

Погоджено:

Погоджено:

Зам. інв. Н

Підпис і дата

Інв. Н ор.

ВІДОМІСТЬ РОБОЧИХ КРЕСЛЕНЬ ОСНОВНОГО КОМПЛЕКТУ "ОВ"		
Арк.	Найменування	Примітка
1	Загальні дані - пояснення до проекту. (Початок).	
2	Загальні дані - пояснення до проекту. (Продовження).	
3	Загальні дані - пояснення до проекту. (Продовження).	
4	Загальні дані - пояснення до проекту. (Закінчення).	
5	Вентиляція.Опалення.План на позначці 0.000(системи П1,ВР1, П2,ВР2)	
6	Вентиляція. План на позначці 0.000 (системи В1-В6).	
7	Вентиляція. План на позначці 0.000 (системи П1, ВР1, П2, ВР2, В1-В6).	
8	Холодопостачання.Теплопостачання.Опалення.План на позначці 0.000	
9	Вентиляція. Холодопостачання. План покрівлі.	
10	Вентиляція. Схема систем П1, ВР1.	
11	Вентиляція. Схема систем П2, ВР2.	
12	Вентиляція. Схеми систем В1, В2, В3.	
13	Вентиляція. Схеми систем В4, В5, В6.	
14	Холодопостачання.Схема холодопостачання мультизональної системи.	
15	Теплопостачання. Схема системи теплопостачання секцій нагріву установок П1 та П2. Вузли "Т1", "Т2".	

ПАРАМЕТРИ ЗОВНІШНЬОГО ПОВІТРЯ

Період року	Пара-метри зовні-шнього повітря	Темпера-тура °С	Тепловміст		Барометричний тиск		Шви-дість вітру м/с
			кДж/кг	ккал/кг	мм.рт.ст.	ГПа	
Холодний	А	-10	-6.7	-1.6	745	990	2.8
Теплий		23	53	12.6	745	990	2.2
Холодний	Б	-22	-20.7	-4.9	745	990	2.8
Теплий		28	55.6	13.2	745	990	2.2

ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ ПО КРЕСЛЕННЯМ ОПАЛЕННЯ ТА ВЕНТИЛЯЦІЇ

НАЙМЕНУВАННЯ БУДІВЛІ (СПОРУДИ) ПРИМІЩЕННЯ	КОРИСНА ПЛОЩА СПОРУДИ, м	ПИТОМІ ВИТРАТИ ТЕПЛА НА ОПАЛЕННЯ 1 м КОРИСНОЇ ПЛОЩІ, Вт/м	ПЕРІОДИ РОКУ ПРИ tн,°С	ВИТРАТИ ТЕПЛА, кВт.				ВИТРАТИ ХОЛОДА, кВт.
				НА ОПАЛЕННЯ	НА ВЕНТИЛЯ-ЦІЮ ТА ОПАЛЕННЯ	НА ГАРЯЧЕ ВОДОПОС-ТАЧАННЯ	ЗАГАЛЬНІ ВИТРАТИ	
"КФС"	473.4	52.8	-22	повітрян.	217.92	див.ВК	217.92	229.29

Розрахункові питомі тепловтрати на опалення E_{max}=6.4 кВт*год/м3

ВІДОМІСТЬ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКІ ПОСИЛАЮТЬСЯ І ЯКІ ДОДАЮТЬСЯ		
Позначення	Найменування	Примітка
	Документи, на які посилаються	
Серія 5. 904-1,в.1	Деталі кріплення повітроводів.	
Серія 5.904-17	Глушники шуму вентиляційних установок.	
Серія 1.494-39	Дросель-клапани з ручним керуванням.	
Серія 1.494-30	Встановлення і кріплення вентиляторів	
	до будівельних конструкцій.	
Серія 5.904-42	Вогнезатримуючі клапани.	
Серія 1.494-28	Клапани зворотні загального призначення.	
	Документи, які додаються	
1-10/07-02-ОВ.СО	Специфікація обладнання на опалення,	на 20-ти
	вентиляцію та холодопостачання.	аркушах
	Схема повітряних балансів приміщень закладу	
	ресторанного господарства.	
	Деталь1, 2	

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ-ПОЯСНЕННЯ ДО ПРОЕКТУ.

1. ДАНІ ДЛЯ ПРОЕКТУВАННЯ

Робочі креслення опалення та вентиляції приміщень закладу громадського господарства "КФС", розташованого в громадсько - спортивному комплексі в Деснянському районі м. Києва, розроблені на основі архітектурно-будівельних планувань з врахуванням діючих нормативних документів:

- СНиП 2.04-05-91 "Отопление, ветиляция и кондиционирование"
- ДСТУ - Н Б В.1.1-27:2010 "Будівельна кліматологія"
- ДБН В.2.6-31:2006 "Теплова ізоляція будівель"
- ДБН В.2.2-9-2011 "Громадські будинки та споруди"
- ДБН В.1.1-7-2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва".
- ДБН В.2.2-25-2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)."
- Наказ N3 від 10.01.95 Держком України у справах містобудування та архітектури.

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC "в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина -11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	№док	Підп.	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціювання повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
									Р	1	15
ГІП		Гойко				Загальні дані - пояснення до проекту. (Початок).			© ТОВ "СТРІКТ"		
Проект.		Пелько									

2. ВЕНТИЛЯЦІЯ

Вентиляцію приміщень закладу ресторанного господарства передбачено припливно -витяжну з механічним спонуканням повітря , поєднану з повітряним опаленням .

Повітрообмін у залі закладу розрахований на асиміляцію тепловолого - виділень від відвідувачів та теплонадходжень від освітлення та сонячної радіації . Повітрообмін у гарячому цеху визначений з розрахунку асиміляції тепловологовиділень від технологічного обладнання , персоналу та теплонадходжень від освітлення .

Подача повітря передбачена від установок П 1 та П2 + П2'. Для економії енергоресурсів передбачено використання рециркуляційного повітря . Забір рециркуляційного повітря з приміщень закладу здійснюється установками ВР 1 та П2'. Місця розташування вентиляційного обладнання - покрівля комплексу.

Згідно технологічного завдання - над тепловим обладнанням встановлюються модульовані витяжні зонти з лабіринтними фільтрами і коефіцієнтом ефективності 0.6. Розміри підключення до зонтів та позначки їх встановлення уточнюються розділом ТХ . Витяжка від місцевих відсмоктувачів передбачена за допомогою системи В 1.

Загальнообмінна витяжка з технологічних приміщень здійснюється системами В 2 і В3. Витяжка від санвузлів, мийної прибирального інвентаря , душових та технічного приміщення забезпечується системою В4.

Кількість припливного та витяжного повітря вказані на схемах .

Розподіл повітря здійснюється через мережу повітроводів , виконаних з оцинкованої сталі .

У якості повітророзподільників застосовуються повітроприпливні плафони фірми "МРЗ" З'єднання повітроводів всіх систем виконувати на фланцях або на фальцях . При фланцевому з'єднанні між фланцями необхідно передбачити жиростійкий гумовий ущільнювач , а при фальцевому з'єднанні - ущільнювач - жиростійкий селікон (матеріали узгодити з замовником).

Витяжка компенсується припливним повітрям і частково перетіканням з залу ресторану .

З метою забезпечення нерозповсюдження запахів від роботи харчоблоку проектом передбачено розрідження в кухні закладу та підпір в обідньому залі .

Всі припливні повітроводи в межах закладу ізолюються матеріалом "Lamellamat" товщиною 30мм армованим алюмінієвою фольгою . Припливні та рециркуляційні повітроводи , що прокладаються зовні, а також припливні повітроводи в межах приміщення до теплообмінника ізолюються матеріалом "Lamellamat" товщиною 100 мм армованим алюмінієвою фольгою . Припливні та рециркуляційні повітроводи , що прокладаються зовні, покриваються тонколистовою оцинкованою сталлю поверх ізоляції .

При кріпленні між повітроводами та опорами необхідно передбачити прокладку з пористої гуми δ=4 мм.

Для наладки і регулювання систем на кожному магістральному повітроводі передбачити встановлення дросель-клапанів.Після дросель-клапанів по ходу повітря та в місцях вказаних на кресленнях встановити пітометричні лючки діаметром ≥ 20 мм. Кількість пітометричних лючків повинна забезпечити можливість замірів по всьому перетину повітровода. Лючки не повинні виступати за межі повітроводу чи ізоляції більше 10мм.

3. ХОЛОДОПОСТАЧАННЯ

Споживачі холоду - секції охолодження систем П1 , П2, П2' та внутрішні блоки мультизональної системи К1÷К10.

Джерела холодопостачання - вбудовані компресорно-конденсаторні блоки дахових кондиціонерів (П1,П2),компресорно-конденсаторний блок (ККБ) для установки П2',та компресорно-конденсаторний блок (ХМ) для мультизональної системи.

Місце розташування обладнання - покрівля споруди.

Місця всановлення внутрішніх блоків мультизональної системи - дивись лист ОВ8.

Холодоносій в системах холодопостачання - озонобезпечний хладон R 410A. Трубопроводи системи холодопостачання ізолюються матеріалом " K-Flex", товщиною 20 мм. Матеріал трубопроводів системи холодопостачання - мідь.

