

STATYTOJO (UŽSAKOVO) PAVADINIMAS	Anykščių Antano Vienuolio progimnazija
STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS	Mokslo paskirties pastato J. Biliūno g. 31, Anykščiuose, kapitalinio remonto projektas
STATINIO NUMERIS IR PAVADINIMAS	01 - Mokykla
STATINIO PROJEKTO ETAPAS	Techninis projektas
STATINIO STATYBOS RŪŠIS	Kapitalinis remontas
STATINIO KATEGORIJA	Ypatingasis statinys
STATINIO PROJEKTO DALIS	Technologinė
BYLOS (SEGTUVO) LAIDOS ŽYMUO	0
TOMAS	X
BYLA	SS2440-01-TP-T
DIREKTORĖ	IEVA ČIRŪNAITĖ
A.V.	parašas
STATINIO PROJEKTO VADOVAS	TOMAS KAZLAUSKAS AT. NR. 25749
	parašas
STATINIO PROJEKTO DALIES VADOVAS	TOMAS KAZLAUSKAS AT. NR. 25749
	parašas

2024, VILNIUS

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 pagalbinesėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos	3
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	Darbo režimas	4
1.2.8	Atliekų šalinimas	4
1.2.9	Grauzikų ir vabzdžių naikinimas	4
1.2.10	Savikontrolės sistema	4
1.2.11	Atsakingas už ženklimą	5
2	Brėžiniai	5

1 Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas

1.1 Įvadas

Pateikiamas valgyklos virtuvės technologinis projektas, adresu J. Biliūno g.31, Anykščiai.

Maitinimo bloko gamybinės, žaliavų sandėliavimo, darbuotojų buitinės patalpos bei gamybos ir aptarnavimo technologiniai srautai suprojektuoti pagal Lietuvos higienos normos HN 15:20021 „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

Valgyklos salė, virtuvės gamybinės zonos, daržovių pirminio apdorojimo patalpa, salės ir gamybinių indų plovimo patalpa, sandėliavimo patalpos, gamybos vadovo kabinetas, personalo buitinės patalpos, sanitariniai mazgai (wc, dušas) įrengiami pastato pirmajame aukšte.

Projektuojamos šios patalpos:

Pat. Nr.	Patalpos/zonos pavadinimas	Plotas, m ²
P-21	Salė:	198,33
	1. Sriubos atleidimo zona	
	2. Gėrimų savitarnos zona	
	3. Vegetariškų patiekalų savitarnos zona	
	4. Ne vegetariškų patiekalų savitarnos zona	
	5. Geriamojo vandens zona	
	6. Atsikaitymo zona	
P-25	Virtuvė:	37
	1. Pusgaminių ruošimo zona	
	2. Daržovių ruošimo zona	
	3. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	4. Terminio apdorojimo zona	
	5. Karštų patiekalų ruošimo zona	
P-26	Indų plovimo patalpa:	20,1
	1. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	2. Salės indų plovimo zona	
P-28	Koridorius	20,77
P-29	Tambūras	2,25
P-30	Kabinetas	9,78
P-31	Šakninių daržovių sandėliavimo patalpa	7,94
P-32	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	3,3
P-33	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	5,29
P-34	Šakninių daržovių valymo patalpa	9,72
P-35	Personalo buitinė patalpa	6,21
P-35.1	Personalo dušo patalpa	2
P-35.2	Personalo WC patalpa	2,36

1.2.2 Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos

- Lubos.

Virtuvės, salės ir gamybinių indų plovimo, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo, sausų produktų sandėliavimo, pagalbinėse ir buitinėse patalpose numatoma naudoti lengvai valomas ir dezinfekuojamas medžiagas.

- Sienos.

Virtuvės gamybinėse patalpose, salės ir gamybinių indų plovimo patalpoje, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo patalpoje, sandėliavimo patalpose, sanitarinėse mazguose sienoms numatoma naudoti apdailos plyteles su lygiu paviršiumi ir užglaiistytomis sandūromis. Plytelės turi būti lengvai valomos, dezinfekuojamos.

Koridoriuose, tambūre, administracinėje 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.

Virtuvės gamybinėse patalpose, salės ir gamybinių indų plovimo patalpoje, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo patalpoje, sandėliavimo patalpose, san. mazge, tambūre ir koridoriuose 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.

- Durys ir langai.

Durys ir langai gali būti plastikiniai arba dažyti. Jų dengimo medžiagos turi būti atsparios trinčiais, drėgmei, puvimui, dezinfekavimo ir valymo priemonėms atspariais, drėgmei nelaidžiais ir neabsorbuojančiais, nenuodingais dažais. 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)

Virtuvės produkcijos asortimentą sudaro klasikiniai vegetariniai ir ne vegetariniai užkandiniai, šalti, karšti, desertiniai patiekalai, karštieji bei gaivieji gėrimai.

Patiekalai bus gaminami iš žaliavų ir pusgaminių.

1.2.4 Gamybos proceso aprašymas

Vaikų maitinimas vyks valgyklos salėje, kurioje numatyta maisto savitarnos zona. Vaikai galės pasirinkti maistą ir savarankiškai įsidėti į lėkštes. Vaikams numatytos sąlygos atsigerti geriamojo vandens iš geriamajam vandeniui skirtų įrenginių/talpų.

Gamybos procesai bus vykdomi pagal kiekvieno gaminamo gaminio technologinį aprašymą (technologinė kortelė), kuri sudaro įmonės gamybos proceso vadovas.

Žuvies ir mėsos apdorojimas numatytas pagal sudarytą valandinį grafiką, kiekvieną kartą dezinfekuojant darbo zoną.

Tiekiamos žaliavos pristatomos per tarnybinę įėjimą iki sandėliavimo (laikymo) skirtų vietų. Užšaldytiems produktams laikyti numatyti žemos temperatūros šaldikliai. Produktų laikymui, kuriems reikalinga atitinkama laikymo temperatūra numatyti vidutinės temperatūros šaldytuvai.

