

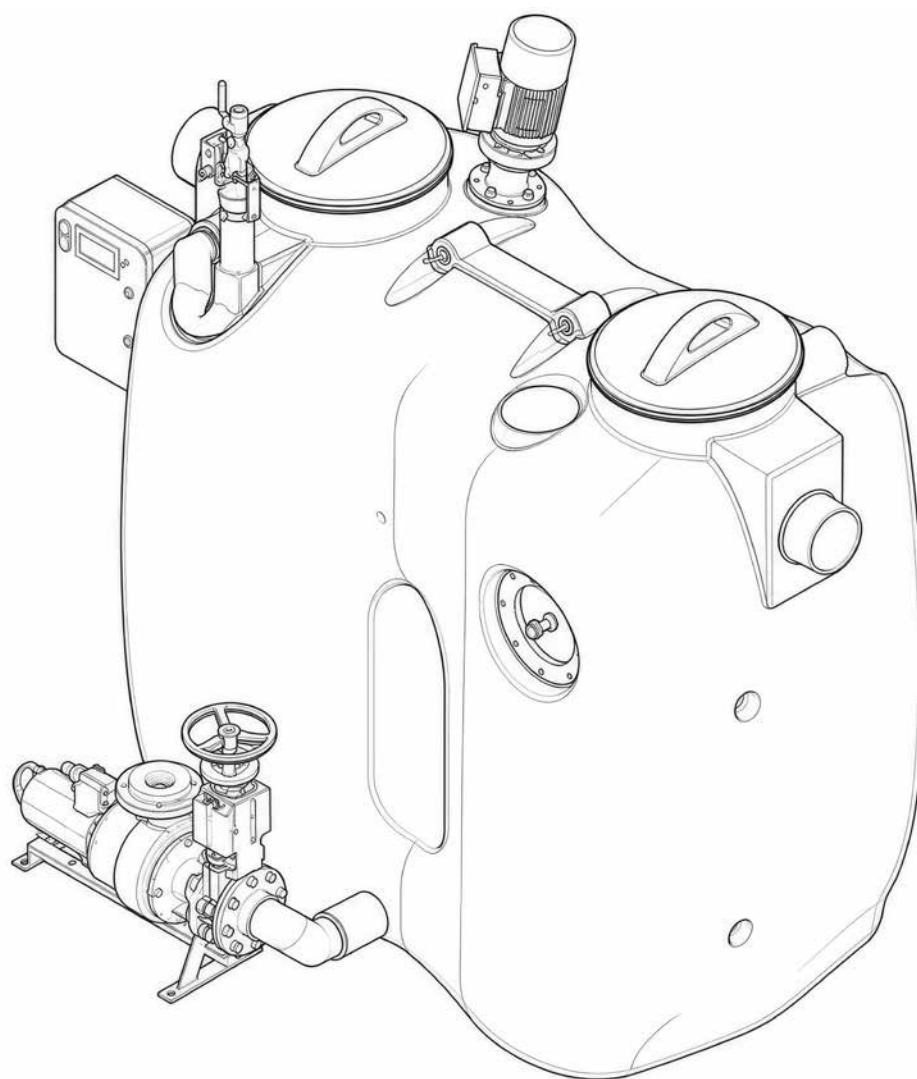
Sanibroy

Fettabscheider Sanigrease

- Notwendigkeit
- Vorgaben, Planung und Installation
- Funktionsprinzip
- Betrieb und Wartung
- Produkte und Lösungen

FETTABSCHIEDER SANIGREASE





INHALT

4		Notwendigkeit
5		Vorgaben, Planung und Installation
6		Funktionsprinzip
7		Betrieb und Wartung
8		Mobile Fettabscheider
8-9		Sanigrease T 24
10		Kompakte Fettabscheider
10-11		Sanigrease T 40 - T 100
12		Freiaufgestellte Fettabscheider
12-13		Sanigrease S
14-15		Sanigrease S ST
16-17		Sanigrease S AD
18-19		Sanigrease S MX
20-21		Sanigrease S PM
22-23		Sanigrease S PA
25		Erdeingebaute Fettabscheider
25-27		Sanigrease SUF
29		Hebeanlagen zur Verwendung mit Fettabscheidern
30		Planungsunterstützung



NOTWENDIGKEIT

Was ist ein Fettabscheider und warum ist er so wichtig?

Fettabscheider schützen Abwassersysteme – und sind Pflicht

Wo Lebensmittel und Speisen verarbeitet oder zubereitet werden, gelangen Fette in das Abwasser. Dort können sie sich ablagern, wodurch der Betrieb von Kanalisation und Kläranlagen beeinträchtigt werden kann. Abscheideranlagen trennen Fette und Speisereste nach physikalischem Prinzip ab, bevor das Abwasser in die Kanalisation eingeleitet wird.

Bei gewerblich anfallendem fetthaltigem Abwasser ist der Einsatz eines Fettabscheiders gesetzlich vorgeschrieben. Maßgebend sind die Normen DIN EN 1825 und DIN 4040-100. Zudem gelten die Einleitbestimmungen der zuständigen Kommune oder des Abwasserbetriebs. Die Auslegung der Anlage wird entsprechend der anfallenden Abwassermenge und Art der Nutzung geplant. Zusätzlich ist die Abstimmung mit der zuständigen Stelle notwendig.

Lösungen für jeden Einsatzbereich

Die Serie Sanigrease bietet bedarfsgerechte Lösungen von der Anwendung im Foodtruck über die Nutzung in einem Imbiss mit festem Standort bis hin zum Einsatz in Großküchen oder in der Lebensmittelproduktion: Das Sortiment umfasst mobile und kompakte Modelle, freistehende Anlagen in verschiedenen Ausbaustufen sowie Fettabscheider für den Erdbau.

Fettabscheider passend zu Anwendung und Einbausituation

Ausschließlich in mobilen Küchen wie etwa in Foodtrucks dürfen Modelle wie der Sanigrease T 24 eingesetzt werden. Für Imbisse und kleinere Gastronomiebetriebe mit festen Standorten empfehlen sich die kompakten Edelstahlmodelle Sanigrease T 40, T 60, T 80 und T 100 – diese lassen sich platzsparend unter dem Spültisch aufstellen. Für Restaurants, Großküchen, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelbetriebe wurde die freistehende Serie Sanigrease S entwickelt. Sie bietet fünf Nenngrößen und fünf Ausbaustufen für bis 1.500 Essensportionen pro Tag. Für größere Anlagen und begrenztem Platz im Gebäude sind die Modelle der Serie Sanigrease SUF ausgelegt. Sie eignen sich für die Installation im Erdbereich.



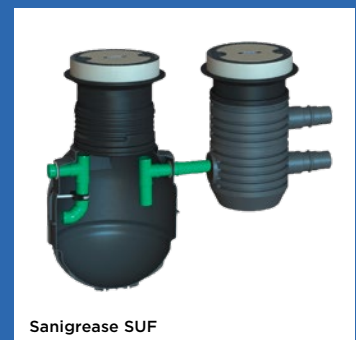
Sanigrease T 24



Sanigrease T 40 - T 100



Sanigrease S AD



Sanigrease SUF

VORGABEN, PLANUNG UND INSTALLATION

Gesetzliche Vorgaben und Normen

- Wasserhaushaltsgesetz (WHG): Die Paragraphen 57 und 58 verpflichten Betriebe, die Menge und Schädlichkeit ihres Abwassers so gering wie möglich zu halten.
- DIN EN 1825-1: Definiert die Bau- und Prüfstandards für Fettabscheider.
- DIN EN 1825-2: Regelt Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung.
- DIN 4040-100: Nationaler Anhang mit ergänzenden Anforderungen für Fettabscheider.
- Einbaupflicht: In Betrieben mit fett- und ölhaltigem Abwasser ist der Einbau eines Fettabscheiders verpflichtend.
- Genehmigung: Für den Einbau ist in der Regel eine bauliche Genehmigung notwendig.
- Probenentnahmestelle: Eine Probenentnahmestelle muss nach dem Fettabscheider installiert sein.
- Ausschlüsse: Fäkalien, mineralölhaltiges Abwasser und Regenwasser dürfen nicht in den Abscheider eingeleitet werden.

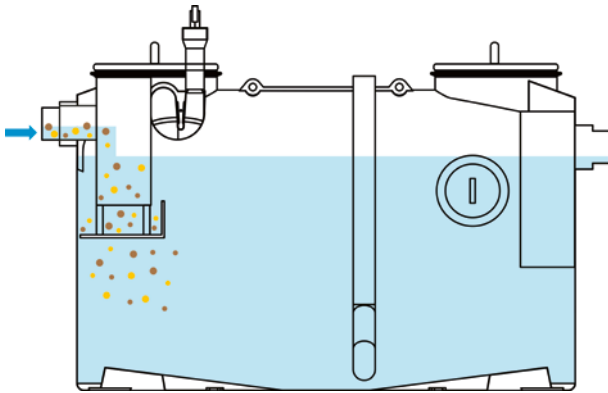
Planung und Installation

- Größenbestimmung
Die Dimensionierung des Fettabscheiders erfolgt nach DIN EN 1825.
Sie benötigen Unterstützung bei der Auslegung eines Fettabscheiders? Auf Seite 30 finden Sie weitere Informationen!
- Standort:
 - Fettabscheider möglichst nah an der Entstehungsquelle des Abwassers und frostsicher einbauen.
 - Genügend Freiraum um den Fettabscheider für Wartung, Entleerung und Inspektion einplanen.
 - Ebene, tragfähige und ausreichend dimensionierte Bodenplatte vorsehen.
 - Erreichbarkeit für Entsorgungsfahrzeuge beachten. Für Einbausituationen, bei denen das Entsorgungsfahrzeug auf Grund der Entfernung nicht mehr absaugen kann, sind Abscheider mit eigener Entsorgungspumpe vorzusehen.
- Zulaufleitungen:
 - Abwasser der Abscheideanlage für Fette im freien Gefälle (2%) zuführen.
 - Übergang von Fall- zu horizontaler Leitung: 45°-Bogen, mind. 250 mm gerades Rohrstück, 45°-Bogen.
 - Beruhigungsstrecke vorsehen, Mindestlänge: 10-fache Nennweite der Zulaufleitung.
 - Die Abwassertemperatur am Zulauf sollte 60 °C nicht überschreiten. Andernfalls sinkt die Abscheideleistung.
- Be- und Entlüftung:
 - Die Zulaufleitung ist zwingend über Dach zu entlüften, eine Be- und Entlüftung in den Aufstellraum ist nicht zulässig.
 - Weitere waagerechte Anschlussleitungen länger als 5 m sind zusätzlich zu entlüften.
 - Zulaufleitungen ohne separat entlüftete Anschlussleitung mit Länge über 10 m sind möglichst nahe des Abscheiders zusätzlich zu entlüften.
 - Nachrangig an den Fettabscheider angeschlossene Hebeanlagen sind separat zu entlüften.
- Rückstauschutz:
 - Abscheider, deren Wasserspiegel unterhalb der Rückstaebebene liegt, sind zwingend über eine nachgeschaltete Doppelhebeanlage zu entwässern.
 - Ein direkter Freigefälleablauf oder der Einbau von Rückstauklappen sind nicht zulässig.
 - Bei der Entwässerung mittels Hebeanlage ist nach DIN 4040-100 der Einsatz eines Kleinkompressorsets zur Lufteinperlung und ein netzunabhängiges Alarmschaltgerät verpflichtend.



