

| | | |
|--|------------------|---|
| 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"/> Geflügelschlachtereier | <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

Klasse B (12,5 t) PKW-befahrbar

Klasse D (40 t) LKW-befahrbar

⑤ Zubehör

Probenahmeschacht

Ja

Nein

Warnanlagen

Typ I (Fettschichtdicke)

Typ II (Fettschichtdicke und Überstau)

Datum

Unterschrift