

Link do produktu: <https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-st-4-hdpe-r-z-osadnikiem-p-126.html>



## Separator tłuszczów ST-4 HDPE R poziomy z osadnikiem

|                  |                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------|
| Cena brutto      | <b>3 600,00 zł</b>                                        |
| Cena netto       | <b>2 926,83 zł</b>                                        |
| Dostępność       | <b>Produkt na zamówienie - wysyłka do 5 dni roboczych</b> |
| Czas wysyłki     | <b>do 10 dni roboczych</b>                                |
| Numer katalogowy | <b>G0126</b>                                              |

### Opis produktu

## Separator tłuszczów ST-4 HDPE R poziomy z osadnikiem

**Separator tłuszczów ST-4 HDPE R** to profesjonalne urządzenie przeznaczone do skutecznego oddzielania tłuszczów, olejów i substancji stałych ze ścieków bytowo-gospodarczych. Stosowanie separatora tłuszczu jest kluczowe w obiektach gastronomicznych i przemysłowych, gdzie nadmiar tłuszczów prowadzi do zatykania instalacji, korozji rur oraz powstawania uciążliwych zapachów.

### Dlaczego separator tłuszczów jest niezbędny?

Tłuszcze nie rozpuszczają się w wodzie – tworzą kleiste osady, które osadzają się na ściankach rur kanalizacyjnych. W trakcie rozkładu biologicznego powstają żrące kwasy tłuszczowe, powodujące degradację instalacji i obniżenie jej przepustowości.

**Separator tłuszczu ST-4** skutecznie eliminuje ten problem, chroniąc sieć kanalizacyjną i środowisko naturalne.

### Zastosowanie separatora tłuszczów ST-4

Separator tłuszczów ST-4 HDPE R znajduje zastosowanie wszędzie tam, gdzie występują ścieki zawierające duże ilości tłuszczów i olejów:

- restauracje, bary i zakłady gastronomiczne
- hotele z zapleczem kuchennym
- szkoły i przedszkola ze stołówkami
- sale weselne i obiekty eventowe
- przemysł spożywczy – zakłady mięsne, rybne, rzeźnie

### Mechanizm działania separatora

Separator tłuszczów ST-4 działa w oparciu o dwa naturalne zjawiska fizyczne:

- **flotację** – substancje lżejsze od wody (tłuszcze, oleje) wypływają na powierzchnię
- **sedymtację** – cząstki cięższe opadają na dno, tworząc osad

Zintegrowany osadnik umożliwia skuteczne oddzielanie zanieczyszczeń stałych, co zwiększa efektywność całego systemu i wydłuża okresy międzyserwisowe.

### Specyfikacja techniczna separatora ST-4

- Typ separatora: **ST-4**
- Przepływ nominalny: **4 l/s**
- Objętość osadnika: **800 l**

- 
- Objętość gromadzonych olejów: 310 l
  - Długość: 2200 mm
  - Szerokość: 1200 mm
  - Wysokość: 1200 mm
  - Rodzaj: poziomy
  - Średnica wejścia / wyjścia: 160-200 mm
  - Ilość włączów rewizyjnych: 2
  - Konstrukcja: jednopłaszczowa

## Dobór separatora tłuszczów

Model ST-4 rekomendowany jest m.in. dla:

- restauracji do 200 posiłków
- hoteli do 440 osób
- gospodarstw rolnych – do 9 GV

Uwaga: 1 GV odpowiada 1 krowie lub 2,5 świniom.

## Certyfikaty i zgodność z normami

- Norma: PN-EN 1825-1:2007
- Atest Higieniczny: B-BK-60210-0177/21

## Dlaczego warto wybrać separator ST-4 HDPE R?

- skuteczna ochrona instalacji kanalizacyjnej
- trwała konstrukcja z polietylenu HDPE
- zintegrowany osadnik zwiększający efektywność
- zgodność z normami i wymogami prawnymi
- łatwy dostęp serwisowy dzięki dwóm włączom

**Skontaktuj się z nami** przed zakupem – pomożemy dobrać odpowiedni separator tłuszczów, ustalić średnicę wlotu.

**Dostawa gratis na terenie całego kraju** – zamów separator tłuszczów ST-4 HDPE R bez dodatkowych kosztów transportu i otrzymaj produkt szybko oraz bezpiecznie pod wskazany adres.

## 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](mailto: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](mailto:info@wobet-hydret.pl)