



Bemessungsbogen für Fettabscheider

E-Mail: mail@graf.info · Fax +49 7641 589-50

Otto Graf GmbH Kunststoffzeugnisse Produktmanagement Carl-Zeiss-Straße 2 – 6 DE-79331 Teningen Tel.: +49 7641 589-0 Fax: +49 7641 589-50	Objektanschrift:	Bauherr: Name: Straße: PLZ-Ort: Telefon: Fax: E-Mail:
--	------------------	---

Fragen zur Bemessung

① Betriebsart

Verpflegungsstätte	Schlacht-/ Fleischverarbeitungsbetrieb	Öl-/ Fettverarbeitungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Hotelküche	<input type="checkbox"/> Fleischwarenfabrik mit Schlachtung	<input type="checkbox"/> Margarinefabrik
<input type="checkbox"/> Spezialitätenrestaurant	<input type="checkbox"/> Fleischwarenfabrik ohne Schlachtung	<input type="checkbox"/> Speiseölraffinerie
<input type="checkbox"/> Werksküche / Mensa / Kantine	<input type="checkbox"/> Fleischerei mit Schlachtung	<input type="checkbox"/> Ölmühle
<input type="checkbox"/> Krankenhaus-Großküche	<input type="checkbox"/> Fleischerei ohne Schlachtung	<input type="checkbox"/> Fertiggericht-Hersteller
<input type="checkbox"/> Ganztagsgroßküche	<input type="checkbox"/> Supermarkt mit Fleischverarbeitung/ -verkauf	<input type="checkbox"/> Fischverwertungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Gaststätte	<input type="checkbox"/> Geflügelschlachtere	<input type="checkbox"/>

② Spezifische Abwassereigenschaften

Einsatz von Spül- und Reinigungsmitteln <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja	Temperatur im Zufluss <input type="checkbox"/> Bis 60°C <input type="checkbox"/> Über 60°C	Dichte der Fette <input type="checkbox"/> Schmutzwasser aus Küche, Schlacht, Fleisch / Fisch, Verarbeitungsbetrieb <input type="checkbox"/> Dichte größer 0,94 g / cm ³ <input type="checkbox"/> Dichte bekannt -> Tabelle EN 1828-2: g / cm ³
--	---	--

③ Betriebszeiten

Betriebszeit / Tag	Betriebszeit / Woche
Std. / Tag	Tag / Woche

Bitte mindestens einen der nachfolgenden Punkte ausfüllen.

④ Maximaler Schmutzwasserabfluss

Gemessener Schmutzwasserabfluss Q_s: _____ l/s



Bemessungsbogen für Fettabscheider

E-Mail: mail@graf.info · Fax +49 7641 589-50

⑤ Betriebliche Details

Details für Fleischverarbeitungsbetriebe

Fleischverarbeitungsbetriebe

Klein Bis 5 Großvieheinheiten* / Woche

Mittel Bis 10 Großvieheinheiten* / Woche

Groß Bis 40 Großvieheinheiten* / Woche

*1 Großvieheinheit = 1 Rind = 2,5 Schweine

Gewicht der Produzierten Ware: _____ kg

Details für Verpflegungsstätten

Anzahl der Essen pro Tag: _____

⑥ Anschlüsse und genutzte Geräte

Genutzte Geräte mit Auslauf	Auslauf d	Anzahl
Kochkessel	<input type="checkbox"/> 25 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 50 mm	_____
Kippkessel	<input type="checkbox"/> 70 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 100 mm	_____
Spülbecken mit Geruchsverschluss	<input type="checkbox"/> 40 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 50 mm	_____
Spülbecken ohne Geruchsverschluss	<input type="checkbox"/> 40 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 50 mm	_____

Genutzte Geräte	Anzahl
Geschirrspülmaschine	_____
Bratpfanne	_____
Kippbratpfanne	_____
Dampfstrahlreinigungsgerät	_____
Schälgerät	_____
Gemüsewascheinrichtung	_____

Auslaufventile	Anzahl
DN 15	_____
DN 20	_____
DN 25	_____

⑦ Befahrbarkeit des Abscheiders

Welche Abdeckung wird für den Abscheider benötigt?

Pkw

Lkw (Lastverteilerplatte bauseits zu stellen)

Datum

Unterschrift