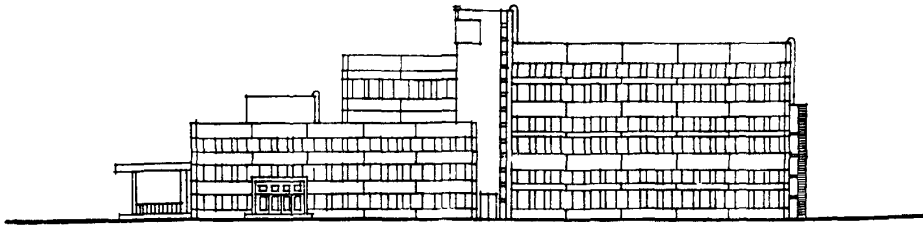
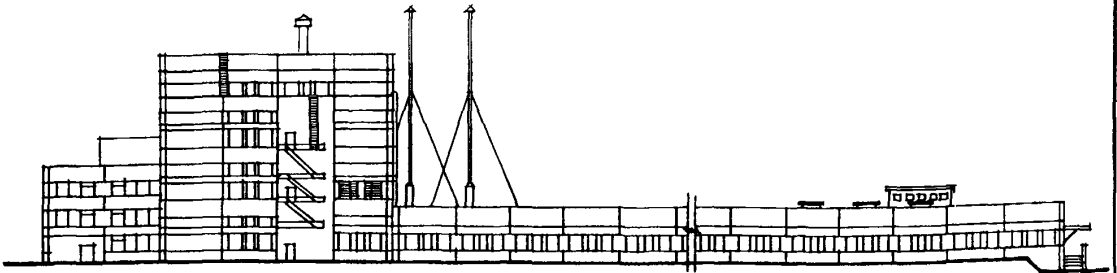


| | | |
|---|---|--|
| <p>СССР</p> | <p align="center">СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ Часть 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ</p> | <p align="center">ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-32.87</p> |
| <p>ЦИТП</p> | <p align="center">ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ</p> | <p align="center">УДК 725.42:664.6</p> |
| <p align="center">МАРТ 1988</p> | | <p align="center">На 5-й листах На 10-й страницах Страница 1</p> |

