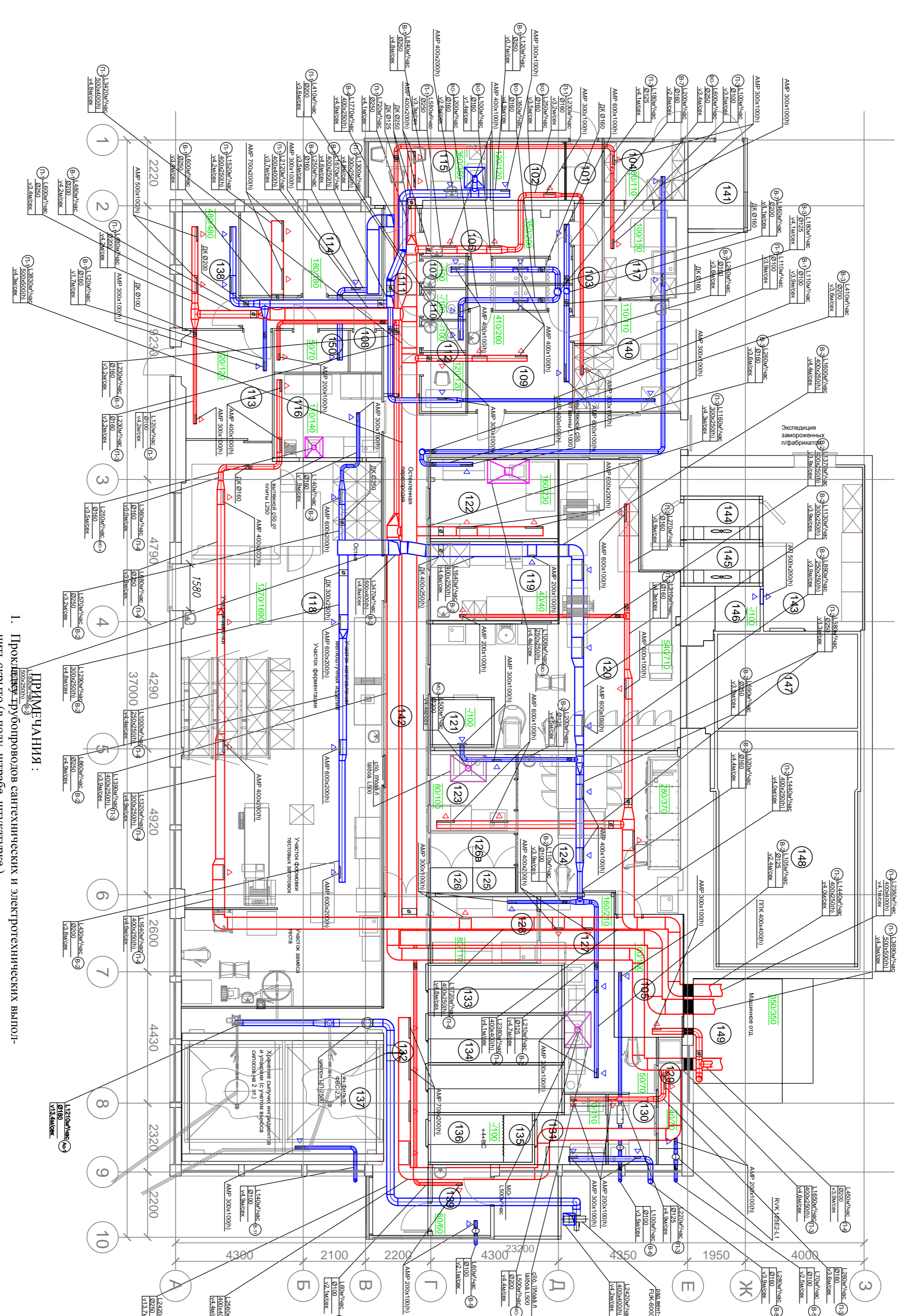
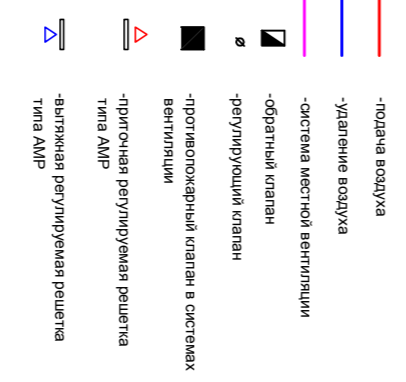


