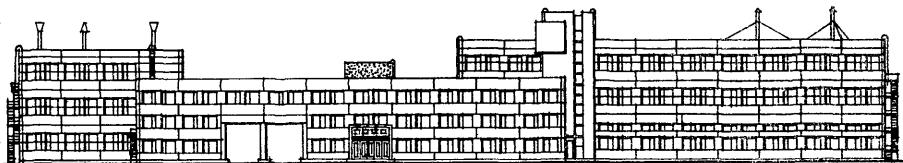


<b>СССР</b>	<b>СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ.</b> <b>ЧАСТЬ 2</b> <b>ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ</b>	<b>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ</b> <b>4Т4-1-29.86</b> <b>УДК 725.42.664.6</b>
<b>ЦИТП</b>	ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.	<b>ДСКД</b>
СЕНТЯБРЬ <b>1986</b>		На 9-и листах На 18-и страницах Страница I

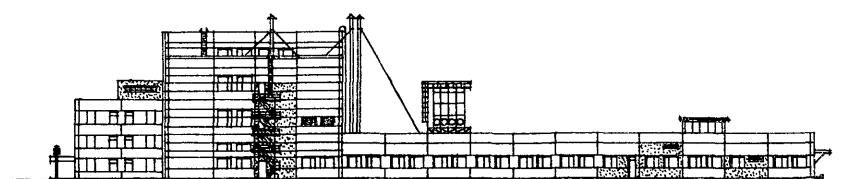
ФАСАД Ф-4



ФАСАД А-5



ФАСАД I-20

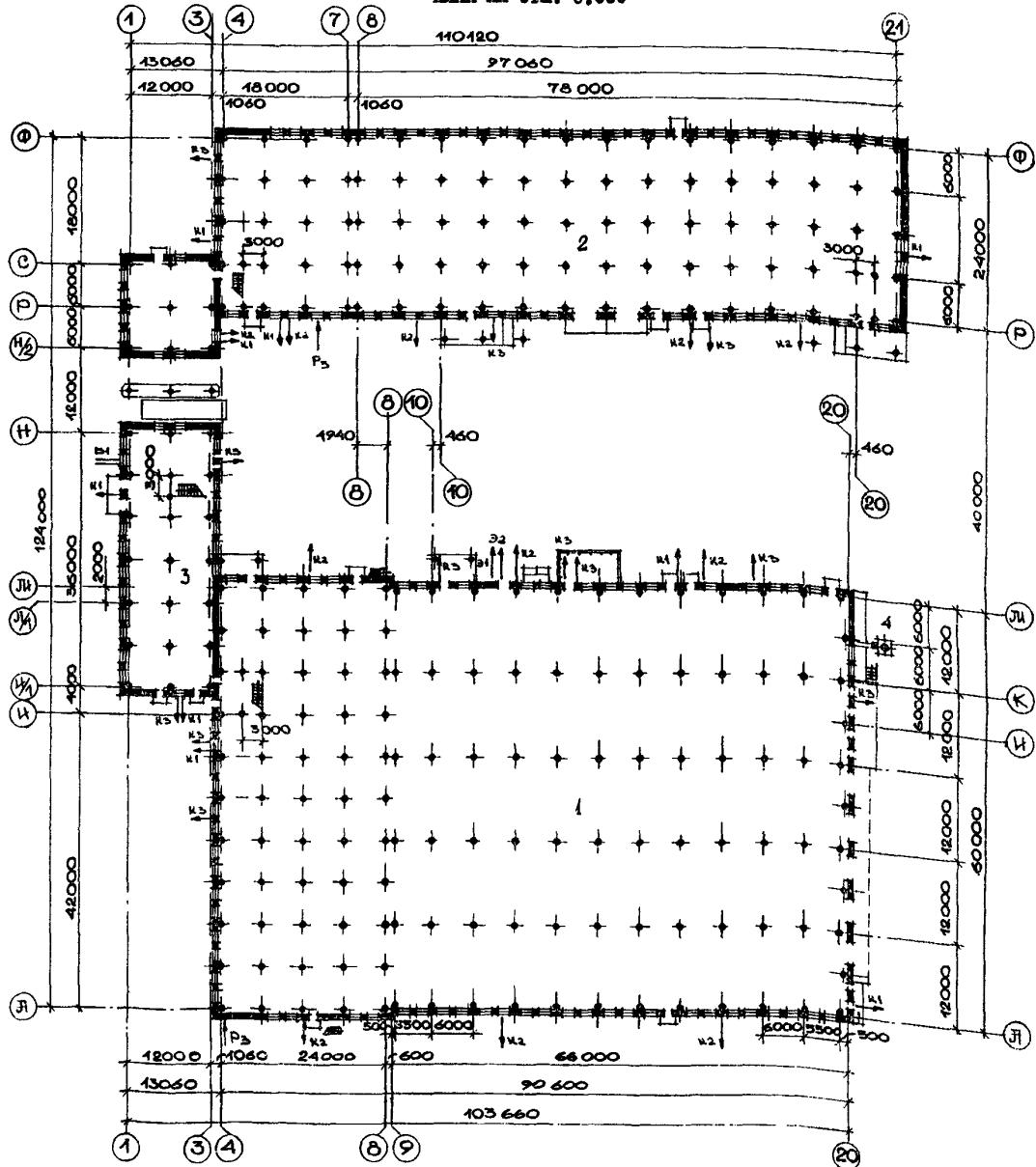


ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ  
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-I-29.86

Лист 1  
Страница 2

ПЛАН НА ОТМ. 0.000



ЭКСПЛICAЦИЯ

Но- мер	Наименование	Обозначение типового проекта
1	Производственный корпус хлебозавода	414-I-29.86
2	Производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий	414-I-26.86
3	Административно-бытовой корпус	414-I-29.86
4	Дымовая труба	907-2-22I

