

Fettutskiller i rustfritt stål

- det naturlige valget for restauranter og storkjøkken



Testet og godkjent
etter NS-EN 1825-1



Produktsertifikat
Nr. 0555
BYGGFORSH
Norges byggforskningsinstitutt

**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

CE merket

www.odin-maskin.no

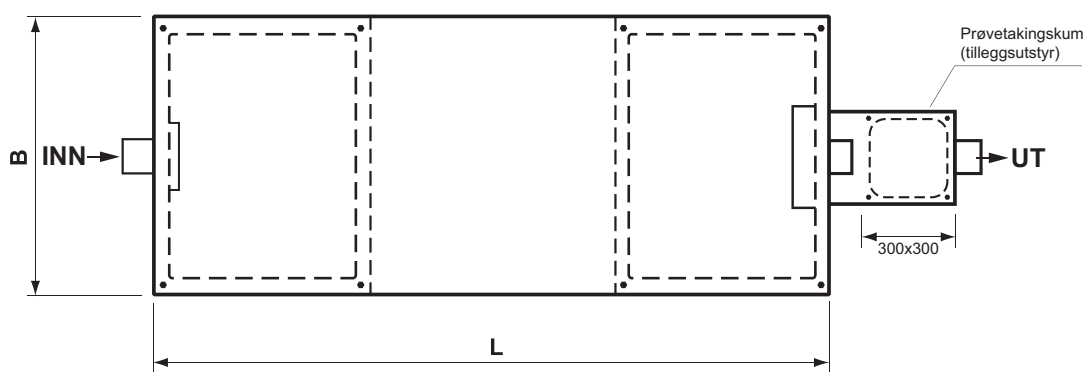
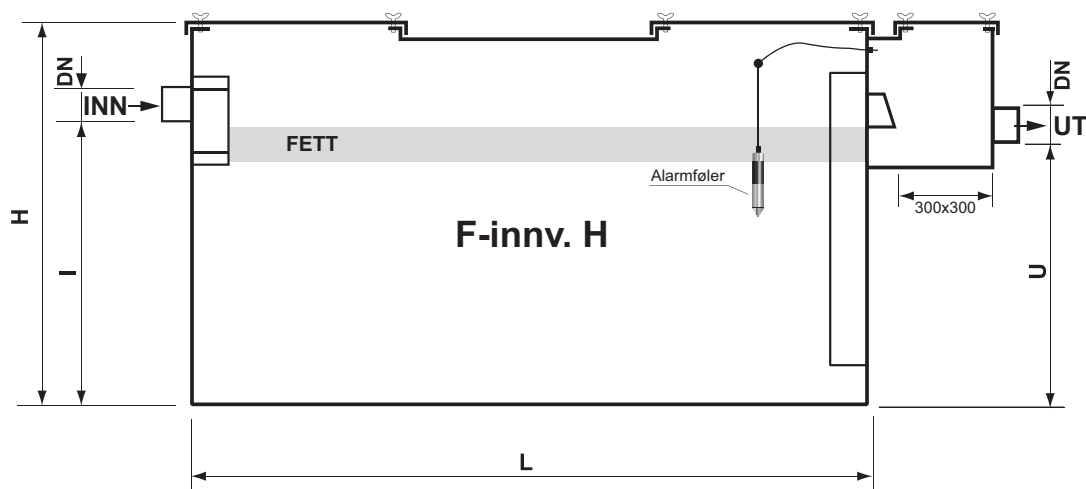
Fettutskiller i rustfritt stål for montering på vegg



ODIN MASKIN AS
Sørkilen 8, 1621 GRESSVIK
Tlf. 69 32 82 44 Fax 69 32 75 45
E-post: od-mas@online.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 l/s	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	1170	DN200	520

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 300x300.
- Alarmsentral med lyd og lyssignal og med potensialfri kontakt for tilknytning til SD-anlegg, type Micro Matic NVD-111 med føler KVF-F.



