

Basal Fettutskiller; Spørreskjema

– for fettholdig avløpsvann av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse

Avsender: _____
 Firma: _____
 Avdeling: _____
 Ansvarlig: _____

Gate _____
 Postnr: _____
 Telefon: _____
 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:

☐ $\leq 0,94 \text{ g/cm}^3$ ☐ $> 0,94 \text{ g/cm}^3$

3. Brukes rengjøringsmidler:

☐ Ja ☐ Nei

FYLL UT PUNKT 4, 5 ELLER 6

4. Kjøkkenutstyr:

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

Stort, 11 - 40 GV*/uke ☐

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

Dato

Signatur