

Wasser- und Abwasserverband Wesermünde-Nord



-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Am Wasserwerk 2, 27607 Geestland

Telefon: 04742/92 88 80

Internet: www.wasser-wem-nord.de

E-Mail: verwaltung@wasser-wem-nord.de

Bemessungsbogen

(Für Stärkeabscheider kann abweichend eine Bemessung vom Fachplaner eingereicht werden!)

Der WAV fordert die Bemessung der Abscheideranlage nach dem größeren ermittelten Schmutzwasserabfluss max. Q_s!
(Berechnung Schmutzwasserabfluss Q_s nach DIN EN 1825-Teil 2, Anhang A.1 und A.2)

(Die Bemessung sollte durch einen entsprechend sachkundigen Planer ausgeführt werden)

1. Berechnung des maximalen Schmutzwasserabflusses max. Q_s

1.1. Berechnung Q_{s1} auf Grundlage der (...) entwässernden Einrichtungen/Auslaufventile:

$Q_s = \sum_{i=1}^m n \times q_j \times Z_j(n)$	<p>Q_s: Schmutzwasserabfluss in Liter pro Sekunde (l/s) j: einheitenloser Parameter m: Ordnungsnummer des Einrichtungsgegenstandes n: Anzahl der Einrichtungsgegenstände gleichen Typs q_j: max. Schmutzwasserabfluss des Einrichtungsgegenstandes (in l/s) Z_j(n): Faktor der Gleichzeitigkeit (Tabelle A.1)</p>
---	--

