

**Обязательная информация для выполнения проектных работ
по модульной установке локального пожаротушения кухонного оборудования
R-102® компании Ansul (США).**

**Necessary information for design works
for modular extinguishing system for kitchen equipment
R-102® Ansul company (USA)**

Архитектурные планы кухонь, оборудование в которых подлежит защите (пути эвакуации).	Architectural plans of kitchens, where is installed the hazard equipment (emergency routes).
План размещения защищаемого кухонного оборудования в помещении с указанием габаритных размеров плит, жарочных поверхностей и дополнительного оборудования, а также типа оборудования (газовое, электрическое, фритюрницы, кастрюли, саламандры, печи). Спецификации оборудования. Характеристики защищаемого оборудования (включая размер нагреваемых поверхностей).	The installations plans of kitchen-range with dimension details of ovens, cooking areas etc. and additional equipment. Type of equipment (electrical or gas, fry pot, salamander, ovens etc.). Specification and technical data of the protected equipments (include the dimensions of the hazard zones).
Разрез защищаемого помещения. Наличие подвесных, подшивных потолков (высота монтажа, материал).	The section of hazard room. Availability of suspended ceilings (high of installation, material).
Размеры вытяжных зонтов, фильтров и вытяжек которые монтируются над защищаемым оборудованием (тип, конструкция, высота установки, подсоединительные размеры к системе вентиляции). Чертежи системы вентиляции (размеры приточной, вытяжной вентиляции, пути прокладки воздуховодов и т.д.)	Exactly dimensions of ventilation hoods which is installed above hazard kitchen equipments (type, detail of constructions, high of installation, connections size for ventilation system) Drawings of ventilation system (dimensions of supply and return ducts, installation layer in the kitchen).
Предположительная рабочая температура в районе защищаемого оборудования.	Presupposed working temperature in the hazard kitchen.