

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

INNSTALLASJON

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

MONTERING AV FØLER

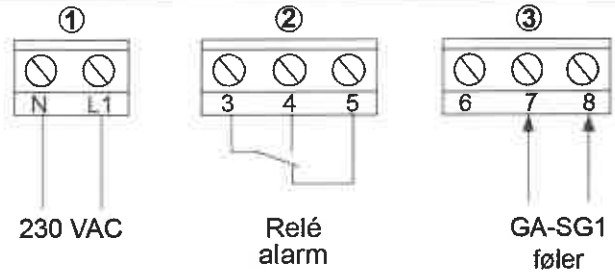
For kabelgjennomføring til føler er det viktig at denne foretas over vannspeilet. Montøren borer selv hull i utskillervegg og monterer PG-nippel for gjennomføring.

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.

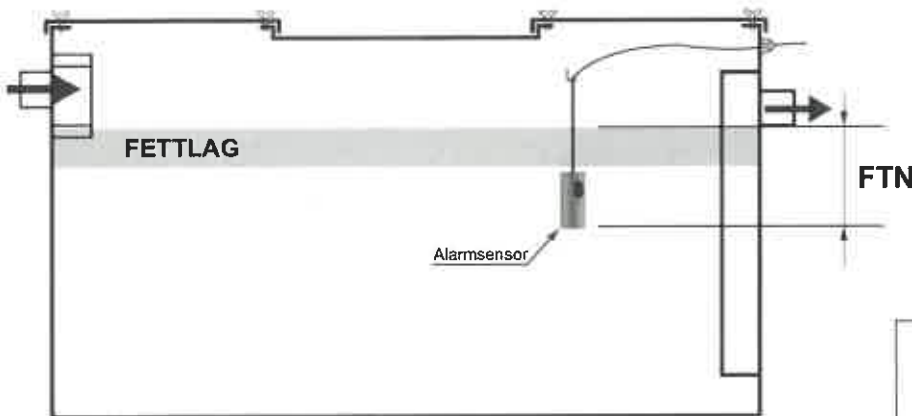
Ved tekniske spørsmål kontakt:
Micro Matic Norge AS. Tlf. 66 77 57 50.



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.

