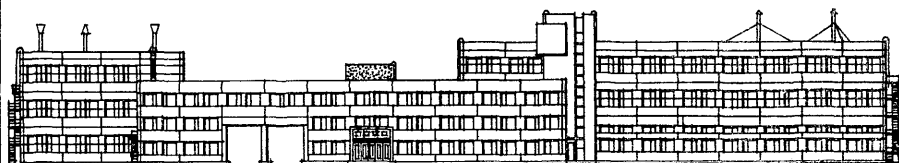
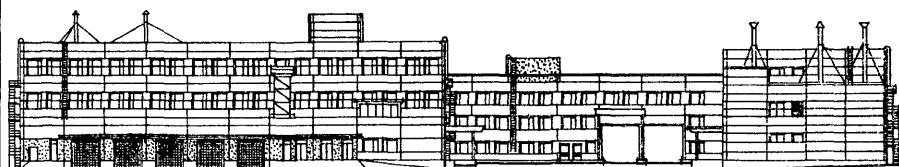


СССР	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ. ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86 УДК 725.42:664.6
ЦИТП	ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.	ДСКО
СЕНТЯБРЬ 1986		На 9-и листах На 18-и страницах Страница I

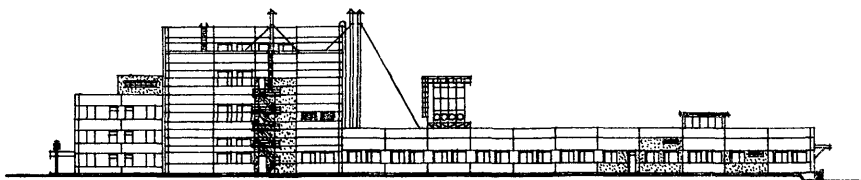
ФАСАД Ф-А



ФАСАД А-В



ФАСАД I-20



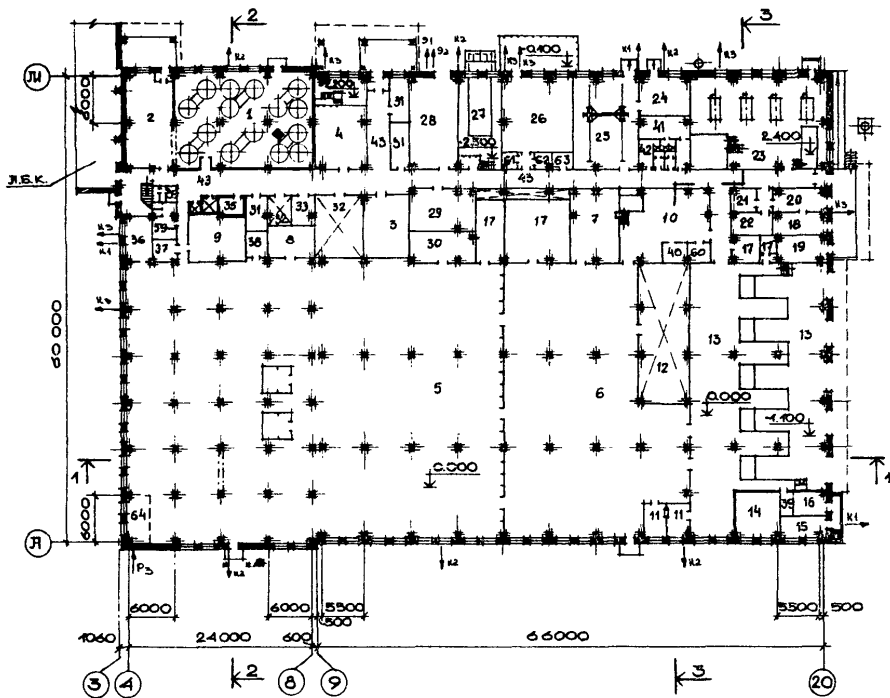
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 2
Страница 3

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРИДУР ХЛЕБОЗАВОДА

ПЛАН НА ОТМ. 0.000



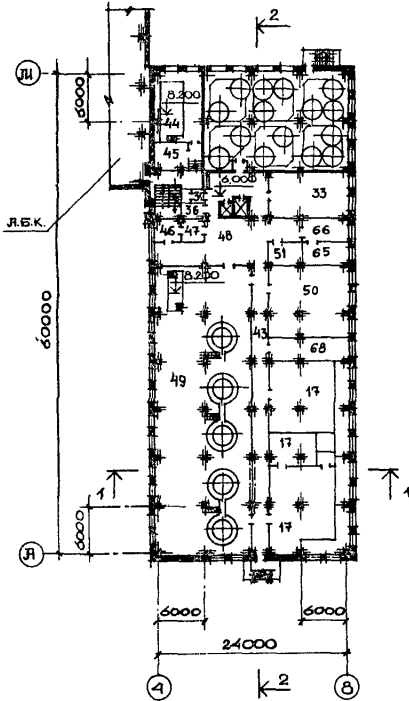
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРИНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-29.86

