

WALPOL

**Installation and operating instructions
incl. DIBT-Licence**

Grease separator WNG-1/2/3



**Version 6.2
B10**

Inhalt

1. General information	3
1.1. Notice Symbols	3
2. Important safety information	3
2.1. General notes (excerpt of DIN EN 1825-2)	3
2.2. Technical regulations to be observed:	4
2.3. Personnel	4
2.4. Personal protective equipment	4
2.5. Foreseeable misuse	5
3. Guarantee	5
4. Delivery, transport, storage	5
5. Description	6
5.1. Grease separator WNG-1/2/3	6
5.2. Specifications of the grease separator	6
5.3. Intended Use	6
6. Installation / Operation	6
6.1. Additional maintenance	7
7. Regulations / rules	7
7.1. Foreseeable misuse	7
7.2. Liability	7
7.3. Recommendation	7
7.4. Violations	8
7.5. Hazards arising from the product	8
8. Decommissioning / shutdown / storage	8
9. Operation log	8
10. EU declaration of conformity	10
11. Licences	11

1. General information

For reasons of clarity, this operating manual does not contain all the detailed information and can not cover every conceivable case of adjustment, operation or maintenance.

Should you require further information or problems occur that are not listed in the operating instructions, please contact our customer service with confidence. Changes that serve technical progress are reserved!

1.1. Notice Symbols



Gefahr

Direct hazard

Failure to comply with this warning will lead directly to death or serious injury.



Caution

Hazard with a low risk

Failure to comply with this warning may lead to moderate injuries.



Warning

Potential hazard

Failure to comply with this warning may lead to death or serious injury.

Important

Hazard with risk of damage to objects

Failure to comply with this warning will lead to damage to objects



Note

Useful information and instructions.

2. Important safety information

Planners, property owners, specialist companies and operators must then prove that all standards, guidelines, laws have been observed.

- Read the operating instructions completely and carefully.
- Keep the operating instructions and other valid documents with the grease separator. They must always be available at the place of use.
- Observe and respect local conditions, regulations and laws
- Abide by the system-related conditions and requirements of the system manufacturer or plant constructor
- The grease separator may only be used if it is in perfect condition.
- The generally prescribed electrical and mechanical protective devices must be provided.
- During assembly, electrical connection, commissioning, troubleshooting, debugging and maintenance, secure the assembly site and the premises to prevent unauthorized access.
- Make sure that all warning labels on the grease separator are complete and legible.
- This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical or mental capabilities or without experience and prior knowledge, unless such persons have been instructed in the use of the device by a person responsible for their safety.
- Children are not allowed to play with the device.

2.1. General notes (excerpt of DIN EN 1825-2)

- Only waste water containing fats and oils of vegetable and animal origin may be discharged into the grease separator.
- Existing drainage pipes must be checked for a suitable connection height.
- The materials of the inlet and outlet pipes must comply with DIN EN 12056 and be resistant to waste water in accordance with DIN EN 1825-2. The required pipe cross-section depending on the nominal size of the separator must be observed.
- The wastewater is to be fed to the separator system in a free gradient. If the still water level of the separator is below the backflow level (see EN752-2), water must be drained using a lifting system.
- In order to prevent grease deposits in the supply lines to the grease separator, they must be laid with a gradient of at least 2% (1:50) and must be easy to clean.

2.2. Technical regulations to be observed:

- DIN 1986 drainage systems for buildings and properties, part 30. 100
- DIN EN 752 drainage systems outside of buildings. Part 1-7
- DIN EN 1825 separator systems for grease, part 2
- Draft DIN 4040, part 100
- DIN EN 12056 gravity drainage systems inside buildings, part 1-5
- DIN 1988 Technical rule for drinking water installations



Warning

The machine / system described in the operating instructions was built in accordance with the latest technology and is safe to operate. It corresponds to the applicable EU directives. Gefahr spots are secured according to the accident prevention regulations. However, danger can arise from the machine / system if it is used improperly by untrained personnel or for improper use. Danger to life, danger for the machine / system and danger for the efficient work of the machine can then arise.

2.3. Personnel

The grease separator may only be operated by qualified, instructed and trained personnel. These persons must know the relevant safety regulations in order to recognize and avoid possible dangers. The individual actions and qualifications can be found in Table 1 Qualification.



Danger

Untrained, unqualified or untrained personnel must not operate the machine / system!

The personnel for operation, maintenance and repair must have the appropriate qualifications for this work and be familiar with the installation, operation and maintenance instructions, in particular with regard to the instructions contained therein and the applicable regulations on occupational safety and accident prevention.

Table 1 Qualification

Actions	Qualification
Storage, operation, transport, cleaning, disposal	Trained personnel (see following note)
Commissioning assembly	Specialists or persons with appropriate qualifications
Installation, dismantling	Assembly specialists or persons with the appropriate qualifications
Maintenance	Assembly specialist or persons with corresponding qualifications
Repairing	Assembly specialists or persons with appropriate qualifications



Note

The owner must ensure that the personnel have been trained in the operation and understand the operating instructions.

