

Описание товара Вентиляция и кондиционирование в пищеблоке



Описание

Комфортные условия для персонала, гигиеничность, противопожарная безопасность являются основными требованиями, предъявляемыми к системам вентиляции кухонных блоков.

Особое значение имеет вопрос противопожарной безопасности. Большие объемы тепла, генерируемого промышленной поваренной аппаратурой, в сочетании с общей высокой возгораемостью пищевых жиров и масел создают пожароопасную ситуацию в

#REGION_NAME_DECLINE_PP#

Для кухонного блока требуются, по меньшей мере, три самостоятельные системы вытяжной вентиляции. Это, как правило:

- вытяжка из санузлов;
- вытяжка из посудомоечных участков;
- вытяжка от кухонных плит.

Вентиляция и кондиционирование в пищеблоке могут быть общими для всего кухонного блока или могут устанавливаться в помещении локализованно по источникам тепла (печи, конденсаторы холодильных агрегатов). Зачастую вытяжные аппараты объединяются в единую сеть.

Воздуховоды, короба и защитные оболочки

- Вытяжные воздуховоды из кухонь, транспортирующие воздух с температурой 150°C и выше, необходимо изолировать.
- Металлические поверхности усиливаются ребрами жесткости и/или фланцевыми соединениями, рассекающими изоляционный материал.
- Оставлять на воздуховоде или горячем коробе воздушный прослойка, как показано на рисунке,

совсем не обязательно. Решение принимается в зависимости от конкретного температурного режима, сорта металлопроката и толщины воздушного канала.

- Для вытяжных кухонных воздуховодов проектные работы выполняются с учетом местных норм и правил, а также конкретных условий проведения работ на строительном объекте.
- Высокотемпературная изоляция с использованием теплоизоляционных материалов в форме блоков, матов и панелей: дымоотводы и вытяжные кухонные воздуховоды

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.