.

Жироотделители EuroREK Omega оснащены сигнализацией, который передает сигнал о заполнении объема отделившегося 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

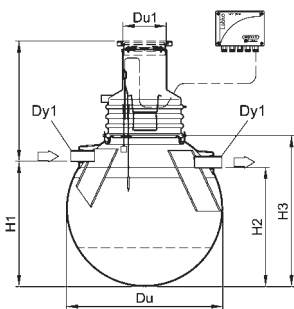


Обозначения

- 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
- W = ширина
- L/L1/L2 = длина
- h = глубина заложения
- V = общий объем
- V_{жир} = объем отделившихся жиров
- V_{взвесь} = объем отделившихся взвешенных веществ

Жироотделители EuroREK Omega



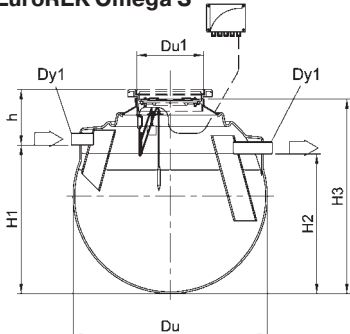
EuroREK Omega	Код товара	Макс. расход сточных л/с	Du мм	Du1 мм	Dy1 мм	H1 мм	H2 мм	H3 мм	h* мм	V л	V _{жир} л	V _{взвесь} л	Вес кг
NS2	3632 465	2	1750	600	110	1300	1210	1660	2040	165	400	160	
NS4	3632 466	4	1750	600	110	1300	1210	1660	2040	165	400	160	
NS7	3632 467	7	2170	600	160	1730	1640	2100	4180	400	1000	250	
NS10	3632 468	10	2170	600	160	1730	1640	2100	4180	400	1000	250	

* 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 Omega S



EuroREK Omega S	Макс. расход сточных л/с	Du мм	Du1 мм	Dy1 мм	H1 мм	H2 мм	H3 мм	h* мин.	h* макс.	V л	V _{жир} л	V _{взвесь} л	Вес кг
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.

Жиροотделители EuroREK® NS15...35

Жиροотделители 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.

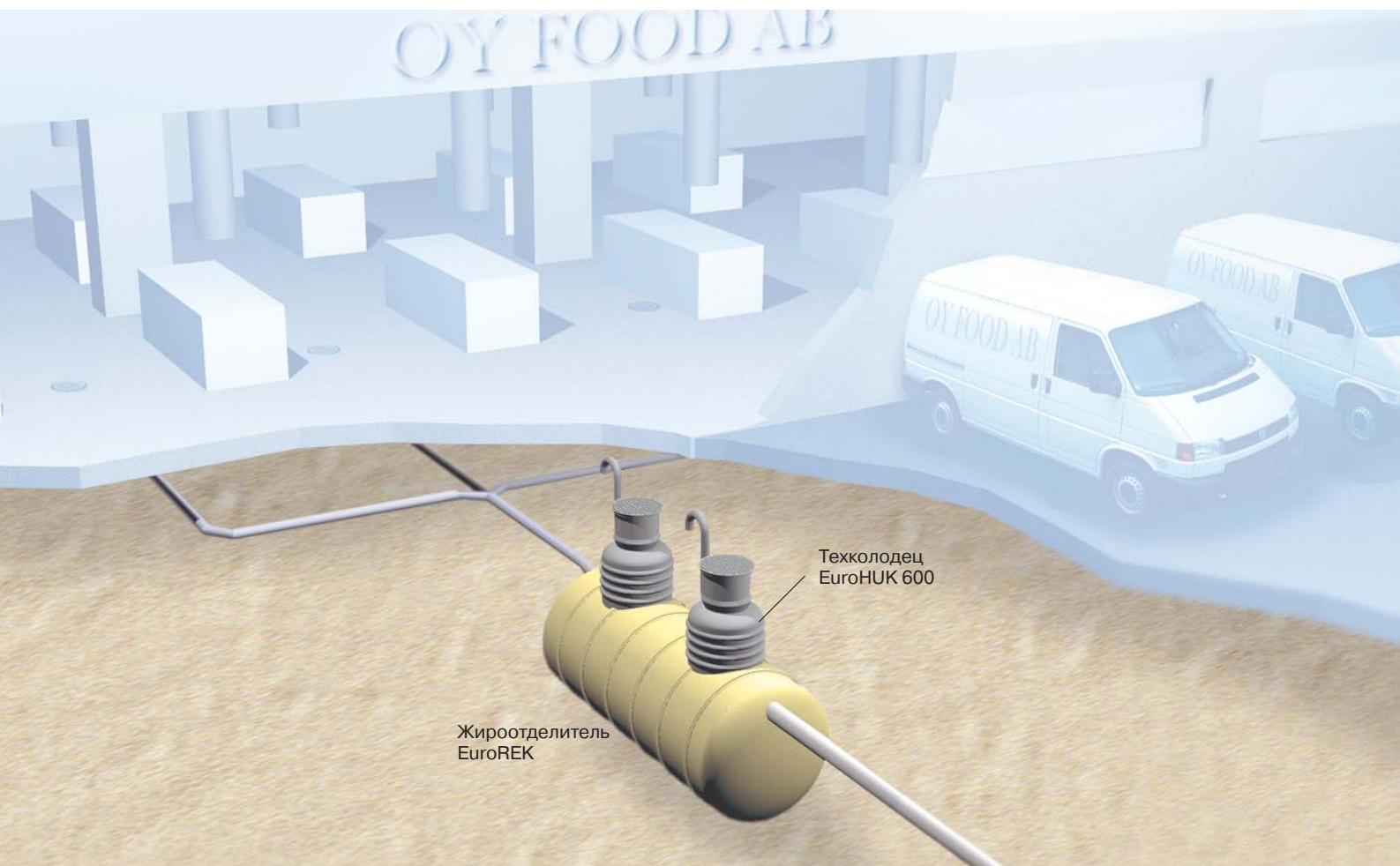
Жиροотделители для подземной установки изготавливаются из армированного стеклопластика на намоточном станке с компьютерным управлением и по прочности намного превосходят ламинированные вручную отделители. Армированный стеклопластик не подвержен коррозии, и по химической стойкости намного прочнее бетона.

