Инструкция по подбору жироуловителей **Определение размеров жироуловителя**

Жироуловители различаются по номинальным размерам. Требуемый размер определяется с помощью следующей формулы.

Номинальный размер жироуловителя NS=Qs\*Fr, где Qs-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 жироуловителя 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.

Qs=M\*Vm\*F/(3600\*t), где

Qs - максимальный расход сточных вод (л/сек),

M - число блюд в сутки,

Vm - расход воды на блюдо (л),

F - коэффициент пикового расхода, t - ежедневное время работы (ч).

Значения Vm и M получаются из следующей таблицы, в зависимости от типа кухни.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип кухни | Vm (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 |

Qs = 300\*50\*8,5/(3600\*12)=127500\43200=2.95 NS = 2.95\*1,3=3.83.

Выбираем жироуловитель 4л\сек.