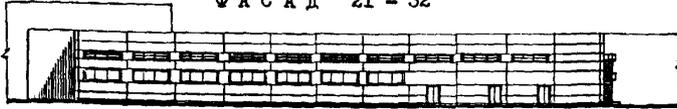
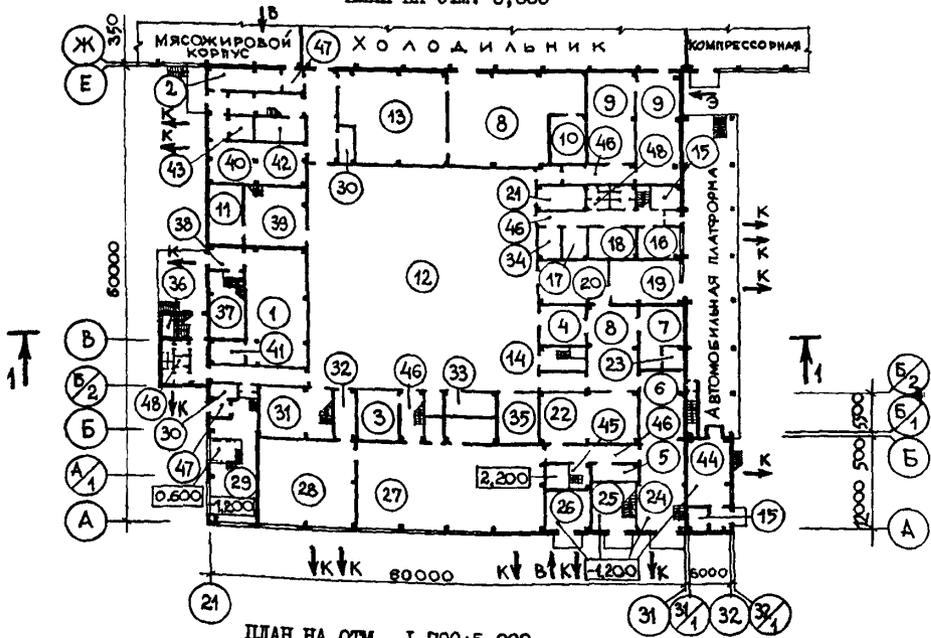


<p>СССР</p>	<p>СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ</p>	<p>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 412-I-55.87</p>
<p>ЦИТП</p>	<p>МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОРПУС МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ</p>	<p>УДК 664.9</p>
<p>МАЙ 1988</p>		<p>На 4 листах На 7 страницах Страница I</p>

