



STATYTOJAS/UŽSAKOVAS	Kauno IX forto muziejus Į.K. 190756991, Žemaičių pl. 73, 47435, Kaunas
PROJEKTO PAVADINIMAS STATINIO ADRESAS	Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas
STATINIO KATEGORIJA	Ypatingasis statinys; Nesudėtingieji I ir II gr. statiniai
STATYBOS RŪŠIS	Statinio kapitalinis remontas
PROJEKTAVIMO ETAPAS	Techninis projektas
PROJEKTO NUMERIS	20.018-TP-KT
PROJEKTO BYLA	Kavinės technologijos dalis
LAIDA	A

Atestato NR.	Pareigos	Vardas Pavardė	Parašas
	UAB „Maspro“ direktorius	Irmantas Alaburda	
A1511/0135	Projekto vadovas	Dalia Kriaučiūnienė	
A1511/0135	Projekto dalies vadovas	Dalia Kriaučiūnienė	


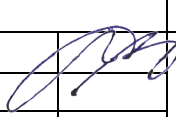
Vilnius, 2021 m.

TECHNINIS PROJEKTAS

Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas

BYLOS (SEGTUVŲ) SUDĖTIES ŽINIARAŠTIS


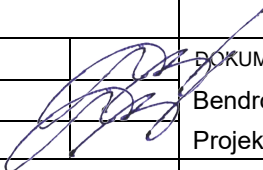
Eil.	Bylos žymuo	Laida	Pavadinimas	Pastabos
1.	20.018-TP-BD	A	Bendroji dalis	
2.	20.018-TP-SP	A	Sklypo sutvarkymo dalis	
3.	20.018-TP-SA	A	Architektūros dalis	
4.	20.018-TP-SK	A	Statinio konstrukcijų dalis	
5.	20.018-TP-T	A	Technologijos dalis	
6.	20.018-TP-KT	A	Kavinės technologijos dalis	
7.	20.018-TP-LVN	A	Lauko vandentiekio ir nuotekų šalinimo dalis	
8.	20.018-TP-VN	A	Vandentiekio ir nuotekų šalinimo dalis	
9.	20.018-TP-LE	A	Lauko elektrotechnikos dalis	
10.	20.018-TP-E	A	Elektrotechnikos dalis	
11.	20.018-TP-LER	A	Lauko elektroninių ryšių dalis	
12.	20.018-TP-ER	A	Elektroninių ryšių dalis	
13.	20.018-TP-AS	A	Apsauginės signalizacijos dalis	
14.	20.018-TP-PVA	A	Procesų valdymo ir automatizacijos dalis	
15.	20.018-TP-ŠVOK	A	Šildymo, vėdinimo ir oro kondicionavimo dalis	
16.	20.018-TP-GSS	A	Gaisrinio aptikimo ir signalizavimo dalis	
17.	20.018-TP-GS	0	Gaisrinės saugos dalis	
18.	20.018-TP-SO	A	Statybos darbų organizavimo dalis	
19.	20.018-TP-KS	A	Statybos skaičiuojamosios kainos nustatymo dalis	

A	2021-09	Projektas atskiriamas numatant darbų etapiškumą pagal projektavimo užduotį			
0	2021-02	Statybos leidimui, statybai			
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)			
KVAL. PATV. DOK. NR.	 Telefonas: +37060979 272 El. paštas: info@maspro.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas		
A1511/ 0135	PV	Dalia Kriauciūnienė	 DOKUMENTO PAVADINIMAS Bendroji dalis Projekto sudėties žiniaraštis	LAIDA A	
KALBOS TRUMP. LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS Biudžetinė įstaiga Kauno IX forto muziejus		DOKUMENTO ŽYMUO 20.018-TP-BD.PSŽ	LAPAS 1	LAPŲ 1

Turinys

1	Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas	2
1.1	Įvadas	2
1.2	Maisto tvarkymo proceso aprašymas	2
1.2.1	Patalpų aprašymas	2
1.2.2	Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos	2
1.2.3	Gamybinė programa (asortimentas)	3
1.2.4	Gamybos proceso aprašymas	3
1.2.5	Žaliavų tiekėjai	4
1.2.6	Darbuotojų sudėtis, kiekis	4
1.2.7	Atliekų šalinimas	4
1.2.8	Grauzikų ir vabzdžių naikinimas	4
1.2.9	Savikontrolės sistema	4
1.2.10	Atsakingas už ženklimą	5
1.2.11	Darbo režimas	5
2	Brėžiniai	5

A laidos leidimas – Kavinės technologijos projekto dalis ir projekto dalies kiekiai yra I etapo apimtyje.

