

## 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., приготовляемые 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.