



ЮККА-инжиниринг

Тел. +7 (812) 9249655; 9249656; <http://uk-ka.ru> ; e-mail: info@uk-ka.ru

ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ ОТБ/ПЦ

Руководство по эксплуатации

**г. Санкт-Петербург
2014 г.**

Содержание

1. Применение.....	3
2. Технические данные.....	3
2.1. Основные параметры.....	3
2.2. Используемые материалы.....	3
2.3. Параметры, указываемые в заявке.....	4
2.4. Средние значения степени очистки.....	4
3. Описание.....	4
4. Принцип функционирования.....	4
5. Монтаж.....	4
6. Обслуживание.....	5
7. Требования безопасности труда.....	5
8. Гарантия.....	5
8.1. Складирование.....	5
8.2. Манипуляции с жируловителем.....	5
9. Проверка и контроль.....	6
9.1. Проверка.....	6
9.2. Эксплуатация жируловителя.....	6

Изготовитель оставляет за собой право отдельных отклонений от данной инструкции, которые могут касаться конструкционных инноваций.

1. Применение

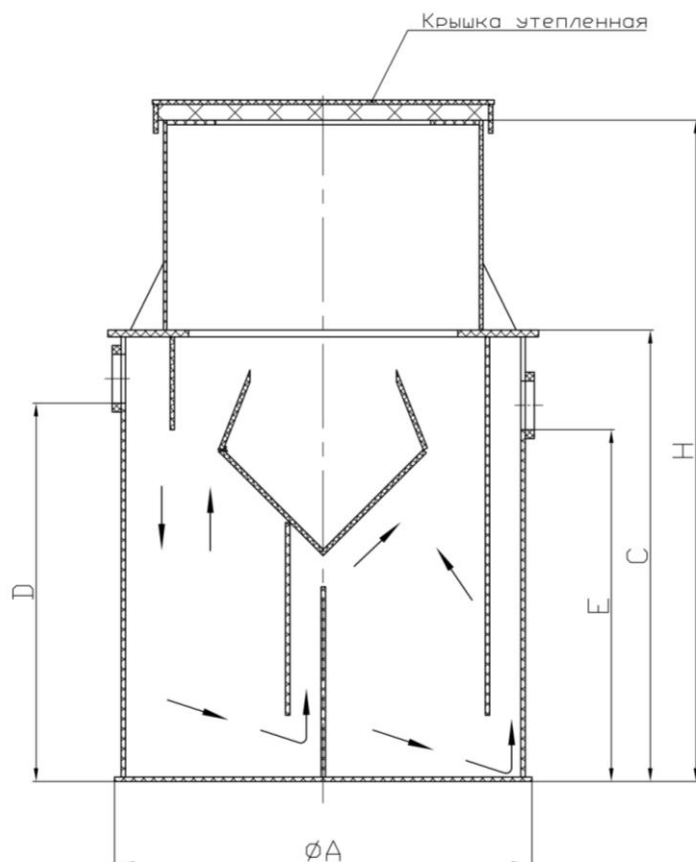
Жироуловитель ОТБ служит для сбора и устранения неэмульгированных жиров и растительных масел, содержащихся в сточных водах кафе, столовых и ресторанов, на предприятиях при изготовлении мясных продуктов и на других видах производств, где происходит загрязнение воды жиром. Используется в качестве первоначальной очистной единицы, устанавливаемой на выпусках производственной канализации, содержащей загрязненные жиром стоки, очищенные от крупных механических примесей. Надежно предохраняет бытовую канализацию от загрязнения жиром и очистные сооружения от ухудшения их работы и проблем в эксплуатации. Температура сточных вод, поступающих в жироуловитель должна быть не более 40⁰С.