План 1-го этажа с расширительной технологической оборудования
М 1:100



- ПРИМЕЧАНИЯ:
1. Проектная температура теплоносителя в технологических и электрических выключателях (в полу, штире, индукторе).
 2. Все непереходящие технологические части технологического оборудования заземлить.
 3. Холодильное оборудование подключить на отдельный щит.
 4. Характеристика технологического оборудования см. спецификацию оборудования.
 5. Сбор сточных производственных вод и бытовых фекальных вод в выпуск-инт. разветвленными системами канализации с самостоятельными выпусками.
 6. Преемственность автономную систему приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.
 7. Подвал коммуникаций уточнить после поставки оборудования.

Условные обозначения:



Экспликация помещений

Номер по плану	Наименование	Площадь м ²
1	Фрагмент плана 1 этажа	2
101	Вход рабочих	2,39
102	Охрана	4,95
103	Тамбур-шлюз	4,53
104	Мойка Керхер	5,36
105	Тепловой пункт	9,74
106	Раздевальня мужская чистая	11,21
107	Сан.узел мужской	1,50
108	Кладовая уборочного инвентаря	1,51
109	Раздевальня женская чистая	15,06
110	Сан.узел женский	1,50
111	Технологический коридор	12,57
112	Комната мастеров	4,40
113	Комната планерок	10,88
114	Производственная лаборатория	10,28
115	Столовая	8,17
116	Цех изготовления шоколадных изделий	10,28
117	Цех мойки оборотной тары	7,53
118	Суточное хранение сырья и подготовка ингредиентов	126,29
119	Цех упаковки	11,51
120	Цех изготовления слоеных изделий	53,32
121	Суточное хранение сырья	3,05
122	Цех мойки инструментов и тары	11,49
123	Цех приготовления начинки	7,50
124	Цех изготовления кондитерских изделий	27,29

