



Splitfix

**KOMPAKTOWY
SEPARATOR TŁUSZCZÓW
DO ZASTOSOWAŃ STACJONARNYCH**



| Czym jest separator tłuszczów?

Separator tłuszczów oddziela tłuszcze, oleje i substancje stałe ze ścieków, zanim trafią do kanalizacji. Wykorzystuje do tego właściwości fizyczne, a dokładniej to, że tłuszcz jest lżejszy od wody i dlatego wypływa do góry. Oczyszczone ścieki przepływają następnie do publicznej kanalizacji.

Separatory tłuszczów są **wymagane prawnie** w zakładach, w których produkowane są ścieki zawierające tłuszcz. Jeżeli tłuszcz dostanie się do kanaliza-

cji, powstaną zatory i w konsekwencji uszkodzenia w sieci kanalizacyjnej oraz w oczyszczalniach ścieków, a dodatkowo pojawią się uciążliwe zapachy. Dlatego Jung Pumpen oferuje **separator tłuszczów Splitfix** jako wolnostojące, modułowe rozwiązanie.

Norma DIN EN 1825 (projektowanie i pomiary) oraz DIN 4040-100 (praca, konserwacja i monitoring) tworzą podstawy prawne dla zastosowań separatorów tłuszczów. Miejscowe regulaminy ście-

kowe mogą zawierać dalsze wymagania w zakresie montażu, okresów opróżniania i dokumentacji.

Jeżeli odpływ znajduje się poniżej wysokości cofki, albo nie są spełnione wymagania dotyczące cofki wg DIN 4040-100, separator tłuszczów musi być stosowany za **przepompownią** np. **Compli 1000** od Jung Pumpen.

| Krótka prezentacja Splitfix

Separator tłuszczów Splitfix jest dostępny w **pięciu różnych rozmiarach** i **opcjonalnie z przyłączem po prawej lub lewej stronie**.

Zbiornik do poboru próbek jako wymagane akcesorium może być dostarczony w **trzech różnych rozmiarach**. Każdy rozmiar dostępny jest z **pionowym lub poziomym odpływem**.

Dzięki **sześciu różnym zestawom akcesoriów** separator tłuszczów można rozbudować modułowo.



Elastyczne i rozszerzane modułowo

| Wydajny tam, gdzie jest tłusto: Splitfix w akcji

Separatory tłuszczów chronią sieć kanalizacyjną i środowisko wszędzie tam, gdzie powstają ścieki zawierające tłuszcz.

Dotyczy to m.in. gastronomii (restauracje, bary, hotele, kuchnie wielkopowierzchniowe), a także zakładów rzeźniczych, masarskich i spożywczych.

Wielkość nominalną dobiera się na podstawie liczby podłączonych urządzeń, rodzaju zakładu lub na podstawie wyznaczenia maksymalnego odpływu wody.



| Siedem dobrych powodów na pierwszy rzut oka:

1. Bezwonne odprowadzanie bez otwierania zbiornika

Splitfix umożliwia całkowicie zamknięte odprowadzanie poprzez rurę opróżniającą.

- Brak obciążenia zapachem w pomieszczeniu kuchennym lub technicznym
- Idealne do ustawienia wewnątrz (piwnica, pomieszczenia techniczne)

2. Kompaktowa konstrukcja

Wąska konstrukcja (najmniejsza wersja ma szerokość 700 mm) umożliwia transport przez niemal wszystkie drzwi. Możliwość ustawienia bezpośrednio przy ścianie.

- Pełna możliwość dodania do istniejącego wyposażenia
- Bez przebijania ścian, bez dźwigu, bez prac ziemnych

3. Wolnostojące ustawienie bez prac ziemnych

Zaprojektowany do swobodnego ustawiania w budynku – bez wymaganych prac ziemnych czy zabezpieczenia przed wybiciem.

