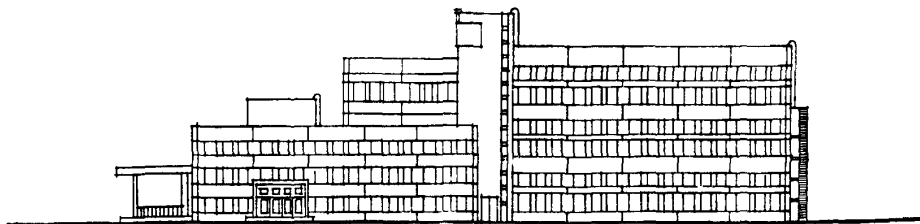
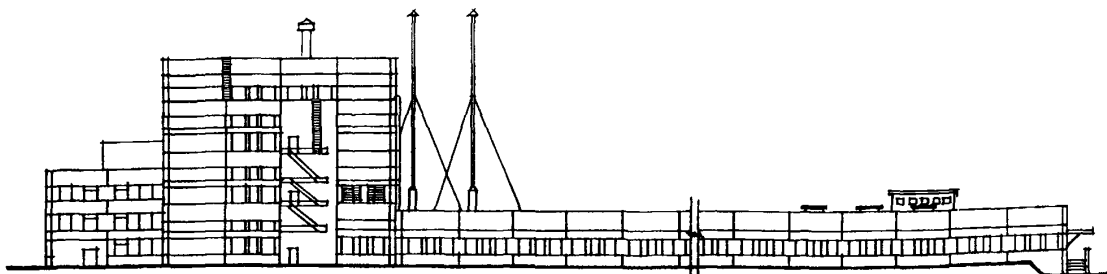


| | | |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>СССР</p> | <p align="center">СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ Часть 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ</p> | <p>ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-32.87</p> |
| <p>ЦИТП</p> | <p align="center">ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ</p> | <p>УДК 725.42:664.6</p> |
| <p>МАРТ 1988</p> | | <p>На 5-й листах На 10-й страницах Страница 1</p> |

