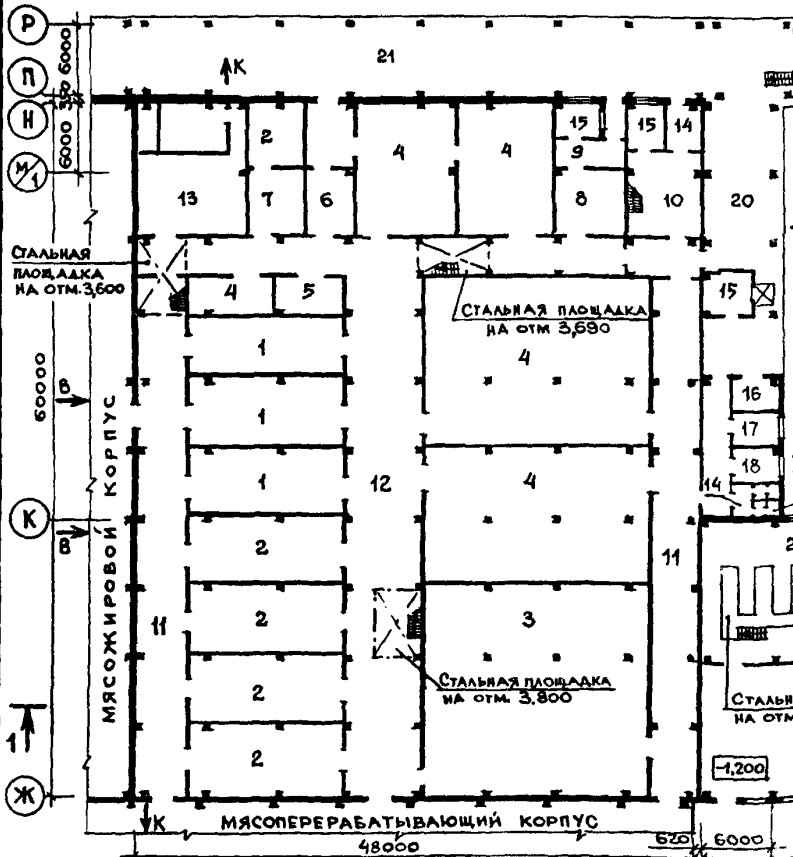


<p>СССР</p>	<p>СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ</p>	<p>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 4Т2-І-54.87</p>
<p>ЦИТП</p>	<p>ХОЛОДИЛЬНИК МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ</p>	<p>УДК 728.97</p>
<p>МАЙ 1988</p>		<p>На 3 листах На 5 страницах Страница I</p>