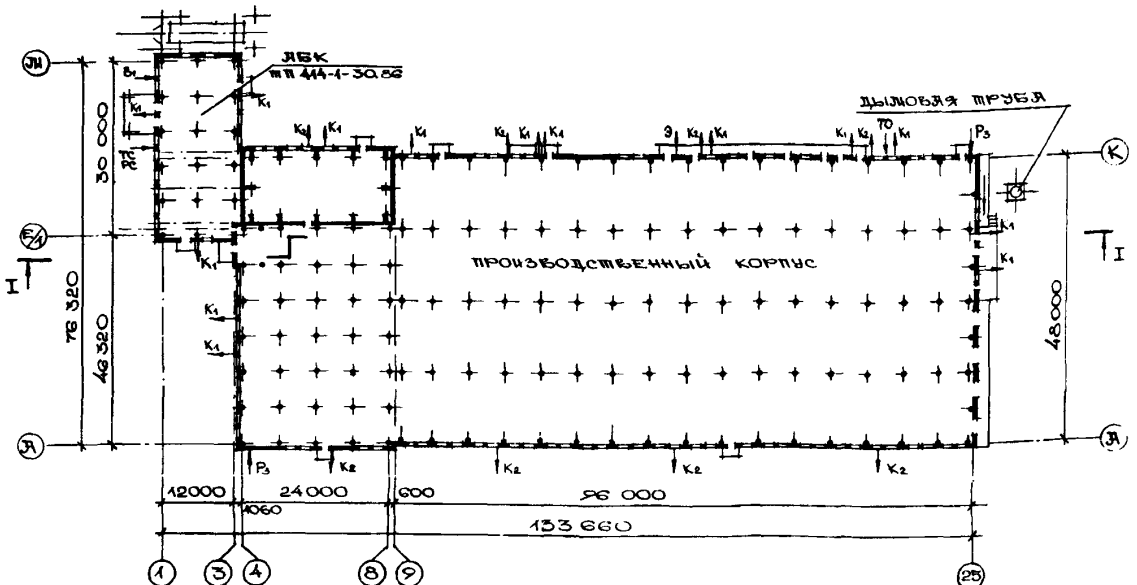
ФАСАД М-А



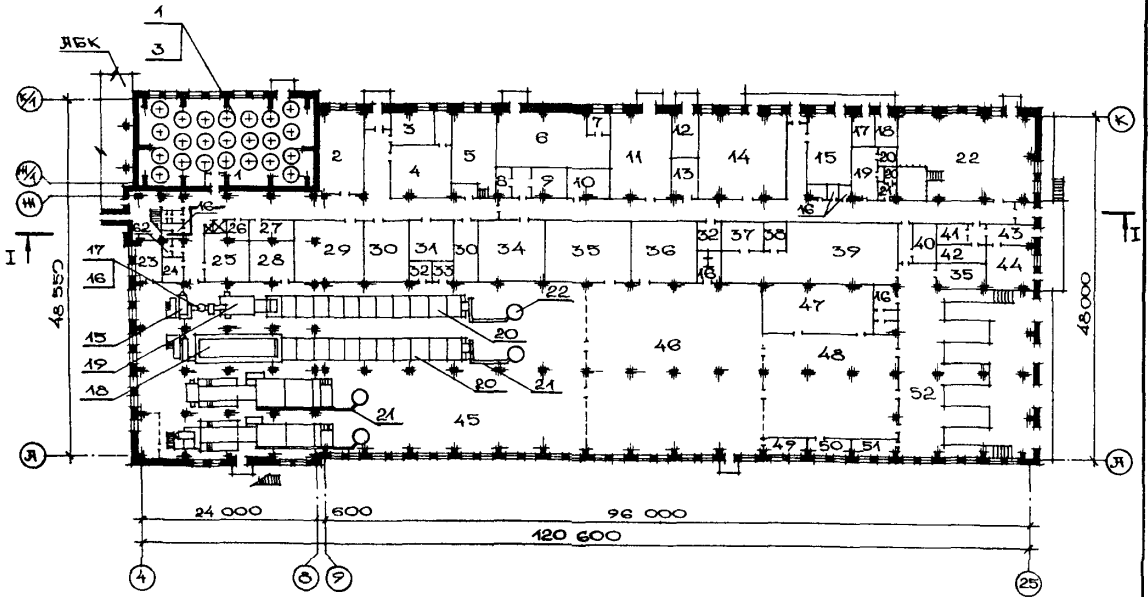
ФАСАД I-25



СХЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН НА ОТМ. 0.000

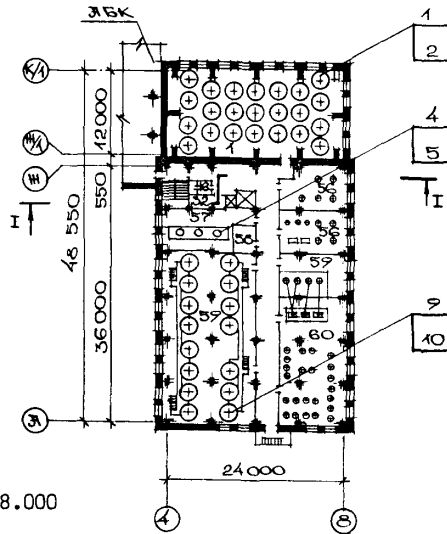
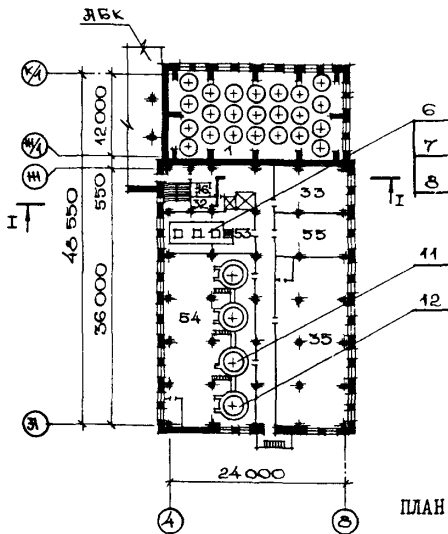


ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС
ПЛАН НА ОТМ. 0,000

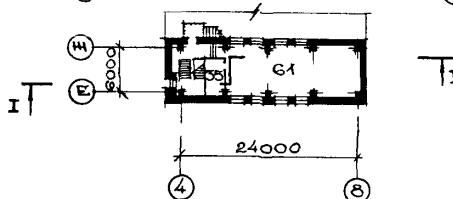


ПЛАН НА ОТМ. 6.000

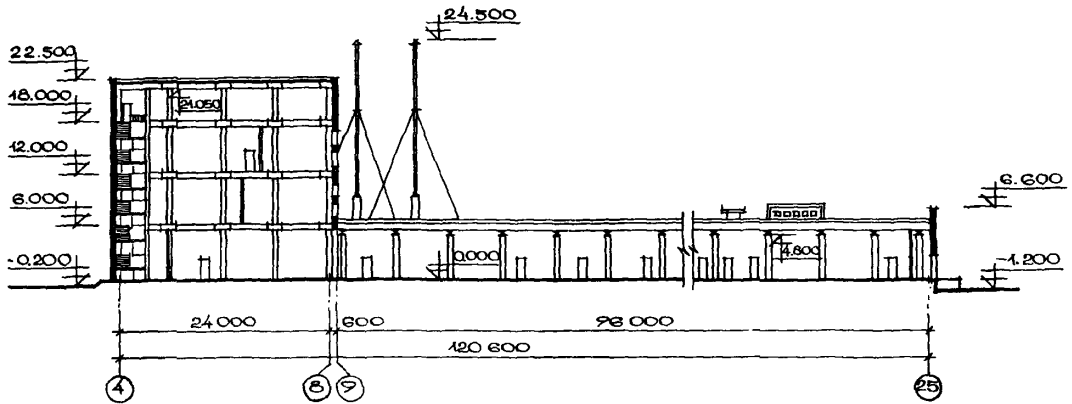
ПЛАН НА ОТМ. 12.000



ПЛАН НА ОТМ. 18.000



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБУБОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

