

ODLUČOVAČ TUKŮ – „LAPOL“

- **materiál: polypropylenová deska o síle 8mm**
- **typ provedení: hranatý**
- **využití: pro zachycení tuků a olejů v restauracích, kuchyních a různých potravinářských výrobcích**

Odlučovač tuků – je vyráběn dle ČSN 756081 z homogenních polypropylenových desek podle ČSN EN ISO 18731 a ČSN EN ISO 15013 (pro 8 – 12 mm). Jeho funkce spočívá v přivedení odpadních vod znečištěných tuky přes vtokovou komoru do komory odlučovací, ve které dochází k jejich ochlazení. V kalovém prostoru se oddělují tuky a oleje od vody, vzhledem k jejich různé hustotě. Ze zásobníku kalového prostoru se tuky a oleje musí pravidelně odstraňovat. Interval odstraňování závisí na množství odloučených tuků a olejů.

Hlavní zásady při osazení :

- Odlučovač se usazuje výlučně na rovnou vybetonovanou armovanou desku o síle 200 mm a následně se dno po obvodu přibetonuje armovaným věncem o průřezu 150x250 mm.
- následující den se provádí zásyp betonem, který se průběžně hutní
- Víko odlučovače zůstává odnímatelné.

Při nedodržení uvedených zásad hrozí poškození nádrže a dojde k zániku nároku na reklamaci zboží.

**V případě výskytu spodní vody lze po konzultaci nádrž rozměrově upravit.*

