



УЛОВИТЕЛЬ ЖИРОВ ЕКО-ОТО

Для ресторанов, мясокомбинатов, кухонь, кафе, школ...

Технология биологической очистки сточных вод разработана фирмой Ekoservis, Словакия

Двухступенчатый уловитель жиров и масел задерживает и ликвидирует неэмульгированные жиры из сточных вод, производимых кухнями, ресторанами и мясокомбинатами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Быстрая установка
- Высокая эффективность
- Легкий доступ
- Легко отмыть жир
- Небольшие расходы на строительство
- Длительное время эксплуатации
- Прочная конструкция резервуара
- Водонепроницаемый резервуар
- Возможность установки в любом месте (дороги, здания, газоны)

ОПИСАНИЕ

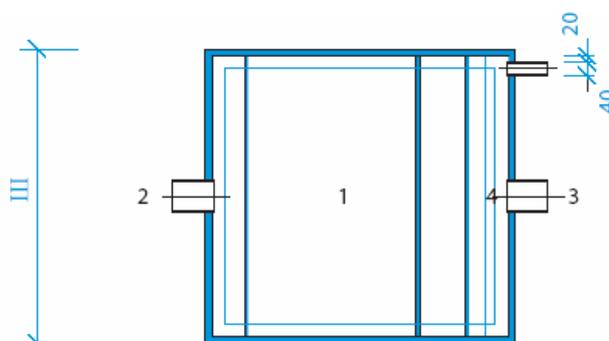
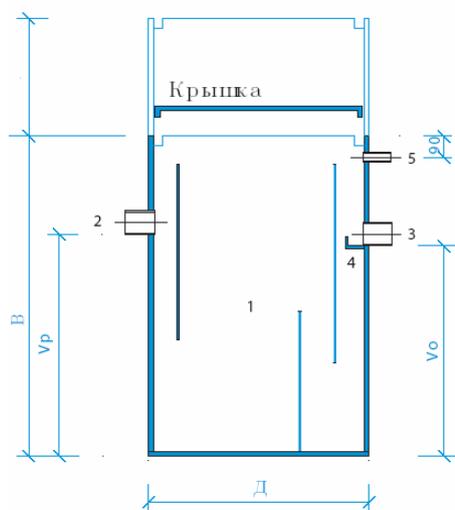
Уловитель жиров защищает канализацию и СОСВ от жиров и масел. ЕКО-ОТО устанавливается как первоначальная единица канализационной системы.



ТЕХНИЧЕСКИЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Название	Производительность	Количество порций	Размеры резервуара			Впуск (мм)	Выпуск (мм)
	л/с		шт./сут.	D	C	A	Ø/Vo
ЕКО-ОТО 1	1	200	940	900	1370	100/950	100/900
ЕКО-ОТО 2	2	400	1350	900	1370	100/950	100/900
ЕКО-ОТО 3	4	800	1840	900	1370	100/950	100/900
ЕКО-ОТО 4	6	1200	1800	1200	2000	150/1750	150/1700
ЕКО-ОТО 5	8	2000	2000	1200	2000	150/1750	150/1700
ЕКО-ОТО 6	10	3000	2500	1500	2000	150/1750	150/1750

СХЕМА



1. Резервуар
2. Впускная труба
3. Выпускная труба
4. Отлив
5. Вентиляция

Ekoservis Lat

Ул. Атласа, 5, Рига, LV-1026

Тел.: 7387342 Факс: 7387343 Моб. тел.: 26164429

E-mail: ekoservislat@btv.lv

www.ekoservislat.lv