2.4. Personal protective equipment

Protective equipment must be worn for all work in the vicinity of the grease separator.

- Protective clothing
- Safety shoes
- Protective gloves
- safety goggles

2.5. Foreseeable misuse

- The grease separator may only be operated by someone who has read and understood the operating manual.
- People who are under medication or other drugs are not allowed to operate or maintain the system or perform any other work on it.

3. Guarantee

See AGB Walpol Katalog or go to our website: www.walpol.eu

Unauthorized changes to the machine exclude any liability on the part of the manufacturer for any resulting damage. If the machine is operated improperly, not as intended or by untrained personnel, the following dangers may arise:

- Danger to life
- Danger to the machine and other assets of the owner,
- Danger to the efficient work of the machine

To assert warranty claims, the products must be properly connected and operated and used in accordance with the data sheets. A prerequisite is a fully completed operating diary, which can be requested from Walpol in the event of a warranty claim. The operating log is part of this document, the maintenance plan must be created by the operator.

4. Delivery, transport, storage

Securitynote:

Warning: Suspended loads

- Protective equipment must be worn for all work in the vicinity of the grease separator, see 2.4 Personal protective equipment,
- Never step under a suspended load.
- It must be ensured that nobody is under a suspended load.

Delivery

Every grease separator leaves our factory in a mechanically perfect condition. It is recommended to transport the grease separator in its original packaging to the installation site.

Check delivery

- Check the packaging for transport damage. Any damage must be noted in the cargo register.
- Check whether the delivery is complete.

Unpacking



Warning

When removing the transport packaging, there is a risk of damage from sharp edges, nails, staples, splinters, etc.

- Carefully unpack the grease separator.
- Check the grease separator for obvious transport damage.
- Do not remove the packaging until shortly before installation.
- Protective equipment must be worn for all work in the vicinity of the grease separator, see 2.2 Personal protective equipment

Transport

Securitynote:

Caution: Careless loading or unloading can damage the grease separator.

- Carry out loading or unloading carefully.
- Use lifting equipment suitable for the load.
- Observe the transport arrows on the packaging.
- The packaging serves only as transport protection and must not be used for lifting.

Storage

- Store the grease separator in the original packaging in a dry, dust-free place that is protected from weather effects.
- Avoid extreme heat or cold.

5. Description

5.1. Grease separator WNG-1/2/3

Grease separator for mobile rinsing facilities

The grease separators for mobile rinsing facilities are intended for use under the following conditions:

- Connection of a commercial dishwasher with a maximum water requirement of 5 liters per wash cycle and a wash time of at least 1 minute.
- In addition to a dishwasher, connection to at most one device for pre-washing the dishes and brief operation

A grease trap is used wherever greasy wastewater is to be expected. The grease separator separates fats, oils and sludge from the wastewater.

5.2. Specifications of the grease separator

Type WNG-1 - For drawings and details, see licneces from page 11

Sludge trap	10 Liter
Grease separation capacity	20 Liter
Certificate	Z-54.6-340-
Outer dimensions (wxdh in mm)	655 x 340 x 316
Weight	20kg

Typ WNG-2 - For drawings and details, see licneces from page 11

Sludge trap	16 Liter
Grease separation capacity	44 Liter
Certificate	Z-54.6-340-
Outer dimensions (wxdh in mm)	730 x 413 x 409
Weight	35kg

Typ WNG-3 - For drawings and details, see licneces from page 11

Sludge trap	52 Liter
Grease separation capacity	132 Liter
Certificate	Z-54.6-340-
Outer dimensions (wxdh in mm)	900 x 540 x 629
Weight	60kg

5.3. Intended Use

The separator system is intended exclusively for the separation of saponifiable oils and fats of vegetable and animal origin. Any use going beyond this is considered improper. The manufacturer is not liable for any resulting damage; the user alone bears the risk!

Animal and vegetable oils and fats must not be discharged into public waste disposal facilities or waters, as they cause cross-sectional constrictions and blockages in the disposal lines when cold. Furthermore, after a short decomposition time, fatty acids are formed, which lead to unpleasant odors and attack pipes and structures in the drainage system. The solidified layer of fat on the surface of the water also inhibits the necessary oxygen supply in waters and sewage treatment plants. In addition, DIN1986 Part 1 requires the retention of harmful substances. For these reasons, grease separator systems must be provided that must be disposed of accordingly. The temperature in the separator should be as low as possible. With an increase of 10 ° C the separation efficiency is halved.

Compliance with the operating, maintenance and repair conditions prescribed by the manufacturer is also part of the intended use

6. Installation / Operation

See licneces from page 11.

- Mount the enclosed ball valve in the opening provided (see photo).
- **Note that the seal is mounted on the outside!**
- The recommended torque for the assembly is 20 Nm.



