

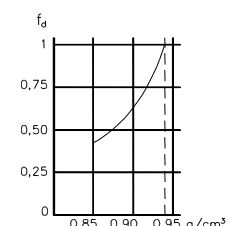
**Bestimmung der Nenngröße und des Schlammfangvolumens**

SPEZIFISCHE KENNWERTE		Schraffierte Felder sind (je nach Ermittlungsart) auszufüllen	Erläuterungen, Tabellen																						
Der maximale Schmutzwasserabfluss $Q_s$ muss ermittelt werden durch:																									
I. Messung	$Q_s =$ _____ l/s		des Spitzenschmutzwasserabflusses																						
II. Spezielle Berechnungen	$Q_s =$ _____ l/s		Sonderfall, sofern von der zuständigen Behörde genehmigt																						
<b>III. Berechnung auf Grundlage der Art des in die Fettabscheideranlage entwässernden Betriebes</b>																									
<b>Gewerbliche Küchenbetriebe</b>	<b>Durchschnittliches tägliches Schmutzwasservolumen V</b> Berechnung nach folgender Gleichung: $V = M \cdot V_M$ dabei ist V das durchschnittliche tägliche Schmutzwasservolumen, in Liter (aus gemessener Frischwasserentnahme) $V =$ _____ l M die Anzahl der täglich produzierten warmen Essensportionen $M =$ _____ /d $V_M$ die betriebsspezifische Wassermenge je warmer Essensportion nach Tabelle 1, in Liter $V_M =$ _____ l $V = (M) \cdot (V_M)$ $V =$ _____ l		Dieses Berechnungsverfahren III. basiert auf der Art des Küchen- oder Fleischverarbeitungsbetriebes, die in die Abscheideranlage entwässern, <u>ungeachtet der installierten Armaturen und Einrichtungen.</u>  Tabelle 1: Betriebsspezifische Wasservolumen je warmer Essensportion <table border="1"> <thead> <tr> <th>Art des Küchenbetriebes</th> <th>Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion <math>V_M</math></th> </tr> <tr> <td></td> <td>l</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hotelküche</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Spezialitätenrestaurant</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Krankenhaus</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Großküche (24 h-Betrieb)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Werksküche/Mensa</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Art des Küchenbetriebes	Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion $V_M$		l	Hotelküche	100	Spezialitätenrestaurant	50	Krankenhaus	20	Großküche (24 h-Betrieb)	10	Werksküche/Mensa	5								
	Art des Küchenbetriebes	Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion $V_M$																							
	l																								
Hotelküche	100																								
Spezialitätenrestaurant	50																								
Krankenhaus	20																								
Großküche (24 h-Betrieb)	10																								
Werksküche/Mensa	5																								
<b>Fleischverarbeitungsbetriebe</b>	<b>Durchschnittliches tägliches Schmutzwasservolumen V</b> Berechnung nach folgender Gleichung: $V = M_p \cdot V_p$ dabei ist V das durchschnittliche tägliche Schmutzwasservolumen, in Liter (aus gemessener Frischwasserentnahme) $V =$ _____ l $M_p$ tägliche Wurstwarenproduktion, in kg $M_p =$ _____ kg $V_p$ das betriebsspezifische Wasservolumen je Kilogramm Wurstwarenproduktion nach Tabelle 2, in Liter $V_p =$ _____ l $V = (M_p) \cdot (V_p)$ $V =$ _____ l		Bei handwerklichen Fleischverarbeitungsbetrieben wird eine tägliche Wurstproduktion von etwa $M_p \approx 100$ kg/GV angenommen. Zusätzl. tägl. Schmutzwasservolumina, z. B. aus Partyservice oder Imbiss sind der Ermittlung von V hinzuzurechnen.  