Жиροотделители больших типоразмеров, чем NS35, изготавливаются по индивидуальному заказу.



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

В жиροотделителях EuroREK NS15...35 используются герметичные технические колодцы EuroHUK 600 и чугунные крышки с горловинами. При монтаже во внутренних дворах и в непрветриваемых помещениях, мы рекомендуем использовать газонепроницаемые крышки. В стандартный комплект системы входит сигнализация контролирующая уровень отделившегося жира и подпор в жиροотделителе 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

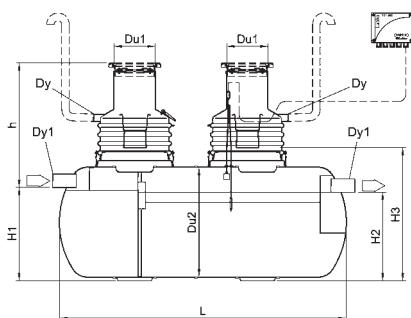
Объекты применения

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

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



Жироотделители EuroREK



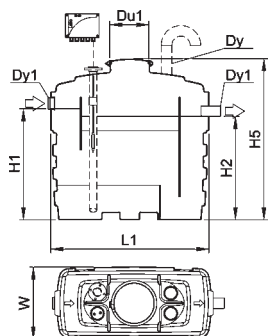
Условные обозначения см. на стр. 5

Euro REK	Макс. расход сточных л/с	Du1 мм	Du2 мм	Dy мм	Dy1 мм	H1 мм	H2 мм	H3 мм	L мм	h* мм	V л	V _{жир} л	V _{взвесь} л	Вес кг
NS15	15	600/600	1600	110	200	1370	1300	1950	4200	5380	830	1650	455	
NS20	20	600/600	1600	110	200	1370	1300	1950	6500	7170	1000	2160	660	
NS25	25	600/600	2200	110	200	1970	1900	2550	5100	13820	1400	2630	880	
NS35	35	600/600	2200	110	315	1820	1750	2550	6400	15450	1500	3520	1120	

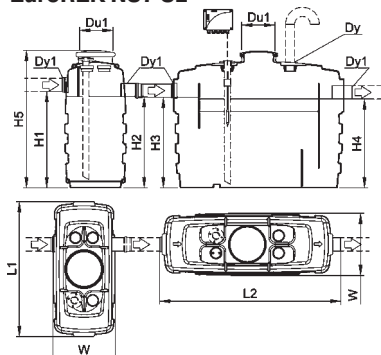
* Технический колодец обрезается на необходимую высоту.