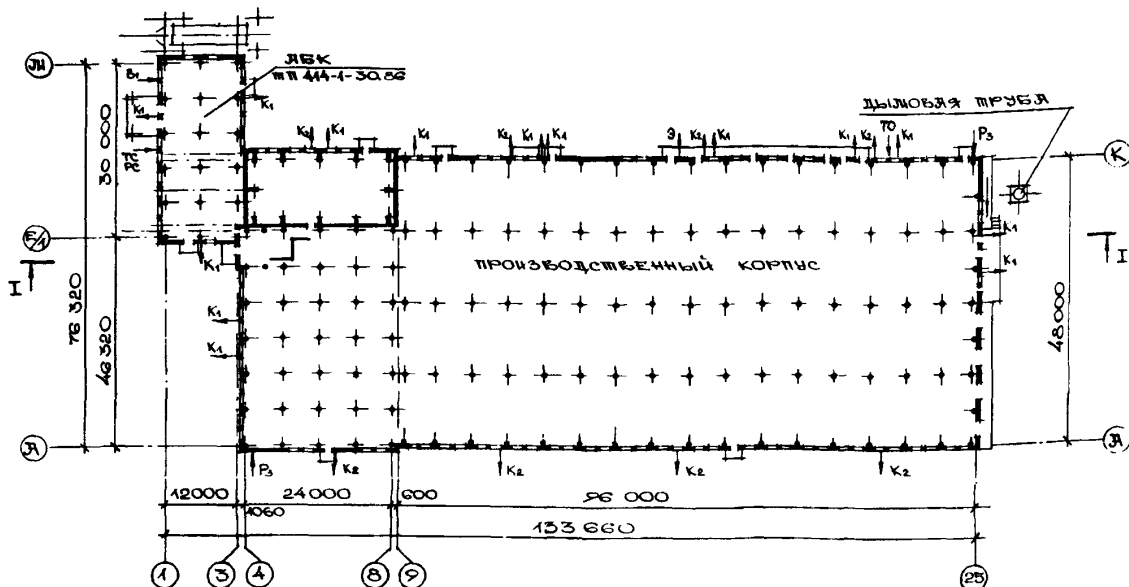
ФАСАД М-А



ФАСАД I-25



СХЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН НА ОТМ. 0.000

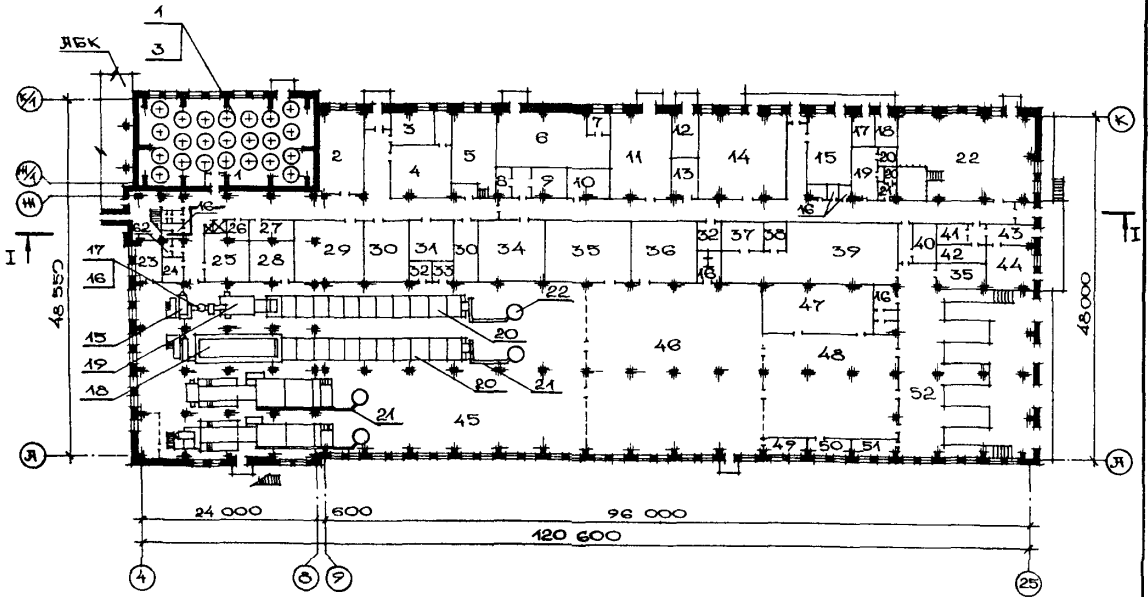


ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-32.87

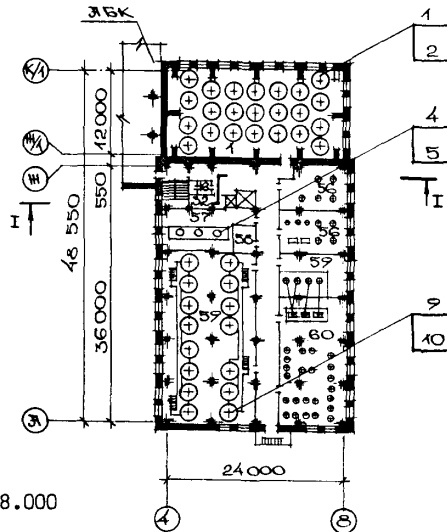
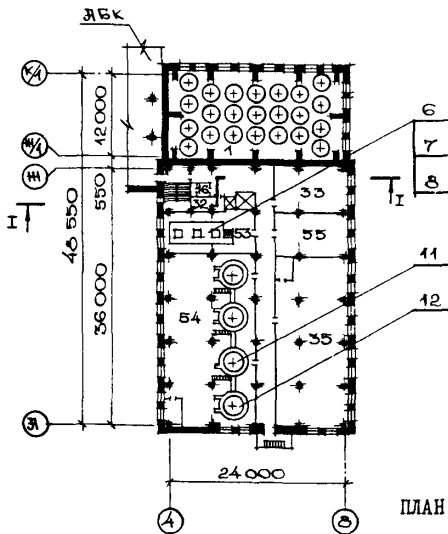
Лист I
Страница 2

ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС
ПЛАН НА ОТМ. 0,000

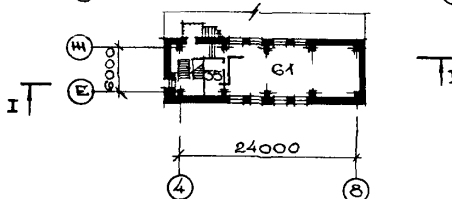


ПЛАН НА ОТМ. 6.000

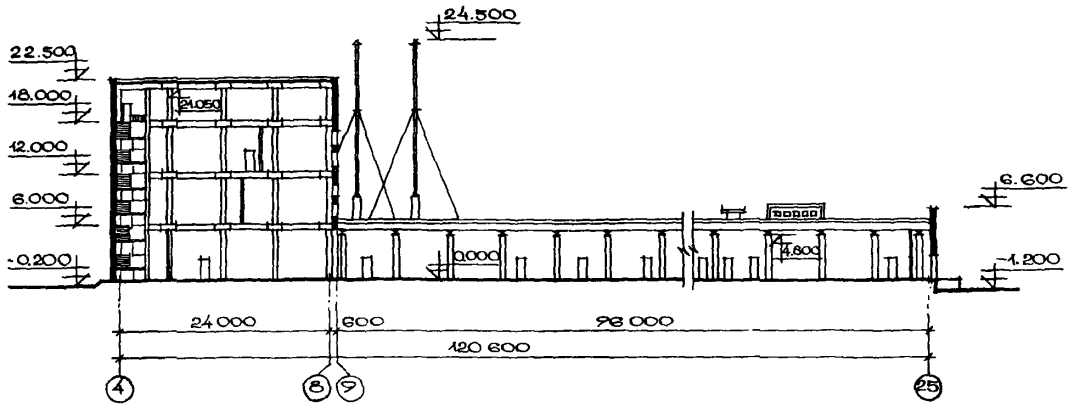
ПЛАН НА ОТМ. 12.000



ПЛАН НА ОТМ. 18.000



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБУБОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

