

Ведомость рабочих чертежей основного комплекта

N n/n	Наименование	Лист
1	Пояснительная записка	ПЗ
	Графический материал	
2	Общие данные	ТХ-1
3	План первого этажа с расстановкой технологического оборудования.	ТХ-2
4	План первого этажа. Задание по разделам ОВ, ВК, ЭМ.	ТХ-3
5	План второго этажа с расстановкой технологического оборудования.	ТХ-4
6	План второго этажа. Задание по разделу ОВ.	ТХ-5
7	План второго этажа. Задание по разделу ВК.	ТХ-6
8	План второго этажа. Задание по разделу ЭМ.	ТХ-7
9	План второго этажа. Схема технологических потоков.	ТХ-8
	Прилагаемые материалы	
10	Спецификация технологического оборудования	ТХ С.

- Предусмотреть местное освещение в кладовой продуктов.
- Все указанные точки К должны иметь гидрозатвор, слив в канализацию от моечных ванн выполнить с разрывом струи.
- Производственные помещения должны иметь одинаковый уровень пола, перепады не допускаются.
- В вентиляционной части проекта просчитать необходимое количество удаляемого воздуха от теплового оборудования.
- Вертикальную разводку к пускорегулирующей аппаратуре выполнить в штрабе под облицовочной плиткой
- Предусмотреть монтажные проемы для заноса крупногабаритного оборудования в упаковке к месту монтажа.
- В электрической части проекта предусмотреть глину запаса проводов для подсвета вытяжных зонтов.
- Привязку коммуникаций согласовать с фирмой-поставщиком оборудования перед укладкой чистого пола.
- При монтаже технологического оборудования возможны изменения.
- В сантехнической части проекта предусмотреть тарпы для уборки помещений.
- Производственные помещения должны иметь отделку плиткой Н=1800мм
- Привязку трапов и лотков см. архитектурно-строительную часть проекта.
- Расход кол-ва воды для приготовления пищи брать из количества выпускаемых блюд, согласно ассортиментному минимуму: на 1 блюдо 12л. Из них холодной воды – 8л. Горячей воды – 4л. Расход воды от моечных ванн – 0.3 л/сек. Раковины – 0.2 л/сек. Кипятильники, картофелечистки – 0.2 л/сек
- Нагрузка на пол от сырья в производственных и складских помещениях не более 300 кг/кв.м.

- Наименование
- Э – подвод электроэнергии;
 - Ф – фазность тока;
 - Ш – штепсельная розетка;
 - ШР – штепсельный разъем;
 - W – мощность тока, кВт;
 - h – высота подвода от чистого пола;
 - d – диаметр трубопровода в дюймах;
 - N – номер позиции на чертежах ТХ;
 - МП – магнитный пускатель;
 - К – отвод в канализацию с разрывом струи Н=350;
 - Гв – подвод горячей воды;
 - Хв – подвод холодной воды;
 - Трап 100x100, уклон пола к трапу 1,5%.

Общие указания

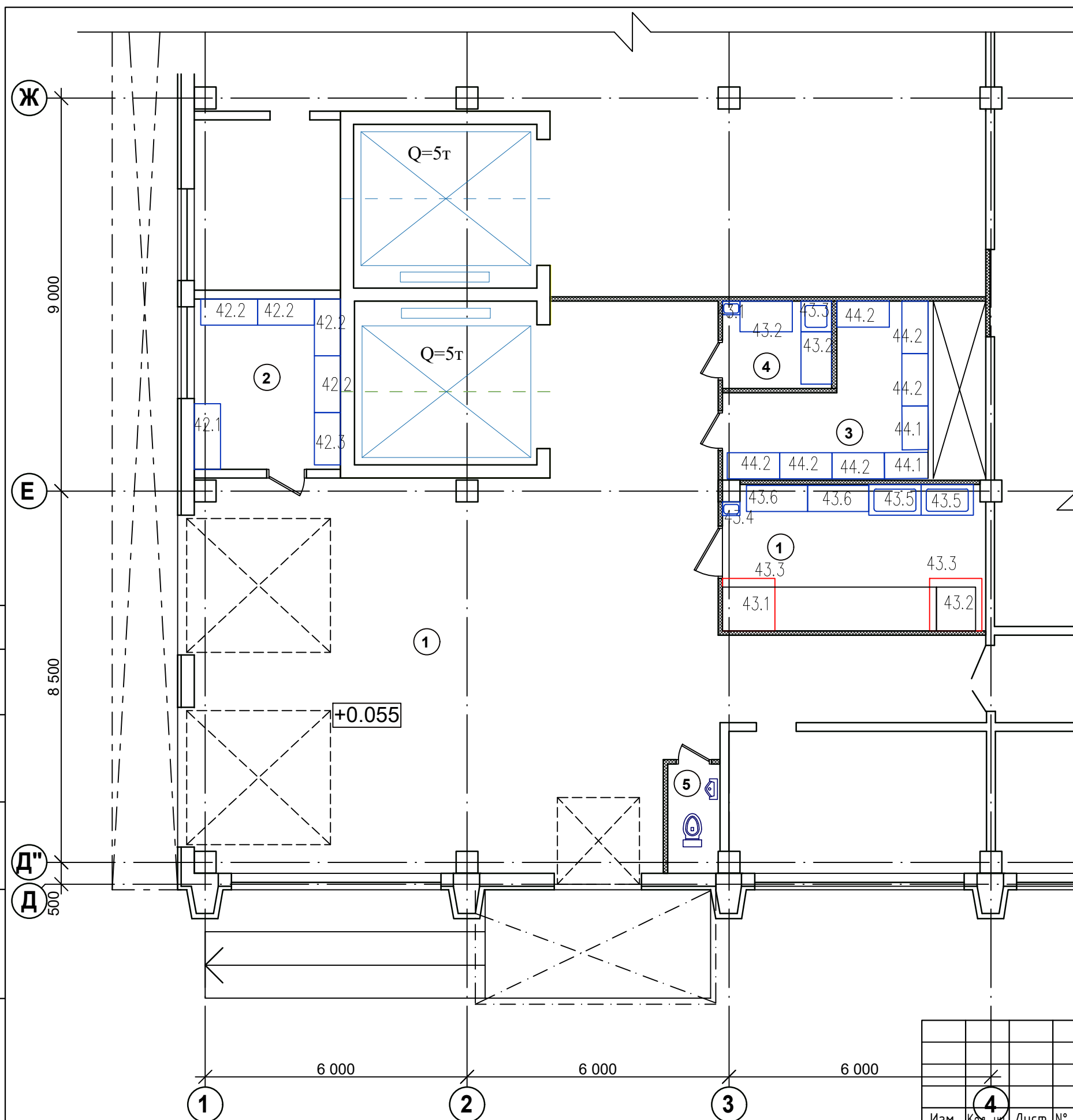
- Все размеры ганы в мм.
- Привязка технологического оборудования к конструкциям гана с учетом окончательной строительной отделки.
- Разводка коммуникаций должна быть выполнена скрыто.
- Сифоны, воронки, смесители к моечным ваннам, раковинам предусматриваются в сантехнической части проекта, либо комплектно с технологическим оборудованием, приобретаемым Заказчиком (см.контракт закупаемого оборудования).
- Трубную разводку ХВ, ГВ, К желательно предусмотреть в стене.
- На трубопроводах горячего, холодного водоснабжения перед присоединением к оборудованию предусмотреть вентили в сантехнической части проекта.

