

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ГРАЖДАНСКОМУ СТРОИТЕЛЬСТВУ И АРХИТЕКТУРЕ
ПРИ ГОССТРОЕ СССР

ТЕМА:

" ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ЕДИНАЯ МЕТОДОЛОГИЯ
ТИПИЗАЦИИ, УНИФИКАЦИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ В
ЖИЛИЩНО-ГРАЖДАНСКОМ СТРОИТЕЛЬСТВЕ "

Н О Р М А Л И

ОСНОВНЫХ ПЛАНИРОВОЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ
ЖИЛЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ

ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НП - 3.2.2 - 74

К А Ф Е
ОБЩЕГО ТИПА

РАЗРАБОТАНЫ ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ
И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПРИ МЕТОДИЧЕСКОМ
РУКОВОДСТВЕ ЦНИИЭП ЖИЛИЩА, ЦНИИЭП
УЧЕБНЫХ ЗДАНИЙ

ОДОБРЕНЫ ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ
ПРИКАЗ № 158 ОТ 12 ИЮЛЯ 1974 Г

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ТИПОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

МОСКВА 1974 Г

Серия нормалей планировочных элементов жилых и общественных зданий разработана в развитие норм проектирования СНиП в соответствии с программой комплексной темы "Основные направления и единая методология типизации, унификации и стандартизации в жилищно-гражданском строительстве". Ведущие организации по разработке темы - ЦНИИЭП жилища (директор института доктор архитектуры Б.Р.Рубаненко) и ЦНИИЭП учебных зданий (директор института доктор архитектуры Г.А.Градов).

В работе принимают участие институты: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, ЦНИИЭП учебных зданий и спортивных сооружений, ЦНИИЭП лечебно-курортных зданий, ЦНИИЭП граждансельстрой, КиевЗНИИЭП, Гипрогидрав, Совнаспортпроект, МНИИТЭП ГлавПУ Г.Москвы, МИСИ им.Куйбышева.

Методическое руководство авторским коллективом по разработке Нормалей и их редактирование осуществляют руководители отдела стандартизации ЦНИИЭП жилища кандидат архитектуры Д.Б.Хазанов, руководитель сектора нормализации и стандартизации планировочных элементов и оборудования кандидат архитектуры Е.С.Раева, руководитель сектора унификации ЦНИИЭП учебных зданий кандидат архитектуры Н.С.Богданов.

Выпуски НП-8.2.2-74 "Кафе общего типа" разработан ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов: директор института М.А.Орлов, зам.директора по научной работе кандидат архитектуры В.И.Музычкин, заведующий отделом типологии зданий предприятий общественного питания кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев, начальник технологического отдела Е.В.Кадутин, начальник электротехнического отдела А.Д.Веприкский, заведующий отделом экономических исследований кандидат экономических наук М.В.Долмская

НП-8.2.2-74 является одним из выпусков раздела, посвященного торговым зданиям.

Руководитель выпуска НП-8.2.2-74 кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев.

Ответственным исполнителем разделов: и.о. старшего научного сотрудника Н.С.Никитина.

Авторский коллектив:

и.а. В.Ф.Алексеев, и.о. ст.и.о. Н.С.Никитина, и.о. ст.и.о. Т.П.Мудрецова, рук.гр.арх. М.Н.Тырчева, гл.инж.-техн.пр. Г.Г.Бескурикова.

Исполнители: арх. Б.В.Дмитриев (авт.разд.: требования к отделке помещений), инж. В.И.Степанова, рук.гр.инж.-электр. Б.С.Городицкий, рук.гр. инж.-техн. В.В.Миролюбова, ст.инж. Г.С.Оганесян.

Нормалей предназначены для архитекторов, инженеров, техников, преподавателей, студентов архитектурных, строительных и торговых вузов и учащихся техникумов, а также работников торговли соответствующих министерств и ведомств.

Отзывы и замечания по Нормалей планировочных элементов просьба направлять по адресу:

Москва, 103001, Вольный пер., 16, Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Научное отделение.

Нормами планировочных элементов кафе общего типа входят в состав серии нормативов объемно-планировочных элементов жилых и общественных зданий и сооружений.

Целью разработки нормативов является внедрение в типовое проектирование и строительство прогрессивных функциональных и технических решений на основе действующих норм проектирования (СНИП), Государственных стандартов, единой модульной системы в строительстве (СНИП Д-А.4-62), унифицированных параметров, с учетом действующих каталогов строительных изделий, оборудования и мебели.

Нормативы разрабатываются с учетом полносборного строительства зданий с применением крупнопанельной и каркасной конструкции, а также с учетом строительства зданий с несущими стенами из кирпича или блоков. Планировочные решения в основном исходят из обычных условий строительства во II-V климатических районах СССР, в соответствии со СНИП Д-А.1.1-71.

Разработка нормативов проведена на основе опыта проектирования, материалов научно-исследовательских работ и практики эксплуатации зданий.

При разработке нормативов учитывались следующие общие условия:

- габариты человека и группы людей в различных рабочих положениях, в том числе связанных с работой с механизмами и оборудованием;
- функциональные и технологические процессы, в том числе процессы, связанные с приращением, потреблением пищи и складированием продуктов;
- санитарно-гигиенические нормы площади помещений, естественной и искусственной освещенности;
- нормы оснащения предприятий технологическим тепловым, охлаждаемым, механическим, немеханическим и торговым оборудованием;
- каталоги и рекомендации по типам и габаритам технологического оборудования, встроенной и передвижной мебели;
- противопожарные требования и ширину и длину эвакуационных путей;
- правила техники безопасности при размещении технологического оборудования;
- объемно-планировочные показатели, установленные нормами и правилами проектирования.

В полный состав нормативов планировочного элемента входят:

1. Схема функциональной взаимосвязи помещений в соответствии с общей объемно-планировочной структурой здания.
2. Исходные данные, основные нормативы.
3. Исходные габариты, антропометрические данные.
4. Номенклатура мебели и оборудования (со ссылками на соответствующие каталоги).
5. Типы и габариты мебели (передвижной и встроенной) и оборудования (технологического, санитарно-технического, электротехнического и др.) со схематическими чертежами и размерами.
6. Основные функциональные рабочие зоны с размещением мебели и оборудования.
7. Габаритная схема помещения или объемно-планировочного элемента с расположением оборудования и мебели, с указанием их размеров и минимальных нормативных расстояний между предметами мебели и оборудованием.
8. Планировка помещения применительно к основным конструктивным системам и унифицированным модульным параметрам.
9. Схема размещения элементов электротехнического оборудования.

10. Схема расположения элементов технологического оборудования (тепловое, механическое, холодильное и др.).

II. Требования к отделке помещений.

На чертежах оборудования указаны основные габаритные размеры. На схемах планировочных узлов и на общих габаритных схемах указываются две категории размеров:

- а) размеры элементов оборудования и отдельные твердо установленные параметры;
- б) минимальные размеры (со знаком " \geq ", (т.е. более или равно) расстояний между оборудованием.

Ширина и длина помещений на габаритных схемах также являются минимальными и указываются со знаком " \geq ". На некоторых листах минимальные размеры оговорены специальным примечанием, в этом случае знак " \geq " опускается.

На схемах планировки помещений, разработанных применительно к основным конструктивным системам, указаны унифицированные модульные параметры, соответствующие главе СНИП Д-А.4-62 "Единая модульная система. Основные положения проектирования", с учетом практического опыта проектирования и рекомендаций научно-исследовательских институтов. В связи с этим на чертежах приводятся точные размеры всех элементов планировки и привязка конструктивных элементов к модульным разбивочным осям.

Размеры на чертежах планировочных нормативов указаны в см, размеры на чертежах оборудования - в мм.

В законченном виде серия нормативов будет содержать унифицированные объемно-планировочные решения помещений, соответствующих номенклатуре массовых типов жилых и общественных зданий.

Подготовленная для издания серия нормативов состоит из следующих глав:

1. Нормативы основных помещений жилых зданий.
2. Нормативы основных помещений зданий учебно-воспитательного назначения.
3. Нормативы основных помещений торговых зданий и предприятий общественного питания.
4. Нормативы основных помещений предприятий бытового обслуживания.
5. Нормативы основных помещений зданий культурно-просветительного назначения.
6. Нормативы основных помещений зданий лечебно-оздоровительного назначения.
7. Нормативы основных помещений научно-исследовательских институтов, проектных организаций и административных зданий.

Нормативы выходят в свет отдельными выпусками по разделам: жилые дома, гостиницы, обсерватории, дома для престарелых, детские сады-ясли, школы, профессионально-технические училища, средние и высшие учебные заведения, магазины, столовые, кафе, рестораны, помещения предприятий бытового обслуживания, клубы, спортивные сооружения различного назначения, административные здания и др.

Для маркировки разделов серии приняты следующие буквенные и цифровые обозначения: НП - нормативы планировочные; следующие цифры означают: первая - порядковый номер главы, охватывающей ряд зданий, объединяемых по однородным функциональным признакам; вторая - порядковый номер раздела, включающего определенный вид зданий; третья - порядковый номер подраздела, включающего типы зданий; четвертая - указание год утверждения нормативов.

Например, маркой НП-8.2.2-74 обозначено:

- НП - нормативы планировочные,
- 8 - нормативы основных помещений торговли и общественного питания,
- 2 - здания предприятий общественного питания,
- 2 - кафе общего типа,
- 74 - год утверждения.

Внутри каждого выпуска нормативов листы альбома имеют порядковые номера.

Общие положения
по нормализации помещений кафе общего типа

Выпуск НП-3.2.2-74 "Кафе общего типа" является пособием по проектированию новых и реконструкции действующих кафе данного типа в городах и поселках городского типа.

"Нормы" разработаны с учетом требований СНиП II-Д.8-71 "Предприятия общественного питания. Нормы проектирования".

В данном выпуске учтены материалы научно-исследовательских работ, обобщения опыта проектирования и эксплуатации передовых предприятий общественного питания, а также натурные обследования и рекомендации практических работников.

Выпуск включает нормы следующих функциональных групп отдельных помещений кафе, работающих на полуфабрикатах с обслуживанием официантами и самообслуживанием:

I. Помещения для посетителей:

1. Залы с обслуживанием официантами
2. Залы с самообслуживанием (с раздаточными)

II. Производственные помещения:

1. Горячие цеха
2. Доготовочные цеха
3. Холодные цеха
4. Моечные столовой посуды
5. Буфет

III. Складские помещения:

1. Охлаждаемые камеры
2. Кладовые (сухих продуктов, тары)
3. Загрузочные

IV. Технические помещения

1. Электропитание

Перечисленные функциональные группы помещений разработаны для кафе общего типа вместимостью на 100, 150, 200, 300, 400 мест.

Зал для посетителей. Функционально-габаритные схемы залов разработаны исходя из требований и организации процесса питания методом самообслуживания и с обслуживанием официантами, габаритов торгового оборудования, мебели и нормативных проходов в залах. Самообслуживание охватывает процесс получения и потребления пищи и уборку использованной посуды с помощью конвейера. На схемах залов предусмотрена возможность установок конвейера по периметру стен от входа в зал до помещения моечной столовой посуды за счет дополнительной площади, предусматриваемой заданием на проектирование. На случай невозможности организации механической уборки посуды предусматривается её уборка персоналом с помощью тележек. Обед оплачивается после выбора блюд в конце раздаточных линий самообслуживания. Планы залов, в зависимости от вместимости, решены правильной геометрической формы (прямоугольные, квадратные), позволяющей наглядно отразить основные требования и удобству обслуживания посетителей, а именно:

- рациональную направленность потоков посетителей,
- ориентацию посетителей в зале,
- кратчайшие пути движения посетителей в зале,
- применение средств механизации для транспортировки использованной посуды из зала.

Однако, этим не исключаются залы иной формы при условии соблюдения перечисленных требований.

Залы с самообслуживанием оборудованы раздаточными линиями прилавков самообслуживания (ЛПС), рассчитанными (в зависимости от количества прилавков в линии) на обслуживание каждой линией 75, 100, 125 мест в зале со свободным оборотом блюд. Соответственно упомянутым типам раздаточных (по их пропускной способности) определено зонирование площади залов.

В схемах залов с самообслуживанием и обслуживанием официантами даны планировки с применением прямоугольных и квадратных столов, столов для официантов и складирования подносов, а также учета эстрада или места для "мехомана" и танцев. При этом используются: различные приемы группировки столов, устройство барьеров между ними, освещение и др. (в пределах норм на площади залов), создание уют для посетителей и разнообразие в оформлении интерьеров залов.

Для удобства пользования нормами залов с квадратными столами и дополнительных проходах добавочно показаны размеры между углами столов и даны размеры подходов к одиночным местам между стульями квадратных столов, в соответствии с "Предложениями" по изменению ряда отдельных нормативов главы СНиП II-Д.8-71.

Производственные помещения. В соответствии со СНиП II-Д.8-71 "Предприятия общественного питания. Нормы проектирования" разработаны нормы производственных помещений для работы предприятия на полуфабрикатах.

Из состава производственных помещений нормализуются все основные помещения, в том числе горячий, доготовочный, холодный цеха и помещение моечной столовой посуды.

Оптимальные условия для названных технологических процессов обеспечиваются за счет:

- максимального использования рабочей площади помещения,
- рациональной расстановки модулированного оборудования, обеспечивающей минимальные затраты движения и последовательность операций,
- доступности его для профилактического ремонта и монтажа,
- соблюдения правил техники безопасности.

В качестве вариантов нормативов производственных помещений даны помещения различных габаритов.

Складские помещения. При разработке нормативов складских, охлаждаемых камер и загрузочных помещений учтены следующие основные требования:

- 1) Оптимальные условия хранения сырья и полуфабрикатов при соблюдении размеров проходов для работы с погрузо-разгрузочным оборудованием.
- 2) Создание кратчайших путей для транспортировки сырья и полуфабрикатов на загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры.
- 3) Механизация наиболее трудоемких работ.

Для случаев проектирования складских помещений блоками в нормативах приведены примеры оптимальных решений таких блоков.

Для подтверждения рациональности решения конструктивно-планировочных схем помещений приведены площадные и объемные показатели в сопоставлении со СНиП II-Д.8-71.

Приведенные нормы не исчерпывают всех возможных вариантов проектных решений нормализуемых помещений кафе и в конкретных проектах допускаются их модификации.

Технические помещения. Разработаны нормы электропитания с соблюдением требований ПУЭ и размещения оборудования силовой и осветительной сетей, а также размещения систем аварийной системы. Нормы электропитания позволяют уточнить нормы площадей этой части технических помещений.

Технологическое оборудование. используемое в данном разделе "Норматив" принято в соответствии со следующими нормативными документами и материалами:

1) "Нормы оснащения предприятий общественного питания торгового-технологического и холодильного оборудованием". Приказ МТ СССР 26 ноября 1971 г. № 187.

2) "Альбом торгового, механического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания". ТП-27-0-1/71.

3) "Секционное модулированное оборудование предприятий торговли и общественного питания". (ч. I). Гипроторг МТ СССР, М-1970г.

4) "Секционное модулированное оборудование предприятий торговли и общественного питания". Дополнение к части I. Гипроторг МТ СССР. М-1971 г.

5) "Альбом секционного модулированного оборудования для предприятий общественного питания". ТП-70-081/0. Гипроторг МТ СССР.

6) "Торгово-технологическое оборудование". Справочник. М-1969.

Конструктивные решения. Здания кафе общего типа до 200 мест в основном выполняются в основном с наружными стенами из кирпича и с внутренним железобетонным каркасом, а здания кафе более 300 мест - в каркасно-панельных конструкциях с сеткой колонн в двух вариантах 6,0x6,0 м и 6,0x12,0 м.

Высота наземных этажей зданий принимается 8,8 м.

Для кафе с залами более 150 мест допускается применять высоту этажа 4,2 м. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ними залов. Высота складских помещений в подвалах принимается не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций перекрытия.

Здания кафе, вместимостью 200 мест и выше, должны быть не ниже второй степени огнестойкости.

Требования к отделке помещений. Приведена в виде приложения номенклатура материалов, рекомендуемых для покрытия полов, отделки стен и потолков.

В номенклатуру включены некоторые новые материалы, хорошо зарекомендовавшие себя на ряде экспериментальных объектов. К ним относятся: тонкие камешные плиты (10-12 мм), полимергипсовая

штукатурка с покрытием ПВХ-пленкой, мастичные полимерные покрытия, некоторые синтетические краски.

С учетом эксплуатационных характеристик подбирались материалы, обеспечивающие долговечность и минимальную величину эксплуатационных расходов.

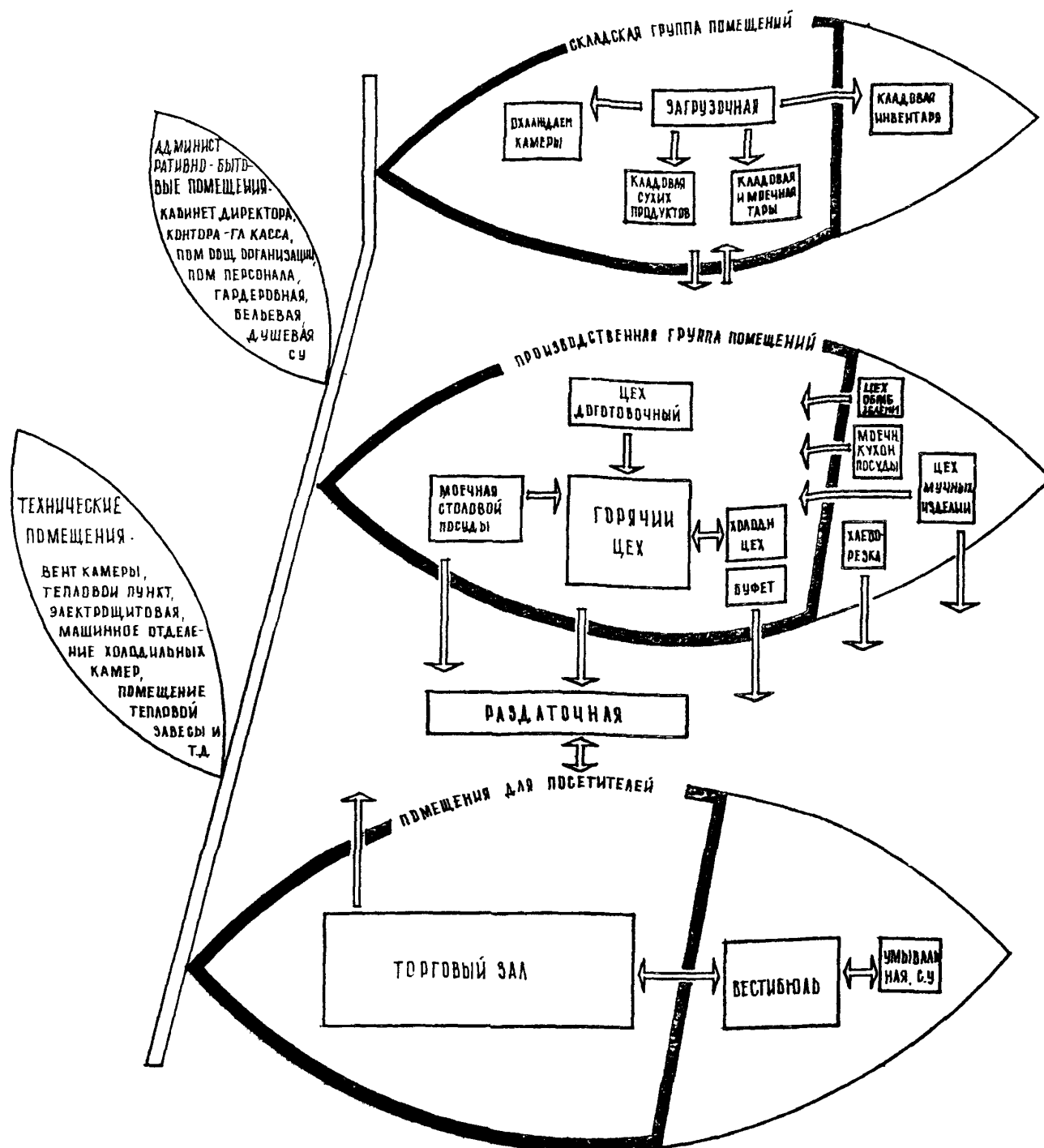
При выборе отделочных материалов следует учитывать не только их первоначальную стоимость и эксплуатационную стойкость, но и экономно трудоватрат, транспортно-строительных расходов, сокращение сроков строительства, снижение расходов в сфере производства, а также эстетические и гигиенические качества.

Примечание:

Антропометрические данные приведены из книги ВНИИТЭ "Рекомендации по габаритам бытового обслуживания". М., 1968.

Руководитель темы
Н.А.

В.Ф. Алексеев
В.Ф. Алексеев



ТОЛСТОЙ ЧЕРТОЙ ОБВЕДЕНЫ ПОМЕЩЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ДАННЫЕ НОРМАЛЫ

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ /по СНиП II-Л.8-71/

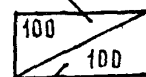
ВМЕСТИМОСТЬ /ПОСАД. МЕСТ/	ТОРГОВАЯ ГРУППА		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА							СКЛАДСКАЯ ГРУППА			АДМИНИСТРАТИВНО - БЫТОВАЯ ГРУППА							
	ЗАЛ	ВЕСТИ- БЮЛЬ	ГОРЯЧИИ ЦЕХ	ХОЛОД- ЦЕХ	ЦЕХ МЫЧ- НЫХ ИЗД.	ДОГОВОР- ЦЕХ	МОЕЧН СТОЛ ПОС	МОЕЧН КУХ ПОС	ОХЛАЖД- КАМЕРА	НЕОХЛ- КАМЕРЫ	ЗАГРУ- ЗОЧНАЯ	КАБ. ДИР	ГЛАВН КАССА	КОМ-ТА ПЕРСОН	КОМ ОБЩ	БЕЛЬЕ- ВАЯ	ГАРДЕР ПЕРСОН	ДУШЕ- УБОРНА		
ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИИ / КВ М /																				
100 100	160 140	30	35	8	—	6	24*	8**	15	12 18	8	9***	—	6	—	6	23 30	9		
150 150	240 210	45	40	12	15	8	26	10**	15	20 26	12	12***	—	8	—	7	28 37	13		
200 200	320 280	60	45	13	20	10	28	10**	21	25 31	12	15***	5	8	—	10	36 46	14		
300 300	480 420	90	60	16	20	12	32	7	25	31 39	21	21***	5	12	—	13	56 70	17		
400 400	640 560	120	70	18	25	15	32	8	30	36 46	21	33***	5	14	10	15	60 76	22		

* ДАНА ПЛОЩАДЬ МОЕЧНОЙ С СЕРВИЗНОЙ

** МОЕЧНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ С МОЕЧНОЙ ТАРЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ

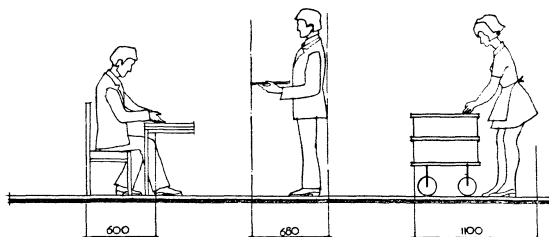
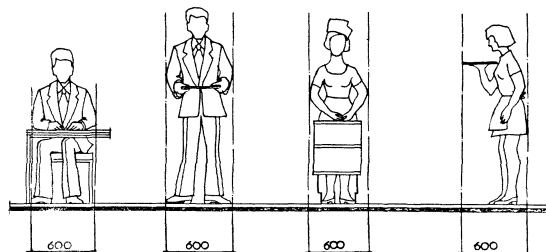
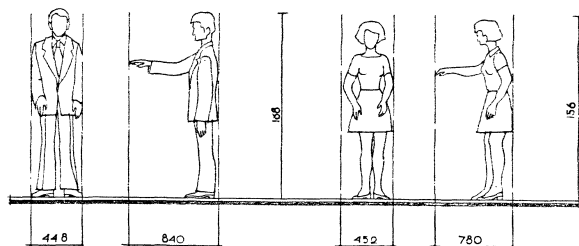
*** КАБИНЕТА ДИРЕКТОРА С КОНТОРОМ

САМООБСЛУЖИВАНИЕ

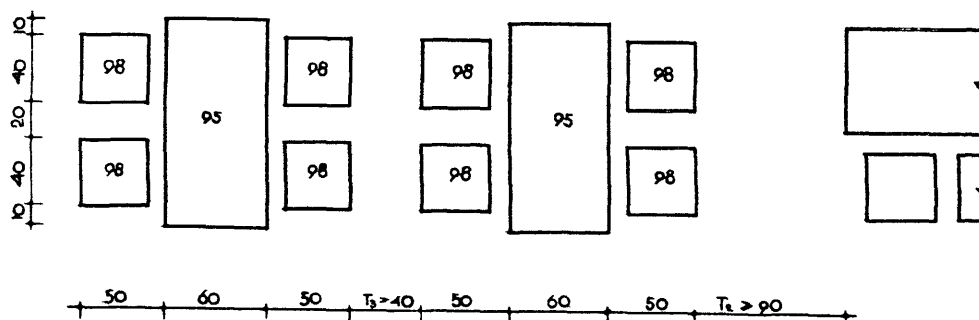
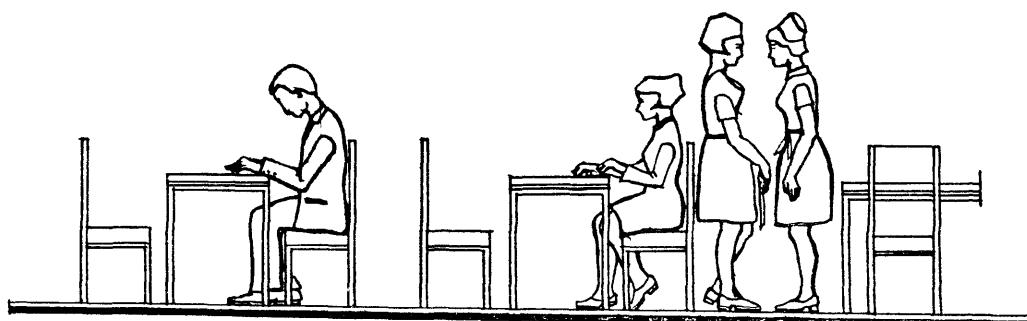
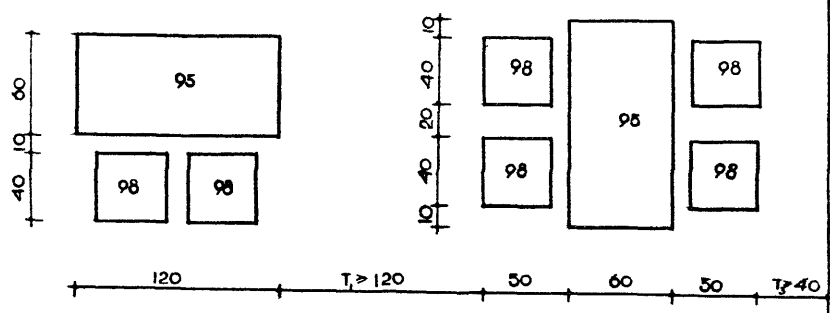
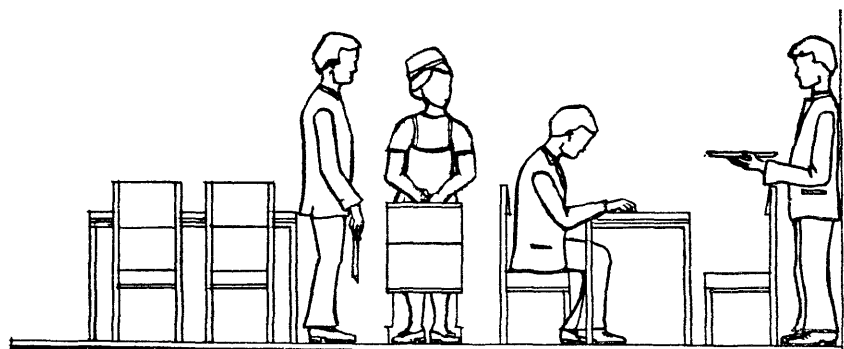


ОБСЛУЖИВАНИЕ
ОФИЦИАНТАМИ

НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА

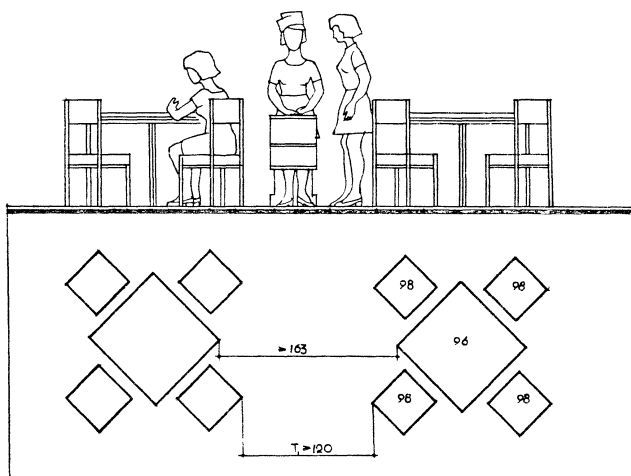
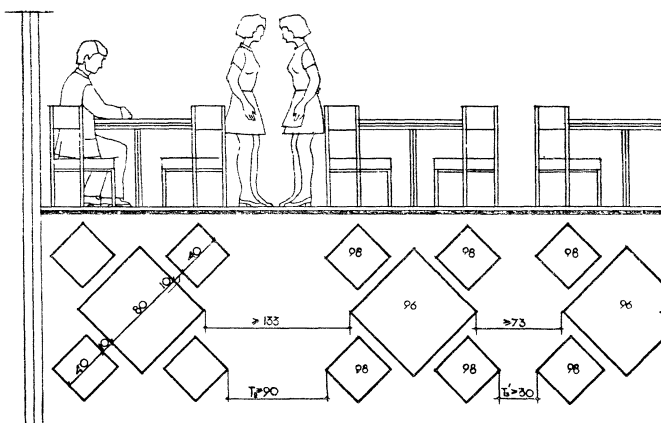


ЗАЛ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ



ПРИМЕЧАНИЕ: ПРОХОД T_1 — ОСНОВНОЙ; T_2 — ДЛЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПОТОКОВ ПОСЕТИТЕЛЕЙ; T_3 — ДЛЯ ПОДХОДА К ОТДЕЛЬНЫМ МЕСТАМ.

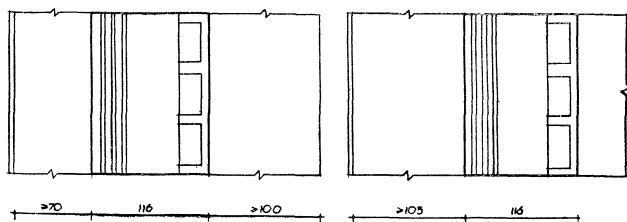
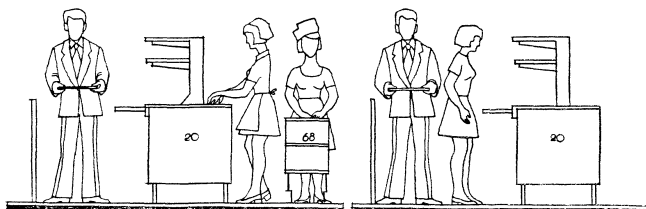
ЗАЛ С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ



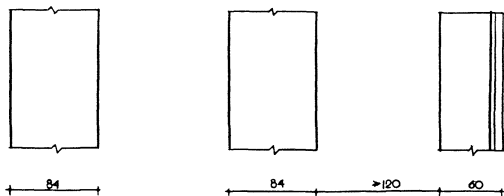
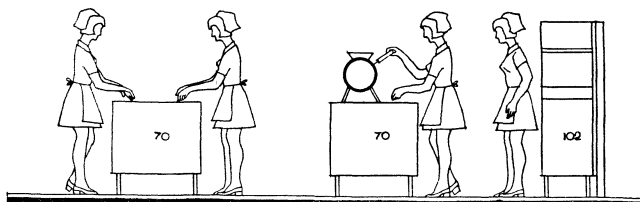
РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООСЛУЖИВАНИЯ.

БЕЗ ОБОТОНА

С ОБОТОНА



ЗА БУФЕТНОЙ СТОЙКОЙ

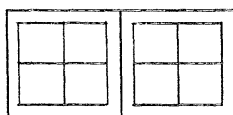
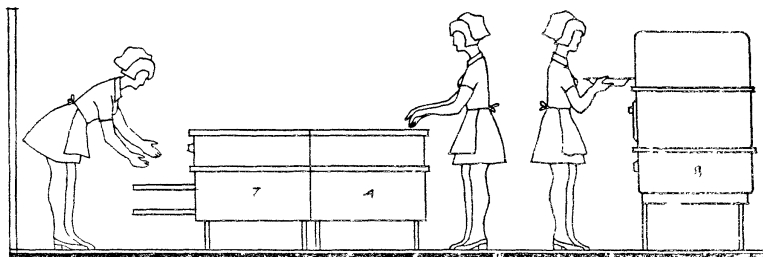


ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
/ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ/

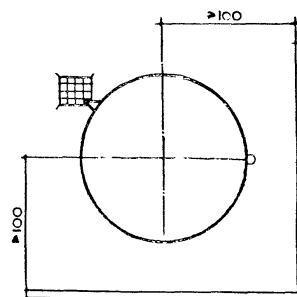
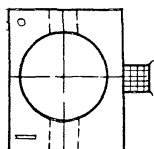
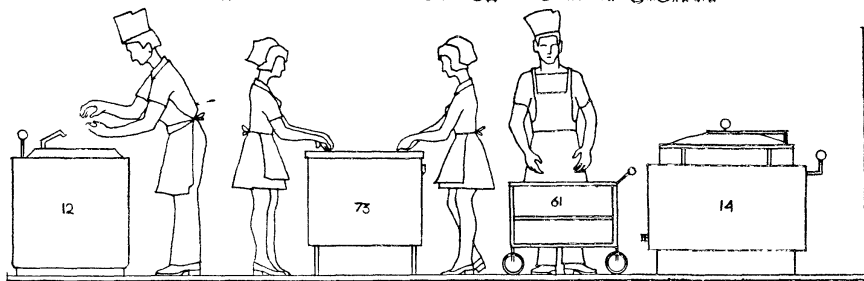
У ДУХОВОГО ШКАФА

У ПИЦЦЫ

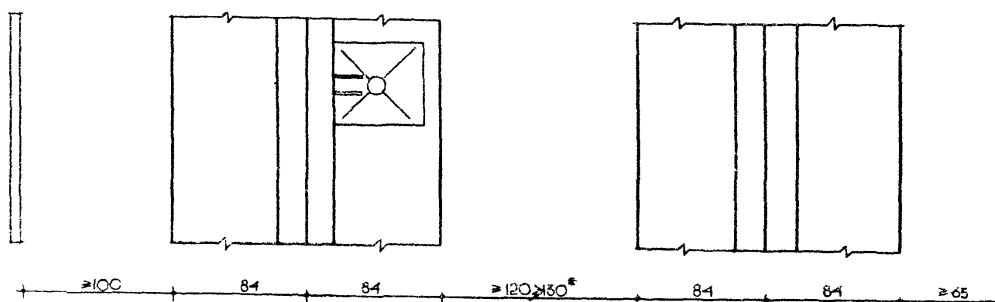
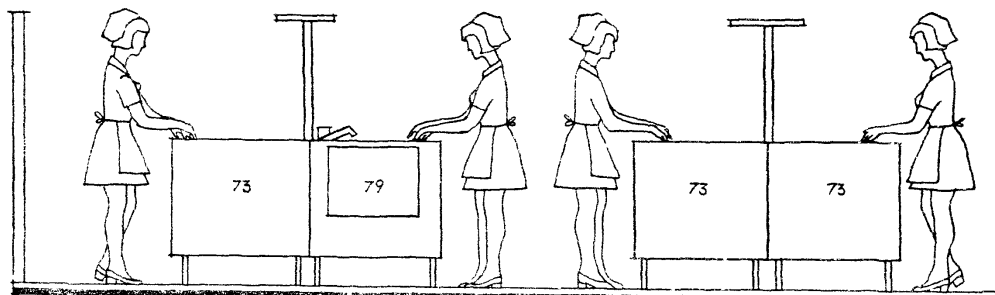
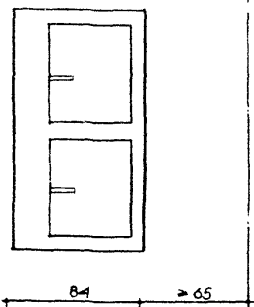
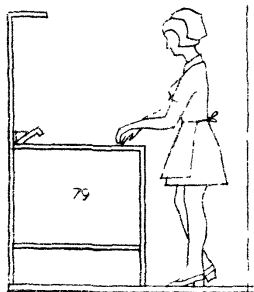
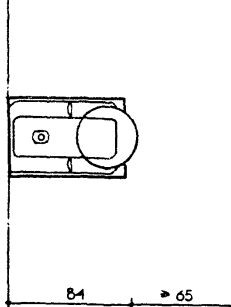
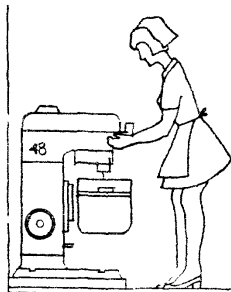
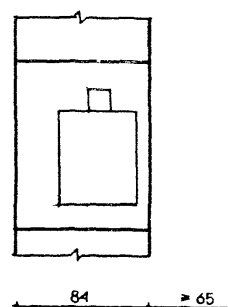
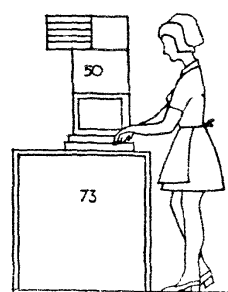
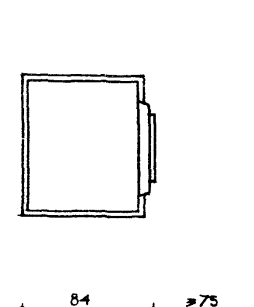
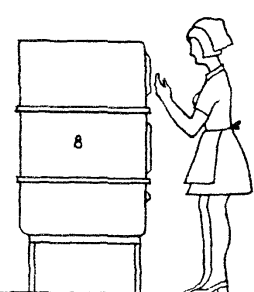
У ШАРОЧНОГО ШКАФА



≥ 125 84 84 ≥ 150 84

У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ
МЕЖДУ КОТЛАМИ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ

84 ≥ 130 84 ≥ 150 120

ДОГОВОРОЧНЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫМЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ
СТОЛОМ МОЕЧНОЙ
И СТЕНОЙМЕЖДУ РЯДАМИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ
И МОЕЧНЫХ ВАННЗОНА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
СТОЛАУ МОЕЧНОЙ
ВАННЫУ ВЗБИВАЛЬНОЙ
МАШИНЫУ НАСТОЛЬНОЙ
МЯСОРЕЗКИ
И ОВОЩЕРЕЗКИУ ШАРОЧНОГО
ШКАФЬ

* ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3х МЕТРОВ

КАФЕ

ИСТОЧНИК ДАННЫХ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

8

№ п/п	Наименование оборудования	Тип или марка	Табличные размеры мм	Емкость, т производительность, кг/час калорийная плотность, МДж	Мощность единицы оборудования, кВт	Напряжение, вольт	Масса, кг	Завод-производитель
1	2			5	6	7	8	9
ТЕПЛОТОВАЯ ОБОРУДОВАНИЕ								
1	Плита электрическая секционная модулированная 4-конфорочная	ПЭСМ-4	840x840x860	0,48	14	220/380	190	Дунабинский завод торгового машиностроения
2	Плита электрическая секционная модулированная 4-конфорочная с жарочным шкафом	ПЭСМ-4ж	840x840x860	0,48	18,8	220/380	210	Дунабинский завод торгового машиностроения
8	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2жж	420x840x860	0,24		220/380	90	Дунабинский завод торгового машиностроения
4	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2ж	420x840x860	0,12	8,8	220/380	70	Дунабинский завод торгового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-0,2	1050x840x860	0,2	6,0	220/380	185	Комиссаровский завод торгового машиностроения
6	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-0,5	1470x840x860	0,5	12,0	220/380	250	Комиссаровский завод торгового машиностроения
7	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Дюбровский завод торгового машиностроения
8	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШПЭСМ-2	880x800x1500	0,09	9,6	220/380	250	Дюбровский завод торгового машиностроения
9	Электронный автоматизированный	КНЭ-100	489x515x1250	100 л/час	12	220/380	48	г. Челябинск, МВД
10	Электронный автоматизированный	КНЭ-50	395x308x698	50 л/час	5,5	220/380	17	Калининградский завод торгового машиностроения
11	Соединительная электрическая	РК-11	590x410x280	16	4,0	220		"Трансэлектро" Венгрия
12	Котел пивоварочный электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	1050x840x860	60	8	220/380	180	Сомудунский завод торгового машиностроения
13	Котел пивоварочный электрический	КПЭ-100	1050x1100x1220	100	15	220/380	220	Сомудунский завод торгового машиностроения
14	Котел пивоварочный электрический	КПЭ-160	1200x1150x1210	160	21	220/380	300	Сомудунский завод торгового машиностроения
15	Кофеварка настольная электрическая	КВЭ-7	655x382x470	7 л/ч	1,3	220	15	Дзержинский завод торгового машиностроения
16	Электрокофеварка	Будалент "Супер"	720x520x560	480 л/ч	2,4	220/380	60	"Трансэлектро", Венгрия
17	Электрокофеварка	Будалент "Супер"	980x520x560	720 л/ч	8,00	220/380	70	"Трансэлектро", Венгрия
РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
18	Прилавок для подносов	ЛПС-1	600x840x860	-	-	-	52	Харьковский завод торгового машиностроения
19	Прилавок для холодных закусок	ЛПС-2	1600x1165x1420	0,8 м³	0,41	220/380	800	Харьковский завод торгового машиностроения
20	Прилавок-мармит на 2 конфорки для вторых блюд	ЛПС-16	1000x1165x1420	-	4,5	220/380	190	Харьковский завод торгового машиностроения
21	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-17	1250x1165x1420	90 л	5,26	220/380	205	Харьковский завод торгового машиностроения
22	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-8	1600x1165x1420	115 л	6,4	220/380	250	Харьковский завод торгового машиностроения
23	Прилавок для горячих напитков на 2 вида	ЛПС-5	1000x1165x1420	20 л/2	0,8	220	108	Харьковский завод торгового машиностроения
24	Прилавок для столовых приборов	ЛПС-6	600x840/1165x860	-	-	-	54	Харьковский завод торгового машиностроения
25	Прилавок с выдвижным устройством для тарелок Ø 200 мм	ЛПС-21	440x1165x860	-	0,8	220	50	Харьковский завод торгового машиностроения
26	Прилавок с выдвижным устройством для чашек и стаканов	ЛПС-22	440x1165x860	-	0,8	220	40	Харьковский завод торгового машиностроения
27	Тележка с выдвижным устройством для стаканов	ЛПС-22Т	420x650x860	-	-	-	85	Харьковский завод торгового машиностроения
28	Тележка с выдвижным устройством для тарелок Ø 200 мм	ЛПС-21Т	420x650x860	-	0,8	220	40	Харьковский завод торгового машиностроения
29	Тележка с выдвижным устройством для подносов	ЛПС-23Т	420x650x860	-	-	-	40	Харьковский завод торгового машиностроения
30	Прилавок кассы с кассовым аппаратом	ЛПС-7	1250x1165x860	-	0,06	220	75	Харьковский завод торгового машиностроения
31	Барьер	ЛПС-8	В зависимости от длины линии					Харьковский завод торгового машиностроения
32	Стойка раздаточная с подогревом стока и тепловым шкафом электрическая секционная модулированная	СРПЭСМ	1470x840x860	0,4	2,0	220/380	166	Дюбровский завод торгового машиностроения
33	Стойка раздаточная без подогрева с инвентарным шкафом секционная модулированная	СРСМ	1470x840x860	0,46	-	-	154	Дюбровский завод торгового машиностроения

КАФЕ		ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ							9
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
МОТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ									
84	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-2000	4840x1082x1850	2000	40,8	380	1200	Гродненский завод торгового машиностроения	
85	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-1000	3800x1080x1850	1000	38,6	380	1000	Гродненский завод торгового машиностроения	
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ									
86	Шкаф холодильный	ХХ-1,20	1580x810x2085	1,2	-	220/380	480	Свердловский завод торгового машиностроения	
87	Шкаф холодильный	ХХ-0,8М	1500x750x1820	0,8	-	220/380	300	Свердловский завод торгового машиностроения	
88	Шкаф холодильный	ХХ-0,7	1120x800x1980	0,7	-	220/380	275	Свердловский завод торгового машиностроения	
89	Шкаф холодильный	ХХ-06 М2	1120x786x1725	0,6	0,24	220	210	Киевский завод торгового машиностроения	
40	Шкаф холодильный	ХХ-04 М1	800x560x1980	0,4	0,22	220	180	Марийский завод торгового машиностроения	
41	Секция-стой с складным шкафом электрическая секционная модульная	СОБСК-2	1680x840x860	0,28	0,31	220/380	275	Льберецкий завод торгового машиностроения	
42	Секция-стой с складным шкафом и торной электрической секционной модульная	СОБСК-8	1680x840x860	0,28	0,42	220/380	815	Льберецкий завод торгового машиностроения	
43	Агрегат "Торос-2"	ЛГ-850	555x682x1100	40	0,3	220	85	Перовский завод торгового машиностроения	
44	Агрегат "Торос-3"	ЛГ-700	1085x682x1100	90	0,5	220/380	170	Перовский завод торгового машиностроения	
45	Секция низкотемпературная	СН-0,15	1260x840x860	0,15	0,87	220/380	200	Марийский завод торгового машиностроения	
46	Применение низкотемпературная	СН-0,4	2000x800x925	0,48	0,89	220/380	280	Марийский завод торгового машиностроения	
МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОЛЕЗНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ									
47	Прилад универсальный общего назначения	ПУ-06	1100x900x1000	60-80	0,6	220/380	160	Перовский завод торгового машиностроения	
48	Машина взвешивальная	МВ-85	780x584x1080	85 л	0,8	220/380	257	Киевский механический завод	
49	Машина для резки гастрономических продуктов	МРТ-800А	550x450x570	800 кг/ч	0,27	220/380	50	Калининградский завод торгового машиностроения	
50	Машина для резки вареных оливок	МРОВ-160	475x370x500	160	0,18	220/380	21	Калининградский п/з 216/9	
51	Машина для нарезки сырых оливок	МРО-50-200	580x385x360	50-200	0,41	220/380	85	Барановичский завод торгового машиностроения	
52	Мясорубка	М-2(764)	840x310x420	180	1,0	220/380	72	Барановичский завод торгового машиностроения	
53	Установка смешивальная "Воронка"	МК-1	340x252x 52	100	0,15	220	25	г.Воронеж, МВД	
54	Транспортер ленточный передвижной	922	4100x700x1800	-	1,0	220/380	290	г.Липецк, МВД	
55	Подъемный стол	ПС-500	2000x1500 Н=1600 с поднятой платф. Н=400 в опущенной платф.	2,2	-	-	-	Свердловский завод торгового машиностроения	
56	Подъемник передвижной для грузов	ППГ-250	1260x1800 Н=1700 при поднятой платформе Н= 900 при опущенной платформе	-	-	-	150	Свердловский завод торгового машиностроения	
57	Бочкоподъемник	-	1750x1450x2250	-	1,7	-	850	Борский завод торгового машиностроения	
58	Поддон полуподвижной с водилом	ППВ-250	765x545x284	-	-	-	-	Киевский опытный завод торгового машиностроения	
59	Бочкоподъемник грузовой передвижной	ППГ-200	116x1145x1810	-	-	-	-	Свердловский завод торгового машиностроения	
60	Тележка для вывоза остатков пищи	ТВО	400x1085x860	-	-	-	-	г.Брянск, МВД	
61	Тележка ручная грузовая	ТР-100	650x450x115	100	-	-	16	г.Брянск, МВД	
62	Тележка ручная грузовая	ТР-180	1200x600x800	180	-	-	26	г.Брянск, МВД	
63	Тележка ручная грузовая	ТР-400	1100x800x1000	400	-	-	60	г.Брянск, МВД	
64	Тележка с подъемной платформой	ТПП	910x715x1215	80	-	-	40	Перовский завод торгового машиностроения	
65	Тележка для сбора грязной посуды	ТП	860x450x950	-	-	-	72	Смоленский завод торгового машиностроения	
66	Тележка официантская	ТО	860x450x950	-	-	-	20	Смоленский завод торгового машиностроения	
67	Весы товарные	РП-500Г13(м)	850x1045x1875	-	-	-	129	Армавирский завод приборостроения	
68	Весы товарные	РП-150	680x1040x1680	-	-	-	185	Армавирский завод приборостроения	

44

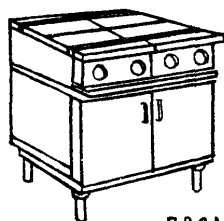
МП-322-74

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
69	Секция-стой для установки средоточной механической сепарационной модульной	СМММ	1470x840x860		2,0	220	170	Смоленский завод торгового машиностроения
70	Секция-стой со встроенной мощной ленточной сепарационной модульной	СМВМ	1470x840x860		-	-	160	Смоленский завод торгового машиностроения
71	Стой производственный	СП-1050	1050x840x860		-	-	-	Совинвентарь
72	Стой производственный	СП-1050-А	1050x840x860		-	-	-	Совинвентарь
73	Стой производственный	СП-1470	1470x840x860		-	-	-	Совинвентарь
74	Стой производственный	СП-1470А	1470x840x860		-	-	-	Совинвентарь
75	Стой для сборки остатков пшеницы	СО-1	1050x840x860		-	-	-	Совинвентарь
76	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-опескителем	ВКСМ	210x840x1450		-	-	88	Льберецкий завод торгового машиностроения
77	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-210	210x840x860		-	-	86	Льберецкий завод торгового машиностроения
78	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-420	420x840x860		-	-	72	Льберецкий завод торгового машиностроения
79	Ванна моечная стационарная одногнздовая	ВМ1М1СМ	1050x840x860		-	-	100	Совинвентарь
80	Ванна моечная стационарная одногнздовая	ВМ-1А	680x680x860		-	-	145	Совинвентарь
81	Ванна моечная стационарная одногнздовая модульная	ВМ-1-6	840x840x860		-	-	-	Совинвентарь
82	Ванна моечная стационарная двухгнздовая	ВМ-2А	1260x680x860		-	-	-	Совинвентарь
83	Ванна передвижная для промывки гарниров секционная модульная	ВМП-СМ	680x840x860		-	-	50	Совинвентарь
84	Стол производственный передвижной	СПП	1050x680x1750		-	-	-	Совинвентарь
85	Стол производственный стационарный	СПС-1	1470x840x2000		-	-	-	Совинвентарь
86	Стол производственный стационарный	СПС-2	1050x840x2000		-	-	-	Совинвентарь
87	Стол для сервизных	СС-1	1470x840x2000		-	-	-	Совинвентарь
88	Стол для сервизных	СС-2	1050x840x2000		-	-	-	Совинвентарь
89	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	1050x680x2000		-	-	-	Совинвентарь
90	Шкаф подвешенной для посуды	ШПП	1050x420x1000		-	-	-	Совинвентарь
91	Подтоварник	ПТ-1	1470x840x280		-	-	-	Льберецкий завод торгового машиностроения
92	Подтоварник	ПТ-2	1050x840x280		-	-	-	Льберецкий завод торгового машиностроения
93	Подтоварник	ПТ-1А	1470x680x280		-	-	-	Льберецкий завод торгового машиностроения
94	Подтоварник	ПТ-2А	1050x680x280		-	-	-	Льберецкий завод торгового машиностроения
95	Стол обеденный 4-местный		1200x600x780		-	-	-	КБ ГУМБ г. Горький КБ ГУМБ Горьковского облисполкома УМП г. Коломна СМБ УООП Калининградского облисполкома КБ СМБ УООП Брянского облисполкома КБ ГУМБ Новосибирского облисполкома
96	Стол обеденный 4-местный		800x800x780		-	-	-	
97	Стол обеденный 4-местный		600x600x780		-	-	-	
98	Стул		400x400x780		-	-	-	
99	Сервант		1000x450x900		-	-	-	
100	Сервант		1850x450x1500		-	-	-	КБ СМБ УООП Брянского облисполкома КБ ГУМБ Новосибирского облисполкома
101	Кресло-диван	ОС-4-666	580x510x750		-	-	-	
102	Секция стойки буфетная		600x600x900		-	-	-	
103	Стойка буфетная для установки оборудования		1200x600x900		-	-	-	
104	Подшкафик		600x450x900		-	-	-	

Примечание:

Поставку и изготовление оборудования осуществляют межреспубликанские базы конторы "Совинвентарь".

1

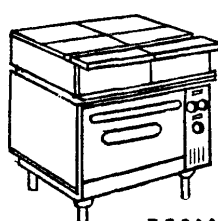


ПЭСМ-4

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	840
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

2

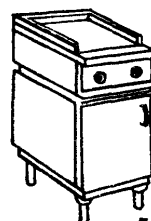


ПЭСМ-4Ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	840
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

3

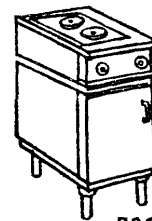


ПЭСМ-2НЖ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

4

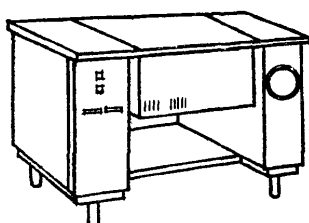


ПЭСМ-2К

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

5

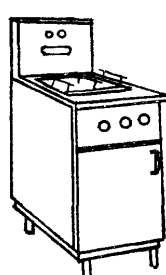


СЭСМ 02

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

7

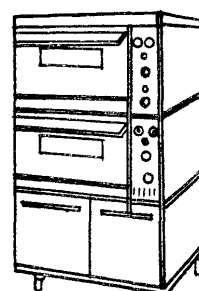


ФЭСМ-20

ФРИТЮРИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

8

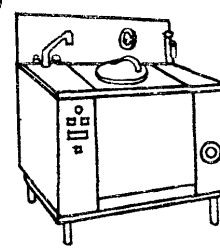


ШЖСМ-2

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

ДЛИНА	830
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	500

12

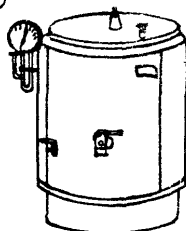


КПСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

14

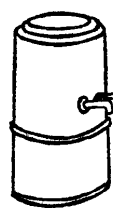


КПЭ-160

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

ДЛИНА	1200
ШИРИНА	1150
ВЫСОТА	1260

9

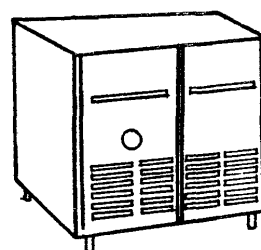


КНЭ-100

ЭЛЕКТРОПЛИТНЫЙ АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ

ДЛИНА	489
ШИРИНА	515
ВЫСОТА	1250

44

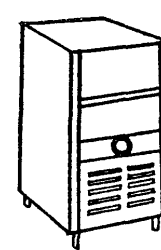


АГ-760 „ТОРОС-5“

АВТОГЕНЕРАТОР АГ-760

ДЛИНА	1085
ШИРИНА	682
ВЫСОТА	1100

43

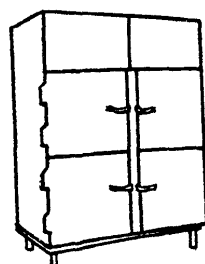


АГ-350 „ТОРОС-2“

АВТОГЕНЕРАТОР АГ-350

ДЛИНА	555
ШИРИНА	682
ВЫСОТА	1100

36

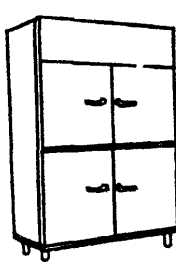


ШХ-12С

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

ДЛИНА	1530
ШИРИНА	810
ВЫСОТА	2035

38

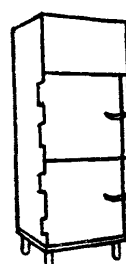


ШХ-0,7Ю

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

ДЛИНА	1120
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1930

40

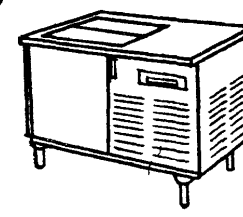


ШХ-0,4 м 1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

ДЛИНА	800
ШИРИНА	560
ВЫСОТА	1930

45



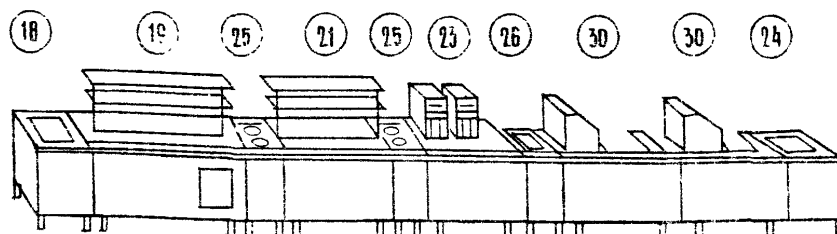
СН-0,15

СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ

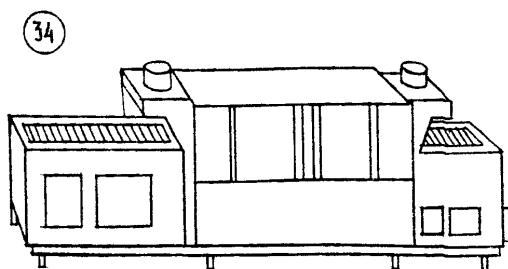
ДЛИНА	1260
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

Примечание.

* За длину принимается сторона оборудования по фронту рабочего места

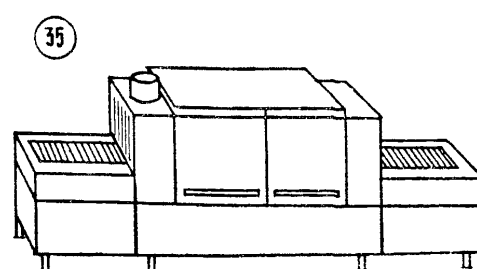


ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА8890
1165
1420

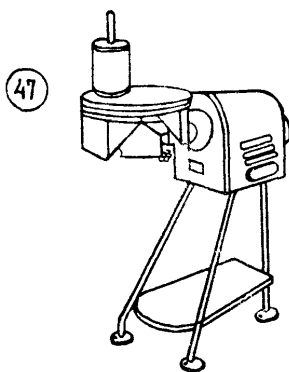
ММУ - 2000

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА4840
1032
1350

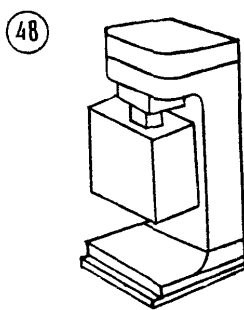
ММУ - 1000

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА3800
1032
1350

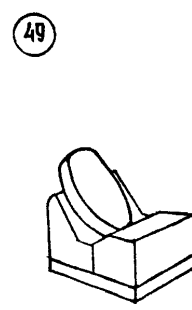
ПУ - 06

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

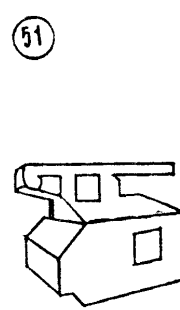
ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА1100
900
1000

МВ - 35

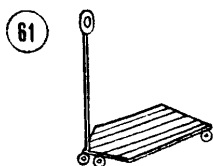
МАШИНА ВСЕУДАЛЬНАЯ

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА780
534
1080

МРГ - 300 А

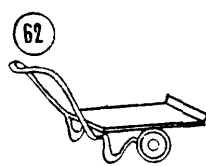
МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНО-
МИЧЕСКИХ ТОВАРОВДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА560
450
370

МРО - 50-200

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ
СЫРЫХ ОВОЩЕЙДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА530
335
360

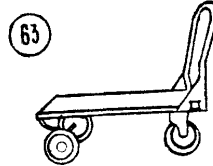
ТГ - 100

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА650
450
115

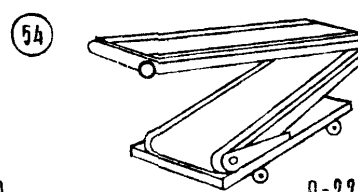
ТГ - 130

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА1200
600
800

ТГ - 400

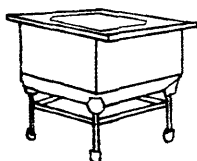
ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА1100
800
1000

9-22

КОНВЕЙЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ СКА-
ЛЫВАЮЩИЙСЯДЛИНА
ШИРИНА
ВЫСОТА1400
700
1300

80

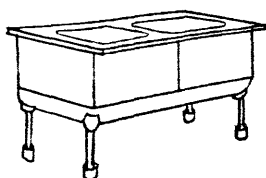


BM-1A

БАЙНА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 630
ШИРИНА 630
ВЫСОТА 860

82

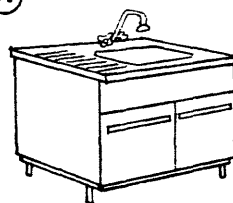


BM-2A

БАЙНА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 1260
ШИРИНА 630
ВЫСОТА 860

79

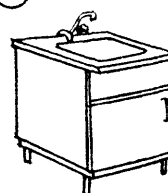


BM-1-1CM

БАЙНА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

81

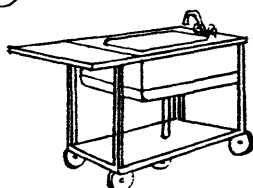


BM-1-6

БАЙНА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 840
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

83

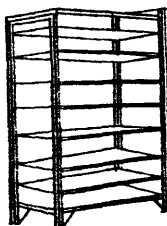


BPG-CM

БАЙНА ПЕРЕДВИЖНАЯ ДЛЯ ПРОМЫСЛОВОГО ГАРНИЗОНА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНАЯ

ДЛИНА 630
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

86

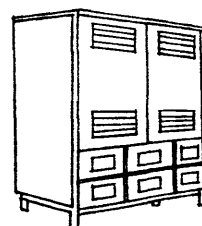


SPS-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 2000

89

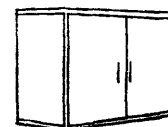


SHP-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 630
ВЫСОТА 2000

90

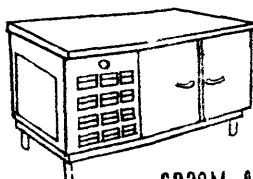


SHP

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 420
ВЫСОТА 1000

41

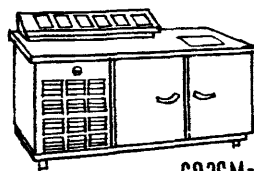


SOZCM-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФНОМ

ДЛИНА 1680
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

42

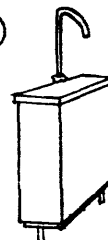


SOZCM-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФНОМ И ГОРКОЙ

ДЛИНА 1680
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

76

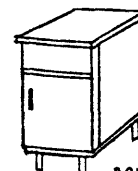


VKCM

МОДУЛЬНАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

ДЛИНА 210
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 1450

78

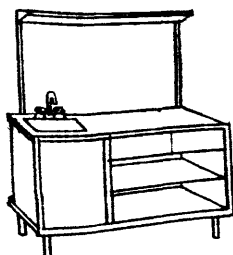


BCM-420

МОДУЛЬНАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

ДЛИНА 420
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

70

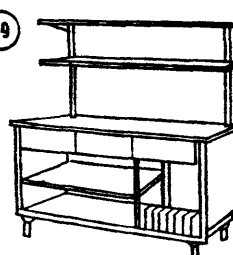


CMB-CM

СТОЛ СО ВСТРОЕННЫМ МОЕЧНЫМ

ДЛИНА 1470
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

69

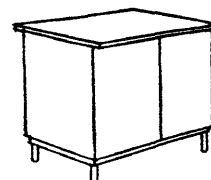


CMM-CM

МОДУЛЬНАЯ СЕКЦИЯ-СТОЛ С БЛАНД МЕХАНИЗАЦИЕЙ

ДЛИНА 1470
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

103

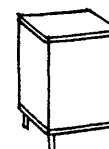


BC-2

СТОЛКА БУФЕТНАЯ

ДЛИНА 100
ШИРИНА 600
ВЫСОТА 900

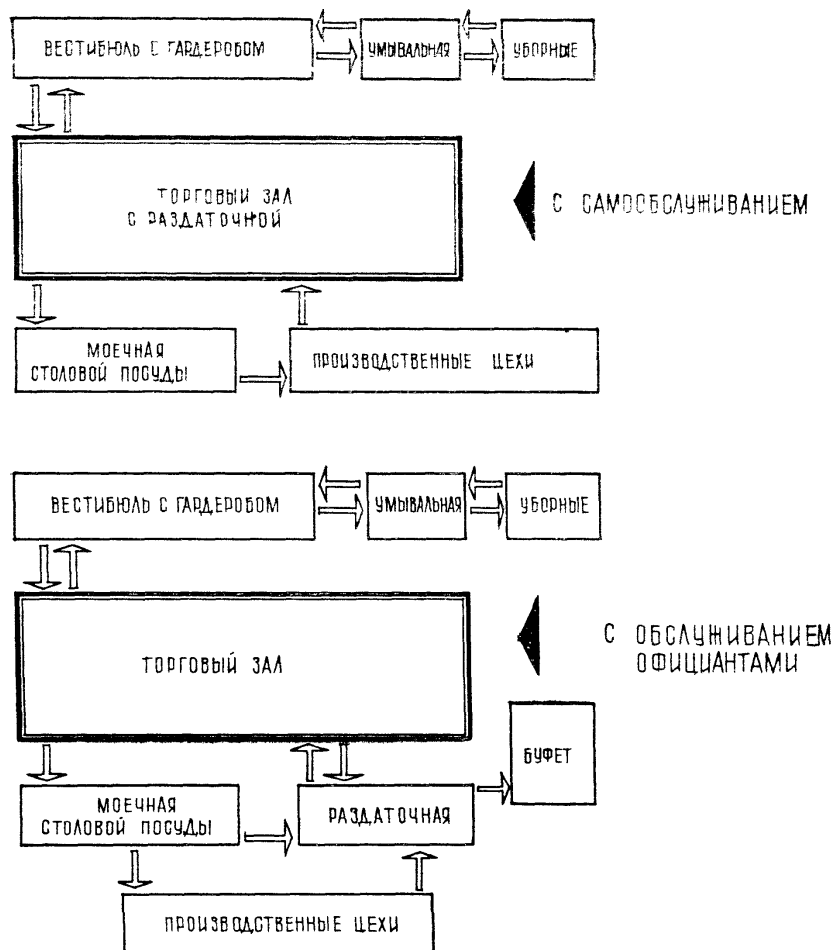
104



ПОДШАФНИК

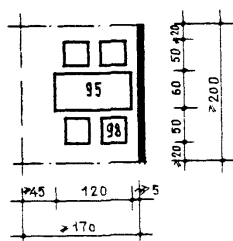
ДЛИНА 600
ШИРИНА 450
ВЫСОТА 800

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

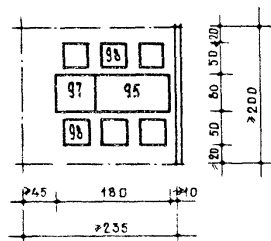


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

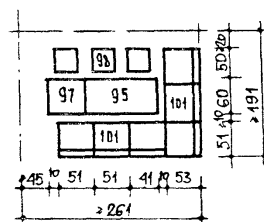
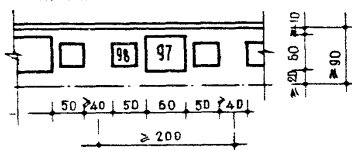
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 4-х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 6-х МЕСТНЫМ СТОЛОМ

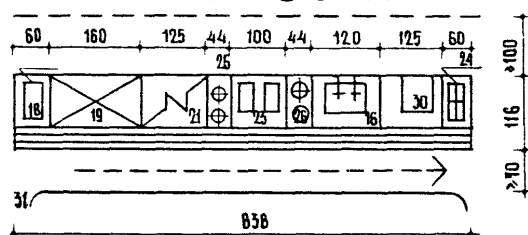


ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 2-х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ СЕМООБСЛУЖИВАНИЯ

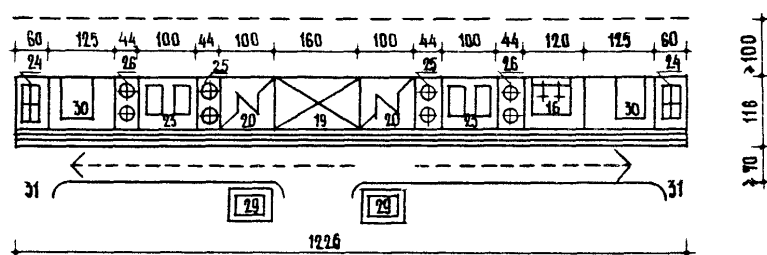
НА 100 МЕСТ



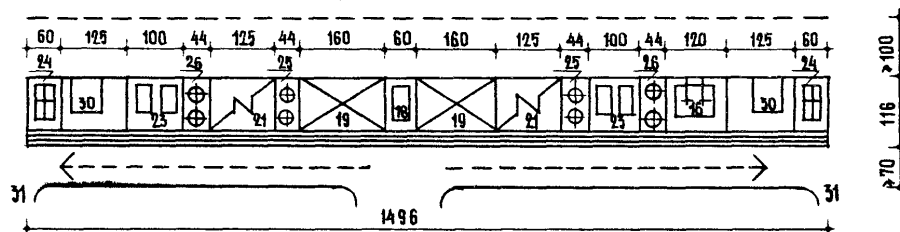
ПРИМЕЧАНИЕ

ПОЗИЦИИ №№ 18 И 24 МОГУТ УСТАНАВЛИВАТЬСЯ ВНЕ ЛИНИИ ЛПС.

