

Fax an 0771 8005-100

E-Mail an abscheider@mail.info

Projektbogen Fettabscheideranlagen nach DIN EN 1852-2 und DIN 4040-100 Teil 1/2

Fragebogen zur Bemessung, Planung und Angebotserstellung	Datum	<input type="text"/>
---	--------------	----------------------

Rückfragen Bitte um Kontaktaufnahme zur technischen Klärung von Fettabscheideranlagen

Projektdaten

Projektart	<input type="checkbox"/> Industrie/Gewerbe	<input type="checkbox"/> Kommune	<input type="checkbox"/> Privat	<input type="checkbox"/> Sonstiges
Projekt	<input type="text"/>		PLZ / Ort	<input type="text"/>

Ansprechpartner

Firma / Behörde	<input type="text"/>	Name	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>	Mobil	<input type="text"/>
E-Mail	<input type="text"/>	PLZ	<input type="text"/>
Straße	<input type="text"/>	Ort	<input type="text"/>

Angaben zur Auslegung und Bemessung

Einleitung des Abwassers	<input type="checkbox"/> Abwasser-Kanal <input type="checkbox"/> Öffentliches Gewässer	Abdeckung	<input type="checkbox"/> Klasse B125 <input type="checkbox"/> Klasse D400
Reinigungsmittel	<input type="text"/>	Zulauftiefe	<input type="text"/>
Ablauftiefe	<input type="text"/>	Wartungsvertrag	<input type="text"/>
General-inspektion bei Inbetriebnahme	<input type="text"/>	Betriebs-tagebuch	<input type="text"/>
Wartungsset	<input type="text"/>		

Betriebsart

<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Schlacht-/Fleischverarbeitungsbetrieb	<input type="checkbox"/> Öl-/Fettverarbeitungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Hotelküche	<input type="checkbox"/> Metzgerei mit Schlachtung	<input type="checkbox"/> Margarinefabrik
<input type="checkbox"/> Spezialitätenrestaurant	<input type="checkbox"/> Metzgerei ohne Schlachtung	<input type="checkbox"/> Speiseölerstellung
<input type="checkbox"/> Werksküche / Mensa / Kantine	<input type="checkbox"/> Lebensmittelmarkt mit Fleischverarbeitung /-verkauf	<input type="checkbox"/> Ölmühle
<input type="checkbox"/> Krankenhausküche	<input type="checkbox"/> Sonstige:	<input type="checkbox"/> Fertigericht-Hersteller
<input type="checkbox"/> Ganztagsgroßküche		<input type="checkbox"/> Fischverwertungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Gastwirtschaft		<input type="checkbox"/> Sonstige:

Betriebszeiten und Abwassermenge

Betriebszeit/Tag	Arbeitstage/Woche	Schmutzwasseranfall
<input type="text"/> Std./Tag	<input type="text"/> Tage/Woche	<input type="checkbox"/> kontinuierlich <input type="checkbox"/> diskontinuierlich/stoßweise
tägliche Abwassermenge V	maximaler Schmutzwasserfluss Qs	Spül- und Reinigungsmittel
<input type="text"/> l/d	<input type="text"/> l/s	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Anzahl der täglichen warmen Essen	Anzahl Großvieh pro Woche	Abwassertemperatur am Zulauf
<input type="text"/> monatl. Mittelwert	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> bis 60 °C <input type="checkbox"/> über 60 °C

Fax an 0771 8005-100

E-Mail an abscheider@mall.info

Projektbogen Fettabscheideranlagen nach DIN EN 1852-2 und DIN 4040-100 Teil 2/2

Betriebe mit Schmutzwasser verursachenden Einrichtungen

Die einzelnen Schmutzwasserabflüsse werden nach folgender Gleichung bestimmt: $Qs(i) = n \cdot qi \cdot Zi(n)$

Dabei ist: i : jeweiliger Einrichtungsgegenstand

n : Anzahl des jeweiligen Einrichtungsgegenstandes i

qi : maximaler Schmutzwasserabfluss des Einrichtungsgegenstandes i in l/s

$Zi(n)$: Gleichzeitigkeitsfaktor des jeweiligen Einrichtungsgegenstandes i in Abhängigkeit von n

Der maximale Schmutzwasserabfluss ergibt sich aus der Addition der einzelnen Schmutzwasserabflüsse $Qs(i)$

Die zu berücksichtigenden Rechnungsfaktoren sind in untenstehender Tabelle anzukreuzen

Kücheneinrichtungsgegenstand i	qi	$Zi(n)$					n	\cdot	qi	\cdot	$Zi(n)$	$=$	$Qs(i)$
		$n = 1$	$n = 2$	$n = 3$	$n = 4$	$n = 5$							
Kochkessel Auslauf \varnothing 25 mm	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Kochkessel Auslauf \varnothing 50 mm	2,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Kochkessel Auslauf \varnothing 70 mm	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Kochkessel Auslauf \varnothing 100 mm	3,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Spülbecken mit Geruchsverschluss \varnothing 40 mm	0,8	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Spülbecken mit Geruchsverschluss \varnothing 50 mm	1,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Spülbecken ohne Geruchsverschluss \varnothing 40 mm	2,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Spülbecken ohne Geruchsverschluss \varnothing 50 mm	4,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Geschirrspülmaschine	2,0	0,60 <input type="checkbox"/>	0,50 <input type="checkbox"/>	0,40 <input type="checkbox"/>	0,34 <input type="checkbox"/>	0,30 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Kippbratpfanne	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Bratpfanne	0,1	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	2,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Schälgerät	1,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Gemüsewascheinrichtung	2,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Auslaufventil DN 15 R $\frac{1}{2}$	0,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Auslaufventil DN 20 R $\frac{3}{4}$	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
Auslaufventil DN 25 R 1	1,7	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>
_____	_____	_____ <input type="checkbox"/>	_____ <input type="checkbox"/>	_____ <input type="checkbox"/>	_____ <input type="checkbox"/>	_____ <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	\cdot	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>

Für andere Einrichtungsgegenstände i ist der entsprechende Schmutzwasserabfluss qi entweder durch Messung zu bestimmen oder durch den Hersteller anzugeben.

Der Gleichzeitigkeitsfaktor $Zi(n)$ ist durch den Planer festzulegen.

Summe Qs

$=$

Ermittlung des Schlammfangvolumens

Gastwirtschaften, Metzgereien ohne Schlachtung, Lebensmittelmärkte

Schlachthöfe und Metzgereien sowie sonstige Betriebe mit erhöhtem Schlammanfall

Nenngröße x 100 Liter

Nenngröße x 200 Liter

Ausführung der Abscheideranlage

Für den Erdbau

gewählter Abscheidertyp:

S F

SF P

mit Innenauskleidung

PE-HD

ja

nein

Abeckung:

Klasse B 125

Klasse D 400

geruchsdicht verschraubt

Zulauftiefe: (Oberkante – Gelände bis Rohrsohle Zulauf Schlammfang)

mm

Hebeanlage erforderlich

ja

nein

Für die Freiaufstellung in frostgeschützten Räumen

Einleitung des Abwassers in :

Schmutz- / Mischwasserkanal

Direkteinleitung