

# Инструкция

## по выбору жиροотделителя

(в соответствии со стандартом EVS-EN 1825-1:2004)

Тел.: +7 812 438-41-16

Факс: +7 812 438-41-17

www.plastgrup.ru

info@plastgrup.ru

$$NS = Q_s \times f_t \times f_d \times f_r$$

NS — номинальный размер

$Q_s$  — максимальный объем сточной воды, л/с

$f_t$  — коэффициент температуры

$< 60^\circ C \rightarrow f_t = 1$

$> 60^\circ C \rightarrow f_t = 1,3$

$f_d$  — коэффициент плотности жира\масла

$< 0,94 \text{ г/см}^3 \rightarrow f_d = 1$

$> 0,94 \text{ г/см}^3 \rightarrow f_d = 2$

$f_r$  — моющие средства

используются  $\rightarrow f_r = 1,3$

не используются  $\rightarrow f_r = 1$

$$Q_s = (V \times F) \div (3600 \times t)$$

V — объем сточной воды в сутки

F — коэффициент потока

см. таблицу

t — средняя продолжительность рабочего дня

### Средний объем сточной воды на предприятии общественного питания в сутки (V)

$$V = M \times V_m$$

M — кол-во порций в сутки

$V_m$  — объем сточной воды на 1 порцию в сутки

см. таблицу

### Средний объем сточной воды на мясном\рыбной производстве в сутки (V)

$$V = M_p \times V_p$$

$M_p$  — кол-во мясных\рыбных изделий (кг) в сутки.

Если определить невозможно, то используется

$M_p (\text{кг}) = 1 \text{ GV} \div 100$ , где 1 GV равен 1 корове или 2,5 свиньи.

$V_p$  — объем сточной воды на 1 кг при производстве

см. таблицу

Коэффициент сточной воды (F) в зависимости от типа предприятия

Тип кухни	F
Гостиница	5
Ресторан	8,5
Больница	13
Столовая	20
Catering-сервис	22

Кол-во сточной воды на одну порцию питания в сутки ( $V_m$ )

Тип кухни	$V_m$ , л
Гостиница	100
Ресторан	50
Больница	20
Столовая	10
Catering-сервис	5

#### Мясное\рыбной производство, бойни:

Малые, < 5 GV в сутки	30
Средние, 6-10 GV в сутки	35
Большие, 11-40 GV в сутки	40

Кол-во сточной воды при обработке 1 кг мяса\рыбы ( $V_p$ )

Тип предприятия	$V_p$ , л
Малые, < 5 GV в сутки	20
Средние, 6-10 GV в сутки	15
Большие, 11-40 GV в сутки	10

## Пример №1

Исходные данные:

Тип кухни — ресторан

Рабочее время — 8 ч

Порций в сутки — 200 шт.

Температура сточной воды —  $< 60^{\circ} \text{C}$

Плотность жира\масла —  $< 0,94 \text{ г/см}^3$

Используются моющие средства

Выбор:

$$Q_s = (200 \times 50 \times 8,5) \div (3600 \times 8) = 2,95 \text{ л/с}$$

$$NS = 2,95 \times 1 \times 1 \times 1,3 = 3,8$$

Выбирается жиροотделитель REN4.