Согласовано:			
Инв. № подл.	Подп. и дата	Взам. инв. №	

						В89-ТХ/Д19/Р/0296			
						Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2			
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Технологические решения	Стадия	Лист	Листов
							Р	1	8
						Лист общих данных		АО "Торговый Дизайн"	

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Номер помещения	Наименование	Площадь, м2	Кат. пом.
1	2	3	4
1	Мойка оборотной тары		
2	Кладовая химии		ВЗ
3	Помещение хранения ящиков		Д
4	Помещение перетаривания		Д
5	Санузел		
6			



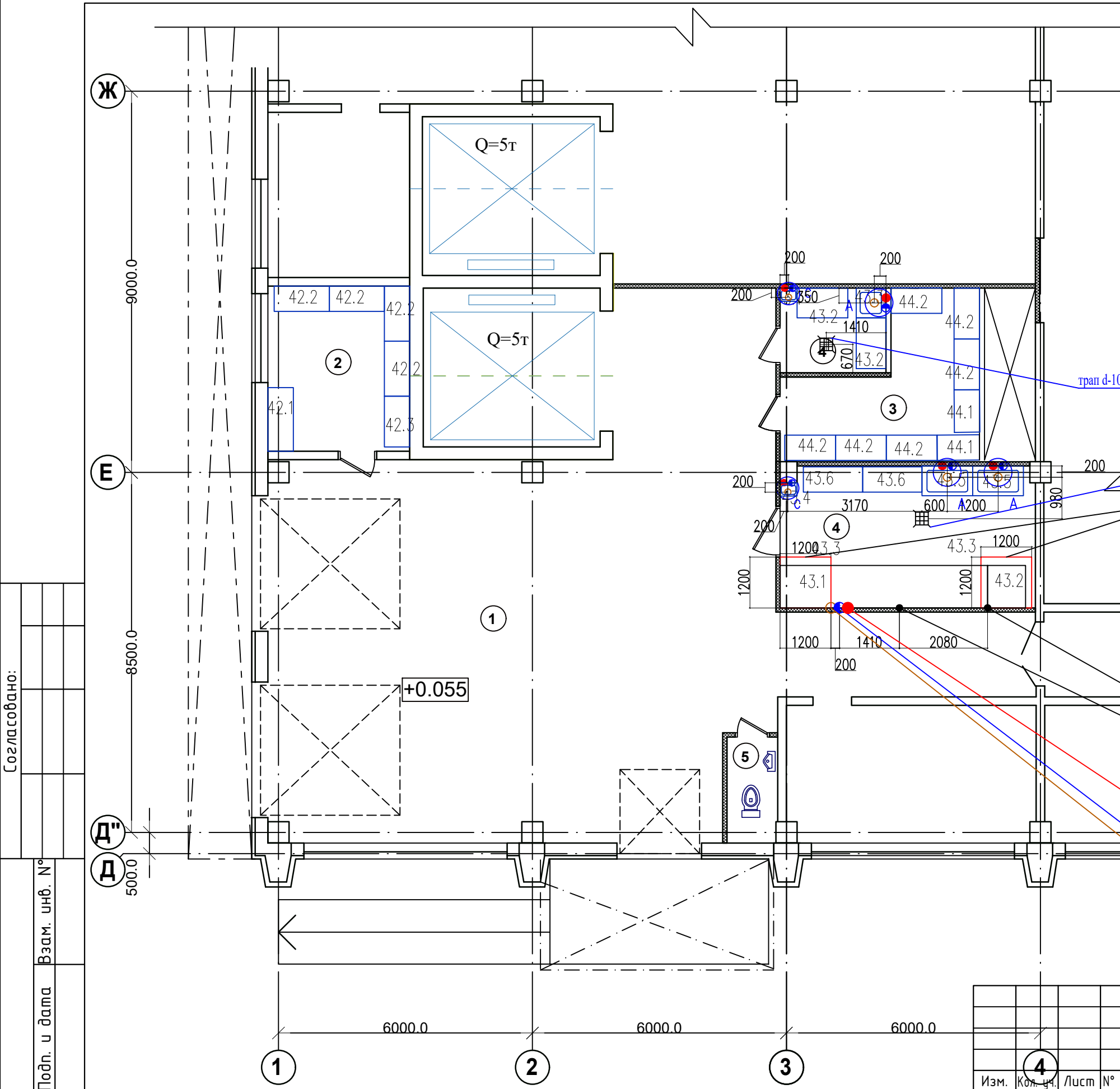
Согласовано:

