

Basal Fettutskiller; Spørreskjema

– for fettholdig avløpsvann av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse

Avsender: _____

Gate _____

Firma: _____

Postnr: _____

Avdeling: _____

Telefon: _____

Ansvarlig: _____

Fax: _____

Basal kan være behjelpelig med å dimensjonere nødvendig kapasitet på fettutskilleren i henhold til NS-EN 1825-2. For beregning av nominell størrelse (NS) må punktene **1, 2 og 3** fylles ut, samt **4, 5 eller 6** avhengig av hvilken beregningsmetode en ønsker å benytte.

FYLLES ALLTID UT

1. Data for spillvann

Innløpstemperatur

 Over 60°C Under 60°C

2. Densitet fett:

 ≤ 0,94 g/cm³ > 0,94 g/cm³

3. Brukes rengjøringsmidler:

 Ja Nei

FYLL UT PUNKT 4, 5 ELLER 6

4. Kjøkkenutstyr:

m	Type kjøkken utstyr	Antall
1	Kokekar Ø25 mm	
2	Ø50 mm	
3	Vippekar Ø70mm	
4	Ø100 mm	
5	Vask med vannlås Ø40 mm	
6	Ø50 mm	
7	Vask uten vannlås Ø40 mm	
8	Ø50 mm	
9	Oppvaskmaskin	
10	Vippestekepanne	
11	Fast stekepanne	
12	Høytrykkspyler / steam	
13	Skraiper	
14	Grønnsaksvasker	
	Kraner	
15	DN 15 (1/2")	
16	DN 20 (3/4")	
17	DN 25 (1")	

5. Virksomhet:

Antall måltid/dag: _____stk

Åpningstider: fra _____ til _____

Hotell Restaurant Sykehus Større cateringfirmaer
i 24 timers drift Kantine virksomheter

6. Størrelse på slakteri:

Åpningstider: fra _____ til _____

Lite, opp til 5 GV*/uke Mellom, opp til 5 GV*/uke Stort, opp til 5 GV*/uke

*) 1 GV = 1 Ku = 2,5 gris

Dato

Signatur