



Instrukcja obsługi, konserwacji i montażu

separatorów tłuszczu i skrobi z polietylenu

Gama ELIPSA



Producent
TECHNEAU S.A.
50 570 Marigny
Francja

www.techneau.com

Importer
TECHNEAU POLSKA SP. Z O.O.
ul. Długa 61, Jedlicze "A"
95-073 Grotniki
NIP: 726-24-09-892 Regon: 472958849
www.techneau.com.pl



Instrukcja jest ogólnym opisem dla projektów, eksploatacji i konserwacji separatorów tłuszczu i skrobi TECHNEAU.
Tekst zawiera zasadnicze informacje dla jakościowych rozwiązań projektowych.

SPIS TREŚCI:

1. OPIS TECHNICZNY	3
1.1. OGÓLNE	3
1.2. ZASTOSOWANIE	3
1.3. OPIS	3
1.3.1. <i>Funkcja</i>	3
1.3.2. <i>Materiały konstrukcyjne</i>	4
1.3.3. <i>Separatory skrobi</i>	4
1.4. PARAMETRY TECHNICZNE POSZCZEGÓLNYCH TYPOSZEREGÓW ORAZ WŁAŚCIWY DOBÓR	5
1.4.1. <i>Mini separatory tłuszczu</i>	5
1.4.2. <i>Separatory tłuszczu</i>	5
1.4.3. <i>Separatory skrobi</i>	5
1.5. OZNACZENIE URZĄDZEŃ	6
2.1. WARUNKI OGÓLNE	6
2.2. CYKLICZNE ZADANIA OBSŁUGI	6
2.3. DZIENNIK EKSPLOATACJI	6
2.4. INSTRUKCJE	7
2.4.1. <i>Rozruch techniczny separatora</i>	7
2.4.2. <i>Regularna kontrola</i>	7
2.4.3. <i>Transport i utylizacja odseparowanych substancji</i>	7
2.4.4. <i>Transport i utylizacja osadów</i>	7
2.4.5. <i>Pobór próbek wody</i>	7
2.4.6. <i>Eksploatacja w okresie zimowym</i>	7
3. BEZPIECZEŃSTWO I OCHRONA ZDROWIA W CZASIE PRACY.....	8
3.1. ZASADY OGÓLNE	8
3.2. BEZPIECZEŃSTWO PRACY	8
3.3. BEZPIECZEŃSTWO PRZECIWPOŻAROWE	8
3.4. BEZPIECZEŃSTWO EKOLOGICZNE.....	9
3.5. CZYNNOSCI NIEDOZWOLONE	9
4. PROJEKTOWANIE, POSADOWIENIE, MONTAŻ (OGÓLNIE).....	9
4.1. DOBÓR WIELKOŚCI ST	9
4.2. PRZYGOTOWANIE DO ZABUDOWY SEPARATORA	10
4.3. ZABUDOWA ST W TERENIE NIE PRZEJAZDOWYM	10
4.4. INSTALACJA W TERENIE PRZEJAZDOWYM BĄDŹ NA DUŻEJ GŁĘBOKOŚCI.	10
4.5. INSTALACJA NA POWIERZCHNI LUB URZĄDZEŃ WOLNOSTOJĄCYCH	11
4.6. PRZYGOTOWANIE ST DO MONTAŻU	11
4.7. ROZRUCH TECHNICZNY I EKSPLOATACJA	12
5. SERWIS.	12
6. GWARANCJE.....	12
7. PRZENOSZENIE, TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE.....	12
8. CZĘŚCI ZAMIENNE	12
9. WYPOSAŻENIE, OSPRZĘT.....	12
SYGNALIZACJA ELEKTRONICZNA	12
10. CERTYFIKACJA.....	13
<i>Karta obsługi serwisowej separatora</i>	14

1. OPIS TECHNICZNY

1.1. Ogólnie

Wody podczyszczone przez separator tłuszczu można odprowadzać do kanalizacji komunalnej lub lokalnej oczyszczalni ścieków. Dopuszczalne wartości wskaźników zanieczyszczenia w ściekach przemysłowych wprowadzanych do urządzeń kanalizacyjnych określa Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 20 lipca 2002r. Dz.U. Nr 129 poz. 1108.

