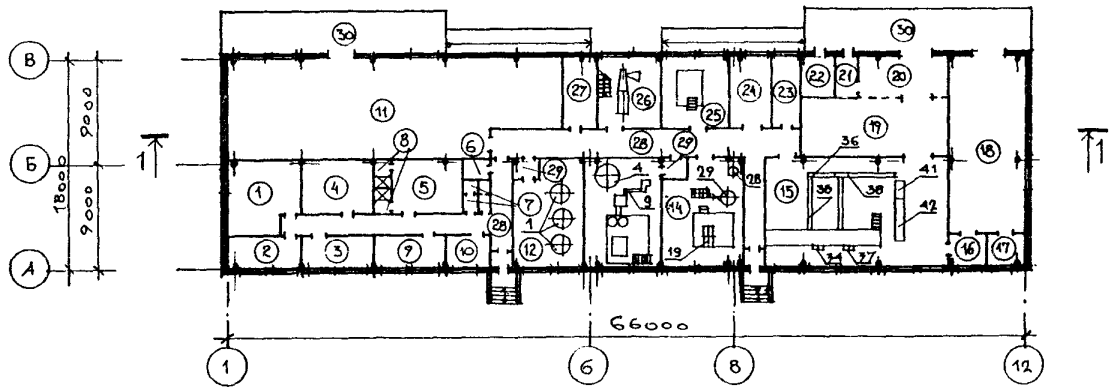


<p><b>СК-2</b></p>	<p align="center"><b>СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ</b>  <b>Часть 2</b>  <b>ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ, ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ</b></p>	<p align="right">414-I-047.91</p>
<p><b>АПП</b> <b>ЦИТП</b></p>	<p align="center">ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ      ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД</p>	
<p>ДЕКАБРЬ 1991</p>	<p align="center">ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ</p>	<p align="right">На 7-и страницах Страница 1</p>

ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

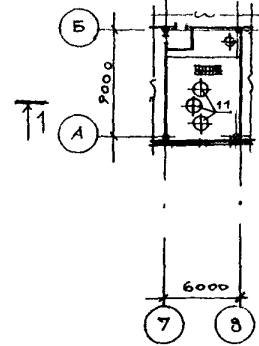
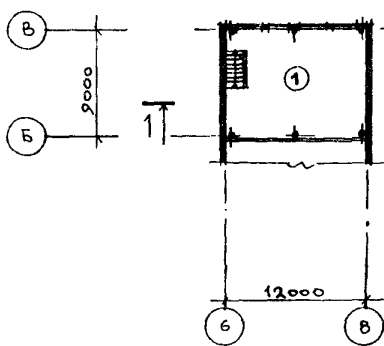
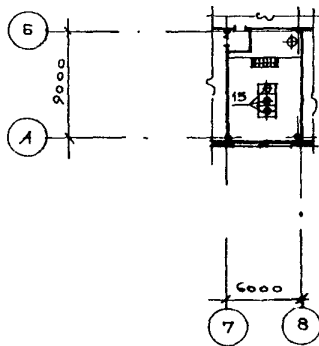
ПЛАН НА ОТМ. 0,000



