schémas d'installation gaz gurtner.pdf - Adobe Acrobat Reader DC

Fichier Edition Affichage Fenêtre Aide

Accueil Outils schémas d'installati... ×

Se connecter

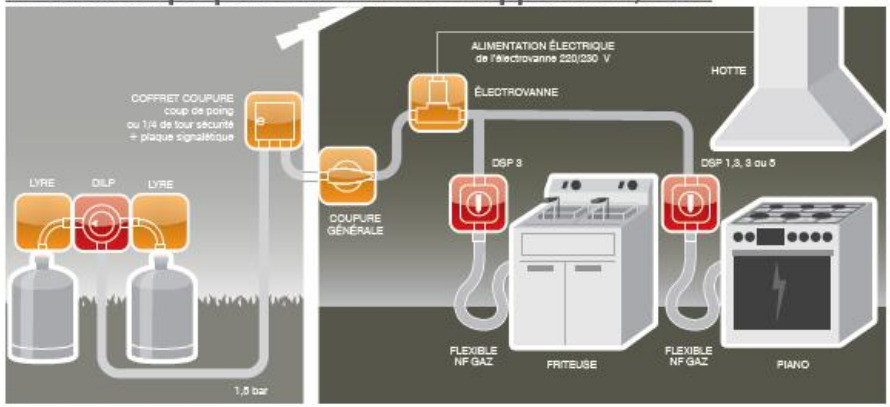
108 (8 sur 12)

Partager

PROPANE

Restaurants

Restaurant propane 2 bouteilles 2 appareils 1,5 bar



Une 1ère détente à 1,5 bar sur les bouteilles est obligatoire (détendeur inverseur). Un organe de coupure (quart de tour sécurité ou coup de poing) ainsi qu'une plaque signalétique sont obligatoires au point d'entrée de la cuisine (à l'extérieur sous coffret). A l'intérieur, une coupure générale sera obligatoire avant piquage à partir de 2 appareils. Une électrovanne à réarmement manuel sera asservie à la hotte. Elle permet de couper l'alimentation gaz lorsque la hotte n'est pas en fonctionnement.

Une seconde détente (DSP) est nécessaire à proximité de chaque appareil. Les détendeurs doivent être déterminés en fonction des puissances des appareils d'utilisation (puissance Kw/h ÷ 10 = débit Kg/h). Le raccordement entre les DSP et les appareils de cuisson est réalisé par un flexible.

Restaurant propane 2 bouteilles 2 appareils 37 mbar