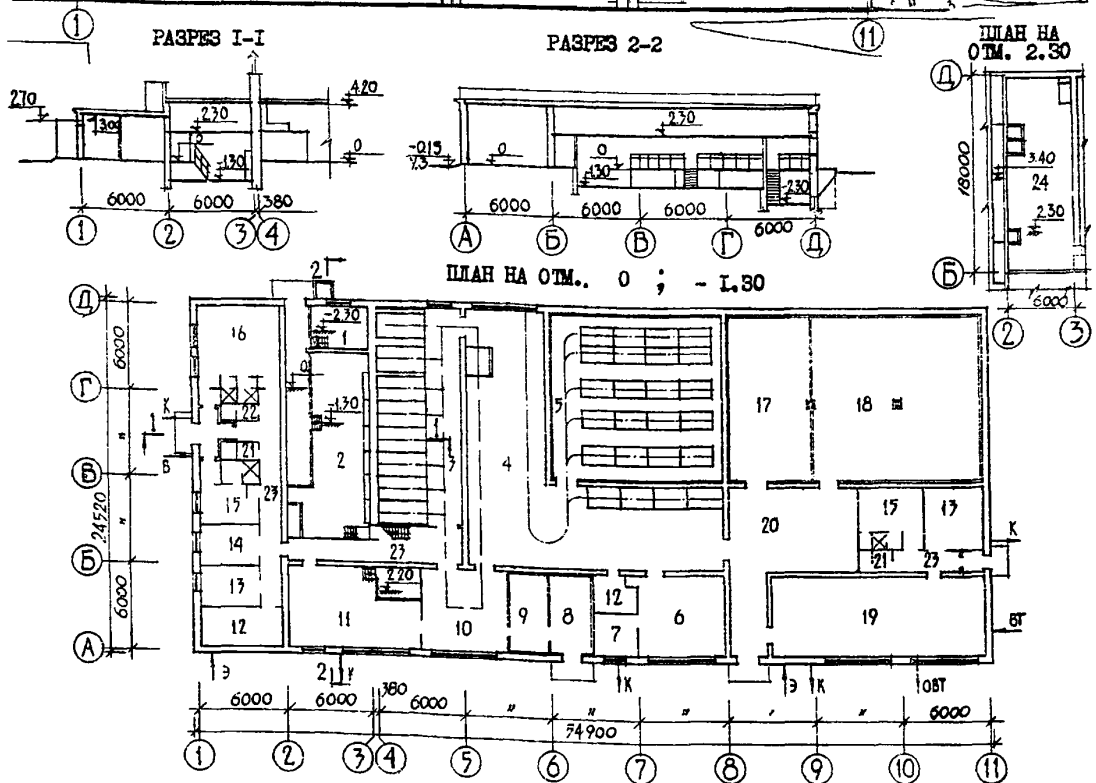
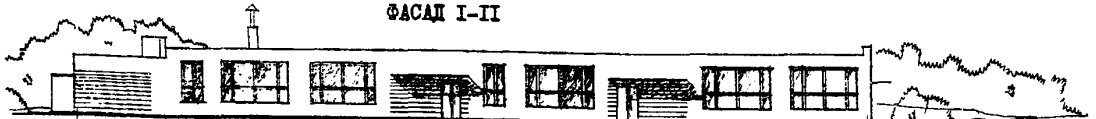
	<p>РЫБКОПТИЛЬНЫЙ ЗАВОД ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ 2,0 т КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В СУТКИ С ХОЛОДИЛЬНИКОМ ЕМКОСТЮ 200 т</p>	<p>П А С П О Р Т ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 413-46</p> <p>УДК. 725.42:664</p>
<p>ЧАСТЬ 2</p> <p>Раздел 4 Подраздел 413</p>	<p>Область применения: районы с обычными геологическими условиями, расчётной температурой наружного воздуха -20°, -30°C (основное решение) и 40°C; нормативной снеговой нагрузкой 70, 100 (основное решение) и 150 кг/м²; нормативными скоростными напором ветра 45 кг/м². Класс здания II; степень долговечности II; степень огнестойкости - П.</p>	<p>Разработана институтом "Гипропроект" Москва, В. Красносельская улица, дом 17а</p> <p>Утвержден и введен в действие Минпрохозам СССР с 10.X.1972 г. /письмо № 02-61/6335 от 5.X.1972г./</p>

