

Registrering av fettutskiller

1. Virksomheten	
Navn på virksomhet:	
Bransje:	
Adresse:	GNR/BNR:
Kontaktperson:	
Telefonnr.:	E-post:
Hjemmelshaver (eiendomseier):	
Antall oppvaskmaskiner:	Antall oppvaskmaskiner for glass:
Brukes fritryfett? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei	Normal temperatur i fettutskilleren ved normal kjøkkendrift: <input type="checkbox"/> <30 °C <input type="checkbox"/> 30-50 °C <input type="checkbox"/> > 50 °C
NB! Fritryfett eller andre konsentrerte fettmengder skal samles opp og leveres til godkjent mottak. NB! Temperaturen i utløpsvannet fra fettutskilleren skal ikke overstige 30 °C.	
2. Info om fettutskilleranlegget	
Type fettutskiller (merke/leverandør):	
Volum (m ³):	Kapasitet (l/s):
Materiale (stål, GUP, betong):	
Beskriv plassering av utskiller (legg gjerne ved plantegning):	
3. Drift, tømning og kontroll av fettutskilleren	
Når ble fettutskilleren tømt sist?	Når ble det sist utført kontroll av fettutskilleren?
Er det inngått avtale om tømning med tømmefirma? (Legg ved kopi av eventuell avtale) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nei	
4. Merknader	

Send skjemaet til Tromsø kommune, Vann og avløp, Pb 2513, 9272 Tromsø eller va.kundeservice@tromso.kommune.no .