|  |  |
| --- | --- |
|  | **ООО «Профессиональные Инновационные Системы»**  **тел.: +7 (495) 364-21-82**  **Сайт:** [**profinsys.ru**](https://profinsys.ru/) **E-mail:** [**msk@profinsys.ru**](mailto:info@profinsys.ru) |

**Опросный лист на проектирование и изготовление жироотделителя**

**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ №\_\_\_\_\_\_**

к договору № \_\_\_\_\_\_\_

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

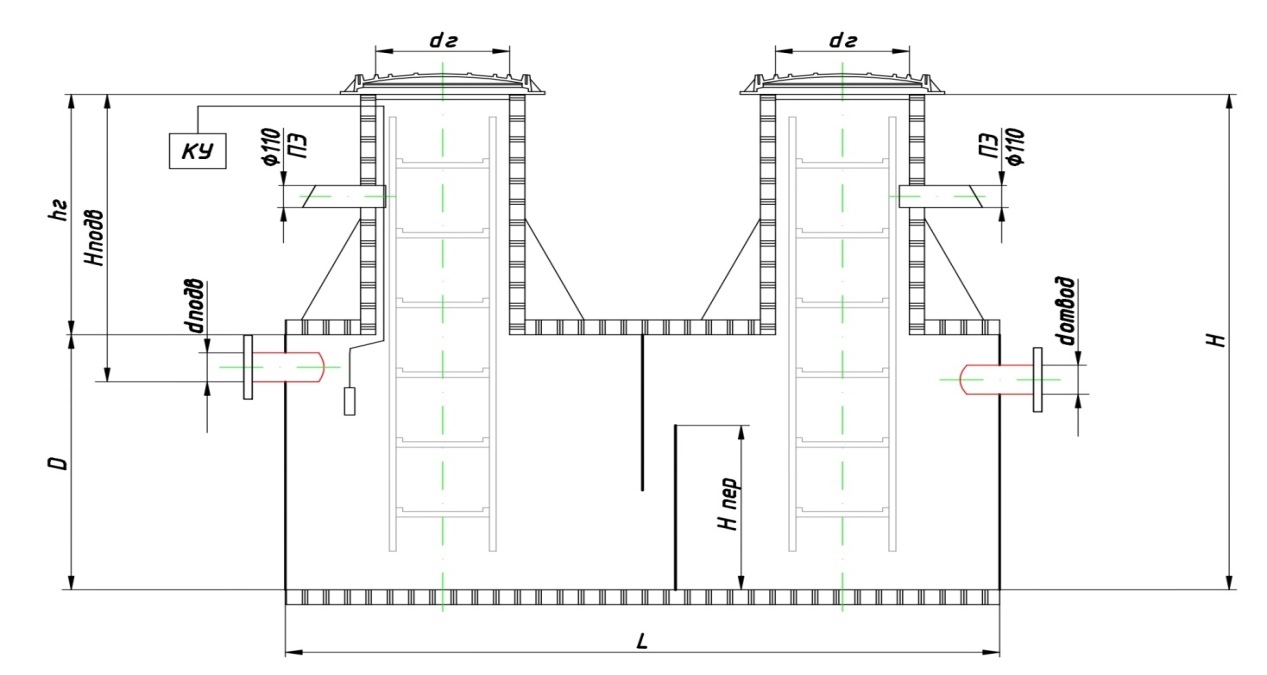
|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Исходные данные** | | | | | | |
| Расход\* | л/с |  | | | | |
| Подводящий трубопровод | | | | | | |
| Количество, шт. | | Диаметр dподв, мм | Материал | | | Глубина заложения, Нподв, м |
|  | |  |  | | |  |
| Исполнение\*\* | | Вертикальное | | | Горизонтальное | |
| Способ крепления | | Анкерными болтами | | | Отсутствует | |
| Расположение | | Зеленая зона | | | Асфальт | |
| Контрольное  устройство | | Да | | | Нет | |
| Доставка | | Доставка | | | 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



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Жироотделитель вертикальный** | | | |
| **Марка** | **Расход,л/с** | **Габаритные размеры DоснхН, мм** | **Внутренний диаметр Dвн, мм** |
| ЖЛВ-2/10 | 2 | 1400х2662 | 1000 |
| ЖЛВ-3/10 | 3 | 1400х2962 | 1000 |
| ЖЛВ-4/14 | 4 | 1800х2562 | 1400 |
| ЖЛВ-5/14 | 5 | 1800х2612 | 1400 |
| ЖЛВ-7/14 | 7 | 1800х2812 | 1400 |
|  | | | |
| **Жироотделитель горизонтальный** | | | |
| **Марка** | **Расход,л/с** | **Габаритные размеры DнхHхL, мм** | **Внутренний диаметр Dвн, мм** |
| ЖЛГ-4/10 | 4 | 1100х1750х3100 | 1000 |
| ЖЛГ-5/10 | 5 | 1100х1750х3200 | 1000 |
| ЖЛГ-7/10 | 7 | 1100х1750х3600 | 1000 |
| ЖЛГ-10/14 | 10 | 1550х2200х3650 | 1400 |
| ЖЛГ-15/14 | 15 | 1550х2200х4950 | 1400 |
| ЖЛГ-20/14 | 20 | 1550х2200х5650 | 1400 |



## 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 |
| Заводские  студенческие 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, по желанию Заказчика может быть разработан индивидуальный проект. Размеры готового изделия могут отличаться от представленных в таблице.**