



# Bemessungsbogen für Fettabscheider

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

<b>Otto Graf GmbH</b> 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"/> Geflügelschlachtereie	<input type="checkbox"/>

### ② Spezifische Abwassereigenschaften

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

### ③ Betriebszeiten

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



# Bemessungsbogen für Fettabscheider

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

Bitte mindestens einen der nachfolgenden Punkte ausfüllen.

## ④ Maximaler Schmutzwasserabfluss

Gemessener Schmutzwasserabfluss  $Q_s$ : \_\_\_\_\_ l/s

## 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	_____

Datum

Unterschrift