

# WALPOL

Montage- und Betriebsanleitung  
inkl. DIBT-Zulassung

Fettabscheider WNG-1/2/3



Version 6.1  
B10

# Inhalt

<b>1. Allgemeine Informationen</b> .....	<b>3</b>
1.1. Hinweissymbole.....	3
<b>2. Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
2.1. Allgemeine Hinweise (Auszug DIN EN 1825-2) .....	3
2.2. Zu beachtende technische Bestimmungen: .....	4
2.3. Personal.....	4
2.4. Persönliche Schutzausrüstung.....	4
2.5. Vorhersehbare Fehlanwendung.....	5
<b>3. Gewährleistung</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Lieferung, Transport, Lagerung</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Beschreibung</b> .....	<b>6</b>
5.1. Fettabscheider WNG-1/2/3.....	6
5.2. Fettabscheiderdaten.....	6
5.3. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
<b>6. Installation / Betrieb</b> .....	<b>7</b>
6.1. Zusätzliche Wartung.....	7
<b>7. Vorschriften / Regeln</b> .....	<b>7</b>
7.1. Vorhersehbare Fehlanwendung.....	7
7.2. Haftung.....	7
7.3. Empfehlung.....	8
7.4. Verstöße.....	8
7.5. Gefahren, die vom Produkt ausgehen.....	8
<b>8. Außerbetriebsetzung / Stilllegung / Lagerung</b> .....	<b>8</b>
<b>9. Betriebstagebuch</b> .....	<b>8</b>
<b>10. EU-Konformitätserklärung</b> .....	<b>10</b>
<b>11. Zulassungen</b> .....	<b>11</b>

# 1. Allgemeine Informationen

Aus Gründen der Übersichtlichkeit enthält diese Betriebsanleitung nicht sämtliche Detailinformationen zur Maschine und kann auch nicht jeden denkbaren Fall der Einstellung, des Betriebes oder der Instandhaltung berücksichtigen. Sollten Sie weitere Informationen wünschen oder Probleme auftreten, die in der Betriebsanleitung nicht aufgeführt sind, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unseren Kundenservice. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, sind vorbehalten!

## 1.1. Hinweissymbole



### Gefahr

#### Unmittelbare Gefährdung

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises führt unmittelbar zum Tod oder zu schweren Verletzungen.



### Vorsicht

#### Gefährdung mit geringem Risiko

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu mittelschweren Verletzungen führen.



### Warnung

#### Potenzielle Gefahr

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

### Wichtig

#### Gefahr mit Risiko für Sachbeschädigungen

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu Sachbeschädigungen führen.



### Hinweis

Nützliche Informationen und Anleitungen

## 2. Wichtige Sicherheitshinweise

Planer, Anlagenbauer und Betreiber sind für die ordnungsgemäße Montage und den bestimmungsgemäßen Betrieb verantwortlich.

- Lesen Sie die Betriebsanleitungen vollständig und sorgfältig.
- Betriebsanleitungen und mitgeltende Unterlagen sind bei dem Fettabscheider aufbewahren. Sie müssen ständig am Einsatzort zur Verfügung stehen.
- Örtliche und nationale Gesetze und Regelungen sind zu beachten und einzuhalten.
- Berücksichtigen Sie die anlagenrelevanten Bedingungen und Anforderungen des Anlagenherstellers oder Anlagenbauers.
- Sicherheitseinrichtungen dürfen weder demontiert, noch umgangen oder außer Funktion gesetzt werden.
- Der Fettabscheider darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden.
- Es müssen die allgemein vorgeschriebenen elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen bereitgestellt werden.
- Sichern Sie während der Montage, elektrischem Anschluss, Inbetriebnahme, Fehlersuche, Fehlerbehebung und Wartung die Montagestelle und die Räumlichkeiten für vor Zutritt von Unbefugten.
- Sicherheitseinrichtungen dürfen weder demontiert, noch umgangen oder außer Funktion gesetzt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Warnschilder auf dem Fettabscheider vollständig und lesbar sind.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Vorkenntnisse bestimmt, es sei denn, diese Personen wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts unterwiesen.

