



Valgykla

Adresas:

Bažnyčios g. 23, Vilkijos m., Kauno r. sav., PSPC

TECHNOLOGINIS PROJEKTAS

Užsakovas: VŠĮ, VILKIJOS PIRMINĖS SVEIKATOS

PRIEŽIŪROS CENTRAS

Paruošė: UAB "BALTIC MASTER"

Technologė: Liudmila Lošakevič



Turinys

1	Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas	2
1.1	Išvadas.....	2
1.2	Maisto tvarkymo proceso aprašymas	2
1.2.1	Patalpų aprašymas	2
1.2.2	Maisto gamybos ir pagalbines 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	Atliekų šalinimas	4
1.2.8	Graužikų 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



1 Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas

1.1 Įvadas

Pateikiamas valgyklos virtuvės technologinis projektas, adresu Bažnyčios g. 23, Vilkijos m., Kauno r. sav.

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

Valgyklos virtuvės gamybinės zonos, indų plovimo, sandėliavimo patalpos įrengiami pastato pirmame ir rūšio aukštose.

Projektuojamos šios patalpos:

Pat.	Zona	Plotas, m ²
P-3	Žaliavos priėmimas-išdavimas	20,12
P-4	Šakninių daržovių valymo patalpa	12,99
P-5	Kabinetas	6,31
P-6	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	5,85
P-7	Šaldytuvų patalpa	5,85
1	Virtuvės patalpa:	32,92
	1. Švaraus inventoriaus zona	
	2. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	3. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	4. Karštų patiekalų ruošimo zona	
	5. Daržovių antrinis ruošimo zona	
	6. Terminio apdorojimo zona	
	7. Atleidimo zona	
2	Porcionavimo patalpa	15,1
3	Koridorius	7,92
4	Salės indų plovimo patalpa:	16,84
	1. Stalo švarių indų zona	
	2. Salės indų plovimo zona	
5	Žaliavos priėmimo iš sandėlio patalpa	8,35
6	Šakninių daržovių valymo patalpa	7,2
7	Šaldomos įrangos ir kiaušinių laikymo patalpa	11,07
8	Pusgaminių patalpa:	9,98
	1. Mėsos apdorojimo zona	
	2. Žuvies apdorojimo zona	
9	Koridorius	8,72

1.2.2 Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos

- **Lubos.**
Virtuvės, sandėliavimo, pagalbinėse ir buitinėse patalpose numatoma naudoti lengvai valomas ir dezinfekuojamas medžiagas.
- **Sienos.**
Virtuvės, šakninių daržovių sandėliavimo ir sanitarinių mazgų patalpų sienoms numatoma naudoti apdailos plyteles su lygiu paviršiumi ir užglaistytomis sandūromis. Plytelės turi būti lengvai valomos, dezinfekuojamos.
Sausų produktų sandėliavimo patalpoje, koridoriuje ir buitinėse patalpose 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, sandėliavimo, pagalbinėse, buitinėse patalpose 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 paviršiai turi būti atsparūs trinčiais, 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)

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

Patiekalai bus gaminami iš žaliavų ir pusgaminių.

1.2.4 Gamybos proceso aprašymas

Virtuvėje maistas bus ruošiamas išvežimui į palatas. Paruoštą maistą numatoma gabenti sandariuose termodėžėse iki palatų.

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

Tiekiamos žaliavos pristatomos per tarnybinį 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 yra numatyta salės ir gamybinių indų plovimo patalpos, kuriose yra pirminio nuplovimo vonios, indų plovimo mašinos ir stelažai švariems indams.

Įeinant į virtuvę numatytas rankų plovimas ir dezinfekavimas plautuvėse poz. Nr.30.

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 lydimuosius dokumentus.

1.2.6 Darbuotojų sudėtis, kiekis

Virtuvėje turėtų dirbti apie 6-7 darbuotojai pamainoje.

Personalui numatyta rūbinė buitinėse patalpose. Kiekvienam darbuotojui skirta spintelė asmeninėms daiktams.

1.2.7 Atliekų šalinimas

Virtuvės darbo eigoje maisto likučiai kaupiami uždaruose kontaineriuose 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.

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 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 inventorių laikomi tam skirtose spintelėse.