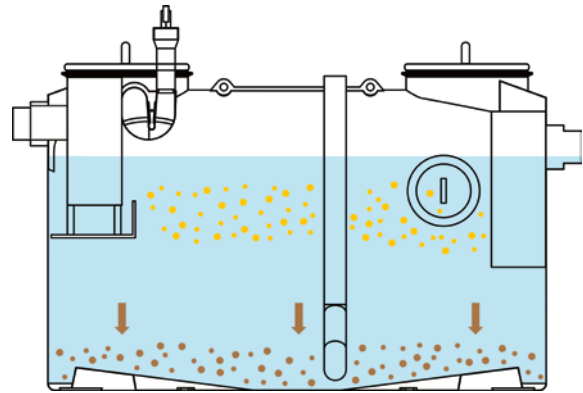
FUNKTIONSPRINZIP

Wie funktioniert ein Fettabscheider?



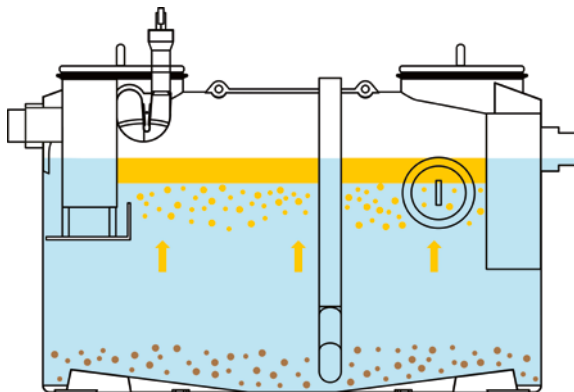
1. Einleiten des Abwassers

Das Abwasser mit Fetten, Ölen und Feststoffen fließt über einen speziellen Zulauf in den Fettabscheider. Eine integrierte Prallplatte verlangsamt die Strömung und verteilt das Wasser gleichmäßig im Abscheiderraum, um eine effektive Trennung zu ermöglichen.



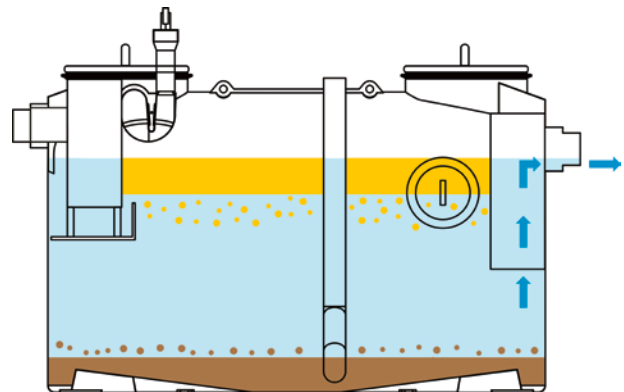
2. Absetzen schwerer Stoffe im Schlammfang

Durch die Schwerkraft sinken schwere Stoffe wie Speisereste und Feststoffe nach unten in den Schlammfang. Hier sammeln sich alle Feststoffe, die sich im Abwasser befinden und nicht mit der Fettschicht nach oben steigen.



3. Aufsteigen von Fetten und Ölen

Da Fette und Öle eine geringere Dichte als Wasser haben, steigen sie an die Oberfläche des Fettabscheiders und bilden eine Fettschicht. Diese Schicht trennt sich von den schwereren Bestandteilen und bleibt an der Oberfläche des Wassers.



4. Ableiten des gereinigten Wassers

Zwischen der oben schwimmenden Fettschicht und den am Boden abgesetzten Feststoffen befindet sich das vorgereinigte Abwasser, das weitgehend von Fetten und Feststoffen befreit ist. Dieses Wasser wird unterhalb der Fettschicht über einen speziellen Ablauf abgeleitet.

Gemäß gesetzlichen Vorgaben muss das Abwasser vor der Einleitung in die Kanalisation eine Probeentnahmeeinrichtung passieren, beispielsweise in Form eines Schachts. Dies ermöglicht die Entnahme von Proben, um die Effizienz des Fettabscheiders zu überprüfen und sicherzustellen, dass das gereinigte Abwasser den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

BETRIEB UND WARTUNG

Betrieb und Wartung

- Entleerung & Reinigung:
 - DIN EN 1825, DIN 4040-100 und geltendes Abfallrecht beachten.
 - Normvorschrift: Fettabscheider und Schlammfang sind mindestens einmal monatlich zu entleeren und zu reinigen. Ein zweiwöchentlicher Rhythmus wird empfohlen.
 - Das zur Wiederbefüllung verwendete Frischwasser muss den örtlichen Einleitungsbestimmungen entsprechen.
- Generalinspektion:
 - Ist vor Erstinbetriebnahme und mindestens alle 5 Jahre durch einen Fachkundigen durchzuführen.
- Eigenkontrolle und Wartung:
 - Eine Eigenkontrolle mit einer einfachen Zustands- und Funktionskontrolle des Abscheiders ist durch einen Fachkundigen mindestens monatlich sowie bei besonderen Ereignissen erforderlich.
 - Einmal jährlich ist durch einen Fachkundigen eine Wartung durchzuführen. Im entleerten und gereinigten Zustand sind Innenflächen, Einbauteile und technische Komponenten zu prüfen. Das Betriebstagebuch ist auf Vollständigkeit zu kontrollieren.
- Dokumentation:
 - Zur Dokumentation ist ein Betriebstagebuch durch den Betreiber zu führen.
 - Das Betriebstagebuch enthält neben den technischen Daten der Anlage lückenlose Einträge zu den oben genannten Ereignissen, aber auch zu Störungen sowie den Personendaten und Nachweisen der Sach- und Fachkunde der ausführenden Person.
 - Sämtliche Prüfberichte, Wartungs- und Entsorgungsbelege und Fotodokumentation sind dem Betriebstagebuch beizulegen.
- Tipps und Hinweise:
 - Betreiber des Fettabscheiders können durch einen eintägigen Lehrgang die Fachkunde erwerben bzw. einen Mitarbeiter fortbilden zum Betriebsbeauftragten Abwasser. Viele der Kontroll- und Wartungsarbeiten können dann selbst ausgeführt werden!
 - Geeignete Küchenreinigungsmittel in sachgerechten Mengen verwenden - kein übermäßiger Einsatz!
 - Spül- und Reinigungsmittel ohne Chlor verwenden. Essensreste vom Geschirr vor dem Spülen gründlich ohne Wasser entfernen.
 - Elektrische Funktionskontrollen durchführen, z. B. akustisch, optische Warneinrichtung für Überlauf.



MOBILE FETTABSCHIEDER

Sanigrease T - Für flexible Anwendungen

Unser mobiler Fettabscheider ist die ideale Lösung für temporäre Gastronomiebetriebe und mobile Catering-Services. Er eignet sich perfekt für den Einsatz an wechselnden Standorten, wie bei Imbissständen, Foodtrucks oder Veranstaltungen, und sorgt dafür, dass fetthaltiges Abwasser umweltgerecht behandelt wird. Der mobile Fettabscheider stellt sicher, dass auch bei temporären Einsätzen Fette und Öle effektiv entfernt werden, was die Abwasserleitungen schont und Umweltvorschriften erfüllt.



EINSATZGEBIETE

TEMPORÄRE GASTRONOMIEBETRIEBE:

Optimal für Foodtrucks, Imbissstände und mobile Küchen

VERANSTALTUNGSCATERING:

Für Festivals, Messen und temporäre Events

ÜBERGANGSLÖSUNG:

Bei der Sanierung oder dem Austausch fest installierter Fettabscheider

VORTEILE

FLEXIBEL UND MOBIL:

Leicht transportierbar und schnell einsatzbereit

PLATZSPAREND:

Kompakte Bauweise, die auch bei begrenzten Platzverhältnissen passt

NORMGERECHT:

Entspricht relevanten DIN- und DIN EN-Normen

BETRIEB UND WARTUNG

EINSATZDAUER:

Kurzfristig nutzbar, typischerweise bis zu zwei Wochen

WARTUNG:

Tägliche Entleerung und wöchentliche Reinigung

KAPAZITÄT:

Geeignet für maximal 1 Spüleinrichtung!

Sanigrease T 24

Mobiler Fettabscheider mit Fettsammelbehälter

Der Sanigrease T 24 ist ein Fettabscheider aus Polyethylen, der für den Einbau in mobile Einrichtungen wie beispielsweise Foodtrucks oder mobile Geschirrspülautomaten konzipiert ist. Mit seinen geringen Abmessungen und geringem Gewicht (4 kg) lässt sich der Sanigrease T 24 dank der Ein- und Auslässe in DN 50 sehr einfach unter einem gewerblichen Spülbecken für den gelegentlichen Gebrauch installieren. Der Sanigrease T 24 besitzt ein Gesamtfassungsvermögen von 24 l und ein maximales Aufnahmevermögen für Fette von maximal 8 l. Die Entleerung muss täglich erfolgen. Um das Entleeren zu erleichtern, ist optional ein Ablassventil erhältlich. Der Sanigrease T 24 muss frostsicher eingebaut werden.