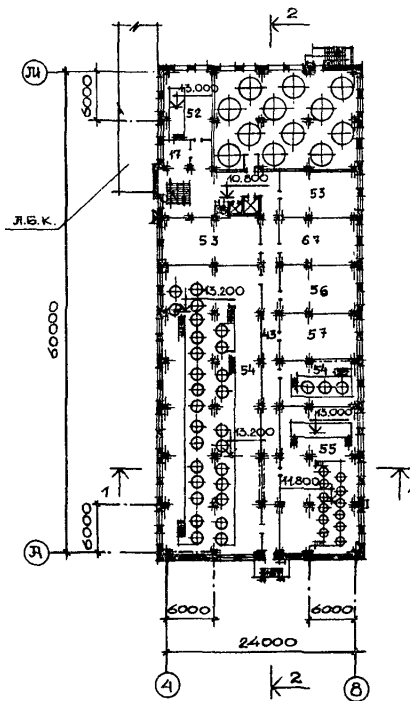
Лист 2
Страница 4

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

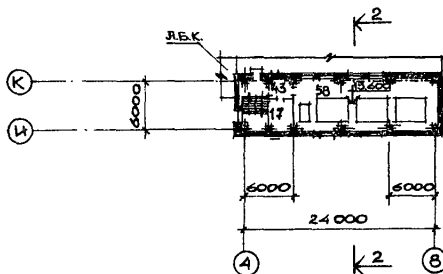
ПЛАН НА ОТМ. 6.000



ПЛАН НА ОТМ. 10.800



ПЛАН НА ОТМ. 15.600



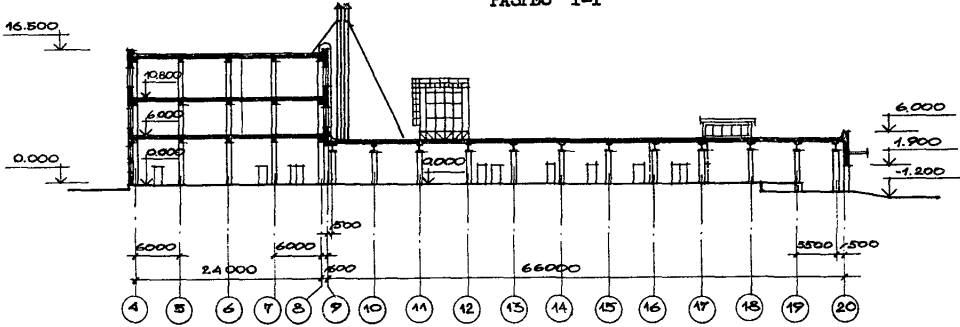
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-29.86

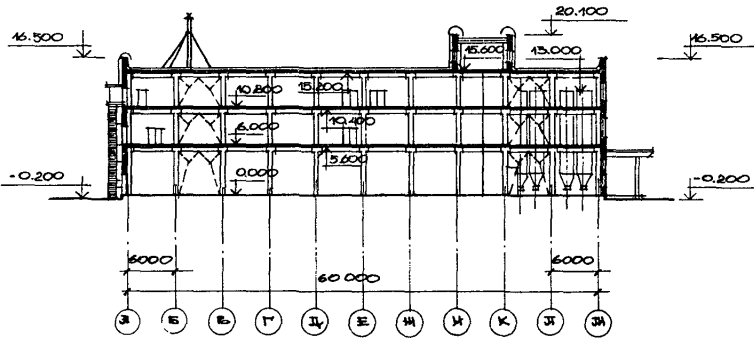
Лист 3
Страница 5

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

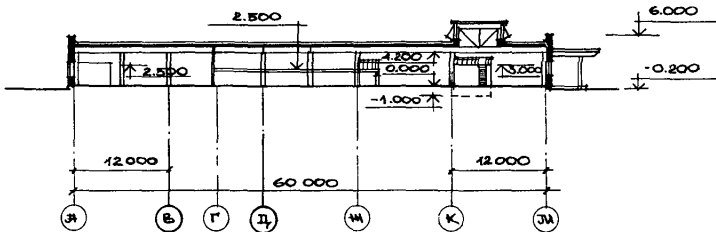
РАЗРЕЗ I-I



РАЗРЕЗ 2-2



РАЗРЕЗ 3-3



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29,86		Лист 4 Страница 7	
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ					
Но- мер	Наименование	Площадь м ²	Но- мер	Наименование	Площадь м ²
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА					
1	Склад бестарного хранения муки	214,0	36	Помещение дежурного слесаря	18,4
2	Кладовая муки в мешках	72,2	37	Курительная	8,2
3	Кладовая сырья	57,6	38	Кладовая уборочного инвентаря	8,9
4	Помещение подготовки сырья	81,4	39	Санузел	34,5
5	Пекарный зал	1744,0	40	Камера сушки контейнеров	9,0
6	Остывочное отделение и экспедиция	725,0	41	Мужской гардероб уличной, домашней и спецодежды	19,0
7	Отделение панировочных сухарей	57,6	42	Душевая с преддушевой	18,6
8	Помещение приготовления мочки	27,2	43	Коридоры и тамбуры	530,0
9	Моющее отделение	44,4	44	Весовое отделение	55,3
10	Помещение для мойки лотков и контейнеров	88,1	45	Аспирационное отделение	13,7
11	Помещение экспедитора с окладной	24,0	46	Помещение битья яиц	8,4
12	Камера сохранения свежести хлеба	115,2	47	Помещение мойки яиц	8,7
13	Рампа, крытый двор	545,0	48	Дозировочная	55,5
14	Помещение ремонта контейнеров	36,0	49	Тестоприготовительное отделение	441,0
15	Помещение пожарного инвентаря	21,4	50	Электрощитовая	86,0
16	Кладовая горюче-смазочных материалов	10,1	51	Кладовая производственного инвентаря	23,4
17	Вентиляционная камера	147,0	52	Просеивательное отделение	55,3
18	Зарядная	20,4	53	Кладовая бестарного хранения сырья	132,0
19	Электролизаная	19,0	54	Помещение производственных сборников	432,0
20	Ремонтная	20,0	55	Отделение жидких дрожжей и заквасок	180,0
21	Электролитная	9,0	56	Пульт управления	56,4
22	Агрегатная	14,8	57	Мастерская ремонта КИП	58,4
23	Котельная и тепловой пункт	219,6	58	Помещение для водобакв	115,0
24	Столярная мастерская	31,5	59	Помещение личной гигиены женщин	13,63
25	Ремонтно-механическая мастерская	105,6	60	Камера мойки контейнеров	7,5
26	Воздушно-компрессорная станция и машинный зал	90,0	61	Помещение промывки фильтров	4,5
27	Склад мокрого хранения соли	67,3	62	Комната дежурного машиниста	5,0
28	Трансформаторная подстанция	67,2	63	Кладовая запчастей	5,6
29	Материальная кладовая	44,0	64	Газораспределительное устройство	18,0
30	Насосная	31,0	65	Комната сменного технолога	18,6
31	Кладовая	51,0	66	Комната мастеров	14,6
32	Холодильная камера	49,0	67	Ассортиментный кабинет	58,0
33	Машинное отделение холодильных установок	13,0	68	Ремонт вентиляционного	29,0
34	Грузовой лифт	7,5			
35	Машинное помещение лифта	8,2			

