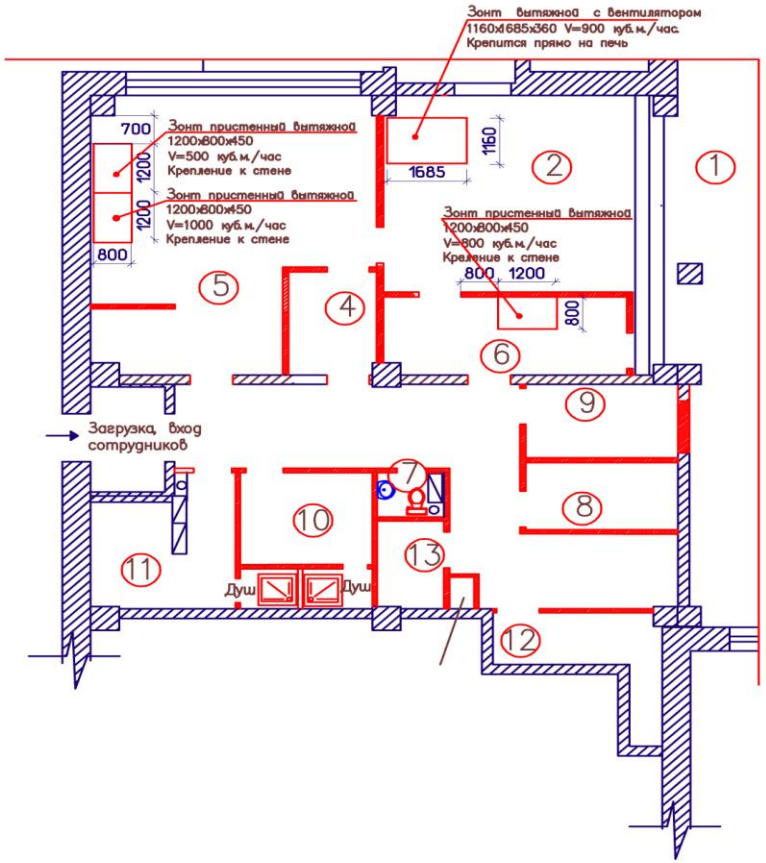
Pizza-food.ru
открываем пиццерии и рестораны итальянской кухни под ключ
Россия, г. Москва
4-ый Лучевой просек, д.4
(495) 641-84-72 (495) 913-90-22
(495) 740-62-44
www. pizza-food.ru

CLIPPONE LAINOX CAM international MORETTI professional HRG SA SIGMA Movilfrit CODROIPO ALIMACCHINE TECNOINOX Rollmatic KROMO sottoriva



Примечания:
1. Отопление и вентиляция административно-бытовых и производственных помещений выполняется согласно СНиП 2.04.05-01 и СНиП 12.1.005-00
2. Строительная часть изображена условно, все необходимые изменения вносить по месту.
3. Вентиляция производственных помещений должна быть расчитана с учетом поглащения тепла и влаги, выделяемых оборудованием, электродвигателями, готовой продукцией, людьми, и солнечной радиацией.
4. В качестве нагревательных приборов применяются: в производственных и вспомогательных помещениях – радиаторы с гладкой поверхностью, в помещениях подготовки сырья – регистры из гладких труб.
5. Все бытовые отсосы присоединяются к общей системе вытяжной вентиляции, местные отсосы поровоздушной смеси от теплового оборудования выводятся непосредственно на улицу(выше крыши на 1м) в соответствии с рекомендациями изложенными в паспорте на оборудование.
6. Вытяжные зонты устанавливать после монтажа технологического оборудования.
7. Зонты устанавливаются на высоте 2метра от чистого пола.
8. Присоединяются к системе металической гофрой.

Экспликация помещений

N	Наименование пом.	Площ. кв.м
1	Обеденный зал	165
2	Раздача	25.5
3	С/У посетителей	7.3
4	Замес теста	4.7
5	Горячий, холодный цех с моечной кух. пос.	36.5
6	Моечная ст. пос.	9.8
7	С/У персонала	1.3
8	Овощной цех	5.4
9	Мясо-рыбный цех	6.0
10	Гардероб муж.	7.9
11	Гардероб жен.	9.7
12	Кладовая сухих.	5.9
13	Кладовая овощей	3.0

				ТХ-1	Листов
				Пиццерия на 100 пос. мест	
Технолог	Ветрова			Монтажный план установки вет.зонтов к технологическому оборудованию	"PIZZA-FOOD"