

# FORMULÁR PRE NÁVRH ODLUČOVAČOV TUKOV

## 1. Vaše kontaktné údaje:

Firma:	Kontaktná osoba:
Adresa:	E-mail:
PSČ/Mesto:	Mobil:
Názov stavby:	Telefón:
Miesto stavby:	Fax:

## 2. Druh prevádzky:

### Kolektívne jedálne:

Druh kuchyne: Hotel  Reštaurácia  Závodná a školská jedáleň   
Nemocnica  Profesionálna veľkokuchyňa

Počet servírovaných jedál denne: ..... porcií

### Spracovanie mäsa:

Množstvo spracovávaného mäsa denne: ..... kg

### Spracovanie rýb:

Množstvo spracovávaných rýb denne: ..... kg

### Pekárne a cukrárne:

Množstvo tukových ingrediencií používaných denne (olej, maslo, margarín,...): ..... kg

**3. Priemerná dĺžka dennej prevádzky:** ..... hod.

**4. Hustota zachycovaného tuku:** ..... g/cm<sup>3</sup>

Druh tuku: .....

**5. Maximálny prietok používanej vody:** ..... l/s

Počet a druh kuchynských zariadení: .....

Priemer výtokového potrubia: ..... mm

Používanie čistiacich prostriedkov: áno  nie

**6. Teplota používanej vody:** .....°C Priemer pripojenia na kanalizáciu: ..... mm

## 7. Miesto inštalácie:

V zelenom páse  Pod vozovkou  v prítomnosti spodnej vody  Inštalácia na povrchu

Zaťaženie poklopov: 15kN  125kN  250kN  400kN

Rozdiel medzi niveletou potrubia a terénom: ..... mm

**8. Poznámka (použité výrobky, špecifiká, riziká,...)**.....

.....