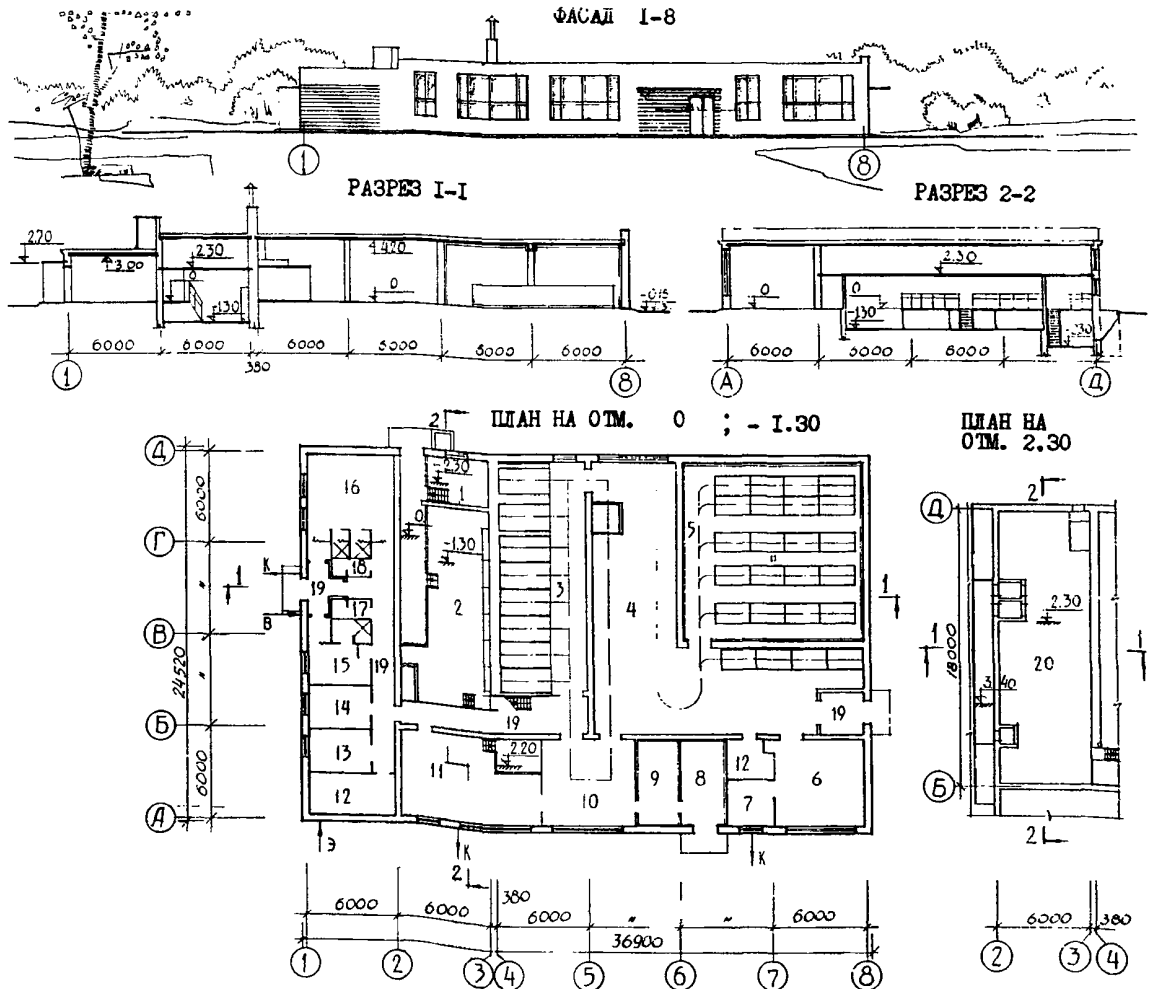
	РЫБКОПТИЛЬНЫЙ ЗАВОД ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ 2,0 т КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В СУТКИ	П А С П О Р Т ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 413-44 У ИК. 725.42:664
ЧАСТЬ 2 Раздел 4 Подраздел 413	<p>Область применения: районы с обычными геологическими условиями, расчетной температурой наружного воздуха -20°C, -30°C (основное решение) и 40°C, нормативной снеговой нагрузкой 70, 100 (основное решение) и 150 кг/м^2; нормативным скоростным напором ветра 45 кг/м^2.</p> <p>Класс здания II; степень долговечности II; степень огнестойкости II.</p>	<p>Разработана институтом "Гидропробром" Москва, В. Красносельская улица, дом 17а</p> <p>Утвержден и введен в действие Минрыбхозом СССР с 10.X.1972 г. /письмо № 02-61/6334 от 5.X.1972г./</p>