6.1. Additional maintenance

Check the lip seal every week for damage and replace if necessary.

We generally recommend replacing the seal after a maximum of 3 years. Use only original replacement seals from Walpol.

Instructions for replacing seals:

Pull off / remove old seal

Attach a new seal according to the pictures below



Apply the enclosed silicone all around the entire edge



Put the lip seal on the edge all the way to the around and to the starting point



Cut off at the overlap point



Remove excess silicone, put the cover back on firmly and close the quick-release fasteners

7. Regulations / rules

If the machine is operated outside of Germany, the safety regulations in the country of use are also relevant.

Relevant regulations and rules must be observed:

- Accident prevention regulations
- Other generally recognized safety, occupational medicine and road traffic regulations

Important

Observe the rules for safe and professional work

In addition to the operating instructions and the accident prevention regulations applicable in the country of use and at the place of use, the recognized technical rules for safe and professional work must also be observed.

The permissible loads on the grease separator system must not be exceeded!!

After filling up with fresh water, the device can be put into operation. Only wastewater with vegetable and animal fats or oils may be fed into the grease trap. (A mixing of fats from grease separators with other organic fats, e.g. from deep fryers, is strictly prohibited.)

The fat that has accumulated must be skimmed off daily, collected in an odor-proof container and properly disposed of - proper function through timely fat removal.

7.1. Foreseeable misuse

The grease separator may only be operated by someone who has read and understood the operating manual. People who are under medication or other drugs are not allowed to operate or maintain the system or carry out other activities on it.

7.2. Liability

With the machine acceptance, the operator confirms that the supplier has fulfilled all due diligence obligations within the scope of what is possible and reasonable.

We are liable for defects in the delivery according to the conditions agreed in the order confirmation.

The rectification of defects may only be carried out by qualified personnel.

Our liability is limited to damage caused by normal use.

We are not liable for security deficiencies that are not yet recognizable according to the current state of technology.

7.3. Recommendation

- Components and accessories are designed exclusively for this product.
- When purchasing spare or wear parts, only original parts are to be used.
- We expressly point out that parts and accessories not supplied by us have not been tested and approved by us. The

installation and / or use of such products can negatively affect the system's structural properties and thereby impair active and / or passive operational safety.

The following excludes our liability for consequences::

7.4. Violations

- against safety instructions
- against the information on special dangers,
- against the prohibition of unauthorized conversions and changes.
-

If damage occurs within the guarantee period, the cause of which is doubtful and for which you would like to assert guarantee claims, we ask you to notify WALPOL immediately and to await further instructions.

Until the cause has been clarified or we have approved it, the separator system must be left in the state in which it was left due to the damage.

Regardless of this, you must first secure the scene of the accident in order to avoid consequential damage.

Prohibition of unauthorized changes and modifications:

The machine may - without our consent - be changed neither structurally nor in terms of safety. Any unauthorized change in this sense excludes any liability on our part.

7.5. Hazards arising from the product

- Danger of slipping when emptying the system

During cleaning work, fatty liquids and / or fat can wet the floor. This creates a risk of slipping. Immediately remove any leaked liquid and / or fat and wear suitable footwear.

- Risk of infection in contact with sewage

The wastewater contains bacteria. There is a risk of infection if it comes into contact with mucous membranes, eyes, wounds or if it gets into the body. Immediately clean body parts that have come into contact with waste water, change contaminated clothing. Wear personal protective equipment.

8. Decommissioning / shutdown / storage

- The machine must be cleaned before storage
- Bare surfaces of machine components must be treated with corrosion protection.
- The transport locks must be attached. Movable machine parts are to be fixed
- The grease separator and its components must be stored in a dry, evenly air-conditioned room, never outdoors
- The required floor load capacity according to the weights of the machine components and individual parts must be observed

9. Operation log

Grease separator series WNG-1/2/3

The dates and results of the self-checks, maintenance and inspections carried out, the disposal of removed ingredients (filing of the disposal evidence from the disposal company) as well as the elimination of any deficiencies are to be documented in the operating log. The operating log and test reports are to be kept by the operator and, upon request, shown to the locally responsible supervisory authorities or the operators of the municipal sewage systems.



Note

The timely and regular emptying, cleaning and maintenance of the grease separator system guarantees perfect functioning.

10. EU declaration of conformity

The manufacturer

Manufacturer: Walpol GmbH
Benzstr. 13
45891 Gelsenkirchen - Germany

hereby declares that the machine described below

Product name: Grease separator series WNG

Type: WNG-1/2/3 For free installation in frost-protected rooms

complies with the provisions of the following EC directives:

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG Kennzeichnung 93/68/EWG BER2006

Note / area of application:

The designated grease separator systems are intended for the separation of solid and liquid organic fats / oils from wastewater by gravity to protect drainage systems.