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

Жиροотделители EuroREK NS2 и NS4 SL



Жиροотделитель EuroREK NS7 SL



Жиροотделители 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.

Жиροотделители 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 Dupla-IMUBOX.

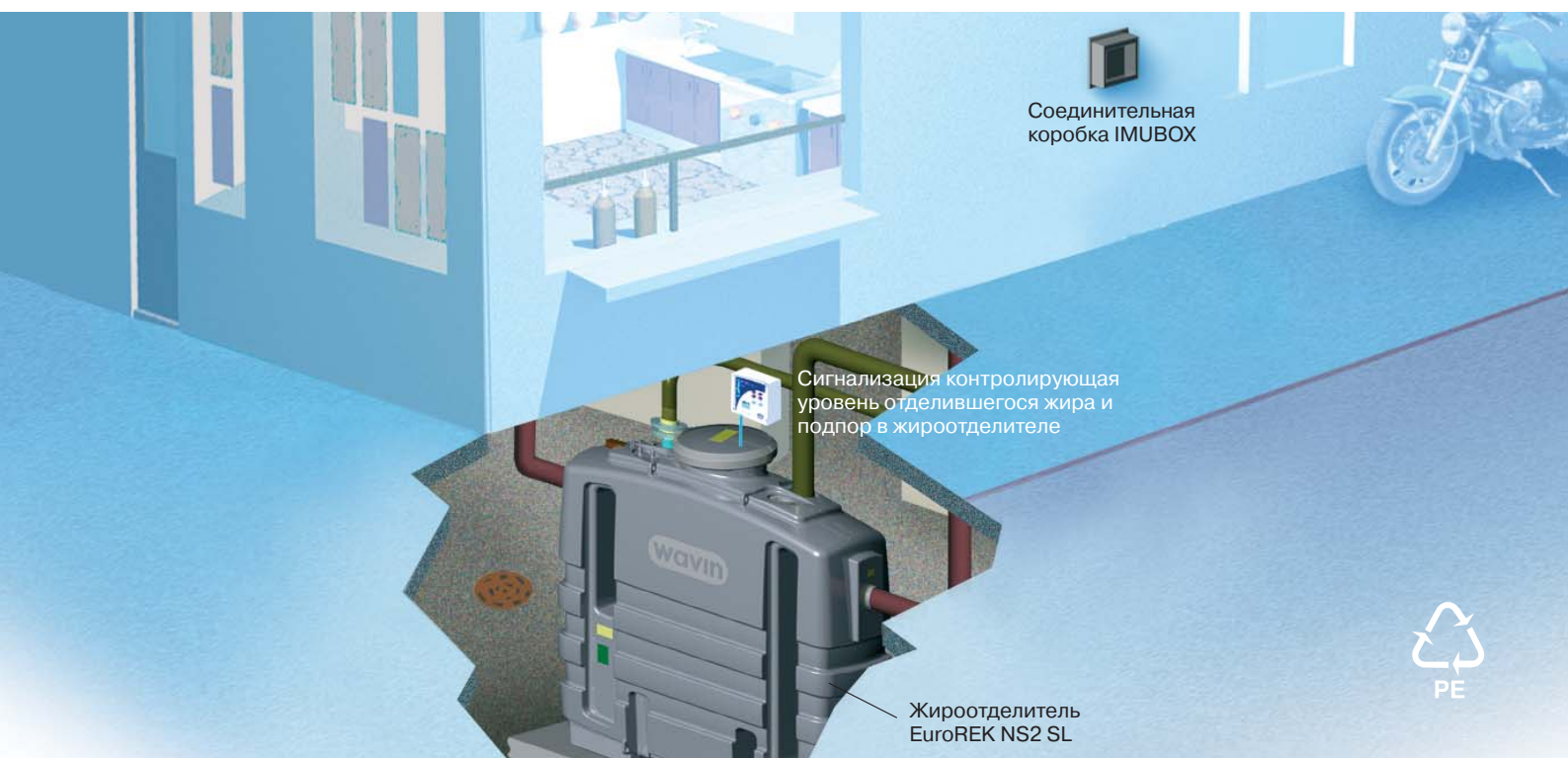
Сигнализация

Жиροотделители EuroREK SL оснащены сигнализацией контролирующая уровень отделившегося жира и подпор в жиροотделителе.