1.2. Zastosowanie

Separatory tłuszczu (dalej ST) przeznaczone są do przechwytywania tłuszczu w ściekach z kuchni, zmywalni naczyń, procesów technologicznych (wędliniarnie, ubojnie, smaźalnie itp.) oraz zanieczyszczeń stałych, cięższych od wody (żwir, piasek, szlam). Instalowanie ST jest niezbędne w zakładach oraz miejscach, gdzie w ściekach znajduje się tłuszcz roślinny lub zwierzęcy, najczęściej są to wszelkiego rodzaju lokale gastronomiczne, stołówki, przetwórnice mięsa.. Do separatorów nie można wprowadzać ścieków bytowo-gospodarczych (WC), a także ścieków opadowych, oraz ścieków zawierających oleje i tłuszcze pochodzenia mineralnego. Ścieki dopływające do separatora nie powinny zawierać substancji myjących, które mogą wytwarzać emulsje stabilne.

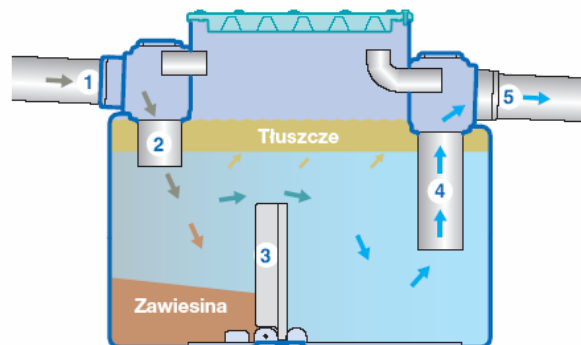
1.3. Opis

ST TECHNEAU są to monolityczne zbiorniki w kształcie zbliżonym do elipsy, wykonane z polietylenu. Pierwszą część separatora stanowi komora osadnika; druga część to komora separacji tłuszczu. Wielkość poszczególnych komór jest uwarunkowana maksymalnym przepływem, wyliczonym w oparciu o dane dotyczące ilości wydawanych posiłków lub ilością zużywanej wody zgodnie z PN EN 1825-2.

1.3.1. Funkcja

Zanieczyszczona woda wpływa do komory osadnika, w której następuje uspokojenie strumienia cieczy, przepływ laminarny. Wielkość osadnika jest tak dobrana, aby czas zatrzymania ścieków był wystarczający dla wytrącenia się substancji zawieszonych, cięższych od wody.

Jednocześnie rozpoczyna się proces separacji tłuszczu. Następnie podczyszczony wstępnie ściek wpływa do komory separacji, gdzie następuje całkowite oddzielenie się tłuszczu od wody. Oczyszczona woda wypływa zasyfonowaną rurą odpływową. Tłuszcz gromadzi się na powierzchni tworząc warstwę.



1.3.2. Materiały konstrukcyjne

Odpowiednia struktura ścianek separatora oraz nie przypadkowy kształt zwiększają sztywność konstrukcji. Cały zbiornik jest konstrukcją monolityczną, bez łączeń. Do produkcji zastosowano polietylen o wysokiej gęstości. Każdy produkt podlega skomplikowanej kontroli jakości zgodnie z ISO 9001. Minimalna grubość ścianek wynosi od 5 do 8 mm, w zależności od typu i wielkości urządzenia. Użyty materiał, charakteryzuje się dużą odpornością chemiczną oraz nie przewodzi prądu elektrycznego (nie używamy regranulatów). Producent zaleca eksploatację urządzenia w zakresie temperatur od -20 do $+35^{\circ}\text{C}$.

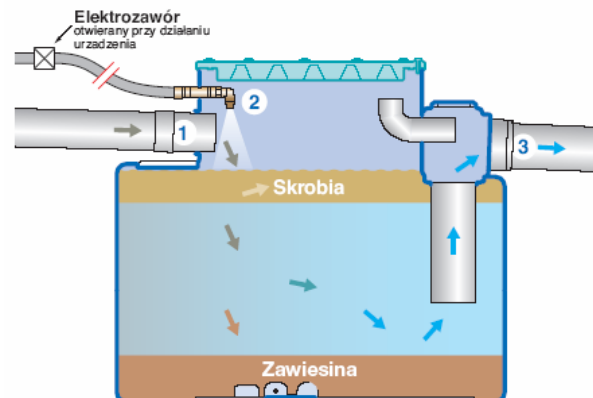


Dopuszczalny nacisk wynosi 15 kN. Podobny nacisk jest w stanie przenieść standardowy właz. Zbiorniki można instalować na głębokości do 2,5 m bez dodatkowej płyty odciążającej pod warunkiem, że masa nasypowa nie przekroczy $2\ 000\ \text{kg/m}^3$.

Króćce dopływowy i odpływowy wykonane są z polietylenu (na wymiar typowy) i zaopatrzone w uszczelki wargowe.