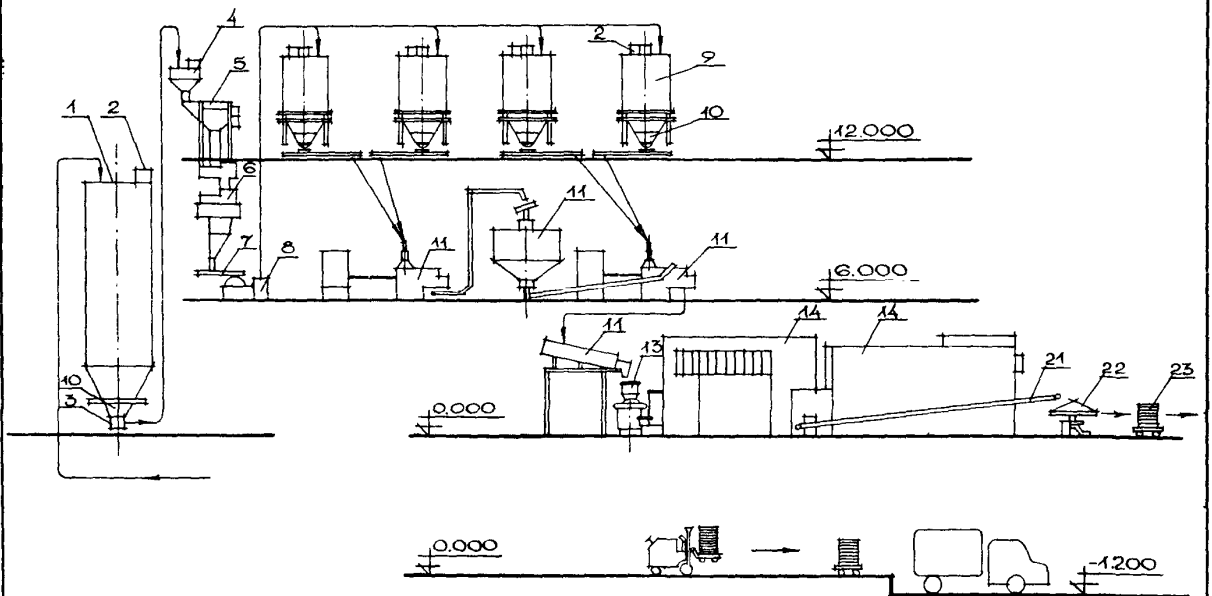
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-32.87Лист 2
Страница 3ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕС
РАЗРЕЗ I-I

