Vann- og Miljøteknikk

Klargester og VPI Fettutskillere

kwe.kingspan.com/VMT

Kingspan®
Light • Air • Water

Introduksjon

Vi har over 30 års erfaring med utvikling, design og produksjon av fettutskillere. Det gir deg tryggheten om et produkt av høy kvalitet og med god ytelse.

Våre fettutskillere er effektive og hygieniske løsninger for separering av fett fra avløpsvann. Fettutskillere er designet for restauranter, kafeer/konditorier, catering/ferdigmatprodusenter, gatekjøkken, stormarkeder med kjøttdisk, kantiner, sykehjem, aldershjem, institusjoner med kantine/kjøkken.

Næringsmiddelindustri:

- meierier
- slakterier
- kjøttforedlingsbedrifter
- margarin/matoljebedrifter
- hermetikkindustri
- røkerier
- fiske- og foredlingsbedrifter

Egenskaper/funksjon

Fettutskillere brukes for å separere fett fra prosessvann og avløpsvann. Avskilling av fettet skjer gravitmetrisk der det innkomne avløpsvannet blir nedkjølt og vannhastigheten redusert. Fettet skiller seg fra vannet og stiger til overflaten.

VPI fettutskiller er konstruert for å behandle varierende vannmengde, temperatur (maks. 65°C) og fettmengde. Konstruksjone gir en enkel og effektiv rensing der fettet holdes tilbake fra å tilstoppe det kommunale ledningsnettet. VPI fettutskiller er produsert i glassfiberarmert polyester (GRP) – og er et lett og ikke-korrosivt materiale med stor styrke og lang levetid.

Bruksområder

Vi tilbyr to varianter av fettutskillere:

- VPI Fettutskiller liggende
- VPI Fettutskiller stående

VPI Fettutskiller

Våre fettutskillere leveres i flere modeller og volumstørrelser for å sikre at du får den løsningen som passer best.

Våre fettutskillere er godkjent iht. til norsk-europeisk standard NS-EN 1825-1. Fettutskillere brukes for å separere fett fra prosessvann og avløpsvann. Virksomheter som produserer fettholdig spillvann, er forpliktet til å installere en fettutskiller for å sikre at fett og organisk olje effektivt fjernes fra spillvannet. Utskillerene separerer fett fra avløpsvann før det sendes videre ut til nett. Dette er for å unngå tette rørsystemer.

Henvisninger/ forskrifter

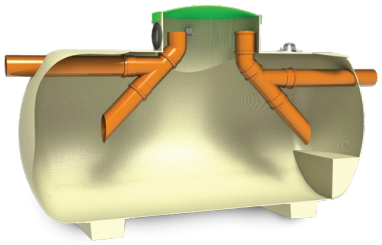
- NS- EN 1825-1 Fettutskillere Del 1: Prinsipper for utførelse, ytelse og prøving, merking og kvalitetskontroll.
- NS-EN 1825-2 Fettutskillere Del 2: Valg av nominell størrelse, installasjon, drift og vedlikehold.
- SFT`s " Forskrift om begrensning av forurensning" (forurensningsforskriften) – kapittel 15 A-4.
- VA/Miljøblad nr. 23: Fettutskillere. Forvaltning av myndighet.

Standardmodeller:

Sortimentet dekker kapasiteter fra NS3 til NS60 l/s, og leveres i to (2) modeller:
1. For nedgraving
2. Frittstående

Størrelsene fremgår i tabell for tekniske spesifikasjoner. Se neste side.

Modeller NS3, NS6, NS9 og NS10 leveres med integrert sandfang. For andre modeller kan sandfang leveres separat. Fettutskillere for innendørs montering leveres med gasstett lokk.



Spesialmodeller:

Utskiller med tømmerør og spylestuss

VPI fettutskillere er godkjent iht. til Norsk-Europeisk Standard NS-EN 1825-1. Fettutskillerne leveres i flere modeller og volumstørrelser. De er konstruert for å behandle varierende vannmengde, temperatur og fettmengde.