A	2021-09	Projektas atskiriamas numatant darbų etapiškumą pagal projektavimo užduotį		
0	2021-02	Statybos leidimui, statybai		
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)		
KVAL. PATV. DOK. NR.	 Telefonas: +37060979 272 El. paštas: info@maspro.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas	
A1511/ 0135	PV	Dalia Kriaučiūnienė	 DOKUMENTO PAVADINIMAS Bendroji dalis Projekto sudėties žiniaraštis	LAIDA
A1511/ 0135	PDV.	Dalia Kriaučiūnienė		A
KALBOS TRUMP.	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS		DOKUMENTO ŽYMUO	
LT	Biudžetinė įstaiga Kauno IX forto muziejus		20.018-TP-KT.AR	LAPAS 1
				LAPŲ 4

1 Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas

1.1 Įvadas

Pateikiamas kavinės technologinis projektas, adresu Žemaitijos pl. 37, Kaunas. Maitinimo bloko gamybinės, žaliavų sandėliavimo, darbuotojų buitinės patalpos bei gamybos ir aptarnavimo technologiniai srautai suprojektuoti pagal Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ reikalavimus ir „EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 852/2004 2004 m. balandžio 29 d. dėl maisto produktų higienos“ (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/?qid=1465475597062&uri=CELEX:32004R0852>).

1.2 Maisto tvarkymo proceso aprašymas

1.2.1 Patalpų aprašymas

Kavinės salė su baro zona ir maisto gaminimo zonomis, pagalbinė patalpa įrengiami pastato pirmajame aukšte.

Projektuojamos šios patalpos:

- 16 patalpa - kavinės salė - 38,65 m²:
 1. Baro zona;
 2. Šaltų patiekalų ruošimo zona;
 3. Karštų patiekalų ruošimo zona.
- 2 patalpa - pagalbinė - 5,89 m²:
 1. Persirengimo zona;
 2. Sandėliavimo zona.

1.2.2 Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos

- Lubos.

Baro gamybinėse zonose (16.2; 16.3), pagalbinėje patalpoje numatoma naudoti lengvai valomas ir dezinfekuojamas medžiagas.

- Sienos.

Baro gamybinėse zonose (16.2; 16.3), pagalbinėje patalpoje sienoms numatoma naudoti apdailos plyteles su lygiu paviršiumi ir užglaistytais sandūromis. Plytelės turi būti lengvai valomos, dezinfekuojamos. Buitinėje patalpoje sienas numatoma dažyti trinčiais, puvimui, korozijai, dezinfekavimo ir valymo priemonėms atspariais, drėgmei nelaidžiais ir neabsorbuojančiais, nenuodingais dažais. Dažai turi atitikti STR ir Eurokodų reikalavimus.

Grindys.

Baro gamybinėse zonose (16.2; 16.3), pagalbinėje patalpoje numatoma naudoti grindų plyteles, kurios turi būti ne slidžios, lengvai valomos ir dezinfekuojamos. Patalpose, kuriose yra nurodyti vandens nutekėjimo trapai, grindys įrengiamos su nuolydžiais, lengvam vandens nutekėjimui.

20.018-TP-KT.AR	LAPAS	LAPŲ	LAIDA
	2	4	A

UAB „Maspro“

- Durys.

Durys gali būti plastikinės arba dažytos. Jų paviršiai turi būti atsparūs trinčiams, drėgmei, puvimui, dezinfekavimo ir valymo priemonėms. Dažai turi būti nenuodingi aplinkai, nelaidūs ir neabsorbuojantys drėgmę. Dažai turi atitikti STR ir Eurokodų reikalavimus.

