

Bemessung Fettabscheideranlagen gem. DIN EN 1825-2

Gewerbliche Küchen

Größenabstimmung nach Essenportionen

Stand 01/2007



| Gewerbliche Küchenbetriebe | M = Mahlzeiten (Anzahl) monatlicher Mittelwert der täglich produzierten warmen Essenportionen | VM = betriebsspezifische Wassermenge je warmer Essenportion | F = Stoßbelastungsfaktor in Abhängigkeit von Betriebsbedingungen | t = tägliche Betriebsstunden in denen der Abscheider mit Schmutzwasser beaufschlagt wird | Qs = maximaler Schmutzwasserzufluß |
|--|---|---|--|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Hotelküche | Mahlzeiten/täglich | x = 100 L = | x 5 (Stoßfaktor) | = Liter Betr.-Std. x 3600 Sek. | = L/s |
| <input type="checkbox"/> Spezialitätenrestaurant | Mahlzeiten/täglich | x = 50 L = | x 8,5 (Stoßfaktor) | = Liter Betr.-Std. x 3600 Sek. | = L/s |
| <input type="checkbox"/> Werksküche/Mensa | Mahlzeiten/täglich | x = 5 L = | x 20 (Stoßfaktor) | = Liter Betr.-Std. x 3600 Sek. | = L/s |
| <input type="checkbox"/> Krankenhäuser | Mahlzeiten/täglich | x = 20 L = | x 13 (Stoßfaktor) | = Liter Betr.-Std. x 3600 Sek. | = L/s |
| <input type="checkbox"/> Ganztagsgroßküche | Mahlzeiten/täglich | x = 10 L = | x 22 (Stoßfaktor) | = Liter Betr.-Std. x 3600 Sek. | = L/s |

| | | | |
|---------------------------|---|------------------------------------|---------------------------------------|
| Erschwernisfaktor: | fd 1 = Dichte bis 0,94 g/cm ³ | ft 1,0 = Zulauftemperatur bis 60° | fr 1,0 = Reinigungsmittel/nein |
| | fd 1,5 = Dichte über 0,94 g/cm ³ | ft 1,3 = Zulauftemperatur über 60° | fr 1,3 = Reinigungsmittel/ja |
| | | | fr 1,5 = oder größer in Krankenhäuser |

| | |
|------------------|---|
| Nenngröße | NG = <input type="text"/> Qs x <input type="text"/> fd x <input type="text"/> ft x <input type="text"/> fr |
| | NG = <input type="text"/> x <input type="text"/> x <input type="text"/> x <input type="text"/> = <input type="text"/> gewählte NG Schlammfang Liter |

Otto Umwelttechnik
Bergstraße 4
36277 Schenkklengsfeld

Tel: 06629 / 9157-12
Fax: 06629 / 9157-20
Mail: oehling-uwat@gmx.de

Bv: _____

Datum: _____