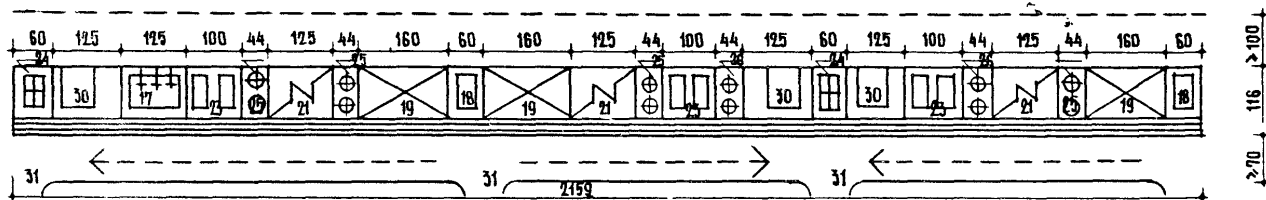
НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



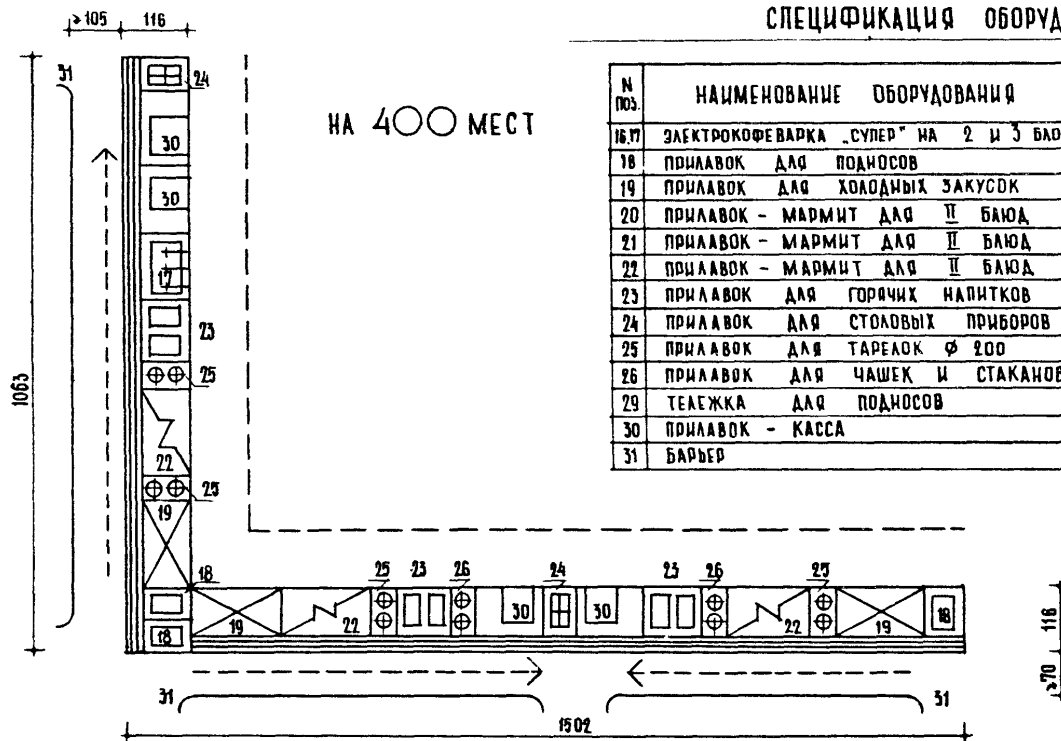
НА 300 МЕСТ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

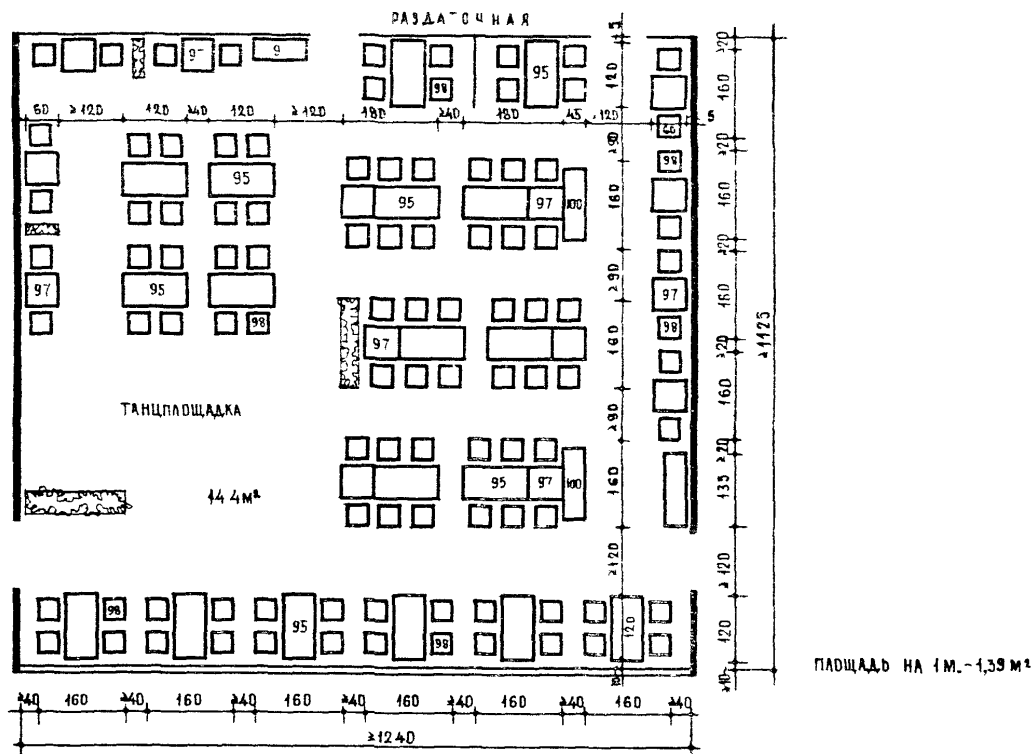
№ ПОС.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	200	300	400
16.17	ЭЛЕКТРОКОФЕВАРКА "СУПЕР" НА 2 И 3 БЛОК-КРАНА	1	1	1	1	1
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ	1	-	1	2	3
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	1	1	2	3	3
20	ПРИЛАВОК - МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	1	2	-	-	-
21	ПРИЛАВОК - МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	1	-	2	3	-
22	ПРИЛАВОК - МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	-	-	-	-	3
23	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	1	2	2	3	3
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	1	2	2	2	2
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТАРЕЛОК Ø 200	1	2	2	3	3
26	ПРИЛАВОК ДЛЯ ЧАШЕК И СТАКАНОВ	1	2	2	3	3
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	1	2	-	-	-
30	ПРИЛАВОК - КАССА	1	2	2	3	4
31	БАРЬЕР	1	2	2	3	3

НА 400 МЕСТ

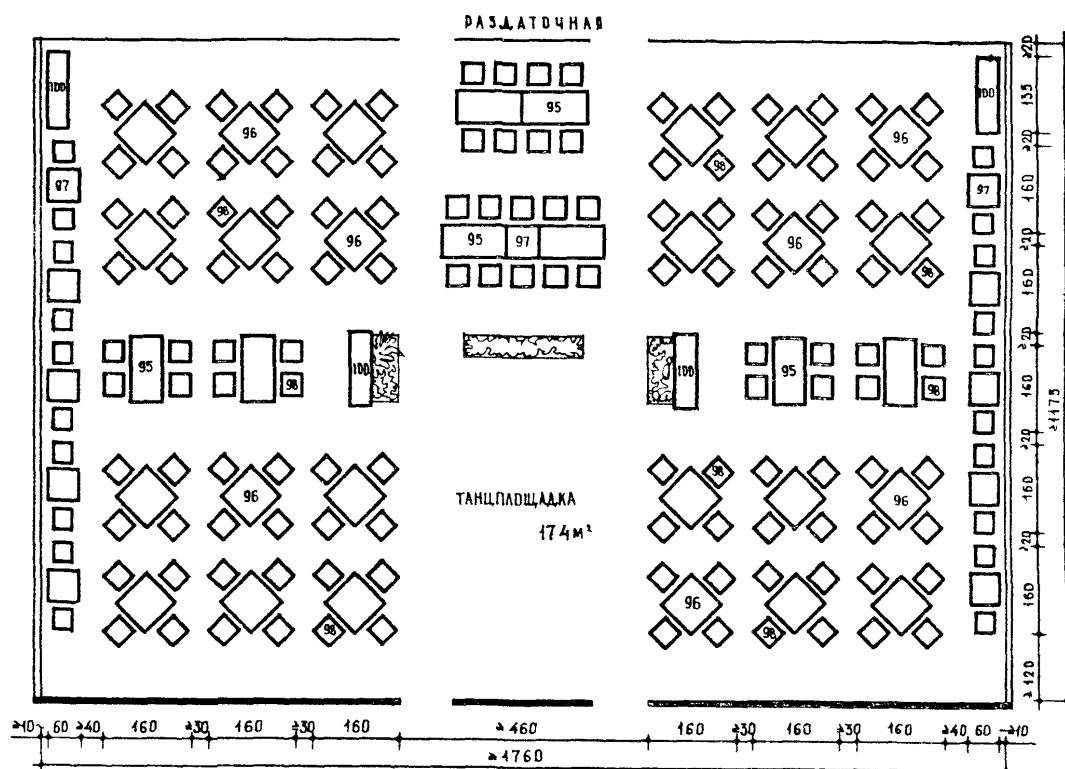


НА 100 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ПРИМЕЧАНИЕ
НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТ-
НЫХ СХЕМАХ (ЛИСТЫ № 16-23)
ДАНЫ НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬ-
НЫЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ ОБОРУ-
ДОВАНИЯ ОБСЛУЖИВАЮЩИЕ
МИНИМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ
ЗАЛА



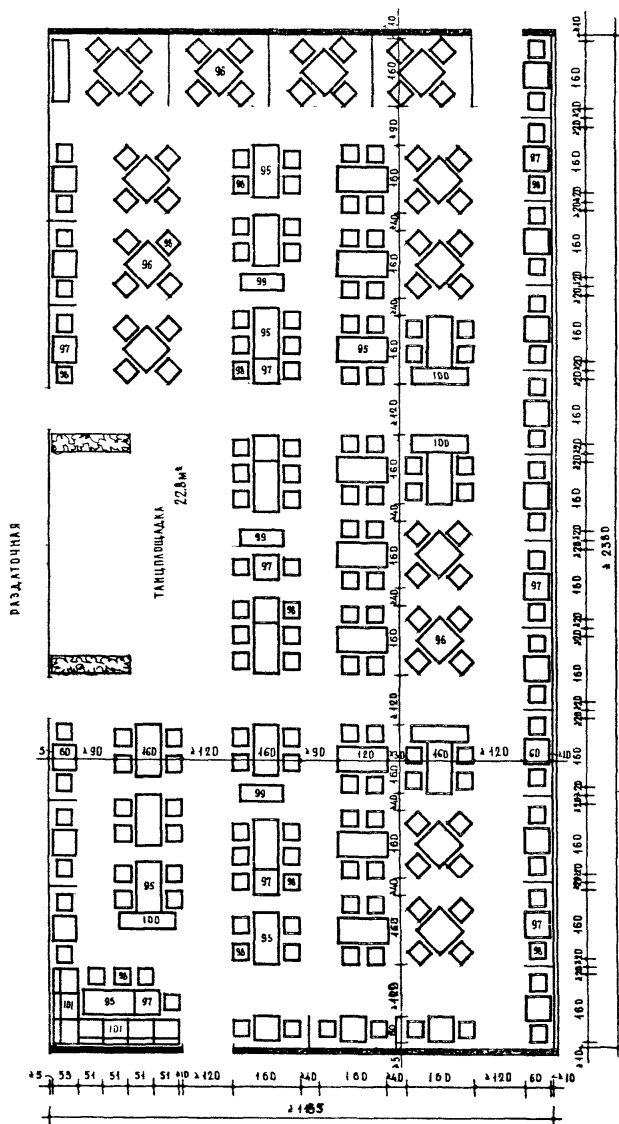
НА 150 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/Л	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО НА 100 М. И НА 150 М.	
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-х МЕСТНЫЙ	18	8
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-х МЕСТНЫЙ	—	24
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-х МЕСТНЫЙ	14	11
98	С Т У Л	100	150
99	С Е Р В А Н Т	2	—
100	С Е Р В А Н Т	2	4

НА 200 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

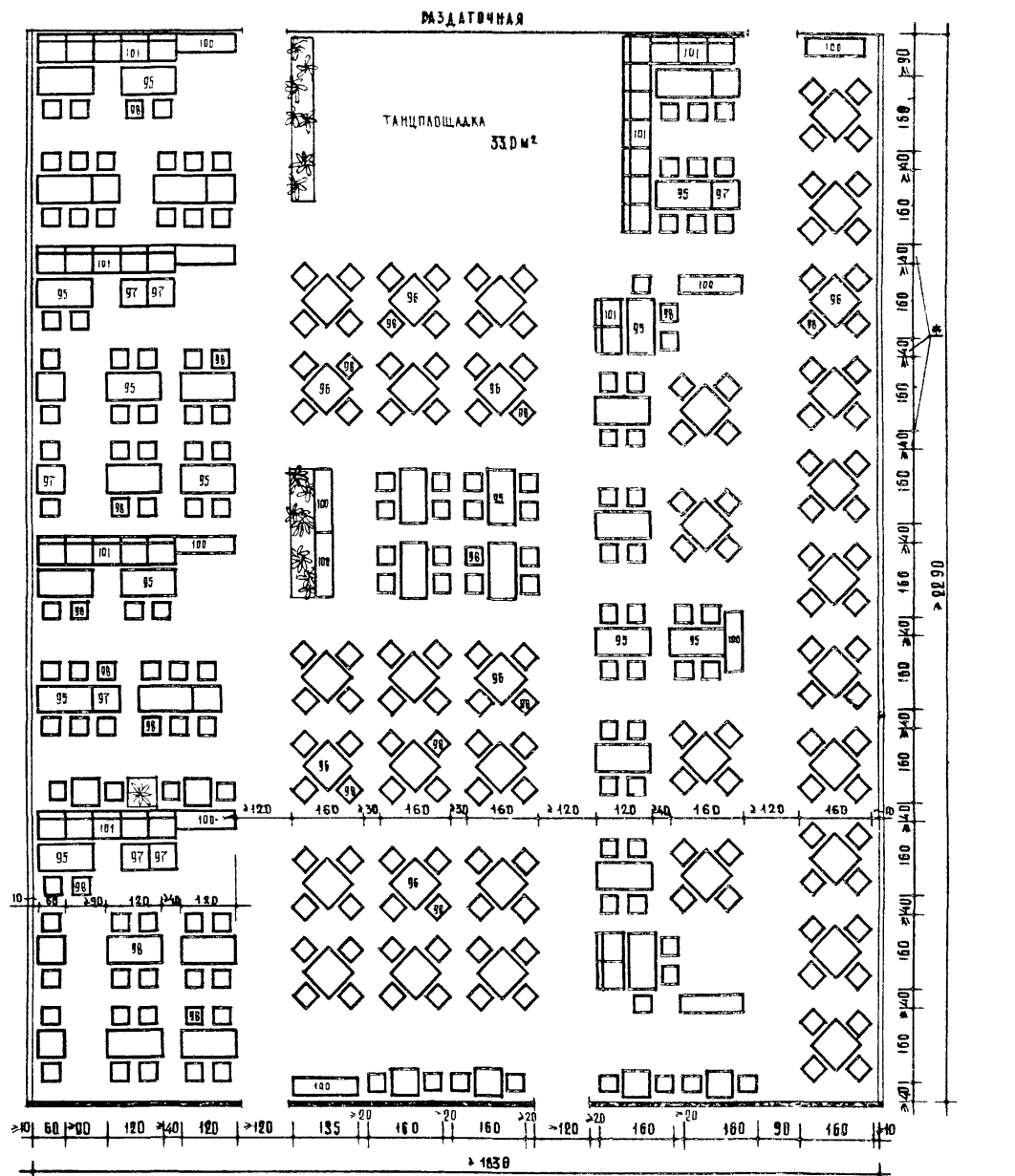


ПЛОЩАДЬ НА 1 П.М. — 1,4 м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-х МЕСТНЫЙ	24
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-х МЕСТНЫЙ	13
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-х МЕСТНЫЙ	27
98	СТУЛ	198
99	СЕРВАНТ	3
100	СЕРВАНТ	5
101	КРЕСЛО-ДУВАН	7

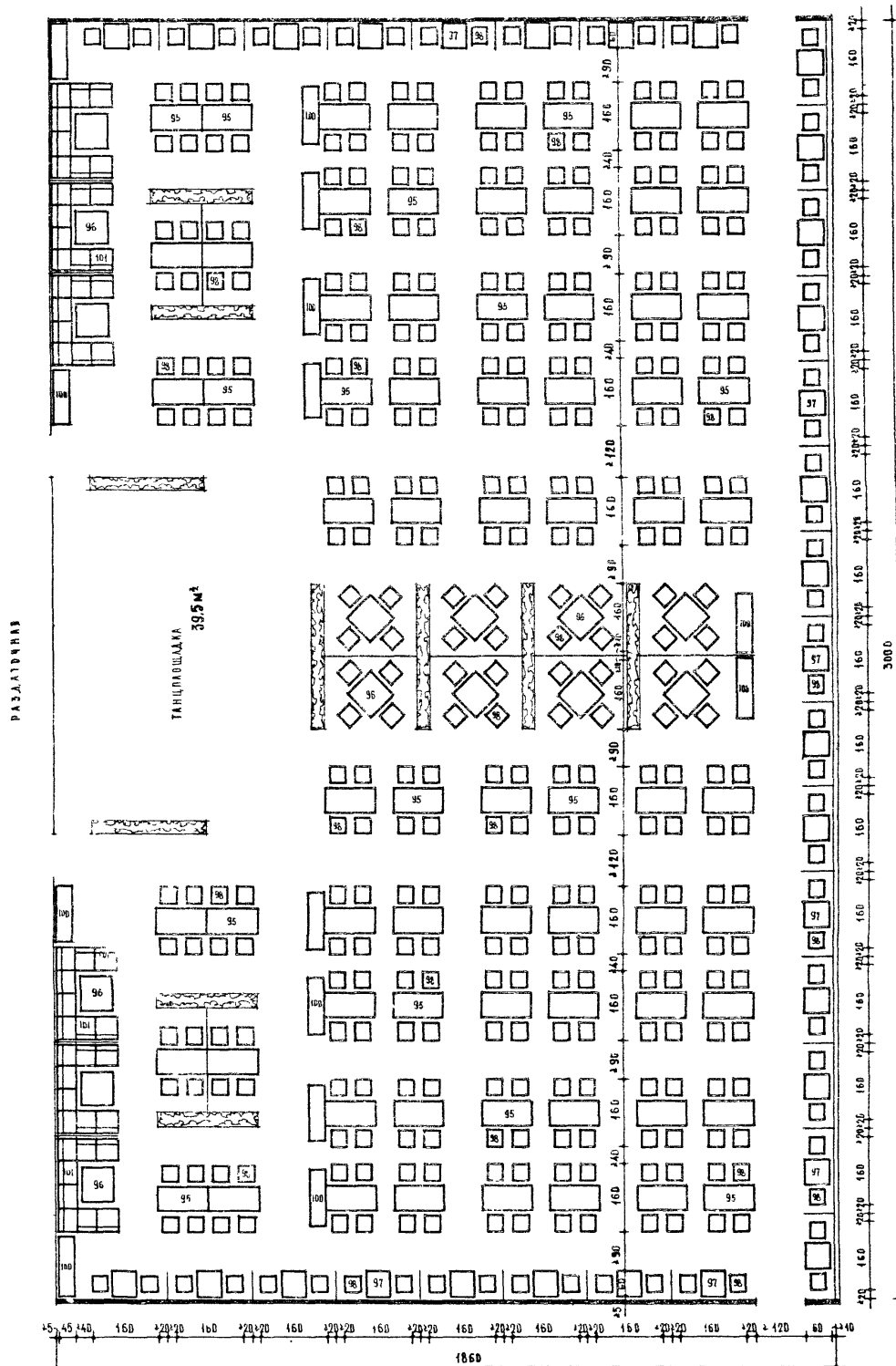
на 300 мест
с обслуживанием официантами



ПРИМЕЧАНИЕ
* РАЗМЕР „40“ ПРИНЯТ С УЧЕТОМ
ВОЗМОЖНОЙ ЗАМЕНЫ КВАДРАТНЫХ
СТОЛОВ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
95	СТОЛ ОВЕДЕННЫЙ 4 ² -МЕСТНЫЙ	92
96	СТОЛ ОВЕДЕННЫЙ 4 ² -МЕСТНЫЙ	33
97	СТОЛ ОВЕДЕННЫЙ 2 ² -МЕСТНЫЙ	80
98	СТУЛ	275
101	КРЕСЛО-ДИВАН	34
100	СЕРВАНТ	11

НА 400 МЕСТ
 С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ


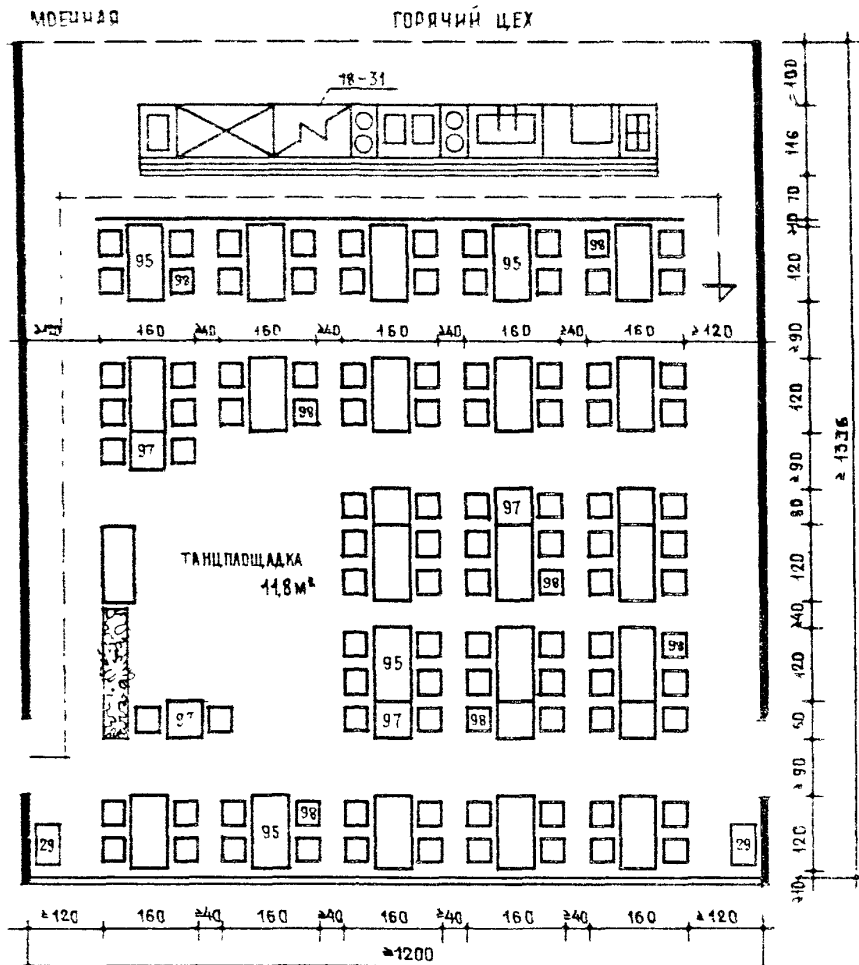
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
95	Стол обеденный 4-х местный	72	98	Стул	391
96	Стол обеденный 4-х местный	44	100	Сервант	44
97	Стол обеденный 2-х местный	31	101	Кресло-диван	48

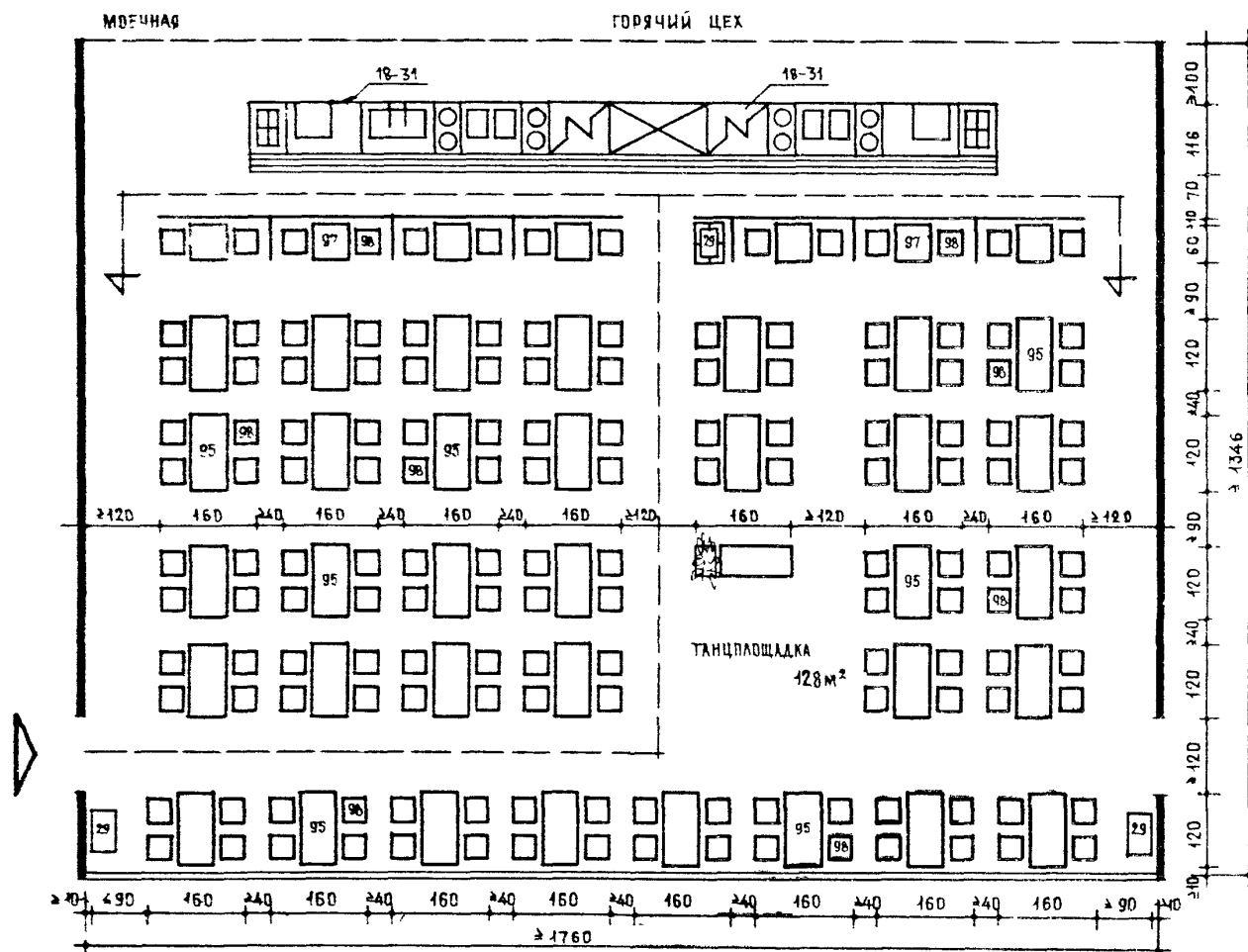
ПЛОЩАДЬ НА 1 П.М. - 1,39 М²

НА 100 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,6 м²НА 100 МЕСТ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

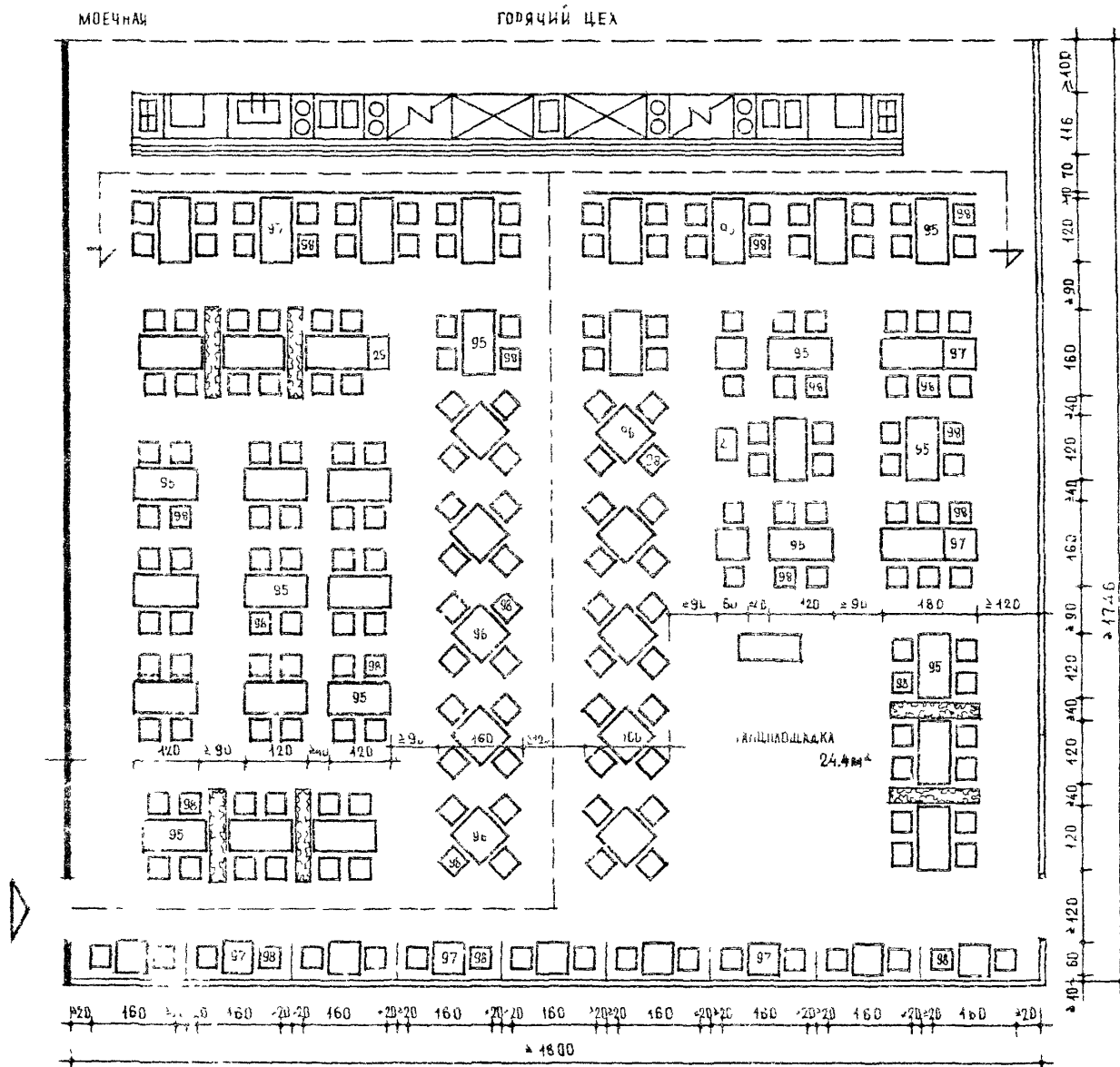
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИГЛАВЛЕНИЯ АПС С БАРЬЕРОМ	1
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	2
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4х МЕСТНЫЙ	21
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2х МЕСТНЫЙ	8
98	СТУЛА	100

