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

Link do produktu: https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-pod-zlew-10l-stal-nierdzewna-kosz-p-798.html



Separator tłuszczu pod zlew ze stali nierdzewnej AISI 304 10 l 35 × 20 × 20 cm z koszem

Cena brutto	**295,00 zł**
Cena netto	**239,84 zł**
Dostępność	**Produkt dostępny – wysyłka do 3 dni roboczych**
Czas wysyłki	**Wysyłka do 3 dni roboczych**
Numer katalogowy	**G0798**

Opis produktu

Separator tłuszczu ze stali nierdzewnej 35 × 20 × 20 cm z koszem – kompaktowy separator pod zlew do gastronomii

Separator tłuszczu ze stali nierdzewnej 35 × 20 × 20 cm to kompaktowe urządzenie przeznaczone do skutecznego oddzielania tłuszczów, olejów oraz resztek stałych ze ścieków powstających podczas przygotowywania posiłków. Dzięki niewielkim wymiarom bez problemu mieści się **pod zlewem gastronomicznym**, zapewniając skuteczną ochronę instalacji kanalizacyjnej przed zatykaniem oraz odkładaniem się tłuszczu.

Model został wykonany w całości z wysokogatunkowej **stali nierdzewnej AISI 304**, która charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję, detergenty oraz podwyższoną temperaturę ścieków. Dwukomorowa konstrukcja wykorzystuje naturalny proces separacji grawitacyjnej, dzięki czemu tłuszcze unoszą się na powierzchni, a cięższe zanieczyszczenia zatrzymywane są w wyjmowanym koszu perforowanym.

Separator tłuszczu doskonale sprawdzi się w **restauracjach, barach, kawiarniach, food truckach, pizzeriach, cukierniach, punktach gastronomicznych, kuchniach hotelowych, stołówkach oraz małych zakładach przetwórstwa spożywczego**. Może być również stosowany w kuchniach domowych, gdzie przygotowuje się większą ilość potraw zawierających tłuszcze.

Dlaczego warto zamontować separator tłuszczu pod zlewem?

Podczas mycia naczyń do kanalizacji trafiają tłuszcze roślinne i zwierzęce, oleje, resztki jedzenia oraz osady. Po ostygnięciu tłuszcz twardnieje i stopniowo odkłada się wewnątrz rur, powodując zmniejszenie ich średnicy, nieprzyjemne zapachy oraz kosztowne awarie instalacji. Separator tłuszczu zatrzymuje te zanieczyszczenia jeszcze przed odprowadzeniem ścieków do kanalizacji, znacząco wydłużając żywotność całego systemu.

Najważniejsze zalety separatora tłuszczu Vodaland 35 × 20 × 20 cm

- wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304,
- kompaktowe wymiary umożliwiające montaż bezpośrednio pod zlewem,
- skuteczna grawitacyjna separacja tłuszczu i zanieczyszczeń stałych,
- wyjmowany perforowany kosz ułatwiający codzienne czyszczenie,
- szczelna pokrywa ograniczająca wydostawanie się nieprzyjemnych zapachów,
- zawór spustowy usprawniający opróżnianie urządzenia,
- odporność na korozję, detergenty oraz temperaturę ścieków do 70°C,
- prosta obsługa bez konieczności stosowania energii elektrycznej,
- trwała konstrukcja zapewniająca wieloletnią eksploatację.

Jak działa separator tłuszczu?

Urządzenie wykorzystuje zjawisko grawitacyjnego rozdzielania substancji o różnej gęstości. Ścieki wpływające do separatora zwalniają, dzięki czemu cięższe zanieczyszczenia opadają do kosza osadczego, natomiast tłuszcze i oleje unoszą się na powierzchni cieczy. Oczyszczona woda przepływa do komory wylotowej i następnie trafia do instalacji kanalizacyjnej.

Dla kogo przeznaczony jest ten separator tłuszczu?

Model o pojemności użytkowej **10 litrów** i przepływie do **0,3 l/s** jest odpowiedni przede wszystkim dla:

- restauracji i bistro,
- food trucków,
- barów i pubów,
- kawiarni i cukierni,
- pizzerii,
- lokali typu fast food,
- kuchni hotelowych,
- stołówek szkolnych i pracowniczych,
- firm cateringowych,
- małych zakładów produkcji żywności.

