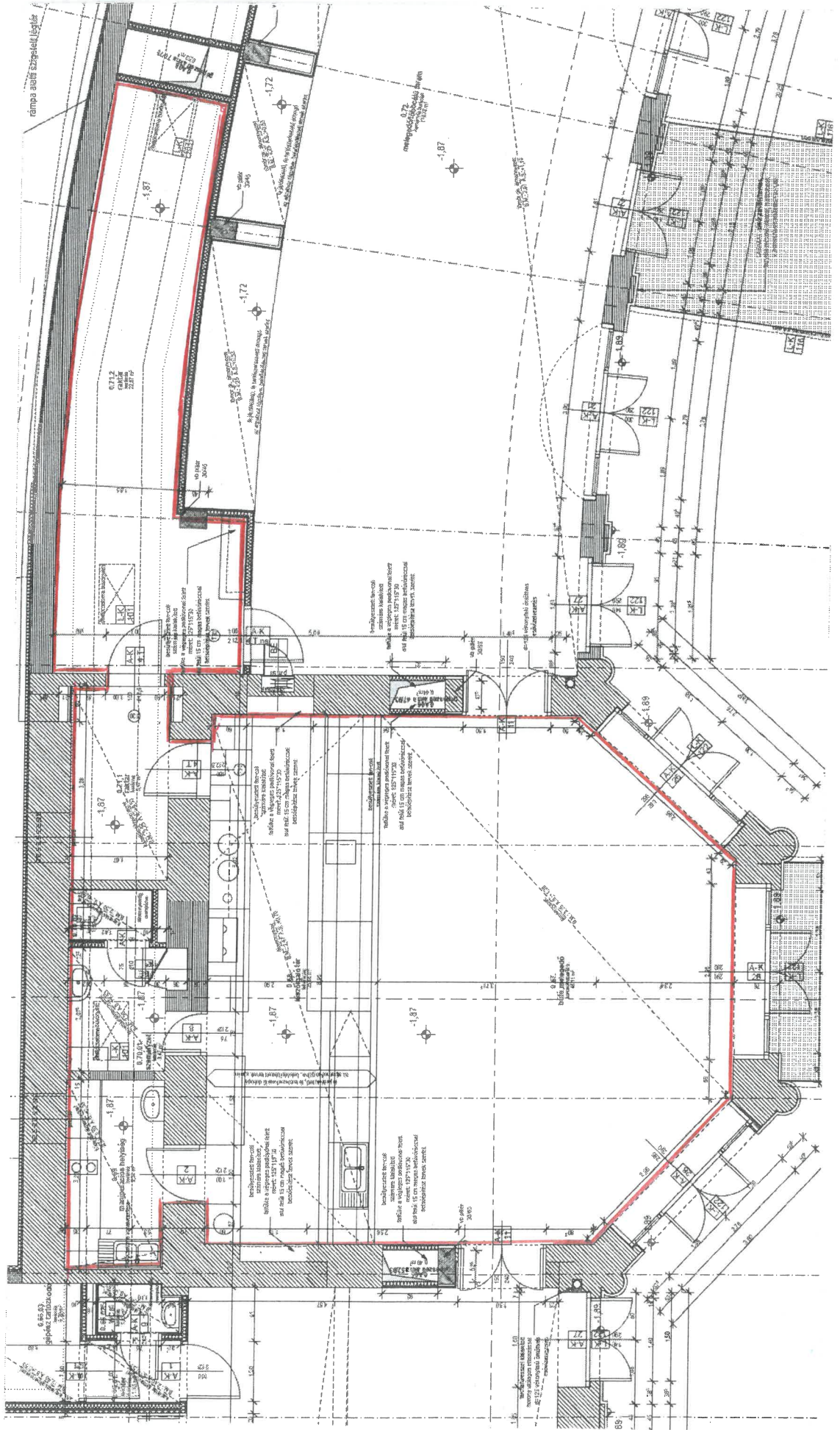


Városligeti Műjégpálya területén az épület északi szárnyában, a tőszinten lévő büfé és a hozzátartozó helyiségek elrendezését megmutató alaprajz



**Városligeti Műjégpálya területén az épület északi szárnyában, a tószinten lévő
büfé és a hozzátartozó helyiségek kimutatása**

Büfé vendéglátó egységek kimutatása			
Helyiség megnevezése	Szint	Padlóburkolat	Terület (m2)
Büfé, melegedő	tószint	korcsolyabarát gumiburkolat	48,11
Kiszolgálótér	tószint	kerámia	25,98
Manipulációs helyiség	tószint	kerámia	5,34
Személyzeti helyiség	tószint	kerámia	3,47
WC	tószint	kerámia	1,15
Raktár	tószint	kerámia	5,47
Raktár	tószint	kerámia	22,87
Összesen:			108,92

A belső helyiségek víz, szennyvíz és elektromos árammal ellátottak, a fogyasztás mértéke kiépített almérőkkel tudjuk mérni. A közműelszámolás ennek megfelelően utólag történik.

