Presse-Info

23.09.2025

In fünf Schritten: Die Planung von Fettabscheidern

Die wichtigsten Aspekte zur Anwendung, Größenauslegung und Installation von Fettabscheidern

Fetthaltiges Abwasser aus gewerblichen Küchen kann die öffentliche Kanalisation erheblich belasten, weshalb Kommunen den Einsatz von Fettabscheidern vorschreiben. Die Planung, Größenauslegung und Installation von Fettabscheidern erfordert detailliertes Fachwissen, um die Effizienz und die Einhaltung geltender Vorschriften sicherzustellen. In fünf Schritten werden die zentralen Aspekte der Anwendung, die normgerechte Dimensionierung nach DIN EN 1825 sowie die wichtigsten Anforderungen an Aufstellungs- und Entsorgungsbedingungen erläutert. Dabei werden typische Herausforderungen beleuchtet, wie die Berücksichtigung örtlicher Vorschriften, die Auslegung basierend auf Kücheneinrichtungen oder Betriebsparametern und die Sicherstellung eines reibungslosen Betriebs durch geeignete Wartungsmaßnahmen.

1. Anwendungsfälle und Planungsgrundlagen von Fettabscheidern

In gewerblichen Küchen, wie in Restaurants, Kantinen oder auch öffentlichen Einrichtungen wie Krankenhäusern und Universitäten, entsteht regelmäßig Abwasser, das Fette und Öle enthält. Wenn dieses Abwasser nicht zuvor in einem Fettabscheider vorgereinigt wird, kann dies zu Ablagerungen und Verstopfungen in der öffentlichen Kanalisation führen.
Um solche Probleme zu vermeiden, schreiben Städte und Kommunen in ihren Abwassersatzungen vor, dass fetthaltiges Abwasser aus gewerblichen Küchen durch spezielle Behandlungsanlagen, wie Fettabscheider, vorgereinigt werden muss, bevor es in die Kanalisation eingeleitet wird. Küchenbetrieb in folgenden Einrichtungen sind in der Regel betroffen:

- Restaurants/Hotels
- Behörden
- Geschäftsbetrieben (Werkskantinen)
- Einkaufszentren
- Bildungseinrichtungen (KITAs, Schulen, Universitäten)
- Pflegeeinrichtungen (Krankenhäuser, REHA-Zentren, Seniorenheime)

Diese Vorreinigung wird in der Regel mit Fettabscheidern vorgenommen. Im Zweifelsfall wird dringend empfohlen, die Pflicht zum Einbau bzw. die Verwendbarkeit bei der zuständigen kommunalen Einrichtung zu erfragen. Die Planungsgrundlage für Fettabscheider ist DIN EN 1825.

Fettabscheider sind genormte Produkte. Entscheidet sich ein Industriebetrieb für die Produktion von Fettabscheidern, so sind diese zwingend nach DIN EN 1825 zu fertigen und zu prüfen.

Ansprechpartnerin für die Presse

Carola Sailer
DRWA Media
Erbprinzenstraße 11
79098 Freiburg
Telefon 0761 156207-10
presse@drwa.de
drwa-media.de/aco-haustechnik

Ansprechpartner im Unternehmen

Thorsten Christian
ACO Passavant GmbH
Im Gewerbepark 11c
36466 Dermbach
Telefon 036965 819-337
thorsten.christian@aco.com
www.aco-haustechnik.de
RSS Newsfeed
LinkedIn
Xing
Facebook
Instagram

Herstellerseitig werden dazu Leistungserklärungen (englisch: „DoP“ = „Declaration of Performance“) vorgehalten. Planer und Genehmigungsbehörden können diese Erklärungen vorab bei den Herstellern anfordern, um sicherzustellen, dass der hergestellte Fettabscheider die bautechnischen Bestimmungen aus DIN EN 1825 erfüllt.

Es sei angemerkt, dass sich gemäß der Europäischen Bauproduktenverordnung die Pflicht zur Bereitstellung von Leistungserklärungen nicht auf Sonderanfertigungen bezieht. Dies wären beispielsweise Fettabscheider, die aufgrund beengter Aufstellmöglichkeiten mit anderen Abmessungen wie standardisierte Produkte gefertigt werden.