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

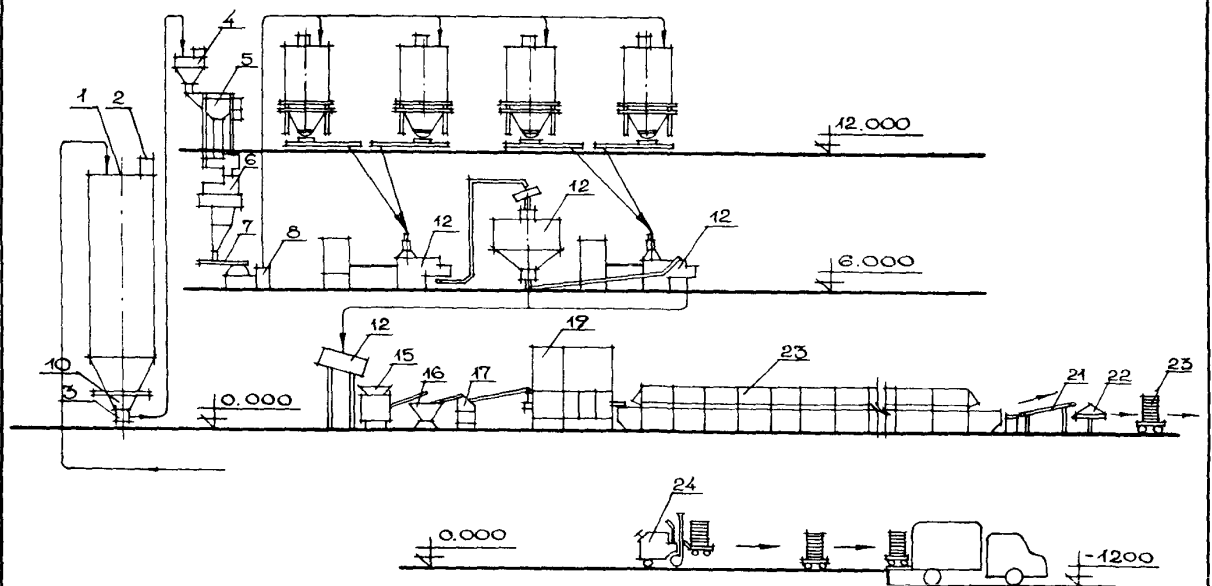
Продолжение

| Но- мер | Наименование | Площадь, м ² | Но- мер | Наименование | Площадь, м ² |
|--------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|------------|-----------------------------------------------|----------------------------|
| ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕС | | | | | |
| 1 | Склад бестарного хранения муки | 288,0 | 33 | Машинное отделение холодильной установки | 66,0 |
| 2 | Помещение подготовки сырья | 72,0 | 34 | Материальная кладовая | 81,0 |
| 3 | Мастерская КИП | 20,0 | 35 | Венткамера | 525,0 |
| 4 | Кладовая муки в мешках | 76,0 | 36 | Отделение панировочных сухарей | 81,0 |
| 5 | Склад мокрого хранения соли | 72,0 | 37 | Камера сушки контейнеров | 20,0 |
| 6 | Воздушно-компрессорная станция | 125,0 | 38 | Камера мойки контейнеров | 12,0 |
| 7 | Операторская | 9,0 | 39 | Помещение мойки лотков и контейнеров | 170,0 |
| 8 | Кладовая запасных частей | 9,0 | 40 | Помещение для ремонта контейнеров | 18,0 |
| 9 | Помещение промывки фильтров | 12,0 | 41 | Электролитная | 12,0 |
| 10 | Кладовая отходов | 21,0 | 42 | Агрегатная | 18,0 |
| 11 | Трансформаторная подстанция | 96,0 | 43 | Ремонтная | 18,0 |
| 12 | Электролизная | 18,0 | 44 | Зарядная | 36,0 |
| 13 | Насосная | 18,0 | 45 | Тестоделочное отделение и пекарный вал | 1440,0 |
| 14 | Ремонтно-механическая мастерская | 144,0 | 46 | Остывочное отделение | 576,0 |
| 15 | Столярная мастерская | 60,0 | 47 | Камера для сохранения свежести хлеба | 96,0 |
| 16 | Санузлы | 43,0 | 48 | Экспедиция | 260,0 |
| 17 | Кладовая пожарного инвентаря | 12,0 | 49 | Комната мастеров | 18,0 |
| 18 | Кладовая смазочных материалов | 12,0 | 50 | Экспедиторская | 18,0 |
| 19 | Мужской гардероб | 32,0 | 51 | Ожидальная | 18,0 |
| 20 | Душевые | 12,0 | 52 | Рампа | 432,0 |
| 21 | Женский гардероб | 12,0 | 53 | Весовое отделение | 72,0 |
| 22 | Технологическая котельная и тепловой пункт | 216,0 | 54 | Тестоприготовительное отделение | 288,0 |
| 23 | Помещение дежурной группы | 18,0 | 55 | Пульт управления | 60,0 |
| 24 | Курительная | 12,0 | 56 | Кладовая бестарного хранения сырья | 108,0 |
| 25 | Моечное отделение | 39,0 | 57 | Просеивательное отделение | 60,0 |
| 26 | Машинное отделение лифта | 9,0 | 58 | Аспирационное отделение | 12,0 |
| 27 | Насосная | 18,0 | 59 | Помещение производственных сборников для муки | 348,0 |
| 28 | Помещение приготовления хлебной мочки | 36,0 | 60 | Отделение жидких дрожжей и ржаных заквасок | 180,0 |
| 29 | Электрощитовая | 81,0 | 61 | Помещение для водобаков | 108,0 |
| 30 | Кладовая сырья | 81,0 | 62 | Помещение личной гигиены женщин | 7,0 |
| 31 | Холодильная камера | 36,0 | | | |
| 32 | Кладовая уборочного инвентаря | 35,0 | | | |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ФОРМОВОГО ХЛЕБА



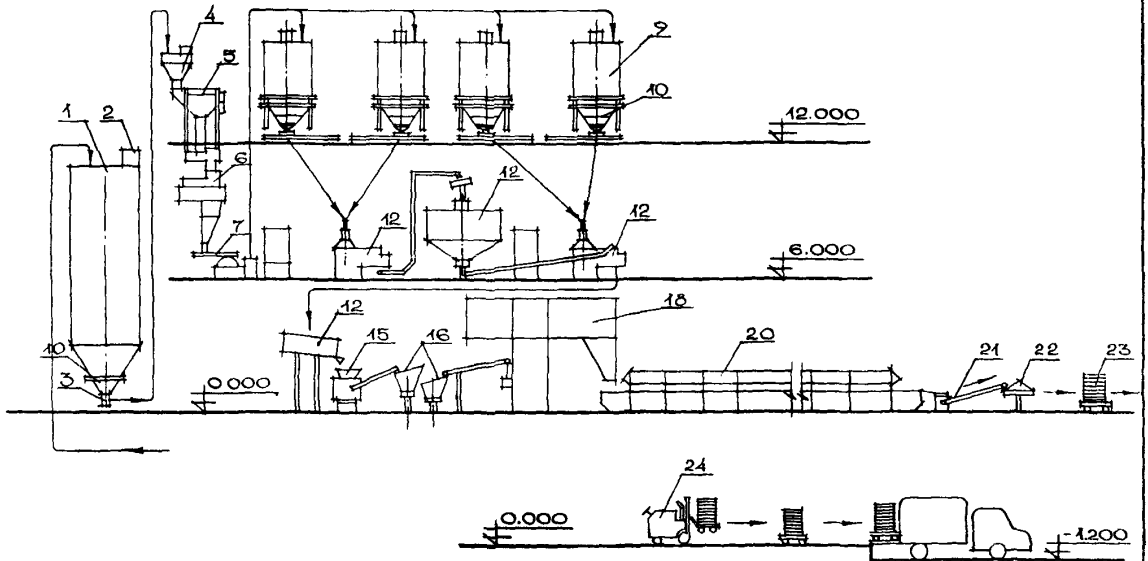
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА БАТОНОБРАЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
4Г4-1-32.87Лист 3
Страница 5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ПОДОВОГО ХЛЕБА



