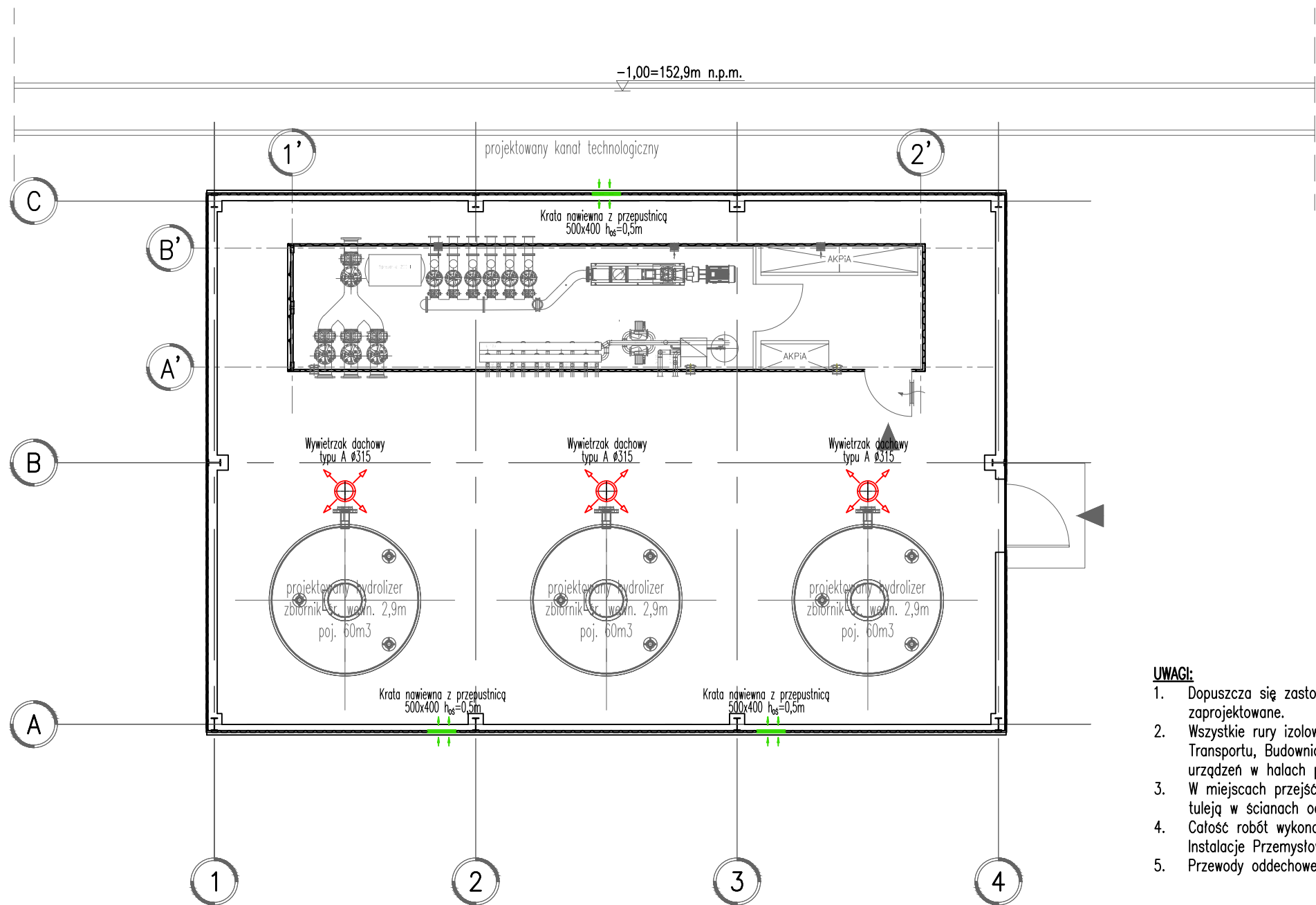



Wentylacja budynku technicznego

1:100



UWAGI:

1. Dopuszcza się zastosowanie materiałów i produktów innych producentów o parametrach co najmniej jak zaprojektowane.
2. Wszystkie rury izolować termicznie zgodnie z wymaganiami punktu 1.5. załącznika do rozporządzenia Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 5 lipca 2013 r. Otulinę rur przy podejściach do urządzeń w halach produkcyjnych osłonić płaszczem z blachy nierdzewnej.
3. W miejscach przejść przez przegrody budowlane zainstalować tuleje ochronne, a przestrzeń między rurą i tuleją w ścianach oddzielenia pożarowego wypełnić masą ogniochronną.
4. Całość robót wykonać zgodnie z Warunkami Technicznymi Odbioru Robót Budowlano-Montażowych cz. II. Instalacje Przemysłowe i Sanitarne.
5. Przewody oddechowe i wyrzutowe zbiorników należy wyprowadzić na zewnątrz poza budynek techniczny.

 <div>PRACOWNIA PROJEKTOWA PAWEŁ PRACZYK SP. Z O.O. ul. Duńska 17 64-100 LESZNO</div>		Skala: 1:100		Data: 06.2019	
Projektant inst. sanitarne:		mgr inż. Zygmunt Maniaczyk		Objekt: Rozbudowa zakładu mięsnego Food Service Sp. z o.o. o instalację do przetwarzania UPPZ w oparciu o proces endotermiczny wraz z infrastrukturą towarzyszącą	
				ul. Mszczonowska 35A, 96-200 Rawa Mazowiecka Obręb ewid. nr 2, Jedn. ewid. 101301_1 – Rawa Mazowiecka działka nr 204/2, 205/3, 205/7, 205/8, 206/3, 206/7, 206/8, 207/3, 207/9, 207/10, 208/3, 208/9, 208/10, 209/3, 209/11, 209/12.	
Sprawdzający inst. sanitarne:		mgr inż. Aleksander Busza		Inwestor: Food Service Sp. z o.o. ul. Mszczonowska 35A 96-200 Rawa Mazowiecka	
Opracował/ Asystent proj.:		mgr inż. Kinga Fajczyk		Rysunek: Wentylacja budynku technicznego	
				Rys. nr: 6 Strona:	