### 2.1. Allgemeine Hinweise (Auszug DIN EN 1825-2)

- In Fettabscheider darf nur Schmutzwasser, das Fette und Öle pflanzlichen und tierischen Ursprungs enthält, eingeleitet werden.
- Vorhandene Entwässerungsleitungen sind auf passende Anschlusshöhe zu prüfen.
- Das Abwasser ist der Abscheideranlage in freiem Gefälle zuzuführen. Liegt der Ruhewasserspiegel des Abscheiders unter der Rückstauenebene (s. EN752-2) ist über eine Hebeanlage zu entwässern.
- Um Fettansätze in den Zuleitungen zum Fettabscheider zu verhindern, sind diese mit einem Gefälle von mindestens 2% (1: 50) zu verlegen und müssen leicht zu reinigen sein.

## 2.2. Zu beachtende technische Bestimmungen:

- DIN 1986 Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke, Teil 30. 100
- Entwurf DIN 4040, Teil 100
- DIN EN 12056 Schwerkraftentwässerungsanlagen innerhalb von Gebäuden, Teil 1-5
- DIN 1988 Technische Regel für Trinkwasser-Installationen



### Warnung

Die in der Betriebsanleitung beschriebene Maschine/Anlage wurde nach dem neuesten Stand der Technik gebaut und ist betriebsicher. Sie entspricht den zutreffenden EG- Richtlinien. Gefahrenstellen sind entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften abgesichert. Jedoch können von der Maschine/Anlage Gefahren ausgehen, wenn sie von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird. Es können dann Gefahren für Leib und Leben, Gefahren für die Maschine/Anlage und Gefahren für die effiziente Arbeit der Maschine entstehen.

## 2.3. Personal

Der Fettabscheider darf nur von qualifiziertem, eingewiesenen und geschultem Personal betrieben werden. Diese Personen müssen die einschlägigen Sicherheitsvorschriften kennen, um mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden. Die einzelnen Handlungen und Qualifikationen sind unter Tabelle 1 Qualifikation nachzusehen.



### Gefahr

**Ungeschultes, unqualifiziertes bzw. nicht eingewiesenes Personal darf die Maschine/Anlage nicht bedienen!**

Das Personal für Bedienung, Wartung und Instandsetzung muss die entsprechende Qualifikation für diese Arbeiten aufweisen und mit der Einbau-, Betriebs- und Wartungsanweisung vertraut sein, insbesondere bezüglich der darin enthaltenen Anweisungen und den geltenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung.

**Tabelle 1 Qualifikation**

Handlungen	Qualifikation
Lagerung, Betrieb, Transport, Reinigung, Entsorgung	Geschultes Personal (s. folgende Hinweise)
Inbetriebnahme	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation
Installation, Demontage	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation
Wartung	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation
Reparieren	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation



### Hinweis

Der Betreiber hat sicherzustellen, dass das Personal in die Bedienung unterwiesen wurde und die Betriebsanleitung verstanden hat.

## 2.4. Persönliche Schutzausrüstung

Bei jeglichen Arbeiten im Umfeld des Fettabscheiders ist die Schutzausrüstung zu tragen.

- Schutzkleidung
- Sicherheitsschuhe
- Schutzhandschuhe
- Schutzbrille
- Mundschutz

## 2.5. Vorhersehbare Fehlanwendung

- Den Fettabscheider darf nur jemand bedienen, der die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat.
- Personen, die unter Medikamenten oder sonstigen Drogen stehen, dürfen die Anlage weder bedienen noch warten oder sonstige Tätigkeiten an dieser ausführen.

## 3. Gewährleistung

Siehe AGB Walpol Katalog oder einzusehen auf Homepage [www.walpol.eu](http://www.walpol.eu)

Eigenmächtige Veränderungen an der Maschine schließen eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus. Wird die Maschine unsachgemäß, nicht bestimmungsgemäß oder von nicht eingewiesenen bzw. nicht ausgebildetem Personal betrieben, können unter anderem folgende Gefahren entstehen:

- Gefahren für Leib und Leben,
- Gefahren für die Maschine und weitere Vermögenswerte des Anwenders,
- Gefahr für die effiziente Arbeit der Maschine

Für die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen müssen die Produkte ordnungsgemäß angeschlossen sowie gemäß den Datenblättern betrieben und genutzt werden. Voraussetzung ist weiterhin ein lückenlos ausgefülltes Betriebstagebuch, welches im Gewährleistungsfall von Walpol angefordert werden kann. Das Betriebstagebuch ist Bestandteil dieses Dokumentes, der Wartungsplan ist vom Betreiber zu erstellen.