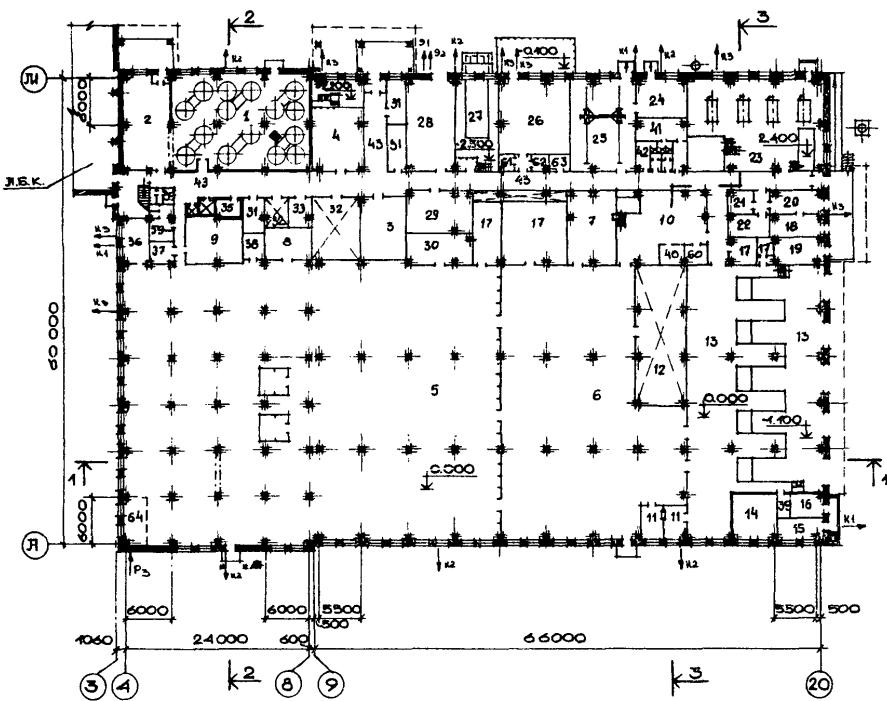
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ  
С ЦЕКОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29.86

Лист 2  
Страница 3

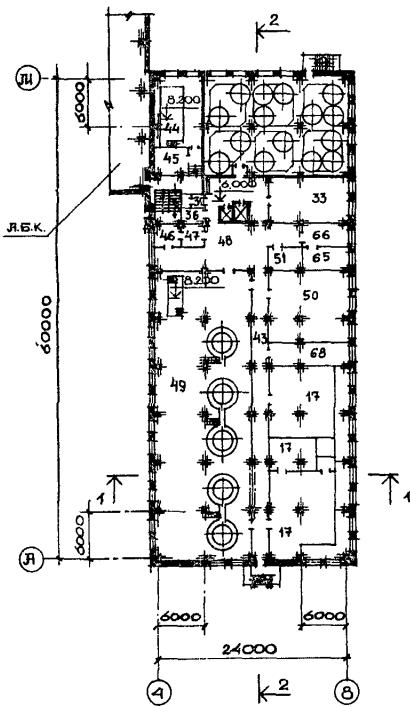
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС ХЛЕБОЗАВОДА

ПЛАН НА ОТМ. 0.000



## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА

ПЛАН НА ОТМ. 6.000



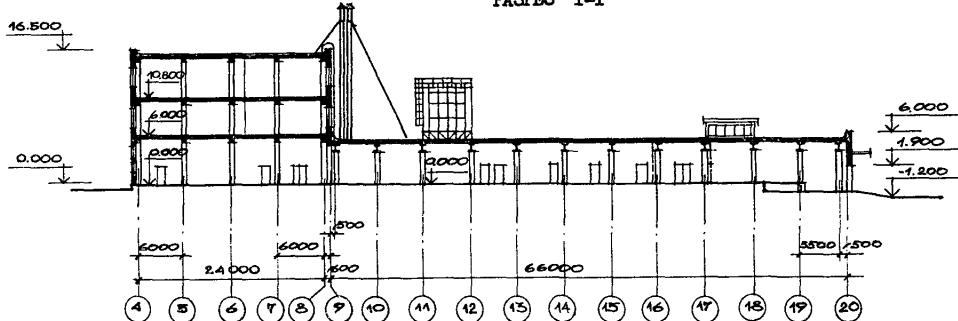
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕКОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29.86