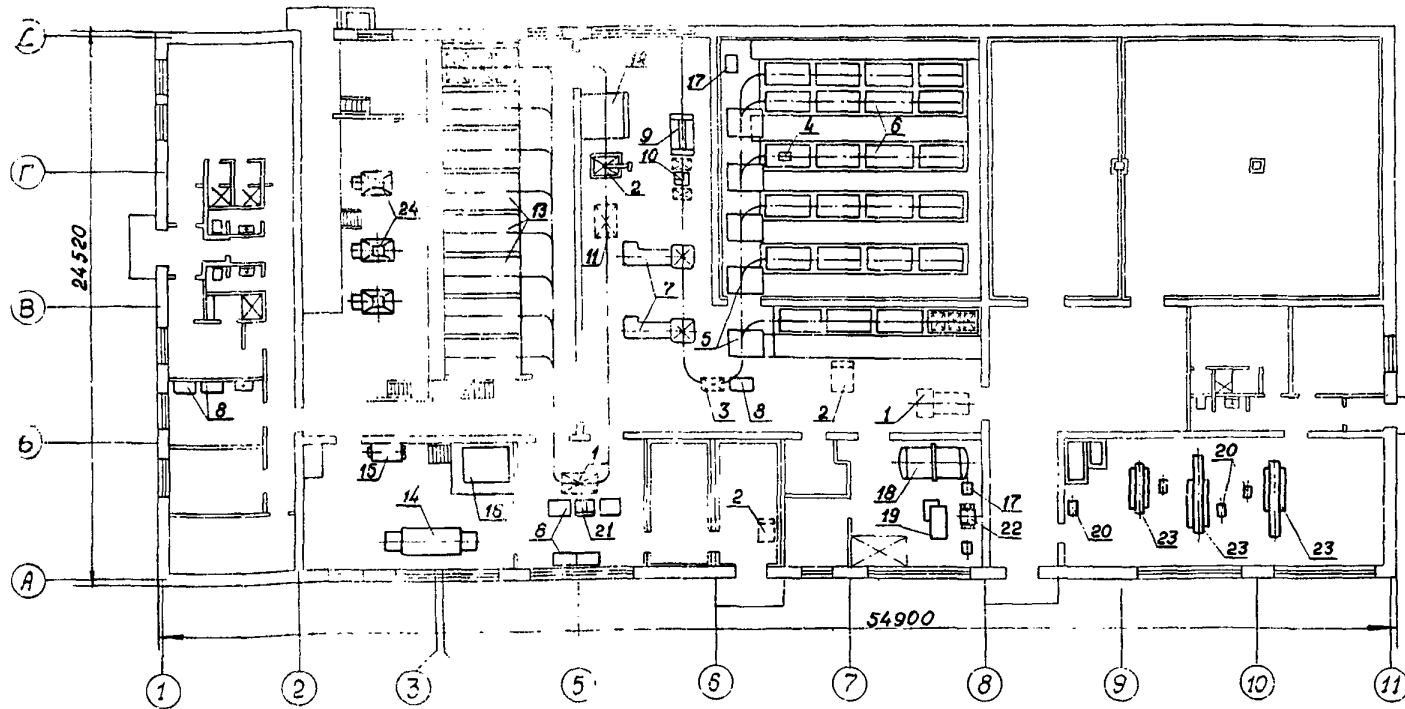
ФАСАД I-II



ЭКСПЛИКАЦИЯ

1. Топочное отделение	21,71 м ²	14. Комната приема пищи	10,90 м ²
2. Дымогенераторное отделение	90,00 "	15. Мужской гардеробный блок	32,50 "
3. Коптильное отделение	78,64 "	16. Женский гардеробный блок	34,08 "
4. Сырьевое отделение	155,40 "	17. Холодильная камера № 1 $t = -50^{\circ}\text{C} / -20^{\circ}\text{C}$	62,50 "
5. Посольное отделение	149,00 "	18. Холодильная камера № 2 $t = -20^{\circ}\text{C}$	119,80 "
6. Туалучное отделение	31,68 "	19. Машинное отделение	30,10 "
7. Кладовая	7,80 "	20. Вестибиль	66,00 "
8. Экспедиция	15,45 "	21. Мужской санузел	6,00 "
9. Камера хранения $t = 0^{\circ}$	15,00 "	22. Женский санузел	2,88 "
10. Упаковочное отделение	32,70 "	23. Тамбуры и коридоры	69,34 "
11. Мыльное отделение тары	50,76 "	24. Венткамеры	122,67 "
12. Электрощитовая	20,12 "		
13. Котлоа	26,90 "		