DIN EN 1825 gliedert sich in zwei Teile: Teil 1 (=DIN EN 1825-1) definiert die Produkt- und Prüfanforderungen. Dieser Teil der Norm ist für die Hersteller maßgeblich. Teil 2 (=DIN EN 1825-2) regelt die Auslegung, Installation und Wartung des Fettabscheiders, daher ist DIN EN 1825-2 maßgeblich für die Planung des Fettabscheiders und somit die Arbeitsgrundlage für Planer und Verarbeiter.

Soll aufgrund kommunaler Anforderungen ein Fettabscheider nach DIN EN 1825-1 zum Einsatz kommen, so ist dieser Fettabscheider gemäß DIN EN 1825-2 zu planen und zu installieren.

2. Die Größenauslegung von Fettabscheidern

In DIN EN 1825-2 befinden sich zwei Auslegungsmöglichkeiten für Fettabscheider in gewerblichen Küchen: Entweder nach Mahlzeiten, Betriebsstunden und Küchencharakter oder anhand der Kücheneinrichtungsgegenstände (siehe Abb. 3).

Grundsätzlich kann die Größenauslegung des Fettabscheiders nach einer dieser beiden Methoden vorgenommen werden. Es ist jedoch in den letzten Jahren der Trend erkennbar, dass kommunale Entscheidungsträger die Auslegung des Fettabscheiders nach Kücheneinrichtungsgegenständen verlangen. Es wird daher empfohlen, vor der Größenauslegung etwaige lokale Regelungen bei den zuständigen kommunalen Behörden (z.B. Wasserbetrieben) zu erfragen.
Sollte die Größenbestimmung nach beiden Auslegungsmethoden erlaubt sein, so wird empfohlen, beide Auslegungen durchzuführen und anschließend die Berechnung zu wählen, welche die höhere Nenngröße (NS) als Ergebnis aufweist.

2.1 Auslegung nach Mahlzeiten, Betriebsstunden und Küchencharakter

Für die Berechnung nach dieser Methode müssen planungsseitig folgende Daten erhoben werden:

- Anzahl der Essensportionen: Wie viele Essensportionen werden täglich durchschnittlich produziert?
- Betriebsstunden der Küche: Während wie vieler Betriebsstunden wird fetthaltiges Abwasser produziert?
- Charakter der Küche: Um welchen Küchentyp handelt es sich? (Hotel, Restaurant, Krankenhaus, etc.)

Es ist darauf zu achten, dass die Betriebsstunden der Küche, in denen tatsächlich fetthaltiges Abwasser generiert wird, genau erfasst werden. Wird eine zu hohe Stundenzahl angesetzt, so verringert sich die Nenngröße des Fettabscheiders. Als Folge wird die Verweilzeit des Abwassers im Fettabscheider zu gering ausfallen, was zu einer geringeren Wirksamkeit des Fettabscheiders führt.

2.2 Auslegung nach Kücheneinrichtungsgegenständen

Bei dieser Methode werden alle Kücheneinrichtungsgegenstände, die Abwasser erzeugen und über Rohrleitungen bzw. Bodenabläufe mit dem Fettabscheider verbunden sind, als Berechnungsgrundlage herangezogen. Bodenabläufe oder Küchenrinnen sind keine Kücheneinrichtungsgegenstände; sie leiten lediglich Abwasser ab, das an anderer Stelle durch Einrichtungsgegenstände erzeugt wird. Aus diesem Grund sieht DIN EN 1825-2 keine Möglichkeit vor, Abläufe und Rinnen in die Größenberechnung miteinfließen zu lassen. Abwasser von Kartoffelschälmaschinen darf nicht über Fettabscheider nach DIN EN 1825-1 geleitet werden. Das Abwasser von Kartoffelschälmaschinen muss über passend dimensionierte Stärkeabscheider vorbehandelt und getrennt in die öffentliche Kanalisation abgeführt werden.