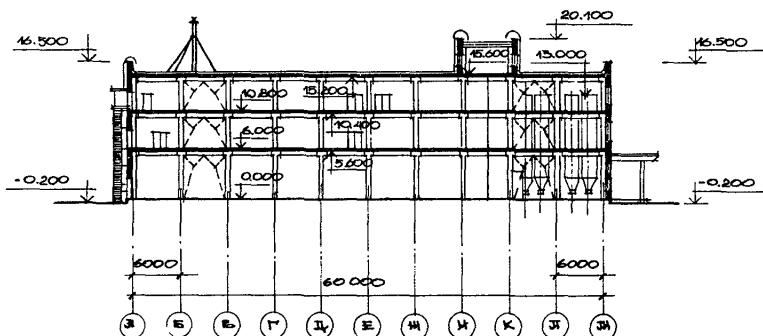
Лист 3  
Страница 5

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРИС ХЛЕБОЗАВОДА

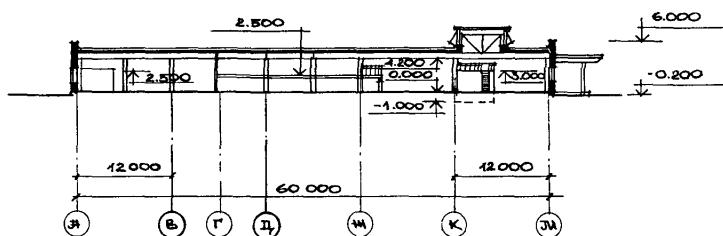
PA3PE3 I-I



PASPEB 2-2



РАЗРЕЗ 3-3



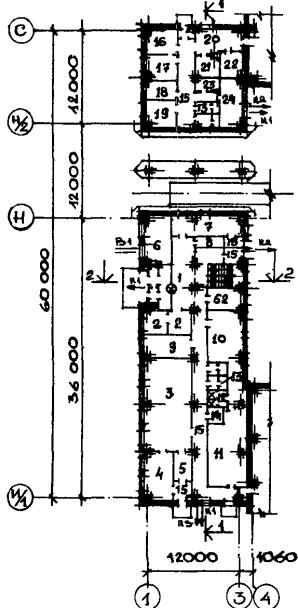
ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ  
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29, 86

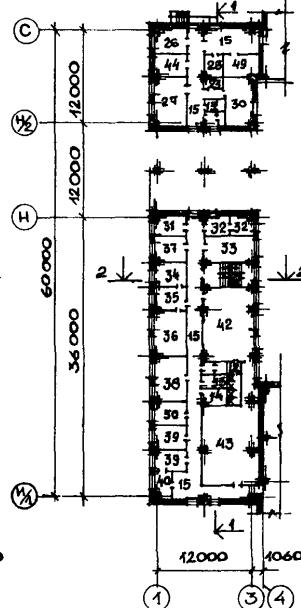
Лист 3  
Страница 6

АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС

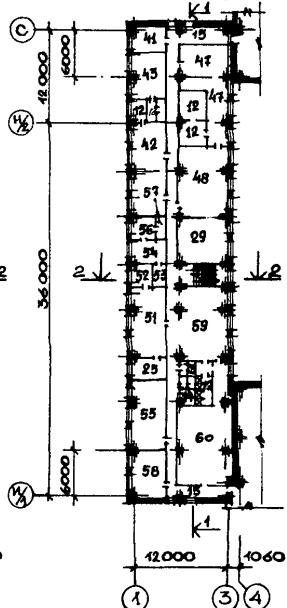
ПЛАН НА ОТМ. 0.000



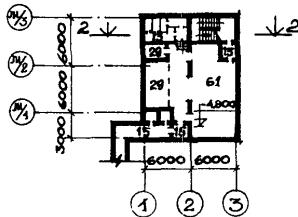
ПЛАН НА ОТМ. 3.300



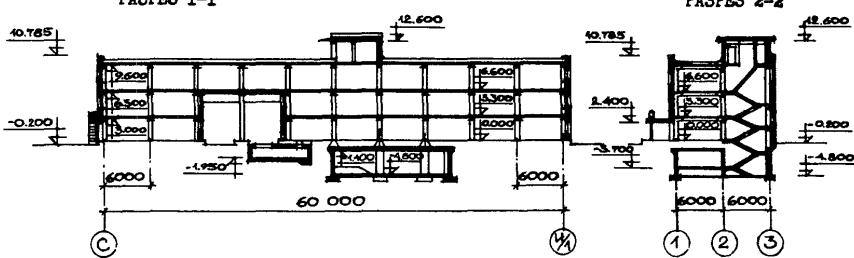
ПЛАН НА ОТМ. 6.600



ПЛАН НА ОТМ. -4.800



РАЗРЕЗ I-I



РАЗРЕЗ 2-2

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ				ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29.86	Лист 4 Страница 7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ					
№- мер	Наименование	Площадь м <sup>2</sup>	№- мер	Наименование	Площадь м <sup>2</sup>
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦОРИС ХЛЕБОЗАВОДА</b>					
I	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 экспедиция	725,0	41	Мужской гардероб уличной, домашней и спортивной	19,0
7	Отделение панировочных сухарей	57,6	42	Душевая с преддушевой	18,6
8	Помещение приготовления мочки	27,2	43	Коридоры и тамбуры	530,0
9	Моечное 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 охидальной	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 материалов	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 водобаков	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	Материнская 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 ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29.86

