

Описание товара Вентиляция и кондиционирование бара



Описание

Для продолжительного функционирования системы вентиляции общепита необходимо производить плановую чистку воздуховодов и основных узлов системы. Накопленные в течение нескольких лет отложения и нагар могут привести к нестабильной работе приточно-вытяжной системы. В результате в помещении будет создаваться нездоровый микроклимат как для посетителей, так и для персонала.

Скапливаемые жировые и пылевые отложения могут привести к распространению бактерий и микроорганизмов, которые по системе воздуховодов разносятся по всему помещению □ в #REGION_NAME_DECLINE_PP#

Простые, базовые цифры для оценки расхода воздуха вентиляции кафе или ресторана:

Производительность вентиляционной системы для зала, где допускается курение - 6-10 крат (т.е. объем помещения умноженный на 6-10). Цифра 10 - это очень густонасыщенное заведение с курением, 6 - ресторан. Если в заведении не курят, то достаточно подавать 60 м³/ч на одного человека.

Производительность вентиляции кухни: электропотребление всех приборов на кухне в кВт умножить на 80-100 м³/ч. Вентиляция кухни рассчитывается по электропотреблению конкретного прибора (мармит, плита и т.п.), но в среднем можно брать эти цифры. Это с небольшим запасом.

В целом следует руководствоваться следующими принципами:

- Не подавать холодный воздух непосредственно в зону посадки людей («не задувать» холодом).
- Использовать по возможности оборудование скрытого монтажа (как правило, кассетные и канальные кондиционеры).
- Помнить, что решетки канальных кондиционеров можно использовать и для вентиляции помещения

В предприятиях питания на 50 и менее мест приточную вентиляцию обеденного зала и горячего цеха

допускается проектировать как единую систему.

Системы **вентиляции** и **кондиционирование бара** должны проектироваться самостоятельными для следующих групп помещений:

- помещения для посетителей;
- горячих цехов и моечных;
- производственных и административных помещений;
- уборных, умывальных и душевых;
- охлаждаемых камер для хранения овощей и фруктов, мяса и рыбы;
- охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов.

Проектируются отдельные системы вентиляции и кондиционирование бара для следующих групп помещений: для посетителей (зал, раздаточная) производственных:

- допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и вытяжные каналы общеобменной вентиляции холодных, доготовочных цехов, моечных и других производственных помещений;
- местных отсосов от посудомоечных машин (помещение моечной); уборных и душевых с раздевалками;
- охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов; охлаждаемых камер для хранения фруктов, овощей и зелени.

В кафе и столовых (на 50 мест и менее) допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока. Наряду с традиционными схемами воздухораспределения (подача и удаление воздуха в верхней зоне помещения) в залах ресторанов в последнее время применяют также схему вентиляции вытесняющего типа.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.