2.3 Erschwernisfaktoren: Die Idee dahinter und deren Auswirkung

Nachdem die grundsätzliche Auslegung der Nenngröße über die zwei zuvor beschriebenen Methoden erfolgt ist, können anschließend sogenannte Erschwernisfaktoren zugefügt werden. Die Wirksamkeit von Fettabscheidern nach DIN EN 1825 wird durch eine Typprüfung im Labor nachgewiesen. Dies ist erforderlich, da die Zusammensetzung von Küchenabwasser – beeinflusst durch Faktoren wie Abwassertemperatur, Reinigungsmittel und Art der Gerichte – in realen Küchen stark variiert und im Labor nicht vollständig reproduziert werden kann.

Abwassertemperatur, Reinigungsmittel und die spezifische Beschaffenheit der Fette und Öle haben in Küchen jedoch einen erheblichen Einfluss auf die Abscheidbarkeit. Da dies in der Laborprüfung nicht berücksichtigt wird, wurden normativ die Erschwernisfaktoren definiert und den Berechnungsmethoden zur optionalen Verwendung hinzugefügt:

Erschwernisfaktor	**Auswirkung**	**Was passiert bei Verwendung des Faktors?**
Abwassertemperatur	Je höher die Abwassertemperatur, desto schwerer bleiben Fette/Öle im Abscheider zurück.	Wird die Option „über 60 °C“ ausgewählt, so erhöht sich die Nenngröße des Fettabscheider um den Faktor 1,3.
Reinigungsmittel	Reinigungsmittel erschweren die Abscheidung von Fetten/Ölen. In Extremfällen wird dadurch die Abscheidung unmöglich.	Wird die Option „Reinigungsmittel“ ausgewählt, so erhöht sich die Nenngröße des Fettabscheiders um den Faktor 1,3. Wird die Option „Reinigungsmittel im Krankenhaus“ ausgewählt, so erhöht sich die Nenngröße des Fettabscheiders um den Faktor 1,5.
Dichte	Je höher die Dichte der anfallenden Fette und Öle, desto schwerer wird die Abscheidung.	Wird die Option „über 0,94 g/cm3“ gewählt, so erhöht sich die Nenngröße des Fettabscheiders um den Faktor 1,3.

Die Dichte der Fette und Öle, die im späteren Küchenbetrieb anfallen, lässt sich zum Planungszeitpunkt in der Regel nur schwer bestimmen und wird daher meist nicht berücksichtigt. Hingegen wird dringend empfohlen, den Reinigungsmittelfaktor in jeder Planung einzubeziehen, da der Einsatz von Reinigungsmitteln und die damit verbundenen Tätigkeiten aus hygienischen Gründen stets erforderlich sind.

2.4 Gewerbliche Spülmaschinen und Fettabscheider?

Abwasser aus gewerblichen Spülmaschinen, das über einen Fettabscheider geführt wird, kann die Wirksamkeit eines Fettabscheiders erheblich beeinträchtigen, denn emulgierte Fette und Öle lassen sich nicht in Schwerkraftabscheidern zurückhalten.

Daher ist bei Planung von Fettabscheidern und der zugehörigen Verrohrungen darauf zu achten, dass möglichst nur Abwasser in den Fettabscheider gelangt, welches Fette und Öle in abscheidbarer Form mit sich führt. Um dies zu erreichen, kann nach Rücksprache mit den zuständigen Behörden eine Trennung der Abwasserströme geplant werden. Dabei wird wie folgt vorgegangen (siehe Abb. 4):

Das Geschirr (z. B. Teller, Gabeln, Messer) wird zunächst mit kaltem Wasser ohne Reinigungsmittel vorgespült, wobei das zugehörige Spülbecken direkt an den Fettabscheider angeschlossen ist (1). Anschließend wird das nahezu fettfreie Geschirr in der Spülmaschine mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln gereinigt. Das dabei entstehende Abwasser, das keine relevanten Fettanteile mehr enthält, kann direkt in die öffentliche Kanalisation eingeleitet werden (2). Diese Vorgehensweise stellt sicher, dass abscheidbare Fette und Öle nicht durch einen Spülgang in stabile Emulsionen umgewandelt werden und somit abscheidbar bleiben. Kommunale Entwässerungsbetriebe sollten diese Planungsweise begrüßen; die Münchner Stadtentwässerung beispielsweise empfiehlt dieses Vorgehen bei der Planung sogar ausdrücklich in einem Merkblatt.

