



# Bemessung Fettabscheideranlagen gem. DIN EN 1825-2

## Gewerbliche Küchen

### Größenbestimmung nach Essensportionen

Eintragungen nur in gelb markierten Feldern

Küchenart	M =	VM =	F =	t =	Qs =
	Mahlzeiten (Anzahl) monatlicher Mittelwert der täglich produzierten warmen Essensportionen	betriebsspezifische Wassermenge je warmer Essensportion	Stoßbelastungsfaktor in Abhängigkeit von Betriebsbedingungen	tägliche Betriebsstunden in denen der Abscheider mit Schmutzwasser beaufschlagt wird	maximaler Schmutzwasserzufluß
Hotelküche	<span style="background-color: yellow;"> </span> Mahlzeiten / Tag	100 Liter	x 5	<span style="background-color: yellow;"> </span>	=
Spezialitätenrestaurant	<span style="background-color: yellow;"> </span> Mahlzeiten / Tag	50 Liter	x 8,5	<span style="background-color: yellow;"> </span>	=
Werksküche / Mensa	<b>300</b> Mahlzeiten / Tag	5 Liter	x 20	<b>8</b>	= 1,04
Krankenhaus	<span style="background-color: yellow;"> </span> Mahlzeiten / Tag	20 Liter	x 13	<span style="background-color: yellow;"> </span>	=
Ganztagesgroßküche	<span style="background-color: yellow;"> </span> Mahlzeiten / Tag	10 Liter	x 22	<span style="background-color: yellow;"> </span>	=

Erschwernisfaktoren			
Dichte (fd)	≤ 0,94 g/cm³	fd = 1,0	> 0,94 g/cm³ fd = 1,5
Zulauftemperatur (ft)	≤ 60° C	ft = 1,0	> 60° C ft = 1,3
Reinigungsmittel (fr)	nein	fr = 1,0	ja fr = 1,3 in Krankenhäuser = 1,5

**Nenngröße**

$$NG = \boxed{Qs} \times \boxed{fd} \times \boxed{ft} \times \boxed{fr}$$

$$NG = \boxed{1,04} \times \boxed{1} \times \boxed{1} \times \boxed{1,3} = \boxed{1,35} \quad \text{Gewählt: } \boxed{NG 2,0}$$

**Schlammfang**

$$\text{Volumen} = \boxed{NG} \times \boxed{100} \text{ in Liter} \quad \text{Gewählt: } \boxed{200 \text{ l}}$$