

Výpočty podle ČSN EN 1825-2 Lapáky tuků

- Výběr jmenovitého rozměru, osazování, obsluha a údržba

Zde se spočítá velikost lapáku NS a odpovídající typ lapáku tuku **OTP** pro různé velikosti provozů**Zadávat a měnit údaje v růžových polích tabulky, součinitelé f jsou zadány dle průměrných podmínek - pro jiné podmínky je můžete změnit****Zadání:** Zde zadejte počet jídel a počet hodin a u jednotlivých kuchyňských provozů se dopočítá NS, velikost kalového prostoru a typ odlučovače OTP

M	počet jídel -průměrný počet porcí za den	M =	80	počet pokrmů za den	Vm	- množství vody v litrech na jeden pokrm (dle tab. A.3 v normě)
t	průměrná denní provozní doba v hodinách	t =	12	hodin denně	F	- součinitel nárazového zatížení dle druhu provozu (tab. A.5)
fd	součinitel hustoty tuků a olejů	fd =	1.0	pro vody z kuchyní a jídelen se obvykle používá souč. hustoty fd = 1,0		
ft	souč. teploty vody na přítoku	ft =	1.0	pro vody s teplotou menší nebo rovnou 60°C je souč. = 1,0 pro vody s teplotou vyšší než 60°C je souč. = 1,3		
fr	souč. vlivu čistících a oplach.prostředků	fr =	1.3	pokud se prostředky nepoužívají nikdy je souč. = 1,0 když příležitostně nebo stále je souč. = 1,3 ve zvláštních případech, např. v nemocnicích je souč. = 1,5 nebo i větší		

Výpočet pro:**Hotel**

M	Vm	F	fd	ft	fr	t	NS	Velikost kalového prostoru v litrech	Lapák tuku	OTP	Velikost kalového prostoru v litrech je 100xNS
80	100		5	1.0	1.0	1.3	12	1.2	200 litrů	OTP- 2	Tento lapák tuku najdeš na:

Restaurace

M	Vm	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
80	50	8.5	1.0	1.0	1.3	12	1	100 litrů	OTP- 1		Tento lapák tuku najdeš na:

www.lapoly.cz**Nemocnice**

- součinitel fr by měl být 1,5 nebo i vyšší !!! - uprav nahoře v růžových polích

M	Vm	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
80	20	13	1.0	1.0	1.3	12	0.6	100 litrů	OTP- 1		Tento lapák tuku najdeš na:

www.lapoly.cz**Velkokuchyně - 24h provoz**

- pozor počet hodin by měl být vždy 24 !!! do růžového políčka napiš t = 24

M	Vm	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
80	10	22	1.0	1.0	1.3	12	0.5	50 litrů	OTP- 0.5		Lapák OTP-0,5 je určen pro nejmenší provoz s n

www.lapoly.cz**Závodní kuchyně, školní kuchyně**

- zde jsou kombinovány Vm a F pro kuchyně a jídelny

M	Vm	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
80	10	20	1.0	1.0	1.3	12	0.5	50 litrů	OTP- 0.5		Lapák OTP-0,5 je určen pro nejmenší provoz s n

www.lapoly.cz**Podnikové jídelny, menzy bez kuchyně, jídelny-výdejny**- provoz jídelen a výdejen www.lapoly.cz

M	V	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
80	5	20	1.0	1.0	1.3	12	0.2	50 litrů	OTP- 0.5		Lapák OTP-0,5 je určen pro nejmenší provoz s n

hotových jídel, bez kuchyně

www.lapoly.cz**Výpočet velikosti lapáku tuku podle ČSN EN 1825-2 čl. 6 - Volba jmenovitého rozměru**Vypočtená hodnota **NS** se zaokrouhlí nahoru na **doporučené** hodnoty 1,2,4,7,10...**Výpočet NS** $NS = Q_s \cdot fd \cdot ft \cdot fr$ **Výpočet Qs** $Q_s = (M \cdot V_m \cdot F) / (3600 \cdot t)$ **Potom NS** $NS = fd \cdot ft \cdot fr \cdot (M \cdot V_m \cdot F) / (3600 \cdot t)$

Kalový prostor v litrech je 100xNS. Pro jatka a obdobné provoz s doporučuje kalový prostor o objemu v litrech nejméně 200xNS, potom se použije větší OTP s odpovídajícím kalovým prostorem

Při sestavování této výpočetní pomůcky pro stanovení velikosti a typu lapáku tuku byly použity vzorce a tabulky hodnot z normy EN 1825-2

Tuto pomůcku pro vás připravil výrobce lapáků tuků:

SEKOPROJEKT Turnov

www.lapoly.cz

Případné připomínky a náměty na: sekoprojekt@sekoprojekt.cz

<< KURZ - on-line - výpočet lapáků tuku >>

Od 10.08.2006 bude na stránkách www.lapaky.cz (www.lapoly.cz, www.odlucovace.cz, www.separators.cz...) až do konce roku 2006 probíhat kurz Výpočty lapáků

Účastníci kurzu mohou pro výuku používat tuto výpočetní pomůcku. **Otázky** budou účastníci kurzu odesílat **na tuto adresu:**

sekanina@centrum.cz

<< klikni

Otázky včetně odpovědí budou postupně zařazovány na poslední list (oranžový) této tabulky s názvem KURZ - on-line - FAQ. Výpočetní tabulka bude

případně i upravována podle připomínek uživatelů kurzu a pravidelně aktualizována na adrese:

www.sekoj

<< klikni

Kurz je zveřejněn též na stavebním info portálu:

www.estav.cz

kde najdete informace o všech stavebních výrobcích