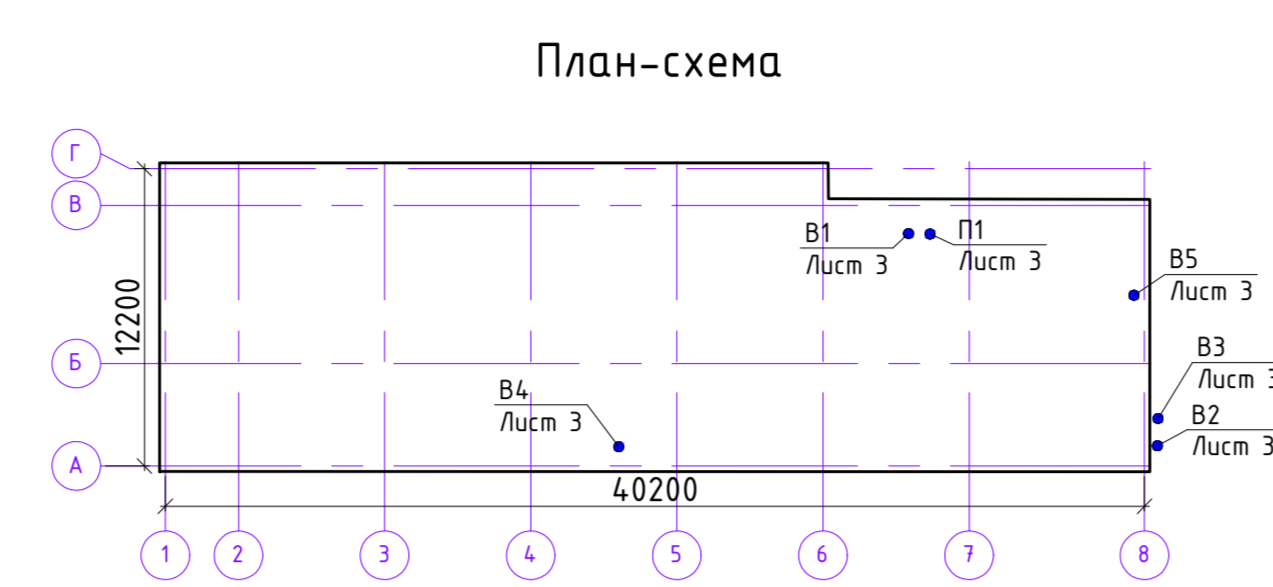


Лист	Наименование	Примечания
1	Общие данные (начало)	
2	Общие данные (окончание)	
3	План на отм. 0,000. Вентиляция. План на отм. 0,000. Кондиционирование	
4	Аксонометрические схемы систем П1, В1-В5	

Наименование здания (сооружения), помещения	Объем, м <sup>3</sup>	Период года при t <sub>в</sub> , °C	Расход тепла, Вт			Расход холода, Вт	Исполнение помещений, электротехническое, кВт
			на отопление	на вентиляцию	на горячее водоснабжение		
Кафе "Питница"	См. часть АР	холодный	-	60000	-	60000	2117/12,76
		теплый	-	-	-	34700	



Поз	Наименование	Кол.	Характеристика выделенных вентсистем		Объем вытяжки, м <sup>3</sup> /ч		Характеристика местного отсоса		Обозначение системы	Примечание
			Тип, исполнение	Средняя скорость, м/с	На отсасывающей	На удаляющей	Объем, м <sup>3</sup> /ч	Средняя скорость, м/с		
1	Помещение кондитерского цеха	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	1500	1500	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	
2	Помещение кондитерского цеха	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	1000	1000	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	
3	Помещение кондитерского цеха	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	920	920	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	
4	Помещение кондитерского цеха	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	330	330	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	
5	Помещение кондитерского цеха	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	1930	1930	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	
6	Холодильная камера	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	710	710	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	
7	Холодильная камера	1	Тепловая, пары масла, специфические запахи	1	160	160	приспосабливаемый	ЗБК-В-П-2500x900x400-ПН-Л-ЖЛ-БК	В2	

