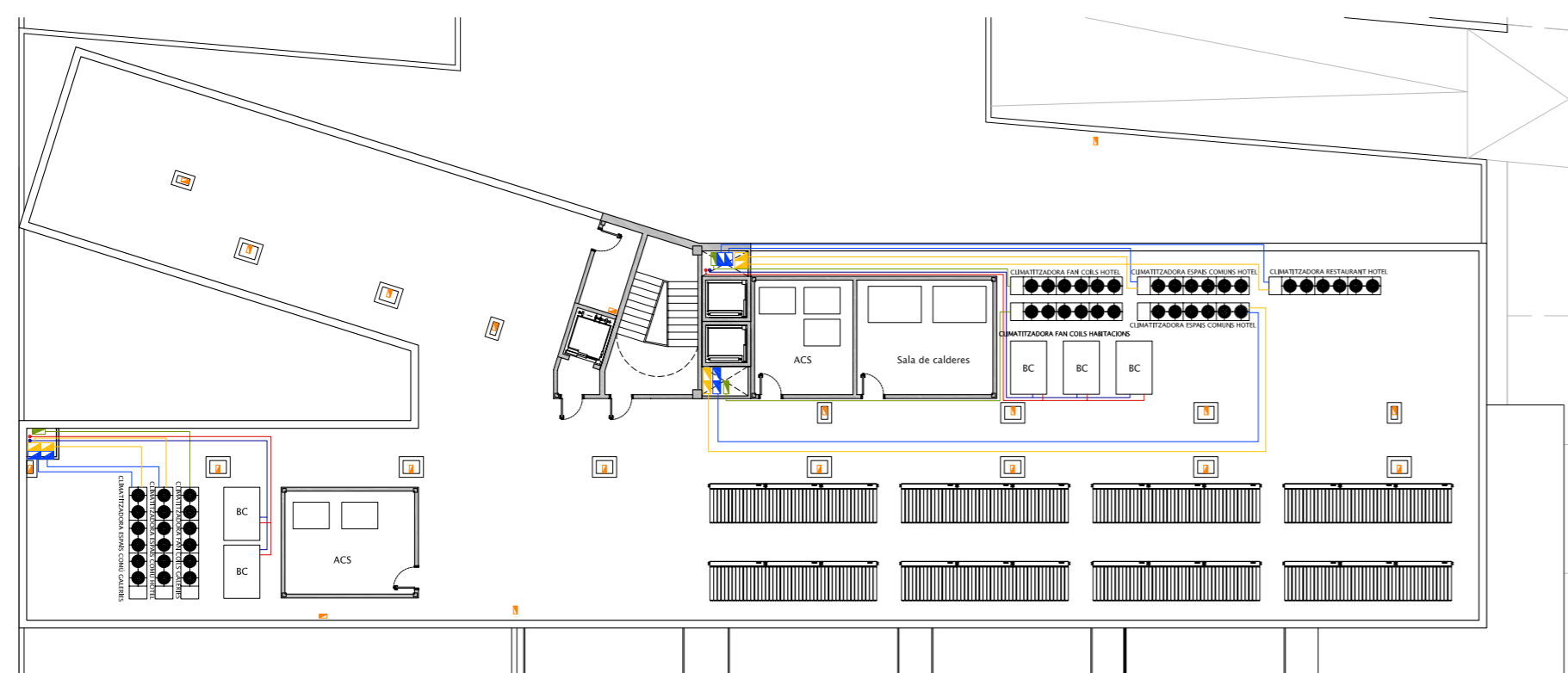