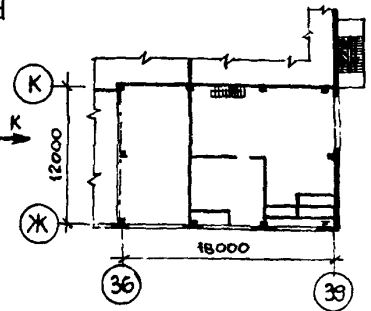
Ф А С А Д 39 - 24



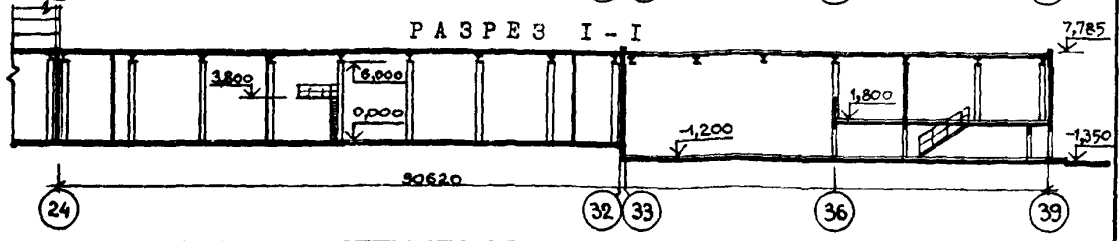
ПЛАН НА ОТМ. 0,000



ПЛАН НА ОТМ. 1,800



РАЗРЕЗ I - I



ХОЛОДИЛЬНИК
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-I-54.87

Лист I
Страница 2

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Номер	Наименование	Площадь, м ²	Номер	Наименование	Площадь, м ²
I	Камера замораживания мяса	215,0	I5	Весовая	22,4
2	Камера охлаждения мяса	300,7	I6	Агрегатная	I3,4
3	Камера хранения охлажденного мяса	374,9	I7	Койтора, комната мастера	II,4
4	Камера хранения мороженого мяса	712,8	I8	Помещение для обогрева рабочих	10,5
5	Хранение эндокринно-ферментного сырья	19,4	I9	Санузел	I3,5
6	Камера замораживания субпродуктов	23,2	20	Автомобильная платформа	I46,0
7	Камера охлаждения субпродуктов	29,0	21	Железнодорожная платформа	375,4
8	Подморозка некондиционных грузов	31,4	22	Компрессорное отделение	212,0
9	Прием некондиционных грузов	14,5	23	Аппаратная компрессорной	291,2
10	Экспедиция	35,2	24	Трансформаторная подстанция	I40,4
11	Коридор	549,8	25	Щитовая КИП	55,0
12	Накопитель	286,7	26	Распирающая	10,3
13	Производство блоков	99,0	27	Гардероб	19,6
14	Тамбур	90,1	28	Инструментальная	11,4
			29	Кладовая уборочного инвентаря	6,9
			30	Комната отдыха	21,6

G3DT ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Холодильник входит в состав главного производственного здания мясокомбината, решен в одноэтажном исполнении, предназначен для термической обработки мяса, субпродуктов и других продуктов убой скота, последующего хранения в охлажденном и мороженом виде при соответствующих температурно-влажностных режимах.

Охлаждение мяса, поступающего из мясожирового корпуса осуществляется быстрым одностадийным способом при температуре воздуха в камере -3°C в течение 16 часов для говядины, 13 часов - для свинины и 7 часов - для баранины.

Камеры охлаждения мяса оборудованы подвесными кольцевыми конвейерами. Охлажденные подтуши направляются в камеры хранения с $T=-1^{\circ}\text{C}$.

Для замораживания мяса предусмотрены три камеры туннельного типа, оборудованные кольцевыми подвесными конвейерами. Замораживание мяса осуществляется однофазным способом при температуре -30°C .

Оборот камер замораживания с учетом загрузки и выгрузки - 36 часов.

Хранение мороженого мяса осуществляется в камерах с $T=-20^{\circ}\text{C}$.

Обработанные в мясожировом корпусе субпродукты подаются в холодильник для термической обработки.

Охлаждение стечных и костных субпродуктов осуществляется в камерах с температурой -1°C , замораживание - с температурой -30°C .

Охлажденные и замороженные субпродукты упаковываются в картонные коробки по 20 кг, укомплектовываются на поддоны и направляются в камеры хранения.

Для замораживания мякотных субпродуктов в блоках предусмотрен скороморозильный агрегат АРСА-10. Блоки упаковываются в картонные коробки и хранятся на поддонах в камерах с $T=-20^{\circ}\text{C}$.

Для заморозки мяса в блоках предусмотрен скороморозильный аппарат в мясоперерабатывающем корпусе.

Транспортные операции на холодильнике конвейеризированы, управление - автоматизировано.

Реализация готовой продукции осуществляется через экспедиции, выходящие на железнодорожную и автомобильную платформы.

Уровень механизации производства - 41,9%.

