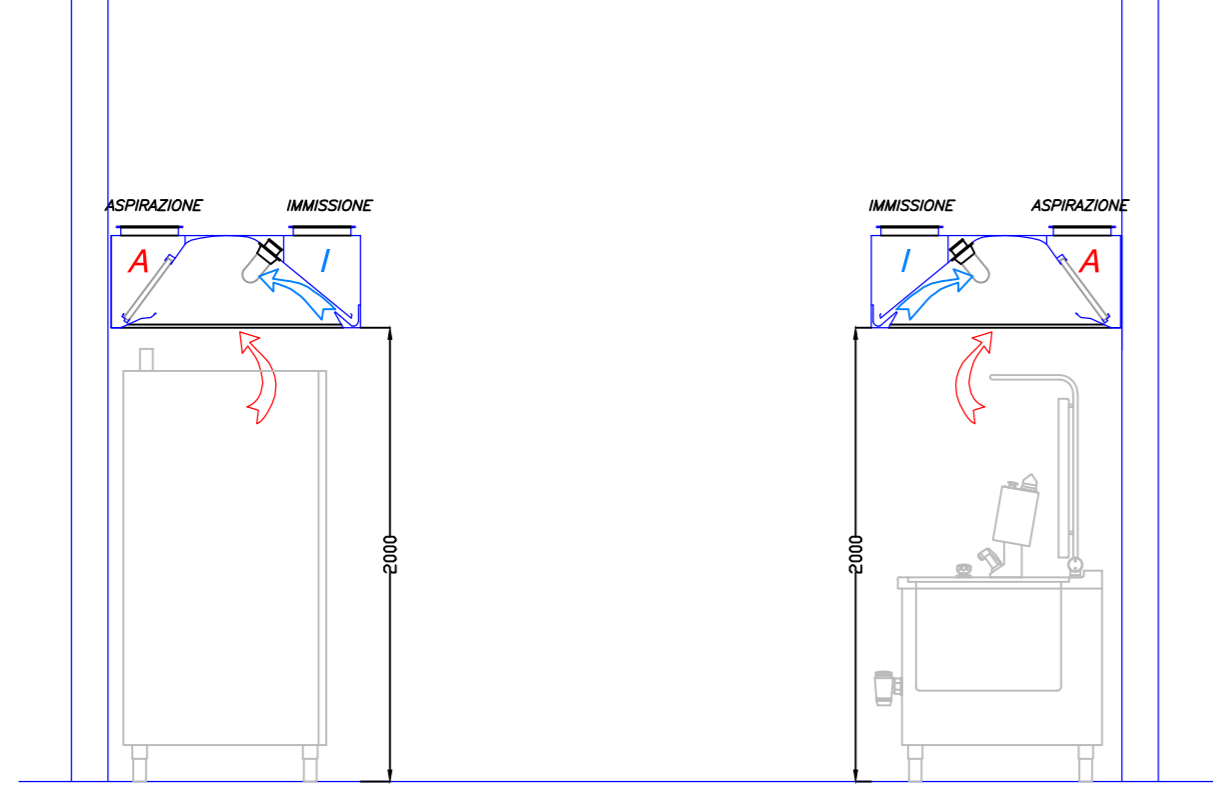


SCHEMA MONTAGGIO CAPPE A COMPENSAZIONE

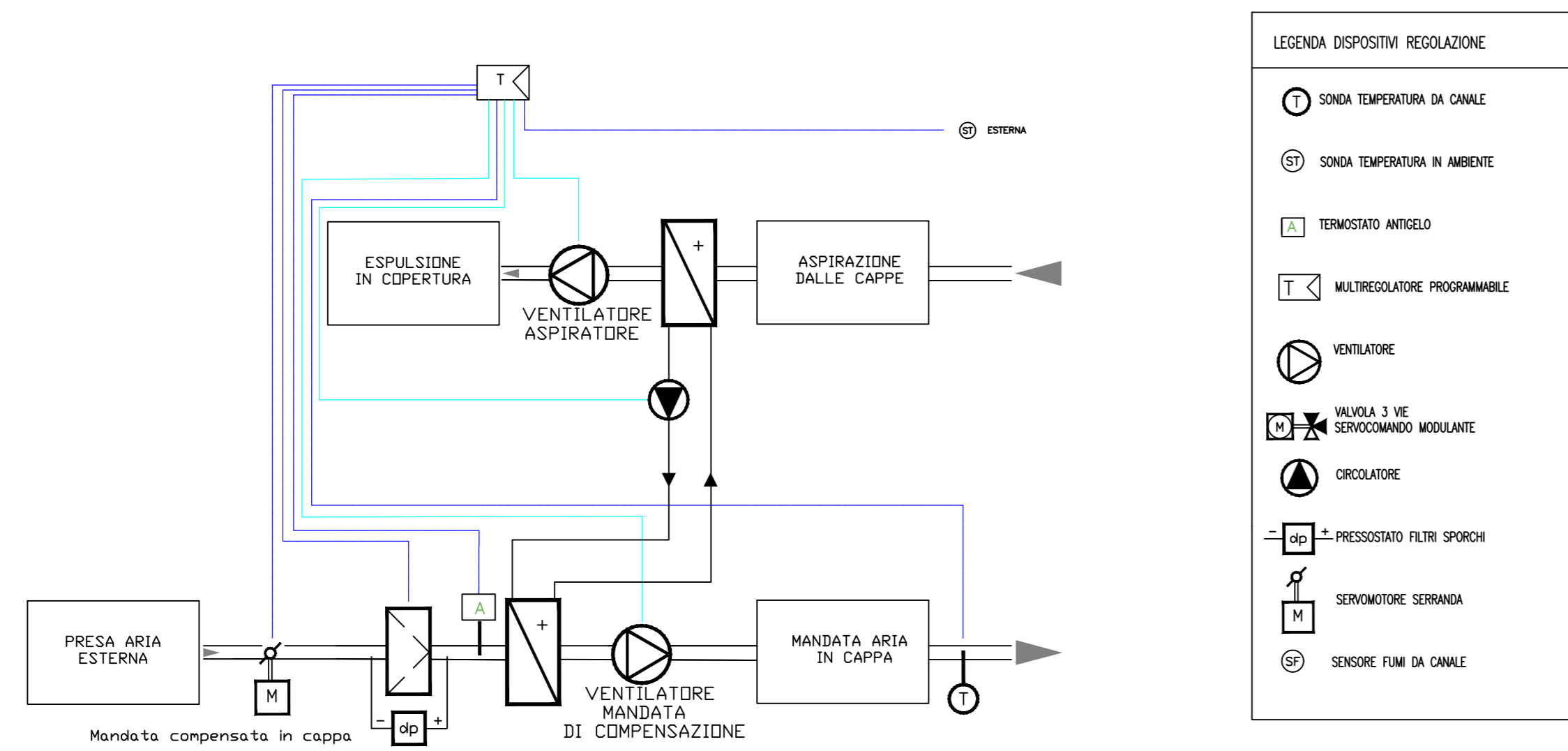


COTTURA AL FORNO

COTTURA A PARETE

SCHEMA DI REGOLAZIONE IMPIANTO MECCANICO CUCINA
ESTRAZIONE - IMMISSIONE IN CAPPA

NB: IMPIANTO STAND ALONE - E' ESCLUSA LA CONNESSIONE AD UN SISTEMA DI SUPERVISIONE



LEGENDA DISPOSITIVI REGOLAZIONE

- ⊕ Sonda temperatura di canale
- ⊕ Sonda temperatura in ambiente
- ⊖ Termistoro antiscopio
- ⊖ Multiregolatore programmabile
- ⊖ Ventilatore
- ⊖ Valvola 3 vie servocomando modulare
- ⊖ Circolatore
- ⊖ Pressostato filtri sporchi
- ⊖ Servomotore serranda
- ⊖ Sensore fumo da canale

IMPIANTO CLIMATIZZAZIONE SALA RISTORANTE

UNITA' ESTERNA

DESCRIZIONE: Multisplit con 4 unità di sala e 1 gruppo di sala

Classe energetica	SEER	5.0
Potenza raffreddamento	kW	12.5
Potenza riscaldamento	kW	12.5
Consumo di kWh (ref. anno)		230 (230)
Alimentazione		400V/3F
Potenza elettrica massima	kW	6

