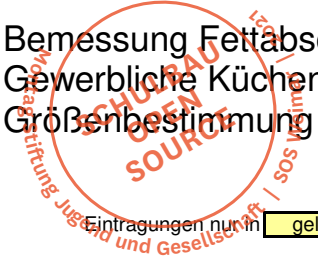


Bemessung Fettabscheideranlagen gem. DIN EN 1825-2

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**