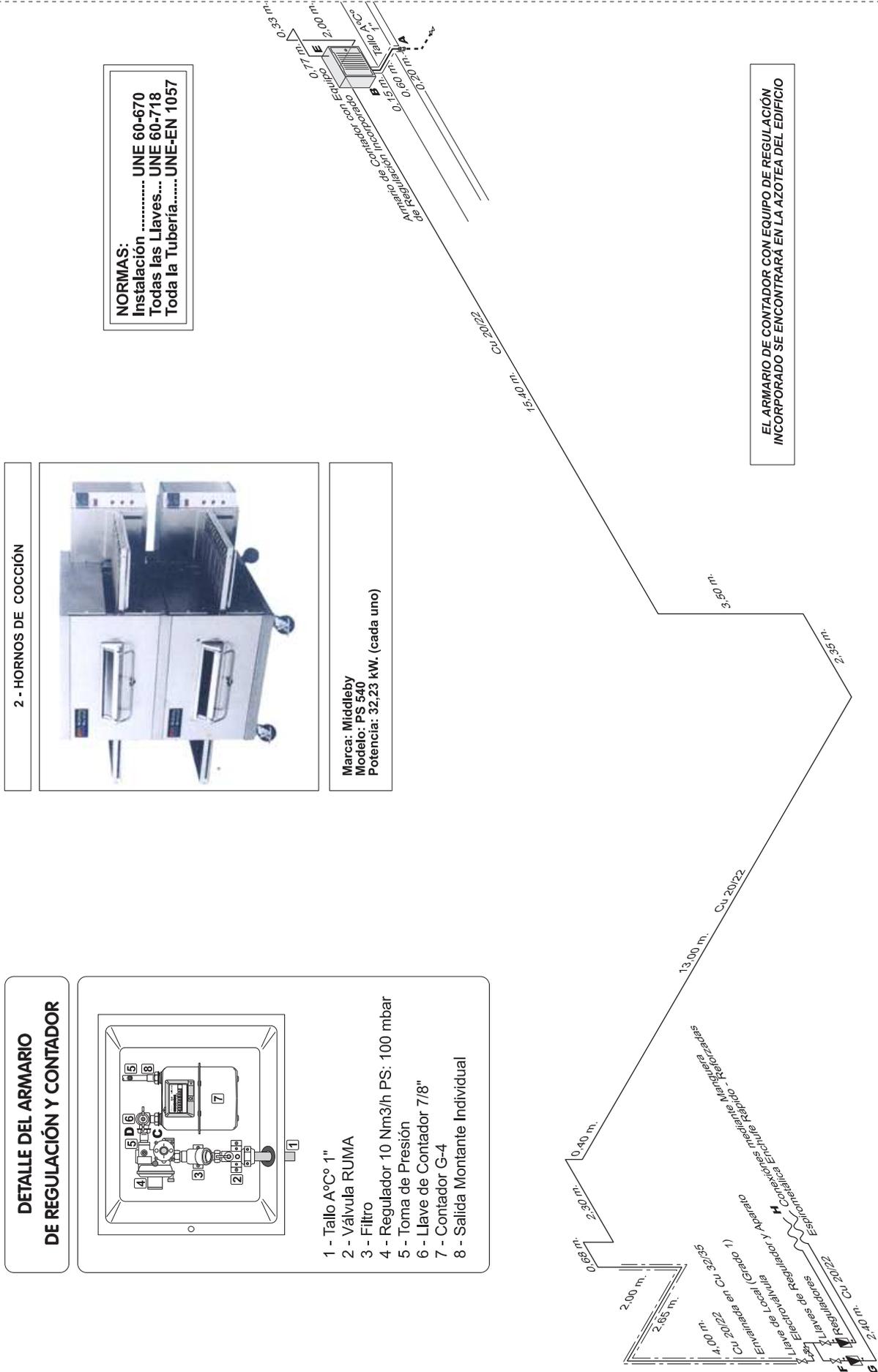


ESQUEMA INSTALACIÓN LOCAL COMERCIAL* Y/O COMÚN Y MONTANTES

Con cotas diámetros y referencias (Isométrico)



* Nota. Se indicará la solución adoptada para las entradas de aire y evacuación de productos de la combustión.
 * También se indicará el volumen del local para justificar el requisito de volumen mínimo necesario.

OBSERVACIONES Y COMENTARIOS A LA INSTALACIÓN

El motivo de la presente memoria técnica es suministrar gas natural al local comercial "Telepizza" situado en la segunda planta del centro comercial El Boulevard - Local 2-13C en Vitoria.

El armario de contador con equipo de regulación incorporado tendrá un caudal de 10Nm³/h y una presión de salida de 100 mbar.

La salida del contador se realizará en Cu 20/22 y discurrirá por la azotea del edificio hasta alcanzar la altura del local y descenderá envainada en Cu 32/35 hasta llegar al local de cocina donde colocaremos, y por este orden, una llave de corte general, una electroválvula de corte, dos Llaves de Reguladores y aparatos, dos Reguladores y dos Hornos de la marca Middleby Mod. PS 540 con una potencia de 32,23 Kw. cada uno de ellos.

La electroválvula se encontrará enclavada con la campana extractora y además irá conectada a una centralita controlada mediante dos sensores de gas, de tal forma que interrumpirá el suministro si en el local donde se ubican los hornos hubiese una fuga de gas.

El local de consumo con dos ventilaciones, una superior y otra inferior de 800 cm² cada una. Estas ventilaciones son muy superiores a la sección mínima requerida, disponiendo el local de un volumen superior.

La Instalación Interior se realizará como se indica en el apartado del esquema de isométrico.

OBSERVACIONES DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA

FECHAS Y FIRMAS

* La Propiedad,

Empresa Instaladora

05 de **Abril** de **2016**

Técnico autor,

de

de

* Indicar nombre, dos apellidos y DNI

V.º B.º de la Empresa Distribuidora no supone un pronunciamiento favorable sobre la idoneidad técnica de la instalación receptora