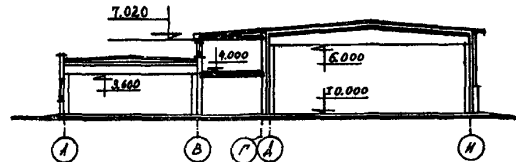


К	МЕХАНИЗИРОВАННЫЙ ЦЕХ ЗАСОЛКИ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ 15,0 ТОНН В СМЕНУ С ОХЛАЖДАЕМЫМИ ЕМКОСТЯМИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СОЛЕНИЙ 500 ТОНН	П А С П О Р Т ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 414-4-14 УДК. 725.42.664
ЧАСТЬ 2	Область применения - II и III климатические районы с обычными геологическими условиями с расчетной зимней температурой наружного воздуха - 20 ⁰ , -30 ⁰ /основное решение/ и -40 ⁰ С. Нормативная снеговая нагрузка - 100 кг/м ² Нормативный скоростной напор ветра - 45 кг/м ²	Разработан институтом "Укрспироторг" г. Киев Кутузовский переулок №3 Утвержден и введен в действие Министерством торговли СССР 20 октября 1972 г. Решение № I-77/772I
Раздел 4 Группа 414-4	Класс здания - II Степень огнестойкости - II Степень долговечности - II	

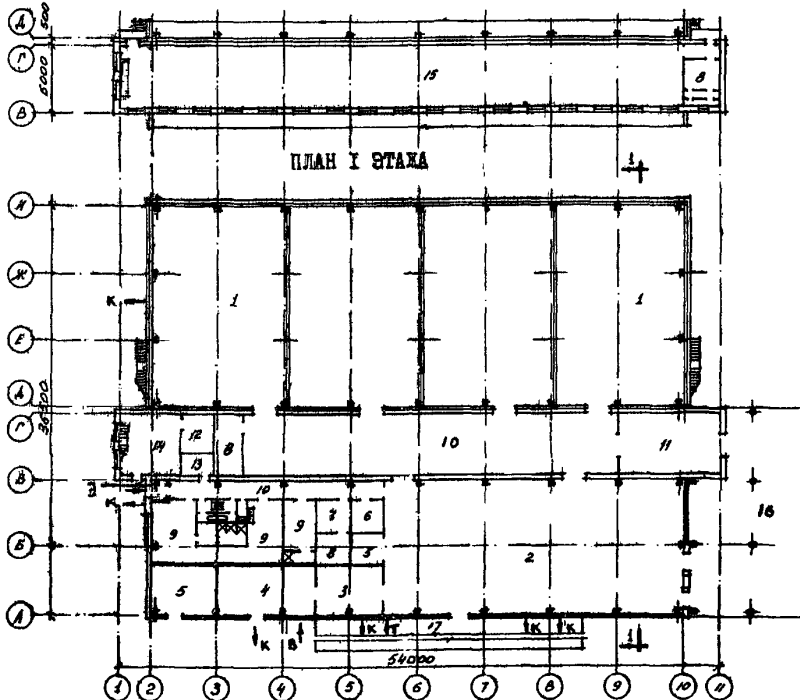
ФАСАД



РАЗРЕЗ I-I



ПЛАН II ЭТАЖА



ЭКСПЛИКАЦИЯ

1. Холодильные камеры	м ²	860,40	11. Экспедиция	м ²	50,24
2. Цех засолки	"	323,28	12. КИП	"	8,75
3. Помещение мойки тары	"	28,00	13. Электролитовая	"	5,00
4. Помещение тары	"	35,10	14. Аппаратная	"	33,72
5. Кладовая соли	"	28,46	15. Помещение воздухо- охладителей	"	291,78
6. Комната начальника цеха	"	9,00	16. Сырьевая площадка	"	189,00
7. Помещение для сушки одежды	"	8,64	17. Ферментационная площадка	"	360,00
8. Венткамеры	"	34,84	18. Помещение шпарки бочек	"	8,84
9. Бытовые помещения	"	85,57			
10. Коридоры	"	220,31			

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

В засолочном цехе осуществляются все технологические процессы по засолке огурцов и длительному их хранению в охлаждаемых камерах с последующей переборкой и расфасовкой перед реализацией.

1. ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ

Доставка сырья производится в ящиках автотранспортом. Для засолки огурцов принята комплексная линия, изготавливаемая Тихорецким механическим заводом, состоящая из двух последовательно установленных огуречно-моечных машин, инспекционного транспортера и огуречно-калибровочной машины.

Заливка рассолом наполненных огурцами и специями бочек производится из рассольной станции на ферментационной площадке.