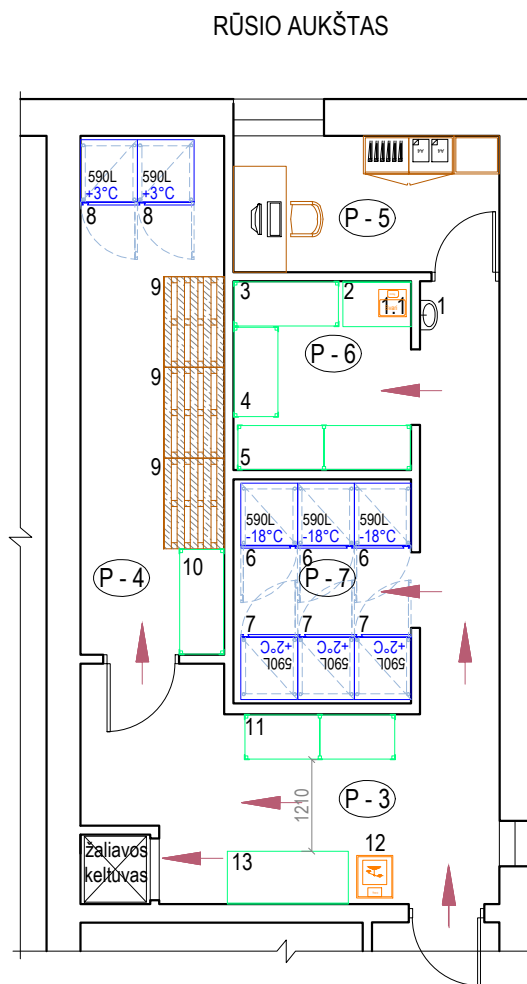
1.2.10 Atsakingas už ženklimą

Už žaliavos ženklimą bus atsakingas įmonės gamybos proceso vadovas.

1.2.11 Darbo režimas

Planuojama, kad virtuvės personalas dirbs pamaininiu grafiku, po 12 darbo valandų per dieną.

