



## Valgykla

Adresas:

Taikos g. 99, Vilnius,  
Darželis "Justinukas"

# TECHNOLOGINIS PROJEKTAS

Užsakovas: UAB „MASPRO“

Paruošė: UAB "BALTIC MASTER"

Technologė: Li





## Turiny

1	Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas .....	2
1.1	Įvadas .....	2
1.2	Maisto tvarkymo proceso aprašymas .....	2
1.2.1	Patalpų aprašymas .....	2
1.2.2	Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos .....	3
1.2.3	Gamybinė programa (asortimentas) .....	3
1.2.4	Gamybos proceso aprašymas .....	3
1.2.5	Žaliavų tiekėjai .....	4
1.2.6	Darbuotojų sudėtis, kiekis .....	4
1.2.7	Darbo režimas .....	4
1.2.8	Atliekų šalinimas .....	4
1.2.9	Graužikų ir vabzdžių naikinimas .....	4
1.2.10	Savikontrolės sistema .....	4
1.2.11	Atsakingas už ženklimą .....	5
2	Brėžiniai .....	5

# 1 Maisto technologijos dalies aiškinamasis raštas

## 1.1 Įvadas

Pateikiamas valgyklos virtuvės technologinis projektas, adresu Taikos g. 99, Vilnius Maitinimo bloko gamybinės, žaliavų sandėliavimo, darbuotojų buitinės patalpos bei gamybos ir aptarnavimo technologiniai srautai suprojektuoti pagal Lietuvos higienos normos HN 15:20021 „Maisto higiena“ reikalavimus ir „EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 852/2004 2004 m. balandžio 29 d. dėl maisto produktų higienos“ (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/?qid=1465475597062&uri=CELEX:32004R0852>).

## 1.2 Maisto tvarkymo proceso aprašymas

### 1.2.1 Patalpų aprašymas

Valgyklos salė, virtuvės gamybinės zonos, daržovių pirminio apdorojimo patalpa, salės ir gamybinių indų plovimo zona, sandėliavimo patalpa, gamybos vadovo kabinetas, personalo buitinės patalpos, sanitarinis mazgas (wc) įrengiami pastato pirmajame aukšte.

Projektuojamos šios patalpos:

Pat.	Zona	Plotas, m <sup>2</sup>
1A-09	Virtuvė:	42,91
	1. Pusgaminių ruošimo zona	
	2. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	3. Terminio apdorojimo zona	
	4. Karštų patiekalų ruošimo zona	
	5. Atleidimo zona	
	6. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	7. Daržovių ruošimo zona	
1A-10	Koridorius	3,86
1A-11	Šakninių daržovių valymo ir sandėliavimo patalpa	5,95
1A-12	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	10,70
1A-14	Persirengimo patalpa	8,79
1A-15	Kabinetas	6,58
1A-16	Kabinetas	8,60
1A-17	WC (neįgalųjų)	5,07
1A-18	WC	1,98
1A-19	WC	1,98

## 1.2.2 Maisto gamybos ir pagalbinėse patalpose naudojamos vidaus apdailos medžiagos

- **Lubos.**  
Virtuvės, salės ir gamybinių indų plovimo, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo, sausų produktų sandėliavimo, pagalbinėse ir buitinėse patalpose numatoma naudoti lengvai valomas ir dezinfekuojamas medžiagas.
- **Sienos.**  
Virtuvės gamybinėse patalpose, salės ir gamybinių indų plovimo patalpoje, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo patalpoje, sandėliavimo patalpose, sanitarinėse mazguose sienoms numatoma naudoti apdailos plyteles su lygiu paviršiumi ir užglaištytomis sandūromis. Plytelės turi būti lengvai valomos, dezinfekuojamos.  
Koridoriuose, tambūre, administracinėje patalpoje sienas numatoma dažyti trinčiais, puvimui, korozijai, dezinfekavimo ir valymo priemonėms atspariais, drėgmei nelaidžiais ir neabsorbuojančiais, nenuodingais dažais. Dažai turi atitikti STR ir Eurokodų reikalavimus.
- **Grindys.**  
Virtuvės gamybinėse patalpose, salės ir gamybinių indų plovimo patalpoje, šakninių daržovių sandėliavimo ir apdorojimo patalpoje, sandėliavimo patalpose, san. mazge, tambūre ir koridoriuose numatoma naudoti grindų plyteles, kurios turi būti ne slidžios, lengvai valomos ir dezinfekuojamos.  
Patalpose, kuriose yra nurodyti vandens nutekėjimo trapai, grindys įrengiamos su nuolydžiais, lengvam vandens nutekėjimui.
- **Durys ir langai.**  
Durys ir langai gali būti plastikiniai arba dažyti. Jų dengimo medžiagos turi būti atsparios trinčiais, drėgmei, puvimui, dezinfekavimo ir valymo priemonėms atspariais, drėgmei nelaidžiais ir neabsorbuojančiais, nenuodingais dažais. Dažai turi atitikti STR ir Eurokodų reikalavimus.