1.3.3. Separatory skrobi

Separatory skrobi są urządzeniami do podczyszczania ścieków ze skrobi powstałej przy obróbce ziemniaków oraz przy produkcji makaronów, krochmalu, w piekarniach itp.



1.4. Parametry techniczne poszczególnych typoszeregów oraz właściwy dobór.

1.4.1. Mini separatory tłuszczu

Nieduże separatory stosowane głównie przy modernizacji już istniejących lokali gastronomicznych, do zamontowania pod zlewozmywakiem (GM01E) lub w posadzce (GM02M).

GM01M



GM02M



1.4.2. Separatory tłuszczu

Separatory przeznaczone do odłuszczenia ścieków z lokali gastronomicznych, stołówek oraz przemysłu spożywczego.

Kuchnia zbiorowego żywienia	Restauracja		Przepływ l/s	Separator tłuszczu z osadnikiem		Separator tłuszczu i skrobi	
	1 zmiana dziennie	2 zmiany dziennie		bez instalacji do opróżniania (patrz strona 7)	z instalacją do opróżniania (patrz strona 8)	bez instalacji do opróżniania (patrz strona 9)	z instalacją do opróżniania (patrz strona 10)
≤ 220	≤ 50	≤ 110	1	EG0500	EG1000	EG2000	EG2500
≤ 350	≤ 80	≤ 160	1,5	EG0501	EG1001	EG2001	EG2501
≤ 450	≤ 110	≤ 220	2	EG0502	EG1002	EG2002	EG2502
≤ 660	≤ 160	≤ 320	3	EG0503	EG1003	EG2003	EG2503
≤ 900	≤ 210	≤ 420	4	EG0504	EG1004	-	-
≤ 1100	≤ 260	≤ 520	5	EG0505	EG1005	EG2005	EG2505
≤ 1400	≤ 320	≤ 620	6	EG0506	EG1006	-	-
≤ 1600	≤ 370	≤ 740	7	-	-	GF07E	GFA07E
≤ 2200	≤ 520	≤ 1040	10	DG10E	DGA10E	-	-
≤ 3400	≤ 800	≤ 1600	15	-	-	GF15E	GFA15E
≤ 4500	≤ 1050	≤ 2100	20	DG20E	DGA20E	-	-

1.4.3. Separatory skrobi

Separatory używane przy przetwórnach ziemniaków, wytwórnach makaronu lokalach gastronomicznych z obieraczkami ziemniaków itp.

Ilość posiłków dziennie	Masa ziemniaków dziennie	Przepływ l/s	Separator skrobi (strona 11)	
			bez instalacji do opróżniania	z instalacją do opróżniania
≤ 380	80 kg	1	EG3000	EG3500
≤ 1200	200 kg	2	EG3002	EG3502
≤ 2400	500 kg	3	EG3003	EG3503
≤ 4600	1000 kg	4	EG3004	EG3504

1.5. OZNACZENIE URZĄDZEŃ

Separatory są wyposażone w tabliczki znamionowe, na których podane są następujące informacje:

- Nazwa i adres producenta urządzenia
- Oznaczenie typu oraz wielkości przepływu
- Dopuszczalne obciążenie
- Pojemność całkowitą
- Nazwę i adres dystrybutora
- Rok budowy

Tabliczka znamionowa znajduje się na wewnętrznej stronie pokrywy separatora, lub dla wersji „D” przymocowana do adaptera.

2. EKSPLOATACJA, OBSŁUGA I KONSERWACJA

Zalecenia dotyczą eksploatacji ST. Instrukcja musi być zaadaptowana do miejscowych warunków zgodne z wymaganiami organów ochrony środowiska.

2.1. Warunki ogólne

Użytkownik jest zobowiązany:

- Wypracować i uzgodnić (z odpowiednim organem ochrony środowiska) instrukcję
- Przeprowadzać kontrole i konserwacje, których powinna dokonywać osoba odpowiednio przeszkolona lub wyspecjalizowana firma
- Prowadzić dziennik eksploatacji i dokonywać wpisów przeprowadzanych ingerencji i konserwacji
- Umożliwić pobieranie i analizę próbek zgodnie z wymaganiami organu ochrony środowiska

2.2. Cykliczne zadania obsługi

Obsługa jest odpowiedzialna za regularne wykonywanie następujących obowiązków:

- Regularna kontrola separatora **1 raz w tygodniu.**
- Kontrola po sytuacjach wyjątkowych (pożar, powódź)