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 4
Страница 8

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Продолжение

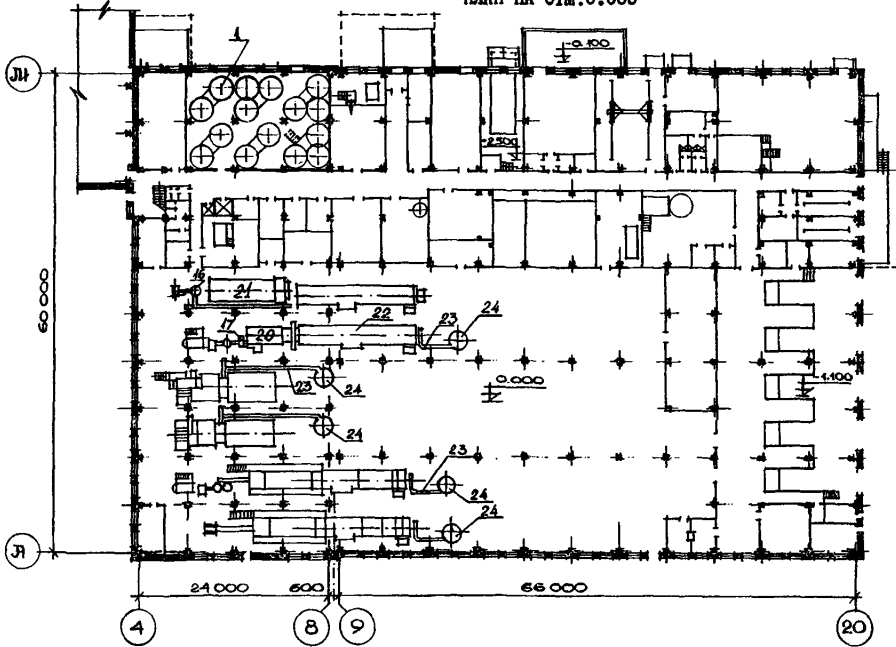
Но- мер	Наименование	Площадь м ²	Но- мер	Наименование	Площадь м ²
АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС					
1	Проходная	23,1	35	Комната секретаря	12,0
2	Отдел кадров	10,8	36	Кабинет директора	25,8
3	Торговый зал	73,2	37	Плановый отдел	12,0
4	Подсобное помещение	21,0	38	Отдел главного механика	25,8
5	Моечная	10,0	39	Бухгалтерия	24,0
6	Насосная	22,8	40	Касса	7,5
7	Помещение охраны и весовой	17,4	41	Бальневая кладовая	10,2
8	Камера хранения вещей	8,4	42	Женский гардероб уличной и до- машней одежды на 80 мест	62,3
9	Отдел снабжения и сбыта	17,5	43	Женский гардероб спецодежды на 80 мест	72,0
10	Мужской гардероб уличной и до- машней одежды на 5 мест	30,1	44	Маникюрная	13,5
11	Мужской гардероб спецодежды на 5 мест	50,7	45	Мужской гардероб спецодежды на 34 места	32,1
12	Душевая с преддушевой	64,7	46	Мужской гардероб уличной и до- машней одежды на 34 места	26,4
13	Санузлы	48,4	47	Женский гардероб спецодежды на 98 мест	58,0
14	Кладовая уборочного инвентаря	17,4	48	Женский гардероб уличной и домашней одежды на 98 мест	57,4
15	Коридоры и тамбурн	313,7	49	Библиотека	15,2
16	Кабинет врача	13,5	50	АТС	12,0
17	Перевязочная /чистая/	13,5	51	Лаборатория	38,7
18	Зубоврачебный кабинет	13,5	52	Комната зав. лабораторией	6,6
19	Помещения временного пребыва- ния больных	13,5	53	Помещение автоклава	6,0
20	Вестибюль -ожидальная	18,9	54	Рабочая комната лаборатории	12,9
21	Регистратура	5,2	55	Учебная аудитория	38,7
22	Комната персонала	15,2	56	Препараторская	8,1
23	Кладовая	3,2	57	Бокс	4,5
24	Перевязочная (гнойная)	21,7	58	Красный уголок хлебозавода	28,9
25	Микробиологическая	12,9	59	Женский гардероб уличной и до- машней одежды на 80 мест	62,3
26	Комната мастеров	13,5	60	Женский гардероб спецодежды на 80 мест	72,0
27	Комната отдыха и приема пищи	26,6	61	Помещение учебных классов	80,3
28	Архив	10,2	62	Бальневая -починочная	14,4
29	Вентиляционная камера	56,4			
30	Кабинет политпросвещения	21,7			
31	Кабинет ВЛКСМ	12,0			
32	Комната завкома	18,0			
33	Комната парткома	18,0			
34	Кабинет главного инженера	12,0			

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

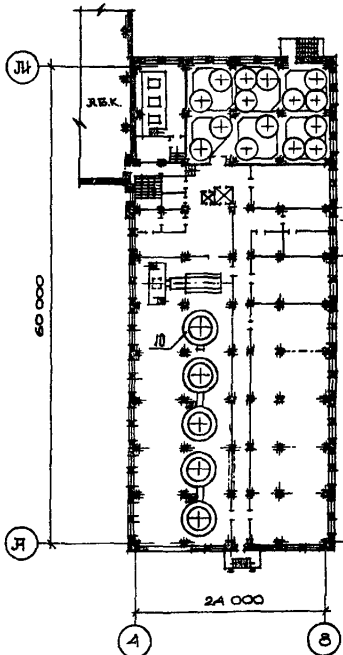
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 5
Страница 9

