

Подвал							
№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., кВт	Мощность сум., кВт	Кол-во	Тип подключения, В
[0-1] Загрузочная							
1	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, борт,	Россия	1450*700*850	0	0	1	нет
2	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ MAS PM1E-150-4050 или аналог	Россия	450*700*750	0	0	1	аккумуля.
3	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	900*400*1800	0	0	1	нет
[0-2] Кабинет							
4	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
[0-3] Кладовая уборочного инвентаря							
5	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
[0-4] Низкотемпературная кладовая							
6	Камера охлаждаемая, толщина панели 100 мм, 14,26 куб.м.	Россия	2900*2600*2400	0	0	1	нет
7	Сплит-система низкотемпературная SB216S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект)	Россия	708(781)*280*418(618)	2	2	1	380
8	Стеллаж угловой НСКУВ-5_5 или аналог	Россия	900*900*1800	0	0	3	нет
9	Стеллаж производственный	Россия	850*500*1800	0	0	1	нет
10	Стеллаж производственный	Россия	550*500*1800	0	0	1	нет
11	Стеллаж производственный	Россия	650*500*1800	0	0	1	нет
[0-5] Среднетемпературная кладовая							
12	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 11,6 куб.м.	Россия	2560*2260*2460	0	0	1	нет
13	Сплит-система среднетемпературная SM218S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект)	Россия	708(781)*280*418(618)	1,15	1,15	1	220
14	Стеллаж производственный	Россия	1150*500*1800	0	0	2	нет
15	Стеллаж угловой НСКУВ-5_5 или аналог	Россия	900*900*1800	0	0	2	нет
16	Стеллаж производственный	Россия	550*500*1800	0	0	1	нет
17	Стеллаж производственный	Россия	650*500*1800	0	0	1	нет
[0-6] Кладовая сухих продуктов							
18	Стеллаж производственный	Россия	850*500*1800	0	0	3	нет
19	Стеллаж угловой НСКУВ-5_5 или аналог	Россия	900*900*1800	0	0	2	нет
20	Стеллаж производственный	Россия	500*500*1800	0	0	1	нет
[0-7] Моечная кухонной посуды							
21	Стеллаж производственный	Россия	1100*500*1800	0	0	1	нет
22	Ванна котломоечная, 2х-гнездная	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
23	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02 или аналог (монтаж на мойку, 1 отверстие)	Турция	150*440*1200	0	0	1	нет
24	Стол производственный, борт, обвязка с 3х сторон	Россия	700*700*850	0	0	1	нет
25	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
26	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1000*400*600	0	0	1	нет
[0-8] Мясо-рыбный цех							
27	Рукомойник консольный (привод бедренной кнопкой, гравитационный либо снабженный локтевым смесителем)	Россия	400*400*280	0	0	1	нет
28	Ванна моечная 2-гнездная, мойки 500*500*350 цельнотянутые	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
29	Стол производственный, борт, полка	Россия	1350*700*850	0	0	1	нет
30	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1100*400*600	0	0	2	нет
31	Ванна моечная, 1 -гнездная, мойка 500*500*300 цельнотянутая, без фартука, обвязка с 3х сторон, отверстие под сифон по задней стенке	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
32	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
33	Стол производственный, борт, полка	Россия	1450*700*850	0	0	1	нет
34	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1300*400*600	0	0	1	нет
35	Шкаф охлаждаемый Polair CV105-Sm или аналог	Россия	697*695*1960	0,4	0,8	2	220
36	Стеллаж производственный	Россия	600*500*1800	0	0	1	нет
37	Шкаф охлаждаемый Polair CV107-Sm или аналог	Россия	697*925*1960	0,4	0,8	2	220
[0-9] Овощной цех							
38	Рукомойник консольный (привод бедренной кнопкой, гравитационный либо снабженный локтевым смесителем)	Россия	400*400*280	0	0	1	нет
39	Стеллаж производственный	Россия	750*400*1800	0	0	2	нет
40	Стол производственный, борт, обвязка с 3х сторон	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
41	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
42	Ванна моечная 2-гнездная, мойки 500*500*350 цельнотянутые	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
43	Стол производственный, борт, полка	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
44	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1000*400*600	0	0	1	нет
45	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1400*400*600	0	0	1	нет
46	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1300*400*600	0	0	1	нет
[0-10] Заготовочный цех							
47	Ванна моечная, 1 -гнездная, мойка 500*500*300 цельнотянутая, без фартука, обвязка с 3х сторон, отверстие под сифон по задней стенке	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
48	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет

проект

Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

этап

2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз

Спецификация
 технологического
 оборудования

дата

24.06.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., кВт	Мощность сум., кВт	Кол-во	Тип подключения, В
1й Этаж							
	[1-1] Санузел персонала						
98	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
	[1-2] Помещение АХО						
99	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
	[1-3] Моечная кухонной посуды						
100	Стеллаж производственный	Россия	600*600*1800	0	0	2	нет
101	Ванна котломоечная, 2х-гнездная	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
102	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02 или аналог (монтаж на мойку, 1 отверстие)	Турция	150*440*1200	0	0	1	нет
103	Стол производственный, борт, обвязка с 3х сторон	Россия	650*700*850	0	0	1	нет
104	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
105	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1000*400*600	0	0	1	нет
	[1-34 Участок пиццы						
106	Шкаф охлаждаемый DM110Sd-S или аналог	Россия	1402*710*1960	0,55	0,55	1	220
107	Стеллаж производственный	Россия	500*700*1800	0	0	1	нет
108	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 11TN или аналог	Россия	1390*700*850	0,25	0,25	1	220
109	ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ SUPPONE TP435/1CM	Италия	1020*910*410	5,3	5,3	1	380
110	Стенд для печи для пиццы, размер по месту	Россия		0	0	1	нет
111	Полка настольная 1 ярус	Россия	1400*400*400	0	0	1	нет
112	Настольная охлаждаемая витрина для ингридиентов HICOLD VRTG 1390 или аналог	Россия	1390*385*459	0,15	0,15	1	220
113	Полка ригельная, 1 ярус	Россия	1400*400*600	0	0	1	нет
	[1-5] Подъемник технологический						
114	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
	[1-6] Участок мангала и фритюра						
115	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 11TN O, без борта или аналог	Россия	1390*700*850	0,25	0,5	2	220
116	Стол производственный, без борта, полка	Россия	850*700*850	0	0	1	нет
117	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*300 цельнотянутая справа, без фартука, обвязка с 3х сторон, отверстие под сифон по задней стенке	Россия	850*700*850	0	0	1	нет
118	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
119	Полка настольная, 2 яруса	Россия	1400*300*800	0	0	1	нет
120	Шкаф охлаждаемый Polair CV105-St или аналог	Россия	697*695*1960	0,4	0,4	1	220
121	Мангал открытый, оборудование Заказчика	Россия	1450*700*850	0	0	1	нет
122	Стол охлаждаемый среднетемпературный GNE 11TN или аналог	Россия	1000*700*850	0,25	0,25	1	220
123	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	800*400*600	0	0	1	нет
124	Фритюрница FIMAR FT44 или аналог	Италия	420*430*300	4	4	1	220
	[1-7] Горячий участок						
125	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 11TN O, без борта или аналог	Россия	1390*700*850	0,25	0,5	2	220
126	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*300 цельнотянутая справа, без фартука, обвязка с 3х сторон, отверстие под сифон по задней стенке	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
127	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	2	нет
128	Полка настольная, 2 яруса, нижняя стойка шириной не более 150 мм по центру полки, верхняя полка увеличена влево до 1000 мм общего габарита, см. проект	Россия	500(1000)*300*800	0	0	1	нет
129	Полка настольная, 2 яруса, нижняя стойка шириной не более 150 мм по центру полки, нижняя полка увеличена влево до 1500 мм общего габарита, и в ширину по выступающей части до 600. Нагрузочная способность выступа не ниже 50кг, см. проект	Россия	500(950)*300(600)*800	0	0	1	нет
130	Гриль Salamander Bartscher 151511 или аналог	Германия	600*540*530	4	4	1	220
131	Плита индукционная 700 серии APACH CHEF LINE LR187OS или аналог	Италия	800*700*850	14	14	1	380
132	Плита индукционная 700 серии APACH CHEF LINE LR147OS или аналог	Италия	400*700*850	7	7	1	380
133	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 111TN или аналог	Россия	1835*700*850	0,25	0,25	1	220
134	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1100*400*600	0	0	2	нет
135	Пароконвектомат Solvotherm 4 easyTouch 10.10 ES (EB), дверь утапливаемая - опция, ConvoStoке - опция или аналог	Германия	875*792*1058	19,5	19,5	1	380
136	Стенд для пароконвектомата угловой, размер по месту, по результатам чистового обмера		875*700*850	0	0	1	нет
	[1-8] Холодный участок						
137	Стол охлаждаемый среднетемпературный GNE 11TN или аналог	Россия	1000*700*850	0,25	0,25	1	220
138	Ванна моечная, 1 -гнездная, мойка 500*500*300 цельнотянутая, без фартука, обвязка с 3х сторон, отверстие под сифон по задней стенке	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
139	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	2	нет
140	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 11TN или аналог	Россия	1390*700*850	0,25	0,25	1	220
141	Стол производственный, борт, обвязка с 3х сторон	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
142	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 111TN или аналог	Россия	1835*700*850	0,25	0,25	1	220
143	Полка настольная 1 ярус	Россия	1400*400*400	0	0	1	нет
144	Настольная охлаждаемая витрина для ингридиентов HICOLD VRTG 1390 или аналог	Россия	1390*385*459	0,15	0,15	1	220
145	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от стелешницы не ниже 950мм)	Россия	3000*350*	0	0	1	нет
146	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1600*400*600	0	0	1	нет
147	Полка ригельная, 1 ярус	Россия	1400*400*600	0	0	1	нет