## 4. Lieferung, Transport, Lagerung

### Sicherheitshinweise

#### Warnhinweis: Schwebenden Lasten

- Bei jeglichen Arbeiten im Umfeld des Fettabscheiders ist die Schutzausrüstung zu tragen, s. 2.4 Persönliche Schutzausrüstung,
- Niemals unter schwebende Last treten.
- Es ist sicherzustellen, dass sich niemand unter einer schwebenden Last befindet.

### Lieferung

Jeder Fettabscheider verlässt unser Werk in mechanisch einwandfreiem Zustand. Es wird empfohlen, den Fettabscheider bis zur Montagestelle original verpackt zu transportieren.

### Lieferung prüfen

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Transportschäden. Jeder Schaden ist im Ladungsverzeichnis zu vermerken.
- Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

### Auspacken



### Warnung

**Beim Entfernen der Transportverpackung besteht die Gefahr der Beschädigung durch scharfe Kanten, Nägel, Klammern, Splitter usw.**

- Entpacken Sie den Fettabscheider vorsichtig.
- Überprüfen Sie den Fettabscheider auf offensichtliche Transportschäden.
- Entfernen Sie die Verpackung erst kurz vor der Montage.
- Bei jeglichen Arbeiten im Umfeld des Fettabscheiders ist die Schutzausrüstung zu tragen, s. 2.2 Persönliche Schutzausrüstung

### Vorsicht: Unvorsichtiges Auf- oder Abladen kann zu Beschädigungen des Fettabscheiders führen.

- Führen Sie das Auf- oder Abladen sorgfältig durch.
- Verwenden Sie eine auf die Last ausgelegte Hebeausrüstung.
- Beachten Sie die Transportpfeile auf der Verpackung.
- Die Verpackung dient ausschließlich als Transportschutz und darf nicht zum Anheben verwendet werden.

### Lagerung

- Lagern Sie den Fettabscheider in der Originalverpackung an einem trockenen, staubfreien Ort, der vor Witterungseinflüssen geschützt ist.
- Vermeiden Sie extreme Hitze- oder Kälteeinwirkung.

## 5. Beschreibung

### 5.1. Fettabscheider WNG-1/2/3

Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen

**Die Fettabscheider 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 mindestens 1 Minute.
- Neben Spülmaschine Anschluss höchstens einer Einrichtung zum Vorspülen des Geschirrs und kurzzeitigem Betrieb

Ein Fettabscheider wird überall eingesetzt wo fetthaltiges Abwasser zu erwarten ist. Der Fettabscheider separiert Fette, Öle und Schlamm aus dem Abwasser.

### 5.2. Fettabscheiderdaten

**Typ WNG-1 - Zeichnungen und Details siehe Zulassungen ab Seite 11**

Schlammfang	10 Liter
Fettabscheideraum	20 Liter
Prüfzeichen	Z-54.6-224-
Außenmaß (btxh in mm)	655 x 340 x 316
Gewicht	20kg

**Typ WNG-2 - Zeichnungen und Details siehe Zulassungen ab Seite 15**

Schlammfang	16 Liter
Fettabscheideraum	44 Liter
Prüfzeichen	Z-54.6-339-
Außenmaß (btxh in mm)	730 x 413 x 409
Gewicht	35kg

**Typ WNG-3 - Zeichnungen und Details siehe Zulassungen ab Seite 20**

Schlammfang	52 Liter
Fettabscheideraum	132 Liter
Prüfzeichen	Z-54.6-340-
Außenmaß (btxh in mm)	900 x 540 x 629
Gewicht	60kg

### 5.3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Abscheideranlage ist ausschließlich für die Abscheidung von verseifbaren Ölen und Fetten pflanzlicher und tierischer Herkunft vorgesehen. Jeder darüber hinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller haftet nicht für daraus resultierende Schäden; das Risiko dafür trägt allein der Anwender!