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Продолжение

| Поз. | Наименование и марка | Кол. | Поз. | Наименование и марка | Кол. |
|------|---------------------------------------------------|-------|------|-----------------------------------|------|
| 1 | Силос для муки ХБ-160А | 23 | 15 | Тестоделительная машина А2-ХТН | 2 |
| 2 | Фильтр ХБ-161, ХБ-162 | 24/18 | 16 | Тестоокруглительная машина Т1-ХТН | 3 |
| 3 | Питатель роторный М-122 | 23 | 17 | Тестозакаточная машина Т1-ХТ2-3-1 | 1 |
| 4 | Бункер над просеивателем | 3 | 18 | Агрегат расстойный Т1-ХР2-3-120 | 1 |
| 5 | Просеиватель Ш2-ХМВ | 3 | 19 | Шкаф расстойный РШВ-4 | 1 |
| 6 | Весы автоматические АВ-50НК | 3 | 20 | Печь хлебопекарная РЗ-ХПУ-50 | 2 |
| 7 | Шнек питательный ШЗ3-ЩП-1 | 3 | 21 | Ленточный конвейер | - |
| 8 | Питатель шнековый ПШМ-1 | 3 | 22 | Циркуляционный стол Х-ХГ | 4 |
| 9 | Сборник для муки | 19 | 23 | Контейнер ХКЛ-18 | 550 |
| 10 | Виброразгрузочное устройство РЗ-БВА-100 | 42 | 24 | Электропогрузчик ЭП-0806 | 4 |
| 11 | Тестоприготовительный бункерный агрегат И8-ХТА-6 | 1 | | | |
| 12 | Тестоприготовительный бункерный агрегат И8-ХТА-12 | 3 | | | |
| 13 | Укладчик-делитель ШЗ2-ХД4-У | 2 | | | |
| 14 | Расстойно-печной агрегат с печью ХПА-40 | 2 | | | |

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-1-32.87Лист 3
Страница 6

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕС

D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ

Фундаменты (в осях 9-25) - монолитные железобетонные по проекту, типоразмеров-19. (В осях 4-8) - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып. I-I; типоразмеров-2 и монолитные железобетонные по проекту, типоразмеров-4I.

Фундаментные балки-сборные железобетонные по серии I.415-1, вып. I, типоразмеров-II.

Бетонные блоки- по ГОСТ I3579-78X, типоразмеров-I4.

Колонны -(в осях 9-25) - сборные железобетонные по серии I.423-3 вып. I; I.427. I-3, вып. I, типоразмеров-8. (В осях 4-8) - сборные железобетонные по серии I.020-1/83 вып. 2-I3, типоразмеров-8.

Балки покрытия(в осях 9-25)- сборные железобетонные предварительно-напряженные по серии I.462. I-1/8I, вып. I, 2, типоразмеров-I.

Ригели (в осях 4-25) - сборные железобетонные по серии I.020-1/83, вып. 3-4, 2-I, 3-2, типоразмеров-II.

Плиты покрытия(в осях 9-25) - комплексные железобетонные плиты по серии I.465. I-10/82, типоразмеров-2; ГОСТ 2270I. 7-8I и ГОСТ 2270I. 4-77X, типоразмеров-I.

Плиты перекрытий и покрытий(в осях 4-8)- сборные железобетонные по серии I.042. I-2, вып. I, типоразмеров-4.

Стены - керамзитобетонные панели по серии I.030. I-1, вып. I-I, типоразмеров -25.

Перегородки- сборные железобетонные по серии I.030. 9-2 вып. 2 и кирпичные, типоразмеров-36.

Кровля- рубероидный ковер с защитным слоем из гравия.

Утеплитель- пенобетонные плиты, $\gamma=500$ кгс/м³

Лестницы - сборные железобетонные по серии I.050. I-2, вып. I, типоразмеров-3.

Полы - асфальтобетонные, бетонные, керамическая плитка мозаичная(террасцо), линолеум.

Окна - деревянные спаренные блоки по ГОСТ II214-86, типоразмеров-6.

Двери - деревянные по ГОСТам I4624-84, 24698-8I, типоразмеров-6 ; серии 2.435-6, вып. 2, 5, типоразмеров-2.

Ворота - по серии I.435. 9-I7, типоразмеров-I.
Наибольшая масса монтажного элемента(железобетонная колонна) - I2,4 т.

H5UA ОТДЕЛКА

НАРУЖНАЯ

Стеновые панели облицованы каменной крошкой светлых тонов в заводских условиях.

Кирпичные участки стен выполнять с расшивкой швов вогнутым валиком.

ВНУТРЕННЯЯ

Затирка швов, известковая водоземulsionная и силикатная окраска, облицовка глазурованной плиткой.

C3DA ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Водопровод-хозяйственно-противопожарный и производственный от сети административно-бытового корпуса. Напор на вводе - 40м.

Канализация-раздельная: производственная, бытовая, дождевая- в городские сети канализации и водостока.

