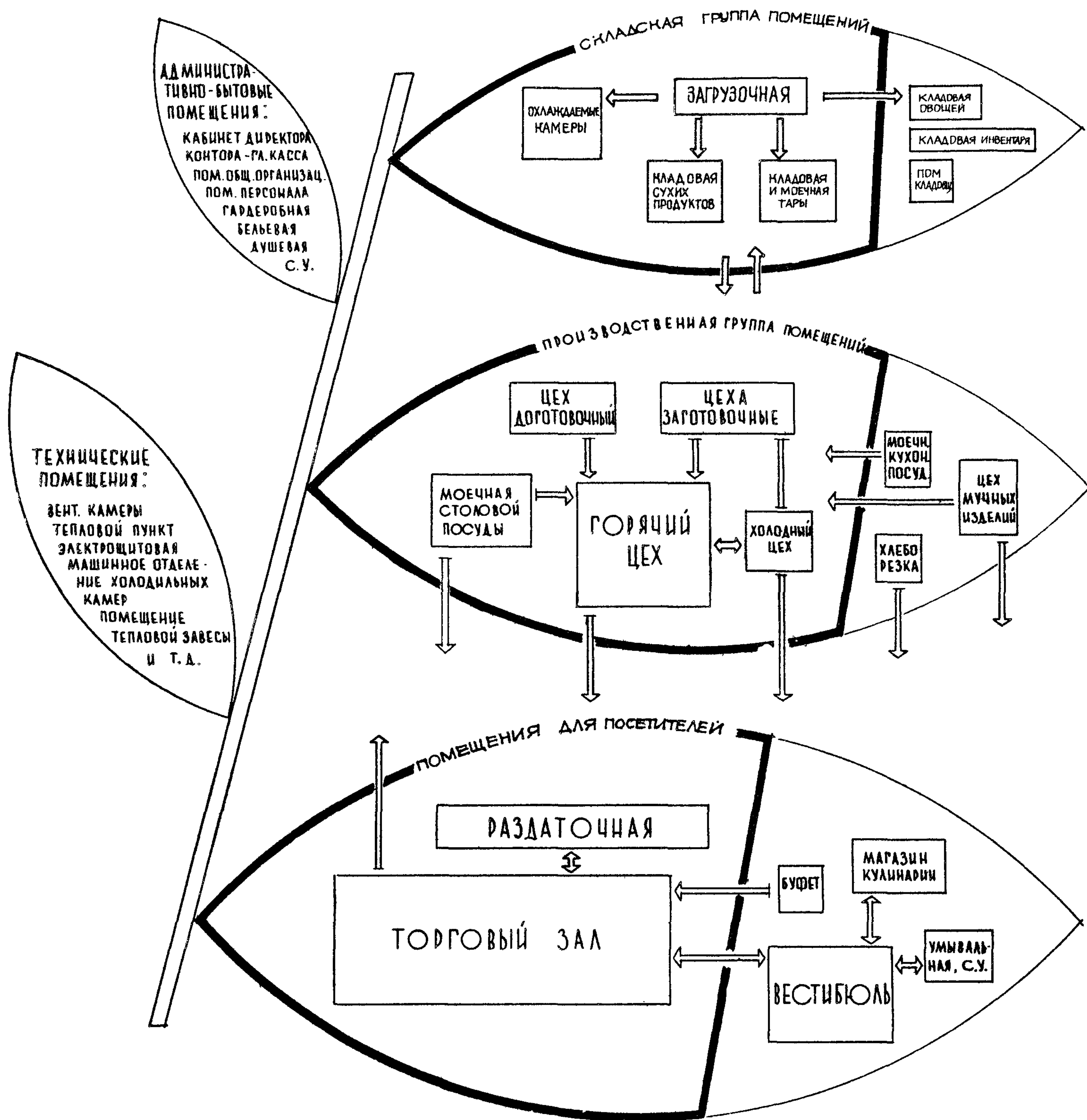


ОБЩАЯ ЧАСТЬ

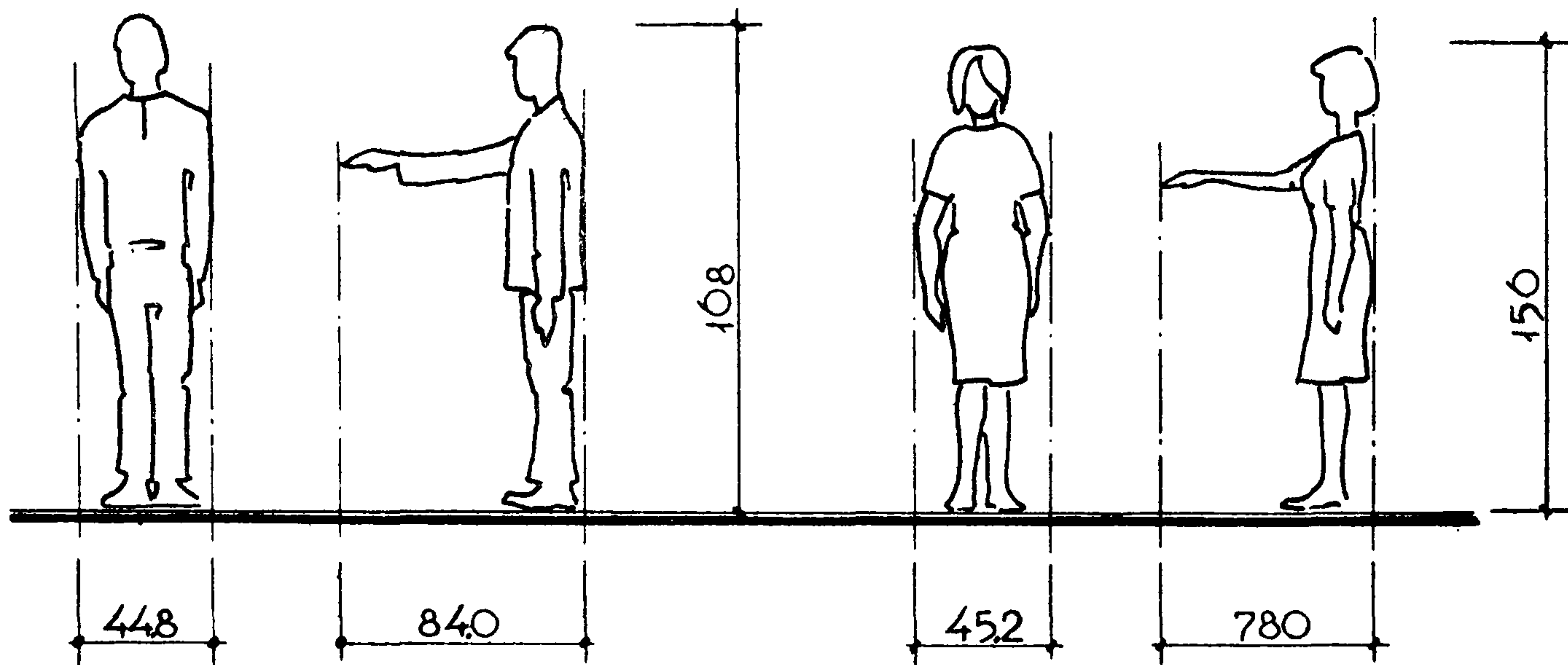


— толстой чертой обведены помещения, включенные в данные нормы

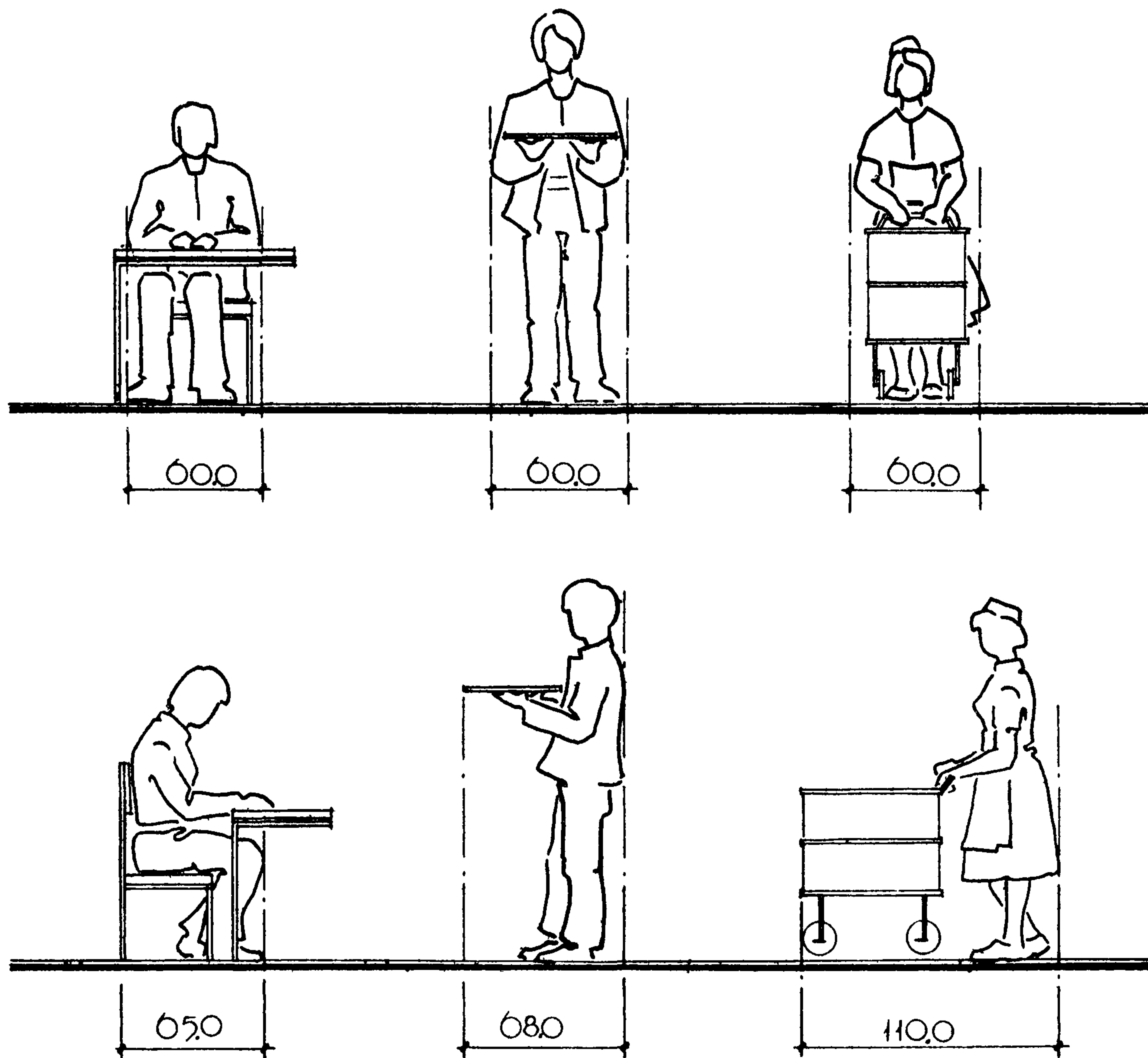
СТРУКТУРА ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ (по СНиП II - Л. 8 - 71)

ВМЕСТИМОСТЬ / ПОСАД. МЕСТ /	ТОРГОВАЯ ГРУППА		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА						СКЛАДСКАЯ ГРУППА			АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВАЯ ГРУППА							
	ЗАДАТОЧ.	ВЕСТИ-БЮЛЬ	ГОРЯЧ. ЦЕХ	ХОЛОД. ЦЕХ	ЦЕХ ОБРАБ. ЗЕЛЕНИ	ЦЕХ МУЧ. ИЗДЕЛИЙ	ДОГотовочный ЦЕХ	МОЕЧНАЯ СТОЛ. ПОС.	МОЕЧНАЯ КУХ. ПОС.	ОХЛАЖД. КАМЕРЫ	НЕОХЛАЖД. КАМЕРЫ	ЗАГРУЗОЧНАЯ	КАБИНЕТ ДИРЕКТОРА	ГЛАВН. КАССА	КОМНАТА ПЕРСОНАЛА	КОМ. ОБЩ. ОРГ-ЦИИ	БЕЛЬЕВАЯ	ГАРДЕРОБ ПЕРСОНАЛА	ДУШЕВЫЕ УБОРНЫЕ
ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ / КВ. М /																			
100	180	34	50	10	-	-	10	24	6	21	32	18	9	-	-	-	5	22	8
150	270	51	60	11	-	-	10	26	8	29	40	18	12	-	8	-	7	30	11
200	360	68	75	13	-	-	13	28	10	34	45	21	15	5	9	-	9	39	15
300	540	102	102	20	7	15	16	60	12	49	68	28	18	5	13	-	14	58	20
400	720	136	130	22	8	20	20	64	15	60	79	33	24	5	15	12	15	73	22
500	900	170	155	25	10	24	24	78	17	72	92	33	27	5	18	12	17	80	26

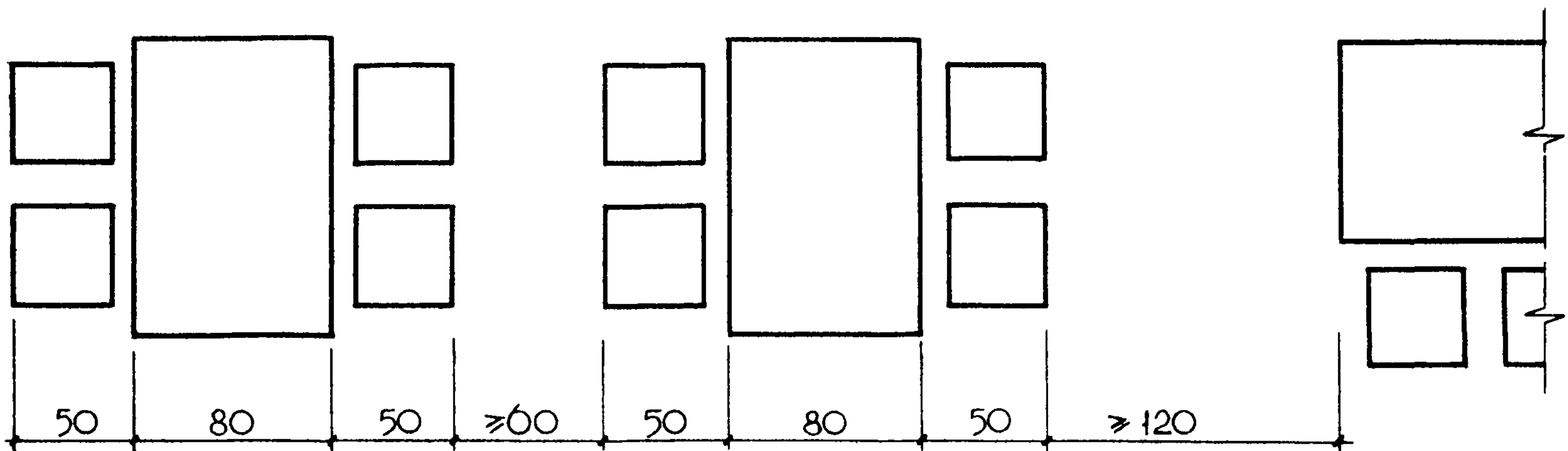
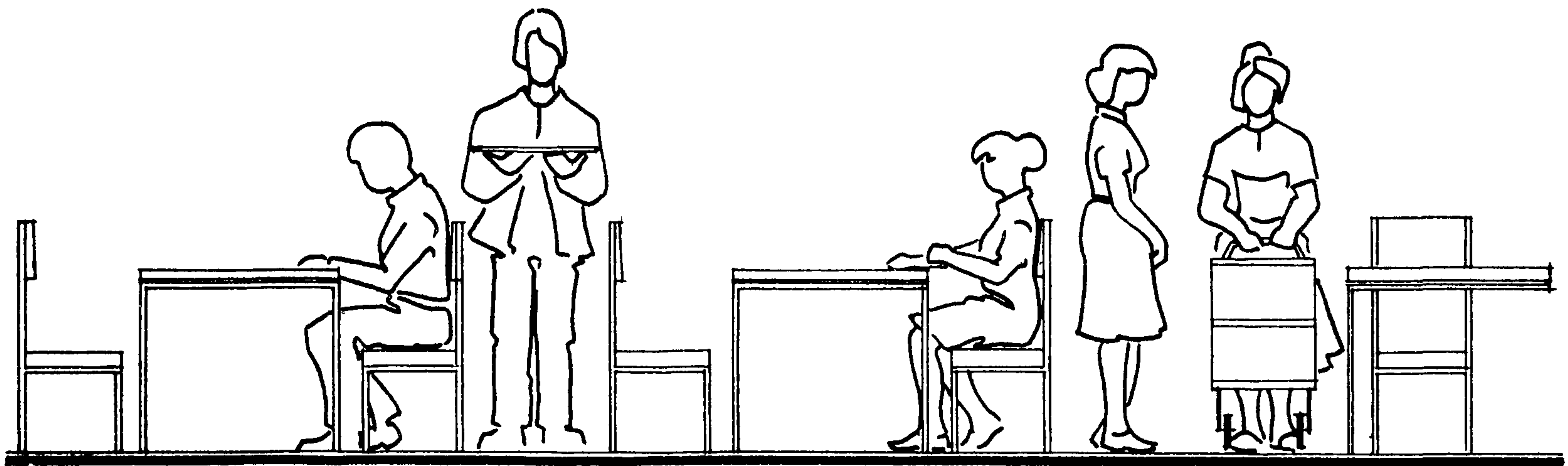
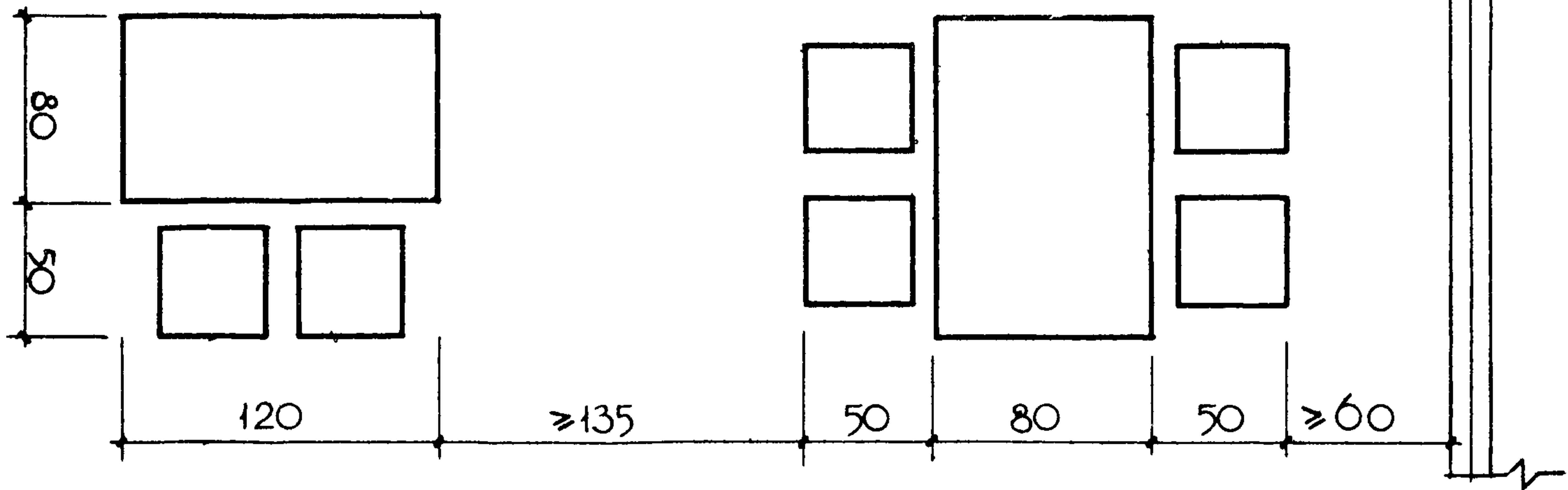
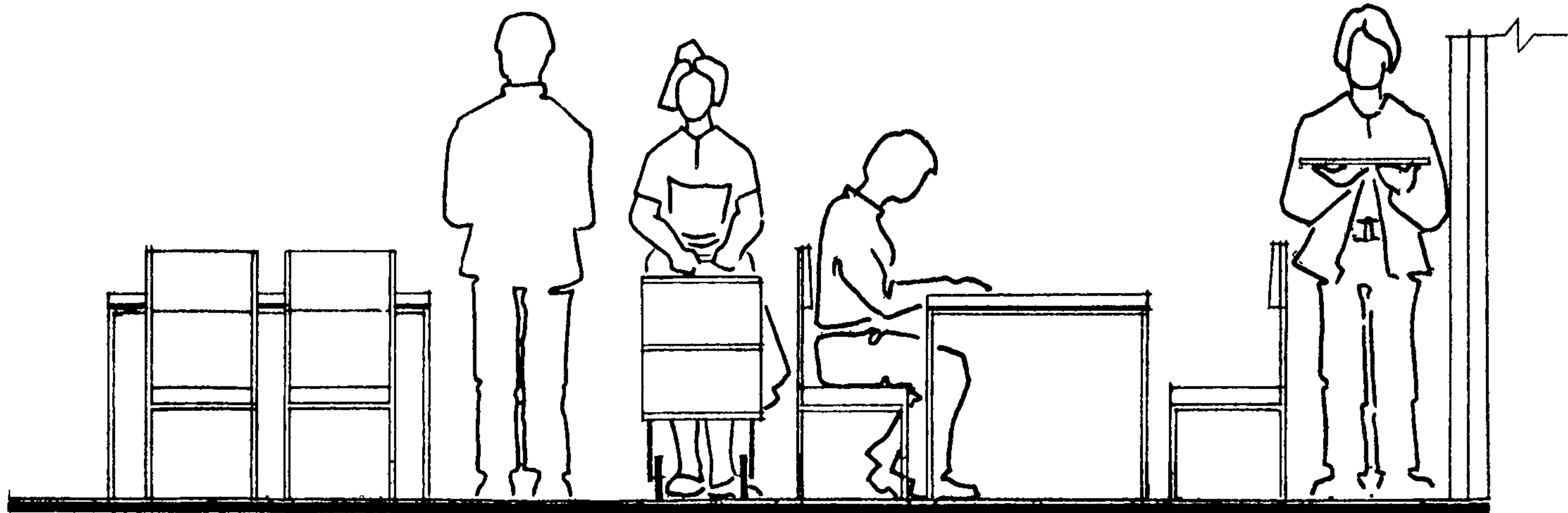
НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА



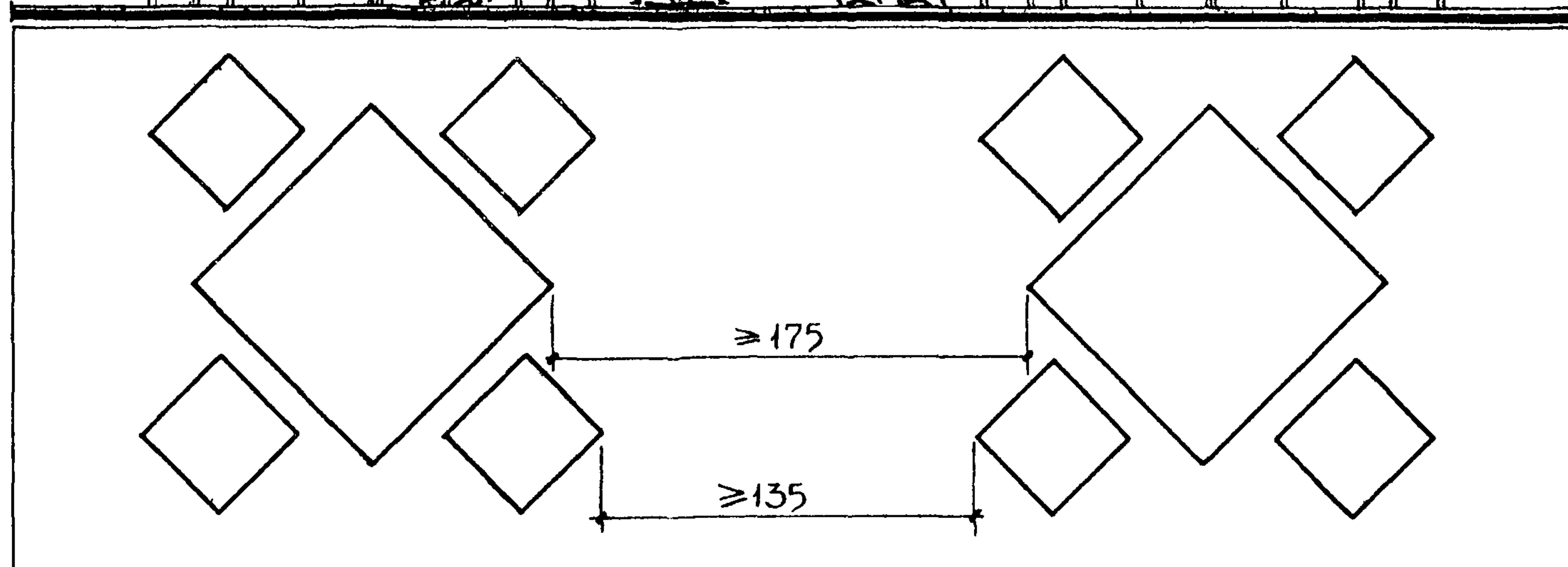
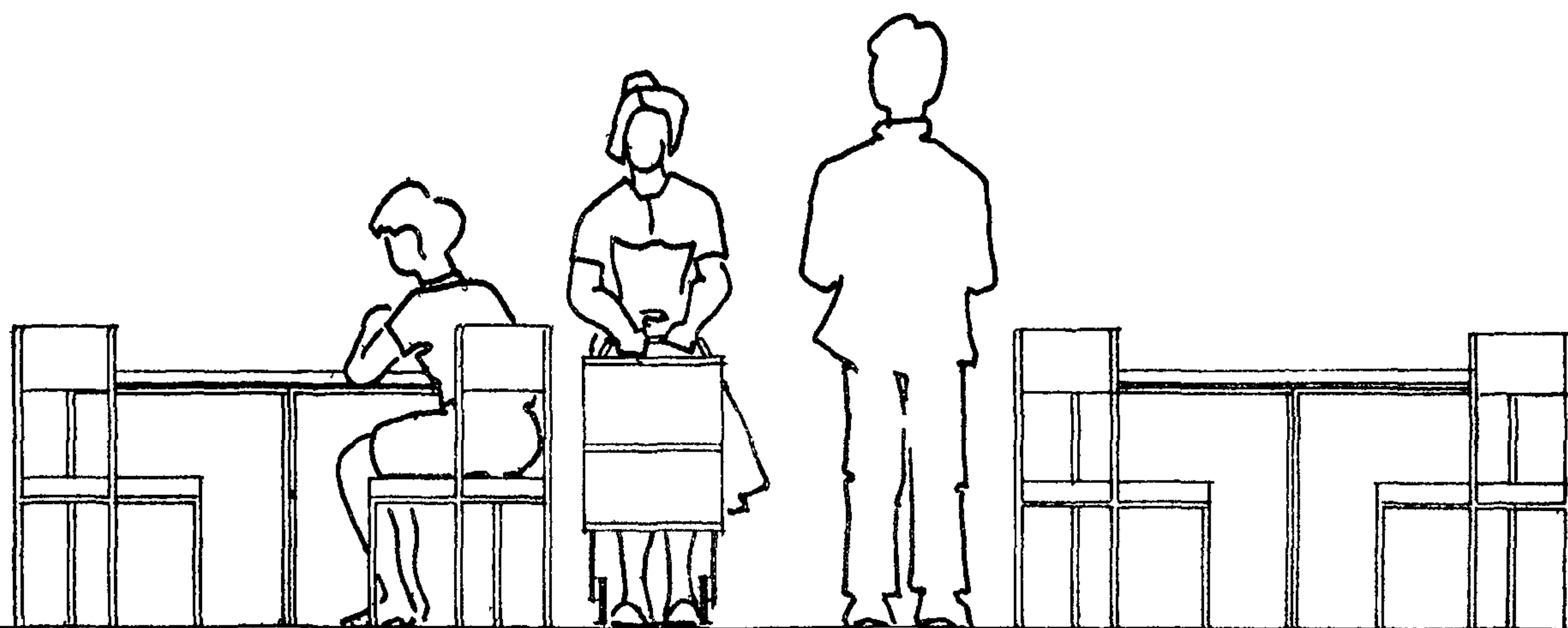
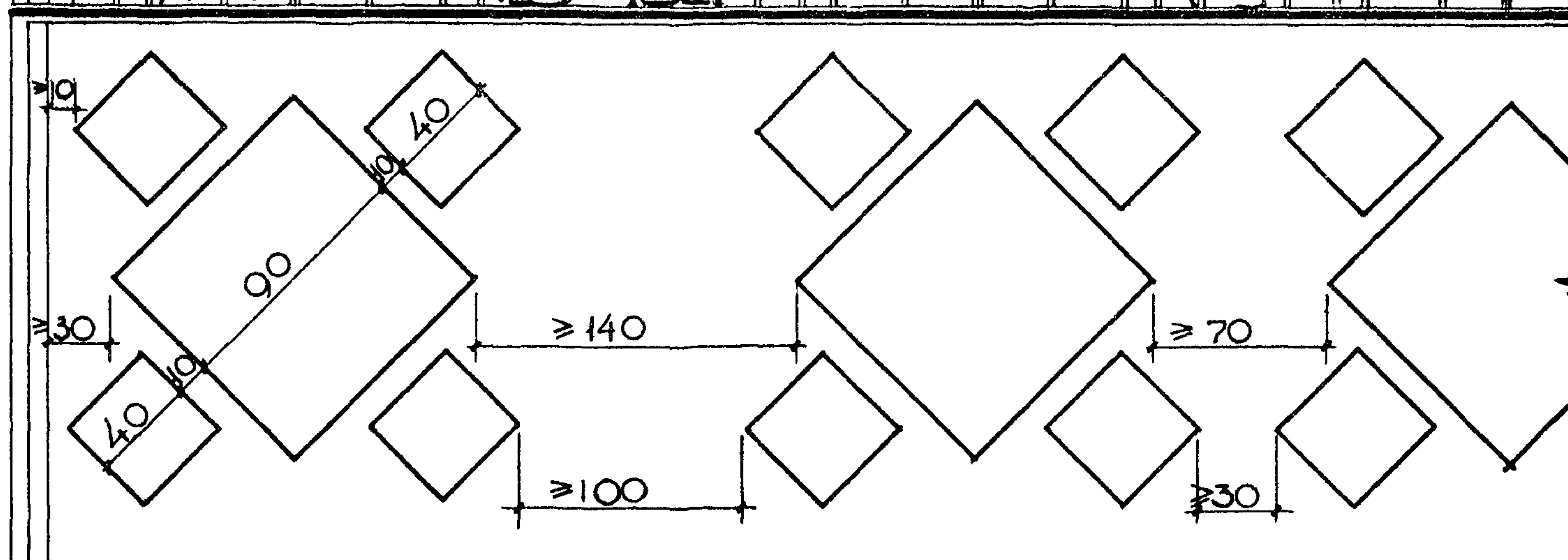
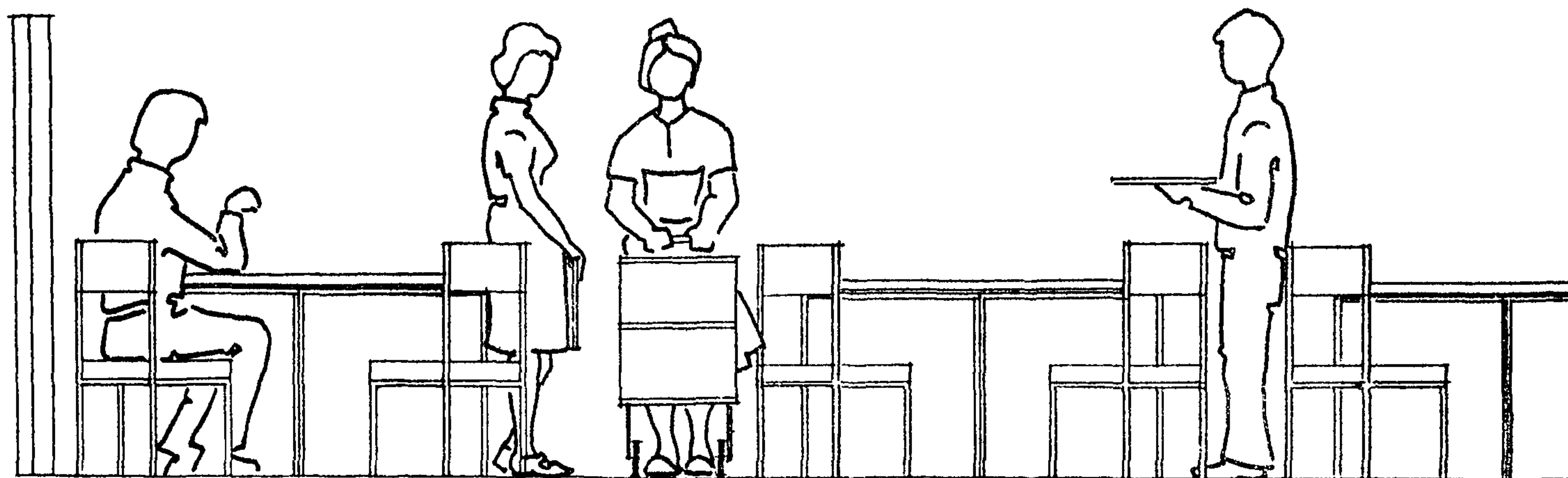
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА В РАЗЛИЧНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ



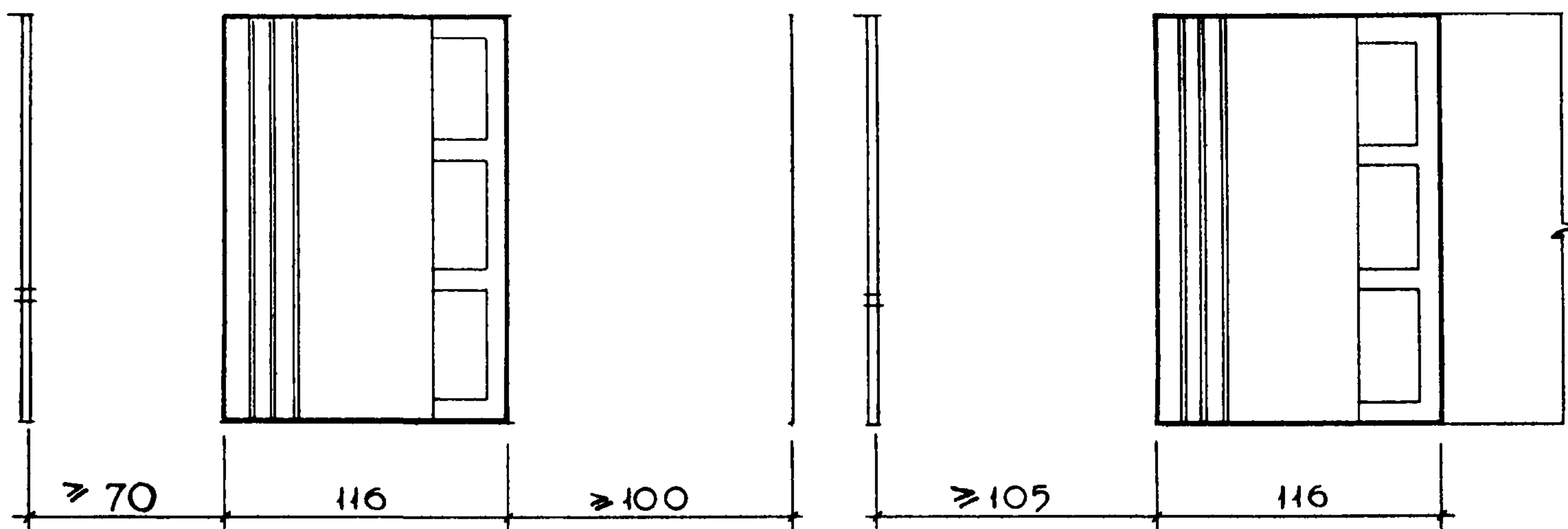
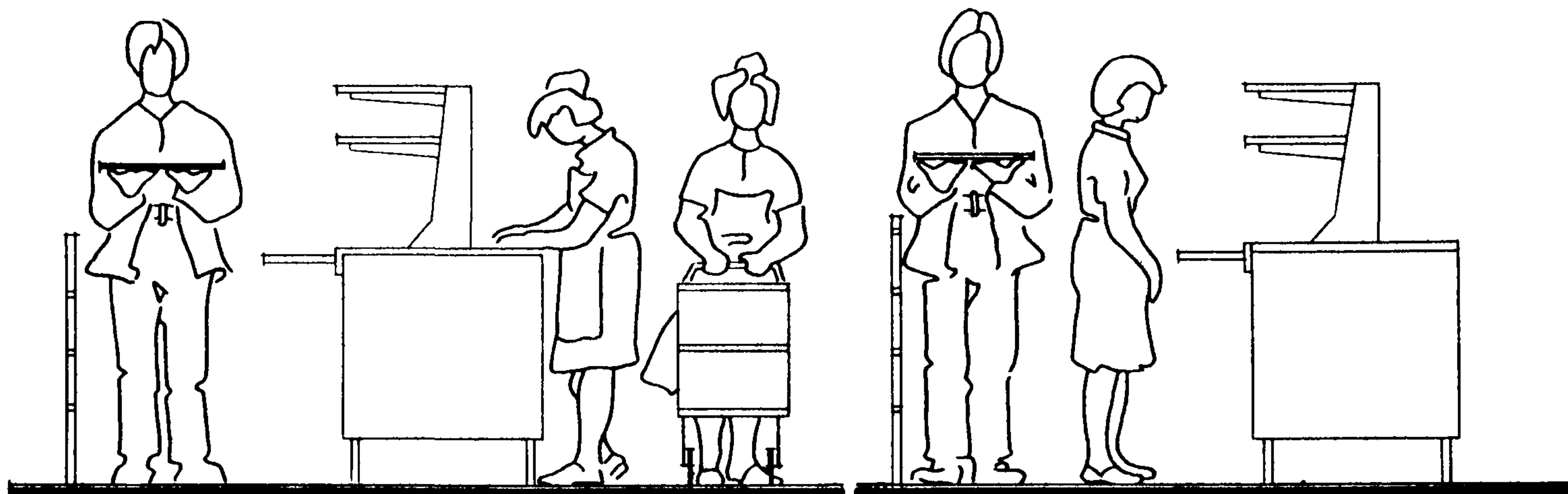
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ



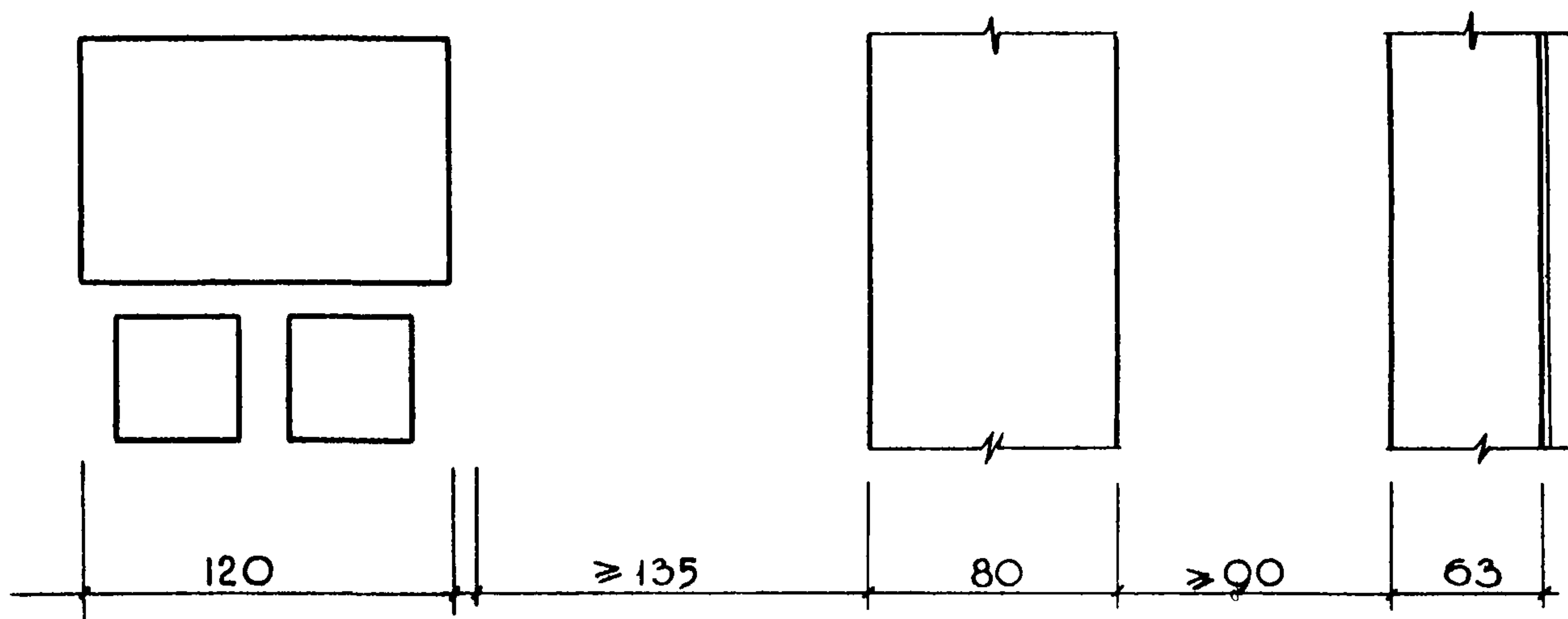
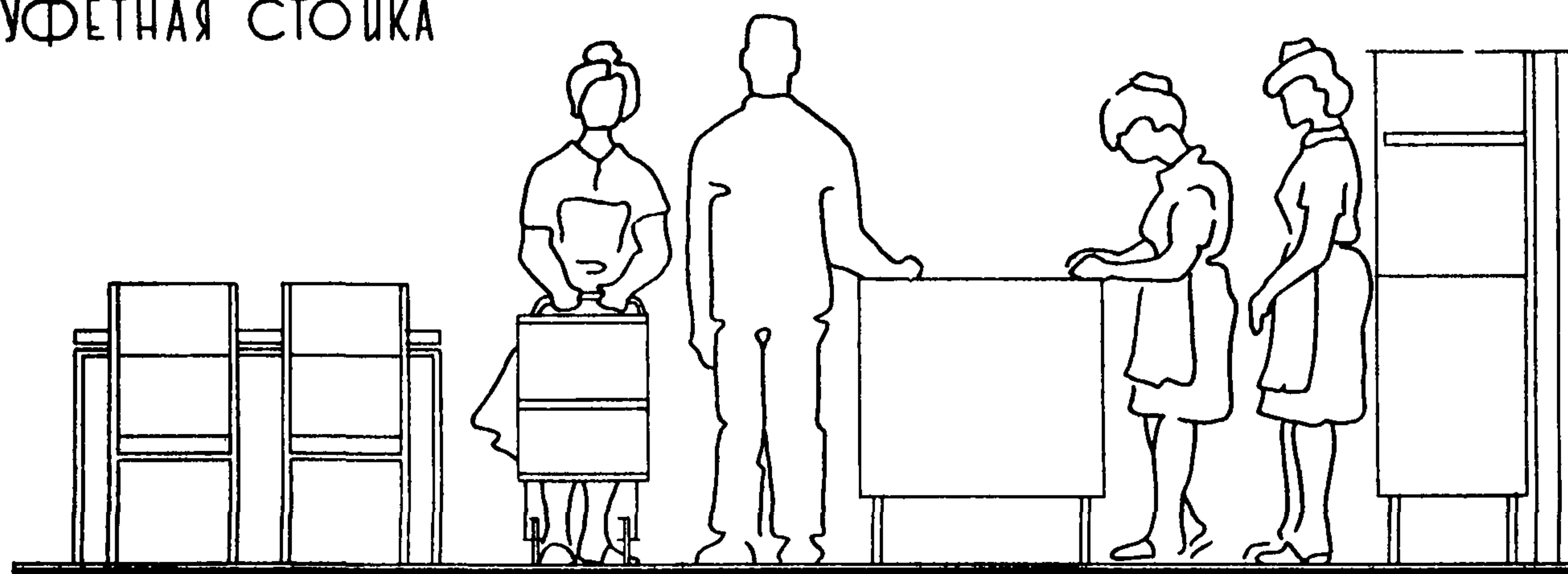
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ



РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ
БЕЗ ОБРОНА С ОБРОНОМ



БУФЕТНАЯ СТОЙКА

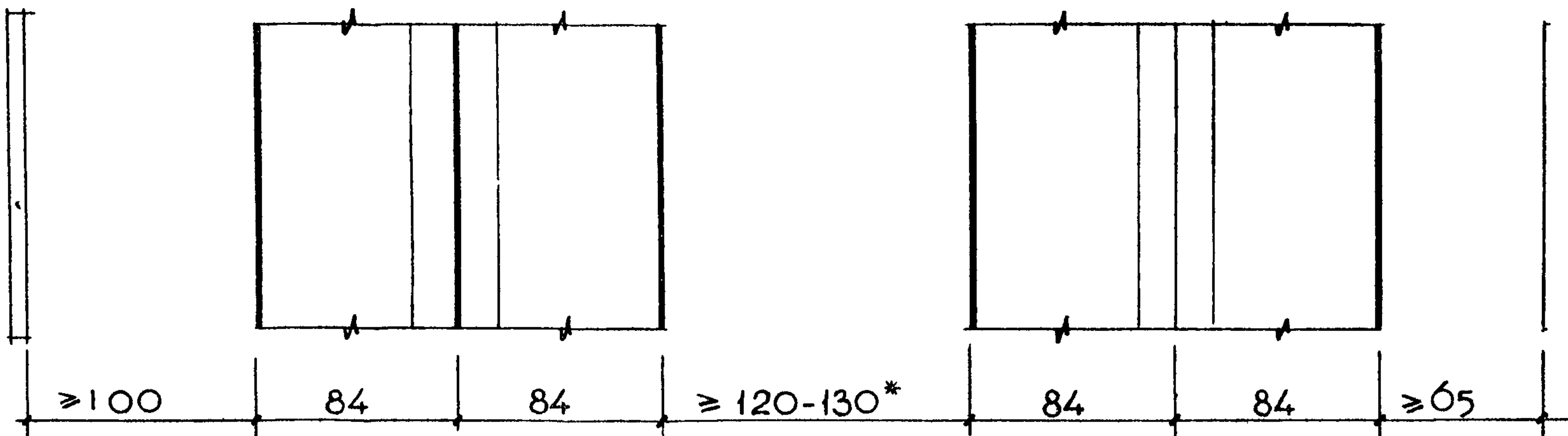
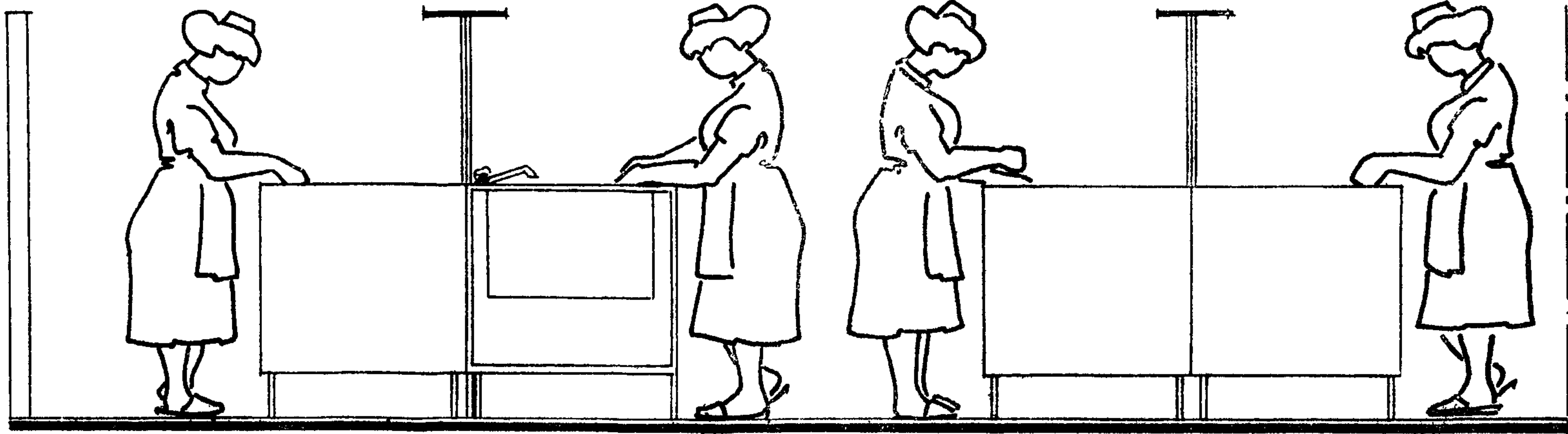


ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ
СТОЛОМ, МОЙКОЙ И СТЕНОЙ

МЕЖДУ РЯДАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
СТОЛОВ, МОЕК

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗОНА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА

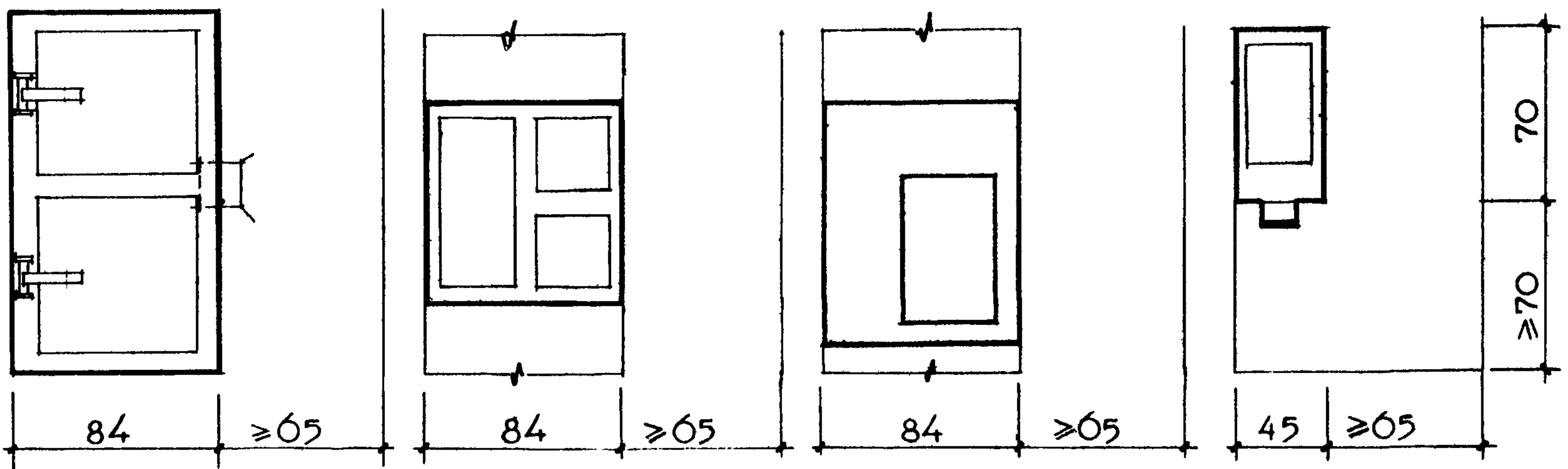
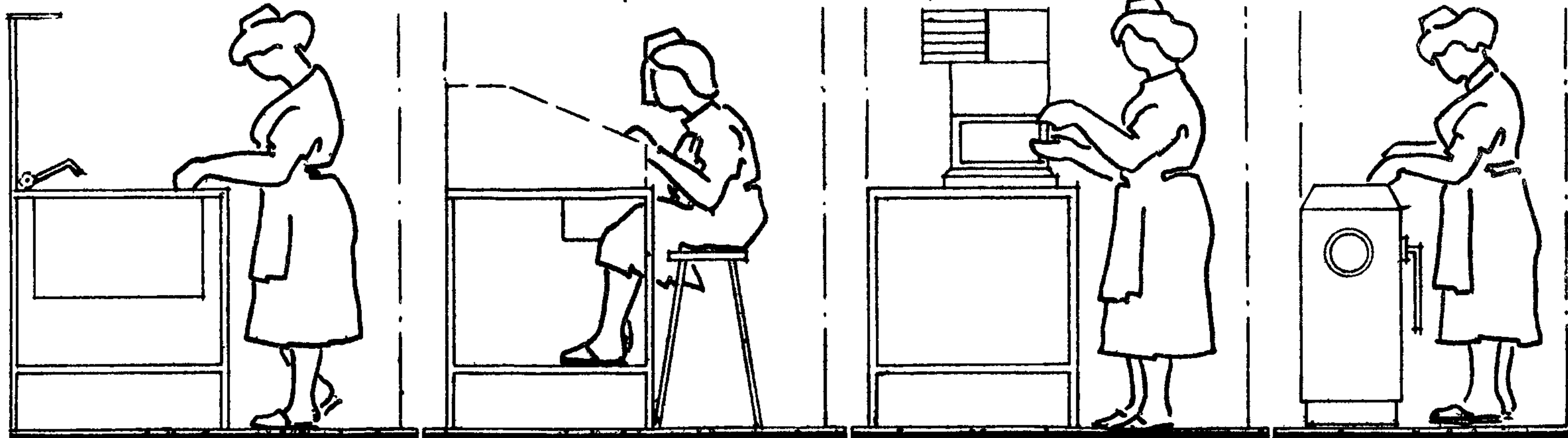


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ:
- у моечной ванны

- за столами для
доочистки лука и
картофеля

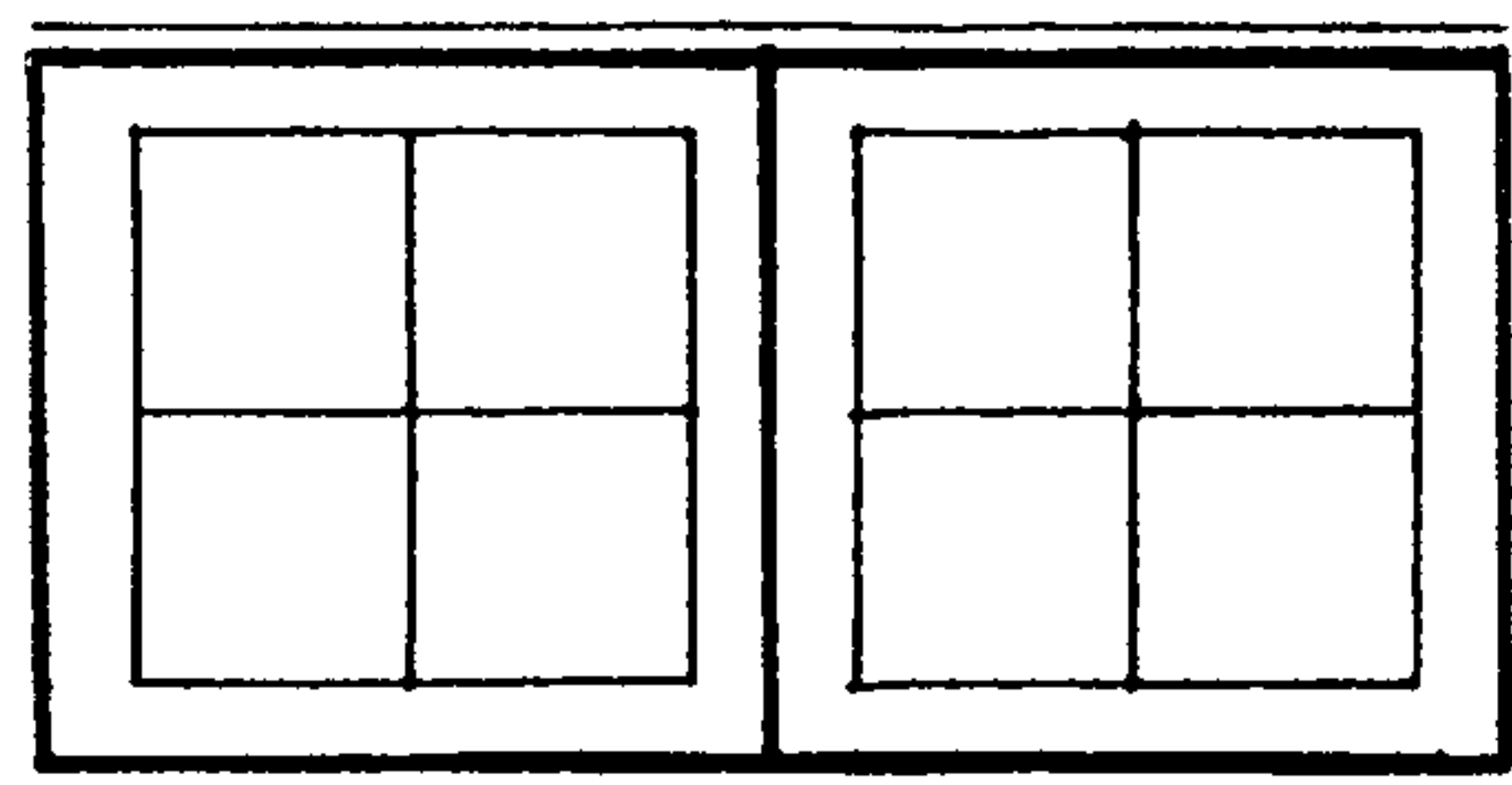
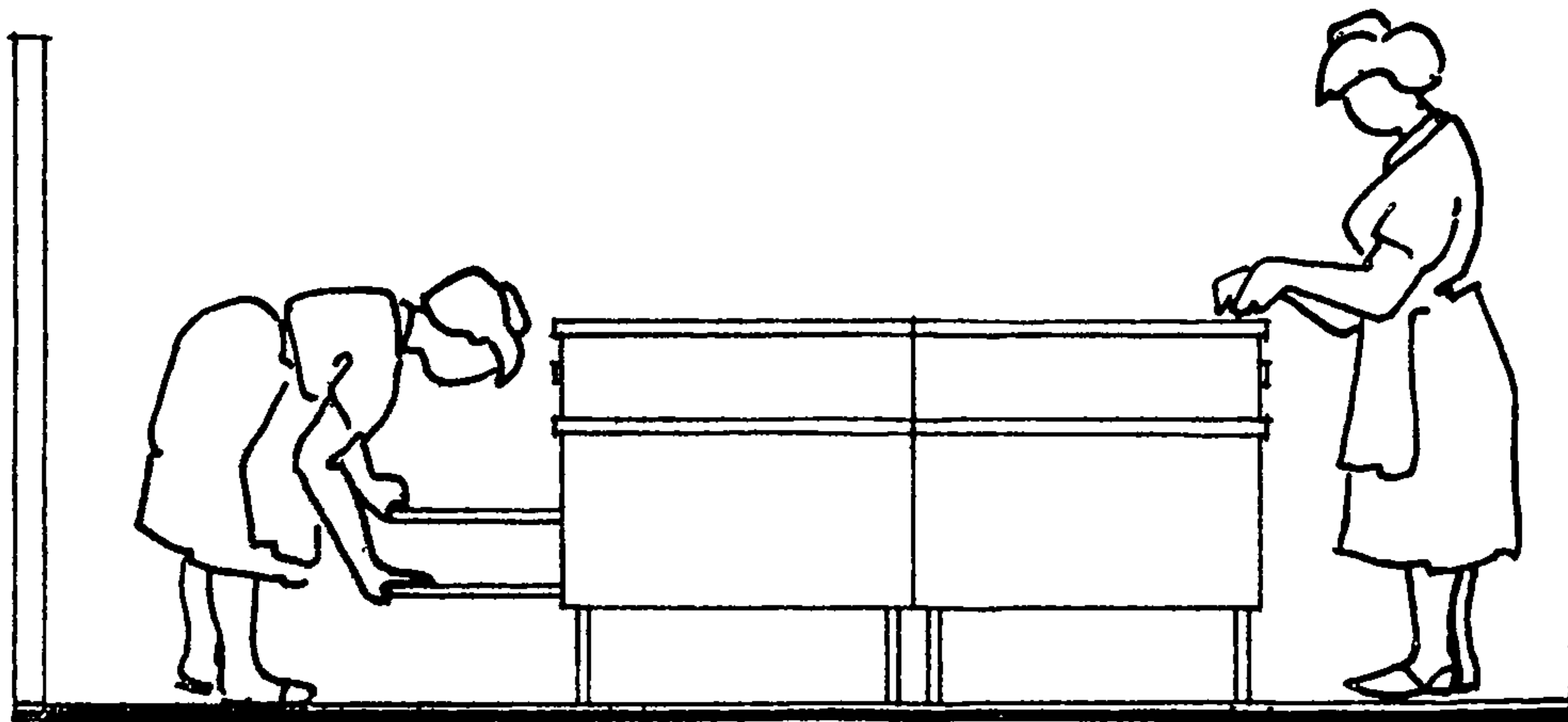
- за овощерезкой, настольной
мясорубкой, машиной
для формования котлет

- за мясорубкой
напольного
типа



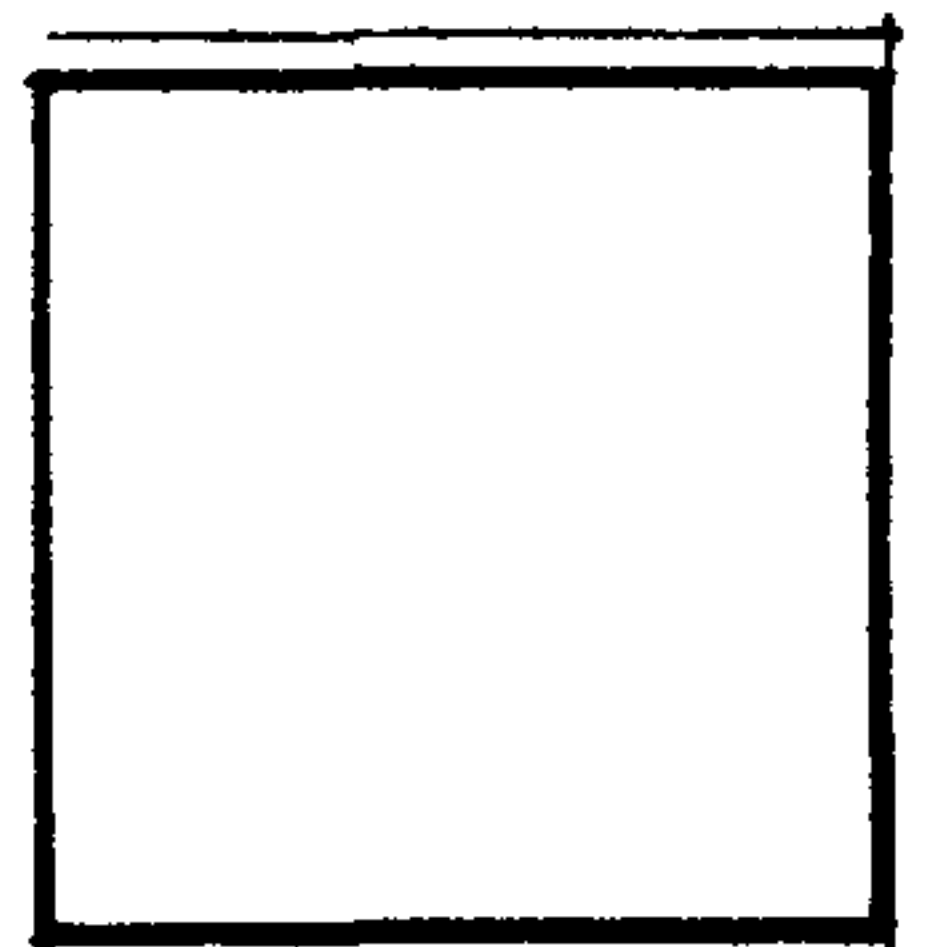
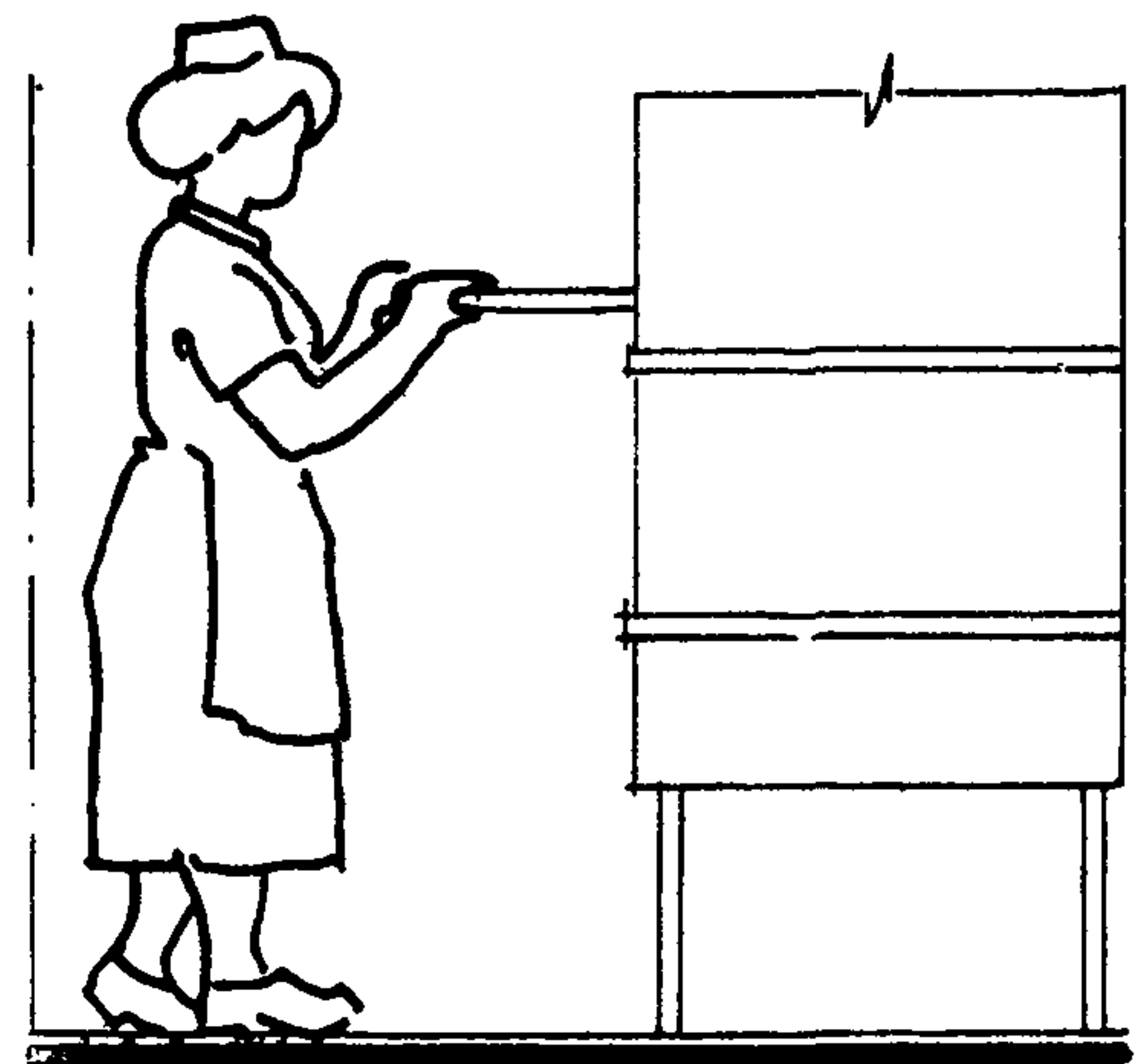
ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ У ДУХОВОГО ШКАФА У ПЛИТЫ



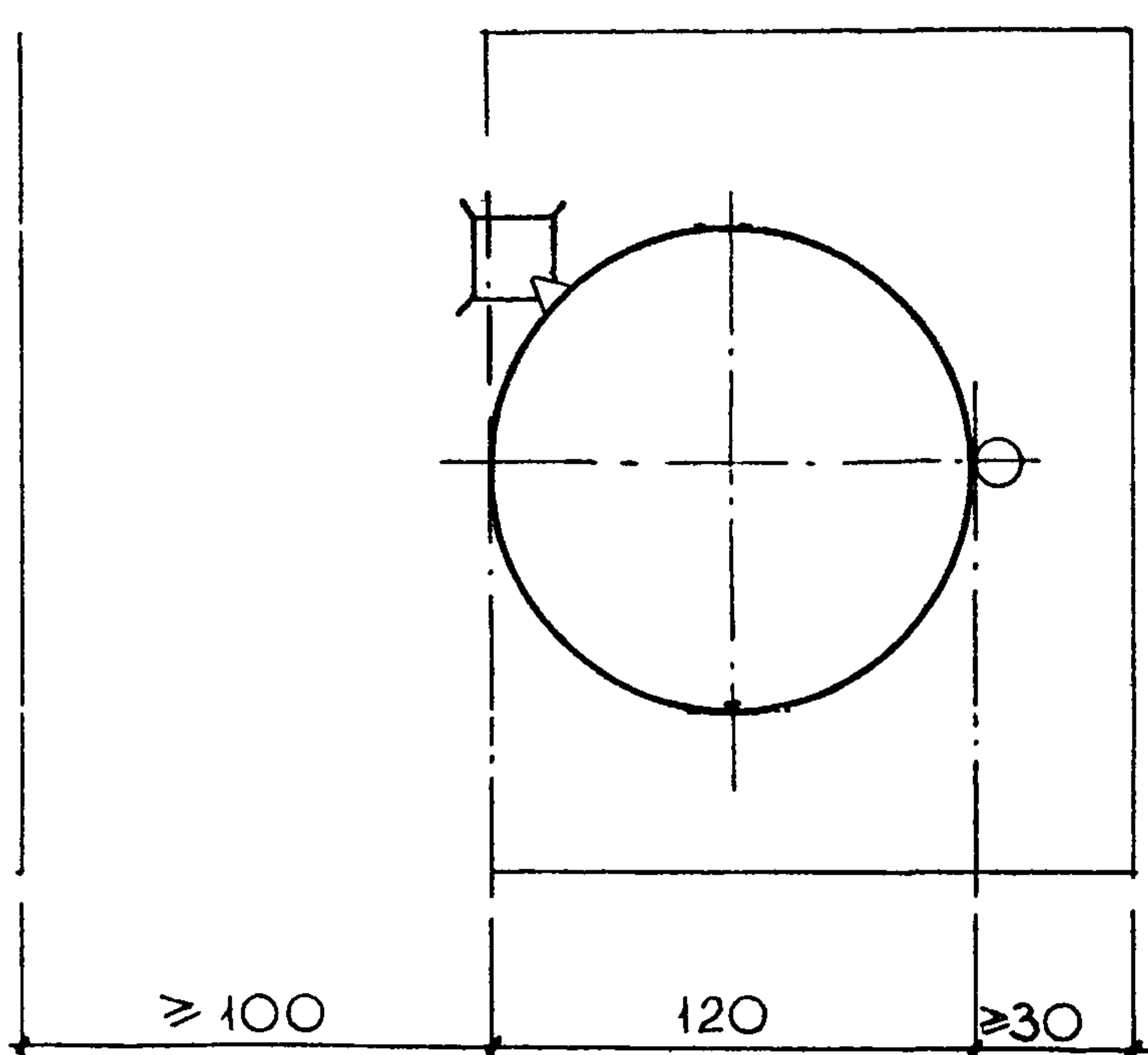
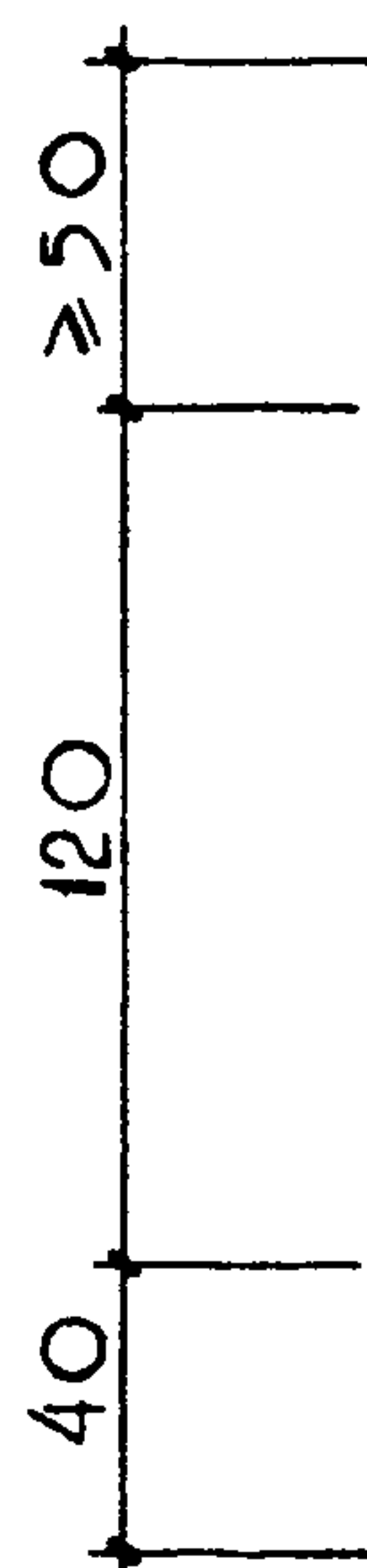
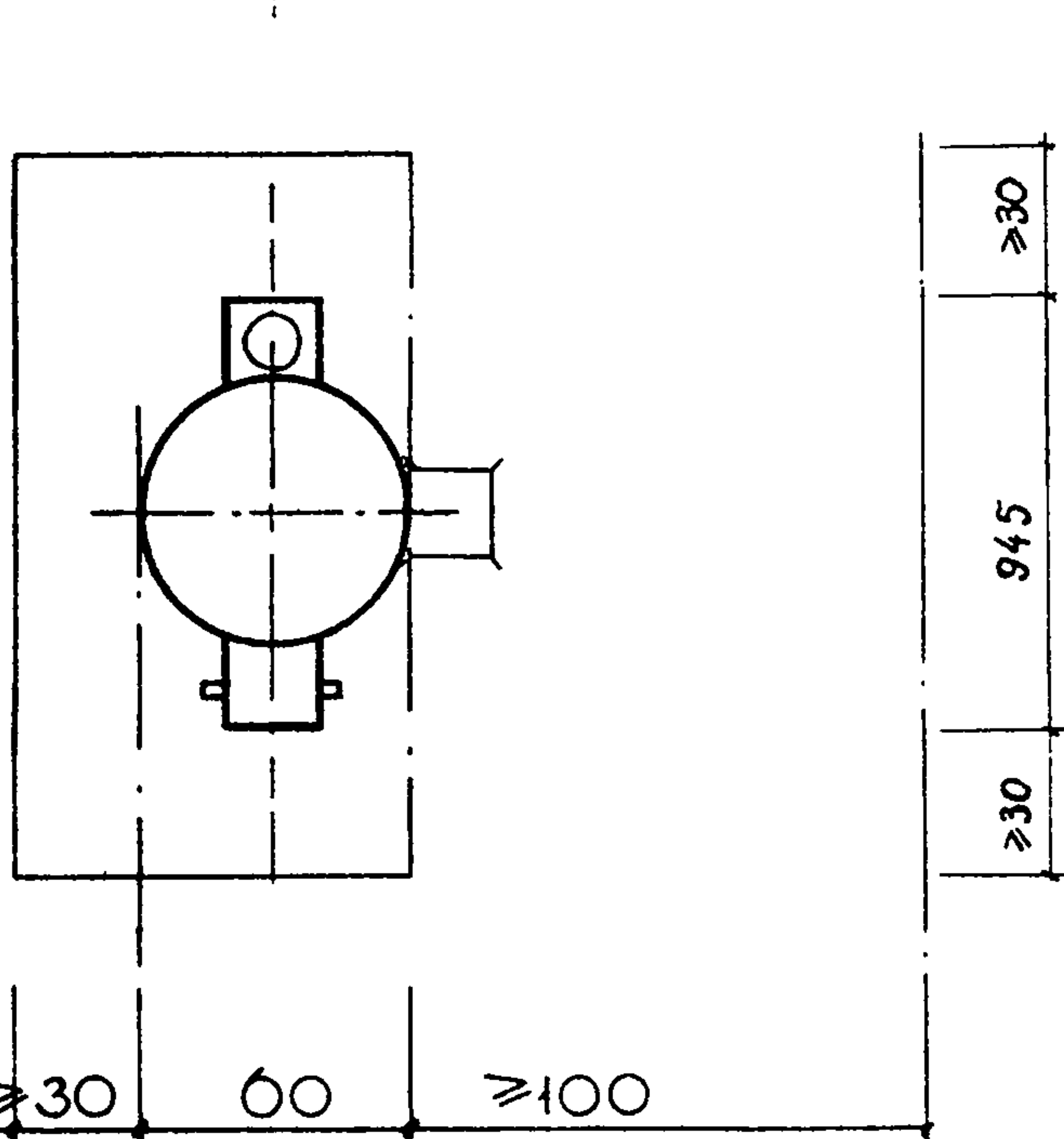
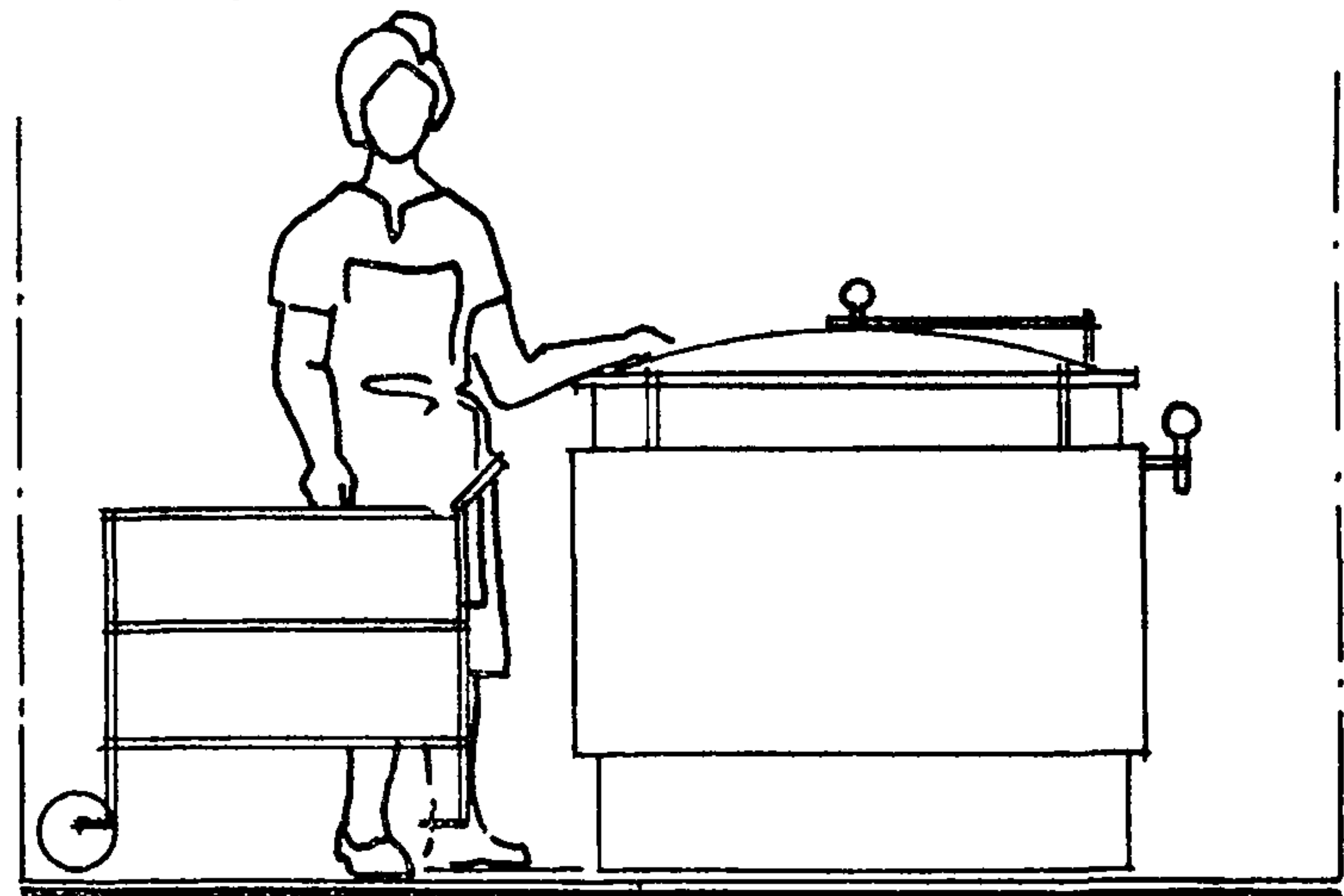
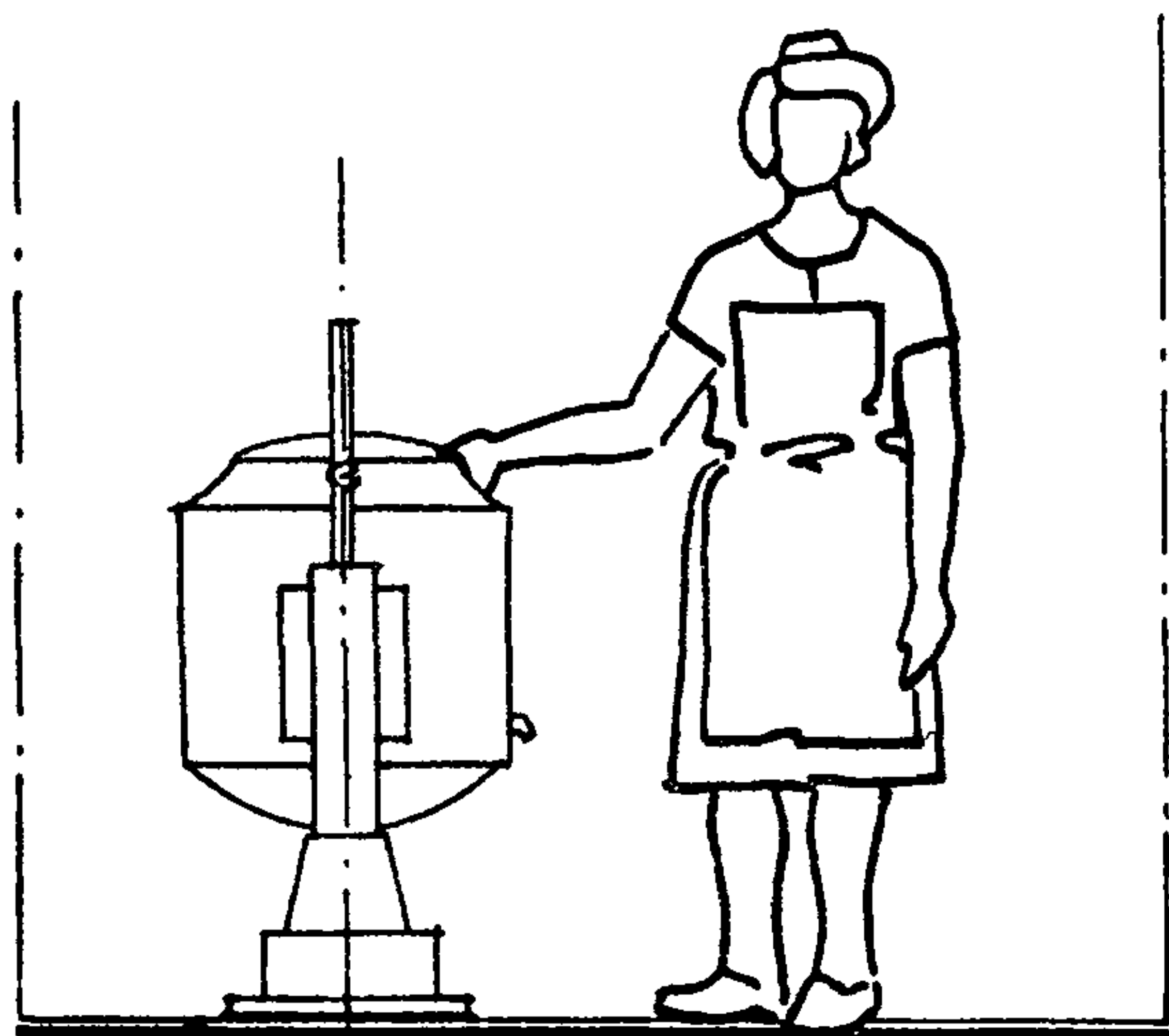
≥ 125 84 84 ≥ 75

ПОМЕЩЕНИЯ У ЖАРОЧНОГО ШКАФА



≥ 100 84

У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ



1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
1	Плита электрическая секционная модулированная	ПЭСМ-4 ПЭСМ-4ш	840x840x860 840x840x860	0,48 0,48	14 18,8	220/380	190 210	Душанбинский з-д торгового машиностроения
2	Плита электрическая секционная модулированная для непосредственного жарения	ПЭСМ-2нж	420x840x860	0,24		220/380	90	- " -
3	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2к	420x840x860	0,12	3,8	220/380	70	- " -
4	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-05	1470x840x860	0,5	12,0	220/380	375	Комиссаровский з-д торгового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-02	1050x840x860	0,2	6,0	220/380	185	- " -
6	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Льберецкий з-д торгового машиностроения
7	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЖЭСМ-2	830x800x1500	0,09	9,6	220/380	250	- " -
8	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-50	395x303x693	50 л/час	5,5	220/380	17	Калининградский з-д торгового машиностроения
9	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-100	485x515x1250	100 л/час	12	220/380	43	г.Челябинск, МВД
10	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-100	1050x1100x1220	100	15	220/380	220	Сокулукский з-д торгового машиностроения
11	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-160	1200x1150x1210	160	21	220/380	300	- " -
12	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-250	1200x1150x1280	250	300	220/380	400	- " -
13	Котел пищеварочный электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	1050x840x860	60	8	220/380	180	- " -
14	Прилавок для холодных закусок	ЛПС-2	1600x1165x1420	-	0,41	220/380	290	Харьковский з-д торгового машиностроения
15	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-17	1250x1165x1420	-	5,26	220/380	180	- " -
16	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-3	1600x1165x1420	-	6,4	220/380	245	- " -
17	Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-21	440x1165x860	-	0,8	220	50	- " -
18	Прилавок-мармит для первых блюд	ЛПС-10	1000x1165x1420	-	4,62	220/380	140	- " -
19	Прилавок-мармит для первых блюд	ЛПС-11	1600x1165x1420	-	5,25	220/380	175	- " -
20	Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-20	440x1165x860	-	0,8	220	50	- " -
21	Прилавок для горячих напитков	ЛПС-5	1000x1165x1420	-	0,8	220	200	- " -
22	Прилавок для тележек с выжимным устройством для чашек и стаканов	ЛПС-22	440x1165x860	-	0,8	220	40	- " -
23	Прилавок кассовый с кассовым аппаратом	ЛПС-7	1260x1165x860	-	0,06	220	75	- " -
24	Прилавок для столовых приборов	ЛПС-6	600x800x900	-	-	-	54	- " -
25	Прилавок для подносов	ЛПС-1	600x800x900	-	-	-	54	- " -
26	Прилавок-вставка	ЛПС-12	600x1165x1420	-	-	-	67	- " -
27	Прилавок-вставка	ЛПС-13	1000x1165x1420	-	-	-	92	- " -
28	Барьер	ЛПС-8	В зависимости от длины линии	-	-	-	-	- " -
29	Машина для мытья посуды	ММТУ-2000	4840x1030x1870	2000	40,0	220/380	1500	Гродненский з-д торгового машиностроения
30	Машина для мытья посуды	ММУ-2000	4840x1082x1350	2000	41,0	220/380	1200	- " -
31	Машина для мытья посуды	ММТУ-1000	3800x1030x1870	1000	40,0	220/380	1100	- " -
32	Машина для мытья посуды	ММУ-1000	3800x1082x1350	1000	38,6	220/380	1000	- " -
33	Машина для мойки приборов	ММП	2130x744x1150	2500	16,8	220/380	350	- " -

СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>II. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
34	Холодильный шкаф	ШХ-12с	1530x810x2035	1,2	-	220/380	430	Свердловский з-д торгового машиностроения
35	Холодильный шкаф	ШХ-08м	1500x750x1820	0,8	-	220/380	300	- " -
36	Холодильный шкаф	ШХ-07ю	1120x800x1930	0,7	0,37	220/380	275	- " -
37	Холодильный шкаф	ШХ-06м2	1120x786x1725	0,6	-	220/380	210	Киевский опытный з-д
38	Холодильный шкаф	ШХ-04м1	800x560x1930	0,4	0,22	220	175	Марийский з-д торгового машиностроения
39	Секция-стол с охлаждаемым шкафом	СОЭСМ-2	1680x840x860	0,28	0,31	220/380	275	Люберецкий з-д торгового машиностроения
40	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ-3	1680x840x860	0,28	0,42	220/380	315	- " -
41	Прилавок витрина для буфетов	ЛВ-Б	1500x800x1365	0,6	-	220/380	200	
42	Низкотемпературный прилавок	СН-015	1260x840x860	0,15	0,37	220/380	200	
<u>III. МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
43	Универсальный привод общего назначения	ПУ-06	1100x900x1000	60-80	0,6	220/380	160	Пермский завод торгового машиностроения
44	Универсальный привод для мясо-рыбного цеха	ПМ-11	1100x900x1000	170	1,1	220/380	110	- " -
45	Универсальный привод	МУ-1000	780x440x1000	600-800	1,1	220/380	100	- " -
46	Мясорубка механическая	М-2(764)	840x310x420	180	1	220/380	72	Барановичский з-д торгового машиностроения
47	Мясорубка механическая	632М тип III	850x450x1000	400	2,2	220/380	210	- " -
48	Мясорыхлитель	МРМ-15	560x260x390	15	0,27	220	35	Кибартайский з-д торгового машиностроения
49	Машина для формовки и панировки котлет	МФК-2240	610x392x630	2240	0,4	220/380	73	Пермский з-д торгового машиностроения
50	Овощерезательная машина	МРО50-200	530x335x360	200	0,41	220/380	35	Барановичский з-д торгового машиностроения
51	Машина универсальная для резки овощей	МРО-400-1000	750x510x710	2000	0,8	220/380	90	- " -
52	Машина для резки вареных овощей	МРОВ-160	475x370x500	160	0,18	220/380	21	Калининград, п/я 216/9
53	Картофелечистка	МОК-50	815x485x1000	400	1,1	220/380	190	Барановичский з-д торгового машиностроения
54	Картофелечистка	МОК-28	750x420x945	250	0,6	220/380	145	- " -
55	Картофелечистка	МОК-16	515x375x900	125	0,4	220/380	105	- " -
56	Маслоделитель ручной	РДМ-5	370x380x620	порц-мин 150	-	-	50	Кибартайский з-д торгового машиностроения
57	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	1180x945x1385	30-50	1,1	-	330	Пермский з-д торгового машиностроения
58	Приспособление для очистки рыбы	РО-1м	250x185x250	50-60	0,05	-		Кибартайский з-д торгового машиностроения
59	Транспортер секционный ленточный	ТСЛ	2000x640x860	-	0,6	220/380		Гродненский з-д торгового машиностроения
60	Транспортер бункерный	ТрБ _з -66-Б _с	3765x415x730	-	0,7	220/380		Киевский опытный з-д
61	Транспортер ленточный передвижной складывающийся	922	4100x700x1300-2900	-	1,0	220/380	290	З-д № 9, г. Харьков
62	Транспортер наклонный	ТрН-65-15с	2125x725x3110	-	0,4	220/380		Киевский опытный з-д
63	Элеватор вертикальный секционный	ЭВС-1500/Пк	700x430x3890	-	0,8	220/380		- " -
64	Конвейер инспекции и доочистки картофеля	КИД-6	4500x1280x810	-	1,5	220/380		- " -
65	Приводная секция	ТСП-1,5	1500x630x875	-	-	-		Гродненский з-д торгового машиностроения
66	Поворотная секция	ТСП-05	1250x630x875	-	-	-		- " -
67	Натяжная секция	ТСП-02	500x630x875	-	-	-		- " -
68	Промежуточная секция	ТСП-03	500x630x875	-	-	-		- " -
69	Промежуточная секция	ТСП-05	1000x630x875	-	-	-		- " -
70	Рольганг	РМ	1260x630x860	-	-	-		- " -
71	Тележка	ТМ-150	1650x450x152					Ленинградский з-д торгового оборудования

СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

10

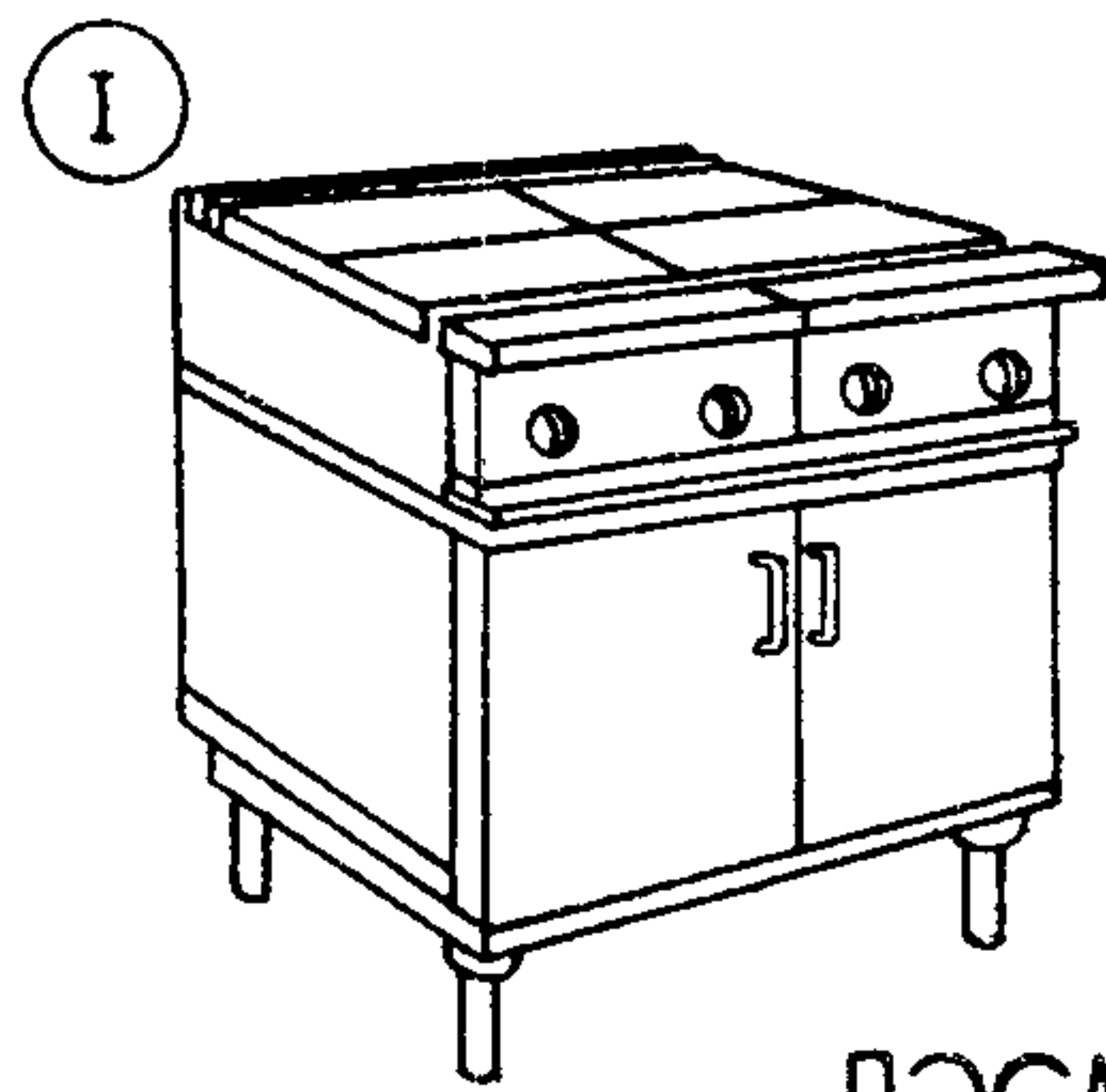
1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	1500x2000x400	-	2,5	-	-	Свердловский з-д
73	Поддон колесный	-	765x545x234	-	-	-	-	Совминвентарь
74	Водило	-	200x150x1070	-	-	-	-	- " -
75	Бункер загрузочный	Бз-2,5	2600x1800x2100	-	-	-	-	Киевский опытный з-д
76	Бочкоподъемник	-	1750x1450x2250	-	1,7	-	350	Борский з-д торгового машиностроения
77	Тележка для вывоза остатков пищи	ТВО	400x1035x860	-	-	-	-	- " -
78	Грузовая ручная тележка	ТГ-130	1025x625x750	-	-	-	-	г.Брянск, МВД
79	Ручная тележка	ТГ-400	1100x800x1000	-	-	-	-	- " -
80	Тележка с подъемной платформой	ТПП	910x715x1215	-	-	-	40	Перовский мясозавод
81	Тележка с выжимным устройством для стананов	ЛПС-22Т	400x630x860	-	-	-	-	Харьковский з-д торгового машиностроения
82	Тележка с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-20Т	400x630x860	-	-	-	-	- " -
83	Передвижной подъемник грузов	ППГ-200	116x1145x1310	-	-	-	-	Свердловский з-д торгового машиностроения
84	Весы товарные	РП-500	1240x1130x1435	-	-	-	-	Армавирский приборостроительный з-д
85	Подвесной путь	-	В зависимости от длины камеры	-	-	-	-	-
86	Течка	-	-	-	-	-	-	-
<u>IV. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
87	Стол для установки средств малой механизации	СММСМ	1470x840x860	-	2	220	170	Дуберекский з-д торгового машиностроения
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1470x840x860	-	-	-	160	- " -
89	Стол производственный	СП-1050	1050x840x860	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
90	Стол производственный	СП-1050А	1050x630x860	-	-	-	-	- " -
91	Стол производственный	СП-1470	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
92	Стол производственный	СП-1470А	1470x630x860	-	-	-	-	- " -
93	Стол для сбора остатков пищи	СО-1	1050x630x860	-	-	-	-	- " -
94	Стол производственный с нишей для доски	СПН	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
95	Стол для чистки рыбы	СПР	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
96	Стол для чистки лука	СПЛ	840x840x860	-	-	-	-	- " -
97	Стол для дочистки картофеля	СПК	840x840x860	-	-	-	-	- " -
98	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем	ВКСМ	210x840x1450	-	-	-	-	Дуберекский з-д торгового машиностроения
99	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-210	210x840x860	-	-	-	36	- " -
100	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-420	420x840x860	-	-	-	70	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
101	Ванна моечная на I отделение	ВМ1-1СМ	1050x840x860	-	-	-	120	- " -
102	Ванна моечная на I отделение	ВМ2-1СМ	1680x840x860	-	-	-	135	- " -
103	Ванна моечная на I отделение	ВМ3-1СМ	1680x840x860	-	-	-	135	- " -
104	Ванна моечная на 2 отделения	ВМ-2СМ	1680x840x860	-	-	-	145	- " -
105	Ванна моечная на I отделение	ВМ-1	840x840x860	-	-	-	-	- " -
106	Кассета настенная для тарелок	КТ-1	1470x295x340	-	-	-	-	- " -
107	Кассета настенная для тарелок	КТ-2	1050x295x340	-	-	-	-	- " -
108	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	840x630x860	-	-	-	-	- " -
109	Ванна передвижная для промывки гарниров	ВПГ-СМ	630x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
110	Ванна моечная на I отделение со съёмной чашей	ВМ-1А	630x630x860	-	-	-	-	- " -
111	Ванна моечная передвижная со съёмной чашей	ВМ-2А	1260x630x860	-	-	-	-	- " -

СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

11

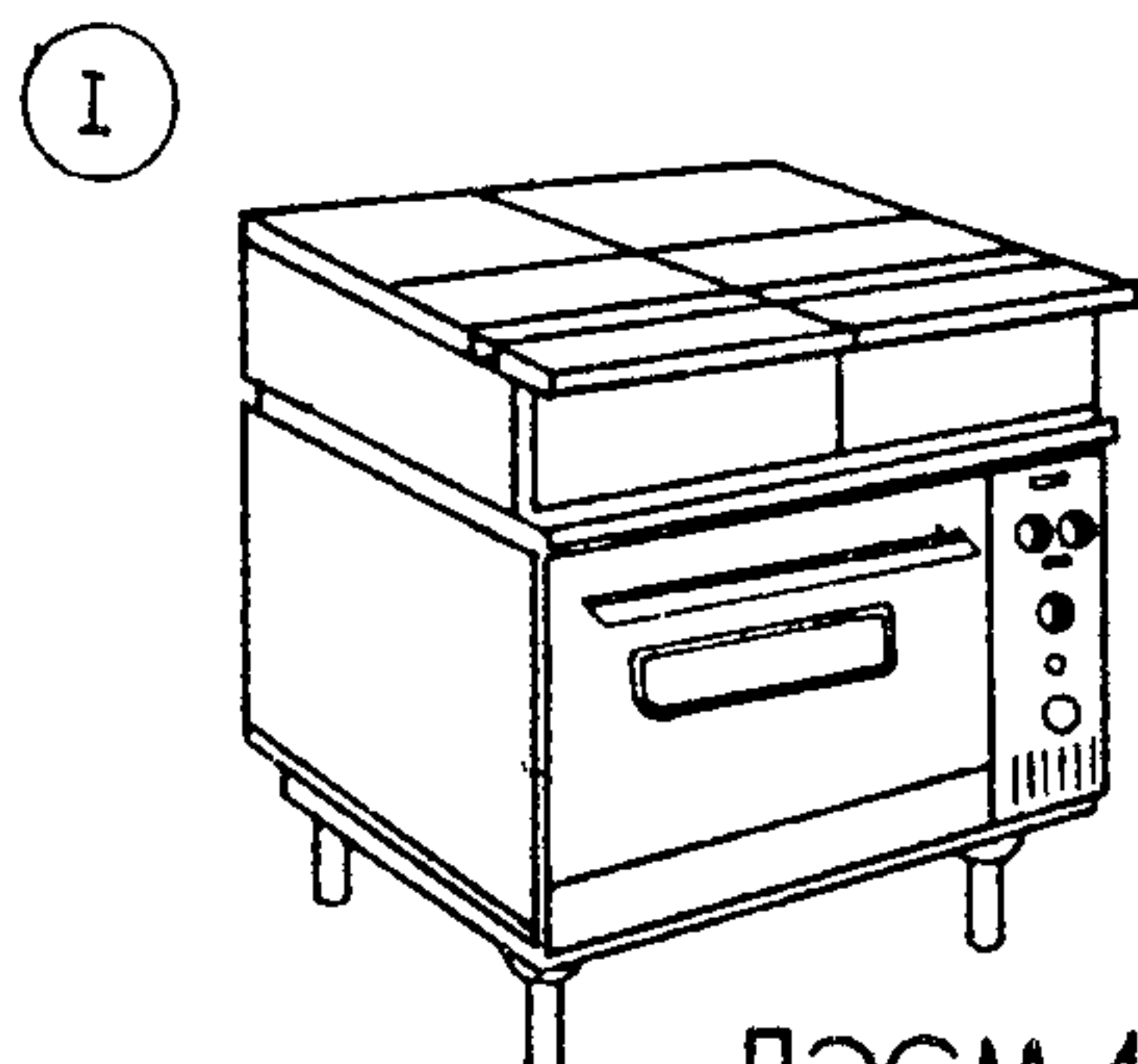
1	2	3	4	5	6	7	8	9
II2	Ванна для дефростации рыбы	ВДРСМ	1680x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
II3	Стеллаж кондитерский передвижной	СКП	1050x630x1750	-	-	-	-	" "
II4	Стул к конвейеру дочкисти	ПЛСК-6	520x400x950	-	-	-	-	Киевский опытный з-д торгового машиностроения
II5	Стеллаж производственный передвижной	СПП	1198x630x1750	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
II6	Стеллаж производственный стационарный	СПС-1	1470x840x2000	-	-	-	-	" "
II7	Стеллаж производственный стационарный	СПС-2	1050x840x2000	-	-	-	-	" "
II8	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	1050x630x2000	-	-	-	-	" "
II9	Шкаф подвесной для посуды	ШПП	1050x420x1000	-	-	-	-	" "
I20	Стол для разрубки мяса	СР-2	500x500x800	-	-	-	-	Всесоюзная контора "Союзинвентарь"
I21	Ларь для овощей	ЛО-1	1470x1050x1500	-	-	-	-	" "
I22	Ларь для овощей	ЛО-2	1050x1050x1500	-	-	-	-	" "
I23	Ларь для овощей	ЛО-3	1050x630x1500	-	-	-	-	" "
I24	Подтоварник	ПТ-1	1470x840x280	-	-	-	-	" "
I25	Подтоварник	ПТ-1А	1470x630x280	-	-	-	-	" "
I26	Подтоварник	ПТ-2	1050x840x280	-	-	-	-	" "
I27	Подтоварник	ПТ-2А	1050x630x280	-	-	-	-	" "
I28	Опалочный горн		555x610x1255	-	-	-	-	" "
I29	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПП-1	1470x630x2000	-	-	-	-	" "
I30	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПО-2	1050x630x2000	-	-	-	-	" "
I31	Обеденный стол 6-местный		1800x800x730	-	-	-	-	" "
I32	Обеденный стол 4-местный		1200x800x730	-	-	-	-	" "
I33	Обеденный стол 4-местный		900x900x730	-	-	-	-	" "
I34	Обеденный стол 2-местный		600x800x730	-	-	-	-	" "
I35	Стул		400x400x730	-	-	-	-	" "



ПЭСМ-4

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

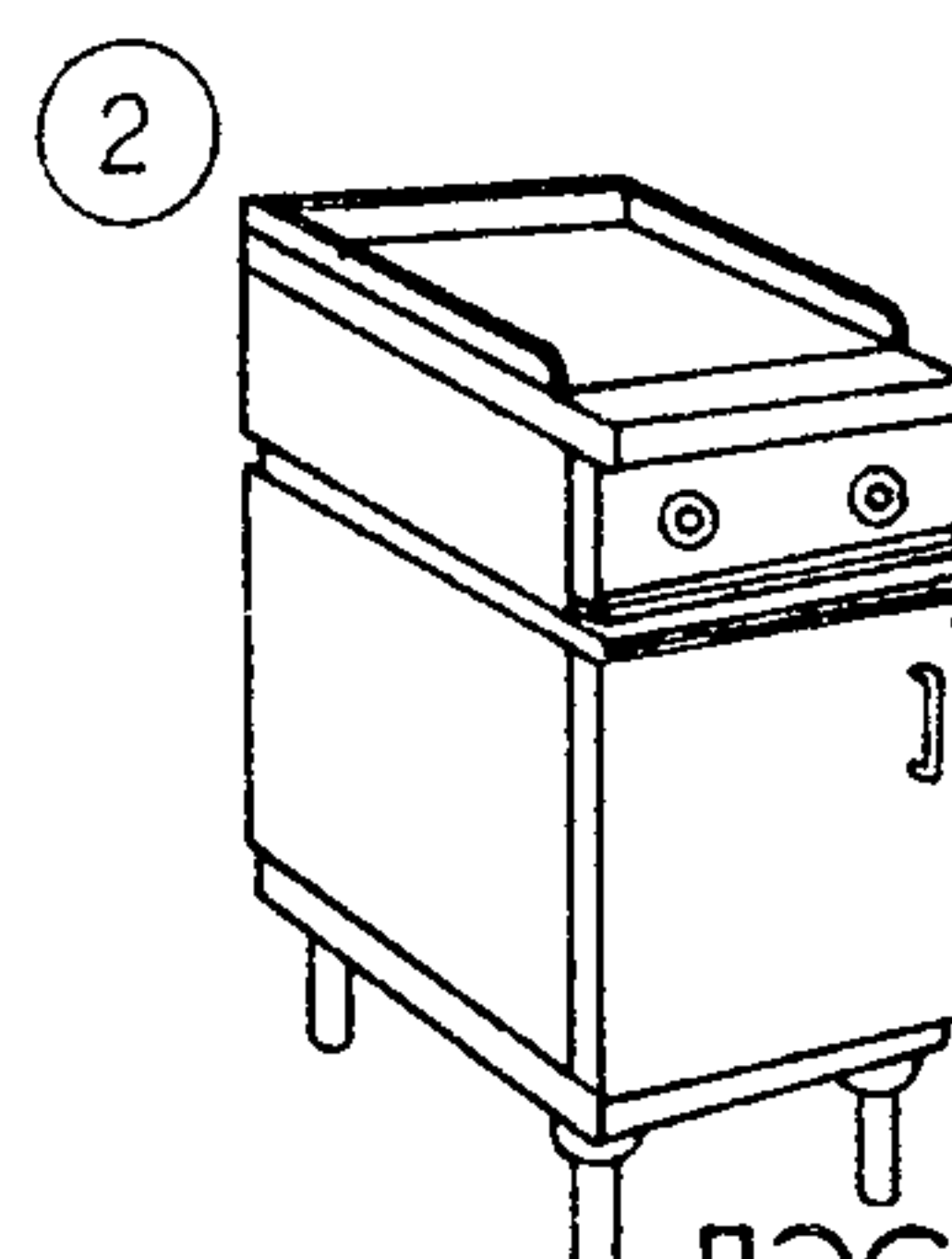
Длина 840
Ширина 840
Высота 860



ПЭСМ-4ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

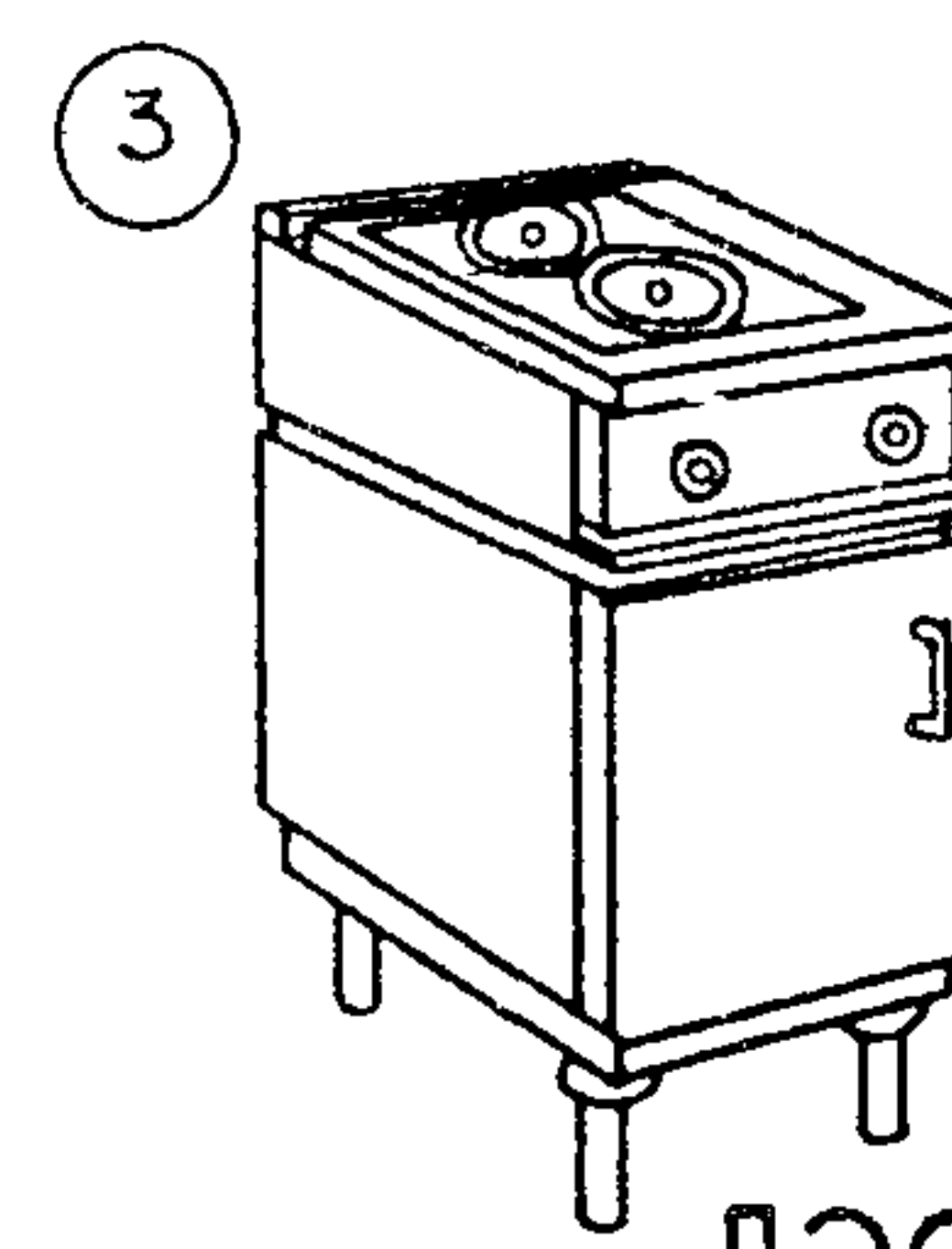
Длина 840
Ширина 840
Высота 860



ПЭСМ-2шш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

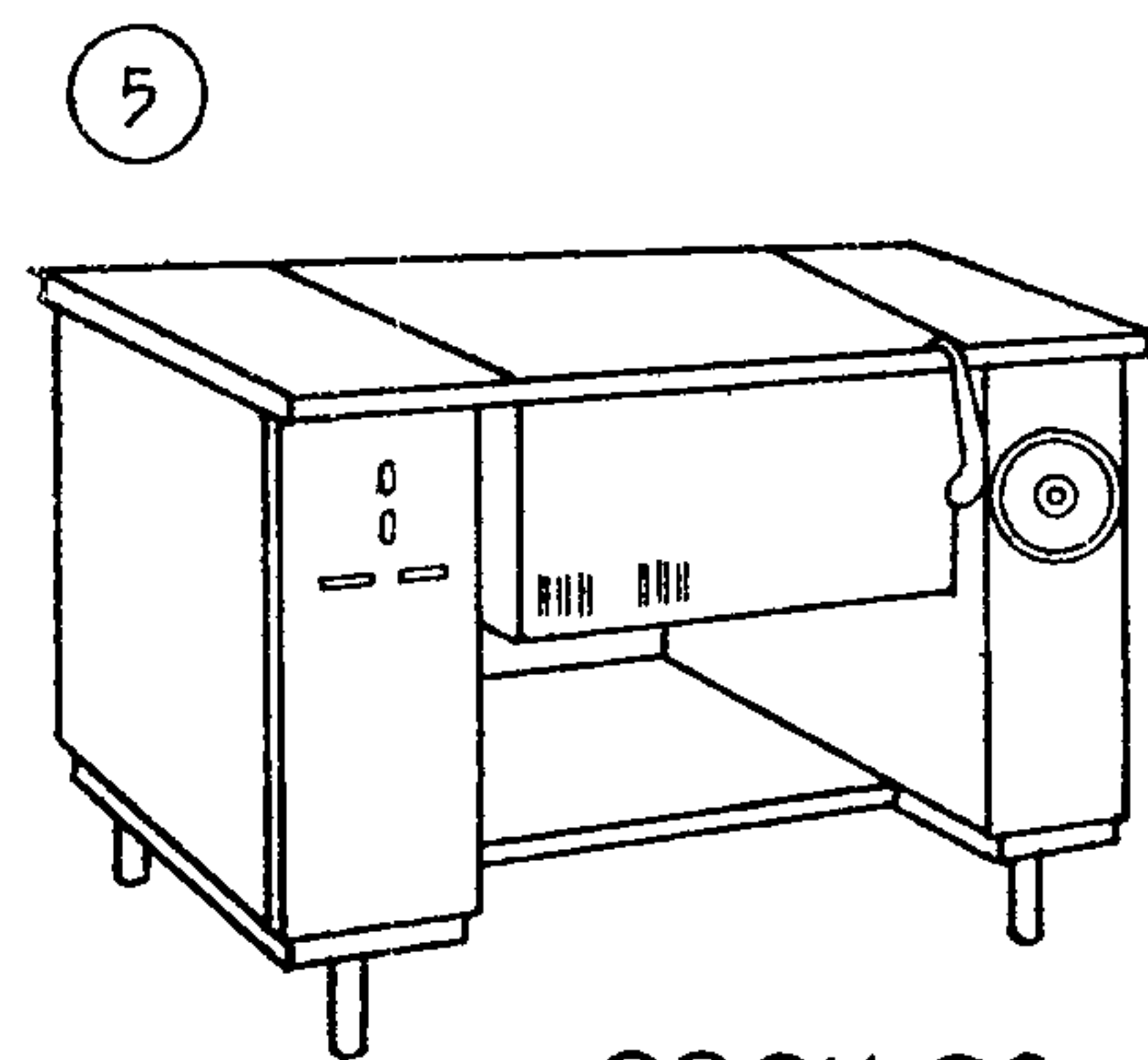
Длина 420
Ширина 840
Высота 860



ПЭСМ-2к

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

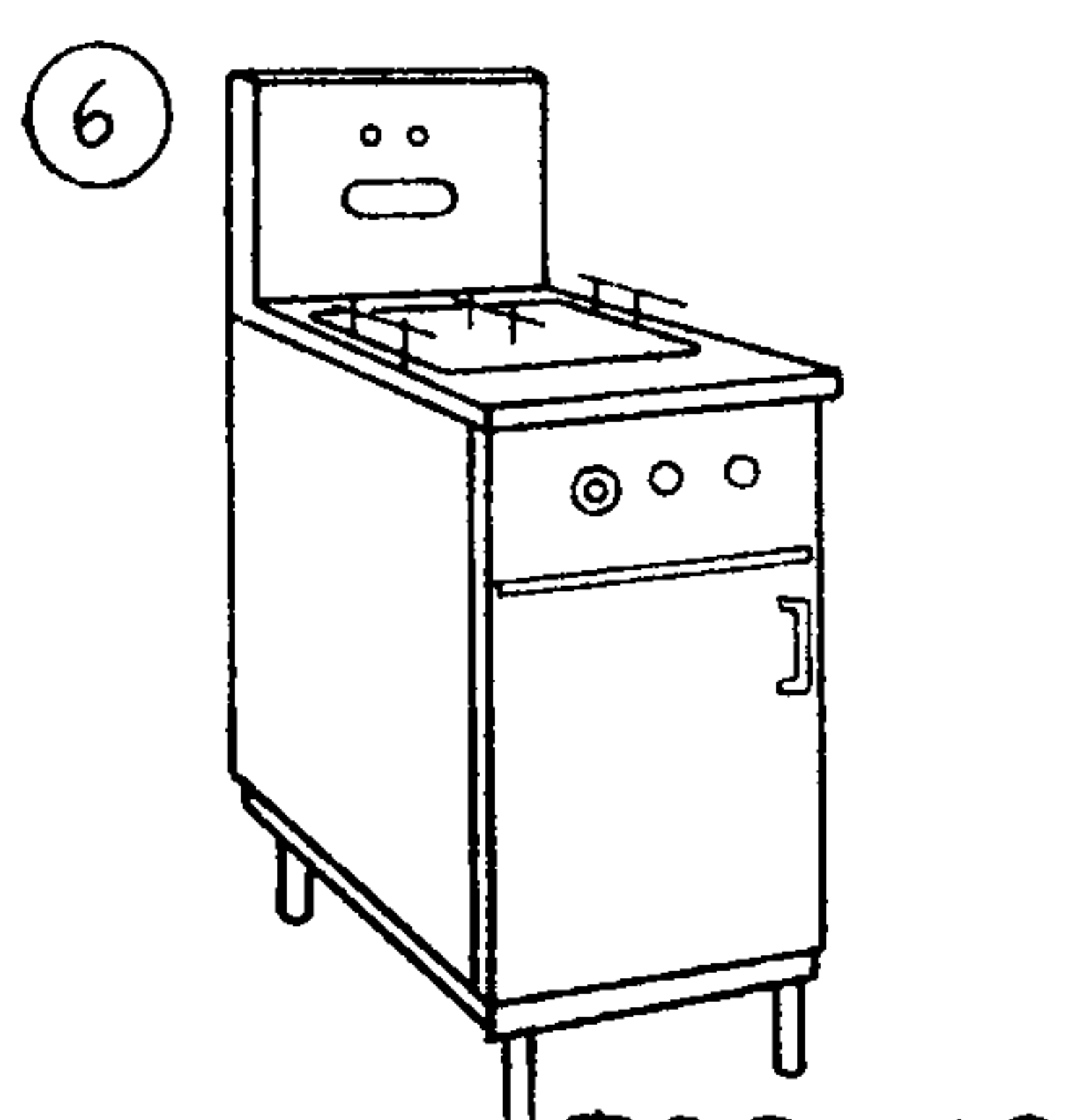
Длина 420
Ширина 840
Высота 860



СЭСМ-02

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

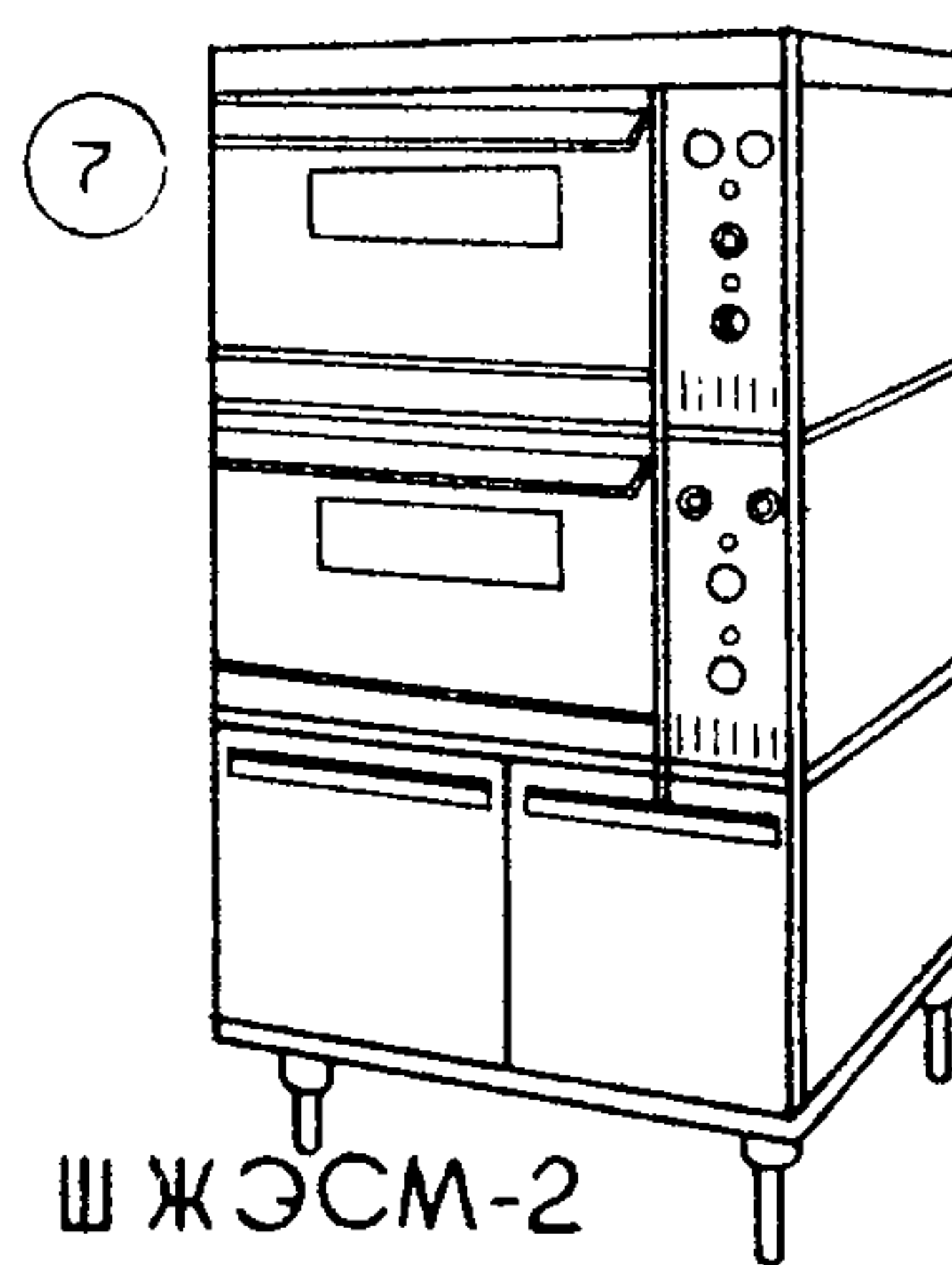
Длина 1050
Ширина 840
Высота 860



ФЭСМ-20

ФРИТОРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

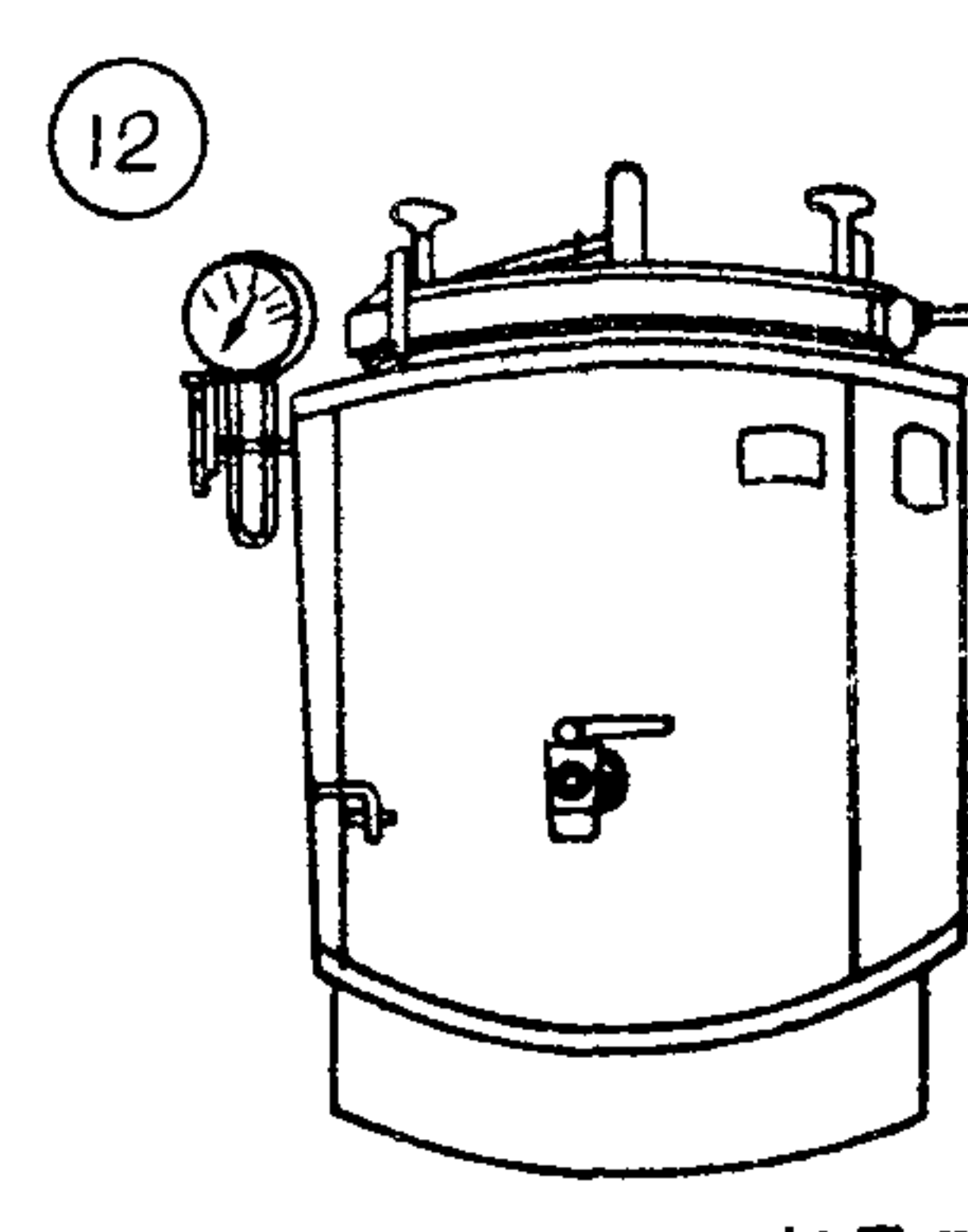
Длина 420
Ширина 840
Высота 860



Ш ЖЭСМ-2

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

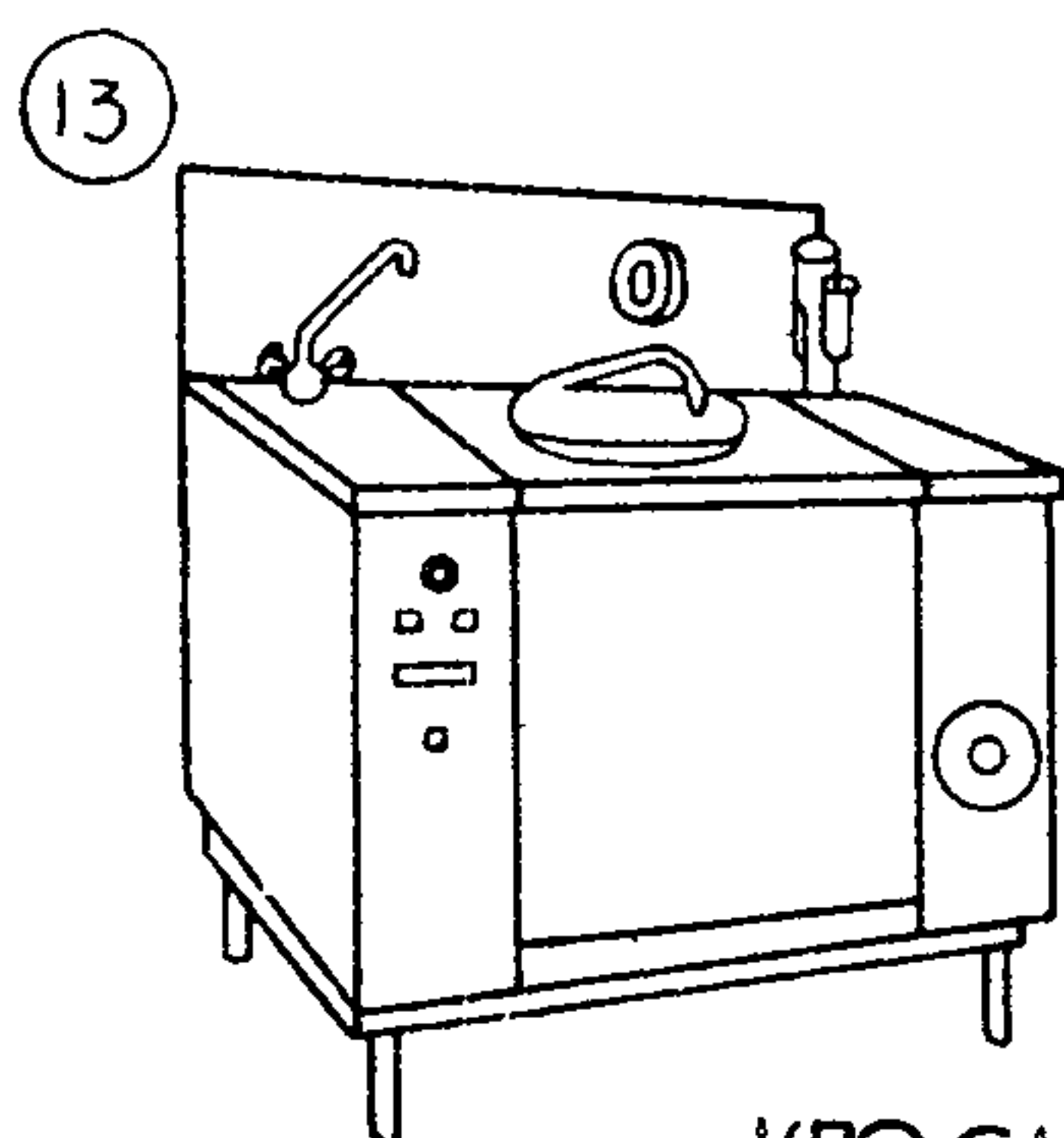
Длина 830
Ширина 800
Высота 1500



КПЭ-250

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ

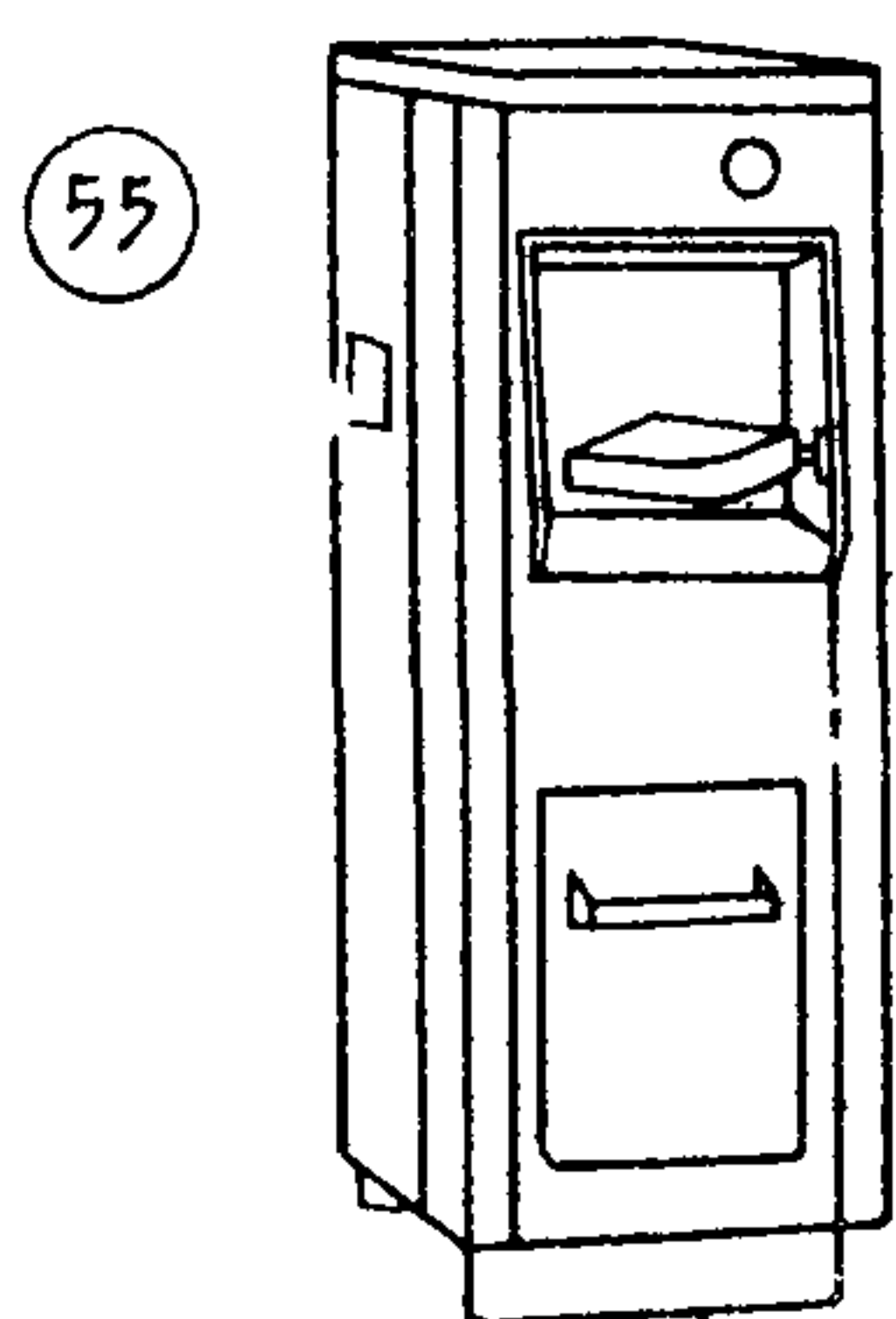
Длина 1200
Ширина 1150
Высота 1280



КПЭСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

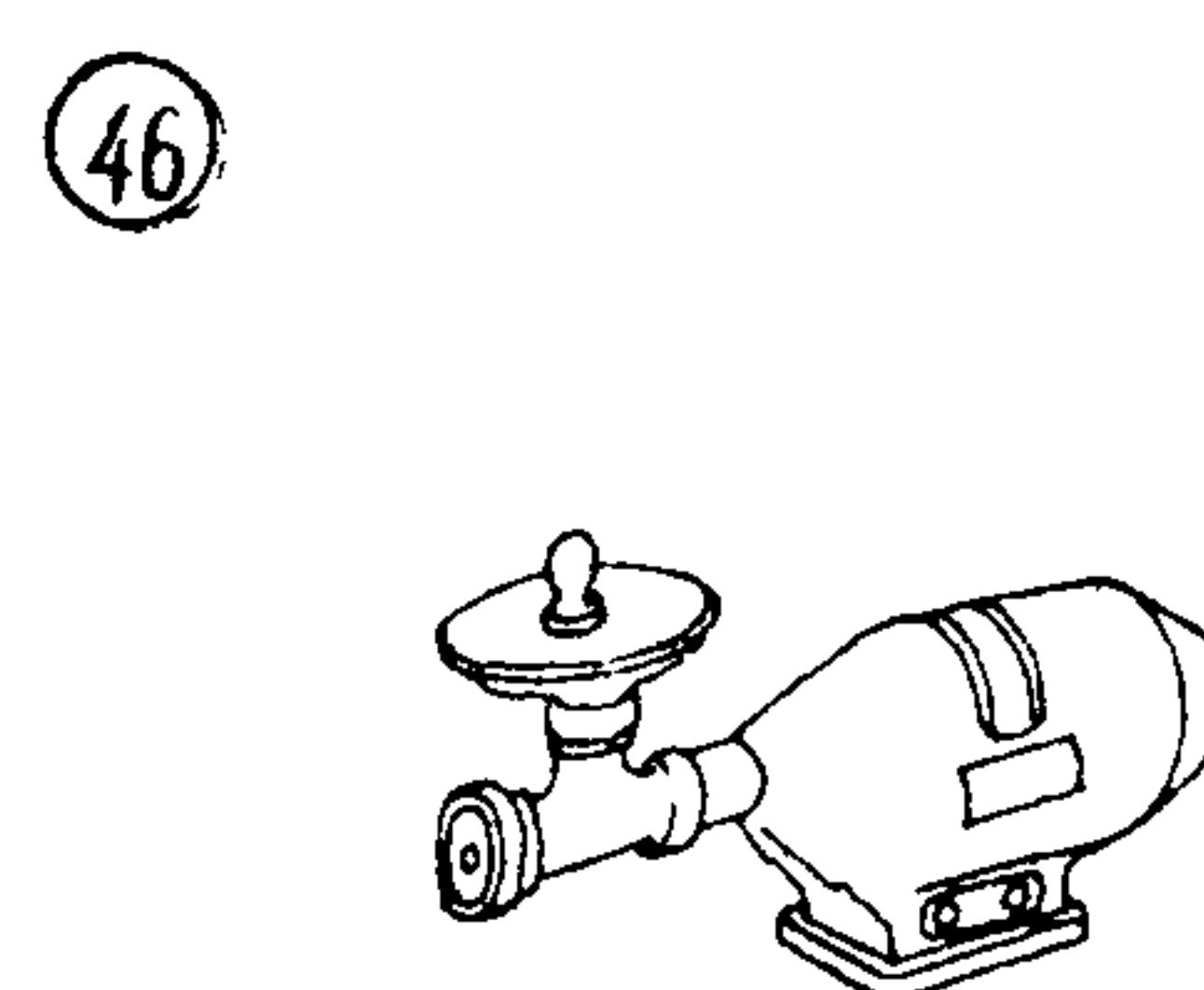
Длина 1050
Ширина 840
Высота 860



МОК-16

МАШИНА ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

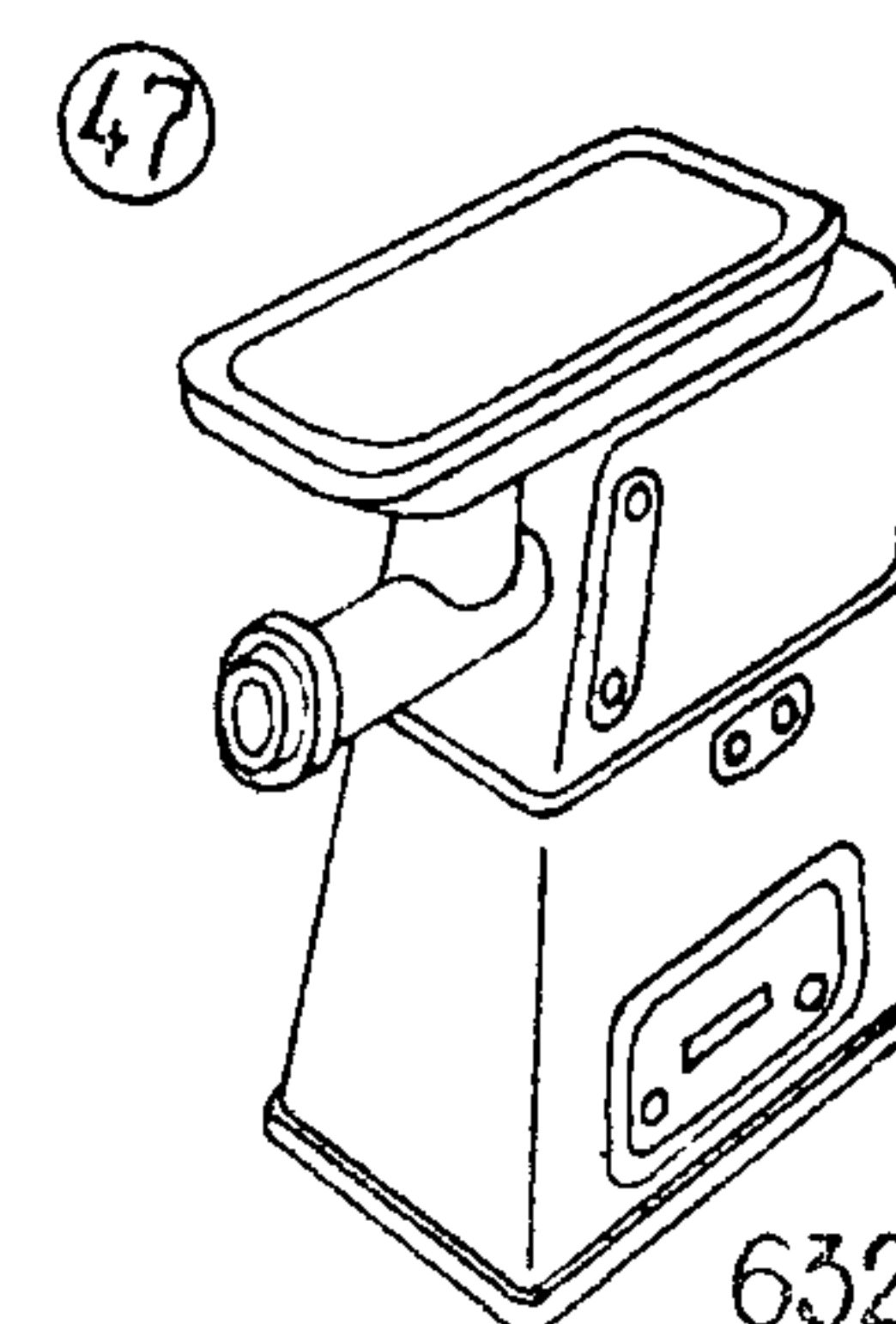
Длина 515
Ширина 375
Высота 900



М-2/764

МЯСОРУБКА НАСТОЛЬНАЯ

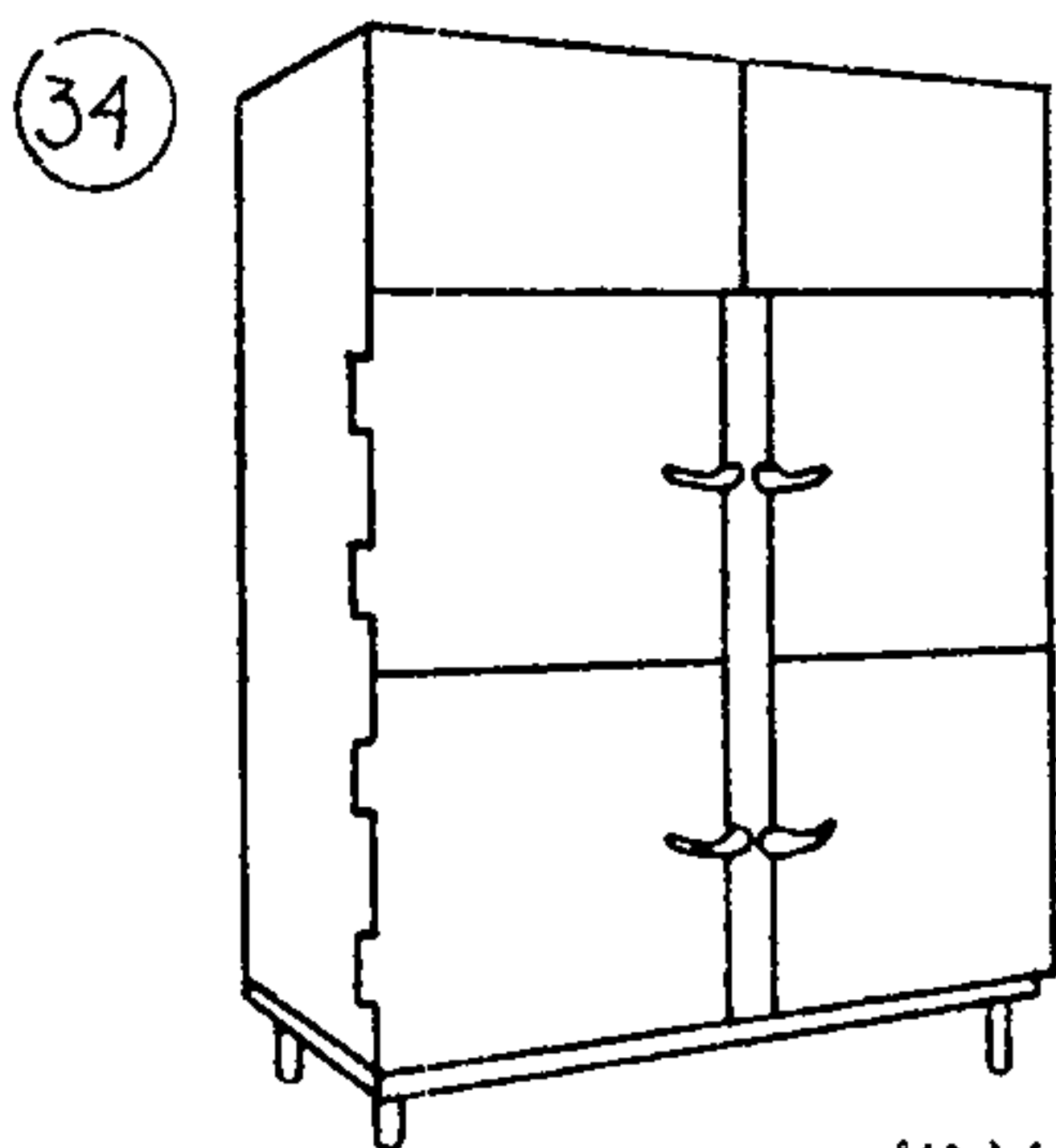
Длина 840
Ширина 310
Высота 420



632М тип III

МЯСОРУБКА НАПОЛЬНАЯ

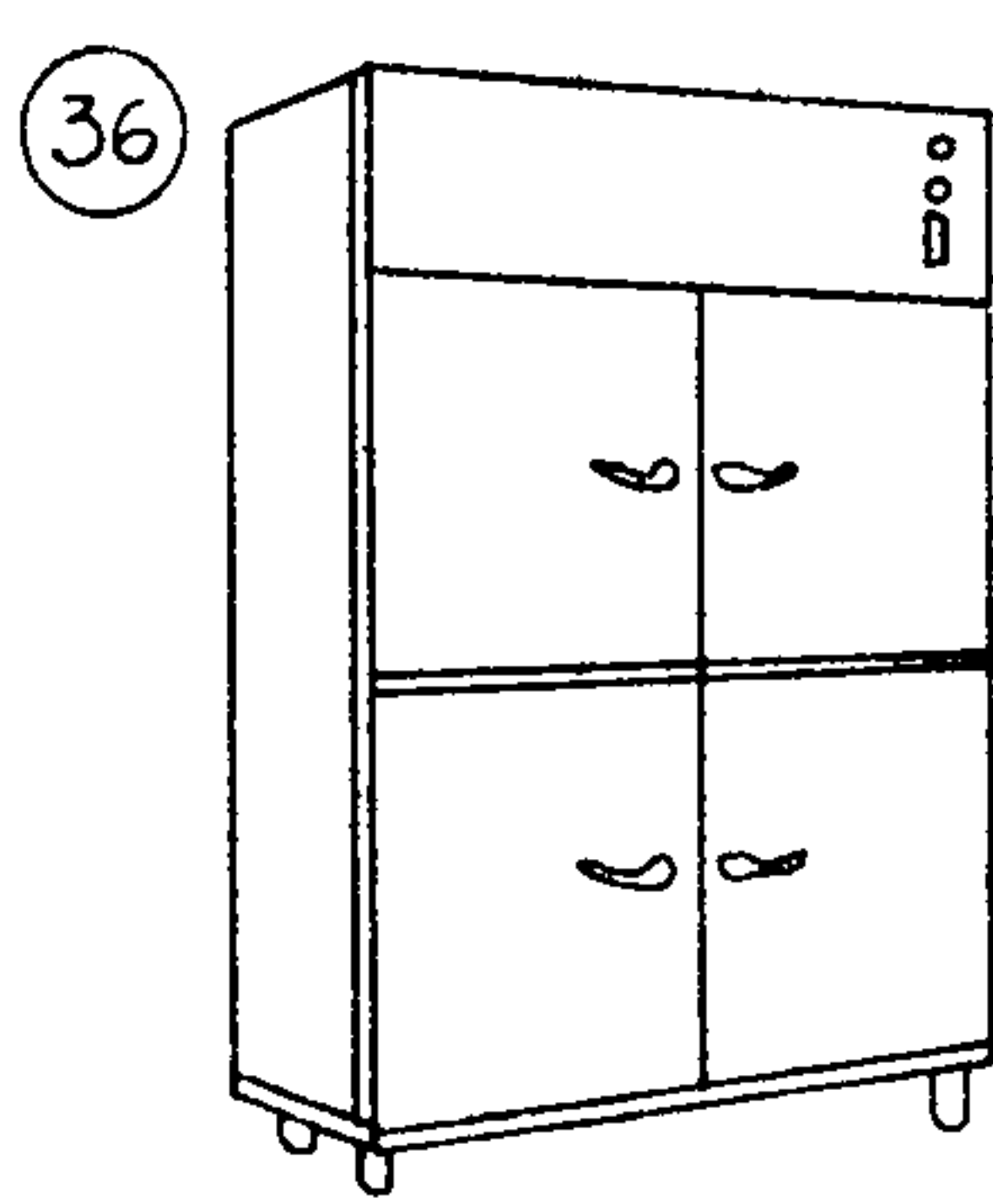
Длина 850
Ширина 450
Высота 1000



ШХ-1,2с

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

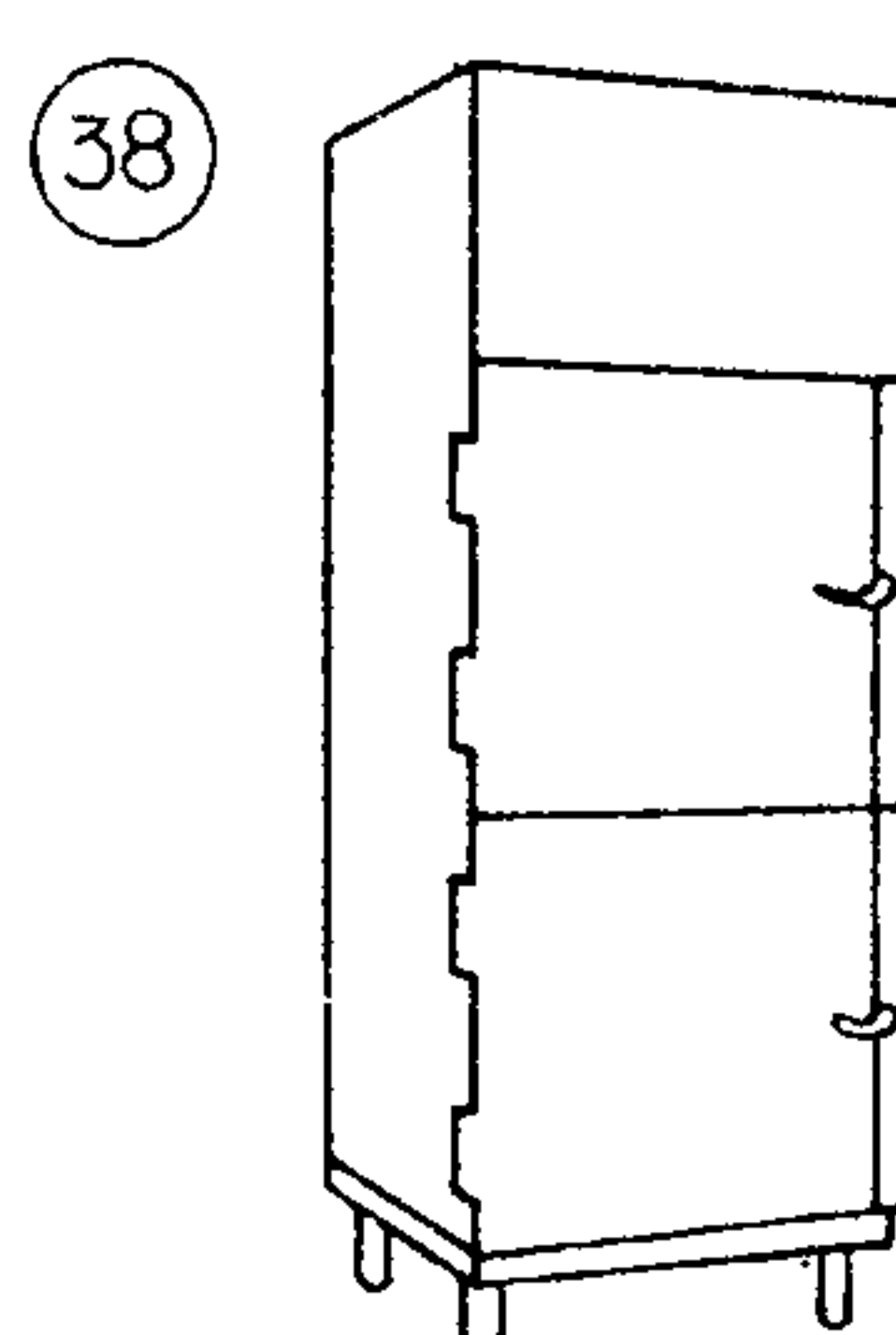
Длина 1530
Ширина 810
Высота 2035



ШХ-0,7Ю

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

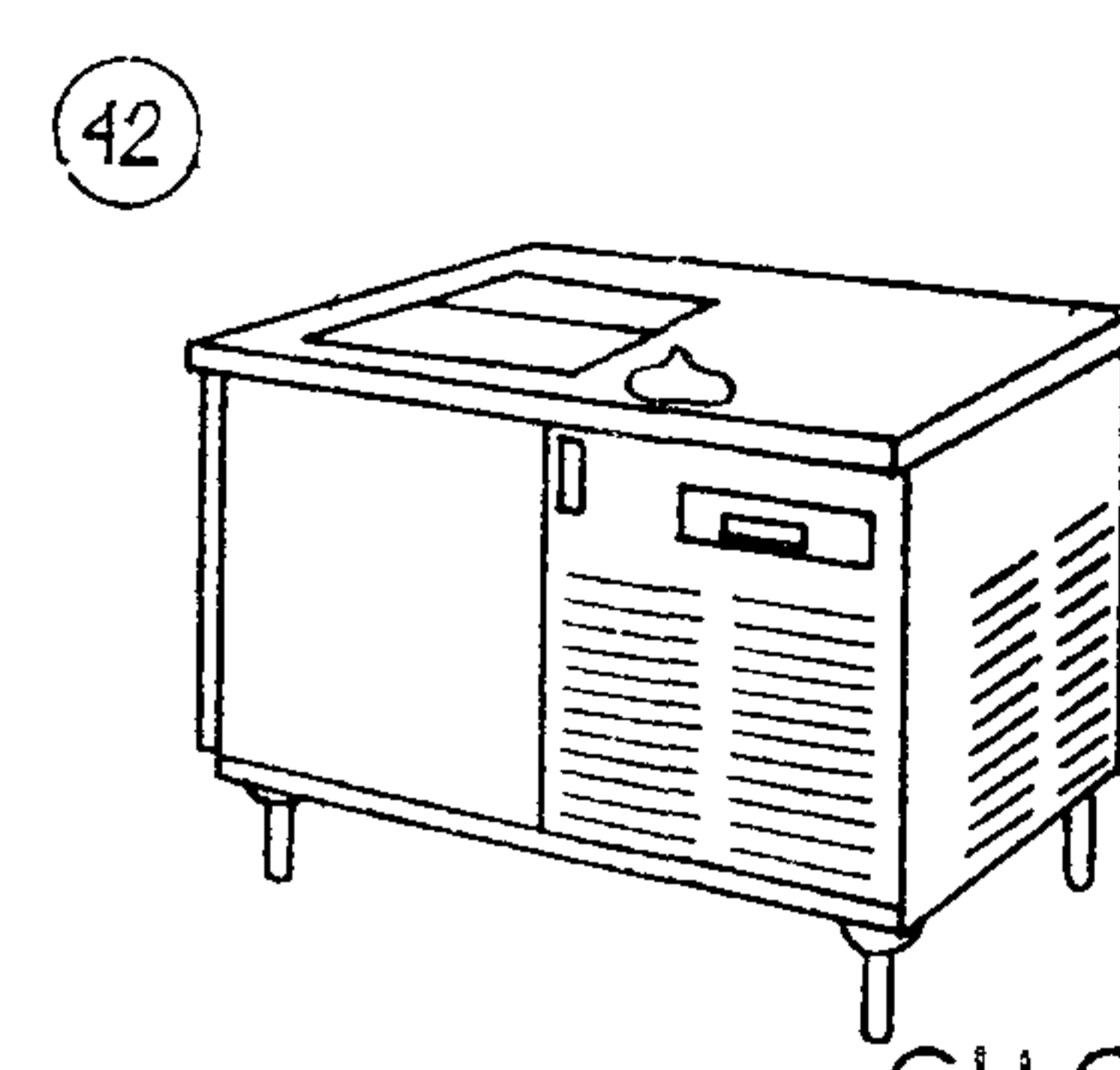
Длина 1120
Ширина 800
Высота 1930



ШХ-0,4м1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Длина 800
Ширина 560
Высота 1930

