

Fettutskiller i rustfritt stål

- det naturlige valget for restauranter og storkjøkken



Testet og godkjent
etter NS-EN 1825-1



Produktsertifikat
Nr. 0555
BYGGFORSK
Norges byggforskingsinstitutt

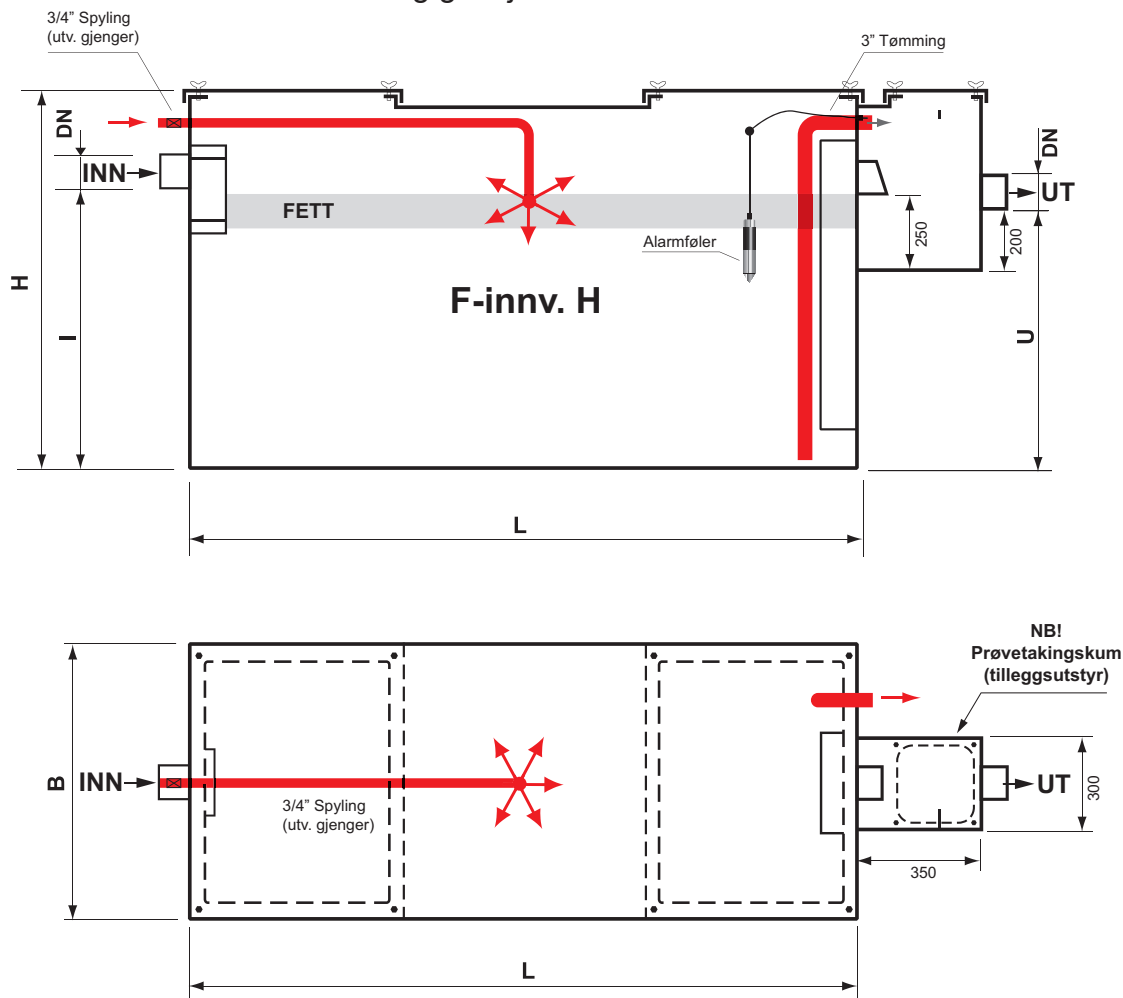
 **TEKNOLOGISK
INSTITUT**

 **merket**

www.odin-maskin.no

Fettutskiller i rustfritt stål for innvendig montering på gulv eller vegg

Testet og godkjent iht. NS-EN 1825-1



NRF-nummer	Maks. belastning NS	Våt-volum liter	Lagringsvol. fett liter	L	B	H	I	U	Innløp og utløp	Vekt kg
838 46 01	1	280	40	900	600	800	620	550	DN100	65
838 46 03	2	600	80	1200	600	1200	940	870	DN100	110
838 46 05	3	860	120	1350	700	1200	940	870	DN100	125
838 46 07	4	1130	160	1800	700	1200	940	870	DN100	160
838 46 09	5	1450	200	1800	900	1200	940	870	DN125	180
838 46 12	6	1700	250	2100	900	1200	940	870	DN125	200
838 46 14	7	2000	280	2000	900	1450	1190	1120	DN150	210
838 46 15	8	2300	330	2100	1000	1450	1190	1120	DN150	230
838 46 16	9	2550	360	2250	1000	1450	1190	1120	DN150	240
838 46 17	10	2900	400	2550	1000	1450	1190	1120	DN150	260
838 46 19	12	3500	500	2550	1200	1450	1190	1120	DN200	320
838 46 21	15	4400	600	2550	1500	1450	1190	1120	DN200	385
838 46 22	20	6100	900	3500	1500	1450	1190	1120	DN200	520
000 00 00	25	7300	1000	4200	1500	1450	1190	1120	DN200	590
000 00 00	30	8700	1200	5000	1500	1450	1190	1120	DN200	660
000 00 00	40	11400	1400	6500	1500	1450	1190	1120	DN200	790

(Fra og med NS 8 anbefales 2 stk. spyledyser)
