

Link do produktu: <https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-delfin-st-4-gastronomia-przemysl-p-436.html>



Separator Tłuszczów DELFIN ST 4 – separator gastronomiczny 4 l/s

Cena brutto	3 660,00 zł
Cena netto	2 975,61 zł
Dostępność	Produkt na zamówienie - wysyłka do 10 dni roboczych
Czas wysyłki	do 10 dni roboczych
Numer katalogowy	G0436
Kod producenta	ST4

Opis produktu

Separator tłuszczów DELFIN ST 4 – 4 l/s do gastronomii i przemysłu

DELFIN ST 4 to separator tłuszczów o przepustowości **4 l/s**, przeznaczony do wstępnego oczyszczania ścieków zawierających tłuszcze roślinne i zwierzęce, oleje spożywcze, skrobię oraz osady. Sprawdzi się w restauracjach, kuchniach zbiorowych, hotelach, zakładach spożywczych i innych obiektach, w których do kanalizacji trafiają ścieki technologiczne z dużą zawartością tłuszczu.

Zbiornik wykonano z **PE-HD**, a zintegrowana komora osadowa wspomaga oddzielanie zanieczyszczeń stałych przed odpływem ścieków. Separator pomaga ograniczyć przedostawanie się tłuszczów do dalszej części instalacji kanalizacyjnej i może wspierać prawidłową eksploatację oczyszczalni biologicznej.

Dlaczego warto stosować separator tłuszczów?

Tłuszcze obecne w ściekach gastronomicznych mogą osadzać się na przewodach kanalizacyjnych, tworzyć złoże oraz utrudniać pracę dalszych elementów instalacji. Separator tłuszczów ma za zadanie zatrzymać znaczną część tych zanieczyszczeń przed ich odprowadzeniem do kanalizacji lub oczyszczalni.

W praktyce zastosowanie separatora może pomóc:

- **ograniczyć odkładanie tłuszczu** w przewodach i odpływach,
- **zmniejszyć ryzyko powstawania zatorów**,
- **chronić dalszą część instalacji kanalizacyjnej**,
- **ograniczyć dopływ tłuszczów do oczyszczalni biologicznej**,
- ułatwić eksploatację instalacji odprowadzającej ścieki technologiczne.

DELFIN ST 4 do restauracji, kuchni i zakładów spożywczych

Separator tłuszczów DELFIN ST 4 jest przeznaczony przede wszystkim do obiektów, w których powstają ścieki zawierające tłuszcze pochodzenia spożywczego.

Może być stosowany m.in. w:

- restauracjach i lokalach gastronomicznych,
- stołówkach i kuchniach zbiorowego żywienia,
- hotelach, pensjonatach i domach weselnych,
- frytkarni i smażalniach,
- masarniach i zakładach przetwórstwa mięsnego,
- przetwórnictwie ryb,
- zakładach produkcji i przetwórstwa żywności.

Przepustowość 4 l/s – do większych instalacji gastronomicznych

Model ST 4 posiada nominalną przepustowość **4 l/s**. Parametr ten powinien być uwzględniany podczas doboru separatora do liczby urządzeń odprowadzających ścieki, charakteru działalności oraz chwilowego przepływu w instalacji.

Przed zakupem warto dobrać wielkość separatora do rzeczywistych warunków pracy obiektu. **Jeżeli nie masz pewności, czy wydajność 4 l/s będzie odpowiednia, skontaktuj się z EKOBUDOWA – pomożemy dobrać właściwy model.**

Zintegrowana komora osadowa

DELFIN ST 4 posiada **zintegrowaną komorę osadową**, której zadaniem jest zatrzymywanie cięższych zanieczyszczeń stałych przed właściwym procesem oddzielania tłuszczu.

Takie rozwiązanie jest szczególnie przydatne w gastronomii i przemyśle spożywczym, gdzie w ściekach oprócz tłuszczów mogą występować również resztki organiczne i zawiesiny.

Zbiornik PE-HD – trwała konstrukcja do ścieków gastronomicznych

Korpus separatora wykonano z **polietylenu wysokiej gęstości PE-HD**. Materiał ten jest odporny na korozję i nadaje się do zastosowań w instalacjach ściekowych.

Monolityczna konstrukcja ułatwia transport i montaż, a gładka powierzchnia wewnętrzna pomaga podczas okresowego czyszczenia separatora.