Обозначение	Наименование	Примечания
с. 5.904-1 Бил. 0.1	Детали креплений воздуховодов	
с. 1.494-30	Установка и крепление вентиляторов к строительным конструкциям	
каталог "МЕД"	Климатическая техника	
каталог "Арктика"	Воздухораспределители	
каталог "Роберт"	Каталог продукции	
каталог "DanteX"	Системы кондиционирования	
каталог "Саладо"	Вентиляторы	
12.17/1-0В.С	Спецификация оборудования, изделий и материалов	5 листов

- Условные обозначения на чертежах**
- - фильтр
  - - вентилятор
  - ▭ - нагреватель
  - ▭ - шумозащитный экран
  - - вентиляторный клапан
  - - воздушная заслонка с приводом
  - - клапан обратный
  - ▭ - клапан противокоррозийный
  - X16, X17 - фидерный и наружный блок сплит-системы соответственно

**Общие данные**

Проект выполнен на основании строительных норм, стандартов и правил, действующих на территории РФ.

1. ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

1.1 Данные проекта разработаны на основании задания заказчика, технологических, строительных чертежей и Актов приема-передачи в объеме помещений здания.

1.2 Расчетные параметры наружного воздуха приняты согласно СП 505.13030.2016 "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха".

1.3 Расчетные параметры внутреннего воздуха приняты согласно СП 505.13030.2016 "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха".

1.4 В ХТГ предусмотрено снижение производительности вентиляторов на 25%.

1.5 За отс. 0,000 принята отметка чистого пола проектируемого кафе.

12.17/1-0В

Административное здание, расположенное по адресу:  
г. Орёл, ул. Комсомольская, 138

Кафе "Питница"

РАБОЧИЙ ПРОЕКТ

вентиляция и кондиционирование

Воронеж 2017

**Характеристика отопительно-вентиляционного оборудования**

Обозначение системы	Кол. систем	Наименование	Тип устройства/ареза	Тип, исполнение	Средняя скорость, м/с	Вентилятор		Электродвигатель		Воздухораспределитель		Воздухоподъемник		Фильтр		Примечание	
						№	М	№	М	№	М	№	М	№	М		
П1	1	Зал кафе, помещения кухни	канальный	МК 50-50/45.0	1150	1150	1150	1150	EA 96.50/760	1	24	18	60000+	19	-	-	
В1	1	Зал кафе	центробежный	ВЦ 14-64-4.9	1500	500	1415	1500	-	-	-	-	-	-	-	-	
В2	1	Тепловая обработка горячего цеха	центробежный	ВЦ 14-64-4.9	1500	500	1415	1500	-	-	-	-	-	-	-	-	
В3	1	Помещение кухни, склада	центробежный	ВЦ 14-64-2.9	780	270	1500	1500	-	-	-	-	-	-	-	-	
В4	1	Сам. узел посетителя	канальный	УКА 200 МД	200	350	2400	6	0,094	2600	-	-	-	-	-	-	
В5	1	Сам. узел персонала	канальный	УКА 200 МД	200	350	2400	6	0,094	2600	-	-	-	-	-	-	
X1-X5	5	Зал кафе	сплит-система	МК-09EN12V	1150	-	-	-	5600	-	-	-	-	-	-	-	
X6	1	Кабинет	сплит-система	МК-09EN12V	480	-	-	-	2750	-	-	-	-	-	-	-	
X7	1	Помещение мойки	сплит-система	МК-09EN12V	480	-	-	-	2780	-	-	-	-	-	-	-	
X8	1	Горючий цех/холодный цех	сплит-система	МК-12EN12E	550	-	-	-	3716	-	-	-	-	-	-	-	

