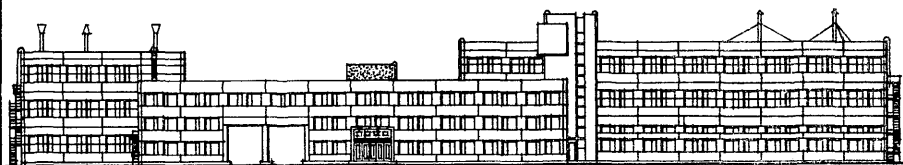
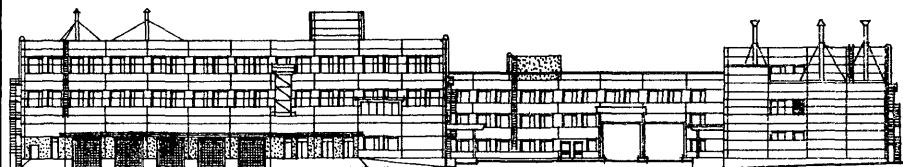


СССР	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ. ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86 УДК 725.42:664.6
ЦИТП	ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.	ОСКО
СЕПТЯБРЬ 1986		На 9-м листах На 18-и страницах Страница I

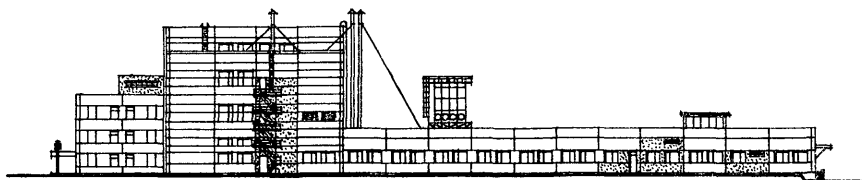
ФАСАД Ф-А



ФАСАД А-В



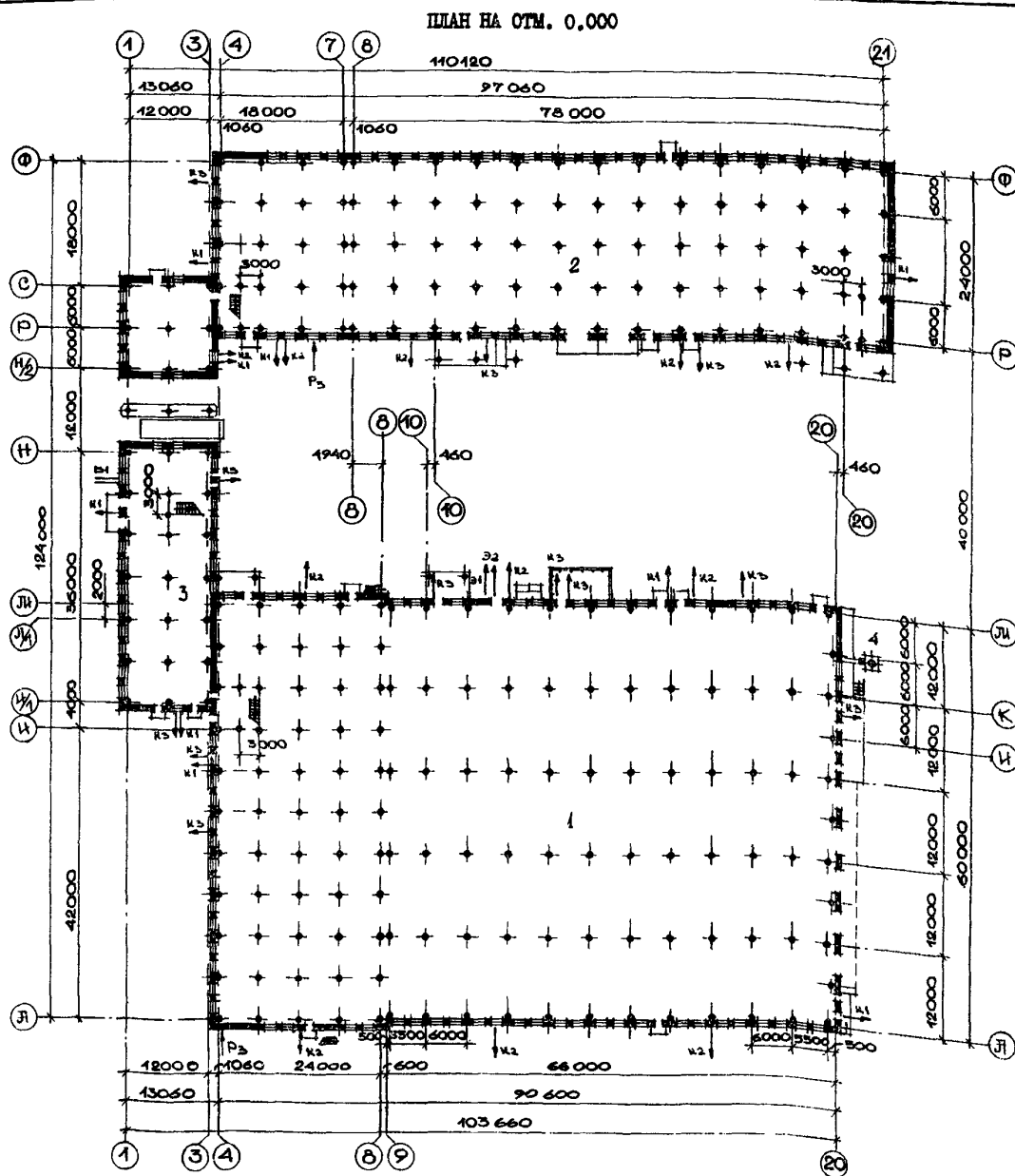
ФАСАД I-20



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРИХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист I
Страница 2



ЭКСПЛИКАЦИЯ

Но- мер	Наименование	Обозначение теплового проекта
I	Производственный корпус хле- бозавода	414-I-29.86
2	Производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухариных изделий	414-I-26.85
3	Административно-бытовой корпус	414-I-29.86
4	Дымовая труба	907-2-22I

