

**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

<b>M</b>	<b>počet jídel</b> -průměrný počet porcí za den	M =	<b>2000</b>	<b>počet pokrmů za den</b>	<b>Vm</b>	- množství vody v litrech na jeden pokrm (dle tab. A.3 v normě)
<b>t</b>	průměrná denní provozní doba v hodinách	t =	<b>10</b>	<b>hodin denně</b>	<b>F</b>	- součinitel nárazového zatížení dle druhu provozu (tab. A.5 )
<b>fd</b>	součinitel hustoty tuků a olejů	fd =	<b>1,0</b>	pro vody z kuchyní a jídelen se obvykle používá souč. hustoty fd = 1,0		
<b>ft</b>	souč. teploty vody na přítoku	ft =	<b>1,3</b>	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		
<b>fr</b>	souč. vlivu čistících a oplach.prostředků	fr =	<b>1,3</b>	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
2000	100		5	1,0	1,3	1,3	10	<b>46,9</b> ##### litrů	<b>OTP- X</b>		NS je větší než 30, může se použít sestava více o

**Restaurace**

M	Vm	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
2000	50		8,5	1,0	1,3	1,3	10	<b>39,9</b> ##### litrů	<b>OTP- X</b>		NS je větší než 30, může se použít sestava více o

**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	
2000	20		13	1,0	1,3	1,3	10	<b>24,4</b> 3000 litrů	<b>OTP- 30</b>		Osadí se paralelně 3 ks OTP-10, viz.:

**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	
2000	10		22	1,0	1,3	1,3	10	<b>20,7</b> 3000 litrů	<b>OTP- 30</b>		Osadí se paralelně 3 ks OTP-10, viz.:

**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	
2000	10		20	1,0	1,3	1,3	10	<b>18,8</b> 2000 litrů	<b>OTP- 20</b>		Osadí se paralelně 2 ks OTP-10, viz.:

**Podnikové jídelny, menzy bez kuchyně, jídelny-výdejny**- provozu jídelen a výdejen [www.lapoly.cz](http://www.lapoly.cz)

M	V	F	fd	ft	fr	t	NS	Kalový prostor v litrech	Lapák tuku	typ	
2000	5		20	1,0	1,3	1,3	10	<b>9,4</b> 1000 litrů	<b>OTP- 10</b>		Tento lapák tuku najdeš na:

[www.lapoly.cz](http://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 = Qs. fd.ft.fr.**Výpočet Qs**

Qs = (M.Vm.F)/(3600.t)

**Potom NS** NS = fd.ft.fr.(M.Vm.F)/(3600.t)

Kalový prostor v litrech je 100xNS. Pro jatka a obdobné provozu se 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](http://www.lapoly.cz)

Případné připomínky a náměty na: [sekoprojekt@sekoprojekt.cz](mailto:sekoprojekt@sekoprojekt.cz)

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

Od 10.08.2006 bude na stránkách [www.lapaky.cz](http://www.lapaky.cz) ([www.lapoly.cz](http://www.lapoly.cz), [www.odlucovace.cz](http://www.odlucovace.cz), [www.separators.cz](http://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](mailto: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](http://www.sekoj) << klikni

**Kurz je zveřejněn též na stavebním info portálu:**

[www.estav.cz](http://www.estav.cz)

kde najdete informace o všech stavebních výrobcích