Atskirai numatyta salės ir gamybinių indų plovimo patalpa, kurioje yra pirminio nuplovimo vonios, indų plovimo mašina ir stelažas švarams indams. Planuojama, kad nešvarius stalo indus nuo salės stalų nurinks ir nuneš iki indų plovimo patalpos valgyklos lankytojai.

Įeinant į virtuvę numatytas rankų plovimas ir dezinfekavimas plautuvėje poz. Nr. 23.

Valymo-dezinfekavimo priemonės laikomos spintoje, poz. Nr. 70.1.

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 natūralus ir 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 lydimojusius dokumentus.

1.2.6 Darbuotojų sudėtis, kiekis

Virtuvėje turėtų dirbti ~6 darbuotojai pamainoje.

Personalui numatyta buitinė patalpa. Kiekvienam darbuotojui skirta spintelė asmeninėms daiktams.

1.2.7 Darbo režimas

Planuojama, kad valgyklos personalas dirbs po 8 darbo valandas per dieną

1.2.8 Atliekų šalinimas

Virtuvės darbo eigoje susidarę maisto likučiai kaupiami uždaruose jiems skirtuose konteineriuose, specialiose talpose, o ŠGP laikomi tam skirtame ŠGP šaldiklyje. Maisto atliekos ir ŠGP išvežami specializuotos įmonės, turinčios maisto likučių utilizavimo leidimą, su kuria iš anksto sudaryta sutartis.

1.2.9 Graužikų ir vabzdžių naikinimas

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

Langai ir durys 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.

1.2.10 Savikontrolės sistema

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

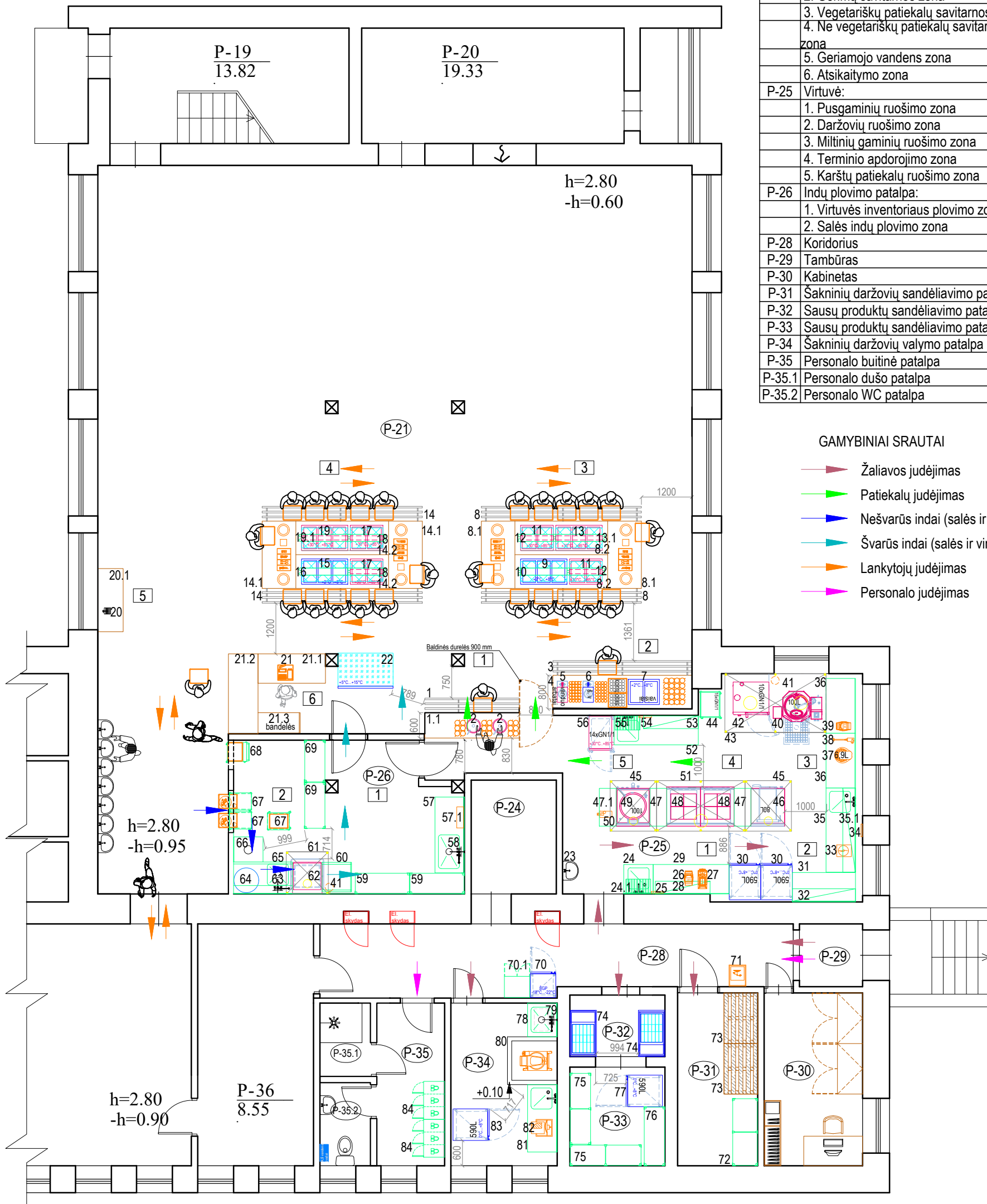
Įmonėje darbo metu bus laikomasi šių higienos reikalavimų:

- 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 inventoriumi, 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 inventorius laikomi tam skirtoje spintelėje.

1.2.11 Atsakingas už ženklimą

Už žaliavos ženklimą bus atsakingas įmonės gamybos proceso vadovas.