PRODUKTVORTEILE

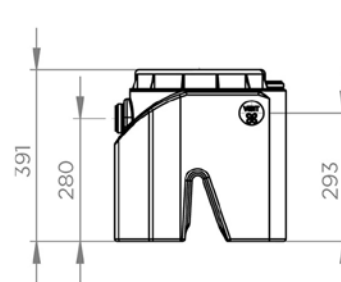
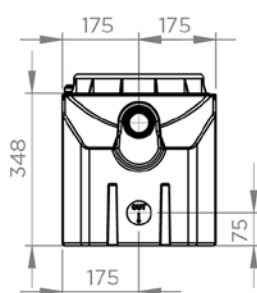
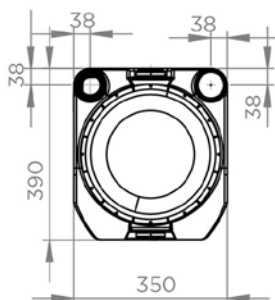
- Geringer Platzbedarf – passend zur Installation unter einer gewerblichen Spüle
- Ideal für den mobilen Einsatz in Foodtrucks, mobilen Geschirrspülautomaten oder bei Veranstaltungen wie Open Airs und Festivals
- Leichte Handhabung aufgrund geringer Abmessungen und geringem Gewicht
- Optional erhältlicher Ablasshahn erleichtert die tägliche Reinigung

ZUBEHÖR (OPTIONAL)



Ablasshahn für Sanigrease T24
3308815082646
HYDRO-00054

ABMESSUNGEN



	Sanigrease T 24
Materialien	
Behälter	PE
Hydraulik	
Schlammfangvolumen (l)	8
Gesamtvolumen (l)	24
Durchmesser Einlass DN	50
Durchmesser Auslass DN	50
Nutzung	
Einsatzbereich	1 Spüle
Nenngröße NS*	0,5
Kennzeichnung und Logistik	
Anlagengewicht (kg)	4
GTIN	3308815082585
Artikel-Nr.	GREASET-005

*Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.

KOMPAKTE FETTABSCHIEDER

Sanigrease T 40 - T 100 - Ideal bei wenig Platz

Die Sanigrease Fettabscheider T 40, T 60, T 80 und T 100 wurden speziell für die platzsparende Aufstellung direkt am Spültisch in Gastronomiebetrieben entwickelt. Dank ihrer kompakten Bauweise lassen sie sich selbst bei beengten Platzverhältnissen schnell und einfach installieren. Die vier Modellgrößen bieten für unterschiedliche Küchenanforderungen die passende Lösung und halten Fette sowie Speisereste zuverlässig zurück, bevor diese in die Abwasserleitung gelangen. Die robuste Ausführung aus korrosionsbeständigem V2A-Edelstahl ist auf einen zuverlässigen Betrieb ausgelegt. Höhenverstellbare Füße und ein herausnehmbarer Schalenkorb erleichtern Handhabung und Reinigung.



EINSATZGEBIETE

GASTRONOMIEBETRIEBE:

Optimal für Spülen in der Kleingastronomie, Cafés, Bistros, Bäckereien

VERANSTALTUNGSCATERING:

Für Festivals, Messen und temporäre Events

ÜBERGANGSLÖSUNG:

Bei der Sanierung oder dem Austausch fest installierter Fettabscheider

VORTEILE

KOMPAKT UND PLATZSPAREND:

Aufstellung direkt am Spültisch – auch bei beengten Platzverhältnissen

EINFACHE REINIGUNG UND WARTUNG:

Herausnehmbarer Schalenkorb, Ablassventile und Schnallenverschlüsse ermöglichen eine schnelle und komfortable Reinigung

ROBUST FÜR DEN TÄGLICHEN EINSATZ:

Aus hochwertigem, korrosionsbeständigem V2A-Edelstahl gefertigt.

BETRIEB UND WARTUNG

EINSATZDAUER:

Sowohl kurz- als auch langfristig nutzbar

WARTUNG:

Tägliche Entleerung des Schalenkorbs und wöchentliche Komplettreinigung

KAPAZITÄT:

Je nach Größe geeignet für 40 bis 100 Essensportionen pro Tag

HINWEIS:

Die Fettabscheider Sanigrease T 40 bis T 100 unterliegen nicht der DIN EN 1825. Die Aufstellung und der Betrieb sind vorab mit der zuständigen Abwasserbehörde abzustimmen.

Sanigrease T 40/T 60/T 80/T 100

Kompakte Fettabscheider mit Fettsammelbehälter und Schalenkorb

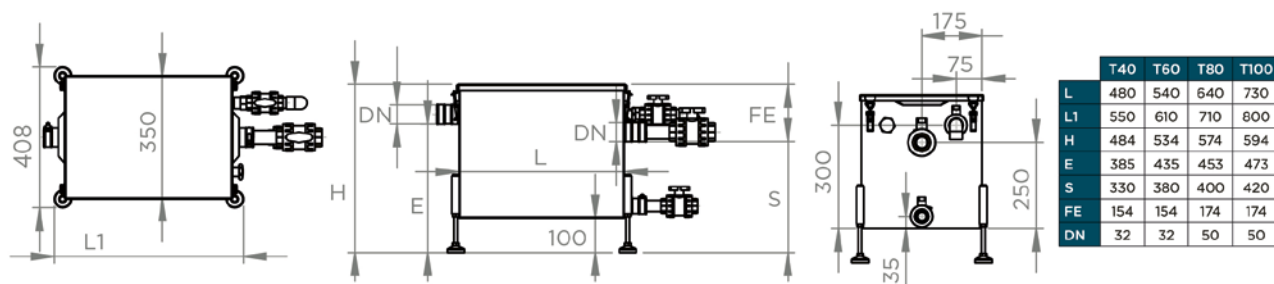
Die Sanigrease-Modelle T 40/60/80/100 sind Fettabscheider aus Edelstahl mit Fettsammelbehälter zur Freiaufstellung für Spültische in Gastronomiebetrieben. Dank ihres geringen Platzbedarfs lassen sie sich schnell und einfach installieren. Vier höhenverstellbare Füße erleichtern die Reinigung rund um die Sammelbehälter. Der abnehmbare Schalenkorb und die Ablassventile ermöglichen eine einfache Wartung. Er wurde speziell dafür entwickelt, Makroabfälle im Schalenkorb und Fette aus der Lebensmittelzubereitung zurückzuhalten. Er vermeidet Beeinträchtigungen des Wassers und Schäden an den Abflussleitungen.



PRODUKTVORTEILE

- Durch kompakte Abmessungen ideal zur Aufstellung direkt am Spültisch
- Robuste und stabile Ausführung durch die Verwendung von nichtrostendem V2A-Edelstahl
- Vier höhenverstellbare Füße erleichtern die Aufstellung und Reinigung um den Fettabscheider
- Einfache Reinigung und Wartung durch integrierte Ablassventile, Schnallenverschlüsse und herausnehmbaren Schalenkorb

ABMESSUNGEN



Sanigrease	T 40	T 60	T 80	T 100
Materialien				
Behälter	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Hydraulik				
Gesamtvolumen (l)	39	53	67	82
Durchmesser Einlass DN	32	32	50	50
Durchmesser Auslass DN	32	32	50	50
Durchmesser Entleerung DN	25	25	25	25
Nutzung				
Einsatzbereich	1 Spüle	1 bis 2 Spülen	1 bis 3 Spülen	1 bis 4 Spülen
Essensportionen/Tag	≤ 40	≤ 60	≤ 80	≤ 100
Kennzeichnung und Logistik				
Anlagengewicht (kg)	26	29	36	40
GTIN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Artikel-Nr.	GREASET-001	GREASET-002	GREASET-003	GREASET-004

FREIAUFGESTELLTE FETTABSCHIEDER

Sanigraese S - Normkonforme Lösungen für gastronomische und industrielle Anwendungen

Unsere neuen Fettabscheider Sanigraese S zur Freiaufstellung bieten für unterschiedlichste Anforderungen die passende und normkonforme Lösung – vom preisbewussten Einstieg bis zur prozessoptimierten Vollausrüstung. Das Sortiment ist modular aufgebaut: Die einzelnen Versionen bauen sinnvoll aufeinander auf und ermöglichen so eine bedarfsge- rechte Auswahl je nach Abwassermenge, Platzverhältnissen, örtlichen Gegebenheiten und Ausstattungsmerkmalen. Ob kleine gewerbliche Küche, Café, anspruchsvollere Gastronomieanwendung oder lebensmittelverarbeitender Betrieb – Sanigraese S unterstützt eine zuverlässige Fettabscheidung, schützt Leitungen vor Ablagerungen und trägt zu einem sauberen, störungsarmen Betrieb bei. Dank der abgestuften Modellvarianten findet sich die optimale Anlage für die jeweiligen Anforderungen – kompakt, praxisnah und effizient.



EINSATZGEBIETE

GASTRONOMIEBETRIEBE:

Küchenbetriebe und Großküchen, z.B. Restaurants, Gaststätten, Hotels, Kantinen, Raststätten

FLEISCHVERARBEITENDE INDUSTRIE:

Schlachthöfe, Metzgereien/Fleischereien mit und ohne Schlachtung

NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE:

Speiseölherstellung, Konservenfabriken, Fertigerichtherstellung

VORTEILE

NORMKONFORM:

Erfüllt die Vorgaben der EN 1825

KOMPAKTE, SCHMALE BAUFORM:

NS 2/4 700 mm, NS 7/10 980 mm - für platzsparende und einfache Installation und Nachrüstung im Bestand

WARTUNGSOPTIMIERT:

Geneigter Boden ermöglicht vollständige Entleerung

HOCHWERTIGE WERKSTOFFE UND VERARBEITUNG:

Rotationsgeformter Polyethylenbehälter für hohe Stabilität und Korrosionsbeständigkeit

MODULARES AUSBAUSTUFENKONZEPT:

Vom preisbewussten Einstiegsmodell (ST) bis zur prozessoptimierten Vollausrüstung (PA) optimal abgestufte Ausbaustufen

BETRIEB UND WARTUNG

EINSATZDAUER:

Dauerhafte Nutzung

WARTUNG:

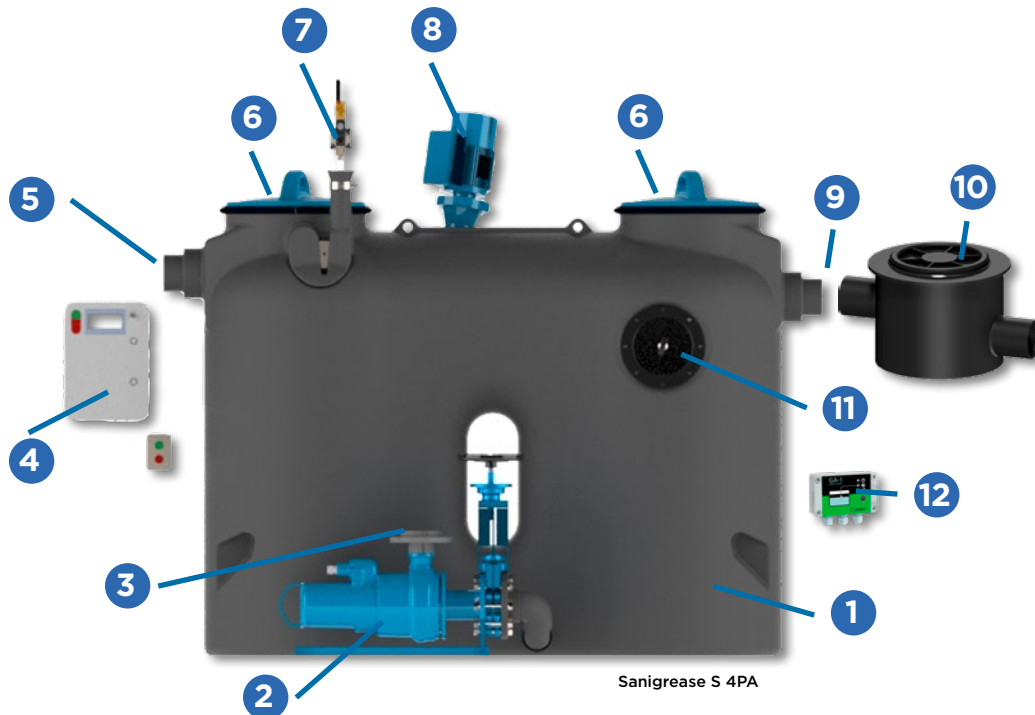
Monatliche Entleerung und Reinigung sowie Eigenkontrolle, jährliche Wartung