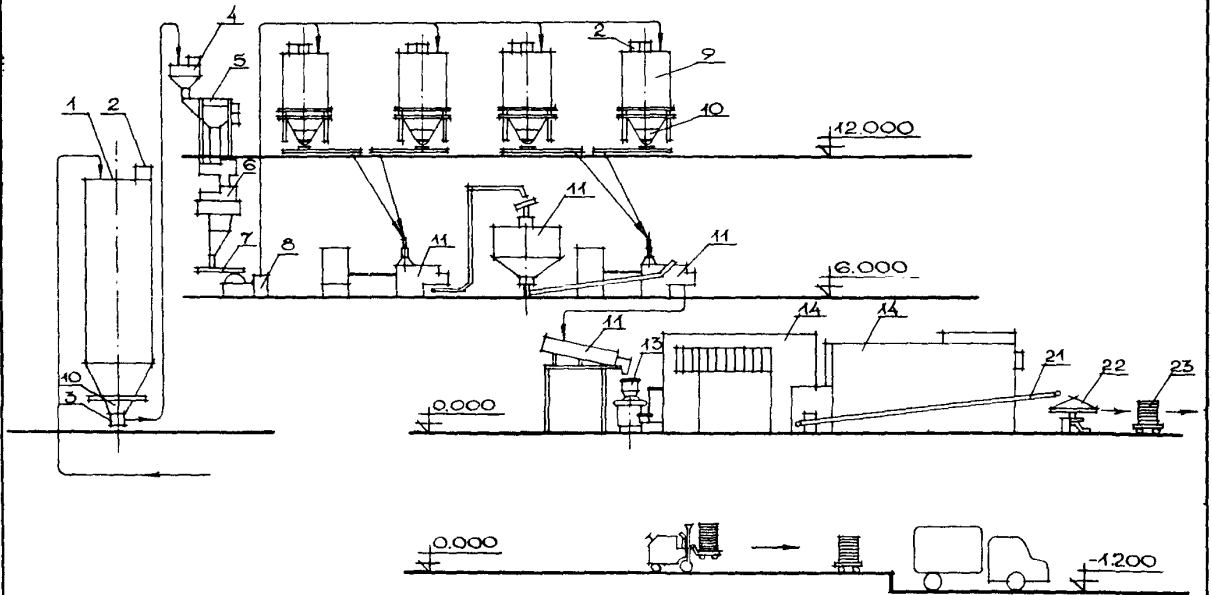
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-32.87Лист 2
Страница 3ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕС
РАЗРЕЗ I-I