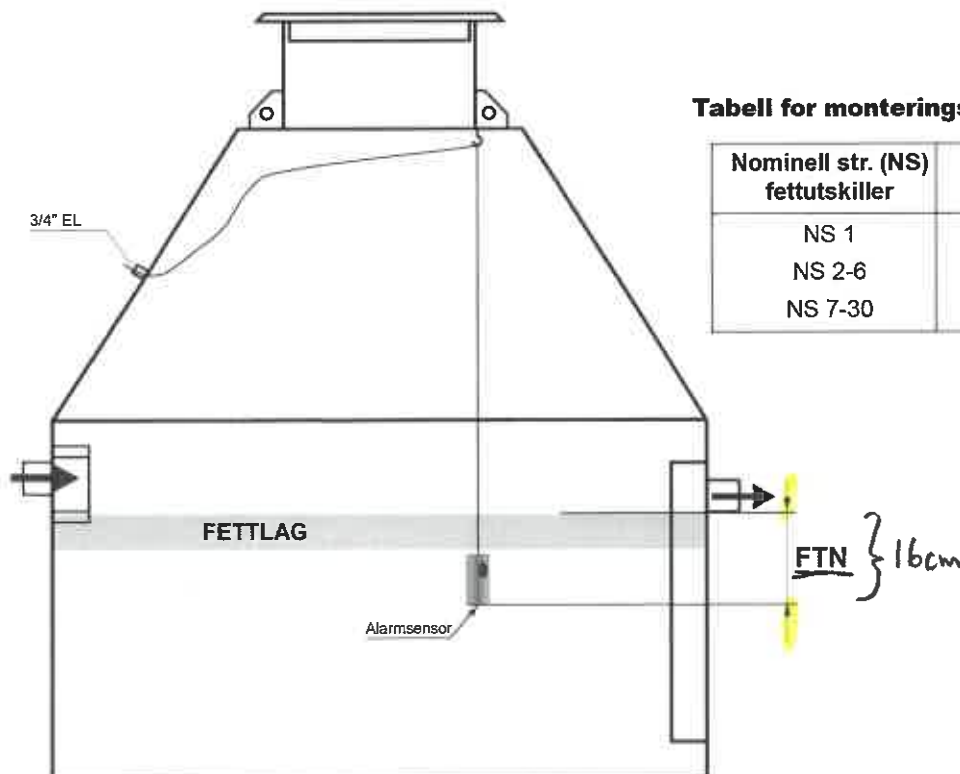
MONTERING FETTUTSKILLER INNENDIG



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	Følertupp nivå FTN (mm)	Maks fettlag tykkelse
NS 1	80 mm	80 mm
NS 2-6	130 mm	130 mm
NS 7-30	160 mm ✕	160 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-renseanlegg. 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 - Minirenseanlegg
Gråvannsurenseanlegg - 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

SINTEF Produktsertifikat

Nr. 0555

Utstedt: 28.02.2002

Fornyet: 25.08.2020

Gyldig til: 01.08.2025

forutsatt publisert på

www.sintefcertification.no

SINTEF bekrefter at

Odin fettutskillere

er i samsvar med kravene i

› **EN 1825-1**

Innehaver

Odin Maskin AS
Sørkilen 8
1621 Gressvik

Produsent

Odin Maskin AS
Sørkilen 8
1621 Gressvik

Produkt- og produksjonskontroll

Produktet er underlagt overvåking i samsvar med kravene i NS-EN ISO/IEC 17065.

Produktbeskrivelse

Odin fettutskillere i rustfritt stål, type F-utv. og F-innv., med og uten slamfang.

Følgende modeller og størrelser inngår:

- › F-utv. fra NS 1 til NS 60
- › F-innv. fra NS 1 til NS 60

Funksjonskrav i Forurensingsforskriften

Påslipp til offentlig avløpsnett

Den enkelte kommune kan med grunnlag i Forurensingsforskriften, del 4: Avløp, kap. 15 A Påslipp, gi utslippstillatelse som enkeltvedtak eller utøve forvaltning etter vedtatt lokal forskrift. Hjemmelen for slike vedtak er forurensingsforskriftens § 5A-4 om påslipp til offentlig avløpsnett.

Krav til rensing

Kommunene har ulik praksis når det gjelder krav til rensing. Ansvarlig søker må sjekke lokale renskrav for det aktuelle prosjektet. Normalt vil fettutskilling være nødvendig der konsentrasjonen av fett overskrider 150 g/m³ (150 mg/l).

Andre sertifiseringskrav

Merking

Produktet kan merkes med SINTEFs sertifikatmerke slik som avbildet ovenfor. Merket kan også benyttes på emballasje og markedsføringsmateriell som angår de sertifiserte produkter.



