



Valgykla

Adresas:

Vytauto g. 113, Šiauliai

TECHNOLOGINIS PROJEKTAS

Užsakovas: Šiaulių "Santarvės" gimnazija

Paruošė: UAB "BALTIC MASTER"

Technologė: Liudmila Lošakevič

Turinys

1	Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas	2
1.1	Įvadas.....	2
1.2	Maisto tvarkymo proceso aprašymas.....	2
1.2.1	Patalpų aprašymas	2
1.2.2	Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos..	3
1.2.3	Gamybinė programa (asortimentas)	3
1.2.4	Gamybos proceso aprašymas	3
1.2.5	Žaliavų tiekėjai.....	4
1.2.6	Darbuotojų sudėtis, kiekis.....	4
1.2.7	Darbo režimas	4
1.2.8	Atliekų šalinimas.....	4
1.2.9	Graužikų ir vabzdžių naikinimas.....	4
1.2.10	Savikontrolės sistema.....	4
1.2.11	Atsakingas už ženklimą.....	5
2	Brėžiniai.....	5



1 Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas

1.1 Įvadas

Pateikiamas valgyklos virtuvės technologinis projektas, adresu Vytauto g. 113, Šiauliai.

Maitinimo bloko gamybinės, žaliavų sandėliavimo, darbuotojų buitinės patalpos bei gamybos ir aptarnavimo technologiniai srautai suprojektuoti pagal Lietuvos higienos normos HN 15:20021 „Maisto higiena“ reikalavimus ir „EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 852/2004 2004 m. balandžio 29 d. dėl maisto produktų higienos“ (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/?qid=1465475597062&uri=CELEX:32004R0852>).

1.2 Maisto tvarkymo proceso aprašymas

1.2.1 Patalpų aprašymas

Valgyklos salė, virtuvės gamybinės zonos, daržovių pirminio apdorojimo patalpa, salės ir gamybinių indų plovimo patalpa, sandėliavimo patalpos, gamybos vadovo kabinetas, personalo buitinės patalpos, sanitariniai mazgai (wc, dušas) įrengiami pastato pirmajame aukšte.

Projektuojamos šios patalpos:

Pat.	Zona	Plotas, m ²
P-2	Personalo buitinė patalpa:	12,71
	1. Administracinė zona	
	2. Personalo persirengimo zona	
P-3	Sanitarinis mazgas (dušas)	2,2
p-4	Sanitarinis mazgas (wc)	1,84
P-5	Holas	12,1
P-7	Sandėliavimo patalpa:	8,68
	1. Sausų produktų laikymo zona	
	2. Šakninių daržovių laikymo zona	
	3. Šakninių daržovių valymo zona	
P-8	Koridorius	6,29
P-9	Pusgaminių ruošimo patalpa	7,11
P-10	Stalo indų plovimo patalpa	11,88
P-11	Virtuvė:	40,14
	1. Šaldymo kamera (+2...+8 °C)	
	2. Karštų patiekalų ruošimo zona	
	3. Terminio apdorojimo zona	
	4. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	5. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	6. Daržovių ruošimo zona	
	7. Patiekalų atleidimo zona	
P-2	Salė	168,02

1.2.2 Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos

- **Lubos.**

Virtuvės, salės ir gamybinių indų plovimo, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo, sausų produktų sandėliavimo, pagalbinėse ir buitinėse patalpose numatoma naudoti lengvai valomas ir dezinfekuojamas medžiagas.

- **Sienos.**

Virtuvės gamybinėse patalpose, salės ir gamybinių indų plovimo patalpoje, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo patalpoje, sandėliavimo patalpose, sanitarinėse mazguose sienoms numatoma naudoti apdailos plyteles su lygiu paviršiumi ir užglaistytomis sandūromis. Plytelės turi būti lengvai valomos, dezinfekuojamos.

Koridoriuose, tambūre, administracinėje patalpoje sienas numatoma dažyti trinčiais, puvimui, korozijai, dezinfekavimo ir valymo priemonėms atspariais, drėgmei nelaidžiais ir neabsorbuojančiais, nenuodingais dažais. Dažai turi atitikti STR ir Eurokodų reikalavimus.

- **Grindys.**

Virtuvės gamybinėse patalpose, salės ir gamybinių indų plovimo patalpoje, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo patalpoje, sandėliavimo patalpose, san. mazge, tambūre ir koridoriuose numatoma naudoti grindų plyteles, kurios turi būti ne slidžios, lengvai valomos ir dezinfekuojamos.

Patalpose, kuriose yra nurodyti vandens nutekėjimo trapai, grindys įrengiamos su nuolydžiais, lengvam vandens nutekėjimui.

- **Durys ir langai.**

Durys ir langai gali būti plastikiniai arba dažyti. Jų dengimo medžiagos turi būti atsparios trinčiais, drėgmei, puvimui, dezinfekavimo ir valymo priemonėms atspariais, drėgmei nelaidžiais ir neabsorbuojančiais, nenuodingais dažais. Dažai turi atitikti STR ir Eurokodų reikalavimus.

Visų vidaus apdailos medžiagų kokybės kontrolės sertifikatus turės užtikrinti įmonė atliekanti statybos ir remonto darbus.

1.2.3 Gamybinė programa (asortimentas)

Virtuvės produkcijos asortimentą sudaro klasikiniai vegetariniai ir ne vegetariniai užkandiniai, šalti, karšti, desertiniai patiekalai, karštieji bei gaivieji gėrimai.