При необхідності мультизональна система може використовуватися в зимовий період для опалення.

4. ОПАЛЕННЯ

Згідно завдання замовника опалення приміщень комплексу повітряне, поєднане з припливною вентиляцією. Джерело теплопостачання - теплові мережі комплексу з параметрами теплоносія 80-60°С .

Споживачі тепла - секції водяного нагріву систем П1 та П2, які розташовані за підшивною стелею;

Розрахункова температура зовнішнього повітря для системи повітряного опалення - 22°С.

Згідно завдання замовника передбачено додаткове встановлення електроконвекторів потужністю 1кВт (вікно прийому, вікно видачі) та потужністю 0,5кВт (гардеробні).

На входах в заклад та на вікнах замовлень встановлені повітряно - теплові завіси.

5. ПРОТИПОЖЕЖНІ ЗАХОДИ

При виникненні пожежі передбачено автоматичне відключення всіх вентиляційних систем від АПС.

На витяжних повітроводах, що перетинають огорожуючі конструкції технічного приміщення, сміттекамери і приміщення складу встановленні вогнезатримуючі клапани. Вогнезатримуючі клапани повинні бути обладнані автоматичним, дистанційним та ручним керуванням і мати сертифікат державного центру сертифікації виробів протипожежного призначення при МНС України. Вогнезатримуючі клапани з межею вогнестійкості 1 година та вентиляційні ґрати для перетоку в в технічне приміщення, сміттекамеру і приміщення складу , входять в комплект дверей в ці приміщення.

В місцях проходу повітроводів та трубопроводів через огорожуючі конструкції з нормованою межею вогнестійкості передбачити вентиляційні або сантехнічні проходки ВПП (СПП).

Межа вогнестійкості вентиляційної або сантехнічної протипожежної проходки ВПП (СПП) через огорожуючі конструкції з нормованою межею вогнестійкості або через пожежні перешкоди має бути не меншою ніж межа вогнестійкості цієї огорожуючої конструкції.

Всі інші міроприємства по протипожежному захисту враховані проектом комплексу.

Після виконання будівельно-монтажних робіт необхідно скласти акти на приховані роботи, виконати наладку аеродинамічного режиму систем вентиляції та кондиціювання повітря. Нев'язка повинна складати не більше 5% витрат повітря по приміщеннях.Для виконання робіт по замірам кількості повітря на ґратах виконати деталі 1 та 2 (деталі залишаються в ресторані).

Після виконання наладки аеродинамічного режиму необхідно скласти паспорт на кожную систему. Виконавчі креслення та паспорти систем передаються замовнику перед здачею об'єкту.

Технічні рішення, прийняті в робочих кресленнях, відповідають вимогам екологічних, санітарно-гігієнічних норм і правил і забезпечують безпечну для життя і здоров'я людей експлуатацію об'єкта при дотриманні заходів, передбачених робочими кресленнями.

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC "в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троещина -11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	№док	Підп.	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціювання повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
									Р	2	
ГІП		Гойко				Загальні дані - пояснення до проекту. (Продовження).			© ТОВ "СТРІКТ"		
Проект.		Пелько									

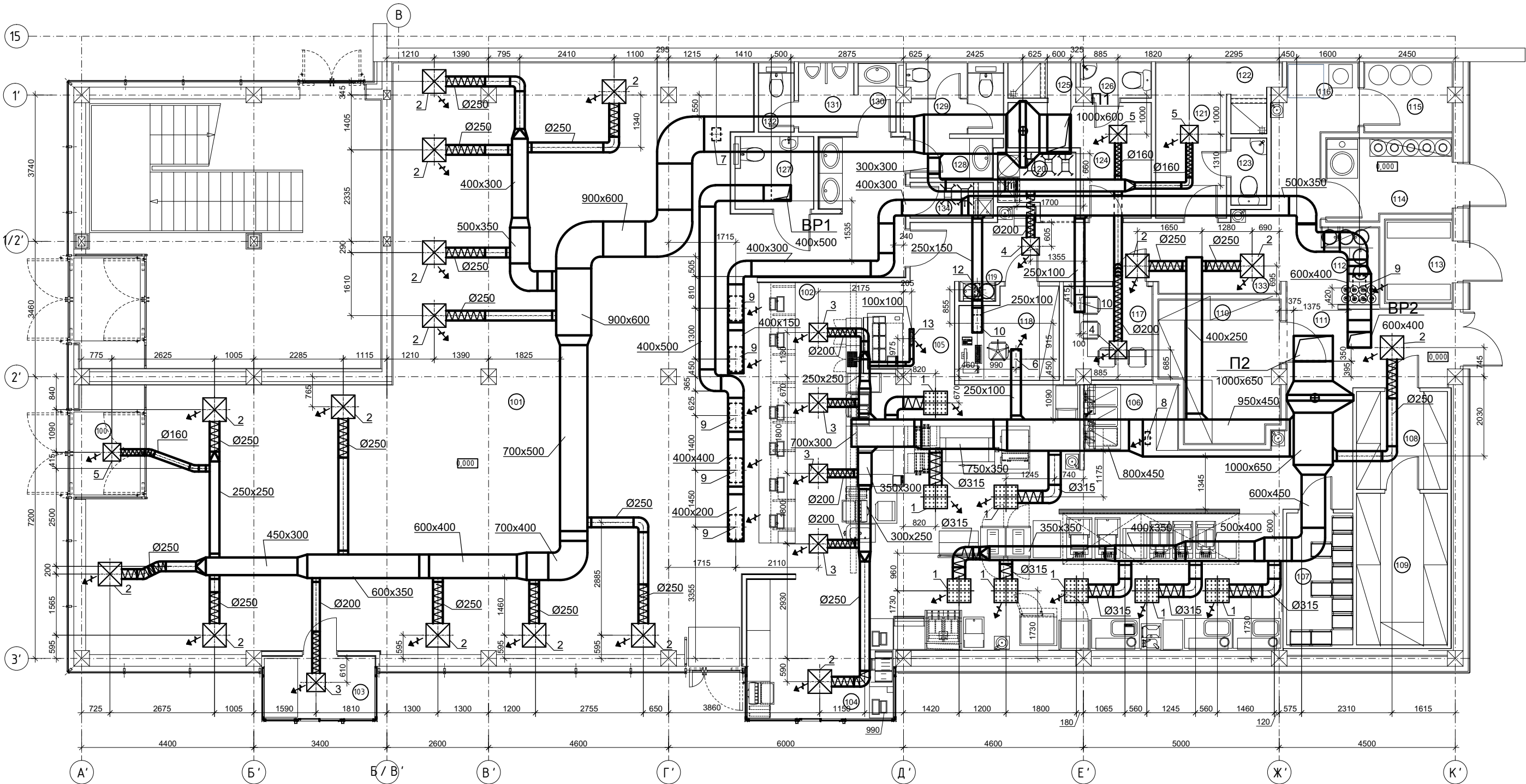
Погоджено:				
Погоджено:				
	Зам. інв. N			
	Підпис і дата			
	Інв. N ор.			

Погоджено:

Зам. інв. N

Підпис і дата

Інв. N ор.



Примітка:

1. Планове та вертикальне положення повітроводів та встановлення дифузорів уточнюються проектом інтер'єрів та під час монтажу.
2. Припливні плафони та вентиляційні ґрати комплектуються пристроєм для регулювання повітря.

Решітки

1	АНР-600-А-А-Н-Ø315-З	9	ОАВ1-0-Л-625х325
2	АНК-7-4-СR-Л-А-Н-Ø250-З	10	ОАВ1-0-Л-425х225
3	АНК-5-4-СR-Л-А-Н-Ø200-З	11	ОАВ1-0-Л-425х125
4	АНК-4-4-СR-Л-А-Н-Ø200-З	12	ОАВ1-0-Л-325х125
5	АНК-3-4-СR-Л-А-Н-Ø160-З	13	ОАВ1-0-Л-325х75
6	ОАН1-Л-425х225	14	ОАВ1-0-Л-225х75
7	ОАН1-Л-325х225	15	КММ 250х160
8	ОАН1-Л-325х125	16	КММ Ø200

Експлікація приміщень

Номер приміщ.	Найменування	Площа, м2	Категорія приміщ.
100	Тамбур	5,3	
101	Зала	197,6	
102	Кухня	81,6	
103	Вікно прийому замовлень	4,5	
104	Вікно видачі замовлень	10,6	
105	Зона приготування салатів	1,4	
106	Мийна кухонного інвентаря	4,9	
107	Морозильна камера	5,7	
108	Холодильна камера	5,8	
109	Холодильна камера	9,0	
110	Камера сухих продуктів	9,9	
111	Коридор	42,6	
112	Зона газобаних напоїв	2,9	
113	Зона електроцифів	3,7	
114	Прим. для сміття та відходів	6,5	
115	Технічне приміщення	3,9	
116	Зона пральні	1,8	
117	Кімната персоналу	5,2	
118	Кімната заб. виробництвом	5,6	
119	Зона газобаних напоїв	0,5	
120	Мийна прибирального інвентаря	2,9	
121	Гардеробна (Ж)	7,1	
122	Душова (Ж)	2,0	
123	С/б персоналу (Ж)	1,5	
124	Гардеробна (Ч)	7,4	
125	Душова (Ч)	1,5	
126	С/б персоналу (Ч)	1,5	
127	С/б для інвалідів	3,6	
128	С/б відвідувачів (Ж)-рукомийник	2,2	
129	С/б відвідувачів (Ж)-кабіна	4,3	
130	С/б відвідувачів (Ч)-рукомийник	1,8	
131	С/б відвідувачів (Ч)-лісуари	2,5	
132	С/б відвідувачів (Ч)-кабіна	1,3	
133	Зона електроцифів	0,9	
134	Мийна прибирального інвентаря	1,9	

