

KLARO GmbH Spitzwegstraße 63 DE-95447 Bayreuth Tel.: +49 921 162 79-330 Fax: +49 921 162 79-300	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"/> Geflügelschlachtere	<input type="checkbox"/>

② Spezifische Abwassereigenschaften

Einsatz von Spül- und Reinigungsmitteln <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja	Temperatur im Zufluss <input type="checkbox"/> Bis 60°C <input type="checkbox"/> Über 60°C	Dichte der Fette <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 <input type="checkbox"/> Bis 5 Großvieheinheiten* / Woche
Mittel <input type="checkbox"/> Bis 10 Großvieheinheiten* / Woche
Groß <input type="checkbox"/> Bis 40 Großvieheinheiten* / Woche

*1 Großvieheinheit = 1 Rind = 2,5 Schweine

Gewicht der Produzierten Ware: _____ kg

Verpflegungsstätten

Anzahl der Essen pro Tag: _____

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)