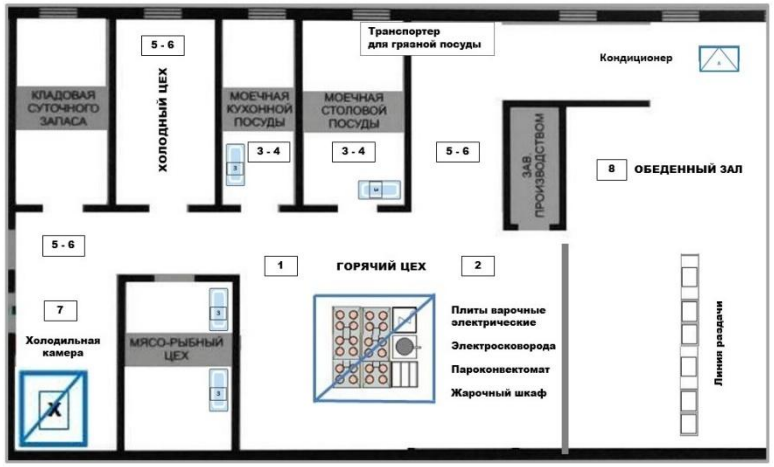
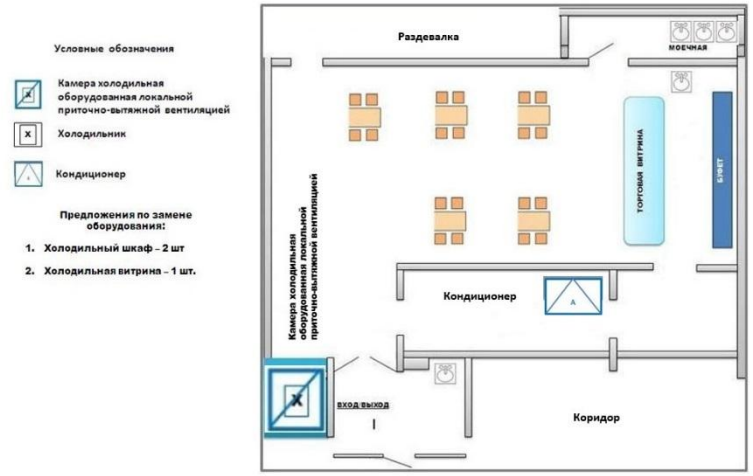
ДЦ-1

Модернизацией будут затронуты:

СТОЛОВАЯ №13 ФИЛИАЛ №2 ДЦ-1. ЭТАЖ 2.
СХЕМА РАЗМЕЩЕНИЯ НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



БУФЕТ СТОЛОВОЙ №13 ФИЛИАЛ №2 ДЦ-1. ЭТАЖ 1.
СХЕМА РАЗМЕЩЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



СТОЛОВАЯ №13 ФИЛИАЛ №2 ДЦ-1. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И МЕРОПРИЯТИЙ ПО ЗАМЕНЕ УСТАРЕВШЕГО И НЕИСПРАВНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