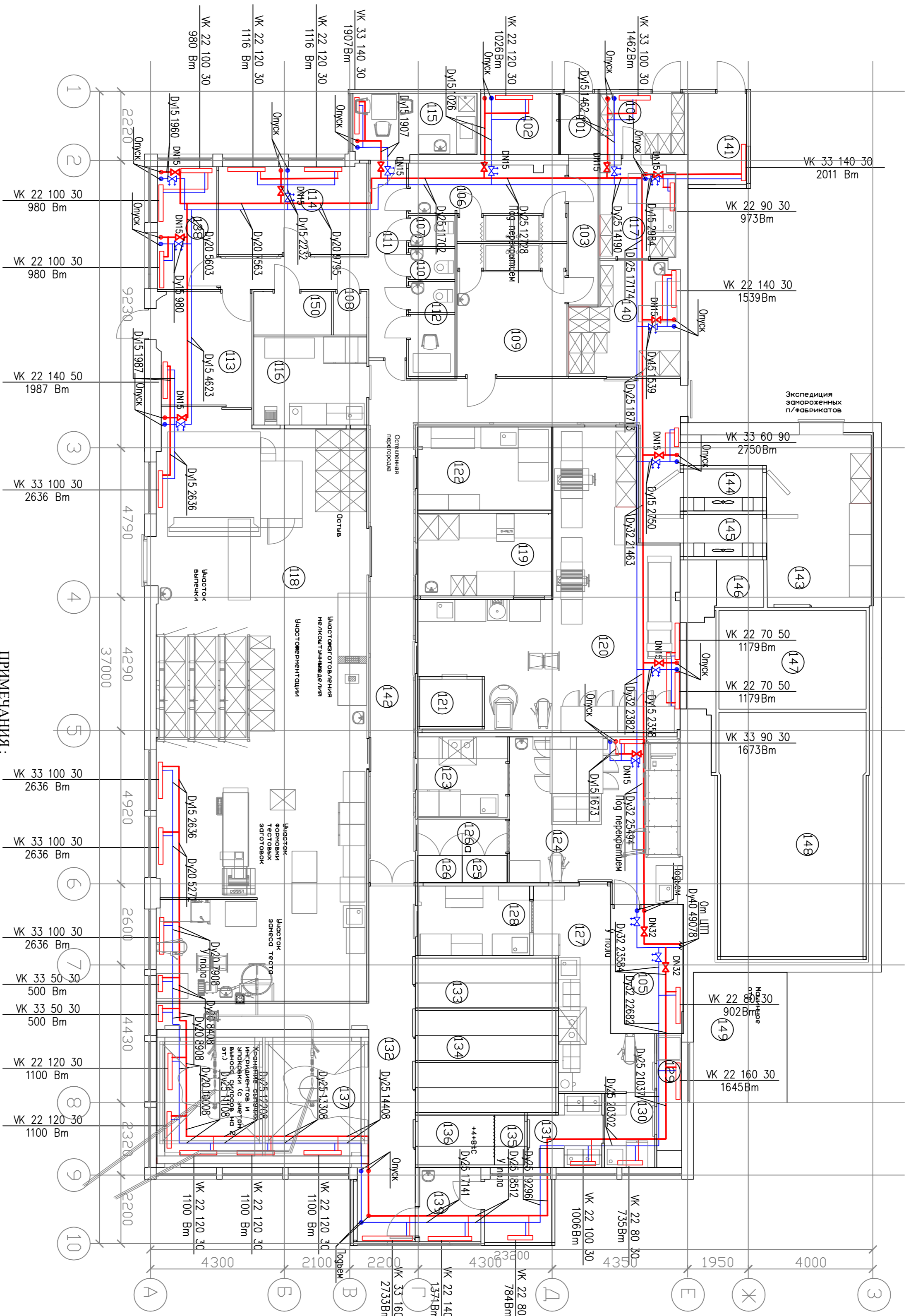
продолжение

1	2	3
125	Суточное хранение сырья. Камера t=0-5 С	1,23
126	Суточное хранение сырья. Камера t=-18 С	1,23
126а	Тамбур-шлюз	3,37
127	Цех приготовления крема	15,64
128	Цех обработки сырья	7,96
129	Мойка тары	3,45
130	Рябейница	3,90
131	Мойка яиц	5,05
132	Загрузочная	23,33
133	Охл. камера низкотемп. t=-18 С	7,08
134	Охл. камера низкотемп. t=-4 - +8 С 2 шт.	7,08x2
135	Суточное хранение яиц	1,55
136	Камера хранения яиц t=-4 - +8 С	3,93
137	Силоп	21,64
138	Магазин	10,76
139	Помещение кладовки	4,67
140	Экспедиция готовых изделий	11,80
141	Помещение экспедиц. работника	5,52
142	Технологический коридор	42,80
143	Участок упаковки замороженных п/ф и готовых изделий t=-18 С	21,22
144	Камера шоковой заморозки	3,42
145	Камера шоковой заморозки	3,42
146	Склад упаковки	2,30
147	Участок хранения готовых изделий t=-4 - +8 С	14,98
148	Участок хранения замороженных п/ф t=-18 С	36,17
149	Машинное отделение	12,60
150	Прачечная	3,51

Инв. лист	И.Д.Кожма	10/10/2020	Страница	Лист	Контрагент
Исполнил					
Проверил					

Инв. N подл.	Подп. и дата	Времен инв. N	

Согласовано



План 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования

М 1:100

- КВУ 22.400/0,1/200
1801 Вт
- — — — — поводящий трубопровод отопления
 - — — — — обратный трубопровод отопления
 - — — — — балансирующей вентили
 - — — — — зонный вентиль (широкий фронт)
 - — — — — вентиль (узкий фронт)
- 0,60 20000
8 Вт

ПРИМЕЧАНИЯ:

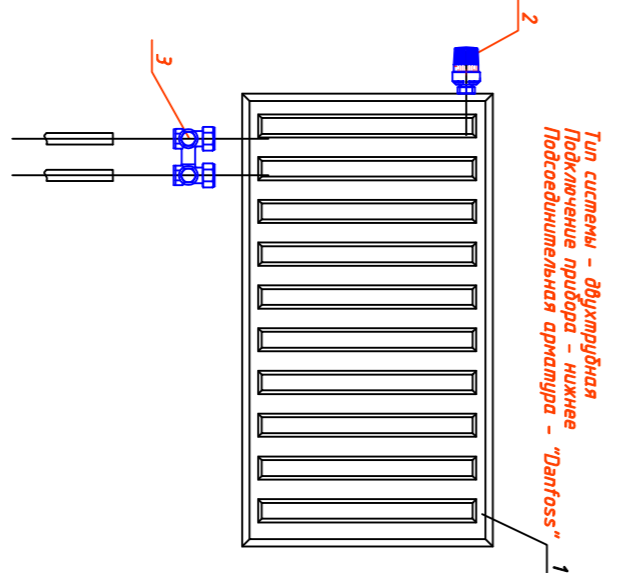
1. Проектируемые трубопроводы сантехнических и электротехнических выходов нить скрыто (в полу, штрабе, штукатурке)
2. Все неконструктивные металлические части технологического оборудования заземлить.
3. Холодильное оборудование подключить на отдельный щит.
4. Характеристику технологического оборудования см. спецификацию оборудования.
5. Сбор сточных производственных вод и бытовых фекальных вод выводить в раздельные системы канализации с самостоятельными выпусками.
6. Препятствовать самостоятельную систему приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.
7. Подвал коммуникаций упрочнить после поставки оборудования.

№	Наименование	Площадь м ²
1	Фрагмент плана 1 этажа	3
2	Вход ровових	2,39
3	Охрана	4,95
4	Тоннель-шлюз	4,53
5	Можка Керхер	5,36
6	Тепловый пункт	9,74
7	Разделочка мясочная	11,21
8	Санузел мужской	1,50
9	Кладовая уборочного инвентаря	1,51
10	Разделочка женской чистая	15,06
11	Санузел женский	1,50
12	Технологический коридор	12,57
13	Комната мастеров	4,40
14	Комната гладинок	10,88
15	Производственная лаборатория	10,28
16	Столовая	8,17
17	Цех изготовления шоколадных изделий	10,28
18	Цех мойки оборотной тары	7,53
19	Сыточное хранение сырья и поддонов	11,51
20	Цех упаковки	11,51
21	Цех изготовления слоеных изделий	53,32
22	Сыточное хранение сырья	3,05
23	Цех мойки инструментов и тары	11,49
24	Цех приготовления начинки	7,50
25	Цех изготовления кондитерских изделий	4,67

Экспликация помещений

№	Наименование	Площадь м ²	Продолжение
125	Сыточное хранение сырья	14,89	18 С
126	Сыточное хранение сырья	14,89	18 С
127	Тоннель-шлюз	3,37	
128	Цех приготовления крема	15,64	
129	Цех обработки сырья	7,96	
130	Можка тары	3,45	
131	Яцевитня	3,90	
132	Можка явца	5,05	
133	Зарядочная	23,33	
134	Охл. камера низкотемп.	7,08	t=-18 С
135	Охл. камера низкотемп.	87,08	t=-18 С
136	Сыточное хранение явца	1,55	t=+4
137	Комера хранения явца	8,93	t=+4
138	Силос	21,64	
139	Морозин	10,76	
140	Помещение кладовица	4,67	
141	Экспедиция готовых изделий	11,80	
142	Помещение экспедит. работника	5,52	
143	Технологический коридор	42,80	
144	Участок упаковки замороженных	42,22	t=+5 С
145	Камера шоковой заморозки	3,42	
146	Камера шоковой заморозки	3,42	
147	Участок хранения готовых изделий	149,4	t=+8 С
148	Участок хранения замороженных	18 С	t=-18 С
149	Машиное отделение	12,60	
150	Прочная	3,51	