Отопление-от городских сетей; теплоноситель-горячая вода $T = 130-70^{\circ}\text{C}$.

Вентиляция-приточно-вытяжная с механическим побуждением и естественная.

Горячее водоснабжение - от бака горячей воды.

Газоснабжение - от наружного газопровода высокого давления $P=0,6$ МПа.

Электроснабжение - от встроенной КТП напряжением 0,4 кВ, питание КТП от городских сетей напряжением 6-10 кВ.

Электросвечение-светильники с лампами накаливания и люминесцентными лампами.

Слаботочные устройства-телефонная связь, пожарная и охранная сигнализация, радиофикация и производственная громкоговорящая связь.

J30B СКОРОСТНОЙ НАПОР ВЕТРА 23 кгс/м²
0,23 м/с

J3NB ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА 100 кгс/м²
1,0 м/с

R2CO СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ- вторая

N1BD РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА-минус 30^oC

G2EВИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ-обычные.

G2DD КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОДРАЙОНЫ СССР- ПВ, ШВ.

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-32.87Лист 4
Страница 7

ГЗДТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Хлебозавод запроектирован с применением современных технологических схем и оборудования, серийно выпускаемого промышленностью.

В состав хлебозавода входят производственный и административно-бытовой корпус.

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

Предусмотрена установка оборудования на случай поступления небольших партий муки в мешках. Для снабжения сжатым воздухом системы аэрозольтранспорта муки предусматривается воздушная компрессорная станция.

Предусмотрено бестарное хранение основного и дополнительного сырья.

На хлебозаводе предусмотрена возможность приема сырья в таре.

Приготовление пшеничного теста для хлеба и батонов предусмотрено на тестоприготовительных агрегатах марки И8-ХТА-12 на большой густой опаре, ржано-пшеничного теста - на тестоприготовительном агрегате марки И8-ХТА-6 с применением жидких заквасок.

Проектом предусмотрено четыре тесторазделочные линии:

два расстойно-печных агрегата для производства формового хлеба;

комплексно-механизированная линия для производства батонобразных изделий;

комплексно-механизированная линия для производства пшеничного подового хлеба (круглых булок).

Для выпечки изделий установлены два расстойно-печных агрегата с плечными печами марки ХПА-40 и две печи с сетчатым подом РЗ-ХПУ-50, работающие на газообразном топливе.

Коэффициент использования оборудования-0,96.

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.

При отсутствии в пункте строительства специализированных автомашин с грузоподъемными бортами, возможна загрузка лотков в автотранспорт обычным способом.

ГЗВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОПУСА

Хлебобулочные изделия:
(условно-планируемый
ассортимент)

Хлеб российский из смеси
муки ржаной обдирной и
пшеничной 1-го сорта фор-
мовой массой 0,85кг

т/сут. 29,2

Хлеб белый из пшеничной
муки 1-го сорта формовой
массой 0,75кг

" 31,0

Хлеб белый из пшеничной
муки 2-го сорта подовой
массой 0,85кг (булка
круглая)

" 17,0

Батоны нарезные из пше-
ничной муки высшего сор-
та массой 0,5кг

" 23,5

Итого: т/сут. 100,7
т/год 33231

Стоимость товарной про-
дукции (в действующих
оптовых ценах предприя-
тия)

тыс.руб. 9566

Себестоимость годового
выпуска продукции

" 7859

То же, на расчетный
показатель

" 0,236

Уровень рентабельнос-
ти производства

% 53,4

Приведенные затраты на
1000руб. товарной продукции

тыс.руб. 0,86

Срок окупаемости
капитальных вложений

лет 1,8

ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

| | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Мука | т/год | 23981 |
| Соль | " | 336,3 |
| Сахар | " | 230,0 |
| Дрожжи прессованные | " | 145,0 |
| Маргарин, масло расти- тельное | " | 235,6 |
| Пар | т | 8591,5 |

| | | |
|-----------------------------|---|--------|
| в том числе: | | |
| на технологические нужды | " | 6791,4 |

| | | |
|-------------------------------|---|--------|
| на горячее водоснаб- жение | " | 1800,1 |
|-------------------------------|---|--------|

| | | |
|---------------|----|------------------------|
| Сжатый воздух | м3 | 4356 · 10 ³ |
|---------------|----|------------------------|

| | | |
|-------------------------|-----|--------|
| Тепла на отопле- ние | ГДж | 3815,2 |
|-------------------------|-----|--------|

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| Тепла на вентиля- цию | " | 6288,2 |
|--------------------------|---|--------|

| | | |
|---------------------------------------------------------------|----|------------------------|
| Общий расход газа на хлебопекарные печи и паровые котлы | м3 | 1873 · 10 ³ |
|---------------------------------------------------------------|----|------------------------|

| | | |
|------|----|-------|
| Вода | м3 | 61452 |
|------|----|-------|

| | | |
|---------------|-----|-------|
| Расход холода | ГДж | 599,2 |
|---------------|-----|-------|

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------------------------|
| Расход электроэнергии, годовой | мВт.ч | 2,794 · 10 ³ |
|-----------------------------------|-------|-------------------------|

