ПЯТЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Производство жироуловителей

Производим более 10 лет:

- **Жироуловители**
- **Пескоуловители**
- **Крахмалоуловители**

Опыт и качество

Компания «Пятый Элемент» – один из лидеров в области производства жироуловителей.

Работая с 2004 года, мы зарекомендовали себя как производитель **надежного и качественного оборудования**.

Нас знают и нам доверяют как крупные компании, так и частные клиенты со всех регионов России.

Наше оборудование производится из высококачественного европейского полипропилена, с применением немецкого оборудования для сварки пластмасс.

Что такое жироуловитель?

Жироуловитель — устройство механической очистки сточных вод от неэмульгированных жиров и, частично, от взвешенных веществ, которые отличаются малой или значительной гидравлической крупностью и отделяются вместе с жирами от воды под действием гравитационных сил.

Пищевое предприятие, будь то крупное производство или небольшое кафе, во время работы сбрасывает в канализацию жировые отходы. Даже незначительное количество отработанного жира может стать причиной засора канализационной сети и достаточным основанием штрафных санкций.

В соответствии с ГОСТ Р 50763-95 контролирующие органы требуют обязательной установки жироуловителя во всех общественных заведениях, где существует риск попадания жиров в канализацию.

Конструкция и принцип действия

Жироуловитель представляет собой герметичную емкость из полипропилена с установленными в ней перегородками (сепарационными пластинами), которые раз-деляют конструкцию на камеры отстаивания.

Сточные воды через входной патрубок попадают в жироуловитель, где происходит замедление течения жидкости и ее охлаждение.

При охлаждении жиры переходят из эмульгированного в неэмульгированное состояние и всплывают на поверхность воды в жироуловителе (так называемый объем накопителя жира). Из этого объема, впоследствии, удаляется жир. Очищенная вода через выходной патрубок попадает в канализацию.

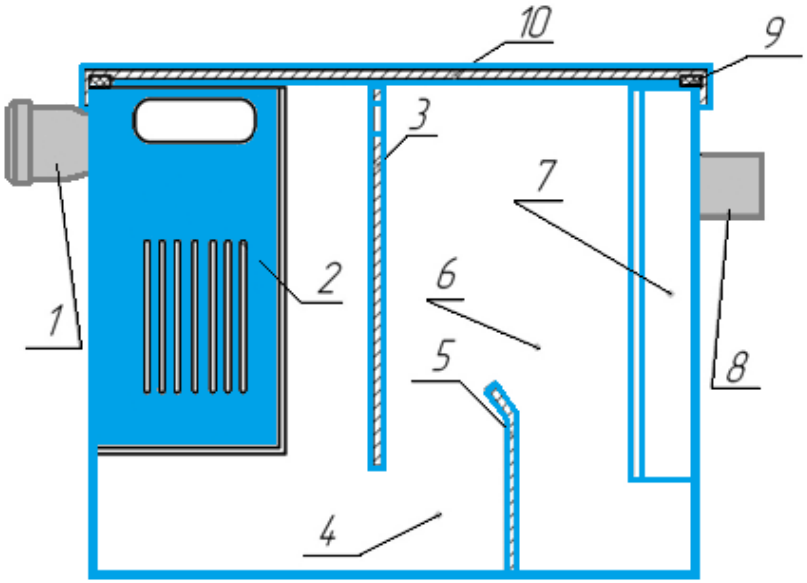

Рис. Схема жироуловителя

1- входной патрубок со съемным ограничителем потока воды
2- съемный лоток для крупного мусора
3- съемная сепарационная пластина №1
4- камера сепарации
5- сепарационная пластина №2
6- камера отстаивания
7- распределительный карман
8- отводящий патрубок
9- резиновый уплотнитель
10- крышка

Чем поможет жироуловитель Вам:

Снижается уровень жира в сточных водах

Исчезают засоры труб

Нет проблем с контролирующими органами

Нет штрафов

Жироуловители под мойку

Для кафе или ресторана расположенных на территории торговых центров, или других арендуемых помещений.

Универсальность этого оборудования в том, что благодаря небольшим размерам и простому монтажу, оно может быть установлено в самых стесненных условиях.

Жироуловители этого типа предназначены для одновременного подключения от 1 до 3 моек.

Серии жироуловителей

Серия «Стандарт» является самым простым и экономичным решением. Оборудование данной серии похоже на жироуловители других производителей, но в отличии от аналогичных, наше оборудование снабжено крышкой с фиксаторами резиновым уплотнителем (для исключения распространения неприятного запаха).

