

Datenerfassungsblatt Fettabscheider

Firma
 Ansprechperson
 Adresse
 PLZ/ Ort

Tel
 Email
 Projekt
 Projektadresse

Daten zur Betriebsart

Betriebsart Küchenbetrieb	[X,Wert]
Hotelküche	
Spezialitätenrestaurant	
Krankenhaus	
Großküche	
Werksküche / Mensa	
Anzahl der warmen Essensportionen pro Tag	
Ø Betriebszeit pro Tag in Stunden	kontinuierlich
Sonstiger Küchenbetrieb	

Betriebsart fleischverarbeitender Betrieb	[X,Wert]
Bei Schlachtung	Anzahl Rinder pro Tag
	Anzahl Schweine pro Tag
Fleischverarbeitung ohne Schlachtung	Verarbeitungsmenge pro Tag in kg
Ø Betriebszeit pro Tag in Stunden	kontinuierlich
Sonstiger Öl-/Fettverarbeitungsbetrieb	

Daten zur Betriebseinrichtung

Einrichtungsgegenstände	[Anzahl]
Kochkessel Auslauf DN25 mm	
Kochkessel Auslauf DN50 mm	
Kippkessel Auslauf DN70 mm	
Kippkessel Auslauf DN100 mm	
Spülbecken mit Geruchsverschluss DN40	
Spülbecken mit Geruchsverschluss DN50	
Spülbecken ohne Geruchsverschluss DN40	
Spülbecken ohne Geruchsverschluss DN50	
Geschirrspülmaschine	
Kippbratpfanne	
Bratpfanne	
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	
Schälgerät	
Gemüsewascheinrichtung	
Sonstiges	

Auslaufventile (Wasserhähne)	[Anzahl]
Ø DN 15 od. R 1/2"	
Ø DN 20 od. R 3/4"	
Ø DN 25 od. R 1"	
Sonstiges	

Abwassertemperatur	[X]
gemessen im Abwasserkanal vor dem geplanten Einbauort des Fettabscheiders	
	> 60° C
	< 60° C

Angaben zu Ausführungsvarianten

geplanter Einbau-/ Aufstellort	[X]
frei aufgestellt in frostgeschütztem Raum	
Erdeinbau in frostgeschütztem Bereich	
Erdeinbau im Außenbereich	
	Abdeckung begehbar
	Abdeckung befahrbar
Lage des Abwasserkanals zur Rückstauenebene des öffentlichen Kanals	
	oberhalb
	unterhalb

geplantes Entsorgungsintervall	[X]
monatlich	
vierteljährlich	
halbjährlich	

erwünschte Leistungen	[X]
Dimensionierung auf Grund o.g. Angaben	
Terminvereinbarung mit meinem Betreuer	
Angebot entsprechend o.g. Dimensionierung	

[zutreffend = X]