2.4 Berechnung der Nenngröße mit Online Auslegungstools: Freigabe durch eine zuständige örtliche Behörde

Verschiedene Hersteller von Fettabscheidern bieten auf ihren Internetseiten Auslegungsprogramme für Fettabscheider an, die die Berechnungsmethoden gemäß DIN EN 1825-2 abbilden. Die eingegebenen Projektwerte und die Berechnungsergebnisse können in der Regel als PDF-Dokument gespeichert werden. Diese Dokumente lassen sich der zuständigen Behörde vorlegen, um eine Freigabe für die berechnete Nenngröße zu erhalten.

Es wird empfohlen, diese Vorgehensweise zu nutzen, um in der weiteren Planung, insbesondere in Bezug auf den Installationsort und die Zulaufleitungen, Unstimmigkeiten mit der zuständigen Behörde zu vermeiden. Andernfalls könnte es im schlimmsten Fall dazu kommen, dass ein bereits installierter Fettabscheider aufgrund von Einwänden der Behörde wieder ausgebaut werden muss.

3. Installation des Fettabscheiders: die wichtigsten Planungsaspekte

Die Auswahl des passenden Fettabscheiders erfolgt abhängig von der ermittelten Nenngröße. Je nach Einbausituation und den vorhandenen Aufstellmöglichkeiten stehen marktübliche Modelle in runder, segmentierbarer oder ovaler Bauform zur freien Aufstellung zur Verfügung.

Es stehen verschiedene Ausführungen von Fettabscheidern zur Verfügung, die teils auch als „Ausbaustufen“ bezeichnet werden. Je nach Ausführungsform verringert sich die Geruchbelästigung und der Arbeitsaufwand bei der Entleerung, Reinigung und Wiederbefüllung des Fettabscheiders. Die passende Ausführung für das jeweilige Projekt sollte in Abstimmung mit Investoren, Küchenbetreibern oder Eigentümern festgelegt werden. Unabhängig von der gewählten Ausführung müssen für eine normgerechte Planung der Zulaufleitung zum Fettabscheider und des Aufstellraums folgende drei Grundsätze beachtet werden:

3.1 Fallrohre und Zuleitungen zu Fettabscheidern (DIN EN 1825-2, Ziffer 7.3)

Um Verwirbelungen und damit reduzierte Abscheidewirkung vermeiden zu können, muss das

über ein Fallrohr zufließende Küchenabwasser zuerst beruhigt werden, bevor es in den Abscheider gelangt. Hierzu muss ein Übergang in die horizontale Leitung mit zwei 45° Bögen erstellt werden. Zwischen beiden Bögen ist ein Zwischenstück mit mindestens 250 mm Länge einzubauen (siehe Abb. 5). Daran schließt sich die Beruhigungsstrecke an, deren Länge mindestens das Zehnfache der Nennweite des Zulaufrohres entsprechen muss (siehe Abb. 6). Beispiel bei einer Zuleitung DN 100: 100 x 10 = 1000 mm Beruhigungsstrecke.

3.2 Zulaufleitungen zu Fettabscheidern und deren Entlüftung (DIN EN 1825-2, Ziffer 7.4)
DIN EN 1825 bzw. DIN 1986-100 fordert, dass die Lüftungsleitung des Fettabscheiders stets als eine separate Lüftung ausgeführt wird. Es dürfen an diese Leitung keine anderen Lüftungen angeschlossen werden, zudem ist die Lüftungsleitung zwingend über das Gebäudedach zu führen. Die Verwendung von selbsttätigen Entlüftern ist nicht gestattet, da diese keinen Luftaustausch ermöglichen. Bezüglich der Längen der Zulaufleitungen bzw. beim Vorhandensein von mehreren Zulaufleitungen sind gemäß DIN EN 1825 und DIN 4040-100 besondere Anforderungen an die Ausführung der Lüftungsleitung zu beachten.