Условные обозначения см. на стр. 5

Euro REK SL	Макс. расход сточных л/с	Du1	Dy	Dy1	H1	H2	H3	H4	H5	W	L1	L2	V	V _{жир}	V _{взвесь}	Вес
		MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	л	л	л	кг
NS2	2	400	110	110	1150	1070			1670	750	1640		900	80	200	105
NS4	4	400	110	110	1150	1070			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: жиροотделители типоразмера EuroREK NS2 SL и NS4 SL состоят из одного корпуса, а жиροотделитель 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



Соединительная коробка IMUBOX



Жироотделители EuroREK NS2 и NS4 SL



Жироотделитель EuroREK NS7 SL

Инструкция по подбору отделителей

Определение размеров жироотделителя

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

Номинальный размер жироотделителя

$$NS = Q_s * f_t * f_d * f_r$$

, где

Q_s Максимальный расход сточных вод (л/с)

f_t коэфф. температуры сточных вод

= 1 (T ≤ 60 °C) или 1,3 (T > 60 °C)

f_d коэфф. удельного веса жира

= обычно 1 (ρ = 0,94 г/см³) ... 1,25 (ρ = 0,95 г/см³)

f_r коэфф. сложности

= 1 если на объекте не применяется моющее средство
= 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., приготавливаемые блюда 600 шт./сут., применяется моющее средство ⇒ f_r = 1,3
температура сточных вод < 60 °C ⇒ f_t = 1
сточные воды кухни ⇒ f_d = 1

Максимальный расход: Не замерен, определяется по нижеизложенной формуле.

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

, где

Q_s максимальный расход сточных вод (л/с)

M 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 зависимости от типа кухни.

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

Жироотделитель:

Q_s = 600*100*5 / (3600*20) = 4,2 л/с

NS = 4,2*1*1*1,3 = 5,46

Выбираем следующий по величине размер: **NS7.**

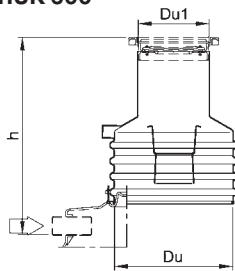
Более подробные инструкции для подбора типоразмера жироотделителя Labko есть в Интернете по адресу [http:// www.labko.ru](http://www.labko.ru)

Технический колодец EuroHUK® 600

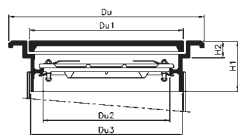
Для подземного монтажа жироотделителей Labko используется водонепроницаемый технический колодец EuroHUK, который устанавливается на жироотделитель. Типоразмер технического колодца EuroHUK выбирают по глубине заложения низа подводящей трубы. Для регулирования нужной высоты колодца, его горловина обрезается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



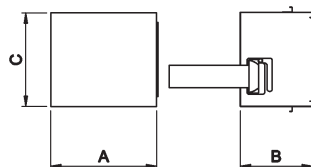
Технический колодец EuroHUK 600



Газонепроницаемая крышка



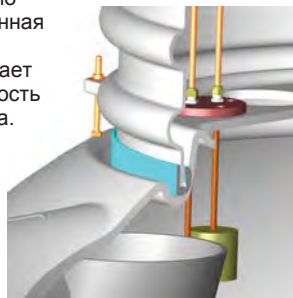
Соединительная коробка IMUBOX



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.

Специально разработанная прокладка обеспечивает герметичность техколодца.



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 Turpla-IMUBOX предназначена для разгрузки двух различных отсеков.

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



Соединительная коробка Turpla-IMUBOX.

Условные обозначения см. на стр. 5.

EuroHUK 600	Код товара	Du	Du1	h	Вес
		мм	мм	мм	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
Du = Диаметр горловины
Du1 = Диаметр крышки

Du2 = Внутренний диаметр горловины
Du3 = Диаметр нижней части горловины
H1/H2 = Высота

	Код товара	Du	Du1	Du2	Du3	H1	H2	Вес
		мм	мм	мм	мм	мм	мм	кг
Горловина промежуточная крышка	3325 020	760	600	495	590	200	65	60

Чугунная крышка D600	Код товара	Вес (кг)
A15 (1,5 т.)	3322 050	30
C250 (25 т.)	3322 054	55
D400 (40 т.)	3322 056	67

Газонепроницаемая внутренняя крышка	Код товара
	3329 565

Соединительная коробка IMUBOX	A (длина)	B (ширина)	C (высота)
IMUBOX	380	290	240
Turpla-IMUBOX	420	290	380

Контрольно-сигнальная 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 автоматки или блока передачи данных. Сигнал можно передавать и с помощью LabkoNet. Контрольно-сигнальная автоматика обеспечивает своевременную разгрузку жироотделителя.

