

Modulo per il dimensionamento del degrassatore

Otto Graf GmbH Kunststoffzeugnisse Gestione prodotti Carl-Zeiss-Straße 2 – 6 DE-79331 Teningen Tel.: +49 7641 589-0 Fax: +49 7641 589-50 mail@graf.info www.graf.info	Indirizzo cantiere:	Cliente: Nome: Via: CAP / Città: Telefono: Fax: E-mail:
---	---------------------	---

Domande sul dimensionamento

① Settore

Attività di ristorazione	Stabilimenti di lavorazione carni	Aziende manifatturiere di grassi e oli
Ristorazione da hotel	Stabilimenti di lavorazione carni con macellazione	Fabbrica di margarina
Ristorante	Stabilimenti di lavorazione carni senza macellazione	Raffinerie per olio alimentare
Mense aziendali / scolastiche	Macelleria con macellazione	Frantoio
Ospedale	Macelleria senza macellazione	Azienda produttrice di piatti pronti
Grande ristorazione (24 ore su 24)	Supermercato con impianti di lavorazione carni	Negozi di lavorazione di prodotti ittici
	Impianto di macellazione avicola	

② Caratteristiche specifiche delle acque reflue

Consumo di detergenti	Temperatura in ingresso	Densità del grasso
No	< 60 °C	Acqua proveniente da cucine, stabilimenti di lavorazione carni / prodotti ittici
Si	> 60 °C	Densità > 0,94 g/cm ³
		Densità nota -> Tabella EN 1828-2: _____ g/cm ³

③ Tempo d'esercizio

Tempo d'esercizio / giorno	Tempo d'esercizio / settimana
_____ ore al giorno	_____ giorni alla settimana

Compilare almeno uno dei seguenti punti.

④ Portata massima di acque reflue

Portata rilevata di acque reflue Q_s: _____ l/s

Inviare il modulo compilato all'indirizzo italia@graf.info. Il dimensionamento sarà sottoposto a una verifica o sarà inviato il primo preventivo personalizzato a breve. L'azienda produttrice rimane a completa disposizione per ogni richiesta.

Modulo per il dimensionamento del degrassatore

⑤ Dettagli aziendali

Dettagli degli stabilimenti di lavorazione carni

Stabilimenti di lavorazione carni	
Piccolo	(fino a 5 UBA* per settimana)
Medio	(fino a 10 UBA* per settimana)
Grande	(fino a 40 UBA* per settimana)

*UBA (unità di bestiame adulto) - 1 bovino - 2,5 suini

Dettagli delle attività di ristorazione

Pasti al giorno: _____

Peso della quantità prodotta: _____ kg

⑥ Collegamenti e attrezzatura utilizzati

Articoli utilizzati con scarico	Diametro	Quantità
Caldaia	25 mm	_____
	50 mm	_____
Caldaia basculante	70 mm	_____
	100 mm	_____
Lavello con sifone	40 mm	_____
	50 mm	_____
Lavello senza sifone	40 mm	_____
	50 mm	_____

Articoli utilizzati	Quantità	Valvole di sfogo	Quantità
Lavastoviglie		DN 15	
Padella da frittura		DN 20	
Padella da frittura basculante		DN 25	
Pulitrice a vapore			
Pelatrice			
Lavaverdure			

Data

Firma