- Szybki montaż
- Znacząco niższe koszty budowy i montażu

4. Wysokiej klasy polietylen – trwały i odporny na korozję

Pojemnik jest odporny na agresywne kwasy tłuszczowe, środki czyszczące i wyższe temperatury

- Długa żywotność
- Brak ryzyka korozji
- Niewielka masa przy wysokiej stabilności

5. Konserwacja możliwa z dwóch stron

- Idealne do wąskich pomieszczeń
- Krótszy czas konserwacji
- Niższe koszty eksploatacji

6. Obserwacja poziomu tłuszczu przez zintegrowane seryjne okienko kontrolne

- standardowe wizualna zamiast szacunków
- Optymalne planowanie okresów opróżniania
- Unikanie przepełnienia i zakłóceń działania

7. Modułowa koncepcja akcesoriów

Separator tłuszczów Splitfix jest kompatybilny z różnorodnymi akcesoriami:

- Mieszadło
- Pompa do odprowadzania
- Pojemnik do poboru próbek z pionowym lub poziomym odpływem
- Inteligentny sterownik
- Możliwość przestawienia z ręcznego na automatyczny układ napełniania

Zakłady rzeźnicze i
branża spożywcza

Oddzielanie
tłuszczów.
Unikanie
szkód.



Mała gastronomia



Do kuchni
z niewielkim
obciążeniem
tłuszczem

Ścieki wp

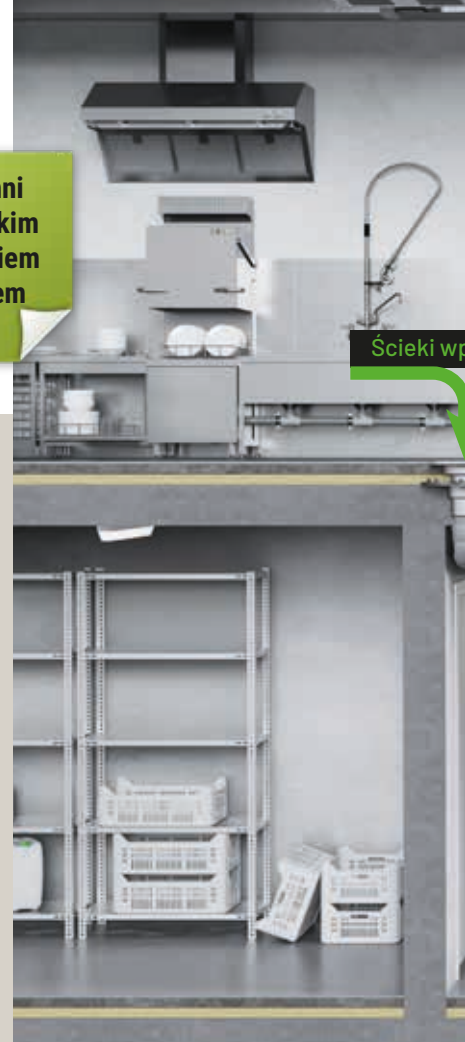
Do niewielkich obiektów gastronomicznych

Wbudowany separator tłuszczów ma podstawowe funkcje odprowadzania ścieków zawierających tłuszcz w obiektach o niewielkim lub średnim obciążeniu. Jego komponentami, obok pojemnika, są ręczny zawór dopływowy z zaworem kulkowym, pokrywa pojemnika, wziernik (z prawej albo lewej strony z prawej albo lewej strony) oraz przyłącze do bezpośredniego odprowadzania.

Wziernik umożliwia szybką kontrolę stanu napełnienia, dzięki czemu można łatwo określić moment odprowadzania.

Opróżnianie następuje przez bezpośrednie złącze do odprowadzania, jeśli separator tłuszczów jest łatwo dostępny, a wózek ssący znajduje się w bezpośrednim pobliżu. Po opróżnieniu separator tłuszczów trzeba ponownie napełnić ręcznie, a następnie jest ponownie gotowy do pracy.

- Ręczny układ napełniania
- Bezpośrednie opróżnianie przez wózek ssący
- Wziernik do kontroli poziomu napełnienia
- Niskie wymagania konserwacyjne





| Duże obciążenie tłuszczem, długie drogi odprowadzania

Ta wersja dodatkowo oferuje **sterownik**, **automatyczny układ napełniania** oraz – jeżeli to wymagane **pompę odprowadzającą** oraz mieszadło. Umożliwia W takim przypadku pompa do **odprowadzania**.

Mieszadło przed opróżnieniem zapewnia równomierne wymieszanie i zapobiega odkładaniu się tłuszczów.