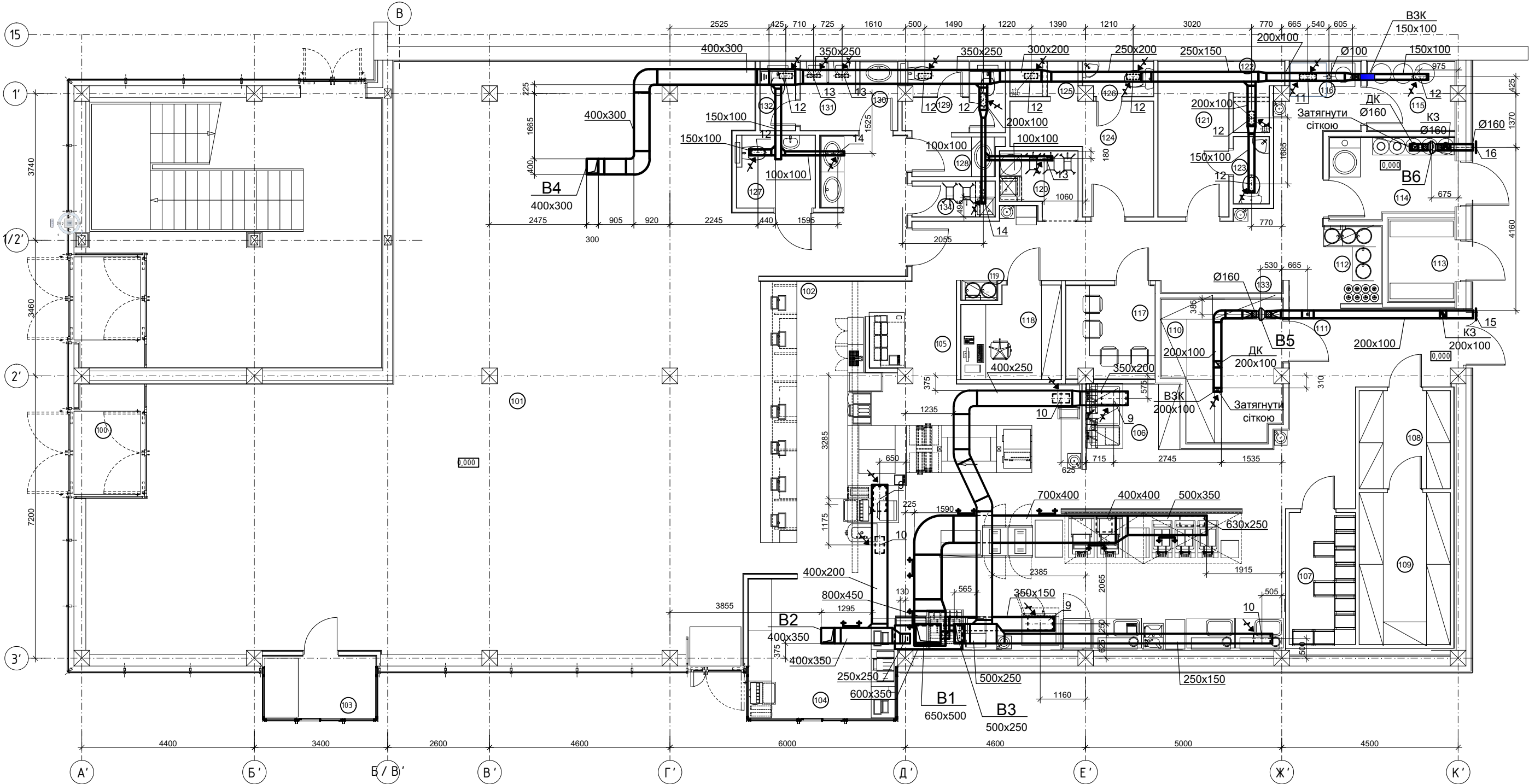
						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина - 11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	Недок	Підп.	Дата				Стадія	Аркуш	Аркушів
						Опалення, вентиляція та кондиціювання повітря.			Р	5	
ГІП		Гойко				Вентиляція. План на позн. 0.000 (системи П1, ВР1, П2, ВР2)			© ТОВ "СТРІКТ"		
Проект.		Пелько									

Погоджено:

Зам. інв. N

Підпис і дата

Інв. N ор.



Примітка:

1. Планове та вертикальне положення повітроводів та встановлення дифузорів уточнюється проектом інтер'єрів та під час монтажу.
2. Припливні плафони та вентиляційні ґрати комплектуються пристроєм для регулювання повітря.

Решітки

1	АНР-600-А-А-Н-Ø315-Z	9	ОАВ1-0-Л-625х325
2	АНК-7-4-СR-Л-А-Н-Ø250-Z	10	ОАВ1-0-Л-425х225
3	АНК-5-4-СR-Л-А-Н-Ø200-Z	11	ОАВ1-0-Л-425х125
4	АНК-4-4-СR-Л-А-Н-Ø200-Z	12	ОАВ1-0-Л-325х125
5	АНК-3-4-СR-Л-А-Н-Ø160-Z	13	ОАВ1-0-Л-325х75
6	ОАН1-Л-425х225	14	ОАВ1-0-Л-225х75
7	ОАН1-Л-325х225	15	КММ 250х160
8	ОАН1-Л-325х125	16	КММ Ø200

Експлікація приміщень			
Номер приміщ.	Найменування	Площа, м2	Категорія приміщ.
100	Тамбур	5,3	
101	Зала	197,6	
102	Кухня	81,6	
103	Вікно прийому замовлень	4,5	
104	Вікно видачі замовлень	10,6	
105	Зона приготування салатів	1,4	
106	Мийна кухонного інвентаря	4,9	
107	Морозильна камера	5,7	
108	Холодильна камера	5,8	
109	Холодильна камера	9,0	
110	Комора сухих продуктів	9,9	
111	Коридор	42,6	
112	Зона газобаних напоїв	2,9	
113	Зона електроцітів	3,7	
114	Прич. для сміття та відходів	6,5	
115	Технічне приміщення	3,9	
116	Зона пральні	1,8	
117	Кімната персоналу	5,2	

118	Кімната заб. виробництвом	5,6
119	Зона газобаних напоїв	0,5
120	Мийна прибирального інвентаря	2,9
121	Гардеробна (Ж)	7,1
122	Душова (Ж)	2,0
123	С/в персоналу (Ж)	1,5
124	Гардеробна (Ч)	7,4
125	Душова (Ч)	1,5
126	С/в персоналу (Ч)	1,5
127	С/в для інвалідів	3,6
128	С/в відвідувачів (Ж)-рукомийник	2,2
129	С/в відвідувачів (Ж)-кабіна	4,3
130	С/в відвідувачів (Ч)-рукомийник	1,8
131	С/в відвідувачів (Ч)-пісуари	2,5
132	С/в відвідувачів (Ч)-кабіна	1,3
133	Зона електроцітів	0,9
134	Мийна прибирального інвентаря	1,9