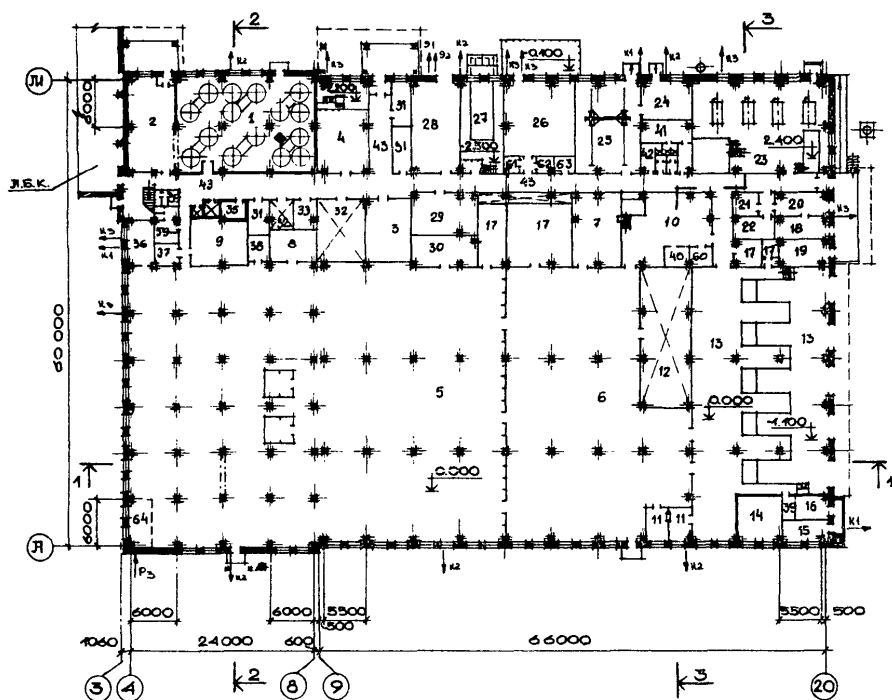
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРИХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-29.86

Лист 2
Страница 3

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС ХЛЕБОЗАВОДА

ПЛАН НА ОТМ. 0.000



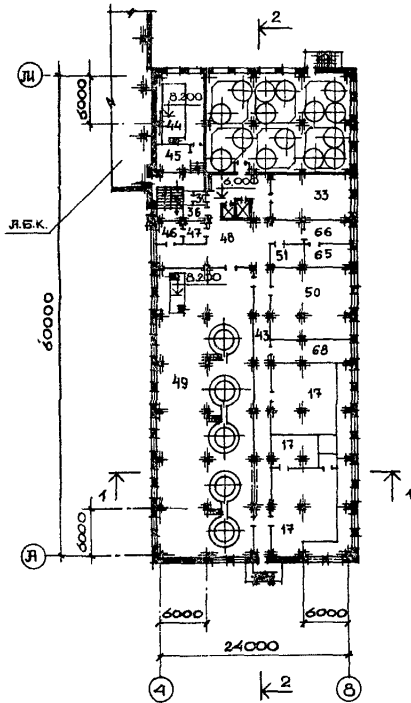
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

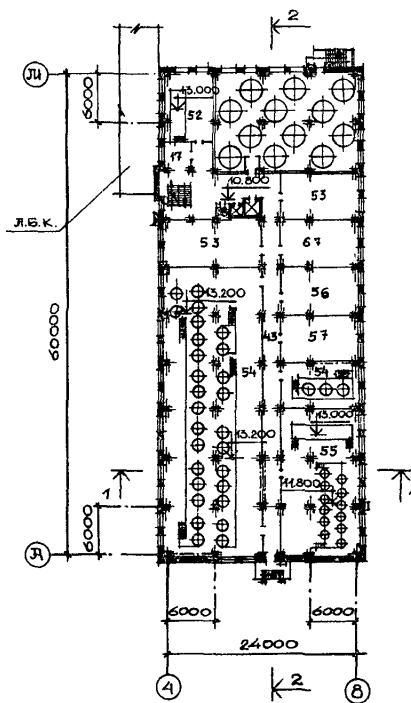
Лист 2
Страница 4

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

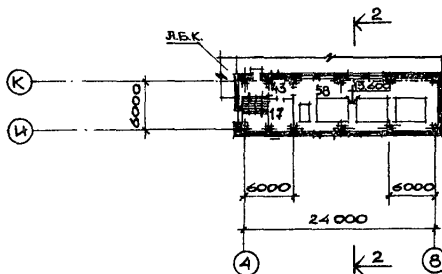
ПЛАН НА ОТМ. 6.000



ПЛАН НА ОТМ. 10.800



ПЛАН НА ОТМ. 15.600



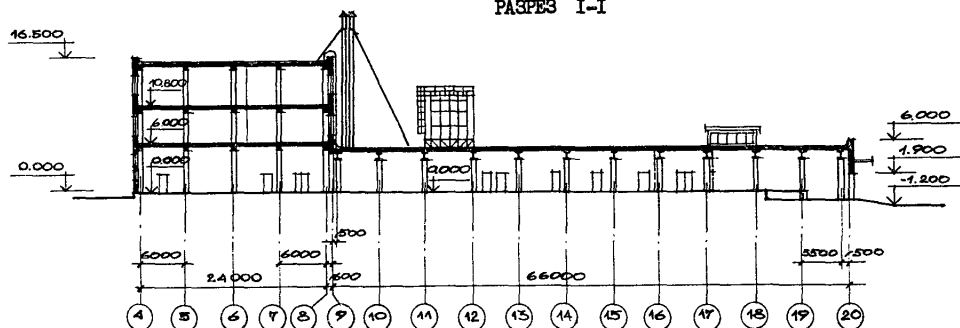
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРИХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-29.86

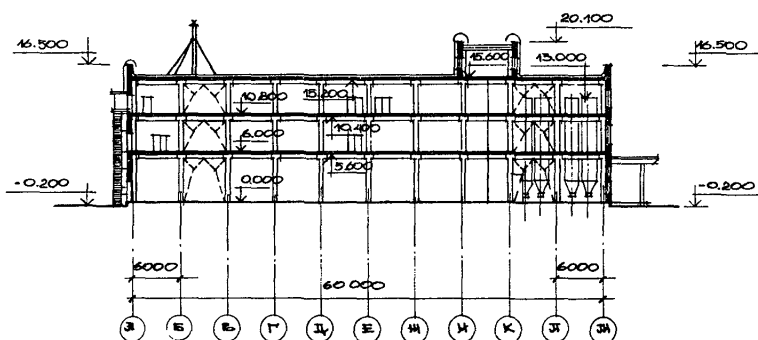
Лист 3
Страница 5

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

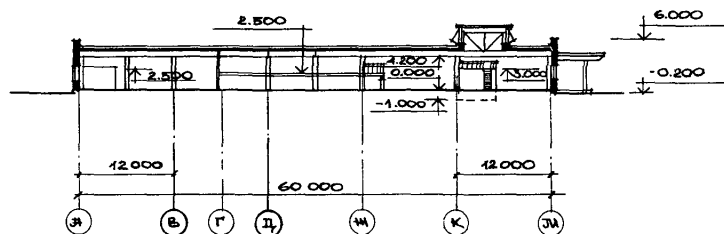
РАЗРЕЗ I-I



РАЗРЕЗ 2-2



РАЗРЕЗ 3-3



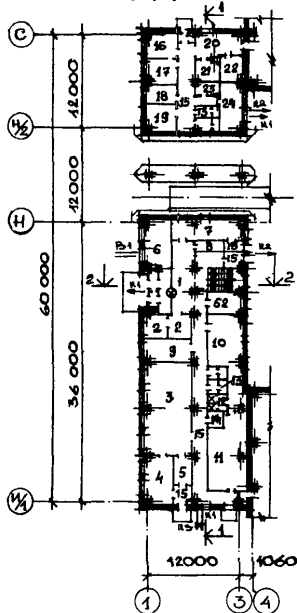
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
4I4-I-29,86