2.3. Dziennik eksploatacji

Dziennik eksploatacji jest prowadzony niezależnie dla każdego separatora. W dzienniku są prowadzone następujące zapisy:

- Nazwiska oraz funkcje osób odpowiedzialnych za eksploatację oraz nazwiska ich przełożonych
- Wyniki cyklicznych kontroli separatora
- Adnotacje o sytuacjach wyjątkowych, nieprzewidzianych.
- Adnotacje o podjętych postanowieniach po sytuacjach wyjątkowych.
- Adnotacje o przeprowadzonych naprawach, czynnościach serwisowych oraz o przeszkoleniu obsługi.
- Wnioski dotyczące remontów generalnych i konserwacji do wykonania przez wyspecjalizowaną firmę.
- Zapisy innych zająć i sytuacji, które mogły mieć wpływ na eksploatację i funkcjonowanie separatora.

Dziennik eksploatacji musi być przedłożony na żądanie organów ochrony środowiska, producentowi lub też wyspecjalizowanej firmie serwisowej.

2.4. INSTRUKCJE

2.4.1. Rozruch techniczny separatora

Przed rozpoczęciem eksploatacji i po wykonanej konserwacji separator musi być napełniony wodą.

2.4.2. Regularna kontrola

- Kompleksowa kontrola stanu całego urządzenia, przede wszystkim bezpiecznego zamknięcia pokryw.
- Kontrola osadnika i wykonanie pomiaru grubości warstwy osadów (służy do tego listwa pomiarowa, na której zaznaczono pozycję dna separatora oraz maksymalną dopuszczalną wysokość warstwy naniesionych osadów. Nie może ona przekroczyć 1/3 wysokości komory osadnika). Patrz tabliczka znamionowa.
- Kontrola warstwy odseparowanych tłuszczów. Warstwa substancji odseparowanej nie może przekroczyć dopuszczalnej wartości, czyli nie może być większa niż wielkość zasycenia wylotu (około 1/3 wysokości słupa ścieku w urządzeniu)
- Kontrola dziennika eksploatacji i dokonanie zapisów o wynikach kontroli.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub usterek konieczna jest konsultacja z wykwalifikowaną firmą i dokonanie niezbędnych napraw.

2.4.3. Transport i utylizacja odseparowanych substancji

Wykonuje to wyspecjalizowana firma, przeszkolona przez Producenta, na podstawie zlecenia użytkownika ST – minimum raz w miesiącu.

Wyspecjalizowana firma dokonuje odbioru odseparowanych tłuszczów.

2.4.4. Transport i utylizacja osadów

Wykonuje to wyspecjalizowana firma na podstawie zlecenia użytkownika ST – minimum raz w miesiącu.

Firma ta dokonuje odbioru wytrąconych osadów i wywozi je wozem asenizacyjnym, wypompowując całą zawartość separatora.

2.4.5. Pobór próbek wody

Na podstawie zlecenia użytkownika ST, przeprowadza autoryzowane laboratorium, zgodnie z przyjętym harmonogramem i obowiązującymi przepisami, Pobieranie próbek związane jest z mierzaniem natężenia przepływu. Czynności te wykonuje, zgodnie z obowiązującą procedurą, pracownik autoryzowanego laboratorium.

2.4.6. Eksploatacja w okresie zimowym

Jeżeli urządzenie jest prawidłowo posadowione poniżej strefy przemarzania gruntu, eksploatacja w okresie zimowym nie nastęrcza trudności.

3. BEZPIECZEŃSTWO I OCHRONA ZDROWIA W CZASIE PRACY

ST może obsługiwać i konserwować osoba, która ukończyła 18 lat, jest sprawna fizycznie oraz odpowiednio przeszkolona.. Osoba ta musi być wymieniona w dzienniku eksploatacji, w którym prowadzi się także zapisy o jej przeszkoleniu.

3.1. Zasady ogólne

Obsługa zobowiązana jest do przestrzegania instrukcji zawartych w Regulaminie eksploatacji oraz zaleceń dostawcy, producenta oraz firmy serwisowej. Regulamin i zasady nie ograniczają obowiązków, wynikających z przepisów Kodeksu Pracy i innych przepisów.

