

WALPOL

Instrukcja montażu i obsługi
z zatwierdzeniem DIBT

Separator tłuszczu WNG-1/2/3



Wersja 6.2
B10

Treść

1. Informacje ogólne	3
1.1. Symbole wskazówek.....	3
2. Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
2.1. Informacje ogólne (wyciąg DIN EN 1825-2).....	3
2.2. Przepisy techniczne, których należy przestrzegać:.....	4
2.3. Personel.....	4
2.4. Środki ochrony osobistej.....	4
2.5. Przewidywalne niewłaściwe użycie.....	5
3. Gwarancja	5
4. Dostawa, transport, przechowywanie	5
5. Opis	6
5.1. Separator tłuszczu WNG-1/2/3.....	6
5.2. Dane separatora tłuszczu.....	6
5.3. Przeznaczenie.....	6
6. Instalacja / obsługa	6
6.1. Dodatkowa konserwacja.....	7
7. Przepisy / Zasady	7
7.1. Przewidywalne niewłaściwe użytkowanie.....	7
7.2. Odpowiedzialność.....	7
7.3. Zalecenia.....	8
7.4. naruszenia.....	8
7.5. Niebezpieczeństwa związane z produktem.....	8
8. Wycofanie z eksploatacji / wyłączenie / przechowywanie	8
9. Dziennik eksploatacji	8
10. Deklaracja zgodności UE	10
11. Aprobaty	11

1. Informacje ogólne

Ze względu na przejrzystość, niniejsza instrukcja obsługi nie zawiera wszystkich szczegółowych informacji na temat urządzenia i nie może uwzględniać wszystkich możliwych przypadków ustawienia, obsługi lub konserwacji.

Jeśli potrzebują Państwo dodatkowych informacji lub wystąpią problemy, które nie zostały wymienione w instrukcji obsługi, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w interesie postępu technicznego!

1.1. Symbole wskazówek



Niebezpieczeństwo

Bezpośrednie zagrożenie

Nieprzestrzeżenie ostrzeżenia prowadzi do natychmiastowej śmierci lub poważnych obrażeń.



Przeestroga

Niewielkie zagrożenie

Nieprzestrzeżenie ostrzeżenia może prowadzić do umiarkowanych obrażeń.



Ostrzeżenie

Potencjalne zagrożenie

Nieprzestrzeżenie ostrzeżenia może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.

Ważne

Niebezpieczeństwo z ryzykiem szkód materialnych

Nieprzestrzeżenie ostrzeżenia może prowadzić do szkód materialnych.



Wskazówka

Przydatne informacje i instrukcje

2. Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Projektanci, konstruktorzy instalacji i użytkownicy są odpowiedzialni za prawidłową instalację i eksploatację zgodnie z przeznaczeniem.

- Proszę przeczytać instrukcję obsługi w całości i uważnie.
- Instrukcję obsługi i odpowiednie dokumenty należy przechowywać razem z separatorem tłuszczu. Muszą one być zawsze dostępne w miejscu użytkowania.
- Należy przestrzegać lokalnych i krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych.
- Należy uwzględnić istotne dla instalacji warunki i wymagania producenta lub konstruktora instalacji.
- Nie wolno demontować, omijać ani unieruchamiać urządzeń zabezpieczających.
- Separator tłuszczu może być używany tylko wtedy, gdy jest w nienagannym stanie.
- Należy zapewnić ogólnie zalecane elektryczne i mechaniczne urządzenia zabezpieczające.
- Zabezpieczyć miejsce instalacji i pomieszczenia przed dostępem osób nieupoważnionych podczas instalacji, podłączania elektrycznego, uruchamiania, usuwania usterek i konserwacji.
- Nie wolno demontować, omijać ani unieruchamiać urządzeń zabezpieczających.
- Upewnić się, że wszystkie znaki ostrzegawcze na separatorze tłuszczu są kompletne i czytelne.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

2.1. Informacje ogólne (wyciąg DIN EN 1825-2)

- Do separatorów tłuszczu można odprowadzać wyłącznie ścieki zawierające tłuszcze i oleje pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
- Istniejące rury odpływowe należy sprawdzić pod kątem odpowiedniej wysokości podłączenia.
- Ścieki muszą być doprowadzane do systemu separatora w sposób swobodny. Jeśli poziom wody stojącej w separatorze znajduje się poniżej poziomu przepływu zwrotnego (patrz EN752-2), odprowadzanie musi odbywać się przez jednostkę podnoszącą.
- Aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu w rurach doprowadzających do separatora tłuszczu, muszą one być ułożone ze spadkiem co najmniej 2% (1:50) i muszą być łatwe do czyszczenia.