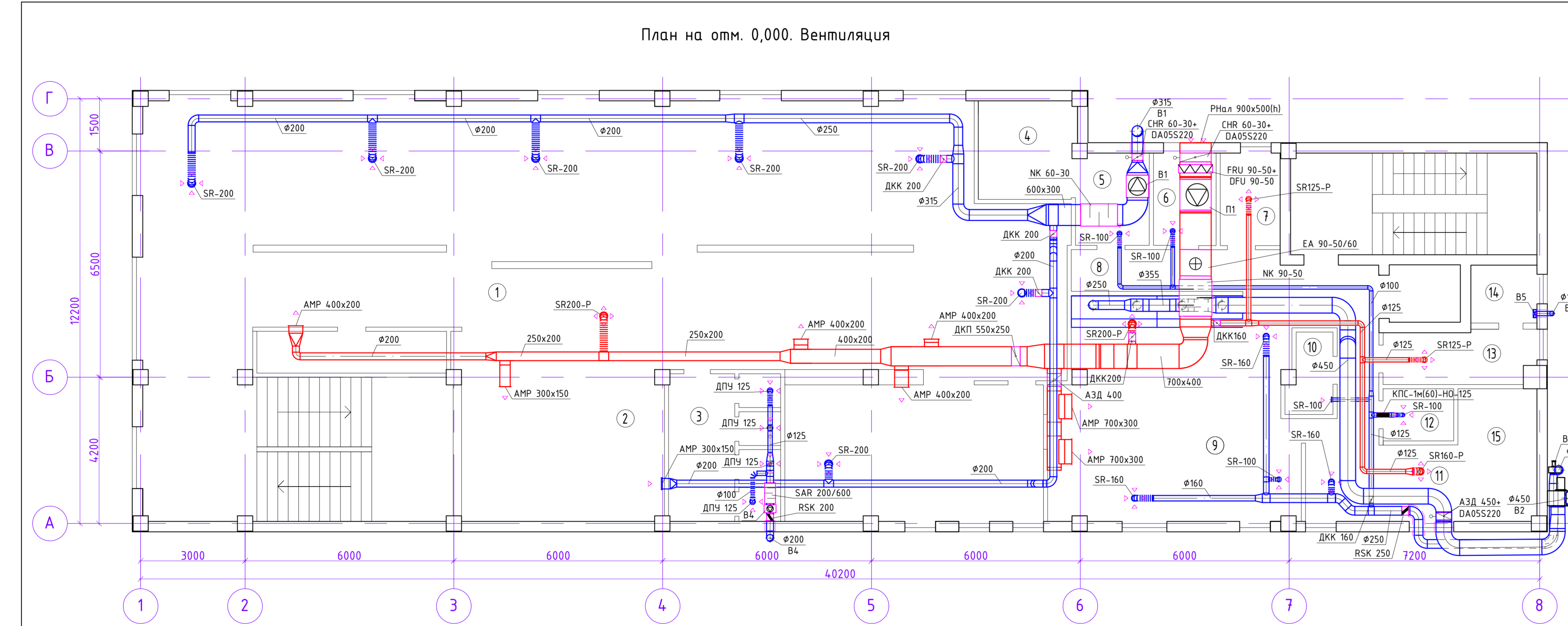
Примечания:  
1. Расчет теплопотерь для системы П1 приведен для расхода L=14190 м<sup>3</sup>/ч.  
2. Расчет теплопотерь для систем X1-X8 в ХТГ не используется и в тепловом балансе не учитывается.