3.2. Bezpieczeństwo pracy

- Otwarte włązy muszą być zabezpieczone. Wszelkie prace konserwacyjne należy przeprowadzać zespołem złożonym z co najmniej dwóch pracowników. Zasada ta obowiązuje przede wszystkim w przypadkach, gdy jeden z pracowników wchodzi do separatora.
 - Należy poinformować przełożonych i współpracowników o planowanej pracy.
 - Wykonujący prace konserwacyjne wewnątrz urządzenia musi być ubezpieczony przez innego pracownika.
 - Konserwator przebywający wewnątrz urządzenia musi być zabezpieczony liną.
 - Należy wyznaczyć i sprawdzić najbliższe miejsce, skąd byłoby możliwe wezwanie ewentualnej pomocy (telefonicznie).

UWAGA – W ŻADNYM WYPADKU NIE WOLNO BAGATELIZOWAĆ POWYŻSZYCH ZASAD.

URAZY, A TAKŻE WYPADKI ŚMIERTELNE NA SKUTEK UDUSZENIA LUB ZATRUCIA SĄ CZĘSTE. PRZYCYNĄ BYWA ZANIEDBANIE LUB NIEDOCENIENIE PODSTAWOWYCH ZASAD I REGUŁ BEZPIECZEŃSTWA PRACY.

- W czasie pracy konieczne jest używanie odpowiedniej odzieży, gumowych rękawic i okularów ochronnych
- Ścieki mogą być źródłem infekcji i zakażeń. W kontakcie z wodą, osadami, odseparowanym tłuszczem konieczne jest zachowywanie maksymalnej ostrożności.
- W przypadku zranień, nawet najmniejszych urazów skóry, nieodzowne jest opatrzenie rany, dezynfekcja oraz konsultacja ze służbami medycznymi.
- Po ukończeniu pracy konieczne jest umycie rąk ciepłą wodą z mydłem oraz innych części ciała, które mogły mieć kontakt ze ściekami.

3.3. Bezpieczeństwo przeciwpożarowe

Rozkład substancji organicznych (tłuszcz i inne) powoduje wydzielanie się gazów łatwopalnych. Dlatego w separatorach i w ich pobliżu należy zachować ostrożność, a w szczególności:

- W ST i w bezpośredniej ich bliskości obowiązuje bezwzględny zakaz palenia papierosów i manipulacji z otwartym ogniem.
- Do wnętrza ST obowiązuje zakaz wstępu osobom, które tam nie pracują lub nie były odpowiednio przeszkolone.

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych należy podjąć odpowiednie przygotowania:

- Znać numery telefonów pogotowia ratunkowego i straży pożarnej
- Znać miejsce przechowywania gaśnic p.pożarowych oraz umieć się nimi posługiwać
- Znać drogi ewakuacyjne i zaplanować zachowanie w przypadku pożaru
- Ocenić niebezpieczeństwo grożące okolicy oraz przygotować procedurę ostrzegania

3.4. Bezpieczeństwo ekologiczne

Zgodnie z ustawą „O odpadach” tłuszcze odseparowane w separatorach traktowane są jako odpady komunalne, w związku z powyższym powinny być odpompowywane przez firmy posiadające możliwość ich utylizacji.

Zalecamy, aby całość prac związanych z kontrolą i serwisem wykonywały wyspecjalizowane firmy, które posiadają odpowiednie uprawnienia.

3.5. Czynności niedozwolone

- Obsługa nie jest uprawniona do przeprowadzania prac niefigurujących w Dzienniku eksploatacji i innych dokumentach
- Zakazane jest przede wszystkim przerabianie ST w celu obejścia niektórych z jego funkcji oraz eksploatowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Obsługa nie może opuścić stanowiska pracy, nim urządzenie nie zostanie zamknięte.
- Niedozwolone jest manipulowanie z otwartym ogniem w ST

4. PROJEKTOWANIE, POSADOWIENIE, MONTAŻ (ogólnie)

Do separatorów tłuszczów roślinnych i zwierzęcych nie należy wprowadzać ścieków zawierających fekalia, ścieków opadowych oraz ścieków zawierających oleje i tłuszcze pochodzenia mineralnego. Ścieki dopływające do separatora nie powinny zawierać substancji myjących, które mogą powodować emulsje stabilne. Separator musi być wentylowany, aby nie dopuścić do powstania odorów w wyniku procesów gnilnych.

Separator powinien być zainstalowany w pobliżu miejsca zrzutu ścieków, jednakże - w miarę możliwości - z daleka od ciągów komunikacyjnych i dróg, składowisk i placów przeładunkowych. Aby wykluczyć ewentualną uciążliwość z powodu występowania odorów należy instalować separatory z daleka od pomieszczeń mieszkalnych lub biurowych oraz okien i otworów wentylacyjnych.

