

تصویر نحوه جایگذاری دستگاه چربی گیر فایبر گلاس بیش از دو متر مکعب درون زمین



این دستگاه دارای دو دریچه بازدید می باشد.

دستورالعمل نصب و راه اندازی چربی گیر فایبر گلاس تولیدی گروه صنعتی ناب زیست

دستگاه چربی گیر فایبرگلاس این شرکت در سایزها و اندازه های مختلف با توجه به نوع سفارش تولید و ارسال می گردد.

این دستگاه ها بمنظور حذف روغن نامحلول (چربی نامحلول) از پساب خروجی از فاضلاب آشپزخانه، قنادی ها رستورانها، غذاخوریها، فست فودها و کترینگها مورد استفاده قرار می گیرد.

دستگاه چربی گیر فایبرگلاس تولیدی این شرکت در حالت معمول دارای یک ورودی و یک خروجی به سبب دلخواه مشتری می باشند. جنس لوله ورودی و خروجی اصولاً فلنج کربن استیل و در صورت درخواست سایر اتصالات همچون لوله پلیکا یا موفه می باشد.

در صورت تاکید کارفرما بر تغییر تعداد ورودی و خروجی و حتی قرارداد سکوی پمپ تخلیه فاضلاب چربی گیری شده، این امکان وجود دارد که تمامی موارد طبق نقشه دلخواه مشتری تولید و اجرا گردد.

آنچه در نصب یک دستگاه چربی گیر فایبرگلاس مهم است دانستن این مطلب است که سطح لوله ورودی به دستگاه بالاتر از لوله خروجی از دستگاه می باشد.

در حقیقت لوله ورودی، لوله ای خواهد بود که سر راه آن، سبب دانه گیر و آشغالگیر قرار گرفته است. مشخصه بارز سمت خروجی نیز وجود دو لوله با ارتفاع متفاوت در بدنه می باشد.

بعد از آماده نمودن چاله چربی گیر که ضرورتاً می بایست دارای محفظه بسته با ابعادی معادل طول و عرض دستگاه چربی گیر مورد سفارش بعلاوه ۳۰ سانتی متر از هر طرف دیوار چینی گردد، با تنظیم لوله های ورودی و خروجی نسبت به جایگذاری آن اقدام می نمائیم.

در صورت تردد انسان و وسائط نقلیه ضرورتاً می بایست مخزن چربی گیر از طریق سازه محافظ مورد محافظت قرار گیرد.

همچنین در صورتی که مخزن چربی گیر بدلیل نوع طراحی شبکه فاضلاب یا کمبود فضا ضرورتاً می بایست در کف آشپزخانه قرار گیرد.

تعبیه یک درین تخلیه در کف محفظه ای که چربی گیر در آن قرار می گیرد بمنظور تخلیه آب و پرهیز از فعالیت باکتری بی هوازی و ایجاد بوی فضولاتی که بهنگام شستشوی کف آشپزخانه به آن سرازیر می گردد موجبات راحتی کاربران در استفاده از دستگاه چربی گیر را فراهم خواهد نمود.

با توضیحات فوق و دقت در نصب فلنجهای ورودی و خروجی و لوله کشی فلنج انتقال ونت هوا به بالاترین نقطه ساختمان دستگاه چربی گیر آماده بهره برداری خواهد بود.

نحوه استفاده و نگهداری از چربیگیرهای فایبرگلاس تولیدی گروه صنعتی ناب زیست

۱. دانه گیر (صافی) را بطور مرتب تخلیه و تمیز کنید و مجددا در جای خود قرار دهید. پیشنهاد می‌گردد بعد از هر وعده غذا سبد دانه گیر تمیز گردد.
۲. چربی حاصله بطور منظم هر سه روز یکبار تخلیه گردد.
۳. حداقل یکبار در ماه چربیگیر بطور کامل تمیز شود. تمیز کردن مرتب و زود به زود چربیگیر باعث کاهش بوی بد، افزایش راندمان دستگاه و سهولت سرویسهای بعدی میشود.

۴. برای نظافت چربی گیر به نکات ذیل توجه شود:

- از یک سطل بزرگ بهراه کیسه های زباله محکم و ضخیم صنعتی (حداقل ۲ کیسه که در داخل هم قرار گرفته باشد) استفاده گردد. در صورت امکان از سطلهای زباله چرخدار با گاری مخصوص حمل استفاده شود.
- هنگامی که چربیگیر را سرویس کنید که حداقل جمعیت در محل باشند، زیرا انتشار بو آزار دهنده میباشد.
- تهویه مناسب پیش بینی گردد.
- از ماسک مناسب استفاده گردد.
- در اطراف چربیگیر و سطل زباله، کاغذهای جاذب پیش بینی شود تا در صورت ریزش چربی و آب، بروی کاغذ جاذب ریخته شود.
- نوارهای آب بند را کاملا تمیز کرده و مطمئن شوید که در جای خود قرار گرفته اند.
- صفحات سرعتگیر از جنس پی وی سی را از محل خود خارج کرده از چربی و دیگر آلودگی ها تمیز کرده و دوباره در جای خود قرار دهید.
- چربی را توسط کاردک پلاستیکی از دیواره های چربی گیر پاک کنید، دقت شود کاردک تیز نباشد و به بدنه آسیب نزنند.
- در صورت تمیز کردن چربیگیر توسط آب داغ و یا حلال های چربی و سایر مواد شوینده مراقب باشید که چربی به چاه های جذبی وارد نشود.