

# RASVAPÜÜDURITE NOMINAALJÕUDLUSE MÄÄRAMINE

(vastavalt standardile EN 1825-2)

$$NS = Q_s \times f_t \times f_d \times f_r$$

NS - püüduri nominaaljõudlus

$Q_s$  – reovee maksimaalne vooluhulk l/s (vt. allpool)

$f_t$  – temperatuurikoefitsent:  $f_t = 1$  kui vee temperatuur < 60°C  
 $f_t = 1,3$  kui vee temperatuur > 60°C

$f_d$  – tiheduskoefitsent:  $f_d = 1$  kui rasva-õli tihedus > 0,94 g/cm<sup>3</sup>  
 $f_d = 2$  kui rasva-õli tihedus > 0,94 g/cm<sup>3</sup>

$f_r$  – pesuvahendikoefitsent:  $f_r = 1,3$  kui pesuvahendit kasutatakse  
 $f_r = 1$  kui pesuvahendit ei kasutata

$$Q_s = (V \times F) \div (3600 \times t)$$

V – heitvee kogus ööpäevas (vt. allpool)

F – voolukoefitsent sõltuvalt ettevõtte tüübist (vt. tabel 1)

t – keskmine tööpäeva kestvus tundides

## Heitvee keskmine ööpäevane kogus toidlustusettevõttes (V)

$$V = M \times V_m$$

M – toiduportsionite hulk ööpäevas

$V_m$  – vee kogus ühe toiduportsiooni kohta (vt. tabel 2)

## Heitvee keskmine ööpäevane kogus liha-kalatööstustes ja tapamajades (V)

$$V = M_p \times V_p$$

$M_p$  – liha või kalatoodete kogus (kg) ööpäevas. Kui kaalu määramine ei ole võimalik kasutatakse järgmist meetodit:  $M_p = 1 \text{ GV} \div 100$ , kus 1 GV võrdub ühe lehma või 2,5 seaga

$V_p$  – vee hulk ühe kilogrammi liha või kala töötlemisel (vt. tabel 3)

Tabel 1

Voolukoefitsent (F) sõltuvalt ettevõtte tüübist	
Köögi tüüp	Koefitsent F
Hotell	5
Restoran, baar	8,5
Haigla	13
Tehase, büroohoone söökla	20
Catering, toidu ettevalmistamine	22
Liha- ja kalatööstused, tapamajad:	
väikesed, kuni 5 GV/ööpäevas	30
keskmised, 6-10 GV/ööpäevas	35
suured 11-40 GV/ööpäevas	40

Tabel 2

Heitvee kogus ühe toiduportsiooni kohta ööpäevas ( $V_m$ )	
Köögi tüüp	Vee kogus $V_m$ (l)
Hotell	100
Restoran, baar	50
Haigla	20
Catering, toidu ettevalmistamine	10
Ettevõtte söökla	5

Tabel 3

Vee hulk ühe kg liha-kala töötlemisel ( $V_p$ )	
Tööstuse suurus	$V_p$ (l)
väikesed, kuni 5 GV/nädalas	20
keskmised, 6-10 GV/nädalas	15
suured, 11-40 GV/nädalas	10

## NÄIDISARVUTUS

Köögi tüüp: restorani köök

Tööaeg: 8 tundi

M = 220 (toiduportsionite arv ööpäevas)

F = 8,5 (tabel 1)

$V_m$  = 50 (tabel 2)

$f_t$  = 1 (vee temperatuur alla 60°C)

$f_d$  = 1 (rasva-õli tihedus alla 0,94 g/cm<sup>3</sup>)

$f_r$  = 1,3 (kasutatakse pesuvahendeid)

$$Q_s = (220 \times 50 \times 8,5) : (3600 \times 8) = 3,2 \text{ l/s}$$

$$NS = 3,2 \times 1 \times 1 \times 1,3 = 4,2$$

**Sobiv rasvapüüdur on seega REN 5.**