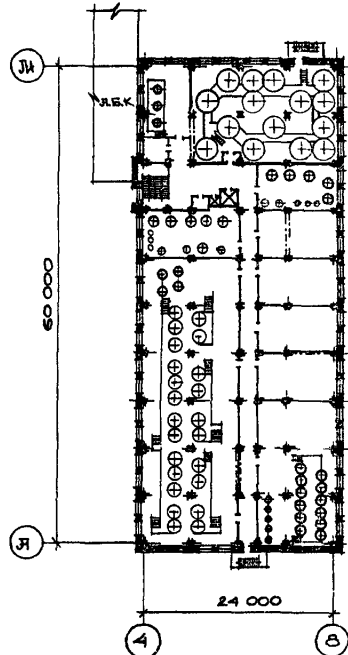
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА
ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ПЛАН НА ОТМ. 0.000



ПЛАН НА ОТМ. 6.000



ПЛАН НА ОТМ. 10.800

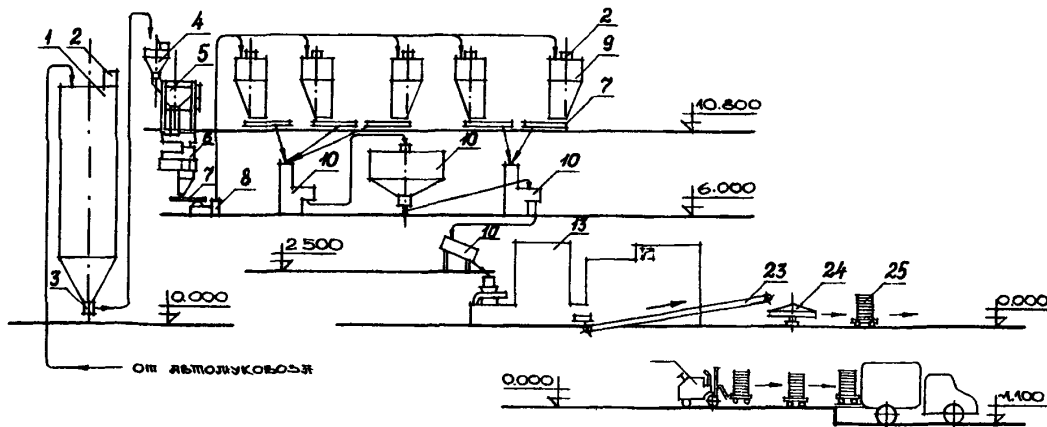


ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

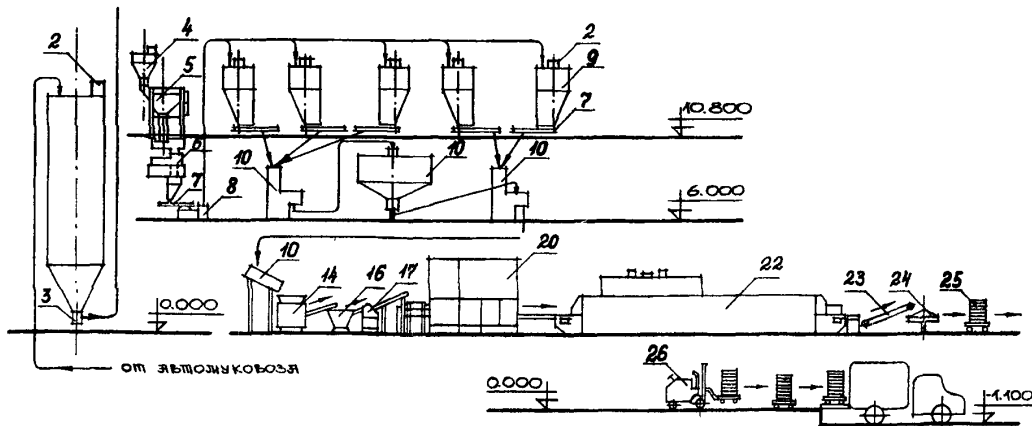
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 5
Страница 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ФОРМОВОГО ХЛЕБА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА БАТОНООБРАЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Кол.	Поз.	Наименование и марка	Кол.
1	Силос для муки ХЕ-160А	15	14	Тестоделительная машина А2-ХТН	1
2	Фальштр ХЕ-161, ХЕ-162	16/30	15	Тестоделительная машина РЗ-ХЛН	1
3	Питатель роторный М-122	15	16	Тестоокруглительная машина Т1-ХТН	2
4	Устройство приемное для муки	3	17	Тестоукаточная машина Т1-ХТ2-3-1	1
5	Проематель Ш2-ХМВ	3	18	Тестоукаточная машина МЭП-50	1
6	Весы автоматические АВ-50НК	3	19	Машина для производства рогаликов С-500	1
7	Шнек питательный ШЗ3-ШП-Р	29	20	Шкаф расстойный НШВ	1
8	Питатель шнековый ШМ-1	3	21	Агрегат расстойный Т1-ХР-2А-72	1
9	Сборник для муки	30	22	Печь хлебопекарная ПХС-25М	2
10	Тестопрототительный бункерный агрегат ИВ-ХТА-6	5	23	Ленточный конвейер	-
11	Машина тестомесильная Ш2-ХТ2И	1	24	Циркуляционный стол Х-ХТ	5
12	Конвейер для брожения теста Ш2-ХББ	1	25	Контейнер ХКЛ-18	470
13	Расстойно-печной агрегат П6-ХТМ	2	26	Электропогрузчик ЭП-0806	4