Лист 4  
Страница 8

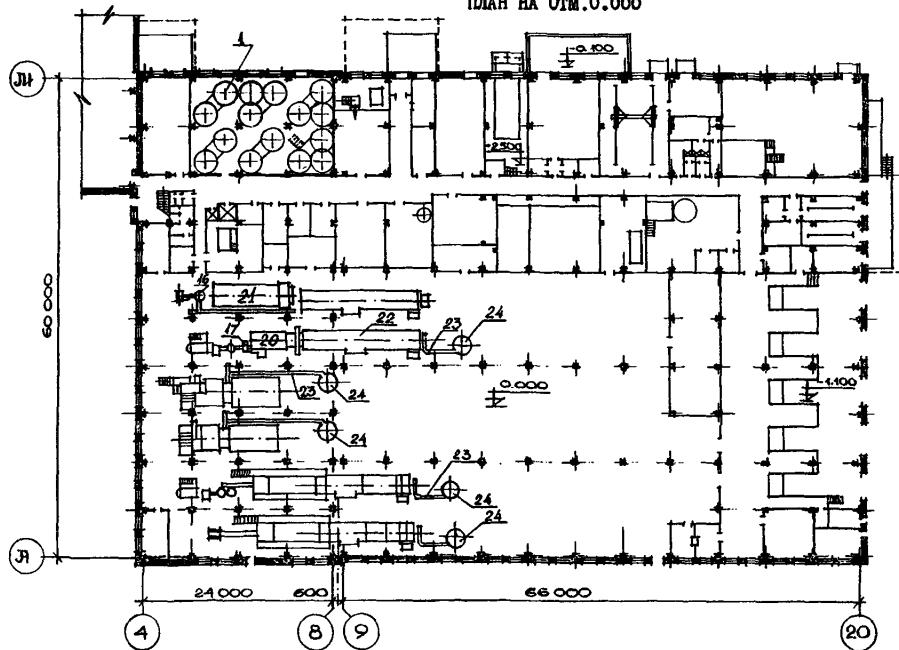
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ				Продолжение	
Но- мер	Наименование	Площадь м <sup>2</sup>	Но- мер	Наименование	Площадь м <sup>2</sup>
АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС					
I	Проходная	23,1	35	Комната секретаря	12,0
2	Отдел кадров	10,8	36	Кабинет директора	25,8
3	Торговый зал	73,2	37	Плановый отдел	12,0
4	Подсобное 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	Бельевая 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
II	Мужской гардероб спецодежды на 5 мест	50,7	45	Мужской гардероб спецодежды на 34 места	32,1
I2	Душевая с преддушевой	64,7	46	Мужской гардероб уличной и до- машней одежды на 34 места	26,4
I3	Санузел	48,4	47	Женский гардероб спецодежды на 98 мест	58,0
I4	Кладовая уборочного инвентаря	17,4			
I5	Коридоры и тамбуры	313,7			
I6	Кабинет врача	13,5	48	Женский гардероб уличной и домашней одежды на 98 мест	57,4
I7	Перевязочная /чистая/	13,5	49	Библиотека	15,2
I8	Зубоврачебный кабинет	13,5	50	АТС	12,0
I9	Помещение временного пребыва- ния больных	13,5	51	Лаборатория	38,7
20	Вестибюль -ожидальная	18,9	52	Комната зав.лабораторией	6,6
21	Регистратура	5,2	53	Помещение автоклава	6,0
22	Комната персонала	15,2	54	Рабочая комната лаборатории	12,9
23	Кладовая	3,2	55	Учебная аудитория	38,7
24	Перевязочная (гнойная)	21,7	56	Препараторская	8,1
25	Микробиологическая	12,9	57	Бокс	4,5
26	Комната мастеров	13,5	58	Красный уголок хлебозавода	28,9
27	Комната отдыха и приема пищи	26,6	59	Женский гардероб уличной и до- машней одежды на 80 мест	62,3
28	Архив	10,2	60	Женский гардероб спецодежды на 80 мест	72,0
29	Вентиляционная камера	56,4			
30	Кабинет политпросвещения	21,7			
31	Кабинет ВЛКСМ	12,0	61	Помещение учебных классов	80,3
32	Комната завкома	18,0	62	Бельевая -починочная	14,4
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

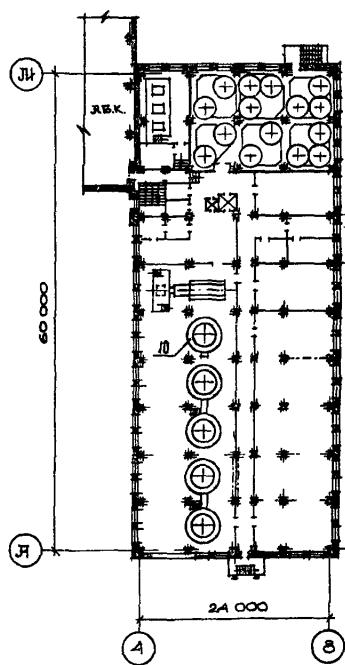
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29.86

Лист 5  
Страница 9

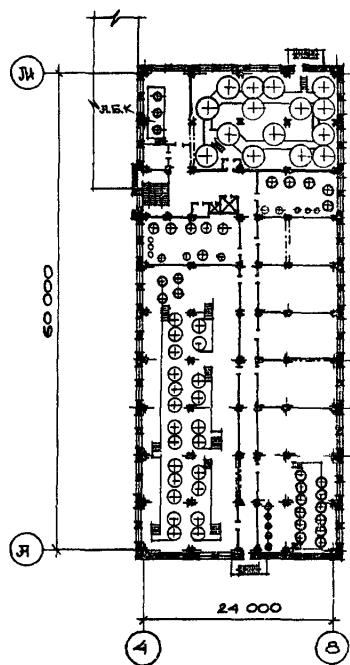
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА  
ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ПЛАН НА ОТМ. 0.000



ПЛАН НА ОТМ. 6.000



ПЛАН НА ОТМ. 10.800

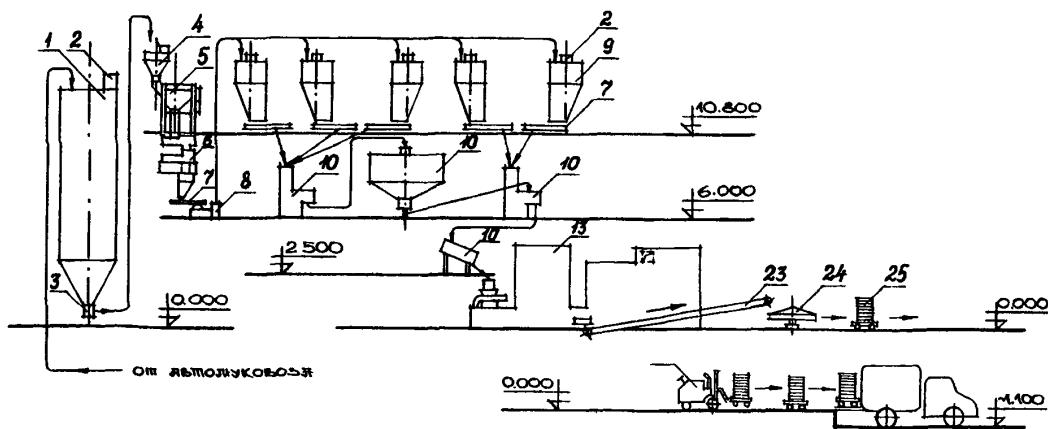


ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ  
С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

