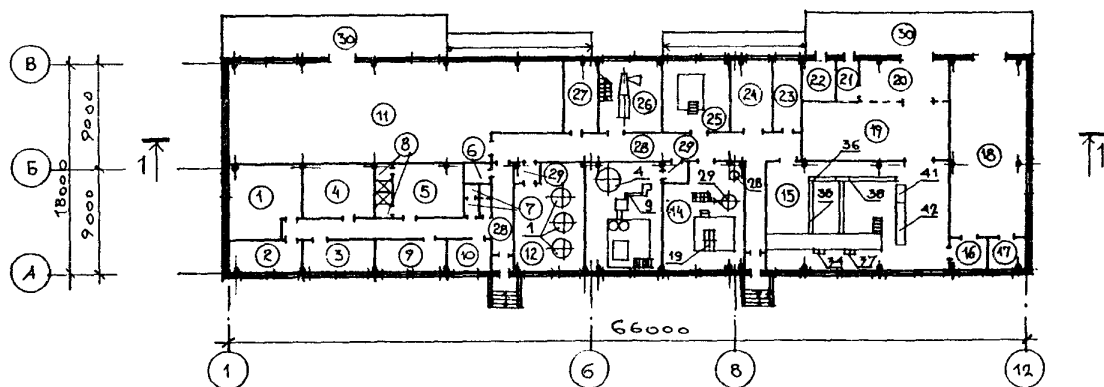


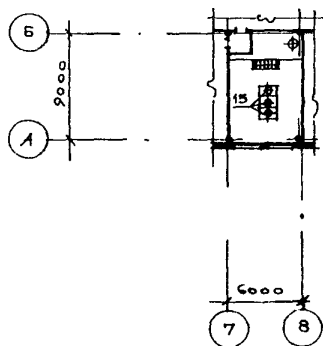
СК-2	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ Часть 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ, ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ	414-I-047.91
АПП ЦИТП	ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД	
ДЕКАБРЬ 1991	ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ	На 7-и страницах Страница 1

ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

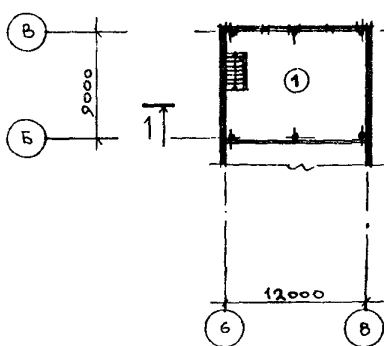
ПЛАН НА ОТМ. 0,000



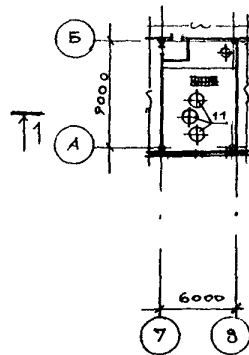
ПЛАН НА ОТМ. 3,900



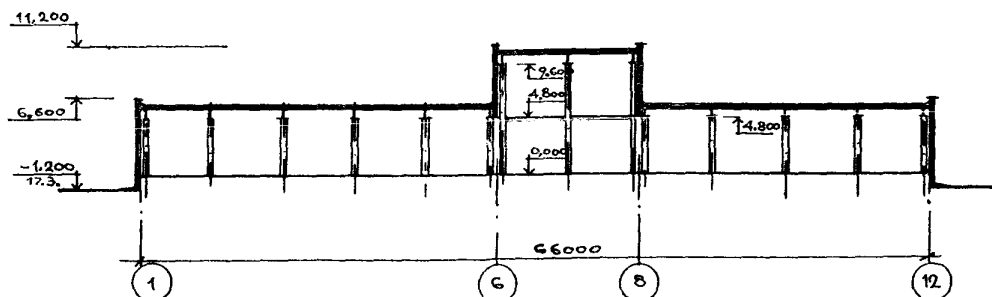
ПЛАН НА ОТМ. 4,800



ПЛАН НА ОТМ. 8,300



РАЗРЕЗ I-I



ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

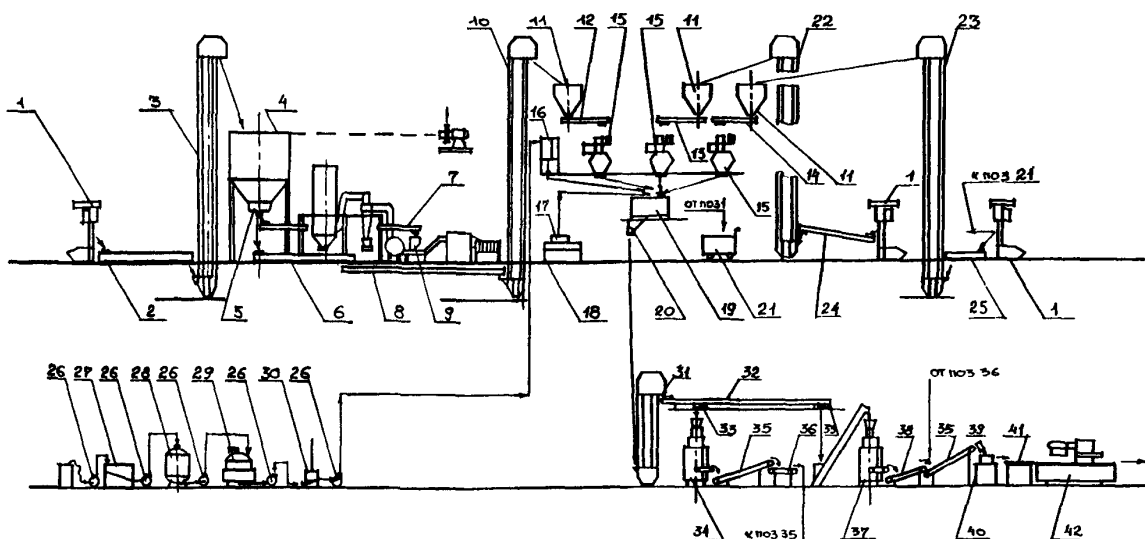
ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ
РЕШЕНИЯ
4Т4-I-047.91

Страница 2

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Площадь, м ²	Но- мер	Наименование	Площадь, м ²
1	Венткамера	125,8	16	Отделение подготовки тары	9,0
2	Комната начальника цеха	18,0	17	Склад пленки ПЦ	9,0
3	Комната приема пищи	18,0	18	Склад тароупаковочных материалов	90,0
4	Женский гардероб уличной, домашней и специальной одежды на 21 чел.	28,8	19	Склад готовой продукции	65,0
5	Мужской гардероб уличной, домашней специальной одежды на 12 чел.	28,8	20	Экспедиция	19,8
6	Кладовая уборочного инвентаря	6,6	21	Экспедитор	5,7
7	Санузел	7,2	22	Помещение установки компрессоров	9,0
8	Душевая	4,4	23	Водомерный узел	16,8
9	Лаборатория	18,0	24	Экстракционное отделение	20,4
10	Комната наладчика	13,2	25	Отделение подготовки моющих растворов	32,4
11	Склад сырья	223,5	26	Калориферно-вентиляцион- ное отделение	36,0
12	Просеивательное отделение	50,6	27	Электрощитовая	16,8
13	Сушильное отделение	65,8	28	Коридор	123,1
14	Дозаторно-смесительное отделение	59,0	29	Тамбур	4,2
15	Отделение фасования и упаковки	146,7	30	Рампа	164,0

СОВМЕЩЕННАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА СЛАДКИХ
БЛЮД И МУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ
РЕШЕНИЯ
414-1-047.91

