

Anmälan fettavskiljare

Anmälan avser

Ny installation	Ändrad användning/ verksamhetsägare	Annat:
Datum för start av verksamhet:		

Uppgifter fastighet

Fastighetsbeteckning:	Fastighetsadress:
Fastighetsägare:	Org.nr. fastighetsägare:
Adress fastighetsägare:	Telefonnr. fastighetsägare:
Kontaktperson fastighetsägare:	Mejladress fastighetsägare:

Uppgifter verksamhet

Verksamhetsnamn (om flera, ange alla):	Org.nr:
Kontaktperson:	Telefonnr. kontaktperson:
Mejladress kontaktperson:	Typ av verksamhet:

Bakgrund och fakta om vald fettavskiljare

Tillverkare:	Modell:
Nominell storlek:	Lagringsvolym (liter): Fett: Slam:
Placering:	Vart:
Är "svart vatten" påkopplat på fettavskiljaren?	Ja Nej
< Uf`ZYHtUj g_]`UfYb`gYdUfUh matavfallsavskiljare, dvs sk kombisystem3	Ja Nej
Är fettavskiljaren godkänd enligt SS-EN 1825 del 1 och del 2?	Ja Nej
Finns tapställe för varmt och kallt vatten i utrymmet för fettavskiljaren?	Ja Nej
Är ventilationen t)`f) W_]`[`Yb`][hU`a } bbU`f€X`]`66F?	Ja Nej
Om placerad utomhus:	Finns texten "fettavskiljare" på locket/i närheten? Ja Nej
	Är marken runt locket hårdgjort? Ja Nej
Är fettavskiljaren lättillgänglig för tömningspersonal?	Ja Nej
Avstånd mellan uppställningsplats för tömningsfordon och fettavskiljare/fastighet (m):	
Finns överflynnadslarm?	Ja Nej : inns fU`g`mXX? Ja Nej

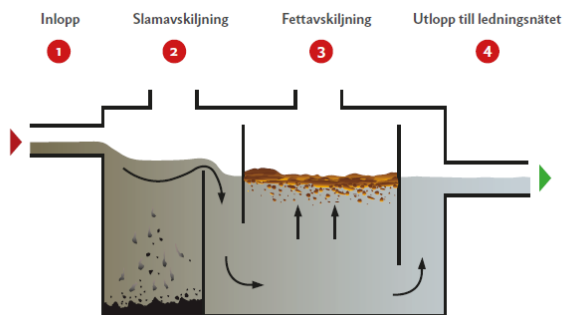
Handlingar som ska bifogas anmälan

- Konstruktionsritning
- Produktblad
- Situationsplan/ritning som visar fettavskiljarens placering

Flödesanalys och dimensionering

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

Fettavskiljaren skall vara dimensionerad utifrån verksamhetens omfattning. Dimensioneringen genomförs av VVS-konsult eller VVS-entreprenör. För att kontrollera att fettavskiljaren är rätt dimensionerad och fastställa tömningsintervall behöver dimensioneringsunderlaget nedan anges.



Underlag till ekvationen för verksamhetskalkyl

Typ av verksamhet (kryssa för en av nedanstående):	
<input type="checkbox"/>	Hotell, gourmetrestaurang
<input type="checkbox"/>	Lunchrestaurang, pizzeria, skola m.m.
<input type="checkbox"/>	Sjukhusrestaurang (2-4 maträtter)
<input type="checkbox"/>	Personalmatsal, storkök (1-2 maträtter)
<input type="checkbox"/>	Catering, snabb mat, upptining av mat, konfektyr
Största antal serverade portioner per dygn:	stycken
Genomsnittlig drifttid per dygn:	timmar
Rekommenderad flödesstorlek enligt verksamhetskalkyl (l/s)	

Underlag till ekvationen för sannolikhetskalkyl

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

Bekräftelse av inskickade uppgifter

Uppgiftslämnare:	Datum:
------------------	--------

I samband med att du lämnar uppgifterna på blanketten medger du att Borås Energi och Miljö AB behandlar personuppgifterna om dig enligt dataskyddsförordningen (GDPR). Uppgifterna kommer att användas för administration och underlag för abonnemang och debitering. Du har rätt att på skriftlig begäran få information om, och rättelse av, uppgifterna.

Skicka blankett till:

E-post: registrator@borasem.se

Postadress

Borås Energi och Miljö AB
 Miljökemist VA
 Box 1713
 501 17 Borås

Du är alltid välkommen att kontakta oss

Kundcenter: 020-971300

Växel: 033-358100

E-post: kund@borasem.se