Tierische und pflanzliche Öle und Fette dürfen nicht in die öffentlichen Entsorgungsanlagen und in Gewässer geleitet werden, da sie in erkaltetem Zustand Querschnittsverengungen und Verstopfungen der Entsorgungsleitungen verursachen. Ferner entstehen nach kurzer Zersetzungszeit Fettsäuren, die zu Geruchsbelästigungen führen sowie Rohrleitungen und Bauwerke der Entwässerungsanlagen angreifen. Die erstarrte Fettschicht auf der Wasseroberfläche hemmt außerdem die notwendige Sauerstoffzufuhr bei Gewässern und Kläranlagen. Außerdem fordert die DIN1986 Teil 1 die Rückhaltung schädlicher Stoffe. Aus diesen Gründen sind Fettabscheideranlagen vorzusehen, die entsprechend entsorgt werden müssen. Die Temperatur im Abscheider sollte so gering wie möglich sein. Bei einer Erhöhung von 10° c halbiert sich die Abscheideleistung.

Die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen gehört ebenso zur bestimmungsgemäßen Verwendung.

## 6. Installation / Betrieb

Siehe Zulassungen ab Seite 12

### 6.1. Zusätzliche Wartung

Wöchentlich Lippendichtung auf Beschädigung prüfen und ggf ersetzen.

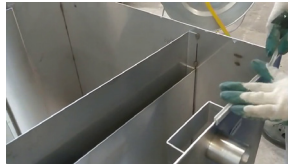
Wir empfehlen generell nach max 3 Jahren die Dichtung zu erneuern. Nur original Ersatzdichtung von Walpol verwenden

Anleitung Dichtungstausch:

- Alte Dichtung abziehen / entfernen
- Neue Dichtung gemäß Bildanleitung siehe unten anbringen.



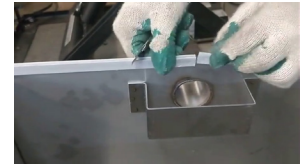
Beiliegendes Silikon auf der gesamten Kante rundum aufbringen



Lippendichtung auf den Rand umlaufend und bis zum Ausgangspunkt aufstecken



Am Überlappungspunkt abschneiden



Überschüssiges Silikon entfernen und Deckel wieder fest aufsetzen und Schnellspannverschlüsse schließenverschließen

## 7. Vorschriften / Regeln

**Bei Betrieb der Maschine außerhalb von Deutschland gelten auch die im Betreiberland bestehenden Sicherheitsvorschriften.**

**Einschlägige Vorschriften und Regeln sind einzuhalten:**

- Unfallverhütungsvorschriften
- Sonstige allgemein anerkannte sicherheitstechnische, arbeitsmedizinische und straßenverkehrsrechtliche Regeln

### Wichtig

#### Regeln für sicherheits- und fachgerechtes Arbeiten beachten

Neben der Betriebsanleitung und den im Verwenderland und an der Einsatzstelle geltenden verbindlichen Regelungen zur Unfallverhütung sind auch die anerkannten technischen Regeln für sicherheits- und fachgerechtes Arbeiten zu beachten.

Die zulässigen Belastungen der Fettabscheideranlage dürfen nicht überschritten werden!

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 Vermischen von Fetten aus Fettabscheideranlagen und sonstigen organischen Fetten, z. B. aus Fritteusen, ist grundsätzlich zu unterlassen.)

Das sich ansammelnde Fett ist täglich abzuschöpfen, in einem geruchsdichten Behälter zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen – einwandfreie Funktion durch rechtzeitige Fettentnahme.

### 7.1. Vorhersehbare Fehlanwendung

Den Fettabscheider darf nur jemand bedienen, der die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat.

Personen, die unter Medikamenten oder sonstigen Drogen stehen, dürfen die Anlage weder bedienen noch warten oder sonstige Tätigkeiten an dieser ausführen.

### 7.2. Haftung

Mit der Maschinenabnahme bestätigt der Betreiber, dass der Lieferant alle Sorgfaltspflichten im Rahmen des Möglichen und Zumutbaren erfüllt hat.

Für Mängel der Lieferung haften wir nach den in der Auftragsbestätigung vereinbarten Konditionen.