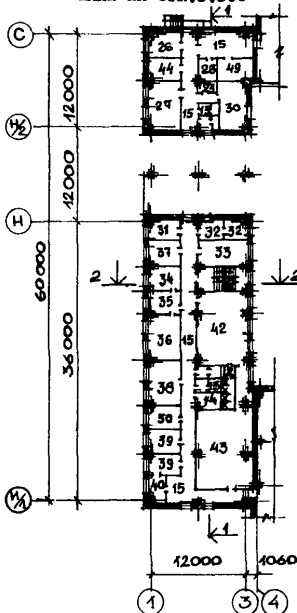
Лист 3
Страница 6

АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС

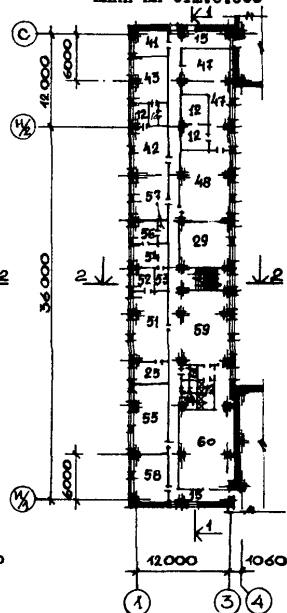
ПЛАН НА ОТМ. 0.000



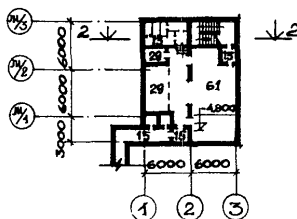
ИДЛАН НА ОТМ.3.300



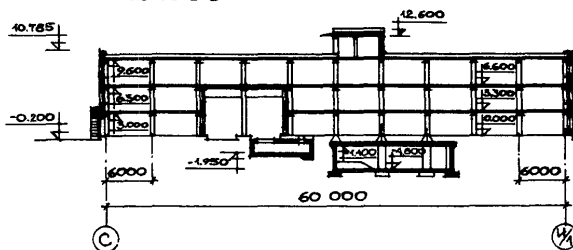
ИЛАХ НА ОТМ.6.600



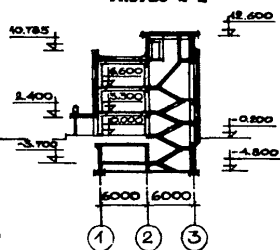
ИДЛАН НА ОТМ.-4.800



РАЗРЕЗ I-I



PA3PE3 2-2



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРИХ ИЗДЕЛИЙ			ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29,86		Лист 4 Страница 7	
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ						
Но- мер	Наименование	Площадь м ²	Но- мер	Наименование	Площадь м ²	
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА						
1	Склад бестарного хранения муки	214,0	36	Помещение дежурного слесаря	18,4	
2	Кладовая муки в мешках	72,2	37	Курительная	8,2	
3	Кладовая сырья	57,6	38	Кладовая уборочного инвентаря	8,9	
4	Помещение подготовки сырья	81,4	39	Санузел	34,5	
5	Пекарный зал	1744,0	40	Камера сушки контейнеров	9,0	
6	Остывочное отделение и экспе- диция	725,0	41	Мужской гардероб уличной, домаш- ней и спецодежды	19,0	
7	Отделения панировочных сухарей	57,6	42	Душевая с преддушевой	18,6	
8	Помещение приготовления мочки	27,2	43	Коридоры и тамбуры	530,0	
9	Моющее отделение	44,4	44	Весовое отделение	55,3	
10	Помещение для мойки лотков и контейнеров	88,1	45	Аспирационное отделение	13,7	
11	Помещение экспедитора с ожидаль- ной	24,0	46	Помещение битья яиц	8,4	
12	Камера сохранения свежести хлеба	115,2	47	Помещение мойки яиц	8,7	
13	Рампа, крытый двор	545,0	48	Дозировочная	55,5	
14	Помещение ремонта контейнеров	36,0	49	Тестоприготовительное отделение	441,0	
15	Помещение пожарного инвентаря	21,4	50	Электрощитовая	86,0	
16	Кладовая горюче-смазочных материа- лов	10,1	51	Кладовая производственного инвентаря	23,4	
17	Вентиляционная камера	147,0	52	Просеивательное отделение	55,3	
18	Зарядная	20,4	53	Кладовая бестарного хранения сырья	132,0	
19	Электролизная	19,0	54	Помещение производственных сборников	432,0	
20	Ремонтная	20,0	55	Отделение жидких дрожжей и заквасок	180,0	
21	Электролитная	9,0	56	Пульт управления	56,4	
22	Агрегатная	14,8	57	Мастерская ремонта КИП	58,4	
23	Котельная и тепловой пункт	219,6	58	Помещение для водобаксов	115,0	
24	Столярная мастерская	31,5	59	Помещение личной гигиены женщин	13,63	
25	Ремонтно-механическая мастерская	105,6	60	Камера мойки контейнеров	7,5	
26	Воздушно-компрессорная станция и машинный зал	90,0	61	Помещение промывки фильтров	4,5	
27	Склад мокрого хранения соли	67,3	62	Комната дежурного машиниста	5,0	
28	Трансформаторная подстанция	67,2	63	Кладовая запчастей	5,6	
29	Материальная кладовая	44,0	64	Газораспределительное устройство	18,0	
30	Насосная	31,0	65	Комната сменного технолога	18,6	
31	Кладовая	51,0	66	Комната мастеров	14,6	
32	Холодильная камера	49,0	67	Ассортиментный кабинет	58,0	
33	Машинное отделение холодильных установок	13,0	68	Ремонт вентоборудования	29,0	
34	Грузовой лифт	7,5				
35	Машинное помещение лифта	8,2				

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В
СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 4
Страница 8

