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

Link do produktu: https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-st05-gastronomia-hdpe-osadnik-p-427.html



Separator tłuszczu ST-05 HDPE R (pionowy) – zintegrowany z osadnikiem

Cena brutto	**1 700,00 zł**
Cena netto	**1 382,11 zł**
Dostępność	**Produkt na zamówienie – wysyłka do 5 dni roboczych**
Czas wysyłki	**Wysyłka do 10 dni roboczych**
Numer katalogowy	**G0427**
Kod producenta	**0150**

Opis produktu

Separator tłuszczu ST-05 HDPE R 0,5 l/s z osadnikiem

ST-05 HDPE R to kompaktowy, pionowy **separator tłuszczu z osadnikiem** przeznaczony do wstępnego podczyszczania ścieków zawierających tłuszcze oraz zawiesiny. Przepływ nominalny urządzenia wynosi **0,5 l/s**, a pojemność całkowita zbiornika to **100 l**.

Separator wykonany jest z **HDPE** i ma pionową, jednopłaszczową konstrukcję o średnicy **600 mm** i wysokości **1400 mm**. Może być stosowany w niewielkich lokalach gastronomicznych, barach, punktach cateringowych i innych obiektach, w których powstają ścieki zawierające substancje tłuszczowe.

Najważniejsze cechy separatora ST-05 HDPE R

- **Przepływ nominalny 0,5 l/s** – do niewielkich instalacji.
- **Pojemność całkowita 100 l**.
- **Zintegrowany osadnik** – umożliwia zatrzymywanie części zawiesin i cięższych zanieczyszczeń.
- **HDPE** – materiał odporny na korozję.
- **Pionowa konstrukcja** – średnica zbiornika 600 mm.
- **Przyłącza Ø110 lub Ø160 mm** – możliwość dopasowania wariantu do instalacji.
- **Separacja grawitacyjna** – urządzenie nie wymaga energii do samego procesu oddzielania tłuszczu.

Jak działa separator tłuszczu z osadnikiem?

Ścieki dopływają do separatora, gdzie następuje **grawitacyjne rozdzielenie poszczególnych frakcji**. Część cięższych zanieczyszczeń i zawiesin może osadzać się w osadniku, natomiast substancje tłuszczowe oddzielają się od ścieków i pozostają wewnątrz urządzenia.

Prawidłowo dobrany i regularnie opróżniany separator pomaga **ograniczyć ilość tłuszczów i zawiesin trafiających do dalszej części kanalizacji**. Efektywność jego pracy zależy m.in. od rzeczywistego przepływu, charakterystyki ścieków oraz regularnej obsługi.

Gdzie stosuje się separator tłuszczu 0,5 l/s?

ST-05 HDPE R może być rozważany w mniejszych instalacjach, w których powstają ścieki zawierające tłuszcze, m.in. w:

- małych lokalach gastronomicznych,
- barach i punktach przygotowywania żywności,
- niewielkich kuchniach,
- punktach cateringowych,

- innych obiektach wymagających oddzielania tłuszczów i części zawiesin ze ścieków.

Wielkości separatora nie należy dobierać wyłącznie na podstawie rodzaju lub powierzchni lokalu. Kluczowe znaczenie ma obliczeniowy przepływ ścieków, wyposażenie kuchni oraz charakter prowadzonej działalności.

Dane techniczne ST-05 HDPE R

Model	ST-05 HDPE R
Przepływ nominalny	0,5 l/s
Pojemność całkowita	100 l
Średnica	600 mm
Wysokość	1400 mm
Wysokość dopływu – Ø110	860 mm
Wysokość dopływu – Ø160	780 mm
Przyłącza	Ø110 mm lub Ø160 mm
Materiał	HDPE
Konstrukcja	pionowa, jednopłaszczowa
Osadnik	zintegrowany

Jak dobrać separator tłuszczu 0,5 l/s?

Przed zakupem należy przede wszystkim określić **wymagany przepływ nominalny**. W przypadku gastronomii wpływ na dobór mogą mieć m.in. liczba i rodzaj urządzeń kuchennych, zlewów oraz stanowisk myjących, charakter produkcji i maksymalny przepływ ścieków.

Warto również sprawdzić:

- średnicę instalacji kanalizacyjnej,
- wymagany wariant przyłącza Ø110 lub Ø160 mm,
- rzędną dopływu,
- miejsce i głębokość montażu,
- dostęp potrzebny do kontroli i opróżniania urządzenia.

Jeżeli obliczeniowy przepływ przekracza **0,5 l/s**, należy rozważyć separator o odpowiednio większej przepustowości.

Separator pionowy czy podzlewowy?

ST-05 HDPE R jest pionowym separatorem z osadnikiem i różni się konstrukcyjnie od niewielkich separatorów montowanych bezpośrednio pod zlewozmywakiem. Wybór rozwiązania powinien wynikać z **przepływu ścieków, sposobu wykonania kanalizacji oraz dostępnego miejsca montażowego**.

Jak często opróżniać separator ST-05?

Częstotliwość obsługi zależy od ilości ścieków oraz zawartości tłuszczów i zawiesin. Separator powinien być **regularnie kontrolowany, opróżniany i czyszczony**, zanim nagromadzone zanieczyszczenia ograniczą jego pojemność roboczą i warunki separacji.

Dokumentacja separatora ST-05 HDPE R

Według przekazanych danych dla urządzenia wskazano dokument **B-BK-60210-0177/21** oraz normę **PN-EN 1825-1:2007**. Zakres dokumentacji i zgodność konkretnej konfiguracji należy potwierdzić w aktualnych dokumentach producenta.

Dlaczego warto kupić separator ST-05 HDPE R w Zbiorniki24.com?

Nie wiesz, czy separator tłuszczu 0,5 l/s będzie odpowiedni dla Twojego lokalu? W **Zbiorniki24.com** pomożemy sprawdzić dobór na podstawie **przepływu ścieków, rodzaju działalności oraz parametrów instalacji**.

Przy wyborze możemy uwzględnić również **średnicę przyłączy Ø110 lub Ø160 mm, rzędną dopływu oraz warunki montażowe**, aby dobrać właściwy wariant urządzenia.

Szukasz kompaktowego separatora tłuszczu z osadnikiem? Skontaktuj się z **Zbiorniki24.com** – pomożemy sprawdzić, czy **ST-05 HDPE R 0,5 l/s** będzie odpowiednim rozwiązaniem dla Twojej instalacji.

Bezpieczeństwo (GPSR)

WOBET-HYDRET Sp. J. Cichecki

Rąbień

ul. ks. Mikołajczyka 4-10

95-070 Rąbień

tel. 42 712 20 60,

42 611 26 08

42 712 00 40

e-mail: info@wobet-hydret.pl

Aleksandrów Łódzki

Wola Grzymkowa 25A

95-070 Aleksandrów Łódzki

tel. 42 712 00 41,

42 712 00 42

e-mail: info@wobet-hydret.pl