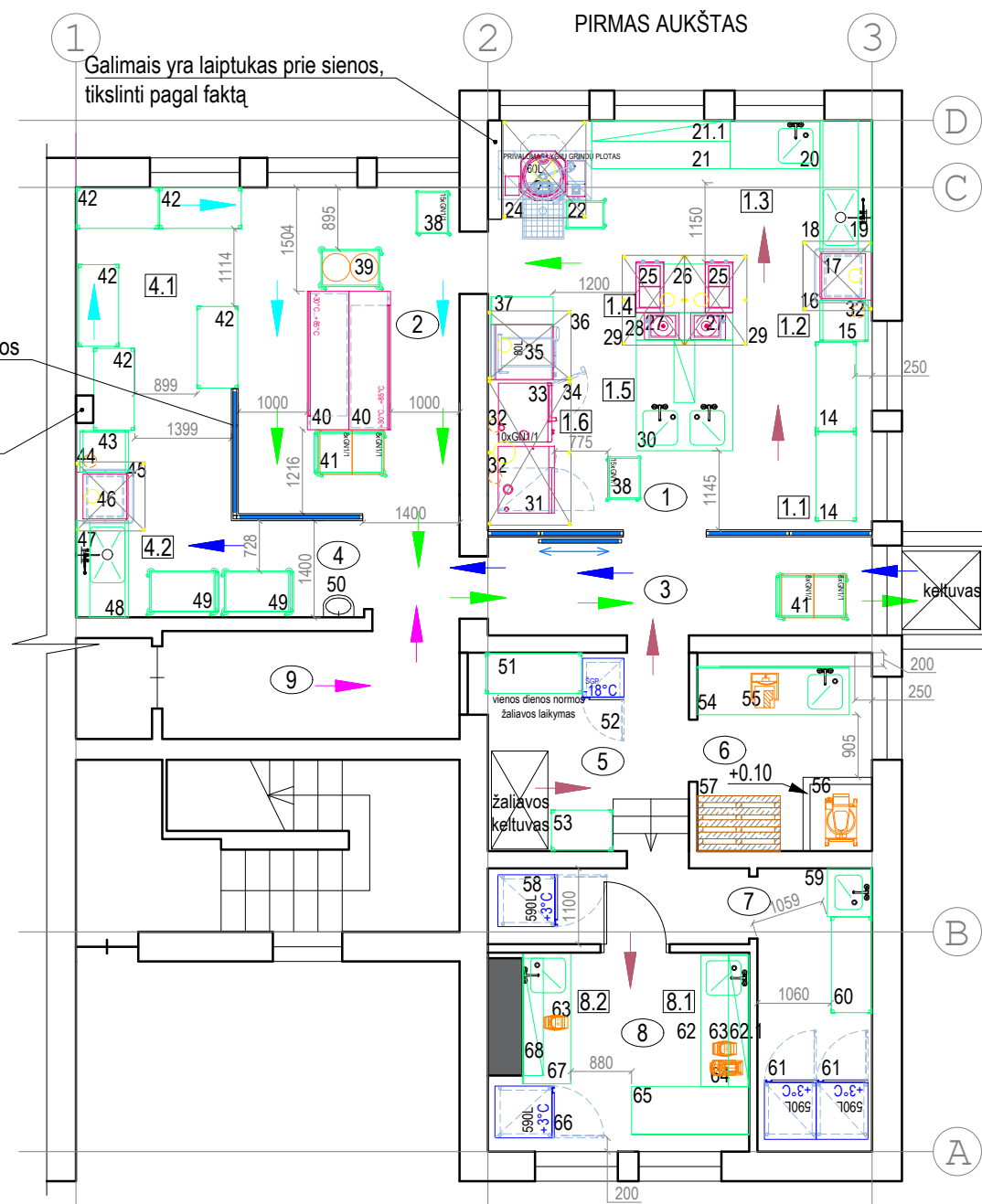
2 Brėžiniai



PATALPŲ, ZONŲ EKSPLIKACIJA		
Pat.	Zona	Plotas, m²
P-3	Žaliavos priėmimas-išdavimas	20,12
P-4	Šakninių daržovių valymo patalpa	12,99
P-5	Kabinetas	6,31
P-6	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	5,85
P-7	Šaldytuvų patalpa	5,85
1	Virtuvės patalpa:	32,92
	1. Švaraus inventoriaus zona	
	2. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	3. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	4. Karštų patiekalų ruošimo zona	
	5. Daržovių antrinis ruošimo zona	
	6. Terminio apdorojimo zona	
	7. Atleidimo zona	
2	Porcionavimo patalpa	15,10
3	Koridorius	7,92
4	Salės indų plovimo patalpa:	16,84
	1. Stalo švarių indų zona	
	2. Salės indų plovimo zona	
5	Žaliavos priėmimo iš sandėlio patalpa	8,35
6	Šakninių daržovių valymo patalpa	7,20
7	Šaldomos įrangos ir kiaušinių laikymo patalpa	11,07
8	Pusgaminių patalpa:	9,98
	1. Mėsos apdorojimo zona	
	2. Žuvies apdorojimo zona	
9	Koridorius	8,72

Siena iš stiklo konstrukcijos

Tikslinti kolonos vietą ir matmenys



GAMYBINIAI SRAUTAI

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

PASTABOS

- Pusgaminių apdorojimas numatomas pagal sudarytą valandinį grafiką, dezinfekuojant darbo zoną kiekviena karta.
- Pusgaminių judėjimas vyksta iš apdorojimo patalpos iki terminio apdorojimo zonos sandariai uždarytoje maistui skirtoje taroje.
- Panaudotus stalo indus iš skyrių iki plovimo patalpos numatyta gabenti liftu sandariai uždarytoje tam skirtoje taroje.
- Įeinant į virtuvę, rankos plaunamos ir dezinfekuojamos 30 poz. plautuvėje.
- Numatoma, kad personalas rengsis pastato kitose patalpose.
- Pakabinamos lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
- Gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

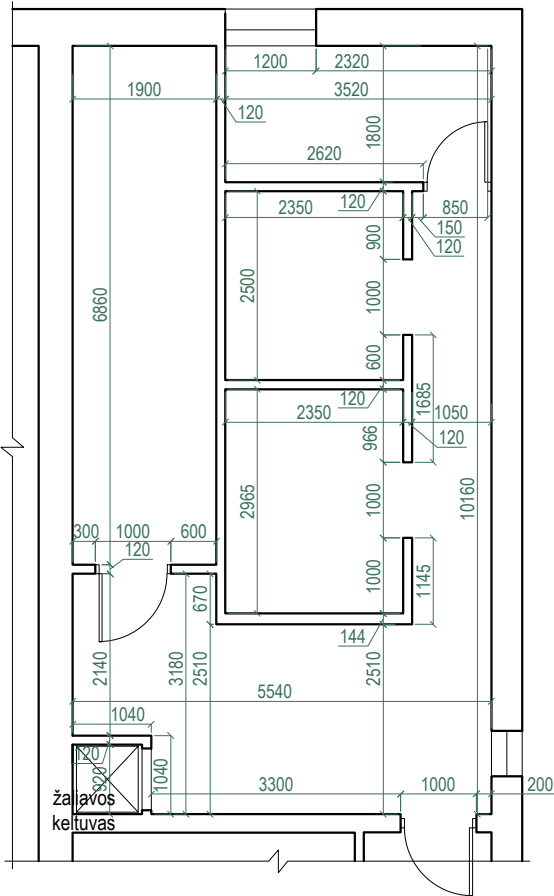
Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilkijs, Kauno r., sav.	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
	liudmila.loshakevic@balticmaster.lt		
M 1 : 100		Technologinis projektas Įrangos išdėstymas	Lapas Lapu
2025.08.05.			1 1

