

AUTOMATIC GREASE REMOVAL

مدیریت چربی، پیش از ورود به شبکه

Grease Guardian چربی آزاد را در نزدیک‌ترین نقطه به منبع، جدا و برای تخلیه در مخزن بیرونی جمع‌آوری می‌کند.

چالش

ورود چربی و روغن آزاد به خطوط فاضلاب می‌تواند احتمال گرفتگی، بو و دفعات نظافت را افزایش دهد و کنترل پیش‌تصفیه را دشوارتر کند.

راهکار

سامانه با نگهداشت مواد جامد، جداسازی ثقیل، اسکیمینگ زمان‌بندی‌شده و جمع‌آوری بیرونی، مدیریت چربی را در مبدأ سامان می‌دهد.

فرآیند عملکرد



مزیت‌های کلیدی

- کنترل چربی آزاد در نزدیک‌ترین نقطه به منبع
- جمع‌آوری در ظرف بیرونی و تخلیه ساده‌تر
- امکان برنامه‌ریزی سیکل متناسب با بهره‌برداری
- قابلیت استفاده از مدل‌های نقطه‌ای و مرکزی

خانواده راهکارها

03	پیش‌فیلتر و ملحقات	برای مدیریت بهتر پسماند جامد، دسترسی و شست‌وشو در مدل‌های مرتبط.
02	سیستم‌های مرکزی	برای دریافت جریان چند تجهیز یا کاربری‌هایی با دبی بالاتر.
01	نقطه‌ای و زیرسینکی	برای اتصال نزدیک به سینک، پیش‌شست‌وشو یا تجهیزات مشخص.

اطلاعات لازم برای انتخاب مدل

دبی لحظه‌ای و پیک جریان هر تجهیز	دبی طراحی
نوع، تعداد و نحوه استفاده از سینک، فر، ماشین ظرفشویی و سایر منابع	تجهیزات متصل
ساعات فعالیت، تعداد وعده یا ظرفیت سرویس‌دهی روزانه	الگوی بهره‌برداری
ابعاد، دسترسی سرویس، تراز ورودی و خروجی و مسیر لوله‌کشی	فضای نصب
دما، میزان پسماند جامد و الگوی تولید چربی	شرایط فاضلاب
برق، آب شست‌وشو، تهویه و نحوه تخلیه مخزن جمع‌آوری	تأسیسات جانبی
مسئول بهره‌برداری، تناوب بازدید و روش دفع یا بازیابی چربی	برنامه نگهداری

کاربردهای پیشنهادی

رستوران و فست‌فود • هتل و کترینگ
آشپزخانه بیمارستان و دانشگاه • فودکورت
آشپزخانه صنعتی و صنایع غذایی

خدمات زیست‌بوم آبان

بازدید و بررسی فنی
انتخاب مدل و ظرفیت
تأمین، نصب و آموزش

توجه: سامانه برای جداسازی چربی‌ها و روغن‌های آزاد طراحی می‌شود. ظرفیت، ابعاد، قابلیت شست‌وشو و ملحقات باید با آخرین دیتاشیت مدل منتخب تطبیق داده شود.

zb-aban.com • @Zb-Aban