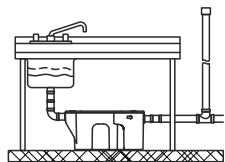


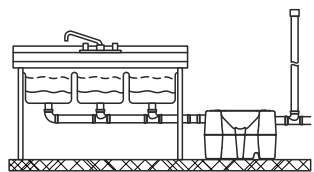
8. СХЕМЫ УСТАНОВКИ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

Место для установки жиросъемщика необходимо выбрать так, чтобы его дальнейшее обслуживание было удобным.



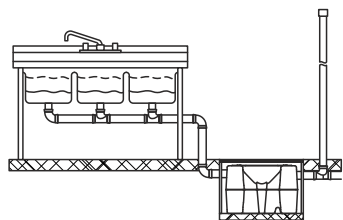
Вариант 1 * под мойкой

При установке под мойкой необходимо учитывать параметры жиросъемщика и подмочечного пространства, а также необходимость соблюдения уклона для стока воды. Подключение жиросъемщика типа SG осуществляется стандартными канализационными фитингами или гофрированными трубами.



Вариант 2 * рядом с мойкой (мойками)

Данный вариант может использоваться в случае невозможности установки жиросъемщика под мойкой или при установке одного жиросъемщика для нескольких моек последовательно подключенных к канализационной трубе. Жиросъемщик устанавливается с соблюдением необходимого уклона канализационных труб.



Вариант 3 * рядом с мойкой (мойками) заглубленная

Данный вариант можно использовать в случае низкого пролегания труб над полом и в зданиях не имеющих подвальных помещений. Также вариант удобен при установке одного жиросъемщика большей производительности для нескольких моек последовательно подключенных к канализационной трубе. Жиросъемщик устанавливается с соблюдением необходимого уклона канализационных труб.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации – **12 месяцев** со дня продажи.

Гарантийные обязательства не действуют в случаях нарушений в процессе эксплуатации емкости - повреждений, связанных с модернизацией, реконструкцией или ремонтом емкости без согласования с изготовителем. Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения жиросъемщика произошедшего по вине потребителя.

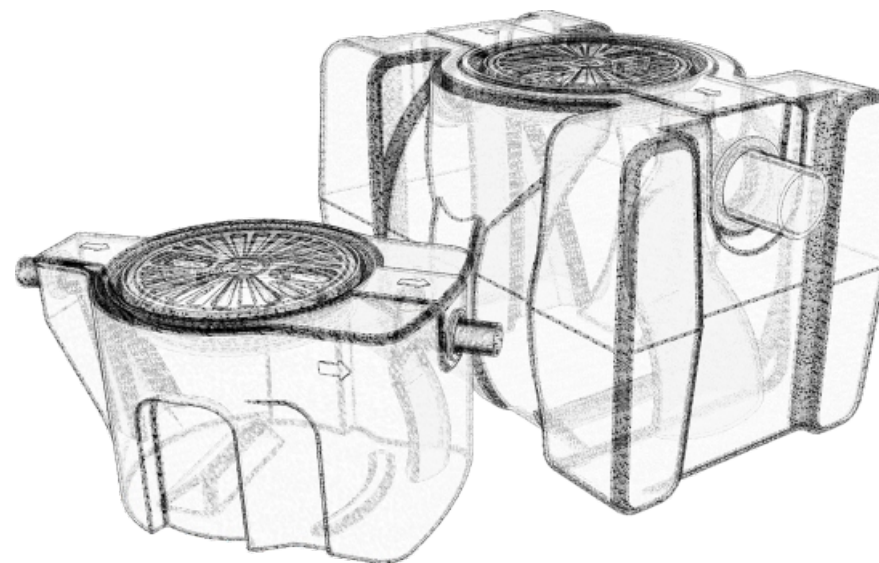
Тип жиросъемщика _____

Продавец _____

МП

Дата продажи _____

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ



ЖИРОУЛОВИТЕЛИ

Element SG
КУХОННЫЕ
(под мойку)

Master BG
СТАЦИОНАРНЫЕ
(для свободной установки)

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Жироуловители предназначены для очистки кухонных сточных вод от жира перед сбросом в канализационную сеть. Используются начиная от кухонь жилых домов и до мест общественного питания (рестораны, кафе, столовые, кондитерские, мясные и подобные производства), где имеются сточные воды, загрязненные жирами и маслами.