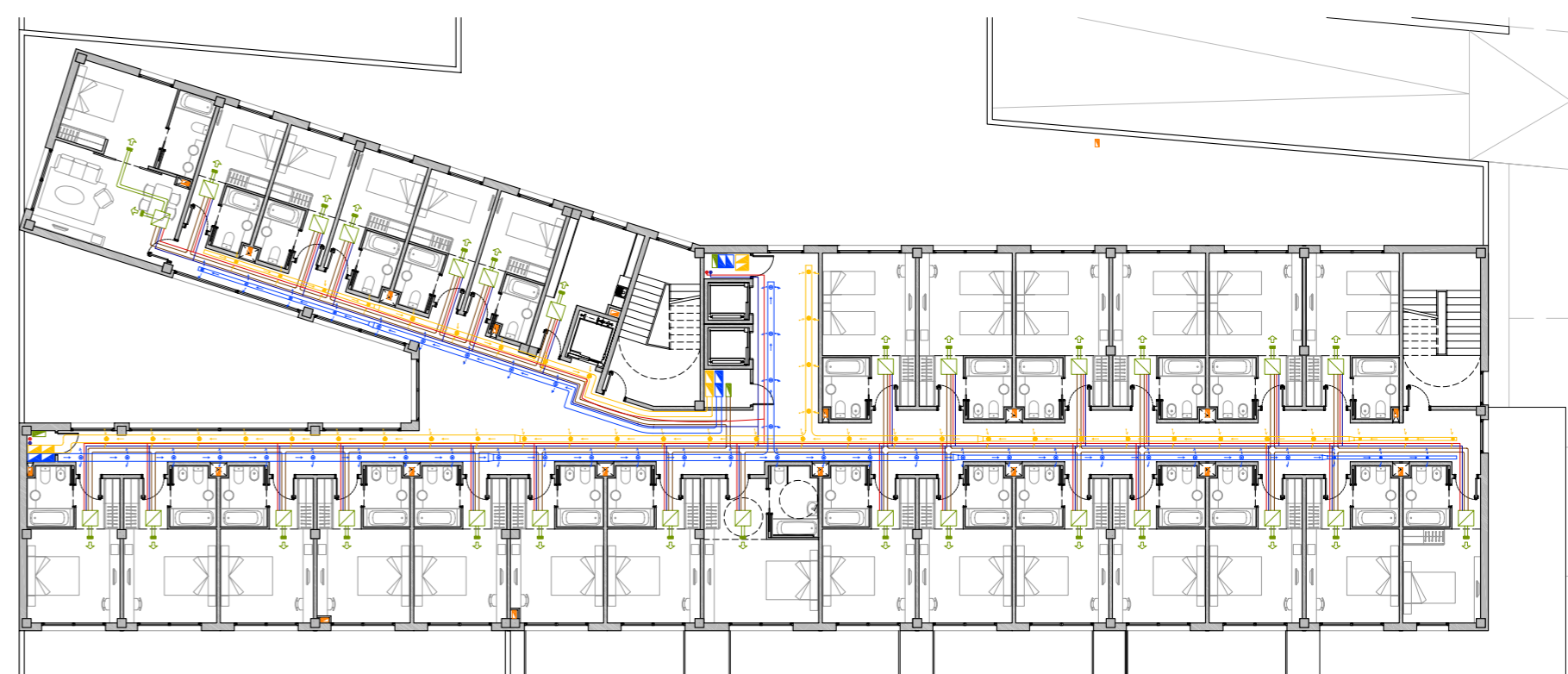


