2. Note de calcul

2.1. Hypothèses liées à l'installation

Type de site :	**Cuisine de Restaurant**
Nombre de repas journaliers :	**100**
Temps d'utilisation journalier (h) :	**6**

2.2. Hypothèses de calcul

Température de l'effluent :	**<= 60°C**
Facteur de température de l'effluent (ft) :	**1**
Densité des graisses :	**0.95**
Facteur de densité (fd) :	**1**
Emploi d'agents de nettoyage et de rinçage :	**Oui**
Facteur relatif aux agents de nettoyage et de rinçage (fr) :	**1.3**

2.3. Résultats

Débit maximum de l'effluent (l/s) :	**1,97**
Taille nominale TN théorique (l/s) :	**2,6**
Volume minimal du débourbeur (l) :	**256**

2.4. Solution à mettre en place

Taille nominale TN (l/s) :	**3**
Nombre de séparateurs :	**1**
Volume du débourbeur (l) :	**300**
Volume de séparation (l) :	**720**
Diamètre nominal minimum des canalisations (mm) :	**100**