Die Beseitigung von Mängeln darf nur durch fachkundiges Personal vorgenommen werden.

Unsere Haftung beschränkt sich auf Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch entstehen.

Wir haften nicht für Sicherheitsmängel, die nach dem derzeitigen Stand der Technik noch nicht erkennbar sind.

### 7.3. Empfehlung

Bauteile und Zubehör sind ausschließlich für dieses Produkt konzipiert.

Bei der Beschaffung von Ersatz- und Verschleißteilen sind ausschließlich Originalteile auszuwählen.

Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass nicht von uns gelieferte Originalteile und Zubehör auch nicht von uns geprüft und freigegeben sind. Der Einbau und/oder die Verwendung solcher Produkte können konstruktiv vorgegebene Eigenschaften der Anlage negativ verändern und dadurch die aktive und/oder passive Betriebssicherheit beeinträchtigen. Folgendes schließt unsere Haftung für Folgen aus:

### 7.4. Verstöße

- gegen Sicherheitshinweise,
- gegen die Hinweise auf besondere Gefahren,
- gegen das Verbot eigenmächtiger Umbauten und Veränderungen.

Tritt innerhalb der Garantiezeit ein Schaden ein, dessen Ursache zweifelhaft ist und für den Sie Garantieansprüche geltend machen möchten, bitten wir Sie, sofort WALPOL zu benachrichtigen und weitere Instruktionen abzuwarten.

Bis zur Klärung der Ursache oder Freigabe durch uns ist die Abscheideranlage für Fette in dem Zustand zu belassen, in den sie durch den Schaden versetzt wurde.

Unabhängig davon müssen Sie zuerst die Unfallstelle sichern, um Folgeschäden zu vermeiden.

#### **Verbot von eigenmächtigen Veränderungen und Umbauten**

Die Maschine darf - ohne unsere ausdrückliche Zustimmung - weder konstruktiv noch sicherheitstechnisch verändert werden. Jede eigenmächtige Veränderung in diesem Sinn schließt eine Haftung unsererseits aus.

### 7.5. Gefahren, die vom Produkt ausgehen

- Rutschgefahr beim Entleeren der Anlage

Bei Reinigungsarbeiten kann fetthaltige Flüssigkeit und/oder Fett den Boden benetzen. Dadurch besteht Rutschgefahr. Ausgetretene Flüssigkeit und/oder Fett unmittelbar beseitigen und geeignetes Schuhwerk tragen.

- Infektionsgefahr bei Kontakt mit dem Abwasser

Das Abwasser enthält Bakterien. Bei Kontakt mit Schleimhäuten, Augen, Wunden oder bei einer Aufnahme in den Körper besteht Infektionsgefahr. Mit Abwasser in Berührung gekommene Körperteile sofort reinigen, verunreinigte Kleidung wechseln. Persönliche Schutzausrüstung tragen.

## 8. Außerbetriebsetzung / Stilllegung / Lagerung

- Die Maschine ist vor dem Einlagern zu reinigen
- Blanke Oberflächen von Maschinenkomponenten sind mit Korrosionsschutz zu behandeln.
- Die Transportsicherungen sind anzubringen. Bewegliche Maschinenteile sind zu fixieren
- Der Fettabscheider und seine Komponenten sind in einem trockenen, gleichmäßig klimatisierten Raum zu lagern, niemals im Freien
- Die erforderliche Bodentragfähigkeit entsprechend den Gewichten der Maschinenkomponenten und Einzelteile ist zu beachten

## 9. Betriebstagebuch

### **Fettabscheider Serie WNG-1/2/3**

Im Betriebstagebuch sind die jeweiligen Zeitpunkte und Ergebnisse der durchgeführten Eigenkontrollen, Wartungen und Überprüfungen, die Entsorgung entnommener Inhaltsstoffe (Abfuhrnachweise des Entsorgers abheften) sowie die Beseitigung eventuell festgestellter Mängel zu dokumentieren. Betriebstagebuch und Prüfberichte sind vom Betreiber aufzubewahren und auf Verlangen den örtlich zuständigen Aufsichtsbehörden oder den Betreibern der nachgeschalteten kommunalen Abwasseranlagen vorzulegen.