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

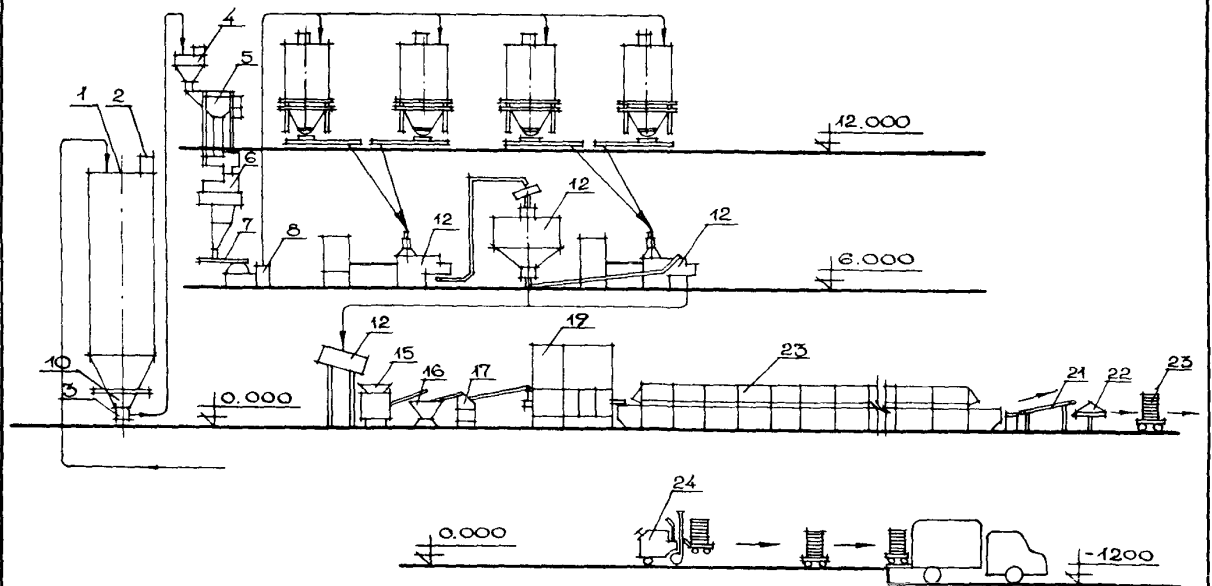
Продолжение

| Но- мер | Наименование | Площадь, м ² | Но- мер | Наименование | Площадь, м ² |
|--------------------------|--|----------------------------|------------|---|----------------------------|
| ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕС | | | | | |
| 1 | Склад бестарного хранения муки | 288,0 | 33 | Машинное отделение холодильной установки | 66,0 |
| 2 | Помещение подготовки сырья | 72,0 | 34 | Материальная кладовая | 81,0 |
| 3 | Мастерская КИП | 20,0 | 35 | Венткамера | 525,0 |
| 4 | Кладовая муки в мешках | 76,0 | 36 | Отделение панировочных сухарей | 81,0 |
| 5 | Склад мокрого хранения соли | 72,0 | 37 | Камера сушки контейнеров | 20,0 |
| 6 | Воздушно-компрессорная станция | 125,0 | 38 | Камера мойки контейнеров | 12,0 |
| 7 | Операторская | 9,0 | 39 | Помещение мойки лотков и контейнеров | 170,0 |
| 8 | Кладовая запасных частей | 9,0 | 40 | Помещение для ремонта контейнеров | 18,0 |
| 9 | Помещение промывки фильтров | 12,0 | 41 | Электролитная | 12,0 |
| 10 | Кладовая отходов | 21,0 | 42 | Агрегатная | 18,0 |
| 11 | Трансформаторная подстанция | 96,0 | 43 | Ремонтная | 18,0 |
| 12 | Электролизная | 18,0 | 44 | Зарядная | 36,0 |
| 13 | Насосная | 18,0 | 45 | Тестоделочное отделение и пекарный вал | 1440,0 |
| 14 | Ремонтно-механическая мастерская | 144,0 | 46 | Остывочное отделение | 576,0 |
| 15 | Столярная мастерская | 60,0 | 47 | Камера для сохранения свежести хлеба | 96,0 |
| 16 | Санузлы | 43,0 | 48 | Экспедиция | 260,0 |
| 17 | Кладовая пожарного инвентаря | 12,0 | 49 | Комната мастеров | 18,0 |
| 18 | Кладовая смазочных материалов | 12,0 | 50 | Экспедиторская | 18,0 |
| 19 | Мужской гардероб | 32,0 | 51 | Ожидальная | 18,0 |
| 20 | Душевые | 12,0 | 52 | Рампа | 432,0 |
| 21 | Женский гардероб | 12,0 | 53 | Весовое отделение | 72,0 |
| 22 | Технологическая котельная и тепловой пункт | 216,0 | 54 | Тестоприготовительное отделение | 288,0 |
| 23 | Помещение дежурной группы | 18,0 | 55 | Пульт управления | 60,0 |
| 24 | Курительная | 12,0 | 56 | Кладовая бестарного хранения сырья | 108,0 |
| 25 | Моечное отделение | 39,0 | 57 | Просеивательное отделение | 60,0 |
| 26 | Машинное отделение лифта | 9,0 | 58 | Аспирационное отделение | 12,0 |
| 27 | Насосная | 18,0 | 59 | Помещение производственных сборников для муки | 348,0 |
| 28 | Помещение приготовления хлебной мочки | 36,0 | 60 | Отделение жидких дрожжей и ржаных заквасок | 180,0 |
| 29 | Электрощитовая | 81,0 | 61 | Помещение для водобаксов | 108,0 |
| 30 | Кладовая сырья | 81,0 | 62 | Помещение личной гигиены женщин | 7,0 |
| 31 | Холодильная камера | 36,0 | | | |
| 32 | Кладовая уборочного инвентаря | 35,0 | | | |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ФОРМОВОГО ХЛЕБА



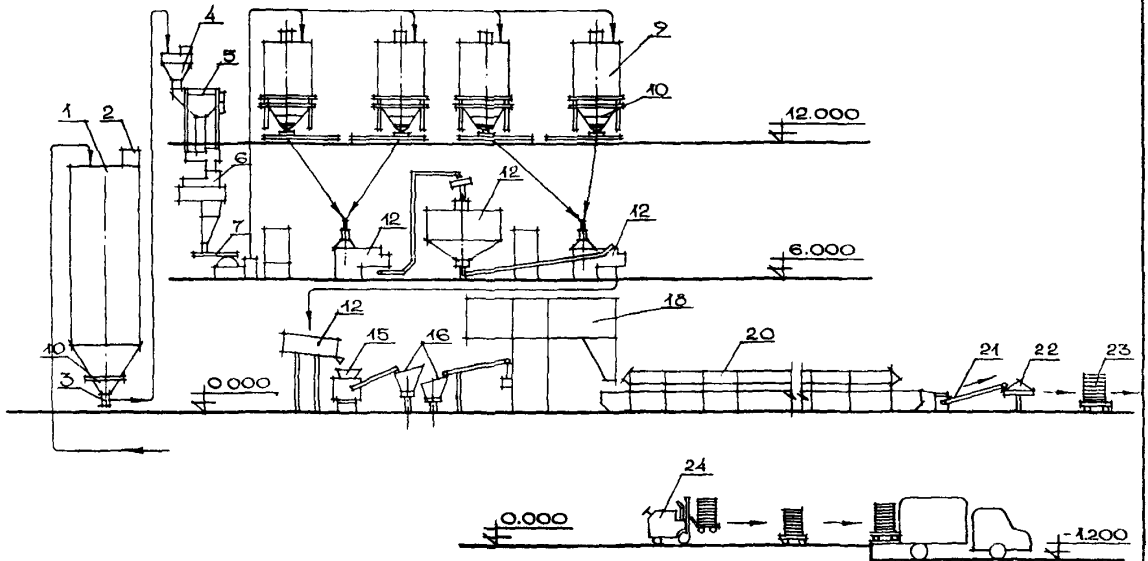
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА БАТОНОБРАЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
4Г4-1-32.87Лист 3
Страница 5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ПОДОВОГО ХЛЕБА



