



Инструкция по выбору жируловителя

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

$NS = Q_s \times ft \times fd \times fr$	NS - номинальный размер; Qs - максимальный объем сточной воды, л/с; ft - коэффициент температуры < 60°C → ft = 1 > 60°C → ft = 1,3; fd - коэффициент плотности жира\масла < 0,94 г/см ³ → fd = 1 > 0,94 г/см ³ → fd = 2; fr - моющие средства используются → fr = 1,3 не используются → fr = 1.
$Q_s = (V \times F) \div (3600 \times t)$	V - объем сточной воды с 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 - количество порций в сутки; Vm - объем сточной воды на 1 порцию в сутки (см. таблицу)
Средний объем сточной воды на мясном\рыбном производстве в сутки (V). $V = M_p \times V_p$	Mp - количество мясных\рыбных изделий (кг) в сутки; Если определить невозможно то используется Mp (кг) = 1GV/100, где 1GV равен 1 корове или 2,5 свиньи. Vp - объем сточной воды на 1 кг при производства (см. таблицу).

Коэффициент сточной воды (F) в зависимости от типа предприятия	
Тип кухни	F
Гостиница	5
Ресторан	8,5
Больница	13
Столовая	20
Кейтеринг-сервис	22
Мясное\рыбное производство, бойни:	
Малые, < 5 GV в сут.	5
Средние, 6 - 10 GV в сут.	8,5
Большие 11-40 GV в сут.	13

Количество воды на одну порцию питания в сутки (Vm)	
Тип кухни	Vm, л
Гостиница	100
Ресторан	50
Больница	20
Столовая	10
Кейтеринг-сервис	5

Количество сточной воды при обработке 1 кг мяса\рыбы (Vp)	
Тип предприятия	Vp, л
Малые, < 5 GV в сут.	20
Средние, 6 - 10 GV в сут.	15
Большие 11-40 GV в сут.	10



Пример:

Тип кухни - ресторан;
Рабочее время - 8 часов;
Порций в сутки - 200 шт.;
Температура сточной воды - < 60°C;
Плотность жира\масла - < 0,94 г/см³;
Моющие средства используются.

Расчет:

$$Q = (200 \times 50 \times 8,5) / (3600 \times 8) = 2,95 \text{ л/с};$$
$$NS = 2,95 \times 1 \times 1 \times 1,3 = 3,8$$

Вывод: следует выбирать жируловитель производительностью 4л/с.