

Link do produktu: <https://www.zbiorniki24.com/mini-separator-tluszczu-mot-05l-podzewowy-p-244.html>



Mini podzewowy separator tluszczu MOT 0.5 l/s Marseplast

Cena brutto	370,00 zł
Cena netto	300,81 zł
Dostępność	Produkt dostępny - wysyłka do 2 dni roboczych
Czas wysyłki	do 2 dni roboczych
Numer katalogowy	G0244

Opis produktu

Mini separator tluszczu MOT 0,5 l/s – podzewowy separator do gastronomii

Mini separator tluszczu MOT 0,5 l/s Marseplast to kompaktowe urządzenie przeznaczone do **oddzielania tłuszczów i części zanieczyszczeń stałych ze ścieków kuchennych**. Dzięki niewielkim wymiarom **420 x 330 x 385 mm** może być montowany blisko miejsca powstawania ścieków, np. **pod zlewozmywakiem lub przy zmywarce gastronomicznej**.

Model MOT ma przepływ **0,5 l/s**, pojemność całkowitą **38 l** oraz króćce przyłączeniowe **Ø50 mm**. Separator działa grawitacyjnie i nie wymaga zasilania elektrycznego. Może być rozwiązaniem dla **małych lokali gastronomicznych, barów, kawiarni, bistro i innych kuchni**, w których parametry instalacji pozwalają na zastosowanie separatora tej wielkości.

Najważniejsze zalety separatora MOT 0,5 l/s

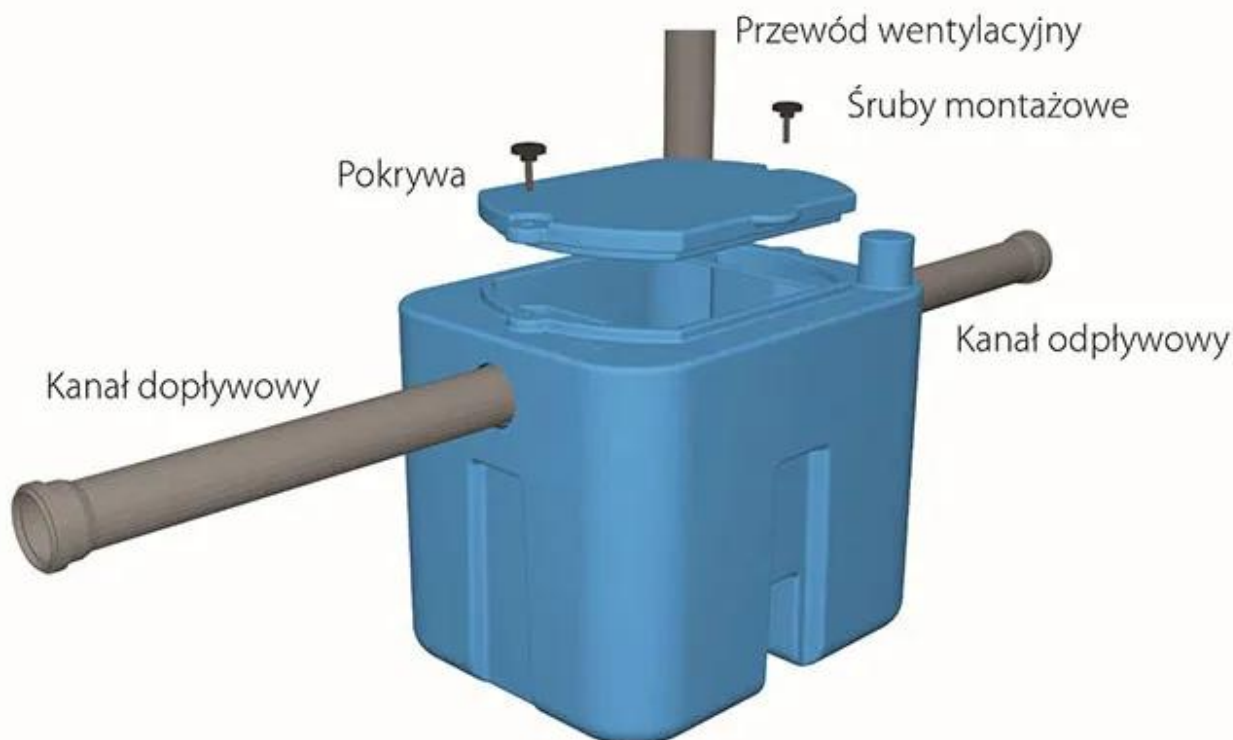
- **Przepływ 0,5 l/s** – do niewielkich instalacji gastronomicznych.
- **Kompaktowe wymiary** – 420 x 330 x 385 mm.
- **Montaż blisko źródła ścieków** – np. pod zlewem lub przy zmywarce.
- **Pojemność całkowita 38 l**.
- **Komora separatora 15 l** – przeznaczona do oddzielania i gromadzenia tłuszczów.
- **Odmulacz 15 l** – zatrzymuje część cięższych zanieczyszczeń.
- **Przyłącza Ø50 mm** – dopływ i odpływ.
- **Działanie grawitacyjne** – bez zużycia energii elektrycznej.
- **Konstrukcja z PE-HD** – materiał odporny na korozję.
- **Wentylacja Ø50 mm** – możliwość podłączenia z lewej lub prawej strony.