Separator powinien być tak zlokalizowany, aby zapewniony był dogodny dojazd sprzętu potrzebnego do usunięcia zgromadzonych w nim zanieczyszczeń oraz możliwe było wykonanie czynności eksploatacyjnych.

Separator powinien być posadowiony w odpowiedniej odległości od budowli, aby naciski przekazywane przez fundamenty nie powodowały jednostronnego niesymetrycznego obciążenia ścian bocznych zbiorników.

4.1. Dobór wielkości ST

Przepustowość nominalną separatora Q_n określa się w zależności od ilości ścieków, gęstości i prędkości wznoszenia się cząstek, które mają być usunięte, od temperatury ścieków, stosowania środków czyszczących.

Przepustowość nominalną oblicza się ze wzoru:

$$Q_n = Q_s \times f_s \times f_d \times f_r$$

w którym:

Q_s - maksymalny dopływ ścieków, l/s

f_s – współczynnik temperaturowy

f_d – współczynnik gęstości

f_r – współczynnik detergentowy

Wielkość separatora można także ustalić na podstawie wielkości produkcji zakładu, z którego ścieki są oczyszczane.

4.2. Przygotowanie do zabudowy separatora

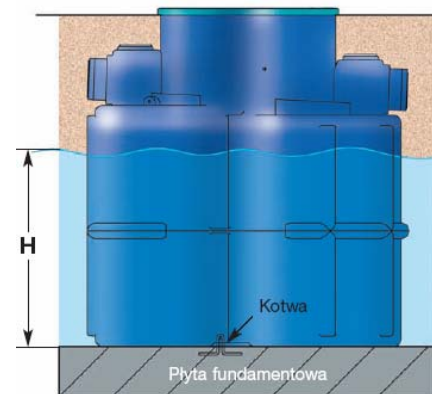
ST posadawia się w przygotowanym wykopie. Na dnie wykopu należy umieścić odpowiednio zagęszczoną warstwę piasku. Rzędnią dna wykopu obliczamy odejmując od niwelety kanalizacji wysokość separatora. Dno wykopu musi być wypoziomowane. O sposobie wykonania wykopu oraz jego zabezpieczeniu decyduje projektant.

4.3. Zabudowa ST w terenie nie przejazdowym

ST należy umieścić w wykopie szerokoprzestrzennym, przyłączyć do kanalizacji i **napelnić wodą**. Wolną przestrzeń wypełnić piaskiem zagęszczanym warstwowo. **Obciążenie naziomu, jakiemu poddawany jest separator nie może przekroczyć 15 kN**. Podobny nacisk jest w stanie przenieść standardowy właz. **Zbiorniki można instalować na głębokości od 1 do 2 m zasypu bez dodatkowej płyty odciążającej (w zależności od wielkości) pod warunkiem, że masa nasypowa nie przekroczy 2 000 kg/m³**. Producent zaleca stosowanie płyty odciążającej od głębokości 2,5 m mierzonej od dna urządzenia. W opcji producent dostarcza nadstawki o wysokościom 850 do 1050 mm, które można dociąć (od dołu do przetłoczenia) na potrzebny wymiar. Nadstawki te mogą być nakładane jedna na drugą. ST łącznie z nadstawkami zasypuje się warstwami piasku odpowiednio je zagęszczając. Nawierzchnię doprowadza się do stanu zgodnie z przeznaczeniem (płyty chodnikowe, jezdnia lub trawa).

Posadowienie w wodach gruntowych należy wykonać według schematu obok. Należy pamiętać o płycie dociążającej (masa płyty musi równoważyć siłę wyporu pustego urządzenia) i kotwach mocujących ST do tej płyty

125
kN



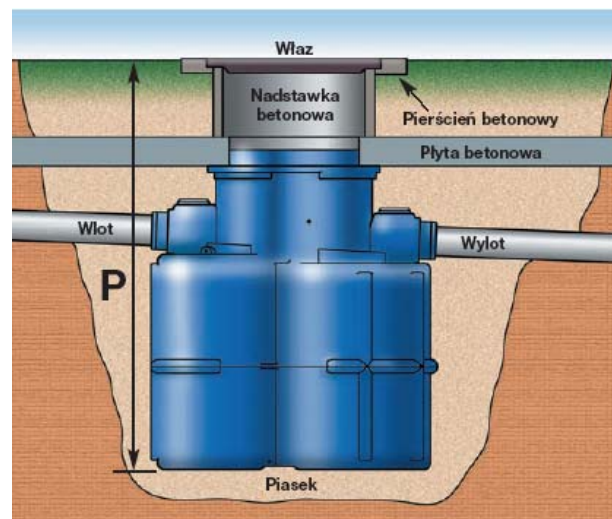
Podczas zagęszczania nasypu lub betonowania ST musi być napelniony wodą.