Steinar K. Nilsen
Sertifiseringsleder





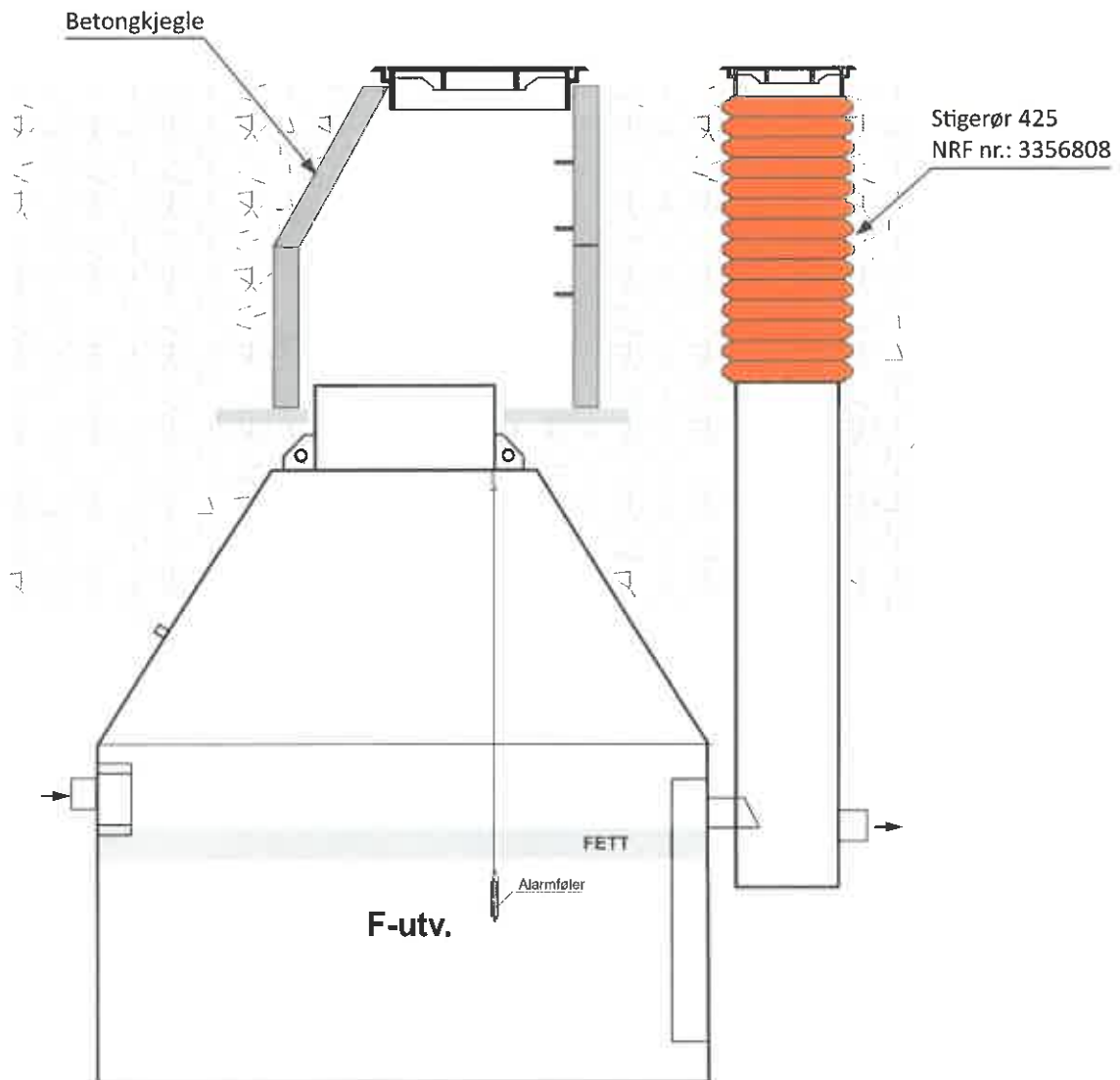
ODIN MASKIN

**OLJEUTSKILLERE, FETTUTSKILLERE
OLJETANKER, KLOAKKRENSEANLEGG**

Sørkilen 8, 1621 Gressvik
Telefon 69 36 17 70
E-post: epost@odin-maskin.no
F. nr.: NO 935 152 585 MVA

Eksempel på oppføring til ferdig terreng for utvendig nedgravd fettutskiller

(når terreng høyden er høyere enn maks. T-mål)



Besøk også våre hjemmesider 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 tømme-system:

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 tømme-system:

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.