Patiekalai bus gaminami iš žaliavų ir pusgaminių.

1.2.4 Gamybos proceso aprašymas

Vaikų maitinimas vyks valgyklos salėje.

Gamybos procesai bus vykdomi pagal kiekvieno gaminamo gaminio technologinį aprašymą (technologinė kortelė), kuri sudaro įmonės gamybos proceso vadovas.

Žuvies ir mėsos apdorojimas numatytas pagal sudarytą valandinį grafiką, kiekvieną kartą dezinfekuojant darbo zoną.

Tiekiamos žaliavos pristatomos per tarnybinį įėjimą iki sandėliavimo (laikymo) skirtų vietų.

Užšaldytiems produktams laikyti numatyti žemos temperatūros šaldikliai. Produktų laikymui, kuriems reikalinga atitinkama laikymo temperatūra numatyti vidutinės temperatūros šaldytuvai.

Atskirai numatyta salės indų plovimo patalpa, kurioje yra pirminio nuplovimo vonia, indų plovimo mašina ir stelažas švariems indams. Planuojama, kad nešvarius stalo indus nuo salės stalų nurinks ir nuneš iki indų plovimo patalpos valgyklos lankytojai.

Įeinant į virtuvę numatytas rankų plovimas ir dezinfekavimas plautuvėje poz. Nr. 10 ir 34.

Valymo-dezinfekavimo priemonės laikomos spintoje, poz. Nr. 2

Darbo stalai su plautuvėmis ir įrenginiai, kuriems reikia, prie kanalizacijos jungiami per sifonus. Karštas ir šaltas vanduo bus tiekiamas vandentiekio tinklais.

Nuo šiluminių technologinių įrenginių nutraukti karštą orą bei garus ir riebalus projektuojami vietiniai ištraukiamos ventiliacijos gaubtai su riebaliniais filtrais.

Gamybinėse patalpose numatytas natūralus ir dirbtinis apšvietimas.

1.2.5 Žaliavų tiekėjai

Žaliavos bus tiekiamos tik iš patikimų tiekėjų su kuriais iš anksto sudaryta sutartis. Tiekiamos pagal užsakymą žaliavos turės lydimuosius dokumentus.

1.2.6 Darbuotojų sudėtis, kiekis

Virtuvėje turėtų dirbti ~4-5 darbuotojai pamainoje.

Personalui numatyta buitinė patalpa. Kiekvienam darbuotojui skirta spintelė asmeninėms daiktams.

1.2.7 Darbo režimas

Planuojama, kad valgyklos personalas dirbs po 8 darbo valandas per dieną

1.2.8 Atliekų šalinimas

Virtuvės darbo eigoje susidarę maisto likučiai kaupiami uždaruose jiems skirtuose konteineriuose, specialiose talpose, o ŠGP laikomi tam skirtame ŠGP šaldiklyje. Maisto atliekos ir ŠGP išvežami specializuotos įmonės, turinčios maisto likučių utilizavimo leidimą, su kuria iš anksto sudaryta sutartis.

1.2.9 Graužikų ir vabzdžių naikinimas

Kenkėjų kontrolė, dezinfekcija, deratizacija, parazitų naikinimas, numatoma vykdyti pagal sudaryta sutartį su specializuotą įmonę turinčia leidimą vykdyti profilaktinę dezinfekciją.

Langai ir durys gamybos metu turi būti uždaryti, išskyrus tuos atvejus, kai juose įrengti vabzdžių, graužikų ir nešvarumus nepraleidžiantys tinkeliai. Tinkeliai numatomi iš korozijai atsparios ir lengvai valomos medžiagos ir lengvai išimamos.

1.2.10 Savikontrolės sistema

Visi įmonės darbuotojai įpareigoti užtikrinti maisto tvarkymą ir jo saugą taikant maitinimo geros higienos praktikos taisyklių laikymąsi.

Įmonėje darbo metu bus laikomasi šių higienos reikalavimų:

