

Описание товара Вентиляция и кондиционирование кафе



Описание

В настоящее время ни одно кафе или ресторан не обходится без системы вентиляции. Сегодня установка системы вентиляции в кафе, ресторанах, барах, пиццериях и других местах общественного питания является обязательным требованием органов санитарного контроля и других государственных контролирующих органов. Требования в вентиляции кафе и ресторанов с каждым годом становятся все строже.

Вентиляция и кондиционирование кафе проектируются отдельными для следующих групп помещений:

- для посетителей;
- производственных (допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию, горячих, холодных, доготовочных, моечных и других производственных помещений);
- местных отсосов от посудомоечных машин;
- уборных и душевых с раздевалками;
- камер пищевых отходов;
- охлаждаемых камер фруктов, овощей и зелени.

Проектирование вентиляции и кондиционирование кафе выполняется на основе технического задания, которое выдается заказчиком (хозяином или генподрядчиком). При этом в техническом задании должны быть обязательно указаны следующие данные:

- Количество персонала и посетителей.
- Расстановка столов и посадочных мест в обеденном зале.
- Технические характеристики оборудования в горячем цеху.

- Данные для расчета теплопоступлений.
- Учет курящих посетителей.

Хорошее кафе или ресторан отличается от плохого не только отзывчивостью персонала, прекрасной кухней и интерьером, но и наличием свежего воздуха. Если в помещении кафе или ресторана жарко, душно или накурено, то в нём не комфортно долго проводить время - наслаждаться вкусом еды, общением и, следовательно, нет желания прийти в это место еще раз. А это ведет к потере клиентов и снижению репутации кафе и ресторана в #REGION_NAME_DECLINE_PP#

В целом следует руководствоваться следующими принципами:

- Не подавать холодный воздух непосредственно в зону посадки людей («не задувать» холодом).
- Использовать по возможности оборудование скрытого монтажа (как правило, кассетные и канальные кондиционеры).
- Помнить, что решетки канальных кондиционеров можно использовать и для вентиляции помещения.

Во всех предприятиях общественного питания должна быть предусмотрена приточно-вытяжная система вентиляции с балансом расхода приточного и вытяжного воздуха (необходимо исключить дисбаланс давления). Приточная вентиляция служит для подачи в помещения свежего воздуха. Вытяжная - для удаления загрязнённого воздуха. Система кондиционирования воздуха — это система, позволяющая поддерживать заданную температуру воздуха в помещении.

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.