

GROENE POORTE SLAGERIJSCHOOL



Code:	12.003 en 12.004
Datum:	Start: 09/2013 - voorlopige oplevering 06/2015
Client:	Instituut voor voeding vzw - Brugge
Locatie:	Groene Poortdreef 17 - Brugge
Architect:	Vandewynckel Luc bvba - Poperinge
Diensten:	Speciale technieken Stabiliteit
Sectoren:	Onderwijs Voedingsindustrie
Budget:	Aandeel technieken: 942.000 €

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.

Galerij