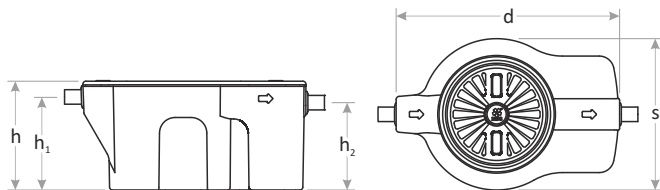
2. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Принцип действия основан на разнице удельной плотности частиц жира/масла и воды. Так как жиры гораздо легче воды, то они поднимаются на ее поверхность. При этом более тяжелые частицы оседают на дно. Далее освобожденная от жира и тяжелых частиц вода отводится в канализационную сеть, а отделенный жир периодически удаляется из системы.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

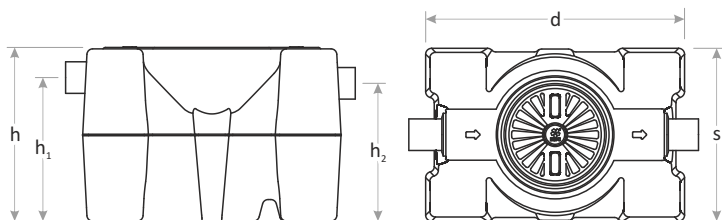
Материал: Материал прочный полиэтилен, устойчивый к воздействию агрессивной среды.

Element SG КУХОННЫЕ (под мойку)



артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h _в , высота входного патрубка, мм	h _{вх} , высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
SG-50	50	670	450	375	310	320	300	50	0,2	0,8	50	40
SG-70	70	770	520	375	310	320	300	50	0,3	1,0	70	63
SG-100	100	810	600	375	310	320	300	50	0,4	1,4	100	80

Master BG СТАЦИОНАРНЫЕ (для свободной установки)



артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h _в , высота входного патрубка, мм	h _{вх} , высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
BG-100	100	750	490	490	310	450	430	110	0,4	1,4	100	80
BG-200	200	900	600	605	310	500	480	110	0,8	2,8	200	160
BG-300	300	1070	700	655	310	550	530	110	1,0	3,6	300	240
BG-400	400	1050	800	705	310	600	580	110	1,2	4,4	400	320
BG-500	500	1150	900	705	310	600	580	110	1,4	5,0	500	400

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Периодичность обслуживания жироуловителя определяется потребителем и зависит от степени загрязненности сточных вод. Для предотвращения засорения жироуловителя и появления неприятных запахов рекомендуется производить удаление накопившихся жировых отходов и осадка по мере необходимости.

При эксплуатации жироуловителя необходимо производить ежедневный визуальный контроль за его работой и количеством накопившихся загрязнений.

Жироуловители предназначены для эксплуатации при температуре окружающей среды от **+5 °С** до **+40 °С** и температурой стоков до **+70 °С**;

5. ПОРЯДОК И КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Жироуловитель поставляется в готовом к эксплуатации виде.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

1. Корпус - **1 шт**;
2. Крышка - **1шт**;
3. Уплотнительная прокладка (крышка - корпус) - **1 шт**;
4. Резиновые уплотнительные кольца - **2 шт**;
5. Входной патрубок - **1 шт**;
6. Выходной патрубок - **1 шт**;
7. Настоящий паспорт - **1 шт**.

6. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортирование жироуловителя допускается любым видом транспорта. Следует исключить механическое или термическое воздействие на корпус жироуловителя. При хранении жироуловителя необходимо исключить воздействие прямых солнечных лучей.

7. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию емкости допускаются работники, имеющие профессиональную подготовку, соответствующую характеру работ и прошедшие инструктаж по охране труда



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ !**