

Link do produktu: <https://www.zbiorniki24.com/separator-tluszczu-st3-hdpe-r-gastronomia-p-428.html>



ST-3 HDPE R – Separator tłuszczów z osadnikiem, pionowy (3,0 l/s)

Cena brutto	3 480,00 zł
Cena netto	2 829,27 zł
Dostępność	Produkt na zamówienie - wysyłka do 5 dni roboczych
Czas wysyłki	do 10 dni roboczych
Numer katalogowy	G0428
Kod producenta	0150

Opis produktu

Separator tłuszczów ST-3 HDPE R – pionowy separator z osadnikiem

Separator tłuszczów ST-3 HDPE R to pionowe urządzenie zintegrowane z osadnikiem, przeznaczone do oddzielania tłuszczów oraz substancji stałych ze ścieków technologicznych. Znajduje zastosowanie przede wszystkim w gastronomii oraz obiektach, w których powstają ścieki zawierające tłuszcze.

Model ST-3 wykonany jest z **HDPE – polietylenu wysokiej gęstości**. Maksymalny przepływ wynosi **3,0 l/s**, pojemność osadnika 400 litrów, a pojemność magazynowania tłuszczu 170 litrów.

Pionowa konstrukcja pozwala ograniczyć powierzchnię potrzebną do posadowienia urządzenia. Separator pracuje bez konieczności zasilania elektrycznego, wykorzystując procesy fizycznego rozdziału składników ścieków.

Najważniejsze zalety separatora ST-3

- **Przepływ do 3,0 l/s** – parametr pozwalający dobrać urządzenie do wymaganej instalacji.
- **Zintegrowany osadnik 400 l** – umożliwia zatrzymywanie części substancji stałych przed dalszym przepływem ścieków.
- **Pojemność tłuszczu 170 l** – przestrzeń przeznaczona do gromadzenia oddzielonych tłuszczów.
- **Pionowa konstrukcja** – średnica zbiornika wynosi 1000 mm.
- **Materiał HDPE** – tworzywo odporne na korozję.
- **Praca bez zasilania elektrycznego** – separacja odbywa się w sposób grawitacyjny.
- **Przyłącza Ø160 mm** – umożliwiają podłączenie separatora do odpowiednio zaprojektowanej instalacji.

Jak działa separator tłuszczów ST-3?

Separator wykorzystuje różnice właściwości fizycznych poszczególnych składników ścieków. Cięższe zanieczyszczenia mogą opadać i gromadzić się w części osadowej, natomiast substancje tłuszczowe o mniejszej gęstości oddzielają się od ścieków i gromadzą w separatorze.

Połączenie funkcji **osadnika i separatora tłuszczów** w jednym urządzeniu pozwala prowadzić kolejne etapy separacji w zintegrowanym układzie.

Zastosowanie separatora tłuszczów ST-3

ST-3 przeznaczony jest do instalacji, w których powstają ścieki zawierające tłuszcze. Może znaleźć zastosowanie m.in. w:

- restauracjach,
- barach i lokalach gastronomicznych,
- stołówkach,
- hotelach z zapleczem gastronomicznym,

-
- placówkach edukacyjnych posiadających kuchnię lub stołówkę,
 - firmach cateringowych,
 - zakładach przetwórstwa spożywczego – po odpowiednim doborze parametrów separatora.

Dobór separatora powinien uwzględniać przede wszystkim **rodzaj i ilość powstających ścieków, wymagany przepływ nominalny oraz charakter prowadzonej działalności**. Sam maksymalny przepływ nie powinien być jedynym kryterium wyboru urządzenia.

Dane techniczne separatora ST-3 HDPE R

- **Model:** ST-3 HDPE R
- **Maksymalny przepływ:** 3,0 l/s
- **Pojemność osadnika:** 400 l
- **Pojemność tłuszczu:** 170 l
- **Średnica:** 1000 mm
- **Wysokość całkowita:** 1800 mm
- **Wysokość dopływu:** 1070 mm
- **Wysokość odpływu:** 1020 mm
- **Średnica przyłączy:** 160 mm
- **Materiał:** HDPE
- **Konstrukcja:** jednopłaszczowa, pionowa

Norma i dokumentacja separatora ST-3

Według podanych danych separator ST-3 odnosi się do wymagań normy **PN-EN 1825-1:2007** dotyczącej separatorów tłuszczu.

Dla produktu podano również **Atest Higieniczny B-BK-60210-0177/21**. Przed wykorzystaniem dokumentacji w konkretnej inwestycji należy zweryfikować jej aktualność oraz zakres obejmujący wybrany model.

Montaż i eksploatacja separatora tłuszczo

Separator powinien zostać dobrany i zamontowany z uwzględnieniem parametrów instalacji oraz warunków występujących w miejscu posadowienia. Należy zapewnić możliwość dostępu do urządzenia w celu kontroli, czyszczenia i usuwania zgromadzonego tłuszcza oraz osadu.

Regularna kontrola i opróżnianie separatora mają istotne znaczenie dla utrzymania jego prawidłowej pracy. Częstotliwość obsługi zależy m.in. od ilości i charakteru dopływających ścieków.

ST-3 czy mniejszy separator tłuszczo?

Model ST-3 należy dobierać przede wszystkim na podstawie parametrów instalacji i ilości ścieków zawierających tłuszcze. Dla mniejszych instalacji można rozważyć [separator tłuszczo ST-05](#). Przy większych wymaganych przepływach należy dobrać urządzenie o odpowiednio większych parametrach.

Dlaczego warto kupić separator tłuszczo w EKOBUDOWA?

W EKOBUDOWA pomagamy dobrać separator do **rodzaju obiektu, parametrów instalacji oraz ilości powstających ścieków**. Możesz skonsultować z nami również wymiary urządzenia i sposób podłączenia do instalacji.

Potrzebujesz separatora tłuszczo do restauracji, stołówki lub innego obiektu gastronomicznego? Skontaktuj się z EKOBUDOWA - pomożemy sprawdzić, czy ST-3 HDPE R będzie odpowiednim modelem dla Twojej instalacji.

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