

Bemessung Fettabscheideranlagen gem. DIN EN 1825-2

Gewerbliche Küchen

Größenbestimmung nach Essensportionen



Eintragungen nur in gelb markierten Feldern

| Küchenart | M = | Mahlzeiten (Anzahl) monatlicher Mittelwert der täglich produzierten warmen Essensportionen | VM = betriebsspezifische Wassermenge je warmer Essensportion | F = Stoßbelastungsfaktor in Abhängigkeit von Betriebsbedingungen | t = tägliche Betriebsstunden in denen der Abscheider mit Schmutzwasser beaufschlagt wird | Qs = maximaler Schmutzwasserzufluß |
|-------------------------|--|--|--|--|--|------------------------------------|
| Hotelküche | | Mahlzeiten / Tag | 100 Liter | x 5 | | = |
| Spezialitätenrestaurant | | Mahlzeiten / Tag | 50 Liter | x 8,5 | | = |
| Werksküche / Mensa | 190 | Mahlzeiten / Tag | 5 Liter | x 20 | 4 | = 1,32 |
| Krankenhaus | | Mahlzeiten / Tag | 20 Liter | x 13 | | = |
| Ganztagesgroßküche | | Mahlzeiten / Tag | 10 Liter | x 22 | | = |

| Erschwernisfaktoren | | | |
|-----------------------|--------------------------|----------|---|
| Dichte (fd) | ≤ 0,94 g/cm ³ | fd = 1,0 | > 0,94 g/cm ³ 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

$$NG = Qs \times fd \times ft \times fr$$

$$NG = 1,32 \times 1 \times 1 \times 1,3 = 1,72$$

Gewählt: **NG 2,0**

Schlammfang

$$\text{Volumen} = NG \times 100 \text{ in Liter}$$

Gewählt: **200 l**