Visų vidaus apdailos medžiagų kokybės kontrolės sertifikatus turės užtikrinti įmonė atliekanti statybos ir remonto darbus.

1.2.3 Gamybinė programa (asortimentas)

Kavinės produkcijos asortimentą sudarys klasikiniai užkandiniai, šalti, karšti, desertiniai patiekalai bei gaivieji gėrimai.

Patiekalai bus gaminami iš žaliavų ir pusgaminių.

1.2.4 Gamybos proceso aprašymas

Kavinėje maistas bus ruošiamas valgymui vietoje.

Gamybos procesai bus vykdomi pagal kiekvieno gaminamo gaminio technologinį aprašymą (technologinė kortelė), kuri sudaro įmonės gamybos proceso vadovas. Šakninės daržovės tiekiamos valytos. Pusgaminius numatyta tiekti paruoštus terminiam apdorojimui. Tiekiamos žaliavos pristatomos iki sandėliavimo (laikymo) skirtų vietų prieš kavinės darbo pradžią. Užšaldytiems produktams laikyti numatyti žemos temperatūros šaldiklis. Produktų laikymui, kuriems reikalinga atitinkama laikymo temperatūra numatyti vidutinės temperatūros šaldytuvai. Salės indų plovimui bare yra numatyta pobarinė indaplovė. Planuojama, kad nešvarius stalo indus nuo salės stalų nurinks kavinės salę aptarnaujantis personalas. Gamybiniai indai plaunami plautuvėje, priklausančiai tai darbo zonai. Įeinant į virtuvę numatytas rankų plovimas ir dezinfekavimas plautuvėje poz. Nr.19. Valymo-dezinfekavimo priemonės laikomos poz. Nr.1 Numatoma, kad personalas naudosis bendru kavinės sanitariniu mazgu. Darbo stalai su plautuvėmis ir įrenginiai, kuriems reikia, prie kanalizacijos jungiami per sifonus. Karštas ir šaltas vanduo bus tiekiamas vandentiekio tinklais. Nuo šiluminių technologinių įrenginių nutraukti karštą orą bei garus ir riebalus projektuojami vietiniai ištraukiamos ventiliacijos gaubtai su riebaliniais filtrais. Gamybinėse patalpose numatytas dirbtinis apšvietimas.

1.2.5 Žaliavų tiekėjai

Žaliavos bus tiekiamos tik iš patikimų tiekėjų su kuriais iš anksto sudaryta sutartis. Tiekiamos pagal užsakymą žaliavos turės lydimočius dokumentus.

1.2.6 Darbuotojų sudėtis, kiekis

Kavinėje turėtų dirbti apie 2-3 darbuotojai pamainoje.

Personalui numatyta rūbinė persirengimo zonoje pagalbinėje patalpoje. Kiekvienam darbuotojui skirta spintelė **asmeninėms daiktams**.

1.2.7 Atliekų šalinimas

Virtuvės darbo eigoje maisto likučiai kaupiami uždaruose konteineriuose ir išvežami specializuotos įmonės, turinčios maisto likučių utilizavimo leidimą, su kuria iš anksto sudaryta sutartis.

1.2.8 Graužikų ir vabzdžių naikinimas

Kenkėjų kontrolė, dezinfekcija, deratizacija, parazitų naikinimas, numatoma vykdyti pagal sudaryta sutartį su specializuotą įmonę turinčia leidimą vykdyti profilaktinę dezinfekciją.

20.018-TP-KT.AR	LAPAS	LAPŲ	LAIDA
	3	4	A

UAB „Maspro“

Durys ir langai gamybos metu turi būti uždaryti, išskyrus tuos atvejus, kai juose įrengti vabzdžių, graužikų ir nešvarumus nepraleidžiantys tinkleliai. Tinkleliai numatomi iš korozijai atsparios ir lengvai valomos medžiagos ir lengvai išimamos.

1.2.9 Atsakingas už ženklimą

Už žaliavos ženklimą bus atsakingas įmonės gamybos proceso vadovas.