2 Brėžiniai



PATALPŲ, ZONŲ EKSPLIKACIJA		
Pat.	Zona	Plotas, m ²
P-21	Salė:	198,33
	1. Sriubos atleidimo zona	
	2. Gėrimų savitarnos zona	
	3. Vegetariškų patiekalų savitarnos zona	
	4. Ne vegetariškų patiekalų savitarnos zona	
	5. Geriamojo vandens zona	
	6. Atsikaitymo zona	
P-25	Virtuvė:	37,00
	1. Pusgaminių ruošimo zona	
	2. Daržovių ruošimo zona	
	3. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	4. Terminio apdorojimo zona	
	5. Karštų patiekalų ruošimo zona	
P-26	Indų plovimo patalpa:	20,10
	1. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	2. Salės indų plovimo zona	
P-28	Koridorius	20,77
P-29	Tambūras	2,25
P-30	Kabinetas	9,78
P-31	Šakninių daržovių sandėliavimo patalpa	7,94
P-32	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	3,30
P-33	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	5,29
P-34	Šakninių daržovių valymo patalpa	9,72
P-35	Personalo buitinė patalpa	6,21
P-35.1	Personalo dušo patalpa	2,00
P-35.2	Personalo WC patalpa	2,36

GAMYBINIAI SRAUTAI

- Žaliavos judėjimas
- Patiekalų judėjimas
- Nešvarūs indai (salės ir virtuvės inventorius)
- Švarūs indai (salės ir virtuvės inventorius)
- Lankytojų judėjimas
- Personalo judėjimas

PASTABOS

1. Pusgaminių apdorojimas numatomas pagal sudarytą valandinį grafiką, dezinfekuojant darbo zoną kiekviena karta.
2. Įeinant į virtuvę, rankos plaunamos ir dezinfekuojamos 23 poz. plautuvėje.
3. Valymo-dezinfekavimo priemonės laikomos 70.1 poz.
4. Pakabinamos lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
5. Gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

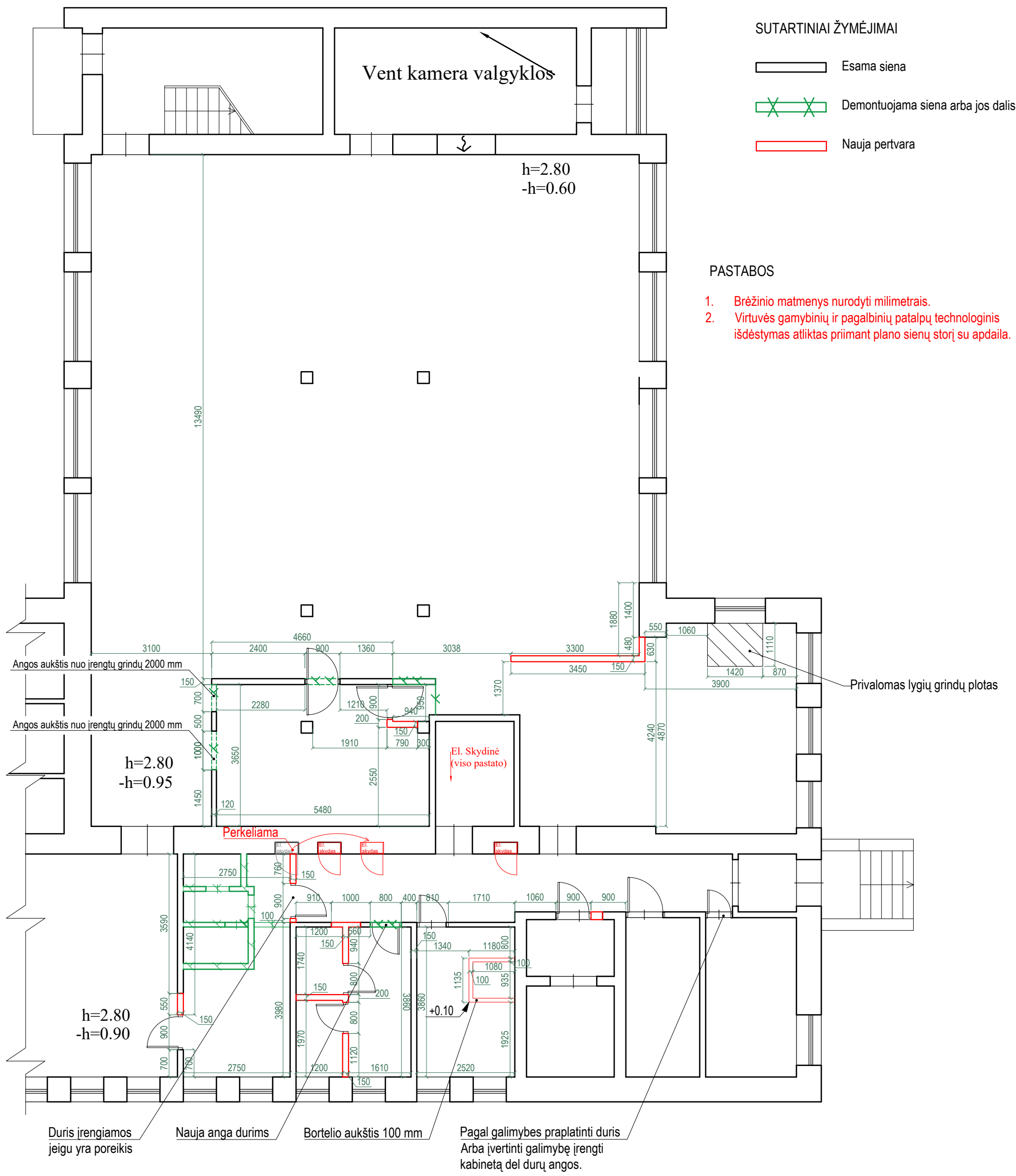
1A.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		OBJEKTAS: Valgykla J. Biliūno g. 31, Anykščiai	
Projekto vadovas	Tomas Kazlauskas	Technologinis projektas Įrangos išdėstymas	Laida
Technologė			0
M 1 : 100	2024.09.17.	Lapas	Lapu
		1	1

ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS				
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
P-21.1	1	Padėklų bėgiai	L=2200	1
	1.1	Stalas baldinis (matmenis tikslintis objekte)	2230x600x900	1
	2	Sriubos marmitas (+30°C...+90°C), 9 L	Ø345x(H)360	2
P-21.2	3	Padėklų bėgiai	L=3300	1
	4	Stalas baldinis (matmenis tikslintis objekte)	3300x600x900	1
	5	Karšto vandens įrengimas	240x501x569	1
	6	Šalto vandens įrengimas	240x501x569	1
	7	Šaldoma integr. plokštuma (+2°C...+8°C)	740x600	1
P-21.3	8	Padėklų bėgiai	L=3800	2
	8.1	Stalas baldinis	1600x800x900	2
	8.2	Stalas baldinis	2200x800x900	2
	9	Šaldomas integr. marmitas, 3xGN1/1 (+2°C...+8°C)	1099x600x670	1
	10	Pastatoma lentyna su apšvietimu (lentynos sujungtos tarpusavyje)	1099x170	1
	11	Šildomas integr. marmitas, 2xGN1/1 (+30°C...+85°C)	774x600x275	2
	12	Pastatoma lentyna su šildymo lempa, apšvietimu (lentynos sujungtos tarpusavyje)	774x170	2
	13	Šildomas integr. marmitas, 3xGN1/1 (+30°C...+85°C)	1099x600x275	1
	13.1	Pastatoma lentyna su šildymo lempa, apšvietimu (lentynos sujungtos tarpusavyje)	1099x170	1
P-21.4	14	Padėklų bėgiai	L=3800	2
	14.1	Stalas baldinis	1600x800x900	2
	14.2	Stalas baldinis	2200x800x900	2
	15	Šaldomas integr. marmitas, 3xGN1/1 (+2°C...+8°C)	1099x600x670	1
	16	Pastatoma lentyna su apšvietimu (lentynos sujungtos tarpusavyje)	1099x170	1
	17	Šildomas integr. marmitas, 2xGN1/1 (+30°C...+85°C)	774x600x275	2
	18	Pastatoma lentyna su šildymo lempa, apšvietimu (lentynos sujungtos tarpusavyje)	774x170	2
	19	Šildomas integr. marmitas, 3xGN1/1 (+30°C...+85°C)	1099x600x275	1
	19.1	Pastatoma lentyna su šildymo lempa, apšvietimu (lentynos sujungtos tarpusavyje)	1099x170	1
P-21.5	20	Geriamasis vanduo	-	1
	20.1	Stalas baldinis	1500x600x900	1
P-21.6	21	Kasos aparatas	-	1
	21.1	Stalas baldinis	1600x700x900	1
	21.2	Stalas baldinis	1900x700x900	1
	21.3	Stelažas baldinis (bandelėms)	1000x500	1
	22	Šaldoma vitrina (+2°C...+8°C)	1310x835x1270	1
P-25.1	23	Rankų plautuvė	-	1
	24	Stalas su plautuve, bortu, lentyna	700x700x900	1
	24.1	Pakabinama džiovykla	590x330	1
	25	Magnetinė juostelė peiliams	L=300	1
	26	Svarstyklės	-	1
	27	Mėsmaalė	-	1
	28	Pakabinama lentyna	1300x300	1
	29	Stalas su bortu, lentyna	1800x700x900	1
	30	Šaldytuvas (0°C...+8°C)	750x830x2010	2
P-25.2	31	Stalas su bortu, lentyna	1500x700x900	1
	32	Pakabinama lentyna	1300x300	1
	33	Kuteris	-	1
	34	Magnetinė juostelė peiliams	L=300	1
	35	Stalas su k. plautuve, bortu, lentyna	2000x700x900	1
	35.1	Pastatoma lentyna	2000x300	1
P-25.3	36	Stalas su bortu, lentyna	1300x700x900	2
	37	Planetarinis mikseris (6,9 l)	417x371x287	1
	38	Rankinis blenderis	155x120x790	1
	39	Svarstyklės	-	1

ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS				
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
P-25.4	40	El. virimo katilas, varstomas (100 l)	1153x720x1000 /1750	1
	41	Vandens minkštintojas	245x530x555	2
	42	Konvekinė krosnis ant stovo, 10xGN1/1	850x842x1014	1
	43	Ventiliacijos gaubtas centrinis su apšvietimu 2xØ315 mm	2400x1400x500	1
	44	Vežimėlis 15xGN	450x615x1695	1
	45	Ventiliacijos gaubtas prisienis su apšvietimu 1xØ200 mm	1100x1200x500	2
	46	Varstoma keptuvė (80 l)	800x900x900	1
	47	Stalas be bortu, be lentynos	400x900x900	2
	47.1	Stalas be bortu su lentyna	400x900x900	1
	48	El. viryklė, 4-ių lankainių (be orkaitės) su stovu	800x900x900	2
	49	El. virimo katilas, ne varstomas (100 l)	800x900x900	1
	50	Konservų atidarytuvas	-	1
	51	Ventiliacijos gaubtas prisienis su apšvietimu 1xØ315 mm	2100x1200x500	1
P-25.5	52	Stalas su k. plautuve, bortu, lentyna	2000x700x900	1
	53	Pakabinama lentyna	1300x300	1
	54	Magnetinė juostelė peiliams	L=300	1
	55	Pakabinama džiovykla	590x330	1
	56	Šildoma spinta, 14xGN1/1 (+30°C...+85°C)	540x810x1597	1
P-26.1	57	Stalas su gilia d. vonia (800x500) su bortu, atliekų krepšiu, be lentynos	1800x700x900	1
	57.1	Peilių sterilizatorius	510x160x610	1
	58	Pospaudiminis dušas	-	1
	59	Stelažas 4-ių lentynų	1300x500x1800	2
P-26.2	60	Kasečių iškrovimo stalas su d. užkabinamu	700x700x900	1
	61	Ventiliacijos gaubtas be apšvietimo, 1xØ200	1000x1000x500	1
	62	Kupolinė indaplovė	700x755x1565	1
	63	Pospaudiminis dušas	-	1
	64	Vandens boileris	-	1
	65	Stalas su įgylinimu kasetėms k. užkabinimui, k. vonia, bortu, atliekų krepšiu	1400x750x900	1
	66	Stalas su bortu, anga atliekoms	600x700x900	1
	67	Vežimėlis padėklams (520x350), su pilnu dugnu	410x530x1840	3
	68	Mobilus padėklų dispenseris	450x500x900	1
	69	Stelažas 4-ių lentynų	1100x500x1800	2
P-28	70	Šaldiklis ŠGP (-18°C...-22°C)	600x600x850	1
	70.1	Valymo-dezinfekavimo priemonių spintelė	600x500x1800	1
	71	Platforminės svarstyklės iki 150 kg	-	1
P-31	72	Stelažas 4-ių lentynų	1600x600x1800	1
	73	Medinė paletė	1200x800	2
P-32	74	Horizontalus šaldiklis (-18°C...-24°C)	1100x630x900	2
P-33	75	Stelažas 4-ių lentynų	1700x500x1800	2
	76	Stelažas 4-ių lentynų	1400x500x1800	1
	77	Šaldytuvas (0°C...+8°C)	750x830x2010	1
P-34	78	Stalas su vonia (600x500x300), bortu, lentyna ir atliekų krepšiu	800x700x900	1
	79	Pospaudiminis dušas su maišytuvu	-	1
	80	Bulvių valymo mašina	-	1
	81	Stalas su k. plautuve, bortu, lentyna	1600x700x900	1
	82	Daržovių pjaustyklė	-	1
	83	Šaldytuvas (0°C...+8°C)	750x830x2010	1
P-35	84	Drabužių saugojimo spintelė	900x500x1800	2

		Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533			
Projekto vadovas	Tomas Kazlauskas	OBJEKTAS: Valgykla J. Biliūno g. 31, Anykščiai		Laida	0
Technologė				Lapas	Lapu
M 1 : 100		2024.09.17.		Technologinis projektas Įrangos žiniaraštis	
				2	1



SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- Esama siena
- Demontuojama siena arba jos dalis
- Nauja pertvara

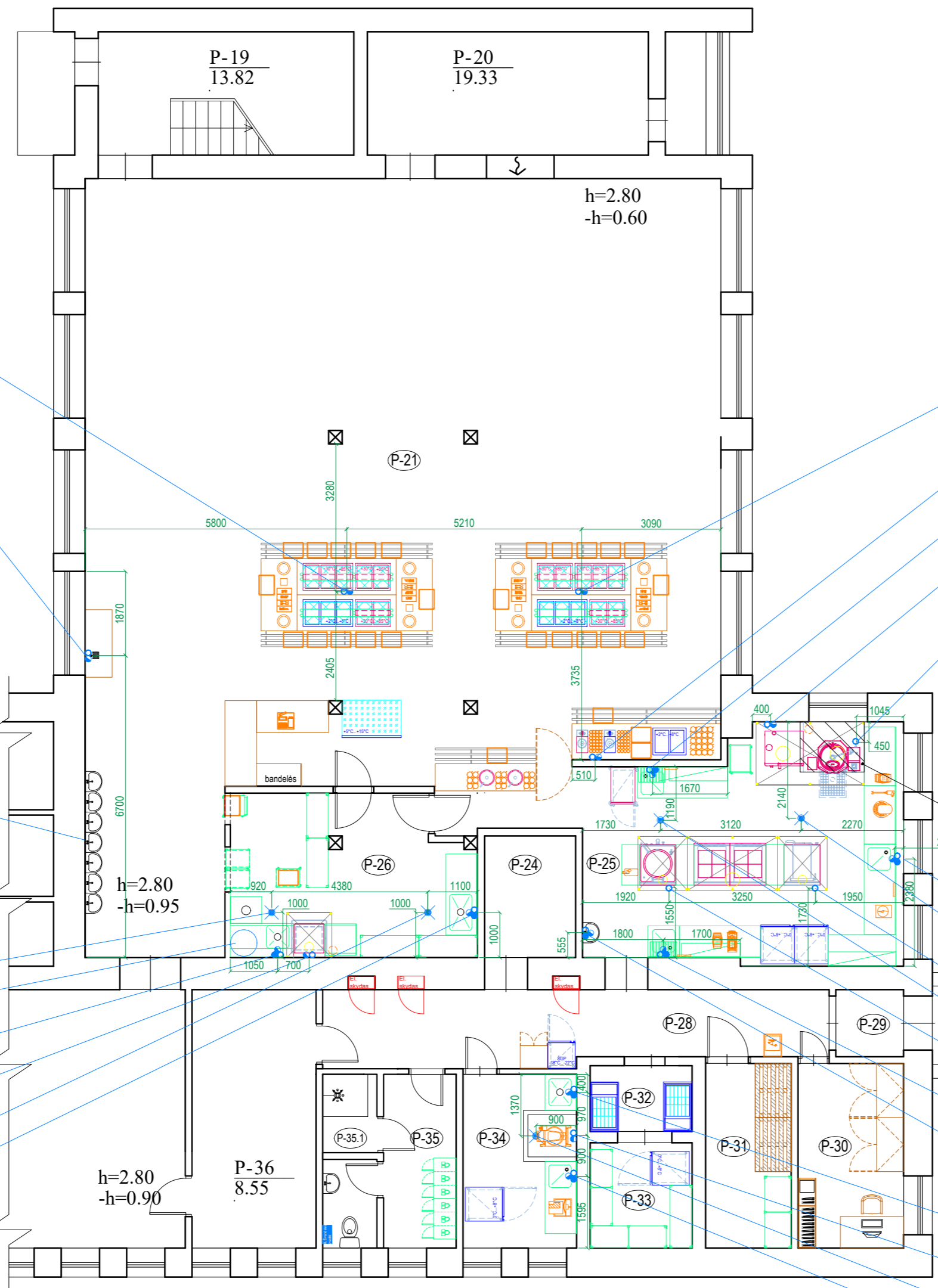
PASTABOS

1. Brėžinio matmenys nurodyti milimetrais.
2. Virtuvės gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

1A.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		OBJEKTAS: Valgykla J. Biliūno g. 31, Anykščiai		Laida
Projekto vadovas	Tomas Kazlauskas			Lapas
Technologė		Technologinis projektas Sienų planas		3
M 1 : 100		2024.09.17.		1