(Fra og med NS 25 anbefales 3 stk. spyledyser)

Anbefalt tilleggsutstyr:

- Hetvannsspyling og tømning montert i utskiller. Utstyret består av 3" tømmerør og 3/4" spylør komplett med roterende spyledyse i syrefast stål.
- Laux-kobling 3" med utv. gjenger komplett med blindlokk i varm-galvanisert stål.
- Prøvetakingskum i rustfritt stål. Mål LxB = 350x300.
- Alarmsentral med lyd og lyssignal og med potensialfri kontakt for tilknytning til SD-anlegg, type Micro Matic.



ODIN MASKIN

SØRKILEN 8 - 1621 GRESSVIK
Tlf. 69 36 17 70
E-post: epost@odin-maskin.no
www.odin-maskin.no



Drift- og tømmeinstruks for Odin fettutskillere

En fettutskiller må tømmes og rengjøres regelmessig. Når maks fettlagrings-kapasitet er «brukt opp (15% av våtvolum)», må fettutskilleren tømmes med vakuumsugebil. Tømmefrekvens vil være variabel avhengig av virksomhetens art. Enkelte kommuner har bestemte krav til et minimum antall tømninger pr. år (f. eks. Oslo Kommune, minst 4 ganger pr. år).

Fettutskiller innvendig / utvendig med spyle- og tømmesystem:

1. Tilkoble sugeslange til klokobling og sug utskiller fullstendig tom.
2. Åpne kranen for varmt vann og la det spyle 3-4 minutter.
3. Sug opp spylevannet.
4. Åpne inspeksjonsluke og forsikre at utskiller er tom og ren.
5. Rengjør alarmføler med Zalo.
6. Fyll opp fettutskiller med vann.
7. Monter inspeksjonsluke – skru til vingemuttere for hånd likt i hvert hjørne.
8. Frakoble sugeslange og monter blindlokk.