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Продолжение

| Поз. | Наименование и марка | Кол. | Поз. | Наименование и марка | Кол. |
|------|---|-------|------|-----------------------------------|------|
| 1 | Силос для муки ХБ-160А | 23 | 15 | Тестоделительная машина А2-ХТН | 2 |
| 2 | Фильтр ХБ-161, ХБ-162 | 24/18 | 16 | Тестоокруглительная машина Т1-ХТН | 3 |
| 3 | Питатель роторный М-122 | 23 | 17 | Тестозакаточная машина Т1-ХТ2-3-1 | 1 |
| 4 | Бункер над просеивателем | 3 | 18 | Агрегат расстойный Т1-ХР2-3-120 | 1 |
| 5 | Просеиватель Ш2-ХМВ | 3 | 19 | Шкаф расстойный РШВ-4 | 1 |
| 6 | Весы автоматические АВ-50НК | 3 | 20 | Печь хлебопекарная РЗ-ХПУ-50 | 2 |
| 7 | Шнек питательный ШЗ3-ЩП-1 | 3 | 21 | Ленточный конвейер | - |
| 8 | Питатель шнековый ПШМ-1 | 3 | 22 | Циркуляционный стол Х-ХГ | 4 |
| 9 | Сборник для муки | 19 | 23 | Контейнер ХКЛ-18 | 550 |
| 10 | Виброразгрузочное устройство РЗ-БВА-100 | 42 | 24 | Электропогрузчик ЭП-0806 | 4 |
| 11 | Тестоприготовительный бункерный агрегат И8-ХТА-6 | 1 | | | |
| 12 | Тестоприготовительный бункерный агрегат И8-ХТА-12 | 3 | | | |
| 13 | Укладчик-делитель ШЗ2-ХД4-У | 2 | | | |
| 14 | Расстойно-печной агрегат с печью ХПА-40 | 2 | | | |

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-32.87Лист 3
Страница 6

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕС

D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ

Фундаменты (в осях 9-25) - монолитные железобетонные по проекту, типоразмеров-19. (В осях 4-8) - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып. I-I; типоразмеров-2 и монолитные железобетонные по проекту, типоразмеров-4I.

Фундаментные балки-сборные железобетонные по серии I.415-1, вып. I, типоразмеров-II.

Бетонные блоки- по ГОСТ I3579-78X, типоразмеров-I4.

Колонны -(в осях 9-25) - сборные железобетонные по серии I.423-3 вып. I; I.427. I-3, вып. I, типоразмеров-8. (В осях 4-8) - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып. 2-I3, типоразмеров-8.

Балки покрытия(в осях 9-25)- сборные железобетонные предварительно-напряженные по серии I.462. I-1/8I, вып. I, 2, типоразмеров-I.

Ригели (в осях 4-25) - сборные железобетонные по серии I.020-1/83, вып. 3-4, 2-I, 3-2, типоразмеров-II.

Плиты покрытия(в осях 9-25) - комплексные железобетонные плиты по серии I.465. I-10/82, типоразмеров-2; ГОСТ 2270I. 7-8I и ГОСТ 2270I. 4-77X, типоразмеров-I.

Плиты перекрытий и покрытий(в осях 4-8)- сборные железобетонные по серии I.042. I-2, вып. I, типоразмеров-4.

Стены - керамзитобетонные панели по серии I.030. I-1, вып. I-I, типоразмеров -25.

Перегородки- сборные железобетонные по серии I.030. 9-2 вып. 2 и кирпичные, типоразмеров-36.

Кровля- рубероидный ковер с защитным слоем из гравия.

Утеплитель- пенобетонные плиты, $\gamma=500$ кгс/м³

Лестницы - сборные железобетонные по серии I.050. I-2, вып. I, типоразмеров-3.

Полы - асфальтобетонные, бетонные, керамическая плитка мозаичная(террасцо), линолеум.

Окна - деревянные спаренные блоки по ГОСТ II214-86, типоразмеров-6.

Двери - деревянные по ГОСТам I4624-84, 24698-8I, типоразмеров-6 ; серии 2.435-6, вып. 2, 5, типоразмеров-2.