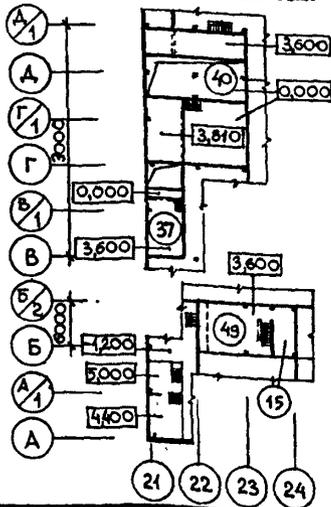
Ф А С А Д 2 I - 32



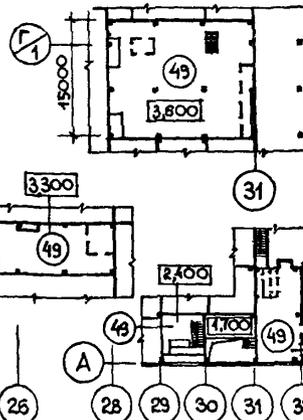
ПЛАН НА ОТМ. 0,000



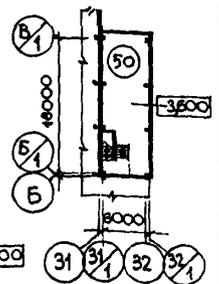
ПЛАН НА ОТМ. 1,700÷5,000



ПЛАН НА ОТМ. 3,600



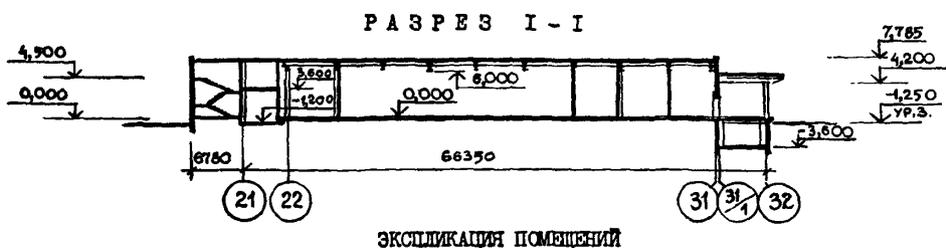
ПЛАН НА ОТМ. -3,600



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-I-55.87

Лист I
Страница 2



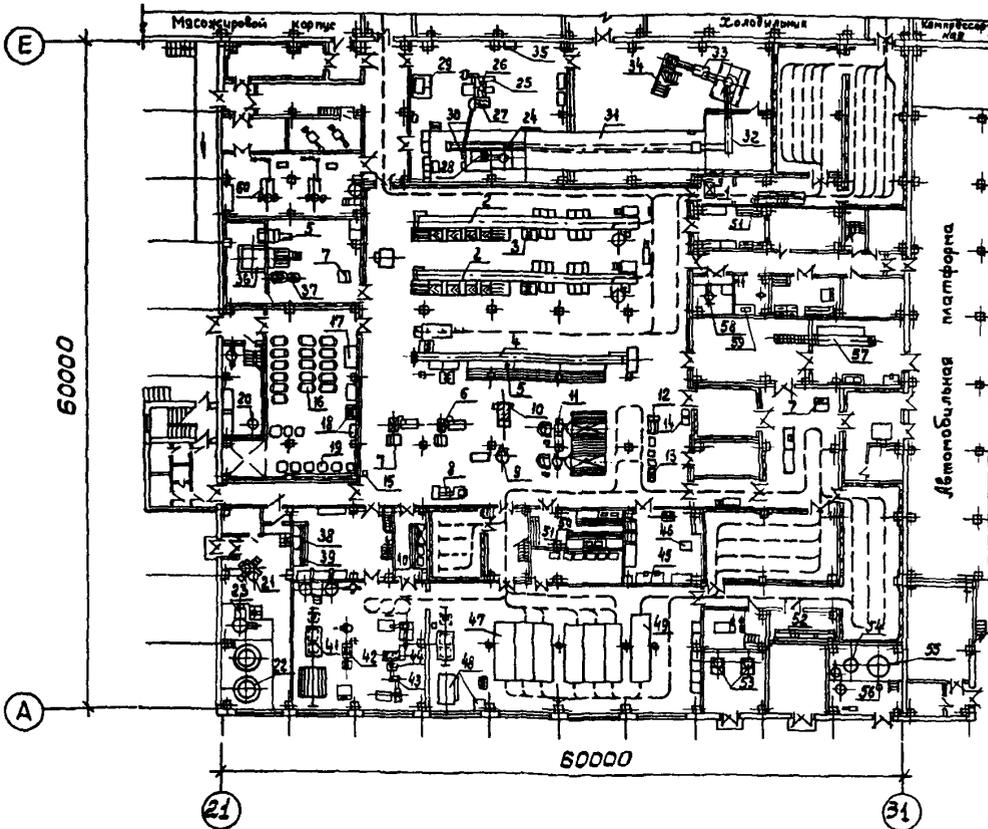
Номер	Наименование	Площадь, м ²	Номер	Наименование	Площадь, м ²
I	Камера посола мяса и сви- нопочечностей	123,1	23	Весовая	8,7
2	Камера накопления кости	23,5	24	Приготовление мокших и дизрастворов	36,5
3	Осадочная камера	32,2	25	Тепловой пункт	31,9
4	Камера хранения полуфаб- рикатов	30,2	26	Дымогенераторная	32,4
5	Камера хранения и охлажде- ния кулинарных изделий	15,7	27	Термическое отделение	279,6
6	Камера охлаждения и хране- ния вареных колбас	82,7	28	Производство ливерных колбас	140,4
7	Экспедиция	38,5	29	Склад и подготовка муки	94,2
8	Упаковочное отделение	254,9	30	Шитовая КИП	36,3
9	Камера накопления и размо- раживания мяса	156,6	31	Моечная	57,6
10	Голтовка пельменей	25,2	32	Размораживание субпродук- тов	18,6
II	АРСа	32,8	33	Подготовка искусственной и кишечной оболочек	27,7
12	Сырьевое отделение, произ- водство полуфабрикатов, фа- сованного мяса, котлет. Шприцовочное отделение	855,6	34	Подготовка льда	11,2
13	Производство пельменей	159,2	35	Инструментальная и точка ножей	40,9
14	Холодильная станция	17,7	36	Лестничная клетка	16,8
15	Электрощитовая	39,8	37	Приготовление рассола	31,5
16	Комната отдыха	20,0	38	Склад соли	9,8
17	Чистка лука	11,2	39	Производство блоков	93,3
18	Оперативный склад	21,2	40	Производство сухого бульона	65,9
19	Прием и мойка тары	51,3	41	Сухой посол шпига	12,5
20	Хранение чистой тары	54,3	42	Помещение для газодувок	20,5
21	Подготовка специй	20,7	43	Склад готовой продукции	9,9
22	Сушильная камера	73,8	44	Помещение водоохлаждающих машин	50,2
			45	Помещение для установки водоохладителя	20,1
			46	Коридор	224,3
			47	Тамбур	44,9
			48	Бытовые помещения	42,7
			49	Венткамера	40,0
			50	Насосная станция	108,0