Visų vidaus apdailos medžiagų kokybės kontrolės sertifikatus turės užtikrinti įmonė atliekanti statybos ir remonto darbus.

## 1.2.3 Gamybinė programa (asortimentas)

Virtuvės produkcijos asortimentą sudaro klasikiniai vegetariniai ir ne vegetariniai užkandžiai, šalti, karšti patiekalai, karštieji bei gaivieji gėrimai.

Patiekalai bus gaminami iš žaliavų ir pusgaminių.

## 1.2.4 Gamybos proceso aprašymas

Patiekalus numatoma tiekti į grupes sandariai uždengtus, atitinkamai reikalaujamoje temperatūroje.

Gamybos procesai bus vykdomi pagal kiekvieno gaminamo gaminio technologinį aprašymą (technologinė kortelė), kuri sudaro įmonės gamybos proceso vadovas.

Žuvies ir mėsos apdorojimas numatytas pagal sudarytą valandinę grafiką, kiekvieną kartą dezinfekuojant darbo zoną.

Tiekiamos žaliavos pristatomos per tarnybinį įėjimą iki sandėliavimo (laikymo) skirtų vietų.

Užšaldytiems produktams laikyti numatyti žemos temperatūros šaldikliai. Produktų laikymui, kuriems reikalinga atitinkama laikymo temperatūra numatyti vidutinės temperatūros šaldytuvai.

Atskirai numatyta salės ir gamybinių indų plovimo zona, kurioje yra pirminio nuplovimo vonios, indų plovimo mašina ir stelažas švariems indams.

Įeinant į virtuvę numatytas rankų plovimas ir dezinfekavimas plautuvėse poz. Nr. 22 ir 1.

Darbo stalai su plautuvėmis ir įrenginiai, kuriems reikia, prie kanalizacijos jungiami per sifonus. Karštas ir šaltas vanduo bus tiekiamas vandentiekio tinklais.

Nuo šiluminių technologinių įrenginių nutraukti karštą orą bei garus ir riebalus projektuojami vietiniai ištraukiamos ventiliacijos gaubtai su riebaliniais filtrais.

Gamybinėse patalpose numatytas natūralus ir dirbtinis apšvietimas.

### **1.2.5 Žaliavų tiekėjai**

Žaliavos bus tiekiamos tik iš patikimų tiekėjų su kuriais iš anksto sudaryta sutartis. Tiekiamos pagal užsakymą žaliavos turės lydimuosius dokumentus.

### **1.2.6 Darbuotojų sudėtis, kiekis**

Virtuvėje turėtu dirbti ~4 darbuotojai pamainoje.

Personalui numatyta buitinė patalpa. Kiekvienam darbuotojui skirta spintelė asmeninėms daiktams.

### **1.2.7 Darbo režimas**

Planuojama, kad valgyklos personalas dirbs po 8 darbo valandas per dieną

### **1.2.8 Atliekų šalinimas**

Virtuvės darbo eigoje susidarę maisto likučiai kaupiami uždaruose jiems skirtuose konteneriuose, specialiose talpose, o ŠGP laikomi tam skirtame ŠGP šaldiklyje. Maisto atliekos ir ŠGP išvežami specializuotos įmonės, turinčios maisto likučių utilizavimo leidimą, su kuria iš anksto sudaryta sutartis.

### **1.2.9 Graužikų ir vabzdžių naikinimas**

Kenkėjų kontrolė, dezinfekcija, deratizacija, parazitų naikinimas, numatoma vykdyti pagal sudaryta sutartį su specializuotą įmonę turinčia leidimą vykdyti profilaktinę dezinfekciją.

Langai ir durys gamybos metu turi būti uždaryti, išskyrus tuos atvejus, kai juose įrengti vabzdžių, graužikų ir nešvarumus nepraleidžiantys tinkleliai. Tinkleliai numatomi iš korozijai atsparios ir lengvai valomos medžiagos ir lengvai išimamos.

### **1.2.10 Savikontrolės sistema**

Visi įmonės darbuotojai įpareigoti užtikrinti maisto tvarkymą ir jo saugą taikant maitinimo geros higienos praktikos taisyklių laikymąsi.