2. ХРАНЕНИЕ СОЛЕНИЙ

На ферментационной площадке бочки с соленьями укладывают на стоечные поддоны, которые электропогрузчик транспортирует в охлаждаемые камеры и укладывает в штабели.

Хранение солений производится в камерах при температуре $-2 \pm 0^{\circ}\text{C}$.

3. РАСФАСОВКА СОЛЕНИЙ

Перед реализацией электропогрузчик доставляет бочки из охлаждаемых камер в цех. Перед вскрытием бочки проходят санитарную обработку и затем устанавливаются на бочко-опрокидыватель. При наклоне бочки, рассол сливается в сборник, а огурцы поступают на транспортер и укладываются в подготовленную тару. Наполненные банки заливаются осветленным рассолом и укупуриваются.

Подготовка тары производится в моечном отделении.

Холодоснабжение холодильника централизованное от машинного отделения базы.

Температурный режим в камерах поддерживается приборами автоматики в пределах $-2^{\circ} \pm 0^{\circ}\text{C}$.

Система охлаждения камер - воздушная от аммиачных воздухоохладителей, установленных на техническом этаже.

Холодоноситель - аммиак с температурой кипения -8°C .

Для каждой камеры устанавливаются два воздухоохладителя поверхностью охлаждения по 200 м².

Один из вентиляторов воздухоохладителей работает непрерывно, обеспечивая в час 10-ти кратную циркуляцию воздуха.

Подача аммиака в приборы охлаждения камер осуществляется из аппаратного отделения насосами.

Обогрев камер в зимнее время производится электронагревателями воздухоохладителей.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

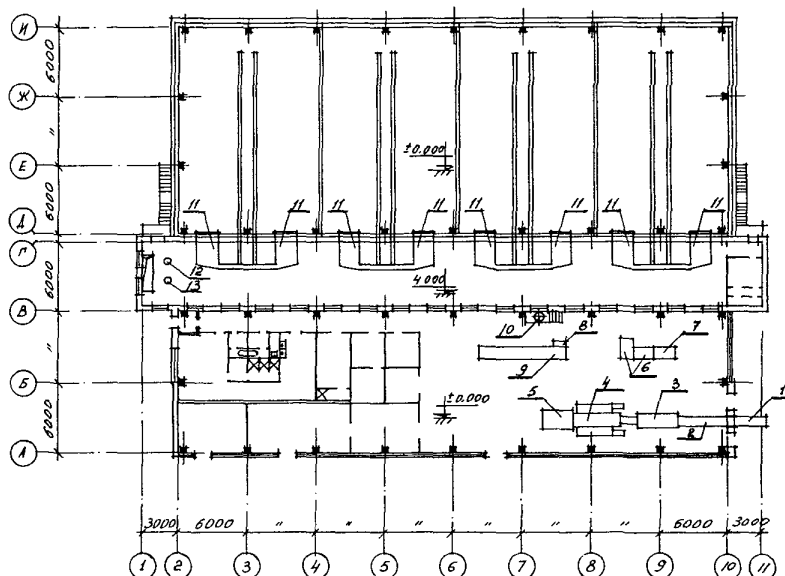
Засолка огурцов	-	15 т/смену
Засолка огурцов в сезон	-	800 т/сезон
в том числе: малосольных	-	300 т
Длительное хранение в охлаждаемых камерах	-	500 т

Режим работы:

По засолке и загрузке хранилища	-	двухсменный
по выдаче продукции	-	односменный
Срок реализации	-	210 дней
Количество производственных рабочих	-	25
в смену, ИТР	-	2 человека.

К 2	УКРГИПРОТОРГ	Механизированный цех засолки огурцов и помидоров производительностью 150 тонн в смену с охлаждающими емкостями для хранения соленый 500 тонн	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 4I4-4-I4	ПАСПОРТ лист 2

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЭКСПЛИКАЦИЯ

1.	Транспортер элеваторный ТЭ	шт.	I
2.	Унифицированная моечная машина КУМ	"	I
3.	Щеточно-моечная машина ТИ-КУМ-3	"	I
4.	Транспортер инспекционный	"	I
5.	Машина для калибровки огурцов КОЦ-3	"	I
6.	Стол производственный С-1	"	3
7.	Ванна	"	I
8.	Стол производственный	"	I
9.	Транспортер переборки	"	I
10.	Напорный сборник емкостью 630 л.	"	I
11.	Воздухоохладитель аммиачный поверхность охлаждения 200 м ² с вентилятором Ц4-70 № 7 Q = 14000 м ³ /час H=48 кгсм/м ²	"	8
12.	Ресивер вертикальный марки "1,5 РДВ" емкостью 1,5 м ³ /дренажный/	"	I
13.	Ресивер вертикальный марки "1,5 РДВ" емкостью 1,5 м ³ /циркуляционный/	"	I

