

Tab.1.Zestawienie ilości powietrza wentylacyjnego

13.02.2020

L.p.	Pomieszczenie	Nr pom	Pow. m <sup>2</sup>	Wys. m	Kubatura m <sup>3</sup>	Ilość osób	Ilość pow/os h m <sup>3</sup> /h	Ilość powietrza m <sup>3</sup> /h	Ilość wymian 1/h	Nawiew m <sup>3</sup> /h	Wywiew m <sup>3</sup> /h	Wentylator		Zład
			m <sup>2</sup>	m	m <sup>3</sup>		m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	1/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Nawiew	Wywiew	
1	<b>Parter</b>													
2	szatnia męska	1	14,5	3,34	48,5			200	4,1	300	200			
3	szatnia damska	2	19,6	3,34	65,3			260	4,0	360	260			
4	strefa dostaw	3	26,1	3,34	87,1			170	2,0	170	170			
5	pom na sprzęt porządkowy	4	3,9	3,34	13,1			50	3,8		50			
6	pom socjalne	5	17,6	3,34	58,7			235	4,0	235	235			
7	mag warzyw i owoców	6	13,2	3,34	44,0			130	3,0	130	130			
8	mycie wózków	7	6,0	3,34	20,0			300	15,0	300	300			
9	komunikacja	7.1	23,3	4,34	101,1				0,0	150				
10	przygot warzyw i jaj	8	17,3	3,34	57,7			350	6,1	350	350			
11	komora chłodnicza warzyw	9	3,5	3,34	11,6			30	2,6		30			
12	komora chłodnicza mięsa	10	5,4	3,34	18,2			30	1,7		30			
13	komora chłodnicza nabiału	11	5,5	3,34	18,3			30	1,6		30			
14	komora chłodnicza wędlin	12	3,6	3,34	12,0			30	2,5		30			
15	komora mroźnicza	13	5,8	3,34	19,4			30	1,5		30			
16	magazyn pieczywa	14	7,2	3,34	24,1			80	3,3	80	80			
17	magazyn zasobów	15	22,1	3,34	73,7			220	3,0	220	220			
18	mag prod suchych	16	11,2	3,34	37,4			120	3,2	120	120			
19	kuchnia główna	17	160,8	3,34	537,0			18 700	34,8	18 350	18 700			
20	porcjowanie posiłków	18	80,8	3,34	269,9			800	3,0	800	800			
21	zmywalnia naczyń	19	114,8	3,34	383,3			6 000	15,7	6 000	6 000			
22	komunikacja zwrot naczyń	21	36,1	3,34	120,4			240	2,0	240				
23	komunikacja wyjazd wózków	22	84,2	3,34	281,1			300	1,1	300				
24	biuro	23	15,4	3,34	51,4			100	1,9	100	100			
25	wentylatornia	24	59,3	3,34	198,1			200	1,0	200	200			
26									<b>Razem</b>	<b>28 405</b>	<b>28 065</b>			NW1
27														
28	WC umywalnia męska	1									150			
29	WC umywalnia damska	2									150			
30									<b>Razem</b>		300	infiltracja	TD-	W2
31	pomieszczenie na odpadki	20	26,0	3,34	86,7			350	4,0		350		TD-	W3
32														

Tab.1.Zestawienie ilości powietrza wentylacyjnego

13.02.2020

33					Kuchnia centrala - parametry									
34	kuchnia główna	17	160,8	3,34	537,0			18 700	34,8					
35														
36							<b>Razem</b>	<b>28 605</b>		<b>28 405</b>	<b>28 065</b>			
37														
38							Nr			Nawiew	Wywiew		wymiar	
39										m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		mm	
40	Okap kondensacyjny wyciągowo - nawiewny						1a			3 300	4 200		6000x1200	
41	Okap kondensacyjny wyciągowo - nawiewny						1b			3 300	4 200		6000x1200	
42	Okap wyciągowo – nawiewny z wiązką wychwytującą						2			2 200	3 200		1800x2400	
43	Okap kondensacyjny wyciągowo - nawiewny wyspowy						3			650	700		2400x1500	
44	Okap wyciągowo – nawiewny z wiązką wychwytującą przyścienny						4			3 300	6 400		5300x1400	
45								<b>Razem</b>		<b>12 750</b>	<b>18 700</b>			
46														
47	nawiewnik wyporowy 600x1800									1 400				
48	nawiewnik wyporowy 600x1800									1 400				
49	nawiewnik wyporowy 600x1800									1 400				
50	nawiewnik wyporowy 600x1800									1 400				
51								<b>Razem</b>		<b>5 600</b>				
52														
53								<b>Razem okapy</b>		<b>18 350</b>	<b>18 700</b>			