

**Flotationsanlage****Verwendungszweck**

Die Flotationsanlage ist für die Fetttrennung im Küchenabwasser vorgesehen. Aus den Küchen- und Pantry-Bereichen gelangen Kochzwischenprodukte und Speisereste, sowie tierische und pflanzliche Fette und Öle ins Abwassersystem.

Fette und Öle im Abwasser lagern sich an den Rohrrändern und meßtechnischen Einrichtungen der Abwasseraufbereitungsanlage an und können zu Fehlfunktionen führen.

Um einen störungsfreien Betrieb der Abwasserreinigungsanlage zu gewährleisten, ist deshalb insbesondere der Rückhalt der Öle und Fette erforderlich.

**Begriff der Flotation**

Die Flotation ist ein chemisch-physikalisches Verfahren zur Abtrennung von im Wasser schwebenden Teilchen durch Anlagerung von Gasbläschen, welche dann mit den Schwebstoffen an die Oberfläche aufsteigen. Von dort werden sie mit einer Räumereinrichtung entfernt.

**Technische Daten**

## Auslegungsdaten

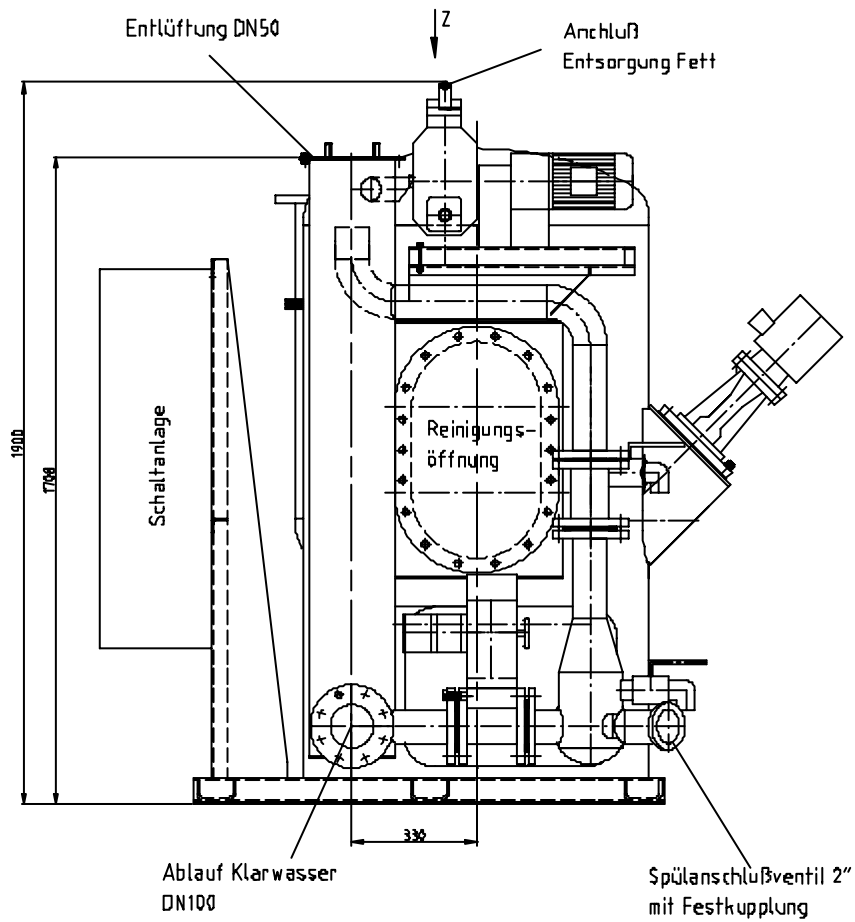
Hersteller:	MARTIN Systems AG
Zulauf:	4 m <sup>3</sup> /d (106 Personen)
max. Zufluß:	0,6 m <sup>3</sup> /h
Fettgehalt des Zulaufenden Küchenabwassers:	max. 2 kg/m <sup>3</sup>
Konsistenz:	wie häusliches Abwasser, frei von Feststoffen

**Behälter**

Abmaße:	□ = 800 mm H= 1600 mm
Gesamtinhalt:	ca. 700 l
Leergewicht:	0,75 t
Füllgewicht:	1,35 t



Einbaumaße Flotationsanlage



Ansicht Z

