

Instrukcja montażu pod zlewem i eksploatacji "Separatora tłuszczu 40"

1. Opis ogólny

Separator tłuszczu jest przeznaczony do oczyszczania ścieków z tłuszczów i olejów w każdych warunkach. Wykonany z polietylenu, który nadaje się do kontaktu z żywnością. Wyposażony w pokrywę o średnicy 250 mm. Wyprodukowany w Polsce.

- Objętość robocza: 28 l.
- Wydajność systemu: 0,5 m³/h (0,145 l/s).
- Wymiary zbiornika: 420 x 330 x 370 mm.
- Maksymalny chwilowy spust: 20 l.
- Średnica króćca wlotowego: 50 mm.
- Średnica króćca wylotowego: 50 mm.
- Wysokość króćca wlotowego: 275 mm.
- Wysokość króćca wylotowego: 255 mm.
- Waga: 3,5 kg.

2. Zestawienie elementów

- Separator tłuszczu – 1 szt.
- Pokrywa – 1 szt.
- Króćce – 2 szt.
- Uszczelki do króćców wlotowego i wylotowego – 2 szt.
- Uszczelka do otworu wentylacyjnego – 1 szt.

3. Wymagania dotyczące instalacji

- Temperatura ścieków nie powinna przekraczać 40°C.
- Separator tłuszczu należy zamontować pod zlewem na równej, stabilnej powierzchni.
- Należy zapewnić łatwy dostęp do konserwacji i czyszczenia.
- Podłączenie do systemu kanalizacyjnego musi odpowiadać średnicy króćców (50 mm).

4. Montaż

1. Przygotowanie miejsca instalacji:

- Najpierw należy oczyścić przestrzeń pod zlewem.
- Następnie trzeba upewnić się, że jest wystarczająco dużo miejsca do montażu i obsługi urządzenia.

2. Instalacja separatora tłuszczu:

- Należy umieścić urządzenie pod zlewem w sposób zapewniający wygodny dostęp do pokrywy.
- Następnie - podłączyć króciec wlotowy separatora do odpływu zlewu, używając odpowiednich złączy i uszczelek.
- Podłączyć króciec wylotowy do systemu kanalizacyjnego, zapewniając szczelność połączeń.
- W razie potrzeby podłączyć króciec wentylacyjny do systemu wentylacji lub zamontować zawór wentylacyjny.

3. Sprawdzenie szczelności:

- Po podłączeniu wszystkich króćców należy napęłnić zlew wodą i obserwować ewentualne wycieki.
- W przypadku wykrycia nieszczelności sprawdzić uszczelki i połączenia, a następnie, w razie potrzeby, je podciągnąć lub wymienić uszczelki.

5. Eksploatacja

- Nie wolno wlewać do zlewu żrących substancji chemicznych, mogących uszkodzić separator tłuszczu.
- Separator tłuszczu należy regularnie czyścić z nagromadzonego tłuszczu i osadu. Zalecana częstotliwość czyszczenia to raz w tygodniu lub w zależności od potrzeb.
- Procedura czyszczenia:
 - Otworzyć pokrywę separatora tłuszczu.
 - Usunąć nagromadzony tłuszcz i osad za pomocą specjalnego narzędzia lub ręcznie, używając rękawic ochronnych.
 - Wypłukać wnętrze ciepłą wodą z dodatkiem neutralnych środków czyszczących.
 - Zamknąć pokrywę, upewniając się, że uszczelka jest prawidłowo zamocowana.

6. Konserwacja techniczna

- Regularnie należy sprawdzać stan uszczelek i połączeń.
- W przypadku zużycia lub uszkodzenia uszczelek należy je wymienić na nowe.

- Upewnić się, że w króćcach wlotowym i wylotowym nie występują zatory.
- W razie potrzeby skontaktować się ze specjalistą w celu przeprowadzenia szczegółowego przeglądu i konserwacji.

7. Bezpieczeństwo

- Podczas konserwacji należy stosować rękawice i okulary ochronne.
- Nie wolno używać żrących środków chemicznych do czyszczenia separatora tłuszczu.
- Zabrania się dokonywania jakichkolwiek modyfikacji konstrukcji urządzenia bez zgody producenta.

Przestrzeganie niniejszej instrukcji zapewni długotrwałą i skuteczną pracę separatora tłuszczu w Państwa gospodarstwie.