



Инструкция по подбору жиросушителей

Определение размеров жиросушителя

Жиросушители различаются по номинальным размерам. Требуемый размер определяется с помощью следующей формулы.

Номинальный размер жиросушителя $NS = Q_s * Fr$, где

Q_s – максимальный расход сточных вод (л/с)

Fr – коэффициент сложности

= 1, если на предприятии не применяется моющее средство.

= 1,3, если на предприятии применяется моющее средство.

Максимальный расход сточных вод определяется замером или расчётом по формулам, предложенным стандартом, соответствующим требованиям СНиП и ГОСТ.

После выполнения расчёта, из моделей отделителя выбирается следующий по величине размер NS .

Пример: Определение размера жиросушителя для кухни ресторана.

Исходные данные: Рабочее время кухни 12ч./сут., приготавливаемые блюда 300шт./сут.

Применяется моющее средство $Fr = 1,3$.

Максимальный расход: не замерен, определяется по формуле.

$Q_s = M * V_m * F / (3600 * t)$, где

Q_s – максимальный расход сточных вод (л/сек),

M – число блюд в сутки,

V_m – расход воды на блюдо (л),

F – коэффициент пикового расхода,

t – ежедневное время работы (ч).

Значения V_m и M получаются из следующей таблицы, в зависимости от типа кухни.

Тип кухни	V_m (л)	F
Гостиница	100	5,0
Ресторан\Кафе	50	8,5
Больница	20	13,0
Фабрика готовых обедов (24ч.)	10	22,0
Столовая предприятия	5	20,0

$$Q_s = 300 * 50 * 8,5 / (3600 * 12) = 127500 / 43200 = 2,95$$

$$NS = 2,95 * 1,3 = 3,83.$$

Выбираем жиросушитель 4л\сек.