Tekniske spesifikasjoner

Fettutskiller for nedgraving

NRF	PRODUKT	STØRRELSE
324 63 32	NS 3 fettutskiller *)	Ø 900 x 2400
324 63 34	NS 6 fettutskiller *)	Ø 1200 x 2650
324 63 36	NS 9 fettutskiller *)	Ø 1400 x 3100
324 05 82	NS 10 stående fettutskiller	Ø 2200 x 2100
324 05 83	NS 12 fettutskiller, type FL	Ø 1600 x 2720
324 05 84	NS 15 fettutskiller, type FL	Ø 1600 x 3400
324 05 85	NS 20 fettutskiller, type FL	Ø 1600 x 4590
324 05 86	NS 25 fettutskiller, type FL	Ø 1600 x 5780
324 05 88	NS 30 fettutskiller, type FL ø1600	Ø 1600 x 6970
324 05 89	NS 30 fettutskiller, type FL ø2000	Ø 2000 x 4600
324 05 92	NS 40 fettutskiller, type FL	Ø 2000 x 6040
324 05 93	NS 60 fettutskiller, type FL	Ø 2000 x 8920

Fettutskiller m/vugger for innendørs montering (gulvmodell)

NRF	PRODUKT	STØRRELSE
324 63 02	NS 3 fettutskiller *)	Ø 900x2400
324 63 04	NS 6 fettutskiller *)	Ø 1200x2650
324 63 06	NS9 fettutskiller for innendørs montering*)	Ø 1400x3100

Innendørs fettutskillere leveres med gasstett lokk
*) Integrert slamlager = NS x 100

Tilleggsutstyr

NRF	PRODUKT	STØRRELSE
1428391	Fettutskilleralarm ASA-01 Giv	Alle tank strørrelser
324 63 42	Spyleutrustning med roterende spylehode (3/4")	
324 63 43	2" Rustfritt Tømmerør	
324 64 06	Skjøtestykke Ø 600 x 500	
324 64 11	Skjøtestykke Ø 600 x 1000	
839 04 25	Forankringsett type 1, maks tankvolum 6,0 m3 Ø 900-1600	NS3 - NS15
839 04 27	Forankringsett type 2, maks tankvolum 12,0 m3 Ø 1600	NS20 - NS25
(2x) 839 04 27	2 x forankringsett type 2, maks tankvolum 12,0 m3 Ø 1600	NS30 (Ø1600)
839 04 29	Forankringsett type 3, maks tankvolum 15,0 m3 Ø 2000	NS30 (Ø2000)
839 04 32	Forankringsett type 4, maks tankvolum 25,0 m3 Ø 2000	NS40
839 04 33	Forankringsett type 5, maks tankvolum 30,0 m3 Ø 2000	NS60

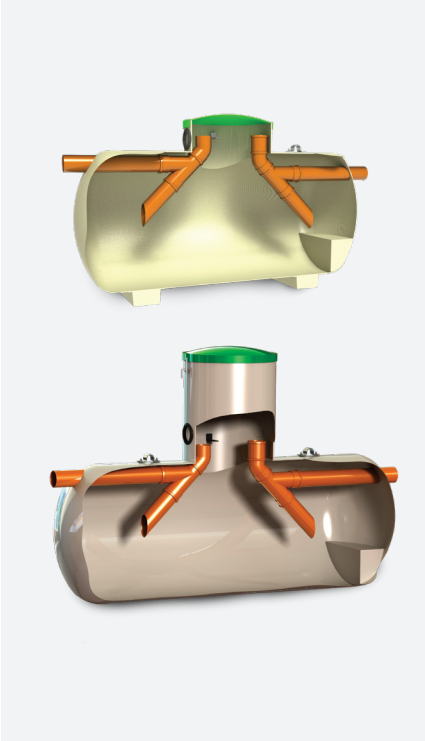
Ved separat sandfang og prøvetakingskum må disse også forankres. Se leggeanvisning.

