



Fettabscheider

Mobile Klein-Fettabscheider zur Freiaufstellung

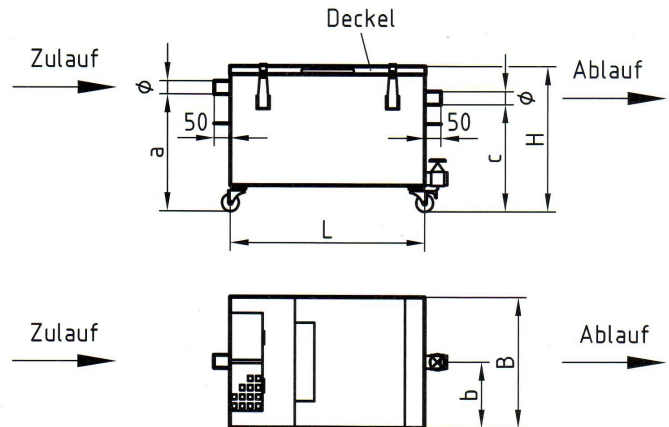
Typ: basic-mobil NG 0,5 – 0,7

Ausschreibungstext:

Fettabscheider in Anlehnung an DIN4040-1 für organische und tierische Öle und Fette. Aus Werkstoff Edelstahl (1.4571)

Mit integriertem Schlammfang Liter.

- Zu- und Ablauf DN40 entsprechend SML, KG, PEHD – Rohr
- 1 geruchsdichter Behälterdeckel mit Spannverschlüssen
- Bedienungsseite wahlweise rechts / links
- Zulaufseitig mit flexiblem Ansaugschlauch 1,5 m
- Mit Entleerungshahn 1 ¼" (Grundablass)



Abmessungen

Artikel Nummer	NG	Schlammfang	Fett Speicher	Gesamt Volumen	Anschluß (DN)	L (mm)	B (mm)	H (mm)	b (mm)	a (mm)	Durchfluß (max)	Gewicht (KG)
8905	0,5	20 L	25 L	60 L	40	600	400	430	200	360	0,5 l/sec	35
8907	0,7	35 L	35 L	130 L	40	800	500	580	250	480	0,7 l/sec	44

Zubehör

Artikel Nummer	Bezeichnung
8999	Herausnehmbarer Schlammkorb aus Edelstahl

Hinweise zum Einsatz von mobilen Kleinfettabscheidern:

In vielen Kleinküchen und Bistro´s können Abscheider vielfach nicht in einem separatem Raum bzw. in einem darunter liegenden Keller aufgestellt werden. In diesem Fall muß bei stationärer Aufstellung in der Küche die Zustimmung des Fachamtes (Tiefbauamt, Umweltschutzbehörde, Stadtentwässerung etc.) vorher eingeholt werden.

Zum Einsatz in:

Beweglichen Spüleinrichtungen, Geschirrspülmobilen, Imbiss, gastronomische Kleinstbetriebe.

Betrieb, Wartung

Das abgesetzte Fett ist täglich abzuschöpfen, bzw. nach Beendigung eines Einsatzes. Mindestens einmal pro Woche ist der Fettabscheider vollständig zu leeren und zu reinigen.