			Bei	Вентилятор			Электрой	Электродвигатель				Во	здухона	гревате	2ЛЬ			Фильтр			
)бозначені	л Кол.	Наименование Наименование					Tun, исполнение						Т-ра нагревс		Расход тепла,					концентр	
S CUCWEMP	Систем	оборудования)	агрегата по N° исполне ния пие	.е. L, м3/ч	Р сети, Па	п, об/мин	по бэрывозащите	N, KBM N, OÒ,	п, об/мин	Tun	No	Кол.	om	до	кВт	ΔΡ, Πα	Tun	Nº Ko	лл. ΔР, П	а начальнко ая	ані нечна я
				1	-		ПРИТОЧНЫЕ СИС	ТЕМЫ										-	'	1 1	
П1	1	помещения пекарни	VR 70-40/35.4D	4455	250	1422		3,5	1422			1	-30	16	72,5		EU3		1 163		
П2	1	компенсация зонтов	VR 60-35/31.4D	2640	250	1415		2,2	1415			1	-30	16	43		EU3		1 121		
	'						ВЫТЯЖНЫЕ СИСТ	ТЕМЫ	•				•						•	1	
B1	1	основные помещения	KVR 250/1	860	150	2500		0.23	2500												
B2	1	зонт моечная	VR 50-30/25.4D	1730	150	1461		0.94	1461												
B3	2	зонт горячий цех, выпечка	/FPI.C45.011A4	3525	300	1420		1.1	1420												
В4	3		/FPI.C35.002A4	540	100	1350		0.25	1350												
B5	4	зонт мукопросеиватель	ВРПН-Н-1,8-Вэ- 2-3	780	100	2900		0.37	2900												
B6	5	иптерне ошходя	KVR 160/1	150	150	2550		0.105	2550												
			Ведомость листов	 }	•																

	Ведомость листов											
Лист	Название листа	Примечание										
1	Общие данные											
2	Общие данные. Продолжение											
3	Таблица воздухообменов											
4	Вентилция. План на отм. 0,00											
5	Вентиляция. Схемы систем П1 и П2, В1											
6	Вентиляция. Схемы систем В 2-В 6											

Местные отсосы от технологического оборудования

		Технологическое оборудовани	e	Характеристика выделяющихся	Объем вы м/		Характерии	Обозн.	
	№ Помещ	Наименование	Кол.	вредностей вредностей	На ед. оборуд	Всего	Обозначение	Применяемые документы	CUCM.
Ī	4	Моечная	1	Влага	650	650	Зонт 1500х800	Изготовление по заказу	<i>B2</i>
	5	Моечная		Влага	540	2160	Зонт 1250х800	Изготовление по заказу	B2
	15	Склад сухих продуктов		Мука	780	780	Зонт 1000х1000	Изготовление по заказу	<i>B5</i>
1	14	Помещение выпечки изделий	3	Тепло, влага, жир		2235	Зонт 800 x 700; 1250 x 1100	Изготовление по заказу	В3
	10	Горячий цех		Тепло, влага. жир		1290	Зонт 850 x 800; 950 x 900	Изготовление по заказу	В3
		Торговый зал	1	Тепло, влага. жир	535	535	Зонт 650х500	Изготовление по заказу	В4

Основные показатели по чертежам отопления и вентиляции.

				Устано - вленная			
Наименование здания (сооружения) помещения	Объем м ³	Периоды года при †н °С	На отопление	На вентиляцию	Ha BT3	Оδщий	мощность электро – двига – телей (кВт)
		-30	-	115,5*	-	115,5*	
Кулинария		+24,6	_	-	-	-	8,7

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разра	ιδ.	Анике	еβ		07.2017		Стадия	Лист	Листов
гиП					07.2017	Вентиляция.	Р	1	
								,	
						Общие данные			

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Технические решения, принятые в рабочих чертежах, соответствуют требованиям экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм и правил, действующих на территории Российской Федерации и обеспечивают безопасную для жизни и здоровья людей эксплуатацию объекта при соблюдении мероприятий, предусмотренных проектом.

Рабочий проект вентиляции Кулинарии в г. Бузулук, разработан на основании задания на проектирование и архитектурно-строительных чертежей, выданных заказчиком. Проект выполнен в соответствии с действующими нормами: СНиП 41–01–2003, СНиП 31–06–2009*.

Расчетная температура наружного воздуха принята:

- в холодный период года для отопления и вентиляции: -30°C,
- в теплый период года для кондиционирования: +30°С, для вентиляции: +24,6°С;

Расчетная температура внутреннего воздуха в холодный период года принята:

- для технических помещений кухни +16°С,
- в теплый период года:

инв.

Подп. и дата

- для технических помещений кихни +25°C.

Источник теплоснабжения — электричество. Источник холодоснабжения — наружные блоки фреоновых систем для внутренних блоков кондиционеров.

Вентиляция

Системы вентиляции здания запроектированы с механическим побуждением. Для помещений кухни предусматриваются локальные вытяжные системы. Вытяжные зонты располагаются над зоной технологического оборудования с влаговыделениями и тепловыделениями. Самостоятельные вытяжные системы предусматриваются для вытяжных зонтов над зоной моек, для вытяжных зонтов над зоной технологического оборудования с тепловыделениями, для вытяжного зонта над зоной мукопросеивателя. Для вытяжных систем каждый зонт имеет регулировочный клапан для возможности корректирования расхода вытяжного воздуха через зонт. Вытяжные системы выбрасывает отработанный воздух через наружные стены с поднятием воздуховода выше кровли. Короб системы В 3 оборудуется ревизионными лючками. Лючки необходимо делать через каждые 2 метра друг от друга. необходимо предусмотреть уклон воздуховода 0,001% с установкой в нижней точке сливного крана.