2. Технические данные

2.1. Основные параметры

Таблица 1

Тип жироуловителя ОТБ	Единица измерения	ОТБ 1	ОТБ 2	ОТБ 3	ОТБ 4	ОТБ 5
Производительность (расход), не более	л/с	1	2	3	4	5
Количество блюд (ориентировочно)	шт./сут.	200	300	700	1100	1500
Наружный диаметр жироуловителя, ØА	мм	900	1360	1580	1550	1630
Высота жироуловителя, Н (основное исполнение, без надставки)	мм	1200	1160	1160	1360	1360
Высота подводящего патрубка, Д	мм	855	920	920	1120	1120
Высота отводящего патрубка, Е	мм	795	860	860	1060	1060
Объем накопительного пространства	л	80	125	125	175	175
Диаметр отводящего/подводящего трубопровода	мм	110	160	160	160	160



2.2. Используемые материалы

Резервуар, разделительные перегородки, крышка и патрубки изготовлены из интегрированного полипропилена MOSTEN 52492 или аналога, который обладает антикоррозионными свойствами.

2.3. Параметры, указываемые в заявке

- производительность;
- наружный диаметр трубопровода L, K, мм, (110, 125 или 160 мм);
- с надстройкой или без;
- если с надстройкой, то указать общую высоту «Н», мм;
- размещение вентиляционного отверстия или патрубка;

2.4. Средние значения степени очистки

Загрязняющее вещество	Степень очистки, %
Жиры	80
Взвешенные вещества	50
БПК ₂₀	20

Данные показатели являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от условий эксплуатации и характеристик стока.

3. Описание

Жиросодержащий состоит из водонепроницаемого пластмассового резервуара, который разделен частично встроенными перегородками. В верхней части находится накопительное пространство, ограниченное наклонными планками для облегчения удаления жира.

Жиросодержащий может быть перекрыт крышкой для обслуживания. Конструкция крышки препятствует проникновению запахов наружу, благодаря заливке воды в паз, в который будет вставлена крышка. Таким образом достигается отсутствие проникновения паров между корпусом и крышкой жиросодержащего. Вентиляция жиросодержащего осуществляется гибким трубопроводом (в состав поставки не входит), закрепленным хомутом на трубе крышки жиросодержащего. Вентиляционный трубопровод выводится на улицу и должен быть защищен от попадания в него дождевых вод.

4. Принцип функционирования

Предварительно очищенная от грубых механических примесей жиродержащая сточная вода самотеком поступает в первую ступень жиросодержащего, где происходит осаждение взвешенных веществ и гравитационное отделение жиров на поверхность.

Затем частично очищенная вода проходит под погружными перегородками (2, 3) во вторую ступень жиросодержащего, а оттуда под погружной перегородкой (4) на выпуск в канализацию. Жировой слой с обеих ступеней жиросодержащего вручную сгребается в пространство для накопления (8). Здесь жир хранится до момента его извлечения из жиросодержащего. Из пространства над поверхностью выводится патрубок $\varnothing 90$ ($\varnothing 50$) мм, который присоединяется к вентиляционной системе.

5. Монтаж

Жиросодержащий устанавливается, как правило, вне здания, на выпуске производственной канализации из помещений, где происходит загрязнение сточных вод жиром. Монтируется жиросодержащий на горизонтальную бетонную плиту, отклонение которой от горизонтального уровня в продольном и поперечном направлении должно быть $\pm 2.0/1000$ мм (см. СНиП 3.03.01-87).

При заглублении жиросодержащего более чем 1400мм, при высоком уровне грунтовых вод, при его расположении вблизи коммуникаций и транспортных путей, его следует обетонировать по периметру, используя его полипропиленовый корпус в качестве внутренней несъемной опалубки или обеспечить подходящей обмуровкой.

Рекомендуемый порядок действий при монтаже жиросодержащего:

- Для монтажа жиросодержащего следует применить кран с четырьмя крюками.
- Монтаж всех деталей жиросодержащего, включая подводящую, отводящую и вентиляционную трубы.
 - Контроль ориентации объекта (вход-выход) и проверка соосности объекта.
 - При монтаже в грунте следует обеспечить послойное бетонирование толщиной приблизительно по 30-40 см с напуском воды в корпус жиросодержащего для обеспечения противодавления. При бетонировании жиросодержащего с надставкой следует защитить верхнюю часть корпуса жиросодержащего от деформации.
 - После контроля соединений жиросодержащего с трубами он готов к работе.