3.3 Platzbedarf
Der Aufstellraum muss ausreichend dimensioniert sein, um den benötigten Freiraum für eine Entsorgung und Wartung zu gewährleisten. Dabei sind sowohl die Länge als auch die Höhe des Raumes entscheidend:

- Über den Deckeln des Fettabscheiders ist ein Freiraum von mindestens 50 cm in der Höhe erforderlich.
- Um den Fettabscheider herum muss sich in zwei Richtungen mindestens ein Freiraum von 50 cm befinden.

Bei Produkten mit zusätzlichen Anbauteilen wie Innenreinigung oder Entsorgungspumpen sollte ausreichend zusätzlicher Platz eingeplant werden, um eine einfache Bedienung und Wartung dieser Komponenten sicherzustellen.

4. Generalinspektion: Die letzte Position im zugehörigen Leistungsverzeichnis
Die Generalinspektion ist gemäß DIN 4040-100 vor der Inbetriebnahme und danach in regelmäßigen Abständen von höchstens fünf Jahren durch einen Fachkundigen durchzuführen. Immer mehr Kommunen schreiben die Durchführung dieser Inspektionen ausdrücklich vor.

Die Generalinspektion darf nicht durch den Betreiber, durch den Installateur oder gar durch den Hersteller des Fettabscheiders vorgenommen werden, denn diese würde die geforderte Unabhängigkeit bei der Generalinspektion nicht erfüllen.
Es müssen daher fachkundige Personen beauftragt werden, die nachweislich über die erforderlichen Kenntnisse für Einbau, Betrieb, Wartung und Generalinspektion verfügen.

Die Arbeiten der Generalinspektion sind in DIN 4040-100, Ziffer 11.7.2, festgelegt. Üblicherweise werden dabei unter anderem folgende Sachverhalte überprüft:

- Größenauslegung des Fettabscheiders
- Beruhigungsstrecke der Zulaufleitung
- Entlüftung der Zulaufleitung
- Installationsraum

Es wird empfohlen, das Protokoll der Generalinspektion vor der Inbetriebnahme zu archivieren. Je nach kommunaler Anforderung kann es zudem verpflichtend sein, das Protokoll vor der Inbetriebnahme den zuständigen kommunalen Stellen zu übergeben.

5. Regelbetrieb, Wartung und wiederkehrende Generalinspektion

DIN EN 1825 und DIN 4040-100 empfehlen, Fettabscheider in Intervallen von maximal vier Wochen zu entleeren, zu reinigen und wieder zu befüllen, sofern sie korrekt ausgelegt und betrieben werden. Betreiber sollten prüfen, ob abweichende Entsorgungsintervalle oder zusätzliche Dokumentationspflichten bestehen. Es wird davon abgeraten, die Entsorgungsintervalle über die normativ festgelegten Intervalle hinaus zu verlängern, da dies die Reinigung erschwert und die Wirksamkeit des Abscheiders reduzieren kann. DIN 4040-100 schreibt zudem eine jährliche Wartung der Fettabscheider durch Fachbetriebe vor, wobei auch hier kommunale Anforderungen bestehen können.

Die Führung eines Betriebstagebuchs ist gemäß DIN 4040-100 Ziffer 11.6 erforderlich. Es dient der Dokumentation von:

- Entsorgungen und Reinigungen mit Zeitpunkten
- Wartungen und Reparaturen
- Generalinspektionen und deren Ergebnisse

Optional können Angaben zu eingesetzten Wasch- und Reinigungsmitteln ergänzt werden. Ist das Betriebstagebuch von der Kommune vorgeschrieben, muss es vom Betreiber aufbewahrt und auf Anforderung vorgelegt werden. Weitere Details hierzu sind den kommunalen Satzungen zu entnehmen.

Eine sorgfältige Planung, fachgerechte Installation und regelmäßige Wartung von Fettabscheidern nach DIN EN 1825 und DIN 4040-100 sind essenziell, um den Schutz der Abwasserinfrastruktur sicherzustellen und kommunale Vorgaben einzuhalten. Diese Maßnahmen gewährleisten eine effiziente und langfristige Funktion der Systeme und tragen aktiv zum Umweltschutz sowie zur Betriebssicherheit bei.

