

# Евролос Норма

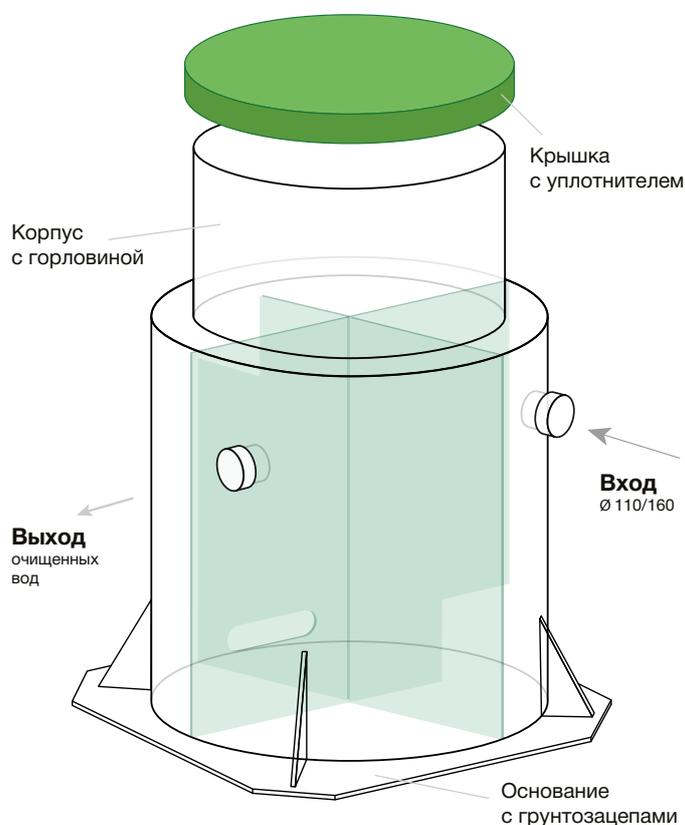
Промышленный жируловитель для канализации из столовой, кафе или ресторана

Для защиты канализации от пагубного воздействия отложенный жира и масла, жируловки должны обязательно устанавливаться на предприятиях:

- **Общественного питания;**
- Молокозаводах, мясоперерабатывающих и маслоэкстракционных заводах;
- Хлебопекарнях и кондитерских.



**Евролос**  
Системы очистки



Любых других объектах, имеющих схожие по составу сточные воды:

- Для **канализации столовой**, кафе, закусочной или ресторана;
- Для **кухни** большого загородного дома, парного дома или группы домов.

## Принцип работы

Жируловитель представляет собой цилиндрическую ёмкость из монолитного листового полипропилена, внутренний объём которой разделён перегородками особой формы на четыре камеры.

Сточные воды с содержанием масла и жира самотёком последовательно проходят через все камеры. Переливы в перегородках снижают скорость течения и температуру сточных вод. Жир всплывает на поверхность воды, а твёрдые вещества оседают на дно.

Очищенная сточная вода направляется в канализацию общего пользования.

Артикул	Производительность, м³/сут	Производительность, л/с	Залповый сброс, л	Рабочий объем, л	Размеры корпуса, м		Высота с горловиной, м	Стоимость в рублях
					Диаметр, Ø	Высота		
Евролос Норма 3,6-250	3,6	1	250	920	1,3	0,9	1,4	45 000
Евролос Норма 5,3-350	5,3	1,5	350	1 300	1,3	1,5	1,7	47 000
Евролос Норма 6,9-440	6,9	2	440	1 700	1,3	1,5	2	59 000
Евролос Норма 12-720	12	3,25	720	2 930	1,7	1,5	2	77 000
Евролос Норма 16-1000	16	4,5	1 000	4 050	2	1,5	2	95 000

Как правильно подобрать жируловитель?

<https://eurolos.ru/grease/>