Страница 3

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Кол.	Поз.	Наименование и марка	Кол.
1	Просеиватель П2-П	3	22	Нория 1-10/10	1
2	Конвейер винтовой У21-БКВ-18-16	1	23	Нория 1-10/15	1
3	Нория 1-10/10	1	24	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1
4	Сборник	1	25	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1
5	Виброразгрузитель РЗ-БВА-100	1	26	Насос роторный ВЗ-ОРА-2	5
6	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1	27	Фильтр	1
7	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1	28	Мерник-сборник монжус	1
8	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1	29	Реактор МЗ-2С-316	1
9	Установка сушильная вихревая А1-КШП	1	30	Фильтр	1
10	Нория 1-10/15	1	31	Нория 1-10/5	1
11	Емкость	3	32	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1
12	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1	33	Дроссель-клапан	2
13	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1	34	Автомат фасовочный А5	1
14	Конвейер винтовой У21-БКВ-16-16	1	35	Конвейер ленточный наклонный	2
15	Дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХДА	3	36	Конвейер ленточный горизонталь- ный	1
16	Бачок водосолеподготовительный Ш2-ХДИ	1	37	Автомат фасовочный А5-АРВ-3	1
17	Весы настольные циферблатные РН-10013У	1	38	Конвейер ленточный наклонный	1
18	Стол	1	39	Устройство двухпозиционное	1
19	Смеситель горизонтальный А9-ДСГ-0,2	1	40	Стол	1
20	Емкость	1	41	Конвейер роликовый неприводной	1
21	Емкость передвижная	2	42	Автомат для обандероливания А5-АОА	1

ГЗД: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Цех выполнен с применением современной технологической схемы и оборудования, серийно выпускаемого промышленностью.

Сырье (сахар-песок, яичный порошок, сухое молоко, мука, крахмал) растаривается, просеивается и подсушивается. Подготовленное основное сырье системой транспортных средств, винтовыми конвейерами и нориями, подается в емкости, откуда поступает на дозаторы сыпучих компонентов.

Растаривание бочек с экстрактом производится в специальном помещении. Экстракт фильтруется, резервируется и купажируется в мернике-сборнике, затем роторным насосом подается в реактор, куда добавляется лимонная кислота. Смесь хорошо перемешивается до полного растворения кислоты. Отфильтрованный экстракт подается для дозирования в бачок.

Остальные виды сырья подготавливаются в соответствии с технологическими инструкциями и затем взвешиваются на настольных весах.

Смешивание сырья производится в горизонтальном смесителе периодического действия.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ
РЕШЕНИЯ
414-I-047.9I

Страница 4

Порядок загрузки сырья зависит от вида концентратов и входящих в их состав компонентов. Готовая смесь из смесителя выгружается в бункер и поступает на фасование.

Концентраты пищевые-сладкие блюда фасуются в насыпном виде на фасовочном автомате в пакеты из ламинированной бумаги: кисели по 200 грамм, желе - по 150 грамм, кремы - по 120 грамм.

Полуфабрикаты мучных изделий фасуются в насыпном виде на фасовочном автомате в пакеты из пленки полиэтилен-целлофановой (ПЦ) по 400 грамм.

Пакеты укладываются в ящики из гофрированного картона, которые затем подаются на обандероливание.

ГЗВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

Пищевые концентраты сладких блюд:

Кисель плодово-ягодный	т/год	200
Желе "Лимонное", "Мандариновое", "Апельсиновое"	"	200
Крем "Заварной"	"	400
Итого	т/год	800

Полуфабрикаты мучных изделий:

Торт "Песочный"	т/год	200
Кекс "Ванильный"	"	300
Итого	т/год	500

Сахар-песок	кг/сут	406I
Мука-пшеничная	"	7294
Крахмал-картофельный	"	186I
Экстракт	"	424
Молоко сухое цельное	"	857
Яичный порошок	"	718
Желатин	"	520
Кислота лимонная	"	93
Ванилин	"	II
Эссенция пищевая ароматичная	"	5
Соль поваренная	"	22
Сода питьевая	"	76