Przy większej odległości pomiędzy separatorem tłuszczów a wózkiem ssącym podciśnienie pojazdu często nie wystarcza do niezawodnego odessania oddzielonej zawartości. W takim przypadku pompa do odprowadzania zapewnia

aktywne tłoczenie oraz pełne i bezpieczne opróżnianie nawet na dłuższych odcinkach.

Automatyczne uzupełnianie zapewnia po odprowadzaniu samoczynnie niezbędny poziom wody roboczej.

- **Automatyczny układ napełniania**
- **Mieszadło do homogenizacji**
- **Opcjonalna pompa do odprowadzania**
- **Tryb sterowany czasem**

Idealny do głębokich piwnic

Projektowanie i montaż

Separatory tłuszczów ustawione swobodnie w piwnicy w normalnym trybie pracy **nie wymagają klasycznego zabezpieczenia przed wyporem**. Norma DIN 4040-100 nie wymaga wyraźnie dla takiej formy montażu zabezpieczenia przed cofką, tylko stabilnego ustawienia. Należy pamiętać o:

stabilności i fundamentach

- płaskim, nośnym podłożu
- odpowiednio zwymiarowanej płycie podłogowej
- braku obciążenia punktowego

dostępności

- swobodnym dostępem do konserwacji, opróżniania i inspekcji
- odpowiednim możliwościami otwarcia
- dostępności dla pojazdów wywozu

Koncepcja przechodzi w zysk



zabezpieczeniu przed cofką

Jeżeli separator tłuszczów umiejscowiony jest poniżej poziomu cofki, bezwzględnie konieczna jest dodatkowa **przepompownia ścieków zgodnie z DIN EN 12050-2**. Doskonale nadają się do tego podwójne przepompownie fekaliów z serii Compli, takie jak Compli 1000 albo Compli 1200. Bezpośredni odpływ grawitacyjny do kanalizacji nie jest dozwolony. Montaż **klap przeciwwrotnych/automatu** w tym obszarze **nie jest dozwolony**.

Napowietrzanie i odpowietrzanie

Separatory tłuszczów ustawione na wolnej przestrzeni muszą być prawidłowo napowietrzane i odpowietrzane. Odpowietrzenie nie jest kwestią komfortu, lecz koniecznym wymaganiem funkcyjnym wynikającym z DIN 1986-100 w połączeniu z DIN 4040-100.

Podłączenie do wentylacji budynku

- Przewód doprowadzający do separatora tłuszczów musi być odpowietrzony co najmniej w punkcie końcowym przez dach.
- Sama wentylacja pomieszczenia nie jest dozwolona.
- Sam zbiornik separatora tłuszczów nie musi być wentylowany.
- Przewód wentylacyjny przepompowni ścieków nie może łączyć się z przewodem doprowadzającym / odprowadzającym separatora.

Wymiar przewodu wentylacyjnego

- Wymiar przewodu wentylacyjnego musi być równy przekrojowi przewodu dopływowego.
- Unikać długich poziomych przewodów

Odporność na temperaturę i media

Temperatura ścieków w dopływie do separatora tłuszczów nie może przekraczać 60 °C. W wyższej temperaturze spada wydajność separacji – dlatego przed wprowadzeniem należy odpowiednio schłodzić zwłaszcza gorącą wodę ze zmywarek.

Dlaczego ta granica jest ważna (w skrócie):

Separatory tłuszczów działają na zasadzie grawitacji. Jeżeli ścieki są zbyt ciepłe, tłuszcze/oleje są bardziej płynne lub łatwiej emulgują – skuteczność separacji spada, tłuszcze mogą się „prześlizgnąć” i istnieje zagrożenie przekroczenia wartości granicznych lub tworzenia się osadów w instalacji.

Co ze zmywarkami/gorącą wodą (> 60 °C)?

Wiele zmywarek wytwarza gorące pomyje (> 60 °C, aż do 90 °C). Z reguły ścieki stygną w drodze od zmywarki do separatora tłuszczów. W idealnym przypadku temperatura w dopływie wynosi wówczas poniżej 60 °C. Skutkiem temperatur dopływu przekraczających 60 °C jest konieczność wyboru większych rozmiarów separatora ze względu na wytyczne pomiarowe.