СХЕМА ОБЪЕЗКИ РАДИАТОРА КОРИДО

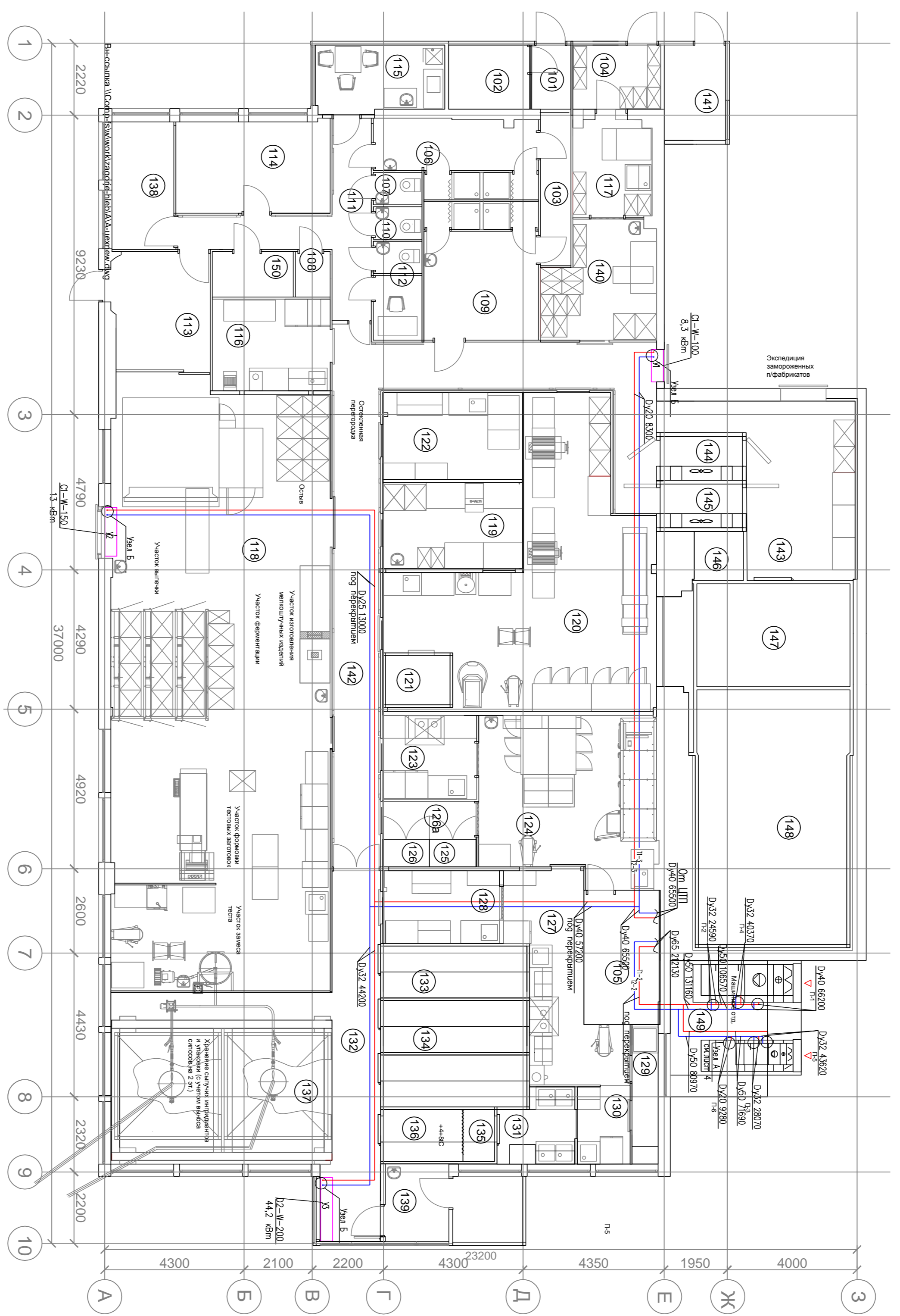


N	Наименование	Арматура
1	Параллельный радиатор "Келти"	
2	термостатический элемент RTS-K "Danfoss"	
3	запорно-присоединительная деталь RL-V-K "Danfoss"	

Исполнитель	Специалист
Проверил	
Инженер	
Директор	
Исполнитель	Специалист
Проверил	
Инженер	
Директор	

План 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования

М 1:100



- И — Воздушно-тепловая завеса
 - К-2 — подогревающий трубопровод теплообменника приличных установок
 - К-3 — обрешетный трубопровод теплообменника приличных установок
 - К-4 — подогревающий трубопровод теплообменника тепловых завес
 - К-5 — обрешетный трубопровод теплообменника тепловых завес
 - К — боковой/фронтальный вентилятор
 - К — зонный вентилятор (широкий край)
- Объем завеса: 1.4 м³
- Удельная влажность (г/м³): 1.4