#### **Hinweis**

Die rechtzeitige und regelmäßige Entleerung, Reinigung und Wartung der Fettabscheideranlage garantiert eine einwandfreie Funktion.



## Wichtig

### Entleerungs- und Reinigungsintervalle

Küchenfette und Öle bilden innerhalb kürzester Zeit Fettsäuren, die nicht in die Kanalisation gelangen dürfen. Entsprechend der sind die Entleerungs- und Reinigungsintervalle so festzulegen, dass die Speicherfähigkeit des Abscheiders und des Schlammfanges nicht überschritten wird.

Soweit durch Verordnungen und sonstige Auflagen nichts anderes bestimmt ist, muß die Reinigung, Wartung gemäß Bedienungsanleitung erfolgen.

Wartungen sind durch Sachkundige durchzuführen.

## Betriebstagebuch

### Fettabscheider TYP WNG-1/2/3

Inbetriebnahme Firma:

Datum:

Nr.	Datum	Entleerung / Name Entsorgungsunternehmen	Wartung/Eigenkontrolle (lt. Anleitung)	Unterschrift (Entsorgungsunternehmen)

## 10. EU-Konformitätserklärung

Der Hersteller der Maschine

**Hersteller:** Walpol GmbH  
Benzstr. 13  
45891 Gelsenkirchen

erklärt hiemit, dass folgendes Produkt

**Produktbezeichnung:** Fettabscheider Serie WNG

**Typenbezeichnung:** WNG-1/2/3

Zur freien Aufstellung in frostgeschütz-  
ten Räumen

übereinstimmt mit den Bestimmungen folgender EG-Richtlinien:

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

**Anmerkung/Einsatzbereich:**

Fettabscheider zur Trennung von fester und flüssiger organischer Fette/Öle vom Abwasser durch Schwerkraft zum Schutz von Entwässerungssystemen.

**Folgende gemeldete Stellen wurden eingeschaltet:**

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

**Angewendete Normen und technische Spezifikationen:**

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

Ort: Gelsenkirchen

Datum: 01.012.2021



Maximilian Girnus  
Geschäftsführer WALPOL GmbH

## 11. Zulassungen

### Allgemeine bauaufsichtliche Zulassung/ Allgemeine Bauartgenehmigung

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

**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](mailto:dibt@dibt.de) | [www.dibt.de](http://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 10204<sup>2</sup> 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.