Расход тароупаковочных материалов
в сутки составляет:

Бумага-полиэтилен (ламинированная) ТУ 18 РСФСР 51-80	кг/сут	205
Пленка полиэтилен- целлофановая ТУ 6-12-0204077-2-88	"	1912
Ящик из гофрированного картона № 11 ГОСТ 13511-84	шт/сут	516
Ящик из гофрированного картона № 18 ГОСТ 13511-84	"	270
Ящик из гофрированного картона № 22 ГОСТ 13512-81	"	605
Лента клеевая на бумажной основе ГОСТ 18251-87	"	8,6
Клей ГОСТ 18992-80	"	2,4

D1AA ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Цех по производству сладких блюд и мучных полуфабрикатов мощностью 1,3 тыс. тонн в год предназначен для выработки 800 тонн пищевых концентратов сладких блюд и 500 тонн полуфабрикатов мучных изделий.

Цех может быть расположен:

- в отдельно стоящем здании на территории действующего пищевого предприятия;
- в существующем здании пищевого предприятия.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ
РЕШЕНИЯ
414-I-047.91

Страница 5

VIMA

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей					Код	Типовая проектная документация			Примечание		
						Всего	Удельные показатели				
							на 1 м ² общей площади на 1 м ³ строительного объема	на расчетную единицу		на 1 млн. руб. СМР	
G3DB	Производственная программа	Мощность предприятия	Расчетные единицы	Единица мощности ТОНН/ГОД		ЕА05	I				
				Единица годового объема товарной продукции	в натуральном выражении ТОНН		ЕА07	I			
					в оптовых ценах, тыс. руб.		ЕА08	I			
		Мощность рас-четных единиц	Годовой объем товарной продукции	Мощность		ЕД06	I300				
				в натуральном выражении		ЕД09	I300				
				в оптовых ценах, тыс. руб.		ЕД10	I999				
		Затраты производства (себестоимость), тыс. руб. (удельные показатели на 1 руб. товарной продукции, коп.)				СП02					
		Прибыль (годовая), тыс. руб. (удельные показатели на 1 руб. товарной продукции, коп.)				СП07					
		Уровень рентабельности (прибыль к себестоимости), %				СП03					
		Срок окупаемости капиталовложений (сметной стоимости), год				СП04					
	Приведенные затраты, тыс. руб. (удельные показатели, руб.)				СП06						
	Уровень механизации и автоматизации производственных процессов, %				МТ11	71					
	Удельный вес рабочих, занятых ручным трудом, %				ЮА62	30					
	Трудоемкость изготовления продукции (годовая), чел.-ч.				ТР07	25984					
G3DD	Режим работы и штаты	Производи-тельность труда	годовой выпуск продукции на одного работающего, тыс. руб.		МТ06	52,6					
			то же, в натуральном выражении ТОНН		МТ07	34,2					
		Численность рабо-тающих чел.	в том числе	общая		МТ02	38				
				рабочих		МТ03	33				
				в наиболее многочисленную смену		МТ04	15				
		количество рабочих дней в году				МТ08	232				
		количество смен в сутки				МТ01	2				
		продолжительность смены, ч.				МТ09	8				
		коэффициент сменности по рабочим				МТ05	2				
		коэффициент загрузки оборудования				МТ10	0,98				
	G30C	Техническая характеристика	площадь, м ²	застройки		ХП01	1468		I, I3		
				общая		ХП02	1404		I, 08		
				в том числе	подземной части		ХП03				
			встроенных (бытовых) помещений		ХП09	245					
объем строите-льн., м ³			общий		ХБ01	8600		6,61			
			в том числе	подземной части		ХБ02					
	встроенных (бытовых) помещений			ХБ03	1470						