проект

Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

этап

2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз

Спецификация
 технологического
 оборудования

дата

24.06.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

проект
Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. к-т Анапа

этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
Спецификация
технологического
оборудования

дата
 24.06.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

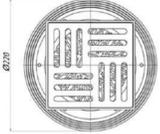
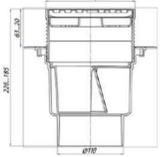
№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., кВт	Мощность сум., кВт	Кол-во	Тип подключения, В
	[1-9] Бар						
148	Конструктив барной стойки, включая каркас, топ, накладные столешницы, пивной драфт - оборудование Заказчика			3,5	3,5	1	220
149	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от столешницы не ниже 950мм)	Россия	2100*300*	0	0	2	нет
150	Шкаф охлаждаемый DM104-Bravo или аналог	Россия	606*606*1720	0,24	0,24	1	220
151	Стол для кофемашины, кнопочный box справа	Россия	850*700*850	0	0	1	нет
152	Кофемашина Nuova Simonelli Appia Life Compact 2 Gr V blas или аналог	Италия	554*545*530	2,9	2,9	1	220
153	Кофемолка Nuova Simonelli MDJ On Demand black или аналог	Италия	215*290*605	0,58	0,58	1	220
154	Кипятильник Hiraikan HKN-HVZ25M или аналог	Китай	190*240*500	2,5	2,5	1	220
155	Льдогенератор Врета СВ 425А или аналог	Италия	500*580*800	0,5	0,5	1	220
156	Льдогенератор NTF SLF 130 А или аналог	Италия	450*620*680	0,42	0,42	1	220
157	Станция барная	Россия	1600*700*850	0	0	1	нет
158	Витрина кондитерская KC70 VV 0,9-1 (ВХСв - 0,9д Carbona Cube Люкс) или аналог	Россия	900*700*1280(1330)	0,25	0,25	1	220
159	Стеллаж производственный	Россия	1100*300*1800	0	0	2	нет
160	Стеллаж производственный	Россия	700*300*1800	0	0	1	нет
2й Этаж							
	[2-1] Сервис-бар						
161	Шкаф охлаждаемый DM107-S или аналог	Россия	697*945*1960	0,4	0,4	1	220
162	Стол для кофемашины, кнопочный box справа	Россия	1000*700*850	0	0	1	нет
163	Кофемашина Nuova Simonelli Appia Life Compact 2 Gr V blas или аналог	Италия	554*545*530	2,9	2,9	1	220
164	Кофемолка Nuova Simonelli MDJ On Demand black или аналог	Италия	215*290*605	0,58	0,58	1	220
165	Кипятильник Hiraikan HKN-HVZ25M или аналог	Китай	190*240*500	2,5	2,5	1	220
166	Стол охлаждаемый среднетемпературный GN 111TN или аналог	Россия	1835*700*850	0,25	0,25	1	220
167	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от столешницы не ниже 950мм)	Россия	2900*350*	0	0	1	нет
	[2-2] Подъемник технологический						
168	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
	[2-3] Столовая персонала						
169	Шкаф охлаждаемый Polair CV105-Sm или аналог	Россия	697*695*1960	0,4	0,4	1	220
170	Стол закрытый с моечной ванной, мойка 500*500*350 справа, двери купе	Россия	1150*700*850	0	0	1	нет
171	Печь микроволновая Hiraikan HKN-WP1000 PRO или аналог	Китай	511*432*311	1	2	2	220
172	Стеллаж угловой НСКУВ-5_5 или аналог	Россия	1100*1100*1800	0	0	1	нет
173	Стеллаж производственный	Россия	700*300*1800	0	0	1	нет
174	Шкаф охлаждаемый DM110Sd-S или аналог	Россия	1402*710*1960	0,55	0,55	1	220
	[2-4] Гардероб официантов						
175	Шкаф для одежды , 2 уровня		300*500*2000	0	0	9	нет
	[2-5] Санузел персонала						
176	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
3й Этаж							
	[3-1] Бар						
177	Конструктив барной стойки, включая каркас, топ, накладные столешницы, пивной драфт - оборудование Заказчика			3,5	3,5	1	220
178	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от столешницы не ниже 950мм)	Россия	2700*350*	0	0	1	нет
179	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от столешницы не ниже 950мм)	Россия	2000*350*	0	0	1	нет
180	Шкаф охлаждаемый DM104-Bravo или аналог	Россия	606*606*1720	0,24	0,72	3	220
181	Стол для кофемашины, кнопочный box справа	Россия	850*700*850	0	0	1	нет
182	Кофемашина Nuova Simonelli Appia Life Compact 2 Gr V blas или аналог	Италия	554*545*530	2,9	2,9	1	220
183	Кофемолка Nuova Simonelli MDJ On Demand black или аналог	Италия	215*290*605	0,58	0,58	1	220
184	Кипятильник Hiraikan HKN-HVZ25M или аналог	Китай	190*240*500	2,5	2,5	1	220
185	Льдогенератор Врета СВ 425А или аналог	Италия	500*580*800	0,5	0,5	1	220
186	Льдогенератор NTF SLF 130 А или аналог	Италия	450*620*680	0,42	0,42	1	220
187	Станция барная	Россия	1600*700*850	0	0	1	нет
188	Витрина кондитерская KC70 VV 0,9-1 (ВХСв - 0,9д Carbona Cube Люкс) или аналог	Россия	900*700*1280(1330)	0,25	0,5	2	220
	[3-2] Венткамера						
189	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
	[3-3] Подъемник технологический						
190	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
	[3-4] Кладовая бара						
191	Стеллаж производственный	Россия	1300*500*1800	0	0	1	нет
192	Стеллаж производственный	Россия	900*300*1800	0	0	2	нет
	[3-5] Охлаждаемая кладовая бара						
193	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 9,36 куб.м.	Россия	2560*1660*2460	0	0	1	нет
194	Сплит-система среднетемпературная SM113S или аналог+ опции (ГДУ, "зимний" комплект)	Россия	408(481)*280*418(618)	0,84	0,84	1	220
195	Стеллаж угловой НСКУВ-4_4 или аналог	Россия	800*800*1800	0	0	1	нет
196	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	650*400*1800	0	0	1	нет
197	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1450*400*1800	0	0	1	нет
	[3-6] Гардероб приглашенного персонала						
198	Шкаф для одежды , 2 уровня		300*500*2000	0	0	8	нет
	[3-7] Санузел персонала						
199	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации			0	0	1	по требованию
				ИТОГО	195,48	кВт*ч	