НА 150 МЕСТ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИГЛАВЛЕНИЯ АПС С БАРЬЕРОМ	2
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4х МЕСТНЫЙ	34
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2х МЕСТНЫЙ	7
98	СТУЛА	150

НА 150 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,58 м²

НА 200 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

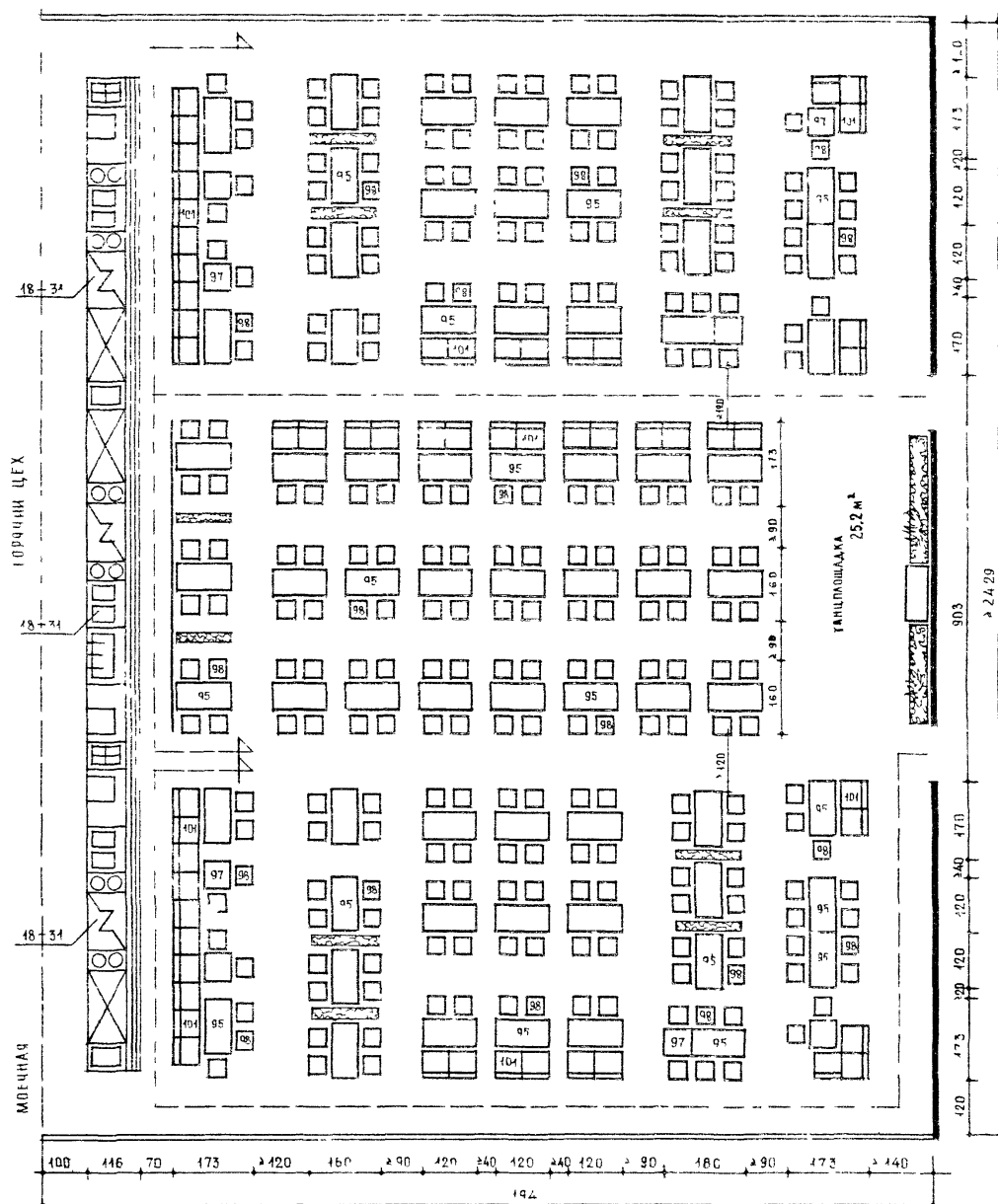


ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,59 м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ ЛПС СЪАРБЕРМ	2
29	ТЕЛЕНКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	34
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	10
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2 ^х МЕСТНЫЙ	12
98	СТУЛ	200

на 300 мест
с самообслуживанием

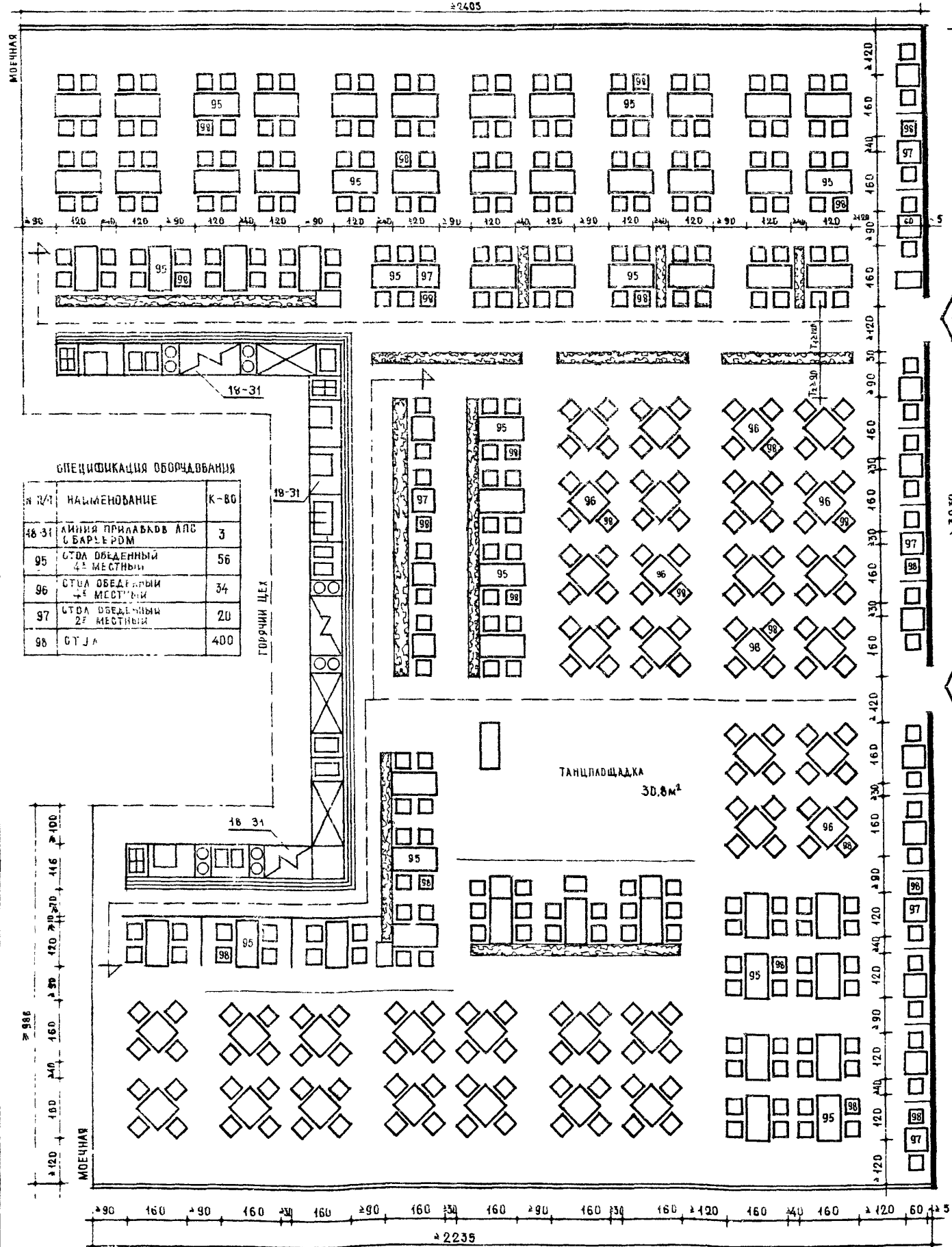


ПЛОЩАДЬ НА 1 М - 1,57 М²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИ-ВО
18-34	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ ЛПС с варьером	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	68
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2 ^х МЕСТНЫЙ	8
98	СТУЛ	300
104	КРЕСЛА-ДИВАН	56

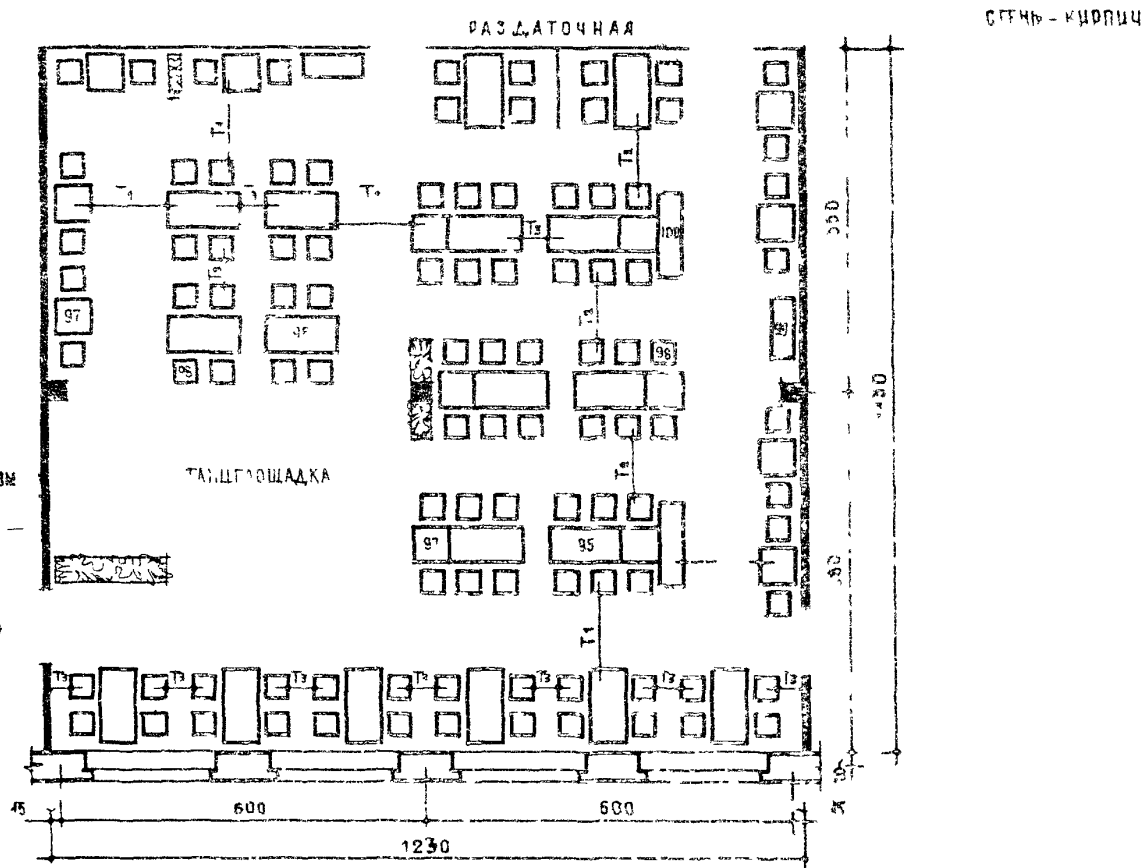
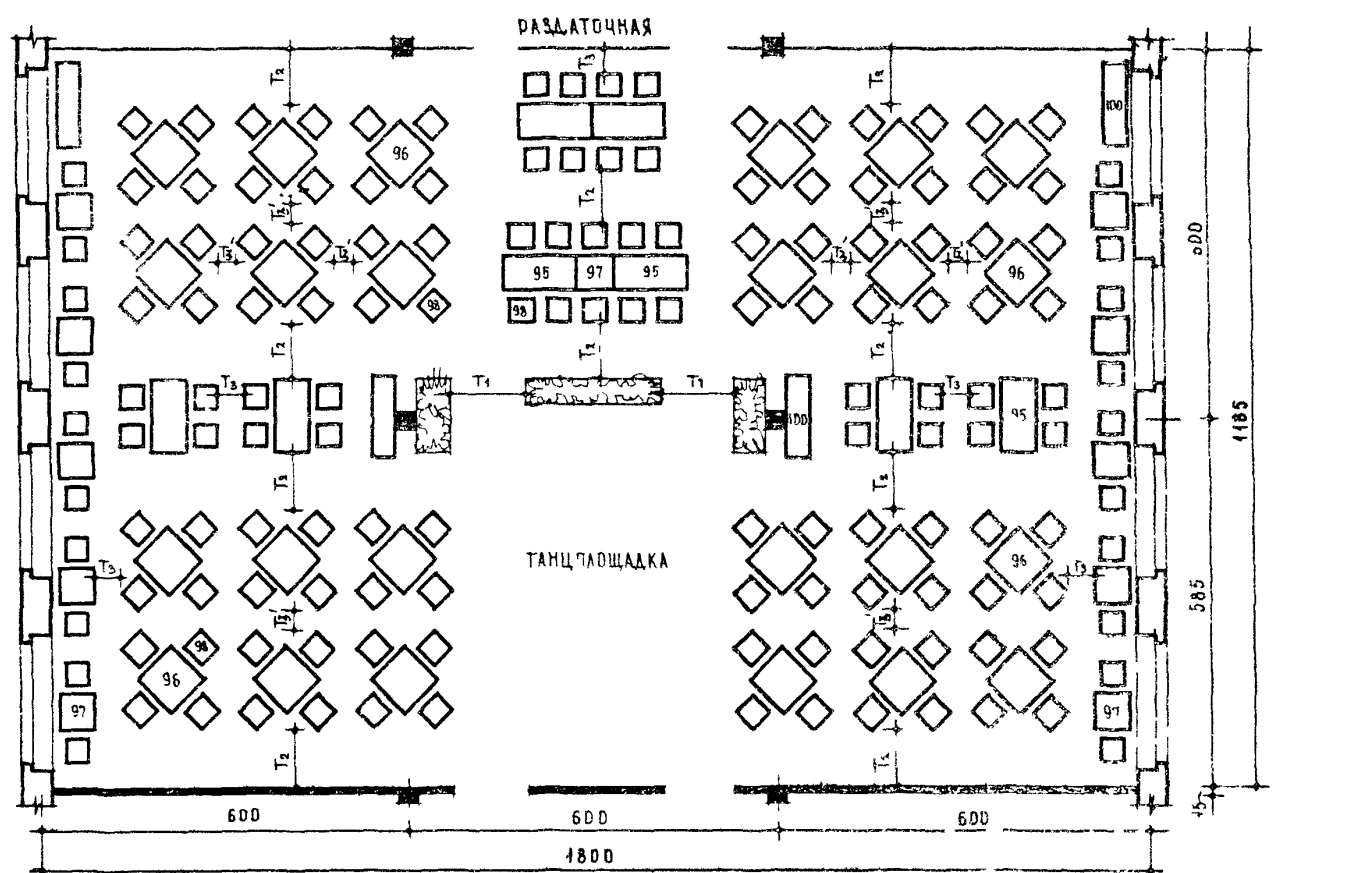
2403



ПЛОЩАДЬ НА 1 М. — 1,59 м²

НА 100 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ПРИМЕЧАНИЕ
НА КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫХ СХЕМАХ (Листы № 24-31) ДАНЫ ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТАБЛИЧНЫХ СХЕМ В ПАРАМЕТРАХ УНИФИЦИРОВАННЫХ МОДУЛЬНЫХ СЕТОК КООРДИН. ПРИ ЭТОМ ДЛЯ ЗАРЕЗ ВМЕСТИМОСТЬЮ ДО 200 МЕСТ (ВКЛЮЧИТЕЛЬНО) ПРИМЕНЯЕТСЯ СЕТКА КООРДИН. 60×60 мм А ДЛЯ ЗАЛОВ БОЛЕЕ 200 МЕСТ - 60×120 мм

НА 150 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

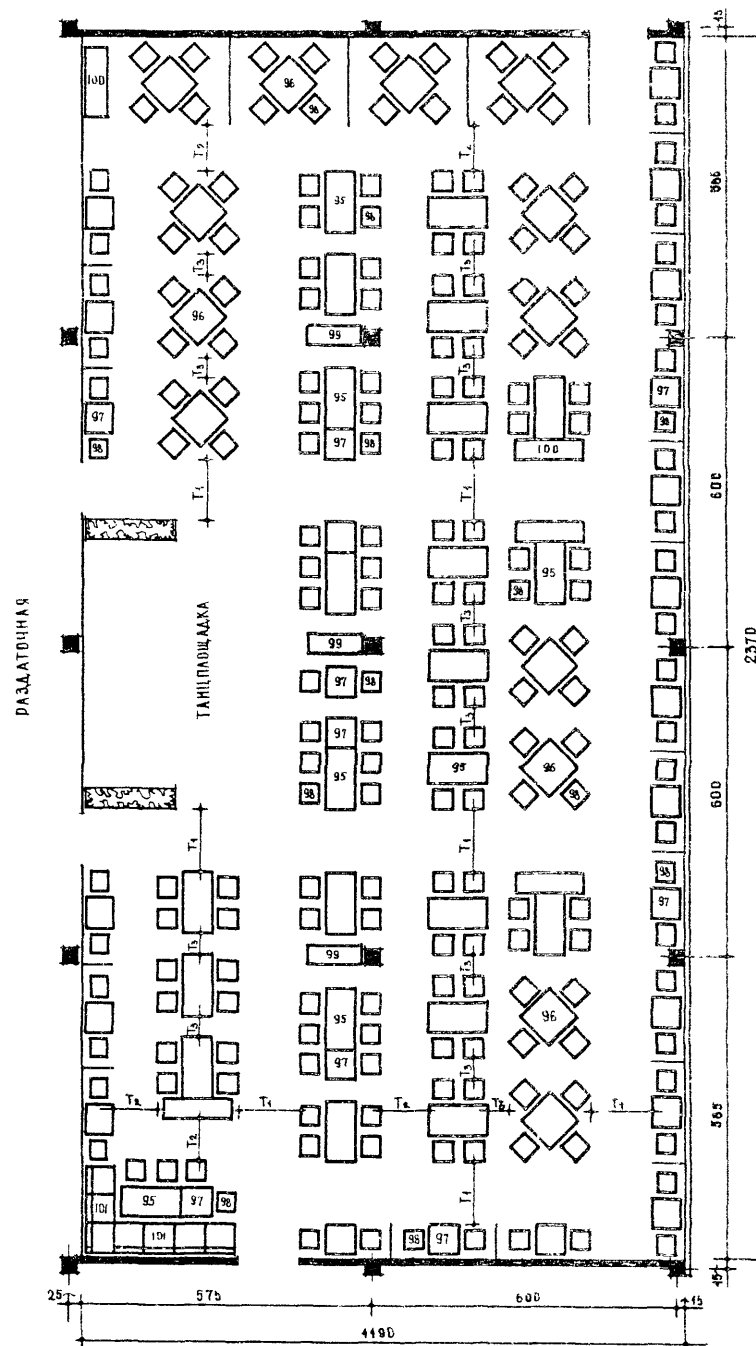
НАИМЕНОВАНИЕ	НА 100 МЕСТ ПО СНиП	НА 100 МЕСТ ПО СХЕМЕ	НА 150 МЕСТ ПО СНиП	НА 150 МЕСТ ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	140	140	210	210
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1,4	1,4	1,4	1,4
ОБЪЕМ В М³	4,62	4,62	6,93	6,93
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	4,62	4,62	4,62	4,62

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧ. ПРОХОДОВ	НА 100 МЕСТ ПО СНиП	НА 100 МЕСТ ПО СХЕМЕ	НА 150 МЕСТ ПО СНиП	НА 150 МЕСТ ПО СХЕМЕ
Т ₁	120	120	120	120
Т ₂	90	90	90	90
Т ₃	40	40	40	40
Т _{3'}	—	—	—	30

НА 200 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ - СЪЕД. ПАНЕЛИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

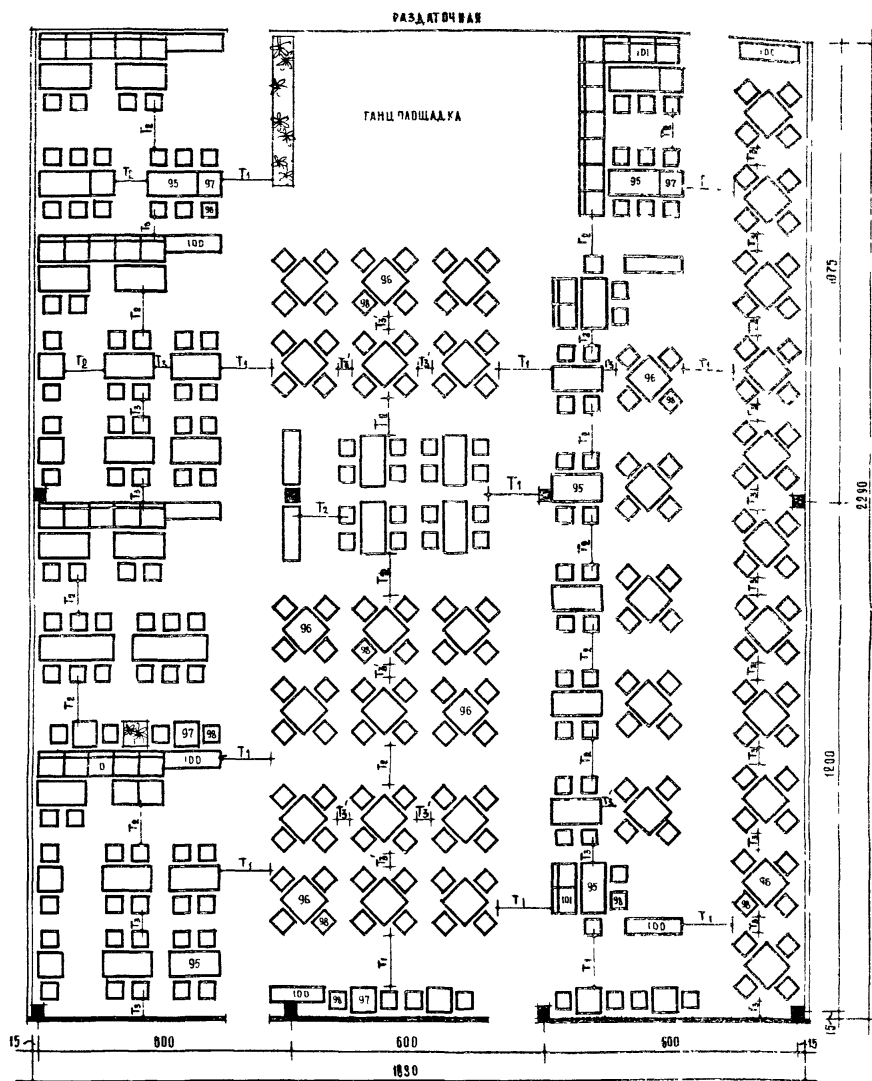
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	280	282
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,4	1,41
ОБЪЕМ В М³	1176	1184
ОБЪЕМ НА 1 М	5,88	5,92

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40

НА 300 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ: 76 И 6 ПАНЕЛЕЙ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

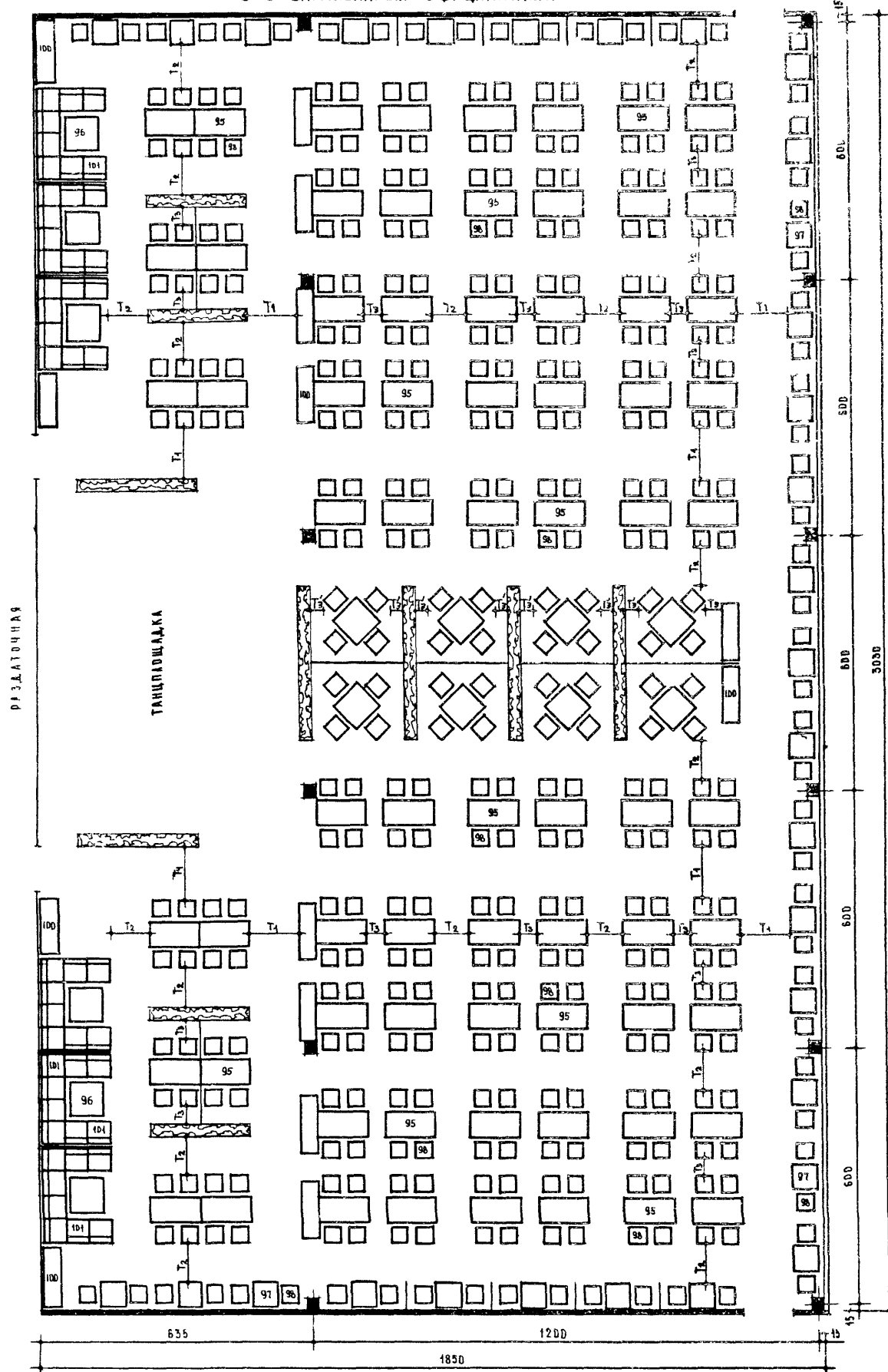
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по схеме
ПЛОЩАДЬ В М ²	420	419
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,4	1,39
ОБЪЕМ В М ³	1764	1759
ОБЪЕМ НА 1 М	5,88	5,86

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	по СНиП	по схеме
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40
T ₄	-	30

НА 400 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ - СБ И/Л ПАНЕЛИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	560	560
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,4	1,4
ОБЪЕМ В М³	2352	2352
ОБЪЕМ НА 1 М	5,88	5,88

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40
T _{3'}	—	30

СТЕНЫ-КИРПИЧ

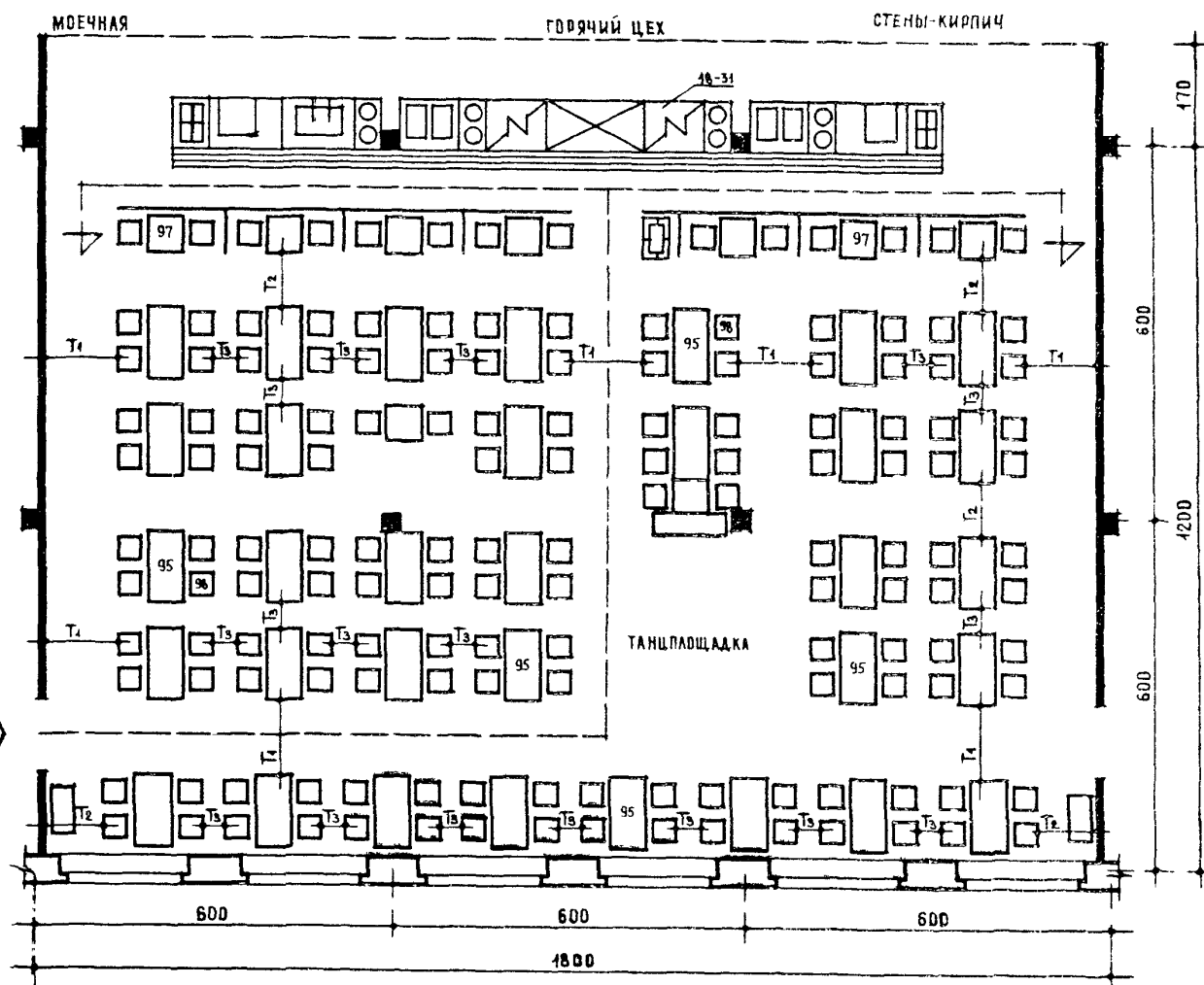


НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХИП		ПО СХЕМЕ	
	100 м.	150 м.	100 м.	150 м.
ПЛОЩАДЬ В М ²	160	240	160	240
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,6	4,6	4,6	4,6
ОБЪЕМ В М ³	528	792	528	792
ОБЪЕМ НА 1 М	5,28	5,28	5,28	5,28