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ			Продолжение		
Но- мер	Наименование	Площадь м2	Но- мер	Наименование	Площадь м2
АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС					
1	Проходная	23,1	35	Комната секретаря	12,0
2	Отдел кадров	10,8	36	Кабинет директора	25,8
3	Торговый зал	73,2	37	Плановый отдел	12,0
4	Подсобное помещение	21,0	38	Отдел главного механика	25,8
5	Моечная	10,0	39	Бухгалтерия	24,0
6	Насосная	22,8	40	Касса	7,5
7	Помещение охраны и весовой	17,4	41	Бальневая кладовая	10,2
8	Камера хранения вещей	8,4	42	Женский гардероб уличной и до- машней одежды на 80 мест	62,3
9	Отдел снабжения и сбыта	17,5	43	Женский гардероб спецодежды на 80 мест	72,0
10	Мужской гардероб уличной и до- машней одежды на 5 мест	30,1	44	Маникюрная	13,5
11	Мужской гардероб спецодежды на 5 мест	50,7	45	Мужской гардероб спецодежды на 34 места	32,1
12	Душевая с преддушевой	64,7	46	Мужской гардероб уличной и до- машней одежды на 34 места	26,4
13	Санузел	48,4	47	Женский гардероб спецодежды на 98 мест	58,0
14	Кладовая уборочного инвентаря	17,4	48	Женский гардероб уличной и домашней одежды на 98 мест	57,4
15	Коридоры и тамбуры	313,7	49	Библиотека	15,2
16	Кабинет врача	13,5	50	АТС	12,0
17	Перевязочная /чистая/	13,5	51	Лаборатория	38,7
18	Зубоврачебный кабинет	13,5	52	Комната зав. лабораторией	6,6
19	Помещение временного пребыва- ния больных	13,5	53	Помещение автоклава	6,0
20	Вестибюль -ожидальная	18,9	54	Рабочая комната лаборатории	12,9
21	Регистратура	5,2	55	Учебная аудитория	38,7
22	Комната персонала	15,2	56	Препараторская	8,1
23	Кладовая	3,2	57	Бокс	4,5
24	Перевязочная (гнойная)	21,7	58	Красный уголок хлебозавода	28,9
25	Микробиологическая	12,9	59	Женский гардероб уличной и до- машней одежды на 80 мест	62,3
26	Комната мастеров	13,5	60	Женский гардероб спецодежды на 80 мест	72,0
27	Комната отдыха и приема пищи	26,6	61	Помещение учебных классов	80,3
28	Архив	10,2	62	Бальневая -починочная	14,4
29	Вентиляционная камера	56,4			
30	Кабинет политпросвещения	21,7			
31	Кабинет ВЛКСМ	12,0			
32	Комната завкома	18,0			
33	Комната парткома	18,0			
34	Кабинет главного инженера	12,0			

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

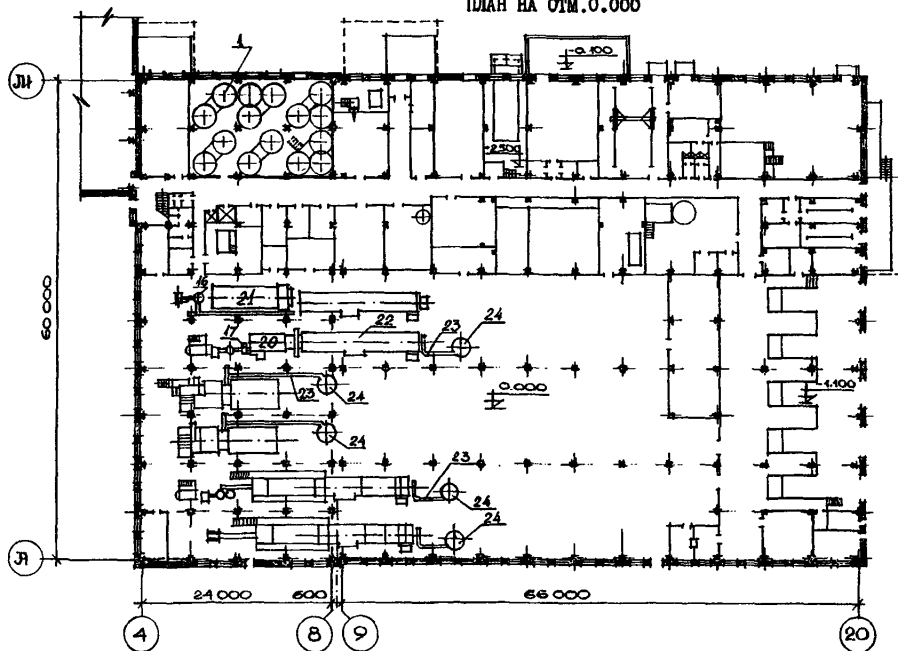
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 5
Страница 9

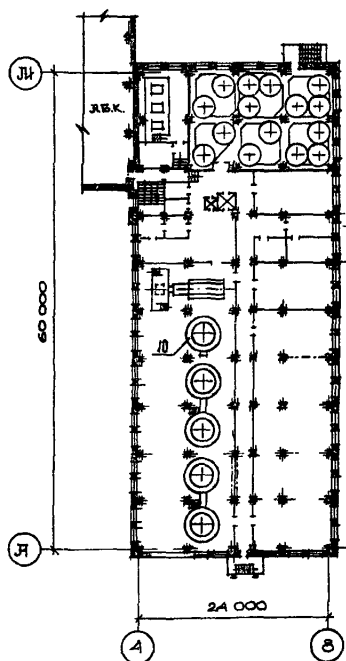
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

