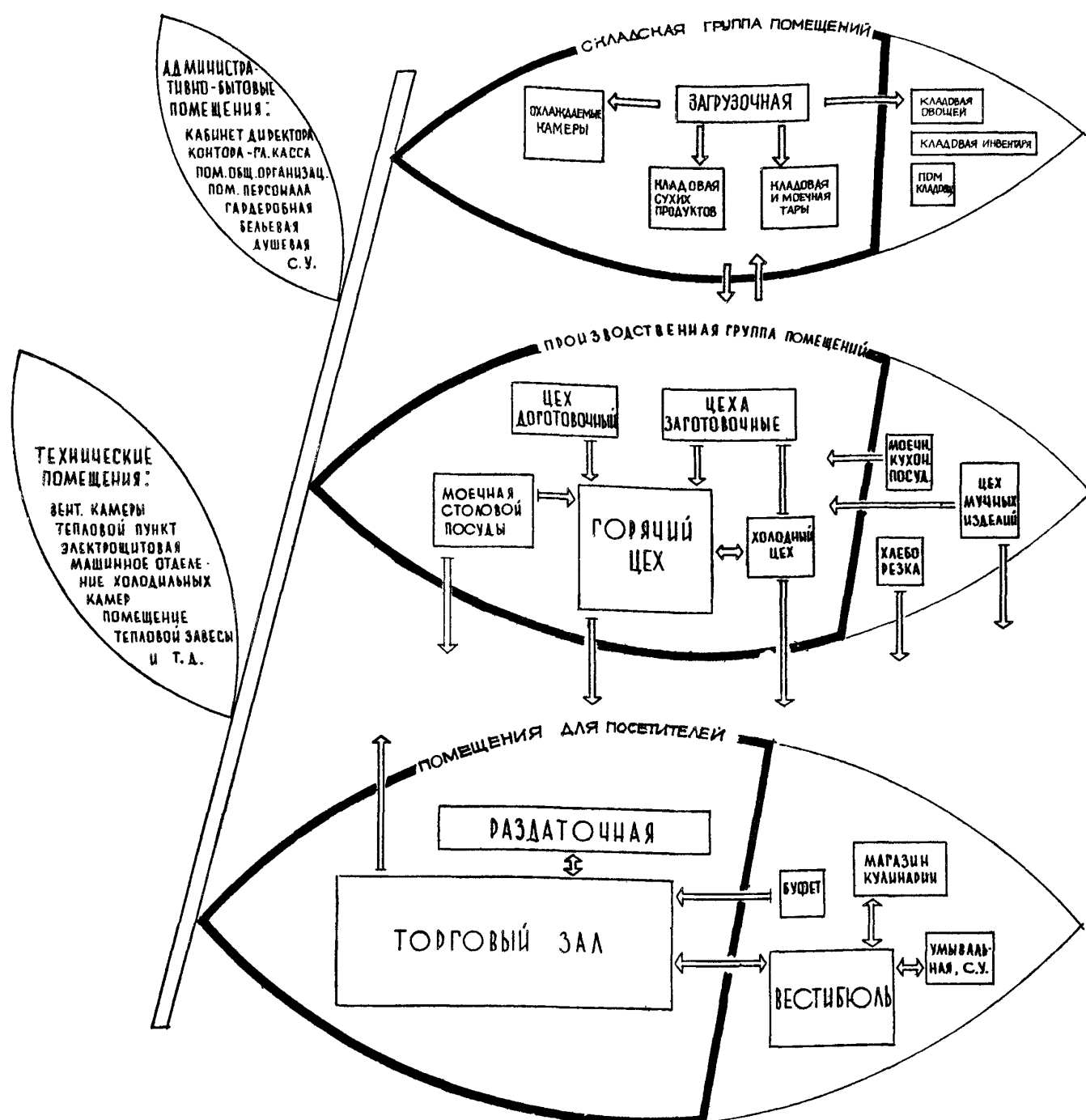


ОБЩАЯ ЧАСТЬ

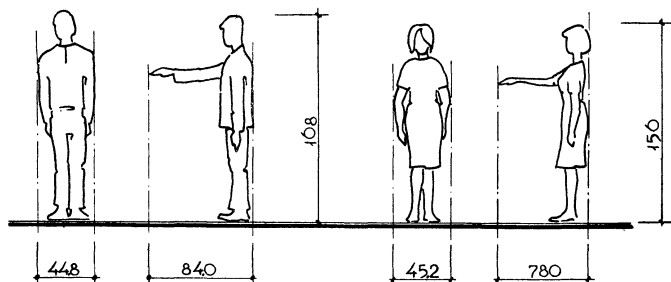


——— ТОЛСТОЙ ЧЕРТОЙ ОБВЕДЕНЫ ПОМЕЩЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ДАННЫЕ НОРМАЛЫ

СТРУКТУРА ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ
(по СНиП II - Л. 8 - 71)

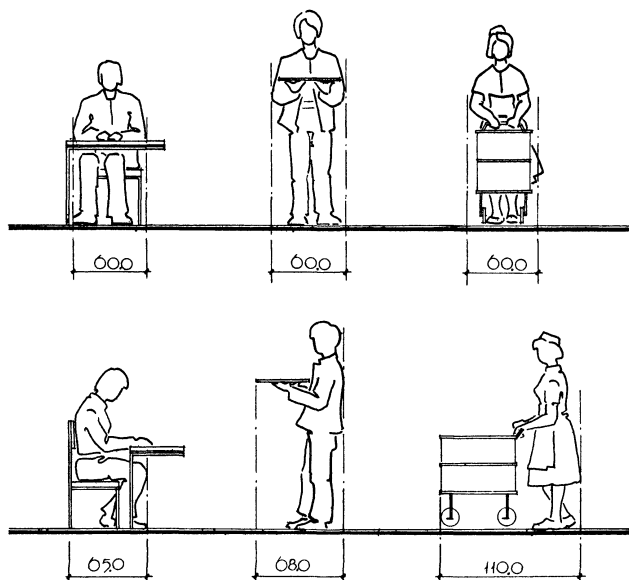
ВМЕСТИМОСТЬ /ПОСАД. МЕСТ/	ТОРГОВАЯ ГРУППА		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА							СКАЛАДСКАЯ ГРУППА			АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВАЯ ГРУППА							
	ЗАПАС- ДАТОЧН.	ВЕСТИ- БЮЛЬ	ГОРЯЧ. ЦЕХ	ХОЛОД. ЦЕХ	ЦЕХ ОБРА- БОТКИ	ЦЕХ МУЧ- НЫХ ИЗД.	ДОГОВО- РНЫЙ ЦЕХ	МОЕЧНАЯ СТОЛ. ПОС.	МОЕЧНАЯ КУХ. ПОС.	ОХЛАЖД. КАМЕРЫ	НЕОХЛАЖД. КАДОВЫЕ	ЗАГРУЗОЧ- НАЯ	КАБИНЕТ ДИРЕКТОРА	ГЛАВН. КАССА	КОМНАТА ПЕРСОНАЛА	КОМН. ОБЩ. ОРГ-ЦИЙ	БЕЛЬЕВАЯ	ГАРДЕРОБ. ПЕРСОНАЛА	ДУШЕВЫЕ УБОРНЫЕ	
	П Л О Щ А Д И П О М Е Щ Е Н И Я / К В . М /																			
100	180	34	50	10	-	-	10	24	6	21	32	18	9	-	-	-	5	22	8	
150	270	51	60	14	-	-	10	26	8	29	40	18	12	-	8	-	7	30	11	
200	360	68	75	13	-	-	13	28	10	34	45	21	15	5	9	-	9	39	15	
300	540	102	102	20	7	15	16	60	12	49	68	28	18	5	13	-	14	58	20	
400	720	136	130	22	8	20	20	64	15	60	79	33	24	5	15	12	15	73	22	
500	900	170	155	25	10	24	24	78	17	72	92	33	27	5	18	12	17	80	26	

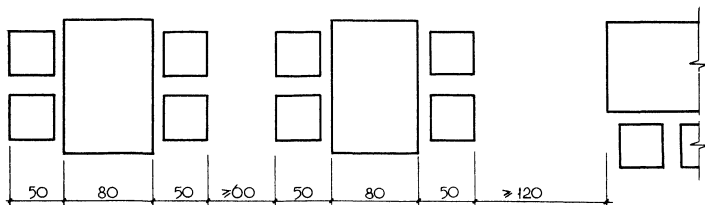
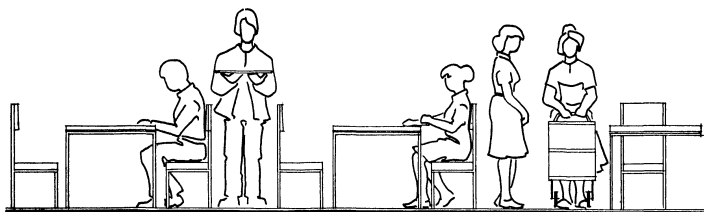
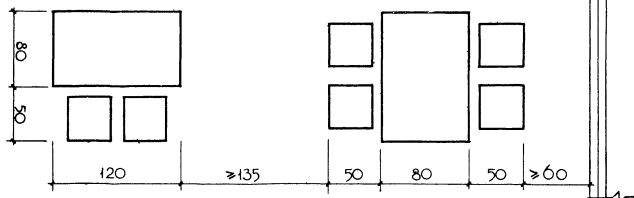
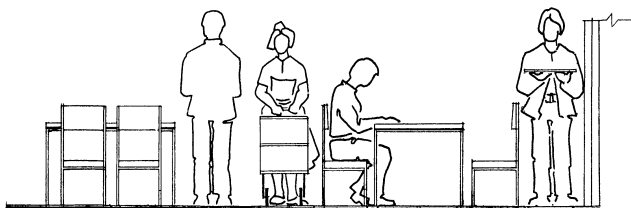
НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА

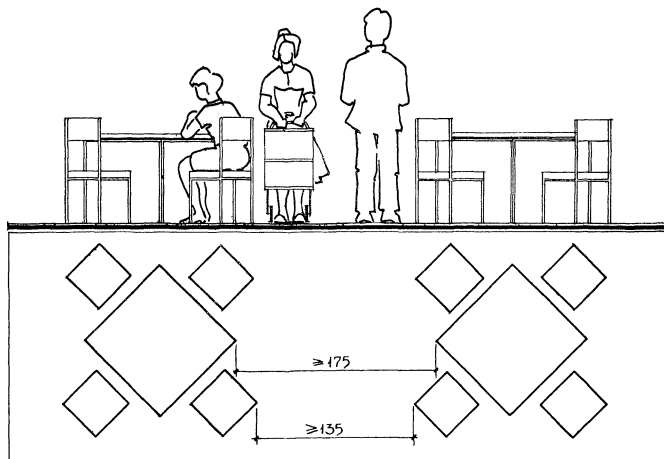
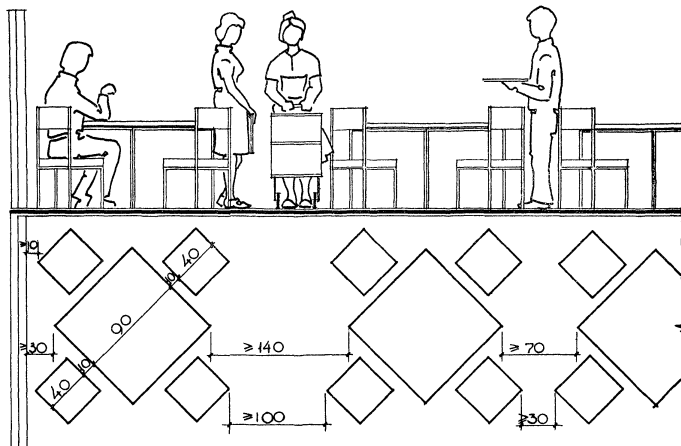


ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

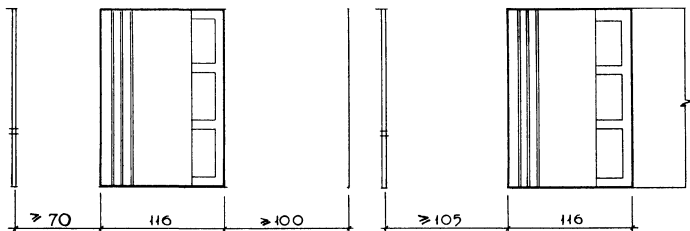
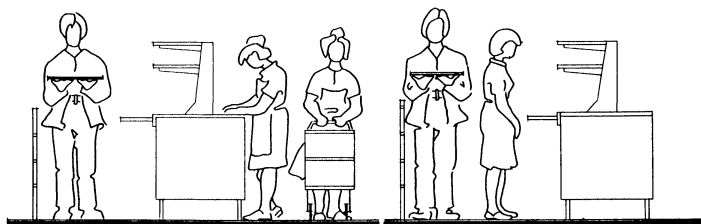
ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА В РАЗЛИЧНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ



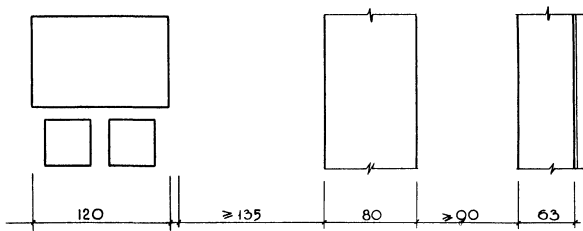
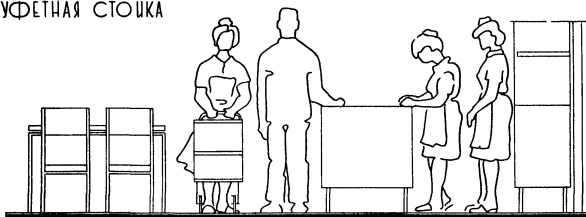
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ

РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ
БЕЗ ОБОНА С ОБОНОМ



БУФЕТНАЯ СТОЙКА



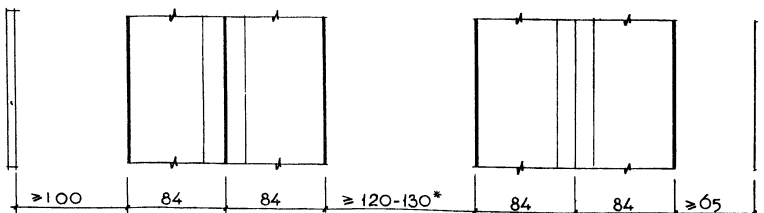
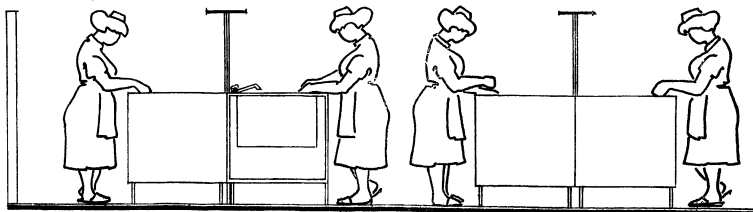
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

ПОМЕЩЕНИЯ

МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ
СТОЛОМ, МОЙКОЙ И СТЕНОЙ

МЕЖДУ РЯДАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
СТОЛОВ, МОЕК

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗОНА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА

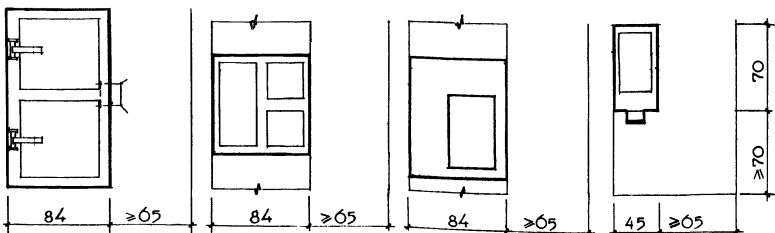
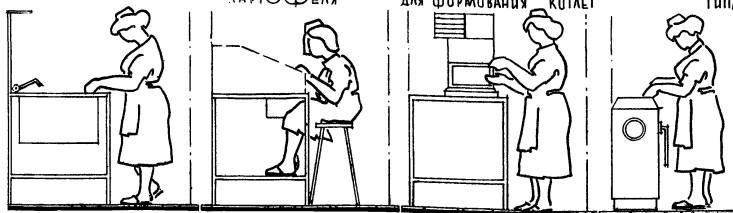


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ:
-У МОЕЧНОЙ ВАННЫ

-ЗА СТОЛАМИ ДЛЯ
ДОЧИСТКИ ЛУКА И
"АРТОФЕЛЯ"

-ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ, НАСТОЛЬНОЙ
МЯСОРУБКОЙ, МАШИНОЙ
ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОТЛЕТ

-ЗА МЯСОРУБКОЙ
НАПОЛЬНОГО
ТИПА

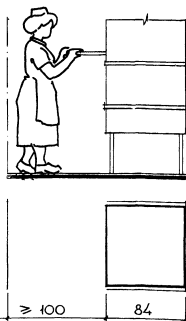
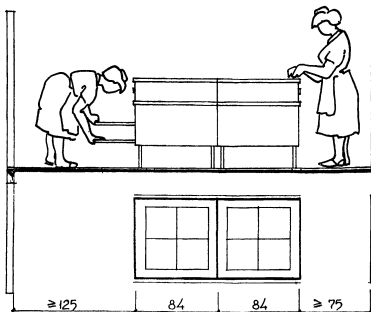


ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ

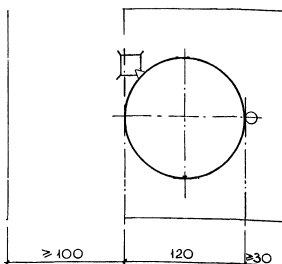
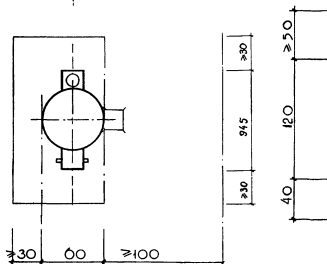
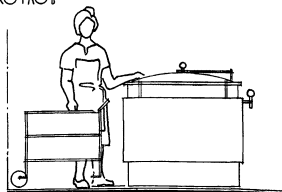
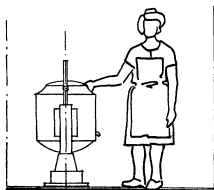
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
У ДУХОВОГО ШКАФА

У ПЛИТЫ

ПОМЕЩЕНИЯ
У ЖАРОВОГО ШКАФА



У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ



СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

8

I	Наименование оборудования	Тип или марка	Габаритные размеры в мм	Емкость, л Производительность кг/ч Жаровая поверхность, м ²	Мощность единицы оборудования в кВт	Напряжение вольт	Вес кг	Завод-изготовитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
1	Плита электрическая секционная модулированная	ПЭСМ-4	840x840x860	0,48	14	220/380	190	Душанбинский з-д торгового машиностроения
		ПЭСМ-4ш	840x840x860	0,48	18,8		210	
2	Плита электрическая секционная модулированная для непосредственного жарения	ПЭСМ-2нж	420x840x860	0,24		220/380	90	- " -
3	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2к	420x840x860	0,12	3,8	220/380	70	- " -
4	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-05	1470x840x860	0,5	12,0	220/380	375	Комиссаровский з-д торгового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-02	1050x840x860	0,2	6,0	220/380	185	- " -
6	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Либерецкий з-д торгового машиностроения
7	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЖЭСМ-2	830x800x1500	0,09	9,6	220/380	250	- " -
8	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-50	395x303x693	50 л/час	5,5	220/380	17	Калининградский з-д торгового машиностроения
9	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-100	485x515x1250	100 л/час	12	220/380	43	г. Челябинск, МВД
10	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-100	1050x1100x1220	100	15	220/380	220	Сокулукский з-д торгового машиностроения
11	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-160	1200x1150x1210	160	21	220/380	300	- " -
12	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-250	1200x1150x1280	250	300	220/380	400	- " -
13	Котел пищеварочный электрический секционный модулированный	КЛЭСМ-60	1050x840x860	60	8	220/380	180	- " -
14	Прилавок для холодных закусок	ЛПС-2	1600x1165x1420	-	0,41	220/380	290	Харьковский з-д торгового машиностроения
15	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-17	1250x1165x1420	-	5,26	220/380	180	- " -
16	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-3	1600x1165x1420	-	6,4	220/380	245	- " -
17	Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-21	440x1165x860	-	0,8	220	50	- " -
18	Прилавок-мармит для первых блюд	ЛПС-10	1000x1165x1420	-	4,62	220/380	140	- " -
19	Прилавок-мармит для первых блюд	ЛПС-11	1600x1165x1420	-	5,25	220/380	175	- " -
20	Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-20	440x1165x860	-	0,8	220	50	- " -
21	Прилавок для горячих напитков	ЛПС-5	1000x1165x1420	-	0,8	220	200	- " -
22	Прилавок для тележек с выжимным устройством для чашек и стаканов	ЛПС-22	440x1165x860	-	0,8	220	40	- " -
23	Прилавок кассовый с кассовым аппаратом	ЛПС-7	1260x1165x860	-	0,06	220	75	- " -
24	Прилавок для столовых приборов	ЛПС-6	600x800x900	-	-	-	54	- " -
25	Прилавок для подносов	ЛПС-1	600x800x900	-	-	-	54	- " -
26	Прилавок-вставка	ЛПС-12	600x1165x1420	-	-	-	67	- " -
27	Прилавок-вставка	ЛПС-13	1000x1165x1420	-	-	-	92	- " -
28	Барьер	ЛПС-8	В зависимости от длины линии	-	-	-	-	- " -
29	Машина для мытья посуды	ММТУ-2000	4840x1030x1870	2000	40,0	220/380	1500	Гродненский з-д торгового машиностроения
30	Машина для мытья посуды	ММУ-2000	4840x1082x1350	2000	41,0	220/380	1200	- " -
31	Машина для мытья посуды	ММТУ-1000	3800x1030x1870	1000	40,0	220/380	1100	- " -
32	Машина для мытья посуды	ММУ-1000	3800x1082x1350	1000	38,6	220/380	1000	- " -
33	Машина для мойки приборов	ММН	2130x744x1150	2500	16,8	220/380	350	- " -

СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
II. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
34	Холодильный шкаф	ШХ-12с	1530x810x2035	1,2	-	220/380	430	Свердловский з-д торгового машиностроения
35	Холодильный шкаф	ШХ-08м	1500x750x1820	0,8	-	220/380	300	- " -
36	Холодильный шкаф	ШХ-07ю	1120x800x1930	0,7	0,37	220/380	275	- " -
37	Холодильный шкаф	ШХ-06М2	1120x786x1725	0,6	-	220/380	210	Киевский опытный з-д
38	Холодильный шкаф	ШХ-04М1	800x560x1930	0,4	0,22	220	175	Марийский з-д торгового машиностроения
39	Секция-стол с охлаждаемым шкафом	СОЭСМ-2	1680x840x860	0,28	0,31	220/380	275	Льберецкий з-д торгового машиностроения
40	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ-3	1680x840x860	0,28	0,42	220/380	315	- " -
41	Прилавок витрина для буфетов	ЛВ-Б	1500x800x1365	0,6	-	220/380	200	
42	Низкотемпературный прилавок	СН-015	1260x840x860	0,15	0,37	220/380	200	
III. МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
43	Универсальный привод общего назначения	ПУ-06	1100x900x1000	60-80	0,6	220/380	160	Пермский завод торгового машиностроения
44	Универсальный привод для мясо-рыбного цеха	ПУ-11	1100x900x1000	170	1,1	220/380	110	- " -
45	Универсальный привод	МУ-1000	780x440x1000	600-800	1,1	220/380	100	- " -
46	Мясорубка механическая	М-2(764)	840x310x420	180	1	220/380	72	Барановичский з-д торгового машиностроения
47	Мясорубка механическая	632М тип III	850x450x1000	400	2,2	220/380	210	- " -
48	Мясорыхлитель	МРМ-15	560x260x390	15	0,27	220	35	Кибартайский з-д торгового машиностроения
49	Машина для формовки и панировки котлет	МФК-2240	610x392x630	2240	0,4	220/380	73	Пермский з-д торгового машиностроения
50	Овощерезательная машина	МРО50-200	530x335x360	200	0,41	220/380	35	Барановичский з-д торгового машиностроения
51	Машина универсальная для резки овощей	МРО-400-1000	750x510x710	2000	0,8	220/380	90	- " -
52	Машина для резки вареных овощей	МРОВ-160	475x370x500	160	0,18	220/380	21	Калининград, п/я 216/9
53	Картофелечистка	МОК-50	815x485x1000	400	1,1	220/380	190	Барановичский з-д торгового машиностроения
54	Картофелечистка	МОК-28	750x420x945	250	0,6	220/380	145	- " -
55	Картофелечистка	МОК-16	515x375x900	125	0,4	220/380	105	- " -
56	Маслоделитель ручной	РДМ-5	370x380x620	порц-мин 150	-	-	50	Кибартайский з-д торгового машиностроения
57	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	1180x945x1385	30-50	1,1	-	330	Пермский з-д торгового машиностроения
58	Приспособление для очистки рыбы	РО-1м	250x185x250	50-60	0,05	-	-	Кибартайский з-д торгового машиностроения
59	Транспортер секционный ленточный	ТСЛ	2000x640x860	-	0,6	220/380	-	Гродненский з-д торгового машиностроения
60	Транспортер бункерный	ТрБ _з -66-Б _с	3765x415x730	-	0,7	220/380	-	Киевский опытный з-д
61	Транспортер ленточный передвижной складывающийся	922	4100x700x1300-2900	-	1,0	220/380	290	З-д № 9, г. Харьков
62	Транспортер наклонный	ТрН-65-15с	2125x725x3110	-	0,4	220/380	-	Киевский опытный з-д
63	Элеватор вертикальный секционный	ЭВС-1500/Пк	700x430x3890	-	0,8	220/380	-	- " -
64	Конвейер инспекции и доочистки картофеля	КИД-6	4500x1280x810	-	1,5	220/380	-	- " -
65	Приводная секция	ТСП-1,5	1500x630x875	-	-	-	-	Гродненский з-д торгового машиностроения
66	Поворотная секция	ТСП-05	1250x630x875	-	-	-	-	- " -
67	Натяжная секция	ТСП-02	500x630x875	-	-	-	-	- " -
68	Промежуточная секция	ТСП-03	500x630x875	-	-	-	-	- " -
69	Промежуточная секция	ТСП-05	1000x630x875	-	-	-	-	- " -
70	Рольганг	РМ	1260x630x860	-	-	-	-	- " -
71	Тележка	ТМ-150	1650x450x152	-	-	-	-	Ленинградский з-д торгового оборудования

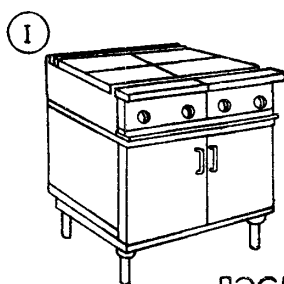
СТОЛОВЫЕ			ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ					10
1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	1500x2000x400	-	2,5	-	-	Свердловский з-д
73	Поддон колесный	-	765x545x234	-	-	-	-	Совм.инвентарь
74	Водило		200x150x1070	-	-	-	-	- " -
75	Бункер загрузочный	Бз-2,5	2600x1800x2100	-	-	-	-	Киевский опытный з-д
76	Бочкоподъемник		1750x1450x2250	-	1,7	-	350	Борский з-д торгового машиностроения
77	Тележка для вывоза остатков пищи	ТВО	400x1035x860					
78	Грузовая ручная тележка	ТГ-130	1025x625x750	-	-	-	-	г.Брянск, МВД
79	Ручная тележка	ТГ-400	1100x800x1000	-	-	-	-	- " -
80	Тележка с подъемной платформой	ТПП	910x715x1215	-	-	-	40	Перовский машинозавод
81	Тележка с выжимным устройством для стананов	ЛПС-22Т	400x630x860	-	-	-	-	Харьковский з-д торгового машиностроения
82	Тележка с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-20Т	400x630x860	-	-	-	-	- " -
83	Передвижной подъемник грузов	ППГ-200	116x1145x1310	-	-	-	-	Свердловский з-д торгового машиностроения
84	Весы товарные	РП-500	1240x1130x1435	-	-	-	-	Армавирский приборостроительный з-д
85	Подвесной путь	-	В зависимости от длины камер	-	-	-	-	
86	Течка	-	-	-	-	-	-	
IX. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
87	Стол для установки средств малой механизации	СММСМ	1470x840x860	-	2	220	170	Либерецкий з-д торгового машиностроения
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1470x840x860	-	-	-	160	- " -
89	Стол производственный	СП-1050	1050x840x860	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
90	Стол производственный	СП-1050А	1050x630x860	-	-	-	-	- " -
91	Стол производственный	СП-1470	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
92	Стол производственный	СП-1470А	1470x630x860	-	-	-	-	- " -
93	Стол для сбора остатков пищи	СО-1	1050x630x860	-	-	-	-	- " -
94	Стол производственный с нишей для досок	СПН	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
95	Стол для чистки рыбы	СПР	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
96	Стол для чистки лука	СПЛ	840x840x860	-	-	-	-	- " -
97	Стол для дочистки картофеля	СПК	840x840x860	-	-	-	-	- " -
98	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем	ВКСМ	210x840x1450	-	-	-	-	Либерецкий з-д торгового машиностроения
99	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-210	210x840x860	-	-	-	36	- " -
100	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-420	420x840x860	-	-	-	70	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
101	Ванна моечная на I отделение	ВМ1-1СМ	1050x840x860	-	-	-	120	- " -
102	Ванна моечная на I отделение	ВМ2-1СМ	1680x840x860	-	-	-	135	- " -
103	Ванна моечная на I отделение	ВМ3-1СМ	1680x840x860	-	-	-	135	- " -
104	Ванна моечная на 2 отделения	ВМ-2СМ	1680x840x860	-	-	-	145	- " -
105	Ванна моечная на I отделение	ВМ-1	840x840x860	-	-	-	-	- " -
106	Кассета настенная для тарелок	КТ-1	1470x295x340	-	-	-	-	- " -
107	Кассета настенная для тарелок	КТ-2	1050x295x340	-	-	-	-	- " -
108	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	840x630x860	-	-	-	-	- " -
109	Ванна передвижная для промывки гарниров	ВПГ-СМ	630x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
110	Ванна моечная на I отделение со съемной чашей	ВМ-1А	630x630x860	-	-	-	-	- " -
111	Ванна моечная передвижная со съемной чашей	ВМ-2А	1260x630x860	-	-	-	-	- " -
НП - J.2.1-72								

СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

11

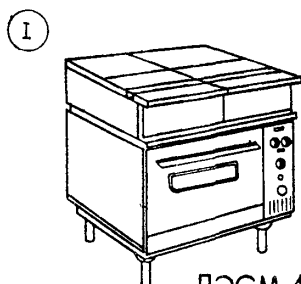
I	2	3	4	5	6	7	8	9
II2	Ванна для дефростации рыбы	ВДРСМ	1680x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипро- торга 70-031/0
II3	Стеллаж кондитерский передвиж- ной	СКП	1050x630x1750	-	-	-	-	- " -
II4	Стул к конвейеру доочистки	ПЛСК-6	520x400x950	-	-	-	-	Киевский опытный з-д торгового машинострое- ния
II5	Стеллаж производственный пере- движной	СПП	1198x630x1750	-	-	-	-	Типовой проект Гипро- торга 70-031/0
II6	Стеллаж производственный ста- ционарный	СПС-1	1470x840x2000	-	-	-	-	- " -
II7	Стеллаж производственный ста- ционарный	СПС-2	1050x840x2000	-	-	-	-	- " -
II8	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	1050x630x2000	-	-	-	-	- " -
II9	Шкаф подвешной для посуды	ШПП	1050x420x1000	-	-	-	-	- " -
I20	Стол для разрубки мяса	СР-2	500x500x800	-	-	-	-	Всесоюзная контора "Совзинвентарь"
I21	Ларь для овощей	ЛО-1	1470x1050x1500	-	-	-	-	- " -
I22	Ларь для овощей	ЛО-2	1050x1050x1500	-	-	-	-	- " -
I23	Ларь для овощей	ЛО-3	1050x630x1500	-	-	-	-	- " -
I24	Подтоварник	ПТ-1	1470x840x280	-	-	-	-	- " -
I25	Подтоварник	ПТ-1А	1470x630x280	-	-	-	-	- " -
I26	Подтоварник	ПТ-2	1050x840x280	-	-	-	-	- " -
I27	Подтоварник	ПТ-2А	1050x630x280	-	-	-	-	- " -
I28	Опалочный горн		555x610x1255	-	-	-	-	- " -
I29	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПП-1	1470x630x2000	-	-	-	-	- " -
I30	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПО-2	1050x630x2000	-	-	-	-	- " -
I31	Обеденный стол 6-местный		1800x800x730	-	-	-	-	- " -
I32	Обеденный стол 4-местный		1200x800x730	-	-	-	-	- " -
I33	Обеденный стол 4-местный		900x900x730	-	-	-	-	- " -
I34	Обеденный стол 2-местный		600x800x730	-	-	-	-	- " -
I35	Стул		400x400x730	-	-	-	-	- " -



ПЭСМ-4

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

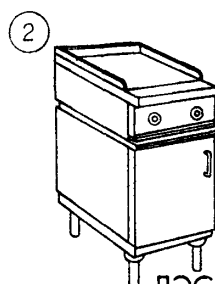
Длина 840
Ширина 840
Высота 860



ПЭСМ-4ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

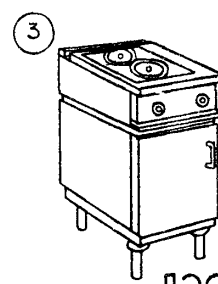
Длина 840
Ширина 840
Высота 860



ПЭСМ-2шш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

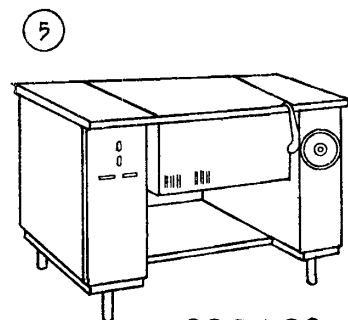
Длина 420
Ширина 840
Высота 860



ПЭСМ-2к

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

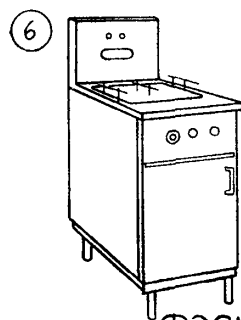
Длина 420
Ширина 840
Высота 860



СЭСМ-02

СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

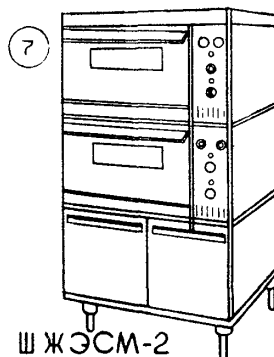
Длина 1050
Ширина 840
Высота 860



ФЭСМ-20

ФРИТОРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

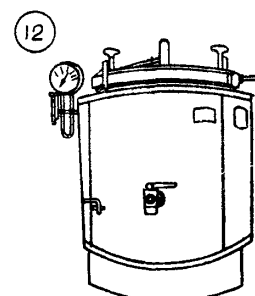
Длина 420
Ширина 840
Высота 860



Ш ЖЭСМ-2

ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

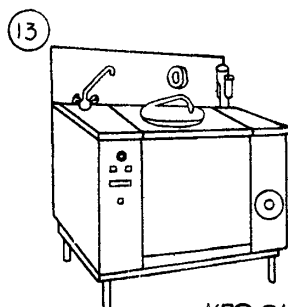
Длина 830
Ширина 800
Высота 1500



КПЭ-250

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ

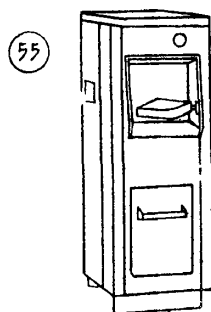
Длина 1200
Ширина 1150
Высота 1280



КПЭСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

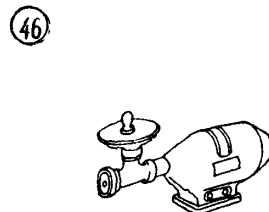
Длина 1050
Ширина 840
Высота 860



МОК-16

МАШИНА ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

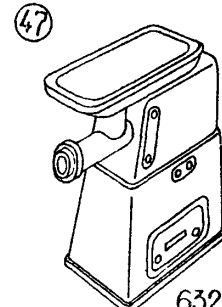
Длина 515
Ширина 375
Высота 900



М-2/764

МЯСОРУБКА НАСТОЛЬНАЯ

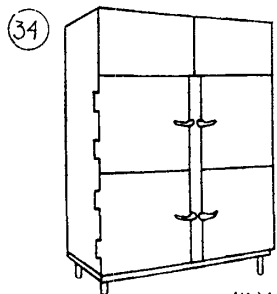
Длина 840
Ширина 310
Высота 420



632М тип III

МЯСОРУБКА НАПОЛЬНАЯ

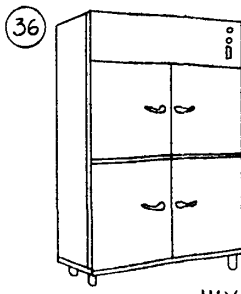
Длина 850
Ширина 450
Высота 1000



ШХ-1,2с

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

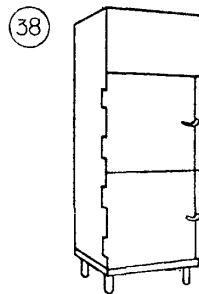
Длина 1530
Ширина 810
Высота 2035



ШХ-0,7Ю

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

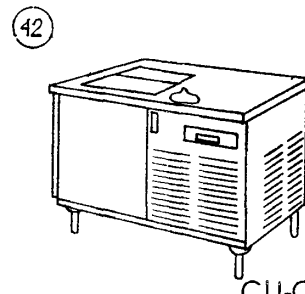
Длина 1120
Ширина 800
Высота 1930



ШХ-04м1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Длина 800
Ширина 560
Высота 1930

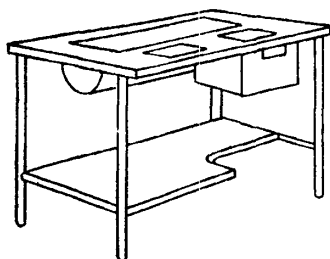


СЧ-0,15

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК

Длина 1260
Ширина 840
Высота 860

(97)

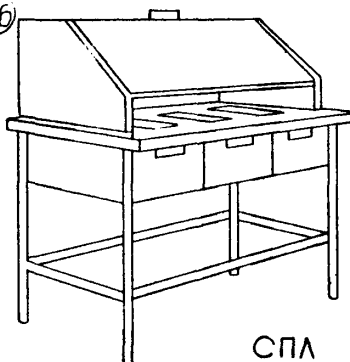


СПК

СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТО-
ФЕЛИ

Длина 840
Ширина 840
Высота 860

(96)

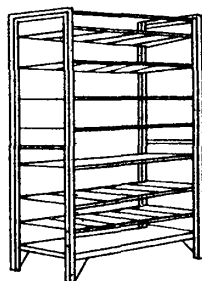


СПА

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА

Длина 840
Ширина 840
Высота 860

(117)

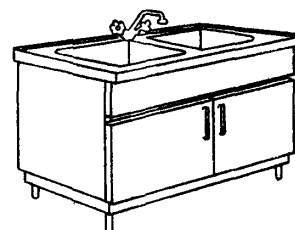


СПС-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
СТАЦИОНАРНЫЙ

Длина 1050
Ширина 840
Высота 2000

(104)

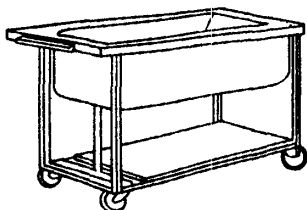


ВМ-2СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

(108)

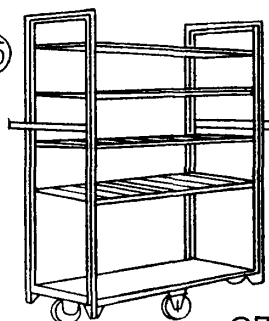


ВПСМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 840
Ширина 630
Высота 860

(115)

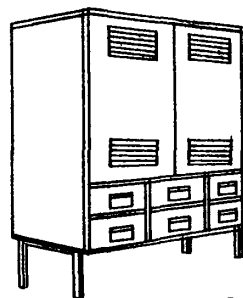


СПП

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ПЕРЕДВИЖНОЙ

Длина 1198
Ширина 630
Высота 1750

(118)

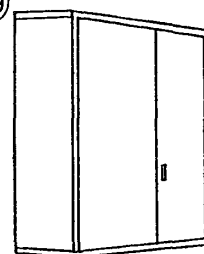


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

Длина 1050
Ширина 630
Высота 2000

(119)

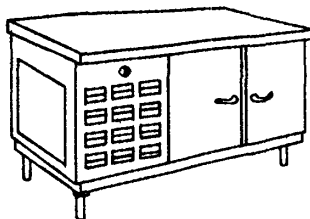


ШПП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

Длина 1050
Ширина 420
Высота 1000

(39)

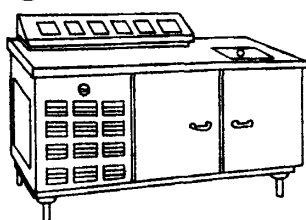


СОЗСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

(40)

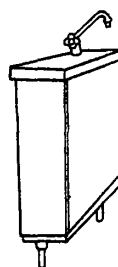


СОЗСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ
И ГОРКОЙ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

(98)

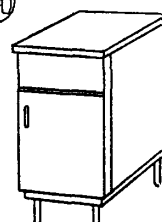


ВКСМ-210

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-
ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБО-
РУДОВАНИЮ

Длина 210
Ширина 840
Высота 1450

(100)

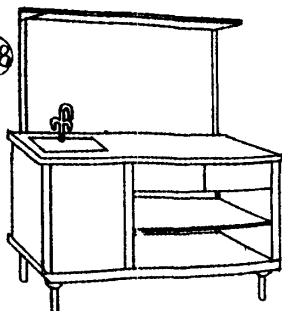


ВКСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ
ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБО-
РУДОВАНИЮ

Длина 420
Ширина 840
Высота 860

(88)

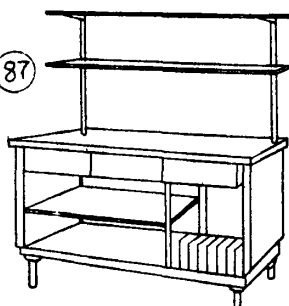


СМВ СМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧ-
НОЙ ВАННОЙ

Длина 1470
Ширина 840
Высота 1630

(87)

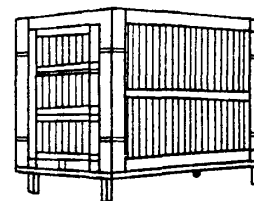


СММСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ СТОЛ

Длина 1470
Ширина 840
Высота 1630

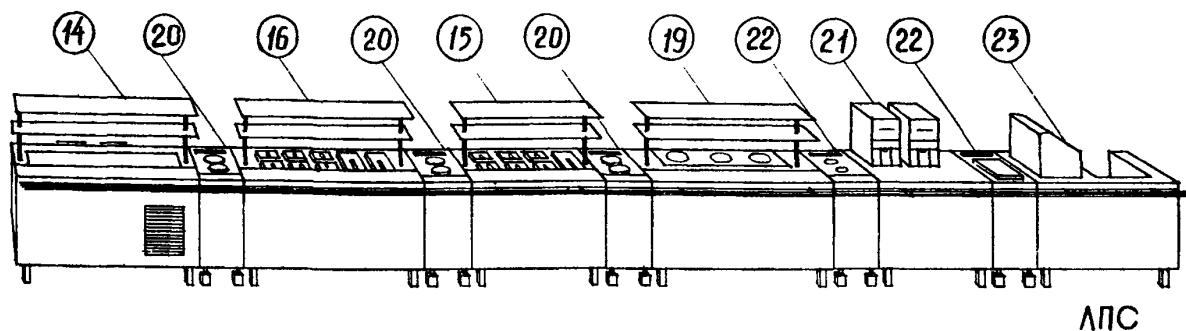
(121)



ЛО-1

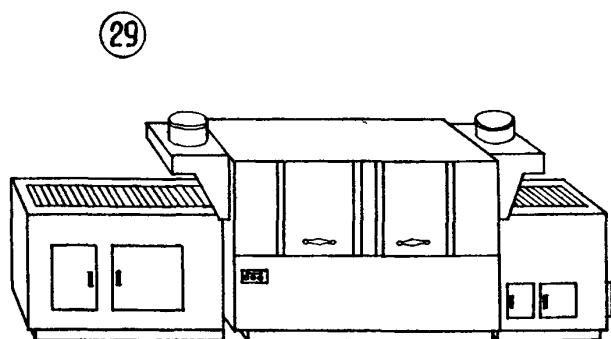
ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Длина 1470
Ширина 1050
Высота 1500



ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

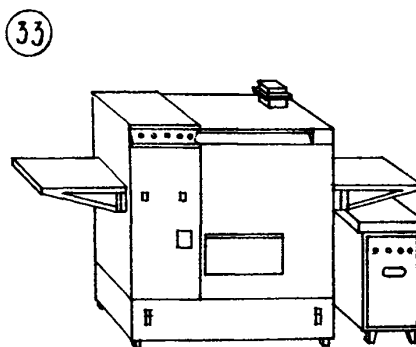
Длина 10500
Ширина 840
Высота 1420



ММТУ-2000

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА УНИВЕРСАЛЬ-

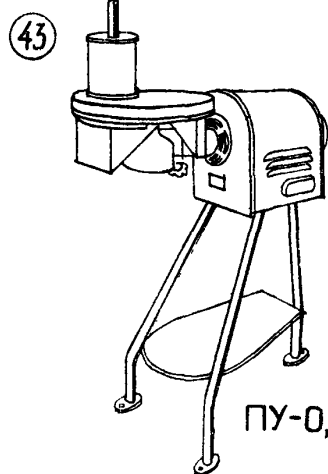
НАЯ
Длина 4840
Ширина 1030
Высота 1870



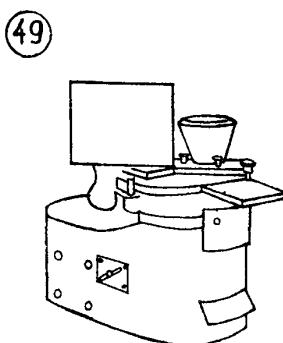
ММП

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ

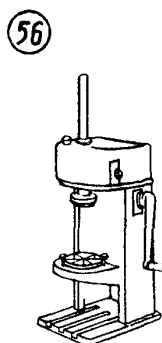
Длина 2130
Ширина 744
Высота 1150



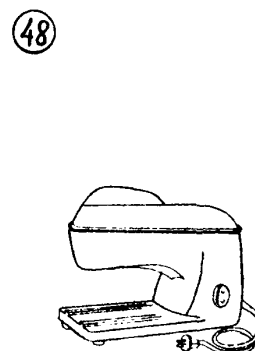
ПУ-0,6



МФК-2240



РДМ-5



МРМ-15

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗ-

КОЙ
Длина 620
Ширина 440
Высота 910

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ

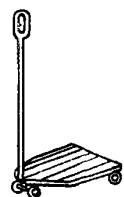
Длина 610
Ширина 392
Высота 630

МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ

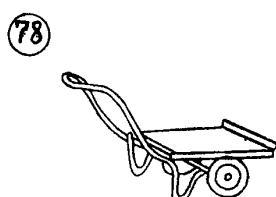
Длина 370
Ширина 380
Высота 620

МЯСОРИХЛИТЕЛЬ

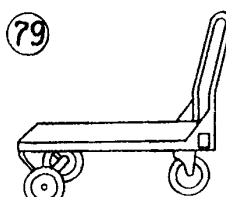
Длина 560
Ширина 260
Высота 390



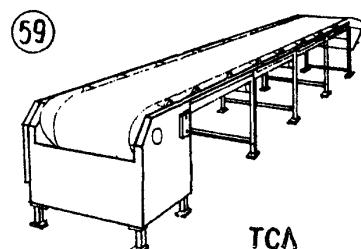
ТГ-100



ТГ-130



ТГ-400



ТСА

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

Длина 1600
Ширина 450
Высота 1200

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

Длина 1600
Ширина 625
Высота 750

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

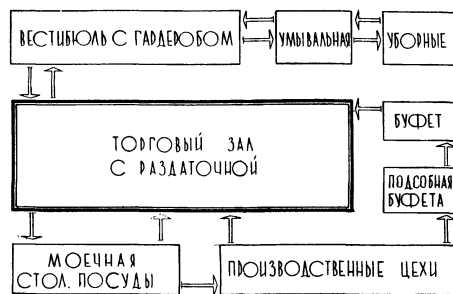
Длина 1600
Ширина 800
Высота 950

ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ

Длина 2000
Ширина 640
Высота 860

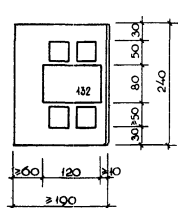
**ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ
ПОСЕТИТЕЛЕЙ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

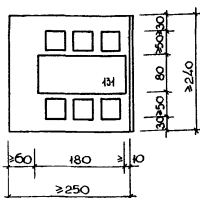
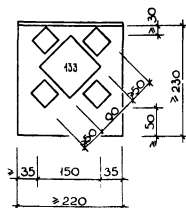


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

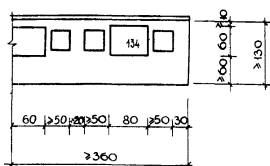
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 4^х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



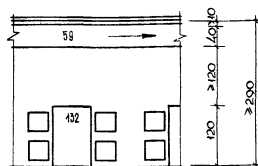
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА
6^ю МЕСТНЫМ СТОЛОМ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА
2^х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

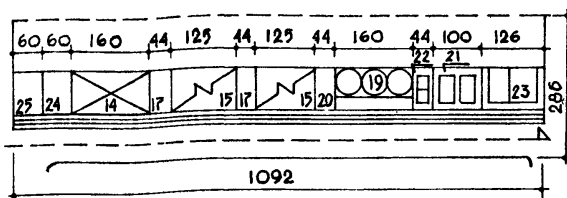


ЗОНА СБОРА ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

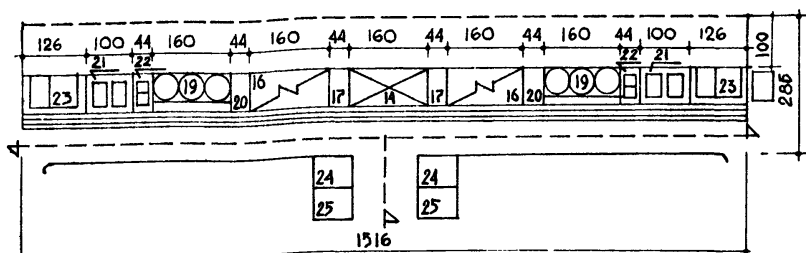


РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛAVКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

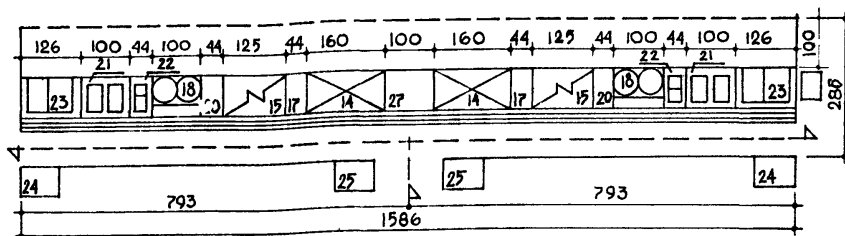
НА 100 МЕСТ



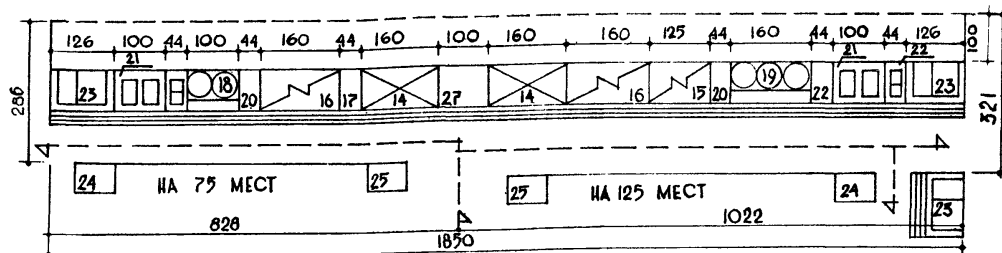
НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

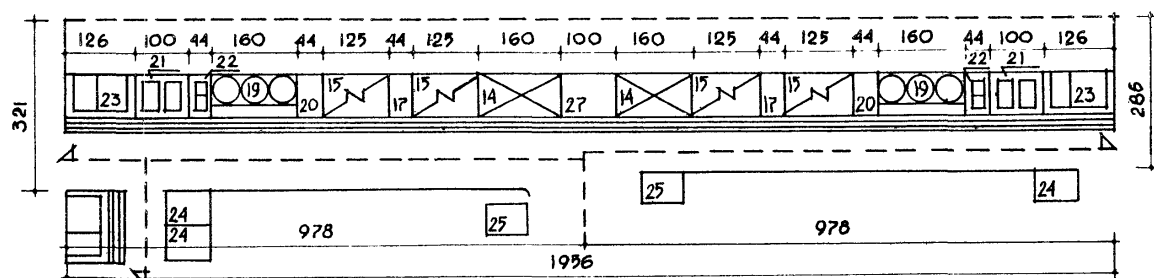
№/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 100100150150200 КОЛ-ВО ОБОРУД
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ ЛПС-7	2 1 2 2 3
21	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ЛПС-5	1 1 2 2 2
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ ЛПС-22	1 1 2 2 2
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10	2 1
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-11	1 1 2 1
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-3	2 2 2 2

ВАРИАНТ I II I I I

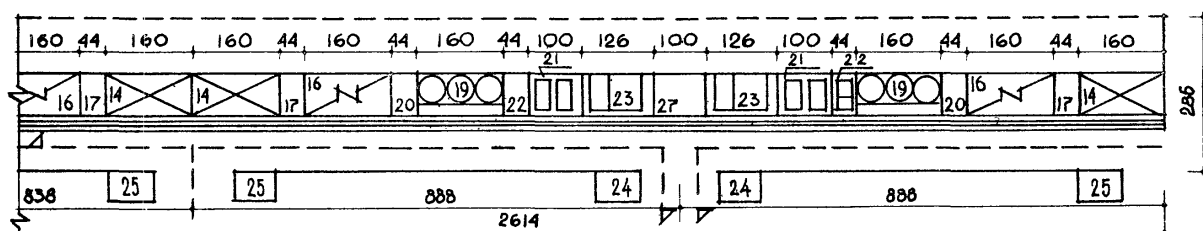
№/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 100100150150200 КОЛ-ВО ОБОРУД
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ЛПС-2	1 1 1 2 2
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА ЛПС-13	1 1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-1	1 2 2 2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЛПС-6	1 2 2 2
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-17	2 2 1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-20	2 2 2 2 2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-21	4 4 2 2 3

РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



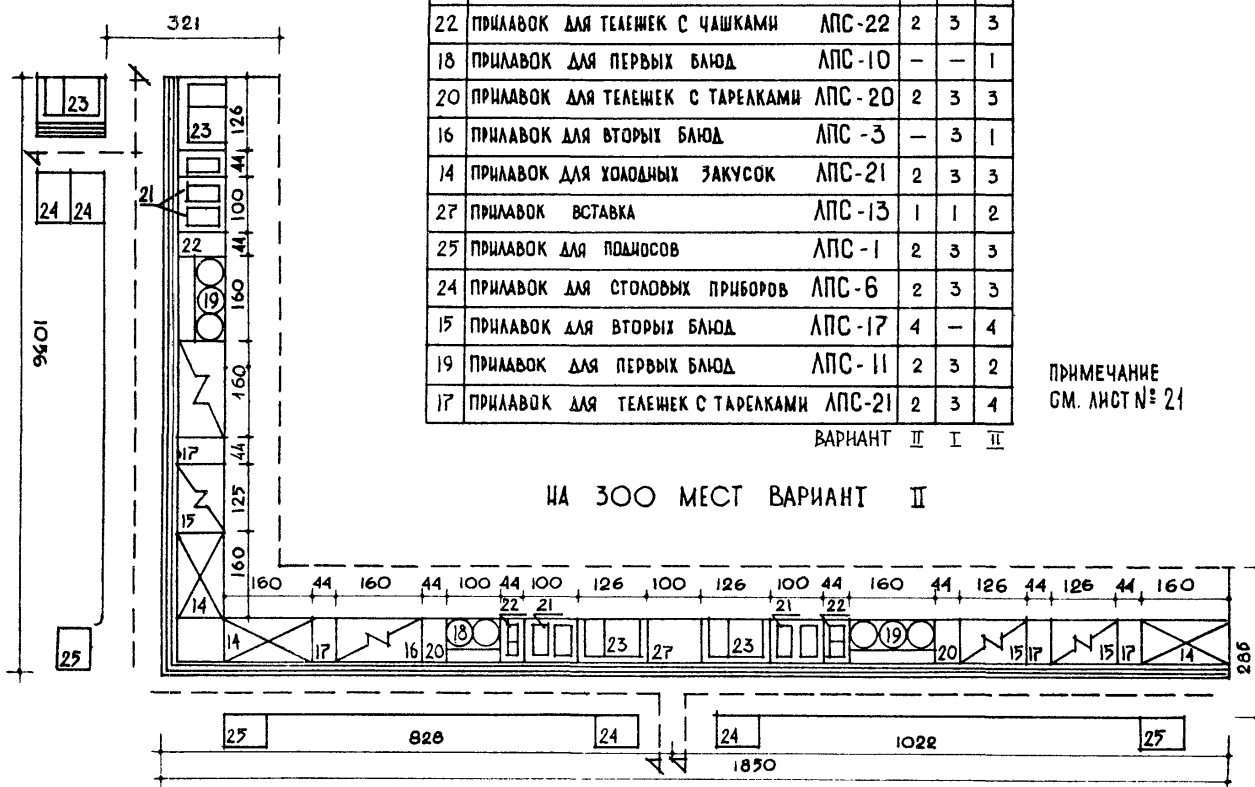
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		200	300	300
		КОЛ-ВО ОБОРУД.		
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ ЛПС-7	3	3	4
21	ПРИЛАВОК С ГОРЯЧИМИ НАПИТКАМИ ЛПС-5	2	3	3
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕШЕК С ЧАШКАМИ ЛПС-22	2	3	3
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10	—	—	1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕШЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-20	2	3	3
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-3	—	3	1
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ЛПС-21	2	3	3
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА ЛПС-13	1	1	2
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДМОСОВ ЛПС-1	2	3	3
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЛПС-6	2	3	3
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-17	4	—	4
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-11	2	3	2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕШЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-21	2	3	4

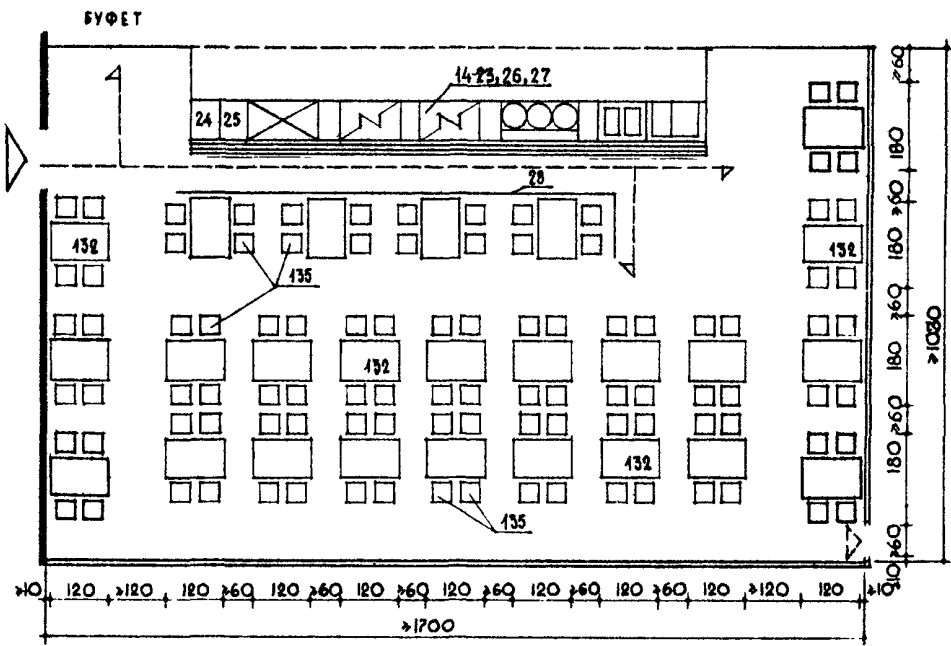
ВАРИАНТ II I II

ПРИМЕЧАНИЕ
СМ. ЛИСТ № 21

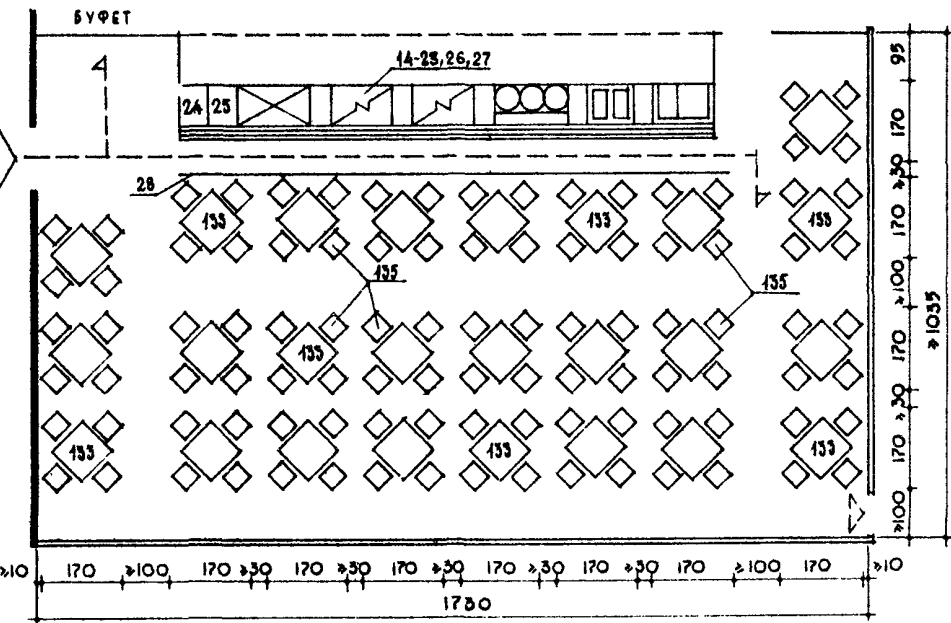
НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ II

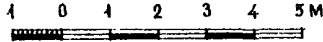


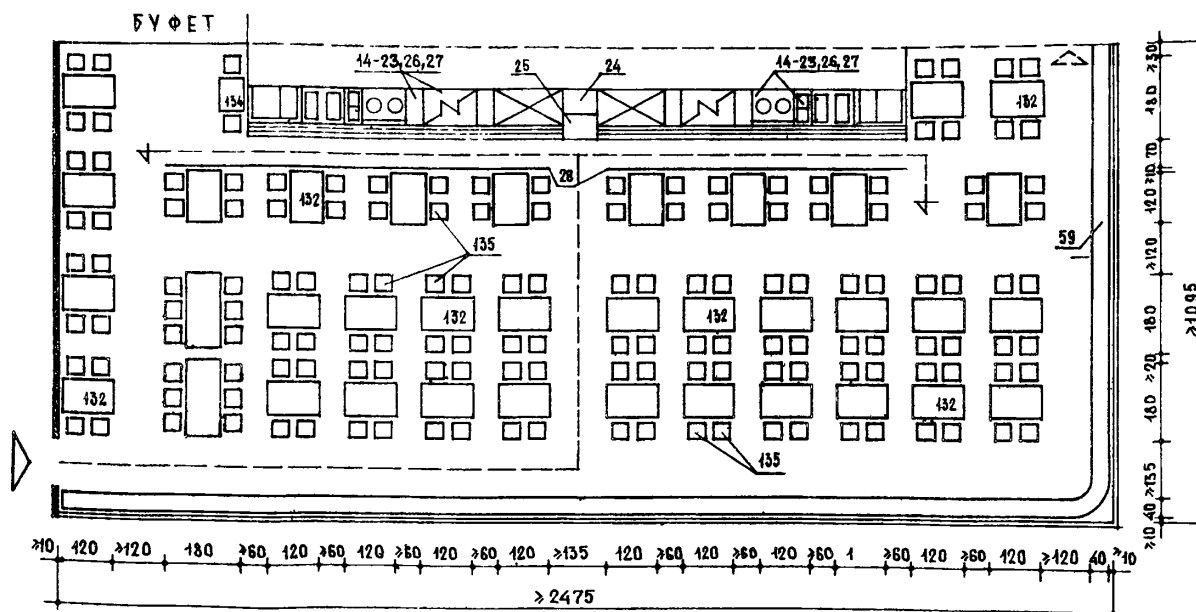
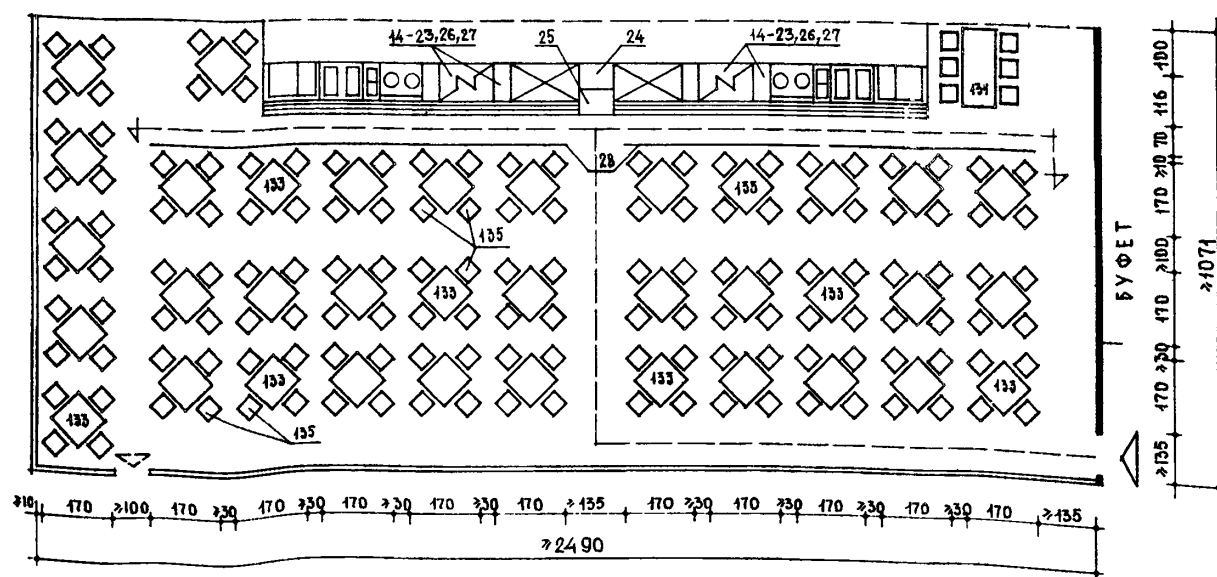
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ	КОЛИЧЕСТВО
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ С АМОРТИЗАЦИОННЫМИ АПС	1
28	БАРЬЕР АПС-8	1

24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-8	1	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	1	1
14-23,26,27	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ	25	25
135	СТУЛ	100	100

М 1:100

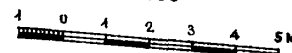


НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ IНА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ II

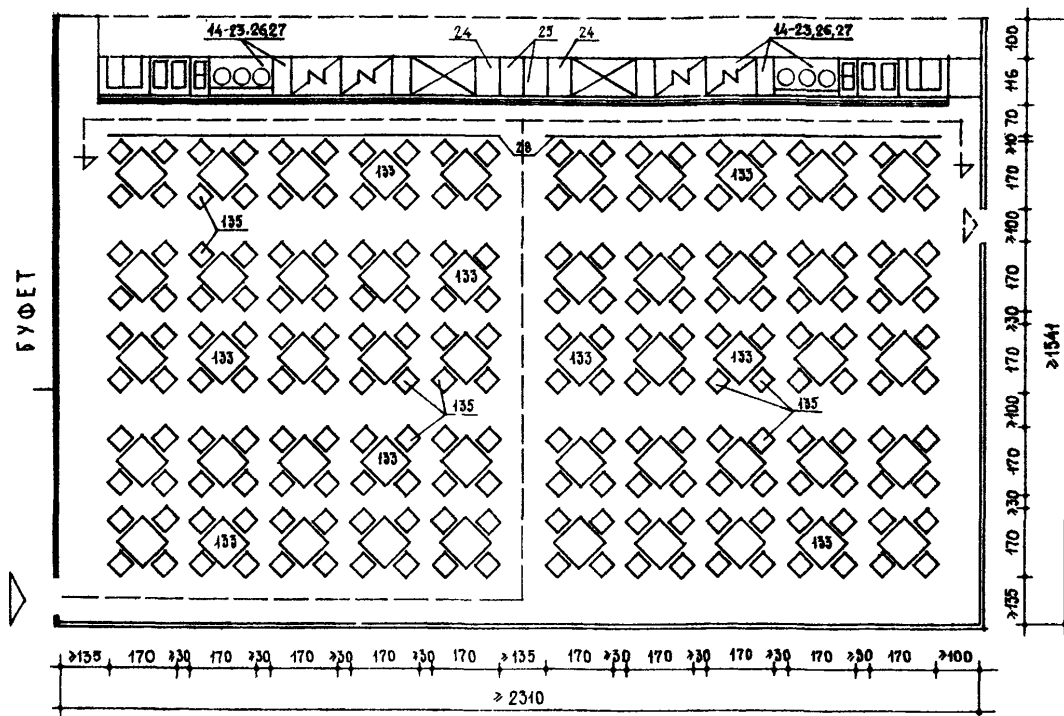
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
28	БАРЬЕР АПС-8	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	1	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	1	3
59	ТРАНСПОРТЕР ТСА	1	—
132/133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-х МЕСТНЫЙ	34	35
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-х МЕСТНЫЙ	2	1
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-х МЕСТНЫЙ	1	—
135	СТУЛ	150	150

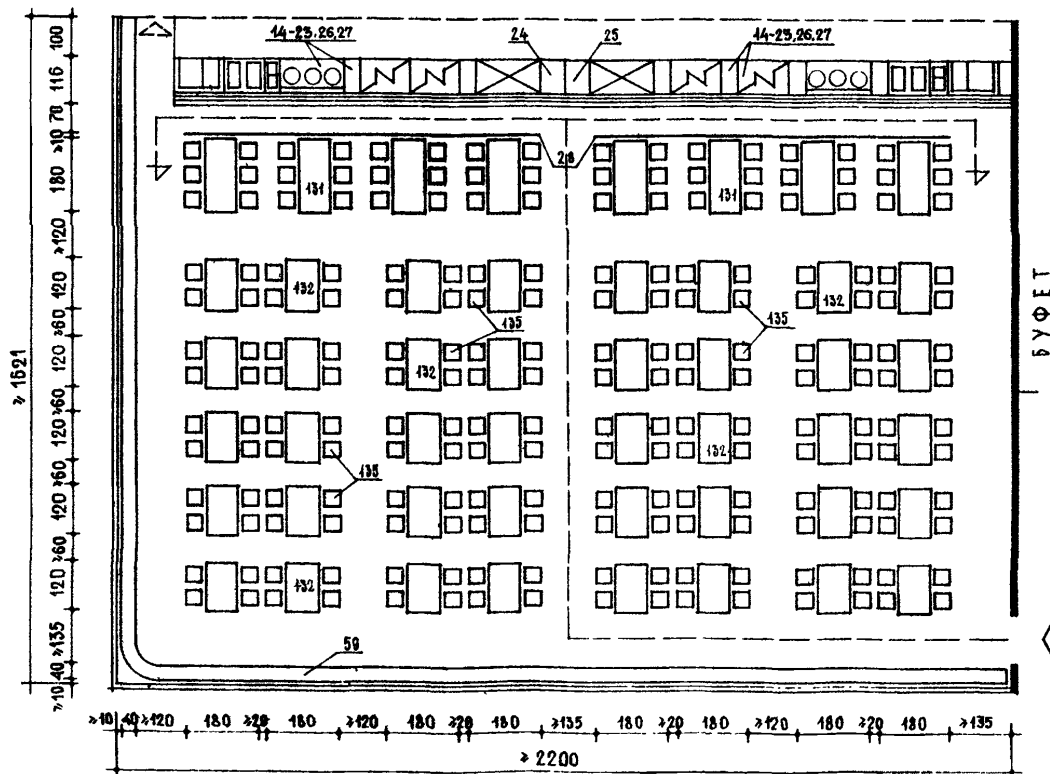
М 1:400



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
44-23,26,27 ЛИНЕЙНЫЕ ПРИЛАВКИ СЕЛФЕРЖИВАНТИ АПС	2	2
28 БАРЬЕР АПС-8	2	2
24 ПРИЛАВКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	2	1
25 ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ	2	1

НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
59 ТРАНСПОРТЕР	1	1
133 ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4* МЕСТНЫЙ	50	40
131 ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6* МЕСТНЫЙ	-	8
135 СТУЛ	200	200

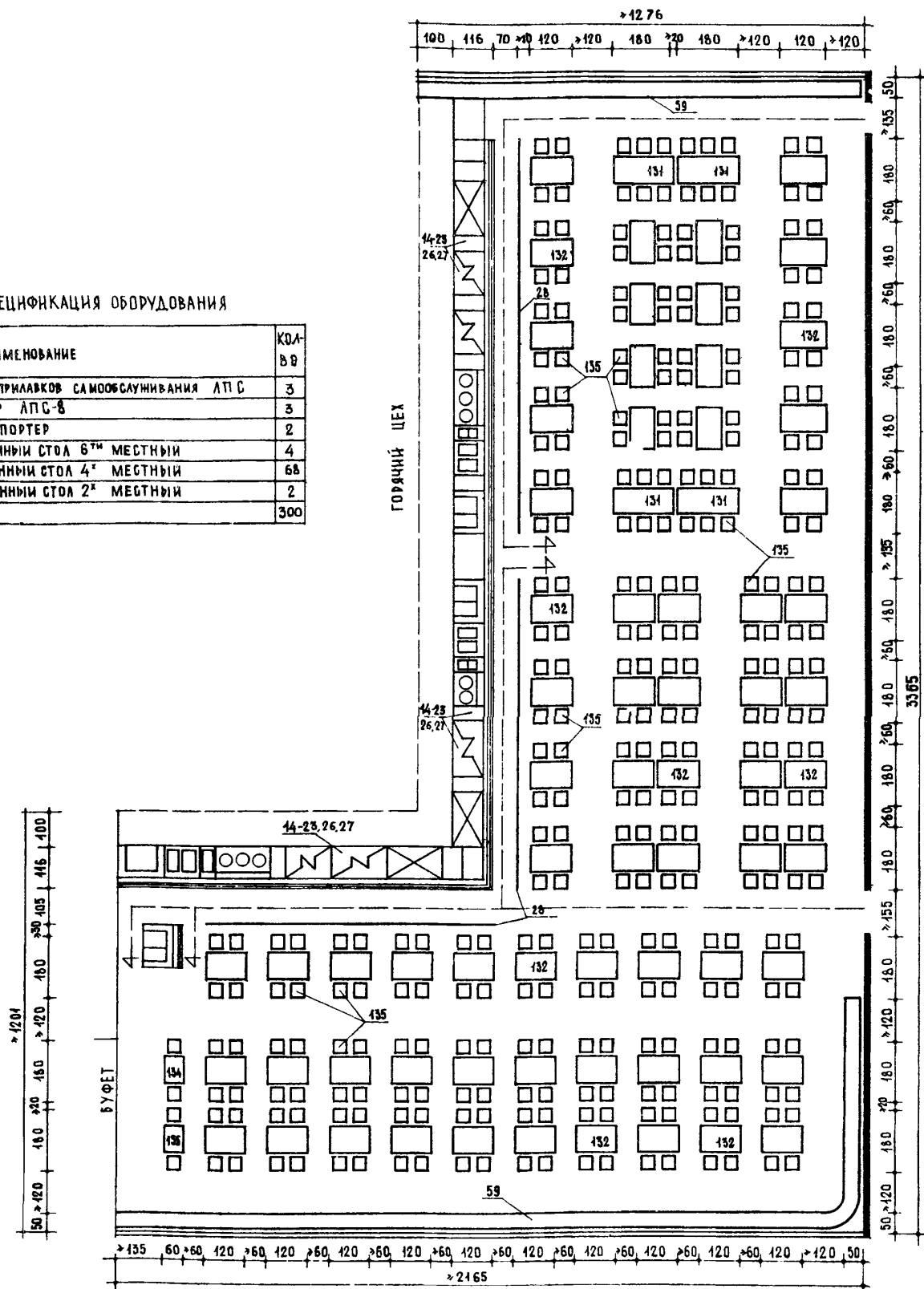
М 1:100

1 0 1 2 3 4 М

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I

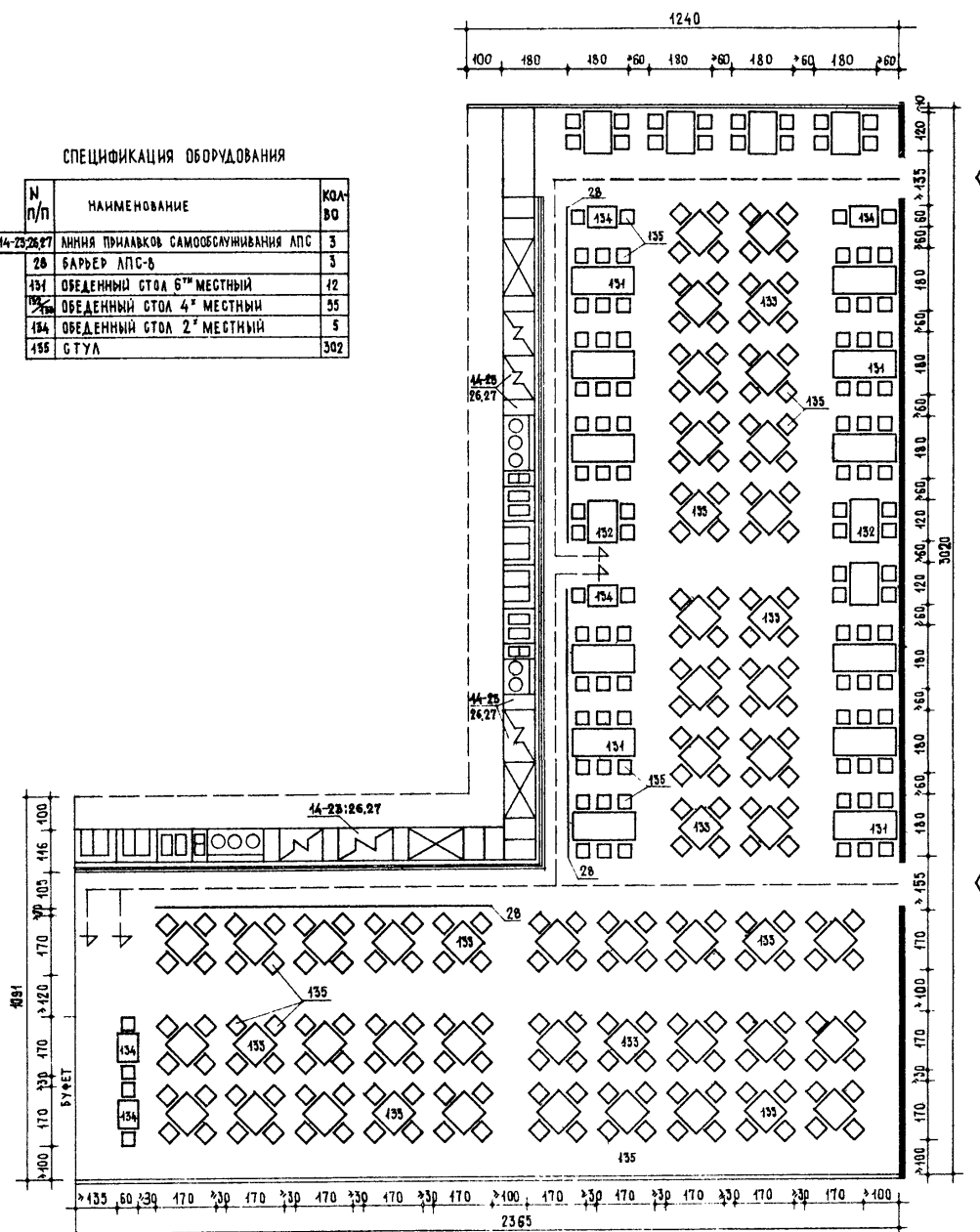
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ- ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	3
28	БАРЬЕР ЛПС-8	3
59	ТРАНСПОРТЕР	2
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	4
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	68
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	2
135	СТУЛ	300

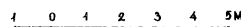


НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ			
№	п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23	28	ЛНННЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	3
	29	БАРЬЕР АПС-6	3
	151	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6™ МЕСТНЫЙ	12
	152	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4™ МЕСТНЫЙ	95
	154	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2™ МЕСТНЫЙ	5
	155	ГТУА	302



M 1:100



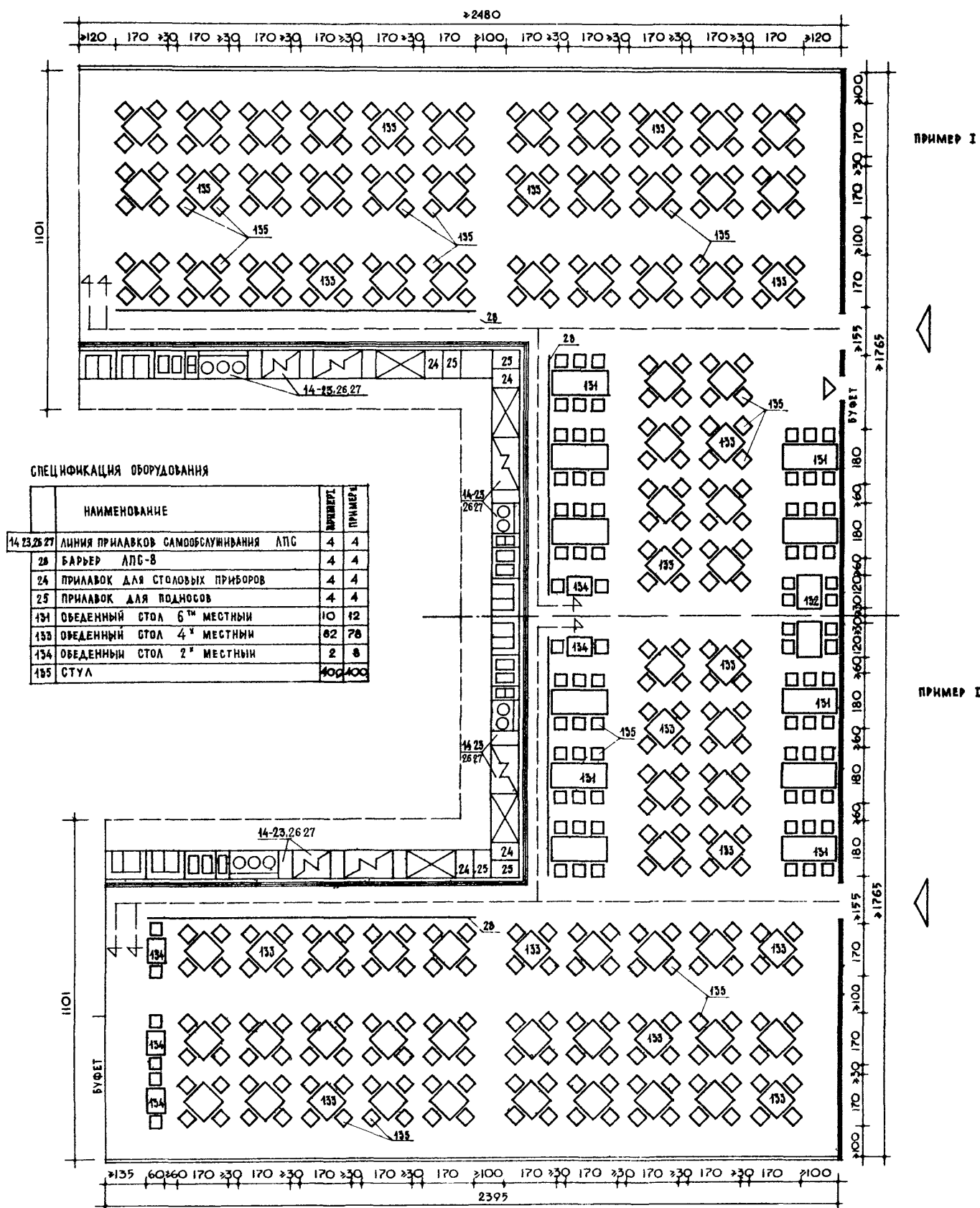


№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ- ВО
59	ТРАНСПОРТЕР	2
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^{го} МЕСТНЫЙ	12
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^х МЕСТНЫЙ	84
135	СТУЛ	400

M 1:100

1 0 1 2 3 4 5M

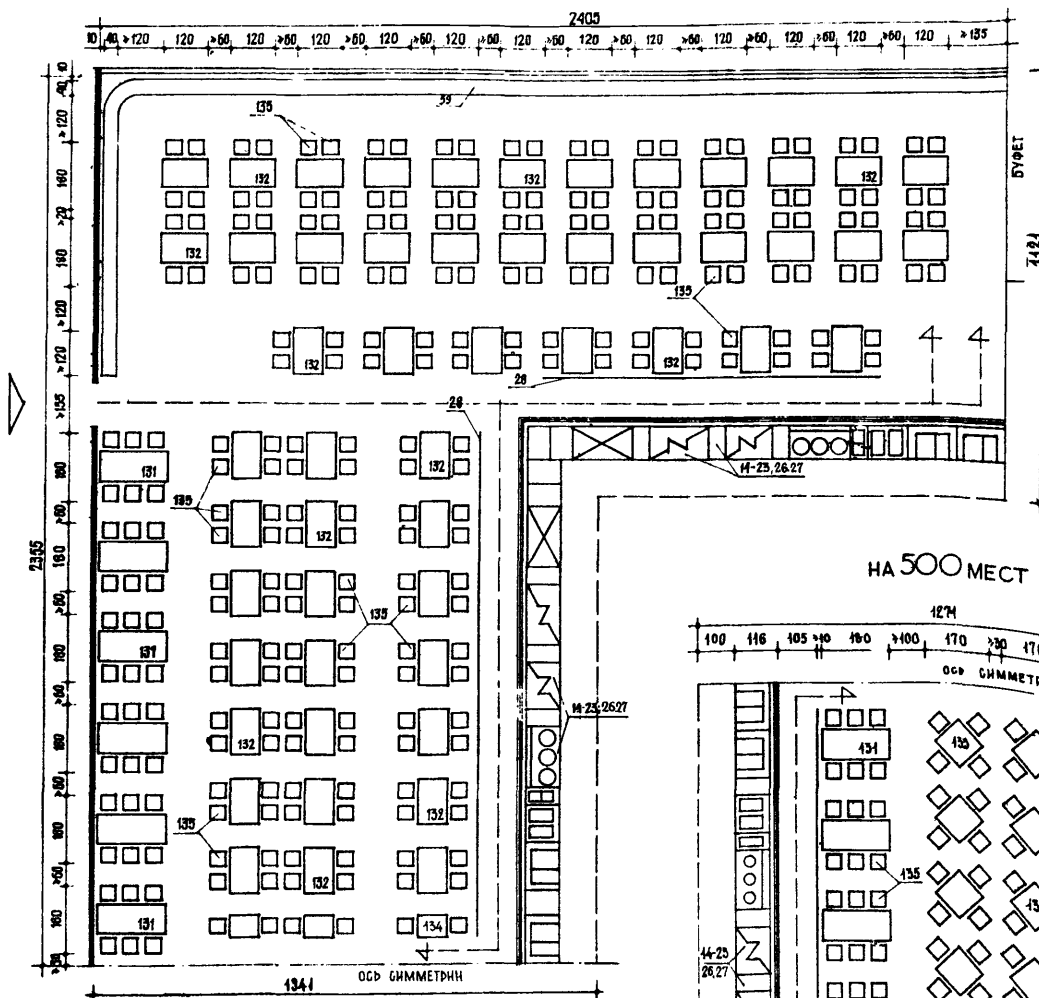
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