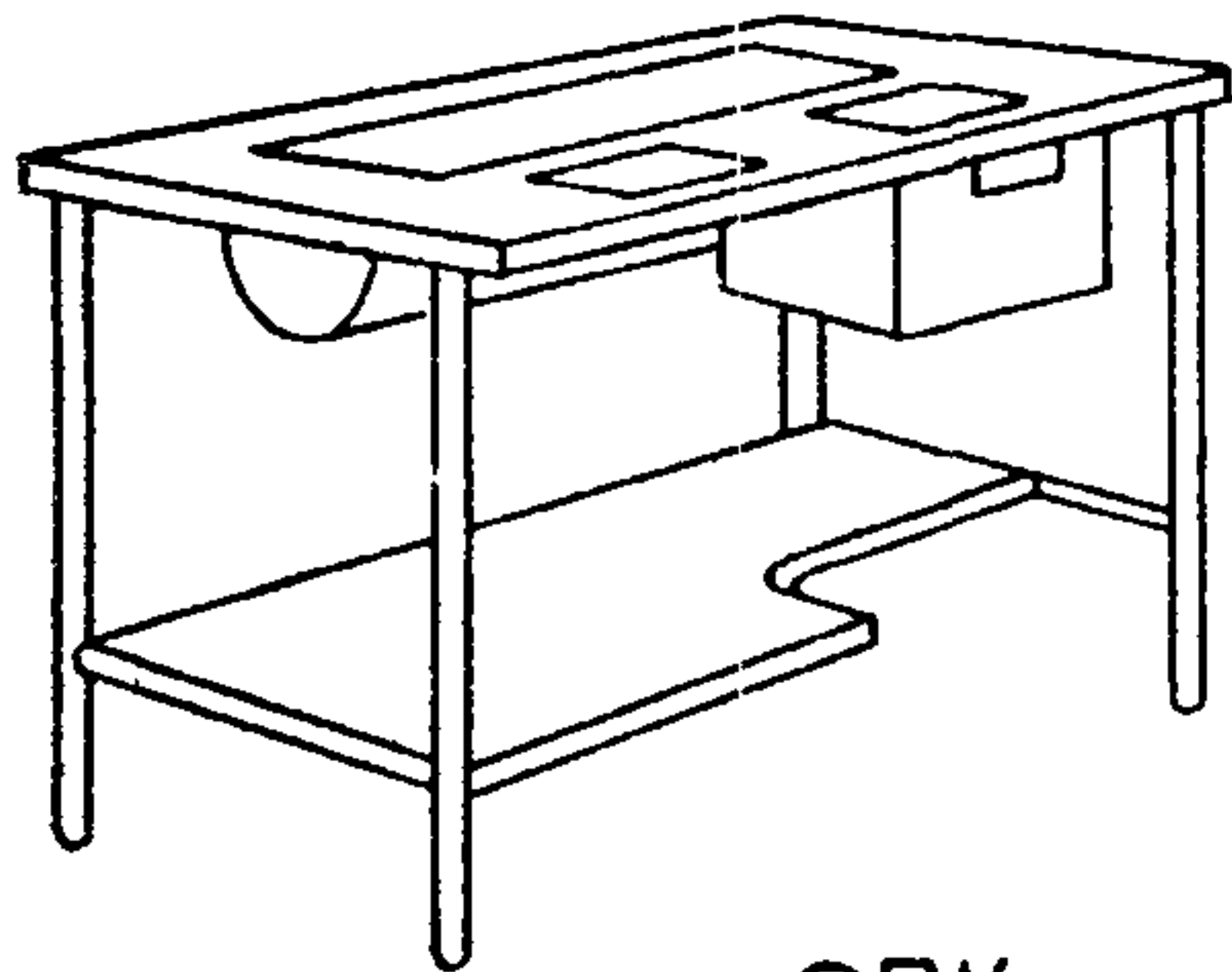


СЧ-0,15

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК

Длина 1260
Ширина 840
Высота 860

97

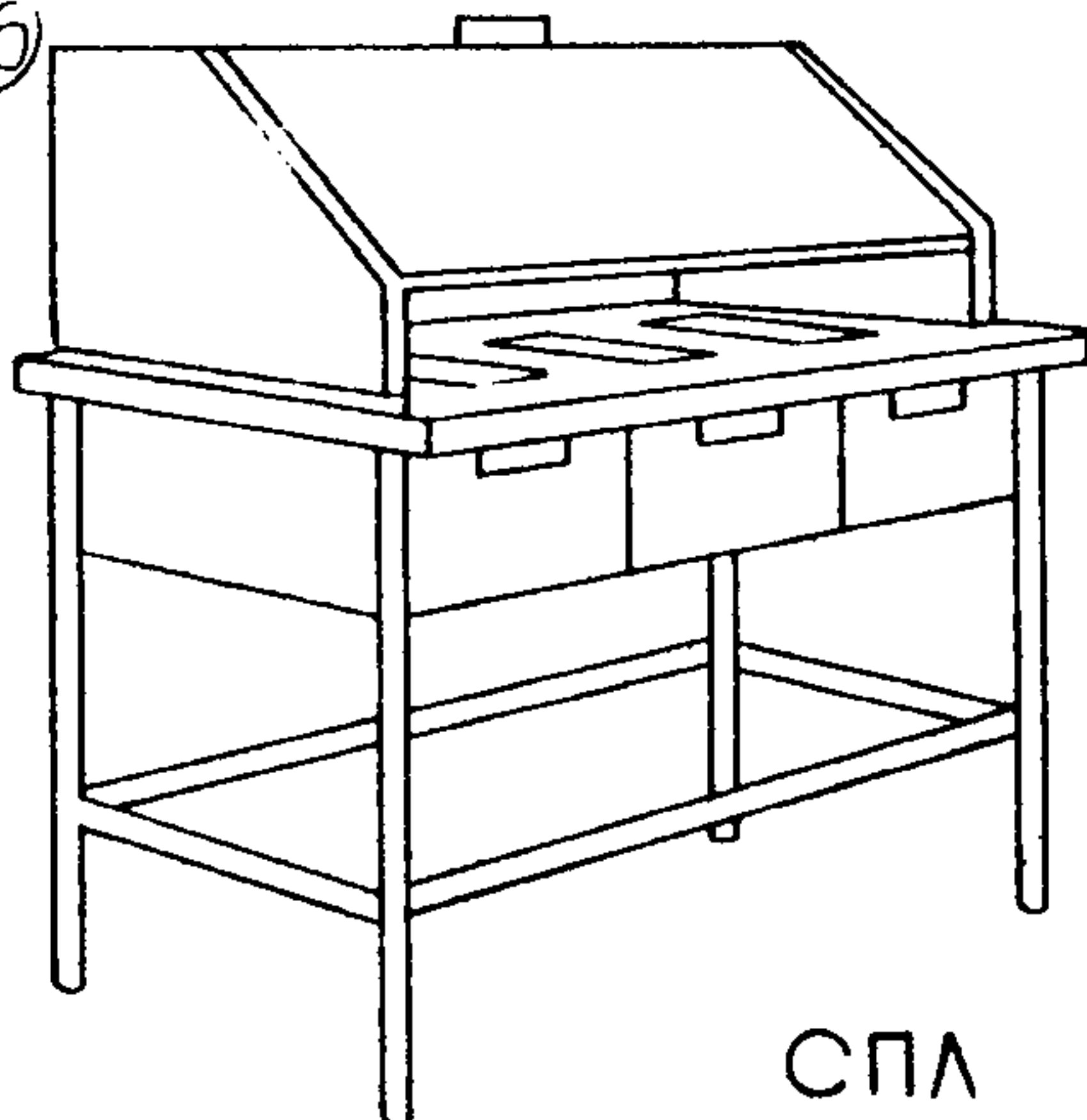


СПК

СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

Длина 840
Ширина 840
Высота 860

96

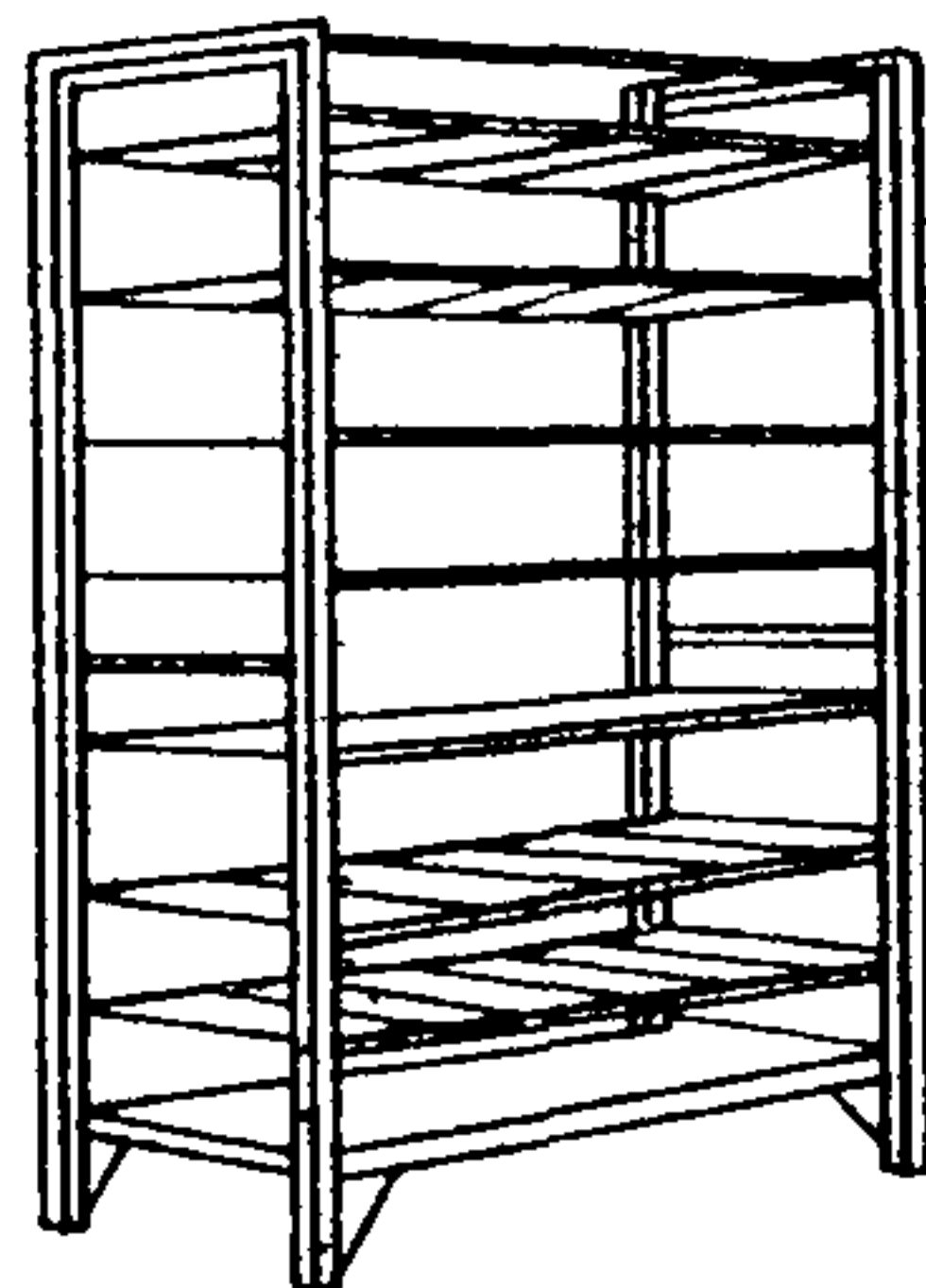


СПЛ

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА

Длина 840
Ширина 840
Высота 860

117

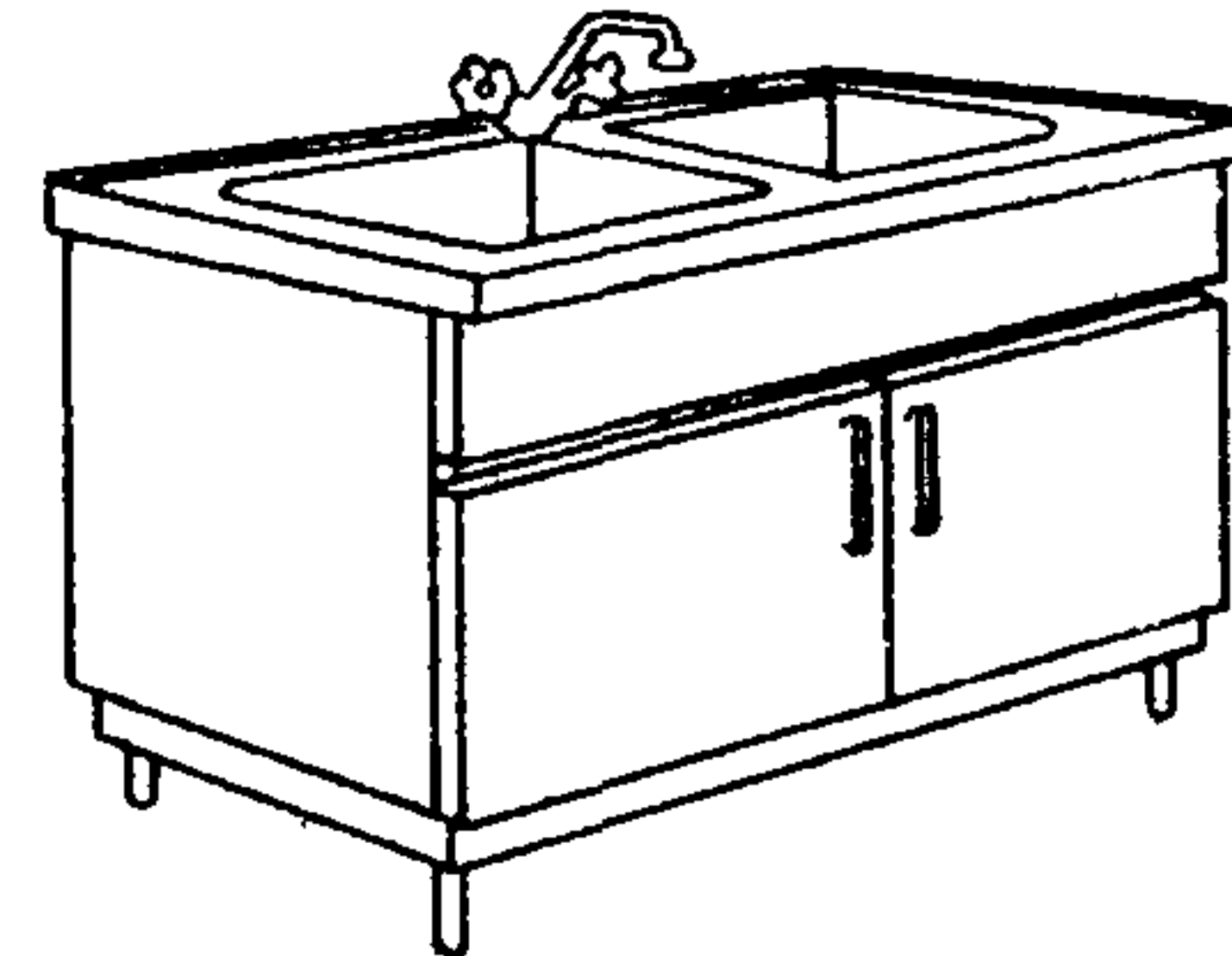


СПС-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦИОНАРНЫЙ

Длина 1050
Ширина 840
Высота 2000

104

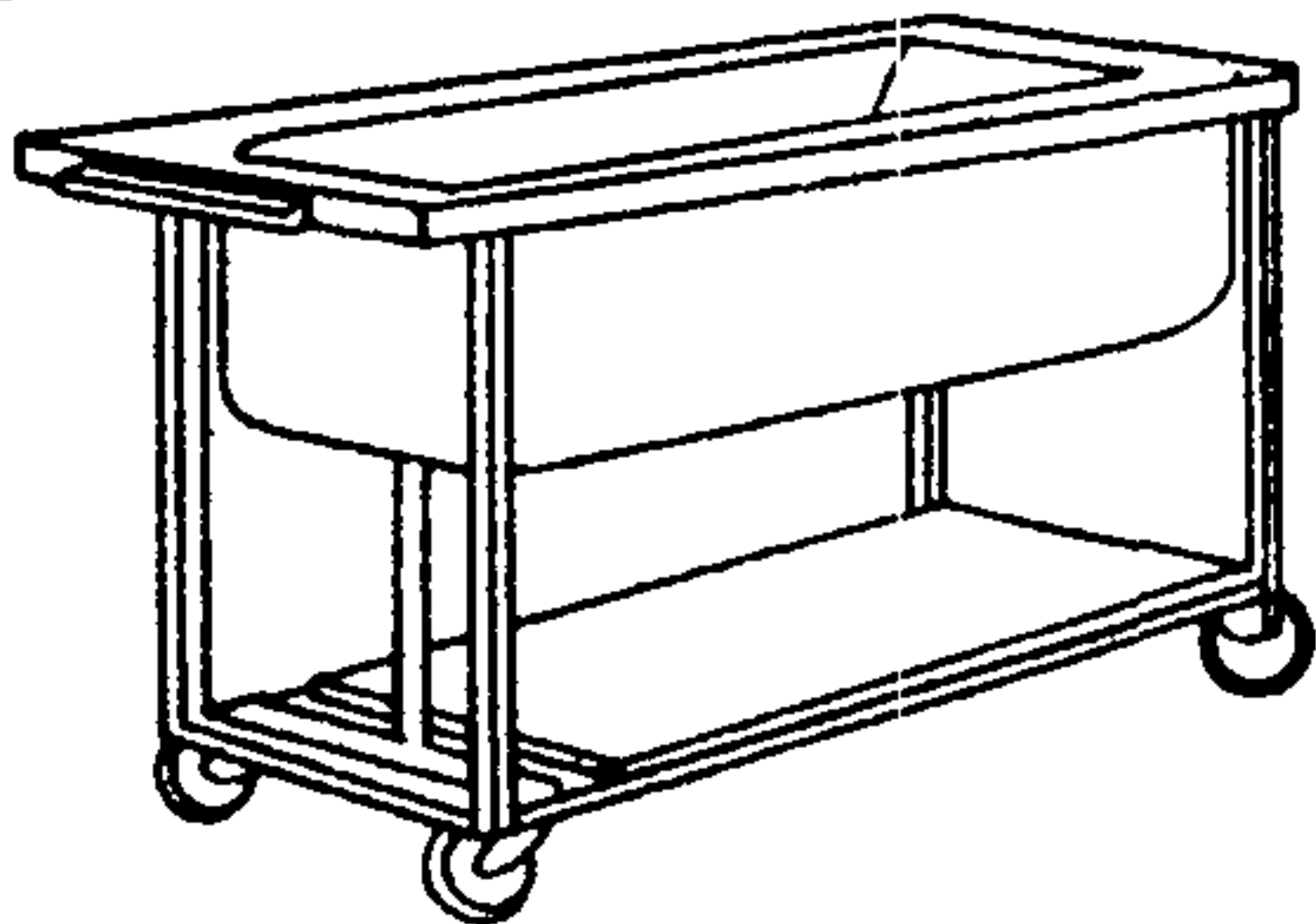


ВМ-2СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

108

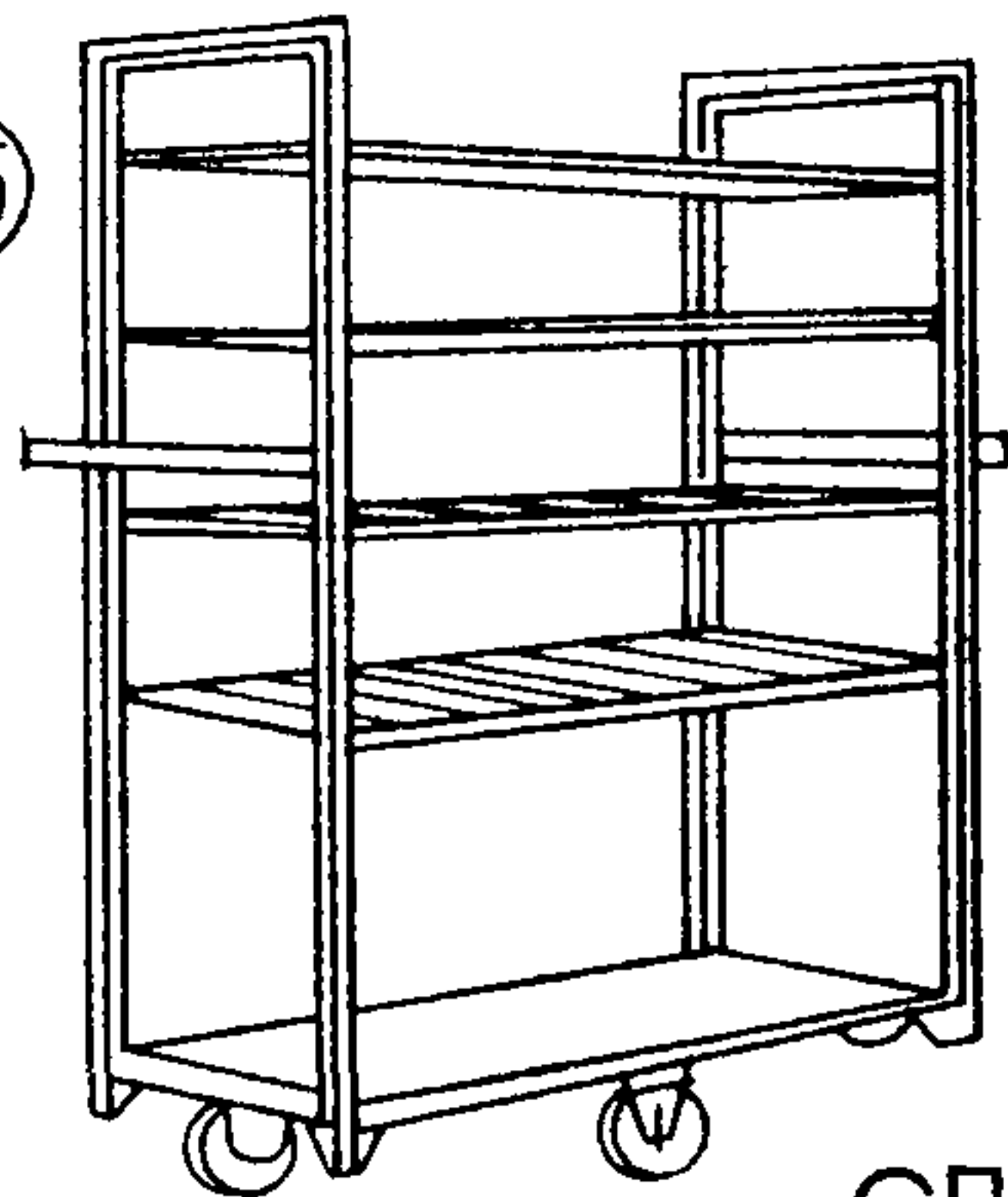


ВПСМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 840
Ширина 630
Высота 860

115

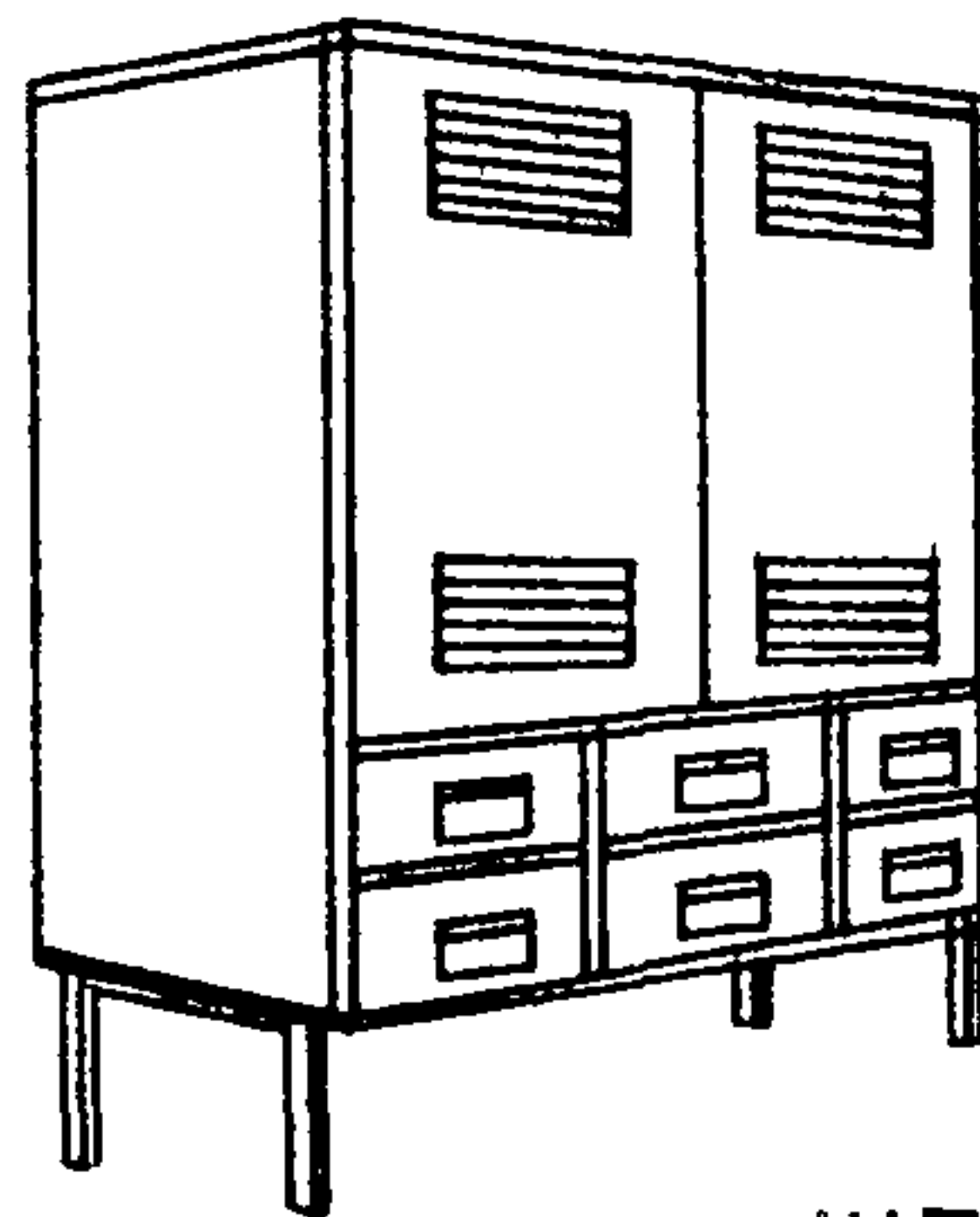


СПП

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ

Длина 1198
Ширина 630
Высота 1750

118

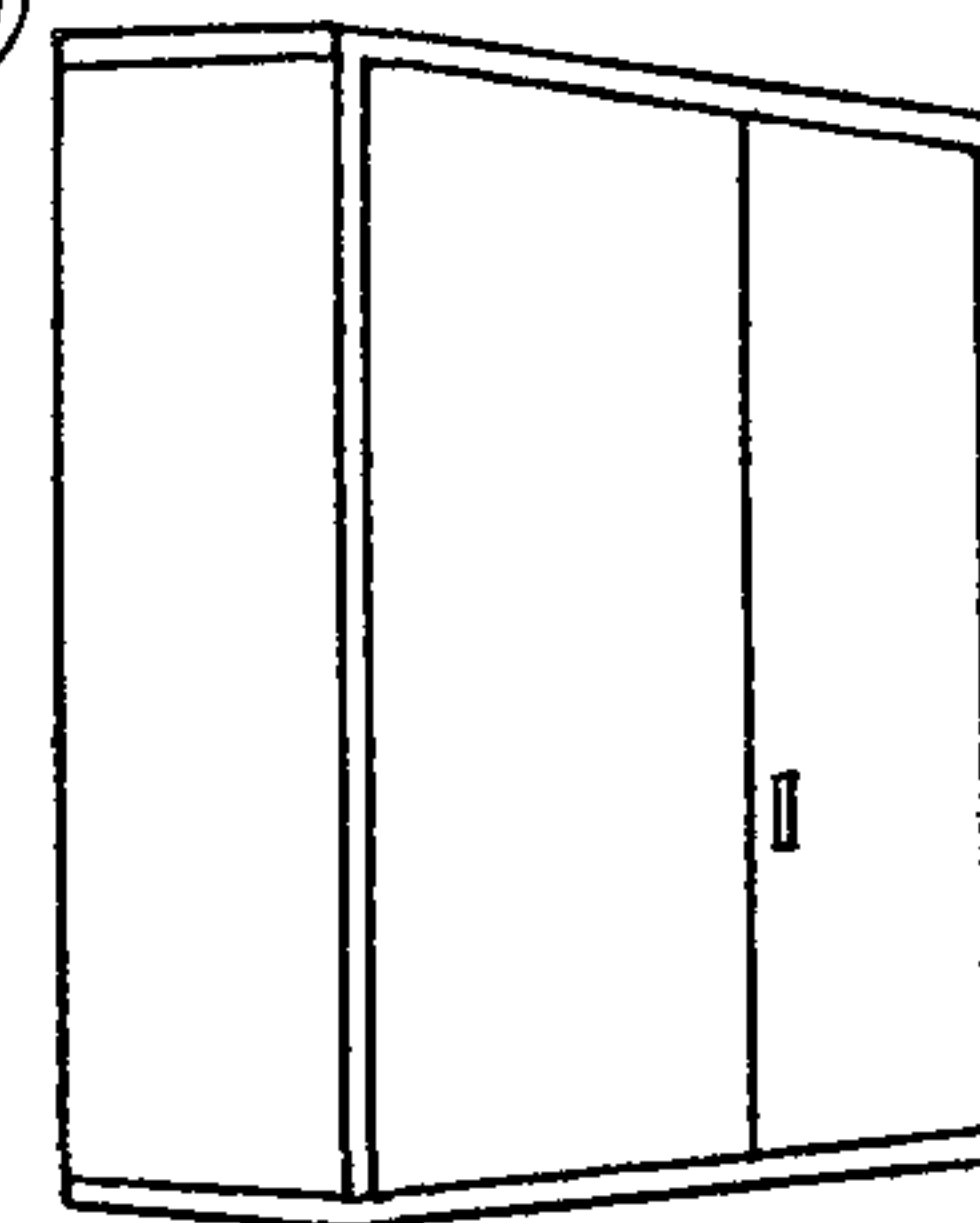


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

Длина 1050
Ширина 630
Высота 2000

119

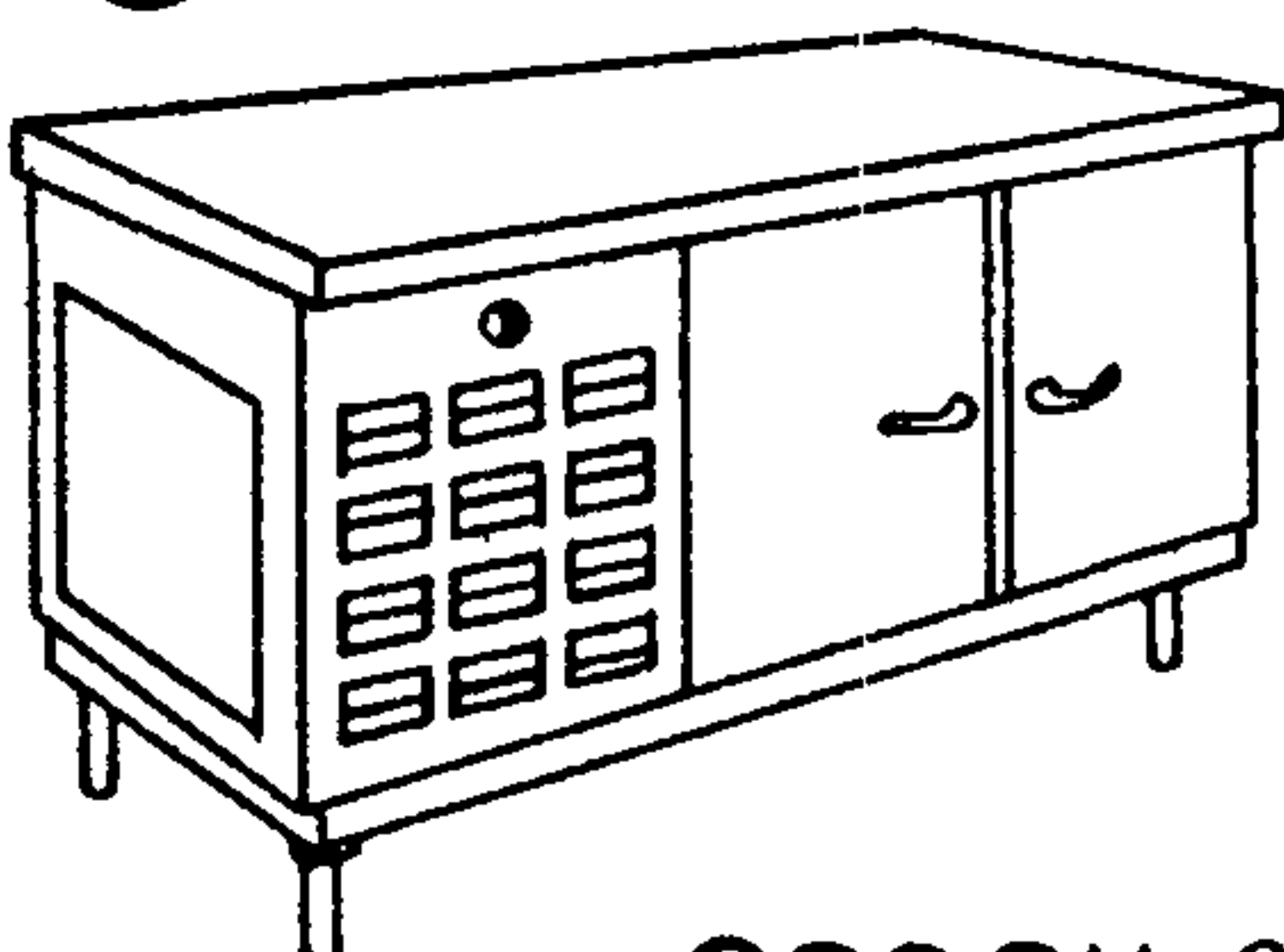


ШПП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

Длина 1050
Ширина 420
Высота 1000

39

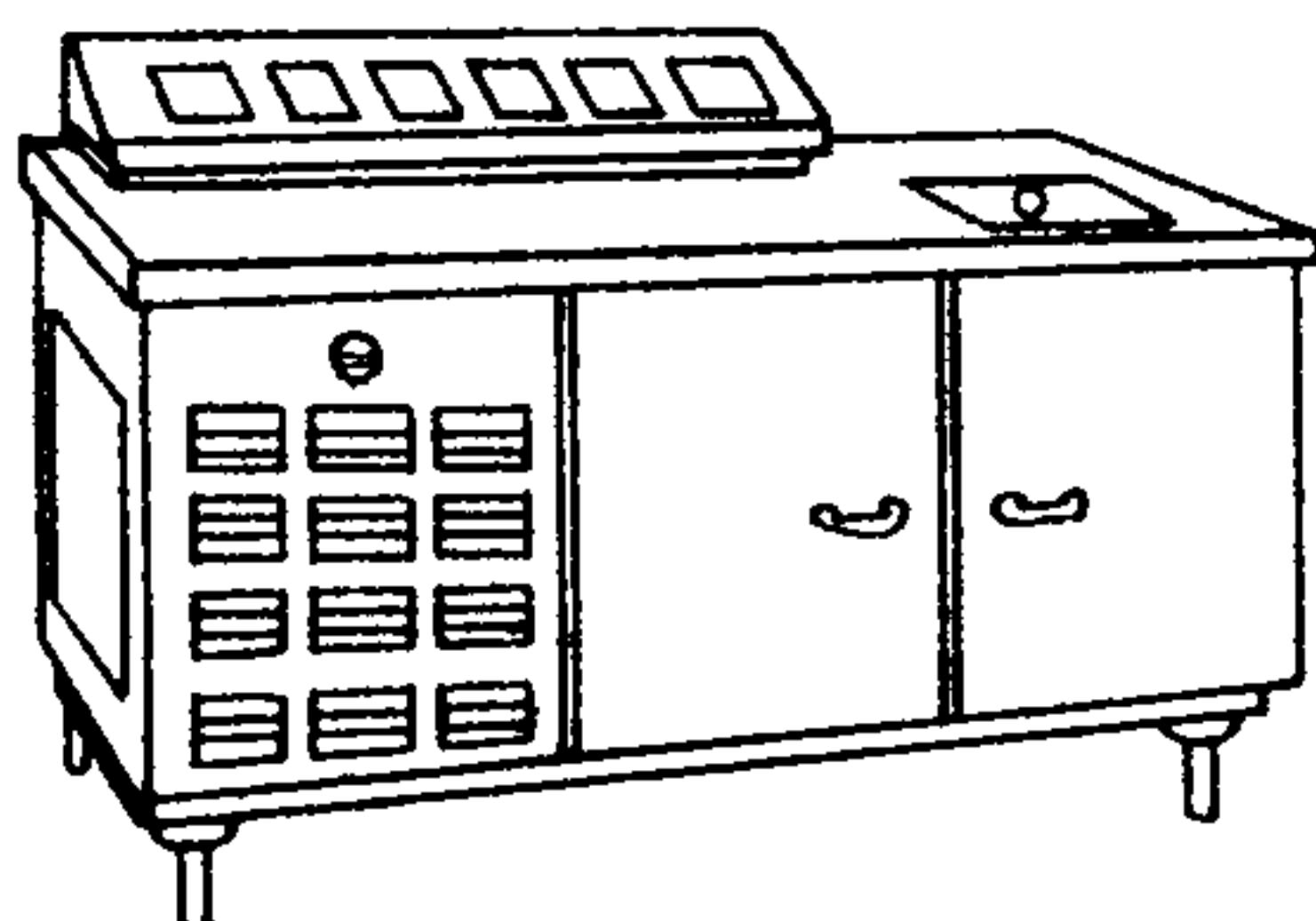


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

40

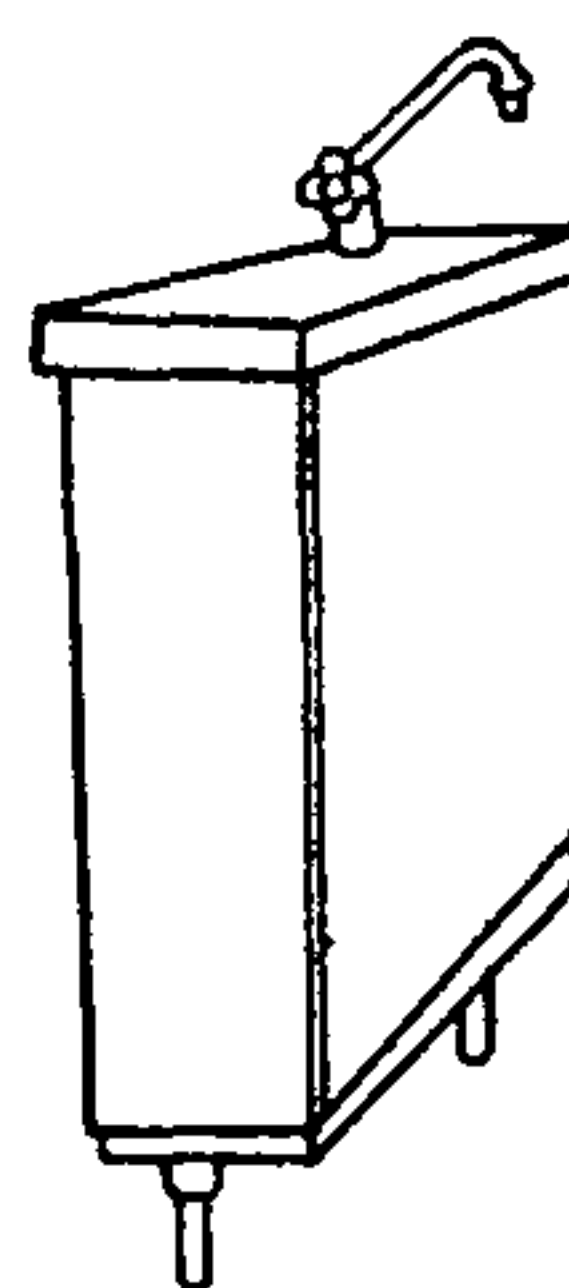


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРКОЙ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

98

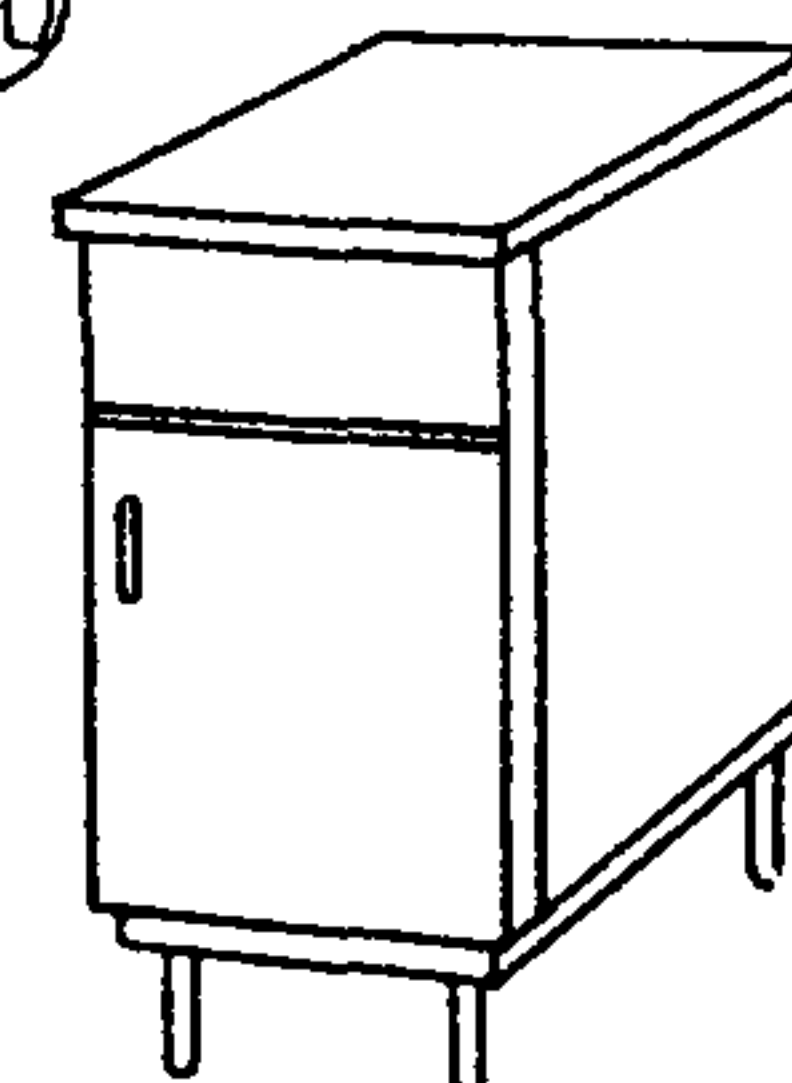


ВКСМ-210

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Длина 210
Ширина 840
Высота 1450

100

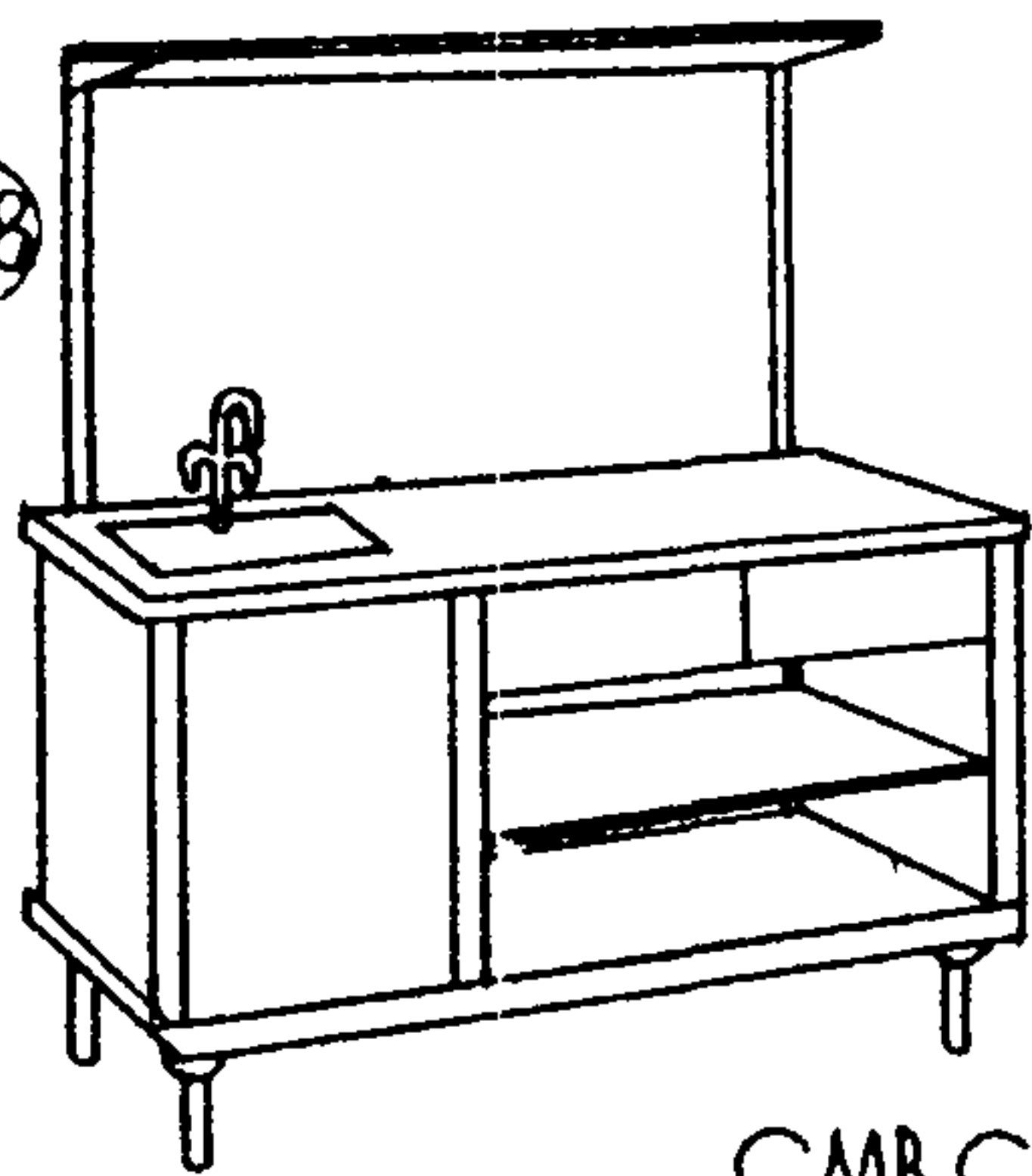


ВСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Длина 420
Ширина 840
Высота 860

88

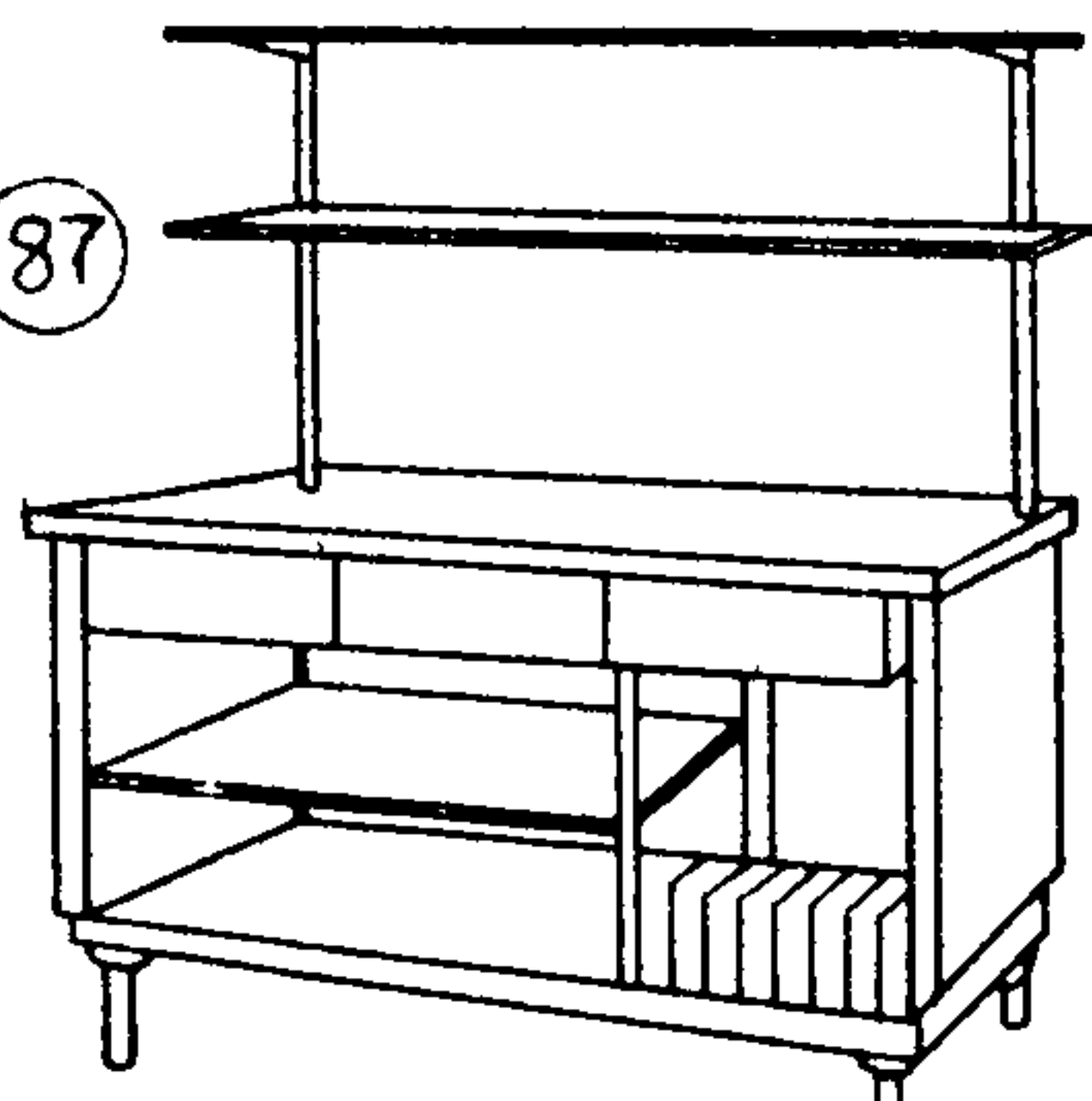


СМВСМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ

Длина 1470
Ширина 840
Высота 1630

87

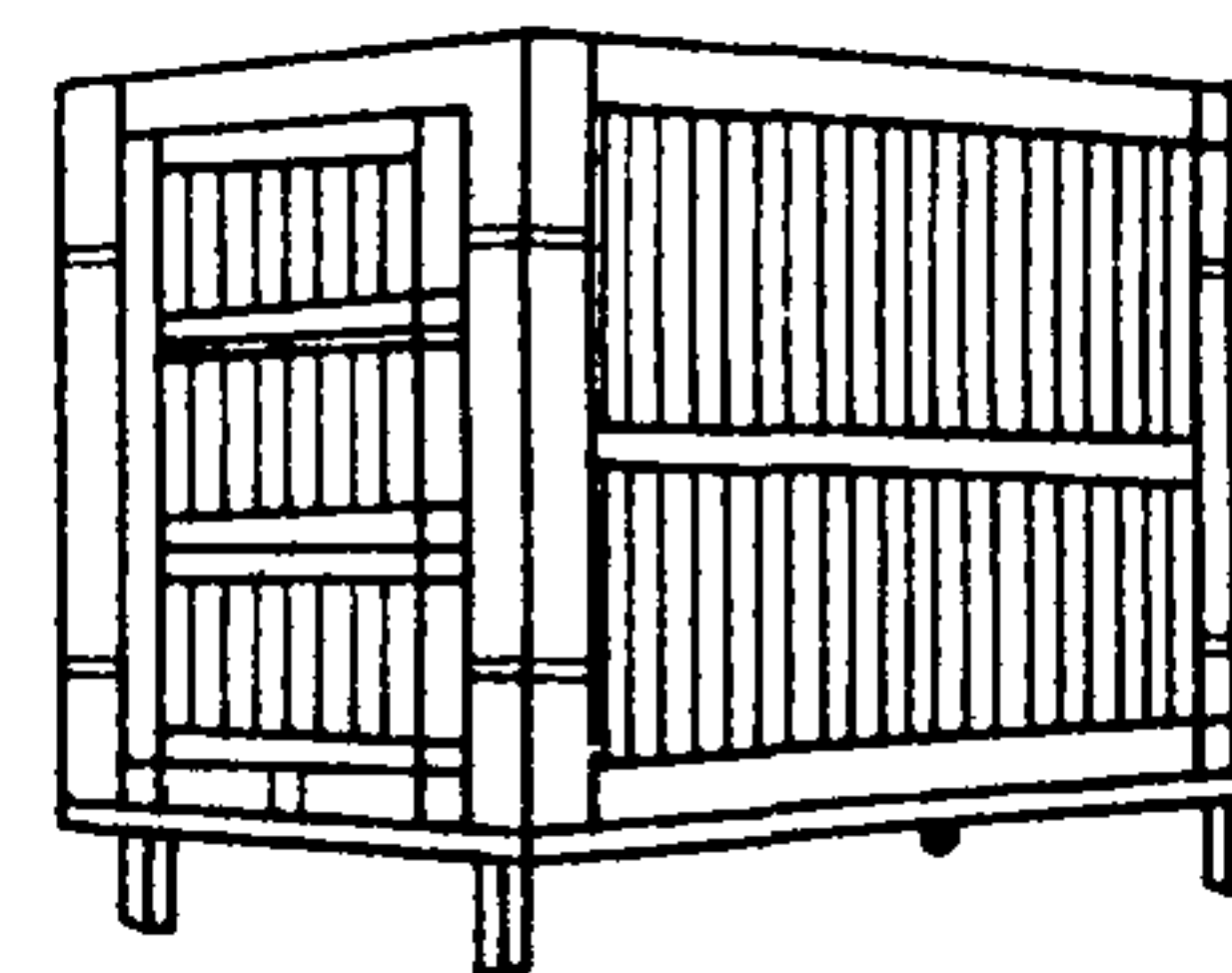


СММСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ СТОЛ

Длина 1470
Ширина 840
Высота 1630

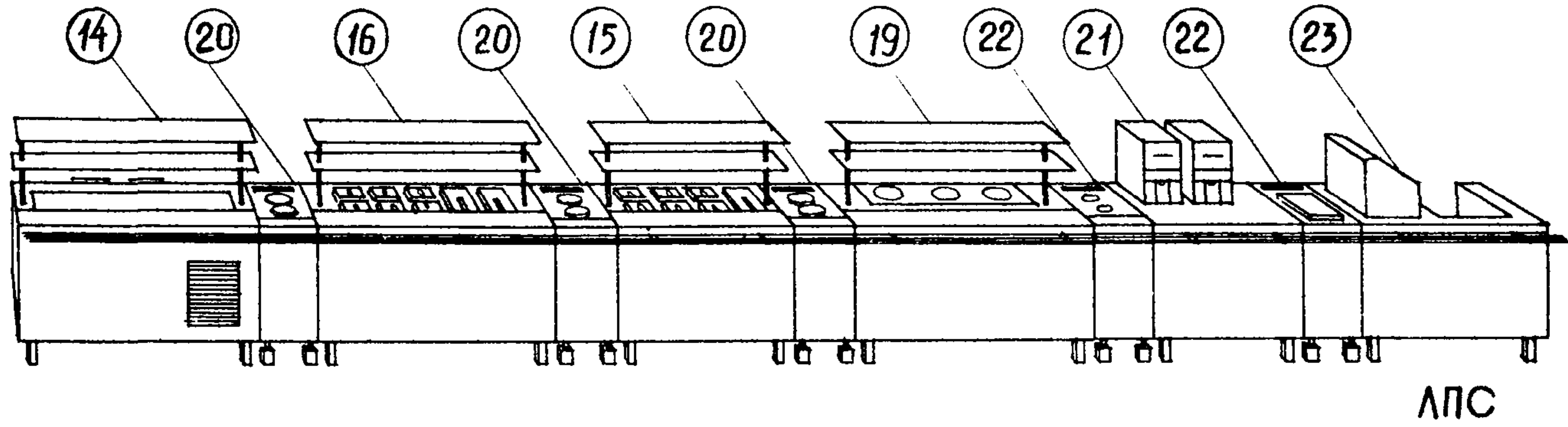
121



ЛО-1

ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

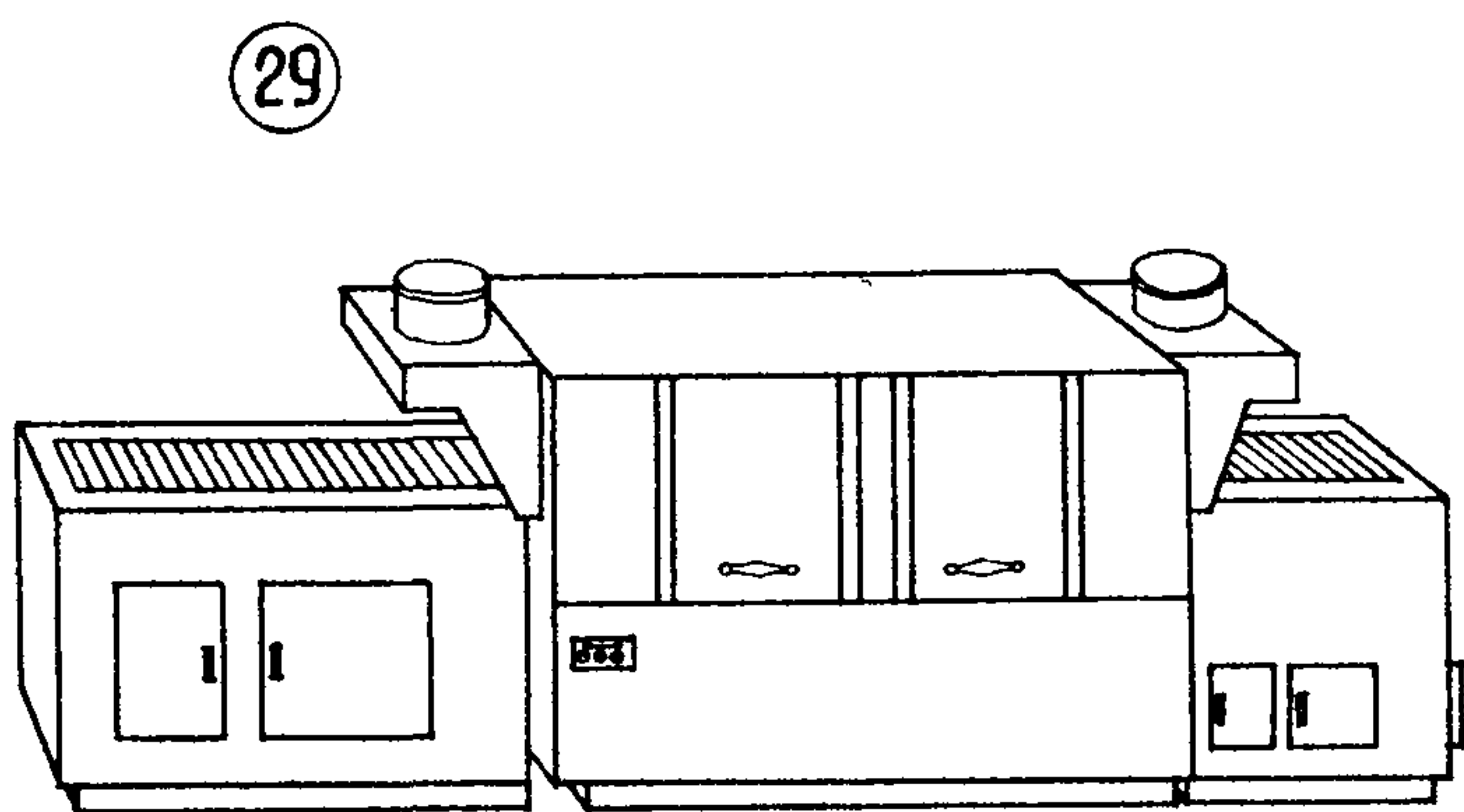
Длина 1470
Ширина 1050
Высота 1500



ЛПС

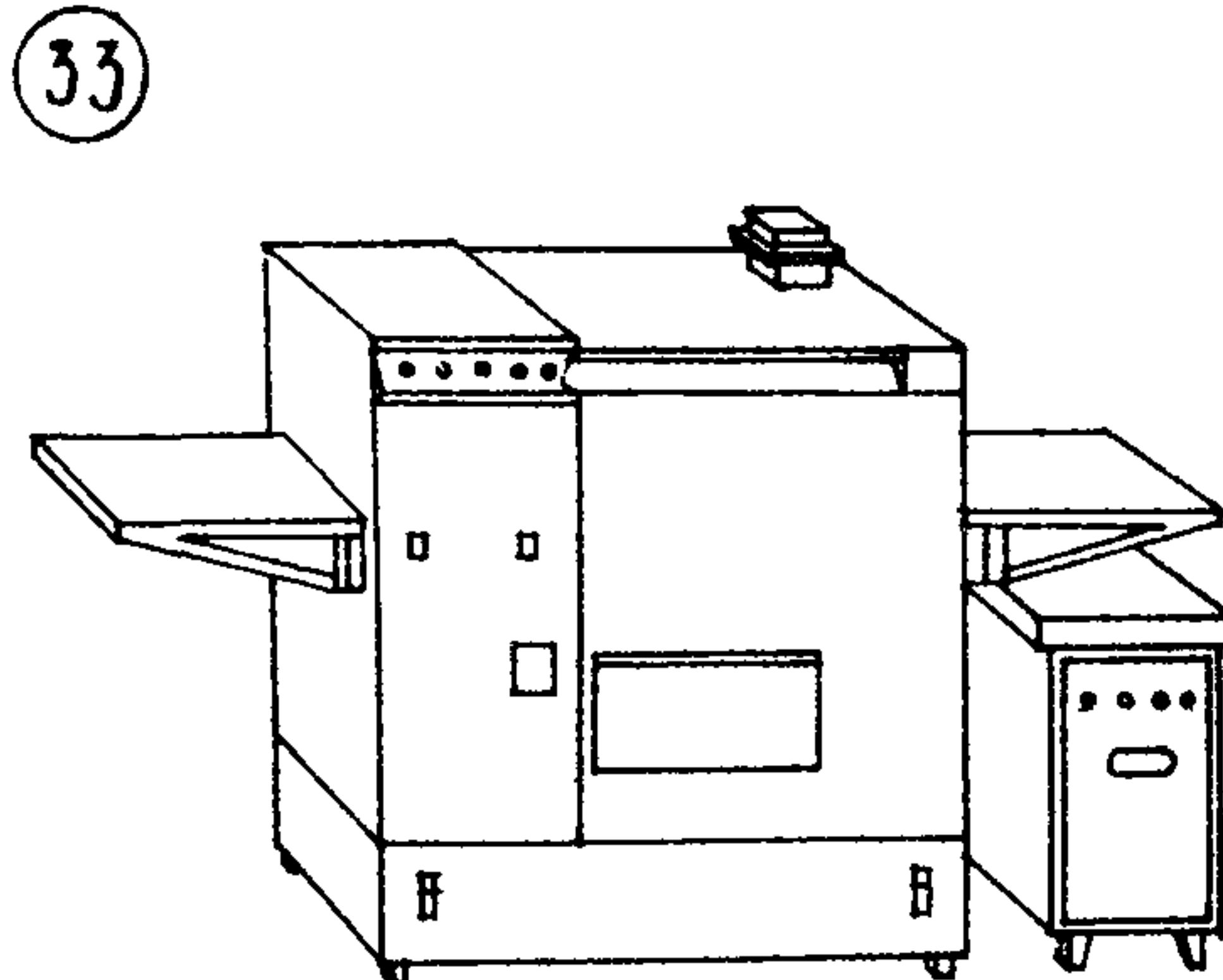
ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Длина 10500
Ширина 840
Высота 1420



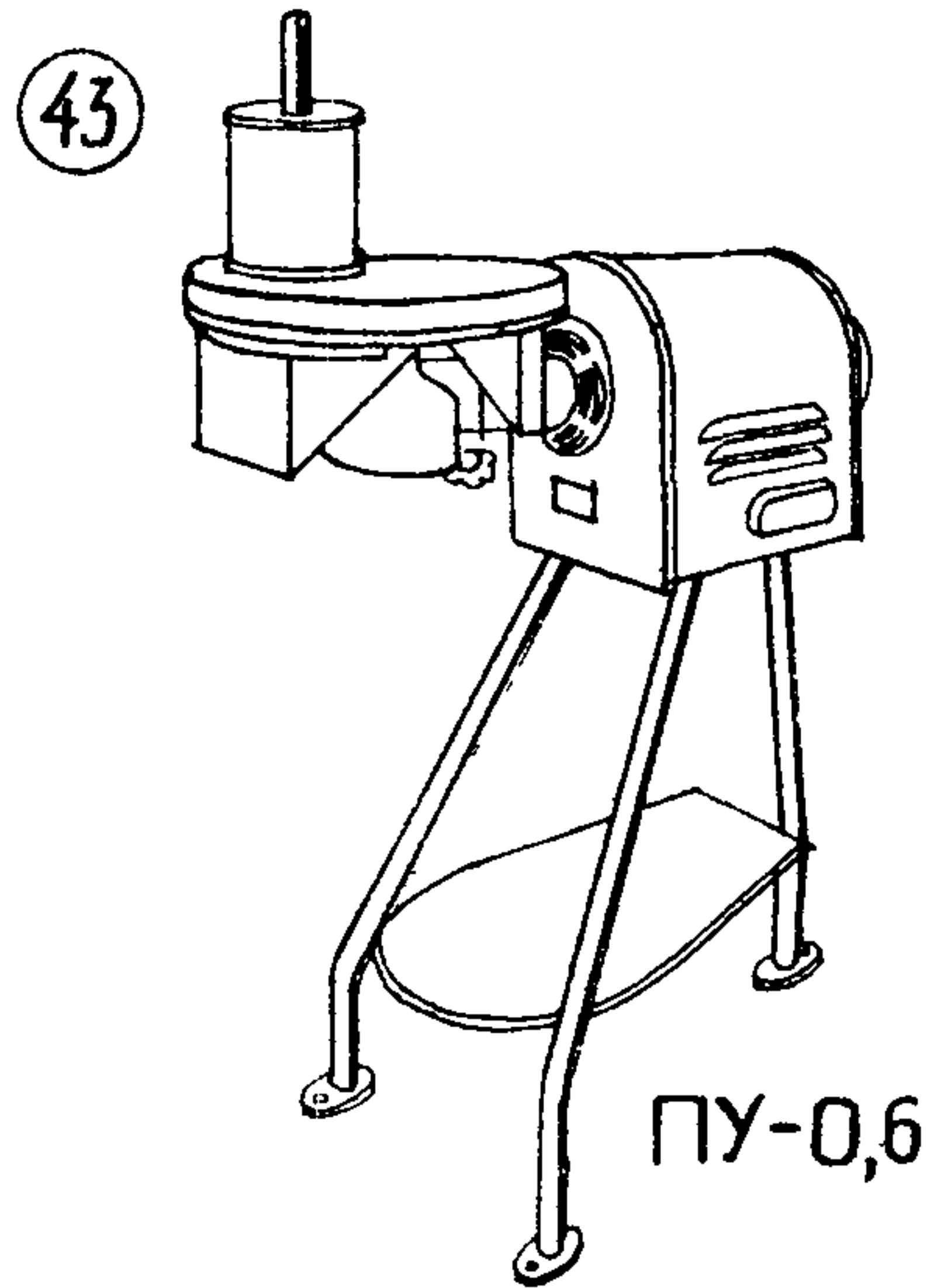
ММТУ-2000

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА УНИВЕРСАЛЬ-
НАЯ
Длина 4840
Ширина 1030
Высота 1870



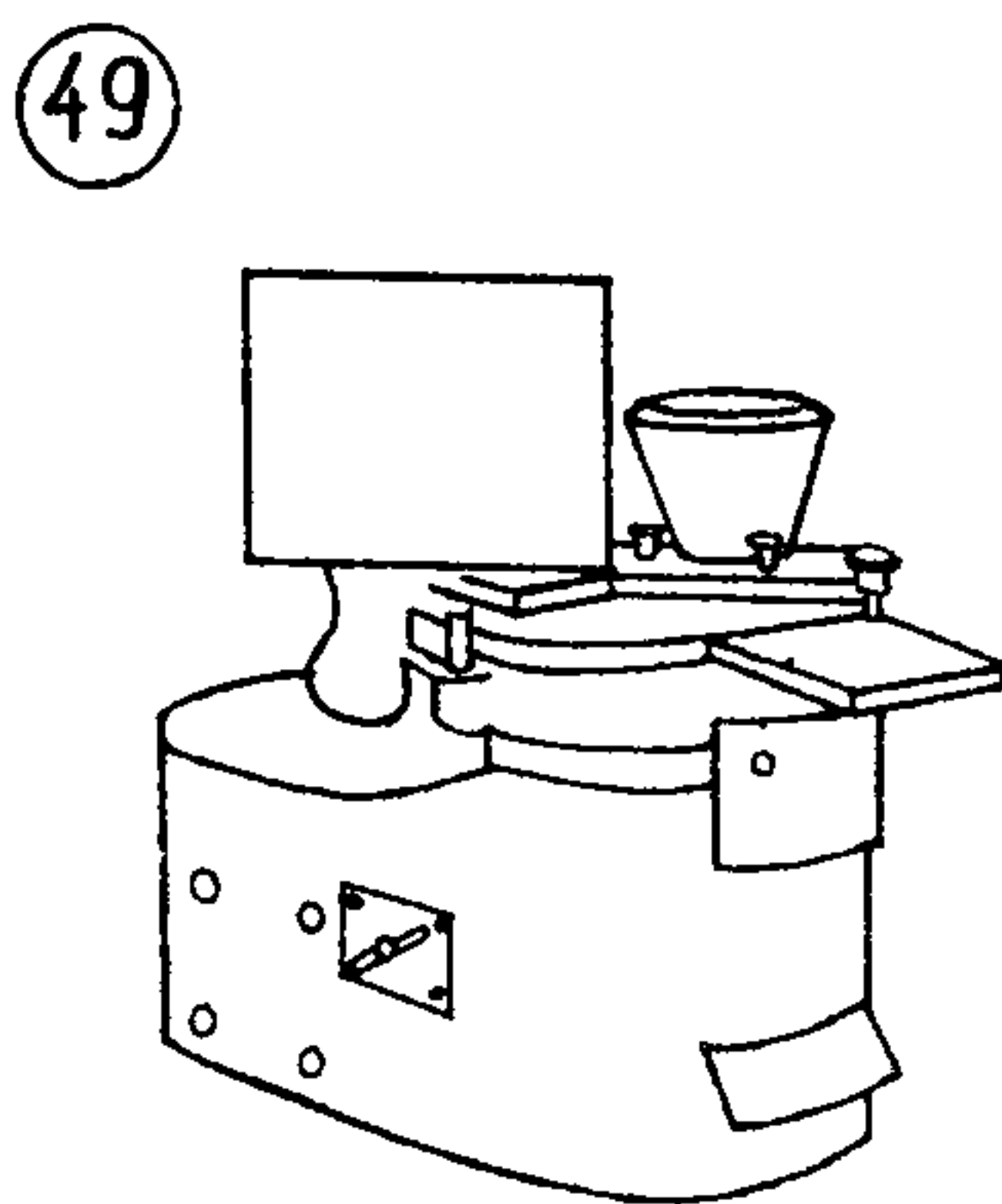
ММП

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ
Длина 2130
Ширина 744
Высота 1150



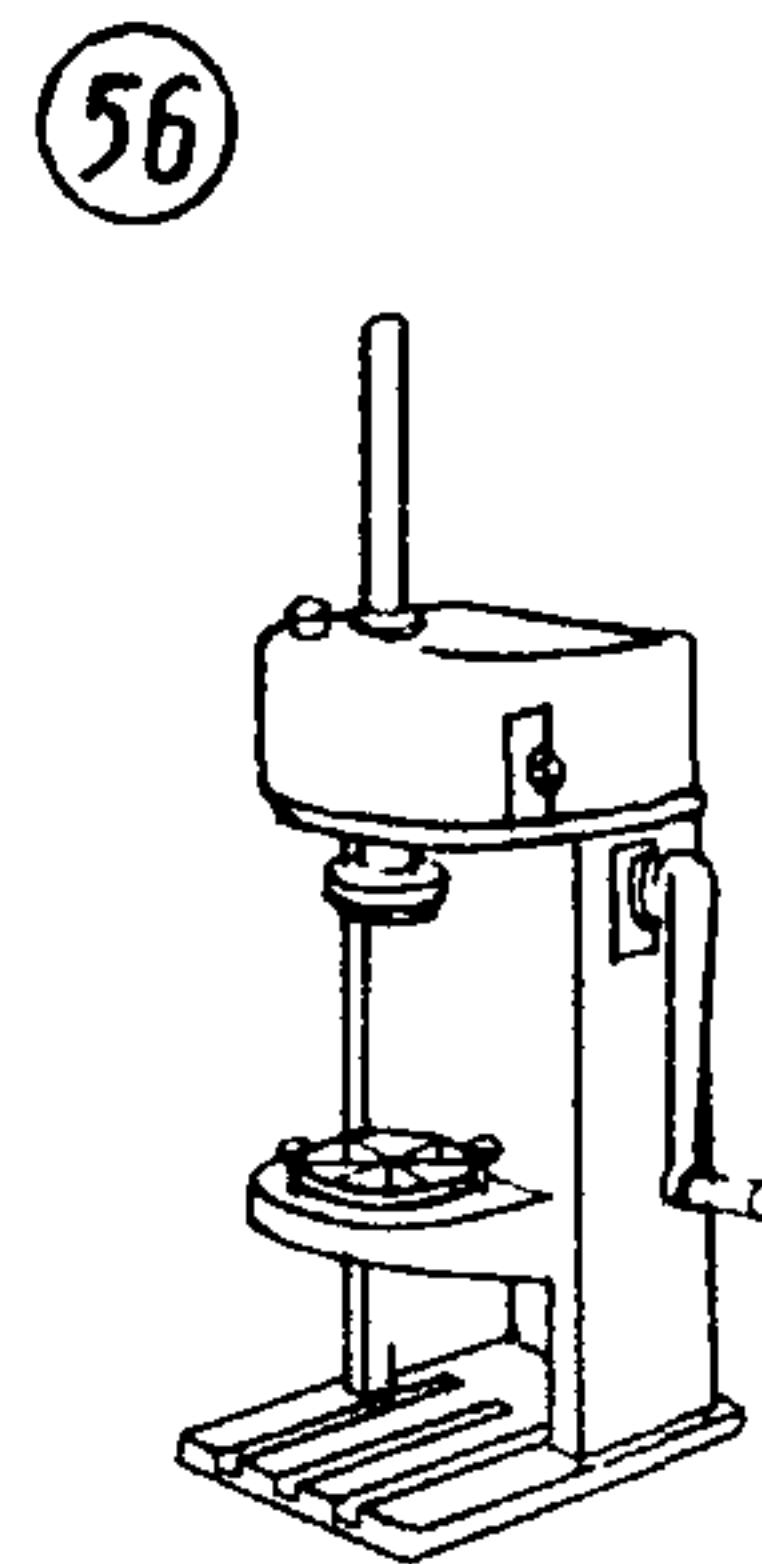
ПУ-0,6

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗ-
КОМ
Длина 620
Ширина 440
Высота 910



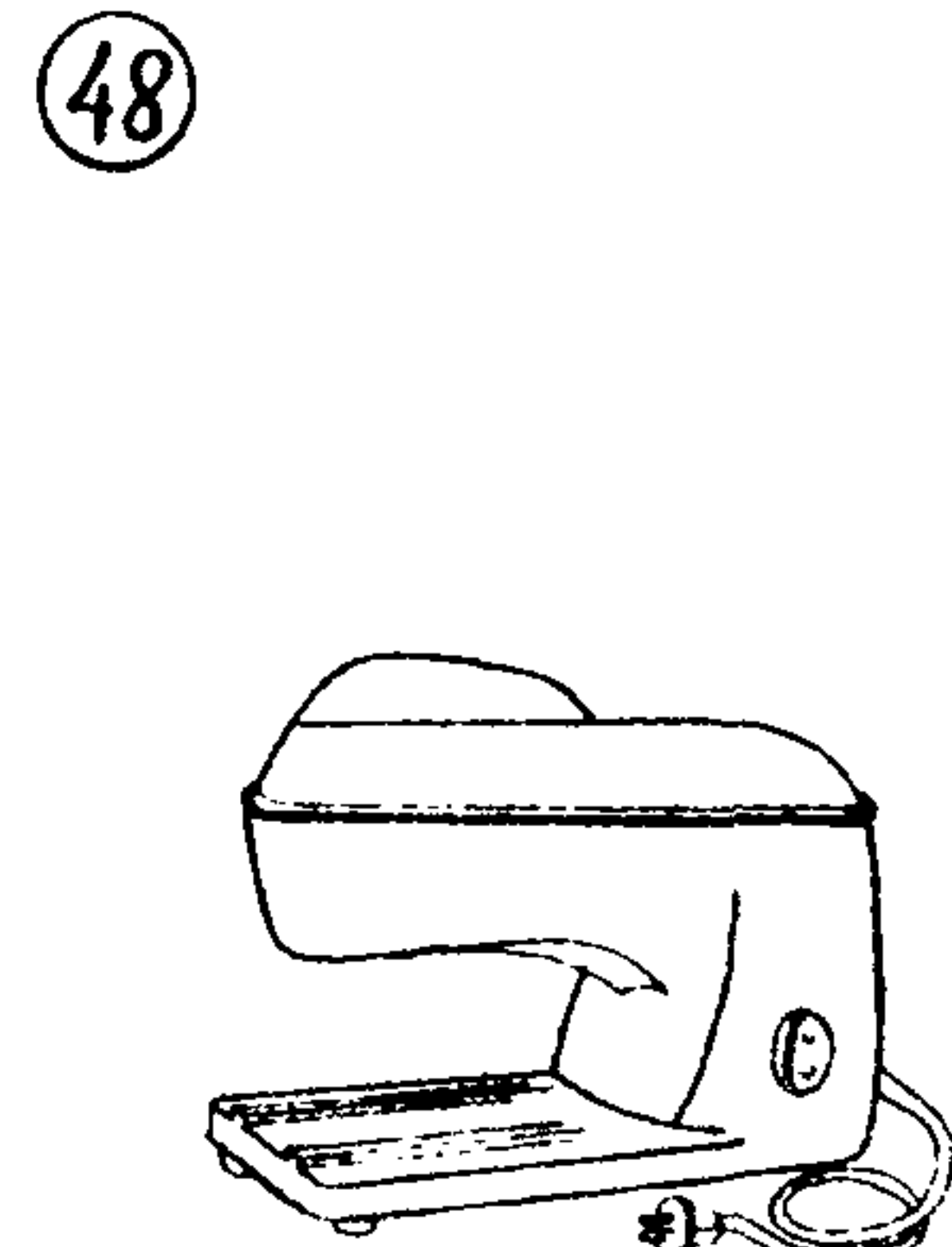
МФК-2240

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ
Длина 610
Ширина 392
Высота 630



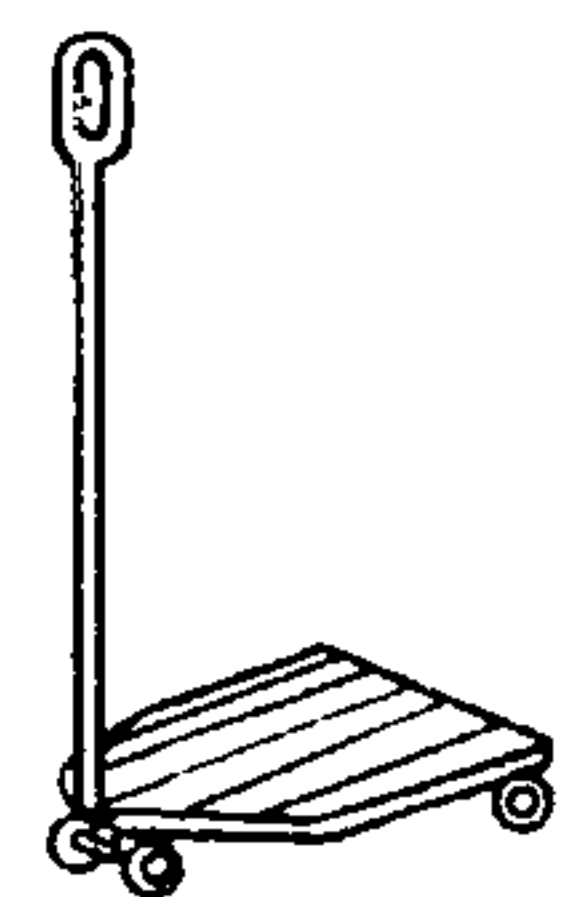
РДМ-5

МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ
Длина 570
Ширина 380
Высота 620



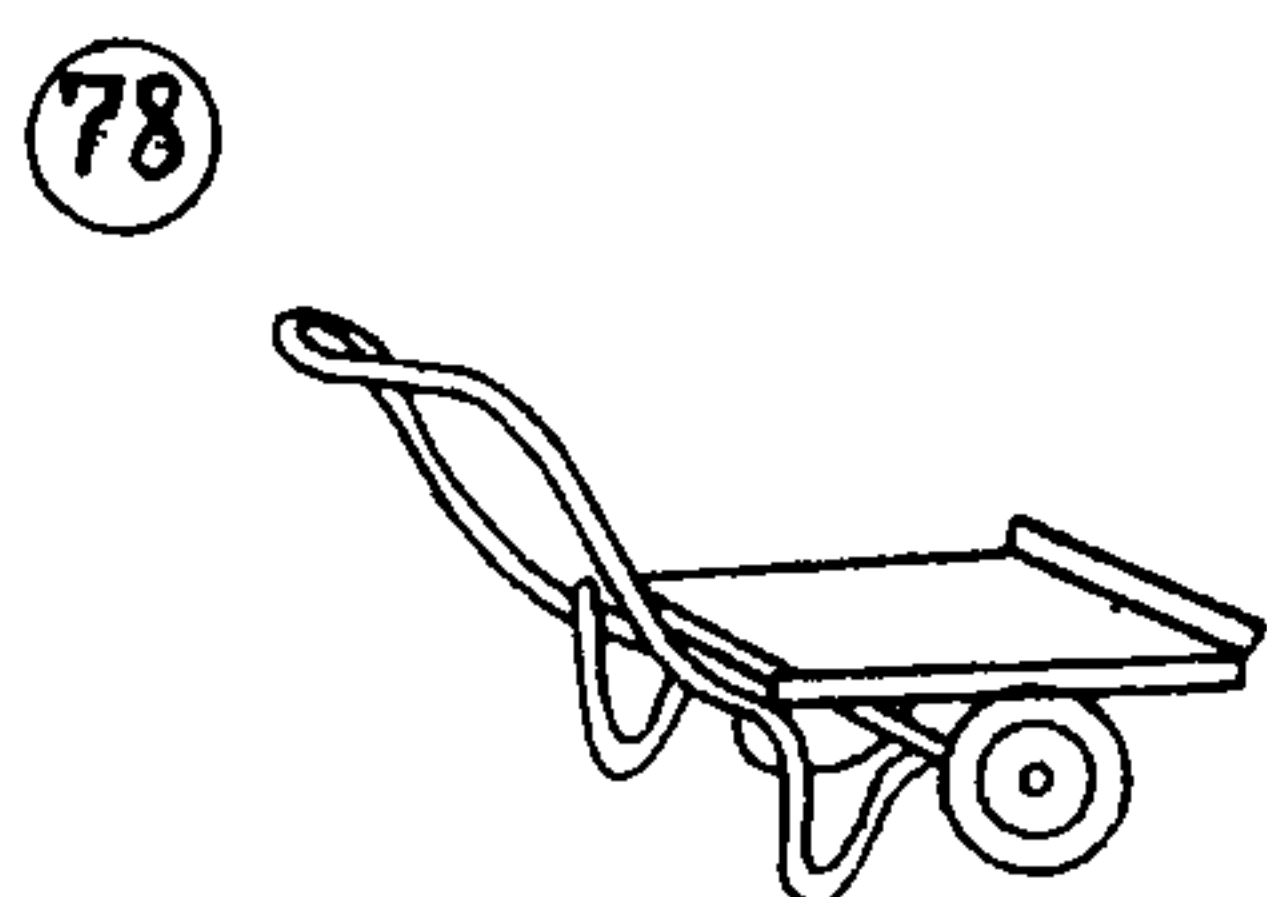
МРМ-15

МЯСОРИХЛИТЕЛЬ
Длина 560
Ширина 260
Высота 390



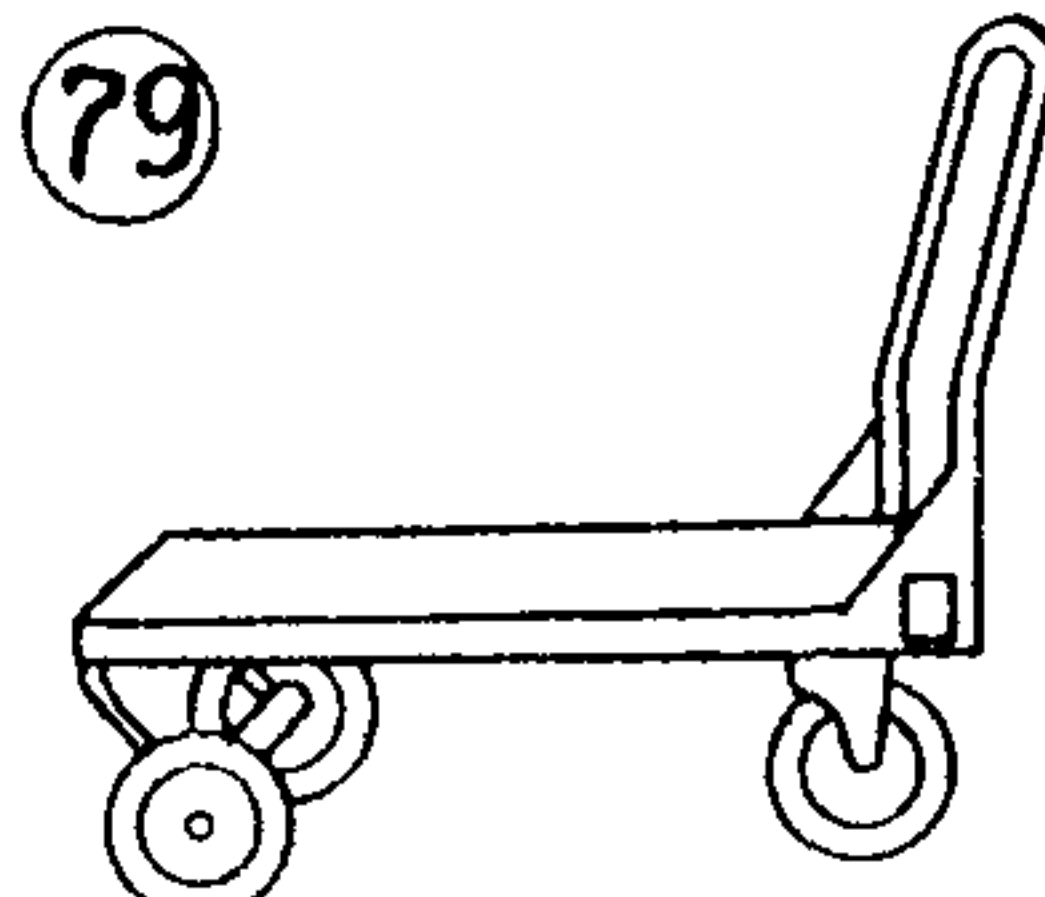
ТГ-100

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
Длина 1600
Ширина 450
Высота 1200



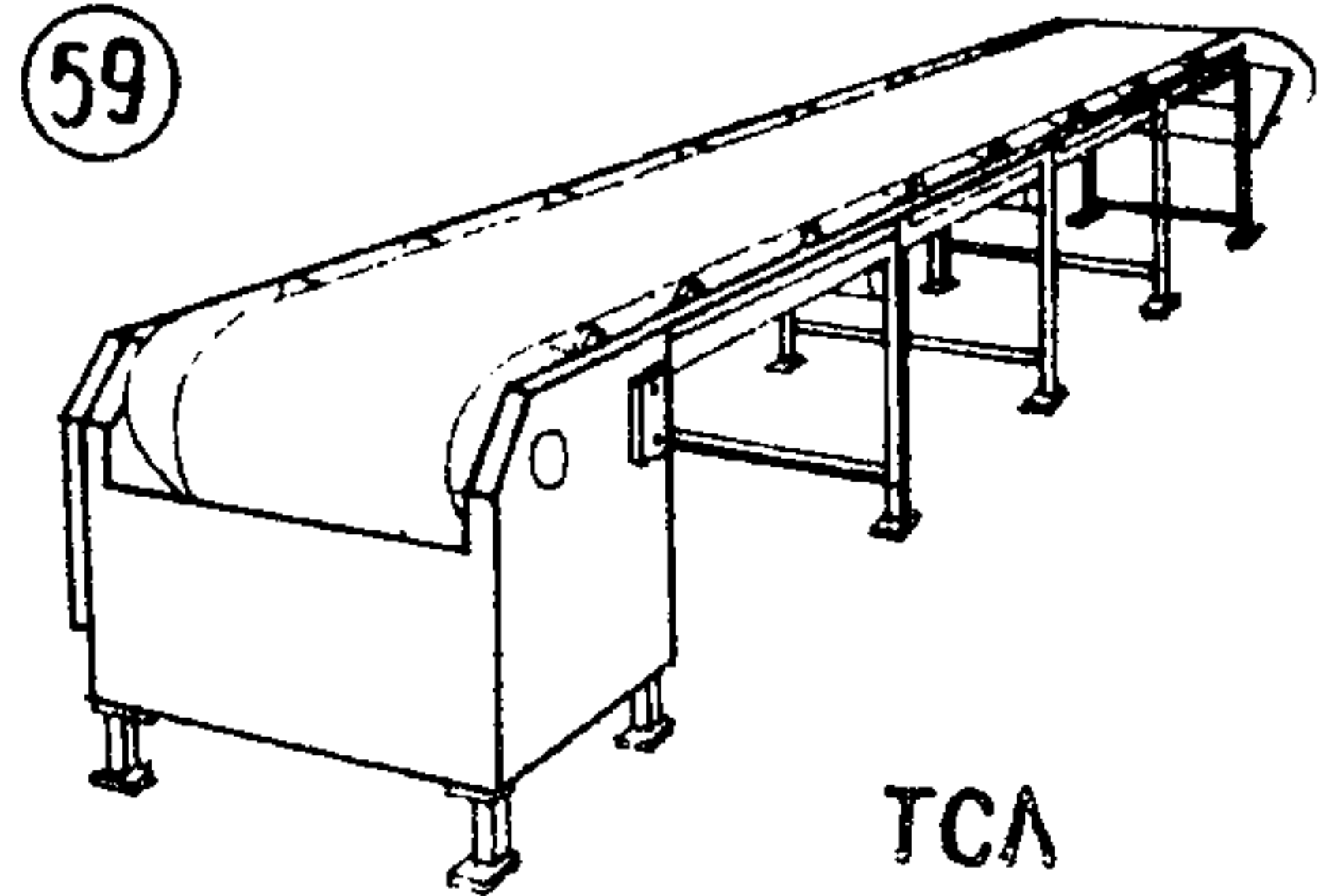
ТГ-130

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
Длина 1600
Ширина 625
Высота 750



ТГ-400

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
Длина 1600
Ширина 800
Высота 950

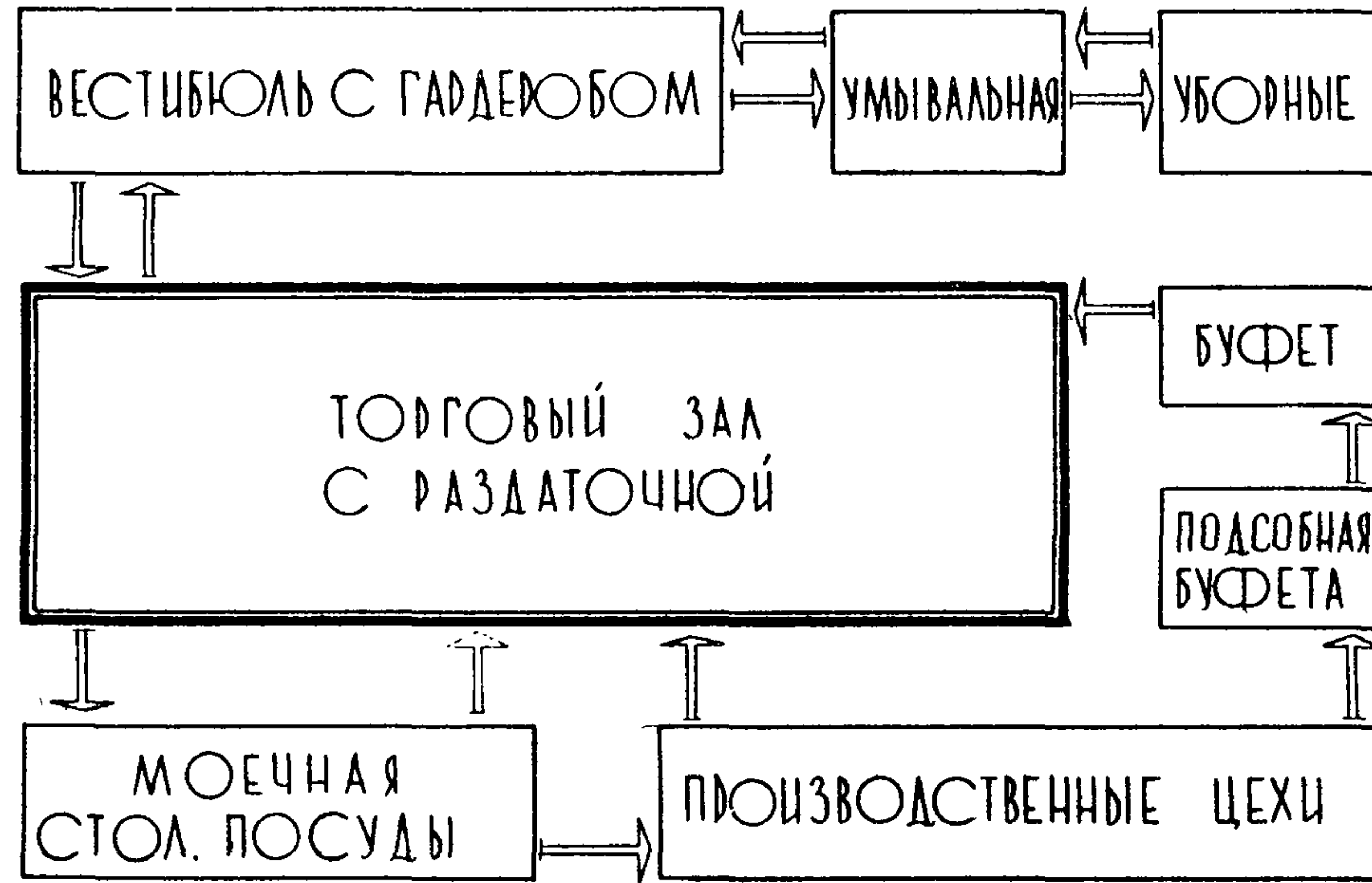


ТСА

ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ
Длина 2000
Ширина 640
Высота 860

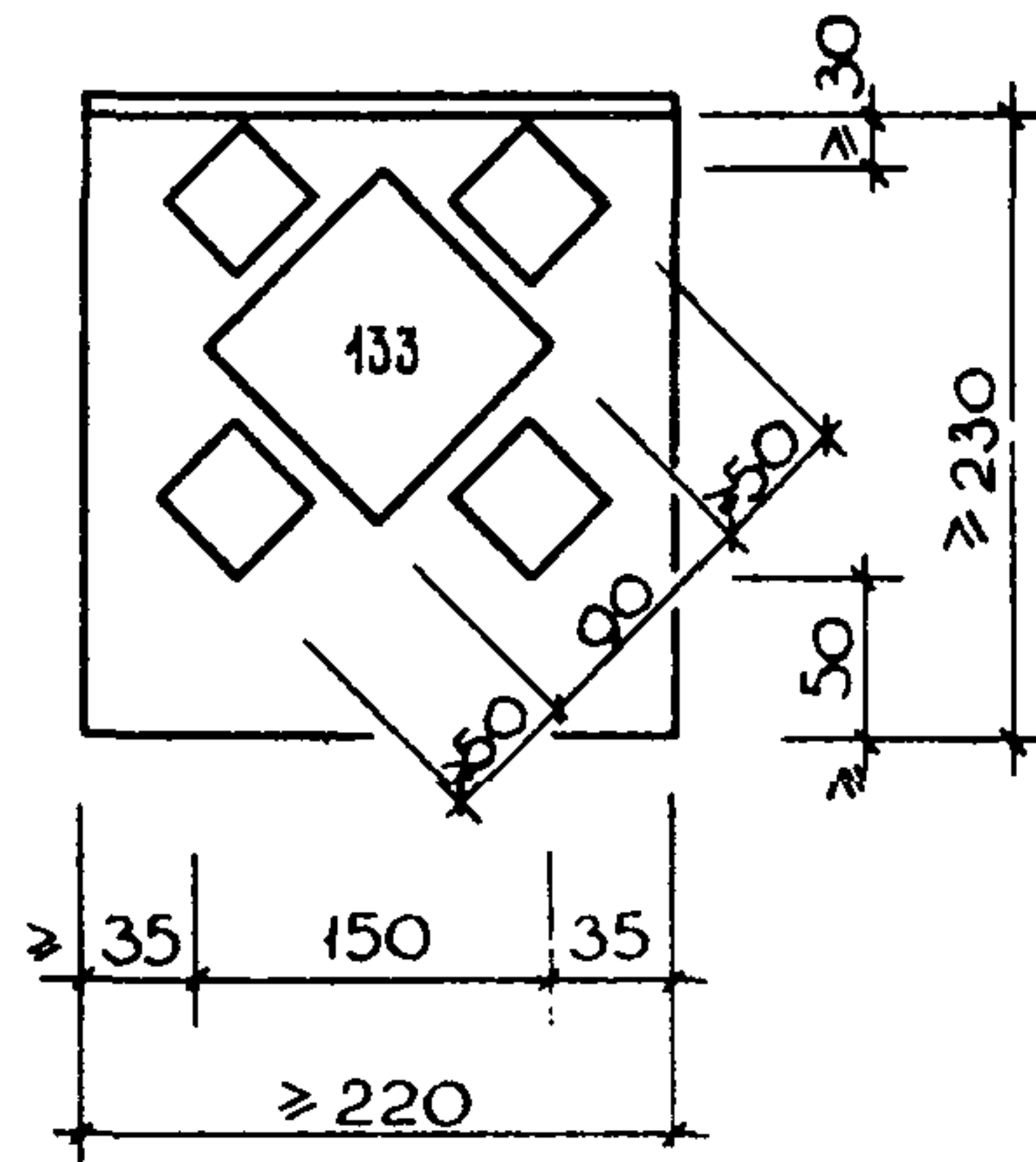
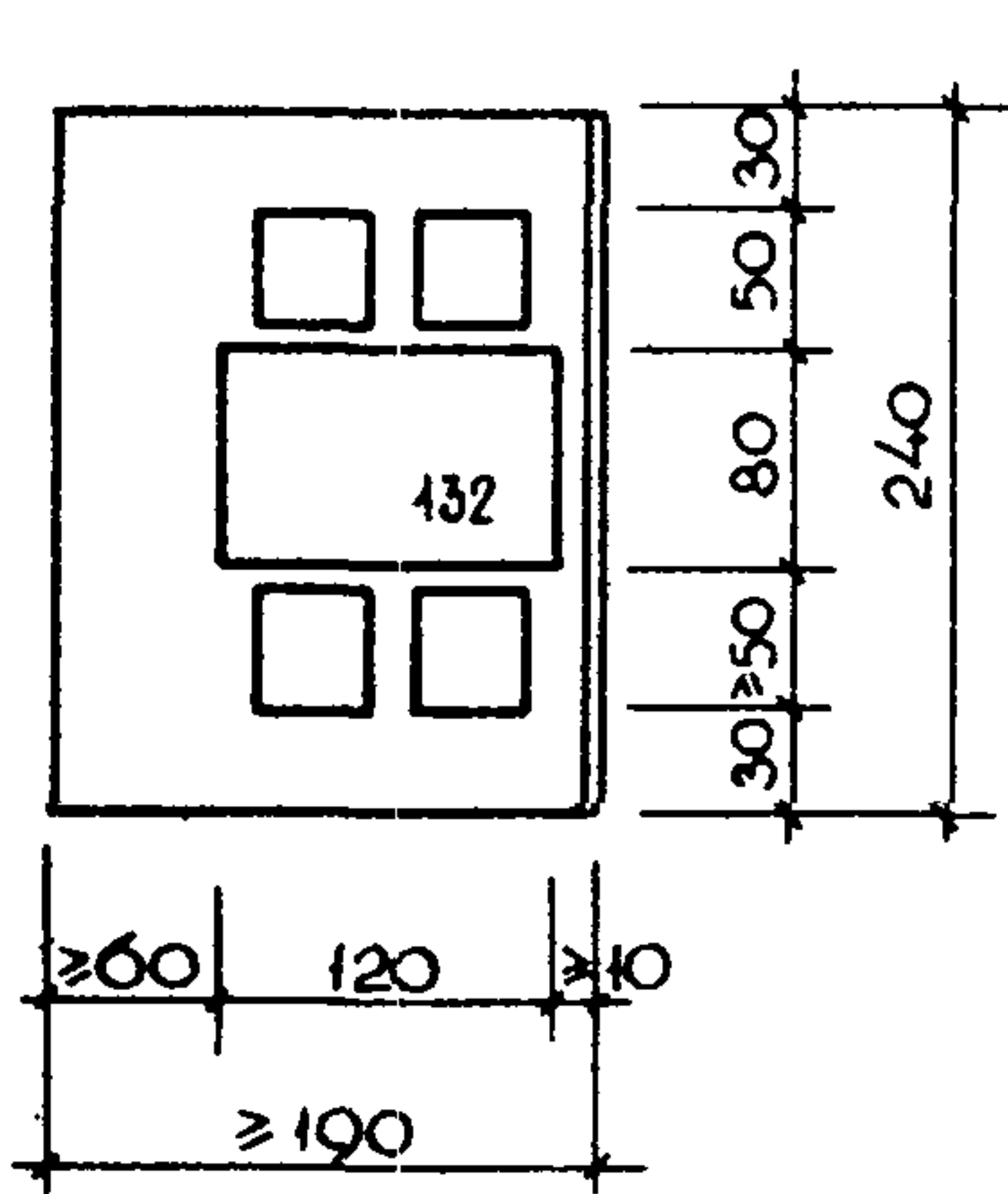
**ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ
ПОСЕТИТЕЛЕЙ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

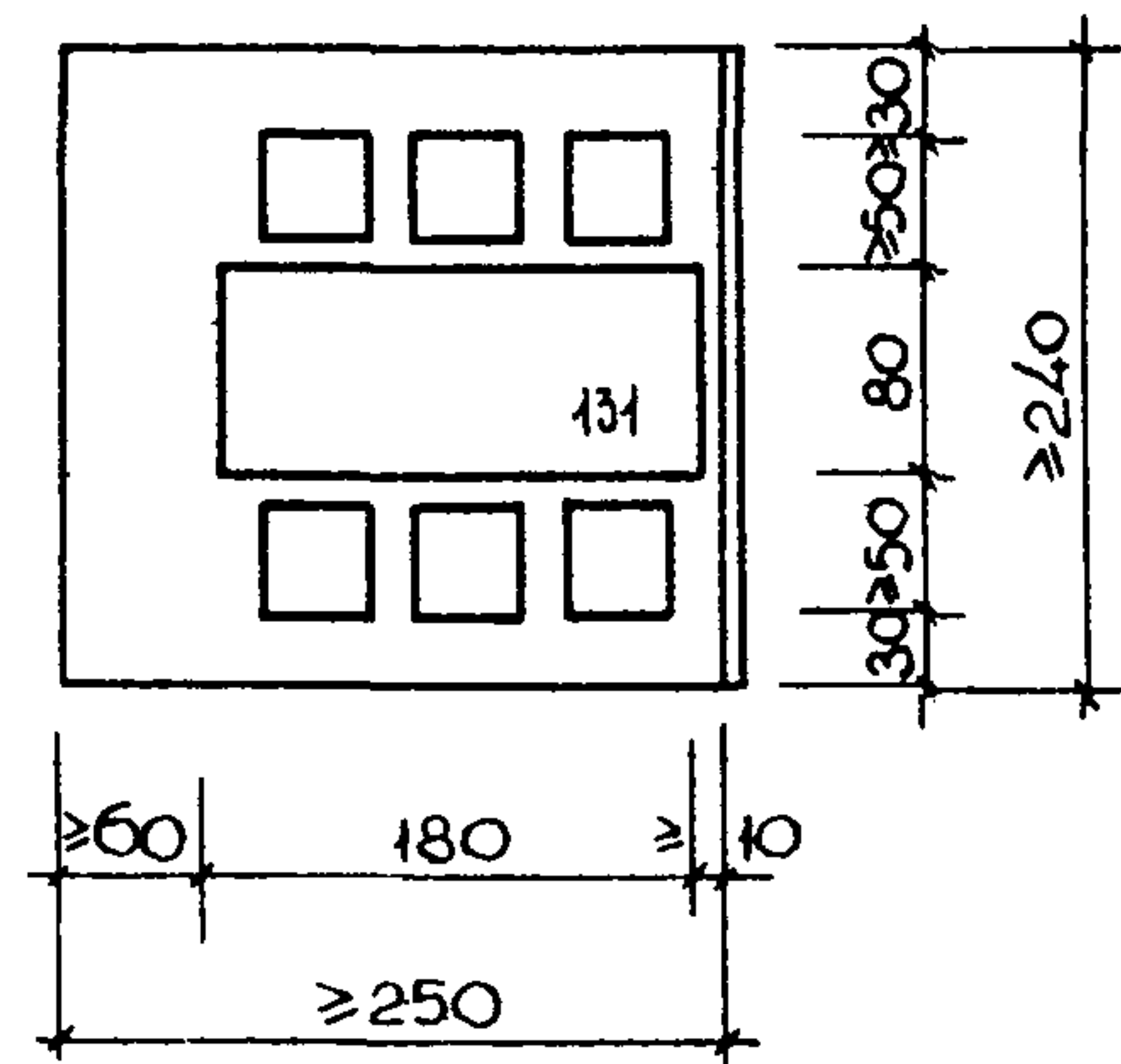


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

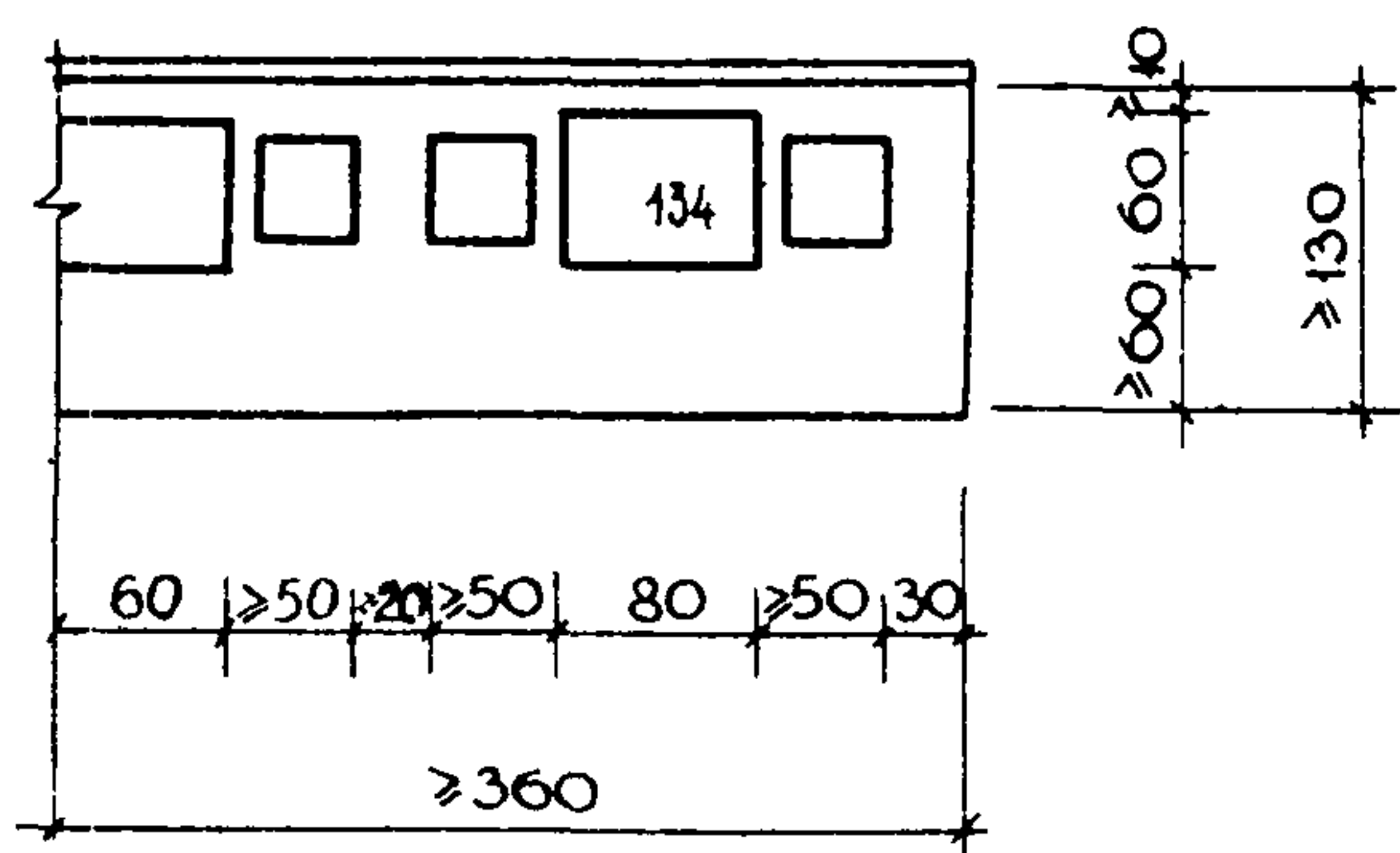
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 4^х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



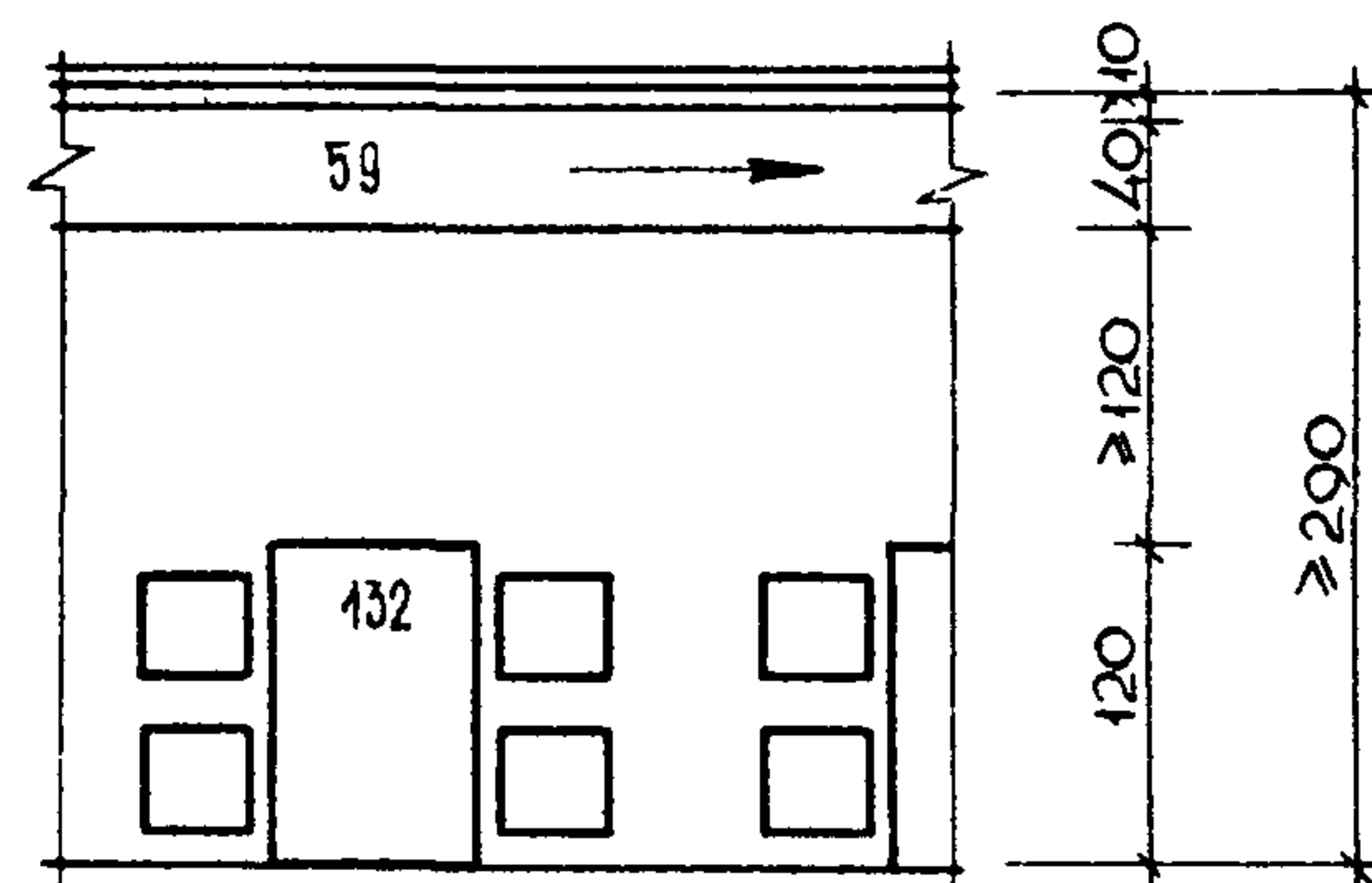
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА
6^х МЕСТНЫМ СТОЛОМ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА
2^х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

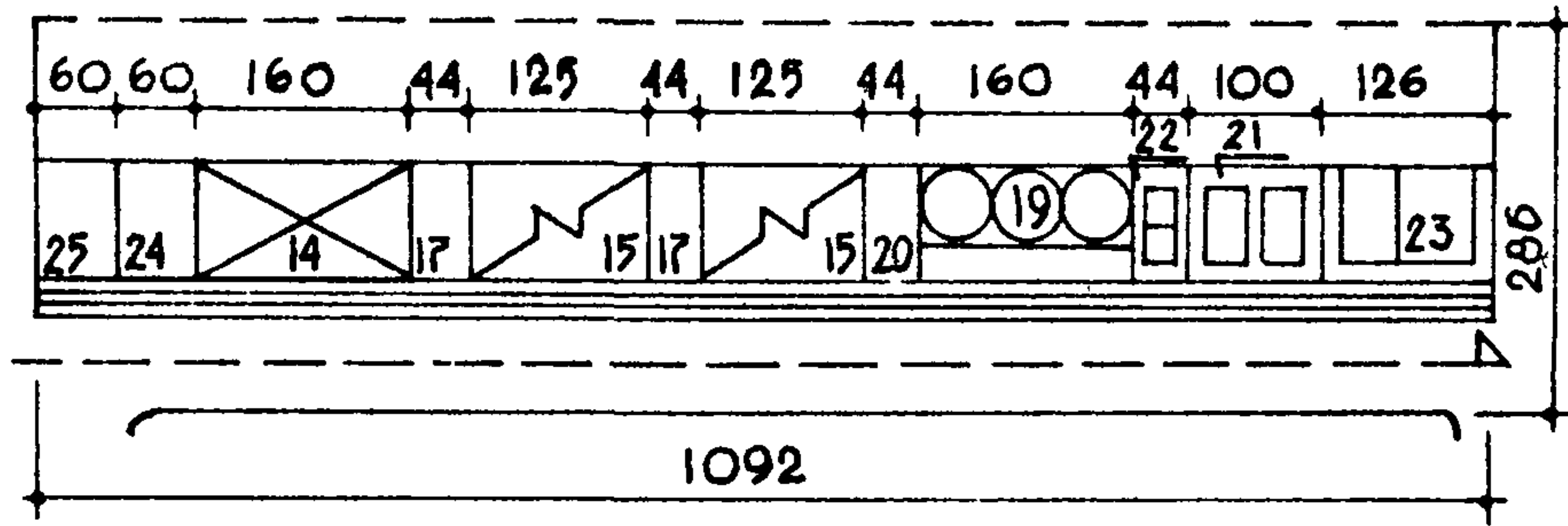


ЗОНА СБОРА ПОСУДЫ
ТРАНСПОРТЕРОМ

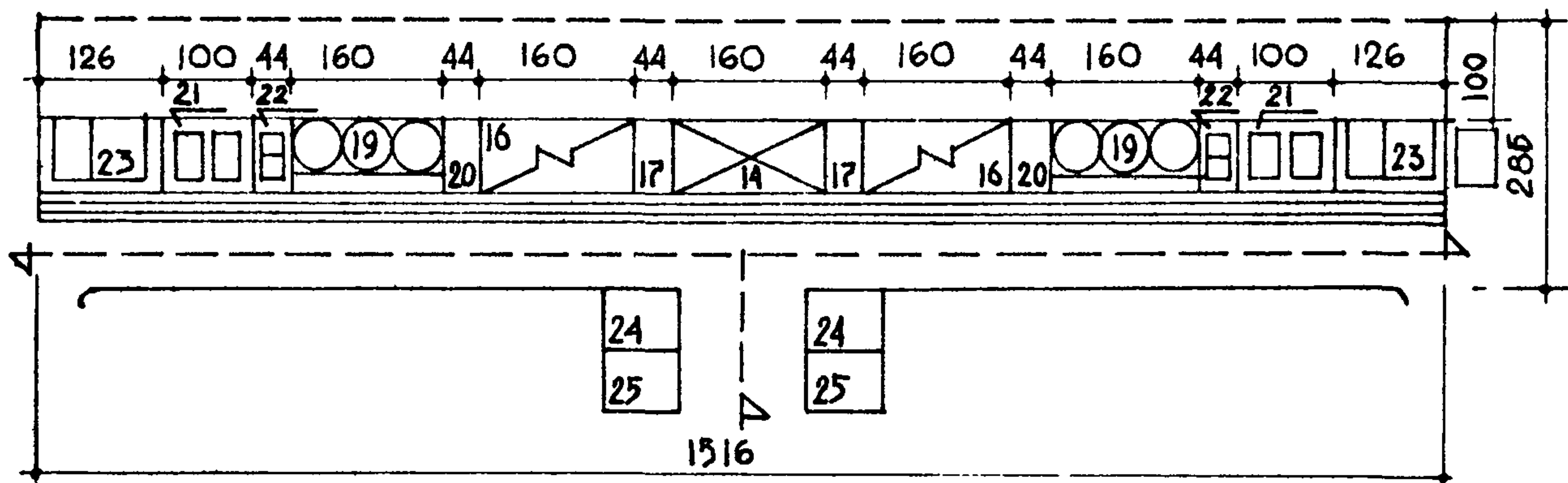


РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛAVКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

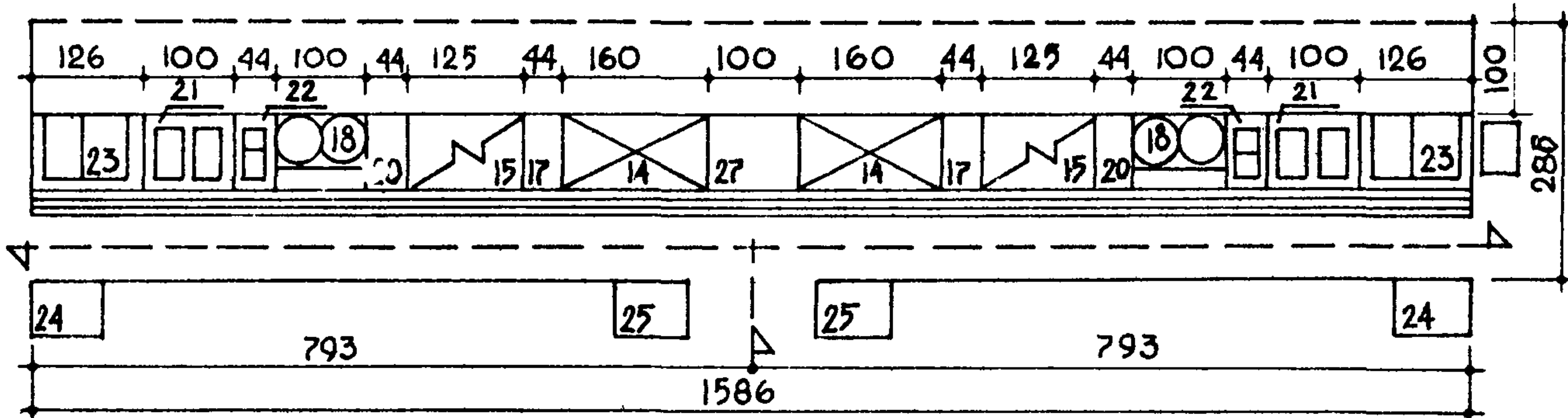
НА 100 МЕСТ



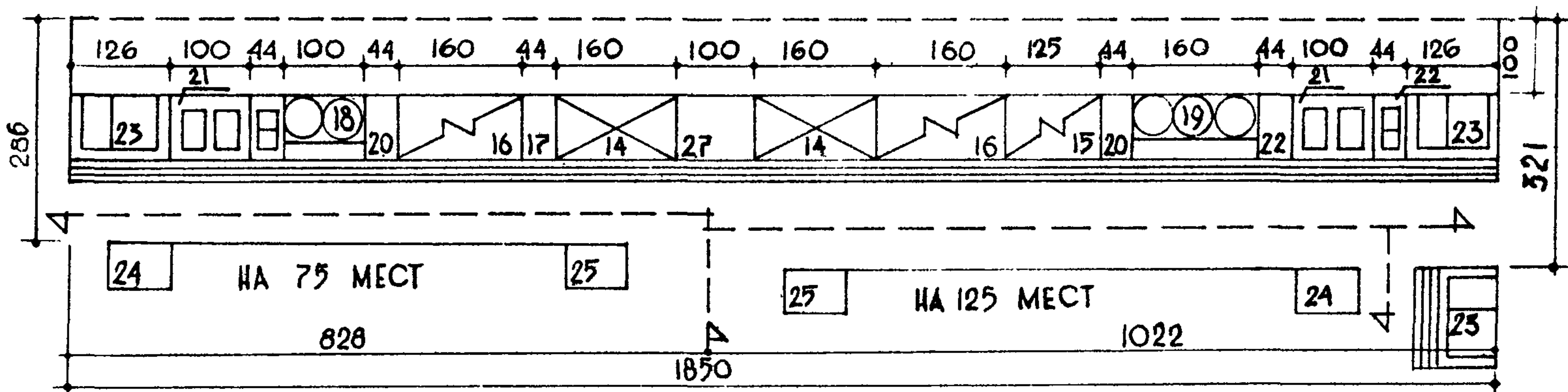
НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

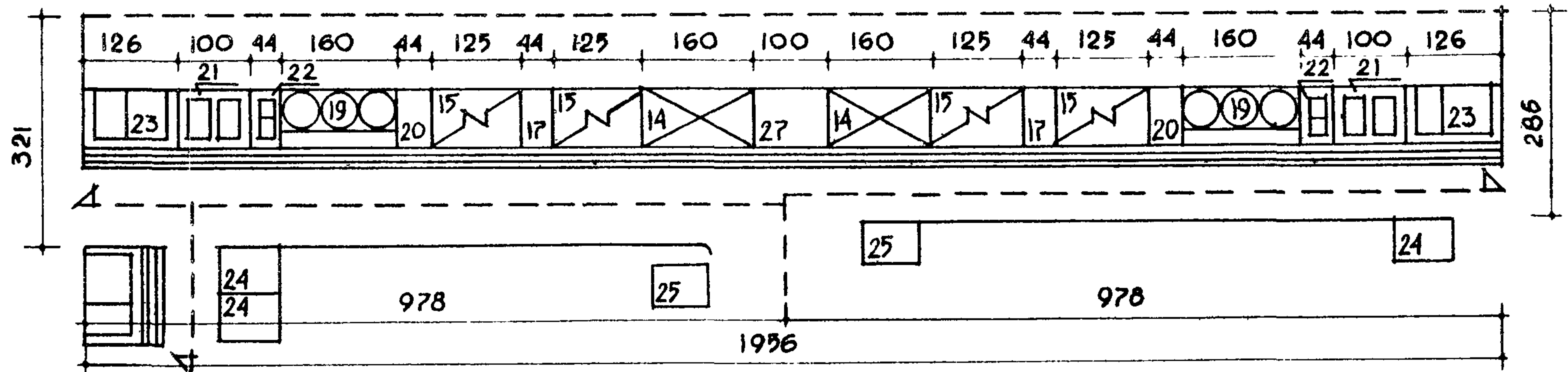
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	100	150	150	200
		КОЛ-ВО ОБОРУД.				
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ ЛПС-7	2	1	2	2	3
21	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ЛПС-5	1	1	2	2	2
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ ЛПС-22	1	1	2	2	2
18	ПРИЛАВОК-ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10			2	1	
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-11	1	1	2		1
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-3			2	2	2

ВАРИАНТ I II I II I

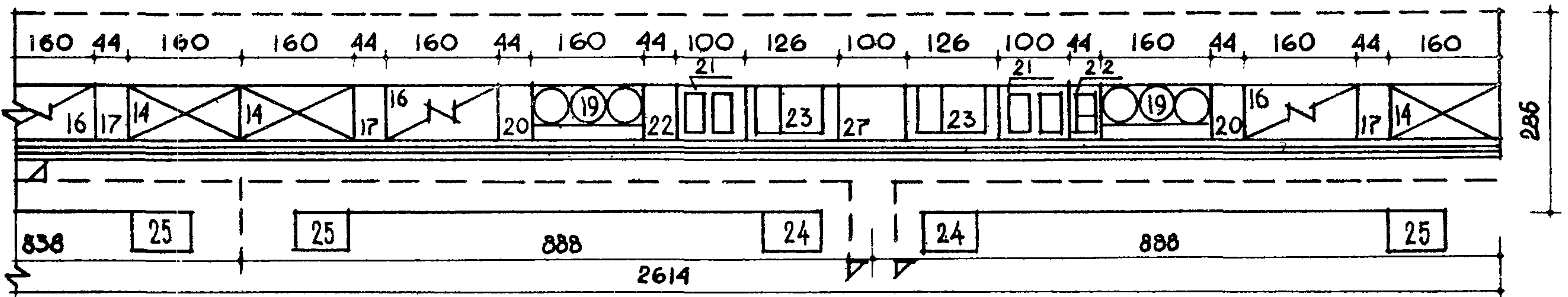
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	100	150	150	200
		КОЛ-ВО ОБОРУД.				
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХЛОДНЫХ ЗАКУСОК ЛПС-2	1	1	1	2	2
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА ЛПС-13			1	1	
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-1	1		2	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЛПС-6	1		2	2	2
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-17	2	2			1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-20	2	2	2	2	2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-21	4	4	2	2	3

РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛAVКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



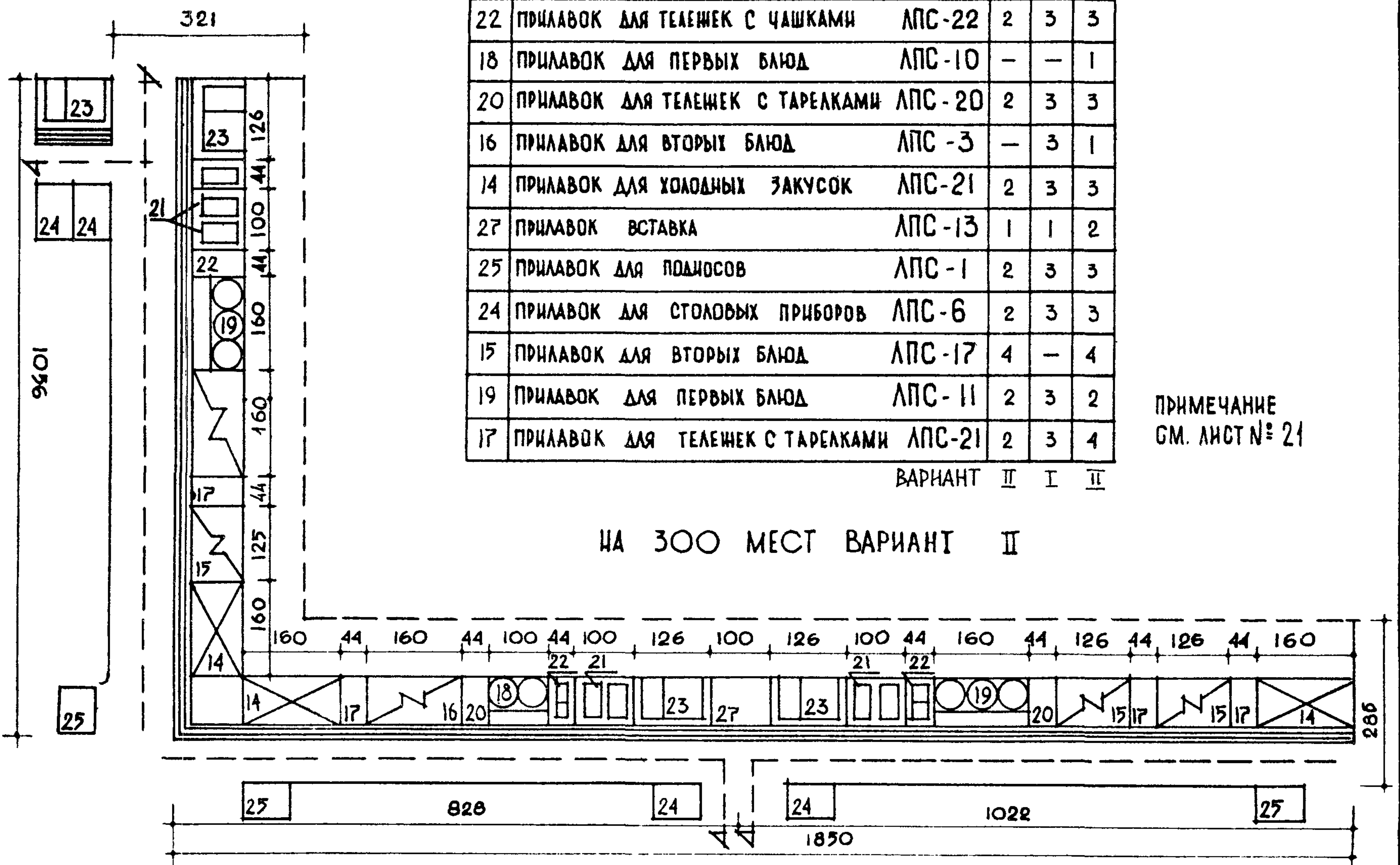
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		200	300	300
		КОЛ-ВО ОБОРУД		
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ ЛПС-7	3	3	4
21	ПРИЛАВОК С ГОРЯЧИМИ НАПИТКАМИ ЛПС-5	2	3	3
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ ЛПС-22	2	3	3
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10	-	-	1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-20	2	3	3
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-3	-	3	1
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ЛПС-21	2	3	3
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА ЛПС-13	1	1	2
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДЛОСОВ ЛПС-1	2	3	3
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЛПС-6	2	3	3
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-17	4	-	4
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-11	2	3	2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ ЛПС-21	2	3	4

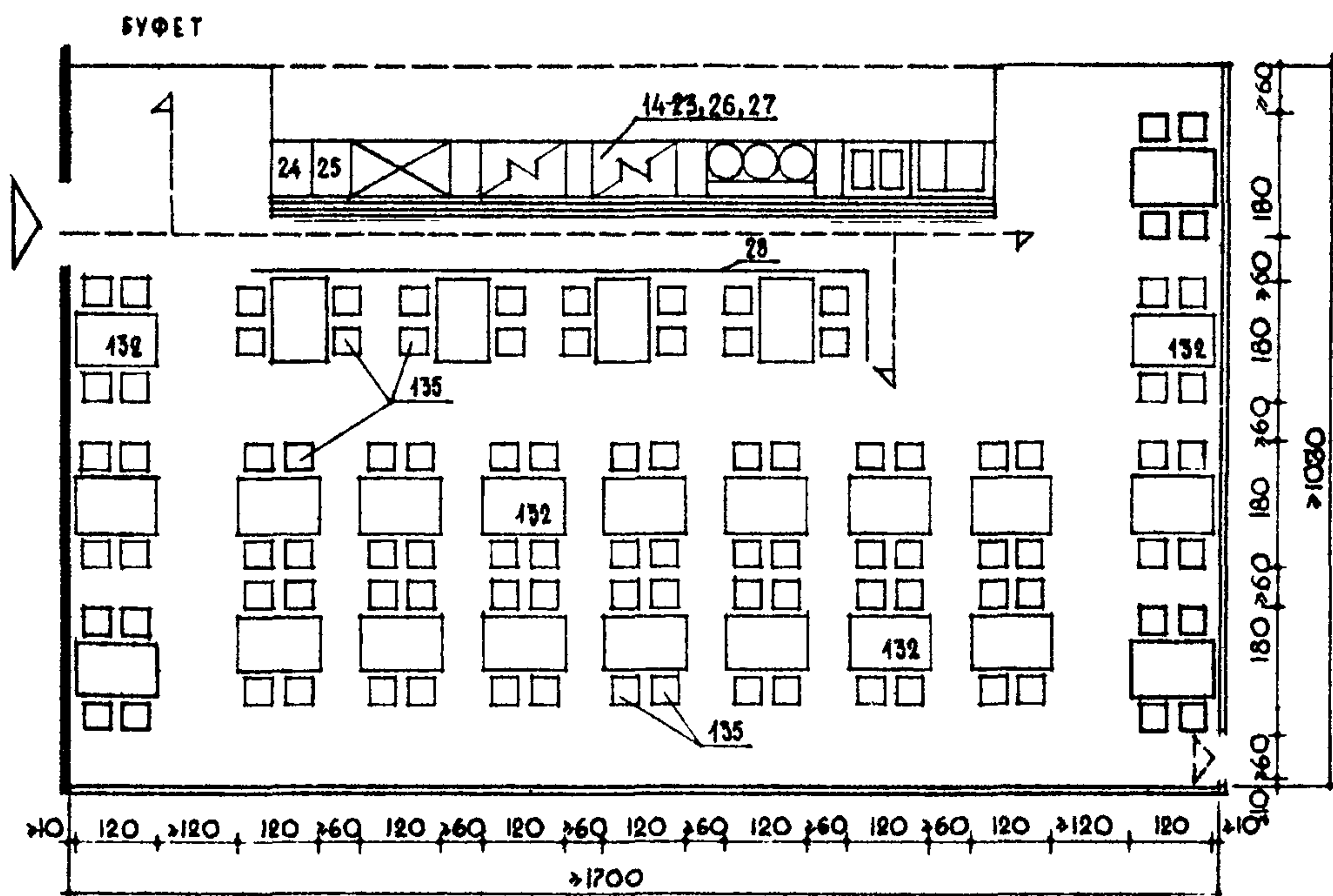
ПРИМЕЧАНИЕ
СМ. ЛИСТ № 21

ВАРИАНТ II I II

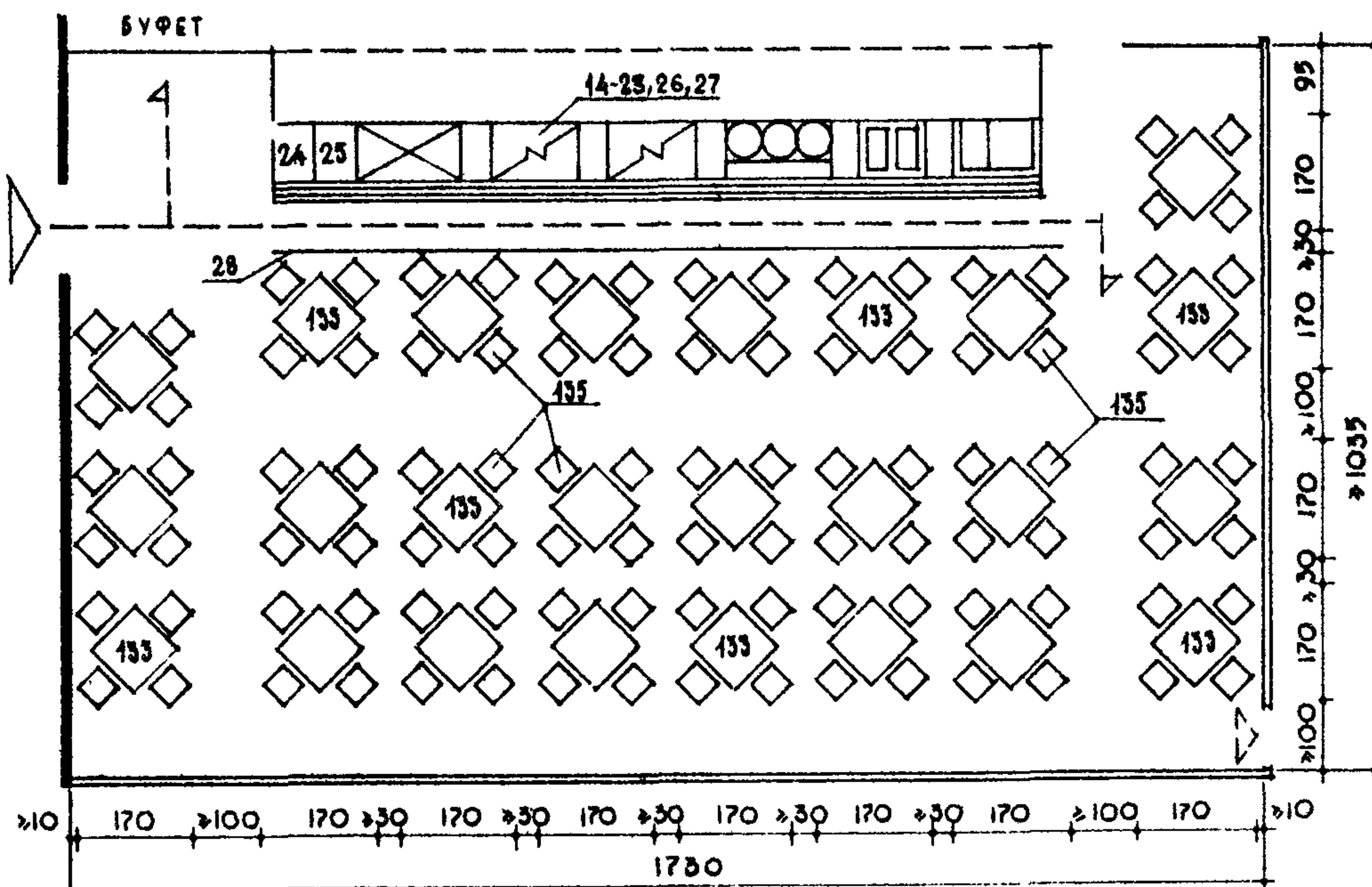
НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ II

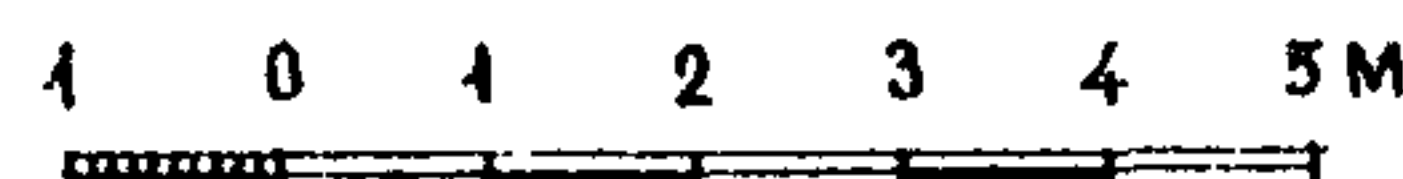


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

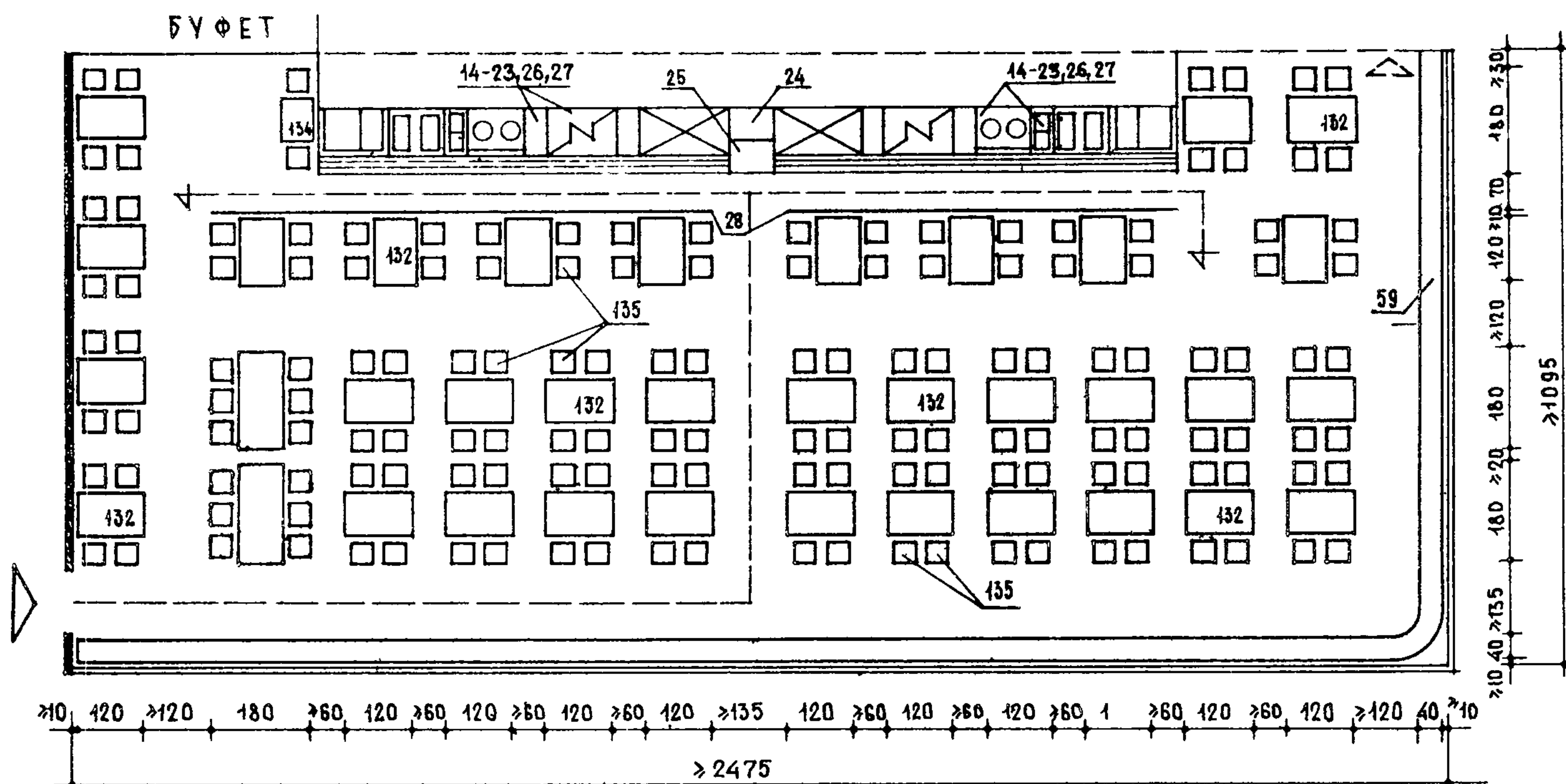
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
14-23,26,27	1	1
28	1	1

24	ПРИЛAVOK ДЛЯ CTOЛOBЫX ПPИБOPOB	ЛПС-8	1	1
25	ПРИЛAVOK ДЛЯ ПOДHOCOB	ЛПС-1	1	1
133	ОБЕДЕНHЫИ CTOЛ 4 ^М МЕСТHЫИ		25	25
135	CТУЛ		100	100

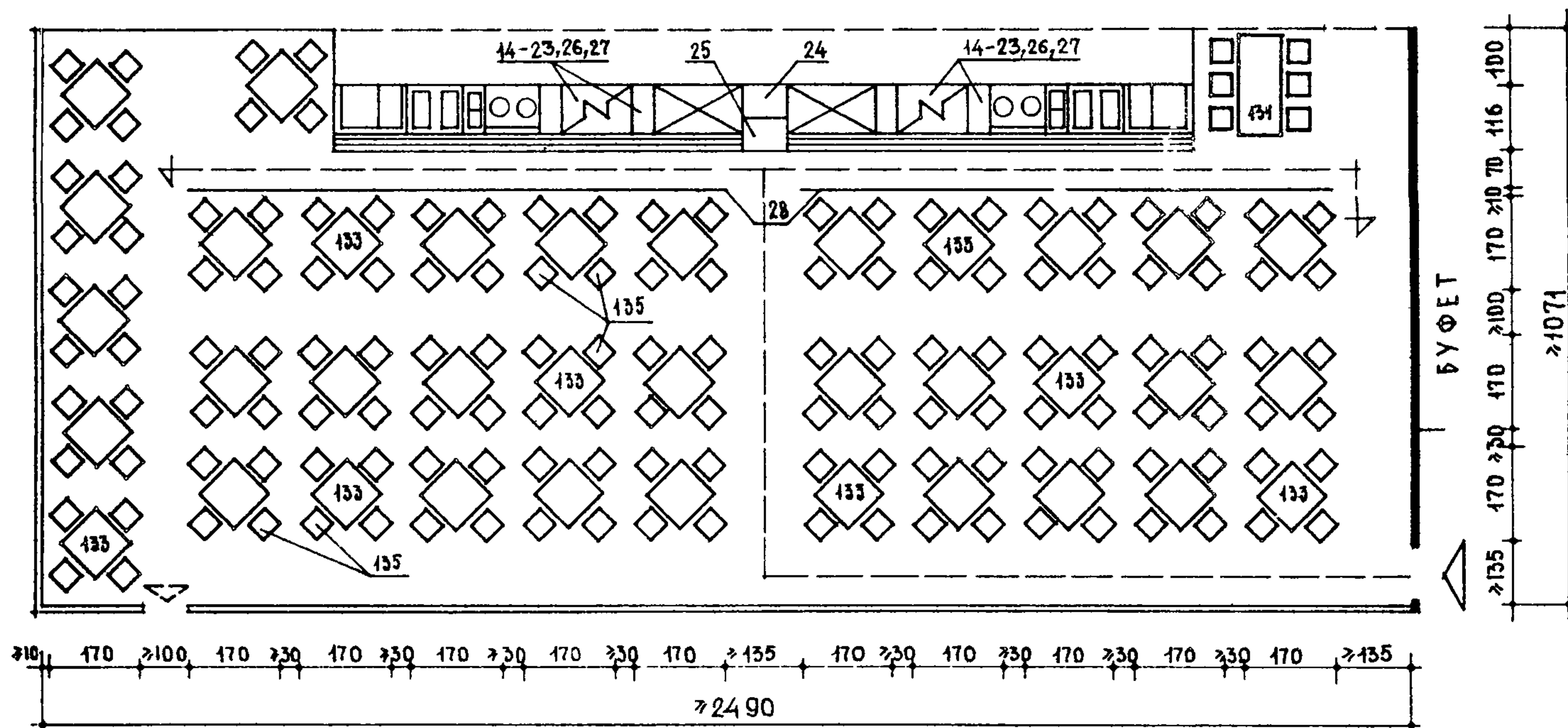
М 1:100



НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ I



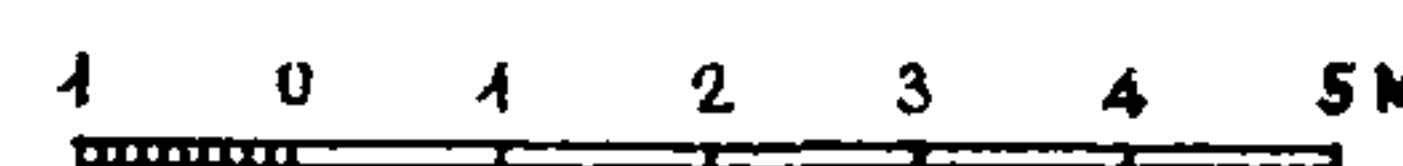
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ II



