

MUTFAK VE ÇAMAŞIRHANE TESİSATLARINDA ALT YAPI BAKIMINDAN DİKKAT EDİLECEK ÖZELLİKLER:

Su

- Eviyeler için sıcak/soğuk su hatları ½ " , gider Ø50
- Genel olarak tüm mahallerde su basıncı 4-6 bar
- Sıcak su hatlarında su sıcaklığı 65-70 °C
- Mekanik tesisat, kesme vanası ile bitirilmelidir. Vanadan önce mutlaka pislik tutucu konmalıdır.
- Vana ile cihaz bağlantısı iç çapı en az ½ "olan, dışı paslanmaz örgülü dokuma spiral hortum ile yapılmalıdır.
- Duvardaki eviye bağlantıları için sıcak/soğuk su bitmiş zeminden 55 cm, gider bitmiş zeminden 35 cm yukarıda yer almalıdır.
- Gider bağlantısı için contalı, sıcak suya dayanıklı polipropilen esaslı malzeme veya pik seçilmelidir.
- Cihazların gider çıkışları kelepçe ile sızdırmaz bir şekilde sağlanmalıdır.
- Yer ızgaraları ıslak zemin riski olan her yerde ve su kullanılan veya devirme tertibatı olan her cihaz önüne ortalama 80x20x15 cm ölçülerinde yerleştirilmelidir. Üst ızgara üzerinden en az 250 kg yük geçecek ağırlığa dayanıklı, dönmez ve deforme olmaz bir malzemeden yapılmalıdır. Yer ızgarası iç kısmı temizlik sırasında iyice temizlenmesi için herhangi çapak vb engellerden temizlenmiş olmalıdır.
- Pişirme ve ısıtmalı cihazlar için kullanılacak su mutlaka yumuşatıcıdan geçirilmelidir. Bu cihazları besleyecek ayrı bir su hattı çekilmesi önerilir. Su yumuşaklığı 4-6 °D olmalıdır.

Elektrik

- Elektrik tesisatı her cihaz için ayrı hat ve ayrı sigortaya sahip ve renk kodu uygulanmış, 220 V cihazlar için faz, nötr ve toprak olarak 3 damarlı, 380 V cihazlar için 3faz, nötr ve toprak olarak 5 damarlı kablo ile yapılmalıdır. Cihaz bağlantıları için aynı özellikte elastik kablolar temin edilmelidir. Cihaz girişi ve tesisat ucu kısmında buvat veya şalter kısmı sızdırmazlık temin edecek şekilde rekorlu ve çelik spiral koruyucu ile bağlanmalıdır.
- Kablolarda uluslararası ve Türk standartlarına uygun renk kodlamasına dikkat edilmelidir.
- Her cihaz için koruyucu sigorta devresi ve kesme anahtarı gereklidir.

Gaz

- Doğal gaz için 35 mbar, LPG için 50 mbar sabit basınç verecek sistem projelendirmesi gereklidir.
- Basınç yanında debinin de uygun olması için mutfak içi dağıtım hatlarının kullanılacak cihaz gaz tüketim miktarlarına bağlı olmasına rağmen en az 1 ½ " boru ile dolaşması, cihazlara gidecek hatların en az ¾ " olması, cihaz öncesi kesme vanası yerleştirilmesi gereklidir.
- Boru ile cihaz arası bağlantı gaz akışına uygun elastik, iç çapı en az ½ " , dış kısmı paslanmaz örgülü dokuma spiral hortum ile yapılacaktır. Rekor bağlantılarında mutlaka sızdırmazlık sıvı conta malzemesi kullanılması tavsiye edilmektedir.
- Olası gaz kaçağını tespit etmek amacıyla mutfakta gazlı cihazları yoğun kullanıldığı alanların yakınına sesli ikaz detektörleri konması faydalıdır.

- Gaz tesisatı tamamen açıktan gidecektir. Orta davlumbaz olması durumunda davlumbazın bir kenarından yukarıdan aşağıya indirilecek, cihazların arkasında kolektör yapacak şekilde cihazlara ait dağıtım uçları yapılacaktır.

Hava

- Çamaşırhane cihazları için gerekli olan hava, bir kompresör ile oluşturulacaktır. Kompresörün kuru hava vermesi yanında, cihaz çıkışında nem alıcı filtreler önemlidir.
- Cihaz çıkışlarında pislik tutucu ve kesme vanaları yerleştirilmelidir.
- Hava hatları tavandan gelmeli ve deveboynu yaparak besleme hattından cihaza girecek şekilde projelendirilmelidir.

Yağ tutucu

- Mutfak gider sisteminin önemli bir parçasıdır. Özellikle ana pişirme grubunu toplayan ızgaraların en kısa birleşme noktasında atık debisi hesaba alınarak belirlenecek kapasiteye uygun bir cihaz seçilmeli ve kolay ulaşılacak ve devamlı bakım yapılabilecek bir mahal içine yerleştirilmelidir.
- Yağın ana kanalizasyona gitmesini önlemek amacıyla yağ çözücü kimyasal maddeler veya gaz ile parçalama yöntemlerinin de uygulamasına imkân tanıyacak bir yapı oluşturulması tavsiye edilmektedir.

Nişasta tutucu

- Atık sisteminde önemli tıkanmalara yol açan nişasta özellikle patates soyma makinesi çıkış hattının nişasta tutucu cihaza bağlanması ile sistem dışında tutulabilir. Cihazın yağ tutucusuna benzer özellikleri vardır.

Havalandırma

- Davlumbaz havalandırma sistemi pişirmede kullanılan cihazların çevreye yayacakları ısı miktarları hesaba alınarak ve mutfak alanında negatif basınç yaratılarak içteki kokunun doğrudan dışarı atılması temin edilmelidir.
- Davlumbazların yapısal özellikleri yanında kullanılan filtrelerin temizlenme, kolay sökülme ve takılma özelliklerinin olması gereklidir.
- Filtre ölçüsü olarak endüstriyel yıkama makinelerinde yıkanabilecek boyda imal ettirilmeleri de önemlidir.
- Tercih edilen filtre sistemi, alev-savar tabir edilen yarım ay formunda çubuk metal şeritlerin karşılıklı birbirine bakacak şekilde imal edilmesidir. Filtre araları ayarlanabilen tarz olmalıdır. Bu özellik yağ parçacıklarının emme hızına uygun olarak kanatçıklara çarparak burada tutulması için önemlidir.
- Hava hızı 3-4 m/sn olacak şekilde projelendirilmelidir.

Yangın söndürme tertibatı

- Cihazların özelliklerine ve yerleşim yerlerine göre projelendirilmeli ve monte edilmelidir.