RŪSIO PATALPŲ ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS				
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
P-3	1	Plautuvė	-	1
P-6	1.1	Svarstyklės, iki 35 kg	-	1
	2	Stalas su bortu, lentyna	900x600x900	1
	3	Stelažas 5-ių lentynų	1400x600x1800	1
	4	Stelažas 5-ių lentynų	1200x600x1800	1
	5	Stelažas 5-ių lentynų	2300x600x1800	1
P-7	6	Šaldiklis (-18°C...-22°C)	750x830x2010	3
	7	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	750x830x2010	3
P-4	8	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	750x830x2010	2
	9	Padėklas	1200x800x150	3
	10	Stelažas 4-ių lentynų	1400x600x1800	1
P-3	11	Stelažas 5-ių lentynų	2000x600x1800	1
	12	Platforminės svarstyklės, iki 150 kg	-	1
	13	Stalas su bortu, lentyna	1600x700x900	1
1.1	14	Stelažas 4-ių lentynų	1300x600x1800	2
1.2	15	Kasečių iškrovimo stalas su įgilinimu k. užkabinamu	600x700x900	1
	16	Ventiliacijos gaubtas be apšvietimo, 1xØ200	1000x1000x500	1
	17	Kupolinė indaplovė (puodų plovimui)	700x755x1565	1
	18	Stalas su įgilinimu kasetėms d. užkabinimu, d. plautuve (800x450 mm), bortu, atliekų krepšiu	1900x750x900	1
	19	Pospaudiminis dušas	-	1
1.3	20	Stalas su d. plautuve (500x400 mm), bortu, lentyna (dėl radiatoriaus atitraukti kojas)	1300x700x900	1
	21	Stalas su plonu bortu ir lentyna (dėl radiatoriaus atitraukti kojas)	2000x700x900	1
	21.1	Pastatoma lentyna, dviguba	2000x300x900	1
	22	Vežimėlis (katilui)	400x530x700	1
	23	El. virimo katilas (60 L)	1149x710x1000/ 1750	1
	24	Ventiliacijos gaubtas centrinis su apšvietimu 1xØ315 mm	1200x1400x500	1
1.4	25	El. viryklė, 2-ių lankainių	400x730x900	2
	26	Stalas be borto, su lentyna	600x700x900	1
	27	Indukcinė viryklė, 1 lankainio	390x500x120	2
	28	Stalas be borto, be lentynos (27 poz. viršus turi būti viename lygyje su stalviršiu)	1400x400x780	1
	29	Ventiliacijos gaubtas priesienis su apšvietimu 1xØ200 mm	1300x900x500	2
1.5	30	Stalas su dviem plautuvėmis (500x500 mm), be borto, su lentyna, pastatoma lentyna (900x300 mm) nestandartinis gaminys	1600x1400x900	1
1.6	31	Konvekcinė krosnis su stovu	960x840x825	1
	32	Vandens minkštintojas	-	3
	33	Konvekcinė krosnis 10xGN	850x842x1014	1
	34	Ventiliacijos gaubtas priesienis be apšvietimo 1xØ315 mm	2100x1200x500	1
	35	Varstoma keptuvė (80 l)	800x900x900	1
	36	Ventiliacijos gaubtas priesienis su apšvietimu 1xØ200 mm	1000x1200x500	1
	37	Stalas su bortu, lentyna	400x900x900	1

RŪSIO PATALPŲ ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS				
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
2	38	Vežimėlis 15xGN	450x615x1695	2
	39	Vežimėlis	855x535x930	1
	40	Šildomas stalas (+30°C...+85°C)	2000x600x900	2
	41	Vežimėlis termodėžėms	1000x600	2
4.1	42	Stelažas 5-ių lentynų	1200x600x1800	5
4.2	43	Kasečių iškrovimo stalas su įgilinimu k. užkabinamu	600x700x900	1
	44	Vandens minkštintojas	-	1
	45	Ventiliacijos gaubtas be apšvietimo, 1xØ200	1000x1000x500	1
	46	Kupolinė indaplovė	700x755x1565	1
	47	Pospaudiminis dušas	-	1
	48	Stalas su įgilinimu kasetėms d. užkabinimu, d. vonia (800x450 mm), bortu, atliekų krepšiu	1400x750x900	1
	49	Vežimėlis termodėžėms	1000x600	2
	50	Plautuvė	-	1
5	51	Stelažas 4-ių lentynų	1400x600x1800	1
	52	Šaldiklis šgp (-18°C...-22°C)	600x600x850	1
	53	Stelažas 5-ių lentynų	900x600x1800	1
6	54	Stalas su d. plautuve (500x500 mm), bortu, lentyna	2200x700x900	1
	55	Daržovių pjaustyklė	-	1
	56	Bulvių valymo mašina	-	1
	57	Padėklas	1200x800x150	1
7	58	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	750x830x2010	1
	59	Stalas su plautuve (500x400 mm, bortu, lentyna	700x650x900	1
	60	Stelažas 5-ių lentynų	1400x600x1800	1
	61	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	750x830x2010	2
8.1	62	Stalas su k. plautuve (500x500 mm), bortu, lentyna	1900x700x900	1
	62.1	Pakabinama lentyna	1900x300	1
	63	Svarstyklės	-	2
	64	Mėsmalė	-	1
	65	Stalas su bortu, lentyna	1700x700x900	1
	66	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	750x830x2010	1
8.2	67	Stalas su d. plautuve (500x500 mm), bortu, lentyna	1900x700x900	1
	68	Pakabinama lentyna	1700x300	1

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533			BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos		
Projekto vadovas			OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilkija, Kauno r., sav.		Laida
Technologė L. Lošakevič (+370 615 82248) <i>Loš</i>					0
liudmila.losakevic@balticmaster.lt					
M 1 : 100 2025.08.05.			Technologinis projektas Įrangos žiniaraštis		LapasLapu 21

