

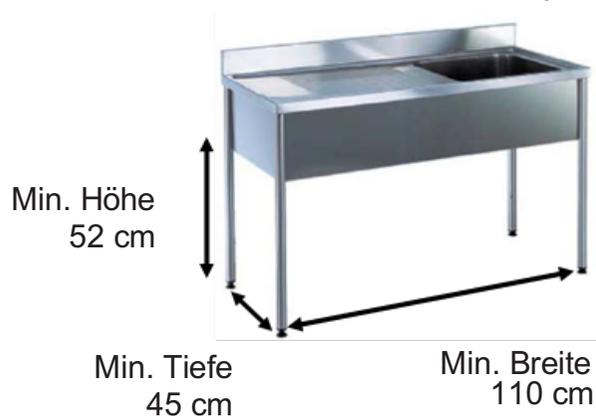
# BAGT 400 N

## Untertisch-Fettabscheider – Montage unter der Spüle

Von 200 bis 400 Essen pro Tag

Der Fettabscheider BAGT N®	_____	S. 1
Funktionsschema	_____	S. 2
Anschlusszubehör	_____	S. 3
Anschließen des Fettabscheiders	_____	S. 4
Fettentleerung	_____	S. 5
Der BAGT 400 N in Betrieb	_____	S. 6

Einsatz unter der Spüle



Anschlusszubehör



**sarl Développement Durable**

47 chemin de Méric - 31450 Corronsac - Frankreich

Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12

[kontakt@fettabscheider.tech](mailto:kontakt@fettabscheider.tech)

# Der Fettabscheider BAGT N®

Der **Fettabscheider BAGT N®** wurde entwickelt, um:

- Fette und Öle vom Abwasser in Restaurants und anderen Gastronomiebetrieben zu trennen;
- Die aufgefangenen Öle und Fette können wiederverwertet werden, z.B. für die Herstellung von Biodiesel.

Der Gesetzgeber schreibt vor, dass in allen gewerblichen Betrieben, in denen fetthaltiges Abwasser anfällt, Fettabscheider einzusetzen sind. Das betrifft vor allem die Gastronomie, die Gemeinschaftsverpflegung und die Hotellerie, sowie die Lebensmittelbetriebe. Für kleine Einrichtungen sind zwei Varianten möglich:

- ein Fettabscheider, der in die Erde eingebaut wird und der monatlich von einem Fachunternehmen gewartet wird;
- ein **Untertisch-Fettabscheider (Montage unter der Spüle)**, der selbst regelmäßig gereinigt werden muss.

Der BAGT N® gehört zu der zweiten Kategorie. Die Vorteile:

- Unter normalen Bedingungen nutzt er sich nicht ab.
- Es gibt keine Verschleißteile.
- Er benötigt auch **keinen Strom**.
- Zur **regelmäßigen Reinigung wird kein Fachpersonal benötigt**.
- Bei Problemen kann das Gerät komplett zerlegt und gereinigt werden.

Der Fettabscheider muss **regelmäßig gereinigt** werden. **Die festen Abfälle müssen täglich entleert werden, die Fette mindestens 1 oder 2 mal pro Woche**, da sonst das Lamellensystem verstopft und das Gerät überläuft. Es wird auch empfohlen, den Fettabscheider alle 2 bis 3 Monate oder vor einer mindestens einwöchigen Nutzungspause vollständig zu reinigen.

**sarl Développement Durable**

47 chemin de Mélic - 31450 Corronsac - Frankreich

Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12

[kontakt@fettabscheider.tech](mailto:kontakt@fettabscheider.tech)

# Funktionsschema

Unser **Grease Back** System:

- das **Lamellensystem** vervielfacht die Fähigkeit zur Abtrennung von Fetten und Ölen durch die Verlängerung des Abwasserweges;
- die **Fettentleerung** erfolgt durch das Betätigen von zwei Reglern.