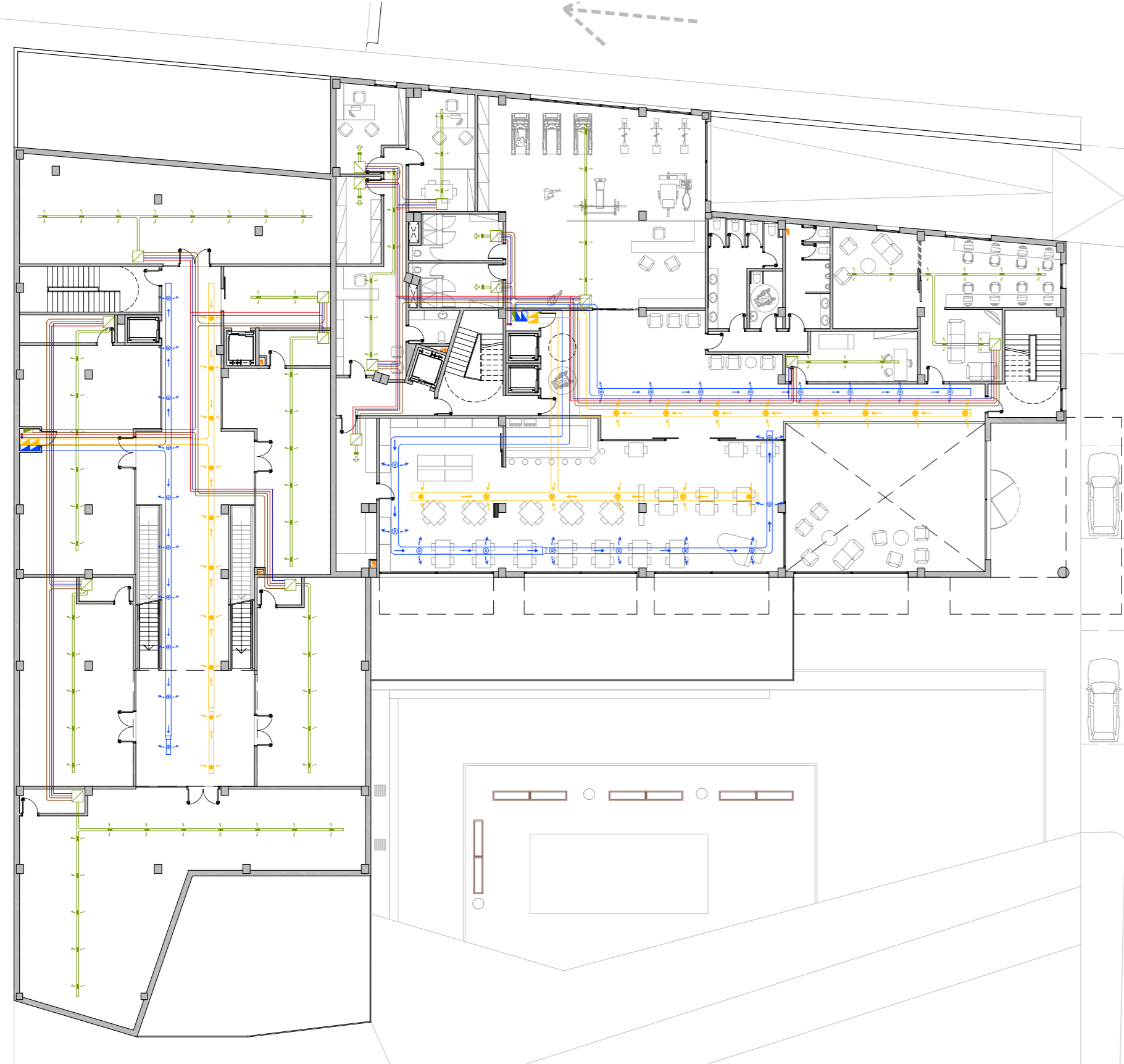
PLANTA COBERTA



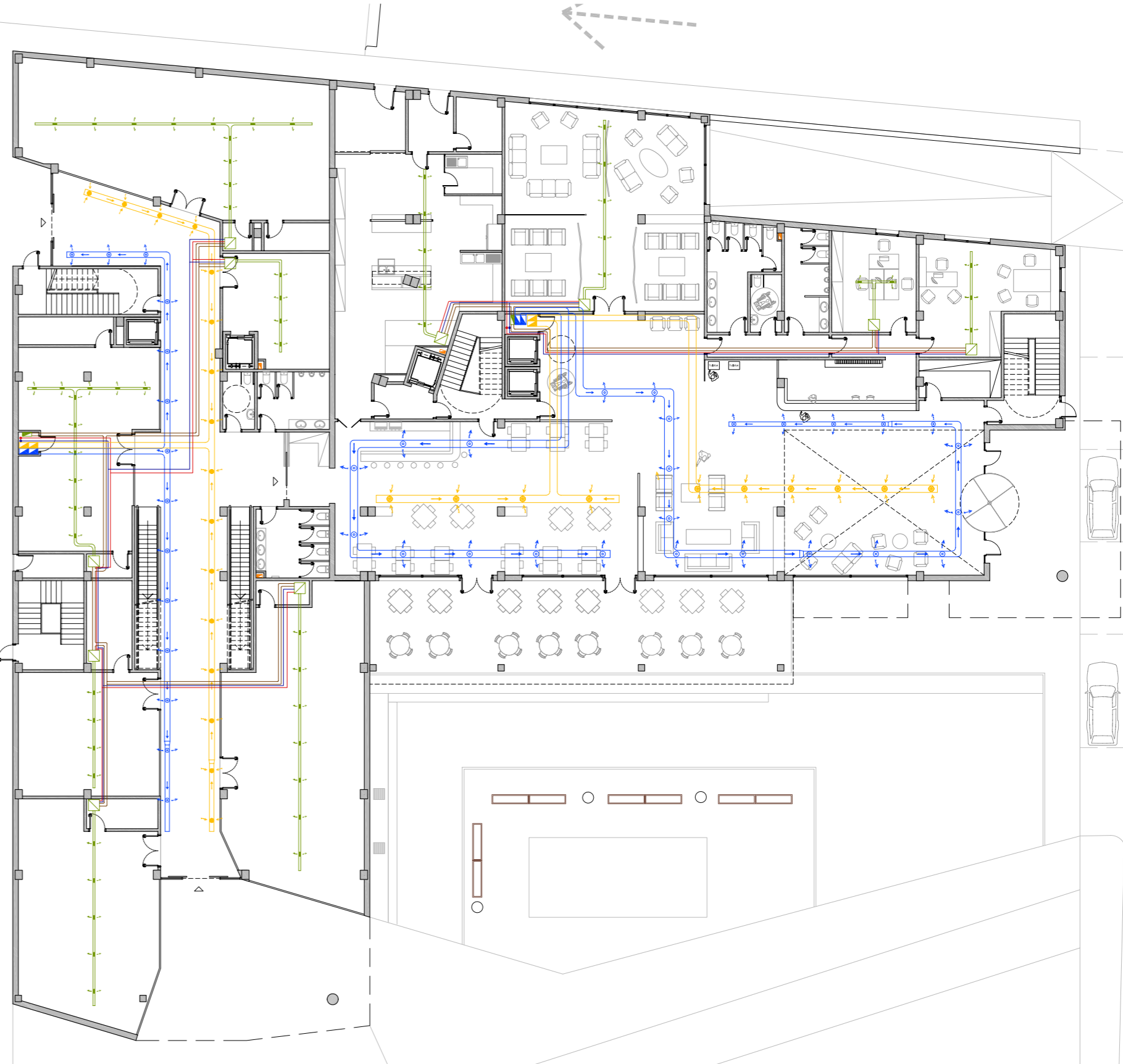
PLANTA TIPUS



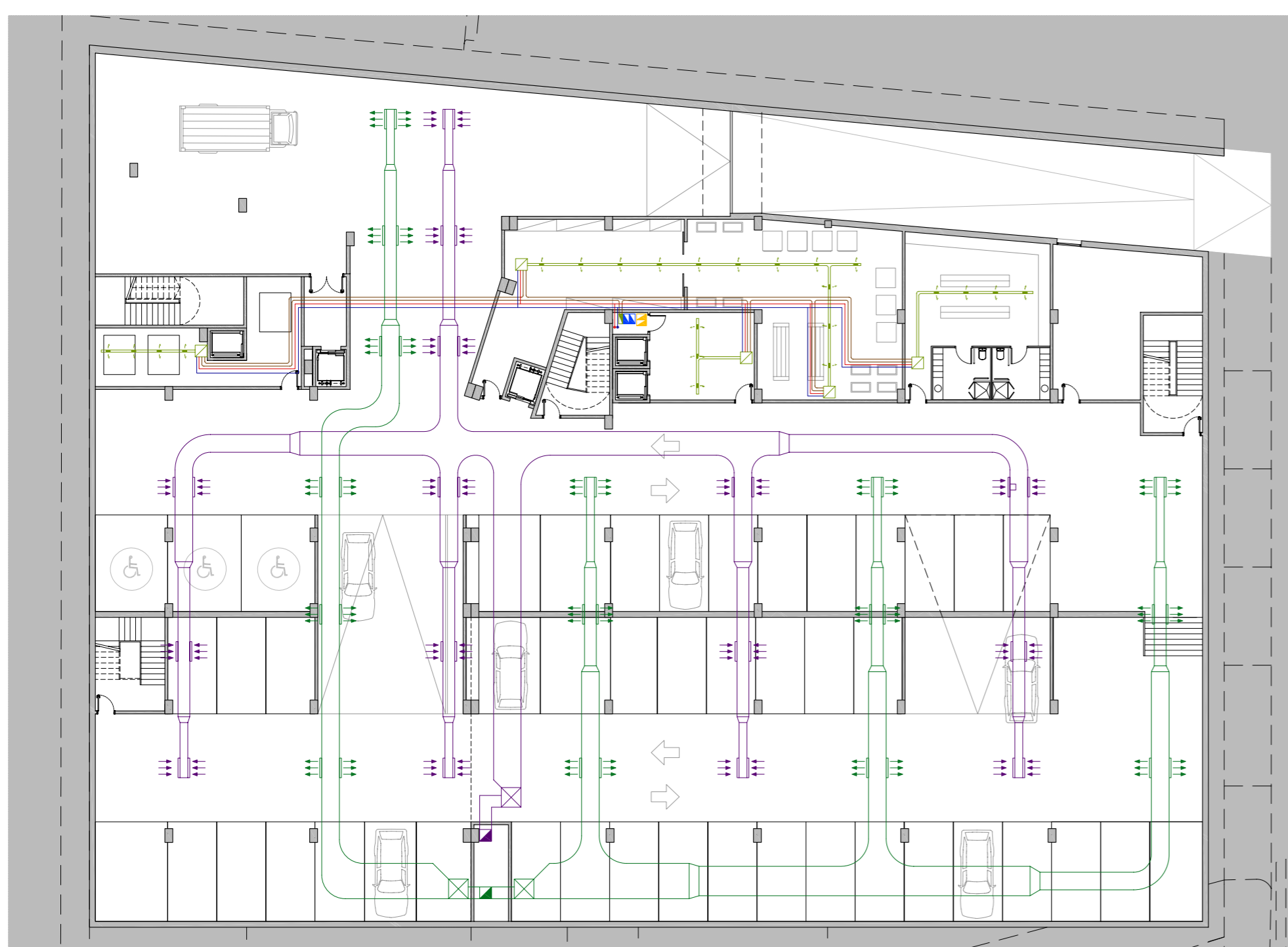
PLANTA PRIMERA



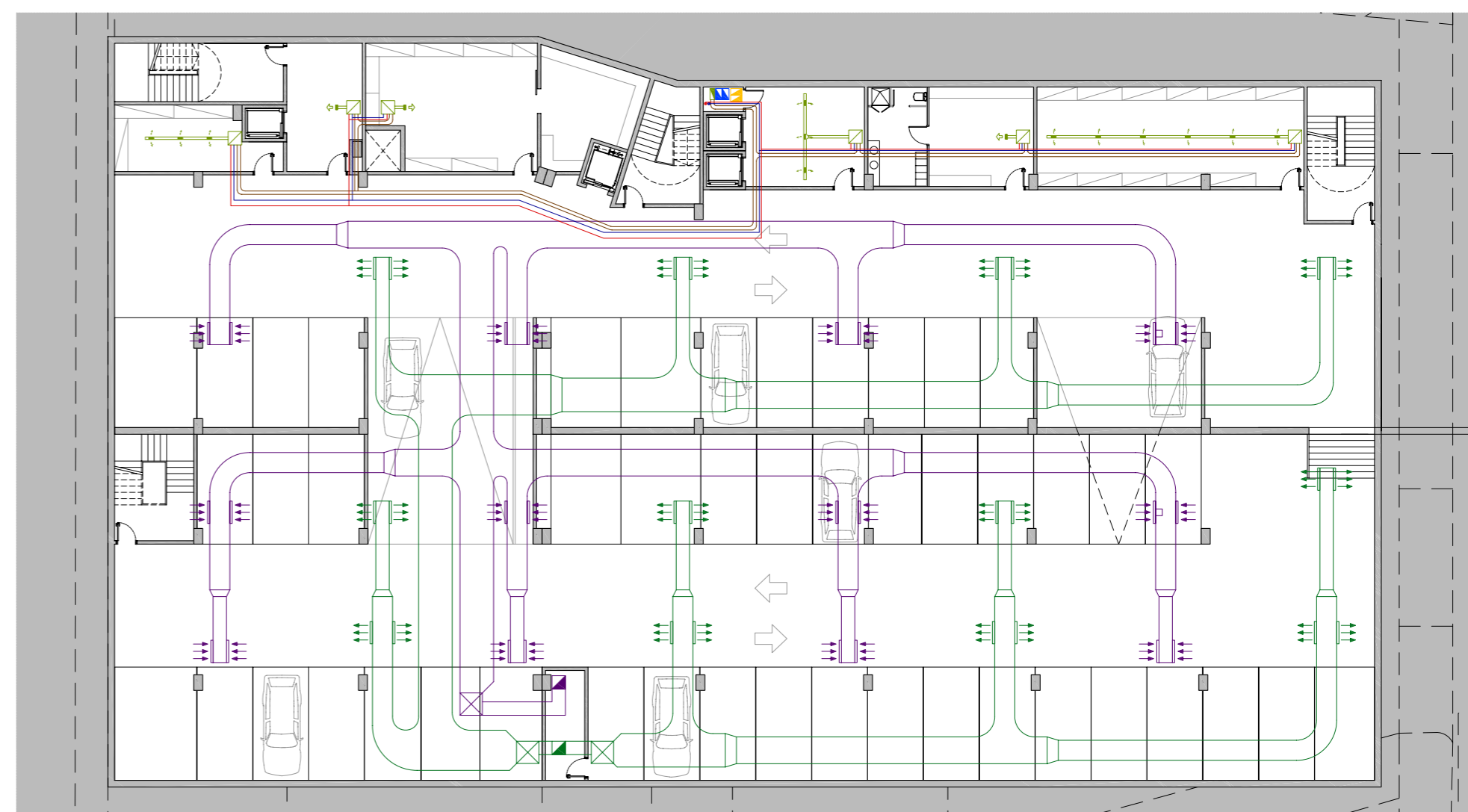
PLANTA BAIXA



PLANTA SOTERRANI -1



PLANTA SOTERRANI -2



Críteris de climatització