Fettutskiller innvendig på gulv uten spyle- og tømmesystem:

1. Dra manuell sugeslange inn der hvor fettutskiller er plassert
2. Åpne inspeksjonsluker.
3. Sug utskiller fullstendig tom med manuell sugeslange.
4. Spyl fettutskiller ren innvendig med manuell spyleslange.
5. Sug opp spylevannet.
6. Rengjør alarmføler med Zalo.
7. Fyll opp fettutskiller med rent vann.
8. Monter inspeksjonsluke – skru til vingemuttere for hånd likt i hvert hjørne.

Fettutskiller utvendig nedgravd uten spyle- og tømmesystem:

1. Løft av kumlokk.
2. Sug utskiller fullstendig tom med manuell sugeslange.
3. Spyl fettutskiller ren innvendig med manuell spyleslange fra tømmebil.
4. Sug opp spylevannet.
5. Rengjør alarmføler med Zalo.
6. Fyll fettutskiller opp med vann.
7. Monter kumlokk – pass på at pakningen ligger riktig.

NB! Når fettutskiller har integrert pumpekum med 1 eller 2 pumper må også denne rengjøres og tømmes!

Hvis det er tvil om fremgangsmåten så kontakt gjerne Odin Maskin AS – tlf. 69 36 17 70



ODIN MASKIN

OLJEUTSKILLERE, FETTUTSKILLERE OLJETANKER, KLOAKKRENSEANLEGG

Sørkilen 8, 1621 Gressvik
Telefon 69 36 17 70
E-post: epost@odin-maskin.no
F. nr.: NO 935 152 585 MVA

Monteringsinstruks for Odin fettutskillere

Utvendig nedgravd montasje (F-utv.)

1. Utskillegruben utgraves minst 200 mm større enn konstruksjonens utvendige mål.
2. Fettutskilleren plasseres støtt på et vatret lag med singel 8-11mm.
3. Fyll opp fettutskiller med vann.
4. Tilkoble inn- og utløpsrør.
5. Legge trekkerør for kabel til alarm (20 mm PL-rør ansluttes ¾" muffe på tanken).
6. Fyll singel 8-11mm rundt utskilleren og påse at grovere fyllmasse ikke kommer nærmere enn 200 mm fra konstruksjonen.
7. Monter medfølgende kumlokk/ramme.
8. Ved vanskelige grunnforhold eller oppdriftsfare bør utskilleren forankres.

Innvendig montasje - F-innv. (m/pumpekum se del 2 på neste side)

1. Romtemperatur bør ikke overskride 20 grader.
2. Fettutskilleren plasseres på et plant gulv i vater.
3. Tilkoble inn- og utløpsrør.

Tilleggsutstyr spyle- og tømmesystem:

1. 3" tømmerør føres ut og avsluttes med 3" laux-kobling.
2. 3/4" varmtvann tilkobles til spylestuss. Anbefales å montere kategori 4 tilbakeslagsventil på vanntilførsel.
3. Monter slangekran og slange for mulighet til manuell spyling.
4. Fyll opp fettutskilleren med vann.

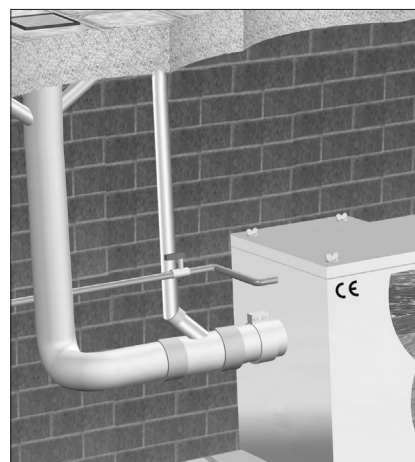
Innvendig nedgravd montasje under gulv (F-innv. under gulv)