Czujnik poziomu tłuszczu i alarm przepełnienia – opcjonalne wyposażenie

Separator może zostać wyposażony w **czujnik poziomu tłuszczu lub system alarmowy**. Takie rozwiązanie pozwala łatwiej kontrolować stopień napełnienia urządzenia i zaplanować jego opróżnienie oraz serwis.

Wyposażenie dodatkowe warto rozważyć szczególnie w obiektach intensywnie eksploatowanych, gdzie ilość ścieków technologicznych jest duża i zmienna.

Dane techniczne DELFIN ST 4

- **Model:** DELFIN ST 4
- **Przepustowość:** 4 l/s
- **Pojemność zbiornika:** 1555 l
- **Średnica przyłączy:** Ø110 mm
- **Opcjonalna średnica przyłączy:** Ø160 mm
- **Wymiary:** 1530 × 1000 × 1220 mm
- **Wysokość dopływu:** 710 mm
- **Wysokość odpływu:** 660 mm
- **Liczba włączów:** 1
- **Materiał zbiornika:** PE-HD

Jak działa separator tłuszczu DELFIN ST 4?

Ścieki technologiczne wpływają do zbiornika separatora, gdzie następuje spowolnienie przepływu. Cięższe zanieczyszczenia mogą osiadać w komorze osadowej, natomiast lżejsze tłuszcze unoszą się na powierzchni ścieków.

Takie rozdzielenie pozwala ograniczyć ilość tłuszczu i osadów kierowanych dalej do instalacji kanalizacyjnej lub oczyszczalni.

Jak często opróżniać separator tłuszczów?

Częstotliwość opróżniania zależy od ilości i rodzaju ścieków, intensywności pracy obiektu oraz wielkości separatora. W lokalach gastronomicznych i zakładach spożywczych poziom zgromadzonego tłuszczu i osadu powinien być regularnie kontrolowany.

Nie należy czekać do całkowitego napełnienia urządzenia, ponieważ nadmierna ilość nagromadzonego tłuszczu może obniżyć skuteczność separacji.

Czego nie należy kierować do separatora tłuszczów?

DELFIN ST 4 jest przeznaczony do ścieków zawierających przede wszystkim **tłuszcze i oleje pochodzenia spożywczego**. Nie powinien być traktowany jako separator substancji ropopochodnych.

Jeżeli ścieki zawierają paliwa, oleje mineralne lub inne zanieczyszczenia przemysłowe, należy dobrać urządzenie przeznaczone do konkretnego rodzaju medium.

Jak dobrać separator tłuszczów do lokalu gastronomicznego?

Przy doborze separatora należy uwzględnić m.in. rodzaj prowadzonej działalności, liczbę urządzeń kuchennych, ilość ścieków, maksymalny przepływ oraz charakter zanieczyszczeń.

Separator o zbyt małej wydajności może nie zapewnić odpowiednich warunków separacji, dlatego przy większych kuchniach i zakładach produkcyjnych warto wykonać dobór na podstawie rzeczywistych parametrów instalacji.

Dlaczego warto kupić separator DELFIN ST 4 w Zbiorniki24.com?

W **Zbiorniki24.com** pomagamy dobrać separator tłuszczów do rodzaju obiektu, przepływu ścieków oraz specyfiki instalacji. Obsługujemy m.in. restauracje, kuchnie zbiorowe, hotele, zakłady przetwórstwa spożywczego i obiekty przemysłowe.

Jeżeli nie masz pewności, czy **DELFIN ST 4 o przepustowości 4 l/s** będzie odpowiedni do Twojej instalacji, skontaktuj się z nami przed zakupem. Pomożemy dobrać właściwy model, średnicę przyłączy oraz potrzebne wyposażenie dodatkowe.

Potrzebujesz separatora tłuszczów do gastronomii lub zakładu spożywczego? Skontaktuj się z Zbiorniki24.com - pomożemy dobrać rozwiązanie odpowiednie do przepływu i rodzaju ścieków.

Bezpieczeństwo (GPSR)

Delfin Sp.z.o.o.

ul. Chorzowska 22

25-852 Kielce

tel. [+48 41 278 35 55](tel:+48412783555)

e-mail: sekretariat@delfin-polska.pl

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.