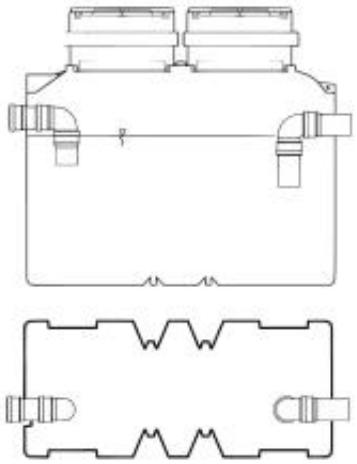
Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 12:07

Link do produktu: https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczow-delfin-st10-10l-s-gastronomia-p-438.html



Separator tłuszczów DELFIN ST 10

Cena brutto	**7 510,00 zł**
Cena netto	**6 105,69 zł**
Dostępność	**Produkt na zamówienie – wysyłka do 10 dni roboczych**
Czas wysyłki	**Wysyłka do 10 dni roboczych**
Numer katalogowy	**G0438**
Kod producenta	**ST10**
Producent	**DELFIN**

Opis produktu

Separator tłuszczów DELFIN ST 10 – separator gastronomiczny 10 l/s

Separator tłuszczów DELFIN ST 10 jest przeznaczony do oddzielania **tłuszczów roślinnych i zwierzęcych ze ścieków technologicznych**. Przepływ nominalny **10 l/s** pozwala zastosować urządzenie w odpowiednio dobranych instalacjach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia oraz zakładach przemysłu spożywczego.

Zbiornik o pojemności **3200 litrów** wykonany jest z PE-HD. Model posiada przyłącza **Ø160 mm** oraz **dwa włazy rewizyjne 950 × 750 mm**, zapewniające dostęp do wnętrza podczas kontroli, opróżniania i czyszczenia.

Najważniejsze cechy separatora DELFIN ST 10

- **przepływ nominalny 10 l/s**,
- **pojemność zbiornika 3200 l**,
- oddzielanie tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
- korpus wykonany z **PE-HD**,
- wlot i wylot **Ø160 mm**,
- **2 włazy rewizyjne** o wymiarach 950 × 750 mm,
- konstrukcja bez zintegrowanej komory odmulania,
- możliwość zastosowania systemu alarmowego – zależnie od konfiguracji instalacji.

Dane techniczne DELFIN ST 10

Model	DELFIN ST 10
Przepływ nominalny	**10 l/s**
Pojemność zbiornika	3200 l
Materiał	PE-HD
Wlot / wylot	Ø160 mm
Wymiary zbiornika	2250 × 1000 × 1600 mm
Wysokość dopływu	1140 mm
Wysokość odpływu	1090 mm
Liczba włazów	2
Wymiary włazów	950 × 750 mm

Jak działa separator tłuszczów DELFIN ST 10?

Działanie separatora wykorzystuje **różnicę gęstości pomiędzy wodą a tłuszczami**. Tłuszcze lżejsze od wody oddzielają się od ścieków i gromadzą w górnej części zbiornika, natomiast podczyszczone ścieki przepływają do dalszej części instalacji.

Zatrzymanie części tłuszczów przed kanalizacją może ograniczyć ich odkładanie się w przewodach oraz zmniejszyć ilość zanieczyszczeń tłuszczowych kierowanych do kolejnych elementów systemu.

Gdzie stosuje się separator tłuszczu 10 l/s?

DELFIN ST 10 może być stosowany w instalacjach, w których powstają ścieki zawierające większe ilości **tłuszczów pochodzenia spożywczego**. Po prawidłowym doborze urządzenie może obsługiwać m.in.:

- restauracje i duże kuchnie,
- stołówki i kuchnie zbiorowego żywienia,
- hotele, zajazdy i domy weselne,
- zakłady przetwórstwa spożywczego,
- masarnie i zakłady mięsne,
- przetwórnie rybne i smażalnie,
- inne obiekty wytwarzające ścieki zawierające tłuszcze spożywcze.

Czy DELFIN ST 10 posiada osadnik?

Według przekazanej specyfikacji **DELFIN ST 10 nie posiada zintegrowanej komory odmulania**. Należy to uwzględnić już na etapie projektowania instalacji.

Jeżeli charakter ścieków wymaga wcześniejszego zatrzymywania większej ilości zawiesin lub osadów, konieczność zastosowania dodatkowego elementu należy określić podczas doboru całego układu.

Jak dobrać separator tłuszczów DELFIN ST 10?

Przepływ 10 l/s nie oznacza automatycznie, że separator będzie odpowiedni dla każdego dużego lokalu gastronomicznego. Wielkość urządzenia należy dobrać do rzeczywistych parametrów instalacji i charakteru powstających ścieków.

Przy doborze należy uwzględnić przede wszystkim:

- rodzaj prowadzonej działalności,
- liczbę i rodzaj urządzeń odprowadzających ścieki,
- obliczeniowy przepływ ścieków,
- ilość tłuszczów powstających w procesie technologicznym,
- średnicę instalacji kanalizacyjnej,
- rzędne dopływu i odpływu,
- warunki montażowe w miejscu inwestycji.

