|  |  |
| --- | --- |
| logo-new.png | **ООО «ТД МАГНАТ» тел.: +7 (495) 414-47-47;****Сайт:** [**magnatpk.ru**](https://magnatpk.ru/) **E-mail:** **info@magnatpk.ru**ИНН/ КПП: 7714919755/771401001; ОГРН: 5137746011530; ОКПО: 18933979 р/с 40702810408510000428 в Филиал "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" Банка ВТБ ПАОг. Москва, к/с 30101810145250000411, БИК 044525411. |

**Опросный лист на проектирование и изготовление жироотделителя**

**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ №\_\_\_\_\_\_**

к договору № \_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик** |  |
| **Адрес объекта** |  |
| **Контактное лицо** |  |
| **Телефон / факс / e-mail** |  |

|  |
| --- |
| **Исходные данные** |
| Расход\* | л/с |  |
| Подводящий трубопровод |
| Количество, шт. | Диаметр dподв, мм | Материал | Глубина заложения, Нподв, м |
|  |  |  |  |
| Исполнение\*\* |  Вертикальное | Горизонтальное |
| Способ крепления |  Анкерными болтами | Отсутствует |
| Расположение | Зеленая зона | Асфальт |
| Контрольноеустройство | Да | Нет |
| Доставка |  «ТД МАГНАТ» | Самовывоз |
| Примечание: |
| Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Дата заполнения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Пояснение:1. Разница между лотками подводящего и отводящего трубопроводов равна D подводящего трубопровода.
2. В комплект поставки включаются: стяжные ремни из полипропиленового тканого материала; комплект анкерных болтов. В поставку не включается опорная плита\*\*\*
3. \*Если расход неизвестен, воспользуйтесь вспомогательной таблицей для расчета расхода.
4. \*\* Только для жироотделителей производительностью 4, 5 и 7л/с.
5. \*\*\*Состав комплектации зависит от модели установки очистки и окончательно определяется производителем.
 |

Просьба заполнить опросный лист максимально подробно.

Благодарим Вас за обращение и надеемся на плодотворное сотрудничество



##

## Вспомогательная таблица для подбора жироотделителя по количеству приготовляемых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коммерческие кухни** | **M=среднее количество горячих блюд в день (расчет за месяц)** | **VM – Стандартный расход воды на блюдо дляединицы оборудования** | **F – показать единичного превышения** | **t – количество часов когда в сепаратор поступают стоки** | **Qs – максимальное количество стоков л/сек** |
| Кухня отеля | ………блюд/день | x 100 л = | x 5 | =………………….……..л…..часов x 3600 сек | =…………………..л/сек |
| Ресторан | ………блюд/день | x 50 л = | x 8,9 | =………………….……..л…..часов x 3600 сек | =…………………..л/сек |
| Заводскиестуденческие столовые | ………блюд/день | x 5 л | x 20 | =………………….……..л…..часов x 3600 сек | =…………………..л/сек |
| Больницы | ………блюд/день | x 20 л = | x 13 | =………………….……..л…..часов x 3600 сек | =…………………..л/сек |
| Круглосуточные промышленные кухни | ………блюд/день | x 10 л = | x 22 | =………………….……..л…..часов x 3600 сек | =…………………..л/сек |

Факторы сопротивления:

Fd 1 = плотность до 0,94г/см3

Fd 1,5 = плотность выше 0,94г/см3

## Номинальный размер: NS = Qs x fd x ft xfr

ft 1,0 – температура на вводе до 60°C ft 1,0 – температура на вводе dsit60°C

fr 1,0 – нет чистящих реагентов

fr 1,3 – наличие чистящих реагентов fr 1,5 – или выше в больницах

**Пример расчета жироотделителя** для ресторана с производительностью 300 блюд в день с 12 часовым графиком работы, плотностью жира до 0,94 г/см³, температурой воды свыше 60 град. С° и наличием чистящих средств:

1. Количество приготовляемых за день блюд умножаем на стандартный расход воды и на коэффициент превышения 300 блюд/день х 50л х 8,5=127500л.

2. Полученное значение делим на время поступления стоков, переведенное в секунды, и получаем максимальный расход

3. Умножив максимальный расход на коэффициенты сопротивления получаем номинальный расход

NS = 2,95л/сек х 1 х 1,3 х 1,35л/сек

Делаем вывод: при таких показателях работы ресторана перед выпуском стоков в общую канализационную сеть следует установить жироотделитель

с номинальным расходом не менее 5л/сек.

Данная схема приведена для первичного расчета заказчика, окончательные параметры жироловки устанавливают наши специалисты с учетом всех особенностей конкретных условий работы оборудования.

**Внимание: В таблице представлены типовые жироотделители «МАГНАТ», по желанию Заказчика может быть разработан индивидуальный проект. Размеры готового изделия могут отличаться от представленных в таблице.**