Э К С П Л И К А Ц И Я

1. Топочное отделение	21,71 м ²	11. Моечное отделение тары	50,76 м ²
2. Дымогенераторное отделение	90,00 "	12. Электроцитовая	20,12 "
3. Коптильное отделение	78,64 "	13. Ковтора	10,90 "
4. Сырьевое отделение	139,00 "	14. Комната приема пищи	10,90 "
5. Посольное отделение	143,00 "	15. Мужской гардеробный блок	15,50 "
6. Тузлучное отделение	31,63 "	16. Женский гардеробный блок	34,08 "
7. Кладовая	7,80 "	17. Мужской санузел	2,88 "
8. Экспедиция	15,45 "	18. Женский санузел	2,88 "
9. Камера хранения $t = 0^{\circ}$	15,00 "	19. Тамбуры и коридоры	59,80 "
10. Упаковочное отделение	32,70 "	20. Венткамеры	122,67 "

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

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

Сырье для завода хранится на действующем холодильнике, при котором строится данное предприятие.

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 шомполи, которые укладываются в клетки, после чего рыба на клетках взвешивается, ополаскивается и по подвесном пути загружается в камеры. Камеры холодного копчения - тушковые на 3 клетки.

Копильные камеры оснащены тепловетяляционными установками и дымогенераторами ПСМ-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 очистке, обваке и навешке на шомполи, которые навешиваются на клетку для загрузки в камеры копчения.

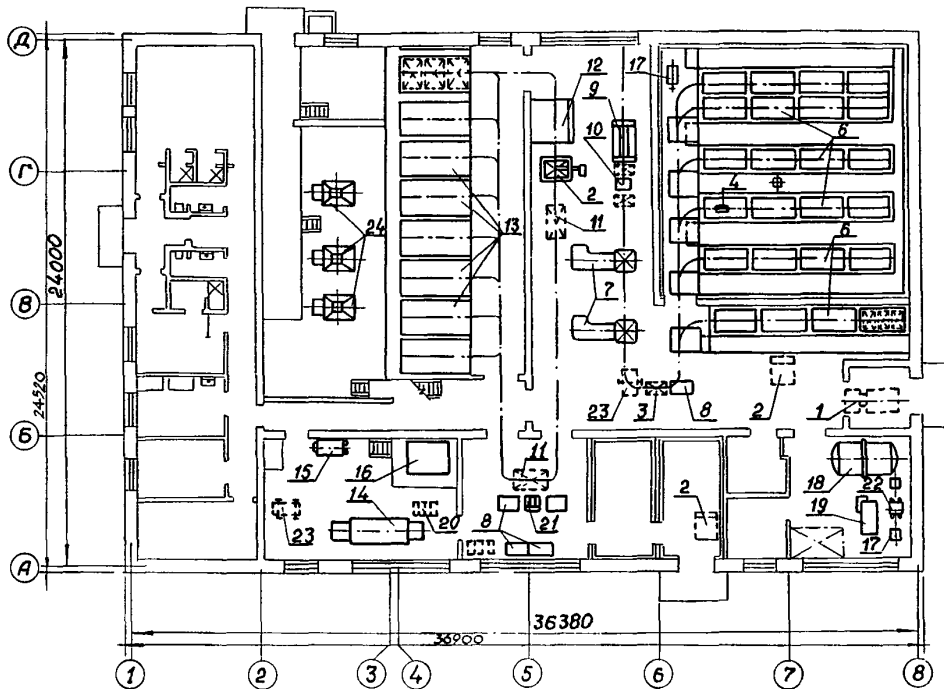
Камера горячего копчения - тушковая на три клетки с огневыми топками. Клетки с копченой рыбой подаются в камеру охлаждения, а затем в упаковочное отделение на расфасовку рыбы в тару. Упакованная копченая рыба помещается на хранение в охлаждаемую камеру.