Įmonėje darbo metu bus laikomasi šių higienos reikalavimų:

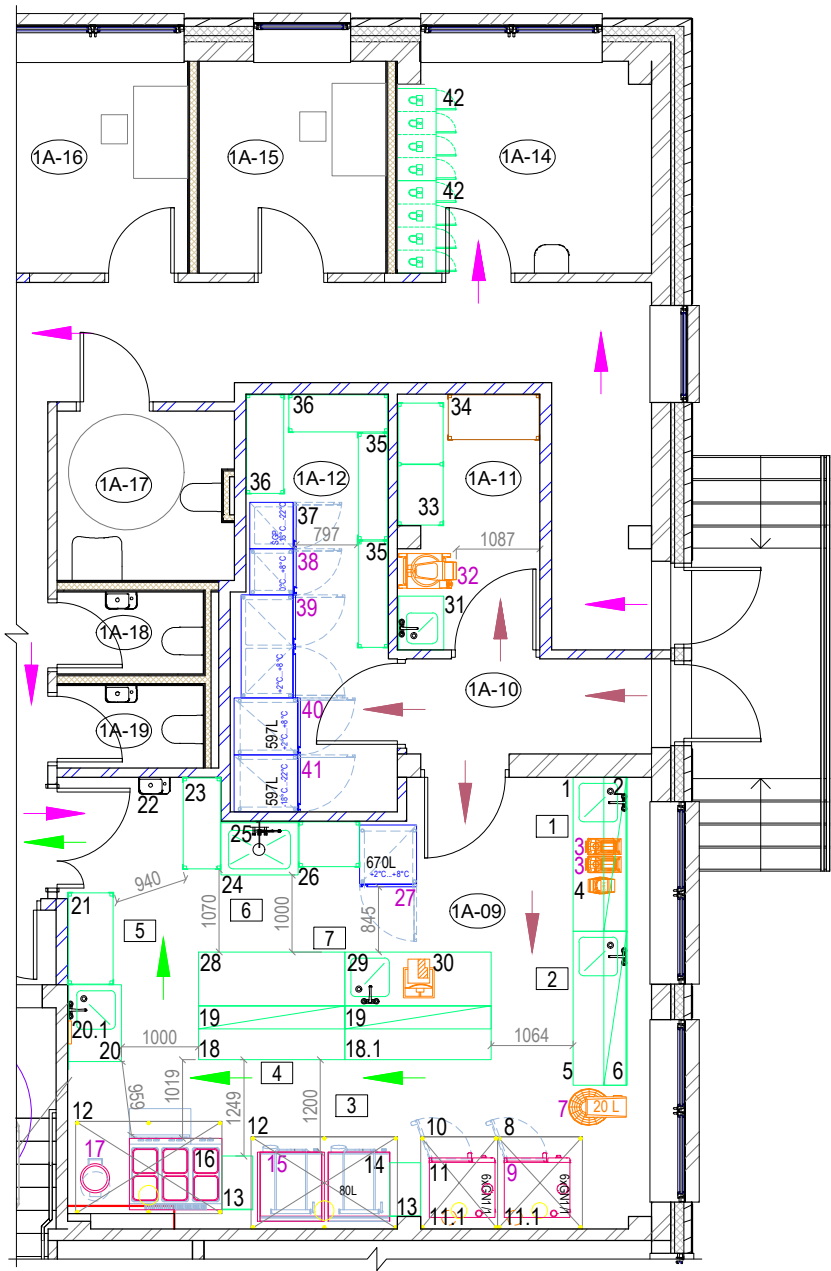
- sustabdomas darbas, įvykus vandentiekio tinklų avarijai, nutrūkus karšto, šalto vandens, elektros energijos tiekimui, sugedus visiems šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant pagrindinį patalpų valymą, remontą;
- patalpos bus valomos kasdien drėgnu būdu;
- patalpose bus palaikoma švara ir tvarka;
- plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekavimo tirpalai ruošiami ir naudojami pagal instrukcijas;

- įmonė bus aprūpinta visa reikalinga technologine įranga, gamybos inventoriu, šaldymo įrenginiais, riebalų pašalinimo, dezinfekavimo medžiagomis, valymo priemonėmis, o darbuotojai – darbo drabužiais;
- grindys bus ne slidžios, lengvai valomos, atsparios, nepralaidžios vandeniui, sienos lengvai plaunamos, durys – atsparios puvimui ir korozijai, lengvai dezinfekuojamos
- darbuotojai, tiesiogiai kontaktuojantis su maistinėmis medžiagomis, bus išklaušę higienos žinių kursą, gaus higienos žinių atestavimo pažymėjimą;
- valymo, dezinfekavimo priemonės ir inventoriai laikomi tam skirtoje spintelėje.

#### **1.2.11 Atsakingas už ženklimą**

Už žaliavos ženklimą bus atsakingas įmonės gamybos proceso vadovas.