1. Utskillegruben utgraves minst 200 mm større enn konstruksjonens utvendige mål.
2. Fettutskilleren plasseres støtt på et vatret lag med singel 8-11 mm.
3. Tilkoble inn- og utløpsrør.
4. 3" tømmerør føres ut og avsluttes med 3" laux-kobling.
5. 3/4" varmtvann tilkobles til spylestuss. Anbefales å montere kategori 4 tilbakeslagsventil på vanntilførsel.
6. Trekkerør for kabel til alarm legges (20 mm PL-rør ansluttes ¾" muffe på tanken).
7. Fyll singel 8-11 mm rundt utskilleren og påse at grovere fyllmasse ikke kommer nærmere enn 200 mm fra konstruksjonen.
8. Fyll opp fettutskiller med vann.
9. Medfølgende galvaniserte ramme/S-Lokk støpes inn i gulvet over fettutskiller.

Lufting av fettutskillere generelt:

Dersom inn- eller utløpsrøret til fettutskilleren ikke er tilknyttet et luftet rørsystem, må fettutskilleren luftes separat som vist på figuren. Det er ikke behov for separat lufting i motsatt fall.

Hvis det er tvil om fremgangsmåten så kontakt gjerne
Odin Maskin AS – tlf. 69 36 17 70



Besøk også våre hjemmesider www.odin-maskin.no



ODIN MASKIN

**OLJEUTSKILLERE, FETTUTSKILLERE
OLJETANKER, KLOAKKRENSEANLEGG**

Sørkilen 8, 1621 Gressvik

Telefon 69 36 17 70

E-post: epost@odin-maskin.no

F. nr.: NO 935 152 585 MVA

Del 2

VIKTIG!

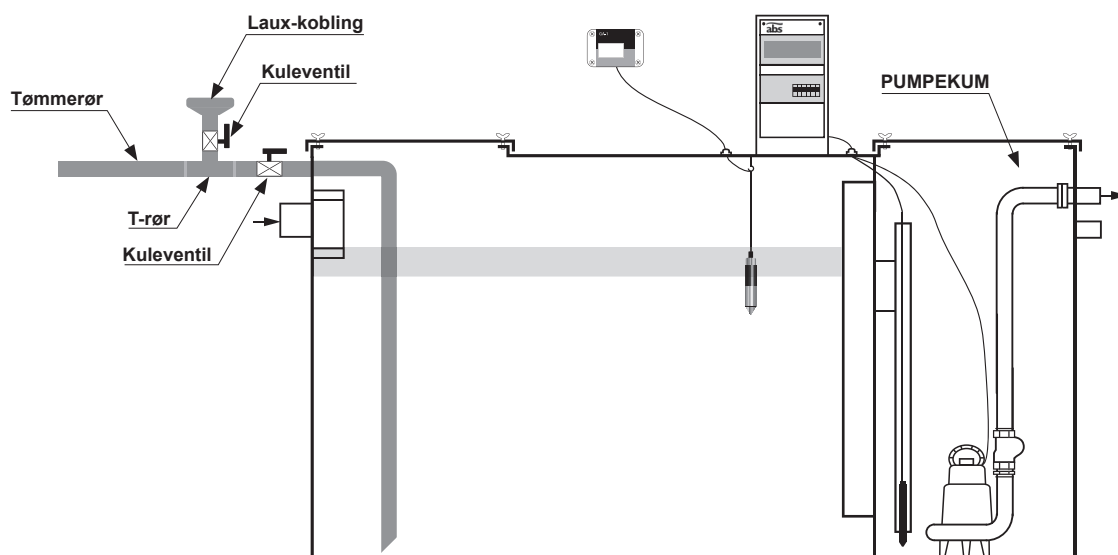
Montering av fettutskiller innvendig m/pumpekum

«Pumpekum og pumper må rengjøres ved hver tømning av fettutskiller for å bidra til stabil drift.»

Tilrettelegg for dette ved å:

- montere slangekran og slange med varmtvann, for manuell spyling av pumpekummen.
- montere T-rør på tømmerør med 2 stk kuleventiler og 3 toms Laux-kobling (se skisse).