<p>ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОВУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ</p>	<p>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86</p>	<p>Лист 6 Страница II</p>
<p>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА</p>		
<p>D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ</p> <p>Фундаменты в осях 9-20 монолитные железобетонные стаканного типа разработаны на основании серии I.4I2-3/79. Вып.3; типоразмеров-20. В осях 4-8 - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. I-I; типоразмеров - 3.</p> <p>Фундаментные балки-сборные железобетонные по серии I.4I5-I, вып. I, типоразмеров-8.</p> <p>Бетонные блоки - по ГОСТ 13579-78, типоразмеров - I4.</p> <p>Колонны - /в осях 9-20/ -сборные железобетонные по серии I.423-3 вып. I; I.427.I-3, вып. I типоразмеров -6, I.030.9-2, вып.5, типоразмеров - I.</p> <p>В осях 4-8 - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып.2-II, типоразмеров -6.</p> <p>Балки покрытия / в осях 9-20/ железобетонные предварительно-напряженные по серии I.462.I-I/8I, типоразмеров -I, 3.0I9.I-I, вып. I, типоразмеров -I.</p> <p>Ригели / в осях 4-8/ -сборные железобетонные по серии I.020-I/83, вып. 3-4,3-I, 3-2, типоразмеров -7.</p> <p>Плиты покрытия /в осях 9-20/-комплексные железобетонные плиты по серии I.465.I-I0/82 типоразмеров-2; ГОСТ 2270I.7-8I, типоразмеров -I, серии I.04I.I-2, вып.5, типоразмеров-3, ГОСТ 2270I.6-79, типоразмеров -I.</p> <p>Плиты перекрытий и покрытий /в осях 4-8/ -сборные железобетонные по серии I.042-I, вып. I, вып.2, типоразмеров-3, серии I.04I.I-2, вып. I, 5,6, типоразмеров - 3.</p> <p>Стены -керамзитобетонные панели по серии I.030.I-I, вып. I-I, типоразмеров -I7.</p> <p>Перегородки -сборные железобетонные по серии I.030.9-2, вып. I, типоразмеров-27 и по серии I.030.I-I, вып. I ч. I, типоразмеров-4.</p> <p>Кровля -рубероидный ковер с защитным слоем из гравия.</p> <p>Утеплитель -пенобетонные плиты $\rho = 500 \text{ кг/м}^3$</p> <p>Лестницы - сборные железобетонные марши по серии I.050.I-2 типоразмеров -2. Полы -асфальтобетонные, бетонные, керамическая плитка, мозаичная /террасо/.</p> <p>Окна-деревянные спаренные блоки по ГОСТу II2I4-78, типоразмеров - 6.</p> <p>Двери -деревянные по ГОСТам 6629-74; 24698-8I; по серии 2.435-6, типоразмеров -I0.</p> <p>Ворота -по серии I.435.9-I7, типоразмеров-I.</p> <p>Зенитные фонари по серии I.464-I4. Наибольшая масса монтажного элемента /железобетонный ригель перекрытия/ -5,8т.</p>	<p>H5UA ОТДЕЛКА</p> <p>НАРУЖНАЯ</p> <p>Стеновые панели оштукатурены керамической плиткой светло-голубого цвета.</p> <p>ВНУТРЕННЯЯ</p> <p>Затирка швов известковая масляная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой.</p> <p>C3GA ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>Водопровод-производственно-хозяйственно-противопожарный от сети административно-бытового корпуса.</p> <p>Канализация-раздельная: производственная, бытовая, дождевая - в городские сети.</p> <p>Отопление -теплоноситель - горячая вода $T=130-70^{\circ}\text{C}$ и $T=105-70^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Вентиляция -приточно-вытяжная с механическим побуждением.</p> <p>Горячее водоснабжение - централизованное от водонагревателя.</p> <p>Электроснабжение -от встроенной КТП напряжением 0,4 кВ, питание КТП от городских сетей 6-10 кВ.</p> <p>Электроосвещение -светильники для ламп накаливания и люминесцентных ламп.</p> <p>Слаботочные устройства - телефонная связь, пожарная сигнализация, радио, трансляционная связь.</p>	

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86	Лист 6 Страница 12
АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС			
D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ			
<p>Фундаменты - сборные, железобетонные по серии I.020-I/83 вып. I-I, типоразмеров -4 и монолитные железобетонные стаканного типа по серии I.412-3/79.</p> <p>Фундаментные балки - сборные железобетонные по серии I.415-I вып. I, типоразмеров - I.</p> <p>Покорьные балки - сборные керамзитобетонные по серии I.030.I-I, вып. I-I, типоразмеров - I.</p> <p>Колонны - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. 3-I, типоразмеров -4; по серии У-01-01/80, типоразмеров -2.</p> <p>Ригели - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. 3-I, типоразмеров -4, по серии У-01-01/80 типоразмеров -I.</p> <p>Диафрагмы жесткости - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. 4-I, типоразмеров - 9.</p> <p>Стены - керамзитобетонные панели по серии I.030.I-I, вып. I-I, типоразмеров -II, и железобетонные панели по серии У-01-01/80, типоразмеров - 2.</p> <p>Перегородки - сборные гипсобетонные по серии I.030.9-2, вып. 2, типоразмеров -II.</p> <p>Щиты перегородок - душевых кабин по Т.П.Р. 416-0-I вып. 7 альбом I, 2, 3.</p> <p>Покрытия - сборные железобетонные плиты по серии I.041.I-2 вып. I, 5, 6, типоразмеров -2 и по серии У-01-01/80, типоразмеров - 2.</p> <p>Кровля - рубероидный ковер с защитным слоем гравия, утеплитель - пенобетонные плиты $f=500\text{кг/м}^3$</p> <p>Лестницы - сборные железобетонные марши по серии I.050.I-2 вып. I, типоразмеров -7.</p> <p>Ограждения - стальные по серии I.050.I-2, вып. 2</p> <p>Полы - бетонные, керамическая плитка, мозаичные /террасцо/, линолеум.</p> <p>Окна - деревянные спаренные блоки по ГОСТу 11214-78, типоразмеров - 6.</p> <p>Двери - деревянные по ГОСТу 6629-74 и ГОСТу 24698-81, типоразмеров - 9.</p> <p>Проступи - сборные железобетонные плиты по серии I.050.I-2 вып. I, типоразмеров - 4.</p> <p>Наибольшая масса монтажного элемента /стенные панели подвала/ -9,5 т.</p>		<p>H5UA ОТДЕЛКА НАРУЖНАЯ</p> <p>Стеновые панели облицованы стеклоплиткой светло-голубого цвета.</p> <p>ВНУТРЕННЯЯ</p> <p>Затирка швов известковая, масляная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой</p> <p>C3GA ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>Водопровод-хозяйственно-противопожарный от городской сети. Напор на вводе - 30м.</p> <p>Канализация -раздельная: производственная, бытовая и ливневая в городскую сеть.</p> <p>Отопление -теплоноситель перегретая вода $T=105-70^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Вентиляция -приточно-вытяжная с механическим побуждением.</p> <p>Горячее водоснабжение - централизованное от сети производственного корпуса хлебозавода.</p> <p>Электроснабжение - от щита КТП 380/220 производственного корпуса хлебозавода.</p> <p>Электроосвещение -светильники для ламп накаливания и люминесцентных ламп.</p> <p>Слаботочные устройства - телефонная связь, пожарная сигнализация, радиотрансляционная связь.</p>	
G30B	СКОРОСТНОЙ НАПОР ВЕТРА 27 кгс/м^2 0,27 кПа	J3NB	ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА 100 кгс/м^2 0,98 кПа
R2CO	СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ - вторая		
N1BD	РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА -минус 30°	G2EE	ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
G2DD	КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОДРАЙОНЫ СССР - ПВ, ШВ.		- обычные

