



Drifts- og vedligeholdelsesvejledning

Fedtudskiller

1. Anvendelse

Fedtudskilleren rensr spildevand fra storkøkkener, slagterier, bagerier, restauranter, pizzeriaer og grillbarer for fedt, olie og faste partikler.

Angivelse af udskillerens kapacitet i l/sek. er identisk med den maksimale mængde spildevand, der må tilledes udskilleren.

2. Idriftssættelse

Fedtudskilleren skal være fyldt med vand **inden** idriftssættelse.

Udskilleren skal **altid** være vandfyldt til niveau med udløb.

Vandpåfyldningen er foretaget under montagen (se **Montagevejledning Metode 4**).

Foretag en gennemgang af anlægget for en god forståelse af funktionen.

Før fedtudskilleren er der typisk monteret et slamfang og efter fedtudskilleren en prøveudtagningsbrønd.

Dæksler **skal** være forsynet med gummipakning for tæthed (dampe).

Fedtudskilleren eller tilløbs-/afløbsledningerne skal tilkobles ventilation for at lugtgener kan undgås.

Er anlægget monteret med alarmer afprøves disse i henhold til driftsvejledningerne herfor.

3. Drift

I fedtudskilleren udskilles fedt og olier ved, at det/de er lettere end vand og derfor flyder op til overfladen.

Grundet fedtudskillerens konstruktion tilbageholdes de bundfældede partikler, det opsamlede fedt og olier, der efterfølgende kan tømmes og bortskaffes på en miljøforsvarlig måde.

Fedtudskilleren fungerer bedst, ifald spildevandet tilledes udskilleren ved en temperatur på ca. 25° C.

Der skal føres en driftsjournal for registrering og dokumentation af specielle driftssituationer, vedligehold, dato for kontrol af alarmer, dato for måling af fedtlaget og tykkelse af fedt- og slamlag.

4. Kontrol

Udskilleranlægget skal kontrolleres efter behov, dog minimum en gang pr. år.

Alarmer

Er anlægget monteret med alarmer (niveau, opsamlet fedt- og oliemængde) kontrolleres, at alarmerne er funktionsduelige.

Fedt

Der kontrolleres, hvor stor en mængde fedt, der er opsamlet. Anvend en målestok. Er fedtlagets tykkelse større end 300 mm, **skal** der foretages tømning.

Partikler

Der kontrolleres, hvor stor en mængde partikler, der er opsamlet. Anvend en målestok.

Er sedimentlagets tykkelse større end 300 mm, **skal** der foretages tømning.

5. Tømning

Tømning foretages efter behov.

Der skal føres en tømningssjournal, hvori tømningstidspunkter og -mængder registreres. Tømning skal foretages af en slamsugervirksomhed, der tillige sikrer, at bortskaffelse sker på en miljøforsvarlig og lovlig måde.

Fedt og olie opsuges først og derefter de bundfældede partikler.

Konstateres der aflejringer bortspules disse.

Efter tømning skal udskilleren fyldes med vand i niveau med udløb.

I henhold til EN 1825-2 skal fedtudskilleren tømmes mindst en gang pr. måned.

6. Vigtigt

Fedtudskilleren skal tømmes rettidigt for at fungere optimalt. Nedstigning i udskilleranlægget må alene foretages, når arbejdsmiljøreglerne herfor er opfyldt.



Drifts- og vedligeholdelsesvejledning

Fedtudskiller

Fedt/olie	Densitet ρ ved 20° g/m ³
Animalsk fedt	0,85 - 0,94
Anisolie	1,00
Smørfedt	0,91
Kakaosmør	0,89 - 0,94
Amerikansk olie	0,95 - 0,97*
Kokosolie	0,92 - 0,93
Majsolie	0,92
Bomuldsfrøolie	0,92
Spisefedt/olie	0,87 - 0,94
Pinjeolie	0,87 - 0,91
Fiskeolie	0,89 - 0,94
Svinefedt/olie	0,91 - 0,92
Hørfrøolie	0,93 - 0,94
Oliesyre	0,89 - 0,90
Olivenolie	0,91
Palmekerneolie	0,94 - 0,95
Palmeolie	0,91 - 0,92
Peanutolie	0,91 - 0,92
Pinjeolie	0,93 - 0,94
Valmueolie	0,92
Rapsolie	0,91 - 0,92
Rosinolie	0,87 - 0,91
Sesamolie	0,92
Sojabønneolie	0,92 - 0,93
Stearinsyre	0,84
Solsikkeolie	0,92 - 0,93
Talg	0,92
Vegetabilsk olie	0,86 - 0,94
Vegetabilsk olie	0,95 - 0,97*
Træolie	0,95 - 0,97*

* Kræver særlig opmærksomhed, hvis fedt/olie skal udskilles i fedtudskillere efter denne standard.

Virksomheder, hvor der skal installeres fedtudskiller

- Erhvervs-mæssige køkkener, f.eks. kroer, hoteller og kantiner
- Restauranter
- Cateringfirmaer
- Grill- og friturebarer
- Fast-food salgssteder
- Fødevareredistribution
- Pizzeriaer
- Levnedsmiddelvirksomheder
- Bagerier og konditorier
- Slagterbutikker med eller uden slagteri
- Pølsefabrikker
- Kød- og pølseproduktion med eller uden slagteri
- Slagterier
- Fjerkræslagterier
- Kallunbehandlingsfabrikker
- Destruktionsanstalter
- Sæbe- og stearin-fabrikation
- Oliemøller
- Vegetabilsk olie-fabrikation
- Margarinefabrikker
- Fabrikation af franske kartofler eller lignende
- Peanutfabrikation
- Fiskefabrikker
- Mejerier med osteproduktion
- Røgerier
- Servicestationer med fast-food salg
- Pladser/overflader, hvor der kan forventes spild af olie/fedt