Dette gir mulighet for tømmefirma å tilkoble fleksibel slange for tømning av pumpekummen etter renspyling.



Hvis det er tvil om fremgangsmåten så kontakt gjerne
Odin Maskin AS – tlf. 69 36 17 70

Besøk også våre hjemmesider www.odin-maskin.no

SINTEF Produktsertifikat

Nr. 0555

Utstedt: 28.02.2002

Fornyet: 25.08.2020

Gyldig til: 01.08.2025

forutsatt publisert på

www.sintefcertification.no

SINTEF bekrefter at

Odin fettutskillere

er i samsvar med kravene i

› **EN 1825-1**



Innehaver

Odin Maskin AS
Sørkilen 8
1621 Gressvik

Produsent

Odin Maskin AS
Sørkilen 8
1621 Gressvik

Produkt- og produksjonskontroll

Produktet er underlagt overvåking i samsvar med kravene i NS-EN ISO/IEC 17065.

Produktbeskrivelse

Odin fettutskillere i rustfritt stål, type F-utv. og F-innv., med og uten slamfang.

Følgende modeller og størrelser inngår:

- › F-utv. fra NS 1 til NS 60
- › F-innv. fra NS 1 til NS 60

Funksjonskrav i Forurensingsforskriften

Påslipp til offentlig avløpsnett

Den enkelte kommune kan med grunnlag i Forurensingsforskriften, del 4: Avløp, kap. 15 A Påslipp, gi utslippstillatelse som enkeltvedtak eller utøve forvaltning etter vedtatt lokal forskrift. Hjemmelen for slike vedtak er forurensingsforskriftens § 5A-4 om påslipp til offentlig avløpsnett.

Krav til rensing

Kommunene har ulik praksis når det gjelder krav til rensing. Ansvarlig søker må sjekke lokale rensekra for det aktuelle prosjektet. Normalt vil fettutskilling være nødvendig der konsentrasjonen av fett overskrider 150 g/m³ (150 mg/l).

Andre sertifiseringskrav

Merking

Produktet kan merkes med SINTEFs sertifikatmerke slik som avbildet ovenfor. Merket kan også benyttes på emballasje og markedsføringsmateriell som angår de sertifiserte produkter.



Steinar K. Nilsen
Sertifiseringsleder



Alarm for fettutskiller - GA-1

Instruksjoner for installasjon og drift



Signallamper

- ① LED indikator for driftsspenning
- ② LED indikator for alarm
- ③ LED indikator for feil
- ④ Alarm reset/test trykk knapp
- ⑤ Tilkobling for GA-SG1 føler
- ⑥ Relèutgang for SD/varsellampe
- ⑦ Driftsspenning

BESKRIVELSE

GA-1 er en alarmenhet for overvåkning av tykkelsen på fettlaget som samles opp i en fettutskiller. Systemet består av en GA-1-kontrollenhet, GA-SG1-føler. GA-SG1-føleren installeres i fettutskilleren på angitt høyde (se tabell side 2) og overvåker tykkelsen på fettlaget.

TEKNISKE DATA

GA KONTROLLENHETEN	
Driftsspenning	230 VAC +/- 10 %, 50/60 Hz
Strømforbruk	5 VA
Relèutgang	Potensialfri relèutgang 250 V , 5 A Driftsforsinkelse 10 sekunder.
Mål	125 mm x 75 mm x 35 mm (L x H x D)
Kabinett	IP 65, materiale: Polykarbonat Kabelniplenes justeringsområde er 6-10 mm
Driftstemperatur	-30°C til +50°C
GA-SG1-FØLER	
Kabel	Fast kabel 2 x 0,75 mm². Standardlengde 5 m.
Driftstemperatur	0°C til +90°C
IP-klassifisering	IP68

FUNKSJONSTEST

(med testknapp)

Trykk inn testknappen ④. Lys ③ og ④ tennes. Lydsignal utløses. Relé veksler når testknapp holdes inne i 2 sek.

