

Helautomatisk fettutskiller

Oppgrader ditt kjøkken





HELAUTOMATISK FETTUTSKILLERE

Oppgrader ditt kjøkken

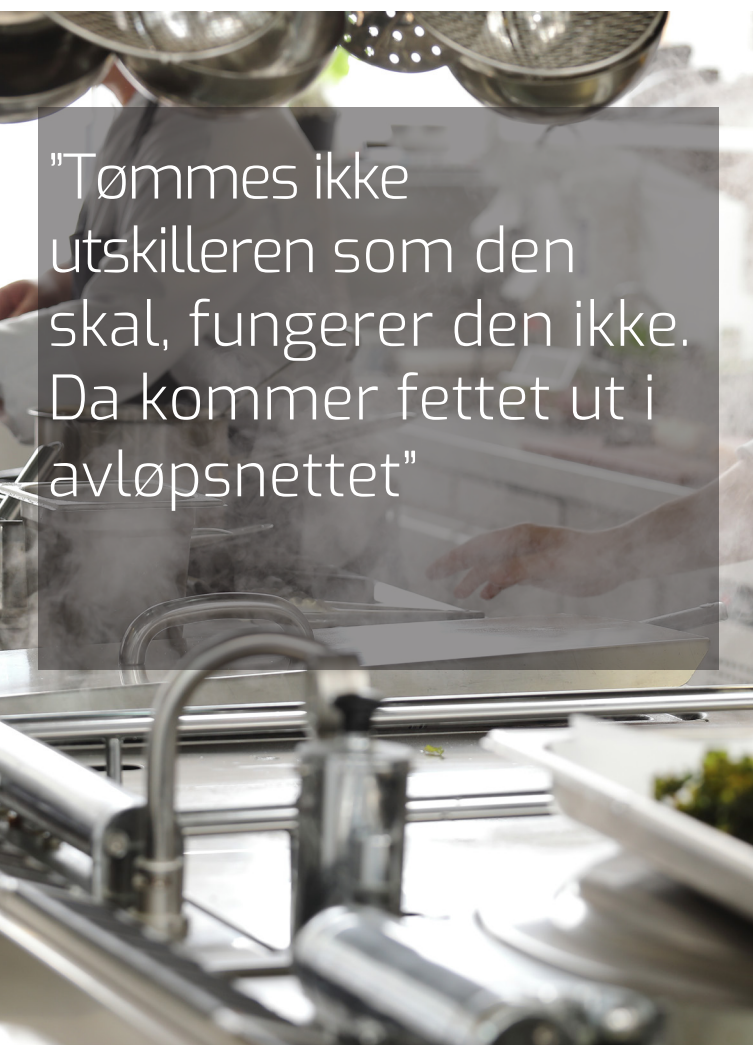
Alle kommersielle kjøkken skal være utstyrt med en fettutskiller. Med en helautomatisk fettutskiller forenkles din hverdag. Systemet skiller ut fett fra avløpsvannet, nøyaktig som en standard fettutskiller. Der er tømning, rengjøring og påfylling som er den store forskjellen. I henhold til Europakravet skal en fettutskiller rengjøres, tømmes og fylles på jevnlig. En standard fettutskiller tømmes ofte via et tømmerør hvor tømmebilen brukes vakuumsug for å tømme innholdet i utskilleren. Et vanlig scenario er at innholdet ikke følger med ut til tømme-bilen, ettersom fett i utskilleren har størknet, som kommer av det kalde klimaet i Norge. Utskilleren rengjøres ikke og den også sjeldent fylt på, noe som svekker funksjonen og minsker levetiden.

Hva er fordelene med vår helautomatiske fettutskiller?

- Hele behandlingen av avløpsvannet skjer hygienisk og smidig
- Du slipper problemer med dårlig lukt. Tømning, rengjøring og påfyll skjer med automatikk og er helt luktfritt
- Du får en problemfri og holdbar drift på din fettutskiller over lang tid
- Mindre fettutslipp i avløp gjør at du bidrar til et holdbart og bedre miljø



Hotel At Six, Stockholm, foto: courtesy of Hotel At Six



"Tømmes ikke
utskilleren som den
skal, fungerer den ikke.
Da kommer fett ut i
avløpsnettet"



"GPAs utskiller er
lettere å tømme &
resultatet blir renere
etter spyling"

SLIK FUNGERER EN

Helaautomatisk fettutskiller

Det kalde norske klimaet gjør at fett i utskilleren ofte ofte stivner, og det fører til at fettutskillerne med tømmerør blir veldig vanskelig å tømme. Med en helaautomatisk fettutskiller spares du fra alle disse problemene.

- Koble til tømmekoblingen og trykk start
- Innholdet mikses, størket fett kvernes og tømmes
- Utskilleren rengjøres på innsiden med en spyledyse
- Restproduktene tømmes og vann etterfylles automatisk

"Utskilleren er 100% tømt, rengjort og påfylt på ett knapptrykk. Og det beste – alt gjennomføres helt luktfritt og du kan bruke kjøkkenet uten å tenke en eneste tanke på fettutskilleren!"



REFERANSE FOR INSTALLASJON



Restaurant Stockholm, foto: Jureskogs

Restaurang på Sveavägen i Stockholm har en helautomatisk fettutskiller fra GPA. Valget falt på en helautomatisk utskiller siden sluttkunden ville ha en problemfri løsning uten å behøve å tenke på fettutskillere som ikke blir korrekt tømt, og den dårlige lukten det medfører.

LANDSDEKKENDE EKSPERTER

Vil du ha mer informasjon om våre helautomatiske fettutskillere? Vi tilbyr et bredt sortiment og muligheten for å skreddersy en fettutskiller for din virksomhet. Vi gir deg rådgiving og support gjennom hele reisen. Vi har lang erfaring i bransjen og har gjort flere store prosjekter. Trenger du hjelp – kontakt oss!



Chris Borg

Salgsrådgiver VA/VVS
+47 95 04 28 79
chb@gpa.no



Vidar Fjeld

Salgsrådgiver
+47 91 13 02 25
vfb@gpa.no





HOVEDKONTOR

Regnbueveien 9
NO-1405 Langhus
Telefon: +47 64 85 68 00
E-post: info@gpa.no