М 1:400

1 0 1 2 3 4 5М

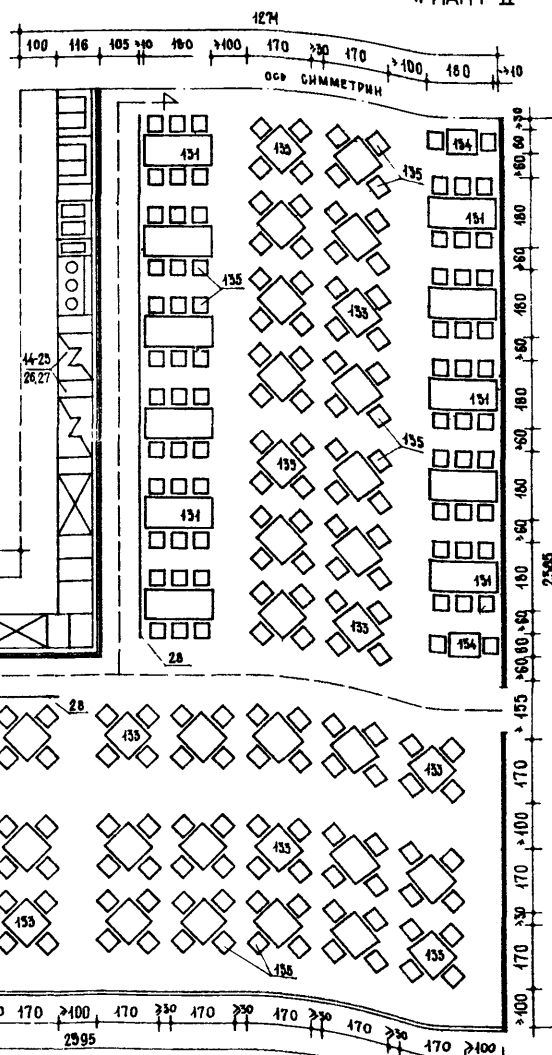
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

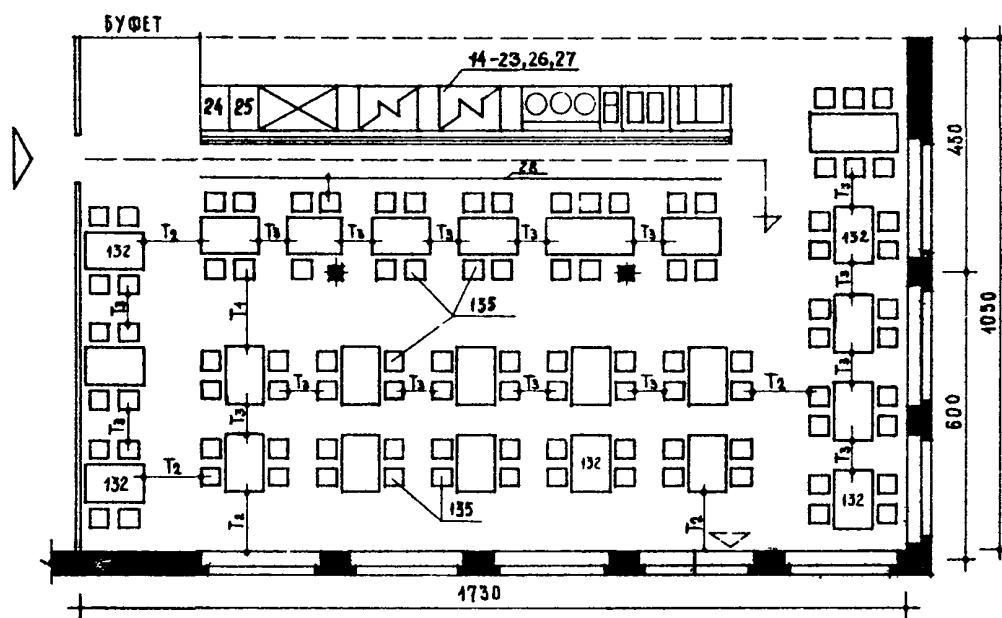
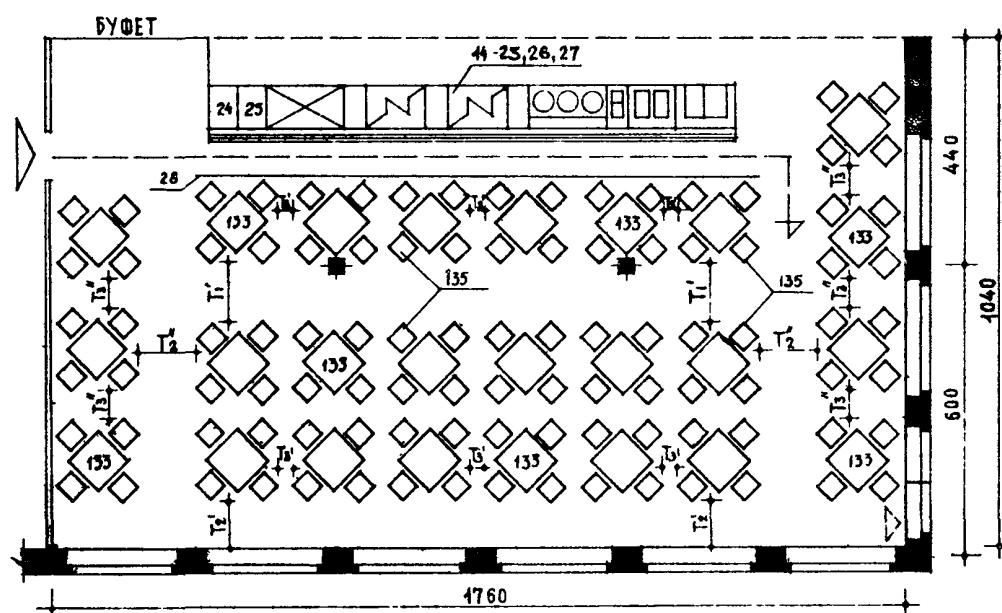
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛAVКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-В	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^{ти} МЕСТНЫЙ	12
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^{ти} МЕСТНЫЙ	104
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^{ти} МЕСТНЫЙ	6
135	СТУЛ	500
39	ТРАНСПОРТЕР	2

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛAVКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-В	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^{ти} МЕСТНЫЙ	22
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^{ти} МЕСТНЫЙ	88
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^{ти} МЕСТНЫЙ	8
135	СТУЛ	500

НА 100 МЕСТ
СХЕМА IНА 100 МЕСТ
СХЕМА IIПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

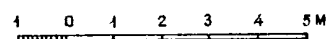
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II
T ₁	435	435
T ₂	420	420
T ₃	60	60

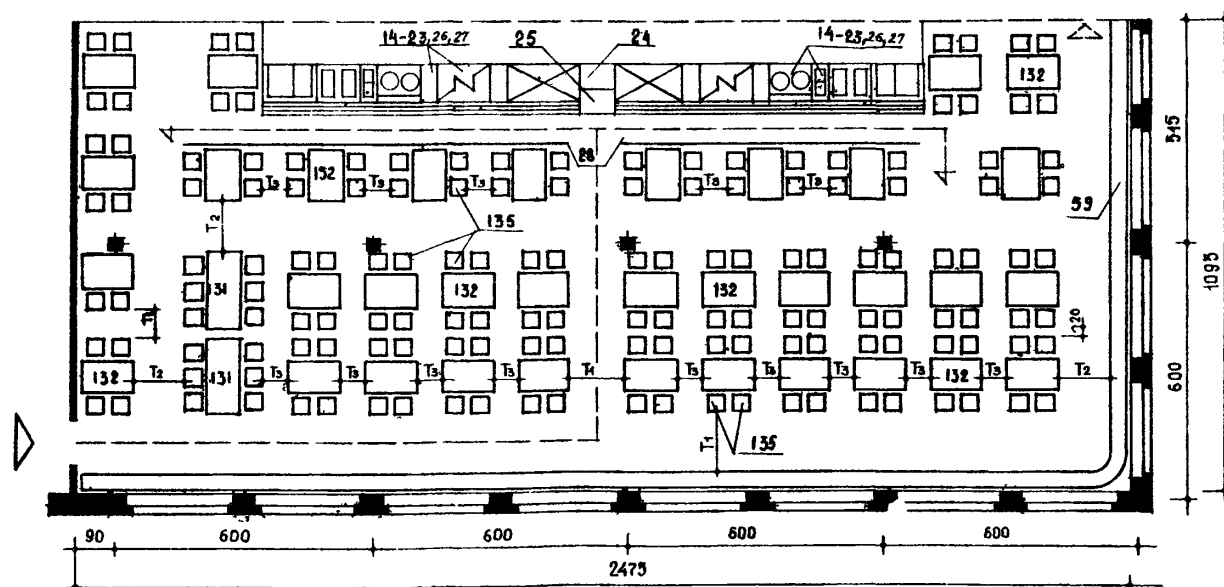
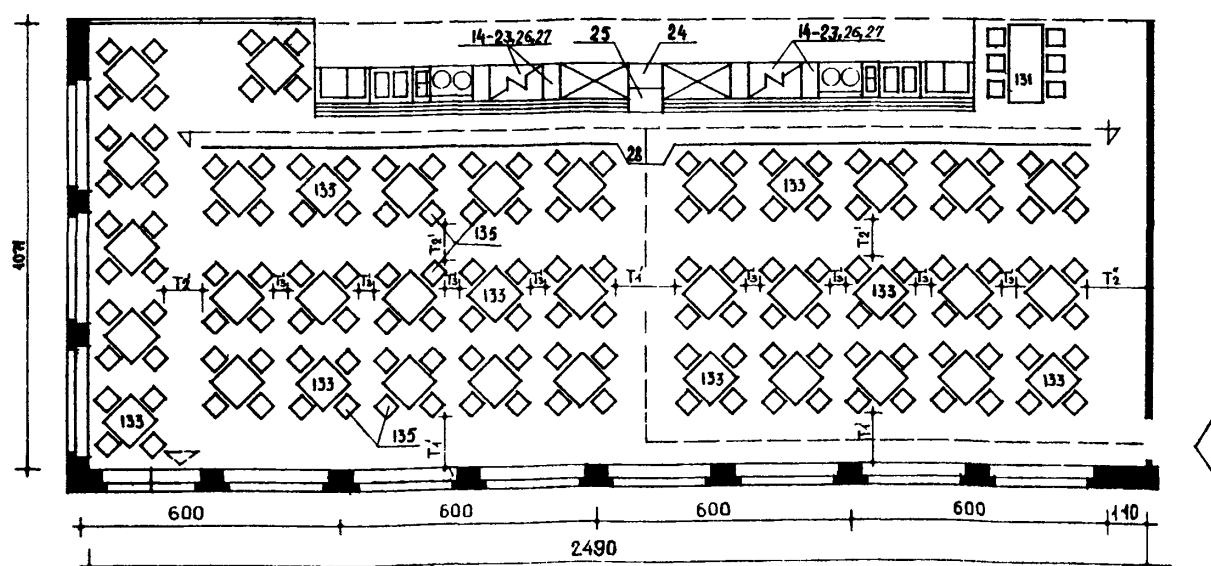
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II
T ₁	135	135
T ₂ , T ₃	100	100
T ₄ , T ₅	30	30

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ I
ПЛОЩАДЬ В М ²	180	184	183
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1.8	1.84	1.8
ОБЪЕМ В М ³	594	597	603
ОБЪЕМ НА 1 М	5.94	5.97	6.03

М 1:100



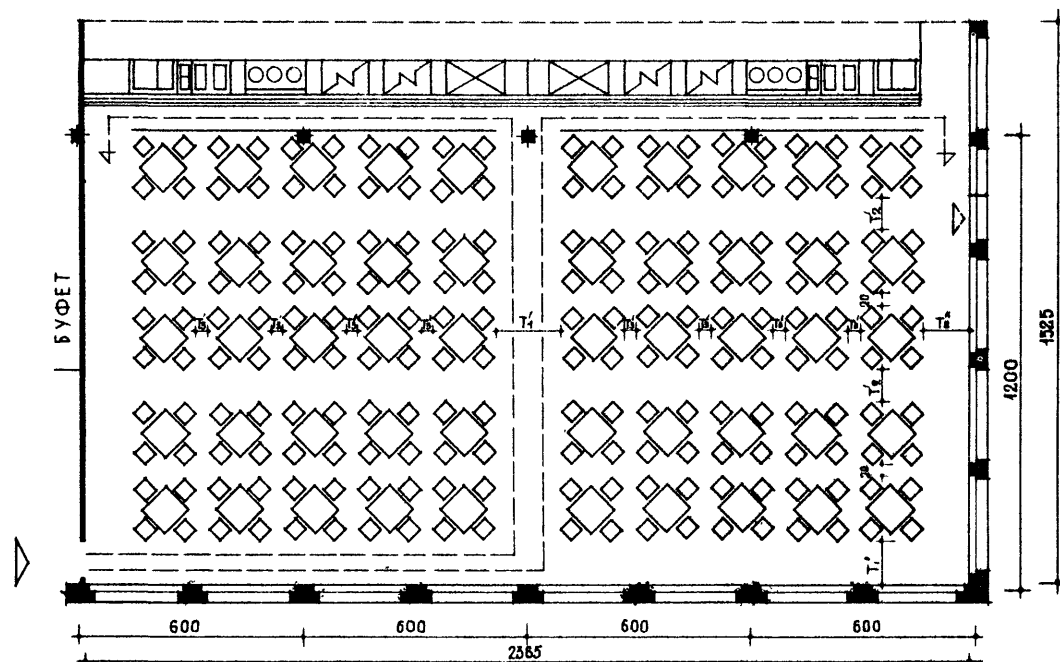
НА 150 МЕСТ
СХЕМА IНА 150 МЕСТ
СХЕМА IIПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СНиП I	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ II
T ₁ , T ₁ '	135	135	135	135
T ₂ , T ₂ '	120	120	100	100
T ₃ , T ₃ '	60	60	30	30
T ₂ "	—	—	100	120

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

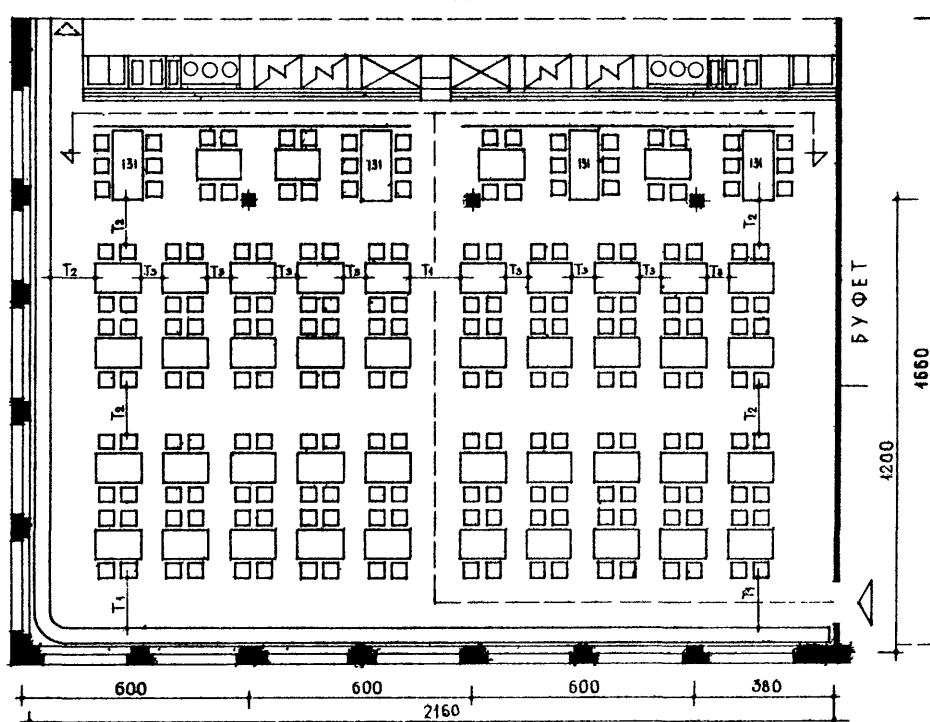
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СНиП I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	270	271.0	259.7
ОБЪЕМ В М ³	891	894.3	857
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.73
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	5.94	5.96	5.71

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА I



ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА II

СЕТКА КОЛОНН 6,0x12 м

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СНиП	ПО СНиП	ПО СНиП
T ₁ , T ₂	135	120	135	135
T ₂ , T ₃	100	100	120	120
T ₃ , T ₄	30	30	60	60
T ₄	100	120	—	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СНиП	ПО СНиП
ПЛОЩАДЬ В М ²	360	360,6	368,5
ОБЪЕМ В М ³	1312	1314,5	1325,7
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1,8	1,8	1,75
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	7,56	7,57	7,53

М 1:100

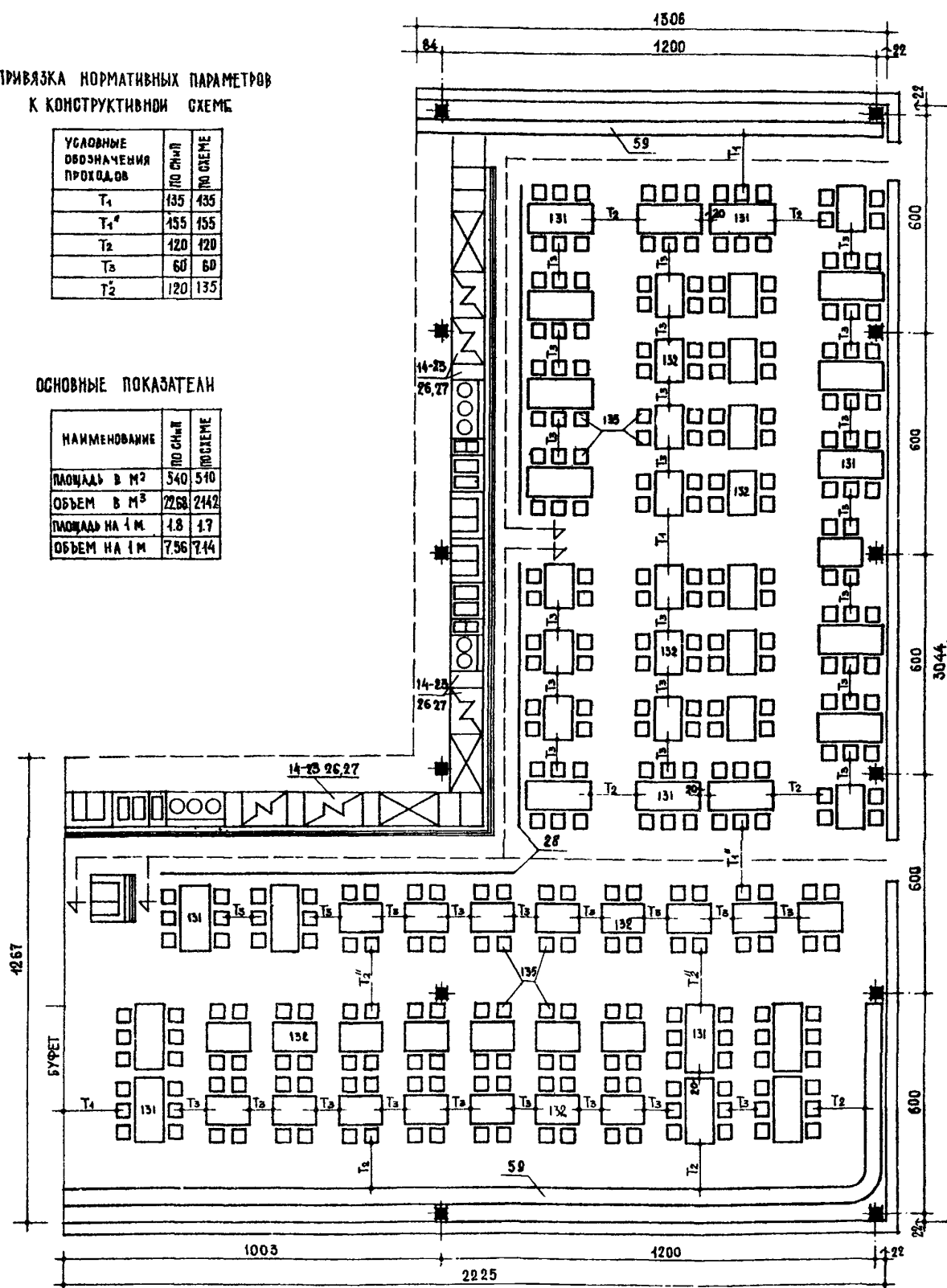
1 0 1 2 3 4 5 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНП	ПО СНМЕ
T ₁	135	135
T ₁ [*]	155	155
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₃ [*]	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПОСЧЕТ	КОЛИЧЕСТВО
ПЛОЩАДЬ В М ²	540	540
ОБЪЕМ В М ³	2268	2142
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1.8	1.7
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.14



M 1:100



ПРИМЕЧАНИЕ

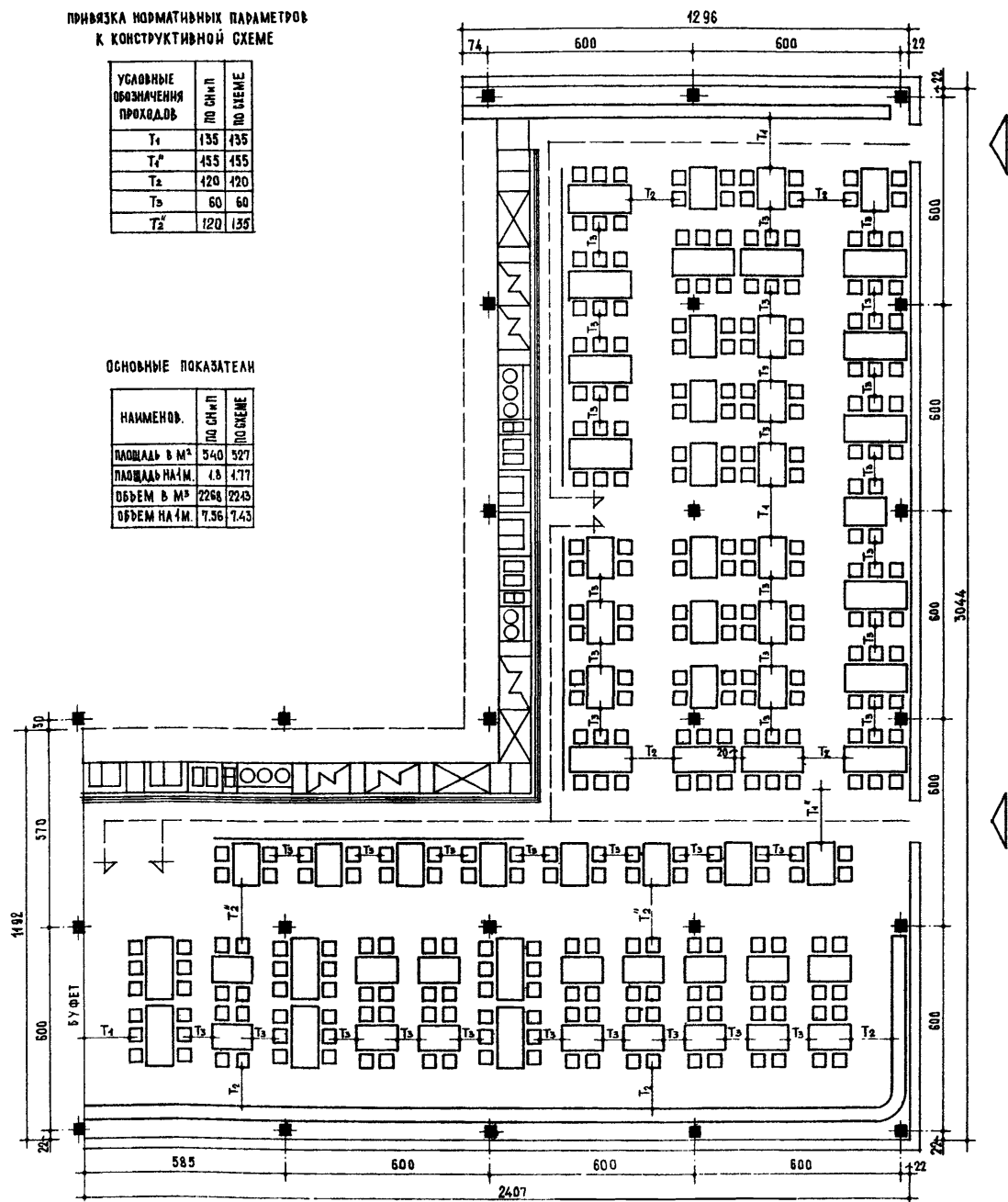
ЗАДАЧА ВМЕСТИМОСТЬЮ 300, 400 и 500 МЕСТ РЕШЕНА
В КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫХ КОНСТРУКЦИЯХ
СМ. ЛИСТЫ № С 29 ПО 36

НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 МПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

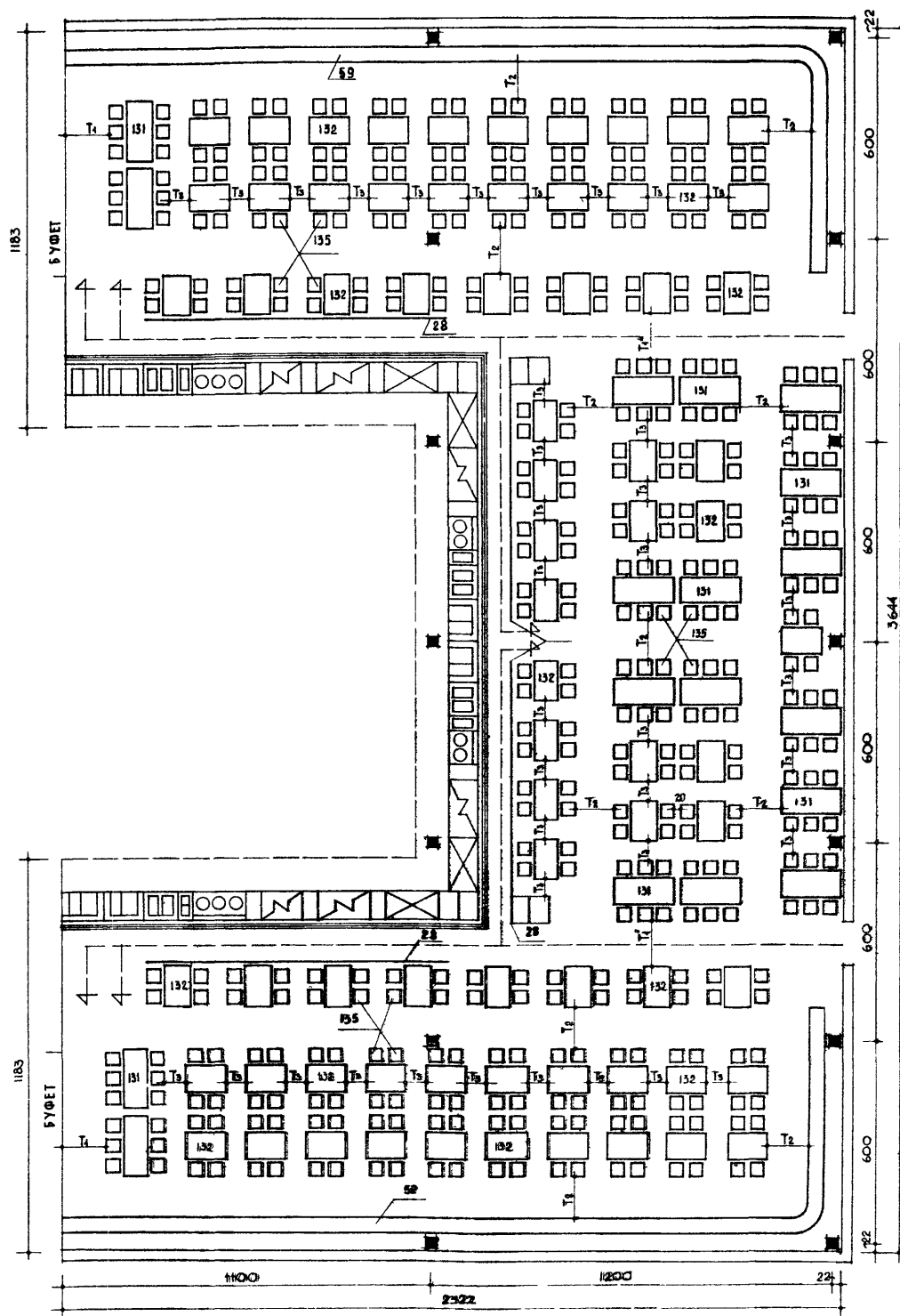
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	135	135
T ₁ ^н	155	155
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₂ ^н	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВ.	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	340	327
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	4,8	4,77
ОБЪЕМ В М ³	2268	2243
ОБЪЕМ НА 1 М.	7,56	7,43

М 1:400
1 0 1 2 3 4 5 М

-36-

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12МПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

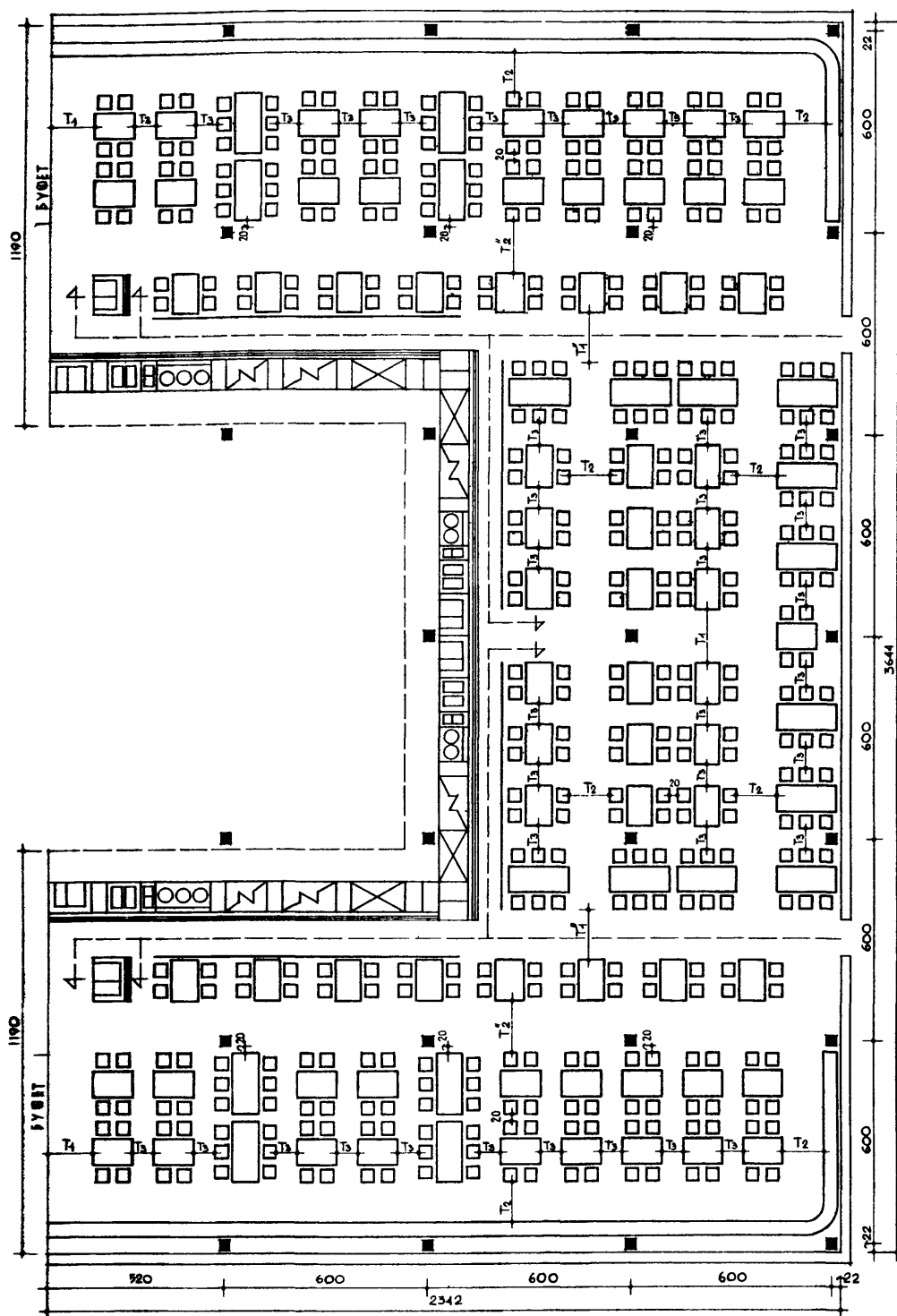
УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	№ СЧЕТ	НА СХЕМЕ
T ₁	159	131
T ₂	160	132
T ₃	40	60
T ₄	155	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	НО СЧЕТ	НО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	780	776
ОБЪЕМ В М ³	30640	30608
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,79
ОБЪЕМ НА 1 М	756	754

М 1:100

1 0 1 2 3 4 5

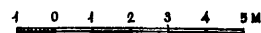
НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 МПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

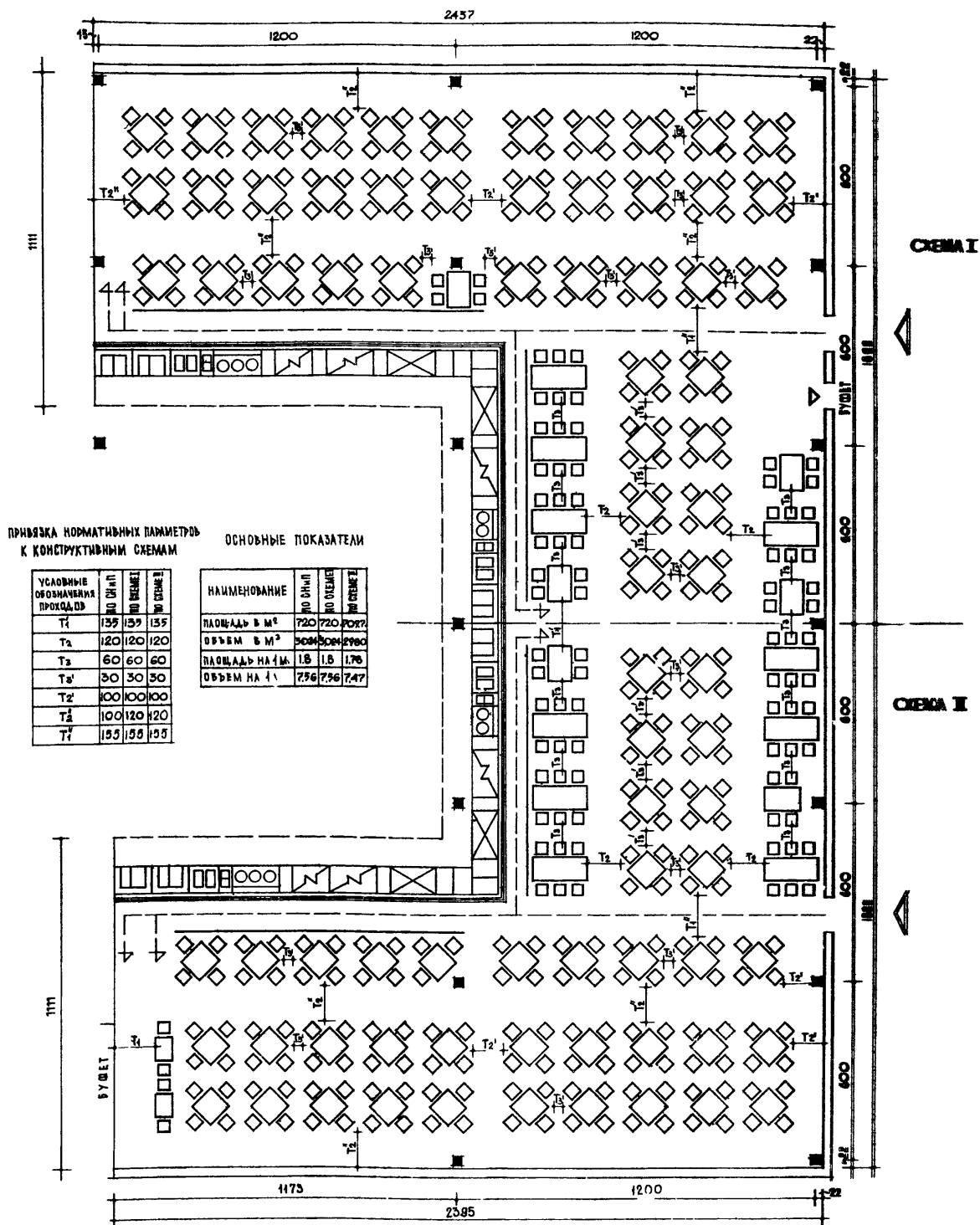
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОТОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁ [*]	155	195
T ₁	135	135
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₃ [*]	120	150

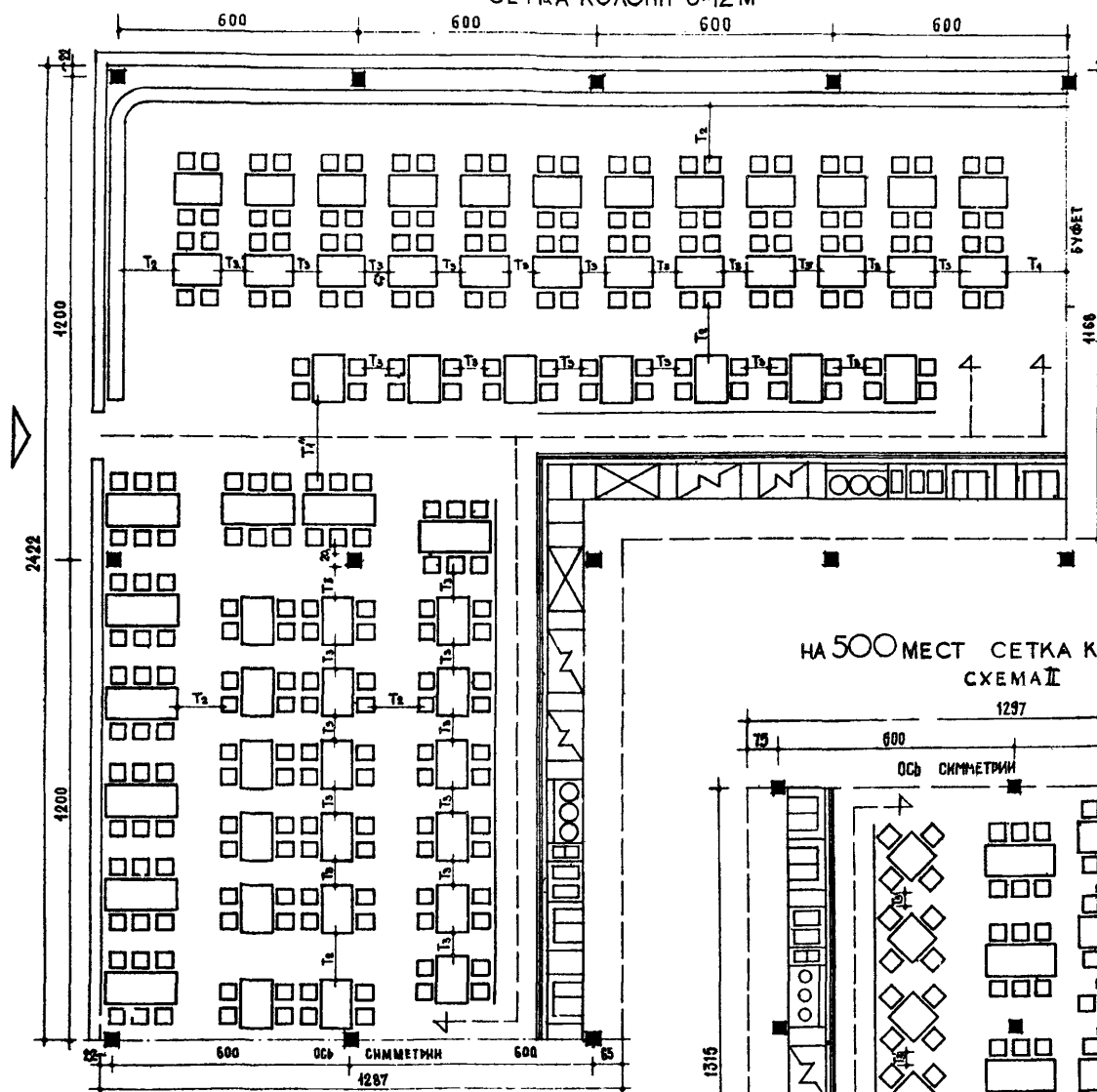
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	720	720
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1.8	1.78
ОБЪЕМ В М ³	3024	3024
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.47

М 1:400



НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

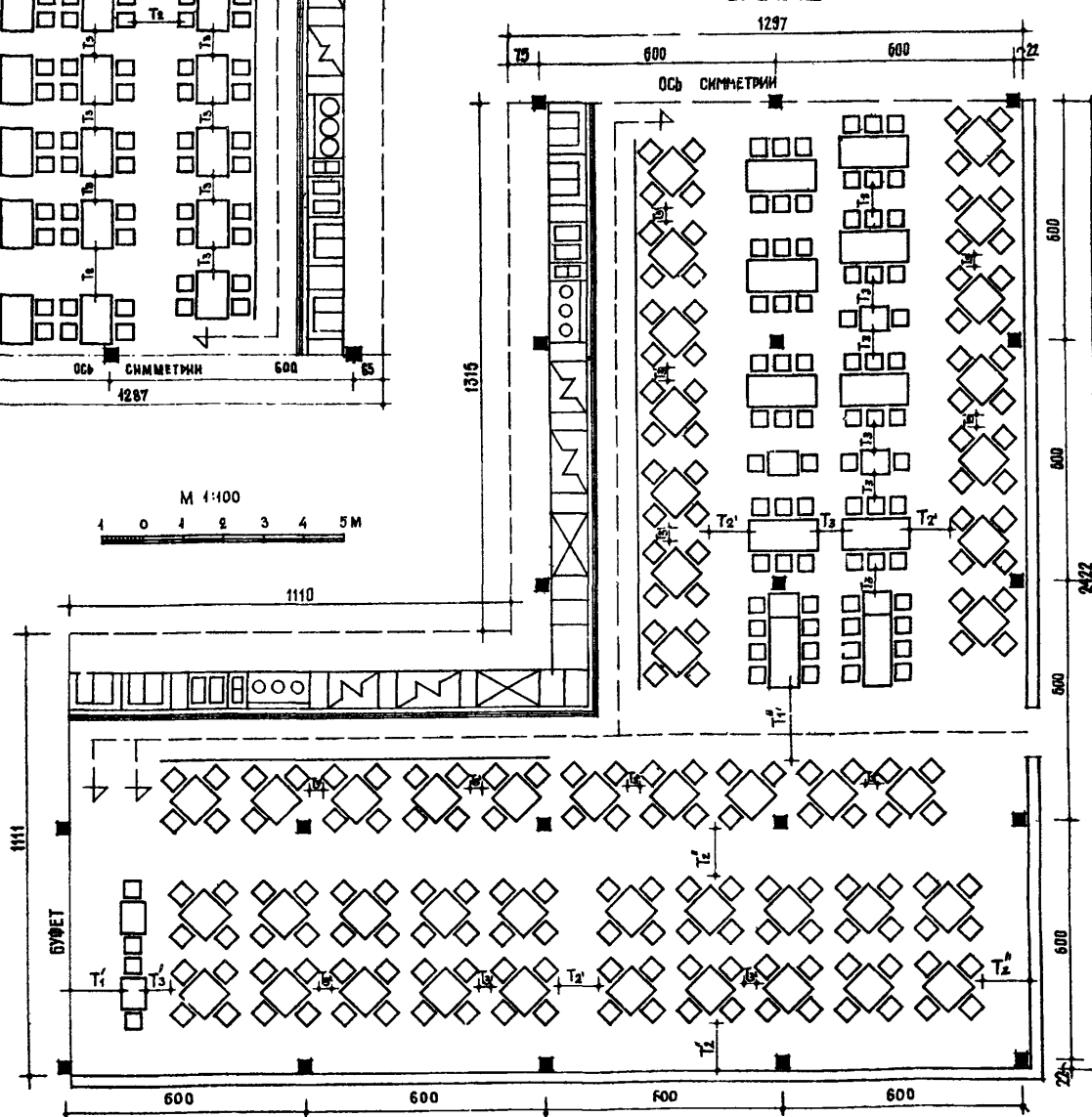
НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 МПРИБЛИЖЕННЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ I

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	435	475
T ₂	435	455
T ₃	420	420
T ₄	60	60