ГЗВД РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ

| | | |
|-----------------|--|---|
| Количество смен | | 3 |
|-----------------|--|---|

| | | |
|--------------------------------|------|-----|
| Общее количество работающих | чел. | 222 |
|--------------------------------|------|-----|

| | | |
|--------------|---|-----|
| В том числе: | | |
| рабочих | " | 167 |

| | | |
|---------------------------------------|---|----|
| в наиболее много- численной смене: | | |
| рабочих | " | 47 |

| | | |
|-----------------------|---|------|
| коэффициент сменности | " | 2,87 |
|-----------------------|---|------|

| | | |
|----------------------------------------------|------|------|
| Выработка на одного работающего (годовая) | руб. | 45,1 |
|----------------------------------------------|------|------|

| ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ | | | | ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-32.87 | | Лист 4 Страница 8 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|--------|
| Наименование | Всего | Удельный показа- тель | В том числе | | | | |
| | | | Производственный корпус хлебозавода | | Административно- бытовой корпус | | |
| | | | Всего | Удельный показа- тель | Всего | Удельный показа- тель | |
| V11A СТОИМОСТЬ | | | | | | | |
| V11B Общая сметная стоимость | тыс. руб. | 2306,63 | - | 2021,23 | - | 285,40 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| V11L строительно-монтажных работ | то же | 1462,93 | - | 1234,80 | - | 228,13 | - |
| V11O оборудования | " | 814,46 | - | 773,89 | - | 40,57 | - |
| V11S Стоимость строительно-монтажных работ на 1м2 общей площади здания | руб. | - | 150,90 | - | 148,77 | - | 164,24 |
| V11R Стоимость строительно-монтажных работ на 1м3 строительного объема | то же | - | 26,51 | - | 24,78 | - | 42,58 |
| V11V Стоимость общая на расчетный показатель | " | - | 22906 | - | 20071,80 | - | 205,47 |
| V11A ТРУДОЕМКОСТЬ | | | | | | | |
| V11F Построечные трудовые затраты | чел.дн. | 30461,90 | - | 26580,00 | - | 3881,90 | - |
| V11R То же, на 1м3 строительного объема | то же | - | 0,55 | - | 0,53 | - | 0,725 |
| V11V То же на расчетный показатель | " | - | 302,50 | - | 264,00 | - | 2,80 |
| V11A РАСХОДЫ | | | | | | | |
| V11KB Расход строительных материалов | | | | | | | |
| Цемент, приведенный к М400 | т | 2161,00 (800) | - | 1750,00 (584,00) | - | 411,0 (216) | - |
| То же, на 1м2 общей площади | то же | - | 0,22 | - | 0,21 | - | 0,29 |
| Сталь | " | 409,00 (176,0) | - | 314,00 (140,00) | - | 95,0 (36) | - |
| Сталь, приведенная к классам А-I и Ст.3 | " | 541,00 | - | 417,00 | - | 124,0 | - |
| То же, на 1м2 общей площади | " | - | 0,056 | - | 0,05 | - | 0,089 |
| То же на расчетный показатель | " | - | 5,37 | - | 4,14 | - | 0,14 |
| Бетон и железобетон | м3 | 6924,00 | - | 5545,00 | - | 1379 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| монолитный | " | 2589,00 | - | 1852,00 | - | 737 | - |
| сборный | " | 4335,00 | - | 3693,00 | - | 642 | - |
| То же, на 1м2 общей площади | " | - | 0,71 | - | 0,67 | - | 0,99 |
| Лесоматериалы | " | 464,60 (461,90) | - | 353,80 (353,80) | - | 110,84 (108,14) | - |
| Лесоматериалы, приведенные к круглому лесу | " | 723,00 | - | 547,20 | - | 175,77 | - |
| Кирпич | тыс.шт. | 425,60 | - | 371,60 | - | 54 | - |
| То же, на 1м2 общей площади | то же | - | 0,043 | - | 0,045 | - | 0,04 |
| В скобках указывается потребность строительных материалов без учета расходов на изготовление сборных изделий и конструкций. | | | | | | | |

ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБООБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
414-I-32.87Лист 5
Страница 9