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	476850 квт.ч
РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ	Количество смен (процесс отмочки, посола и холодного копчения рыбы - в 3 смены)	Установленная мощность токодремяшек	230,9 квт
		в том числе:	
		сложное освещение	214,8 квт 16,1 квт
Общее число работающих	24	Годовой расход пара	81,4 т
В том числе рабочих	21	Годовой расход топлива	
То же, в наибольшей смене	9	опилок	126,0 т
Коэффициент сменности	2,56	дров	51,6 т
		Расход холода:	
		часовой	0,095 млн. ккал
		годовой	330 млн. ккал

	ГИПРОРЫБПРОМ	РЫБКОПТИЛЬНЫЙ ЗАВОД ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ 2,0 т КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В СУТКИ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 413-44	ПАСПОРТ Лист 2
--	--------------	--	----------------------------	-------------------

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЭКСПЛИКАЦИЯ

- | | |
|--|--|
| <p>1. Электропогрузчик ЭП-103-2, 8
2. Весы РП-1Г-13/М/; ЕМЦ-1
3. Контейнер для рыбы
4. Таль электрическая ТЭ-0,5ВЗ-П
5. Стрелка рамная СРП2-24М-Т1380
6. Ванны железобетонные
7. Стол для разделки
8. Стол СР-1
9. Установка для разделки окуня ИКО1
10. Машина упаковочная МУ
11. Клеть КЦ-М
12. Камера ополаскивания</p> | <p>13. Камеры копчения
14. Посудомочная машина ММУ-2000А
15. Барабан для очистки помполов
16. Бак конденсационный ИОВО11
17. Насосы ЭСН 2/1-П; ЭФ-12
18. Резервуар горизонтальный РГС-5000
19. Солерастворитель ХСР-3/1
20. Стеллаж СП 2/6
21. Машина для сварки пленок М6-АП-2С
22. Теплообменник ТПР-119-12-2-13
23. Тележка ТРП-0,25; Л7-ИТ-150
24. Дымогенератор РСМ-2</p> |
|--|--|

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

ОБЪЕМ:		
строительный	м ³	4161,00
в том числе встроенных (бытовых) помещений	"	312,80

ПЛОЩАДЬ:		
застройки	м ²	904,80
полезная	"	984,74
встроенных (бытовых) помещений	"	92,00
рабочая	"	625,69

РАСХОД МАТЕРИАЛОВ:

цемента	т	2,79
стали	"	31,139
железобетона	м ³	244,67
в том числе сборного	"	6,5
лесоматериалов	тыс. шт.	188,4
кирпича	"	

СМЕТНАЯ СТОИМОСТЬ:

общая	тыс. руб.	252,0
строительно-монтажных работ	"	160,0
оборудования	"	92,0
1 м ³ здания	руб.	60,56
1 м ² рабочей площади	"	403

ТРУДОВЫЕ ЗАТРАТЫ:

на здание	чел/день	5040,8
" 1 м ³ здания	"	1,21

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

расход воды питьевой	л/сек	2,50
"	м ³ /сутки	34,00
" -" тепла	ккал/ч	435900
в т.ч. - на отопление	"	76400
на вентиляцию	"	223000
на горячее водоснабжение	"	136500
потребляемая мощность электроэнергии	квт	149,6

СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ:

Фундаменты	- сборные бетонные и железобетонные по серии I.II6-I, выпуск I, I.II2-I, типоразмеров - 8.
Прогонны	- металлические прокатные ГОСТ 380-71.
С т е н ы	- кирпичные.
Перегородки	- кирпичные.
Лестницы	- металлические по серии КЭ-03-I.
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 .
П о л ы	- из керамической, кумароновой, кислотоупорной плитки, бетонные.
Окна	- по ГОСТу I2506-67 типоразмеров 4.
Двери	- по ГОСТу I4624-69 типоразмеров 4.
Отделка наружная	- расшивка швов кирпичной кладки.
Отделка внутренняя	- штукатурка, облицовка глазурированной плиткой, силикатная, водостойкая, известковая покраска.
Наибольший вес конструкции	- I,7 т панель покрытия.

ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

Водопровод	- объединенный: хозяйственно-питьевой, производственный от сети промплощадки, напор на вводе I2м.
Канализация	- разделная: 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 ы.

ОБЪЕМ ПРОЕКТНЫХ МАТЕРИАЛОВ 834 форматки.

Проект распространяет "Гипроробпрот", IO7I40, Москва, Б-140, В.Красносельская, д.17а.