

Инструкция по выбору жироседелителя

Производительность жироседелителя рассчитывается по формуле:

$$NS=Q * kt * kd * kr,$$

Где: NS – производительность жироседелителя, л/с;

Q – максимальный объем стоков, л/с;

kt – коэффициент температуры

<60°C – 1

>60°C – 1,3

kd – коэффициент плотности жира

<0,94 г/см³ - 1

>0,94 г/см³ - 2

Kr – коэффициент применения моющих средств

применяются – 1,3

не применяются – 1

Определение максимального объема стоков (Q) на предприятиях общественного питания и на мясном (рыбном) производстве можно произвести по следующей формуле:

$$Q = (M * V * F) / (3600 * t)$$

M – количество порций или мясных (рыбных) изделий в сутки

V – объем сточной воды на одну порцию или одно изделие

F – коэффициент потока

t – средняя продолжительность рабочего дня

Тип предприятия	V, л	F
Гостиница	100	5
Ресторан	50	8,5
Больница	20	13
Столовая	10	20
Мясное производство (бойни)		
малые <5GV в сутки	20	30
средние 6-10GV в сутки	15	35
большие 11-40GV в сутки	10	40

На основании стандарта EVS-EN 1825-1:2004

1GV = 1 корова или 2,5 свиньи