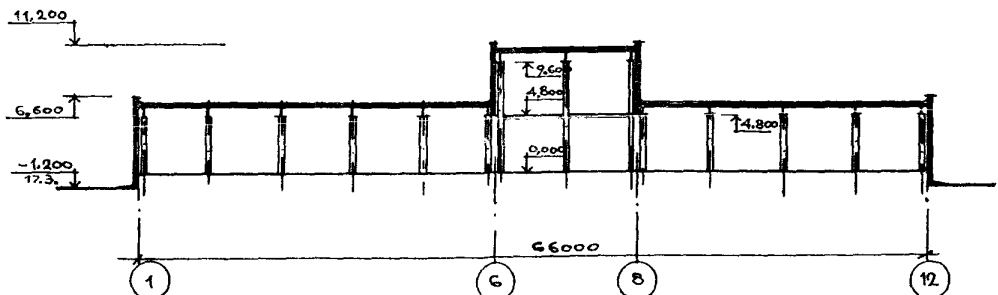
ПЛАН НА ОТМ. 3,900

ПЛАН НА ОТМ. 4,800

ПЛАН НА ОТМ. 8,300



РАЗРЕЗ I-I



ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

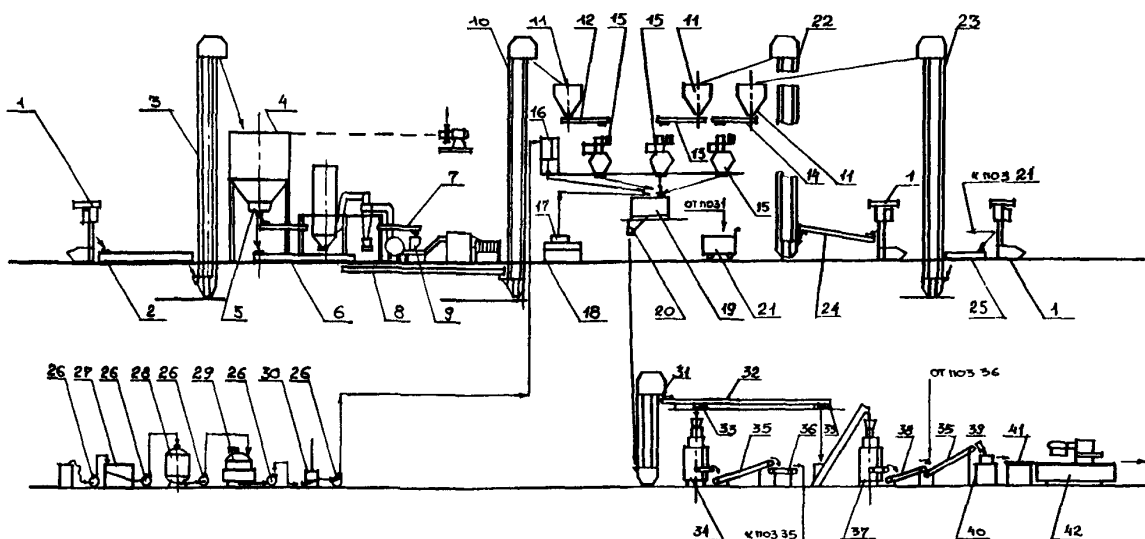
ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
4Т4-1-047.91

Страница 2

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Но- мер	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>
1	Венткамера	125,8	16	Отделение подготовки тары	9,0
2	Комната начальника цеха	18,0	17	Склад пленки ПЦ	9,0
3	Комната приема пищи	18,0	18	Склад тароупаковочных материалов	90,0
4	Женский гардероб уличной, домашней и специальной одежды на 21 чел.	28,8	19	Склад готовой продукции	65,0
5	Мужской гардероб уличной, домашней специальной одежды на 12 чел.	28,8	20	Экспедиция	19,8
6	Кладовая уборочного инвентаря	6,6	21	Экспедитор	5,7
7	Санузел	7,2	22	Помещение установки компрессоров	9,0
8	Душевая	4,4	23	Водомерный узел	16,8
9	Лаборатория	18,0	24	Экстракционное отделение	20,4
10	Комната наладчика	13,2	25	Отделение подготовки моющих растворов	32,4
11	Склад сырья	223,5	26	Калориферно-вентиляцион-ное отделение	36,0
12	Просеивательное отделение	50,6	27	Электрощитовая	16,8
13	Сушильное отделение	65,8	28	Коридор	123,1
14	Дозаторно-смесительное отделение	59,0	29	Тамбур	4,2
15	Отделение фасования и упаковки	146,7	30	Рампа	164,0

СОВМЕЩЕННАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА СЛАДКИХ  
БЛЮД И МУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
4Г4-Г-047.9Г

