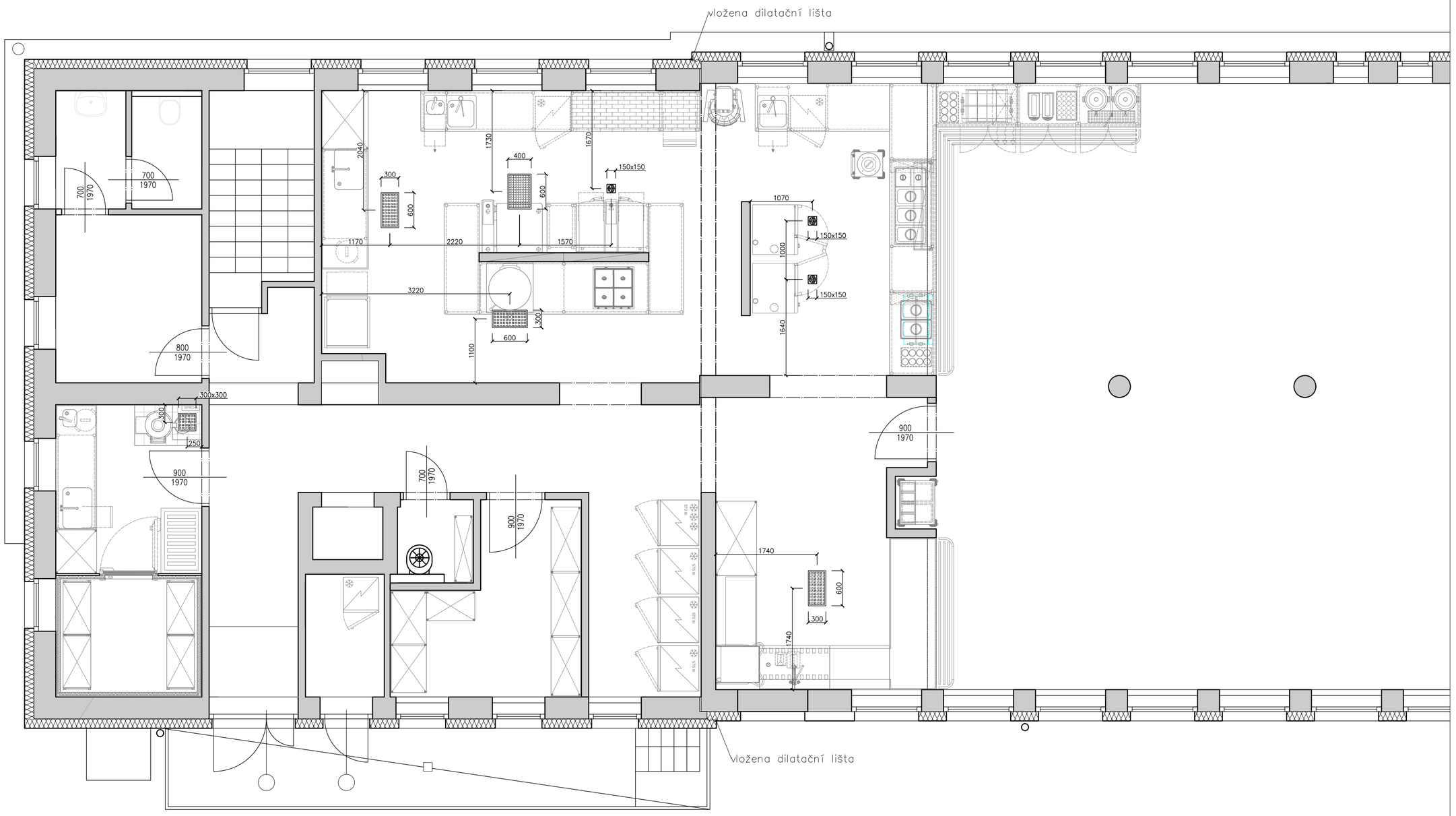
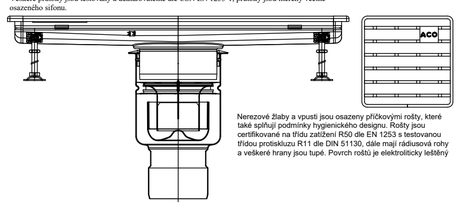


Navržené nerezové vpusti a žlaby jsou vyráběné z nerezové austenitické oceli třídy 1.4301 dle normy EN 10088 (304 dle AISI). Použité výrobky jsou v souladu s hygienickými principy pro návrhy zařízení na zpracování potravin dle EN 1672, EN ISO 14159 a EHEDG dokumentu číslo 8, 13 a 44. Vpusti jsou zcela 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 "tuttupo" a jsou plně svařované. Hrana žlabů a vpustí je vyplněna nenasákavým pryžovým profilem. Veškeré průtoky jsou testovány a deklarovatelné dle ČSN EN 1253-1, průtoky jsou měřeny včetně osazeného sifonu.



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

Kitchen Plan
PROJEKTY PROFI KUCHYNÍ

Kreslil:	Dušan Zacpal
Kontroloval:	Tomáš Voborský
Zodpovědný projektant:	Tomáš Voborský

Tuto dokumentaci nelze bez svolení autora kopírovat, upravovat, ani jinak veřejně šířit.

Akce:	ZŠ Libáň
Část:	Gastro technologie
Stupeň:	DSP
Výkres:	Instalační plán - podlahové vpusti
Kontaktní osoba:	Ing. Lukáš Vlach, tel.: +420 723 279 414
Datum:	21/02/2022
měřítko:	M 1:50 4x A4
paré:	