Ворота - по серии I.435. 9-I7, типоразмеров-I.
Наибольшая масса монтажного элемента(железобетонная колонна) - I2,4 т.

H5UA ОТДЕЛКА

НАРУЖНАЯ

Стеновые панели облицованы каменной крошкой светлых тонов в заводских условиях.

Кирпичные участки стен выполнять с расшивкой швов вогнутым валиком.

ВНУТРЕННЯЯ

Затирка швов, известковая водоземulsionная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой.

C3DA ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Водопровод-хозяйственно-противопожарный и производственный от сети административно-бытового корпуса. Напор на вводе - 40м.

Канализация-раздельная: производственная, бытовая, дождевая- в городские сети канализации и водостока.

Отопление-от городских сетей; теплоноситель-горячая вода $T = 130-70^{\circ}\text{C}$.

Вентиляция-приточно-вытяжная с механическим побуждением и естественная.

Горячее водоснабжение - от бака горячей воды.

Газоснабжение - от наружного газопровода высокого давления $P=0,6$ МПа.

Электроснабжение - от встроенной КТП напряжением 0,4 кВ, питание КТП от городских сетей напряжением 6-10 кВ.

Электросвещение-светильники с лампами накаливания и люминесцентными лампами.

Слаботочные устройства-телефонная связь, пожарная и охранная сигнализация, радиофикация и производственная громкоговорящая связь.

J30B СКОРОСТНОЙ НАПОР ВЕТРА 23 кгс/м²
0,23 м/с

J3NB ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА 100 кгс/м²
1,0 м/с

R2CO СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ- вторая

N1BD РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА-минус 30^oC

G2EВИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ-обычные.

G2DD КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОДРАЙОНЫ СССР- ПВ, ШВ.

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-32.87

Лист 4

Страница 7

ГЗДТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Хлебозавод запроектирован с применением современных технологических схем и оборудования, серийно выпускаемого промышленностью.

В состав хлебозавода входят производственный и административно-бытовой корпус.

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

Предусмотрена установка оборудования на случай поступления небольших партий муки в мешках. Для снабжения сжатым воздухом системы аэрозольтранспорта муки предусматривается воздушная компрессорная станция.

Предусмотрено бестарное хранение основного и дополнительного сырья.

На хлебозаводе предусмотрена возможность приема сырья в таре.

Приготовление пшеничного теста для хлеба и батонов предусмотрено на тестоприготовительных агрегатах марки И8-ХТА-12 на большой густой опаре, ржано-пшеничного теста - на тестоприготовительном агрегате марки И8-ХТА-6 с применением жидких заквасок.

Проектом предусмотрено четыре тесторазделочные линии:

два расстойно-печных агрегата для производства формового хлеба;

комплексно-механизированная линия для производства батонобразных изделий;

комплексно-механизированная линия для производства пшеничного подового хлеба (круглых булок).

Для выпечки изделий установлены два расстойно-печных агрегата с плечными печами марки ХПА-40 и две печи с сетчатым подом РЗ-ХПУ-50, работающие на газообразном топливе.

Коэффициент использования оборудования-0,96.

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.

При отсутствии в пункте строительства специализированных автомашин с грузоподъемными бортами, возможна загрузка лотков в автотранспорт обычным способом.

ГЗВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОПУСА

Хлебобулочные изделия:
(условно-планируемый
ассортимент)

Хлеб российский из смеси
муки ржаной обдирной и
пшеничной 1-го сорта фор-
мовой массой 0,85кг

т/сут. 29,2

Хлеб белый из пшеничной
муки 1-го сорта формовой
массой 0,75кг

" 31,0

Хлеб белый из пшеничной
муки 2-го сорта подовой
массой 0,85кг (булка
круглая)

" 17,0

Батоны нарезные из пше-
ничной муки высшего сор-
та массой 0,5кг

" 23,5

Итого: т/сут. 100,7

т/год 33231

Стоимость товарной про-
дукции (в действующих
оптовых ценах предприя-
тия)

тыс.руб. 9566

Себестоимость годового
выпуска продукции

" 7859

То же, на расчетный
показатель

" 0,236

Уровень рентабельнос-
ти производства

% 53,4

Приведенные затраты на
1000руб. товарной продукции

тыс.руб. 0,86

Срок окупаемости
капитальных вложений

лет 1,8

ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

Мука т/год 23981

Соль " 336,3

Сахар " 230,0

Дрожжи прессованные " 145,0

Маргарин, масло расти-
тельное " 235,6

Пар т 8591,5

в том числе:

на технологические " 6791,4

на горячее водоснаб-
жение " 1800,1Сжатый воздух м3 4356 · 10³Тепла на отопле-
ние ГДж 3815,2Тепла на вентиля-
цию " 6288,2Общий расход газа
на хлебопекарные м3 1873 · 10³

печи и паровые котлы м3 61452

Вода ГДж 599,2

Расход холода

Расход электроэнергии,
годовой мВт.ч 2,794 · 10³

ГЗВД РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ

Количество смен 3

Общее количество
работавших чел. 222В том числе:
рабочих " 167в наиболее много-
численной смене: " 47