## **2 Brėžiniai**



- GAMYBINIAI SRAUTAI**
- Žaliavos judėjimas
  - Patiekalų judėjimas
  - Personalo judėjimas

PATALPŲ, ZONŲ EKSPLIKACIJA		
Pat.	Zona	Plotas, m <sup>2</sup>
1A-09	Virtuvė:	42,91
	1. Pusgaminių ruošimo zona	
	2. Miltinių gaminių ruošimo zona	
	3. Terminio apdorojimo zona	
	4. Karštų patiekalų ruošimo zona	
	5. Atleidimo zona	
	6. Virtuvės inventoriaus plovimo zona	
	7. Daržovių ruošimo zona	
1A-10	Koridorius	3,86
1A-11	Šakninių daržovių valymo ir sandėliavimo patalpa	5,95
1A-12	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	10,70
1A-14	Persirengimo patalpa	8,79
1A-15	Kabinetas	6,58
1A-16	Kabinetas	8,60
1A-17	WC (neįgaliajų)	4,86
1A-18	WC	1,98
1A-19	WC	1,98

**PASTABOS**

1. Pusgaminių apdorojimas numatomas pagal sudarytą valandinį grafiką, dezinfekuojant darbo zoną kiekviena karta.
2. Įeinant į virtuvę, rankos plaunamos ir dezinfekuojamos 22 ir 1 poz. plautuvėse.
3. Pakabinamos lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
4. Gamybinių ir pagalbinių patalpų technologinis išdėstymas atliktas priimant plano sienų storį su apdaila.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		<b>BALTIC MASTER</b> <small>parduotuvinių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos</small>	
Projekto vadovas		OBJKTAS:	Valgykla Taikos g. 99, Vilnius, darželis "Justinukas"
Technologė		Laida	0
M 1 : 100	2025.02.12 2025.01.31.	Technologinis projektas įrangos išdėstymas	Lapas Lapu 1 1

ĮRANGOS ŽINIARAŠTIS					
Zona	Poz.	Įrangos pavadinimas	WxDxH, mm	Kiekis, vnt.	Pastaba
1A-09-1	1	Stalas su k. plautuve, plonu bortu, lentyna	2000x700x900	1	
	2	Pastatoma lentyna	2000x300	1	
	3	Mėsmašė	-	2	yra
	4	Svarstyklės	-	1	
1A-09-2	5	Stalas su k. plautuve, plonu bortu, lentyna	2000x700x900	1	
	6	Pastatoma lentyna	2000x300	1	
	7	Tešlos maišyklė, 20l	450x750x820	1	yra
	8	Ventiliacijos gaubtas prisienis be apšvietimo 1xØ200 mm	1100x1200x500	1	tikslinti, ar lieka esamas?
	9	Konvekinė krosnis 6xGN 1/1	850x880x1500	1	yra
	10	Ventiliacijos gaubtas prisienis be apšvietimo 1xØ200 mm	1000x1200x500	1	
	11	Konvekinė krosnis 6xGN 1/1 ant stovo	850x842x754	1	
	11.1	Vandens minkštintojas	-	2	
1A-09-3	12	Ventiliacijos gaubtas prisienis su apšvietimu 1xØ250 mm	1900x1200x500	2	
	13	Stalas su bortu, lentyna	400x700x900	2	
	14	Varstoma keptuvė (80 l)	800x900x900	1	
	15	Varstoma keptuvė	870x890x870	1	yra
	16	El. viryklė, 6-ių lankainių (su orkaite)	1200x930x900	1	
	17	Vandens šildytuvas	350x630x600	1	yra
	1A-09-4	18	Stalas su lentyna	1900x700x900	1
18.1		Stalas su sutrumpinta lentyna (ilgis 1500 mm iš šono, el. stovui įrengti) be borto	1900x700x900	1	
19		Pastatoma lentyna	1900x300x700	2	
20		Stalas su d. plautuve, bortu, lentyna	1000x700x900	1	
20.1		Magnetinė juostelė peiliams	L=300	1	
1A-09-5	21	Stelažas 5-ių lentynų (tikslinti matmenys dėl durų matmenų)	1200x600x1900	1	2025.02.10
	22	Plautuvė	-	1	2025.02.10
1A-09-6	23	Stelažas 5-ių lentynų	1200x500x1900	1	
	24	Stalas su gilia vonia (800x500) su bortu, atliekų krepšiu, be lentynos	1000x700x900	1	
	25	Pospaudiminis dušas	-	1	
	26	Stelažas 4-ių lentynų	800x600x1800	1	
1A-09-7	27	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	740x805x2000	1	yra
	28	Stalas su lentyna	1900x700x900	1	
	29	Stalas su d. plautuve, lentyna	1900x700x900	1	
	30	Daržovių pjaustyklė	-	1	
1A-11	31	Stalas su k. plautuve, bortu, lentyna	700x600x900	1	
	32	Bulvių valymo mašina	-	1	yra
	33	Stelažas 4-ių lentynų	1600x600x1800	1	
	34	Medinis stelažas su dėže	1200x600x1800	1	
1A-12	35	Stelažas 5-ių lentynų	1400x400x1900	2	
	36	Stelažas 5-ių lentynų	1300x500x1900	2	
	37	Šaldiklis ŠGP (-18°C...-22°C)	600x600x850	1	
	38	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	600x600x1760	1	yra
	39	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	1330x800x2000	1	yra
	40	Šaldytuvas (+2°C...+8°C)	740x830x2010	1	yra
	41	Šaldytuvas (-18°C...-22°C)	740x830x2010	1	yra
	42	Drabužių saugojimo spintelė	1200x500x1800	2	