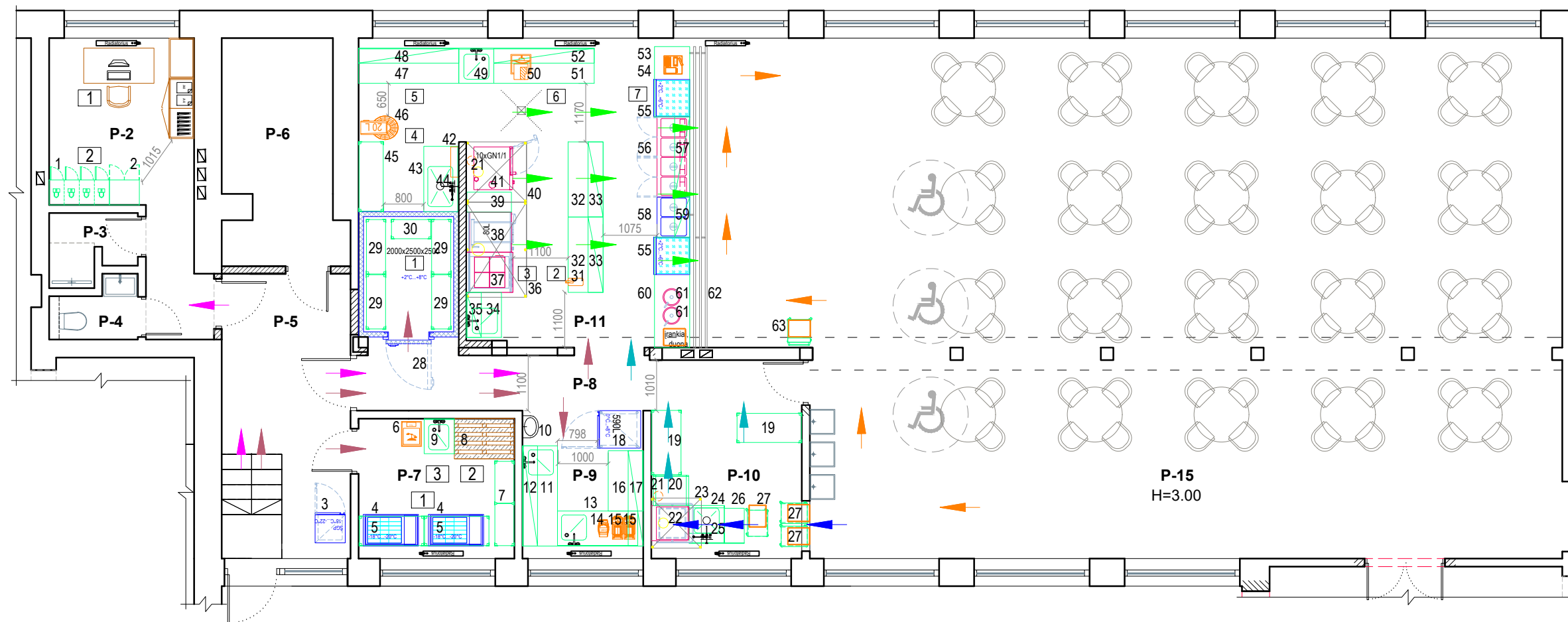


- sustabdomas darbas, įvykus vandentiekio tinklų avarijai, nutrūkus karšto, šalto vandens, elektros energijos tiekimui, sugedus visiems šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant pagrindinį patalpų valymą, remontą;
- patalpos bus valomos kasdien drėgnu būdu;
- patalpose bus palaikoma švara ir tvarka;
- plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekavimo tirpalai ruošiami ir naudojami pagal instrukcijas;
- įmonė bus aprūpinta visa reikalinga technologine įranga, gamybos inventoriu, šaldymo įrenginiais, riebalų pašalinimo, dezinfekavimo medžiagomis, valymo priemonėmis, o darbuotojai – darbo drabužiais;
- grindys bus ne slidžios, lengvai valomos, atsparios, nepralaidžios vandeniui, sienos lengvai plaunamos, durys – atsparios puvimui ir korozijai, lengvai dezinfekuojamos
- darbuotojai, tiesiogiai kontaktuojantis su maistinėmis medžiagomis, bus išklause higienos žinių kursą, gaus higienos žinių atestavimo pažymėjimą;
- valymo, dezinfekavimo priemonės ir inventorių laikomi tam skirtose spintelėse.

1.2.11 Atsakingas už ženklimą

Už žaliavos ženklimą bus atsakingas įmonės gamybos proceso vadovas.

2 Brėžiniai



PATALPŲ, ZONŲ EKSPLIKACIJA		
Pat.	Zona	Plotas, m ²
P-2	Personalo buitinė patalpa:	12,71
	1. Administracinė zona	
	2. Personalo persirengimo zona	
P-3	Sanitarinis mazgas (dušas)	2,20
P-4	Sanitarinis mazgas (wc)	1,84
P-5	Holas	12,10
P-7	Sandėliavimo patalpa:	8,68
	1. Sausų produktų laikymo zona	
	2. Šakninių daržovių laikymo zona	
	3. Šakninių daržovių valymo zona	
P-8	Koridorius	6,29
P-9	Pusgaminių ruošimo patalpa	7,11
P-10	Stalo indų plovimo patalpa	11,88
P-11	Virtuvė:	40,14
	1. Šaldymo kamera (+2°C...+8°C)	
	2. Karštų patiekalų ruošimo zona	
	3. Terminio apdorojimo zona	
	4. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	5. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	6. Daržovių ruošimo zona	
	7. Patiekalų atleidimo zona	
P-2	Salė	168,02

PASTABOS

- Įeinant į virtuvę, rankos plaunamos ir dezinfekuojamos 10 poz. plautuvėje.
- Valymo-dezinfekavimo priemonės laikomos 2 poz.
- Pakabinamos lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
- Gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

