

Fettavskiljaren THOR är ett mycket prisvärt och miljömässigt hållbart alternativ.

Svensk design med helhetstänk  
Mycket enkel att installera  
Mycket lättskött  
Unik självrengörande botten, luktfri

Kompakt och lätt att hålla ren  
Helautomatisk med optimerade funktioner  
Larmar när filtret och fettbehållaren är fulla

### **Fettavskiljaren passar bl.a. till följande verksamheter.**

För placering under diskbänk i mindre kök med t.ex.:

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1 st diskmaskin, 1 st spillåda ansl. 40 med vattenlås  | max 100 portioner mat/dag (6 timmar). |
| Alternativt:<br>2 st spillådor ansl. 40 med vattenlås, | max 100 portioner mat/dag (6 timmar). |



### **I paketet ingår följande:**

**Fettavskiljare typ THOR** i syrafast plåt.  
Bredd 761 x Djup 500 x Höjd 494 + 100 mm justering.  
In- och utloppsansl. DN 40/DN 50 mm.  
Vattenvolym 35 Liter,  
Flöde 2 l/s, Max flöde 1800 liter/timme  
Artikel nr: 5100  
**Installationsmanual och Drift- och underhållsanvisning.**

### **Certifikat och godkännanden:**

Fettavskiljaren är CE-märkt och uppfyller renhetsgraden enligt SS EN 1825-1

### **Tillvalspaket Desinfektionssystem och Filterhållare:**

**Desinfektionssystem typ 30170** Desinfektionssystemet värmer upp vattnet i huvudbehållaren till 65 grader. Detta gör att alla bakterier dör och inget kan börja lukta illa. Uppvärmningen gör också att fett blir lättflytande vilket gör att avskiljningen fungerar ännu bättre. Detta rekommenderas särskilt då endast diskho är kopplad till THOR. Rekommenderas att använda timer, inställd på tre timmar när arbetsdagen slutar.

**Filterhållare typ 30161** Filterhållaren underlättar hanteringen vid byte av filter och undviker spill på golvet. Tillverkad av syrafast plåt för bästa hållbarhet.