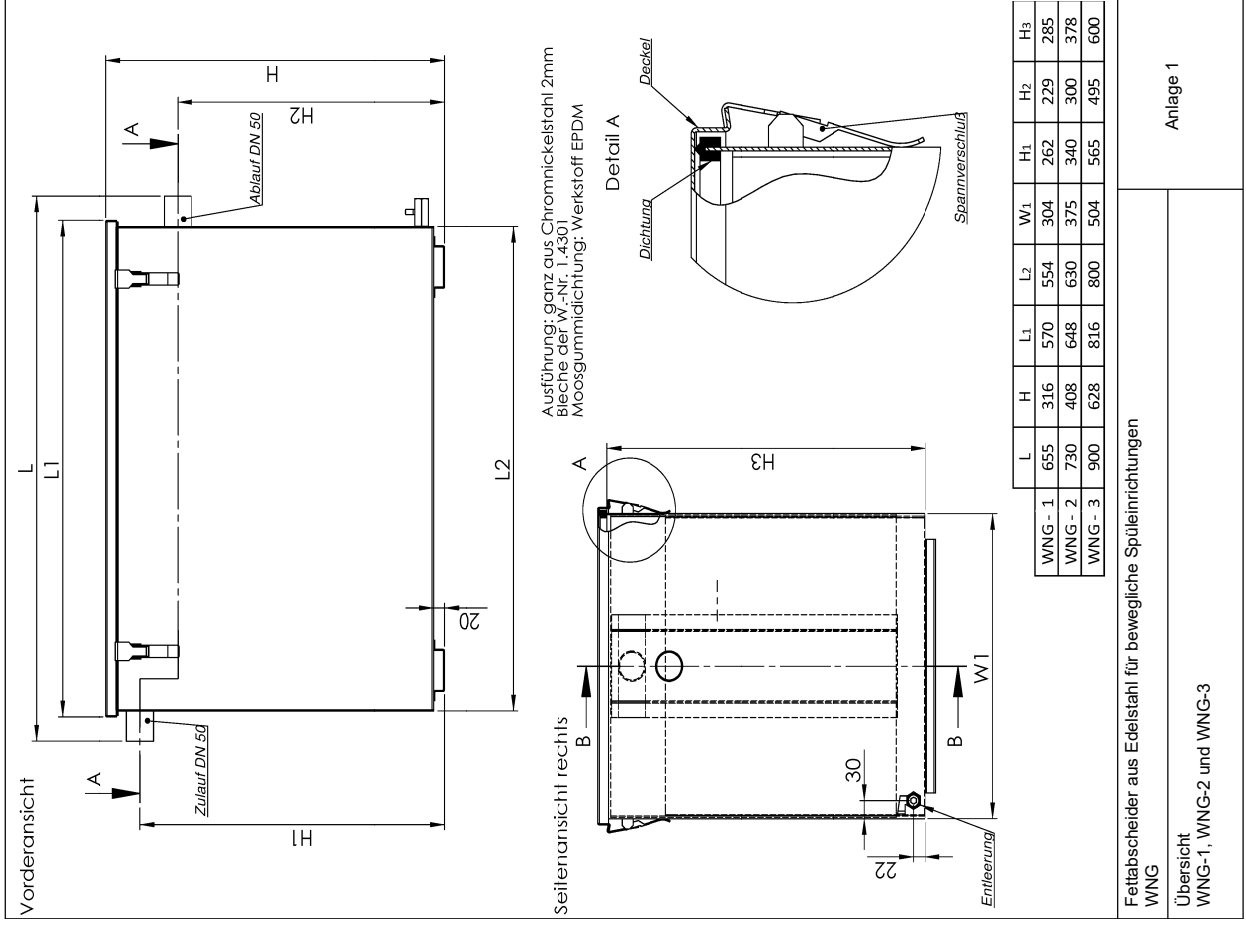
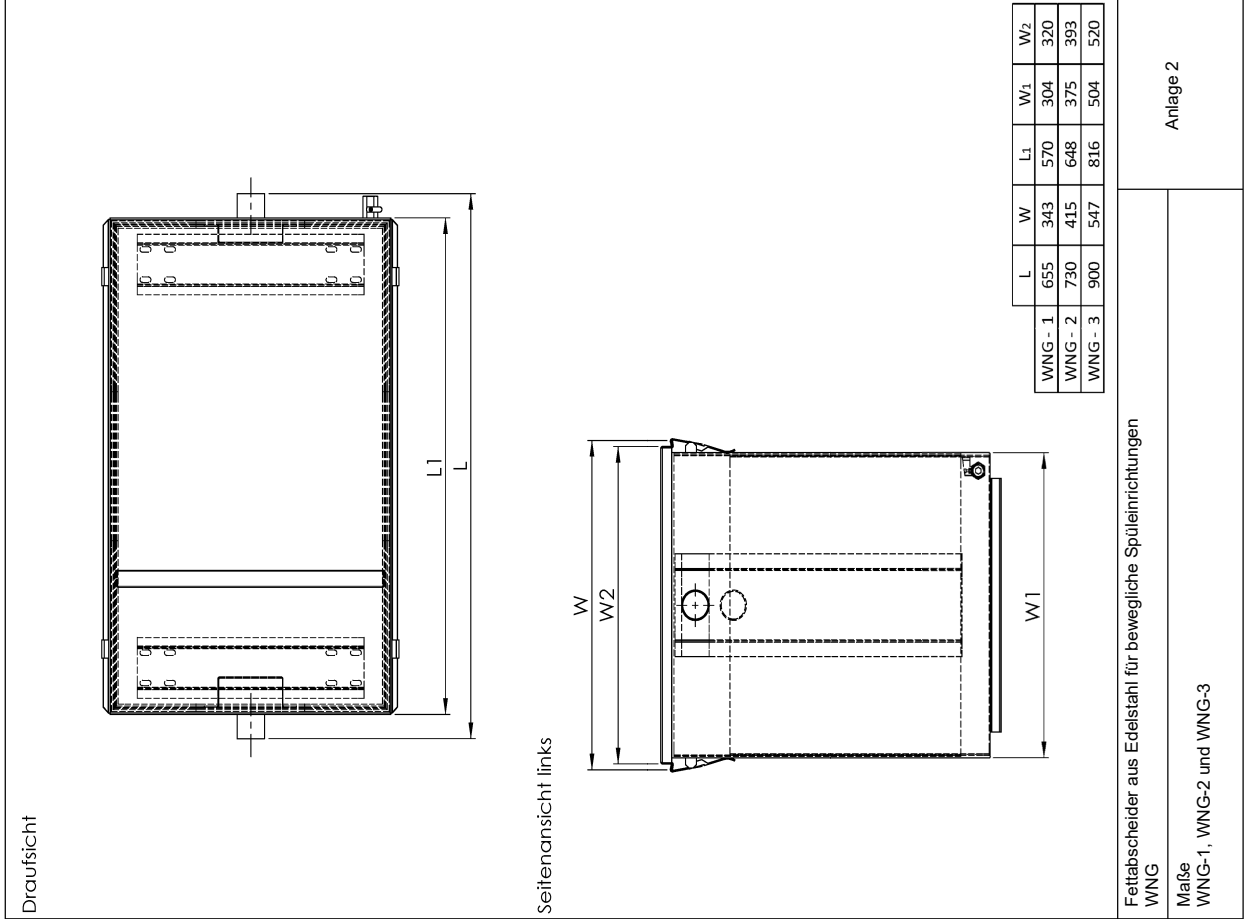
Sofern nach den einschlägigen DIN-Normen keine Toleranzen vorgegeben sind, gilt:

für Bauteilmaße: Genauigkeitsgrad B nach DIN EN ISO 13920<sup>3</sup>  
für Gefälle +10 mm (als Basismaß gilt der Ruhewasserspiegel)  
für übrige Funktionsmaße: ± 1,5 % (als Basismaß gilt der Ruhewasserspiegel)

<sup>2</sup> DIN EN 10204:2005-01

Metallische Erzeugnisse: Arten von Prüfbescheinigungen

<sup>3</sup> 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

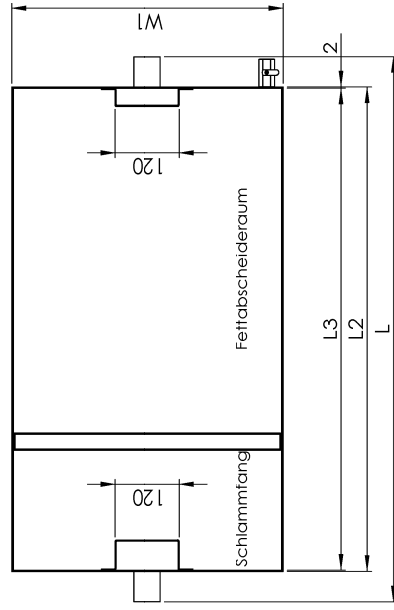
Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

Anlage 4

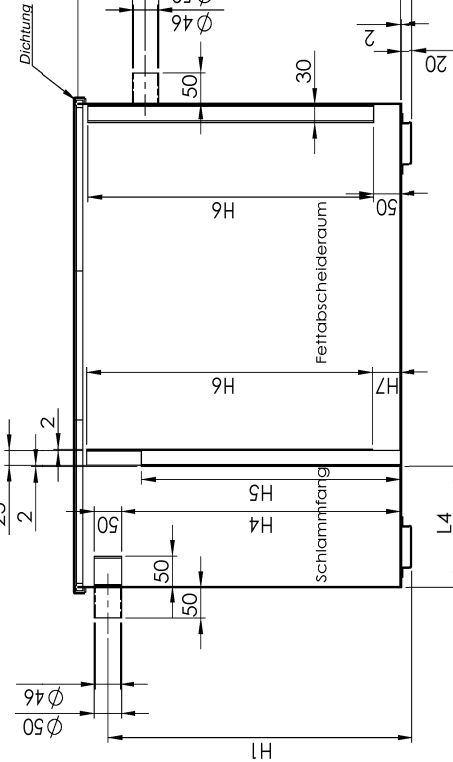
Z70728.21

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](http://www.WALPOL.eu)