

The floor plan illustrates the layout of a restaurant's service area, including a kitchen, bar, and various service rooms. The ventilation system is a central feature, with red ducts for extraction and blue ducts for supply. Key components include:

- Kuchnia (Kitchen):** Features a large extraction hood (Świełotek dachowy) and multiple cooking stations with associated ductwork.
- Bar:** Includes a service counter and a dedicated ventilation system.
- Service Areas:** Various rooms for staff and customers, each with its own ventilation requirements.
- Technical Details:** The plan is heavily annotated with specifications for duct diameters (e.g., Ø 250, Ø 300), lengths, and equipment models (e.g., SRR SN4, SRR SN4).
- Legend:** A comprehensive key at the bottom defines the symbols used for different types of ducts, valves, and mechanical units.

- instalacja wentylacji mechanicznej okap
- instalacja wentylacji mechanicznej wyciąg
- instalacja wentylacji mechanicznej nawiew
- instalacja wentylacji mechanicznej ciepłota
- instalacja wentylacji mechanicznej wyrzutowa
- nawiewnik okienkowy o wydajności 30.0m3/h

100x400
200x3h

SWAY
SRR SH4
DN160
200m3/h

kraska nawiewna/wywiewna z przepustnicą

anemonista nawiewny ze skrz. rozprężną z przepustnicą

INWESTOR:	*****
BRANŻA:	SANITARNĄ
TYTUŁ RYSUNKU:	INSTALACJA WENTYLACJI MECHANICZNEJ
PROJEKTANT:	RZUT PARTERU
↓	
SPRAWDZAJĄCY:	mgr inż. Rafał Łazarek Nr ewid. ZAP/021/PWBS/15 Wyposażenie instalacji i urządzenia sanitarnych Inst. ZAP/002/15 mgr inż. Łukasz Słazarek Nr ewid. ZAP/023/PWBS/15 Wyposażenie instalacji i urządzeń sanitarnych Inst. ZAP/BS/004/16
DATA:	16.04.2025
	SKALA: 1:100
	NR RYS. 1