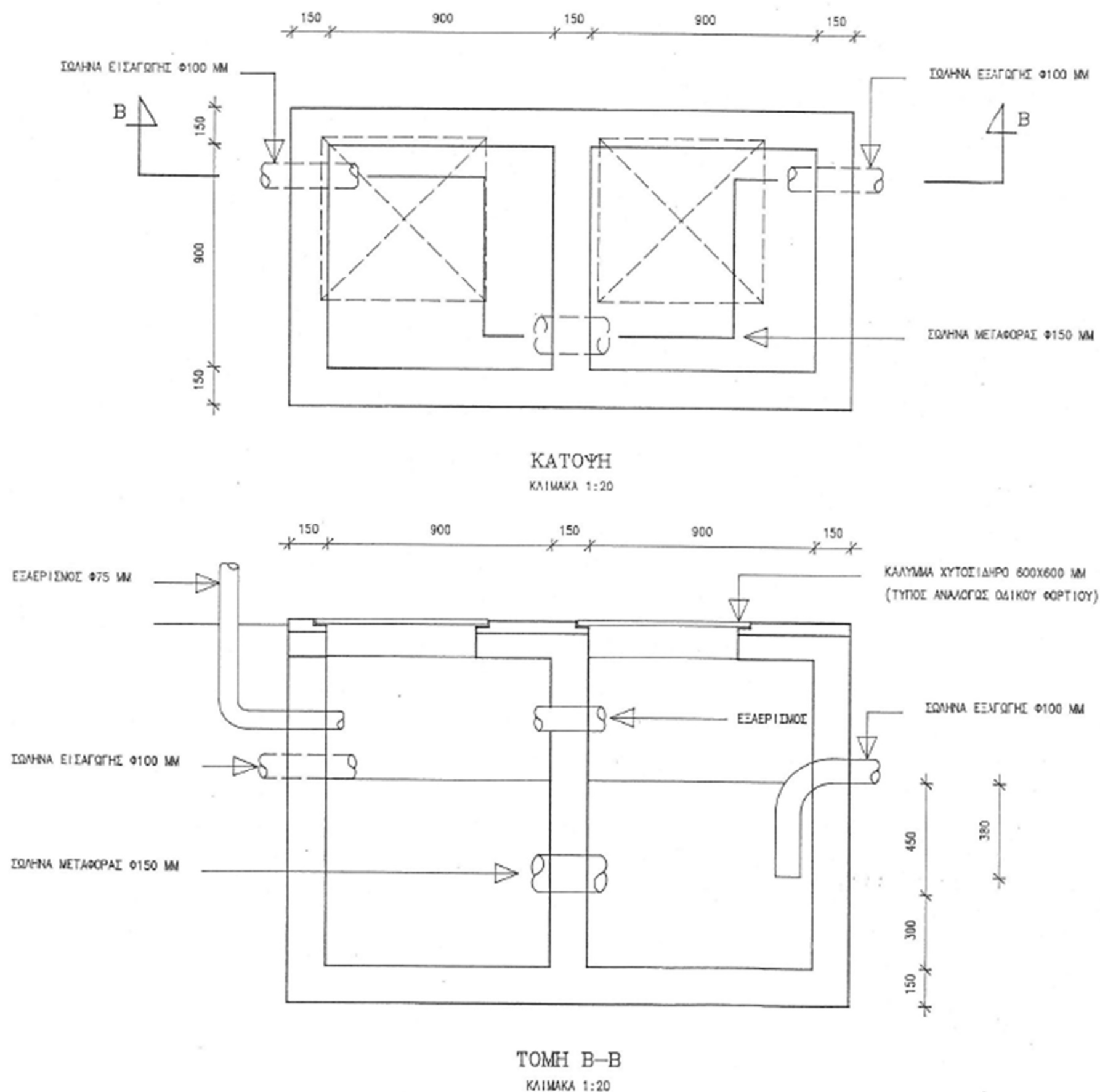


ΤΥΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΛΙΠΟΠΑΓΙΔΑΣ
(Για εστιατόρια και ξενοδοχεία με κατανάλωση
νερού στην κουζίνα πέραν των 4m³/day)



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Ο εξαερισμός είναι αναγκαίος.
2. Η κατασκευή πρέπει να είναι στεγανή.
3. Αυτός ο τύπος λιποπαγίδας χρησιμοποιείται μόνο για ζωικά λίπη και έλαια όπως π.χ. βούτυρο, μαγειρικό λίπος, λάδι, ελαιόλαδο, κ.λ.π.
4. Πρέπει να διαστασιολογείται κατάλληλα και να τοποθετείται σε εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία.
5. Στην περίπτωση ψαροπωλείου δεν συστήνεται η τοποθέτηση του πρώτου φρεατίου συλλογής στερεών. Στη θέση του πρέπει να τοποθετείται πλέγμα κόσκινο, stainless steel, για τη συγκράτηση των στερεών υπολειμμάτων, των ψαριών.

ΠΩΣ ΣΥΝΤΗΡΩ ΤΗ ΛΙΠΟΠΑΓΙΔΑ ΜΟΥ:

1. Εκκενώνω πάνω σε εβδομαδιαία βάση ή ανάλογα τη λιποπαγίδα από όλα τα λίπη και υγρά.
2. Καθαρίζω τα τοιχώματα της λιποπαγίδας από τα στερεά λίπη με τη χρήση ξύστρου ή πιεσμένου νερού.
3. Καθαρίζω τις σωλήνες εισαγωγής και εξαγωγής της λιποπαγίδας με τη χρήση πιεσμένου νερού και
4. Συμπληρώνω με καθαρό νερό τη λιποπαγίδα μέχρι το υψόμετρο της σωλήνας εισαγωγής.