Auszug DIN EN 1825-2 (Anhang A.1)	Ordnungsnummer m	Anzahl Einrichtungsgegenstände n	Max. Abfluss des Einrichtungsgegenstandes q _j in l/s	Faktor der Gleichzeitigkeit Z _j (n)	Produkt aus n × q _j × Z _j (n) = Q _s																																																																																																																																																																																																			
Table A.1 — Werte für q_i und Z_i(n) von typischen Einrichtungsgegenständen																																																																																																																																																																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Kücheneinrichtungsgegenstand</th> <th rowspan="2">m</th> <th rowspan="2">q_i l/s</th> <th colspan="6">Z_i (n)</th> </tr> <tr> <th>n = 0</th> <th>n = 1</th> <th>n = 2</th> <th>n = 3</th> <th>n = 4</th> <th>n ≥ 5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kochkessel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> Auslauf ∅ 25 mm</td> <td>1</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td> Auslauf ∅ 50 mm</td> <td>2</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kippkessel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> Auslauf ∅ 70 mm</td> <td>3</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td> Auslauf ∅ 100 mm</td> <td>4</td> <td>3,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spülbecken mit Geruchverschluss</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> ∅ 40 mm</td> <td>5</td> <td>0,8</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td> ∅ 50 mm</td> <td>6</td> <td>1,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spülbecken ohne Geruchverschluss</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> ∅ 40 mm</td> <td>7</td> <td>2,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td> ∅ 50 mm</td> <td>8</td> <td>4,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Geschirrspülmaschine</td> <td>9</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,60</td> <td>0,45</td> <td>0,40</td> <td>0,34</td> <td>0,30</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kippbratpfanne</td> <td>10</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bratpfanne</td> <td>11</td> <td>0,1</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät</td> <td>12</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schälgerät</td> <td>13</td> <td>1,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gemüsewascheinrichtung</td> <td>14</td> <td>2,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Kücheneinrichtungsgegenstand	m	q _i l/s	Z _i (n)						n = 0	n = 1	n = 2	n = 3	n = 4	n ≥ 5	Kochkessel										Auslauf ∅ 25 mm	1	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Auslauf ∅ 50 mm	2	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Kippkessel										Auslauf ∅ 70 mm	3	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Auslauf ∅ 100 mm	4	3,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Spülbecken mit Geruchverschluss										∅ 40 mm	5	0,8	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		∅ 50 mm	6	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Spülbecken ohne Geruchverschluss										∅ 40 mm	7	2,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		∅ 50 mm	8	4,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Geschirrspülmaschine	9	2,0	0	0,60	0,45	0,40	0,34	0,30		Kippbratpfanne	10	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Bratpfanne	11	0,1	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	12	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Schälgerät	13	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		Gemüsewascheinrichtung	14	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20						
Kücheneinrichtungsgegenstand				m	q _i l/s	Z _i (n)																																																																																																																																																																																																		
	n = 0	n = 1	n = 2			n = 3	n = 4	n ≥ 5																																																																																																																																																																																																
Kochkessel																																																																																																																																																																																																								
Auslauf ∅ 25 mm	1	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Auslauf ∅ 50 mm	2	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Kippkessel																																																																																																																																																																																																								
Auslauf ∅ 70 mm	3	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Auslauf ∅ 100 mm	4	3,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Spülbecken mit Geruchverschluss																																																																																																																																																																																																								
∅ 40 mm	5	0,8	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
∅ 50 mm	6	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Spülbecken ohne Geruchverschluss																																																																																																																																																																																																								
∅ 40 mm	7	2,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
∅ 50 mm	8	4,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Geschirrspülmaschine	9	2,0	0	0,60	0,45	0,40	0,34	0,30																																																																																																																																																																																																
Kippbratpfanne	10	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Bratpfanne	11	0,1	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	12	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Schälgerät	13	1,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Gemüsewascheinrichtung	14	2,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
<p>Wenn zwei oder mehrere Auslaufventile nur für Reinigungszwecke vorgesehen und an keinen Einrichtungsgegenstand angeschlossen sind, dann sind für die Ventile die in Tabelle A.2 angegebenen Werte (...) einzusetzen.</p>																																																																																																																																																																																																								
Table A.2 — Werte für q_i und Z_i(n) von Auslaufventilen																																																																																																																																																																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Größe des Auslaufventils</th> <th rowspan="2">m</th> <th rowspan="2">q_i l/s</th> <th colspan="6">Z_i (n)</th> </tr> <tr> <th>n = 0</th> <th>n = 1</th> <th>n = 2</th> <th>n = 3</th> <th>n = 4</th> <th>n ≥ 5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DN 15</td> <td>15</td> <td>0,5</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DN 20</td> <td>16</td> <td>1,0</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DN 25</td> <td>17</td> <td>1,7</td> <td>0</td> <td>0,45</td> <td>0,31</td> <td>0,25</td> <td>0,21</td> <td>0,20</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Größe des Auslaufventils	m	q _i l/s	Z _i (n)						n = 0	n = 1	n = 2	n = 3	n = 4	n ≥ 5	DN 15	15	0,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		DN 20	16	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20		DN 25	17	1,7	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																												
Größe des Auslaufventils				m	q _i l/s	Z _i (n)																																																																																																																																																																																																		
	n = 0	n = 1	n = 2			n = 3	n = 4	n ≥ 5																																																																																																																																																																																																
DN 15	15	0,5	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
DN 20	16	1,0	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
DN 25	17	1,7	0	0,45	0,31	0,25	0,21	0,20																																																																																																																																																																																																
Summe ∑ aus allen Produkten = Q _{s1} =					in l/s																																																																																																																																																																																																			

Hier anzufügen sind: ein beschrifteter Lageplan (oder eine Skizze) der Küche nebst Einrichtungsgegenständen und 2-3 Fotos des Raumes. (Fotos nur bei Bestandsküchen)

Wasser- und Abwasserverband Wesermünde-Nord



-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Am Wasserwerk 2, 27607 Geestland

Telefon: 04742/92 88 80

Internet: www.wasser-wem-nord.de

E-Mail: verwaltung@wasser-wem-nord.de

1.2. Berechnung Q_{s2} auf Grundlage der Art des (...) entwässernden Betriebes:

$Q_s = \frac{V \times F}{t \times 3600}$	<p>Q_s : Schmutzwasserabfluss in Liter pro Sekunde (l/s)</p> <p>V: durchschnittliches tägliches Schmutzwasservolumen in Liter (l) (Berechnung nach Gewerblicher Küchenbetrieb oder Fleischverarbeitungsbetrieb)</p> <p>F : Stoßbelastungsfaktor (ohne Einheit) (siehe Tabelle A.5 DIN EN 1825-2)</p> <p>t : tägliche Betriebszeit in Stunden (h)</p>
--	---