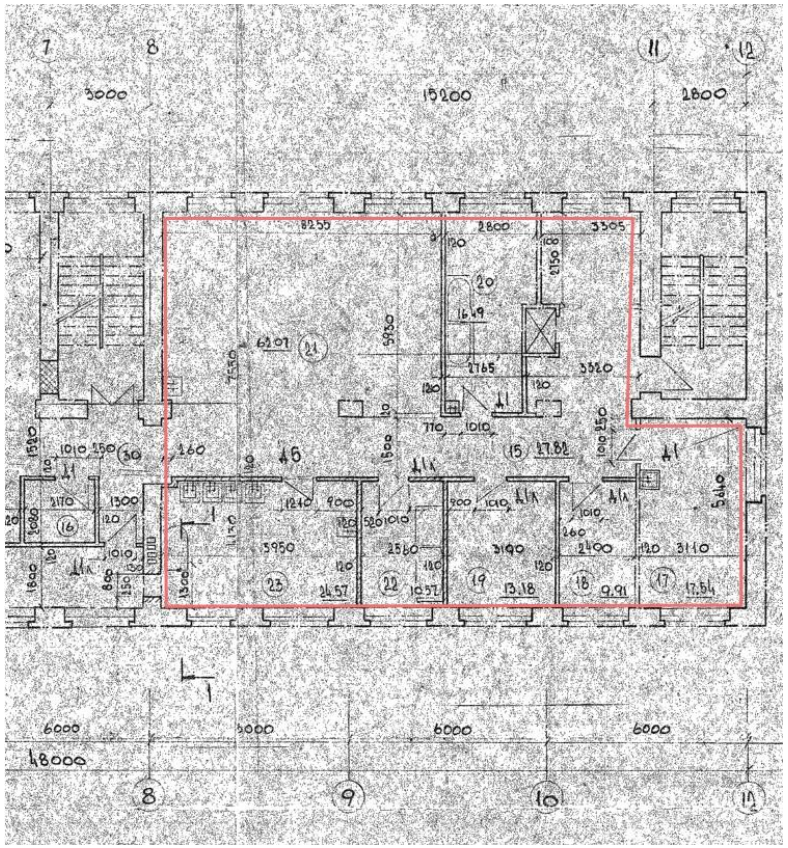
№/№	Цех, участок	Оборудование	Предложения по реконструкции искусственной вентиляции	Количество чел/смена
1	Горячий цех		Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	4
3	Моечная столовой посуды и моечная кухонной посуды		Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств и местный приток)	2
4	Мясо-рыбный цех	Охлаждаемая камера для хранения полуфабрикатов, молочно-жировых продуктов	Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	2
5	Холодный цех	Холодильное оборудование	Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	1
6	Овощной цех	Охлаждаемая камера для хранения полуфабрикатов, молочно-жировых продуктов	Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	2
7	Обеденный зал		Система кондиционирования	
8	Моечная столовой посуды	Транспортер для грязной посуды		
	ИТОГО			12

ДЦ-1

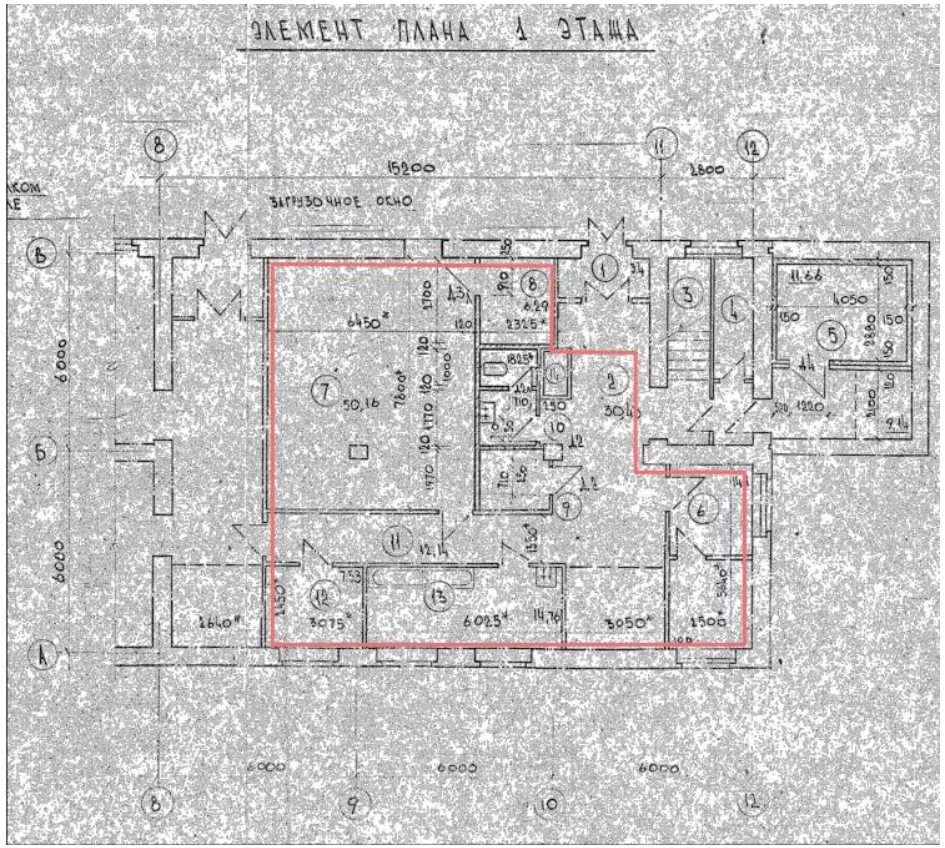
Для реализации проекта по модернизации системы вентиляции, сопутствующих строительных и электромонтажных работ АСУ подготовило техническое задание на разработку рабочей документации, поставку оборудования, проведение строительно-монтажных, пусконаладочных работ и ввода в эксплуатацию объекта.