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-И-55.87

Лист 2
Страница 3

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ОТМ. 0,000



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Коллич.	Поз.	Наименование и марка	Коллич.
1	Весы монорельсовые подвесные циферблатные ММ-ЛП13	1	8	Фершемешалка для посола мяса и приготовления фарша	1
2	Конвейер обвалки и жиловки мяса РЗ-ФЖ2В-00-000-01	2	9	Машина шпигорезная ФШГ	2
3	Пила ленточная В2-ФРП	4	10	Куттер-мешалка РЗ-ФСЕ	1
4	Конвейер ленточный для транспортировки полуфабрикатов	4	11	Шприц-дозировщик ВВ-ФНА	2
5	Весы РН-50М13П-1	1	12	Фершемешалка Л5-ФМУ-150	1
6	Волчок с загрузочным устройством К6-ФНП-160-2	5	13	Волчок для измельчения хлеба К6-ФНП-160-1	1
7	Весы РН-600п-13б	3	14	Автомат котлетный АК-2М-40	1
		7	15	Автомат для газированной воды АВ-1	1

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОРПУС
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
4Т2-І-55.87

Лист 2
Страница 4

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Колич.	Поз.	Наименование и марка	Колич.
16	Тележка-стеллаж для посола мяса в тазиках	16	41	Котел с двумя саморазгружающимися корзинами К7-ФВ2-Е	2
17	Стеллаж для хранения окороков	1	42	Фаршемешалка А5-ФМУ-335	1
18	Установка для посола свинокопченостей В2-ФП	1	43	Центробежная машина для вытапливания жира АВЕ-245	1
19	Чан для посола свинокопченостей	17	44	Агрегат для тонкого измельчения мяса К6-АТИМ-2	1
20	Чан с мешалкой емкостью 0,6м ³	1	45	Верстак слесарный	1
21	Приемник муки с мешковныколичителем ХМП-М	1	46	Полуавтомат для заточки и развода зубьев леточных пил Т4Л6-2	1
22	Силос для муки ХЕ-160А	2	47	Термокамера трехсекционная Я5-ФТГ	2
23	Просеиватель муки ПБ-І,5	1	48	Печь ротационная для запекания кулинарных изделий К7-ФП-2Г	1
24	Машина для формовки фрикаделек В2-ФФ3-М	1	49	Комплект оборудования для гидроаэрозольного охлаждения колбас Я10-ФКО	1
25	Подъемник-загрузчик К6-ФП3-І	1	50	Чан для замочки кишечной оболочки 4ТД-3	2
26	Волчок МП-І-160	1	51	Стеллаж деревянный двухсекционный СД 2/5	3
27	Месильная машина К6-ФММ-150	1	52	Стеллаж для охлаждения и хранения кулинарных изделий	1
28	Тестомесильная машина Х-26-А	1	53	Дымогенератор Д9-ФД2Г	2
29	Мешалка для приготовления меланжа с рассолом В2-ФПД/І	1	54	Аппарат стальной эмалированный СЭрн-2,5-2-12 (Р10)	1
30	Автомат цельменный В2-ФПА	1	55	Сборник стальной эмалированный СЭрн-4-3І-12(С2І)	1
31	Агрегат скороморозильный В2-ФМА01	1	56	Насос 50-Щ-7,І-3І	1
32	Галтовочный барабан В2-ФГБІ	1	57	Машина для мойки ящиков МКА-600	1
33	Автомат для упаковки замороженных пельменей А5-ФПА-3	1	58	Льдогенератор ИЛ-300	1
34	Автомат групповой упаковки пачек А5-ФПА-4	1	59	Волчок для измельчения лука М-2	1
35	Ларь для специй и лука В2-ФПД/2	1	60	Установка для сушки бульона АІ-ФБУ	2
36	Агрегат морозильный АРСА-10	1			
37	Плоскочашечный подъемник П-150	1			
38	Чан моечный 4ТД-3	1			
39	Стол для работ ТС-9	1			
40	Чан для размораживания субпродуктов 4ТД3	1			