GAMYBINIAI SRAUTAI

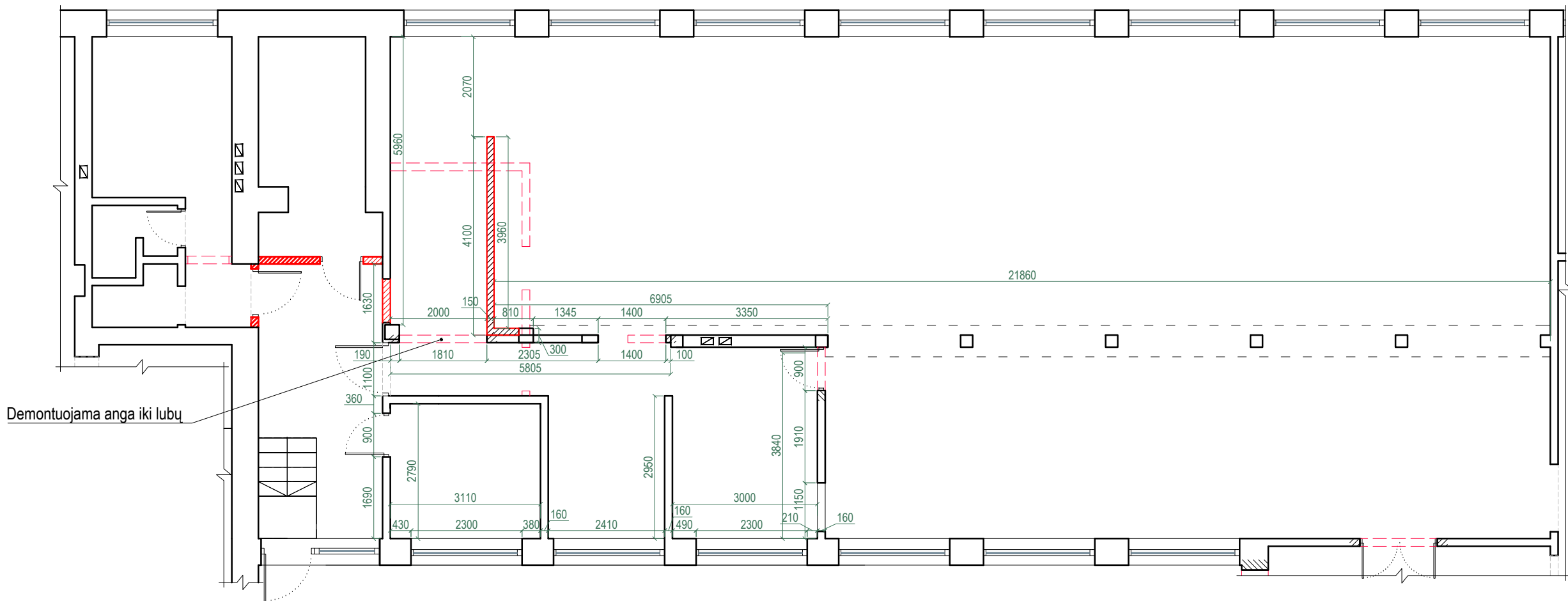
- Žaliavos judėjimas
- Patiekalų judėjimas
- Nešvarūs indai
- Švarūs indai
- Lankytojų judėjimas
- Personalo judėjimas

		Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		<div>BALTIC MASTER</div> <div>parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos</div>	
	Projekto vadovas	S. Stankus (+370 611 21402)		OBJEKTAS: Valgykla Vytauto g. 113, Šiauliai, Santarvės gimnazija	Laida
	Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)			0
		liudmila.losakevic@balticmaster.lt			
	M 1 : 1002025.03.14.			Technologinis projektas Įrangos išdėstymas	<div>LapasLapas</div> <div>11</div>

ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS				
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
P - 2.2	1	Drabužių saugojimo spinta	1200x500x1800	1
	2	Valymo-dezinfekavimo priemonių spintelė	600x500x1800	1
P - 5	3	Šaldiklis ŠGP (-18°C...-22°C)	600x600x850	1
P - 7.1	4	Horizontalus šaldiklis (-18°C...-24°C)	1100x630x900	2
	5	Stelažas 4-ių lentynų (be apatinių lentynų, kad tilptu 4 poz.)	1300x600x1800	2
	6	Platforminės svarstyklės iki 150 kg	-	1
	7	Stelažas 5-ių lentynų	1700x400x1900	1
P - 7.2	8	Padėklas daržovėms	1200x800x150	1
P - 7.3	9	Stalas su plautuve, bortu, lentyna	600x700x900	1
P - 9	10	Plautuvė	-	1
	11	Stalas su d. plautuve, bortu iš nugaros ir k. šono, lentyna	2000x700x900	1
	12	Pakabinama lentyna, dviguba	2000x300	1
	13	Stalas su d. plautuve, bortu iš nugaros ir k. šono, lentyna	1600x700x900	1
	14	Svarstyklės	-	1
	15	Mėsmalė	-	2
	16	Stalas su bortu, lentyna	1200x700x900	1
	17	Pakabinama lentyna, dviguba	1900x300	1
	18	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	750x830x2010	1
P - 10	19	Stelažas 5-ių lentynų	1300x600x1900	2
	20	Kasečių iškrovimo stalas su d. užkabinamu	600x700x900	1
	21	Vandens minkštintojas	-	2
	22	Kupolinė indaplovė	700x755x1565	1
	23	Ventiliacijos gaubtas prisienis be apšvietimo, 1xØ200	1000x1000x500	1
	24	Stalas su įgilinimu kasetėms d. užkabinimų, gilia plautuve, aukštu tvirtu bortu, atliekų krepšiu	700x750x900	1
	25	Pospaudiminis dušas	-	1
	26	Stalas su bortu, lentyna	400x700x900	1
	27	Vežimėlis padėklams (520x350), su pilnu dugnu	410x530x1840	3
P - 11.1	28	Šaldymo kamera (+2°C...+8°C)	2000x2500x2500	1
	29	Stelažas 5-ių lentynų	1100x400x1900	4
	30	Stelažas 5-ių lentynų	800x400x1900	1
P - 11.2	31	Konservų atidarytuvas	-	1
	32	Stalas su lentyna be borto	1500x700x900	2
	33	Pastatoma lentyna, dviguba	1500x300	2
	34	Stalas su k. plautuve, bortu iš nugaros ir k. šono, lentyna	900x700x900	1
	35	Pakabinama lentyna, dviguba	900x300	1

ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS				
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.
P - 11.3	36	Ventiliacijos gaubtas prisienis su apšvietimu 1xØ250 mm	1900x1200x500	1
	37	El. viryklė, 4-ių lankinių	800x930x900	1
	38	Varstoma keptuvė (80 l)	800x900x900	1
	39	Stalas su bortu, lentyna	400x900x900	1
	40	Ventiliacijos gaubtas centrinis su apšvietimu 2xØ250 mm	1200x1200x500	1
	41	Konvekinė krosnis 10xGN ₁	850x842x1014	1
P - 11.4	42	Peilių sterilizatorius	510x160x610	1
	43	Stalas su gilia d. vonia (1000x500) su bortu, atliekų krepšiu, be lentynos	1300x700x900	1
	44	Pospaudiminis dušas	-	1
	45	Stelažas 4-ių lentynų	1600x600x1800	1
P - 11.5	46	Tešlos maišyklė, 25l	-	1
	47	Stalas su plonu bortu iš nugaros ir k. šono, lentyna	2000x700x900	1
	48	Pastatoma lentyna	2000x300	1
P - 11.6	49	Stalas su plautuve, bortu, lentyna	700x700x900	1
	50	Daržovių pjaustyklė	-	1
	51	Stalas su plonu bortu, lentyna	2000x700x900	1
	52	Pastatoma lentyna (ka tilptu 50 poz.)	2000x300	1
P - 11.7	53	Stalas su lentyna, be borto	1400x700x900	1
	54	Kasos aparatas	-	1
	55	Šaldoma vitrina (+4°C...+8°C)	746x717x845	2
	56	Šildomas marmitas, 4xGN1/1 (+30°C...+85°C) su šildoma spinta	1600x650x900	1
	57	Pastatoma lentyna su šild. lempa	1600x300	1
	58	Šildomas marmitas, 2xGN1/1 (+2°C...+8°C)	800x650x670	1
	59	Pastatoma lentyna	800x300	1
	60	Stalas su lentyna, be borto	2200x700x900	1
	61	Sriubos marmitas (+30°C...+90°C), 9 L	Ø345x(H)360	2
	62	Padėklų bėgiai	L=6000	1
	63	Mobilus padėklų dispenseris	450x500x900	1

		Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
	Projekto vadovas			OBJEKTAS: Valgykla Vytauto g. 113, Šiauliai, Santarvės gimnazija	Laida
	Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248) <i>Loš</i>			0
		liudmila.losakevic@balticmaster.lt			
	M 1 : 100		2025.03.14.		
			Technologinis projektas Įrangos žiniaraštis		Lapas Lapu
					2 1



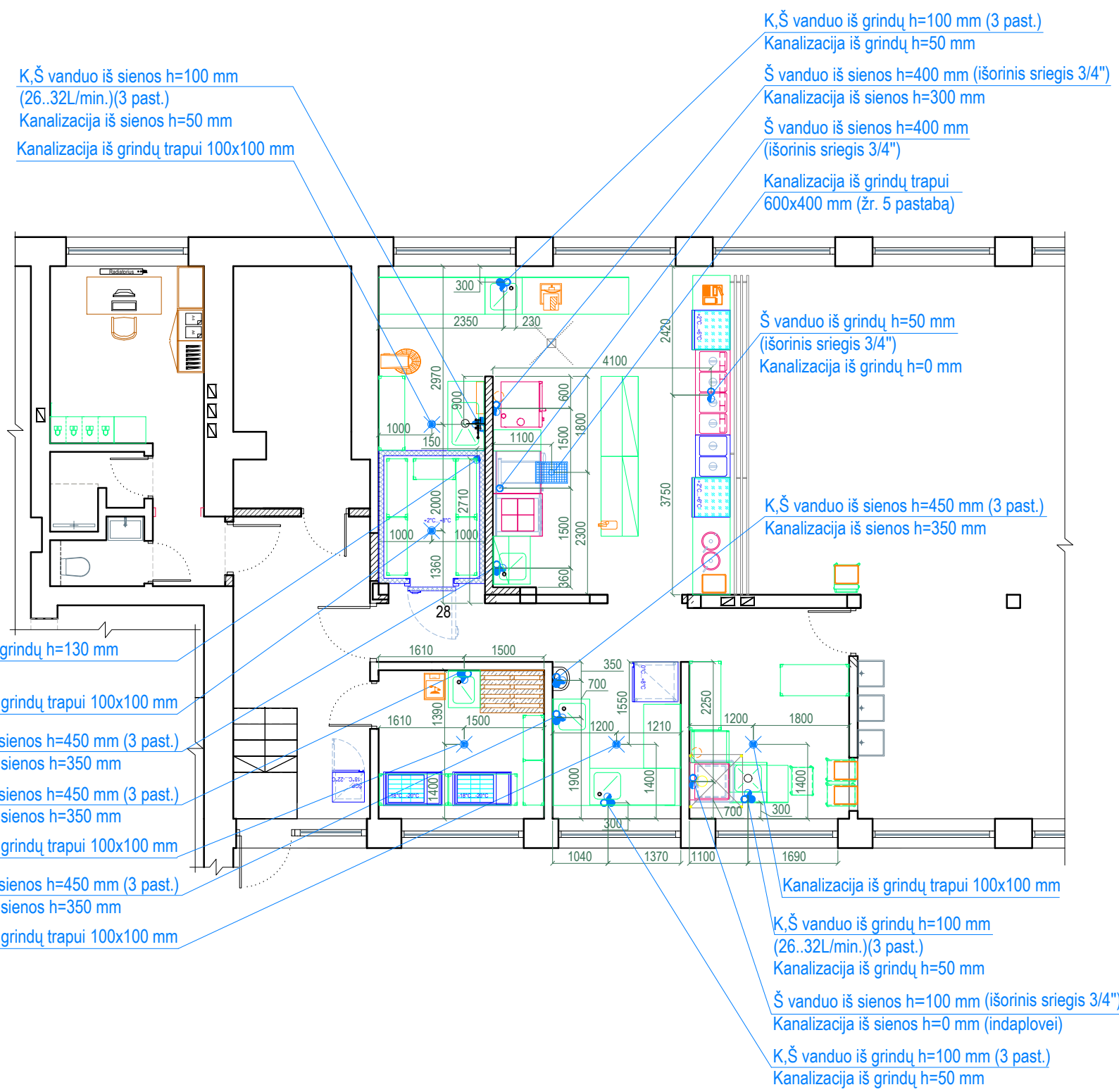
SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- Esama siena
- Griaunama siena
- Nauja siena