рабочих " 2,87

коэффициент сменности " 45,1

Выработка на одного
работавшего (годовая) руб.

| ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ | | | | ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-32.87 | | Лист 4 Страница 8 | |
|---|-----------|-----------------------------|--|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|--------|
| Наименование | Всего | Удельный показа- тель | В том числе | | | | |
| | | | Производственный корпус хлебозавода | | Административно- бытовой корпус | | |
| | | | Всего | Удельный показа- тель | Всего | Удельный показа- тель | |
| V11A СТОИМОСТЬ | | | | | | | |
| V11B Общая сметная стоимость | тыс. руб. | 2306,63 | - | 2021,23 | - | 285,40 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| V11L строительно-монтажных работ | то же | 1462,93 | - | 1234,80 | - | 228,13 | - |
| V11O оборудования | " | 814,46 | - | 773,89 | - | 40,57 | - |
| V11S Стоимость строительно-монтажных работ на 1м2 общей площади здания | руб. | - | 150,90 | - | 148,77 | - | 164,24 |
| V11R Стоимость строительно-монтажных работ на 1м3 строительного объема | то же | - | 26,51 | - | 24,78 | - | 42,58 |
| V11V Стоимость общая на расчетный показатель | " | - | 22906 | - | 20071,80 | - | 205,47 |
| V11A ТРУДОЕМКОСТЬ | | | | | | | |
| V11F Построечные трудовые затраты | чел.дн. | 30461,90 | - | 26580,00 | - | 3881,90 | - |
| V11R То же, на 1м3 строительного объема | то же | - | 0,55 | - | 0,53 | - | 0,725 |
| V11V То же на расчетный показатель | " | - | 302,50 | - | 264,00 | - | 2,80 |
| V11A РАСХОДЫ | | | | | | | |
| V11KB Расход строительных материалов | | | | | | | |
| Цемент, приведенный к М400 | т | 2161,00 (800) | - | 1750,00 (584,00) | - | 411,0 (216) | - |
| То же, на 1м2 общей площади | то же | - | 0,22 | - | 0,21 | - | 0,29 |
| Сталь | " | 409,00 (176,0) | - | 314,00 (140,00) | - | 95,0 (36) | - |
| Сталь, приведенная к классам А-I и Ст.3 | " | 541,00 | - | 417,00 | - | 124,0 | - |
| То же, на 1м2 общей площади | " | - | 0,056 | - | 0,05 | - | 0,089 |
| То же на расчетный показатель | " | - | 5,37 | - | 4,14 | - | 0,14 |
| Бетон и железобетон | м3 | 6924,00 | - | 5545,00 | - | 1379 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| монолитный | " | 2589,00 | - | 1852,00 | - | 737 | - |
| сборный | " | 4335,00 | - | 3693,00 | - | 642 | - |
| То же, на 1м2 общей площади | " | - | 0,71 | - | 0,67 | - | 0,99 |
| Лесоматериалы | " | 464,60 (461,90) | - | 353,80 (353,80) | - | 110,84 (108,14) | - |
| Лесоматериалы, приведенные к круглому лесу | " | 723,00 | - | 547,20 | - | 175,77 | - |
| Кирпич | тыс.шт. | 425,60 | - | 371,60 | - | 54 | - |
| То же, на 1м2 общей площади | то же | - | 0,043 | - | 0,045 | - | 0,04 |
| В скобках указывается потребность строительных материалов без учета расходов на изготовление сборных изделий и конструкций. | | | | | | | |

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБООБЛУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-32.87Лист 5
Страница 9

