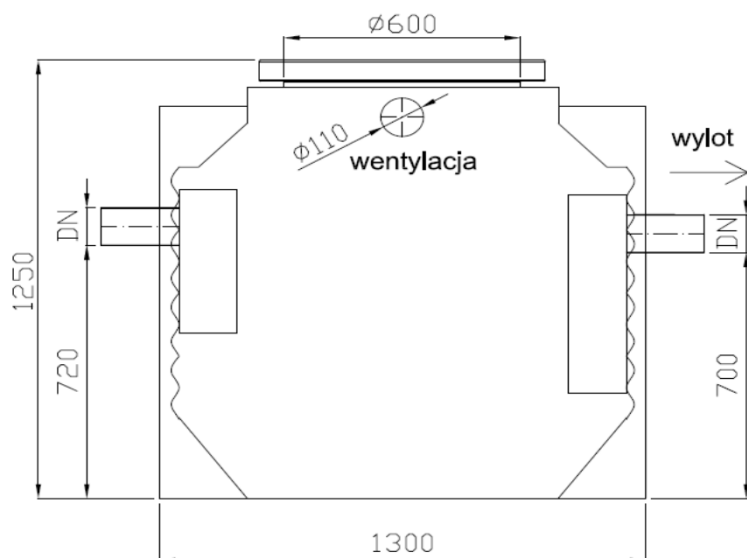


## KARTA TECHNICZNA

### OKSYLIP-T 2 E

Separator tłuszczu wg PN-EN 1825-1

#### RYSUNEK POGLĄDOWY:



NORMA PN-EN 1825-1

#### Parametry użytkowe:

Przepływ nominalny (Qn)	2	dm <sup>3</sup> /s
Pojemność gromadzenia tłuszczu (Vtł)	160	dm <sup>3</sup>

#### Parametry zbiornika:

Materiał zbiornika:	PE	
Długość zbiornika:	1300	mm
Szerokość zbiornika:	1250	mm
Wysokość:	1250	mm
Pojemność wodna:	860	dm <sup>3</sup>
Max. naziom nad zbiornikiem:	1,3	m
Teren przejazdowy	nie	
Masa zbiornika:	80	kg

#### Wyposażenie wewnętrzne:

Średnica zewnętrzna przyłączy:	110-160	mm
Materiał orurowania:	PEHD	

#### OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA:

Wysokosprawny separator tłuszczu wg PN-EN 1825-1, przeznaczony do współpracy z osadnikiem wstępnym. Separator posiada oznakowanie CE. Urządzenie wykonane w zbiorniku polietylenowym.

#### PRZEZNACZENIE:

Separator tłuszczu OKSYLIP-T E przeznaczony jest do oddzielania ze ścieków tłuszczu. Separatory OKSYLIP-T E przeznaczone są do montażu w terenie nieobciążonym komunikacyjnie, powyżej poziomu występowania wody gruntowej.

Separatory OKSYLIP-T E znajdują zastosowanie dla:

- punkty zbiorowego żywienia (stołówki, restauracje, jadłodajnie, bary),
- zakłady przetwórstwa mięsnego, rybnego, piekarnie.

#### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- wlot - króciec rury gładkiej PEHD,
- deflektor wlotowy rurowy z PEHD,
- wydzielony przedział gromadzenia tłuszczu,
- syfon odpływowy rurowy z PEHD,
- wentylacja - króciec rury gładkiej PEHD,
- wylot - króciec rury gładkiej PEHD.

#### OPCJONALNE WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- czujnik grubości warstwy tłuszczu,
- czujnik przepiętnia,
- dodatkowe króćce dopływowe,
- systemowa nadbudowa do poziomu terenu,
- właz żeliwny lub pokrywa z PE.

#### DOKUMENTY ODNIESIENIA:

- PN-EN 1825-1 - Oddzielacze tłuszczu. Część 1: Zasady projektowania, użytkowania i badania, znakowanie oraz sterowanie jakością.
- PN-EN 124 - Zwieńczenia wpustów i studzienek kanalizacyjnych dla nawierzchni dla ruchu pieszego i kołowego.