N. 2 UNITA' INTERNE

DESCRIZIONE: Unità a cassette a pompa di calore con radiatori ad infrarossi

Classe energetica	SEER	5.0
Potenza Aria IMMISSIONE/ESTRAZIONE	m³/h	300/200/200
Potenza raffreddamento	kW	6.5
Potenza riscaldamento	kW	6.5
Alimentazione		220V
Potenza elettrica massima	kW	1.3

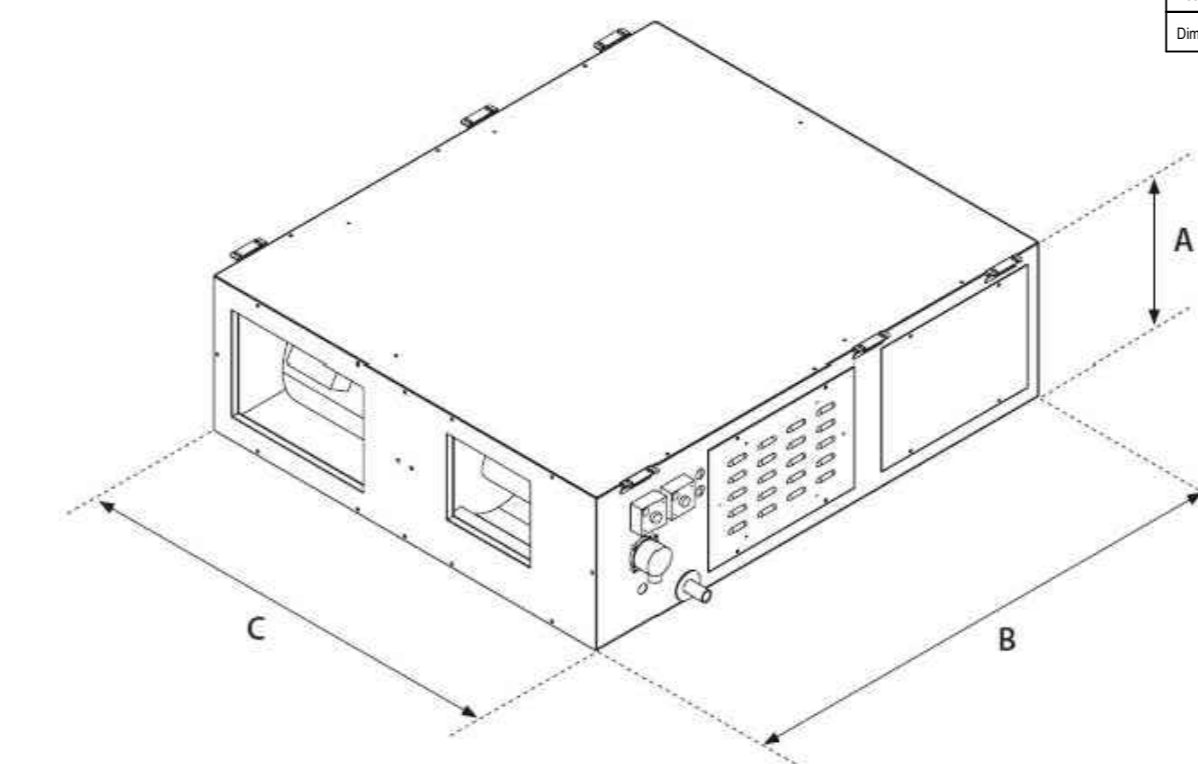


IMPIANTO MECCANICO SALA RISTORANTE

RECUPERATORE DI CALORE

DESCRIZIONE: Recuperatore di calore a fase incrociata con canali frangibile a righe

Classe energetica	SEER	5.0
Potenza Aria IMMISSIONE/ESTRAZIONE	m³/h	180
Potenza utile	Pu	15
Efficienza minima	%	95
Alimentazione		400V/3F
Potenza elettrica massima	kW	1
Dimensioni ABC	cm	250x180x120