KAPAZITÄT:

Je nach Größe (NS 2 bis NS 15) geeignet von 50 bis zu 1.500 Essensportionen pro Tag

FETTABSCHIEDER IM DETAIL

Bestandteile eines freiaufgestellten Fettabscheiders Sanigrease S im Volllausbau



Sanigrease S 4PA

- | | |
|---|--|
| 1. Behälter aus korrosionsfestem PE | 7. Fülleinrichtung (manuell/automatisch) |
| 2. Spül- und Entsorgungspumpe | 8. Rührwerk |
| 3. Entsorgungsanschluss | 9. Ablauf für vorgereinigtes Abwasser |
| 4. Bedienkonsole (je nach Version mit Fettwarnmelder) | 10. Probenentnahmeeinrichtung (optional) |
| 5. Abwasser-Zulauf | 11. Rundschauglas mit Wischer |
| 6. Revisionsdeckel (geruchsdicht) | 12. Fettwarnmelder (optional) |

Sanigrease S Ausbaustufenübersicht

PRODUKT-ÜBERSICHT	Rundschauglas	Manuelle Füllereinrichtung	Automatische Füllereinrichtung	Entsorgungsrohr bzw. -anschluss	Rührwerk	Spül- und Entsorgungspumpe	Entsorgungspumpe	Fettwarnmelder	Bedienkonsole	Automatische Bedienkonsole mit Fettwarnmelder	Kein Öffnen zur Reinigung notwendig	Entsorgung durch Absaugen	Entsorgung durch Abpumpen	Vollautomatische Reinigung
Sanigrease S ST	-	-	-	-	-	-	-	optional	-	-	-	✓	-	-
Sanigrease S AD	✓	✓	-	✓	-	-	-	optional	-	-	-	✓	-	-
Sanigrease S MX	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Sanigrease S PM	✓	✓	-	✓	-	✓	-	optional	✓	-	✓	-	✓	-
Sanigrease S PA	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓

Sanigrease S ST

Fettabscheider zur Freiaufstellung, kosteneffizient mit Basiswartung



Die Sanigrease S 2/4/7/10/15 ST sind Fettabscheider, die für eine Installation im Innenbereich konzipiert und in 5 Größen erhältlich sind. Der leichte, aber robuste rotationsgeformte Polyethylenbehälter integriert einen Schlammfang und einen geneigten Boden für eine vollständige Entleerung. Das Absaugen der Fette und Feststoffe erfolgt über einen der beiden Deckel. Es wird empfohlen, während des Absaugens für eine Belüftung des Raums zu sorgen. Praktisch und einfach zu benutzen, ist diese Version ideal für Installationen, bei denen Kosteneffizienz und eine Basiswartung gefragt sind sowie Geruchsbelästigung während der Wartung keine Unannehmlichkeiten verursacht. Alle Sanigrease S ST sind EN 1825-1 konform.



PRODUKTVORTEILE

- Hohe Anwendersicherheit durch Konformität zu EN 1825-1
- Kompakte, schmale Bauweise (NS 2/4 700 mm, NS 7/10 980 mm) für platzsparende und einfache Installation
- Stabile Ausführung aus widerstandsfähigem Polyethylen mit integriertem Schlammfang
- Geneigter Boden ermöglicht vollständige Entleerung
- Symmetrische Bauform erlaubt beidseitige Durchflussrichtung*

**Wir bieten Ihnen Hebeanlagen zur Verwendung hinter den Fettabscheidern Sanigrease S an.
Sprechen Sie uns an!**

* Die Durchflussrichtung ist im Planungs- und Bestellprozess festzulegen!

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Probenentnahme-
einrichtung DN 100



3308815090740
SANPENDN100

Probenentnahme-
einrichtung DN 150



3308815090757
SANPENDN150

Warnmelder für
Fettabscheider, 230 V



3308815082653
HYDRO-00056

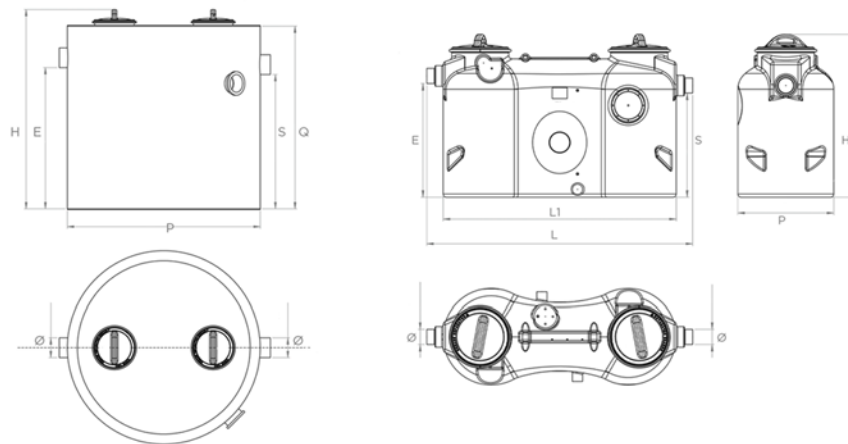
Schmutzwasserhebeanlage
für Fettabscheider



COM2GS40
Details siehe Seiten 70 – 71

Nach DIN 4040-100 ist der Einsatz einer Probenentnahmeeinrichtung (siehe Zubehör) sowie zusätzlich bei der Verwendung einer Hebeanlage hinter dem Fettabscheider ein Kleinkompressorset zur Lufteinperlung (Art.-Nr.: ZPS14894) und ein netzunabhängiges Alarmschaltgerät (Art.-Nr.: SANNETZALARM) verpflichtend.

ABMESSUNGEN



	L1	L	S	E	H	P	Ø
Sanigrease S 2ST	1700	1940	760	830	1190	700	110
Sanigrease S 4ST	1700	1940	1000	1070	1430	700	110
Sanigrease S 7ST	1776	1870	1270	1340	1750	980	160
Sanigrease S 10ST	2356	2485	1270	1340	1750	980	160

	E	H	S	Q	P	Ø
Sanigrease S 15ST	1430	2019	1360	1850	1953	200

AUF ANFRAGE



Kompletanlage mit Schmutzwasserhebeanlage.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Sanigrease	S 2ST	S 4ST	S 7ST	S 10ST	S 15ST
Nenngröße (NS)*	2	4	7	10	15
Materialien					
Tank	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD
Hydraulik					
Schlammfangvolumen (l)	200	400	700	1000	1500
Abscheidekammervolumen (l)	450	450	960	1076	1800
Fettspeichermenge (l)	80	160	280	400	600
Gesamtvolumen (l)	650	850	1660	2076	3300
Durchmesser Einlass DN	110	110	160	160	200
Durchmesser Auslass DN	110	110	160	160	200
Nutzung					
Essensportionen/Tag	50 - 200	200 - 400	400 - 700	700 - 1000	1000 - 1500
Kennzeichnung und Logistik					
Anlagengewicht (kg)	78	91	136	173	406
GTIN	3308815103181	3308815103198	3308815103204	3308815103211	3308815103228
Artikelnummer	GREASES-019	GREASES-020	GREASES-021	GREASES-022	GREASES-023

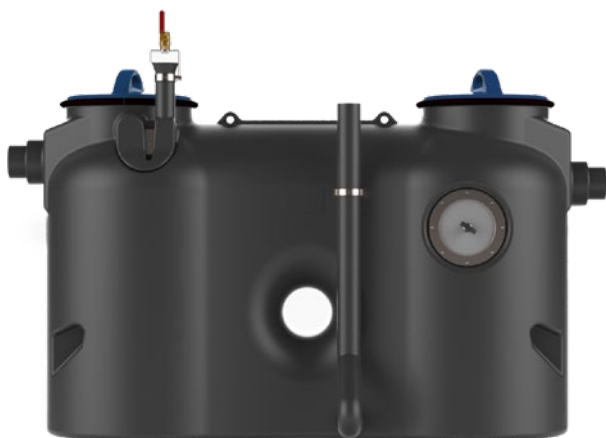
* Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.

Sanigrease S AD

Fettabscheider zur Freiaufstellung mit vereinfachter Wartung und hoher Hygiene



Die Sanigrease S 2/4/7/10/15 AD sind Fettabscheider, die in fünf Größen erhältlich sind und für die Installation in Innenräumen konzipiert wurden. Ihr rotationsgeformter Polyethylen-Behälter vereint Robustheit, Leichtigkeit und Langlebigkeit und integriert zugleich einen Schlammfang sowie einen geneigten Boden für eine einfache und vollständige Entleerung. Zwei dichte Deckel verhindern die Ausbreitung von schlechten Gerüchen, während ein Rundschauglas mit Wischer die Überwachung des Füllstands ermöglicht, ohne den Behälter zu öffnen. Zum einfachen Befüllen mit Frischwasser sind sie mit einer Fülleinrichtung ausgestattet. Die Absaugung der Fette und Feststoffe erfolgt hygienisch durch ein Entleerungsrohr. Alle Sanigrease S AD sind EN 1825-1 konform.



PRODUKTVORTEILE

- Hohe Anwendersicherheit durch Konformität zu EN 1825-1
- Kompakte, schmale Bauweise (NS 2/4 700 mm, NS 7/10 980 mm) für platzsparende und einfache Installation
- Stabile Ausführung aus widerstandsfähigem Polyethylen mit integriertem Schlammfang
- Geneigter Boden ermöglicht vollständige Entleerung
- Symmetrische Bauform erlaubt beidseitige Durchflussrichtung*
- Rundschauglas mit Wischer zur einfachen Überwachung
- Saubere und schnelle Wassernachspeisung durch Fülleinrichtung
- Hygienische Fettabsaugung mit Hilfe des Entleerungsrohrs

* Die Durchflussrichtung ist im Planungs- und Bestellprozess festzulegen!

