

# E-Mail an [abscheider@mail.info](mailto:abscheider@mail.info)

## Projektbogen Fettabscheideranlagen

### nach DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 Seite 1/2

<b>Fragebogen zur Bemessung, Planung und Angebotserstellung</b>		<b>Datum</b>	<input type="text"/>
<b>Rückfragen</b> <input type="checkbox"/> Bitte um Kontaktaufnahme zur technischen Klärung von Fettabscheideranlagen			
<b>Projektdaten</b>			
<b>Projektart</b>	<input type="checkbox"/> Industrie/Gewerbe	<input type="checkbox"/> Kommune	<input type="checkbox"/> Privat <input type="checkbox"/> Sonstiges
<b>Projekt</b>	<input type="text"/>	<b>PLZ / Ort</b>	<input type="text"/>
<b>Ansprechpartner</b>			
<b>Firma/Behörde</b>	<input type="text"/>	<b>Name</b>	<input type="text"/>
<b>Telefon</b>	<input type="text"/>	<b>Mobil</b>	<input type="text"/>
<b>E-Mail</b>	<input type="text"/>	<b>PLZ</b>	<input type="text"/>
<b>Straße</b>	<input type="text"/>	<b>Ort</b>	<input type="text"/>
<b>Angaben zur Auslegung und Bemessung</b>			
<b>Einleitung des Abwassers</b>	<input type="checkbox"/> Abwasser-Kanal <input type="checkbox"/> Öffentliches Gewässer	<b>Abdeckung</b>	<input type="checkbox"/> Klasse B125 <input type="checkbox"/> Klasse D400
<b>Reinigungsmittel</b>	<input type="text"/>	<b>Zulauftiefe</b>	<input type="text"/>
<b>Ablauftiefe</b>	<input type="text"/>	<b>Wartungsvertrag</b>	<input type="text"/>
<b>General-inspektion bei Inbetriebnahme</b>	<input type="text"/>	<b>Betriebs-tagebuch</b>	<input type="text"/>
<b>Wartungsset</b>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Betriebsart</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Restaurant</b>	<input type="checkbox"/> <b>Schlacht-/Fleischverarbeitungsbetrieb</b>	<input type="checkbox"/> <b>Öl-/Fettverarbeitungsbetrieb</b>	
<input type="checkbox"/> Hotelküche	<input type="checkbox"/> Metzgerei mit Schlachtung	<input type="checkbox"/> Margarinefabrik	
<input type="checkbox"/> Spezialitätenrestaurant	<input type="checkbox"/> Metzgerei ohne Schlachtung	<input type="checkbox"/> Speiseölherstellung	
<input type="checkbox"/> Werksküche / Mensa / Kantine	<input type="checkbox"/> Lebensmittelmarkt mit Fleischverarbeitung /-verkauf	<input type="checkbox"/> Ölmühle	
<input type="checkbox"/> Krankenhausküche	<input type="checkbox"/> Sonstige:	<input type="checkbox"/> Fertiggericht-Hersteller	
<input type="checkbox"/> Ganztagsgroßküche	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Fischverwertungsbetrieb	
<input type="checkbox"/> Gastwirtschaft	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Sonstige:	
<b>Betriebszeiten und Abwassermenge</b>			
<b>Betriebszeit/Tag</b>	<b>Arbeitstage/Woche</b>	<b>Schmutzwasseranfall</b>	
<input type="text"/> Std./Tag	<input type="text"/> Tage/Woche	<input type="checkbox"/> kontinuierlich <input type="checkbox"/> diskontinuierlich/stoßweise	
<b>tägliche Abwassermenge V</b>	<b>maximaler Schmutzwasserfluss Qs</b>	<b>Spül- und Reinigungsmittel</b>	
<input type="text"/> l/d	<input type="text"/> l/s	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<b>Anzahl der täglichen warmen Essen</b>	<b>Anzahl Großvieh pro Woche</b>	<b>Abwassertemperatur am Zulauf</b>	
<input type="text"/> monatl. Mittelwert	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> bis 60 °C <input type="checkbox"/> über 60 °C	