Jak działa podzewowy separator tluszczu?

Ścieki kuchenne wpływają do urządzenia, gdzie dzięki odpowiednio ukształtowanej konstrukcji następuje **grawitacyjne oddzielanie zanieczyszczeń**. Cięższe cząstki mogą gromadzić się w części odmulającej, natomiast tłuszcze, jako lżejsze od wody, oddzielają się od ścieków i pozostają w separatorze.

Podczyszczone ścieki kierowane są następnie do dalszej części instalacji. Prawidłowo dobrany i regularnie czyszczony separator pomaga **ograniczyć ilość tłuszczów przedostających się do przewodów kanalizacyjnych**.

Budowa separatora MOT



- monolityczny zbiornik wykonany z polietylenu,
- wewnętrzna przegroda rozdzielająca część odmulającą i separacyjną,
- pokrywa z polietylenu zamykana na dwie śruby,
- króćce dopływowe i odpływowe **Ø50 mm**,
- przyłącze wentylacyjne **Ø50 mm**,
- możliwość wykonania podłączenia wentylacji z lewej lub prawej strony.

Gdzie stosuje się mini separator tłuszczu MOT?

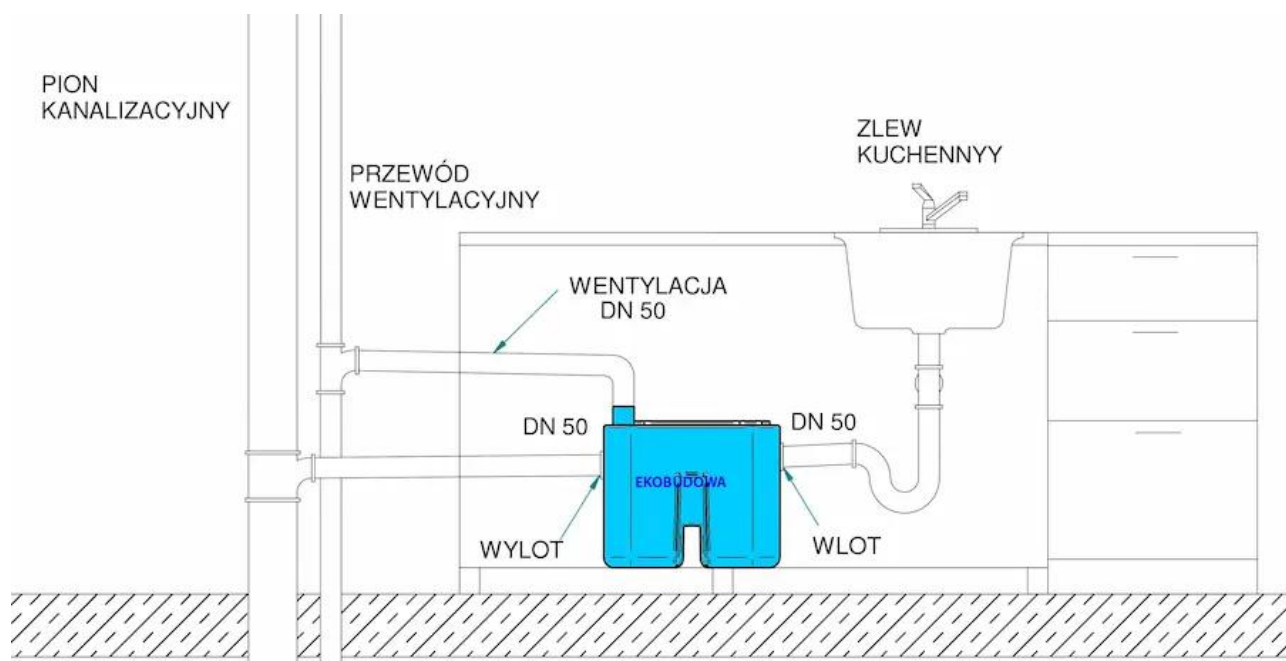
Model MOT przeznaczony jest przede wszystkim do miejsc, w których powstaje stosunkowo niewielka ilość ścieków zawierających tłuszcze, a dostępna przestrzeń montażowa jest ograniczona.