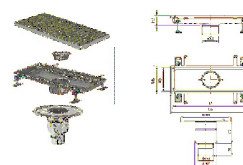
Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		<b>BALTIC MASTER</b> parduotuvinių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJKTAS: Valgykla Taikos g. 99, Vilnius, darželis "Justinukas"	Laida
Technologė			0
M 1 : 100		Technologinis projektas Įrangos žiniaraštis	Lapas Lapu 2 1
2025.02.10 2025.01.31.			

### SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

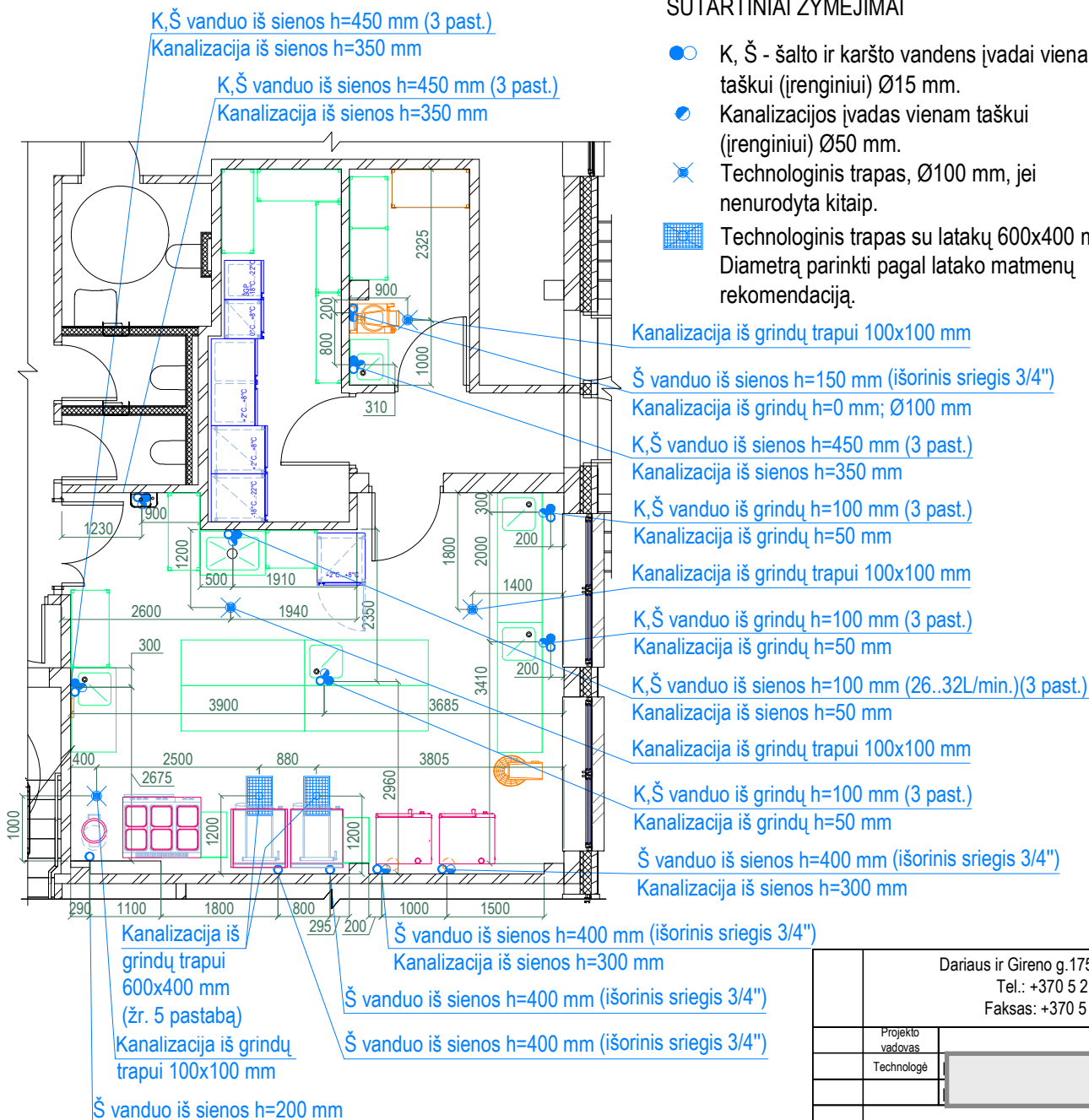
- K, Š - šalto ir karšto vandens įvadai vienam taškui (įrenginiui) Ø15 mm.
- Kanalizacijos įvadas vienam taškui (įrenginiui) Ø50 mm.
- ✳ Technologinis trapas, Ø100 mm, jei nenurodyta kitaip.
- Technologinis trapas su latakų 600x400 mm. Diametrą parinkti pagal latakų matmenų rekomendaciją.