# E-Mail an abscheider@mall.info

## Projektbogen Fettabscheideranlagen nach DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 Seite 2/2

### Betriebe mit Schmutzwasser verursachenden Einrichtungen

Die einzelnen Schmutzwasserabflüsse werden nach folgender Gleichung bestimmt:  $Qs(i) = n \cdot qi \cdot Zi(n)$

Dabei ist:  $i$  : jeweiliger Einrichtungsgegenstand

$n$  : Anzahl des jeweiligen Einrichtungsgegenstandes  $i$

$qi$  : maximaler Schmutzwasserabfluss des Einrichtungsgegenstandes  $i$  in l/s

$Zi(n)$  : Gleichzeitigkeitsfaktor des jeweiligen Einrichtungsgegenstandes  $i$  in Abhängigkeit von  $n$

**Der maximale Schmutzwasserabfluss ergibt sich aus der Addition der einzelnen Schmutzwasserabflüsse  $Qs(i)$**

Die zu berücksichtigenden Rechnungsfaktoren sind in untenstehender Tabelle anzukreuzen

Kücheneinrichtungsgegenstand $i$	$qi$	$Zi(n)$					$n$	$\cdot$	$qi$	$\cdot$	$Zi(n)$	$=$	$Qs(i)$	
		$n = 1$	$n = 2$	$n = 3$	$n = 4$	$n = 5$								
Kochkessel Auslauf $\varnothing$ 25 mm	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Kochkessel Auslauf $\varnothing$ 50 mm	2,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Kochkessel Auslauf $\varnothing$ 70 mm	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Kochkessel Auslauf $\varnothing$ 100 mm	3,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Spülbecken mit Geruchsverschluss $\varnothing$ 40 mm	0,8	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Spülbecken mit Geruchsverschluss $\varnothing$ 50 mm	1,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Spülbecken ohne Geruchsverschluss $\varnothing$ 40 mm	2,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Spülbecken ohne Geruchsverschluss $\varnothing$ 50 mm	4,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Geschirrspülmaschine	2,0	0,60 <input type="checkbox"/>	0,45 <input type="checkbox"/>	0,40 <input type="checkbox"/>	0,34 <input type="checkbox"/>	0,30 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Kippbratpfanne	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Bratpfanne	0,1	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	2,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Schälgerät	1,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Gemüsewascheinrichtung	2,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Auslaufventil DN 15 R $1/2$	0,5	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Auslaufventil DN 20 R $3/4$	1,0	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
Auslaufventil DN 25 R 1	1,7	0,45 <input type="checkbox"/>	0,31 <input type="checkbox"/>	0,25 <input type="checkbox"/>	0,21 <input type="checkbox"/>	0,20 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>	
.....	.....	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$\cdot$	<input type="text"/>	$=$	<input type="text"/>					
Für andere Einrichtungsgegenstände $i$ , wie z.B. Kombidämpfer und Konvektomaten, ist der entsprechende Schmutzwasserabfluss $qi$ entweder durch Messung zu bestimmen oder durch den Hersteller anzugeben. Der Gleichzeitigkeitsfaktor $Zi(n)$ ist durch den Planer festzulegen.											<b>Summe <math>Qs</math></b>		$=$	<input type="text"/>

### Ermittlung des Schlammfangvolumens

Gastwirtschaften, Metzgereien ohne Schlachtung, Lebensmittelmärkte

Schlachthöfe u. Metzgereien sowie sonstige Betriebe mit erhöhtem Schlammanfall

Nenngröße x 100 Liter

Nenngröße x 200 Liter

### Ausführung der Abscheideranlage

gewählter Abscheidertyp:

- S     F  
 SF    P

mit PE-Auskleidung

- ja  
 nein

Abeckung:

- Klasse B 125  
 Klasse D 400  
 geruchsdicht verschraubt

Zulauftiefe: (Oberkante – Gelände bis Rohrsohle Zulauf Schlammfang)

mm

Hebeanlage erforderlich

- ja  
 nein