- małe restauracje i bary,
- kawiarnie,
- bistro i punkty gastronomiczne,
- niewielkie kuchnie gastronomiczne,
- zaplecza cateringowe,
- inne instalacje wymagające lokalnego podczyszczania ścieków zawierających tłuszcze.

Separator 0,5 l/s nie powinien być dobierany wyłącznie na podstawie wielkości lokalu. Kluczowy jest rzeczywisty lub obliczeniowy przepływ ścieków oraz rodzaj urządzeń podłączonych do separatora.

Montaż separatora pod zlewozmywakiem

Separator powinien być zamontowany możliwie blisko źródła ścieków zawierających tłuszcze, z zachowaniem dostępu umożliwiającego **regularne otwieranie, kontrolę i czyszczenie urządzenia.**

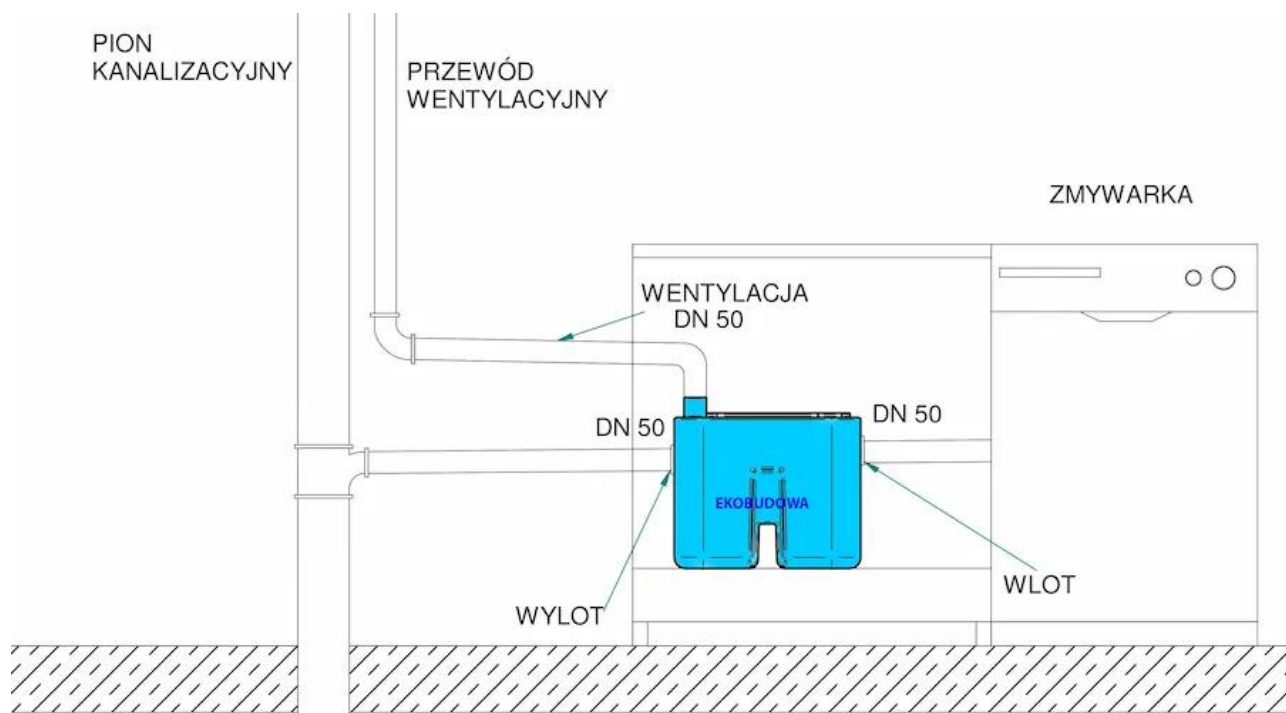


Podstawowe czynności montażowe obejmują:

1. wypoziomowanie separatora,
2. podłączenie dopływu i odpływu $\varnothing 50$ mm,
3. wykonanie podłączenia wentylacji,
4. napełnienie urządzenia wodą przed rozpoczęciem eksploatacji.

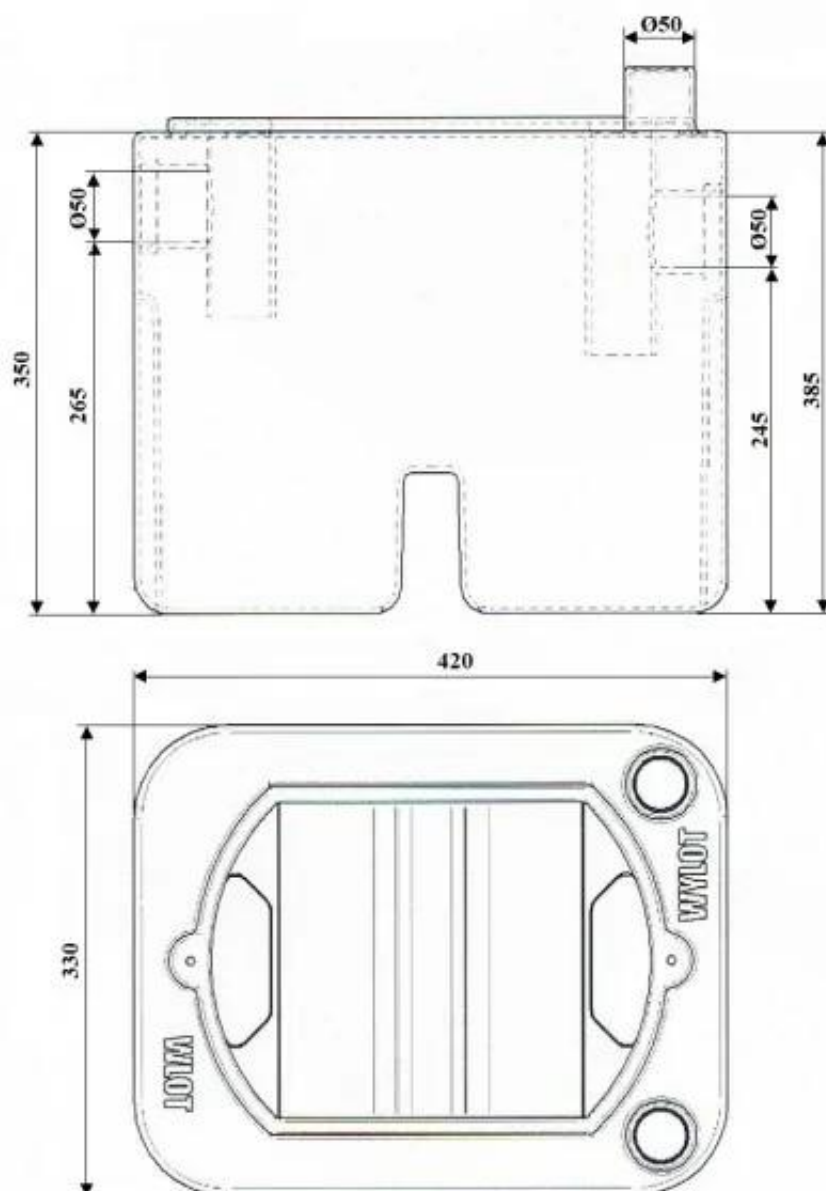
Montaż separatora przy zmywarce gastronomicznej

Według przekazanych danych MOT może być również instalowany przy zmywarce gastronomicznej. Przed zastosowaniem takiej konfiguracji należy sprawdzić **parametry odpływu zmywarki oraz zgodność warunków pracy z wymaganiami separatora**.