СХЕМА I

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

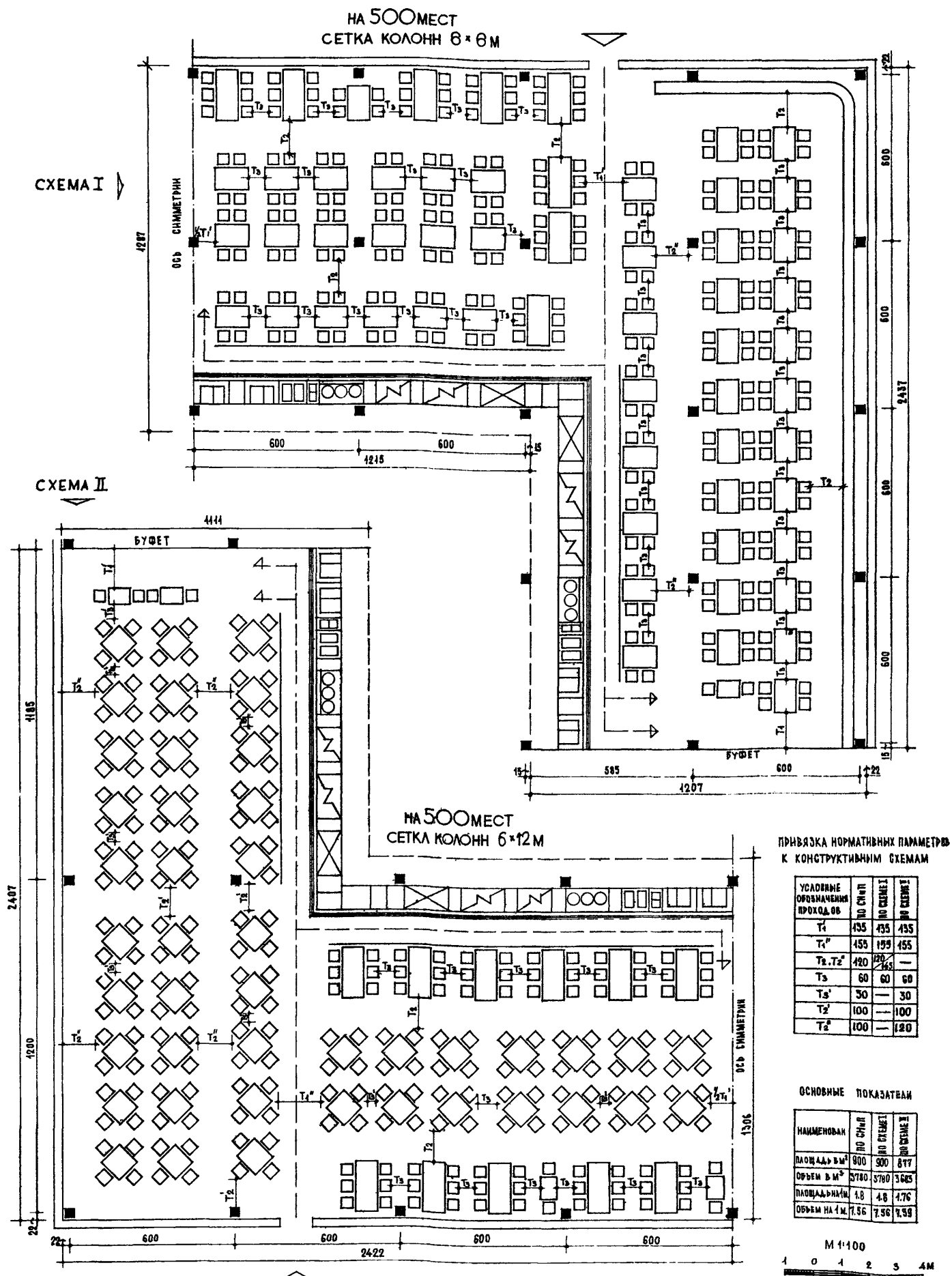
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	900	886
ОБЪЕМ В М ³	3780	3728
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,8	4,77
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,43

НА 500 МЕСТ СЕТКА КОЛОНН 6×6
СХЕМА IIПРИБЛИЖЕННЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ II

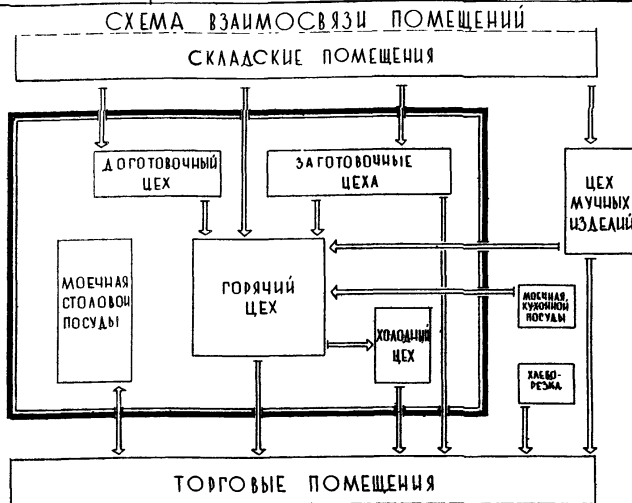
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	435	436
T ₁ '	435	480
T ₂	420	420
T ₃	60	80
T ₃ '	30	30
T ₄	100	100

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

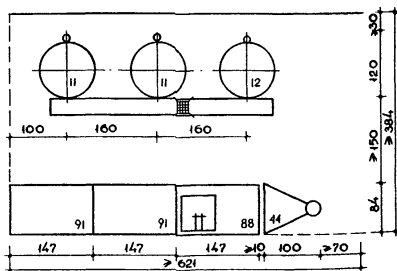
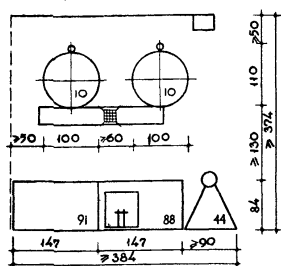
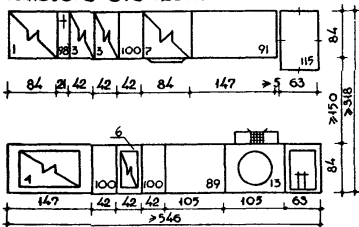
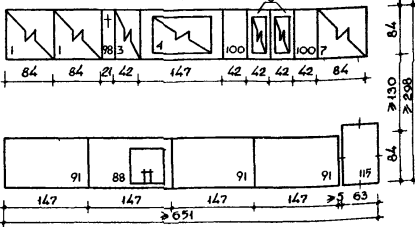
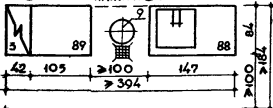
НАИМЕНОВ.	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	900	876
ОБЪЕМ В М ³	3780	3679
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,8	4,77
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,43



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

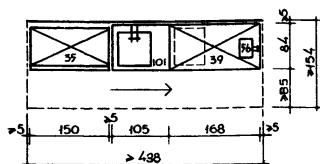


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

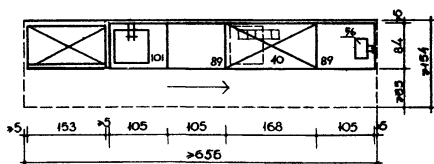
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I^я БЛЮД В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-250 лЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^я БЛЮД И
ГАРНИРОВ ПРИ II^я СТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ
ТЕПОВОГО ОБОРУДОВАНИЯЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^я БЛЮД
ПРИ ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ
ТЕПОВОГО ОБОРУДОВАНИЯЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ГОРЯЧИХ НАПИТКОВПРИМЕЧАНИЕ
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3^х МЕТРОВ
РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥ 130 см.
БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥ 150

ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 100 МЕСТ

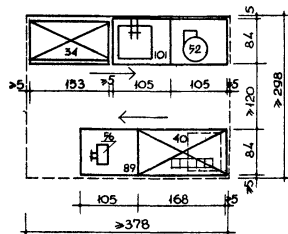


НА 150-200 МЕСТ

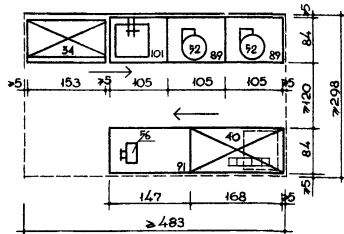


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-400 МЕСТ

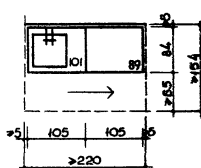


НА 500 МЕСТ



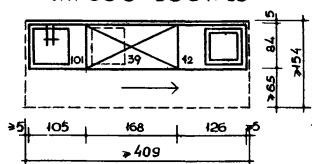
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ И БЛЮД

НА 100-200 МЕСТ



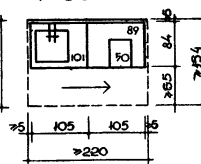
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ И БЛЮД

НА 300-500 МЕСТ

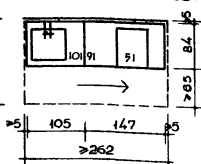


ЗОНА ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-200 МЕСТ

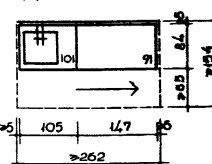


НА 300-500 МЕСТ



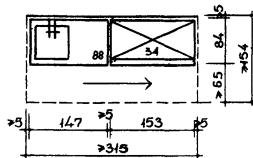
ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-150 МЕСТ

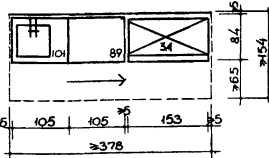


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200-300 МЕСТ

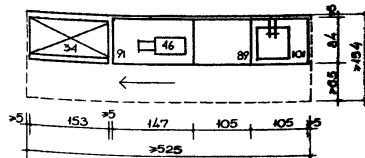


НА 400-500 МЕСТ



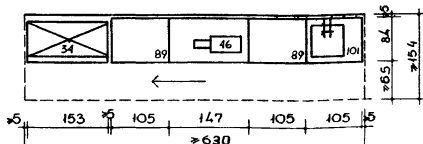
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200 МЕСТ

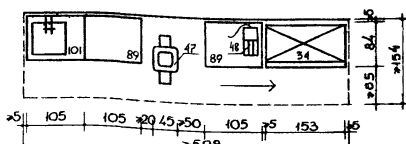


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300 МЕСТ

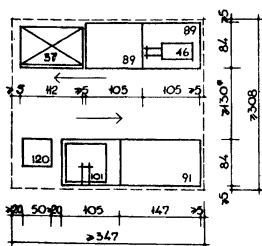


НА 400-500 МЕСТ

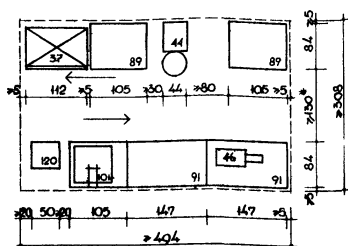


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ

НА 100 МЕСТ

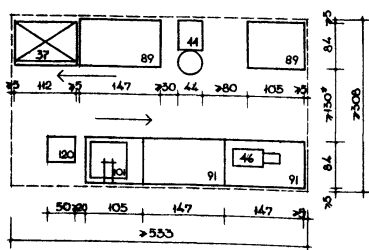


НА 150-200 МЕСТ

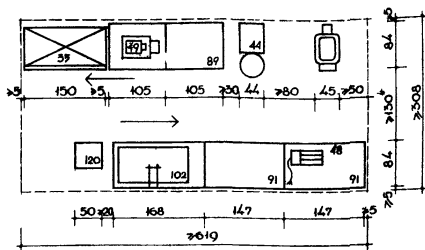


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

НА 300 МЕСТ

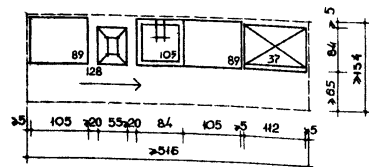


НА 400-500 МЕСТ

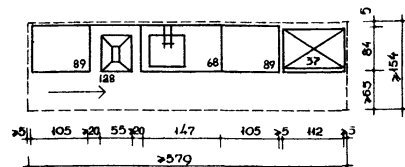


ЗОНА ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

НА 300 МЕСТ

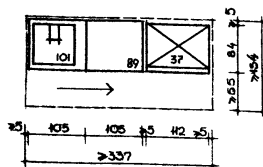


НА 400-500 МЕСТ

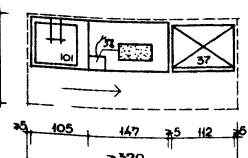


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБЫ

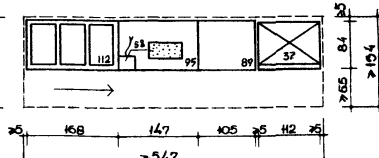
НА 100-200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



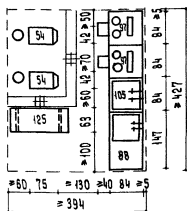
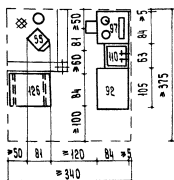
НА 400-500 МЕСТ



ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 100, 150, 200 МЕСТ

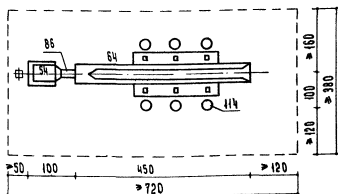
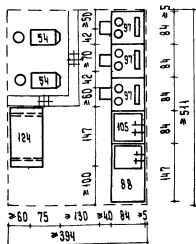
НА 300 МЕСТ

ЗОНА ОБРАБОТКИ
КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

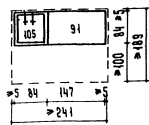
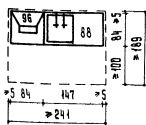
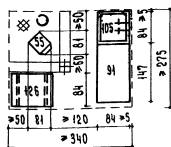
НА 400 МЕСТ

ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ

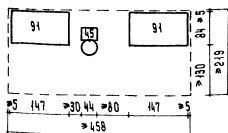
НА 500 МЕСТ

ЗОНА ОБРАБОТКИ
КОРНЕПЛОДОВ

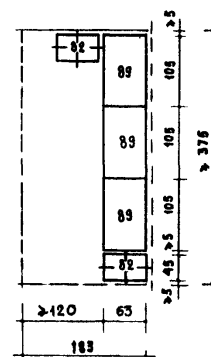
НА 500 МЕСТ

ЗОНА ОЧИСТКИ
ЛУКАЗОНА ОБРАБОТКИ
ЗЕЛЕНИ

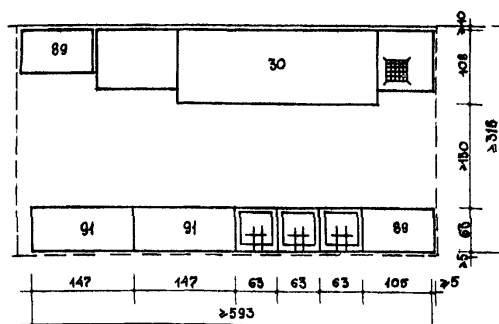
ЗОНА НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



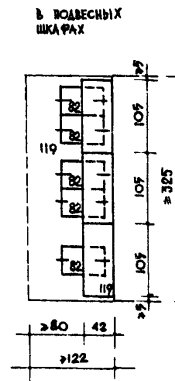
ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ
ТЕЛЕЖКАМИ



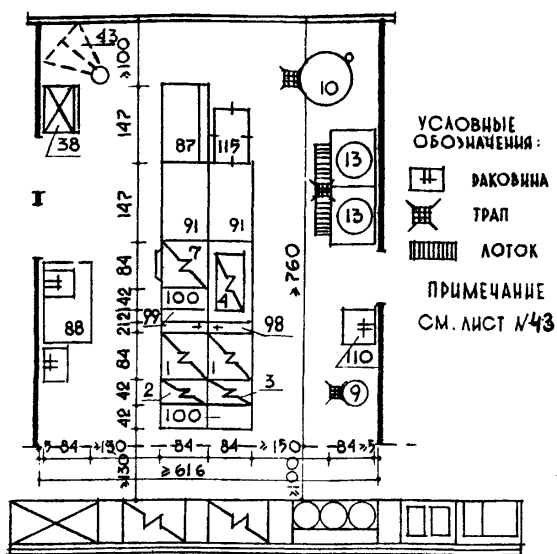
НА 200-300 МЕСТ



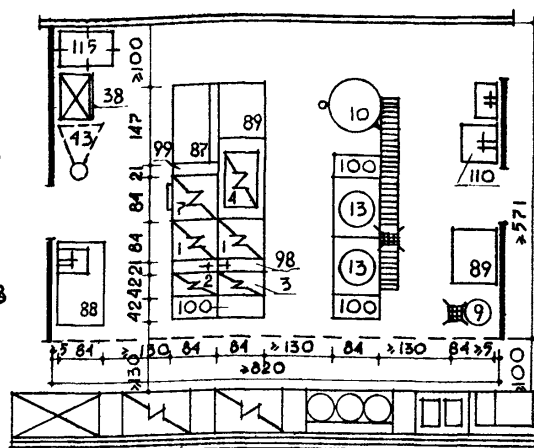
ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



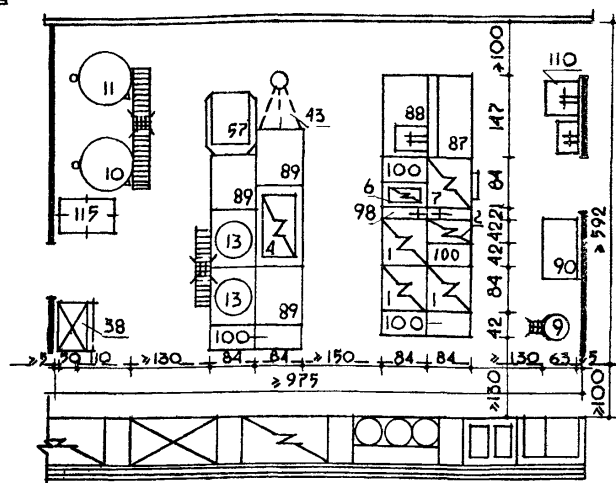
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



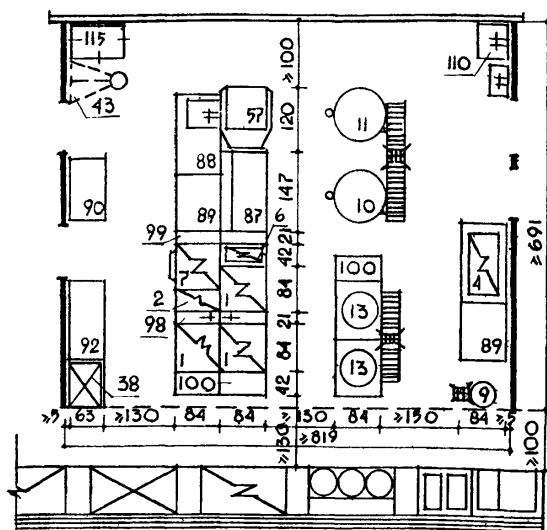
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



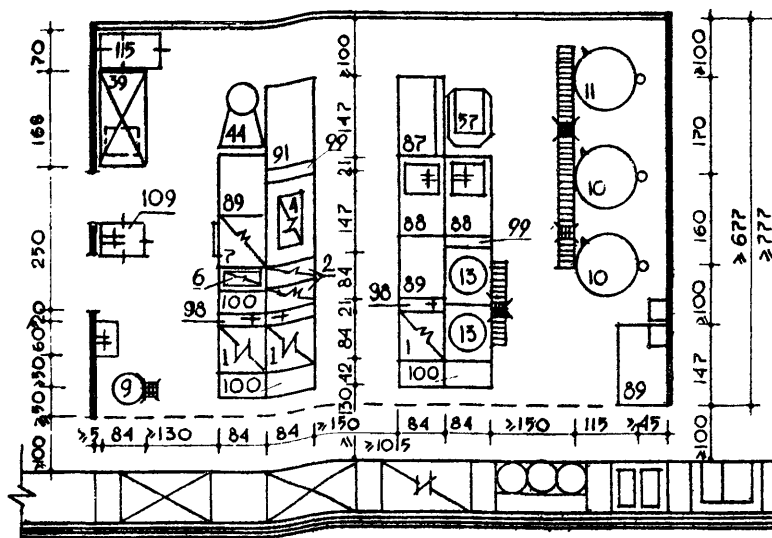
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	I	II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНОВ. ПЭСМ-4	2	2	3	3
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНОВ. ПЭСМ-2	1	1	—	—
2	ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ЖАРЕНИЯ ПЭСМ-2НЖ	1	1	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ. СЭСМ-05	1	1	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ. ФЭСМ-20	—	—	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧН. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ. ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР. ДЕЙСТВИЯ КНЗ-100	1	1	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-100	1	1	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-160	—	—	1	1
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭСМ-60	2	2	2	2

СХЕМЫ: 100 150 МЕСТ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	I	II
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАШОЙ СМВСМ	1	1	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	1	1	1	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-М70	2	—	—	—
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	—	2	2	3
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-М70А	—	—	1	—
90	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050А	—	—	1	1
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С КРАНОВОМ СМЕСИТЕЛЕМ ВКСМ	2	2	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-210	1	1	2	—
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-420	3	4	3	5
38	ХОЛОДИЛЬНИК ШКАФ ШХ-04М1	1	1	1	1
43	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩ. НАЗНАЧЕНИЯ	1	1	1	1
110	ВАШНА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	1	1	1	1
115	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕВАЛНИЧНЫЙ	1	1	1	1
57	МАШИНА Д.ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПОРЕ МКП-60	1	1	1	1

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I

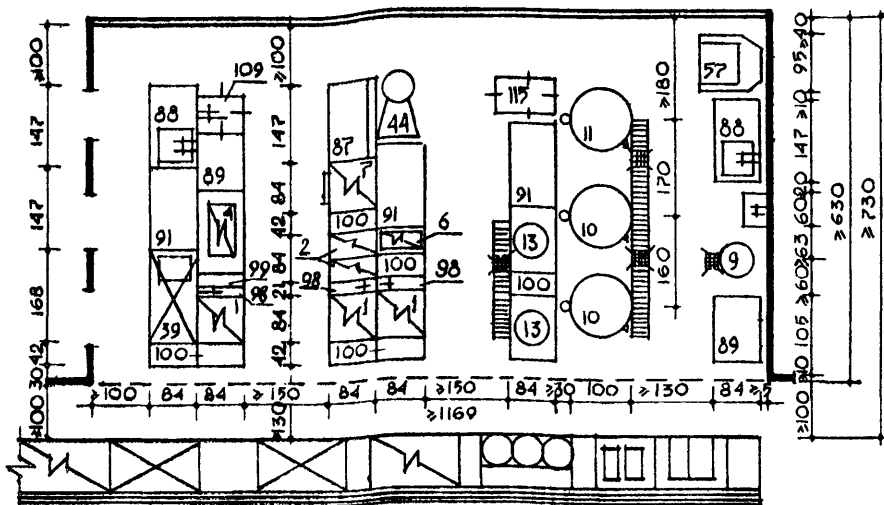


ПРИМЕЧАНИЕ
ПУНКТИРНОЙ ЛИНИЕЙ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗОНА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
 ТРАП
 ЛОТОК

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II

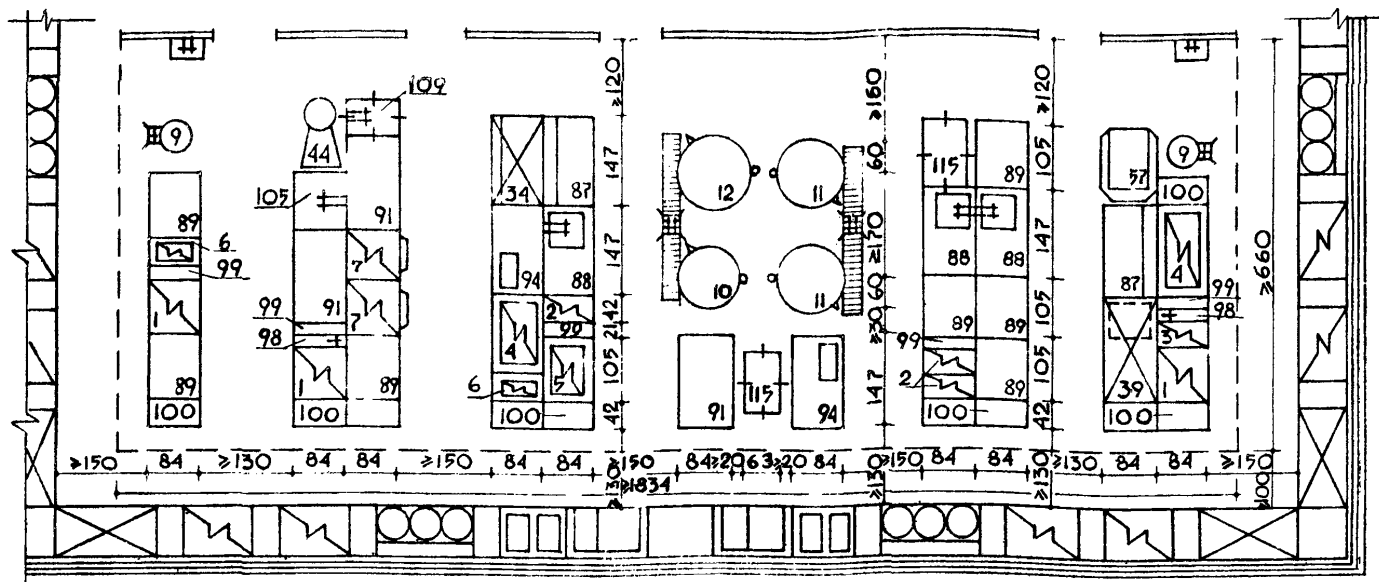


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

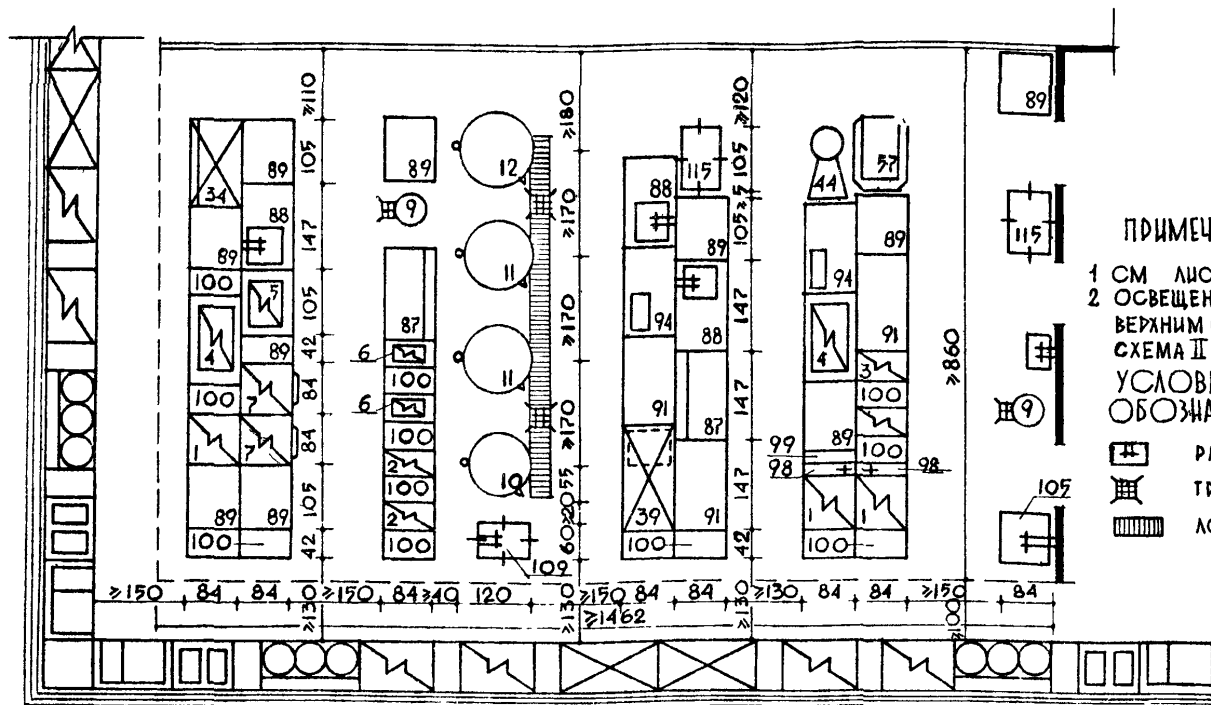
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛЬН. ПЭСМ-4; ПЭСМ-4Ш	3	3
2	ПАНТА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. Д/НЕПОСР. НАР. ПЭСМ-2НШ	2	2
4	СКОБОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. СЭСМ-0,5	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ФЭСМ-20	1	1
7	ШКАФ НАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ШНСМ-2	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-160	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-100	2	2
13	КОТЕЛ ПИЩЕВ. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. КПЭСМ-60	2	2
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖД. ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1
9	КИПАТНАДНИК КИЭ-100	1	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1
44	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬН. Д/МЯСОКОМБИНОГО ЦЕХА ПМ-1,1	1	1
87	СТОЛ Д/УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МАЛОЙ МЕХ. СММСМ	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАЙНОЙ СМВСМ	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОР. С КРАНОМ СВКСМ	3	3
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕП. ОБОР. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-210	2	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕП. ОБОР. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-420	5	7
109	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ Д/ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА ЛПС	2	2

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1 СМ. ЛИСТ N
2 ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА
ВЕРХНИМ СВЕТОМ
СХЕМА II

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ:

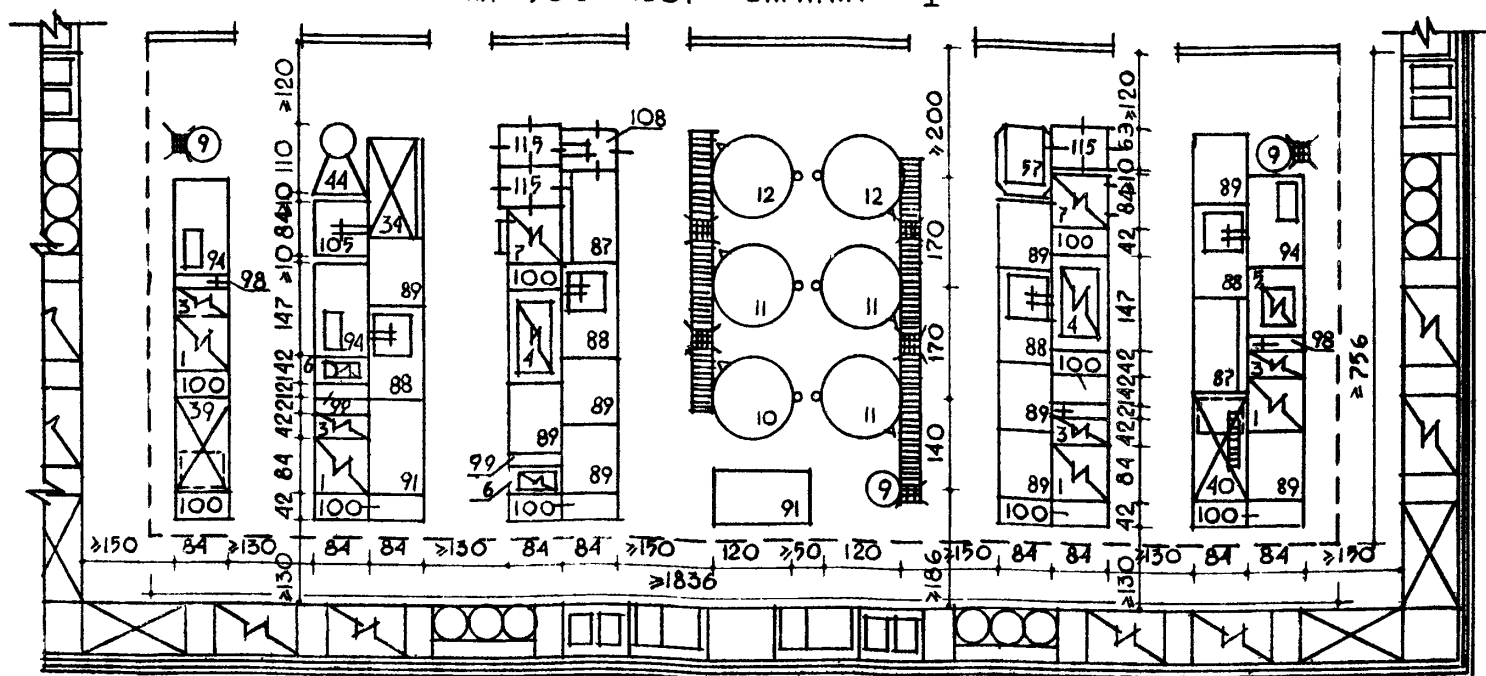
- 9 РАКОВИНА
98 ТРАП
99 ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

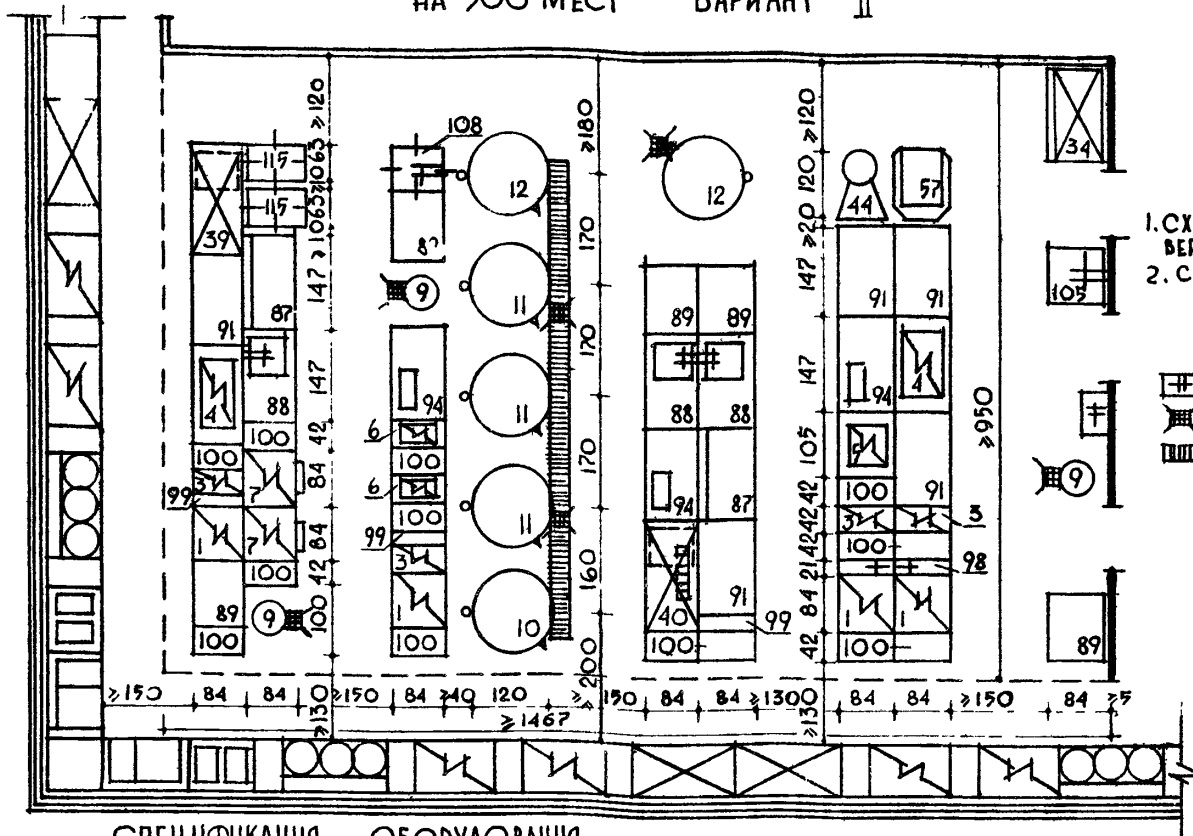
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛНР ПЭСМ-4	3	3
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛНР ПЭСМ-2	1	1
2	ПАНТА ЭЛ. СЕКЦ. МОД. ДЛЯ НЕПОСР. ШАРКИ ПЭСМ-2шн	3	3
5	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНР СЭСМ-02	1	1
4	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНР СЭСМ-05	2	2
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНР ФЭСМ-20	2	2
7	ШКАФ ШАРОЧНЫЙ 2-х СЕКЦИОННЫЙ ШНЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТЯЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ КНЗ-100	2	2
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-100	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-160	2	2
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-250	1	1
39	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1
34	ХОЛОДАЛЬНИК ШКАФ ШХ-12С	1	1

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
44	ПРИВОД УНИВЕРС. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА ПМ-1,1	1	1
57	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВ. КАРТОФЕЛЬН. ПОРЕ МКП-60	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	2	2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	3	3
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ СПН	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	3	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	9
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕП. ОБОР. С КРАНОМ СМЕСИТ. ВКСМ	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-210	5	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-420	10	15
109	ВАННА ДЛЯ ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА ЛПС	4	4
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕВАЖИШНОЙ СПП	2	2

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ:
1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ
ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. СМ. ЛИСТ N 43

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

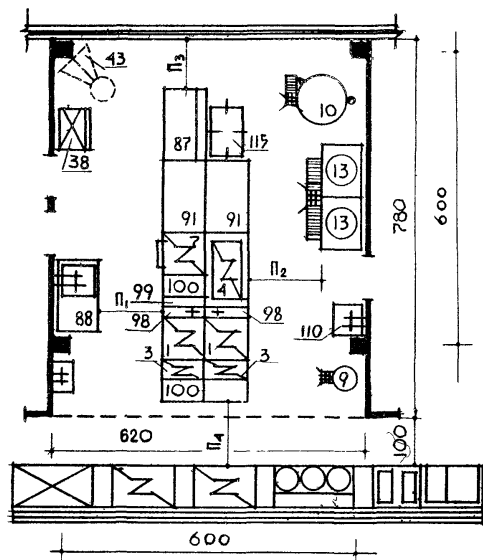
□ РАКОВИНА
○ ТРАП
▬ ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

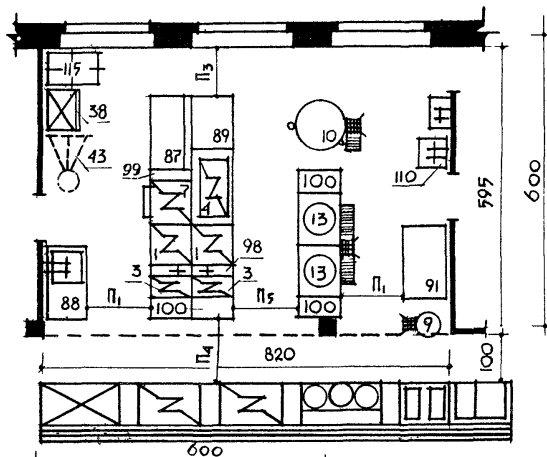
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО
1	ПАШТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ ПЭСМ-4	4 4
3	ПАШТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ ПЭСМ-2н	4 4
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. СЭСМ-02	1 1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. СЭСМ-05	2 2
6	ФРИТЮРИШКА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. ФЭСМ-20	2 2
7	ШКАФ ШАРОЧНЫЙ ДВУХСЕКЦИОН. МОДУЛЬН. ЭЛЕКТР. ШНЭСМ-2	2 2
9	КИПЯТЯЩИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	3 3
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-100	1 1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-160	3 3
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-250	2 2
39	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОСМ-2	1 1
40	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОСМ-3	1 1
34	ХОЛОДИЛЬНИК ШКАФ ШХ-12С	1 1

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО
44 ПРИВОВА УНИВЕРС. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА ПМ-11	1 1
57 МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВ. КАРТОФЕЛЯ ПРОД. МКП-60	1 1
87 СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	2 2
88 СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАННОЙ СМВСМ	4 3
94 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВА С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ СПН	3 3
91 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2 5
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	9 5
98 СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОР. С КРАНОМ СМЕС. ВКСМ	3 2
99 СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ ВСМ-210	3 3
100 СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ ВСМ-420	14 14
108 ВАННА ПЕРЕДВИЖН. СЕКЦИОН. МОДУЛЬН. ВПСМ	1 1
РАЗДАТОЧНЫЕ СТОЛЫ ЛПС	4 4
115 СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВ. ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	3 2

НА 100 МЕСТ СХЕМА I



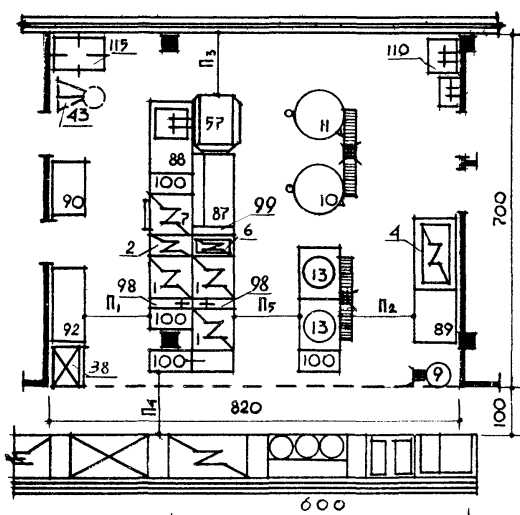
НА 100 МЕСТ СХЕМА II



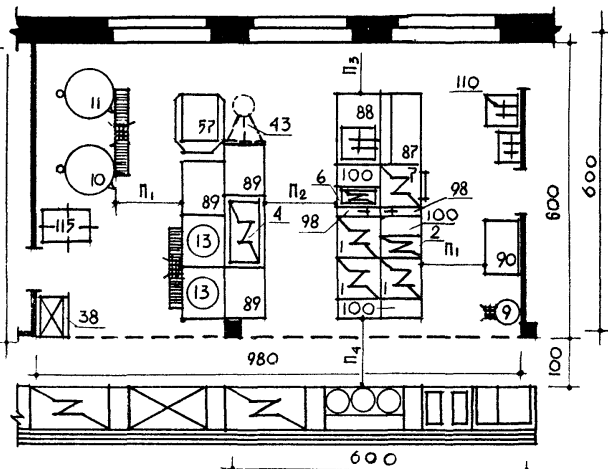
ПРИМЕЧАНИЯ:

ТИП "А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ-СХЕМЫ I; III
ТИП "Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ-СХЕМЫ II; IV

НА 150 МЕСТ СХЕМА III



НА 150 МЕСТ СХЕМА IV



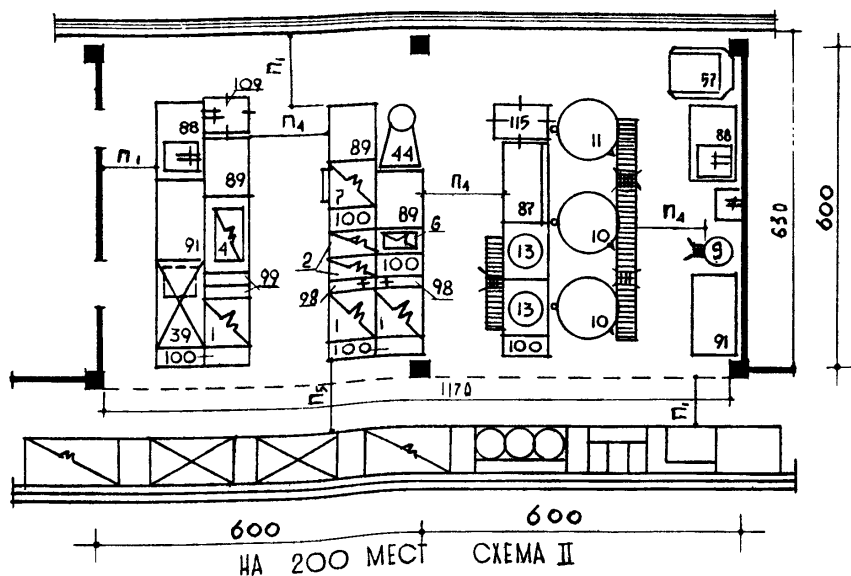
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