PASTABOS

- Brėžinio matmenys nurodyti milimetrais.
- Gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533			<div>BALTIC MASTER</div> <div>parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos</div>		
Projekto vadovas	S. Stankus (+370 611 21402)		OBJEKTAS: Valgykla Vytauto g. 113, Šiauliai, Santarvės gimnazija	Laida	
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)			0	
	liudmila.losakevic@balticmaster.lt				
	M 1 : 100	2025.03.14.	Technologinis projektas Sienų planas	Lapas	Lapu
				3	1

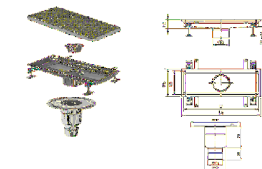


SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- K, Š - šalto ir karšto vandens įvadai vienam taškui (įrenginiui) Ø15 mm.
- Kanalizacijos įvadas vienam taškui (įrenginiui) Ø50 mm.
- ✕ Technologinis trapas, Ø100 mm, jei nenurodyta kitaip.
- Technologinis trapas su latakų 600x400 mm. Diametrą parinkti pagal latakų matmenų rekomendaciją.

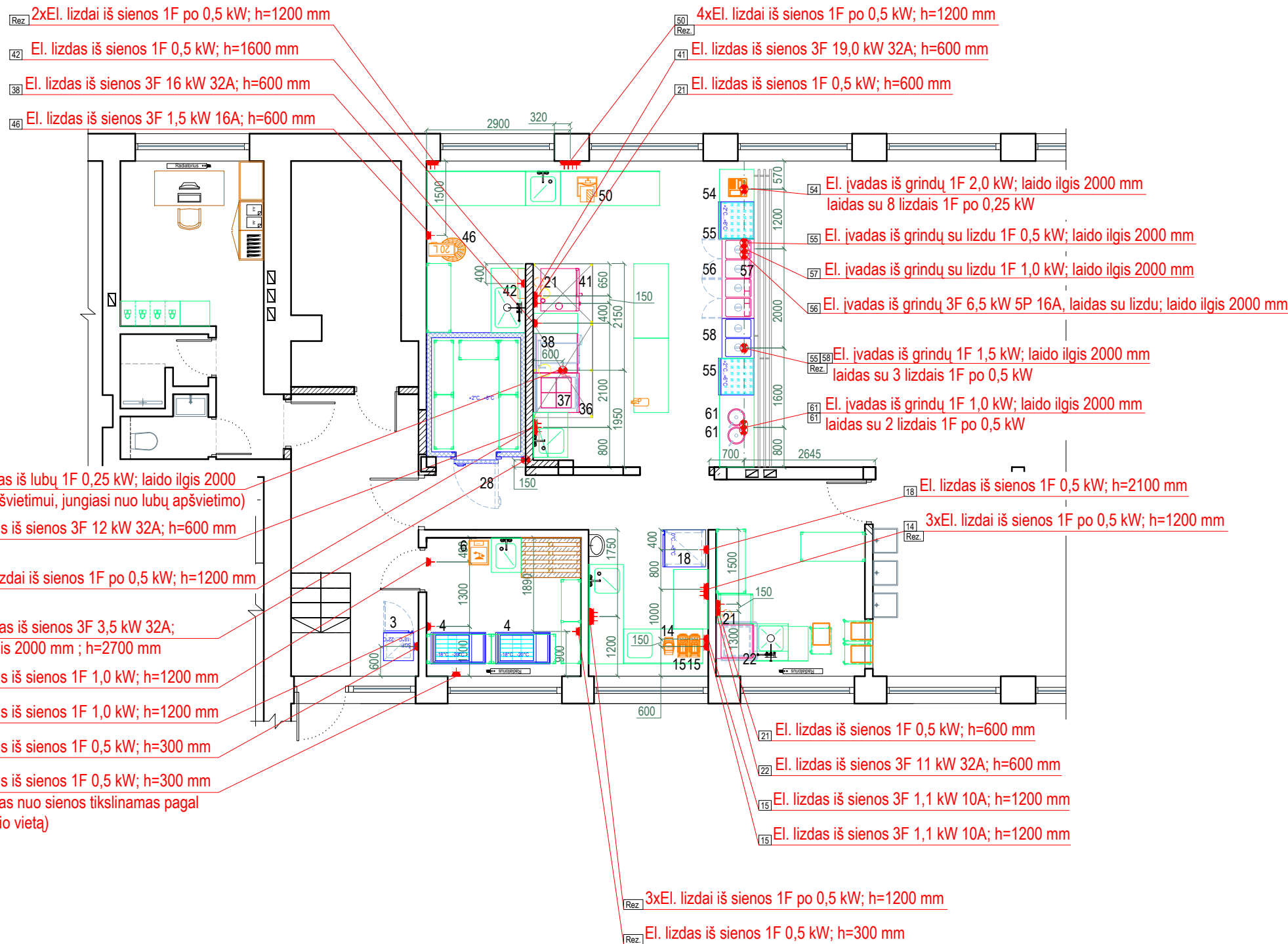
PASTABOS

- Karšto ir šalto vandens kolektorius (jeigu yra) negali būti prie karštos įrangos.
- Plautuvių ir praustuvų santechniką, technologinius trapus tiekia santechnikos montavimo darbus atliekanti įmonė.
- Visos plautuvės ir trapai gamybinėse patalpose ir zonose turi būti pajungtos į bendrą riebalų gaudyklę. Riebalų gaudyklės vietą ir modelį parenka ir tiekia tokius darbus atliekanti įmonė. Neturint galimybės įrengti bendrą riebalų gaudyklę, turi būti sumontuotos autonominės po kiekvieną plautuvę. Riebalų gaudyklių įrengimo vietas derinti su šį brėžinį sudariusiu technologu.
- Karšto ir šalto vandens įvadai montuojami su atskirais ventiliais.
- Kanalizacijos trapas su latakų 600x400 mm:



- Maišytuvui ventilis su išoriniu sriegiu 1/2".
- Vandens kietumas turi būti 0,75-1,5 mmol/l.
- Nuotekų atšakos iki magistralinių vamzdynų turi būti atsparios aukštai temperatūrai iki +90°C (atstumus tikslinti pas nuotekų sistemų projektuotojus)
- Vandens sunaudojimo kiekis apskaičiuojamas ruošiant objekto techninį projektą besiremiant Lietuvos respublikos statybos ir urbanistikos ministerijos ir Lietuvos respublikos aplinkos apsaugos departamento įsakymu "Vandens vartojimo normos RSN 26-90 1991 m. birželio 24 d. Nr. 79/76".
- Sanitarinių mazgų (wc ir dušo) patalpose įvadai nenurodyti.
- Visi pavedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
- Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas	S. Stankus (+370 611 21402)	OBJEKTAS: Valgykla Vytauto g. 113, Šiauliai, Santarvės gimnazija	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
liudmila.losakevic@balticmaster.lt		Technologinis projektas Vandens ir kanalizacijos įvadai	Lapas 4
M 1 : 100 2025.03.14.			Lapu 1



SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- elektros lizdas su įžeminimu, hermetinis;
- elektros įvadas su įžeminimu;
- pozicija;
- rezervas.