RŪSIO AUKŠTAS



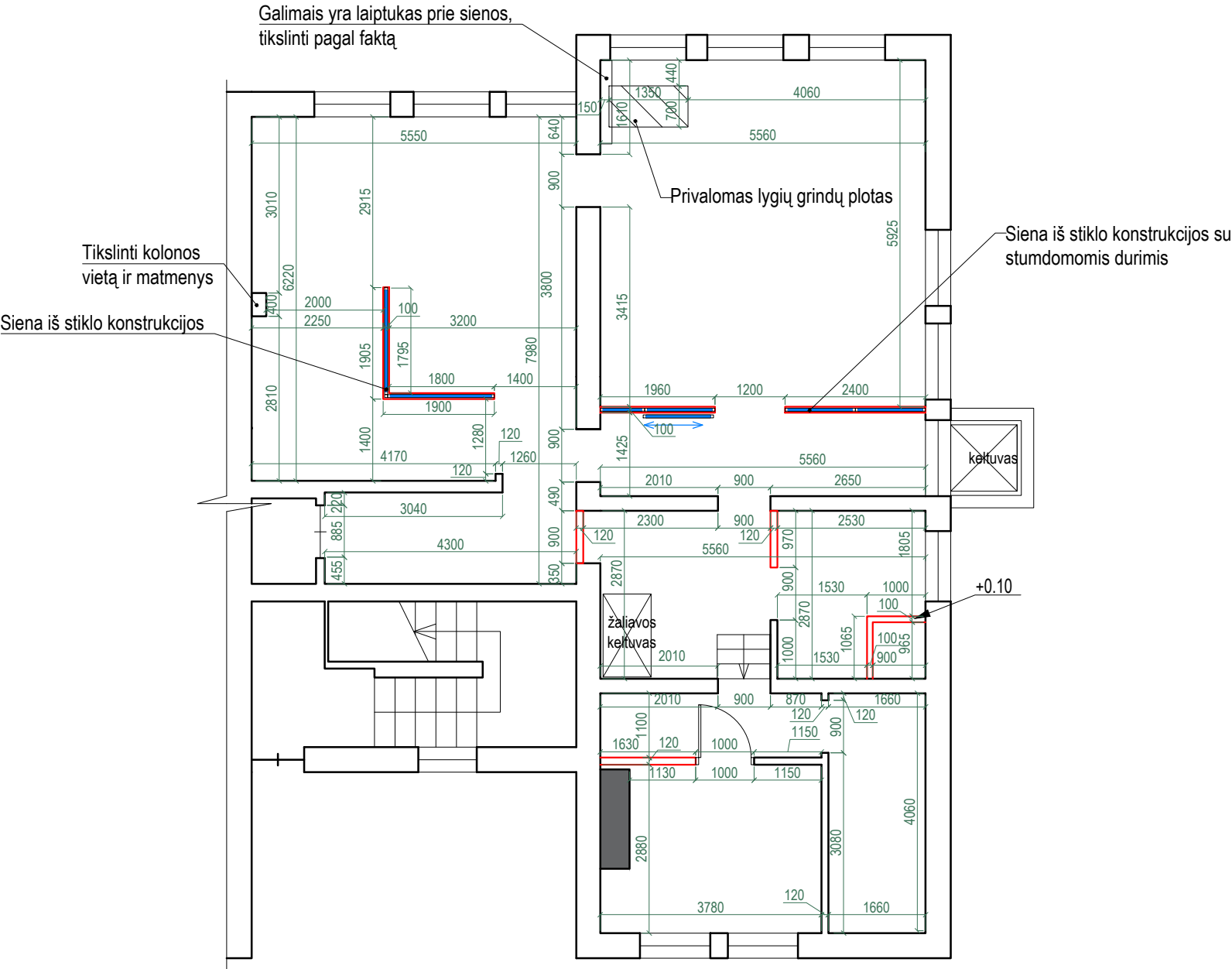
SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- Esama siena
- Nauja pertvara

PASTABOS

- Brėžinio matmenys nurodyti milimetrais.
- Prieš užsakant įrengimus, patikslinti patalpų matmenys.
- Virtuvės gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

PIRMAS AUKŠTAS



Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilkija, Kauno r., sav.	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
	liudmila.losakevic@balticmaster.lt		
M 1 : 100		Technologinis projektas Sienų planas	Lapas Lapu
2025.08.05.			3 1

Š vanduo iš grindų h=100 mm,
DN15,G1/2".
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 trapui
600x800 mm (žr. 5 pastaba)

Kanalizacija iš grindų trapui
400x600 mm (žr. 5 pastaba)

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

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

K,Š vanduo iš sienos h=100 mm
(26..32L/min.)(6 past.)
Kanalizacija iš sienos h=50 mm

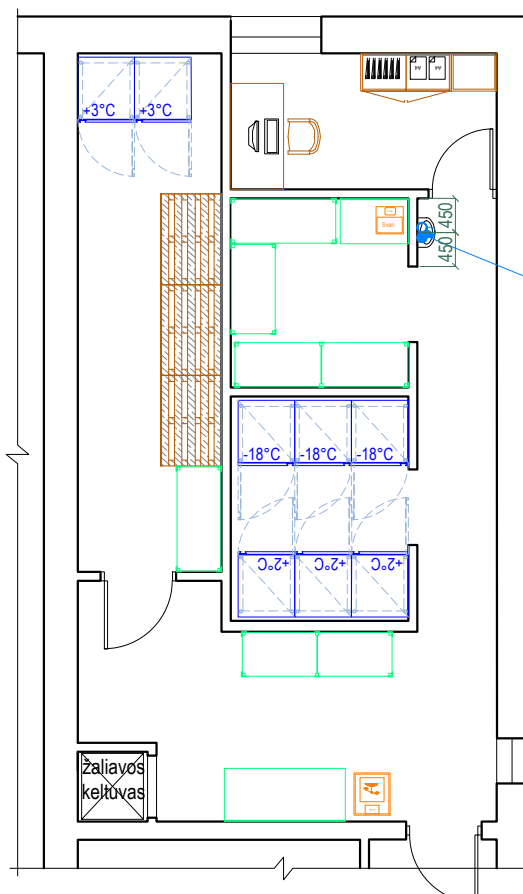
Š vanduo iš sienos h=400 mm
(išorinis sriegis 3/4")