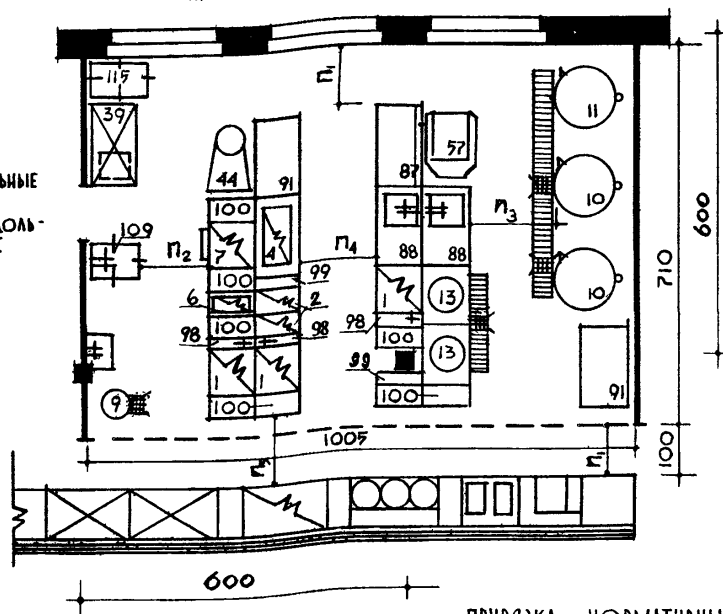
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV
ПЛОЩАДЬ В М ²	50,0	48,5	48,9	60,0	57,5	59,0
ОБЪЕМ В М ³	165,0	160,0	161,0	198,0	189,0	194,0
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,5	0,48	0,48	0,4	0,39	0,39
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,65	1,60	1,61	1,32	1,28	1,29

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV
П ₁	130	130	130	130	130
П ₂	150	150	—	150	150
П ₃	100	100	110	110	100
П ₄	130	130	130	130	130
П ₅	130	—	130	130	—

НА 200 МЕСТ СХЕМА I



НА 200 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП „А“ КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА I
ТИП „Б“ КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА II
2. С.М. Лист №43

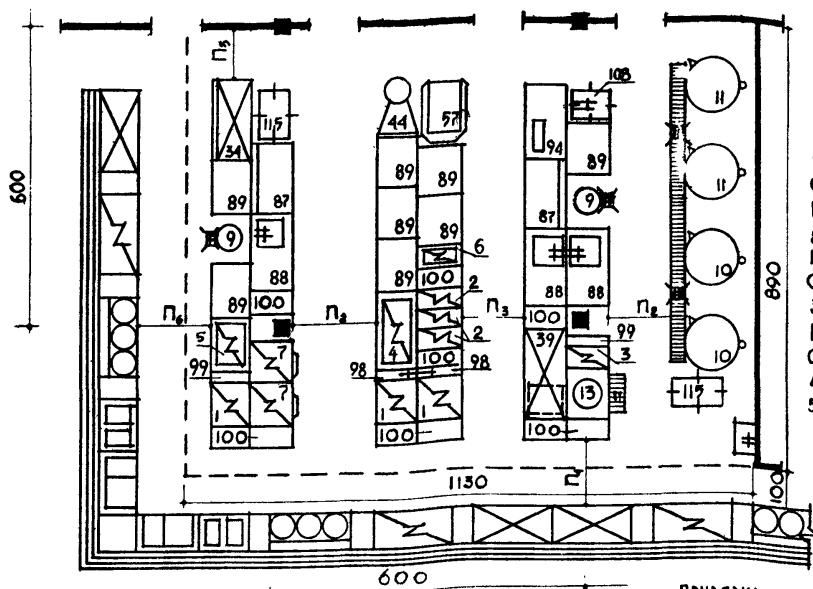
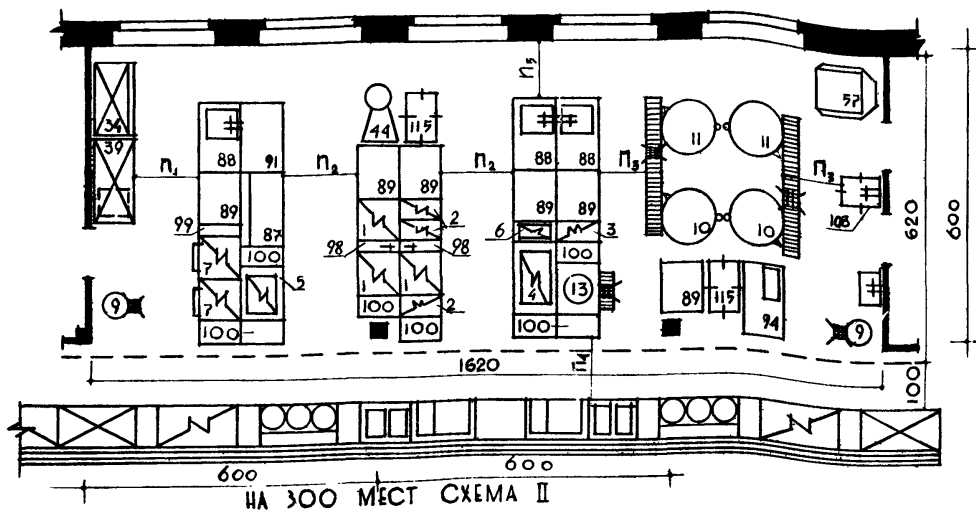
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	75.0	73.6	71.3
ОБЪЕМ В М ³	24.7	246	234
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.37	0.37	0.35
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1.24	1.23	1.17

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по НОРМЕ	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
П ₁	100	100	100
П ₂	130	—	130
П ₃	150	—	150
П ₄	150	150	150
П ₅	130	130	130
П ₆	150	150	150

НА 300 МЕСТ СХЕМА I



ПРИМЕЧАНИЯ :

1. ВАРИАНТ II ДАН С ВЕРХНИМ ОСВЕЩЕНИЕМ КУХНИ
2. ТИП - А* КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА II
3. ТИП - Б* КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА I
4. СМ. ЛИСТ N 43
5. ФОНАРЬ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕН ИЗ НЕГОРЯЧИХ МАТЕРИАЛОВ

ПРИВЯЗКА
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III
ПЛОЩАДЬ В М ²	102,0	100,8	100,1
ОБЪЕМ В М ³	330,7	330,3	330,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,34	0,33	0,33
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,15	1,1	1,1

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II
П ₁	130	130	1
П ₂	150	150	150
П ₃	130	130	130
П ₄	130	130	130
П ₅	110	110	110
П ₆	150	—	150

НА 400 МЕСТ СХЕМА II

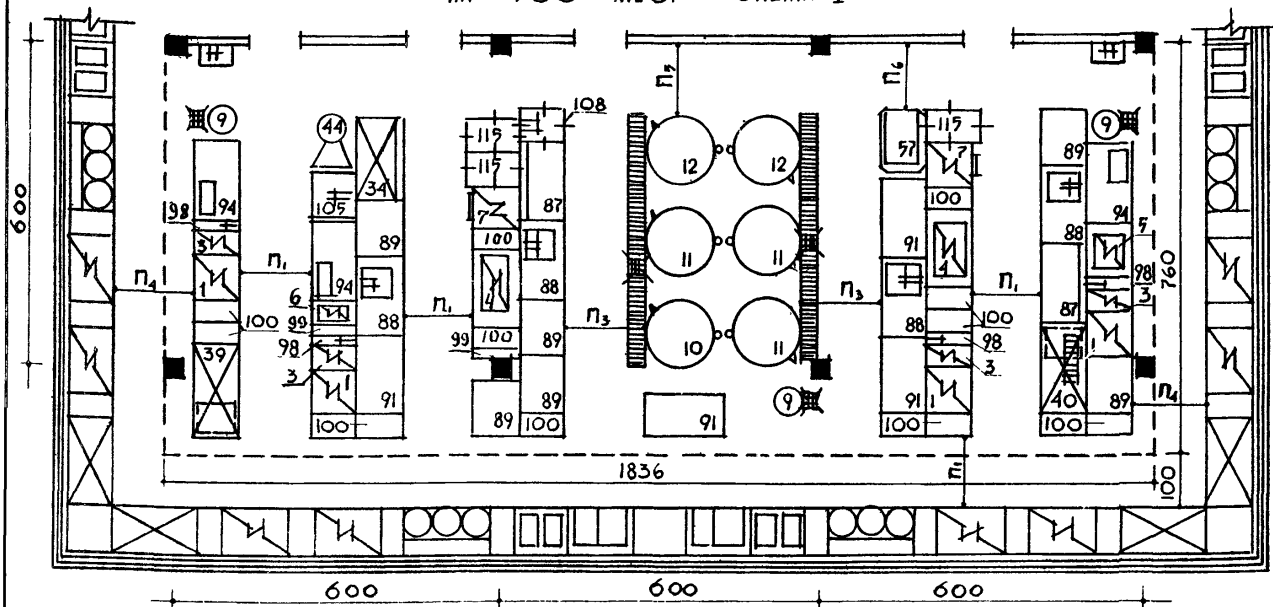
ПРИМЕЧАНИЕ:
СХЕМА ОСВЕЩЕНИЯ В СЕДЬМЫХ СВЕТОДИОДНЫХ ПАНЕЛЯХ СТРУКТУРЫ ТИПА "А" ПРОДОЛЖАЕТСЯ СХЕМАТИЧЕСКИ. СМ. Л. 10. ФОНАРИ СВЕТА ИЗ НЕСТ. МАТЕРИАЛА.

СМ. ЛИСТ № 43
ФОНАРИ ВЕРХНЕГО
СВЕТА ВЫПОЛНЕННЫ
ИЗ НЕГОРАЕМЫХ
МАТЕРИАЛОВ

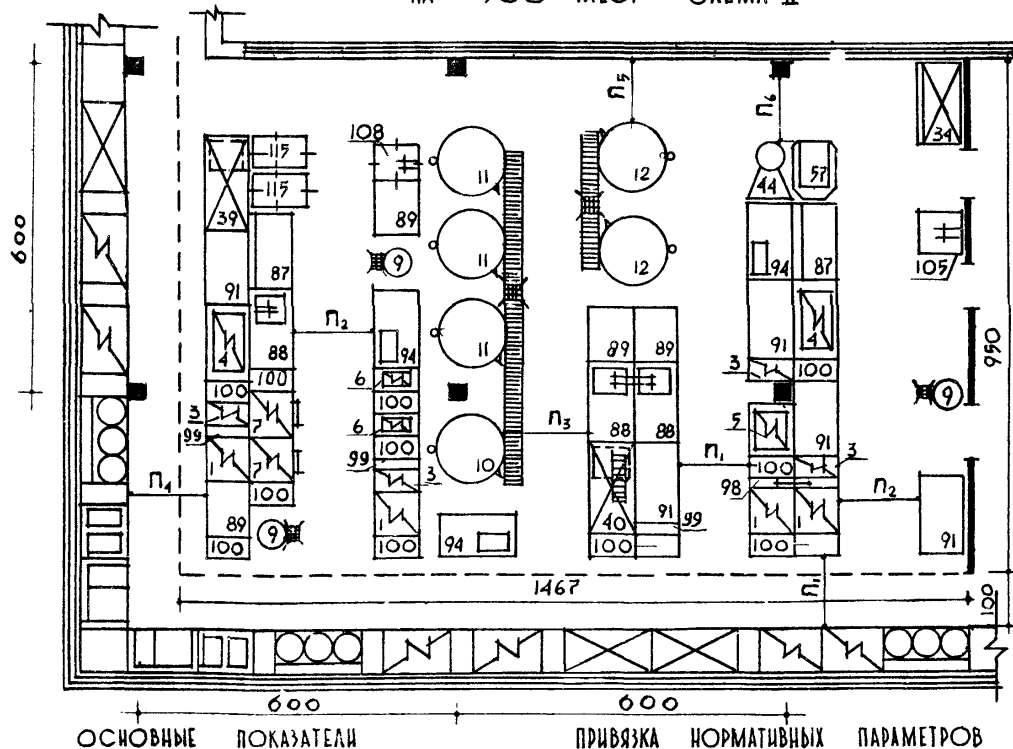
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЦЕДУР	РАЗМЕРЫ В СМ		
	НОРМ	СТЕП	СТЕП
Π_1	130	130	130
Π_2	150	150	150
Π_3	130	130	130
Π_4	150	—	160
Π_5	120	120	110
Π_6	150	150	150

НА 500 МЕСТ СХЕМА I



НА 500 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЕ:

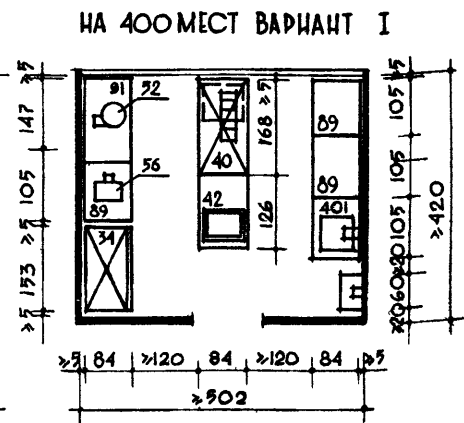
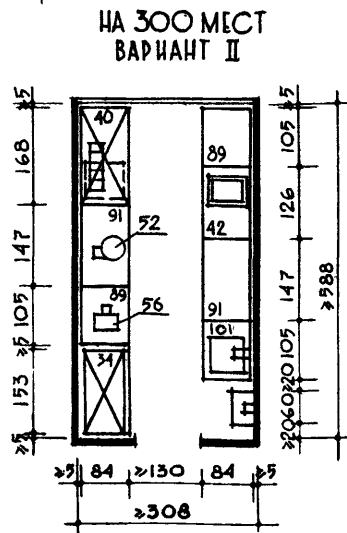
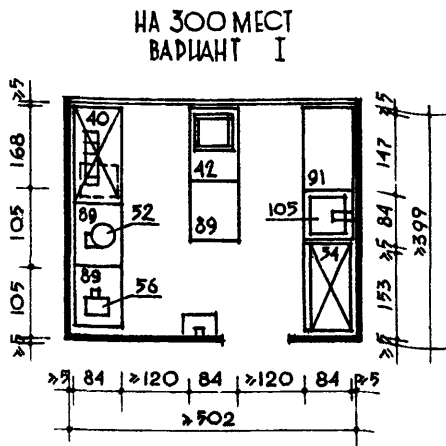
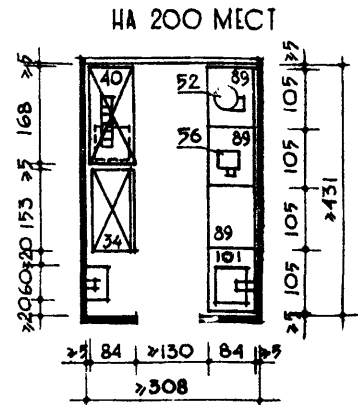
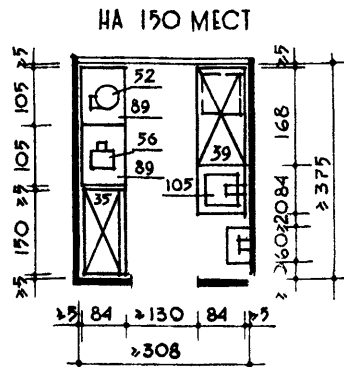
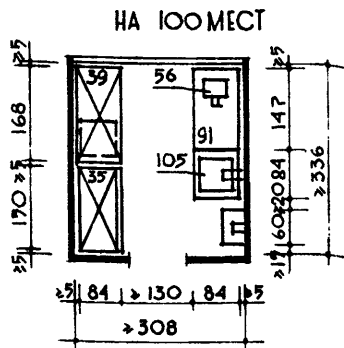
1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. ТИП „А“ КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
3. СХЕМА II ТИП „Б“ КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
4. СМ. АНСТ N 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕГОРЯЕМОГО МАТЕРИАЛА

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

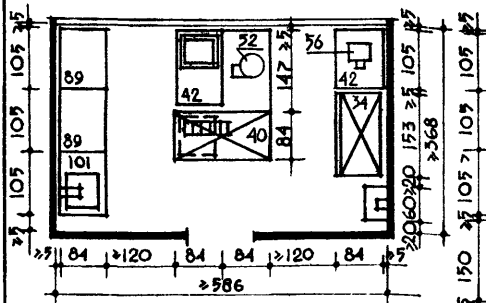
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	в СХЕМЕ I	в СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	155	140,5	140,4
ОБЪЕМ В М ³	651	587	585,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,31	0,28	0,28
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,50	1,17	1,17

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

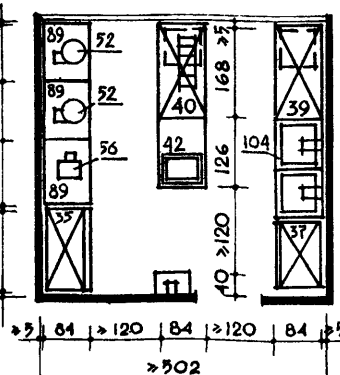
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
П ₁	130	130	130
П ₂	150	—	150
П ₃	150	150	150
П ₄	150	150	150
П ₅	120	139	130
П ₆	120	120	120



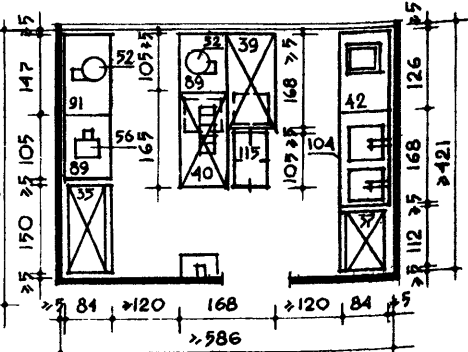
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
РАКОВИНА

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОБОРУДОВАНИЯ

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
52	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ МРОВО	—	—	—	—	—	2
56	МАСЛОДЕЛАТЕЛЬ РУЧНОЙ РАМ-5	—	—	—	—	—	—
35	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-08М	—	—	—	—	—	—
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,2	—	—	—	—	—	—
42	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМП. СН-0,15	—	—	—	—	—	—
40	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХ. Ш. И ГОРКОЙ СОЗСМ-3	—	—	—	—	—	—
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХ. ШКАФОМ СОЗСМ-2	—	—	—	—	—	—
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-06	—	—	—	—	—	—

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	—	2	3	3	3	2
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	—	—	—	—	—	—
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	—	—	—	—	—	—
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	—	—	—	—	—	—
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	—	—	—	—	—	—
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	—	—	—	—	—	—

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

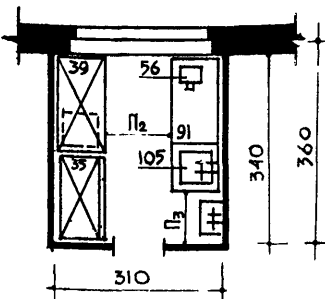


СХЕМА II НА 150 МЕСТ

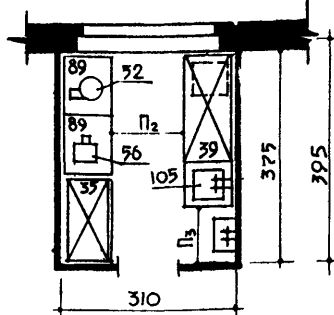


СХЕМА III НА 200 МЕСТ

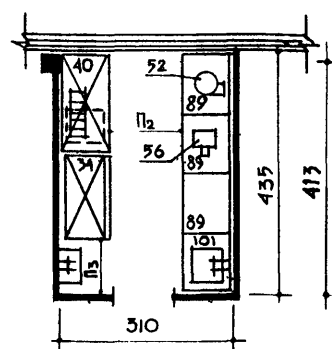


СХЕМА IV
НА 300 МЕСТ

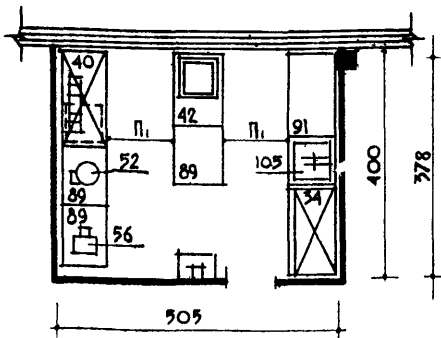


СХЕМА V
НА 300 МЕСТ

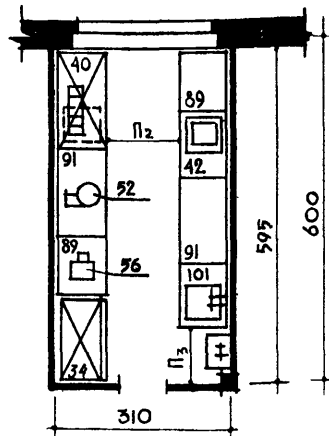


СХЕМА VI
НА 400 МЕСТ

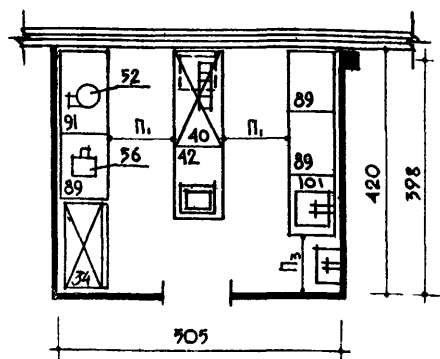


СХЕМА VII
НА 400 МЕСТ

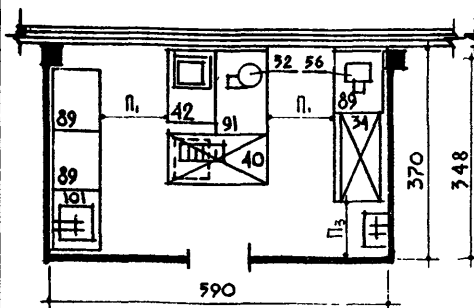


СХЕМА VIII
НА 500 МЕСТ

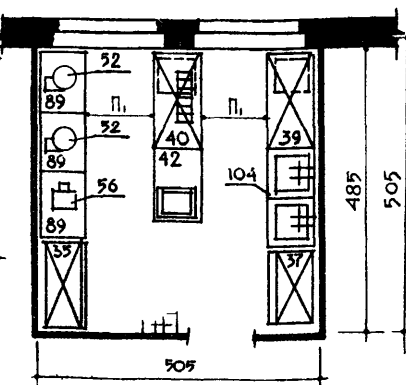
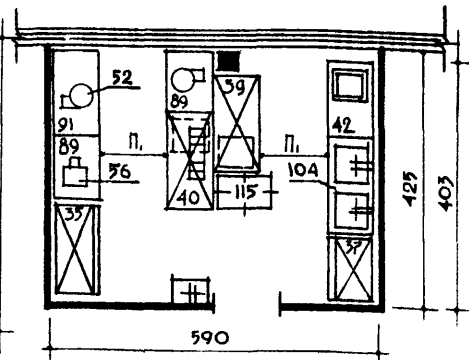


СХЕМА IX
НА 500 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЕ

1 тип, "А" - каркасно-панельные конструкции схемы III, IV, V, VI, VII, IX

2 тип, "Б" - кирпичные продольные стены схемы I, II, V, VIII ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

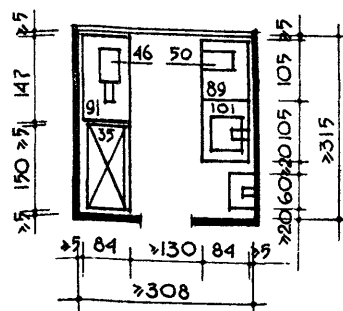
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП
ПЛОЩАДЬ В М²	10	10,5	11,0	11,6	13,0	13,5	20,0	20,2	18,7	22,0	21,2	21,8	25,0	24,4	25,0
ОБЪЕМ В М³	33	34,7	36,2	38,3	54,5	56,7	84	84	77,7	92,4	89	91,5	10,5	10,24	10,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	0,10	0,10	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,33	0,35	0,24	0,25	0,27	0,28	0,28	0,28	0,26	0,23	0,22	0,23	0,21	0,20	0,21

НП-3.2.1-72

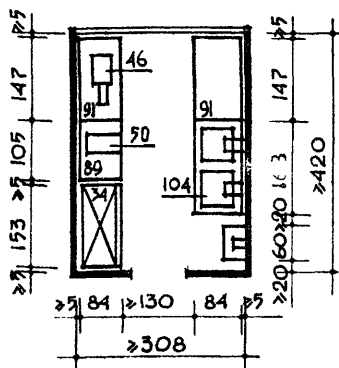
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ									
	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП
П1	120	—	—	—	120	—	120	120	120	120
П2	130	132	132	132	—	132	—	—	—	—
П3	100	100	100	100	100	100	100	100	—	—

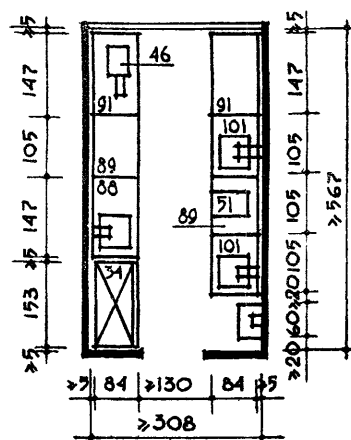
НА 100-150 МЕСТ



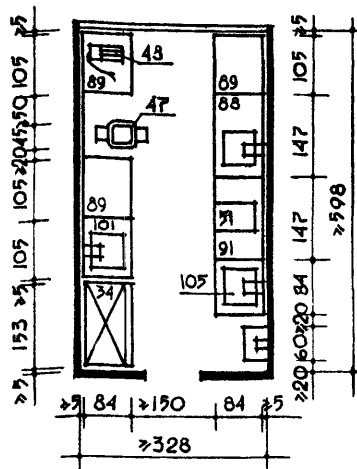
НА 200 МЕСТ



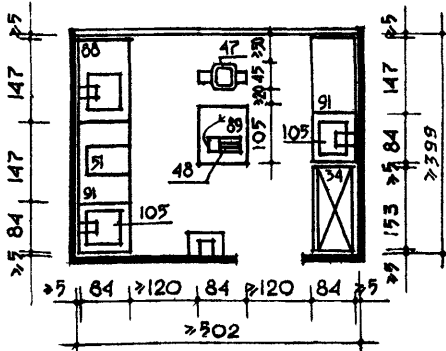
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



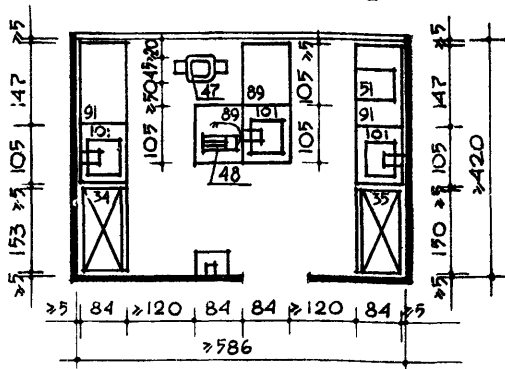
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

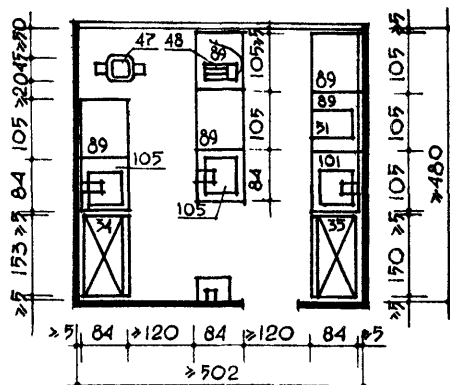
ПРИМЕЧАНИЕ

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА
ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ В СТО-
ЛОВЫХ СО 150 МЕСТ

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



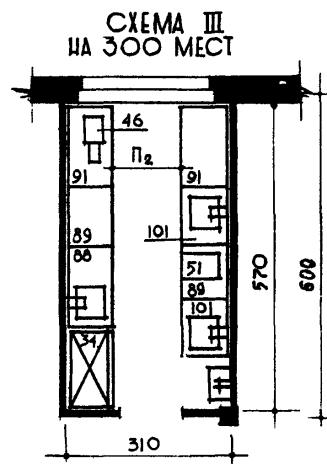
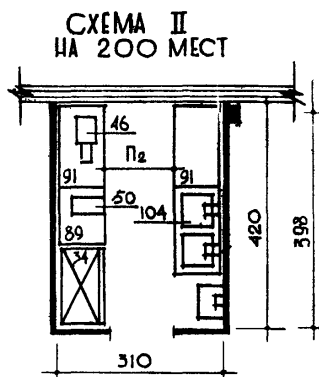
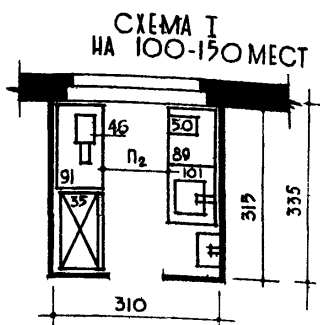
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
51	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО-400-1000	—	—	—	—	—	—
50	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО-50-200	—	—	—	—	—	—
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2Р641	—	—	—	—	—	—
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ 632 ТИП III	—	—	—	—	—	—
48	МЯСОРЫЛКА МРМ-15	—	—	—	—	—	—
35	ШКАФ ХОЛОДНЫЙ ШХ-ОБМ	—	—	—	—	—	—

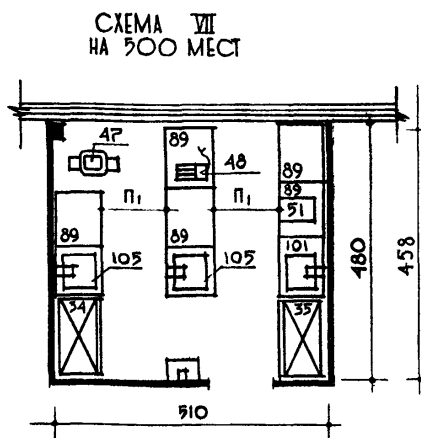
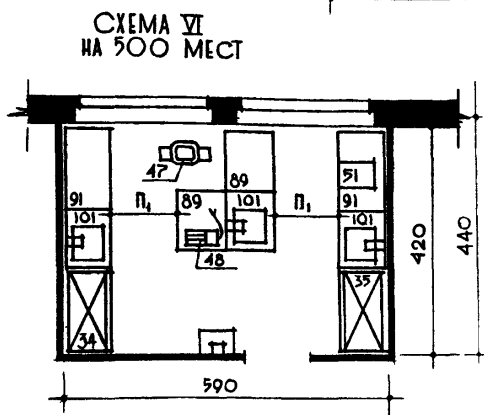
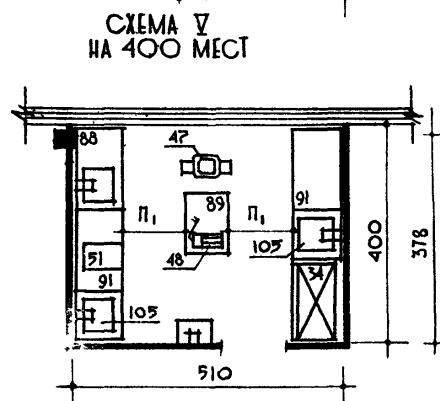
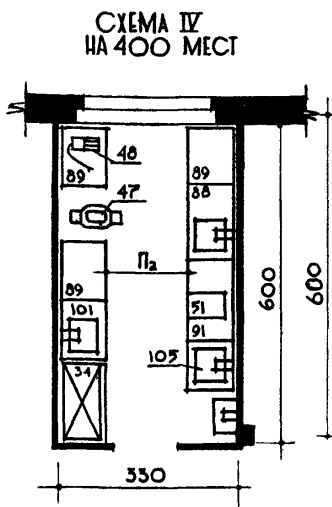
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
34	ШКАФ ХОЛОДНЫЙ ШХ-1,2	—	—	—	—	—	—
88	СТОЛ СО АСТРОЕННОЙ МОЕЧ. ВАННОЙ СМЕСИ	—	—	—	—	—	—
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	—	—	—	—	—	—
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	—	—	—	—	—	—
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	—	—	—	—	—	—
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	—	—	—	—	—	—
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	—	—	—	—	—	—



ПРИМЕЧАНИЯ

1 тип „А“ каркасно-панельные конструкции
СХЕМЫ II V VII

2 тип „Б“ кирпичные продольные стены
СХЕМЫ I III IV VI

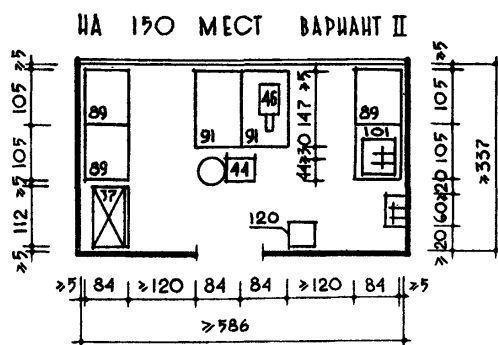
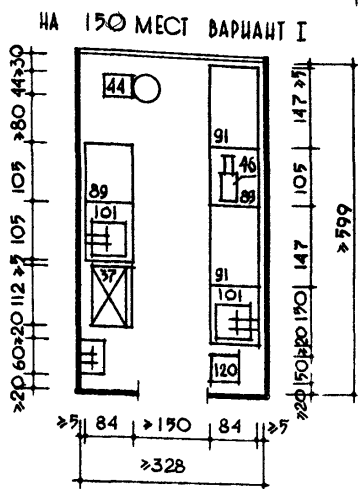
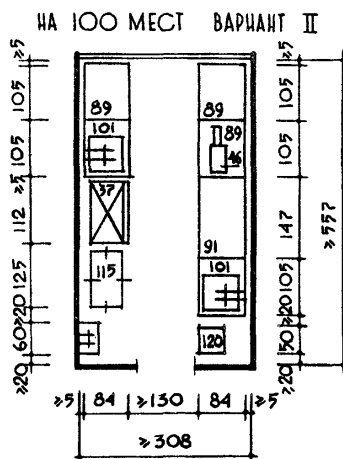
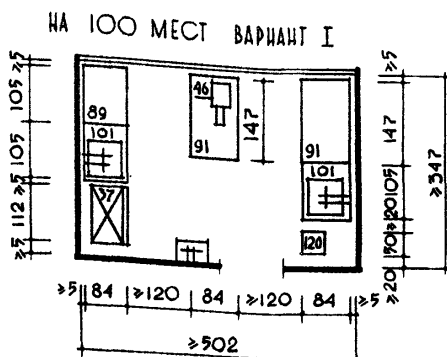


ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по (Н.П.)	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	120	—	—	—	124	124	124
П ₂	130	132	132	132	152	—	—

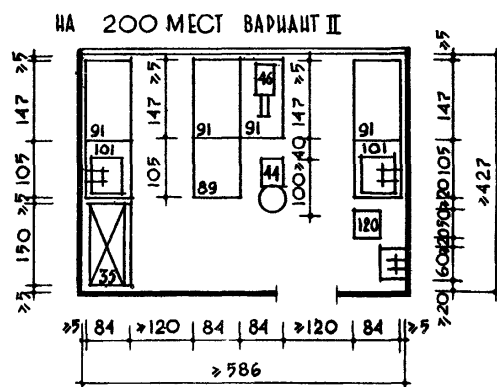
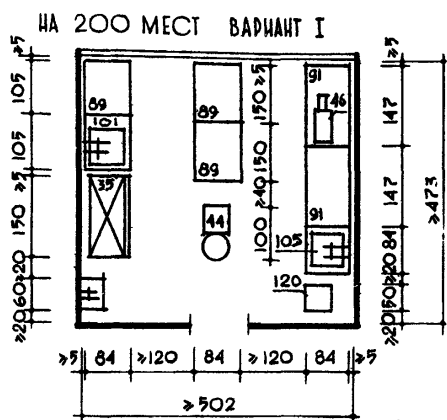
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по (Н.П.)	по СХЕМЕ I	по (Н.П.)	по СХЕМЕ II	по (Н.П.)	по СХЕМЕ III	по (Н.П.)	по СХЕМЕ IV	по (Н.П.)	по СХЕМЕ V	по (Н.П.)	по СХЕМЕ VI	по (Н.П.)	по СХЕМЕ VII
ПЛОЩАДЬ В М ²	10	9,8	13	13	16	17,6	20	19,8	20,4	24	24,8	24,4	24,8	24,4
ОБЪЕМ В М ³	33	32,4	54,6	54,6	67,2	74	84	83,2	87,7	100,8	104,0	102,5	102,5	102,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,07	0,07	0,05	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,33	0,33	0,27	0,27	0,22	0,25	0,21	0,21	0,21	0,20	0,21	0,20	0,21	0,20



УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

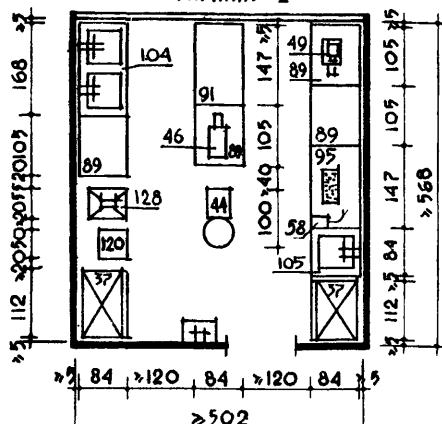
РАКОВИНА



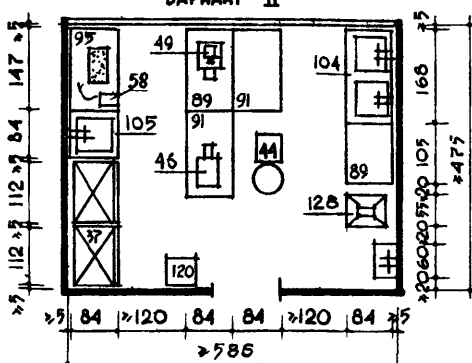
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ		
		100	150	200
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ПМ-1,1	—	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,6М2	1	1	—
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8М	—	—	1
120	СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ		
		100	150	200
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ 1-1СМ	1	1	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	—	—	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2	3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	2	2
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	1	—	—

МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ I

ВАРИАНТ II

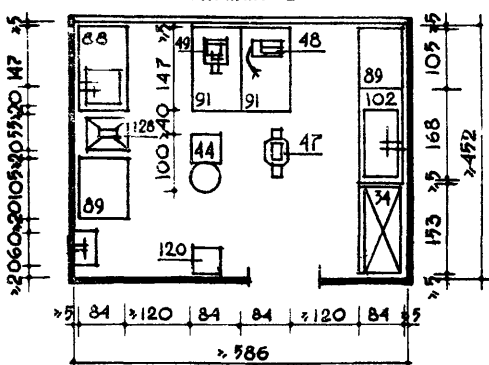
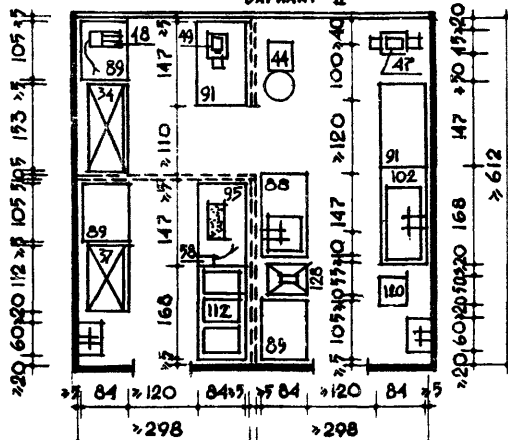
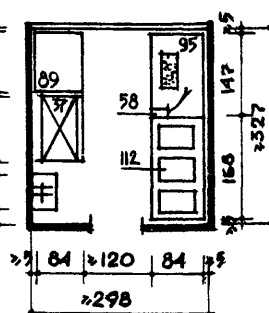
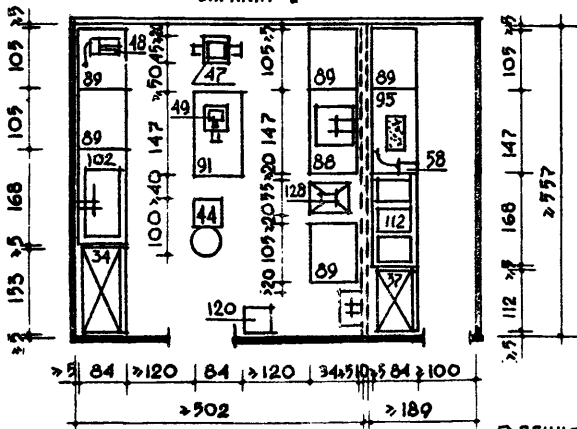
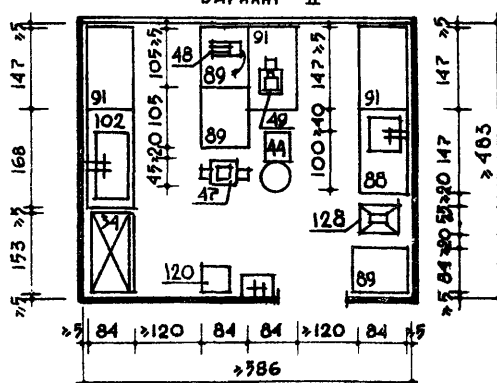


ПРИМЕЧАНИЕ

В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ
400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ
ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ
ПОМЕЩЕНИЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

■ РАКОВИНА

МЯСНОЙ ЦЕХ НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ IМЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ IIРЫБНЫЙ ЦЕХ
400-500 МЕСТМЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ IМЯСНОЙ ЦЕХ НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		300	400	500
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ М.ЦЕХОВ ПМ-1,1	1	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2 (764)	1	—	—
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ 632МТИП III	—	1	1
48	МЯСОРЫХАТЕЛЬ МРМ - 17	—	1	1
49	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ	1	1	1
128	ОПАЛОЧНЫЙ ГОРИ	1	1	1
98	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДАМЫШНЫЙ ШХ-06М 2	2	1	1
34	ШКАФ ХОЛОДАМЫШНЫЙ ШХ-12С	—	1	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		300	400	500
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	4	3	3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	2	1
95	СТОЛ ПРОИЗВ. ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ СПР	1	1	1
88	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАЙНОЙ СМВСМ	—	1	1
102	ВАЙНА МОЕЧНАЯ ВМ2-1СМ	—	1	1
105	ВАЙНА МОЕЧНАЯ ВМ - 1	1	—	—
104	ВАЙНА МОЕЧНАЯ ВМ - 2СМ	1	—	—
112	ВАЙНА ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ РЫБЫ ВДРСМ	—	1	1
120	СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1

СХЕМА I

НА 100 МЕСТ

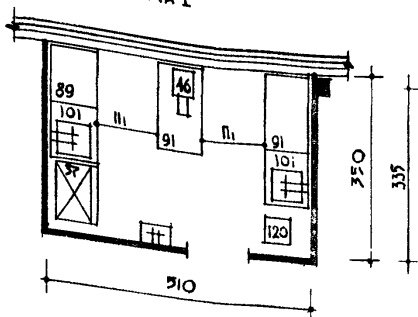


СХЕМА II

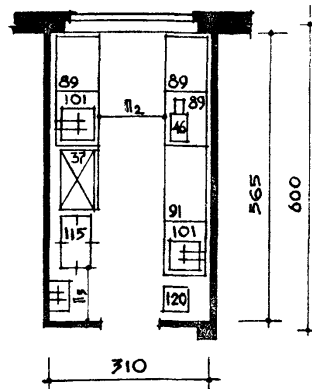


СХЕМА III

НА 150 МЕСТ

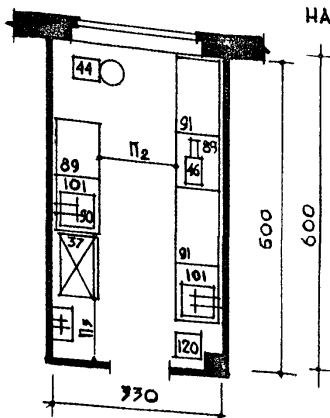
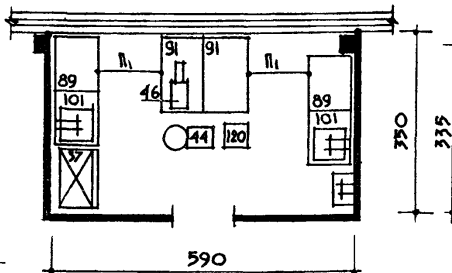


СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЕ

- 1 ТИП „А“ – КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ I, IV, V
- 2 ТИП „Б“ – КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ II, III, VI

СХЕМА V

НА 200 МЕСТ

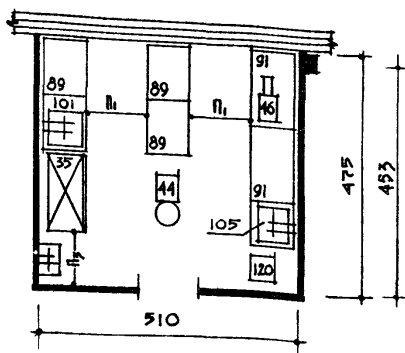
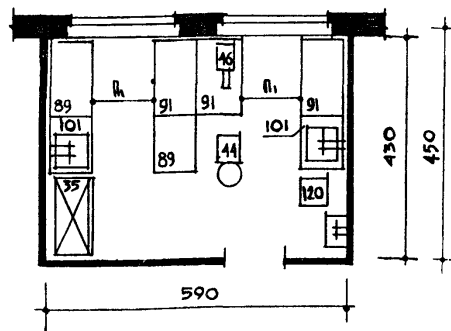