(med føler)

1. Senk ned føleren i vann. Grønt lys. Normal modus.
2. Løft opp føleren i luft. En fettalarm utløses. Rødt lys + lydsignal. Lydsignal utløses etter 10 sek. og relé veksler, kontakt mellom klemme 3 og 5.
3. Rengjør føleren ved behov.
4. Senk ned føleren i vann igjen. Rødt lys slukker. Alarmen skal avbrytes etter 10 sekunder.

FEILALARM

Ved kabelbrudd, kortslutning eller defekt føler. Signallampe for driftsspenning lyser. Signallampe for feil ③ tennes etter 10 sek. Lydsignal utløses og relé veksler.

TILBAKESTILLING AV ALARM

Trykk på reset/test-knappen ④. Lydsignal avbrytes. Relé og signallampe endres ikke før feilen er rettet. Hvis lydsignal ikke tilbakestilles, avbrytes det automatisk etter 3 dager.

INNSTALLASJON

Produktet skal være spenningsløst når det installeres og når det utføres service.

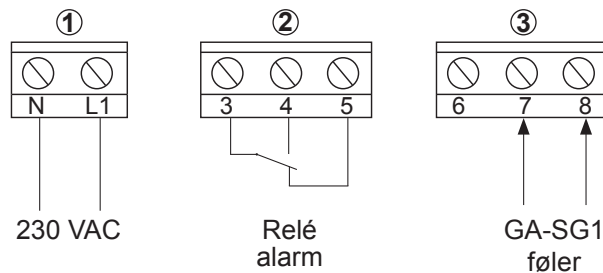
MONTERING AV FØLER

For kabelgjennomføring til føler er det viktig at denne foretas over vannspeilet. Montøren borer selv hull i utskillervegg og monterer PG-nippel for gjennomføring.

FØLERKABEL

Følerkabelen er 5 m, 2x0,75 mm. Ved skjøting av følerkabel utvendig i fettutskiller **skal** det brukes krympeskjøt. NB! Følerkabel må ikke kuttes, men kveiles opp og stripses til krok i utskilleren før den skjøtes.

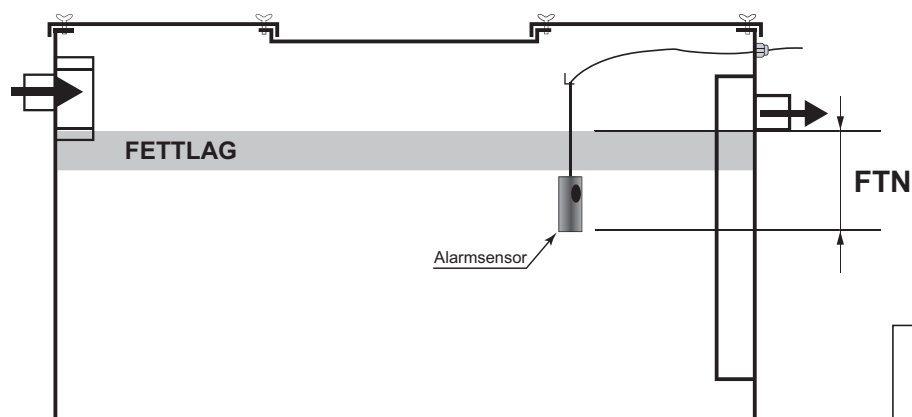
Ved tekniske spørsmål kontakt:
Micro Matic Norge AS. Tlf. 66 77 57 50.



KOBLINGSSKJEMA

- ① Driftsspenning 230VAC, 50/60Hz
- ② Relé: Ved alarm, kontakt mellom klemme 3 og 5.
NB! Reléet er i alarmposisjon når nettspenningen er av
- ③ Føleren kobles inn på klemme 7 (blå følerkabel) og 8 (brun følerkabel).
Klemme nr. 6 er til bruk for evt. skjerm.