G3VD ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

Охлаждение мяса	т/сутки	58
Замораживание мяса	"	29
Условная емкость холодильника	т	1130
в том числе:		
Условная емкость камер хранения мороженого	"	1018
грузов	"	
Условная емкость камер хранения охлажденных	"	112
грузов	"	

G3DD РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ

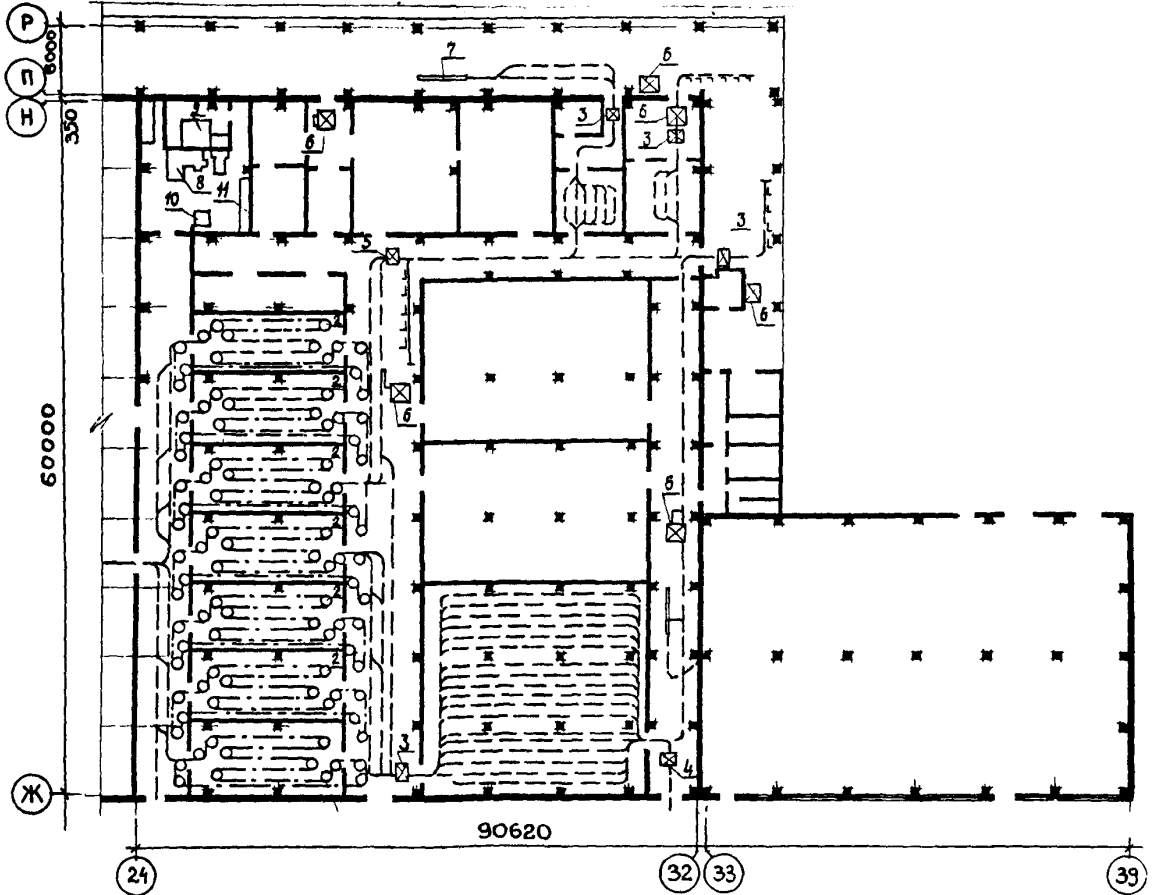
Количество смен	3
Общее число работающих	43
в том числе	
основных рабочих	30
То же в наибольшей смене	15
Удельный вес рабочих, занятых ручным трудом	51,6%