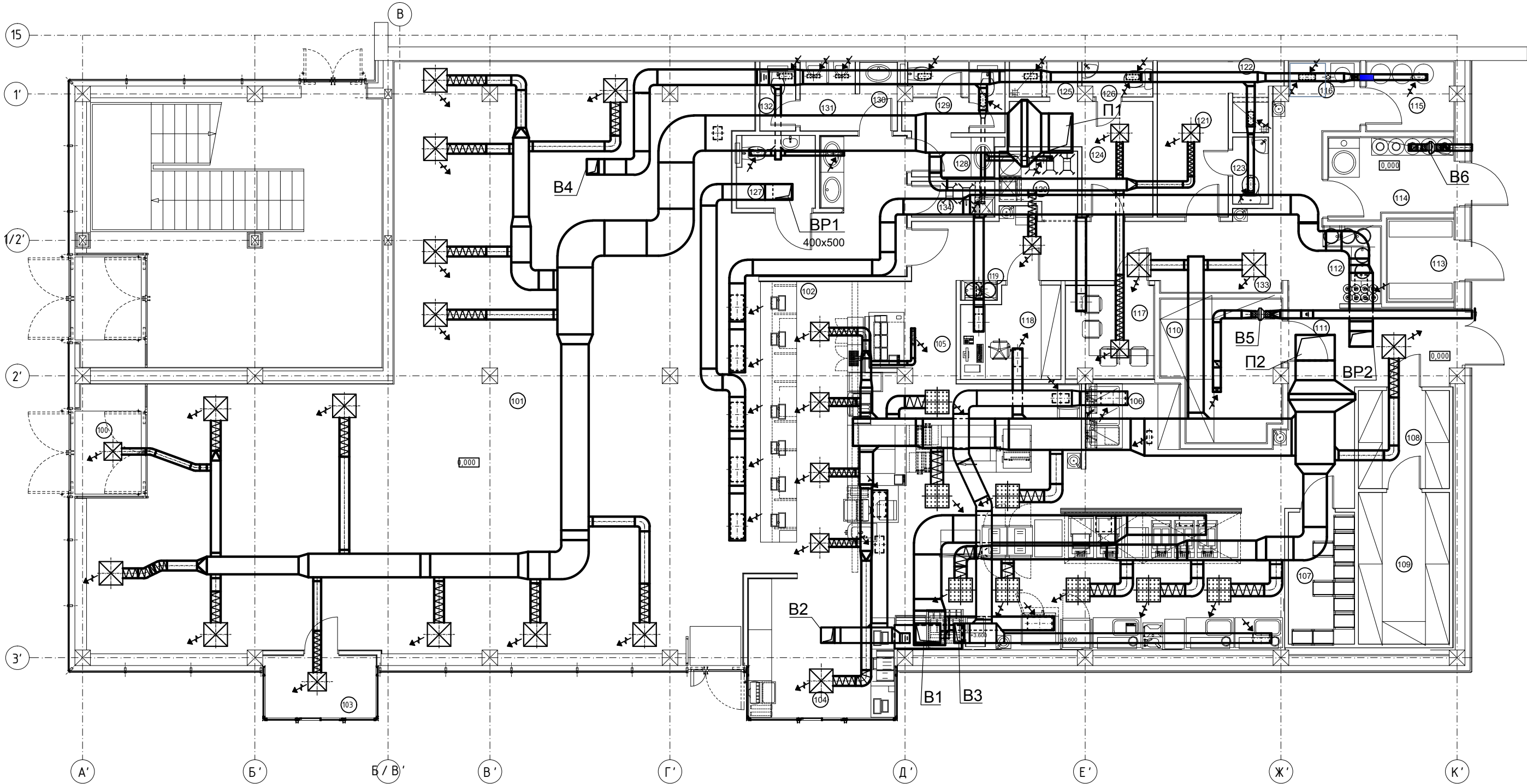
						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина - 11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	Недок.	Підп.	Дата			Стадія	Аркуш	Аркушів	
						Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.		Р	6		
ГІП		Гойко									
Проект.		Пелько				Вентиляція. План на позн. 0.000 (системи В1 - В6)		© ТОВ "СТРІКТ"			

Погоджено:

Зам. інв. N

Підпис і дата

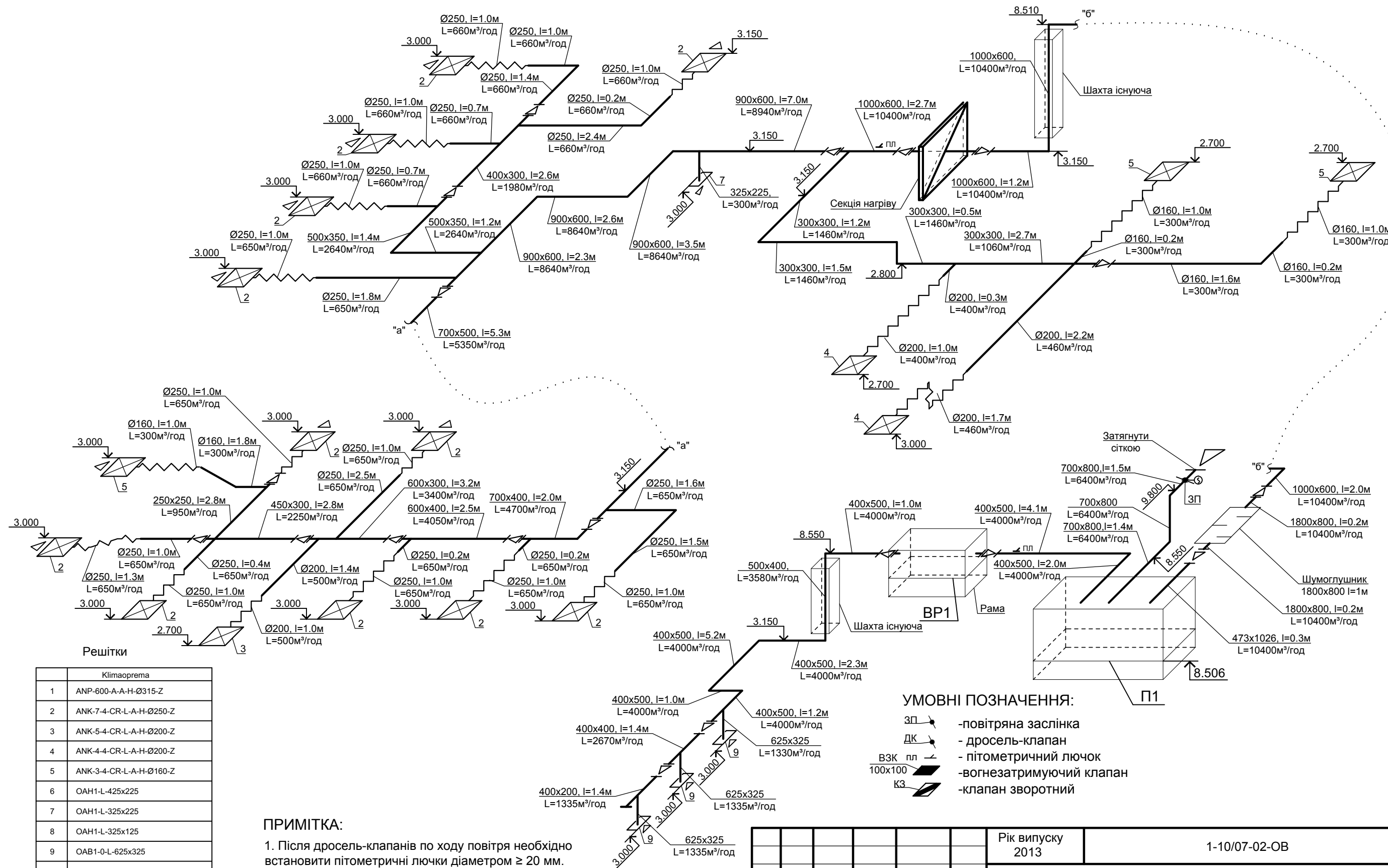
Інв. N ор.



Експлікація приміщень

Номер приміщ.	Найменування	Площа, м2	Категорія приміщ.
100	Тамбур	5,3	
101	Зала	197,6	
102	Кухня	81,6	
103	Вікно прийому замовлень	4,5	
104	Вікно видачі замовлень	10,6	
105	Зона приготування салатів	1,4	
106	Мийна кухонного інвентаря	4,9	
107	Морозильна камера	5,7	
108	Холодильна камера	5,8	
109	Холодильна камера	9,0	
110	Комора сухих продуктів	9,9	
111	Коридор	42,6	
112	Зона газобаних напітв	2,9	
113	Зона електроциптів	3,7	
114	Прим. для сміття та відходів	6,5	
115	Технічне приміщення	3,9	
116	Зона пральні	1,8	
117	Кімната персоналу	5,2	
118	Кімната зав. виробництвом	5,6	
119	Зона газобаних напітв	0,5	
120	Мийна прибирального інвентаря	2,9	
121	Гардеробна (Ж)	7,1	
122	Душова (Ж)	2,0	
123	С/в персоналу (Ж)	1,5	
124	Гардеробна (Ч)	7,4	
125	Душова (Ч)	1,5	
126	С/в персоналу (Ч)	1,5	
127	С/в для інвалідів	3,6	
128	С/в відвідувачів (Ж)-рукомийник	2,2	
129	С/в відвідувачів (Ж)-кабіна	4,3	
130	С/в відвідувачів (Ч)-рукомийник	1,8	
131	С/в відвідувачів (Ч)-пісуари	2,5	
132	С/в відвідувачів (Ч)-кабіна	1,3	
133	Зона електроциптів	0,9	
134	Мийна прибирального інвентаря	1,9	