Gewerblicher Küchenbetrieb	<p>Berechnung \emptyset tägl. Schmutzwasservolumen V:</p> $V = M \times V_M$ <p>M : Anzahl tägl. produzierten warmen Essensportionen V_M : betriebsspezifische Wassermenge je warmer Essensportion (nach Tabelle A.3 DIN 1825-2) in Liter</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabelle A.3 — Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Art des Küchenbetriebes</th> <th style="width: 30%;">Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion V_M l</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Hotelküche</td><td style="text-align: center;">100</td></tr> <tr><td>Spezialitätenrestaurant</td><td style="text-align: center;">50</td></tr> <tr><td>Krankenhaus</td><td style="text-align: center;">20</td></tr> <tr><td>Großküche (24 h-Betrieb)</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> <tr><td>Werksküche/Mensa</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> </tbody> </table>	Art des Küchenbetriebes	Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion V_M l	Hotelküche	100	Spezialitätenrestaurant	50	Krankenhaus	20	Großküche (24 h-Betrieb)	10	Werksküche/Mensa	5	<p>$M =$ _____ (Angabe vom Betreiber)</p> <p>$V_M =$ _____ (aus Tabelle A.3)</p> <p>$V =$ _____ x _____ = _____ <small style="display: inline-block; width: 100px; text-align: center;">(M) (V_M) (Liter)</small></p>
Art des Küchenbetriebes	Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion V_M l													
Hotelküche	100													
Spezialitätenrestaurant	50													
Krankenhaus	20													
Großküche (24 h-Betrieb)	10													
Werksküche/Mensa	5													
Fleischverarbeitungsbetrieb	<p>Berechnung \emptyset tägl. Schmutzwasservolumen V:</p> $V = M_P \times V_P$ <p>M_P : tägl. Wurstwarenproduktion in kg V_P : betriebsspezifische Wasservolumen je kg Wurstwarenproduktion (nach Tabelle A.4 DIN 1825-2) in Liter</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabelle A.4 — Wasservolumen je Kilogramm Wurstwarenproduktion</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Größe des fleischverarbeitenden Betriebes oder Fleischers</th> <th style="width: 30%;">Betriebsspezifisches Wasservolumen je Kilogramm Wurstwarenproduktion V_P l</th> <th style="width: 40%;">Tägliche Wurstwarenproduktion M_P kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klein, bis zu 5 GV ¹⁾/Woche</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Wenn keine Angaben vorliegen, kann M_P mit 100 kg/GV¹⁾ angenommen werden</td> </tr> <tr> <td>Mittel, bis zu 10 GV ¹⁾/Woche</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td>Groß, bis zu 40 GV ¹⁾/Woche</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">¹⁾ 1 GV = 1 Rind oder 2,5 Schweine</p>	Größe des fleischverarbeitenden Betriebes oder Fleischers	Betriebsspezifisches Wasservolumen je Kilogramm Wurstwarenproduktion V_P l	Tägliche Wurstwarenproduktion M_P kg	Klein, bis zu 5 GV ¹⁾ /Woche	20	Wenn keine Angaben vorliegen, kann M_P mit 100 kg/GV ¹⁾ angenommen werden	Mittel, bis zu 10 GV ¹⁾ /Woche	15	Groß, bis zu 40 GV ¹⁾ /Woche	10	<p>$M_P =$ _____ (Angabe vom Betreiber)</p> <p>$V_P =$ _____ (aus Tabelle A.4)</p> <p>$V =$ _____ x _____ = _____ <small style="display: inline-block; width: 100px; text-align: center;">(M_P) (V_P) (Liter)</small></p>		
Größe des fleischverarbeitenden Betriebes oder Fleischers	Betriebsspezifisches Wasservolumen je Kilogramm Wurstwarenproduktion V_P l	Tägliche Wurstwarenproduktion M_P kg												
Klein, bis zu 5 GV ¹⁾ /Woche	20	Wenn keine Angaben vorliegen, kann M_P mit 100 kg/GV ¹⁾ angenommen werden												
Mittel, bis zu 10 GV ¹⁾ /Woche	15													
Groß, bis zu 40 GV ¹⁾ /Woche	10													
	<p>Zusätzliche tägliche Schmutzwasservolumina aus z.B. Partyservice, Imbiss, o.ä. ... (...) sind dem \emptyset tägl. Schmutzwasservolumen hinzuzufügen!</p>	<p>$V_{\text{zusätzl.}} :$ _____</p> <p>Berechnung beifügen / Ermittlungsverfahren darlegen!</p>												
		<p>$V_{\text{gesamt}} =$ _____</p>												

