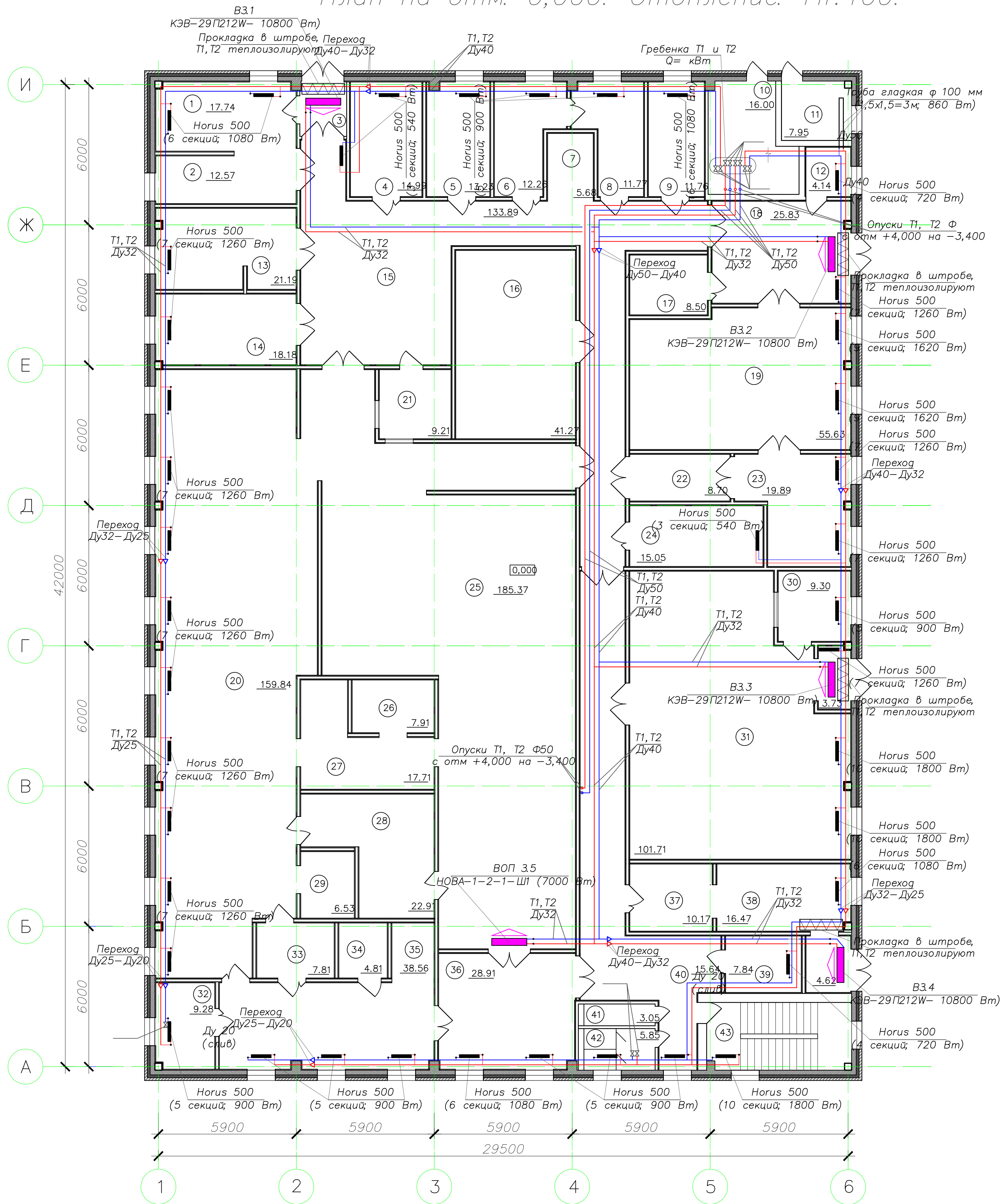


План на отм. 0,000. Отопление. М1:100.