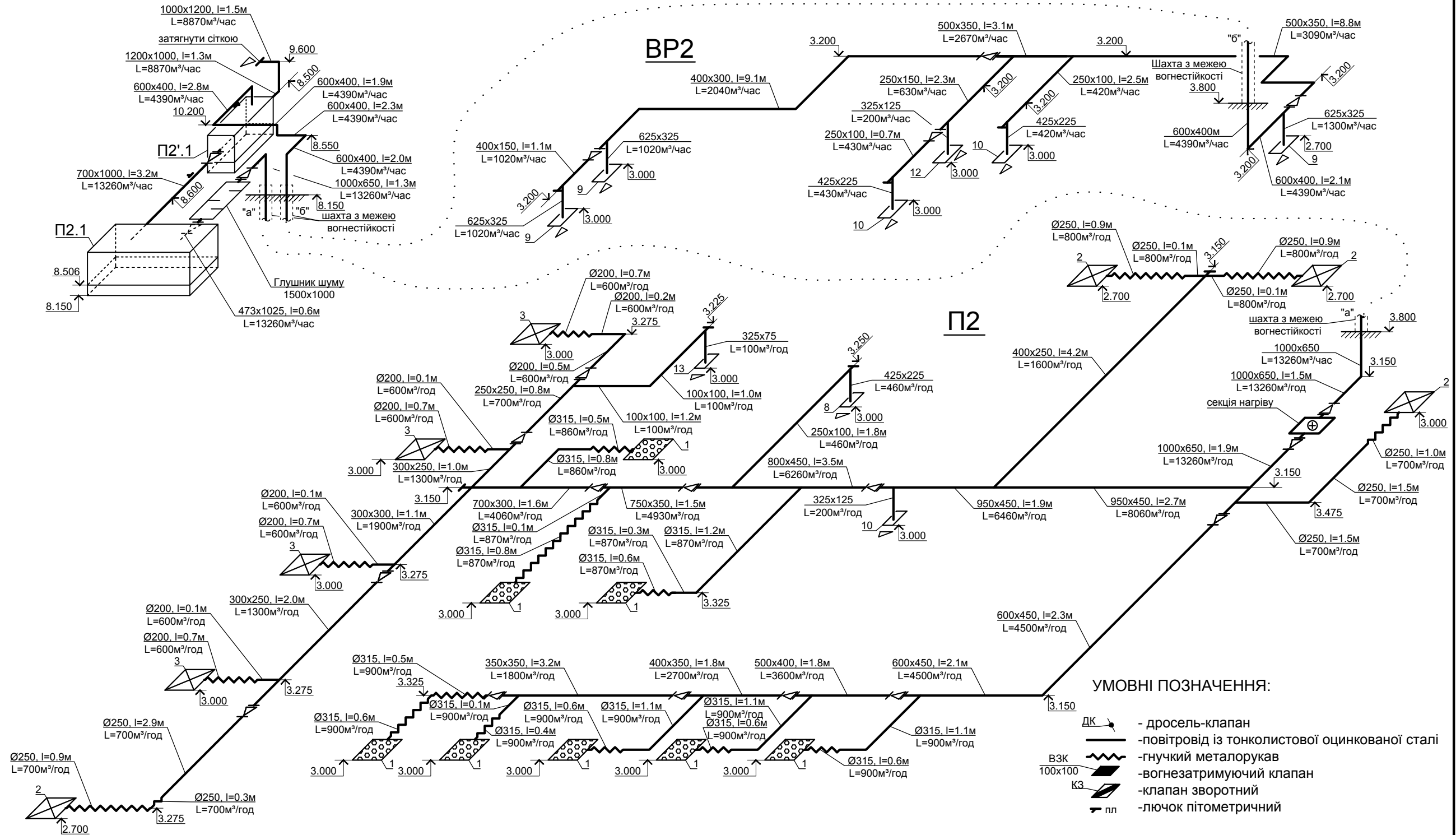
						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина - 11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	Недодк.	Підп.	Дата				Стадія	Аркуш	Аркушів
						Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.			Р	7	
ГІП		Гойко				Вентиляція. План на позн. 0.000 (системи П1, ВР1, П2, ВР2, В1-В6)			© ТОВ "СТРІКТ"		
Проект.		Пелько									



1. Після дросель-клапанів по ходу повітря необхідно встановити пітометричні лючки діаметром ≥ 20 мм.
2. Припливні плафони та вентиляційні ґрати комплектуються пристроєм для регулювання повітря.
3. Кількість пітометричних лючків повинна забезпечити можливість замірів по всьому перетину повітровода.
4. Позначки і місця встановлення дифузорів та позначки прокладки повітроводів можуть уточнюватись проектом інтер'єрів.

	Klimaoprema
1	ANP-600-A-A-H-Ø315-Z
2	ANK-7-4-CR-L-A-H-Ø250-Z
3	ANK-5-4-CR-L-A-H-Ø200-Z
4	ANK-4-4-CR-L-A-H-Ø200-Z
5	ANK-3-4-CR-L-A-H-Ø160-Z
6	OAH1-L-425x225
7	OAH1-L-325x225
8	OAH1-L-325x125
9	OAB1-0-L-625x325
10	OAB1-0-L-425x225
11	OAB1-0-L-425x125
12	OAB1-0-L-325x125
13	OAB1-0-L-325x75
14	OAB1-0-L-225x75
15	KMM 250x160
16	KMM Ø200

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-0В				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина -11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кільк	Арк.	НДок.	Підпис	Дата						
						Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
									Р	10	
ГІП		Гойко				Вентиляція. Схема систем П1, ВР1.			© ТОВ "СТРІКТ"		
Проект.		Пелько									



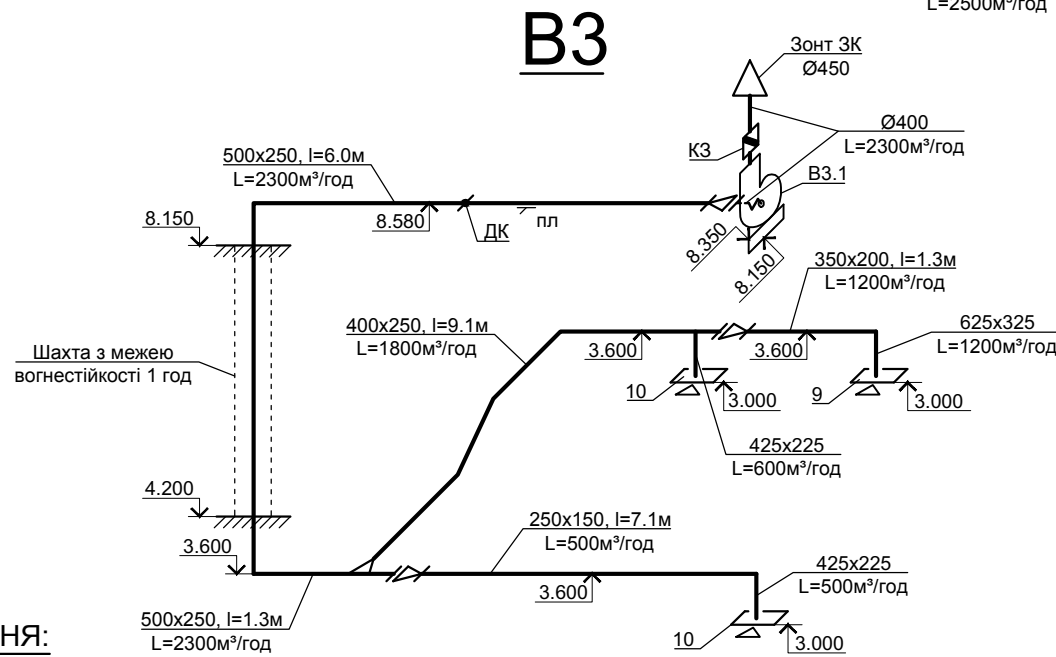
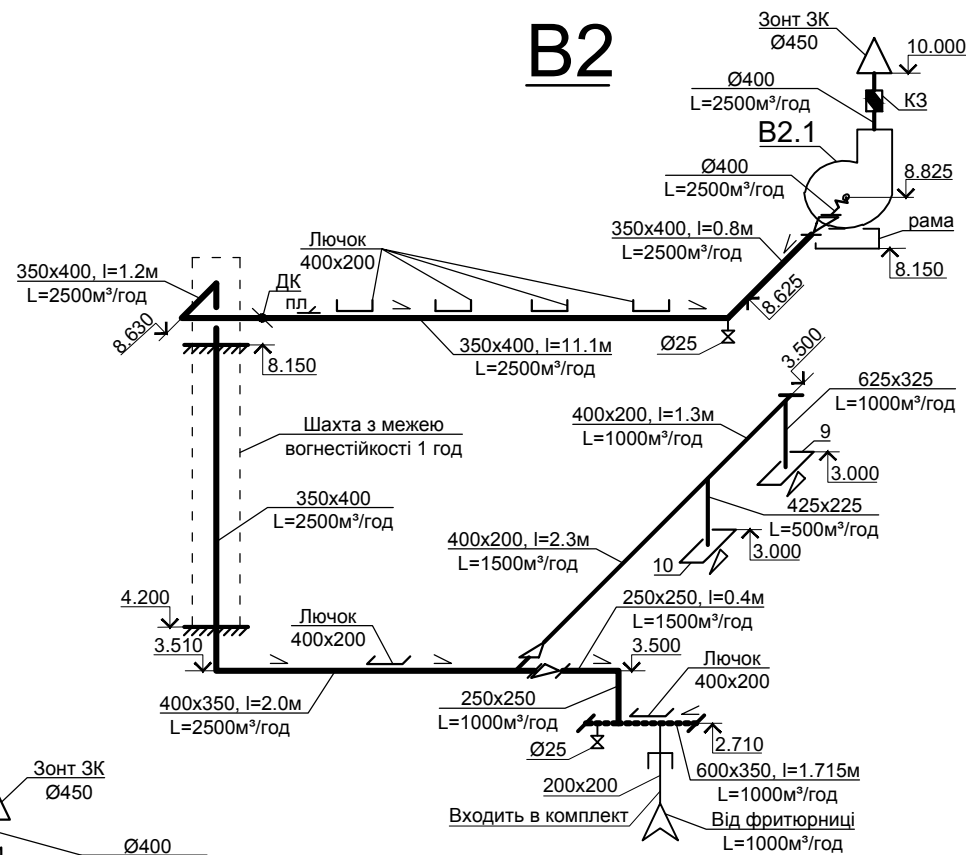
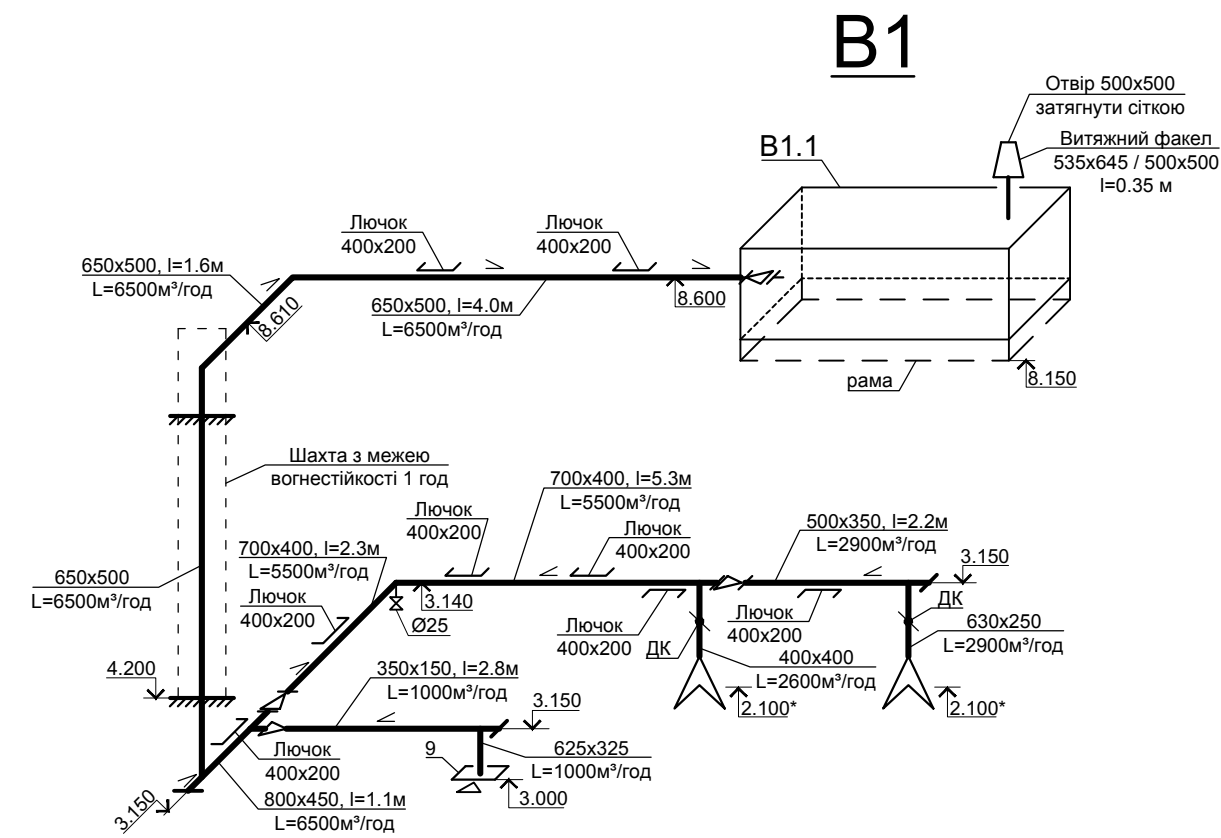
ПРИМІТКА:

- Після дросель-клапанів по ходу повітря необхідно встановити пітометричні лючки діаметром ≥ 20 мм.
- Вентиляційні ґрати комплектуються пристроєм для регулювання повітря.
- Кількість пітометричних лючків повинна забезпечити можливість замірів по всьому перетину повітроводу.
- Позначки і місця встановлення ґрат та позначки прокладки повітроводів можуть уточнюватися під час монтажу та проектом інтер'єрів.
- Таблицю вентиляційних ґрат дивись аркуш ОВ5.

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ
						Влаштування закладу ресторанного господарства "КФС" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина - 11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва	
Зм.	Кільк	Арк.	НДок.	Підпис	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціювання повітря.	Стадія Р
						Вентиляція. Схема систем П2, ВР2.	Аркуш 11
ГП Проект.	Гойко Пелько					© ТОВ "СТРІКТ"	

Погоджено:

Зам. інв. N
Підпис і дата
Інв. N ор.



Решітки

	Клімаопрема
1	ANP-600-A-A-H-Ø315-Z
2	ANK-7-4-CR-L-A-H-Ø250-Z
3	ANK-5-4-CR-L-A-H-Ø200-Z
4	ANK-4-4-CR-L-A-H-Ø200-Z
5	ANK-3-4-CR-L-A-H-Ø160-Z
6	ОАН1-L-425x225
7	ОАН1-L-325x225
8	ОАН1-L-325x125
9	ОАВ1-0-L-625x325
10	ОАВ1-0-L-425x225
11	ОАВ1-0-L-425x125
12	ОАВ1-0-L-325x125
13	ОАВ1-0-L-325x75
14	ОАВ1-0-L-225x75
15	КММ 250x160
16	КММ Ø200

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

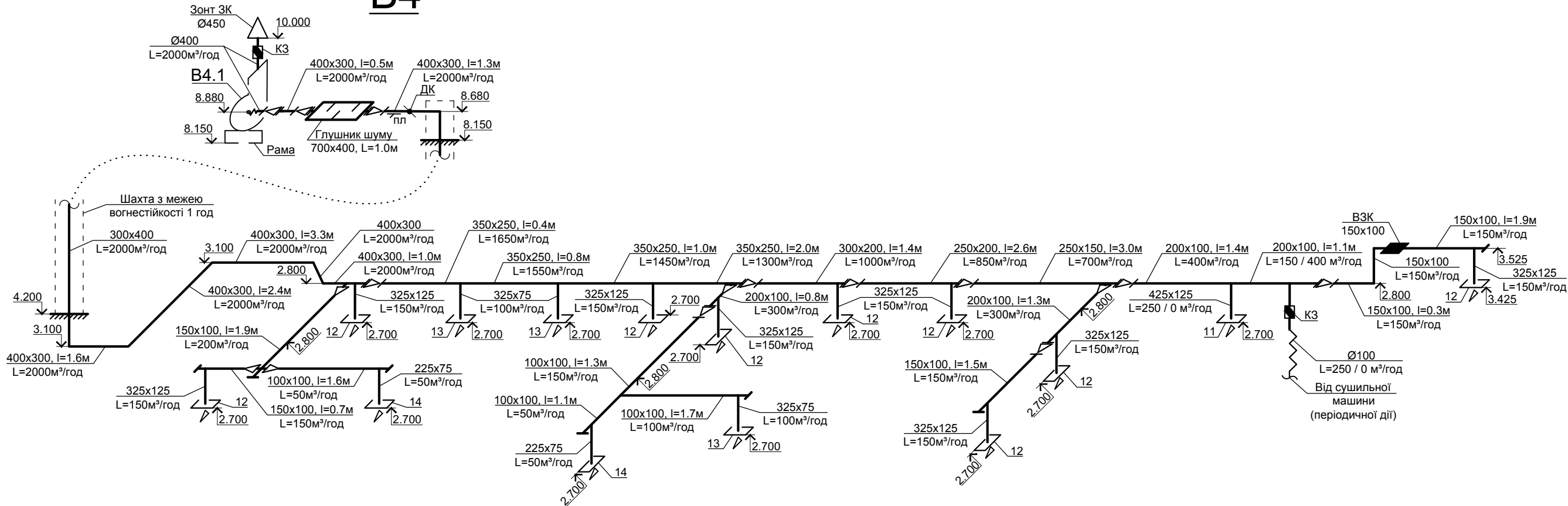
- ЗП - повітряна заслінка
- ДК - дросель-клапан
- пл - пітометричний лючок
- лп - лючок для прочистки
- - повітровід з чорної сталі товщиною 2мм
- - повітровід із оцинкованої сталі товщиною 1мм
- - повітровід із тонколистової оцинкованої сталі
- ВЗК 100x100 - вогнезатримуючий клапан
- КЗ - клапан зворотний
- Зонт (передбачено розділом ТХ)

ПРИМІТКА:

- * - низ зонта (позначка може уточнюватися).
- 1. Після дросель-клапанів по ходу повітря необхідно встановити пітометричні лючки діаметром ≥ 20 мм.
- 2. Припливні плафони та вентиляційні ґрати комплектуються пристроєм для регулювання повітря.
- 3. Кількість пітометричних лючків повинна забезпечити можливість замірів по всьому перетину повітровода.
- 4. Позначки і місця встановлення дифузоров та позначки прокладки повітроводів можуть уточнюватися проектом інтер'єрів.
- 5. З'єднання повітроводів всіх систем виконувати на фланцях або на фальцах. При фланцевому з'єднанні між фланцями необхідно передбачити жиростійкий гумовий ущільнювач, а при фальцевому з'єднанні - ущільнювач - жиростійкий селікон (матеріали узгодити з замовником).