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

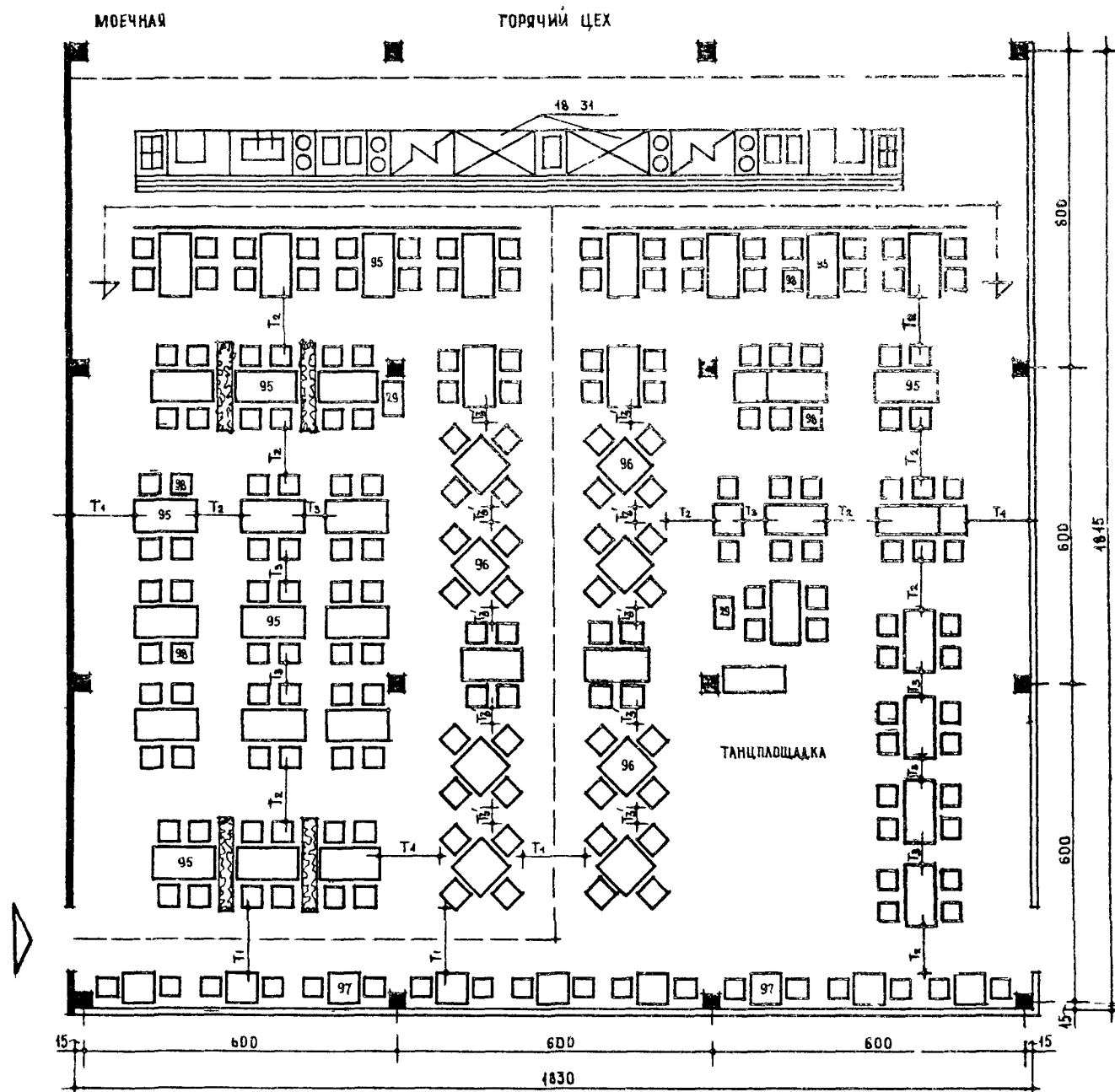
УСЛОВИЕ ОБОЗНАЧЕН ПРОТОКОЛ	по СНиП		по СХЕМЫ	
	НА 100 М	НА 450 М	НА 100 М	НА 450 М
T ₁	120	120	120	120
T ₂	90	90	90	90
T ₃	40	40	40	40

НА 150 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



НА 200 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНА СЪЕЗД ПАНЕЛЕЙ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

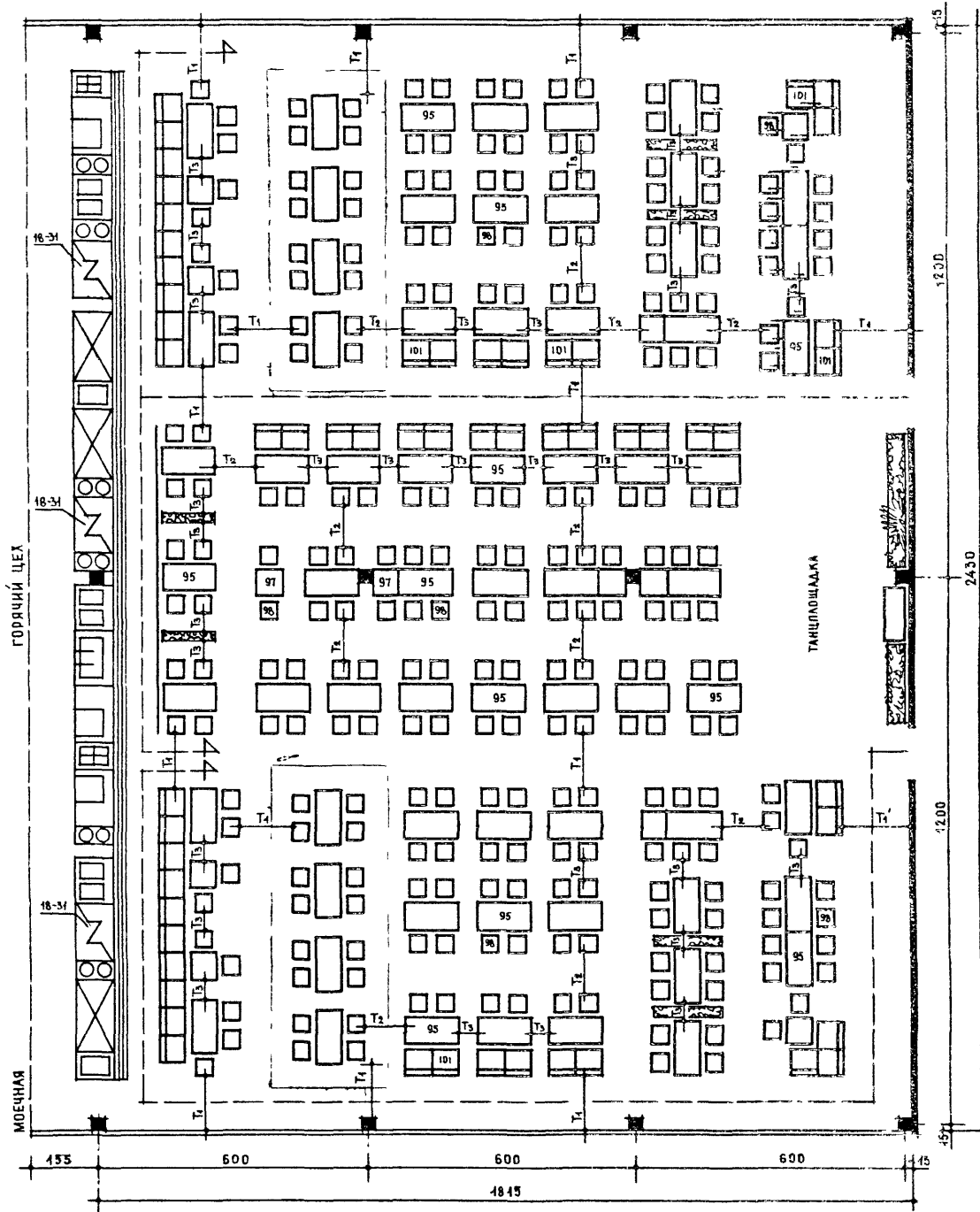
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	320	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,6	1,61
ОБЪЕМ В М ³	1344	1356
ОБЪЕМ НА 1 М.	6,72	6,78

ПРИБЫЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40
T _{3'}	—	50

НА 300 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ - СБ И/Б ПАНЕЛЬ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

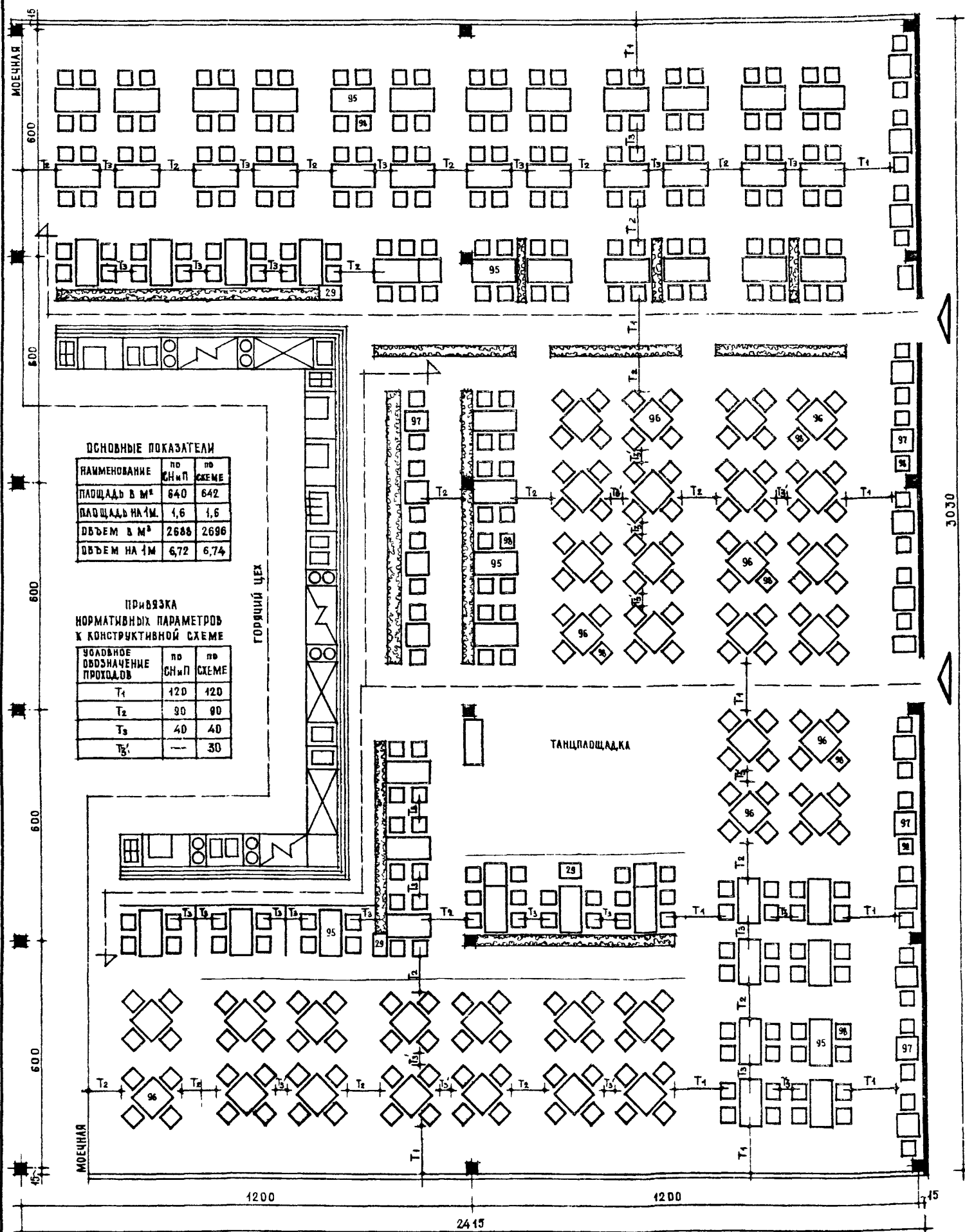
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	480	479
ПЛОЩАДЬ НА 1М.	1,6	1,59
ОБЪЕМ В М³	2016	2011
ОБЪЕМ НА 1М.	6,72	6,70

ПРИБЛИЖКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

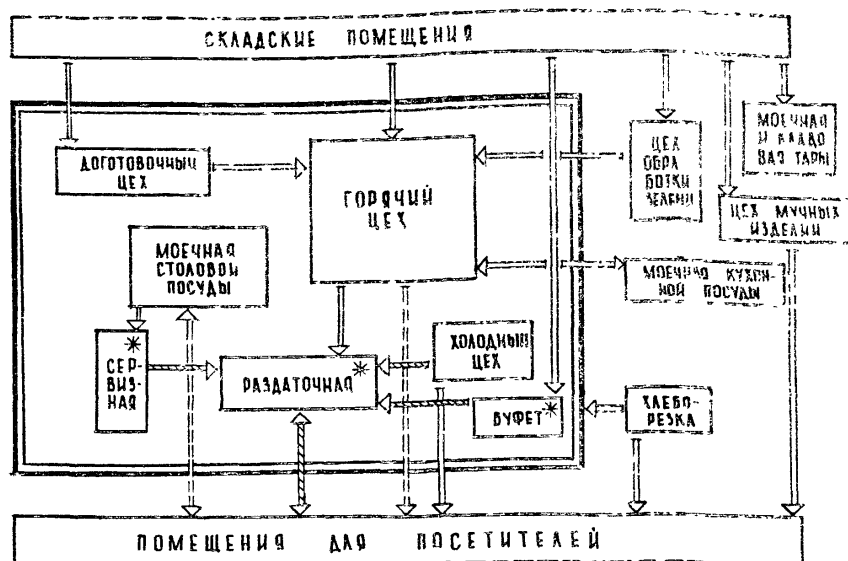
УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧ. ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T1'	140	140
T1	120	120
T2	90	90
T3	40	40

НА 400 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ - СБ Ж/Б ПАНЕЛИ



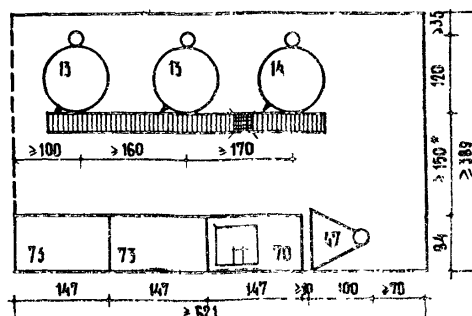
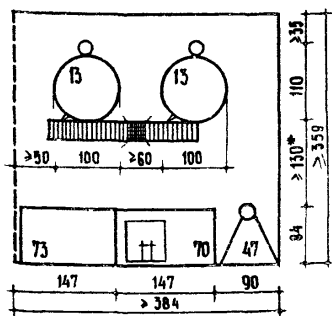
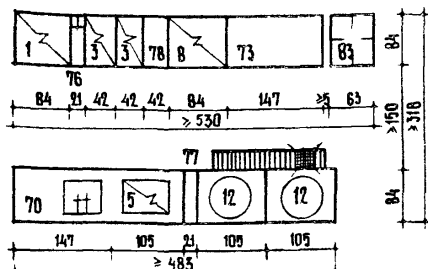
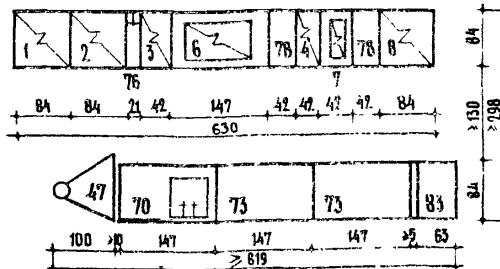
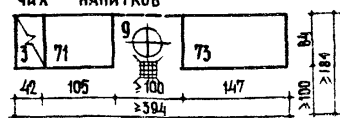
СХЕМЫ ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



ПРИМЕЧАНИЯ

- * — предусматриваются при обслуживании официантами
- указывает связь при работе на самообслуживании
- указывает связь при обслуживании официантами
- отмечены нормализуемые помещения

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I^я БАЮД В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-160 ЛЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^я БАЮД И
ГАРНИРОВ ПРИ ДВУХСТОРОННЕМ РАЗ-
МЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^я БАЮД ПРИ
ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯ-
ЧИХ НАПИТКОВ

ПРИМЕЧАНИЯ

- при длине линии котлов до 3^х метров рас-
стояние до котлов ≥ 130 см, при длине
более 3^х метров расстояние ≥ 150 см

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ —

РАКОВИНА

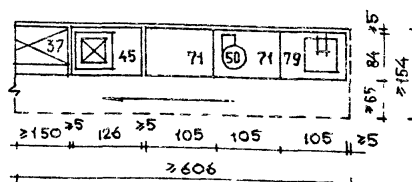
М 1 100

100 0 100 200 300

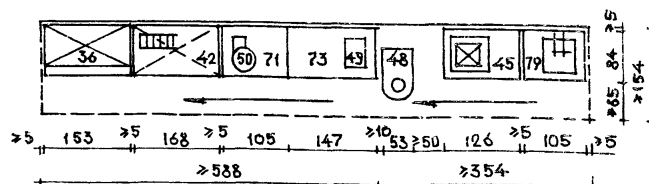
ТРАП С ПОТКОМ

РАКОВИНА

НА 150-200 МЕТ



НА 300-400 МЕТ

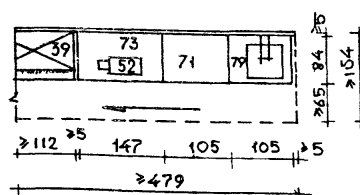
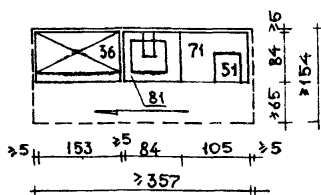
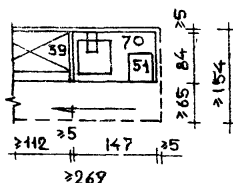


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И
РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
НА 150-400 МЕСТ

НА 150-200 МЕТ

НА 300-400 МЕТ

НА 150-400 МЕТ

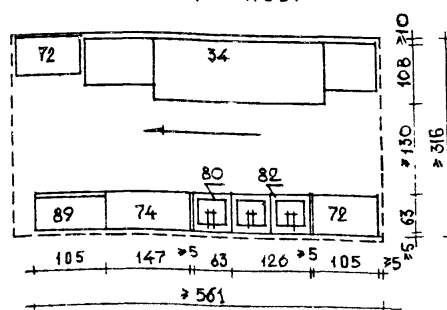
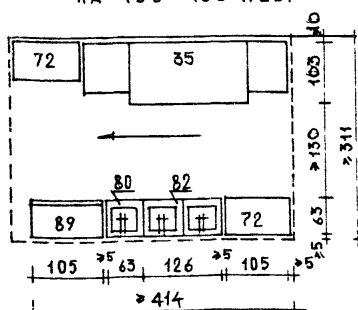
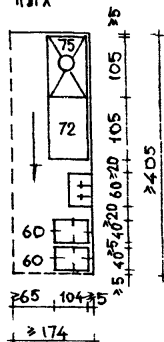


ЗОНА ОЧИСТКИ
И СОРТИРОВКИ
ИСПОЛЬЗОВАННОЙ
ПРЕСУДЫ В МОЕЧ-
НЫХ

ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

НА 100-150 МЕТ

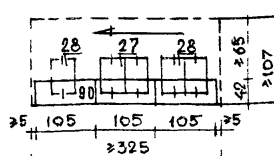
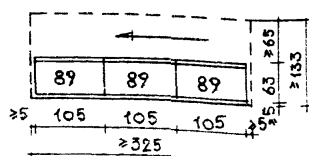
НА 200-400 МЕТ



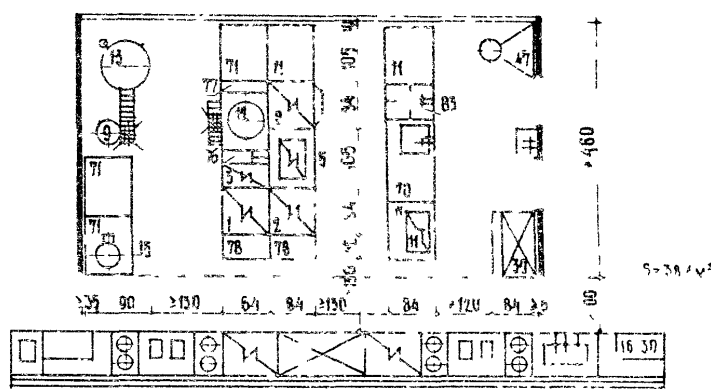
ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

В НАПОЛЬНЫХ ШКАФАХ

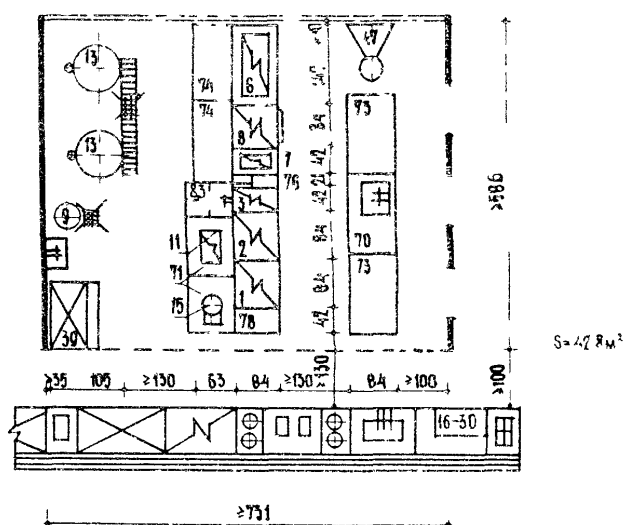
В ПОДВЕСНЫХ ШКАФАХ



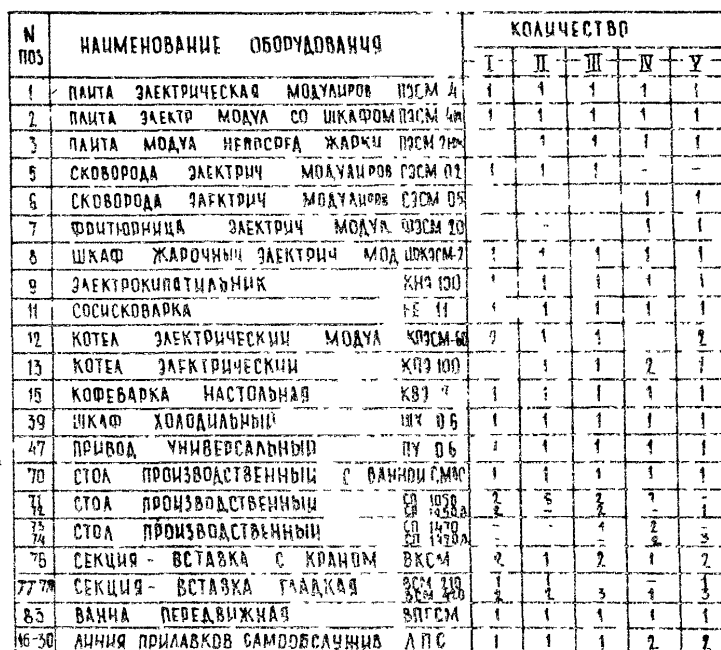
НА 150 МЕТ
СКЕМА II



48 ZOO MECH
PENA IV



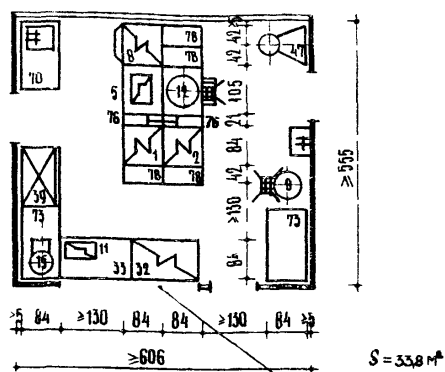
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

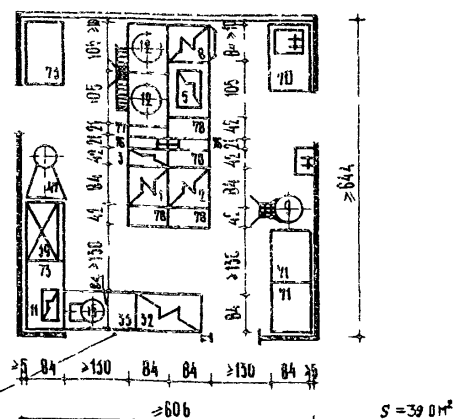
НА 100 МЕСТ

СХЕМА I



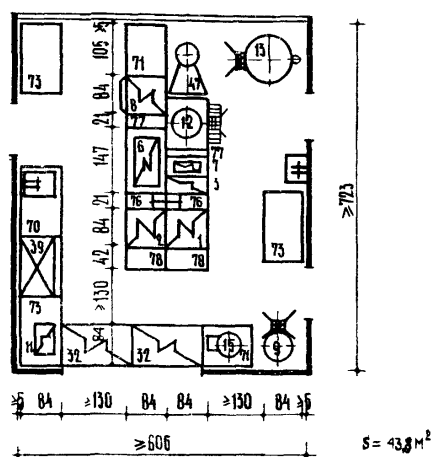
НА 150 МЕСТ

СХЕМА II



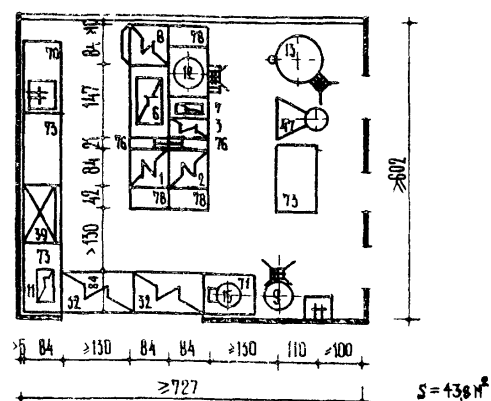
НА 200 МЕСТ

СХЕМА III



НА 200 МЕСТ

СХЕМА IV



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО			
		I	II	III	IV
1	2	3	4	5	6
1	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛЬ 4- КОНФ ПЭСМ-4	1	1	1	1
2	ПЛИТА С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ ПЭСМ-4Ш	1	1	1	1
3	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛЬ 2- КОНФ ПЭСМ-2к	-	1	1	1
5	СКОВОРОДА СЕКЦИОН МОДУЛЬ СЭСМ-02	1	1	-	-
6	СКОВОРОДА СЕКЦИОН МОДУЛЬ СЭСМ-05	-	-	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОН МОДУЛЬ ФЭСМ-20	-	-	1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ МОДУЛЬ ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	ЭЛЕКТРОПЕЧЬ МОДУЛЬ КНЭ-100	1	1	1	1
11	СОСИСКОВАРКА FE-11	1	1	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ КПЭСМ-60	1	2	1	1
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ-100			1	1

1	2	3	4	5	6
15	КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КВЭ-7	1	1	1	1
32	СТОЛКА РАЗДАТОЧН С ПОДОГРЕВОМ СОТЭСМ	1	1	2	2
33	СТОЛКА РАЗДАТОЧН БЕЗ ПОДОГРЕВА СЭСМ	1	1		
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-06	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПУ-06	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	2	2	1
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	2	3	3
76	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С КРАНОМ ВКСМ	2	2	2	2
77	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК СТ ВСМ-210	-	1	2	-
78	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК СТ ВСМ-420	4	3	2	3

НА 300 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СХЕМА I

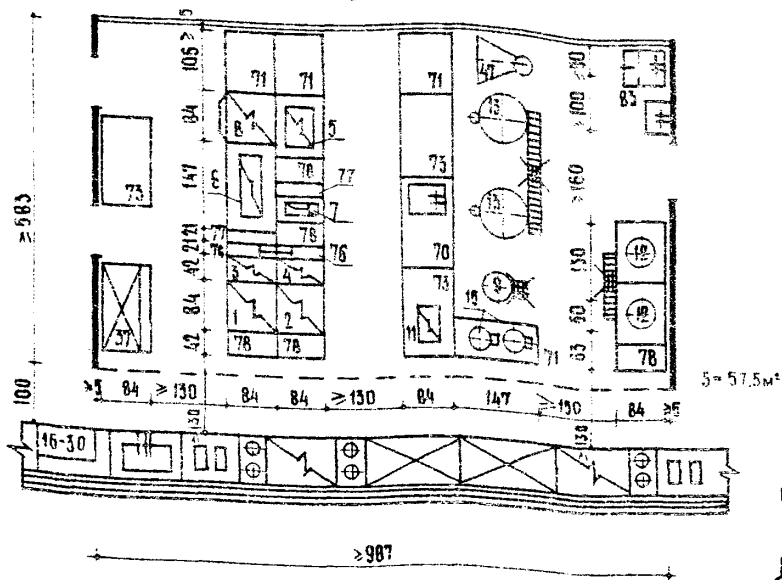
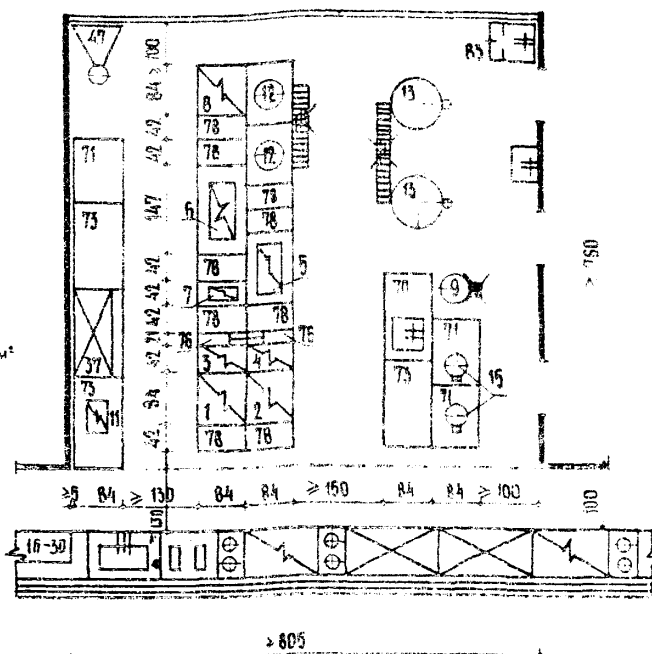


СХЕМА II



НА 300 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СХЕМА III

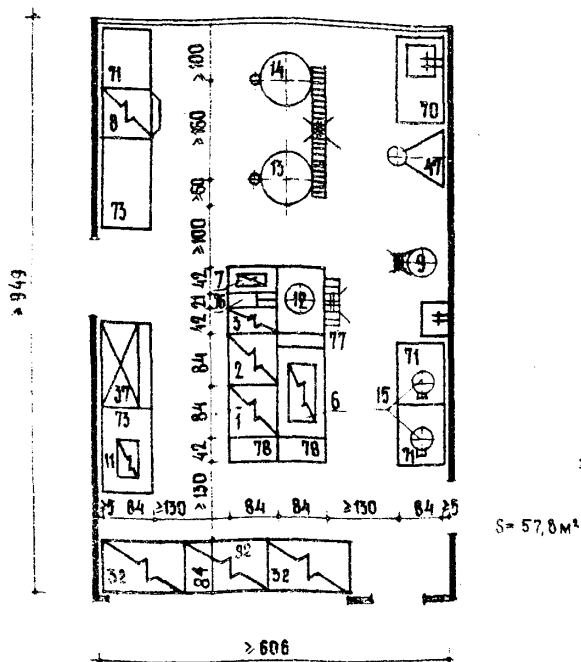
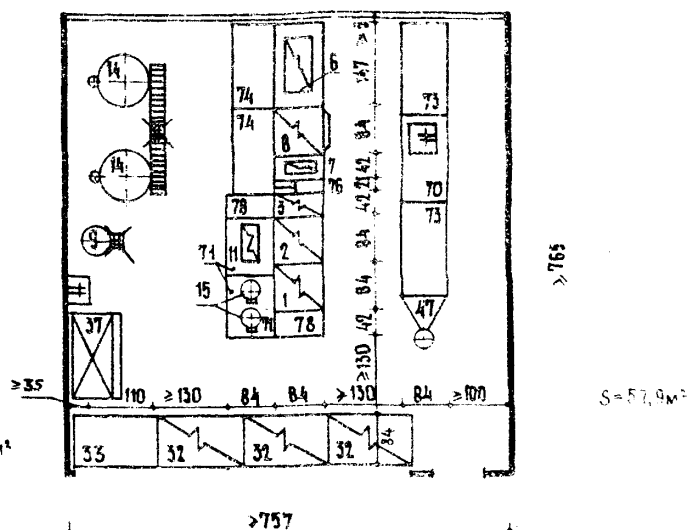


СХЕМА IV

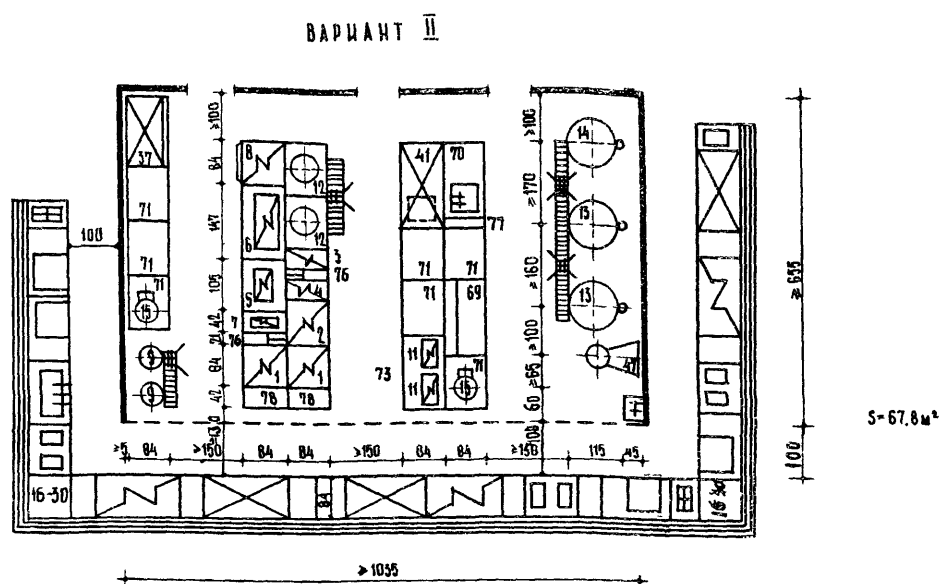
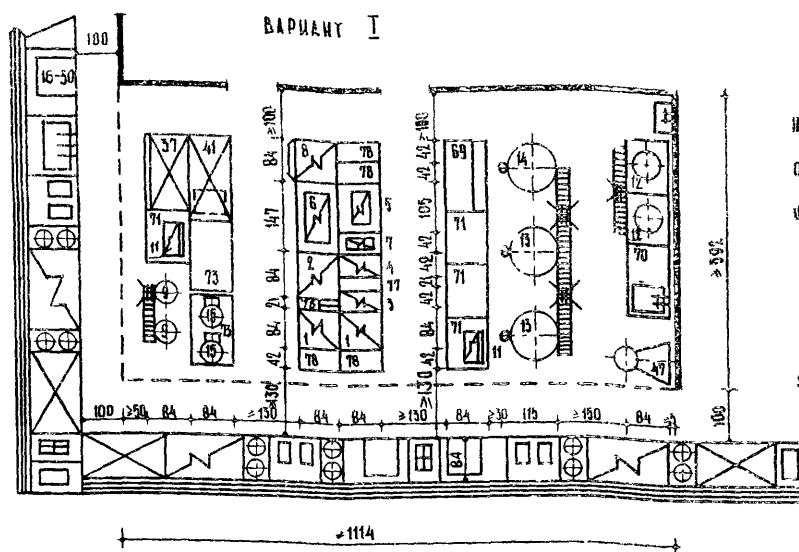