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЭКСПЛИКАЦИЯ

1. Электрогрузчик ЭП-103-2, 8
2. Весы РП-1П-13 ; ВМЦ-1
3. Контейнер для рыбы
4. Стол электрический ТЭ-0,5РС-П
5. Стрелка рамная СРП2-24М-П1380
6. Ванны железобетонные
7. Стол для разделки
8. Стол СР-1

9. Установка для разделки ИКО1
10. Машина упаковочная МУ
11. Елеть КП-М
12. Камера ополаскивания
13. Камеры копчения
14. Посудомоечная машина ММТу-2000А
15. Щеточка для очистки помполов
16. Лаз конденсационный ГОЕОП1

17. Насосы ЭСН 2/1-П; ЗФ-12
18. Резервуар горизонтальный РГС-5000
19. Солерастворитель ХСР-3/1
20. Насосы Зк-6а; Зк-9
21. Машина для сварки пленок М6-АП-2С
22. Теплообменник ТПР-119-12-2-13
23. Холодильная машина ХМР-140; ХМБ-36
24. Дымогенератор ПСМ-2

К 2	ГИПРОРЫБПРОМ	РЫБОКОПТИЛЬНЫЙ ЗАВОД ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ	ПАСПОРТ
		2,0 т КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В СУТКИ С ХОЛОДИЛЬ -	№ 413-46	Лист 2
		НИКОМ ЕМКОСТЬ 200 т		

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Рыбокопильный завод с холодильником производительностью 2,0 т готовой продукции в сутки предназначается для производства рыбы холодного и горячего копчения.

Приготовление копченой рыбопродукции предусматривается, в основном, из океанической мороженой рыбы.

Сырье для завода хранится в холодильнике.

Сырье доставляется из холодильника в сырьевое отделение завода. Здесь рыба распаковывается, взвешивается и укладывается в контейнеры, которые тельфером загружаются: в ванны сырьевого отделения для дефростации, или в ванны посольного отделения для посола и отмочки.

По окончании этих процессов рыба в контейнерах подается на последующие технологические операции.

Рыба предназначенная для холодного копчения, навешивается на помпы, которые укладываются в клетки, после чего рыба на клетках взвешивается, ополаскивается и по подвесным путям загружается в камеры. Камеры холодного копчения - туляковые на 3 клетки.

Копильные камеры оснащены тепловентиляционными установками и дымогенераторами ИСМ-2. Для ведения процесса холодного копчения рыбы предусмотрено технологическое кондиционирование.

Копченая рыба на клетках направляется в упаковочное отделение для укладки в тару. Готовая продукция до реализации хранится в охлаждаемой камере.

Рыба предназначенная для горячего копчения, после дефростации подвергается дочистке, обвялке и навешке на помпы, которые навешиваются на клетку для загрузки в камеры копчения.

Камера горячего копчения - туляковая на три клетки с огненными топками. Клетки с копченой рыбой подаются в камеру охлаждения, а затем в упаковочное отделение на расфасовку рыбы в тару. Упакованная копченая рыба помещается на хранение в охлаждаемую камеру.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА		ПОТРЕБНОСТЬ В РЕСУРСАХ И СЫРЬЕ	
Рыба холодного копчения	1,5 т/сутки 360 т/год	Годовой расход сырья	762,24 т
Рыба горячего копчения	0,5 т/сутки 120 т/год	Годовой расход электроэнергии	1070950 квт.ч
		Установленная мощность токодремников	380,5 квт
		в том числе:	
		основные	358,6 квт
		освещение	21,9 квт
		Годовой расход пара	81,4 т
		Годовой расход топлива	
		опылок	126,0 т
		дров	51,6 т
		Расход холода:	
		часовой	0,123 млн.ккал
		годовой	535 млн.ккал
РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ			
Количество смен (процессы отмочки, посола и холодного копчения рыбы - в 3 смены)	2 + 3		
Общее число работников	29		
В том числе рабочих	25		
То же, в наибольшей смене	10		
Коэффициент сменности	2,56		