LIEFERUMANG

Rundschauglas



Entleerungsrohr



Fülleinrichtung



ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Probenentnahme-einrichtung DN 100



3308815090740
SANPENDN100

Probenentnahme-einrichtung DN 150



3308815090757
SANPENDN150

Warnmelder für Fettabscheider, 230 V



3308815082653
HYDRO-00056

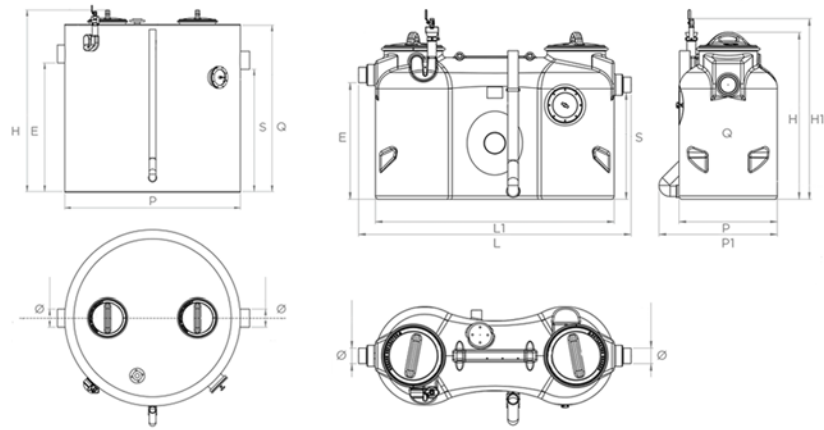
Schmutzwasserhebeanlage für Fettabscheider



COM2GS40
Details siehe Seiten 70 – 71

Nach DIN 4040-100 ist der Einsatz einer Probenentnahme-einrichtung (siehe Zubehör) sowie zusätzlich bei der Verwendung einer Hebeanlage hinter dem Fettabscheider ein Kleinkompressorset zur Lufteinperlung (Art.-Nr.: ZPS14894) und ein netzunabhängiges Alarmschaltgerät (Art.-Nr.: SANNETZALARM) verpflichtend.

ABMESSUNGEN



	L1	L	S	E	H	H1	P	P1	Ø
Sanigrease S 2AD	1700	1940	760	830	1190	1286	700	842	110
Sanigrease S 4AD	1700	1940	1000	1070	1430	1526	700	842	110
Sanigrease S 7AD	1776	1870	1270	1340	1750	1816	980	1080	160
Sanigrease S 10AD	2356	2485	1270	1340	1750	1816	980	1080	160

	E	H	S	Q	P	Ø
Sanigrease S 15AD	1430	2019	1360	1850	1953	200

AUF ANFRAGE



Komplettanlage mit Schmutzwasserhebeanlage.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Sanigrease	S 2AD	S 4AD	S 7AD	S 10AD	S 15AD
Nenngröße (NS)*	2	4	7	10	15
Materialien					
Tank	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD
Hydraulik					
Schlammfangvolumen (l)	200	400	700	1000	1500
Abscheidekammervolumen (l)	450	450	960	1076	1800
Fettspeichermenge (l)	80	160	280	400	600
Gesamtvolumen (l)	650	850	1660	2076	3300
Durchmesser Einlass DN	110	110	160	160	200
Durchmesser Auslass DN	110	110	160	160	200
Nutzung					
Essensportionen/Tag	50 - 200	200 - 400	400 - 700	700 - 1000	1000 - 1500
Kennzeichnung und Logistik					
Anlagengewicht (kg)	88	101	145	182	415
GTIN	3308815103235	3308815103242	3308815103259	3308815103266	3308815103273
Artikelnummer	GREASES-024	GREASES-025	GREASES-026	GREASES-027	GREASES-028

* Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.

Sanigrease S MX

Fettabscheider zur Freiaufstellung mit optimierter Wartung und optimaler Hygiene



Die Sanigrease S 2/4/7/10/15 MX sind Fettabscheider, die für eine Installation im Innenbereich konzipiert und in 5 Größen erhältlich sind. Ihr rotationsgeformter Polyethylenbehälter ist leicht und widerstandsfähig. Jedes Modell ist mit einem Schlammfang zur Rückhaltung von schwereren Abfällen ausgestattet. Der geneigte Behälterboden erleichtert die vollständige Entleerung. Zwei dicht schließende Deckel verhindern jede Geruchsbelästigung, während ein Rundschauglas mit Wischer die Kontrolle des Füllstands ermöglicht. Die Version MX zeichnet sich durch die Integration eines Warnmelders und eines Rührwerks aus. Der Warnmelder informiert, wenn die maximale Fettaufnahmekapazität erreicht ist, das Rührwerk vermischt Fett, Wasser und Feststoffe und erleichtert so die Entleerung des Abscheiders. Zum einfachen Befüllen mit Frischwasser sind sie mit einer Fülleinrichtung ausgestattet. Die Absaugung der gemischten Fette und Feststoffe erfolgt hygienisch durch ein Entleerungsrohr. Alle Sanigrease S MX sind EN 1825-1 konform.



PRODUKTVORTEILE

- Hohe Anwendersicherheit durch Konformität zu EN 1825-1
- Kompakte, schmale Bauweise (NS 2/4 700 mm, NS 7/10 980 mm) für platzsparende und einfache Installation
- Stabile Ausführung aus widerstandsfähigem Polyethylen mit integriertem Schlammfang
- Geneigter Boden ermöglicht vollständige Entleerung
- Symmetrische Bauform erlaubt beidseitige Durchflussrichtung*
- Rundschauglas mit Wischer zur einfachen Überwachung
- Saubere und schnelle Wassernachspeisung durch Fülleinrichtung
- Optimierte und effiziente Entleerung durch Rührwerk
- Hygienische Fettabsaugung mit Hilfe des Entleerungsrohrs
- Warnmelder informiert zuverlässig bei max. Fettmenge

* Die Durchflussrichtung ist im Planungs- und Bestellprozess festzulegen!

LIEFERUMANG

Rundschauglas



Entleerungsrohr



Fülleinrichtung



Rührwerk



Bedienkonsole



Warnmelder



ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Probenentnahme-
einrichtung DN 100



3308815090740
SANPENDN100

Probenentnahme-
einrichtung DN 150



3308815090757
SANPENDN150

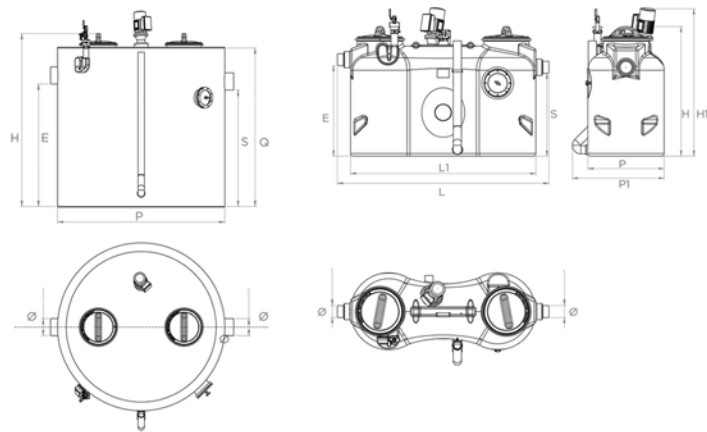
Schmutzwasserhebeanlage
für Fettabscheider



COM2GS40
Details siehe Seiten 70 – 71

Nach DIN 4040-100 ist der Einsatz einer Probenentnahmeeinrichtung (siehe Zubehör) sowie zusätzlich bei der Verwendung einer Hebeanlage hinter dem Fettabscheider ein Kleinkompressorset zur Lufteinperlung (Art.-Nr.: ZPS14894) und ein netzunabhängiges Alarmschaltgerät (Art.-Nr.: SANNETZALARM) verpflichtend.

ABMESSUNGEN



	L1	L	S	E	H	H1	P	P1	Ø
Sanigrease S 2MX	1700	1940	760	830	1190	1352	700	842	110
Sanigrease S 4MX	1700	1940	1000	1070	1430	1950	700	842	110
Sanigrease S 7MX	1776	1870	1270	1340	1750	1892	980	1080	160
Sanigrease S 10MX	2356	2485	1270	1340	1750	1891	980	1080	160

	E	H	S	Q	P	Ø
Sanigrease S 15MX	1430	2019	1360	1850	1953	200

AUF ANFRAGE



Kompletanlage mit Schmutzwasserhebeanlage.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Sanigrease	S 2MX	S 4MX	S 7MX	S 10MX	S 15MX
Nenngröße (NS)*	2	4	7	10	15
Materialien					
Tank	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD
Hydraulik					
Schlammfangvolumen (l)	200	400	700	1000	1500
Abscheidekammervolumen (l)	450	450	960	1076	1800
Fettspeichermenge (l)	80	160	280	400	600
Gesamtvolumen (l)	650	850	1660	2076	3300
Durchmesser Einlass DN	110	110	160	160	200
Durchmesser Auslass DN	110	110	160	160	200
Nutzung					
Essensportionen/Tag	50 - 200	200 - 400	400 - 700	700 - 1000	1000 - 1500
Kennzeichnung und Logistik					
Anlagengewicht (kg)	119	132	171	208	441
GTIN	3308815103426	3308815103280	3308815103297	3308815103303	3308815103310
Artikelnummer	GREASES-029	GREASES-030	GREASES-031	GREASES-032	GREASES-033

* Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.

Sanigrease S PM



Fettabscheider zur Freiaufstellung, leistungsoptimiert mit vereinfachter Handhabung

Die Sanigrease S 2/4/7/10/15 PM sind Fettabscheider, die für die Installation im Innenbereich konzipiert und in 5 Größen erhältlich sind. Sie werden aus rotationsgeformtem Polyethylen hergestellt und sind leicht, robust und langlebig. Alle Größen dieser Version sind mit einer Bedienkonsole, einem Rundschauglas mit Wischer, einer manuellen Fülleinrichtung und einer Spül- und Entsorgungspumpe ausgestattet. Dieses System ermöglicht ein effektives Aufrühren der Fette, das Zerkleinern von Feststoffpartikeln, deren Ableitung in einen externen Behälter über das Entleerungsrohr sowie die Spülung des Abscheiders. Jeder Schritt wird manuell vom Bediener aktiviert, was die vollständige Kontrolle über den Prozess bietet. Ein äußerst leistungsfähiges System, das die Wartungszeit verkürzt und komplexe Handgriffe begrenzt. Die Version S PM verfügt daneben auch über einen geneigten Behälterboden und zwei dicht schließende Deckel. Alle Sanigrease S PM sind EN 1825-1 konform.