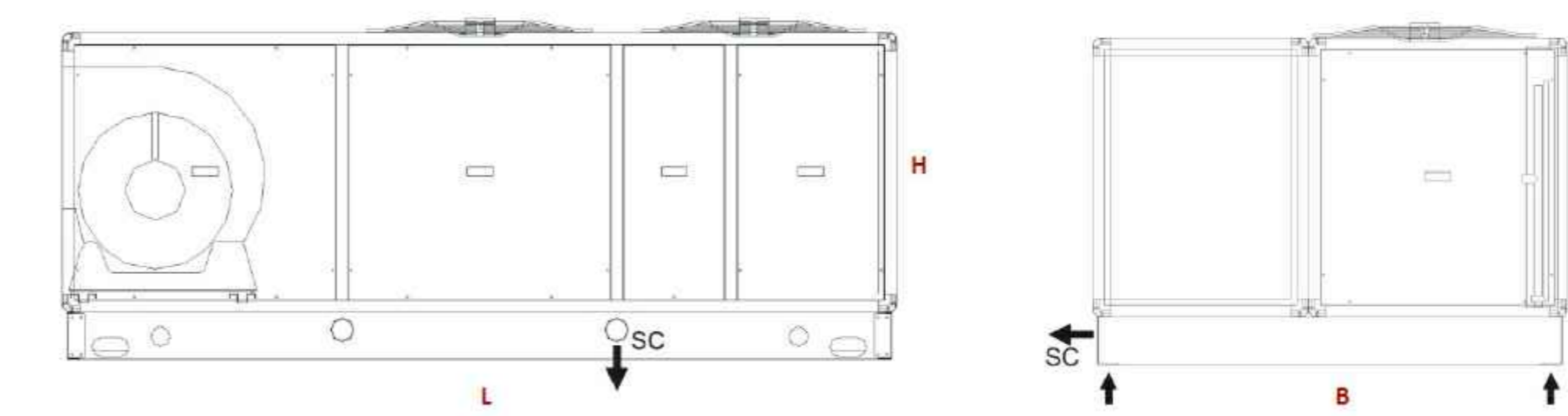


IMPIANTO MECCANICO CUCINA
IMMISSIONE IN AMBIENTE

ROOFTOP IN POMPA DI CALORE

DESCRIZIONE: Rooftop in pompa di calore a fase incrociata con canali frangibile a righe

Classe energetica	SEER	5.0
Potenza Aria IMMISSIONE	m³/h	250
Potenza utile	Pu	15
Temperatura ambiente di mandata da parete (T _{amb})	°C	20
Temperatura ambiente di mandata da parete (T _{amb})	°C	20
Alimentazione		400V/3F
Potenza elettrica massima	kW	11



Dimensioni - Dimensions: LxBxH mm 2820x1600x1097

DISTANZA MASSIMA AMMISSIBILE TRA I SUPPORTI NEI
PERCORSI ORIZZONTALI E VERTICALI

Diametro tubazioni	Distanza orizzontale (m)	Distanza verticale (m)
DN 20 o inferiori	1,5	1,6
DN 20 - DN 40	2,0	2,4
DN 40 - DN 65	2,5	3,0

- Prima del montaggio è necessario verificare la capacità di carico delle strutture.
- Utilizzare tasselli idonei con il tipo di applicazione