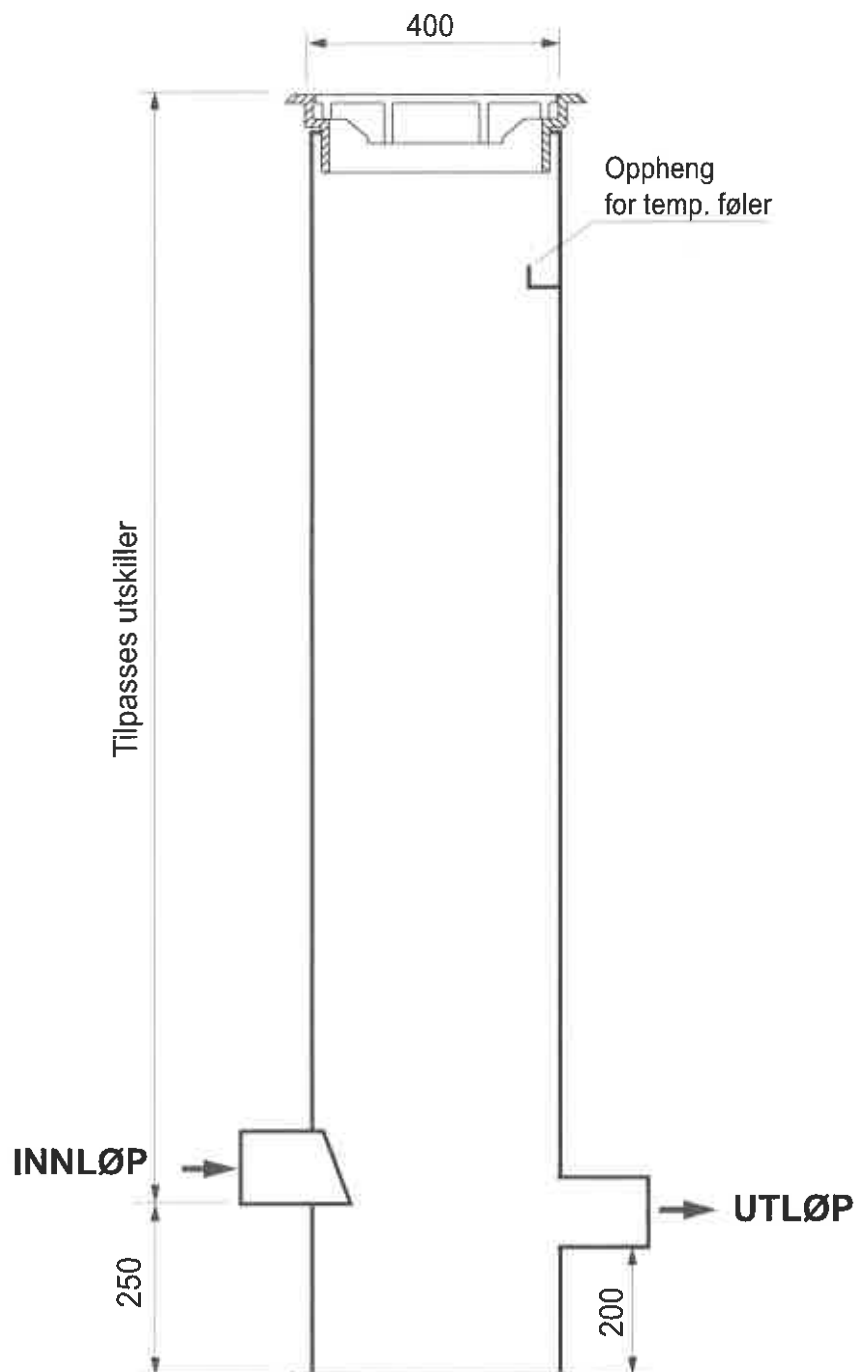
Fettutskiller utvendig nedgravd uten spyle- og tømme-system:

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 og tømmes!

