

Výpočet velikosti odlučovače tuků dle ČSN EN 1825-2

Název akce: ZŠ a MŠ Kořenského, Praha

	Provoz 1	
t=	8	hodin
M=	650	jídel/den
Vm=	5	l/porci jídla
F=	20	litru
$V=M \times V_m$	3250	
$Q_s=V \times F / 3600 \times t$	2,256944444	
ft=	1	teplota znečištění
fd=	1	hustota tukových látek
fr=	1,3	čisticí prostředky
$NS=Q_s \times f_t \times f_d \times f_r$	2,934027778	0
Součet z provozu	2,934027778	

Doporučená velikost: NS 4

Druh provozu:	Popis provozu:
Hotelová kuchyně	- čerstvé zboží; rozmanitá nabídka pokrmů; minutky
	- čerstvé, z části připravené zboží; střední nabídka pokrmů
Restaurace se specialitami	- individuální příprava pokrmů s připraveným postupem vaření
	- hotové, resp. předem připravené zboží; střední nabídka pokrmů
Podniková kuchyně/menza (systém. gastronomie)	- příprava v konvektomatech a mikrovlnných troubách
	- velký podíl nádobí na jednorázové použití
Nemocnice (kliniky, sanatoria)	- připravené, z části čerstvé zboží; málo hlavních jídel (2-4)
	- příprava v konvektomatech; mnoho speciálních druhů jídel v malých varných přístrojích
Celodenní průmyslová kuchyně (vojenská kuchyně)	- čerstvé zboží; velký podíl trvanlivých konzerv
	- malá denní nabídka pokrmů (1-2); příprava v konvektomatech

Hotelová kuchyně	Vm=	100l
Rest. se specialitami	Vm=	50l
Záv. kuchyně/menza	Vm=	5l
Nemocnice	Vm=	20l
Celodenní prům. velkokuchyně	Vm=	10l

Hotelová kuchyně	F=	5
Rest. se specialitami	F=	8,5
Záv. kuchyně/menza	F=	20
Nemocnice	F=	13
Celodenní prům. velkokuchyně	F=	22

Teplota znečištění vody	ft
T≤60C	1,0
T>60C	1,3

Hustota tukových látek	fd
tukové látky při 20 C	
≤0,94	1
>0,94	1,5

Vliv mycích a čist. prostředků	fr
RM≤0,75kg/m3	1,0
0,75<RM<1,5kg/m3	1,3
RM≥1,5kg/m3	1,5

RM=množství čist.prostředků/denní množství odpad. vody