Границы проектирования:

столовая (кухня, обеденный зал):



буфет:



Фактическое состояние объекта:

Установленное оборудование имеет длительный срок эксплуатации, имеющиеся вентиляционные каналы забиты накоплениями жировых выделений, требуется полная замена вентиляционных каналов. Проводить технический аудит не требуется.

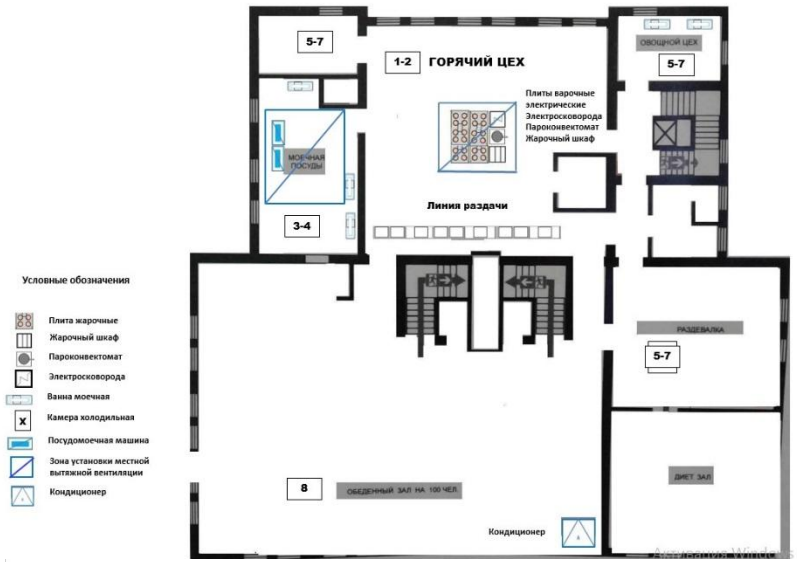
Проектом будет предусмотрено:

- демонтаж оборудования и трасс существующих систем вентиляции и кондиционирования;
- демонтаж старой системы освещения в помещениях кухни и последующим проектированием новой системы;
- электроснабжение проектируемых систем вентиляции и кондиционирования, вновь устанавливаемого технологического оборудования, освещения;
- теплоснабжение проектируемых систем вентиляции от теплового узла;
- заделку отверстий в стенах и потолках после проведения демонтажных работ с восстановлением поверхностей;
- строительные работы по размещению нового оборудования с выделением помещения для венткамеры.
- отделку интерьеров помещений согласно разработанной ОА и ПД проектной документации.