ХОЛОДИЛЬНИК
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-1-54.87

Лист 2
Страница 3

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ОТМ. 0,000



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Количество	Поз.	Наименование и марка	Количество
I	Горизонтальный подвесной конвейер с пальцем снизу, цепной ИЛ-ФКО	I	6	Весы врезные стационарные ПИ-2ШЗ	6
2	Горизонтальный подвесной конвейер с пальцем снизу, цепной ИК-1	6	7	Роликовый элеватор для подъема полутуши на подвесной путь Г6-ФФР	2
3	Весы монорельсовые подвесные диферлатные, вариант I ВМ-ШЛЗ	4	8	Бункер для загрузки скороморозильного агрегата	I
4	Весы монорельсовые подвесные диферлатные, вариант II ВМ-ШЛЗ	I	9	Роторный морозильный агрегат АРСА-10	I
5	Весы монорельсовые подвесные диферлатные, вариант III ВМ-ШЛЗ	I	10	Весы ПИ-600Ц IЗВ	I
			II	Стеллаж для бумаги СД-2/5	2

ХОЛОДИЛЬНИК
МЯСКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
4I2-I-54.87

Лист 3
Страница 4

D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ

Фундаменты под колонны - монолитные железобетонные столбчатые стаянного типа

Фундаменты под стены - сборные железобетонные фундаментные балки по серии I.4I5.I, типоразмеров - 2; блоки сборные бетонные по ГОСТ I3579-78, типоразмеров - II

Колонны - сборные железобетонные по серии I.423-3, типоразмеров - 4; I.427-I, типоразмеров - 3

Балки - сборные железобетонные по серии I.462.I-I/8I, типоразмеров - 3

Покрyтие - плиты по ГОСТ 2270I.I-77, 2270I.2-77, типоразмеров - 5, по серии I.465.I-7/84, типоразмеров 2

Стены - панели по серии I.432-I2, типоразмеров - 5; I.030.I-I, типоразмеров - 6

Перегородки - сборные железобетонные по серии I.030.9-2, типоразмеров - I5

Кровля - плоская; фольгоизол ГОСТ 20429-84; стеклорубероид ГОСТ I5879-70; пенополистирол ГОСТ I5588-70 ($\rho \approx 40$ кг/м³)

Полы - керамическая плитка по ГОСТ 6787-80; мозаичное покрытие; линолеум по ГОСТ I4.632-80; бетонные, цементные

Окна - деревянные по ГОСТ I2506-8I, типоразмеров - 4

Двери - деревянные по ГОСТ 24698-8I, типоразмеров - 4

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

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°C

H5UA ОТДЕЛКА

НАРУЖНАЯ

Стеновые панели, облицованные керамической плиткой по ГОСТ I3996-84

ВНУТРЕННЯЯ

Окраска силикатная, масляная, водоэмульсионная, глазурированная плитка по ГОСТ 6I4I-82

C36A ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Водопровод - объединенный: производственный, хозяйственно-питьевой от городской сети. Напор на вводе - I5 м

Канализация - раздельная: производственная грязная; хозяйственно-фекальная в городскую сеть

Отопление - водяное с параметрами теплоносителя I50°-70°C

Вентиляция - приточно-вытяжная с механическим побуждением

Горячее водоснабжение - централизованное от внешних сетей

Электроснабжение - от высоковольтных сетей 6-IO кВ через трансформаторную подстанцию, встроенную в главное производственное здание

Электроосвещение - лампами накаливания и люминесцентное

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

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

G2DD КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III

G2EE ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ - обычные

ХОЛОДИЛЬНИК
МЯСКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
412-I-54.87