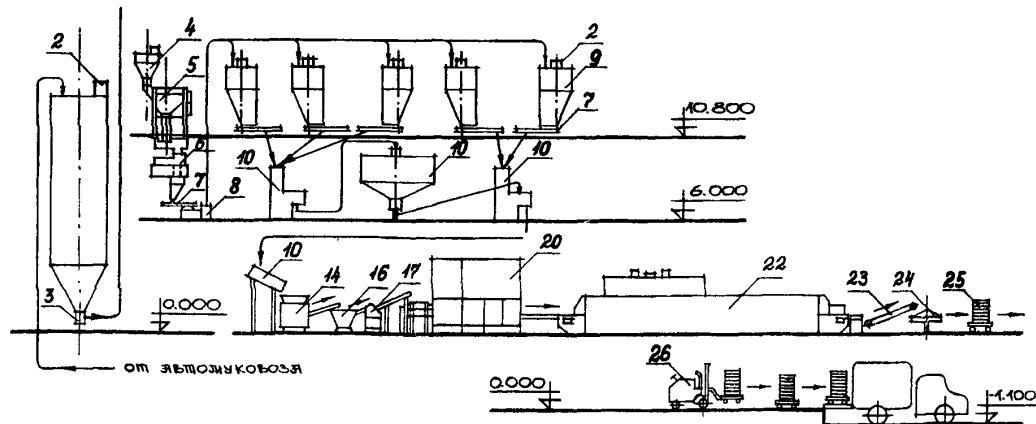
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29.86

Лист 5  
Страница 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ФОРМОВОГО ХЛЕБА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА БАТОНООБРАЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз	Наименование и марка	Кол.	Поз	Наименование и марка	Кол.
I	Силос для муки ХЕ-160А	15	I4	Тестоделительная машина А2-ХН	I
2	Фильтр ХЕ-161, ХЕ-162	I6/30	I5	Тестоделительная машина РЗ-ХН	I
3	Пшитатель роторный М-122	15	I6	Тестоокруглительная машина Т1-ХН	2
4	Устройство приемное для муки	3	I7	Тестозакаточная машина Т1-ХН-3-1	I
5	Просеиватель П2-ХМВ	3	I8	Тестозакаточная машина МЗЛ-50	I
6	Весы автоматические АВ-50НК	3	I9	Машина для производства роликов С-500	I
7	Шнек пшитательный ШЗЗ-ШЗ-Р	29	20	Штаб расстойный НШ	I
8	Пшитатель шнековый ШМ-1	3	21	Агрегат расстойный Т1-ХР-2А-72	I
9	Сборник для муки	30	22	Печь хлебопекарная ПМС-25М	2
I0	Тестоприготовительный бункерный агрегат ИЗ-ХТА-6	5	23	Ленточный конвейер	-
II	Машина тестомесильная Ш2-ХГ2И	I	24	Циркуляционный стол Х-ХГ	5
I2	Конвейер для брожения теста Ш2-ХББ	I	25	Контейнер ХКЛ-18	470
I3	Расстойно-печной агрегат И6-ХРМ	2	26	Электропогрузчик ЭП-0806	4

<p><b>ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ</b></p> <p><b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА</b></p> <p><b>D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ</b></p> <p>Фундаменты в осях 9-20 монолитные железобетонные стаканного типа разработаны на основании серии I.412-3/79. Вып.3; типоразмеров-20. В осях 4-8 - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып.1-1; типоразмеров - 3.</p> <p>Фундаментные балки-сборные железобетонные по серии I.415-I, вып.1, типоразмеров-8.</p> <p>Бетонные блоки -по ГОСТ 13579-78, типоразмеров - 14.</p> <p>Колонны - / в осях 9-20/ -сборные железобетонные по серии I.423-3 вып.1; I.427.I-3, вып.1 типоразмеров -6, I.030.9-2, вып.5, типоразмеров - 1.</p> <p>В осях 4-8 - сборные железобетонные по серии I.020-I/83 вып.2-II, типоразмеров -6.</p> <p>Балки покрытия / в осях 9-20/ -железобетонные предварительно-напряженные по серии I.462.I-I/81, типоразмеров -I, 3.019.I-I, вып.1, типоразмеров -I.</p> <p>Ригели / в осях 4-8/ -сборные железобетонные по серии I.020-I/83, вып. 3-4,3-I, 3-2, типоразмеров -7.</p> <p>Плиты покрытия / в осях 9-20/-комплексные железобетонные плиты по серии I.465.I-I/82 типоразмеров-2; ГОСТ 22701.7-81, типоразмеров -I, серии I.041.I-2, вып.5, типоразмеров-3, ГОСТ 22701.6-79, типоразмеров -I.</p> <p>Плиты перекрытий и покрытий / в осях 4-8/ - сборные железобетонные по серии I.042-I, вып.1, вып.2, типоразмеров-3, серии I.041.I-2, вып.1, 5,6, типоразмеров - 3.</p> <p>Стены -керамзитобетонные панели по серии I.030.I-I, вып.1-1, типоразмеров -17.</p> <p>Перегородки -сборные железобетонные по серии I.030.9-2, вып.1, типоразмеров-27 и по серии I.030.I-I, вып.1 ч.1, типоразмеров-4.</p> <p>Кровля -рубероидный ковер с защитным слоем из гравия.</p> <p>Утеплитель -пеноизолитные плиты  <math>\rho = 500 \text{ кг/м}^3</math></p> <p>Лестницы - сборные железобетонные марши по серии I.050.I-2 типоразмеров -2.</p> <p>Полы -асфальтобетонные,бетонные, керамическая плитка,мозаичная /терраса/.</p> <p>Окна-деревянные спаренные блоки по ГОСТу 11214-78, типоразмеров - 6.</p> <p>Двери -деревянные по ГОСТам 6629-74;24698-81; по серии 2.435-6, типоразмеров -10.</p> <p>Ворота -по серии I.435.9-I7, типоразмеров-I.</p> <p>Зенитные фонари по серии I.464-I4.</p> <p>Наибольшая масса монтажного элемента /железобетонный ригель перекрытия/ -5,8т.</p>	<p><b>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ</b> <b>414-I-29.86</b></p> <p><b>Лист 6</b> <b>Страница II</b></p> <p><b>H5UA ОТДЕЛКА</b></p> <p><b>НАРУЖНАЯ</b> Стеновые панели облицованы керамической плиткой светло-голубого цвета.</p> <p><b>ВНУТРЕННЯЯ</b> Затирка швов известковая масляная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой.</p> <p><b>C3GA ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b></p> <p>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 <math>T=130-70^\circ\text{C}</math> и <math>T=105-70^\circ\text{C}</math>.</p> <p>Вентиляция -приточно-вытяжная с механическим побуждением.</p> <p>Горячее водоснабжение - централизованное от водонагревателя.</p> <p>Электроснабжение -от встроенной КПИ напряжением 0,4 кВ, питание КПИ 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>
---	--