En funció dels requeriments energètics, de l'activitat i de la orientació hi ha una exigència climàtica diferent.

Aparcament: per a les correctes condicions d'aire en l'aparcament s'utilitza un sistema de ventilació natural forçada, impulsant aire de l'exterior i expulsant-lo a fora.

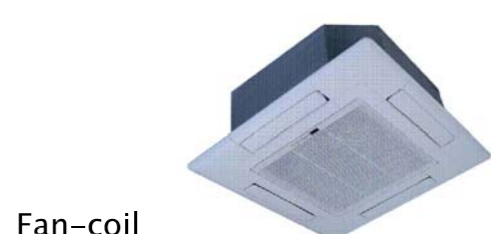
Exigència climàtica alta puntual

Fa referència als espais que degut a l'activitat que es realitza necessiten una correcció climàtica artificial puntual. L'ús d'aquests espais és continuat, amb programa més privat i estances petites. Es climatitzen amb fan-coils tipus cassette col·locats al fals sostre. Aquests aparells s'alimenten amb tubs d'aigua freda i aigua calenta que provenen de les bombes de calor situades a coberta permanentment ventilades.

Els espais que utilitzen aquest tipus de climatització són:

Galeries: tots els locals, tant en planta baixa com a planta primera, ja que necessiten un control més puntual.

Hotel: - Les habitacions tindran una unitat en el cel ras
- Salons, cuina, despatxos, administració, gimnàs, sales, magatzems, etc. Espai petits i individuals.