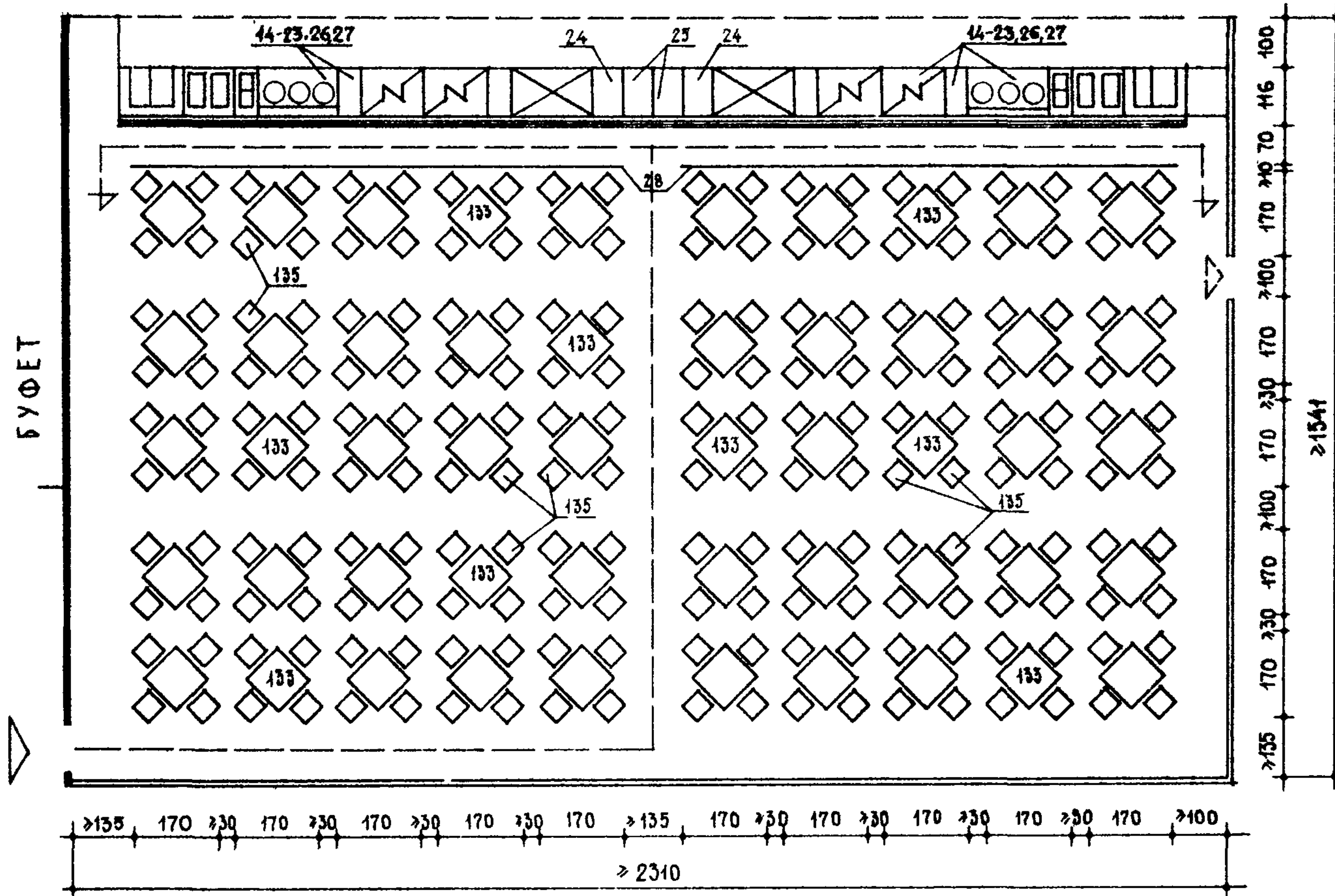
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
28	БАРЬЕР АПС-8	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	1	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	1	3
59	ТРАНСПОРТЕР ТСА	1	—
132/133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ	34	35
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-М МЕСТНЫЙ	2	1
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-Х МЕСТНЫЙ	1	—
135	СТУЛ	150	150

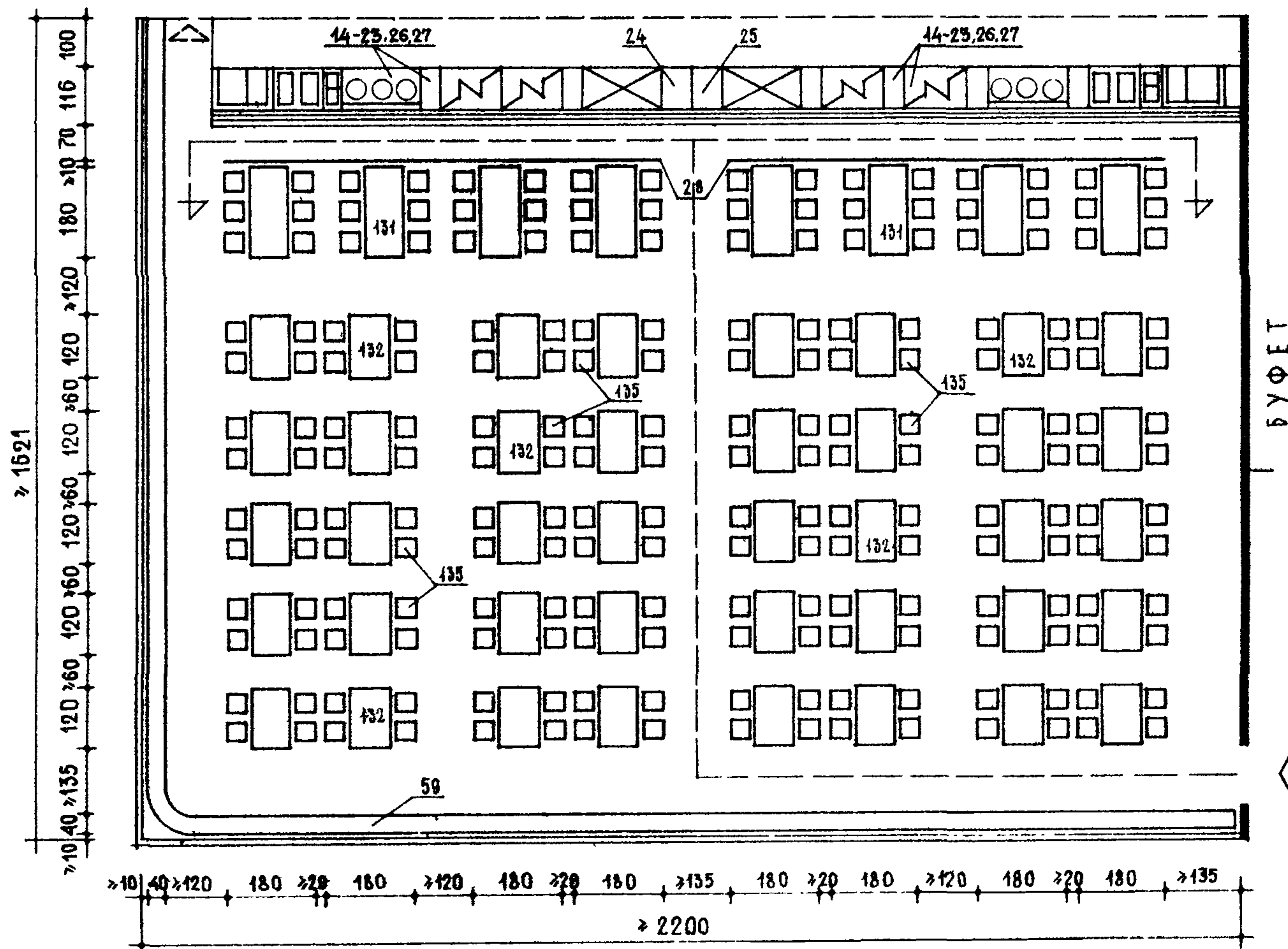
М 1:100



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТЫ	
		ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
44-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
28	БАРЬЕР АПС-8	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	2	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ	2	1

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТЫ	
		ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
59	ТРАНСПОРТЕР	-	1
133, 135	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4* МЕСТНЫЙ	50	40
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6* МЕСТНЫЙ	-	8
135	СТУЛ	200	208

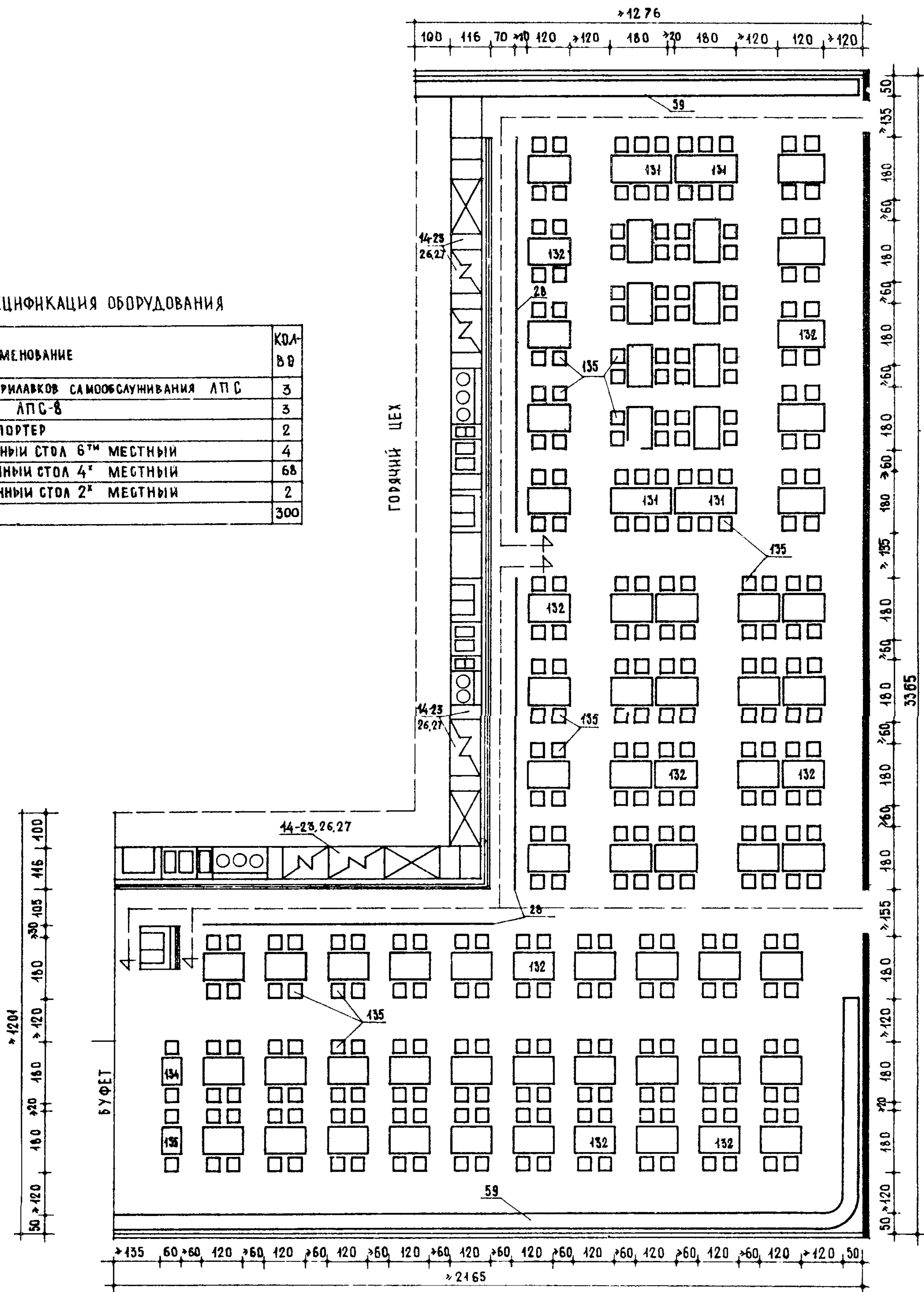
М 1: 100

1 0 1 2 3 4М

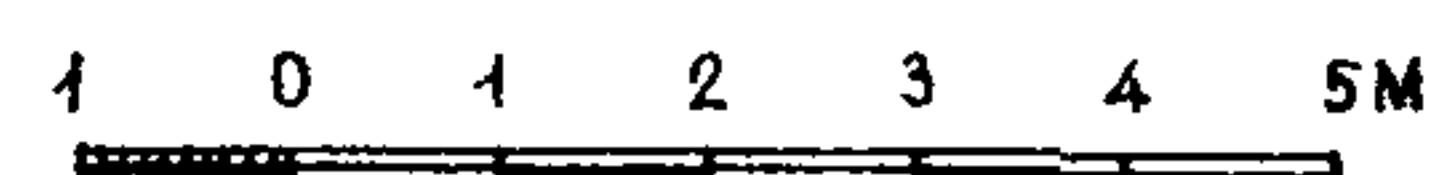
НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС-8	3
28	БАРЬЕР АПС-8	3
59	ТРАНСПОРТЕР	2
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	4
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	68
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	2
135	СТУЛ	300



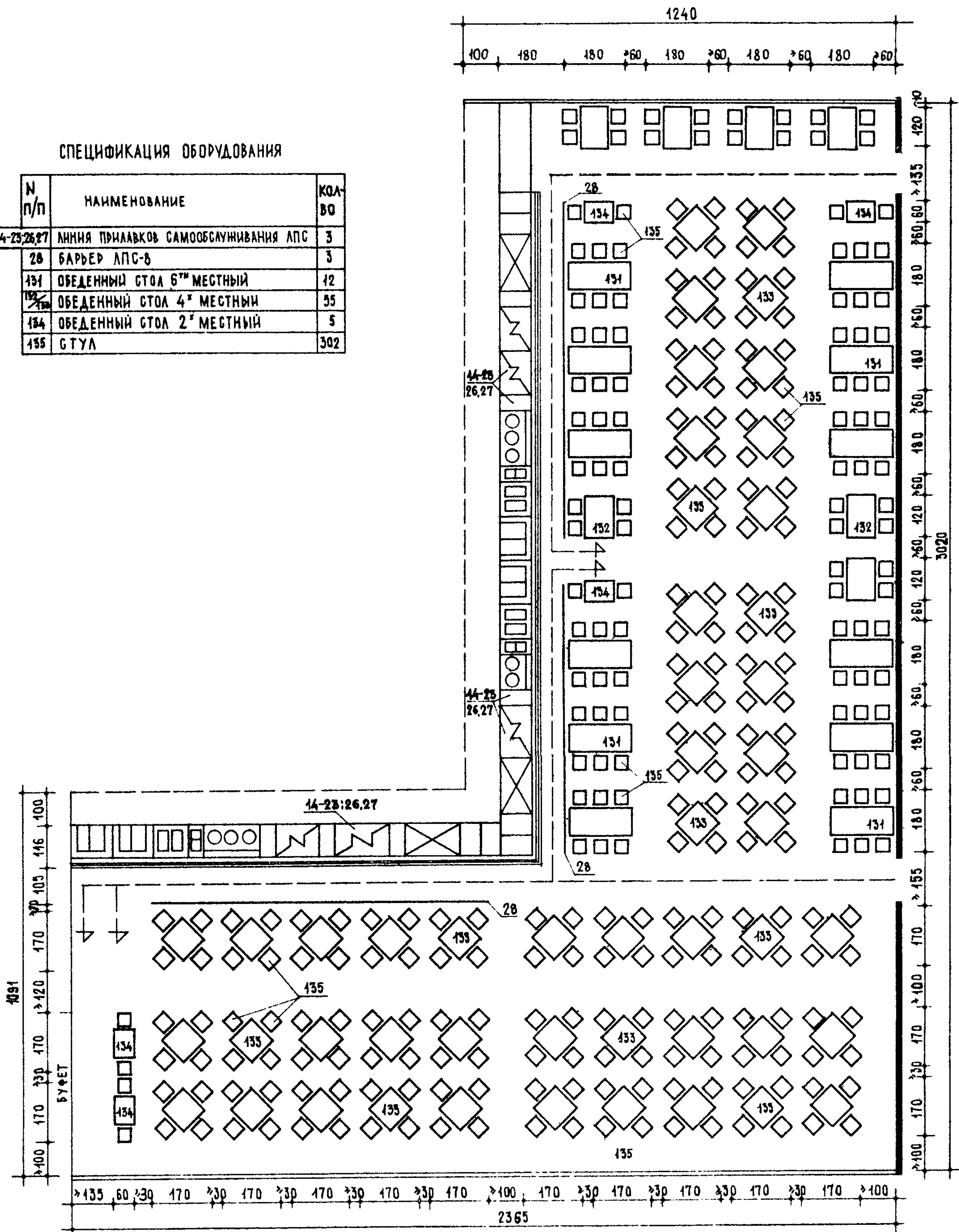
М 1:100

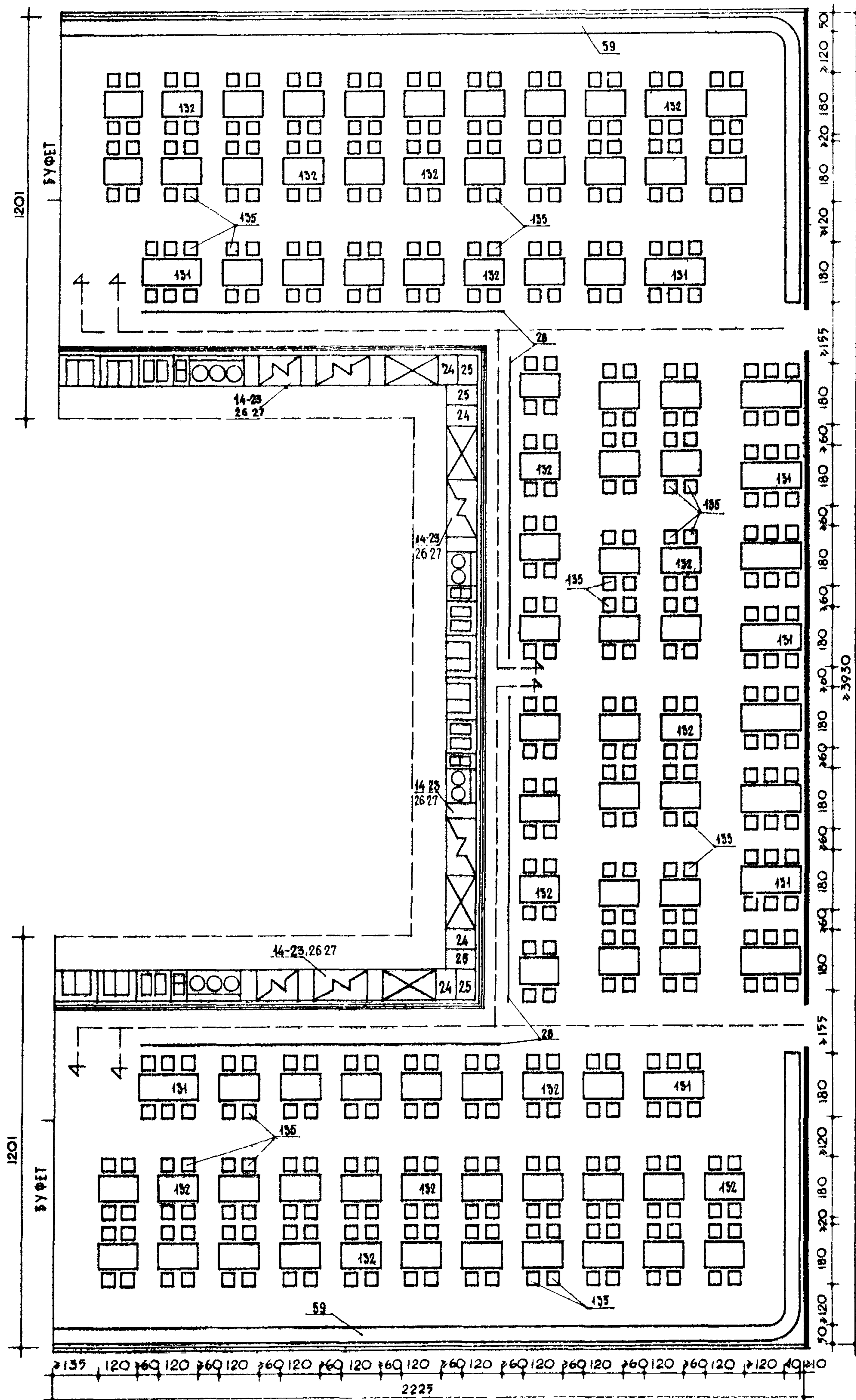


НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23:26.27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	3
28	БАРЬЕР АПС-8	3
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	12
133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	55
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	5
135	СТУЛ	302





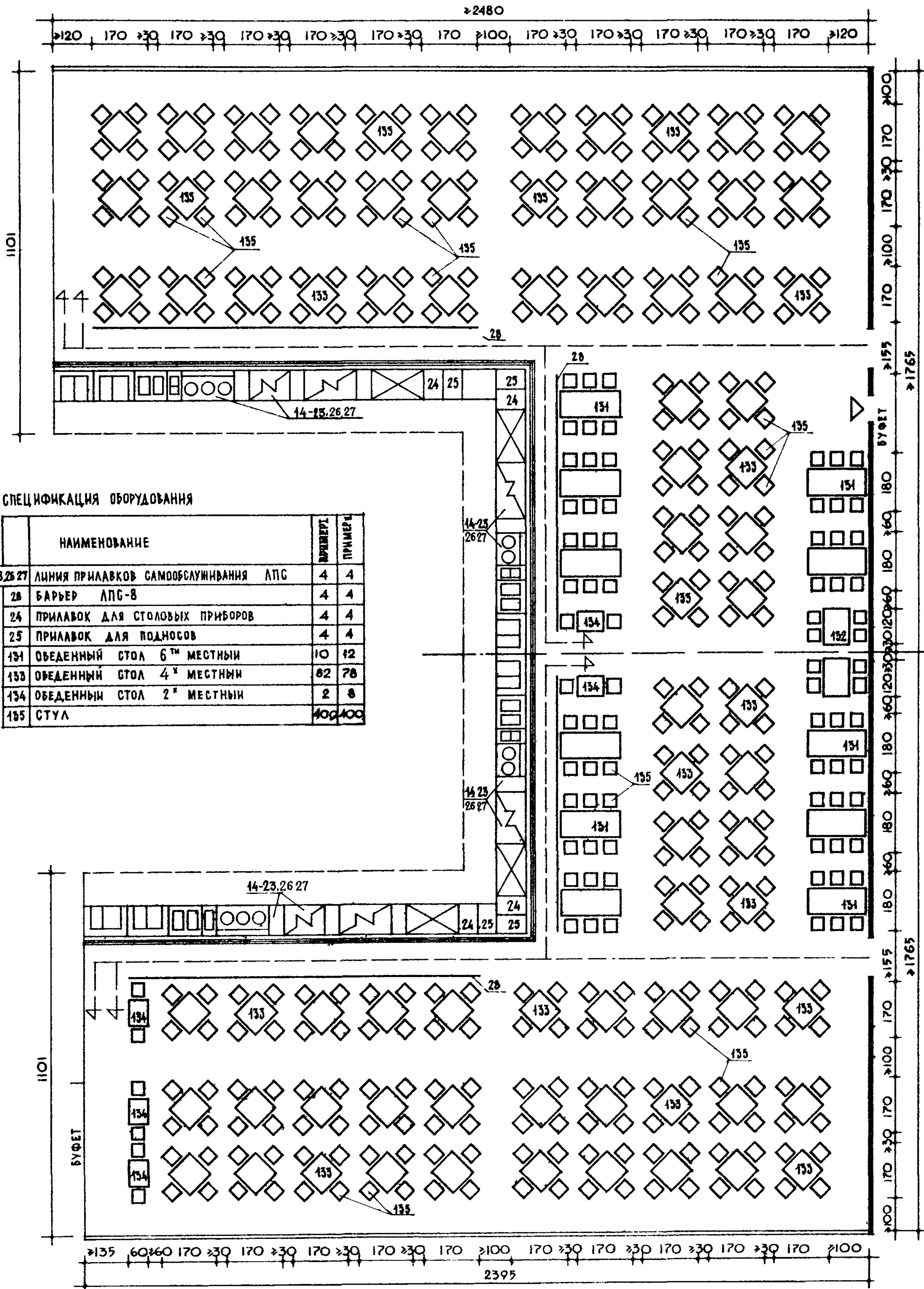
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО
14-25, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛAVКОВ САМООСЛУЖИВАНИЯ АПС	4	59	ТРАНСПОРТЕР	2
28	ВАРЬЕР АПС-8	4	151	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	12
25	ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	4	152	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	84
24	ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	4	155	СТУЛ	400



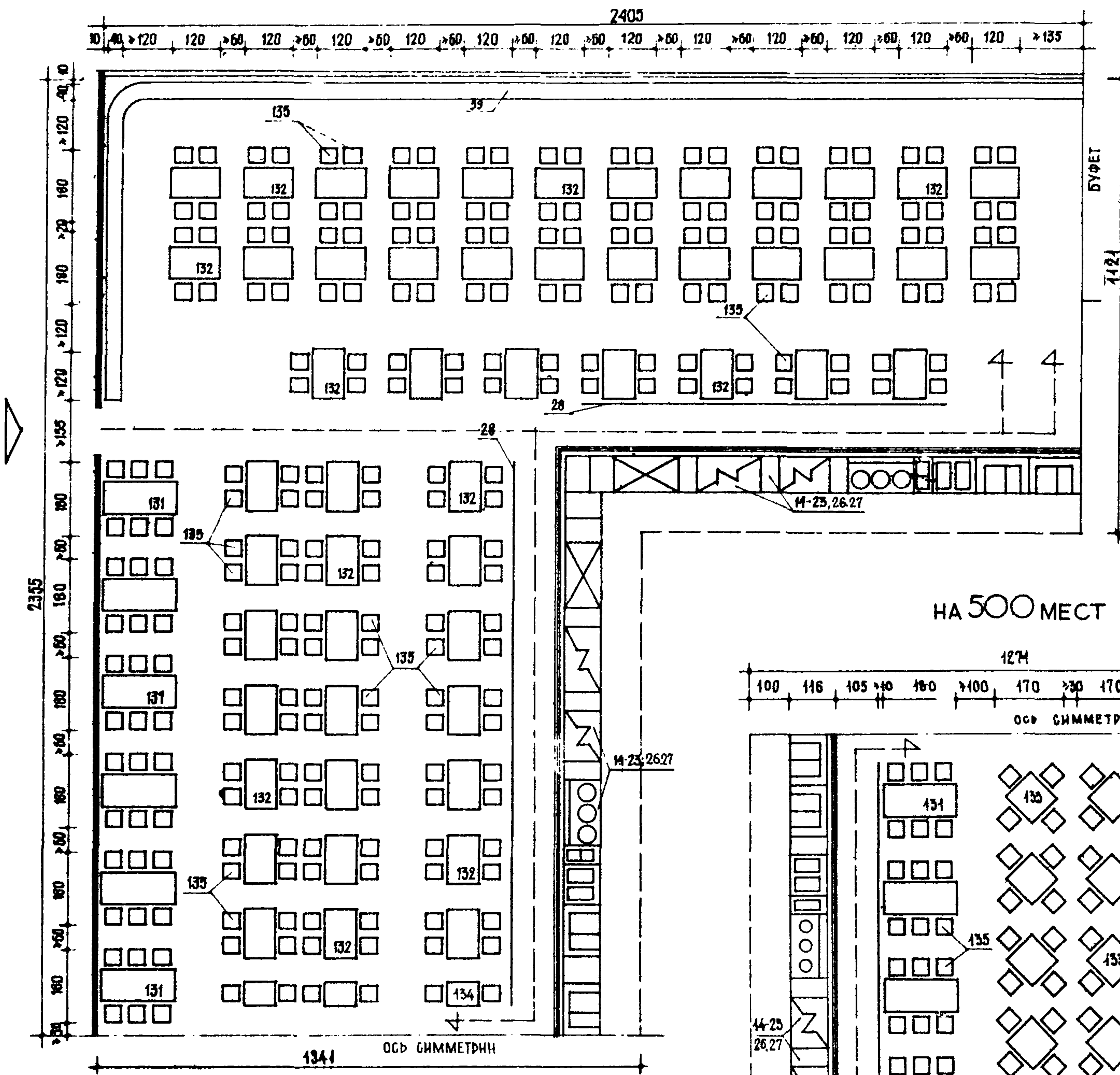
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО	ПРИМЕР I	ПРИМЕР II
14 23 25 27 ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	4	4	4
28 БАРЬЕР ЛПС-8	4	4	4
24 ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	4	4	4
25 ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ	4	4	4
131 ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	10	12	10
133 ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	82	78	82
134 ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	2	8	2
135 СТУЛ	400	400	400

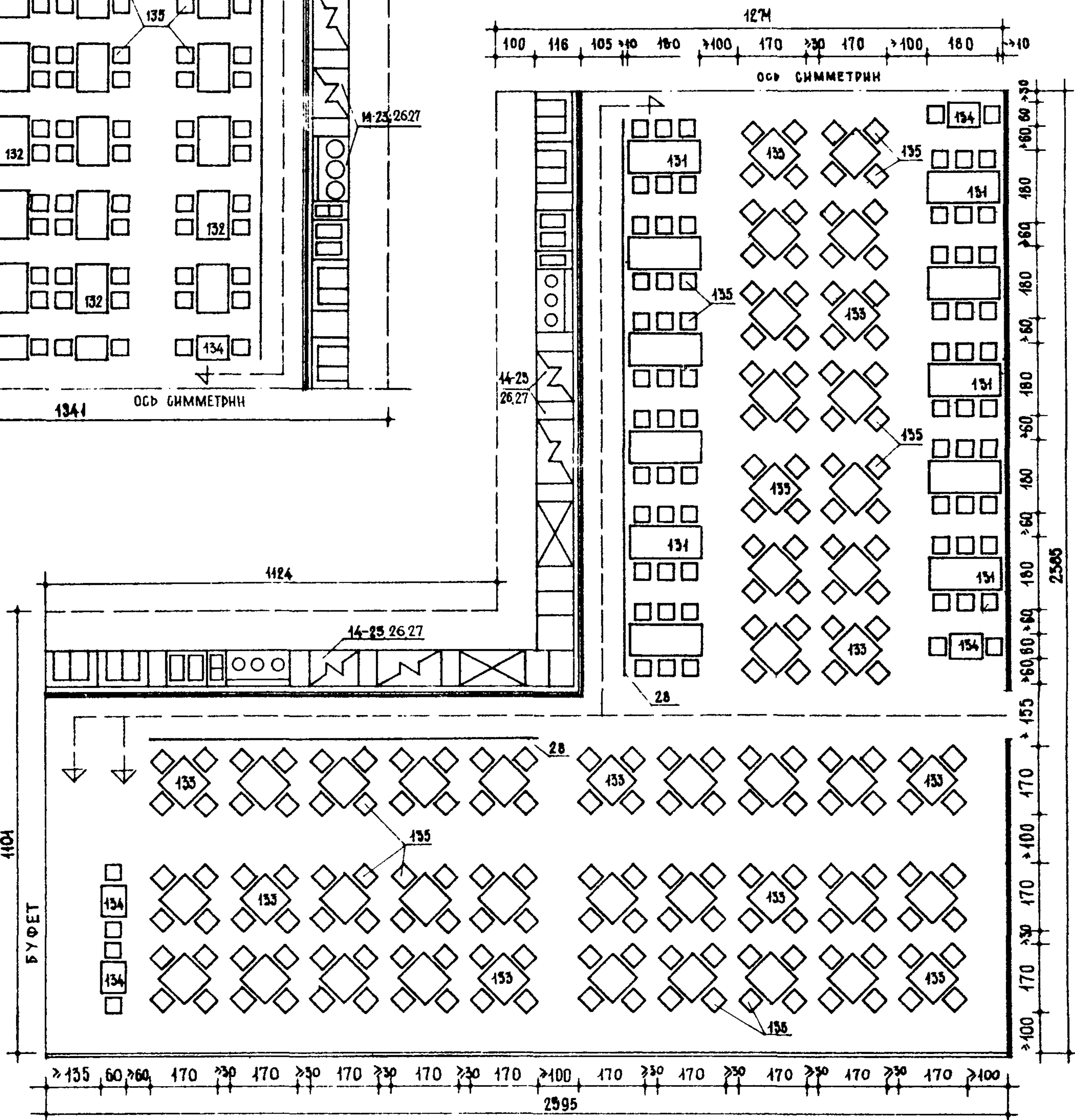
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛAVКОВ САМО-ОБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-8	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	12
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	104
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	6
135	СТУЛ	500
39	ТРАНСПОРТЕР	2

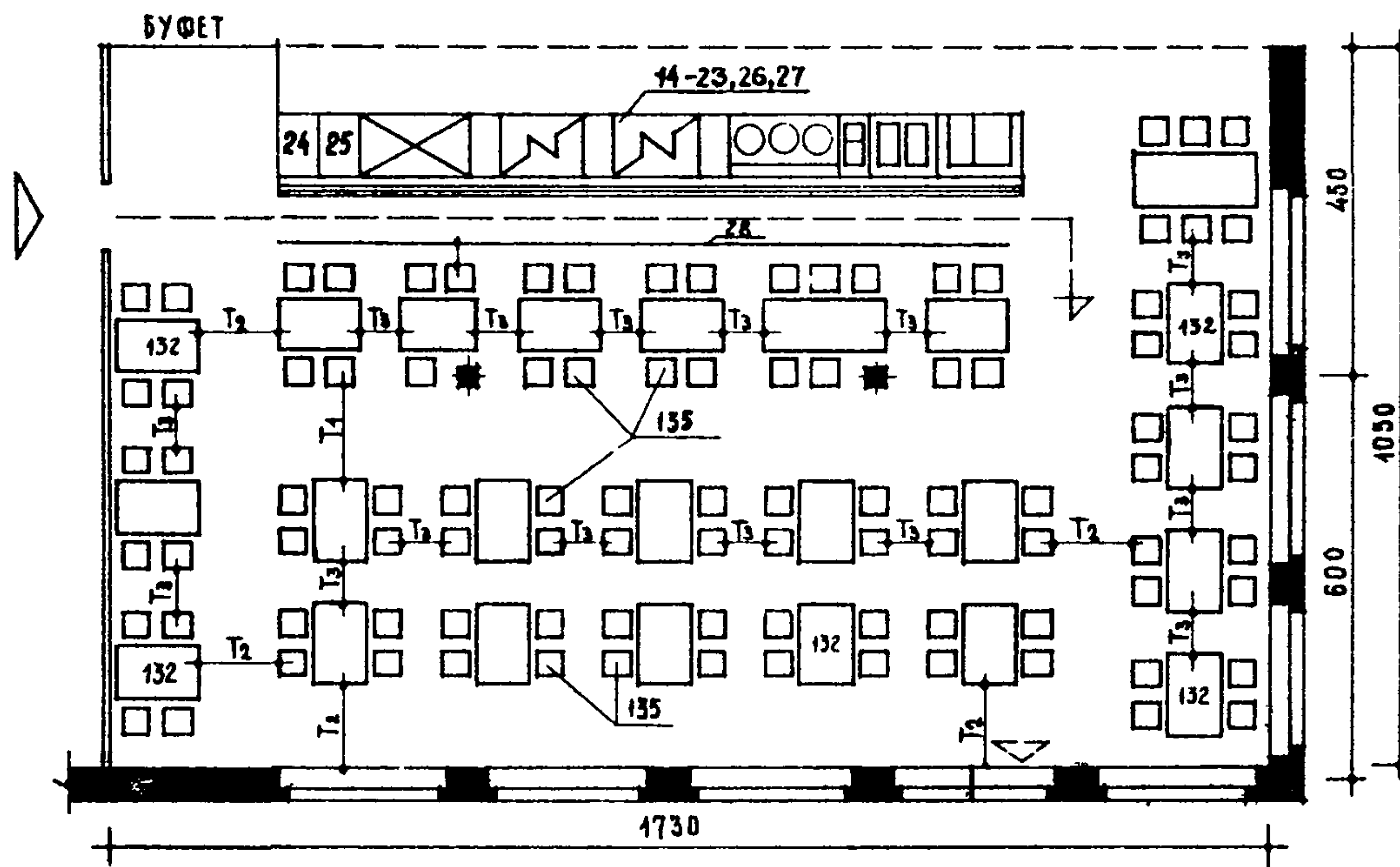
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



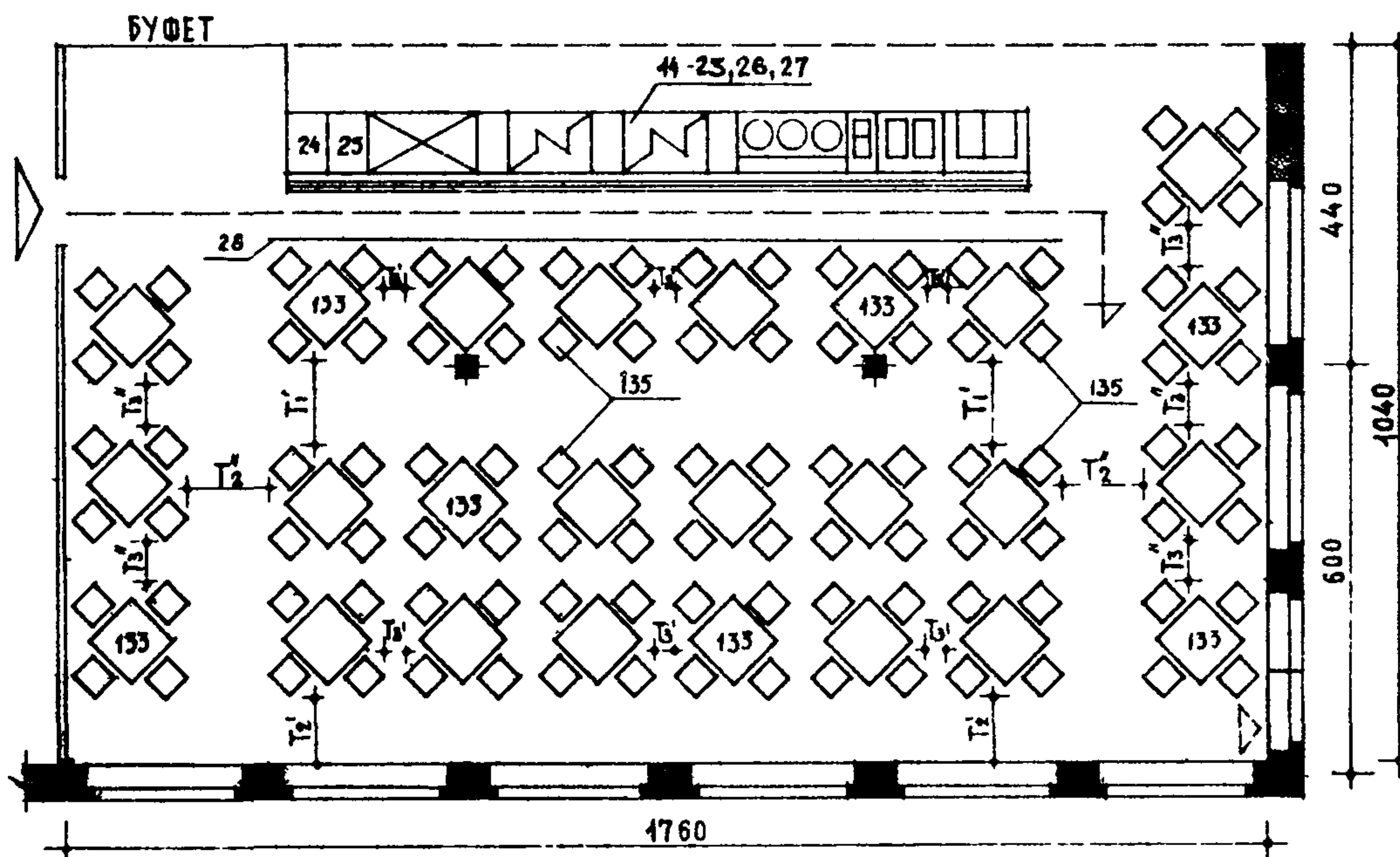
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛAVКОВ САМО-ОБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-8	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	22
133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	88
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	8
135	СТУЛ	500

НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



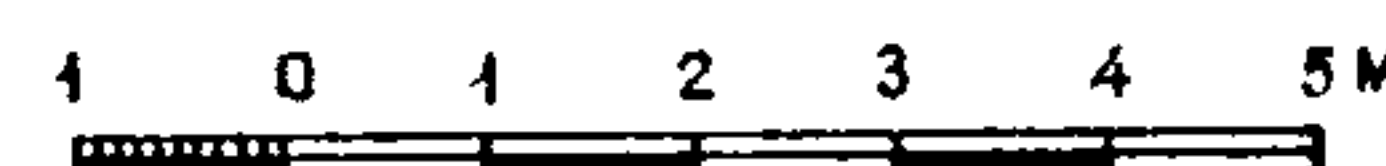
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХ. I		ПО СХ. II	
	ПО СХ. I	ПО СХ. II	ПО СХ. I	ПО СХ. II
T ₁	435	435	135	135
T ₂	420	420	T ₂ , T _{2'}	100; 100; 120
T ₃	60	60	T ₃ , T _{3'}	30; 30; 60

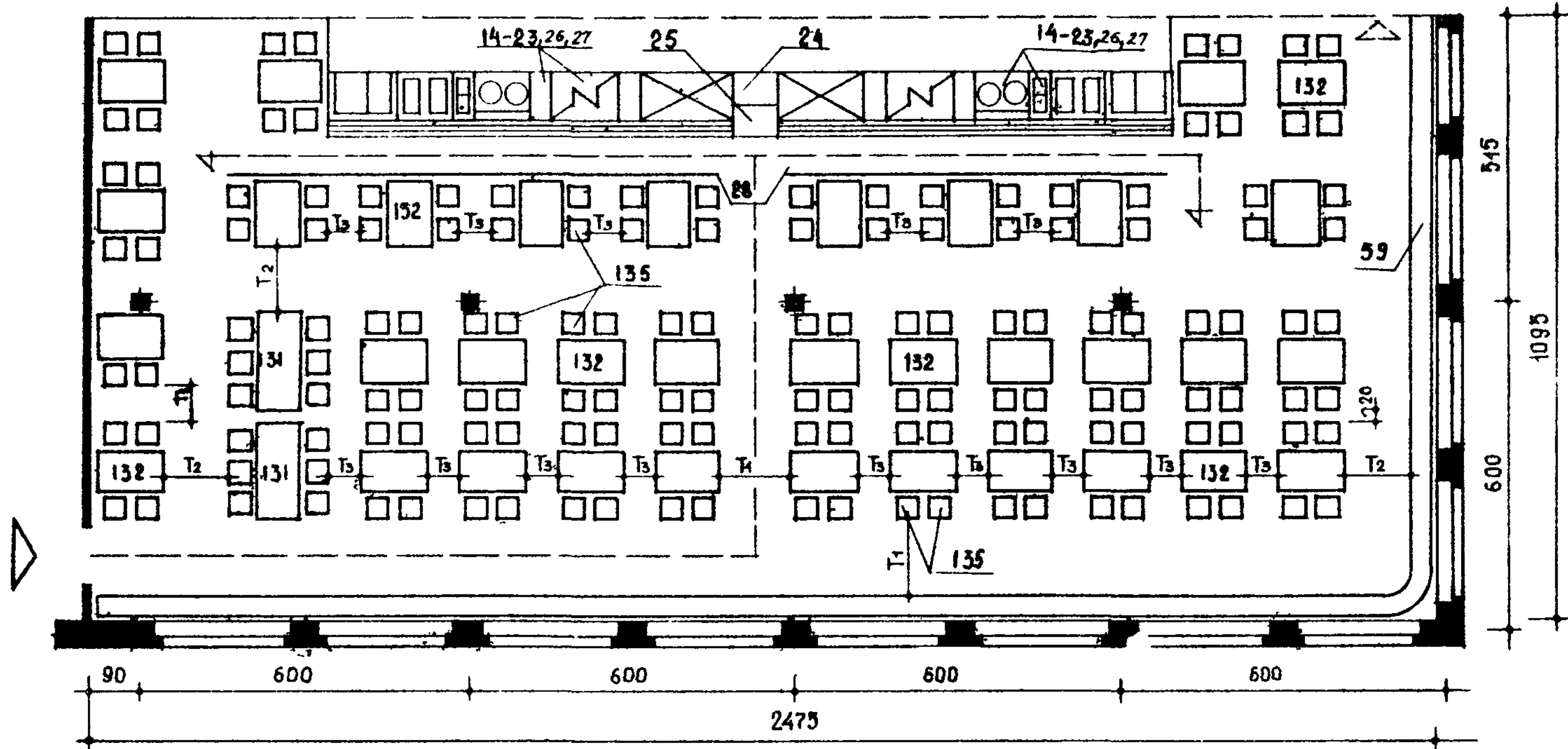
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХ. I	ПО СХ. II	ПО СХ. III
ПЛОЩАДЬ В М ²	180	181	183
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,81	1,8
ОБЪЕМ В М ³	5,94	5,97	6,03
ОБЪЕМ НА 1 М	5,94	5,97	6,03

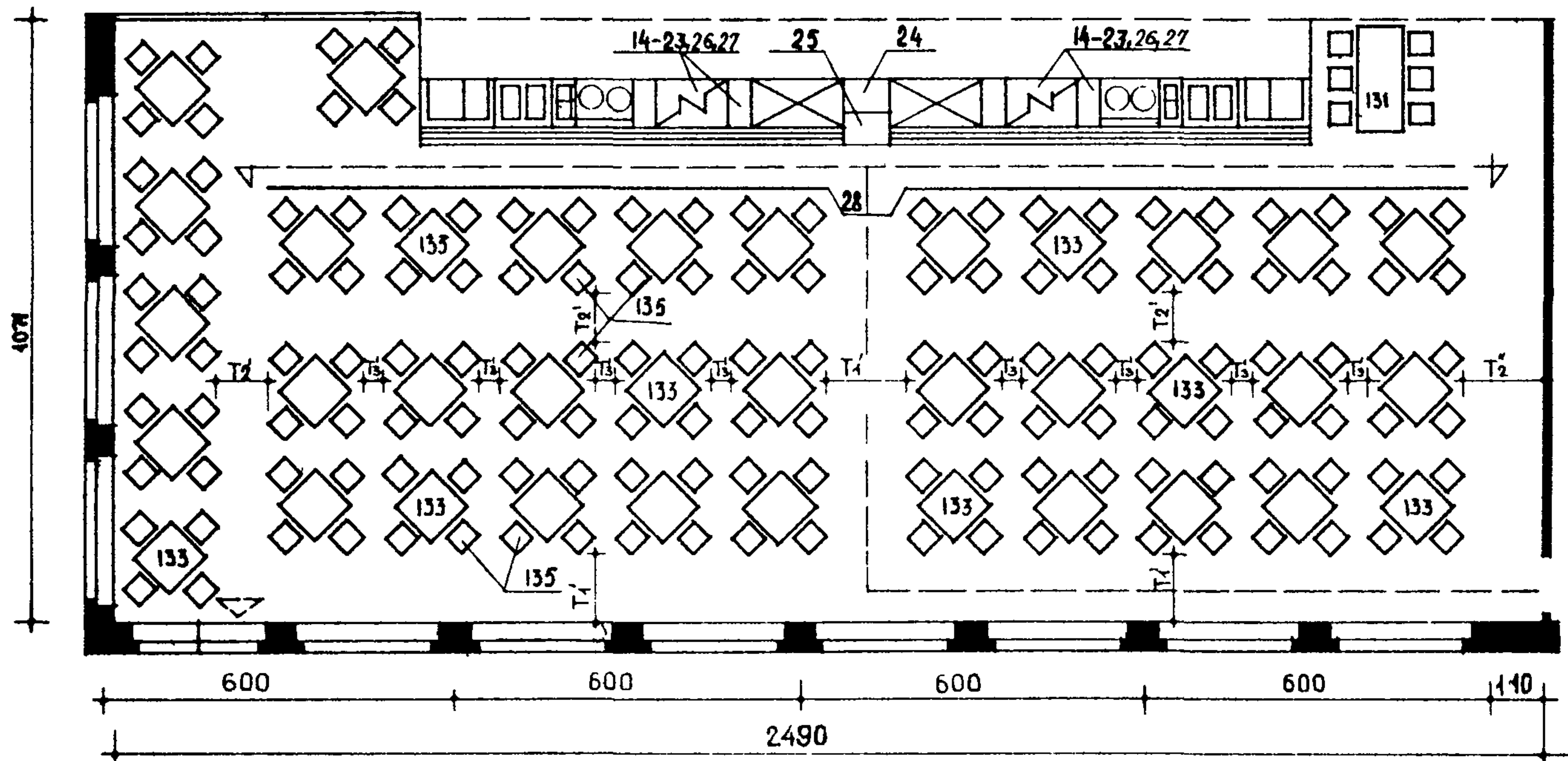
М 1:100



НА 150 МЕСТ
СХЕМА I



НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



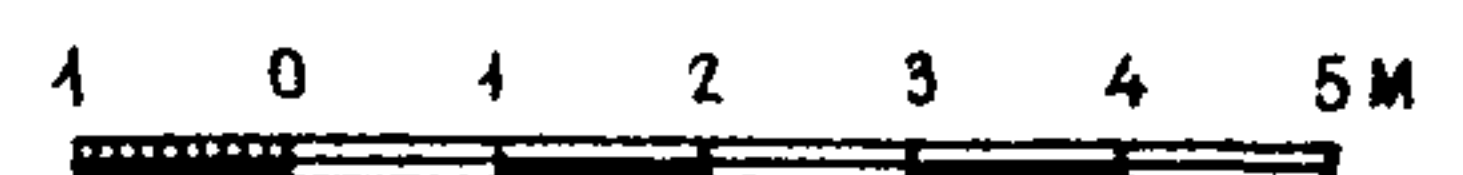
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ II
T ₁ , T ₁ '	135	135	135	135
T ₂ , T ₂ '	120	120	100	100
T ₃ , T ₃ '	60	60	30	30
T ₂ "	—	—	100	120

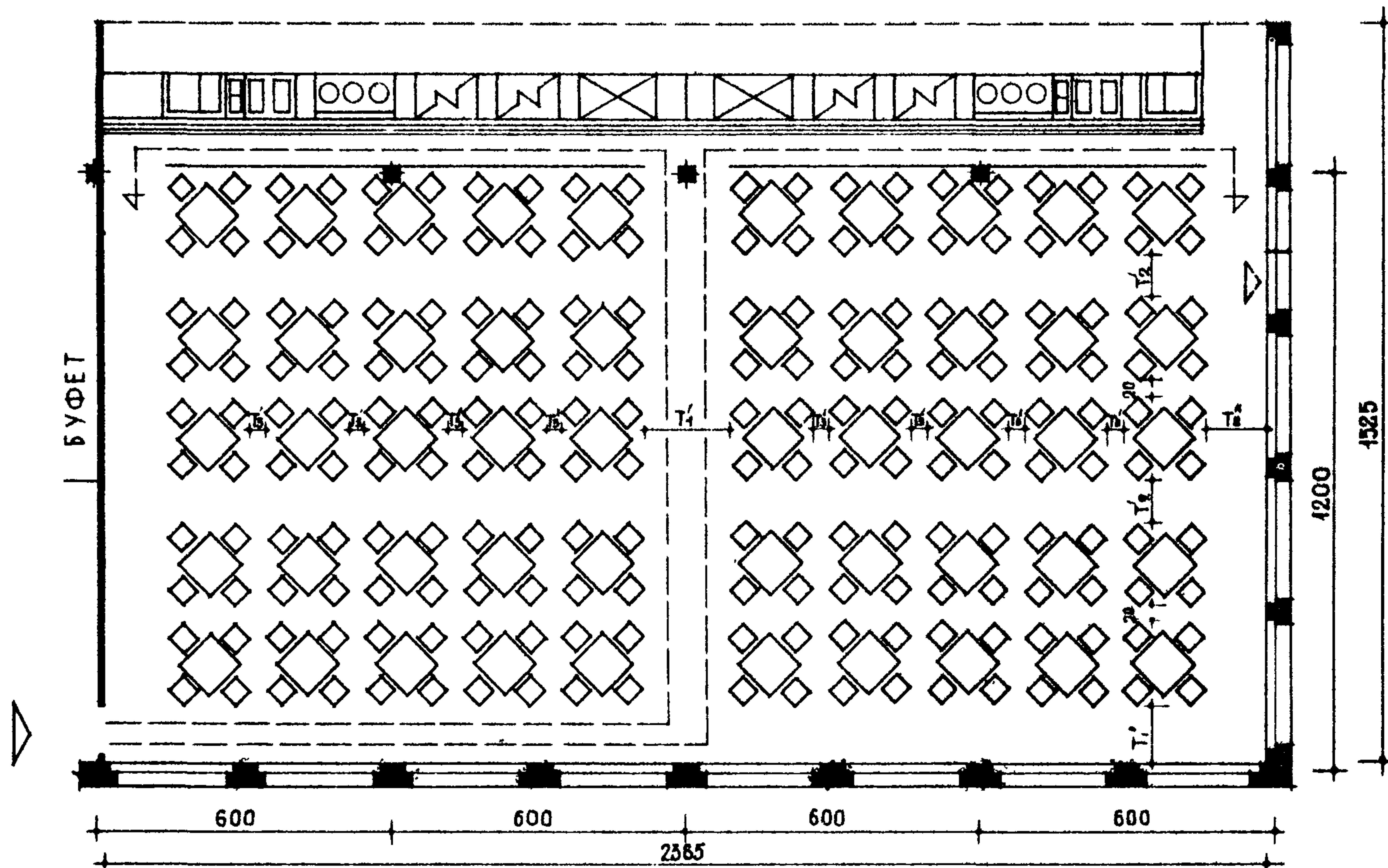
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	270	271.0	259.7
ОБЪЕМ В М ³	891	894.3	857
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.73
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	5.94	5.96	5.71

М 1:100

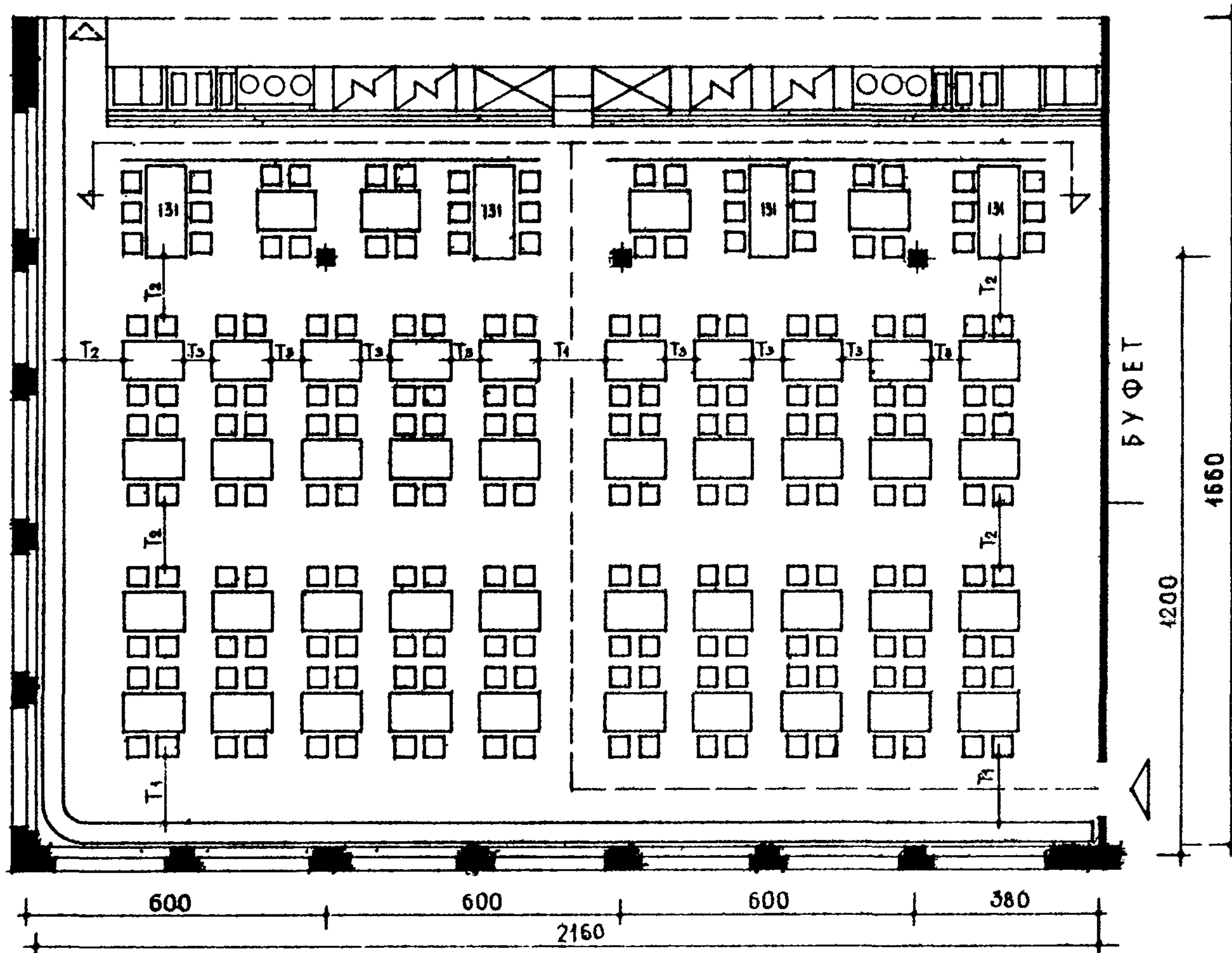


ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА I



СЕТКА КОЛОНЫ 6,0x12 м

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА II

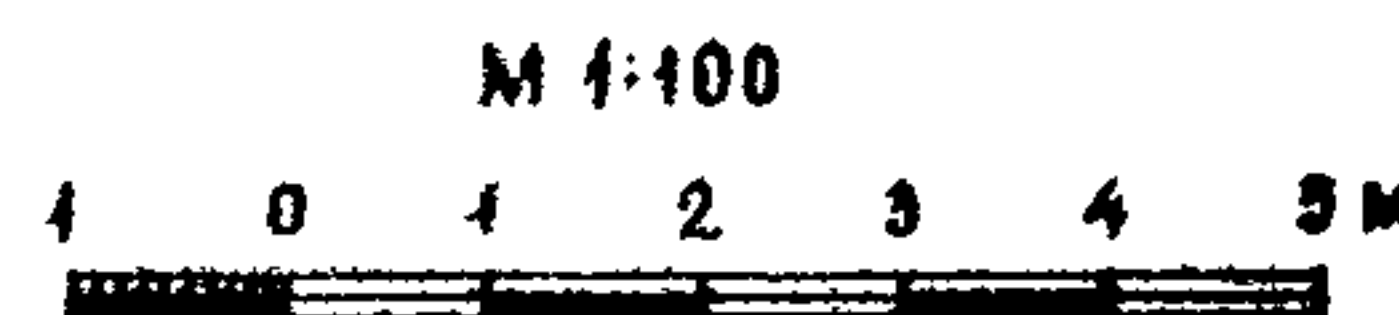


ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХИП		ПО СЕРИИ	
	ПО СХИП	ПО СЕРИИ	ПО СХИП	ПО СЕРИИ
T ₁ , T ₁	135	170	135	135
T ₂ , T ₂	100	100	120	120
T ₃ , T ₃	30	30	60	60
T ₄	100	120	—	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХИП		
	ПО СХИП	ПО СЕРИИ	ПО СЕРИИ
ПЛОЩАДЬ В М ²	360	360,6	368,5
ОБЪЕМ В М ³	1512	1514,5	1505,7
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1,8	1,8	1,79
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	7,56	7,57	7,53



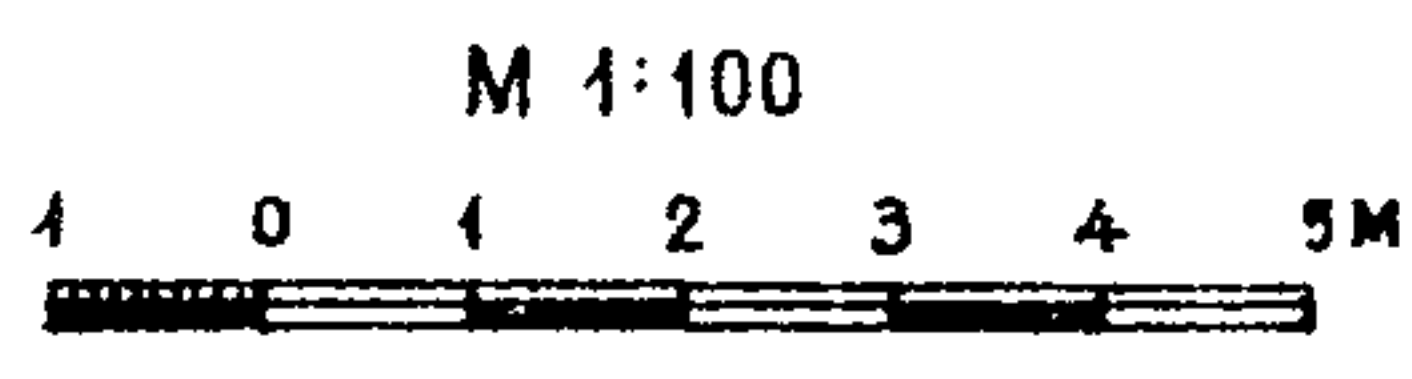
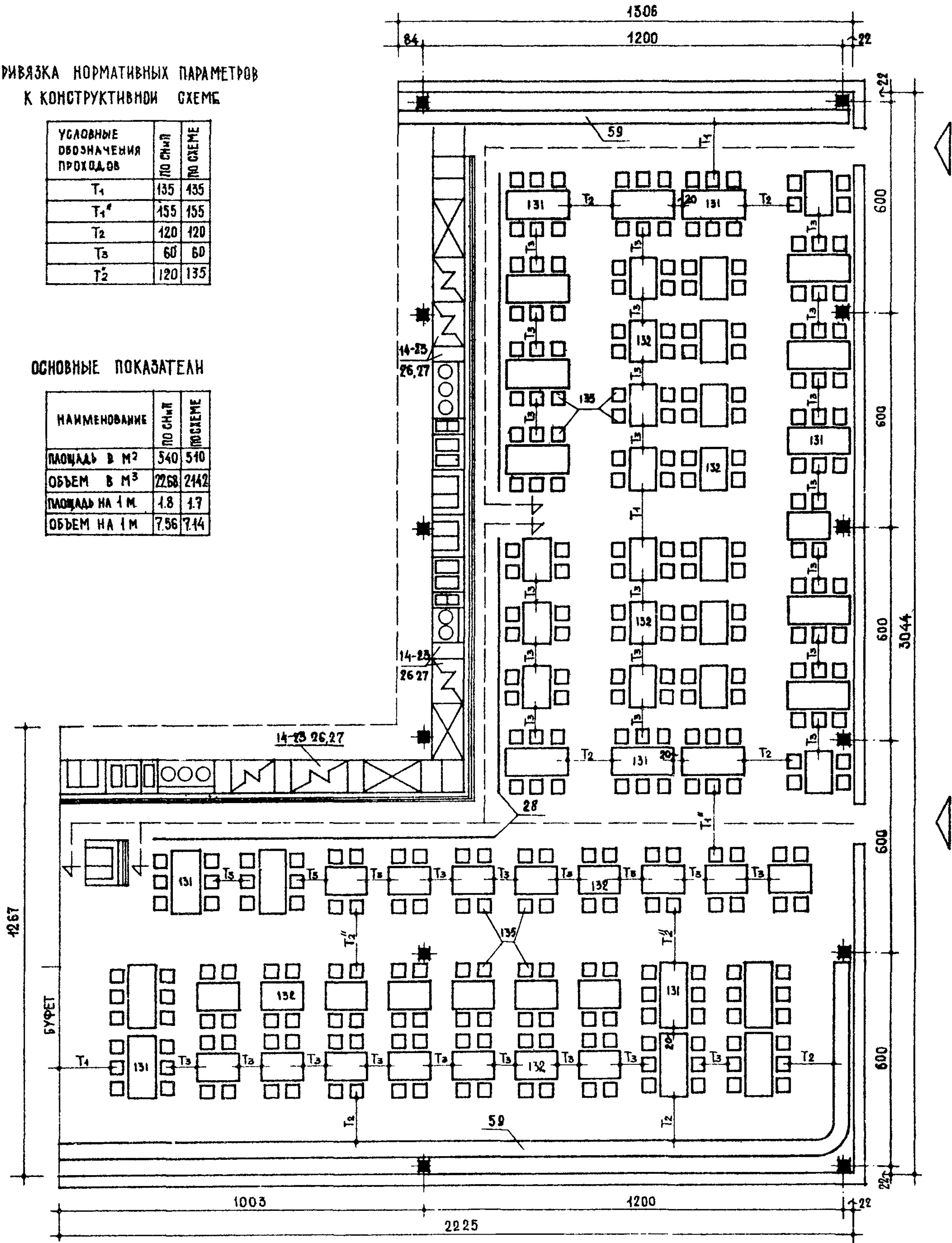
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6x12

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	135	435
T ₁ ^н	155	155
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₂ ^н	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	540	540
ОБЪЕМ В М ³	2258	2442
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1.8	1.7
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.14



ПРИМЕЧАНИЕ
ЗАЛЫ ВМЕСТИМОСТЬЮ 300, 400 И 500 МЕСТ РЕШЕНЫ
В КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫХ КОНСТРУКЦИЯХ
СМ. ЛИСТЫ №№ С 29 ПО 36

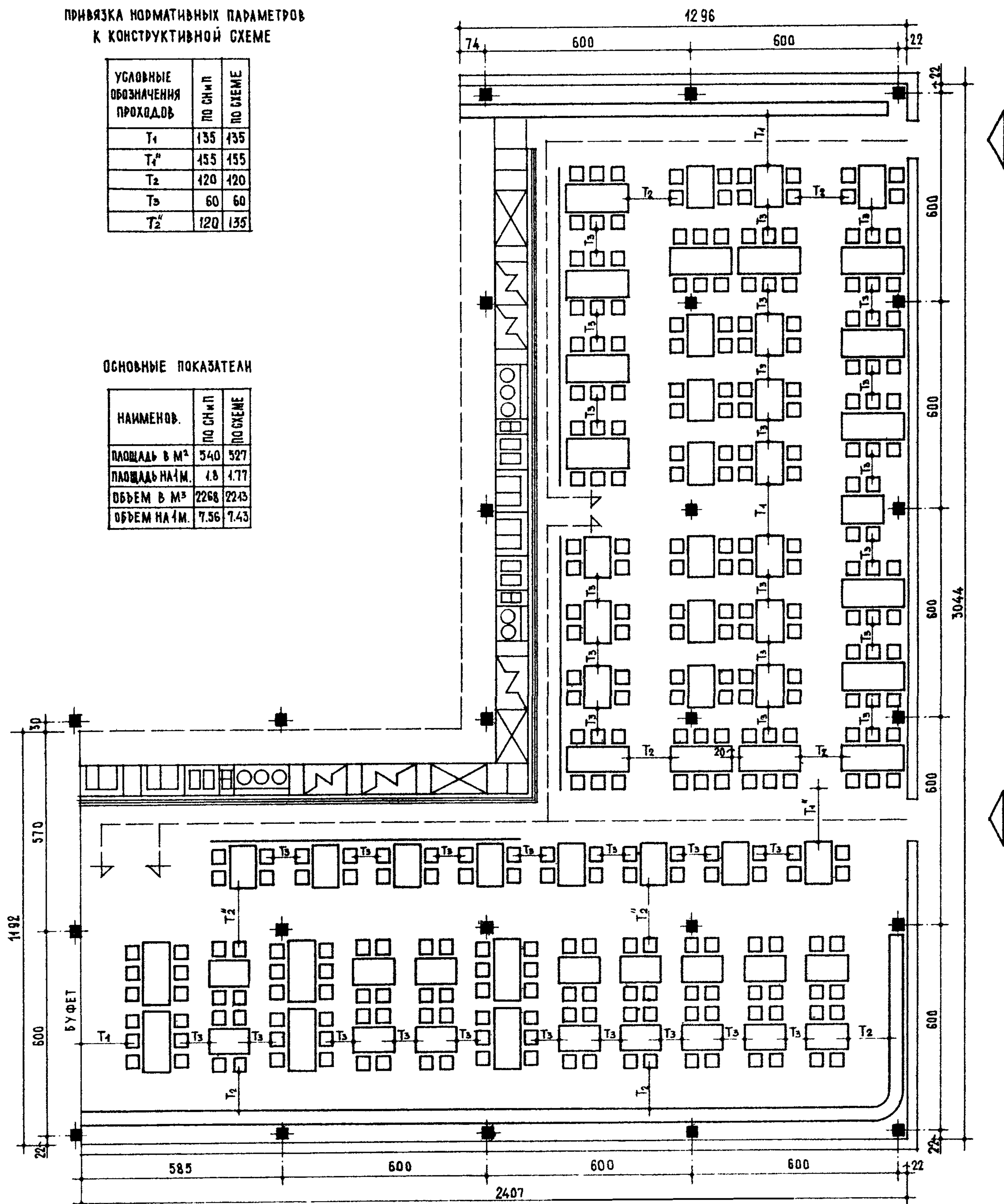
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 М

ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

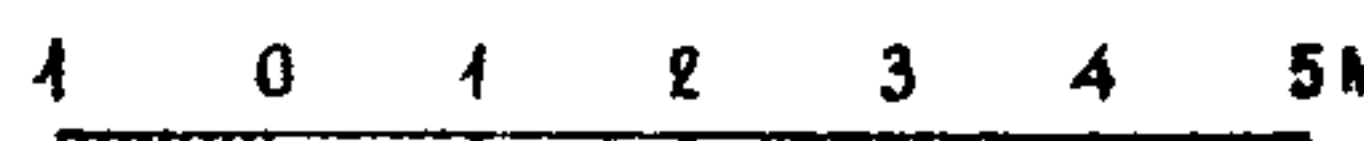
УСЛОВНЫЕ ОБЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	135	135
T ₁ ^н	155	155
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₂ ^н	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВ.	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	540	527
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,8	1,77
ОБЪЕМ В М ³	2268	2243
ОБЪЕМ НА 1 М.	7,56	7,43



М 1:100



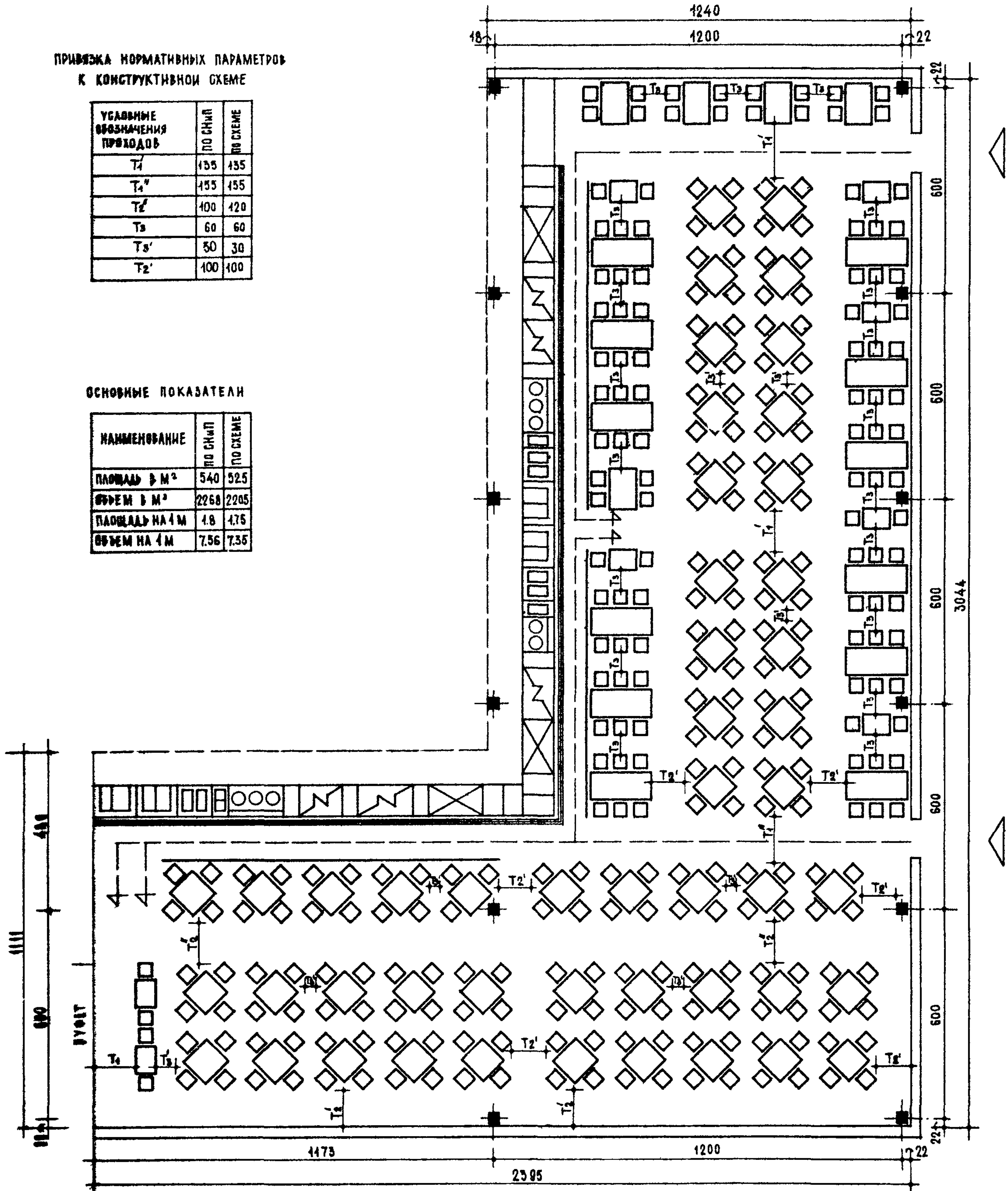
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

ПРИВЕЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

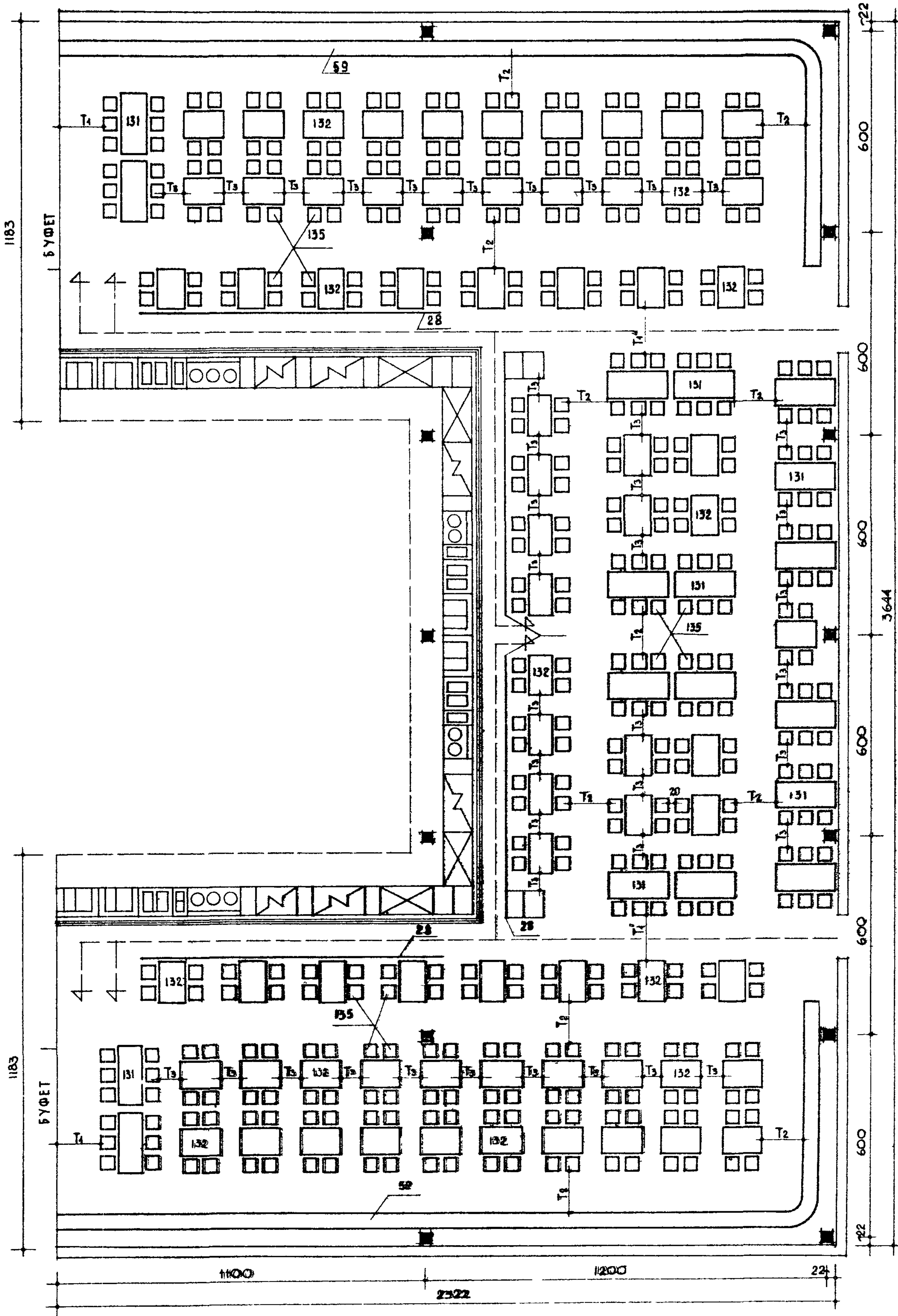
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	155	155
T ₁ '	155	155
T ₂	100	120
T ₃	60	60
T ₃ '	50	30
T ₂ '	100	100

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	540	525
ОБЪЕМ В М ³	2268	2205
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,8	4,75
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,35



НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12М



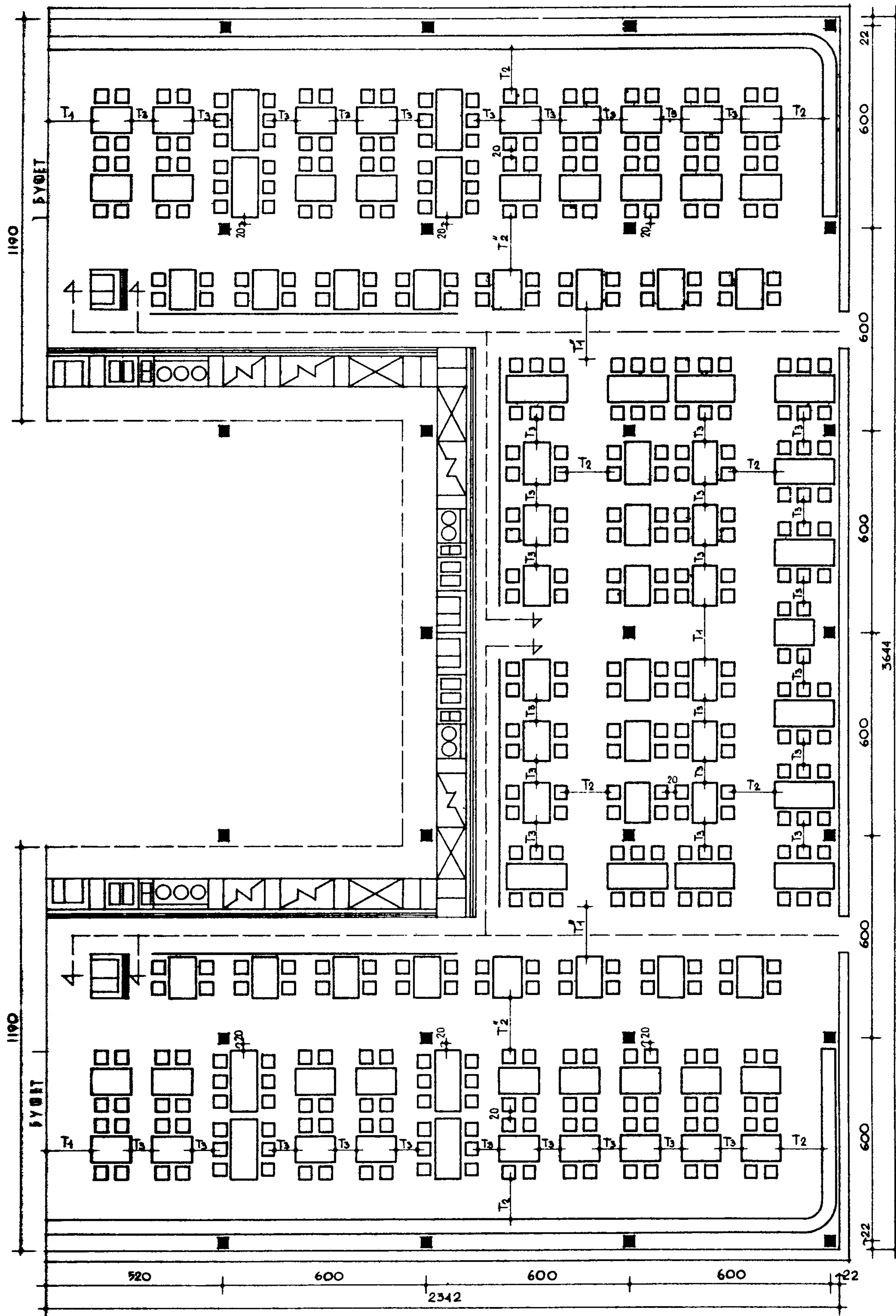
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЦЕДУР	ПО СНИП	ПО СТЕНД
T1	139	139
T2	120	120
T3	80	80
T4	135	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СТЕНД
ПЛОЩАДЬ В М ²	780,76	
ОБЪЕМ В М ³	3044,00	
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,9	1,29
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,71

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6x6 М

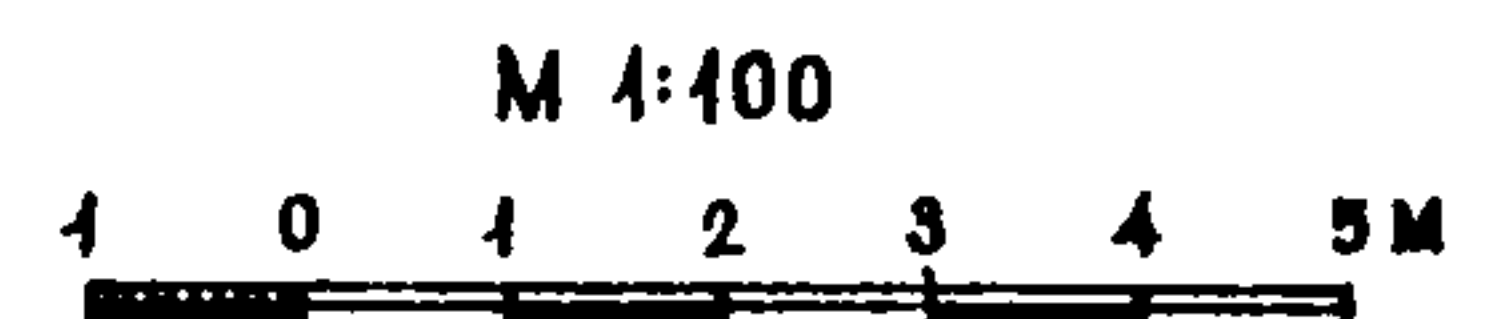


ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

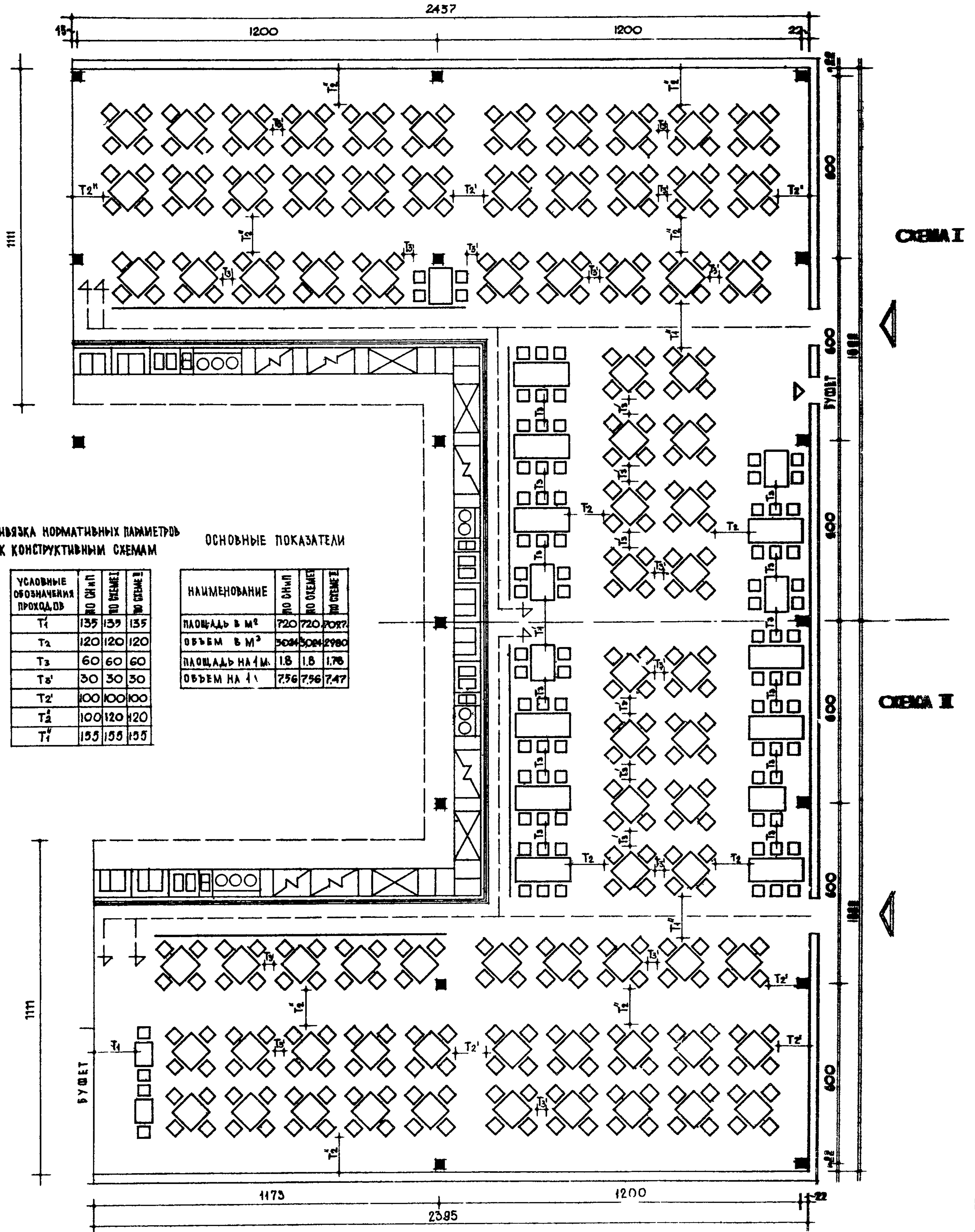
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СЕМЕ
T ^н	155	155
T ₁	135	135
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₆	120	150

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	720	720
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,78
ОБЪЕМ В М ³	3024	3024
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,47



НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6*12 М

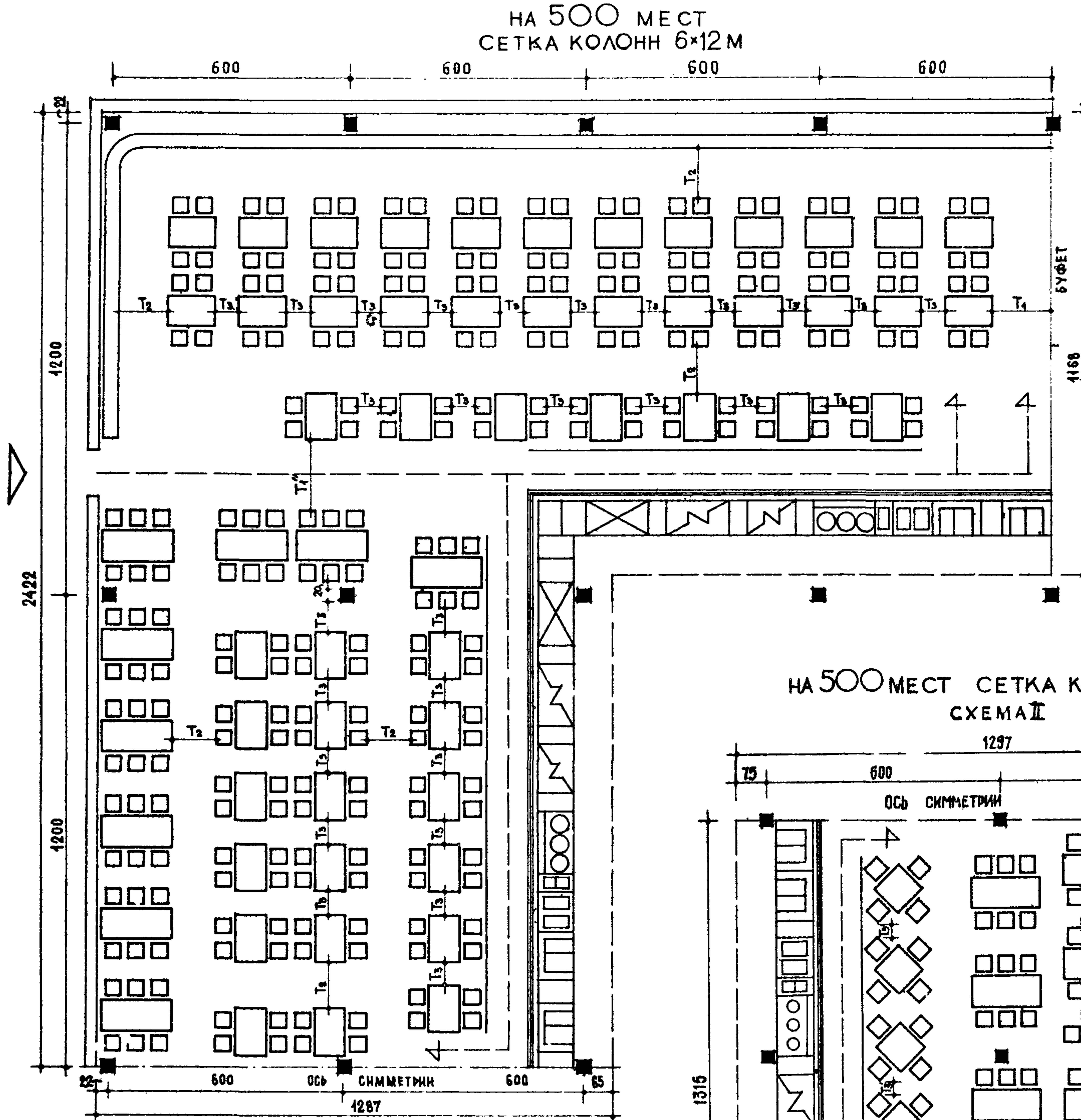


ПРИБЫЖКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II
T ₁	135	135	135
T ₂	120	120	120
T ₃	60	60	60
T _{3'}	30	30	30
T _{2'}	100	100	100
T _{2''}	100	120	120
T _{1'}	155	155	155

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	720	720	7027
ОБЪЕМ В М ³	3604	3604	2980
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,8	1,8	1,78
ОБЪЕМ НА 1 М.	7,56	7,56	7,47



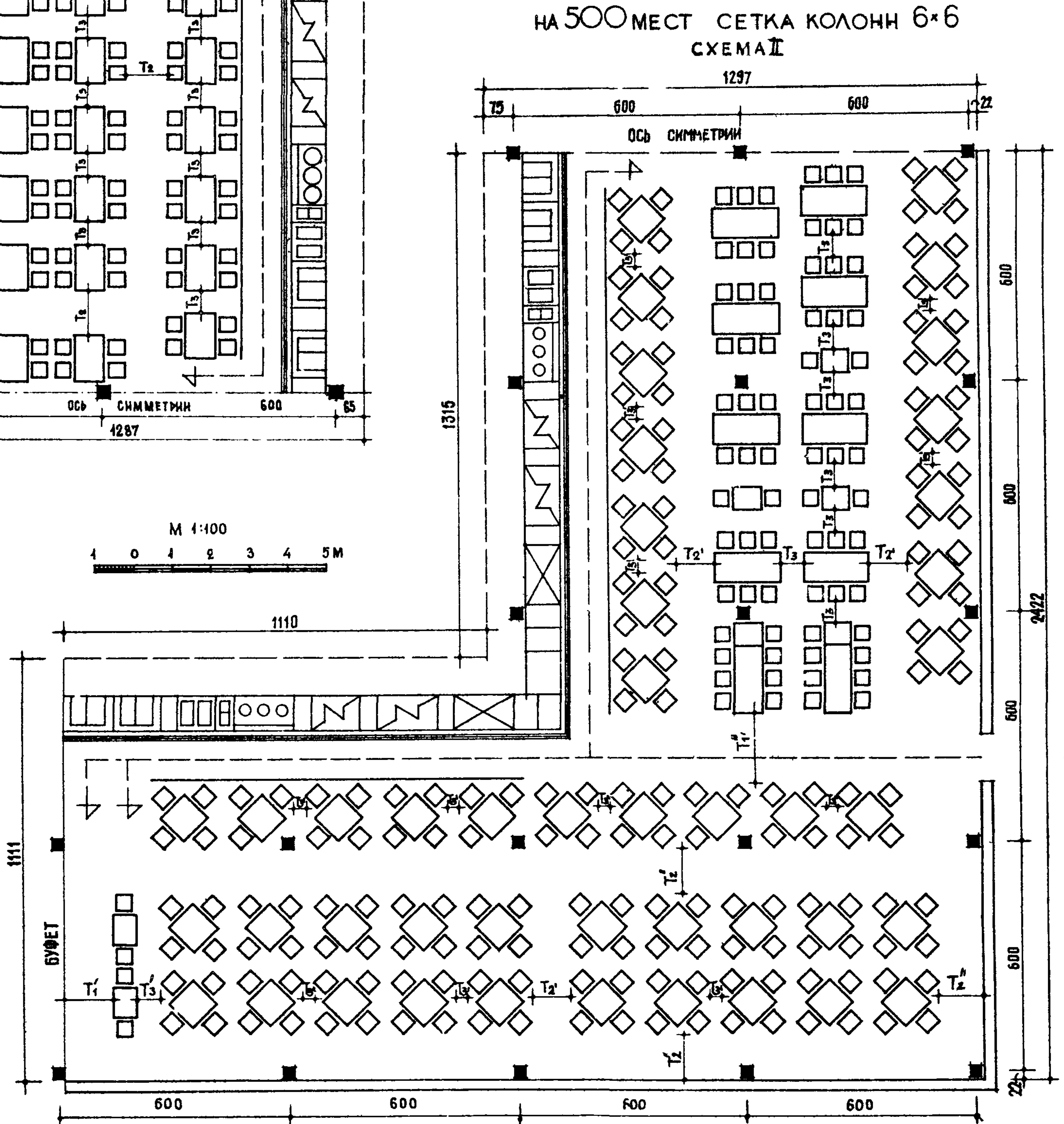
ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ I

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	455	475
T ₁	435	455
T ₂	420	420
T ₃	60	60

СХЕМА I

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	900	888
ОБЪЕМ В М ³	3780	3729
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,8	4,77
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,43

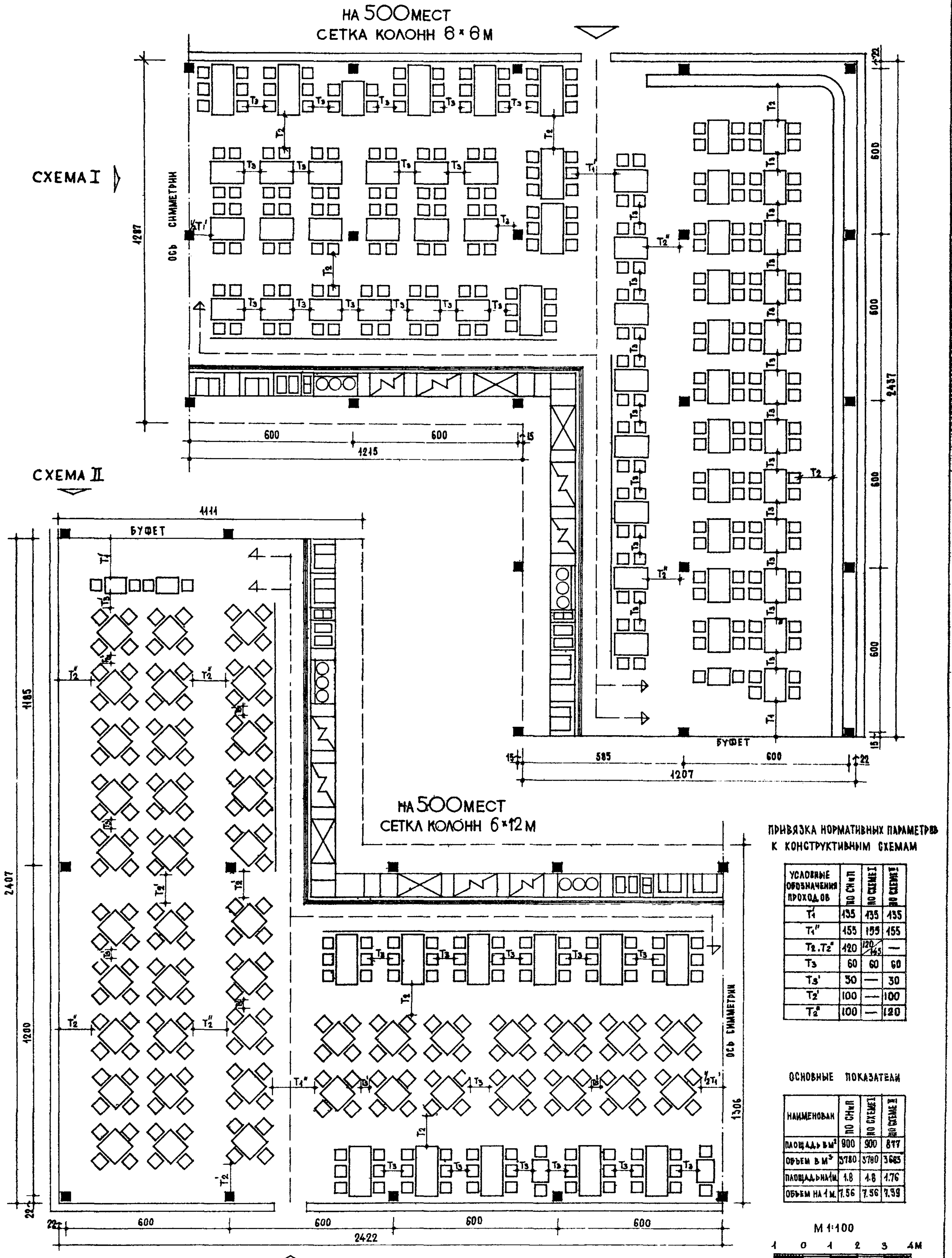


ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ II

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	435	435
T ₁ '	455	480
T ₂	400	420
T ₃	60	60
T ₃ '	30	30
T ₃ '	100	100

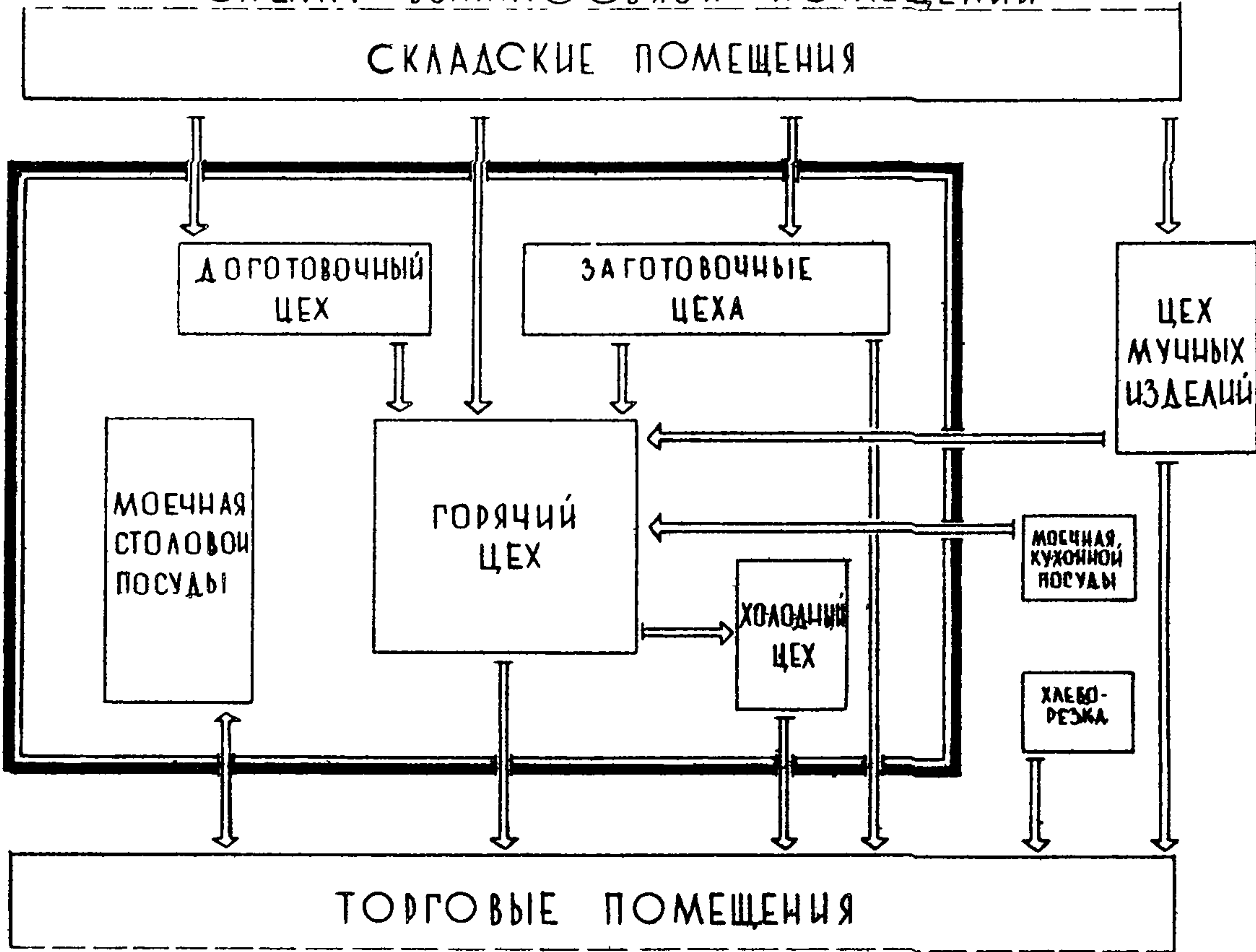
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВ.	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	900	876
ОБЪЕМ В М ³	3780	3679
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,8	4,77
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,43



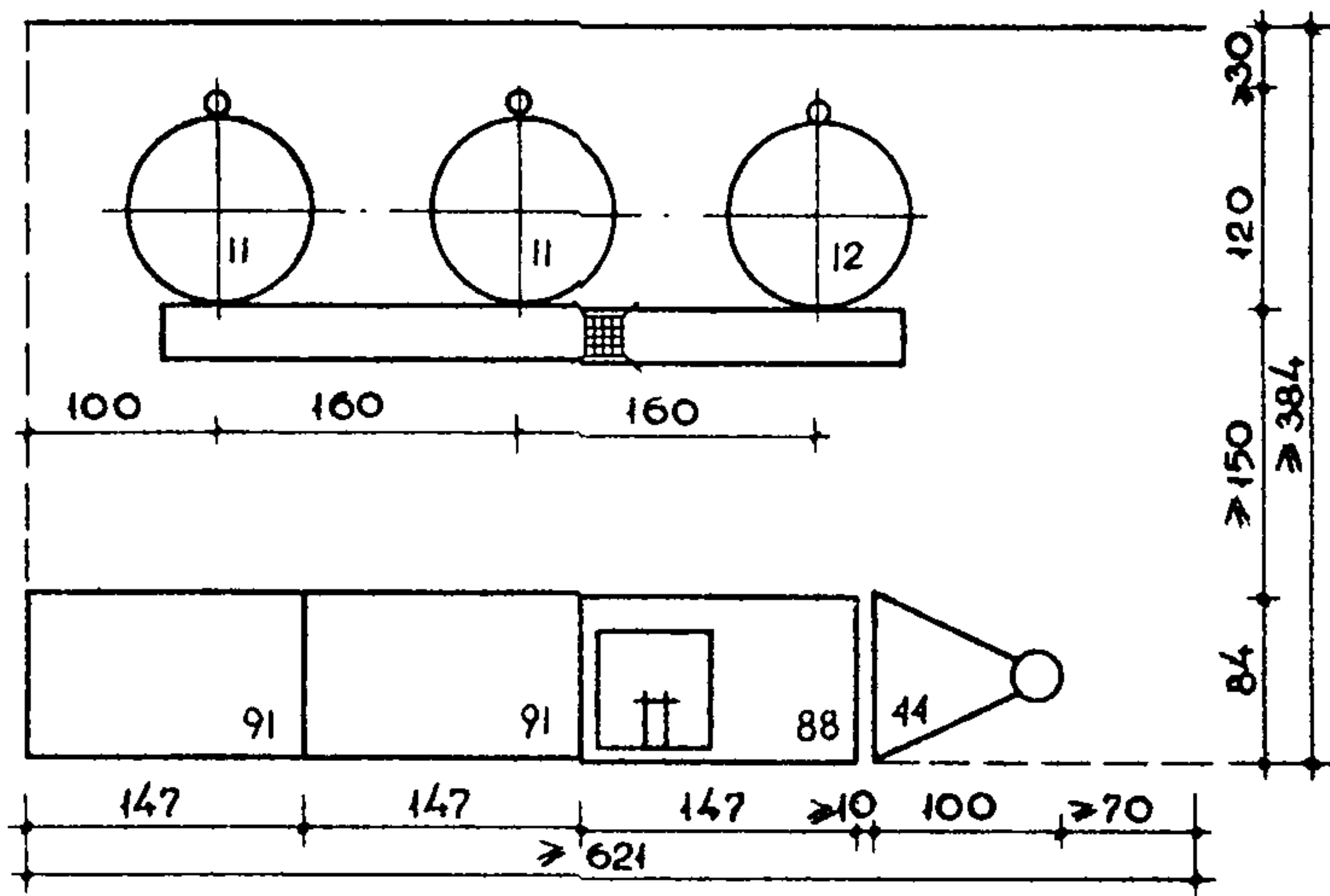
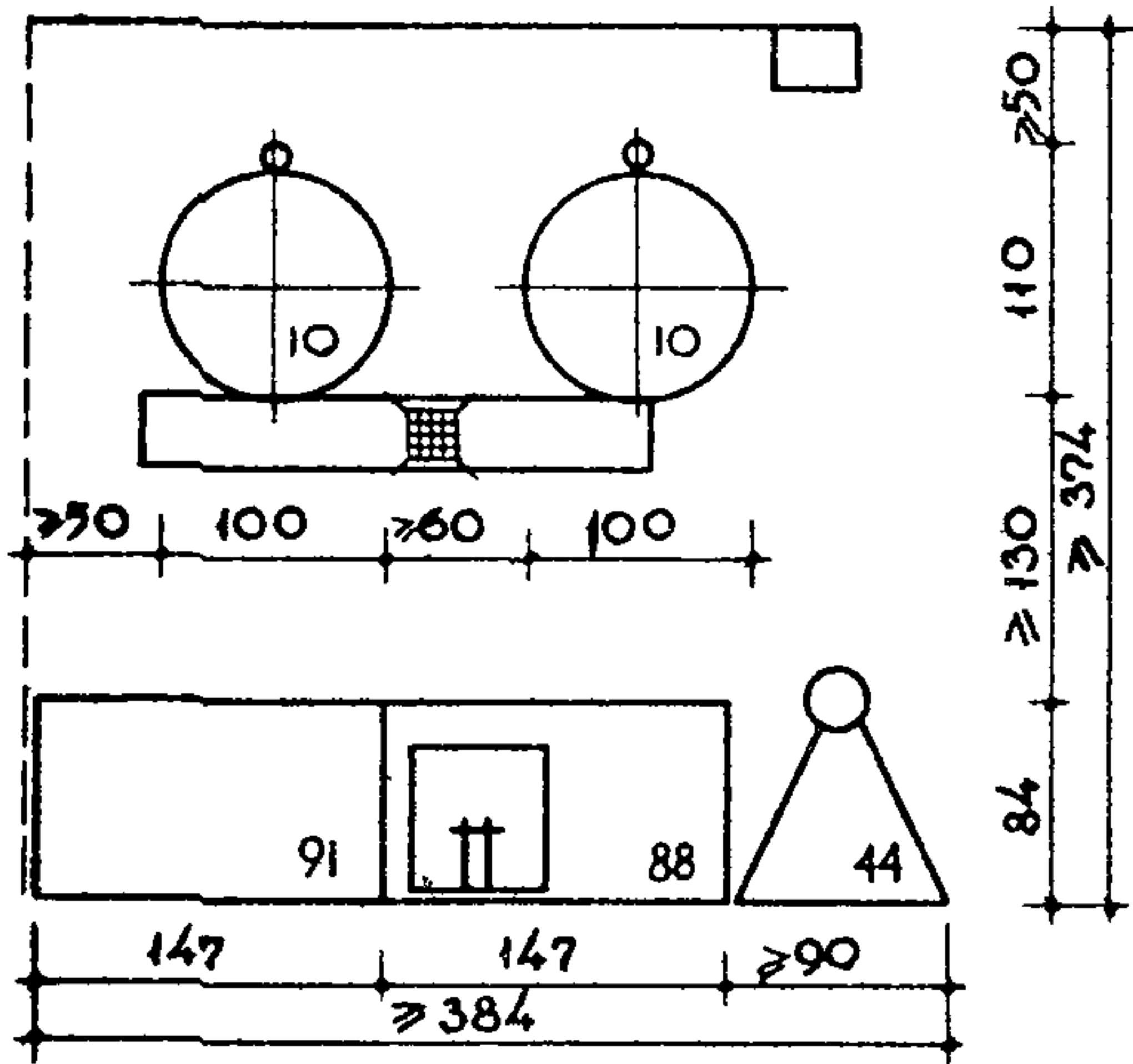
**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
ПОМЕЩЕНИЯ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

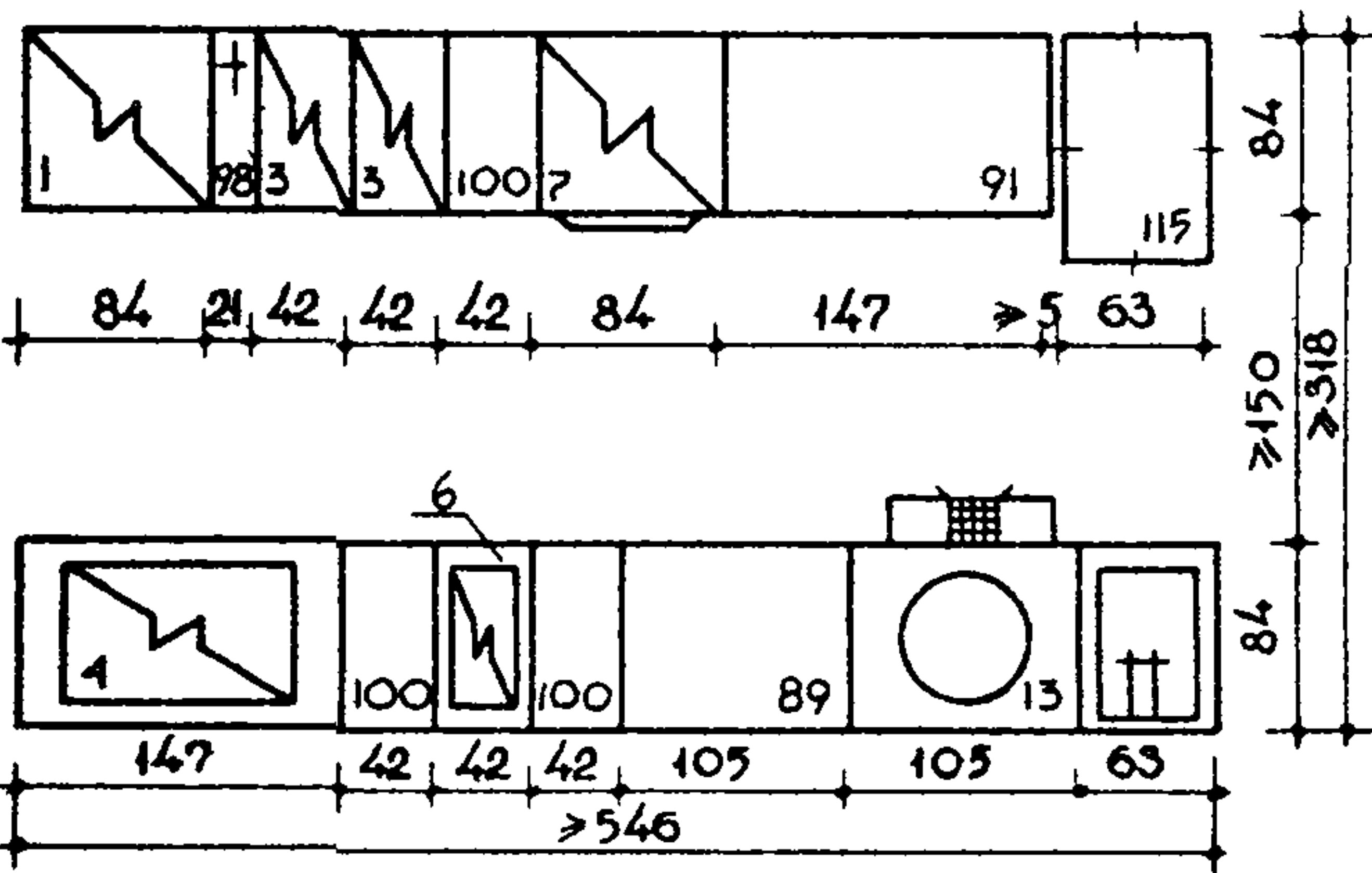


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

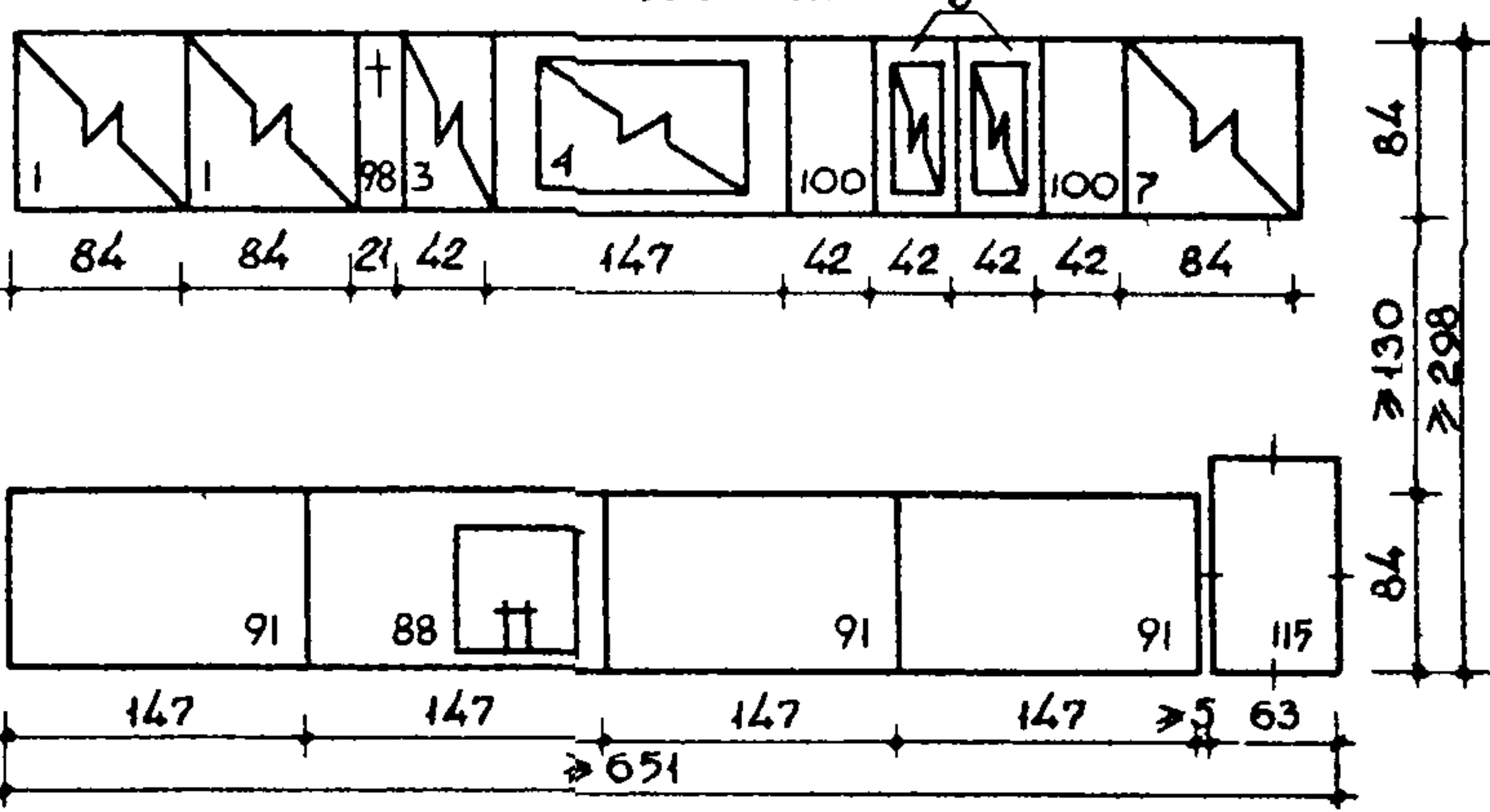
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I^x БЛЮД В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-250 Л



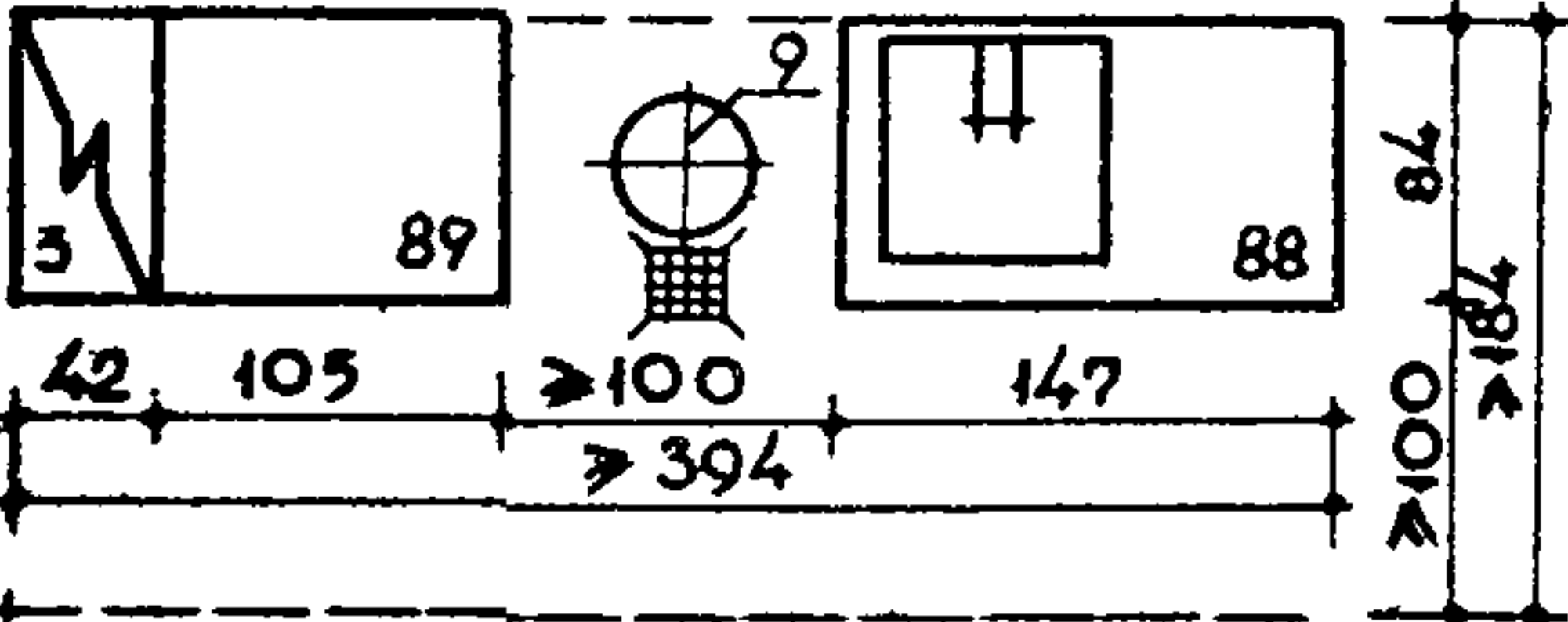
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^x БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ II^x СТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛООВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^x БЛЮД ПРИ ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛООВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



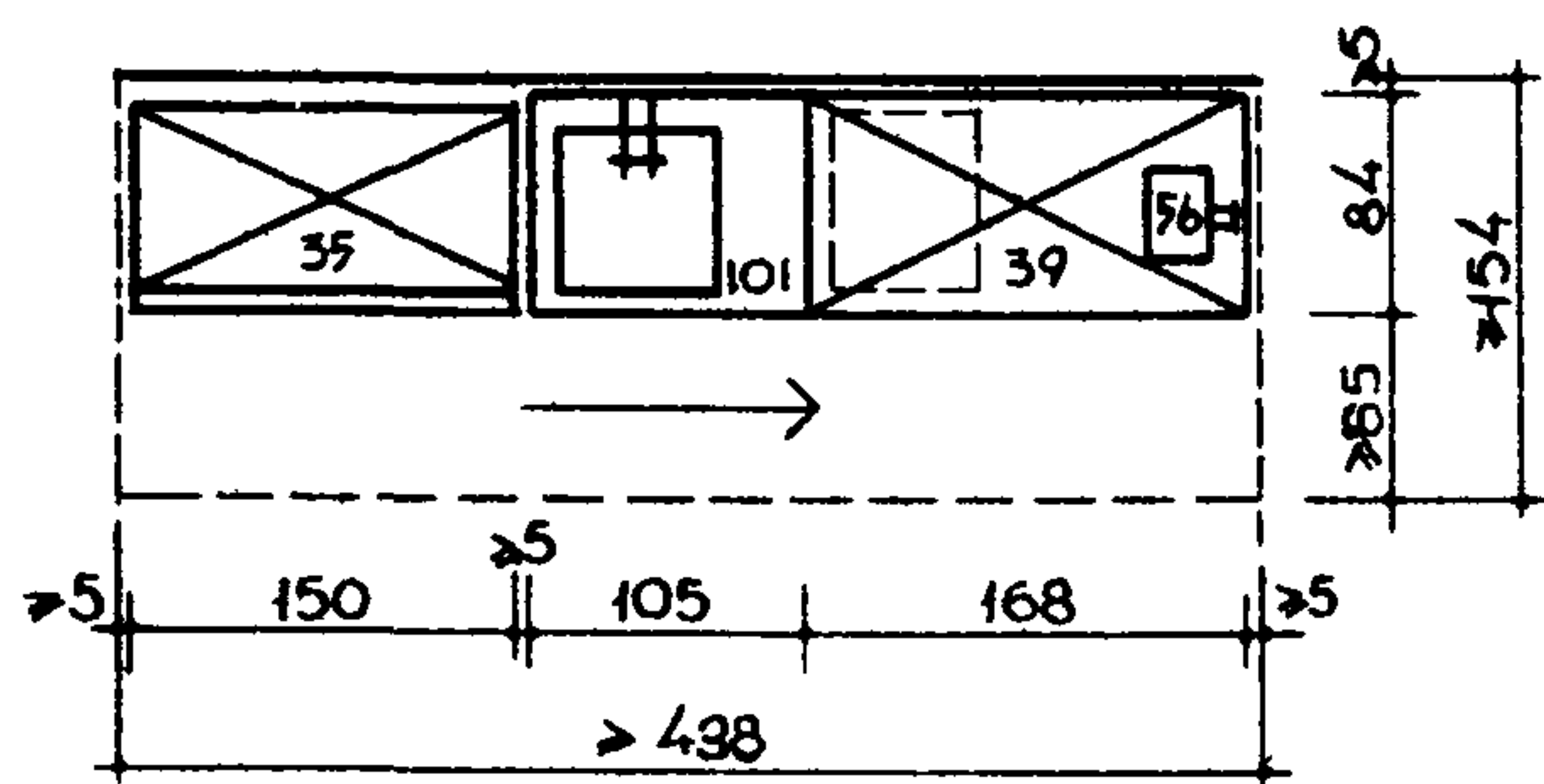
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



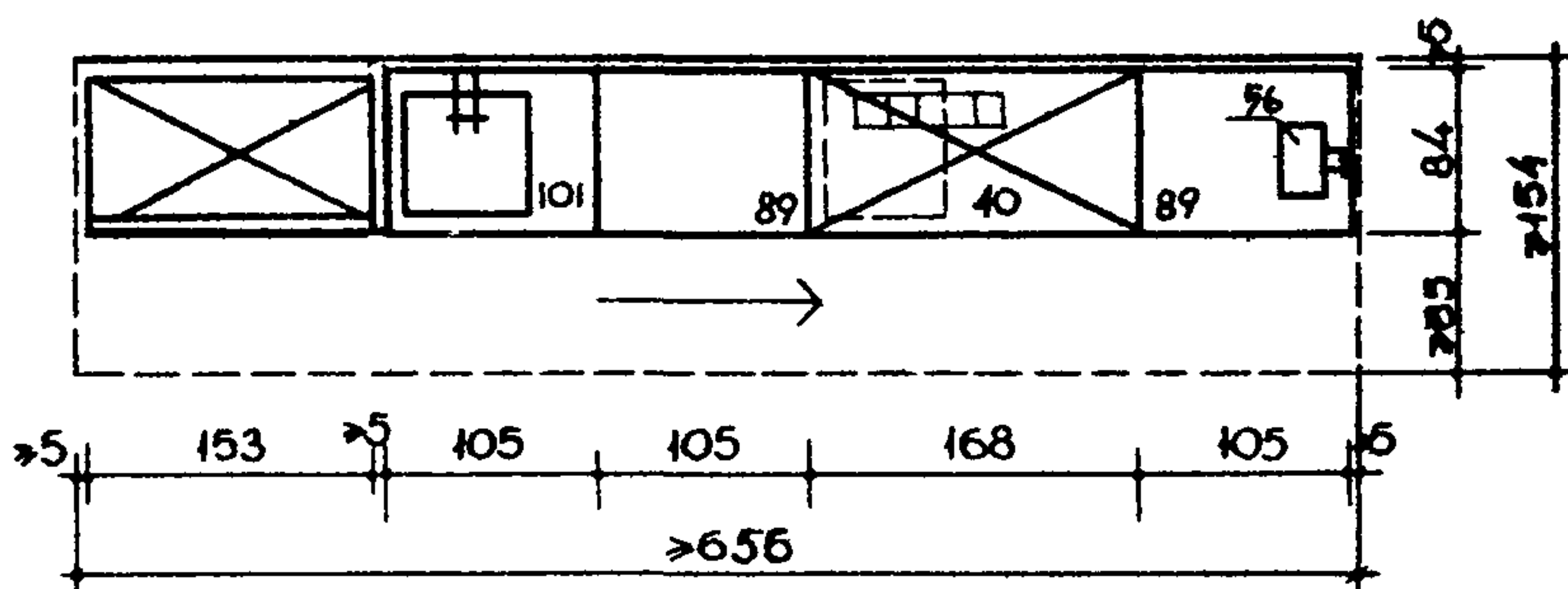
ПРИМЕЧАНИЕ
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3^x МЕТРОВ
РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥ 130 см.
БОЛЕЕ 3^x МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥ 150

ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ,ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 100 МЕСТ

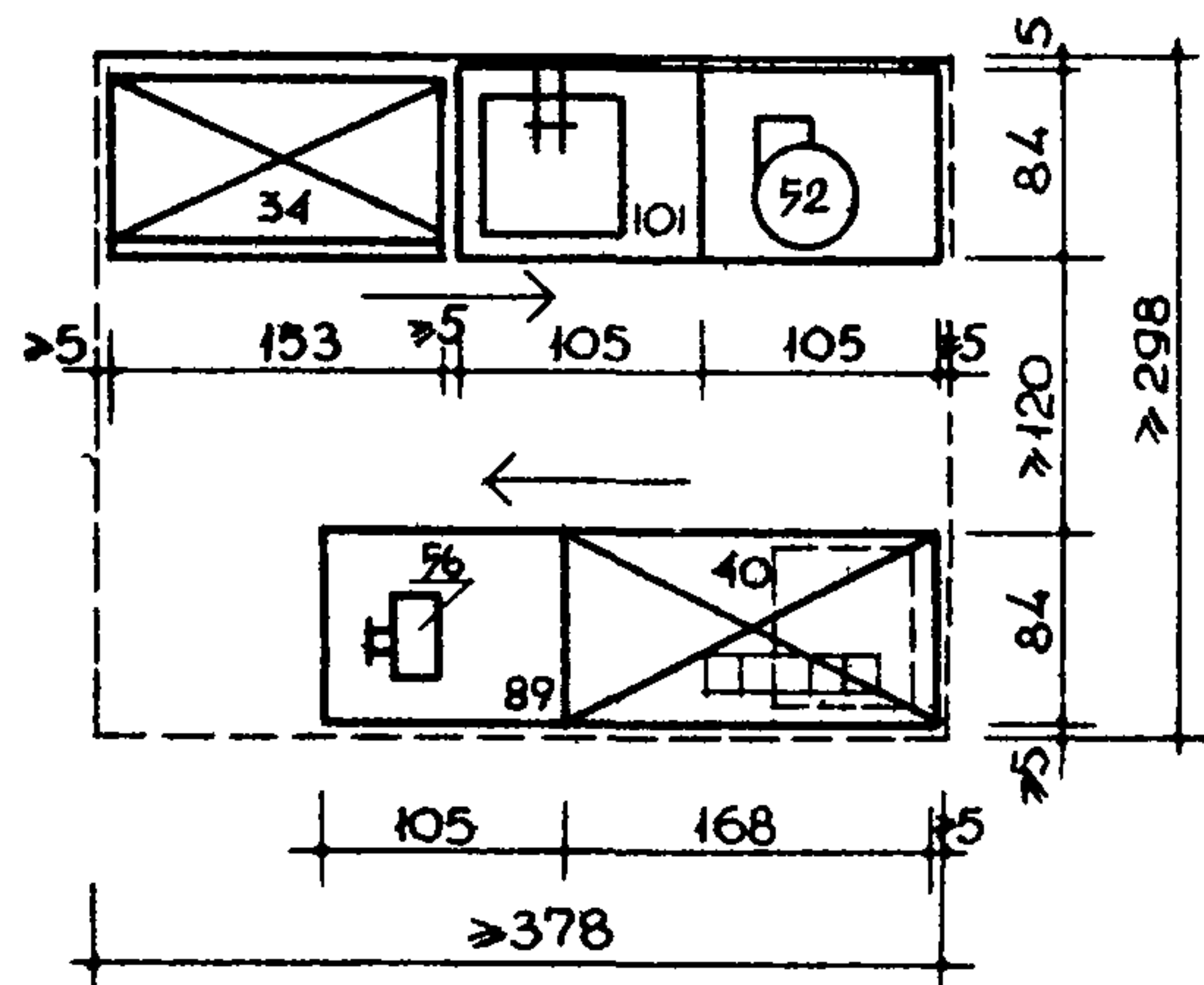


НА 150-200 МЕСТ

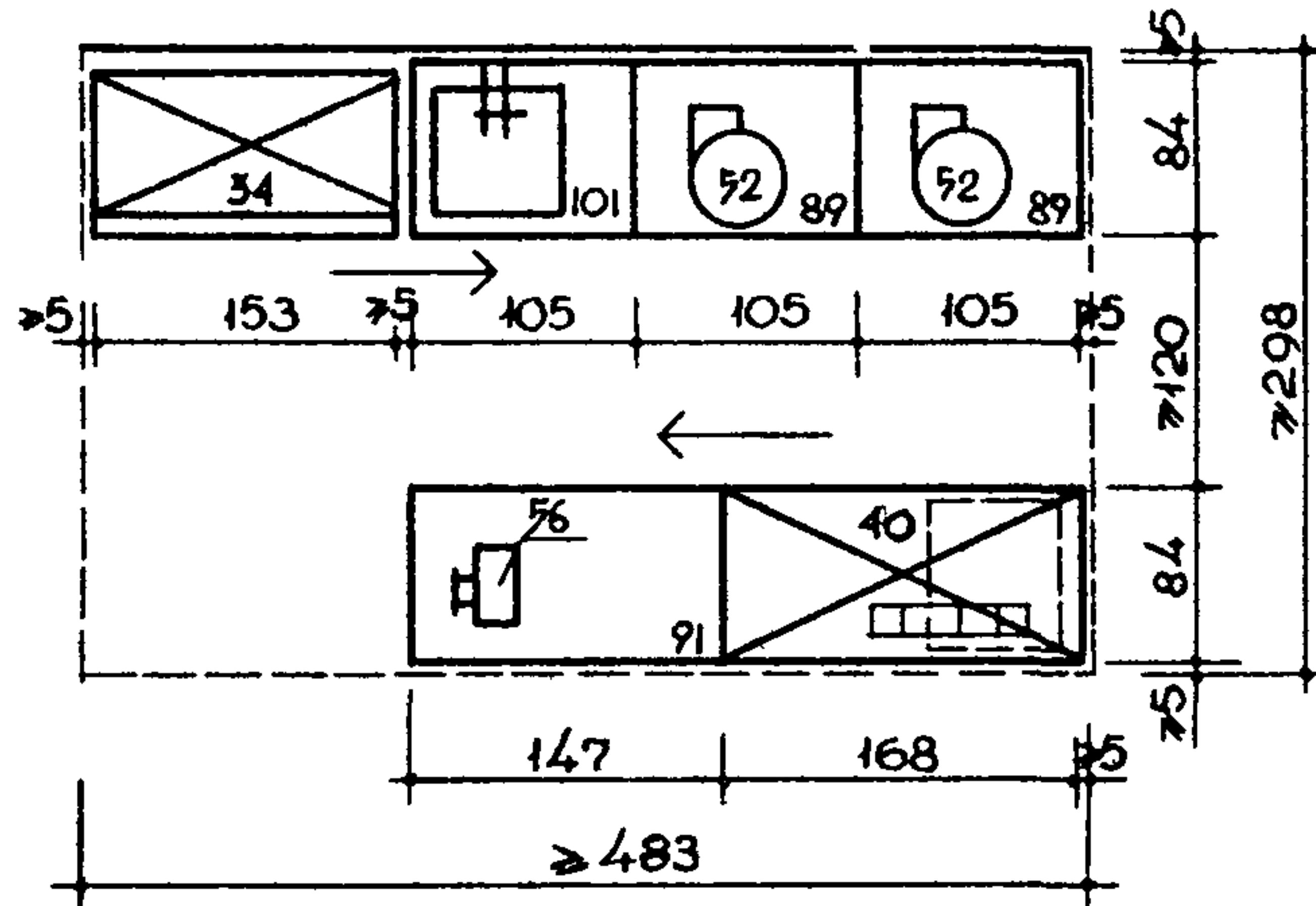


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ,ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-400 МЕСТ

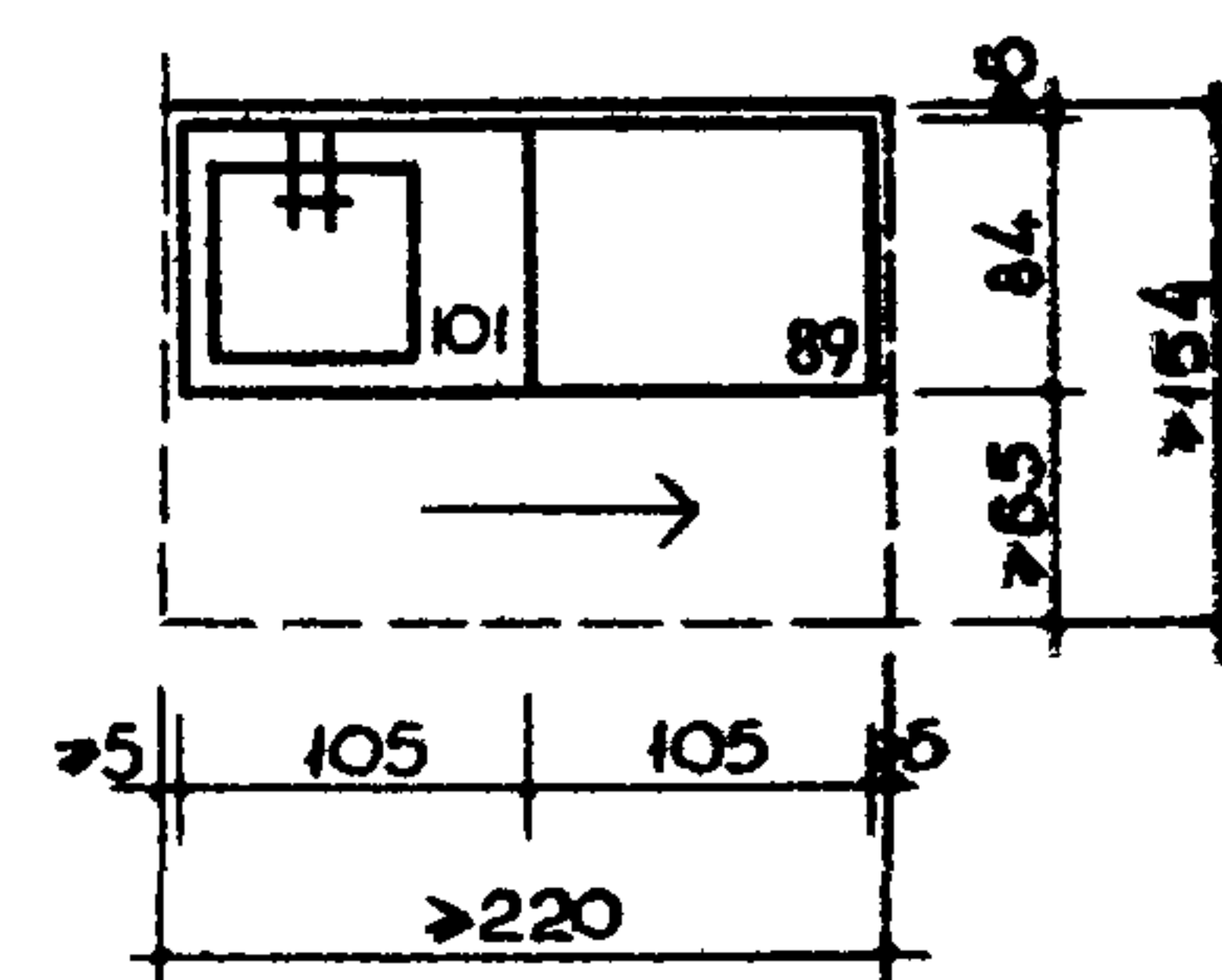


НА 500 МЕСТ



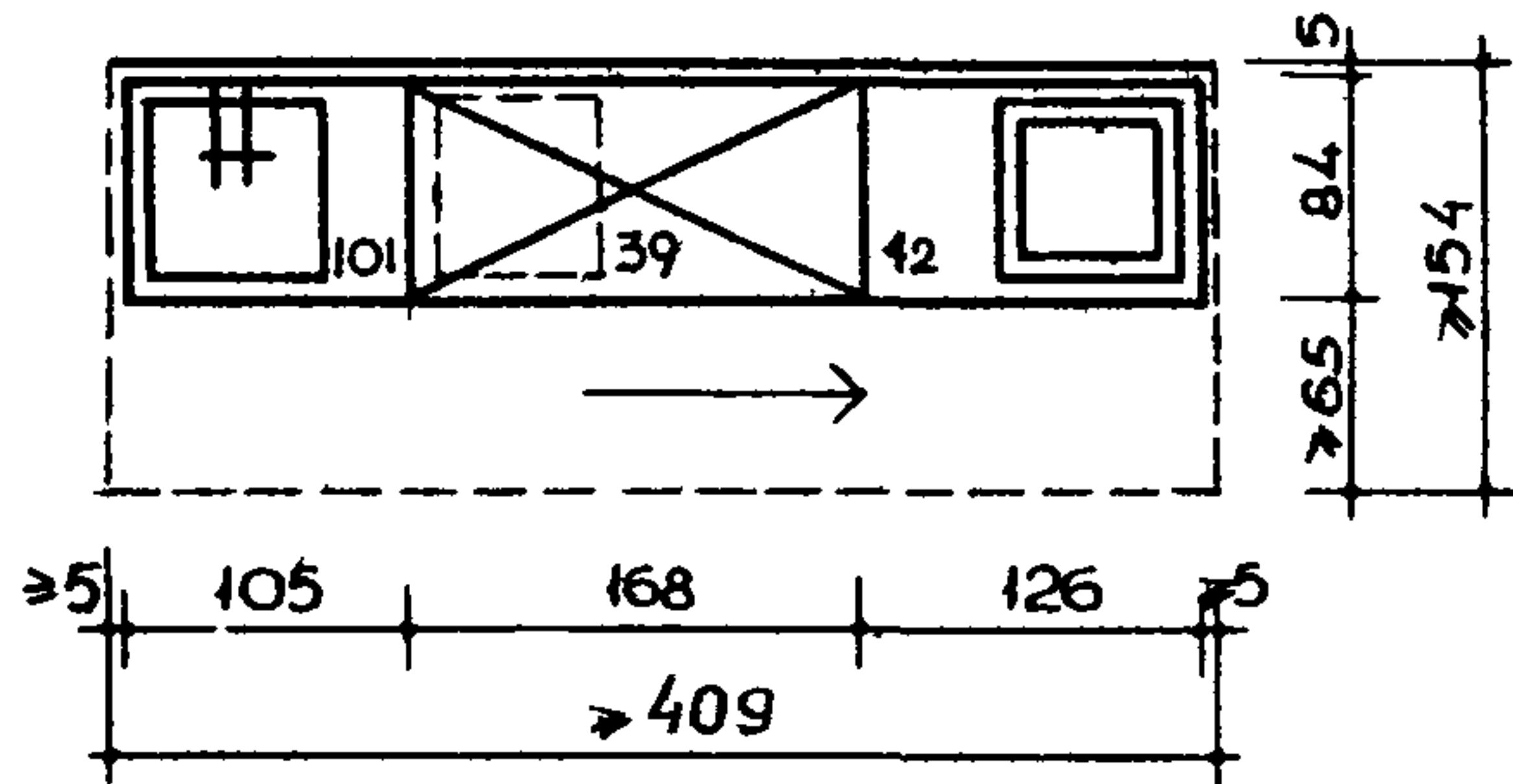
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 100-200 МЕСТ



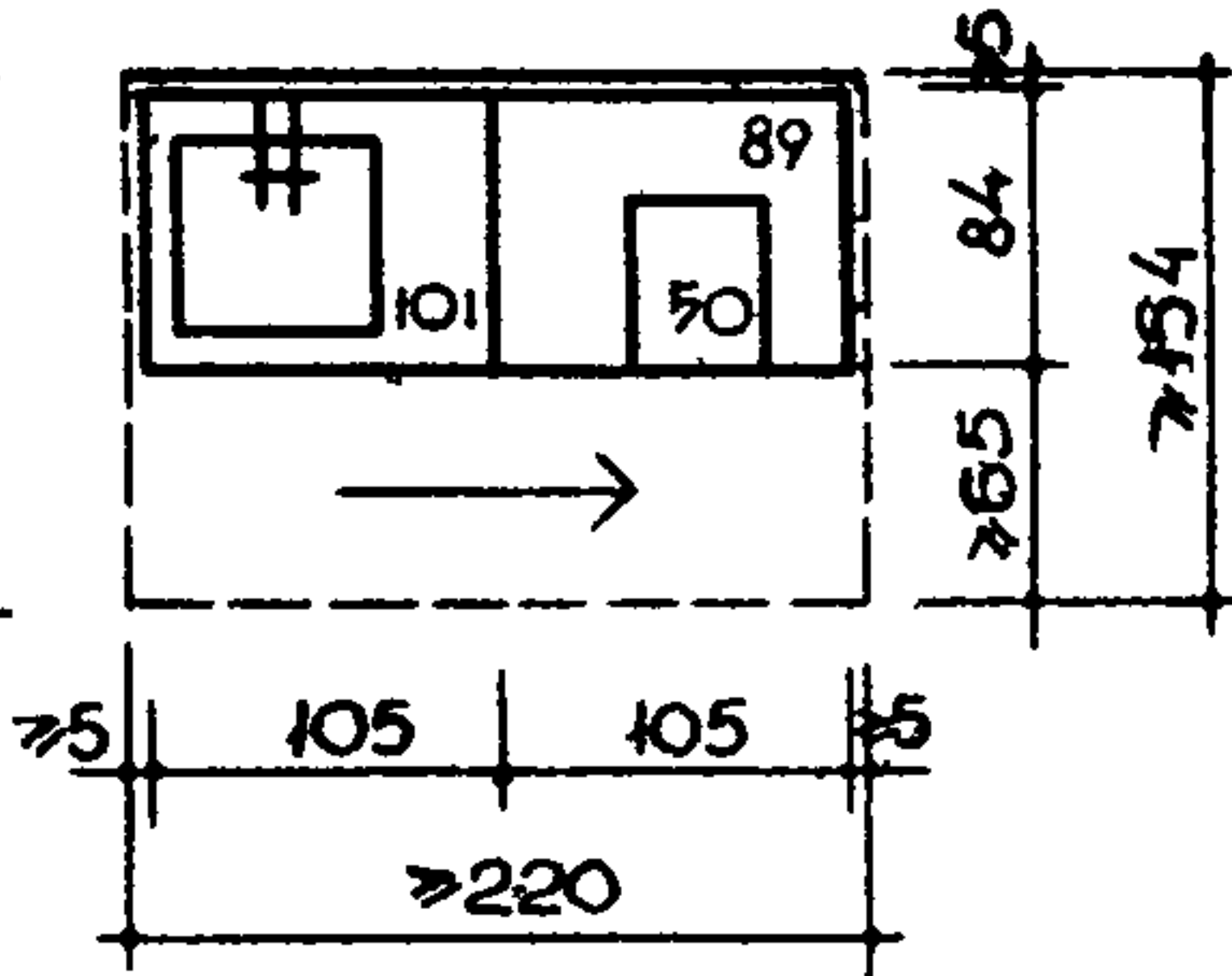
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 300-500 МЕСТ



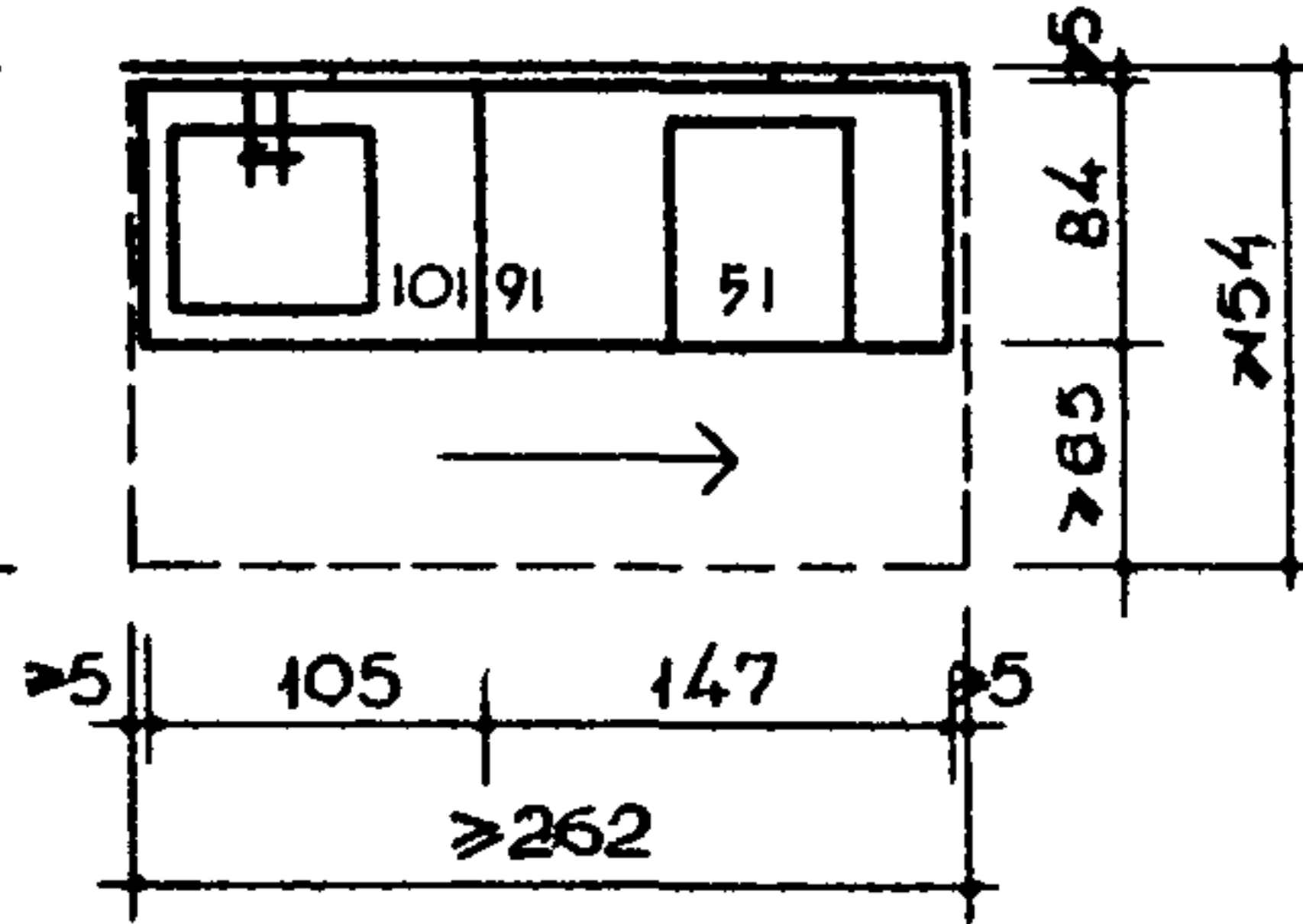
ЗОНА ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-200 МЕСТ