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 7
Страница 13

СЗДТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

В состав хлебозавода входят: производственный корпус хлебозавода, производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий, административно-бытовой корпус.

Мука на хлебозавод доставляется муковозами и аэрозольтранспортом подается на хранение в силосы марки ХЕ-160А.

Предусмотрена установка оборудования на случай поступления небольших партий муки в мешках.

Запроектированы три линии аэрозольтранспорта муки на производство.

Для снабжения сжатым воздухом системы аэрозольтранспорта муки предусматривается воздушная компрессорная станция.

Все дополнительное сырье поставляется автомобильным транспортом. Соль хранится в замоченном виде в специальном резервуаре для приготовления и хранения солевого раствора. Раствор сахара, жидкий маргарин, молочная сыворотка, молоко, дрожжевое молоко, растительное масло и патока доставляются бестарно. Из цистерн сырье перекачивается на 3 этаж/растительное масло на I этаж/ в емкости на хранение. Молочная сыворотка и молоко из этих емкостей поступают в дозировочные станции. Для остального сырья предусмотрены расходные сборники, из которых сырье самотеком подается в дозировочные станции и дозаторы жидких компонентов.

На хлебозаводе предусмотрена возможность приема сырья в таре.

Приготовление пшеничного теста для хлеба и батонов предусмотрено на тестоприготовительных агрегатах марки ИВ-ХТА-6 на большой густой опаре, ржано-пшеничного теста - на тестоприготовительных агрегатах марки ИВ-ХТА-6 с применением жидких заквасок. Тесто для сдобных булочных изделий принято готовить безопасным способом на тестоприготовительном агрегате марки Ш2-ХТД с использованием концентрированной молочно-кислой закваски.

Готовое тесто подается на I этаж на разделку.

Проектом предусмотрены следующие тесторазделочные линии:

две комплексно-механизированные линии для производства формового хлеба;

комплексно-механизированная линия для производства батонобразных изделий;

две комплексно-механизированные линии для производства круглого подового хлеба;

линия для производства сдобных булочных изделий.

Для выпечки изделий установлены два расстойно-печных агрегата марки П6-ХРМ с ленточными печами марки ФТЛ-2-81 и четыре печи с сетчатым подом марки ПКС-25М, работающие на газообразном топливе.

Выпеченные хлебобулочные изделия из печей ленточными конвейерами направляются на укладку в лотки и контейнеры.

Загруженные контейнеры с помощью электропогрузчиков транспортируются в остывочное отделение и, по мере надобности, в экспедицию и на рампу.

Загрузка изделий в автотранспорт предусматривается по-контейнерная через заднюю торцевую дверь автофургона.

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕКОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86	Лист 7 Страница 14
ГЗВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА			
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОРПУСА ХЛЕБОЗАВОДА			
Хлебобулочные изделия: /условно-планируемый ассортимент/		ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ	
		Мука	т/год 15543,0
		Сахар	" 208,0
Хлеб славянский формовой из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта массой 0,8 кг	т/сут. 14,50	Маргарин, масло животное	" 416,0
Хлеб пшеничный из муки I сорта формовой массой 0,7 кг	" 15,00	П а р	т/ч 1,988
Хлеб пшеничный из муки I сорта подовой / круглая булка / массой 0,83 кг	" 11,40	В том числе:	
		на технологические нужды	" 1,284
Хлеб славянский подовой из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта массой 0,95 кг	" 9,80	на горячее водоснабжение	" 0,704
		Тепла на отопление	<u>Гкал/ч</u> 0,300
			кВт 348,84
Батоны столовые из пшеничной муки высшего сорта массой 0,3 кг	" 9,40	Тепла на вентиляцию	" <u>1,161</u>
			1350,0
Рожки слоенные из пшеничной муки I сорта массой 0,06 кг	" 4,9	Общий расход газа на хлебопекарные печи и паровые котлы	м ³ /ч 532,6
Итого:	т/сут. 65,0	Вода	м ³ /ч 15,38
То же в условном ассортименте	т/сут. 93,4	Расход холода	<u>ккал/ч</u> 17160
			кВт 19,96
Кондитерские, сухарные и бараночные изделия	" 11,41	Потребная электрическая мощность токоприемников	кВт 542,85
Всего в условном ассортименте в целом по комплексу	т/сут 104,81	ГЗВД РЕЖИМ РАБОТЫ И ПИТАТИ	
Себестоимость годового выпуска продукции в целом по комплексу	млн.руб. 8,5	Количество смен	3-2
в т.ч. по хлебобулочному производству	" 5,5	в т.ч. по хлебозаводу	3
Уровень рентабельности по комплексу	% 11,5	Общее количество работающих по комплексу	чел. 367
в т.ч. по хлебобулочному производству	% 15,9	в т.ч. по хлебобулочному пр-ву	" 186
Приведенные затраты, на 1000 рублей товарной продукции по комплексу	тыс.руб. 0,96	Всего рабочих по комплексу	чел. 313
в т.ч. по хлебобулочному производству	" 0,92	в т.ч. по хлебобулочному производству	" 160
Срок окупаемости капитальных вложений в целом по комплексу	лет 5,3	В наиболее многочисленной смене:	
		рабочих по комплексу	" 114
		в т.ч. по хлебобулочному производству	" 45
		Коэффициент сменности по комплексу	коэф. 2,0
		в т.ч. по хлебобулочному производству	" 2,7
		Выработка на одного работающего по комплексу	руб 25820
		в т.ч. по хлебобулочному производству	" 34083

