

Link do produktu: <https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-st-2-hdpe-r-pionowy-z-osadnikiem-p-149.html>



Separator tłuszczu ST-2 HDPE R (pionowy) - zintegrowany z osadnikiem

Cena brutto	2 700,00 zł
Cena netto	2 195,12 zł
Dostępność	Produkt na zamówienie - wysyłka do 5 dni roboczych
Czas wysyłki	do 10 dni roboczych
Numer katalogowy	G0149
Kod producenta	0152

Opis produktu

Separator tłuszczu ST-2 HDPE R pionowy z osadnikiem 2 l/s

Separator tłuszczu ST-2 HDPE R z osadnikiem to pionowe urządzenie przeznaczone do oddzielania tłuszczów, olejów i zawieszin ze ścieków powstających w gastronomii oraz obiektach zbiorowego żywienia. Maksymalny przepływ **2,0 l/s**, osadnik o pojemności **300 l** i komora tłuszczu **120 l** sprawiają, że model ST-2 sprawdzi się w małych i średnich instalacjach wymagających skutecznego podczyszczania ścieków.

Konstrukcja wykonana z **HDPE** jest odporna na korozję i kontakt ze ściekami, a pionowa forma pozwala ograniczyć powierzchnię potrzebną do montażu. **Szukasz separatora tłuszczu 2 l/s do restauracji, stołówki lub kuchni gastronomicznej? Sprawdź ST-2 HDPE R i skontaktuj się z nami - pomożemy zweryfikować dobór do rzeczywistego przepływu instalacji.**

Najważniejsze zalety separatora tłuszczu ST-2

- **Przepływ maksymalny 2,0 l/s** - do małych i średnich instalacji gastronomicznych.
- **Zintegrowany osadnik 300 l** - zatrzymuje cięższe zanieczyszczenia przed dalszym przepływem.
- **Pojemność tłuszczów 120 l** - przestrzeń do gromadzenia oddzielonych tłuszczów i olejów.
- **Pionowa konstrukcja** - ogranicza powierzchnię potrzebną do zabudowy urządzenia.
- **HDPE** - materiał odporny na korozję i typowe warunki pracy w instalacji ściekowej.
- **Wlot i wylot Ø160 mm** - możliwość włączenia separatora do odpowiednio zaprojektowanej instalacji kanalizacyjnej.
- **Zgodność z PN-EN 1825-1:2007** - urządzenie przeznaczone do separacji tłuszczów.

Jak działa separator tłuszczu ST-2?

Separator wykorzystuje różnicę gęstości poszczególnych składników ścieków. Cięższe zanieczyszczenia opadają do **osadnika**, natomiast lżejsze tłuszcze i oleje unoszą się na powierzchnię i pozostają w komorze separatora.

Wstępnie podczyszczone ścieki są następnie kierowane do dalszej części instalacji. Taki proces pomaga **ograniczyć ilość tłuszczów i zawieszin trafiających do kanalizacji**, co może zmniejszać ryzyko odkładania się osadów w przewodach.

Dlaczego osadnik jest ważny?

W ściekach gastronomicznych oprócz tłuszczów znajdują się również resztki żywności i inne cięższe zanieczyszczenia. Zintegrowany **osadnik o pojemności 300 l** zatrzymuje część tych substancji przed etapem separacji tłuszczu.

Dzięki temu do właściwej komory separatora trafiają ścieki z mniejszą ilością osadów, co wspiera prawidłową pracę całego urządzenia.

Gdzie stosuje się separator tłuszczu 2 l/s?

ST-2 HDPE R przeznaczony jest do instalacji, w których powstają ścieki zawierające tłuszcze pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego.

- restauracje i bary,
- punkty gastronomiczne,
- stołówki szkolne i pracownicze,
- hotele i pensjonaty z kuchnią,
- sale bankietowe i weselne,
- firmy cateringowe,
- zakłady związane z przygotowaniem i przetwarzaniem żywności.

Dane techniczne separatora ST-2 HDPE R

Model	ST-2 HDPE R
Maksymalny przepływ	2,0 l/s
Pojemność osadnika	300 l
Pojemność tłuszczów	120 l
Średnica zbiornika	1000 mm
Wysokość całkowita	1900 mm
Wlot / wylot	Ø160 mm
Konstrukcja	jednopłaszczowa, pionowa
Materiał	HDPE
Norma	PN-EN 1825-1:2007
Atest higieniczny	B-BK-60210-0177/21

Jak dobrać separator tłuszczu do gastronomii?