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29.86	Лист 6 Страница 12
АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС			
D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ			
	Фундаменты - сборные, железобетонные по серии I.020-1/83 вып.1-1, типоразмеров -4 и монолитные железобетонные стаканного типа по серии I.412-3/79.	H5UA	ОТДЕЛКА НАРУЖНАЯ  Стеновые панели облицованы стеклоплиткой светло-голубого цвета.
	Фундаментные балки - сборные железобетонные по серии I.415-1 вып.1, типоразмеров - 1.		ВНУТРЕННЯЯ  Затирка швов известковая, масляная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой.
	Цокольные балки - сборные керамзитобетонные по серии I.030.1-1, вып.1-1, типоразмеров-1.	C3GA	ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  Водопровод-хозяйственно-противопожарный от городской сети. Напор на вводе - 30м.
	Колонны - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып.3-1, типоразмеров-4; по серии У-01-01/80, типоразмеров -2.		Канализация -раздельная: производственная, бытовая и ливневая в городскую сеть.
	Ригели - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып.3-1, типоразмеров -4, по серии У-01-01/80 типоразмеров -1.		Отопление -теплоноситель перегретая вода T=105-70°C.
	Диафрагмы жесткости - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып.4-1, типоразмеров - 9.		Вентиляция -приточно-вытяжная с механическим побуждением.
	Стены - керамзитобетонные панели по серии I.030.1-1, вып.1-1, типоразмеров -II, и железобетонные панели по серии У-01-01/80, типоразмеров - 2.		Горячее водоснабжение - централизованное от сети производственного корпуса хлебозавода.
	Перегородки - сборные гипсобетонные по серии I.030.9-2, вып. 2, типоразмеров -II.		Электроснабжение - от щита КТП 380/220 производственного корпуса хлебозавода.
	Шиты перегородок -душевых кабин по Т.П.Р. 416-0-1 вып.7 альбом I,2,3.		Электроосвещение -светильники для ламп накаливания и люминесцентных ламп.
	Покрытия - сборные железобетонные плиты по серии I.041.1-2 вып.1,5,6, типоразмеров-2 и по серии У-01-01/80, типоразмеров - 2.		Слаботочные устройства - телефонная связь, пожарная сигнализация, радиотрансляционная связь.
	Кровля -рубероидный ковер с защитным слоем гравия, утеплитель -пенобетонные плиты γ=500кг/м³		
	Лестницы -сборные железобетонные марши по серии I.050.1-2 вып.1, типоразмеров -7.		
	Ограждения - стальные по серии I.050.1-2, вып.2		
	Полы -бетонные,керамическая плитка, мозаичные /терракот/, линолеум.		
	Окна -деревянные спаренные блоки по ГОСТу II214-78, типоразмеров- 6.		
	Двери - деревянные по ГОСТу 6629-74 и ГОСТу 24698-81, типоразмеров - 9.		
	Проступи -сборные железобетонные плиты по серии I.050.1-2 вып.1, типоразмеров - 4.		
	Наибольшая масса монтажного элемента /стеновые панели подвала/ -9,5 т.		
G30B	СКОРОСТЬ ВЕТРА <u>27 кгс/м²</u> 0,27 кПа		J3NB ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА <u>100кгс/м²</u> 0,98 кПа
R2C0	СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ - вторая		
N1BD	РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА -минус 30°	G2EE ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ - обычные	
G2DD	КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОДРАЙОНЫ СССР - IV, ШВ.		