Условные обозначения:

- трубопровод системы отопления, выполненный полипропиленовой трубой для отопления PN20 армированная Al, условным диаметром 20 мм, обратная линия;
- трубопровод системы отопления, выполненный полипропиленовой трубой для отопления PN20 армированная Al;
- трубопровод системы отопления, выполненный полипропиленовой трубой для отопления PN20 армированная Al, условным диаметром 20 мм, подающая линия;
- трубопровод системы отопления, выполненный полипропиленовой трубой для отопления PN20 армированной Al, условным диаметром 40 мм, обратная линия.

Общие указания:

- Отопительные приборы и трубопроводы отнесены от стен условно.
- Разводку системы отопления выполнить полипропиленовой трубой фирмы Pilsa.
- Уклон трубопроводов принять 0.002 в сторону конечных приборов.
- Трубопроводы прокладываются открыто, вдоль ограждающих конструкций здания.
- В местах пересечения трубопроводов с дверными проемами, полипропиленовую трубу проложить в канале (штробе). Трубопроводы в штробах теплоизолируют.
- Соответствие условных диаметров труб нужным диаметрам полипропиленовых труб Pilsa:
Ду16—φ20x3,4 мм, Ду20—φ25x4,2 мм, Ду25—φ32x5,4 мм, Ду32—φ40x6,7 мм, Ду40—50x8,4 мм, Ду50—63x10,5 мм, Ду60—75x12,5 мм.
- Подключение отопительных приборов, воздушных завес и тепловых вентиляторов осуществляется согласно схемам подключения (см. лист "Узлы").
- Подводка труб к воздушным завесам осуществляется на отм. +4,000, и проходит по коридору 1 этажа до помещения теплового пункта.

Экспликация помещений

(начало)

Номер помещения	Наименование	Площадь, м ²	Кат. помещения
1	Моечная бачков для пищевых отходов	17.74	
2	Камера отходов	12.57	
3	Тамбур	4.63	
4	Мясорыбный цех	14.99	
5	Цех обработки яиц	12.23	
6	Обошная цех	12.26	
7	Камера	5.68	
8	Кладовая	11.77	
9	Кладовая сухих продуктов	11.76	
10	Теплобой	16.00	
11	Электрощитовая	7.95	
12	Кабинет кладовщика	4.14	
13	Цех подготовки начинок для выпечки	21.19	
14	Цех приготовления яичной массы	18.18	
15	Коридор	133.89	
16	Помещение холодильных камер	41.27	
17	Моечная и кладовая оборотной тары	8.50	
18	Загрузочная	25.83	
19	Кладовая муки	55.63	
20	Цех по производству выпечки	159.84	
21	Кабинет заготовочного	9.21	
22	Тамбур	8.70	
23	Цех просеивания муки	19.89	
24	Кладовая упаковочных материалов	15.85	

Экспликация помещений

(окончание)

Номер помещения	Наименование	Площадь, м ²	Кат. помещения
25	Цех по производству хлеба	185.37	
26	Кладовая внутрицехового инвентаря	7.91	
27	Моечная внутрицехового инвентаря	17.71	
28	Остыбочная	22.91	
29	Цех резки бисквитов	6.53	
30	Кабинет экспедиторов	9.30	
31	Экспедиция—цех комплектации заказов	101.71	
32	Цех по приготовлению супов	9.28	
33	Участок приготовления кремов	7.81	
34	Моечная внутрицехового инвентаря	4.81	
35	Кондитерский цех	38.56	
36	Цех упаковки	28.91	
37	Кладовая оборотной тары	10.17	
38	Моечная оборотной тары	16.47	
39	Кладовая уборочного инвентаря	7.84	
40	Тамбур	15.64	
41	Санузел	3.05	
42	Санузел	5.85	
43	Лестничная клетка	—	