The following notified bodies were involved

DIBt – Berlin:
Bauaufsichtliche Zulassung Z-54.6-340 (WNG-1/2/3)

Applied standards and technical specifications:

DIN 4040-100 DIN EN 10204
DIN EN 10088-2 DIN EN ISO 13920
DIN 18800-7

Place: Gelsenkirchen
Date: 01.12.2021



Maximilian Girmus
Executive Director WALPOL GmbH

11. Licences



Note

Below the original certificate in german.
For further information please contact WALPOL.

Deutsches
Institut
für
Bautechnik

DIBt

Eine vom Bund und den Ländern gemeinsam
getragene Anstalt des öffentlichen Rechts

Zulassungs- und Genehmigungsstelle
für Bauprodukte und Bauarten

Datum: Geschäftszeichen:
30.08.2021 II 33-1.54.6-10/01-6

Allgemeine bauaufsichtliche Zulassung / Allgemeine Bauartgenehmigung

Nummer:
Z-54.6-340

Antragsteller:
WALPOL GmbH
Benzstraße 13
45891 Gelsenkirchen

Geltungsdauer
vom: **30. August 2021**
bis: **1. Juli 2026**

Gegenstand dieses Bescheides:
Fettabstreicher aus Edelstahl für bewegliche Spüleinrichtungen
WNG

Der oben genannte Regelungsgegenstand wird hiermit allgemein bauaufsichtlich zugelassen/genehmigt.
Dieser Bescheid umfasst fünf Seiten und vier Anlagen.
Diese allgemeine bauaufsichtliche Zulassung/allgemeine Bauartgenehmigung ersetzt die allgemeine bauaufsichtliche Zulassung Nr. Z-54.6-224 vom 20.12.2018.

DIBt

II BESONDERE BESTIMMUNGEN

1 Regelungsgegenstand und Verwendungs- bzw. Anwendungsbereich

Regelungsgegenstand sind Fettabscheider für bewegliche Spülainrichtungen aus Edelstahl in verschiedenen Baugrößen mit der Bezeichnung WNG-1, WNG-2 und WNG-3 gemäß den Angaben der Anlage 1 (nachfolgend als Abscheider bezeichnet). Die Abscheider sind zum Anschluss jeweils einer beweglichen gewerblichen Spülmaschine mit einem maximalen Wasserbedarf von 5 l pro Spülzyklus und einer Spülzeit von mindestens einer Minute bestimmt. Neben der Spülmaschine darf maximal noch ein Anlauf einer Einrichtung angeschlossen werden, die zum Vorspülen des Geschirrs verwendet wird und nur kurzzeitig in Betrieb ist.

Die Abscheider sind nicht zur ortsfesten Installation vorgesehen.
Mit diesen allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung/allgemeine Bauartgenehmigung werden neben den bauaufsichtlichen auch die wasserrechtlichen Anforderungen im Sinne der Verordnungen der Länder zur Feststellung der wasserrechtlichen Eignung von Bauprodukten und Bauarten durch Nachweise nach den Landesbauordnungen (WasBauPVO) erfüllt.

2 Bestimmungen für das Bauprodukt

2.1 Eigenschaften und Aufbau der Abscheider

Die Abscheider sind nach den "Anforderungen an Fettabscheider für bewegliche Spülleinrichtungen" des DIBt in der zum Zeitpunkt der Erteilung der Zulassung gültigen Fassung bestellt. Die Abscheider bewirken die Trennung organischer Fette und Öle vom Schmutzwasser allein aufgrund der Schwerkraft.
Die Abscheider entsprechen hinsichtlich der Gestaltung, der verwendeten Werkstoffe und der Maße den Angaben der Anlagen 1 bis 3.

2.2 Herstellung und Kennzeichnung

2.2.1 Abscheider

Die Abscheider sind werkmaßig durch Einbau der Einbauteile nach Abschnitt 2.2.1.3 in die Behälter nach Abschnitt 2.2.1.2 herzustellen.

2.2.1.2 Behälter aus Edelstahl

Die Behälter sind aus Stahlblechen aus nichtrostendem Stahl X5CrNi18-10 (Werksstoffnummer 1.4301) nach DIN EN 10088-2-21 mit den Abmessungen gemäß den Angaben der Anlagen 1 bis 3 und einer Wanddicke von 2 mm herzustellen.
Bei der Ausführung der Schweißnaht der Behälter sind die für Stahlbauten geltenden technischen Regeln zur Ausführung und Herstellerqualifikation zu beachten.

Alle Einbauteile sind gemäß den Angaben der Anlagen 1 bis 3 in Verantwortung des Anstellers herzustellen und in die Abscheiderbehälter einzubauen.