Жиросушитель должен быть так установлен на местности, чтобы не могло произойти его затопление дождевыми водами.

Манипуляции с жиросушителем следует проводить при помощи монтажных петель из полипропиленового каната, прикрепленных к корпусу. Следует избегать повреждений корпуса жиросушителя, учитывая хрупкость использованного материала. Не рекомендуется установка жиросушителя при температуре ниже 0°C. Перед установкой следует проконтролировать, нет ли в нем воды и мусора.

6. Обслуживание

Обслуживание жиросушителя состоит в визуальном контроле его функций, аккуратном сгребании скребком накопившегося жирового слоя с поверхности зон отстаивания в пространство для накопления. При заполнении накопительного пространства жирами необходимо осуществлять разгрузку жиросушителя спецмашиной. При этом освобождается как накопительная емкость, так и зоны отстаивания с целью удаления со дна осевших твердых частиц. Необходимо также отмыть от жиров стенки жиросушителя водой под давлением.

Первую и вторую ступени жиросушителя необходимо своевременно чистить (не реже одного раза в год), чтобы не произошло снижение эффективности жиросушителя и его заиливания.

7. Требования безопасности труда

Общие требования:

- ◆ Обслуживание жиросушителя может осуществлять только работник старше 18 лет, хорошо ознакомленный с функционированием и обслуживанием всех составных частей жиросушителя и прошедших инструктаж по охране труда.
- ◆ Вблизи жиросушителя запрещено есть, пить, курить и пользоваться открытым огнем.
- ◆ Персонал должен иметь недалеко от жиросушителя в своем распоряжении туалеты, питьевую воду, дезинфекционные средства, аптечку первой помощи.
- ◆ В проекте должна быть предусмотрена вентиляция из пространства над поверхностью воды в жиросушителе, а также предусмотрено место крепления страховочного каната при обслуживании.

Личные защитные средства

В процессе эксплуатации жиросушителя, эксплуатирующая организация должна обеспечить обслуживающий персонал следующей спецодеждой: прорезиненным фартуком с нагрудником, резиновыми сапогами, резиновыми перчатками, предохранительным поясом со страховочным канатом; каской, шланговым противогазом.

Подготовка перед обслуживанием:

- ◆ Перед обслуживанием проветрить жиросушитель, открыв крышку люка.
- ◆ Рабочее пространство при обслуживании должно быть освещено.
- ◆ При обслуживании жиросушителя работник должен страховаться предохранительным поясом и тросом, причем его должен страховать другой работник. Последний должен находиться рядом и не должен заниматься другими делами.

8. Гарантия

Срок гарантии составляет 24 месяца, начиная со следующего дня после осуществления поставки. За осуществленную поставку принимается день передачи комплекта частей жиросушителя ОТБ. Рекламационными претензиями и ответственностью за дефекты занимается отдел рекламаций фирмы-производителя.

8.1. Складирование

При временном размещении жиросушителя покупатель должен обеспечить площадку согласно горизонтальным размерам ОТБ, позаботиться об укрытии складированного жиросушителя, защите его от атмосферных осадков и повреждений.

8.2. Манипуляции с жиросушителем

Перед манипуляциями с жиросушителем следует убедиться, что все внутренние пространства свободны от посторонних предметов и атмосферной воды. Атмосферную воду перед установкой

следует выкачать. Воду не выливать путем наклона или переворачивания, а вычерпать и вычистить. Запрещена установка жироуловителя зимой при температурах ниже 0°C.

9. Проверка и контроль

9.1. Проверка

Проверку жироуловителя осуществляет продавец на основании заключенного договора в объеме:

- ◆ Контроль жироуловителя
- ◆ Контроль водонепроницаемости емкости жироуловителя

9.2. Эксплуатация жироуловителя

При эксплуатации жироуловителя следует вести эксплуатационный дневник и соблюдать инструкцию по обслуживанию ОТБ. Покупатель за свой счет после запуска очистного сооружения обеспечивает анализы поступающей и вытекающей воды из жироуловителя. Первый анализ обычно проводится по истечению 1 недели с начала эксплуатации. Далее, согласно указаний уполномоченного органа.