| Наименование | | Всего | Удельный показа- тель | В том числе | | | | |
|---|---|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------|
| | | | | Производственный корпус | | Административно-бытовой корпус | | |
| | | | | Всего | Удельный показа- тель | Всего | Удельный показа- тель | |
| В4КА ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | | | | | | | |
| V4KN | Расход воды | м ³ /сут. | 186,15 | 1,74 | 165,95 | - | 20,2 | - |
| V4KN | Расход воды | м ³ /ч | 24,25 | 0,23 | 17,5 | - | 6,75 | - |
| | в том числе: | | | | | | | |
| | холодной | то же | 12,81 | 0,12 | 8,89 | - | 3,92 | - |
| | горячей | " | 11,44 | 0,11 | 8,61 | - | 2,83 | - |
| V4KI | Канализационные стоки | м ³ /сут. | 94,05 | 0,934 | 73,85 | - | 20,20 | - |
| V4KN | Расход тепла | $\frac{\text{ккал/ч}}{\text{кВт}}$ | $1,055 \cdot 10^6$ 1282 | $10,476 \cdot 10^6$ 12,730 | $0,890 \cdot 10^6$ 1090 | - | $0,165 \cdot 10^6$ 192 | - |
| | в том числе: | | | | | | | |
| | на отопление | то же | $0,365 \cdot 10^6$ 420 | 3624 4,170 | $0,270 \cdot 10^6$ 310 | - | $0,095 \cdot 10^6$ 110 | - |
| | на вентиляцию | " | $0,690 \cdot 10^6$ 862 | 6852 8,56 | $0,620 \cdot 10^6$ 780 | - | $0,070 \cdot 10^6$ 82 | - |
| | Расход тепла на отопление 1м ² общей площади | $\frac{\text{ккал/ч}}{\text{кВт}}$ | - | $37,67$ 0,043 | - | $32,5$ 0,037 | - | $68,40$ 0,079 |
| | Расход пара | т/ч | 2,562 | 0,025 | 2,374 | - | 0,188 | - |
| | Расход пара на горячее водоснабжение | т/ч | 1,162 | 0,011 | 0,974 | - | 0,188 | - |
| | Расход пара на технологические нужды | то же | 1,400 | 0,014 | 1,400 | - | - | - |
| V4KJ | Расход газа | нм ³ /ч | 382,1 | 3,794 | 382,1 | - | - | - |
| V4KK | Потребная электрическая мощность | кВт | 755,56 | 7,503 | 686,14 | - | 69,42 | - |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | | | | | | |
| G3JB | Объем строительный | м ³ | 55187 | - | 49830 | - | 5357 | - |
| | в том числе: | | | | | | | |
| | подземной части | то же | 995 | - | - | - | 995 | - |
| V1NP | Объем строительный на расчетный показатель | " | - | 548,0 | - | 494,836 | - | 3,86 |
| G3OC | Площадь застройки | м ² | 6435 | - | 5895 | - | 540 | - |
| G3OB | Общая площадь | " | 9689 | - | 8300 | - | 1389 | - |
| | в том числе: | | | | | | | |
| | подземной части | " | 180 | - | - | - | 180 | - |
| V1OK | Общая площадь на расчетный показатель | " | - | 96,216 | - | 82,423 | - | 1,000 |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ

Расчетный показатель - 1 тонна мощности в сутки в планируемом ассортименте.
 Всего расчетных единиц - 100,7.
 Расчетный показатель для административно-бытового корпуса - 1м² общей площади.
 Всего расчетных единиц - 1389.

Сметная документация составлена в нормах и ценах 1984г.

| ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ | ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-32.87 | Лист 5 Страница 10 |
|---|---|-----------------------|
| ВТКА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ | | |
| Альбом I | - Общая пояснительная записка. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС | |
| Альбом II | - Технология производства. | |
| Альбом III | - Архитектурные решения. | |
| Альбом IV | - Конструкции металлические. | |
| Альбом V | - Конструкции железобетонные. | |
| Альбом VI | - Изделия строительные. | |
| Альбом VII | - Отопление и вентиляция. | |
| Альбом VIII | - Внутренние водопровод и канализация. | |
| Альбом IX | - Котельная, внутреннее пароснабжение, газоснабжение, холодоснабжение, воздушноснабжение. | |
| Альбом X части I, 2, 3, 4 | - Автоматизация производства. | |
| Альбом XI | - Электроснабжение, электрооборудование, электроосвещение, связь и сигнализация. | |
| Альбом XII | - Нестандартизированное оборудование и оргоснастка (эскизные чертежи общих видов). | |
| Альбом XIII книга I, 2 | - Спецификации оборудования. | |
| Альбом XIV | - Ведомости потребности в материалах. | |
| Альбом XV книга I, 2, 3 | - С м е т н . | |
| Объем проектных материалов, приведенных к формату А4-5905 форматок. | | |
| ПРИМЕНЕННЫЕ ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ | | |
| 414-I-30.86 | - Хлебозавод мощностью 45 тонн хлебобулочных изделий в сутки (Альбомы XVI-XLV) - административно-бытовой корпус. Распространяет институт "Типропищепром-I". | |
| 407-3-349.84 | - Трансформаторная подстанция с четырьмя кабельными вводами 6-10 кВ на два трансформатора. Тип К-42-400 М4. Альбом П. Распространяет Свердловский филиал ЦИП. | |
| 90I-6-55 | - Трапирни с вентиляторами 06-300 № 8 пленочные с секциями площадью 2м ² , располагаемые на зданиях с плоской кровлей. Распространяет ЦИП. | |
| 904-I-57.85 | - Автоматизированная отдельно стоящая компрессорная станция 4К-10А производительностью 40м ³ /мин. воздуха. Альбом I. Распространяет Киевский филиал ЦИП. | |
| 904-02-15.85 | - Автоматизация, управление и силовое электрооборудование приточных камер. Управление и силовое электрооборудование. Альбом П, VI, X. Распространяет Киевский филиал ЦИП. | |
| ВТКА АВТОР ПРОЕКТА | Государственный проектный институт "Типропищепром-I" IOI464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68. | |
| ВТКА УТВЕРЖДЕНИЕ | Утвержден Минпищепромом СССР, приказ от 24.06.85 № IO4. Введен в действие институтом "Типропищепром-I", приказ от 15.09.87 № 29. | |
| | Срок действия - 1992г. | |
| ВТКА ПОСТАВЩИК | Государственный проектный институт "Типропищепром-I" IOI464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68. | |
| | | Катал.л. № 059274 |