2.2. Przepisy techniczne, których należy przestrzegać:

- DIN 1986 Systemy odwadniania budynków i gruntów, Część 30. 100
- Projekt DIN 4040, Część 100
- DIN EN 12056 Systemy odwadniania grawitacyjnego wewnątrz budynków, Części 1-5
- DIN 1988 Przepisy techniczne dotyczące instalacji wody pitnej



Ostrzeżenie

Maszyna/system opisany w instrukcji obsługi został zbudowany przy użyciu najnowocześniejszej technologii i jest bezpieczny w obsłudze. Jest ona zgodna z obowiązującymi dyrektywami WE. Miejsca niebezpieczne zostały zabezpieczone zgodnie z przepisami o zapobieganiu wypadkom. Maszyna/urządzenie może jednak stwarzać zagrożenie, jeśli będzie użytkowane nieprawidłowo przez nieprzeszkolony personel lub niezgodnie z przeznaczeniem. Może wówczas wystąpić zagrożenie dla życia i zdrowia, zagrożenie dla maszyny/instalacji oraz zagrożenie dla sprawnego działania maszyny.

2.3. Personel

Separator tłuszczu może być obsługiwany wyłącznie przez wykwalifikowany, poinstruowany i przeszkolony personel. Osoby te muszą znać odpowiednie przepisy bezpieczeństwa w celu rozpoznania i uniknięcia możliwych zagrożeń. Poszczególne czynności i kwalifikacje można znaleźć w Tabeli 1 Kwalifikacje.



Niebezpieczeństwo

Nieprzeszkolony, niewykwalifikowany lub niepoinstruowany personel nie może obsługiwać maszyny. Nieprzeszkolony, niewykwalifikowany lub niepoinstruowany personel nie może obsługiwać maszyny/systemu!

Personel zajmujący się obsługą, konserwacją i naprawami musi posiadać odpowiednie kwalifikacje do wykonywania tych prac i być zaznajomiony z instrukcjami montażu, obsługi i konserwacji, w szczególności w odniesieniu do zawartych w nich instrukcji oraz obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom.

Tabela 1 Kwalifikacje

Działania	Kwalifikacje
Przechowywanie, obsługa, transport, czyszczenie, utylizacja	Przeszkolony personel (s.
Uruchomienie	Specjalista ds. montażu lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach
Instalacja, demontaż	Specjalista ds. montażu lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach
Konserwacja	Specjalista ds. montażu lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach
Naprawa	Specjalista ds. montażu lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach



Uwaga

Operator musi upewnić się, że personel został poinstruowany w zakresie obsługi i zrozumiał instrukcję obsługi.

2.4. Środki ochrony osobistej

Podczas wszystkich prac w pobliżu separatora tłuszczu należy nosić środki ochrony osobistej.

- Odzież ochronna
- Rękawice ochronne
- Ochrona ust
- Obuwie ochronne
- Okulary ochronne

2.5. Przewidywalne niewłaściwe użycie

- Separator tłuszczu może być obsługiwany wyłącznie przez osobę, która przeczytała i zrozumiała instrukcję obsługi.
- Osoby będące pod wpływem leków lub innych środków odurzających nie mogą obsługiwać ani konserwować systemu, ani wykonywać na nim żadnych innych czynności.

3. Gwarancja

Proszę zapoznać się z katalogiem ogólnych warunków firmy Walpol lub obejrzeć stronę główną www.walpol.eu

Nieautoryzowane modyfikacje maszyny wykluczają odpowiedzialność producenta za wynikające z nich szkody. Jeśli maszyna jest obsługiwana nieprawidłowo, niezgodnie z przeznaczeniem lub przez personel, który nie został poinstruowany lub przeszkolony, mogą wystąpić między innymi następujące zagrożenia:

- Zagrożenie dla życia i zdrowia,
- Zagrożenie dla maszyny i innych aktywów użytkownika,
- Zagrożenie dla wydajnej pracy maszyny

Aby złożyć roszczenie gwarancyjne, produkty muszą być prawidłowo podłączone, obsługiwane i używane zgodnie z kartami danych. Kolejnym warunkiem jest w pełni wypełniony dziennik eksploatacji, którego można zażądać od firmy Walpol w przypadku roszczenia gwarancyjnego. Dziennik eksploatacji jest integralną częścią niniejszego dokumentu, plan konserwacji musi być sporządzony przez użytkownika.

4. Dostawa, transport, przechowywanie

Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenie: Zawieszone ładunki

- Podczas wszystkich prac w pobliżu separatora tłuszczu należy nosić sprzęt ochronny, patrz 2.4 Środki ochrony osobistej. 2.4 Środki ochrony osobistej,
- Proszę nigdy nie wchodzić pod zawieszony ładunek.
- Proszę upewnić się, że nikt nie znajduje się pod zawieszonym ładunkiem.

Dostawa

Każdy separator smaru opuszcza naszą fabrykę w doskonałym stanie mechanicznym. Zaleca się, aby separator smaru był transportowany do miejsca instalacji w oryginalnym opakowaniu.