A3



Š vanduo iš grindų h=50 mm (išorinis sriegis 3/4")
Kanalizacija iš grindų h=0 mm

Š vanduo iš grindų h=100 mm (3 past.)
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

Numatyti pajungimą plautuvių prie
k, š vandens ir kanalizacijos

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm
Pajungti prie esamų įvadų

K,Š vanduo iš sienos h=100 mm (26..32L/min.)(3 past.)
Kanalizacija iš sienos h=50 mm

Š vanduo iš sienos h=100 mm (išorinis sriegis 3/4")
Kanalizacija iš sienos h=0 mm (indaplovei)

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

K,Š vanduo iš sienos h=100 mm (26..32L/min.)(3 past.)
Kanalizacija iš sienos h=50 mm

Š vanduo iš grindų h=50 mm (išorinis sriegis 3/4")
Kanalizacija iš grindų h=0 mm

2xŠ vanduo iš sienos h=200 mm (išoriniai sriegiai 1/2")
Kanalizacija iš sienos h=50 mm

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

Š vanduo iš sienos h=400 mm
Kanalizacija iš sienos h=300 mm

Š vanduo iš grindų h=120 mm, DN15,G1/2"1...8bar.
Filtruoja iki 15 µm, 0..40°C, max 6° dH,
laidumas 30..1000 µS/cm,
chloridas <100mg/l,
clorinas <0,25mg/l, pH 6,5..9,5
Kanalizacija iš grindų h=0 mm

K,Š vanduo iš grindų h=100 mm (3 past.)
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

Š vanduo iš grindų h=100 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

Š vanduo iš grindų h=100 mm

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

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

K,Š vanduo iš sienos h=100 mm (26..32L/min.)(3 past.)
Kanalizacija iš sienos h=50 mm

Š vanduo iš sienos h=150 mm (išorinis sriegis 3/4")
Kanalizacija iš grindų h=0 mm; Ø100 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

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

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

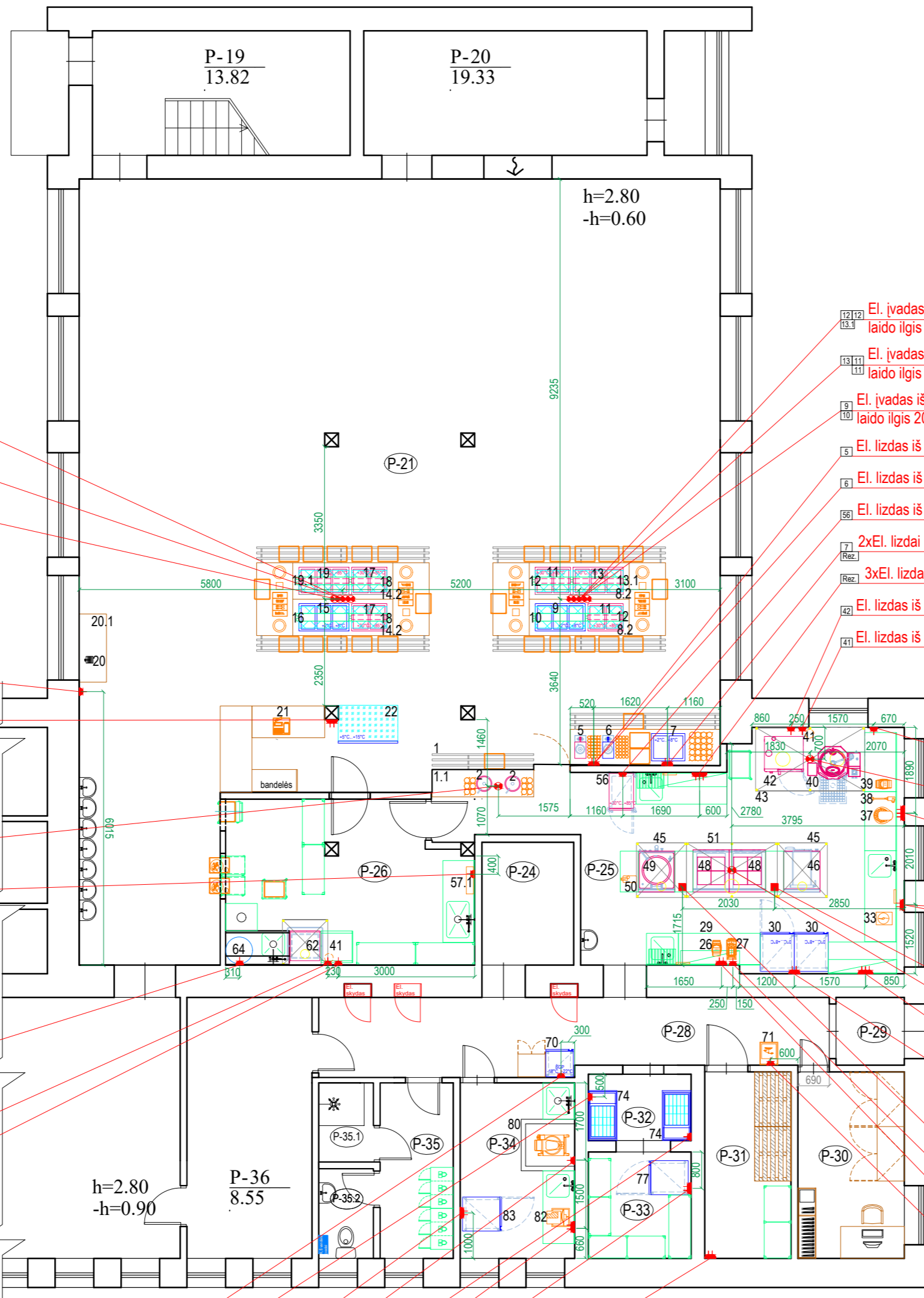
- K, Š - šalto ir karšto vandens įvadai vienam taškui (renginiui) Ø15 mm.
- Kanalizacijos įvadas vienam taškui (renginiui) Ø50 mm.
- ✕ Technologinis trapas, Ø100 mm, jei nenurodyta kitaip.