ODIN MASKIN AS
P.B. 30, SØRKILEN 8 - 1620 GRESSVIK
Tlf. 69 36 17 70 - Fax. 69 36 17 71
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 tømmeystem:

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 tømmeystem:

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 tømmeystem:

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!

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



Produktsertifikat

Nr. 0555

SINTEF Byggforsk bekrefter at

**Odin fettutskillere, type F-utv og F-innv, med
og uten slamfang, kapasitet NS 1 – NS 60**

er i samsvar med kravene i

NS-EN 1825-1
SS 2333 og 2343

Innehaver av sertifikatet:

Odin Maskin A/S

PB 30
1620 Gressvik

Produsent:
Odin Maskin A/S
1620 Gressvik

Utstedt: 28.02.2002
Fornyet: 21.09.2015
Gyldig frem til: 01.10.2020

Produsenten har kontrollavtale med DNV

Monica N. Malmedal

.....
Monica Nodland Malmedal
Sertifiseringsleder



ODIN MASKIN AS

Alle varianter i

- OLJEUTSKILLERE
- FETTUTSKILLERE
- MINIRENSEANLEGG
- GRÅVANNRENSEANLEGG

Hovedkontor, produksjon og service:

ODIN MASKIN AS

P.b. 30, Sørkilen 8, 1620 Gressvik

Telefon 69 36 17 70

Telefax 69 36 17 71

E-mail: epost@odin-maskin.no

www.odin-maskin.no

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/varselampe
- ⑦ Driftsspenning

BESKRIVELSE

GA-1 er en alarmenthet for overvåkning av tykkelsen på fettlaget som samles opp i en fettutskiller.

Systemet består av en GA-1-kontrollenhet,

GA-SG1-sensor og en kabelskjøt.

GA-SG1-sensoren 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-SENSOR	
Kabel	Fast kabel 2 x 0,75 mm ² . 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 sensoren i vann. Grønt lys. Normal modus.
2. Løft opp sensoren i luft. En fettalarm utløses. Rødt lys + lydsignal. Lydsignal utløses etter 10 sek. og relé veksler, kontakt mellom klemme 3 og 5.
3. Rengjør sensoren ved behov.
4. Senk ned sensoren i vann igjen. Rødt lys slukker. Alarmen skal avbrytes etter 10 sekunder.

FEILALARM

Ved kabelbrudd, kortslutning eller defekt sensor.

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.

OLJEUTSKILLERE

FETTUTSKILLERE

MINIRENSEANLEGG

GRÅVANNRENSEANLEGG

INNSTALLASJON

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

MONTERING AV FØLER

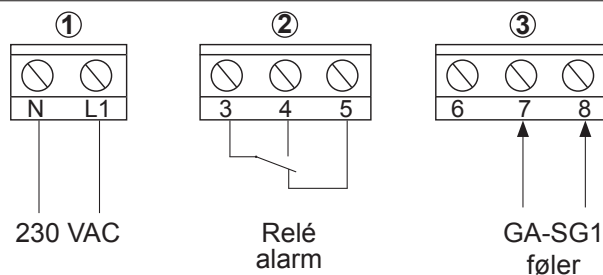
For kabelgjennomføring til føler er det viktig at denne foretas over vannspeilet. Montøren borer selv hull i utskillervegg og monterer PG-nippel for gjennomføring.

FØLERKABEL

Følerkabelen er 5 m, 2x0,75 mm. Følerkabelen kan skjøtes med medfølgende kabelskjøt.

NB! Følerkabel må ikke kuttes, men kveiles opp og stripses til krok i utskilleren før den skjøtes.

