

LEDANDE INOM BIOLOGISKT AVLOPPSUNDERHÅLL



VAD ÄR GREASEPAK?

GreasePak är ett unikt automatiskt doseringssystem särskilt utformat för att förebygga kända problem med fettavfall, som stopp i avloppsrör, dålig lukt, dyra transporter samt hygienrisker i kommersiella kök.

GreasePak består av ett kompakt vägghängt doseringsskåp med tillhörande GreasePak doseringsvätska (bag-in-box)

Fett, flott och olja i avloppen – är oundvikligt!

Kommersiella kök släpper ifrån sig stora mängder fett och oljor i avloppet. Fett och oljor som släpps ut i avloppsledningarna kan orsaka stora problem med stopp i ledningarna, översvämningar i källare med dålig lukt och hygienrisker som följd.

Avloppsvatten från i princip alla verksamheter som hanterar livsmedel innehåller mer fett än gällande gränsvärden tillåter.

Gränsvärdet finns angivet i kommunernas allmänna bestämmelser för vatten och avlopp (ABVA) och får inte överskridas vid något tillfälle.

Kommersiella kök utan effektiv metod för fettborttagning bryter mot gällande bestämmelser vilket kan ge dryga böter.

Traditionella fettavskiljare/fettfällor kan vara dyra att installera, tar upp värdefullt utrymme i köket och vara svåra att göra rent vilket kan medföra ökade risker med hygien och lukt. Detta kan i sin tur leda till att locka till sig skadedjur såsom råttor.

En fettavskiljare måste tömmas och rengöras regelbundet för att fungera. Att tömma och rengöra en fettavskiljare är ofta en dyr, tidskonsumerande och miljöovänlig operation.

GREASEPAK ENKEL ATT ANVÄNDA

- 1 **GreasePak enheten doserar automatiskt** en daglig dos bio-enzymatisk vätska ner i avloppsröret
- 2 **Den speciellt framtagna** bio-enzymatiska vätskan bryter sedan permanent ner fett, flott och olja
- 3 **Uppbyggnaden av fett förhindras** och ger rena och luktfria avloppsrör



BRYTER NER FETT I
KOMMERSIELLA
KÖKSAVLOPP



1



2



3

ETT HÖGEFFEKTIVT, UNDERHÅLLSFRETT OCH MILJÖVÄNLIGT ALTERNATIV TILL TRADITIONELLA FETTAVSKILJARE.

GreasePak anses vara den kraftfullaste fettnedbrytande biologiska vätskan på marknaden. En unik formula av naturligt förekommande icke patogena bakterier bryter permanent ner fett, flott och olja. Resultatet blir ett fritt flödande avlopp utan stopp eller lukter.



Det kompakta vägghängda skåpet är helt självgående och doserar helt automatiskt vätskan när köket är stängt. Resultatet blir inga stopp, inga lukter och fritt flödande avlopp.

SPAR PENGAR OCH PÅ MILJÖN

Kostnadseffektiv – Tar bort hantering av fett samt tömning och rengöring av fettavskiljare – därmed minimerar man transporterna.



Doseringsvätskans icke patogena bakteriestammar och dess unika sammansättning är resultatet av 15 års forskning inom avloppsunderhåll för nedbrytning av fett, flott och olja.

GreasePak doseringsvätska är en miljövänlig och biologisk nedbrytbar produkt som är helt ofarlig att använda.

GreasePak kan användas självständigt eller i kombination med existerande eller GreasePak egna unika fettavskiljarsystem kallat BioCeptor. Läs mer om BioCeptor på www.greasefix.se/bio-ceptor.

VARFÖR VÄLJA GREASEPAK?

” Vi på Bjuvs Kommun har använt oss av GreasePak sedan 2012, för att bli kvitt problemen med fett i avloppsrören på våra kök inom kommunen, som orsakar stopp och lukter. GreasePak har fungerat över förväntan och vi har sedan dess inte behövt oroa oss för stopp, lukter eller utsläppsgränsvärden som varje kommun sätter individuellt, men som ligger på ca 100 mg fett/liter, som inte får överskridas ens under en kortare period. GreasePak är lätt att installera, kräver ej vatten eller elanslutning, sköter sig själv, lätt att byta vätskebehållare. En effektiv miljövänlig och ekonomisk lösning helt enkelt, som vi varmt kan rekommendera.”

Driftenheten, Bjuvs kommun

GLÖM HANTERINGEN AV FETT

GreasePak unika formula är den kraftigaste produkten inom bioremediering för permanent nerbrytning av fett, flott och oljor i kommersiella köksavlopp



TAR INGEN PLATS

GreasePak doseringsenhet är kompakt och tar nästan ingen plats – perfekt för alla typer av kök med begränsat utrymme

INGEN SERVICE BEHÖVS

GreasePak doseringsvätska kommer i användarvänliga bag-in box som är mycket lätta att byta – inga servicetekniker behövs

PLUG AND PLAY LÖSNING

GreasePak doseringsenhet är mycket enkel att installera i vilket kök som helst då den är vägghängd – varken el eller vatten behövs

TESTAD VÄRLDEN ÖVER

GreasePak har testats rigoröst för att säkerställa kundernas krav på ett effektivt och självgående system för sin fetthantering. GreasePak är CE märkt och ett mycket väl beprövat system med tiotusentals installationer världen över.

HUR BESTÄLLER JAG GREASEPAK?

Greasepak beställer du enkelt via vår hemsida, mail eller telefon.

GreasePak fungerar som ett abonnemang där man från start får levererat ett komplett doseringsskåp inkl. allt som behövs för installationen till sitt kök.

Abonnemanget inkluderar även bl a fri frakt av doseringsvätska kvartal, halvår eller årsvis.

Abonnemanget har inga uppstart eller andra investeringskostnader utan är en plug and play lösning med en fast månadskostnad.

Vi erbjuder våra kunder möjligheten att testa och utvärdera GreasePak under 6 månader utan bindning av abonnemang. Först därefter kan man välja att fortsätta använda GreasePak och starta ett abonnemang eller avsluta sin testperiod.

VILKA ÄR VI?

GreaseFix Scandinavia är förstahandsvalet inom smarta och kostnadseffektiva avfalls- och hygienlösningar för fastighetsmiljöer i Skandinavien.

Vi vänder oss till fastighetsägare med verksamhet inom storkök som hotell- och restauranger, skolor, äldreboenden, sjukhus, slakterier och matservice för att nämna några. Här erbjuder vi våra kunder innovativa unika kvalitetsprodukter och lösningar som kraftigt reducerar deras investerings och driftkostnader, förbättrar luft- och kökshygienen och effektiviserar avfallshanteringen.

Grease Fix Scandinavia AB är stolt agent för GreasePak i Skandinavien. GreasePak är ett registrerat varumärke som ägs av Mechline Developments Ltd i Storbritannien. Mechline Development Ltd är ledande i Europa inom innovativa unika hygien, miljö och avloppslösningar för storköksmiljöer och matserviceområdet.

Vill du veta mer om våra unika produkter

✉ info@greasefix.se

☎ 073 682 8449

Ring, mejla eller besök vår hemsida

www.greasefix.se