Наименование		Всего	Удельный показатель	В том числе					
				Производственный корпус хлебо-завода		Производственный корпус пекарно-кондитерских, бараночных и сахарных изделий		Административно-бытовой корпус	
				Всего	удельный показатель	Всего	удельный показатель	Всего	удельный показатель
V1IA СТОИМОСТЬ									
V1IB	Общая сметная стоимость	тыс. руб. 3920,12	-	2260,09	-	1288,10	-	371,93	-
в том числе:									
V1IC	строительно-монтажных работ	то же 2365,69	-	1336,72	-	711,10	-	317,87	-
V1IO	оборудования	" 1535,44	-	908,90	-	572,48	-	54,06	-
V1IS	Стоимость строительно-монтажных работ на I м ² общей площади здания	руб -	144,68	-	153,77	-	130,520	-	143,83
V1IR	Стоимость строительно-монтажных работ на I м ³ строительного объема	то же -	29,03	-	28,43	-	27,13	-	38,54
V1IV	Стоимость общая на расчетный показатель	" -	37402,00	-	34771,00	-	112991,00	-	168,30
V1JA ТРУДОЕМКОСТЬ									
V1JF	Построечные трудовые затраты	чел. дн. 43003,00	-	23613,00	-	14196,08	-	5194,00	-
V1JR	То же, на I м ³ строительного объема	То же -	0,530	-	0,502	-	0,542	-	0,630
V1JV	То же, на расчетный показатель	" -	410,0	-	363,00	-	1245,27	-	2,35
V1KA РАСХОДЫ									
V1KB	Расход строительных материалов								
	Цемент, приведенный к М 400	т 4029,9 (1521,75)	-	2228,0 (888,0)	-	1149,70 (330,45)	-	652,2 (303,3)	-
	То же, на I м ² общей площади	то же -	0,24	-	0,25	-	0,21	-	0,30
	Сталь	" 788,30 (324,54)	-	431,4 (220,9)	-	238,10 (53,34)	-	118,8 (50,40)	-
	Сталь, приведенная к классам А-I и С 38/24	" 980,98	-	507,61	-	308,89	-	164,48	-
	То же, на I м ² общей площади	" -	0,060	-	0,058	-	0,057	-	0,074
	То же, на расчетный показатель	" -	9,36	-	7,81	-	27,10	-	0,074
	Бетон и железобетон	м ³ 10819,58	-	5787,28	-	3194,71	-	1837,59	-
	в том числе:								
	монолитный	" 3915,88	-	2158,28	-	903,01	-	854,59	-
	сборный	" 6903,70	-	3629,00	-	2291,70	-	983,00	-
	То же, на I м ² общей площади	" -	0,66	-	0,67	-	0,59	-	0,83
	Лесоматериалы	" 600,16 (600,16)	-	251,00 (251,00)	-	195,06 (195,06)	-	154,10 (154,10)	-
	Лесоматериалы, приведенные к круглому лесу	" 939,79	-	391,80	-	300,99	-	247,00	-
	Кирпич	тыс. шт. 685,44	-	464,20	-	131,78	-	89,46	-
	То же, на I м ² общей площади	то же -	0,04	-	0,05	-	0,02	-	0,04
В скобках указывается потребность строительных материалов без учета расходов на изготовление сборных изделий и конструкций.									

