

*Yağ Tutucu cihaz aslında bir ön arıtma sistemidir. Kanalizasyon hatlarının tıkanmasını önler ve arıtma tesisinin verimli çalışmasını sağlar.*

- *SAGLAMLIK: Bilindiği gibi mutfak suları koroziftir. Yani paslanma ve çürümeyi arttırır. Bu nedenle SS304 kalite paslanmaz çelik kullanılmalıdır.*
- *KAPASİTE: Yağ Tutucu seçiminden sonraki önemli konular debi (suyun akış hızı L/s), cihazın hacmi, cihazın yüzey alanı ve bekletme süresi gibi kriterlerdir. Ucuz fiyatlar vermek için küçük hacimli cihaz seçmek başarısızlığa sebep olur. Bekletme süresi en az 300sn olmalıdır.*
- *ISI: Soğuk mekana kurulacak yağ tutucularda mutlaka otomatik paslanmaz çelik elektrikli ısıtıcı bulunmalı ve su sıcaklığı 20-25C civarında tutulmalıdır. Bu sayede yağın donması önlenir ve atık yağ sıcak sudan kolayca ayrışır.*
- *KATI MADDE (ÇÖP) TUTULMASI: Bilindiği gibi mutfak suları ile birlikte çeşitli katı maddeler de yağ tutucuya gelir. Bu maddelerin sudan ayrıştırılması için sepet ızgara kullanılmalıdır. Bu sayede 5mm'den büyük katı maddeler sepet ızgara ile kolayca tutulur. Daha küçükler de cihazın dibinde birikir (pirinç, bulgur taneleri, yemek artıkları vb.). Biriken katı maddeler zaman la cihazın hacmini dolayısıyla kapasitesini küçültür. Bu nedenle cihaz dibini temizleyen otomatik paslanmaz çelik pompa kullanılmalıdır.*
- *CİHAZIN GEOMETRİK ŞEKLİ: Bilindiği gibi silindirik cihaz tabanında katı madde (çamur) daha kolay toplanır ve pompa ile daha kolay boşaltılır.*
- *YAĞ SEVİYE ALARM CİHAZI: cihaz bölmesinde biriken aşırı yağlar sesli ve ışıklı sistemlerle haber verilmelidir.*
- *ELEKTRİK KUMANDA PANOSU: Cihaz bünyesinde 220v ile çalışan otomatik elektrik kumanda panosu bulunmalıdır. Pano içinde kaçak akım rölesi, sigortalar, elektrik ikaz lambaları ve kumanda düğmeleri vb. ekipmanlar bulunur.*