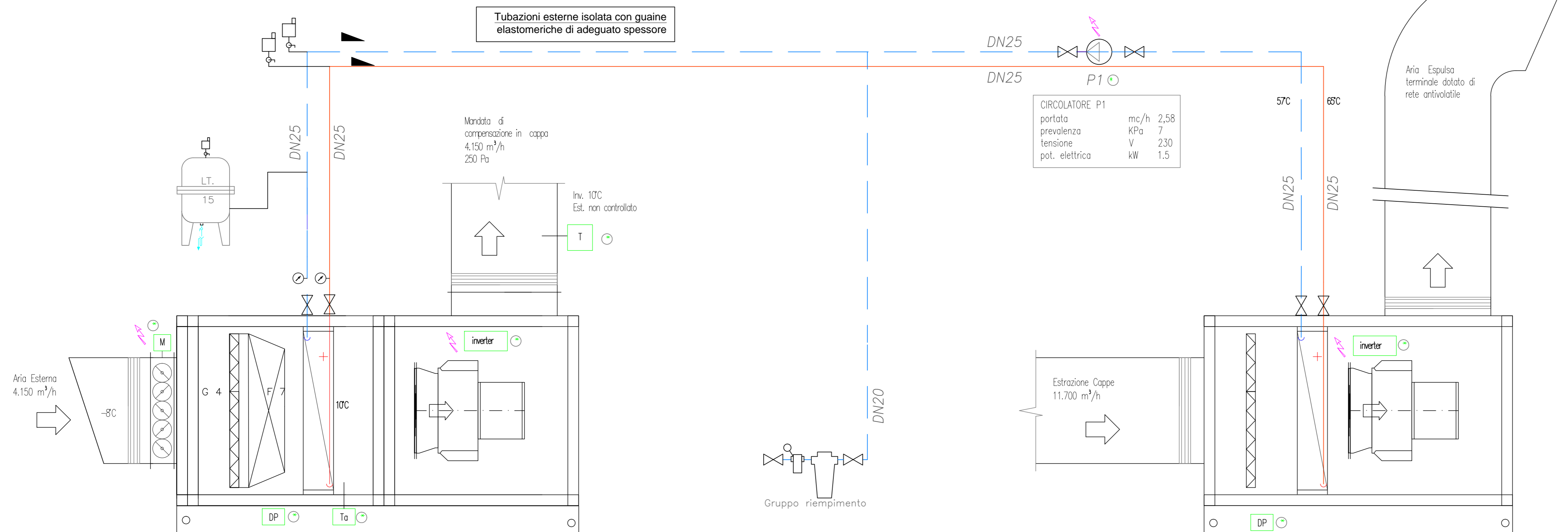
ISOLAMENTO TERMICO TUBAZIONI SPESSORI
SECONDO ALL. B D.P.R.412/93

Isolante con conducibilità termica di 0,040 W/m²°C

Diametro tubazioni	Spessori (mm)
DN 20 o inferiori	20
DN 20 - DN 40	30
DN 40 - DN 65	40

RIDUZIONE DEGLI SPESSORI:
- Riduzione del 50% per le montanti verticali installate all'interno di pareti isolate adossate verso l'esterno.
- Riduzione del 70% per tubazioni correnti entro strutture non affacciate né all'esterno né su locali non riscaldati.
- Le condotte aria (di mandata e ripresa) poste all'interno di locali riscaldati sono isolate con spessore minimo di 10 mm.