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86		Лист 8 Страница 16						
Наименование	Всего	Удельный показатель	В том числе							
			Производственный корпус хлебозавода	Производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий	Административно-бытовой корпус					
			всего	Удельный показатель	всего	Удельный показатель	всего	Удельный показатель		
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ										
V4KA	Расход воды	м ³ /сут.	234,56	2,24	13,49	-	53,77	-	41,30	-
V4KH	Расход воды	м ³ /ч	37,76	0,36	15,38	-	8,52	-	13,86	-
	в том числе:									
	холодной	м ³ /ч	21,83	0,21	10,4	-	3,39	-	8,04	-
	горячей	м ³ /ч	15,93	0,15	4,98	-	5,13	-	5,82	-
V4KI	Канализационные стоки	м ³ /сут	153,47	1,46	76,0	-	36,17	-	41,30	-
V4KN	Расход тепла	Гкал/ч	2,681	0,026	1,461	-	0,950	-	0,270	-
		кВт	3117,44	30,23	1698,8	-	1104,7	-	313,95	-
	в том числе:									
	на отопление	Гкал/ч	0,660	$6,3 \cdot 10^{-3}$	0,300	-	0,200	-	0,160	-
		кВт	767,49	7,33	348,84	-	232,5	-	186,05	-
	на вентиляцию	Гкал/ч	2,021	0,019	1,161	-	0,750	-	0,110	-
		кВт	2349,9	22,09	1350	-	872,09	-	127,9	-
	Расход пара на горячее водоснабжение	т/ч	1,600	0,015	0,704	-	0,692	-	0,204	-
	Расход пара на технологические нужды,	т/ч	1,624	0,015	1,284	-	0,340	-	-	-
	Расход тепла на отопление 1 м ² общей площади,	ккал/ч	-	40,36	-	35,5	-	36,71	-	80,09
		кВт	-	0,047	-	0,041	-	0,043	-	0,093
V4KJ	Расход газа, мм ³ /ч		532,6	5,08	532,6	8,19	-	-	-	-
V4KK	Потребная электрическая мощность,	кВт	997,68	9,52	542,85	-	365,33	-	89,50	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
G3NB	Объем строительный, м ³		81476	-	47018	-	26210	-	8248	-
	В том числе:									
	подземной части	"	995,0	-	-	-	-	-	995,0	-
V1NP	Объем строительный на расчетный показатель	"	-	777,37	-	723,35	-	2297,11	-	3,73
G3OC	Площадь застройки, м ²		9094	-	5769	-	2512	-	813	-
G3OB	Общая площадь, в том числе:	"	16351,0	-	8693,0	-	5448,0	-	2210,0	-
	подземной части	"	180	-	-	-	-	-	180	-
V1OK	Общая площадь на расчетный показатель	"	-	156,01	-	133,74	-	477,48	-	1,00
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ										
Проект разработан взамен типового проекта 414-I-5/76.										
Расчетный показатель на комплекс -1 тонна мощности в сутки в условном ассортименте. Всего расчетных единиц - 104,81.										
Расчетный показатель по производственным корпусам хлебозавода и цеха принят - 1 тонна мощности в сутки в планируемом ассортименте. Расчетных единиц по производственному корпусу хлебозавода - 65, по цеху - 11,41.										
Расчетный показатель для административно-бытового корпуса - 1 м ² общей площади. Всего расчетных единиц общей площади - 2210,0.										
Сметная документация выполнена в ценах и нормах 1984 года.										

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86	Лист 9 Страница 17
ВЪЕЗД СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ		
Альбом I	- Общая пояснительная записка. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА	
Альбом II	- Технология производства.	
Альбом III	- Архитектурные решения.	
Альбом IV	- Конструкции металлические.	
Альбом V Часть I,2	- Конструкции железобетонные.	
Альбом VI	- Изделия строительные.	
Альбом VII	- Стопнение и вентиляция.	
Альбом VIII	- Внутренние водопровод и канализация.	
Альбом IX	- Котельная, внутреннее пароснабжение, газоснабжение, холодоснабжение, воздуходоснабжение.	
Альбом X Часть- I,2,3	- Автоматизация производства.	
Альбом XI	- Электроснабжение, электрооборудование, связь и сигнализация.	
Альбом XII	- Нестандартизированное оборудование и оргоснастка. /Эскизные чертежи общих видов/	
Альбом XIII	- Спецификации оборудования.	
Альбом XIV	- Ведомости потребности в материалах.	
Альбом XV Книга I,2,3,4,5	- С м е т ы	
АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС		
Альбом XVI	- Архитектурные решения. Технология производства.	
Альбом XVII Часть I,2	- Конструкции железобетонные, конструкции металлические, изделия строительные.	
Альбом XVIII	- Автоматизация производства. Электрооборудование, электроосвещение, связь и сигнализация.	
Альбом XIX	- Стопнение и вентиляция. Водопровод и канализация.	
Альбом XX	- Спецификации оборудования.	
Альбом XXI	- Ведомости потребности в материалах.	
Альбом XXII Книга I,2,3	- С м е т ы	
Альбом XXIII	- Проектная документация по переводу подвального помещения для использования под убежище.	
ПРИМЕНЕННЫЕ ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ		
414-I-26.85	-Хлебозавод мощностью 45 тонн хлебобулочных изделий в сутки с цехом кондитерских, бараночных и сухарных изделий. /Альбом XVI-Альбом XXIX/. Распространяет "Гипропищепром-I".	
416-0-I	-Унифицированные секции зданий административно-бытового назначения. Выпуск 7. Перегородки кабин душевых и уборных. Альбом I, II, III. Распространяет Минский филиал ЦИП.	

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86	Лист 9 Страница 18
901-6-55	- Трапирри с вентиляторами 06-300 № 8 пленочные и капельные с секциями площадью 2 м ² , располагаемые на зданиях с плоской кровлей, распространяет ЦИП.	
904-I-57.85	- Автоматизированная, отдельно стоящая компрессорная станция 4К-10А производительностью 40 м ³ /мин воздуха. Альбом I. Распространяет Киевский филиал ЦИП.	
904-02-5	- Автоматизация, управление и силовое электрооборудование приточных вентиляционных камер типа ППК10-ППК150. Альбом II, IV, VI, распространяет Киевский филиал ЦИП.	
904-02-9	- Автоматическое, управление и силовое электрооборудование отопительных агрегатов, один и два агрегата в группе. Альбом I, распространяет Киевский филиал ЦИП.	
907-2-22I	- Металлические трубы для отвода дымовых газов с температурой до + 350°С для I, II и III ветровых районов/, распространяет ЦИП.	
Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 7097 форматок		
В7ВА АВТОР ПРОЕКТА	Гипропищепром-I, IOI464, Москва, Бутырский вал, 68	
В7НА УТВЕРЖДЕНИЕ	Утвержден Минпищепромом СССР	
	Приказ № 34 от 20.02.84г.	
	Введен в действие институтом "Гипропищепром-I"	
	Приказ № 05 от 03.03.86г.	
	Срок действия 1991г.	
В7КА ПОСТАВЩИК	Государственный проектный институт "Гипропищепром-I"	
	IOI464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68.	
Катал. д. №054826		