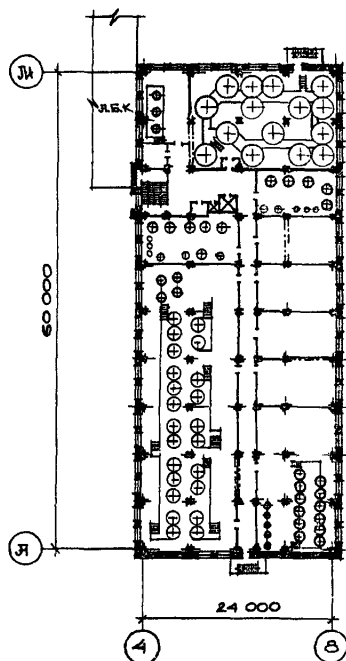
ПЛАН НА ОТМ. 0.000



ИТАН НА ОТМ.6.000



ИДЛАН НА ОТМ.10.800

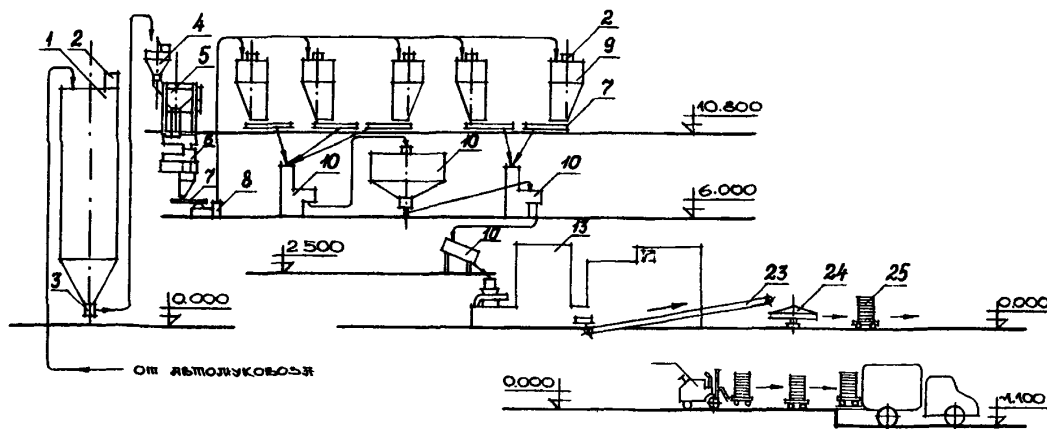


ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

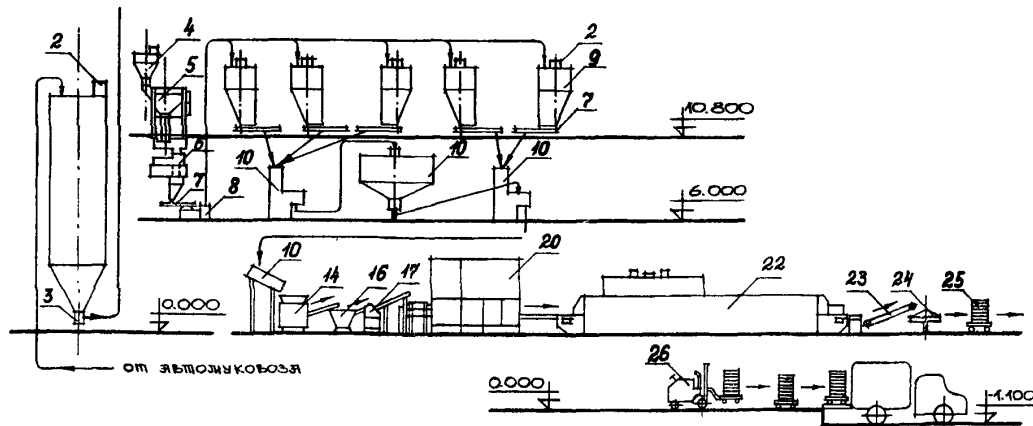
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 5
Страница 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ФОРМОВОГО ХЛЕБА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА БАТОНООБРАЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз	Наименование и марка	Кол.	Поз	Наименование и марка	Кол.
1	Силоз для муки ХБ-160А	15	14	Тестоделительная машина А2-ХТН	1
2	Фальс ХБ-161, ХБ-162	16/30	15	Тестоделительная машина РЗ-ХЛН	1
3	Питатель роторный М-122	15	16	Тестоокруглительная машина Т1-ХТН	2
4	Устройство приемное для муки	3	17	Тестозакаточная машина Т1-ХТ2-3-1	1
5	Проематель П2-ХМВ	3	18	Тестозакаточная машина МЗН-50	1
6	Весы автоматические АВ-50НК	3	19	Машина для производства рогаликов С-500	1
7	Шнек питательный ШЗ3-Ш-Р	29	20	Шкаф расстойный РНВ	1
8	Питатель шнековый ПШМ-1	3	21	Агрегат расстойный Т1-ХР-2А-72	1
9	Сборник для муки	30	22	Печь хлебопекарная ПХС-25М	2
10	Тестопроточный бункерный агрегат ИВ-ХТА-6	5	23	Ленточный конвейер	-
11	Машина тестомесильная П2-ХТ2И	1	24	Циркуляционный стол Х-ХТ	5
12	Конвейер для брожения теста П2-ХББ	1	25	Контейнер ХКН-18	470
13	Расстойно-печной агрегат ПБ-ХПМ	2	26	Электропалаточник ЭП-0806	4

<p>ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ</p>	<p>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-І-29.86</p>	<p>Лист 6 Страница II</p>
<p style="text-align: center;">ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ</p> <p>Фундаменты в осях 9-20 монолитные железобетонные стаканного типа разработаны на основании серии І.412-3/79. Вып.3;типоразмеров-20. В осях 4-8 - сборные железобетонные по серии І.020-І/83 вып.І-І; типоразмеров - 3.</p> <p>Фундаментные балки-сборные железобетонные по серии І.415-І, вып.І, типоразмеров-8.</p> <p>Бетонные блоки -по ГОСТ 13579-78, типоразмеров - І4.</p> <p>Колонны - /в осях 9-20/ -сборные железобетонные по серии І.423-3 вып.І; І.427.І-3, вып.І типоразмеров -6, І.030.9-2, вып.5, типоразмеров - І.</p> <p>В осях 4-8 - сборные железобетонные по серии І.020-І/83 вып.2-ІІ, типоразмеров -6.</p> <p>Балки покрытия / в осях 9-20/ железобетонные предварительно-напряженные по серии І.462.І-І/8І, типоразмеров -І, 3.019.І-І, вып.І, типоразмеров -І.</p> <p>Ригели / в осях 4-8/ -сборные железобетонные по серии І.020-І/83, вып. 3-4,3-І, 3-2,типоразмеров -7.</p> <p>Плиты покрытия /в осях 9-20/-комплексные железобетонные плиты по серии І.465.І-І0/82 типоразмеров-2; ГОСТ 2270І.7-8І, типоразмеров -І, серии І.04І.І-2,вып.5,типоразмеров-3, ГОСТ 2270І.6-79, типоразмеров -І.</p> <p>Плиты перекрытий и покрытий /в осях 4-8/ - сборные железобетонные по серии І.042-І,вып.І, вып.2, типоразмеров-3, серии І.04І.І-2,вып.І, 5,6,типоразмеров - 3.</p> <p>Стены -керамзитобетонные панели по серии І.030.І-І, вып.І-І, типоразмеров -І7.</p> <p>Перегородки -сборные железобетонные по серии І.030.9-2,вып.І, типоразмеров-27 и по серии І.030.І-І,вып.І ч.І,типоразмеров-4.</p> <p>Кровля -рубероидный ковер с защитным слоем из гравия.</p> <p>Утеплитель -пенобетонные плиты $\rho = 500 \text{ кг/м}^3$</p> <p>Лестницы - сборные железобетонные марши по серии І.050.І-2 типоразмеров -2. Полы -асфальтобетонные,бетонные, керамическая плитка, мозаичная /террацо/.</p> <p>Окна-деревянные спаренные блоки по ГОСТу ІІ214-78, типоразмеров - 6.</p> <p>Двери -деревянные по ГОСТам 6629-74;24698-81; по серии 2.435-6, типоразмеров -І0.</p> <p>Ворота -по серии І.435.9-І7,типоразмеров-І.</p> <p>Зенитные фонари по серии І.464-І4. Наибольшая масса монтажного элемента /железобетонный ригель перекрытия/ -5,8т.</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p>H5UA ОТДЕЛКА</p> <p>НАРУЖНАЯ Стеновые панели облицованы керамической плиткой светло-голубого цвета.</p> <p>ВНУТРЕННЯЯ Затирка швов известковая масляная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой.</p> <p>СЗГА ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Водопровод-производственно-хозяйственно-противопожарный от сети административно-бытового корпуса.</p> <p>Канализация-раздельная: производственная, бытовая, дождевая - в городские сети.</p> <p>Отопление -теплоноситель - горячая вода $T=130-70^\circ\text{C}$ и $T=105-70^\circ\text{C}$.</p> <p>Вентиляция -приточно-вытяжная с механическим побуждением.</p> <p>Горячее водоснабжение - централизованное от водонагревателя.</p> <p>Электроснабжение -от встроенной КТП напряжением 0,4 кВ, питание КТП от городских сетей 6-10 кВ.</p> <p>Электроосвещение -светильники для ламп накаливания и люминесцентных ламп.</p> <p>Слаботочные устройства - телефонная связь, пожарная сигнализация, радио, трансляционная связь.</p> </div> </div>		

