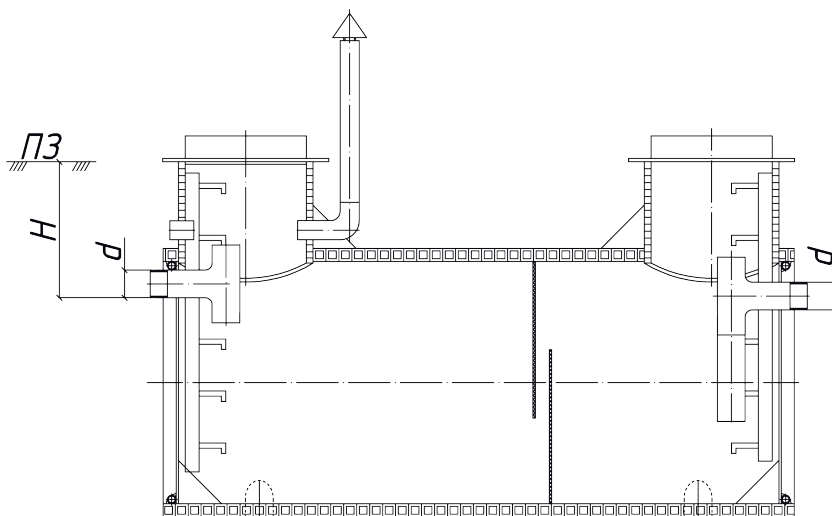


## ОПРОСНЫЙ ЛИСТ ЖИРООТДЕЛИТЕЛЬ

1. Общая информация	
Местоположение/Объект:	
Контактное лицо:	
Организация/Отдел:	
Телефон:	
E-mail:	



Расход ** _____ (л/с)	Диаметр трубопровода _____ (d, мм)
Глубина залегания подводящего к жиросепаратору трубопровода (лоток) _____ (H, мм)	Уровень грунтовых вод _____ (м)
<b>Исполнение: ***</b>	<b>Тип грунта:</b>
<input type="radio"/> Вертикальное <input type="radio"/> Горизонтальное	<input type="radio"/> Глина <input type="radio"/> Суглинок <input type="radio"/> Песок <input type="radio"/> Супесь <input type="radio"/> Торф
<b>Контрольное устройство:</b>	
<input type="radio"/> Да <input type="radio"/> Нет	
<b>Доставка:</b>	
<input type="radio"/> ООО «Энвайронмент» <input type="radio"/> Самовывоз	
Примечание	
Подпись	Дата заполнения
Пояснение: 1. * Заполняется производителем. 2. ** Если расход неизвестен, воспользуйтесь вспомогательной таблицей для расчета расхода. 3. *** Для жиросепараторов производительностью 4, 5 и 7 л/с.	

## Вспомогательная таблица для подбора жиросепаратора по количеству приготавливаемых блюд

Коммерческие кухни	M=среднее количество горячих блюд в день (расчет за месяц)	VM - Стандартный расход воды на блюдо для единицы оборудования	F - показатель единичного превышения	t - количество часов когда в сепаратор поступают стоки	Qs - максимальное количество стоков л/сек
Кухни отеля	.....блюд/день	x 100 л =	x 5	=.....л .....часовx3600 сек.	=.....л/сек
Ресторан	.....блюд/день	x 50 л =	x 8,5	=.....л .....часовx3600 сек.	=.....л/сек
Заводские и студенческие столовые	.....блюд/день	x 5л =	x 20	=.....л .....часовx3600 сек.	=.....л/сек
Больницы	.....блюд/день	x 20 л =	x 13	=.....л .....часовx3600 сек.	=.....л/сек
Круглосуточные промышленные кухни	.....блюд/день	x 10 л =	x 22	=.....л .....часовx3600 сек.	=.....л/сек

Факторы сопротивления:

fd 1 = плотность до 0,94 г/см<sup>3</sup>

fd 1,5 = плотность выше 0,94 г/см<sup>3</sup>

ft 1.0 - температура на вводе до 60 град.С

ft 1.3 - температура на вводе dsit 60 град.С

fr 1.0 - нет чистящих реагентов

fr 1.3 - наличие чистящих реагентов

fr 1.5- или выше в больницах

### Номинальный размер:

$$NS = QS \times fd \times ft \times fr$$

Пример расчета жиросепаратора для ресторана с производительностью 300 блюд в день с 12 часовым графиком работы, плотностью жира до 0,94 г/см<sup>3</sup>, температурой воды свыше 60 град. С° и наличием чистящих средств:

1. Количество приготавливаемых за день блюд умножаем на стандартный расход воды и на коэффициент превышения

$$300 \text{ блюд/день} \times 50 \text{ л} \times 8,5 = 127500 \text{ л}$$

2. Полученное значение делим на время поступления стоков, переведенное в секунды, и получаем максимальный расход

$$127500 \text{ л} / (12 \text{ ч} \times 3600 \text{ сек.}) = 2,95 \text{ л/сек}$$

3. Умножив максимальный расход на коэффициенты сопротивления получаем номинальный расход

$$NS = 2,95 \text{ л/сек} \times 1 \times 1,3 \times 1,3 \approx 5 \text{ л/сек}$$

Делаем вывод: при таких показателях работы ресторана перед выпуском стоков в общую канализационную сеть следует установить жиросепаратор с номинальным расходом не менее 5л/сек.

Данная схема приведена для первичного расчета заказчика, окончательные параметры жироловки устанавливаются нашими специалистами с учетом всех особенностей конкретных условий работы оборудования.