

Anmälan av installation för fettavskiljare

Uppgifter om fastigheten *

Fastighetsbeteckning	Fastighetens adress
Fastighetsägares namn	E-post fastighetsägare:
Fastighetsägarens bostadsadress inkl. postnr. och ort	Telefonnummer fastighetsägare:
Övrig kontaktperson:	Telefonnummer:
Namn på verksamhet:	Typ av verksamhet:
Faktura adress:	

Fakta om vald fettavskiljare (Bifoga även produktblad)

Fabrikat och modell:

Flödesstorlek (l/s):

Storlek L:

Placering:

Inomhus Utomhus

Var: (t.ex. källare)

Produktblad bifogat:

Ja Nej

Finns det provtagningsbrunn:

Ja Nej

Har fettavskiljaren separat slamficka:

Ja Nej

Lättillgängligt för tömningspersonal:

Ja Nej

Finns nivåarm:

Ja Nej

Om placerad inomhus: kommer det finnas vatten tillgängligt i nära anslutning till fettavskiljaren?

Ja Nej

Avstånd mellan uppställningsplats för fordon och fettavskiljare (m):

VVS installatör:

Fettavskiljaren ska vara godkänd enligt SS-EN 1825-1 och -2 samt vara CE-märkt.

Tömningsintervall erhålls av Nodava.

Vänligen vänd blad



NODAVA

NODAVA AB – kundtjänst, telefon 020-55 27 00

Blanketten sänds till:

Nodava AB
Box 100
794 22 Orsa

Flödesanalys och dimensionering

För beskrivning av hur beräkningarna utförs, se SS-EN 1825

Underlag till ekvationen sannolikhetskalkyl

<i>Antal avloppsenheter</i>	<i>Antal</i>
<i>Vaskar 40 mm utan vattenlås</i>	
<i>Vaskar 50 mm utan vattenlås</i>	
<i>Vaskar 40 mm med vattenlås</i>	
<i>Vaskar 50 mm med vattenlås</i>	
<i>Diskmaskiner (med utflöde enligt SS-EN 1825)</i>	
<i>Diskmaskiner (med utflöde enligt tillverkarens specifikationer) -Flöde (l/s)</i>	
<i>Kokgrytor 25 mm</i>	
<i>Kokgrytor 50 mm</i>	
<i>Kokgrytor tippbara 70 mm</i>	
<i>Kokgrytor tippbara 100 mm</i>	
<i>Stekbord lutbara</i>	
<i>Stekbord fasta</i>	
<i>Högtryckstvätt/ångtvätt</i>	
<i>Tappventiler rengöring 15 mm</i>	
<i>Tappventiler rengöring 20 mm</i>	
<i>Skalmaskiner</i>	
<i>Grönsakssköljar</i>	
Rekommenderad flödesstorlek enligt sannolikhetskalkyl (l/s)	

Underlag till ekvationen för verksamhetskalkyl

Typ av verksamhet (kryssa för en av nedanstående)	
<input type="checkbox"/> Hotell, gourmetrestaurang	
<input type="checkbox"/> Lunchrestaurang, pizzeria, skola, café m.m.	
<input type="checkbox"/> Sjukhusrestaurang (2-4 maträtter)	
<input type="checkbox"/> Personal matsal, storkök (1-2 maträtter)	
<input type="checkbox"/> Catering, fast food, upptining av mat.	
Största antal serverade portioner per dygn:	Stycken
Genomsnittlig drifttid per dygn:	Timmar
Rekommenderad flödesstorlek enligt verksamhetskalkylen (l/s)	

Underskrift av fastighetsägare

Datum och ort	
Fastighetsägares namn	Namnförtydligande



NODAVA

NODAVA AB – kundtjänst, telefon 020-55 27 00

Blanketten sänds till:

Nodava AB
Box 100
794 22 Orsa