Страница 3

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Кол.	Поз.	Наименование и марка	Кол.
1	Просеиватель П2-П	3	22	Нория I-10/10	1
2	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-18-16	1	23	Нория I-10/15	1
3	Нория I-10/10	1	24	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1
4	Сборник	1	25	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1
5	Виброизразгрузитель РЗ-БВА-100	1	26	Насос роторный ВЗ-ОРА-2	5
6	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1	27	Фильтр	1
7	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1	28	Мерник-сборник монжус	1
8	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1	29	Реактор МЗ-2С-316	1
9	Установка сушильная вихревая АГ-КШ	1	30	Фильтр	1
10	Нория I-10/15	1	31	Нория I-10/5	1
11	Емкость	3	32	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1
12	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1	33	Дроссель-клапан	2
13	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1	34	Автомат фасовочный А5	1
14	Конвейер винтовой У2Г-БКВ-16-16	1	35	Конвейер ленточный наклонный	2
15	Дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХДА	3	36	Конвейер ленточный горизонталь- ный	1
16	Бачок водосолеподготовительный Ш2-ХДИ	1	37	Автомат фасовочный А5-АРВ-3	1
17	Весы настольные циферблатные РН-10Ц13У	1	38	Конвейер ленточный наклонный	1
18	Стол	1	39	Устройство двухпозиционное	1
19	Смеситель горизонтальный А9-ДСГ-0,2	1	40	Стол	1
20	Емкость	1	41	Конвейер роликовый неприводной	1
21	Емкость передвижная	2	42	Автомат для обандероливания А5-А0А	1

ГЗД: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Цех выполнен с применением современной технологической схемы и оборудования, серийно выпускаемого промышленностью.

Сырье (сахар-песок, яичный порошок, сухое молоко, мука, крахмал) растаривается, просеивается и подсушивается. Подготовленное сырье системой транспортных средств, винтовыми конвейерами и нориями, подается в емкости, откуда поступает на дозаторы сыпучих компонентов.

Растаривание бочек с экстрактом производится в специальном помещении. Экстракт фильтруется, резервируется и кулажируется в мернике-сборнике, затем роторным насосом подается в реактор, куда добавляется лимонная кислота. Смесь хорошо перемешивается до полного растворения кислоты. Отфильтрованный экстракт подается для дозирования в бачок.

Остальные виды сырья подготавливаются в соответствии с технологическими инструкциями и затем взвешиваются на настольных весах.

Смешивание сырья производится в горизонтальном смесителе периодического действия.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ  
414-I-047.9I

Страница 4

Порядок загрузки сырья зависит от вида концентратов и входящих в их состав компонентов. Готовая смесь из смесителя выгружается в бункер и поступает на фасование.

Концентраты пищевые-сладкие блюда фасуются в насыпном виде на фасовочном автомате в пакеты из ламинированной бумаги: кисель по 200 грамм, желе - по 150 грамм, крем - по 120 грамм.

Полуфабрикаты мучных изделий фасуются в насыпном виде на фасовочном автомате в пакеты из пленки полиэтилен-целлофановой (ПЦ) по 400 грамм.

Пакеты укладываются в ящики из гофрированного картона, которые затем подаются на обандероливание.

### СЗВД ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

### ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

Пищевые концентраты сладких блюд:

Кисель плодово-ягодный	т/год	200
Желе "Лимонное", "Мандариновое", "Апельсиновое"	"	200
Крем "Заварной"	"	400
<b>Итого</b>	<b>т/год</b>	<b>800</b>

Полуфабрикаты мучных изделий:

Торт "Песочный"	т/год	200
Кекс "Ванильный"	"	300
<b>Итого</b>	<b>т/год</b>	<b>500</b>

Сахар-песок	кг/сут	406I
Мука-пшеничная	"	7294
Крахмал-картофельный	"	186I
Экстракт	"	424
Молоко сухое цельное	"	857
Яичный порошок	"	718
Желатин	"	520
Кислота лимонная	"	93
Ванилин	"	II
Эссенция пищевая ароматичная	"	5
Соль поваренная	"	22
Сода питьевая	"	76