Wasser- und Abwasserverband Wesermünde-Nord

-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Am Wasserwerk 2, 27607 Geestland

Telefon: 04742/92 88 80

Internet: www.wasser-wem-nord.de

E-Mail: verwaltung@wasser-wem-nord.de



Ermittlung Stoßbelastungsfaktor F
(aus Tabelle A.5 entnehmen)

Tabelle A.5 — Stoßbelastungsfaktor F

Betrieb	Stoßbelastungsfaktor F
Gewerbliche Küchenbetriebe	
Hotelküche	5,0
Spezialitätenrestaurant	8,5
Krankenhaus	13,0
Werkküche/Mensa	20,0
Großküche (24 h-Betrieb)	22,0
Fleischverarbeitender Betrieb oder Fleischer	
Klein, bis zu 5 GV ¹⁾ /Woche	30,0
Mittel, bis zu 10 GV ¹⁾ /Woche	35,0
Groß, bis zu 40 GV ¹⁾ /Woche	40,0

¹⁾ 1 GV = 1 Rind oder 2,5 Schweine

Bei handwerklichen Fleischverarbeitungsbetrieben wird eine tägliche Wurstwarenproduktion von etwa $M_p = 100$ kg/GV angenommen. Zusätzliche tägliche Schmutzwasservolumina, z. B. aus Partyservice oder Imbiss, sind der Ermittlung der durchschnittlichen Schmutzwassermenge V hinzuzurechnen.

F =

$$Q_{s2} = \frac{V \times F}{t \times 3600} = \frac{\text{ } \times \text{ }}{\text{ } \times 3600} = \text{ } \text{ Liter}$$

Max. $Q_s =$

**Wasser- und Abwasserverband
Wesermünde-Nord**

-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Am Wasserwerk 2, 27607 Geestland

Telefon: 04742/92 88 80

Internet: www.wasser-wem-nord.de

E-Mail: verwaltung@wasser-wem-nord.de



2. Wahl der Nenngröße „NS“ und Bestimmung des Schlammfangvolumens „V“

2.1. Wahl der Nenngröße NS

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

Q_s	Maximaler Schmutzwasserabfluss, max. $Q_{s,r}$ in l/s (Messung oder Berechnung von Seite 1-3)	$\max. Q_s =$	
f_t	Erschwernisfaktor in Abhängigkeit der Temperatur am Zufluss $f_t = 1,0$ bei Einlauftemperaturen am Zulauf des Abscheiders $\leq 60^\circ\text{C}$ $f_t = 1,3$ bei Einlauftemperaturen am Zulauf gelegentlich oder ständig $\geq 60^\circ\text{C}$	$f_t =$	
f_d	Dichtefaktor für maßgebende Fette/Öle $f_d = 1,0$ bei Schmutzwasser aus Küchen, Schlacht- u. Fleischverarbeitungsbetrieben $f_d = 1,5$ für Dichten von Fetten und Ölen $> 0,94 \text{ g/cm}^3$ (z.B. Anisöl, Holzöl, Palmkernöl, <u>Pflanzliches Öl</u> , Rizinusöl, ...) (Dichten von Fetten/Ölen gemäß Anhang B, DIN EN 1825-2)	$f_d =$	
f_r	Erschwernisfaktor für den Einfluss von Spül- und Reinigungsmitteln $f_r = 1,0$ wenn gar <u>keine</u> Spül- und Reinigungsmittel eingesetzt werden $f_r = 1,3$ wenn gelegentlich oder ständig Spül- u. Reinigungsmittel verwendet werden $f_r = \geq 1,5$ bei Sonderfällen, z.B. Krankenhäuser	$f_r =$	

NS= max. Q_s x f_t x f_d x f_r = x x =

Der ermittelte **NS-Wert** wird **aufgerundet auf die nächstmögliche Abscheidergröße** gemäß DIN EN 1825-1, **wählbare Nenngrößen: 1; 2; 4; 7; 10; 15; 20; 25**

Mehrere Abscheider der gleichen Größe können parallelgeschaltet werden.