СХЕМА VI



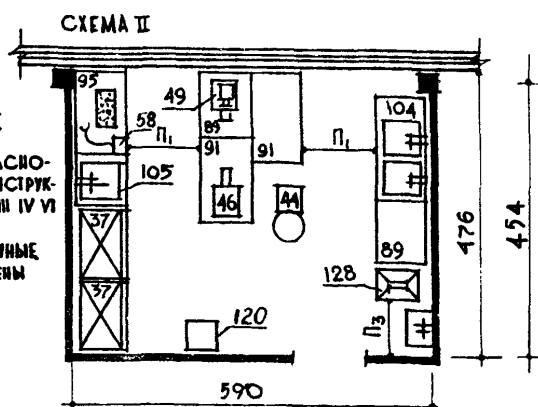
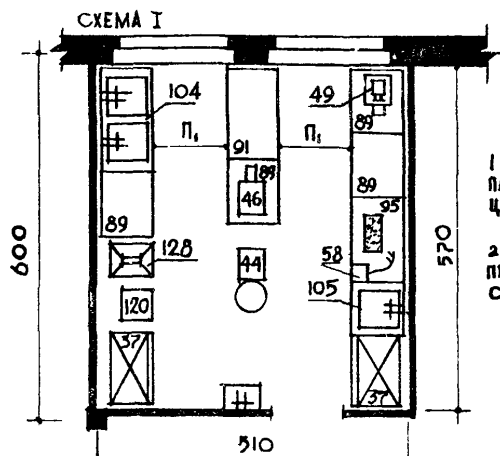
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЯ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
ПЛОЩАДЬ В М ²	18	127	123	20	19,8	20,6	25
ОБЪЕМ В М ³	79,4	78,4	77,7	66	65,3	68	105
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	0,18	0,18	0,18	0,13	0,13	0,13	0,13
ОБЪЕМ НА 1 М	0,59	0,58	0,57	0,44	0,43	0,45	0,51

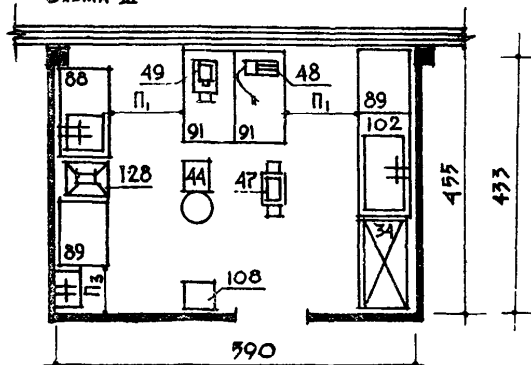
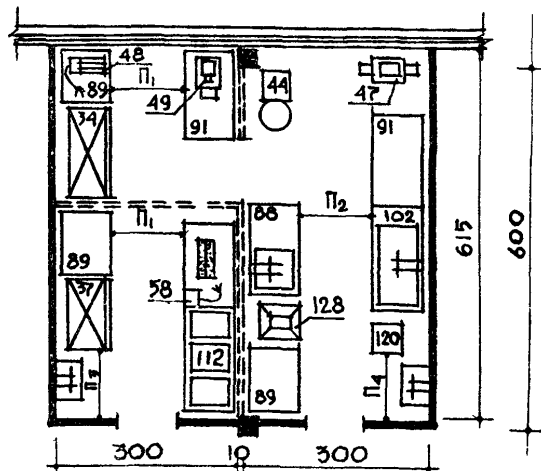
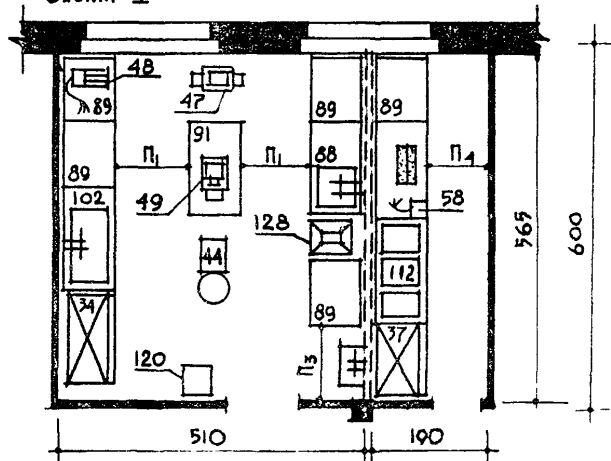
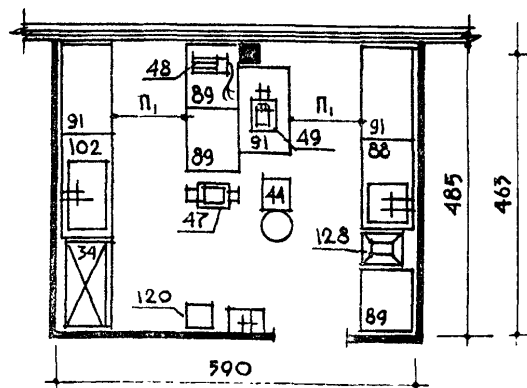
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	120	124	—	—	124	124	124
П ₂	130	—	132	132	—	—	—
П ₃	100	—	100	100	100	100	—

МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЕ
1 тип „А“ - каркасно-панельные конструкции схем II III IV V
2 тип „Б“ - кирпичные продольные стены схем I V

МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
СХЕМА IIIМЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
СХЕМА IVМЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ
СХЕМА VМЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

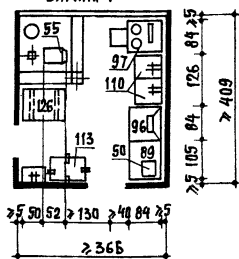
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	120	124	122	—	122	120	122
П ₂	130	—	—	—	—	—	—
П ₃	100	—	100	100	100	100	—
П ₄	—	—	—	—	—	100	—

ПРИМЕЧАНИЕ: В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ
РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

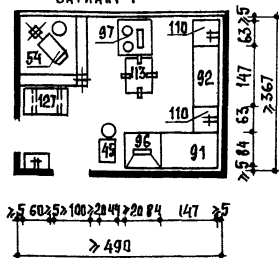
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III	по СНиП	по СХЕМЕ IV	по СНиП	по СХЕМЕ V	по СНиП	по СХЕМЕ VI
ПЛОЩАДЬ В М ²	30,0	29,0	28,0	28,0	26,9	37,0	37,0	40,0	39,6	30,0	20,6
ОБЪЕМ В М ³	126	121,8	117,6	113,4	100,2	155,4	153,3	168	161,7	126	120,1
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,10	0,07	0,07	0,09	0,09	0,08	0,08	0,06	0,06
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,42	0,41	0,39	0,28	0,27	0,39	0,38	0,34	0,32	0,25	0,24

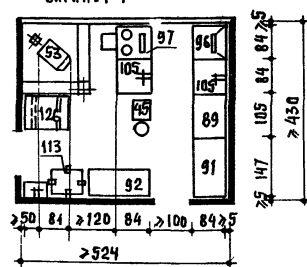
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1

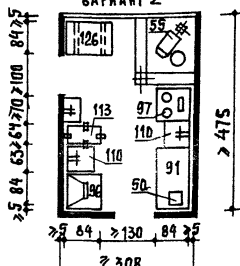


НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1

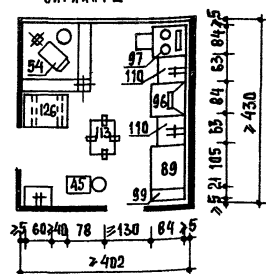


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
— РАКОВИНА
— ТРАП С ЛУТКОМ

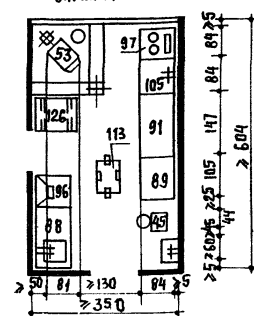
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



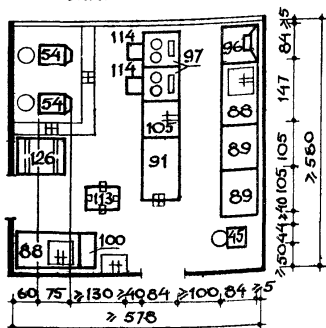
НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



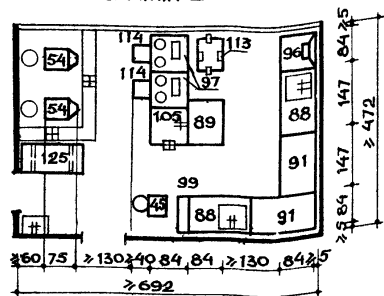
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОС	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			№ ПОС	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			100	150	200				100	150	200	200
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВВД	МУ-1000	-	-	1	1	96	Стол для чистки лука	СПА	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МКК-20	-	-	1	1	105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	-	-	2
53	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МКК-50	-	-	-	1	110	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-7А	2	2	2
97	Стол для дощечки картофе- ля со стулом	СПК	1	1	1	1	50	Овощерезка	МРВ-200	1	1	-
89	Стол производственный	СП-1050	1	-	-	1	113	ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ	БПСМ	1	1	1
91	Стол производственный	СП-1470	-	1	1	1	88	СЕКЦИЯ СТОЛА СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СНОСМ	-	-	-
92	Стол производственный	СП-1470	-	1	1	1	126	ПОДОВАРНИК	ПТ-1А	1	1	1
99	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛВМ	ВСК-210	-	-	1	-	127	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	ПТ-2А	-	1	-
							55		МКК-16	1	1	-

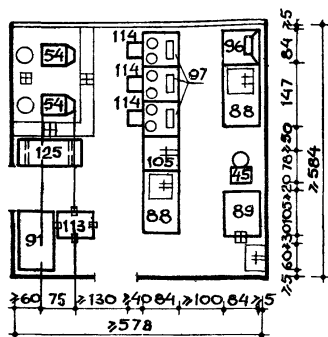
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



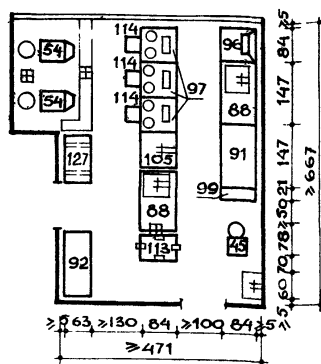
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
 — ТРАП С ЛОТКОМ

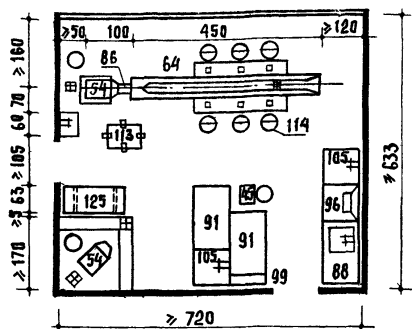
СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ			
			300	400	500	КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
127	ПОДТОВАРИК	ПТ-2А	-	-	-	1
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	МУ-1000	1	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МОК-28	2	2	2	2
114	СТУЛ	-	2	2	3	3
113	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	1	1	1	1
96	СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА	СПА	1	1	1	1
97	СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ	СПК	2	2	3	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	2	1	1	-

ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ			
			300	400	500	КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
88	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМВЕМ	2	2	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2	1	1
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	-	-	-	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	1	1	1	1
99	ВСТАВКА С ГЛАДКИМ	ВСП-210	-	1	-	1
100	СТОЛДМ	ВСП-420	1	-	-	-
126	ПОДТОВАРИК	ПТ-2	1	-	-	-
125	ПОДТОВАРИК	ПТ-1А	-	1	1	-

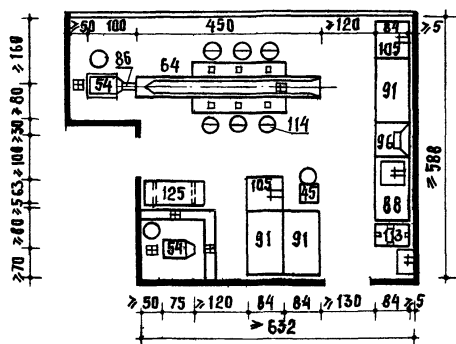
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
 — ТРАП С ЛОТКОМ

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500	
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.	
64	Конвейер инспекции и очистки	КИД-6	1	1
114	Стол	ПАСК-С	6	6
54	Картофелечистка	МПК-28	2	2
45	Универсальный привод	МУ-1000	1	1
105	Ванна моечная	ВМ-1	2	2
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1	1

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500	
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.	
113	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	1	1
96	Стол для чистки лука	СПА	1	1
91	Стол производственный	СП-1470	2	3
125	Подтоварник	ПТ-1А	1	1
99	Вставка с гладким столом	ВСМ-210	1	—
86	Течка	—	1	1

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

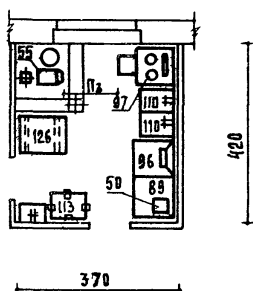
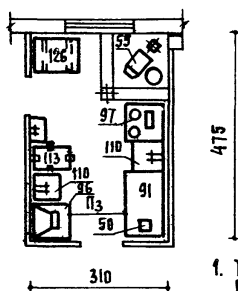


СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЕ

1. ТИП „А“ - КАРКАСНО-ПАЧЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ II, IV, VI
2. ТИП „Б“ - КИРПИЧНЫЕ ПРОДАВНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I, III, V

НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

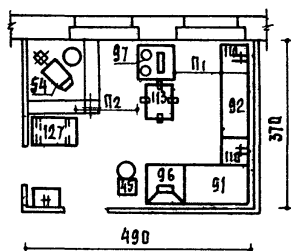
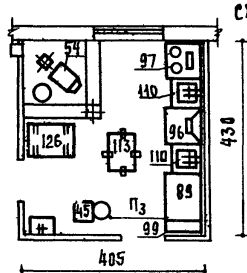


СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

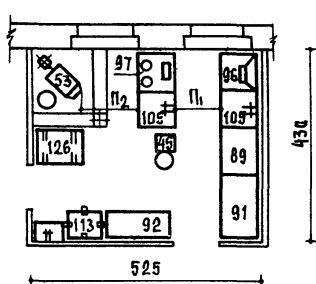
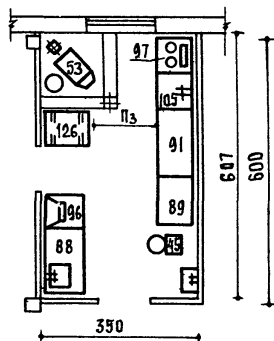


СХЕМА VI



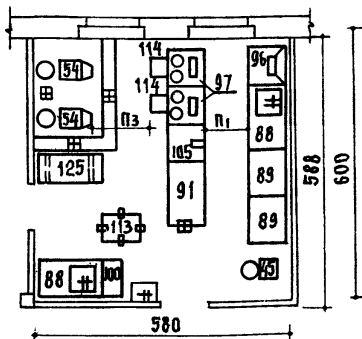
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII
ПЛОЩАДЬ В М ²	14,0	15,5	14,7	18,0	18,1	17,4	22,0	21,2
ОБЪЕМ В М ³	46,2	51,1	48,9	59,4	59,7	57,4	72,6	59,9
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0,14	0,15	0,15	0,12	0,12	0,12	0,11	0,10
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0,46	0,49	0,48	0,39	0,39	0,38	0,36	0,35

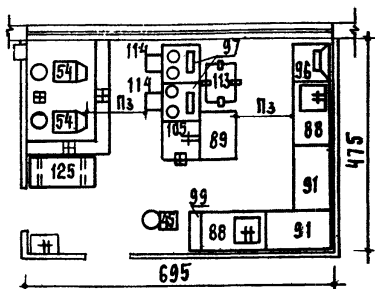
ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI
П ₁	100	—	—	100	—	100	—
П ₂	120	—	—	120	—	120	—
П ₃	130	130	132	—	133	—	130

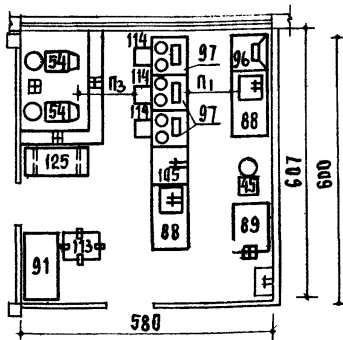
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



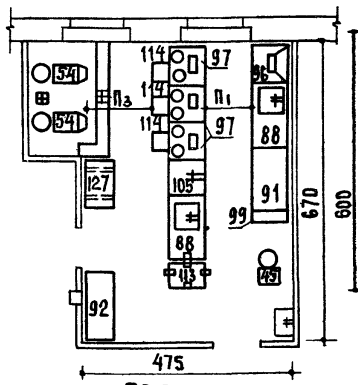
НА 300 МЕСТ
СХЕМА II



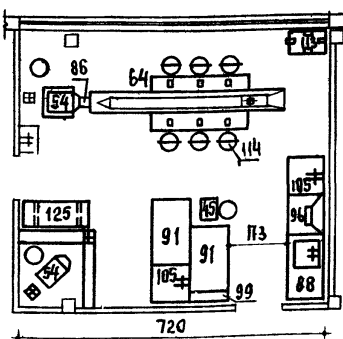
НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



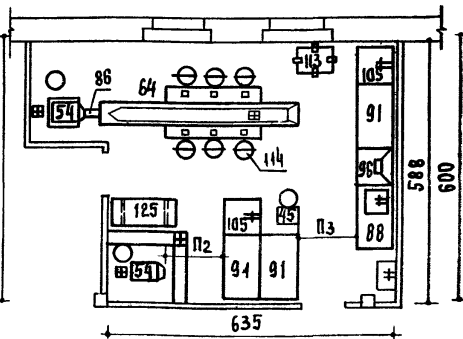
НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 500 МЕСТ
СХЕМА V



НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

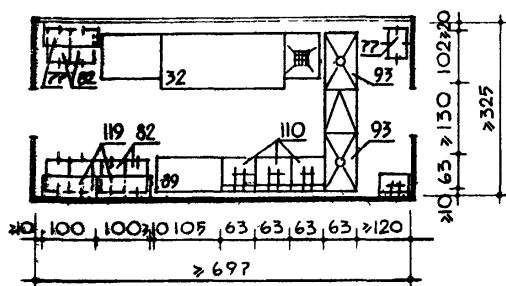
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП
ПЛОЩАДЬ В М ²	33,0	34,1	33,0	35,0	35,2	34,2	36,0	4,50	40,7
ОБЪЕМ В М ³	108,9	112,5	108,9	115,5	115,5	116,1	125,4	148,5	134,3
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО	0,11	0,11	0,11	0,09	0,09	0,09	0,08	0,09	0,08
ОБЪЕМ НА МЕСТО	0,36	0,37	0,36	0,29	0,29	0,28	0,25	0,29	0,27

ПРЯВКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

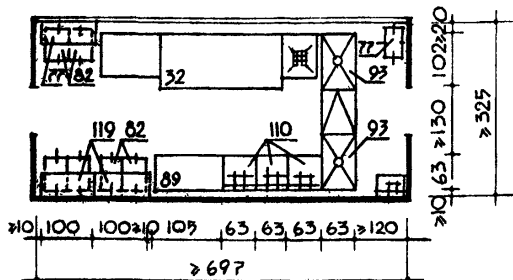
УСЛОВИЕ	РАЗМЕРЫ В СМ	РАЗМЕРЫ В СМ	РАЗМЕРЫ В СМ	РАЗМЕРЫ В СМ	РАЗМЕРЫ В СМ	РАЗМЕРЫ В СМ	РАЗМЕРЫ В СМ
ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП	ПО СНИП
П1	100	101	—	100	100	—	—
П2	120	—	—	—	—	—	122
П3	130	131	132	130	130	130	131

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

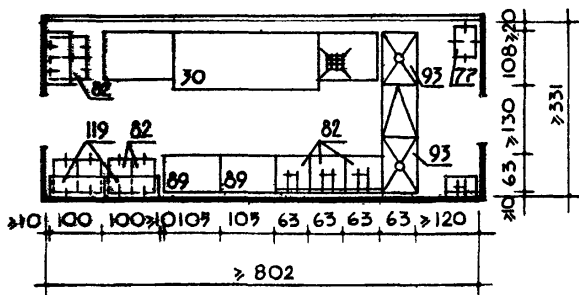
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

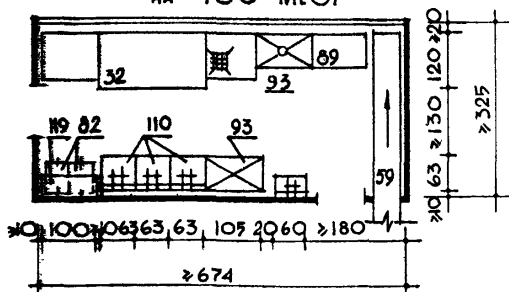


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

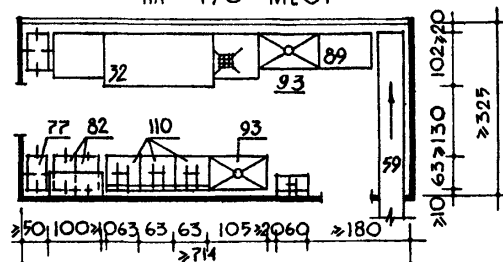
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	100	150	200
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77 ТЕЛЕЖКА Д/ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	1	1	2
93 СТОЛ Д/СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
119 ШКАФ ПОДВ. Д/ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	3	3	3
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫИ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-201	6	6	6
ПРОХОДНОЙ ПРИЛАВОК	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

НА 100 МЕСТ



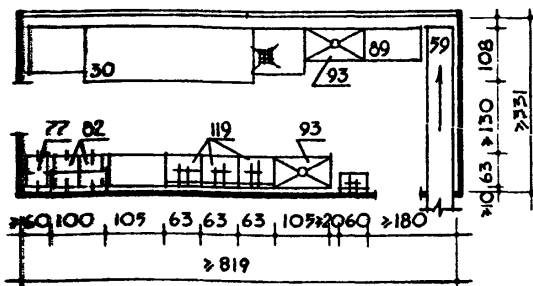
НА 150 МЕСТ



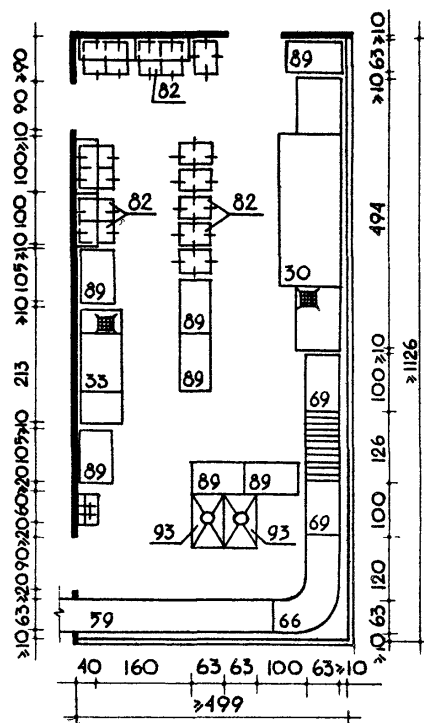
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	100	150	200
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77 ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	2	—	2
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫИ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-201	2	4	3
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
59 ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖ.	1	1	1
119 ШКАФ Д/ХРАН. ПОСУДЫ ПОДВЕСНОШПП	1	1	1

НА 200 МЕСТ



С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

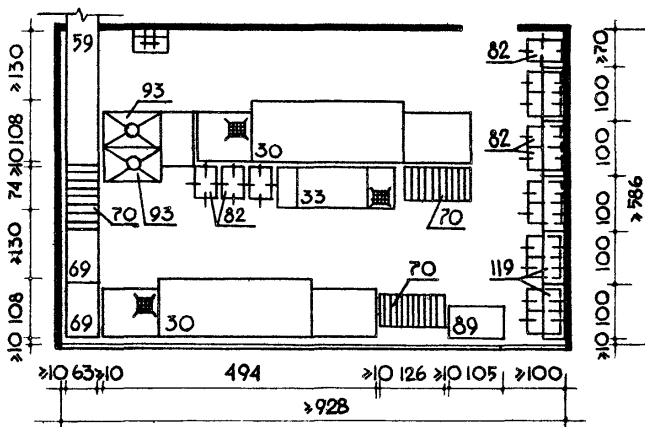


НА 300 МЕСТ

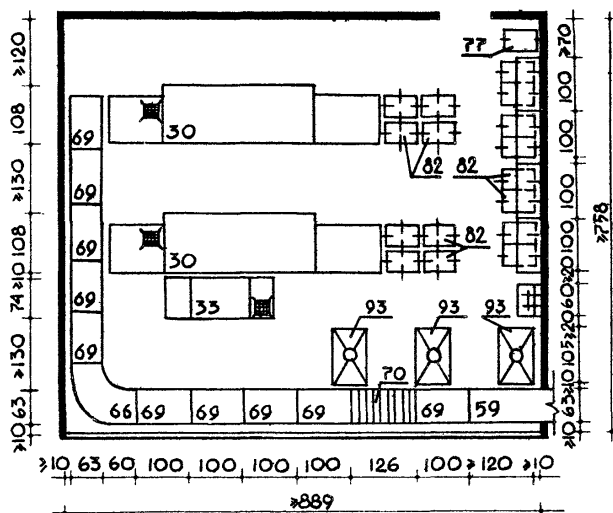
УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



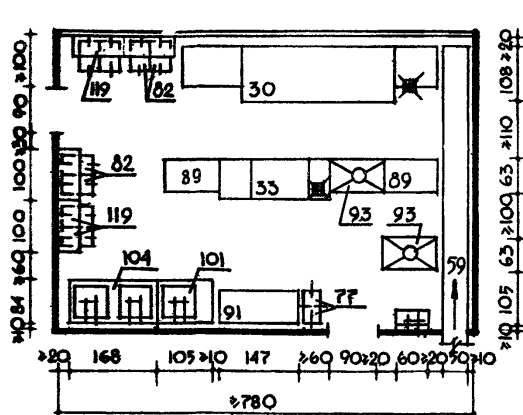
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО		
		300	400	500
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
33	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	2	—
119	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	4	6	4
77	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
82	ТЕЛЕЖКА С ВЫИИ, УСТРОЙСТВОМ Д/ТАРЕЛОК	7	8	8
81	ТЕЛЕЖКА С ВЫИИ, УСТР. Д/СТАКАНОВ	4	6	6
70	РОЛЬГАНГ РМ	1	2	2
66	СЕКЦИЯ ПОВОРОТНАЯ ГСП-0,5	1	—	1
69	СЕКЦИЯ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ГСП-0,3	2	4	7
59	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДАВИШНОЙ ТСА	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

НА 300 МЕСТ

HA 400 MECT

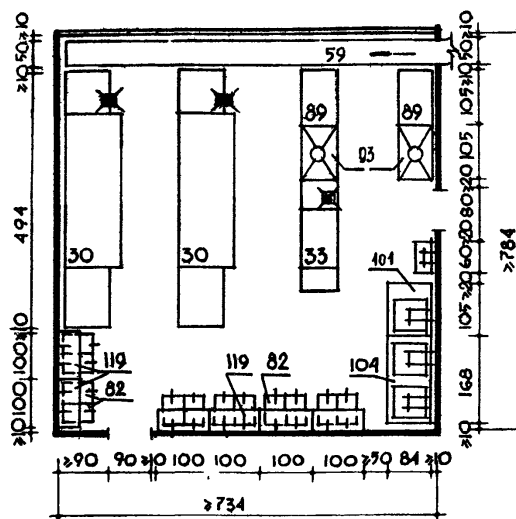


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



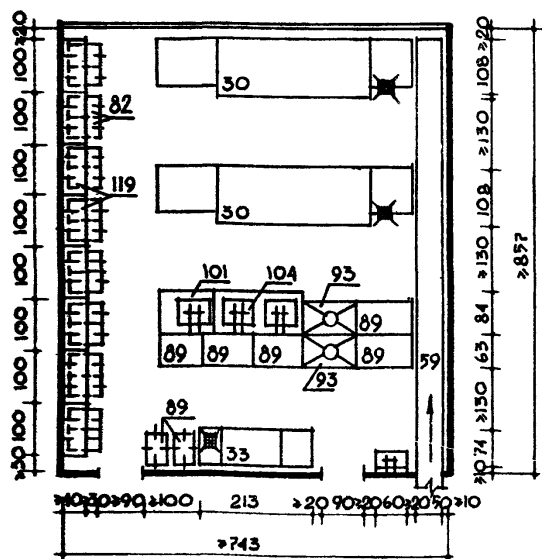
РАКОВИЦА

TPAD



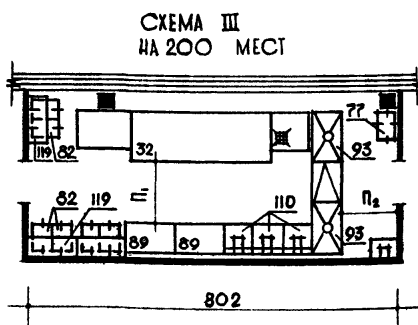
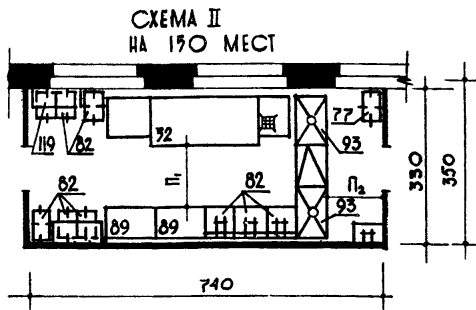
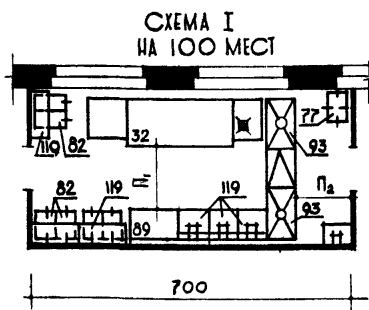
HA 500 MECT

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		300	400	500
		КОА-50 ОБФ.		
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
33	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
77	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2	5
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	—	—
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
104	ВАННА МОЕЧНАЯ 2" ГНЕЗДНАЯ ВМ-2СМ	1	1	1
101	ВАННА МОЕЧНАЯ 1 ГНЕЗДНАЯ ВМ-1СМ	—	1	2
119	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	1	6	8
62	ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТЕЛЕЖЕК ЛПС-20	8	12	16
59	ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ	1	1	1

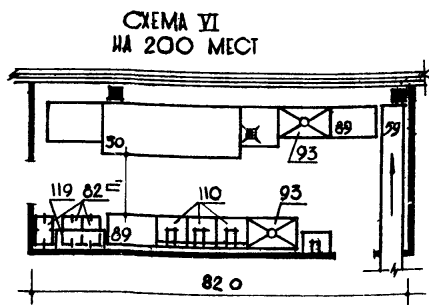
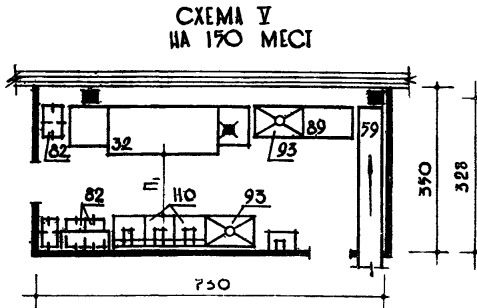
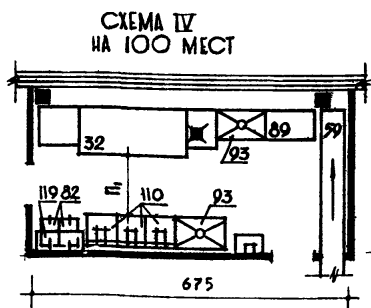
С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СДП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	130	130	130	130	130	130	130
П ₂	120	120	120	120	—	—	—

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

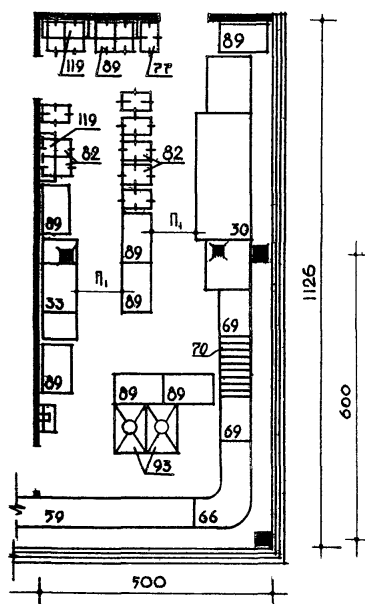


ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

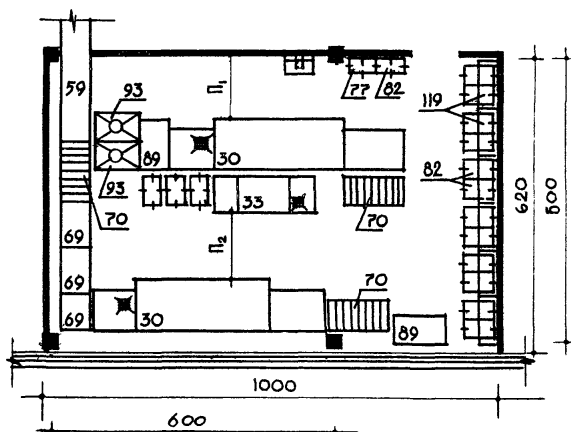
НАИМЕНОВАНИЕ	по СДП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI	по СДП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
ПЛОЩАДЬ В М ²	24	23	26	24	28	26	24	23	26	29	28	28	28	28
ОБЪЕМ В М ³	792	76	858	79	1126	111	702	78	858	829	1176	1126	1126	1126
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,24	0,23	0,17	0,15	0,14	0,13	0,24	0,23	0,17	0,16	0,14	0,14	0,14	0,14
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,792	0,76	0,57	0,52	0,58	0,59	0,792	0,78	0,57	0,55	0,58	0,58	0,58	0,58

С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

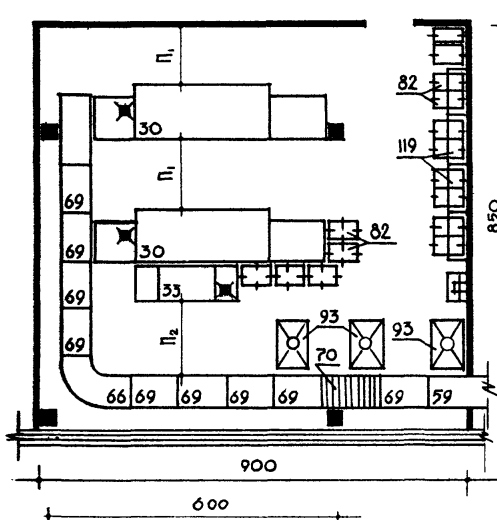
НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



НА 500 МЕСТ СХЕМА III



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

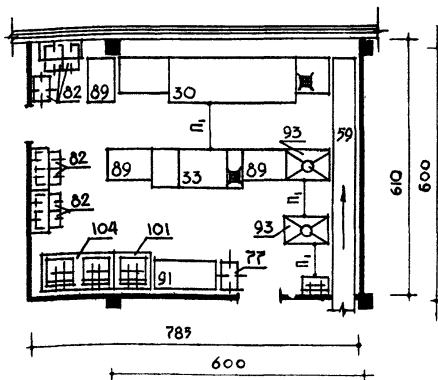
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III
П ₁	110	110	110	190
П ₂	130	—	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

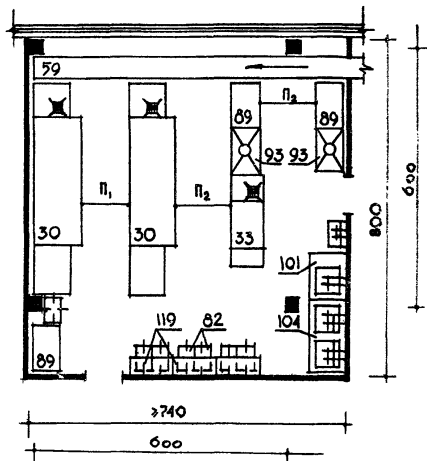
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В М ²	60	56	64	62	78	77
ОБЪЕМ В М ³	252	235	269	260	328	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,19	0,16	0,15	0,16	0,15
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,83	0,78	0,67	0,64	0,66	0,65

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

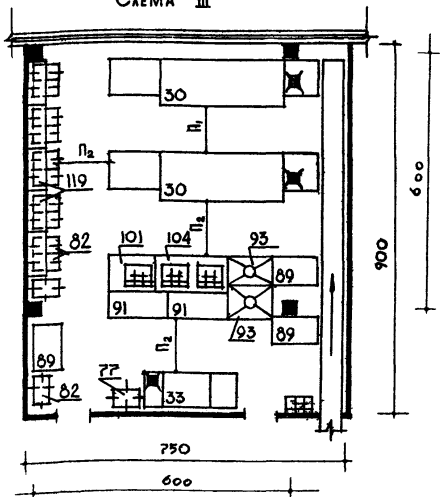
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

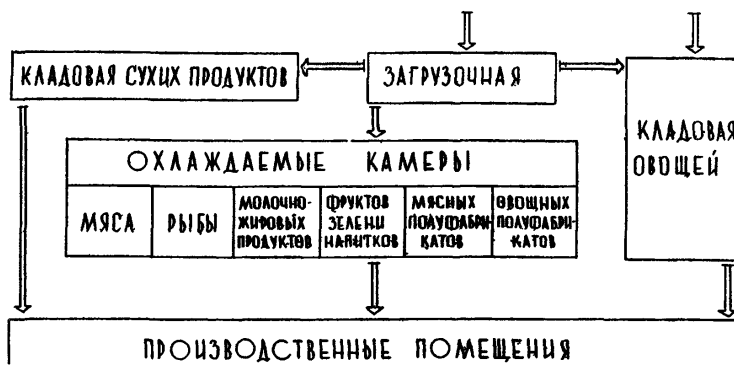
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III
П ₁	110	110	110	110
П ₂	130	130	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В М ²	60	46,6	64	78,4	78	66
ОБЪЕМ В М ³	292	19,6	268	245,3	327,6	277
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,15	0,16	0,15	0,16	0,13
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,80	0,65	0,67	0,60	0,69	0,55

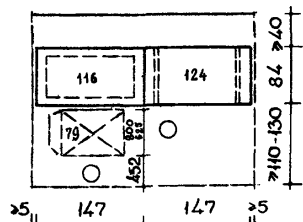
**СКЛАДСКИЕ
ПОМЕЩЕНИЯ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

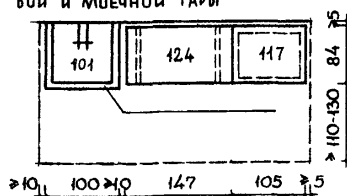


ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ:

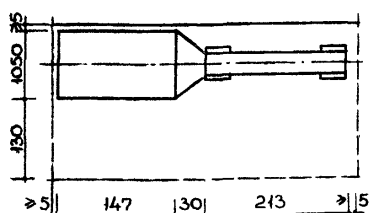
НА ПОДОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ-ИСПАРИТЕЛЕМ



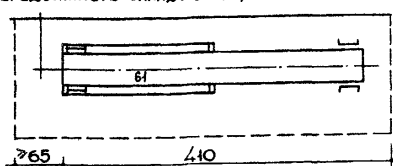
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ



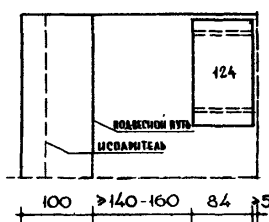
МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА НАКЛОН.



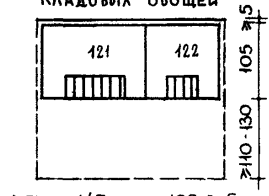
ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ ТР-РА -922



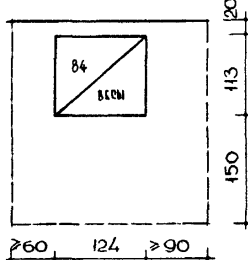
НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ И НА ПОДОВАРНИКАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



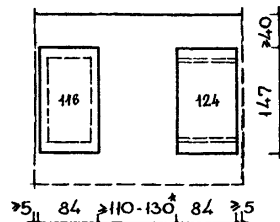
ОВОЩЕЙ В ЛАРЬХ В КЛАДОВЫХ ОВОЩЕЙ



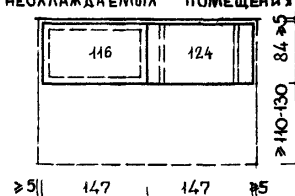
ВЗВЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ



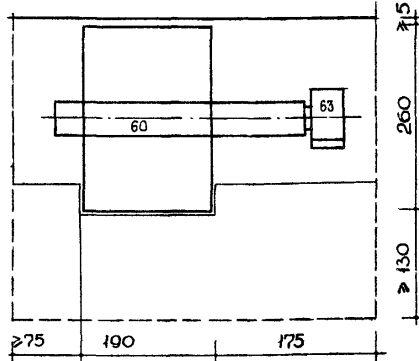
НА ПОДОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



ПРОДУКТОВ НА ПОДОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



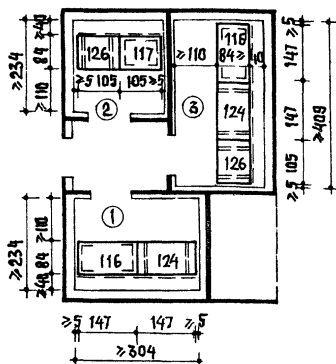
МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА БУНКЕРА ТР-Б5-Т Л. ЭЛЕВАТОРА СЕКЦИОННОГО ЭВБ-1500/II-К



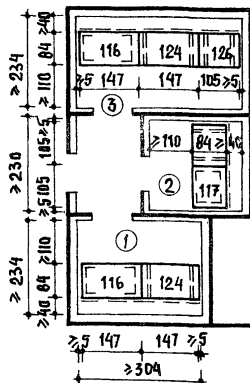
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ.
2. РАЗМЕР ПРОХОДА -130 ОТНОСИТСЯ К СТОЛОВОМ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ.
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 СМ.

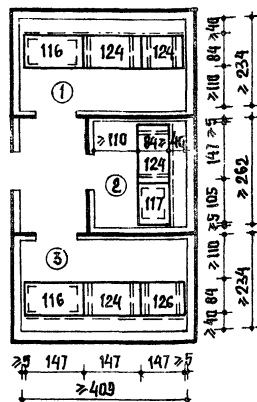
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



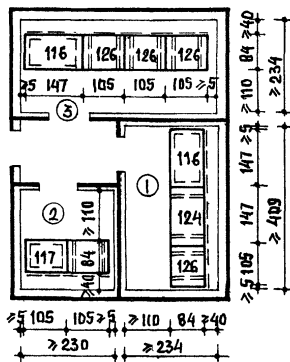
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



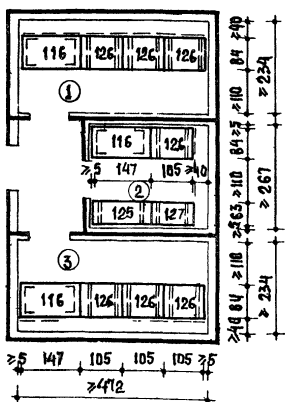
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



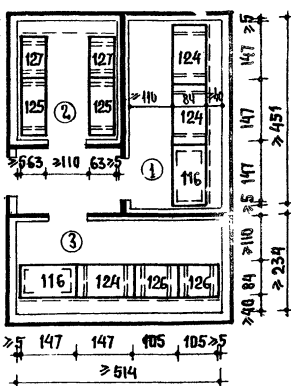
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

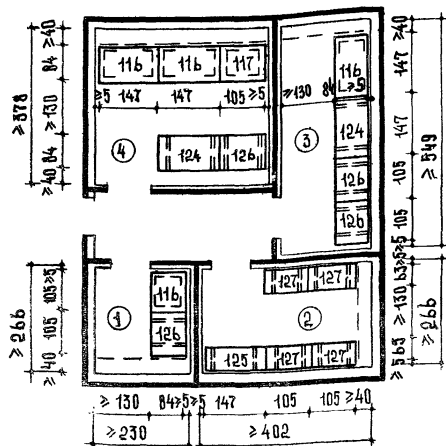
№№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ КОЛИЧЕСТВО ШТ.		
			100	150	200
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	2	2	2
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	1	1	1
124	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	2	2	3
126	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	2	2	5
125	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	—	—	1
127	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	—	—	1

ВАРИАНТЫ: 1 1 1 1 1 1

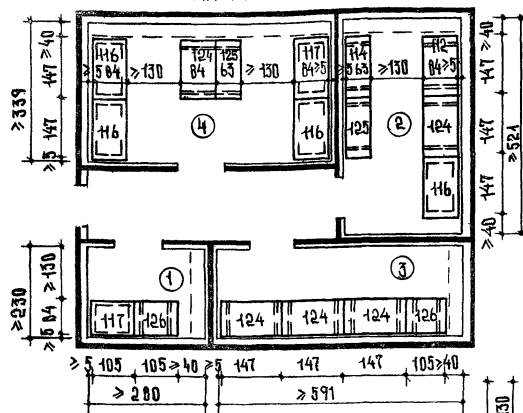
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов.
- 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
- 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, шницлей и гастрономии.

