

СССР

СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ
ЧАСТЬ 2
ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

ОТРАСЛЕНИЕ ТИПОВЫЕ
МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИ-
РОВАНИЯ
412-01-59.32.87

УДК 664.9

ЦИТП

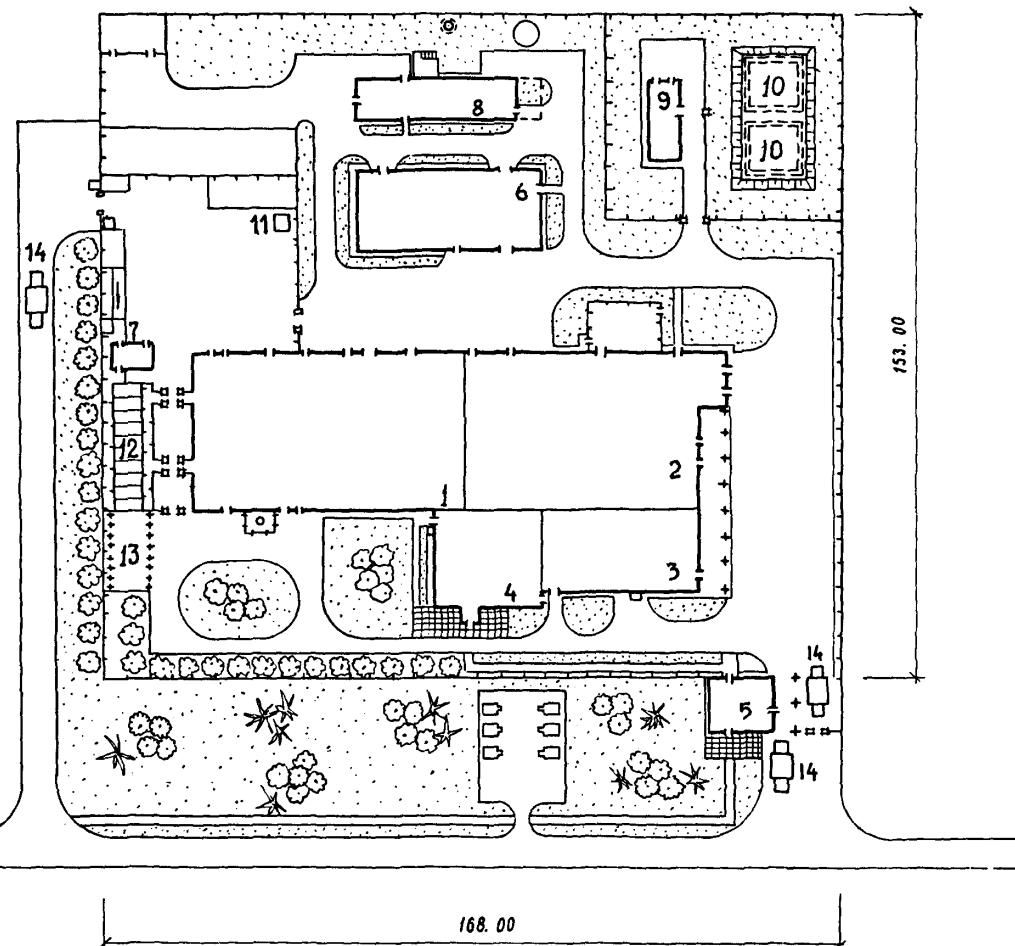
АПРЕЛЬ

1988

ХЛАДОБОЙНИ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

На 2-х листах
На 3-х страницах
Страница I

СХЕМА ГЕНПЛНА



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Обозначение типового про- екта	Но- мер	Наименование	Обозначение типового про- екта
I	Главное производственное здание:				
1	Мясокомбинатный цех	412-1-060.22.87	8	Котельная	903-1-165
2	Холодильник. Блок подсобных цехов	412-1-061.22.87	9	Насосная станция II подъема	901-02.122 ^{XX}
3	Колбасный цех	412-1-062.22.87	10	Резервуар водозапаса (У=500м ³) - 2 шт.	901-4-59.83
4	Административно-бытовой корпус	416-1-0205.22.87	11	Жижесборник (У=25м ³)	815-43.86
5	Весовая с проходной	416-7-275.12.87	12	Открытые загоны для скота	412-01-59.32.87
6	Блок очистных сооружений	412-9-10.12.87	13	Навес для сушки шкур	412-01-59.32.87
7	Весовая для взвешивания скота	416-7-276.12.87	14	Дезинфекционные барьеры (3шт.)	412-01-59.32.87

Д1АА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Хладобойня для скота предназначена для комплексной переработки скота, выработки колбасных изделий и максимального приближения переработки скота к местам его выращивания, что значительно сокращает потери животного сырья и уменьшает транспортные расходы.

