

Евролос Норма

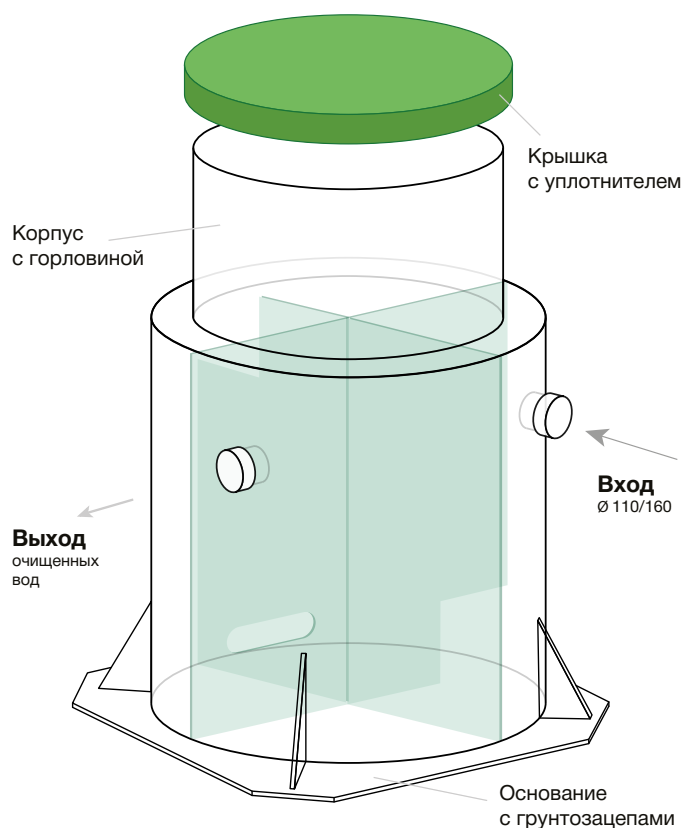
Промышленный жиरोуловитель для канализации из столовой, кафе или ресторана

Для защиты канализации от пагубного воздействия отложенных жира и масла, жиroleвки должны обязательно устанавливаться на предприятиях:

- **Общественного питания;**
- Молокозаводах, мясоперерабатывающих и маслоэкстракционных заводах;
- Хлебопекарнях и кондитерских.



Евролос
Системы очистки



Любых других объектах, имеющих схожие по составу сточные воды:

- Для **канализации столовой**, кафе, закусочной или ресторана;
- Для **кухни** большого загородного дома, парного дома или группы домов.

Принцип работы

Жиroleуловитель представляет собой цилиндрическую ёмкость из монолитного листового полипропилена, внутренний объём которой разделён перегородками особой формы на четыре камеры.

Сточные воды с содержанием масла и жира самотёком последовательно проходят через все камеры. Переливы в перегородках снижают скорость течения и температуру сточных вод. Жир всплывает на поверхность воды, а твёрдые вещества оседают на дно.

Очищенная сточная вода направляется в канализацию общего пользования.

Артикул	Производительность, м³/сут	Производительность, л/с	Залповый сброс, л	Рабочий объем, л	Размеры корпуса, м		Высота с горловиной, м	Стоимость в рублях
					Диаметр, Ø	Высота		
Евролос Норма 3,6-250	3,6	1	250	920	1,3	0,9	1,4	45 000
Евролос Норма 5,3-350	5,3	1,5	350	1 300	1,3	1,5	1,7	47 000
Евролос Норма 6,9-440	6,9	2	440	1 700	1,3	1,5	2	59 000
Евролос Норма 12-720	12	3,25	720	2 930	1,7	1,5	2	77 000
Евролос Норма 16-1000	16	4,5	1 000	4 050	2	1,5	2	95 000

Как правильно подобрать жиroleуловитель?

<https://eurolos.ru/grease/>