Инв. № подл.	Подп. и дата	Взам. инв. №

В89-ТХ/Д19/Р/0296					
Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2					
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Технологические решения				Стадия	Лист
				Р	2
План первого этажа с расстановкой технологического оборудования				Листов	8
				АО "Торговый Дизайн"	

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Номер помещения	Наименование	Площадь, м2	Кат. пом.
1	2	3	4
1	Мойка оборотной тары		
2	Кладовая химии		ВЗ
3	Помещение хранения ящиков		Д
4	Помещение перетаривания		Д
5	Санузел		
6			



Зонит 1200x1200
Вытяжка -1150м3/ч

трап d-100

33Ф 43.2/9.0 кВт, H=50, L=2000

33Ф 43.1/31.5 кВт, H=50, L=2000

ГВ 1/2" H=150, из стены, вентиль

ХВ 1/2" H=150, из стены, вентиль

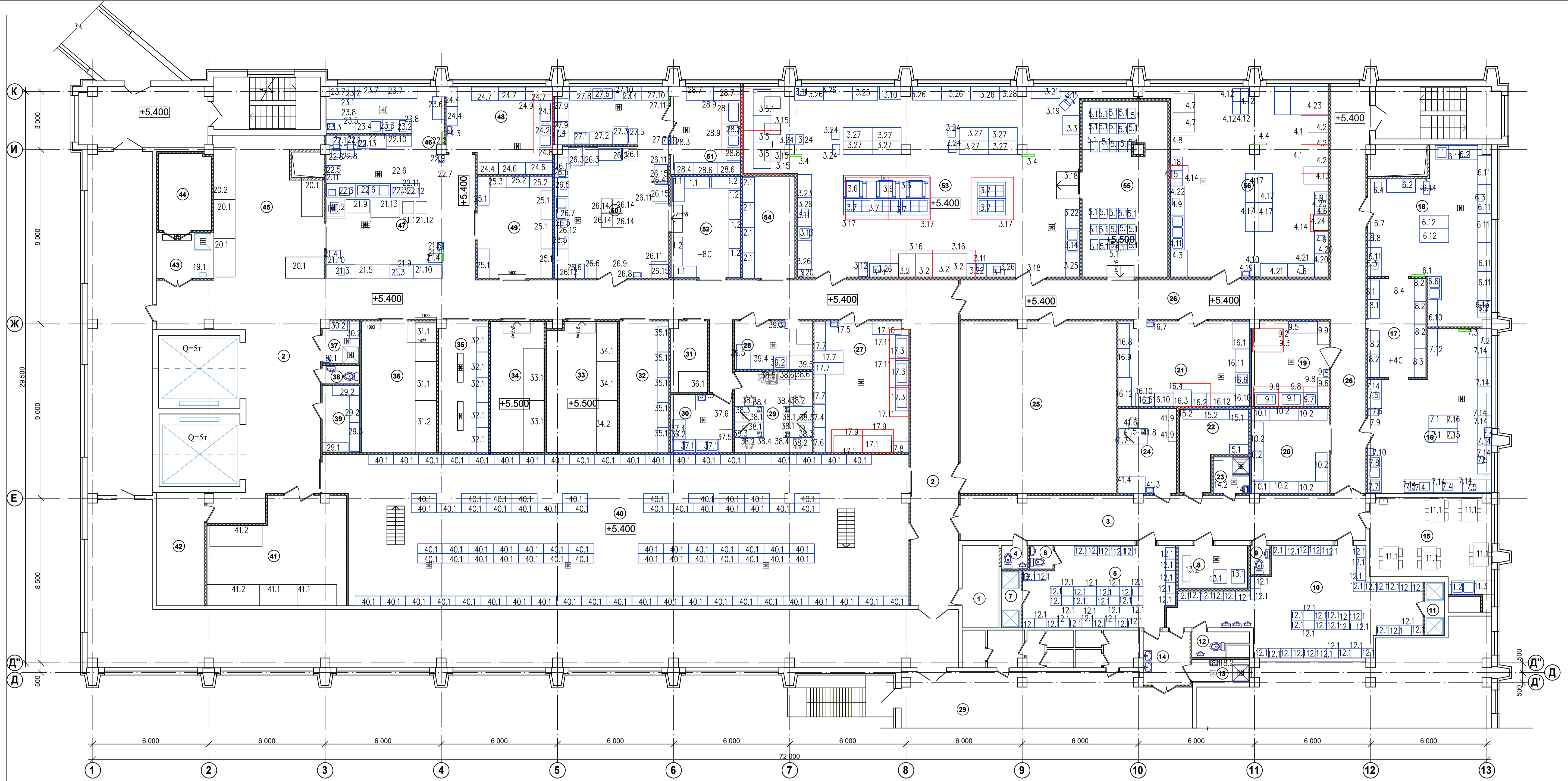
К D50 H=50

Согласовано:

Инв. № подл.	Подп. и дата	Взам. инв. №

