

Abscheidersanierung Fleischerei Loske, Lotte



Ausgangssituation:

Die Fleischerei Loske im nordrhein-westfälischen Lotte, nahe Osnabrück, betreibt zur Behandlung ihrer fetthaltigen Produktionsabwässern eine Fettabscheideranlage. Aufgrund der Anforderungen an die Hygiene ist das anfallende Abwasser zusätzlich mit Säuren und Laugen durchsetzt. Im Rahmen einer Generalinspektion nach DIN 4040-100 wurde der komplette Verlust einer Innenbeschichtung festgestellt, obwohl der hydraulische Kennwert von 20 l/sec nachgewiesen werden konnte. Der Bauherr entschied sich daraufhin für eine dauerhafte Sanierung der Innenwandung.

Lösung:

Speziell geschulte Monteure der Mall-Sanierungsabteilung brachten an der bestehenden Abscheideranlage produktspezifische Auskleidungen auf, so dass nun auch bei sauren und alkalischen Medien eine dauerhafte Resistenz gewährleistet ist.

Projektdaten:

Bauherr: Fleischerei Loske, Lotte
Sanierung: Mall GmbH
Ausführung: April 2011

Anlagenkomponenten:

Buderus Fettabscheider „Integral“ NG 7

Vorteile auf einen Blick:

- PEHD-Kunststoffauskleidung
- Zugelassene Bauteile
- Schnelle Montage
- mechanisch und chemisch hoch belastbar
- keine Trocknungsarbeiten im Behälter nötig
- nach der Montage sofortige Inbetriebnahme möglich, keine Trocknungszeiten nötig



Mall GmbH

Oststraße 7
48301 Nottuln
Telefon: +49 2502-22890 0
Telefax: +49 2502-22890 800

info@mall.info
www.mall.info