Tabelle 2: Wasservolumen je Kilogramm Wurstwarenproduktion <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Größe des fleischverarbeitenden Betriebes oder Fleischers</th> <th>Betriebsspezifisches Wasservolumen je kg Wurstwarenproduktion <math>V_p</math></th> <th>tägl. Wurstwarenproduktion <math>M_p</math></th> </tr> <tr> <td>l</td> <td>kg</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klein, bis zu 5 GV<sup>1)</sup>/Woche</td> <td>20</td> <td rowspan="3">Wenn keine Angaben vorliegen, kann <math>M_p</math> mit 100 kg/GV<sup>1)</sup> angenommen werden</td> </tr> <tr> <td>Mittel, bis zu 10 GV<sup>1)</sup>/Woche</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Groß, bis zu 40 GV<sup>1)</sup>/Woche</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Größe des fleischverarbeitenden Betriebes oder Fleischers	Betriebsspezifisches Wasservolumen je kg Wurstwarenproduktion $V_p$	tägl. Wurstwarenproduktion $M_p$	l	kg	Klein, bis zu 5 GV <sup>1)</sup> /Woche	20	Wenn keine Angaben vorliegen, kann $M_p$ mit 100 kg/GV <sup>1)</sup> angenommen werden	Mittel, bis zu 10 GV <sup>1)</sup> /Woche	15	Groß, bis zu 40 GV <sup>1)</sup> /Woche	10										
	Größe des fleischverarbeitenden Betriebes oder Fleischers	Betriebsspezifisches Wasservolumen je kg Wurstwarenproduktion $V_p$	tägl. Wurstwarenproduktion $M_p$																						
l		kg																							
Klein, bis zu 5 GV <sup>1)</sup> /Woche	20	Wenn keine Angaben vorliegen, kann $M_p$ mit 100 kg/GV <sup>1)</sup> angenommen werden																							
Mittel, bis zu 10 GV <sup>1)</sup> /Woche	15																								
Groß, bis zu 40 GV <sup>1)</sup> /Woche	10																								
<b>Maximaler Schmutzwasserabfluss <math>Q_s</math></b>	Berechnung nach folgender Gleichung: $Q_s = \frac{V \cdot F}{t \cdot 3600}$ dabei ist $Q_s$ der maximale Schmutzwasserabfluss, in Liter je Sekunde V das durchschnittliche tägliche Schmutzwasservolumen, in Liter F der einheitenlose Stoßbelastungsfaktor in Abhängigkeit von der Betriebsart nach Tabelle 3 $F =$ _____ t die durchschnittliche tägliche Betriebszeit, in Stunden $t =$ _____ h $Q_c = \frac{(V)}{(t)} \cdot \frac{(F)}{3600}$ $Q_c =$ _____ l/s		Tabelle 3: Stoßbelastungsfaktor <table border="1"> <thead> <tr> <th>Betrieb</th> <th>Stoßbelastungsfaktor F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"><b>Gewerblicher Küchenbetrieb</b></td> </tr> <tr> <td>Hotelküche</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Spezialitätenrestaurant</td> <td>8,5</td> </tr> <tr> <td>Krankenhaus</td> <td>13,0</td> </tr> <tr> <td>Werksküche/Mensa</td> <td>20,0</td> </tr> <tr> <td>Großküche (24 h-Betrieb)</td> <td>22,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Fleischverarbeitender Betrieb oder Fleischer</b></td> </tr> <tr> <td>Klein, bis zu 5 GV<sup>1)</sup>/Woche</td> <td>30,0</td> </tr> <tr> <td>Mittel, bis zu 10 GV<sup>1)</sup>/Woche</td> <td>35,0</td> </tr> <tr> <td>Groß, bis zu 40 GV<sup>1)</sup>/Woche</td> <td>40,0</td> </tr> </tbody> </table>	Betrieb	Stoßbelastungsfaktor F	<b>Gewerblicher Küchenbetrieb</b>		Hotelküche	5,0	Spezialitätenrestaurant	8,5	Krankenhaus	13,0	Werksküche/Mensa	20,0	Großküche (24 h-Betrieb)	22,0	<b>Fleischverarbeitender Betrieb oder Fleischer</b>		Klein, bis zu 5 GV <sup>1)</sup> /Woche	30,0	Mittel, bis zu 10 GV <sup>1)</sup> /Woche	35,0	Groß, bis zu 40 GV <sup>1)</sup> /Woche	40,0
	Betrieb	Stoßbelastungsfaktor F																							
<b>Gewerblicher Küchenbetrieb</b>																									
Hotelküche	5,0																								
Spezialitätenrestaurant	8,5																								
Krankenhaus	13,0																								
Werksküche/Mensa	20,0																								
Großküche (24 h-Betrieb)	22,0																								
<b>Fleischverarbeitender Betrieb oder Fleischer</b>																									
Klein, bis zu 5 GV <sup>1)</sup> /Woche	30,0																								
Mittel, bis zu 10 GV <sup>1)</sup> /Woche	35,0																								
Groß, bis zu 40 GV <sup>1)</sup> /Woche	40,0																								
<b>Alternativmittlung IV. und weitere Berechnungen und Angaben siehe Rückseite</b>																									

**IV. Berechnung auf Grundlage der in die Abscheideranlage für Fette entwässernden Kücheneinrichtungsgegenstände/Auslaufventilen**