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29.86	Лист 7 Страница 13
<b>СЭДТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС</b>		
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА</b>		
<p>В состав хлебозавода входят: производственный корпус хлебозавода, производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий, административно-бытовой корпус.</p> <p>Мука на хлебозавод доставляется муковозами и аэрозольтранспортом подается на хранение в силосы марки ХЕ-160А.</p> <p>Предусмотрена установка оборудования на случай поступления небольших партий муки в мешках.</p> <p>Запроектированы три линии аэрозольтранспорта муки на производство.</p> <p>Для снабжения сжатым воздухом системы аэрозольтранспорта муки предусматривается воздушная компрессорная станция.</p> <p>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 пристерн 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 жидким компонентов.</p> <p>На хлебозаводе предусмотрена возможность приема сырья в таре.</p> <p>Приготовление шеничного теста для хлеба и батонов предусмотрено на тестоприготовительных агрегатах марки И8-ХТА-6 на большой густой опаре, ржано-шеничного теста - на тестоприготовительных агрегатах марки И8-ХТА-6 с применением жидких заквасок. Тесто для сдобных булочных изделий принято готовить безопарным способом на тестоприготовительном агрегате марки П2-ХТД с использованием концентрированной молочно-кислой закваски.</p> <p>Готовое тесто подается на I этаж на разделку.</p> <p>Проектом предусмотрены следующие тесторазделочные линии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>две комплексно-механизированные линии для производства формового хлеба;</li> <li>комплексно-механизированная линия для производства батонообразных изделий;</li> <li>две комплексно-механизированные линии для производства круглого подового хлеба;</li> <li>линия для производства сдобных булочных изделий.</li> </ul> <p>Для выпечки изделий установлены два расстойно-печных агрегата марки П6-ХРМ с лопечными печами марки ФТЛ-2-8I и четыре печи с сетчатым подом марки ПКС-25М, работающих на газообразном топливе.</p> <p>Выпеченные хлебобулочные изделия из печей ленточными конвейерами направляются на укладку в лотки и контейнеры.</p> <p>Загруженные контейнеры с помощью электропогрузчиков транспортируются в остыновочное отделение и, по мере надобности, в экспедицию и на рампу.</p> <p>Загрузка изделий в автотранспорт предусматривается по-контейнерная через заднюю торцевую дверь автофургона.</p>		

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29.86	Лист 7 Страница 14
---	-------------------------------	-----------------------

## ГЗД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

## ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОРПУСА ХЛЕБОЗАВОДА

Хлебобулочные изделия: /условно-планируемый ассортимент/		ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ		
Хлеб славянский формовой из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта массой 0,8 кг	t/сут.	I4,50	Мука	т/год 15543,0
			Сахар	" 208,0
			Маргарин, масло животное	" 416,0
Хлеб пшеничный из муки I сорта формовой массой 0,7 кг	"	I5,00	Пар	т/ч I,988
			В том числе:	
Хлеб пшеничный из муки I сорта подовой / круглая булка/ массой 0,83 кг	"	II,40	на технологические нужды	" I,284
Хлеб славянский подовой из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта массой 0,95 кг	"	9,80	на горячее водоснабжение	" 0,704
Батоны столовые из пшеничной муки высшего сорта массой 0,3 кг	"	9,40	Тепла на отопление Гкал/ч	0,300
			кВт	348,84
			Тепла на вентиляцию "	I,161
Рожки слободные из пшеничной муки I сорта массой 0,06 кг	"	4,9	Общий расход газа на хлебопекарные печи и паровые котлы	нм3/ч 532,6
Итого:	t/сут.	65,0	Вода	м3/ч I5,38
То же в условном ассортименте	t/сут.	93,4	Расход холода Нккал/ч	I7160
Кондитерские, сухарные и бараночные изделия	"	II,41	потребная электрическая мощность токоприемников	кВт I9,96
Всего в условном ассортименте в целом по комплексу	t/сут	104,81	GЗД РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ	
Себестоимость головного выпуска продукции в целом по комплексу	млн.руб.	8,5	Количество смен в т.ч. по хлебозаводу	3-2 3
в т.ч. по хлебобулочному производству	"	5,5	Общее количество работающих по комплексу	чел. 367
Уровень рентабельности по комплексу	%	II,5	в т.ч. по хлебобулочному пр-ву	" 186
в т.ч. по хлебобулочному производству	%	15,9	Всего рабочих по комплексу	чел. 313
Приведенные затраты, на 1000 рублей товарной продукции по комплексу	тыс.руб.	0,96	в т.ч. по хлебобулочному производству	" 160
в т.ч. по хлебобулочному производству	"	0,92	В наиболее многочисленной смене:	
Срок окупаемости капитальных вложений в целом по комплексу	лет	5,3	рабочих по комплексу	" II4
			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 работающего по комплексу	руб 25820
			в т.ч. по хлебобулочному производству	" 34083



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ							ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29.86	Лист 8 Страница 16
Наименование	Всего	Удельный показатель	В том числе		Производственный корпус хлебозавода	Производственный корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий	Административно-бытовой корпус цеха кондитерских, бараночных и сухарных изделий	
			всего	удельный показатель				
<b>V4KA ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>								
V4KH Расход воды м3/сут.	234,56	2,24	13,49	-	53,77	-	41,30	
V4KH Расход воды м3/ч	37,76	0,36	15,38	-	8,52	-	13,86	
в том числе:								
холодной м3/ч	21,83	0,21	10,4	-	3,39	-	8,04	
горячей м3/ч	15,93	0,15	4,98	-	5,13	-	5,82	
V4KI Канализационные стоки м3/сут	153,47	1,46	76,0	-	36,17	-	41,30	
V4KN Расход тепла Гкал/ч	<u>2,681</u>	<u>0,026</u>	<u>1,461</u>		<u>0,950</u>		<u>0,270</u>	
	кВт	3117,44	30,23	1698,8	II04,7	-	313,95	
в том числе:								
на отопление Гкал/ч	0,660	$6 \cdot 10^{-3}$	0,300	-	0,200	-	0,160	
	кВт	767,49	7,33	348,84	232,6	-	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 горячее водоснабжение т/ч	1,600	0,015	0,704	-	0,692	-	0,204	
Расход пара на технологические нужды т/ч	1,624	0,015	1,284	-	0,340	-	-	
Расход тепла на отопление 1 м <sup>2</sup> общей площади, ккал/ч	-	40,36	-	35,5	36,71	-	80,09	
	кВт	0,047		0,041	0,043	-	0,093	
V4KJ Расход газа, км3/ч	532,6	5,08	532,6	8,19	-	-	-	
V4KK Потребная электрическая мощность, кВт	997,68	9,52	542,85	-	365,33	-	89,50	
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>								
G3NB Объем строительный, м3	81476	-	47018	-	26210	-	8248	
В том числе:								
подземной части "	995,0	-	-	-	-	-	995,0	
V1NP Объем строительный на расчетный показатель	"	777,37	-	723,35	-	2297,II	- 3,73	
G3OC Площадь застройки, м2	9094	-	5769	-	2512	-	813	
G3OB Общая площадь, м2	16351,0	-	8693,0	-	5448,0	-	2210,0	
в том числе:								
подземной части "	180	-	-	-	-	-	180	
V1OK Общая площадь на расчетный показатель	"	156,01	-	133,74	-	477,48	- 1,00	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ</b>								
Проект разработан взамен типового проекта 414-1-5/76.								
Расчетный показатель на комплекс -I тонна мощности в сутки в условном ассортименте. Всего расчетных единиц - 104,81.								
Расчетный показатель по производственным корпусам хлебозавода и цеха принят - I тонна мощности в сутки в планируемом ассортименте. Расчетных единиц по производственному корпусу хлебозавода -65, по цеху - II,41.								
Расчетный показатель для административно-бытового корпуса -I 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 ЦЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
414-1-29.86