Fan-coil

Exigència climàtica mitja

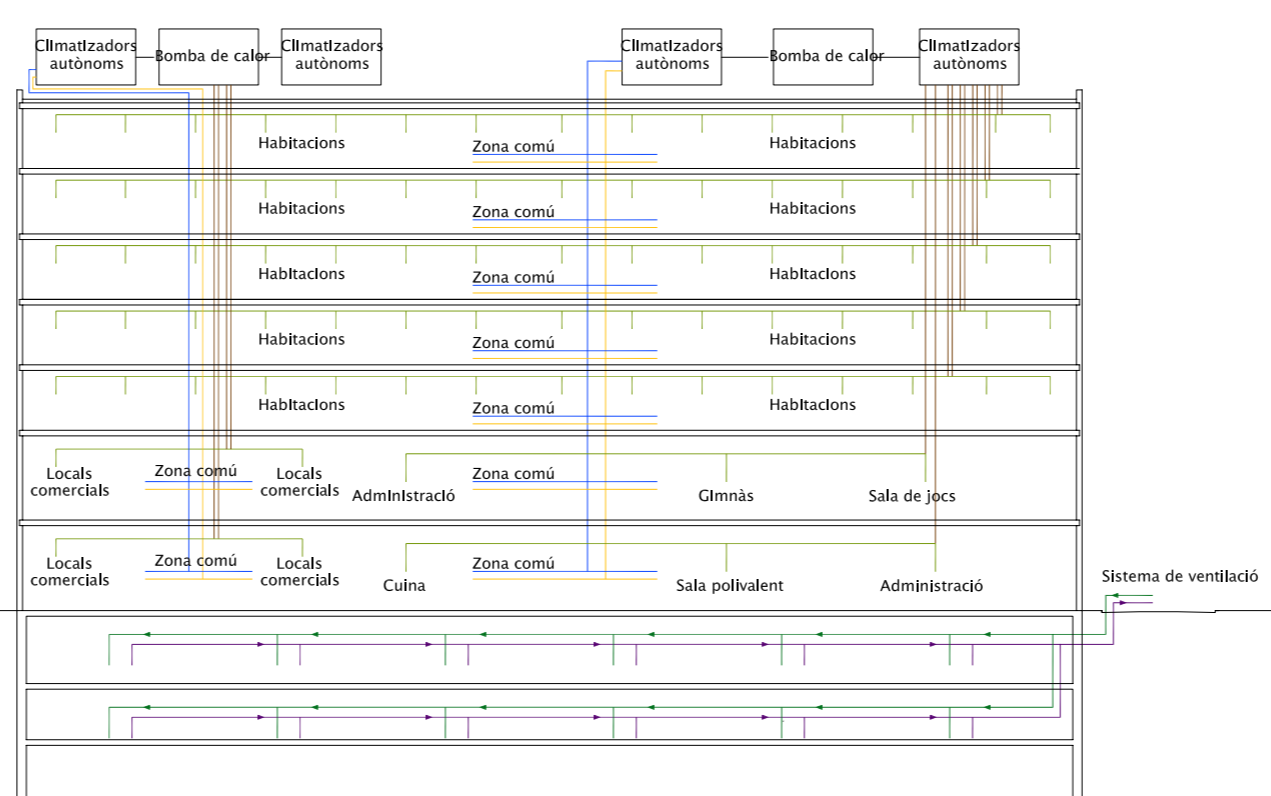
Fa referència als espais més oberts que tenen una exigència climàtica menor degut a que l'activitat que es realitza és de pas o són espais més públics i grans i no necessiten un control individual. Aquests espais tenen una aportació important d'aire exterior encara que és necessari un reforç puntual. L'ús és continu amb una gran superfície i es fa servir una climatitzadora que intercanvia aigua per aire, però no necessita tantes renovacions.

Els espais que utilitzen aquest tipus de climatització són:

Galeries: el passadís interior.

Hotel: - Els vestíbuls tant de l'entrada com dels accessos i dels passadissos.
- Restaurant, piano-bar, menjador.

Esquema general clima



Càlcul conductes clima

Restaurant:
sup. 150 m²
alçada d'impulsió 4,5 m
ocupació mitjana 4 ren/h
velocitat impulsió 5 m/s

150 m² x 4,5 m x 4 ren/h = 2700 m³/h

2700 m³/h x 1h/3600s x 1s/5m/s = 0,15 m²

Conducte de sortida de 40 x 40 cm

Així en tots els espais. En l'aparcament s'ha considerat dues zones i surten uns conductes de sortida de 180 x 60 cm

Llegenda

CLIMATITZACIÓ

- Fan Coil (600 x 600 x 285 mm)
- Conducte de retorn (fan coil)
- Reixa retorn d'aire tractat
- Conducte de retorn d'aire tractat, aïllat tèrmicament
- Boca difusora d'aire tractat
- Conducte d'impulsió d'aire tractat, aïllat tèrmicament
- Conducte freons calent
- Conducte freons fred
- Conducte retorn vertical
- Conducte d'impulsió vertical
- Punt d'impulsió Fan coil
- xunt

VENTILACIÓ

- Conducte d'impulsió d'aire exterior sense tractar
- Impulsor d'aire amb capacitat per moure 24.300 m³/h
- Reixa d'impulsió d'aire en xapa d'acer galvanitzat
- Conducte d'extracció d'aire interior
- Extractor centrfug amb capacitat per moure 24.300 m³/h
- Reixa d'extracció d'aire en xapa d'acer galvanitzat