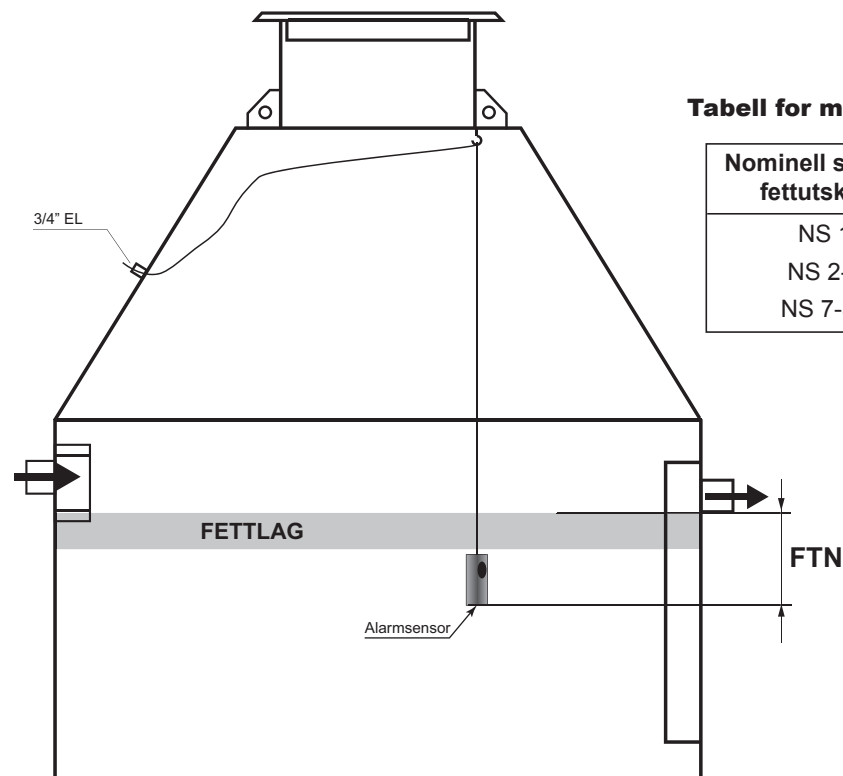
MONTERING FETTUTSKILLER INNVENDIG



FTN = Nivå mellom vannspeil og underkant på føleren.

Alarmen aktiveres når fettlaget dekker hele føleren.

MONTERING FETTUTSKILLER UTVENDIG



Tabell for monteringshøyde av føler

Nominell str. (NS) fettutskiller	Følertupp nivå FTN (mm)	Maks fettlag tykkelse
NS 1	80 mm	80 mm
NS 2-6	130 mm	130 mm
NS 7-30	160 mm	160 mm

Odin fettutskillersystem

høy renseeffekt og 20 års garanti



Fordeler med Odins fettutskillere:

- Norsk produsert.
- Godkjent av Byggforsk etter NS-EN 1825-1
- Testet av Dansk Teknologisk Institut.
- CE merket.
- Funksjons- og holdbarhetsgaranti.
- Leveres direkte fra produsent.
- Topp renseeffekt.
- Effektiv kjøling av væsken.
- Enkel montasje.
- Lav vekt.
- Konkurransedyktig pris.

KOMPETANSE:

Odin Maskin AS er sertifisert for prosjektering og dimensjonering av avløps-rensesanlegg. Vi har produsert og levert utstyr for rensing av avløpsvann for fett, olje og kloakk i mer enn 30 år. Vi leverer hovedsakelig i Norge, men har også leveranser til Danmark og Sverige.

**Oljeutskillere - Fettutskillere - Minirensesanlegg
Gråvannsrensanlegg - Oljetanker - Samletanker**



ODIN MASKIN ^A/_S

Postboks 30, Sørkilen 8, 1620 Gressvik
Telefon 69 36 17 70 - Telefax 69 36 17 71
E-post: epost@odin-maskin.no
www.odin-maskin.no