

Information zum Fettabscheider

Warum sind Fettabscheideranlagen so wichtig?

Fette und Öle im Abwasser erschweren den Betrieb des Kanalnetzes und können zu folgenreicheren Störungen und Schäden führen:

- Fett lagert sich ab und verstopft Rohrleitungssysteme und Pumpenanlagen
- Fett ist ein idealer Nährboden für Ungeziefer und Krankheitserreger
- Fett bildet aggressive Säuren und greift Betonrohre und andere Baustoffe an
- Fett kann zu Betriebsstörungen auf der Kläranlage führen
- Fett fault und führt zu erheblichen Geruchsbelästigungen

Deshalb sind in Betrieben, von denen Fette ins Abwasser gelangen (insbesondere Küchenbetriebe, Gaststätten, Kantinen, Hotels, Imbissbetriebe, Essenausgabestellen mit Rücklaufgeschirr, Fleischereien, und ähnliche Betriebe), Fettabscheider vorzusehen.

Planung von Fettabscheidern

Bezüglich Planung einer auf Ihren Betrieb abgestimmten Abscheideranlage werden Ihnen

- Küchenausstatter-Gastronomie
- Sanitärfachunternehmen, ggfs. Tiefbauunternehmen
- Fachplaner Gebäude- bzw. Versorgungstechnik
- Hersteller von Abscheideranlagen

gerne weiterhelfen.

Betrieb eines Fettabscheiders

Ein Fettabscheider kann nur dann richtig funktionieren, wenn er über eine ausreichende Dimension verfügt, regelmäßig gewartet, der Abscheiderinhalt regelmäßig fachgerecht entsorgt und die Anlage nach Entleerung wieder mit Frischwasser befüllt wird.

Fettabscheider sind gemäß DIN EN 1825 in Verbindung mit DIN 4040-100 sowie unter Beachtung der Herstellerangaben zu betreiben. Dazu gehören:

- Das Führen eines Betriebstagebuches
- Die regelmäßige und rechtzeitige Entsorgung der Inhalte (i. d. R. einmal monatlich)
- Die Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln (chlorfrei, abscheiderfreundlich)
- Die Zuleitung von ausschließlich fetthaltigem Abwasser
- Die regelmäßige und fachgerechte Wartung der Anlage