ВНИМАНИЕ!
 Обеспечить наличие запорной арматуры на каждой точке
 Запорную арматуру выводить параллельно стенам, высота для воды указана по верхней точке запорного крана
 Для моечных ванн к монтажу на которых не показаны устройства душирующие, в смете на водоснабжение предусмотреть стандартные смесители с поворотным гусаком.
 Канальные трапы на плане обозначены отдельно.
 Высота и тип подводки под ролл-душ по инструкции производителя.
 При разработке раздела ВК выдать и указать на плане места и габариты установки жироуловителей внутрицеповых, в случае невозможности использования общего за пределами здания

Трап сливной вертикальный АНИ TQ1712 выпуск D=110, решетка 150x150 "сухой сифон", или аналог

<http://www.flute-service.ru>
vr@flute-service.ru
 8(861)292-82-92
 8(918)023-06-15

FLUTE
SERVICE



проект

Технический дизайн ресторана "Парус", г. к-т Анапа

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Водоснабжение и канализация, этаж 0



дата

24.06.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

ЛИСТ 8

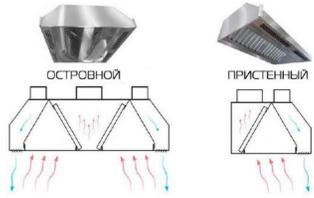


Сифон с разрывом потока/струи ГОСТ 23289-2016

Условное обозначение	Техническое описание
ВК1	ХВ 1/2", ГВ 1/2" H=250 сифон с разрывом потока/струи HC7-FUN H=0
ВК2	ХВ 3/4" H=50 дренаж 1"1/4

поддон для дезрастворов и кран проливочный по месту

Зонт приточно-вытяжной (ВНИМАНИЕ! Эскиз демонстрирует принцип функционирования зонта приточно-вытяжного и его отличия от такового у зонта вытяжного и не является ТЗ на изготовление.)



• Для машины сушильной возможен отвод гофрой по месту по требованию производителя

**В точках установки приточно-вытяжных зонтов обеспечить доступ к перекрытию, либо не менее 4х (для островного зонта не менее 6) "закладных" с расчетной нагрузкой не менее 100 кг на каждую. Высота зонтов по нижней передней кромке не менее 2200 мм!
ВНИМАНИЕ! При расчете обвязки вентканалов по разделу ОБ - ОБЯЗАТЕЛЬНО учитывать размещение технологического оборудования пищеблока и его высоты, крепежи полок с потолочным подвесом и т.п.**

Позиция	Установочная мощность, кВт	Количество воздуха, м3/час		Коэффициент загрузки оборудования
		Вытяжного	Приточного	
OM1	18	720	600	0,5
OM2	14	600	535	0,65
OM3	30	1200	1050	0,65
OM4	18	720	600	0,5
OM5	18	720	600	0,35

ВНИМАНИЕ! Указанные значения приняты на основании Р НП "АВОК" 7.3-2007
Точные значения объемов необходимо рассчитать исходя из общего баланса воздухообмена производственной и гостевой зон и характеристик устанавливаемого технологического оборудования

проект

Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. к-т Анапа

Этап

2. Итоговая
расстановка
оборудования

эскиз

Вентиляция,
этаж 0

дата

24.06.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



проект
Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. к-т Анапа

Этап
2. Итоговая
расстановка
оборудования

эскиз
Общий вид 1,
этаж 0

дата
24.06.23

примечания

СОГЛАСОВАНО
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



проект
Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. К-т Анапа

Этап
2. Итоговая
расстановка
оборудования

эскиз
Общий вид 3,
этаж 0

дата
24.06.23

примечания

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

согласовано
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



1/1 Санузел персонала

1/2 Помещение АХО

1/3 Моечная кухонной посуды

1/4 Участок пиццы

1/5 Подъемник технологический

1/6 Участок мангала и фритюра

1/7 Горячий участок

1/8 Холодный участок

1/9 Бар

проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
 Экспликация
 помещений,
 этаж 1