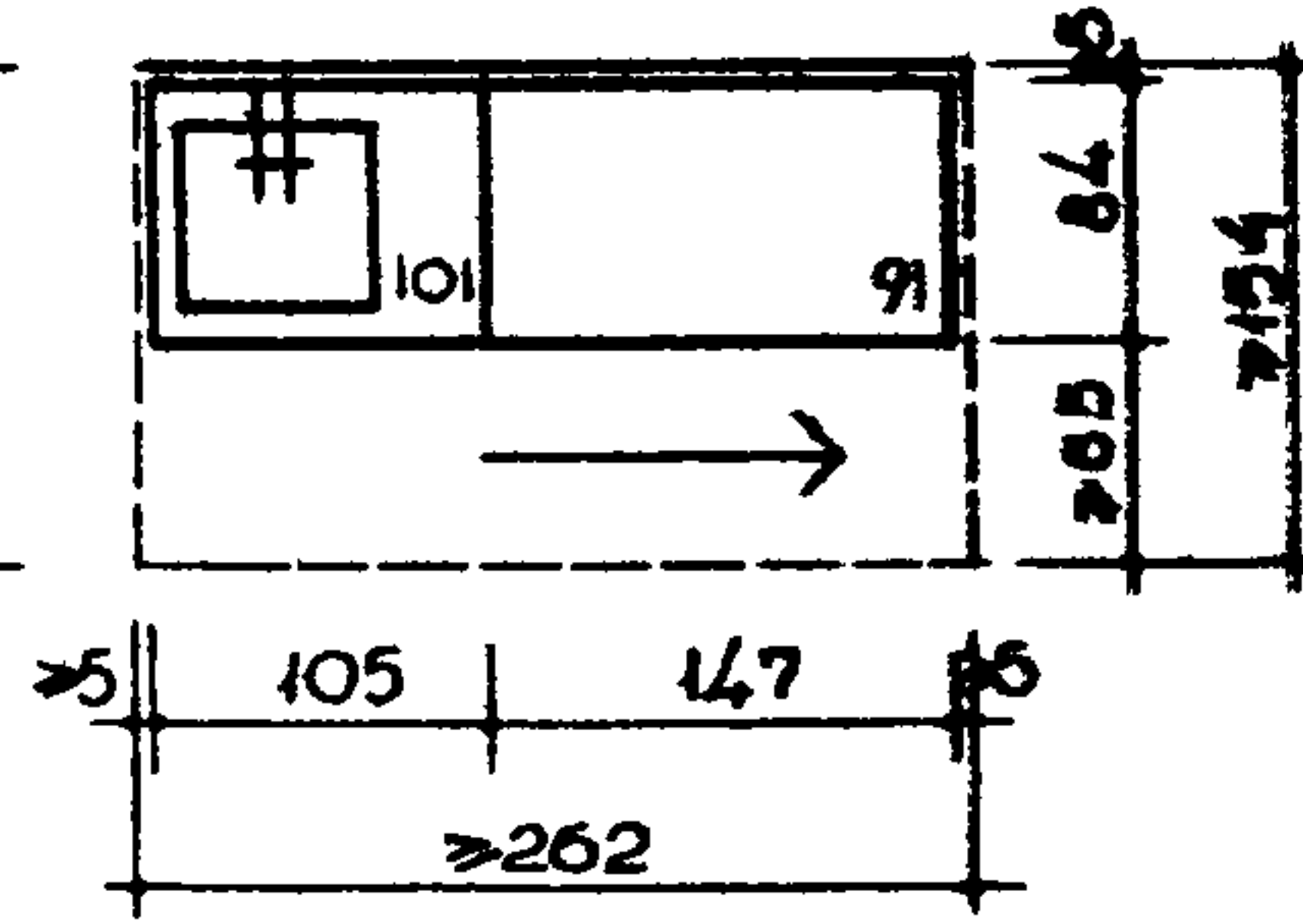


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300-500 МЕСТ

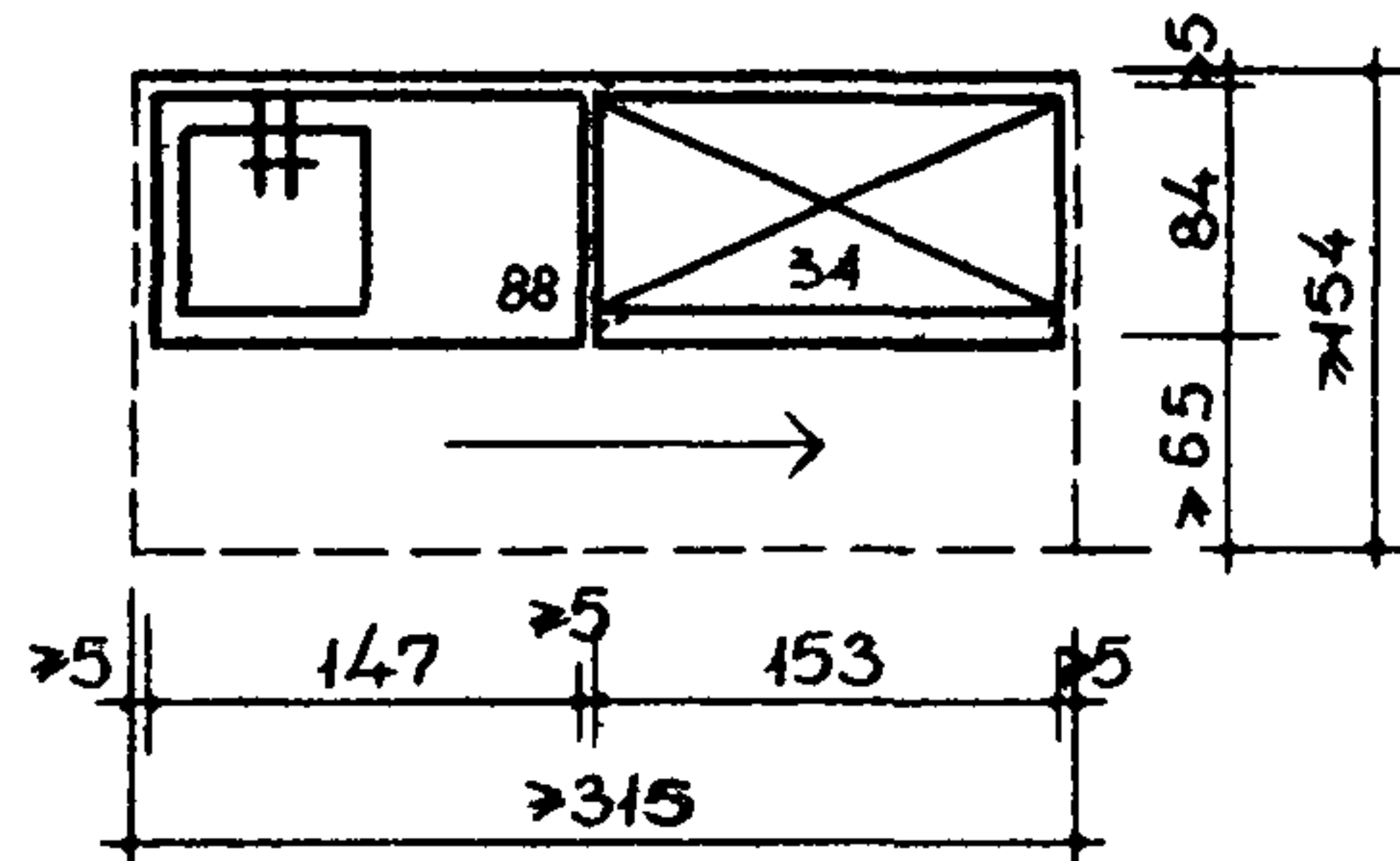


НА 100-150 МЕСТ

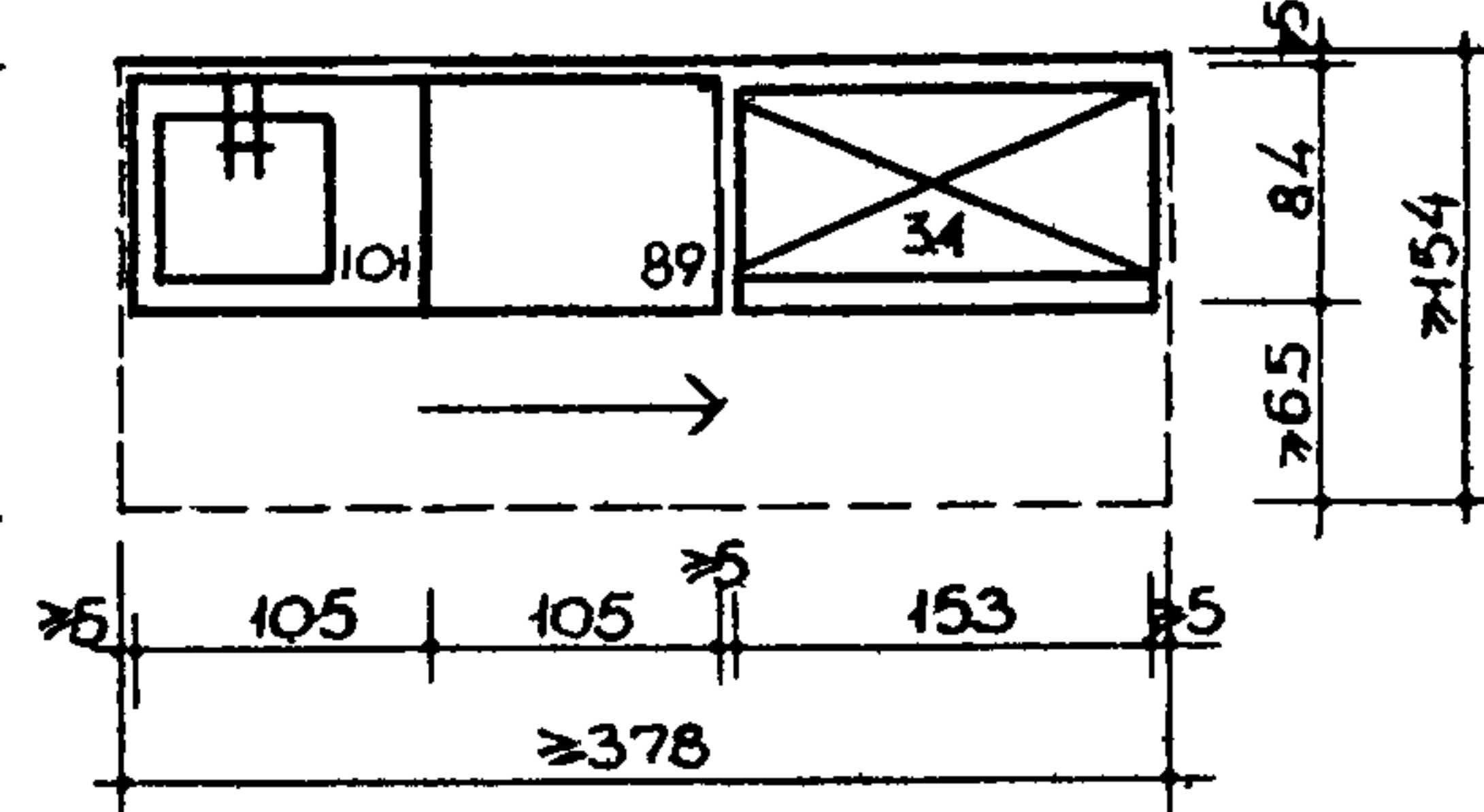


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200-300 МЕСТ

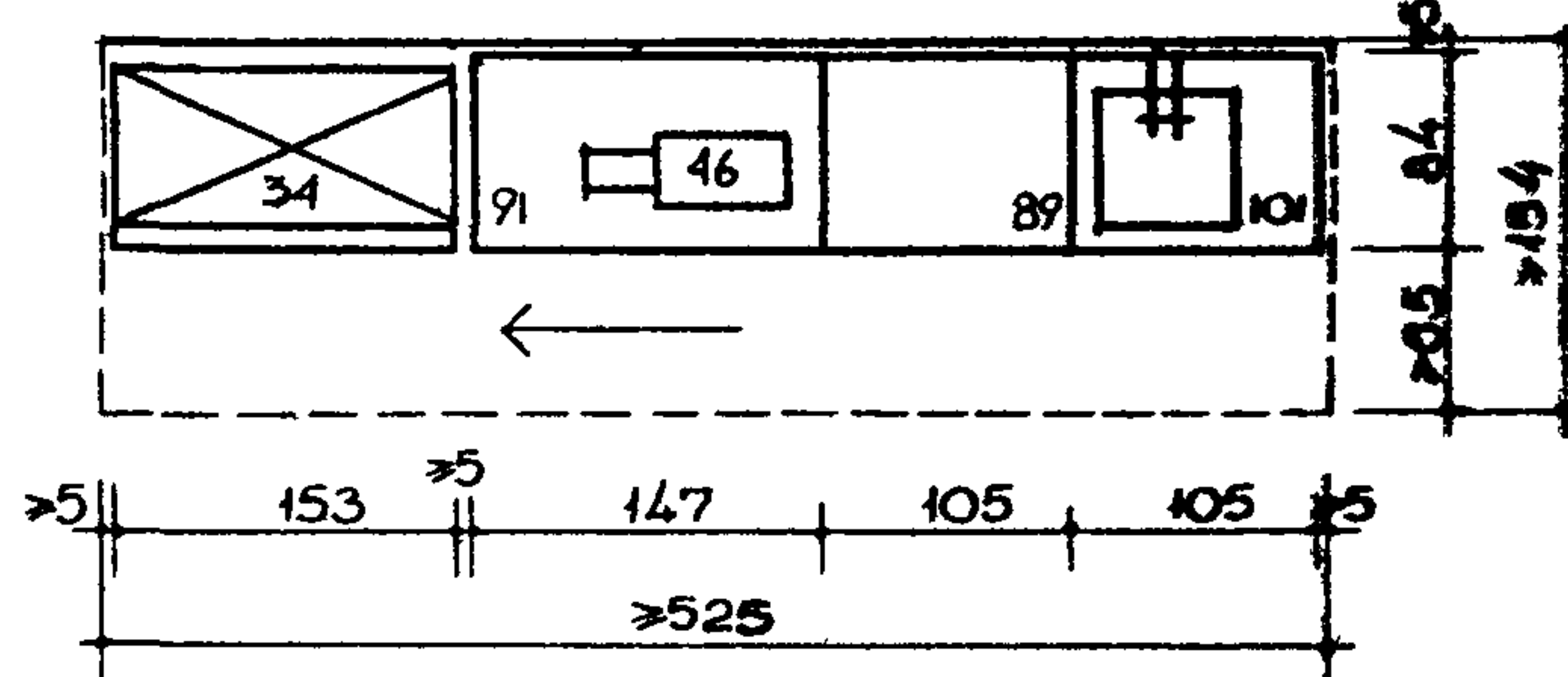


НА 400-500 МЕСТ



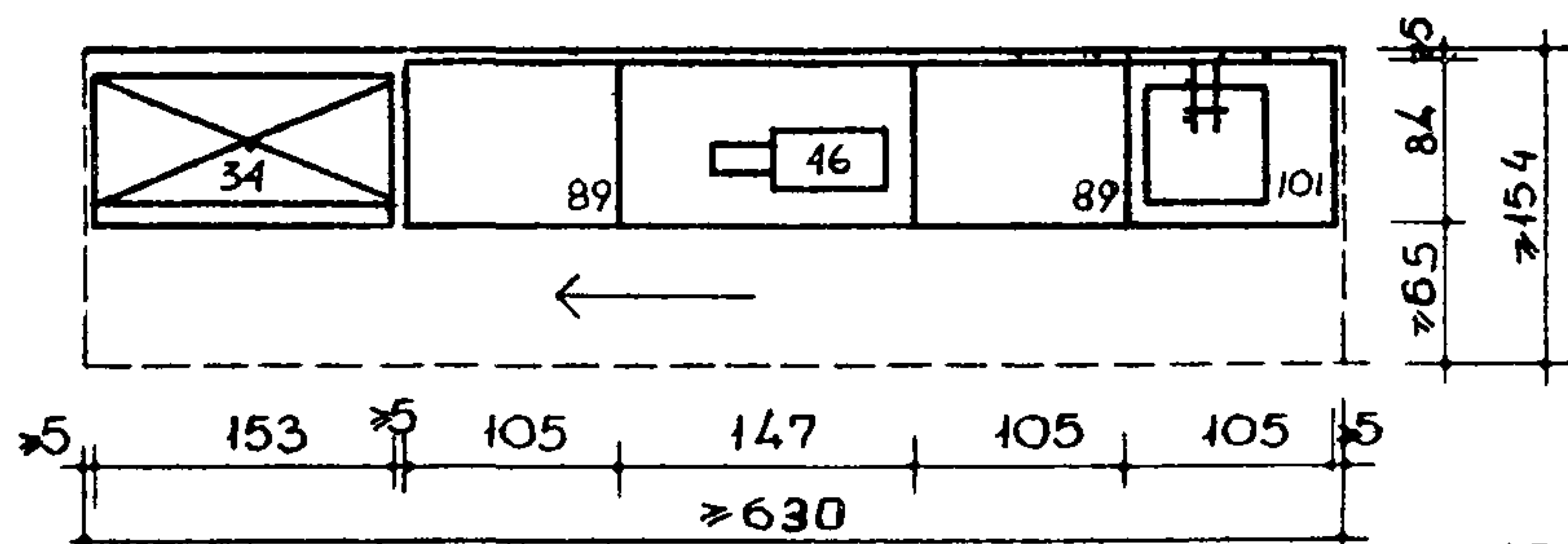
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200 МЕСТ

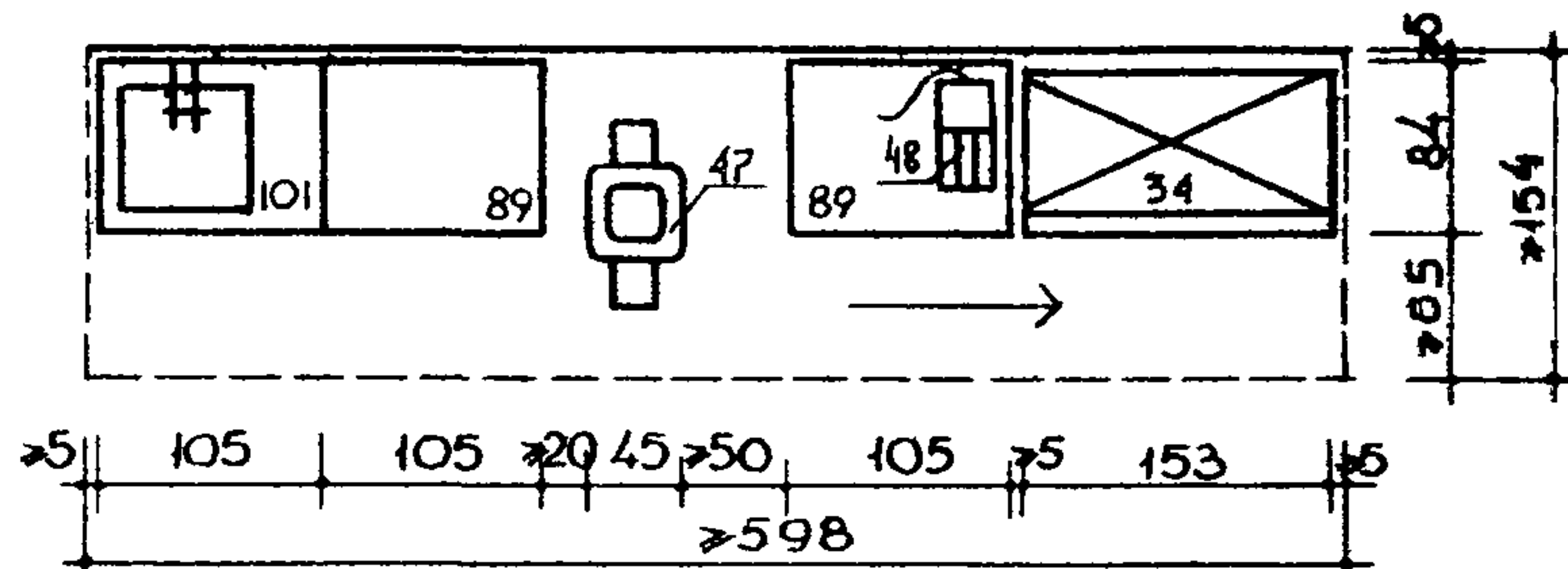


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300 МЕСТ

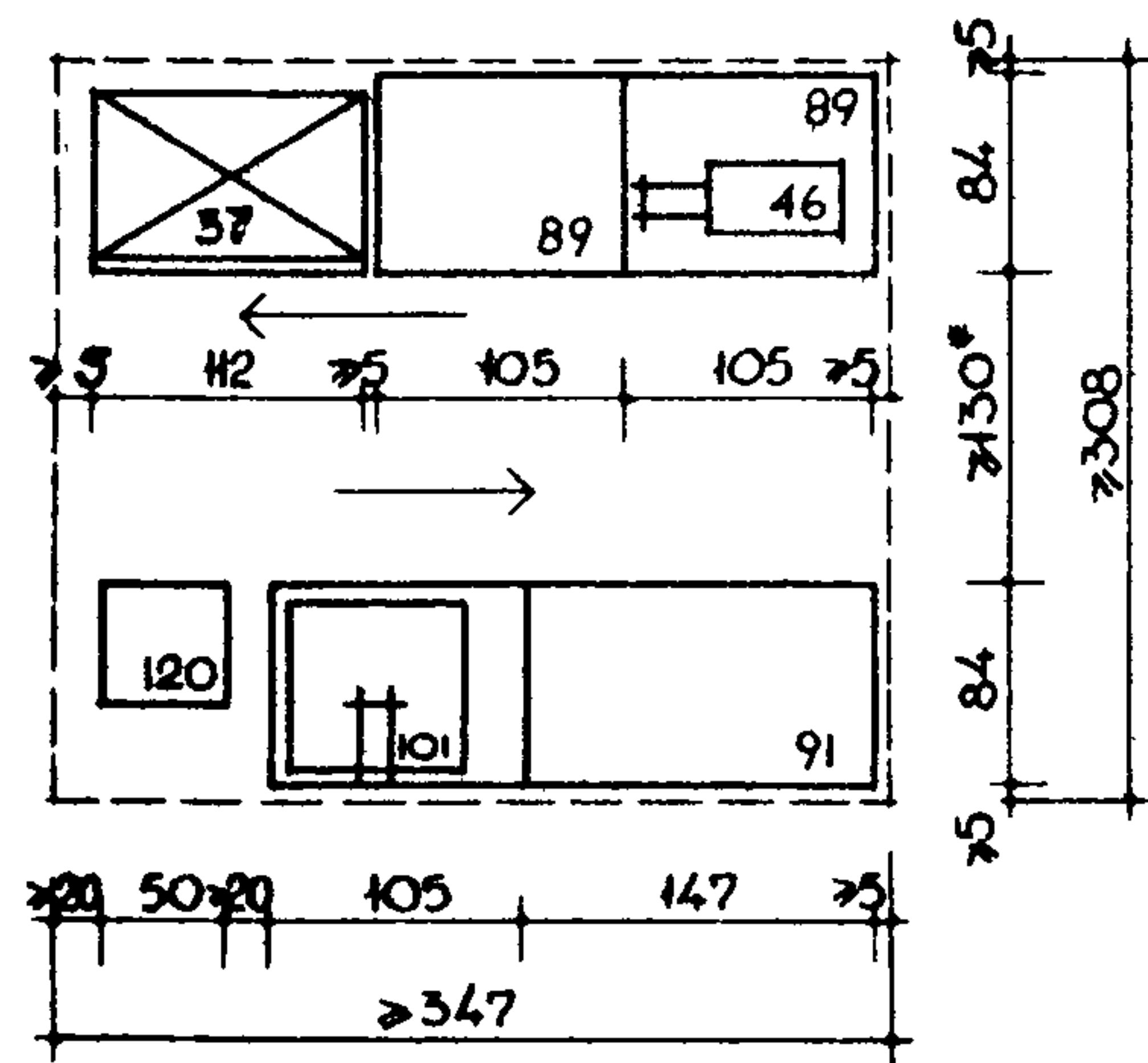


НА 400-500 МЕСТ

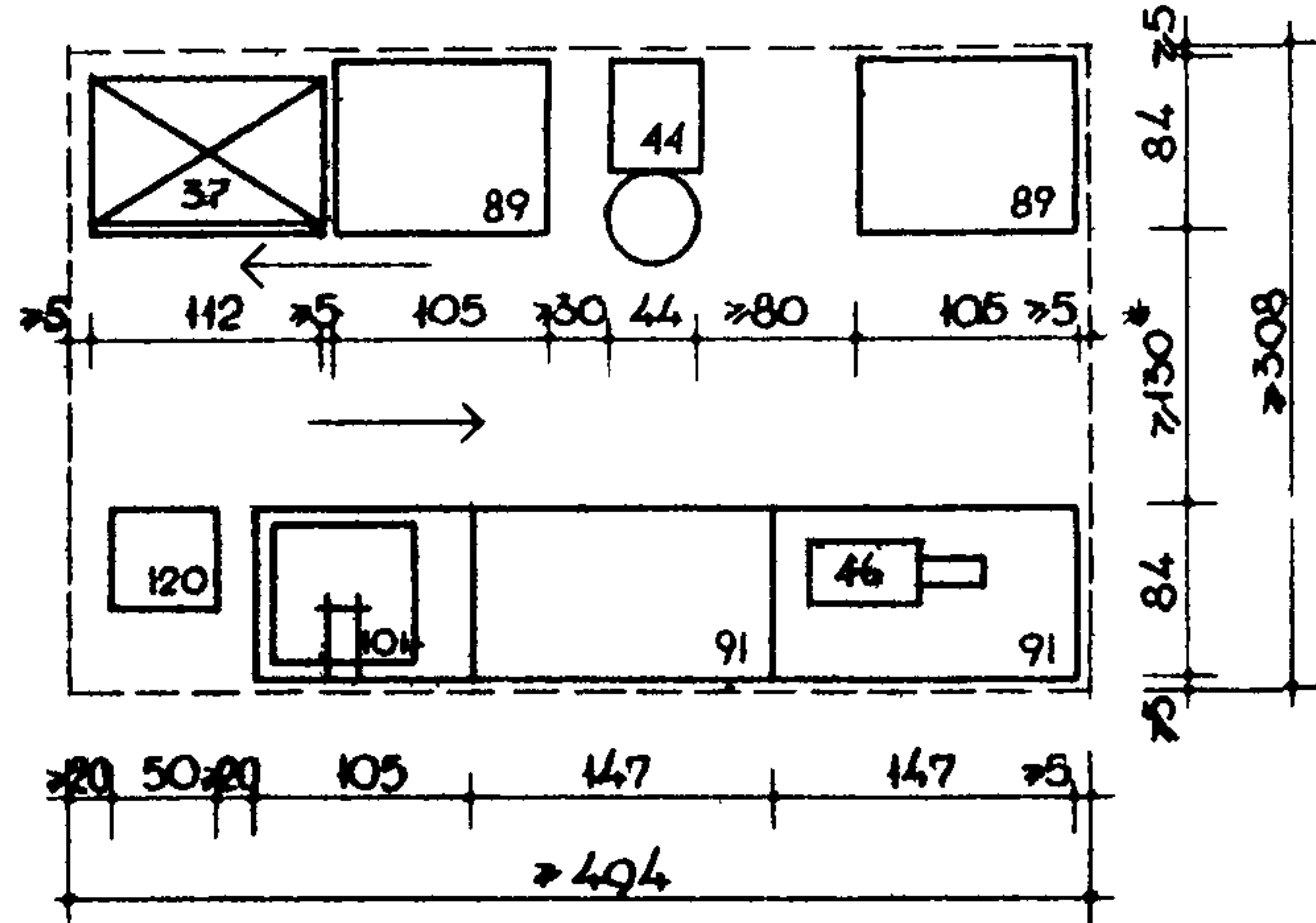


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ

НА 100 МЕСТ

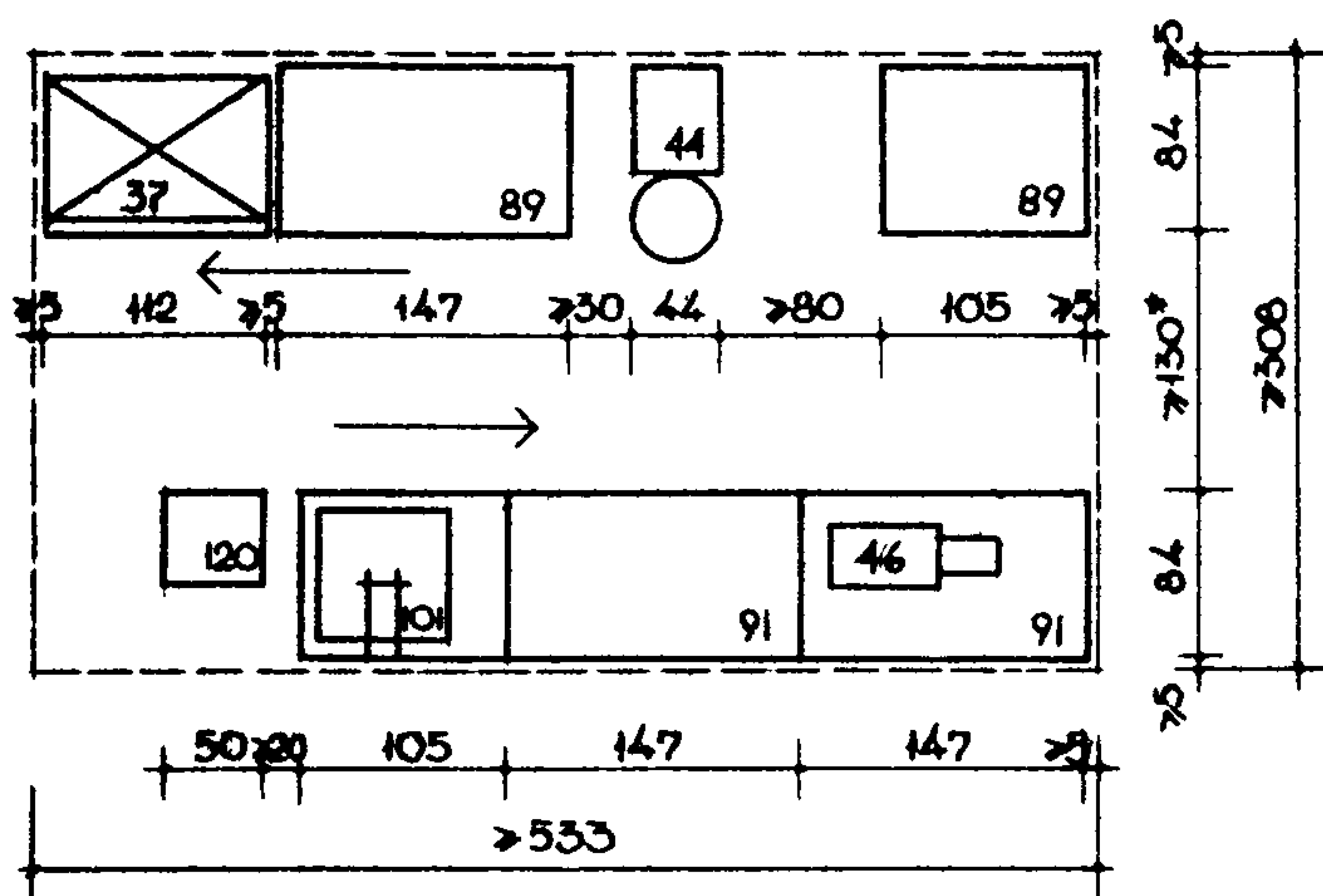


НА 150-200 МЕСТ

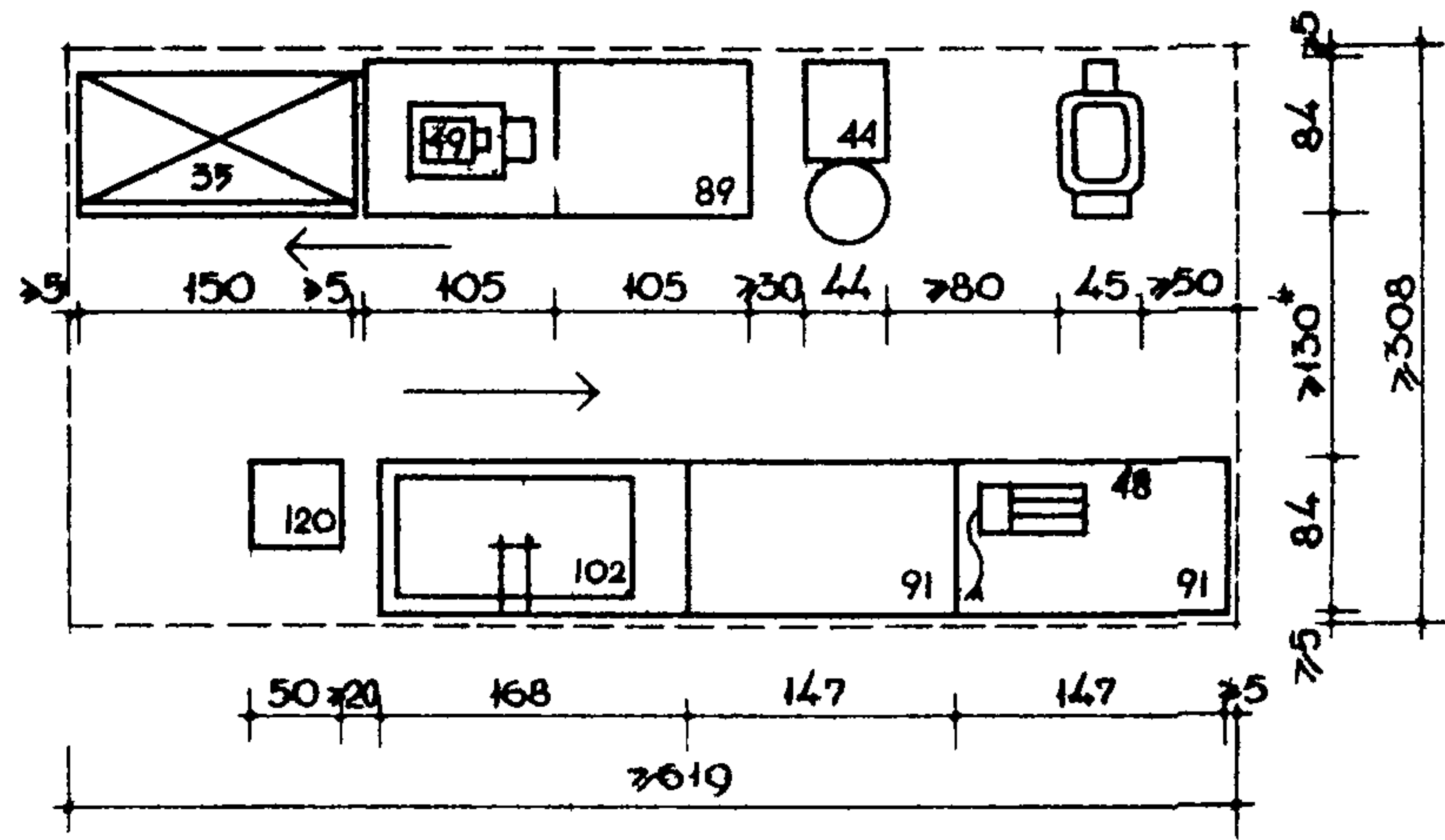


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

НА 300 МЕСТ

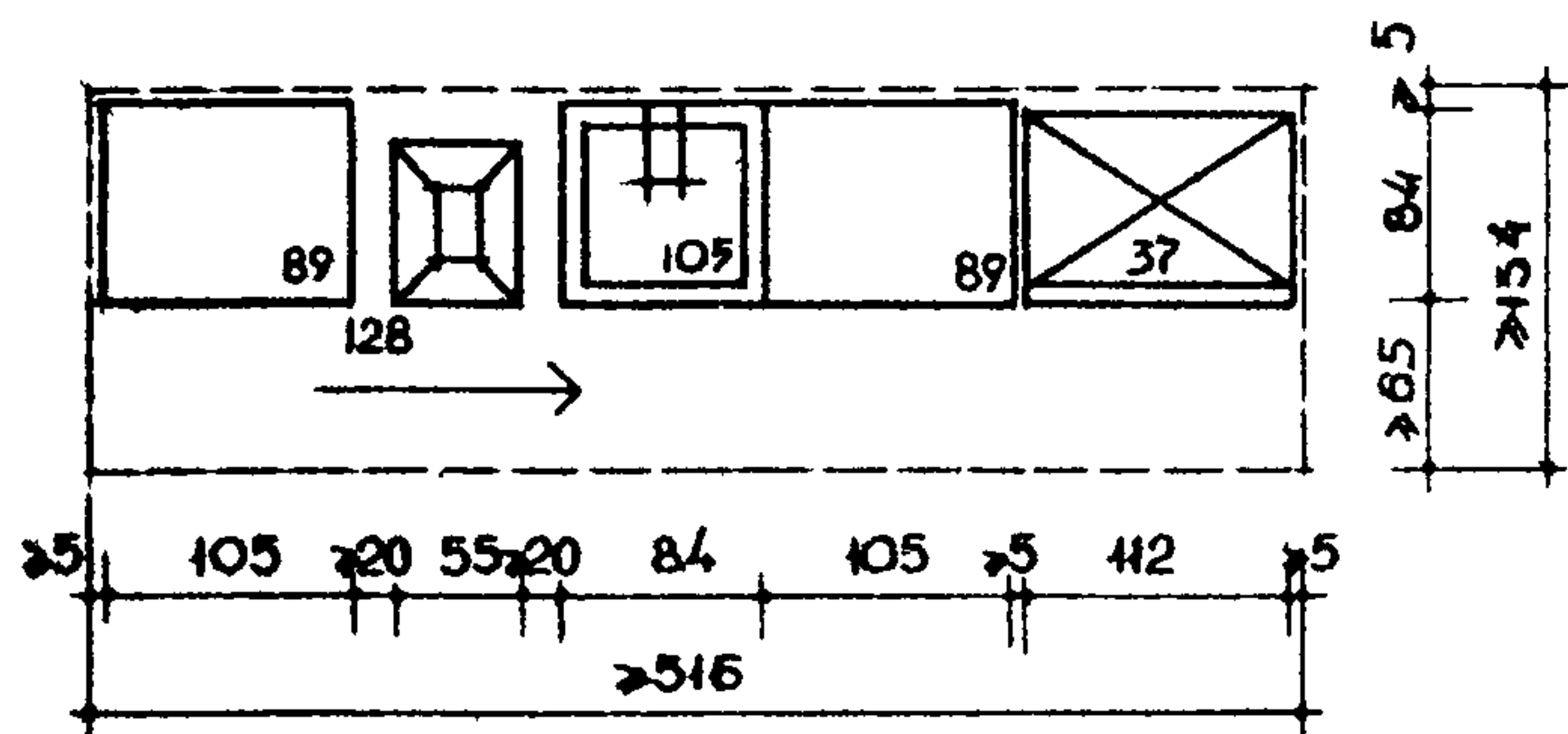


НА 400-500 МЕСТ

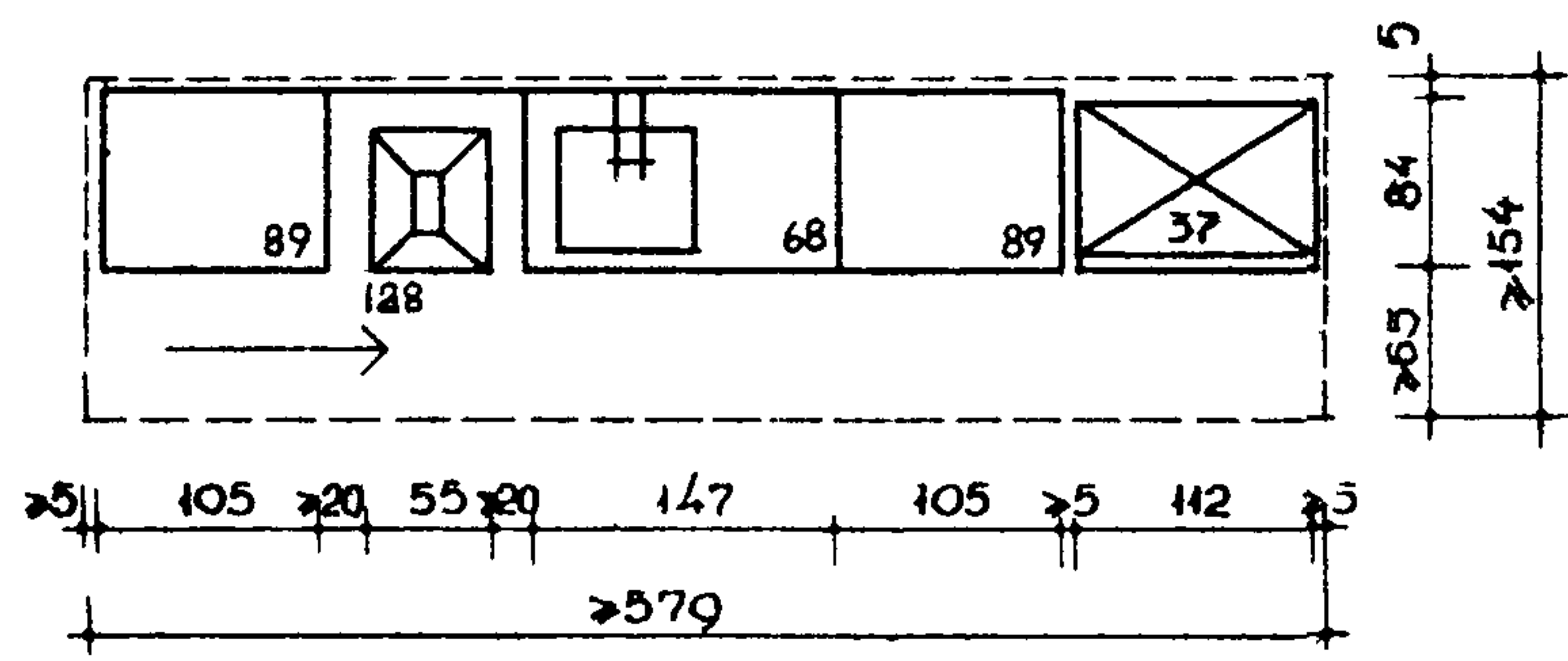


ЗОНА ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

НА 300 МЕСТ

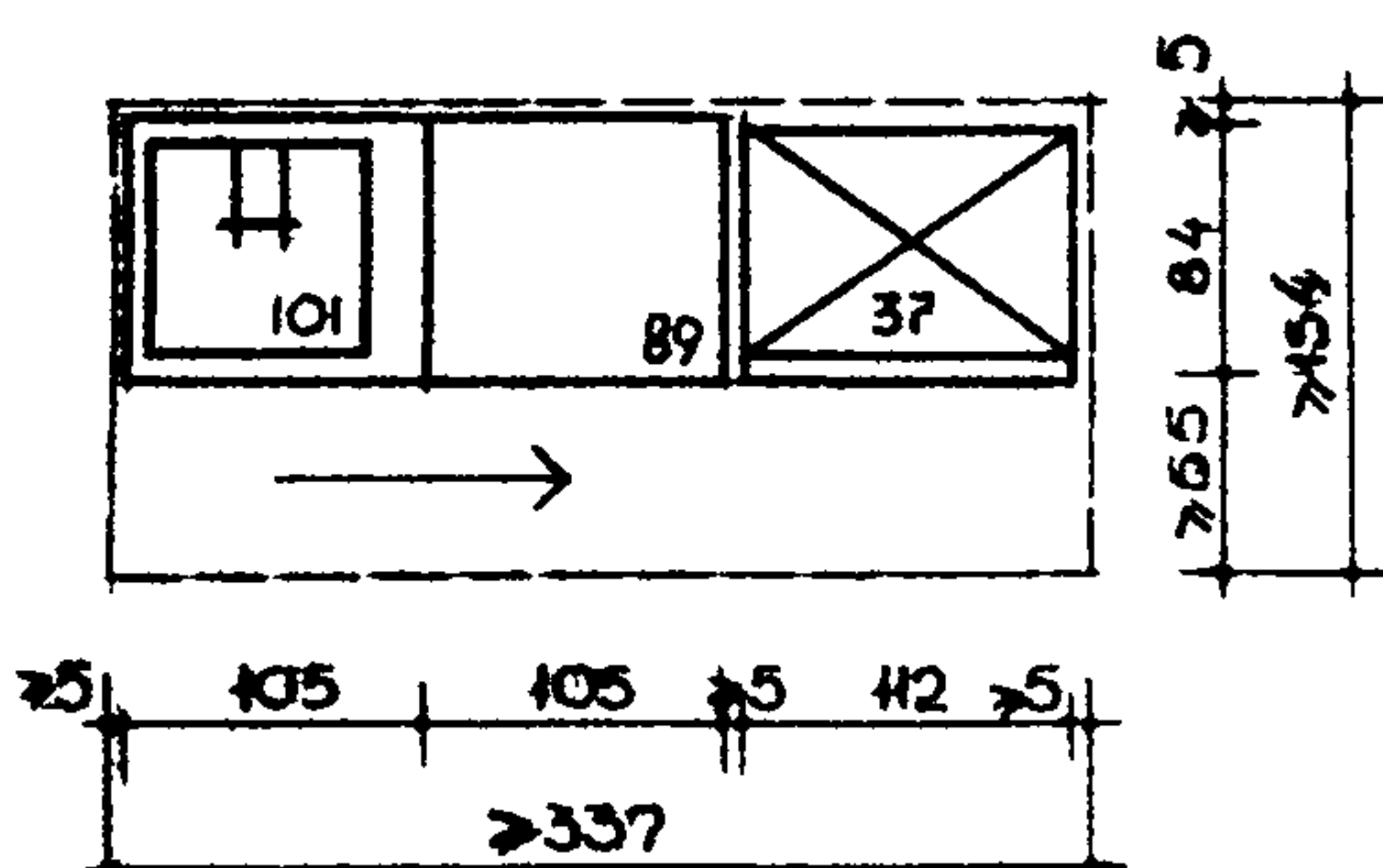


НА 400-500 МЕСТ

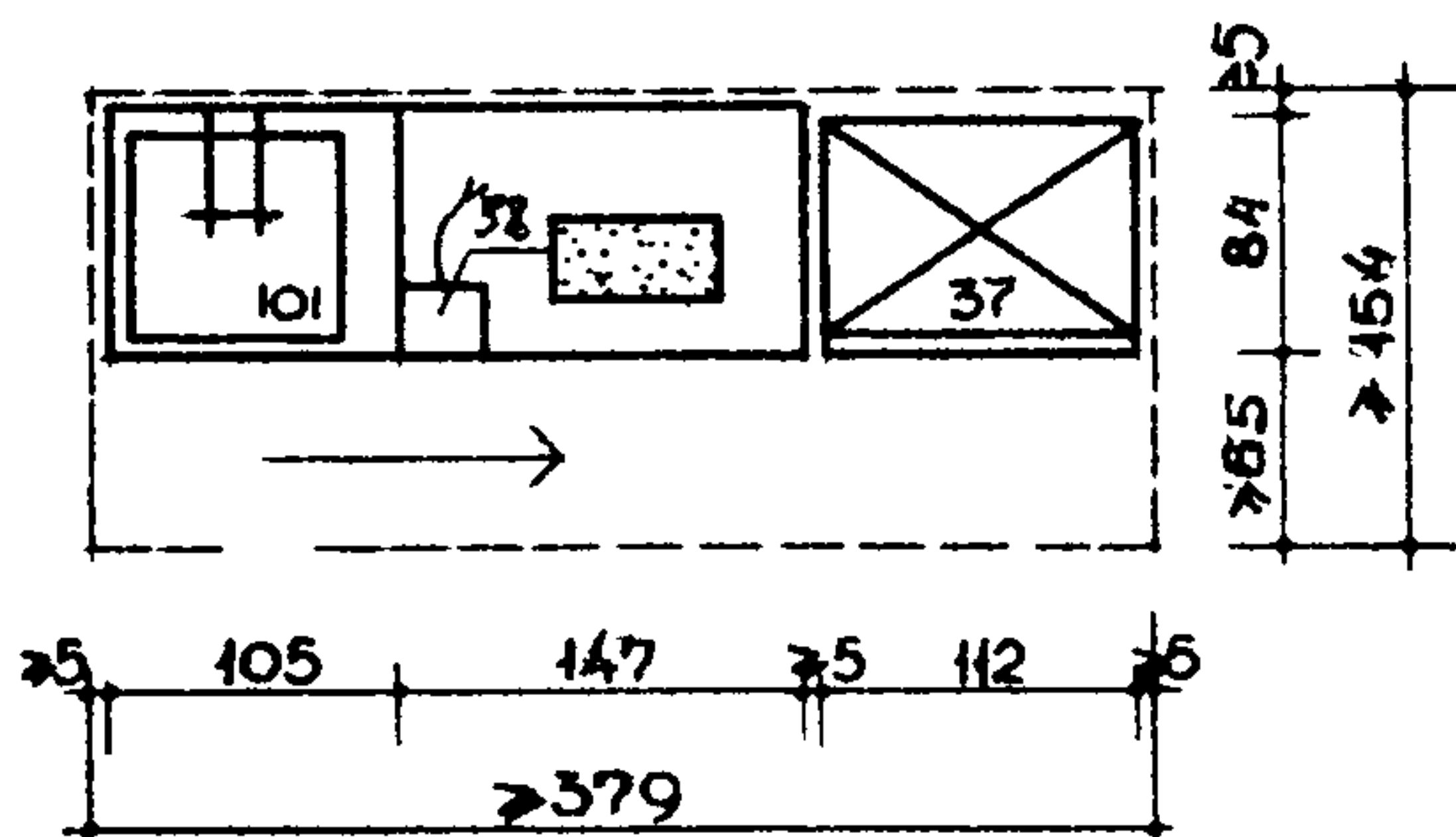


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБЫ

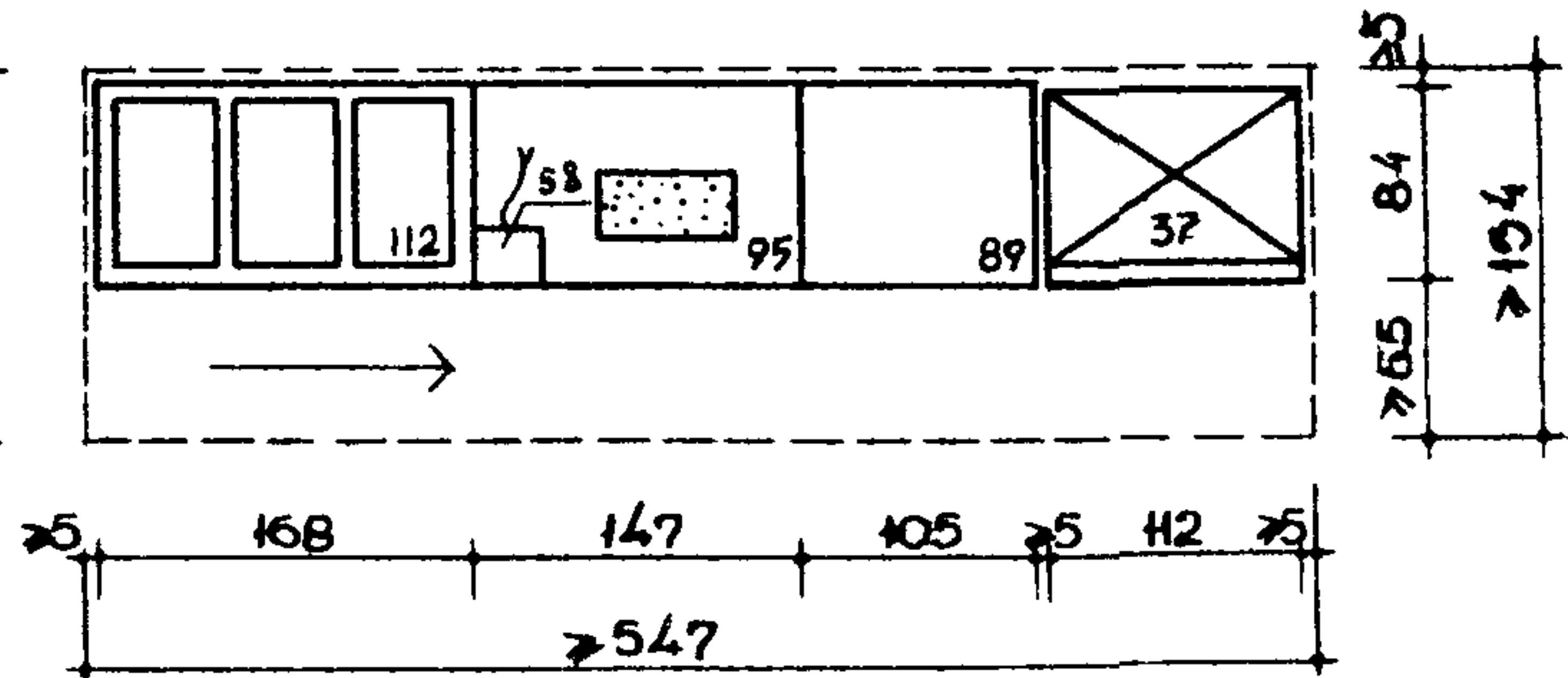
НА 100-200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

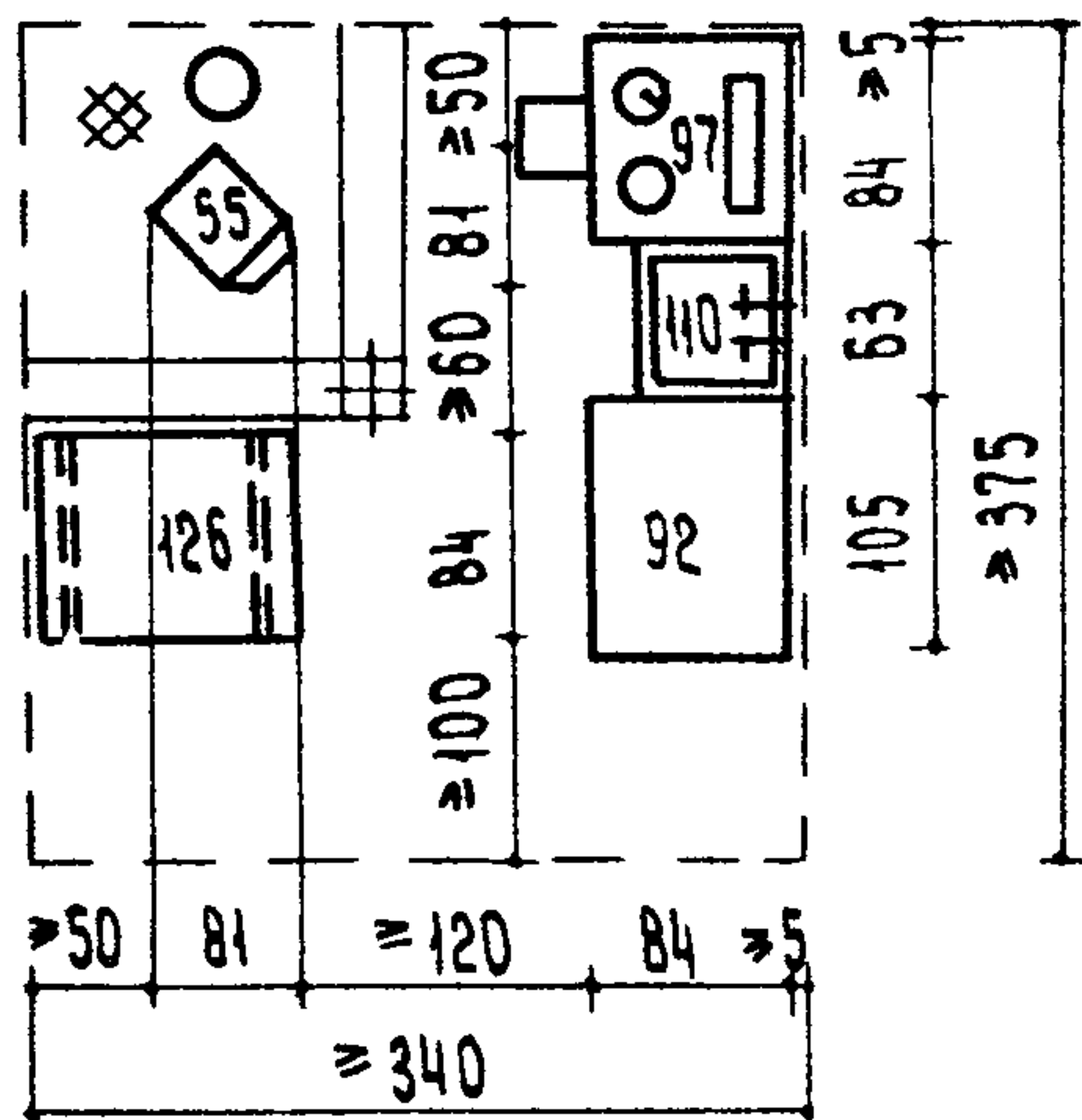


НА 400-500 МЕСТ

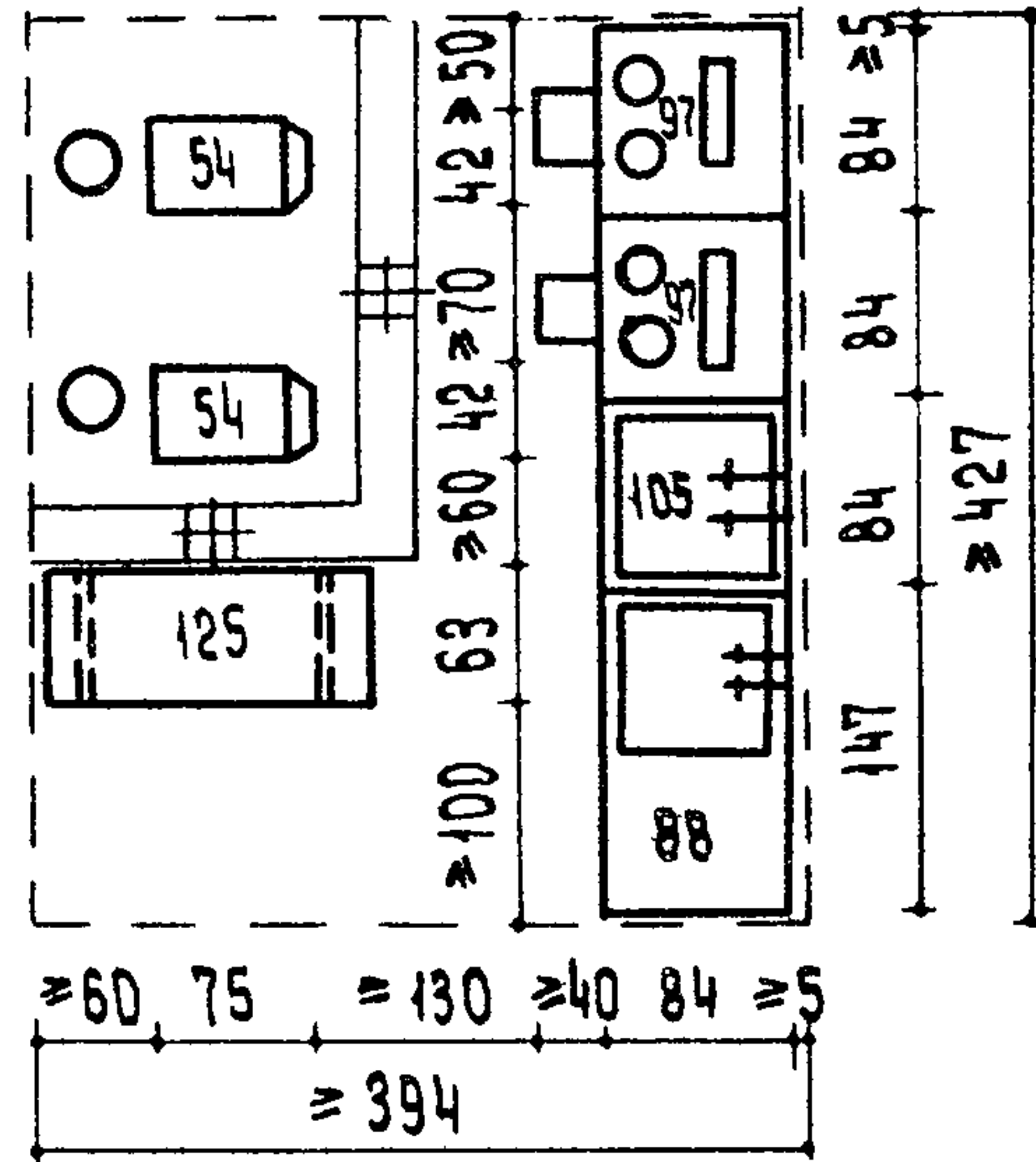


ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

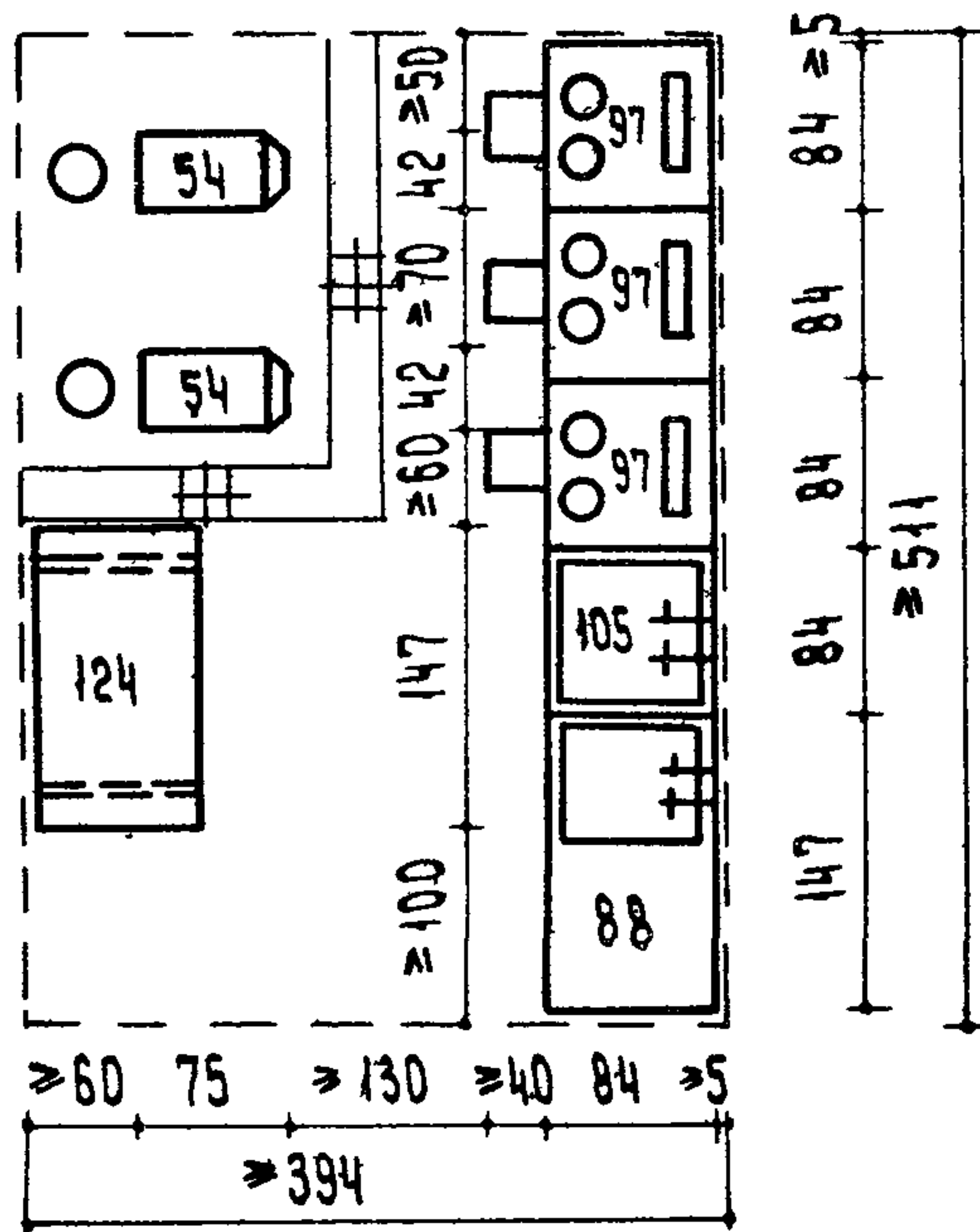
НА 100, 150, 200 МЕСТ



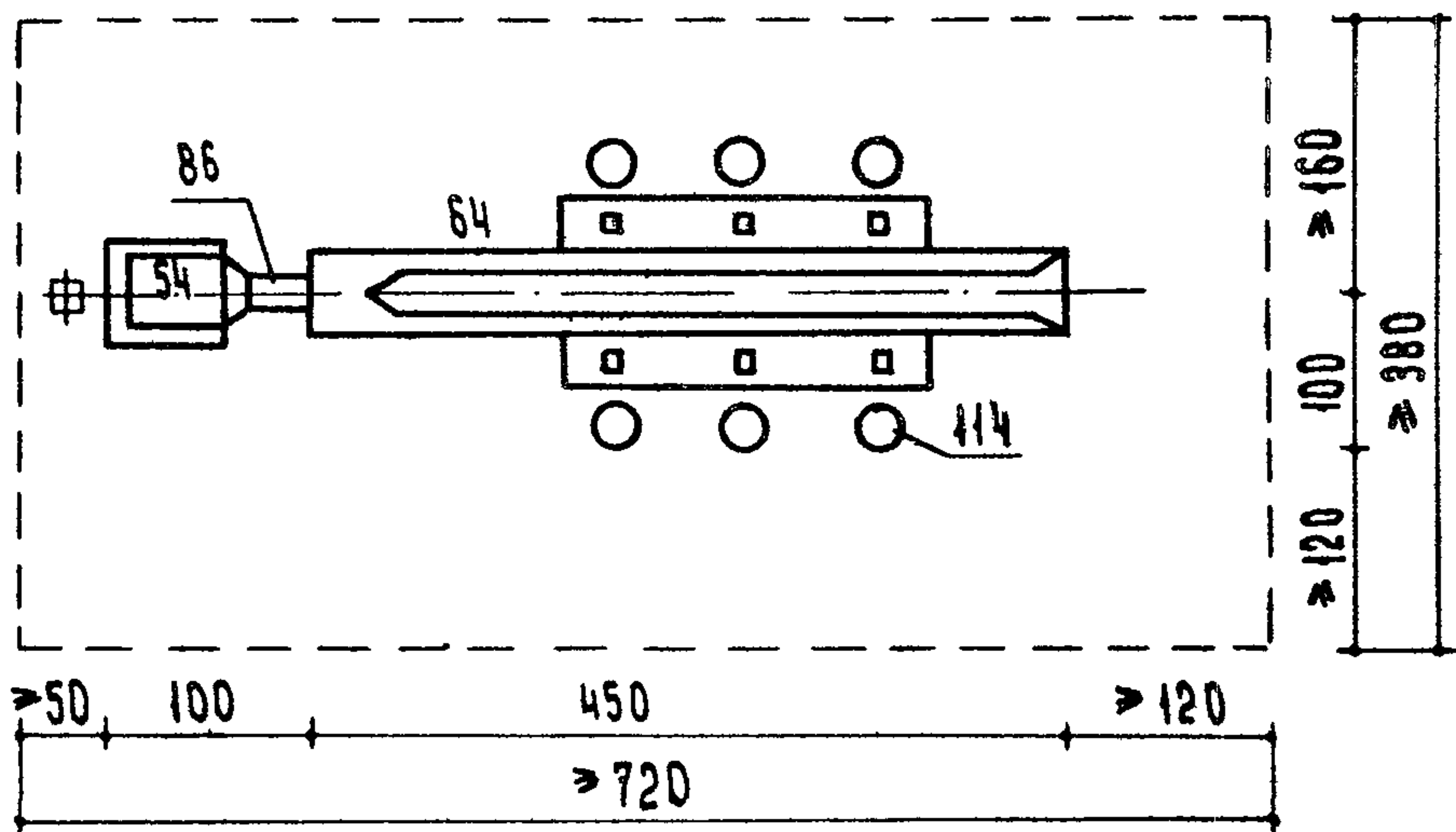
НА 300 МЕСТ



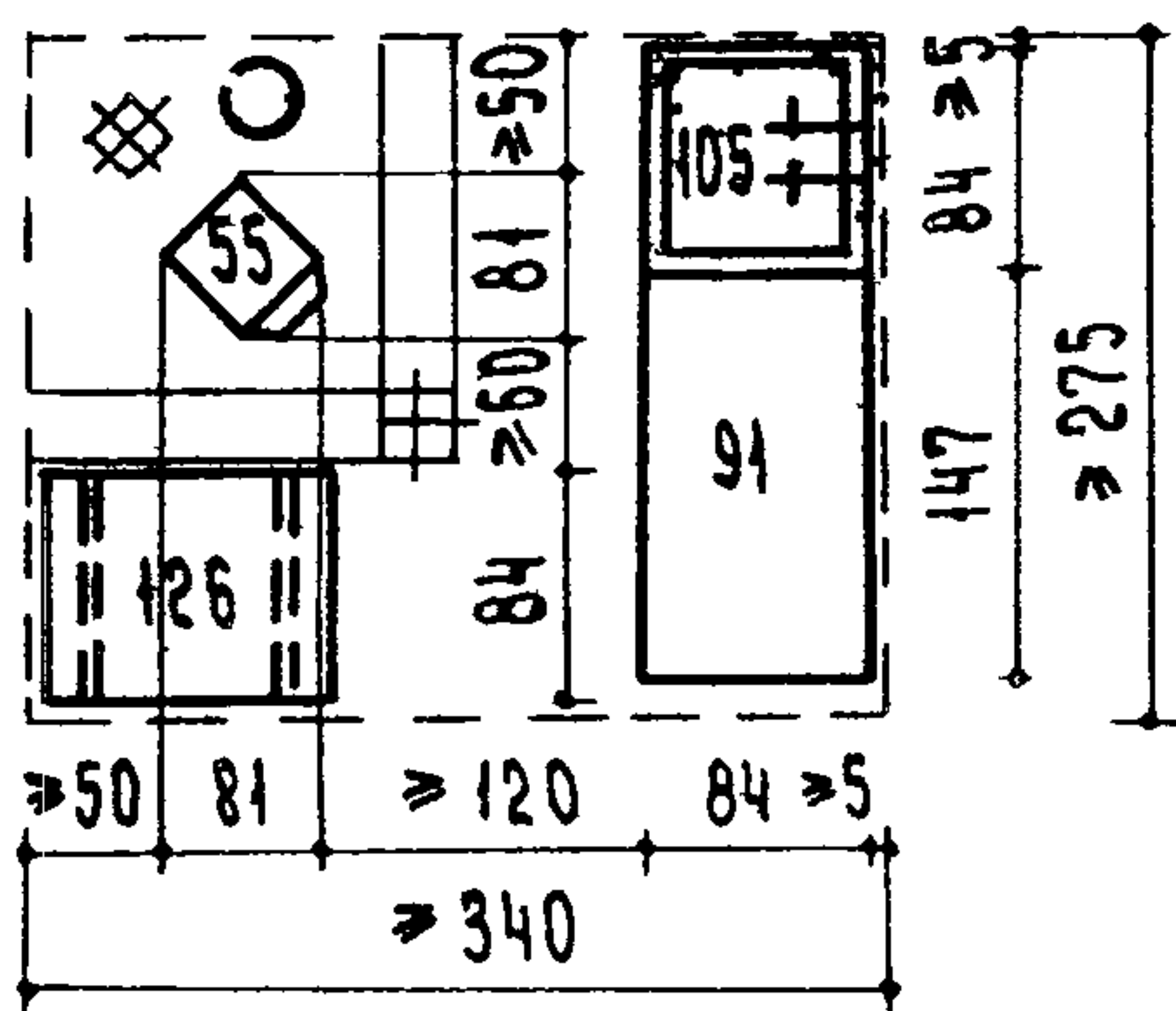
ЗОНА ОБРАБОТКИ
КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ
НА 400 МЕСТ



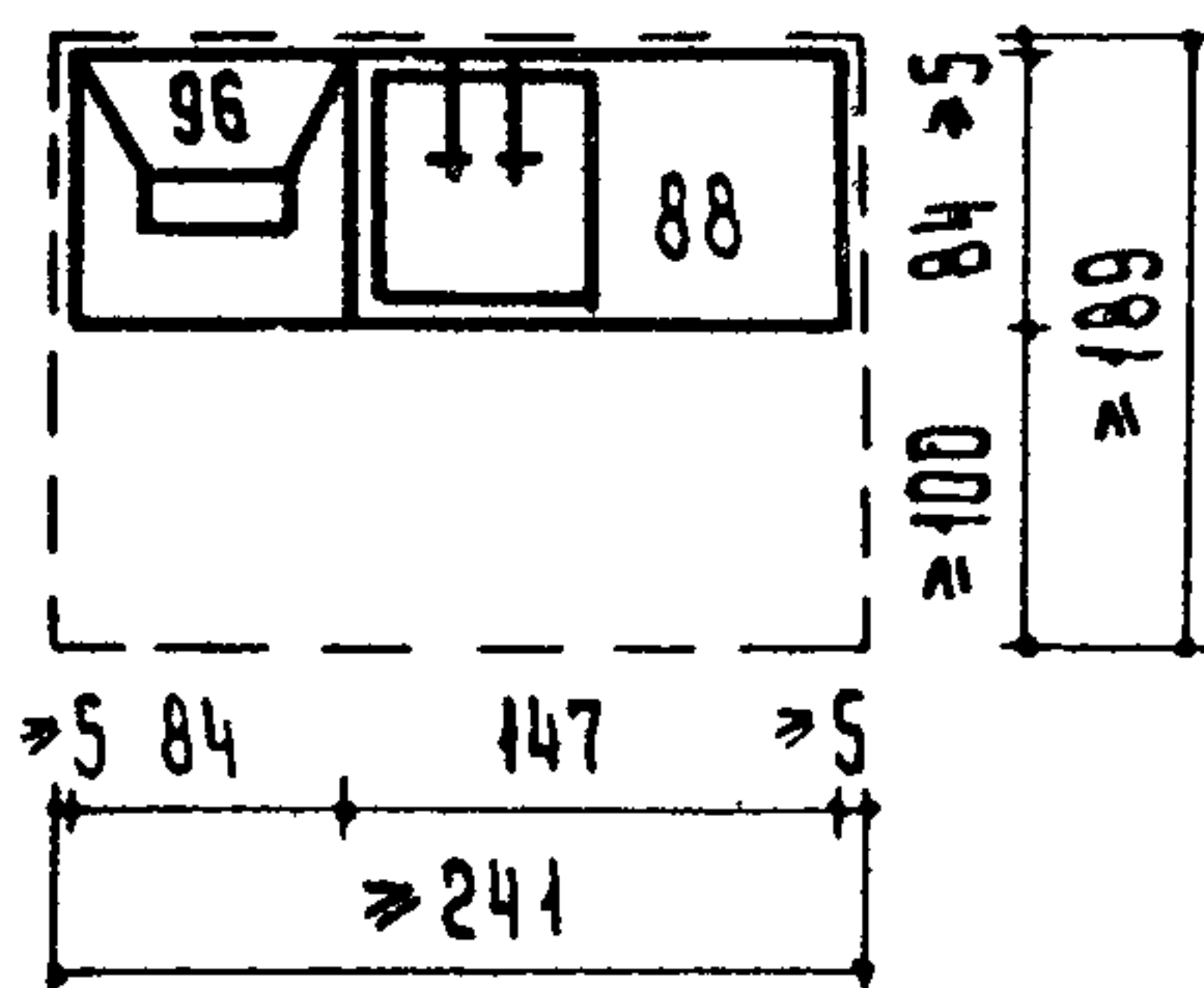
ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ
НА 500 МЕСТ



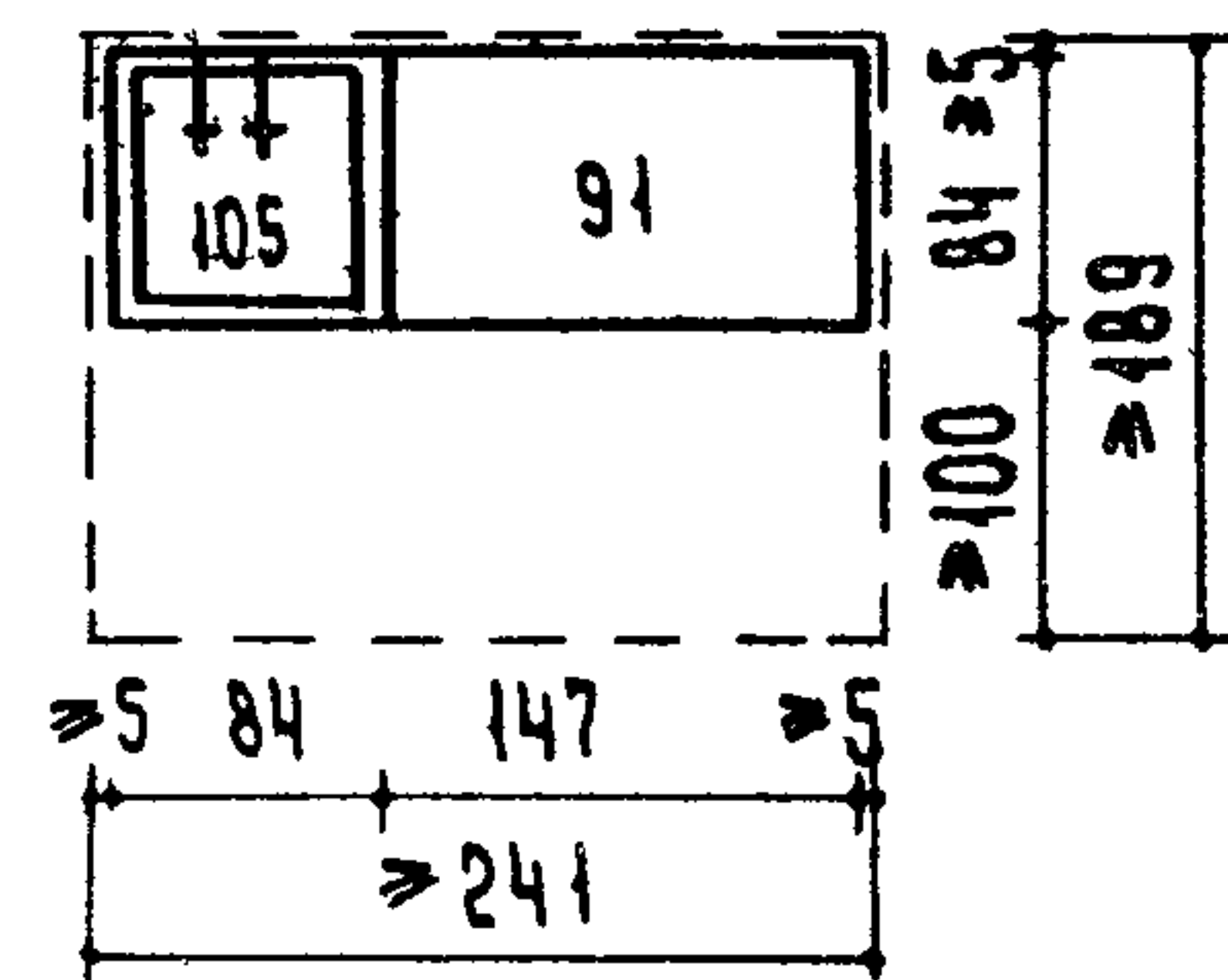
ЗОНА ОБРАБОТКИ
КОРНЕПЛОДОВ
НА 500 МЕСТ



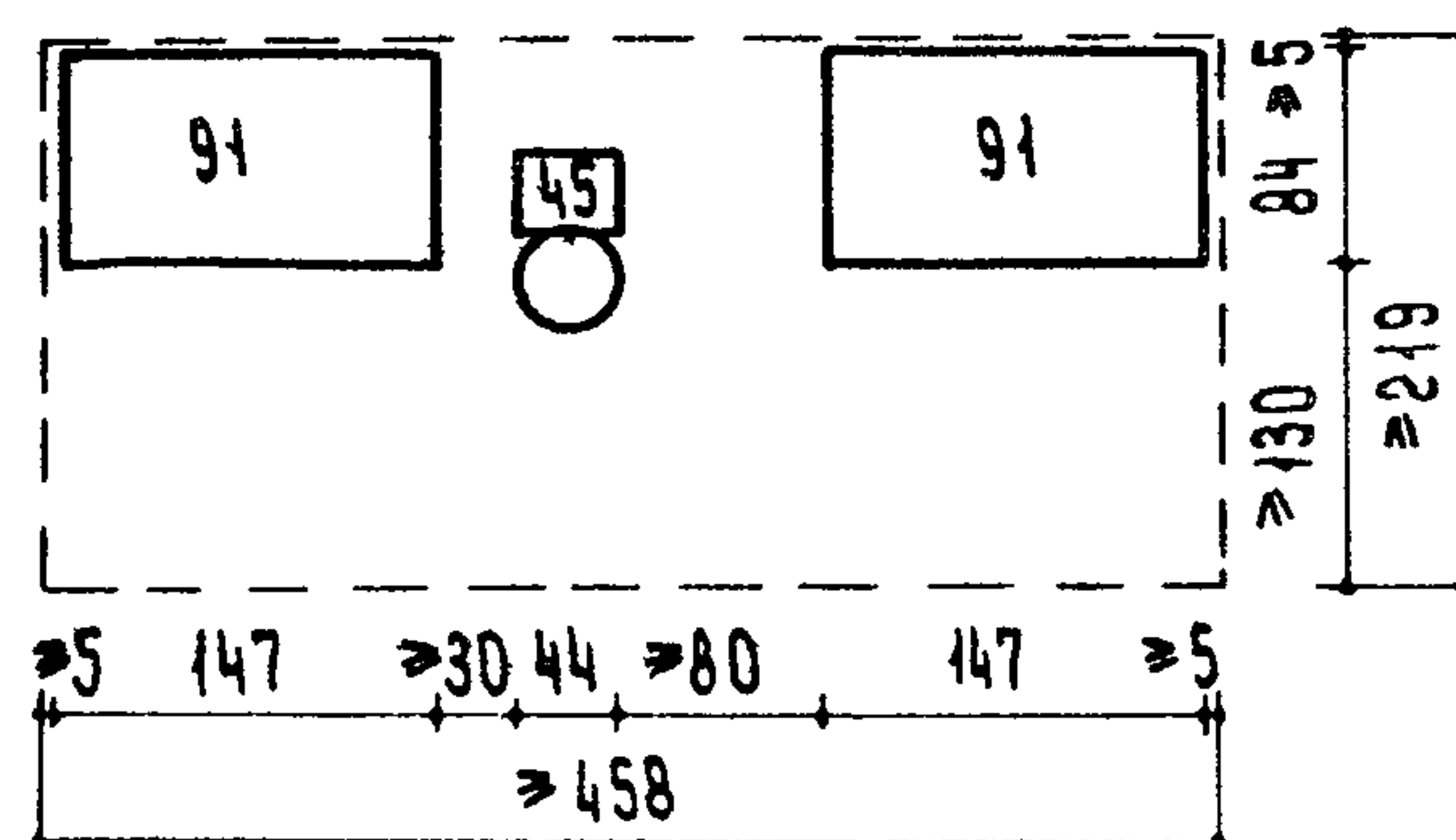
ЗОНА ОЧИСТКИ
ЛУКА



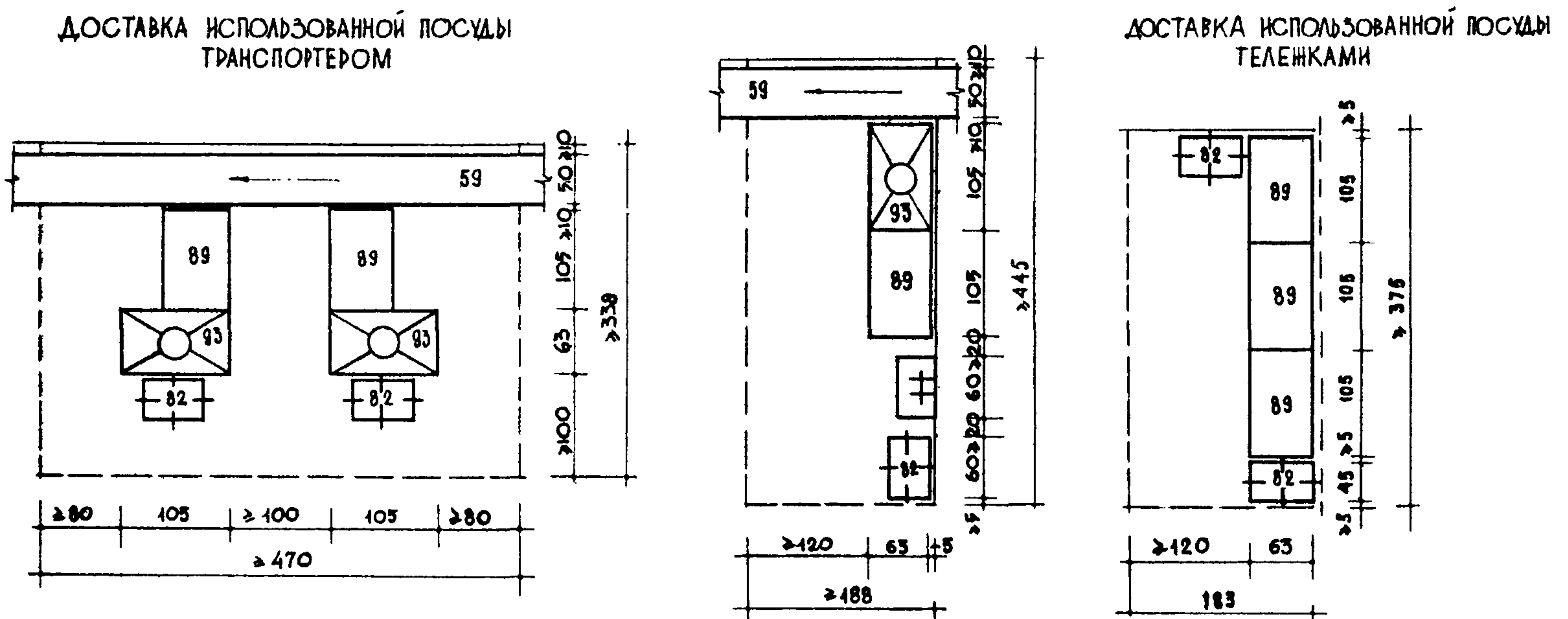
ЗОНА ОБРАБОТКИ
ЗЕЛЕНИ



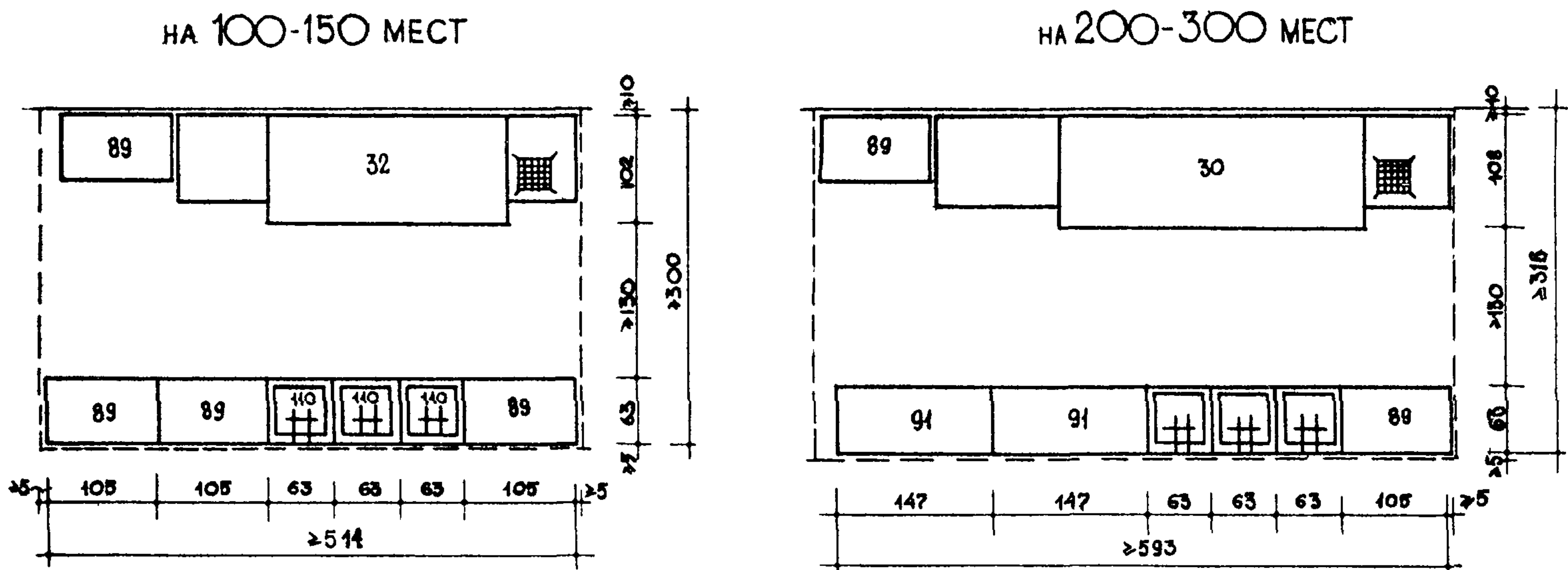
ЗОНА НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



ЗОНА ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНОЙ



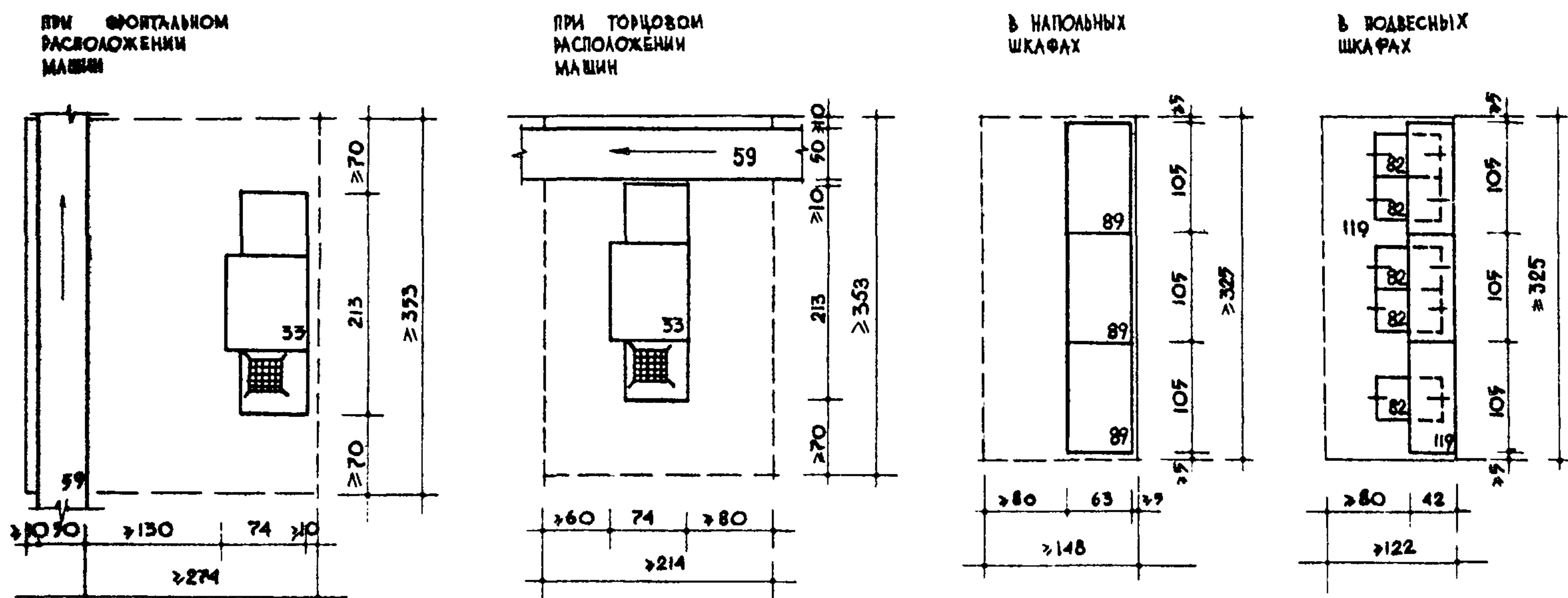
ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ



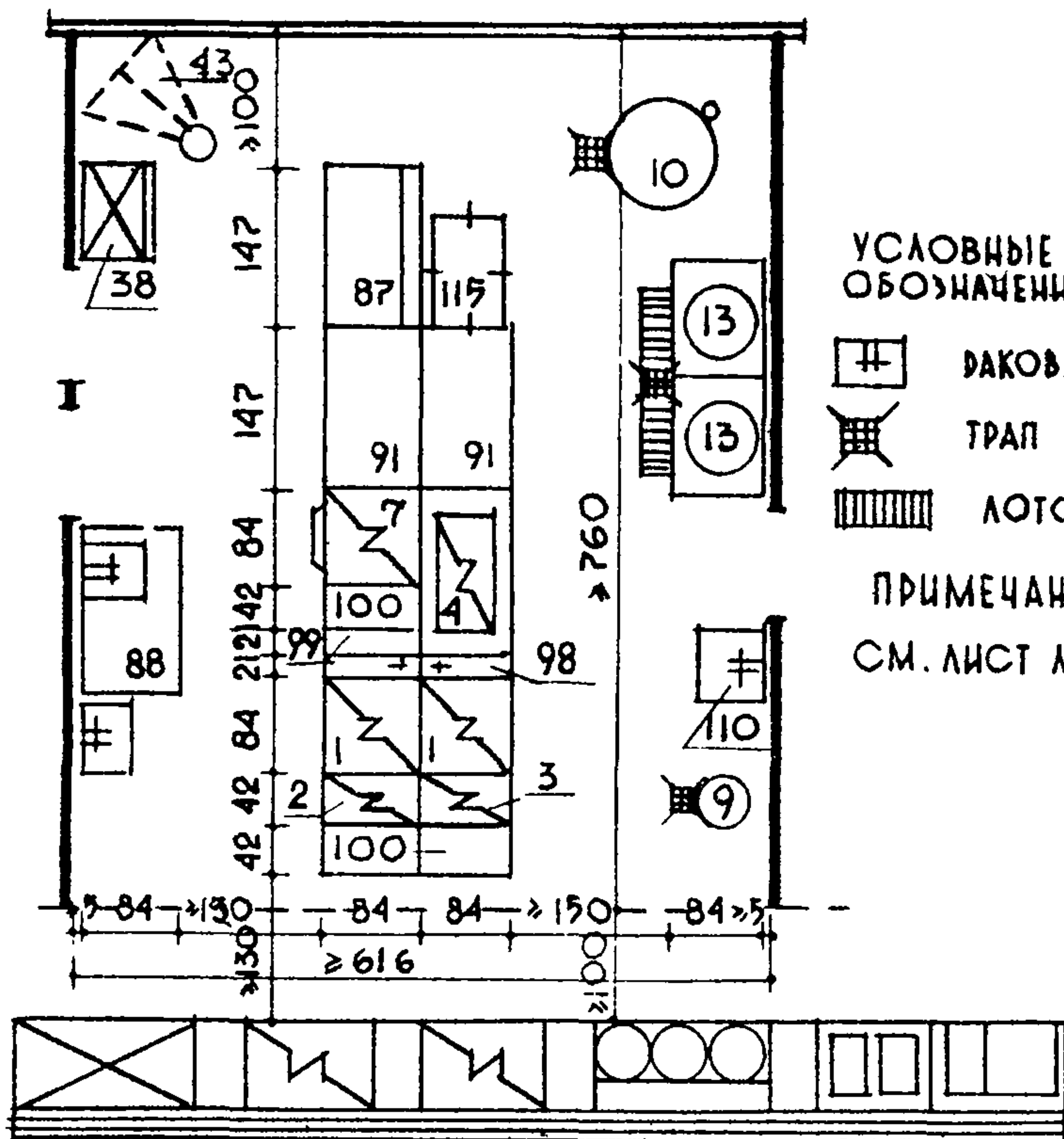
ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

В СТОЛОВЫХ БОЛЕЕ 300 МЕСТ

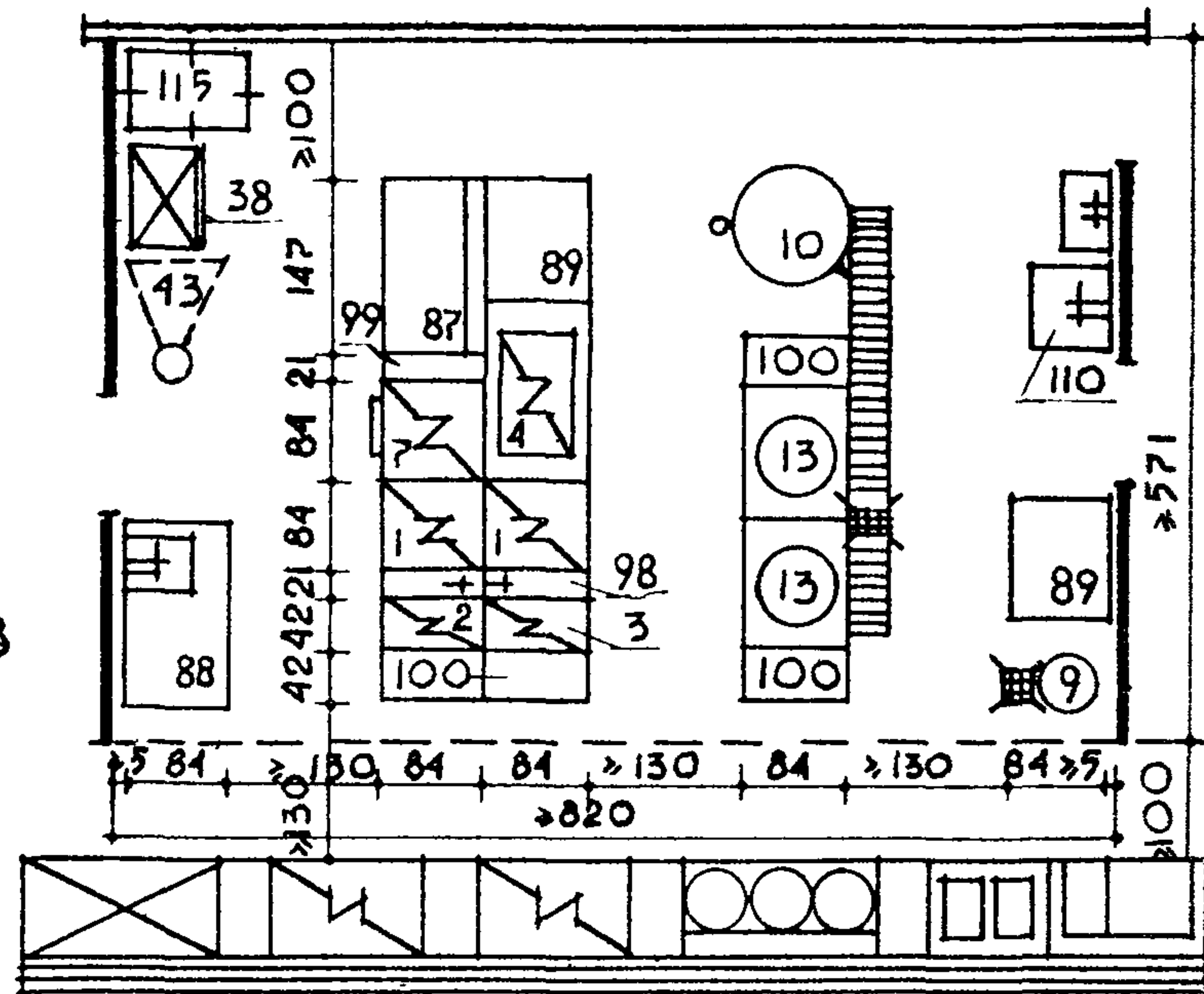
ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



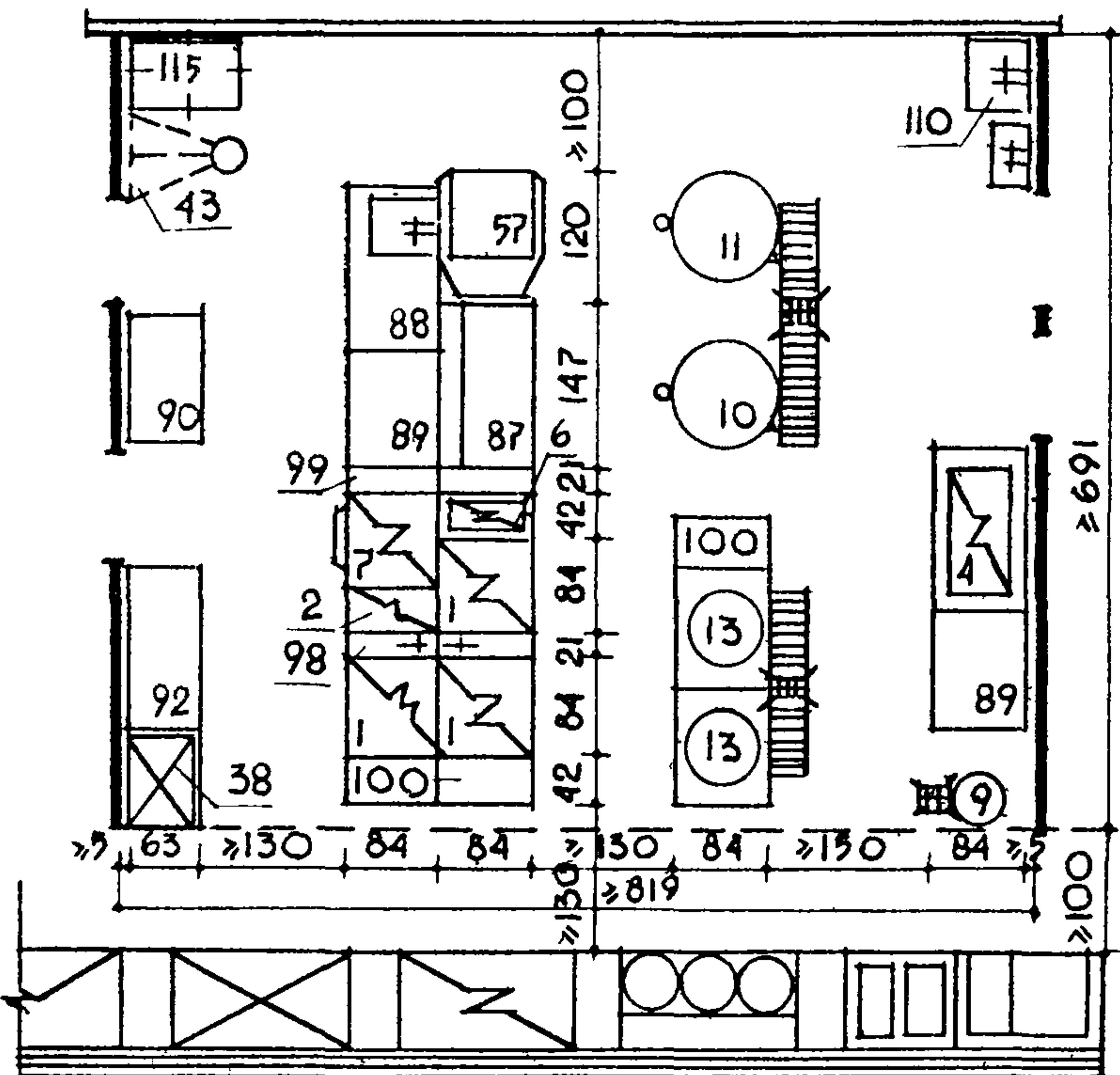
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



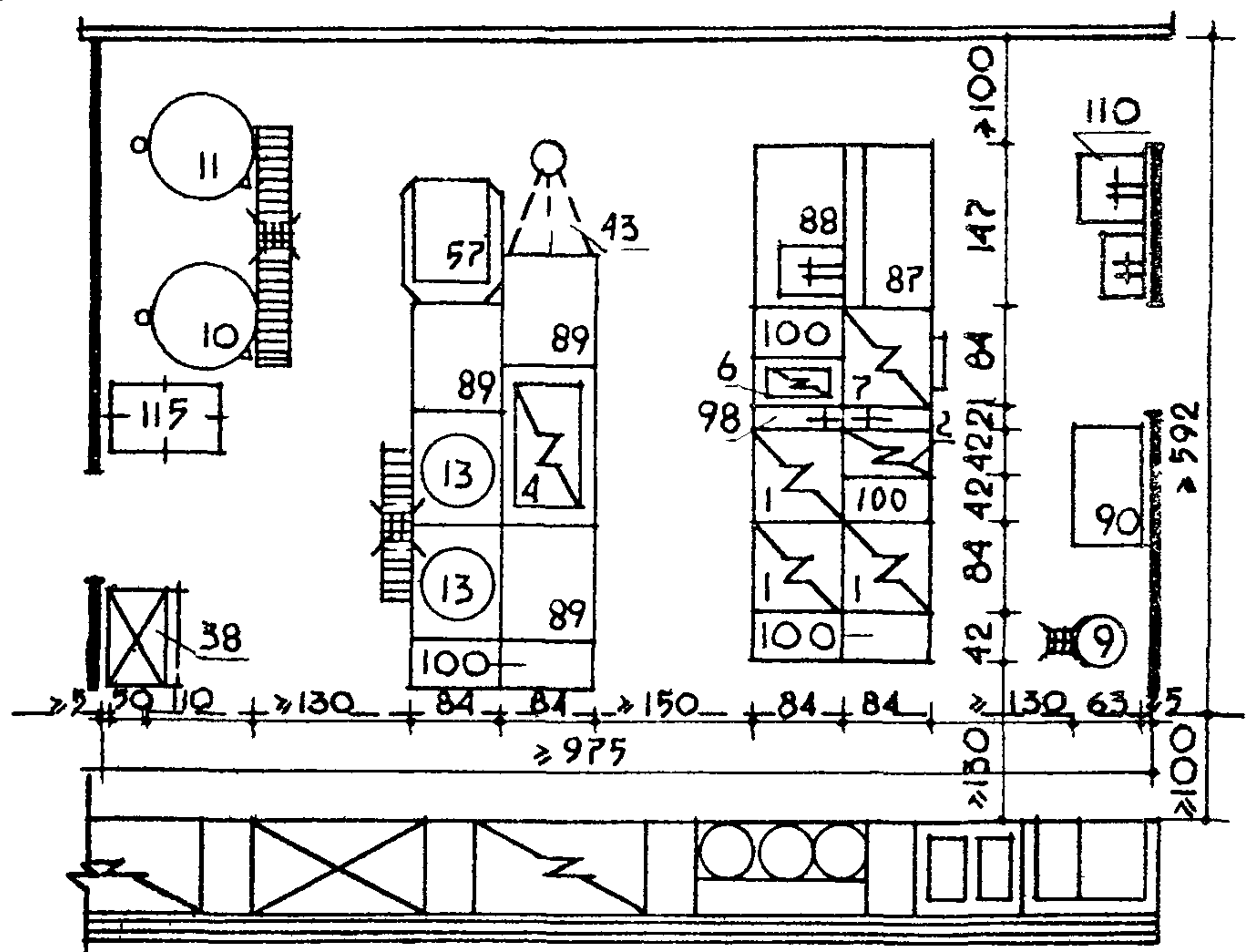
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



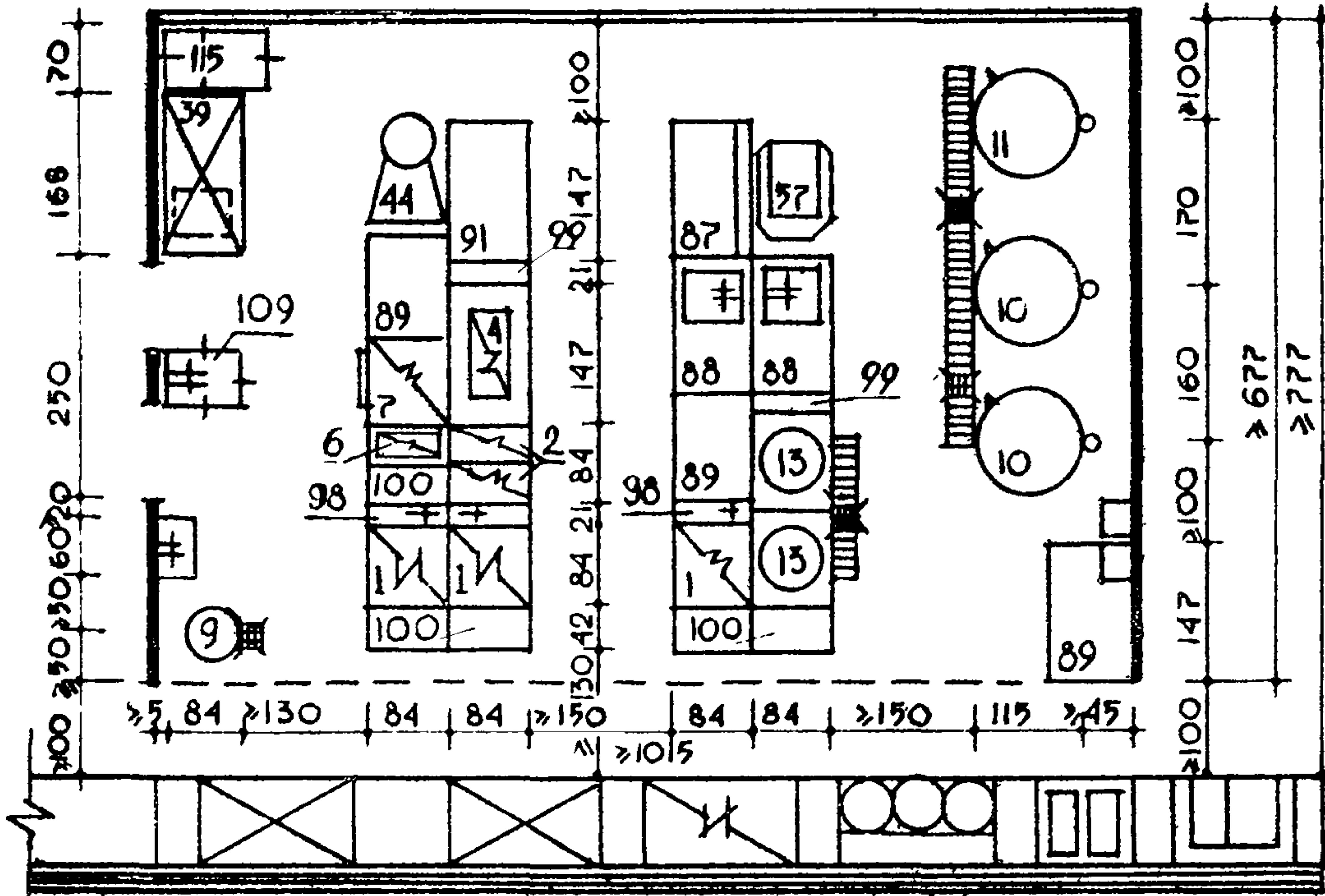
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	I	II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНОВ. ПЭСМ-4	2	2	3	3
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНОВ. ПЭСМ-2	1	1	-	-
2	ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ЖАРЕНИЯ ПЭСМ-2нж	1	1	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ. СЭСМ-05	1	1	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ. ФЭСМ-20	-	-	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧН. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ. ШНЭСМ-2	1	1	1	1
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР. ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	1	1	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-100	1	1	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-160	-	-	1	1
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭСМ-60	2	2	2	2

СХЕМЫ: 100 150 МЕСТ




N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	I	II
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАШОЙ СМВСМ	1	1	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	1	1	1	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	-	-	-
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	2	2	3
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470А	-	-	1	-
90	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050А	-	-	1	1
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С КРАНОМ СМЕШИТЕЛЕМ ВКСМ	2	2	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-210	1	1	2	-
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-420	3	4	3	5
38	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ШХ-04МГ	1	1	1	1
43	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩ. НАЗНАЧЕНИЯ	1	1	1	1
110	ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	1	1	1	1
115	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ	1	1	1	1
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1	-	-

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I

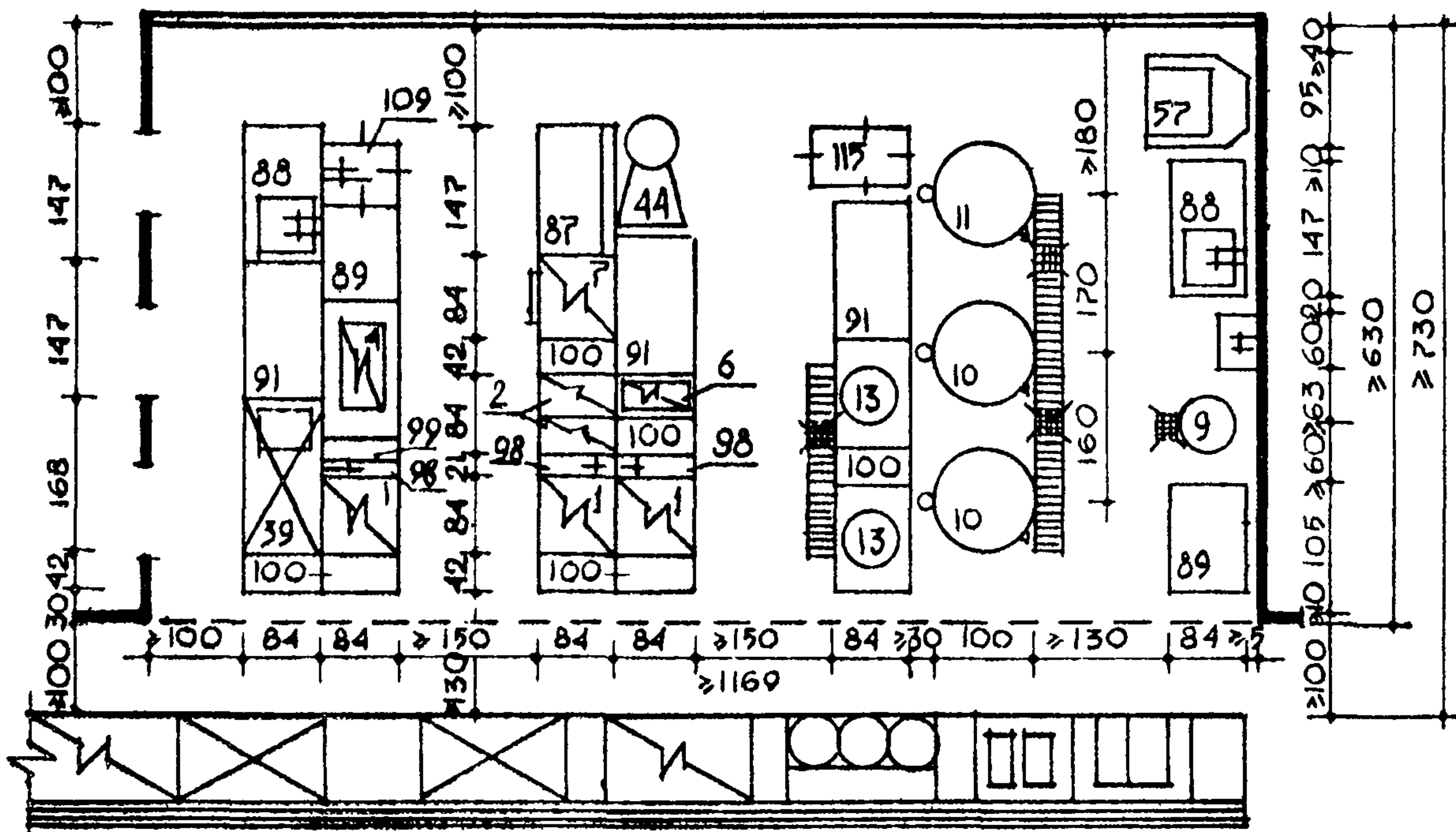


ПРИМЕЧАНИЕ
ПУНКТИРНОЙ ЛИНИЕЙ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗОНА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  РАКОВИНА
-  ТРАП
-  ЛОТОК

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II

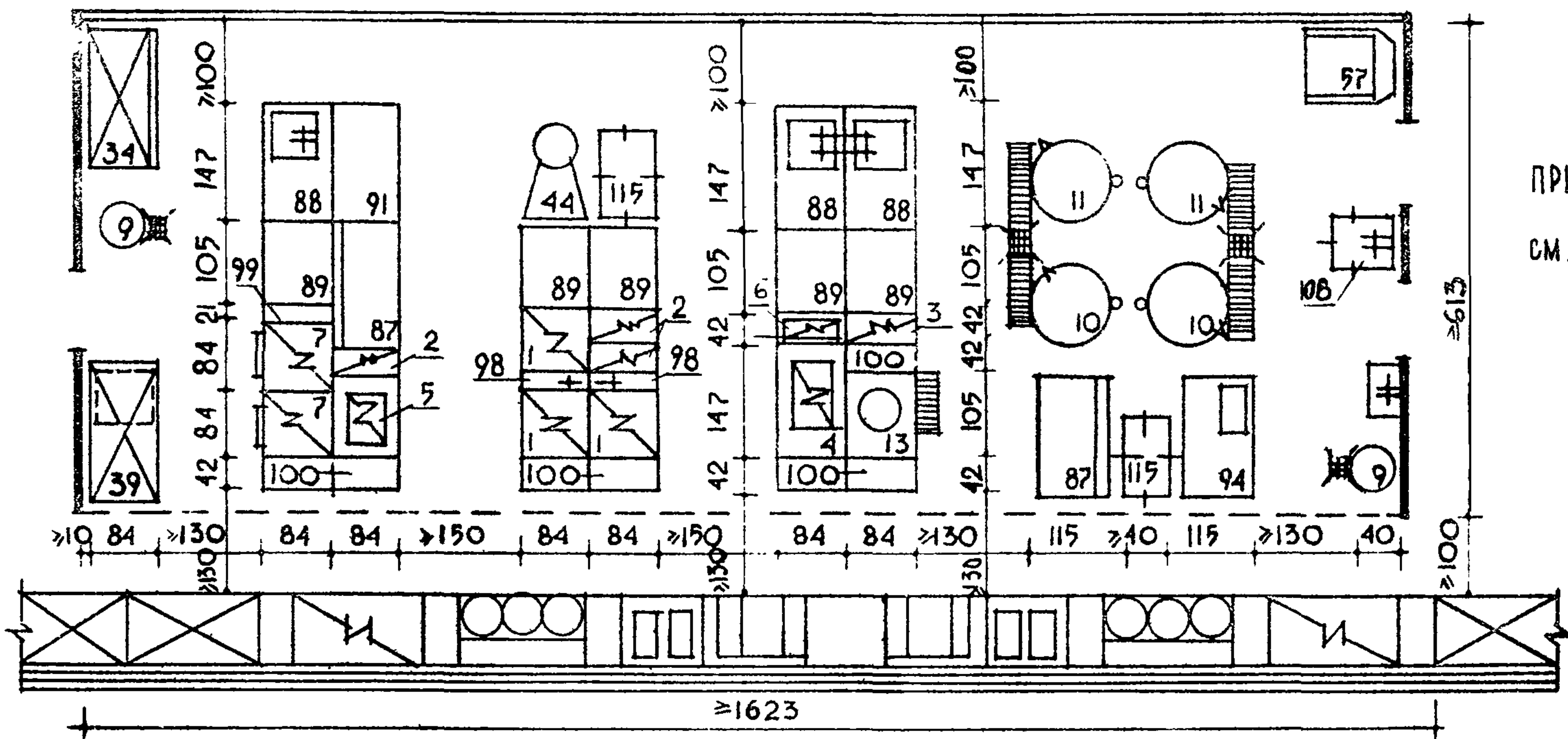


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНД ПЭСМ4; ПЭСМ-4ш	3	3
2	ПАНТА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. Д/НЕПОСРШАД ПЭСМ-2шш	2	2
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. СЭСМ-0,5	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ФЭСМ-20	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ШЖСМ-2	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-160	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-100	2	2
13	КОТЕЛ ПИЩЕВ. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. КПЭСМ-60	2	2
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖД. ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1
9	КИПЯТНАБНИК КИЭ-100	1	1

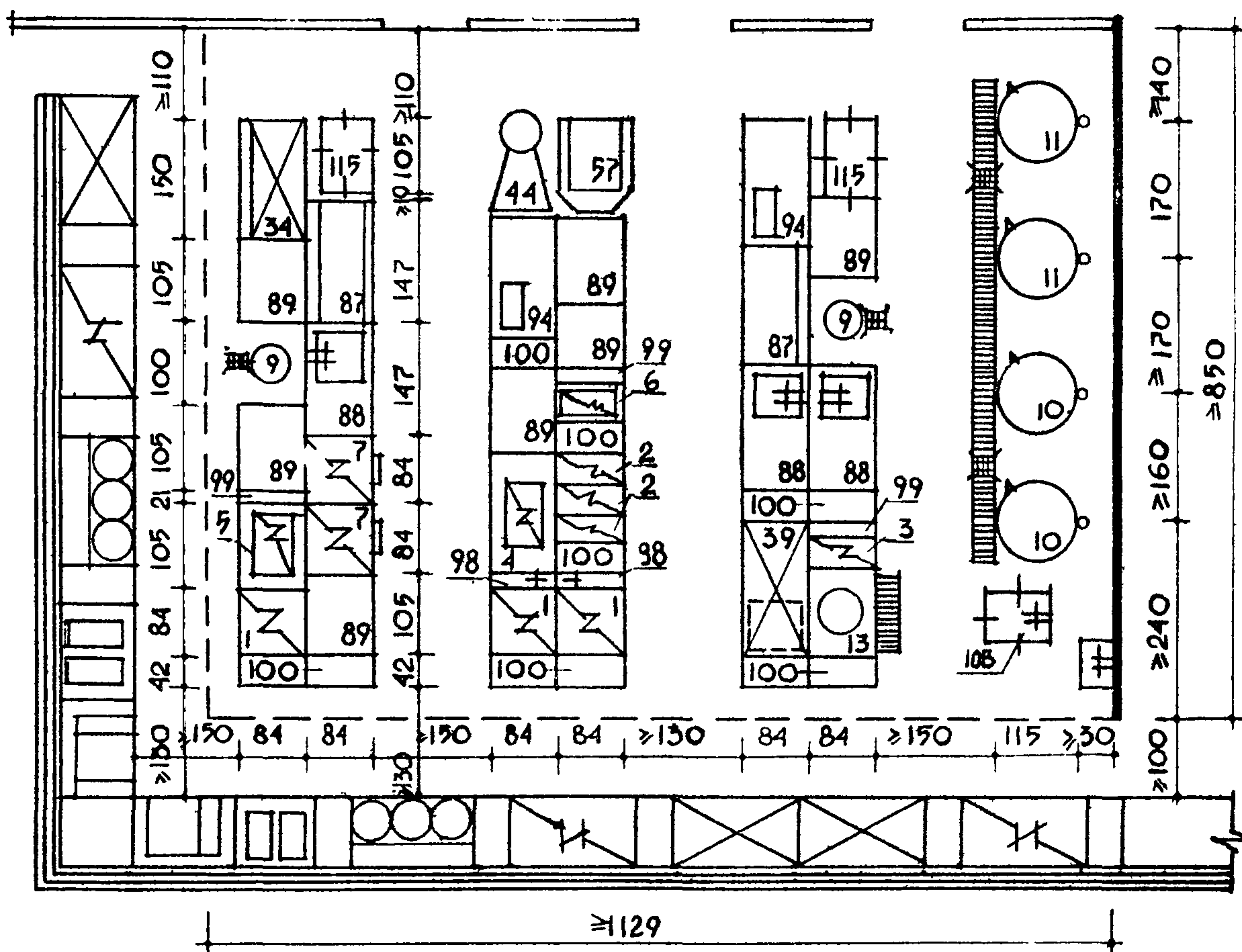
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1
44	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬН. Д/МЯСОРЫБНОГО ЦЕЛА ПМ-1,1	1	1
87	СТОЛ Д/УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МАЛОЙ МЕХ. СММСМ	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРЕЧНОЙ МОЕЧНОЙ ВАЙНОЙ СМВСМ	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОР. С КРАНОМ СВКСМ	3	3
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-210	2	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-420	5	7
109	ВАННА ПЕРЕДВЫННАЯ Д/ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА АПС	2	2

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ:
СМ. ЛИСТ № 43

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



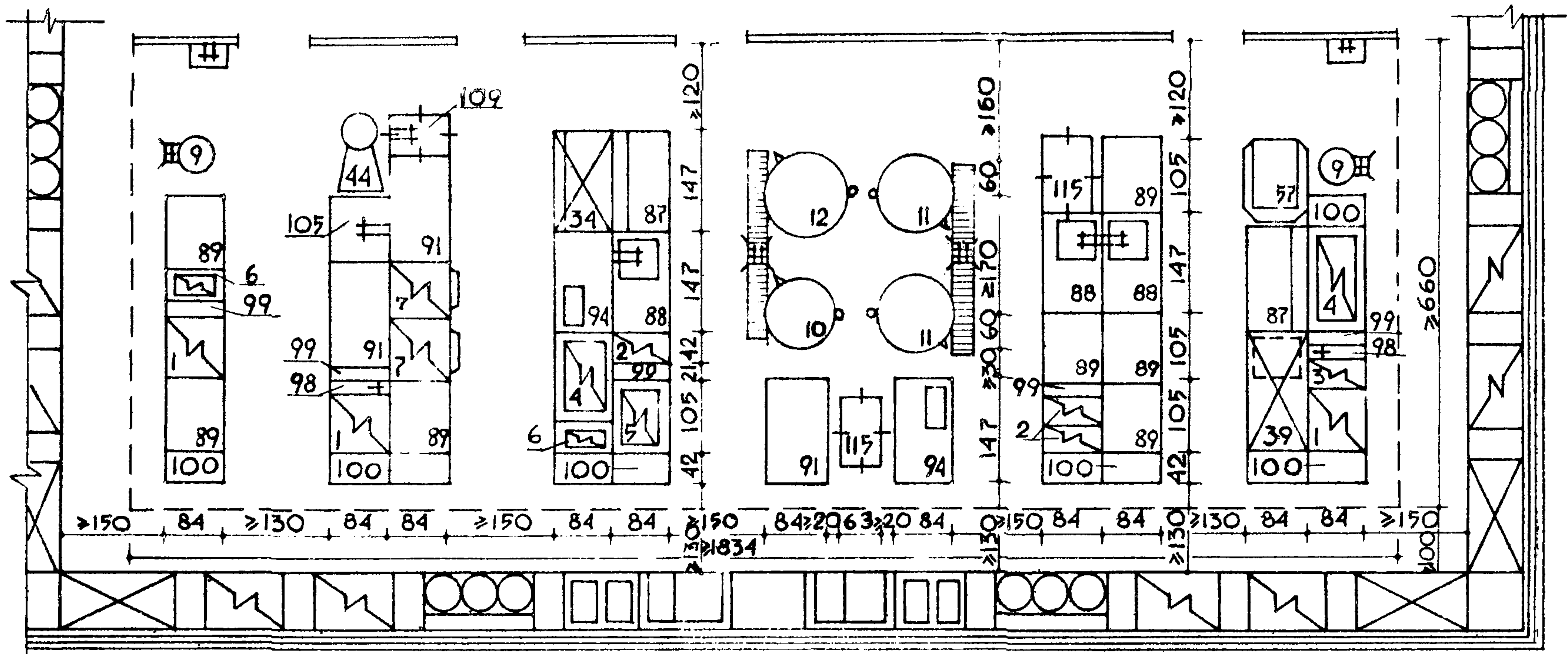
УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

- ☒ РАКОВИНА
- ☒ ТРАП
- ▨ ЛОТОК

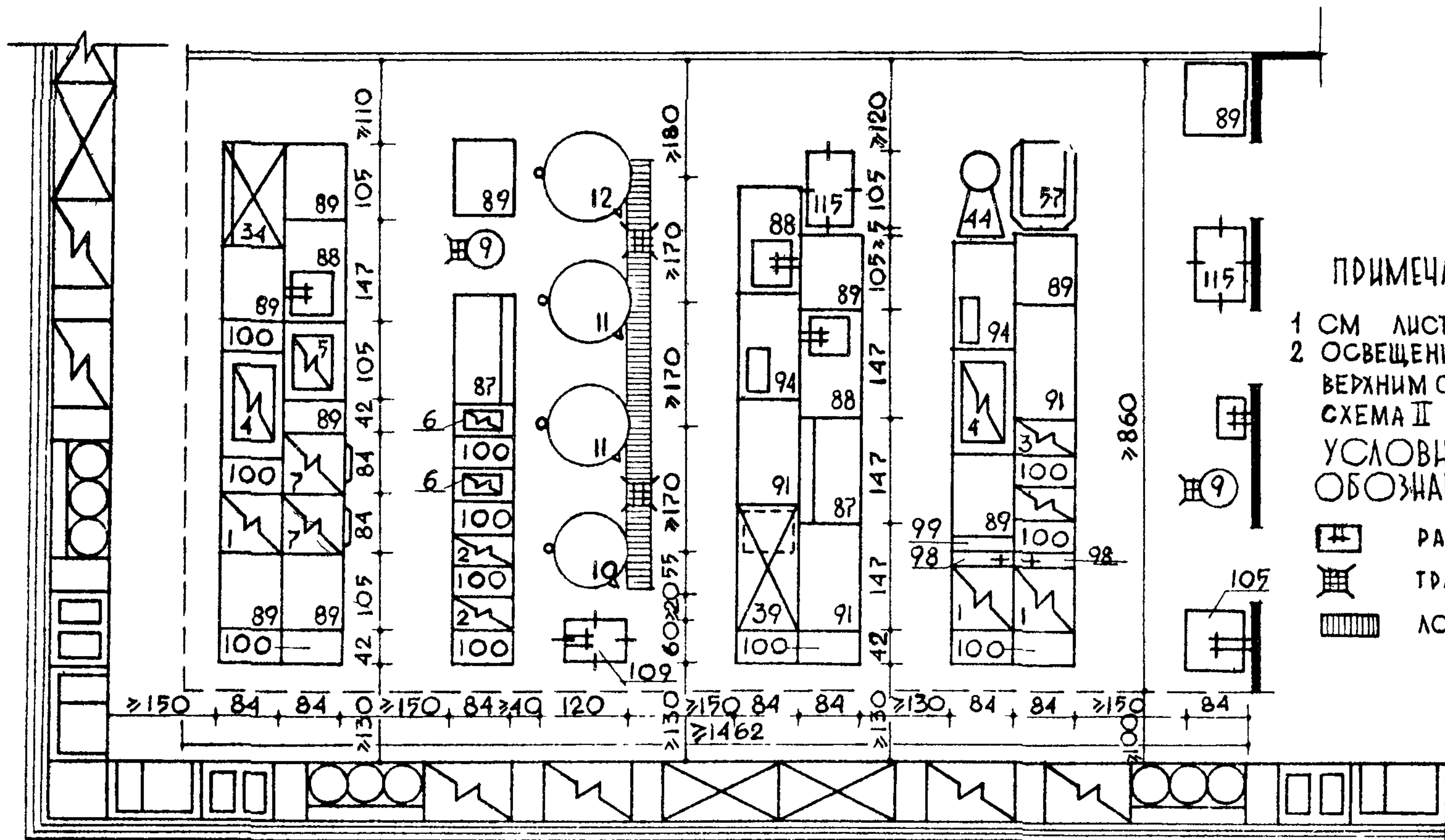
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО		НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО		
		I	II		I	II	
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛН. ПЭСМ-4; ПЭСМ-4ш	3	3	34	ХОЛОДИЛЬНИЙ ШКАФ ШХ-1,2С	1	1
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛН. ПЭСМ-2к; ПЭСМ-2	1	1	44	ПРИВОД УНИВЕРС. Д/МЯСО-РЫБН. ЦЕПА ПМ-11	1	1
2	ПАНТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ЖАРЕНИЯ ПЭСМ-2нн	3	3	57	МАШИНА Д/ПРИГОТ. КАРТОФ ПЮРЕ МКП-60	1	1
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛН. СЭСМ-02	1	1	87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ М.МЕХАНИЗ. СММСМ	2	2
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛН. СЭСМ-0,5	1	1	88	СТОЛ СО ВСТРОЕН. ВАННОЙ СМВСМ	3	3
6	ФРИТЮРИЩА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛН. ФЭСМ-20	1	1	94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ Д/ДОСКИ СПН	1	2
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2° СЕКЦИОН. ШНЭСМ-2	2	2	91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	1
9	КИПЯТЯЛЬНИК НЕПРЕР. ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	2	2	89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	5	6
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-100	2	2	98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛО. ОБОРУД. С КРАНОМ СМЕС. ВКСМ	2	2
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-160	2	2	100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ СЭСМ-420	7	10
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАР. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. КПЭСМ-60	1	1	99	ВСМ-210	1	2
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМ. ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1	106	ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ ВПСМ	1	1
					РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА ЛПС	3	3

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1 СМ ЛИСТ N
 - 2 ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ
- СХЕМА II
УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ:

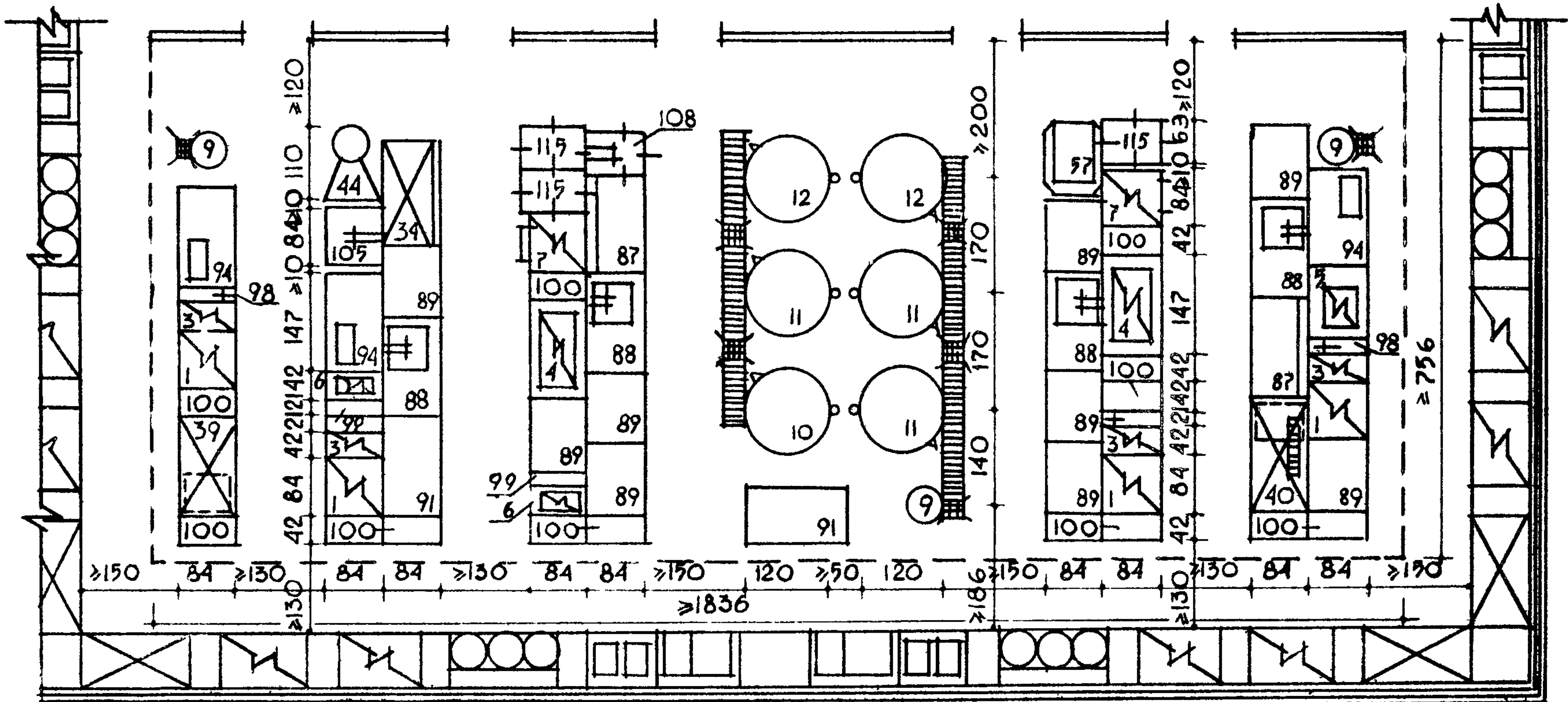
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

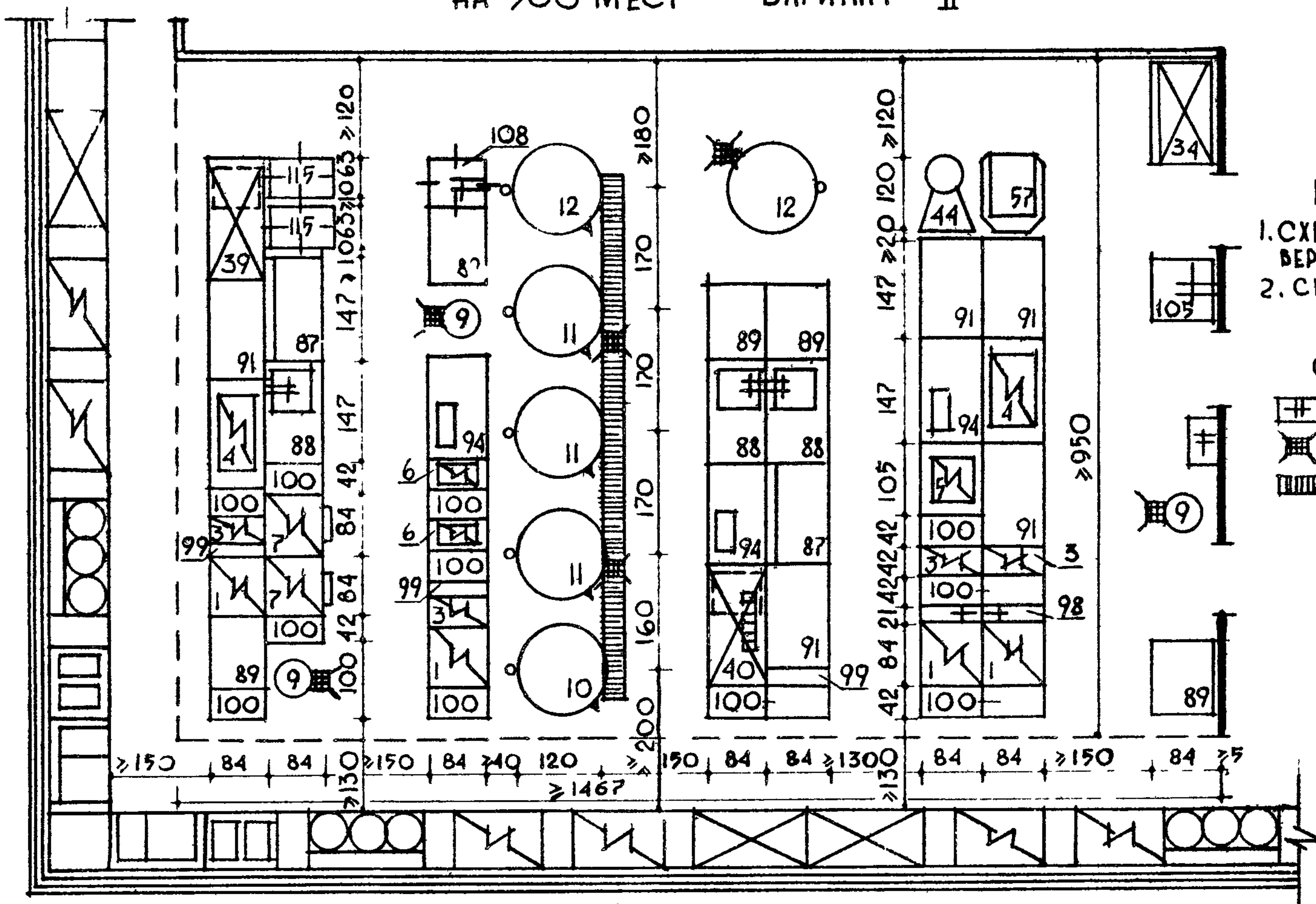
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР ПЭСМ-4	3	3
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР ПЭСМ-2	1	1
2	ПАНТА ЭЛ. СЕКЦ. МОД. ДЛ. НЕПОСР. ЖАРКИ ПЭСМ-2нн	3	3
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР СЭСМ-02	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР СЭСМ-05	2	2
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР ФЭСМ-20	2	2
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2 ^я СЕКЦИОННЫЙ ШНЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТИАЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ КНЗ-100	2	2
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-100	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-160	2	2
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЗ-250	1	1
39	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1
34	ХОЛОДЯЩИЙ ШКАФ ШХ-12С	1	1

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО		
	I	II	
44	ПРИВОД УНИВЕРС. ДЛ. МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА ПМ-1,1	1	1
57	МАШИНА ДЛ. ПРИГOTOV. КАРТОФЕЛЬН. ПЮРЕ МКП-60	1	1
87	СТОЛ ДЛ. УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	2	2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	3	3
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛ. ДОСКИ СПН	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	3	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	9
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОР. С КРАНОМ СМЕСИТ. ВКСМ	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-210	5	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-420	10	15
109	ВАННА ДЛ. ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА ЛПС	4	4
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	2	2

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ:
1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ
ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. СМ. ЛИСТ N 43

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

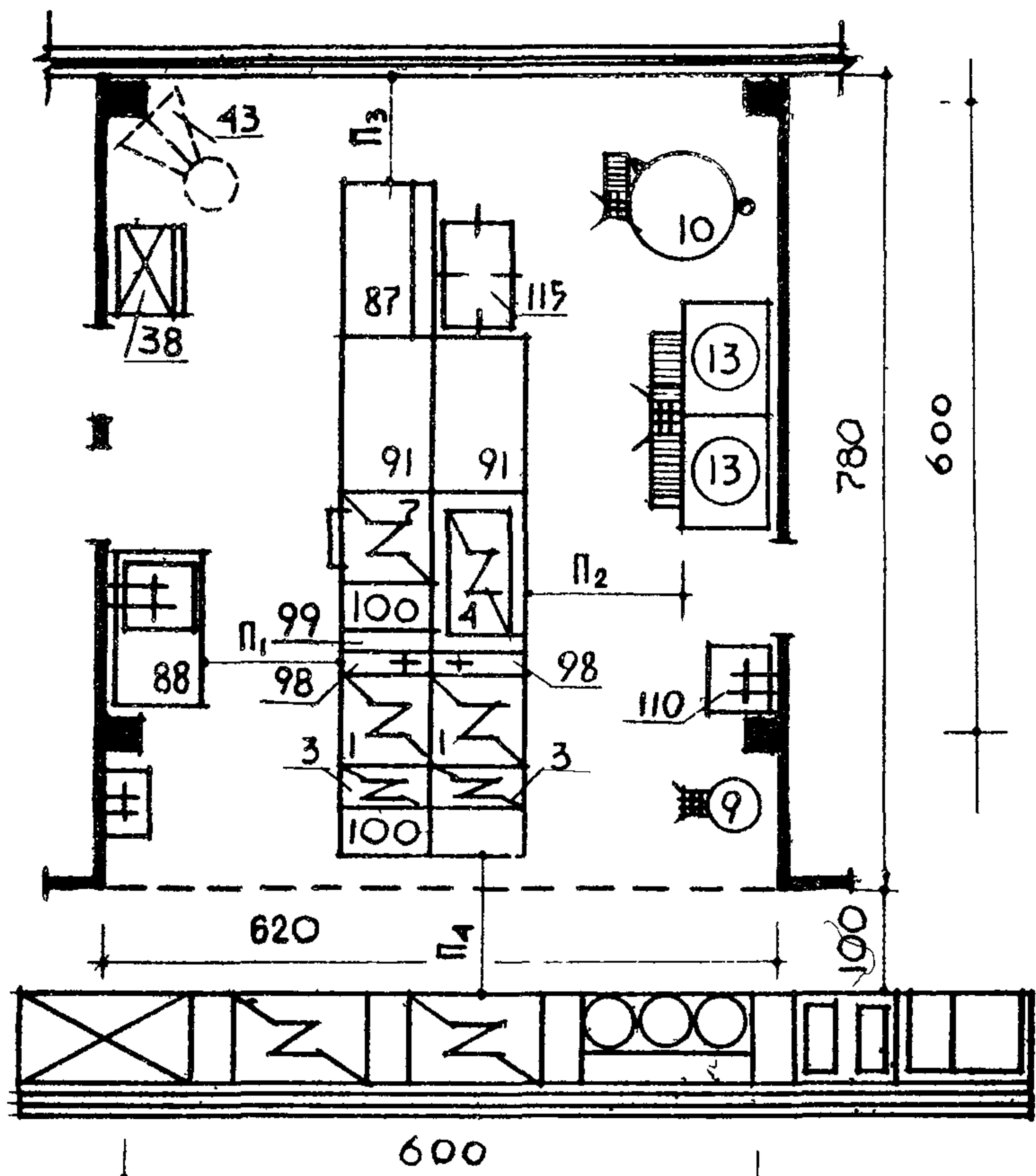
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

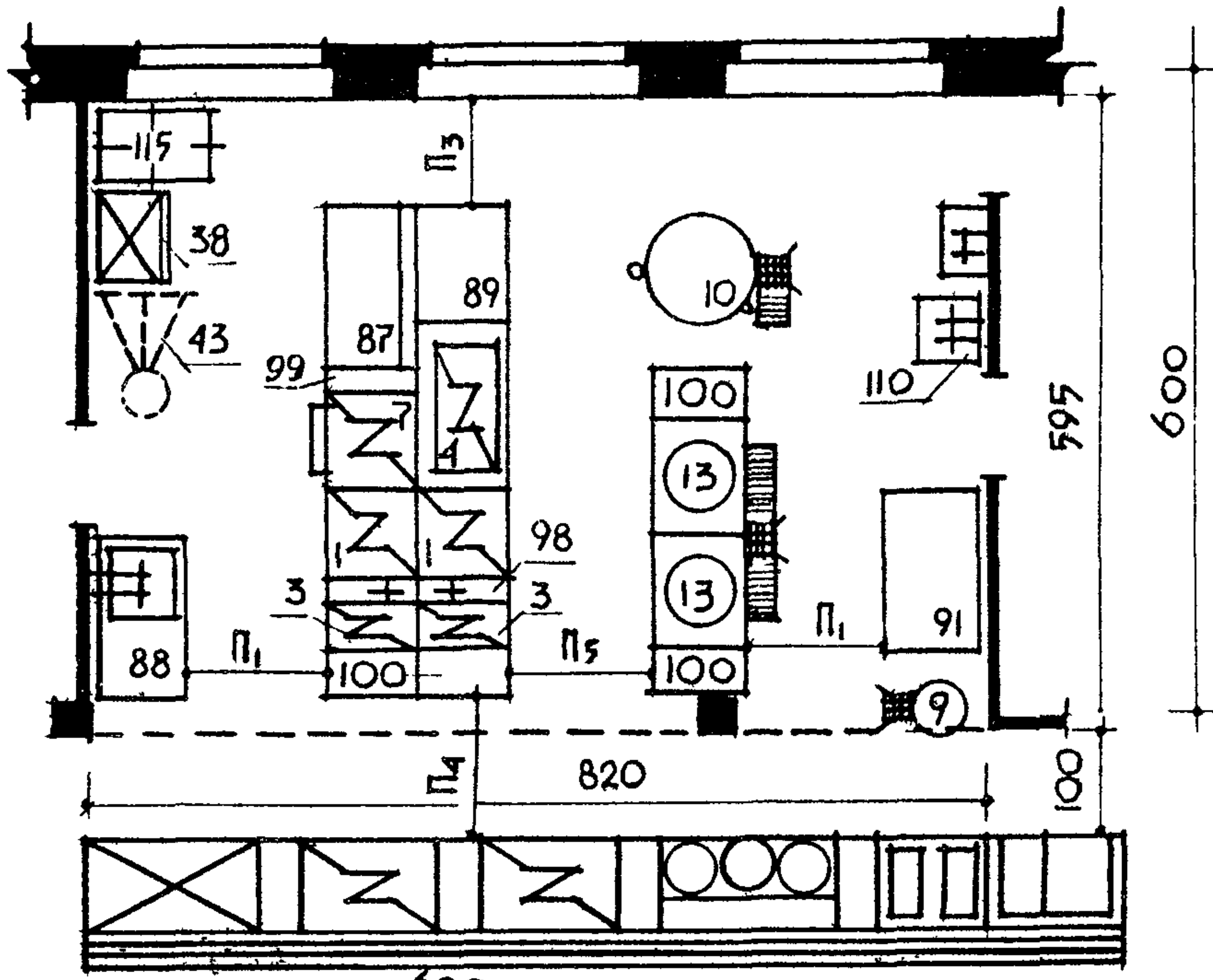
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	№
1	ПАИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ ПЭСМ-4	4	4
3	ПАИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ ПЭСМ-2н	4	4
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. СЭСМ-02	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. СЭСМ-05	2	2
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. ФЭСМ-20	2	2
7	ШКАФ ШАРОВЫЙ ДВУХСЕКЦИОН. МОДУЛЬ ЭЛЕКТР. ШНЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТИАЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	3	3
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-100	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-160	3	3
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-250	2	2
39	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОСМ-2	1	1
40	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОСМ-3	1	1
34	ХОЛОДАЛЬНИК ШКАФ ШХ-12С	1	1

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	№
44 ПРИБОР УНИВЕРС. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА ПМ-11	1	1
57 МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВ. КАРТОФЕЛЬН. ПЮРЕ МКП-60	1	1
87 СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	2	2
88 СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАННОЙ СМВСМ	4	3
94 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ СПН	3	3
91 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	5
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	9	5
98 СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛО. ОБОР. С КРАНОМ СМЕС. ВКСМ	3	2
99 СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ ВСМ-210	3	3
100 СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ ВСМ-420	14	14
108 ВАННА ПЕРЕДВИЖН. СЕКЦИОН. МОДУЛЬ ВПСМ	1	1
РАВНОУРОВНЕННЫЕ СТОЛКИ АПС	4	4
115 СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВ. ПЕРЕДВИЖНОЙ СПЛ	3	2

НА 100 МЕСТ СХЕМА I



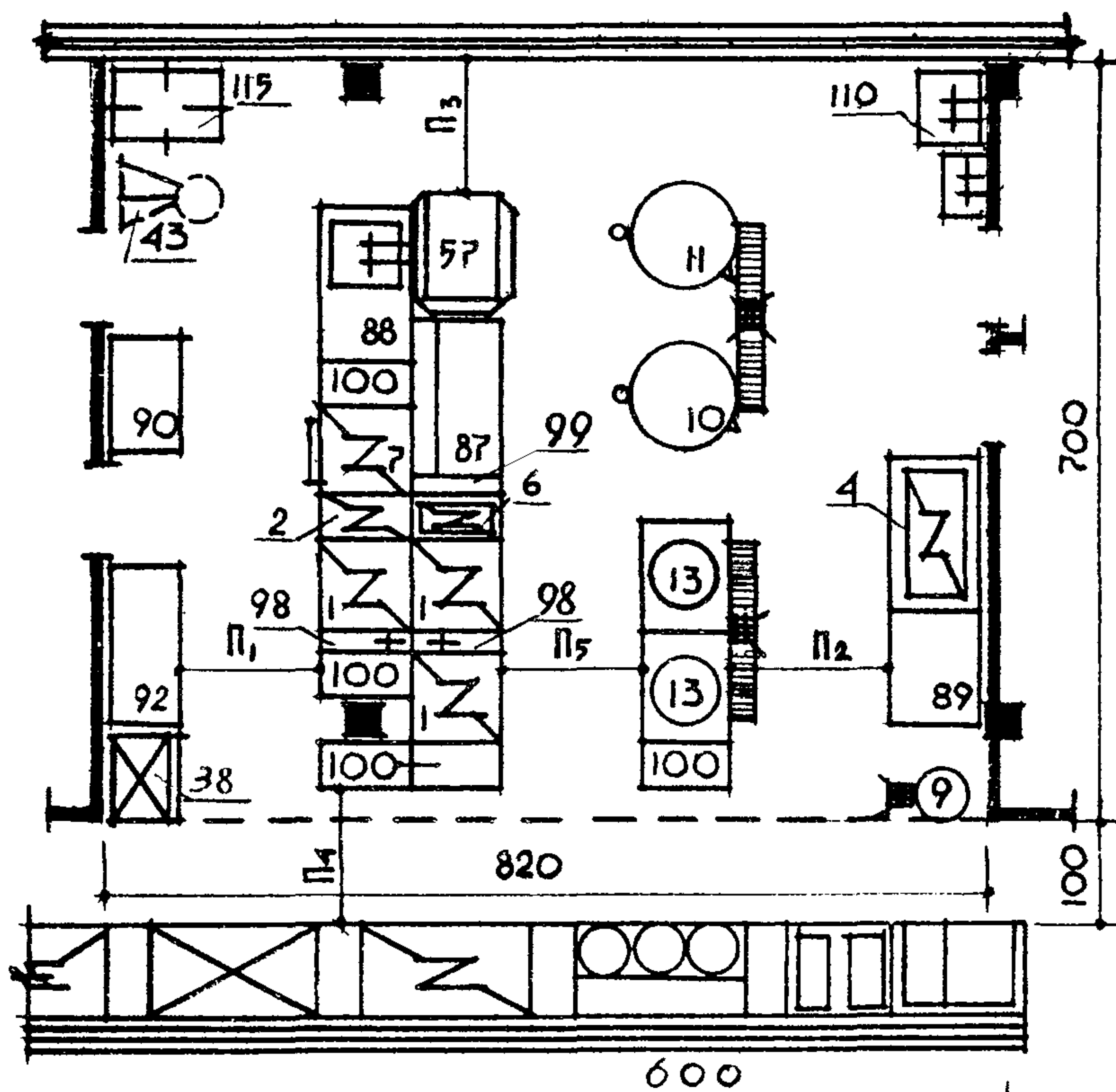
НА 100 МЕСТ СХЕМА II



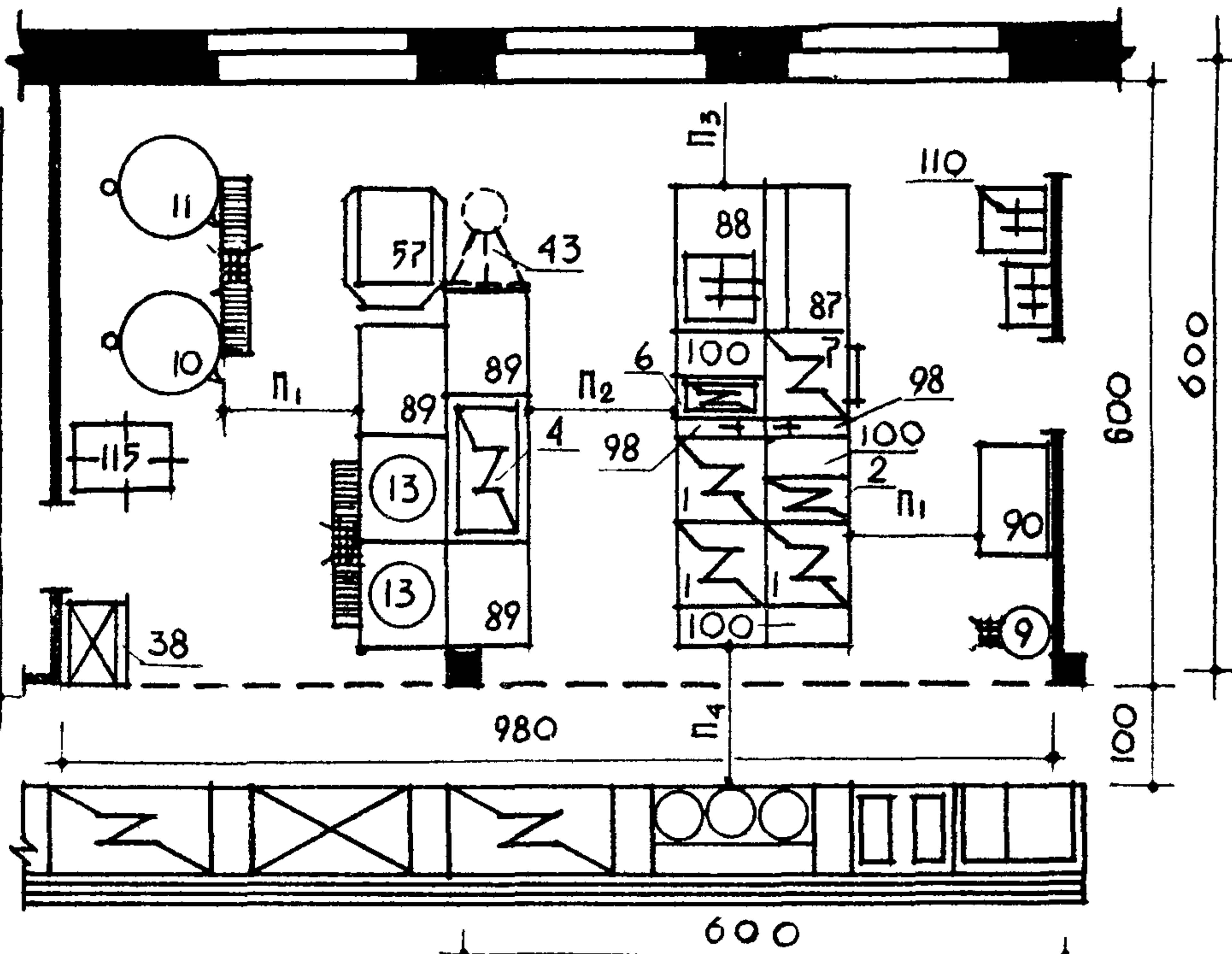
ПРИМЕЧАНИЯ:

ТИП "А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ - СХЕМЫ I; III
ТИП "Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ - СХЕМЫ II; IV

НА 150 МЕСТ СХЕМА III



НА 150 МЕСТ СХЕМА IV



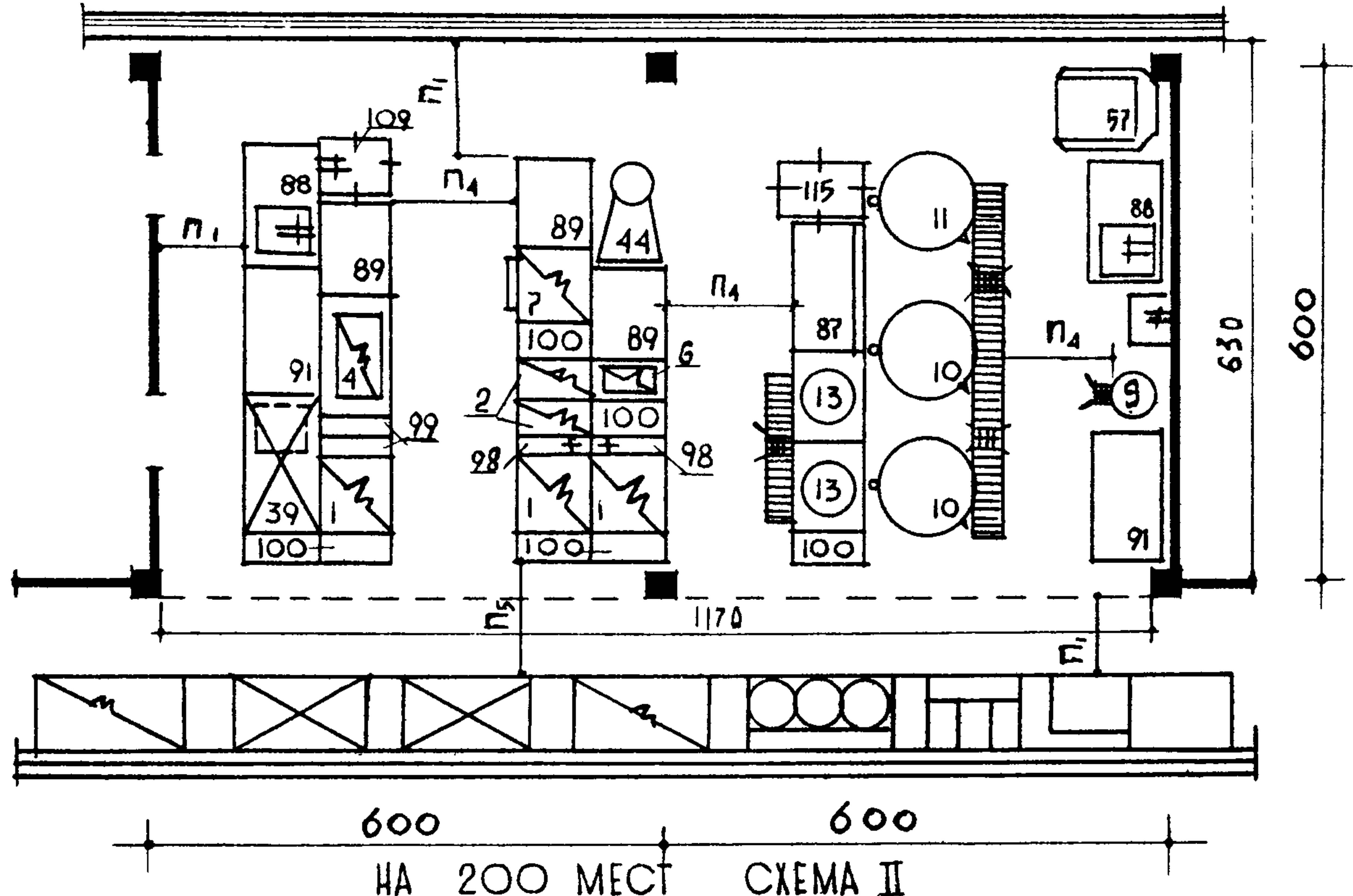
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