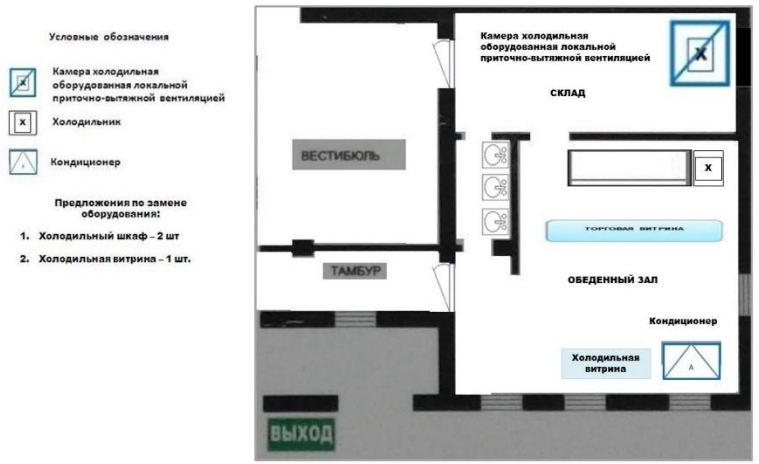
КХЦ

Модернизацией будут затронуты:

СТОЛОВАЯ №8 КХП. ЭТАЖ 2. СХЕМА РАЗМЕЩЕНИЯ НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



БУФЕТ СТОЛОВОЙ №8 КХП. СХЕМА РАЗМЕЩЕНИЯ НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



СТОЛОВАЯ №8 КХП. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И МЕРОПРИЯТИЙ ПО ЗАМЕНЕ УСТАРЕВШЕГО И НЕИСПРАВНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

№/№	Цех, участок	Оборудование	Предложения по реконструкции искусственной вентиляции	Количество чел/смена
1	Горячий цех		Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	4
3	Моечная столовой посуды и моечная кухонной посуды		Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств и местный приток)	2
4	Мясо-рыбный цех	Охлаждаемая камера для хранения полуфабрикатов, молочно-жировых продуктов	Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	2
5	Холодный цех	Холодильное оборудование	Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	1
6	Овощной цех	Охлаждаемая камера для хранения полуфабрикатов, молочно-жировых продуктов	Оборудовать искусственной общеобменной приточно-вытяжной вентиляции, Устройство приточно-вытяжных локализующих устройств	2
7	Обеденный зал		Система кондиционирования	
8	Моечная столовой посуды	Транспортер для грязной посуды		
	ИТОГО			12

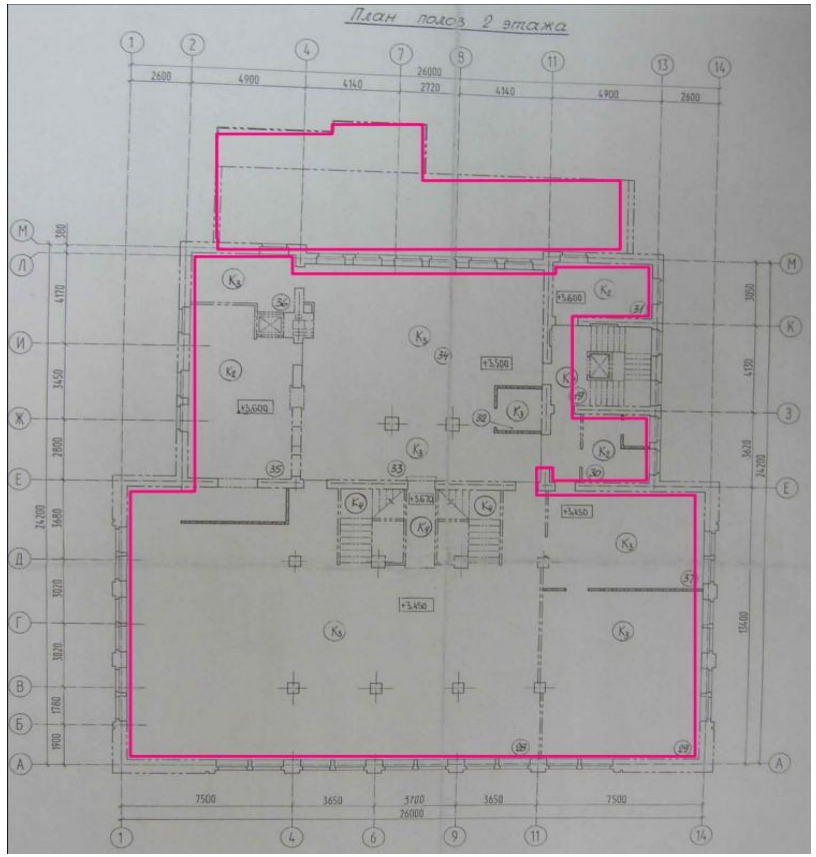
Активация Windows
Чтобы активировать Window

