

E-Mail an info@mall.ch

Projektbogen Fettabscheideranlagen

nach DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 Seite 1/2

Fragebogen zur Bemessung, Planung und Angebotserstellung	Datum <input style="width: 90%;" 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 style="width: 100%;" type="text"/>		PLZ / Ort	<input style="width: 100%;" type="text"/>

Ansprechpartner

Firma/Behörde	Name
Telefon	Mobil
E-Mail	PLZ
Strasse	Ort

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 style="width: 100%;" type="text"/>	Zulauftiefe	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Ablauftiefe	<input style="width: 100%;" type="text"/>	Wartungsvertrag	<input style="width: 100%;" type="text"/>
General-inspektion bei Inbetriebnahme	<input style="width: 100%;" type="text"/>	Betriebs-tagebuch	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Wartungsset	<input style="width: 100%;" 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"/> Speiseölherstellung
<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"/>		<input type="checkbox"/> Fischverwertungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Ganztagsgrossküche		<input type="checkbox"/> Sonstige:
Gastwirtschaft		

Betriebszeiten und Abwassermenge

Betriebszeit/Tag	Arbeitstage/Woche	Schmutzwasseranfall
<input style="width: 90%;" type="text"/> Std./Tag	<input style="width: 90%;" type="text"/> Tage/Woche	<input type="checkbox"/> kontinuierlich <input type="checkbox"/> diskontinuierlich/stossweise
tägliche Abwassermenge V	maximaler Schmutzwasserfluss Qs	Spül- und Reinigungsmittel
<input style="width: 90%;" type="text"/> l/d	<input style="width: 90%;" 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 style="width: 90%;" type="text"/> monatl. Mittelwert	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/> bis 60 °C <input type="checkbox"/> über 60 °C

E-Mail an info@mall.ch

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: $Qs(i) = n \cdot qi \cdot Zi(n)$

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"/>	0,45 <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 $1/2$	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 $3/4$	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 , wie z.B. Kombidämpfer und Konvektomaten, 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		$=$	<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