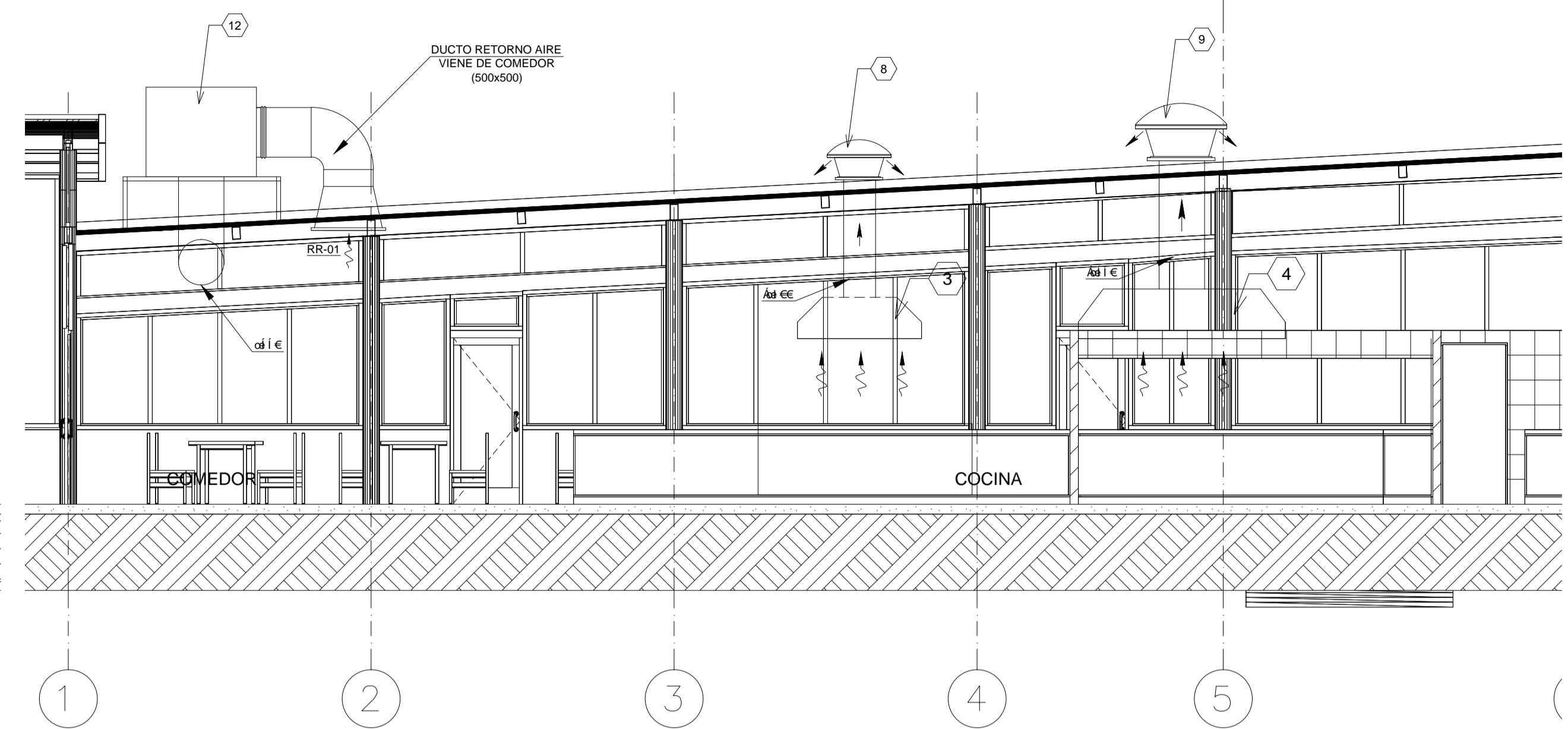


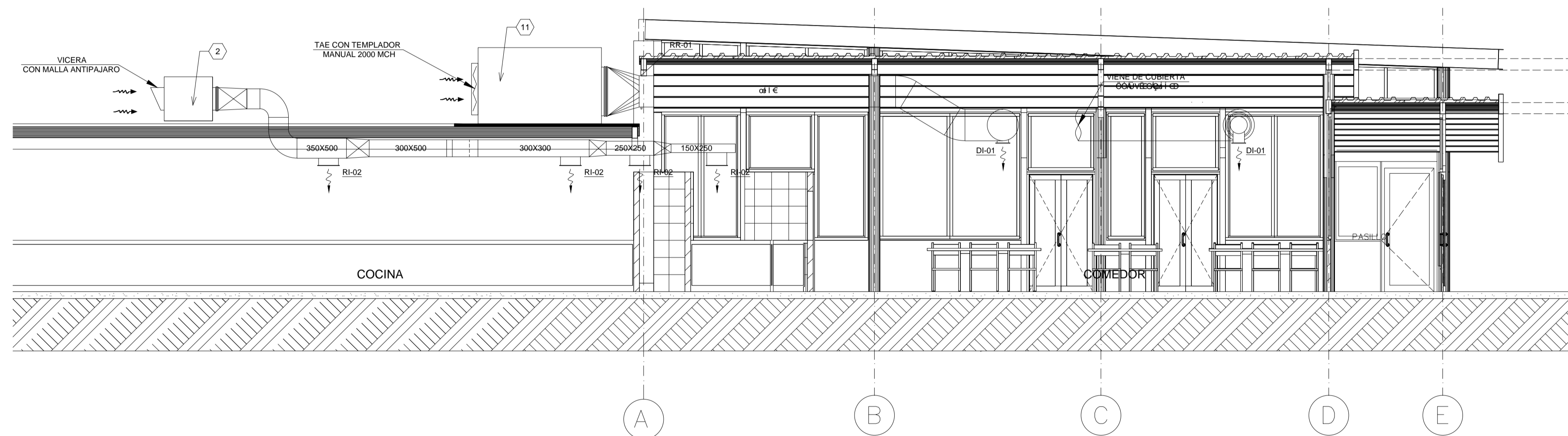
CORTE A - A COMEDOR

ESC.: 1/50



CORTE B - B COMEDOR - COCINA

ESC.: 1/50



CORTE C - C COCINA - COMEDOR

ESC.: 1/50

NOTAS GENERALES:

- Plano no está a escala.
- Se consideran ductos herméticos extracción e inyección de aire.
- Registro de los equipos por obra civil.
- Termostatos y sensores montados a 1,2 metros del NPT.
- El contratista eléctrico dejara al lado de cada equipo , ventilador y equipo de aire acondicionado, un arranque eléctrico de la potencia y voltaje indicado en el plano de especificaciones técnicas
- Se dejara una area libre de al menos 0,6 m2 en las ventanas superiores del pasillo interior para permitir la circulación de aire.
- La instalación de los equipos debe de ser de acuerdo con las recomendaciones del fabricante (manuales de instalación) que deben ser parte de los documentos de construcción.
- El diseño y dimensiones de las campanas de extracción no está considerado dentro del proyecto de clima.
- Las rejillas de extracción de las duchas serán plásticas.

- Las bases de los equipos serán construidos por la obra civil.
- La hermetización de las pasadas en cubierta son a cargo de la obra civil.
- Todos los materiales y equipos deben de ser protegidos contra daños, las tuberías y ductos deben ser sellados en sus extremos durante la construcción, previniendo el ingreso de polvo y suciedad durante la construcción.
- Se Coordinara con la administración, el lugar donde se dejara el accionamiento de encendido y apagado de cada uno de los equipos.
- Los ductos de climatización del comedor irán aislados térmicamente.
- Los ductos de aire del casino viajaran expuestos.
- En las puertas de los baños se dejara una rejilla o en su lugar una altura libre bajo puerta de 250mm.
- Los extractores de aire de las campanas de las cocinas tendran el motor fuera del flujo de aire.

