

Опросный лист № _____ от «_____» _____ 201_ г.
на заказ жиротделителя ЗАО «ПК НИС»

Заказчик

Адрес

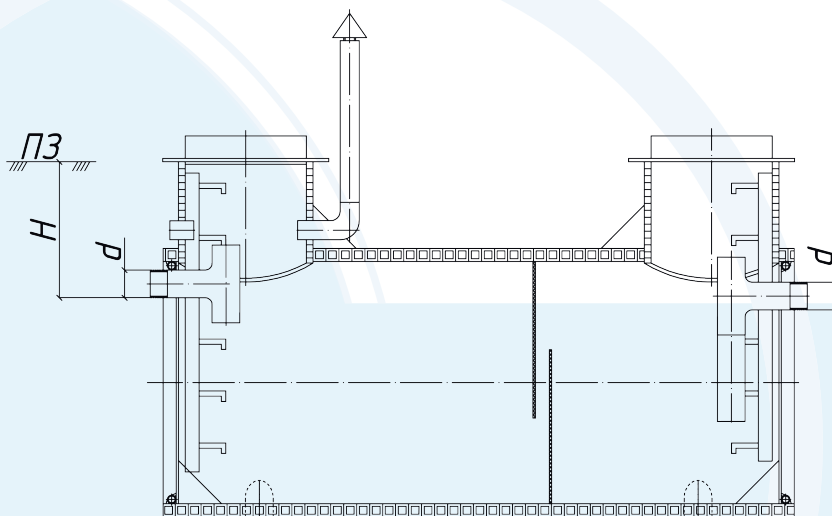
Название проекта

Местонахождение объекта

Контактное лицо (Ф.И.О.)

Телефон/Факс

E-mail



Расход ** _____ (л/с)	Диаметр трубопровода _____ (d,мм)
Глубина залегания подводящего к жиротделителю трубопровода (лоток) _____ (H,мм)	Уровень грунтовых вод _____ (м)
Исполнение: ***	Тип грунта:
☐ Вертикальное ☐ Горизонтальное	☐ Глина ☐ Суглинок ☐ Песок ☐ Супесь ☐ Торф
Контрольное устройство:	
☐ Да ☐ Нет	
Доставка:	
☐ ЗАО «ПК НИС» ☐ Самовывоз	
Примечание	
Подпись	Дата заполнения
Пояснение: 1. * Заполняется производителем. 2. ** Если расход неизвестен, воспользуйтесь вспомогательной таблицей для расчета расхода. 3. *** Для жиротделителей 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	=.....лчасовx3600 сек.	=.....л/сек
Ресторан	блюд/день	x 50 л =	x 8,5	=.....лчасовx3600 сек.	=.....л/сек
Заводские и студенческие столовые	блюд/день	x 5 л =	x 20	=.....лчасовx3600 сек.	=.....л/сек
Больницы	блюд/день	x 20 л =	x 13	=.....лчасовx3600 сек.	=.....л/сек
Круглосуточные промышленные кухни	блюд/день	x 10 л =	x 22	=.....лчасовx3600 сек.	=.....л/сек

Факторы сопротивления:

fd 1 = плотность до 0,94 г/см³

fd 1,5 = плотность выше 0,94 г/см³

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/см³, 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 устанавливают наши специалисты с учетом всех особенностей конкретных условий работы оборудования.