<p>ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ</p>	<p>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86</p>	<p>Лист 6 Страница 12</p>
<p style="text-align: center;">АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС</p> <p>Д2ВА СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ</p> <p>Фундаменты - сборные, железобетонные по серии I.020-I/83 вып. I-I, типоразмеров -4 и монолитные железобетонные стаканного типа по серии I.412-3/79.</p> <p>Фундаментные балки -сборные железобетонные по серии I.415-I вып. I, типоразмеров - I.</p> <p>Покорьные балки -сборные керамзитобетонные по серии I.030.I-I, вып. I-I, типоразмеров-I.</p> <p>Колонны -сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. 3-I, типоразмеров-4; по серии У-01-01/80, типоразмеров -2.</p> <p>Ригели - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. 3-I, типоразмеров -4, по серии У-01-01/80 типоразмеров -I.</p> <p>Диафрагмы жесткости - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып. 4-I, типоразмеров - 9.</p> <p>Стены - керамзитобетонные панели по серии I.030.I-I, вып. I-I, типоразмеров -II, и железобетонные панели по серии У-01-01/80, типоразмеров - 2.</p> <p>Перегородки - сборные гипсобетонные по серии I.030.9-2, вып. 2, типоразмеров -II.</p> <p>Щиты перегородок -душевых кабин по Т.П.Р. 416-0-I вып. 7 альбом I, 2, 3.</p> <p>Покрытия - сборные железобетонные плиты по серии I.041.I-2 вып. I, 5, 6, типоразмеров-2 и по серии У-01-01/80, типоразмеров - 2.</p> <p>Кровля -рубероидный ковер с защитным слоем гравия, утеплитель -пенобетонные плиты $\rho=500\text{кг/м}^3$</p> <p>Лестницы -сборные железобетонные марши по серии I.050.I-2 вып. I, типоразмеров -7.</p> <p>Ограждения - стальные по серии I.050.I-2, вып. 2</p> <p>Полы -бетонные, керамическая плитка, мозаичные /террасо/, линолеум.</p> <p>Окна -деревянные спаренные блоки по ГОСТу 11214-78, типоразмеров- 6.</p> <p>Двери - деревянные по ГОСТу 6629-74 и ГОСТу 24698-81, типоразмеров - 9.</p> <p>Проступи -сборные железобетонные плиты по серии I.050.I-2 вып. I, типоразмеров - 4.</p> <p>Наибольшая масса монтажного элемента /стенные панели подвала/ -9,5 т.</p> <p>Н5UA ОТДЕЛКА НАРУЖНАЯ</p> <p>Стеновые панели облицованы стеклоплиткой светло-голубого цвета.</p> <p>ВНУТРЕННЯЯ</p> <p>Затирка швов известковая, масляная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой</p> <p>С3ГА ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>Водопровод-хозяйственно-противопожарный от городской сети. Напор на вводе - 30м.</p> <p>Канализация -раздельная: производственная, бытовая и ливневая в городскую сеть.</p> <p>Отопление -теплоноситель перегретая вода $T=105-70^\circ\text{C}$.</p> <p>Вентиляция -приточно-вытяжная с механическим побуждением.</p> <p>Горячее водоснабжение - централизованное от сети производственного корпуса хлебозавода.</p> <p>Электроснабжение - от щита КТП 380/220 производственного корпуса хлебозавода.</p> <p>Электроосвещение -светильники для ламп накаливания и люминесцентных ламп.</p> <p>Слаботочные устройства - телефонная связь, пожарная сигнализация, радиотрансляционная связь.</p> <p>G30B СКОРОСТНОЙ НАПОР ВЕТРА $\frac{27\text{ кгс/м}^2}{0,27\text{ кПа}}$</p> <p>R2C0 СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ - вторая</p> <p>N1BД РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА -минус 30°</p> <p>G2DD КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОДРАЙОНЫ СССР - ПВ, ШВ.</p> <p>J3NB ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА $\frac{100\text{ кгс/м}^2}{0,98\text{ кПа}}$</p> <p>G2EE ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ - обычные</p>		

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРИХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 7
Страница 13

СЗДТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

В состав хлебозавода входят: производственный корпус хлебозавода, производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий, административно-бытовой корпус.

Мука на хлебозавод доставляется муковозами и аэрозольтранспортом подается на хранение в силосы марки ХЕ-160А.

Предусмотрена установка оборудования на случай поступления небольших партий муки в мешках.

Запроектированы три линии аэрозольтранспорта муки на производство.

Для снабжения сжатым воздухом системы аэрозольтранспорта муки предусматривается воздушная компрессорная станция.

Все дополнительное сырье поставляется автомобильным транспортом. Соль хранится в замоченном виде в специальном резервуаре для приготовления и хранения солевого раствора. Раствор сахара, жидкий маргарин, молочная сыворотка, молоко, дрожжевое молоко, растительное масло и патока доставляются бестарно. Из цистерн сырье перекачивается на 3 этаж/растительное масло на I этаж/ в емкости на хранение. Молочная сыворотка и молоко из этих емкостей поступают в дозировочные станции. Для остального сырья предусмотрены расходные сборники, из которых сырье самотеком подается в дозировочные станции и дозаторы жидких компонентов.

На хлебозаводе предусмотрена возможность приема сырья в таре.

Приготовление пшеничного теста для хлеба и батонов предусмотрено на тестопроточивательных агрегатах марки И8-ХТА-6 на большой густой опаре, ржано-пшеничного теста - на тестопроточивательных агрегатах марки И8-ХТА-6 с применением жидких заквасок. Тесто для сдобных булочных изделий принято готовить безопарным способом на тестопроточивательном агрегате марки И2-ХТД с использованием концентрированной молочно-кислой закваски.

Готовое тесто подается на I этаж на разделку.

Проектом предусмотрены следующие тесторазделочные линии:

две комплексно-механизированные линии для производства формового хлеба;

комплексно-механизированная линия для производства батонобразных изделий;

две комплексно-механизированные линии для производства круглого подового хлеба;

линия для производства сдобных булочных изделий.

Для выпечки изделий установлены два расстойно-печных агрегата марки П6-ХРМ с ленточными печами марки ФТЛ-2-8I и четыре печи с сетчатым подом марки ПКС-25М, работающие на газообразном топливе.

Выпеченные хлебобулочные изделия из печей ленточными конвейерами направляются на укладку в лотки и контейнеры.