Sprawdzić dostawę

- Sprawdzić opakowanie pod kątem uszkodzeń transportowych. Wszelkie uszkodzenia należy odnotować w liście przewozowym.
- Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.

Rozpakowywanie



Ostrzeżenie

Podczas usuwania opakowania transportowego istnieje ryzyko uszkodzenia przez ostre krawędzie, gwoździe, zszywki, drzazgi itp.

- Proszę ostrożnie rozpakować separator tłuszczu.
- Proszę sprawdzić separator tłuszczu pod kątem widocznych uszkodzeń transportowych.
- Opakowanie należy usunąć dopiero na krótko przed montażem.
- Podczas wszelkich prac w pobliżu separatora smaru należy nosić wyposażenie ochronne, patrz 2.2 Środki ochrony osobistej

Uwaga: Nieostrożny załadunek lub rozładunek może spowodować uszkodzenie separatora smaru.

- Ostrożnie przeprowadzać załadunek lub rozładunek.
- Używać sprzętu do podnoszenia przeznaczonego do danego ładunku.
- Przestrzegać strzałek transportowych na opakowaniu.
- Opakowanie służy wyłącznie jako zabezpieczenie transportowe i nie może być używane do podnoszenia.

Przechowywanie

- Separator smaru należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym, wolnym od kurzu i chronionym przed czynnikami atmosferycznymi miejscu.
- Unikać narażenia na ekstremalne ciepło lub zimno.

5. Opis

5.1. Separator tłuszczu WNG-1/2/3

Separator tłuszczu do mobilnych urządzeń płuczących

Separatory tłuszczu do mobilnych urządzeń płuczących są przeznaczone do użytku w następujących warunkach:

- Podłączenie komercyjnej zmywarki do naczyń o maksymalnym zapotrzebowaniu na wodę wynoszącym 5 litrów na cykl płukania i czasie płukania wynoszącym co najmniej 1 minutę.
- Oprócz zmywarki należy podłączyć co najwyżej jedno urządzenie do wstępnego płukania naczyń i krótkotrwałego działania

Separator tłuszczu jest stosowany wszędzie tam, gdzie należy spodziewać się ścieków zawierających tłuszcz. Separator tłuszczu oddziela tłuszcz, olej i szlam od ścieków.

5.2. Dane separatora tłuszczu

Typ WNG-1 - rysunki i szczegóły, patrz atesty od strony 11

Osadnik	10 litrów
Komora separatora tłuszczu	20 litrów
Znak zgodności	Z-54.6-340-
Wymiary zewnętrzne (bxtxh w mm)	655 x 340 x 316
Waga	20kg

Typ WNG-2 - rysunki i szczegóły, patrz atesty od strony 11

Osadnik	16 litrów
Komora separatora tłuszczu	44 litry
Znak kontrolny	Z-54.6-340-
Wymiary zewnętrzne (bxtxh w mm)	730 x 413 x 409
Waga	35kg

Typ WNG-3 - rysunki i szczegóły, patrz atesty od strony 11

Osadnik	52 litry
Komora separatora tłuszczu	132 litry
Znak kontrolny	Z-54.6-340-
Wymiary zewnętrzne (bxtxh w mm)	900 x 540 x 629
Waga	60kg

5.3. Przeznaczenie

Separator jest przeznaczony wyłącznie do oddzielania zmydlających się olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Każde użycie wykraczające poza ten zakres jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody; ryzyko z tym związane ponosi wyłącznie użytkownik!

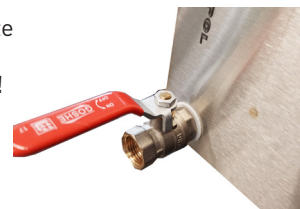
Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne nie mogą być odprowadzane do publicznych systemów usuwania odpadów i do zbiorników wodnych, ponieważ powodują one zwężenia przekroju i blokady rur odprowadzających, gdy są zimne. Ponadto po krótkim czasie rozkładu powstają kwasy tłuszczowe, które prowadzą do nieprzyjemnych zapachów i atakują rurociągi i struktury systemów odwadniających. Zestawiona warstwa smaru na powierzchni wody hamuje również niezbędny dopływ tlenu do zbiorników wodnych i oczyszczalni ścieków. Dodatkowo, DIN1986 Część 1 wymaga zatrzymywania szkodliwych substancji. Z tych powodów należy zapewnić separatory tłuszczu i odpowiednio je utylizować. Temperatura w separatorze powinna być jak najniższa. Wzrost temperatury o 10°C zmniejsza skuteczność separacji o połowę.

