



Informacje uzupełniające dla projektantów biorących udział w konkursie ACO B Like Water

1. Należy zalogować się swoimi prawdziwymi danymi do kalkulatora separatorów tłuszczu ACO na platformie WaterFolder: <https://app.waterfolder.com/pl/app/separatory-tluszczu/dane-inwestycji>
2. Następnie należy wypełnić dane inwestycji jak poniżej:
 - Nazwa inwestycji: ACO WaterFolder Day 2024
 - Miejsce Inwestycji: Amber Expo
 - Ulica i numer: Żaglowa 11
 - Kod pocztowy: 80-560
 - Miasto: Gdańsk, Polska
 - Etap inwestycji: koncepcja
3. Zadanie polega na zwymiarowaniu separatora tłuszczu dysponując poniższymi informacjami:
 - Projektowany jest lokal gastronomiczny w podpiwniczeniu (-1) pod kamienicą na starówce jednego z dużych polskich miast.
 - Dziennie planowane jest wydawanie między 450 a 550 posiłków w okresie największego ruchu.
 - Obiekt otwarty będzie od południa do północy, jednak obsługa będzie przychodziła godzinę przed otwarciem oraz wychodziła godzinę po zamknięciu, aby odpowiednio zrobić rozruch kuchni, a po pracy ją posprzątać.
 - Parametry ścieku są całkowicie standardowe, nie jest to kuchnia przemysłowa, gdzie mają miejsce zrzuty z kotłów, albo stosowane są agresywne detergenty.
 - Budynek otoczony jest brukiem pod opieką konserwatora zabytków, a sam rejon znany jest z licznych znalezisk archeologicznych przy okazji praktycznie każdej roboty ziemnej.
 - Pod lokalem znajduje się dawna przestrzeń magazynowa (wentylowana), którą można wykorzystać, jednak trudnością jest kanalizacja grawitacyjna posadowiona na rzędnej wypadającej zaraz pod stropem tegoż pomieszczenia.

- Posadzka znajduje się około 7 metrów pod poziomem terenu, a dojazd do miejsca odbioru nieczystości możliwy będzie tylko małym wozem asenizacyjnym, który będzie miał ograniczone możliwości samodzielnego podciągnięcia ścieku z separatora.
- W razie wykorzystania pomieszczenie będzie przeznaczone wyłącznie pod separator, więc jest wygodnie – kierunek zabudowy nie ma znaczenia.

Prawidłowy dobór:

Wybór parametrów



Wypożyczenie
kuchni

Obliczenia na sprzęt kuchenny i zawory wylotowe



Ilość
posiłków

Obliczanie liczby posiłków w kuchniach komercyjnych



Przetwórstwo
mięsne

Kalkulacja dla zakładów przetwórstwa mięsnego

Rodzaj kuchni *
Restauracja

Średnia liczba posiłków [szt.] *
500

Liczba godzin pracy w ciągu dnia [h] *
14

Czynniki utrudniające

Gęstość *
Do 0,94 g/cm³ (przypadek normalny)

Temperatura na wlocie *
Do 60°C (przypadek normalny)

Detergenty *
Używane

Zabudowa

Pozdrowienie *
Wolnostojący

Strona zabudowy *
Prawa

☒ Separator z pompownią

☒ Pompa opróżniająca ?

Separator tłuszczu ACO LIPUSMART-P-OAP 5.5

Cechy produktu		Czynniki utrudniające	
Numer katalogowy	3555.86.42	Gęstość	Do 0,94 g/cm ³ (przypadek normalny)
Posadowienie	Wolnostojący	Temperatura na wlocie	Do 60°C (przypadek normalny)
Strona zabudowy	Prawa	Detergenty	Używane
Automatyczne mycie	Tak	Przepływy	
Pompa opróżniająca	Tak		
Separator z pompownią	Tak	Przepływ obliczeniowy niezaokrąglony	5.486 l/s
		Przepływ obliczeniowy zaokrąglony (nominalny)	5.5 l/s

LUB

Separator tłuszczu ACO LIPUSMART-P-OAP 5.5

Cechy produktu		Czynniki utrudniające	
Numer katalogowy	3555.86.32	Gęstość	Do 0,94 g/cm ³ (przypadek normalny)
Posadowienie	Wolnostojący	Temperatura na wlocie	Do 60°C (przypadek normalny)
Strona zabudowy	Lewa	Detergenty	Używane
Automatyczne mycie	Tak	Przepływy	
Pompa opróżniająca	Tak		
Separator z pompownią	Tak	Przepływ obliczeniowy niezaokrąglony	5.486 l/s
		Przepływ obliczeniowy zaokrąglony (nominalny)	5.5 l/s

Powodzenia 😊