Расход тароупаковочных материалов в сутки составляет:

Бумага-полиэтилен (ламинированная) ТУ 18 РСФСР 51-80	кг/сут	205
Пленка полиэтилен-целлофановая ТУ 6-12-0204077-2-88	"	1912
Ящик из гофрированного картона № 11 ГОСТ 13511-84	шт/сут	516
Ящик из гофрированного картона № 18 ГОСТ 13511-84	"	270
Ящик из гофрированного картона № 22 ГОСТ 13512-81	"	605
Лента клеевая на бумажной основе ГОСТ 18251-87	"	8,6
Клей ГОСТ 18992-80	"	2,4

### D1AA ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Цех по производству сладких блюд и мучных полуфабрикатов мощностью 1,3 тыс. тонн в год предназначен для выработки 800 тонн пищевых концентратов сладких блюд и 500 тонн полуфабрикатов мучных изделий.

Цех может быть расположен:

- в отдельно стоящем здании на территории действующего пищевого предприятия;
- в существующем здании пищевого предприятия.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
414-I-047.91

Страница 5

VIMA

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ПОКАЗАТЕЛИ

	Наименование показателей	Код	Типовая проектная документация			Примечание				
			Всего	Удельные показатели						
				на 1 м <sup>2</sup> общей площади на 1 м <sup>3</sup> строительного объема	на расчетную единицу		на 1 млн. руб. СМР			
G3DB	Производительность	Единица мощности ТОНН/ГОД		EA05	I					
		Расчетные единицы	в натуральном выражении ТОНН		EA07	I				
			в оптовых ценах, тыс. руб.		EA08	I				
	Мощность рас- четных единиц	Мощность		ЕД06	I300					
		Годовой объем то- варной про- дукции	в натуральном выражении		ЕД09	I300				
			в оптовых ценах, тыс. руб.		ЕД10	I999				
	Производственная программа	Затраты производства (себестоимость), тыс. руб. (удельные показатели на 1 руб. товарной продукции, коп.)		СП02						
		Прибыль (годовая), тыс. руб. (удельные показатели на 1 руб. товарной продукции, коп.)		СП07						
		Уровень рентабельности (прибыль к себестоимости), %		СП03						
		Срок окупаемости капиталовложений (сметной стоимости), год		СП04						
Приведенные затраты, тыс. руб. (удельные показатели, руб.)		СП06								
Уровень механизации и автоматизации производственных процессов, %		МТ11	71							
Удельный вес рабочих, занятых ручным трудом, %		ЮА62	30							
Трудоемкость изготовления продукции (годовая), чел.-ч.		ТР07	25984							
Производи- тельность труда		годовой выпуск продукции на одного работающего, тыс. руб.		МТ06	52,6					
		то же, в натуральном выражении ТОНН		МТ07	34,2					
G3DD	Цисленность рабо- тающих чел.	общая		МТ02	38					
		в том числе	рабочих		МТ03	33				
			в наиболее многочисленную смену		МТ04	15				
	количество рабочих дней в году		МТ08	232						
	количество смен в сутки		МТ01	2						
	продолжительность смены, ч.		МТ09	8						
	коэффициент сменности по рабочим		МТ05	2						
коэффициент загрузки оборудования		МТ10	0,98							
G3OC	Техническая характеристика	площадь, м <sup>2</sup>	застройки		ХП01	1468		I, I3		
			общая		ХП02	1404		I, 08		
			в том числе	подземной части		ХП03				
встроенных (бытовых) помещений		ХП09		245						
G3OB	Техническая характеристика	объем строитель- ств, м <sup>3</sup>	общий		ХБ01	8600		6,61		
			в том числе	подземной части		ХБ02				
				встроенных (бытовых) помещений		ХБ03	1470			
G3NB	Техническая характеристика									