Przestrzeganie warunków eksploatacji, konserwacji i serwisowania określonych przez producenta jest również częścią użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

6. Instalacja / obsługa

Patrz atesty od strony 11

- Proszę zamontować załączony zawór kulowy w przewidzianym otworze (patrz zdjęcie).
- **Proszę zwrócić uwagę, że uszczelka jest zamontowana na zewnątrz!**
- Zalecany moment dokręcania podczas montażu wynosi 20 Nm.



6.1. Dodatkowa konserwacja

Co tydzień należy sprawdzać uszczelkę wargową pod kątem uszkodzeń i w razie potrzeby wymieniać. Generalnie zalecamy wymianę uszczelki po maksymalnie 3 latach. Proszę używać wyłącznie oryginalnych uszczelki zamiennych firmy Walpol

Instrukcja wymiany uszczelki:

- Proszę ściągnąć/zdjąć starą uszczelkę
- Proszę założyć nową uszczelkę zgodnie z poniższą ilustracją.



Natożyć załączony silikon na całą krawędź dookoła



Założyć uszczelkę wargową na krawędź dookoła i do punktu początkowego



Odciąć w miejscu zachodzenia na siebie



Usunąć nadmiar silikonu i ponownie szczelnie założyć pokrywę oraz zamknąć sztykietki

7. Przepisy / Zasady

Jeśli maszyna jest eksploatowana poza granicami Niemiec, obowiązują również przepisy bezpieczeństwa obowiązujące w kraju eksploatacji

Należy przestrzegać odpowiednich przepisów i zasad:

- Przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom
- Inne ogólnie uznane przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy i ruchu drogowego

Ważne

Przestrzegać zasad bezpiecznej i fachowej pracy

Oprócz instrukcji obsługi i obowiązujących przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom obowiązujących w kraju i miejscu użytkowania, należy również przestrzegać uznanych technicznych zasad bezpiecznej i fachowej pracy.

Nie wolno przekraczać dopuszczalnych obciążeń systemu separatora tłuszczu!

Po napełnieniu świeżą wodą maszynę można uruchomić. Do separatora tłuszczu można wprowadzać wyłącznie ścieki zawierające tłuszcze lub oleje roślinne i zwierzęce. (Zasadniczo należy unikać mieszania tłuszczów z separatorów tłuszczu i innych tłuszczów organicznych, np. z frytkownic).

Gromadzący się tłuszcz należy codziennie zbierać, gromadzić w pojemniku zapobiegającym powstawaniu nieprzyjemnych zapachów i prawidłowo utylizować - prawidłowe funkcjonowanie dzięki terminowemu usuwaniu tłuszczu.

7.1. Przewidywalne niewłaściwe użytkowanie

Separator tłuszczu może być obsługiwany wyłącznie przez osobę, która przeczytała i zrozumiała instrukcję obsługi. Osoby pod wpływem leków lub innych środków odurzających nie mogą obsługiwać ani konserwować systemu, ani wykonywać na nim żadnych innych czynności.

7.2. Odpowiedzialność

Wraz z odbiorem maszyny użytkownik potwierdza, że dostawca wypełnił wszystkie obowiązki w zakresie staranności w ramach tego, co jest możliwe i uzasadnione.

Ponosimy odpowiedzialność za wady w dostawie zgodnie z warunkami uzgodnionymi w potwierdzeniu zamówienia.

Wady mogą być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Nasza odpowiedzialność jest ograniczona do szkód powstałych podczas użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

Nie ponosimy odpowiedzialności za wady bezpieczeństwa, które nie są jeszcze rozpoznawalne zgodnie z aktualnym stanem techniki.

7.3. Zalecenia

Komponenty i akcesoria są przeznaczone wyłącznie do tego produktu.

W przypadku zamawiania części zamiennych i zużywających się należy wybierać wyłącznie oryginalne części.

Zwracamy wyraźnie uwagę na fakt, że oryginalne części i akcesoria, które nie zostały przez nas dostarczone, również nie zostały przez nas przetestowane i zatwierdzone. Montaż i/lub użytkowanie takich produktów może negatywnie zmienić konstrukcyjnie określone właściwości systemu i tym samym pogorszyć czynne i/lub bierne bezpieczeństwo pracy.

Wyklucza się naszą odpowiedzialność za skutki:

7.4. naruszenia

- instrukcji bezpieczeństwa,
- instrukcji dotyczących szczególnych zagrożeń,
- zakazu samowolnych przeróbek i modyfikacji.

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi uszkodzenie, którego przyczyna jest wątpliwa i w związku z którym chcieliby Państwo zgłosić roszczenie gwarancyjne, prosimy o niezwłoczne powiadomienie firmy WALPOL i oczekiwanie na dalsze instrukcje.

Do czasu wyjaśnienia lub zwolnienia przez nas przyczyny, układ separatora tłuszczu należy pozostawić w stanie, w jakim znajdował się w wyniku uszkodzenia.