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

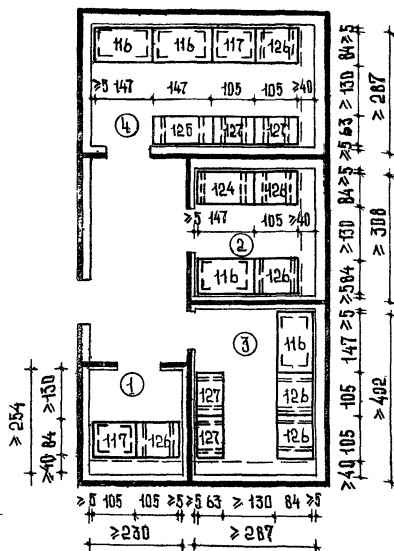


НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1

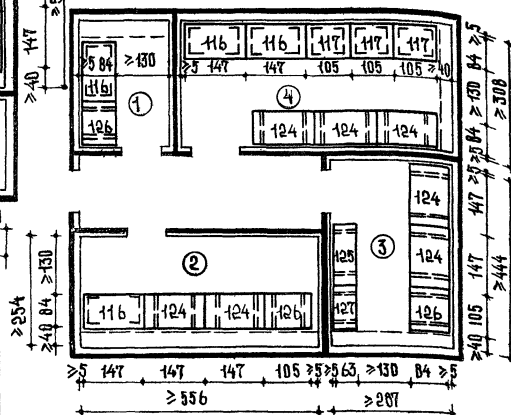


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			300	400	КОЛИЧЕСТВО ШТ.	
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	3	4	5	4
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	2	2	1	3
124	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	2	1	6	7
123	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	4	6	2	3
124	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	1	1	2	1
127	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	4	4	1	1



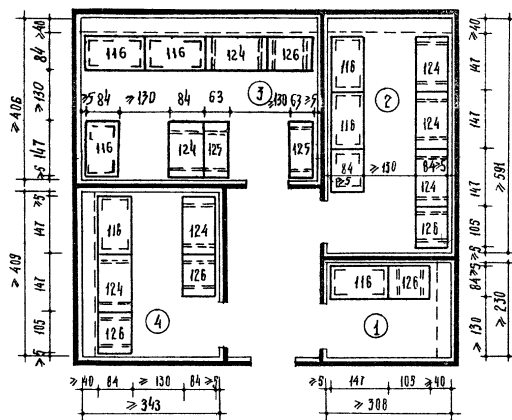
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



ЭКОПИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1-Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
- 2-Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
- 3-Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 4-Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

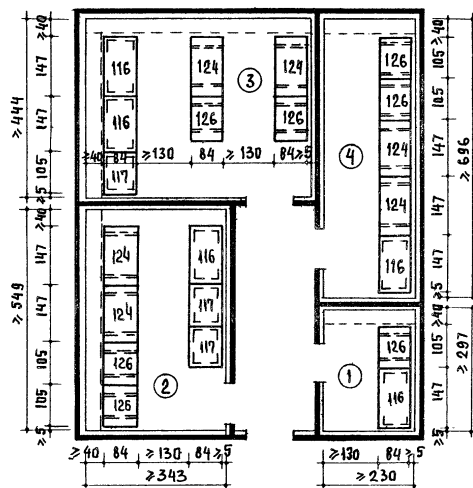
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1. Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов.
2. Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, напитков и овощей

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМ. 500 КОЛ-ВО	
			1	2
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	7	5
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	4	3
124	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	7	6
126	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	5	7
125	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	2	—

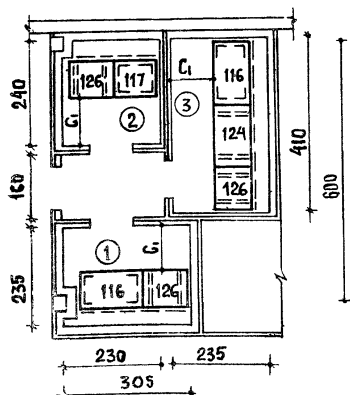
ВАРИАНТЫ I II

СТОЛОВЫЕ

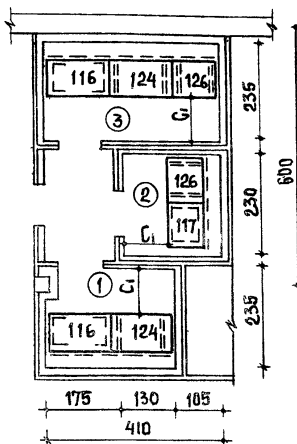
ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

75

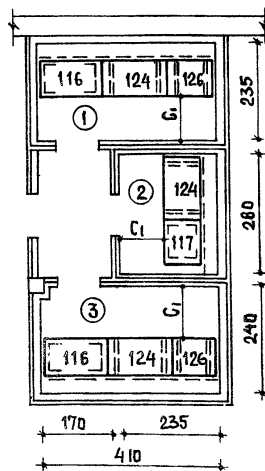
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



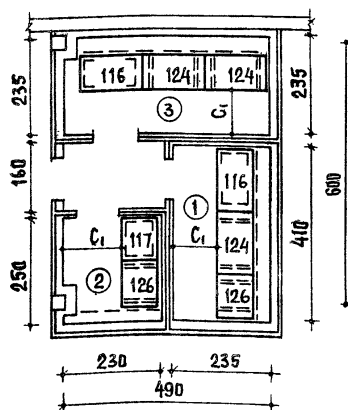
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ① - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- ② - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ
- ③ - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, НИРОВ И ГАСТРОНОМИИ

ПРИМЕЧАНИЯ

- 1. ТИП „А“ - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ - СХЕМЫ I, IV
- 2. ТИП „Б“ - КИРПИЧНЫЕ ПРОДВЫНЫЕ СТЕНЫ - СХЕМЫ II, III

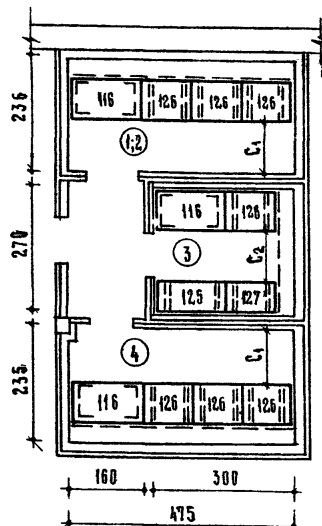
ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ											
	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II
C ₁	110	111	111	111	111	111	116	111	111	141	111	111

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, НИРОВ И ГАСТРОНОМИИ					
	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	7.0	7.2	7.2	9.0	9.6	9.4	5.0	5.5	5.3	6.0	6.6	6.1	9.0	9.6	9.6	10.0	9.8	11.5
ОБЪЕМ В М ³	23.1	23.8	23.8	29.7	31.7	31.0	16.5	18.1	17.5	19.8	21.8	20.1	29.7	31.7	31.7	33.0	32.3	37.9
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0.07	0.07	0.07	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.09	0.09	0.09	0.07	0.06	0.08
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0.23	0.23	0.23	0.19	0.20	0.20	0.16	0.18	0.17	0.13	0.14	0.13	0.29	0.31	0.31	0.22	0.20	0.25

СХЕМА I НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV

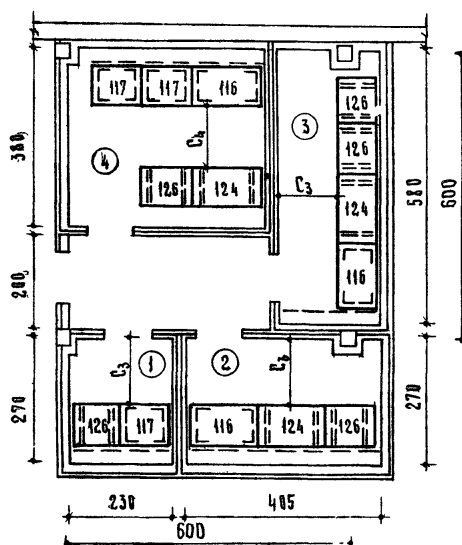
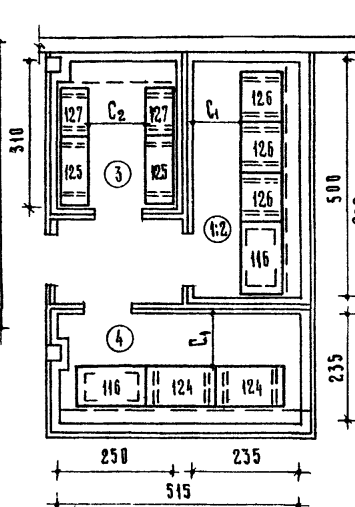
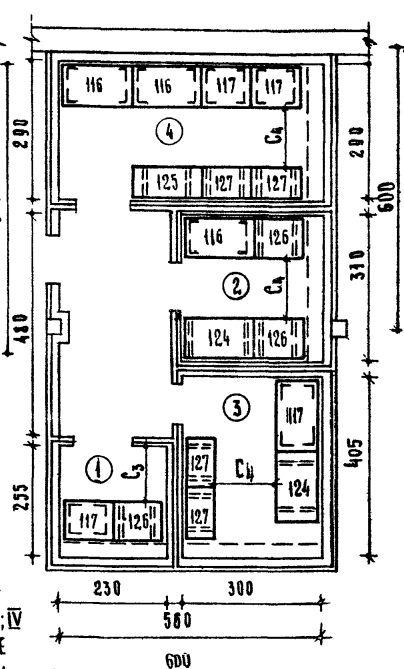


СХЕМА II



НА 300 МЕСТ
СХЕМА III



ПРИМЕЧАНИЯ:

- 1 Тип А - каркасно-панельные конструкции - схемы II, IV
- 2 Тип Б - кирпичные продольные стены - схемы I, III.

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР.

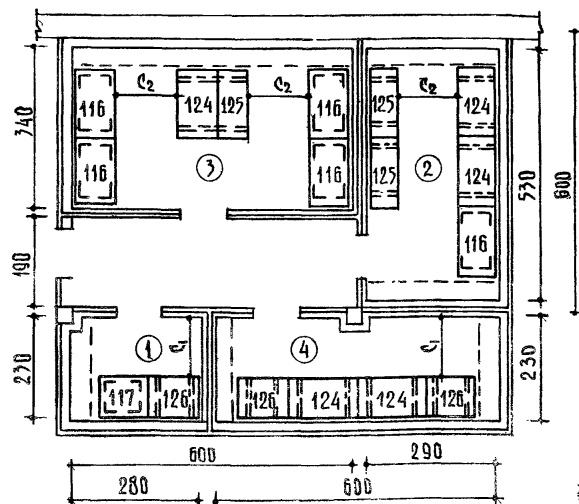
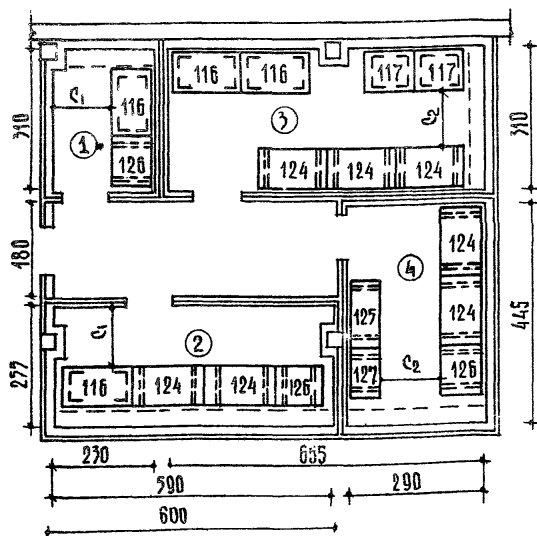
- ① - Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов.
- ② - Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов.
- ③ - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
- ④ - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии.

ПРИБЛИЖЕННЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В М															
	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ				КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ				КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ			
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
C ₁	110	116	111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	111	-	-
C ₂	110	-	-	-	-	-	-	-	113	114	-	-	-	-	-	-
C ₃	130	-	-	131	146	132	-	-	-	-	-	-	141	-	-	-
C ₄	130	-	-	-	-	-	-	146	-	-	-	143	-	-	133	132

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ				КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ				КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ			
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
ПЛОЩАДЬ В М ²	11,0	11,2	11,7	6,8	5,8	6,2	10,0	9,3	10,9	8,0	8,1	7,8	11,0	12,1	12,3	11,0
ОБЪЕМ В М ³	36,3	36,3	38,6	19,8	19,5	20,5	33,0	30,7	35,9	26,4	26,7	25,7	36,3	39,9	40,5	36,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0,06	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0,12	0,18	0,19	0,07	0,06	0,07	0,11	0,10	0,11	0,13	0,13	0,13	0,12	0,13	0,18	0,17

НА 400 МЕСТ
СХЕМА IНА 400 МЕСТ
СХЕМА II

П Р И М Е Ч А Н И Я

1. Тип „А“ —каркасно-панельные конструкции — схема II
2. Тип „Б“ —кирпичные продольные стены — схема I

Экспликация охлаждаемых камер

- 1-Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
- 2-Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
- 3-Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 4-Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

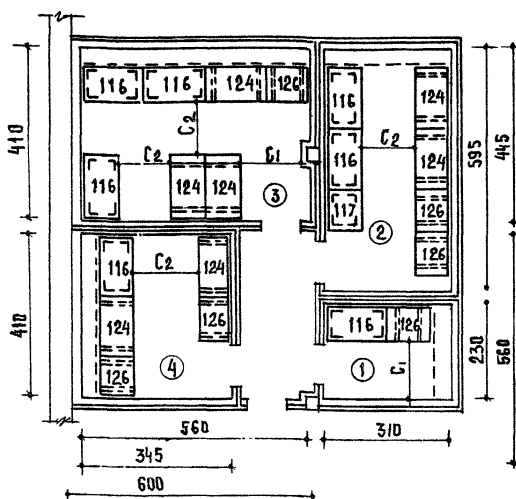
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ		КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВ. ОВ. М. И	
	П а р а м е т р ы в с м.							
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
C ₁	130	141	141	—	—	—	141	133
C ₂	130	—	—	133	131	137	132	—

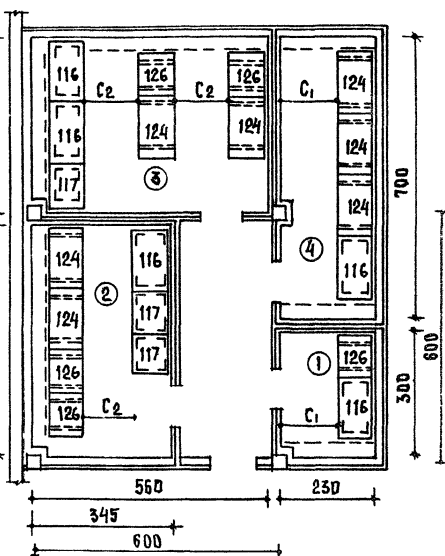
О с н о в н ы е п о к а з а т е л и

Наименование	Камера мясных и рыбных полуфабрикатов			Камера овощных полуфабрикатов			Камера молочных продуктов, жиров, гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
Площадь в м ²	6,0	6,4	7,1	17,0	17,3	19,0	20,0	20,4	20,4	17,0	17,8	12,9
Объем в м ³	19,8	21,1	23,4	49,5	50,5	43,7	66,8	67,3	67,3	42,9	45,5	42,6
Площадь на 1 место в м ²	0,02	0,02	0,02	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
Объем на 1 место в м ³	0,05	0,05	0,06	0,12	0,13	0,12	0,16	0,17	0,17	0,10	0,11	0,10

НА 500 МЕСТ
СХЕМА I



НА 500 МЕСТ
СХЕМА II



Экспликация Охлаждаемых камер

- 1- Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
- 2- Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
- 3- Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 4- Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков и овощей

1. Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схема II
2. Тип "Б" - кирпичные продавливаемые стены - схема I

ПРИМЕЧАНИЯ

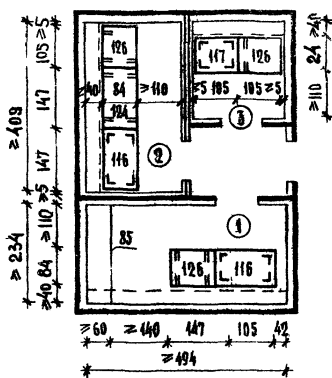
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	Камера мясных и рыбных полуфабрикатов		Камера овощных полуфабрикатов		Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии		Камера фруктов, ягод, напитков и овощей	
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
C1	130	141	141	—	—	136	—	141
C2	130	—	—	132	132	154	134	132

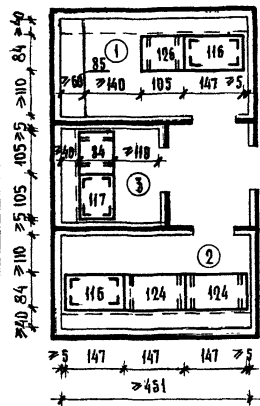
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	Камера мясных и рыбных полуфабрикатов			Камера овощных полуфабрикатов			Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков и овощей		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
Площадь в м ²	7,0	7,1	6,9	19,0	18,4	19,3	24,0	23,0	24,9	16,0	14,2	15,6
Объем в м ³	23,1	23,4	22,8	62,0	60,7	63,7	79,2	75,9	82,2	52,8	46,8	51,5
Площадь на 1 место в м ²	0,01	0,01	0,01	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,03	0,03	0,03
Объем на 1 место в м ³	0,05	0,05	0,04	0,12	0,12	0,13	0,16	0,15	0,16	0,10	0,09	0,10

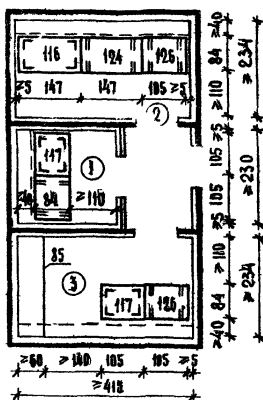
НА 100 МЕСТ



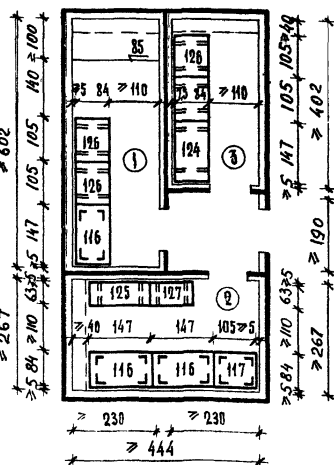
НА 150 МЕСТ



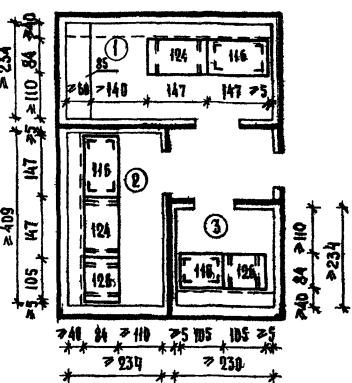
НА 100 МЕСТ



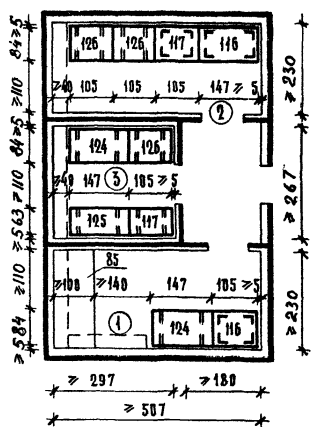
НА 200 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

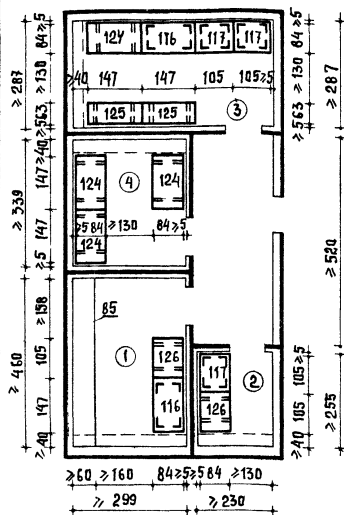
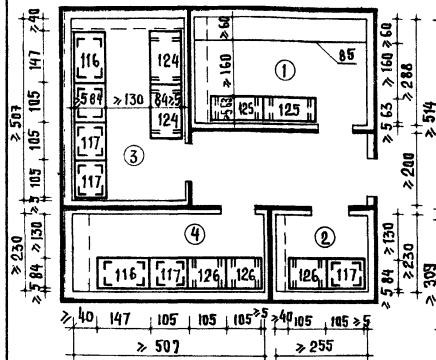


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

ИЛ ПРЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			100	150	200	200
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.			
85	Подвесной путь		1	1	1	1
116	Степелаж производственный	СПС-4	2	1	2	3
117	Степелаж производственный	СПС-2	1	2	1	1
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	1	1	2	1
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	3	3	2	3
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	-	-	-	1
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	-	-	-	1

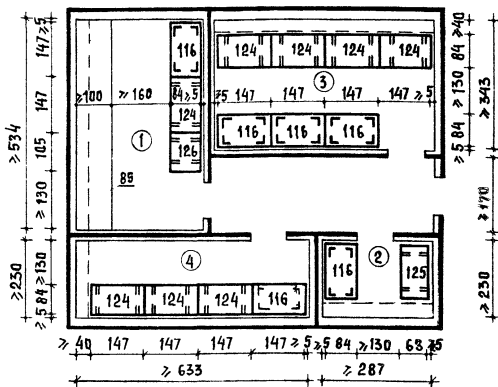
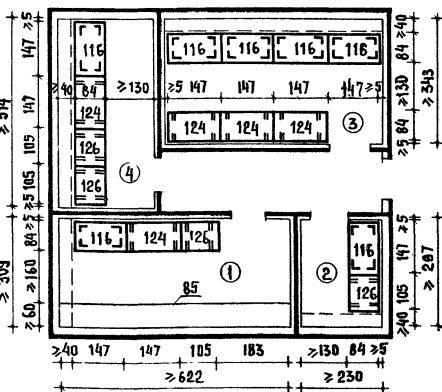
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1-Охлаждаемая камера мяса, рыбы.
- 2-Охлаждаемая камера молочных продуктов, маринов и гастрономии
- 3-Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

ИЛ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	В МЕСТИ МЕСТ	
			300	400
1	Охлаждаемая камера мяса	СПС-2	2	2
85	Подвесной путь		1	1
116	Стеллаж производственный	СПС-1	2	2

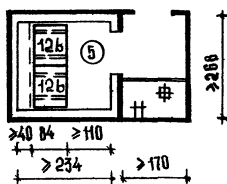
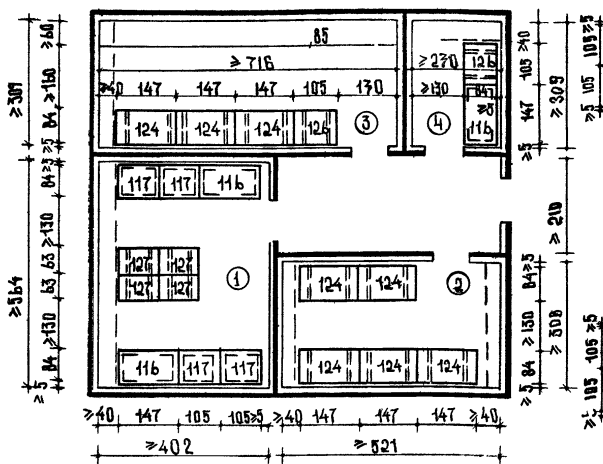
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

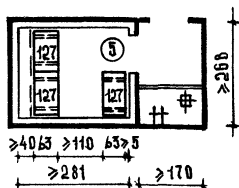
1. - Охлаждаемая камера мяса
2. - Охлаждаемая камера рыбы
3. - Охлаждаемая камера молочных продуктов жиров и гастрономии
4. - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, налитков, овощей

ИЛ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	В МЕСТИ МЕСТ	
			300	400
117	Стеллаж производственный	СПС-2	3	3
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	4	2
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	2	3
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	2	1

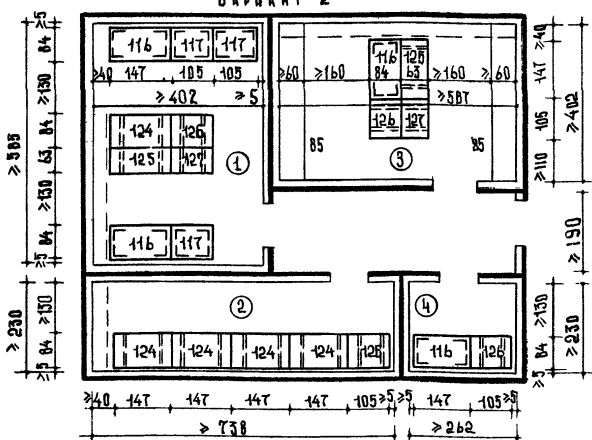
НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 300, 400, 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



Экспликация охлаждаемых камер

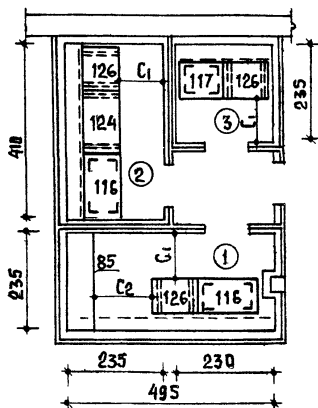
- 1 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 3 - Охлаждаемая камера мяса.
- 4 - Охлаждаемая камера рыбы.
- 5 - Охлаждаемая камера отдухов

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

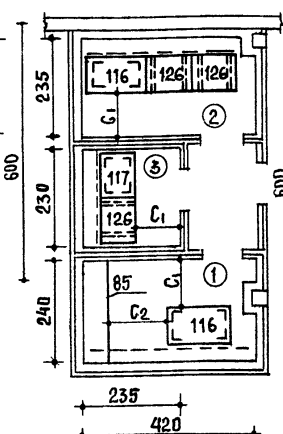
№ под.	Наименование оборудования	Марка	Емкостности			
			200 л	300 л	500 л	500 л
1	2	3	4	5	6	7
85	Подвесной путь		—	—	1	1
116	Стеллаж производственный	СПС-1	—	—	2	4
117	Стеллаж производственный	СПС-2	—	—	4	3

1	2	3	4	5	6	7
124	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	—	—	6	5
126	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	2	—	2	4
125	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	—	—	—	2
127	ПОДОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	—	3	4	2

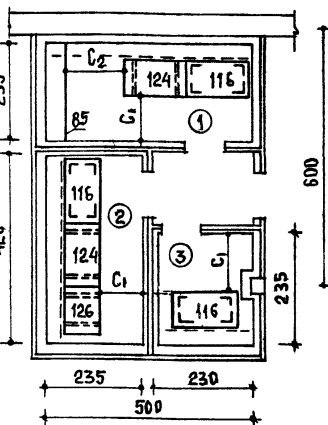
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



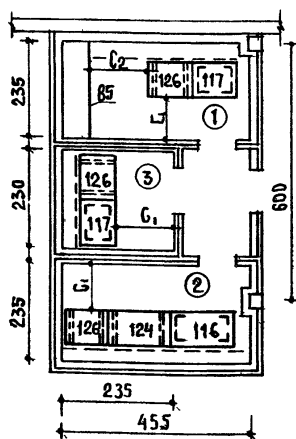
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



Экспликация ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ① - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ
- ② - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- ③ - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ

ПРИМЕЧАНИЯ

- 1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ - СХЕМЫ II; IV
- 2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ - СХЕМЫ I; III

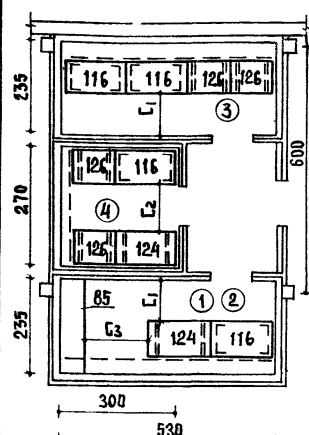
ПРИБЛИЖЕННЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ												КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ГАСТРОНОМИИ												КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ											
	РАЗМЕРЫ В СМ.																																			
	ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ				ПО НОРМЕ							
C ₁	110	111	116	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111		
C ₂	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141	140	140	140	141

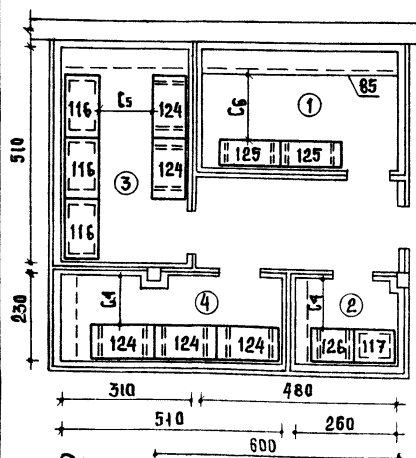
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ					
	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	10,0	11,5	9,9	10,0	11,7	10,7	9,0	9,6	9,9	10,0	9,9	10,7	5,0	5,4	5,4	6,0	5,4	5,4
ОБЪЕМ В М ³	33,0	37,9	32,7	33,0	38,6	35,3	29,7	31,6	32,7	33,0	32,7	35,3	16,5	17,8	17,8	19,0	17,8	17,8
ПЛОЩАДЬ НА ТИЕСИ В М ²	0,1	0,1	0,1	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,07	0,07	0,07	0,07	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0,33	0,30	0,33	0,22	0,25	0,23	0,29	0,31	0,33	0,22	0,22	0,23	0,16	0,17	0,17	0,13	0,12	0,12

НА 200 МЕСТ
СХЕМА I



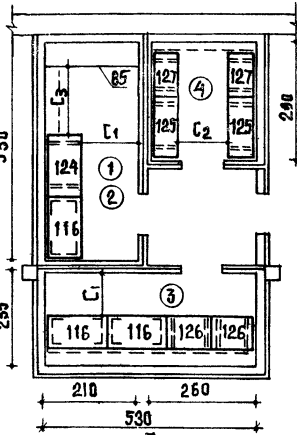
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧ. ПРОД.			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГД.		
	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО
ПЛОЩАДЬ В М ²	12,0	12,4	11,1	14,0	13,9	13,9	5,0	5,3	5,3	11,0	12,4	11,9
ОБЪЕМ В М ³	39,6	40,3	36,6	46,2	45,5	45,9	16,5	19,4	19,4	40,3	39,3	52,8
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,06	0,06	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,20	0,20	0,18	0,15	0,16	0,16	0,06	0,06	0,06	0,13	0,13	0,12

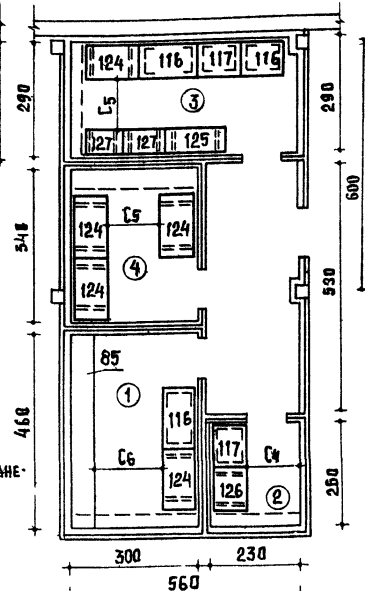
НА 200 МЕСТ
СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЕ

1. Тип, А - каркасно-панельные конструкции - схемы I, II, III
2. Тип, Б - кирпичные продольные стены - схемы I, IV

НА 300 МЕСТ
СХЕМА III



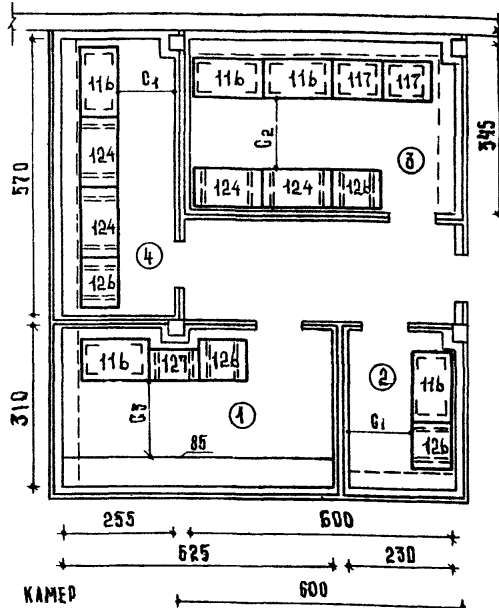
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 - Охлаждаемая камера мяса
- 2 - Охлаждаемая камера рыбы
- 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 4 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ ПРОХВОДОВ	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧ. ПРОД.			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГД.		
	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	НА 1 МЕСТО
C1	110	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111
C2	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110
C3	140	171	155	140	171	155	140	171	155	140	171	155
C4	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
C5	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
C6	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160

НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



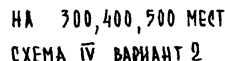
- 1 - Охлаждаемая камера мяса
- 2 - Охлаждаемая камера рыбы
- 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов,
жиров и гастрономии
4. - Охлаждаемая камера фруктов, ягод,
напитков, овощей

ПРИМЕЧАНИЯ

1. - Тип "А" каркасно-панельные конструкции - схемы II, III
2. - Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I

Наименование	Камера мява			Камера выбыв			Камера молочных пр-в. и гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
Площадь в м ²	20,0	19,6	20,7	6,0	6,9	7,1	20,0	20,7	20,6	13,0	14,6	14,5
Объем в м ³	66,0	64,7	68,3	19,8	22,8	23,4	66,0	68,3	68,3	42,9	47,8	47,8
Площадь на место в м ²	0,05	0,05	0,05	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
Объем на место в м ³	0,16	0,16	0,17	0,05	0,06	0,06	0,16	0,17	0,17	0,11	0,12	0,12

SCHEMA I



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

[illegible]

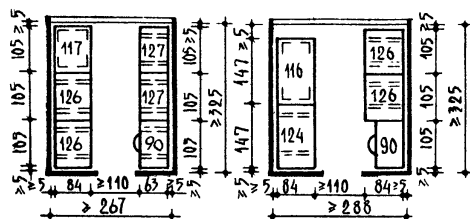
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОРОЖЕНОГО ПРОДУКТОВ, ЛЬДОВ, ГАСТРОНОМ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			КАМЕРА ОТХОДОВ		
	ПОСЧЕТ	ПО СЧЕТА I	ПО СЧЕТА II	ПОСЧЕТ	ПО СЧЕТА I	ПО СЧЕТА II	ПОСЧЕТ	ПО СЧЕТА I	ПО СЧЕТА II	ПОСЧЕТ	ПО СЧЕТА I	ПО СЧЕТА II	ПОСЧЕТ	ПО СЧЕТА I	ПО СЧЕТА II
ПЛОЩАДЬ В М ²	23,0	22,7	24,1	6,0	7,1	6,1	24,0	23,4	24,2	16,0	16,7	17,0	5,8	5,4	6,6
ОБЪЕМ В М ³	77,9	73,6	79,5	19,8	23,4	20,1	79,2	77,2	79,9	52,8	55,1	56,1	16,5	18,0	19,6
ПЛОЩАДЬ НАИМЕСТО В М ²	0,05	0,04	0,05	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02
ОБЪЕМ НАИМЕСТО В М ³	0,15	0,15	0,16	0,04	0,05	0,04	0,16	0,15	0,16	0,10	0,11	0,11	0,08	0,09	0,09

- 1 - Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схема II, IV
2 - Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I, III

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

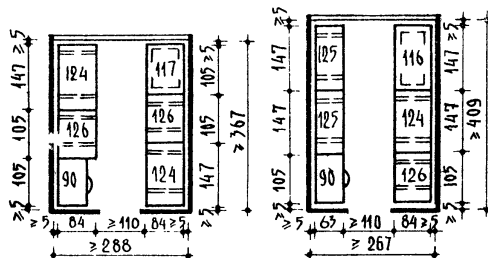
ВАРИАНТ 2



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

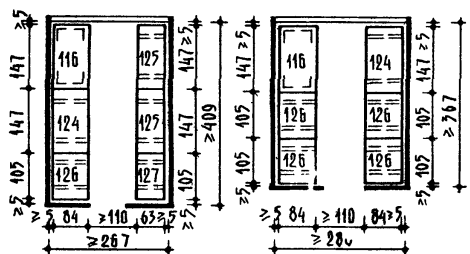
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

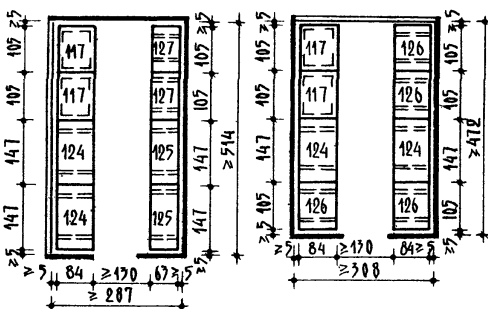
ВАРИАНТ 2



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

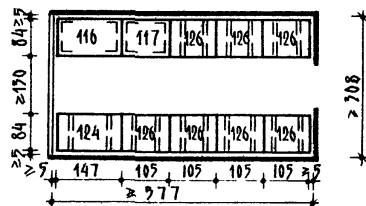
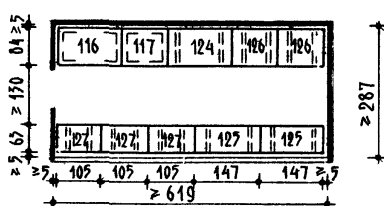
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ

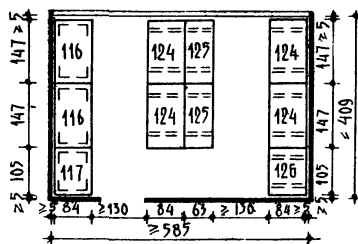
ВАРИАНТ 1

ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ						
			100	150	200	300	400	500	
116	СТЕЛЛАЖ	СПС-1	1	1	1	1	1	1	2
117		СПС-2	1	1	1	2	2	1	1
124		ПТ-1	1	2	1	1	2	2	1
126	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2	2	2	2	1	4	4	2
127		ПТ-1А	1	1	2	2	2	2	2
127		ПТ-2А	2	1	1	1	2	2	1
90	СТОЛ КЛАДОВЩИКА		1	1	1	1	1	1	1

ВАРИАНТЫ I II III IV V VI VII VIII

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

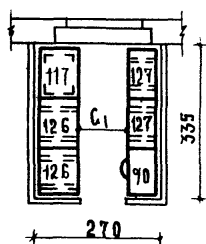
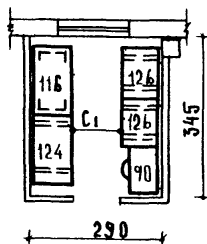


СХЕМА II



НА 150-200 МЕСТ

СХЕМА III

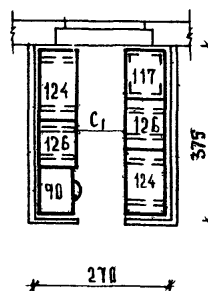
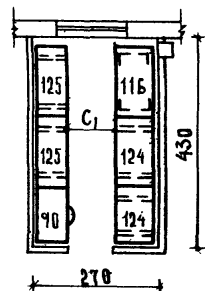


СХЕМА IV



НА 300 МЕСТ

СХЕМА V

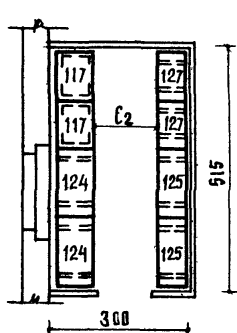
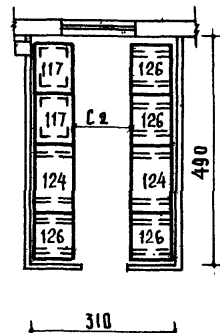


СХЕМА VI



НА 400 МЕСТ

СХЕМА VII

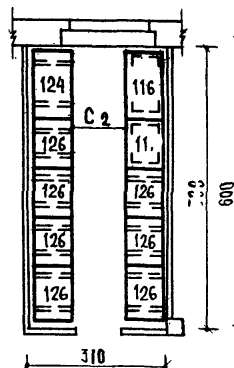
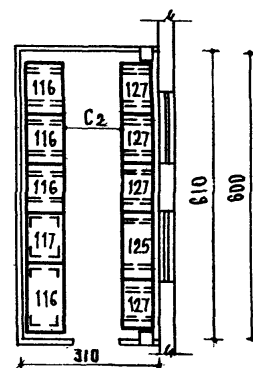
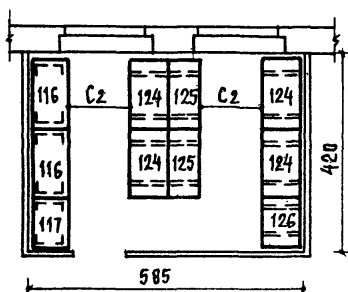


СХЕМА VIII



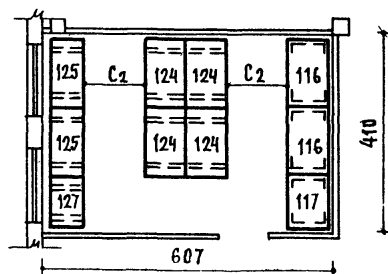
НА 500 МЕСТ

СХЕМА IX



НА 500 МЕСТ

СХЕМА X



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X
ПЛОЩАДЬ В М ²	9,0	9,0	10,0	11,0	11,8	11,6	14,0	15,2	15,0	17,0
ПО СХЕМЕ I	29,7	29,7	33,3	36,3	38,9	38,3	46,2	50,2	49,5	56,1
ПО СХЕМЕ II	0,09	0,09	0,1	0,07	0,08	0,08	0,04	0,04	0,04	0,05
ПО СХЕМЕ III	0,2	0,3	0,3	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14
ПО СХЕМЕ IV	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15
ПО СХЕМЕ V	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15
ПО СХЕМЕ VI	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15
ПО СХЕМЕ VII	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15
ПО СХЕМЕ VIII	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15
ПО СХЕМЕ IX	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15
ПО СХЕМЕ X	0,24	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15

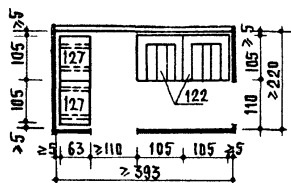
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОГОНОВ	НОРМА ПО СХЕМЕ I	НОРМА ПО СХЕМЕ II	НОРМА ПО СХЕМЕ III	НОРМА ПО СХЕМЕ IV	НОРМА ПО СХЕМЕ V	НОРМА ПО СХЕМЕ VI	НОРМА ПО СХЕМЕ VII	НОРМА ПО СХЕМЕ VIII	НОРМА ПО СХЕМЕ IX	НОРМА ПО СХЕМЕ X
C1	100	113	112	113	-	-	-	-	-	-
C2	130	-	-	-	133	132	132	133	130	132

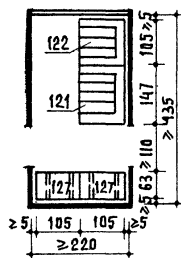
ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
СХЕМЫ II, IV, VI, VIII
2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРЯДЬНЫЕ СТЕНЫ
СХЕМЫ I, III, V, VII, IX

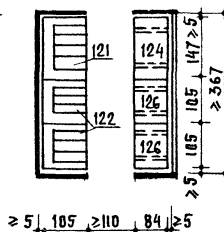
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



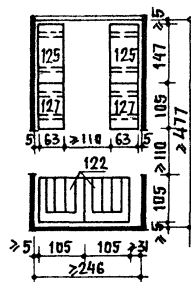
ВАРИАНТ 2



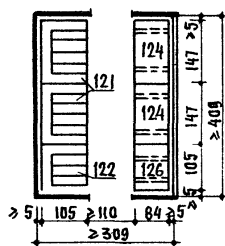
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