Installasjon, drift og vedlikehold

Installasjon

For korrekt nedgraving av fettutskiller henvises til VPI`s generelle "Transport og nedleggingsanvisninger for tanker i glassfiberarmert polyester(GRP)"

- Sanitærvann, regnvann eller vann som inneholder mineraloljer/- fett skal ikke tilføres utskilleren.
- Fettutskilleren må generelt plasseres så nær "kilden" som mulig slik at fettavleiringer i tilløpsledningen pga. avkjøling unngås. Utskilleren kan enten plasseres utendørs eller innendørs. Utendørs plassering er å foretrekke.
- Ved montering innendørs kan utskilleren enten plasseres på gulv eller nedgravd, fortrinnsvis i eget rom i kjeller (ikke fyrrom). Gulvet skal ha sluk, og rommet skal være godt ventilert.
- Tilførsels – og avløpsledninger skal ha minst 20% (1:50) fall.
- Utløpsledningen føres ut med godt fall. Den må utstyres med muligheter for staking, høytrykksspyling og prøvetaking.
- God utlufting er viktig for å hindre ansamling av farlige gasser og forhindre lukt. Lufting via tilløpsledningen kan tillates der lengden ikke overskrider 10m. Lufteledningen føres opp over tak. Forøvrig må utskilleren luftes separat.
- Unngå plassering nær vinduer i oppholdsrom og nær inntak for ventilasjonsluft.



Klargester
Fettutskillere

Slik fungerer det

Fettutskillerne holder igjen fettet på en naturlig måte, slik at det kan fjernes før spillvannet kommer frem til renseanlegget/ledningssystemet. Separatoren bør installeres i nærheten av forurensningskilden og før kloakken kommer inn i renseanlegget/ledningssystemet.

Viktige standardfunksjoner

- Reduserer dreneringsblokkeringer
- NS-EN 1825-2 Fettutskillere Del 2: Valg av nominell størrelse, installasjon, drift og vedlikehold.
- Forhindrer forurensing av mindre og større avløpsrenseanlegg
- Hindrer offentlig kloakkledninger å bli tilstoppet av fett

Lett å installere

Leveringsprogram

Måltider per dag	Standardmåltid	Hurtigmat	Finere middag
40	NSG01	NSG01	NSG02
60	NSG02	NSG02	NSG02
80	NSG02	NSG02	NSG04
100	NSG02	NSG04	NSG04
200	NSG04	NSG06	NSG09
300	NSG06	NSG09	NSG14
500	NSG09	NSG14	NSG18
700	NSG14	NSG18	NSG24
900	NSG18	NSG24	-
1,300	NSG24	-	-

Leveringsprogram

Model	Dimensjoner (mm)		Antall (l/s)	Høyde (mm)	Kapasitetsvolum (l)	Ca vekt (kg)	
	Lengde	Bredde				Tom	Full
NSG01	1320	750	1LPS	1150	500	70	570
NSG02	1620	1000	2LPS	1220	1000	90	1090
NSG04	2072	1224	4LPS	1570	1740	120	1860
NSG06	3018	1224	6LPS	1570	2660	160	2820
NSG09	3895	1224	9LPS	1570	3570	190	3760
NSG14	4273	1422	14LPS	1745	5320	215	5535
NSG18	3231	1917	18LPS	2120	6870	300	7162
NSG24	4386	1917	24LPS	2120	9560	380	9885

Notater

Kontaktinformasjon

Kingspan Water & Energy AS
Gåserødveien 11,
3158 Andebu

T: (+47) 33 43 03 50
E: kwe.salg@kingspan.com

kwe.kingspan.com/VMT

Vi tar alle forholdsregler for å sikre at informasjonen i dette dokumentet er nøyaktig fra utgivelsesdatoen, men produktene er under kontinuerlig utvikling og detaljene som er gitt i dette dokumentet kan endres uten varsel.

Kingspan®
Light • Air • Water

02/26_v3_5219