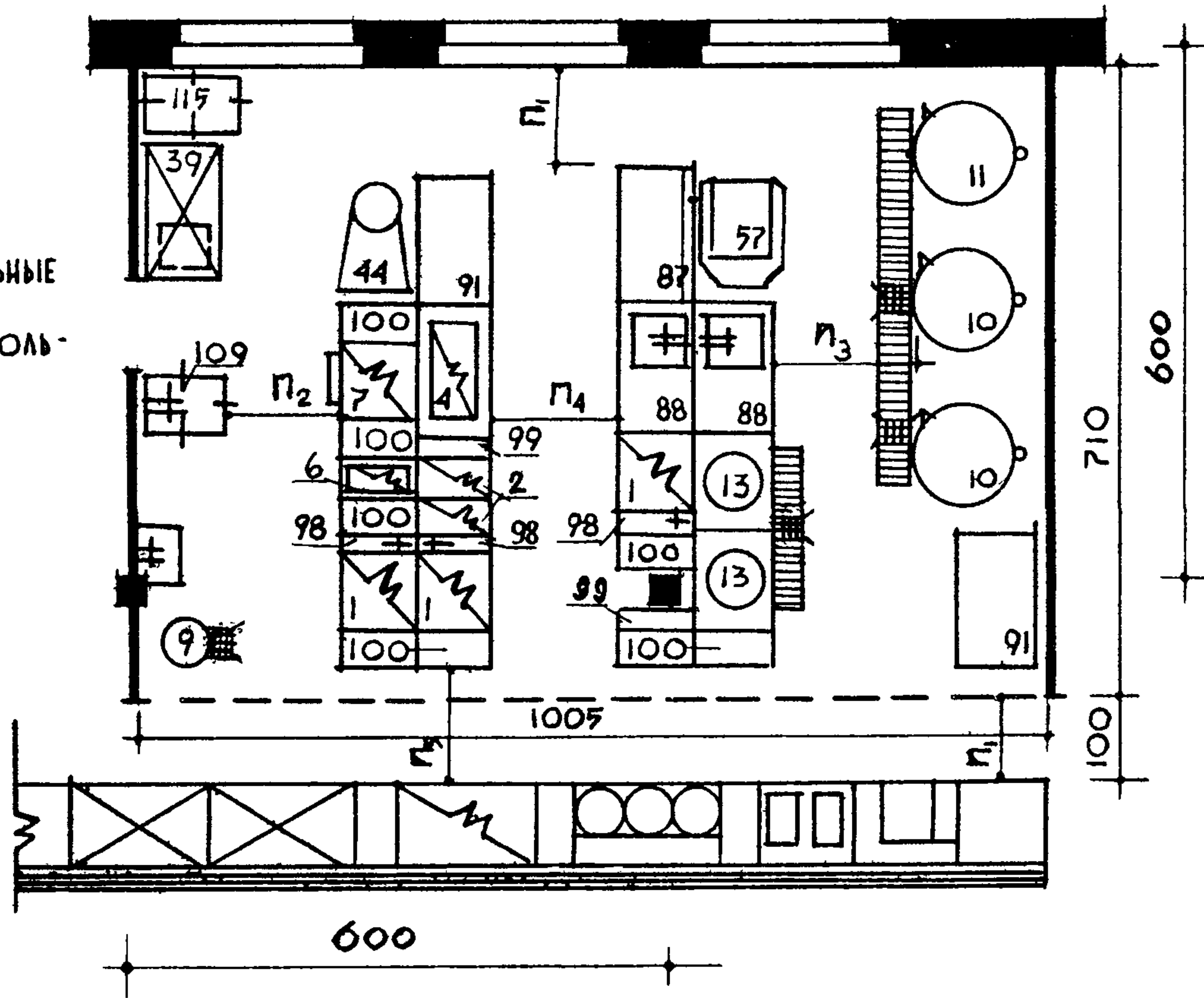
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV
ПЛОЩАДЬ В М ²	50,0	48,5	48,8	60,0	57,3	59,0
ОБЪЕМ В М ³	165,0	160,0	161,0	198,0	189,0	194,0
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,5	0,48	0,48	0,4	0,39	0,39
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,65	1,60	1,61	1,32	1,28	1,29

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV
П ₁	130	130	130	130	130
П ₂	150	150	—	150	150
П ₃	100	100	110	110	100
П ₄	130	130	130	130	130
П ₅	130	—	130	130	—

НА 200 МЕСТ СХЕМА I



НА 200 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП „А“ КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА I
ТИП „Б“ КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА II
2. См. Лист №43

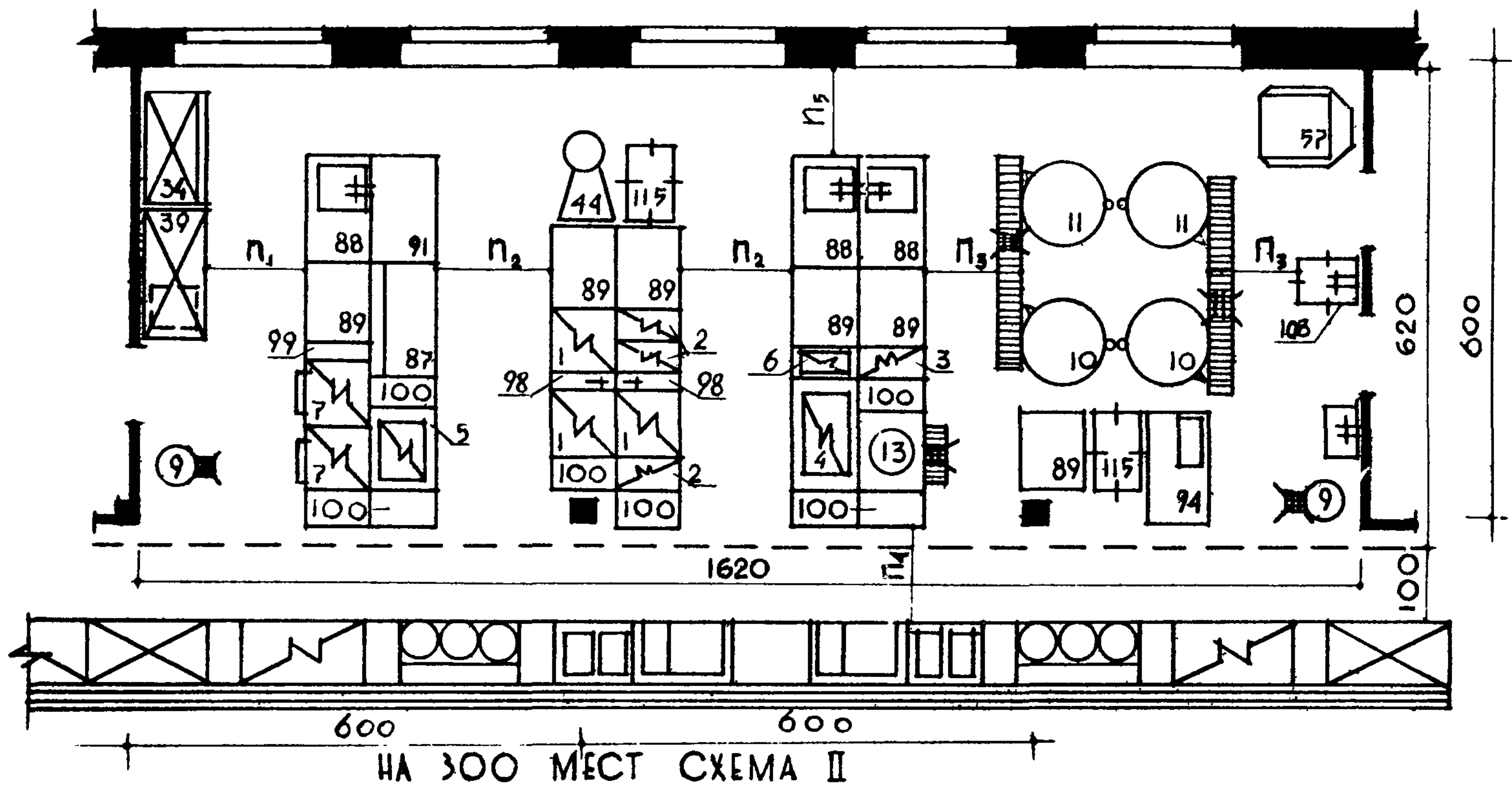
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

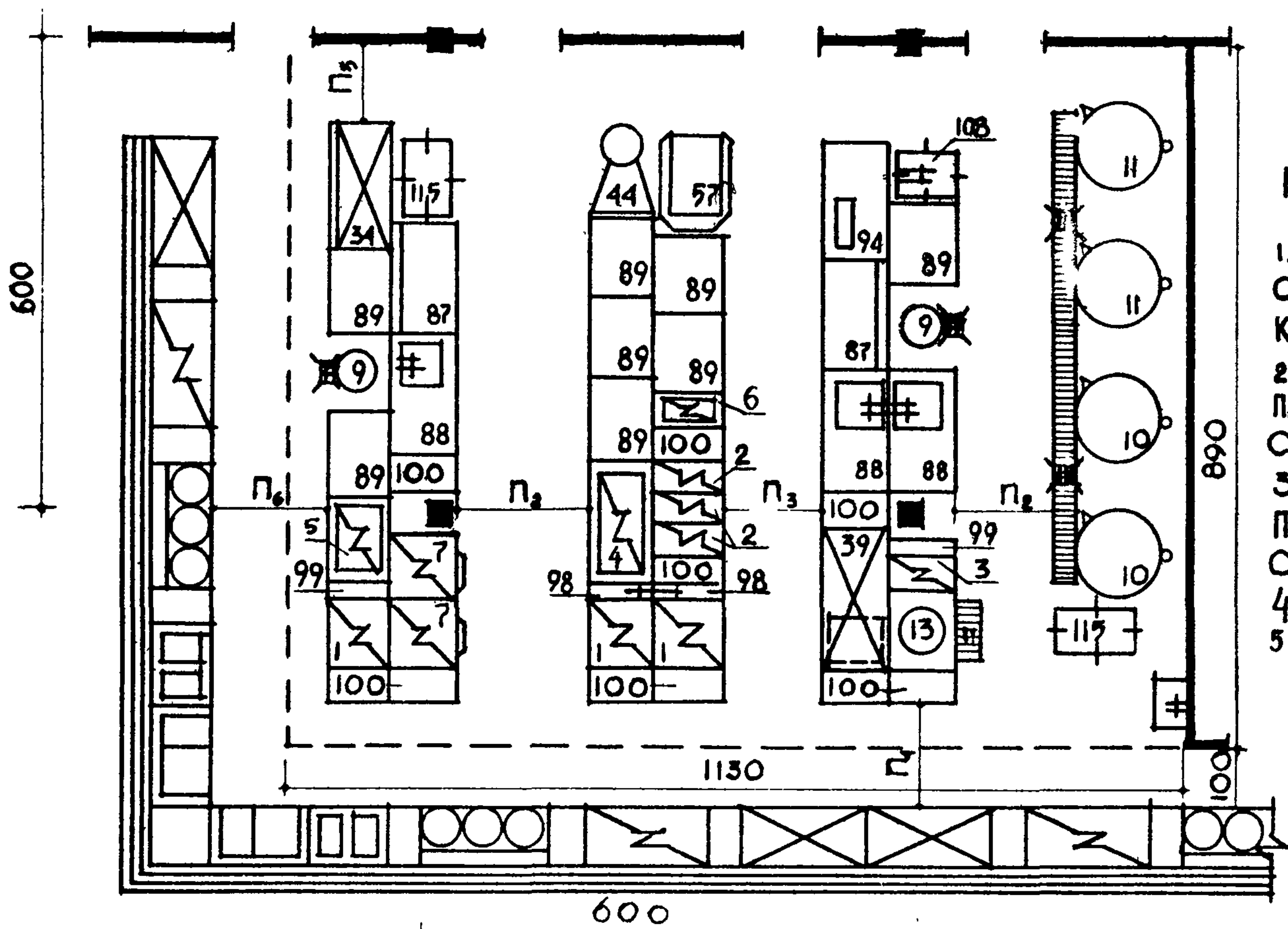
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	79.0	73.6	71.3
ОБЪЕМ В М ³	24.7	24.6	23.4
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.37	0.37	0.35
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1.24	1.23	1.17

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по НОРМЕ	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
П ₁	100	100	100
П ₂	130	—	130
П ₃	150	—	150
П ₄	150	150	150
П ₅	130	130	130
П ₆	150	150	150

НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 300 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ :

1. ВАРИАНТ II ДАН С ВЕРХНИМ ОСВЕЩЕНИЕМ КУХНИ
2. ТИП-А" КАДКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА II
3. ТИП-Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА I
4. СМ. ЛИСТ N 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

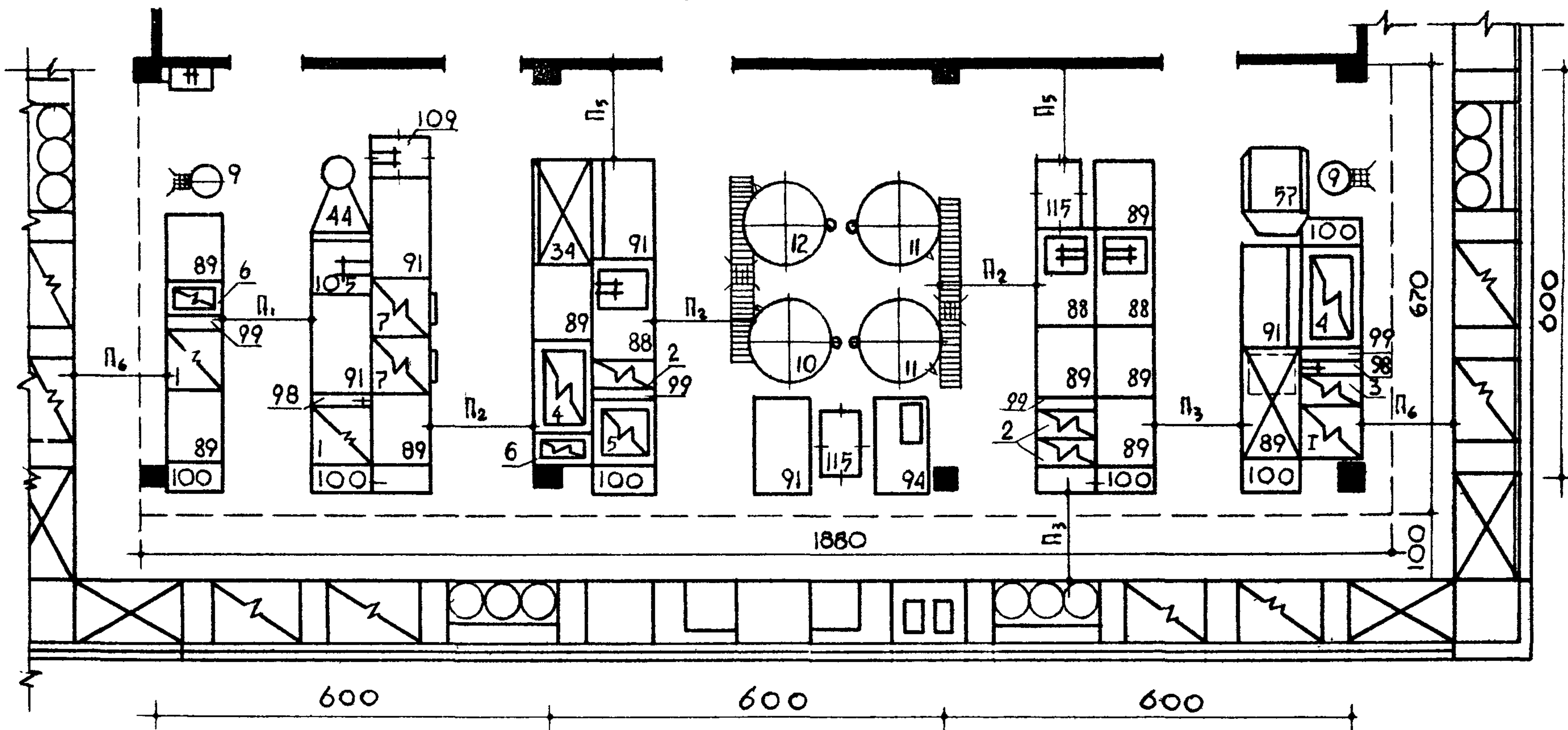
ПРИВЯЗКА
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

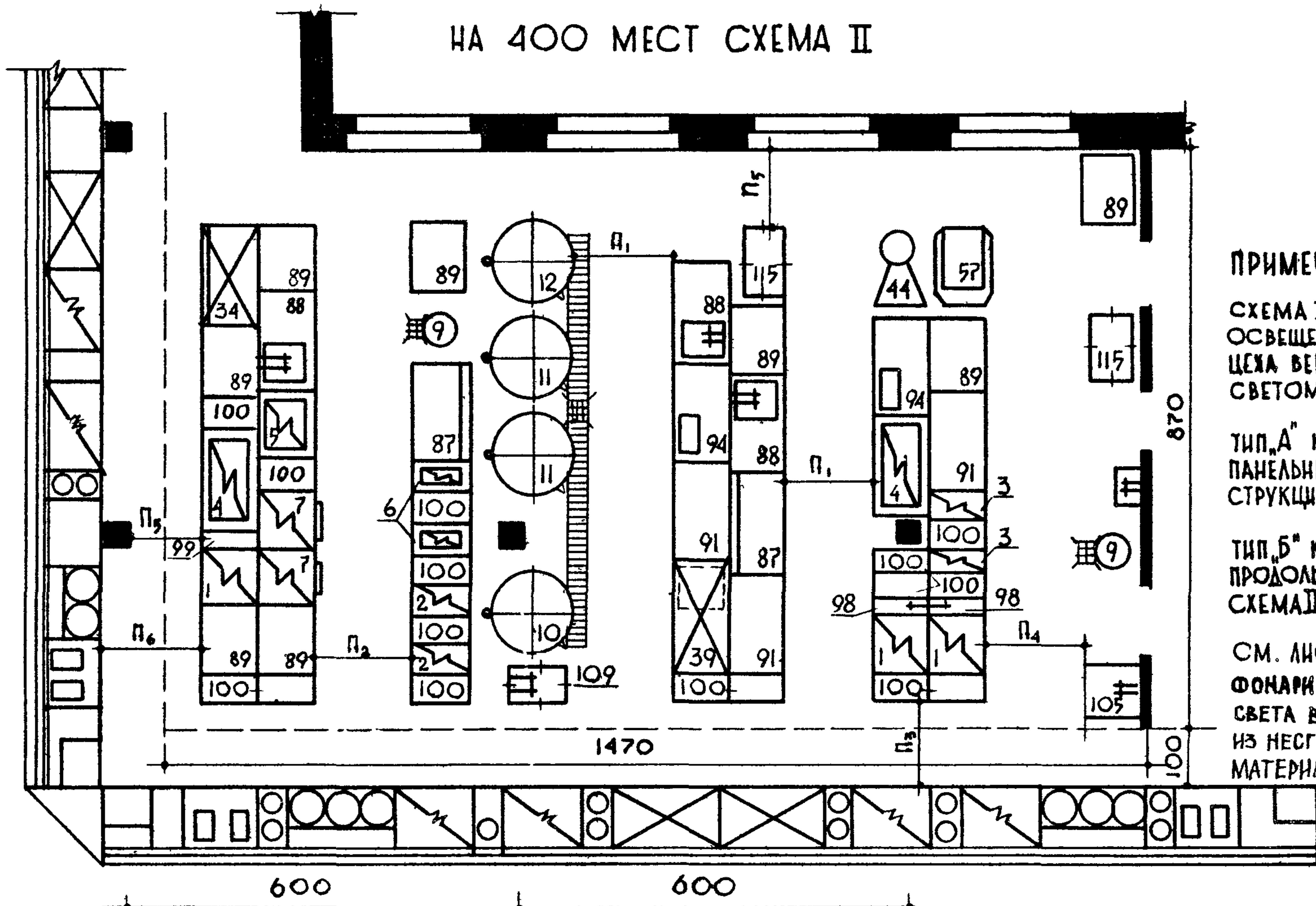
НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	102,0	100,8	100,1
ОБЪЕМ В М ³	330,7	330,3	330,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,34	0,33	0,33
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,15	1,1	1,1

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	НО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
П ₁	130	130	—
П ₂	150	150	150
П ₃	130	130	130
П ₄	130	130	130
П ₅	110	110	110
П ₆	130	—	150

НА 400 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ:

СХЕМА I
ОСВЕЩЕНИЕ
ЦЕХА ВЕРХНИМ
СВЕТОМ

ТИП „А“ КАРКАСНО-
ПАНЕЛЬНЫЕ КОН-
СТРУКЦИИ СХЕМА I

ТИП „Б“ КИРПИЧНЫЕ
ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
СХЕМА II

СМ. ЛИСТ № 43
ФОНАРИ ВЕРХНЕГО
СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ
ИЗ НЕГОРЯЧИХ
МАТЕРИАЛОВ

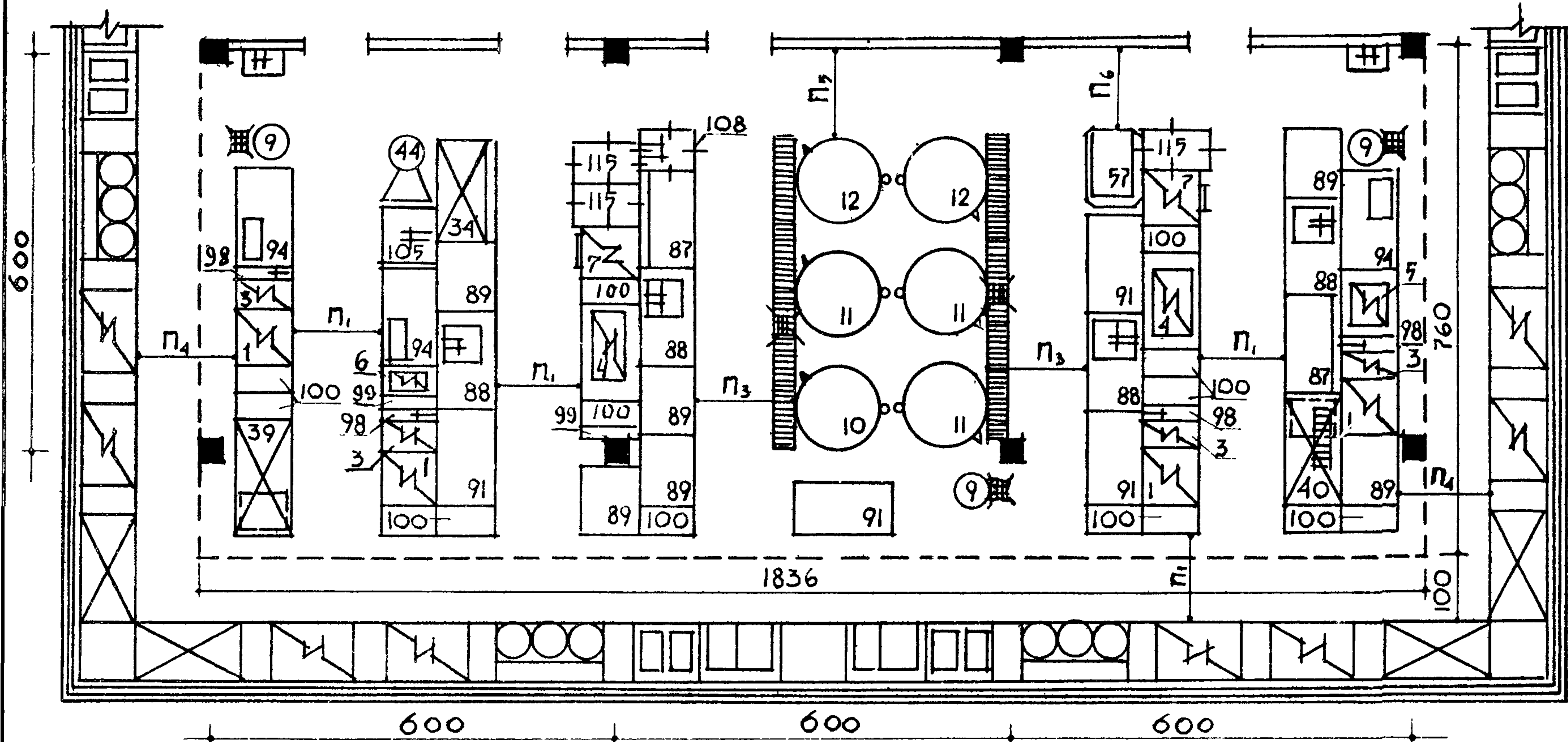
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ЕД.ИЗМ.	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ	М ²	130	126
ОБЪЕМ	М ³	546	529
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО		0,32	0,31
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО		1,36	1,32

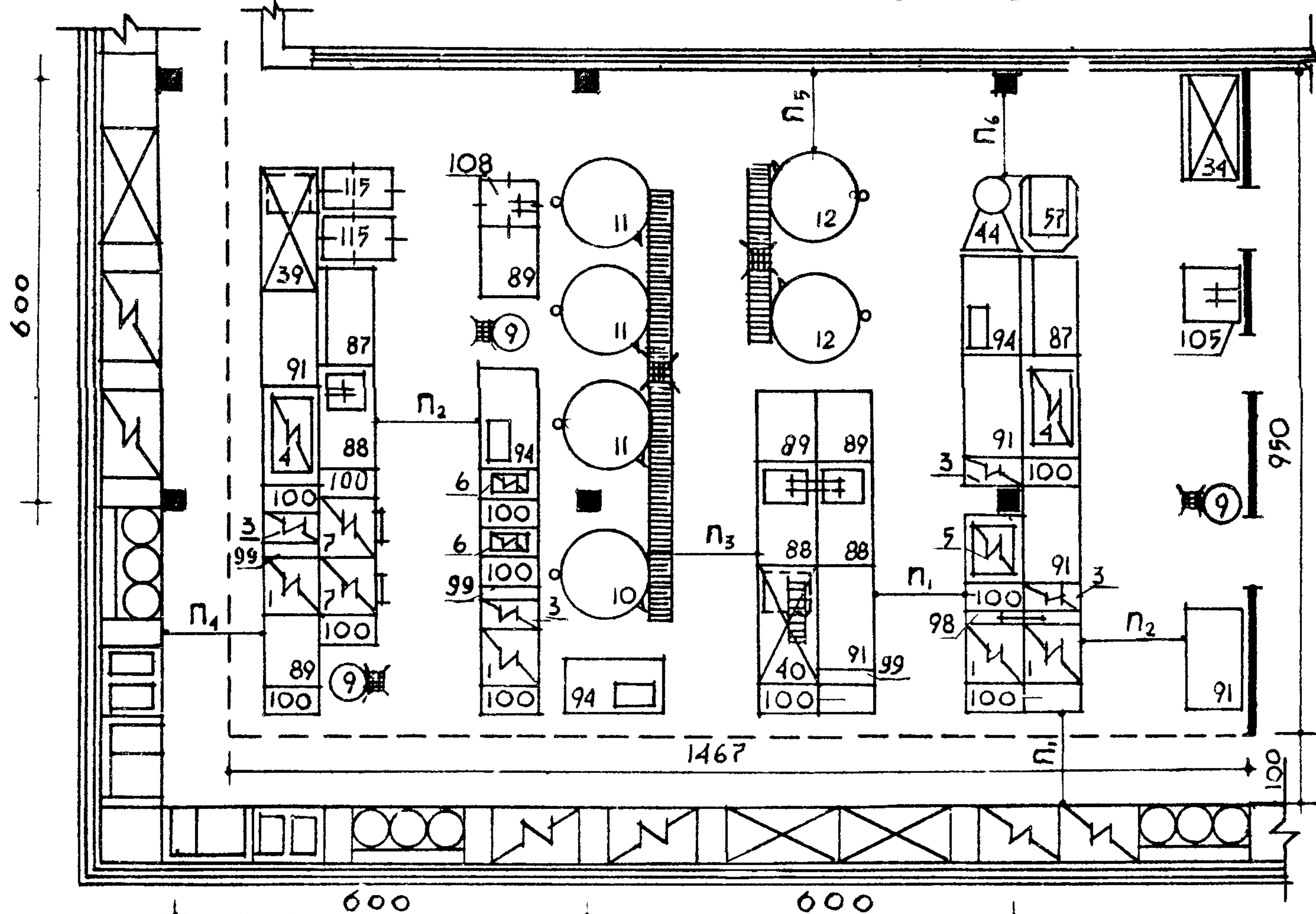
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
П ₁	130	130	150
П ₂	150	150	150
П ₃	130	130	130
П ₄	150	—	160
П ₅	120	120	110
П ₆	150	150	150

НА 500 МЕСТ СХЕМА I



НА 500 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЕ:

1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. ТИП "А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
3. СХЕМА II ТИП "Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
4. СМ. ЛИСТ N 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕГОРЯЧИХ МАТЕРИАЛОВ

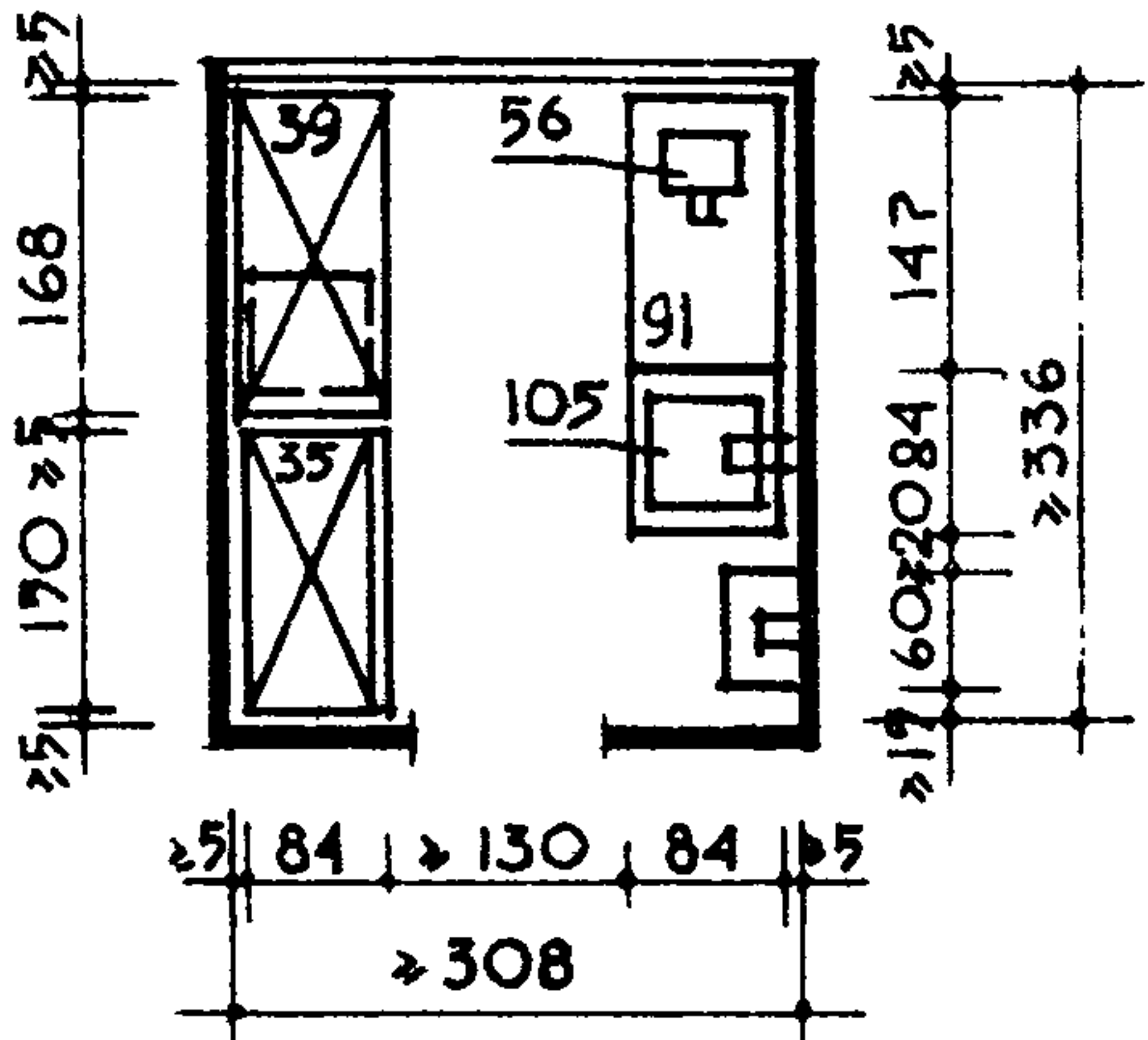
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	155	140,5	140,4
ОБЪЕМ В М ³	651	587	585,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,31	0,28	0,28
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,50	1,17	1,17

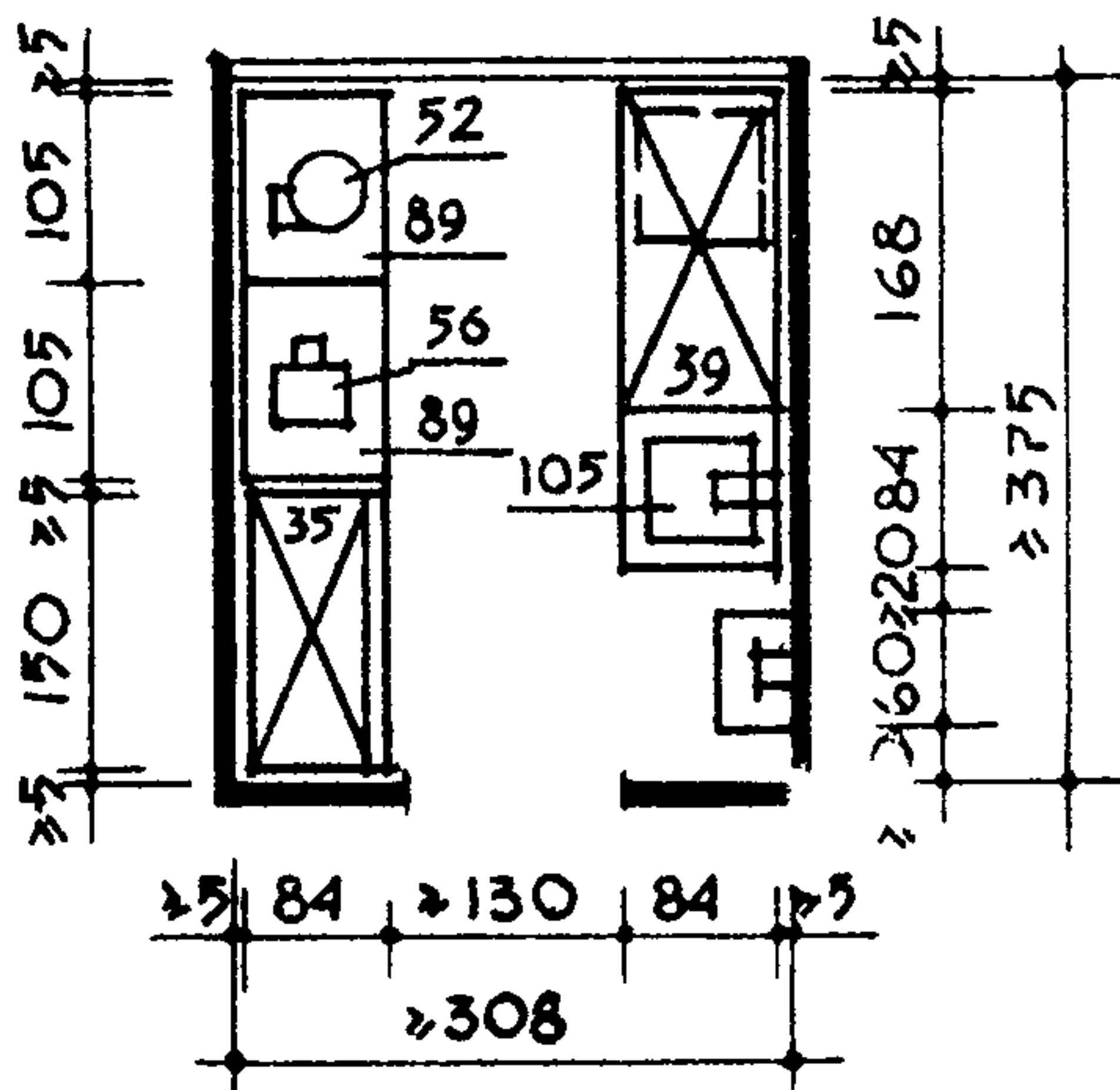
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	по НОРМЕ	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
П ₁	130	130	130
П ₂	150	—	150
П ₃	150	150	150
П ₄	150	150	150
П ₅	120	139	130
П ₆	120	120	120

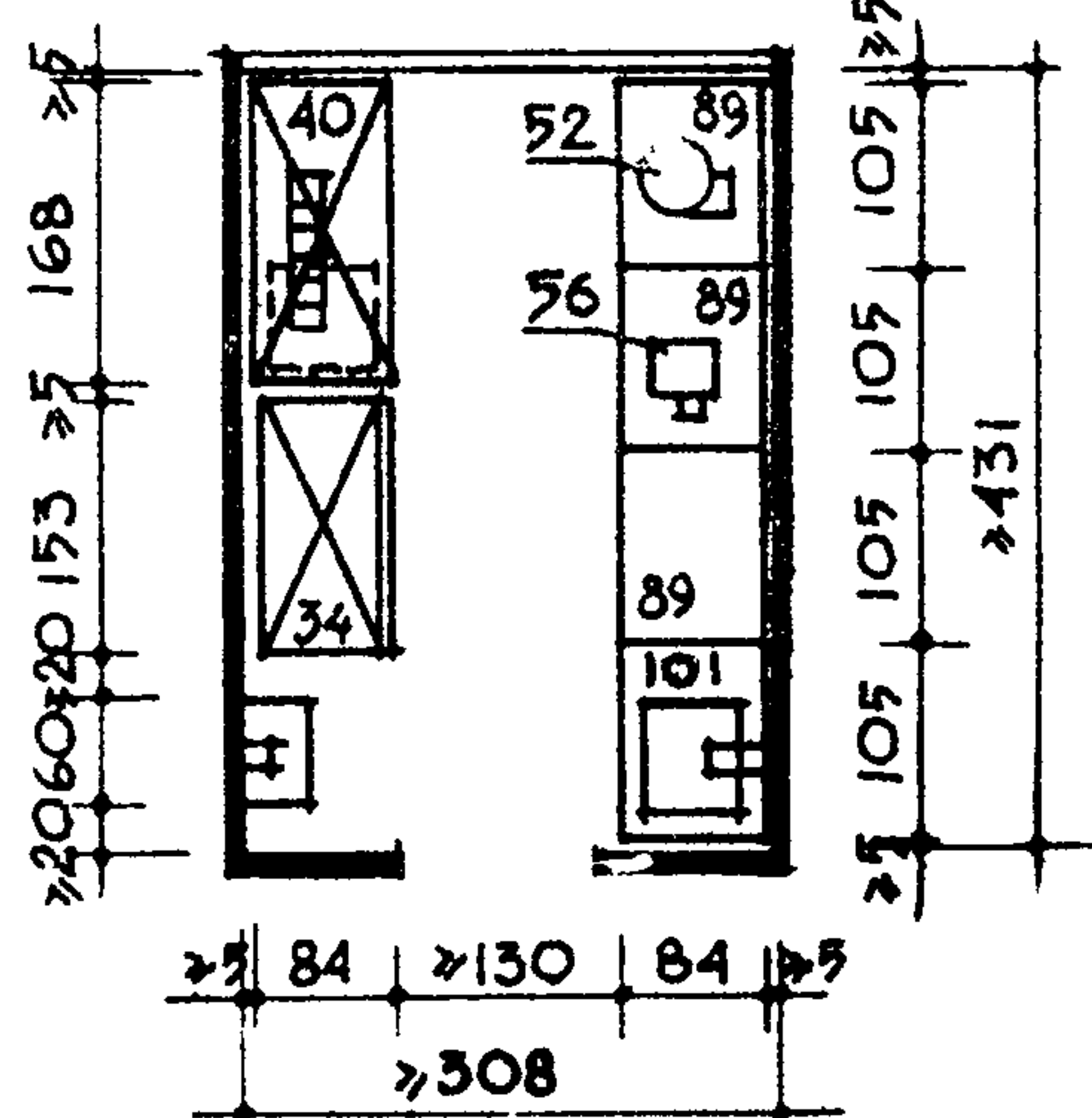
НА 100 МЕСТ



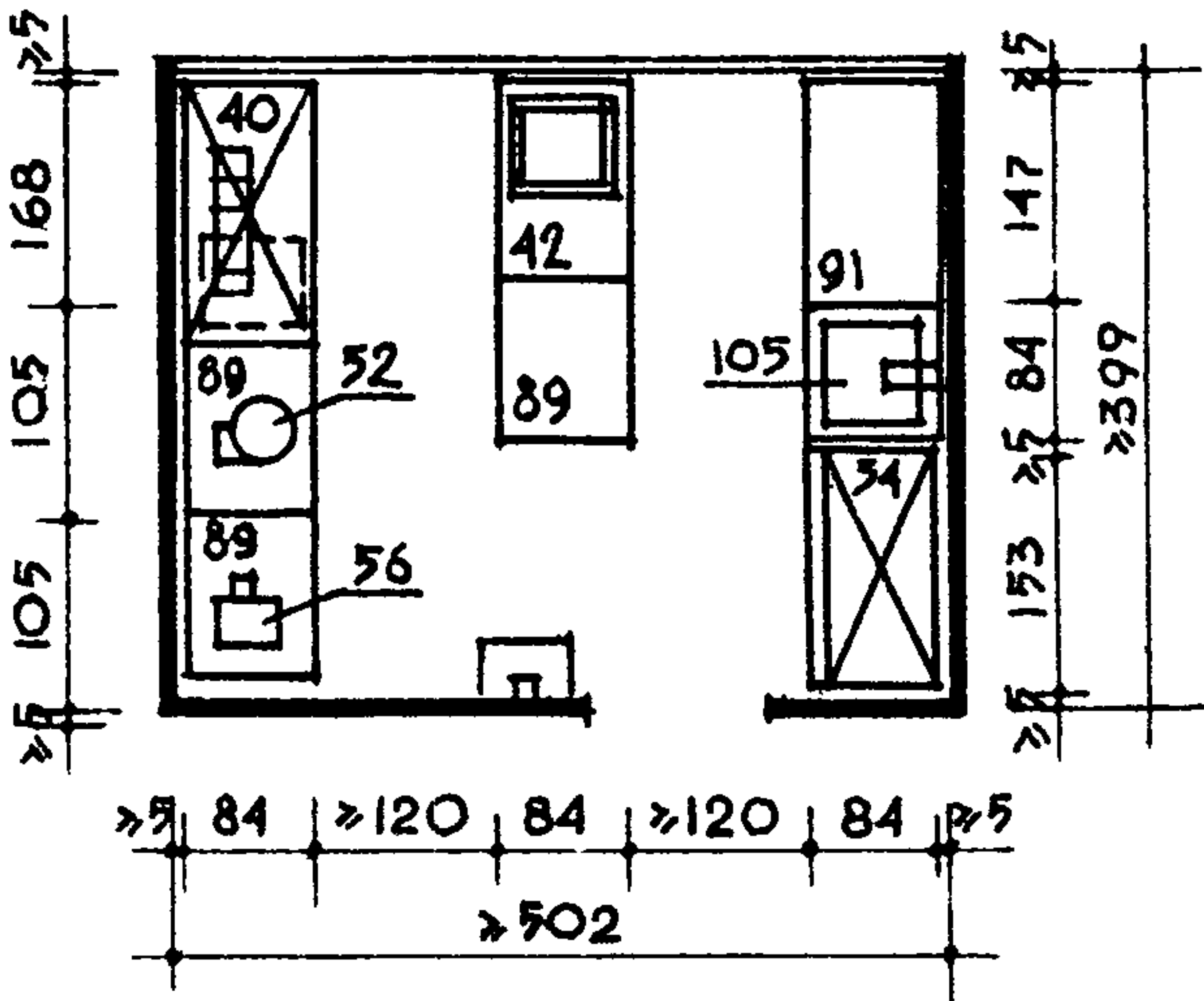
НА 150 МЕСТ



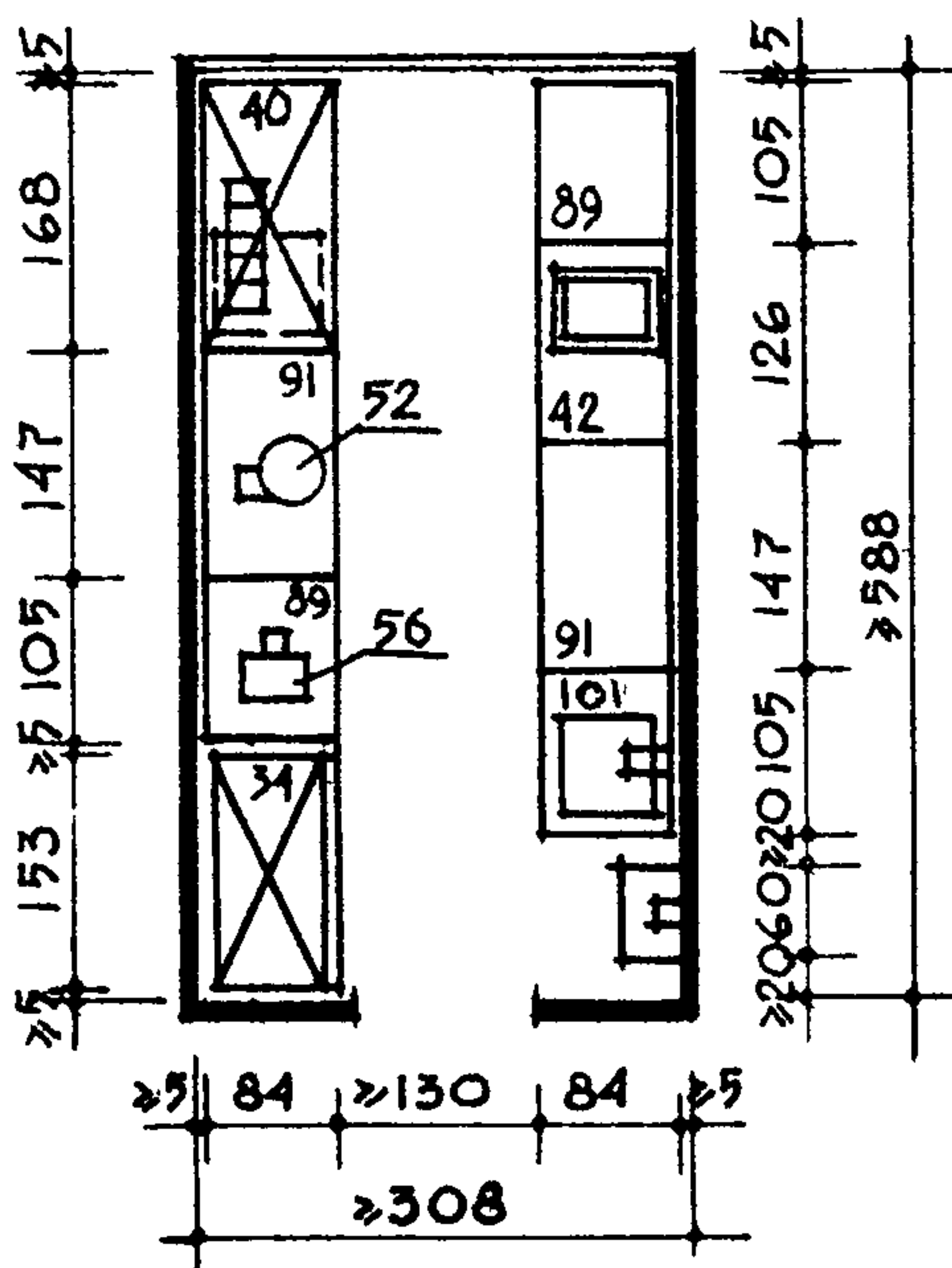
НА 200 МЕСТ



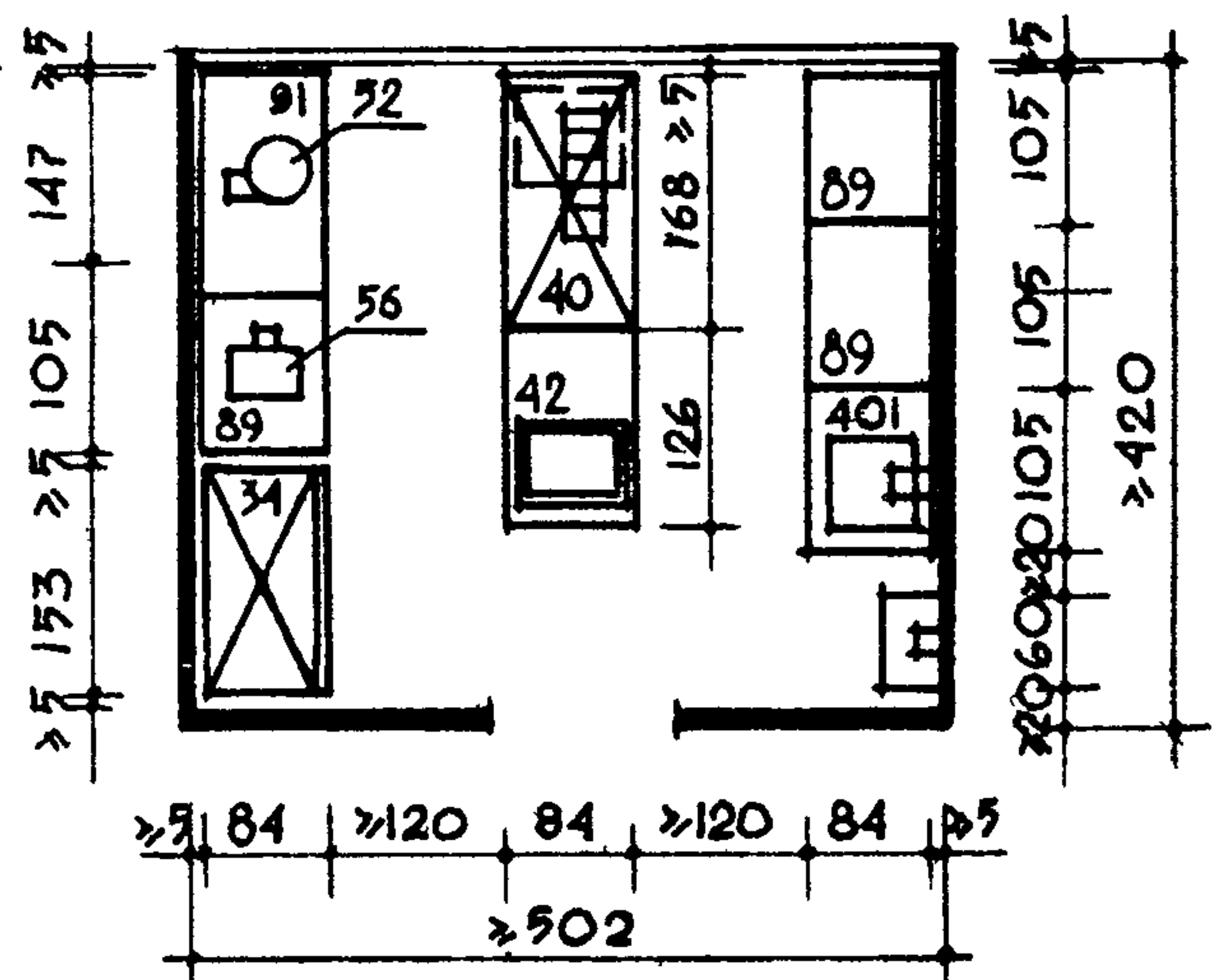
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ I



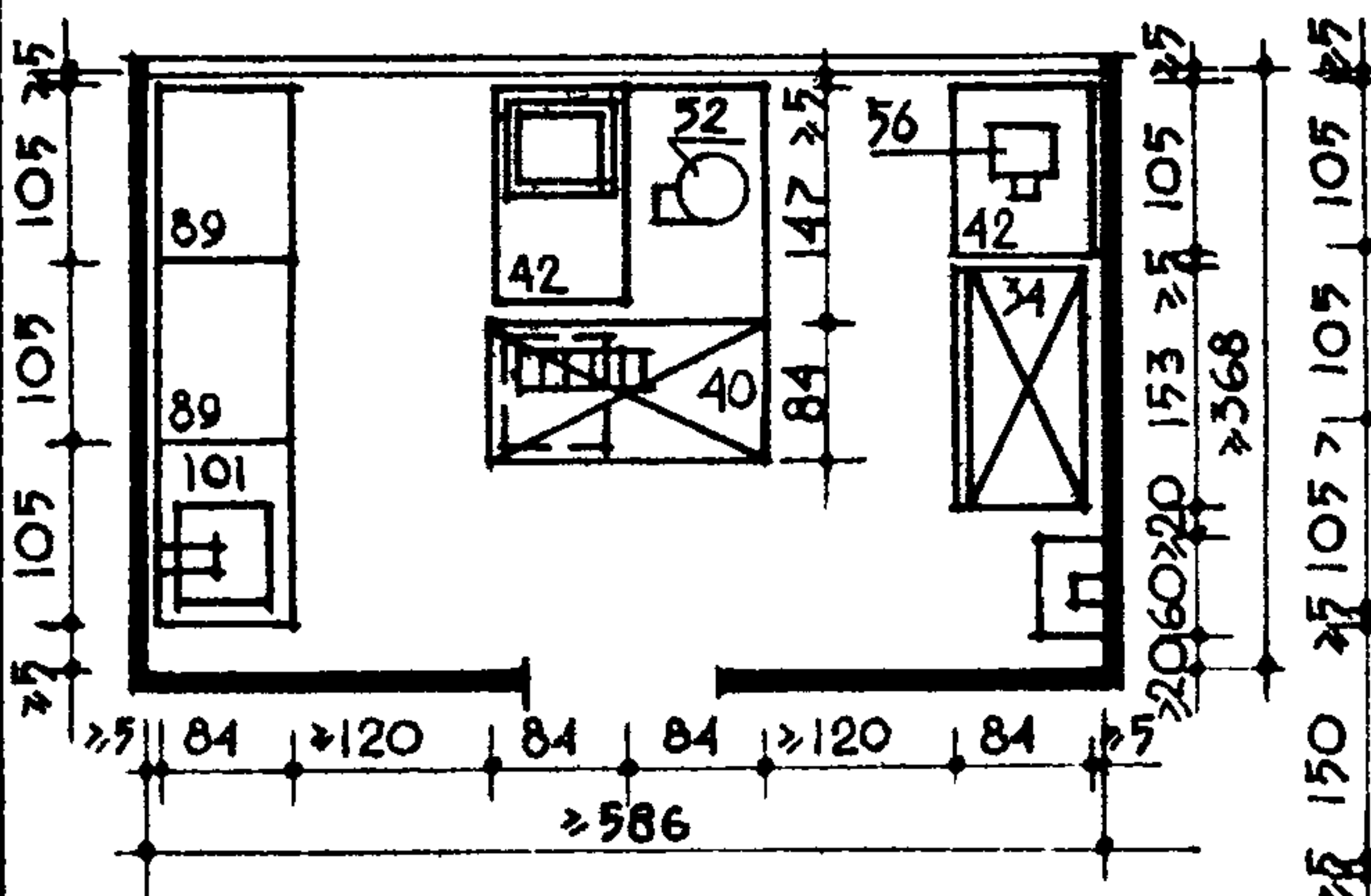
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ II



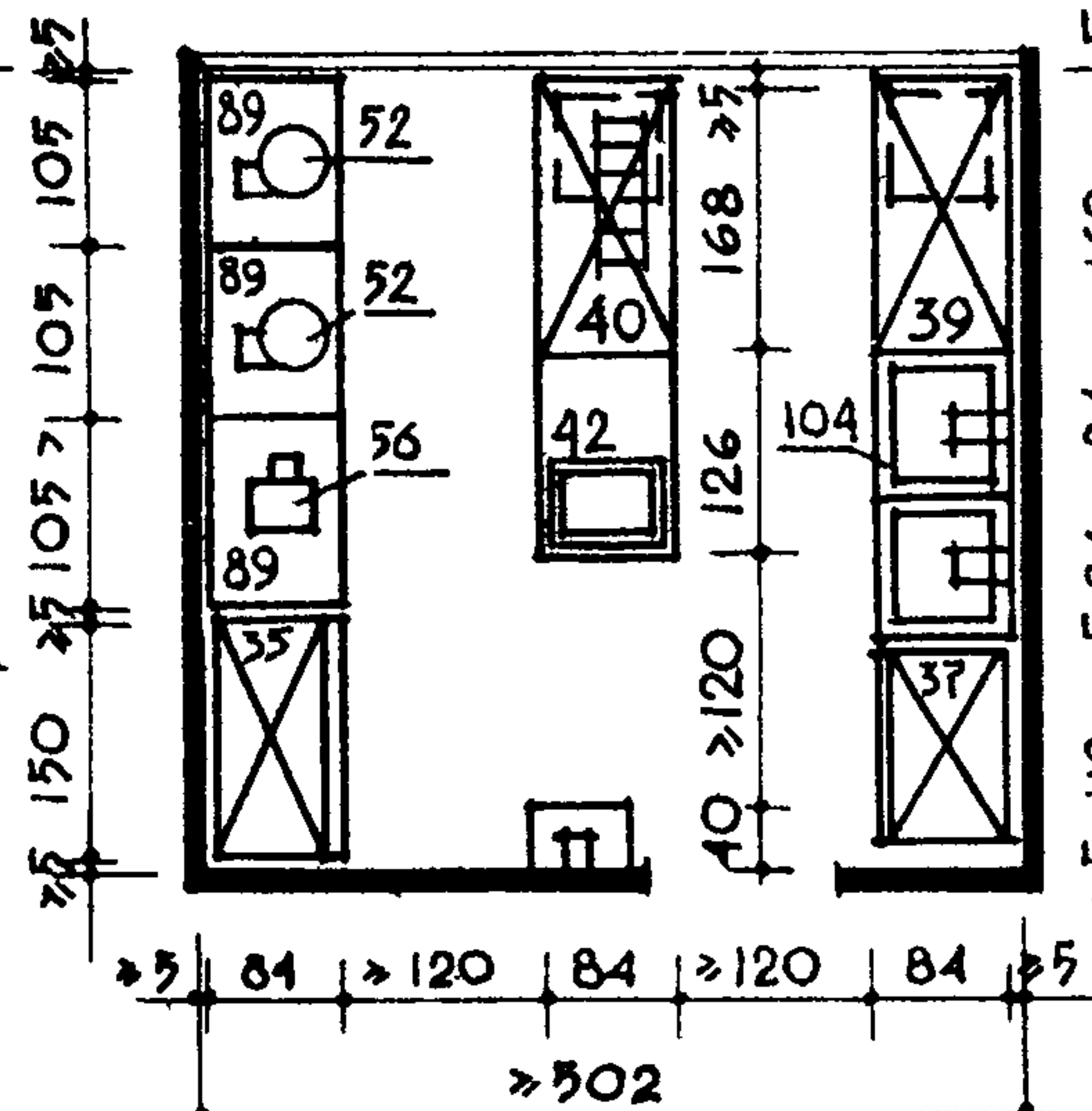
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



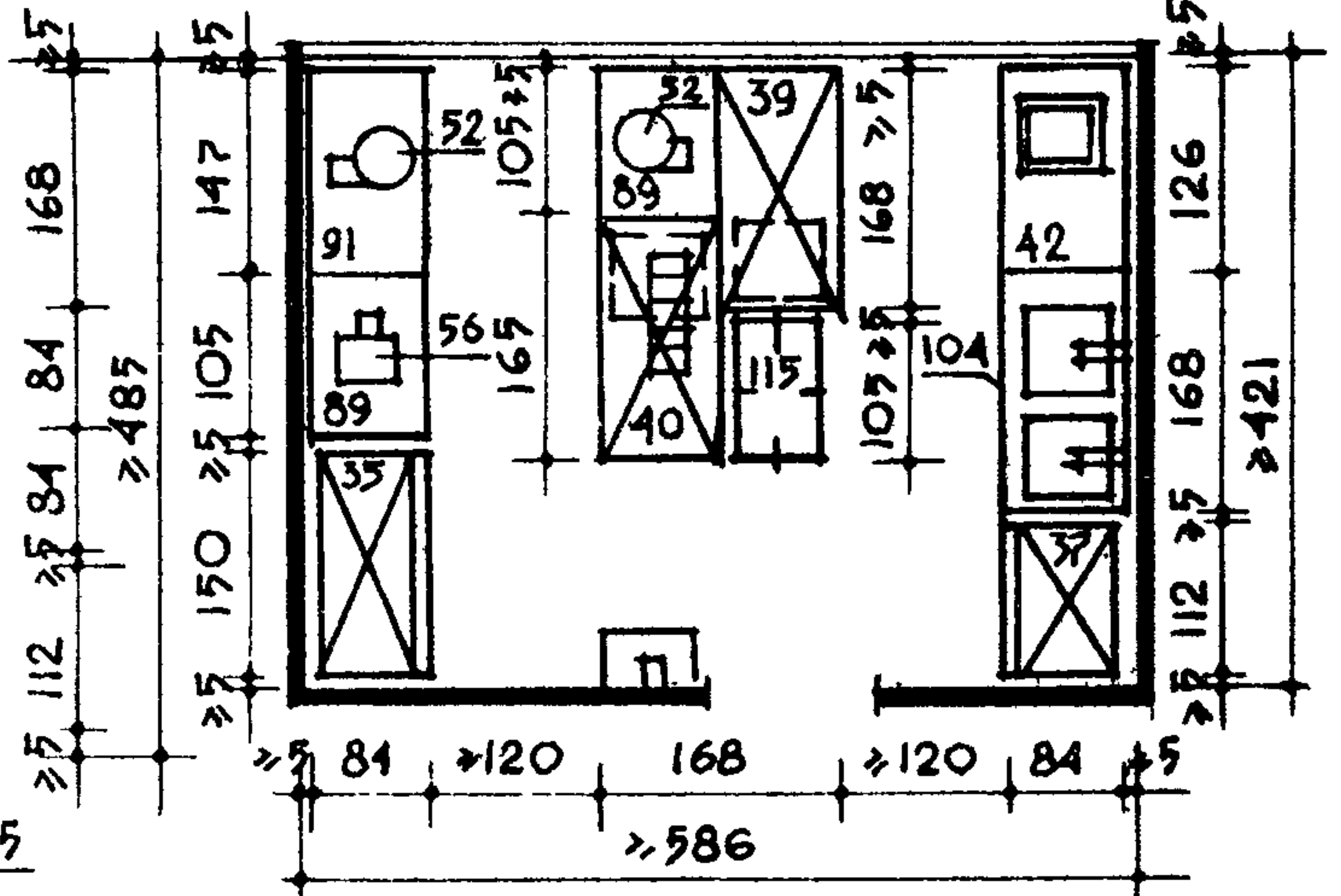
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
РАКОВИНА

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОБОРУДОВАНИЯ

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
52	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ МРОВ-100	-	1	1	1	1	2
56	МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ РДМ-5	1	1	1	1	1	1
35	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-08М	1	1	-	-	-	1
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,2	-	-	1	1	1	-
42	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕР. СН-0,15	-	-	-	1	1	1
40	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ. ШК. И ГОРКОЙ СОЭСМ-3	-	-	1	1	1	1
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ. ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1	-	-	-	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-06	-	-	-	-	-	1

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	2	3	3	3	2
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	-	-	1	1	1	-
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	-	-	-	-	-	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	1	1	-	-	-	-
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	-	-	-	-	-	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	-	-	1	1	1

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

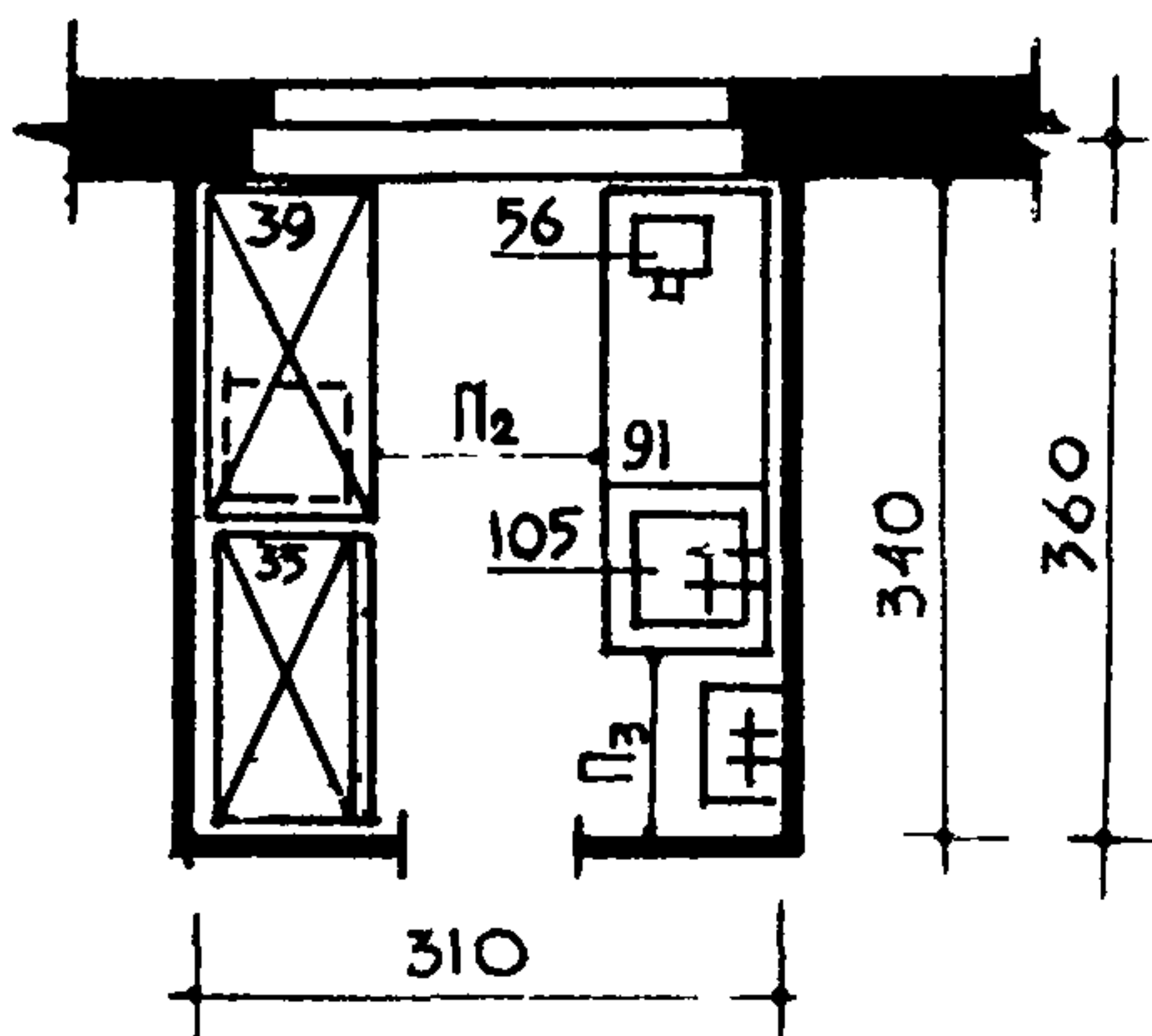


СХЕМА II НА 150 МЕСТ

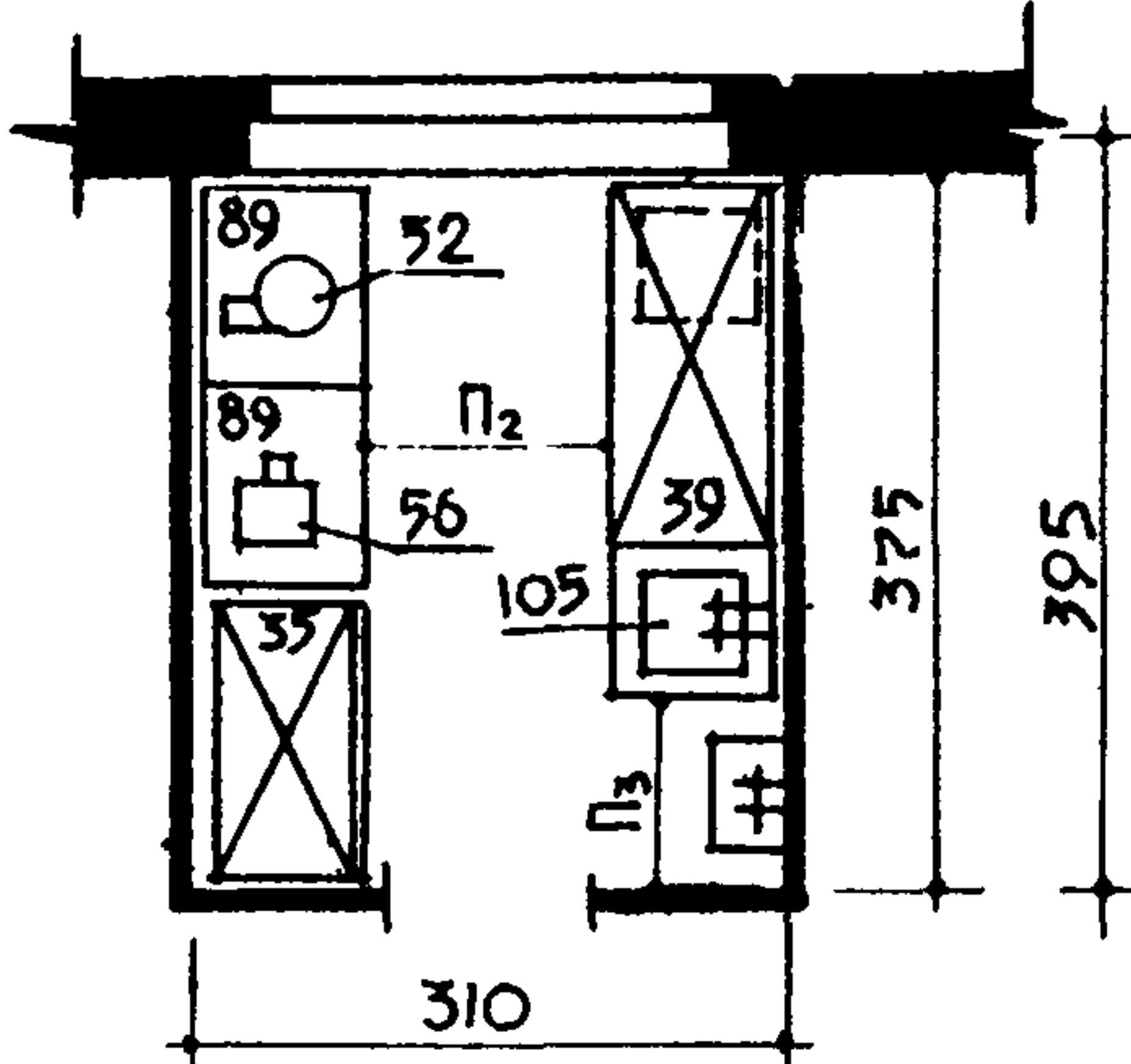


СХЕМА III НА 200 МЕСТ

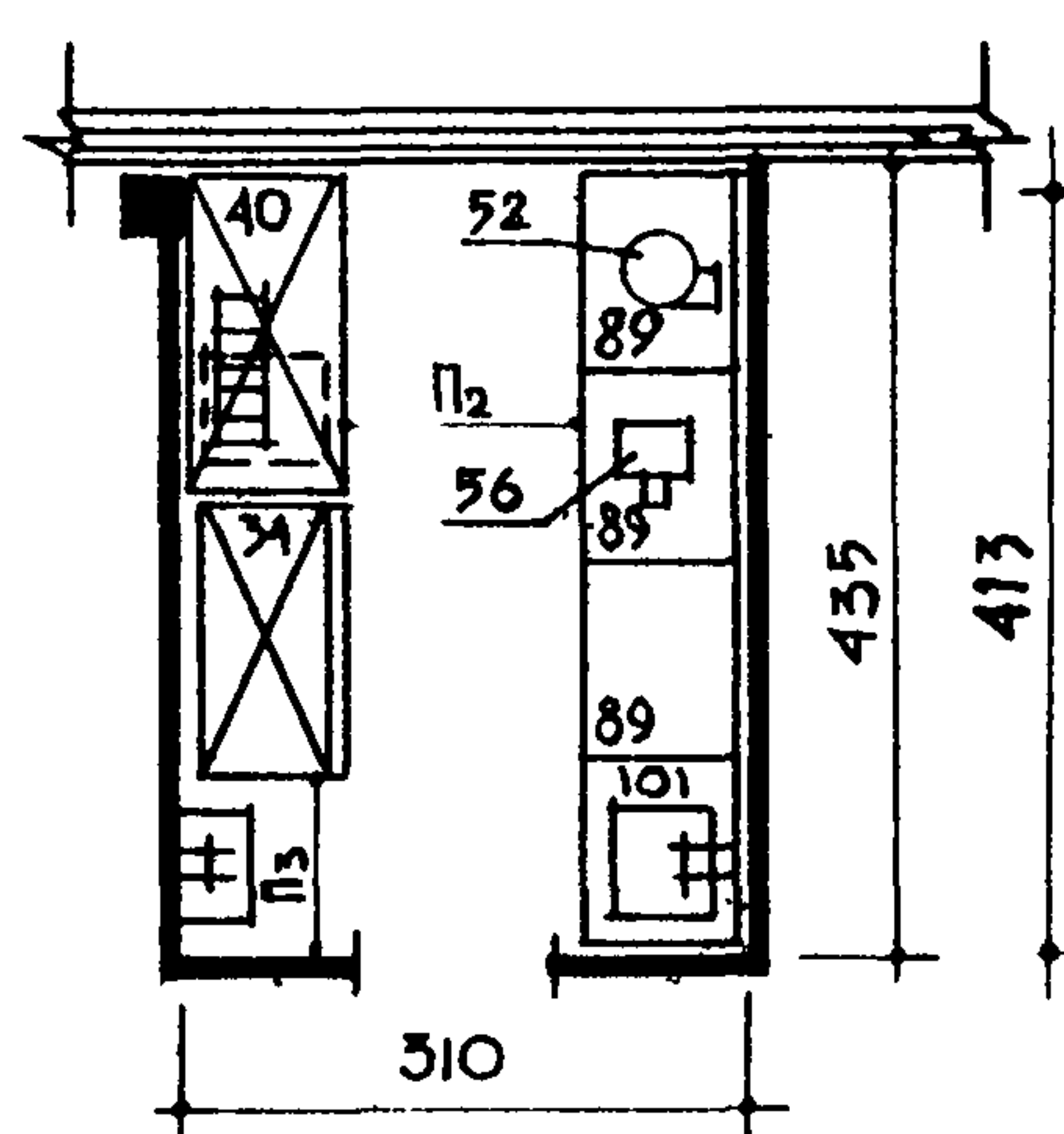


СХЕМА IV
НА 300 МЕСТ

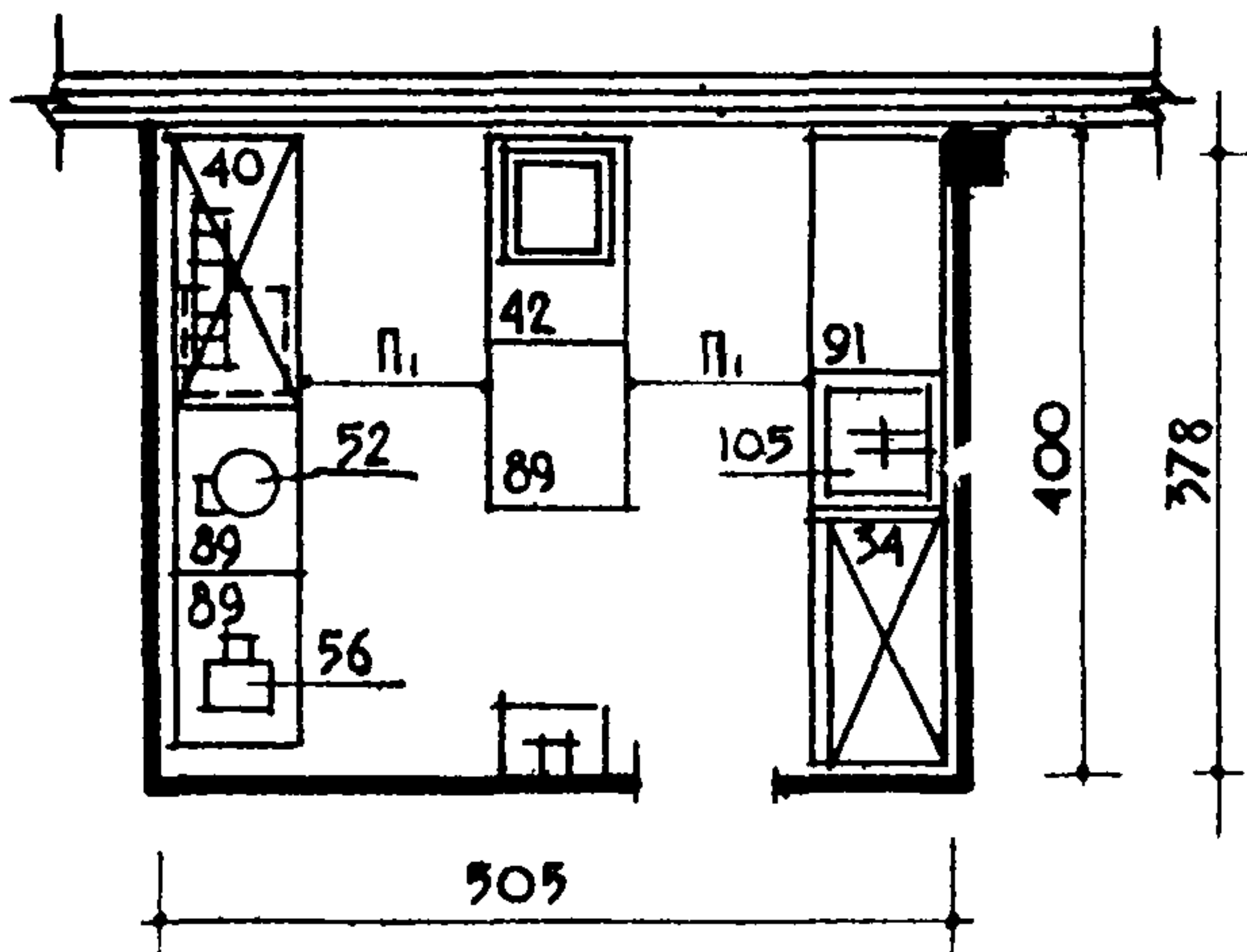


СХЕМА V
НА 300 МЕСТ

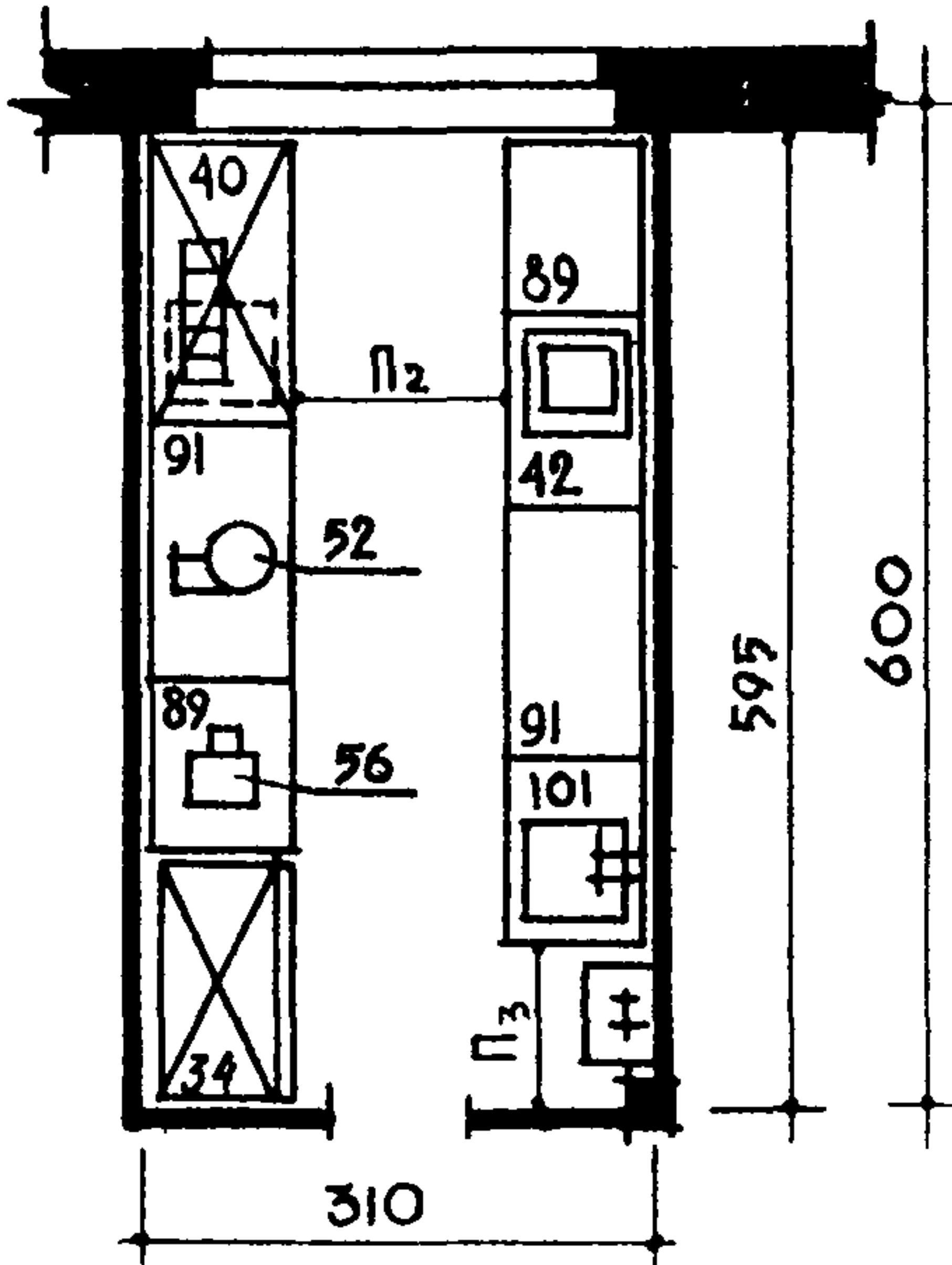


СХЕМА VI
НА 400 МЕСТ

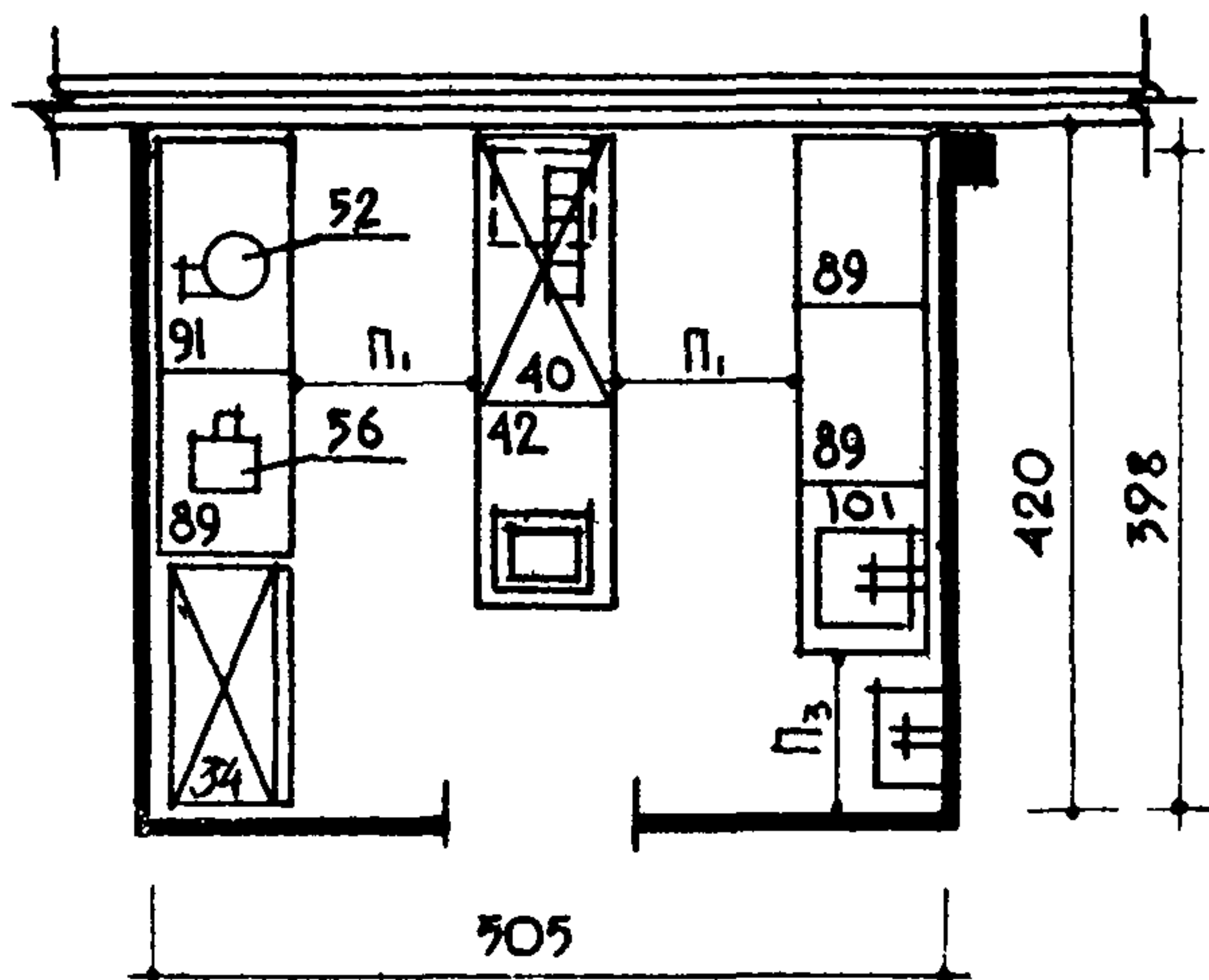


СХЕМА VII
НА 400 МЕСТ

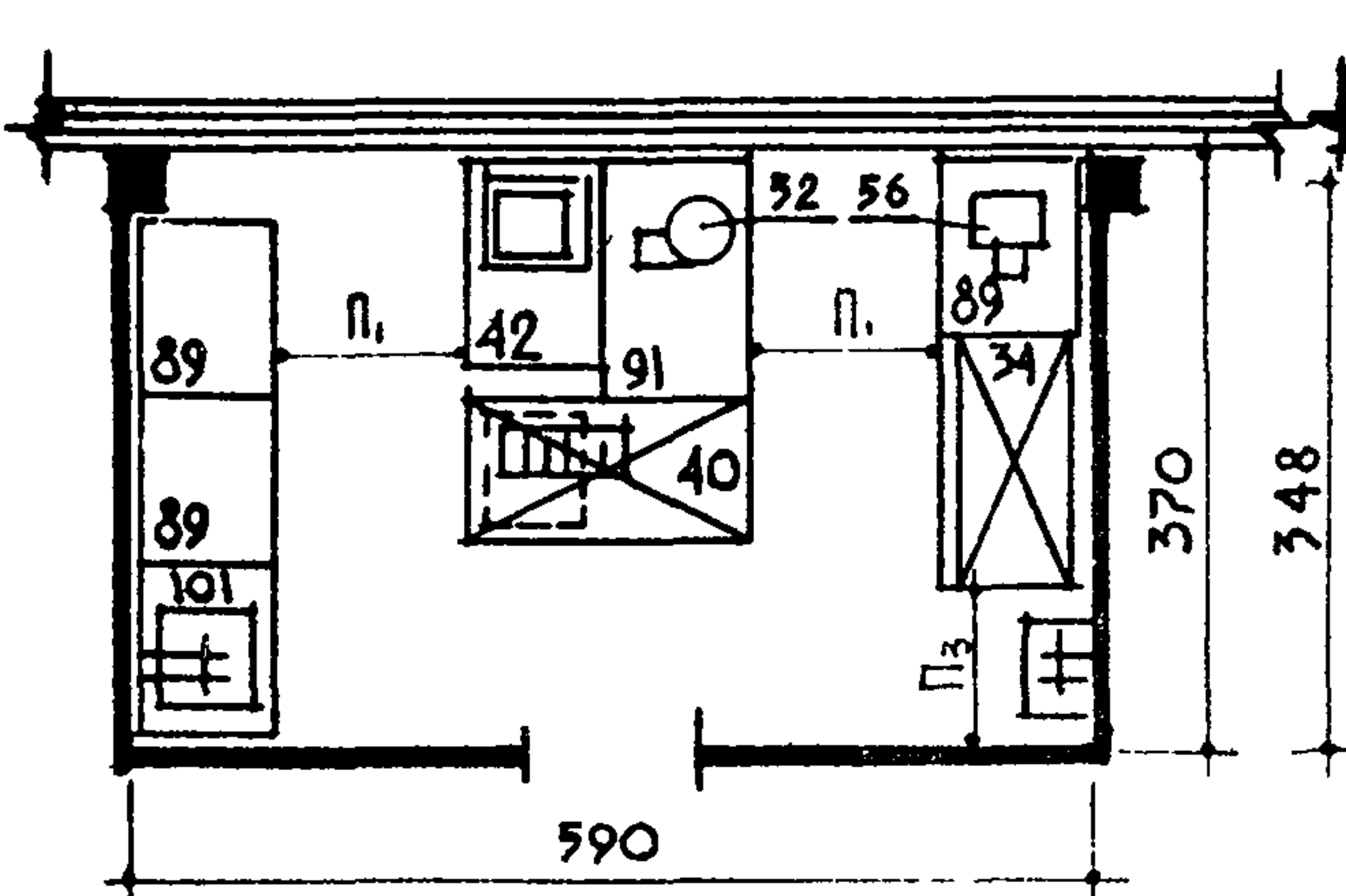


СХЕМА VIII
НА 500 МЕСТ

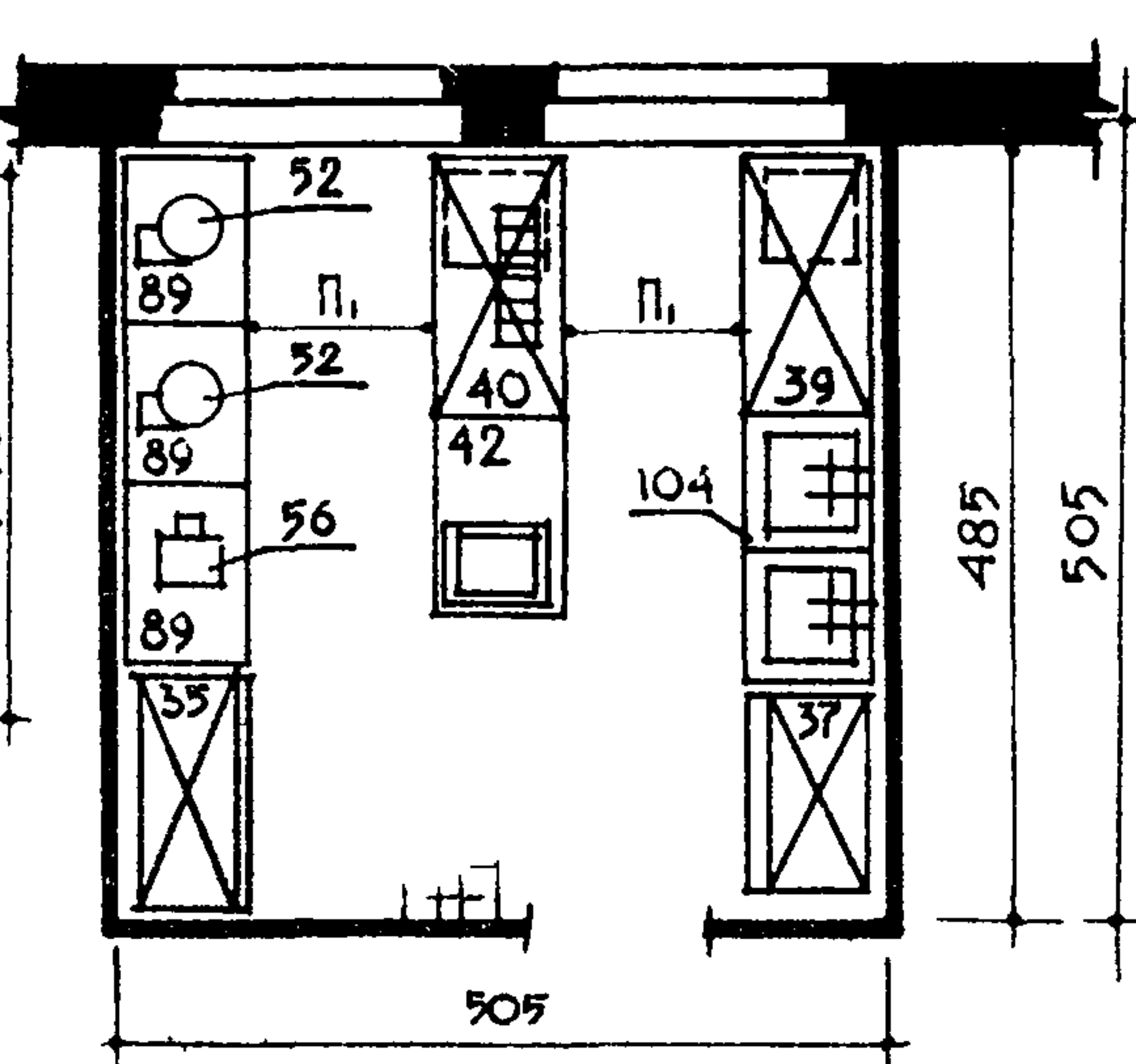
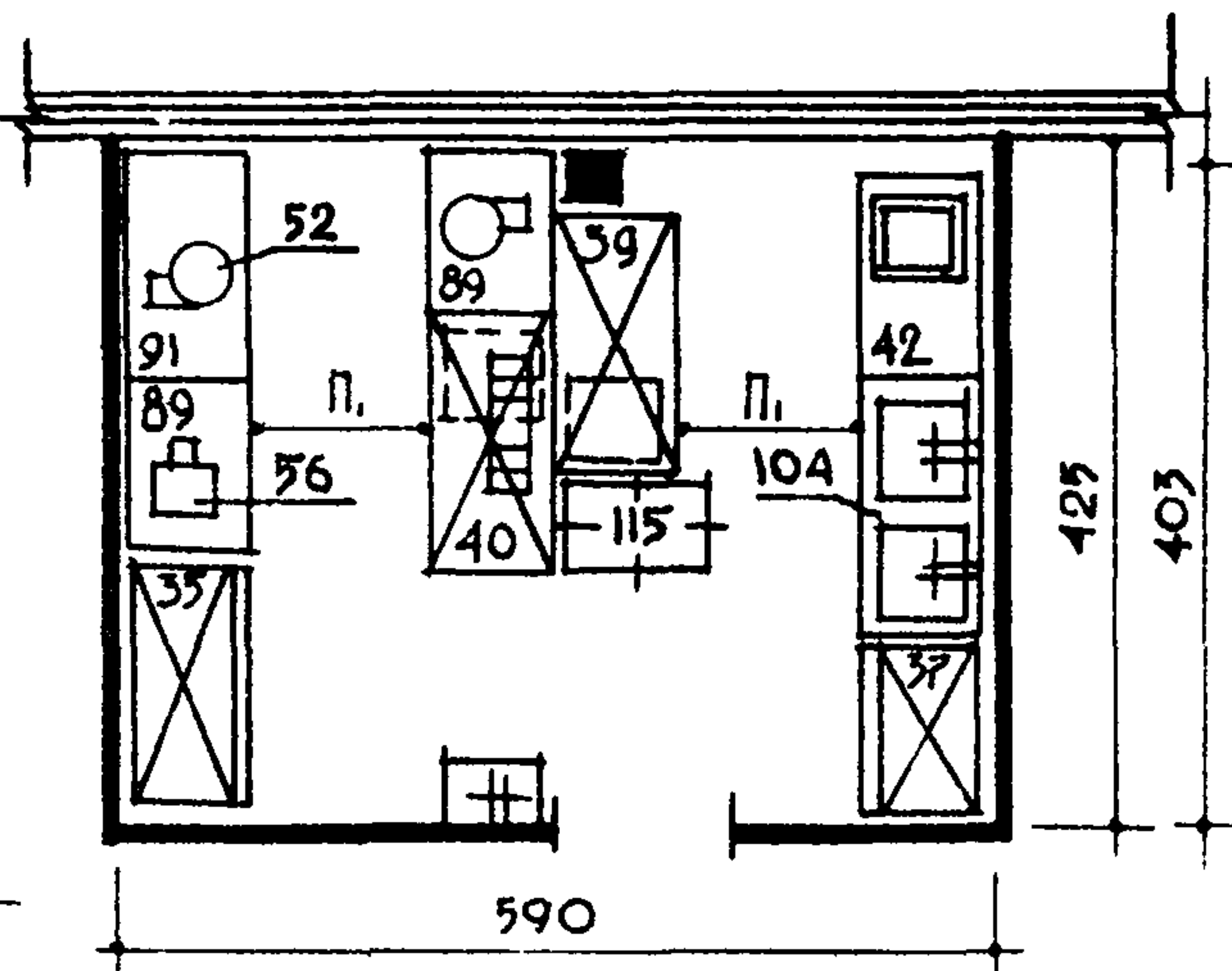


СХЕМА IX
НА 500 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЕ

1 тип „А“ - каркасно-панельные конструкции схемы III, IV, VI, VII, IX

2 тип „Б“ - кирпичные продольные

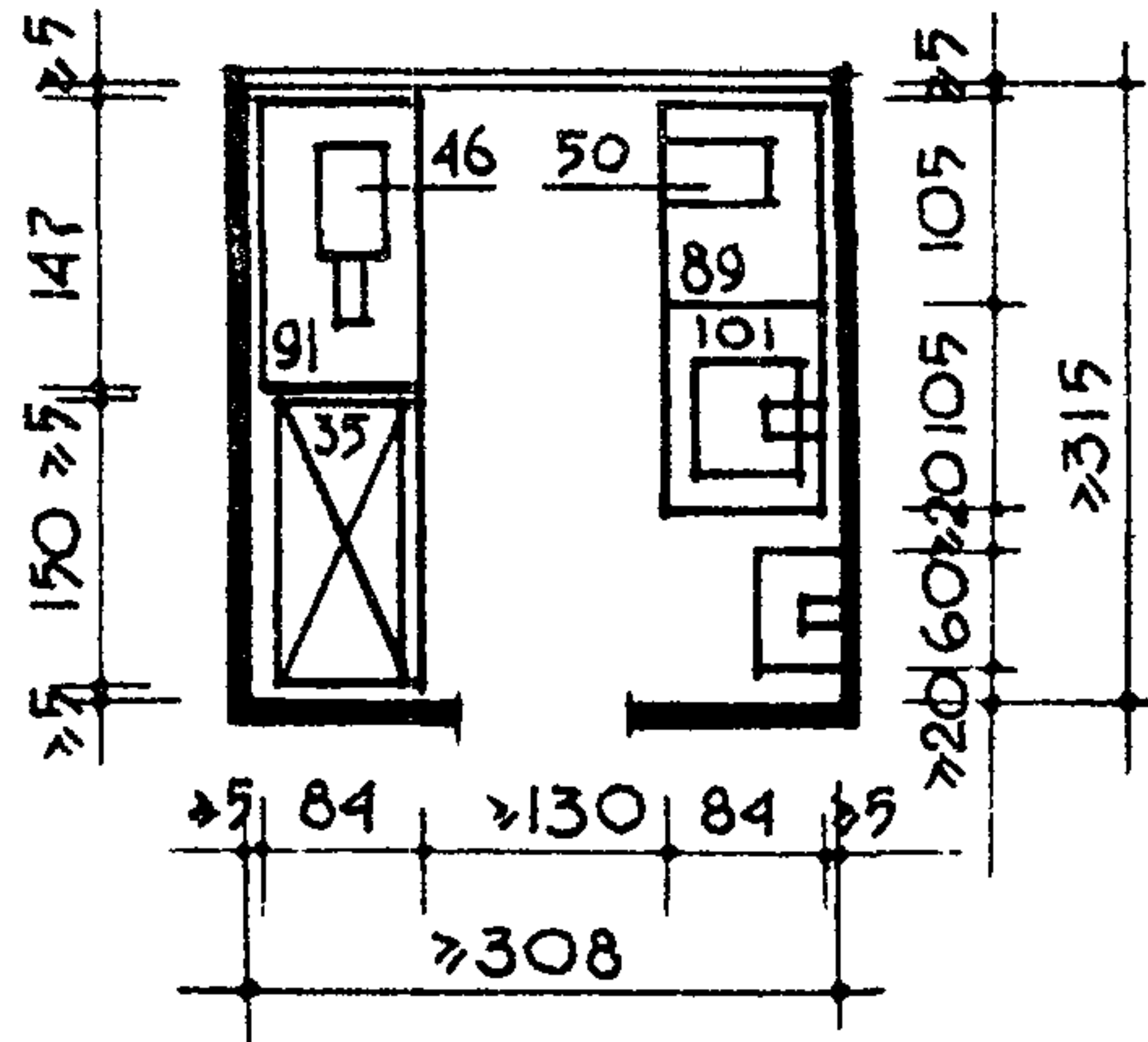
стены схемы I, II, V, VIII **ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

НАИМЕНОВАНИЕ	ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ														
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI	по СХЕМЕ VII	по СХЕМЕ VIII	по СХЕМЕ IX					
ПЛОЩАДЬ В М ²	10	10,5	11,0	11,6	13,0	13,5	20,0	20,2	18,7	22,0	21,2	21,8	25,0	24,4	25,0
ОБЪЕМ В М ³	33	34,7	36,2	38,3	54,5	56,7	84	84	77,7	92,4	89	91,5	10,5	10,24	10,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	0,10	0,10	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,33	0,35	0,24	0,25	0,27	0,28	0,28	0,28	0,26	0,23	0,22	0,23	0,21	0,20	0,21

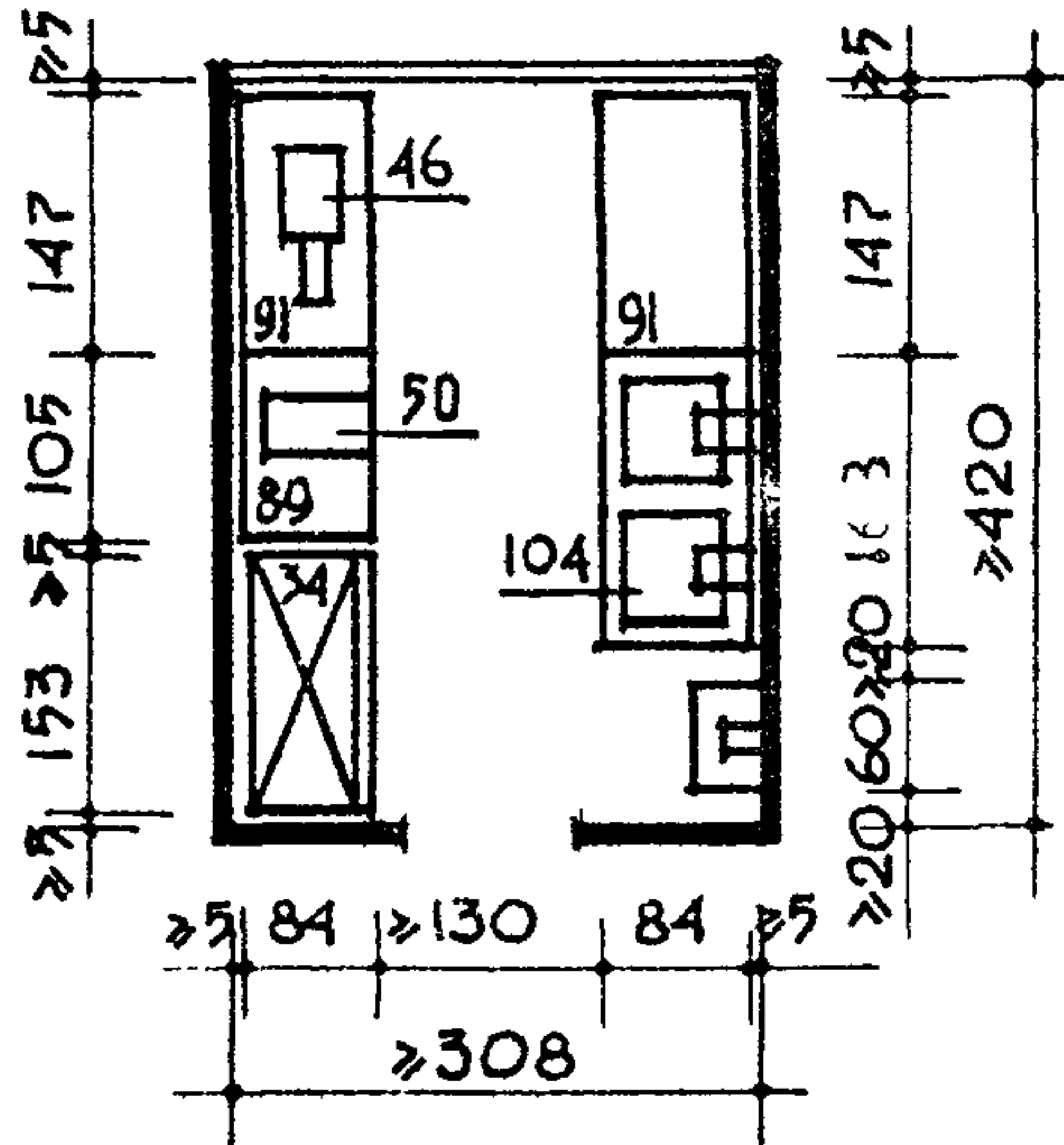
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ									
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI	по СХЕМЕ VII	по СХЕМЕ VIII	по СХЕМЕ IX
П ₁	120	—	—	—	120	—	120	120	120	120
П ₂	130	132	132	132	—	132	—	—	—	—
П ₃	100	100	100	100	100	100	100	100	—	—

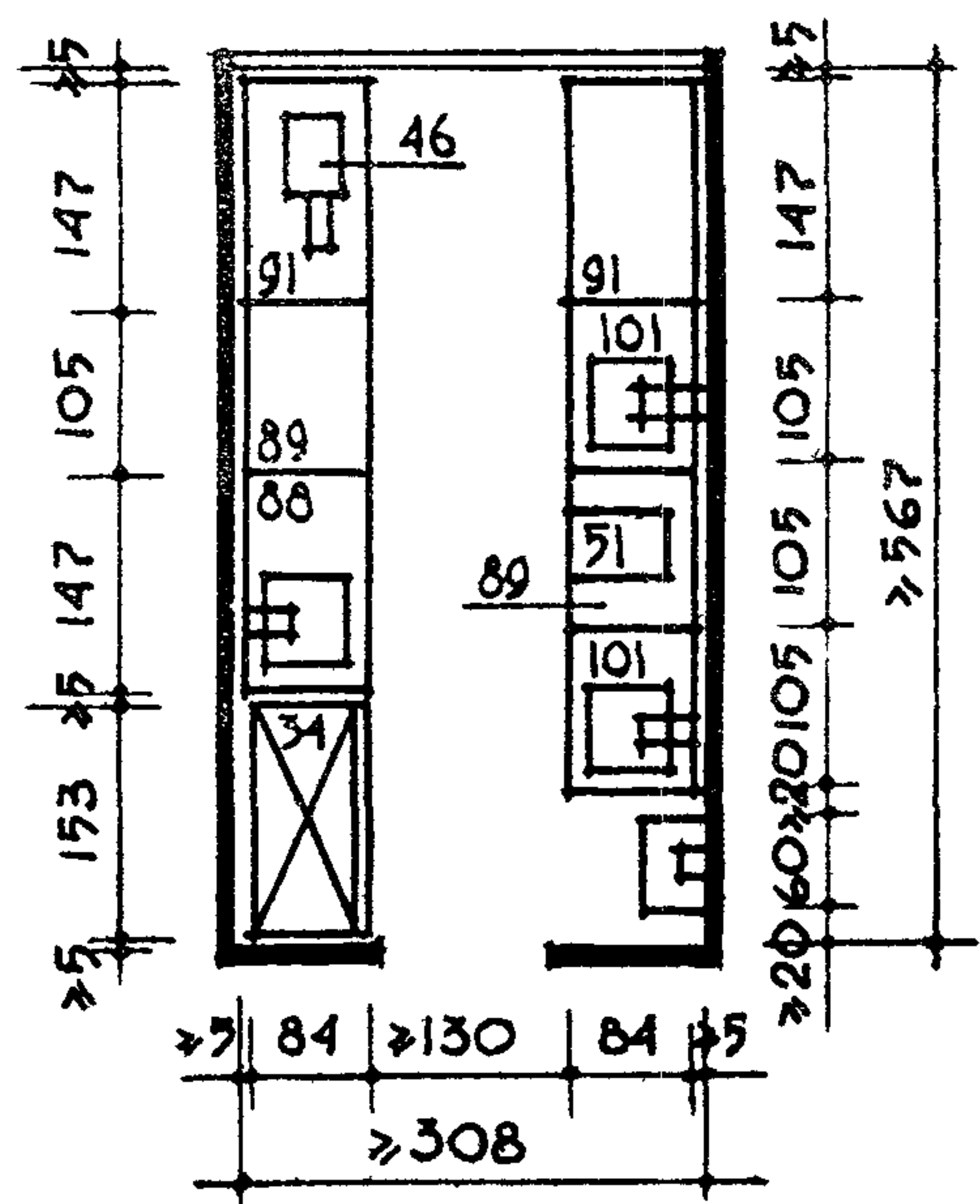
НА 100-150 МЕСТ



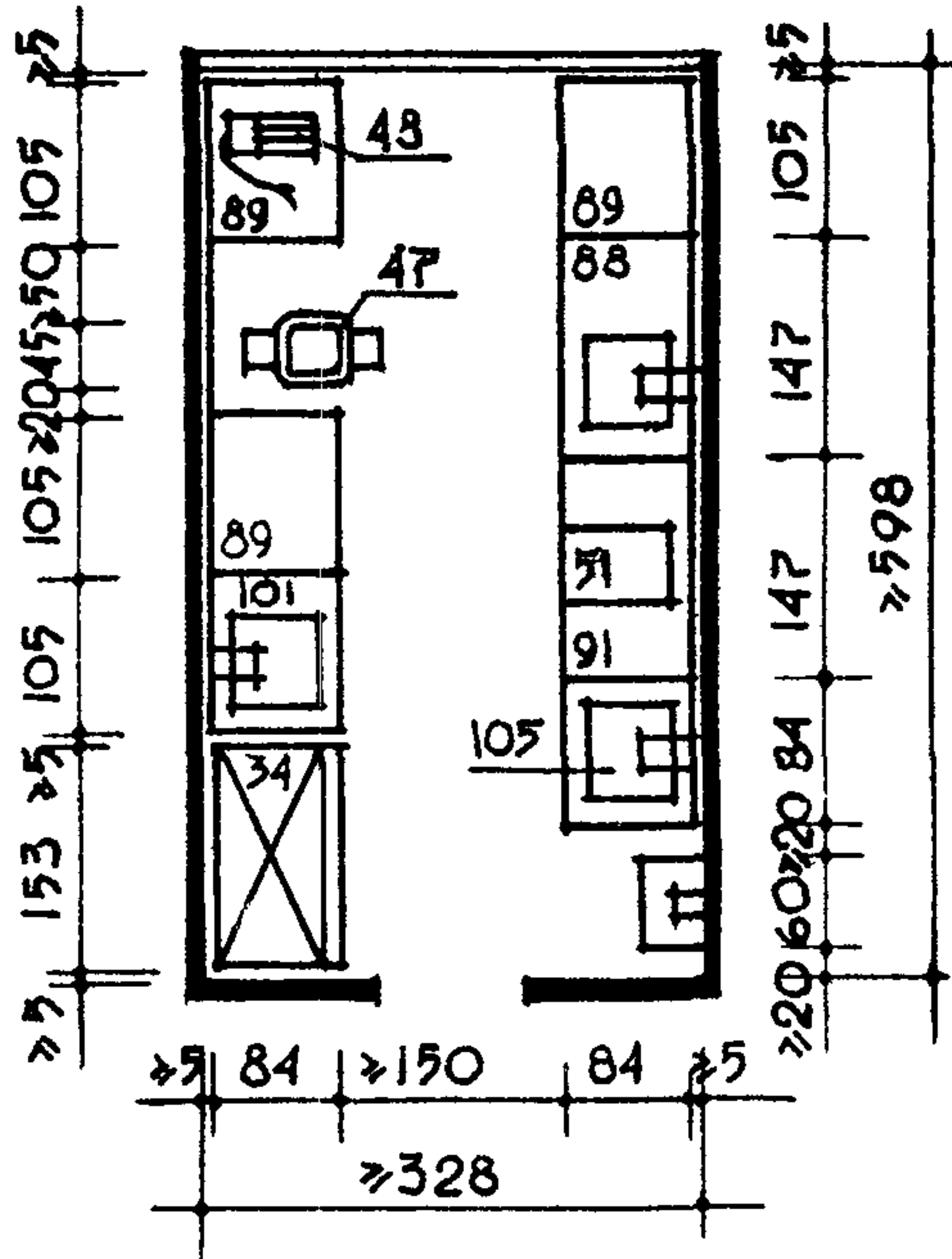
НА 200 МЕСТ



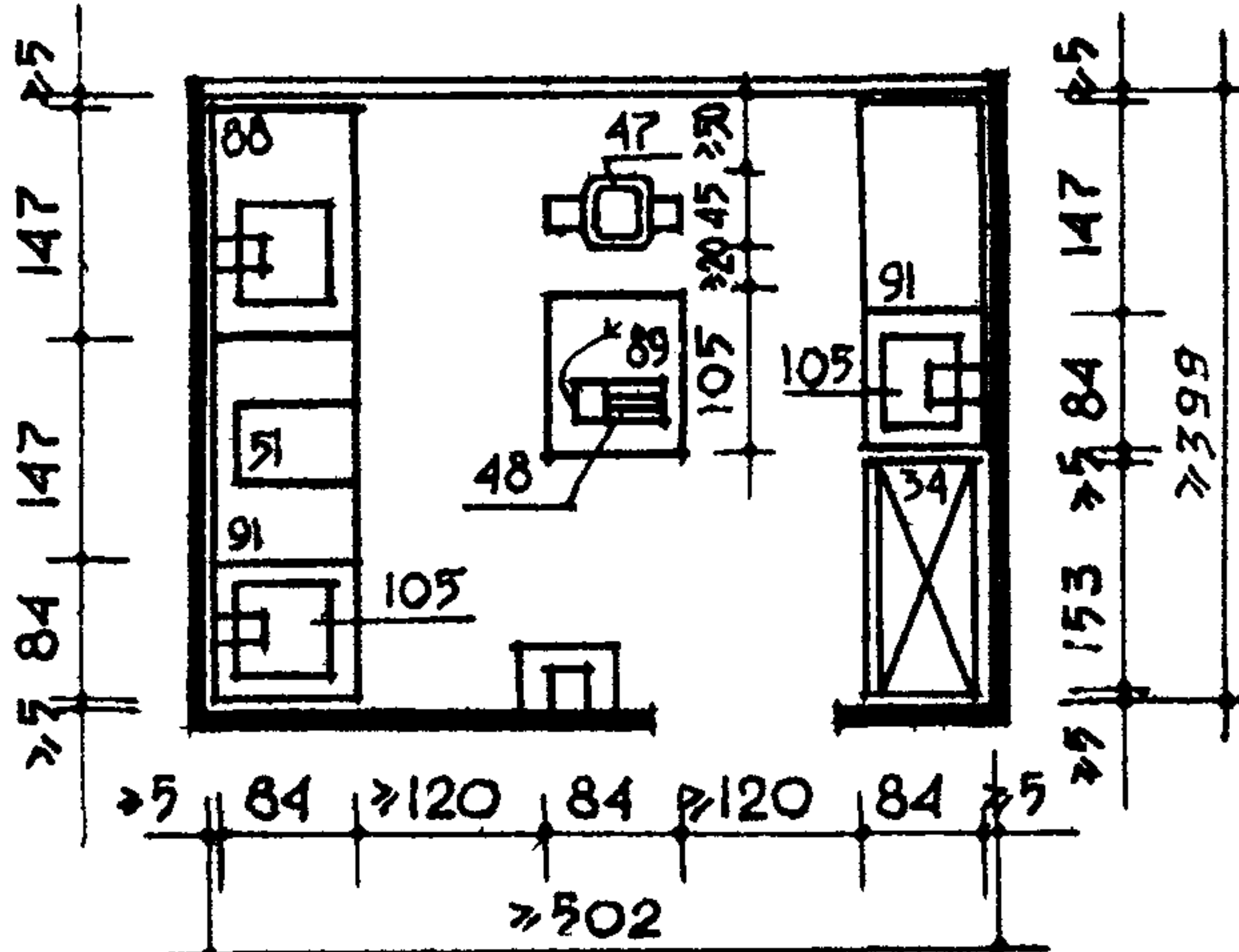
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ II



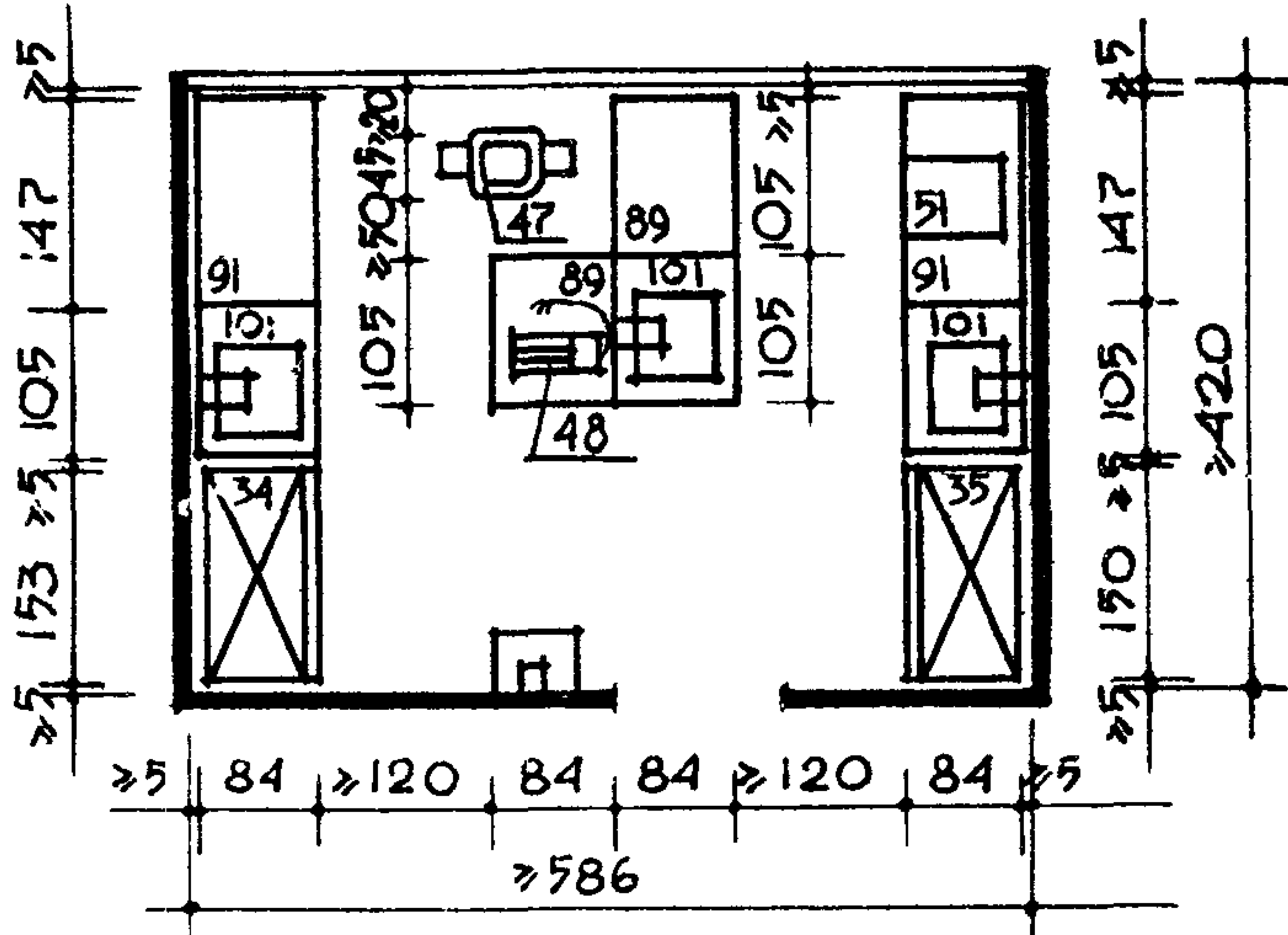
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

□ РАКОВИНА

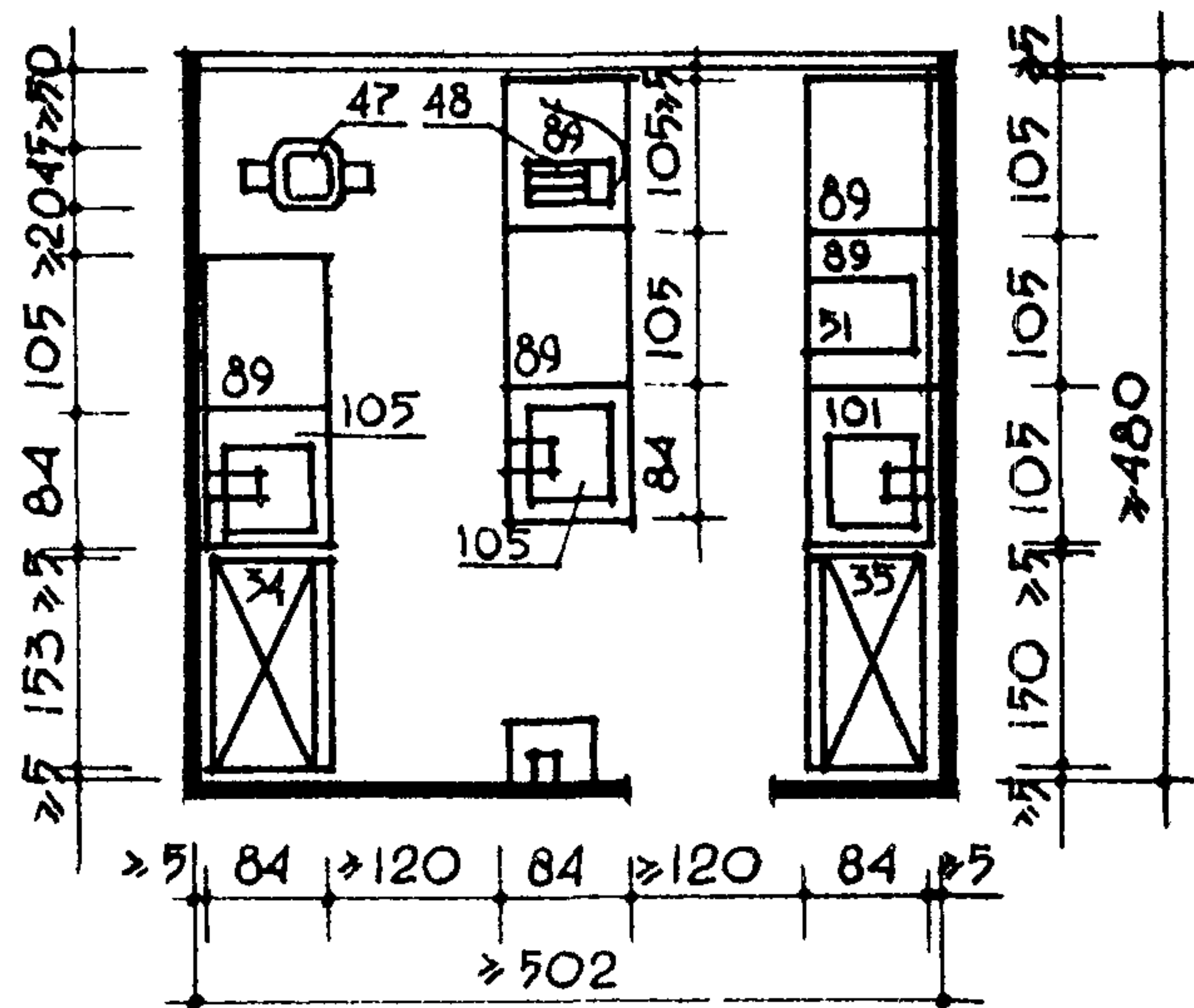
ПРИМЕЧАНИЕ

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА
ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ В СТО-
ЛОВЫХ СО 150 МЕСТ

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	200	300	400/500
51	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО-400-1000	-	-	-	1	1
50	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО-50-200	1	1	1	-	-
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-27641	1	1	1	1	-
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ 632 ТИП III	-	-	-	1	1
48	МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ МРМ-15	-	-	-	1	1
35	ШКАФ ХОЛОДНЫЙ ШХ-08М	1	-	-	-	-

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	200	300	400/500
34	ШКАФ ХОЛОДНЫЙ ШХ-1,2	-	1	1	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРЕННОЙ МОЕЧ. ВАННОЙ СВЕСМ	-	-	-	1	-
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	1	2	2	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	1	1	1	2	3
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	1	1	-	2	1
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	-	-	1	-	-
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	-	-	-	-	1

СХЕМА I
НА 100-150 МЕСТ

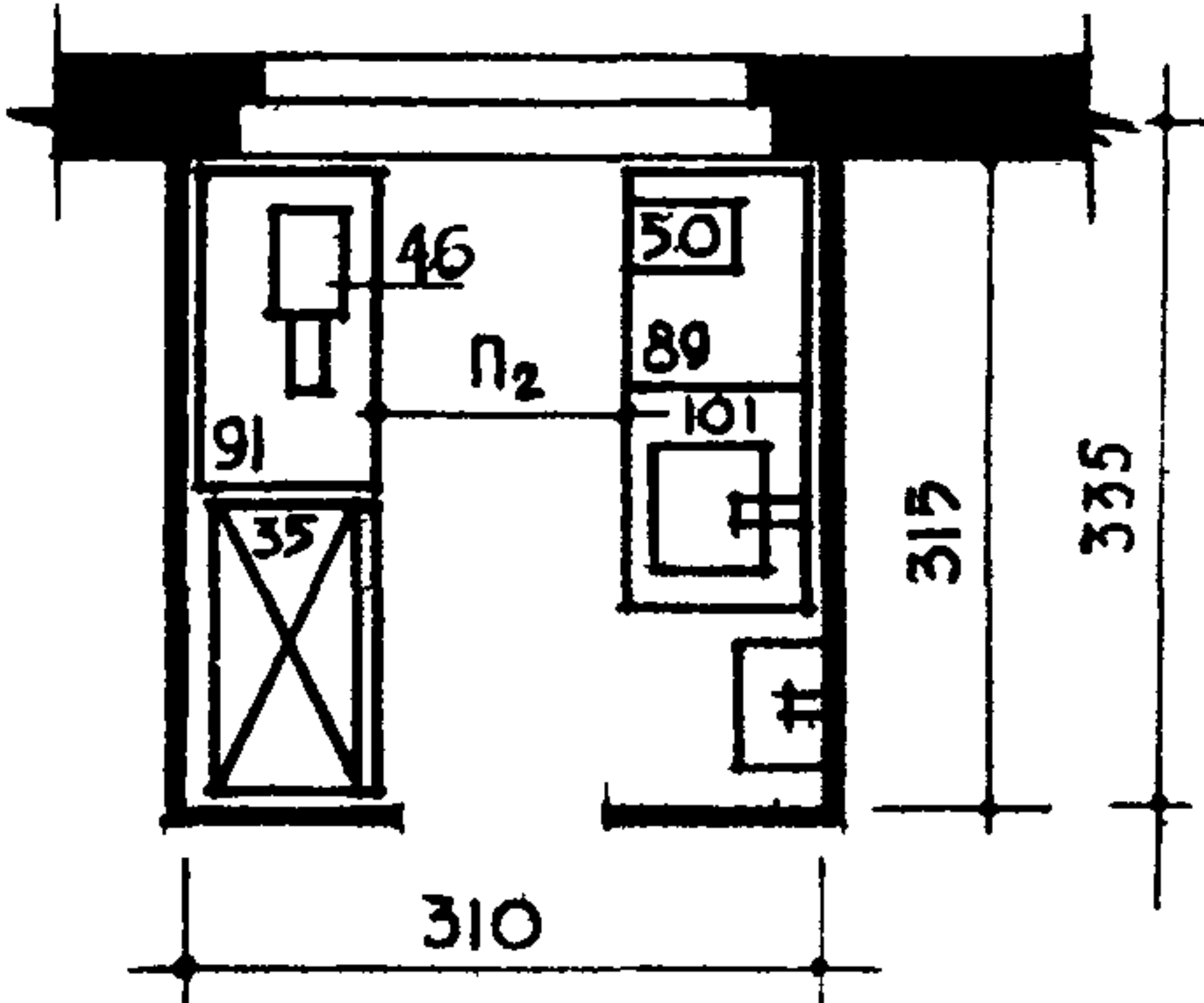


СХЕМА II
НА 200 МЕСТ

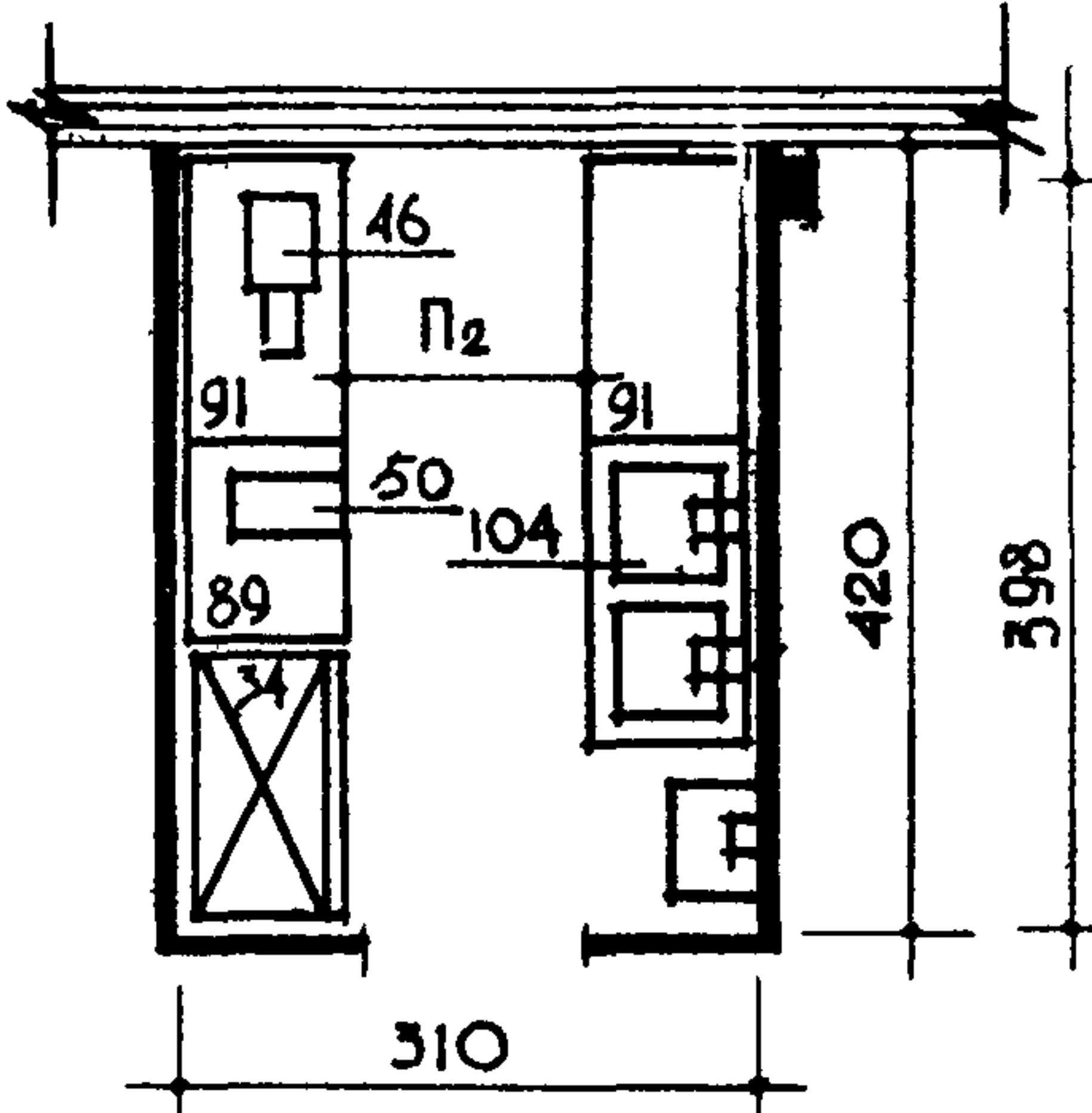
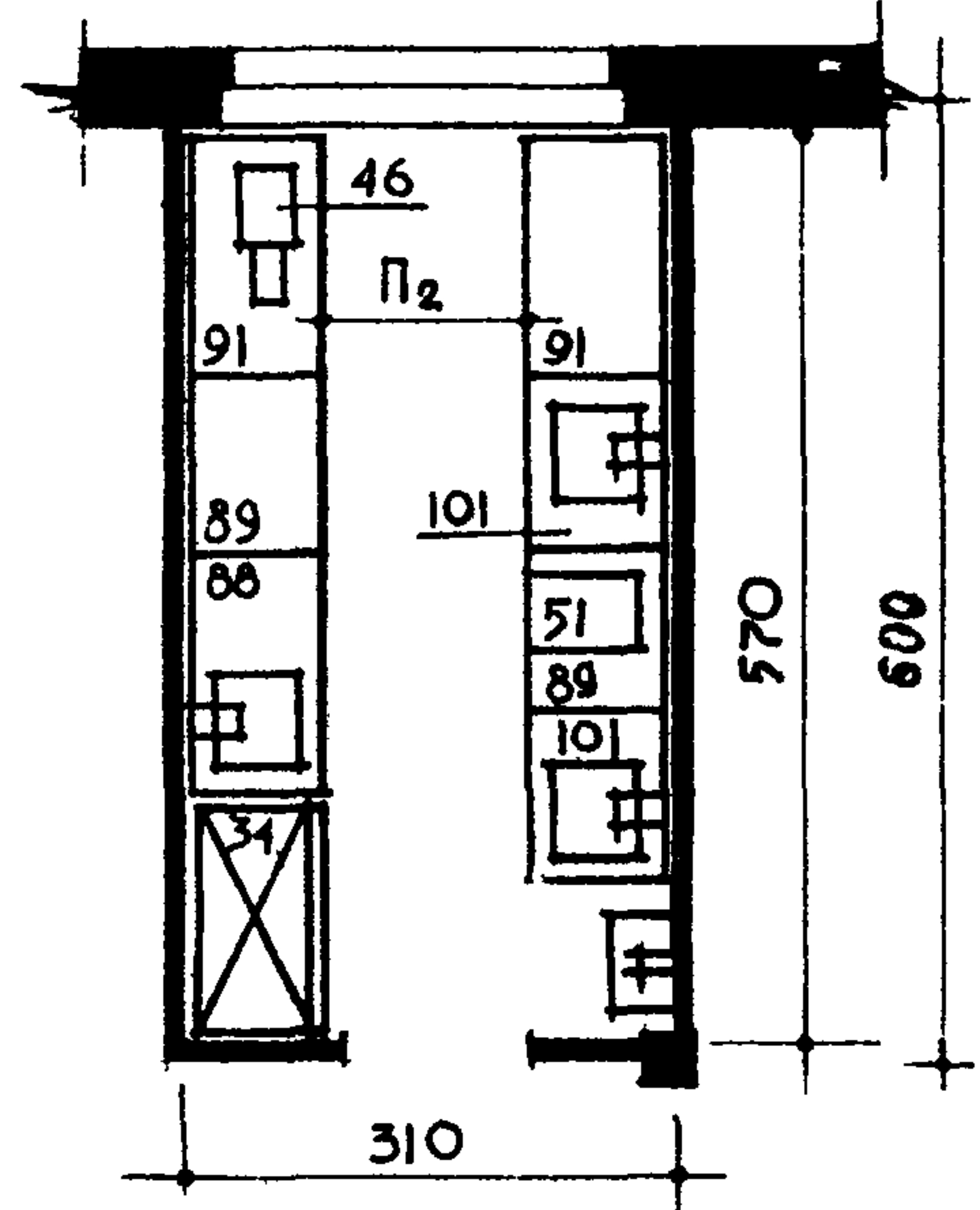


СХЕМА III
НА 300 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЯ

1 тип „А“ каркасно-панельные конструкции
схемы II V VII

2 тип „Б“ кирпичные продольные стены
схемы I III IV VI

СХЕМА IV
НА 400 МЕСТ

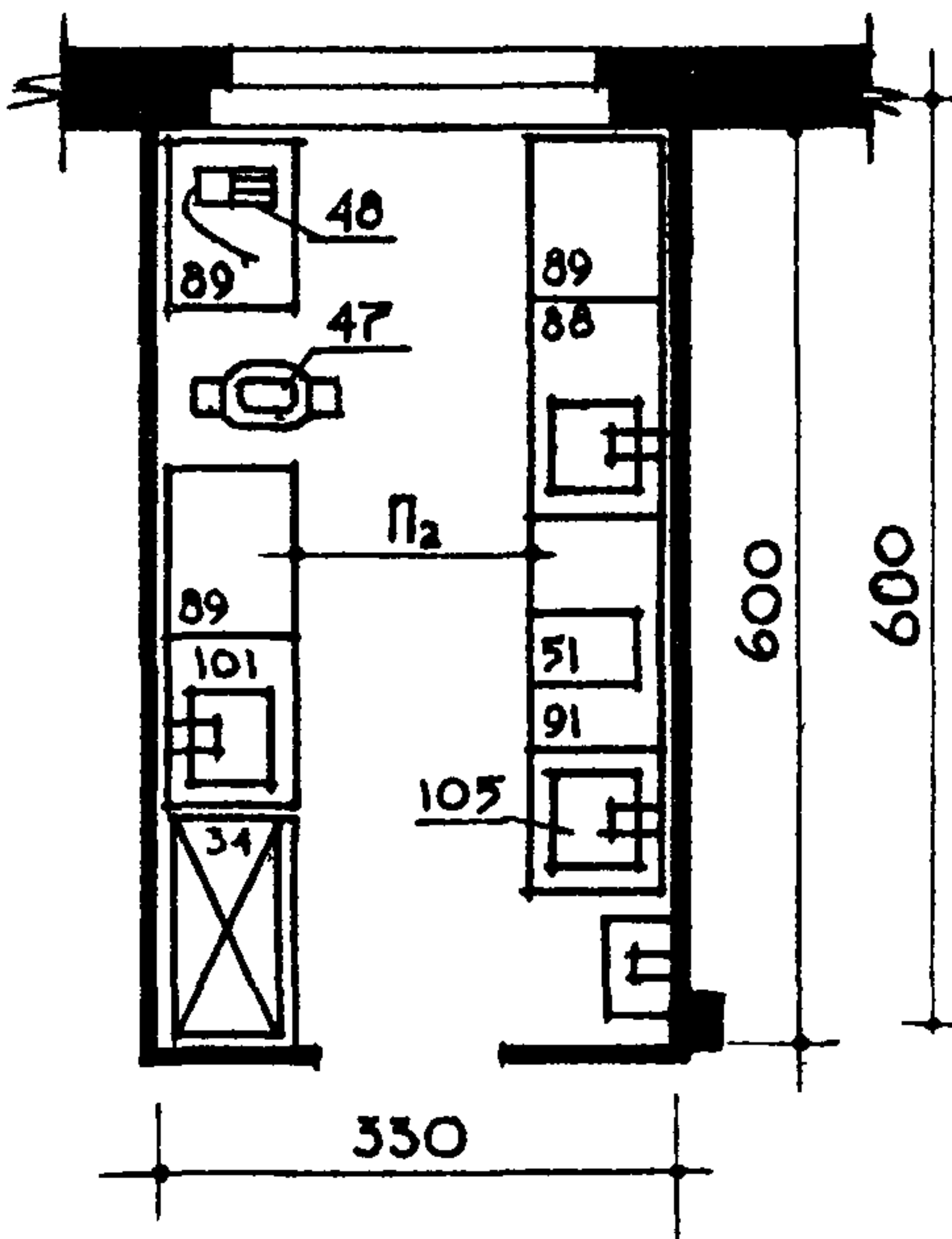


СХЕМА V
НА 400 МЕСТ

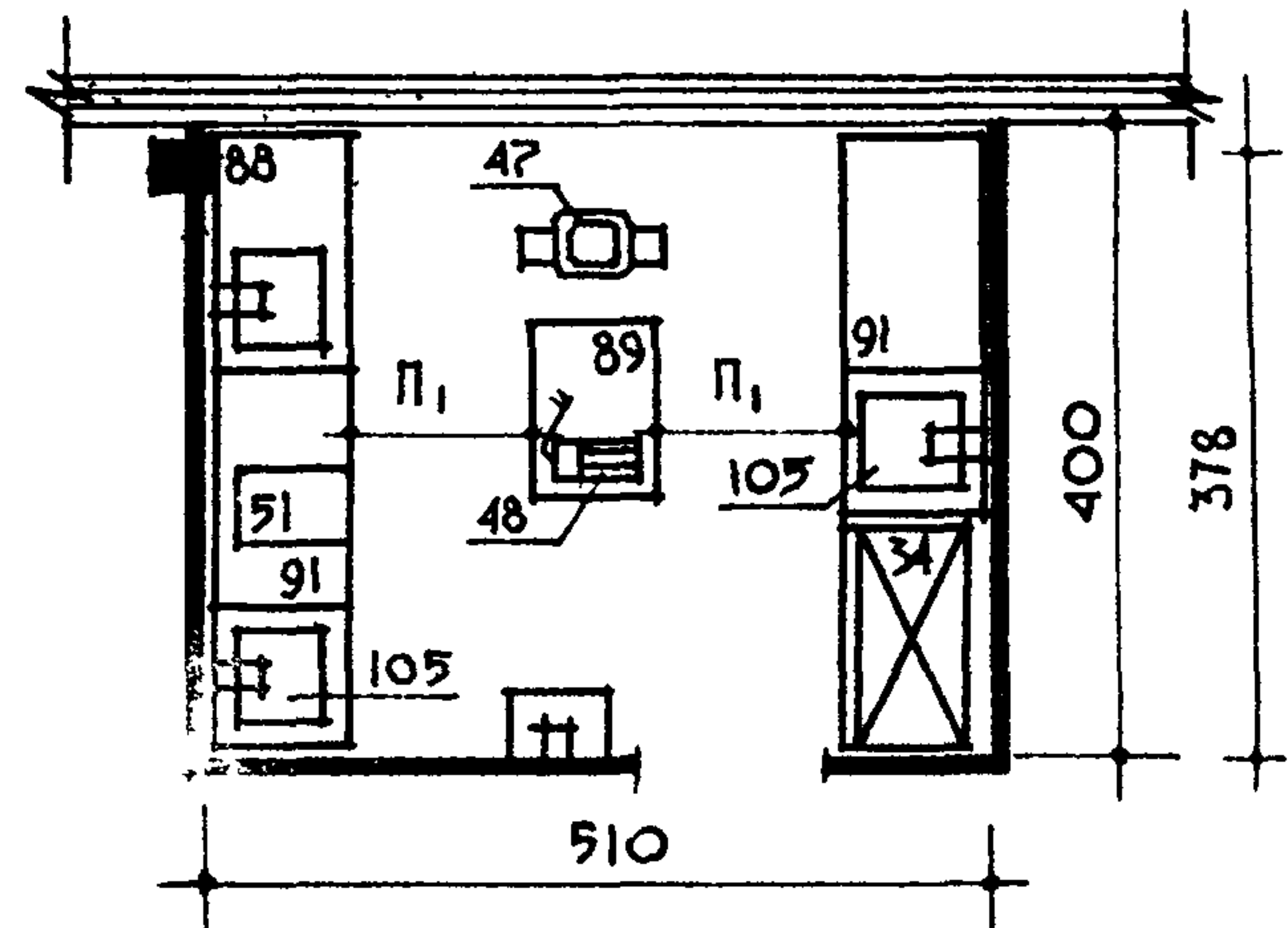


СХЕМА VI
НА 500 МЕСТ

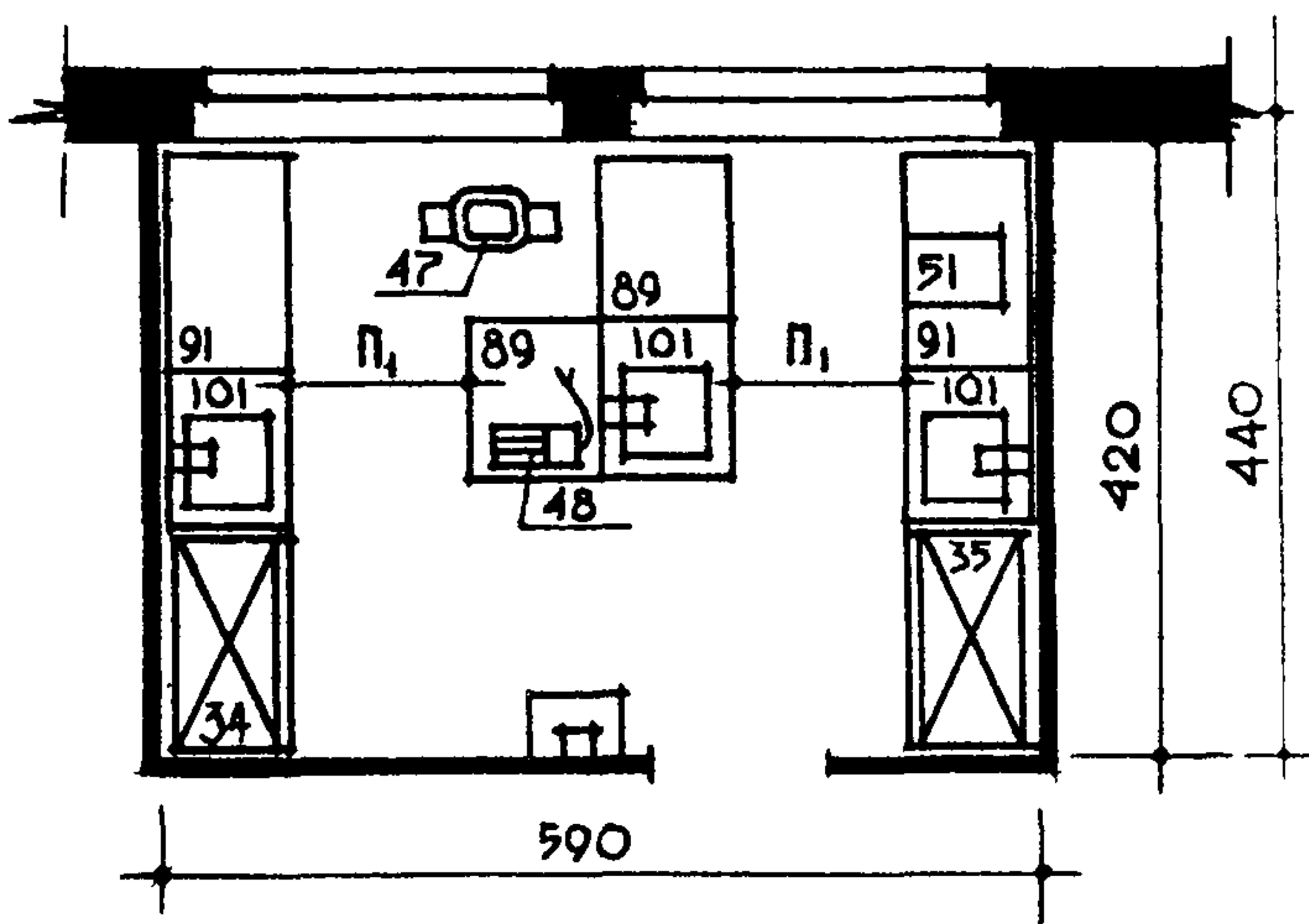
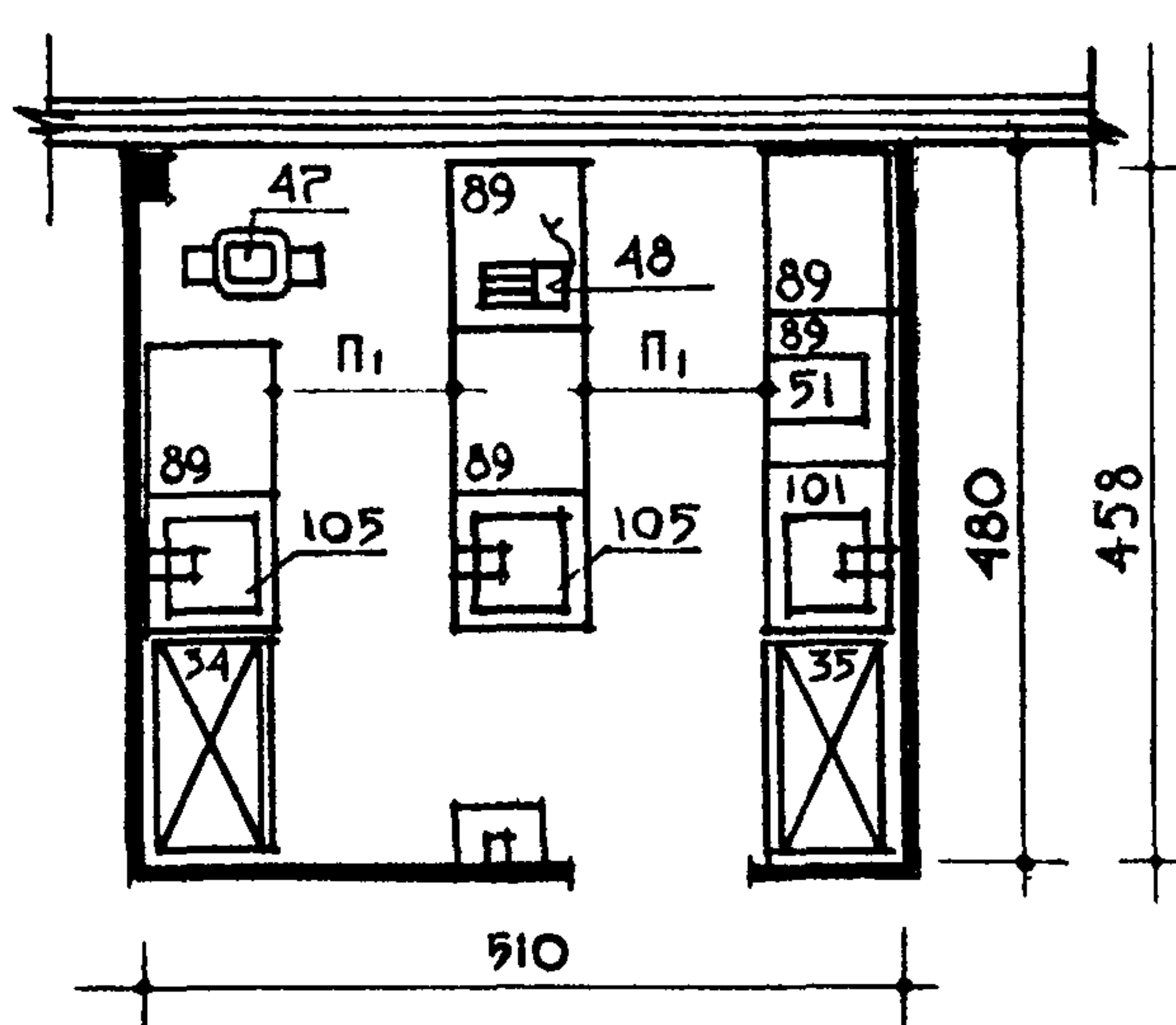