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата

B89-ТХ/Д19/Р/0296			
Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2			
Технологические решения	Стадия	Лист	Листов
	Р	3	8
План первого этажа. Задание по разделам ОВ, ВК, ЭМ.		АО "Торговый Дизайн"	



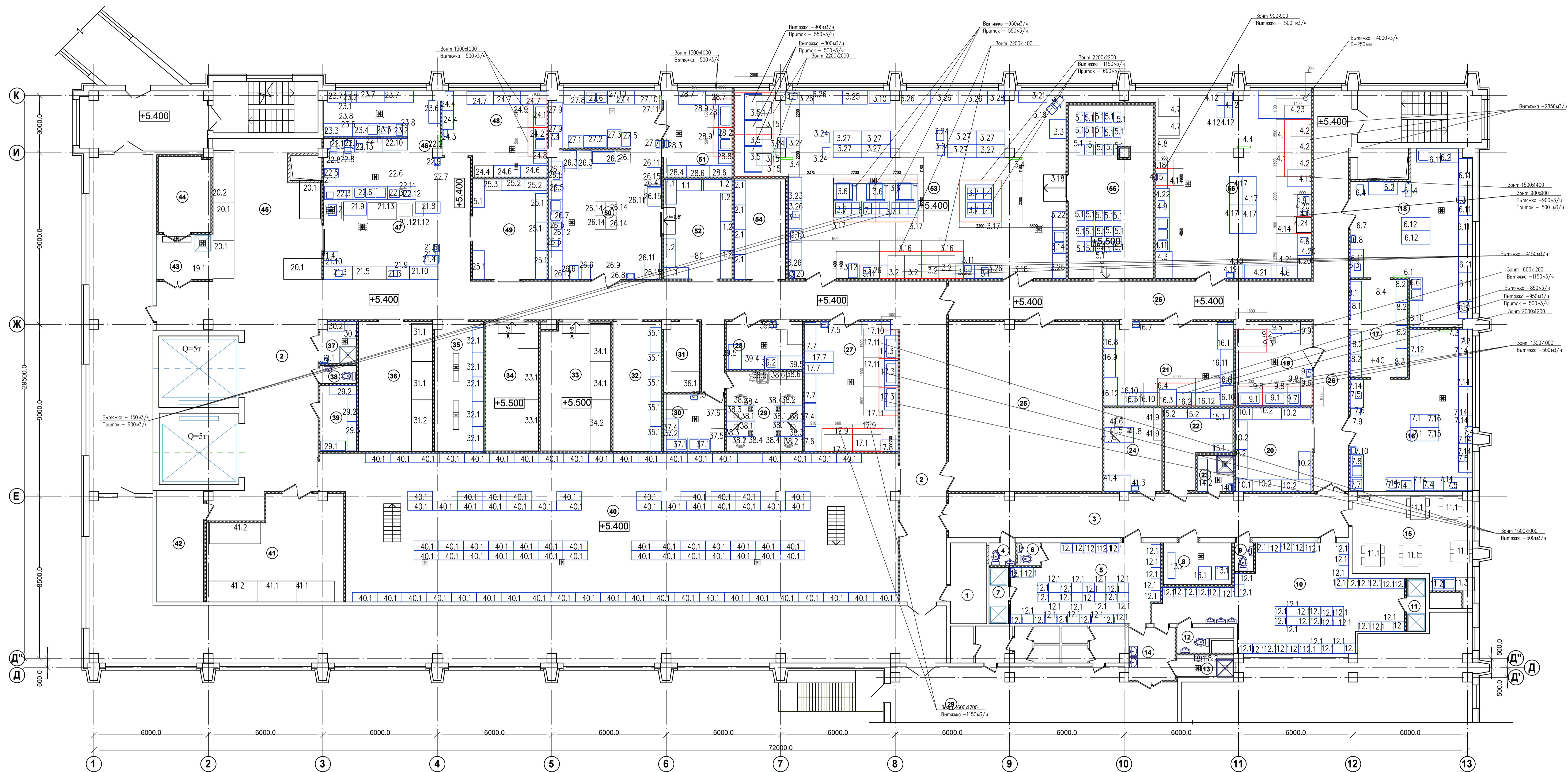
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Номер помещения	Наименование	Площадь, м2	Кат. пом.
1	2	3	4
1	Помещение охраны	8,06	
2	Коридор	171,02	
3	Коридор	48,22	
4	Санузел	1,64	
5	Гардероб мужской на 76 сотрудников	30,59	
6	Санузел	1,44	
7	Душевые	2,99	
8	Кладовая спец. одежды	7,84	В3
9	Санузел	1,50	
10	Гардероб женский на 90 сотрудников	48,90	
11	Душевые	2,76	
12	Санузел	3,01	
13	Кладовая грязного белья	3,39	В4
14	Тамбур-шлюз	6,65	
15	Комната приема пищи	28,10	
16	Цех сэндвичей	46,28	В4
17	Охлаждаемая камера	15,16	Д