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
ОБЪЕМ		
Строительный	м3	12284,00
На I тонну	"	15,35
продукции		
ПЛОЩАДЬ		
Застройки	м2	1831,90
Полезная	"	1698,80
в т.ч. площадь хранения	"	860,40
На I тонну продукции	"	2,10
РАСХОД МАТЕРИАЛОВ		
Цемент	тонн	417,70
Стали	"	107,2
Железобетона	м3	792,89
в т.ч. сборного	"	533,43
Кирпича	тыс. шт	189,00
Лесоматериалов	м3	82,90

СМЕТНАЯ СТОИМОСТЬ		
Общая	тыс. руб.	268,55
Строительно-монтажных работ	"	228,76
Оборудования	"	44,79
I м3 здания	руб.	18,20
На I тонну продукции	"	335,60

ТРУДОВЫЕ ЗАТРАТЫ		
На здание	ч/д	4218,00
На I м3 здания	"	0,34

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Расход воды	л/сек	3,15
"	м3/сутки	87,22
Расход тепла	ккал/час	199920
в том числе:		
на отопление	"	93900
на вентиляцию	"	23220
на горячее водоснабжение	"	82800
Потребная мощность электроэнергии	квт	136

ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Водопровод	- объединенный: хозяйственно-питьевой и производственный от городской сети. Напор 12м	Вентиляция	- приточно-вытяжная с механическим побуждением
Канализация	- объединенная: хозяйственно-фекальная и производственная в городскую сеть	Электроснабжение	- от городских сетей напряжением 380/220в
Отопление	- водяное от наружных тепловых сетей Тп-150°С, То-70°С	Холодоснабжение	- от центрального машинного отделения базы
Технологическое пароснабжение	- 3 ати	Слаботочные устройства	- телефон, радиофикация

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ

Основные показатели приведены для условий строительства в районах с расчетной температурой наружного воздуха - 30°С. Сметная стоимость приведена в нормах и ценах, введенных с 1.1-1969 г. Бытовые помещения разработаны в соответствии со СНиП П-М.3-68. Применение конструкции серии СТ-02-34 при привязке должно быть согласовано с подрядной строительной организацией.

СОСТАВ ПРОЕКТА

Альбом I - Технологическая, архитектурно-строительная, холодильная, санитарно-техническая, электрическая части и автоматика.
Альбом II - Заказные спецификации
Альбом III - Сметы

Объем проектных материалов - 799 форматок

ПРОЕКТ РАСПРОСТРАНЯЕТ: Киевский филиал Центрального института типового проектирования
252057 г. Киев-57 ул. Эжена Потье № 12

Инж. №
Пасп. № 030181

СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ

Фундаменты	под колонны - монолитные	
"	"- стены - а/ сборные железобетонные по серии КЭ-01-23 вып. I типоразмеров-2	
	б/ из сборных бетонных блоков по серии I.116-I вып. I типоразмеров - 3	
	в/ плиты ленточных фундаментов по серии I.112-I вып. I типоразмеров - 2	
Колонны	- сборные железобетонные по серии КЭ-01-49 вып. II, типоразмеров - 6	
Балки	- сборные железобетонные по серии ПК-01-06 вып. 8, типоразмеров - 2	
Перекрытия	- сборные железобетонные плиты по серии ИИ-03-02, альбом 65 типоразмеров - I	
Стены	- Кирпичные. Панельные из сборного железобетона по серии I.432-4 вып. 2, типоразмеров - 2. Панельные по серии Ст-02-3I вып. 2, типоразмеров-10	
Утеплитель холодного контура	- пенополистирол ПСБ-С $\gamma = 25,0$ кг/м3	
Перегородки	- кирпичные, пенобетонные	
Покрытие	- сборные железобетонные плиты по серии ИИ-03-02, альбомы 23-64 и 55 типоразмеров - I, по серии I.465-I вып. II, типоразмеров-5	
Кровля	- рулонная, утеплитель пенобетон $\gamma = 500$ кг/м3	
П о л ы	- асфальтобетонные, из керамической плитки, мозаичные и бетонные.	
Окна	- деревянные по ГОСТ 12506-67 типоразмеров - 3	
Двери	- деревянные по ГОСТ 6629-64 типоразмеров - 6	
Отделка наружная	- штукатурка, облицовка асбоцементными плитами, облицовка керамической плиткой, масляная окраска.	
Наибольший	вес конструкции - балка покрытия 9,1т	