

GROENE POORTE SLAGERIJSCHOOL



Datum	Start: 09/2013 - voorlopige oplevering 06/2015
Architect	Vandewynckel Luc bvba - Poperinge
Budget	Aandeel technieken: 942.000 €
Code	12.003 en 12.004
Klant	Instituut voor voeding vzw - Brugge
Sectoren	Onderwijs
Beschrijving	Bouwen van een slagerijschool

Het project bestaat uit een theoriegedeelte, een praktijkgedeelte en een gezamenlijke technische ruimte.

Het theoriegedeelte bestaat uit kleedkamers, burelen, sanitaire ruimtes en klassen. Het theoriegedeelte (1250m²) bevindt zich op het gelijkvloers en de eerste verdieping.

Het praktijkgedeelte (1200 m²) bestaat uit de werkruimtes, voorraadruimtes gekoeld en niet gekoeld.

Concept HVAC: ventilatie, verwarming en koeling - theoriegedeelte

De verwarming van het theoriegedeelte gebeurt via radiatoren. Voor de regeling werden de radiatoren voorzien van thermostatische kranen.

Bezet / onbezet regime werd bepaald door een klok.

In het theoriegedeelte werd geen koeling voorzien.

Voor de hygiënische ventilatie werd een warmterecuperatiegroep type D geplaatst. De luchtgroep werd voorzien van een voorfilter.

Concept HVAC: ventilatie, verwarming en koeling - praktijkgedeelte

De werkruimtes worden op temperatuur gebracht via het ventilatiesysteem (ruimtetemperatuur werkruimtes : 14°C).

Voor de koeling worden 2 koelcentrales voorzien:

- Een koelcentrale voor de werkruimtes, werkend op koelmiddel (R134a)
- Een koelcentrale voor de frigo's en diepvriezers, werkend op koelmiddel (R404a)

De koelleidingen verlopen in het technisch plafond.

Voor de hygiënische ventilatie wordt een warmterecuperatiegroep type D geplaatst.

De luchtgroep wordt voorzien van een voorfilter, bijkomend worden elk pulsierooster voorzien van een HEPA-filter.