1.2.10 Darbo režimas

Planuojama, kad virtuvės personalas dirbs slenkančiu grafiku, ne daugiau 8 darbo valandų per dieną.

1.2.11 Savikontrolės sistema

Visi įmonės darbuotojai įpareigoti užtikrinti maisto tvarkymą ir jo saugą taikant maitinimo geros higienos praktikos taisyklių laikymąsi.

Įmonėje darbo metu bus laikomasi šių higienos reikalavimų:

- sustabdomas darbas, įvykus vandentiekio tinklų avarijai, nutrūkus karšto, šalto vandens, elektros energijos tiekimui, sugedus visiems šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant pagrindinį patalpų valymą, remontą;
- patalpos bus valomos kasdien drėgnu būdu;
- patalpose bus palaikoma švara ir tvarka;
- plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekavimo tirpalai ruošiami ir naudojami pagal instrukcijas;
- įmonė bus aprūpinta visa reikalinga technologine įranga, gamybos inventoriu, šaldymo įrenginiais, riebalų pašalinimo, dezinfekavimo medžiagomis, valymo priemonėmis, o darbuotojai - darbo drabužiais;
- grindys bus ne slidžios, lengvai valomos, atsparios, nepralaidžios vandeniui, sienos lengvai plaunamos, durys - atsparios puvimui ir korozijai, lengvai dezinfekuojamos
- darbuotojai, tiesiogiai kontaktuojantis su maistinėmis medžiagomis, bus išklause higienos žinių kursą, gaus higienos žinių atestavimo pažymėjimą;
- valymo, dezinfekavimo priemonės ir inventoriūs laikomi tam skirtose spintelėse

20.018-TP-KT.AR	LAPAS	LAPŲ	LAIDA
	4	4	A



ĮRANGOS EKSPLIKACIJA

Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
2.1	1	Valymo-dezinfekavimo priemonių spintelė	600x500x1800	1
	2	Drabužių saugojimo spintelė	300x500x1800	1
2.2	3	Stelažas 4-ių lentynų	1600x500x1800	1
	4	Horizontalus šaldiklis (-18°C...-24°C)	1100x630x900	1
	5	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	680x710x2010	1
16.1	6	Prekybinis šaldytuvas (+2°C...+8°C)	500x500x850	1
	7	Kavos aparatas su malūnėliu		1
	8	Coca-cola pilstymo įranga		1
	9	Sulčiaspaudė		1
	10	Blenderis		1
	11	Pieno kokteilių plaktuvas	160x205x500	1
	12	Plautuvė		1
	13	Pobarinė indaplovė	575x605x820	1
	14	Šaldytos sultys (šerbetas)		1
	15	Giros pilstymo įranga		1
	16	Kasos aparatas		1
	17	Ledų vitrina	770x770x1000	1
	18	Šaldoma vitrina ant baldo (+2°C...+6°C)	746x717x845	1
16.2	19	Stalas su plautuve, bortu, lentyna	1300x700x900	1
	20	Pakabinama džiovykla	590x330	1
	21	Gastronominė pjaustyklė		1
	22	Pakabinama lentyna dviguba	1900x400	1
	23	Mikrobangų krosnelė		1
	24	Stalas-šaldytuvas (+2°C...+8°C), 9 stalčiai	1300x700x900	1
16.3	25	Stalas su bortu, lentyna	1200x700x900	1
	26	Kontaktinis grilis rifuotas	570x360x170(550)	1
	27	Gruzdintuvė, 8L	265x430x345	1
	28	El. viryklė ant stovo	400x730x900	1
	29	Ventiliacijos gaubtas su apšvietimu, Ø250	1600x900x500	1

PATALPŲ, ZONŲ EKSPLIKACIJA

Pat.	Zona	Plotas, m²
16	Kavinės salė	38,65
	1. Baro zona	
	2. Šaltų patiekalų ruošimo zona	
	3. Karštų patiekalų ruošimo zona	
2	Pagalbinės patalpos	5,89
0	1. Persirengimo zona	
	2. Sandėliavimo zona	

PASTABOS

- Žaliava iki sandėliavimo zonų tiekama prieš kavinės darbo pradžią.
- Šakninės daržovės tiekiamos valytos.
- Pusgaminiai tiekiami paruošti terminiam apdorojimui.
- Virtuvės gamybiniai indai plaunami plautuvėje, priklausančiai tai darbo zonai.
- Numatoma, kad personalas naudosis bendru kavinės sanitariniu mazgu.
- Įeinant į virtuvę, rankos plaunamos ir dezinfekuojamos 19 poz. plautuvėje.
- Valymo-dezinfekavimo priemonės laikomos 1 poz.