Мощность хладобойни составляет: по убоя и переработке скота - 10 т мяса в смену, по переработке мяса на колбасные и другие мясные изделия - 4,6 т/смену, по выработке колбасных изделий - 1,5 т/смену. Условная емкость холодильника - 420 т.

Работа хладобойни предусмотрена в две смены по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

Д1БА

ПОКАЗАТЕЛИ ГЕНПЛАНА

Площадь участка 2,6 га. Плотность застройки 40,0%

Д1БД

РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА - минус 30°C

6200

КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III

G2EE

ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ -

- обычные

Д3БТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Генеральный план промплощадки хладобойни для скота решен в соответствии с технологическим процессом производства и соблюдением санитарных и противопожарных норм проектирования предприятий мясной промышленности.

Территория предприятия разделена на следующие функциональные зоны:

предзаводскую зону, расположенную перед въездом на промплощадку и состоящую из весовой с проходной и стоянки для автотранспорта;

производственную зону, в которой размещено главное производственное здание хладобойни, расположенное в центре промплощадки и состоящее из мясокомбинатного цеха, холодильника, блока подсобных цехов, колбасного цеха, административно-бытового корпуса;

подсобную зону, включающую блок подсобных цехов, блок очистных сооружений, котельную, склад амиака и масел;

базу предубойного содержания скота, состоящую из открытых загонов для скота, весовой для взвешивания скота, автомобильной платформы для разгрузки скота, загонов предубойного содержания скота, примыкающих к мясокомбинатному корпусу, дезинфекционного барьера, асфальтированной площадки для мойки автомашин, помещения охраны.

Главное производственное здание хладобойни решено по принципу блокировки производств.

Д3БД

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

Себестоимость товарной продукции	тыс. руб.	8498,5	Стоимость основных производственных фондов	тыс. руб.	2791
Себестоимость продукции на расчетный показатель	"	849,85	Фондоотдача	руб.	3,5
Расчетный показатель	т/см	10	Годовой выпуск товарной продукции	тыс. руб.	9695,3
Срок окупаемости капитальных вложений	лет	2,3	Сметная стоимость строительства	тыс. руб.	2796,96
Рентабельность продукции	%	14,1	в том числе строительные работы	"	1660,45
Удельные капиталовложения на 1 тыс. руб. товарной продукции	руб	288,5	монтажные работы	"	393,80
			оборудование	"	742,71

ХЛАДОБОЙНЯ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ 412-01-59.32.87

Лист 2
Страница 3

ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ		
Выработка мяса	т/смену	10
Переработка мяса на костях	т/сут.	4,6
Расход воды	м3/сут	574,67
	м3/ч	89,98
Канализационные стоки	м3/сут	353,59
	м3/ч	70,87
Расход годовой:		
Тепла	ГДж	93192
Электроэнергии	М.Втч	3000

Г 3ДД РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ		
Среднегодовая численность работающих	чел.	198
в том числе:		
рабочих	"	170
Выработка товарной продукции на 1 работающего	тыс. руб.	49
Количество смен		2
Расчетное число смен работы в году:		
по убою и переработке скота		350
по выработке колбасных изделий		500

Но- мер	Наименование здания и сооружения	V11B	Общая сметная стоимость в тыс.руб.	G 3Ma	Объем строительный в м3	G 30c	Площадь застройки в м2
I	Главное производственное здание:						
1	Мясокомбинат	611,57	14372,0				2267,6
2	Холодильник. Блок подсобных цехов	811,35	12709,2				2342,5
3	Колбасный цех	177,64	4124,3				793,6
4	Административно-бытовой корпус	140,57	3347,0				534,0
5	Весовая с проходной	35,63	1302,4				264,2
6	Блок очистных сооружений	249,95	7039,0				306,5
7.	Весовая для взвешивания скота	9,77	258,0				62,0
8	Котельная	162,0	1258,8				366,75
9	Насосная станция II подъема	33,80	97,5				29,4
10	Резервуар водозапаса (2шт.) У=500м3	14,25	-				95,2
II	Жижесборник (У=25м3)	2,53	-				15,3
I2	Открытые загоны для скота	6,93	-				414
I3	Навес для сушки шкур	5,11	902,5				190
I4	Дезинфекционные барьеры (3шт.)	3,33	-				65,5

87А

СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Альбом I - Общая пояснительная записка.
Схема генерального плана.

Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 96 форматок.

87БА АВТОР ПРОЕКТА Гипромясомолпром, 129041, Москва, Б. Переяславская, 16

87НА УТВЕРЖДЕНИЕ Утвержден Минимясомолпромом СССР, приказ от 02.08.85 № 260.
Введен в действие Гипромясом, приказ от 25.12.86 № 81а. Срок действия-1990г.

87КА ПОСТАВЩИК Гипромясомолпром, 129041, Москва, Б. Переяславская, 16.