Загруженные контейнеры с помощью электропогрузчиков транспортируются в остывочное отделение и, по мере надобности, в экспедицию и на рампу.

Загрузка изделий в автотранспорт предусматривается по-контейнерная через заднюю торцевую дверь автофургона.

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ			ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86	Лист 7 Страница 14
ГЗВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА				
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОРПУСА ХЛЕБОЗАВОДА				
Хлебобулочные изделия: /условно-планируемый ассорти- мент/		ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ		
Хлеб славянский формовой из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта массой 0,8 кг	т/сут.	14,50	Мука	т/год 15543,0
			Сахар	" 208,0
Хлеб пшеничный из муки I сорта формовой массой 0,7 кг	"	15,00	Маргарин, масло жи- вотное	" 416,0
			П а р	т/ч 1,988
Хлеб пшеничный из муки I сорта подовой / круглая булка/ массой 0,83 кг	"	11,40	В том числе:	
			на технологические нужды	" 1,284
Хлеб славянский подовой из смеси муки ржаной обдир- ной и пшеничной II сорта массой 0,95 кг	"	9,80	на горячее водоснаб- жение	" 0,704
			Тепла на отопление	Гкал/ч 0,300 кВт 348,84
Батоны столовые из пше- ниной муки высшего сорта массой 0,3 кг	"	9,40	Тепла на вентиляцию	" 1,161 1350,0
			Общий расход газа на хлебопекарные печи и паровые котлы	м ³ /ч 532,6
Рожки слоёные из пшенич- ной муки I сорта массой 0,06 кг	"	4,9	Вода	м ³ /ч 15,38
Итого:	т/сут.	65,0	Расход холода	ккал/ч 17160 кВт 19,96
То же в условном ассортименте	т/сут.	93,4	Потребная электри- ческая мощность то- коприемников	кВт 542,85
Кондитерские, сухар- ные и бараночные изделия	"	11,41		
Всего в условном ассор- тименте в целом по комплексу	т/сут	104,81	ГЗВД РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ	
Себестоимость годового выпуска продукции в це- лом по комплексу	млн.руб.	8,5	Количество смен	3-2
в т.ч. по хлебобулоч- ному производству	"	5,5	в т.ч. по хлебозаводу	3
Уровень рентабельности по комплексу	%	11,5	Общее количество работающих по комплексу	чел. 367
в т.ч. по хлебобулоч- ному производству	%	15,9	в т.ч. по хлебобулочному пр-ву	" 186
Приведенные затраты, на 1000 рублей товарной про- дукции по комплексу	тыс.руб.	0,96	Всего рабочих по комплек- су	чел. 313
в т.ч. по хлебобулоч- ному производству	"	0,92	в т.ч. по хлебобулочному производству	" 160
Срок окупаемости капи- тальных вложений в целом по комплексу	лет	5,3	В наиболее многочисленной смене:	
			рабочих по комплексу	" 114
			в т.ч. по хлебобулочному производству	" 45
			Коэффициент сменности по комплексу	коэф. 2,0
			в т.ч. по хлебобулочному производству	" 2,7
			Выработка на одного ра- ботающего по комплексу	руб 25820
			в т.ч. по хлебобулочному производству	" 34083

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ				ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86		Лист 8 Страница 15		
Наименование	Всего	Удельный показа- тель	В том числе		Производственный корпус пека кон- дитерских, бара- ночных и сухар- ных изделий		Административ- но-бытовой корпус	
			Производственный корпус хлебо- завода	Удельный показа- тель	Всего	Удельный показа- тель	Всего	Удельный показа- тель
V1IA СТОИМОСТЬ								
V1IB Общая сметная стоимост	тыс. 3920,12 руб.	-	2260,09	-	1288,10	-	371,93	-
в том числе:								
V1IL строительнo-монтаж- ных работ	то же 2365,69	-	1336,72	-	711,10	-	317,87	-
V1IO оборудования	" 1535,44	-	908,90	-	572,48	-	54,06	-
V1IS Стоимость строитель- но-монтажных работ на I м2 общей пло- щади здания	руб -	144,68	-	153,77	-	130,520	-	143,83
V1IR Стоимость строительнo- монтажных работ на I м3 строительного объема	то же -	29,03	-	28,43	-	27,13	-	38,54
V1IV Стоимость общая на расчетный показатель	" -	37402,00	-	34771,00	-	112991,00	-	168,30
V1JA ТРУДОЕМКОСТЬ								
V1JF Построечные трудо- вые затраты	чел. дн. 43003,00	-	23613,00	-	14196,08	-	5194,00	-
V1JR То же, на I м3 строительного объема	То же -	0,530	-	0,502	-	0,542	-	0,630
V1JV То же, на расчетный показатель	" -	410,0	-	363,00	-	1245,27	-	2,35
V1KA РАСХОДЫ								
V1KB Расход строитель- ных материалов								
Цемент, приведен- ный к М 400	т 4029,9 (1521,75)	-	2228,0 (888,0)	-	1149,70 (330,45)	-	652,2 (303,3)	-
То же, на I м2 общей площади	то же -	0,24	-	0,25	-	0,21	-	0,30
Сталь	" 788,30 (324,54)	-	431,4 (220,9)	-	238,10 (53,34)	-	118,8 (50,40)	-
Сталь, приведен- ная к классам А-I и С 38/24	" 980,98	-	507,61	-	308,89	-	164,48	-
То же, на I м2 об- щей площади	" -	0,060	-	0,058	-	0,057	-	0,074
То же, на расчет- ный показатель	" -	9,36	-	7,81	-	27,10	-	0,074
Бетон и железобетон	м3 10819,58	-	5787,28	-	3194,71	-	1837,59	-
в том числе:								
монолитный	" 3915,88	-	2158,28	-	903,01	-	854,59	-
сборный	" 6903,70	-	3629,00	-	2291,70	-	983,00	-
То же, на I м2 общей площади	" -	0,66	-	0,67	-	0,59	-	0,83
Лесоматериалы	" 600,16 (600,16)	-	251,00 (251,00)	-	195,06 (195,06)	-	154,10 (154,10)	-
Лесоматериалы, при- веденные к круглому лесу	" 939,79	-	391,80	-	300,99	-	247,00	-
Кирпич	тыс.шт. 685,44	-	464,20	-	131,78	-	89,46	-
То же, на I м2 общей площади	то же -	0,04	-	0,05	-	0,02	-	0,04
В скобках указывается потребность строительных материалов без учета расходов на изго- товление сборных изделий и конструкций.								