| Наименование | Всего | Удельный показа- тель | В том числе | | | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------|
| | | | Производственный корпус | | Административно-бытовой корпус | | |
| | | | Всего | Удельный показа- тель | Всего | Удельный показа- тель | |
| V4KA ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | | | | | | |
| V4KN Расход воды | м ³ /сут. | 186,15 | 1,74 | 165,95 | - | 20,2 | - |
| V4KN Расход воды | м ³ /ч | 24,25 | 0,23 | 17,5 | - | 6,75 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| холодной | то же | 12,81 | 0,12 | 8,89 | - | 3,92 | - |
| горячей | " | 11,44 | 0,11 | 8,61 | - | 2,83 | - |
| V4KI Канализационные стоки | м ³ /сут. | 94,05 | 0,934 | 73,85 | - | 20,20 | - |
| V4KN Расход тепла | $\frac{\text{ккал/ч}}{\text{кВт}}$ | $1,055 \cdot 10^6$ 1282 | $10,476 \cdot 10^6$ 12,730 | $0,890 \cdot 10^6$ 1090 | - | $0,165 \cdot 10^6$ 192 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| на отопление | то же | $0,365 \cdot 10^6$ 420 | 3624 4,170 | $0,270 \cdot 10^6$ 310 | - | $0,095 \cdot 10^6$ 110 | - |
| на вентиляцию | " | $0,690 \cdot 10^6$ 862 | 6852 8,56 | $0,620 \cdot 10^6$ 780 | - | $0,070 \cdot 10^6$ 82 | - |
| Расход тепла на отопление 1м ² общей площади | $\frac{\text{ккал/ч}}{\text{кВт}}$ | - | $37,67$ 0,043 | - | $32,5$ 0,037 | - | $68,40$ 0,079 |
| Расход пара | т/ч | 2,562 | 0,025 | 2,374 | - | 0,188 | - |
| Расход пара на горячее водоснабжение | т/ч | 1,162 | 0,011 | 0,974 | - | 0,188 | - |
| Расход пара на технологические нужды | то же | 1,400 | 0,014 | 1,400 | - | - | - |
| V4KJ Расход газа | нм ³ /ч | 382,1 | 3,794 | 382,1 | - | - | - |
| V4KK Потребная электрическая мощность | кВт | 755,56 | 7,503 | 686,14 | - | 69,42 | - |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | | | | | |
| G3JB Объем строительный | м ³ | 55187 | - | 49830 | - | 5357 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| подземной части | то же | 995 | - | - | - | 995 | - |
| V1NP Объем строительный на расчетный показатель | " | - | 548,0 | - | 494,836 | - | 3,86 |
| G3OC Площадь застройки | м ² | 6435 | - | 5895 | - | 540 | - |
| G3OB Общая площадь | " | 9689 | - | 8300 | - | 1389 | - |
| в том числе: | | | | | | | |
| подземной части | " | 180 | - | - | - | 180 | - |
| V1OK Общая площадь на расчетный показатель | " | - | 96,216 | - | 82,423 | - | 1,000 |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ

Расчетный показатель - 1 тонна мощности в сутки в планируемом ассортименте.
 Всего расчетных единиц - 100,7.
 Расчетный показатель для административно-бытового корпуса - 1м² общей площади.
 Всего расчетных единиц - 1389.

Сметная документация составлена в нормах и ценах 1984г.

| ХЛЕБОЗАВОД МОЩНОСТЬЮ 100 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ | ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 414-I-32.87 | Лист 5 Страница 10 |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| ВТКА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ | | |
| Альбом I | - Общая пояснительная записка. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС | |
| Альбом II | - Технология производства. | |
| Альбом III | - Архитектурные решения. | |
| Альбом IV | - Конструкции металлические. | |
| Альбом V | - Конструкции железобетонные. | |
| Альбом VI | - Изделия строительные. | |
| Альбом VII | - Отопление и вентиляция. | |
| Альбом VIII | - Внутренние водопровод и канализация. | |
| Альбом IX | - Котельная, внутреннее пароснабжение, газоснабжение, холодоснабжение, воздуходобывание. | |
| Альбом X части I, 2, 3, 4 | - Автоматизация производства. | |
| Альбом XI | - Электроснабжение, электрооборудование, электроосвещение, связь и сигнализация. | |
| Альбом XII | - Нестандартизированное оборудование и оргоснастка (эскизные чертежи общих видов). | |
| Альбом XIII книга I, 2 | - Спецификации оборудования. | |
| Альбом XIV | - Ведомости потребности в материалах. | |
| Альбом XV книга I, 2, 3 | - С м е т н . | |
| Объем проектных материалов, приведенных к формату А4-5905 форматок. | | |
| ПРИМЕНЕННЫЕ ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ | | |
| 414-I-30.86 | - Хлебозавод мощностью 45 тонн хлебобулочных изделий в сутки (Альбомы XVI-XLV) - административно-бытовой корпус. Распространяет институт "Типропищепром-I". | |
| 407-3-349.84 | - Трансформаторная подстанция с четырьмя кабельными вводами 6-10 кВ на два трансформатора. Тип К-42-400 М4. Альбом П. Распространяет Свердловский филиал ЦИП. | |
| 90I-6-55 | - Трапирни с вентиляторами 06-300 № 8 пленочные с секциями площадью 2м ² , располагаемые на зданиях с плоской кровлей. Распространяет ЦИП. | |
| 904-I-57.85 | - Автоматизированная отдельно стоящая компрессорная станция 4К-10А производительностью 40м ³ /мин. воздуха. Альбом I. Распространяет Киевский филиал ЦИП. | |
| 904-02-15.85 | - Автоматизация, управление и силовое электрооборудование приточных камер. Управление и силовое электрооборудование. Альбом П, VI, X. Распространяет Киевский филиал ЦИП. | |
| ВТКА АВТОР ПРОЕКТА | Государственный проектный институт "Типропищепром-I" IOI464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68. | |
| ВТКА УТВЕРЖДЕНИЕ | Утвержден Минпищепромом СССР, приказ от 24.06.85 № IO4. Введен в действие институтом "Типропищепром-I", приказ от 15.09.87 № 29. | |
| | Срок действия - 1992г. | |
| ВТКА ПОСТАВЩИК | Государственный проектный институт "Типропищепром-I" IOI464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68. | |
| | | Катал.л. № 059274 |