# 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 nivålarm: | |  | Ja  Nej |
| Om placerad inomhus: kommer det finns 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 | | | |



Blanketten sänds till:

***Nodava AB  
Box 100  
794 22 Orsa***

# NODAVA AB – kundtjänst, *telefon 020-55 27 00*

**Flödesanalys och dimensionering**

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

**Underlag till ekvationen sannolikhetskalkyl**

|  |  |
| --- | --- |
| Antal 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 |  |
| Skalmaskiner |  |
| Grönsakssköljar |  |
| **Rekommenderad flödesstorlek enligt sannolikhetskalkyl (l/s)** |  |

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

|  |
| --- |
| **Underlag till ekvationen för verksamhetskalkyl** |

# Underskrift av fastighetsägare

|  |  |
| --- | --- |
| Datum och ort | |
| Fastighetsägares namn | Namnförtydligande |



Blanketten sänds till:

***Nodava AB  
Box 100  
794 22 Orsa***

# NODAVA AB – kundtjänst, *telefon 020-55 27 00*