|  |  |
| --- | --- |
| Uppgift om fettavskiljare | Datum      |
|  |
| Verksamhetens namn      |
| Anläggningsadress      |
| Kontaktperson verksamhet      | Tel.      |
|  |
| Fastighetsbeteckning      |
| Fastighetsägare (ansvarig för fettavskiljaren)     20 |
| Adress      |
| Kontaktperson fastighetsägare      | Tel.      |
| E-post      |

|  |  |
| --- | --- |
| Verksamhet | Verksamhetstider |
| [ ]  | Restaurang/Pizzeria/Hamburgerbar/Gatukök | Antal portioner/dag:       | Må |       | - |       |
| [ ]  | Café/Salladsbar/Smörgåsbutik/Catering | Antal portioner/dag:       | Ti |       | - |       |
| [ ]  | Tillagningskök/Mottagningskök/Personalmatsal | Antal portioner/dag:       | On |       | - |       |
| [ ]  | Skola/Förskola/Äldreboende | Antal portioner/dag:       | To |       | - |       |
| [ ]  | Bageri/Konditori/Livsmedelsbutik/Fiskhandel | Producerad mängd/dag:       | Fr |       | - |       |
| [ ]  | Livsmedelsindustri/Charkuteri/Slakteri/Rökeri | Producerad mängd/dag:       | Lö |       | - |       |
| [ ]  | Annat | Portioner, mängd el dyl/dag:       | Sö |       | - |       |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Typgodkänd och flödestestad avskiljares tillverkare och modellbeteckning      | Nominell storlek (NS) l/s      | Lagringsvolym fett      |
| Avskiljarens placering      |
| Dimensionering enligt SS-EN 1825-2 utförd av      |
| Adress      | Tel.      |

|  |
| --- |
| Tömningsbolag, Tömningsfrekvens och Övriga upplysningar      |

*OBS! Bifoga installationsritning, dimensioneringsunderlag samt produktblad för vald fettavskiljare.*