

UPPGRADERA DITT KÖK

HELAUTOMATISK
FETTAVSKILJARE





HELAUTOMATISK FETTAVSKILJARE UPPGRADERA DITT KÖK

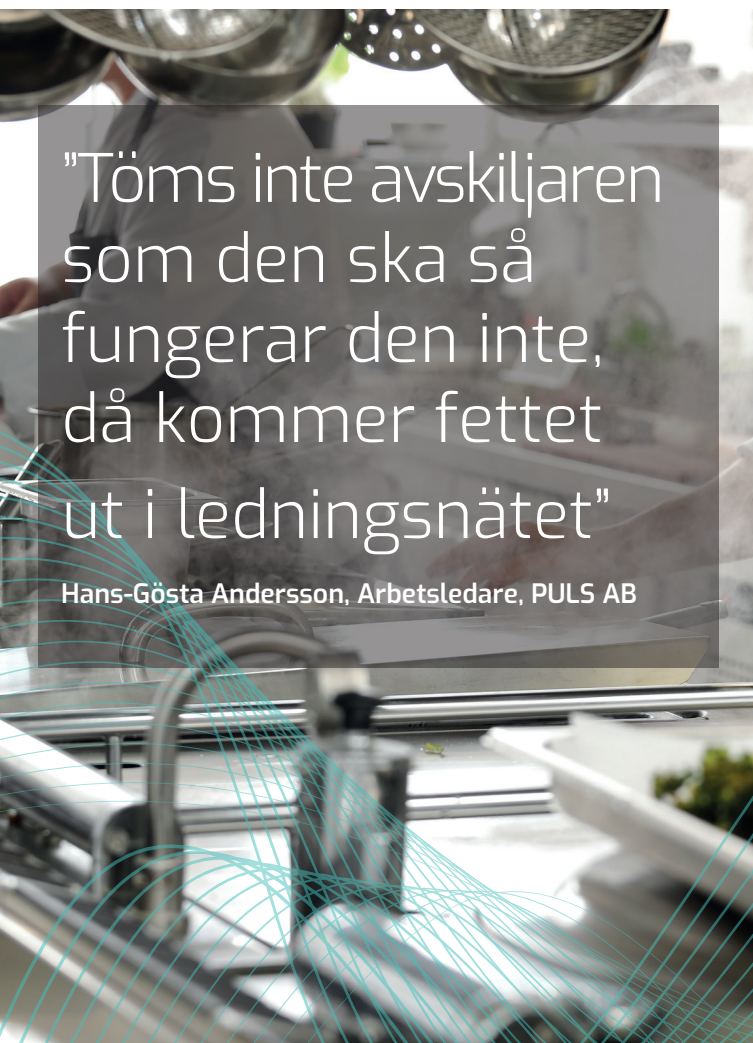
Alla kommersiella kök ska vara utrustade med en fettavskiljare. Med en helautomatisk fettavskiljare förenklas din vardag. Systemet avskiljer fett från spillvatten, precis som en vanlig standard fettavskiljare. Det är tömning, rengöring samt återfyllning som är den stora skillnaden. Enligt Europakraven ska en fettavskiljare rengöras, tömmas och återfyllas en gång per månad. En standard fettavskiljare töms ofta via ett tömningsrör där tömningsbilen använder vakuumsug för att tömma innehållet i avskiljaren. Ett vanligt scenario är att innehållet inte följer med ut till tömnings-bilen, eftersom fett i avskiljaren har stelnat, pga det kalla klimatet i Sverige. Avskiljaren rengörs inte och den blir ofta inte heller återfylld, vilket försämrar funktionen och minskar livslängden.

Vad är vinningen med vår helautomatiska fettavskiljare?

- Hela behandlingen av spillvattnet sker hygieniskt och smidigt
- Du slipper problem med dålig lukt då tömning, rengöring och återfyllnad sker med automatik och är helt luktfritt
- Du får en problemfri och hållbar drift på din fettavskiljare under lång tid
- Mindre fettutsläpp i avlopp, vilket gör att du bidrar till en hållbarare och bättre miljö



Hotel At Six, Stockholm, foto: courtesy of Hotel At Six



"Töms inte avskiljaren
som den ska så
fungerar den inte,
då kommer fett
ut i ledningsnätet"

Hans-Gösta Andersson, Arbetsledare, PULS AB



"GPAs avskiljare är
lättare att tömma &
resultatet blir renare
efter spolning"

Roger Pettersson, Miljöarbetare, Renova AB

SÅ HÄR FUNKAR EN HELAUTOMATISK FETTAVSKILJARE

Det kalla svenska klimatet gör att fett i avskiljaren ofta stelnar, vilket leder till att fettavskiljare med tömningsrör blir mycket svåra att tömma. Med en helautomatisk fettavskiljare befrias du från alla dessa problem.

- Anslut tömningskopplingen och tryck start
- Innehållet mixas, stelnat fett slås sönder och töms
- Avskiljaren rengörs på insidan
- Restprodukterna töms och kallt vatten fylls

"Avskiljaren är 100% tömd, rengjord och återfylld på ett knapptryck. Och till det bästa – allt genomförs helt luktfritt och du kan använda ditt kök utan att behöva lägga en enda tanke åt fettavskiljaren!"

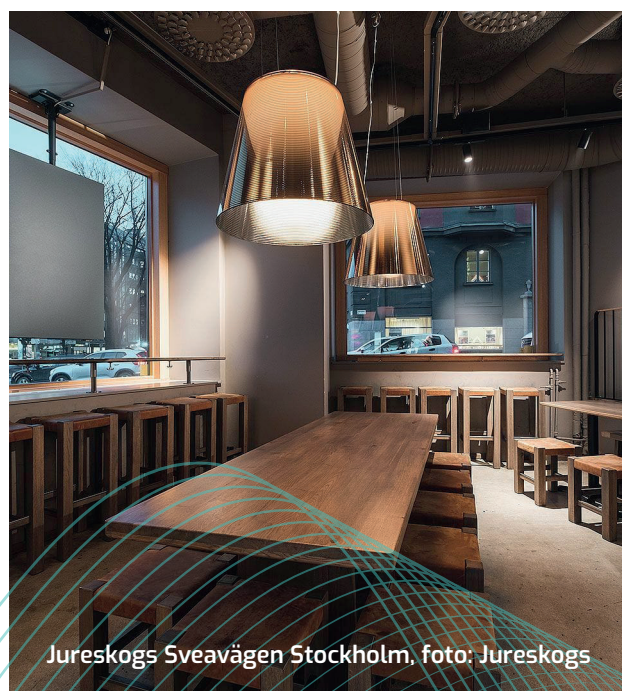


REFERENSER FÖR INSTALLATIONER



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.



Jureskogs Sveavägen Stockholm, foto: Jureskogs

Jureskogs restaurang på Sveavägen i Stockholm har en helautomatisk fettavskiljare från GPA. Valet föll på en helautomatisk avskiljare då slutkunden ville ha en problemfri lösning utan att behöva tänka på fettavskiljare som inte blir korrekt tömd och den dåliga lukten det medför.



HUVUDKONTOR

Brovägen 5
SE-266 75 Hjärnarp
Telefon: +46 (0)431-44 58 00
E-post: info@gpa.se

SÄLJKONTOR GÖTEBORG

Sallarängsgatan 3
SE-431 37 Mölndal

SÄLJKONTOR STOCKHOLM

Gunnebogatan 22
SE-163 53 Spånga

SÄLJKONTOR GÄVLE

Nobelvägen 2
SE-802 67 Gävle

SÄLJKONTOR AVESTA

Högbostigen 1D
SE-774 63 Avesta