

ASIO, spol s.r.o.

Kšírova 552/45
619 00 Brno

Tel.: 548 428 103
Email: asio@asio.cz

Volba typu a jmenovité velikosti lapáků tuku AS - FAKU

$$NG = Q_s * ft * fd * fr$$

B. Výpočet na základě typu provozu, ze kterého jsou vody vypouštěny

Kuchyňské provoz

Specifické množství vody použité pro jedno jídlo

Hotelová kuchyně ▼

Počet jídel za den: 350

Průměrná denní provozní doba v hod: 13

$$Q_s = V * F / (t * 3600)$$

Teplota vody na přítoku [st.C] (koeficient ft)

vždy nebo někdy > 60 ▼

Měrná hmotnost tuku/oleje (koeficient fd)

0,94 g/cm3 (kuchyně, jatka, apod.) ▼

Použití čistících a oplachovacích prostředků (koef. fr)

Příležitostně nebo pořád ▼

Velikost NG = 6,3

$$NG = Q_s * ft * fd * fr$$

$$NG = Q_s * 1,3 * 1 * 1,3$$

← Tuto skutečně vypočítanou velikost zaokrouhlete na nejbližší vyšší jmenovitou velikost lapáku dle výrobního programu.

$$Q_s = M * V_m * F / (t * 3600)$$

$$3,74 = 350 * 100 * 5 / 46800$$