дата
 24.06.23

примечания

СОГЛАСОВАНО

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

Этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

Эскиз
 План расстановки
 технологического
 оборудования,
 этаж 1

дата
 24.06.23

примечания

СОГЛАСОВАНО

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

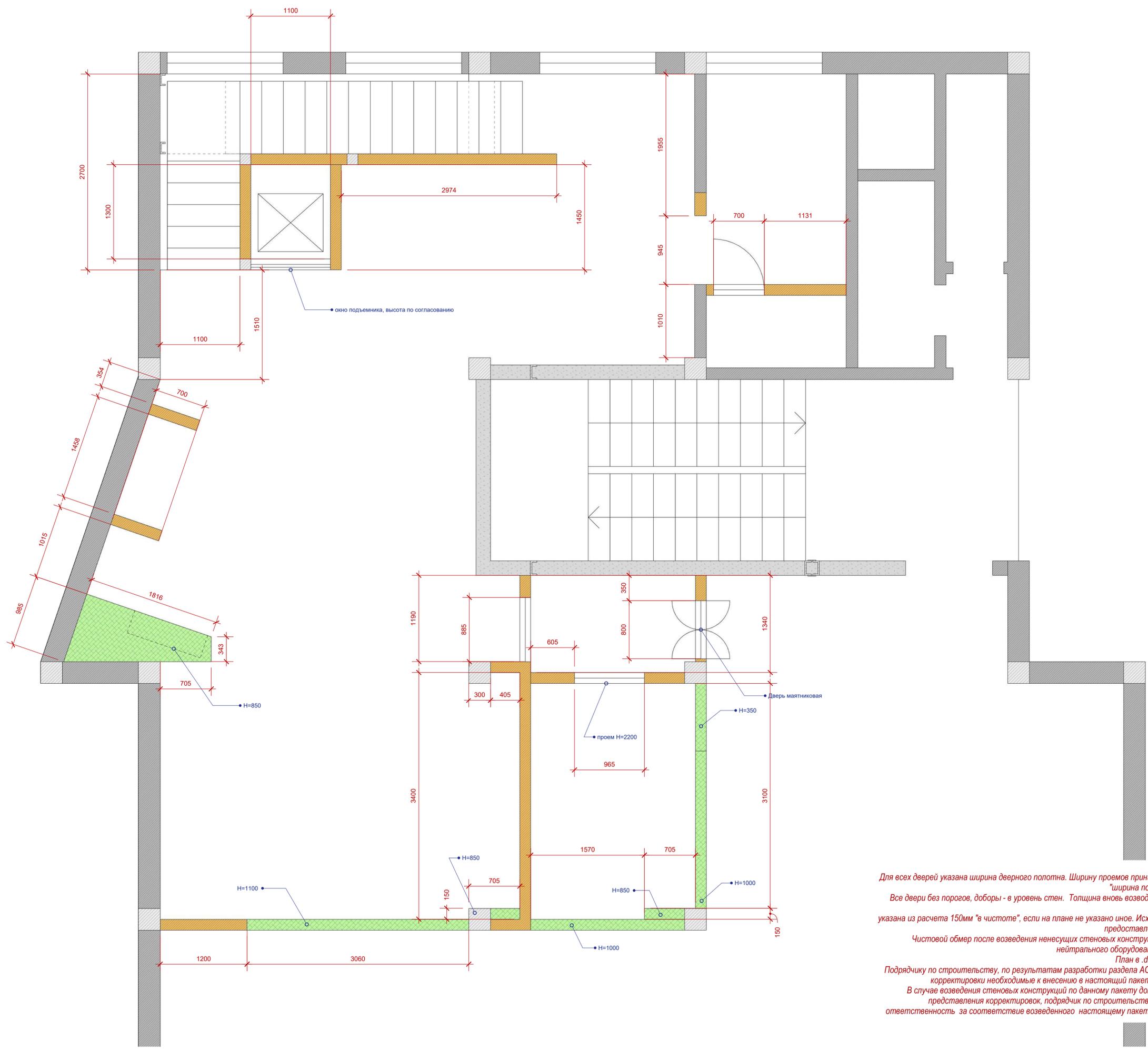
проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. К-т Анапа

этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
 План возведения
 стеновых
 конструкций,
 этаж 1

дата
 24.06.23

примечания



ВНИМАНИЕ!
 Для всех дверей указана ширина дверного полотна. Ширину проемов принимать не менее "ширина полотна +100мм".
 Все двери без порогов, доборы - в уровень стен. Толщина вновь возводимых стеновых конструкций указана из расчета 150мм "в чистоте", если на плане не указано иное. Исходные чертежи представлены Заказчиком.
 Чистовой обмер после возведения несущих стеновых конструкций и до заказа нейтрального оборудования обязателен!
 План в .dwg прилагается
 Подрядчику по строительству, по результатам разработки раздела АС предоставить корректировки необходимые к внесению в настоящий пакет документации.
 В случае возведения стеновых конструкций по данному пакету документации без представления корректировок, подрядчик по строительству несет полную ответственность за соответствие возведенного настоящему пакету документации

согласовано

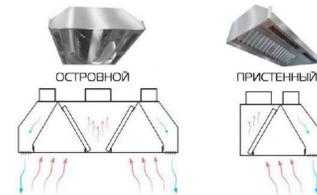
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

Зонт приточно-вытяжной (ВНИМАНИЕ! Эскиз демонстрирует принцип функционирования зонта приточно-вытяжного и его отличия от такового у зонта вытяжного и не является ТЗ на изготовление.)



http://www.flute-service.ru
 vr@flute-service.ru
 8(861)292-82-92
 8(918)023-06-15



Позиция	Установочная мощность, кВт	Количество воздуха, м3/час		Коэффициент загрузки оборудования
		Вытяжного	Приточного	
ОМ1	18	720	600	0,5
ОМ2	по данным производителя	н/д	н/д	0,65
ОМ3	10	250	200	0,65
ОМ4	30	1200	1050	0,65
ОМ5	18	720	600	0,5

проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
 Вентиляция,
 этаж 1

дата
 24.06.23

примечания



ВНИМАНИЕ! Указанные значения приняты на основании Р НП "АВОК" 7.3-2007
 Точные значения объемов необходимо рассчитать
 исходя из общего баланса воздухообмена производственной и гостевой зон и
 характеристик устанавливаемого технологического оборудования!

В точках установки приточно-вытяжных зонтов обеспечить доступ к перекрытию, либо не менее 4х (для островного зонта не менее 6) "закладных" с расчетной нагрузкой не менее 100 кг на каждую. Высота зонтов по нижней передней кромке не менее 2200 мм!
ВНИМАНИЕ! При расчете обвязки вентканалов по разделу ОВ - **ОБЯЗАТЕЛЬНО** учитывать размещение технологического оборудования пищеблока и его высоты, крепежи полок с потолочным подвесом и т.п.

ВНИМАНИЕ! Для точки ОМ2 обеспечить обвязку изолированную от общей приточно-вытяжной вентиляции пищеблока, снабженную отсечной ППЗ