Лист 3
Страница 5

Наименование		Всего	Удельные показатели	Наименование		Всего	Удельные показатели
V17A СТОИМОСТЬ				V4KA ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
V17B	Общая сметная стоимость	тыс. руб.	1513,38	V4KM	Расход воды	м ³ /ч м ³ /сут	5,63 - 119,21 -
V17L	в том числе: строительно-монтажных работ	"	1041,31		в том числе: холодной	"	5,28 - 118,27 -
V17Q	оборудования	"	430,52		горячей	"	0,35 - 0,94 -
V17C	Стоимость строительно-монтажных работ на 1м ² общей площади здания	руб.	-	V4KN	Канализационные стоки	м ³ /ч м ³ /сут	2,6 - 13,9 -
V17R	Стоимость строительно-монтажных работ на 1м ³ строительного объема	"	221,08		Расход тепла	ккал/ч кВт	367000 - 426
V17V	Стоимость общая на расчетный показатель	"	31,66		в том числе: на отопление	"	48350 - 56
V17A	ТРУДОЕМКОСТЬ		1339		на вентиляцию	"	299210 - 347
V17F	Построечные трудовые затраты	чел.-дн.	27621		на горячее водоснабжение	"	19440 - 23
V17V	То же, на 1м ³ строительного объема	"	0,84		Тепла на 1м ² общей площади	"	- 10,27
V17V	То же на расчетный показатель	"	24,44	V4KK	Потребная электрическая мощность	кВт	1017 -
V1KA	РАСХОДЫ				Годовая потребность тепла	ГДЖ МВт.час	2906 - 4707,2 -
V1KB	Расход строительных материалов			ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
	Цемент	т	1088,4	03NB	Объем строительный	м ³	32888 -
	Цемент, приведенный к М400	т	1078(535)	V1NP	Объем строительный на расчетный показатель	"	- 29,1
	То же на 1м ² общей площади	"	0,22	03OC	Площадь застройки	м ²	4426 -
	Сталь	"	235,9(160,2)	03OB	Общая площадь	"	4710 -
	Сталь, приведенная к классам А-I и Ст.3	"	289	V4OK	Общая площадь на расчетный показатель	"	- 4,17
	То же на 1м ² общей площади	"	0,06	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ			
	То же на расчетный показатель	"	0,26		Расчетный показатель - одна условная тонна хранения мяса (расчетных единиц - 1130т)		
	Бетон и железобетон	м ³	1339		Сметная документация составлена в нормах и ценах 1984 г.		
	в том числе: монолитный	"	569		Расходы строительных материалов, данные в скобках, указывают потребность строительных материалов без учета расхода на изготовление сборных изделий и конструкций.		
	оборный	"	820		Типовой проект разработан взамен 412-I-27		
	То же на 1м ² общей площади	"	0,29				
	Лесоматериалы	"	406(390)				
	Лесоматериалы, приведенные к круглому лесу	"	463				
	Кирпич	тыс.шт.	288				
	То же на 1м ² общей площади	"	0,06				
B7EA СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ							
	Альбом I	-	Пояснительная записка	Альбом XIII	-	Силовое электрооборудование и электрическое освещение	
	Альбом II	-	Технология производства	Альбом XIV	-	Связь и сигнализация	
	Альбом III	-	Механизация ЦРТС работ	Альбом XV	-	Автоматизация холодильных установок и систем	
	Альбом IV	-	Архитектурные решения	Альбом XVI	-	Автоматизация холодильных установок и систем машинного отделения	
	Альбом V	-	Конструкции металлические	Альбом XVII	-	Автоматизация систем отопления и вентиляции	
	Альбом VI	-	Конструкции железобетонные	Альбом XVIII	-	Спецификация оборудования	
	Альбом VII	-	Строительные изделия	Альбом XIX	-	Ведомости потребности в материалах	
	Альбом VIII	-	Холодильные установки и системы	Альбом XX	-	Сметы	
	Альбом IX	-	Холодильные установки и системы машинного отделения				
	Альбом X	-	Внутренние водопровод и канализация				
	Альбом XI	-	Отопление и вентиляция				
	Альбом XII	-	Электроснабжение				
	Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 2363 форматки						
B7BA	АВТОР ПРОЕКТА	"Гипромясомолпром", 129041, г.Москва, ул.Б.Перемышльская,16					
B7BA	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.					
B7BA	ПОСТАВЩИК	"Гипромясомолпром", 129041, г.Москва, ул.Б.Перемышльская,16					