|  |  |
| --- | --- |
| 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.*