Parametry techniczne

Materiał	stal nierdzewna AISI 304
Pojemność użytkowa	10 l
Typ separacji	grawitacyjna
Konstrukcja	dwukomorowa
Przepływ maksymalny	0,3 l/s
Przyłącze wlotowe	1¼"
Przyłącze wylotowe	1¼"
Zawór spustowy	1/2"
Maksymalna temperatura ścieków	70°C
Montaż	pod zlewem
Wymiary	350 × 200 × 205 mm
Waga	4,58 kg

Ekspert radzi – kiedy warto wybrać separator tłuszczu 10 l?

Separator tłuszczu o pojemności użytkowej 10 litrów jest przeznaczony przede wszystkim do lokali gastronomicznych o niewielkim i średnim natężeniu pracy. Doskonale sprawdza się przy pojedynczych stanowiskach zmywania, w food truckach, kawiarniach, barach oraz małych restauracjach. Dzięki kompaktowym wymiarom można go zamontować bezpośrednio pod zlewem, bez konieczności wykonywania kosztownych przeróbek instalacji kanalizacyjnej.

Jeżeli w lokalu pracuje kilka stanowisk zmywania lub przygotowywana jest duża ilość potraw smażonych, warto rozważyć zakup separatora o większej pojemności. Odpowiednio dobrany separator będzie wymagał rzadszego czyszczenia i zapewni wyższą skuteczność oddzielania tłuszczów.

Montaż separatora tłuszczu pod zlewem

Separator tłuszczu został zaprojektowany z myślą o montażu bezpośrednio pod zlewem gastronomicznym lub w ciągu technologicznym kuchni. Kompaktowe wymiary wynoszące **350 × 200 × 205 mm** umożliwiają instalację nawet w niewielkich pomieszczeniach, bez konieczności przebudowy istniejącej instalacji kanalizacyjnej.

Urządzenie powinno zostać zamontowane na stabilnym i wypoziomowanym podłożu, z zachowaniem swobodnego dostępu do

pokrywy oraz zaworu spustowego. Dzięki temu okresowe opróżnianie separatora i czyszczenie kosza będzie szybkie oraz wygodne.

Czyszczenie i konserwacja separatora tłuszczu

Regularne czyszczenie separatora tłuszczu pozwala utrzymać wysoką skuteczność oddzielania tłuszczów oraz zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów. Częstotliwość konserwacji zależy od ilości ścieków oraz intensywności użytkowania urządzenia.

Wyjmowany perforowany kosz umożliwia łatwe usunięcie resztek jedzenia i innych zanieczyszczeń stałych. Zgromadzony tłuszcz należy okresowo usuwać z komory separatora, a następnie przepłukać wnętrze urządzenia ciepłą wodą. Dzięki wykonaniu ze stali nierdzewnej AISI 304 czyszczenie jest szybkie i nie wymaga stosowania specjalistycznych środków.

Dlaczego warto wybrać separator wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304?

Stal nierdzewna AISI 304 jest jednym z najczęściej stosowanych materiałów w przemyśle spożywczym i gastronomii. Charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję, wilgoć, detergenty oraz działanie tłuszczów i środków czyszczących. Gładka powierzchnia ogranicza osadzanie się zabrudzeń, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości i spełnienie wymagań sanitarnych.

Solidna konstrukcja zapewnia wieloletnią eksploatację nawet przy intensywnym użytkowaniu, a odporność na temperaturę ścieków do **70°C** sprawia, że separator doskonale sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.

Najczęstsze błędy podczas użytkowania separatora tłuszczu

- zbyt rzadkie opróżnianie komory tłuszczowej,
- pozostawianie przepełnionego kosza na odpady stałe,
- wprowadzanie do separatora bardzo dużych ilości resztek jedzenia,
- dobór urządzenia o zbyt małej pojemności względem ilości ścieków,
- brak okresowej kontroli stanu technicznego oraz uszczelek.

Prawidłowa eksploatacja separatora pozwala zachować wysoką skuteczność oczyszczania ścieków i ograniczyć ryzyko awarii instalacji kanalizacyjnej.

FAQ – najczęściej zadawane pytania

Czy separator tłuszczu można zamontować pod każdym zlewem?

Tak, pod warunkiem zachowania odpowiedniej ilości miejsca oraz możliwości prawidłowego podłączenia do instalacji kanalizacyjnej.

Jak często należy czyścić separator tłuszczu?

Częstotliwość czyszczenia zależy od intensywności użytkowania. W lokalach gastronomicznych zaleca się regularną kontrolę poziomu tłuszczu oraz opróżnianie kosza i komory przed ich przepełnieniem.

Czy separator wymaga podłączenia do prądu?