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО			
		I	II	III	IV
1	2	3	4	5	6
1	ПЛИТА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛН. 4-КОНФ. ПЭСМ-4	1	1	1	1
2	ПЛИТА 4-КОНФОРЧ. СО ШКАФОМ ПЭСМ-4Ш	1	1	1	1
3	ПЛИТА 2-КОНФОР. ДЛЯ НЕПОСР. ЖАРКИ ПЭСМ-2Ж	1	1	1	1
4	ПЛИТА 2-КОНФОРЧНАЯ ПЭСМ-2К	1	1	-	-
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛН. СЭСМ-02	1	1	-	-
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛН. СЭСМ-05	1	1	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛ. ФЭСМ-20	1	1	1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ МОДУЛНОВ. ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	КИПЯТНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КНЭ-100	1	1	1	1
11	СОСИСОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЕ-11	1	1	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛН. КЛЭСМ-60	2	2	1	-
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭ-100	2	2	1	-
14	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭ-160	-	-	1	2

1	2	3	4	5	6
15	КОФЕВАРКА НАСТОЛЬНАЯ КВЭ-7	2	2	2	2
32	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ С ПОДОГРЕВОМ СРЭСМ	-	-	3	3
33	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ БЕЗ ПОДОГРЕВА ССМ	-	-	-	1
37	ШКАФ ХОЛОДЯНЫЙ ШХ-08	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПУ-06	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1050	3	3	3	2
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470	3	3	2	2
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470А	-	-	-	2
76	СЕКЦИОННАЯ ВСТАВКА С КРАНОМ 8КСМ	2	2	1	1
77	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА С ГАЛДК СТОЛ. ВСМ 210	1	-	1	-
78	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА ГЛАДКАЯ ВСМ 420	4	4	2	2
83	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ ВПКСМ	1	1	-	-
15-30	ЛИНИЯ ПРИЛАЗКОВ САМООБСЛУЖИВАН. ЛРС	3	3	-	-

НА 400 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

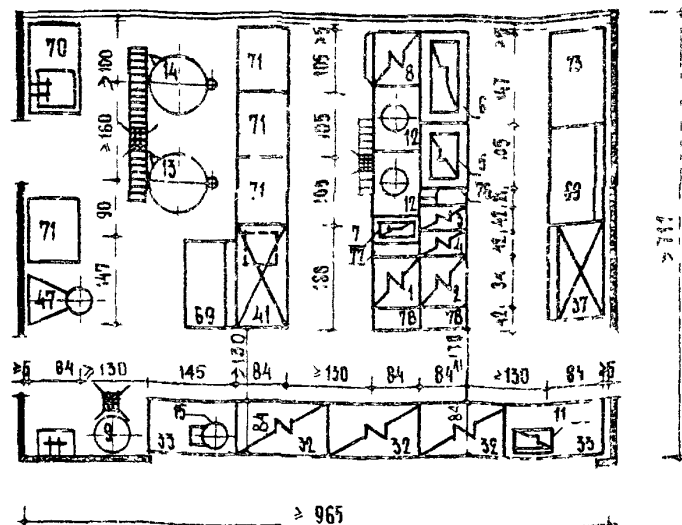
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО	
		1	2
1	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛИР. 4 ^я КОНФОР. ПЭСМ-4	2	2
2	ПАНТА С ЖАРЧНЫМ ШКАФОМ ПЭСМ-4ш	1	1
3	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛИР. 2 ^я КОНФОР. ПЭСМ-2ш	1	1
4	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛИР. 2 ^я КОНФОР. ПЭСМ-2к	1	1
5	СКОВОРОДА СЕКЦИОН МОДУЛИР. СЭСМ-02	1	1
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. МОДУЛИР. СЭСМ-05	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОН МОДУЛИР. ФЭСМ-20	1	1
8	ШКАФ ЖАРЧНЫМ СЕКЦИОН МОДУЛИР. ШЭСМ-2	1	1
9	ЭЛЕКТРОПИПЛЯЛЬНИК КНЗ-100	2	2
11	СОСИСКОВАРКА ФЕ-11	2	2
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВ. КПСМ-60	2	2
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-100	2	2

1	2	3	4
14	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-160	1	1
15	КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КВЗ-7	2	2
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0.8	1	1
41	СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ СОЭСМ-2	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОБЩЕГО НАЗН. ПУ-0.6	1	1
67	СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ СММСМ	1	1
70	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	4	6
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	1
76	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С КРАНОМ СВКСМ	1	2
77	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК. СТОЛОМ ВСМ-210	1	1
78	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК. СТОЛОМ ВСМ-420	4	2
16-30	ЛИНИИ ПРИЛАЗОВ САМООБСЛУЖИВ. ЛПС	3	3
69	СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ ГММСМ	1	1

НА 400 МЕСТ

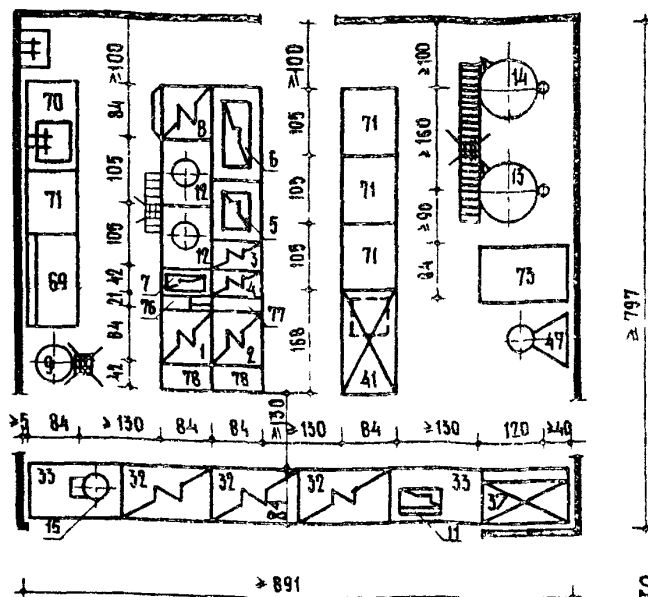
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ВАРИАНТ I



S = 89 м²

ВАРИАНТ II



S = 71 м²

ПРИМЕЧАНИЕ.

ОСВЕЩЕНИЕ ВАРИАНТА II

ВЕРХНИМ СВЕТЛОМ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

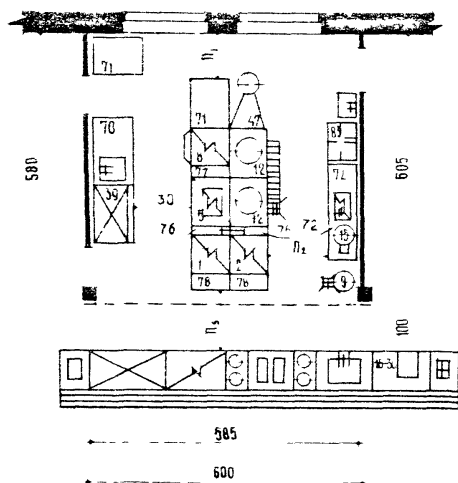
N ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО	
		I	II
1	2	3	4
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН МОДУЛИРОВ ПЭСМ-4	1	1
2	ПАНТА С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ ПЭСМ-4Ш	1	1
3	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛИР 2-КОНФОР ПЭСМ-2нж	1	1
4	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛИР 2-КОНФОР ПЭСМ-2к	1	1
5	СКОБОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛИРОВ СЭСМ-02	1	1
6	СКОБОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛИРОВ СЭСМ-05	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОН МОДУЛИР ФЭСМ-02	1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ МОДУЛИРОВ ШЖЭСМ-2	1	1
9	ЭЛЕКТРОКВЕТЦАЛЬНИК КВЭ-100	1	1
11	СОСИСКОВАРКА ФЕ-11	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВ КЛЭСМ-60	2	2
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭ 100	1	1

1	2	3	4
14	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭ 160	1	1
15	КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КВЭ 7	1	1
32	СТОЛКА РАЗДАТОЧН Г ПОДОГРЕВОМ СРЭСМ	3	3
33	СТОЛКА РАЗДАТОЧН БЕЗ ПОДОГРЕВА СЭСМ	2	2
41	СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ СО-СМ 2	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ РУ-06	1	1
69	СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦ СММСМ	1	1
70	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СММСМ	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1050	4	4
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470	1	1
76	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С КРАНОМ ВКСМ	1	1
77	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛ СТОЛОМ ВСМ 140	1	1
78	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГА СТОЛОМ ВСМ 420	2	2
37	ШКАФ ХОЛДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8	1	1

НА 100 МЕСТ

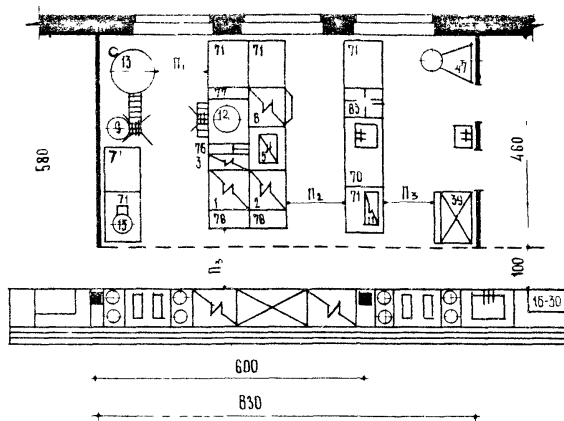
СХЕМА I

СТЕНЫ - КИРПИЧ



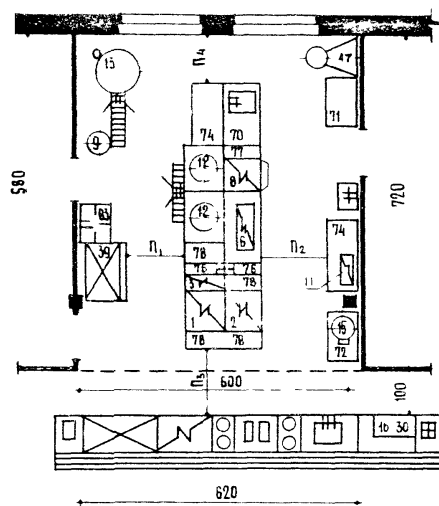
НА 150 МЕСТ

СХЕМА II



НА 200 МЕСТ

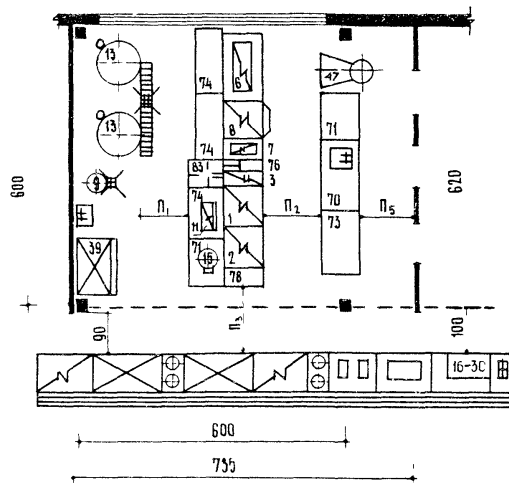
СХЕМА III



НА 200 МЕСТ

СХЕМА IV

СТЕНЫ - С/Б ПАНЕЛИ

ПРИБЫЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

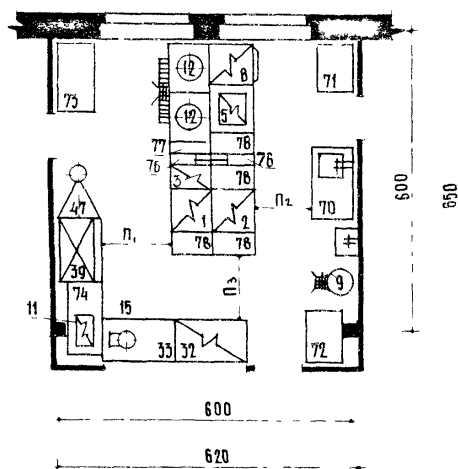
НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ II	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
ПЛОЩАДЬ	м ²	35 0	34 6	40 0	38 3	45 0	44 7
ОБЪЕМ	м ³	116 0	114 0	135 0	128 0	148 0	150
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	м ²	0 35	0 34	0 27	0 25	0 23	0 23
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	м ³	1 16	1 14	0 9	0 82	0 74	0 75

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
П ₁	130	130	130	130	130
П ₂	130	130	130	130	130
П ₃	130	130	130	130	130
П ₄	100	100	-	100	-
П ₅	100	-	-	-	90

НА 150 МЕСТ

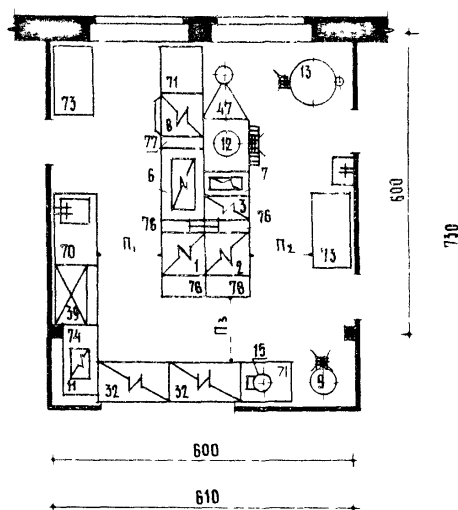
СХЕМА I

СТЕНЫ КИРПИЧ



НА 200 МЕСТ

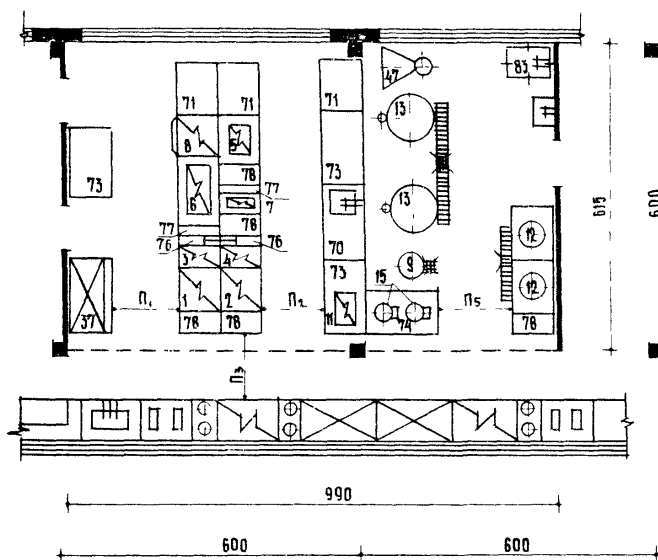
СХЕМА II



НА 300 МЕСТ

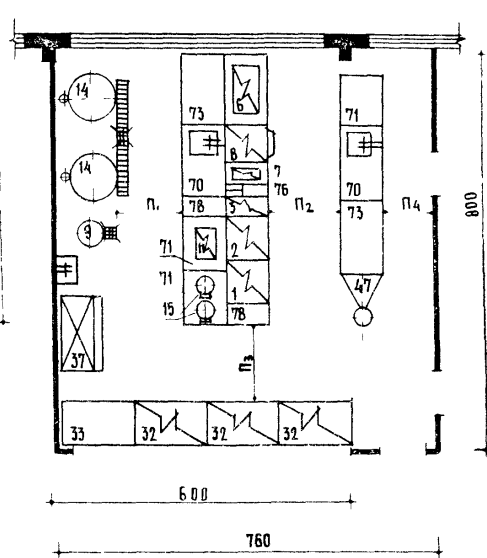
СХЕМА III

СТЕНЫ - СБ Ж/Б ПАНЕЛЬ



НА 300 МЕСТ

СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 СМ ЛИСТЫ № 55, 36
- 2 СХЕМЫ I II IV - С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ
- 3 СХЕМА III - С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ I	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ II	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
ПЛОЩАДЬ	М²	40	39 6	45 0	44 5	60 0	61 0
ОБЪЕМ	М³	132 0	130 0	148 6	148 0	252 0	250 6
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	М²	0 26	0 26	0 22	0 22	0 20	0 23
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	М³	0 88	0 87	0 74	0 74	0 80	0 86

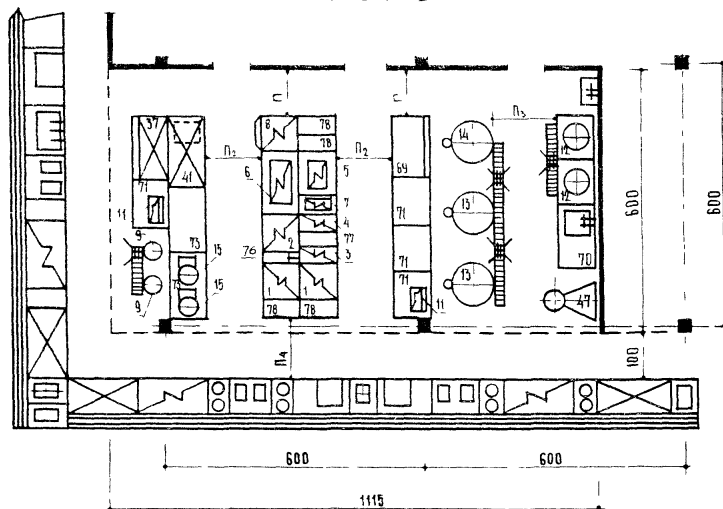
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
П	130	130	130	120	133
П ₂	130	130	130	130	130
П ₃	130	136	137	150	150
П ₄	100	-	-	-	100
П ₅	150	-	-	150	-

НА 400 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

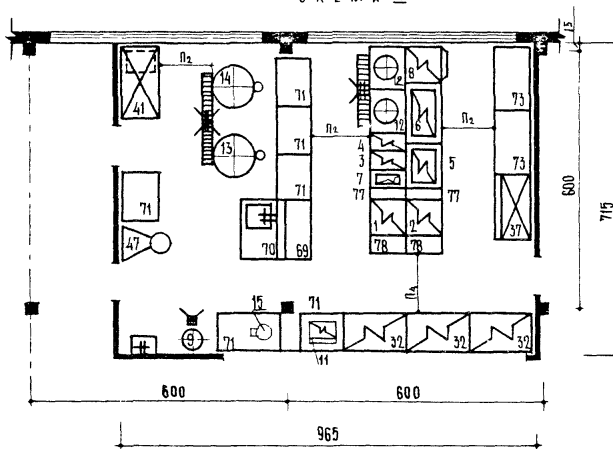
СХЕМА I

СТЕНЫ - СЪЕЗД ПАНЕЛЬ



НА 400 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СХЕМА II



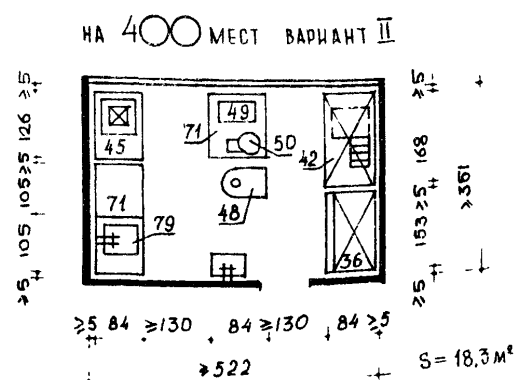
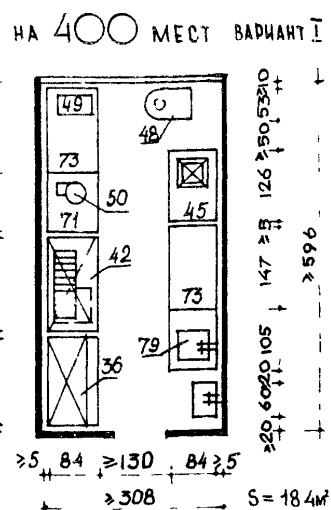
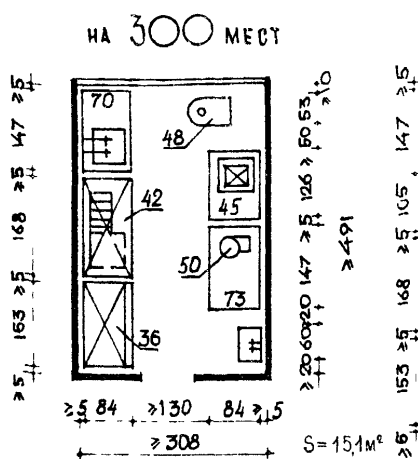
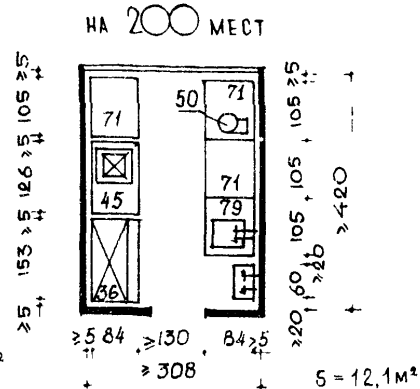
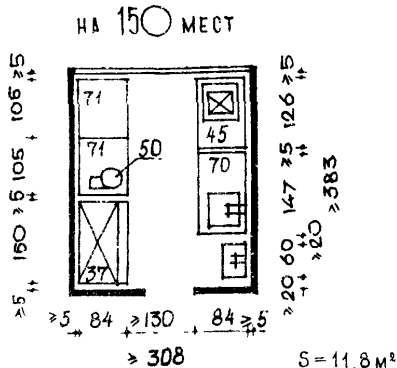
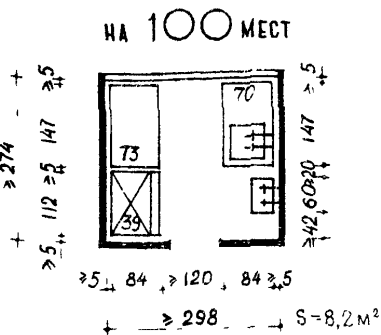
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ М ²	70	69,9	69
ОБЪЕМ М ³	294	293,5	290
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО М ²	0,175	0,175	0,175
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО М ³	0,74	0,74	0,72

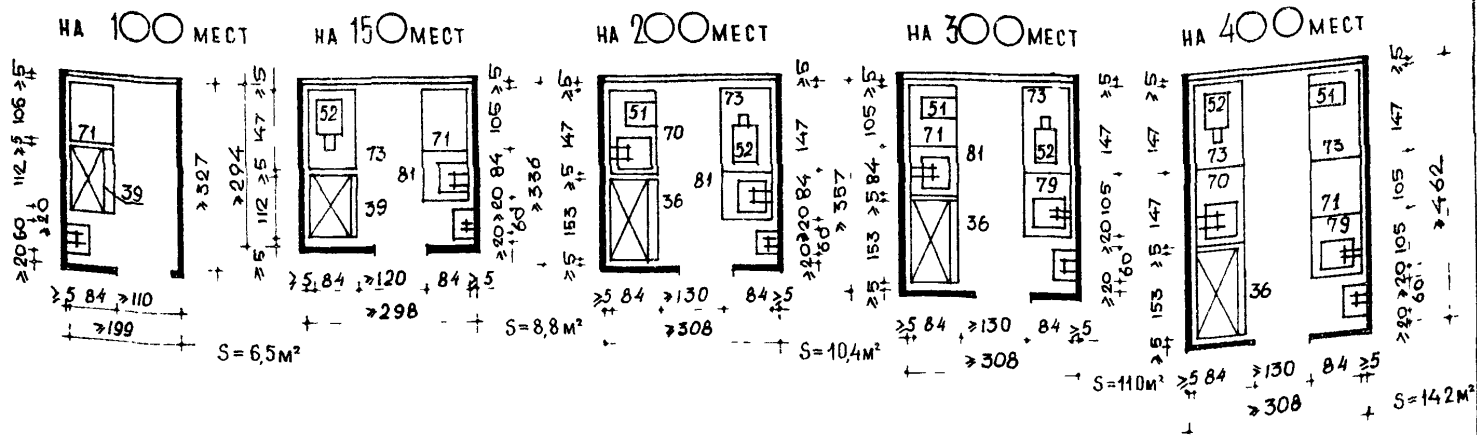
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ		
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
П ₁	100	100	—
П ₂	130	130	131
П ₃	150	158	151
П ₄	130	138	131

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

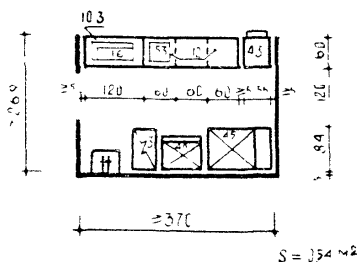
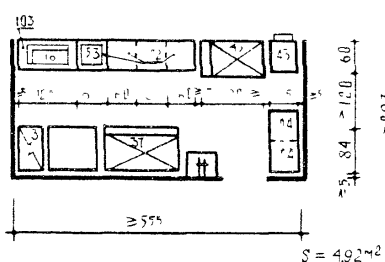
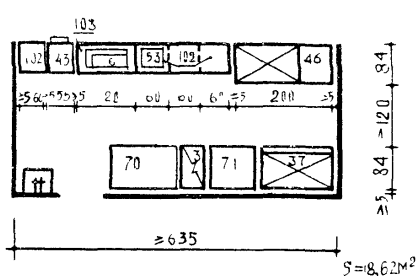


ДОГотовочный ЦЕХ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ						ДОГотовочный ЦЕХ				
		100	150	200	300	400 I	400 II	100	150	200	300	400
		КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ										
36	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-1,2С	-	-	1	1	1	-	-	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0В	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,5 М2	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-
42	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ И ГОРКОМ	СОЗСМ-3	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
45	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-0,15	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-
48	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ	МВ-35	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
49	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧ ПРОДУК	МРГ-300 А	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
50	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРОВ-160	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-
51	МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗАН СЫРЫХ ОВОЩЕЙ	МРО-50 200	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1
52	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	М 2 (764)	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	1	1	-	1	-	-	-	1	-	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	-	2	3	-	1	2	1	1	1	1
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	-	-	1	2	-	1	1	1	2
79	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ 1-1СМ	-	-	1	-	1	1	-	-	1	1
81	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ 1 Г	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-

НА 100 МЕСТ
СХЕМА IНА 150 МЕСТ
СХЕМА IIНА 200 МЕСТ
СХЕМА III

НА 300 МЕСТ

СХЕМА IV

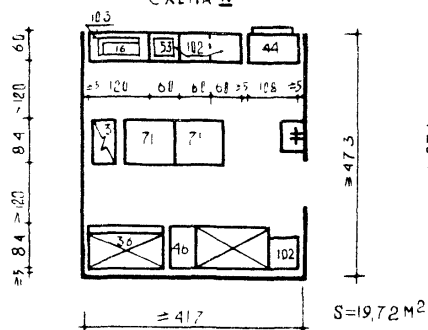
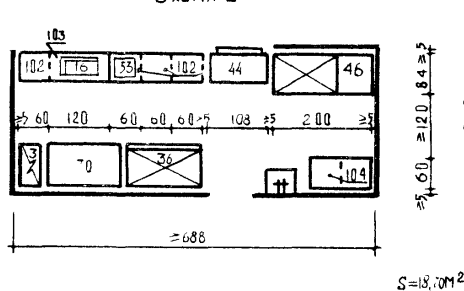


СХЕМА V



НА 400 МЕСТ

СХЕМА VI

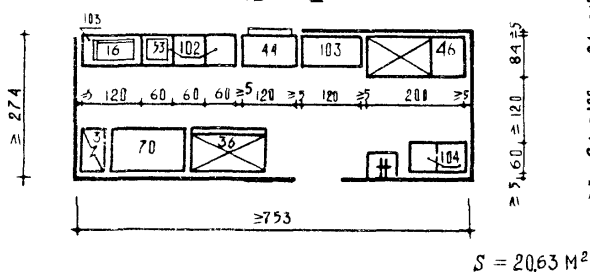
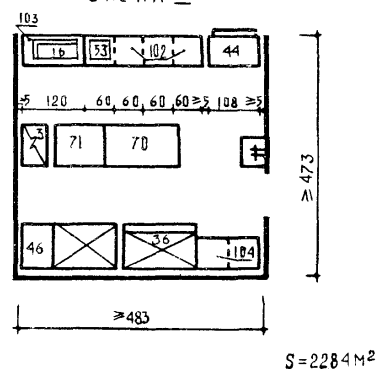


СХЕМА VII



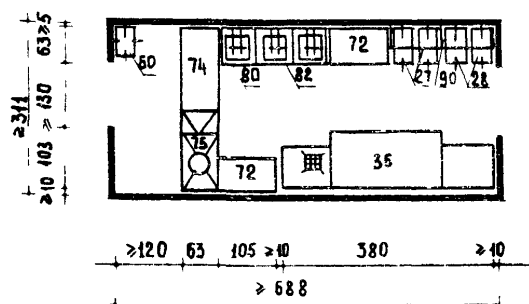
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО						
		I	II	III	IV	V	VI	VII
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОН МОДУЛИР ПЭСМ-2НН	1	1	1	1	1	1	1
16	КОФЕВАРКА „БУДАПЕШТ-СУПЕР“	1	1	1	1	1	1	1
36	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,2	—	1	1	1	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8 М	—	1	—	—	—	—	—
40	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,4 М	1	—	—	—	—	—	—
43	ЛЬДОГЕНЕРАТОР „ТОРС-2“	1	1	—	—	1	—	—
44	ЛЬДОГЕНЕРАТОР „ТОРС-5“	—	—	1	1	—	1	1
45	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СН-0,15	1	1	—	—	—	—	—
46	ПРИЛАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПН-0,4	—	—	1	1	1	1	1
53	УСТАНОВКА СМЕСИТЕЛЬНАЯ „ВОРОНЕЖ“ МК-1	1	1	1	1	1	1	1
70	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	—	—	1	—	1	1	1
102	СЕКЦИЯ СТОЙКА БУФЕТНАЯ	3	4	3	4	4	3	4
103	СТОЙКА БУФЕТНАЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ	1	1	1	—	1	2	1
104	ПОДШКАФНИК	—	2	—	—	2	2	2
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	—	1	1	2	—	—	1

С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

НА 100 МЕСТ

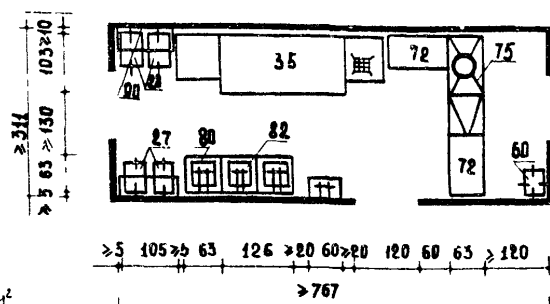
СХЕМА I



S = 21,4 m²

НА 150 МЕСТ

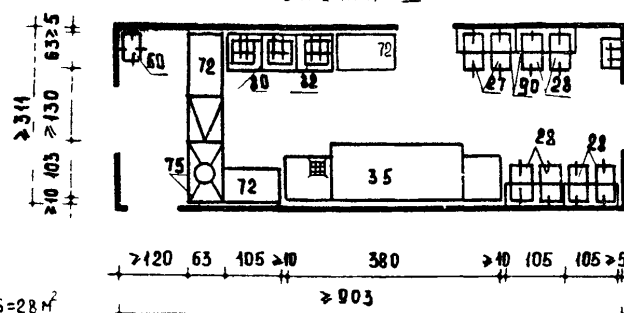
СХЕМА II



S = 23,8 m²

НА 200 МЕСТ

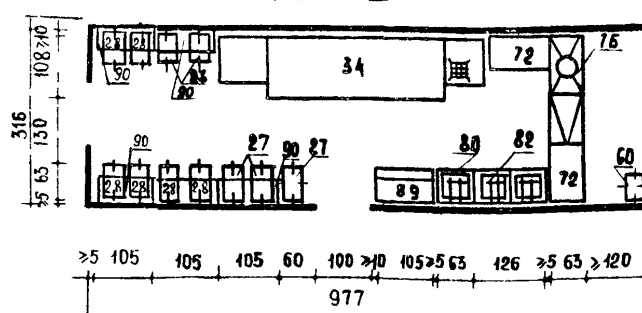
СХЕМА III



S = 28 m²

НА 300 МЕСТ

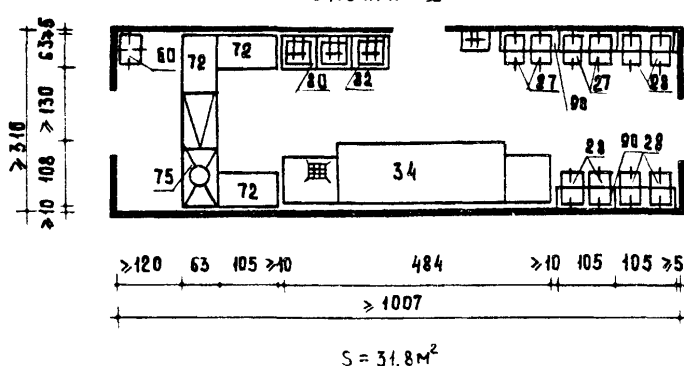
СХЕМА IV



S = 50,8 m²

НА 400 МЕСТ

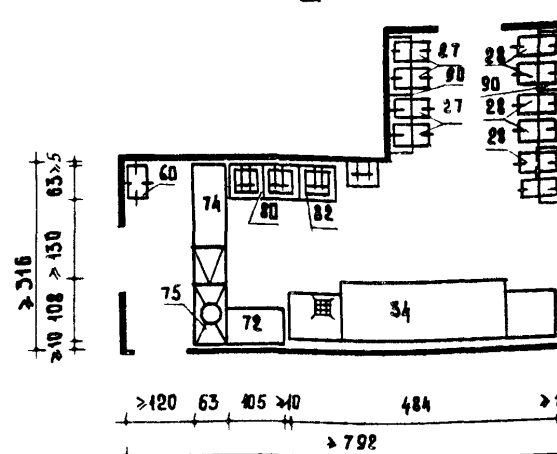
СХЕМА V



S = 31,8 m²

НА 400 МЕСТ

СХЕМА VI



S = 32,5 m²

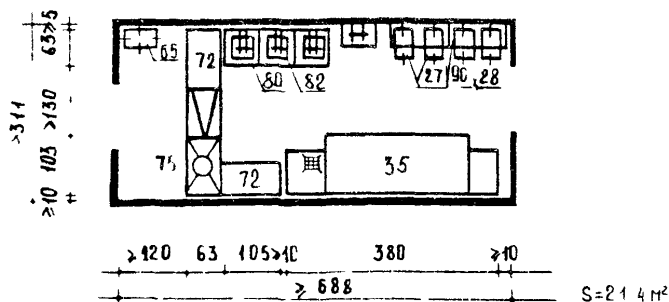
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N поз	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛИЧЕСТВО					
			I	II	III	IV	V	VI
27	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМН УСТРОИСТ ДЛЯ СТАКАНОВ	ЛПС-22Т	2	2	4	3	4	4
28	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМН УСТРОИСТ ДЛЯ ТАРЕЛОК	ЛПС-21Т	2	2	4	8	6	6
34	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ	ММУ-2000	-	-	-	1	1	1
35	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ	ММУ-1000	1	1	1	-	-	-
60	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ	ТВО	1	1	1	1	1	1
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1090А	2	2	3	2	3	1
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470А	1	-	-	-	-	1
75	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ	СО-1	1	1	1	1	1	1
80	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1А	1	1	1	1	1	1
82	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2А	1	1	1	1	1	1
89	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШП-2	-	-	-	1	-	-
90	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШПП	2	2	4	5	5	5