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина -11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	Недок.	Підп.	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
ГІП	Гойко								Р	12	
Проект.	Пелько					Вентиляція. Схеми систем В1, В2, В3.			© ТОВ "СТРІКТ"		

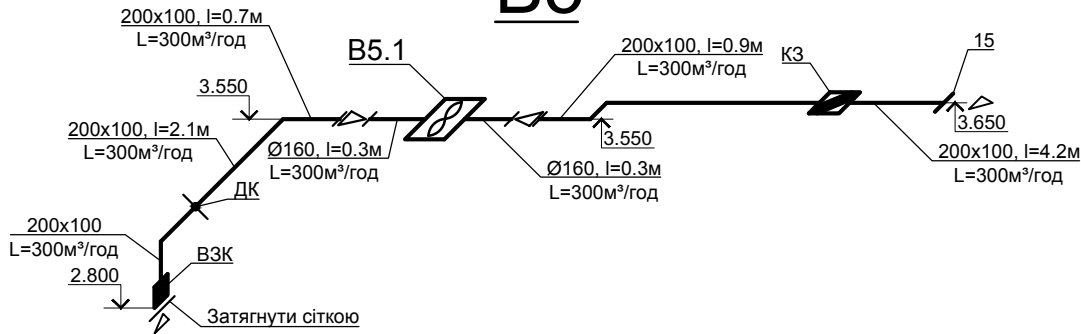
B4



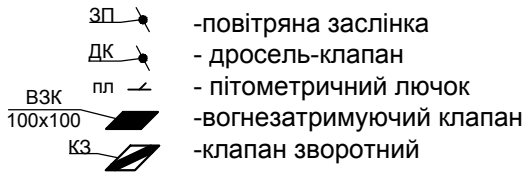
Решітки

	Клімаопрема
1	АНР-600-А-А-Н-Ø315-Z
2	АНК-7-4-СR-L-A-Н-Ø250-Z
3	АНК-5-4-СR-L-A-Н-Ø200-Z
4	АНК-4-4-СR-L-A-Н-Ø200-Z
5	АНК-3-4-СR-L-A-Н-Ø160-Z
6	ОАН1-L-425x225
7	ОАН1-L-325x225
8	ОАН1-L-325x125
9	ОАВ1-0-L-625x325
10	ОАВ1-0-L-425x225
11	ОАВ1-0-L-425x125
12	ОАВ1-0-L-325x125
13	ОАВ1-0-L-325x75
14	ОАВ1-0-L-225x75
15	КММ 250x160
16	КММ Ø200

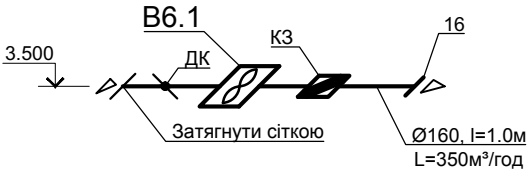
B5



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:



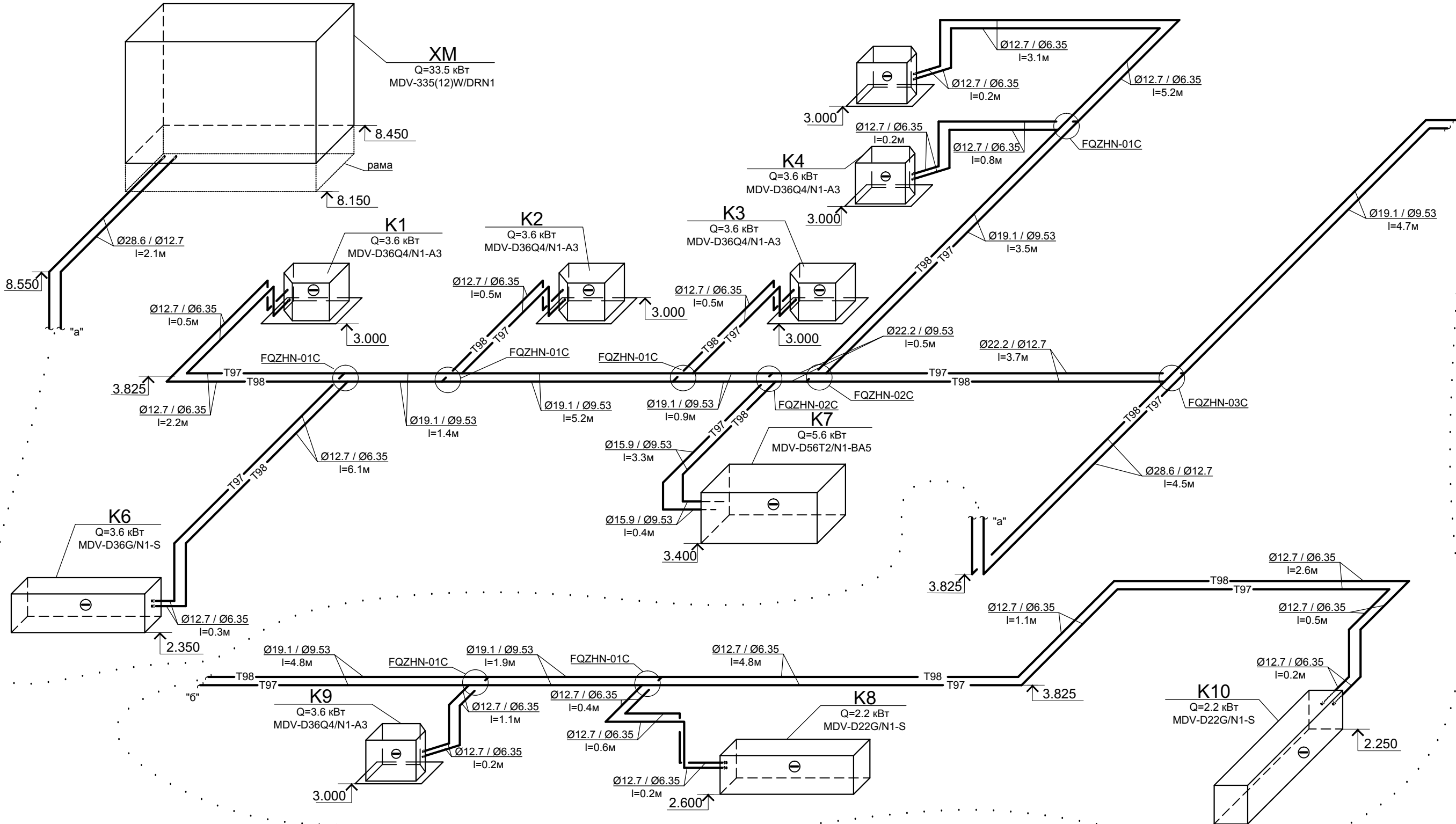
B6



ПРИМІТКА:

- Після дросель-клапанів по ходу повітря необхідно встановити пітометричні лючки діаметром ≥ 20 мм.
- Припливні плафони та вентиляційні ґрати комплектуються пристроєм для регулювання повітря.
- Кількість пітометричних лючків повинна забезпечити можливість замірів по всьому перетину повітровода.
- Позначки і місця встановлення дифузорів та позначки прокладки повітроводів можуть уточнюватися проектом інтер'єрів.
- З'єднання повітроводів всіх систем виконувати на фланцях або на фальцах. При фланцевому з'єднанні між фланцями необхідно передбачити жиростійкий гумовий ущільнювач, а при фальцевому з'єднанні - ущільнювач - жиростійкий селікон (матеріали узгодити з замовником).

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина -11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	Недок.	Підп.	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
ГІП		Гойко							Р	13	
Проект.		Пелько				Вентиляція. Схеми систем В4, В5, В6.			© ТОВ "СТРІКТ"		



Умовні позначки:

- T97— Подаючий трубопровід системи холодопостачання
- T98— Зворотний трубопровід системи холодопостачання

Примітка:

- Позначки трубопроводів уточнюються під час проведення монтажних робіт.
- За рівень покрівлі прийняти позначку 8.150м

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC" в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троещина - 11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кіл.	Арк.	Недок.	Підп.	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
ГІП		Гойко			Р				14		
Проект.		Пелько			Холодопостачання. Схема холодопостачання мультизональної системи.			© ТОВ "СТРІКТ"			

Погоджено:

Зам. інв. N

Підпис і дата

Інв. N ор.