2.2.2 Kennzeichnung

Die Abscheider müssen vom Hersteller mit dem Übereinstimmungszeichen (Ü-Zeichen) nach den Übereinstimmungszeichen-Verordnungen der Länder gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung mit dem Ü-Zeichen darf nur erfolgen, wenn die Voraussetzungen nach Abschnitt 2.3 erfüllt sind.
Darüber hinaus sind die Abscheider vom Hersteller mit folgenden Angaben zu versehen:

- Fettabscheider für bewegliche Spülleinrichtungen

DIN EN 10088-2-2014-02 Nichtrostende Stähle - Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

I ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

- Mit diesem Bescheid ist die Verwendbarkeit bzw. Anwendbarkeit des Regelungsgegenstandes im Sinne der Landesbauordnungen nachgewiesen.
Dieser Bescheid ersetzt nicht die für die Durchführung von Bauvorhaben gesetzlich vorgeschriebenen Genehmigungen, Zustimmungen und Bescheinigungen.
Dieser Bescheid wird unbeschadet der Rechte Dritter, insbesondere privater Schutzrechte, erteilt.
- Dem Verwender bzw. Anwender des Regelungsgegenstandes sind, unbeschadet weiter gehender Regelungen in den "Besonderen Bestimmungen", Kopien dieses Bescheides zur Verfügung zu stellen. Zudem ist der Verwender bzw. Anwender des Regelungsgegenstandes darauf hinzuweisen, dass dieser Bescheid an der Verwendungs- bzw. Anwendungsstelle vorliegen muss. Auf Anforderung sind den beteiligten Behörden ebenfalls Kopien zur Verfügung zu stellen.
- Dieser Bescheid darf nur vollständig vervielfältigt werden. Eine auszugsweise Veröffentlichung bedarf der Zustimmung des Deutschen Instituts für Bautechnik. Texte und Zeichnungen von Werbescriffen dürfen diesem Bescheid nicht widersprechen. Übersetzungen müssen den Hinweis "Vom Deutschen Institut für Bautechnik nicht geprüfte Übersetzung der deutschen Originalfassung" enthalten.
- Dieser Bescheid wird wiederholt erteilt. Die Bestimmungen können nachträglich ergänzt und geändert werden, insbesondere, wenn neue technische Erkenntnisse dies erfordern.
- Dieser Bescheid bezieht sich auf die von dem Antragsteller gemachten Angaben und vorgelegten Dokumente. Eine Änderung dieser Grundlagen wird von diesem Bescheid nicht erfasst und ist dem Deutschen Institut für Bautechnik unverzüglich offenzulegen.

- Wasserdichtheit
 - Die Wasserdichtheit ist mindestens 1 x täglich an einem Abscheider aus der laufenden Produktion durch Füllen des Abscheiders mit Wasser bis zur Oberkante des Abscheidergehäuses visuell auf äußere Leckage zu prüfen.
 - Die Ergebnisse der werkseigener Produktionskontrolle sind aufzuzeichnen und auszuwerten.
 - Die Aufzeichnungen müssen mindestens folgende Angaben enthalten:
 - Bezeichnung des Bauprodukts bzw. des Ausgangsmaterials und der Bestandteile
 - Art der Kontrolle oder Prüfung
 - Datum der Herstellung und der Prüfung des Bauprodukts bzw. des Ausgangsmaterials oder der Bestandteile
 - Ergebnis der Kontrollen und Prüfungen und, soweit zutreffend, Vergleich mit den Anforderungen
 - Unterschrift des für die werkseigene Produktionskontrolle Verantwortlichen
 - Die Aufzeichnungen sind mindestens fünf Jahre aufzubewahren. Sie sind dem Deutschen Institut für Bautechnik, der zuständigen obersten Bauaufsichtsbehörde oder der zuständigen Wasserbehörde auf Verlangen vorzulegen.
 - Bei ungenügendem Prüfergebnis sind vom Hersteller unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zur Abstellung des Mangels zu treffen. Bauprodukte, die den Anforderungen nicht entsprechen, sind so zu handhaben, dass Verwechslungen mit übereinimmenden ausgeschlossen werden. Nach Abstellung des Mangels ist – soweit technisch möglich und zum Nachweis der Mängelbeseitigung erforderlich – die betreffende Prüfung unverzüglich zu wiederholen.

3 Bestimmungen für Planung, Bemessung und Ausführung

Die Abscheider sind unter Berücksichtigung des Anwendungsbereichs nur an die genannten Spülleinrichtungen mit entsprechendem Abwasseranfall gemäß Abschnitt 1 anzuschließen. Von Hersteller ist jedem Abscheider eine Einbauranleitung beizufügen. Die Einbauranleitung ist vom Anwender zu beachten.

