

**ЖИРОУЛОВИТЕЛИ ОТЪ ПОД МОЙКУ
ОТЪ РЭ**

Руководство по эксплуатации

**г. Санкт-Петербург
2014 г.**

Содержание

1. Применение	3
2. Технические данные	3
2.1. Основные параметры	3
2.2. Используемые материалы	3
2.3. Параметры, указываемые в заявке	4
2.4. Средние значения степени очистки	4
3. Описание	4
4. Принцип функционирования	4
5. Монтаж	4
6. Обслуживание	4
7. Требования безопасности труда	5
8. Гарантия	5
8.1. Складирование	5
8.2. Манипуляции с жироуловителем	5
9. Проверка и контроль	5
9.1. Проверка	5
9.2. Эксплуатация жироуловителя	5

Изготовитель оставляет за собой право отдельных отклонений от данной инструкции, которые могут касаться конструкционных инноваций.

					ОТБ РЭ			
						<i>Лит.</i>	<i>Масса</i>	<i>Масштаб</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>				
<i>Разраб.</i>								
<i>Провер.</i>								
<i>Т. Контр.</i>					<i>Лист</i>	2	<i>Листов</i>	6
<i>Реценз.</i>					ООО «ВодКо»			
<i>Н. Контр.</i>								
<i>Утверд.</i>								

1. Применение

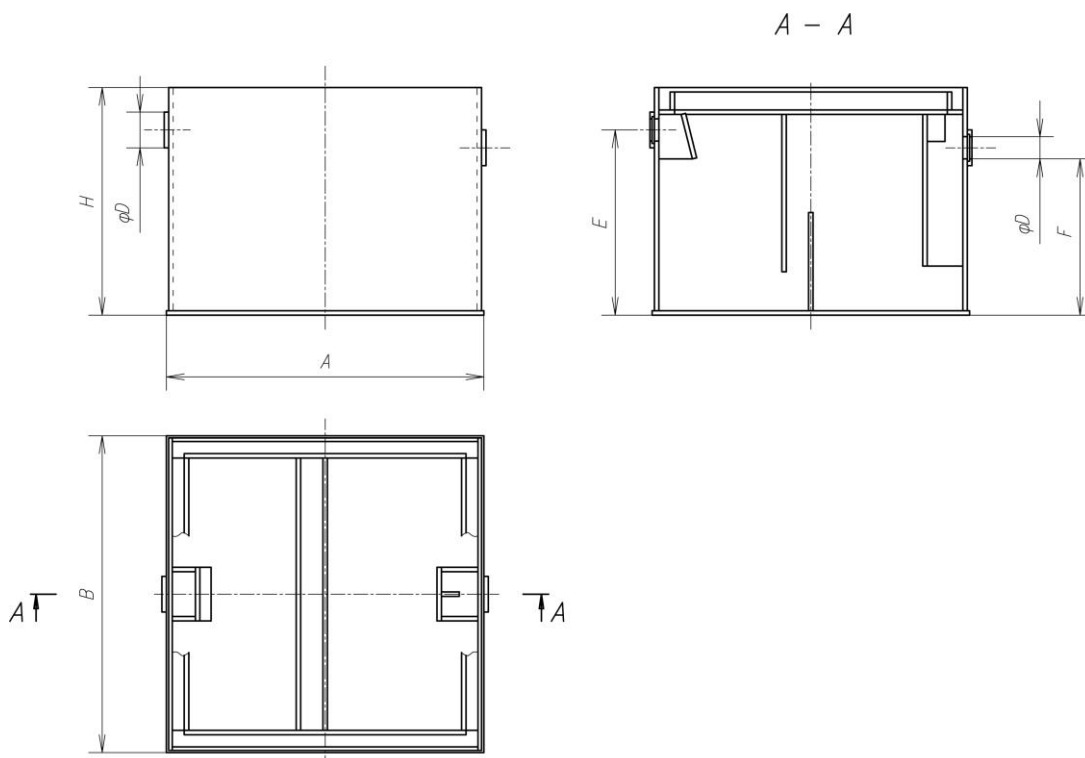
Жироуловитель ОТБ служит для сбора и устранения неэмульгированных жиров и растительных масел, содержащихся в сточных водах кафе, столовых и ресторанов, на предприятиях при изготовлении мясных продуктов и на других видах производств, где происходит загрязнение воды жиром. Используется в качестве первоначальной очистной единицы, устанавливаемой на выпусках производственной канализации, содержащей загрязненные жиром стоки, очищенные от крупных механических примесей. Надежно предохраняет бытовую канализацию от загрязнения жиром и очистные сооружения от ухудшения их работы и проблем в эксплуатации. Температура сточных вод, поступающих в жироуловитель должна быть не более 40⁰С.

2. Технические данные

2.1. Основные параметры

Таблица 1

Тип жироуловителя ОТБ	Ед. изм.	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Производительность	л/с	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Размер «А»	мм	520	590	650	720	790	860
Размер «В»	мм	370	370	370	370	370	370
Размер «Н»	мм	500	500	500	500	500	500
Размер «Е»	мм	400	400	400	400	400	400
Размер «F»	мм	365	365	365	365	365	365
Пиковый сброс	л	50	60	70	80	90	100
Масса устройства (основное исп.)	кг	15	16	17	18	19	20
Диаметр трубопровода по умолчанию, $\varnothing D$	мм	50	50	50	50	50	50



2.2. Используемые материалы

Резервуар, разделительные перегородки, крышка и патрубки изготовлены из интегрированного полипропилена, который обладает антикоррозионными свойствами.