DELFIN ST 7 czy ST 10 – który separator wybrać?

Podstawową różnicą pomiędzy modelami jest **przepływ nominalny**. DELFIN ST 7 posiada przepływ 7 l/s, natomiast **DELFIN ST 10 – 10 l/s**. Model ST 10 ma również zbiornik o pojemności 3200 l.

Nie należy jednak wybierać większego separatora wyłącznie „na zapas”. Właściwy model powinien wynikać z **obliczeń przepływu i parametrów konkretnej instalacji**.

Obsługa i czyszczenie separatora ST 10

Separator wymaga **regularnej kontroli i okresowego usuwania zgromadzonych tłuszczów**. Częstotliwość obsługi zależy od intensywności użytkowania oraz ilości zanieczyszczeń dopływających do urządzenia.

Dwa włazy rewizyjne zapewniają dostęp do wnętrza zbiornika podczas czynności eksploatacyjnych. Separator nie powinien być traktowany jako urządzenie bezobsługowe.

Separator tłuszczu a separator substancji ropopochodnych

DELFIN ST 10 nie jest separatorem substancji ropopochodnych. Jest przeznaczony do oddzielania tłuszczów pochodzenia spożywczego. Do ścieków lub wód zawierających olej napędowy, benzynę i inne substancje ropopochodne należy zastosować odpowiednio dobrany separator koalescencyjny.

Dlaczego warto kupić DELFIN ST 10 w Zbiorniki24.com?

Nie wiesz, czy potrzebujesz separatora 7 czy 10 l/s? W **Zbiorniki24.com** pomożemy zweryfikować właściwy model na

podstawie **rodzaju obiektu, przepływu ścieków oraz parametrów instalacji kanalizacyjnej**.

Przy zapytaniu warto podać **rodzaj prowadzonej działalności, urządzenia odprowadzające ścieki, średnicę kanalizacji oraz – jeśli jest dostępny – projekt lub wymagany przepływ**.

Szukasz separatora tłuszczu do restauracji, hotelu lub zakładu spożywczego? Skontaktuj się z **Zbiorniki24.com** – pomożemy dobrać separator do parametrów Twojej instalacji.

Bezpieczeństwo (GPSR)

Delfin Sp.z.o.o.

ul. Chorzowska 22

25-852 Kielce

tel. +48 41 278 35 55

e-mail: sekretariat@delfin-polska.pl

Poradnik eksperta

Porada eksperta Zbiorniki24.com – jak dobrać separator tłuszczów?

Czy większy separator zawsze będzie lepszy?

Nie. Kluczowe jest prawidłowe określenie wymaganej wielkości nominalnej separatora. Dobór powinien uwzględniać m.in. ilość ścieków, charakter obiektu, wyposażenie technologiczne oraz sposób użytkowania instalacji.

Co oznacza przepływ nominalny 10 l/s?

Wartość 10 l/s określa nominalną wielkość przepływu dla modelu DELFIN ST 10. Nie oznacza to jednak, że sam ten parametr wystarcza do prawidłowego doboru urządzenia do każdego obiektu.

Czy separator tłuszczów wymaga opróżniania?

Tak. Oddzielony tłuszcz gromadzi się w separatorze i musi być okresowo usuwany. Częstotliwość opróżniania zależy od ilości i charakteru ścieków dopływających do urządzenia.

Po co stosuje się separator przed oczyszczalnią?

W instalacjach generujących ścieki technologiczne zawierające dużo tłuszczu separator ogranicza jego dopływ do dalszych elementów systemu. Ma to znaczenie m.in. dla prawidłowej eksploatacji kanalizacji i urządzeń oczyszczających.

O producencie DELFIN

DELFIN – producent oczyszczalni, szamb i zbiorników

DELFIN to polski producent rozwiązań przeznaczonych do **oczyszczania ścieków, magazynowania nieczystości oraz gospodarowania wodą deszczową**. Oferta obejmuje m.in. przydomowe oczyszczalnie ścieków, systemy dla większych obiektów, zbiorniki bezodpływowe oraz zbiorniki na deszczówkę.

Rozwiązania DELFIN dla domów i większych obiektów

Produkty DELFIN znajdują zastosowanie w **domach jednorodzinnych, gospodarstwach, firmach, hotelach, pensjonatach, agroturystyce oraz obiektach wypoczynkowych**. Dostępne warianty pozwalają dobrać rozwiązanie do liczby użytkowników, wymaganej wydajności oraz warunków konkretnej inwestycji.

- **oczyszczalnie biologiczne DELFIN** – do oczyszczania ścieków bytowych,
- **oczyszczalnie dla hoteli i pensjonatów** – rozwiązania dla większej liczby użytkowników,
- **szamba i zbiorniki bezodpływowe DELFIN** – do szczelnego magazynowania ścieków,
- **zbiorniki na deszczówkę DELFIN** – do magazynowania i wykorzystania wody opadowej.

EKOBUDOWA pomaga w doborze produktów DELFIN odpowiednio do liczby użytkowników, warunków gruntowo-wodnych, wymaganej pojemności i sposobu zastosowania.