SCHEMA UNIFILARE IMPIANTO MECCANICO CUCINA
ESTRAZIONE - IMMISSIONE IN CAPPA



UNITA' COMPENSAZIONE CAPPE

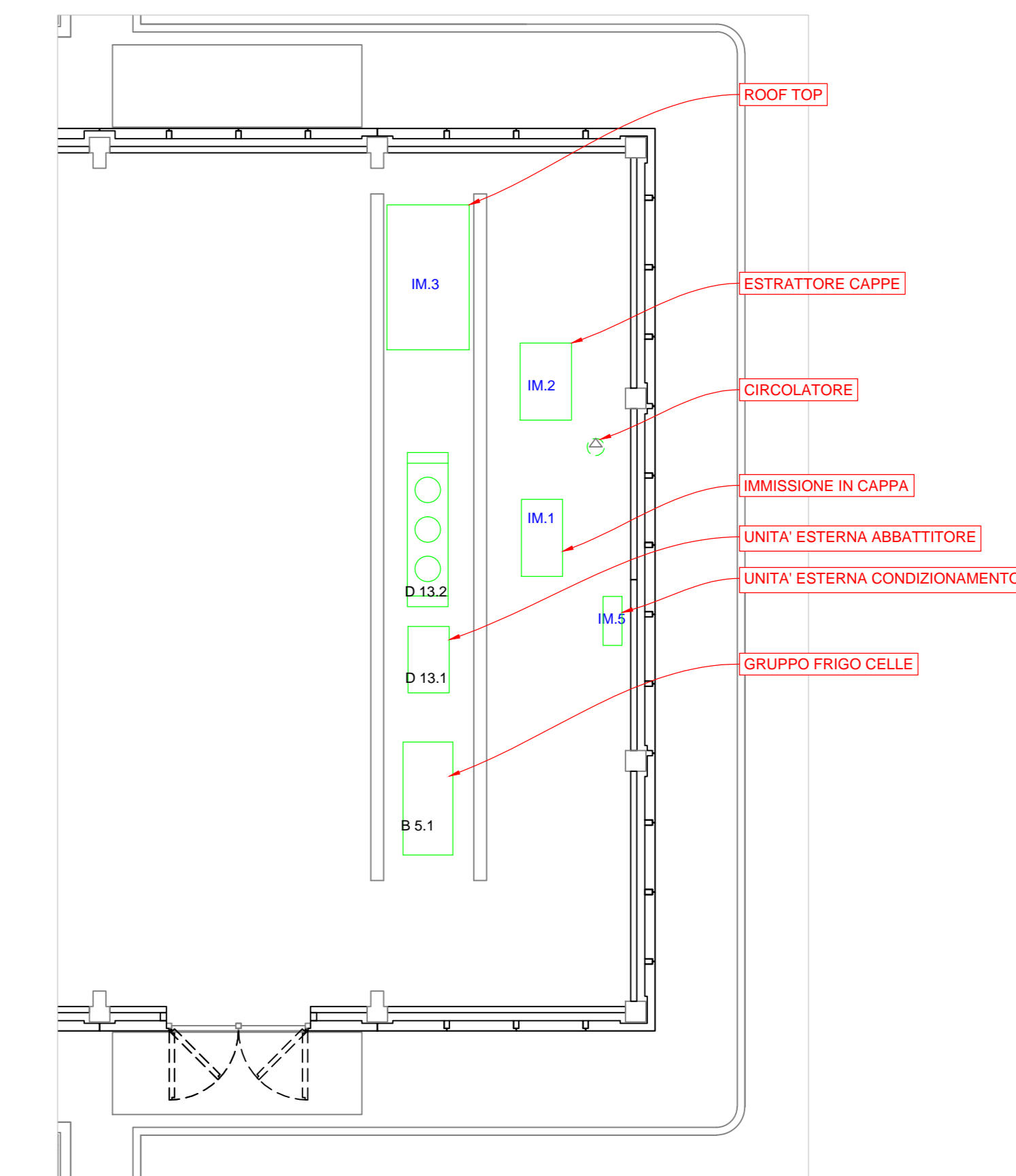
UNITA' TRATTAMENTO ARIA DI COMPENSAZIONE IN CAPPA
Ventilatore dotato di inverter a bordo.
(Motore da alimentare e inverter 0-10V)
- Filtri viedon a doppia superficie Eff. G3
- Filtri a tasca ad alta efficienza F6
- Serranda antigelo motorizzata
- Batteria recupero calore dall'aspirazione da 30 kW
- Portata aria: 4.150 m³/h
- Prevalenza statica utile: 250 Pa
- Alimentazione elettrica: V400V/3F/50Hz;
- Potenza elettrica motore: 2,5 kW

COMPONENTI DA COLLEGARE
AL SISTEMA DI REGOLAZIONE

ASPIRATORE 1

UNITA' ASPIRAZIONE CON RECUPERATORE
Ventilatore dotato di inverter a bordo.
(Motore da alimentare e inverter 0-10V)
- Filtri metallici
- Batteria recupero calore da 30 kW
- Portata aria: 11.700 m³/h
- Prevalenza statica utile: 300 Pa
- Alimentazione elettrica: V400V/3F/50Hz;
- Potenza elettrica motore: 3,5 kW

POSIZIONAMENTO MACCHINE
NEL LOCALE CENTRALI FRIGORIFERE



committente: parcolimpico Parcolimpico srl - Via Filadelfia 82, Torino	FINIA	
oggetto dell'intervento: REALIZZAZIONE LOCALE CUCINA E SALA SOMMINISTRAZIONE PRESSO IL PALA ALPITOUR	ESECUTIVO	
elaborato: IMPIANTO MECCANICO - MACCHINE E SCHEMA FUNZIONALE	data: MARZO 2019	
PROGETTISTA: Paolo Giacomazzi	scala: VARIE	
Studio di Ingegneria: Via San Francesco 28/a 10124 - TORINO (TO) Ingegneri Prosepio & Turco n. 0382		
AGGIORNAMENTI		
n. aggiornamento	data	firma
1	05/06/2019	PG
2		