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

K,Š vanduo iš sienos h=450 mm (6 past.)
Kanalizacija iš sienos h=350 mm

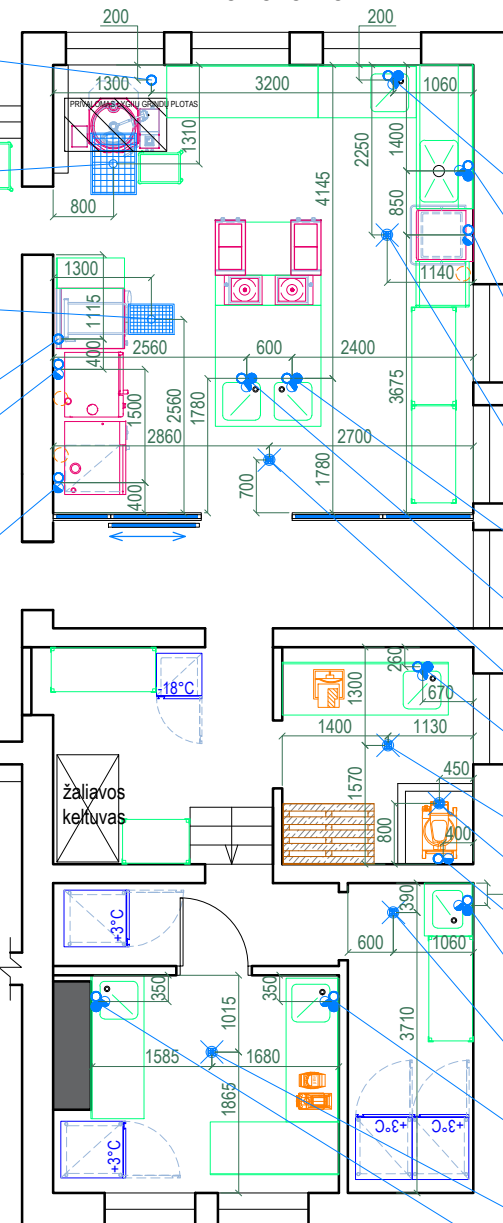
Š vanduo iš sienos h=400 mm
Kanalizacija iš sienos h=300 mm

RŪSIO AUKŠTAS



K,Š vanduo iš sienos h=450 mm (6 past.)
Kanalizacija iš sienos h=350 mm

PIRMAS AUKŠTAS



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

K,Š vanduo iš sienos h=100 mm
(26..32L/min.)(6 past.)
Kanalizacija iš sienos h=50 mm

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

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

K,Š vanduo iš grindų h=100 mm (6 past.)
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

K,Š vanduo iš grindų h=100 mm (6 past.)
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

K,Š vanduo iš grindų h=100 mm (6 past.)
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

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

K,Š vanduo iš sienos h=450 mm (6 past.)
Kanalizacija iš sienos h=350 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

K,Š vanduo iš sienos h=450 mm (6 past.)
Kanalizacija iš sienos h=350 mm

Kanalizacija iš grindų trapui 100x100 mm

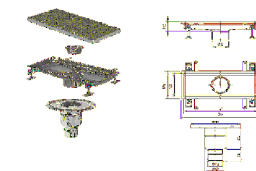
K,Š vanduo iš grindų h=100 mm (6 past.)
Kanalizacija iš grindų h=50 mm

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- K, Š - šalto ir karšto vandens įvadai vienam taškui (įrenginiui) Ø15 mm.
- Kanalizacijos įvadas vienam taškui (įrenginiui) Ø50 mm.
- ✖ Technologinis trapas, Ø100 mm, jei nenurodyta kitaip.
- Technologinis trapas su latakų 600x400 mm.
- Diametrą parinkti pagal latakų matmenų rekomendaciją.

PASTABOS

1. Karšto ir šalto vandens kolektorius (jeigu yra) negali būti prie karštos įrangos.
2. Plautuvių ir praustuvų santchniką, technologinius trapus tiekia santchnikos 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 galimybės 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. Kanalizacijos trapas su latakų 600x400 mm:

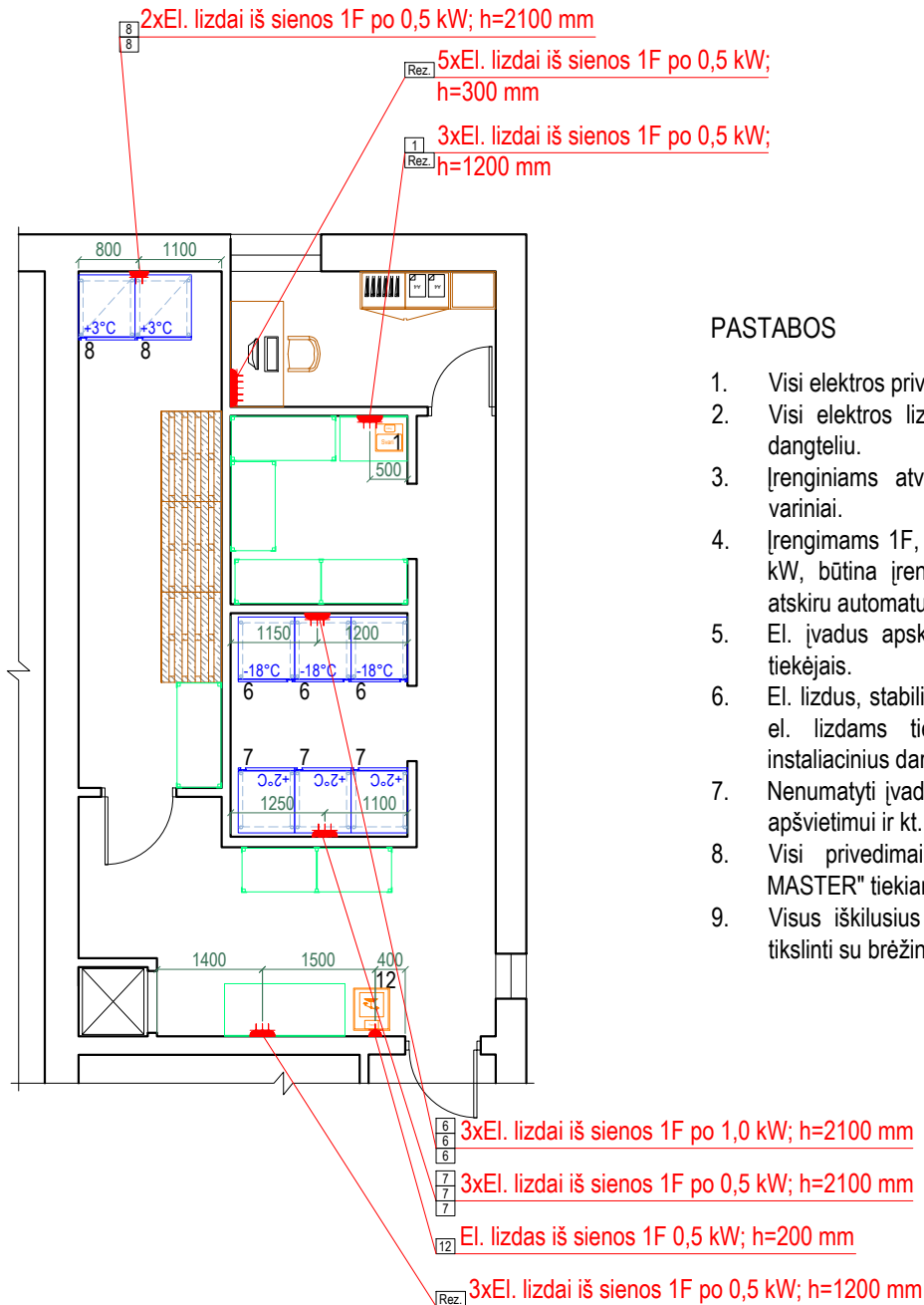


6. Maišytuvui ventilis su išoriniu sriegiu 1/2".
7. Vandens kietumas turi būti 0,75-1,5 mmol/l.
8. Nuotekų atšakos iki magistralinių vamzdynų turi būti atsparios aukštai temperatūrai iki +90°C (atstumus tikslinti pas nuotekų sistemų projektuotojus)
9. Vandens sunaudojimo kiekis apskaičiuojamas ruošiant 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".
10. Sanitarinių mazgų (wc ir dušo) patalpose įvadai nenurodyti.
11. Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
12. Visus iškiliusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilkija, Kauno r., sav.	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
	liudmila.losakevic@balticmaster.lt		
M 1 : 100		Technologinis projektas Vandens ir kanalizacijos įvadai	Lapas Lapu
2025.08.05.			4 1

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

-  elektros lizdas su įžeminimu, hermetinis;
-  elektros įvadas su įžeminimu;
-  pozicija;
-  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. El. įvadas apskaitos sistemai derinti su jų tiekėjais.
6. El. lizdus, stabilius stovus, specialius lovelius el. lizdams tiekia ir montuoja elektros instaliacinius darbus atliekanti įmonė.
7. Nenumatyti įvadaai interneto, muzikos įrangai, apšvietimui ir kt.
8. Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
9. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilkija, Kauno r., sav.	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248) liudmila.losakevic@balticmaster.lt		0
M 1 : 100		Technologinis projektas Rūsio aukšto elektros įvadaai	Lapas 5
2025.08.05.			Lapu 1

[Rez.] 2xEI. lizdai iš sienos 1F po 1,0 kW; h=600 mm

[35] EI. lizdas iš sienos 3F 16 kW 32A; h=600 mm

[33] EI. lizdas iš sienos 3F 19,0 kW 32A; h=600 mm

[32] EI. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=600 mm

[Rez.] EI. įvadas iš grindų 1F 4,0 kW; laidų ilgiai po 2000 mm; laidai su 4 lizdais 1F po 1,0 kW

[0 1 0 Rez.] 2xEI. įvadai iš grindų 1F po 2,2 kW; laidų ilgiai po 2000 mm; laidai su lizdais

[31] EI. lizdas iš sienos 3F 19,0 kW 32A; h=600 mm

[32] EI. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=600 mm

[Rez.] 2xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[44] EI. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=600 mm