Eksploatacja i konserwacja

Aby separator tłuszczów działał niezawodnie przed długi czas i był używany zgodnie z normą, wymagane są regularne działania – w tym realizacja obowiązku dokumentacyjnego.

Min.
1 x /
miesiąc

Opróżnianie i czyszczenie

Separator tłuszczów i sitko szlamowe muszą być całkowicie opróżniane i czyszczone – **co najmniej raz w miesiącu, często jednak nawet co 14 dni**. Okres zależy od obciążenia tłuszczem i obowiązków administracyjnych.

Raz w
miesiącu

Kontrola własna

Specjalista musi przeprowadzić kontrolę wzrokową, sprawdzając w jej trakcie między innymi poziom tłuszczu i szlamu oraz stan instalacji. Wyniki należy zanotować w dzienniku roboczym.

Raz w roku

Konserwacja

Raz na rok trzeba zlecić **specjaliście / specjalistycznej firmie** konserwację instalacji w stanie opróżnionym i oczyszczonym. Powierzchnie wewnętrzne, elementy do zabudowy i komponenty techniczne zostają sprawdzone, a dziennik eksploatacji kontrolowany jest pod kątem kompletności.

Co
5 lat

Inspekcja generalna

Specjalista musi ją przeprowadzić przed pierwszym rozruchem oraz okresowo w późniejszej eksploatacji maksymalnie co pięć lat, o ile nie ma innych wymogów.

Regu-
larnie

Dokumentacja

Wszystkie te czynności muszą być dokładnie udokumentowane w **dzienniku eksploatacji**. Osobą odpowiedzialną jest zawsze użytkownik, nawet jeśli wykonanie prac zleca osobom trzecim.

Przy pompie do odprowadzania:

Przy maszynowym opróżnianiu separatora tłuszczów pompą do odprowadzania, pompa ta musi być odpowiednia do **tłustych, szlamowych i częściowo silnie zanieczyszczonych ścieków**.



**Niezawodność
dzięki
jasnym regułom**

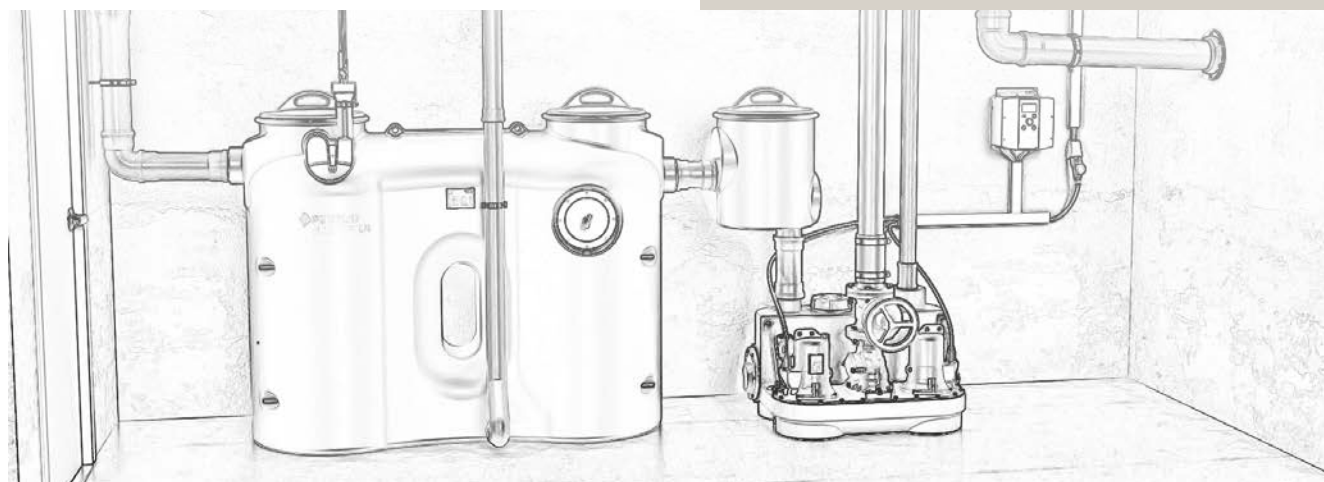
W praktyce dla pomp stosowanych w separatorach tłuszczów przyjęły się następujące minimalne wymagania dotyczące przelotu (ciał stałych):

- swobodny przelot kuli ≥ 30 mm (wartość minimalna zwykła w praktyce)
- w instalacjach z dużą ilością szlamu albo częstymi resztkami po posiłkach ≥ 40 mm

Uzasadnienie:

Przy opróżnianiu transportowane są homogeniczne mieszanki tłuszczów, wody i szlamu. Zbyt małe przeloty powodowałyby zatory, zwiększone zużycie i awarie.