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

ОБЪЕМ:		
строительный	м ³	6192,00
в том числе встроенных (бытовых помещений) на I т емкости	"	872,0
	м ³ /т	81,0
ПЛОЩАДЬ:		
застройки	м ²	1346,15
полезная	"	1516,38
встроенных (бытовых) помещений	"	104,38
рабочая	"	890,49
РАСХОД МАТЕРИАЛОВ:		
цемента	т	2,87
стали	"	37,805
железобетона	м ³	347,24
в том числе сборного	"	10,2
лесоматериалов	тыс. шт	265,5
кирпича		

СМЕТНАЯ СТОИМОСТЬ:

общая	тыс. руб.	359,0
строительно-монтажных работ	"	226,3
оборудования	"	132,7
I м ³ здания	руб.	36,55
I м ² рабочей площади на I т емкости	тыс. руб./т	434,0
		1,8

ТРУДОВЫЕ ЗАТРАТЫ:

на здание	чел/день	7017,9
" I м ³ здания	"	1,13

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

расход воды питьевой	л/сек	2,8
"	м ³ /сутки	39,0
"	л/сек	11,4
"	ккал/ч	491340
в т.ч. на отопление	"	97240
"	"	285600
"	"	158500
потребляемая мощность электроэнергии	квт	272,9

СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ:

Фундаменты	- сборные бетонные и железобетонные по серии I.II6-I, выпуск I, I.II2-I, типоразмеров - 8.
Прогоны	- металлические прокатные ГОСТ 380-71.
Стены	- кирпичные.
Перегородки	- кирпичные.
Лестницы	- металлические по серии КЭ-03-I, типоразмеров - 2.
Покрытие	- сборное железобетонное по серии I.I4I-I, выпуск 6, типоразмеров - I.
Кровля	- четырехслойная, рулонная, совмещенная с утеплителем ПСБ-С $\gamma = 35$ кг/м ³ ; газобетоном $\gamma = 500$ кг/м ³ .
Полы	- из керамической, кумароновой, кислотоупорной плитки, бетонные.
Окна	- по ГОСТу 12506-67 типоразмеров 4.
Двери	- по ГОСТу 14624-69 типоразмеров 4.
Отделка наружная	- расшивка швов кирпичной кладки.
Отделка внутренняя	- штукатурка, облицовка глазурованной плиткой, силикатная, водоземельсионная, известковая покраска.
Наибольший вес конструкции	- I,7 т-панель покрытия.

ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

Водопровод	раздельный: хозяйственно-питьевой, производственный и технический от сети промплощадки, напор на вводе 15 м.
Канализация	раздельная: бытовая и производственная в сети промплощадки.
Отопление	- водяное (150°-70°С).
Горячее водоснабжение	- централизованное.
Вентиляция	- приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением.
Производственное пароснабжение	- от центральной котельной.
Электроснабжение	- питание от действующих сетей 380/220в.
Слаботочные устройства	- телефон, местная радиотрансляция, пожарная сигнализация, электрочасы и производственная громкоговорящая связь.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ:

Сметная стоимость определена в нормах и ценах, введенных с I.I-1969 года. Бытовые помещения разработаны в соответствии со СНиП П-М.3-68.

СОСТАВ ПРОЕКТА

Альбом I	- Технологическая часть
Альбом II	- Архитектурно-строительная часть.
Альбом III	- Санитарно-техническая часть.
Альбом IV	- Электротехническая часть, связь и сигнализация.
Альбом V	- Автоматизация производства.
Альбом VI	- С м е т и.

ОБЪЕМ ПРОЕКТНЫХ МАТЕРИАЛОВ 980 форматок.

Проект распространяет "Гипроробром", 107140, Москва, Б-140, В.Красносальская, д.17а.

Инв.№

Паспорт № 029810