

1. Öğünde Kişi Başına Çıkarılan Yemek Sayısının Hesaplanması:

Endüstriyel Mutfaklar	M = Günlük Ortalama Yemek Porsiyonu (Adet)	VM = Porsiyon Başına Harcanan Su Miktarı	F = Ani / Aşırı Yüklenme Faktörü
Otel Mutfağı Öğün / Gün	x 100 l =	x 5 = l
Restaurant Öğün / Gün	x 50 l =	x 8,5 = l
Kantin / Kafeterya Öğün / Gün	x 5 l =	x 20 = l
Hastane Öğün / Gün	x 20 l =	x 13 = l
Tam Gün Çalışan Endüstriyel Mutfak Öğün / Gün	x 10 l =	x 22 = l

Endüstriyel Mutfaklar	t = Yağ Ayırıcıya Atık Suyun Geldiği Günlük Çalışma Saati	Q _s = Atık Su Miktarı
Otel Mutfağı	= $\frac{\text{..... litre}}{\text{..... çalışma saati} \times 3600 \text{ saniye}}$	Q _s = l/s
Restaurant	= $\frac{\text{..... litre}}{\text{..... çalışma saati} \times 3600 \text{ saniye}}$	Q _s = l/s
Kantin / Kafeterya	= $\frac{\text{..... litre}}{\text{..... çalışma saati} \times 3600 \text{ saniye}}$	Q _s = l/s
Hastane	= $\frac{\text{..... litre}}{\text{..... çalışma saati} \times 3600 \text{ saniye}}$	Q _s = l/s
Tam Gün Çalışan Endüstriyel Mutfak	= $\frac{\text{..... litre}}{\text{..... çalışma saati} \times 3600 \text{ saniye}}$	Q _s = l/s

Etki Faktörleri		
Yoğunluk Faktörü (f _d)	Yağ yoğunluğu ≤ 0.94 g / cm ³ f _d = 1	Yağ yoğunluğu > 0.94 g / cm ³ f _d = 1,3
Sıcaklık Faktörü (f _t)	Su sıcaklığı ≤ 60 ° C f _t = 1	Su sıcaklığı > 60 ° C f _t = 1,3
Deterjan Faktörü (f _r)	Temizlik maddesi kullanılmıyor ise f _r = 1	Temizlik maddesi kullanılıyor ise f _r = 1,3 (*)

*Hastaneler için bu değer 1,5 olarak alınmalıdır.

Açıklamalar:

- n = Ekipman adedi
 qi = Maksimum atık su debisi l/s
 Zi (n) = Cihazların aynı anda kullanılma faktörü
 NS = Nominal kapasite

Not:

Cihaz seçimini yapmak için çıkan değere en yakın üst nominal değere sahip cihaz seçilmelidir!

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