NS gewählt:

2.2. Bestimmung Schlammfangvolumen V

Im Normalfall: $V \text{ min.} = 100 \times NS = 100 \times$ $=$ Liter

Für Schlachthöfe und ähnl. Betriebe $V \text{ min.} = 200 \times NS = 200 \times$ $=$ Liter

Gewähltes Schlammfangvolumen V:

**Wasser- und Abwasserverband
Wesermünde-Nord**

-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Am Wasserwerk 2, 27607 Geestland

Telefon: 04742/92 88 80

Internet: www.wasser-wem-nord.de

E-Mail: verwaltung@wasser-wem-nord.de



3. Vom Planer ausgewählter Abscheider:

Hersteller: _____ Model/Typ/Variante: _____

DIBt Zulassungs-Nummer: _____ (DIBt Zulassung in Kopie anfügen)

WICHTIGER HINWEIS:

Sogenannte „Unter-Tisch-Geräte“ sind i. d. R. nach der DIBt Zulassung nur für „fahrbare Küchen“ (Imbisswagen, o.ä.) zugelassen.

Das bedeutet der WAV akzeptiert für ortsfeste Betriebe keine „Unter-Tisch-Geräte“!

4. Ausführung und Ausstattung der Abscheideranlage

(Zutreffendes bitte ankreuzen/eintragen)

<input type="checkbox"/> Im Raum freistehend, mit Probenahmeeinrichtung	<input type="checkbox"/> Erdeinbau mit Probenahmeschacht
<input type="checkbox"/> mit Hebeanlage	<input type="checkbox"/> ohne Hebeanlage
(die Rückstauenebene im Verbandsgebiet ist Oberkante Straße. Abscheider deren Ruhewasserspiegel unterhalb der Rückstauenebene liegt, müssen mit einer Hebeanlage gegen Fäkalien-Rückstau aus dem öffentlichen Kanal geschützt werden! Siehe DIN EN 1825-2 Abs.7.3. Eine Nichtbeachtung geht zu Lasten des Betreibers)	
Schachtmaterial: Edelstahl / Beton / Kunststoff	
Schachtabdeckung nach DIN EN 124, ohne Lüftungsöffnung	Klasse B 125 <input type="checkbox"/> Klasse D 400 <input type="checkbox"/>
Rohrsystem z.B. KG, PP,...	

Hier anzufügen ist: ein Lageplan, auf dem die Lage der Küche sowie der Abscheideranlage und evtl. zugehöriger Einbauten (Probenahme, Hebeanlage, Stromversorgung, etc.), auf dem Grundstück erkennbar dargestellt sind.

(Sollten keine Bauzeichnungen vorliegen, weil z.B. ein Bestandsgebäude mit einem Abscheider ergänzt wird, können Sie / Ihr Planer einen Lageplan über unsere Planauskunft erhalten, unter www.wasser-wem-nord.de/planauskunft. Bitte notieren Sie unter „weitere Anmerkungen“, dass Sie den Lageplan für einen Abscheider-Antrag benötigen)

(Nur vom Wasser- und Abwasserverband auszufüllen)

Genehmigt:

NICHT Genehmigt:

Festgesetztes Entleerungsintervall: _____

Gemäß Abwasserbeseitigungssatzung vom 31.12.2003

Wasser- und Abwasserverband Wesermünde-Nord
Geestland-Holßel

(Datum, Unterschrift, Stempel)

(Ort/Datum)

(Unterschrift Antragssteller/Grundstückseigentümer)

(Unterschrift Planer)