Dane techniczne separatora MOT 0,5 l/s

Model	MOT 0,5 l/s
Producent	Marseplast
Przepływ	0,5 l/s
Pojemność całkowita	38 l
Pojemność separatora	15 l
Pojemność odmulacza	15 l
Długość	420 mm
Szerokość	330 mm
Wysokość całkowita	385 mm
Wysokość wlotu	265 mm
Wysokość wylotu	245 mm
Średnica króćców	Ø50 mm
Wentylacja	Ø50 mm
Materiał	PE-HD
Masa	3,4 kg
Kolor	niebieski



Jak często czyścić podzewowy separator tłuszczu?

Ze względu na niewielką pojemność urządzenia stan separatora należy **regularnie kontrolować i usuwać zgromadzony tłuszcz oraz osad**. Częstotliwość zależy od ilości ścieków, zawartości tłuszczu oraz intensywności pracy kuchni.

Zbyt duża ilość zgromadzonych zanieczyszczeń zmniejsza dostępną pojemność roboczą i może pogarszać warunki separacji. Dlatego dostęp do pokrywy powinien pozostać swobodny.

Czy separator MOT zapobiega zapychaniu kanalizacji?

Prawidłowo dobrany separator może **ograniczyć ilość tłuszczu i części zanieczyszczeń trafiających do przewodów kanalizacyjnych**, a tym samym zmniejszyć odkładanie się tłustych osadów.

Nie stanowi jednak gwarancji całkowitego wyeliminowania zatorów. Na drożność kanalizacji wpływają również sposób użytkowania, konstrukcja instalacji, spadki przewodów oraz regularność czyszczenia separatora.

Separator podzewowy czy separator zewnętrzny?

Mini separator MOT 0,5 l/s sprawdzi się tam, gdzie przepływ ścieków jest niewielki i potrzebne jest kompaktowe urządzenie montowane blisko źródła zanieczyszczeń.

W większych kuchniach, restauracjach i obiektach zbiorowego żywienia może być wymagany **separator o większym przepływie i pojemności**. Dlatego przed zakupem warto zweryfikować obliczeniowy przepływ ścieków.

Co sprawdzić przed zakupem MOT 0,5 l/s?

- **rzeczywisty lub obliczeniowy przepływ ścieków**,
- liczbę urządzeń podłączanych do separatora,
- średnicę instalacji kanalizacyjnej,
- dostępną przestrzeń pod zlewem lub przy urządzeniu,
- możliwość wykonania wentylacji,
- dostęp potrzebny do regularnego czyszczenia,
- warunki pracy urządzeń odprowadzających ścieki do separatora.

Dlaczego warto kupić separator MOT 0,5 l/s w Zbiorniki24.com?

Nie wiesz, czy separator podzewowy 0,5 l/s wystarczy do Twojej kuchni? W **Zbiorniki24.com** pomożemy sprawdzić dobór na podstawie **przepływu ścieków, liczby podłączonych urządzeń oraz dostępnego miejsca montażowego**.

Pomożemy również ocenić, czy lepszym rozwiązaniem będzie **kompaktowy separator podzewowy MOT, czy większy separator tłuszczu** przeznaczony do instalacji o wyższym przepływie.

Shukasz małego separatora tłuszczu pod zlew do gastronomii? Skontaktuj się z **Zbiorniki24.com** – pomożemy sprawdzić, czy **Marseplast MOT 0,5 l/s** będzie odpowiednim rozwiązaniem dla Twojej instalacji.

Bezpieczeństwo (GPSR)

Marseplast Sp.z.o.o.

ul. Podłęska 17

32-005 Niepołomice

tel. [\(12\) 281 40 00](tel:122814000)

e-mail: info@marseplast.com