

Přístavba stravovny - Děčín.

Vzduchotechnika.

TECHNICKÁ ZPRÁVA.

V objektu stravování a mimotřídní výchovy SMV jsou navržena celkem dvě samostatná vzduchotechnická zařízení a to:

Zařízení č. I. - Odmlžování kuchyně.

toto zařízení je navrženo jako přetlakové. V chladném období hradí základní tepelnou ztrátu do + 15°C ústřední vytápění a výkon ohříváče vzduchotechnického zařízení je určen pouze pro odmlžování.

Zařízení č. II - Větrání jídelny:

zařízení je přetlakové a v zimě kryje také část tepelných ztrát, neboť ústřední vytápění temperuje jídelnu do + 10°C. Zařízení může pracovat též s oběhovým vzduchem, případně se směsí venkovního a oběhového vzduchu.

Regulace teploty vzduchu obou zařízení je automatická.

Popis provozu:

Obě zařízení nasávají venkovní vzduch přes protideštové žaluzie do ležatých větracích jednotek, kde se filtruje a v chladném rečním období ohřívá. Rozvodným petrubím se vzduch přivádí do příslušného prostoru. Znehodnocený vzduch se z prostorů odsává petrubím pro odvod vzduchu do ventilátorů, který jej vyfukuje do potrubí vyvedeného nad střechu. U zařízení č. II - Větrání jídelny je výfuk s větrací jednotkou propojen petrubím, aby bylo možno použít zpětného vzduchu. Strojovna pro obě zařízení je umístěna v suterénu budovy.

Automatická regulace:

Teplota vzduchu, který dodává vzduchotechnické zařízení, je řízena pomocí pneumatické automatické regulace, připojené na tlakovzdušnou stanici - výrobna vzduchu VV - 2,5. Obě zařízení se ovládají dvojtlačítky se signálními žárovkami a to jednak z prostoru kuchyně a jídelny, jednak z rozvaděče ve strojovně. Tlakový spínač tlakovzdušné stanice je zapojen do proudového okruhu stisknutím zapojovacího tlačítka kterého koli elektromotoru ventiláteru. Pro letní provoz kdy se teplota vzduchu nereguluje, přeruší se proudový okruh kompresoru pomocí vypínače umístěného v rozvaděči ve strojovně.

Automatická regulace má dva samostatné okruhy jeden pro kuchyni druhý pro jídelnu. Z tlakovzdušné stanice se vede vzduch 6 atm přes rozdělovač vzduchu do okruhu č. I. kuchyně a č. II jídelna. Za rozdělovačem je na každém okruhu umístěna redukční stanice, kde se tlakový vzduch filtruje, odkaluje, odvlhčuje a jeho tlak se redukuje na pracovní tlak 1,3 atm.

Funkce okruhu č. I. - kuchyně:

Spuštěním elektromotorů projde vzduch s pracovním tlakem 1,3 atm do pneumatického regulátoru teploty 1, který je nastaven v rozmezí 20-22° C. Současně se otevře solencidový ventil 4 a vzduch projde do pneumatického membránového servometru 3, který otevře klapku venkovního vzduchu. Překročení teplota přiváděného vzduchu 22° C, propustí regulátor teploty 1, tlak do membránového ventilu 2, který uzavře přívod laděného vzduchu z regulátoru 1 a membránový ventil opět otevře přívod topného prostředí. Vypnutím elektromotorů se přeruší i proudový okruh do solencidového ventilu 4 přestane působit tlak servometru 3 a klapka venkovního vzduchu se uzavře v zimě se tím omezi možnost zamrznutí ohřívače. V létě, kdy je pomocí vypínače na rozvaděči přerušen proudový okruh, je nutno mechanicky natrvalo ponechat klapku venkovního vzduchu otevřenou.

Funkce okruhu č. II - Větrání jídelny:

Spuštěním elektromotorů projde vzduch o tlaku 1,3 atm do pneumatického regulátoru teploty 7, který je nastaven na teplotu 18 - 23° C. Až do teploty 18° C odváděného vzduchu zůstává klapka venkovního vzduchu uzavřena, takže přes otevřenou klapku zpětného vzduchu dochází k cirkulaci vzduchu v jídelně. Jakmile teplota vzduchu v jídelně dosáhne 18° C, projde tlakový vzduch regulátem teploty 7, do regulátoru teploty v přivedním potrubí 6, který je nastaven na teplotu 18° C a dále do membránového ventilu 8 a servometoru 9. Tlakem vzduchu se uzavírá ventil 8, otevírá klapka venkovního vzduchu a uzavírá se klapka zpětného vzduchu. K úplnému uzavření topného prostředí a úplnému otvření venkovního vzduchu dejde v okamžiku, kdy regulátor 7 zaznamená teplotu 22° C. Při této teplotě odváděného vzduchu přestane regulátor 7 propouštět vzduch, takže v rozvedu působí přímo tlak z tlakovzdušné stanice. Funkce termestatu 6 spočívá v tom, že nedovolí, aby teplota přívodního vzduchu poklesla pod 18° C.