Zusammenfassung

Die 9 wichtigsten Punkte für Planung, Betrieb und Wartung von Fettabscheidern

1. Kommunale Vorgaben beachten:
Kommunen fordern in der Regel in ihren Satzungen die Installation von Fettabscheidern zur Vorreinigung von fetthaltigem Abwasser aus gewerblichen Küchen.

2. Normgerechte Berechnung der Nenngröße:
Die Nenngröße eines Fettabscheiders kann nach zwei Berechnungsmethoden ermittelt werden. Es ist ratsam, vorab die örtlichen Vorschriften zu prüfen, da Kommunen die Wahl der Methode vorgeben können.

3. Praxisgerechte Betriebszeiten einplanen:
Bei der Berechnung nach Küchentyp, Portionsanzahl und Betriebszeiten ist darauf zu achten, nur die Zeiten zu berücksichtigen, in denen tatsächlich fetthaltiges Abwasser anfällt. Überhöhte Betriebszeiten können die Nenngröße (kleinerer Fettabscheider) und damit die Effektivität des Abscheiders negativ beeinflussen.

4. Bodenabläufe und Küchenrinnen:
Diese dürfen bei der Berechnung nach Kücheneinrichtungsgegenständen nicht einbezogen werden, da sie selbst kein Abwasser erzeugen, sondern lediglich ableiten.

5. Freigabe durch Behörden:
Es wird empfohlen, die berechnete Nenngröße durch die zuständige kommunale Behörde prüfen und freigeben zu lassen. Berechnungen können als PDF-Dokument eingereicht werden, um Planungsabweichungen zu vermeiden.

6. Normgerechte Planung und Installation:
Für eine einwandfreie Funktion sind die Aufstellung des Fettabscheiders sowie die Planung der Zulaufleitung und der Entlüftung nach DIN EN 1825 und DIN 4040-100 durchzuführen.

7. Generalinspektion vor Inbetriebnahme:
Es wird empfohlen, im Leistungsverzeichnis eine Generalinspektion nach DIN 4040-100 aufzuführen. Die Generalinspektion nach DIN 4040-100 prüft vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation und Auslegung des Fettabscheiders. Viele Kommunen verlangen diese Inspektion zusätzlich in ihren Satzungen.

8. Regelmäßige Wartung und Betrieb:
Zum ordnungsgemäßen Betrieb ist es nötig,

- den Abscheider in monatlichen Abständen zu entleeren, reinigen und wieder zu befüllen. Kommunale Vorgaben sind zu beachten.
- den Abscheider in jährlichen Abscheider warten zu lassen.
- in Intervallen von nicht mehr als fünf Jahren eine weitere Generalinspektion durchzuführen.

9. Betriebstagebuch führen:
Ein Betriebstagebuch dokumentiert Entsorgungen, Wartungen und Inspektionen und kann bei Bedarf der zuständigen Behörde vorgelegt werden.

Autor
Christian Bauer, Produktmanager Abwassermanagement bei ACO Haustechnik.

Weiterführende Informationen erhalten Sie gerne bei der

ACO Passavant GmbH
Im Gewerbepark 11c
36466 Dermbach
Telefon 036965 819-0
haustechnik@aco.com
www.aco-haustechnik.de
RSS Newsfeed
LinkedIn
Xing
Facebook
Instagram

– Ende – 19.011 Zeichen (Text mit Überschrift, inkl. Leerzeichen)

Zum Posten auf Ihren Online- und Social-Media-Kanälen:

Text:

Die Planung von Fettabscheidern inkl. Entsorgungsleitung in fünf Schritten: Die wichtigsten Aspekte zur Anwendung, Größenauslegung und Installation von Fettabscheidern

Tags:

Fettabscheider, Entsorgungsleitung, Gastronomie, Größenauslegung, Großküche, Planung, Installation

ZIP downloaden (.pdf, .txt, .jpg)

