



Cuestionario de dimensionado para separadores de grasas

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	Dirección:	Empresa: Nombre: Calle: Código postal-localidad: Teléfono: Fax: Correo electrónico:
---	------------	---

Preguntas acerca del dimensionado

① Tipo de empresa

Establecimiento de comidas	Matadero / empresa elaboradora de productos cárnicos	Empresa transformadora de aceites / grasas
<input type="checkbox"/> Cocina de hotel	<input type="checkbox"/> Fábrica de productos cárnicos con matanza	<input type="checkbox"/> Fábrica de margarina
<input type="checkbox"/> Restaurante de especialidades	<input type="checkbox"/> Fábrica de productos cárnicos sin matanza	<input type="checkbox"/> Refinería de aceite comestible
<input type="checkbox"/> Cocina de empresa / comedor universitario / cantina	<input type="checkbox"/> Carnicería con matanza	<input type="checkbox"/> Molino de aceite
<input type="checkbox"/> Cocina industrial de hospitales	<input type="checkbox"/> Carnicería sin matanza	<input type="checkbox"/> Fabricante de platos preparados
<input type="checkbox"/> Cocina industrial abierta todo el día	<input type="checkbox"/> Supermercado con elaboración / venta de productos cárnicos	<input type="checkbox"/> Empresa transformadora de pescado
<input type="checkbox"/> Restaurante	<input type="checkbox"/> Matanza de aves	<input type="checkbox"/>

② Propiedades específicas del agua residual

Utilización de agentes de lavado y detergentes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí	Temperatura en la entrada <input type="checkbox"/> Hasta 60°C <input type="checkbox"/> Más de 60°C	Densidad de las grasas <input type="checkbox"/> Aguas residuales de la cocina, matanza, carne / pescado, empresa elaboradora <input type="checkbox"/> Densidad mayor de 0,94 g/cm ³ <input type="checkbox"/> Densidad conocida -> tabla EN 1828-2: g/cm ³
---	---	---

③ Horario de funcionamiento

Tiempo de funcionamiento / día	Tiempo de funcionamiento / semana
horas / día	día /semana



Cuestionario de dimensionado para separadores de grasas

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

Rogamos cumplimenten como mínimo uno de los puntos siguientes.

④ Caudal máximo de salida de aguas residuales

Salida de aguas residuales Qs caudal: _____ l/s

⑤ Detalles de la empresa

Detalles de las empresas elaboradoras de productos cárnicos

Empresas elaboradoras de productos cárnicos

Pequeña Hasta 5 unidades de ganado mayor*/semana

Mediana Hasta 10 unidades de ganado mayor*/semana

Grande Hasta 40 unidades de ganado mayor*/semana

*1 unidad de ganado mayor = 1 vacuno = 2,5 cerdos

Peso del género producido: _____ kg

Detalles de los establecimientos de comidas

Cantidad de comidas por día: _____

⑥ Conexiones y aparatos utilizados

Aparatos utilizados con salida	Salida d	Cantidad
Calderas	<input type="checkbox"/> 25 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 50 mm	_____
Calderas	<input type="checkbox"/> 70 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 100 mm	_____
Fregadera con sifón inodoro	<input type="checkbox"/> 40 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 50 mm	_____
Fregadera sin sifón inodoro	<input type="checkbox"/> 40 mm	_____
	<input type="checkbox"/> 50 mm	_____

Aparatos utilizados	Cantidad
Lavaplatos	_____
Sartén	_____
Sartén con volcado	_____
Aparato de limpieza con chorro de vapor	_____
Peladora	_____
Lavadora de verduras	_____

Válvulas de salida	Cantidad
DN 15	_____
DN 20	_____
DN 25	_____

Fecha

Firma