



SACHGEMÄSSER BETRIEB  
VON FETTABSCHIEDERANLAGEN

- Leerung / Reinigung
- Eigenkontrolle
- Wartung
- Generalinspektion
- Sanierung

# Fischer +Hohner

Gastro

Kundenbetreuung Fischer+Hohner GmbH

## TEAM GASTRO

Telefon 0821 29 776 - 60

Fax 0821 29 776 - 55

Email [gastro@fischer-hohner.de](mailto:gastro@fischer-hohner.de)

Web [www.fischer-hohner.de](http://www.fischer-hohner.de)

## Fischer + Hohner GmbH

Ziegeleistraße 13 a  
86368 Gersthofen  
[www.fischer-hohner.de](http://www.fischer-hohner.de)

Ein Unternehmen der  Umwelt-Service Mannert GmbH

# Fischer +Hohner

Gastro

## Fettabscheider- Anlagen

Komplettservice  
nach DIN 4040 - 100

# Fettabscheider-Anlagen DIN 4040 -100



## LEERUNG

Monatliche Leerung und Reinigung – gemäß DIN 4040 -100



## WARTUNG

Jährliche Wartung durch Sachkundigen im Rahmen einer Leerung:

- Kontrolle Innenwandflächen, Einbauteile und Beschichtung auf Schäden
- Funktionskontrolle der elektrischen Einrichtungen an der Anlage



## GENERALINSPEKTION ALLE FÜNF JAHRE



- Prüfung auf Schäden und Dichtheit
- Prüfung Zulaufleitung
- Erstellung Prüfbericht
- Mängelbeseitigung
- Sanierung



## EIGENKONTROLLE

Monatliche Kontrolle von Funktionsfähigkeit und Zustand durch Sachkundigen:

- Zu- und Ablaufbereiche in Ordnung
- Auffälligkeiten an technischen Einrichtungen der Anlage
- Fettschichtdicke und Leerungsintervall



## DOKUMENTATION

Führung eines Betriebstagebuches:

- Leerungsnachweise
- Wartungs- und Kontrollberichte