Odporność temperaturowa pompy jest kluczowym czynnikiem dla separatorów tłuszczów. Zgodnie z normą DIN EN 1825-2 temperatura ścieków w **ciągłej pracy ograniczona jest do maksymalnie 35 °C**.



Separator tłuszczów Splitfix – numery katalogowe, wymiary i masy

Produkt	Wymiary dł. x sz. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr kat.	Zbiornik do poboru próbek
Splitfix NS2 - strona prawa	1940 x 842 x 1286	88	JP51024	DN 100
Splitfix NS2 - strona lewa	1940 x 842 x 1286	88	JP51025	DN 100
Splitfix NS4 - strona prawa	1940 x 842 x 1526	101	JP51026	DN 100
Splitfix NS4 - strona lewa	1940 x 842 x 1526	101	JP51027	DN 100
Splitfix NS7 - strona prawa	1776 x 1080 x 1716	145	JP51028	DN 150
Splitfix NS7 - strona lewa	1776 x 1080 x 1716	145	JP51029	DN 150
Splitfix NS10 - strona prawa	2356 x 1080 x 1816	182	JP51030	DN 150
Splitfix NS10 - strona lewa	2356 x 1080 x 1816	182	JP51031	DN 150
Splitfix NS15 - strona prawa	2000 x 1953 x 2019	415	JP51032	DN 200
Splitfix NS15 - strona lewa	2000 x 1953 x 2019	415	JP51033	DN 200

Notyfikacja: „Prawa” i „lewa” odnosi się do przyłącza w kierunku przepływu.

Wymagane wyposażenie

Produkt	Nr kat.
Zbiornik do poboru próbek DN 100 odejście poziome	JP51037
Zbiornik do poboru próbek DN 150 odejście poziome	JP51038
Zbiornik do poboru próbek DN 200 odejście poziome	JP51039
Zbiornik do poboru próbek DN 100 odejście pionowe	JP51046
Zbiornik do poboru próbek DN 150 odejście pionowe	JP51047
Zbiornik do poboru próbek DN 200 odejście pionowe	JP51048

Zestawy akcesoriów do rozszerzeń modułowych

Produkt	Nr kat.
Zestaw akcesoriów A NS2-NS4 z następującymi elementami:	JP51034
sterownik FA, układ napełniania NS2 - NS4 oraz pilot FA	

Produkt	Nr kat.
Zestaw akcesoriów B NS2-NS4 z następującymi elementami:	JP51035
sterownik FA, układ napełniania NS2 - NS4, pilot FA, zestaw przyłączy pompy NS2-NS4, pompa FA 25/2 AW1	

Produkt	Nr kat.
Zestaw akcesoriów C NS2-NS4 z następującymi elementami:	JP51036
sterownik FA, układ napełniania NS2 - NS4, pilot FA, zestaw przyłączy pompy NS2-NS4, pompa FA 25/2 AW1 i mieszałdo FA	

Produkt	Nr kat.
Zestaw akcesoriów A NS7-NS15 z następującymi elementami:	JP51040
sterownik FA, układ napełniania NS7 - NS15 oraz pilot FA	

Produkt	Nr kat.
Zestaw akcesoriów B NS7-NS15 z następującymi elementami:	JP51041
sterownik FA, układ napełniania NS7 - NS15, Pilot FA, zestaw przyłączy pompy NS7-NS15, pompa FA 25/2 AW1	

Produkt	Nr kat.
Zestaw akcesoriów C NS7-NS15 z następującymi elementami:	JP51042
sterownik FA, układ napełniania NS7 - NS15, pilot FA, zestaw przyłączy pompy NS7-NS15, pompa FA 25/2 AW1 i mieszałdo FA	