GAMYBINIAI SRAUTAI

- Žaliavos judėjimas
- Patiekalų judėjimas
- Nešvarūs indai
- Švarūs indai
- Lankytojų judėjimas
- Personalo judėjimas

0	2021-02	Techninis projektas	
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)	
KVAL. PATV. DOK. NR.	MASPRO	Telefonas: +37060979 272 El. paštas: info@maspro.lt	STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas
A1511/0135	PV	D. Kriaučiūnienė	STATINIO NR. IR PAVADINIMAS, DOKUMENTO PAVADINIMAS
A1511/0135	PDV	D. Kriaučiūnienė	TECHNOLOGIJOS DALIS
A 2230	Arch.	G. Šliurpaitė	ĮRANGOS IŠDĖSTYMAS IR EKSPLIKACIJA
KALBOS TRUMP. LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS Kauno IX forto muziejus		DOKUMENTO ŽYMUO 20.018-TP-KT.B-01
	LAPAS	LAPŲ	
	1	4	



K,Š vanduo iš sienos h=450 mm (3 past.)
Kanalizacija iš sienos h=350 mm

Š vanduo iš sienos h=100 mm (išorinis sriegis 1/2")
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

2xŠ vanduo iš sienos h=500 mm (išorinis sriegis 1/2")
Kanalizacija iš sienos h=400 mm


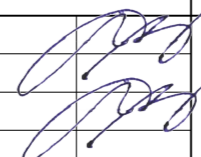
K,Š vanduo iš sienos h=450 mm (3 past.)
Kanalizacija iš sienos h=350 mm

