

Евролос Норма

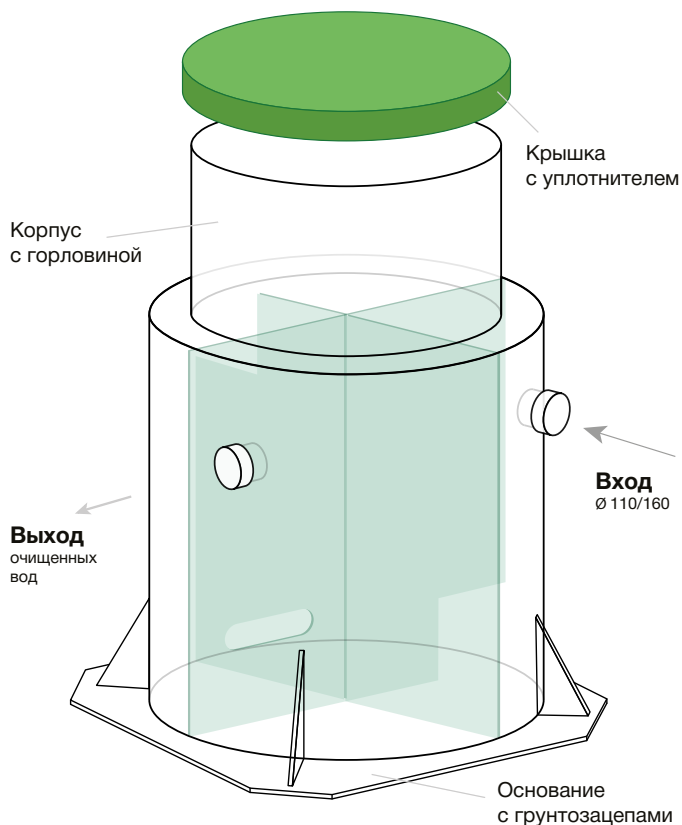
Промышленный жируловитель для канализации из столовой, кафе или ресторана

Для защиты канализации от пагубного воздействия отложений жира и масла, жируловки должны обязательно устанавливаться на предприятиях:

- **Общественного питания;**
- Молокозаводах, мясоперерабатывающих и маслоэкстракционных заводах;
- Хлебопекарнях и кондитерских.



Евролос
Системы очистки



Любых других объектах, имеющих схожие по составу сточные воды:

- Для **канализации столовой**, кафе, закуской или ресторана;
- Для **кухни** большого загородного дома, парного дома или группы домов.

Принцип работы

Жируловитель представляет собой цилиндрическую ёмкость из монолитного листового полипропилена, внутренний объём которой разделён перегородками особой формы на четыре камеры.

Сточные воды с содержанием масла и жира самотёком последовательно проходят через все камеры. Переливы в перегородках снижают скорость течения и температуру сточных вод. Жир всплывает на поверхность воды, а твёрдые вещества оседают на дно.

Очищенная сточная вода направляется в канализацию общего пользования.

Артикул	Производительность, м ³ /сут	Производительность, л/с	Залповый сброс, л	Рабочий объем, л	Размеры корпуса, м		Высота с горловиной, м
					Диаметр, Ø	Высота	
Евролос Норма 3,6-250	3,6	1	250	920	1,3	0,9	1,4
Евролос Норма 5,3-350	5,3	1,5	350	1 300	1,3	1,5	1,7
Евролос Норма 6,9-440	6,9	2	440	1 700	1,3	1,5	2
Евролос Норма 12-720	12	3,25	720	2 930	1,7	1,5	2
Евролос Норма 16-1000	16	4,5	1 000	4 050	2	1,5	2

Как правильно подобрать жируловитель?

<https://eurolos.ru/grease/>