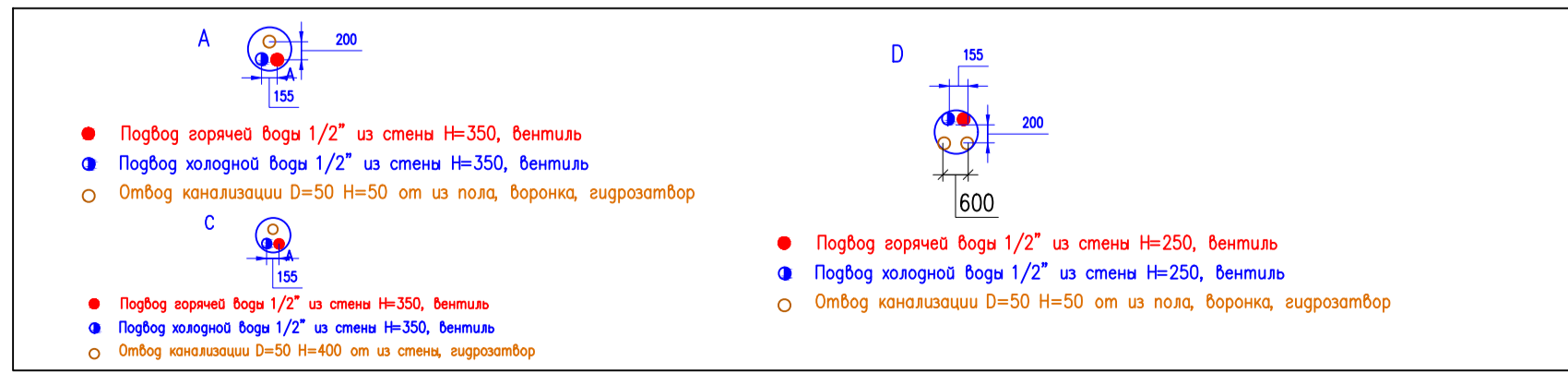
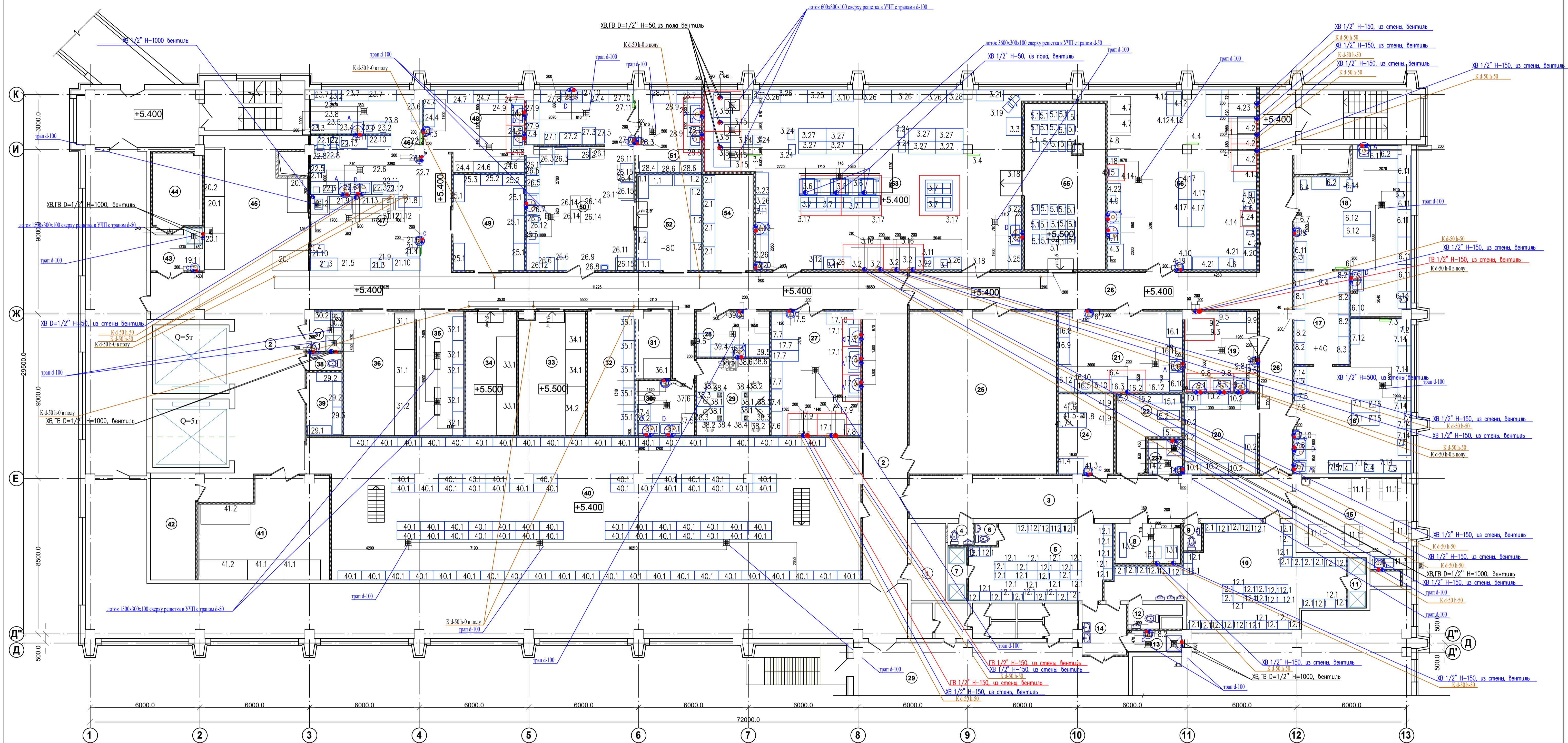
1	2	3	4
18	Кулинарный цех холодное отделение	46,07	В4
19	Моечное отделение (холодный цех)	17,52	Д
20	Охлаждаемая камера (цех сэндвичей холодный цех)	17,52	Д
21	Экспериментальный цех	29,86	В4
22	Кладовая белья	11,36	В3
23	Комната уборочного инвентаря	3,53	В4
24	Помещение лаборанта	13,27	
25	Отделение упаковки	71,44	В4
26	Коридор	77,04	
27	Моечное отделение (горячий цех, мучной цех)	33,16	Д
28	Отделение подготовки (вскрытие банок)	9,80	Д
29	Помещение технологов	16,80	
30	Помещение обработки яиц	14,28	В4
31	Охлаждаемая камера (яйцо)	6,87	Д
32	Охлаждаемая камера (молочно-жировые продукты)	17,27	Д
33	Охлаждаемая камера (мясо)	24,30	Д
34	Низкотемпературная камера (мясо)	18,66	Д
35	Камера дефростации	17,39	Д
36	Кладовая сухих продуктов	26,38	В4
37	Комната уборочного инвентаря	4,07	В4