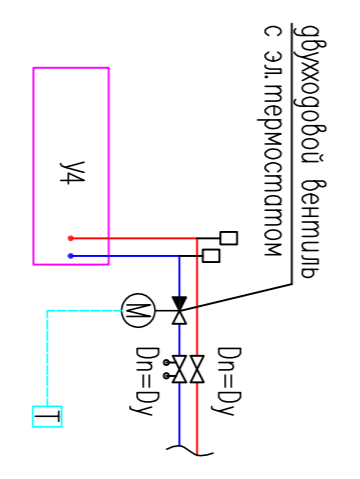
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Прокладку трубопроводов сантехнических и электротехнических выполнит скрыто (в полу, штрабе, штукатурке)
2. Все неотключаемые металлические части технологического оборудования заземлить.
3. Холодильное оборудование подключить на отдельный щит.
4. Характеристику технологического оборудования см. спецификацию оборудования.
5. Сервис сточных производственных вод и бытовых фекальных вод выводить раздельными системами канализации с самостоятельными выпусками.
6. Препускательную самостоятельную систему приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.
7. Подвод коммуникаций уточнить после поставки оборудования.

Экспликация помещений

Номер по плану	Наименование	Площадь м ²	3
1	Фрагмент плана 1 этажа	3	
101	Вход рабочих	2.39	
102	Охрана	4.95	
103	Тамбур-шлюз	4.53	
104	Мойка Керхер	5.36	
105	Тепловой пункт	9.74	
106	Разделочная мужская чистая	11.21	
107	Сан.узел мужской	1.50	
108	Кладовая уборочного инвентаря	1.51	
109	Разделочная женская чистая	15.06	
110	Сан.узел женский	1.50	
111	Технологический коридор	12.57	
112	Комната мастеров	4.40	
113	Комната планерок	10.88	
114	Производственная лаборатория	10.28	
115	Столовая	8.17	
116	Цех изготовления шоколадных изделий	10.28	
117	Цех мойки оборотной тары	7.53	
118	Суточное хранение сырья и подготовка ингредиентов	126.29	
119	Цех упаковки	11.51	
120	Цех изготовления слоеных изделий	53.32	
121	Суточное хранение сырья	3.05	
122	Цех мойки инструментов и тары	11.49	
123	Цех приготовления начинки	7.50	
124	Цех изготовления кондитерских изделий	27.29	
1	2	3	
125	Суточное хранение сырья. Камера t=-0,5°С	1.23	
126	Суточное хранение сырья. Камера t=-18°С	1.23	
126а	Тамбур-шлюз	3.37	
127	Цех приготовления крема	15.64	
128	Цех обработки сырья	7.96	
129	Мойка тары	3.45	
130	Яйцебитня	3.90	
131	Мойка яиц	5.05	
132	Загрузочная	23.33	
133	Охл. камера низкотемп. t=-18°С	7.08	
134	Охл. камера низкотемп. t=+4 - +8°С 2 шт.	7.08	
135	Суточное хранение яиц	1.55	
136	Камера хранения яиц t=+4 - +8°С	3.93	
137	Синтез	21.64	
138	Магазин	10.76	
139	Помещение кладовщика	4.67	
140	Экспедиция готовых изделий	11.80	
141	Помещение экспедит. работника	5.52	
142	Технологический коридор	42.80	
143	Участок упаковки замороженных п/ф и готовых изделий t=-5°С	21.22	
144	Камера шоковой заморозки	3.42	
145	Камера шоковой заморозки	3.42	
146	Склад упаковки	2.30	
147	Участок хранения готовых изделий t=+4 - +8°С	14.98	
148	Участок хранения замороженных п/ф t=-18°С	36.17	
149	Машинное отделение	12.60	
150	Грабечная	3.51	

Узел Б (обвязка тепловой завесы)



Имя	Дист	И. Дождев	Подпись	Дата	Страница	Лист	Масштаб
Имя	Дист						
Имя	Дист						
Имя	Дист						