PRODUKTVORTEILE

- Hohe Anwendersicherheit durch Konformität zu EN 1825-1
- Kompakte, schmale Bauweise (NS 2/4 700 mm, NS 7/10 980 mm) für platzsparende und einfache Installation
- Stabile Ausführung aus widerstandsfähigem Polyethylen mit integriertem Schlammfang
- Geneigter Boden ermöglicht vollständige Entleerung
- Symmetrische Bauform erlaubt beidseitige Durchflussrichtung*
- Rundschauglas mit Wischer zur einfachen Überwachung
- Saubere und schnelle Wassernachspeisung durch Fülleinrichtung
- Optimierte und effiziente Entleerung durch Spülpumpe
- Hygienisches Abpumpen mit Hilfe des Entleerungsrohrs und der Entsorgungspumpe
- Bedienkonsole zur einfachen Steuerung
- Leistungsfähige, schnelle und hygienische Wartung durch Spül- und Entsorgungspumpe

* Die Durchflussrichtung ist im Planungs- und Bestellprozess festzulegen!

LIEFERUMANG

Rundschauglas



Entleerungsrohr



Fülleinrichtung



Spül- und Entsorgungspumpe



Bedienkonsole



3-Wege Kugelhahn



ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Probenentnahme-einrichtung DN 100



3308815090740
SANPENDN100

Probenentnahme-einrichtung DN 150



3308815090757
SANPENDN150

Warnmelder für Fettabscheider, 230 V



3308815082653
HYDRO-00056

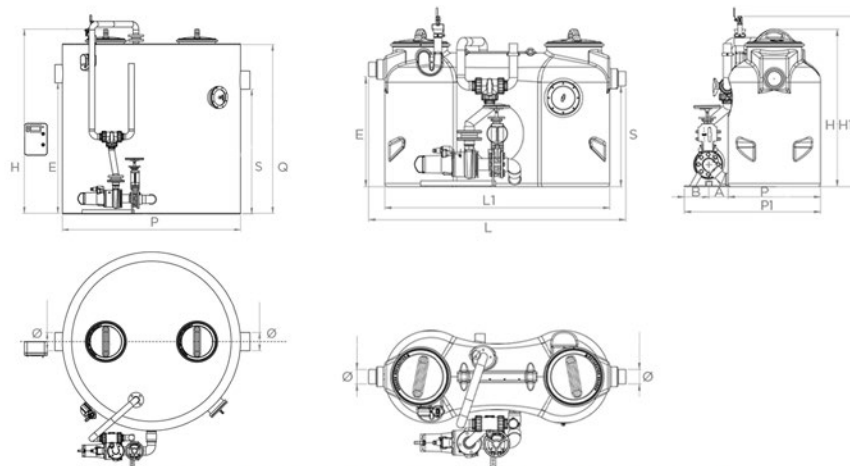
Schmutzwasserhebeanlage für Fettabscheider



COM2GS40
Details siehe Seiten 70 – 71

Nach DIN 4040-100 ist der Einsatz einer Probenentnahmeeinrichtung (siehe Zubehör) sowie zusätzlich bei der Verwendung einer Hebeanlage hinter dem Fettabscheider ein Kleinkompressorset zur Lufteinperlung (Art.-Nr.: ZPS14894) und ein netzunabhängiges Alarmschaltgerät (Art.-Nr.: SANNETZALARM) verpflichtend.

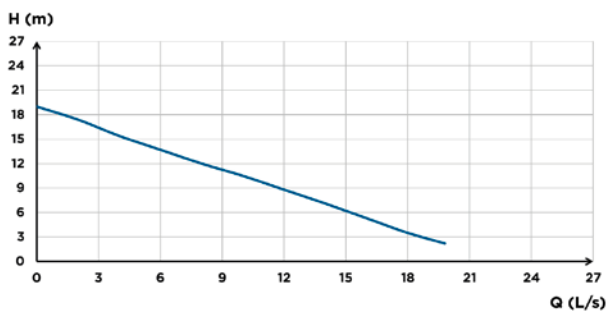
ABMESSUNGEN



	L1	L	S	E	H	H1	P	P1	A	B	Ø
Sanigrease S 2PM	1700	1940	760	830	1189	1287	700	1027	140	327	110
Sanigrease S 4PM	1700	1940	1000	1070	1429	1527	700	1027	140	327	110
Sanigrease S 7PM	1776	1870	1270	1340	1750	1816	980	1300			160
Sanigrease S 10PM	2356	2485	1270	1340	1750	1816	980	1300			160

	E	H	S	Q	P	B
Sanigrease S 15PM	1430	2019	1360	1850	1953	200

PUMPENKENNLINIE



AUF ANFRAGE



Komplettanlage mit Schmutzwasserhebeanlage.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Sanigrease	S 2PM	S 4PM	S 7PM	S 10PM	S 15PM
Nenngröße (NS)*	2	4	7	10	15
Materialien					
Tank	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD
Hydraulik					
Schlammfangvolumen (l)	200	400	700	1000	1500
Abscheidekammervolumen (l)	450	450	960	1076	1800
Fettspeichermenge (l)	80	160	280	400	600
Gesamtvolumen (l)	650	850	1660	2076	3300
Durchmesser Einlass DN	110	110	160	160	200
Durchmesser Auslass DN	110	110	160	160	200
Nutzung					
Essensportionen/Tag	50 - 200	200 - 400	400 - 700	700 - 1000	1000 - 1500
Kennzeichnung und Logistik					
Anlagengewicht (kg)	158	172	267	301	534
GTIN	3308815103327	3308815103334	3308815103341	3308815103358	3308815103365
Artikelnummer	GREASES-034	GREASES-035	GREASES-036	GREASES-037	GREASES-038

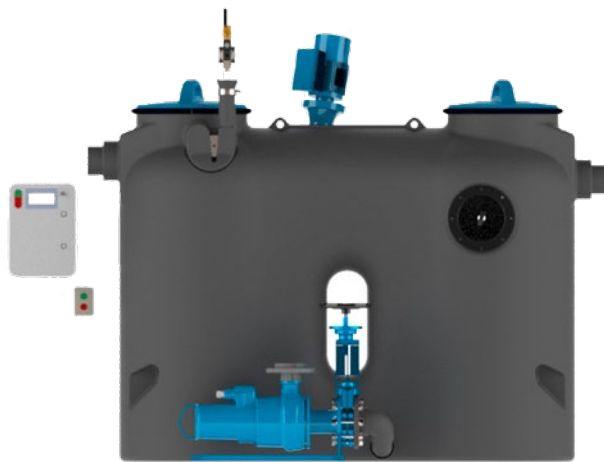
* Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.

Sanigrease S PA



Fettabscheider zur Freiaufstellung, leistungsoptimiert mit bestem Bedienkomfort und optimaler Hygiene

Die Sanigrease S 2/4/7/10/15 PA sind Fettabscheider, die für einen vollständig automatisierten Betrieb konzipiert sind. Sie eignen sich für die Installation im Innenbereich und sind in 5 Größen erhältlich. Sie verfügen über einen langlebigen und robusten rotationsgeformten Polyethylenbehälter, kombiniert mit einem Schlammfänger mit geneigtem Boden, der eine optimale Entleerung gewährleistet. Diese Ausführung ist mit einem Rundschauglas mit Wischer, einem Rührwerk, einer Spül- und Entsorgungspumpe und einem intelligenten Steuerungsterminal ausgestattet. Einmal aktiviert, laufen dadurch die Phasen Mischen, Entleeren, Reinigen und Befüllen autonom und programmgesteuert ohne weiteres manuelles Eingreifen ab. Ein integrierter Alarm signalisiert, wenn der maximale Fettstand erreicht ist und ein Wartungs- bzw. Entleerungszyklus durchgeführt werden muss. Damit gewährleistet die Version Sanigrease S PA effiziente Leistung mit hohem Bedienkomfort und optimaler Hygiene. Alle Sanigrease S PA sind EN 1825-1 konform.



* Die Durchflussrichtung ist im Planungs- und Bestellprozess festzulegen!

PRODUKTVORTEILE

- Hohe Anwendersicherheit durch Konformität zu EN 1825-1
- Kompakte, schmale Bauweise (NS 2/4 700 mm, NS 7/10 980 mm) für platzsparende und einfache Installation
- Stabile Ausführung aus widerstandsfähigem Polyethylen mit integriertem Schlammfang
- Geneigter Boden ermöglicht vollständige Entleerung
- Symmetrische Bauform erlaubt beidseitige Durchflussrichtung*
- Rundschauglas mit Wischer zur einfachen Überwachung
- Vollautomatischer Betrieb von Mischen, Abpumpen, Spülen und Befüllen
- Leistungsfähige, schnelle und hygienische Wartung durch Spül- und Entsorgungspumpe
- In Bedienkonsole integrierter Warnmelder informiert zuverlässig bei max. Fettmenge

LIEFERUMANG

Rundschauglas



Fülleinrichtung



Rührwerk



Spül- und Entsorgungspumpe



Bedienkonsole



ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Probenentnahme-einrichtung DN 100



3308815090740
SANPENDN100

Probenentnahme-einrichtung DN 150



3308815090757
SANPENDN150

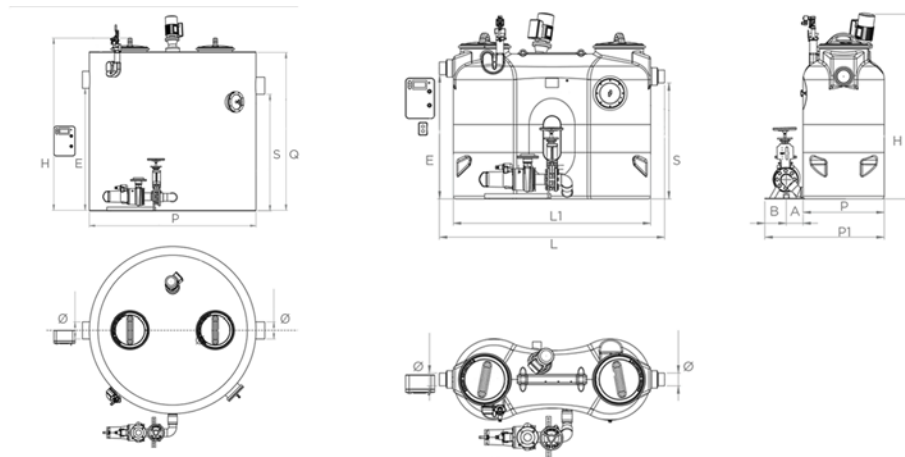
Schmutzwasserhebeanlage für Fettabscheider



COM2GS40
Details siehe Seiten 70 – 71

Nach DIN 4040-100 ist der Einsatz einer Probenentnahmeeinrichtung (siehe Zubehör) sowie zusätzlich bei der Verwendung einer Hebeanlage hinter dem Fettabscheider ein Kleinkompressorset zur Lufteinperlung (Art.-Nr.: ZPS14894) und ein netzunabhängiges Alarmschaltgerät (Art.-Nr.: SANNETZALARM) verpflichtend.