1	2	3	4
38	Санузел	1,08	
39	Кладовая моющих средств	6,64	В4
40	Камера готовой продукции	227,31	Д
41	Кладовая упаковочного материала	36,21	В4
42	Слесарная мастерская	14,32	В3
43	Помещение хранения пищевых отходов	6,70	В4
44	Камера отходов	10,77	Д
45	Камера овощей	39,32	Д
46	Овощной цех (фруктовое отделение)	33,85	В4
47	Овощной цех (первичная обработка)	24,83	В4
48	Моечное отделение	23,12	Д
49	Охлаждаемая камера (овощной цех)	20,51	Д
50	Мясо-рыбный цех (рыбное отделение)	57,50	В4
51	Моечное отделение	15,87	Д
52	Охлаждаемая камера (мясо-рыбный цех)	18,69	Д
53	Кулинарный цех (горячее отделение)	155,69	В3
54	Охлаждаемая камера (горячий цех)	14,15	Д
55	Камера шокового охлаждения	39,64	Д
56	Мучной цех	80,30	В3
Итого		1730,64	

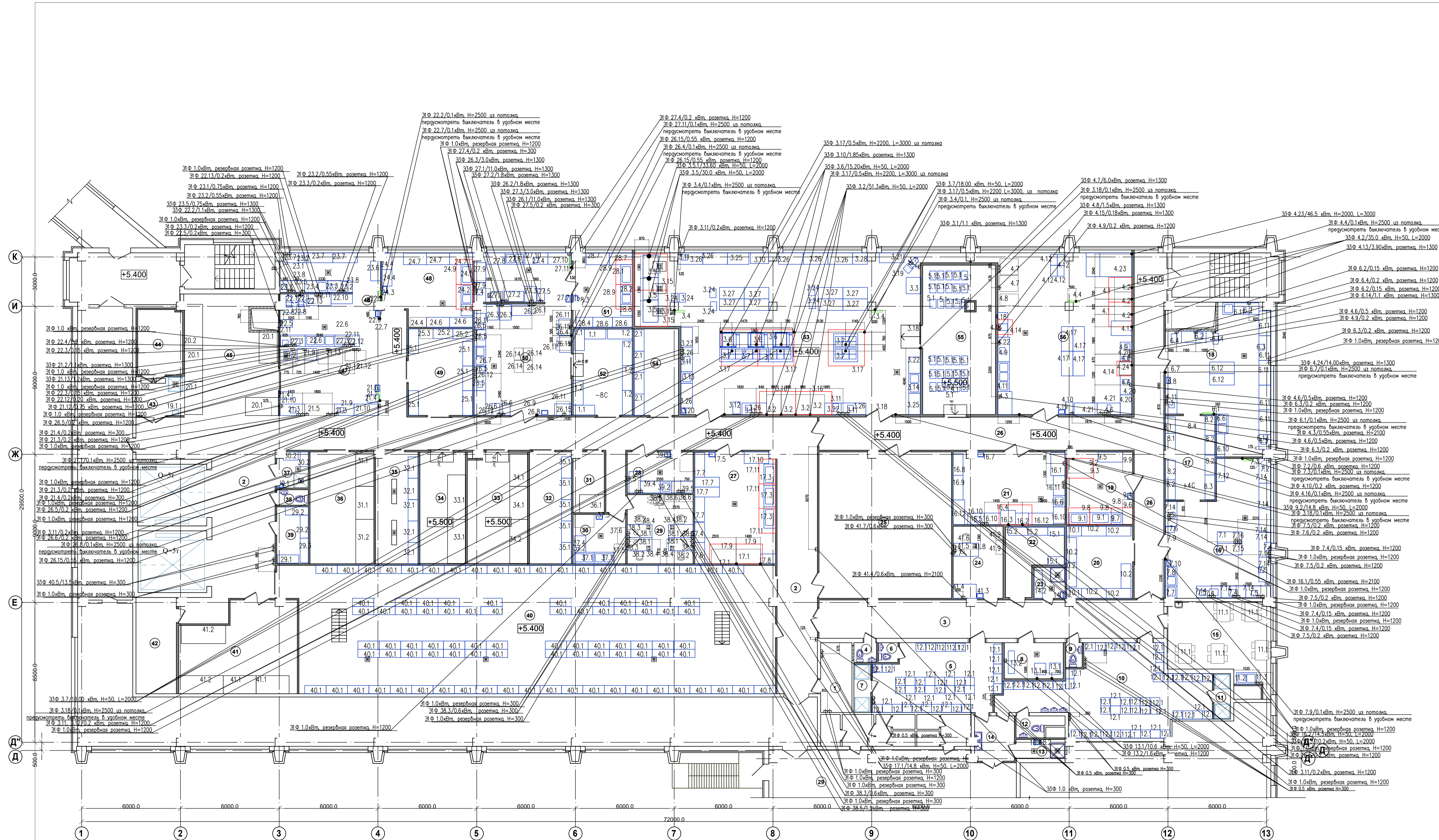
B89-ТХ/Д19/Р/0296					
Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2					
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Технологические решения					
	Р	4		8	
План второго этажа с расстановкой технологического оборудования					
АО "Торговый Дизайн"					



B89-ТХ/Д19/Р/0296				
Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2				
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп. Дата
Технологические решения			Стадия	Лист
			Р	5
План второго этажа. Задание по разделу ОВ.			Листов	8
			АО "Торговый Дизайн"	



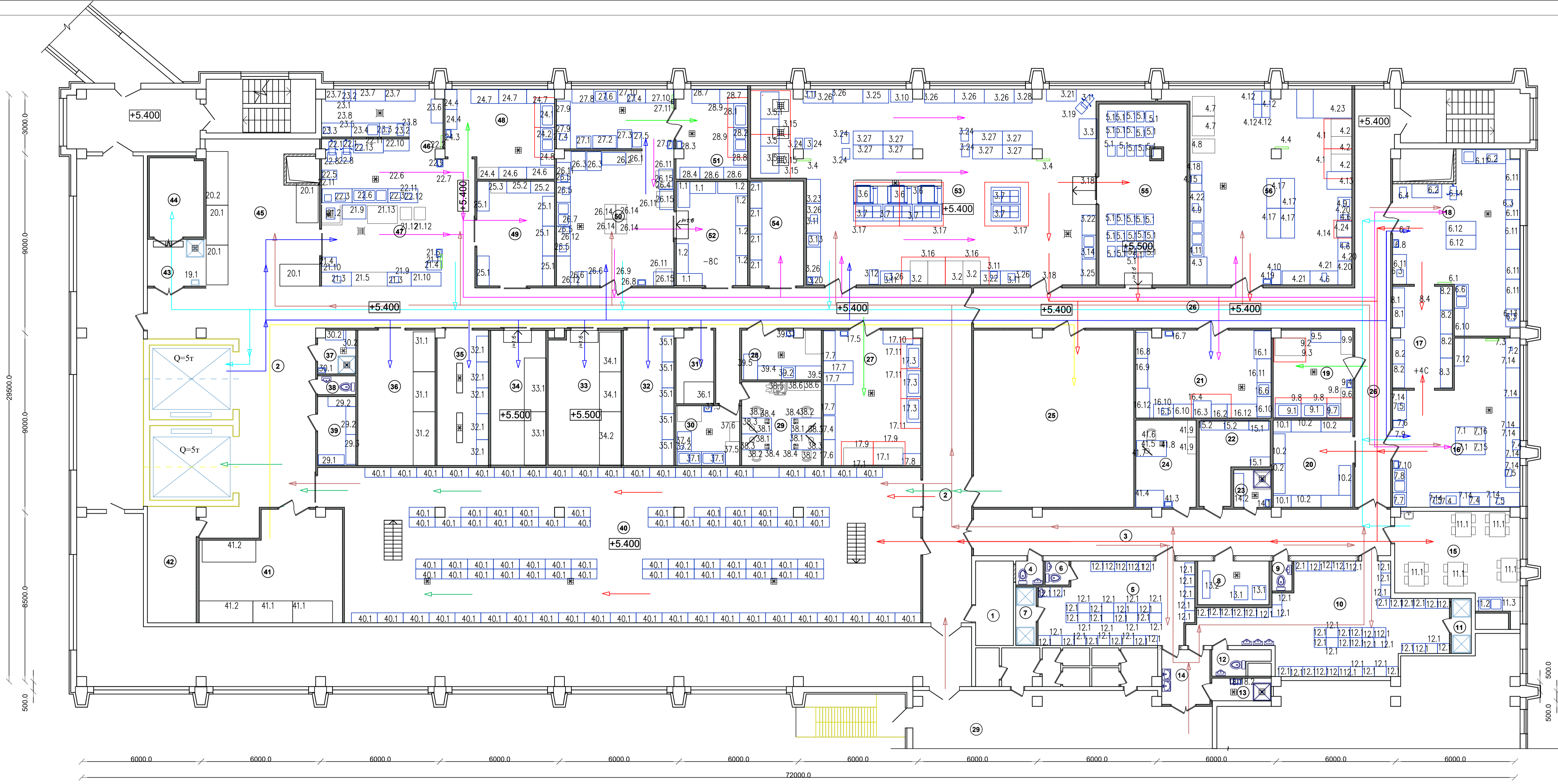
В89-ТХ/Д19Р/0296				
Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2				
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп. Дата
		Р	6	8
Технологические решения				
План второго этажа. Задание по разделу ВК.				
			Лист	Листов
			Р	8
АО "Торговый Дизайн"				