**Korb mit 2 mm Maschenweite:**  
Trennung von Feststoffen

**Wasserzulauf**

**Nachfüllen von Wasser zur Entleerung vom Fettabscheider** (wenn das Gerät entfernt von der Spüle steht)

**Fettentleerung**

**Wasserablauf**

**Entleerung des Auffangbehälters**



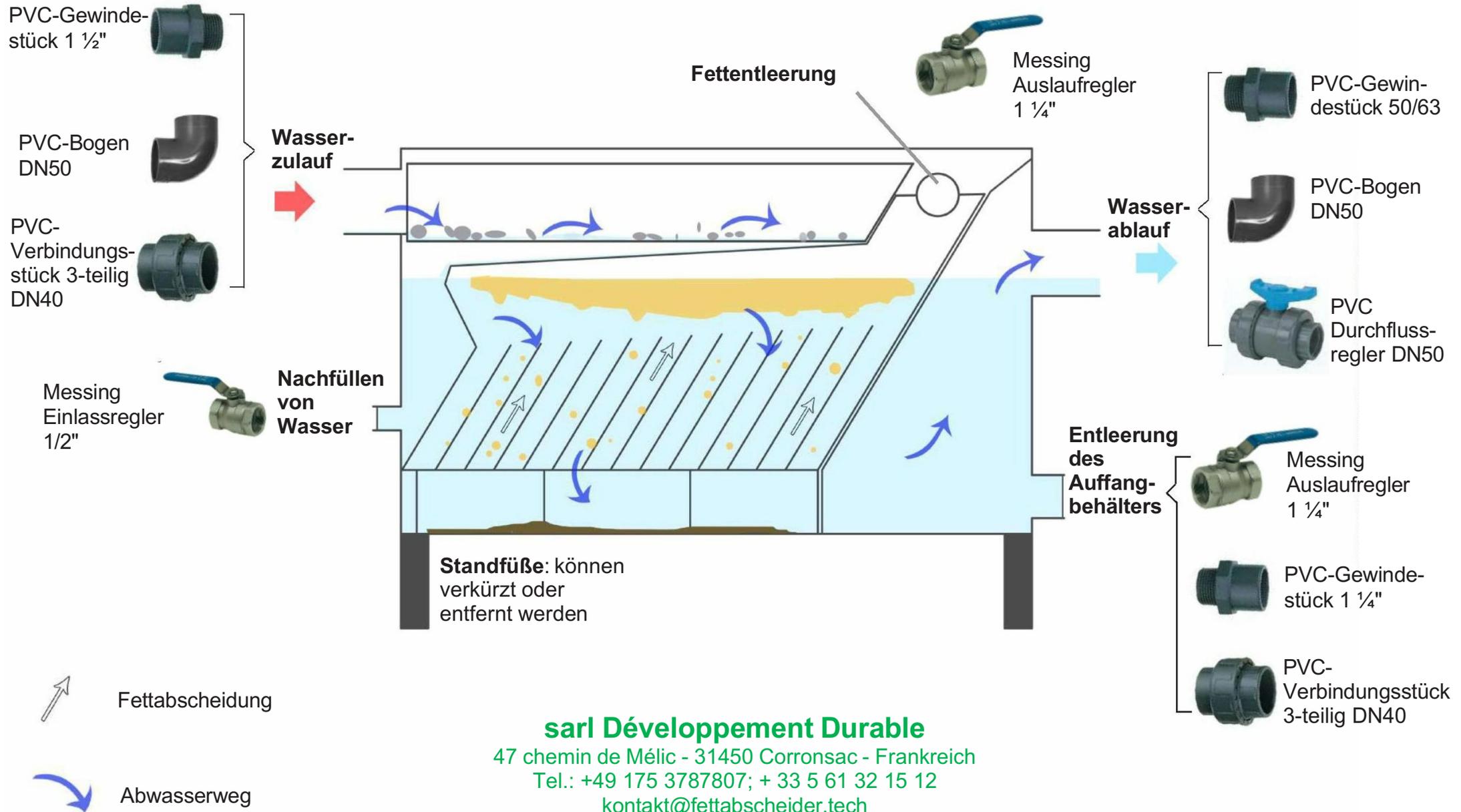
**sarl Développement Durable**

47 chemin de Méric - 31450 Corronsac - Frankreich

Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12

[kontakt@fettabscheider.tech](mailto:kontakt@fettabscheider.tech)

# Anschlusszubehör



**sarl Développement Durable**

47 chemin de Méric - 31450 Corronsac - Frankreich

Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12

[kontakt@fettabscheider.tech](mailto:kontakt@fettabscheider.tech)

# Anschließen des Fettabscheiders



**Wasserzulauf**

Spülwasserzugang (links) und Auslaufregler (rechts): **3-teilige Verbindungstücke** ermöglichen eine schnelle und einfache (De)montage.