согласовано
 Представитель заказчика

 Водоснабжение

 Электрооборудование

 Вентиляция

проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. К-т Анапа

этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
 Общий вид 3,
 этаж 1

дата
 24.06.23

примечания

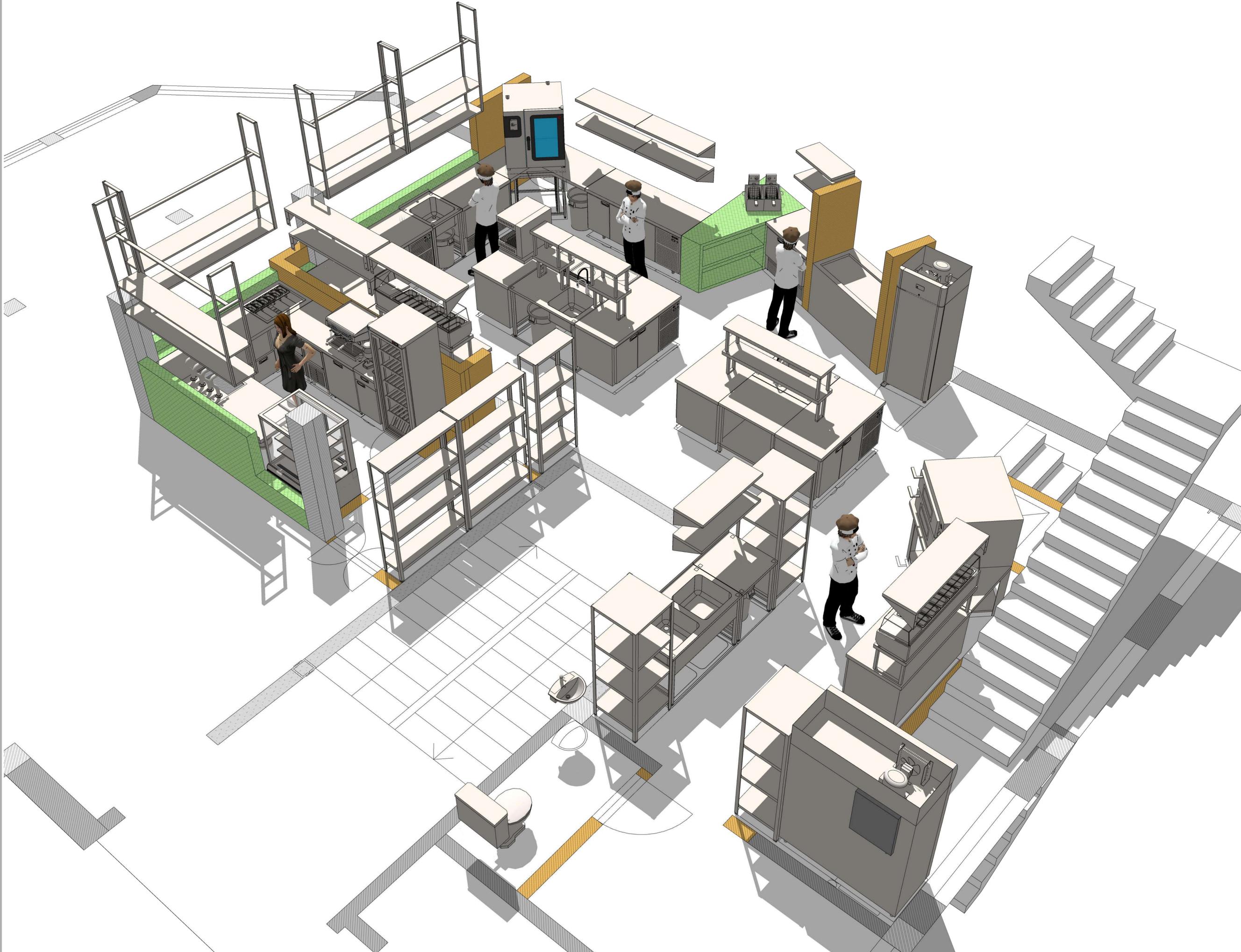
согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



проект

Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. к-т Анапа

этап

2. Итоговая
расстановка
оборудования

эскиз

План расстановки
технологического
оборудования,
этаж 2

дата

24.06.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



ВНИМАНИЕ!
 Обеспечить наличие запорной арматуры на каждой точке
 Запорную арматуру выводить параллельно стенам, высота для воды указана по верхней точке запорного крана
 Для моечных ванн к монтажу на которых не показаны устройства душирующие, в смете на водоснабжение предусмотреть стандартные смесители с поворотным гусаком.
 Канальные трапы на плане обозначены отдельно.
 Высота и тип подводки под ролл-душ по инструкции производителя.
 При разработке раздела ВК выдать и указать на плане места и габариты установки жироуловителей внутрицеповых, в случае невозможности использования общего за пределами здания

Трап сливной вертикальный
 АНИ TQ1712 выпуск D=110,
 решетка 150x150 "сухой сифон",
 или аналог

FLUTE
 SERVICE

проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

Этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
 Водоснабжение и
 канализация,
 этаж 2

дата
 24.06.23

примечания

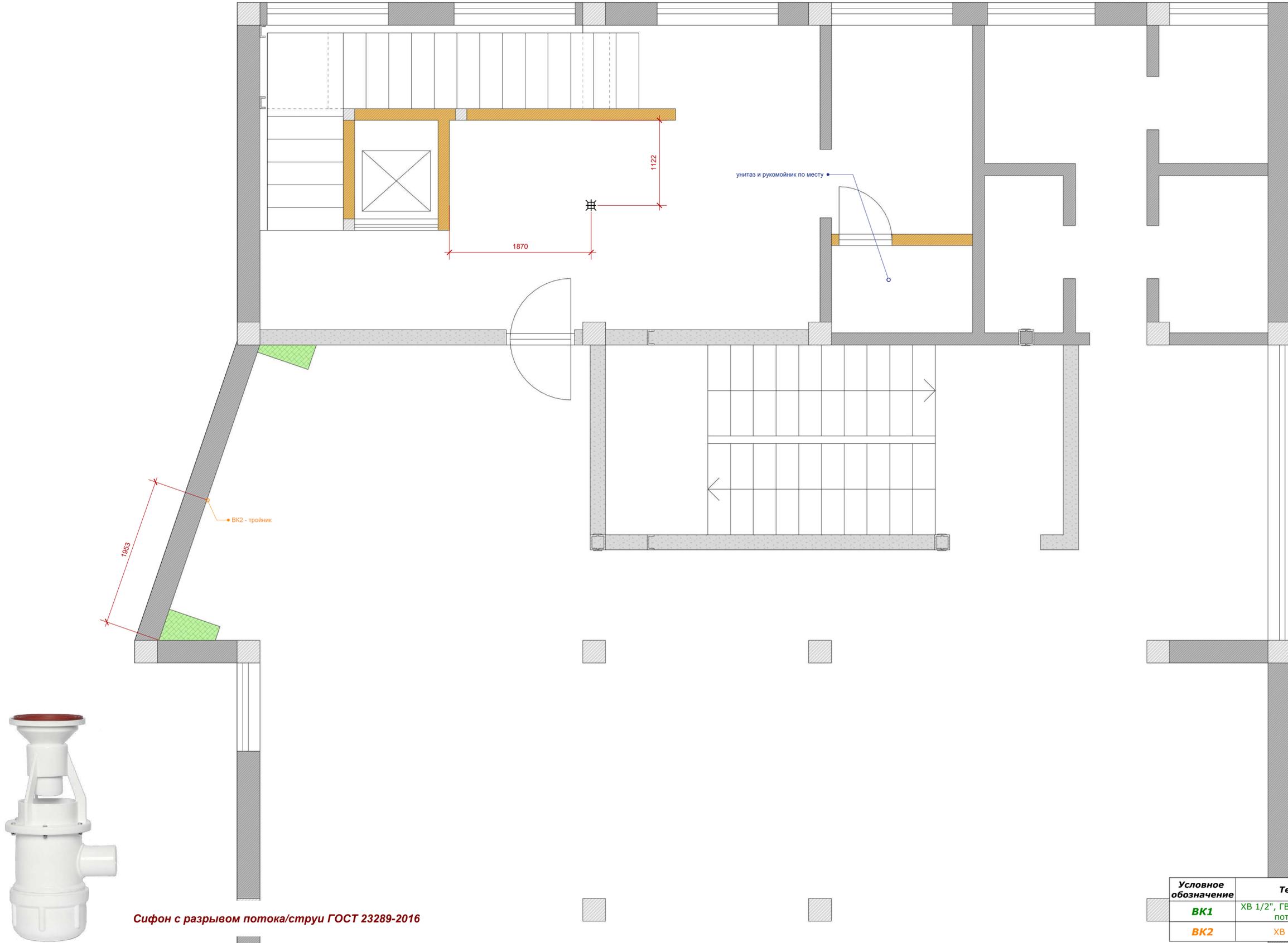
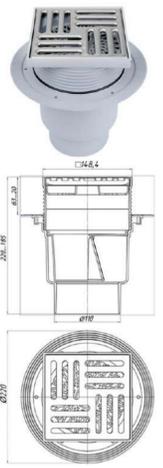
согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