Charakteristika hygieny:

Kuchyně:

Vzduchotechnické zařízení je vzhledem prevezu plynových zařízovacích předmětů navrženo přetlakové. Tím, že se do kuchyně přivádí v chladném rečním období teplý vzduch a vlhký vzduch se odsává zajišťuje se zde hygienické ovzduší, neboť se snižuje relativní vlhkost vzduchu. Současně se provětrává celý prostor kuchyně, takže se sníží i možnost tvoření plísní na stěnách a zamezuje se tvoření mlhy.

Jídelna:

Do jídelny se přivádí filtrovaný, v zimě ohřátý vzduch a vzduch znehodnocený výparu z jídel a různými pachy se odsává. Tím se zajišťuje v jídelně čisté prostředí.

Výchozí parametry pro výpočet zařízení:

Při výpočtu bylo použito údajů uvedených v publikaci STÚ č. 885:

Větrání a vzduchotechnická zařízení v budovách bytových a v budovách občanského vybavení, stát "G - Budovy stravovacích zařízení."

Kuchyně:

Množství vzduchu pro zařízovací předměty byla volena takto:

Kuchyně: 1 dřez jednoduchý - 100 m³/hod

3 ketlíky - 80 l - 900 m³/hod

1 smažící pánev - 300 m³/hod

3 kotly à 150 l - 1.350 m³/hod

5 dietních ketlíků - 50 l-1.000 m³/hod

3 sporáky - 1.500 m³/hod

2 ohřívací stoličky - 600 m³/hod

2 reženy - 1.000 m³/hod

1 vední lázeň - 400 m³/hod

Umývárna: 2 dřezy velké - 400 m³/hod

1 mycí stojí - 450 m³/hod

2 dřezy jednoduché - 200 m³/hod

C e l k e m 8.700 m³/hod

xxxxxxxxxxxxxx

Součinitel současnosti = 0,8

8.700 x 0,8 = 7.200 - volíme 7.000 m³/hod - přívod

Předpokládaný přetlak 10% - t.j. 6.300 m³/hod - odvod

Velikost ohříváku: 7.000 x 1,2 x 0,24 x 35 = 70.000 kcal/hod

Jídelna:

Množství vzduchu na 1 osobu uvažováno 25 m³/hod.

Maximální obsazení jídelny 200 osob

$200 \times 25 = 5.000 \text{ m}^3/\text{hod}$ - přívod

10% předpokládaný přetlak - $4.500 \text{ m}^3/\text{hod}$ - odved

Velikost ohříváku - $5.000 \times 1,2 \times 0,24 \times 32 = 45.000 \text{ kcal/hod}$.

Údaje pro stavbu:

A/ Práce tepelnářské:

Kuchyně: Tepelné ztráty v plném rozsahu až na $+ 15^\circ \text{ C}$. Vzduchotechnika
sleuží pouze k odmlžování prostoru teplým vzduchem, který ohřívá
 $z - 15^\circ$ na $+ 20^\circ \text{ C}$.

Jídelna: Ústřední vytápění z oblastní teploty na $+ 10^\circ \text{ C}$. Zbytek
tepelných ztrát a ztrátu tepla větráním hradí vzduchotechnika.

Strojevna vzduchotechniky: nutno připojit na rozvod teplé vody dva
ohřívače a to pro zařízení č. I - ohřívač 70.000 kcal/hod a membránový
ventil MVp 40/I.

Pro zařízení č. II - ohřívač o výkonu 45.000 kcal/hod a membránový
ventil MVp 20/3.

Membránové ventily jsou předmětem dodávky zařízení automatické regulace.
Membránové ventily budou namentovány přímo na přivední potrubí k
ohřivačům s escou kuželky ve svislé poloze. Pro případ poruchy připraví
montér ústředního vytápění pro každý membránový ventil mezikus, který
se vloží místo membránového ventila a regulace se bude provádět
ručně na rezdělevaci. Z tcheto důvodu bude na rezdělevači pro každý
ohřivač odděleně osazen uzavírací ventil.

B/ Práce elektrikářské:

Ve strojevně vzduchotechniky připojit na proud 380/220 V čtyři
elektromotory:

Zařízení č. I. - přived - AF 344/4 - 2,2 kW

odved - AF 344/6 - 1,5 kW

Zařízení č. II - přived - AF 322/4 - 1,5 kW

odved - AP 90L/4 - 1,1 kW

Všechny elektrometry jsou v provedení pro stupeň nebezpečí 0.

Ovládání zařízení č. I. provést z panelu v kuchyni, zařízení č. II. prevést z panelu umístěného v jídelně. Tlačítka označit smaltovanými štítky (pel. 150.) Druhé spuštění je provedeno z rezvaděče ve strojovně.

C/ Práce zednické:

Před montáží vzduchotechnického zařízení vybetonovat podle pokynů montéra základy pro větrací jednotky, pod ventilátory a tlakovzdušnou stanicí. Po ukončení montáže provést začištění prestupů a orabicevat potrubí podle označení ve výkresech.

S e d l á k

T