**Расчетные параметры наружного воздуха**

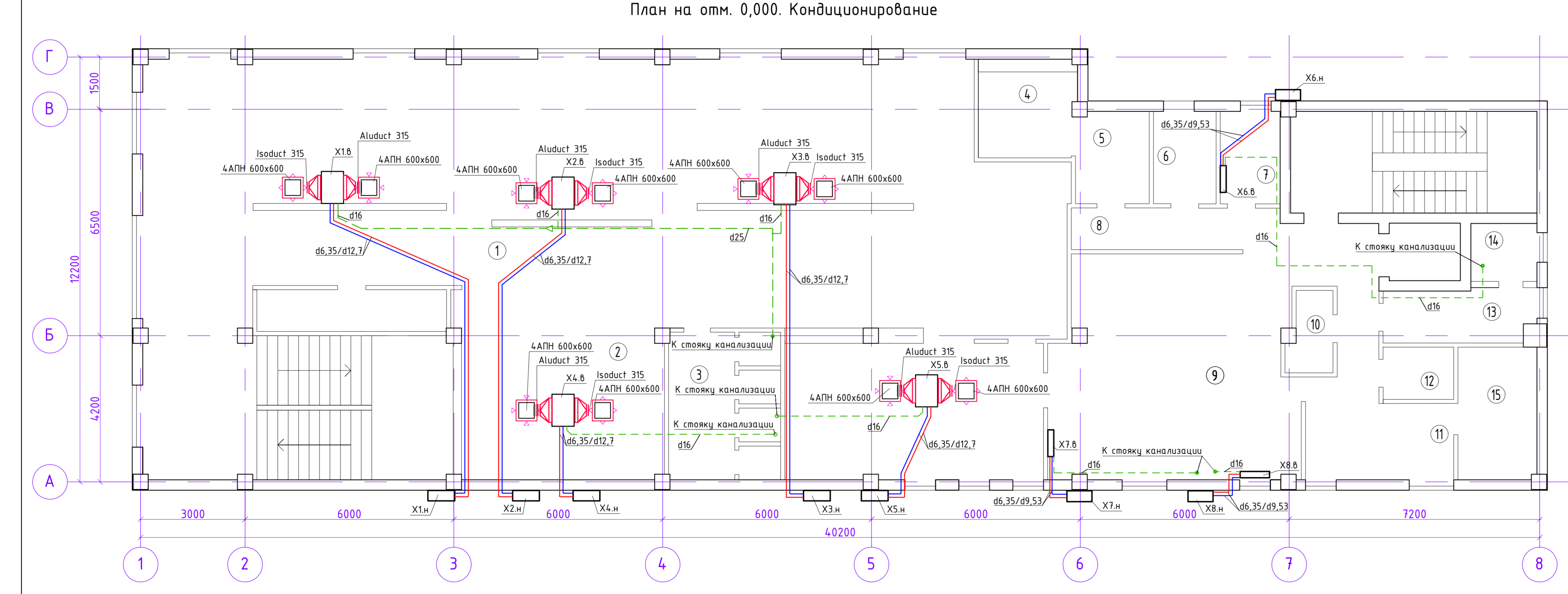
Периоды года	Расчетные параметры				Кондиционирование	Производительность	Средняя температура	Средняя влажность	Средняя скорость
	Отопление	Вентиляция	Т. наружного воздуха	Т. внутреннего воздуха					
Теплый	-	26	60,3	26	60,3	29	61,3	-	4,0
Холодный	-	-25	-25,3	-25	-25,3	-	-	199	-2,4

