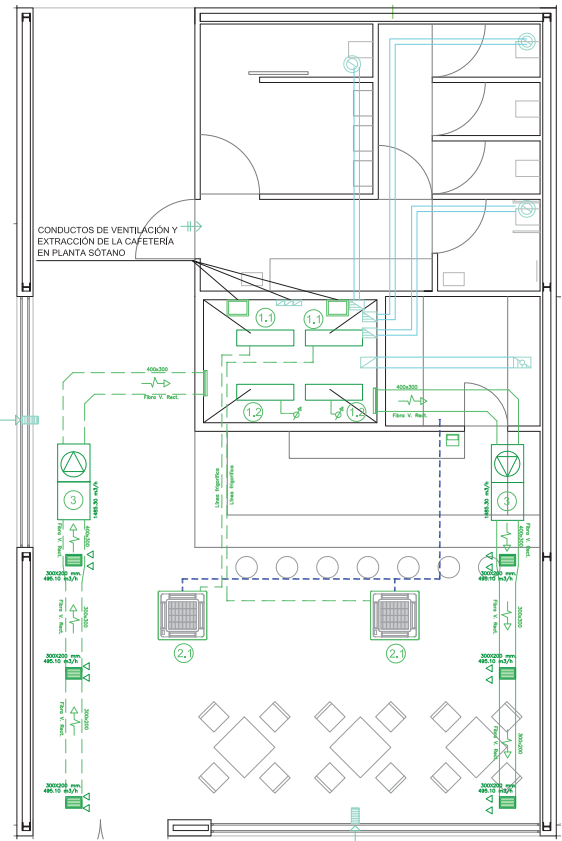
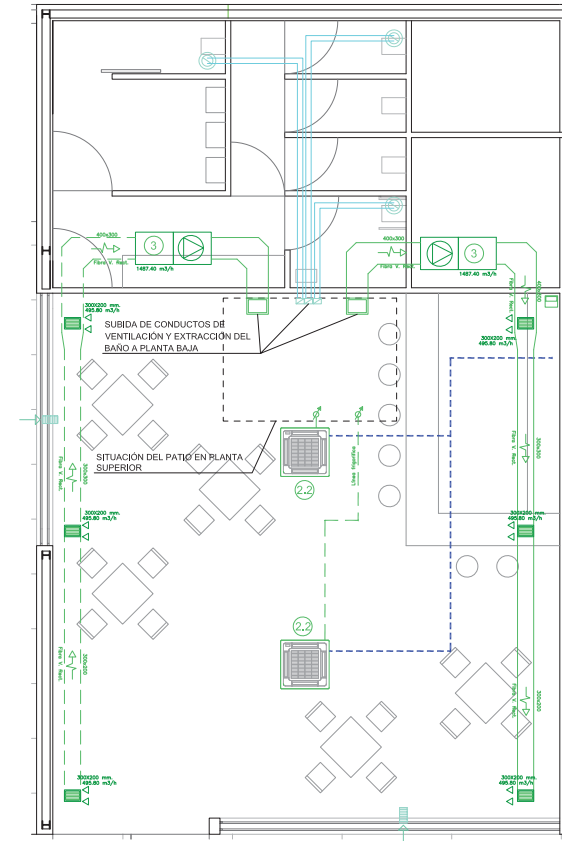


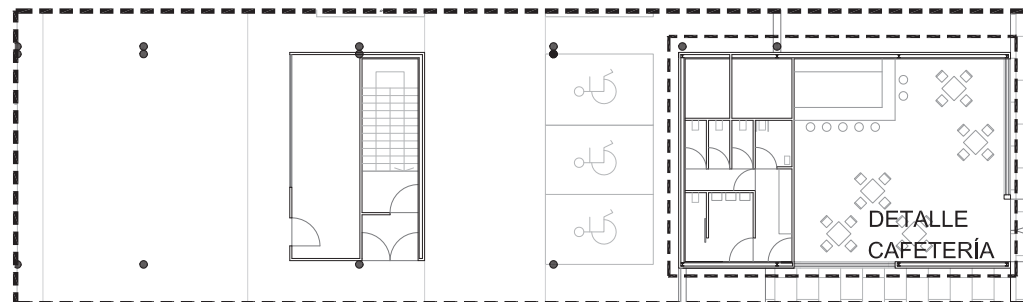
PLANTA RESTAURANTE 1, ESCALA 1:50



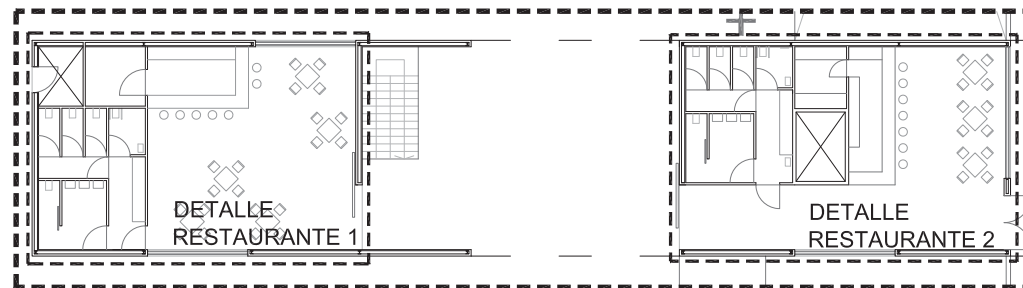
PLANTA RESTAURANTE 2, ESCALA 1:50



PLANTA CAFETERIA, ESCALA 1:50



PLANTA SÓTANO, ESCALA 1:200



PLANTA BAJA, ESCALA 1:200

CUMPLIMIENTO DE RITE Y HS3 LEYENDAS DE ELEMENTOS DE CLIMA Y VENTILACIÓN			
	REJILLA DE IMPULSIÓN		REJILLA DE EXTRACCIÓN
	CONDUCTO DE IMPULSIÓN		CONDUCTO DE EXTRACCIÓN
	CONDUCTO DE DESAIGUE DE A/A		REJILLA DE EXTRACCIÓN CONECTADA AL PASO TÉCNICO
	MONTANTES DE SUBIDA Y BAJADA		CUADRO DE BOMBO AIRE ACONDICIONADO
	CAJA DE VENTILACIÓN		LÍNEA FRASCOPIPERA
	ABERTURA DE EXTRACCIÓN		CONDUCTO VERTICAL DE EXTRACCIÓN
	ABERTURA DE PASO		CONDUCTO EXTRACCIÓN MECÁNICA DE VAPORES DE LA COCCIÓN
	ABERTURA DE PASO		REJILLA DE VENTILACIÓN ESTÁTICA
	ABERTURAS DOTADAS DE ABREACORRES O ABERTURAS FIJAS EN LA CARPINTERÍA		CONDUCTO DE EXTRACCIÓN DE BAÑOS Y COCINAS
	UNIDAD EXTERIOR		UNIDAD DE AIRE ACONDICIONADO TIPO CASQUETE
	UNIDAD INTERIOR (Pot. Frig. = 8,700 W por equipo)		REJILLA DE EXTRACCIÓN CONECTADA AL PASO TÉCNICO
	UNIDAD EXTERIOR		CUADRO DE BOMBO AIRE ACONDICIONADO
	UNIDAD INTERIOR (Pot. Frig. = 7000 W por equipo)		LÍNEA FRASCOPIPERA
	Caja ventilación de caudal mínimo a cumplir de 1500 m³/h		