4.4. Instalacja w terenie przejazdowym bądź na dużej głębokości.

Zaleca się bardzo staranne obsypywanie urządzenia (Uwaga! Urządzenie musi być wypełnione wodą przed przystąpieniem do zasypywania)

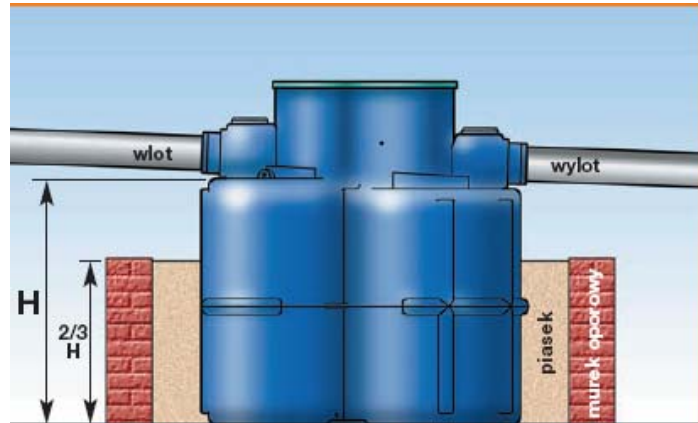
W przypadku zastosowania nadstawek betonowych, należy pamiętać, że muszą one opierać się na odciążającej płycie betonowej. Obliczając płytę odciążającą należy wziąć pod uwagę:

- Wysokość naziomu
- Masę nadstawek betonowych
- Przejezdowość posadowienia



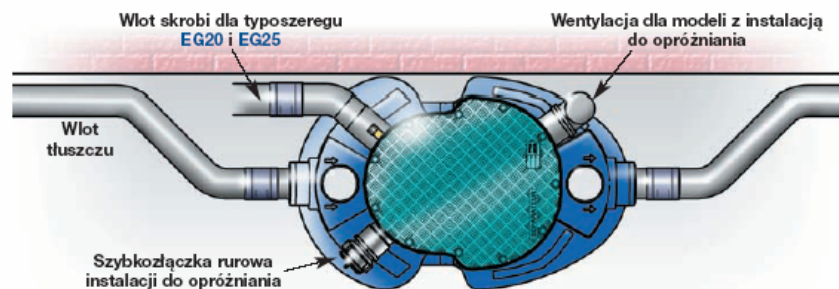
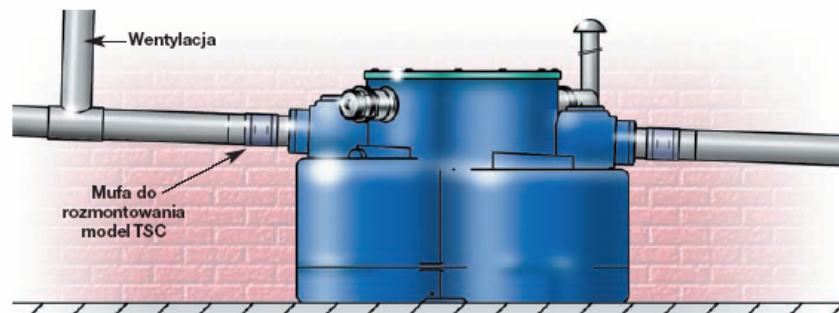
4.5. Instalacja na powierzchni lub urządzeń wolnostojących

Przy zabudowie ponad terenem separator musi być omurowany do 2/3 wysokości zbiornika. Przestrzeń między ścianką, a ST wypełniamy piaskiem. W przypadku takiej zabudowy konieczne jest wzięcie pod uwagę eksploatacji w warunkach zimowych oraz przewidzenie izolacji termicznej.



Instalacja jako urządzenia wolnostojące może być wyłącznie dla następujących modeli:

EG0500C, EG0501C,
EG0502C, EG1000C,
EG1001C, EG1002C,
EG2000C, EG2001C,
EG2500C, EG2501C



UWAGA - WAŻNE

Separator w czasie obsypywania piaskiem lub zabetonowywania musi być koniecznie wypełniony wodą do poziomu króćca odpływowego. Klapy z polietylenu nie posiadają odpowiedniej wytrzymałości w przypadku dużego natężenia ruchu pieszego. Przy występowaniu większych obciążeń mogłoby nastąpić zgniecenie klapy wykonanej z polietylenu, a co za tym idzie jej zniszczenie. Dlatego na traktach pieszych oraz innych miejscach o zwiększonym obciążeniu wskazane jest stosowanie włączów żeliwnych lub dodatkowej klapy ponad całością konstrukcji.