12.17/1-0В	
Изм.	Кол.чт.
Разработано	Сергейна
Дата	12.17

12.17/1-0В	
Изм.	Кол.чт.
Разработано	Сергейна
Дата	12.17

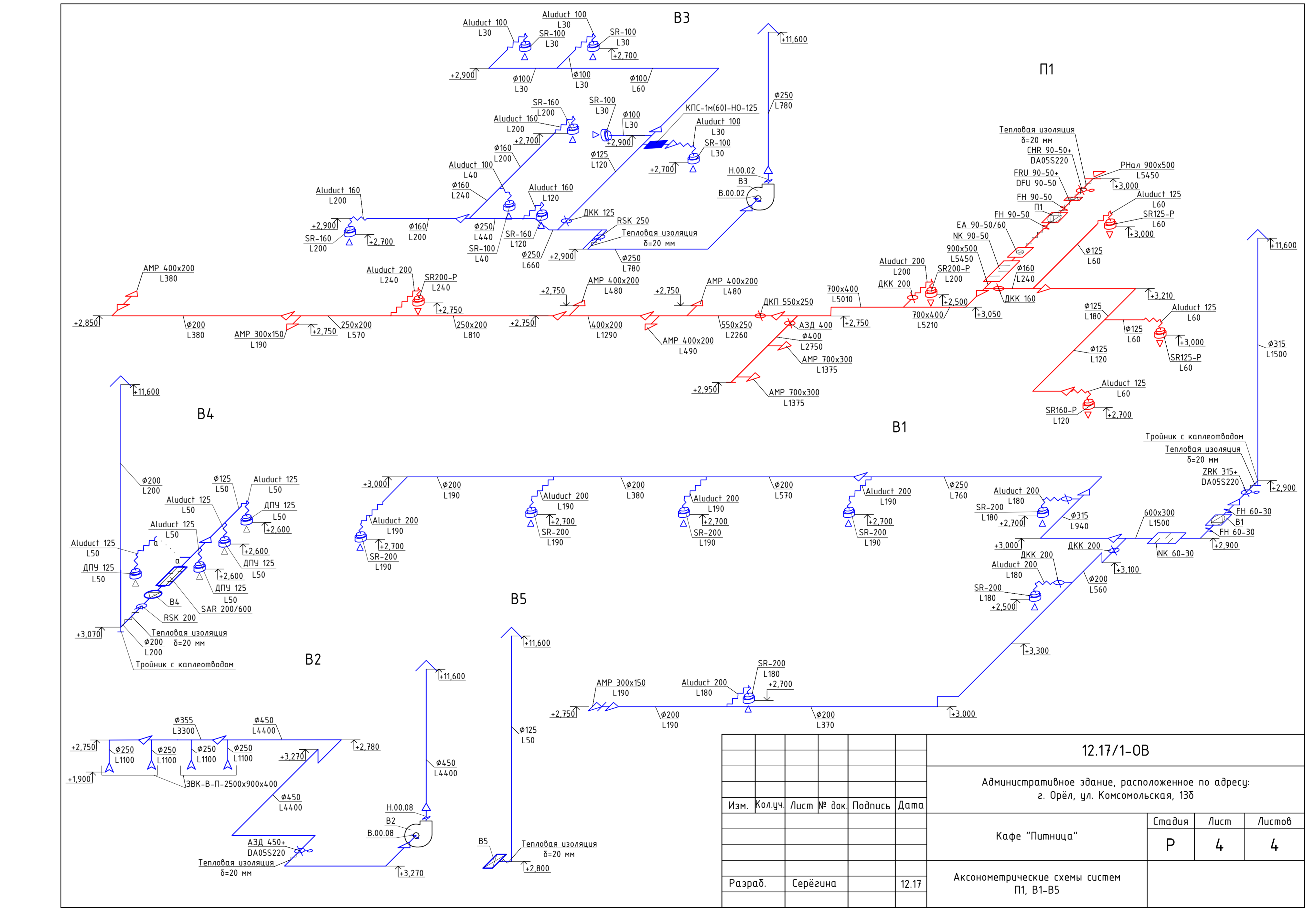


№	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Кат. помещения
1	Зал кафе	193,12	Л
2	Витр.-зал	24,03	Л
3	Сам. узел посетителя	19,63	Л
4	Охлажденная комната	7,99	Л
5	Склад Аора	5,57	Л
6	Холодильный склад	4,78	Л
7	Офис	4,51	Л
8	Коридор	7,18	Л
9	Горючий цех/Холодный цех/ Раздаточ. Моечная/Холодный цех	43,77	Л
10	Склад	2,78	Л
11	Масло-рафинный цех	11,20	Л
12	Склад сыпучих	3,05	ВЛ
13	Комната персонала	6,722	Л
14	Сам. узел персонала	3,15	Л
15	Камера	6,62	Л



Примечания:  
1. Отметка чистого пола в фидерных в системах X1, X3-X5 принята +3,000, в системе X2 - +2,700.  
2. Подключенная фронтальная труба к стояку кондиционирования выводится через кровлю здания с разрывом трубы.  
3. Изделия из оцинкованной стали в неагрессивной среде канальных сплит-систем покрыты теплоизоляцией толщиной 8:10 мм.

12.17/1-0В	
Изм.	Кол.чт.
Разработано	Сергейна
Дата	12.17



12.17/1-0В	
Изм.	Кол.чт.
Разработано	Сергейна
Дата	12.17