СХЕМА VII
НА 500 МЕСТ

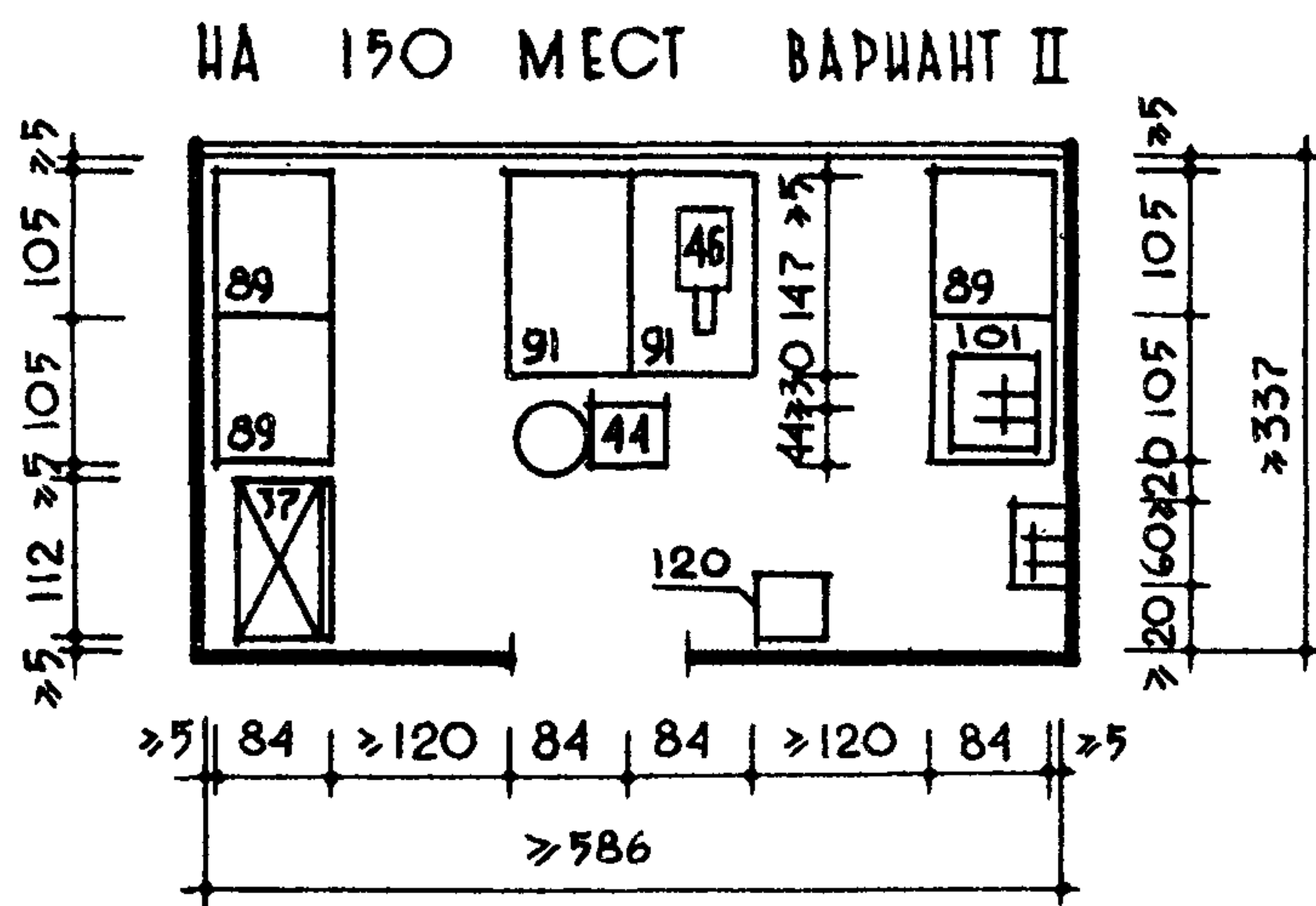
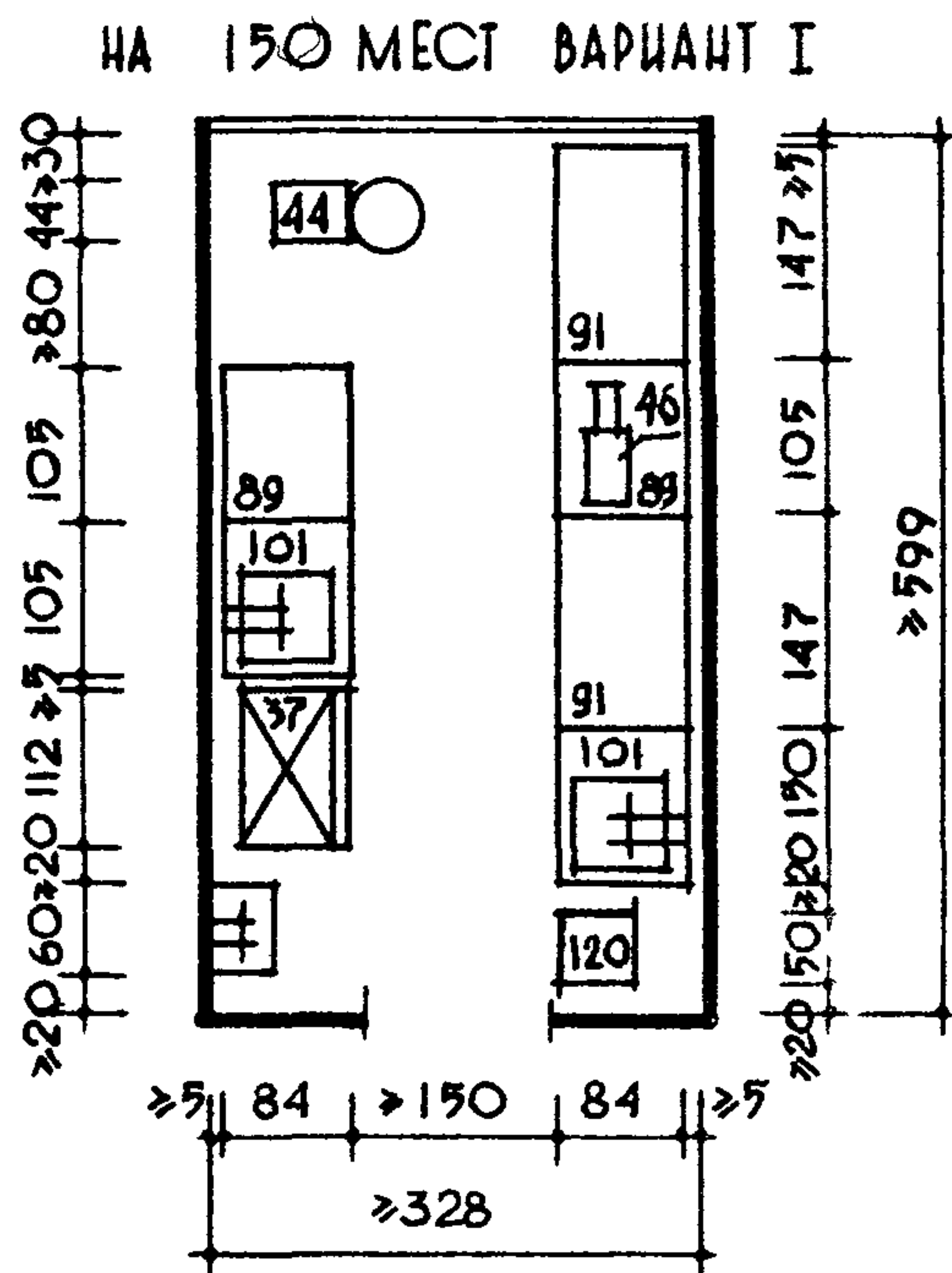
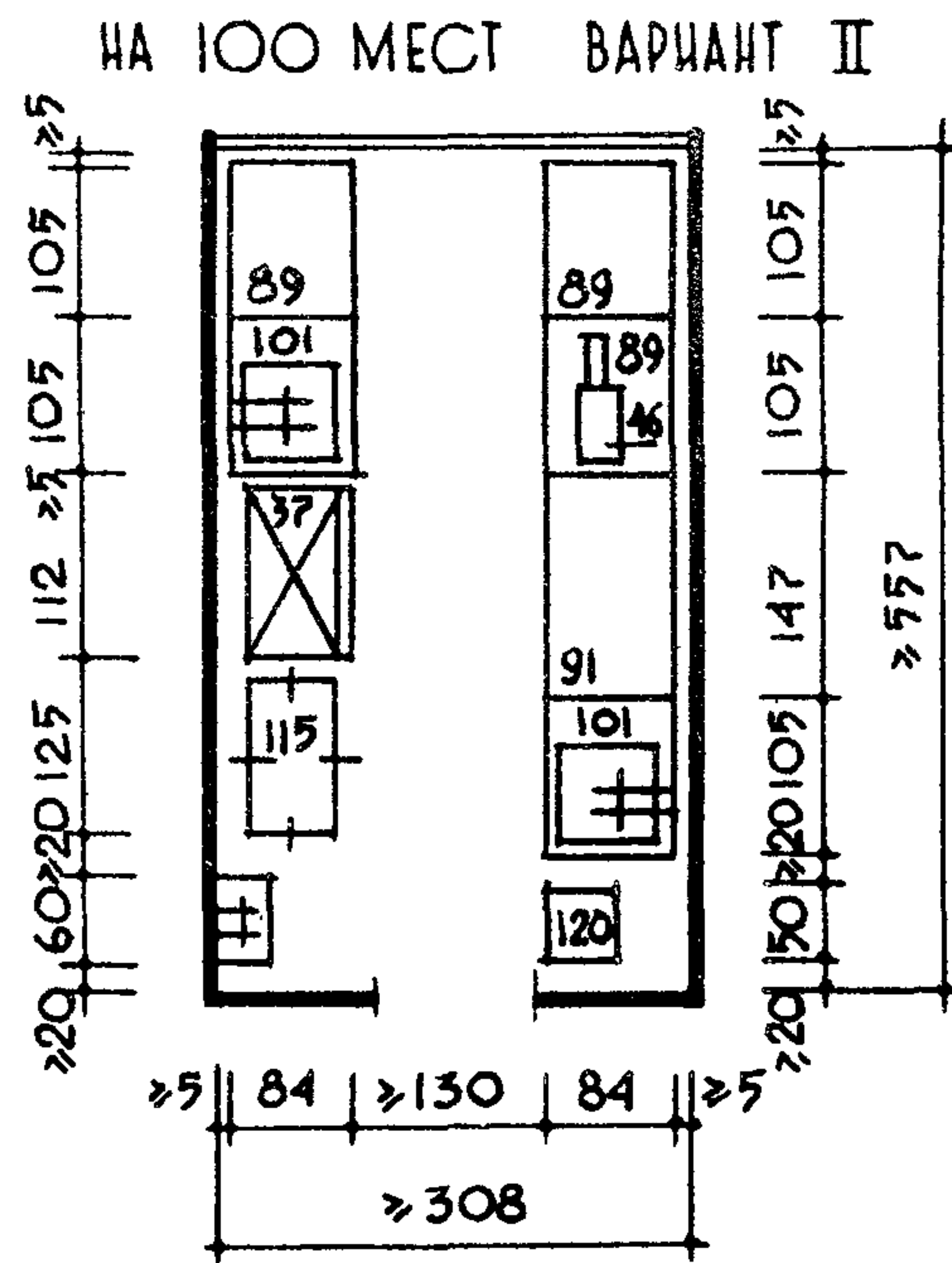
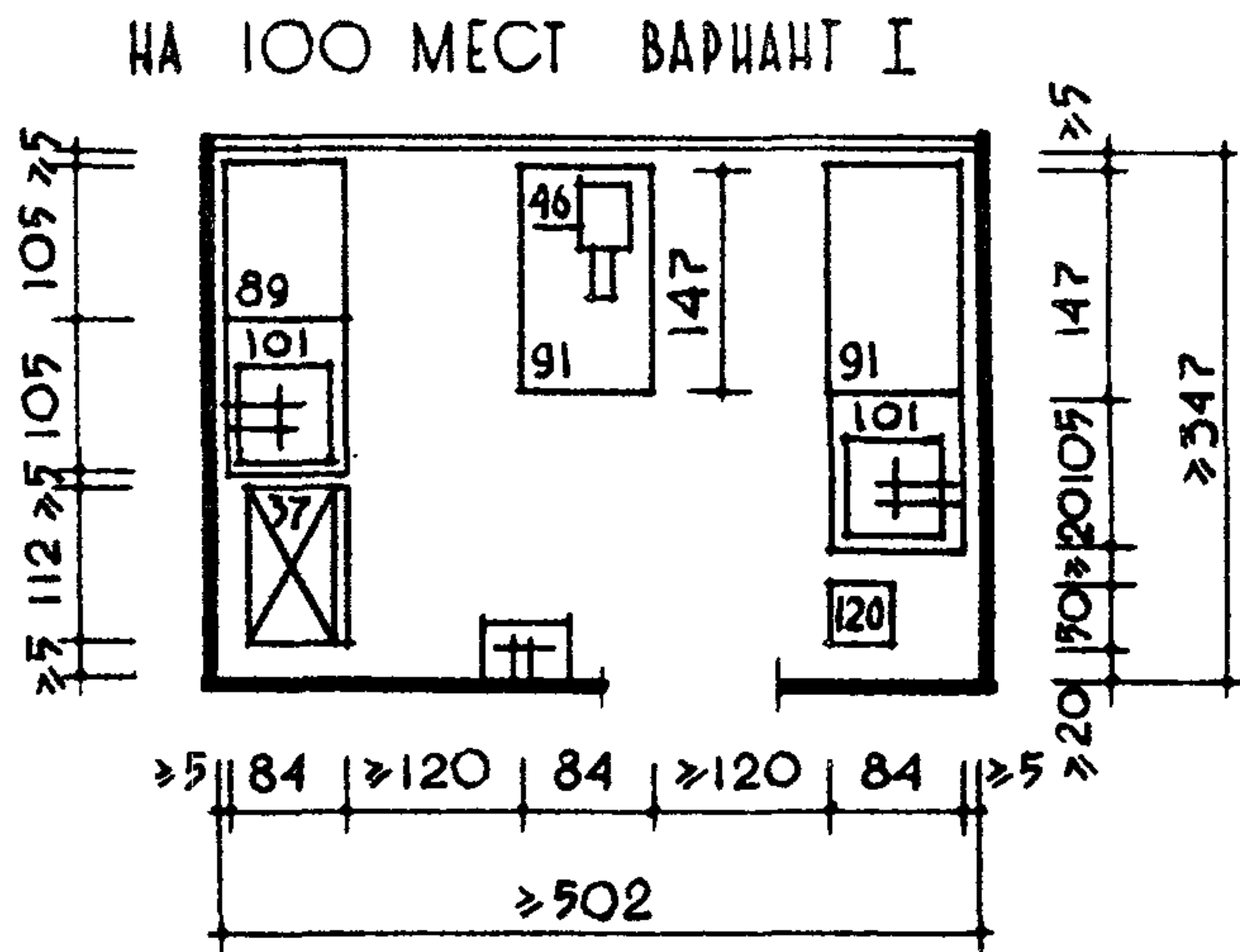


**ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ**

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	120	—	—	—	—	124	124
П ₂	130	132	132	132	152	—	—

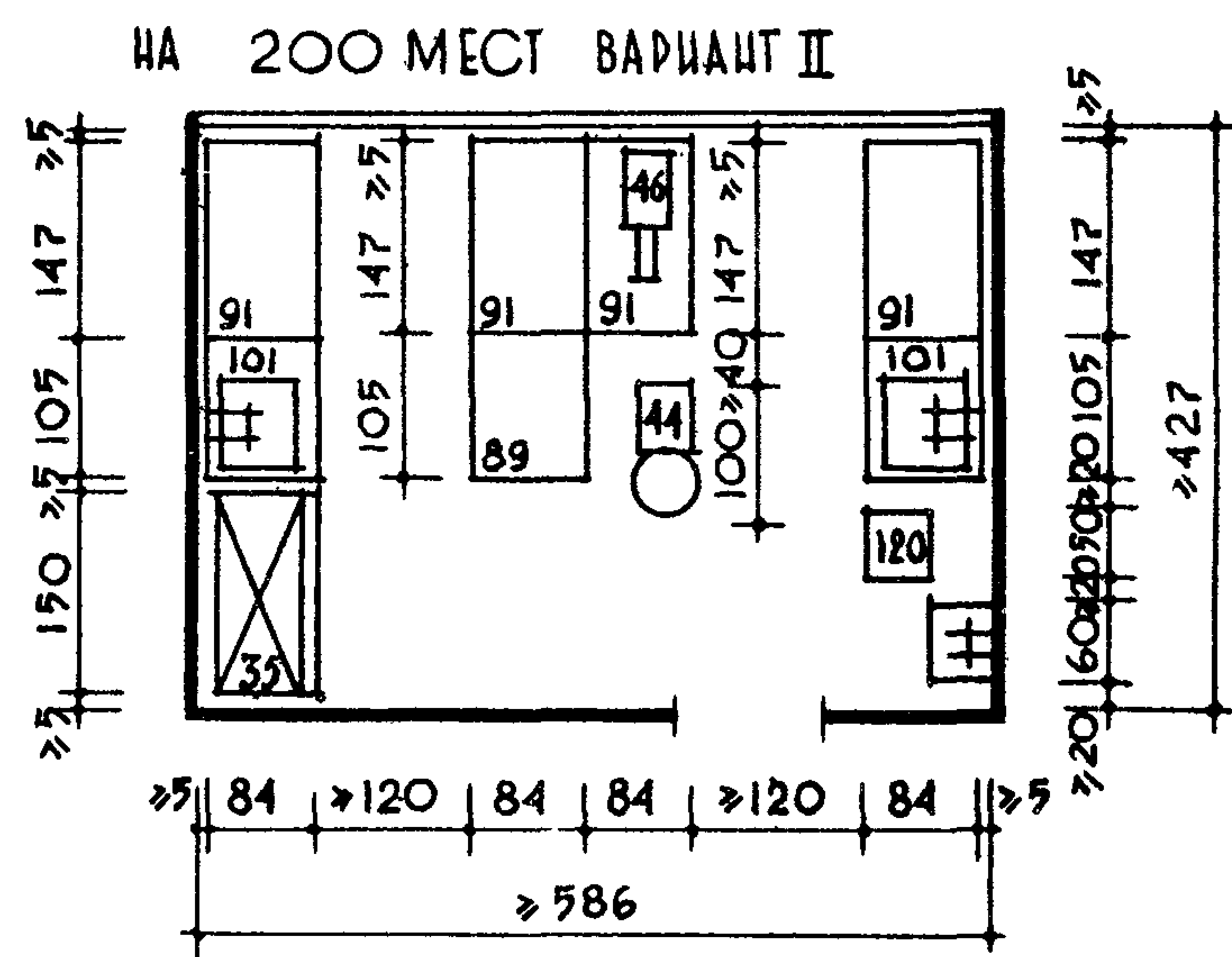
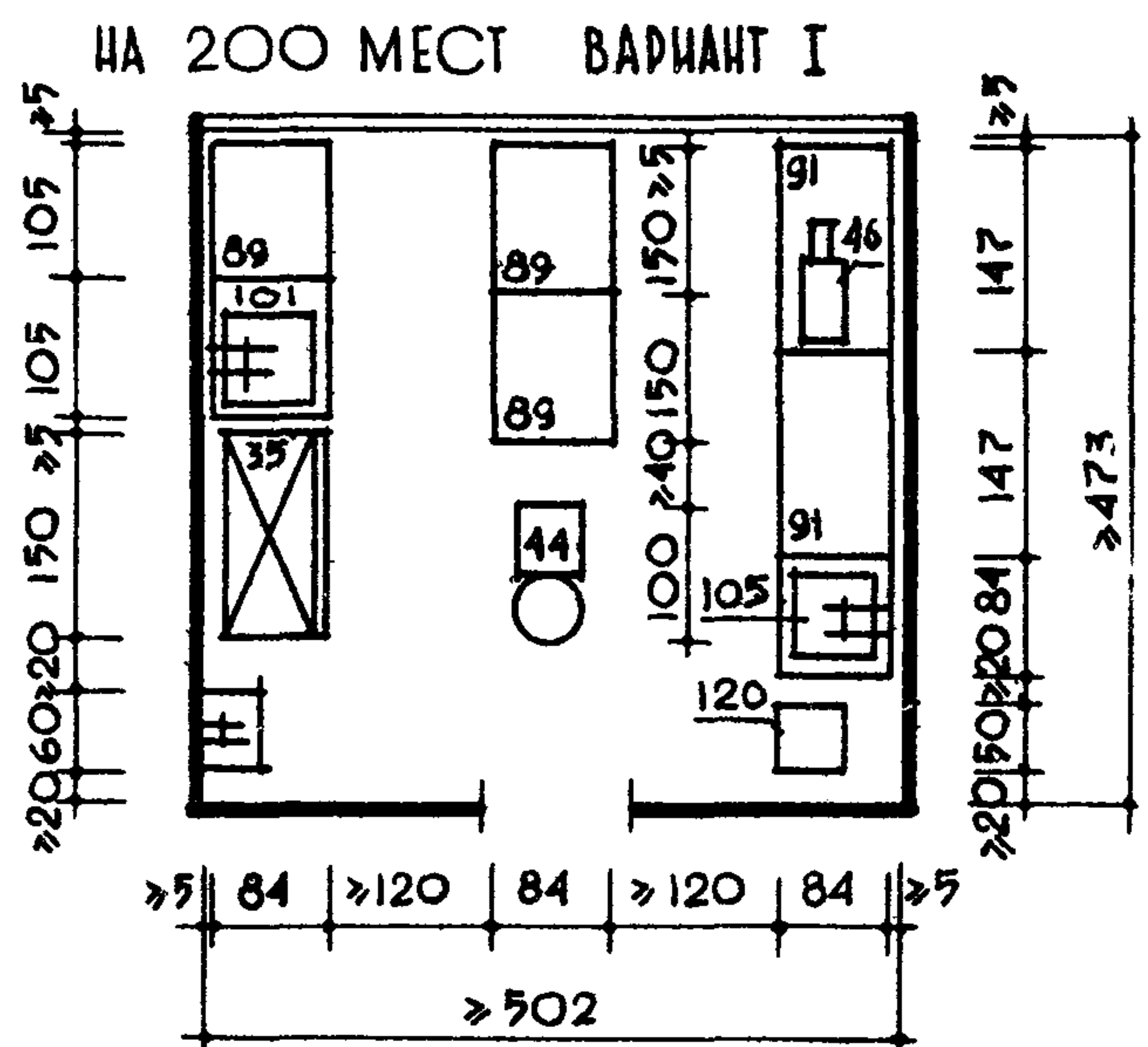
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП		по СХЕМЕ I		по СХЕМЕ II		по СХЕМЕ III		по СХЕМЕ IV		по СХЕМЕ V		по СХЕМЕ VI		по СХЕМЕ VII	
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III	по СНиП	по СХЕМЕ IV	по СНиП	по СХЕМЕ V	по СНиП	по СХЕМЕ VI	по СНиП	по СХЕМЕ VII	по СНиП	по СХЕМЕ VIII
ПЛОЩАДЬ В М ²	10	9.8	13	13	16	17.6	20	19.8	20.4	24	24.8	24.4	24.4	24.4	24.4	24.4
ОБЪЕМ В М ³	33	32.4	54.6	54.6	67.2	74	84	83.2	87.7	100.8	104.0	102.5	102.5	102.5	102.5	102.5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.10	0.10	0.07	0.07	0.05	0.06	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.33	0.33	0.27	0.27	0.22	0.25	0.21	0.21	0.21	0.21	0.21	0.21	0.21	0.21	0.21	0.21



УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА



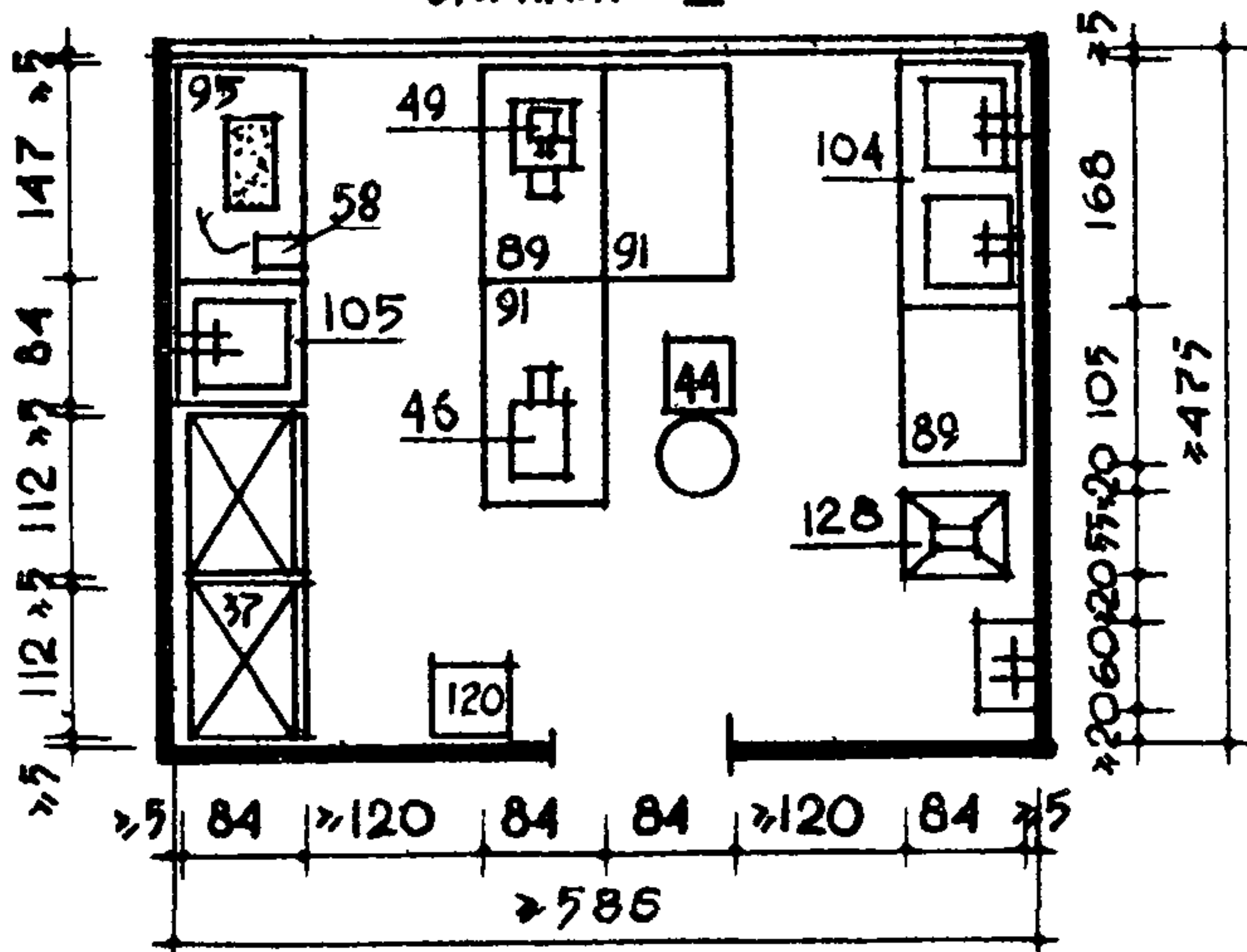
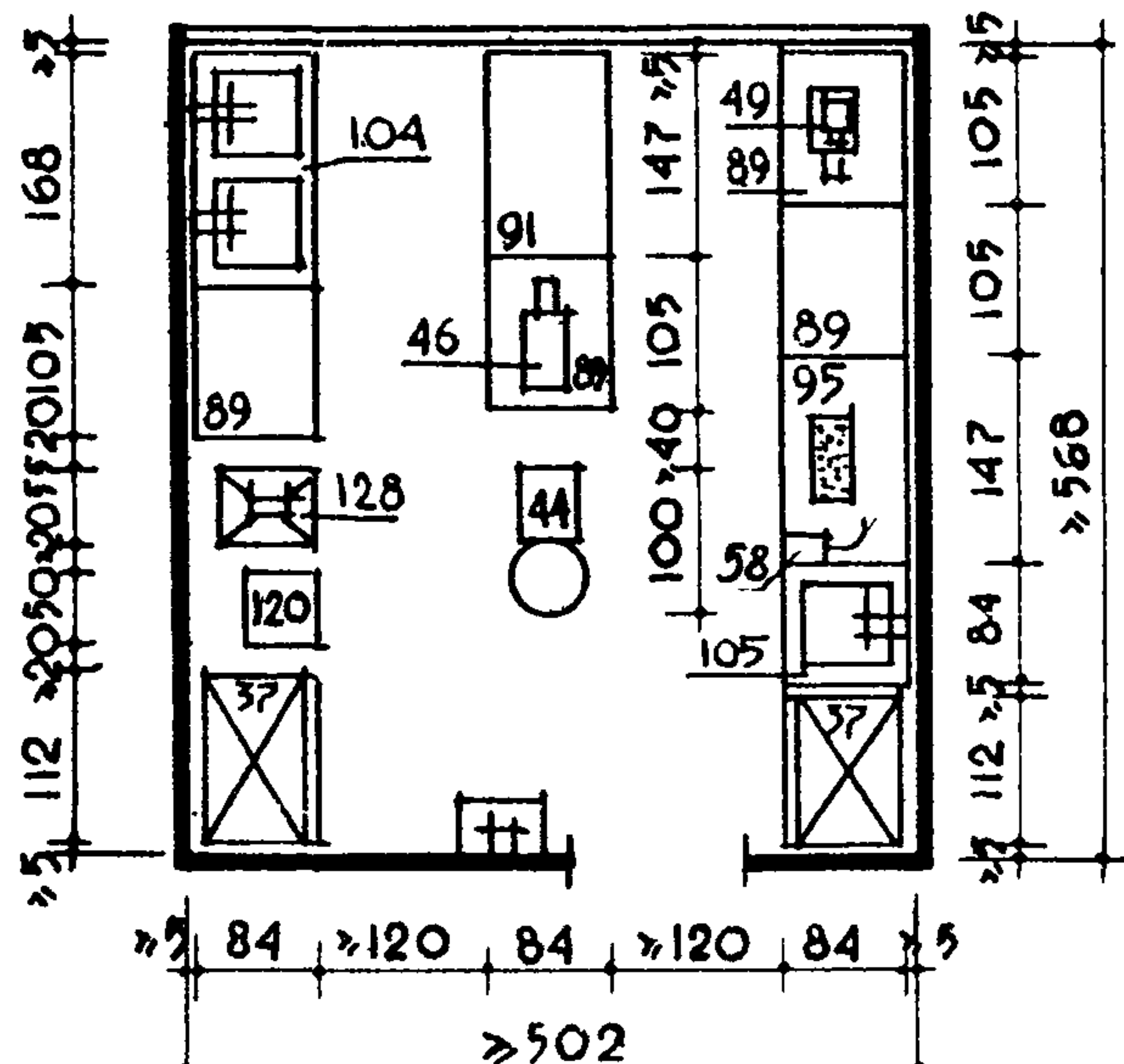
СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	100	150	200
	КОЛИЧЕСТВО		
44 УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ПМ-1,1	-	1	1
46 МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2	1	1	1
37 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,6М2	1	1	-
34 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8М	-	-	1
120 СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1

ОБОРУДОВАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	100	150	200
	КОЛИЧЕСТВО		
101 ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1-1СМ	1	1	1
105 ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	-	-	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2	3
91 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	2	2
115 СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	1	-	-

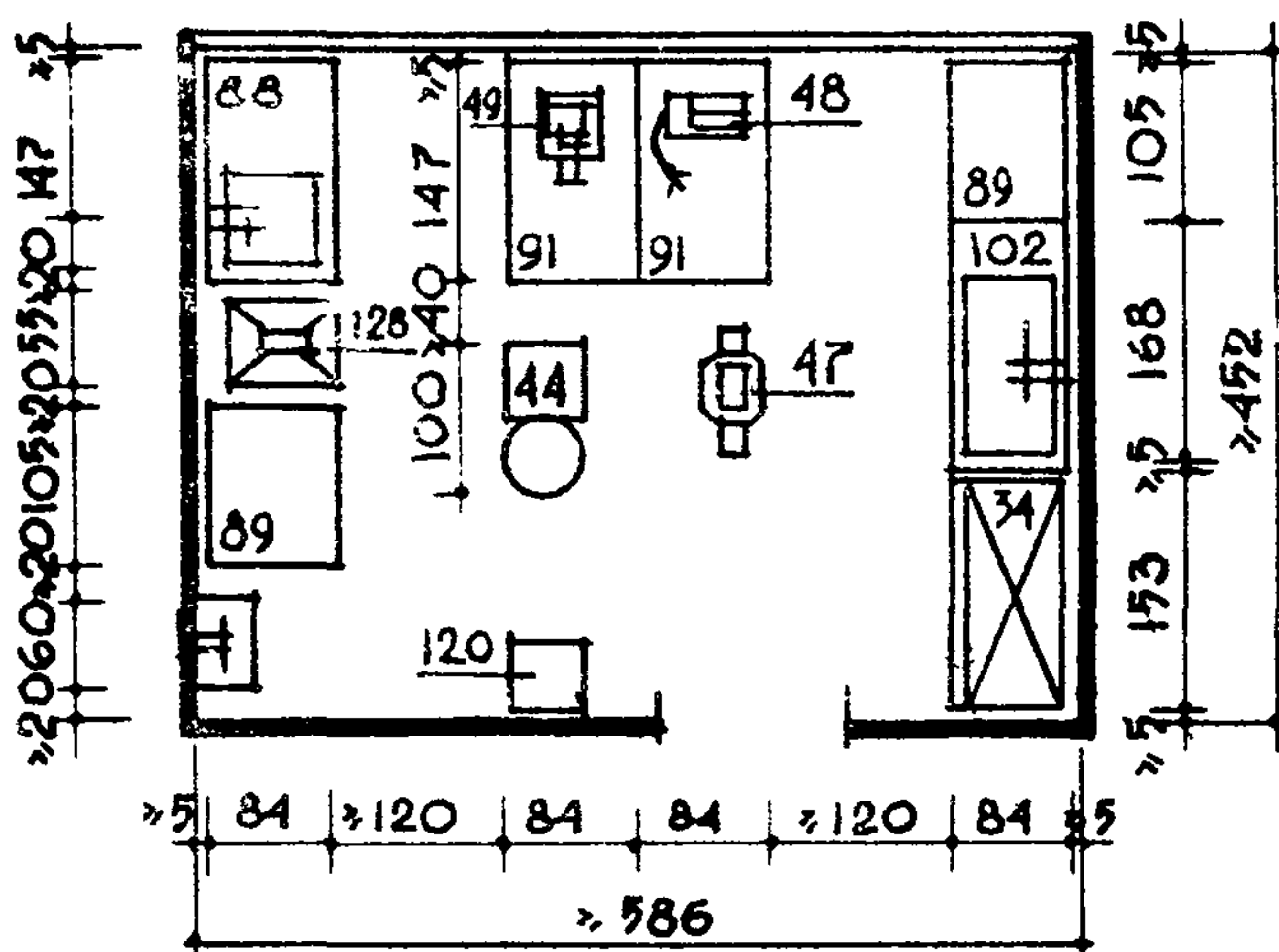
МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ



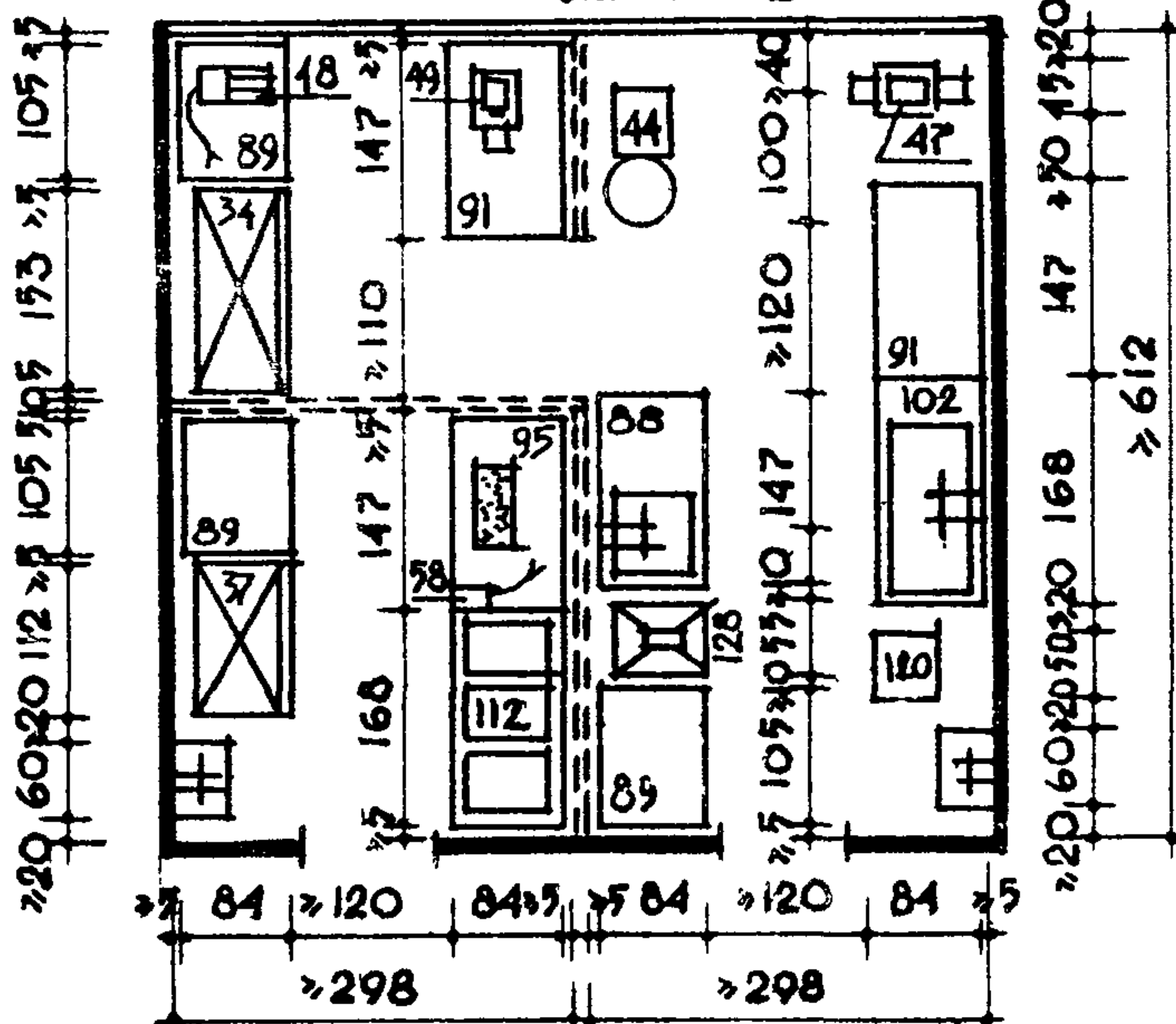
ПРИМЕЧАНИЕ
В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ
400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ
ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ
ПОМЕЩЕНИЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
РАКОВИНА

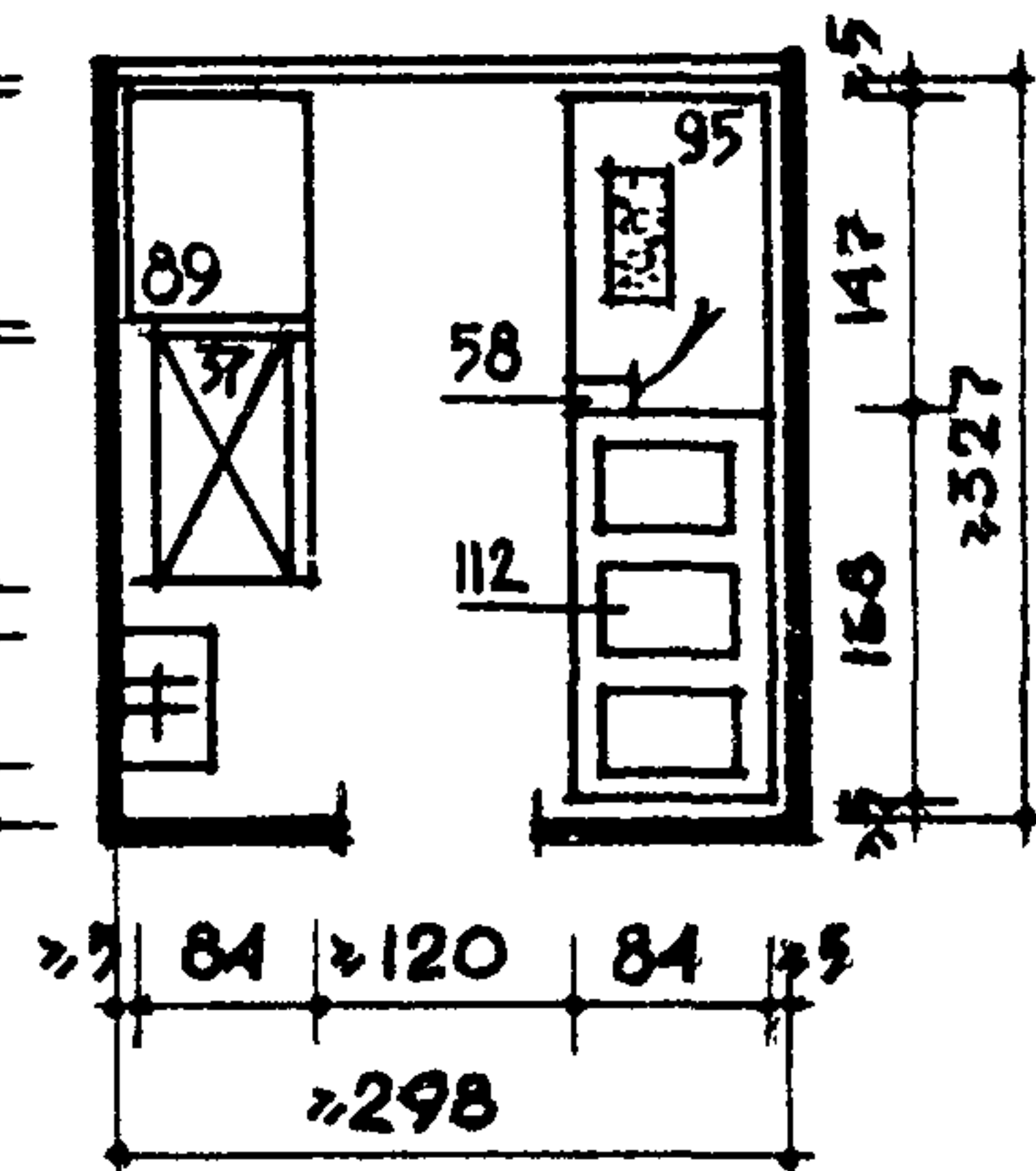
МЯСНОЙ ЦЕХ НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



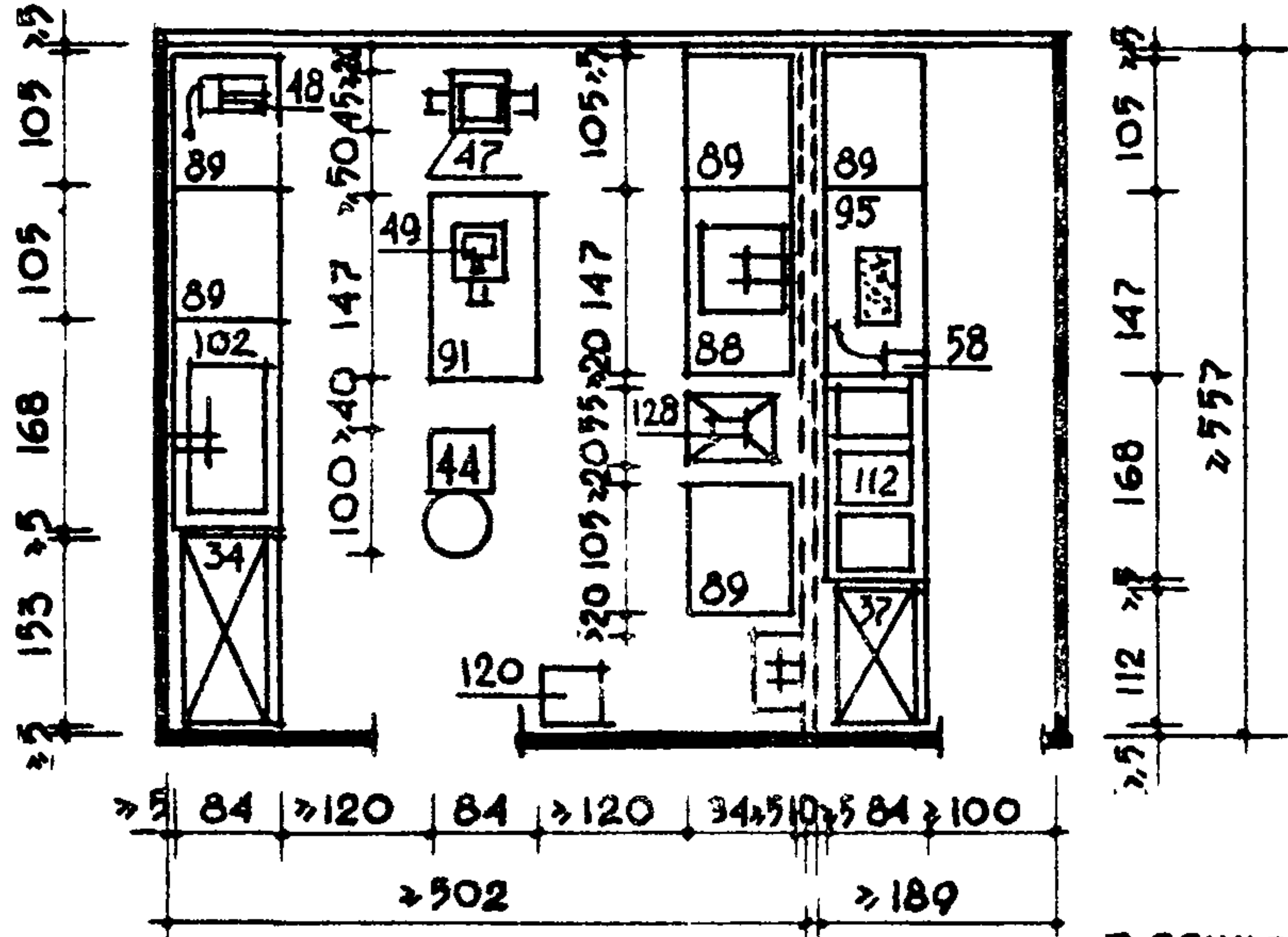
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



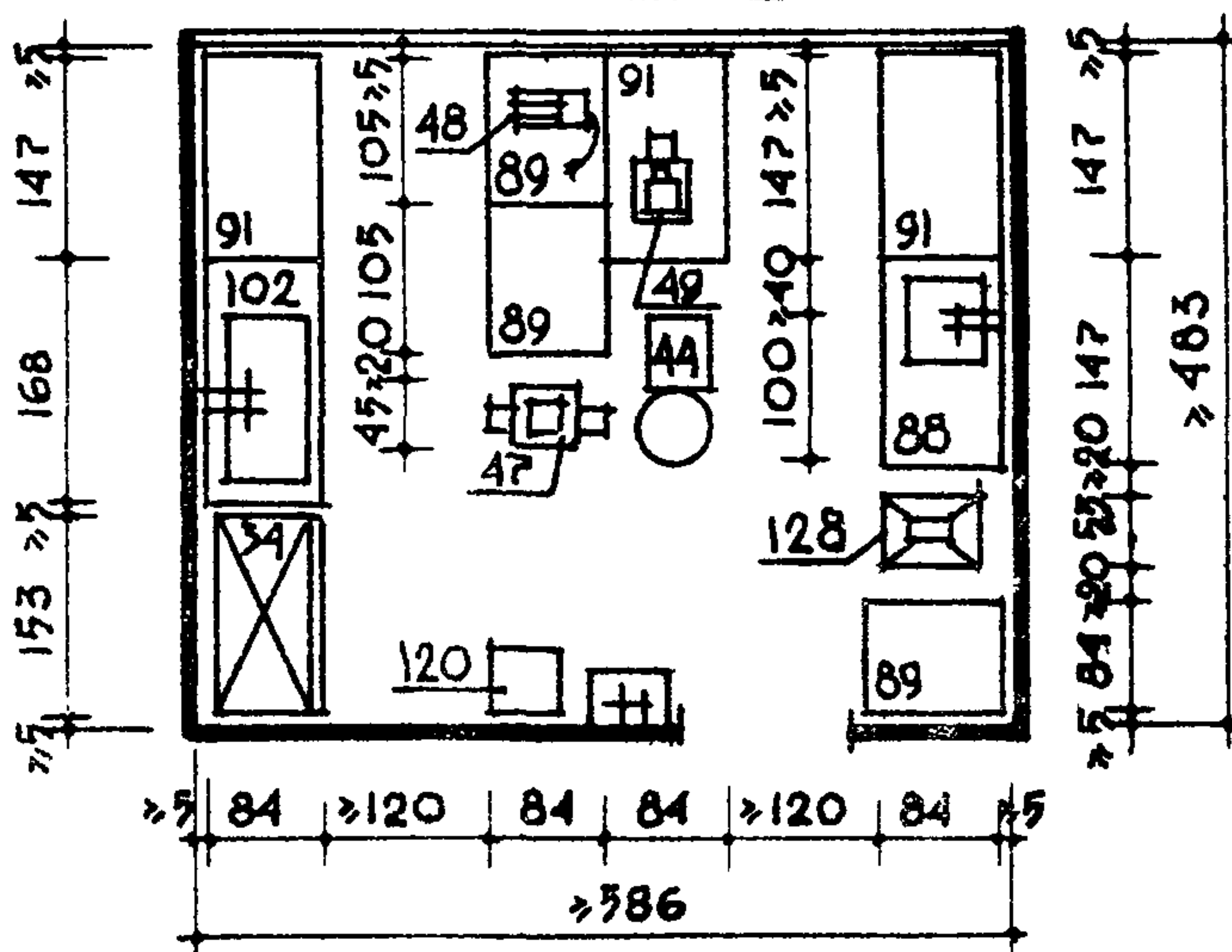
РЫБНЫЙ ЦЕХ 400-500 МЕСТ



МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



МЯСНОЙ ЦЕХ НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		300	400	500
				КОЛИЧЕСТВО
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ М. ЦЕХОВ ПМ-1,1	1	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2 (764)	1	-	-
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ 632М ТИП III	-	1	1
48	МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ МРМ-15	-	1	1
49	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ	1	1	1
128	ОПАЛОЧНЫЙ ГОРН	1	1	1
58	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-06 М 2	2	1	1
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-12С	-	1	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		300	400	500
				КОЛИЧЕСТВО
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	4	3	3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	2	1
95	СТОЛ ПРОИЗВ. ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ СПР	1	1	1
88	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СМВСМ	-	1	1
102	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ2-1СМ	-	1	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	1	-	-
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	1	-	-
112	ВАННА ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ РЫБЫ ВАРСМ	-	1	1
120	СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

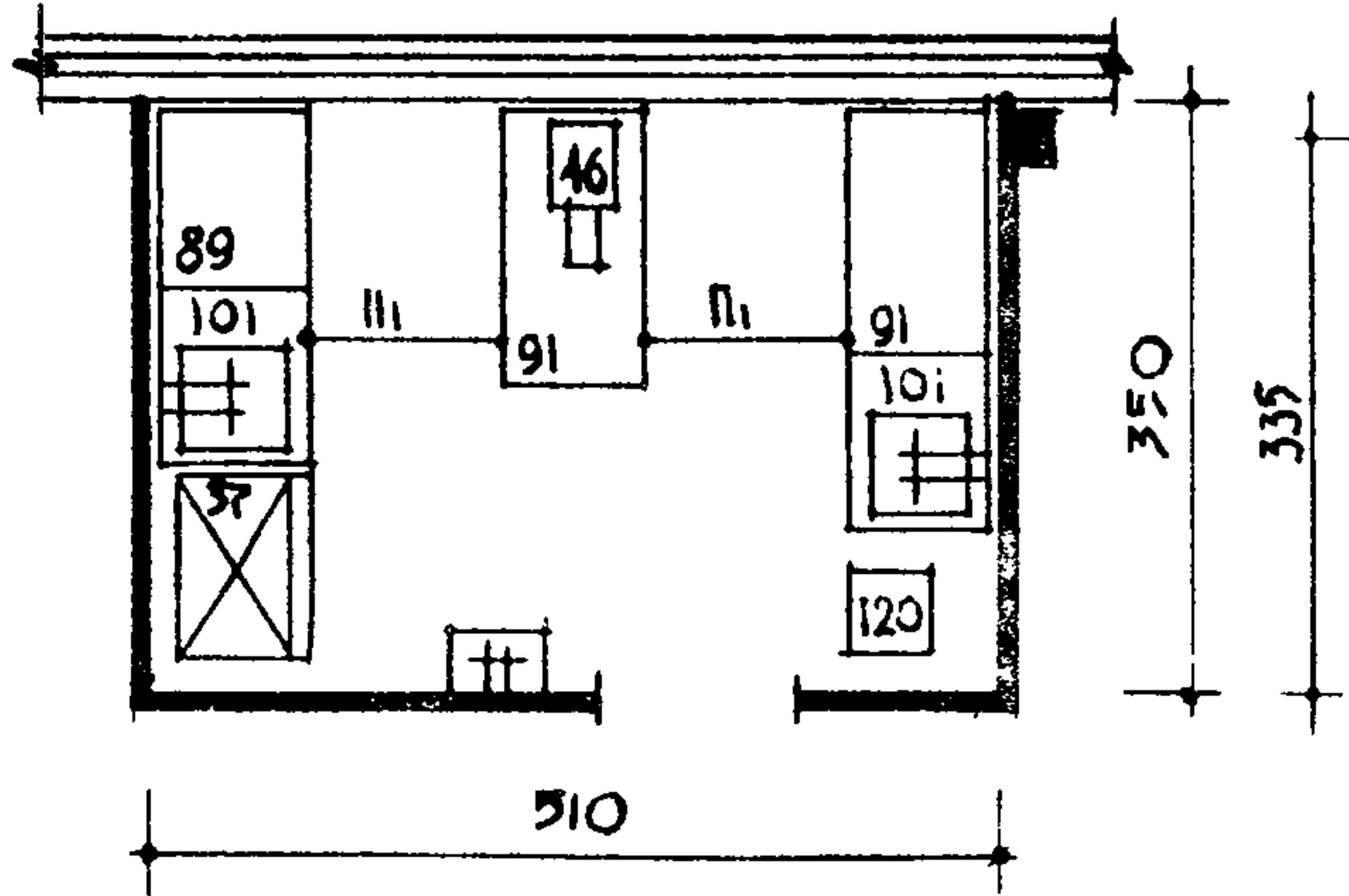


СХЕМА II

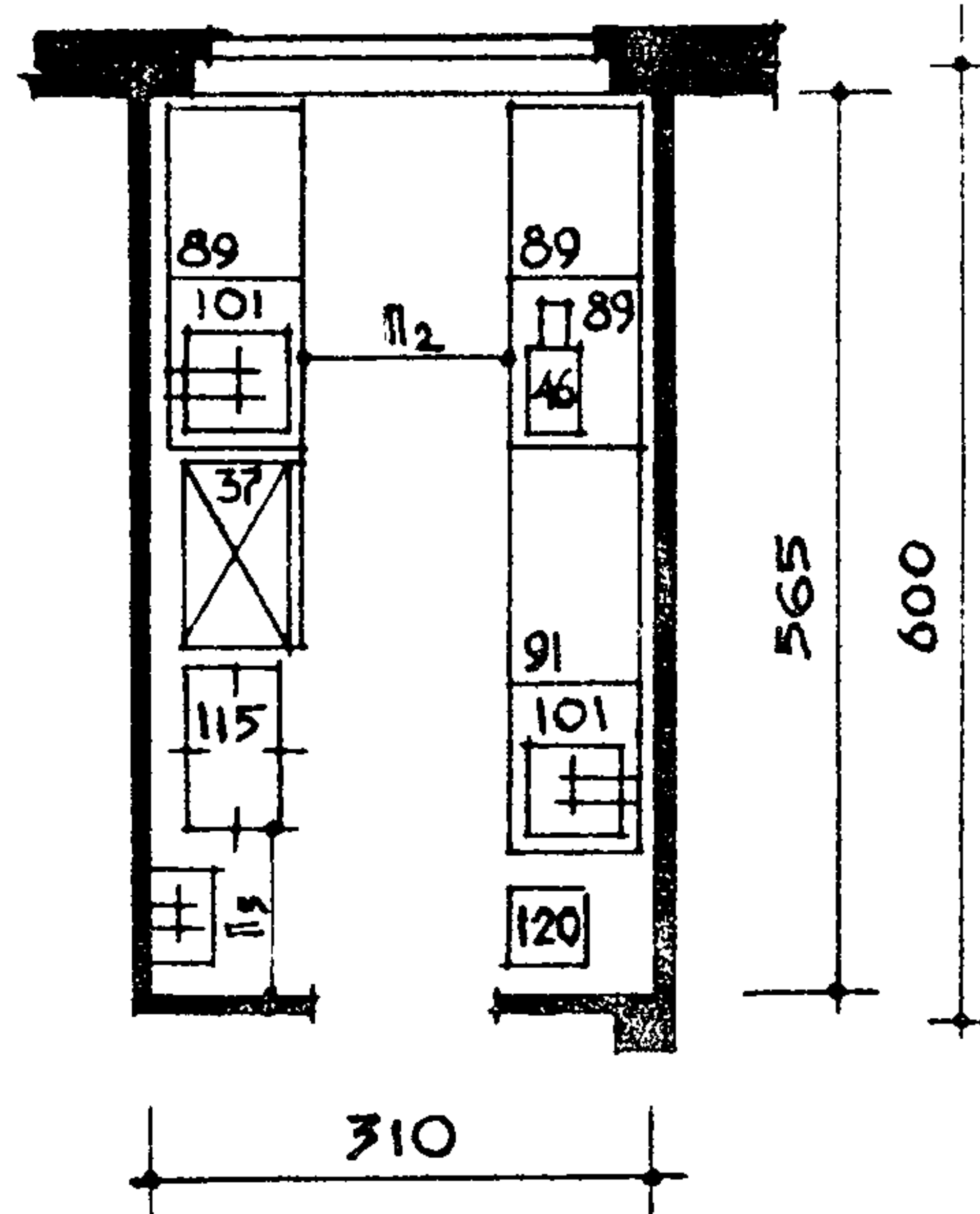
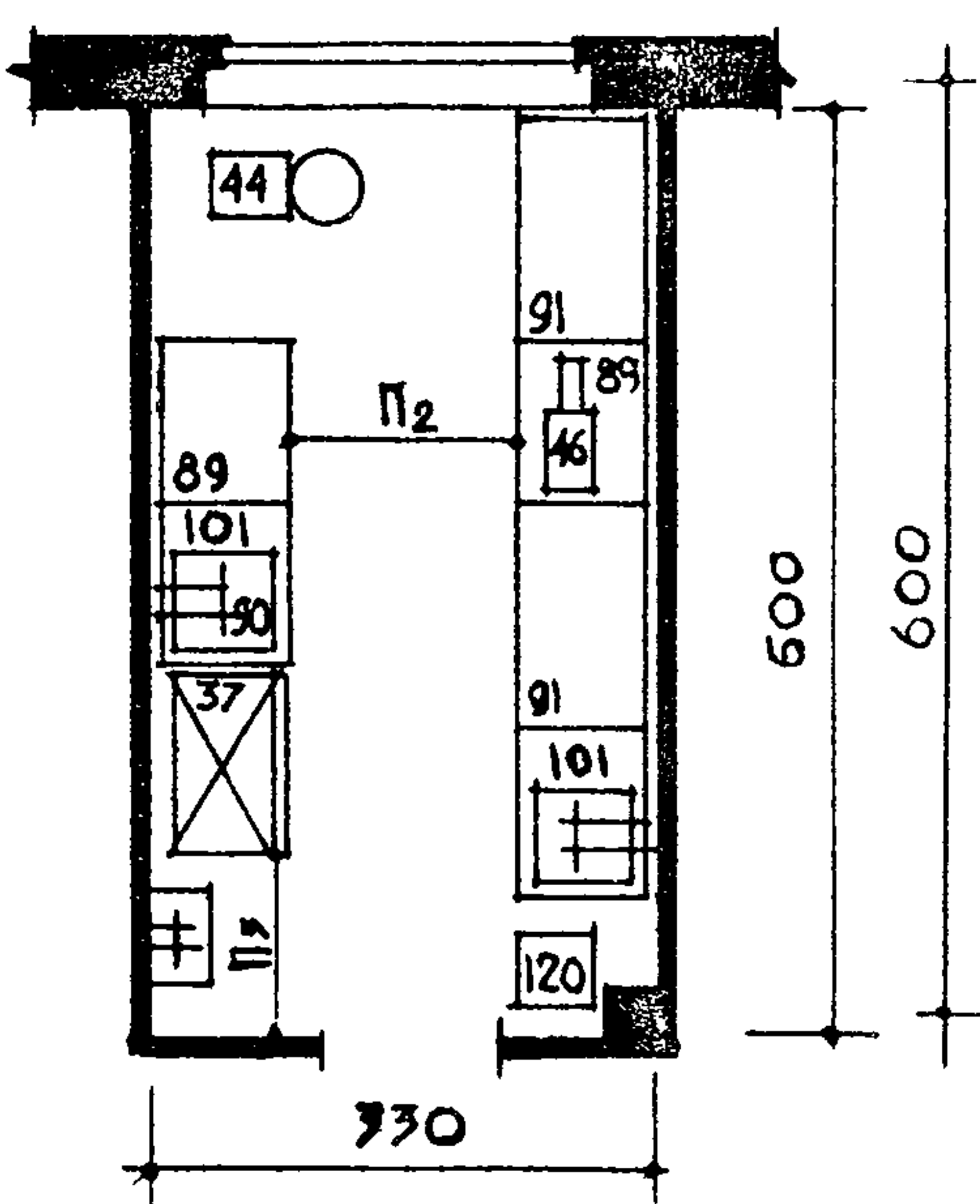
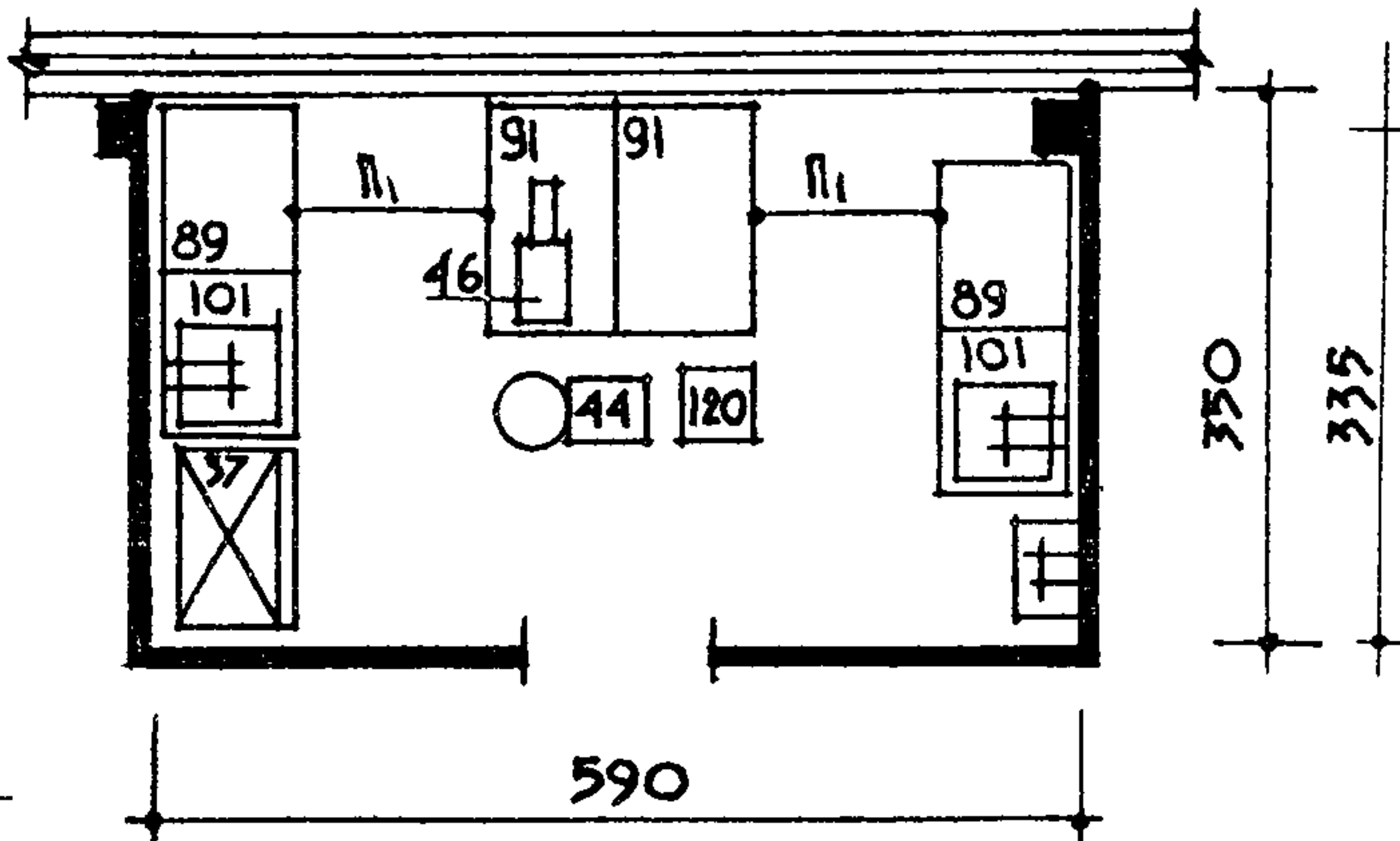


СХЕМА III



НА 150 МЕСТ

СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЕ
1 ТИП „А“ - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ I, IV, V
2 ТИП „Б“ - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ II, III, VI

НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

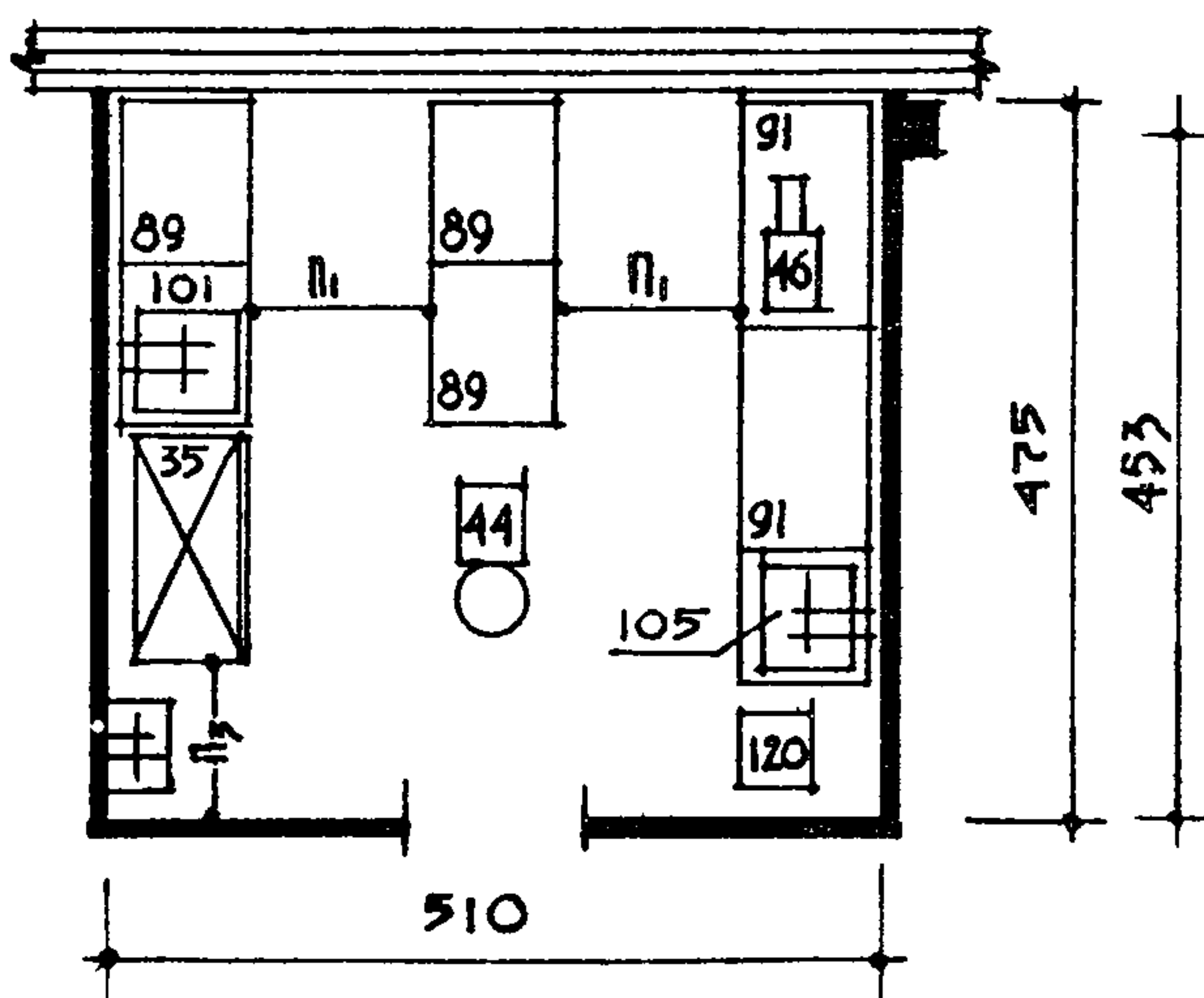
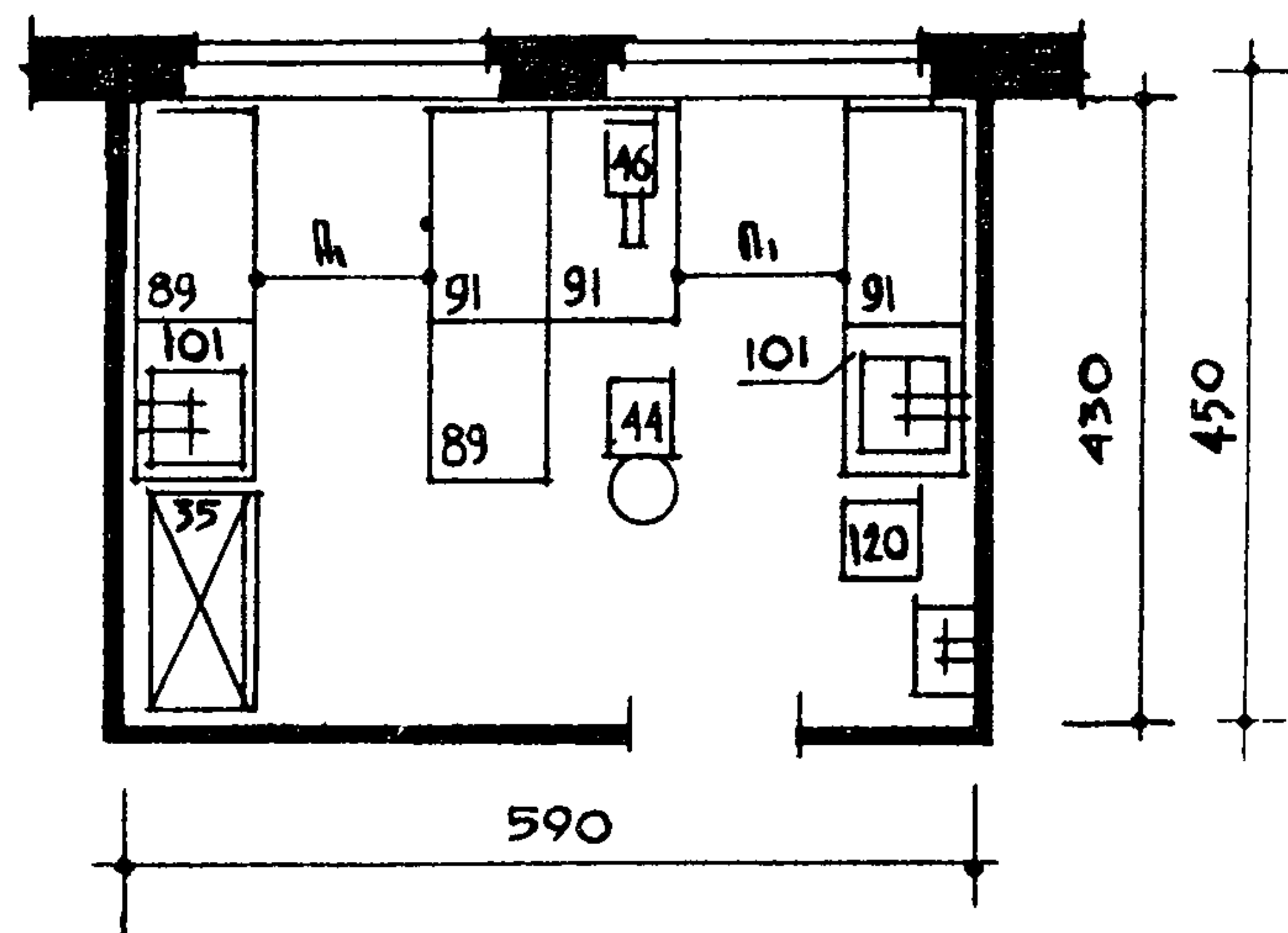


СХЕМА VI



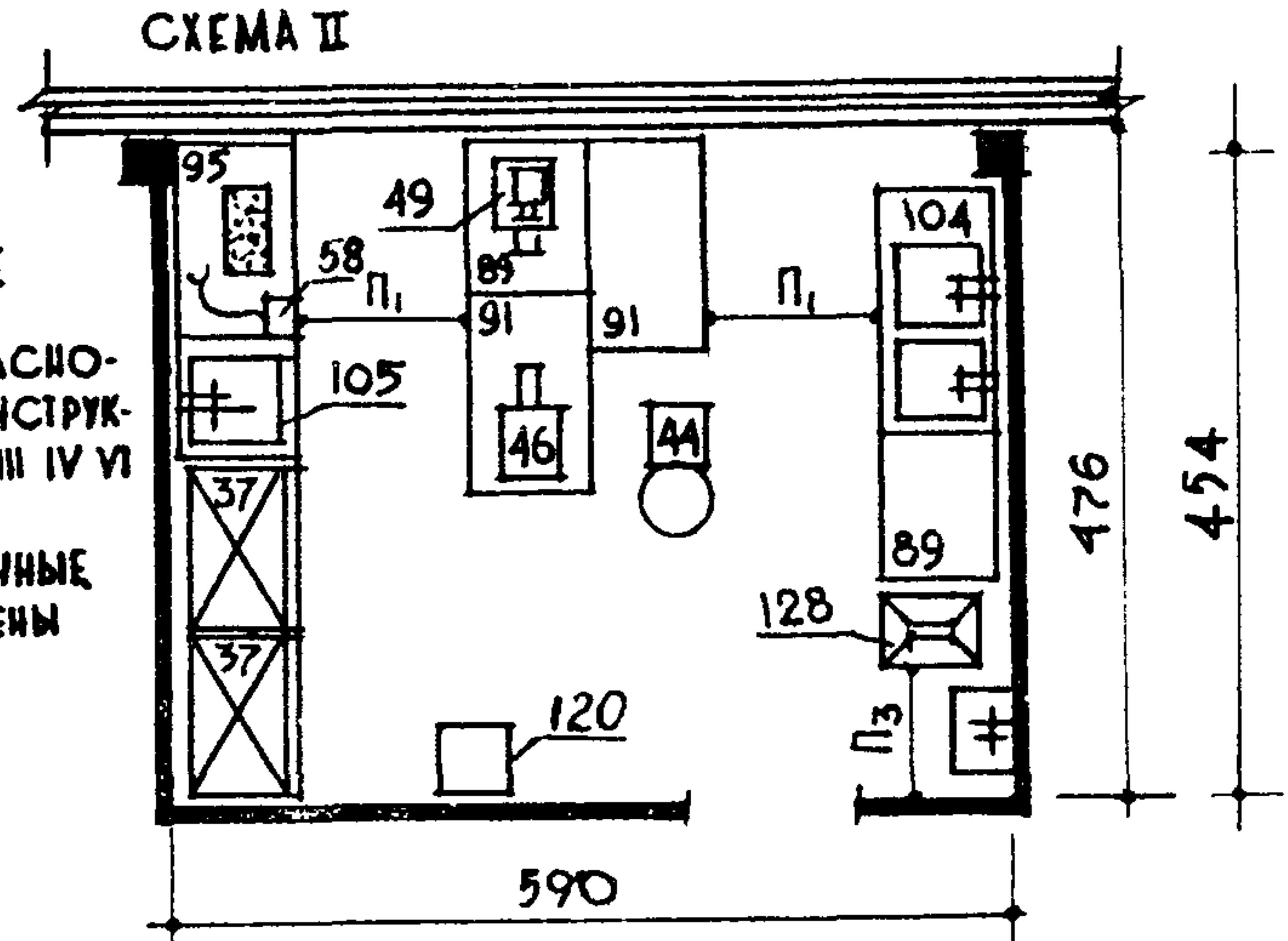
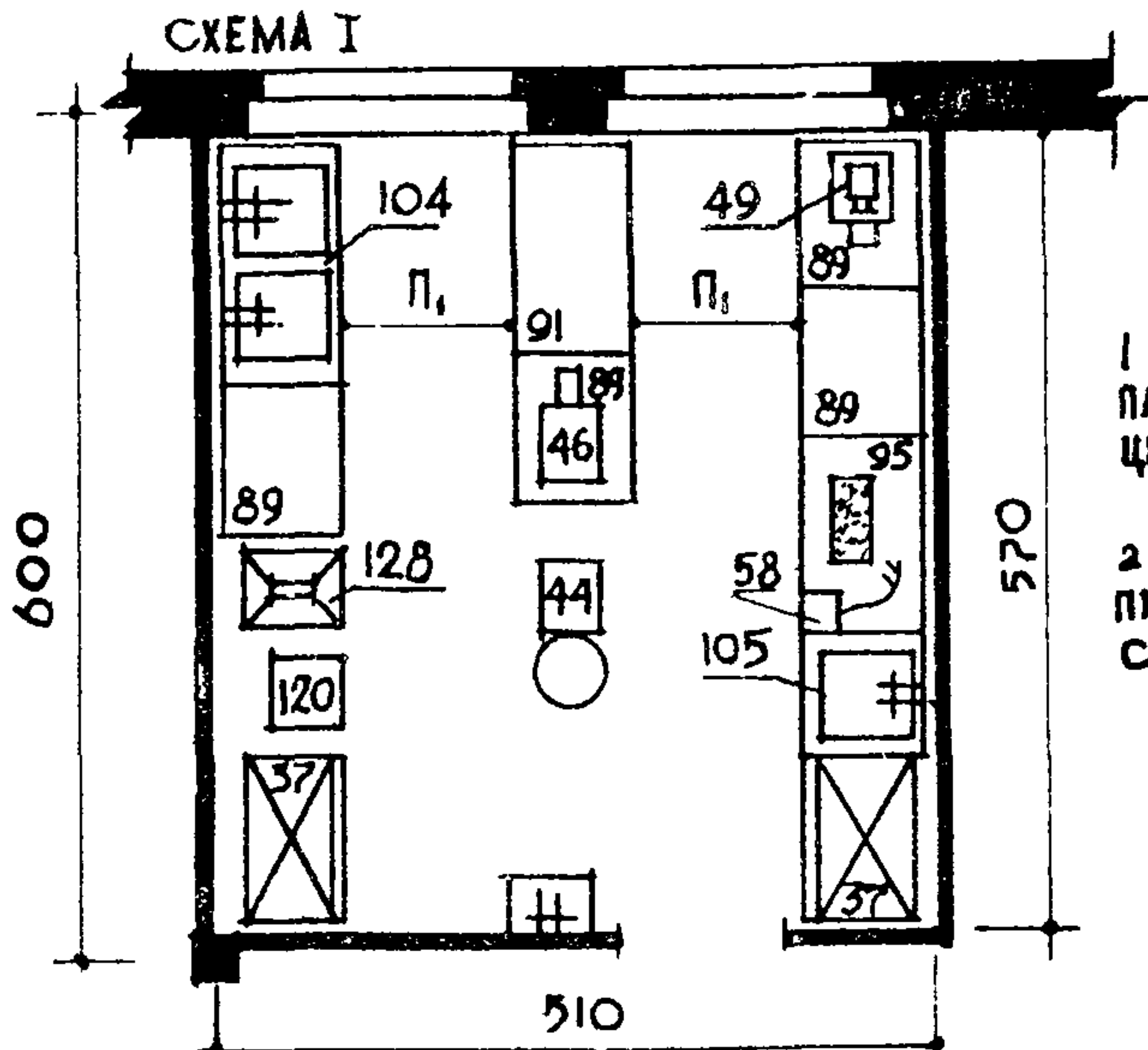
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЯ	по СНиП		по СХЕМЕ I		по СХЕМЕ II		по СХЕМЕ III		по СХЕМЕ IV		по СХЕМЕ V		по СХЕМЕ VI	
	№	СХЕМЫ	№	СХЕМЫ	№	СХЕМЫ	№	СХЕМЫ	№	СХЕМЫ	№	СХЕМЫ	№	СХЕМЫ
ПЛОЩАДЬ В М ²	18	17,7	17,5	20	19,8	20,6	25	20,2	26,3					
ОБЪЕМ В М ³	79,4	58,4	77,7	66	65,3	68	105	101,6	106,3					
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	0,18	0,18	0,18	0,13	0,13	0,14	0,13	0,12	0,13					
ОБЪЕМ НА 1 М	0,59	0,38	0,57	0,44	0,43	0,45	0,53	0,51	0,52					

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

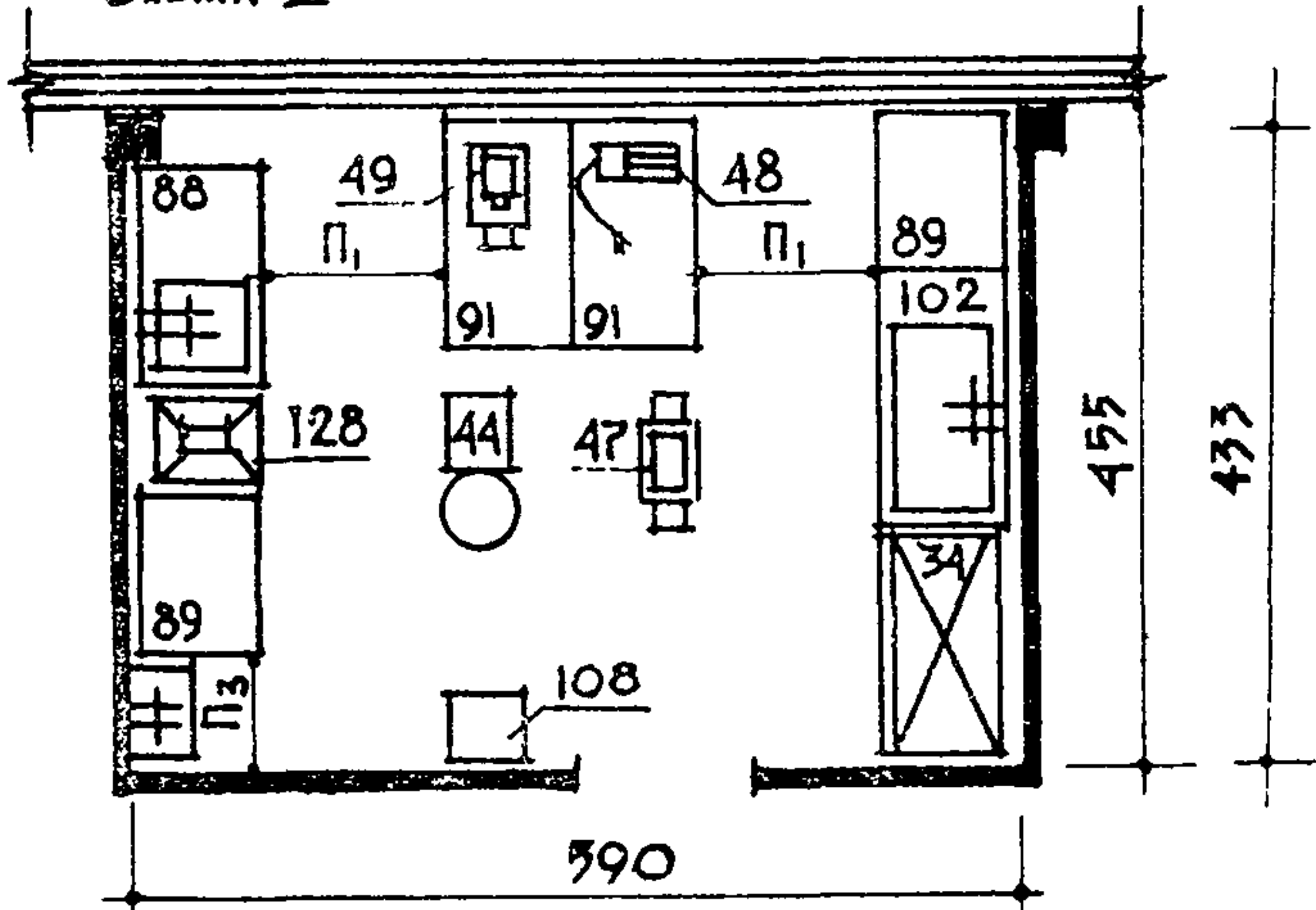
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	120	124	—	—	124	124	124
П ₂	130	—	132	152	—	—	—
П ₃	100	—	100	100	100	100	—

МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ

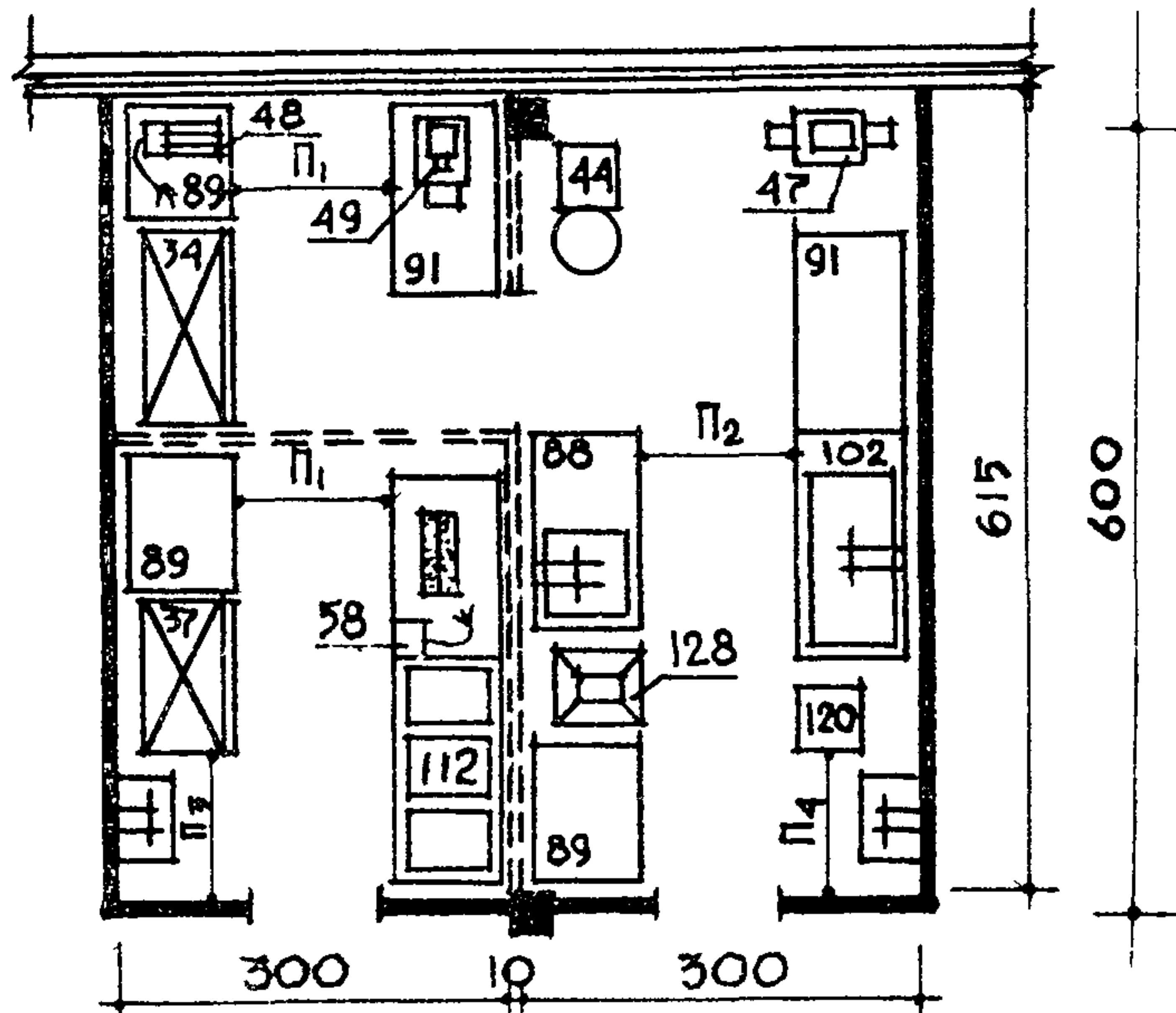


ПРИМЕЧАНИЕ
1 тип "А" - каркасно-панельные конструкции схем II III IV VI
2 тип "Б" - кирпичные продольные стены схем I V

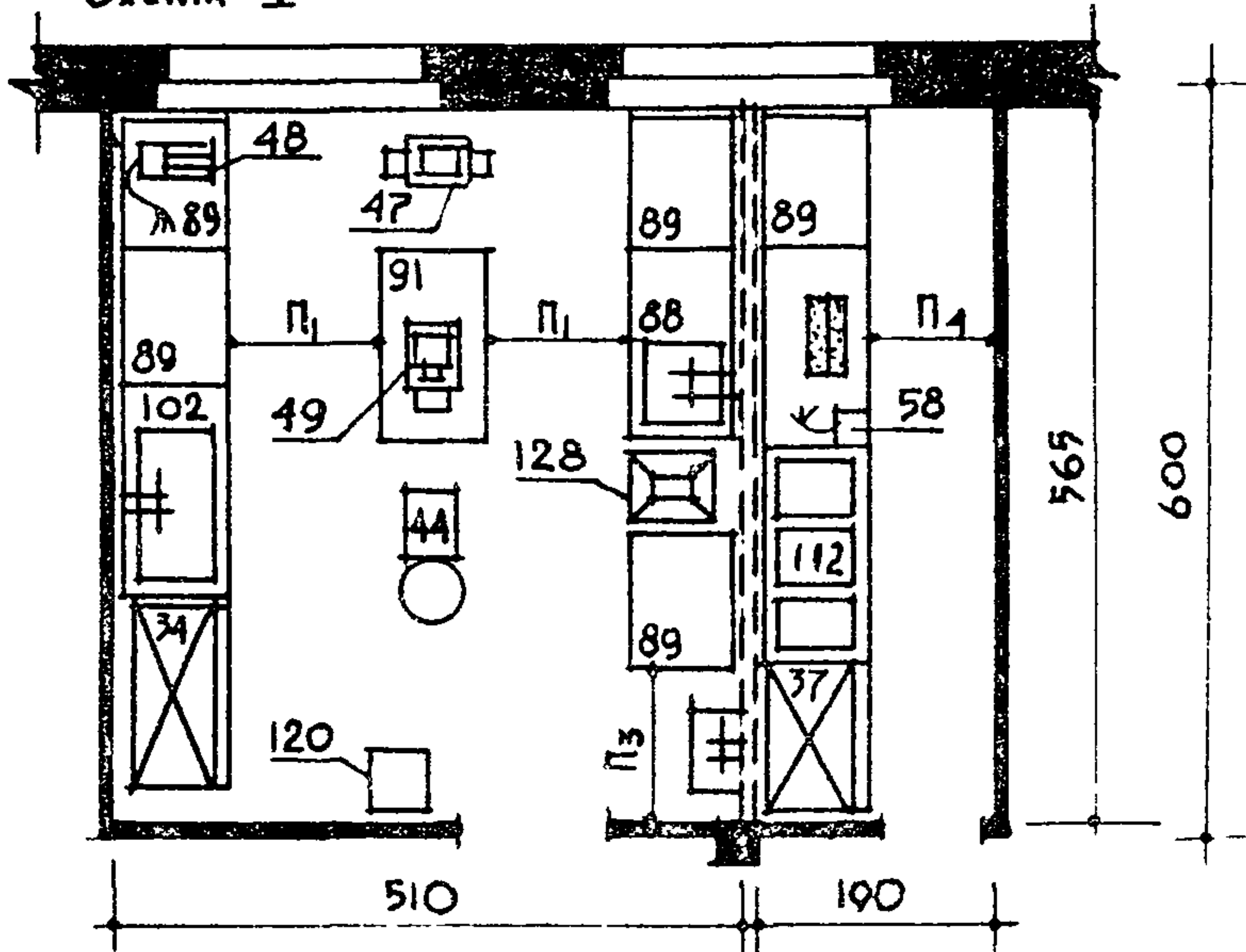
МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



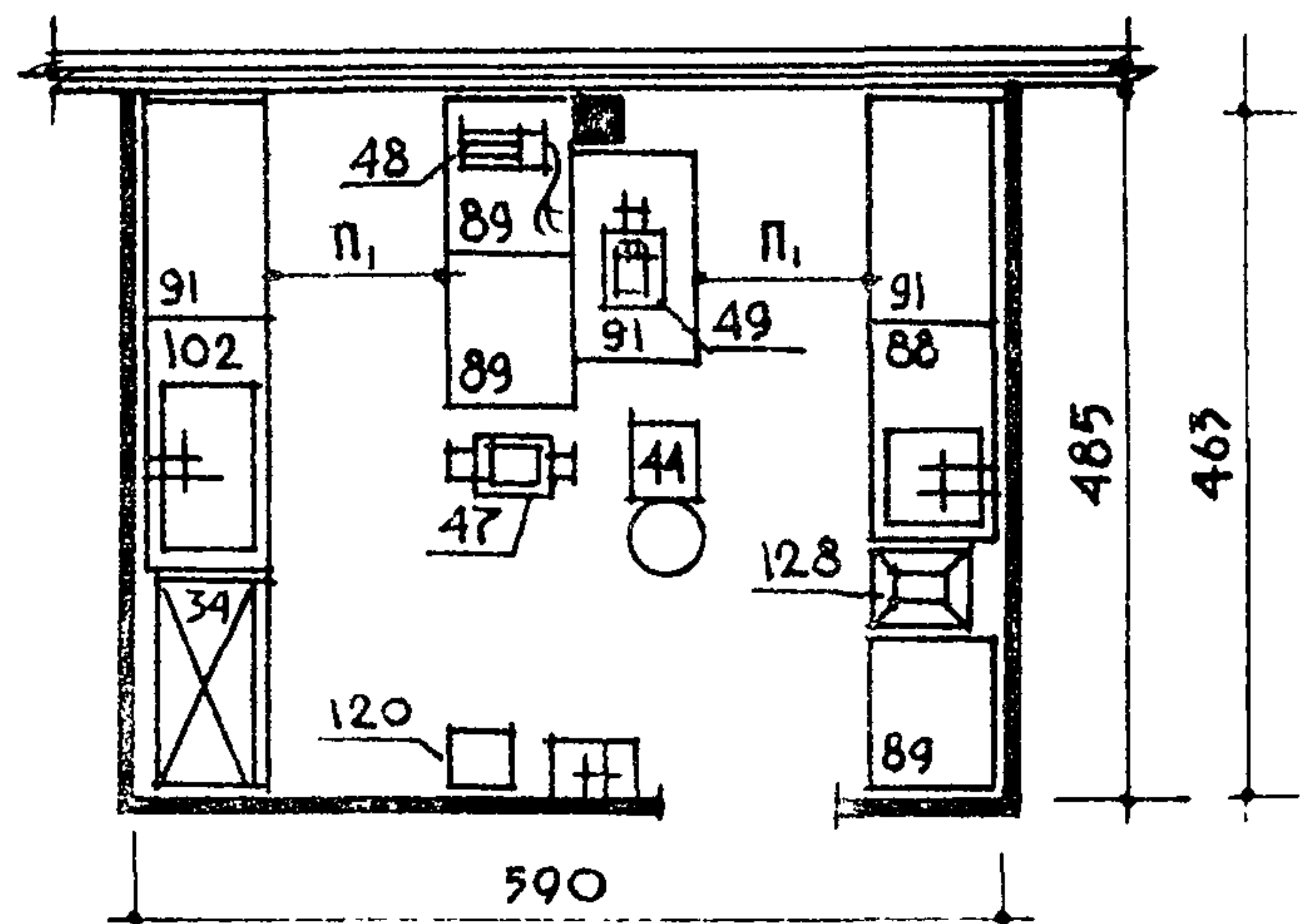
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV



МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ
СХЕМА V



МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



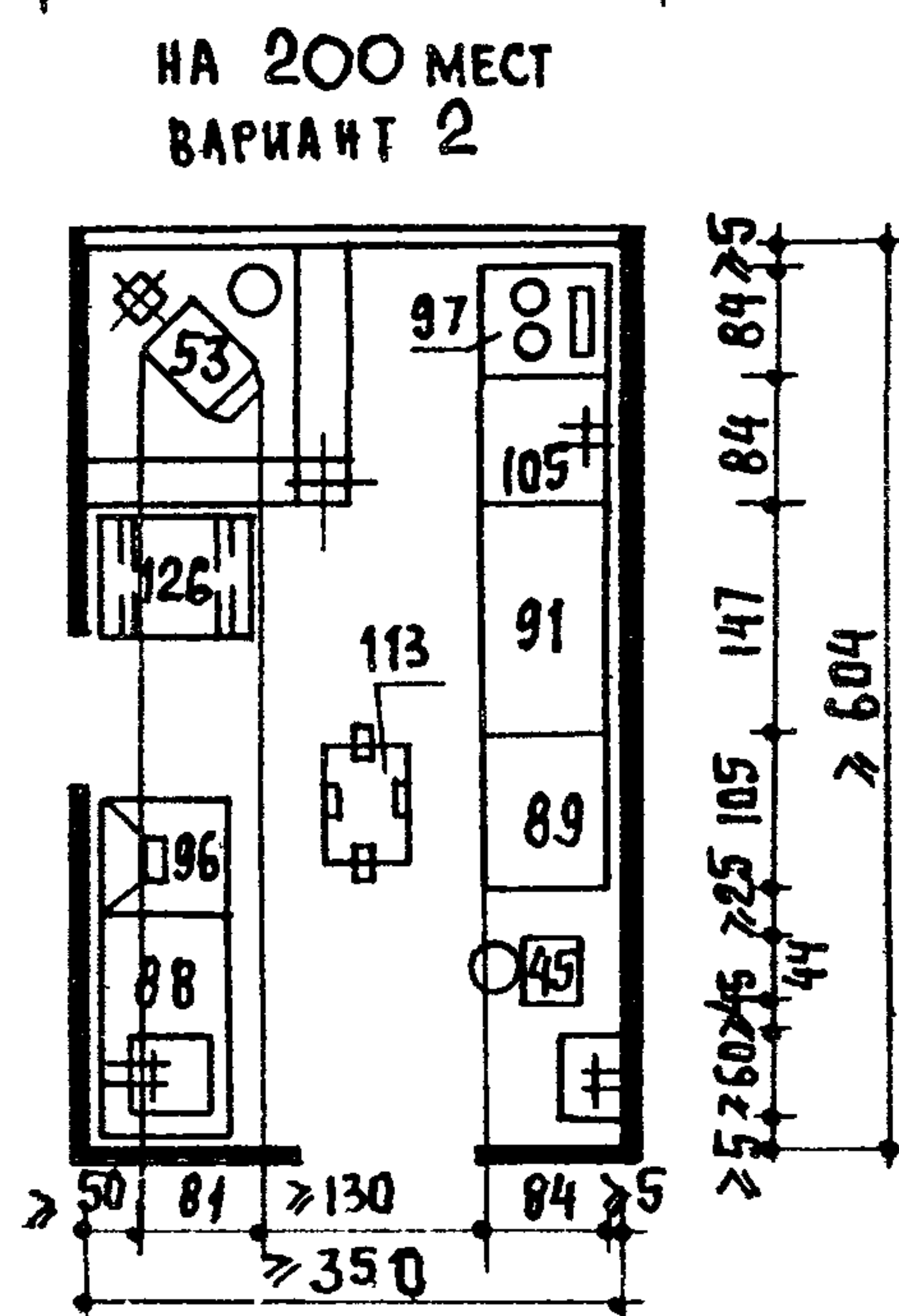
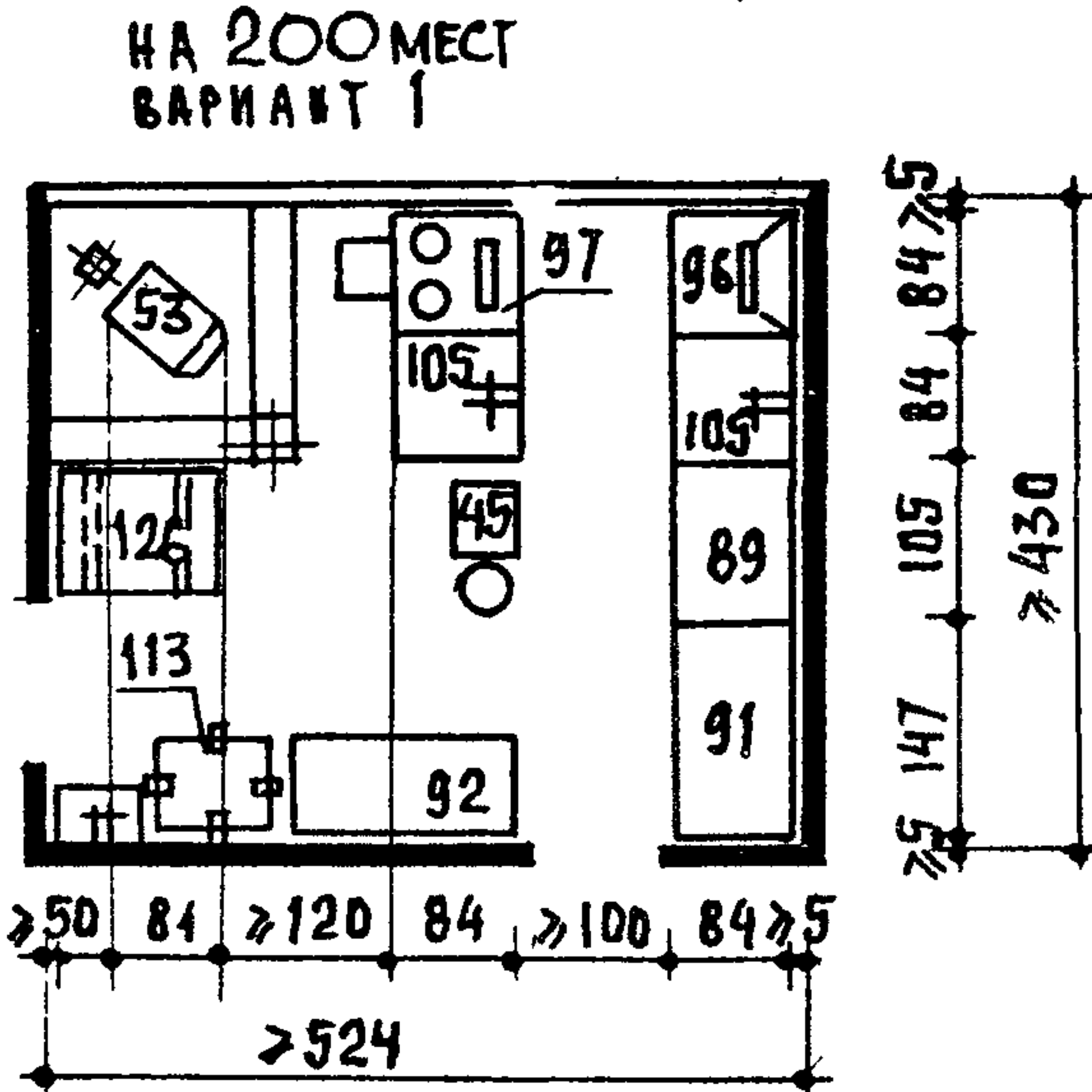
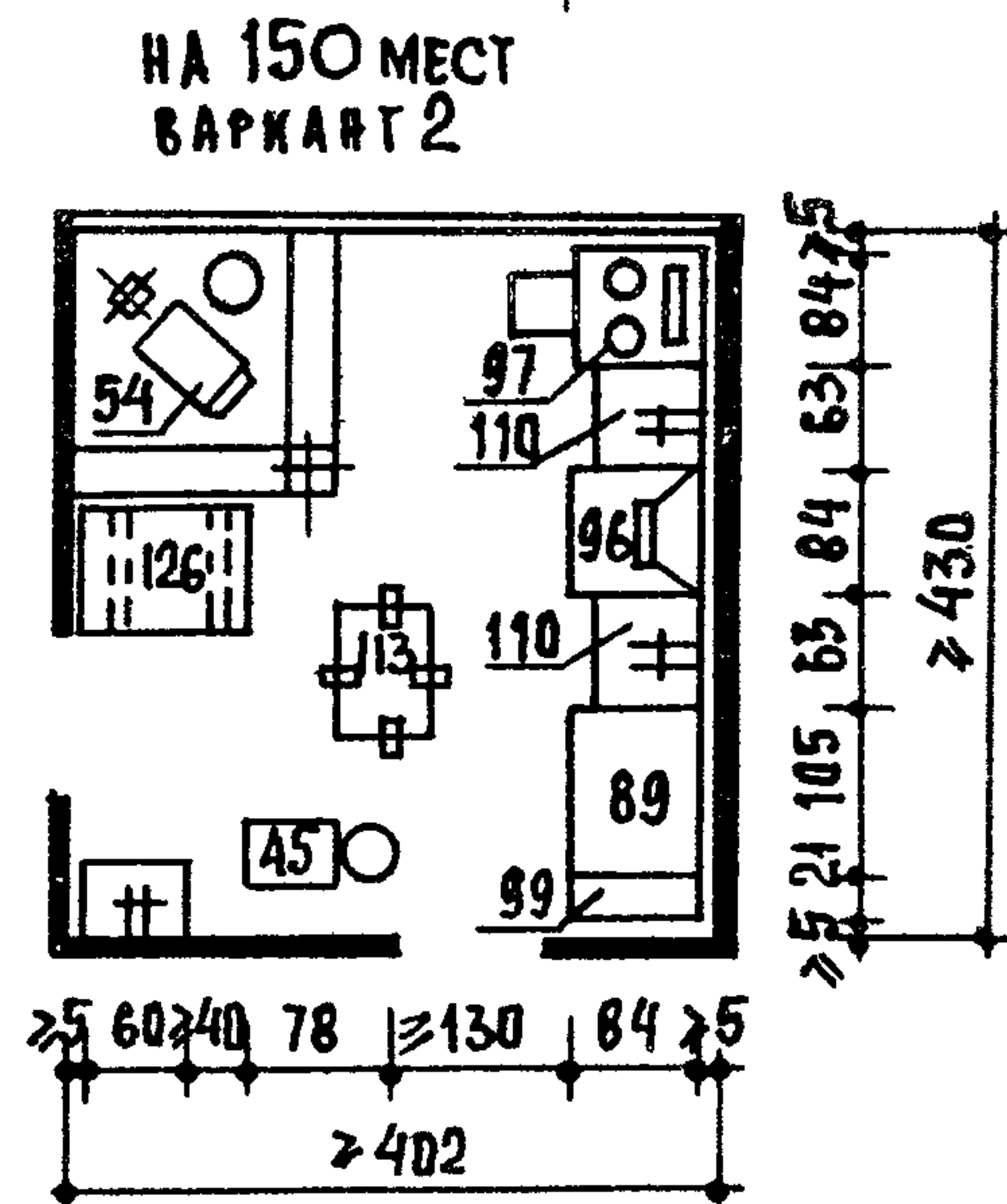
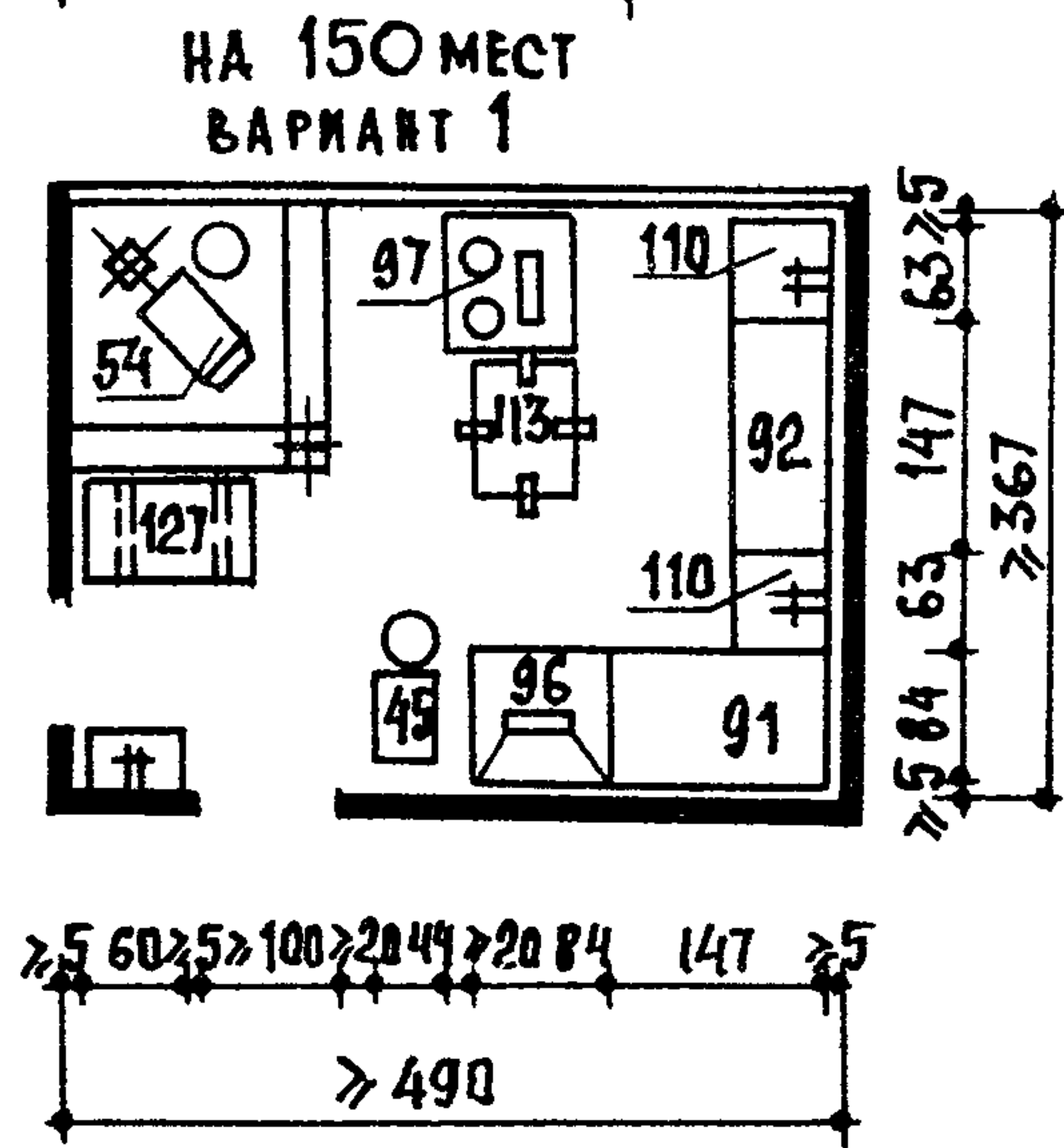
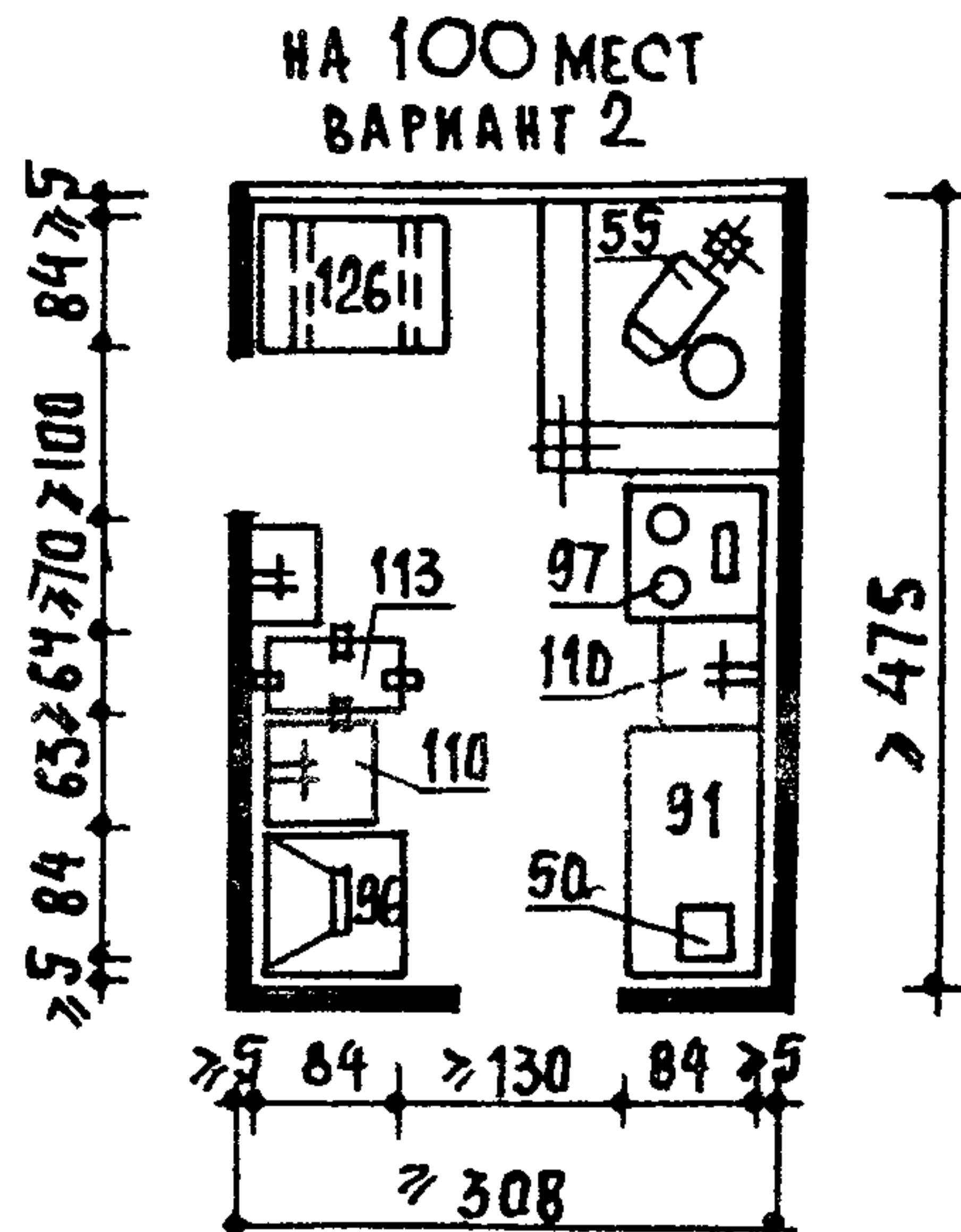
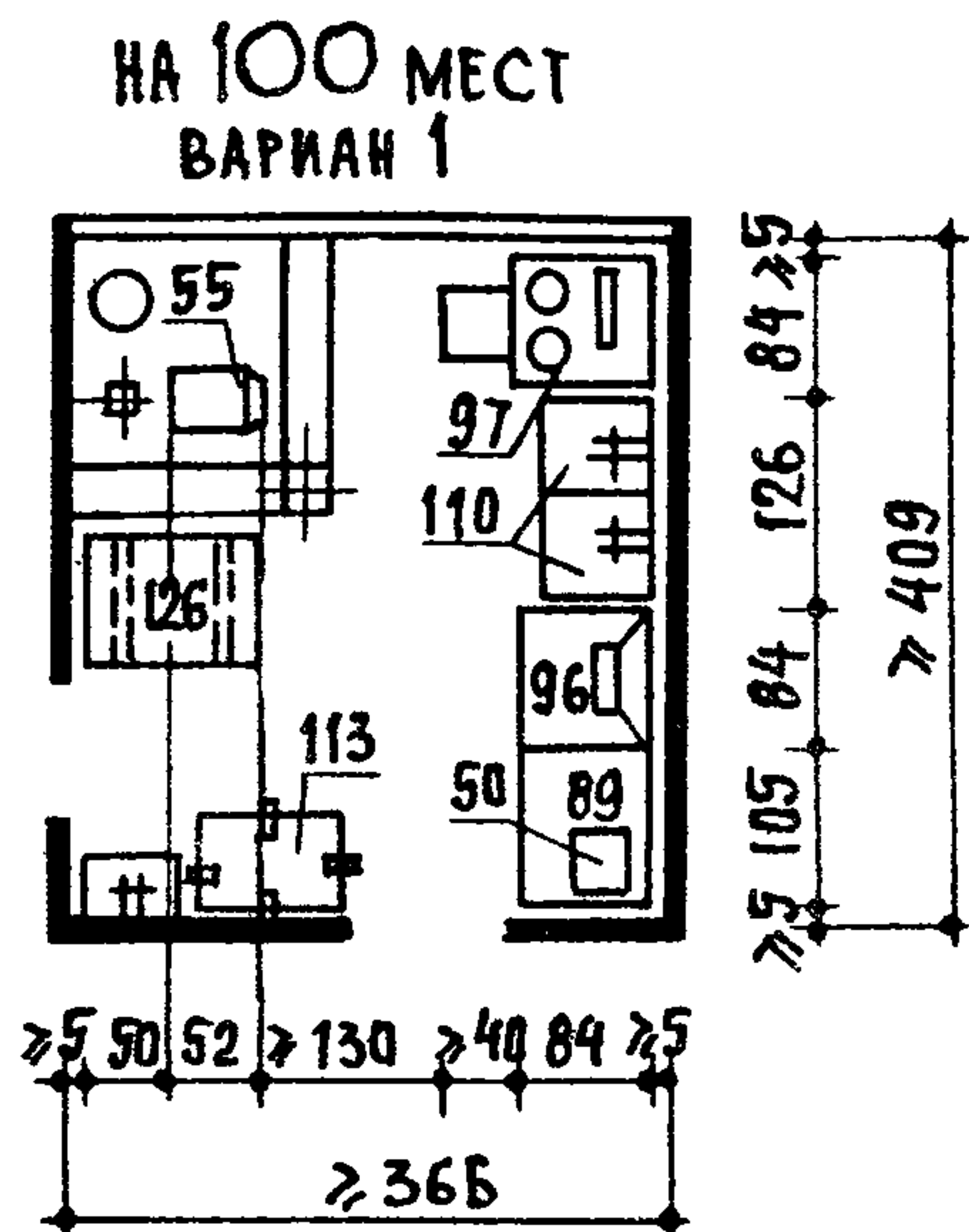
ПРИМЕЧАНИЕ: В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ					
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V
П ₁	120	124	122	—	122	120
П ₂	130	—	—	—	—	—
П ₃	100	—	100	100	100	—
П ₄	—	—	—	—	100	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	РАЗМЕРЫ В СМ									
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III	по СНиП	по СХЕМЕ IV	по СНиП	по СХЕМЕ V	по СНиП
ПЛОЩАДЬ В М ²	30,0	29,0	28,0	28,0	26,9	37,0	37,0	40,0	39,6	30,0
ОБЪЕМ В М ³	126	121,8	117,6	113,4	109,2	155,4	153,3	168	161,7	126
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,11	0,10	0,07	0,07	0,09	0,09	0,08	0,08	0,06
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,42	0,41	0,39	0,28	0,27	0,39	0,38	0,34	0,32	0,24

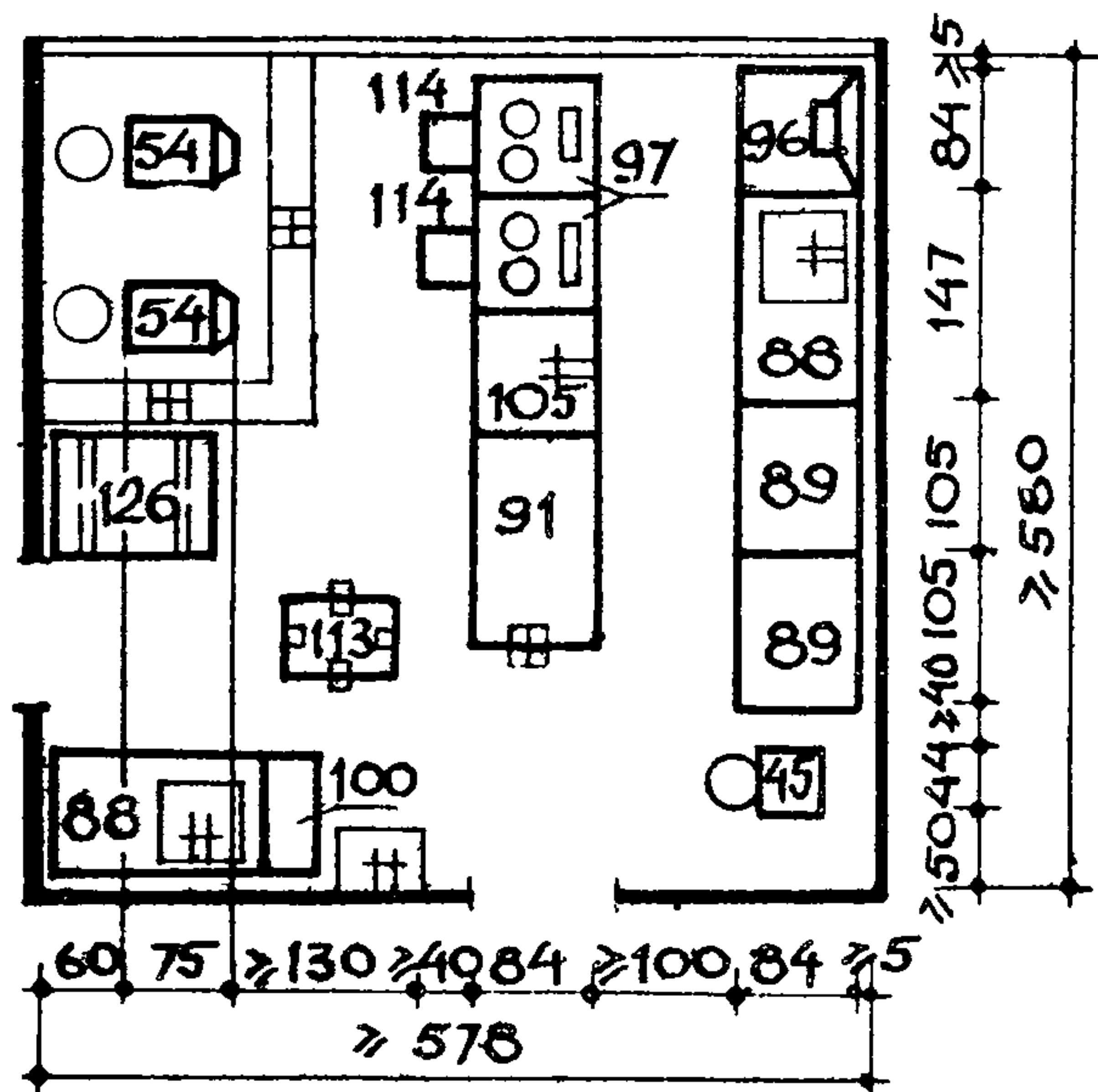


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
 — РАКОВИНА
 — ТРАП С ЛЮТКОМ

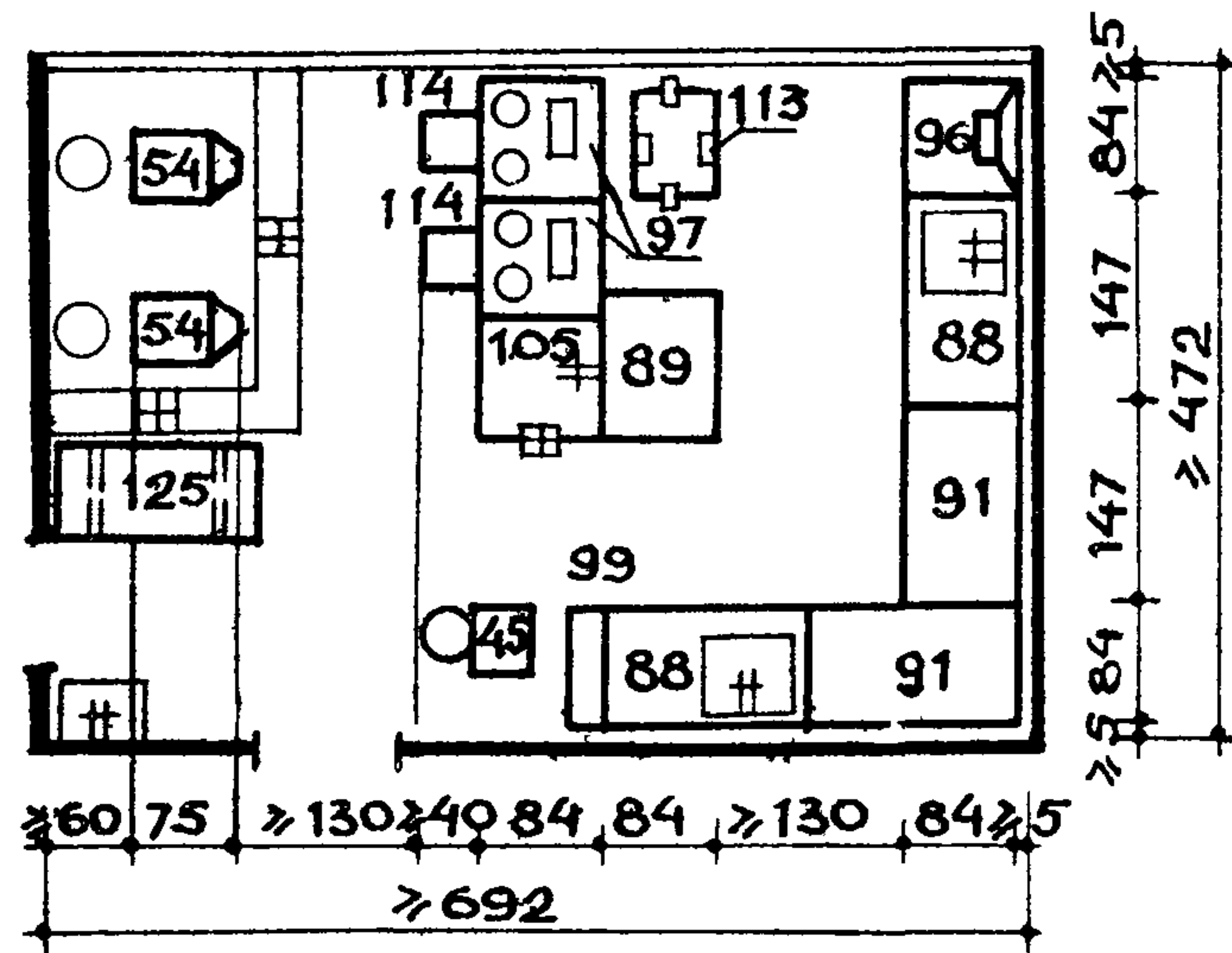
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ		
			100	150	200				100	150	200
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВВД	МУ-1000	-	-	1	96	Стол для чистки лука	СПА	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МОК-20	-	-	1	105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	-	-	2
53	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МОК-50	-	-	1	110	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-7А	2	2	2
97	Стол для доочистки картофеля со стулом	СПК	1	1	1	50	ДВУЩЕРЕЗКА	МРО-200	1	1	-
89	Стол производственный	СП-1050	1	-	1	113	ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	1	1	1
91	Стол производственный	СП-1470	-	1	1	88	СЕКЦИЯ СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	-	-	1
92	Стол производственный	СП-1470	-	-	1	126	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1А	1	1	1
99	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	ВСМ-210	-	-	1	127	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2А	-	1	-
						55	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МОК-16	1	1	-

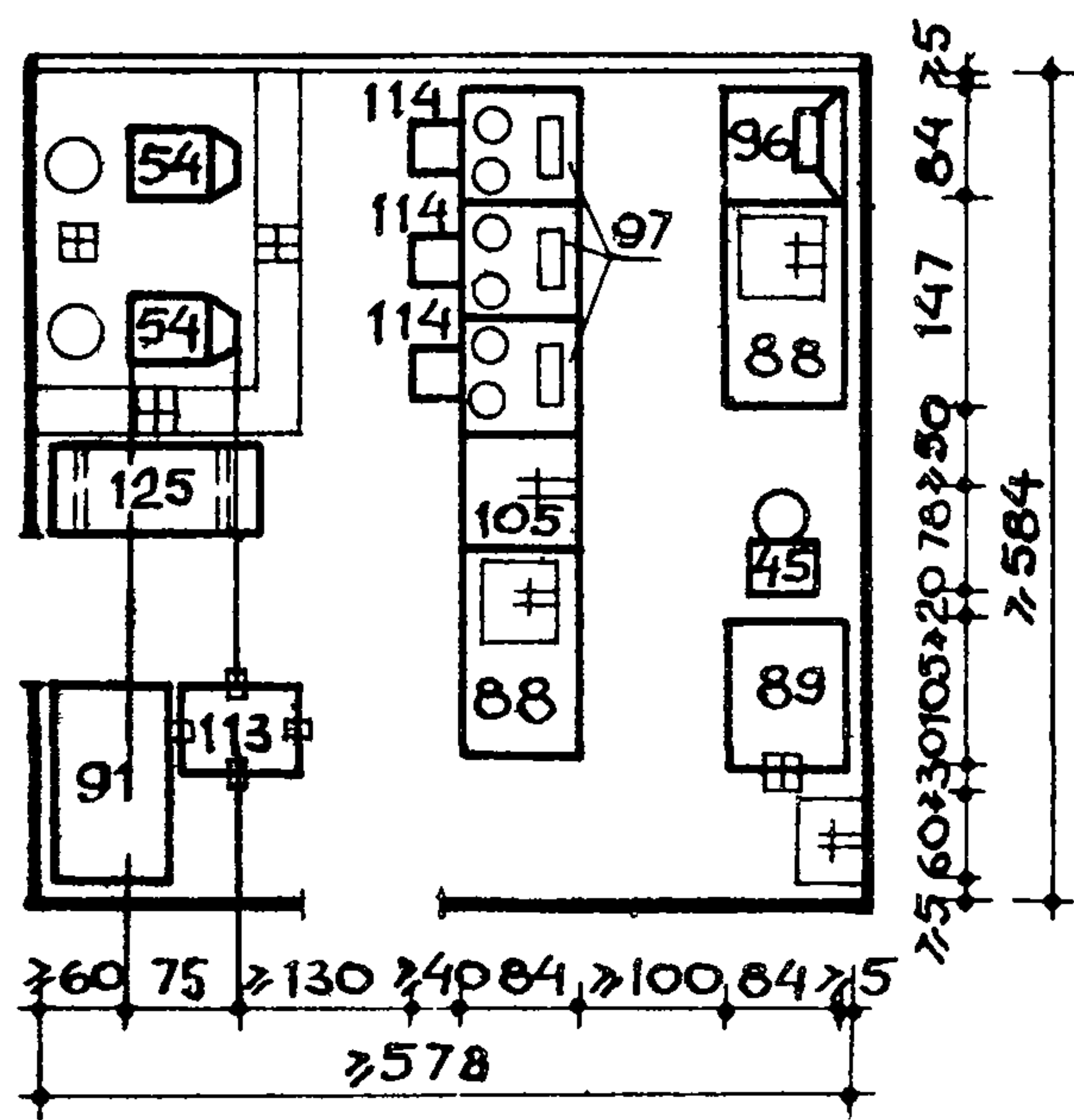
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



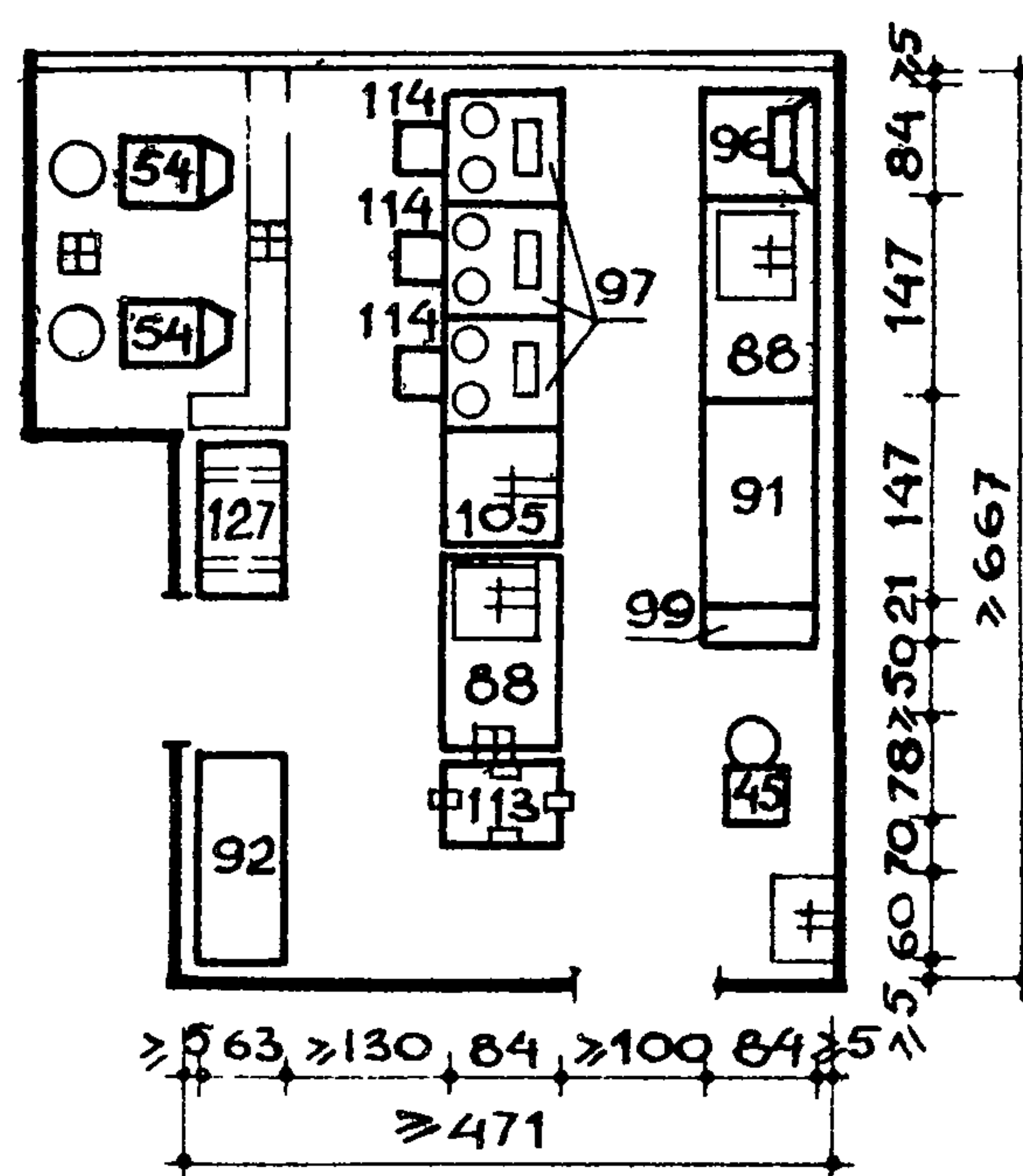
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  - РАКОВИНА
-  - ТРАП С ЛОТКОМ

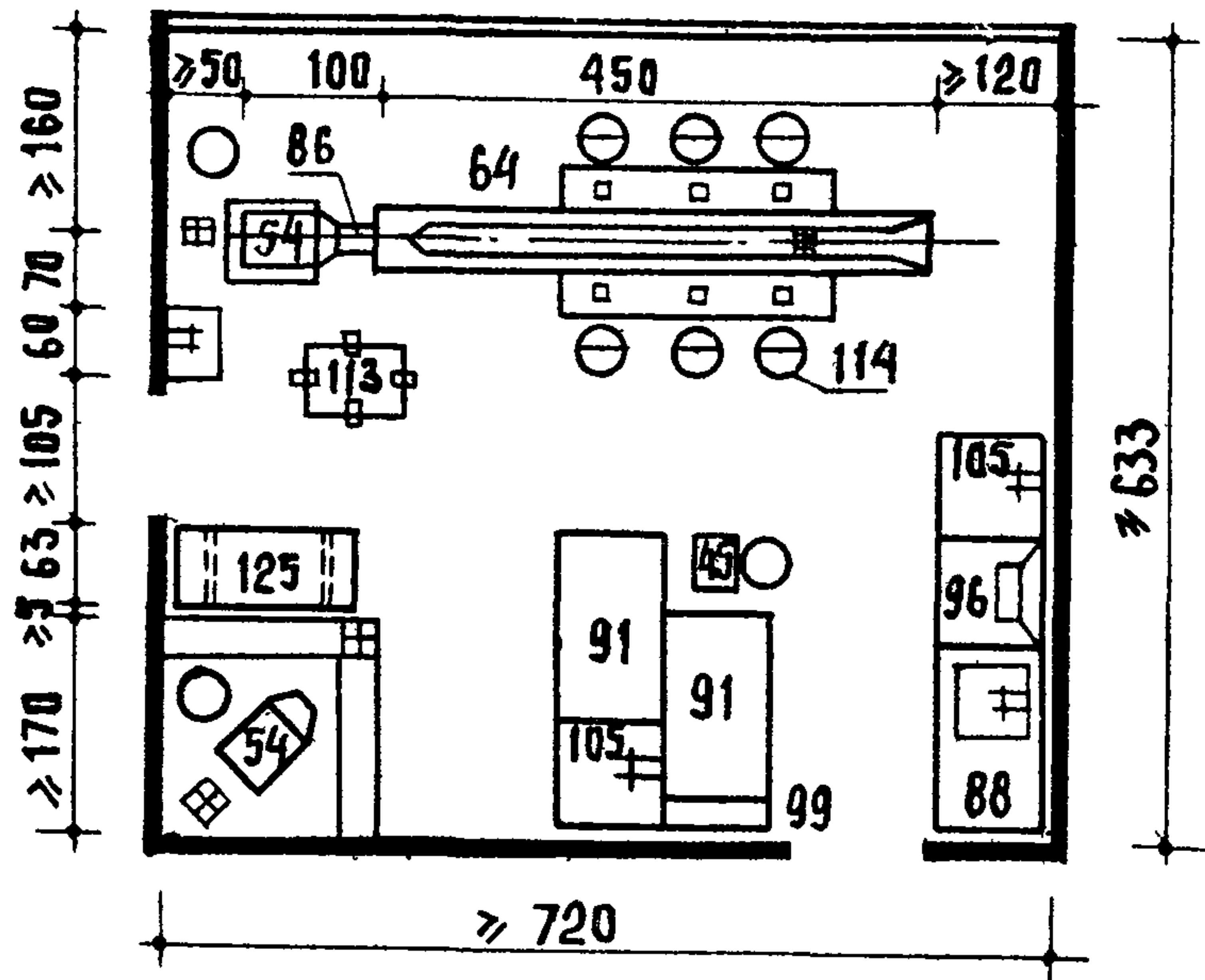
СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			КОЛИЧЕСТВО			
			300	400		
127	ПОДТОВАРИК	ПТ-2А	-	-	-	1
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	МУ-1000	1	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МКК-2В	2	2	2	2
114	СТУЛ	-	2	2	3	3
113	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	1	1	1	1
96	СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА	СПЛ	1	1	1	1
97	СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ	СПК	2	2	3	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	2	1	1	-

ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			КОЛИЧЕСТВО			
			300	400		
88	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	2	2	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2	1	1
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470А	-	-	-	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	1	1	1	1
99	ВСТАВКА С ГЛАДКИМ	ВСМ-210	-	1	-	1
100	СТОЛОМ	ВСМ-420	1	-	-	-
126	ПОДТОВАРИК	ПТ-2	1	-	-	-
125	ПОДТОВАРИК	ПТ-1А	-	1	1	-

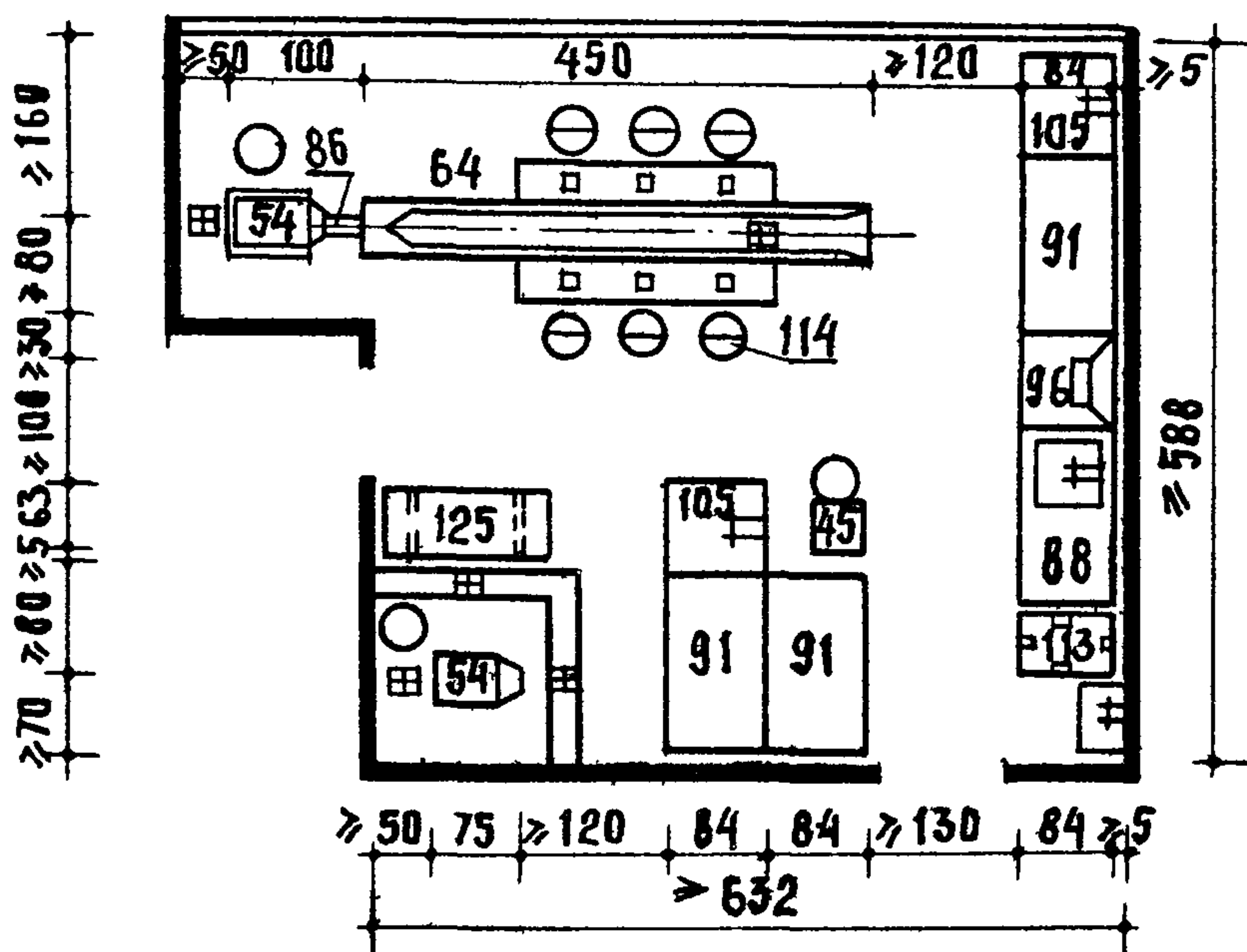
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  - РАКОВИНА
-  - ТРАП С ЛОТКОМ

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500	
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.	
64	Конвейер инспекции и дожимки	КИД-6	1	1
114	Стул	ПАСК-С	6	6
54	Картофелечистка	МКК-28	2	2
45	Универсальный привод	МУ-1000	1	1
105	Ванна моечная	ВМ-1	2	2
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1	1

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500	
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.	
113	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	1	1
96	Стол для чистки лука	СПА	1	1
91	Стол производственный	СП-1470	2	3
125	Подтоварник	ПТ-1А	1	1
99	Вставка с гладким столом	ВСМ-210	1	—
86	Течка	—	1	1

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

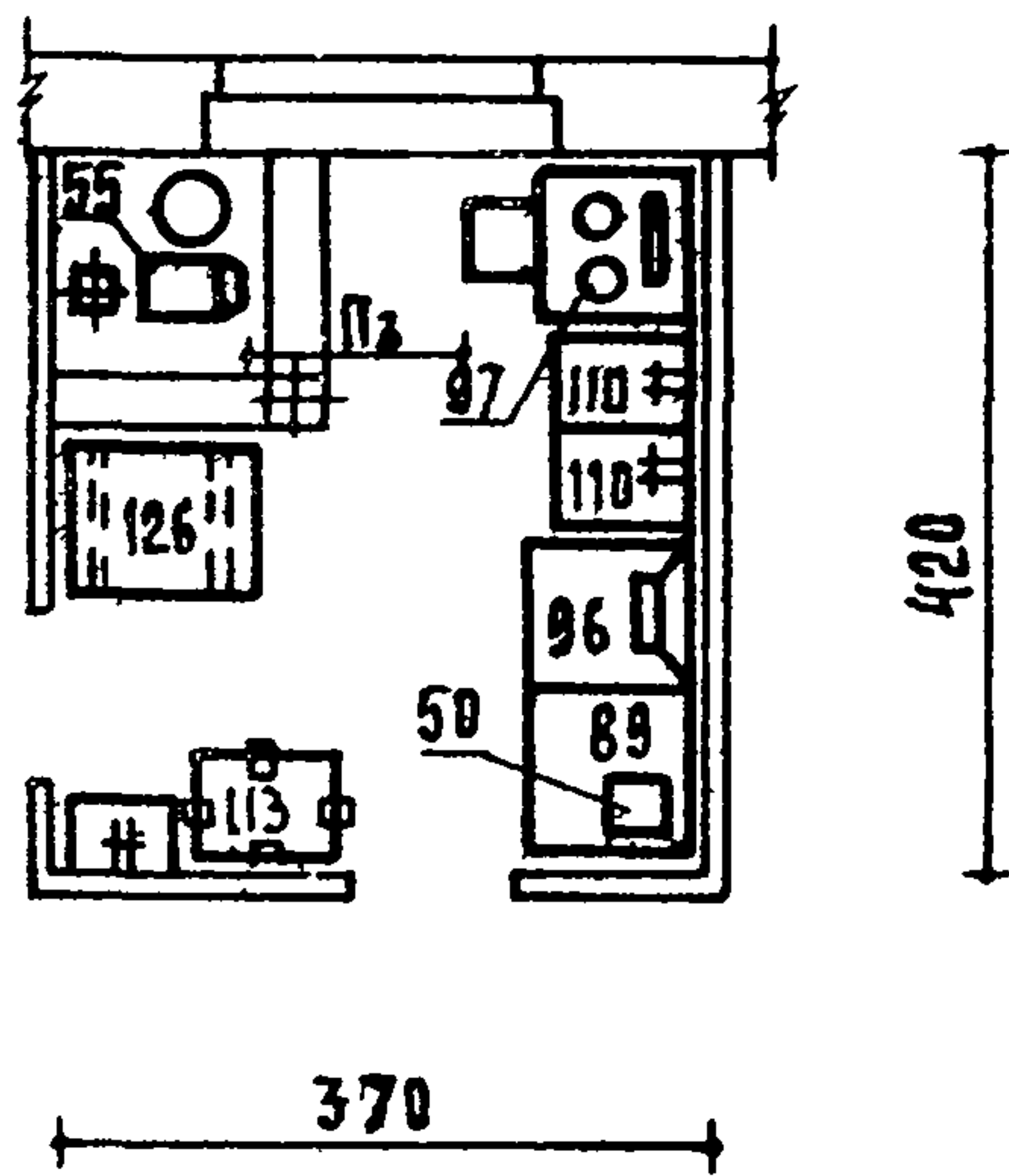
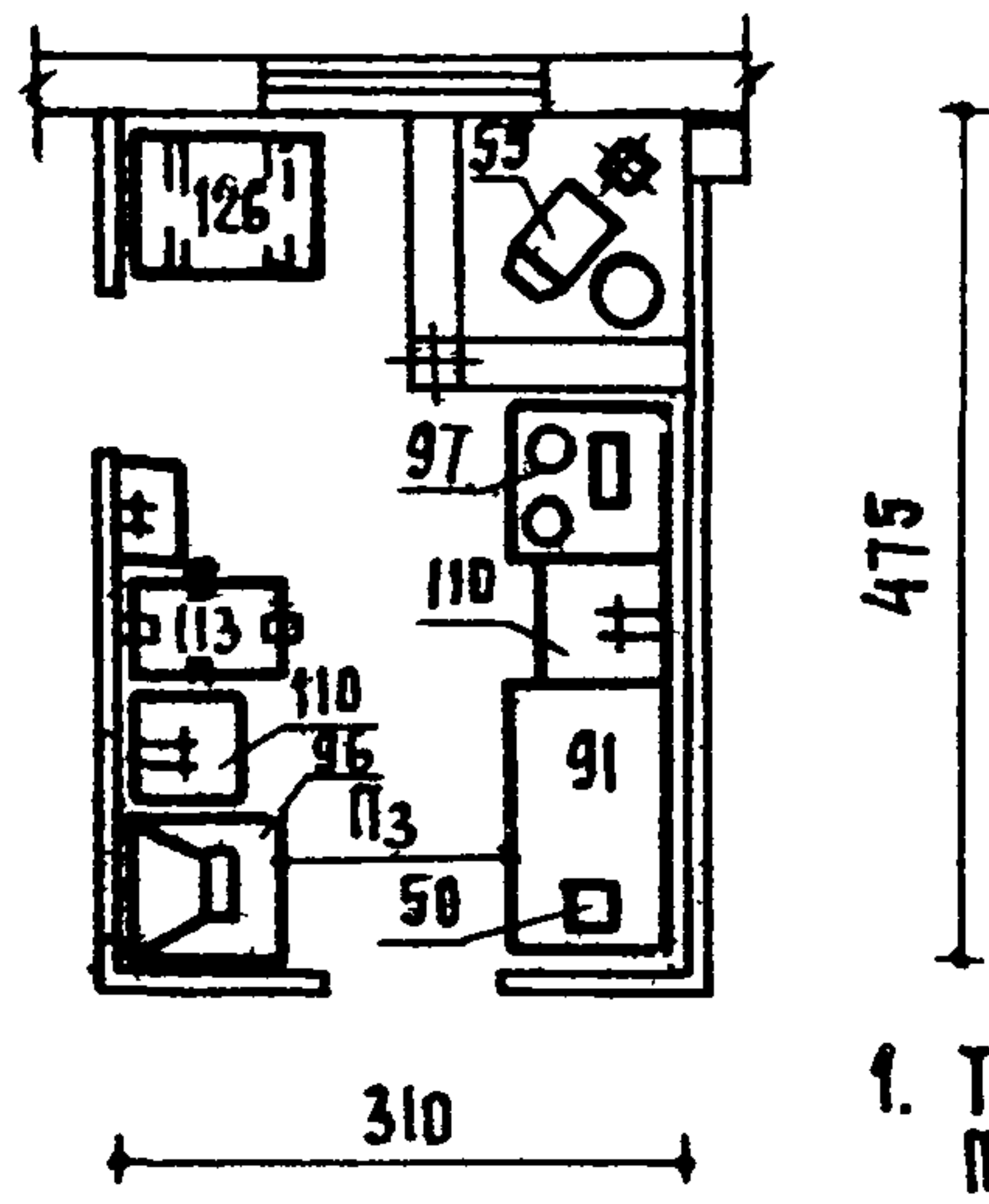


СХЕМА II



НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

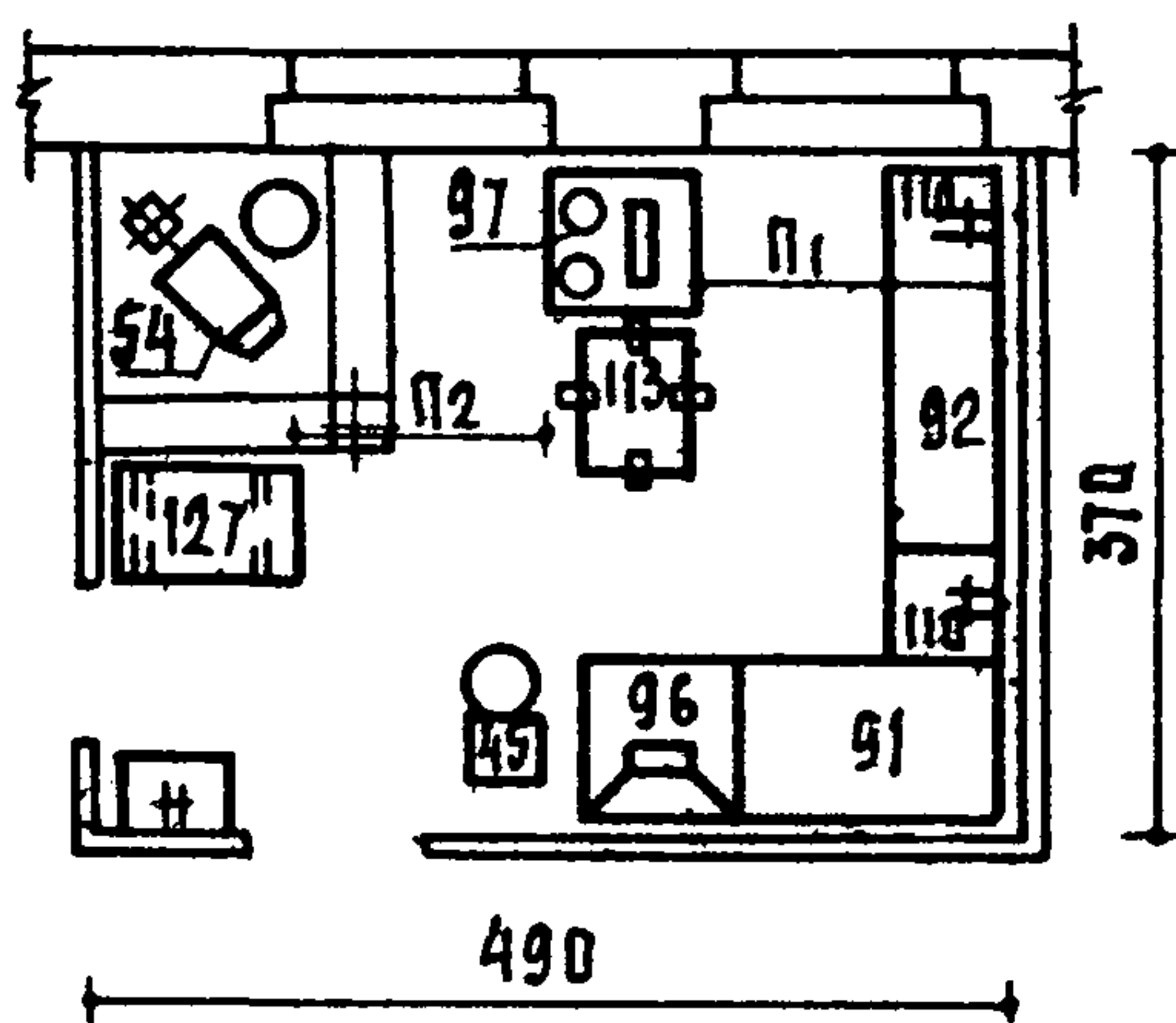
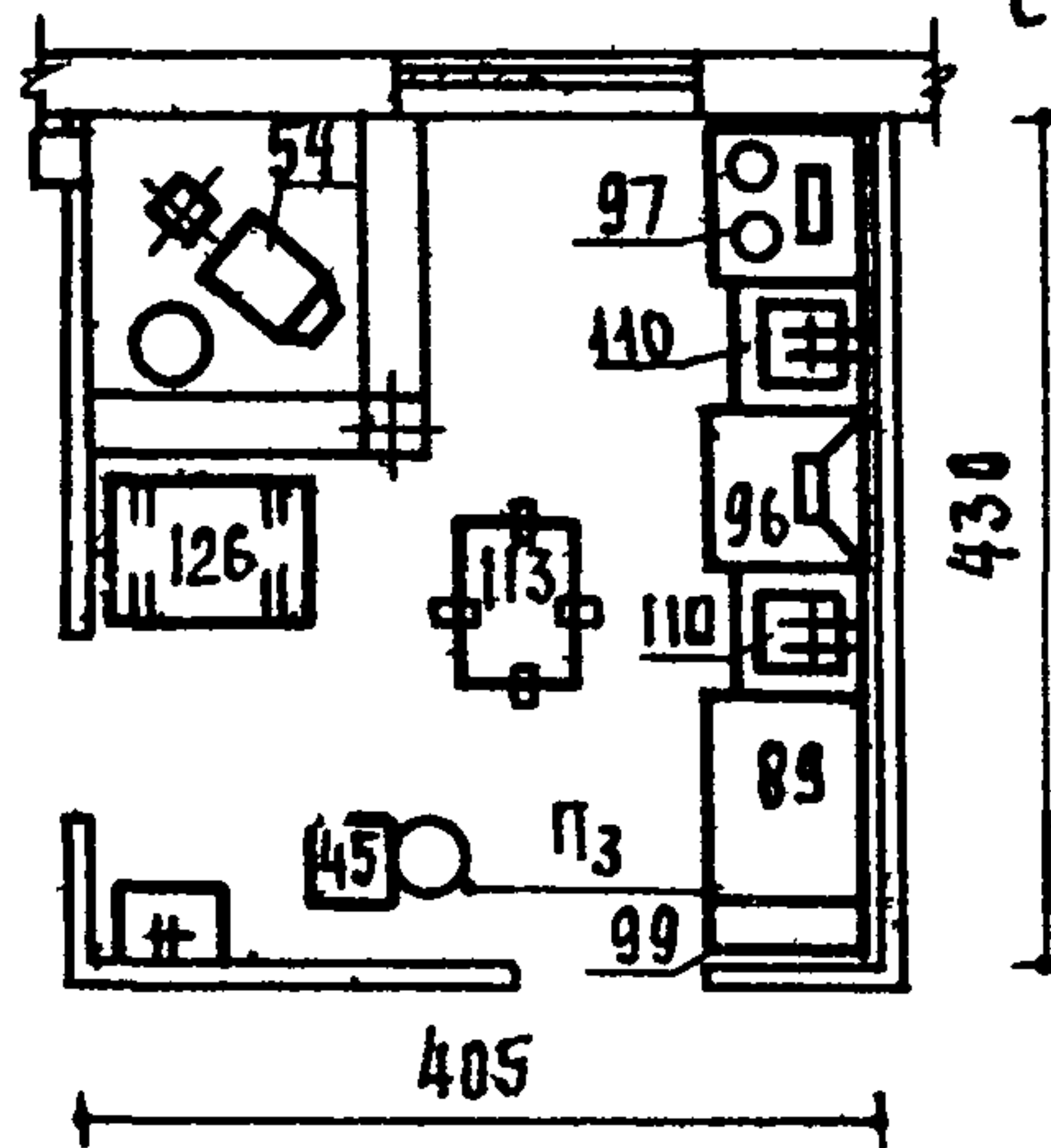


СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

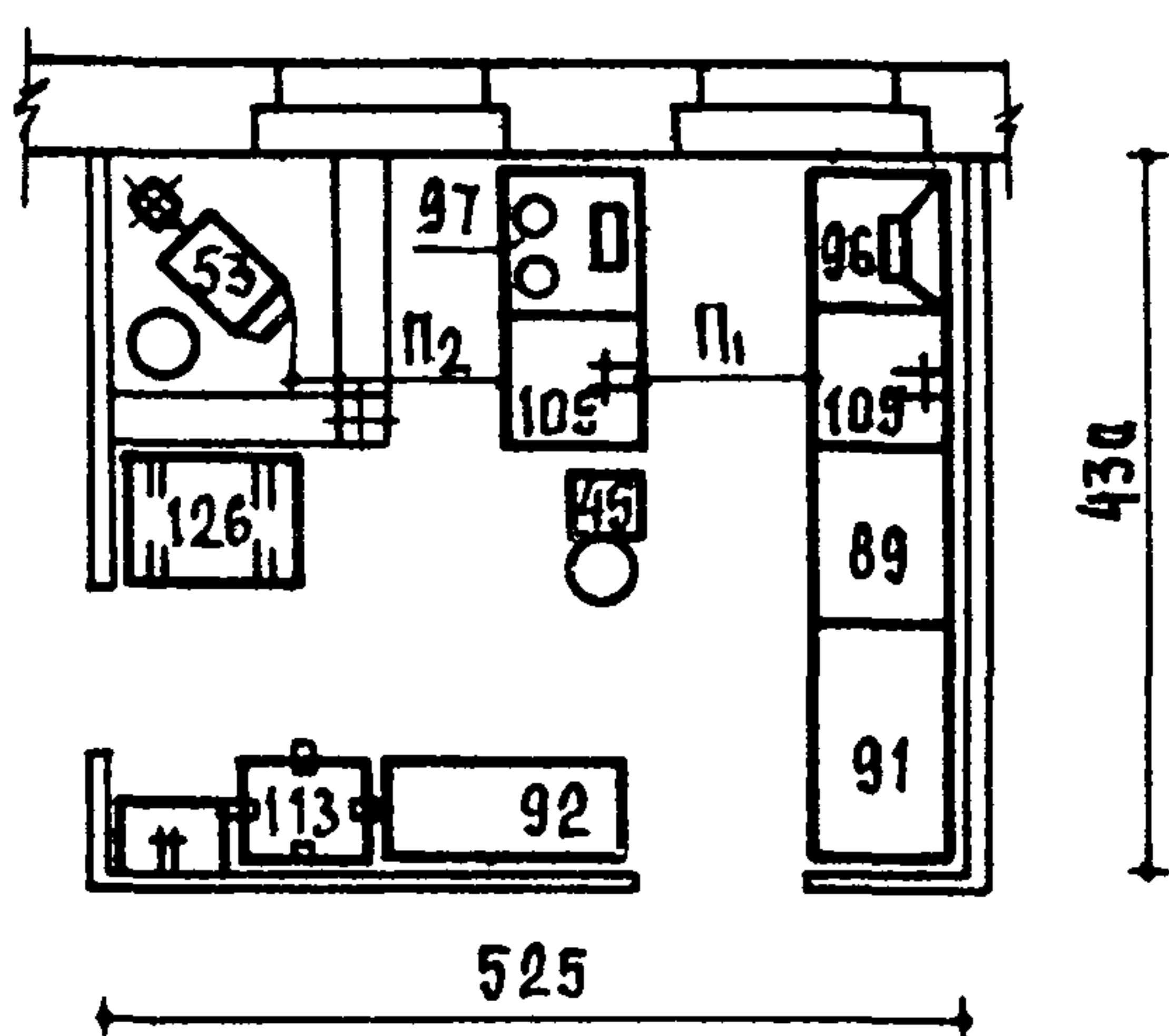
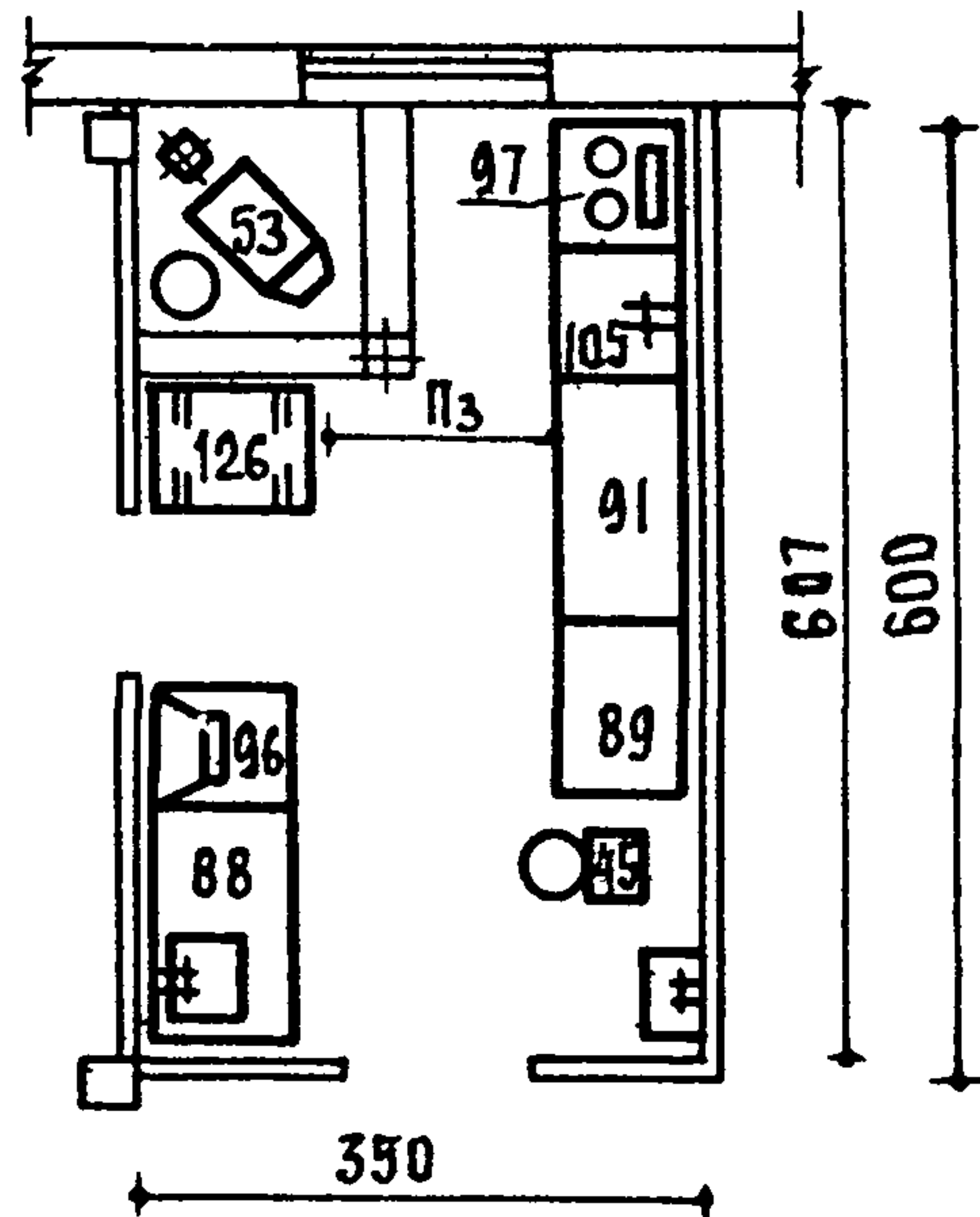


СХЕМА VI



- ПРИМЕЧАНИЕ
1. ТИП „А“ - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ II, IV, VI
 2. ТИП „Б“ - КИРПИЧНЫЕ ПРОДВЛЫНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I, III, V

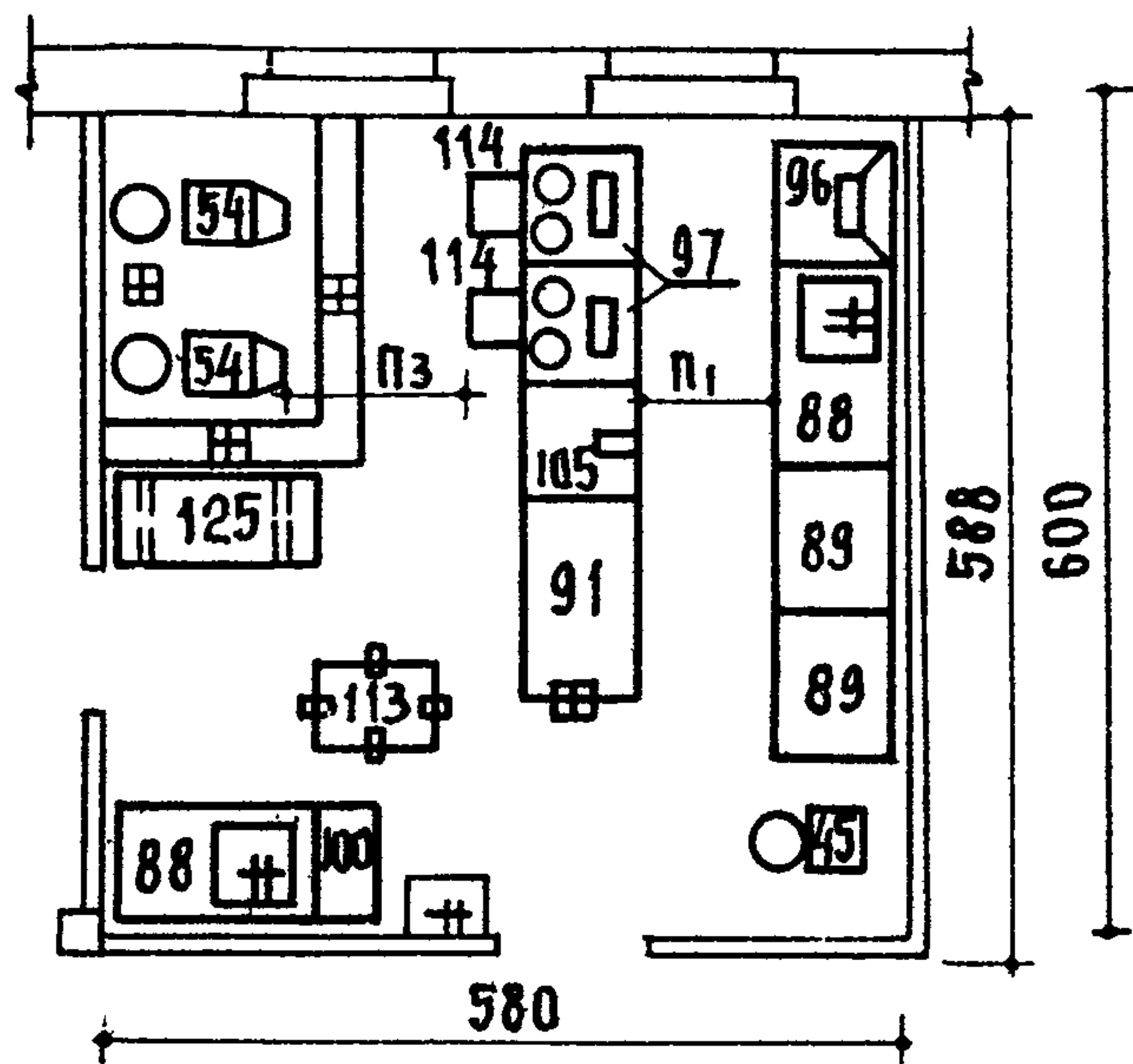
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII
ПЛОЩАДЬ В М ²	14.0	15.5	14.7	18.0	18.1	17.4	22.0	22.5
ОБЪЕМ В М ³	46.2	51.1	48.5	59.4	59.7	57.4	72.6	74.2
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0.14	0.15	0.15	0.12	0.12	0.12	0.11	0.11
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0.46	0.49	0.48	0.39	0.39	0.38	0.36	0.37

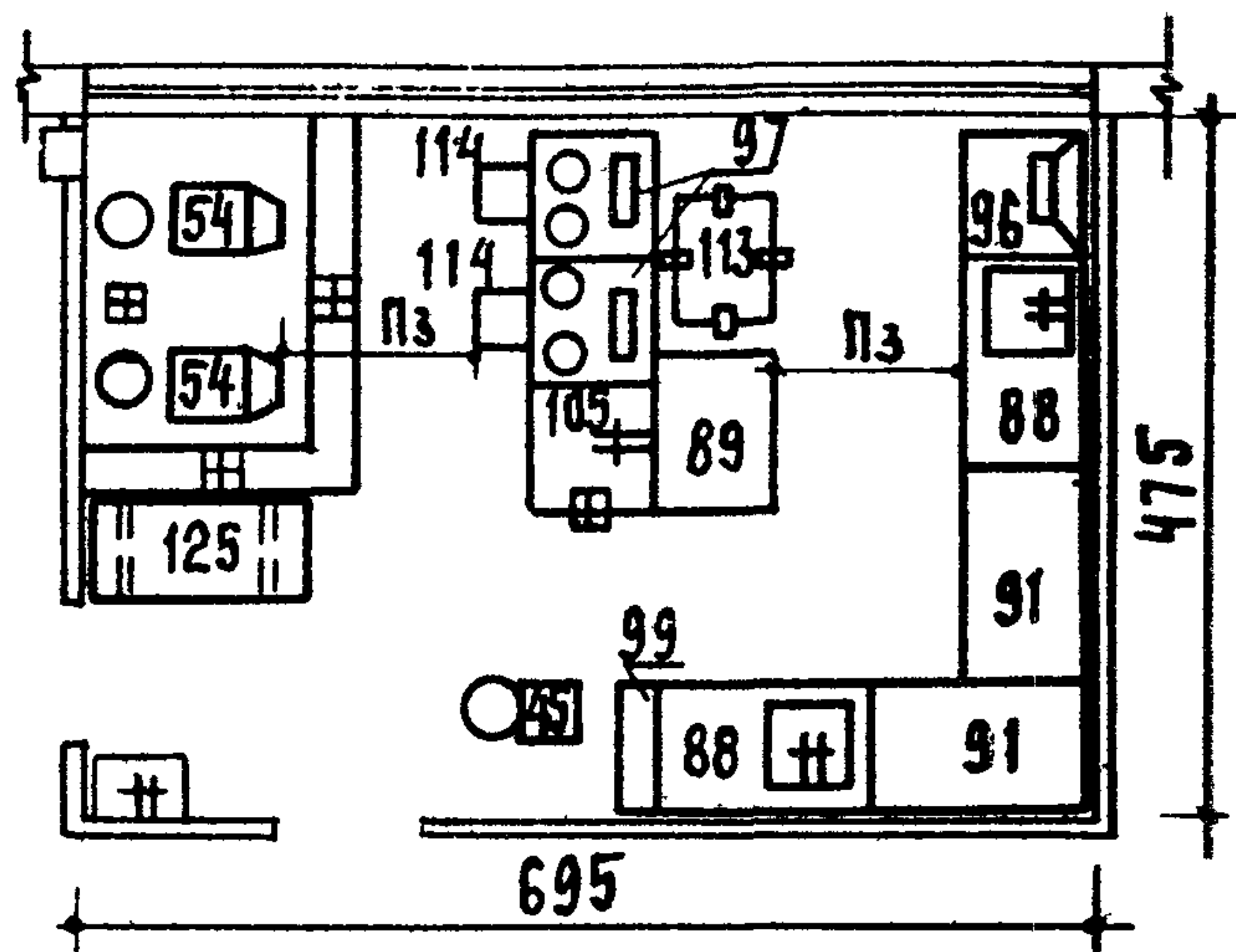
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.						
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI
П ₁	100	—	—	100	—	100	—
П ₂	120	—	—	120	—	120	—
П ₃	130	130	132	—	133	—	130

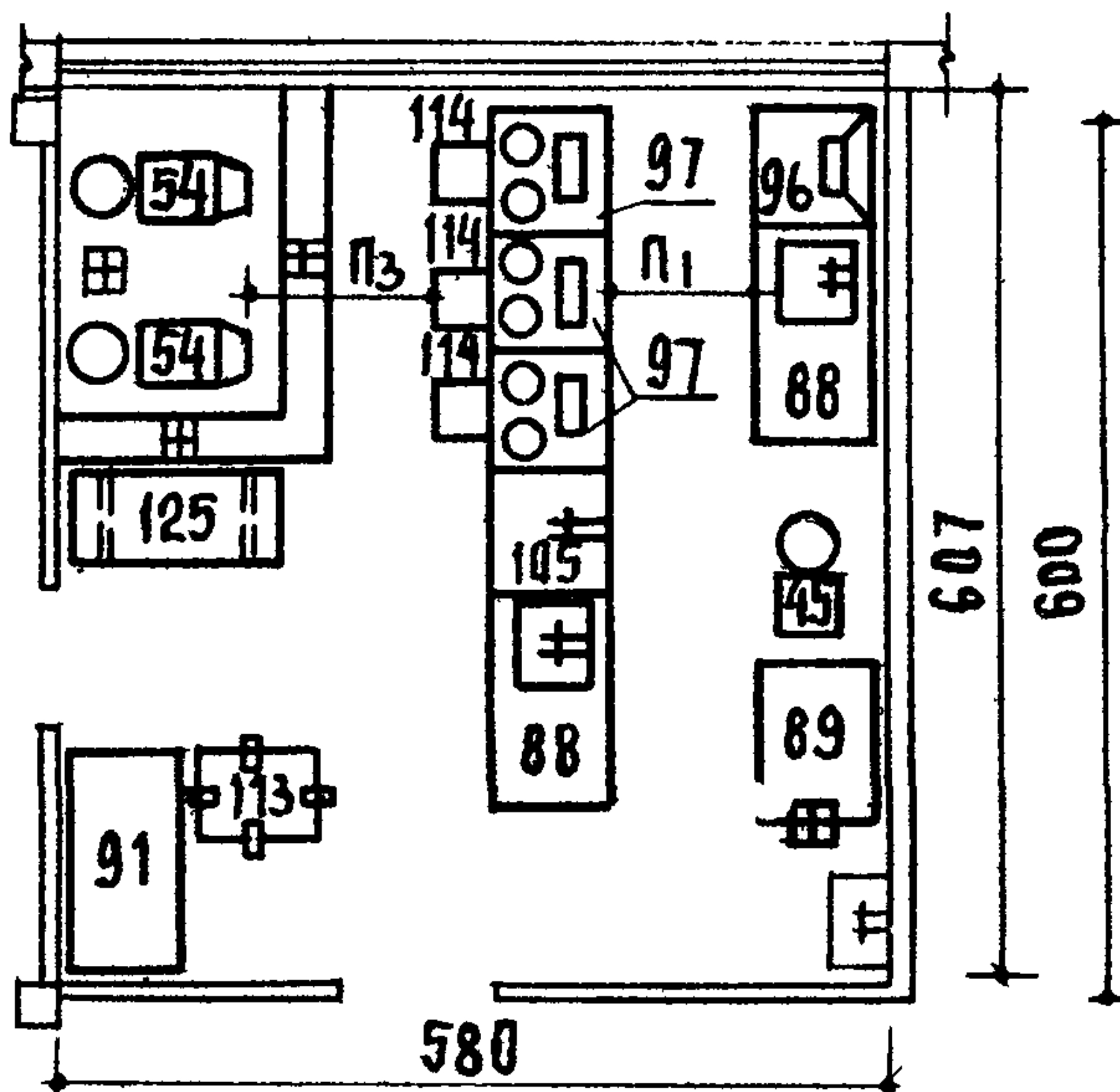
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



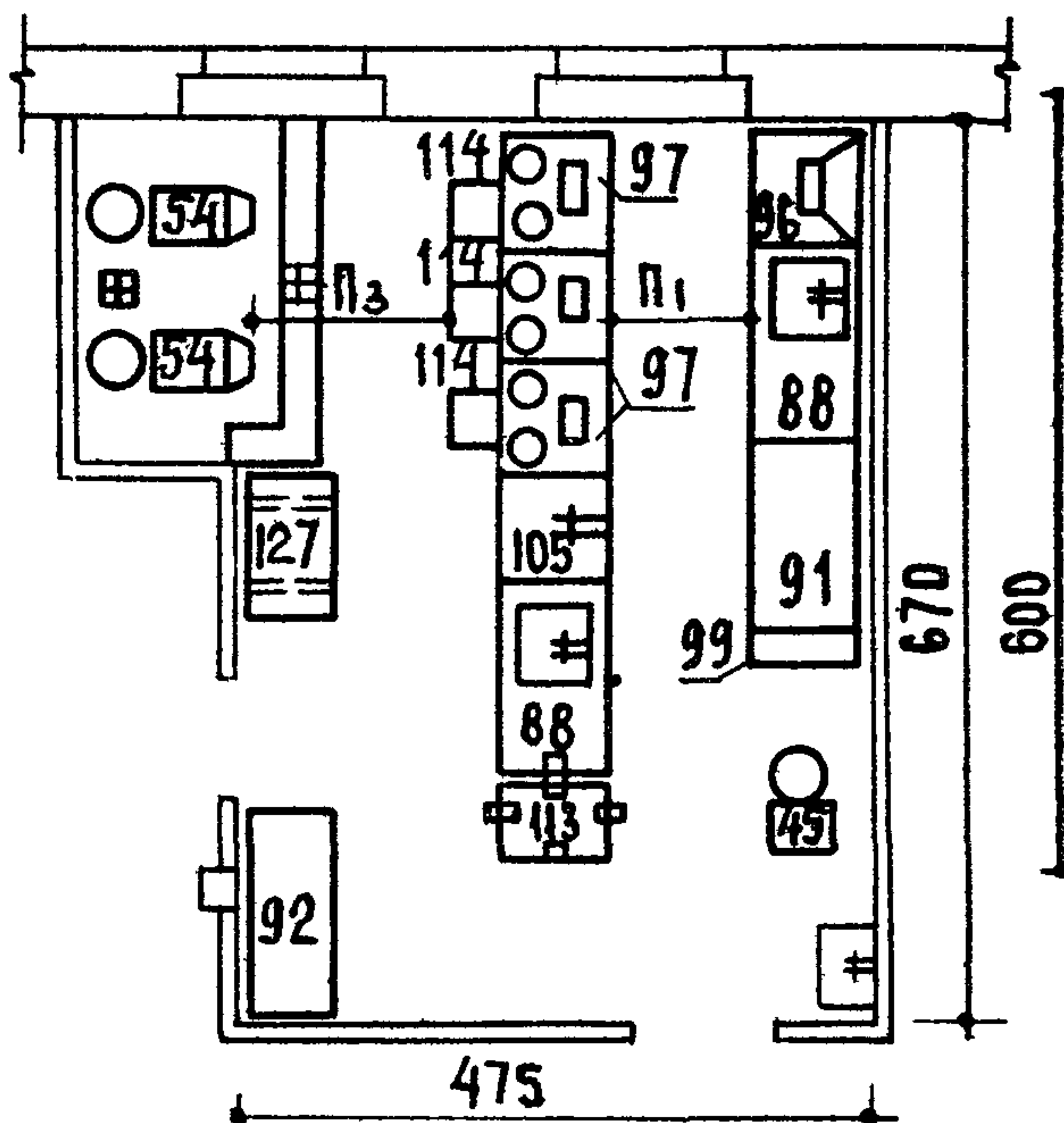
НА 300 МЕСТ
СХЕМА II



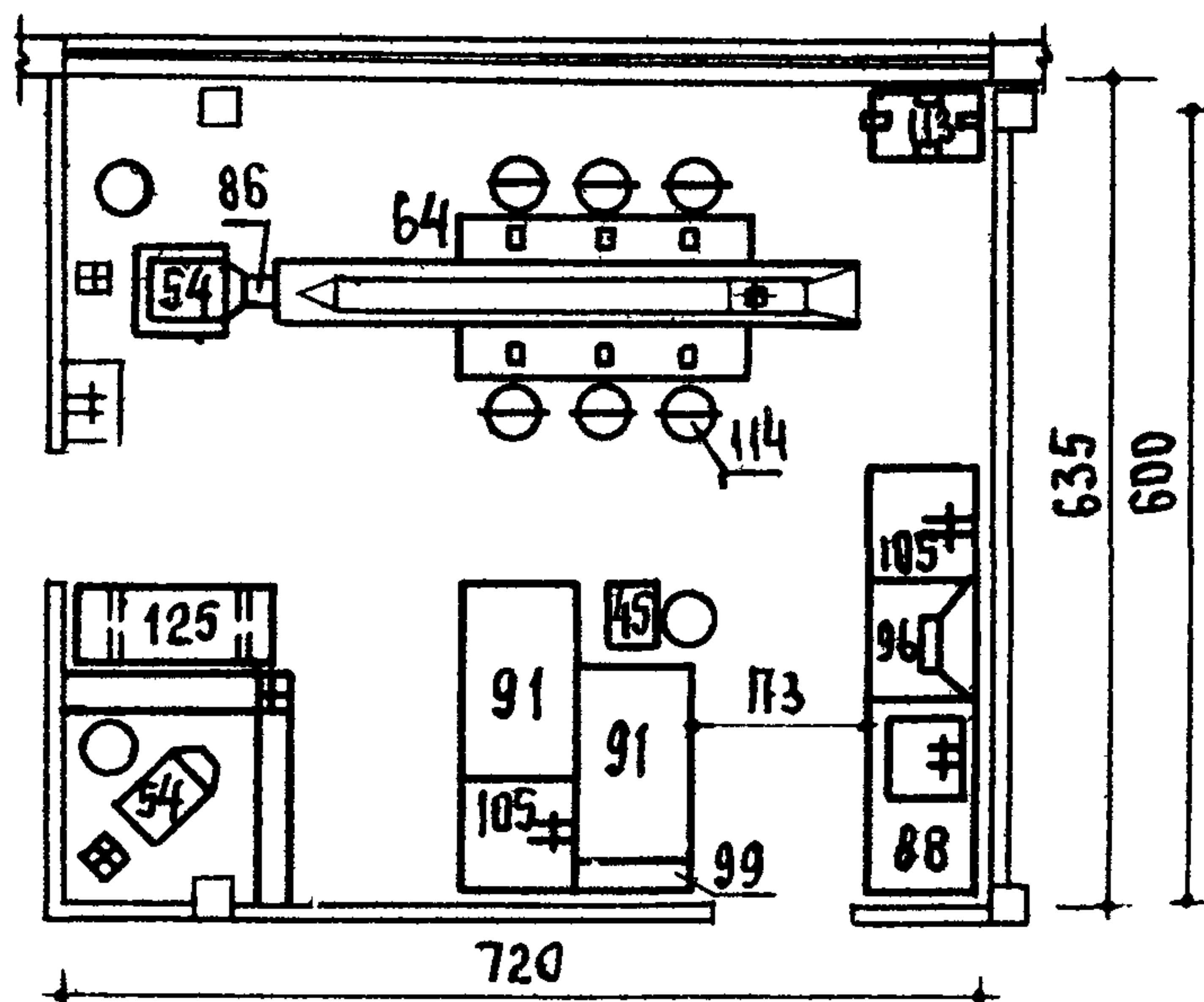
НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



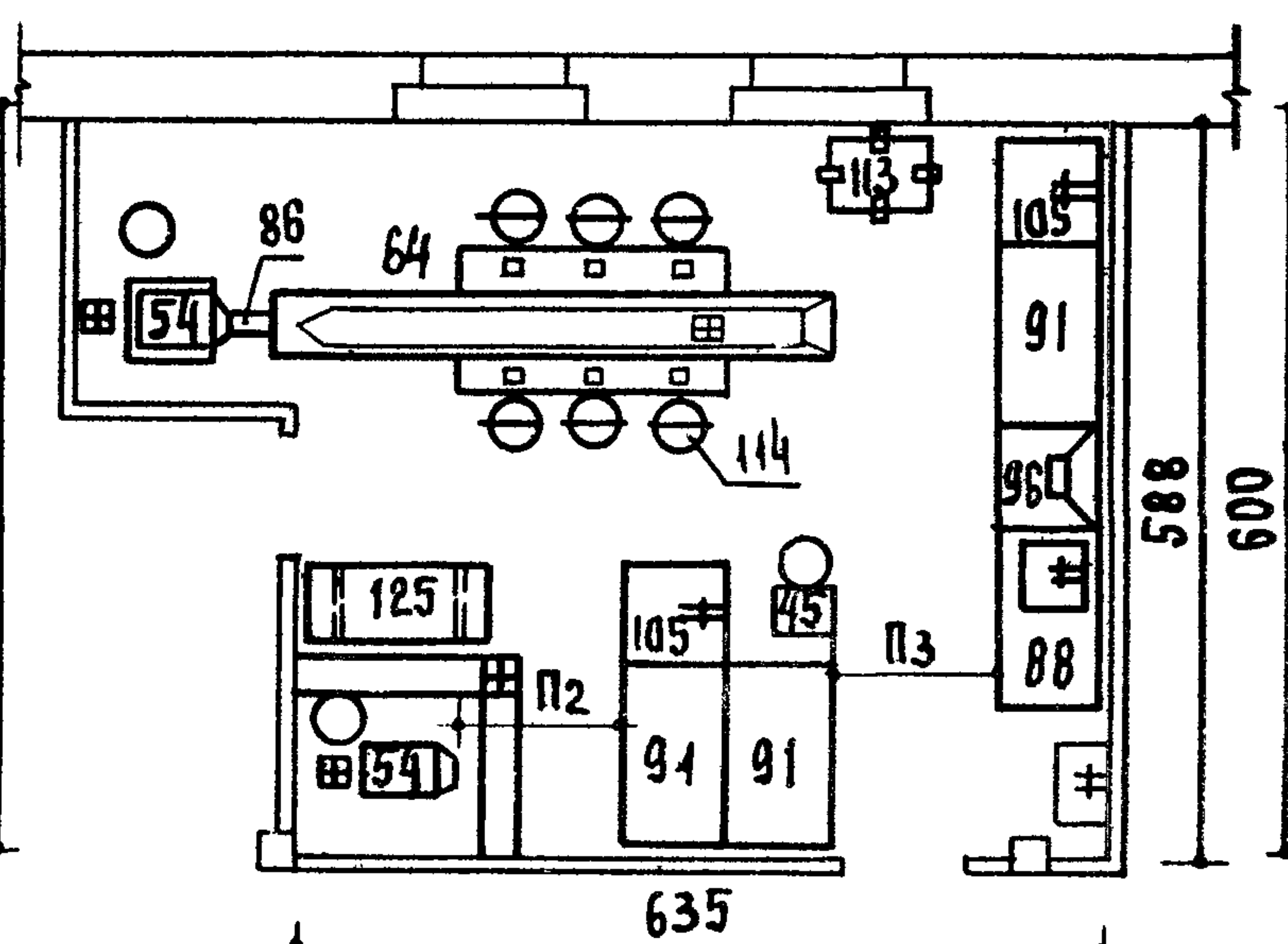
НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 500 МЕСТ
СХЕМА V



НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



Основные показатели

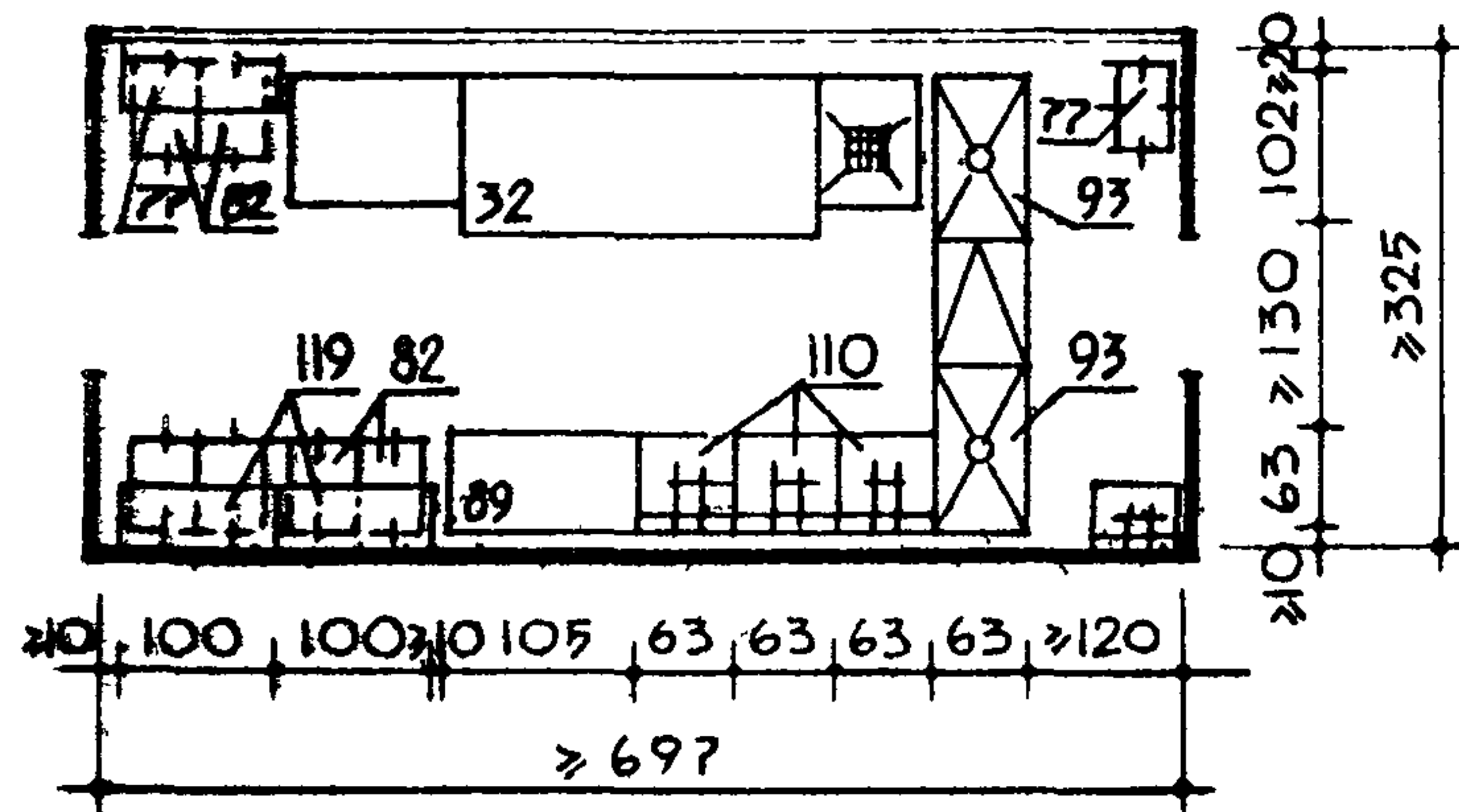
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII	по схеме VIII
ПЛОЩАДЬ В М ²	33,0	34,1	33,0	35,0	35,2	34,2	38,0	45,0	40,7
ОБЪЕМ В М ³	108,9	112,5	108,9	115,5	115,5	116,1	125,4	148,5	134,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,11	0,11	0,11	0,09	0,09	0,09	0,08	0,09	0,08
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,36	0,37	0,36	0,29	0,29	0,28	0,25	0,29	0,27

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам.

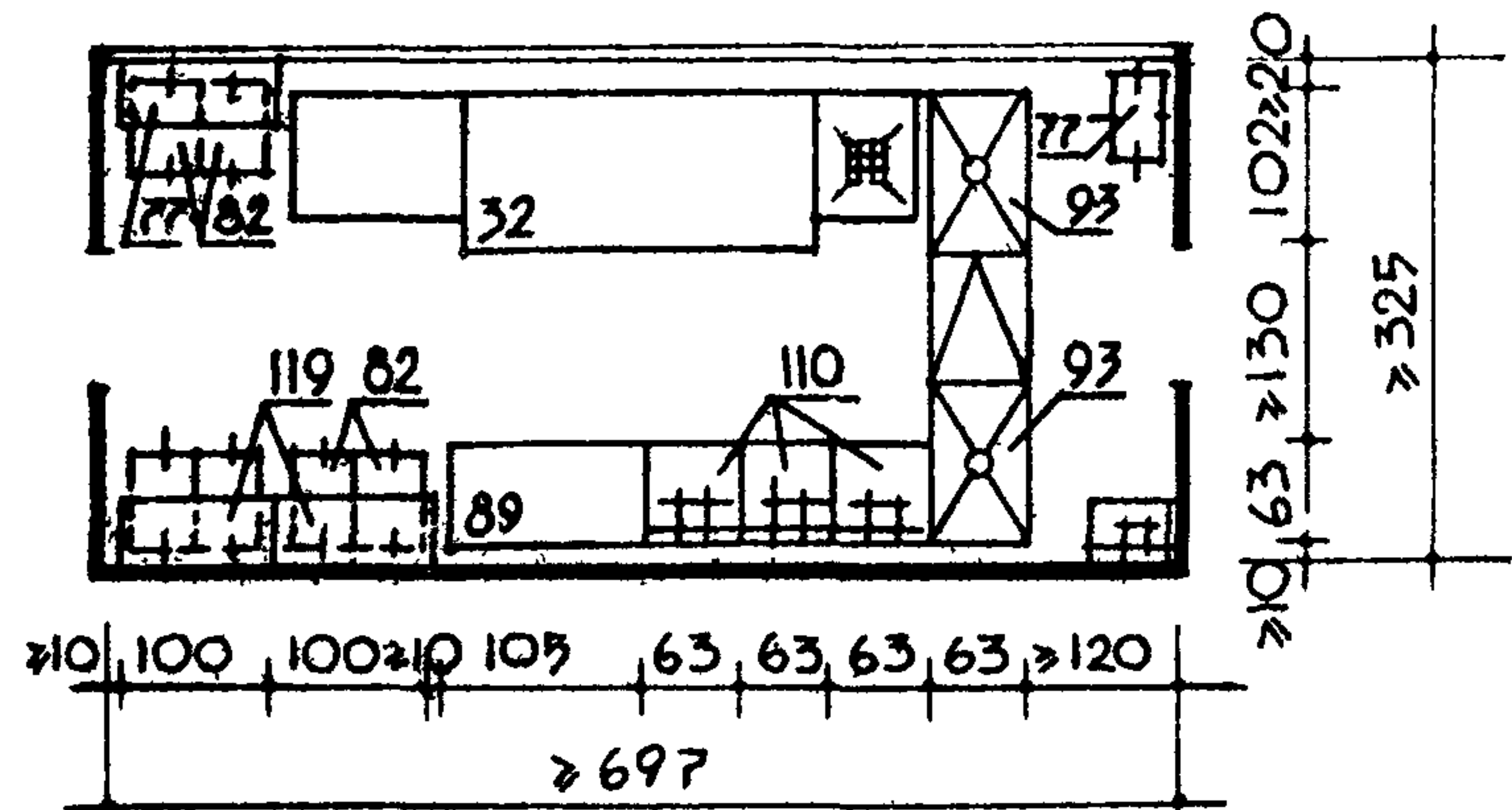
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.							
	по норм.	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII
П1	100	101	-	100	100	-	-	-
П2	120	-	-	-	-	-	-	122
П3	130	131	132	130	130	130	130	131

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

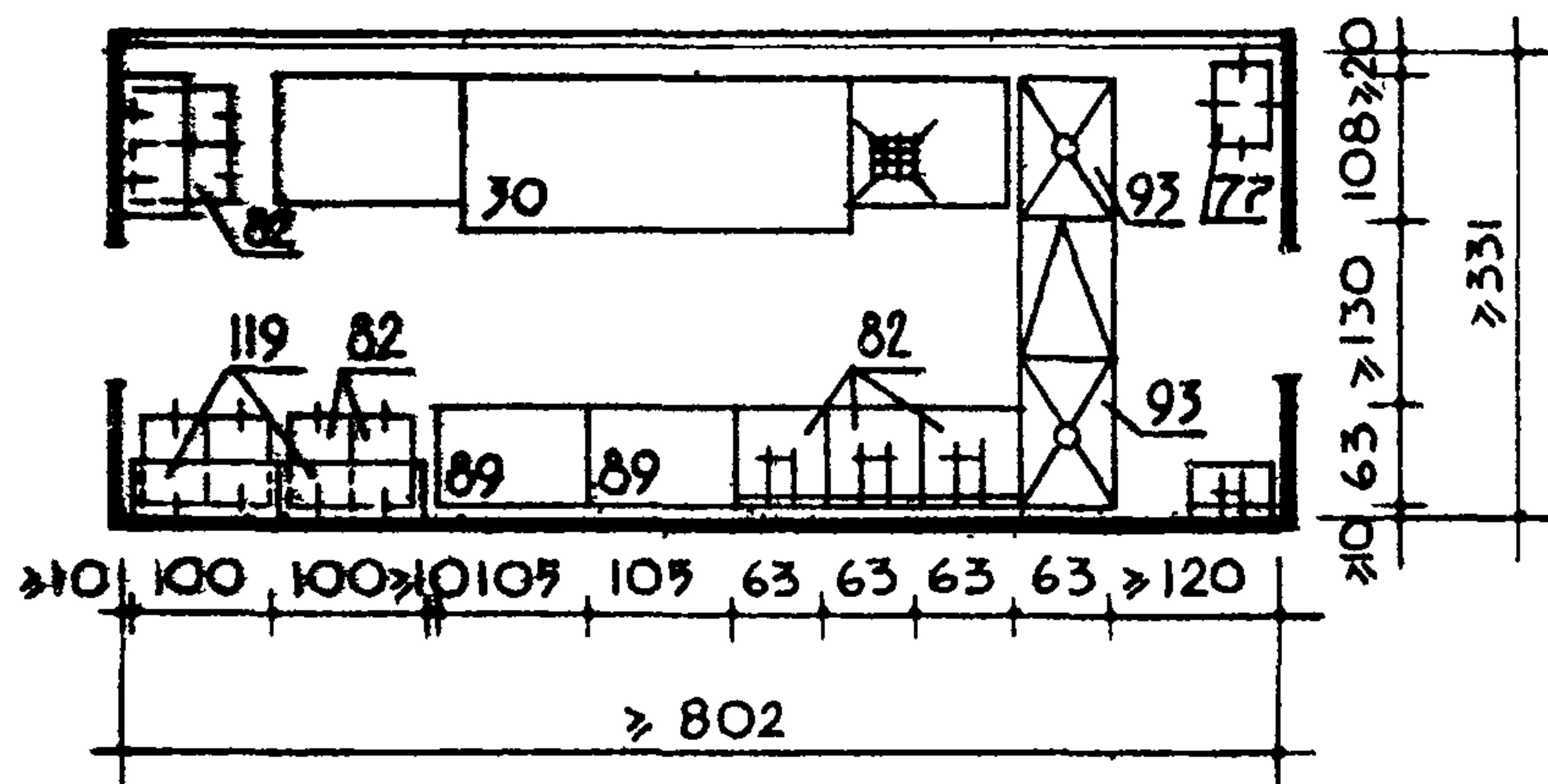
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

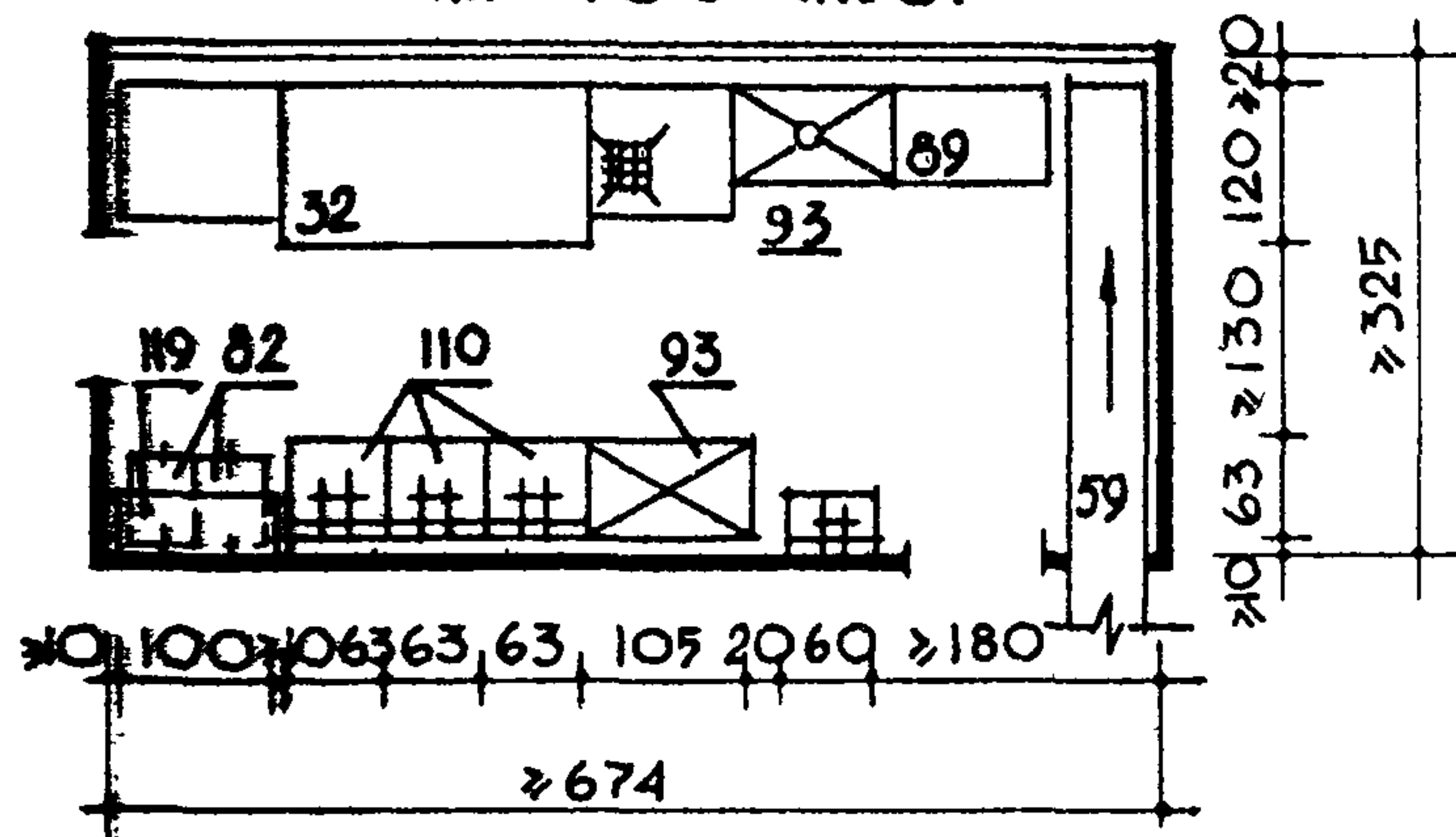


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

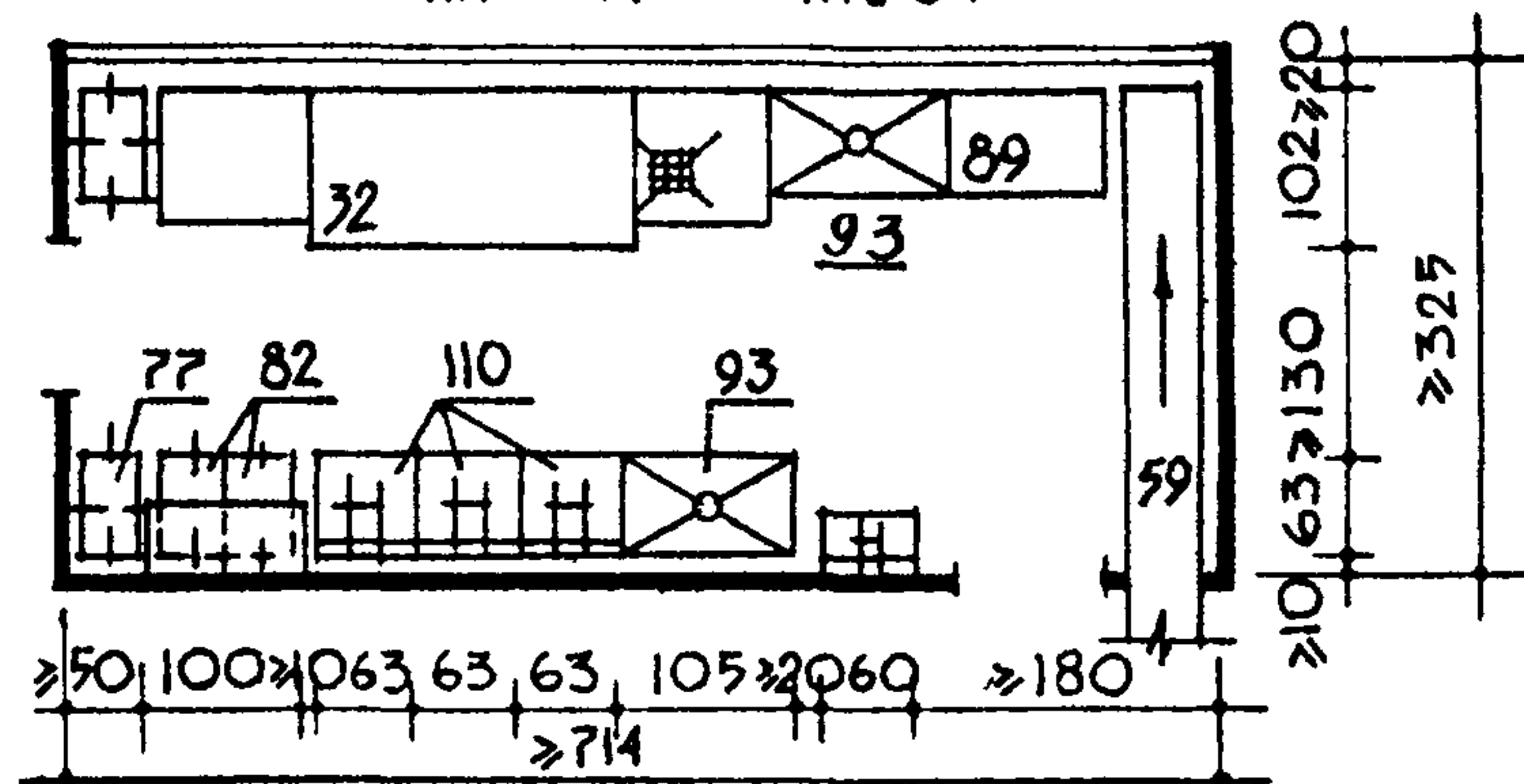
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	100	150	200
	КОЛ-ВО		
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77 ТЕЛЕЖКА Д/ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	1	1	2
93 СТОЛ Д/СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
119 ШКАФ ПОДВ. Д/ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	3	3	3
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-20Т	6	6	6
ПРОХОДНОЙ ПРИЛAVOK.	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

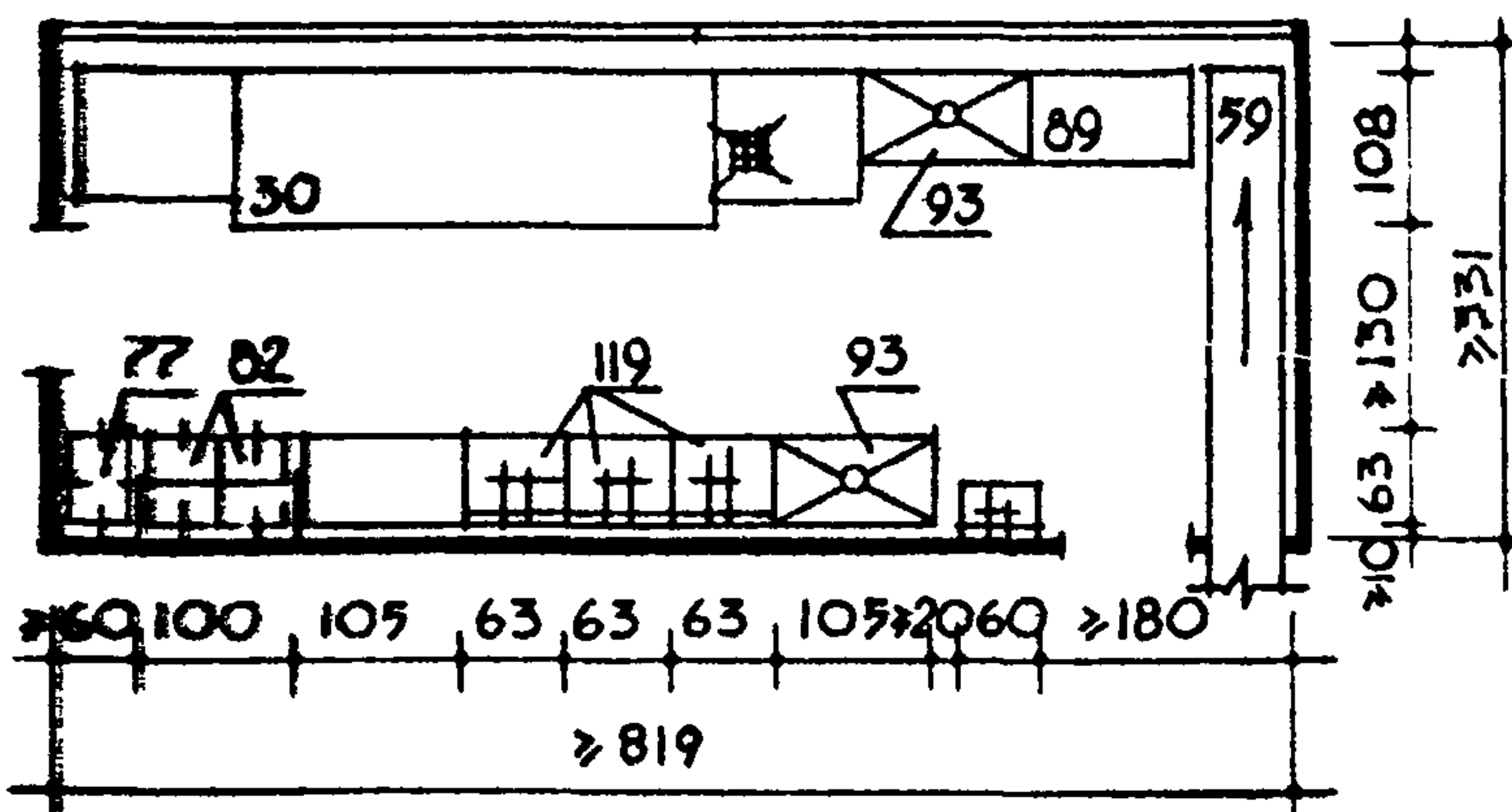
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



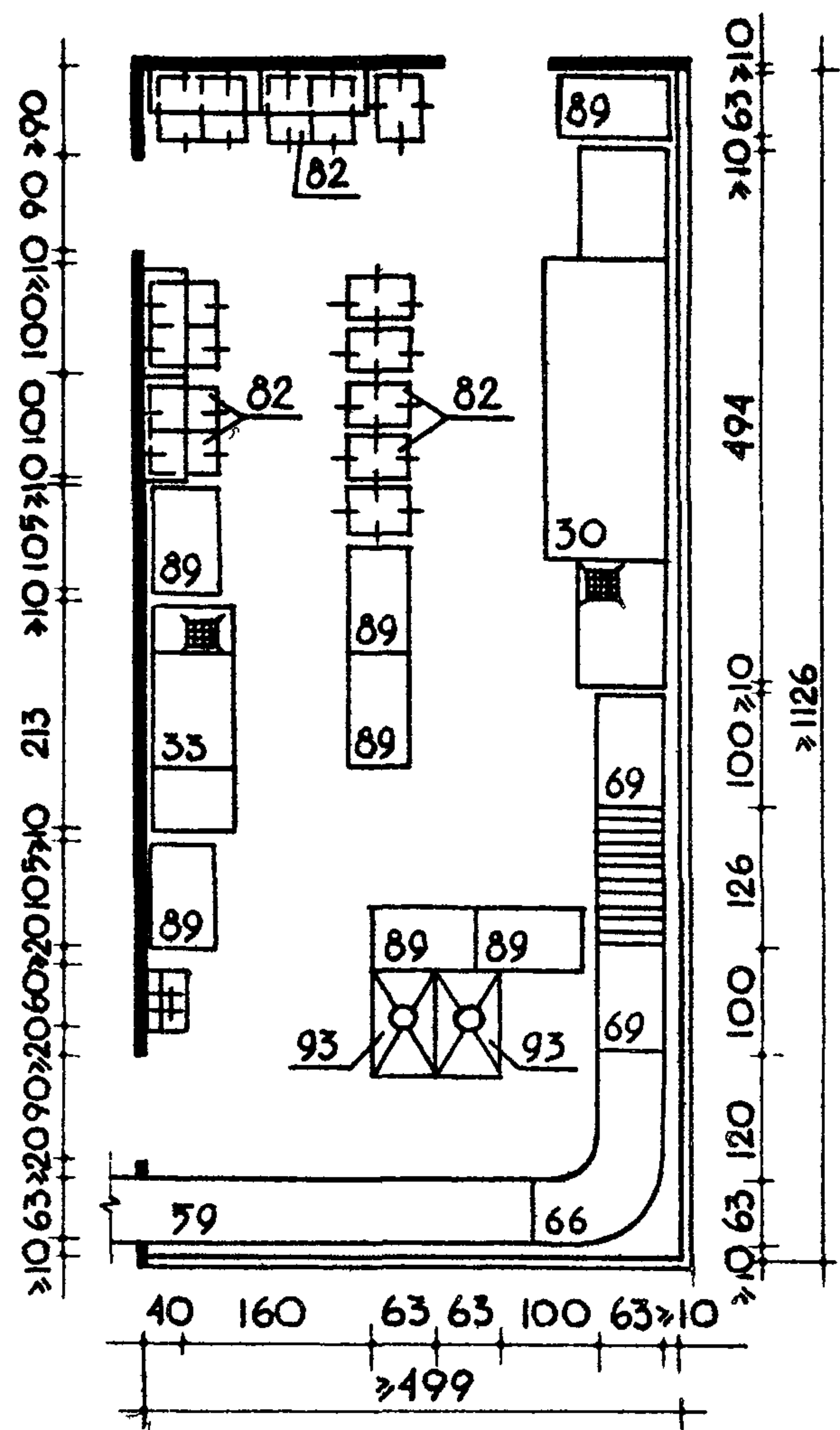
НА 200 МЕСТ



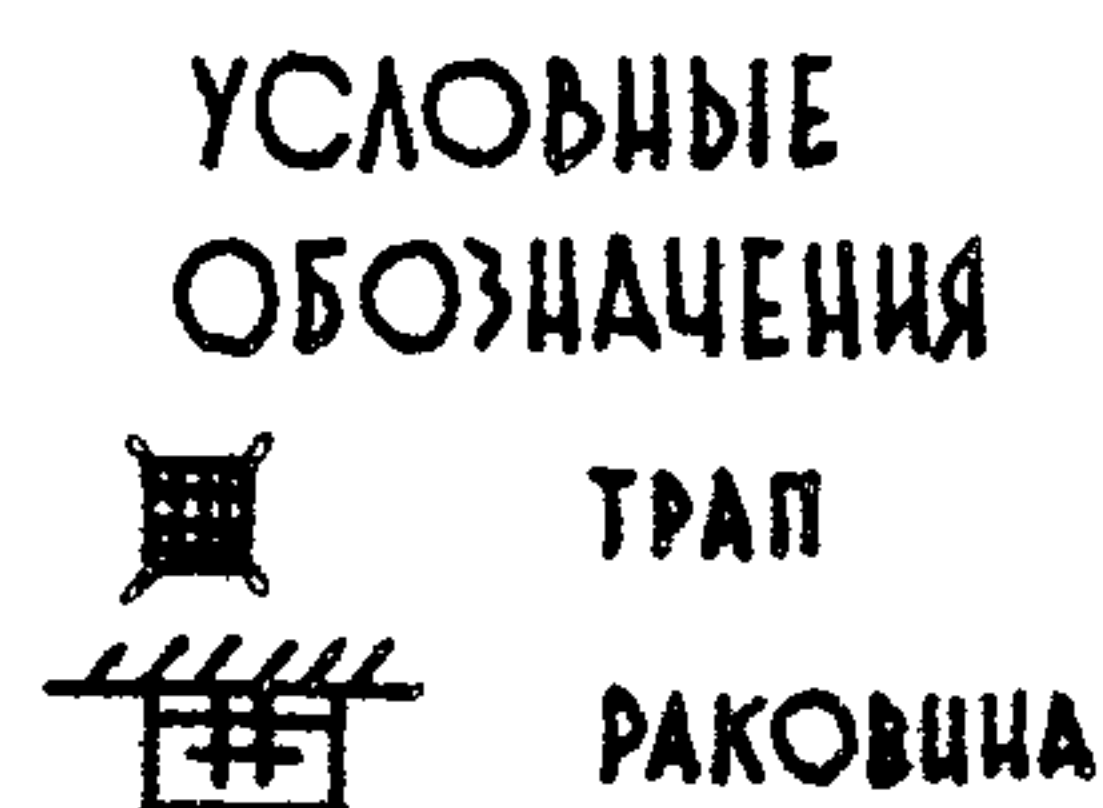
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	100	150	200
	КОЛ-ВО		
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77 ТЕЛЕЖКА Д/ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	—	2
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-20Т	2	4	3
93 СТОЛ Д/СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
59 ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДАВИ	1	1	1
119 ШКАФ Д/ХРАН. ПОСУДЫ ПОДВЕСНОШПП	1	1	1

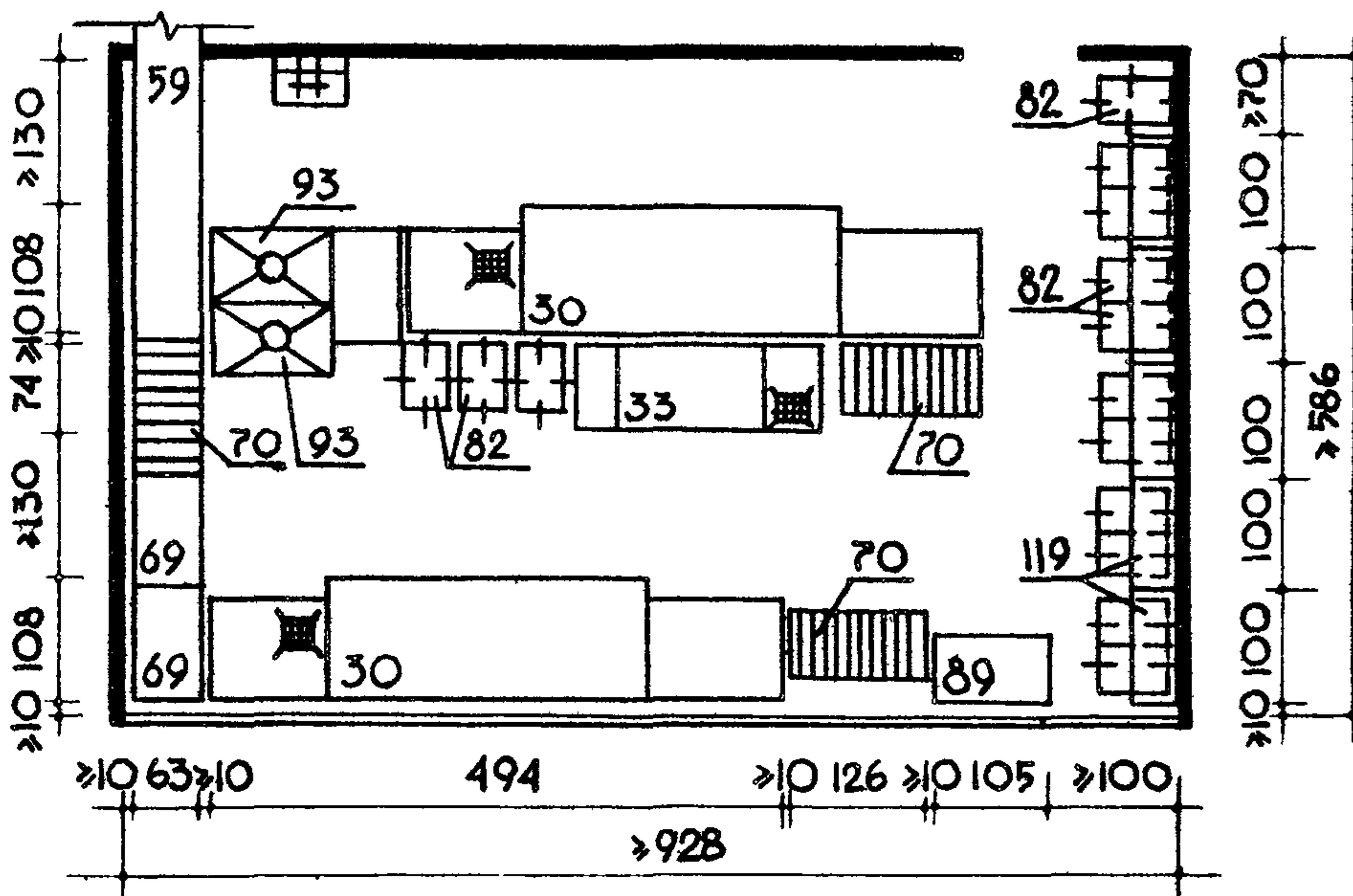
С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ



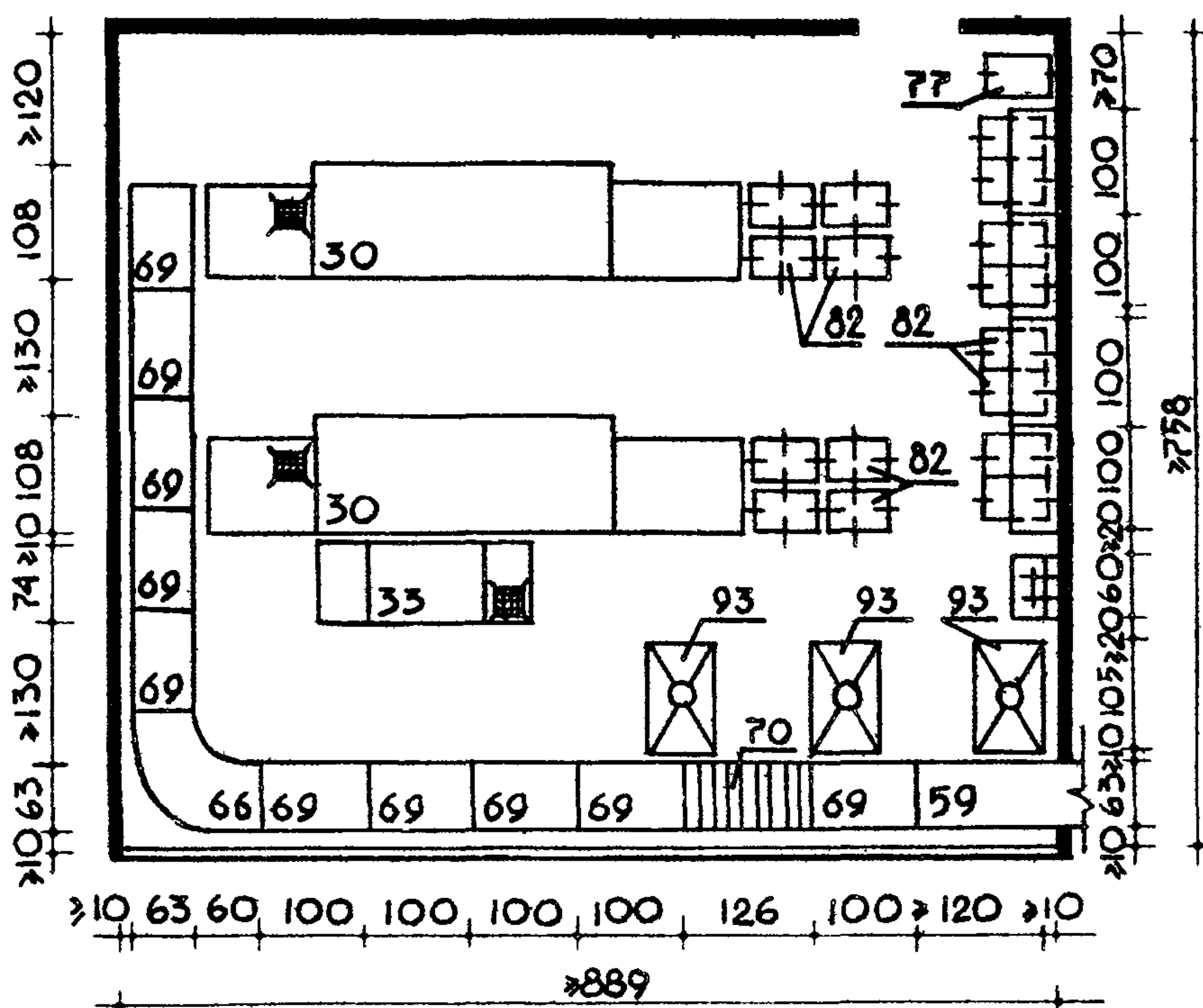
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ

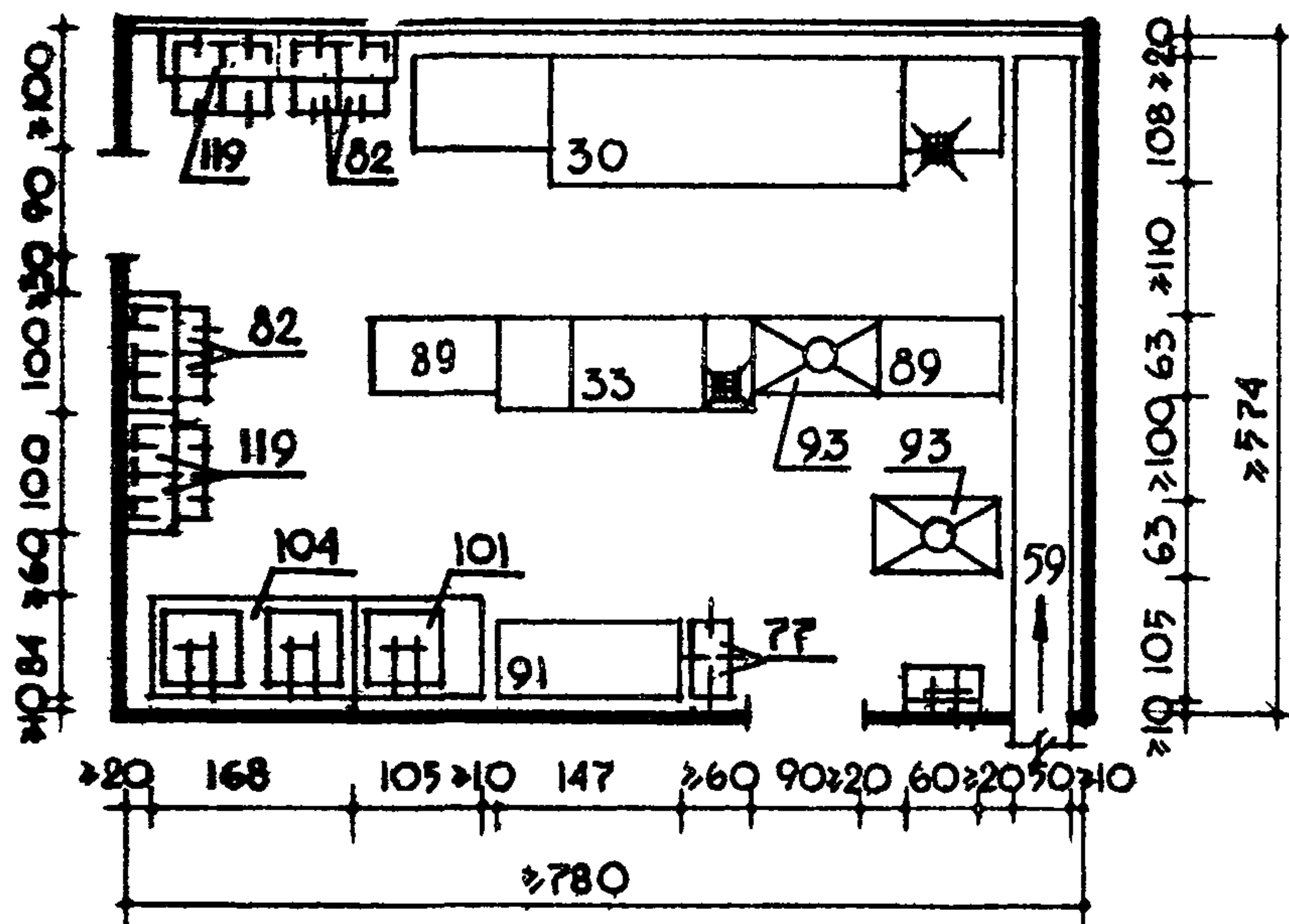


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

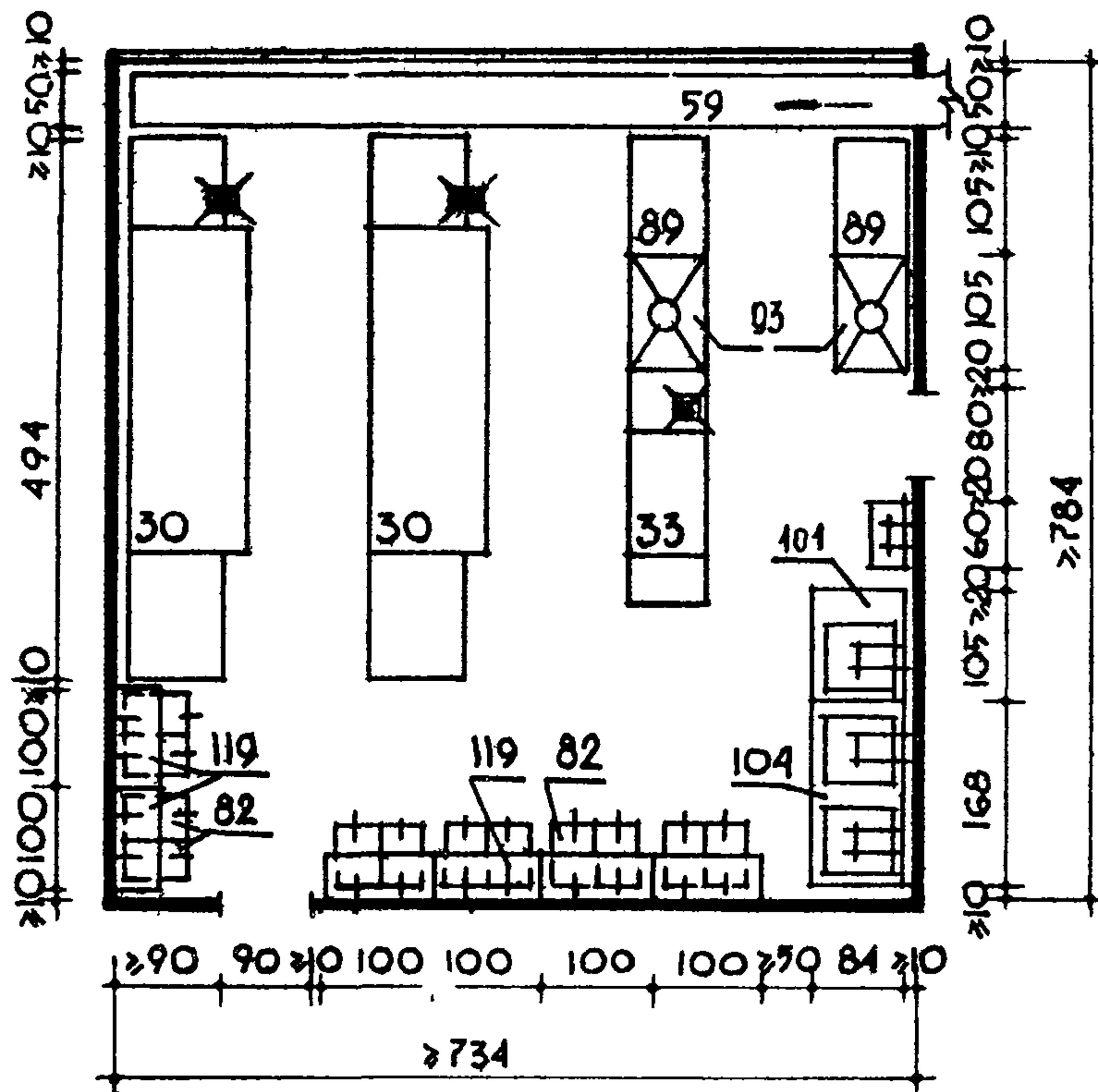
№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕЩАЕМОСТЬ		
		300	400	500
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
35	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	2	-
119	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПН	4	6	4
77	ТЕЛЕНКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
82	ТЕЛЕНКА С ВЫШ. УСТРОЙСТВОМ Д/ТАРЕЛОК	7	8	8
81	ТЕЛЕНКА С ВЫШ. УСТР. Д/СТАКАНОВ	4	6	6
70	РОЛЬГАНГ РМ	1	2	2
66	СЕКЦИЯ ПОВОРОТНАЯ ГСП-05	1	-	1
69	СЕКЦИЯ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ГСП-03	2	4	7
59	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ТСА	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

НА 300 МЕСТ



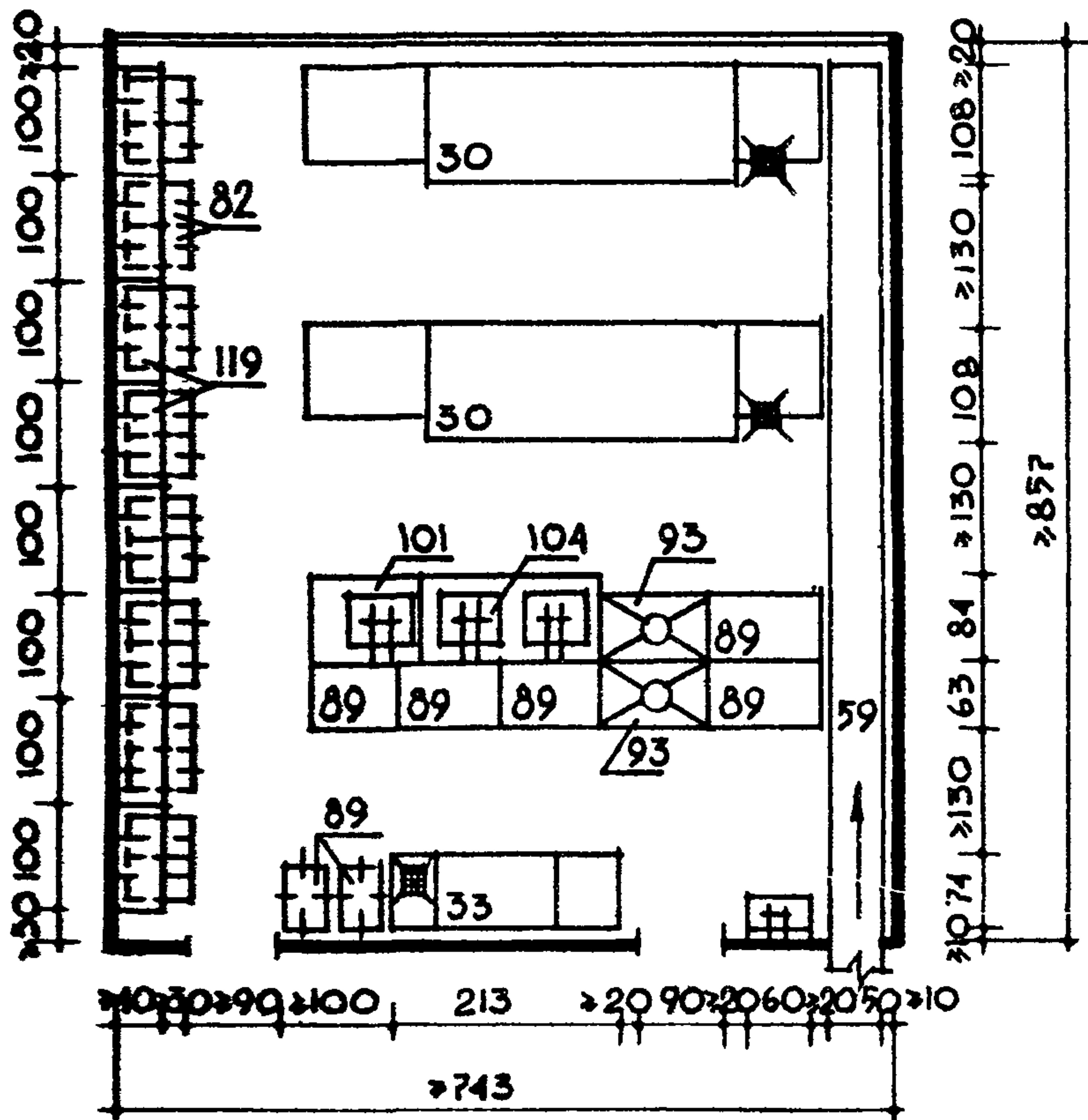
НА 400 МЕСТ



УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ТРАП

НА 500 МЕСТ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	300	400	500
	КОЛ-ВО ОБОР.		
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
33 МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
77 ТЕЛЕШКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2	5
91 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	-	-
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
104 ВАННА МОЕЧНАЯ 2 ^х ГНЕЗДАЯ ВМ-2СМ	1	1	1
101 ВАННА МОЕЧНАЯ 1 ГНЕЗДАЯ ВМ-1СМ	-	1	2
119 ШКАФ ДЛЯ ХРАЩЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	1	6	8
82 ТЕЛЕШКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТЕЛЕШЕК ЛПС-20	8	12	16
59 ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧН.ТСЛ	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕНКАХ

СХЕМА I
НА 100 МЕСТ

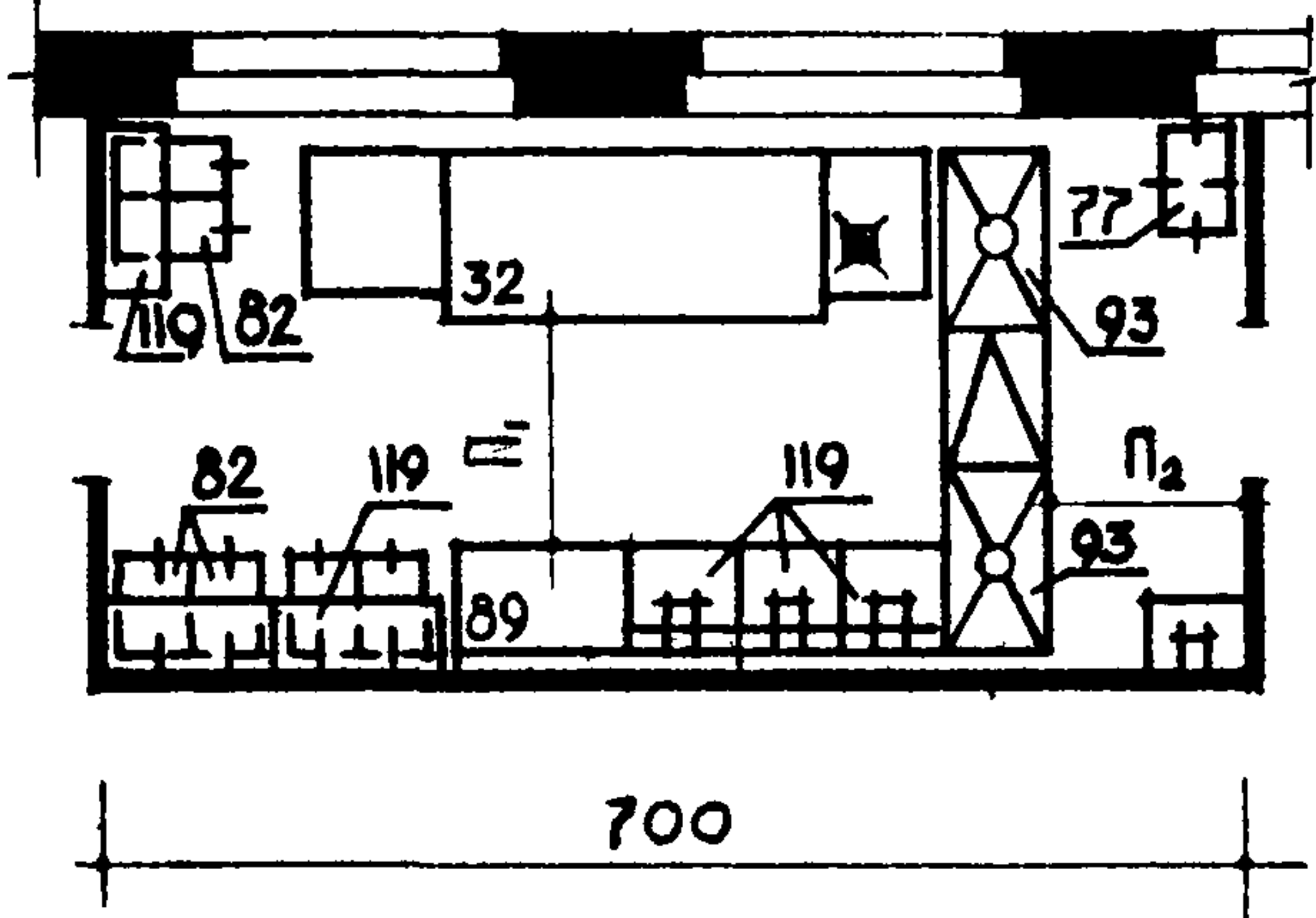


СХЕМА II
НА 150 МЕСТ

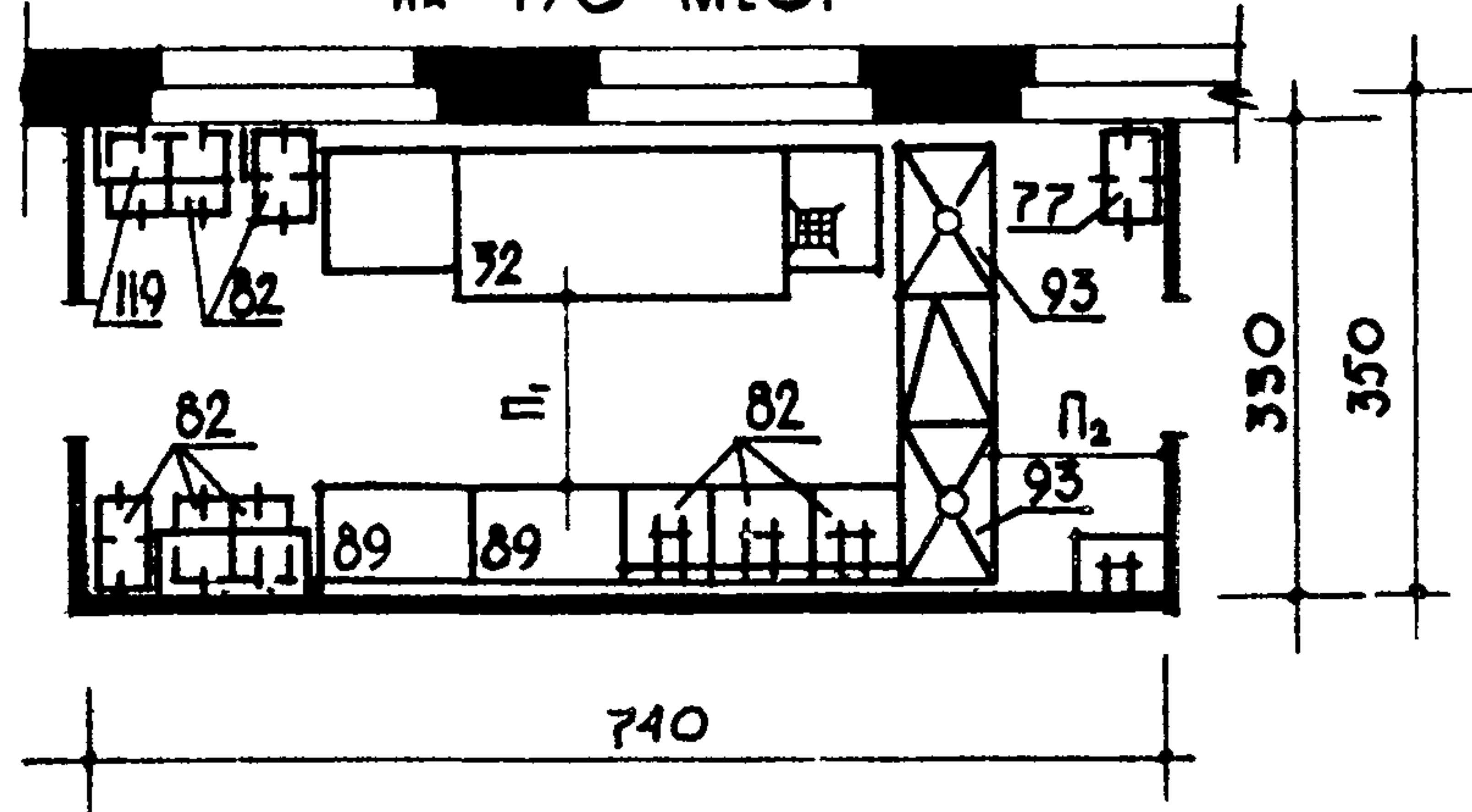
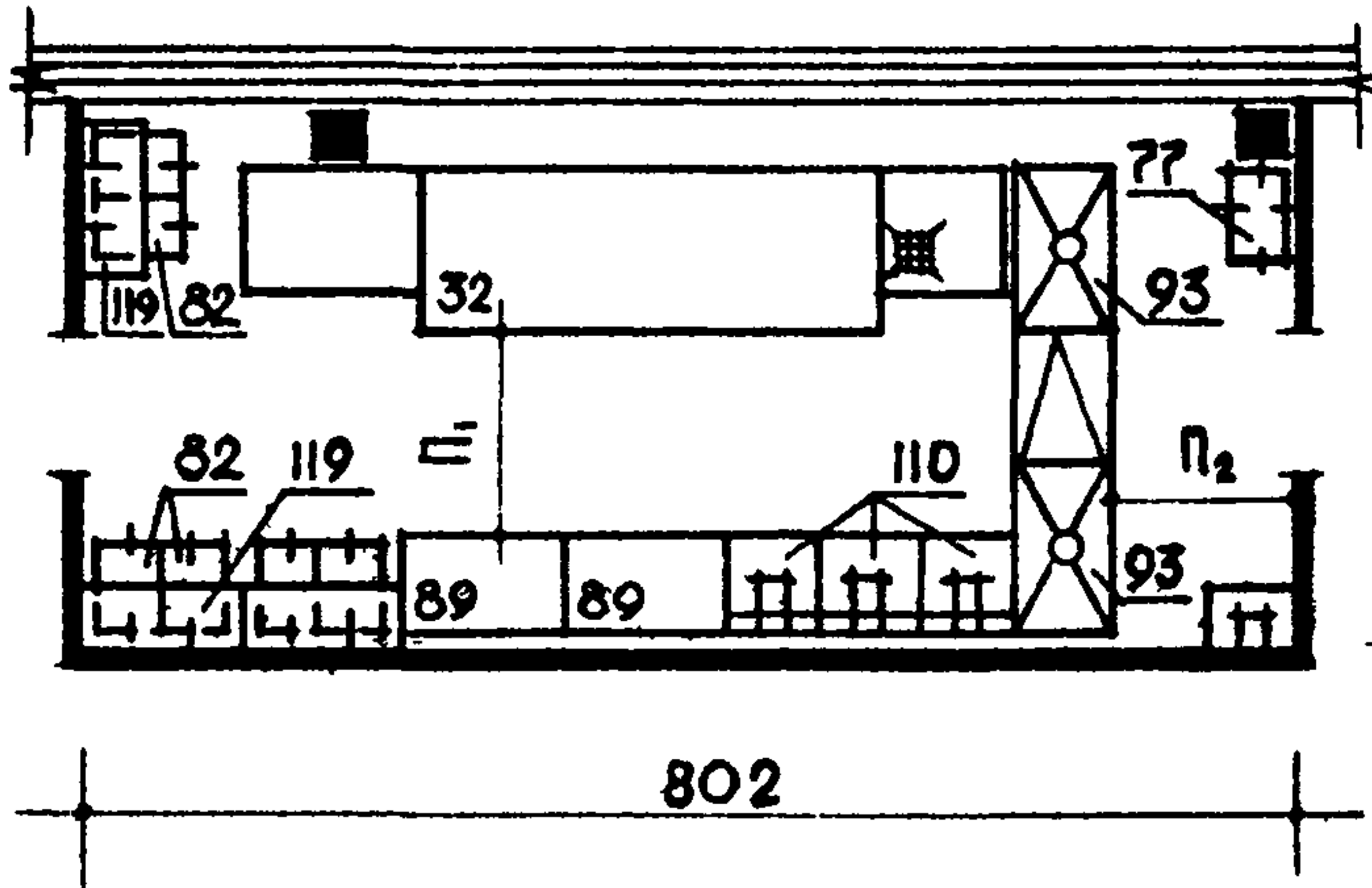


СХЕМА III
НА 200 МЕСТ



ПРИБЯЖКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по Ш/П	по СЕМЕ I	по СЕМЕ II	по СЕМЕ III	по СЕМЕ IV	по СЕМЕ V	по СЕМЕ VI
П ₁	150	130	130	130	130	130	130
П ₂	120	120	120	120	-	-	-

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

СХЕМА IV
НА 100 МЕСТ

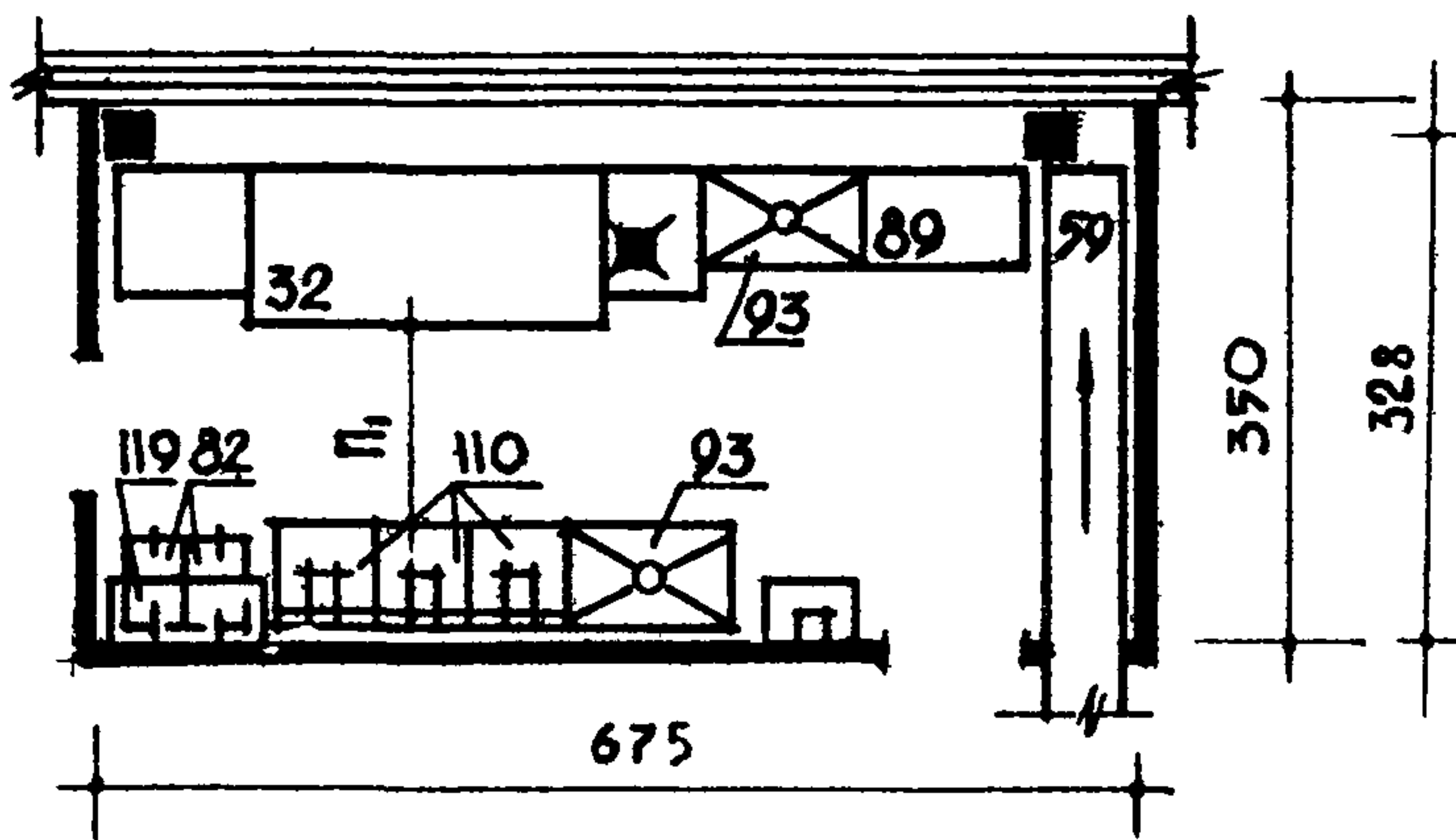


СХЕМА V
НА 150 МЕСТ

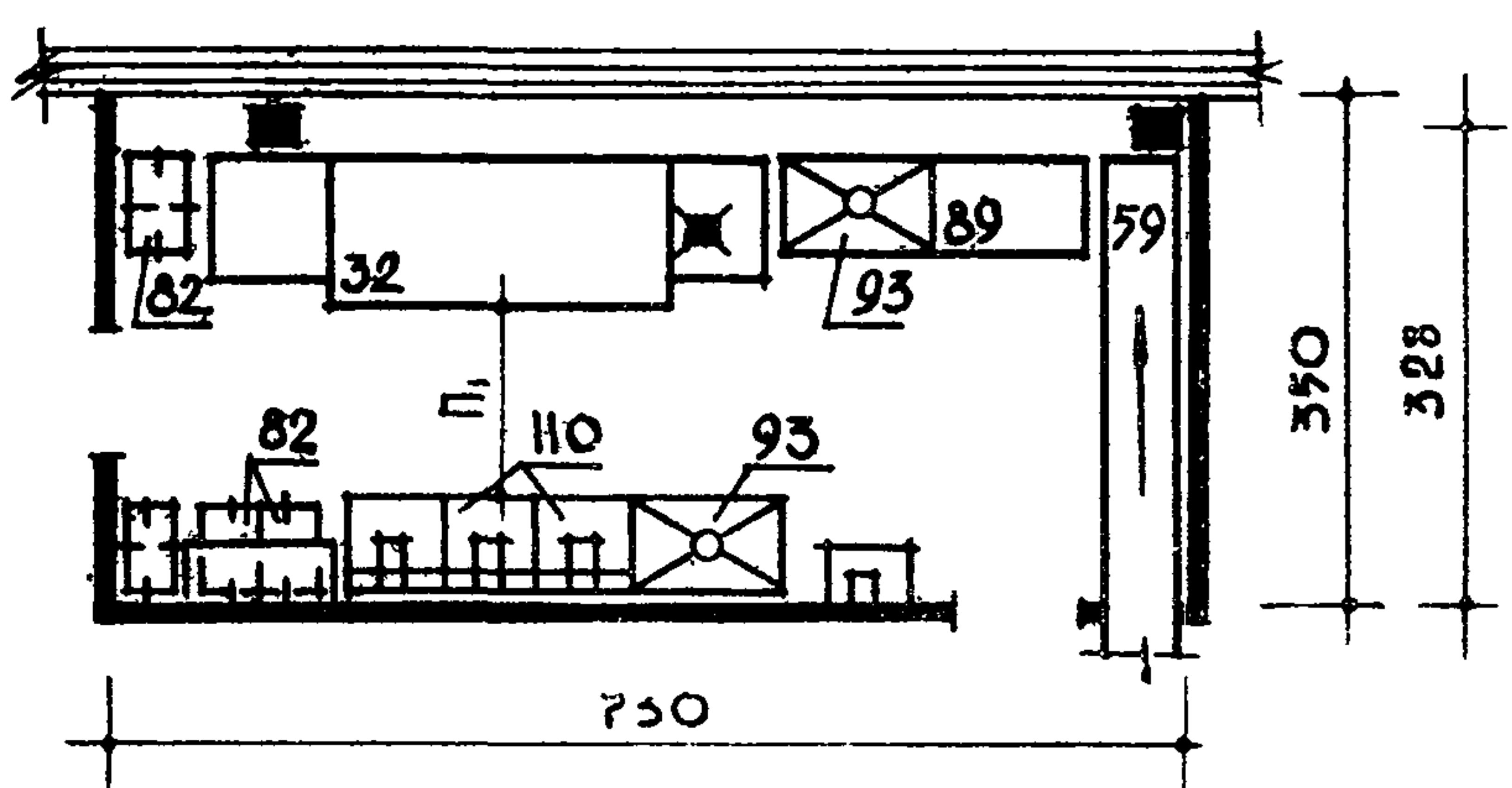
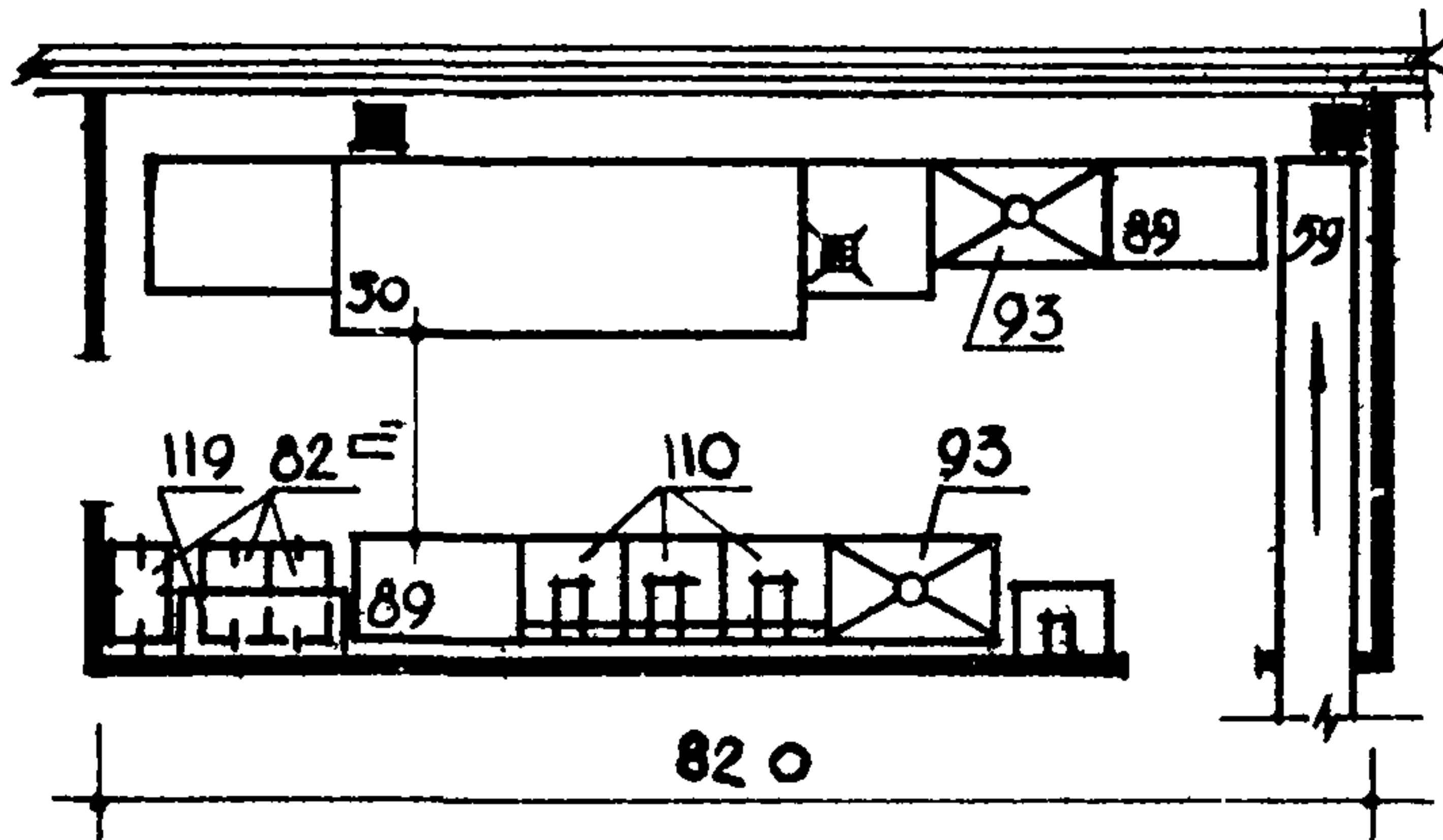


СХЕМА VI
НА 200 МЕСТ

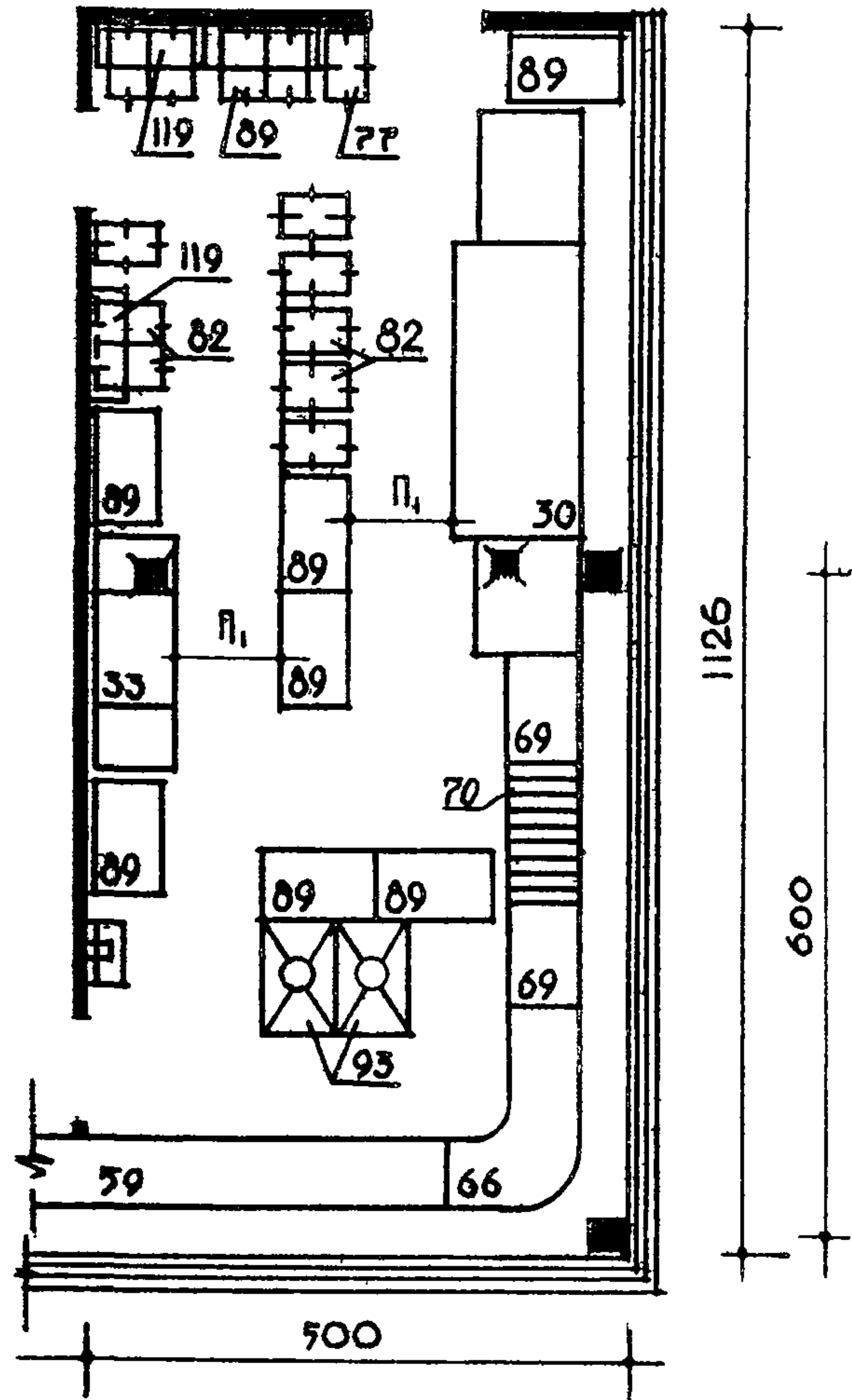


ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

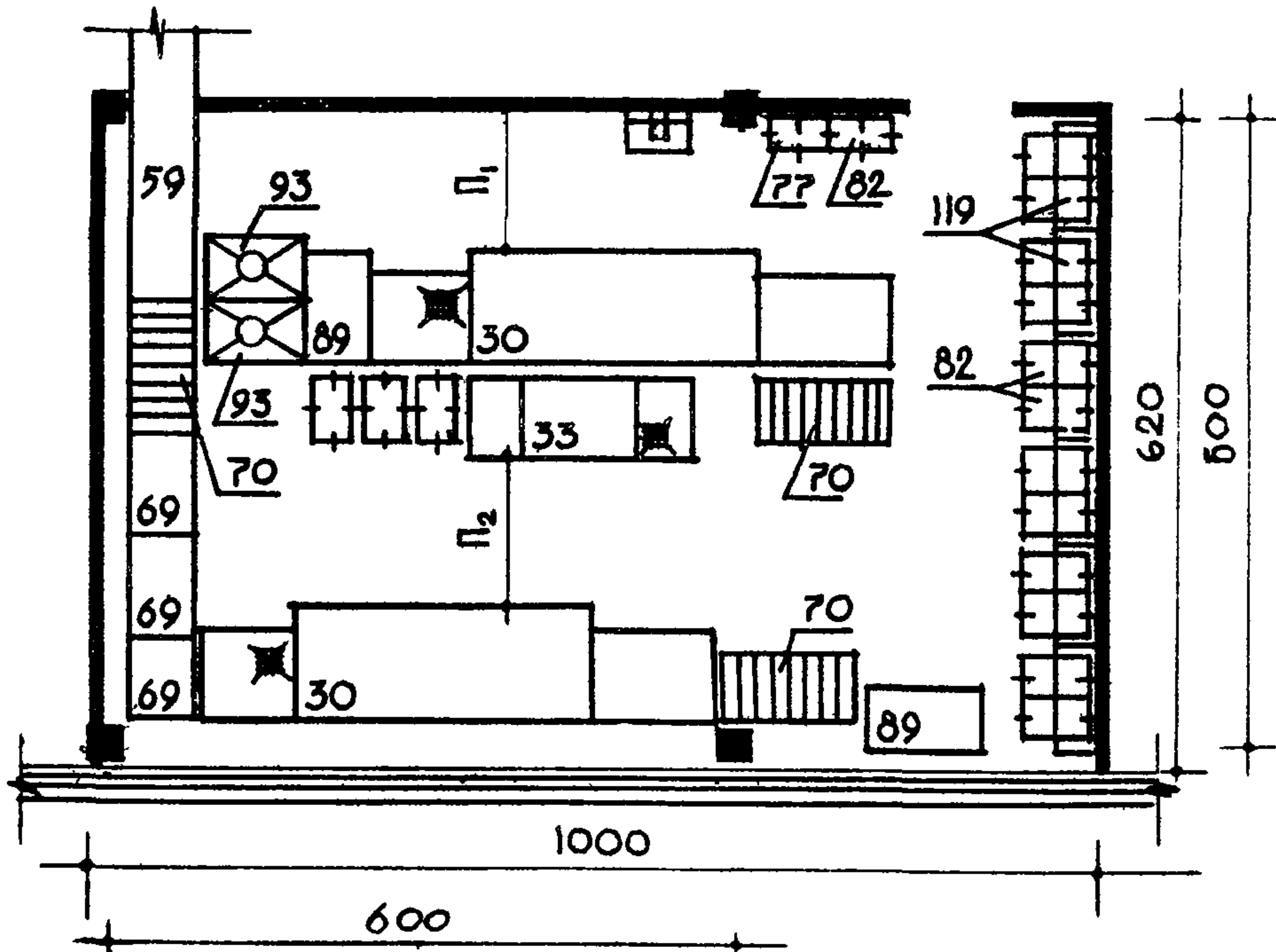
НАИМЕНОВАНИЕ	по Ш/П	по СЕМЕ I	по Ш/П	по СЕМЕ II	по Ш/П	по СЕМЕ III	по Ш/П	по СЕМЕ IV	по Ш/П	по СЕМЕ V	по Ш/П	по СЕМЕ VI
	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по
ПЛОЩАДЬ В М ²	24	23	26	24	28	26	24	23	26	25	28	28
ОБЪЕМ В М ³	792	76	858	79	1126	111	702	78	858	825	1176	1126
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,24	0,23	0,17	0,15	0,14	0,13	0,24	0,23	0,17	0,16	0,14	0,14
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,70	0,76	0,57	0,53	0,58	0,55	0,70	0,70	0,57	0,55	0,58	0,58

С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

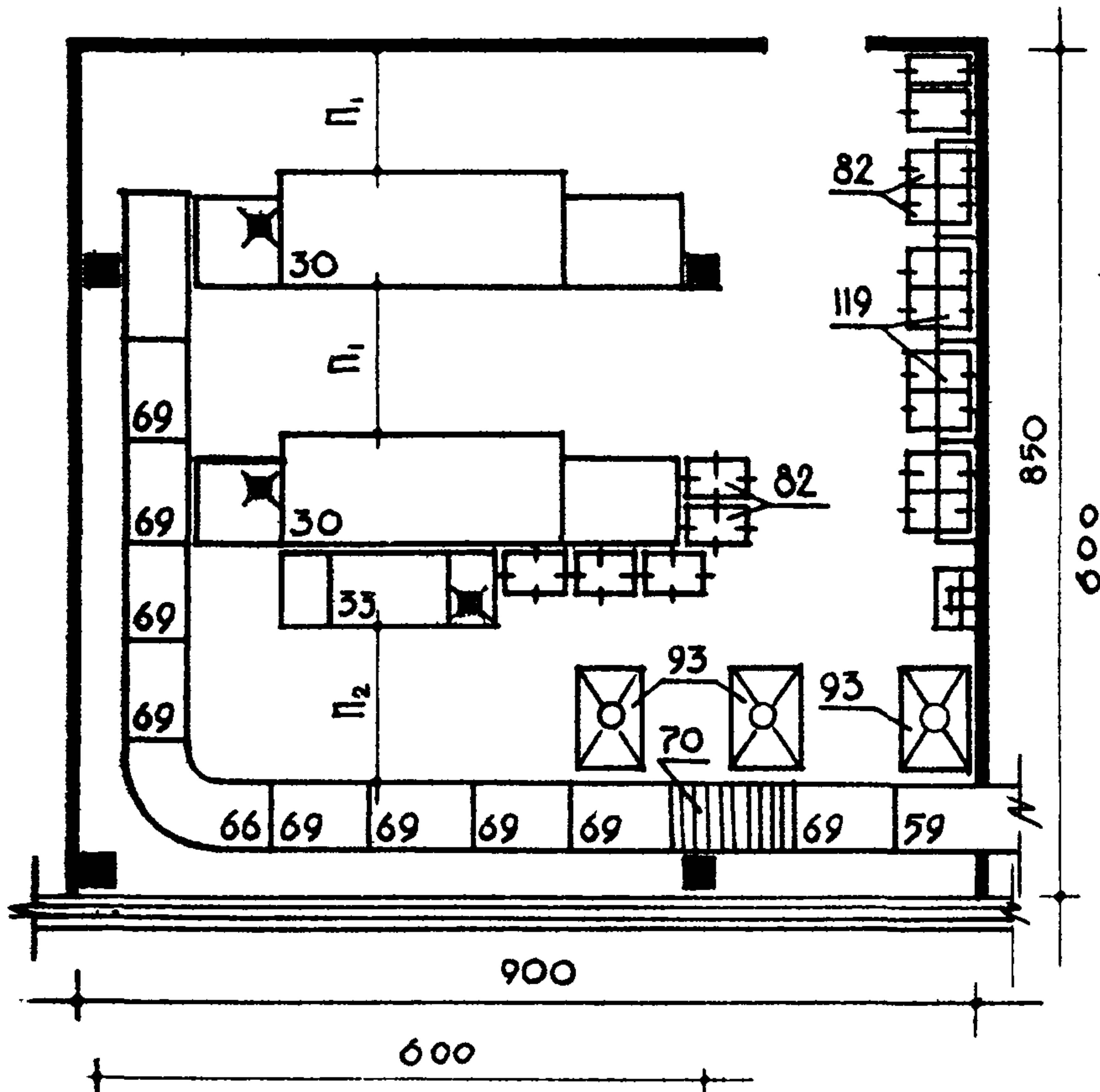
НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



НА 500 МЕСТ СХЕМА III



ПРИБЯЖКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

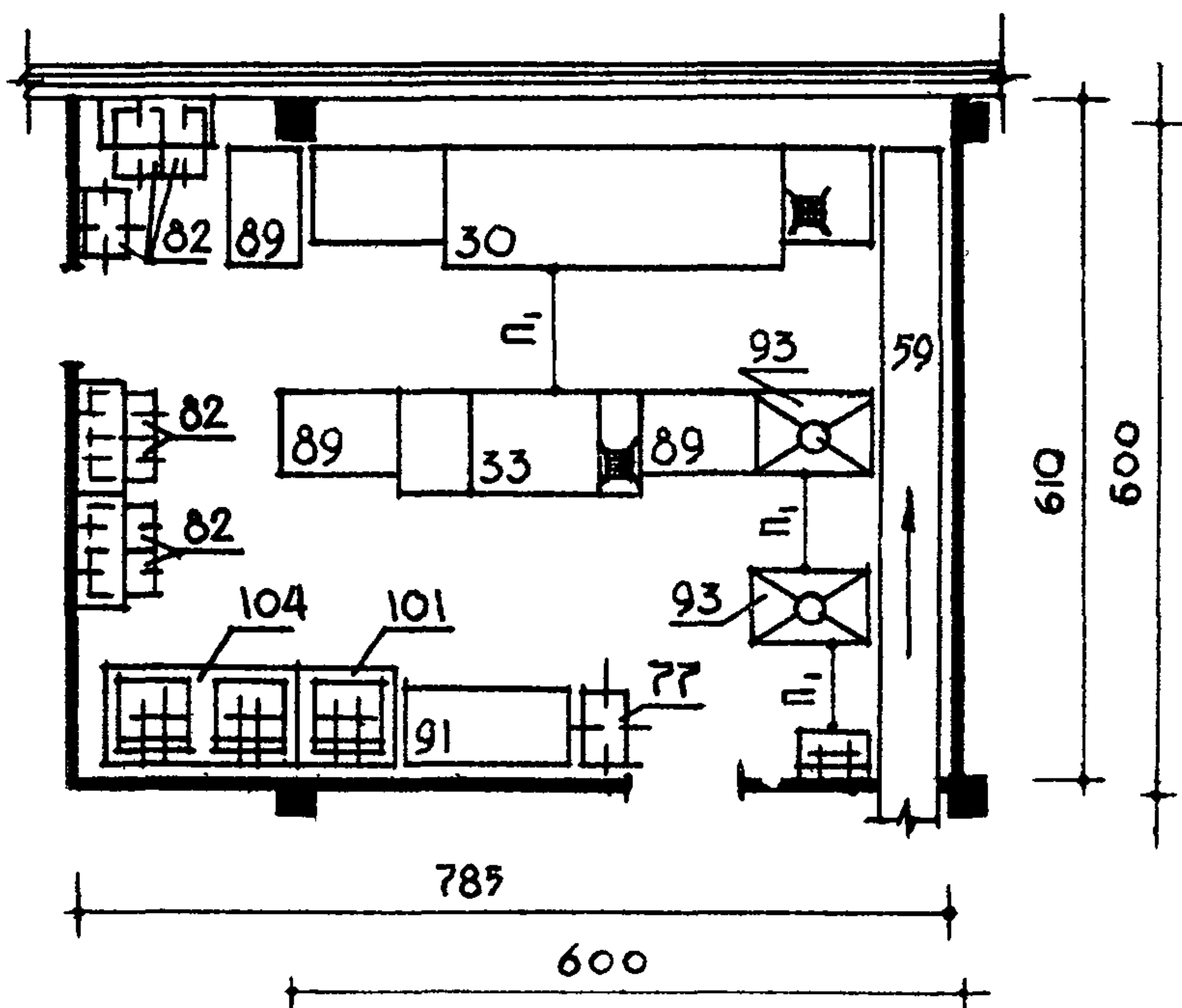
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III
П ₁	110	110	110	170
П ₂	130	—	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

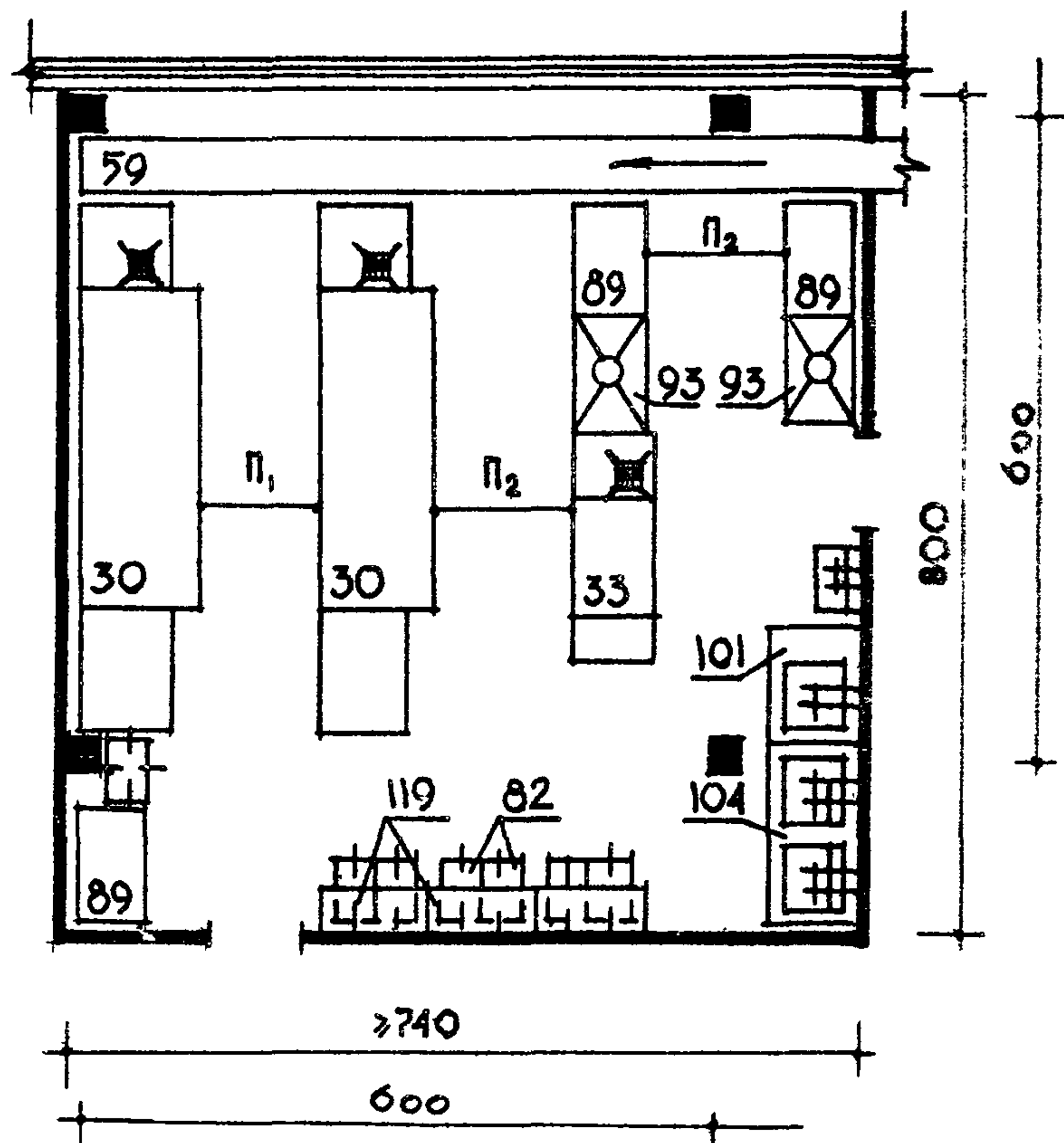
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП		ПО СХЕМЕ II		ПО СХЕМЕ III	
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В М ²	60	56	64	62	78	77
ОБЪЕМ В М ³	252	235	269	260	328	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,19	0,16	0,15	0,16	0,15
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,83	0,78	0,67	0,64	0,66	0,65

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

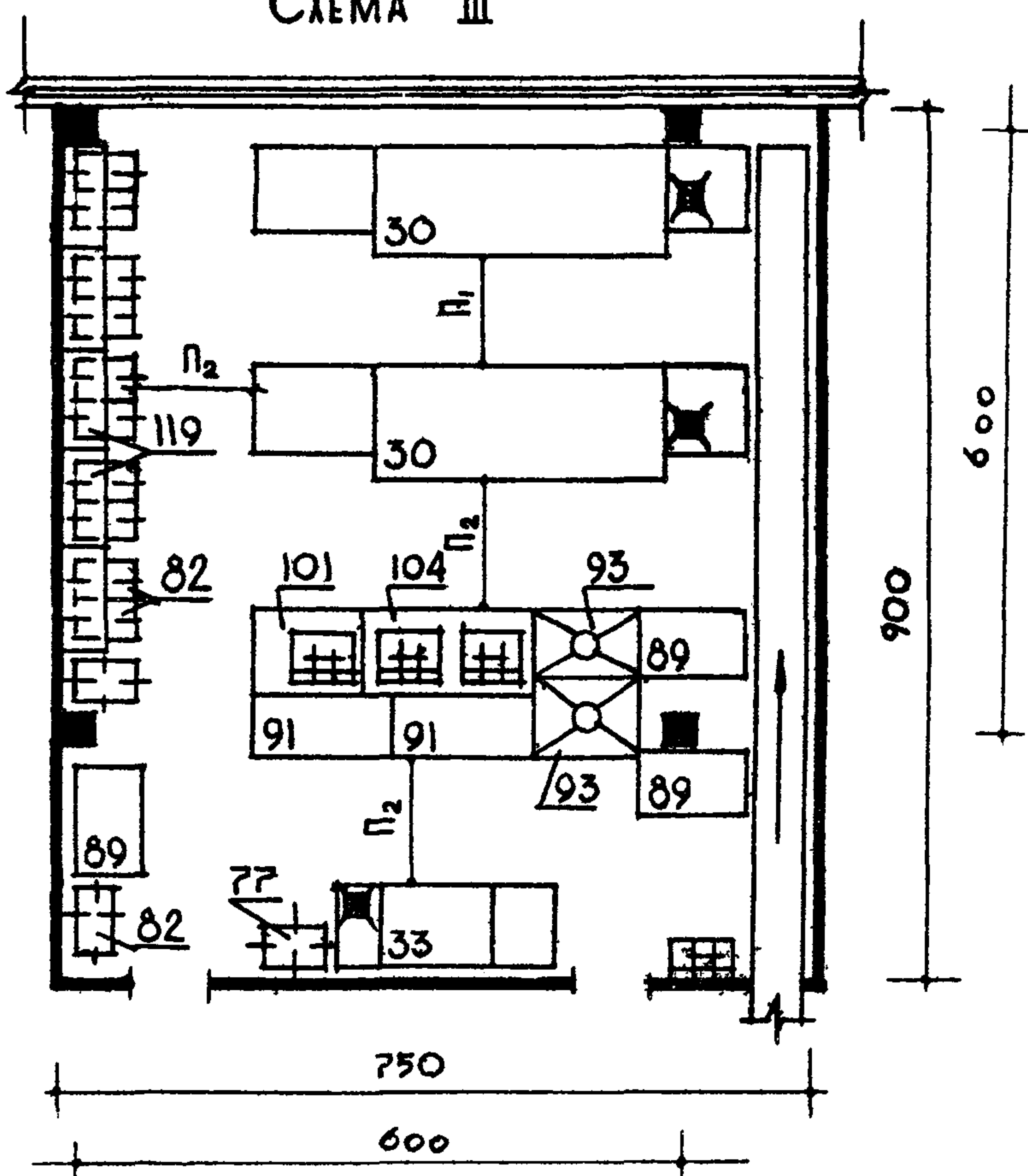
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

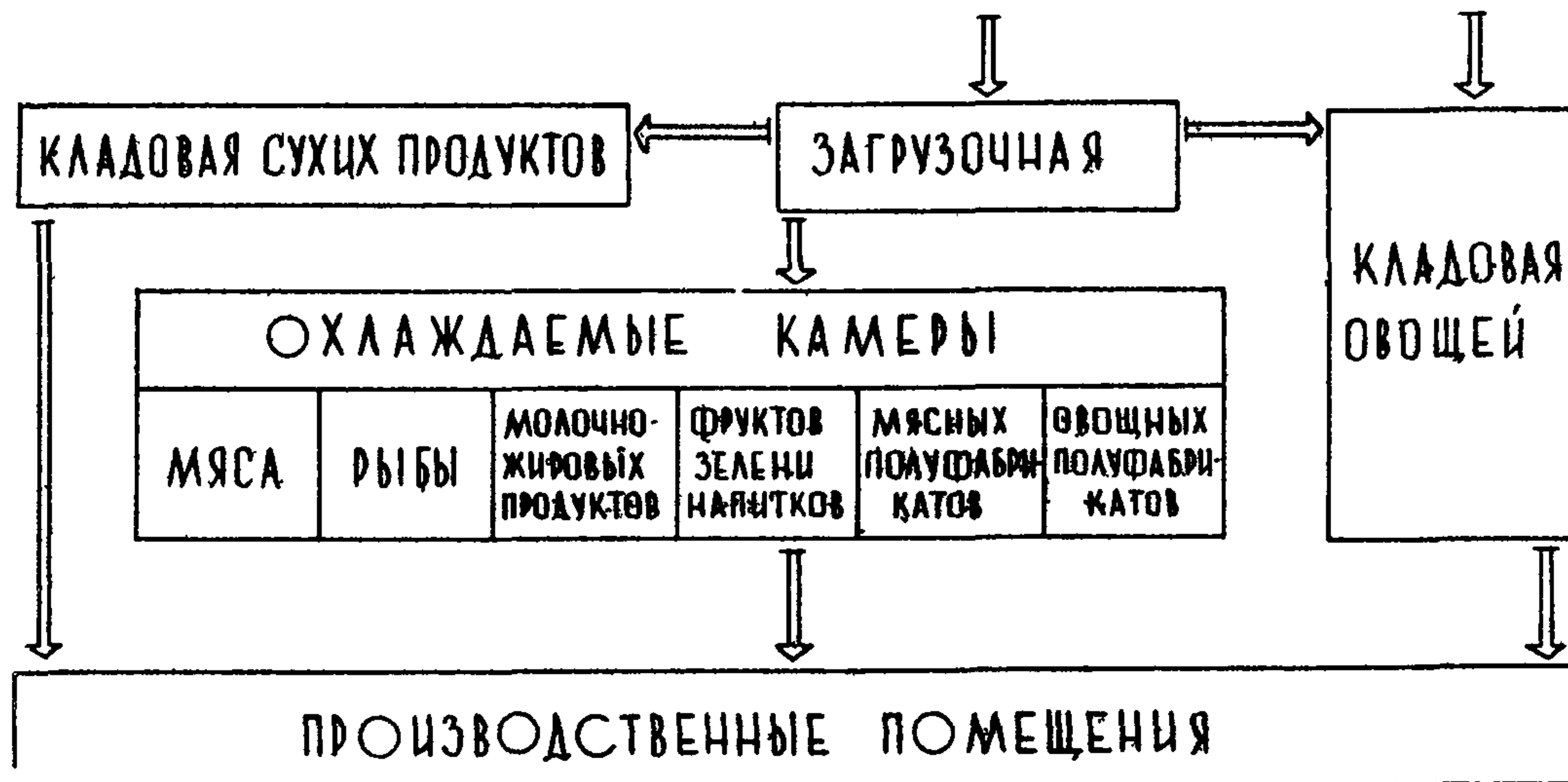
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III
П ₁	110	110	110	110
П ₂	130	130	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП		по СХЕМЕ II		по СХЕМЕ III	
	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В М ²	60	46,6	64	58,4	78	66
ОБЪЕМ В М ³	292	196	268	245,3	327,6	277
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,15	0,16	0,15	0,16	0,13
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,80	0,65	0,67	0,60	0,65	0,55

СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

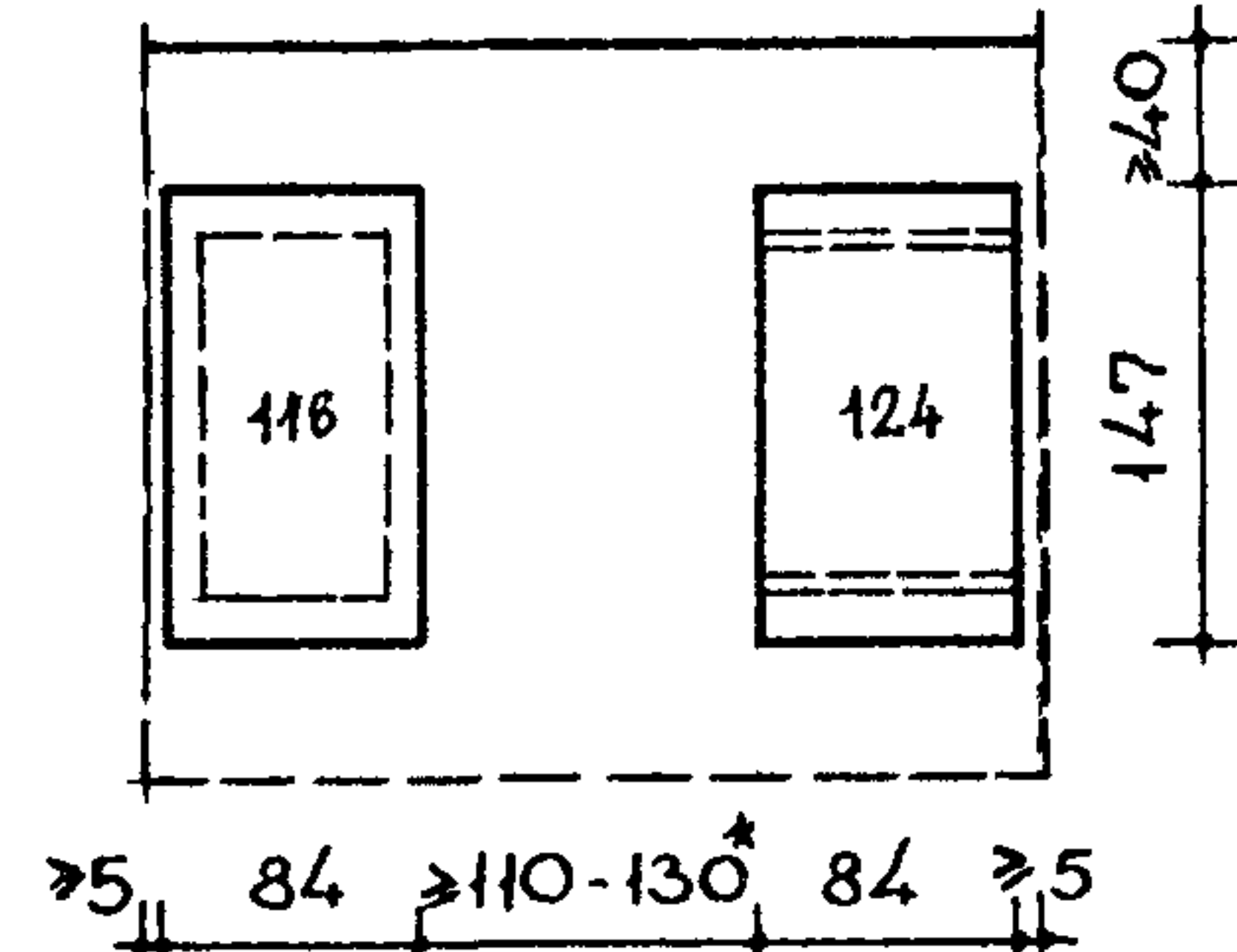
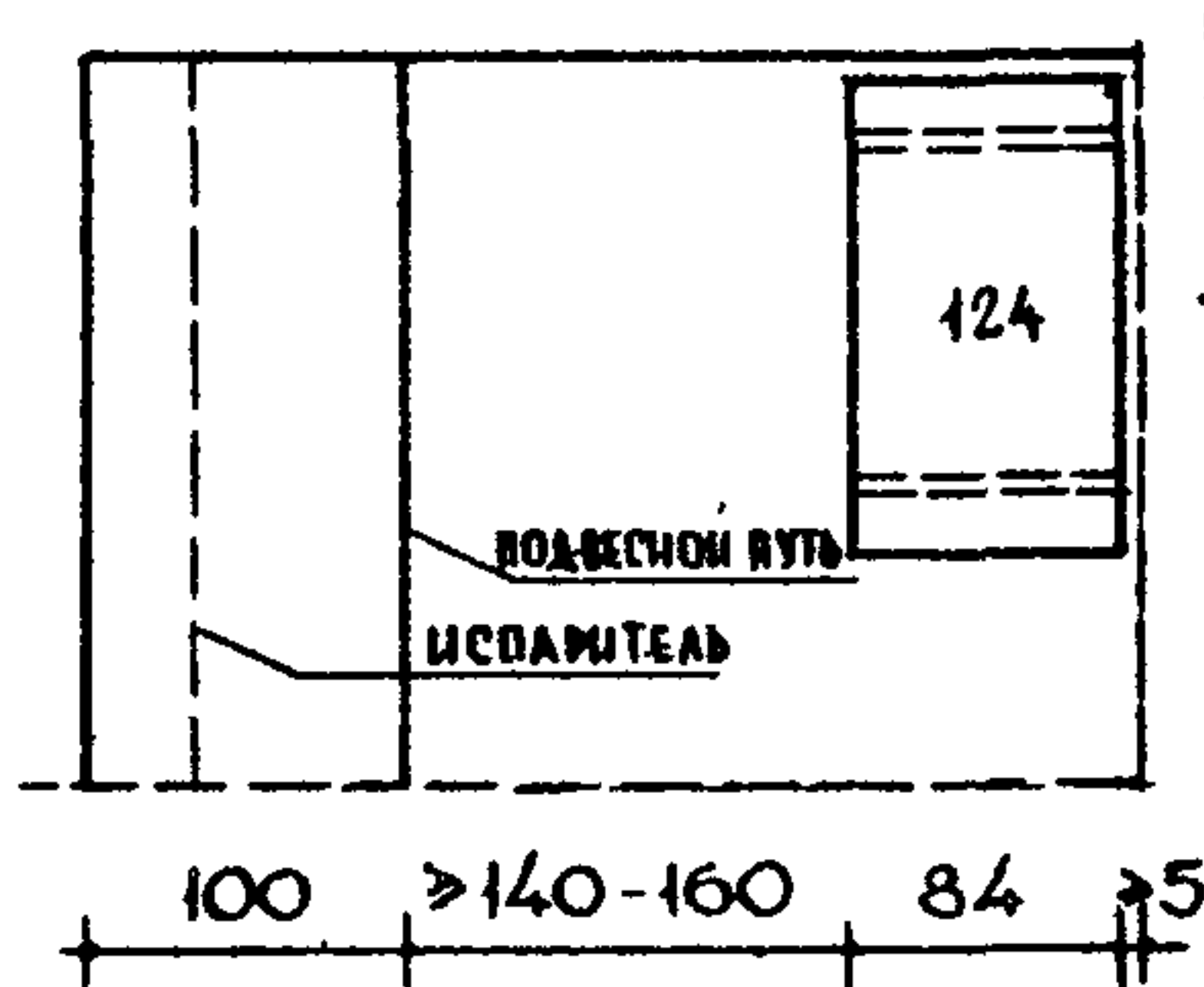
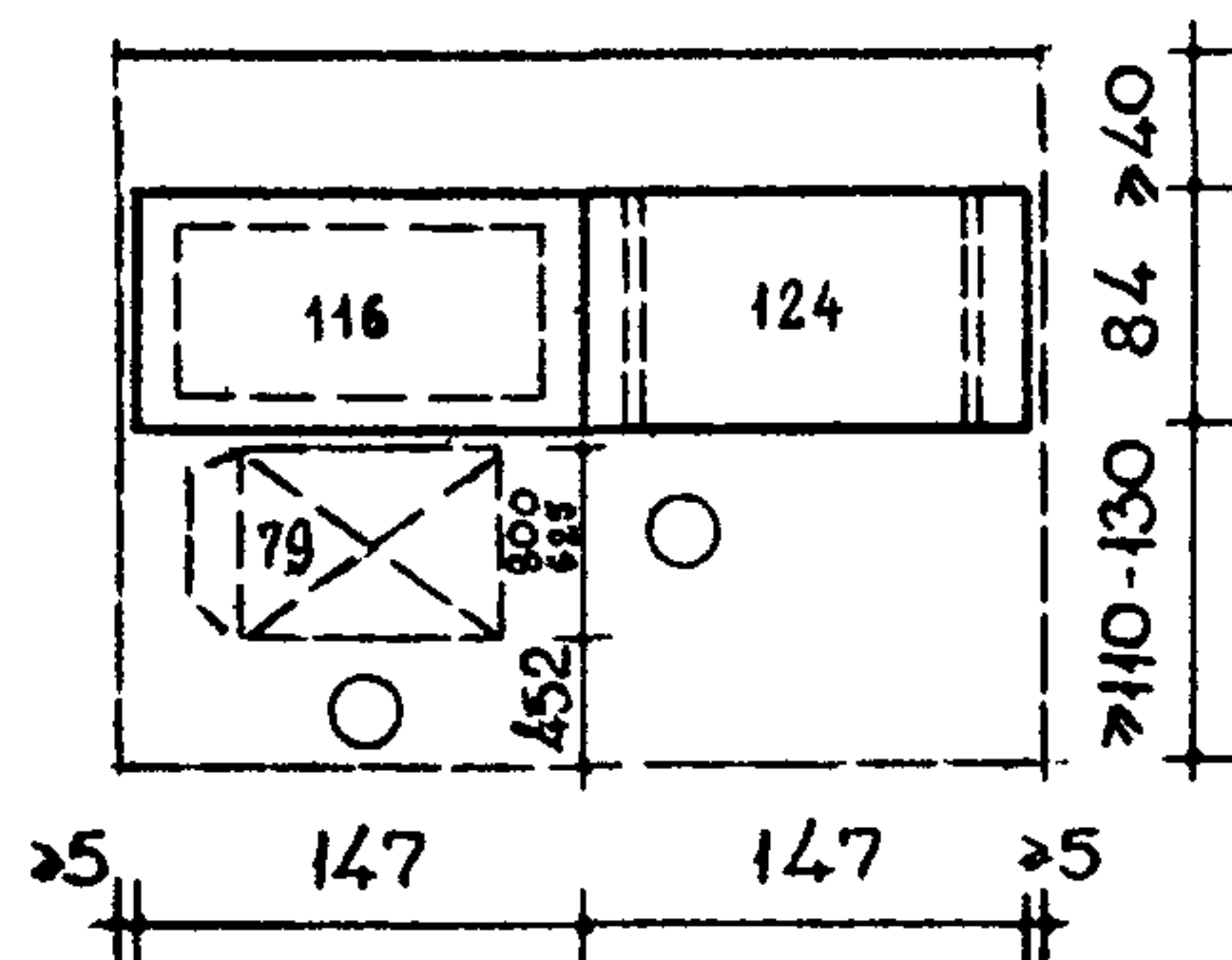


ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ:

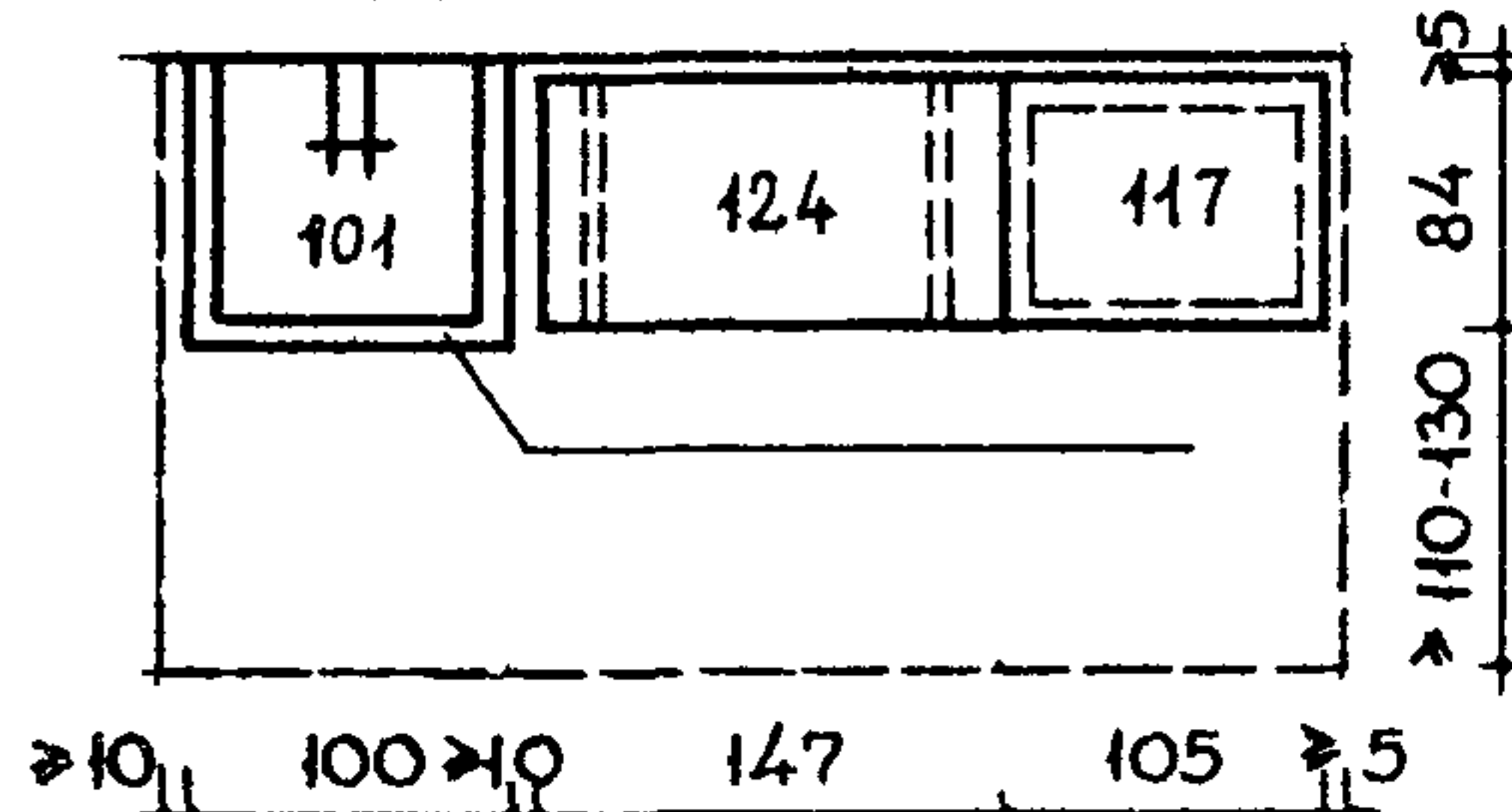
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ-ИСПАРИТЕЛЕМ

НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ И НА ПОДТОВАРНИКАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ

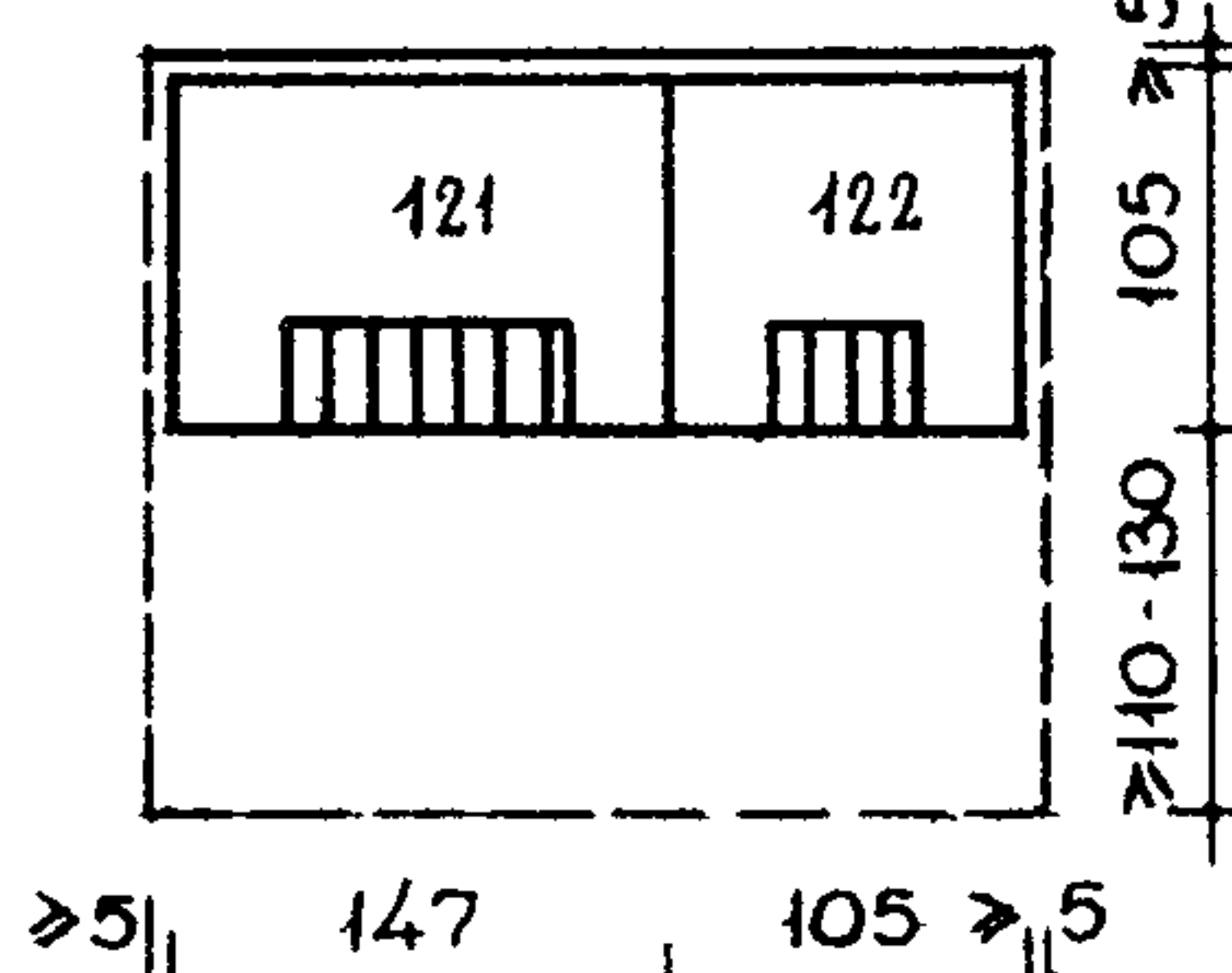
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



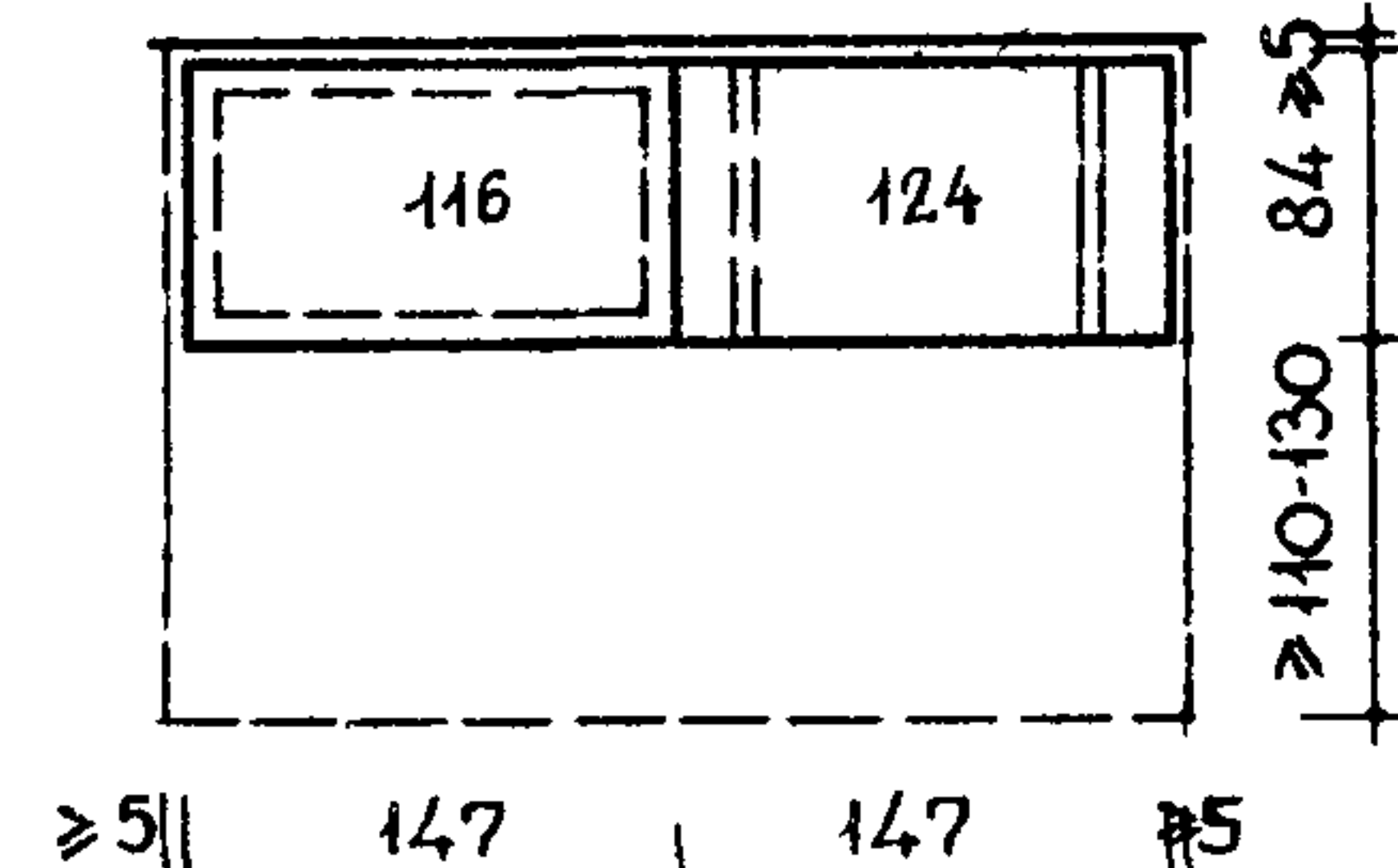
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ



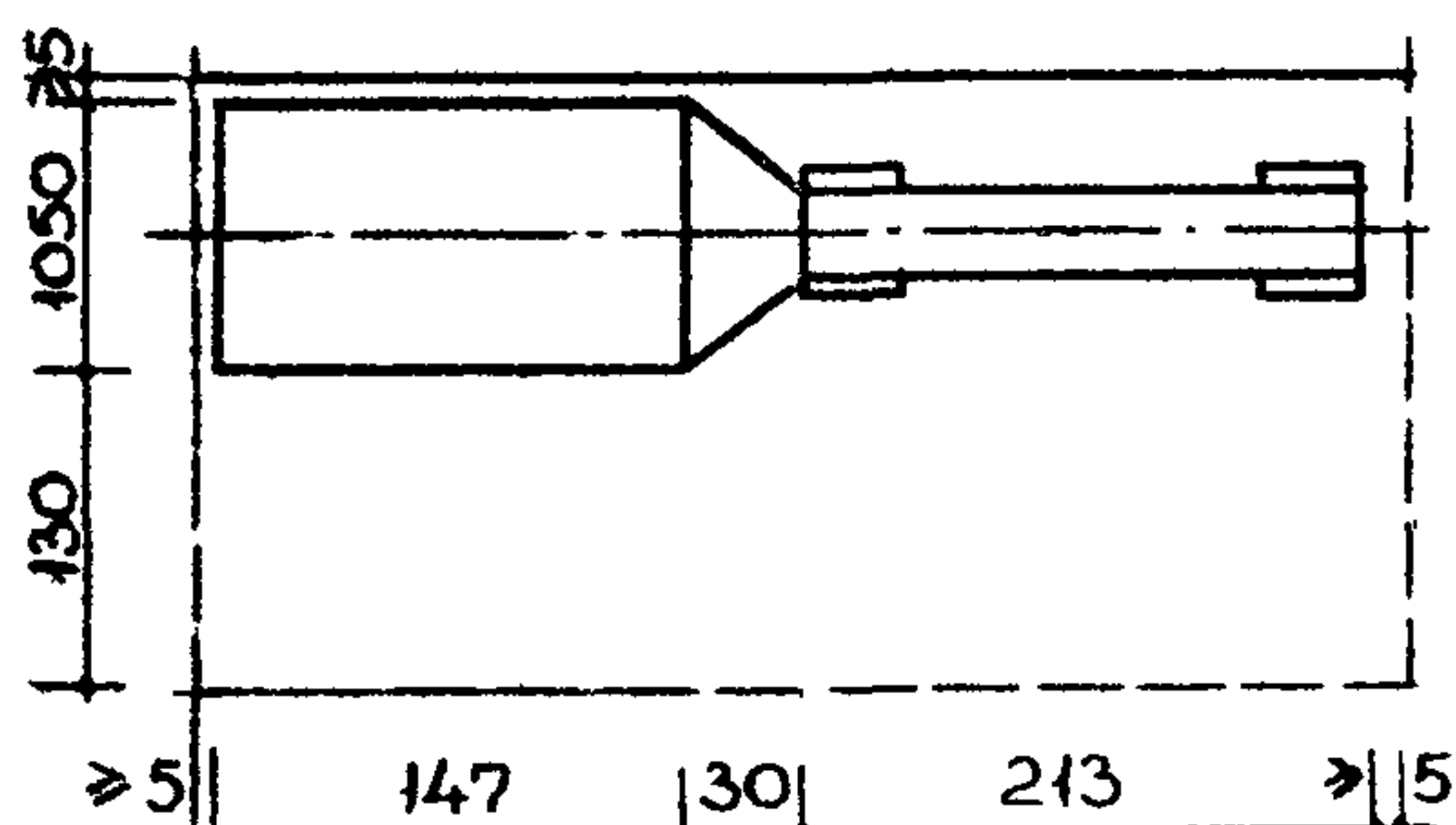
ОВОЩЕЙ В ЛАРЯХ В КЛАДОВЫХ ОВОЩЕЙ



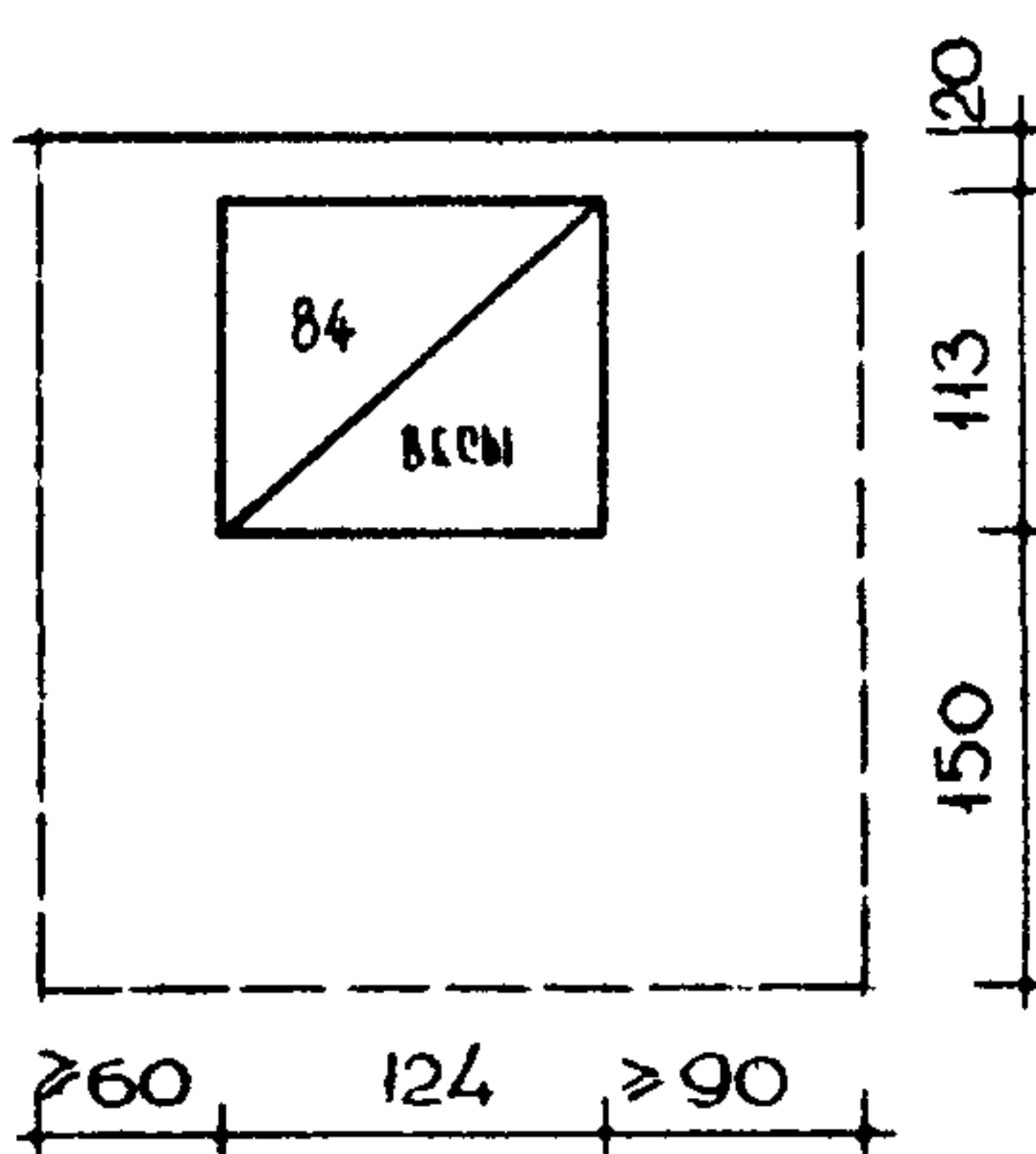
ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



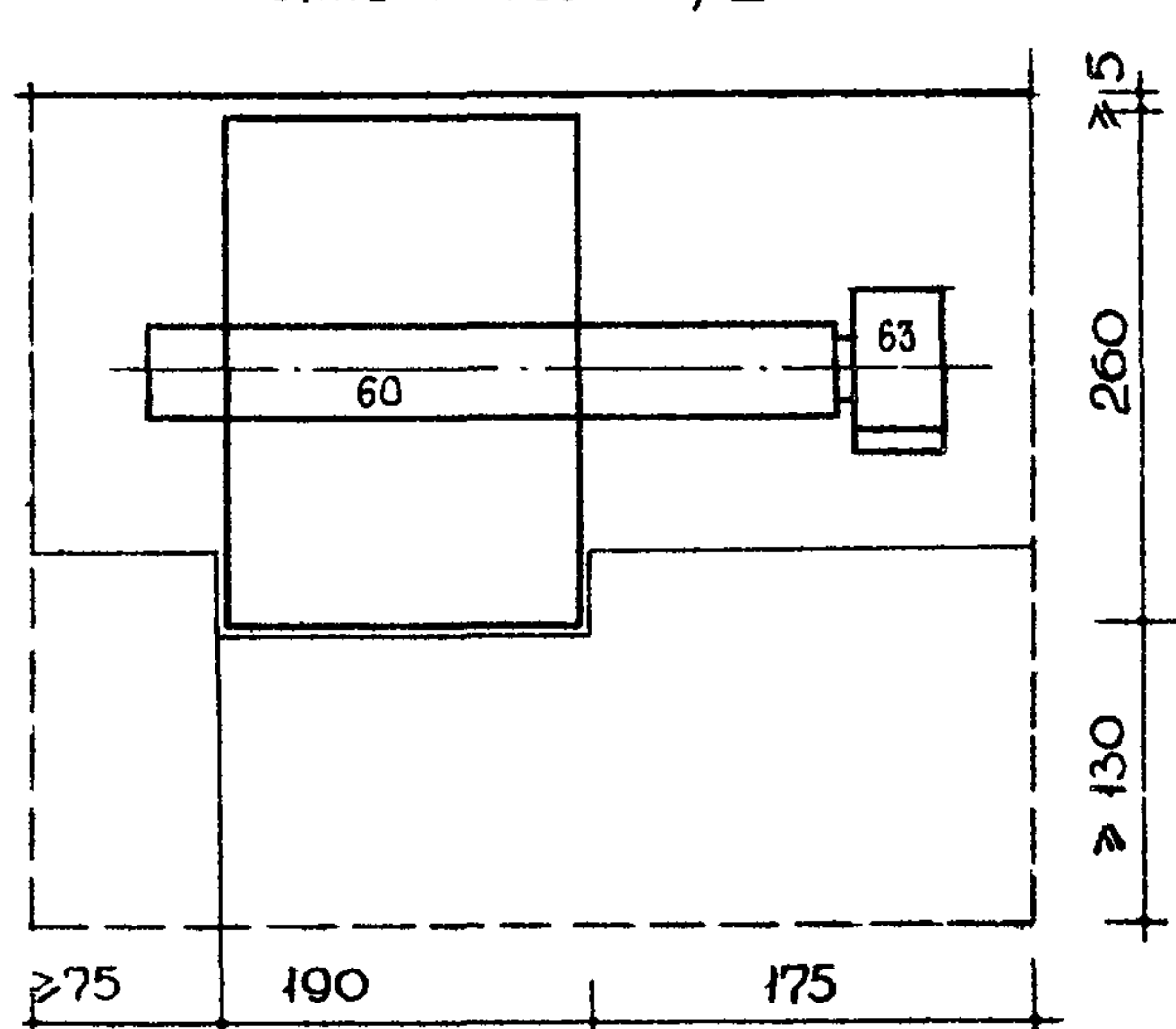
МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА НАКЛОН.



