

Bemessungsbogen für Fettabscheider

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

Fragen zur Bemessung

① Betriebsart

Verpflegungsstätte	Schlacht-/Fleischverarbeitungsbetrieb	Öl-/ Fettverarbeitungsberieb
Hotelküche	Fleischwarenfabrik mit Schlachtung	Margarinefabrik
Spezialitätenrestaurant	Fleischwarenfabrik ohne Schlachtung	Speiseölraffinerie
Werksküche / Mensa / Kantine	Fleischerei mit Schlachtung	Ölmühle
Krankenhaus-Großküche	Fleischerei ohne Schlachtung	Fertiggericht-Hersteller
Ganztagsgroßküche	Supermarkt mit Fleischverarbeitung/-verkauf	Fischverwertungsbetrieb
Gaststätte	Geflügelschlachtere	

② Spezifische Abwassereigenschaften

Einsatz von Spül- und Reinigungsmitteln	Temperatur im Zufluss	Dichte der Fette
Nein Ja	bis 60°C über 60°C	Schmutzwasser aus Küche, Schlacht, Fleisch / Fisch, Verarbeitungsbetrieb
		Dichte größer 0,94 g / cm ³
		Dichte bekannt -> Tabelle EN 1828-2:
		_____ g / cm ³

③ Betriebszeiten

Betriebszeiten / Tag	Betriebszeiten / Woche
_____ Std. / Tag	_____ Std. / Woche

Bitte mindestens einen der nachfolgenden Punkte ausfüllen.

④ Maximaler Schmutzwasserabfluss

Gemessener Schmutzwasserabfluss Q_s: _____ l/s

Wenn Sie das Formblatt an mail@graf.info oder per Fax an +49 7641 589-50 senden, prüfen wir zeitnah eine Dimensionierung oder erstellen ein erstes Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Bemessungsbogen für Fettabscheider

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

Details für Verpflegungsstätten

Anzahl der Essen pro Tag: _____

Gewicht der produzierten Ware: _____ kg

⑥ Anschlüsse und genutzte Geräte

Genutzte Geräte mit Auslauf	Auslauf d	Anzahl
Kochkessel	25 mm	_____
	50 mm	_____
Kippkessel	70 mm	_____
	100 mm	_____
Spülbecken mit Geruchsverschluss	40 mm	_____
	50 mm	_____
Spülbecken ohne Geruchsverschluss	40 mm	_____
	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 _____