



LAINOX

GAM international

MORETTI professional

HRG SA

SIGMA

Movifrat



ALIMACCHINE

TECNOINOX

Rollmatic

KROMO

sottoriva

СХЕМА ТОЧЕК ПОДВОДА ВОДЫ И КАНАЛИЗАЦИИ

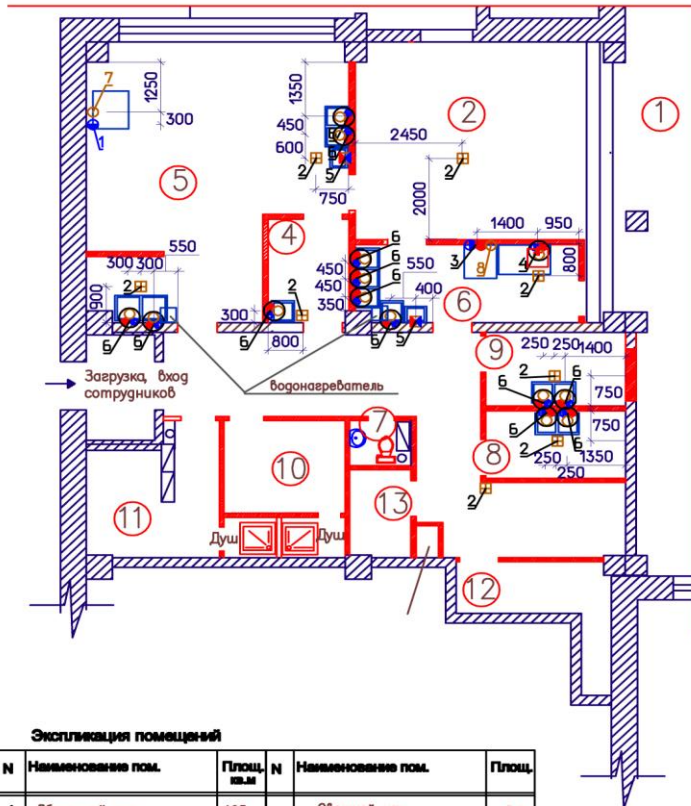
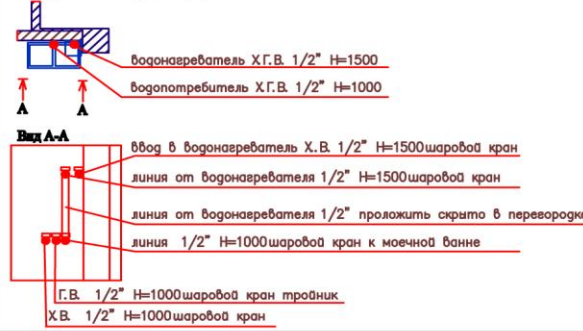


Схема : разводка и подключение водопроводческой, фрагмент плана, вид сверху



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Прокладку труб, втулок и кусочков регулировки аппаратуры, производить под облицовочной плиткой.
2. На трубах холодных и горячей воды перед присоединением их к оборудованию, установить горизонтальные вентили.
3. Присоединение подводки воды делать от чистой стороны стен и пола.
4. Полы выполнять ровными, с уклоном к трапам.
5. Выводы из пола выполнять вертикально к перегородке.
6. Подводки к оборудованию уточнить по месту

ТАБЛИЦА ТОЧЕК ПОДВОДОВ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И ВЫВОДОВ КАНАЛИЗАЦИИ

Поз	Условное обозначение	Тип подвода	Диаметр	Высота подвода, мм	Примечание	Кол
1	●	Холодная вода	1/2"	147		1
2	■	Трап	100	2		8
3	●●	Комплексный подвод	Холодная вода - 1/2", горячая вода - 1/2"	Холодная вода - 150, горячая вода - 150	Расстояние между осями подводов холодная и горячая воды - 155	1
4	●●●	Комплексный подвод	Холодная вода - 1/2", горячая вода - 1/2", канализация - 50	Холодная вода - 150, горячая вода - 150, канализация - 50	Расстояние между осями подводов холодная и горячая воды - 155, между осями подводов холодная, горячая воды и канализации - 50	1
5	■●	Комплексный подвод	Холодная вода - 1/2", горячая вода - 1/2", канализация - 50	Холодная вода - 150, горячая вода - 150, канализация - 50	Расстояние между осями подводов холодная и горячая воды - 155, между осями подводов холодная, горячая воды и канализации - 50	2
6	●●●	Комплексный подвод	Холодная вода - 1/2", горячая вода - 1/2", канализация - 50	Холодная вода - 1000, горячая вода - 1000, канализация - 50	Расстояние между осями подводов холодная и горячая воды - 155, между осями подводов холодная, горячая воды и канализации - 50	13
7	○	Канализация	50	26		1
8	○	Канализация	50	50		1

Экспликация помещений

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

				ТХ-1	Листов
				Пиццерия на 100 пос. мест	
Технолог	Ветрова			Схема подвода воды и канализации к технологическому оборудованию	
				"PIZZA-FOOD"	