PASTABOS

1. Karšto ir šalto vandens kolektorius (jeigu yra) negali būti prie karštos įrangos.
2. Plautuvių ir praustuvų santechniką, technologinius trapus tiekia santechnikos montavimo darbus atliekanti įmonė.
3. Visos plautuvės ir trapai gamybinėse patalpose ir zonose turi būti pajungtos į bendrą riebalų gaudyklę. Riebalų gaudyklės vietą ir modelį parenka ir tiekia tokius darbus atliekanti įmonė. Neturint galimybių įrengti bendrą riebalų gaudyklę, turi būti sumontuotos autonominės po kiekvieną plautuvę. Riebalų gaudyklių įrengimo vietas derinti su šį brėžinį sudariusiu technologu.
4. Karšto ir šalto vandens įvadai montuojami su atskirais ventiliais.
5. Maišytuvui ventilius su išoriniu sriegiu 1/2".
6. Vandens kietumas turi būti 0,75-1,5 mmol/l.
7. Nuotekų atšakos iki magistralinių vamzdynų turi būti atsparios aukštai temperatūrai iki +90°C (atstumus tikslinti pas nuotekų sistemų projektuotojus)
8. Vandens sunaudojimo kiekis apskaičiuojamas ruošiant objekto techninį projektą besiremiant Lietuvos respublikos statybos ir urbanistikos ministerijos ir Lietuvos respublikos aplinkos apsaugos departamento įsakymu "Vandens vartojimo normos RSN 26-90 1991 m. birželio 24 d. Nr. 79/76".
9. Sanitarinių mazgų (wc ir dušo) patalpose įvadai nenurodyti.
10. Visi priedimai duoti tik įrangai.
11. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

1A.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		OBJEKTAS: Valgykla J. Biliūno g. 31, Anykščiai		Laida 0
Projekto vadovas Technologė	Tomas Kazlauskas			Lapas Lapu 4 1
M 1 : 100		2024.09.17.		Technologinis projektas Vandens ir kanalizacijos įvada



SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ▲ elektros lizdas su žeminiu, hermetinis;
- elektros įvadas su žeminiu;
- elektros įvadų stovas;
- pozicija;
- Rez rezervas.

- 16,17,18 El. įvadas iš grindų 1F 2 kW, laidas su 4 lizdais 1F po 0,5 kW; laido ilgis 2000 mm
- 19,18 El. įvadas iš grindų 1F 5 kW, laidas su 3 lizdais 1F po 1,5 kW; laido ilgis 2000 mm
- 15 El. įvadas iš grindų lizdai 1F 0,5 kW; laido ilgis 2000 mm

2xEl. įvadais iš grindų lizdams 1F po 0,5 kW; laidų ilgiai po 2000 mm

20,21 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

21,22 Rez. 10xEl. lizdai ant kolonos 1F po 0,5 kW; h=600 mm

23,24 Rez. El. įvadas iš grindų 1F 2,0 kW; laido ilgis 2000 mm; laidas su 4 lizdais 1F po 0,5 kW

25,26 Rez. El. lizdas iš sienos 1F 0,3 kW; h=1100 mm

64 El. lizdas iš sienos, jungti į esamą lizdą

62 El. lizdas iš sienos 3F 11 kW 32A; h=600 mm

61 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=600 mm

70 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=200 mm

74 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=1200 mm

83 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=2100 mm

80 El. lizdas iš sienos 3F 1,1 kW 10A; h=600 mm

74 El. lizdas iš sienos 1F 1,0 kW; h=1200 mm

83 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

77,78 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=2100 mm

82 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=200 mm

12,17,18 El. įvadas iš grindų 1F 3,0 kW, laidas su 3 lizdais 1F po 1,0 kW; laido ilgis 2000 mm

13,14,15 El. įvadas iš grindų 1F 5 kW, laidas su 3 lizdais 1F po 1,65 kW; laido ilgis 2000 mm

3,10 El. įvadas iš grindų 1F 1 kW, laidas su 2 lizdais 1F po 0,5 kW; laido ilgis 2000 mm

5 El. lizdas iš sienos 1F po 3,2 kW; h=1200 mm

8 El. lizdas iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

56 El. lizdas iš sienos 1F po 2,0 kW; h=1200 mm

7,7 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

7,7 Rez. 3xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

62 El. lizdas iš sienos 3F 19,0 kW 32A; h=600 mm

61 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=600 mm

40 El. lizdas iš sienos 3F 14,5 kW, 3~ 32A; h=120 mm

43 El. įvadas iš lubų 1F 0,5 kW; laido ilgis 2000 mm (apšvietimui, jungiasi nuo lubų apšvietimo)

37,38 Rez. 5xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

37,38 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

33 El. lizdas iš sienos 1F 1,5 kW; h=1200 mm

Elektros įvadų stovas (žr. 5 pastabą)				
Poz.	Fazė	F/Galia, kW	Srovė, A	Lizdų kiekis, vnt.
46	3	15,0	32	1
48	3	12,0	32	1
Rez	1	0,5	-	2

51 El. įvadas iš lubų 1F 0,5 kW; laido ilgis 2000 mm (apšvietimui, jungiasi nuo lubų apšvietimo)

7,7 Rez. 3xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

80,81 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=2100 mm

Elektros įvadų stovas (žr. 5 pastabą)				
Poz.	Fazė	F/Galia, kW	Srovė, A	Lizdų kiekis, vnt.
48	3	12,0	32	1
49	3	21,0	32	1
Rez	1	0,5	-	2

77,78 El. lizdas iš sienos 3F 0,75 kW; h=1200 mm

76,77 Rez. 2xEl. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

77,78 El. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=200 mm

PASTABOS

1. Visi elektros priedimai turi būti su žeminiu.
2. Visi elektros lizdai turi būti hermetiniai, su dangteliais.
3. Įrenginiam atvesti 3F el. laidai turi būti variniai.
4. Įrenginiam 1F, kuriems reikia daugiau nei 3 kW, būtina įrengti atskira el. priedimą su atskiru automatu skydelyje.
5. Elektros įvadais lizdams į stovą iš grindų. Laidų ilgiai po 2000 mm. Visi elektros priedimai turi būti su žeminiu.
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 įvadais interneto, muzikos įrangai, apšvietimui ir kt.
9. Personalo buitinėse patalpose reikia numatyti elektros lizdus.
10. Visi priedimai duoti tik įrangai.
11. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

