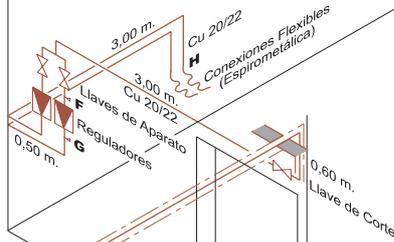


ESQUEMA INSTALACIÓN LOCAL COMERCIAL* Y/O COMÚN Y MONTANTES

Con cotas diámetros y referencias (Isométrico)

NORMAS:
 Instalación UNE 60-670
 Todas las Llaves... UNE 60-718
 Toda la Tubería..... UNE-EN 1057



2 - HORNOS DE COCCIÓN



Marca: Middleby
 Modelo: PS 540
 Potencia: 32,23 kW. (cada uno)

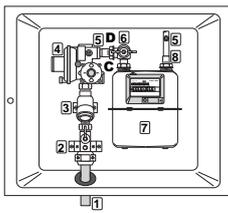
2 - Hornos de 32,23 kw = 64,46 kw. = 5,60 Nm³/h

Volumen necesario del local = 56,46 m³

Ventilación Superior = 400 cm²

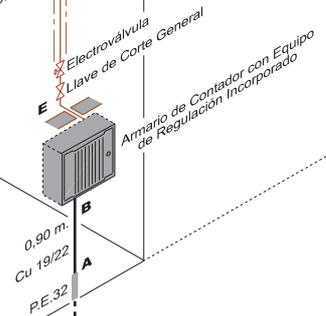
Ventilación Inferior = 400 cm²

DETALLE DEL ARMARIO DE REGULACIÓN Y CONTADOR



- 1 - P.E.32 / Cu 19/22
- 2 - Válvula RUMA
- 3 - Filtro
- 4 - Regulador 10 Nm³/h PS: 150 mbar
- 5 - Toma de Presión
- 6 - Llave de Contador 7/8"
- 7 - Contador G-6
- 8 - Salida Montante Individual

2,30 m.
 Cu 16/18



C/ SAN ROQUE

EL ARMARIO DE CONTADOR CON EQUIPO DE REGULACIÓN INCORPORADO SE ENCONTRARÁ EN LA FACHADA TRASERA

EL ACCESO AL MISMO SERÁ DIRECTO DESDE EL EXTERIOR

* 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 "Pizzería" situado en los bajos de la calle Hermanos González Blanco Nº15 bajo de Luanco.

El armario de contador con equipo de regulación incorporado tendrá un caudal de 10Nm³/h y una presión de salida de 150 mbar.

La salida del contador se realizará en Cu 20/22 y penetrará al interior del local donde colocaremos la llave de corte general y una electroválvula de corte. Esta 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.

La Instalación individual continuará por el interior del local (Cu 16/18 Envainada en Cu 26/28) hasta llegar al local de cocina donde se colocaran los hornos. Al llegar a este local colocaremos una llave de corte para el mismo, continuando Cu 20/22 hasta llegar a las llaves de aparatos, tras las que colocaremos los reguladores que reducirán la presión desde 150 mbar hasta la presión de consumo, es decir, 22 mbar.

El local de consumo con dos ventilaciones, una superior y otra inferior de 400 cm² cada una. Estas ventilaciones son muy superiores a la sección mínima requerida (322,3). El volumen del local necesario es de 56,46, 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

13 de Enero de 2016

* La Propiedad,

Empresa Instaladora

Técnico autor,

AMAIGAS Instalaciones
Instalador Mantenedor Térmico
Gas - Calefacción - Fontanería
Oscar Lumbreras Sánchez-NIF 20.185.314-P
Telf.: 94 402 26 23 - 605 706 613
Miguel Servet nº 12 - 48910 Sestao



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