

Sizing form for grease separator

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	Dirección del proyecto:	Propietario de la obra: Nombre: Calle: Código postal - Ciudad: Teléfono: Fax: Correo electrónico:
---	-------------------------	---

Preguntas acerca del dimensionado

① Tipo de empresa

Establecimiento de comidas	Matadero / empresa elaboradora de productos cárnicos	Grease and oil manufacturing companies
Cocina de hotel	Fábrica de productos cárnicos con matanza	Fábrica de margarina
Restaurante de especialidades	Fábrica de productos cárnicos sin matanza	Refinería de aceite comestible
Cocina de empresa / comedor universitario / cantina	Carnicería con matanza	Molino de aceite
Cocina industrial de hospitales	Carnicería sin matanza	Fabricante de platos preparados
Cocina industrial abierta todo el día	Supermercado con elaboración / venta de productos cárnicos	Empresa transformadora de pescado
Restaurante	Matanza de aves	

② Propiedades específicas del agua residual

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

③ Horario de funcionamiento

Tiempo de funcionamiento / día	Tiempo de funcionamiento / semana
_____ horas / día	_____ días/ semana

Si envía este formulario a mail@graf.info o por fax al +49 7641 589-50, revisaremos el dimensionamiento o prepararemos una primera oferta lo antes posible. ¡Esperamos su consulta!

Sizing form for grease separator

Rogamos cumplimenten como mínimo uno de los puntos siguientes.

④ Caudal máximo de salida de aguas residuales

Salida de aguas residuales Q_s 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

Detalles de los establecimientos de comidas

Cantidad de comidas por día: _____

Peso del género producido: _____ kg

⑥ Conexiones y aparatos utilizados

Aparatos utilizados con salida	Salida d	Cantidad
Calderas	25 mm	_____
	50 mm	_____
Calderas	70 mm	_____
	100 mm	_____
Fregadera con sifón inodoro	40 mm	_____
	50 mm	_____
Fregadera sin sifón inodoro	40 mm	_____
	50 mm	_____

Aparatos utilizados	Cantidad	Válvulas de salida	Cantidad
Lavaplatos	_____	DN 15	_____
Sartén	_____	DN 20	_____
Sartén con volcado	_____	DN 25	_____
Aparato de limpieza con chorro de vapor	_____		
Peladora	_____		
Lavadora de verduras	_____		

Fecha

Firma