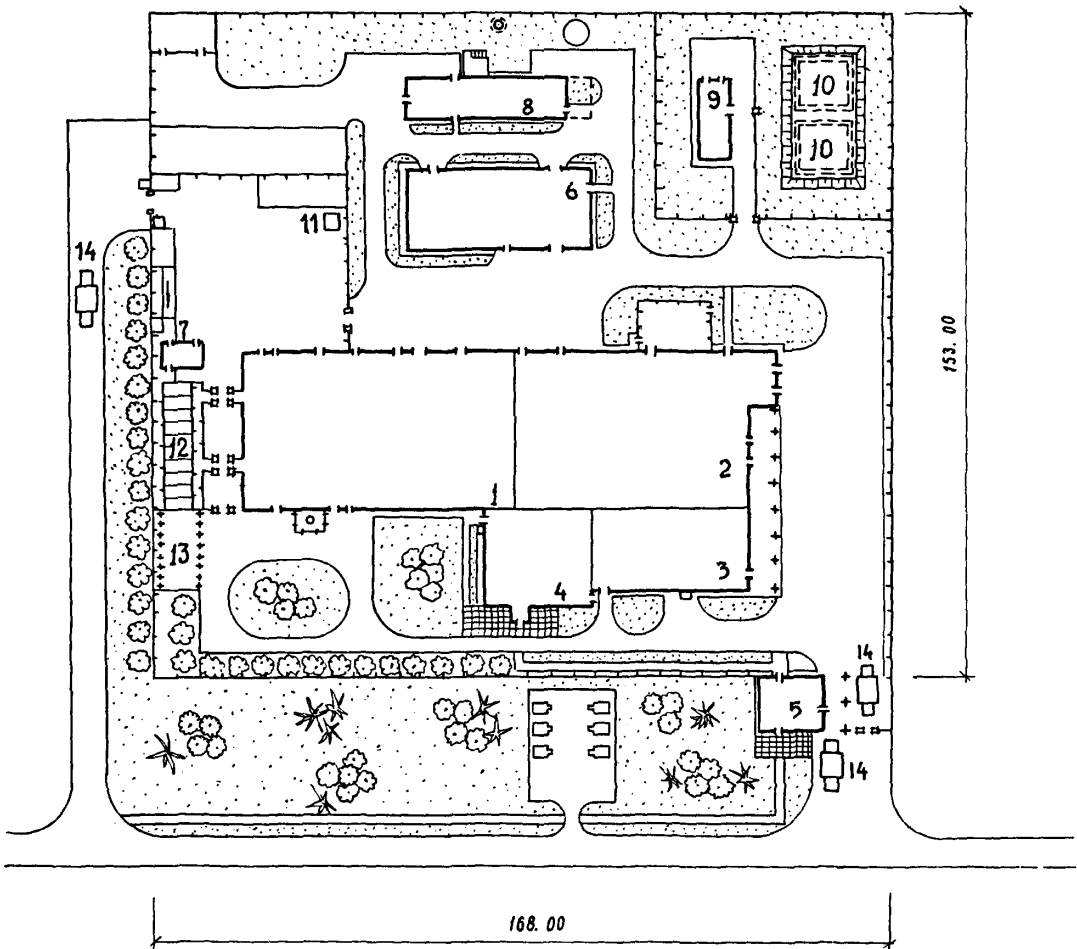


СССР	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ	ОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИ- РОВАНИИ 412-01-59.32.87
ЦИТП	ХЛАДОВОЙНИ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА В СМЕНУ	УДК 664.9
АПРЕЛЬ 1988		На 2-х листах На 3-х страницах Страница I

СХЕМА ГЕНПЛАНА



ХЛАДОБОЙНЯ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА В СМЕНУ	ОТРАСЛЕННЫЕ ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ 412-01-59.32.87	Лист I Страница 2
---	---	----------------------

ЭКСПЛИКАЦИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Обозначение типового про- екта	Но- мер	Наименование	Обозначение типового про- екта
I	Главное производствен- ное здание:				
1	Мясожировой цех	412-I-060.22.87	8	Котельная	903-I-I65
2	Холодильник. Блок подсобных цехов	412-I-061.22.87	9	Насосная станция II подъема	901-02.122 ^{XX}
3	Колбасный цех	412-I-062.22.87	10	Резервуар водозапаса (V=500м ³) - 2 шт.	901-4-59.83
4	Административно-быто- вой корпус	416-I-0205.22.87	11	Жизесборник (V=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 соору- жений	412-9-10.12.87	13	Навес для сушки шкур	412-01-59.32.87
7	Весовая для взвешива- ния скота	416-7-276.12.87	14	Дезинфекционные барьеры (3шт.)	412-01-59.32.87

D1AA ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Мощность хладобойни составляет: по убою 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.

171A ПОКАЗАТЕЛИ ГЕНПЛАНА

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

M16D

РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА
- минус 30°C

G2D0
G2EE

КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III
ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ -
- обычные

G3DT

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Генеральный план промплощадки хладобойни для скота решен в соответствии с технологи-
ческим процессом производства и соблюдением санитарных и противопожарных норм проектиро-
вания 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 хладо-
бойни, расположенное в центре промплощадки и состоящее из мясожирowego цеха, холодиль-
ника, блока подсобных цехов, колбасного цеха, административно-бытового корпуса;

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

базу предубойного содержания скота, состоящую из открытых загонв для скота, весовой
для взвешивания скота, автомобильной платформы для разгрузки скота, загонв предубойного
содержания скота, примыкающих к мясожировому корпусу, дезинфекционного барьера, асфальти-
рованной площадки для мойки автомашин, помещения охраны.

Главное производственное здание хладобойни решено по принципу блокировки производств.

G31D

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 капи- тальных 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			G3DD РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ		
Выработка мяса	т/смену	10	Среднегодовая численность работающих	чел.	198
Переработка мяса на костях	т/сут.	4,6	в том числе:		
Расход воды	м3/сут	574,67	рабочих	"	170
	м3/ч	89,98	Выработка товарной продукции на I работающего	тыс. руб.	49
Канализационные стоки	м3/сут	353,59	Количество смен		2
	м3/ч	70,87	Расчетное число смен работы в году:		
Расход годовой:			по убоям и переработке скота		350
Тепла	ГДж	93192	по выработке колбасных изделий		500
Электроэнергии	М.Втч	3000			

Но-мер	Наименование здания и сооружения	VmB	Общая сметная стоимость в тыс.руб.	G7mB Объем строительный в м3	G30C Площадь застройки в м2
	Главное производственное здание:				
I	Мясожировой цех		6II,57	14372,0	2267,6
2	Холодильник. Блок подсобных цехов		8II,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.) V=500м3		14,25	-	95,2
II	Жизесборник (V=25м3)		2,53	-	15,3
I2	Открытые загонь для скота		6,93	-	414
I3	Навес для сушки шкур		5,11	902,5	190
I4	Дезинфекционные барьеры (3шт.)		3,33	-	65,5

87EA

СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Альбом I - Общая пояснительная записка.
Схема генерального плана.
Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 96 форматок.

87BA

АВТОР ПРОЕКТА Гипромясомолпром, I2904I, Москва, Б. Переяславская, 16

87NA

УТВЕРЖДЕНИЕ Утвержден Минмясомолпромом СССР, приказ от 02.08.85 № 260. Введен в действие Гипромясом, приказ от 25.12.86 № 81А. Срок действия-1990г.

87KA

ПОСТАНЩИК Гипромясомолпром, I2904I, Москва, Б.Переяславская, 16.