Niezależnie od tego, muszą Państwo najpierw zabezpieczyć miejsce wypadku, aby uniknąć szkód następczych.

Zakaz samowolnych przeróbek i modyfikacji

Maszyna nie może być - bez naszej wyraźnej zgody - modyfikowana pod względem konstrukcyjnym lub bezpieczeństwa. Wszelkie nieautoryzowane modyfikacje w tym sensie wykluczają odpowiedzialność z naszej strony.

7.5. Niebezpieczeństwa związane z produktem

- Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się podczas opróżniania systemu
Podczas czyszczenia tłusta ciecz i/lub smar mogą zmoczyć podłogę. Stwarza to ryzyko poślizgnięcia się. Należy natychmiast usunąć wyciekającą ciecz i/lub smar i nosić odpowiednie obuwie.
- Ryzyko infekcji w kontakcie ze ściekami
Ścieki zawierają bakterie. Istnieje ryzyko infekcji w przypadku kontaktu z błonami śluzowymi, oczami, ranami lub wchłonięcia do organizmu. Proszę natychmiast umyć części ciała, które miały kontakt ze ściekami i zmienić zanieczyszczoną odzież. Proszę nosić osobiste wyposażenie ochronne.

8. Wycofanie z eksploatacji / wyłączenie / przechowywanie

- Proszę oczyścić maszynę przed jej odstawieniem do magazynu
- Proszę zabezpieczyć nieostonięte powierzchnie elementów maszyny przed korozją.
- Proszę zamontować blokady transportowe. Ruchove części maszyny muszą być zamocowane
- Separator smaru i jego komponenty muszą być przechowywane w suchym, równomiernie klimatyzowanym pomieszczeniu, nigdy na zewnątrz
- Należy przestrzegać wymaganej nośności podłogi w zależności od ciężaru komponentów maszyny i poszczególnych części

9. Dziennik eksploatacji

Separator smaru serii WNG-1/2/3

Odpowiednie czasy i wyniki przeprowadzonych samokontroli, W dzienniku eksploatacji należy odnotować czas i wyniki przeprowadzonych kontroli własnych, konserwacji i przeglądów, utylizacji usuniętej zawartości (proszę złożyć dokumentację utylizacji do firmy utylizacyjnej) oraz usunięcia wszelkich stwierdzonych usterek. Dziennik eksploatacji i raporty z testów muszą być przechowywane przez użytkownika i przekazywane na żądanie właściwym miejscowo organom nadzorczym lub operatorom dalszych komunalnych systemów kanalizacyjnych.



Uwaga

Terminowe i regularne opróżnianie, czyszczenie i konserwacja systemu separatora tłuszczu gwarantuje prawidłowe działanie.

10. Deklaracja zgodności UE

Producent urządzenia

Producent: Walpol GmbH
Benzstr. 13
45891 Gelsenkirchen

niniejszym oświadcza, że następujący produkt

Oznaczenie produktu: Separator tłuszczu serii WNG

Oznaczenie typu: WNG-1/2/3

Do montażu wolnostojącego w pomieszczeniach chronionych przed mrozem

jest zgodny z przepisami następujących dyrektyw WE:

Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE Oznakowanie 93/68/EWG BER2006

Uwaga/obszar zastosowania:

Separator tłuszczu do grawitacyjnego oddzielania stałych i płynnych tłuszczów/olejów organicznych od ścieków w celu ochrony systemów odwadniających.

Zaangażowane były następujące jednostki notyfikowane:

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

Zastosowane normy i specyfikacje techniczne:

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

Lokalizacja: Gelsenkirchen
Data: 01.012.2021



Maximilian Girnus
Dyrektor Zarządzający WALPOL GmbH

11. Aprobaty

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: 30.08.2021 Geschäftszeichen:
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:
Fettabscheider 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

DIBt | Kolonnenstraße 30 B | D-10829 Berlin | Tel.: +49 30 78730-0 | Fax: +49 30 78730-320 | E-Mail: dibt@dibt.de | www.dibt.de

II BESONDERE BESTIMMUNGEN

1 Regelungsgegenstand und Verwendungs- bzw. Anwendungsbereich

Regelungsgegenstand sind Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen 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 Ablauf 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 dieser 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 (WasBauPVÖ) erfüllt.

2 Bestimmungen für das Bauprodukt

2.1 Eigenschaften und Aufbau der Abscheider

Die Abscheider sind nach den "Anforderungen an Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen" des DIBt in der zum Zeitpunkt der Erteilung der Zulassung gültigen Fassung beurteilt. 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 Herstellung

2.2.1.1 Abscheider

Die Abscheider sind werkmäßig 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 (Werkstoffnummer 1.4301) nach DIN EN 10088-2 mit den Abmessungen gemäß den Angaben der Anlagen 1 bis 3 und einer Wanddicke von 2 mm herzustellen.