Для удобства и простоты самостоятельного обслуживания жироуловителей нами была разработана **серия «Профи»,** в которой предусмотрены дополнительно: съемный ограничитель потока воды, съемный лоток для сбора крупного мусора, съемная сепарационная пластина.

Серия «Сталь» (жироуловители рабочим объемом до 60л.) – конструкция аналогичная «Профи», но выполнена из нержавеющей стали, что позволяет вписаться в стильный интерьер открытой кухни.

Цеховые жироуловители

На Вашем предприятии несколько моек и есть техническое помещение? Подходящее решение – жироуловитель цехового типа.

Размеры жироуловителей этой серии не намного больше жироуловителей под мойку, но этого достаточно, чтобы упростить удаление накопившихся жировых отходов. Вы сможете производить комплексную очистку сточных вод со всего пищеблока и тем самым экономить свое время и силы!

Жироуловитель с автоматическим сбором жира

Кроме серии «Стандарт» и «Профи» мы разработали серию жироуловителя цехового типа с автоматическим сбором жира.

Скапливаемый жир попадает в специально предусмотренный лоток, который легко извлекается из жироуловителя, что в значительной степени упрощает процесс очистки оборудования.

Промышленные жироуловители

Вы строите ресторан или пищевое производство? У Вас превышены нормативы по сбросу жира? Тогда Вам стоит установить жироуловитель промышленного типа.

Данный тип жироуловителя применяется для очистки больших объемов сточных вод – до 10 л/сек и производится как в стандартном исполнении, так и под заказ с учетом местных условий монтажа, с возможностью изменения стандартных размеров.

Промышленный наземный жироуловитель

Жироуловитель подключается к произвоствен-ной канализационной сети. Его обслуживание происходит с помощью ассенизационной машины, поэтому при выборе места установки важно учитывать удобство подъезда и подхода к оборудованию.

По Вашему желанию мы можем укомплектовать жироуловитель разгрузочными трубами, которые используются для откачки осадка ассенизационными машинами.

Промышленный подземный жироуловитель

Жироуловитель монтируется в грунт на бетонное основание, а по бокам производится обсыпка пескоцементной смесью 1:10. Сверху жироуловитель закрывается пластиковой крышкой, которая находится выше уровня земли на 150 -200 мм. Таким образом, на поверхность земли выходит только крышка технического колодца для контроля и обслуживания оборудования.

В случаях, когда необходимо установить жироуловитель под проезжей частью, его корпус бетонируется по периметру, а на технический колодец устанавливается люк. Для Вашего удобства, жироуловитель может быть оборудован сигнализатором уровня жира

Почему жироуловители нужно покупать именно у нас?

Складская программа и выбор

Вы выбираете из 36 моделей под ваши задачи. Ваш бюджет ограничен? Есть 3 серии жироуловителей с разными ценами **«Стандарт», «Профи», «Сталь».**

Удобный монтаж

Конструкция наших жироуловителей проста и удобна – их легко монтировать даже своими силами.

Нестандартные варианты за ту же цену

Без доплат мы изготовим жироуловители по Вашим техническим требованиям до 3 дней.

Доставка по всей России

С нами удобно – более 70 представительств по всей России. Если нужного оборудования нет в Вашем городе, мы доставим его через транспортную компанию.

Сертификаты

Качество нашего оборудования подтверждено необходимыми разрешительными документами:

Нам доверяют:

Сеть кофеен «Шоколадница»

Сеть ресторанов быстрого обслуживания «KFC»

Сеть ресторанов японской кухни «Планета Суши»

Сеть семейных итальянских ресторанов IL Патио

ТРЦ «Европейский»

Сеть итальянских ресторанов «Сбарро»

Сеть ресторанов SUBWAY

ТРЦ «Савёловский»

Московский завод плавленых сыров «Карат»

ООО «Доширак Коя»

Наши контакты

ООО «Пятый Элемент»

ОГРН: 1117746611916

Адрес юридический: 111024, г. Москва 2-я ул. Энтузиастов д. 5, корп. 3

Адрес фактический: 111024, г. Москва 2-я ул. Энтузиастов д. 5, корп. 3

Тел.: 8 (495) 229-11-90, 8 (800) 500-12-19

E-mail: 5@zasorov-net.ru

Руководитель отдела продаж Романов Юрий

www.zasorov-net.ru