В89-ТХ/Д19Р/0296

Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Спадья	Лист	Листов
						Р	7	8
Технологические решения								
План второго этажа. Задание по разделу ЭМ.						АО "Торговый Дизайн"		



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Номер помещения	Наименование	Площадь, м2	Кат. пом.
1	Помещение охраны	8,06	
2	Коридор	171,02	
3	Коридор	48,22	
4	Санузел	1,64	
5	Гардероб мужской на 76 сотрудников	30,59	
6	Санузел	1,44	
7	Душевые	2,99	
8	Кладовая спец. одежды	7,84	В3
9	Санузел	1,50	
10	Гардероб женский на 90 сотрудников	48,90	
11	Душевые	2,76	
12	Санузел	3,01	
13	Кладовая грязного белья	3,39	В4
14	Тамбур-шлюз	6,65	
15	Комната приема пищи	28,10	
16	Цех сендвичей	46,28	В4
17	Охлаждаемая камера	15,16	Д
18	Кулинарный цех холодное отделение	46,07	В4
19	Моечное отделение (холодный цех)	17,52	Д
20	Охлаждаемая камера (цех сендвичей холодный цех)	17,52	Д
21	Экспериментальный цех	29,86	В4
22	Кладовая белья	11,36	В3
23	Комната уборочного инвентаря	3,53	В4
24	Помещение лаборанта	13,27	
25	Отделение упаковки	71,44	В4
26	Коридор	77,04	
27	Моечное отделение (горячий цех, мучной цех)	33,16	Д
28	Отделение подготовки (вскрытие банок)	9,80	Д
29	Помещение технологов	16,80	
30	Помещение обработки яиц	14,28	В4
31	Охлаждаемая камера (яйцо)	6,87	Д
32	Охлаждаемая камера (молочно-жировые продукты)	17,27	Д
33	Охлаждаемая камера (мясо)	24,30	Д
34	Низкотемпературная камера (мясо)	18,66	Д
35	Камера дефростации	17,39	Д
36	Кладовая сухих продуктов	26,38	В4
37	Комната уборочного инвентаря	4,07	В4
38	Санузел	1,08	
39	Кладовая моющих средств	6,64	В4
40	Камера готовой продукции	227,31	Д
41	Кладовая упаковочного материала	36,21	В4
42	Слесарная мастерская	14,32	В3
43	Помещение хранения пищевых отходов	6,70	В4
44	Камера отходов	10,77	Д
45	Камера овощей	39,32	Д
46	Овощной цех (фруктовое отделение)	33,85	В4
47	Овощной цех (первичная обработка)	24,83	В4
48	Моечное отделение	23,12	Д
49	Охлаждаемая камера (овощной цех)	20,51	Д
50	Мясо-рыбный цех (рыбное отделение)	57,50	В4
51	Моечное отделение	15,87	Д
52	Охлаждаемая камера (мясо-рыбный цех)	18,69	Д
53	Кулинарный цех (горячее отделение)	155,69	В3
54	Охлаждаемая камера (горячий цех)	14,15	Д
55	Камера шокового охлаждения	39,64	Д
56	Мучной цех	80,30	В3
Итого		1730,64	

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Движение сырья
- Движение персонала
- Движение Полуфабрикатов
- Движение комплектованной упакованной
- Движение инвентаря
- Движение упаковочного материала
- Движение Готовой продукции
- Движение пищевых отходов

В89-ТХ/Д19/Р/0296					
Комплексное предприятие компании "Фудэксперт", расположенное по адресу: г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д.89, стр.2					
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Технологические решения			Стация	Лист	Листов
			Р	8	8
План второго этажа. Схема технологических потоков.					АО "Торговый Дизайн"