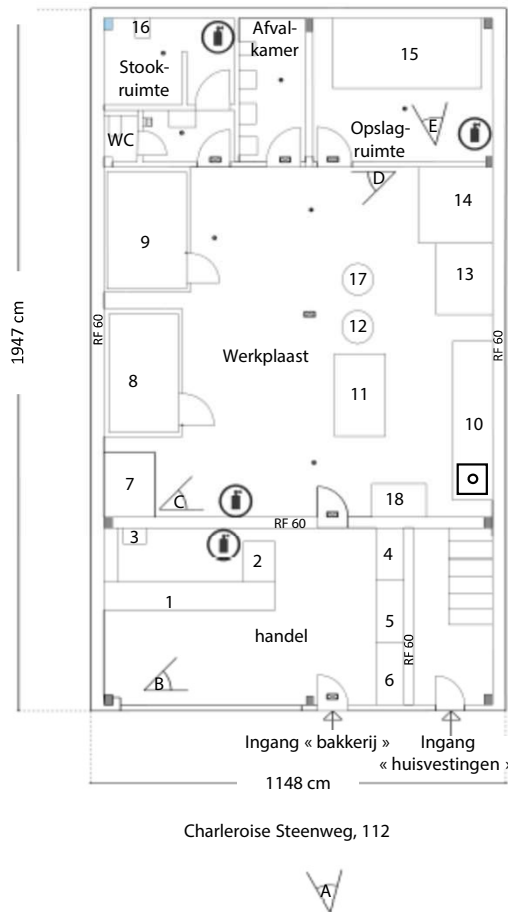
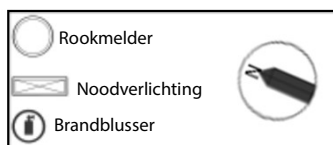


Voorbeeld plan van de inrichting - Bakkerij

Bijlage 12.3 (A123_MAP) : Plan van de inrichtingen - Bakkerij



N°	Denominatie	Eenheid
1	Gekoelde toonbank*	1,1 kW – 1 Teq CO2
2	Kassa	0,2kW
3	Snijmachine	0,375 kW
4	Drank koelkast (1)	0,35 kW – 0,5 T CO2 eq
5	Drank koelkast (2)	0,35 kW – 0,5 T CO2 eq
6	Koffietoestel	2,7 kW
7	fermentatiekamer	1,2 kW
8	Koelkamer (+)*	4,1kW – 4,5 T CO2 eq
9	Koelkamer (-)*	6,1kW – 6,2 T CO2 eq
10	Werktafel met wastafels***	-
11	Walsenrij	0,55 kW
12	Kneder (130l)	2,2 kW
13	Elektrische oven (deck oven 4 trays)**	5,15kW*4= 20,6 kW
14	Gasoven**	97 kW
15	Meelopslag	5,1 T
16	Ketel**	23 kW
17	Verdeler	1,5 kW
18	Bakkerijvormer	0,55 kW



Bijlage 12.3: Plan van de inrichtingen (Bakkerij)	Datum: 4/6/21
Adres: Charleroise Steenweg, 112, 1060 (Sint-Gillis)	Schaal: 1/100 (1cm=1m)
Aanvrager: Hub. Brussels	Handtekening

* Geklasseerde koelinstallaties: Ook compressoren dienen geplaatst te worden (vaak in de kelder, aan de achterkant van het gebouw of op het dak).

** Afzuiging van rook en waterdampen: De afvoer van rook en waterdamp dient (idealiter aan de hand van een doorsnedeplan), naar buiten het gebouw te worden afgeleid.

*** Afvalwaterafvoer: Het is raadzaam om aan te geven hoe het afvalwater wordt geloosd, in ieder geval de lozingspunten, maar soms kan de vergunnende overheid ook om een afvoerplan vragen.