С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

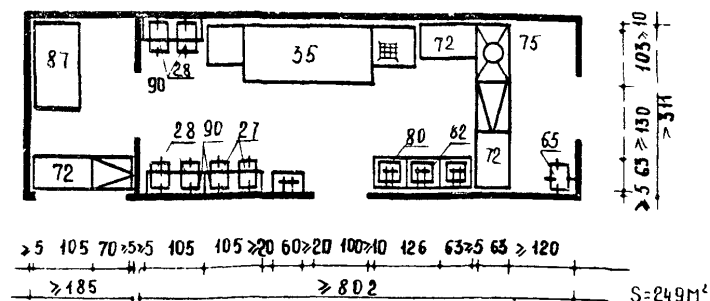
НА 100 МЕСТ

СХЕМА I



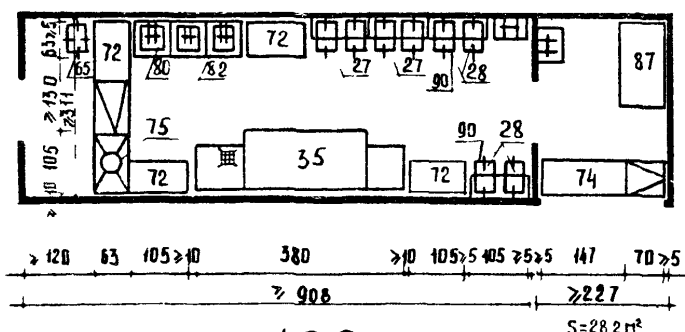
НА 150 МЕСТ

СХЕМА II



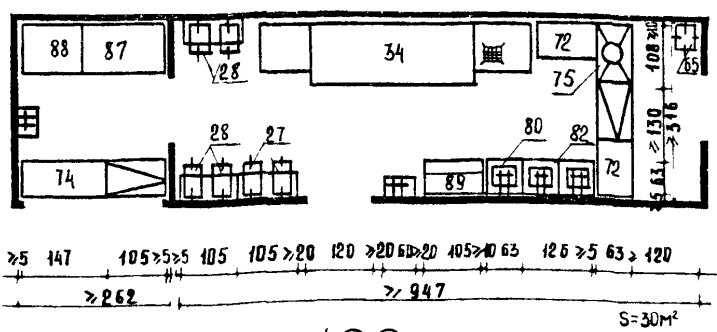
НА 200 МЕСТ

СХЕМА III



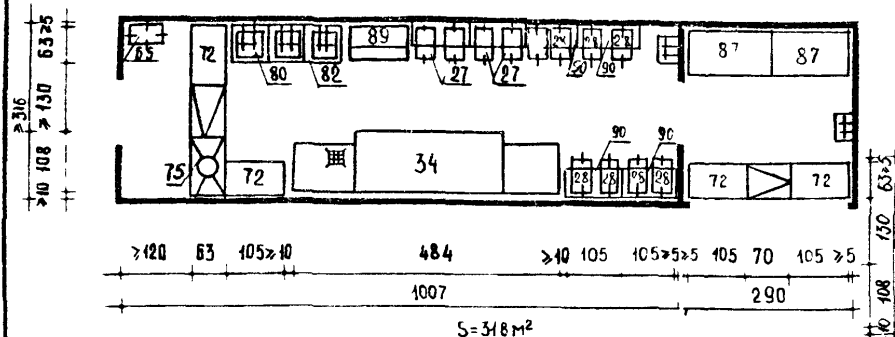
НА 300 МЕСТ

СХЕМА IV



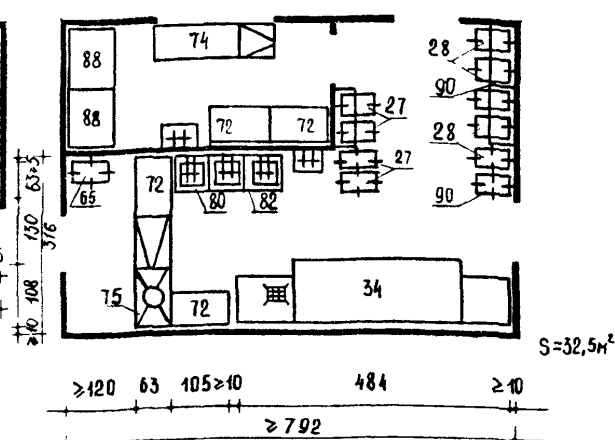
НА 400 МЕСТ

СХЕМА V



НА 400 МЕСТ

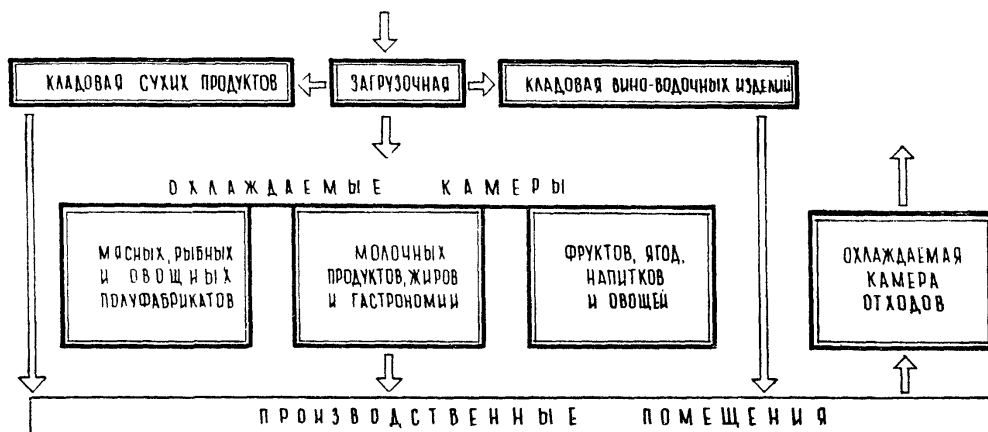
СХЕМА VI



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО					
		I	II	III	IV	V	VI
27	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМИ УСТРОЙСТВО ДЛЯ СТАКАНОВ ЛПС-22 Т	2	2	4	2	4	4
28	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМИ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-21 Т	2	4	4	4	8	6
34	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ ММУ-2000	-	-	-	1	1	1
35	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ ММУ-1000	1	1	1	-	-	-
65	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ ТП	1	1	1	1	1	1
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	2	3	3	2	4	4
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470 А	-	-	1	1	-	1
75	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	1	1	1	1	1	1
80	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1 А	1	1	1	1	1	1
82	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2 А	1	1	1	1	1	1
87	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕРВИЗНЫХ СС-1	-	1	1	1	2	-
88	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕРВИЗНЫХ СС-2	-	-	-	-	-	2
89	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШП-1	-	-	-	1	1	-
90	ШКАФ ПОВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШП	2	3	4	3	6	4

I СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

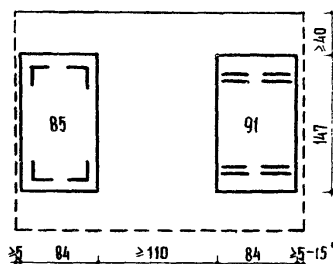
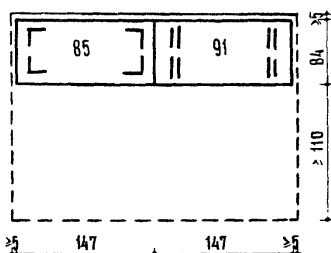
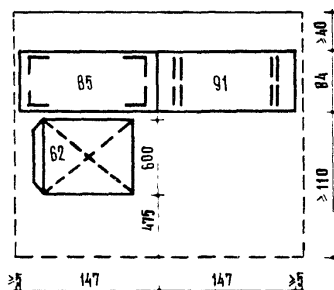


II ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

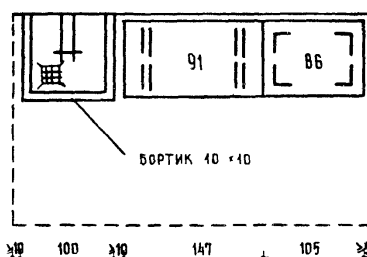
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ
В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ
С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ -
ИСПАРИТЕЛЕМ

ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ
И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕ-
МЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

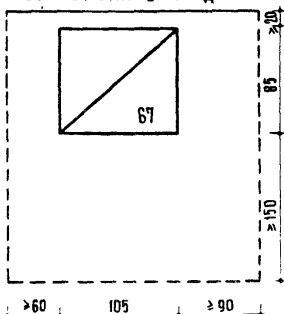
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ,
УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТА-
РЕЕ - ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДА-
ЕМЫХ КАМЕРАХ



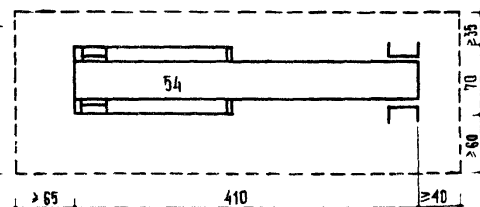
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В
КАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЕ



ВЗВЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ



ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ
ТРАНСПОРТЕРА - 922

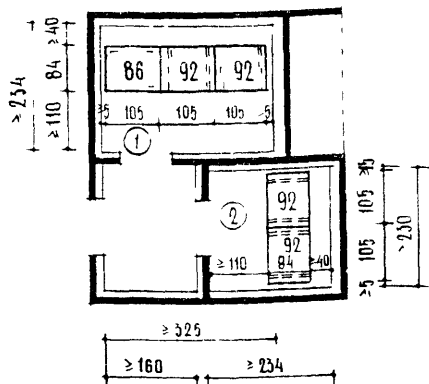
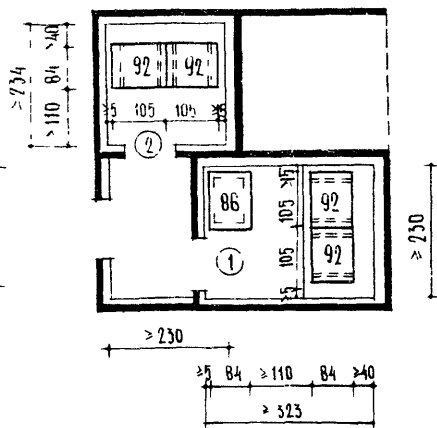
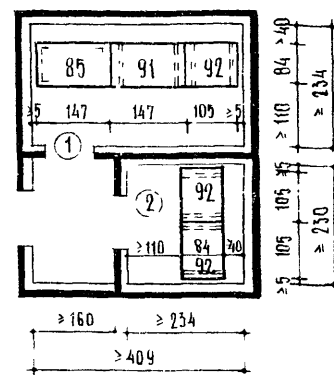
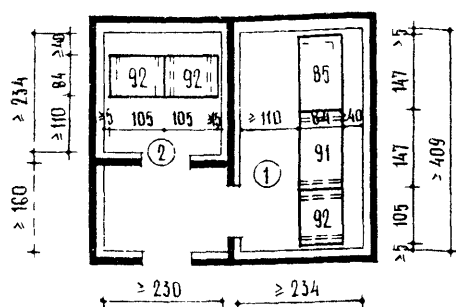
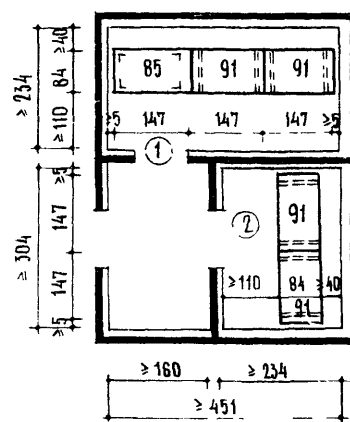


ПРИМЕЧАНИЯ

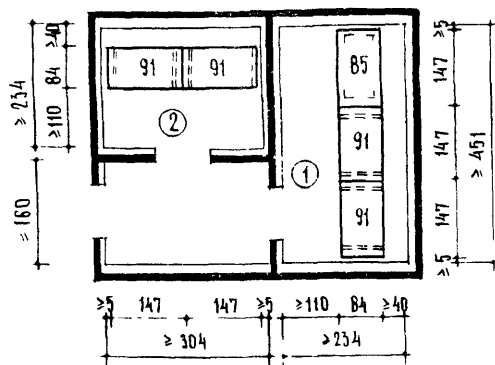
1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ, НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ
2. РАЗМЕР ПРОХОДА - 130 ОТНОСИТСЯ К КАФЕ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 СМ
4. СПЕЦИФИКАЦИЮ СМ. ЛИСТЫ №№ 8, 9, 10
5. РАЗМЕР 15 ДАЕТСЯ ДЛЯ ВОЗМОЖНОСТИ УСТАНОВКИ ИСПАРИТЕЛЕЙ В МАЛЫХ КАМЕРАХ.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- ТРАП d=100
- БОРТИК 10x10 см

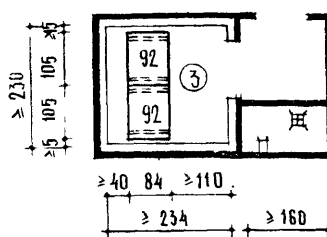
НА 100 МЕСТ
СХЕМА 1НА 100 МЕСТ
СХЕМА 2НА 150 МЕСТ
СХЕМА 3НА 150 МЕСТ
СХЕМА 4НА 200 МЕСТ
СХЕМА 5

ПРИМЕЧАНИЕ.
СТОРОНА ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕ-
РЫ, НА КОТОРУЮ КРЕПИТСЯ ИС-
ПАРТЕЛЕВ, ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ
МЕНЕЕ 230 СМ

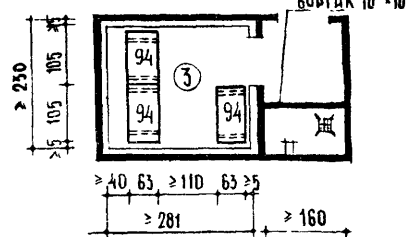
НА 200 МЕСТ
СХЕМА 6

НА 200, 300, 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



ВАРИАНТ 2



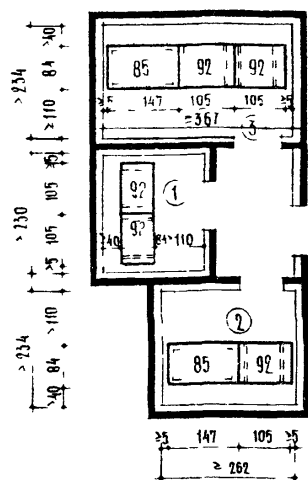
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N в/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ			
		100	150	200	200-400
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-1	-	-	1	1
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	1	1	-	-
91	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-1	-	-	1	4
92	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2	4	4	3	3
94	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2А	-	-	-	2

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ
- ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОТХОДОВ

CXEMA 1



CREMA 2

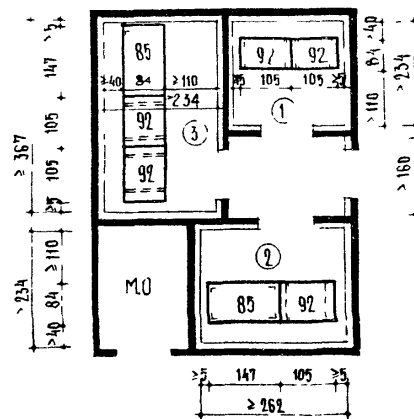


СХЕМА 3

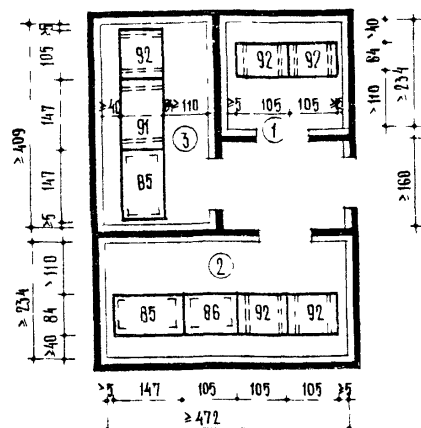
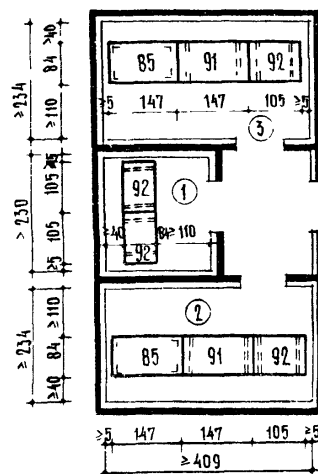


СХЕМА 4



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ			
			300		400	
			КОЛИЧЕСТВО			
85	СТЕАЛАЗ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ	СПС-1	1	2	2	2
86	СТЕАЛАЗ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ	СПС-2	-	-	1	-
91	ПОДЪОВАРИК МЕТАААИЧЕСКИЙ	ПТ -1	-	-	1	2
92	ПОДЪОВАРИК МЕТАААИЧЕСКИЙ	ПТ -2	5	5	5	4

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

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

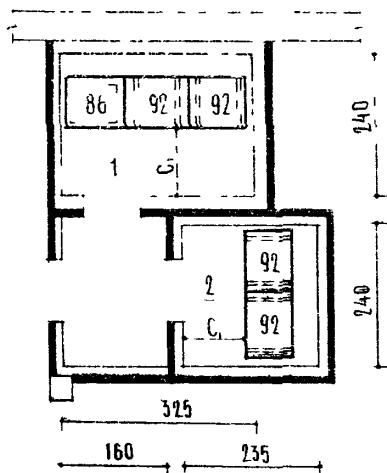
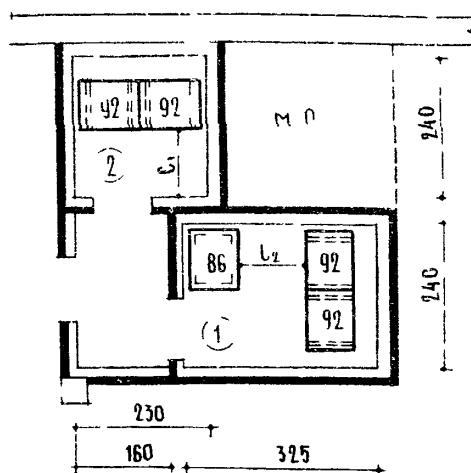
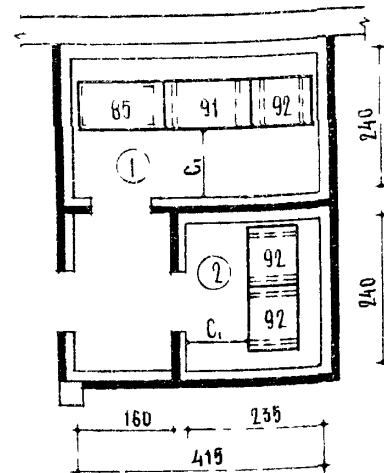


СХЕМА II



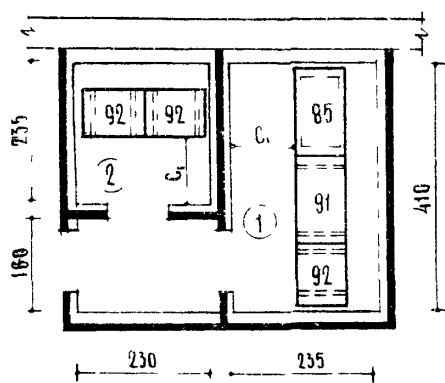
НА 150 МЕСТ

СХЕМА III



НА 150 МЕСТ

СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

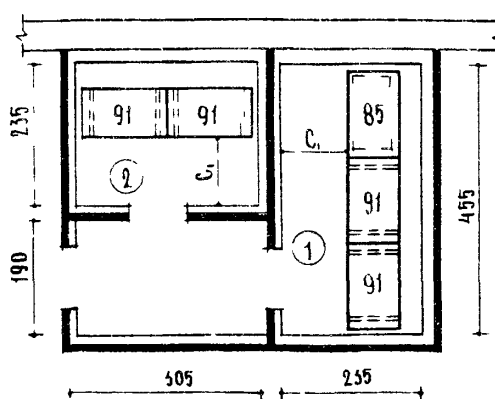
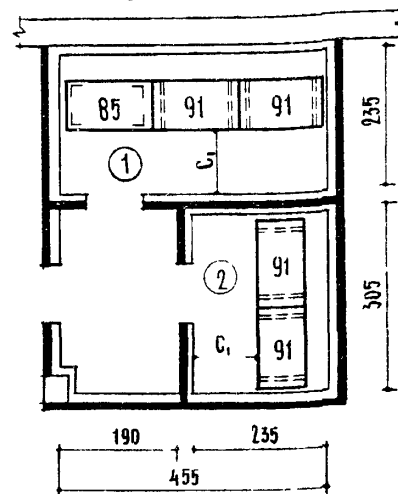


СХЕМА VI



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧ. ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ ГАСТРОНОМИИ								КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ								КАМЕРА ОТХОДОВ	
		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	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X	ПО СХЕМЕ XI	ПО СХЕМЕ XII	ПО СХЕМЕ XIII	ПО СХЕМЕ XIV	ПО СХЕМЕ XV	ПО СХЕМЕ XVI		
С ₁	110	116	—	116	111	111	111	111	116	111	111	111	111	111	—	111			
С ₂	110	—	112	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	114	—			

НА 200, 300, 400 МЕСТ

СХЕМА VII

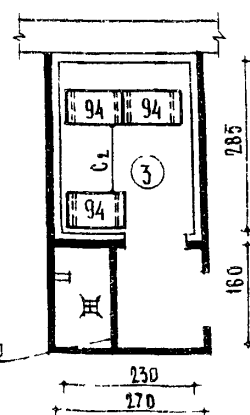
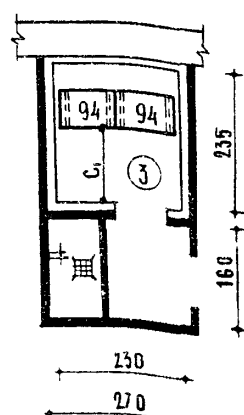


СХЕМА VIII



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ								КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ								КАМЕРА ОТХОДОВ	
	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	ПО СХЕМЕ XI	ПО СХЕМЕ XII	ПО СХЕМЕ XIII	ПО СХЕМЕ XIV	ПО СХЕМЕ XV	ПО СХЕМЕ XVI	ПО СХЕМЕ XVII	ПО СХЕМЕ XVIII
ПЛОЩАДЬ М ²	80	78	78	90	99	94	100	101	101	60	56	55	60	56	54	70	72	72
ОБЪЕМ М ³	264	257	257	297	321	310	330	353	353	198	185	182	198	185	178	234	234	254
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.08	0.08	0.08	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.06	0.06	0.06	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.26	0.26	0.26	0.19	0.2	0.2	0.16	0.18	0.18	0.19	0.19	0.19	0.13	0.12	0.12	0.11	0.12	0.12

СХЕМА II

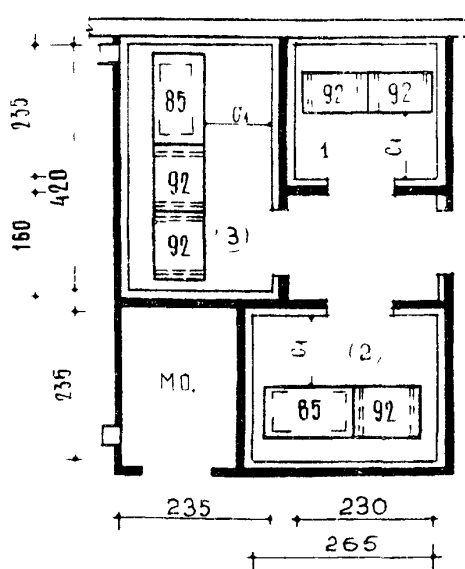


СХЕМА III

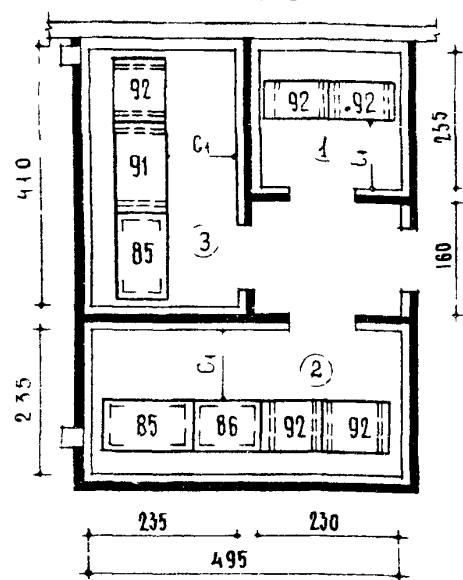
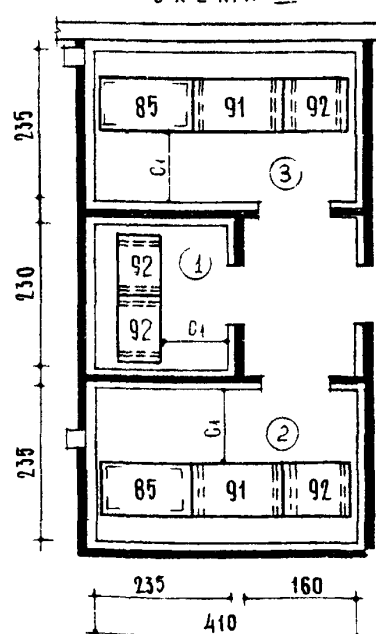


СХЕМА IV



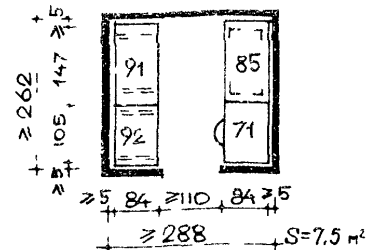
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

[illegible]

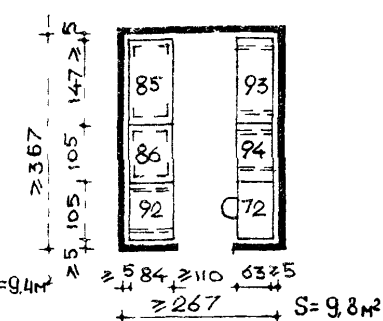
- 1 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ
И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- 3 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД,
НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ
- 2 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОШНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД НАЛЫТКОВ И ОВОЩЕЙ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРО- ДУКТОВ ЖИРОВ ГАСТРОНОМИИ						
	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	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	
ПЛОЩАДЬ	М ²	50	54	54	50	54	54	90	99	99	100	96	96	70	62	62	110	115	96
ОБЪЕМ	М ³	165	178	178	165	178	178	297	327	327	330	317	317	231	204	204	363	379	317
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	М ²	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,09	0,03	0,02
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	М ³	0,05	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,09	0,1	0,09	0,08	0,08	0,08	0,08	0,07	0,07	0,09	0,09	0,08

ВЕРСИЯ 2

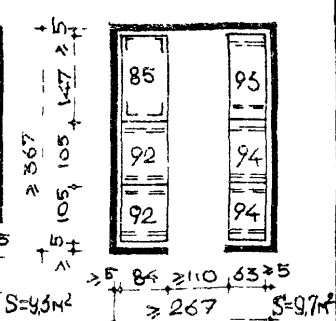


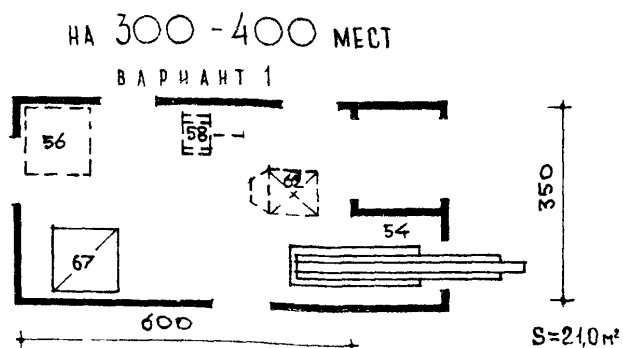
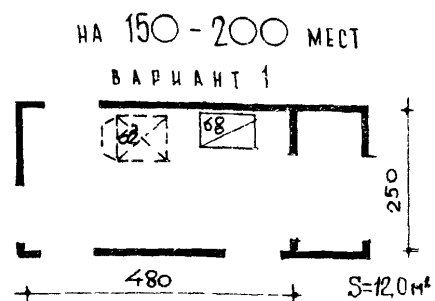
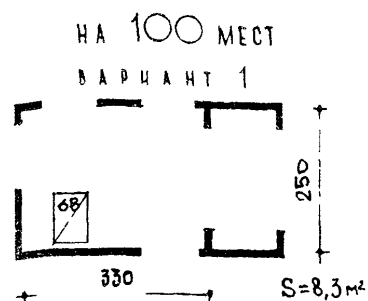
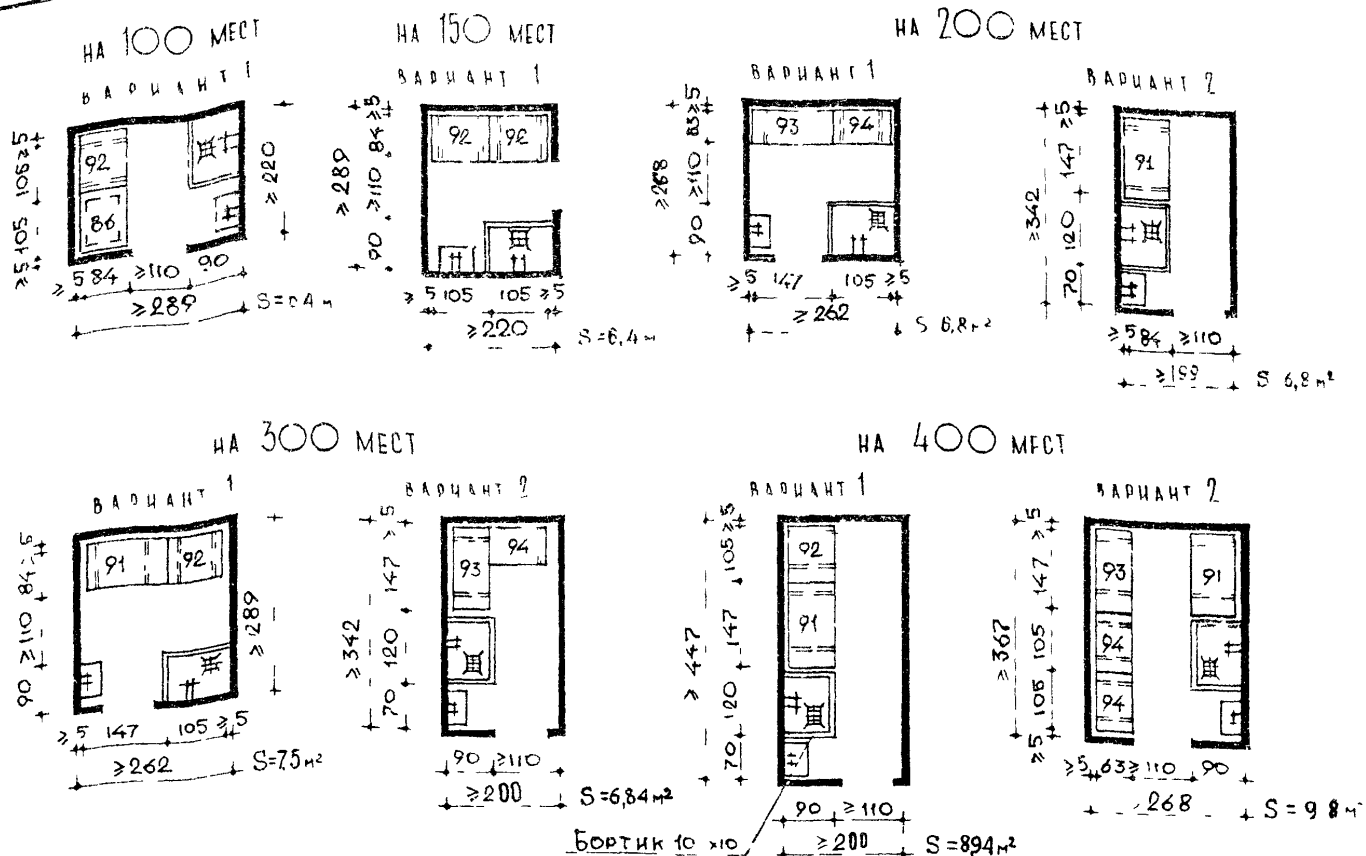
ВАРИАНТ 2



