

E-Mail an abscheider@mall.info

Projektbogen Fettabscheideranlagen nach DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 Seite 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"/> Fertiggericht-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

E-Mail an abscheider@mall.info

Projektbogen Fettabscheideranlagen nach DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 Seite 2/2

Betriebe mit Schmutzwasser verursachenden Einrichtungen

Die einzelnen Schmutzwasserabflüsse werden nach folgender Gleichung bestimmt: $Q_s(i) = n \cdot q_i \cdot Z_i(n)$

Dabei ist: i : jeweiliger Einrichtungsgegenstand

n : Anzahl des jeweiligen Einrichtungsgegenstandes i

q_i : maximaler Schmutzwasserabfluss des Einrichtungsgegenstandes i in l/s

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

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

Die zu berücksichtigenden Rechnungsfaktoren sind in untenstehender Tabelle anzukreuzen ☒

Kücheneinrichtungsgegenstand i	q_i	$Z_i(n)$					n	\cdot	q_i	\cdot	$Z_i(n)$	$=$	$Q_s(i)$
		$n = 1$	$n = 2$	$n = 3$	$n = 4$	$n = 5$							
Kochkessel Auslauf Ø 25 mm	1,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Kochkessel Auslauf Ø 50 mm	2,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Kochkessel Auslauf Ø 70 mm	1,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Kochkessel Auslauf Ø 100 mm	3,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø 40 mm	0,8	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø 50 mm	1,5	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Spülbecken ohne Geruchsverschluss Ø 40 mm	2,5	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Spülbecken ohne Geruchsverschluss Ø 50 mm	4,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Geschirrspülmaschine	2,0	0,60 ☐	0,45 ☐	0,40 ☐	0,34 ☐	0,30 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Kippbratpfanne	1,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Bratpfanne	0,1	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	2,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Schälgerät	1,5	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Gemüsewascheinrichtung	2,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Auslaufventil DN 15 R 1/2	0,5	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Auslaufventil DN 20 R 3/4	1,0	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Auslaufventil DN 25 R 1	1,7	0,45 ☐	0,31 ☐	0,25 ☐	0,21 ☐	0,20 ☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
.....		☐	☐	☐	☐	☐	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Für andere Einrichtungsgegenstände i , wie z.B. Kombidämpfer und Konvektomaten, ist der entsprechende Schmutzwasserabfluss q_i entweder durch Messung zu bestimmen oder durch den Hersteller anzugeben. Der Gleichzeitigkeitsfaktor $Z_i(n)$ ist durch den Planer festzulegen.											Summe Q_s	<input type="text"/>	

Ermittlung des Schlammfangvolumens

Gastwirtschaften, Metzgereien ohne Schlachtung, Lebensmittelmärkte

Schlachthöfe u. Metzgereien sowie sonstige Betriebe mit erhöhtem Schlammanfall

Nenngröße x 100 Liter

Nenngröße x 200 Liter

Ausführung der Abscheideranlage

gewählter Abscheidertyp:

- S F
 SF P

mit PE-Auskleidung

- ja
 nein

Abeckung:

- Klasse B 125
 Klasse D 400
 geruchsdicht verschraubt

Zulauftiefe: (Oberkante – Gelände bis Rohrsohle Zulauf Schlammfang)

mm

Hebeanlage erforderlich

- ja
 nein