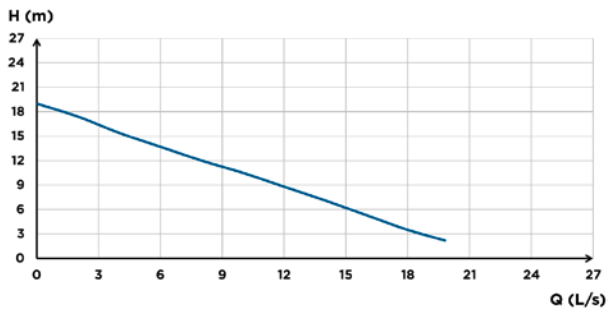
ABMESSUNGEN



	L1	L	S	E	H	P	P1	A	B	Ø
Sanigrease S 2PA	1700	1940	760	830	1352	700	1027	140	327	110
Sanigrease S 4PA	1700	1940	1000	1070	1592	700	1027	140	327	110
Sanigrease S 7PA	1776	1870	1270	1340	1894	980	1300			160
Sanigrease S 10PA	2356	2485	1270	1340	1917	980	1300			160

	E	H	S	Q	P	Ø
Sanigrease S 15PA	1430	2019	1360	1850	1953	200

PUMPENKENNLINIE



AUF ANFRAGE



Komplettanlage mit Schmutzwasserhebeanlage.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Sanigrease	S 2PA	S 4PA	S 7PA	S 10PA	S 15PA
Nenngröße (NS)*	2	4	7	10	15
Materialien					
Tank	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD	PE HD
Hydraulik					
Schlammfangvolumen (l)	200	400	700	1000	1500
Abscheidkammervolumen (l)	450	450	960	1076	1800
Fettspeichermenge (l)	80	160	280	400	600
Gesamtvolumen (l)	650	850	1660	2076	3300
Durchmesser Einlass DN	110	110	160	160	200
Durchmesser Auslass DN	110	110	160	160	200
Nutzung					
Essensportionen/Tag	50 - 200	200 - 400	400 - 700	700 - 1000	1000 - 1500
Kennzeichnung und Logistik					
Anlagengewicht (kg)	214	227	277	311	544
GTIN	3308815103372	3308815103389	3308815103396	3308815103402	3308815103419
Artikelnummer	GREASES-039	GREASES-040	GREASES-041	GREASES-042	GREASES-043

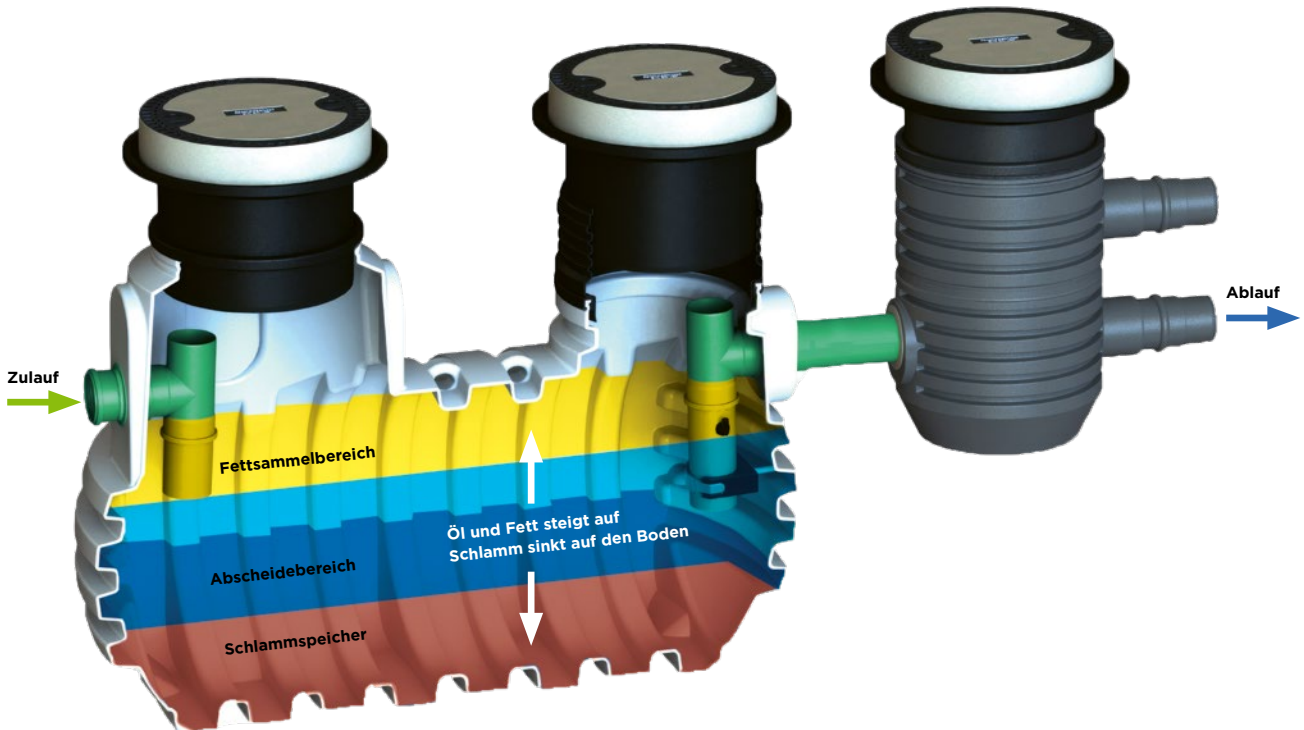
* Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.



ERDEINGEBAUTE FETTABSCHIEDER

Sanigraese SUF - Platzsparende und normkonforme Schmutzwasserbehandlung

Unsere Fettabscheider für den Erdeinbau sind die ideale Lösung für die Schmutzwasserbehandlung in gastronomischen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Dank ihrer robusten Bauweise und der Installation im Erdreich sparen sie Platz im Gebäude und gewährleisten eine effiziente Fettabscheidung.



EINSATZGEBIETE

GASTRONOMIEBETRIEBE:

Küchenbetriebe und Großküchen, z.B. Restaurants, Gaststätten, Hotels, Kantinen, Raststätten

FLEISCHVERARBEITENDE INDUSTRIE:

Schlachthöfe, Metzgereien/Fleischereien mit und ohne Schlachtung

NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE:

Speiseölherstellung, Konservenfabriken, Fertiggerichtherstellung

VORTEILE

NORMKONFORM:

Erfüllt die Vorgaben der EN 1825

ERDVERBAUTE INSTALLATION:

Die Installation im Erdreich außerhalb des Gebäudes ermöglicht eine platzsparende Lösung und schützt vor Frostschäden

GERUCHSDICHTE SCHACHTABDECKUNG:

Keine Geruchsbelästigung im Gebäude und am Einbauort

HOCHWERTIGE WERKSTOFFE UND VERARBEITUNG:

Rotationsgeformter Polyethylenbehälter für hohe Stabilität und Korrosionsbeständigkeit

GERINGES GEWICHT:

Problemloser Transport und Installation selbst an schwer zugänglichen Stellen möglich

BETRIEB UND WARTUNG

EINSATZDAUER:

Dauerhafte Nutzung

WARTUNG:

Monatliche Entleerung und Reinigung sowie Eigenkontrolle, jährliche Wartung

KAPAZITÄT:

Je nach Größe (NS 2 bis NS 15) geeignet von 50 bis zu 1.500 Essensportionen pro Tag

Sanigrease SUF

Fettabscheider für den Erdbau

Der Sanigrease SUF wurde speziell für die zuverlässige Schmutzwasserbehandlung in gastronomischen Betrieben, Großküchen sowie lebensmittelverarbeitenden Unternehmen entwickelt. Durch die Installation im Erdreich bleibt wertvolle Nutzfläche im Gebäude erhalten, während Geruchsbelästigungen effektiv vermieden werden. Der nahtlos gefertigte Behälter aus hochwertigem Polyethylen überzeugt durch seine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Korrosion und aggressiven Abwässern. Glatte Innenflächen erleichtern die Reinigung und reduzieren den Wartungsaufwand. Verschiedene Nenngrößen ermöglichen eine bedarfsgerechte Auslegung für unterschiedliche Abwassermengen. Optional erhältliche Domaufbauten für PKW- und LKW-Belastung sorgen für maximale Flexibilität bei der Installation. Damit bietet die Sanigrease SUF Produktserie eine zuverlässige und normgerechte Lösung für die professionelle Fettabscheidung.



PRODUKTVORTEILE

- Hohe Anwendersicherheit durch Konformität zu EN 1825-1
- Platzsparende Installation außerhalb des Gebäudes durch Erdbau
- Keine Geruchsbelästigung in Innenräumen
- Nahtlos gefertigter Behälter aus robustem Polyethylen
- Korrosionsbeständige Kunststoffbauteile für einen zuverlässigen Betrieb
- Leicht zu reinigende Innenflächen reduzieren den Wartungsaufwand
- In verschiedenen Größen für unterschiedliche Abwassermengen erhältlich
- PKW- oder LKW-befahrbare Domaufbauten als Zubehör verfügbar

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Domaufbau PKW für Fettabscheider

- Für alle Sanigrease SUF
- Artikelnummer: SANDABPKW

Domaufbau LKW für Fettabscheider

- Für alle Sanigrease SUF
- Artikelnummer: SANDABLKW

Domaufbau PKW für Probeentnahmeschacht

- Für alle Sanigrease SUF
- Artikelnummer: SANDABPKWPEN

Domaufbau LKW für Probeentnahmeschacht

- Für alle Sanigrease SUF
- Artikelnummer: SANDABLKWPEN

Zwischenstück 300 mm

- Für alle Sanigrease SUF
- Artikelnummer: SANZST-300

Zwischenstück 500 mm

- Für Sanigrease SUF 2-200 und 4-400
- Artikelnummer: SANZST-500



Probeentnahmeschacht SUF DN 100

- Für Sanigrease SUF 2-200 und SUF 4-500
- Artikelnummer: SANPENDN100

Probeentnahmeschacht SUF DN 150

- Für Sanigrease SUF 7-700
- Artikelnummer: SANPENDN160

Probeentnahmeschacht SUF DN 200

- Für Sanigrease SUF 10-1500 und 15-1000
- Artikelnummer: SANPENDN200

Absaugeinrichtung SUF2/4 DN 65

- Für Sanigrease SUF 2-200 und SUF 4-500
- Artikelnummer: SANABSAUERD

Absaugeinrichtung SUF7/10/15 DN 65

- Für Sanigrease SUF 7-700, 10-1000 und SUF 15-1000
- Artikelnummer: SANABSAUERD71015