<b>Maximaler Schmutzwasserabfluss <math>Q_s</math></b>	<p>Dieses Berechnungsverfahren kann auf alle Arten von bereits bestehenden und zu planenden Küchen, Fleisch- und Fischverarbeitungsbetrieben angewandt werden.</p> <p><u>Berechnung nach folgender Gleichung:</u></p> $Q_s = \sum_{i=1}^m n \cdot q_i \cdot Z_i(n)$ <p>dabei ist</p> <p><math>Q_s</math> der maximale Schmutzwasserabfluss, in Liter je Sekunde der einheitenlose Parameter</p> <p><math>m</math> die Ordnungsnummer des Einrichtungsgegenstandes, einheitenlos</p> <p><math>n</math> die Anzahl der Einrichtungsgegenstände gleichen Typs, einheitenlos</p> <p><math>q_i</math> der max. Schmutzwasserabfluss des Einrichtungsgegenstandes, Liter je Sekunde</p> <p><math>Z_i(n)</math> der Faktor der Gleichzeitigkeit aus Tabelle 4, einheitenlos</p> <p>Wenn zwei oder mehrere Auslaufventile nur für Reinigungszwecke vorgesehen und an keinen Einrichtungsgegenstand angeschlossen sind, dann sind für diese Ventile die in Tabelle 5 angegebenen Werte einzusetzen.</p>	Tabelle 4: Werte für $q_i$ und $Z_i(n)$ von typischen Einrichtungsgegenständen							$m$	$n$	$q_i$	$Z_i$	$nq_i Z_i(n)$																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Kücheneinrichtungsgegenstand</th> <th rowspan="2">m</th> <th rowspan="2"><math>q_i</math> l/s</th> <th colspan="5"><math>Z_i(n)</math></th> </tr> <tr> <th>n=0</th> <th>n=1</th> <th>n=2</th> <th>n=3</th> <th>n=4</th> <th>n≥5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kochkessel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Auslauf Ø 25 mm</td> <td>1</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Auslauf Ø 50 mm</td> <td>2</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kippkessel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Auslauf Ø 70 mm</td> <td>3</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Auslauf Ø 100 mm</td> <td>4</td> <td>3,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spülbecken mit Geruchverschluss</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ø 40 mm</td> <td>5</td> <td>0,8</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ø 50 mm</td> <td>6</td> <td>1,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spülbecken ohne Geruchverschluss</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ø 40 mm</td> <td>7</td> <td>2,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ø 50 mm</td> <td>8</td> <td>4,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Geschirrspülmaschine</td> <td>9</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,60</td> <td>0,45</td> <td>0,40</td> <td>0,34</td> <td>0,30</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kippbratpfanne</td> <td>10</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bratpfanne</td> <td>11</td> <td>0,1</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät</td> <td>12</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schälgerät</td> <td>13</td> <td>1,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gemüsewascheinrichtung</td> <td>14</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Kücheneinrichtungsgegenstand	m	$q_i$ l/s	$Z_i(n)$					n=0	n=1	n=2	n=3	n=4	n≥5	Kochkessel															Auslauf Ø 25 mm	1	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Auslauf Ø 50 mm	2	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Kippkessel															Auslauf Ø 70 mm	3	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Auslauf Ø 100 mm	4	3,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Spülbecken mit Geruchverschluss															Ø 40 mm	5	0,8	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Ø 50 mm	6	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Spülbecken ohne Geruchverschluss															Ø 40 mm	7	2,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Ø 50 mm	8	4,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Geschirrspülmaschine	9	2,0	0	0,60	0,45	0,40	0,34	0,30							Kippbratpfanne	10	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Bratpfanne	11	0,1	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	12	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Schälgerät	13	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20							Gemüsewascheinrichtung	14	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20									
Kücheneinrichtungsgegenstand	m	$q_i$ l/s				$Z_i(n)$																																																																																																																																																																																																																																																																																											
			n=0	n=1	n=2	n=3	n=4	n≥5																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Kochkessel																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Auslauf Ø 25 mm	1	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Auslauf Ø 50 mm	2	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Kippkessel																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Auslauf Ø 70 mm	3	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Auslauf Ø 100 mm	4	3,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Spülbecken mit Geruchverschluss																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Ø 40 mm	5	0,8	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Ø 50 mm	6	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Spülbecken ohne Geruchverschluss																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Ø 40 mm	7	2,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Ø 50 mm	8	4,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Geschirrspülmaschine	9	2,0	0	0,60	0,45	0,40	0,34	0,30																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Kippbratpfanne	10	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Bratpfanne	11	0,1	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	12	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Schälgerät	13	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Gemüsewascheinrichtung	14	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Tabelle 5: Werte für $q_i$ und $Z_i(n)$ von Auslaufventilen							$Q_s = \sum n \cdot q_i \cdot Z_i(n)$																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Größe des Auslaufventils	m	$q_i$	$Z_i(n)$																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		l/s	n=0	n=1	n=2	n=3					n=4	n≥5																																																																																																																																																																																																																																																																																					
DN 15	15	0,5	0	0,45	0,31	0,25					0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																					
DN 20	16	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									
DN 25	17	1,7	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																																																																																																									

