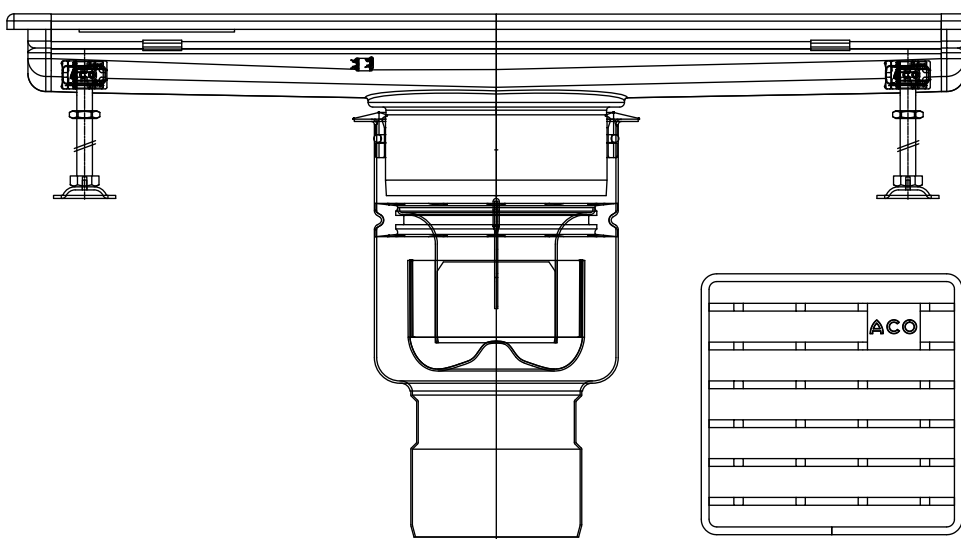




Navržené nerezové vpusti a žláby jsou vyráběné z nerezové austenitické oceli třídy 1.4301 dle normy EN 10088 (304 dle AISI). Použité výrobky jsou v souladu s hygienickými principy pro návrhy zařízení na zpracování potravin dle EN 1672, EN ISO 14159 a EHEDG dokumentu číslo 8, 13 a 44. Vpusti jsou zcela vypustitelné, s rádiusem vnitřních hran větším než 3mm a vnitřním spádem min. 1%. Výrobky jsou kompletně mořeny a pasivovány v lázni. Veškeré svary jsou hygienicky provedeny "natupo" a jsou plně svařované. Hrana žlábu a vpustí je vyplněna nenasáklivým pryžovým profilem. Veškeré průtoky jsou testovány a deklarovatelné dle ČSN EN 1253-1, průtoky jsou měřeny včetně osazeného sifonu.



Nerezové žláby a vpusti jsou osazeny příčkovými rošty, které také splňují podmínky hygienického designu. Rošty jsou certifikované na třídu zařízení R50 dle EN 1253 s testovanou třídou protiskluzu R11 dle DIN 51130, dále mají rádiusové rohy a veškeré hrany jsou tupé. Povrch roštů je elektroliticky leštěný

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ



Kreslil:	Dušan Zaccpal
Kontroloval:	Tomáš Voborský
Zodpovědný projektant:	Tomáš Voborský
Tuto dokumentaci nelze bez svolení autora kopírovat, upravovat, ani jinak veřejně šířit.	

Akce: Menza VŠB Ostrava			
Část: Gastro technologie			
Stupeň:	DSP	měřítko:	paré:
Výkres:	Instalační plán - podlahové vpusti	M 1:75	
Kontaktní osoba:	Ing. Tomáš Baťa, tel.: +420 730 150 967	8x A4	
Datum:	01/03/2023		