2.3. Параметры, указываемые в заявке

- производительность, пиковый сброс;
- наружный диаметр трубопровода D, мм;

2.4. Средние значения степени очистки

Загрязняющее вещество	Степень очистки, %
Жиры	80
Взвешенные вещества	50
БПК ₂₀	20

Данные показатели являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от условий эксплуатации и характеристик стока.

3. Описание

Жиросепаратор состоит из водонепроницаемого пластмассового резервуара, который разделен частично встроенными перегородками. В верхней части находится накопительное пространство для жира.

Жиросепаратор перекрыт крышкой для обслуживания. Конструкция крышки препятствует проникновению запахов наружу, благодаря заливке воды в паз (гидрозатвор), в который будет вставлена крышка. Таким образом достигается отсутствие проникновения паров между корпусом и крышкой жиросепаратора в рабочую зону.

4. Принцип функционирования

Предварительно очищенная от грубых механических примесей жиросодержащая сточная вода самотеком поступает в первую ступень жиросепаратора, где происходит осаждение взвешенных веществ и гравитационное отделение жиров на поверхность.

Затем частично очищенная вода проходит под погружными перегородками во вторую ступень жиросепаратора, а оттуда под погружной перегородкой на выпуск в канализацию. Жировой слой собирается в пространство для накопления. Здесь жир хранится до момента его извлечения из жиросепаратора. Из пространства над поверхностью может выводиться патрубок, который присоединяется к вентиляционной системе.

5. Монтаж

Жиросепаратор устанавливается на выпуске производственной канализации из помещений, где происходит загрязнение сточных вод жиром. Устанавливается жиросепаратор на горизонтальную бетонную плиту, отклонение которой от горизонтального уровня в продольном и поперечном направлении должно быть $\pm 2.0/1000$ мм (см. СНиП 3.03.01-87).

Обязателен контроль ориентации объекта (приток-отток) и проверка соосности объекта.

Жиросепаратор и гидрозатвор жиросепаратора наполняется чистой водой, устанавливается крышка – жиросепаратор готов к работе.

Манипуляции с жиросепаратором следует проводить аккуратно. Следует избегать повреждений корпуса жиросепаратора. Не рекомендуется установка жиросепаратора при температуре ниже 0°C. Перед установкой следует проконтролировать, нет ли в нем воды и мусора.

6. Обслуживание

Обслуживание жиросепаратора состоит в визуальном контроле его функций, аккуратном скребании скребком накопившегося жирового слоя с поверхности зон отстаивания в емкость для утилизации. Периодически освобождается не только накопительная емкость с жирами, но и зоны отстаивания с целью удаления со дна осевших твердых частиц. Необходимо также отмыть от жиров стенки жиросепаратора водой под давлением.

Первую и вторую ступени жиросепаратора необходимо своевременно чистить, чтобы не произошло снижение эффективности жиросепаратора и его заиливания.

7. Требования безопасности труда

Общие требования:

- ◆ Обслуживание жироуловителя может осуществлять только работник старше 18 лет, хорошо ознакомленный с функционированием и обслуживанием всех составных частей жироуловителя и прошедших инструктаж по охране труда.
- ◆ Вблизи жироуловителя запрещено есть, пить, курить и пользоваться открытым огнем.
- ◆ Персонал должен иметь недалеко от жироуловителя в своем распоряжении туалеты, питьевую воду, дезинфекционные средства, аптечку первой помощи.

Личные защитные средства

В процессе эксплуатации жироуловителя, эксплуатирующая организация должна обеспечить обслуживающий персонал следующей спецодеждой: прорезиненным фартуком с нагрудником, резиновыми сапогами, резиновыми перчатками.

Подготовка перед обслуживанием:

- ◆ Перед обслуживанием проветрить жироуловитель, открыв крышку люка.
- ◆ Рабочее пространство при обслуживании должно быть освещено.
- ◆ Обслуживание проводить при отсутствии в помещении продуктов, чистой посуды, персонала кухни.

8. Гарантия

Срок гарантии составляет 24 месяца, начиная со следующего дня после осуществления поставки. За осуществленную поставку принимается день передачи комплекта частей жироуловителя ОТБ. Рекламационными претензиями и ответственностью за дефекты занимается отдел рекламаций фирмы-производителя.

8.1. Складирование

При временном размещении жироуловителя покупатель должен обеспечить площадку согласно горизонтальным размерам ОТБ, позаботиться об укрытии складированного жироуловителя, защите его от атмосферных осадков и повреждений.

8.2. Манипуляции с жироуловителем

Перед манипуляциями с жироуловителем следует убедиться, что все внутренние пространства свободны от посторонних предметов и воды.

9. Проверка и контроль

9.1. Проверка

Проверку жироуловителя осуществляет продавец на основании заключенного договора в объеме:

- ◆ Контроль жироуловителя
- ◆ Контроль водонепроницаемости емкости жироуловителя

9.2. Эксплуатация жироуловителя

При эксплуатации жироуловителя следует вести эксплуатационный дневник и соблюдать инструкцию по обслуживанию ОТБ. Покупатель за свой счет после запуска очистного сооружения обеспечивает анализы поступающей и вытекающей воды из жироуловителя. Первый анализ обычно проводится по истечению 1 недели с начала эксплуатации. Далее, согласно указаний уполномоченного органа.

					ОТБ РЭ	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>		5