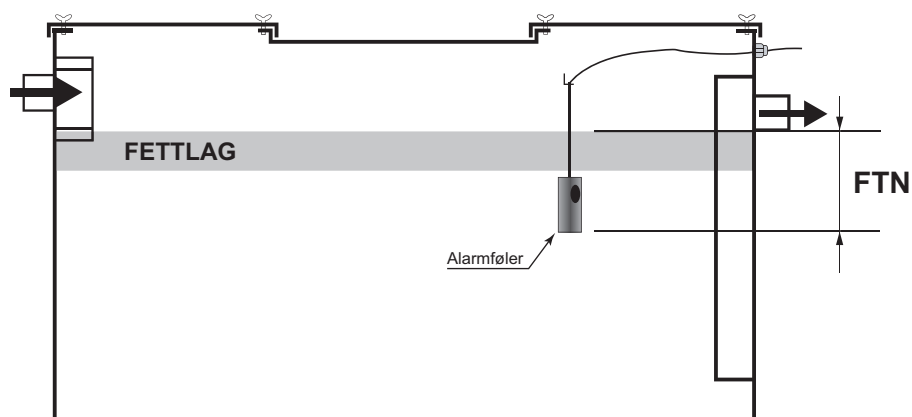
Ved tekniske spørsmål kontakt:
Micro Matic Norge AS. Tlf. 66 77 57 50.



KOBLINGSSKJEMA

- ① Driftsspenning 230VAC, 50/60Hz
- ② Relé: Ved alarm, kontakt mellom klemme 3 og 5.
- ③ Føleren kobles inn på klemme 7 og 8.
Følerkabel nr. 1 til klemme 8.
Følerkabel nr. 2 til klemme 7.
(Klemme nr. 6 er til bruk for evt. skjerm.)
Vedlagte kabelskjøt benyttes kun ved skjøting av kabel.

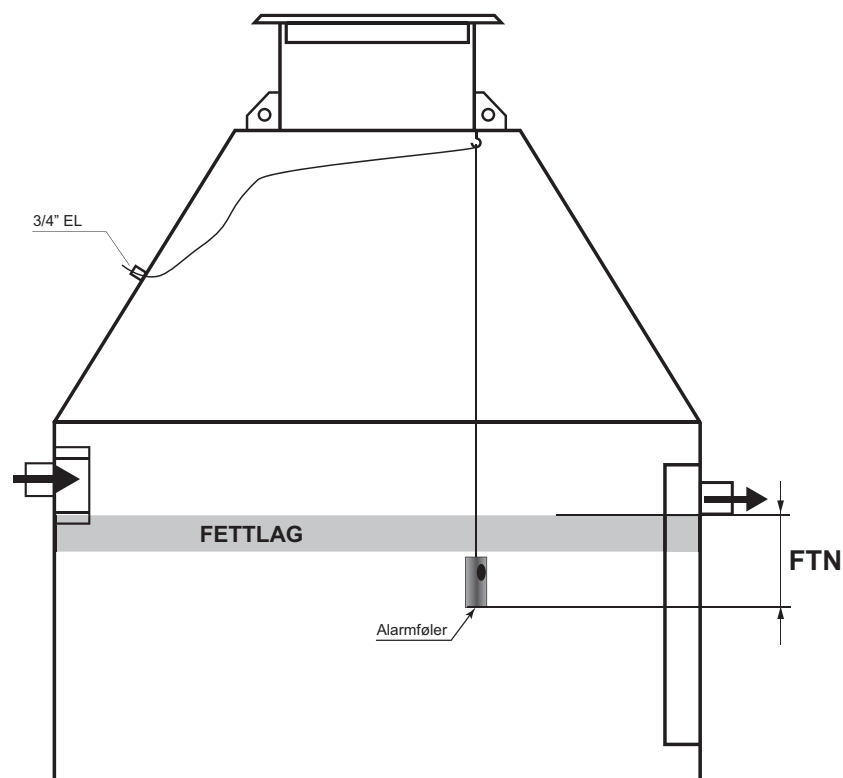
MONTERING FETTUTSKILLER INNVEDIG



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	Følertopp nivå FTN (mm)
NS 1	200 mm
NS 2-6	250 mm
NS 7-20	270 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-rensenanlegg. 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 - Minirensenanlegg
Gråvannrensninger - Oljetanker - Samletanker**



ODIN MASKIN AS

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