4.6. Przygotowanie ST do montażu

Urządzenie przed doprowadzeniem ścieków należy całkowicie oczyścić (włącznie z króćcem dopływowym i odpływowym), usunąć zanieczyszczenia, w razie potrzeby także odpompować ciecz.

Posadowienie separatora w wykopie wykonujemy zazwyczaj ręcznie, bez wykorzystania ciężkiego sprzętu. Można do tego celu wykorzystać deski. Króćce dopływowe i odpływowe wymagają większej ostrożności, ponieważ wykonane są z PCV. Sam zbiornik jest wystarczająco trwały i nie wymaga szczególnej ostrożności.

Podłączenie do kanalizacji wykonuje się za pomocą muf z uszczelkami wargowymi powszechnie stosowanych w przypadku rur z PCV.

4.7. Rozruch techniczny i eksploatacja

Przed oddaniem separatora do eksploatacji należy sprawdzić czy wewnątrz nie znajdują się jakieś obce przedmioty, następnie dopełnić separator wodą.

5. SERWIS.

Wykaz firm wykonujących prace związane z serwisem separatorów tłuszczu znajduje się u dystrybutorów urządzeń firmy TECHNEAU.

6. GWARANCJE

Na separatory tłuszczu TECHNEAU Polska daje 10 lat gwarancji.

Warunkiem gwarancji jest prawidłowa instalacja zgodnie z instrukcją montażu, serwis wykonywany przez autoryzowaną firmę oraz dotrzymanie warunków eksploatacji i konserwacji, wpisanych do książki serwisowej. Klient ma obowiązek zwrotnego przesłania kuponu gwarancyjnego na adres TECHNEAU Polska.

7. PRZENOSZENIE, TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

Przenoszenie i transport ST nie są specjalnie skomplikowane. Należy zwrócić uwagę, aby nie spowodować upadku z wysokości oraz by nie uszkodzić króćców dopływowego i odpływowego.

Magazynowanie urządzeń nie wymaga specjalnych zabiegów. W przypadku składowania jednego separatora na drugim należy brać pod uwagę zaokrąglone kształty urządzeń oraz gładkość powierzchni, co może grozić upadkiem urządzenia na pracownika. Separatory mogą być składowane na otwartej przestrzeni. Nie wymagają ochrony przed promieniowaniem UV. Należy składować je z zamkniętymi klapami, dzięki czemu unikniemy opróżniania z wody przed przenoszeniem. W przypadku ustawiania separatorów na paletach, należy zwrócić uwagę, aby palety znajdowały się po obydwu końcach urządzenia.

8. CZĘŚCI ZAMIENNE

Części zamienne są na składzie TECHNEAU Polska. Dowóz zapewnią nasi handlowcy lub firmy serwisowe.

9. WYPOSAŻENIE, OSPRZĘT

Sygnalizacja elektroniczna

ST są przystosowane do montażu osprzętu elektrycznego. Dostawy i montaż powinna dokonać wyspecjalizowana firma w dziedzinie instalacji elektrycznych. Sygnalizacja może być świetlna, dźwiękowa lub kombinowana. Może polegać także np. na bezpośrednim ostrzeżeniu pracownika w dyżurce połączeniem telefonicznym.

10. CERTYFIKACJA

Firma TECHNEAU deklaruje zgodność swoich wyrobów z obowiązującymi normami PN-EN 1825-2 i EN 1825-2. Separatory tłuszczu gamy ELIPSE, oraz sama firma TECHNEAU, spełniają wszystkie wymogi wcześniej wymienionych norm w związku z czym KAŻDE URZĄDZENIE ZNAKOWANE JEST EUROPEJSKIM ZNAKIEM JAKOŚCI „CE”

Separatory tłuszczu gamy polietylenowej firmy TECHNEAU posiadają Aprobate Techniczną wydaną przez Instytut Ochrony Środowiska nr AT/99-08-0115.

Firma TECHNEAU pracuje od roku 1994 w systemie jakości ISO 9001



**Karta obsługi serwisowej separatora.**

Data usługi serwisowej	Nazwisko osoby uprawnionej	Przeprowadzone czynności	Podpisy	
			osoby uprawnionej	klienta