Vízellátás:

A büfé-melegedő rész vízellátása a központi rendszerből történik.

1 db osztószekrény van épületrész részére.

- TV11 jelű osztószekrény, vízmérő van a hideg, meleg cirkulációs vezetékben.

Csatlakozási méretek hideg-melegvíz: 32x4,4/PEX, cirkuláció: 20x2,8/PEX

Csatornázás:

Az épületrész kiépített szennyvízhálózattal rendelkezik.

Fűtés-hűtés:

A terület ellátása a központi rendszerből történik.

A fűtés-hűtés négycsöves fancoilokkal történik, melyek építészeti burkolással rendelkeznek.

A vezetékbe fűtési hőmennyiségmérő (DN25), motoros szeleppel (DN25), valamint hűtési hőmennyiségmérő (DN50), motoros szeleppel (DN50) van beépítve.

A kiegészítő helyiségek radiátoros fűtéssel vannak tervezve.

-A radiátoros fűtés hőmennyiségmérője (DN20), valamint motoros szelepe (DN20) külön osztószekrényben van elhelyezve.

A radiátorok termosztatikus radiátorszeleppel ellátottak.

Szellőzés:

A terület szellőztetése az északi gépház „LK1” jelű szellőzőgépéről történik.

A büfé-melegedő (0.67) rész szellőztetése megoldott, az alábbi mennyiségekkel:

-Befúvás: $4 \times 350\text{m}^3/\text{h} = 1400\text{m}^3/\text{h}$, vetőbefúvókéval (TROX).

-Elszívás: $2 \times 700\text{m}^3/\text{h} = 1400\text{m}^3/\text{h}$, kétsoros, aprólamellás ráccsal (TROX).

A kiszolgáló tér (0.68) rész szellőztetése megoldott, az alábbi mennyiségekkel:

-Befúvás: $2 \times 300\text{m}^3/\text{h} = 600\text{m}^3/\text{h}$, anemosztáttal (TROX).

-Elszívás: $2 \times 300\text{m}^3/\text{h} = 600\text{m}^3/\text{h}$, anemosztáttal (TROX).

A kapcsolódó egyéb helyiségek szellőztetése megoldott, az alábbi mennyiségekkel:

-Befúvás: $340\text{m}^3/\text{h}$, légszeleppel (TROX).

-Elszívás: $340\text{m}^3/\text{h}$, légszeleppel (TROX).

Az épület északi szárnyában, a tószinten elhelyezésre kerülő északi büfé, valamint az ezt kiszolgáló helyiségek (szociális blokk, raktár, manipulációs helyiség stb.) elektromos energia ellátását a 0.70.01 Személyzeti helyiségben falba süllyesztetten elhelyezni tervezett +TBE1 jelű büfé elosztó biztosítja. Az elosztó betáplálása a +FE2 jelű főelosztó berendezés 44. leágazásától kábellel történik. A főelosztóban lévő leágazás méréssel rendelkezik, így az elektromos fogyasztás a Bérllővel korrektül elszámolható.

A +TBE1 jelű büfé elosztó biztosítja az északi büfé területek világítási és általános dugaszoló aljzat hálózatának energia ellátását. Ettől az elosztótól lehet betáplálni a büfétechnológiai berendezések energia ellátását biztosító büfétechnológiai elosztót.

Az elosztót, a korábbi adatszolgáltatásoknak megfelelően az alábbi teljesítményekkel vettük figyelembe:

Beépített teljesítmény: 25,3 kW

Egyidejű teljesítmény: 17,7 kW

Felhívjuk a figyelmet, hogy a betápláló vezetékeket a feltételezett teljesítmény igények figyelembevételével lettek meghatározva!

A technológiai elosztókat a végleges teljesítmény adatok ismeretében kell megtervezni. Ezek alapján a betápláló kábeleket, a leválasztó kapcsolókat, valamint a mérések kialakítását ellenőrizni kell. Szükség esetén ezek áttervezéséről, átépítéséről gondoskodni kell.

A Büfé belső kialakítását és technológiáját a nyertes Vállalkozónak kell biztosítani.

A vendéglátóhelyen az étkeztetés nyersanyag és elkészített étel hulladékának gyűjtése és elszállítása a higiéniai szabályok betartásával kell, hogy történjen. Fedéllel ellátott edényzetben, szükség szerint hűtve kell gyűjteni egészen az elszállításig. A hulladék kezelését az előírások figyelembevételével kell végezni.