Лист 9  
Страница 17

**В7ЕА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

- |   |   |
|---|---|
| <p>Альбом I</p> <p>Альбом II</p> <p>Альбом III</p> <p>Альбом IV</p> <p>Альбом V Часть 1,2</p> <p>Альбом VI</p> <p>Альбом VII</p> <p>Альбом VIII</p> <p>Альбом IX</p> <p>Альбом X Часть 1,2,3</p> <p>Альбом XI</p> <p>Альбом XII</p> <p>Альбом XIII</p> <p>Альбом XIV</p> <p>Альбом XV Книга 1,2,3,4,5</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Общая пояснительная записка.</li> <li>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС ХЛЕБОЗАВОДА</li> <li>- Технология производства.</li> <li>- Архитектурные решения.</li> <li>- Конструкции металлические.</li> <li>- Конструкции железобетонные.</li> <li>- Изделия строительные.</li> <li>- Отопление и вентиляция.</li> <li>- Внутренние водопровод и канализация.</li> <li>- Котельная, внутреннее пароснабжение, газоснабжение, холодоснабжение, воздухоснабжение.</li> <li>- Автоматизация производства.</li> <li>- Электроснабжение, электрооборудование, связь и сигнализация.</li> <li>- Нестандартизированное оборудование и оргтехника./Эскизные чертежи общих видов/</li> <li>- Спецификации оборудования.</li> <li>- Ведомости потребности в материалах.</li> <li>С м е т ы</li> </ul> |
| <b>АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВОЙ КОРПУС</b>   |   |
| <p>Альбом XVI</p> <p>Альбом XVII Часть 1,2</p> <p>Альбом XVIII</p> <p>Альбом XIX</p> <p>Альбом XX</p> <p>Альбом XXI</p> <p>Альбом XXII Книга 1,2,3</p> <p>Альбом XXIII</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Архитектурные решения. Технология производства.</li> <li>- Конструкции железобетонные, конструкции металлические, изделия строительные.</li> <li>- Автоматизация производства. Электрооборудование, электроосвещение, связь и сигнализация.</li> <li>- Отопление и вентиляция. Водопровод и канализация.</li> <li>- Спецификации оборудования.</li> <li>- Ведомости потребности в материалах.</li> <li>С м е т ы</li> <li>- Проектная документация по переводу подвального помещения для использования под убежище.</li> </ul>   |
| <b>ПРИМЕНЕННЫЕ ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ</b>  |   |
| <p>414-1-26.85</p> <p>416-0-1</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Хлебозавод мощностью 45 тонн хлебобулочных изделий в сутки с цехом кондитерских, бараночных и сухарных изделий. /Альбом XVI-Альбом XXIII/. Распространяет "Гипропром-1".</li> <li>-Унифицированные секции зданий административно-бытового назначения. Выпуск 7. Перегородки кабин душевых и уборных.Альбом I,II,III. Распространяет Минский филиал ЦИП.</li> </ul>  |

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 65 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ С ПЕХОМ КОНДИТЕРСКИХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ		ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-1-29.86	Лист 9 Страница 18
901-6-55	- Градирни с вентиляторами 06-300 № 8 плоскочные и капельные с секциями площадью 2 м <sup>2</sup> , располагаемые на зданиях с плоской кровлей, распространяет ЦИПП.		
904-1-57.85	- Автоматизированная, отдельно стоящая компрессорная станция 4К-10А производительностью 40 м <sup>3</sup> /мин воздуха. Альбом I. Распространяет Киевский филиал ЦИПП.		
904-02-5	- Автоматизация, управление и силовое электрооборудование приточных вентиляционных камер типа ПК10-ПК150. Альбом II, IV, VI, распространяет Киевский филиал ЦИПП.		
904-02-9	- Автоматическое, управление и силовое электрооборудование отопительных агрегатов, один и два агрегата в группе. Альбом I, распространяет Киевский филиал ЦИПП.		
907-2-22I	- Металлические трубы для отвода дымовых газов с температурой до + 350 <sup>0</sup> C /для I, II и III ветровых районов/, распространяет ЦИПП.		
Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 7097 форматок			
В7ВА АВТОР ПРОЕКТА	Гипропищепром-І, 101464, Москва, Бутырский вал, 68		
В7НА УТВЕРЖДЕНИЕ	Утвержден Минпищепромом СССР Приказ № 34 от 20.02.84г. Введен в действие институтом "Гипропищепром-І" Приказ № 05 от 03.03.86г. Срок действия 1991г.		
В7КА ПОСТАВЩИК	Государственный проектный институт "Гипропищепром-І" 101464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68.		
Катал. л.№054826			