Оборудование вытяжных систем располагается под потолком помещений. Все балки должны огибатся проходящими воздуховодами.

Приточные системы разделены на две части. Приточная установка П1 обслуживает вспомогательные, бытовые помещения, а также компенсирует воздух в зону коридора от удаления местными вытяжными устройствами. Оборудование приточной установки П1 располагается под потолком помещения мясо –рыбного цеха в межбалочном пространстве. Установка работает с электрическим нагревателем. Для избежания распространения шима по воздиховодам системы П1 предисматривается шимоглишитель.

Приточная система П2 предполагает совместную работу с вытяжной системой В3, для компенсации удаляемого воздуха локализующими вытяжными устройствами. Установка П2 располагается под потолком помещения гардероба в межбалочном пространстве. Для избежания распространения шума по воздуховодам системы П2 предусматривается шумоглушитель.

Предусматривается частичный дисбаланс воздуха с торговым залом, во избежание перетекания воздуха содержащего запахи из кухни в торговый зал.

В состав приточных установок входят воздушные фильтры, электрические нагреватели, глушители, вентиляторы с частотным преобразователем. Вентиляционное оборудование заложенное в проекте принято фирмы "NED" Воздухообмены всех помещений приняты по санитарным нормам и кратностям, а также по расчету удаления вредностей. Воздуховоды систем вентиляции, предусмотрены класса герметичности А из оцинкованной стали.

Вентиляторы в канальном исполнении устанавливать с быстросъемными хомутами. Места прохода транзитных воздуховодов через стены здания следует уплотнить негорючими материалами, обеспечивая нормируемый предел огнестойкости пересекаемого ограждения.

Отключение общеобменной вентиляции предусматривается автоматическое – по сигналу пожарной сигнализации.

Кондиционирование

Охлаждение помещений с наличием теплоизбытков предусматривается существующими системами торгового центра. Работы по монтажу систем ОВК должны производиться в соответствии с утвержденной проектной документацией. Монтаж вести по СНиП 3.05.01-85.

	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разрі ГИП	1δ.	Анике	ев		07.2017		Стадия	Лист	Лист
ГИП					07.2017	Вентиляция.	P	2	
							Γ	2	
						Общие данные. Продолжение			
			·						

Копировал

Таблица воздухообменов

Эта	№ поме	Наименование помещений		Площадь S, м2		Объем пом. V, м3	Кол-во персон	Кол-во посети	-	L, м3/пос	Кратно	сть,час	Расчетный	Расход воздуха, м ³ /ч		Номер	системы
Ж	щ.			S, M2		IIOM. V, M3	ала.	телей.	pc.	етит.	Приток	Вытяжка	воздухообмен	приток	вытяжка	пригок	вытяжка
				1	ЖАТЄ												
1	1	Загрузочная		23.5	3.00	71					2.0	1.0	по кратности	150	80	П1	B1
1	2	КУИ		3.9	3.00	12						1.5	по кратности	-	20		Всущ.
1	3	гардероб, комната приема пищи		23.2	3.00	70					3.0	4.0	по кратности	210	280	П1	B1
1	3	санузел			3.00	0							50м3/ч	-	100		Всущ.
1	3	душевая			3.00	0							75м3/ч	-	150		Всущ.
1	4	моечная пекарни		6.8	3.00	20					4.0	6.0	70% комп. зонтов	460	-	П1	
1	4	моечная пекарни		6.8	3.00	20							от зонтов	-	650		B2
1	5	моечная производства		10.17	3.00	31					4.0	6.0	70% комп. зонтов	760	-	П1	
1	5	моечная производства		10.17	3.00	31							от зонтов	-	1 080		B2
1	6	овощной цех		10.13	3.00	30					3.0	4.0	по кратности	90	120	П1	B1
1	7	коридор		33.4	3.00	100							по балансу	2 495		П1	
1	9	мясорыбный цех		15.8	3.00	47					3.0	4.0	по кратности	150	190	П1	B1
1	10	горячий цех		10	3.00	30							по расчету	1 070	1 290	П2	В3
1	11	холодный цех		9.6	3.00	29					3.0	4.0	по кратности	90	120	П1	B1
1	12	цех фасовки		5.4	3.00	16					3.0	4.0	по кратности	50	70	П1	B1
1	13	зона торговли продукцией			3.00	0							по расчету	-	540		B4
1	14	помещение выпечки изделий		42.3	3.00	127							по расчету	1 570	2 235	П2	В3
1	15	склад сухих продуктов		8.8	3.00	26							по расчету	-	780		B5
1	17	помещение хранения пищевых отходов		4.9	3.00	15						10.0	по кратности	-	150		В6

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата					
Разрі	1 δ.	Аникеев			07.2017		Стадия	Лист	Листов	
ГИП						07.2017	Вентиляция.	P	3	
							,	J		
						Таблица воздухообменов				

Κοπυροβα*η* Α.