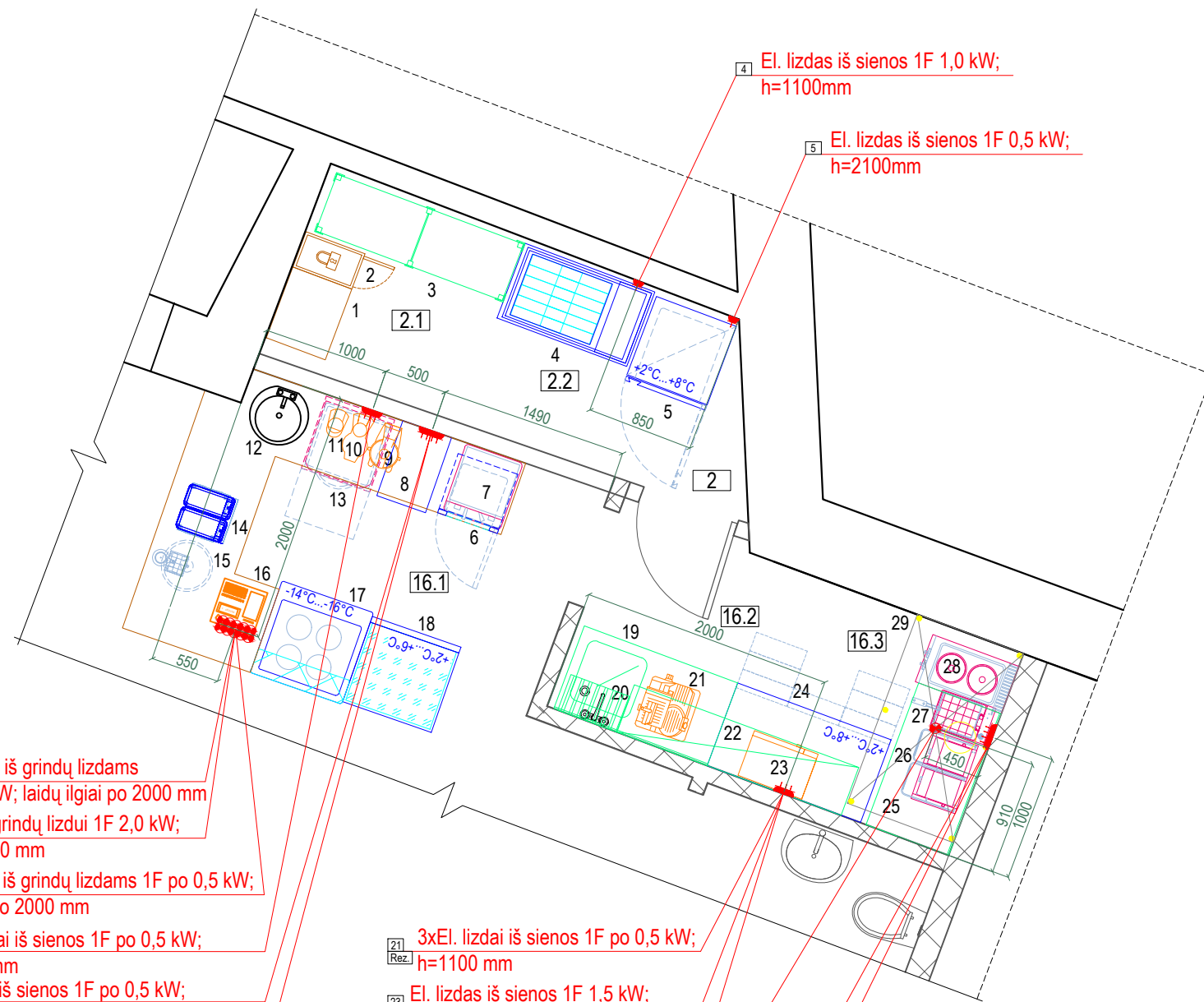
SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- K, Š - šalto ir karšto vandens įvadai Ø15 mm.
- Kanalizacijos įvadas Ø50 mm.

PASTABOS

1. Plautuvių ir praustuvų sanтехniką, technologinius trapus tiekia sanтехnikos montavimo darbus atliekanti įmonė.
2. Karšto ir šalto vandens įvadai montuojami su atskirais ventiliais.
3. Maišytuvui ventilis su išoriniu sriegiu 1/2".
4. Vandens kietumas turi būti 10-15° dH, 0,75-1.5 mmol/l.
5. Nuotekų sistema turi būti atspari aukštai temperatūrai iki +90°C.
6. Sanitarinio mazgo (wc) patalpose įvadai nenurodyti.
7. Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
8. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

0	2021-02	Techninis projektas				
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)				
KVAL. PATV. DOK. NR.	 Telefonas: +37060979 272 El. paštas: info@maspro.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas			
A1511/0135	PV	D. Kriaučiūnienė		STATINIO NR. IR PAVADINIMAS, DOKUMENTO PAVADINIMAS	LAIDA 0	
A1511/0135	PDV	D. Kriaučiūnienė		TECHNOLOGIJOS DALIS		
A 2230	Arch.	G. Šliurpaitė		VANDENS IR KANALIZACIJOS ĮVADAI		
KALBOS TRUMP. LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS Kauno IX forto muziejus		DOKUMENTO ŽYMUO 20.018-TP-KT.B-01		LAPAS 2	LAPŲ 4