**WAHL DER NENNGRÖSSE UND BESTIMMUNG DES SCHLAMMFANGVOLUMENS**

<b><math>Q_s</math></b>	<b>Maximaler Schmutzwasserabfluss, in l/s</b> (aus den Messungen oder Berechnungen II., III. oder IV.)	<b><math>Q_s =</math></b> _____ l/s
<b><math>f_t</math></b>	<b>Erschwernisfaktor</b> in Abhängigkeit von der Temperatur im Zufluss $f_t = 1,0$ bei Temperaturen des Schmutzwassers am Einlauf $\leq 60$ °C $f_t = 1,3$ bei ständigen oder gelegentlichen Temperaturen $> 60$ °C des Schmutzwassers am Einlauf	<b><math>f_t =</math></b> _____
<b><math>f_d</math></b>	<b>Dichtefaktor für die maßgebenden Fette/Öle</b> $f_d = 1,0$ bei Schmutzwasser aus Küchen, Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben sowie Fischverarbeitungsbetrieben $f_d = 1,5$ für Dichten von Fetten/Ölen $> 0,94$ (z.B. Anisöl, Holzöl, pflanzliche Öle, Rizinusöl) Wenn die Beschaffenheit der Fette/Öle ausreichend bekannt ist, darf der Dichtefaktor nebenstehendem Bild entnommen werden, in dem $f_d$ für verschiedene Dichten von Fetten und Ölen aufgetragen ist. Die Dichten von verschiedenen Fetten und Ölen sind dem Datenblatt Dichte von Fetten und Ölen zu entnehmen.	 <b><math>f_d =</math></b> _____
<b><math>f_r</math></b>	<b>Erschwernisfaktor</b> für den Einfluss von Spül- und Reinigungsmitteln Reinigungsmittel, einschl. Geschirrspülpulver und Spülmittel, sollten sorgfältig ausgewählt und sparsam eingesetzt werden. Bei deren Einsatz vor dem Zulauf in den Abscheider dürfen sie, soweit als möglich, die Abscheidewirkung nicht beeinträchtigen und keine stabilen Emulsionen bilden. Ein Erschwernisfaktor ist wie folgt zu wählen: $f_r = 1,0$ wenn keine Spül- und Reinigungsmittel eingesetzt werden $f_r = 1,3$ bei gelegentlicher oder ständiger Anwendung von Spül- und Reinigungsmitteln $f_r \geq 1,5$ bei Sonderfällen, z.B. Krankenhäuser	<b><math>f_r =</math></b> _____
<b>NS</b>	<b>Nenngröße des Abscheiders</b> Sofern von der zuständigen Behörde keine besondere Bemessung vorgeschrieben wird, ist die geeignete Nenngröße der Abscheideranlage nach folgender Gleichung zu ermitteln: $NS = Q_s \cdot f_t \cdot f_d \cdot f_r =$ _____ $\cdot$ _____ $\cdot$ _____ $\cdot$ _____ $=$ _____ (wählbare Nenngrößen für 3A-Fettabscheideranlagen: 2, 4, 7, 10, 15, 20; parallele Anordnungen sind möglich)	<b>NS</b> _____
<b>V</b>	<b>Bestimmung des Schlammfangvolumens V</b> im Normalfall: $V \text{ mind.} = 100 \cdot NS = 100 \cdot$ _____ $=$ _____ Liter für Schlachthöfe und ähnl. Betriebe: $V \text{ mind.} = 200 \cdot NS = 200 \cdot$ _____ $=$ _____ Liter <b>gewähltes Schlammfangvolumen</b> _____ l	

Dieses Bemessungsblatt berücksichtigt übliche Voraussetzungen bzw. telefonische Angaben. – Für industrielle Betriebe, wie Schlachthöfe und Versand-schlachtereien, sollte die Nenngröße des Fettabscheiders (NS) auf der Grundlage von betriebsspezifischen Untersuchungen gewählt werden.