Fettschichtdickenmessgerät

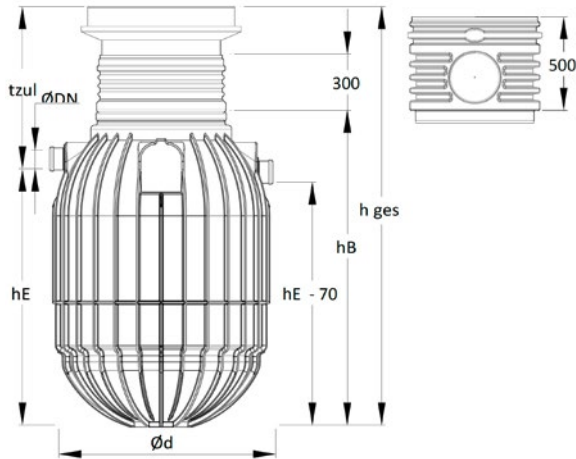
- Für alle Sanigrease SUF
- Artikelnummer: SANFSDMG



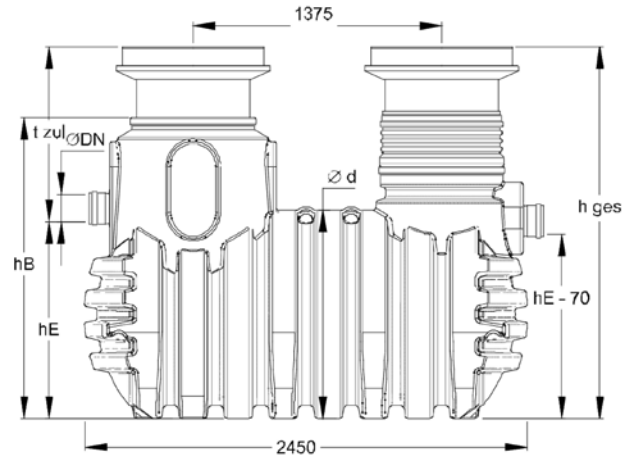
* Bei Verwendung des Zwischenstücks 500 vergrößern sich die Einbautiefen um 200 mm.

ABMESSUNGEN

Sanigrease SUF 2-200, 4-500



Sanigrease SUF 7-700, 10-1000, 15-1500



*Nenngröße. Zur Berechnung der Nenngröße wird auf die Norm EN 1825-2 verwiesen.

Sanigrease	SUF 2-200	SUF 4-500	SUF 7-700	SUF 10-1500	SUF 15-1500
Nenngröße (NS)	2	4	7	10	10
Materialien					
Behälter	PE	PE	PE	PE	PE
Hydraulik					
Schlammfangvolumen (l)	200	500	700	1500	1500
Fettspeichermenge (l)	200	300	350	600	600
Gesamtvolumen (l)	500	1025	2070	3160	3160
Durchmesser Einlass DN	100	100	150	200	200
Durchmesser Auslass DN	100	100	150	200	200
H _E (mm)	820	1350	1080	1280	1280
Abdeckung Klasse B*					
t _{zul} (mm)	800-980	870-1050	880-1060	930-1110	930-1110
h _{ges} (mm)	1620-1800	2220-2400	1960-2140	2210-2390	2210-2390
Abdeckung Klasse D*					
t _{zul} (mm)	830-1010	910-1090	920-1100	970-1150	970-1150
h _{ges} (mm)	1650-1830	2260-2440	2000-2180	2250-2430	2250-2430
Behälter					
Ø d (mm)	1160	1160	1150	1400	1400
h _B (mm)	1030	1650	1655	1905	1905
Masse (kg)	41	100	165	250	250
Nutzung					
Essensportionen/Tag	50 - 200	200 - 400	400 - 700	700 - 1000	1000 - 1500
Kennzeichnung und Logistik					
Anlagengewicht (kg)	41	100	165	250	250
GTIN	4014440226490	4014440226506	4014440226513	4014440226520	4014440226537
Artikelnummer	GREASESUF2	GREASESUF4	GREASESUF7	GREASESUF10	GREASESUF15



HEBEANLAGEN ZUR VERWENDUNG MIT FETTABSCHIEDERN



10 m



10 m³/h

HEBEANLAGE FÜR FREIAUFGESTELLTE FETTABSCHIEDER

Sanibox 2 ZPK 40

Die Schmutzwasser-Hebeanlage Sanibox 2 ZPK 40 ist die ideale Lösung für Sanierungsprojekte oder Installationen, die eine freistehende Aufstellung erfordern. Dank ihrer kompakten Bauweise lässt sie sich mühelos in beengte Räumlichkeiten integrieren, selbst bei nachträglichen Einbauten. Diese Anlage gewährleistet eine zuverlässige Förderung von Schmutzwasser und ist speziell für den Einsatz hinter Fettabscheidern konzipiert.



15 m



49 m³/h

HEBEANLAGE FÜR FREIAUFGESTELLTE FETTABSCHIEDER

Sanicubic 2 VX KB

Die Sanicubic 2 VX KB ist eine kompakte, zweimotorige Hochleistungshebeanlage mit Freistromrad und eignet sich besonders für die Entsorgung fetthaltiger Abwässer hinter Fettabscheidern. Sie ist ideal für gastronomische und gewerbliche Anwendungen sowie weitere Einsatzbereiche in Wohn- und Gewerbeobjekten. Zwei leistungsstarke Pumpen mit 50 mm freiem Durchgang fördern bis zu 49 m³ Abwasser pro Stunde. Das pneumatische Steuerterminal ZPS 2 mit akustischem und optischem Alarm gewährleistet einen sicheren und zuverlässigen Betrieb.



31 m



43 m³/h

PUMPSTATION FÜR FETTABSCHIEDER IM ERDEINBAU

Sanifos 1600/2100/3100 ZPG

Unsere Pumpstation Sanifos mit ZPG Zweikanalradpumpen zeichnet sich durch einen robusten Fertigteilschacht aus korrosionsbeständigem PE-LLD mit einem Innendurchmesser von 1.000 mm aus. Sie ist auftriebssicher bis zu einem Grundwasserstand von maximal 1,2 m ab Unterkante Schacht und eignet sich ideal für die Entsorgung von Grauwasser aus Ein- oder Mehrfamilienhäusern. Durch den Einbau von zwei ZPG 71 Zweikanalpumpen mit großem freiem Durchgang ist sie zudem ideal für die Entsorgung fetthaltiger Abwässer hinter erdeingebauten Fettabscheidern geeignet. Je nach Abdeckung kann sie im begehbaren als auch im befahrbaren Bereich installiert werden. Der Fertigteilschacht ist mit einem Volumen von 1.600, 2.100 oder 3.100 Litern verfügbar.

PLANUNGSUNTERSTÜTZUNG

Individuelle Unterstützung bei der Planung und Umsetzung Ihres Objekts

Mit unserem neuen SFA Objektvertrieb tragen wir der gestiegenen Nachfrage nach exklusiver, persönlicher und umfassender technischer Beratung bei komplexen Bauprojekten Rechnung. Wir begleiten Sie in allen Phasen Ihres Projektes und stehen Ihnen als kompetenter Partner von der Planung bis zur Umsetzung zur Seite. Dabei unterstützen wir Sie nicht nur bei der Auswahl geeigneter Produkte, sondern auch bei der fachgerechten Auslegung und Dimensionierung von Entwässerungssystemen und Fettabscheidern gemäß den geltenden Normen und Anforderungen. Wir freuen uns darauf, auch Sie bei allen wichtigen Schritten rund um die Wasserplanung Ihres Objekts zu betreuen – ob Neubau eines Einzelgebäudes, Großprojektes oder umfassende Sanierungen.

Immer dann, wenn sich Industrieanlagen, Abwassersysteme oder Bäder, Küchen und Wellnessbereiche weit entfernt von Fallrohren oder unterhalb der Rückstauenebene befinden, ist der Einsatz einer Hebeanlage die perfekte Lösung. Unser breites Sortiment millionenfach bewährter Hochleistungshebeanlagen und Pumpstationen sowie unterschiedlichster Fettabscheider und Tauchpumpen ist speziell auf große Wassermengen und Förderhöhen sowie starke, dauerhaft zuverlässige Leistungen ausgelegt. Darüber hinaus beraten wir Planer, Fachbetriebe und Betreiber bei der Auswahl und normgerechten Auslegung von Fettabscheidern für gastronomische, gewerbliche und industrielle Anwendungen, um einen sicheren und wirtschaftlichen Betrieb zu gewährleisten.

Unsere Produktlinie zur Sammlung, Nutzung und Wiederverwertung von Regenwasser ermöglicht ein effizientes Wassermanagement, das äußerst nachhaltig und zugleich wirtschaftlich ist – für Projekte jeder Größe.



Christian Glier
Planerberater
Objektvertrieb
glier@sfa-sanibroy.de



Alfredo Frumento
Technische Objektberatung
Innendienst
frumento@sfa-sanibroy.de

Benötigen Sie Unterstützung für eine maßgeschneiderte Fettabscheiderlösung?

Wir bei SFA machen es Ihnen leicht, die optimale Fettabscheiderlösung für Ihre Anforderungen zu finden. Scannen Sie einfach den QR-Code in unserer Broschüre, um zu unserem Bemessungsformular zu gelangen. Füllen Sie das Formular aus und senden Sie es bequem an projekt@sfa-sanibroy.de. Unser Expertenteam übernimmt dann die Berechnung und erstellt Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot – schnell und ohne zusätzlichen Planungsaufwand.

Hier geht's zum Bemessungsformular für Fettabscheider!





Sanibroy

SFA Deutschland GmbH

Waldstraße 23, Gebäude B3/B4
D-63128 Dietzenbach
Tel. +49 6074 309280
Fax +49 6074 3092890
info@sfa-deutschland.de
www.sfa-sanibroy.de

SFA Österreich GmbH

Schwarzenbergplatz 14
A-1040 Wien
Tel. +43 1 7106070
Fax +43 1 7106070
info@sfa-oesterreich.at
www.sfa-sanibroy.at

SFA Switzerland AG

Vorstadt 4
CH-3380 Wangen an der Aare
Tel. +41 32 6310474
Fax +41 32 6310475
info@sfa-switzerland.ch
www.sfa-sanibroy.ch