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ
РЕШЕНИЯ
414-I-047.9I

Страница 6

	Наименование показателей					Код	Типовая проектная документация				Примечание	
							Всего	Удельные показатели				
								на 1 м ² общей площади на 1 м ³ строительного объема	на расчетную единицу	на 1 млн. руб. СМР		
VIIIS	—	Расход пара	расчетный, кг/ч			ПС09	540				По разделу	
			годовой, т			ПС07	330		0,25		технологии	
VIIIA	—	Расход сжатого воздуха	расчетный, м ³ /ч			ЭС02	3,0				производства	
VIIIA			годовой, м ³			ЭС03	9827,0		7,56			
VIIIB	Стоимость	Сметная стоимость, тыс. руб. (удельные показатели, руб.)	общая			СС01	302,45 473,41		232,65 364,16		По разделу	
VIIIC			в том числе	— строительно-монтажных работ			СС02	31,77 51,15	22,63 3,69			технология
VIIIO				— оборудования			СС03	265,92 414,84				и автоматизация
				общая с учетом условной привязки			СС10					технологии
VIIIF			Трудо- емкость	нормативная трудоемкость, чел.-ч			ТРО8	13587		10,45	427668	человеческих процессов
	трудоzатраты построчные, чел.-ч			ТРО6								
VIIIN	—	Расход тепла		годовой, (удельные показатели, ГДж)	ГДж	ЭТ22						
					Гкал	ЭТ26						
			расчетный,	кВт	ЭТ03							
				ккал/ч	ЭТ16							
VIIH	Ресурсы на производственные и эксплуатационные нужды	—	Расход воды	холодной	расчетный	м ³ /сут	ЭВ13	6,0			По разделу	
						л/с	ЭВ11	1,7			технология	
		годовой, м ³			ЭВ14	218		0,17		производства		
		горячей	расчетный	м ³ /сут	ЭВ23	0,60						
				л/с	ЭВ21	0,17						
			годовой м ³			ЭВ24	39,70		0,03			
VIIU	—	Расход газа	Канализационные стоки, расчетный, м ³ /сут.			ЭК01	6,6		1,18		По разделу	
VIIU			расчетный, м ³ /ч			ЭГ01					технологии	
VIIU			годовой, м ³			ЭГ02					производства	
VIII	—	Расход электроэнергии, годовой, МВт·ч (удельные показатели, кВт·ч)			ПС08	157		120				
VIIK	—	Потребная электрическая мощность, кВт			ЭМ01	45						
VIGB	—	Продолжительность строительства, мес.			ПС01							

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ.

Расчетный показатель - 1 тонна мощности в год в планируемом ассортименте. Всего расчетных единиц - 1300. Сметная документация по разделу технологии производства выполнена в нормах и ценах 1984 года. Дробные стоимостные показатели рассчитаны: в числителе в ценах 1984 года, в знаменателе в ценах 1991 года.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС.ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ
РЕШЕНИЯ
414-I-047.91

Страница 7

ВТЕА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Альбом 1 ПЗ	Пояснительная записка
Альбом 2 ТХ, ТХН, ОТУ	Технология производства, задания на разработку смежных частей проекта, нетиповые технологические конструкции, научная организация труда
Альбом 3 АТХ	Автоматизация технологических процессов
Альбом 4 НО	Нестандартизированное оборудование и оргоснастка (эскизные чертежи общих видов)
Альбом 5 СО	Спецификации оборудования
Альбом 6 ВМ	Ведомости потребности в материалах
Альбом 7 С	Сметы

Объем проектных материалов, приведенных к формату А4, - 600 форматок

878А АВТОР ПРОЕКТА

Государственный проектный институт Гипропищепром-I
101464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68

878А УТВЕРЖДЕНИЕ

Утверждены и введены в действие Государственной комиссией
Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам, приказ
от 30.12.90 № 34
Срок действия - 1995г.

878А ПОСТАВЩИК

Арендное производственное предприятие ЦИТП
125878, ГСП, Москва, А-445, ул. Смольная, 22