14,17 2xEl. įvada iš grindų lizdams
1F po 1,0 kW; laidų ilgiai po 2000 mm

15 El. įvadas iš grindų lizdams 1F 2,0 kW;
laido ilgis 2000 mm

16,18 7xEl. įvada iš grindų lizdams 1F po 0,5 kW;
laidų ilgiai po 2000 mm

9,10,11 5xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW;
h=1100 mm

6,8 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW;
h=600 mm

7,13 2xEl. lizdai iš sienos 3F po 5,5 kW 32A;
h=600 mm

21 3xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW;
h=1100 mm

23 El. lizdas iš sienos 1F 1,5 kW;
h=1600 mm

24 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW;
h=100 mm

29 El. įvadas iš lubų 1F 0,5 kW;
įvadas atvedami į aukštį 1500 mm
nuo grindų lygio (apšvietimui)

26,27 4xEl. lizdai iš sienos 1F po 3,5 kW;
h=1100 mm

28 El. lizdas iš sienos 3F 6,0 kW;
h=600 mm

4 El. lizdas iš sienos 1F 1,0 kW;
h=1100mm

5 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW;
h=2100mm

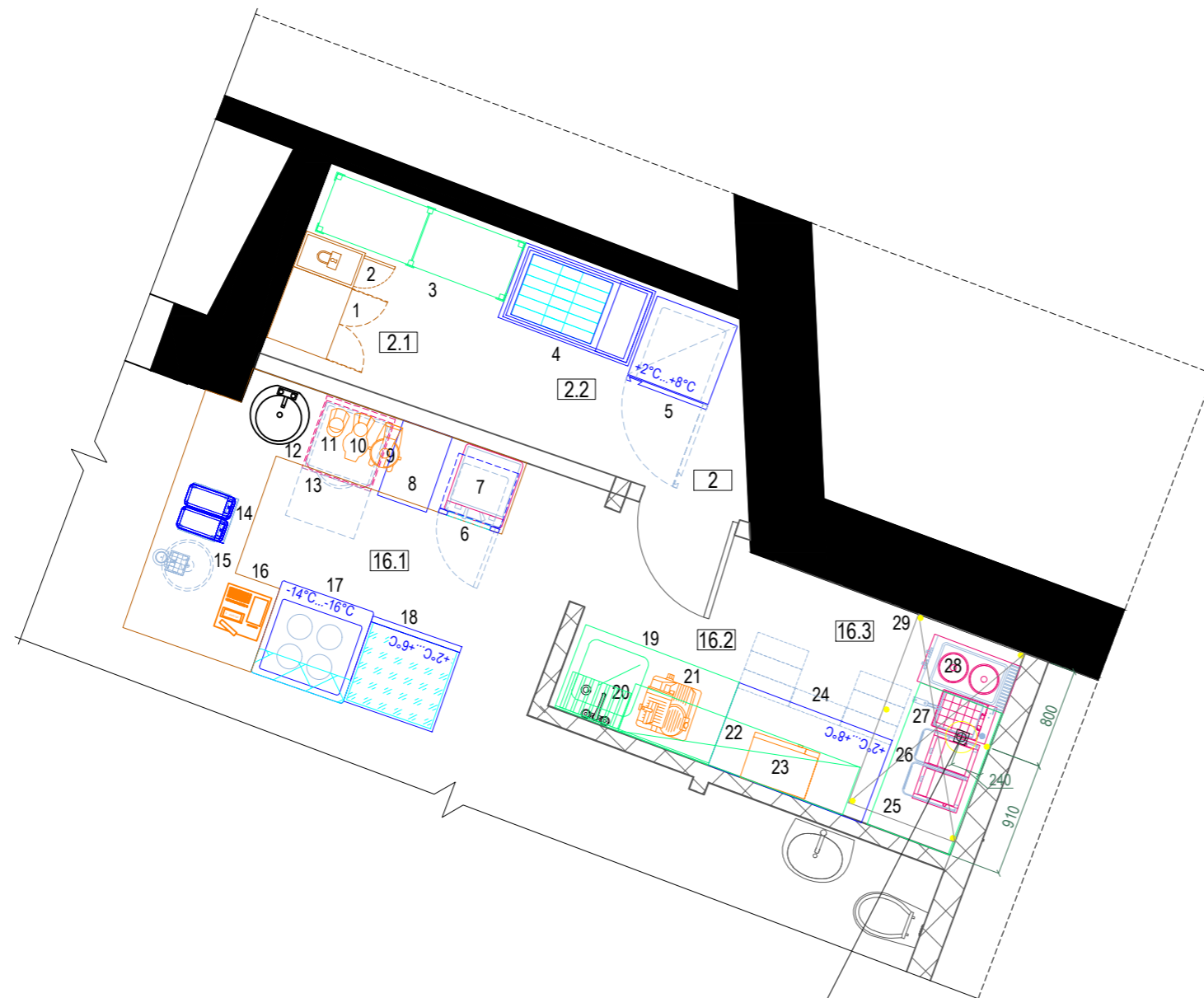
SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ▲ elektros lizdas su įžeminimu, hermetinis;
- elektros įvadas;
- pozicija;
- Rez. rezervas.