Погоджено:

Інв. N ор. Підпис і дата Зам. інв. N

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

- витяжний вентилятор в комплекті зі зворотним клапаном
- Внутрішні блоки мультизональної системи
- Повітряна теплова завіса
- +100 - кількість припливного повітря (м3/год)
- 100 - кількість витяжного повітря (м3/год)
- 30 - перетік
- A - місцевий відсмоктувач
- водяний теплообмінник

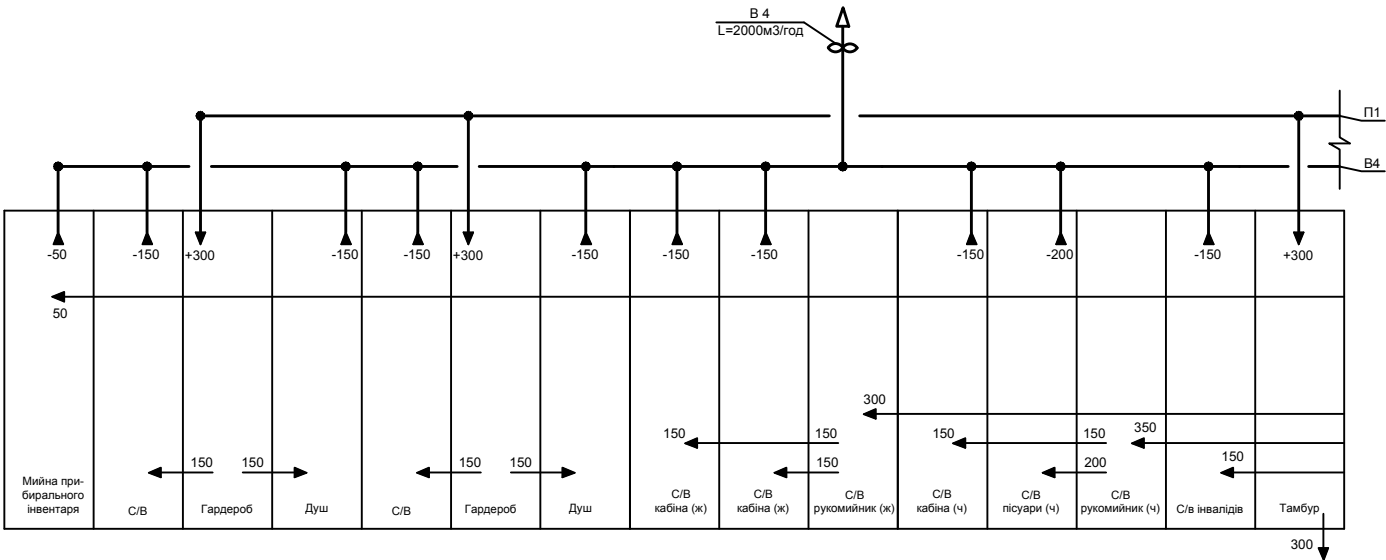
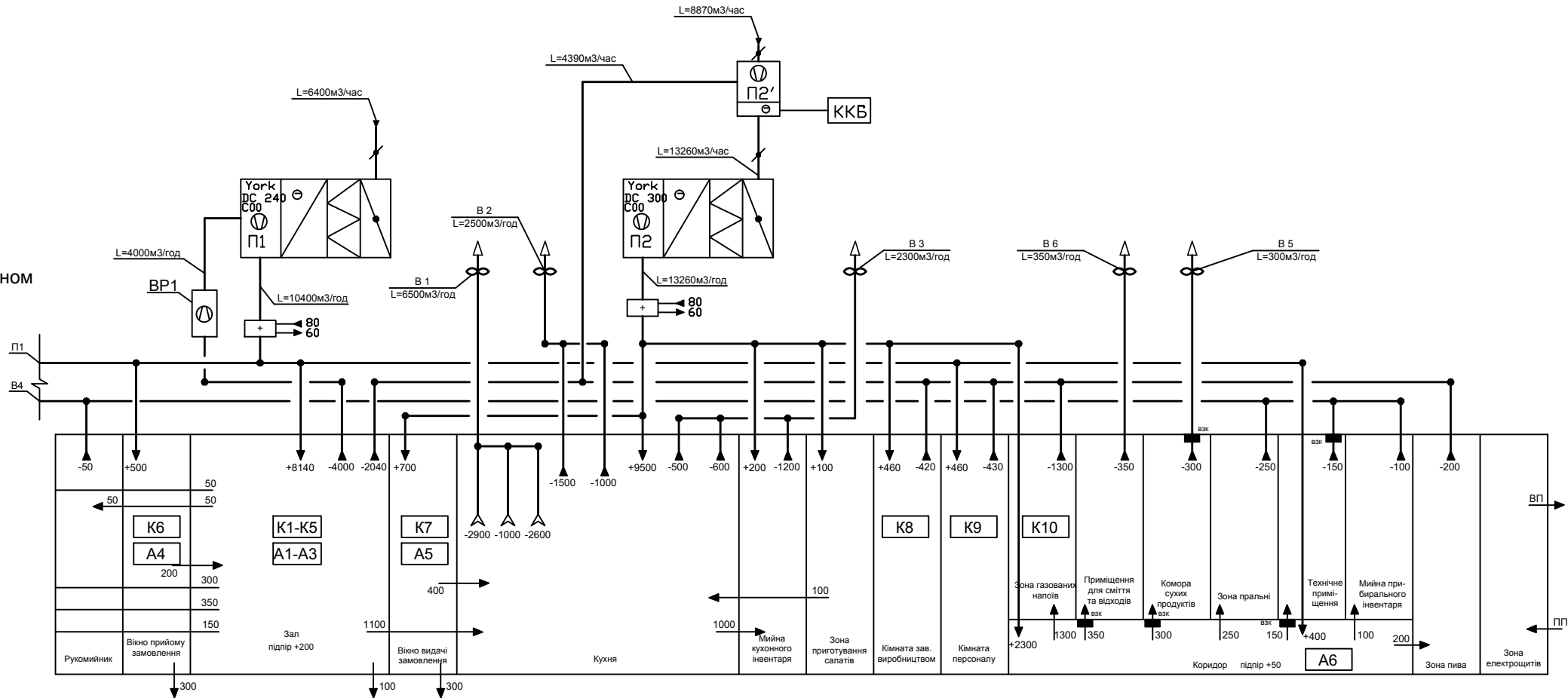


Схема повітряних балансів приміщень закладу ресторанного господарства.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОПАЛЮВАЛЬНО - ВЕНТИЛЯЦІЙНИХ СИСТЕМ

Позна-чення системи	Кіль-кість	Назва обслуговуємого приміщення (технологічного) обладнання	Тип установки	Вентилятор							Електродвигун			Повітронагрівач							Повітроохолоджувач				Примітка
				Тип вико-нання по іско-захисту	Но-мер	Схе-ма	Поло-жен-ня кожуху	L, м³/год	P, Па	n, об/хв	Тип, виконання по вибухозахисту	N, кВт	n, об/хв	Тип	Но-мер	Кіль-кість	Температу-ра нагрівання		Витрати тепла, Вт	Δ P, Па	Температу-ра охолод-ження		Витрати холоду, Вт	Δ P, Па	
																	від	до			від	до			
П1	1	Зал , тамбур, гардеробні (Ч) (Ж), кімната персоналу, вікна прийому замовлень, коридор.	DM 240C 00					10400	527	1045		5.6 (20.4)*		водяний			-22	+23	101290		+36	+18	66590		
BP1	1	Установка П1	AHU-A2007 QIZ					4000	300	2448	BG80/2	1.1	2870												
П2	1	Кухня, мийна, вікно видачі замовлень, салатна, кімната зав.виробництва, коридор.	DM 300C 00					13260	490	1100		7.5 (24.5)*		водяний			-22	+18	116630		+26	+14	75800		
П2'	1	Установка П2	AHU-F4013 QWZ	DKNB6B 13B-630				13260	300	1304	BG132/6	4.0	960							+36	+25	51800		** ***	
B1	1	Кухня	AHU-F4013 RWZ					6500	550	1862		2.2	1440												
B2	1	Кухня, вікно видачі замовлень	KBAD 450-4					2500	370	1380		0.91													
B3	1	Кухня, мийна	KBAD 450-4					2300	380	1380		0.91													
B4	1	С/в, гардеробні (Ч) (Ж), технічне приміщення,зона пральні, мийна прибираль ного інвентарю.	KBAD 450-4					2000	430	1380		0.91													
B5	1	Комора сухих продуктів	RS 160L					300	270	2440		0.115													
B6	1	Приміщення для сміття	RS 160L					350	250	2440		0.115													
ККБ	1	Установка П2'	MTE - C 058									17.87											58100		
A1	1	Зал	Windbox S2000A					2600				0.744	(двигун)												
A2	1	Зал	Windbox S2000E					2600				6/12+ 0.744	(двигун)												3-я ступінь заблокована
A3	1	Зал	Windbox S1000E					1300				3/6+ 0.372	(двигун)												3-я ступінь заблокована
A4	1	Вікно прийому замовлення	Windbox S1500E					1950				4/8+ 0.558	(двигун)												3-я ступінь заблокована
A5	1	Вікно видачі замовлення	Windbox S1500E					1950				4/8+ 0.558	(двигун)												3-я ступінь заблокована
A6	1	Коридор (на завантаженні)	Windbox S1500E					1950				4/8+ 0.558	(двигун)												3-я ступінь заблокована

ПРИМІТКА:

* - загальна потужність, включаючи компресори та вентилятори

** - блокування з установкою П1(П2);

*** - включення секції охолодження та ККБ при температурі зовнішнього повітря +26°С, виключення придосягненні температури зовнішнього повітря +25°С;

						Рік випуску 2013	1-10/07-02-ОВ				
						Влаштування закладу ресторанного господарства "KFC "в складі громадсько-спортивного комплексу з благоустроєм та озелененням прилеглої території на житловому масиві Вигурівщина-Троєщина -11 мікрорайон, будівельні ділянки 72,73,74 у Деснянському районі м.Києва					
Зм.	Кільк	Арк.	НДок.	Підпис	Дата	Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря.			Стадія	Аркуш	Аркушів
									Р	3	
ГІП	Гойко								Загальні дані - пояснення до проекту. (Продовження).		
Проект.	Пелько										