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОРПУС
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-I-55.87

Лист 3
Страница 5

ГЭДТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясоперерабатывающий корпус предназначен для разделки, переработки, расфасовки мяса, выпускаемого мясокомбинатом, решен в одноэтажном исполнении.

Мясные полутуши передаются в мясоперерабатывающий корпус из холодильника по подвесным путям в камеры размораживания и накопления мяса.

После зачистки и взвешивания полутуши подаются в сырьевой цех на конвейерные линии для разделки, обвалки и жиловки.

Жилованное мясо, предназначенное для переработки на колбасные изделия, котлеты, мясные блоки, отбирается по сортам и электропозвучником направляется на дальнейшую обработку согласно каждому виду изделий, предусмотренных производственной программой мясокомбината.

Посол мяса для вареных колбасных изделий осуществляется в мелкоизмельченном виде, для полукопченых и варенокопченых колбас - в виде шрота; посол свиногокопченостей производится шприцеванием. Созревание мяса и свиногокопченостей в посоле происходит в напольных емкостях, загрузка, выгрузка и перемещение которых механизированы.

Приготовление фарша вареных колбас, сосисок, сарделек, выполняется на куттер-мешалке. Готовый фарш передается насосом на шприцы.

Для приготовления фарша полукопченых, варено-копченых и структурных вареных колбас установлены волчек и мешалка.

Шприцевание колбас осуществляется на гидравлических шприцах "ЕВ-ФНА".

Нашприцованные вареные колбасные изделия направляются на термическую обработку, варено-копченые и полукопченые колбасы - сначала - на осадку в камеру с $T=+4^{\circ}\text{C}$, а затем также на термическую обработку.

В термическом отделении установлены универсальные 3-х секционные автоматизированные термические камеры Я5-ФТГ с централизованным дымообращением.

Охлаждение вареных колбасных изделий осуществляется в гидроаэрозольной установке аэрозольным способом с последующим доохлаждением и подсушкой в камере хранения с $T=+4^{\circ}\text{C}$.

Для производства полуфабрикатов используется разделка по кулинарному назначению с получением новых видов полуфабрикатов. Нарезание, упаковка и взвешивание полуфабрикатов производится на конвейерной линии.

Котлеты формируются на автомате АК-2М-40.

Для производства мясных блоков установлен скороморозильный аппарат "АРСА-10"

Кость, получаемая при обвалке мяса, накапливается в охлаждаемой камере. Паспортная кость направляется на желатиновое производство, остальная - в жировой цех, где установлен котел с непрерывным отводом жира и бульона, на переработку.

Полученный бульон передается в мясоперерабатывающий корпус в специальную емкость, откуда с помощью насоса он подается на установку "А1-ФБУ", где он высушивается в виброкипящем посоле.

Для производствапельменей предусмотрена поточно-механизированная линия В2-ФТД.

Уровень механизации производственных процессов - 45,6%, уровень автоматизации - 10,8%.

ГЭВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

Колбасные изделия	т/смену	3,0
в том числе:		
вареные колбасы	"	1,0
сосиски, сардельки	"	0,5
полукопченые колбасы	"	0,5
варено-копченые колбасы	"	0,2
продукты из свинины	"	0,3
ливерные колбасы	"	0,5
Полуфабрикаты	"	1,3
Котлеты	тыс.шт./смену	15
Фасованное мясо	т/смену	1,2
Мясо в блоках	"	5,0
Пельмени	"	4,0
Годовой объем переработки мяса на костях	т/год	8000
Годовой объем продукции в натуральном выражении (колбасные изделия)	т/год	1500

ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

Мяса	т/смену	16
Пара	кг/ч	2500
Сжатого воздуха	м3/ч	21,9
Установленная мощность токоприемников	кВт	1109,5
Годовая потребность тепла	ГДж	16072
электроэнергии	МВт.час	1832,5

ГЭДР РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ

Количество смен	2
Общее число работающих	119
в т.ч. рабочих чел.	113
то же, в наибольшей смене	59
Удельный вес рабочих, занятых ручным трудом %	48,2

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОРПУС
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-1-55.87

Лист 3
Страница 6

D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ

Фундаменты под колонны - монолитные железобетонные столбчатые; частично-сборные железобетонные по серии I.020-1/83, типоразмеров - I

Фундаменты под стены - блоки сборные бетонные по ГОСТ 13549-78, типоразмеров - 8

Колонны - сборные железобетонные по серии I.423-3, типоразмеров 3; I.427.I-I, типоразмеров - 2; I.030.9-2, типоразмеров - 4; I.020-1/83, типоразмеров - 2

Балки - сборные железобетонные по серии I.462.I-1/81, типоразмеров - I

Покрытие - плиты по ГОСТ 22701.I-77, 22701.2-77, I.465.I-7/84, типоразмеров - 6

Стены - панели по серии I.432-I2, типоразмеров - IO

Перегородки - кирпичные, сборные железобетонные по серии I.030.9-2, вып.-I, типоразмеров - I3

Кровля - плоская; фольгоизол по ГОСТ 20429-84; стекло-рубероид по ГОСТ 15879-70; (утеплитель-пенополистирол $\rho = 40 \text{ кг/м}^3$)

Лестницы - металлические

Полы - из керамической плитки, из керамической кислотоупорной плитки, с мозаичным покрытием, линолеумные, бетонные, цементные

Окна - деревянные по ГОСТ 12506-81, типоразмеров - 2; алюминиевые переплеты по ГОСТ 25062-81, типоразмеров - 4

Двери - деревянные по ГОСТ 24698-81, 6629-74, типоразмеров - 6

Наибольшая масса монтажного элемента (балки покрытия) - 7,0 т

H5UA ОТДЕЛКА

НАРУЖНАЯ

Стеновые панели облицовываются керамической плиткой светлых тонов

ВНУТРЕННЯЯ

Окраска силикатная, известковая, водоземulsionная, масляная, глазурованная плитка

C3GA ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Водопровод - объединенный: производственный, хозяйственно-питьевой, противопожарный от городской сети. Напор на вводе - 20 м

Канализация - раздельная: хозяйственно-фекальная, производственная жирная, производственная грязная, ливневая в городскую сеть

Отопление - водяное с параметрами теплоносителя 150°-70°С

Вентиляция - приточно-вытяжная с механическим побуждением

Горячее водоснабжение - централизованное от внешних сетей

Электроснабжение - от низковольтных сетей 380/220В

Электросвещение - лампами накаливания и люминесцентное

Связь и сигнализация - телефонная связь, электроадресификация, пожарная сигнализация, радиофикация

J30B СКОРОСТНОЙ НАПОР ВЕТРА - $\frac{0,23 \text{ кПа}}{23 \text{ кгс/м}^2}$

R2CO СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ - вторая

N1BD РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА - минус 30°С

J3NB ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА - $\frac{1,0 \text{ кПа}}{100 \text{ кгс/м}^2}$

G2DD КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III

G2EE ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ - обычные

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕС
МЯСКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-I-55.87