### PASTABOS

1. Karšto ir šalto vandens kolektorius (jeigu yra) negali būti prie karštos įrangos.
2. Plautuvių ir praustuvų santechniką, technologinius trapus tiekia santechnikos montavimo darbus atliekanti įmonė.
3. Visos plautuvės ir trapai gamybinėse patalpose ir zonose turi būti pajungtos į bendrą riebalų gaudyklę. Riebalų gaudyklės vietą ir modelį parenka ir tiekia tokius darbus atliekanti įmonė. Neturint galimybės įrengti bendrą riebalų gaudyklę, turi būti sumontuotos autonominės po kiekvieną plautuvę. Riebalų gaudyklių įrengimo vietas derinti su šį brėžinį sudariusiu technologu.
4. Karšto ir šalto vandens įvadai montuojami su atskirais ventiliais.
5. Kanalizacijos trapas su latakų 600x400 mm:



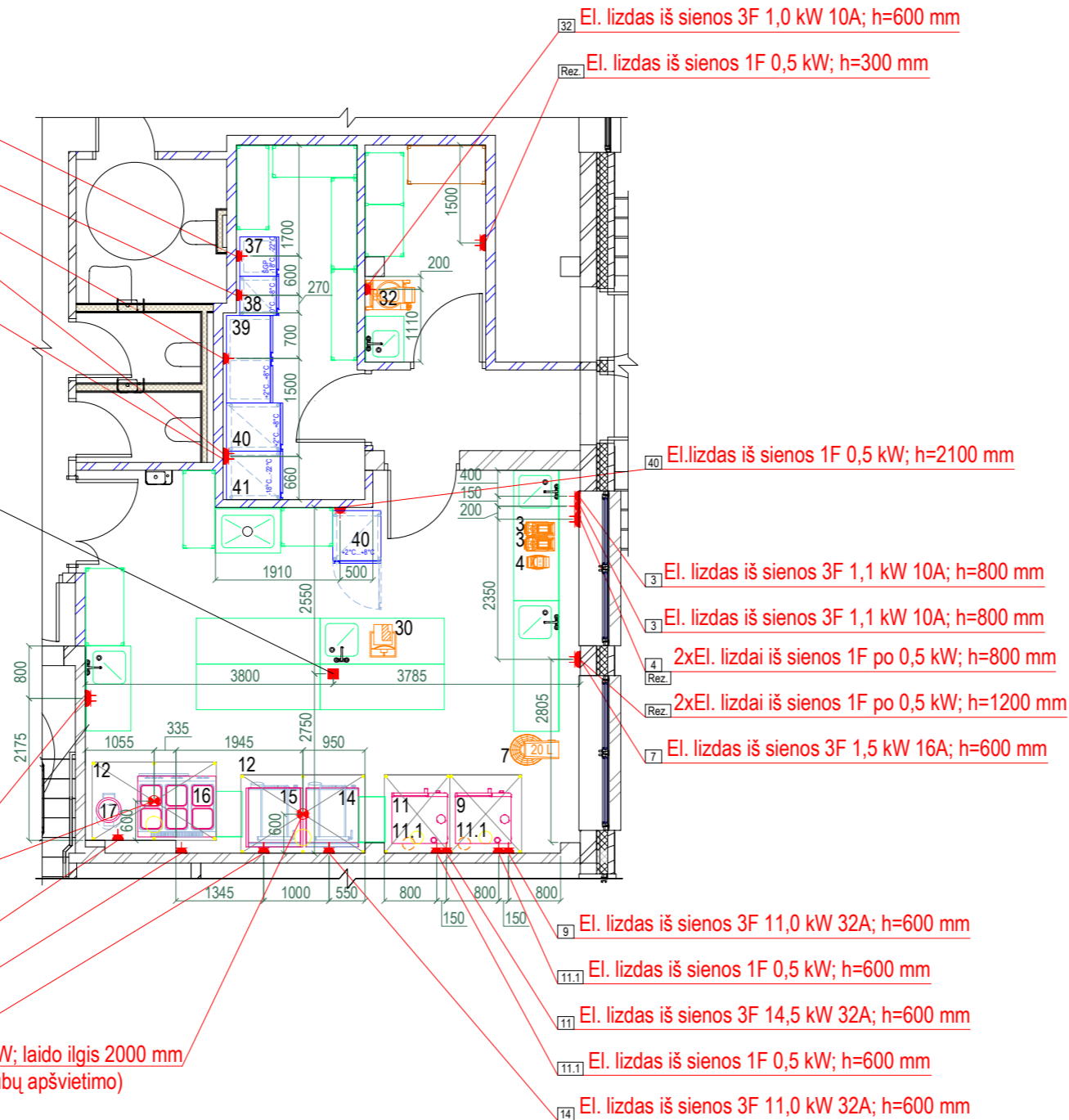
6. Maišytuvui ventilis su išoriniu sriegiu 1/2".
7. Vandens kietumas turi būti 0,75-1,5 mmol/l.
8. Nuotekų atšakos iki magistralinių vamzdynų turi būti atsparios aukštai temperatūrai iki +90°C (atstumus tikslinti pas nuotekų sistemų projektuotojus)
9. Vandens sunaudojimo kiekis apskaičiuojamas ruošiant objekto techninį projektą besiremiant Lietuvos respublikos statybos ir urbanistikos ministerijos ir Lietuvos respublikos aplinkos apsaugos departamento įsakymu "Vandens vartojimo normos RSN 26-90 1991 m. birželio 24 d. Nr. 79/76".
10. Sanitarinių mazgų (wc) patalpose įvada nenurodyti.
11. Visi privedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
12. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.



Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		<b>BALTIC MASTER</b> parduotuvii, restoranu įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJKTAS: Valgykla Taikos g. 99, Vilnius, darželis "Justinukas"	Laida
Technologė			0
M 1 : 100	2025.02.10 2025.01.31.	Technologinis projektas Vandens ir kanalizacijos įvada	Lapas Lapu 3 1

- 37) El.lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=1200 mm
- 38) El.lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=2100 mm
- 39) El.lizdas iš sienos 1F 1,0 kW; h=2100 mm
- 40) El.lizdas iš sienos 1F 0,5 kW; h=2100 mm
- 41) El.lizdas iš sienos 1F 1,0 kW; h=2100 mm

Elektros įvadų stovas (žr. pastabą Nr.5)			
Poz.	Fazė, F	Galia, kW	Lizdų kiekis, vnt.
30	1	1,0	1
Rez	1	0,5	4



### SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ▲ elektros lizdas su įžeminimu, hermetinis;
- elektros įvadas su įžeminimu;
- elektros įvadų stovas;
- pozicija;
- Rez rezervas.

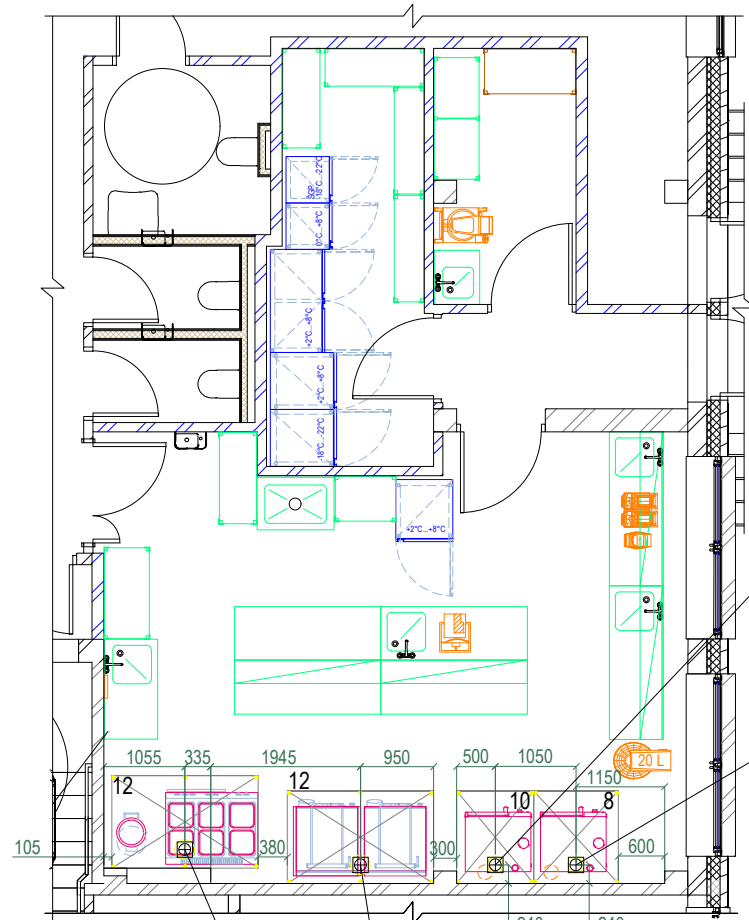
### PASTABOS

1. Visi elektros priedimai turi būti su įžeminimu.
2. Visi elektros lizdai turi būti hermetiniai, su dangteliu.
3. Įrenginiams atvesti 3F el. laidai turi būti variniai.
4. Įrengimams 1F, kuriems reikia daugiau nei 3 kW, būtina įrengti atskira el. priedimą su atskiru automatu skydelyje.
5. Elektros įvadai lizdams į stovą iš grindų. Laidų ilgiai po 2000 mm. Visi elektros priedimai turi būti su įžeminimais.



6. El. įvadus apskaitos sistemai derinti su jų tiekėjais.
7. El. lizdus, stabilius stovus, specialius lovėlius el. lizdams tiekia ir montuoja elektros instaliacinius darbus atliekanti įmonė.
8. Nenumatyti įvadai interneto, muzikos įrangai, apšvietimui ir kt.
9. Personalo buitinėse patalpose reikia numatyti elektros lizdus.
10. Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiamai įrangai.
11. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Darius ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		<b>BALTIC MASTER</b> parduotuvių, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJEKTAS: Valgykla Taikos g. 99, Vilnius, darželis "Justinukas"	Laida 0
Technologė		Technologinis projektas Elektros įvadai	Lapas 4
M 1 : 100	2025.02.10 2025.01.31.		Lapu 1



10 Vent. ištraukimo anga d=200 mm;  