Сифон с разрывом потока/струи ГОСТ 23289-2016

Условное обозначение	Техническое описание
ВК1	ХВ 1/2", ГВ 1/2" Н=250 сифон с разрывом потока/струи НС7-FUN Н=0
ВК2	ХВ 3/4" Н=50 дренаж 1"1/4

проект

*Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. к-т Анапа*

этап

*2. Итоговая
расстановка
оборудования*

эскиз

*Общий вид 3,
этаж 2*

дата

24.06.23

примечания

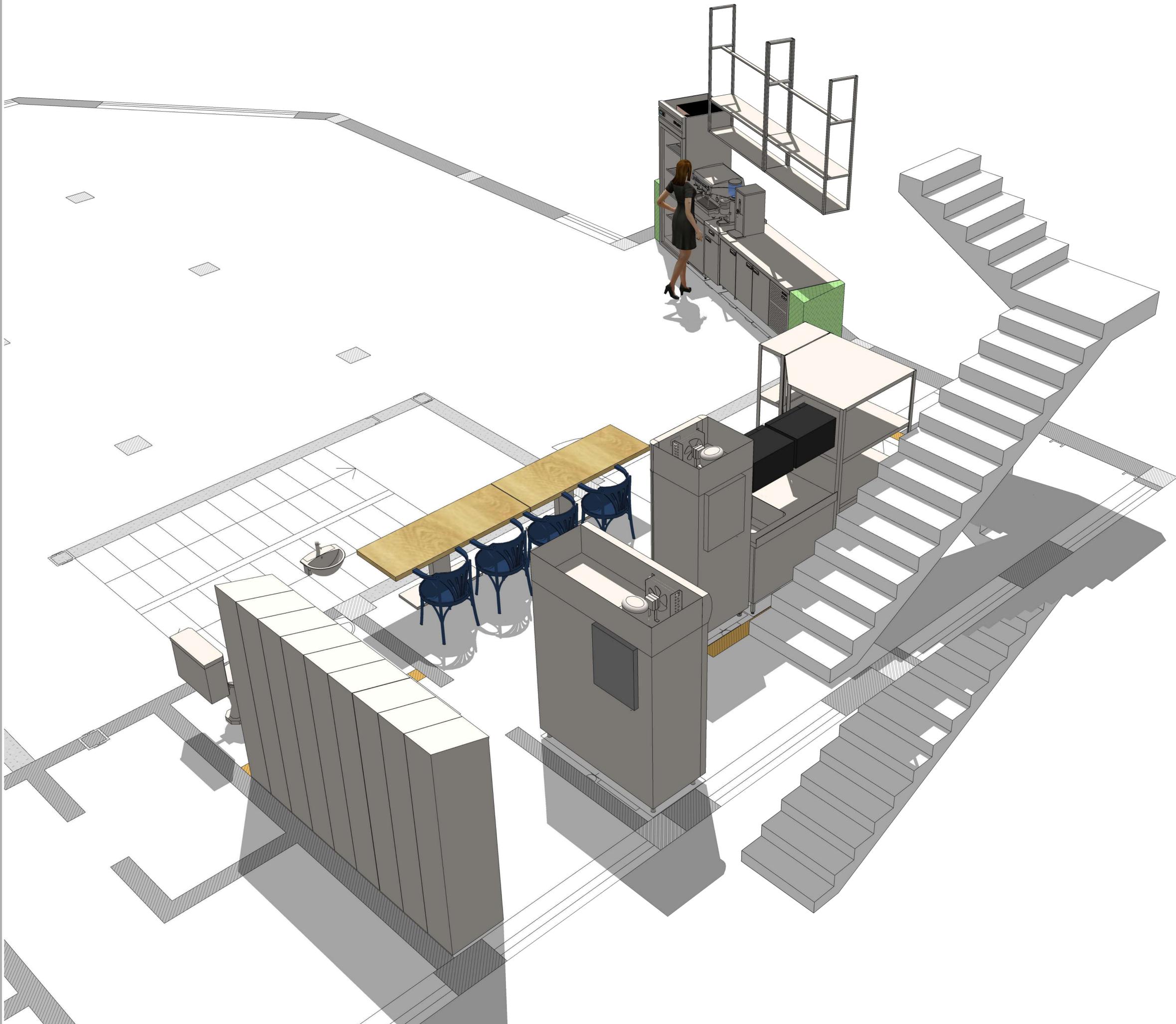
согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



