

Fragebogen für Fettabscheider



KLARO GmbH	Objektanschrift:	Bauherr:
Spitzwegstraße 63		Name:
DE-95447 Bayreuth		Straße:
		PLZ-Ort:
Tel.: +49 921 162 79-330		Telefon:
Fax: +49 921 162 79-300		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"/> Werkküche / 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"/> Geflügelschlachterei	<input type="checkbox"/>

2 Spezifische Abwassereigenschaften

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

Bitte mindestens einen der nachfolgenden Punkte ausfüllen.

3a Betriebszeiten

Gemessener Schmutzwasserabfluss Q_s : _____ l/s

oder

3b Betriebliche Details

Betriebszeiten

Betriebszeit/Tag

Std./Tag

Fleischverarbeitungsbetriebe

Fleischverarbeitungsbetriebe

Klein Bis 5 Großviecheinheiten*/Woche

Mittel Bis 10 Großviecheinheiten*/Woche

Groß Bis 40 Großviecheinheiten*/Woche

*1 Großviecheinheit = 1 Rind = 2,5 Schweine

Verpflegungsstätten

Anzahl der Essen pro Tag: _____

Gewicht der produzierten Ware: _____ kg

oder

3c 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	_____

4 Abdeckungen

- Klasse B (12,5 t) PKW-befahrbar
- Klasse D (40 t) LKW-befahrbar

5 Zubehör

Probenahmeschacht

- Ja
- Nein

Warnanlagen

- Typ I (Fettschichtdicke)
- Typ II (Fettschichtdicke und Überstau)