

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ №1. ВЕНТОБОРУДОВАНИЕ ЗА ПОДВЕСНЫМ ПОТОЛКОМ

Вопрос: Возможно ли разместить вентиляционное оборудование ресторана в залах в запотолочном пространстве или открыто под потолком?

Краткий ответ: Это возможно, но только для вентиляционного оборудования с расходом воздуха до 5 000 м³/ч

Требования нормативов

Пункт	Требования
Размещение оборудования за подшивным потолком и открыто	<p>СП 60.13330.2020 «СНИП 41-01-2003 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»</p> <p>7.10.3 Оборудование с расходом воздуха <u>5 тыс. м³/ч и менее</u> допускается устанавливать с учетом требований 7.10.2 (см. ниже) открыто и в объеме за подшивными и подвесными потолками обслуживаемых помещений, а также за подшивными и подвесными потолками коридоров обслуживаемого этажа, при условии установки противопожарных нормально открытых клапанов в местах пересечения воздуховодами стены, разделяющей коридор и обслуживаемое помещение.</p> <p>7.10.2 Оборудование (кроме оборудования воздушных и воздушно-тепловых завес с рециркуляцией и без рециркуляции воздуха) не допускается размещать в обслуживаемых помещениях складов категорий А, Б, В1 – В3.</p> <p><i>Примечание: Ресторан не является складским помещением категории А, Б, В1-В3, поэтому разместить оборудование за потолком в помещении ресторана допустимо.</i></p>

Что означает 5 000 м³/ч?

- Зал ресторана или кафе с количеством столиков (при расходе воздуха 40 м³/ч на одного посетителя) на 125 человек;
- Очень укрупненно можно принять, что такой расход воздуха достаточен для торгового зала площадью 500-800 м². Расход зависит от количества покупателей и продавцов, которое определяют технологи.

СТУ

В нашем опыте был объект, где через СТУ допускалось увеличение расхода воздуха до 10 000 м³/ч, но применять это нужно очень осторожно из-за большого габарита установки и ее шума

Высота вентиляционных установок

5 000 м³/ч — около 600-650 мм;
10 000 м³/ч — около 700-900 мм.