4 Bestimmungen für Betrieb und Wartung

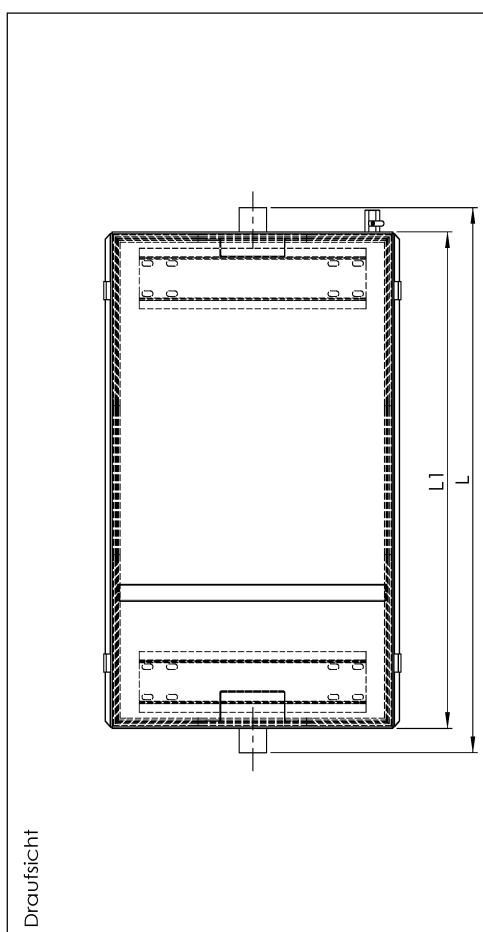
Vom Hersteller ist jedem Abscheider eine Betriebs- und Wartungsanleitung beizufügen, die inhaltlich den Angaben der Anlage 4 entspricht. Betrieb und Wartung sind vom Anwender entsprechend den Angaben der Anlage 4 durchzuführen.

Dagmar Währmund
Referatsleiterin

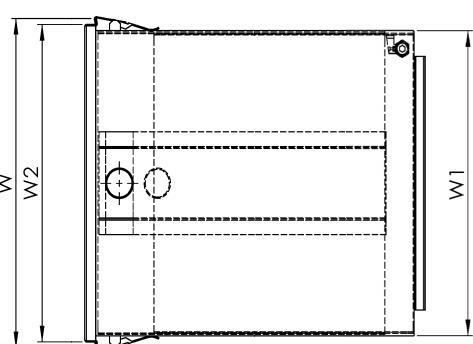
Beglärbiqt
Britta Reitl

- Typezeichnung
 - Volumen des Abscheiders
 - Herstellungsjahr
 - Name oder Zeichen des Herstellers
- Sonstiges**
- Sofern zutreffend sind bei der Herstellung und Kennzeichnung der Abscheider ggf. Anforderungen aus anderen Rechtsbereichen (z. B. Gesetze und Verordnungen zur Umsetzung der europäischen Niederspannungsrichtlinie, EMV-Richtlinie oder Richtlinie für Geräte und Schutzsysteme zur bestimmungsgemäßen Verwendung in explosionsgefährdeten Bereichen) zu beachten.
- 2.3 Übereinstimmungsbestätigung**
- Allgemeines**
- Die Bestätigung der Übereinstimmung der Abscheider mit den Bestimmungen dieser allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung muss für jedes Herstellwerk mit einer Übereinstimmungserklärung des Herstellers auf der Grundlage einer werkseigenen Produktionskontrolle erfolgen. Die Übereinstimmungserklärung hat der Hersteller durch Kennzeichnung der Bauprodukte mit dem Übereinstimmungszeichen (U-Zeichen) unter Hinweis auf den Verwendungszweck abzugeben.
- Werkseigene Produktionskontrolle**
- In jedem Herstellwerk ist eine werkseigene Produktionskontrolle einzurichten und durchzuführen. Unter werkseigener Produktionskontrolle wird die vom Hersteller vorzunehmende kontinuierliche Überwachung der Produktion verstanden, mit der dieser sicherstellt, dass die von ihm hergestellten Bauprodukte den Bestimmungen dieser allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung entsprechen.
- Die werkseigene Produktionskontrolle soll mindestens die im Folgenden aufgeführten Maßnahmen einschließen.
- Beschreibung und Überprüfung der Ausgangsmaterialien und der Bauteile:
 - Die Übereinstimmung der zugelegerten Materialien mit den Bestimmungen dieser allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung ist mindestens durch Werkbescheinigungen nach DIN EN 10204² durch die Lieferer nachzuweisen und die Lieferpapiere bei jeder Lieferung auf Übereinstimmung mit der Bestellung zu kontrollieren.
 - Die Stahlbleche müssen entsprechend den Bestimmungen der technischen Regel nach DIN EN 10088-2 hergestellt und gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung muss auch die für den Verwendungszweck erforderlichen wesentlichen Merkmale nach Abschnitt 2.2.1 enthalten.
 - Kontrollen und Prüfungen, die am fertigen Abscheider durchzuführen sind:
 - **Maße**
 - Die in den Anlagen 1 bis 3 festgelegten Maße sind an jedem Abscheider zu kontrollieren.
 - Sofern nach den einschlägigen DIN-Normen keine Toleranzen vorgegeben sind, gilt:
 - für Bauteilmaße: Genauigkeitstgrad B nach DIN EN ISO 13920³
 - für Gefüle +10 mm (als Basismaß gilt der Ruhewasserspiegel)
 - für übrige Funktionsmaße: ± 1,5 % (als Basismaß gilt der Ruhewasserspiegel)

