

Helautomatisk fettutskiller

Oppgrader ditt kjøkken



Avløpsteknikk

SLIK FUNGERER EN

Helautomatisk fettutskiller

Det kalde norske klimaet gjør at fett i utskilleren ofte ofte stivner, og det fører til at fettutskillerne med tømmerør blir veldig vanskelig å tømme. Med en helautomatisk fettutskiller spares du fra alle disse problemene.

- Koble til tømmekoblingen og trykk start
- Innholdet mikses, størket fett ødelegges og tømmes
- Utskilleren rengjøres på innsiden
- Restproduktene tømmes og kaldt vann fylles

"Utskilleren er 100% tømt, rengjort og påfylt på ett knapptrykk. Og det beste – alt gjennomføres helt luktfritt og du kan bruke kjøkkenet uten å tenke en eneste tanke på fettutskilleren!"



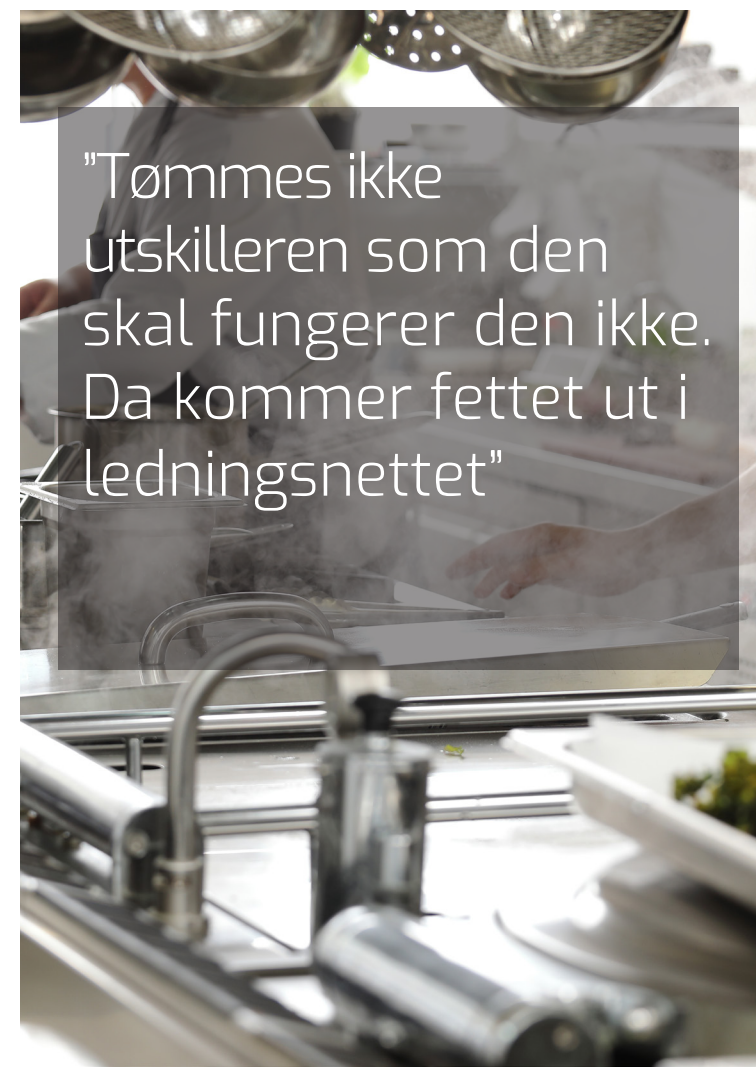
HELAUTOMATISK FETTUTSKILLERE

Oppgrader ditt kjøkken

Alle kommersielle kjøkken skal være utstyrt med en fettutskiller. Med en helautomatisk fettutskiller forenkles din hverdag. Systemet siller ut fett fra avløpsvannet, nøyaktig som en standard fettutskiller. Der er tømning, rengjøring og påfylling som er den store forskjellen. I henhold til Europakravet skal en fettutskiller rengjøres, tømmes og fylles på en gang per måned. En standard fettutskiller tømmes ofte via et tømmerør hvor tømmebilen brukes vakuumsug for å tømme innholdet i utskilleren. Et vanlig scenario er at innholdet ikke følger med ut til tømme-bilen, ettersom fett har størket, som kommer av det kalde klimaet i Norge. Utskilleren rengjøres ikke og den også sjeldent fylt på, noe som svekker funksjonen og minsker levetiden.

Hva er fordelene med vår helautomatiske fettutskiller?

- Hele behandlingen av avløpsvannet skjer hygienisk og smidig
- Du slipper problemer med dårlig lukt. Tømning, rengjøring og påfyll skjer med automatikk og er helt luktfritt
- Du får en problemfri og holdbar drift på din fettutskiller over lang tid
- Mindre fettutslipp i avløp gjør at du bidrar til en holdbart og bedre miljø



"Tømmes ikke utskilleren som den skal fungerer den ikke. Da kommer fett ut i ledningsnettet"



"GPAs utskiller er lettere å tømme & resultatet blir renere etter spyling"



REFERENSER FOR INSTALLASJONER



Platinan Göteborg, foto: Vasakronan/Tomorrow

Till Platinan i Göteborg, som är en av Göteborgs modernaste byggnader levererade vi två stycken helautomatiska fettavskiljare. Anledningen till att de valde vår helautomatiska fettavskiljare var dess vinning med eliminering av dålig lukt vid tömning och att de minskade tömningstiden.



Restaurant Stockholm, foto: Jureskogs

Restaurang på Sveavägen i Stockholm har en helautomatisk fettutskiller fra GPA. Valget falt på en helautomatisk utskiller siden sluttkunden ville ha en problemfri løsning uten å behøve å tenke på fettutskillere som ikke blir korrekt tømt, og den dårlige lukten det medfører.

Securing your flow

GPA - En av Skandinavias ledende leverandører av rørsystem og komponenter i plast og metall for flowteknikk.

LANDSDEKKENDE EKSPERTER

Vil du ha mer informasjon om våre helautomatiske fettutskillere? Vi tilbyr et bredt sortiment og muligheten for å skreddersy en fettutskiller for din virksomhet. Vi gir deg rådgiving og support gjennom hele reisen. Vi har lang erfaring i bransjen og har gjort flere store prosjekter. Trenger du hjelp – kontakt oss!



Chris Borg

Salgsrådgiver VA/VVS
+47 95 04 28 79
chb@gpa.no



Vidar Fjeld

Salgsrådgiver
+47 91 13 02 25
vf@gpa.no



www.gpa.no

GPA Flowsystem AS
Regnbueveien 9 1405 Langhus
+47 64 85 68 00