ACO Haustechnik mit Sitz in Philippsthal (Hessen) und Dermbach (Thüringen) ist innerhalb der ACO Gruppe der Spezialist für die Bereiche Entwässern, Abscheiden und Pumpen in privaten und gewerblichen Gebäuden. Als einer der führenden Anbieter von Systemlösungen verfügt ACO Haustechnik über jahrzehntelang gewachsene Objekt-Kompetenz. Sie gibt Planungsbüros und Fachhandwerksbetrieben die Sicherheit, sowohl bei der Projektierung als auch bei der Ausführung in den sicherheitsrelevanten Aufgabenfeldern Brandschutz, Schallschutz, Hygiene und Montage einen hinsichtlich Produkt und Service gleichermaßen verlässlichen, am gemeinsamen Erfolg orientierten Partner zu haben.

aco-haustechnik-fettabscheider-planung.jpg
Die Planung, Größenauslegung und Installation von Fettabscheidern erfordert detailliertes Fachwissen, um die Effizienz und die Einhaltung geltender Vorschriften sicherzustellen.

Bildquelle: ACO Haustechnik



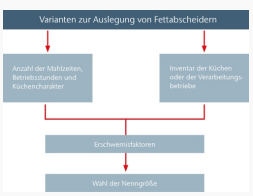
aco-haustechnik-grosskuechen-entwaesserung-01.jpg
Der Schutz vor Verunreinigung und Kontamination und damit die Abwehr von Gesundheitsrisiken basiert in Großküchen, vereinfacht, auf zwei Säulen: den Arbeitsprozessen einerseits – Stichwort gute Hygienepraxis (GHP) – sowie den räumlichen und technischen Bedingungen andererseits.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-fettabscheider-auslegung.jpg
Abb. 3: In DIN EN 1825-2 befinden sich zwei Auslegungsmöglichkeiten für Fettabscheider in gewerblichen Küchen: Entweder nach Anzahl der Mahlzeiten und Betriebsstunden oder anhand des Inventars der Küche bzw. des Verarbeitungsbetriebes.

Bildquelle: ACO Haustechnik



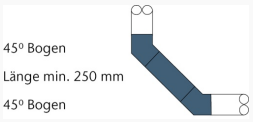
aco-haustechnik-trennung-abwasserstroeme.jpg
Abb. 4: Das Geschirr kann zunächst mit kaltem Wasser ohne Reinigungsmittel vorgespült werden, wobei das zugehörige Spülbecken direkt an den Fettabscheider angeschlossen ist (1). Das nahezu fettfreie Geschirr wird anschließend in der Spülmaschine mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln gereinigt. Das dabei entstehende Abwasser, das keine relevanten Fettanteile mehr enthält, kann direkt in die öffentliche Kanalisation eingeleitet werden (2).

Bildquelle: ACO Haustechnik



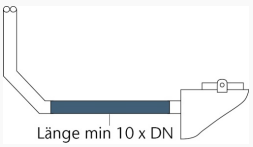
aco-haustechnik-beruhigungsstrecke-gestaltung.jpg
Abb. 5: ACO Pipe Edelstahl-Rohrleitung: Gestaltung des Übergangs für die Beruhigungsstrecke: 2 Bögen je 45°, Länge mind. 250 mm.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-beruhigungsstrecke-laenge.jpg
Abb. 6: Die Länge der Beruhigungsstrecke muss mindestens das 10-fache des Rohrleitungsdurchmessers betragen.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-fettabscheider-wartung.jpg
DIN EN 1825 und DIN 4040-100 empfehlen, Fettabscheider in Intervallen von maximal vier Wochen zu entleeren, zu reinigen und wieder zu befüllen, sofern sie korrekt ausgelegt und betrieben werden.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-fettabscheider-betriebstagebuch.jpg
Gemäß DIN 4040-100 Ziffer 11.6 ist die Führung eines Betriebstagebuchs für Fettabscheider vorgeschrieben.

Bildquelle: ACO Haustechnik



aco-haustechnik-christian-bauer.jpg
Christian Bauer, Produktmanager Abwassermanagement bei ACO Haustechnik.

Bildquelle: ACO Haustechnik



Der vollständige, offene Text sowie Druckdaten der Bilder stehen online zur Verfügung:

drwa-media.de/aco-haustechnik/text/580/fuenf-schritte-planung-fettabscheider