2	DIN EN 10204:2005-01 DIN EN ISO 13920:1996-11	Metallische Erzeugnisse; Arten von Prüfbescheinigungen Schweißen - Allgemeinteilerungen für Schweißkonstruktionen; Längen und Winkelmaße, Form und Lage
3		



Seitenansicht links

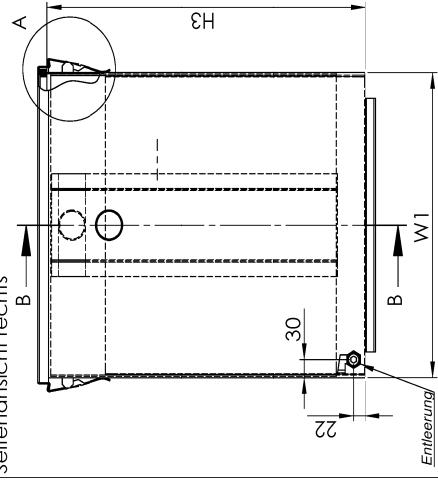


Fettabscheider aus Edelstahl für bewegliche Spülleinrichtungen
WNG
Maße
WNG-1, WNG-2 und WNG-3

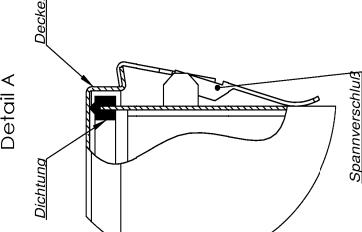
	L	W	L ₁	W ₁	W ₂
WNG - 1	655	343	570	304	320
WNG - 2	730	415	648	375	393
WNG - 3	900	547	816	504	520

Anlage 2

Seitenansicht rechts



Ausführung: ganz aus Chromnickelstahl 2mm
Bleche dünne W.-Nr. 1.4301
Moosgummidichtung: Werkstoff EPDM



	L	H	L ₁	L ₂	V ₁	H ₁	H ₂	H ₃
WNG - 1	655	316	570	554	304	262	229	285
WNG - 2	730	408	648	630	375	340	300	378
WNG - 3	900	628	816	800	504	565	495	600

Anlage 1

Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung
Die Fettabscheider für bewegliche Spülleinrichtungen sind für den Einsatz unter folgenden Voraussetzungen vorgesehen:

- Anschluss einer gewerblichen Spülmaschine mit einem maximalen Wasserbedarf von 5 Liter pro Spülzyklus und einer Spülzeit von 1 Minute.
- Neben Spülmaschine Anschluss höchstens einer Einrichtung zum Vorspülen des Geschirrs und kurzzeitigem Betrieb.

Installation

Aufstellung an einem frei zugänglichen Ort zur Gewährung der wöchentlichen Grundreinigung. Das Gerät ist waagerecht ausgerichtet auf einer festen Unterlage aufzustellen.

- Der höher liegende Zulauf DN 50 des Fettabscheiders ist mittels einer handelsüblichen Standard Doppelmuflle an die Abwasserzulaufleitung wasserdicht anzuschließen.

- Der tiefer liegende Ablauf DN 50 des Fettabscheiders wird mittels handelsüblicher Steckmuffe an die Abwasserleitung zum Kanal wasserdicht angeschlossen (Bitte beachten: keinen dauerhaften Anschluss an die Entwässerungsanlage vorsehen.) Auf ausreichendes Gefälle von mindestens 2 cm/m ist zu achten.

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Nach beidseitigem Anschluss der Zu- und Ablauftemperaturen ist die Anlage auf Schäden, Dichtigkeit und freien Durchgang zu prüfen.

Ersteinsatz

Vor dem ersten Einsatz sind der Schlammbereich und Fettabscheider so lange mit Wasser aufzufüllen, bis der Wasserspiegel im Abscheider nicht mehr ansteigt oder das eingefüllte Wasser abzufließen beginnt. Anschließend ist der Deckel zu schließen. (Vorsichtig ist zu beachten, dass in der Zuleitung zu dem Fettabscheider ein Geruchsvorschuss zur Vermeidung unangenehmer Geruchsentwicklung aus der Spülmaschine bzw. dem Spülbecken vorzusehen ist. In den meisten Fällen bereits standardmäßig entsprechend den einschlägigen Vorschriften bauseits vorhanden.)