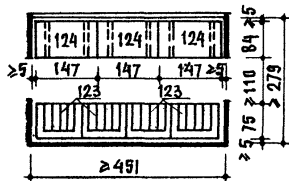
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ

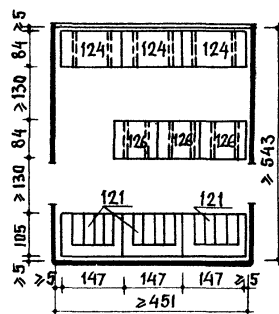
ВАРИАНТ 1

ВАРИАНТ 2



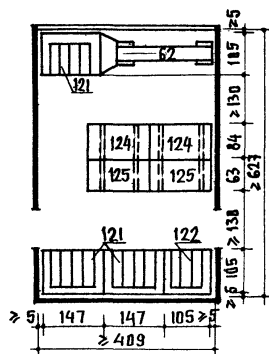
НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 2

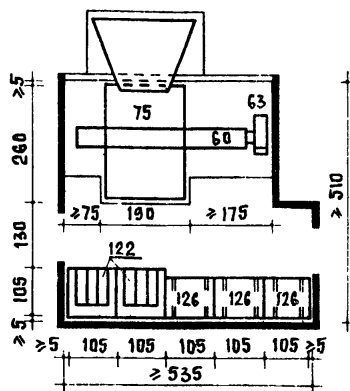
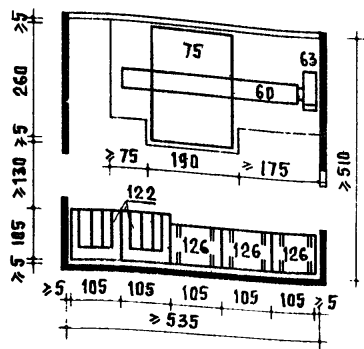


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВРЕМЯ РАБОТЫ					
			100	150	200	300	400	500
62	ТРАНСПОРТЕР НАКАЛОННЫЙ	ТРИ-65-150	-	-	-	-	-	1
127	ПОДТОВАРИК	ПТ-2А	2	2	-	2	-	-
124		ПТ-1	-	-	1	-	2	3 3 2
126		ПТ-2	-	-	2	-	1	- 3 -
125		ПТ-1А	-	-	-	2	-	- 2
123		АВ-3	-	-	-	-	4	-
121	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	АО-1	-	1	1	-	2	3 3 3
122		АО-2	2	1	2	2	1	- 1

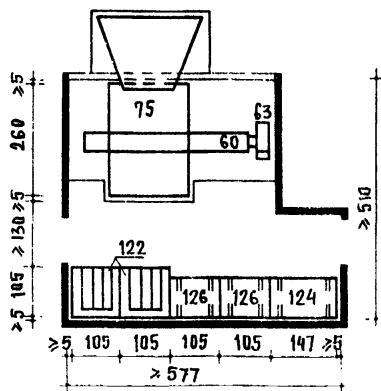
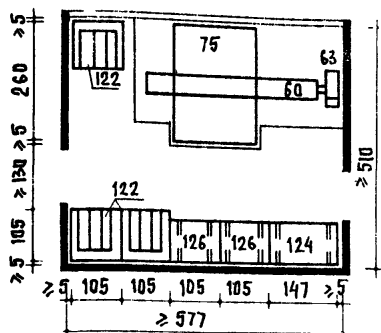
ВАРИАНТЫ I II I II I II I II

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ ЭТО КОЛИЧЕСТВО	500	1000	1500	2000
124	ПАДОВАРНИК	ПТ-1	—	—	1	1	
126		ПТ-2	3	3	2	2	
122	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОШЕЙ	ЛО-2	2	2	2	2	

ВАРИАНТЫ I II III IV

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЕ	МАРКА	ВРЕМЯ РАБОТЫ 2001-2002 КАЛЕНДАРЬ				
			ЯН	ФЕВ	МАР	АПР	МАЙ
63	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	98С 1980/ИИ	1	1	1	1	
60	Трансдартер БУНКЕРА	1Р63 66-9С	1	1	1	1	
75	БУНКЕР ЗАГРУЗЧНЫЙ	БЗ-25	1	1	1	1	

ВАРИАНТЫ I II III IV

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

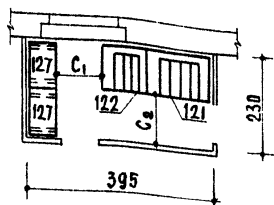


СХЕМА II

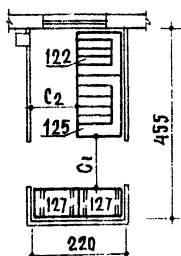


СХЕМА III НА 150 МЕСТ

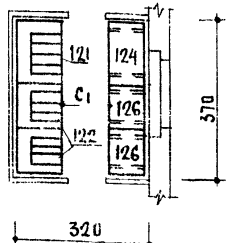


СХЕМА IV

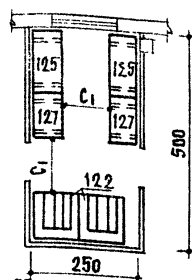


СХЕМА V НА 200 МЕСТ

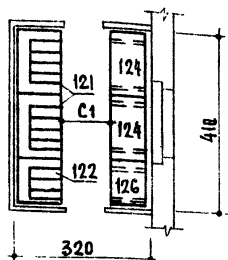
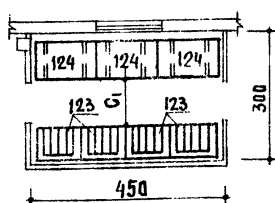
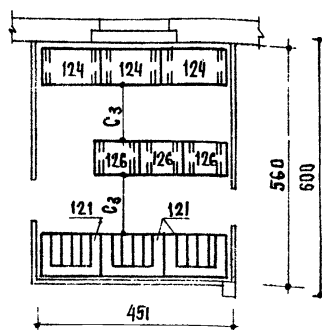


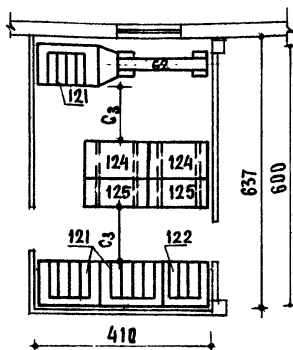
СХЕМА VI



НА 300 МЕСТ
СХЕМА VII



НА 300 МЕСТ
СХЕМА VIII



П Р И М Е Ч А Н И Я

1. ТИП "А" — КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ
КОНСТРУКЦИИ
СХЕМЫ: II, IV, VI, VIII

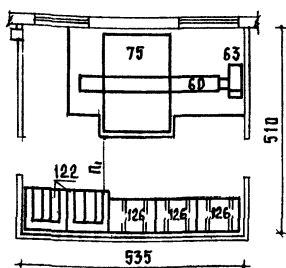
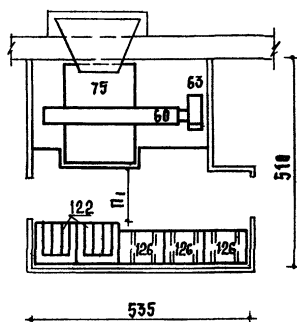
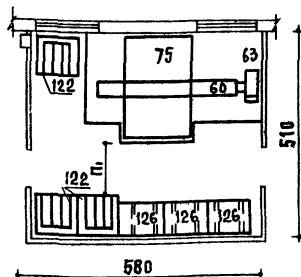
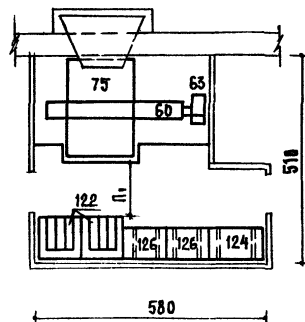
2. ТИП "Б" — КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
СХЕМЫ I, III, V, VII

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII
ПЛОЩАДЬ В М ²	9,0	9,0	10,0	10,0	11,0	12,5	13,0	13,5
ОБЪЕМ В М ³	29,7	29,7	33,0	33,0	38,9	41,2	42,9	43,8
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0,09	0,09	0,1	0,1	0,07	0,06	0,07	0,06
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0,29	0,29	0,33	0,33	0,26	0,27	0,21	0,21

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.							
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII
C1	110	112	110	111	114	111	111	111
C2	110	110	110	—	—	—	—	—
C3	130	—	—	—	—	—	133	130

НА 400 МЕСТ
СХЕМА IНА 400 МЕСТ
СХЕМА IIНА 500 МЕСТ
СХЕМА IIIНА 500 МЕСТ
СХЕМА IV

- ПРИМЕЧАНИЯ
1. тип „А“ - каркасно-панельные конструкции СХЕМ II, IV
 2. тип „Б“ - кирпичные перегородки СХЕМ I, III.

3. В конструктивных схемах на листах №90, 92, 96 расстановка оборудования дана с учетом размещения отопительных батарей

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ IV
Площадь в м ²	27,0	27,5	24,3	30,0	31,3
Объем в м ³	89,1	90,1	80,2	99,0	103,3
Площадь на 1 место в м ²	0,07	0,07	0,06	0,06	0,05
Объем на 1 место в м ³	0,22	0,22	0,20	0,20	0,18

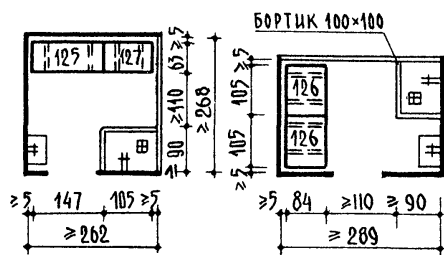
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	РАЗМЕРЫ В СМ.				
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ IV
П ₁	130	130	130	130	130

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

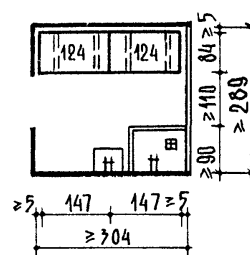
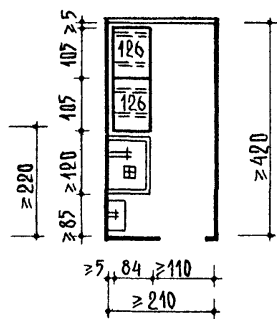
ВАРИАНТ 2



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

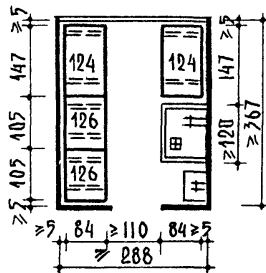
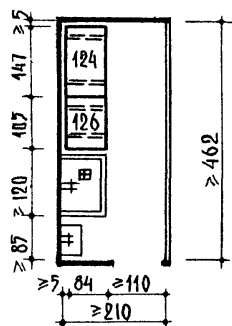
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

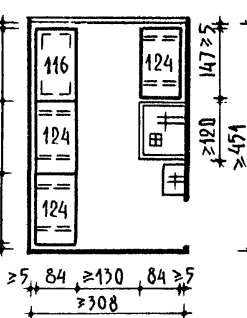
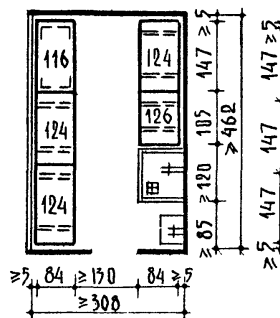
ВАРИАНТ 2



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

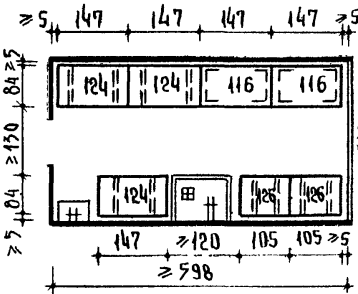
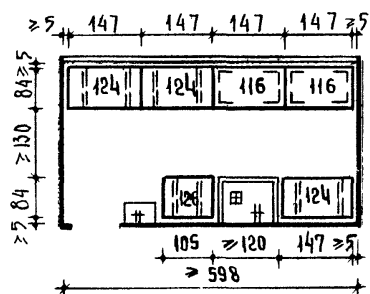
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ

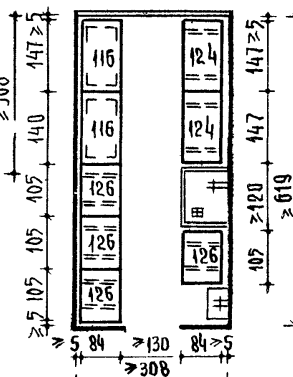
ВЕРСИЯ 1

ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

[illegible]


ВАРИАНТЫ I II I II I II I II I II I

УСЛОВНЫЕ ОБВЗНАЧЕНИЯ



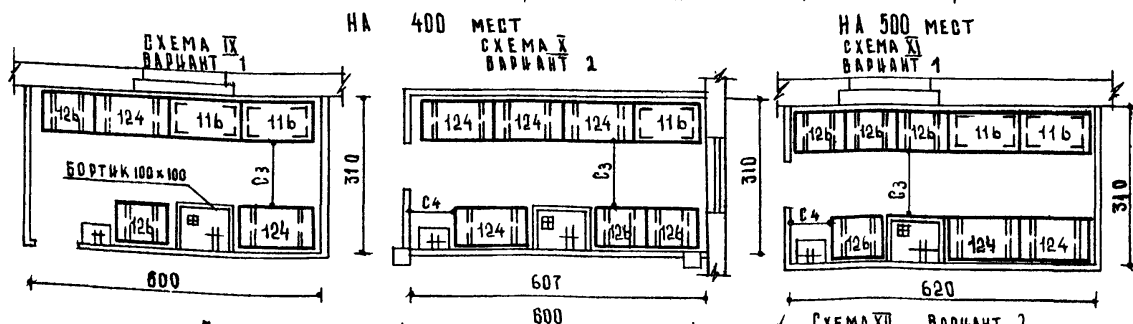
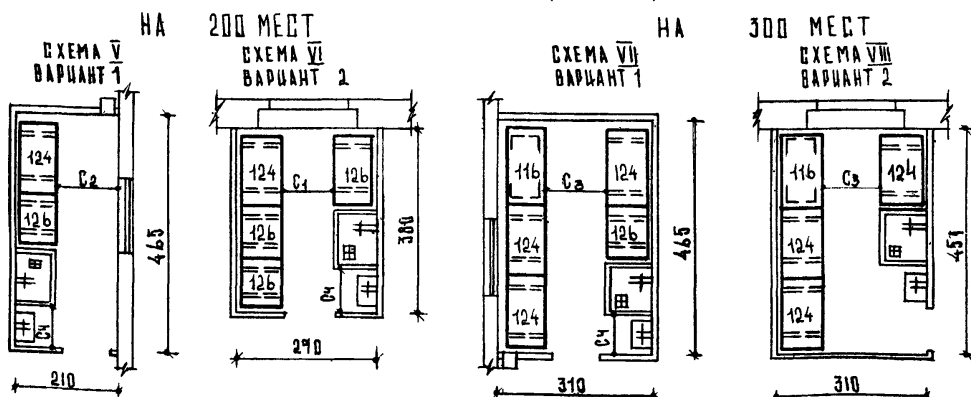
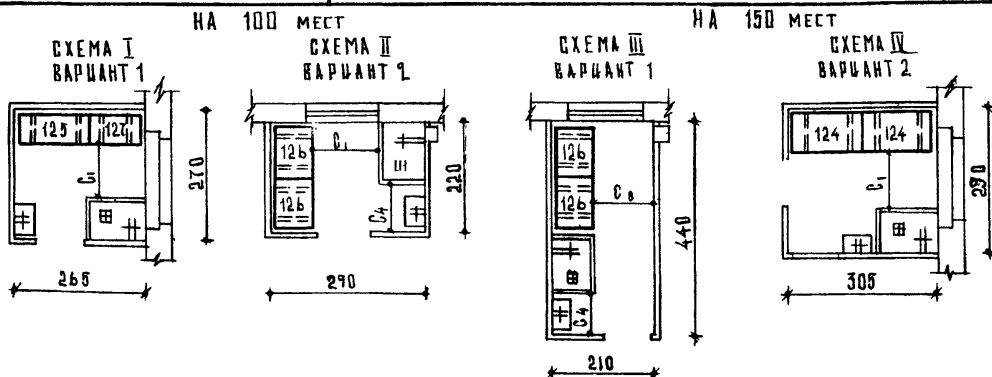
— РАКОВИНА



 — ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



田 — TRAN $d = 100$



- ПРИМЕЧАНИЯ:
1. ТИП "А" — КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
СХЕМЫ II, III, V, VII, X, XII
 2. ТИП "Б" — КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
СХЕМЫ I, IV, VI, VIII, IX, XI

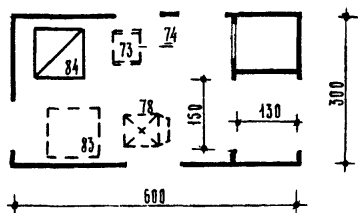
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ IV	ПО СХЕМ V	ПО СХЕМ VI	ПО СХЕМ VII	ПО СХЕМ VIII	ПО СХЕМ IX	ПО СХЕМ X	ПО СХЕМ XI	ПО СХЕМ XII				
Площадь в м²	7,0	7,0	6,4	9,0	8,8	10,0	9,8	11,0	14,0	15,3	13,9	18,0	18,5	20,0	19,2	19,7
Объем в м³	23,1	23,1	21,1	29,7	30,3	29,0	33,0	32,3	56,3	46,2	50,5	45,8	59,4	61,4	65,0	66,0
Площадь на 1 место в м²	0,07	0,07	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,04	0,04
Объем на 1 место в м³	0,23	0,23	0,21	0,19	0,19	0,16	0,17	0,16	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,13	0,13

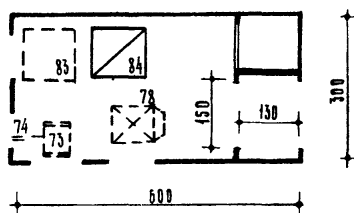
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.											
	С1	С2	С3	С4	С1	С2	С3	С4	С1	С2	С3	С4
С1	110	112	111	111	111	112	111	111	110	112	111	111
С2	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110
С3	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
С4	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85

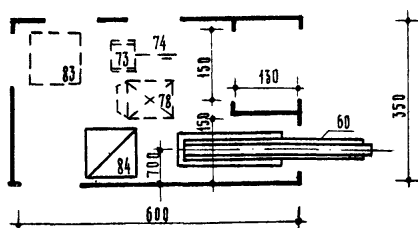
НА 100 МЕСТ



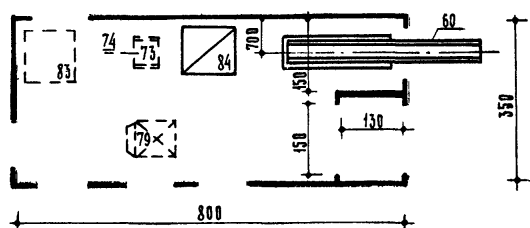
НА 150 МЕСТ



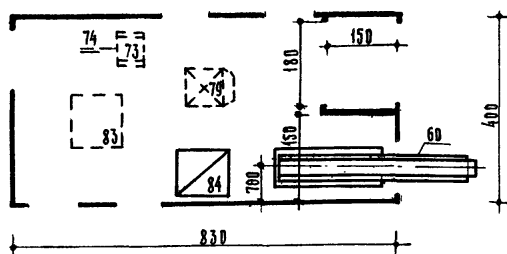
НА 200 МЕСТ



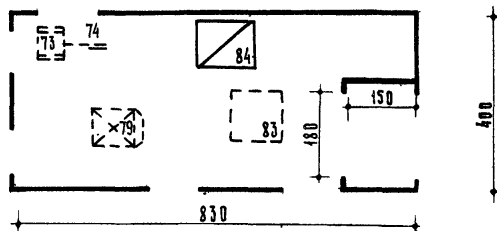
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЕ: В загрузочной столовой на 500 мест отсутствует транспортер ленточный, т.к. для разгрузки предусмотрена рампа.

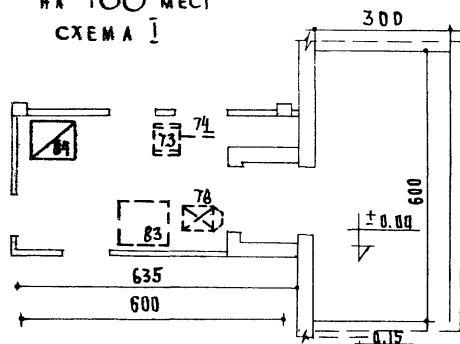
СПЕЦИФИКАЦИЯ

	Наименование оборудования	Марка	Вместимость							
			100	150	200	300	400	500		
			Количество шт							
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
83	Передвижной подъемник грузовой	ППГ-200	1	1	1	1	1	1		
73	Поддон колесный	—	10	10	10	10	20	20		
74	Водяной	—	1	1	1	1	2	2		

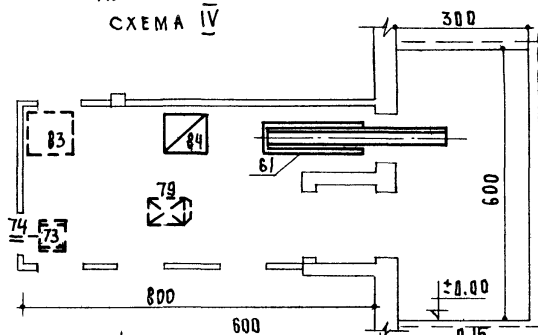
ОБОРУДОВАНИЕ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	—	—	—	—	1	—
78	Тележка грузовая	ТГ-130	1	1	1	3	3	3
79	Тележка грузовая	ТГ-400	1	2	2	3	3	3
61	Транспортер ленточный складывающийся	922	—	—	1	1	1	—
84	Весы товарные	ВР-500	1	1	1	1	1	1

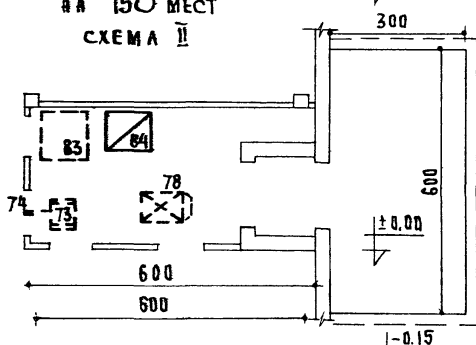
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



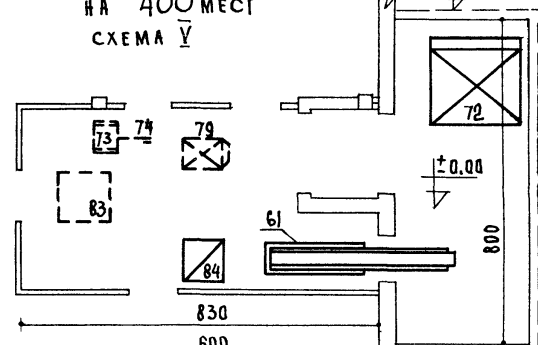
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



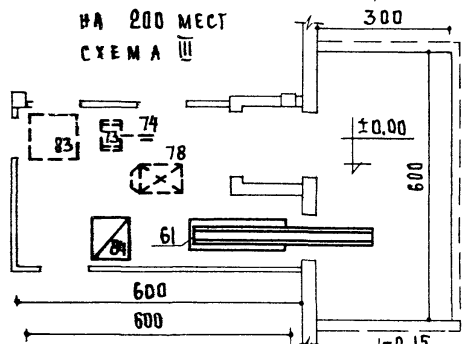
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



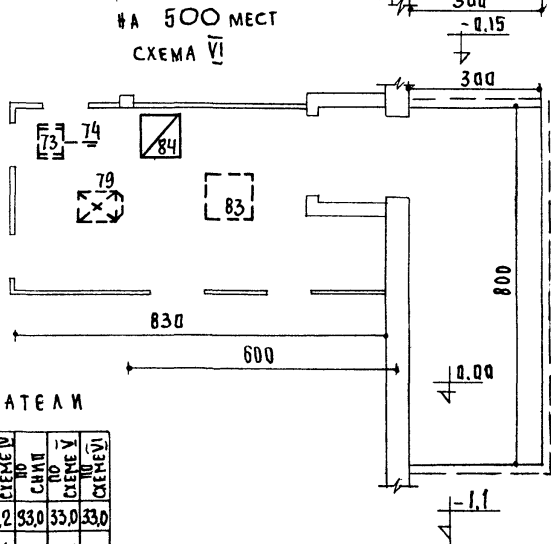
НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



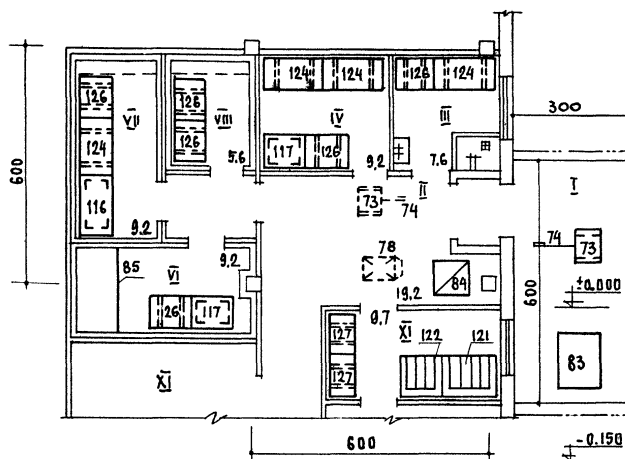
НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	С.И.П.	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI
Площадь в м ²	18,0	19,0	18,2	21,0	22,0	20,2	33,0
Объем в м ³	55,8	58,9	56,4	65,1	68,2	87,4	102,3
Площадь на 1 место в м ²	0,18	0,19	0,12	0,10	0,11	0,09	0,08
Объем на 1 место в м ³	0,55	0,50	0,38	0,32	0,34	0,29	0,25

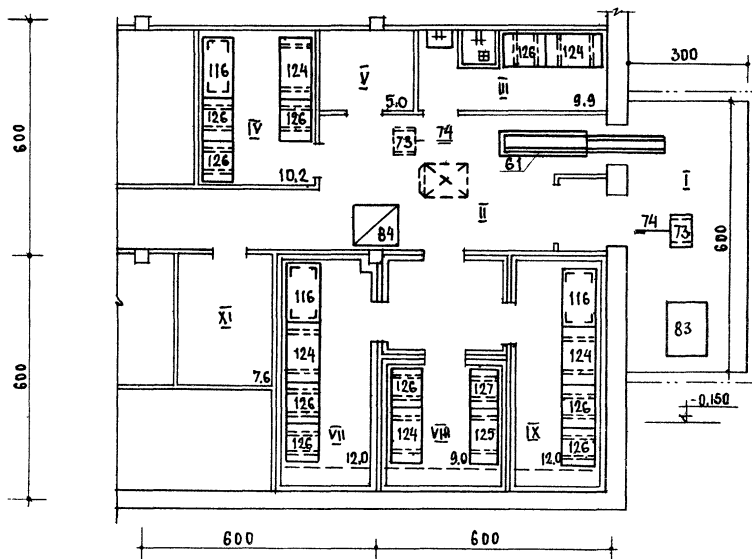
НА 100 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ



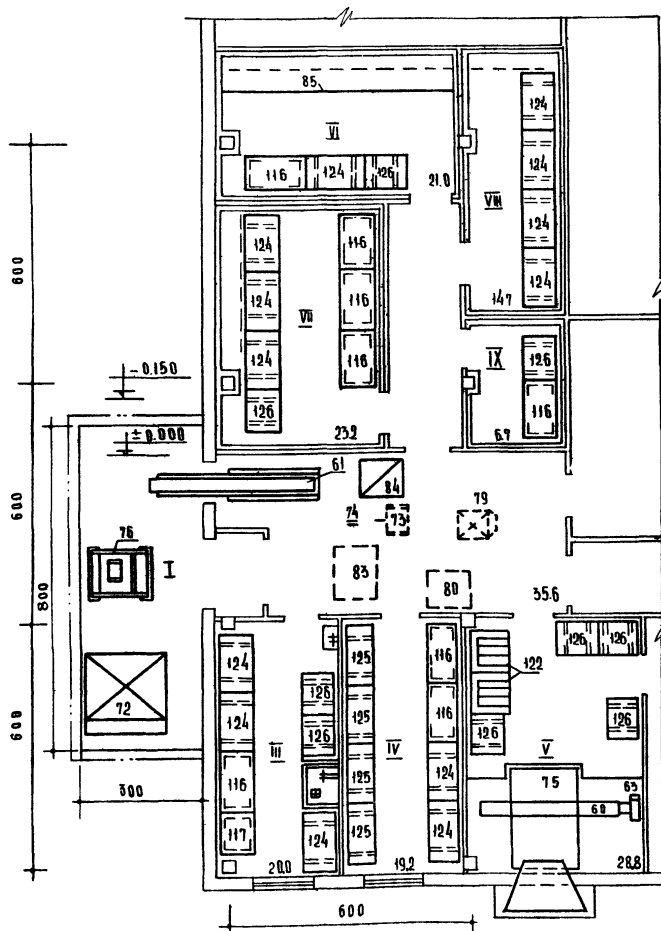
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- I РАМПА
- II ЗАГРУЗОЧНАЯ
- III КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ
- IV КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
- V КОМНАТА КЛАДОВЩИКА
- VI ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ
- VII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- VIII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ
- IX ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- X МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
- XI КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ

НА 200 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



НА 400 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

I РАМПА

II ЗАГРУЗОЧНАЯ

III КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ

IV КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ

V КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ

НП-3.2.1-72

VI ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА

VII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ

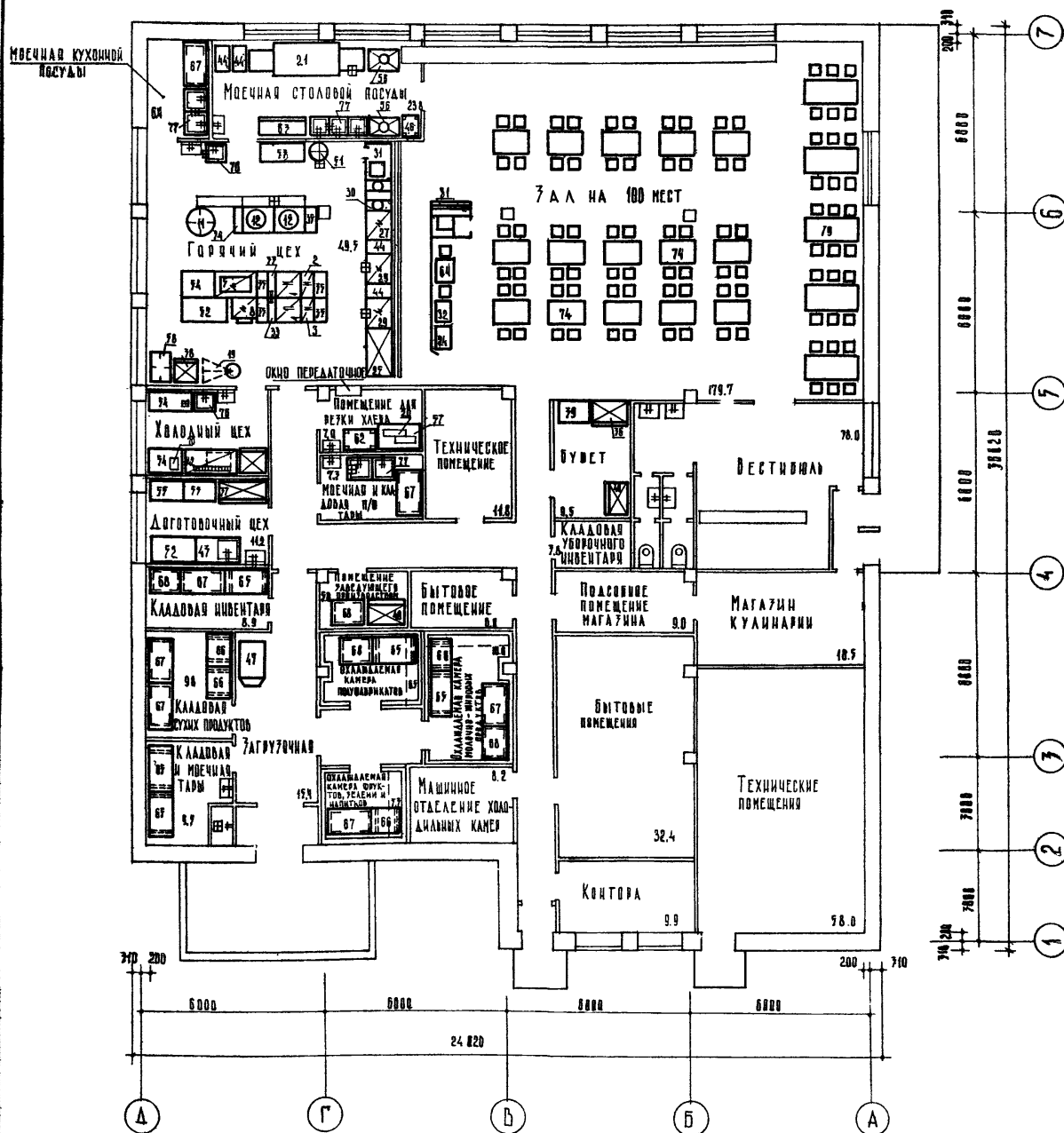
ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ

VIII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ

IX ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА РЫБЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



[illegible]

СТОЛОВЫЕ

СПЕЦИФИКАЦИЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

100

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА ТИП	Мощн ЭЛ. ОБОР КВТ	В М Е С Т И М О С Т Ъ			38	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-04М	0,22	1	—	1
				100	200	300							
				КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ									
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-4Ш	18,8	2	3	4	39	БУФЕТНАЯ СТОЙКА	ББ-1	—	—	1	—
2	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-2А	0,12	1	1	—	40	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-06М2	0,24	2	1	—
3	ПАНТА КУХОННАЯ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО ЖАРЕНИЯ	ПЭСМ-2	7,0	1	—	1	41	СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	СОЭСМ-2	0,31	—	1	3
4	ПАНТА КУХОННАЯ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО ЖАРЕНИЯ	ПЭСМ-2ПШ	12,0	—	1	1	42	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРКОЙ СЕКЦ. МОДУЛИР	СОЭСМ-3	0,42	1	1	1
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	СНЭСМ-05	12	1	1	1	43	СЕКЦИЯ-СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ	СМВСМ	—	1	—	2
6	—	СЭСМ-02	6	—	—	1	44	ПРИЛAVOK С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК	АПС-20	0,8	4	5	7
7	ФРИТЮРИЦА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ФЭСМ-20	7,5	—	—	1	45	ПРИЛAVOK С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ЧАШЕК И СТИКОВ	АПС-22	—	—	3	3
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	ШЖЭСМ-2	9,6	1	1	1	46	ТЕЛЕНКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	—	—	3	4	4
9	ЭЛЕКТРООТДЕЛ СО СТАНЦИЕЙ УПРАВЛЕНИЯ	КПЭ-250	30	—	—	1	47	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ	—	—	1	1	1
10	—	КПЭ-160	21	—	2	—	48	КОНВЕЙЕР ЛЕНТОЧНЫЙ СКЛАДЫВАЮЩИЙСЯ	922	—	—	1	1
11	—	КПЭ-100	15	1	—	2	49	ПРИЛAVOK НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ	ПН-04	0,39	—	—	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	КПЭСМ-60	8	2	2	—	50	МЯСОРУБКА	М-2	1,0	1	1	1
13	МАШИНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПОРЕ	МКП-60	94	—	1	1	51	ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИК	КНЭ-100	12	1	1	2
14	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРВ-160	0,18	—	1	—	52	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	—	4	2	41
15	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-1.1	1,1	—	1	—	53	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470А	—	1	—	2
16	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	ПГ-06	0,6	—	—	1	54	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	—	1	10	9
17	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА	ПХ-0,6	0,6	—	—	1	55	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050А	—	—	—	4
18	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ	МРО-50-200	0,4	—	1	1	56	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ	СО-1	—	2	2	2
19	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ	ПУ-0,6	0,6	1	—	—	57	СТОЛ ДЛЯ ХЛЕБОРЕЗКИ	СХ-1	—	1	1	1
20	ХЛЕБОРЕЗКА	ХРМ-300	0,27	1	1	1	58	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СПП	—	1	1	2
21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-2000	40,8	—	1	1	59	СТЕЛЛАЖ КОНДИТЕРСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СКП	—	—	—	1
21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-4000	38,6	1	—	—	60	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	—	—	—	1
22	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ	ММП	17	—	—	1	61	ШКАФ ДЛЯ ХЛЕБА	ШХ-1	—	—	1	1
23	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ	ММКП-20	21,2	—	1	1	62	ШКАФ ДЛЯ ХЛЕБА	ШХ-2	—	1	—	2
24	ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ	АПС-1	—	2	4	6	63	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШП-1	—	1	—	2
25	ПРИЛAVOK ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	АПС-2	0,41	1	2	3	64	СТОЛ СО СТУЛЬЯМИ	—	—	2	9	4
26	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	АПС-М	5,25	—	2	—	65	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1	—	5	8	8
27	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	АПС-16	4,62	1	—	3	66	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2	—	4	12	12
28	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-3	6,4	—	2	—	67	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦ	СПС-1	—	7	1	9
29	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-17	5,26	2	—	4	68	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦ	СПС-2	—	4	5	6
30	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	АПС-5	0,8	1	2	3	69	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА	ТРМ-А-2	0,6	—	—	1
31	ПРИЛAVOK-КАССА	АПС-7	0,05	2	3	4	70	МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ	—	—	—	1	1
32	ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	АПС-6	—	1	2	3	71	ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНАЯ МАШИНА	ТММ-1М	1,7	—	—	1
33	ВСТАВКА С КРАНОМ-СМЕСИТЕЛЕМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВКСМ	—	2	3	5	72	ВИБРОСИТО	ВВ-350	0,08	—	—	1
34	ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВСМ-210	—	1	—	1	73	ЭЛЕКТРОШКАФ ПЕКАРСКИЙ	ЭШ-3М	16,2	—	—	1
35	—	ВСМ-420	—	6	5	7	74	СТОЛ СО СТУЛЬЯМИ	—	—	12	34	81
36	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-015	0,37	1	1	—	75	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ3-10М	—	—	—	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-03М	0,4	2	3	3	76	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	—	2	—	—
37*	ЭЛЕКТРОКОФЕВАРКА	БУЛАНЕТ СУНЕР	0,43	—	—	1	77	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2А	—	2	2	1
							78	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-3	—	1	1	—
							79	СТОЛ СО СТУЛЬЯМИ	—	—	8	9	8

А. Материалы для покрытия полов

Наименование материала покрытия Вид прослойки под покрытие	Толщина (мм)	Марка	Годовая приведенная стоимость (руб./м ²) I)					
			Торговые залы	Производственные поме- щения			Складские помещения	
				горячие цехи	моечные	прочие	с механи- зацией	без механи- зации
Бетонно-мозаичное покрытие типа "Терраццо"	25	300	0,20	0,34	0,51	0,21		0,35
То же, полимерцементнобетонное покрытие 2)	20	-	0,25			0,45	0,58	0,30
Мастичное покрытие на эпоксидных смолах "ЭД-5", "ЭД-6"	3	-	0,29	0,3	0,3	0,25	0,4	0,25
<u>Бетонно-мозаичные плитки шлифованные</u>	<u>25</u>	<u>200-300</u>	0,31					0,54
цементно-песчаный раствор	15	100						
Полимерцементнобетонное покрытие рядовое 2)	20	-				0,18	0,68	0,18
Покрытие "брекчия" из отходов тонких мрамор- ных плит	25	300		0,29	0,29	0,29		
<u>Плиты "брекчия" из мрамора (типа коелгинского)</u>	<u>40</u>	<u>-</u>	0,48					
цементно-песчаный раствор	15	100						
<u>Тонкие мраморные плиты с лощеной поверхностью</u>	<u>12</u>	<u>-</u>	0,60					
цементно-песчаный раствор	15	100						
<u>Керамические плитки размером 150x150 мм</u>	<u>18</u>	<u>-</u>	0,48	0,52	0,52	0,52		0,58
цементно-песчаный раствор с латексом "СКС-65ГП" 3)	15	200 (100)						
<u>То же, размером 100x100 мм</u>	<u>10</u>	<u>-</u>	1,82					0,64
цементно-песчаный раствор с латексом "СКС-657П" 3)	15	200 (100)						
<u>Плитки ПВХ прессованные, размером 500x500 мм</u>	<u>5</u>	<u>-</u>	2,16					
мастика КН-3	-	-						

Б. Материалы для отделки стен и потолков

Наименование материала покрытия и метод крепления к основанию	Торговые залы		Производственные помещения		Складские помещения			
					охлаждаемые		неохлаждаемые	
	стены 4)	потолок 4)	стены	потолок	стены	потолок	стены	потолок
I	2	3	4	5	6	7	8	9

I. Облицовочные материалы

-Керамическая плитка облицовочная типа "Кабанчик" на цементно-песчанном растворе М50	0,18							
-Тонкие мраморные плиты (6-10 мм) шлифованные, покры- тые лаком на цементно-песчанном растворе М50	0,28							
-Коврово-мозаичная керамическая плитка на цементно- песчанном растворе М50	0,37		0,49		0,64			
-Керамическая плитка глазурованная на цементно- песчанном растворе М50	0,63		1,0		1,5		0,45	
-То же, стеклянная плитка эмалированная	0,63		1,0		1,5			
-Профильные рейки - ПВХ по деревянной обрешетке	0,71	0,55						
-Асбестоцементные листы толщиной 8 мм с бумажно- смоляным покрытием (типа "Денап") на раскладках по деревянной обрешетке 5)	0,5							
-То же, декоративная фанера "ДФ-1", "ДФ-2" (толщи- ной 5 мм)	0,68							
-То же, бумажно-слоистый пластик (толщиной 2 мм)	0,9							
-Керамическая плитка метлахская на цементно-пес- чанном растворе М50					0,45			
-Древесно-волоконистые плиты, покрытые водостойкими эмалью на мастике КН-3 по бетону							0,75	
-Древесно-стружечные или столярные плиты		0,48						
-То же, полимергипсовая сухая штукатурка с оклей- кой пленкой -ПВХ на бумажной подоснове ("Декарот-1")		0,65						

СТОЛОВЫЕ

ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ
НОМЕНКЛАТУРА РЕКОМЕНДУЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

102

1	2	3	4	5	6	7	8	9
-Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на мастике КН-3 по выровненной поверхности								
-Асбестоцементные листы плоские с окраской водостойкими эмалями на раскладках по деревянной обрешетке								
				0,27				
2. Окрасочные и отделочные составы по бетону и штукатурке 6)								
Синтетические эмали общего назначения	0,25							
-Алкидно-стирольная эмаль "МС-17", "МС-226" (по бетону и асбестоцементу)			0,13-0,16		0,26			
-Нефтеполимерная краска "СПП"		0,1	0,2-0,27	0,13				
-Кумароно-каучуковая краска в 3 слоя		0,12	0,33-0,25	0,16				
-Масляные или алкидные краски в 3 слоя 7)	0,35	0,12	0,35-0,7	0,35-0,12			0,13	0,8
-Водоэмульсионные краски "КЧ-26", "ВА-17"		0,13					0,13	
-Полимерцементный красочный состав на "СКС-65ГП" в 1-2 слоя 8)		0,03						
-Силикатная краска в 2 слоя (только по бетону) 9)		0,06		0,08		0,1	0,08	0,6
-Известковая побелка						0,02		0,01

ПРИМЕЧАНИЯ: 1) Годовая приведенная стоимость отделки указана только для рекомендуемых в данных помещениях материалов. Показатель может быть использован только для экономического сравнения.

Расчет годовых приведенных расходов производится по методике, разработанной в диссертации С.В.Смирновой "Экономическая оценка долговечности и уровня комфортабельности жилых домов на стадии проектирования" (НИИЭС, 1972).

2) Стоимость полимерцементных покрытий бралась из условия применения в них ПВА-эмульсии.

3) Марка указана для случая применения обычного раствора без добавки "СКС-65ГП". В торговых помещениях применяется раствор М.100, в производственных и складских - М.200.

4) Материалы для стен могут быть использованы для панелей стен высотой от пола 1,8 м. Материалы для потолка могут быть использованы для покрытия стен выше указанной отметки.

5) В приведенные расходы по окраске не включена стоимость выравнивания основания: затирка, шпательная.

6) Масляные краски в моющих и горячих цехах следует заменять нефтеполимерными или кумароно-каучуковыми.

7) Полимерцементный красочный состав не требует выравнивания основания.

8) В охлаждаемых камерах следует применять красочные составы, предназначенные для наружной отделки зданий.