Doboru separatora nie należy wykonywać wyłącznie na podstawie wielkości lokalu. Kluczowy jest **rzeczywisty przepływ ścieków oraz sposób użytkowania kuchni**.

Przy doborze warto uwzględnić m.in.:

- liczbę i rodzaj urządzeń kuchennych,
- liczbę zlewów i stanowisk myjących,
- wydajność instalacji wodnej,
- charakter produkcji gastronomicznej,
- ilość tłuszczu trafiającego do ścieków,
- godzinowe szczyty zużycia wody.

Model 2,0 l/s powinien być dobrany do obliczeniowego przepływu instalacji, a nie wyłącznie do liczby miejsc w restauracji.

Czy separator tłuszczu zapobiega zatykaniu kanalizacji?

Separator może znacząco ograniczyć ilość tłuszczów i osadów trafiających do dalszej części instalacji, ale nie należy traktować go jako gwarancji całkowitego braku zatorów.

Prawidłowa eksploatacja wymaga również **regularnego opróżniania osadnika i warstwy tłuszczu** oraz kontroli stanu urządzenia.

Jak często opróżniać separator tłuszczu?

Częstotliwość serwisu zależy od ilości i rodzaju ścieków gastronomicznych oraz intensywności pracy obiektu. Poziom zgromadzonego tłuszczu i osadu powinien być regularnie kontrolowany.

Zbyt rzadkie opróżnianie może zmniejszyć pojemność roboczą urządzenia i pogorszyć skuteczność separacji.

Dlaczego pionowa konstrukcja może być korzystna?

Separator ST-2 ma średnicę około **1000 mm** i wysokość całkowitą około **1900 mm**. Pionowy układ pozwala uzyskać wymagane pojemności przy stosunkowo niewielkiej powierzchni zabudowy.

Może to być ważne na działkach i przy obiektach gastronomicznych, gdzie ilość dostępnego miejsca na instalację jest ograniczona.

Co sprawdzić przed zakupem ST-2?

Przed zamówieniem separatora warto przygotować:

- obliczeniowy przepływ ścieków,
- średnicę istniejącej kanalizacji,
- głębokość prowadzenia przewodu odpływowego,
- miejsce montażu separatora,
- dostęp dla serwisu i opróżniania urządzenia,
- rodzaj działalności gastronomicznej.

Na tej podstawie można zweryfikować, czy **ST-2 o przepływie 2,0 l/s** będzie prawidłowym wariantem.

Separator tłuszczu ST-2 – kiedy warto go wybrać?

Model ST-2 jest dobrym rozwiązaniem, gdy potrzebujesz **pionowego separatora tłuszczu z osadnikiem, przepływem do 2,0 l/s i króćcami Ø160 mm**.

Sprawdzi się przede wszystkim w instalacjach gastronomicznych, w których konieczne jest ograniczenie ilości tłuszczów i osadów przed odprowadzeniem ścieków do dalszej części kanalizacji.

Dlaczego warto kupić separator tłuszczu w EKOBUKOWA?

W EKOBUKOWA pomagamy dobrać separator do **rzeczywistego przepływu, charakteru obiektu oraz warunków montażowych**. To ważne, ponieważ zbyt mały separator może być przeciążony, natomiast niepotrzebnie przewymiarowany zwiększa koszt inwestycji.

Szukasz separatora tłuszczu 2 l/s do restauracji, stołówki lub kuchni gastronomicznej? Prześlij nam podstawowe informacje o instalacji – pomożemy sprawdzić, czy ST-2 HDPE R będzie właściwym wyborem.

Bezpieczeństwo (GPSR)

WOBET-HYDRET Sp. J. Cichecki

Rąbień

ul. ks. Mikołajczyka 4-10

95-070 Rąbień

tel. [42 712 20 60](tel:427122060),

[42 611 26 08](tel:426112608)

[42 712 00 40](tel:427120040)

e-mail: info@wobet-hydret.pl

Aleksandrów Łódzki

Wola Grzymkowa 25A

95-070 Aleksandrów Łódzki

tel. [42 712 00 41](tel:427120041),

[42 712 00 42](tel:427120042)

e-mail: info@wobet-hydret.pl