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
4Г4-1-047.91

Страница 6

	Наименование показателей	Код	Типовая проектная документация			Примечание					
			Всего	Удельные показатели							
				на 1 м <sup>2</sup> общей площади на 1 м <sup>3</sup> строительного объема	на расчетную единицу		на 1 млн. руб. СМР				
V1L5	Расход пара	расчетный, кг/ч	ПС09	540			По разделу				
		годовой, т	ПС07	330		0,25		технологии			
V1L4	Расход саляного воздуха	расчетный, м <sup>3</sup> /ч	ЭС02	3,0			производства				
V1L4		годовой, м <sup>3</sup>	ЭС03	9827,0		7,56					
V1L8	Стоимость	Сметная стоимость, тыс. руб. (Удельные показатели, руб.)	в том числе	общая		СС01	302,45 473,41	232,65 364,16	По разделу		
V1L8				→	строительно-монтажных работ	СС02	31,77 51,15	22,63 3,69		технология	
V1L10					оборудования	СС03	265,92 414,84			и автоматизация	
					общая с учетом условной привязки	СС10				технологии	
V1L9				Трудоёмкость	нормативная трудоёмкость, чел.-ч		ТР08	13587		10,45	427668
	трудоёмкости постройные, чел.-ч		ТР06								
V1L9	Расход тепла	годовой, (удельные показатели, ГДж)	ГДж	ЭТ22							
			Гкал	ЭТ26							
		расчетный,	кВт	ЭТ03							
			ккал/ч	ЭТ16							
V1L8	Ресурсы на производственные и эксплуатационные нужды	Расход воды	холодной	расчетный	м <sup>3</sup> /сут	ЭВ13	6,0			По разделу	
				годовой, м <sup>3</sup>	н/с	ЭВ11	1,7				технологии
		горячей	расчетный	м <sup>3</sup> /сут	ЭВ23	0,60					
				н/с	ЭВ21	0,17					
			годовой м <sup>3</sup>		ЭВ24	39,70			0,03		
V1L1			Канализационные стоки, расчетный, м <sup>3</sup> /сут.		ЭК01	6,6			1,18		По разделу
V1L7	Расход газа	расчетный, м <sup>3</sup> /ч	ЭГ01						технологии		
		годовой, м <sup>3</sup>	ЭГ02						производства		
V1L8	Расход электроэнергии, годовой, МВт·ч (удельные показатели, кВт·ч)		ПС08	157			120				
V1L8	Потребная электрическая мощность, кВт		ЭМ01	45							
V1G8	Продолжительность строительства, мес.		ПС01								

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ.

Расчетный показатель - 1 тонна мощности в год в планируемом ассортименте. Всего расчетных единиц - 1300. Сметная документация по разделу технологии производства выполнена в нормах и ценах 1984 года. Дробные стоимостные показатели рассчитаны: в числителе в ценах 1984 года, в знаменателе в ценах 1991 года.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
414-1-047.91

Страница 7

**ВНЕА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Альбом 1 ПЗ	Пояснительная записка
Альбом 2 ТХ, ТХН, ОТУ	Технология производства, задания на разработку смежных частей проекта, нетиповые технологические конструкции, научная организация труда
Альбом 3 АТХ	Автоматизация технологических процессов
Альбом 4 НО	Нестандартизированное оборудование и оргоснастка (эскизные чертежи общих видов)
Альбом 5 СО	Спецификации оборудования
Альбом 6 ВМ	Ведомости потребности в материалах
Альбом 7 С	Сметы

Объем проектных материалов, приведенных к формату А4, - 600 форматок

**В7ВА АВТОР ПРОЕКТА**

Государственный проектный институт Гипропищепром-1  
101464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68

**В7НА УТВЕРЖДЕНИЕ**

Утверждены и введены в действие Государственной комиссией  
Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам, приказ  
от 30.12.90 № 34

Срок действия - 1995г.

**В7КА ПОСТАВЩИК**

Арендное производственное предприятие ЦИТП  
125878, ГСП, Москва, А-445, ул. Смольная, 22