

KLARO GmbH Spitzwegstraße 63 DE-95447 Bayreuth Tel.: +49 921 162 79-330 Fax: +49 921 162 79-300	Objektanschrift:	Bauherr: Name: Straße: PLZ-Ort: Telefon: Fax: E-Mail:
--	------------------	---

Fragen zur Bemessung

① Betriebsart

Verpflegungsstätte	Schlacht-/ Fleischverarbeitungsbetrieb	Öl-/ Fettverarbeitungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Hotelküche	<input type="checkbox"/> Fleischwarenfabrik mit Schlachtung	<input type="checkbox"/> Margarinefabrik
<input type="checkbox"/> Spezialitätenrestaurant	<input type="checkbox"/> Fleischwarenfabrik ohne Schlachtung	<input type="checkbox"/> Speiseölraffinerie
<input type="checkbox"/> Werksküche / Mensa / Kantine	<input type="checkbox"/> Fleischerei mit Schlachtung	<input type="checkbox"/> Ölmühle
<input type="checkbox"/> Krankenhaus-Großküche	<input type="checkbox"/> Fleischerei ohne Schlachtung	<input type="checkbox"/> Fertiggericht-Hersteller
<input type="checkbox"/> Ganztagsgroßküche	<input type="checkbox"/> Supermarkt mit Fleischverarbeitung/-verkauf	<input type="checkbox"/> Fischverwertungsbetrieb
<input type="checkbox"/> Gaststätte	<input type="checkbox"/> Geflügelschlachtere	<input type="checkbox"/> _____

② Spezifische Abwassereigenschaften

Einsatz von Spül- und Reinigungsmitteln <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Temperatur im Zufluss <input type="checkbox"/> Bis 60°C <input type="checkbox"/> Über 60°C	Dichte der Fette <input type="checkbox"/> Schmutzwasser aus Küche, Schlacht, Fleisch/Fisch, Verarbeitungsbetrieb <input type="checkbox"/> Dichte größer 0,94 g/cm ³ <input type="checkbox"/> Dichte bekannt → Tabelle EN 1828-2: _____ g/cm ³
--	---	---

Bitte mindestens einen der nachfolgenden Punkte ausfüllen.

3A Schmutzwasserabfluss

Gemessener maximaler Schmutzwasserabfluss Q_s : _____ l/s

ODER

3B Betriebliche Details

Details für Fleischverarbeitungsbetriebe

Fleischverarbeitungsbetriebe	
<input type="checkbox"/> Klein	Bis 5 Großvieheinheiten*/Woche
<input type="checkbox"/> Mittel	Bis 10 Großvieheinheiten*/Woche
<input type="checkbox"/> Groß	Bis 40 Großvieheinheiten*/Woche

*1 Großvieheinheit = 1 Rind = 2,5 Schweine

Details für Verpflegungsstätten

Anzahl der Essen

_____ pro Tag

Betriebszeit/Tag

_____ Stunden pro Tag

ODER

3C Anschlüsse und genutzte Geräte

Genutzte Geräte mit Auslauf	Auslauf Ø	Anzahl
Kochkessel	25 mm	_____
	50 mm	_____
Kippkessel	70 mm	_____
	100 mm	_____
Spülbecken mit Geruchsverschluss	40 mm	_____
	50 mm	_____
Spülbecken ohne Geruchsverschluss	40 mm	_____
	50 mm	_____

Genutzte Geräte	Anzahl
Geschirrspülmaschine	_____
Bratpfanne	_____
Kippbratpfanne	_____
Dampfstrahlreinigungsgerät	_____
Schälgerät	_____
Gemüsewascheinrichtung	_____

Auslaufventile	Anzahl
DN 15	_____
DN 20	_____
DN 25	_____

④ Abdeckungen

<input type="checkbox"/>	Klasse B (12,5 t) PKW-befahrbar
<input type="checkbox"/>	Klasse D (40 t) LKW-befahrbar

⑤ Zubehör

Probenahmeschacht

<input type="checkbox"/>	Ja
<input type="checkbox"/>	Nein

Warnanlagen

<input type="checkbox"/>	Typ I (Fettschichtdicke)
<input type="checkbox"/>	Typ II (Fettschichtdicke und Überstau)

Datum

Unterschrift