проект

Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. К-т Анапа

этап

2. Итоговая
расстановка
оборудования

эскиз

Общий вид 4,
этаж 2

дата

24.06.23

примечания

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

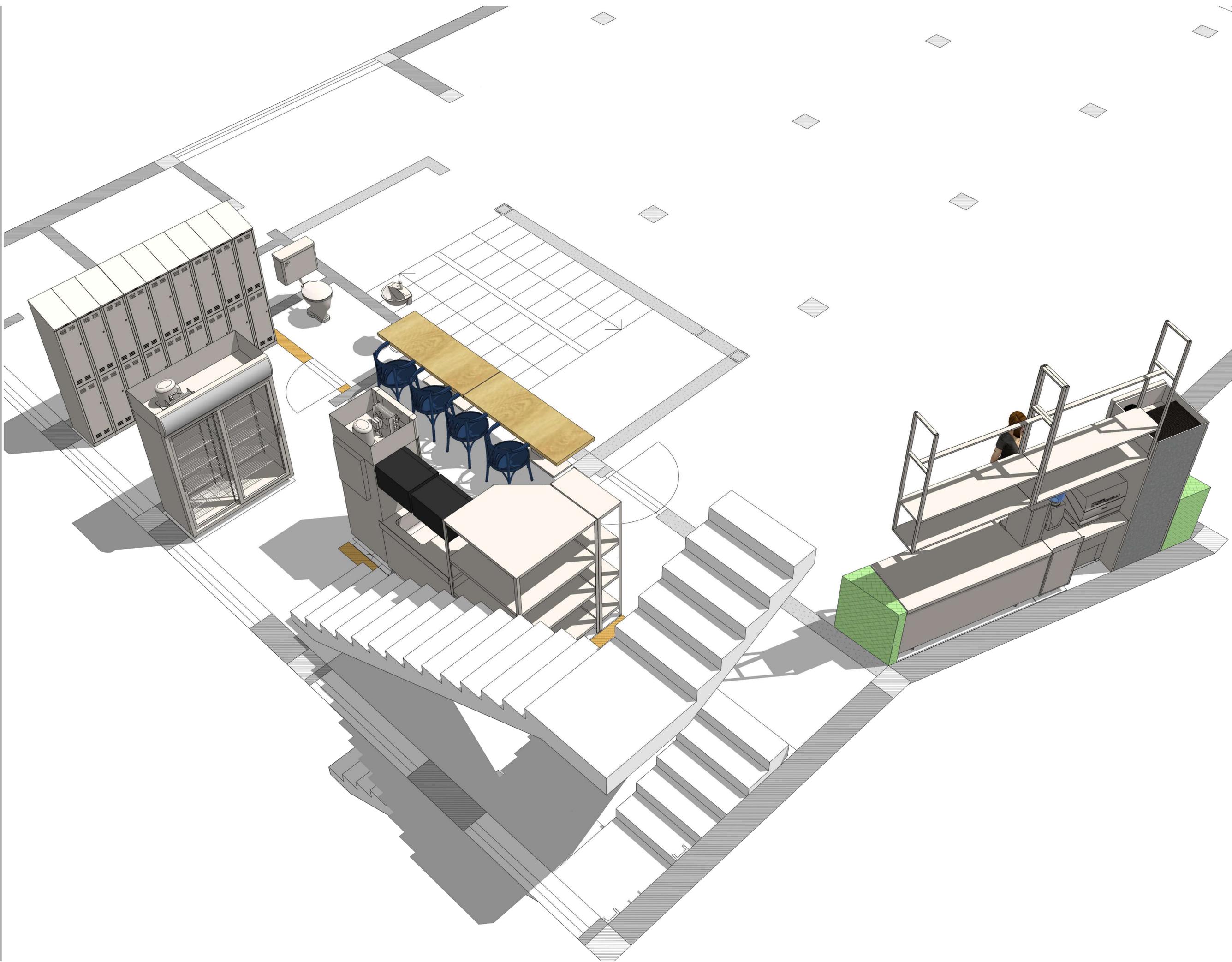
согласовано

Представитель заказчика _____

Водоснабжение _____

Электрооборудование _____

Вентиляция _____



ВНИМАНИЕ!

Для всех дверей указана ширина дверного полотна. Ширину проемов принимать не менее "ширина полотна +100мм".

Все двери без порогов, доборы - в уровень стен. Толщина вновь возводимых стеновых конструкций

указана из расчета 150мм "в чистоте", если на плане не указано иное. Исходные чертежи предоставлены Заказчиком.

Чистовой обмер после возведения ненесущих стеновых конструкций и до заказа нейтрального оборудования обязателен!

План в .dwg прилагается

Подрядчику по строительству, по результатам разработки раздела АС предоставить корректировки необходимые к внесению в настоящий пакет документации.

В случае возведения стеновых конструкций по данному пакету документации без представления корректировок, подрядчик по строительству несет полную ответственность за соответствие возведенного настоящему пакету документации

проект

**Технический дизайн
ресторана "Парус",
г. к-т Анапа**

Этап

2. Итоговая
расстановка
оборудования

эскиз

**План возведения
стеновых
конструкций,
этаж 3**

дата

24.06.23

примечания



согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

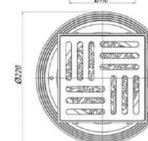
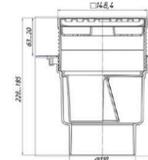
Электрооборудование

Вентиляция

ВНИМАНИЕ!
 Обеспечить наличие запорной арматуры на каждой точке
 Запорную арматуру выводить параллельно стенам, высота для воды указана по верхней точке запорного крана
 Для моечных ванн к монтажу на которых не показаны устройства душирующие, в смете на водоснабжение предусмотреть стандартные смесители с поворотным гусаком.
 Канальные трапы на плане обозначены отдельно.
 Высота и тип подводки под ролл-душ по инструкции производителя.
 При разработке раздела ВК выдать и указать на плане места и габариты установки жироуловителей внутрицеховых, в случае невозможности использования общего за пределами здания

Трап сливной вертикальный
 АНИ TQ1712 выпуск D=110,
 решетка 150x150 "сухой сифон",
 или аналог

http://www.flute-service.ru
 vr@flute-service.ru
 8(861)292-82-92
 8(918)023-06-15



проект

Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа

этап

2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

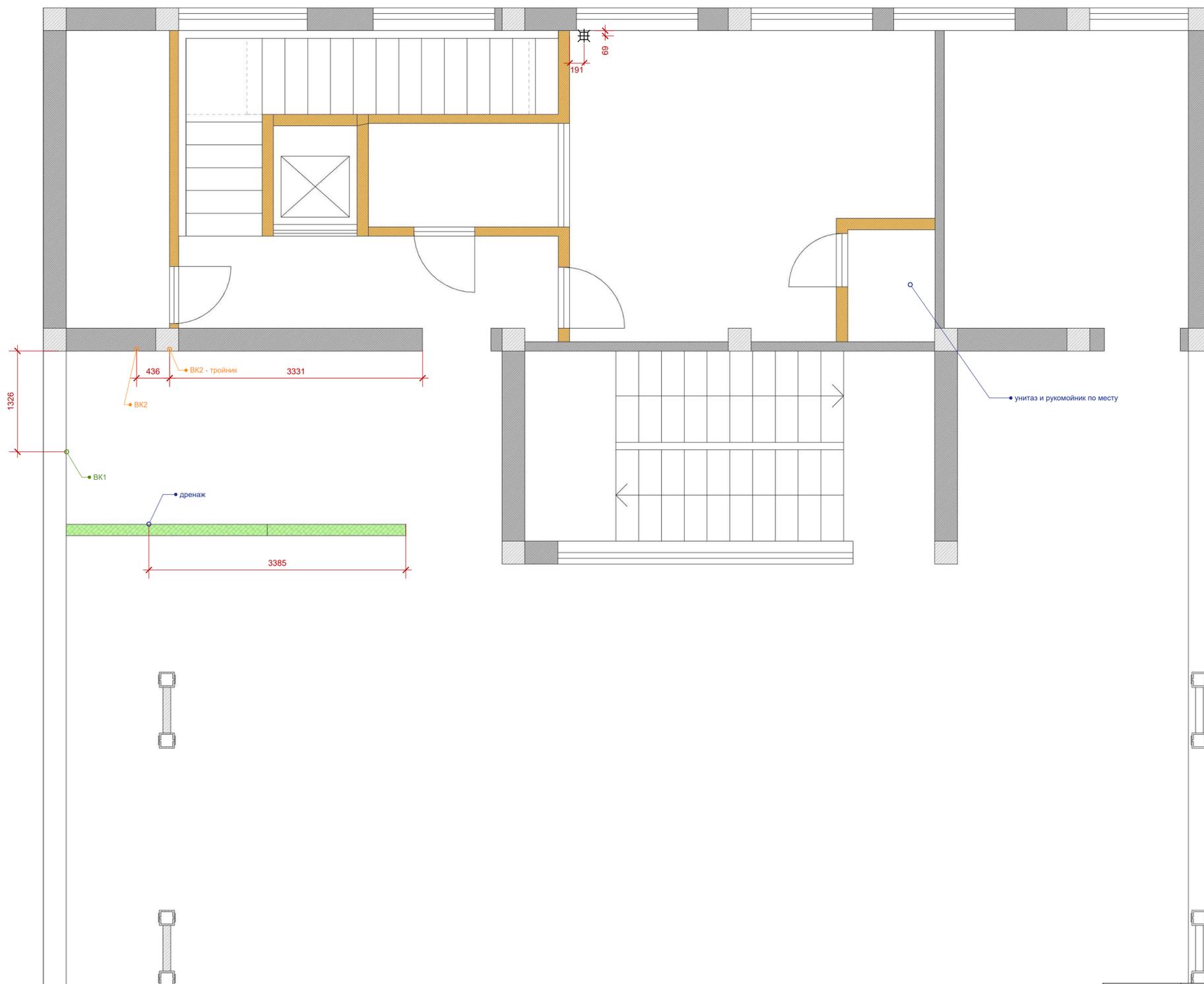
эскиз

Водоснабжение и
 канализация,
 этаж 3

дата

24.06.23

примечания



Сифон с разрывом потока/струи ГОСТ 23289-2016

Условное обозначение	Техническое описание
ВК1	ХВ 1/2", ГВ 1/2" Н=250 сифон с разрывом потока/струи НС7-FUN Н=0
ВК2	ХВ 3/4" Н=50 дренаж 1"1/4