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

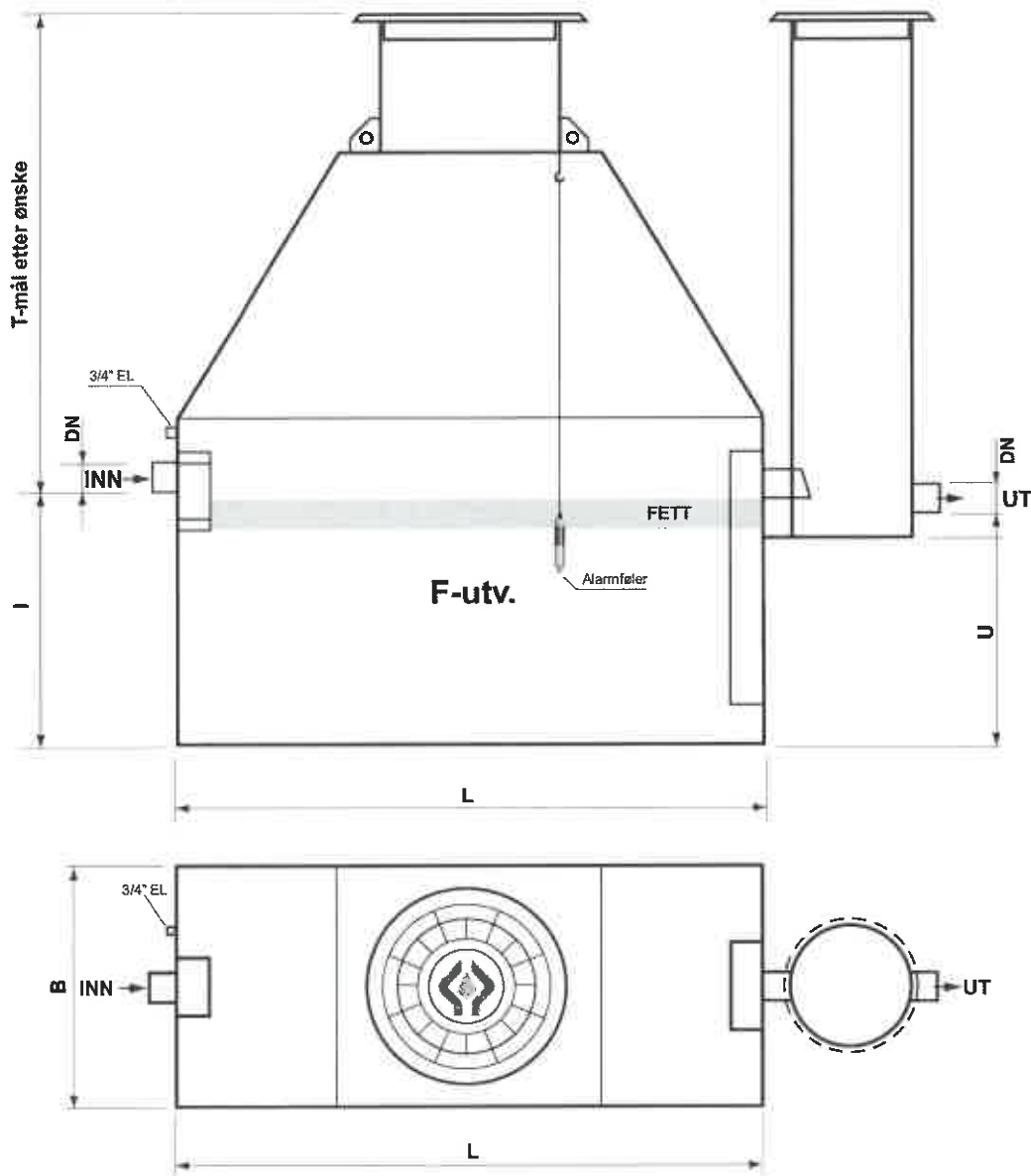
ODIN PRØVETAKNINGSKUM



Dimensjon på inn- og utløp tilpasses fettutskillerens rørdimensjoner.

Fettutskiller i rustfritt stål for utvendig nedgravd montering

Testet og godkjent iht. NS-EN 1825-1



Fettutskiller for utvendig nedgravd montering i rustfritt stål, komplett med nedstigningssjakt i overflatebehandlet stål, samt gasstett kumlokk og flytende støpejernsramme. Utskilleeren leveres med 3/4" muffe for trekkerør til alarmkabel. T-mål etter kundens ønske.

NRF-nummer	Maks. belastning NS l/s	Våt-volum liter	Lagringsvol. fett liter	L	B	H	I	U	Innløp og utløp	Ca. vekt kg
838 46 53	2	600	80	1200	600	1200	940	870	DN100	160
838 46 55	3	860	120	1350	700	1200	940	870	DN100	190
838 46 57	4	1130	160	1800	700	1200	940	870	DN100	240
838 46 59	5	1450	200	1800	900	1200	940	870	DN125	270
838 46 62	6	1700	250	2100	900	1200	940	870	DN125	290
838 46 64	7	2000	280	2000	900	1450	1190	1120	DN150	310
838 46 65	8	2300	330	2100	1000	1450	1190	1120	DN150	340
838 46 66	9	2550	360	2250	1000	1450	1190	1120	DN150	360
838 46 69	10	2900	400	2550	1000	1450	1190	1120	DN150	400
838 46 71	12	3500	500	2550	1200	1450	1190	1120	DN200	480
838 46 73	15	4400	600	2550	1500	1450	1190	1120	DN200	550
8384675	20	6100	900	3500	1500	0000	0000	0000	DN200	600

Tilleggsutstyr:

- Prøvetakingskum i rustfritt stål Ø 400.
- 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

Fettutskiller i rustfritt stål

- det naturlige valget for restauranter og storkjøkken

Testet og godkjent
etter NS-EN 1825-1



www.odin-maskin.no