NOTAS ESPECIFICAS:

- ① CA-01 Cortina de aire 3600mch, 1,3 kw, 220/1f/50hz
- ② VIN-01 Caja de ventilación 4500 MCH, preparada para trabajar a la intemperie, 380v/3ø/50HZ , DP = 15mmcda, Pot. 2KW, Peso 45KG, incorporar vicera con malla en la succión.
- ③ Campana de extracción, industrial central dimensiones (1500x1300)
- ④ Campana de extracción, industrial central dimensiones (2500x1300)
- ⑤ VEX - 01, Q = 1000 MCH, 220/3/50HZ, DP=10mmcda POT.= 0,7 KW, PESO = 14,2KG
- ⑥ VEX - 02, Q = 3300 MCH, 220/1/50HZ, DP=15mmcda, POT.= 1,2 KW, PESO = 42,5KG

- ⑦ VEX - 03, Q = 6000 MCH, 380/3/50HZ, DP=15mmcda, POT.= 2,2 KW , PESO = 67KG
- ⑧ VEX - 04, Q = 3000 MCH, 380/3/50HZ, DP=15mmcda, POT.= 4 KW, PESO = 80KG
- ⑨ VEX - 05, Q = 5500 MCH, 380/3/50HZ, DP=15mmcda POT.= 2,2 KW, PESO = 40KG
- ⑩ VIN-02 Caja de ventilación 6000 MCH, preparada para trabajar a la intemperie, 380v/3ø/50HZ , DP = 20mmcda, Pot. 2KW, Peso 95KG, con resistencia eléctrica 2KW incorporada a la salida, resistencia en 3 etapas, incorpora vicera con malla en la succión
- ⑪ RT-01 Equipo roof top, unidad compacta bomba de calor para instalar en cubierta, capacidad 10tr (120000 BTU/HR), caudal de aire 6800MCH, Pot=11KW 380v/3ø/50hz, refrigerante ecologico, peso=500kg. incorporarresistencia eléctrica a la salida

- ⑫ RT-02 Equipo roof top, unidad compacta bomba de calor para instalar en cubierta, capacidad 10tr (120000 BTU/HR), calidad de aire 6800MCH, Pot=11KW 380v/3ø/50hz, refrigerante ecologico, peso=500kg.
- ⑬ VEX-06 extractor aire baños cocina. 200MCH Pot.-0,3KW DP-5mmcda 220v/1/50hz
- TDFC-01 - Alimenta VIN-01, VEX-01, VEX-02 Y VEX-03
- TDFC-02 - Alimenta RT-02
- TDFC-03 - Alimenta VEX-04 y VEX-05
- TDFC-04 - Alimenta VIN-02 y RT-01
- Ver en plano de especificaciones técnicas (CL-06) características de los equipos y elementos de distribución de aire.

NOMENCLATURA:

- VEX : VENTILADOR DE EXTRACCION
- VIN : VENTILADOR DE INYECCION
- RE : REJILLA DE EXTRACCION
- RI : REJILLA DE INYECCION
- VN : VENTILACION NATURAL
- MCH : METROS CUBICOS HORA
- TAE : TOMA DE AIRE EXTERIOR
- TDFC : TABLERO DE DISTRIBUCION DE FUERZA Y CONTROL
- TMH : TEMPLADOR MULTI-HOJAS
- TM : TEMPLADOR MANUAL
- Ⓣ : TERMOSTATO AMBIENTE
- RR : REJILLA DE RETORNO

NUMERO INTERNO
212-20-A-300-400-02

CONTENIDO
PLANO CORTES COMEDOR Y COCINA

ESPECIFICADO

CLIMATIZACION

NOBRE	FECHA
PROYECTO	D.C.A. OCT. 12
DISEÑO	D.L.S. OCT. 12
REVISO	J.C.L. OCT. 12

PROYECTO Y	FECHA
KL-CO-CL-01	OCTUBRE 2012

REVISION	FECHA	REVISO	DESCRIPCION
A	30/10/12	D.C.A.	LIMITO PARA APROBACION
B	30/11/12	D.C.A.	EMITIDO PARA APROBACION

ESCALA: S/E

PLANO Nº: **CL-02**

REVISION: **B**