

Fettutskiller

Mye fett i avløpsrørene kan forårsake dårligere gjennomstrømming og foretting av rørene. I tillegg til å være forurensede for miljøet, så kan fett i rørene komposterer slik at det forårsaker en ubehagelig lukt. Det er derfor det er nødvendig å bruke fettavskillere på noen plasser, slikt som:

- Catering steder (barer, restauranger, etc.)
- Hoteller med restaurant,
- Skoler eller barnehager med Kantine,
- Utleie lokaler med kjøkken,
- Ulike typer Slakterier (t.eks. kjøtt, fisk etc.)

Fettavskillerene fungerer på følgende prinsipp:

- Fett, blir liggende på overflaten av vann.
- Sedimentering av partikler på bunnen.



Våre fettsvskillere kommer i 3 ulike utforminger:

- Vertikal, med enkel vegg konstruksjon, tank for steder der det er lite til medium med fett i avløpssystemet.
- Horisontal, med enkel vegg konstruksjon, for steder med medium eller høy mengde fett i avløpet.
- Horisontal, med dobbel vegg konstruksjon, for steder med høy mengde fett i avløpet, og vanskelig plassering.

Modell	Nominell Flyt	Tank Kapasitet	Vol. på Slam tank	Lengde	Diameter	Høyde	Antall Servicehull	Type	Konstruksjon
	l/s	m ³	m ³	m	m	m			
ST-05	0,5	0,1	0,03	-	0,6	1,4	1	vertikal	Enkel-vegg
ST-2	2	0,3	0,12	-	1,0	1,9	1	vertikal	Enkel-vegg
ST-3	3	0,4	0,17	-	1,2	1,8	1	vertikal	Enkel-vegg
ST-4	4	0,8	0,31	2,2	1,2	-	2	horisontal	Enkel-vegg
ST-7	7	1,4	0,55	3,7	1,2	-	2	horisontal	Dobbel-vegg
ST-10	10	2,0	0,83	5,5	1,2	-	2	horisontal	Dobbel-vegg
ST-15	15	3,0	1,20	6,0	1,5	-	2	horisontal	Dobbel-vegg

Modell	Antall retter servert daglig		Slakterier etc.
	Restaurant	Hotell	
ST-05	25	50	-
ST-2	100	220	-
ST-3	150	330	-
ST-4	200	440	9 GV (t.eks. storfe)
ST-7	360	770	18 GV (t.eks. storfe)
ST-10	520	1100	26 GV (t.eks. storfe)
ST-15	780	1650	40 GV (t.eks. storfe)

Produktet er testet og godkjent for klasse I iht: **EN 1825-1:2007**

Hygienisk sertifikat på tanker:
BK/W/0338/01/2018