КХЦ

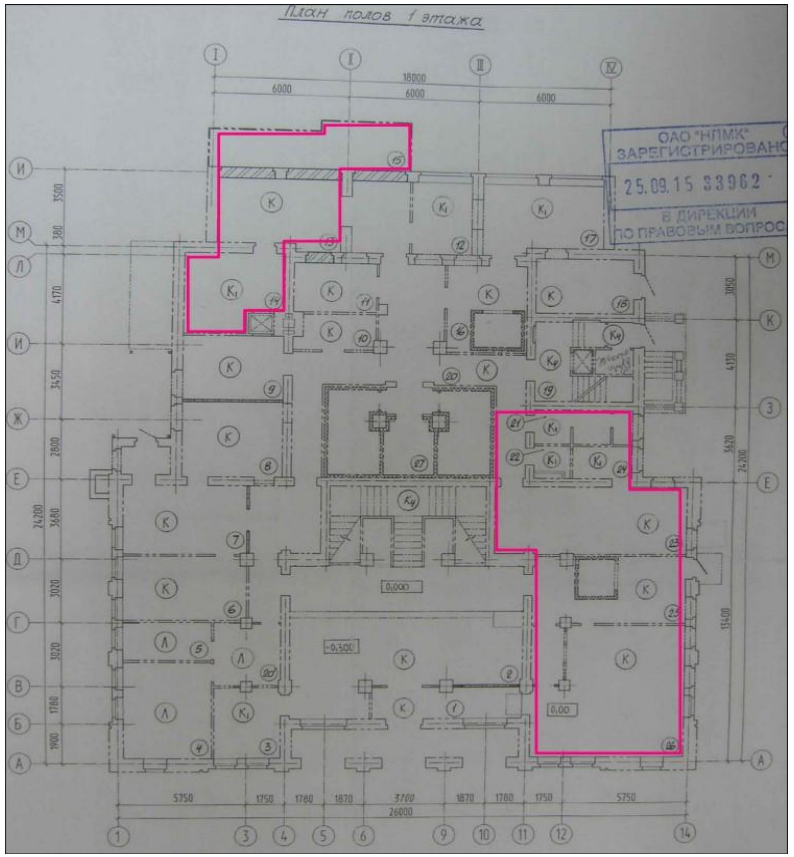
Для реализации проекта по модернизации системы вентиляции, сопутствующих строительных и электромонтажных работ АСУ подготовило техническое задание на разработку рабочей документации, поставку оборудования, проведение строительно-монтажных, пусконаладочных работ и ввода в эксплуатацию объекта.

Границы проектирования:

столовая (кухня, обеденный зал, вентиляционная камера):



буфет:



Фактическое состояние объекта:

Установленное оборудование имеет длительный срок эксплуатации, имеющиеся вентиляционные каналы забиты накоплениями жировых выделений, требуется полная замена вентиляционных каналов. Проводить технический аудит не

Проектом будет предусмотрено:

- демонтаж оборудования и трасс существующих систем вентиляции и кондиционирования;
- демонтаж старого потолка в помещениях кухни с последующей разработкой нового с учетом проектируемых систем;
- демонтаж старой системы освещения в помещениях кухни и последующим проектированием новой системы;
- электроснабжение проектируемых систем вентиляции и кондиционирования, вновь устанавливаемого технологического оборудования, освещения;
- теплоснабжение проектируемых систем вентиляции от теплового узла;
- заделку отверстий в стенах и потолках после проведения демонтажных работ с восстановлением поверхностей;
- строительные работы по размещению нового оборудования с выделением помещения для венткамеры.
- отделку интерьеров помещений согласно разработанной ОА и ПД проектной документации.