PASTABOS

1. Visi elektros priedimai turi būti su įžeminimu.
2. Visi elektros lizdai turi būti hermetiniai, su dangteliu.
3. Įrenginiams atvesti 3F el. laidai turi būti variniai.
4. Įrengimams 1F, kuriems reikia daugiau nei 3 kW, būtina įrengti atskira el. priedimą su atskiru automatu skydelyje.
5. Bare el. lizdai tvirtinami po baro sumontavimo baro korpuse.
6. El. įvadus apskaitos sistemai derinti su jų tiekėjais.
7. El. lizdus, stabilius stovus, specialius lovelius el. lizdams tiekia ir montuoja elektros instaliacinius darbus atliekanti įmonė.
8. Nenumatyti įvada interneto, muzikos įrangai, apšvietimui ir kt.
9. Personalo buitinėse patalpose reikia numatyti elektros lizdus.
10. Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
11. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

0	2021-02	Techninis projektas			
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)			
KVAL. PATV. DOK. NR.	Telefonas: +37060979 272 El. paštas: info@maspro.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas		
A1511/0135	PV	D. Kriaučiūnienė		STATINIO NR. IR PAVADINIMAS, DOKUMENTO PAVADINIMAS	LAIDA
A1511/0135	PDV	D. Kriaučiūnienė		TECHNOLOGIJOS DALIS	
A 2230	Arch.	G. Šiurpaitė		ELEKTROS ĮVADAI	
KALBOS TRUMP. LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS Kauno IX forto muziejus		DOKUMENTO ŽYMUO 20.018-TP-KT.B-01		LAPAS 3
					LAPŲ 4




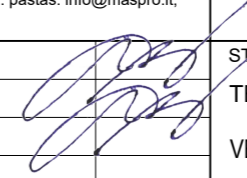
29) Vent. ištraukimo anga Ø250 mm;
gaubtui 1600x900x500 mm;
ištr. iki 1300 m³/val. (patenka riebaliniai garai)

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ⊕ vent. ištraukimo anga;
- pozicija.

PASTABOS

1. Ventiliacijos gaubtų oro ištraukimas yra nurodytas rekomendacinio pobūdžio, besiremiant gamintojų katalogais.
2. Ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti h=2400 mm aukštyje nuo grindų, jei nenurodyta kitaip.
3. Ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti ne žemiau h=1950 mm aukštyje nuo grindų, jei lubų aukštis neleidžia pakabinti nurodytame aukštyje h=2400 mm.
4. Ventiliacijos gaubtai turi būti su riebaliniais filtrais terminio apdorojimo zonose.
5. Visi privedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
6. Ventiliacijos gaubtus pajungia vent. sistemą montuojanti įmonė.
7. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

0	2021-02	Techninis projektas				
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)				
KVAL. PATV. DOK. NR.	 Telefonas: +37060979 272 El. paštas: info@maspro.lt,		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS Kultūros paskirties pastato, Žemaičių pl. 73, Kaune, kapitalinio remonto projektas			
A1511/0135	PV	D. Kriaučiūnienė		STATINIO NR. IR PAVADINIMAS, DOKUMENTO PAVADINIMAS	LAIDA 0	
A1511/0135	PDV	D. Kriaučiūnienė		TECHNOLOGIJOS DALIS		
A 2230	Arch.	G. Šliurpaitė		VENTILIACIJOS GAUBTAI		
KALBOS TRUMP. LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS Kauno IX forto muziejus		DOKUMENTO ŽYMUO 20.018-TP-KT.B-01		LAPAS 4	LAPŲ 4