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 8
Страница 16

Наименование		Всего	Удель- ный показа- тель	В том числе							
				Производственный корпус хлебоза- вода		Производственный корпус цеха кон- дитерских, бараночных и сухарных изделий		Административно-бытовой кор- пус			
				всего	удельный показатель	всего	удельный показа- тель	всего	удельный показа- тель		
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ											
V4KA	Расход воды	м ³ /сут.	234,56	2,24	13,49	-	53,77	-	41,30	-	-
V4KH	Расход воды	м ³ /ч	37,76	0,36	15,38	-	8,52	-	13,86	-	-
	в том числе:										
	холодной	м ³ /ч	21,83	0,21	10,4	-	3,39	-	8,04	-	-
	горячей	м ³ /ч	15,93	0,15	4,98	-	5,13	-	5,82	-	-
V4KI	Канализационные стоки	м ³ /сут.	153,47	1,46	76,0	-	36,17	-	41,30	-	-
V4KN	Расход тепла	Гкал/ч	2,681	0,026	1,461	-	0,950	-	0,270	-	-
		кВт	3117,44	30,23	1698,8	-	1104,7	-	313,95	-	-
	в том числе:										
	на отопление	Гкал/ч	0,660	6,3·10 ⁻³	0,300	-	0,200	-	0,160	-	-
		кВт	767,49	7,33	348,84	-	232,5	-	186,05	-	-
	на вентиляцию	Гкал/ч	2,021	0,019	1,161	-	0,750	-	0,110	-	-
		кВт	2349,9	22,09	1350	-	872,09	-	127,9	-	-
	Расход пара на горя- чее водоснабжение	т/ч	1,600	0,015	0,704	-	0,692	-	0,204	-	-
	Расход пара на техно- логические нужды,	т/ч	1,624	0,015	1,284	-	0,340	-	-	-	-
	Расход тепла на отоп- ление 1 м ² общей пло- щади,	ккал/ч	-	40,36	-	35,5	-	36,71	-	80,09	-
		кВт	-	0,047	-	0,041	-	0,043	-	0,093	-
V4KJ	Расход газа, мм ³ /ч		532,6	5,08	532,6	8,19	-	-	-	-	-
V4KK	Потребная электри- ческая мощность,	кВт	997,68	9,52	542,85	-	365,33	-	89,50	-	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ											
G3NB	Объем строительный, м ³		81476	-	47018	-	26210	-	8248	-	-
	В том числе:										
	подземной части	"	995,0	-	-	-	-	-	995,0	-	-
V1NP	Объем строительный на расчетный пока- затель	"	-	777,37	-	723,35	-	2297,11	-	3,73	-
G3OC	Площадь застройки, м ²		9094	-	5769	-	2512	-	813	-	-
G3OB	Общая площадь, в том числе:	"	16351,0	-	8693,0	-	5448,0	-	2210,0	-	-
	подземной части	"	180	-	-	-	-	-	180	-	-
V1OK	Общая площадь на расчетный пока- затель	"	-	156,01	-	133,74	-	477,48	-	1,00	-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ

Проект разработан взамен типового проекта 414-I-5/76.

Расчетный показатель на комплекс -1 тонна мощности в сутки в условном
ассортименте. Всего расчетных единиц - 104,81.

Расчетный показатель по производственным корпусам хлебозавода и цеха принят -
1 тонна мощности в сутки в планируемом ассортименте. Расчетных единиц по произво-
дственному корпусу хлебозавода - 65, по цеху - 11,41.

Расчетный показатель для административно-бытового корпуса -1 м² общей площади.
Всего расчетных единиц общей площади - 2210,0.

Сметная документация выполнена в ценах и нормах 1984 года.

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ
С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-29.86

Лист 9
Страница 17

ВУЗА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

- Альбом I - Общая пояснительная записка.
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА
- Альбом II - Технология производства.
- Альбом III - Архитектурные решения.
- Альбом IV - Конструкции металлические.
- Альбом V Часть I,2 - Конструкции железобетонные.
- Альбом VI - Издания строительные.
- Альбом VII - Отопление и вентиляция.
- Альбом VIII - Внутренние водопровод и канализация.
- Альбом IX - Котельная, внутреннее пароснабжение, газоснабжение, холодоснабжение, воздушоснабжение.
- Альбом X Часть I,2,3 - Автоматизация производства.
- Альбом XI - Электроснабжение, электрооборудование, связь и сигнализация.
- Альбом XII - Нестандартизированное оборудование и оргоснастка. /Эскизные чертежи общих видов/
- Альбом XIII - Спецификации оборудования.
- Альбом XIV - Ведомости потребности в материалах.
- Альбом XV Книга I,2,3,4,5 - С м е т ы

АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС

- Альбом XVI - Архитектурные решения. Технология производства.
- Альбом XVII Часть I,2 - Конструкции железобетонные, конструкции металлические, изделия строительные.
- Альбом XVIII - Автоматизация производства. Электрооборудование, электроосвещение, связь и сигнализация.
- Альбом XIX - Отопление и вентиляция. Водопровод и канализация.
- Альбом XX - Спецификации оборудования.
- Альбом XXI - Ведомости потребности в материалах.
- Альбом XXII Книга I,2,3 - С м е т ы
- Альбом XXIII - Проектная документация по переводу подвального помещения для использования под убежище.

ПРИМЕНЕННЫЕ ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ

- 414-I-26.85 - Хлебозавод мощностью 45 тонн хлебобулочных изделий в сутки с пехом кондитерских, бараночных и сухарных изделий. /Альбом XVI-Альбом XXIX/. Распространяет "Гипропищепром-I".
- 416-0-I - Унифицированные секции зданий административно-бытового назначения. Выпуск 7. Перегородки кабин душевых и уборных. Альбом I, II, III. Распространяет Минский филиал ЦИПТ.

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-29.86	Лист 9 Страница 18
901-6-55	- Градири с вентиляторами 06-300 № 8 пленочные и капельные с секциями площадью 2 м2, располагаемые на зданиях с плоской кровлей, распространяет ЦИТИ.		
904-I-57.85	- Автоматизированная, отдельно стоящая компрессорная станция 4К-10А производительностью 40 м3/мин воздуха. Альбом I. Распространяет Киевский филиал ЦИТИ.		
904-02-5	- Автоматизация, управление и силовое электрооборудование приточных вентиляционных камер типа ПК10-ПК150. Альбом II, IV, VI, распространяет Киевский филиал ЦИТИ.		
904-02-9	- Автоматическое, управление и силовое электрооборудование отопительных агрегатов, один и два агрегата в группе. Альбом I, распространяет Киевский филиал ЦИТИ.		
907-2-22I	- Металлические трубы для отвода дымовых газов с температурой до + 350°С /для I, II и III ветровых районов/, распространяет ЦИТИ.		
Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 7097 форматок			
В7ВА АВТОР ПРОЕКТА	Типропищепром-I, IOI464, Москва, Бутырский вал, 68		
В7НА УТВЕРЖДЕНИЕ	Утвержден Минпищепромом СССР		
	Приказ № 34 от 20.02.84г.		
	Введен в действие институтом "Типропищепром-I"		
	Приказ № 05 от 03.03.86г.		
В7КА ПОСТАВЩИК	Срок действия 1991г.		
	Государственный проектный институт "Типропищепром-I"		
	IOI464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68.		
Катал. д. № 054826			