согласовано

Представитель заказчика

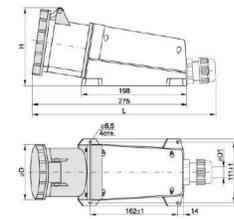
Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



**Розетка двухполюсная
влагозащищенная (IP44-55) с защитным
контактом, пример**



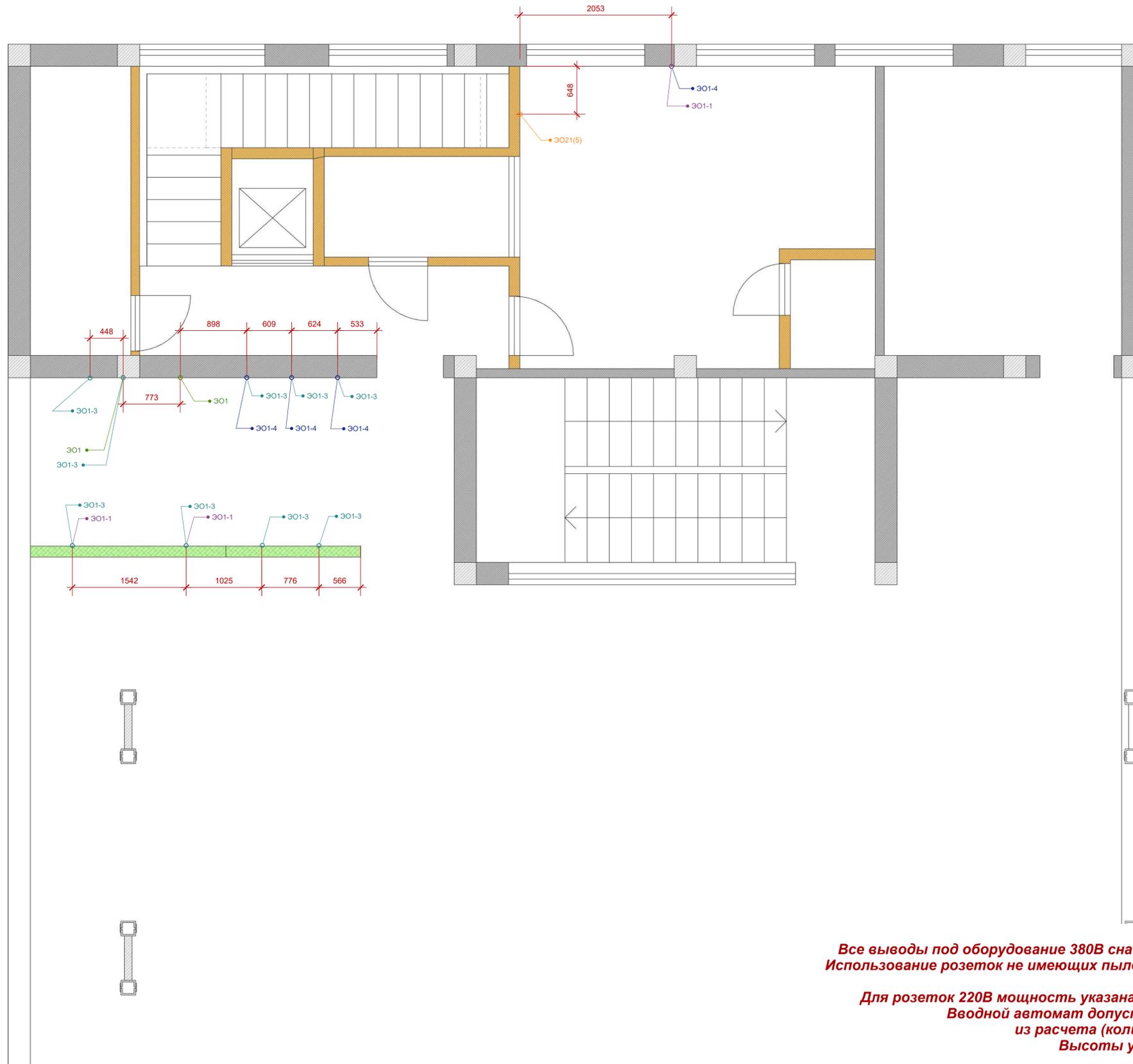
**Силовые штепсельные разъемы
ИЭК, ЭКФ 400 V/3N rh50/60Hz 3P+N+E,
IP44, пример**

Условное обозначение	Техническое описание
ЭО 1	230 V/1N rh/50 Hz, IP44 P=3,5 кВт на единицу, Блок из 4х шт., N=1250
ЭО 1-1	230 V/1N rh/50 Hz, IP44 P=3,5 кВт на единицу, Блок из 2х шт., N=920
ЭО 1-2	230 V/1N rh/50 Hz, IP44 P=1,5 кВт (под подсветку зонта вытяжного), опуск с потолка, L=2000 (при высоте потолка 3500)
ЭО 1-3	230 V/1N rh/50 Hz, IP44 P=3,5 кВт на единицу, N=50 (при монтаже на барной стойке, крепеж внутри каркаса со стороны кухни), при островном расположении вывод на трубе, N=30, L=1000
ЭО 1-4	230 V/1N rh/50 Hz, IP44 P=3,5 кВт на единицу, N=2300
ЭО 2 (...)	400 V/3N rh/50/60 Hz 3P+N+E, IP44, P=(...) кВт N = 0; L=1500
ЭО 21 (...)	400 V/3N rh/50/60 Hz 3P+N+E, IP44, P=(...) кВт опуск с потолка; L=3500 (при высоте потолка 3500, если больше - пропорционально увеличить)

http://www.flute-service.ru
 vp@flute-service.ru
 8(861)292-82-92
 8(918)023-06-15



проект
 Технический дизайн
 ресторана "Парус",
 г. к-т Анапа



этап
 2. Итоговая
 расстановка
 оборудования

эскиз
 Электро-
 оборудование,
 этаж 3

дата
 24.06.23

примечания

согласовано
 Представитель заказчика

 Водоснабжение

 Электрооборудование

 Вентиляция

ВНИМАНИЕ!
**Все выводы под оборудование 380В снабдить и вилками и розетками
 Использование розеток не имеющих пыле-водо-защиты недопустимо!**

**Для розеток 220В мощность указана на КАЖДЮЮ розетку в блоке.
 Вводной автомат допустимо устанавливать на блок
 из расчета (количество розеток в блоке*16А)
 Высоты установки указаны по центру.**

