Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 14:07

Link do produktu: https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-mini-fat-50l-podzlewowy-gastronomia-p-421.html



Separator tłuszczu podzlewowy Mini FAT 50 l (0,5 l/s)

Cena brutto	**735,00 zł**
Cena netto	**597,56 zł**
Dostępność	**Produkt dostępny – wysyłka do 3 dni roboczych**
Czas wysyłki	**Wysyłka do 3 dni roboczych**
Numer katalogowy	**G0421**

Opis produktu

Separator tłuszczu podzlewowy Mini FAT 50 l – wydajność 0,5 l/s

Mini FAT 50 l to kompaktowy **separator tłuszczu pod zlew** przeznaczony do wstępnego podczyszczania ścieków kuchennych zawierających tłuszcze, oleje spożywcze oraz resztki stałe. Wydajność nominalna urządzenia wynosi **0,5 l/s**, a pojemność robocza **50 l**.

Dzięki wymiarom **530 × 390 mm** separator może być montowany blisko źródła ścieków, np. pod zlewem lub obok stanowiska gastronomicznego. Jest rozwiązaniem dla miejsc, w których nie ma potrzeby lub możliwości montażu większego separatora gruntowego.

Najważniejsze cechy separatora Mini FAT 50 l

- **Wydajność 0,5 l/s** – do ograniczonego i kontrolowanego przepływu ścieków kuchennych.
- **Pojemność robocza 50 l**.
- **Kompaktowe wymiary** – 530 × 390 × 340 mm bez kółek.
- **Przyłącza Ø50 mm** – wlot i wylot.
- **Sitko filtracyjne** – zatrzymuje większe resztki i zanieczyszczenia stałe.
- **Zawór spustowy** – ułatwia okresowe opróżnianie urządzenia.
- **4 kółka** – ułatwiają wysunięcie separatora podczas obsługi.
- **Montaż wewnątrz lokalu** – bez konieczności wykonywania wykopu.

Jak działa podzlewowy separator tłuszczu?

Ścieki ze zlewu lub innego podłączonego punktu trafiają najpierw do separatora. **Sitko filtracyjne zatrzymuje większe resztki stałe**, a wewnątrz zbiornika przepływ ścieków zostaje spowolniony.

Cięższe cząstki mogą opadać na dno, natomiast **tłuszcze i oleje spożywcze, które są lżejsze od wody, gromadzą się przy powierzchni**. Wstępnie podczyszczone ścieki odpływają następnie do kanalizacji.

Zgromadzony tłuszcz i osady pozostają w urządzeniu do czasu okresowego opróżnienia i wyczyszczenia separatora.

Gdzie sprawdzi się Mini FAT 50 l?

Podzlewowy separator tłuszczu może być stosowany m.in. w:

- restauracjach i barach,
- małych lokalach gastronomicznych,
- punktach cateringowych,
- pizzeriach i lokalach fast food,
- cukierniach i piekarniach,
- food truckach i mobilnych kuchniach,

- kuchniach hotelowych i pensjonatach,
- innych miejscach, w których potrzebny jest kompaktowy separator montowany blisko źródła ścieków.

Czy separator 0,5 l/s będzie odpowiedni do Twojej kuchni?

Mini FAT 0,5 l/s może współpracować z pojedynczym zlewem lub wybranym urządzeniem, jeżeli rzeczywisty przepływ ścieków nie przekracza parametrów separatora.

Przed zakupem należy uwzględnić **liczbę podłączonych punktów, rzeczywisty przepływ, intensywność pracy kuchni oraz ilość powstającego tłuszczu**. W przypadku kilku zlewów, dużej zmywarki gastronomicznej lub intensywnej pracy może być wymagany separator o większej przepustowości.

Dane techniczne Mini FAT 50 l

Rodzaj	separator tłuszczu podzlewowy
Pojemność robocza	50 l
Wydajność nominalna	0,5 l/s
Materiał	polietylen PE
Długość	530 mm
Szerokość	390 mm
Wysokość bez kółek	340 mm
Wysokość z kółkami	440 mm
Wlot	Ø50 mm
Wylot	Ø50 mm
Waga	ok. 7 kg
Wyposażenie	sitko filtracyjne, zawór spustowy, pokrywa z zatrzaskami, 4 kółka

Jak często czyścić separator Mini FAT?

Częstotliwość czyszczenia zależy od intensywności pracy kuchni oraz ilości tłuszczu i resztek trafiających do urządzenia. **Nie należy czekać do całkowitego wypełnienia separatora**, ponieważ nagromadzony tłuszcz i osad ograniczają jego pojemność roboczą.

W lokalach pracujących codziennie warto regularnie kontrolować sitko filtracyjne, warstwę tłuszczu oraz ilość osadu i na tej podstawie ustalić harmonogram obsługi.

Mini FAT czy separator tłuszczu montowany w gruncie?

Mini FAT sprawdzi się przede wszystkim przy mniejszych przepływach, pojedynczych stanowiskach oraz tam, gdzie separator ma zostać zamontowany **wewnątrz lokalu, blisko źródła ścieków**.

W większej restauracji, stołówce lub zakładzie, gdzie jednocześnie pracuje kilka urządzeń i powstaje większa ilość ścieków, może być potrzebny **separator o większej pojemności i przepływie nominalnym**.

Co znajduje się w zestawie?

- separator tłuszczu Mini FAT 50 l,
- wyjmowane sitko filtracyjne,
- pokrywa z zatrzaskami,
- króciec spustowy z zaworem,
- 4 kółka transportowe.

Dokładny zakres wyposażenia warto potwierdzić dla aktualnie oferowanego wariantu produktu.

Dokumentacja Mini FAT 50 l

Według przekazanych danych w dokumentacji produktu wskazano **SR EN 1825-1:2005**. Aktualność oraz zakres dokumentacji dla konkretnego wariantu separatora należy potwierdzić w aktualnych dokumentach producenta.

Dlaczego warto kupić separator Mini FAT w Zbiorniki24.com?

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

Przy wyborze warto uwzględnić również **przyłącza Ø50 mm, wysokość urządzenia oraz przestrzeń potrzebną do otwarcia pokrywy i okresowego czyszczenia separatora**.

Szukasz kompaktowego separatora tłuszczu pod zlew? Skontaktuj się z **Zbiorniki24.com** – pomożemy sprawdzić, czy **Mini FAT 50 l o wydajności 0,5 l/s** będzie odpowiedni do Twojej instalacji.

Bezpieczeństwo (GPSR)

VODALAND

Wał Miedzeszyński 231

04-866 Warszawa

tel. +48 158 141 140

e-mail: biuro@vodaland.pl