Nie. Urządzenie wykorzystuje grawitacyjny sposób oddzielania tłuszczów i działa bez zasilania elektrycznego.

Czy separator usuwa resztki jedzenia?

Tak. Perforowany kosz zatrzymuje większe zanieczyszczenia stałe, dzięki czemu nie trafiają one do kanalizacji.

Czy separator eliminuje nieprzyjemne zapachy?

Szczelna pokrywa skutecznie ogranicza wydostawanie się zapachów z wnętrza urządzenia. Regularne czyszczenie dodatkowo poprawia komfort użytkowania.

Czy separator tłuszczu sprawdzi się w kuchni domowej?

Tak. Może być stosowany również w domach jednorodzinnych, szczególnie tam, gdzie przygotowywane są duże ilości tłustych potraw lub prowadzona jest działalność gastronomiczna.

Potrzebujesz pomocy z doborem separatora tłuszczu?

Nie masz pewności, czy separator tłuszczu o pojemności **10 litrów** będzie odpowiedni do Twojej kuchni lub lokalu gastronomicznego? Skontaktuj się z naszymi doradcami. Pomożemy dobrać odpowiedni model na podstawie liczby stanowisk zmywania, przewidywanego przepływu ścieków oraz rodzaju prowadzonej działalności.

Dlaczego warto kupić separator tłuszczu w EKOBUDOWA?

- Pomagamy bezpłatnie dobrać odpowiedni model do rodzaju działalności.
- Oferujemy wyłącznie sprawdzone urządzenia renomowanych producentów.
- Zapewniamy fachowe doradztwo techniczne przed zakupem.
- Szybka wysyłka na terenie całej Polski.
- Pomoc również po zakupie podczas montażu i eksploatacji.

Jak dobrać separator tłuszczu do lokalu gastronomicznego?

Dobór separatora tłuszczu zależy przede wszystkim od liczby stanowisk zmywania, rodzaju przygotowywanych potraw, ilości ścieków oraz przewidywanej intensywności pracy kuchni. W niewielkich lokalach gastronomicznych, kawiarniach, barach czy food truckach często wystarczający jest kompaktowy separator montowany pod zlewem. W większych restauracjach, hotelach lub zakładach produkcyjnych zaleca się zastosowanie urządzeń o większej pojemności i przepustowości.

Jeżeli nie masz pewności, który model będzie odpowiedni, skontaktuj się z naszym doradcą. Na podstawie rodzaju działalności oraz liczby stanowisk roboczych pomożemy dobrać separator tłuszczu spełniający wymagania techniczne i zapewniający bezawaryjną pracę instalacji kanalizacyjnej.

Bezpieczeństwo (GPSR)

VODALAND

Wał Miedzeszyński 231

04-866 Warszawa

tel. +48 158 141 140

e-mail: biuro@vodaland.pl

Poradnik eksperta

Separator tłuszczu pod zlew – jak dobrać odpowiedni model?

Dobór separatora tłuszczu powinien uwzględniać nie tylko jego pojemność, ale również liczbę stanowisk zmywania, ilość przygotowywanych posiłków oraz przewidywany przepływ ścieków. Zbyt mały separator będzie wymagał częstszego czyszczenia, natomiast odpowiednio dobrane urządzenie zapewni skuteczną ochronę instalacji kanalizacyjnej przez wiele lat.

Dlaczego separator tłuszczu pod zlewem jest tak skuteczny?

Montaż urządzenia bezpośrednio pod zlewem pozwala zatrzymać tłuszcze oraz resztki stałe już na początku instalacji. Ogranicza to odkładanie się osadów w rurach, zmniejsza ryzyko powstawania nieprzyjemnych zapachów i wydłuża żywotność całego systemu kanalizacyjnego.

Kiedy warto wybrać model 10 litrów?

Separator o pojemności użytkowej 10 litrów jest dobrym wyborem do małych restauracji, barów, kawiarni, food trucków, cukierni oraz lokali z jednym stanowiskiem zmywania. Kompaktowe wymiary umożliwiają montaż nawet w niewielkich pomieszczeniach.

Dlaczego warto kupić separator tłuszczu w EKOBUDOWA?

Zapewniamy fachowe doradztwo techniczne, pomagamy dobrać odpowiedni model do rodzaju działalności oraz oferujemy sprawdzone urządzenia renomowanych producentów. Dzięki temu masz pewność, że kupujesz separator dopasowany do rzeczywistych potrzeb Twojej kuchni.