1A.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		OBJEKTAS: Valgykla J. Biliūno g. 31, Anykščiai		Laida 0
Projekto vadovas Technologė	Tomas Kazlauskas			Lapas 5
M 1 : 100	2024.09.17.	Technologinis projektas Elektros įvadais		Lapu 1

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

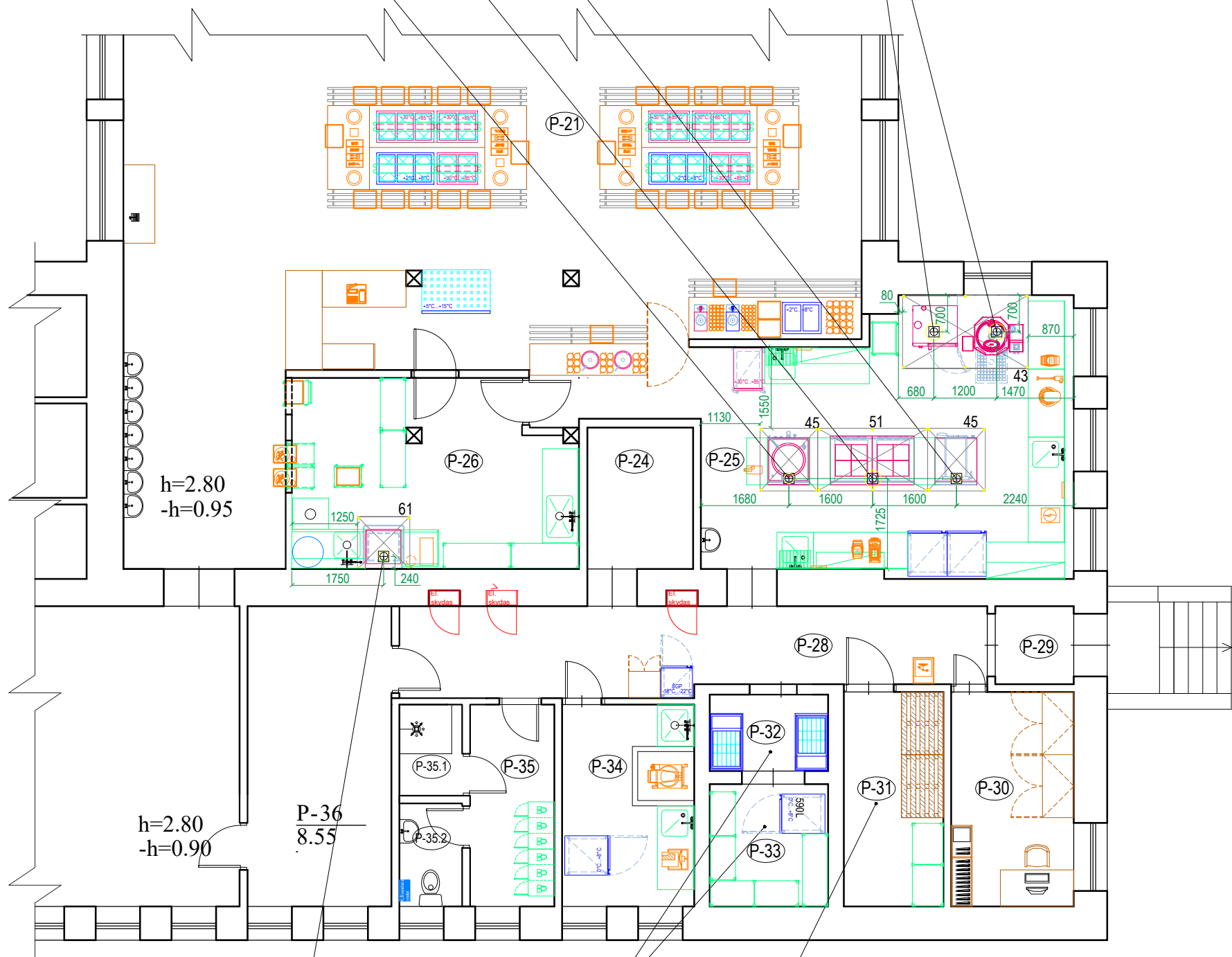
- ⊗ vent. ištraukimo anga;
- pozicija.

45) Vent. ištraukimo anga 1xd=200 mm;
gaubtui 1100x1200x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

51) Vent. ištraukimo anga 1xd=315 mm;
gaubtui 2100x1200x500 mm; ištr. 2000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 8 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

45) Vent. ištraukimo anga 1xd=200 mm;
gaubtui 1100x1200x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

43) Vent. ištraukimo anga 2xd=315 mm;
gaubtui 2400x1400x500 mm; ištr. 2000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 8 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)



61) Vent. ištraukimo anga 1xd=200 mm;
gaubtui 1000x1000x500 mm;
ištr. 900 m³/val. (patenka vandens garai)

Dėl šaldomos įrangos reikės numatyti patalpų vėdinimą

Reikės numatyti patalpos vėdinimą

PASTABOS

1. Ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti ne žemiau h=1900 mm aukštyje nuo grindų.
2. Amstrong lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
3. Ventiliacijos gaubtai turi būti su riebaliniais filtrais terminio apdorojimo zonose.
4. Ventiliacijos gaubtus prie oro ištraukimo sistemos pajungia vent. sistemą montuojanti įmonė.
5. Visi priedimai duoti tik įrangai.
6. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

1A.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		OBJEKTAS: Valgykla J. Biliūno g. 31, Anykščiai	Laida
Projekto vadovas	Tomas Kazlauskas		0
Technologė		Technologinis projektas Ventiliacijos gaubtai	Lapas
			6
M 1 : 100	2024.09.17.		Lapu
			1