Лист 4
Страница 7

Наименование		Всего	Удельные показа- тели	Наименование		Всего	Удельные показа- тели
V17A	СТОИМОСТЬ			V4KA	ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
V17B	Общая сметная стоимость	тыс. руб.	1352,83	V4KH	Расход воды	м3/ч м3/сут	16,7 291,44
V17L	в том числе: строительно-монтажных работ				в том числе: холодной воды	м3/ч	8,6
V17Q	оборудования	"	775,31		горячей	м3/ч	8,1
V17G	Стоимость строительно-монтажных работ на Im2 общей площади	руб.	165,88	V4KN	канализационные стока	м3/сут м3/час	145,84 12,3
V17R	Стоимость строительно-монтажных работ на Im3 строительного объема	"	25,73		Расход тепла	ккал/ч	217,2
V17V	Стоимость общая на расчетный показате-ль	"	84552			кВт	1713
V17A	ТРУДОЕМКОСТЬ				в том числе: на отопление	"	91930
V17F	Построечные трудо-вые затраты	чел.-дн.	18171		на вентиляцию	"	107
V17V	То же на расчетный показатель	"	1135,69				935020
V1KA	РАСХОДЫ				на горячее водо-снабжение	"	1085
V1KB	Расход строительных материалов				Тепла на Im2 об-щей площади	"	450000
	Цемент	т	855	V4KK	Потребная элек-трическая мощ-ность	кВт	550
	Цемент, приведенный к М400	т	764(473)	G3NB	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
	То же на Im2 общей площади	"	0,16		Объем строитель-ный	м3	30128
	Сталь	"	210(91)		в том числе: подземной части	"	438
	Сталь, приведенная к классам А-1 и Ст.3	"	247	V1NP	Объем строитель-ный на расчетный показатель	"	1883,0
	То же на Im2 общей площади	"	0,05	G3OC	Площадь застройки	м2	4125
	То же на расчетный показатель	"	15,44	G3OB	Общая площадь	"	4674
	Бетон и железобетон м3	м3	1451		в том числе: подземной части	"	122
	в том числе:			V1OK	Общая площадь на расчетный показате-ль	"	292,12
	монолитный	"	488		ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ		
	сборный	"	963		Расчетный показатель - одна тонна пере-работки мяса на кости (расчетных единиц - 16 т)		
	То же на Im2 общей площади	"	0,31		Сметная документация составлена в нормах и ценах 1984 г.		
	Лесоматериалы	м3	129(79,9)		Расход строительных материалов, данные в скобках, указывает потребность строи-тельных материалов без учета расхода на изготовление сборных изделий и конструк-ций.		
	Лесоматериалы, приве-денные к круглому лесу	м3	180		Разработан взамен ПИ 412-I-27		
	Кирпич	тыс. шт.	286				
	То же на Im2 общей площади	"	0,06				

Б7ЕА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Альбом I	- Пояснительная записка
Альбом II	- Технология производства
Альбом III	- Архитектурные решения
Альбом IV	- Конструкции металлические
Альбом V	- Конструкции железобетонные
Альбом VI	- Строительные изделия
Альбом VII	- Холодильные установки и системы
Альбом VIII	- Внутренние водопровод и канализация
Альбом IX	- Отопление и вентиляция
Альбом X	- Энергетические установки и системы
Альбом XI	- Силовое электрооборудование и электрическое освещение
Альбом XII	- Связь и сигнализация

Альбом XIII	- Автоматизация технологии производства
Альбом XIV	- Автоматизация холодильных установок и систем
Альбом XV	- Автоматизация систем водо-провода и канализации
Альбом XVI	- Автоматизация систем отопле-ния и вентиляции
Альбом XVII	- Автоматизация энергетичес-ких установок и систем
Альбом XVIII	- Спецификация оборудования
Альбом XIX	- Ведомости потребности в материалах
Альбом XX	- Сметы

Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 2615 форматок

Б7ВА АВТОР ПРОЕКТА "Гипромясомолпром", 129041, г.Москва, ул.Б.Переславская,16

Б7НА УТВЕРЖДЕНИЕ Утвержден Министерством мясной и молочной промышленности СССР. Приказ от 17.07.84 № 231. Введен в действие Госагропромом СССР. Приказ от 1.04.87 № 248. Срок действия - 1992 год.

Б7КА ПОСТАВЩИК "Гипромясомолпром", 129041, г.Москва, ул.Б.Переславская,16