II

ВАРИАНТ 2



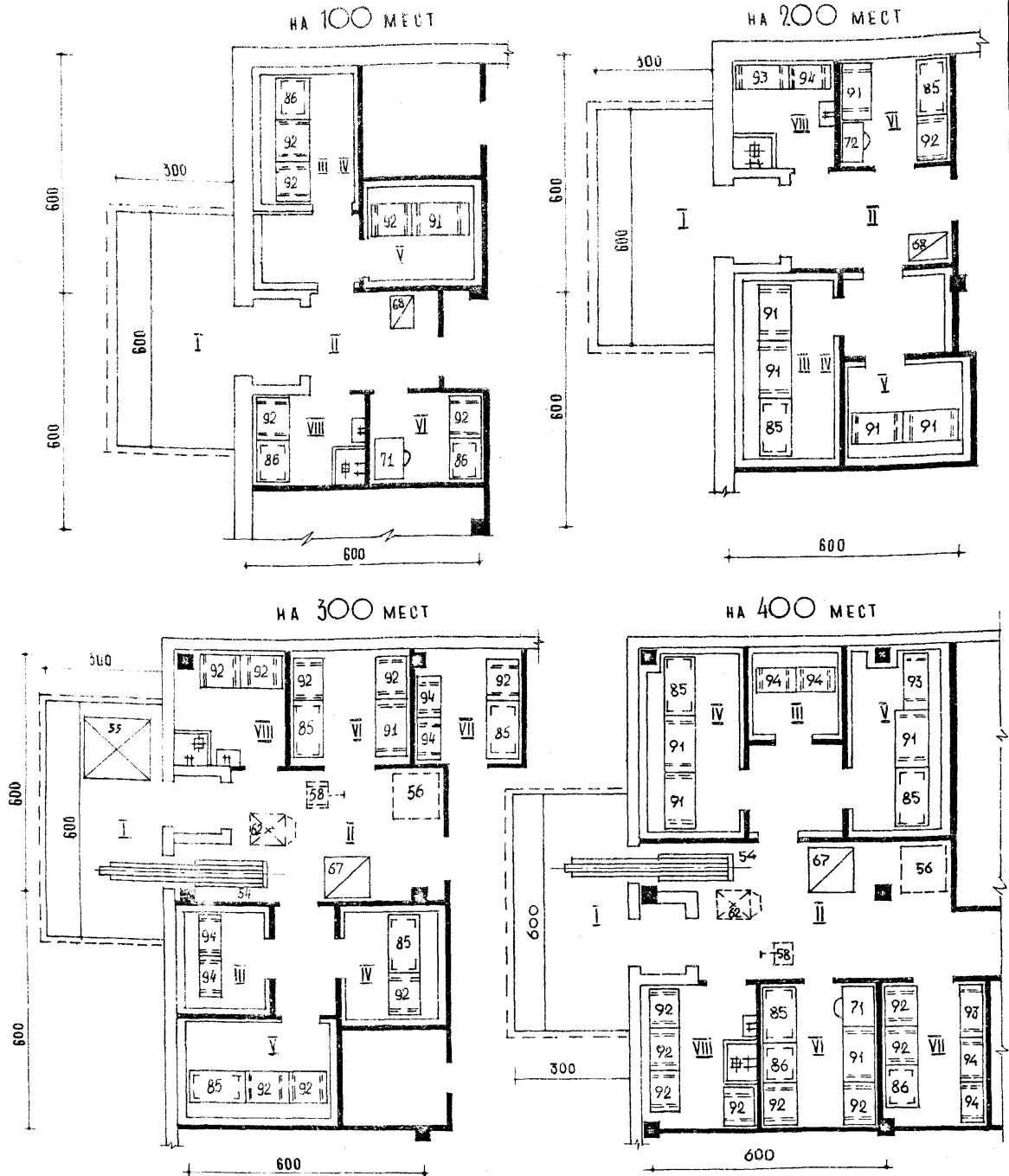


ПРИМЕЧАНИЕ
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
СМ. ЛИСТ № 46

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ									
		100	150	200	300	400	КОЛИЧЕСТВО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
54	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ СКЛАДЫ 922	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
55	ПОДЪЕМНЫЙ СТОЛ ПС-500	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
56	ПЕРЕДВИЖНОЙ ПОДЪЕМНИК ГРУЗОВ ППГ-250	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-
58	ПОДАЧА КОЛЕСНЫМ С ВОДИКОМ ПЛВ 250	10	10	10	-	10	20	-	-	-	-
61	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ ТГ 100	1	1	1	1	-	2	-	-	-	-
62	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ ТГ 130	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
63	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ ТГ-400	1	2	2	3	3	-	-	-
67	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП 500	-	-	-	1	-	1	-	-
68	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП 150	1	1	1	-	-	-	-	-
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	1	-	-	-	-	-	-	-
91	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 1	-	-	-	1	1	1	1	1
92	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 2	1	2	-	-	-	-	-	-
93	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 1А	-	-	1	-	-	1	1	1
94	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2А	-	-	1	-	-	1	1	1



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ







- I - РАМПА
- II - ЗАГРУЗОЧНАЯ
- III - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- IV - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ

- V - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ
- VI - КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
- VII - КЛАДОВАЯ ВИННО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- VIII - КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ГАРЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Электроприемники кафе общего типа с количеством посадочных мест в залах 100 и более по обеспечению надежности электроснабжения относятся ко II-й категории.
2. Осветительные установки в горячих цехах и в помещениях мойки следует проектировать с учетом коэффициентов запаса, равных 1,8 и 1,5 для люминесцентных ламп и ламп накаливания соответственно.
3. При проектировании осветительных установок производственных помещений кафе отдается предпочтение люминесцентным светильникам. Исключение составляют случаи, когда устройство люминесцентного освещения нецелесообразно, например, в помещениях с низким уровнем освещенности.
4. Для освещения помещений с повышенной влажностью и тяжелым температурным режимом следует применять светильники в соответствующем исполнении, например, ПВЛД-Р.
5. В кафе самообслуживания в зоне раздачи следует создавать локализованное освещение. Для освещения раздачи необходимо применять люминесцентные лампы типа ЛДЦ и ЛХБ.
6. Рабочее освещение залов и производственных цехов кафе рекомендуется проектировать с централизованным управлением от групповых щитков.
7. В залах и производственных цехах кафе предусматривается аварийное освещение. Для аварийного освещения выделяется часть светильников рабочего освещения.
8. Управление освещением охлаждаемых камер должно осуществляться выключателями, срабатывающими при открывании и закрывании дверей.
9. Светильники в производственных помещениях рекомендуется монтировать на монтажных коробах, что позволяет значительно облегчить монтаж и эксплуатацию осветительных установок.
10. В производственных помещениях кафе светильники следует ориентировать в направлении рядов расположения технологического оборудования, это позволяет обеспечить более высокие уровни и равномерность освещенности на рабочих местах без применения местного освещения.

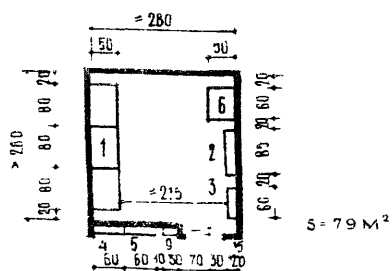
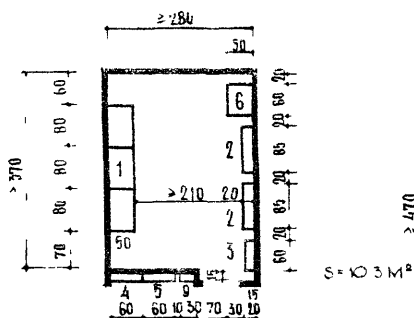
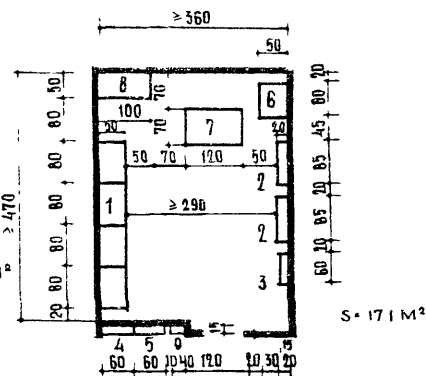
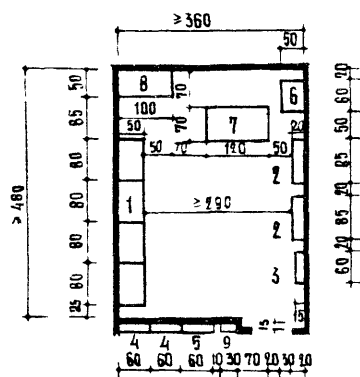
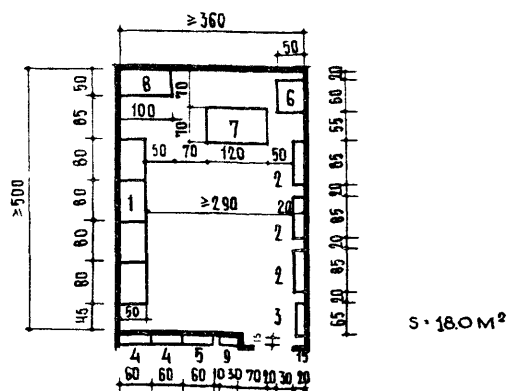
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  светильник люминесцентный подвесной (тип указан на плане)
 световая линия из люминесцентных светильников
 светильник аварийного освещения
 светильник подвесной с лампой накаливания (тип указан на плане)
 выключатель однополюсный в герметическом исполнении
 выключатель однополюсный

ТАБЛИЦА

№ п/п	Наименования помещений	Плоск. норм. Е и ее высота от пола	Наименьшее значение				Наибольшее значение	
			при люм. ламп.		при ламп. канал.		коэф. пульс.	показ. диск.
			Е лк	коэф. запаса	Е лк	коэф. запаса		
1	Торговый зал	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	-	60
2	Горячий цех	Г-0,8	200	1,8	100	1,5	15	40
3	Раздаточная	Г-0,8	300	1,5	150	1,3	15	40
4	Кондитерские и пирожковые заготовочные	Г-0,8	300	1,5	150	1,3	15	40
5	Проч. заготовочные и доготовочные	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
6	Моечные кухон. и столовой посуды	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
7	Моечные полуфабрикатной и экспедиционной тары	Г-0,8	150	1,5	75	1,3	20	40
8	Хлеборезка	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
9	Экспедиция	Г-0,8	100	1,5	50	1,3	30	60
10	Комната шеф-повара	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	60
11	Охлаждаемые камеры	Г-0,0	-	-	20	1,5	-	-
12	Помещение для фреоновой установки	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	30	-
13	Кладовая продуктов	Г-0,0	50	1,5	20	1,3	-	-
14	Кладовая суточного запаса	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	-	-
15	Кладовая белья и инвентаря	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	-	-
16	Комната персонала	Г-0,8	150	1,5	75	1,3	20	60

НА 100 МЕСТ

НА 150-300 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯНА 150-300 МЕСТ
С КОНДИЦИОНИРОВАНИЕМНА 300-400 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯНА 300-400 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

П Р И М Е Ч А Н И Я

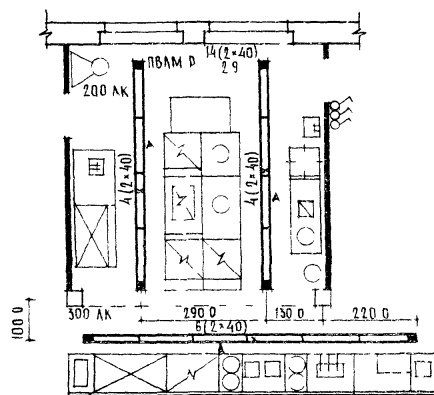
- 1 ПОМЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОЩИТОВЫХ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА. В ЭТОМ СЛУЧАЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПРИНЯТО ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ ВСЕГО ЭЛЕКТРОБОРУДОВАНИЯ (ВВОДНЫХ, РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ И Т.П.) В ОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ.
- 2 ЭЛЕКТРОЩИТОВЫЕ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ ВЫШЕ УРОВНЯ ГРУНТОВЫХ ВОД, А В РАЙОНАХ ПОДВЕРЖЕННЫХ ЗАТОПЛЕНИЮ, ВЫШЕ УРОВНЯ ЗАТОПЛЕНИЯ.
- 3 ЭЛЕКТРОЩИТОВЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ПОД УБОРНЫМИ, ДУШЕВЫМИ, МОЕЧНЫМИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА И ДРУГИМИ ПОДОБНЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ.
- 4 ДВЕРИ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ШИРИНУ НЕ МЕНЕЕ 0,75 М И ОТКРЫВАТЬСЯ НАРУЖУ.
- 5 ПОМЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОЩИТОВЫХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ.
- 6 ПРИ РАЗМЕЩЕНИИ СИЛОВЫХ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ЩИТОВ В ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ОТКАЮЧЕНИЯ ОТКАЮЧАЮЩИМИ АППАРАТАМИ, УСТАНОВЛЕННЫМИ В НИШЕ НА НАРУЖНОЙ СТЕНЕ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ. ДАННОЕ ПРИМЕЧАНИЕ НЕ ОТНОСИТСЯ К ЩИТАМ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я

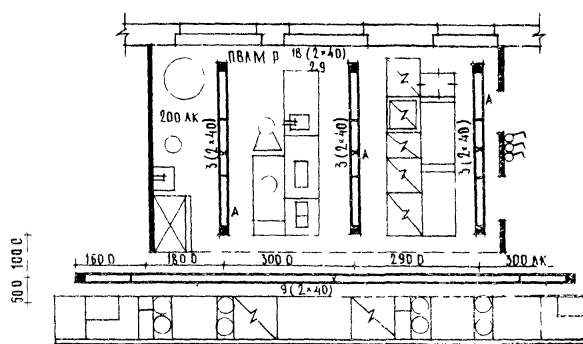
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ			
		ДО 100	ДО 300	ДО 400	
		С КИМ	БЕЗ КИМ	С КИМ	БЕЗ КИМ
1	ВВОДНО-РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ВРУ	1	1	1	1
2	ЩИТ СИЛОВОЙ СУ 9500	1	2	2	3
3	ЩИТ СИЛОВОЙ (ХОЛОД.) СУ 9400	1	1	1	1
4	ЩИТ РАБОЧЕГО ОСВЕЩЕНИЯ СУ 9400	1	1	1	2
5	ЩИТ АВАРИЙНОГО ОСВЕЩЕНИЯ СУ 9400	1	1	1	1
6	ЩИТ АВТОМАТИЧ. УПРАВЛЕНИЯ РЕКАММИ	1	1	1	1
7	РАБОЧИЙ СТОЛ ЭЛЕКТРОМОНТЕРА	-	-	1	1
8	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИЗМЕР.-РЕМОНТ. ИНВЕНТАРЯ	-	-	1	1
9	ПАНЕЛЬ ОТКАЮЧЕНИЯ СИЛОВЫХ ЩИТОВ	1	1	1	1

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

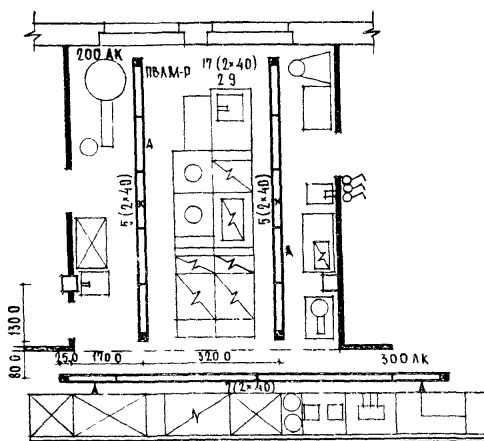
НА 100 МЕСТ



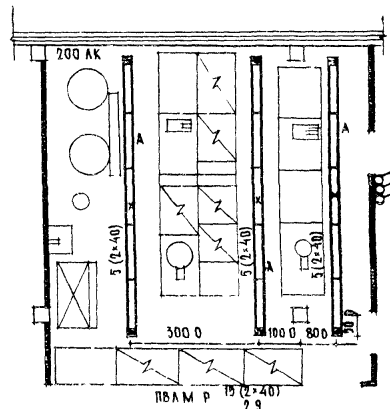
НА 150 МЕСТ



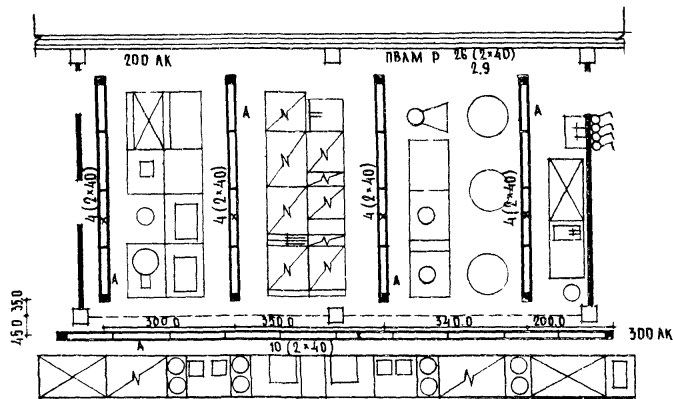
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

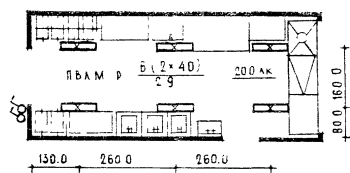


НА 400 МЕСТ

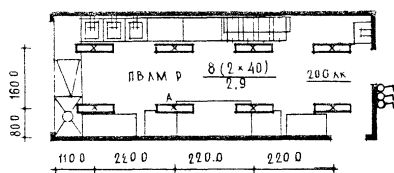


МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

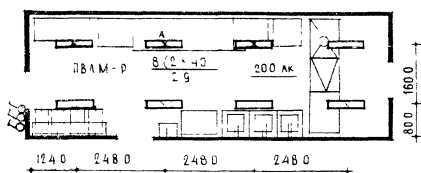
НА 150 МЕСТ



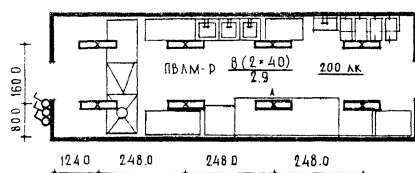
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

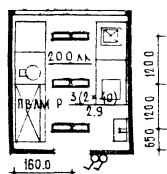


НА 400 МЕСТ

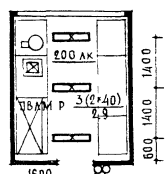


ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

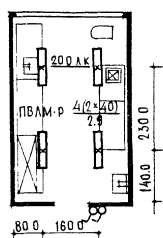
НА 150 МЕСТ



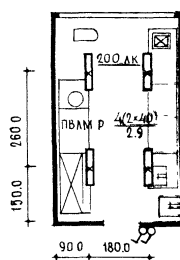
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

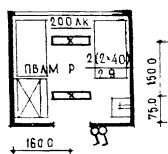


НА 400 МЕСТ

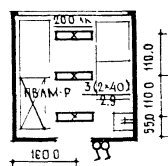


ДОГотовочный Цех

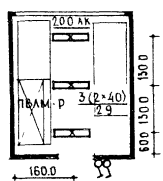
НА 150 МЕСТ



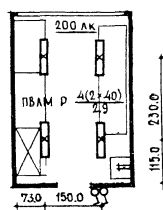
НА 200 МЕСТ



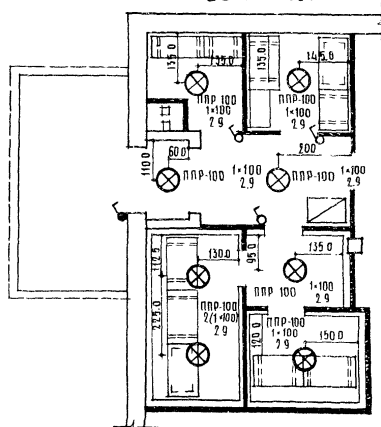
НА 300 МЕСТ



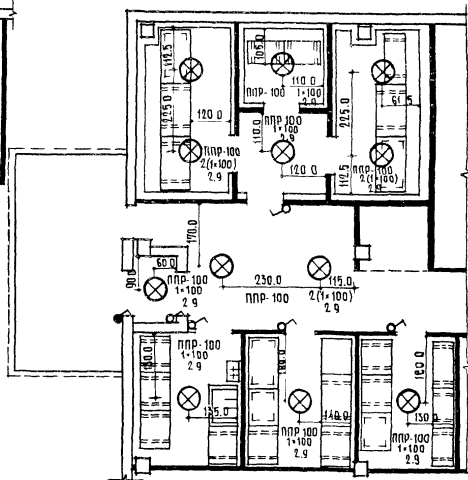
НА 400 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



I. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ПОЛОВ

Наименование покрытия пола	Наименова- ние прослой- ки под пок- рытие	Толщина покрытия (мм)	Г р у п п ы п о м е щ е н и я						
			Торговые залы		Производственные помещения			Склады 3)	
			с само- обслужи- ванием	с обслужи- ваниями 4)	горячие цеха	моющие	Прочие	всех мех- низаций	с механ- изацией
			Годовая приведенная стоимость покрытия (руб./м2) 1)						
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ворсовое ковровое покрытие (50% капрона)	Клей "бу- стилат"	3,5-5,0	-	2,05 ²⁾	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие ПВХ безосновное многослойное и плитка на него	Мастика КН-3	2,0	1,35 ²⁾	0,81 ²⁾	-	-	-	-	-
рулонное покрытие ПВХ на ткань	Клей 88	2,5	1,30 ²⁾	0,67 ²⁾	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие акридовое на ткань	-	2,5 5,0	1,05 ²⁾ 0,74 ²⁾	0,60 ²⁾ 0,42 ²⁾	-	-	-	-	-
Плитки ПВХ однослойные	Мастика КН-3	3,0 5,0	1,40 0,74	0,93 0,56	-	-	-	-	-
Плитки кумароновые (пластифицированные ПВХ)	Кумароновая мастика	4,0	1,01 ²⁾	0,68 ²⁾	-	-	-	-	-
Паркет из твердых пород дерева: штучный наборный паркетная доска 5)	Клей "бу- стилат"	15,0 8,0 6,0	- - -	0,73 ²⁾ 0,74 ²⁾ 0,60 ²⁾	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -
Мастичное покрытие на эмульсии ПВА	-	3,0	0,32	0,25	-	-	-	-	-
То же полимерцементное	-	4,0	0,27	-	-	-	0,45	0,45	-
Мастичное покрытие полиэфирное	-	2,0	0,28 ²⁾	-	-	-	-	-	-
Мастичное покрытие эпоксиное	-	2,0	0,28	-	0,34	0,34	0,25	0,25	0,73
Полимерцементобетонное мозаичное покрытие	-	20,0	0,32	-	-	-	0,29	0,29	0,73
Бетонно-мозаичные плитки на цементе М250 с заполнителем - мягкими сортами мрамора	На цемент, песч. раств., М100-200 7)	30,0	0,26	-	0,39	0,39	0,28	0,28	0,82
То же, на цементе М500 с заполнителем - твердыми каменными породами	-	30,0	-	-	-	-	-	-	0,26
Плиты и плитки мраморные, шлифованные	-	10,0	0,42- 0,55	0,42- 0,55	0,46 ⁶⁾	0,46 ⁶⁾	-	-	-
Керамические плитки штучные 100 x 100 мм	-	10,0	0,32	-	0,45	0,45	0,32	0,32	-
150x150 мм	-	13,0	0,26	-	0,27	0,27	0,27	0,27	0,73
Навесисталловые плитки прокатные	То же М-300	10,0	0,14	-	-	-	0,15	0,15	0,28

II. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОТДЕЛКИ СТЕН И ПОТОЛКОВ¹²⁾

Наименование покрытия	Вид основания и метод крепления к нему	Толщина покрытия (мм)	Г р у п п ы п о м е щ е н и я								
			Торговые залы		Производственные помещения		не охлаждаемые		Охлаждаемые		
			Стены	Потолки	Стены	Потолки	Стены	Потолки	Стены	Потолки	
			Годовая приведенная стоимость (руб./м ²) 1)								
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
А. Облицовочные материалы											
Облицовочный кирпич с расшивкой и прокраской краской	Вместо рядового и метод креп- ления к стене	120,0	0,11	-	-	-	-	-	-	-	-
Керамическая плитка типа "Кабанчик"	На п/ч раств. М.75-100	8,0	0,17	-	-	-	-	-	-	-	-
Керамическая плитка коврово-мозаичная глазу- рованная	"-	4,0	0,41	-	0,54	-	-	-	-	0,66	-
Керамическая плитка штучная глазурированная 8)	"-	3,0	0,52	-	0,47	-	0,40	-	-	1,00	-
Керамическая плитка метлахская (для полов)	"-	10,0	-	-	-	-	-	-	-	0,45	-
Бумажно-слоистый пластик 2)	По обрешетке на раскладках	2,0	0,33	0,23	-	-	-	-	-	-	-
Мраморные плитки шлифованные, покрытые лаком	На п/ч растворе М.75-100	6,0-10,0	0,26	-	-	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на асбестоце- мент ("Декарт")	По обрешетке на раскладках	8,0-6,0	0,24	-	0,25	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на фанеру (де- карт) 2)	"-	5,0	0,33	0,23	-	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на древесно- волоконистые (твердые) плиты 2)	"-	4,0	0,43	0,32	-	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на древесно- стружечные и столлярные плиты 2)	"-	19,0	0,37	-	-	-	-	-	-	-	-
Окраска синтетическими эмалями по асбесто- цементу 13)	"-	8,0-6,0	0,37-0,22	0,22	0,37- 0,22	0,22	0,37-0,22	0,22	-	-	-
Окраска синтетическими эмалями по древесно- стружечным и столлярным плитам 2) 13)	"-	19,0	0,51-0,36	0,25	-	-	-	-	-	-	-
Оклейка пленкой ПВХ безосновной 9)	По штукатурке на мастике	-	0,18	-	-	-	-	-	-	-	-
Листы полимергипсовой штукатурки с оклейкой безосновной пленкой (декарт) 9)	По обрешетке на раскладках	10,0	0,44	-	-	-	-	-	-	-	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Рейки профильные ПВХ	По обрешетке на гвоздях и шурупах	30,0-40,0	0,55	0,46	-	-	-	-	-	-	-
Рейки деревянные обработанные огнезащитным составом 2)	-"	30,0-20,0	0,53	0,29	-	-	-	-	-	-	-
Б. Отделочные и окрасочные составы											
Синтетические эмали общего назначения	По штукатурке (стены) и по бетону (потолки)	-	-	-	0,28-0,14	0,14	-	-	-	-	-
Кумароно-каучуковая краска или нефтеполимерная краска "СПИ", в 3 слоя	-"	-	0,28	0,11	0,55	0,15	-	-	-	-	-
Масляная краска в 3 слоя	-"	-	0,48	0,15	-	0,21	0,48	-	-	-	-
Полимерцементный красочный состав, в 1-2 слоя	-"	-	-	0,4-0,06	-	-	-	-	-	-	-
Силикатная краска, в 2 слоя	-"	-	-	-	-	0,06	-	0,06	-	0,10	10)
Известковая побелка	-"	-	-	-	-	-	-	0,02	-	0,02	-
Водоэмульсионные краски типа ВА-17, К4-26 в 3 слоя	-"	-	-	0,15	-	0,15	-	-	-	-	-
В. Звукопоглощающие облицовки потолков II)											
Минераловатные плитки на синтетической связке	По металлическому каркасу	30,0	-	0,38	-	-	-	-	-	-	-
Гипсовые акустические плитки	-"	30,0	-	0,44	-	-	-	-	-	-	-
Экраны из перфорированного асбестоцемента с укладкой матов "ППМ-80"	-"	6,0	-	0,55	-	-	-	-	-	-	-
Экраны из перфорированного алюминия с укладкой матов "ППМ/80"	-"	1,0	-	0,51	-	-	-	-	-	-	-

- ПРИМЕЧАНИЯ:** I. Годовая приведенная стоимость указана только для рекомендуемых материалов. Она подсчитана по формуле $\Pi = \frac{C_d}{T} + \frac{C_r}{T} + \frac{C_m}{T}$, где Π - годовая приведенная стоимость, C_d - единовременные затраты на устройство покрытия, T - срок его службы, C_r - среднегодовые затраты на текущий ремонт. Рамкой выделяются наиболее эффективные в данном помещении материалы.
2. Указанные материалы запрещается применять в торговых залах вместимостью 150 и более мест и на путях эвакуации. Указанными листовыми материалами допускается облицовка панелей стен (на высоту 1,0-2,0 м от пола) в залах вместимостью более 150 мест в местах, удаленных от путей эвакуации, проходящих по главным проходам. Крепление указанных материалов допускается только к негорючему основанию: - вплотную, на негорючих клеях, мастиках, а так же на пробках и каркасах утопленных в основание; - с откосом не более 60 мм заполненным негорючими материалами, на каркасах и пробках; - с незаполненным откосом не более 60 мм при площади изолированной ячейки каркаса не более 3 м². Деревянные каркасы для крепления указанных материалов должны быть подвергнуты глубокой пропитке антипиренами.
- Деревянные каркасы под облицовку, деревянные рейки, древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты должны быть со всех сторон обработаны огнезащитным составом.
3. Покрытия полов в загрузочных рекомендуется принимать по графе № 10, где даны покрытия для складов, оснащенных механическими тележками.
4. В торговых залах вместимостью 25-50 пос.мест, с самообслуживанием можно применять покрытия, рекомендуемые в графе № 5.
5. Лаги для крепления паркетных досок должны быть утоплены в стяжку или основание пола.
6. Рекомендуется устройство полов типа "Брежчия" из отходов тонких мраморных плит (толщина покрытия - 25,0 мм).
7. Цементно-песчаный раствор М 200 следует применять в загрузочных и складах с механизацией.
8. В торговых залах рекомендуется применение цветной и рисунчатой керамической плитки, в производственных помещениях - белой. Это отражено при подсчете ее стоимости.
9. Указанные материалы для стен в местах усиленного износа, при непосредственном контакте с посетителями следует ограждать барьерами, перилами, угловыми накладками.
10. Рекомендуется применять состав для внешней отделки.
11. Указанные звукопоглощающие облицовки рекомендуется применять в торговых залах на 200 и более мест для снижения общего уровня шума, имеющего место при применении плакситалловых, каменных, бетонных, керамических, мастичных эпоксидных и полицементных покрытий полов.
12. Покрытия, рекомендуемые для потолков, могут быть использованы для отделки стен выше 1,5 м над уровнем пола.
13. Долговечные эмалевые покрытия, например, кремнеорганические эмали имеют меньшую приведенную стоимость, а менее долговечные, например, нитроэмали имеют большую приведенную стоимость.
14. Номенклатура отделочных материалов, приведенная выше, подобрана с учетом общих требований к внутренней отделке помещений, изложенных в главе СНиП II-В.8-71, а также с учетом ограничений, приведенных в "Перечне полимерных материалов, допущенных и запрещенных в строительстве жилых и гражданских зданий" (Минэдраз СССР, 1970г.).
15. Для теплоизоляции охлаждаемых камер следует применять только негорючие или трудногорючие материалы.

Наименование чертежей	Листы
Схема функциональной взаимосвязи групп помещений.	
Нормативы площадей помещений	1
Исходные данные. Антропометрические размеры	2
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	3
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	4
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	5
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	6
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	7
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	8
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	9
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	10
Исходные данные. Технологическое оборудование	11
Исходные данные. Технологическое оборудование	12
Исходные данные. Технологическое оборудование	13
Схема взаимосвязи торговых помещений	14
Функциональные зоны. Раздаточные линии прилавков самообслуживания	15
Торговые залы на 100 и 150 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы.	16
Торговый зал на 200 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема.	17
Торговый зал на 300 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема	18
Торговый зал на 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема	19
Торговые залы на 100 и 150 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	20
Торговый зал на 200 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	21
Торговый зал на 300 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	22
Торговый зал на 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	23
Торговые залы на 100 и 150 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочные схемы	24
Торговый зал на 200 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	25
Торговый зал на 300 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	26
Торговый зал на 400 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	27
Торговые залы на 100 и 150 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочные схемы	28
Торговый зал на 200 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	29
Торговый зал на 300 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	30
Торговый зал на 400 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	31

Наименование чертежей	Листы
Схема взаимосвязи производственных помещений.	
Функциональные зоны	32
Горячий цех на 100, 150, 200 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	33
Горячий цех на 100, 150, 200 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	35
Горячий цех на 300 мест с самообслуживанием и обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	36
Горячий цех на 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	37
Горячий цех на 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	38
Горячий цех на 100, 150, 200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	39
Горячий цех на 150, 200, 300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	40
Горячий цех на 400 мест с самообслуживанием и обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочные схемы	41
Холодный цех, доготовочный цех на 100, 150, 200, 300, 400 мест. Функционально-габаритные схемы	42
Буфет. Функционально-габаритные схемы	43
Моечная столовой посуды на 100, 150, 200, 300, 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	44
Моечная столовой посуды на 100, 150, 200, 300, 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	45
Схема взаимосвязи складских помещений. Функциональные зоны	46
Охлаждаемые камеры на 100, 150, 200 мест. Функционально-габаритные схемы	47
Охлаждаемые камеры на 300, 400 мест. Функционально-габаритные схемы	48
Охлаждаемые камеры на 100, 150, 200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	49
Охлаждаемые камеры на 300, 400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	50
Кладовая сухих продуктов, кладовая вино-водочных изделий на 100, 150, 200, 300, 400 мест. Функционально-габаритные схемы	51
Кладовая и моечная тары, загрузочная на 100, 150, 200, 300, 400 мест. Функционально-габаритные схемы	52
Размеры планировок складской группы на 100, 200, 300, 400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	53
Электропитание. Функционально-габаритные схемы	55
Искусственное освещение помещений. Горячий цех	56
Искусственное освещение помещений. Моечная столовой посуды, холодный цех, доготовочный цех	57
Искусственное освещение помещений. Складская группа	58
Номенклатура материалов, рекомендуемых для отделки помещений	59
Номенклатура материалов, рекомендуемых для внутренней отделки помещений	60
Перечень листов	61