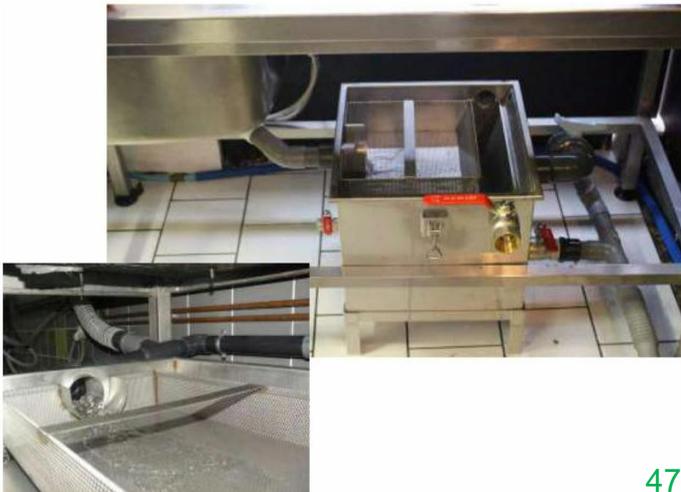
**Wasserablauf**



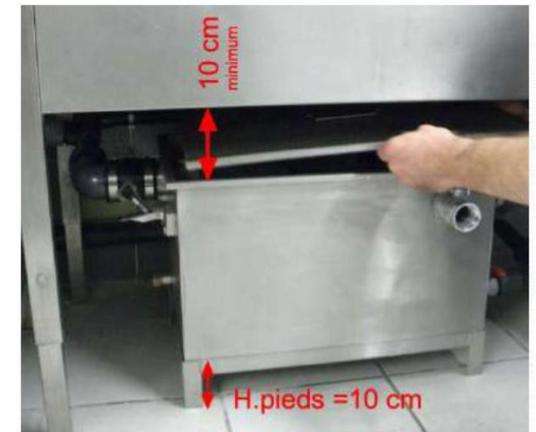
**Wasserablauf** aus dem Fettabscheider in den Abwasserkanal: der **Durchflussregler** ermöglicht eine einfache Demontage, um das Gerät vollständig zu reinigen.

Schließen Sie, wenn möglich, den **Auslaufregler**.

**Spülwasserzugang** in den Fettabscheider durch den Feststoffkorb



Um die **Abflüsse** **abdichten**: Geben Sie Silikon um die Abflüsse herum, auf beiden Seiten der Lamellen.



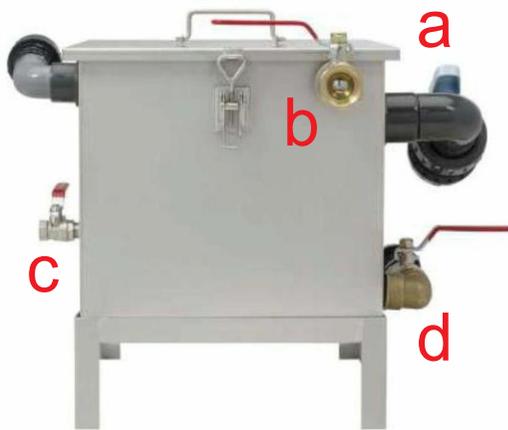
**Standfüße**: können verkürzt oder entfernt werden

**sarl Développement Durable**  
 47 chemin de Mélic - 31450 Corronsac - Frankreich  
 Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12  
 kontakt@fettabscheider.tech

# Fettentleerung

Der BAGT 400 N kann 11 Liter Fett speichern (d.h. 550 Essen X 20 ml. pro Essen)

## Grease Back System



Die Entleerung von Fett sollte idealerweise kurz nach dem Spülen erfolgen, um einen besseren Abfluss zu gewährleisten.