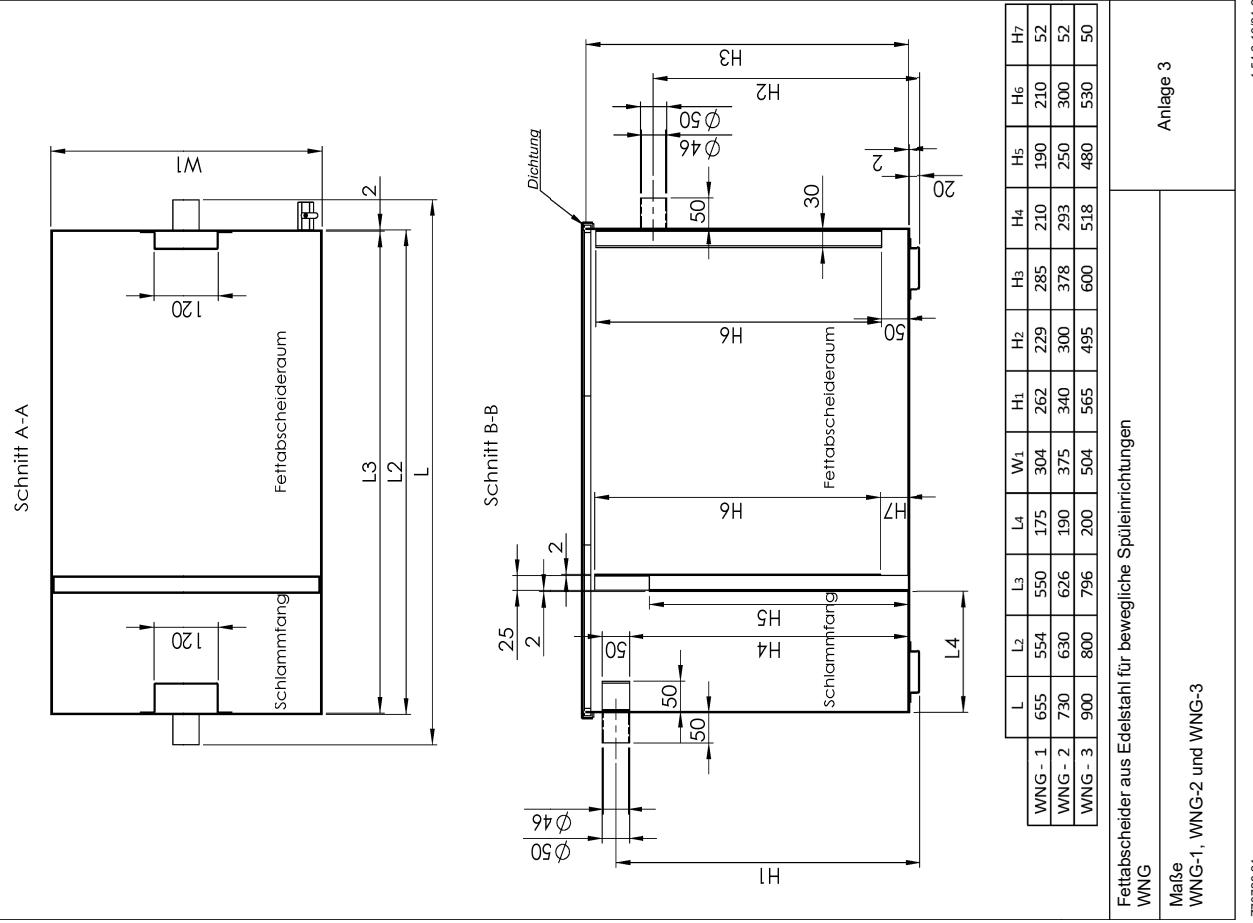
Betrieb

Nach dem Auffüllen mit Frischwasser kann das Gerät in Betrieb genommen werden. Dem Fettabscheider darf nur Abwasser mit pflanzlichen und tierischen Fetten oder Öle zugeführt werden. (Ein Einleiten von Fetten aus Fettabscheideanlagen und sonstigen organischen Fetten, z. B. aus Fritteusen, ist zu unterlassen.)

Das sich ansammelnde Fett ist täglich abzuschöpfen, in einem geruchsichten Behälter zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.

Der Fettabscheider ist mindestens einmal pro Woche bzw. bei einem Standortwechsel vollständig zu entleeren und zu reinigen. Dies geschieht nach der Fettentnahme. Beim Öffnen der Anlage können Geruchsbelästigungen auftreten.

Die Wassermenge bei der Komplettentleerung (Wasser, Fett, Schlammm) beträgt für die Typen WNG-1 ca. 32 Liter, WNG-2 ca. 60 Liter und WNG-3 ca. 180 Liter. Vor Wiederinbetriebnahme ist das Gerät mit Frischwasser zu füllen. Somit ist die Anlage wieder betriebsbereit.



	L	L2	L3	L4	W1	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7
WNG - 1	655	554	550	175	304	262	229	285	210	190	210	52
WNG - 2	730	630	626	190	375	340	300	378	293	250	300	52
WNG - 3	900	800	796	200	504	565	495	600	518	480	530	50

Fettabscheider aus Edelstahl für bewegliche Spülleinrichtungen WNG	Anlage 4
Maße WNG-1, WNG-2 und WNG-3	Anlage 3

www.WALPOL.eu