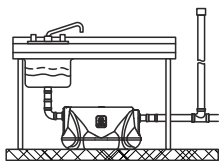


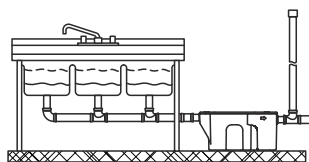
8. СХЕМЫ УСТАНОВКИ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

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



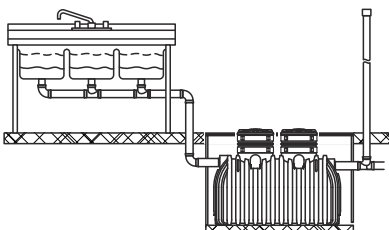
Вариант 1 под мойкой

При установке под мойкой необходимо учитывать параметры жиросъемщика и подмоечного 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 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 _____

! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ !

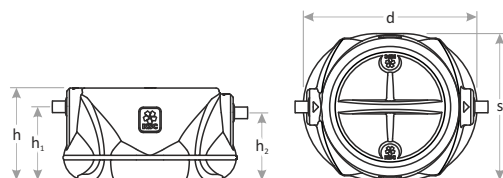
423832, РТ, г. Набережные Челны, ул. Ш. Усманова, д. 20-24
тел: +7 (8552) 327 222, 328 282, www.rt-plast.ru, e-mail: sales@rt-plast.ru

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ



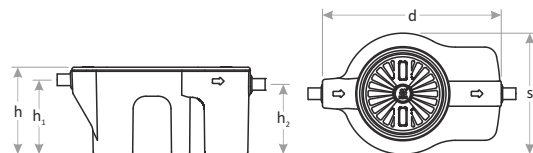
ЖИРОУЛОВИТЕЛИ

Mini MG КОМПАКТНЫЕ (под мойку)



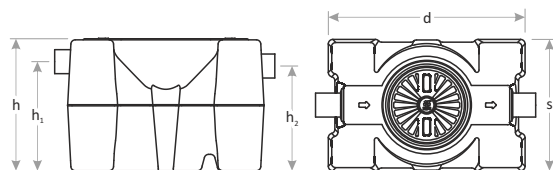
артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h _в , высота входного патрубка, мм	h _в , высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
MG-30	30	505	425	305	240	245	225	50	0,1	0,6	30	24
MG-40	40	575	485	305	320	245	225	50	0,15	0,7	40	32
MG-50	50	655	545	305	320	245	225	50	0,2	0,8	50	40

Element SG КУХОННЫЕ (под мойку)



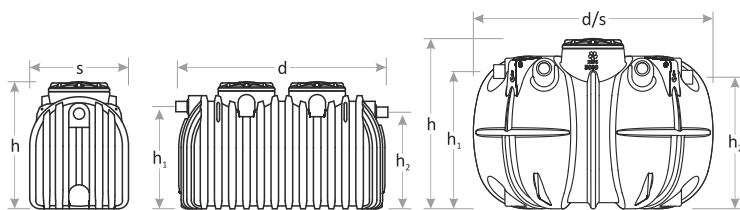
артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h _в , высота входного патрубка, мм	h _в , высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
SG-50	50	670	450	375	310	320	300	50	0,2	0,8	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 _в , 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	50	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

IG ПРОМЫШЛЕННЫЕ



артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h _в , высота входного патрубка, мм	h _в , 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		
IG-1000	1000	1460	970	1250	500	1000	940	110	2,8	10	1000	800
IG-2000	2000	2200	1100	1350	500	1085	1025	110	5,6	20	2000	1600
IG-3000	3000	2500	1200	1650	500	1330	1270	110	8,4	30	3000	2400
IG-5000	5000	2350	2350	1675	500	1380	1300	110	14	50	5000	4000

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Жиросепараторы 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: прочный, устойчивый к воздействию агрессивных сред полимер.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

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

5. ПОРЯДОК И КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Жиросепаратор поставляется в готовом к эксплуатации виде.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

1. Корпус - **1 шт**;
2. Крышка - **1 шт**;
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 жиросепаратора допускается любым видом транспорта. Следует исключить механическое или термическое воздействие на корпус жиросепаратора. При хранении жиросепаратора 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.