Die Fettentleerung muss mindestens 1 oder 2 Mal pro Woche durchgeführt werden. Dieser Vorgang dauert weniger als 5 Minuten.

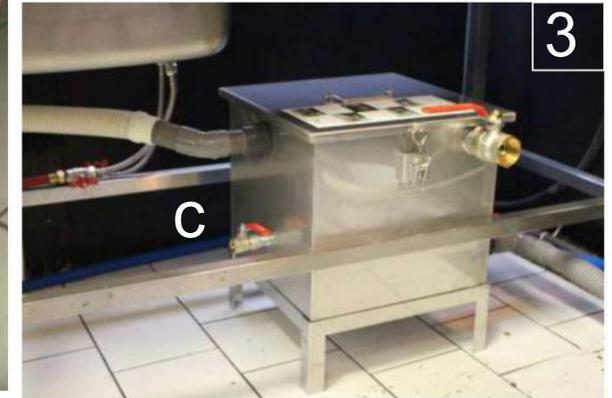
Schließen Sie den blauen Durchflussregler (a) für den Wasserablauf.



Öffnen Sie den Auslaufregler (b) für die Fettentleerung.



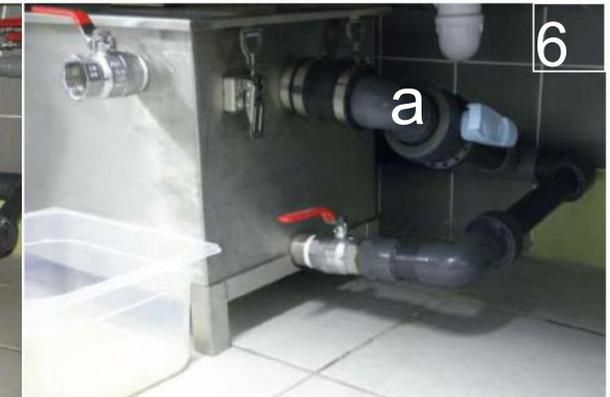
Öffnen Sie das Spülwasser oder den unteren Einlassregler (c), falls er angeschlossen ist.



Schließen Sie den Auslaufregler für die Fettentleerung (b), sobald Wasser austritt.



Öffnen Sie den Auslaufregler (d), um die feinen Rückstände am Boden des Abscheiders abzulassen, falls dieser angeschlossen ist. Ansonsten wird eine komplette Reinigung des Geräts alle 2-3 Monate erforderlich.



Öffnen Sie den blauen Durchflussregler (a) erneut. **Nur dieser bleibt geöffnet.**

## sarl Développement Durable

47 chemin de Méric - 31450 Corronsac - Frankreich

Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12

[kontakt@fettabscheider.tech](mailto:kontakt@fettabscheider.tech)

# Der BAGT 400 N in Betrieb



**Auslaufregler zur Fettentleerung:**  
Öffnen Sie ihn nur, um das Fett abzulassen! Schließen Sie ihn wieder, sobald Wasser austritt.

Gewindestopfen

Wasserzulauf

Offener Durchflussregler zum Wasserablauf

**Geschlossener Einlassregler.**  
Der Anschluss dieses Reglers ist notwendig um Wasser nachzufüllen, wenn der Fettabscheider entfernt von der Spüle steht. Ansonsten muss man das Wasser aus der Spüle benutzen, um Fette und Öle zu entleeren.

Geschlossener Auslaufregler

Der Deckel lässt sich anhand von **Spannverschlüssen** verstellen, sodass der Fettabscheider immer gut abgedichtet ist.

**sarl Développement Durable**

47 chemin de Mélic - 31450 Corronsac - Frankreich

Tel.: +49 175 3787807; + 33 5 61 32 15 12

[kontakt@fettabscheider.tech](mailto:kontakt@fettabscheider.tech)