PASTABOS

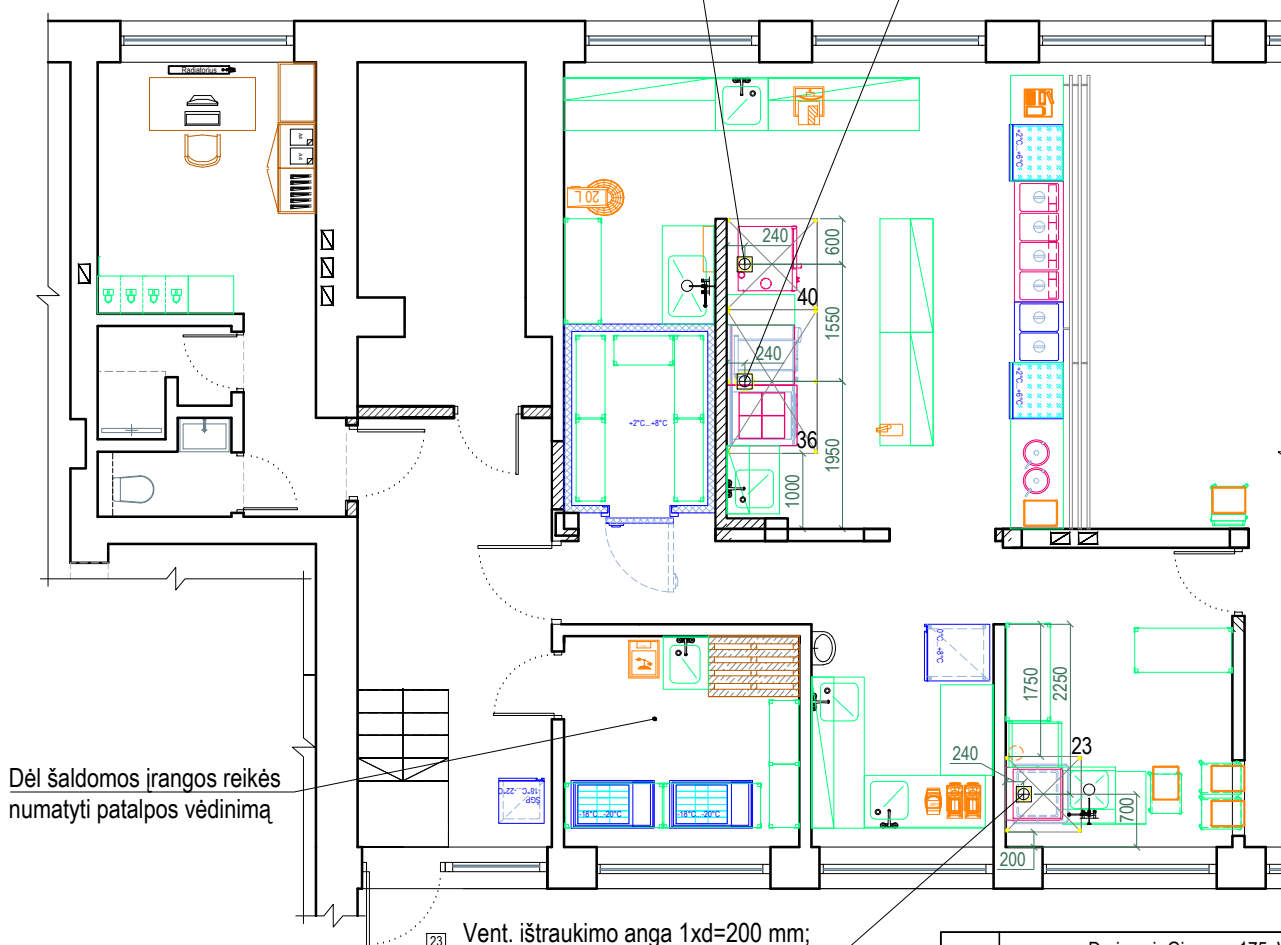
- Visi elektros privedimai turi būti su įžeminimu.
- Visi elektros lizdai turi būti hermetiniai, su dangteliais.
- Įrenginiams atvesti 3F el. laidai turi būti variniai.
- Įrengimams 1F, kuriems reikia daugiau nei 3 kW, būtina įrengti atskira el. privedimą su atskiru automatu skydelyje.
- Elektros įvadai lizdams į stovą iš grindų. Laidų ilgiai po 2000 mm. Visi elektros privedimai turi būti su įžeminimais.
- El. įvadus apskaitos sistemai derinti su jų tiekėjais.
- El. lizdus, stabilius stovus, specialius lovelius el. lizdams tiekia ir montuoja elektros instaliacinius darbus atliekanti įmonė.
- Nenumatyti įvadai interneto, muzikos įrangai, apšvietimui ir kt.
- Personalo buitinėse patalpose reikia numatyti elektros lizdus.
- Visi privedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
- Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.



Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		BALTIC MASTER parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas	S. Stankus (+370 611 21402)	OBJEKTAS: Valgykla Vytauto g. 113, Šiauliai, Santarvės gimnazija	Laida
Technologė	L. Lošakevič (+370 615 82248)		0
	liudmila.losakevic@balticmaster.lt		
M 1 : 100 2025.03.14.		Technologinis projektas Elektros įvadai	Lapas 5 Lapų 1

40] Vent. ištraukimo anga d=200 mm;
gaubtui 1200x1200x500 mm; ištr. 1000 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

36] Vent. ištraukimo anga d=250 mm;
gaubtui 1900x1200x500 mm; ištr. 1500 m³/val.