Bei der Ausführung der Schweißnähte der Behälter sind die für Stahlbauten geltenden technischen Regeln zur Ausführung und Herstellerqualifikation zu beachten.

2.2.1.3 Einbauteile

Alle Einbauteile sind gemäß den Angaben der Anlagen 1 bis 3 in Verantwortung des Antragstellers 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 Spüleinrichtungen

1 DIN EN 10088-2:2014-02

Nichtrostende Stähle - Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung

I ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

1 Mit diesem Bescheid ist die Verwendbarkeit bzw. Anwendbarkeit des Regelungsgegenstandes im Sinne der Landesbauordnungen nachgewiesen.

2 Dieser Bescheid ersetzt nicht die für die Durchführung von Bauvorhaben gesetzlich vorgeschriebenen Genehmigungen, Zustimmungen und Bescheinigungen.

3 Dieser Bescheid wird unbeschadet der Rechte Dritter, insbesondere privater Schutzrechte, erteilt.

4 Dem Verwender bzw. Anwender des Regelungsgegenstandes sind, unbeschadet weitergehender 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.

5 Dieser Bescheid darf nur vollständig vervielfältigt werden. Eine auszugsweise Veröffentlichung bedarf der Zustimmung des Deutschen Instituts für Bautechnik. Texte und Zeichnungen von Werbeschriften dürfen diesem Bescheid nicht widersprechen, Übersetzungen müssen den Hinweis "Vom Deutschen Institut für Bautechnik nicht geprüfte Übersetzung der deutschen Originalfassung" enthalten.

6 Dieser Bescheid wird widerruflich erteilt. Die Bestimmungen können nachträglich ergänzt und geändert werden, insbesondere, wenn neue technische Erkenntnisse dies erfordern.

7 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 werkseigenen 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 übereinstimmenden 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 Spüleinrichtungen mit entsprechendem Abwasseranfall gemäß Abschnitt 1 anzuschließen. Vom Hersteller ist jedem Abscheider eine Einbauanleitung beizufügen. Die Einbauanleitung 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 Wahrenund
Referatsleiterin

Beglaubigt
Britta Reidt

- Typbezeichnung
- 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 Richtlinien für Geräte und Schutzsysteme zur bestimmungsgemäßen Verwendung in explosionsgefährdeten Bereichen) zu beachten.

2.2.3

Übereinstimmungsbestätigung

2.3 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 (Ü-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 zugelieferten Materialien mit den Bestimmungen dieser allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung ist mindestens durch Werksbescheinigungen 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.

