

Nicht scheiden tut weh

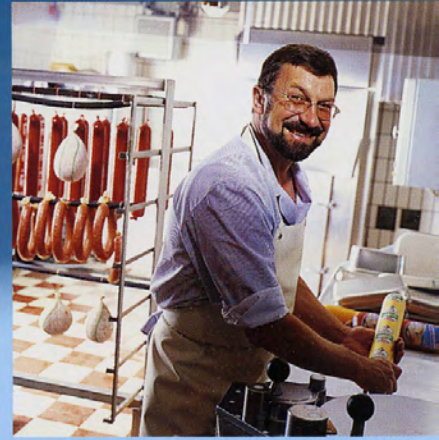
Heiße Wiener, Zwiebelsuppe, Lammragout. Was für den Geschmack zusammenwirkt, muss später scheiden: Wasser und Fett. Gelangt die Mischung ungereinigt in den Ausguss, lagert sie sich ab, verengt Rohrquerschnitte und belastet Kläranlagen. Wo produktionsbedingt Fett und Wasser zusammentreffen, ist deshalb ein Fettabscheider Pflicht. Er sammelt pflanzliches und tierisches Fett und schont damit den Wasserkreislauf. Denn reines Wasser ist das wichtigste Lebensmittel.



Wo viel gegessen wird, wird viel gespült
– zum Beispiel in Großküchen.



Ein Stückchen Fett bringt guten
Geschmack und Lob für den Koch.



Fleisch, Gewürz und Können ergeben
leckere Wurst. Aber bitte nicht zu mager.

Glücklich geschieden

Sie sehen es auf der Suppe: Fett ist leichter als Wasser. So trennt im Abscheider allein die Schwerkraft beide Stoffe. Ohne Fugen aus Beton gegossen ist der Behälter völlig dicht, ein HD-PE-Kunststoff-Kleid schützt ihn im Inneren vor aggressiven Fettsäuren. Je nach Örtlichkeit frei aufgestellt oder unter die Erde gebracht: Funktion und Probenahme sind immer gewährleistet.

Kinderteller oder Partyblech. Die Abscheidergröße richtet sich nach der Schmutzwassermenge. Fettdichte, Abwassertemperatur und Einsatz von Reinigungsmitteln sind weitere Faktoren. Alles zusammen ergibt die richtige Nennggröße.