gaubtui 1100x1200x500 mm; ištr. 1000 m³/val.  
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.  
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro  
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

8 Vent. ištraukimo anga d=200 mm;  
gaubtui 1100x1200x500 mm; ištr. 1000 m³/val.  
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 4 g/val.  
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro  
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

12 Vent. ištraukimo anga d=250 mm;  
gaubtui 1900x1200x500 mm; ištr. 1500 m³/val.  
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 6 g/val.  
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro  
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

12 Vent. ištraukimo anga d=250 mm;  
gaubtui 1900x1200x500 mm; ištr. 1500 m³/val.  
Reikiamas gaminamo ozono kiekis 6 g/val.  
(Patenka riebaliniai garai. Rekomenduojama oro  
ištraukimo sistemą įrengti su ozonavimo sistema.)

### SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

- ☒ vent. ištraukimo anga;
- pozicija.

### PASTABOS

1. Ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti ne žemiau h=1900 mm aukštyje nuo grindų.
2. Amstrong lubos įrengiamos ne žemiau nei 2500 mm aukštyje.
3. **Ventiliacijos gaubtai turi būti su riebaliniais filtrais terminio apdorojimo zonose.**
4. Ventiliacijos gaubtus kabina ir pajungia prie oro ištraukimo sistemos vent. sistemą montuojanti įmonė.
5. Rekomenduojama įrengti oro ištraukimo sistemą su ozonavimo sistema, kurią projektuoja ir montuoja ozonavimo sistemą įrengianti įmonė.
6. Reikiamas ozono kiekis nurodytas rekomendacinio pobūdžio, kiekius apskaičiuoja ozonavimo sistemas įrengianti įmonė.
7. Visi priedimai duoti tik UAB "BALTIC MASTER" tiekiami įrangai.
8. Visus iškilusius neaiškumus ar netikslumus tikslinti su brėžinį sudariusiu technologu.

Dariaus ir Gireno g.175, Vilnius, Lietuva Tel.: +370 5 2 306 520 Faksas: +370 5 2 306 533		<b>BALTIC MASTER</b> parduotuvii, restoranų įranga; oro kondicionavimo, šaldymo sistemos	
Projekto vadovas		OBJKTAS: Valgykla Taikos g. 99, Vilnius, darželis "Justinukas"	Laida
Technologė			0
M 1 : 100	2025.02.10 2025.01.31.	Technologinis projektas Ventiliacijos gaubtai	Lapas Lapu 5 1