[46] EI. lizdas iš sienos 3F 11 kW 32A; h=600 mm

[24] EI. įvadas iš lubų 1F 0,25 kW; laido ilgis 2000 mm (apšvietimui, jungiasi nuo lubų apšvietimo)

[23] EI. lizdas iš sienos 3F 14,5 kW, 3~, 32A; h=600 mm

[36] EI. įvadas iš lubų 1F 0,25 kW; laido ilgis 2000 mm (apšvietimui, jungiasi nuo lubų apšvietimo)

[Rez.] 3xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[Rez.] 3xEI. lizdai iš sienos 1F po 1,0 kW; h=1200 mm

[29] EI. įvadas iš lubų 1F 0,25 kW; laido ilgis 2000 mm (apšvietimui, jungiasi nuo lubų apšvietimo)

[29] EI. įvadas iš lubų 1F 0,25 kW; laido ilgis 2000 mm (apšvietimui, jungiasi nuo lubų apšvietimo)

[32] EI. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=600 mm

[17] EI. lizdas iš sienos 3F 11 kW 32A; h=600 mm

Elektros įvadų stovas (žr. 6 pastabą)			
Poz.	Fazė, F	Galia, kW	Lizdų kiekis, vnt.
25	3	6,0	2
27	1	3,5	2
Rez	1	1,0	3
Rez	1	0,5	3

[Rez.] 3xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[52] EI. lizdas iš sienos 1F 1,0 kW; h=600 mm

[58] EI. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=2100 mm

[Rez.] 3xEI. lizdai ant sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[66] EI. lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=2100 mm

[55] 3xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[56] EI. lizdas iš sienos 3F 1,1 kW 16A; h=600 mm

[Rez.] 2xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[63] 3xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=1200 mm

[64] EI. lizdas ant sienos 3F 1,1 kW 16A; h=1200 mm

[61] 2xEI. lizdai iš sienos 1F po 0,5 kW; h=2100 mm

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- elektros lizdas su žeminiu, hermetinis;
- elektros įvadas;
- elektros įvadų stovas;
- [Rez.] rezervas.
- [0] pozicija;

PASTABOS

- Visus elektros įvadų privedimus ir galias tikslinti pagal įrangos komercinį pasiūlymą.
- Visi elektros privedimai turi būti su žeminiu.
- Visi elektros lizdai turi būti IP44 (jei neurodyta kitaip), hermetiniai, su dangteliais.
- Įrenginiams atvesti 3F el. laidai turi būti variniai.
- Įrengimams 1F, kuriems reikia daugiau nei 3 kW, būtina įrengti atskira el. privedimą su atskiru automatu skydelyje.
- Elektros įvadai vidiniams lizdams į stovą iš grindų. Laidų ilgiai po 2000 mm. Visi elektros privedimai turi būti su žeminimais.



- Kolektoriai negali būti įrengiami prie karštų įrengimų.
- El. įvadus apskaitos sistemai derinti su jų tiekėjais.
- El. lizdus, stabilius stovus, specialius lovelius el. lizdams tiekia ir montuoja elektros instaliacinius darbus atliekanti įmonė.
- Nenumatyti įvadai interneto, muzikos įrangai, apšvietimui ir kt.
- Visi privedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
- Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilėja, Kauno r., sav.	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
	liudmila.losakevic@balticmaster.lt		
M 1 : 100		Technologinis projektas Pirmo aukšto elektros įvadai	Lapas Lapu 6 1
2025.08.05.			

22 Vent. ištraukimo anga 1xØ315 mm;
gaubtui 1200x1400x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

36 Vent. ištraukimo anga 1xØ200 mm;
gaubtui 1000x1200x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

34 Vent. ištraukimo anga 1xØ315 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 1xØ200 mm;
gaubtui 1000x1000x500 mm;
ištr. 900 m³/val. (patenka vandens garai)

29 Vent. ištraukimo anga 1xØ200 mm;
gaubtui 1300x900x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

29 Vent. ištraukimo anga 1xØ200 mm;
gaubtui 1300x900x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

16 Vent. ištraukimo anga 1xØ200 mm;
gaubtui 1000x1000x500 mm;
ištr. 900 m³/val. (patenka vandens garai)

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ☒ vent. ištraukimo anga;
□ pozicija.

PASTABOS

- Ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti ne žemiau h=1900 mm aukštyje nuo grindų.
- Amstrong lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
- Ventiliacijos gaubtai turi būti su riebaliniais filtrais terminio apdorojimo zonose.
- Ventiliacijos gaubtus kabina ir pajungia prie oro ištraukimo sistemos vent. sistemą montuojanti įmonė.
- Rekomenduojama įrengti oro ištraukimo sistemą su ozonavimo sistema, kurią projektuoja ir montuoja ozonavimo sistemą įrengianti įmonė.
- Reikiamas ozono kiekis nurodytas rekomendacinio pobūdžio, kiekius apskaičiuoja ozonavimo sistemas įrengianti įmonė.
- Visi privedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
- Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Bažnyčios g. 23, Vilkija, Kauno r., sav.	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
	liudmila.losakevic@balticmaster.lt		
M 1 : 100		Technologinis projektas Pirmo aukšto elektros įvada	Lapas Lapu
2025.08.05.			7 1