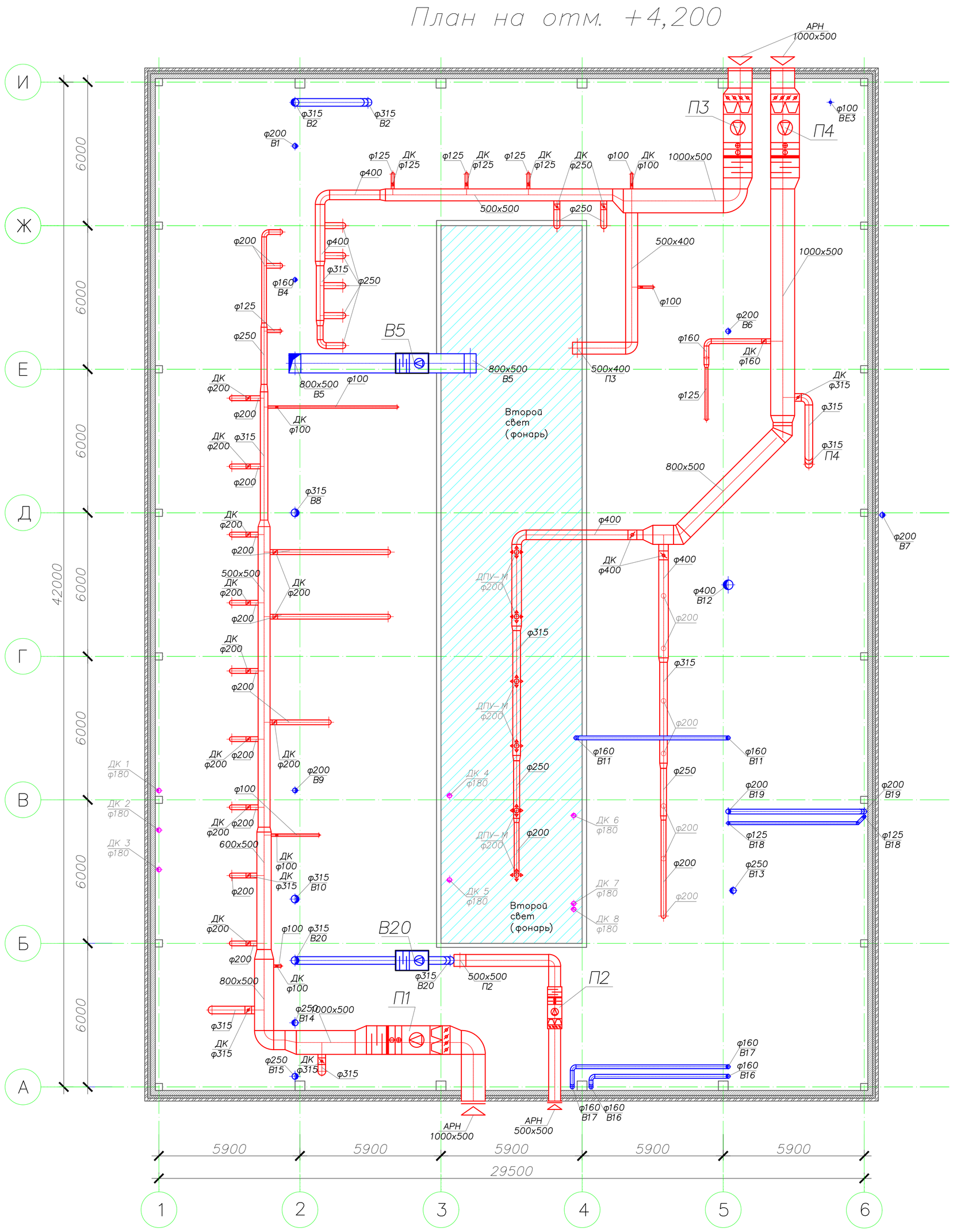
План на отм. +4,200



Условные обозначения :

ф160 — вытяжной воздуховод, диаметром 160 мм.

ф160 — приточный воздуховод, диаметром 160 мм.

ф180 — теплоизолированный дымовой канал, диаметром 160 мм.

П — приточная система вентиляции.

В — вытяжная система вентиляции.

Общие указания:

1. Воздуховоды приточных и вытяжных систем вентиляции П1 и П2, проложенными по техническому чердаку покрыть теплоизоляцией "Тизол".
2. Вытяжная вентиляция выходит наружу через кровлю и заканчивается отводом, направленным вниз (кроме системы ВЕ3 с вытяжным зонтом 100мм).
3. В системе В7 вместо вентилятора устанавливается пылоулавливающий агрегат.
4. Дымовые каналы (теплоизолированные) ф180/280 — прямые, подключение печей происходит через тройник (L=45град.)., на дымовом канале на отметке +0,500 устраивается ревизия.
5. Оголовок дымохода закрыть сеткой шагом 10 мм.
6. Проход дымового канала через перекрытия осуществляется сквозь стальной футляр ф300; все неплотности заделать негорючим материалом.
7. Высота дымовых каналов позволяет не устанавливать дымососы.

Экспликация помещений (начало)

Номер помещения	Наименование	Площадь, м²	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	Овощной цех	12.26	
7	Камера яиц	5.68	
8	Кладовая овощей	11.77	
9	Кладовая сухих продуктов	11.76	
10	Тепловой узел	12.73	
11	Электрощитовая	7.95	
12	Кабинет кладовщика	6.44	
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 зав.производством	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, м²	Кат.* помещения
25	Цех по производству хлеба	185.37	
26	Кладовая внутрицехового инвентаря	7.91	
27	Моечная внутрицехового инвентаря	17.71	
28	Остывочная	22.91	
29	Цех резки бисквитов	6.53	
30	Кабинет экспедиторов	9.30	
31	Экспедиция–цех комплектации заказов	101.71	
32	Цех по приготовлению сиропов	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	–	

Согласовано

Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А1