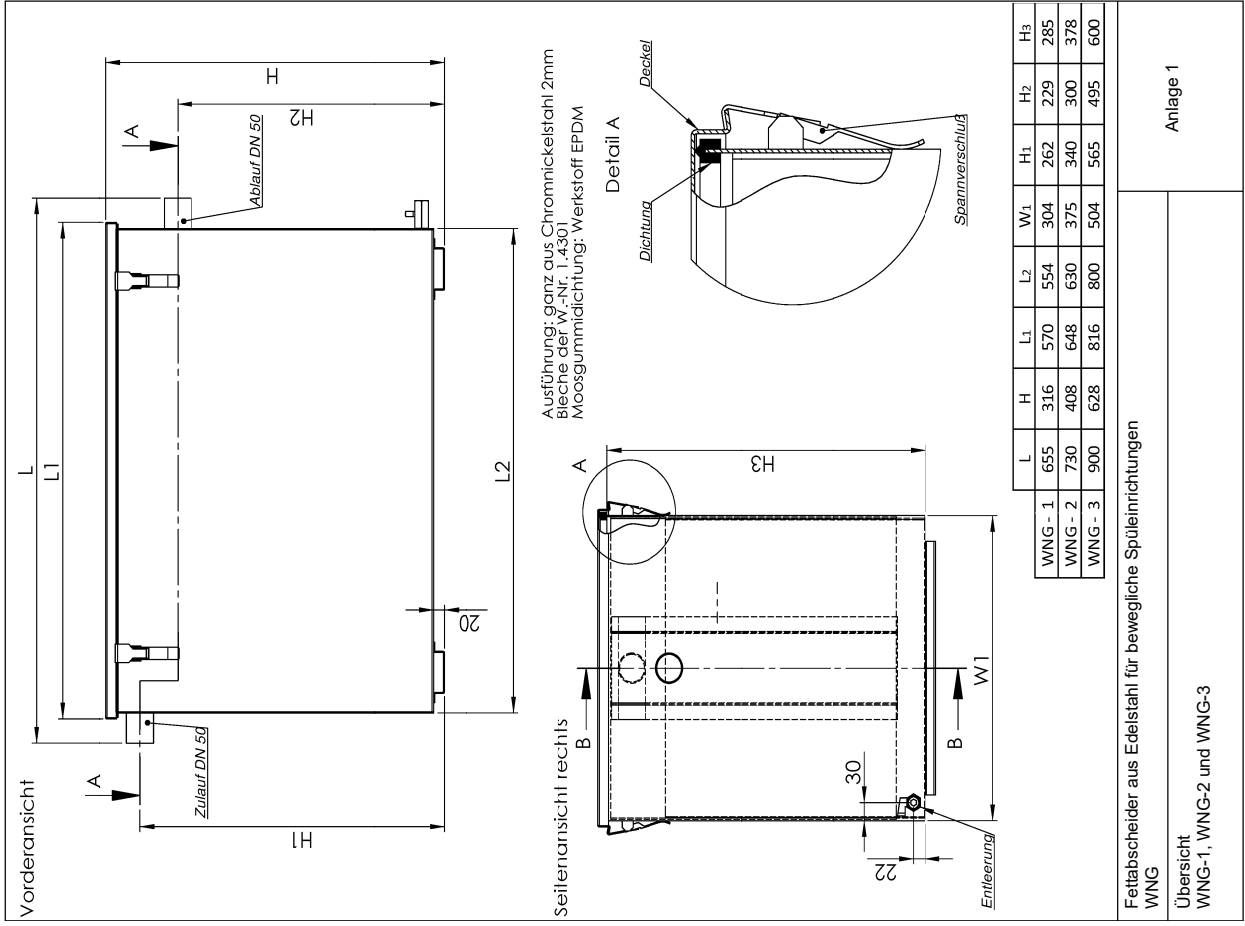
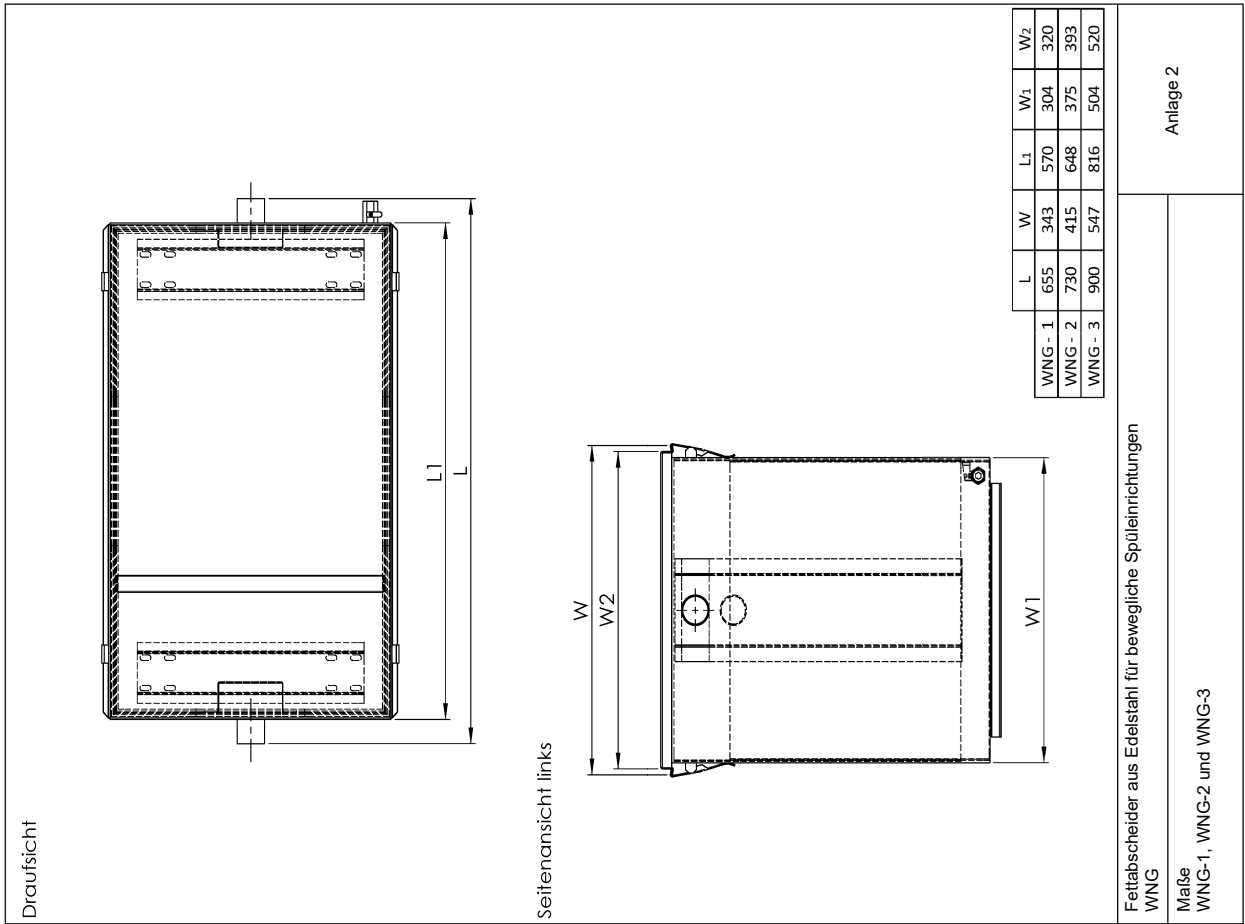
Sofern nach den einschlägigen DIN-Normen keine Toleranzen vorgegeben sind, gilt:

für Bauteilmaße: Genauigkeitsgrad B nach DIN EN ISO 13920³
für Gefälle +10 mm (als Basismaß gilt der Ruhewasserspiegel)
für übrige Funktionsmaße: ± 1,5 % (als Basismaß gilt der Ruhewasserspiegel)

² DIN EN 10204:2005-01

Metallische Erzeugnisse: Arten von Prüfbescheinigungen

³ DIN EN ISO 13920:1996-11
Schweißen - Allgemeintoleranzen für Schweißkonstruktionen; Längen und Winkelmaße, Form und Lage



Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung

Die Fettscheider für bewegliche Spüleinrichtungen 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 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 waagrecht ausgerichtet auf einer festen Unterlage aufzustellen.

- Der höher liegende Zulauf DN 50 des Fettscheiders ist mittels einer handelsüblichen Standard Doppelmuffe an die Abwasserzulaufleitung wasserdicht anzuschließen.
- Der tiefer liegende Ablauf DN 50 des Fettscheiders 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 Ablaufleitungen ist die Anlage auf Schäden, Dichtigkeit und freien Durchgang zu prüfen.

Ersteinsatz

Vor dem ersten Einsatz sind der Schlamm- und Fettscheideraum 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. (Vorsorglich ist zu beachten, dass in der Zuleitung zu dem Fettscheider ein Geruchverschluss 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 Fettscheider darf nur Abwasser mit pflanzlichen und tierischen Fetten oder Öle zugeführt werden. (Ein Einleiten von Fetten aus Fettscheideranlagen und sonstigen organischen Fetten, z. B. aus Fritteusen, ist zu unterlassen.)

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

Der Fettscheider 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, Schlamm) 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.

Fettscheider aus Edelstahl für bewegliche Spüleinrichtungen
WNG

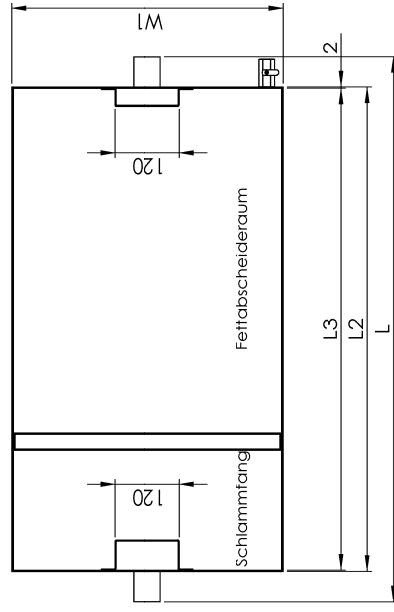
Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

Anlage 4

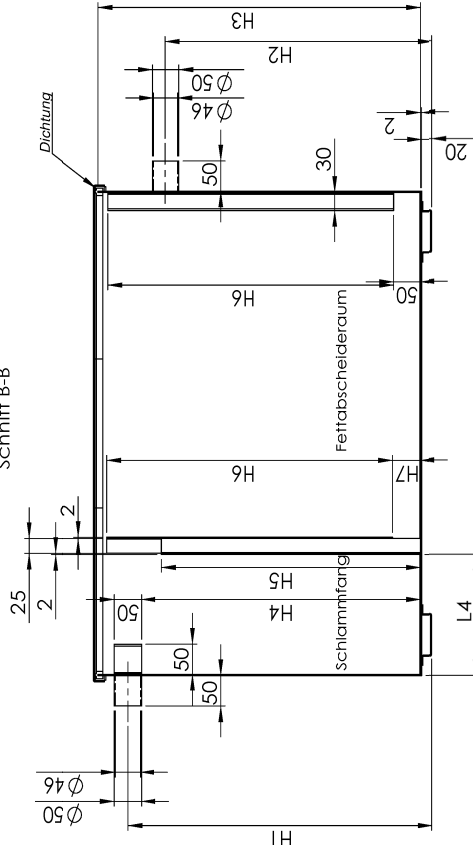
Z70728.21

1.54.6-1001-6

Schnitt A-A



Schnitt B-B



	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

Fettscheider aus Edelstahl für bewegliche Spüleinrichtungen
WNG

Maße
WNG-1, WNG-2 und WNG-3

Anlage 3

Z70728.21

1.54.6-1001-6

www.WALPOL.eu