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 6 g/val.
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)



Dėl šaldomos įrangos reikės
numatyti patalpos vėdinimą

23] Vent. ištraukimo anga 1xd=200 mm;
gaubtui 1000x1000x500 mm;
ištr. 900 m³/val. (patenka vandens garai)

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ⊕ vent. ištraukimo anga;
- 0 pozicija.

PASTABOS

- Ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti ne žemiau h=1900 mm aukštyje nuo grindų.
- Amstrong lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
- Ventiliacijos gaubtai turi būti su riebaliniais filtrais terminio apdorojimo zonoje.
- Ventiliacijos gaubtus kabina ir pajungia prie oro ištraukimo sistemos vent. sistemą montuojanti įmonė.
- Rekomenduojama įrengti oro ištraukimo sistemą su ozonavimo sistema, kurią projektuoja ir montuoja ozonavimo sistemą įrengianti įmonė.
- Reikiamas ozono kiekis nurodytas rekomendacinio pobūdžio, kiekius apskaičiuoja ozonavimo sistemos įrengianti įmonė.
- Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
- Visus iškilusių neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva
Tel.: +370 5 2 306 520
Faksas: +370 5 2 306 533

BALTIC MASTER
parduotuvių, restoranų įrangą; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos

Projekto vadovas S. Stankus (+370 611 21402)
Technologė L. Lošakevič (+370 615 82248)
liudmila.losakevic@balticmaster.lt

OBJEKTAS: Valgykla
Vytauto g. 113, Šiauliai,
Santarvės gimnazija

Laida
0

Technologinis projektas
Ventiliacijos gaubtai

Lapas Lapu
6 1

M 1 : 100

2025.03.14.