Передача данных

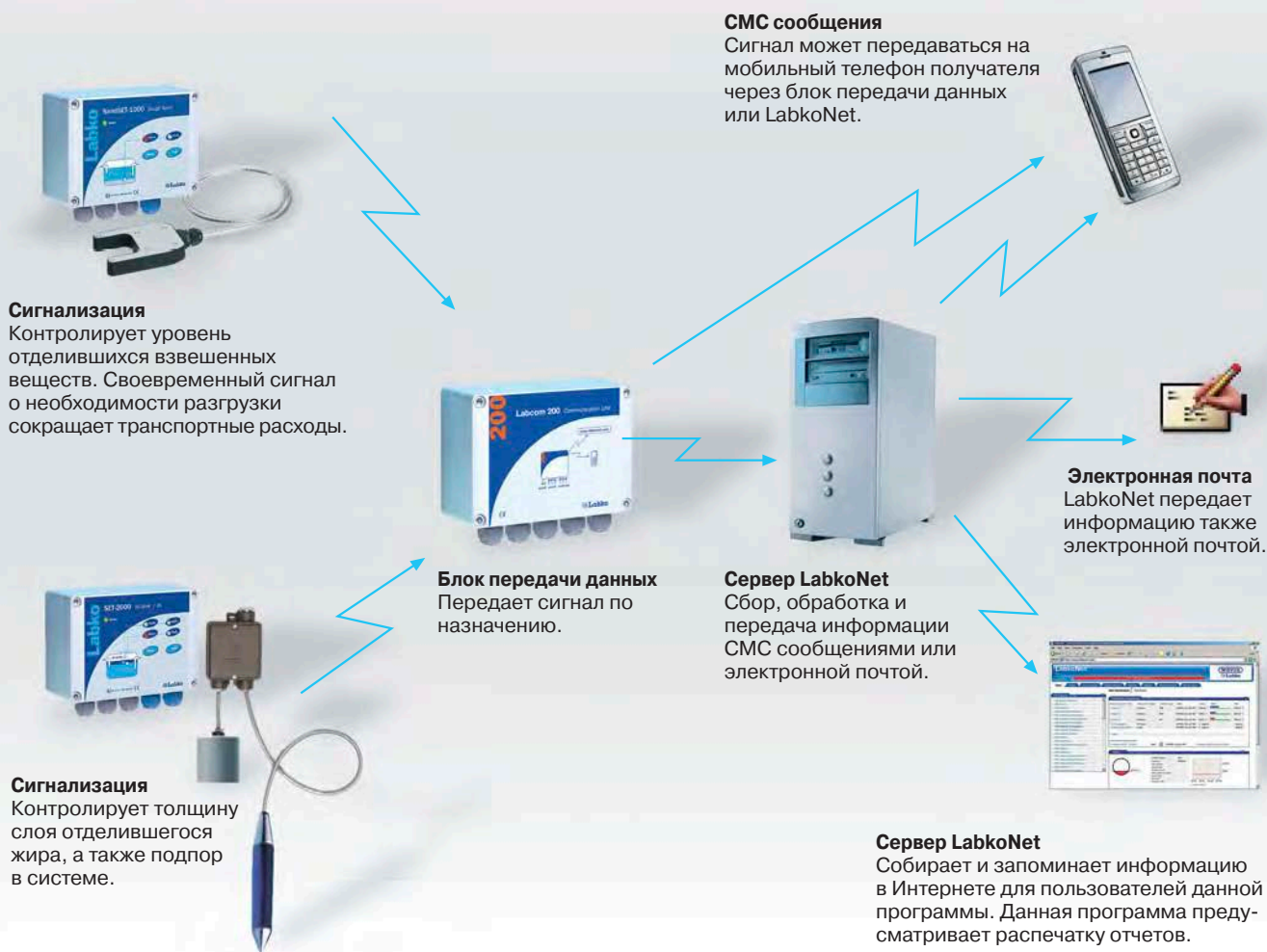
Блок передачи данных передает сигнал получателю

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



Жироотделители EuroREK®



Основные виды оборудования Labko

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, ул. Земляной Вал, д. 75 | +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 |
| +7 812 321 67 88 | mail@labko.ru |