

توضیحات :

۱. پیل
۲. ورودی اصلی
۳. لابی اصلی
۴. اتاق های اداری
۵. اتاق بهداشت و نگهبانی اولیه
۶. کلاس ها
۷. آزمایشگاه ها
۸. توالت و دستشویی کارکنان
۹. اتاق تسمه
۱۰. سال سرایدار
۱۱. اتاق خرمای
۱۲. آشپزخانه سرایدار
۱۳. حمام سرایدار
۱۴. سرویس بهداشتی سرایدار
۱۵. موتورخانه
۱۶. اتاق استراحت معلمان
۱۷. کتابخانه
۱۸. سالن چند منظوره
۱۹. سرویس بهداشتی معلمان
۲۰. اتاق های سبکی و بازی
۲۱. آشپزخانه
۲۲. کارگاه

توجه :

الف- کلیه نقشه ها قبل از اجرا باید توسط ناظر آموزشی و بهداشتی به دفتر مدیریت آموزش و پرورش ارسال شود و پس از تایید و دریافت مجوز، اجرا شود.
ب- در صورت کسری در تجهیزات و مشخصات فنی به تشریفات سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور مراجعه شود.
ج- کلیه خطوط فاضلی و تهویه این نقشه ها متعلق به سازمان است و نباید تغییراتی در آن ایجاد کرد.
د- تمامی تغییرات و اصلاحات باید در دفتر مدیریت و برنامه ریزی سازمان آموزش و پرورش ثبت و تایید شود.

ردیف	توضیحات	تایید کننده
1	مدیریت	مدیریت
2	مدیریت	مدیریت
3	مدیریت	مدیریت
4	مدیریت	مدیریت
5	مدیریت	مدیریت
6	مدیریت	مدیریت
7	مدیریت	مدیریت
8	مدیریت	مدیریت
9	مدیریت	مدیریت
10	مدیریت	مدیریت
11	مدیریت	مدیریت
12	مدیریت	مدیریت
13	مدیریت	مدیریت
14	مدیریت	مدیریت
15	مدیریت	مدیریت
16	مدیریت	مدیریت
17	مدیریت	مدیریت
18	مدیریت	مدیریت
19	مدیریت	مدیریت
20	مدیریت	مدیریت
21	مدیریت	مدیریت
22	مدیریت	مدیریت
23	مدیریت	مدیریت
24	مدیریت	مدیریت
25	مدیریت	مدیریت
26	مدیریت	مدیریت
27	مدیریت	مدیریت
28	مدیریت	مدیریت
29	مدیریت	مدیریت
30	مدیریت	مدیریت
31	مدیریت	مدیریت
32	مدیریت	مدیریت
33	مدیریت	مدیریت
34	مدیریت	مدیریت
35	مدیریت	مدیریت
36	مدیریت	مدیریت
37	مدیریت	مدیریت
38	مدیریت	مدیریت
39	مدیریت	مدیریت
40	مدیریت	مدیریت
41	مدیریت	مدیریت
42	مدیریت	مدیریت
43	مدیریت	مدیریت
44	مدیریت	مدیریت
45	مدیریت	مدیریت
46	مدیریت	مدیریت
47	مدیریت	مدیریت
48	مدیریت	مدیریت
49	مدیریت	مدیریت
50	مدیریت	مدیریت
51	مدیریت	مدیریت
52	مدیریت	مدیریت
53	مدیریت	مدیریت
54	مدیریت	مدیریت
55	مدیریت	مدیریت
56	مدیریت	مدیریت
57	مدیریت	مدیریت
58	مدیریت	مدیریت
59	مدیریت	مدیریت
60	مدیریت	مدیریت
61	مدیریت	مدیریت
62	مدیریت	مدیریت
63	مدیریت	مدیریت
64	مدیریت	مدیریت
65	مدیریت	مدیریت
66	مدیریت	مدیریت
67	مدیریت	مدیریت
68	مدیریت	مدیریت
69	مدیریت	مدیریت
70	مدیریت	مدیریت
71	مدیریت	مدیریت
72	مدیریت	مدیریت
73	مدیریت	مدیریت
74	مدیریت	مدیریت
75	مدیریت	مدیریت
76	مدیریت	مدیریت
77	مدیریت	مدیریت
78	مدیریت	مدیریت
79	مدیریت	مدیریت
80	مدیریت	مدیریت
81	مدیریت	مدیریت
82	مدیریت	مدیریت
83	مدیریت	مدیریت
84	مدیریت	مدیریت
85	مدیریت	مدیریت
86	مدیریت	مدیریت
87	مدیریت	مدیریت
88	مدیریت	مدیریت
89	مدیریت	مدیریت
90	مدیریت	مدیریت
91	مدیریت	مدیریت
92	مدیریت	مدیریت
93	مدیریت	مدیریت
94	مدیریت	مدیریت
95	مدیریت	مدیریت
96	مدیریت	مدیریت
97	مدیریت	مدیریت
98	مدیریت	مدیریت
99	مدیریت	مدیریت
100	مدیریت	مدیریت

PROJECT TITLE:	طرح جامع
DESIGNING TITLE:	سیستم حرارت مرکزی
PROJECT MANAGER CODE:	کد پروژه
DESIGNED BY:	طراح
CHECKED BY:	مهندس
APPROVED BY:	مهندس
SIGNATURE:	امضاء
DATE:	تاریخ
PROJECT NO:	شماره پروژه
DESIGN NO:	شماره طراحی
OFFICE STAMP:	مهر دفتر

PROJECT TITLE:	طرح جامع
DESIGNING TITLE:	سیستم حرارت مرکزی
PROJECT MANAGER CODE:	کد پروژه
DESIGNED BY:	طراح
CHECKED BY:	مهندس
APPROVED BY:	مهندس
SIGNATURE:	امضاء
DATE:	تاریخ
PROJECT NO:	شماره پروژه
DESIGN NO:	شماره طراحی
OFFICE STAMP:	مهر دفتر

L(mm)	Kcal/h
600	1099
700	1282
800	1465
900	1649
1000	1832
1200	2198
1400	2565
1600	2931
1800	3297

توجه :

کلیه رادیاتورها از نوع پتلی استاندارد تولید داخلی می باشد .
رادیاتورها بر حسب مشخصات جدول فوق محاسبه شده
و در صورت استفاده از انواع دیگر باید همسان سازی
صورت پذیرد.

کلیه لوله ها از نوع پتلی اتیلن مشبک پنج لایه میباشد.

کلیه ی لوله های آب بهداشتی و سیستم گرمایش با پتلی نوم عایق پیچی شوند

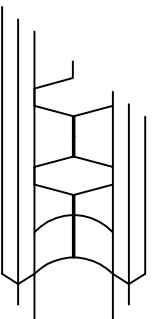
کلیه لوله ها از نوع پتلی اتیلن مشبک پنج لایه میباشد.

کلیه ی لوله های آب بهداشتی و سیستم گرمایش با پتلی نوم عایق پیچی شوند

سایزینگ لوله ها از کلکتورها به رادیاتورها ۲۰ میلیمتر می باشد.

رادیاتورها از نوع دو کنوکتور (مطابق شکل) می باشد.

DOUBLE CONVECTOR



پلان طبقه همکف

Scale=1:100