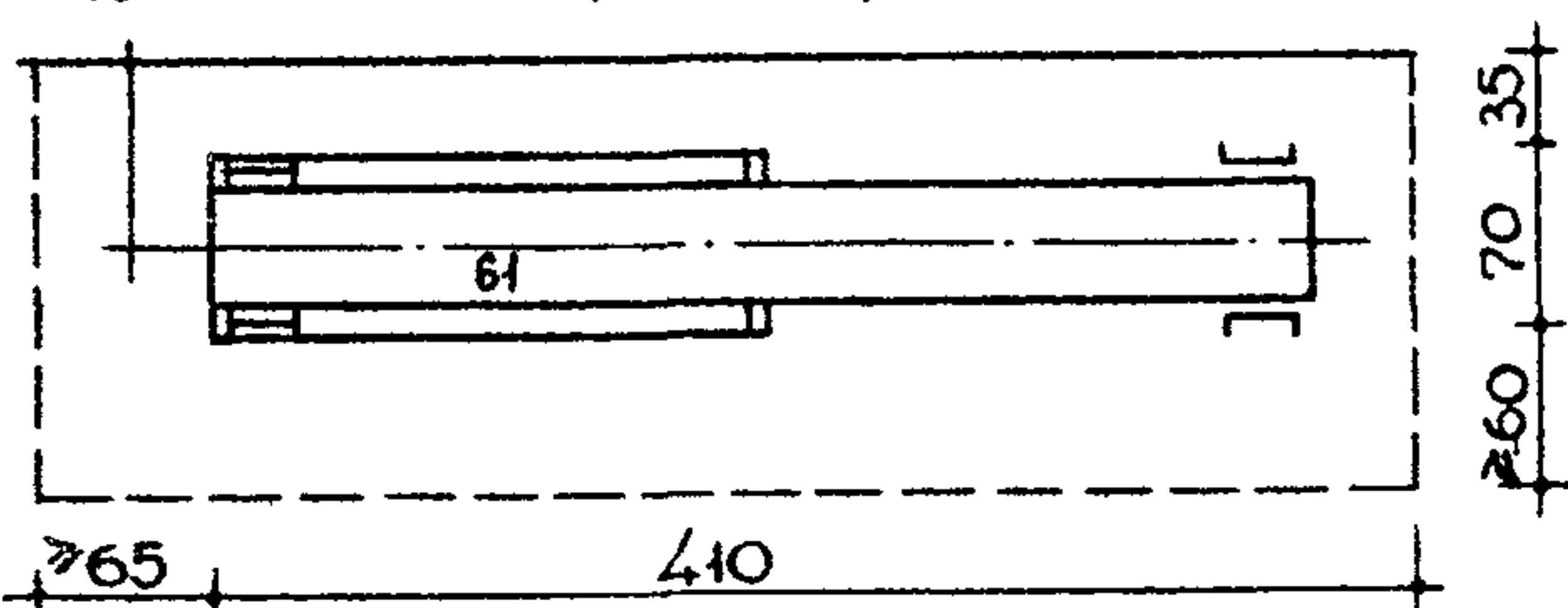
ВЗВЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ



МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА БУНКЕРА ТР-Б5-Т.А. ЭЛЕВАТОРА СЕКЦИОННОГО ЭВС-1500/II-К



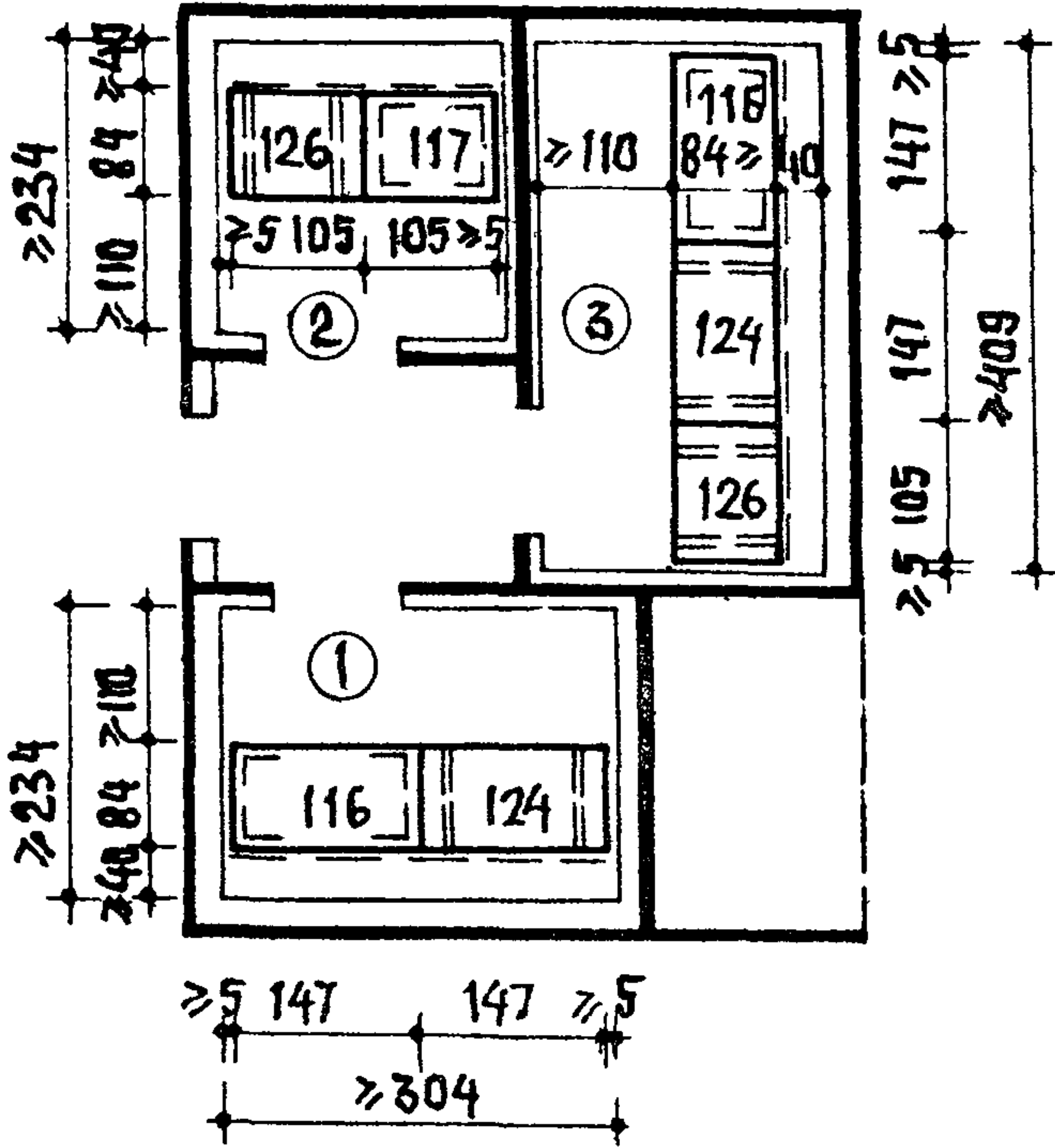
ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ ТР-РА -922



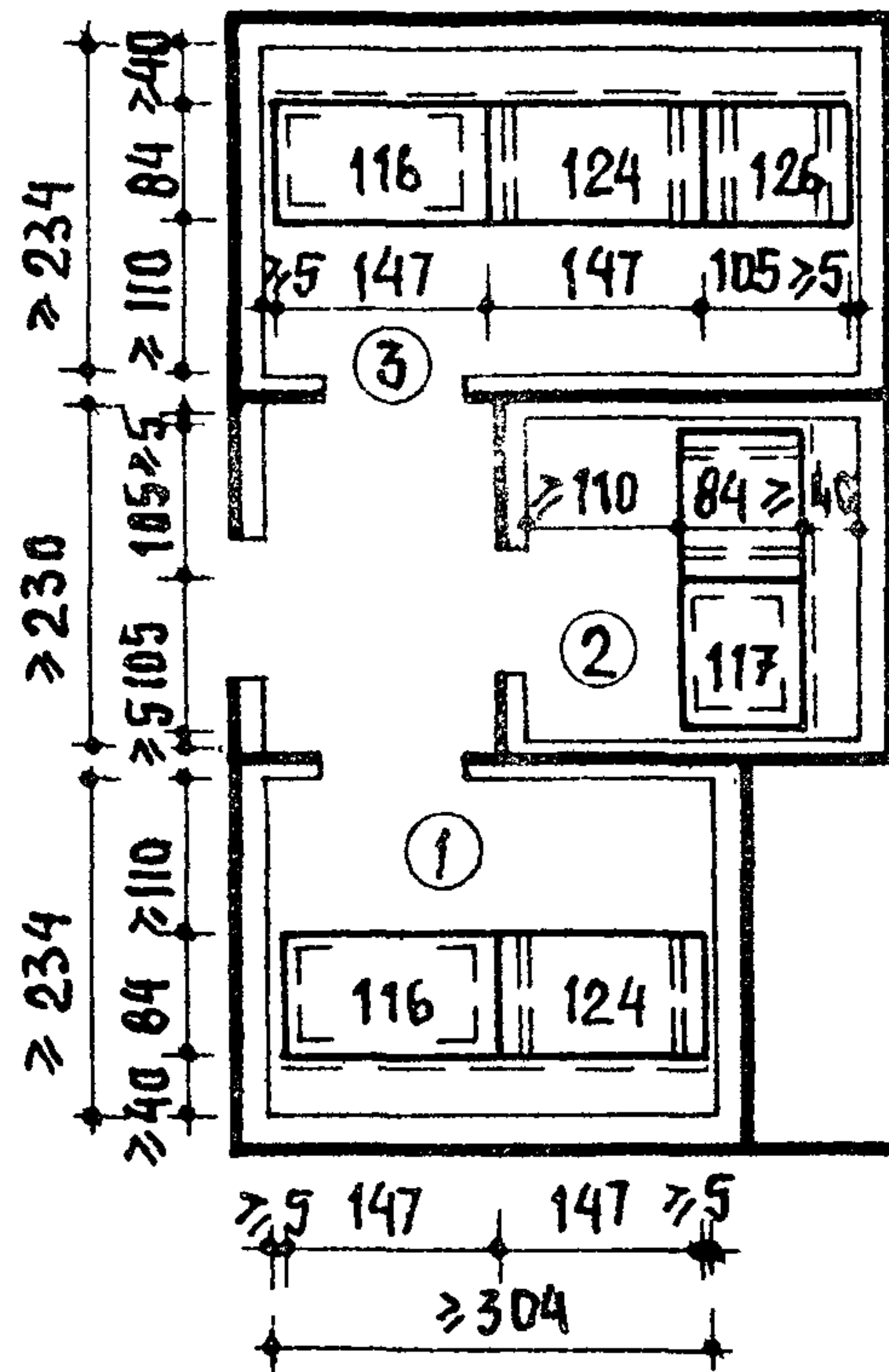
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ.
2. РАЗМЕР ПРОХОДА -130 ОТНОСИТСЯ К СТОЛОВЫМ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ.
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 СМ

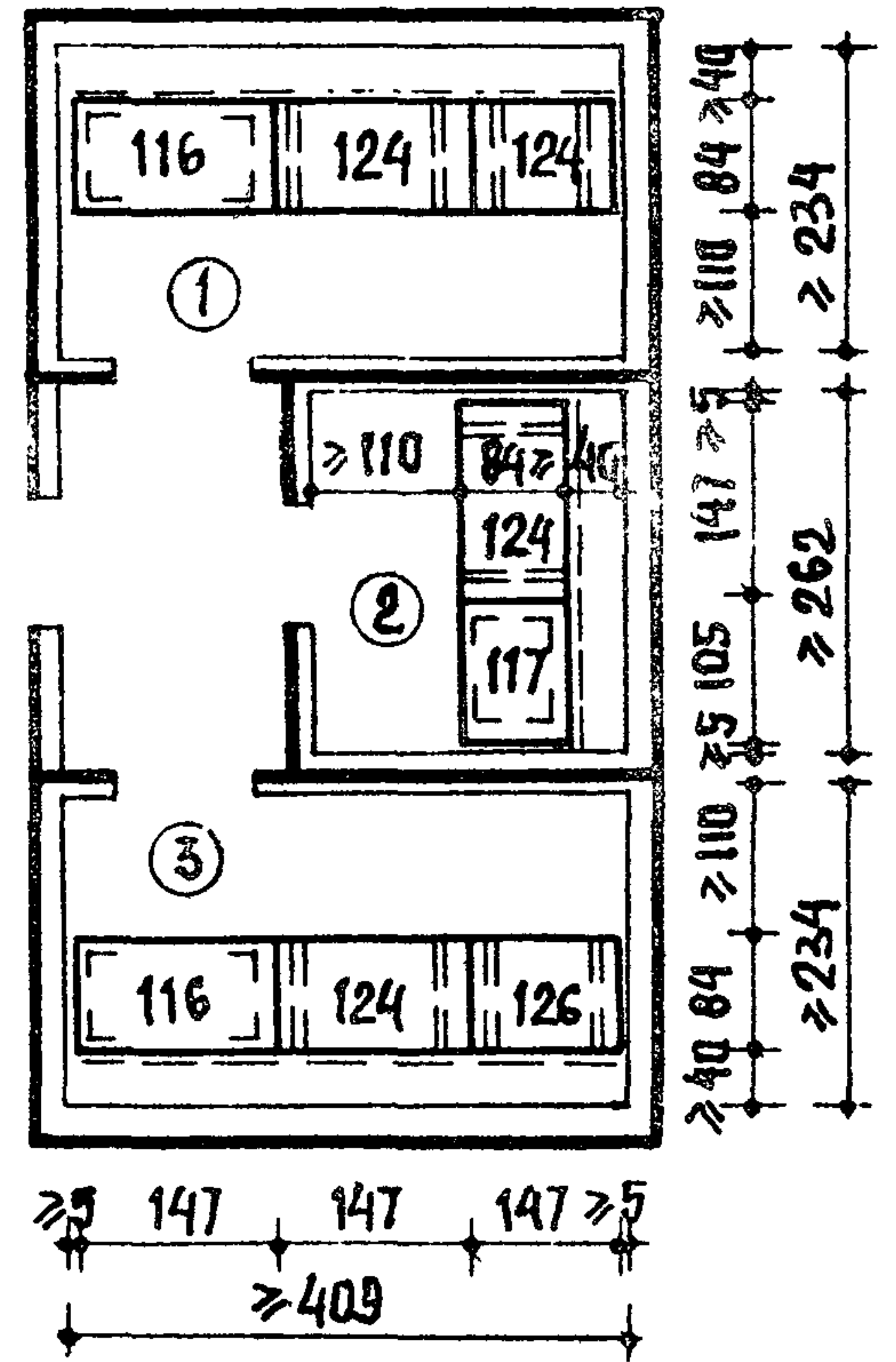
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



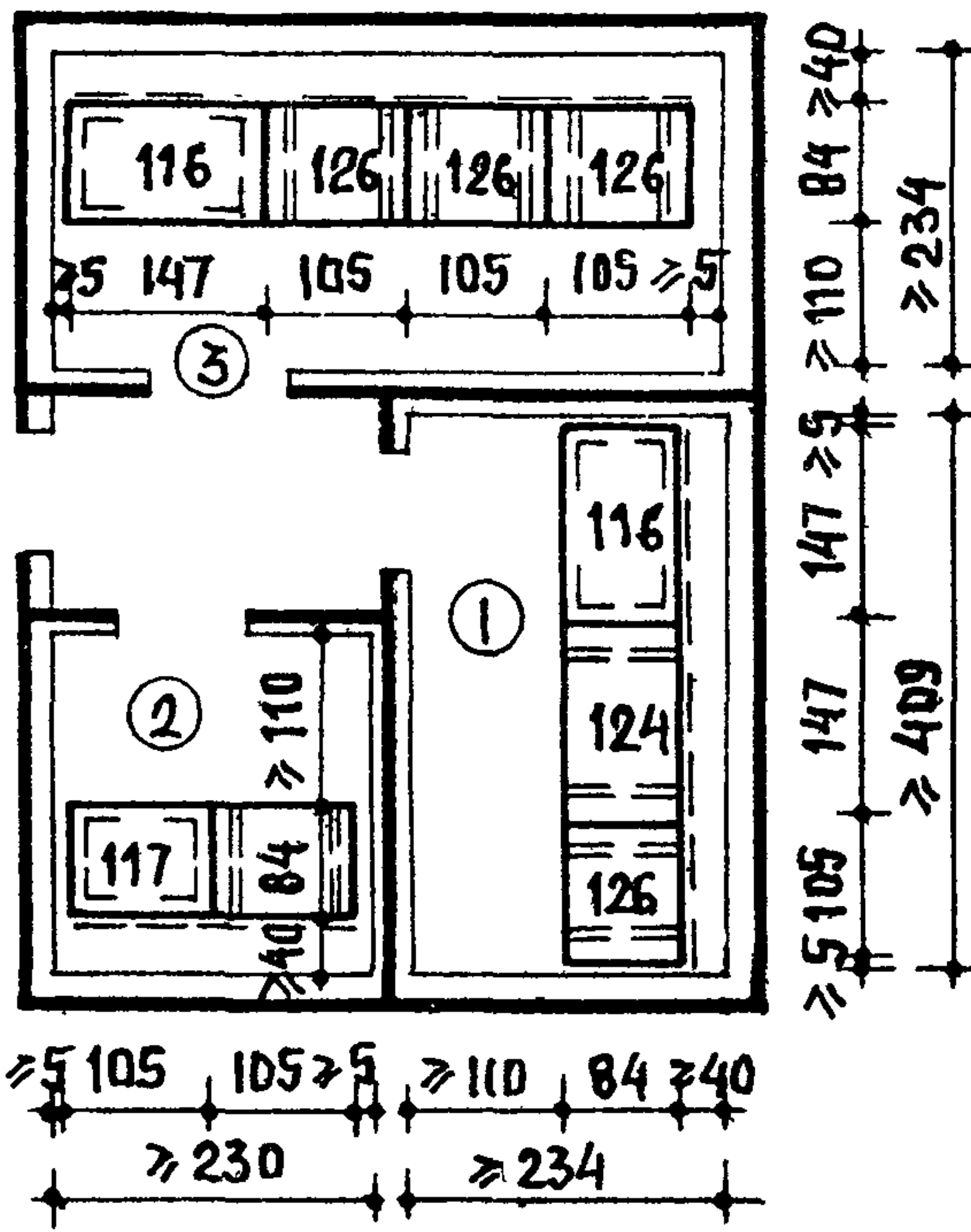
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



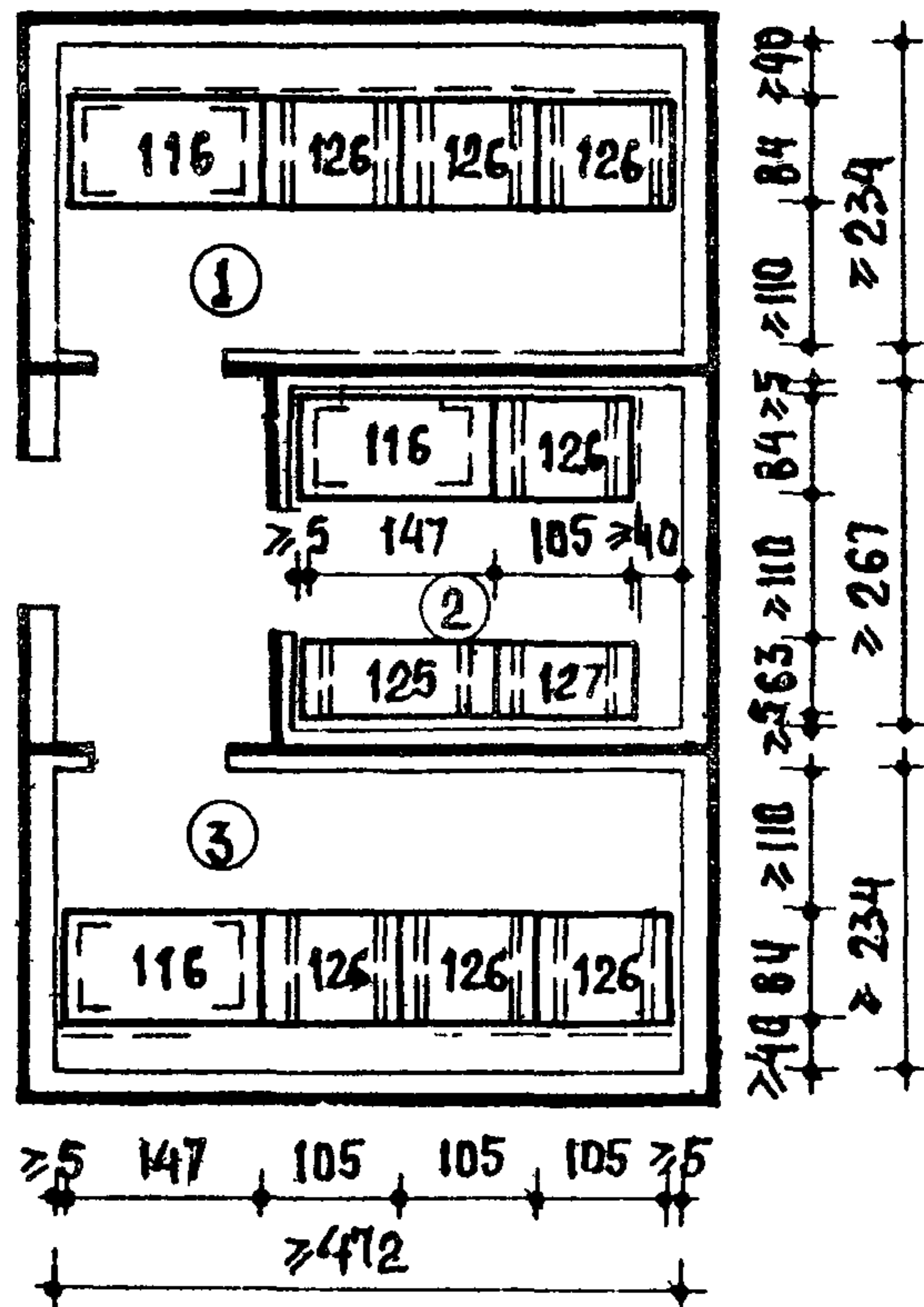
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



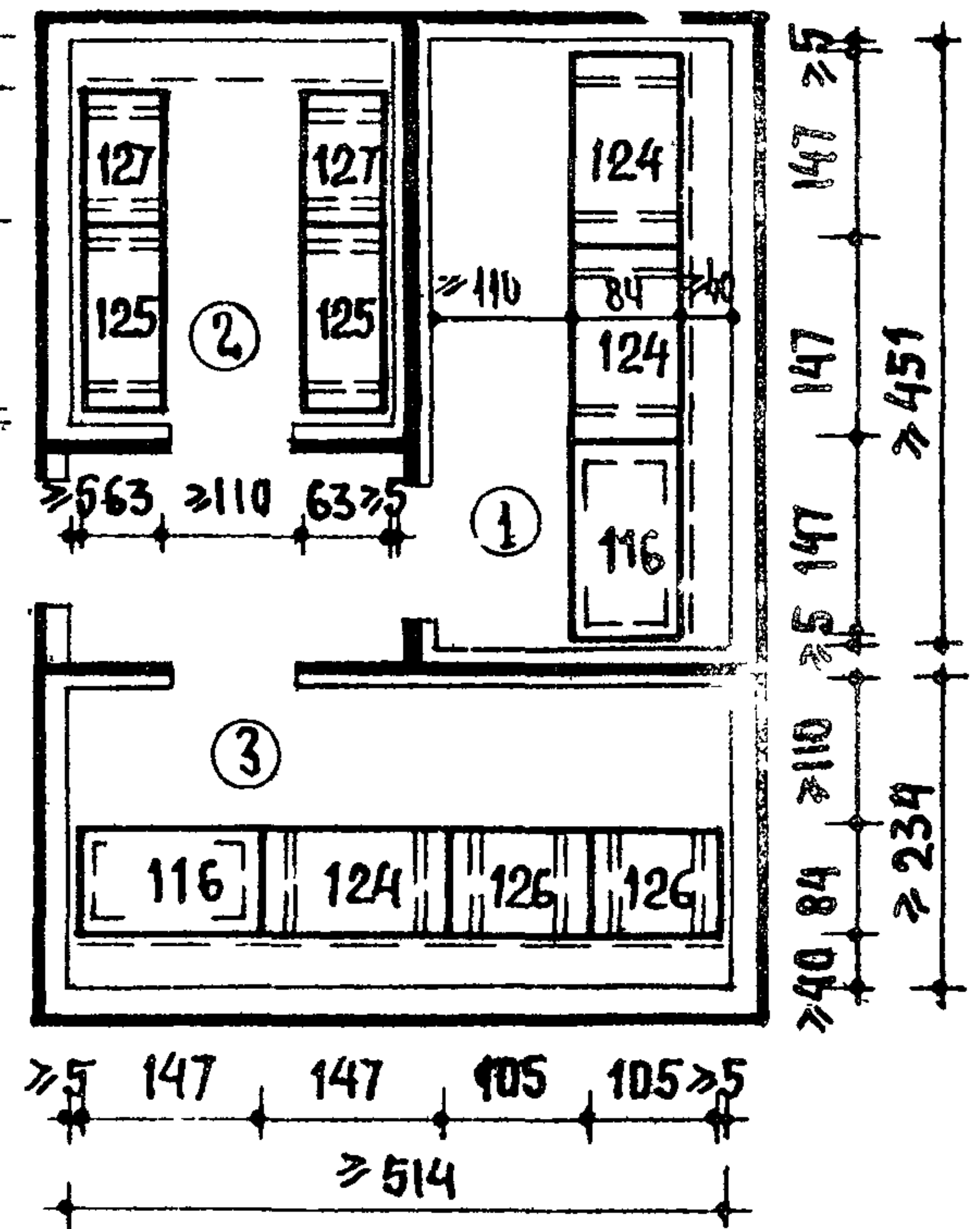
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

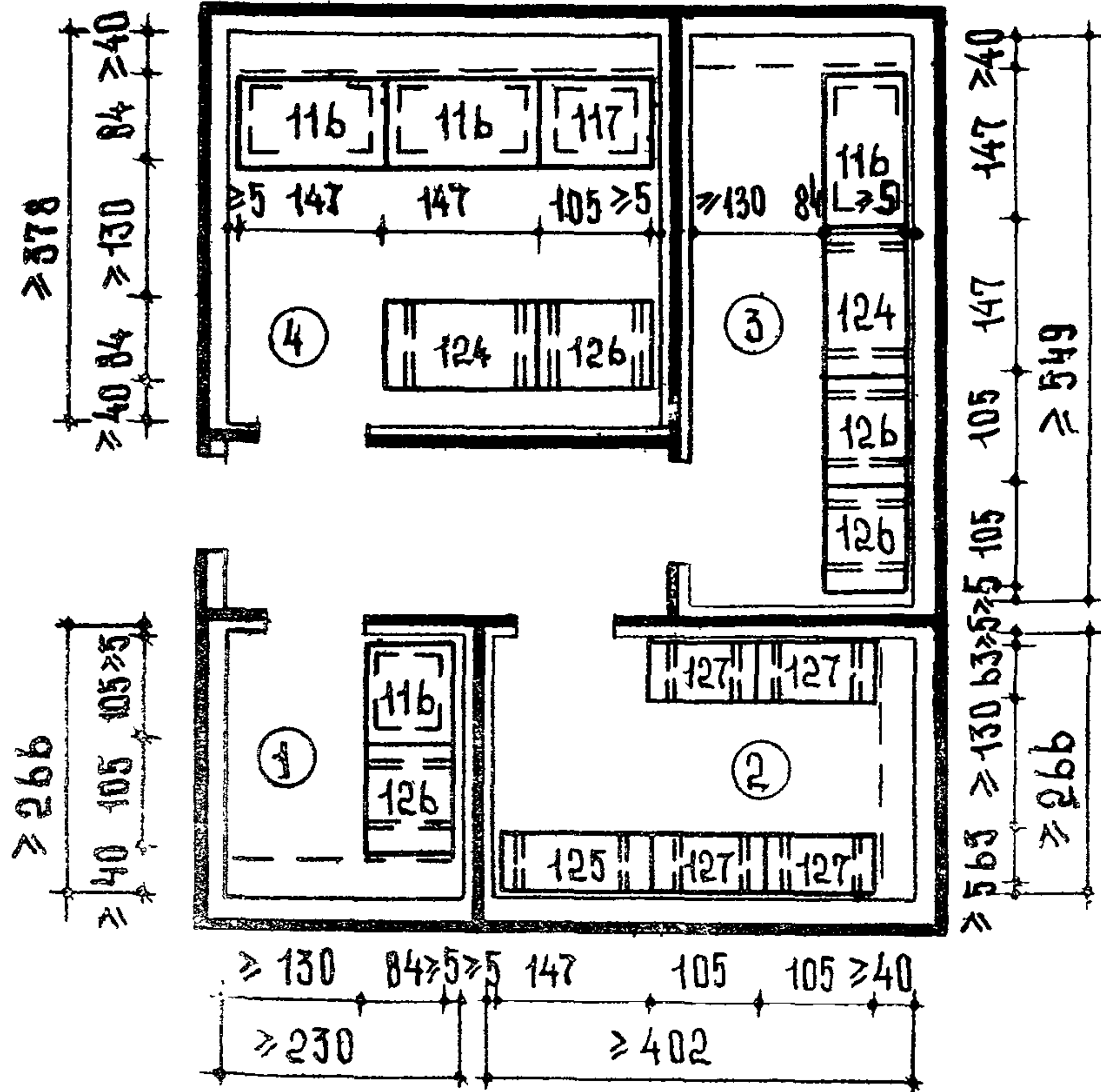
№№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ					
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.					
116	Стеллаж производственный	СПС-1	2	2	2	2	3	2
117	Стеллаж производственный	СПС-2	1	1	1	1	—	—
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	2	2	3	1	—	3
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	2	2	2	5	7	2
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	—	—	—	—	1	2
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	—	—	—	—	1	2

ВАРИАНТЫ: || | || | ||

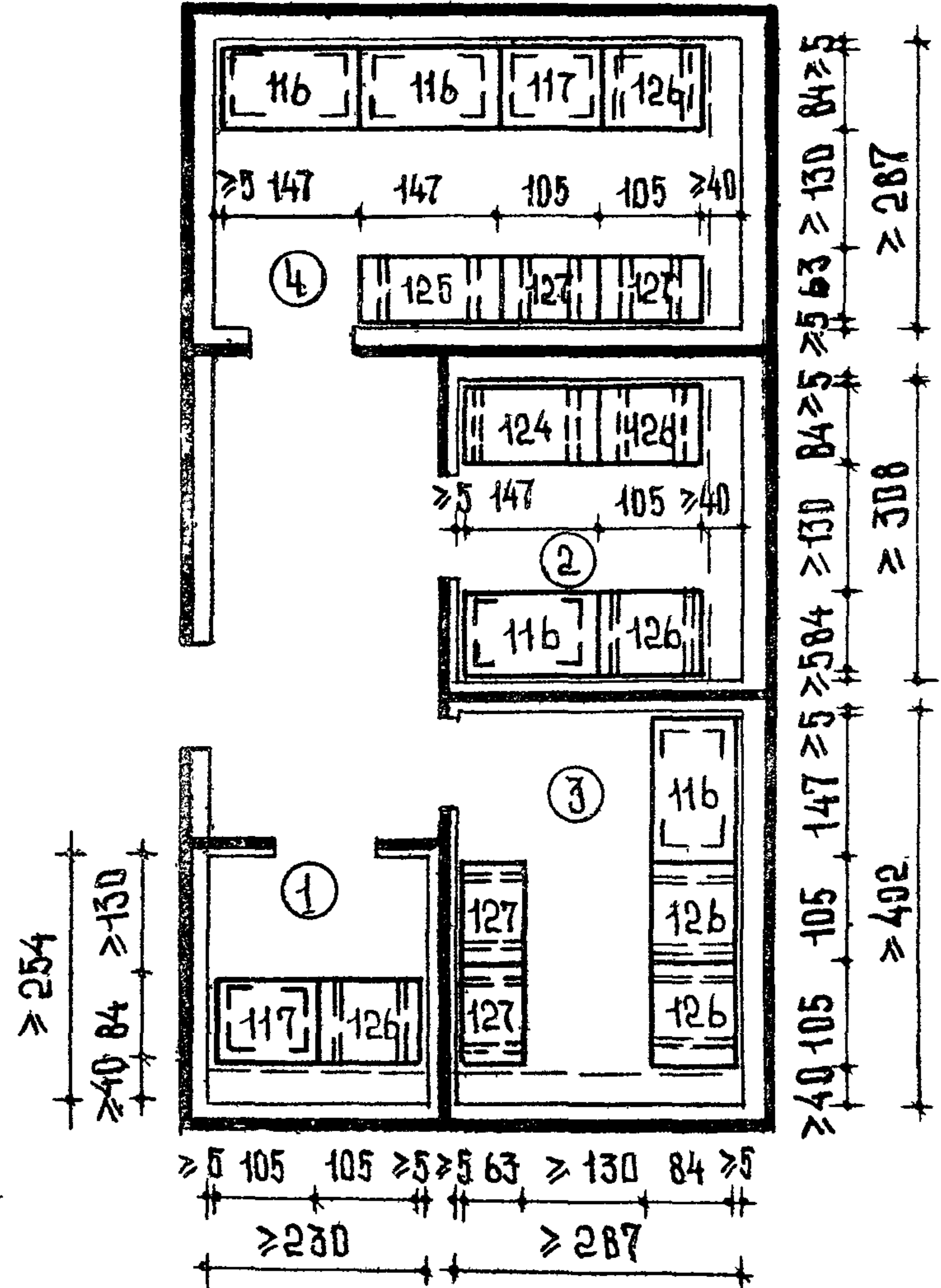
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов.
- 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
- 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, широв и гастрономии.

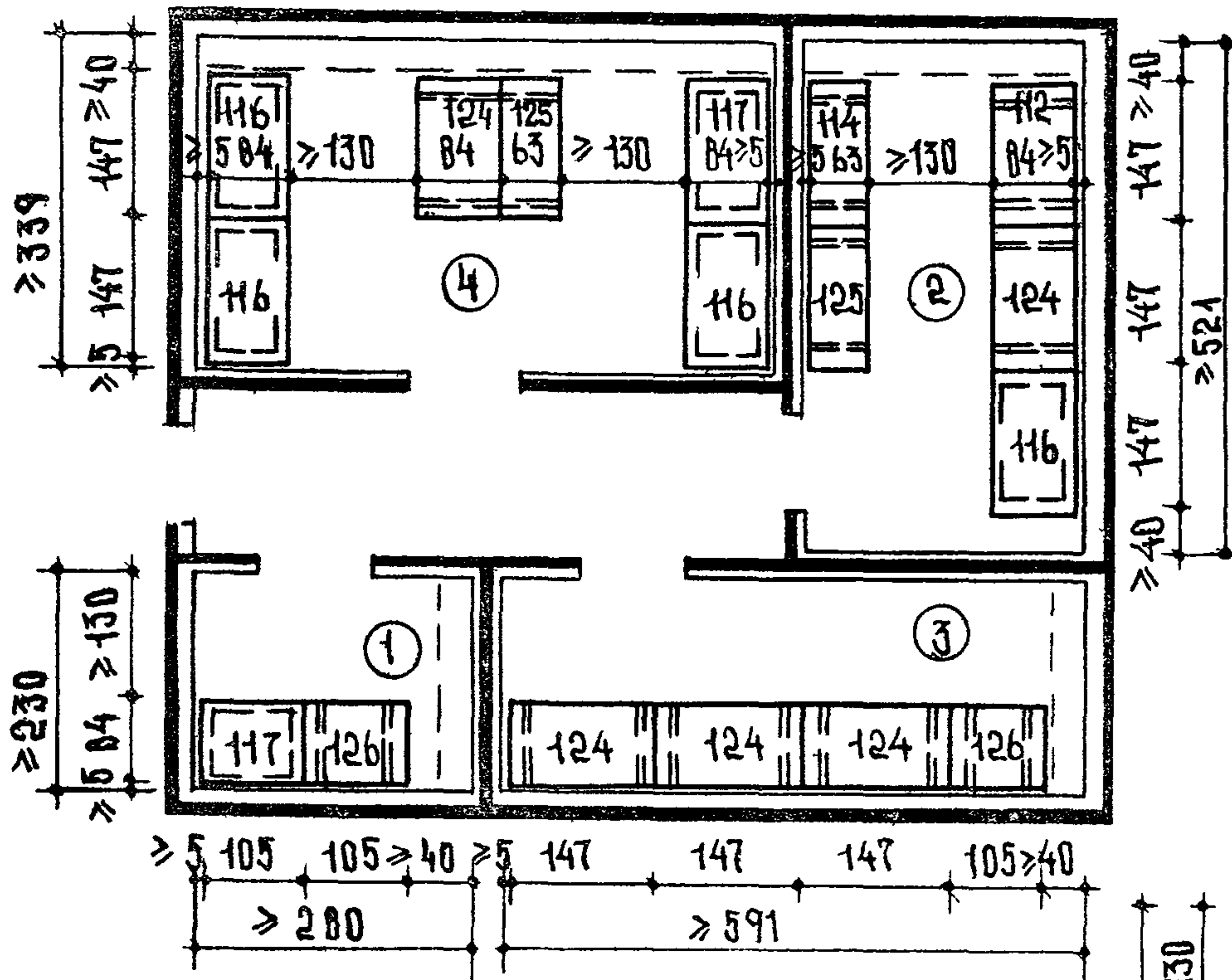
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



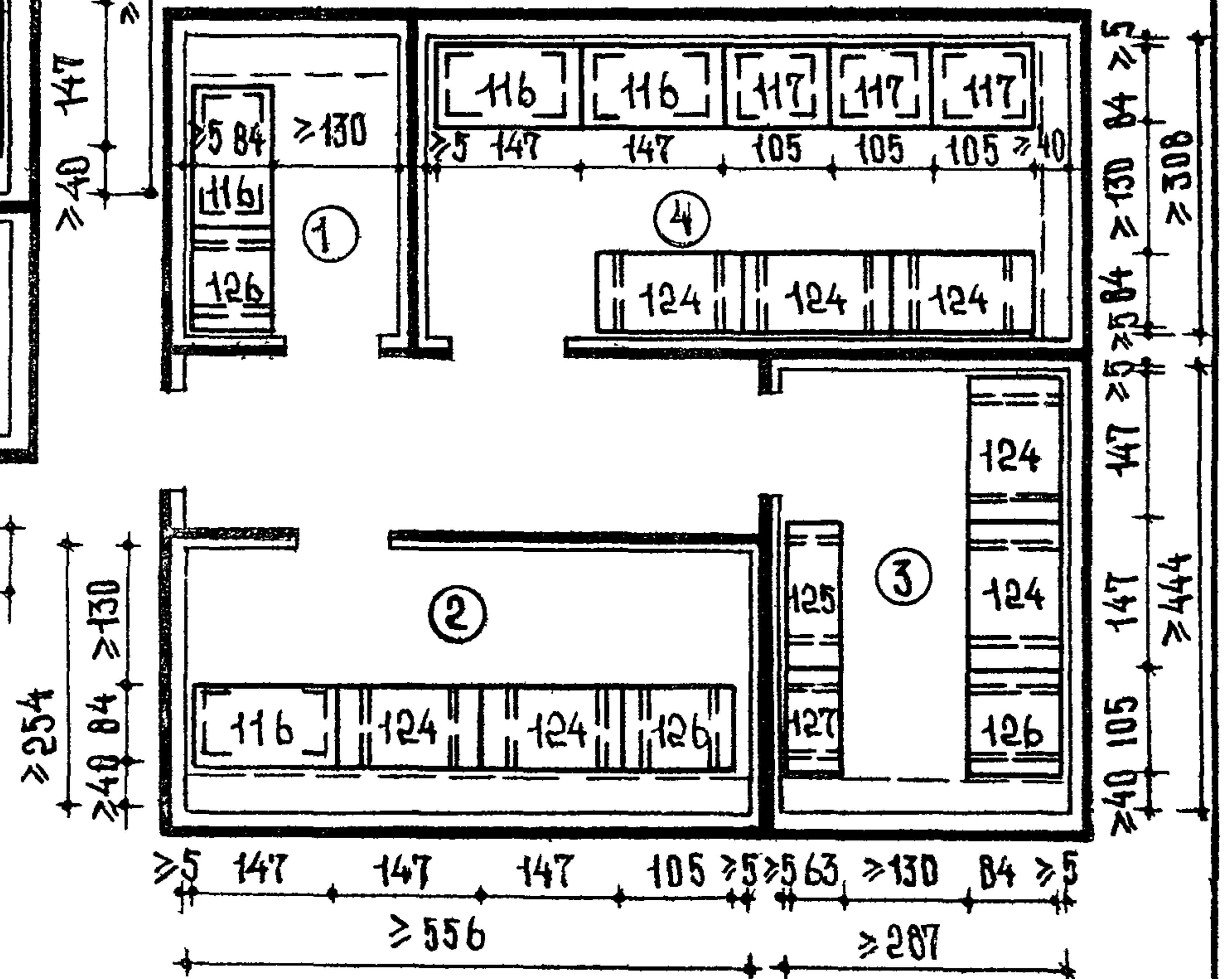
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

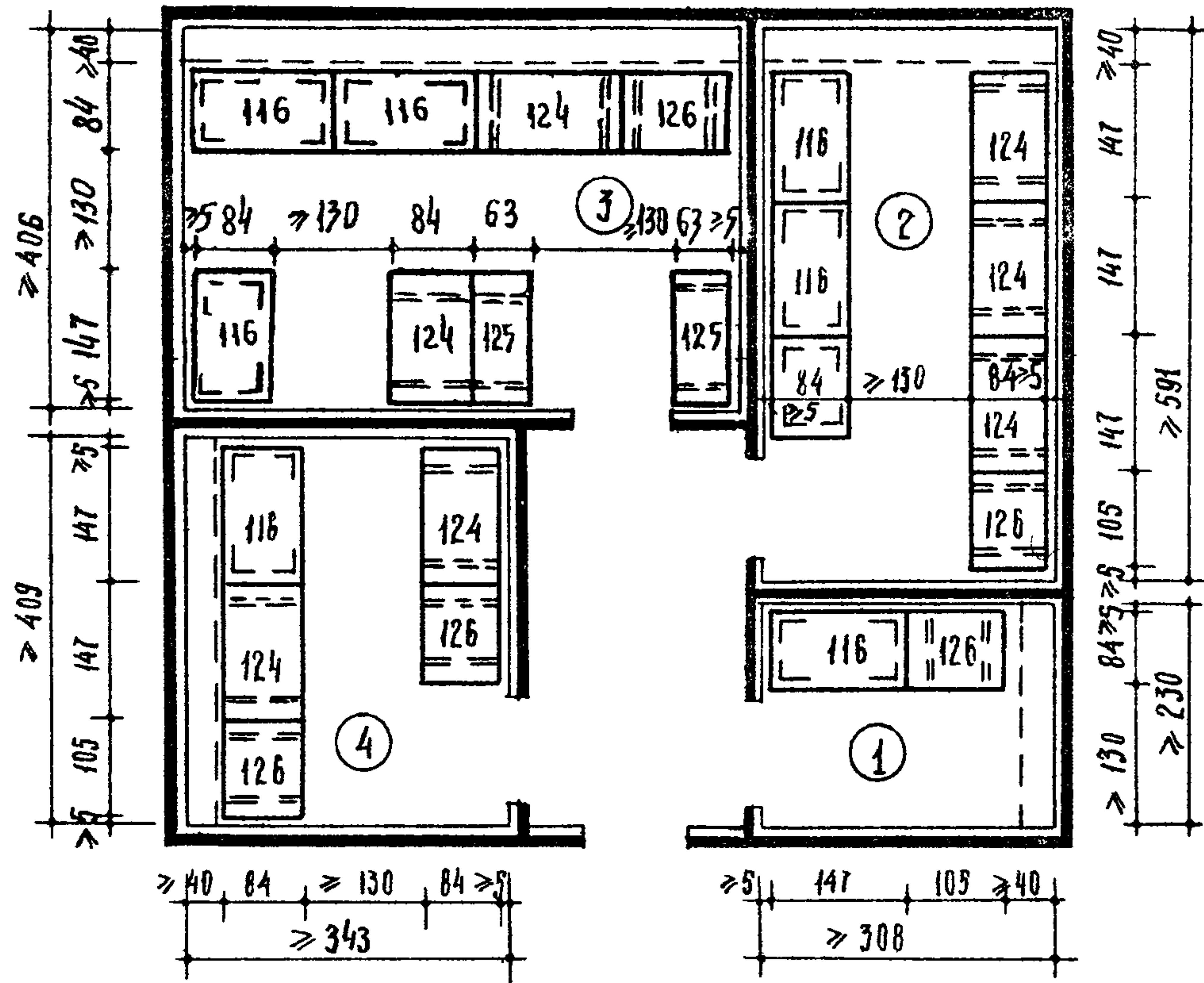
№№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			300		400	
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.			
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	3	4	5	4
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	2	2	1	3
124	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	2	1	6	7
113	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	4	6	2	3
124	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	1	1	2	1
127	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	4	4	1	1

ВАРИАНТЫ I II I II

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 - Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
- 2 - Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
- 3 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 4 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

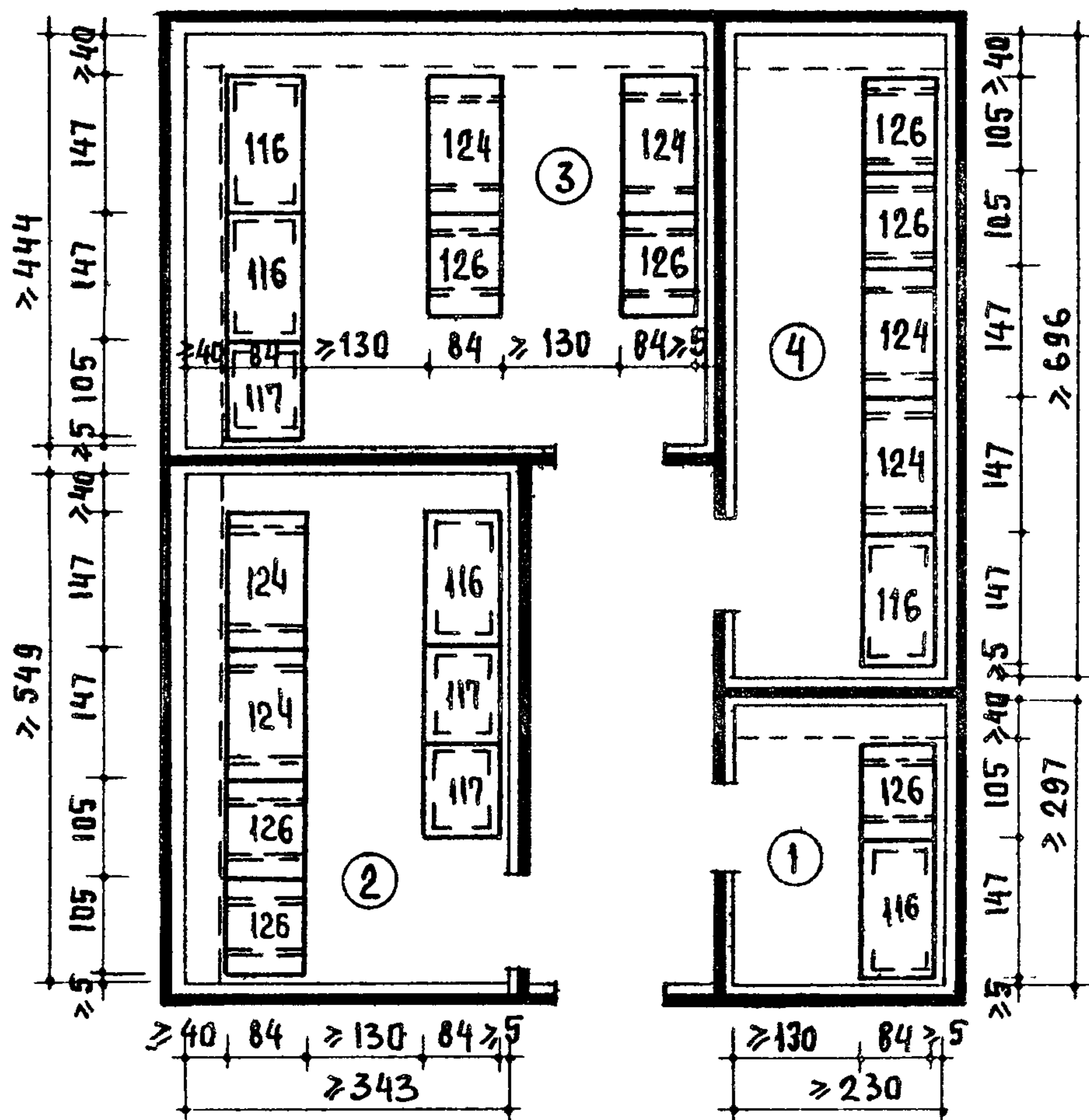
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1. Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов.
2. Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, напитков и овощей

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

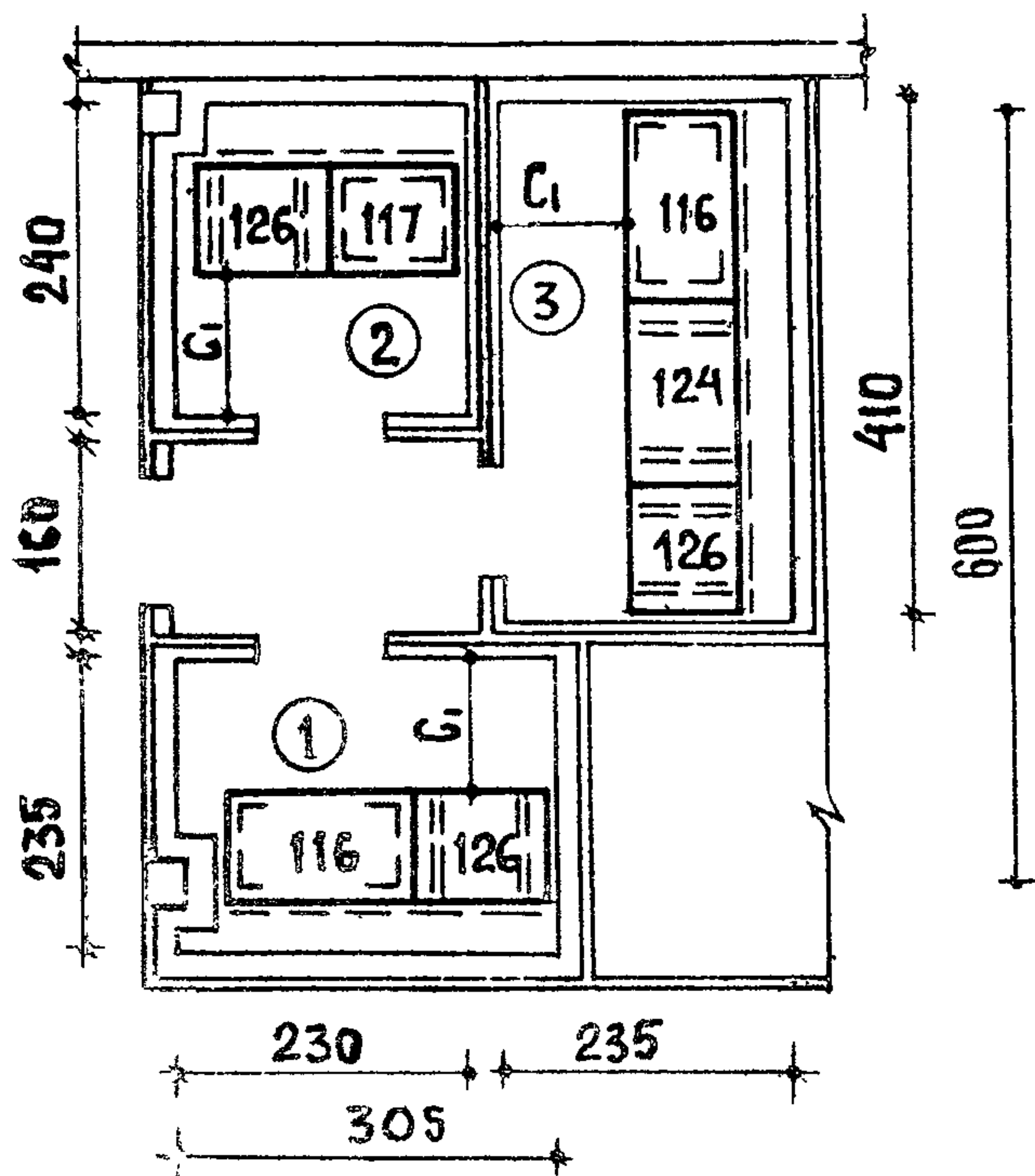


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

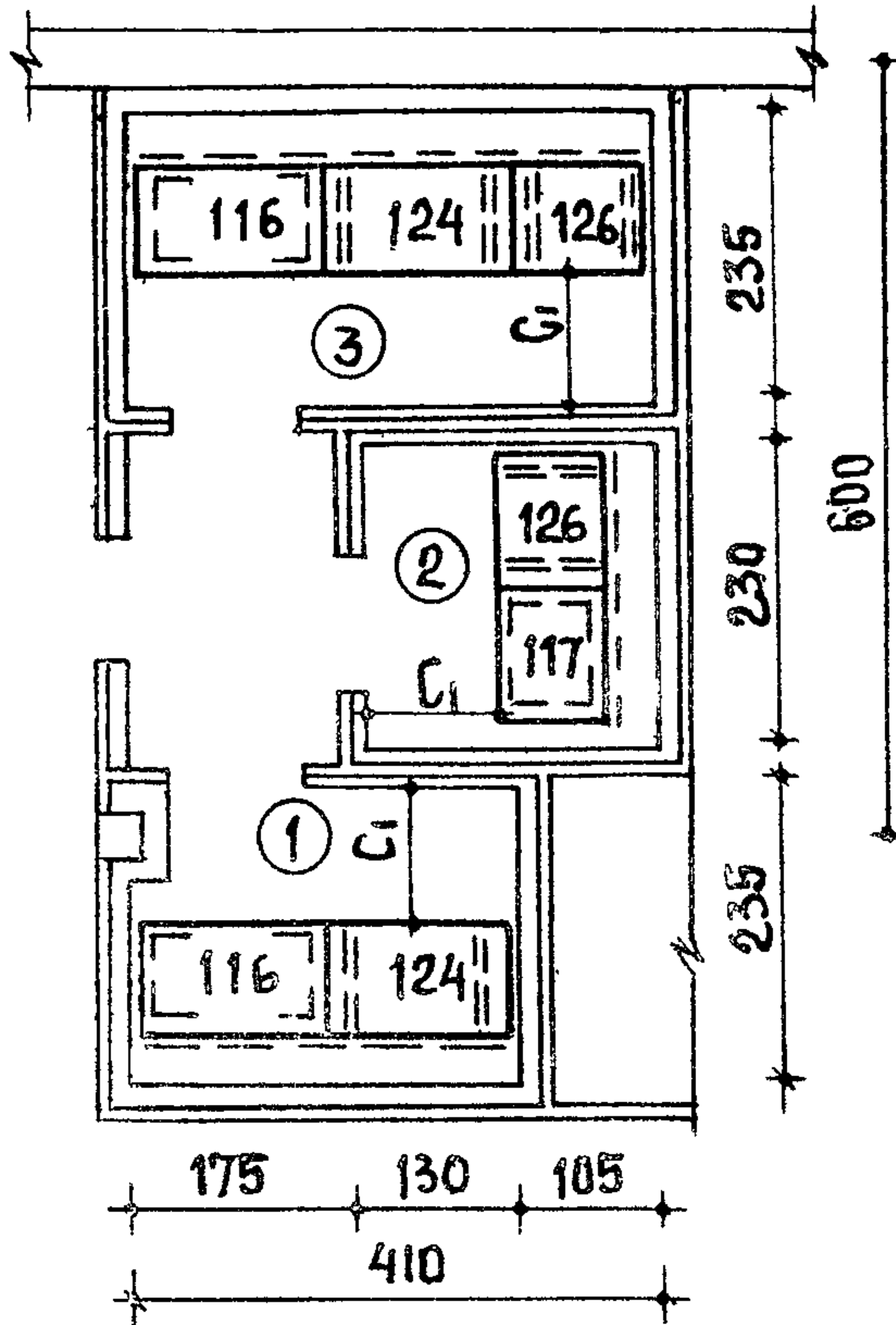
№№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМ. 500	
			КОЛ-ВО	МЕТ.
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	7	5
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	1	3
124	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	7	6
126	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	5	7
125	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	2	—

ВАРИАНТЫ I II

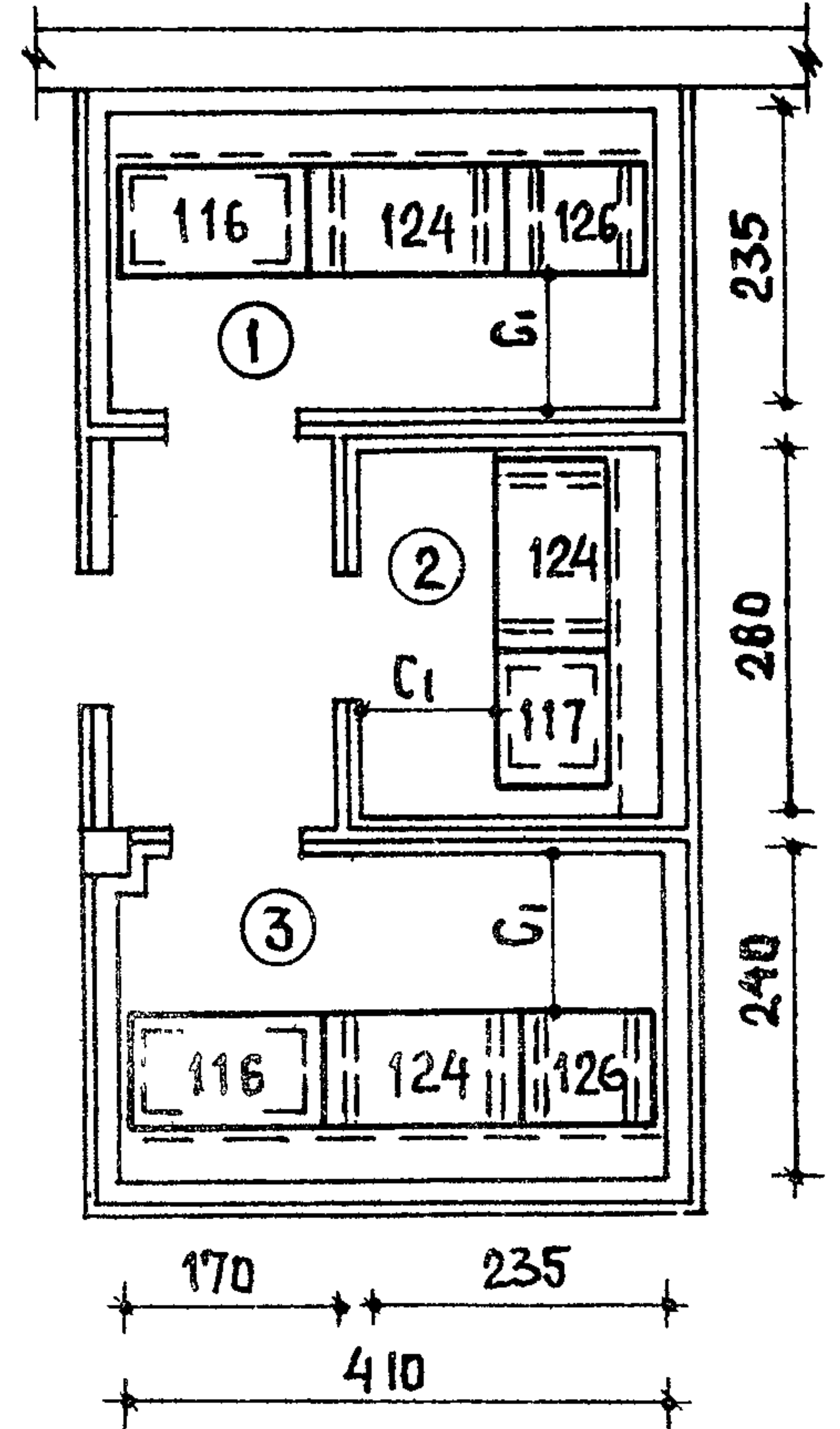
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



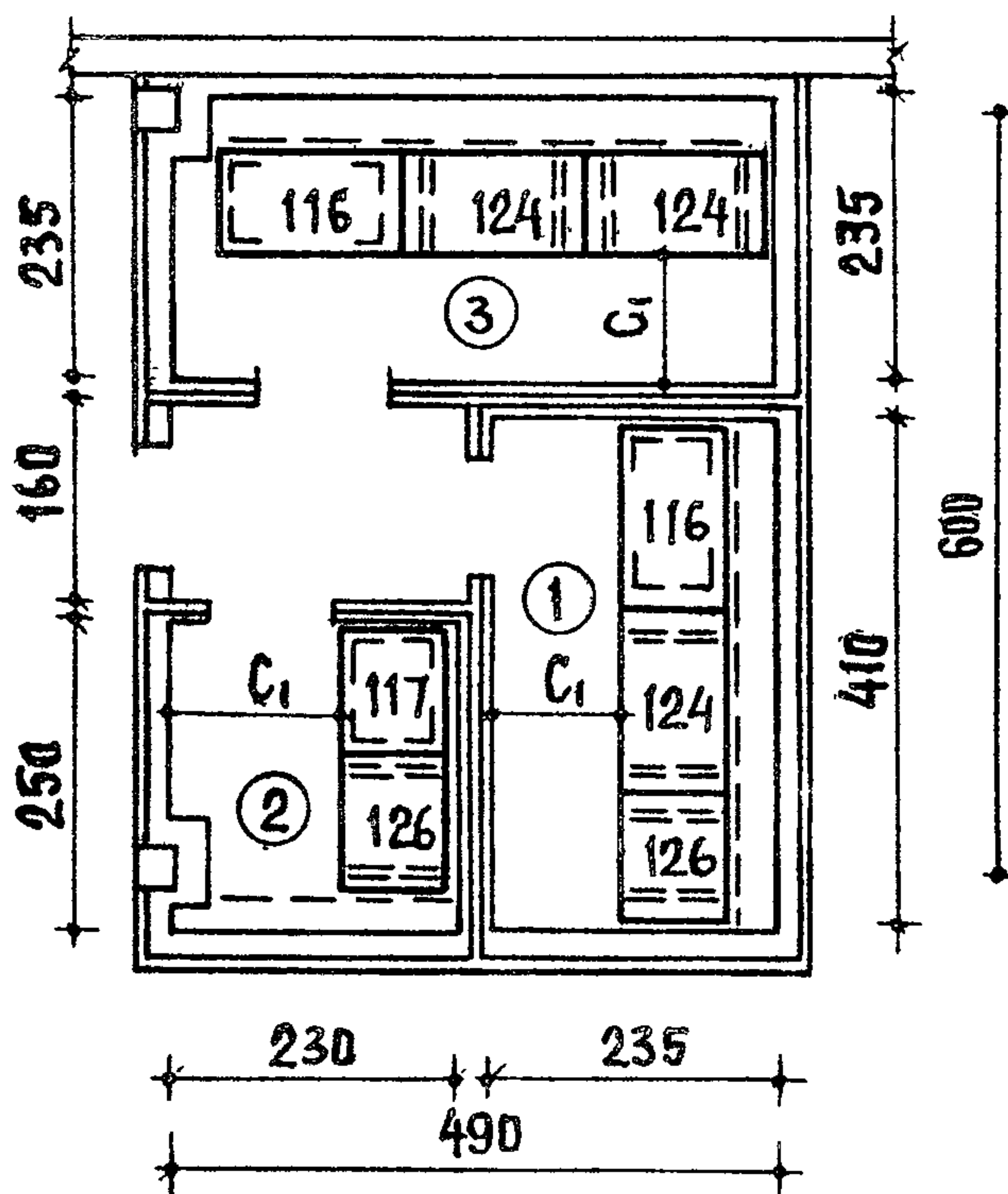
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ① - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов
- ② - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- ③ - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

ПРИМЕЧАНИЯ

- 1. Тип „А“ - каркасно-панельные конструкции - схемы I, IV
- 2. Тип „Б“ - кирпичные продольные стены - схемы II, III

ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	по норме	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ															КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ		
		РАЗМЕРЫ В СМ																				
		по СНИП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по СНИП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по СНИП	по схеме I	по схеме II	по СНИП	по схеме I	по схеме II						
C1	110	111	111	111	111	116	111	111	141	111	111	116	111	111	111	111	111					

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

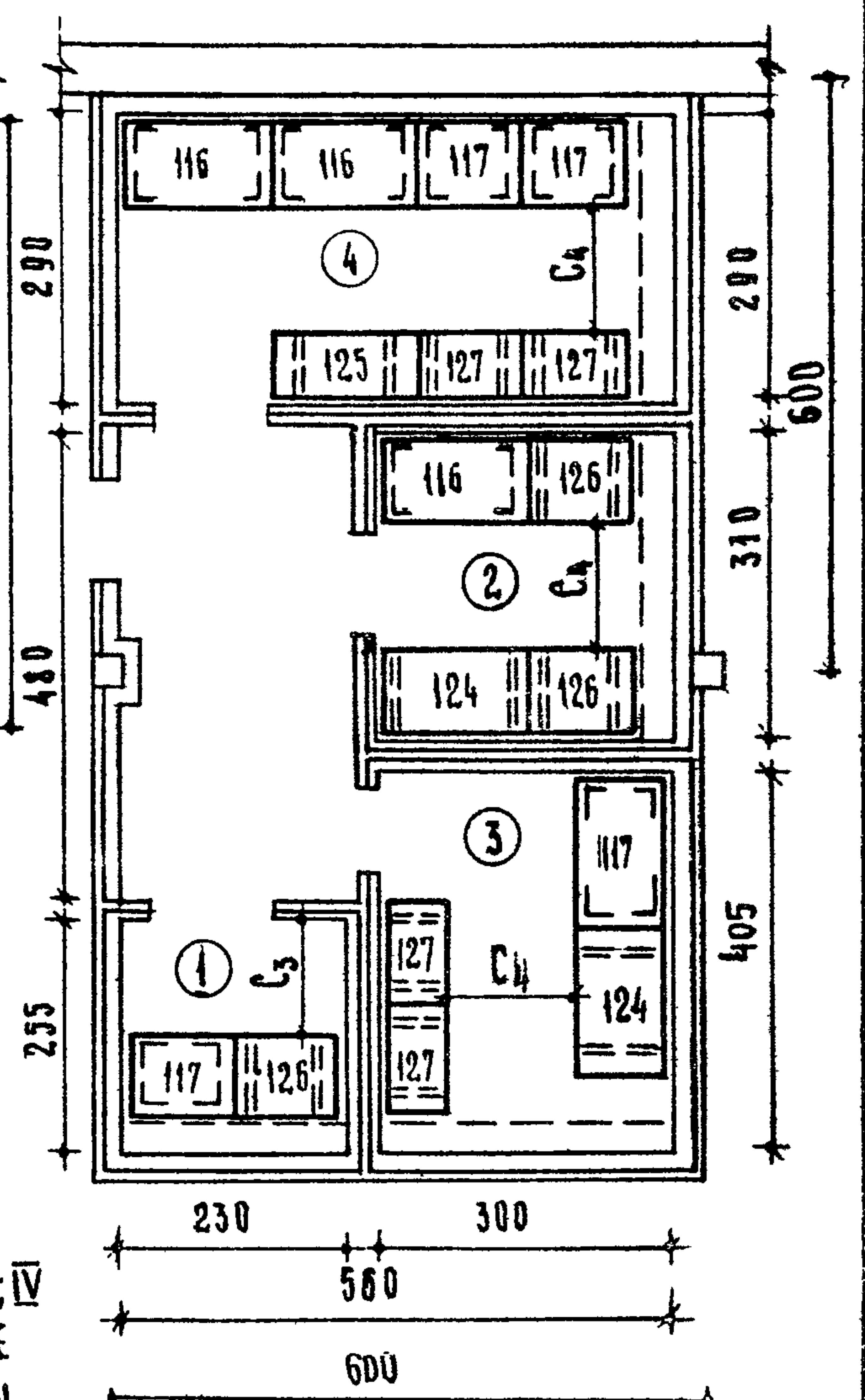
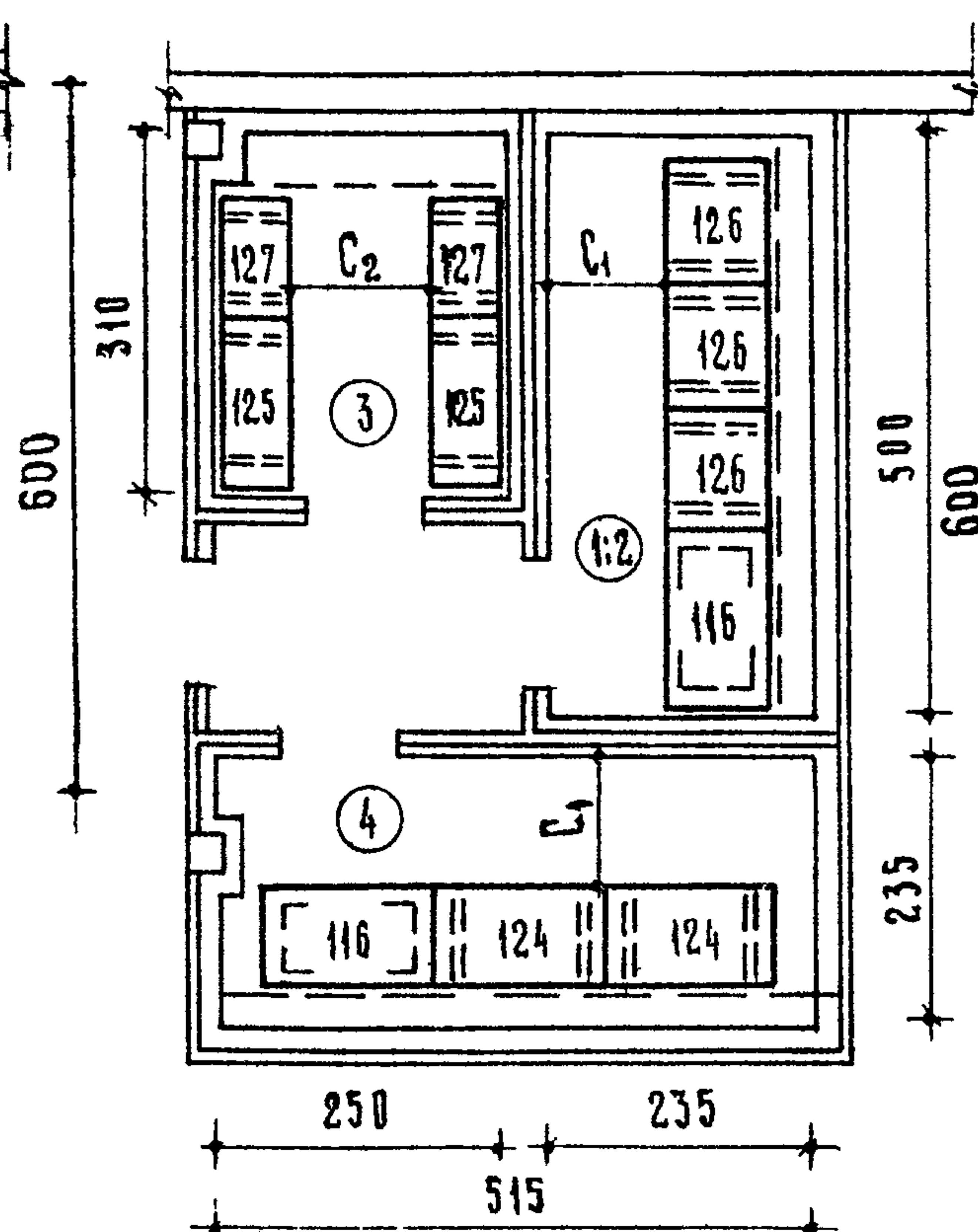
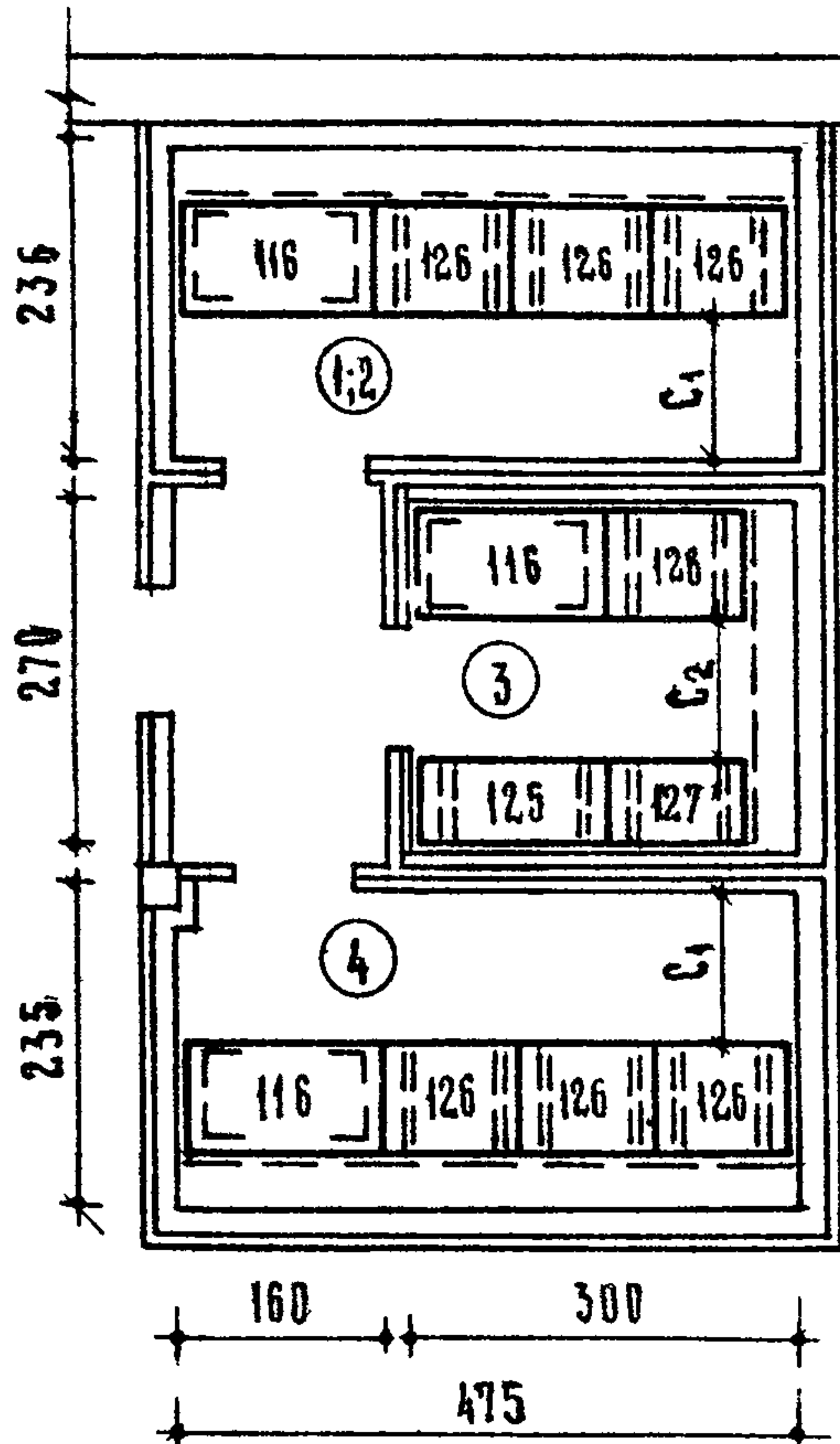
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ					
	по СНИП	по схеме I	по схеме II	по СНИП	по схеме I	по схеме II	по СНИП	по схеме I	по схеме II	по СНИП	по схеме I	по схеме II	по СНИП	по схеме I	по схеме II			
ПЛОЩАДЬ В М ²	7.0	7.2	7.2	9.0	9.6	9.4	5.0	5.5	5.3	6.0	6.6	6.1	9.0	9.6	9.6	10.0	9.8	11.5
ОБЪЕМ В М ³	23.1	23.8	23.8	29.7	31.7	31.0	16.5	18.1	17.5	19.8	21.8	20.1	29.7	31.7	31.7	33.0	32.3	37.9
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0.07	0.07	0.07	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.09	0.09	0.09	0.07	0.06	0.08
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0.23	0.23	0.23	0.19	0.20	0.20	0.16	0.18	0.17	0.13	0.14	0.13	0.29	0.31	0.31	0.22	0.20	0.25

НА 200 МЕСТ

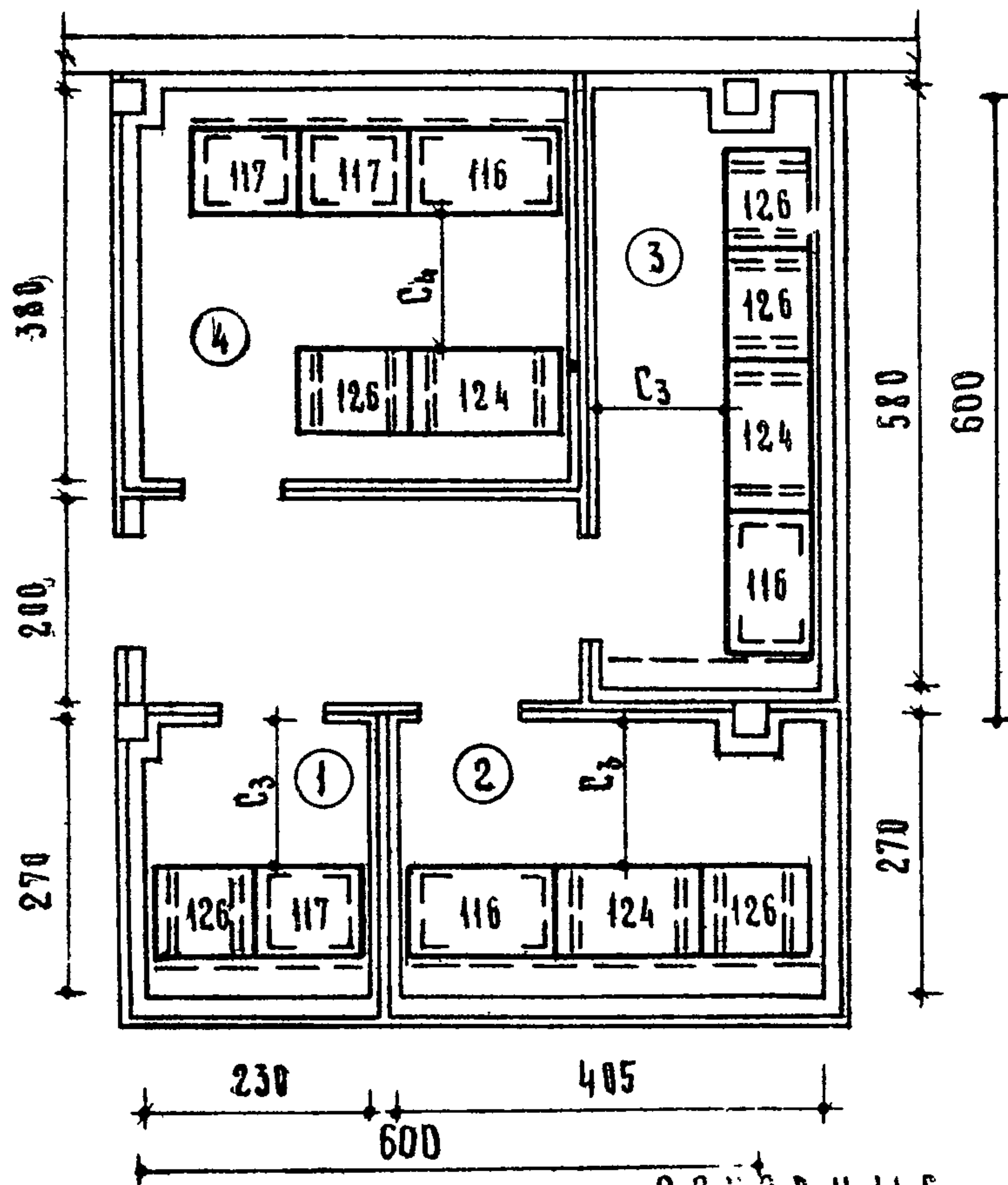
НА 300 МЕСТ
СХЕМА III

СХЕМА I

СХЕМА II



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЯ:
1 Тип „А“ - каркасно-панельные конструкции - схемы II; IV
2 Тип „Б“ - кирпичные продольные стены - схемы I; III.

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР.

- ① - Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов.
- ② - Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов.
- ③ - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
- ④ - Охлаждаемая камера молочных продуктов, широв и гастрономии.

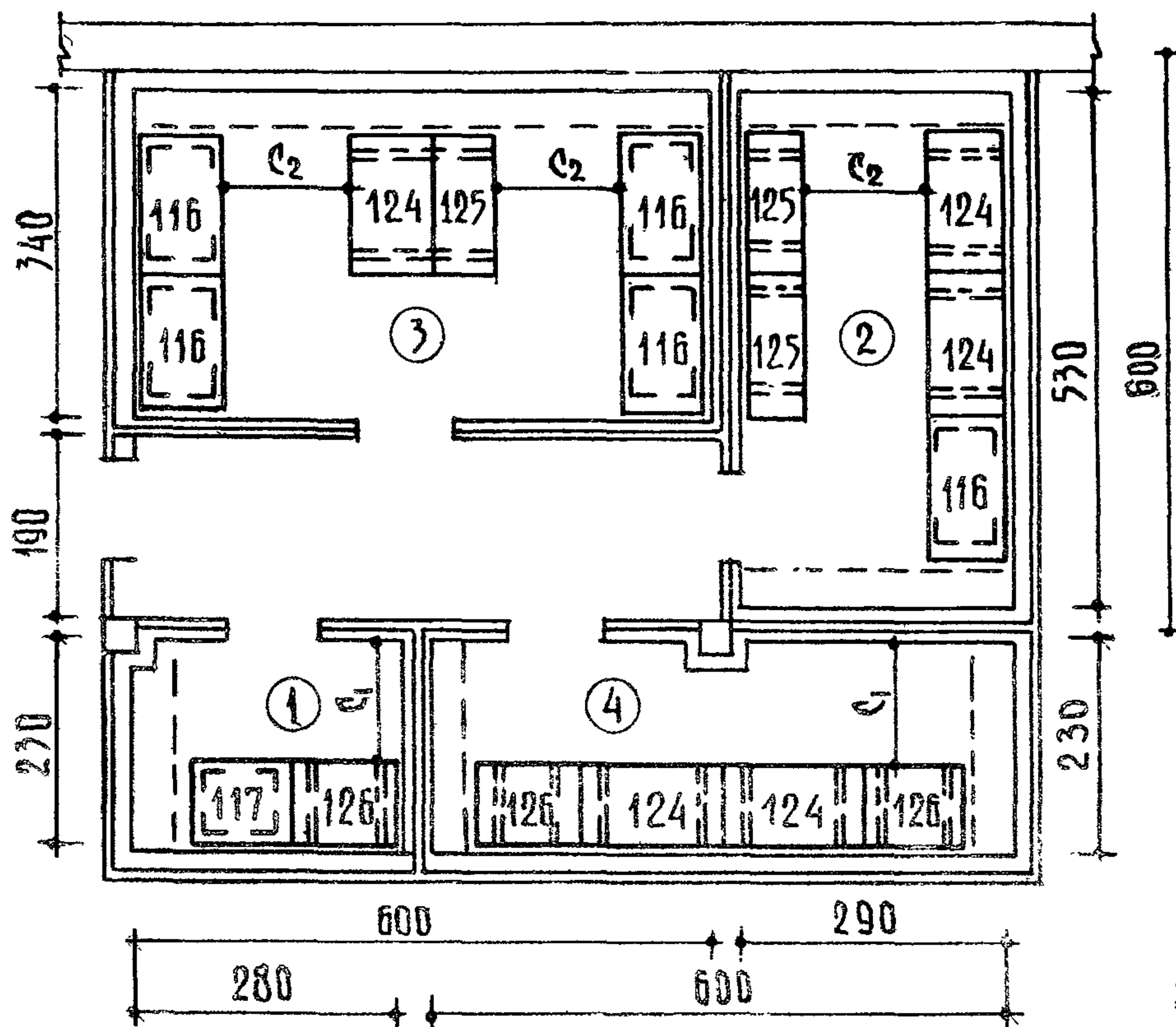
ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ П/Ф																КАМЕРА ОВОЩНЫХ П/Ф				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ				КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ, ГАСТРОНОМИИ			
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV								
C1	110	116	111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	111	-	-									
C2	110	-	-	-	-	-	-	113	114	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
C3	130	-	-	131	146	132	-	-	-	-	-	141	-	-	-	-	-	-	-									
C4	130	-	-	-	-	-	146	-	-	143	-	-	-	-	-	-	-	133	132									

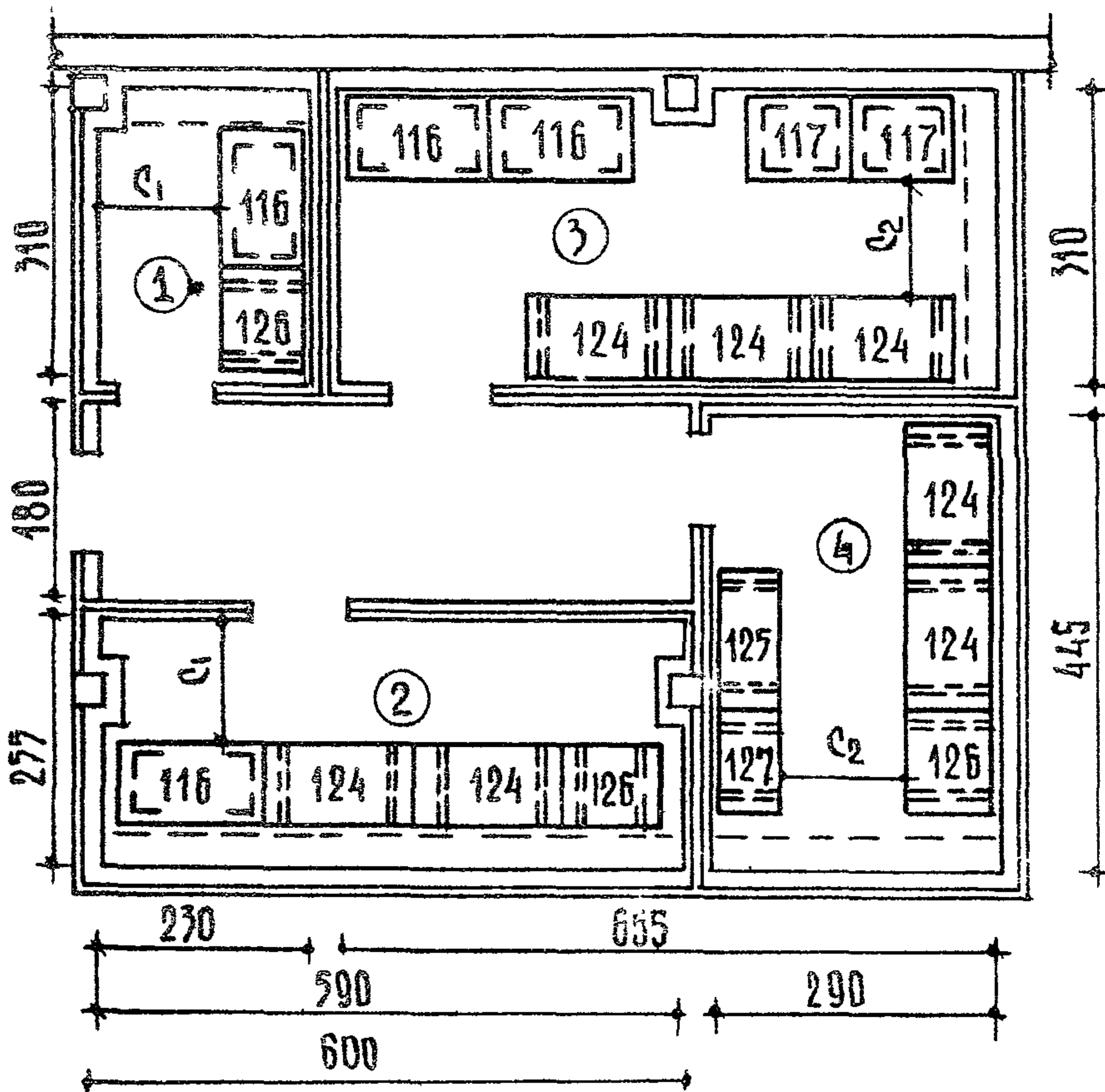
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩ.			КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ П/Ф.			КАМЕРА ОВОЩНЫХ П/Ф			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ				КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ							
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV				
ПЛОЩАДЬ В М ²	11,0	11,2	11,7	6,0	5,9	6,2	10,0	9,3	10,9	8,0	8,1	7,8	11,0	12,1	12,3	11,0	11,0	12,2	16,0	16,2	15,9
ОБЪЕМ В М ³	36,3	36,3	38,6	19,8	19,5	20,5	33,0	30,7	35,9	26,4	26,7	25,7	36,3	39,9	40,5	36,3	36,3	40,3	52,8	53,9	52,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0,06	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,05	0,06	0,05	0,05	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0,18	0,18	0,19	0,07	0,06	0,07	0,11	0,10	0,11	0,13	0,13	0,13	0,12	0,13	0,13	0,18	0,18	0,21	0,18	0,18	0,17

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ, ГАСТРОНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ		
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	6,0	6,4	7,1	17,0	17,3	17,0	20,0	20,4	20,4	17,0	17,8	12,9
ОБЪЕМ В М ³	19,8	21,1	23,4	49,5	50,5	43,7	66,8	67,3	67,7	42,9	45,5	42,6
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0,02	0,02	0,02	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0,07	0,07	0,06	0,12	0,13	0,12	0,16	0,17	0,17	0,10	0,11	0,10

ПРИМЕЧАНИЯ

1. Тип „А“ — каркасно-панельные конструкции — схема II
2. Тип „Б“ — кирпичные продольные стены — схема I

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

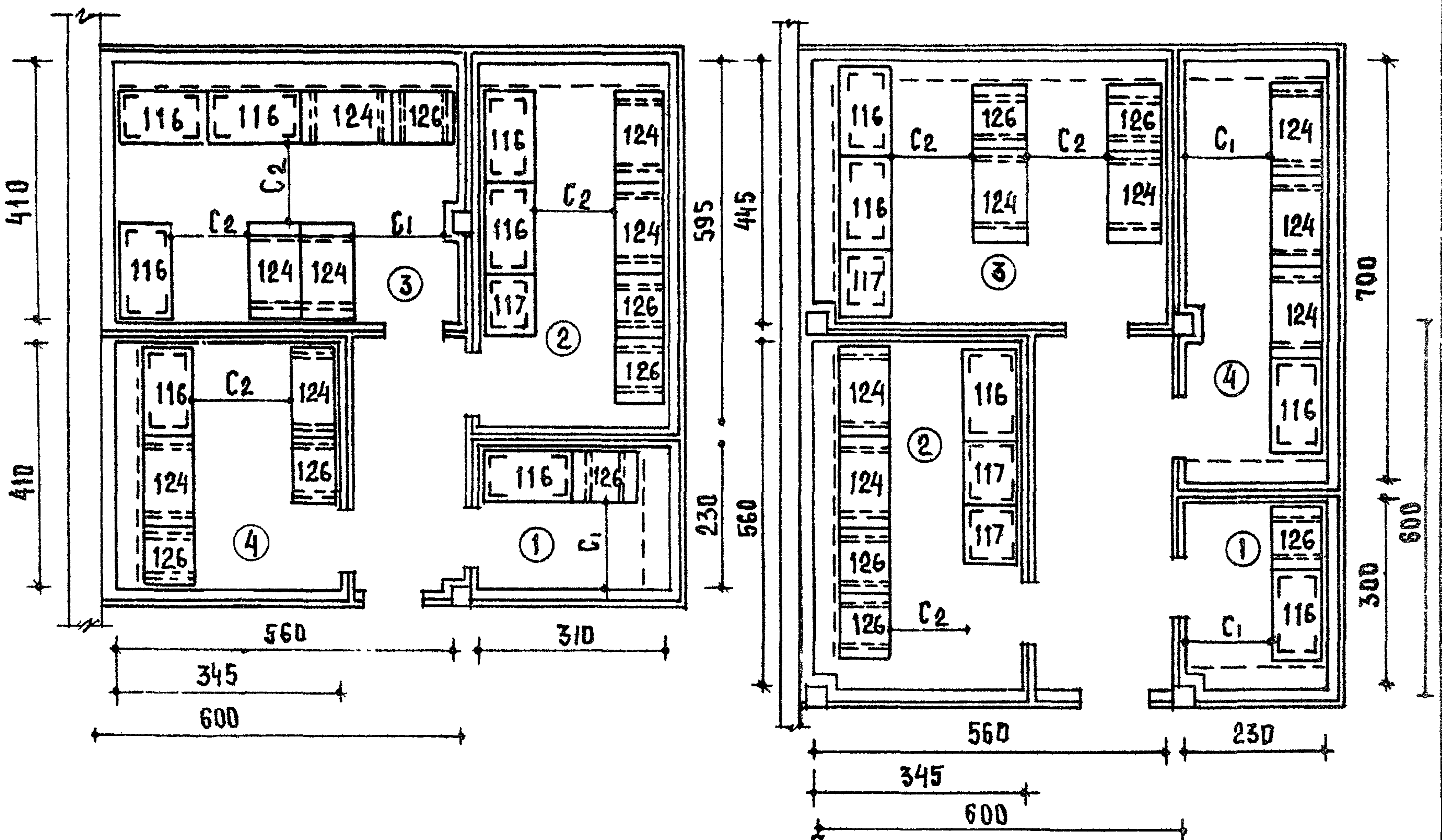
1. Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
2. Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов, широв и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	РАЗМЕРЫ В СМ.							
		КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ		КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ	
		по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
C ₁	130	141	141	—	—	—	—	141	133
C ₂	130	—	—	133	131	137	132	—	—

НА 500 МЕСТ
СХЕМА I

НА 500 МЕСТ
СХЕМА II



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1- Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
- 2- Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
- 3- Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 4- Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков и овощей

ПРИМЕЧАНИЯ

- 1. Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - СХЕМА II
- 2. Тип "Б" - кирпичные продольные стены - СХЕМА I

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	по норм	КАМЕРА МЯС-РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА ОВОЩ-П/Ф		КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ЖИРОВ		КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАП.	
		по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II
C1	130	141	141	—	—	138	—	—	141
C2	130	—	—	132	132	154	134	132	—

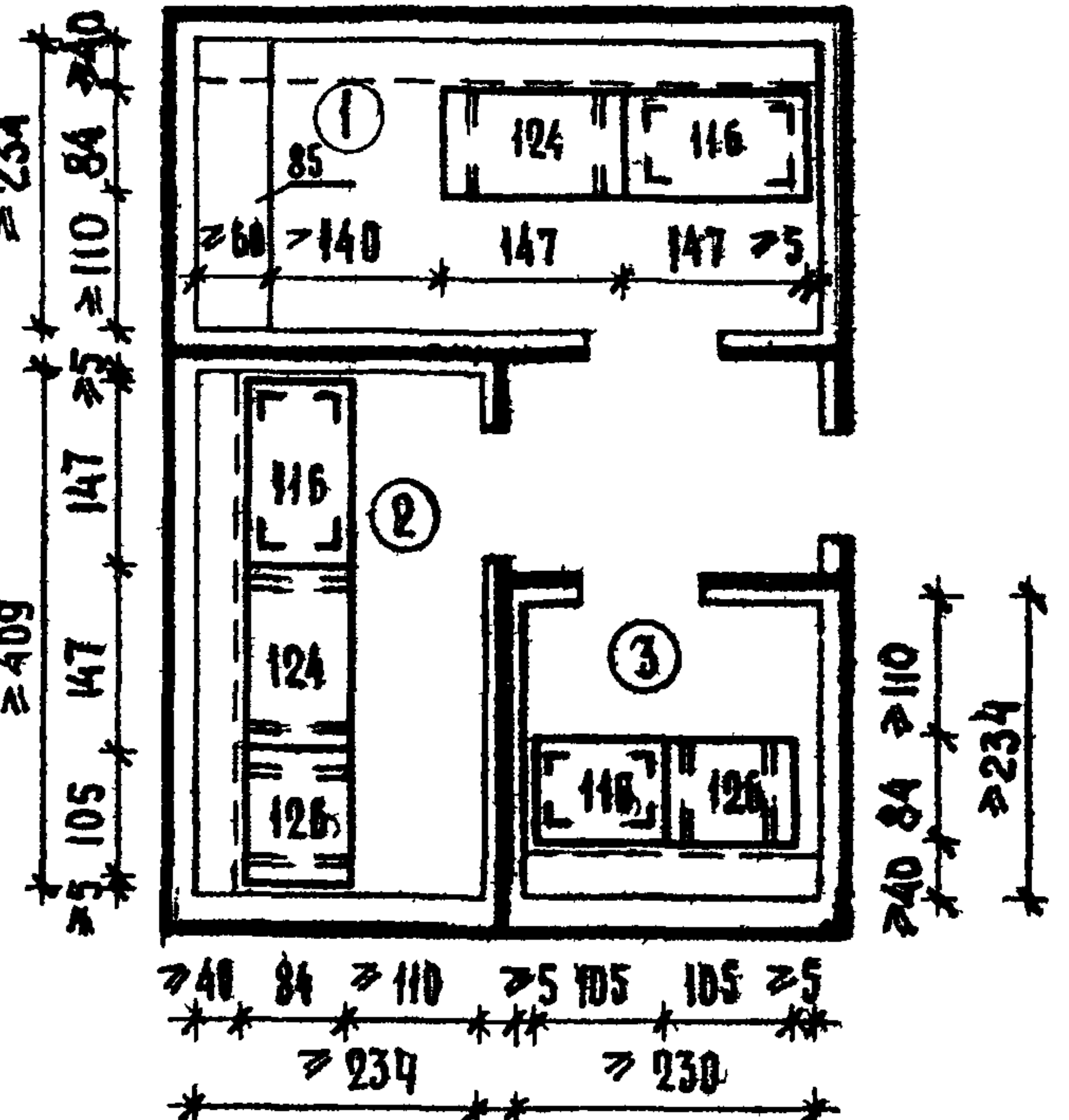
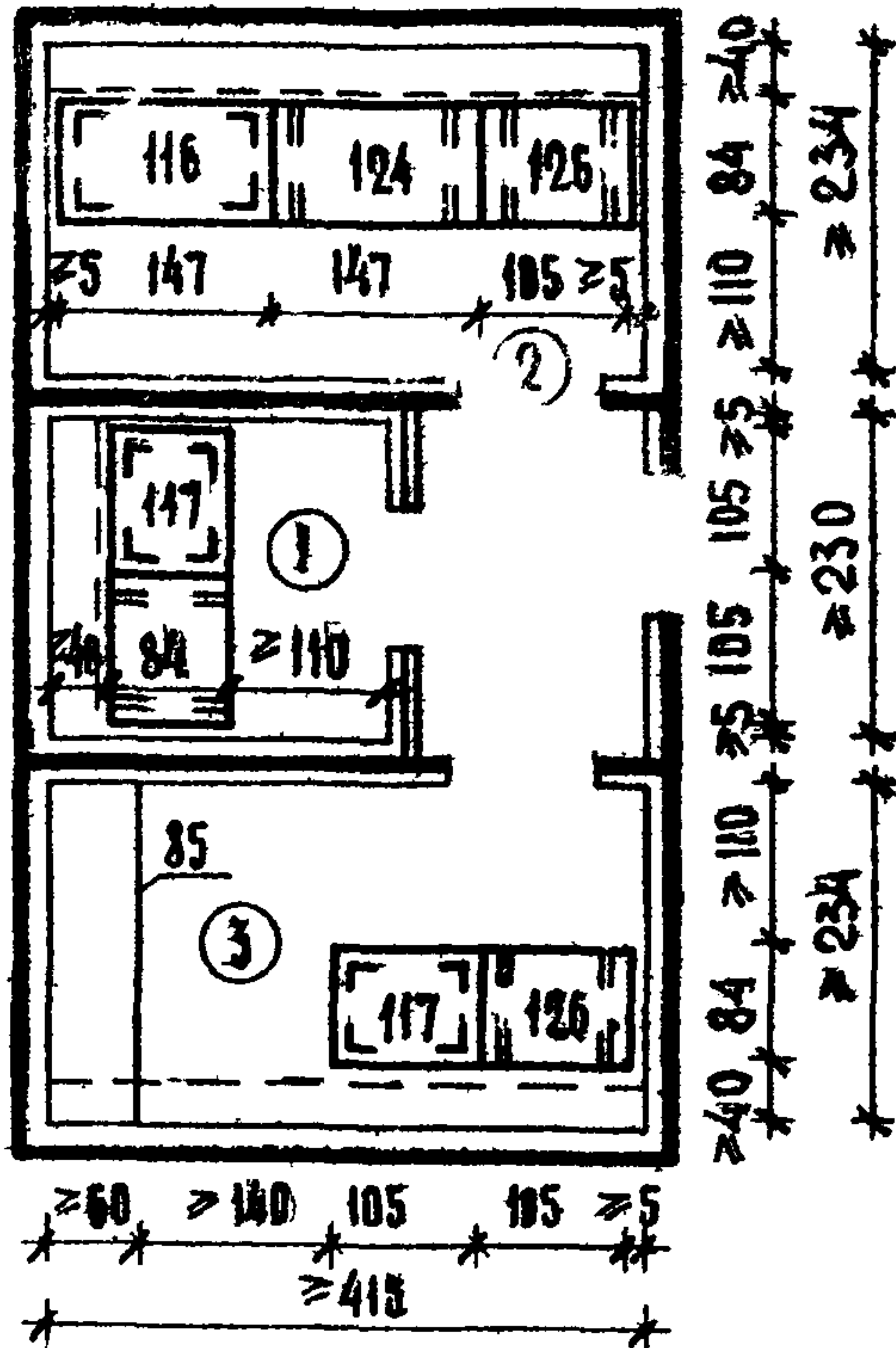
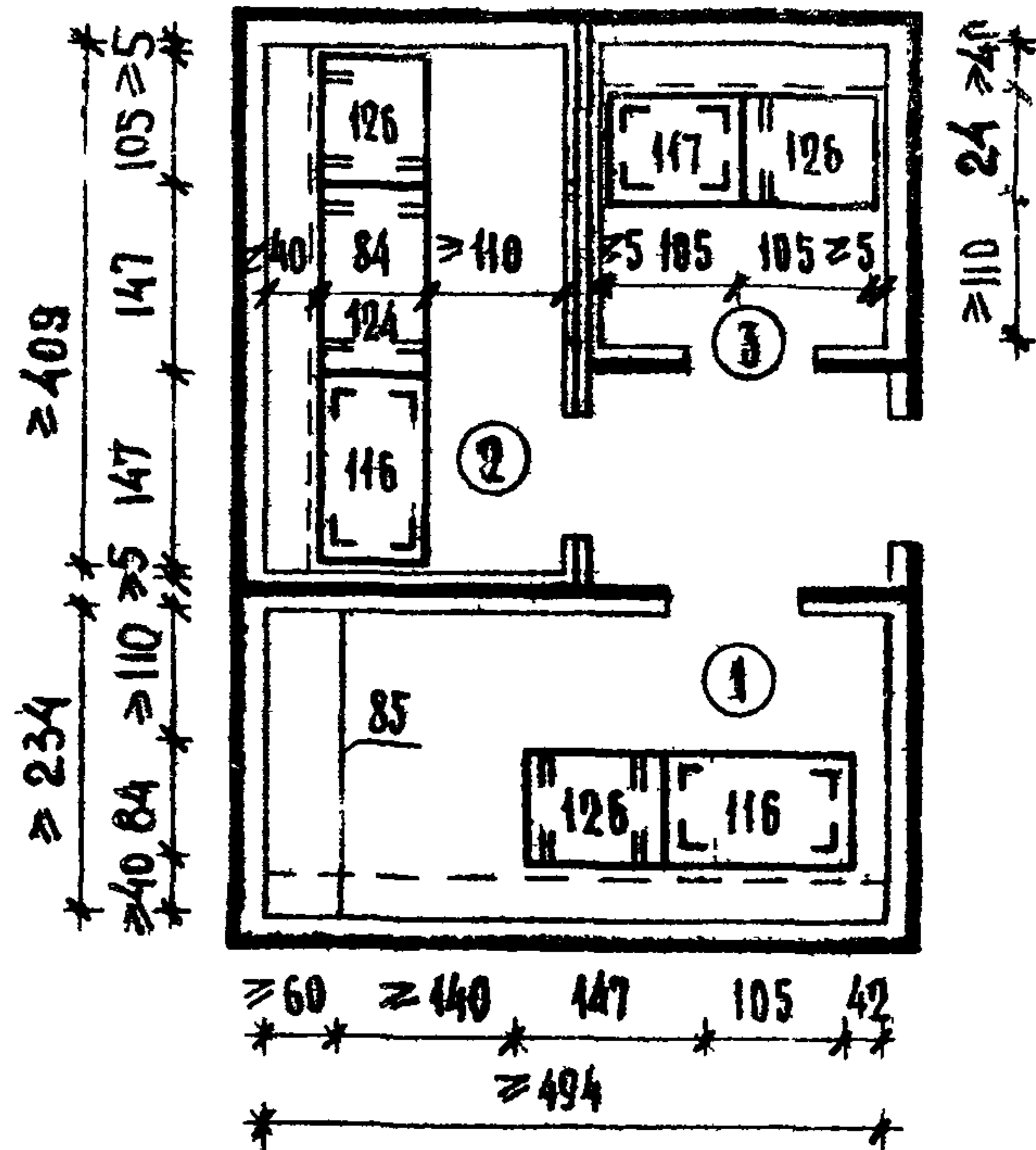
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ		
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	7.0	7.1	6.9	19.0	18.4	19.3	24.0	23.0	24.9	16.0	14.2	15.6
ОБЪЕМ В М ³	23.1	23.4	22.8	62.0	60.7	63.7	79.2	75.9	82.2	52.8	46.8	51.5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0.01	0.01	0.01	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.05	0.03	0.03	0.03
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0.05	0.05	0.04	0.12	0.12	0.13	0.16	0.15	0.16	0.10	0.09	0.10

НА 100 МЕСТ

НА 100 МЕСТ

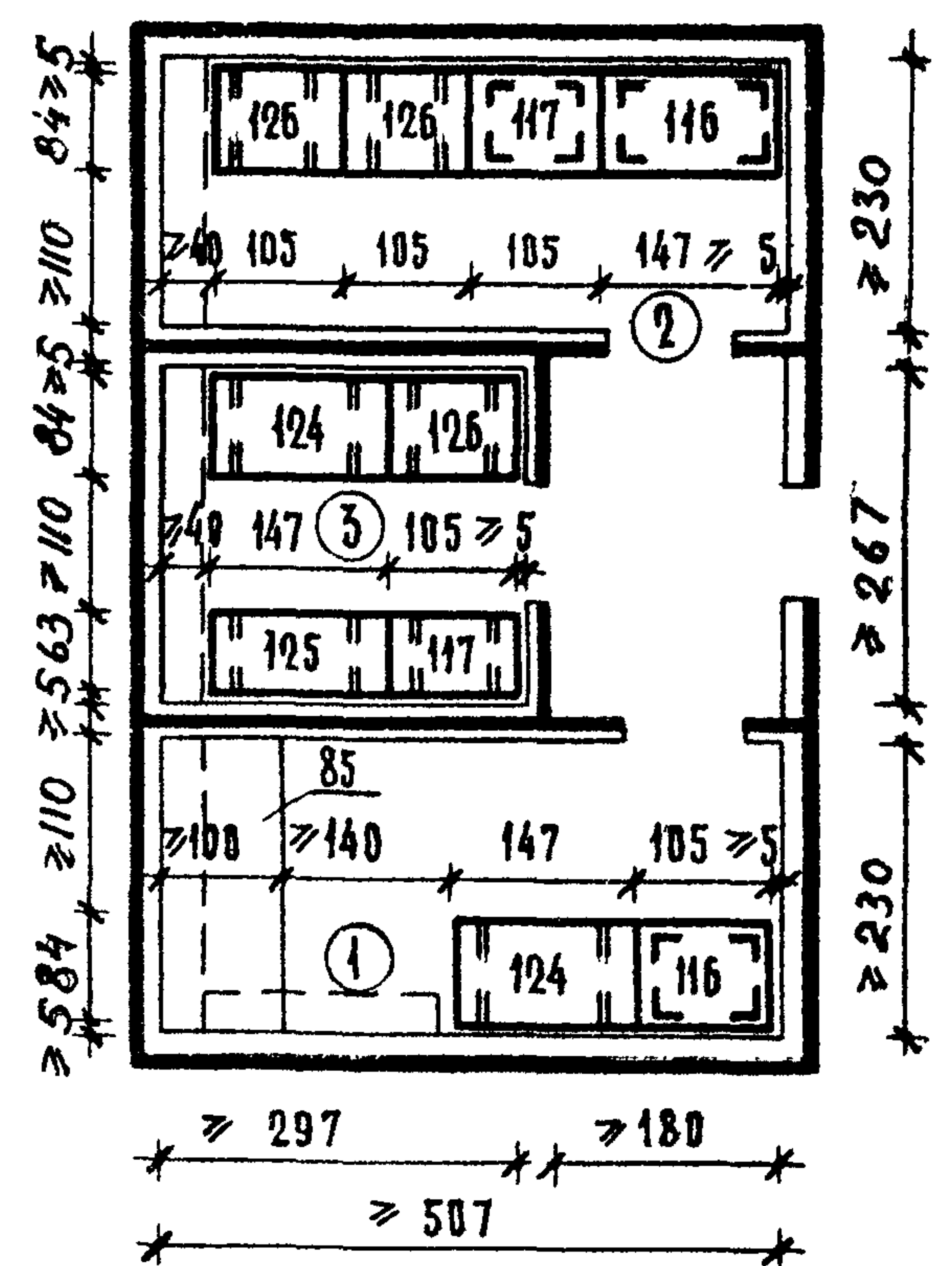
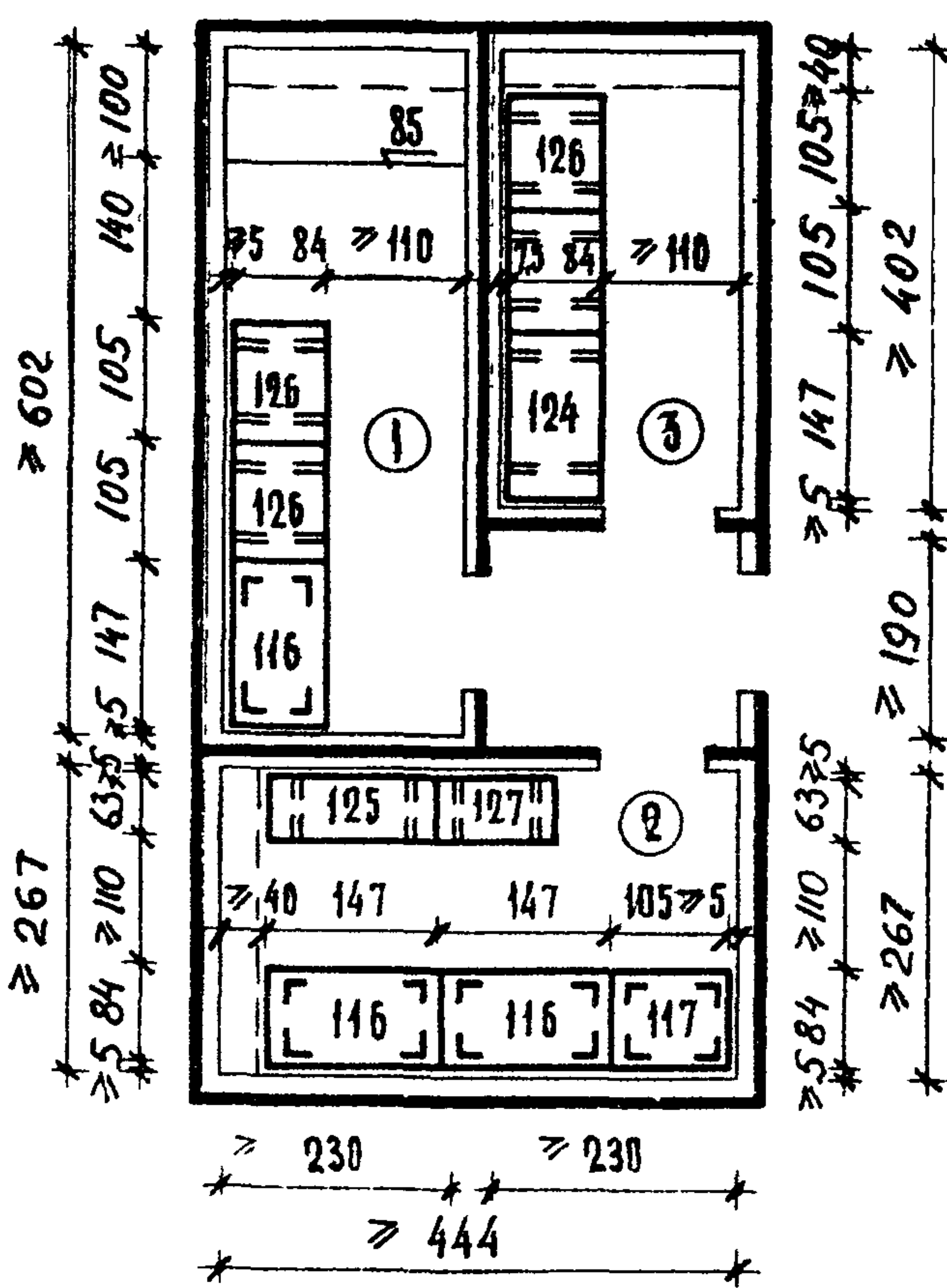
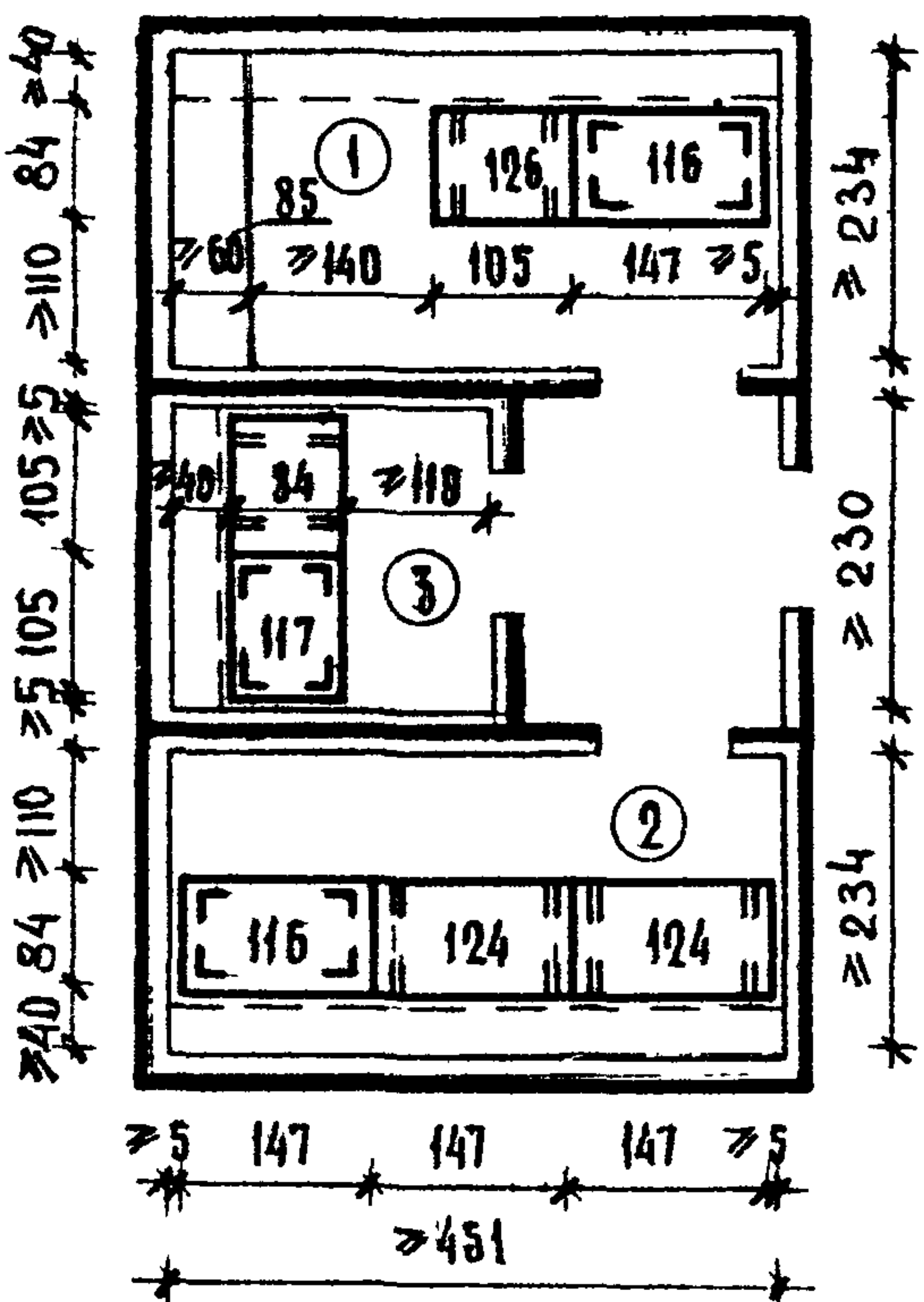
НА 150 МЕСТ



НА 150 МЕСТ

НА 200 МЕСТ

НА 200 МЕСТ



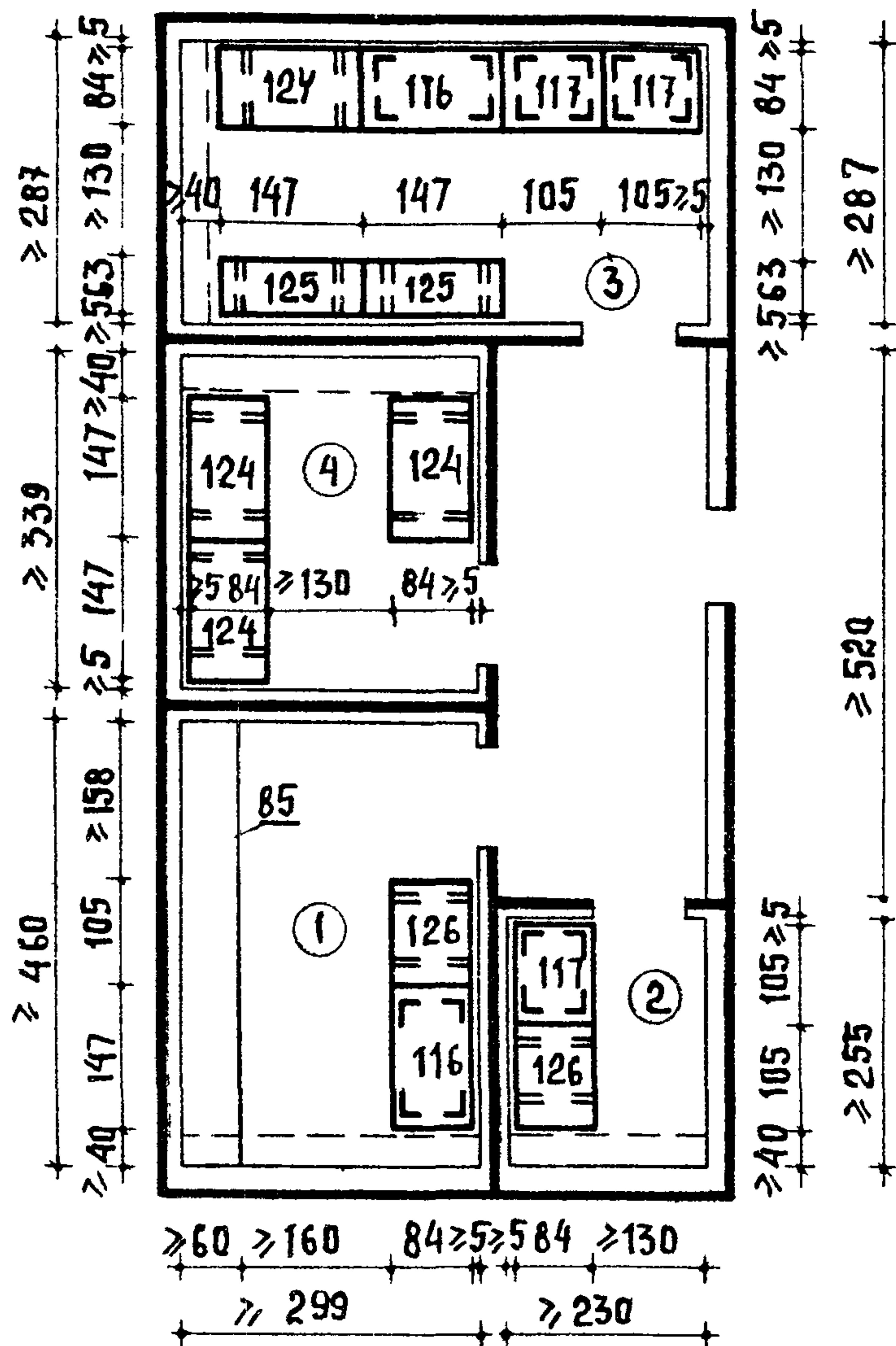
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ					
			100	150	200	100	150	200
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.					
85	ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ		1	1	1	1	1	1
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	2	1	2	2	3	1
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	1	2	-	1	1	2
124	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	1	1	2	2	1	2
126	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	3	3	2	2	4	3
125	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	-	-	-	-	1	1
127	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	-	-	-	-	1	1

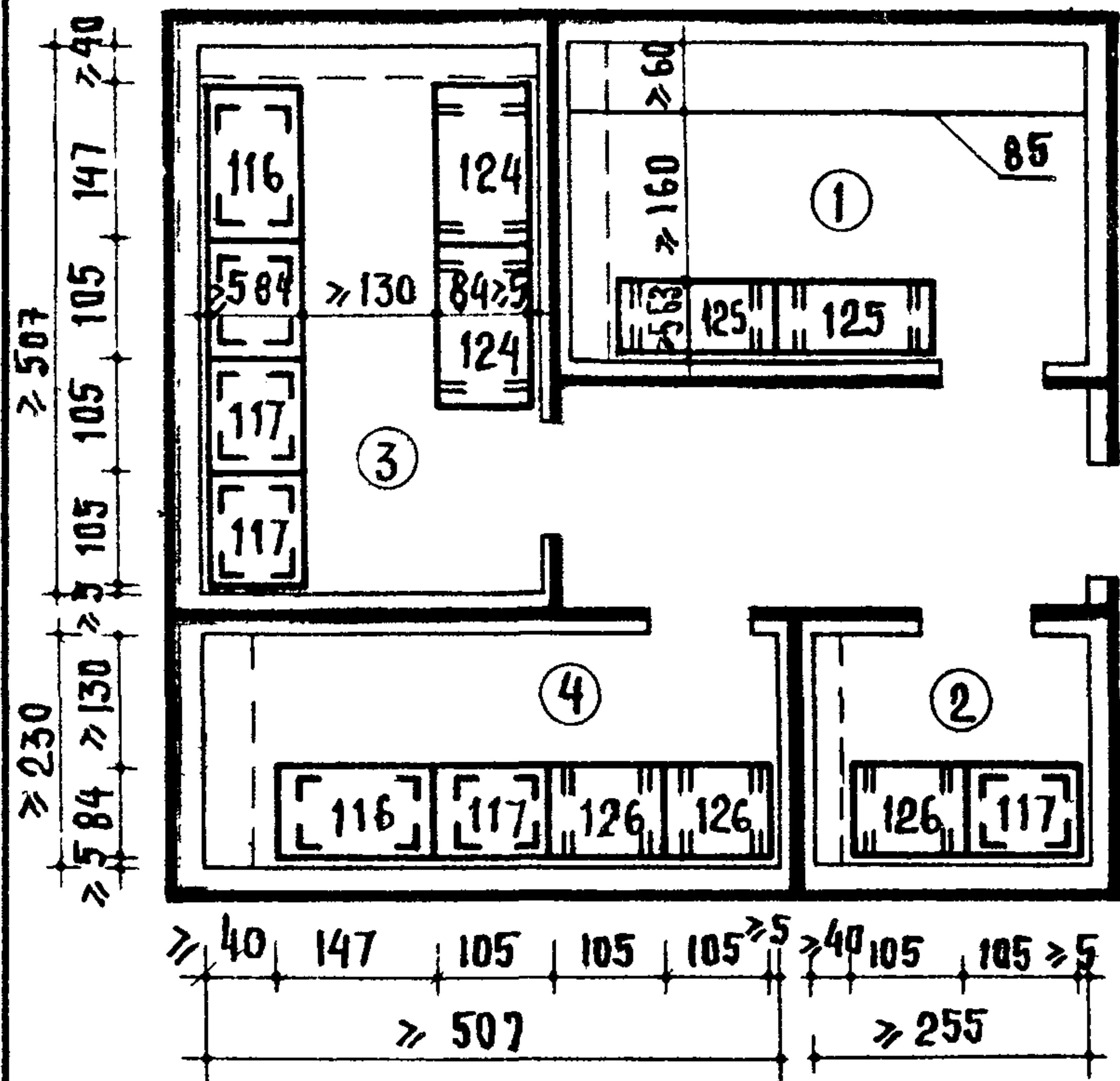
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1. - Охлаждаемая камера мяса, рыбы.
2. - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
3. - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



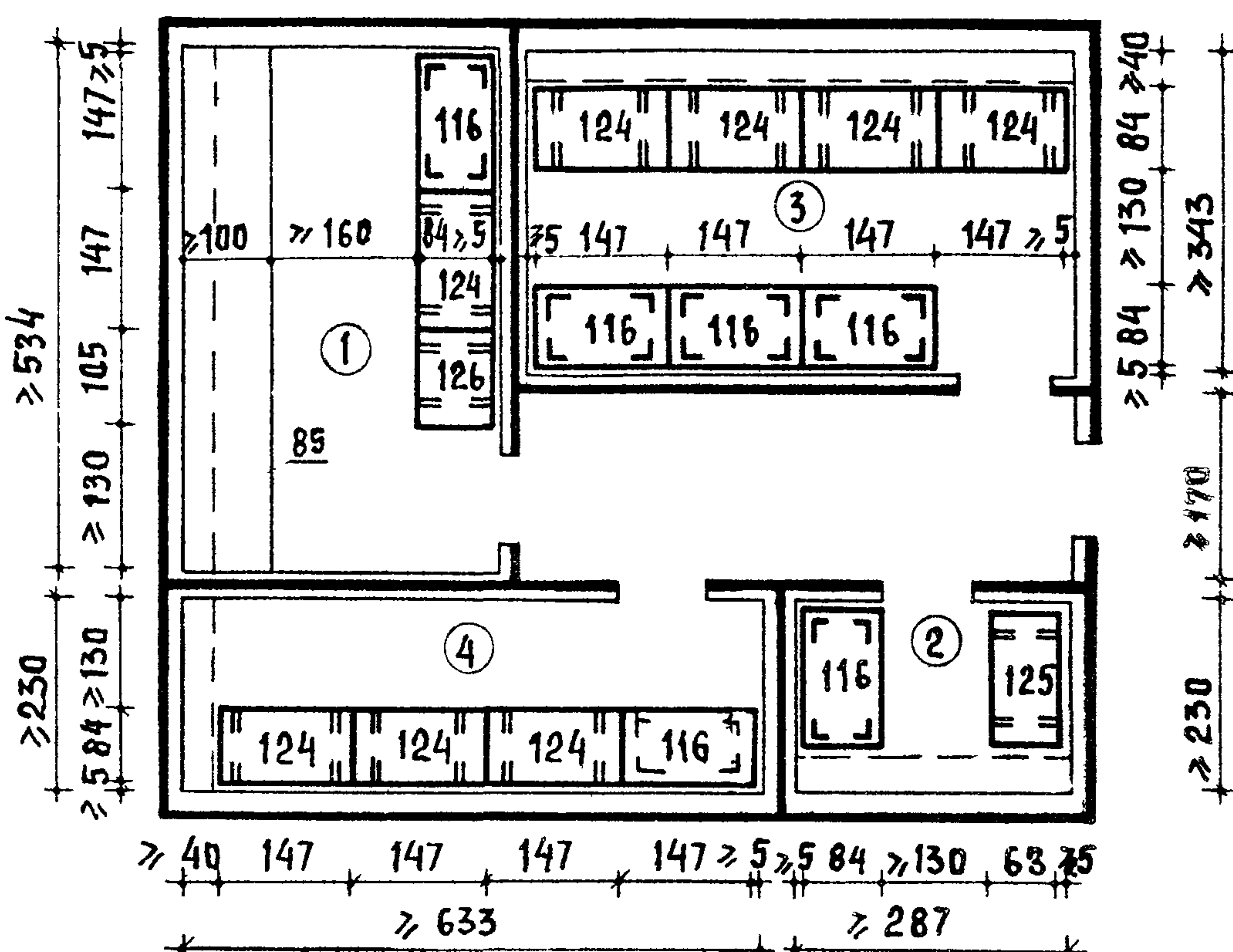
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



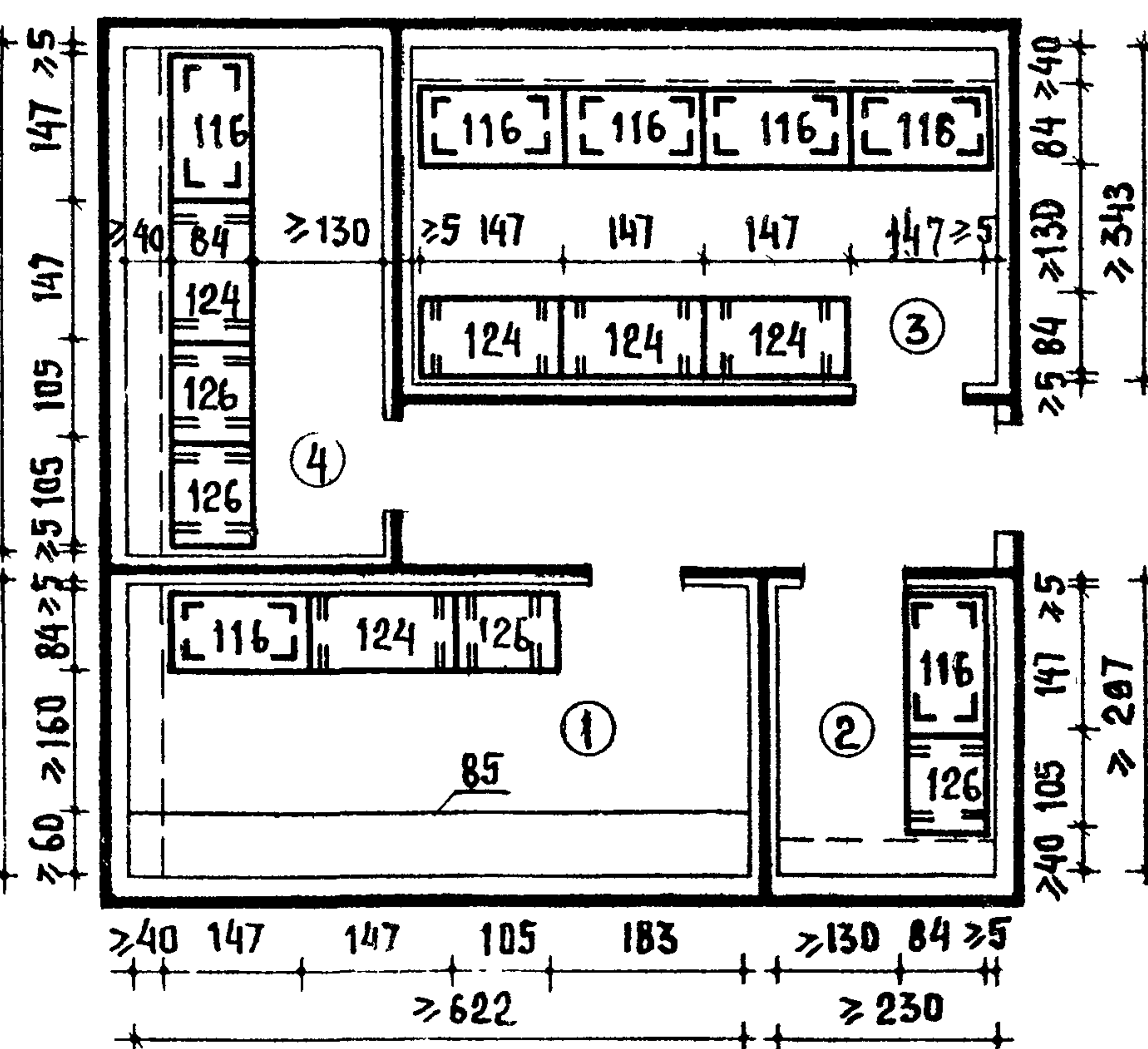
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

ИД ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			КОЛИЧЕСТВО ШТ.			
1	2	3	4	5	6	7
85	ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ		1	1	1	1
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	2	2	5	7

НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



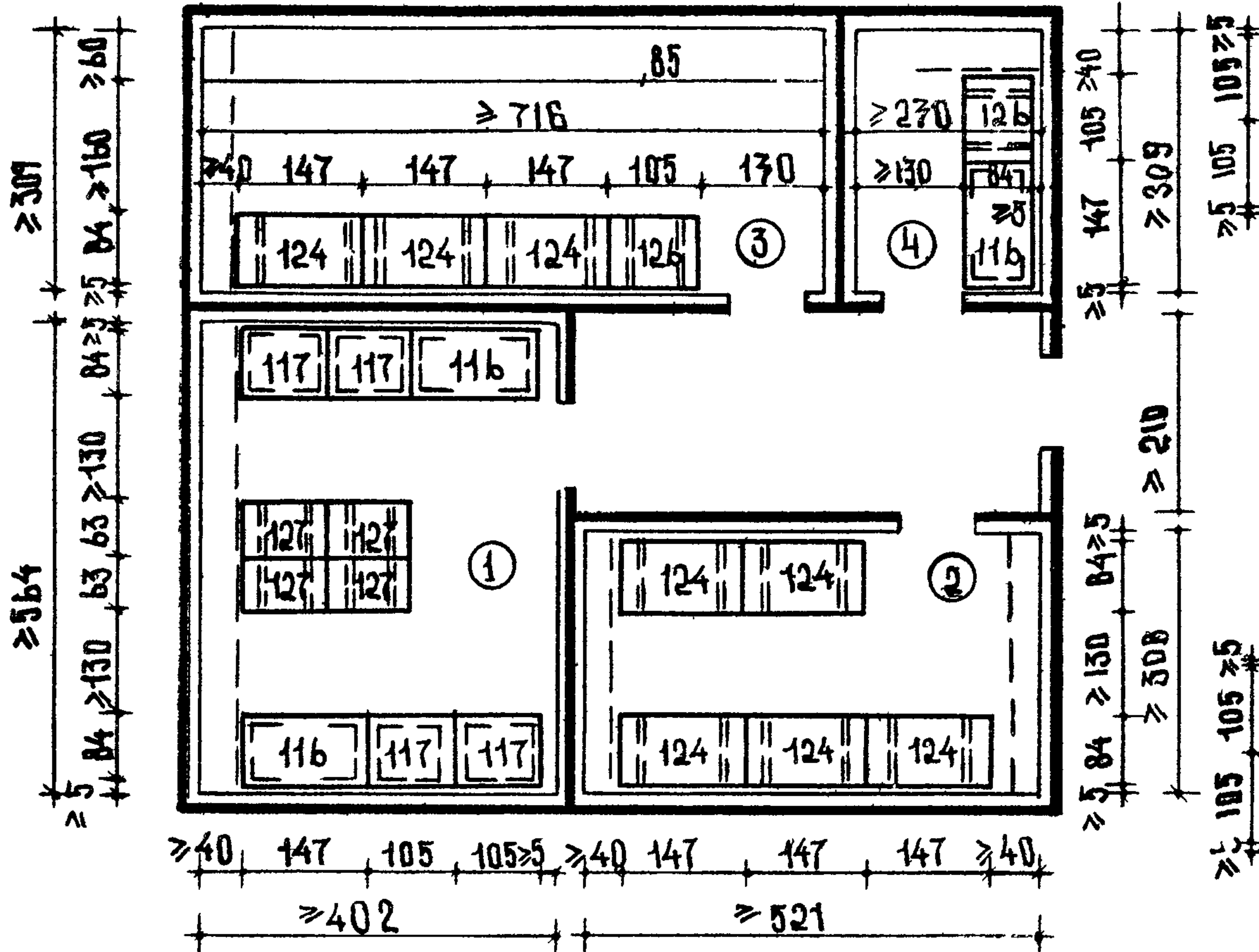
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



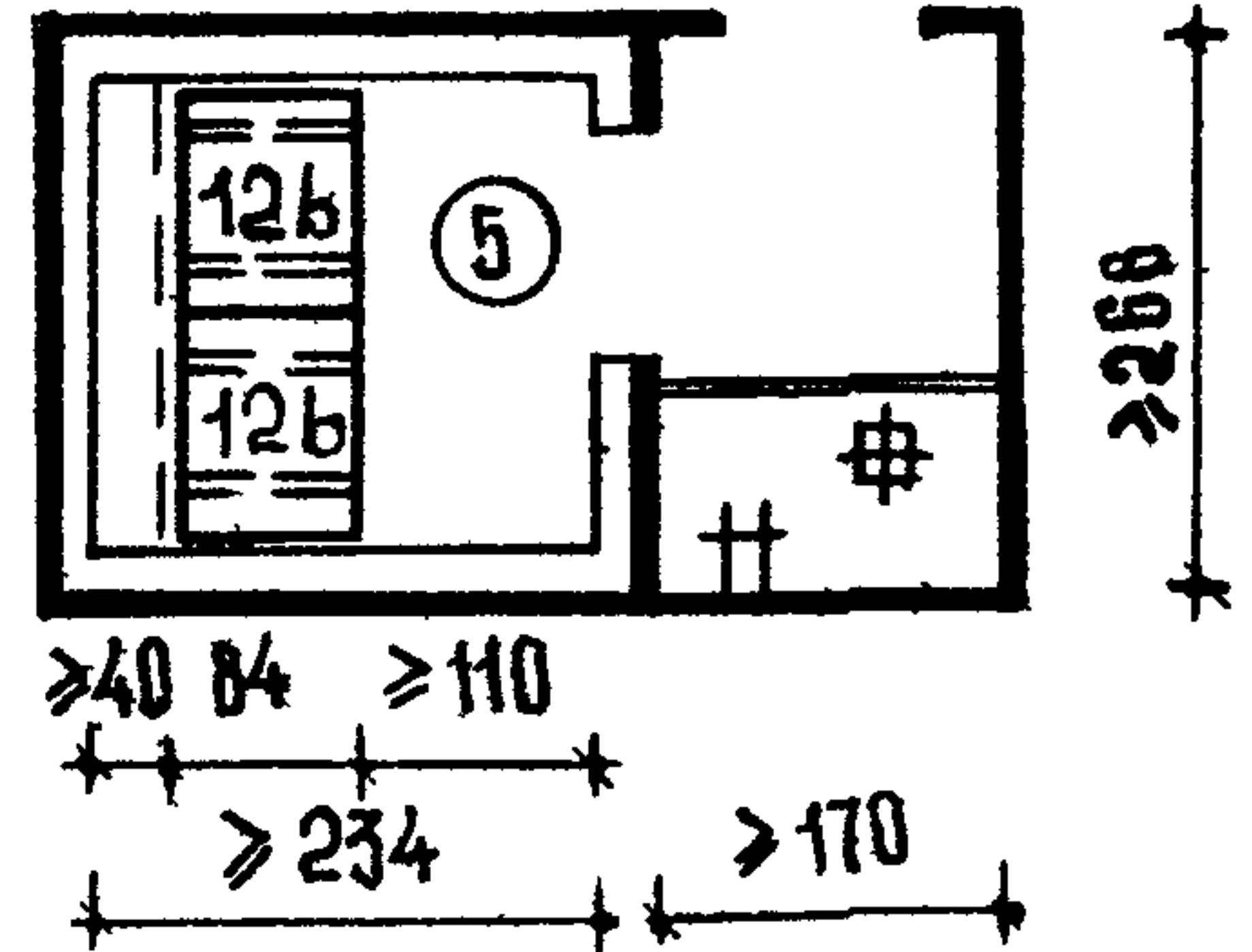
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1. Охлаждаемая камера мяса
2. Охлаждаемая камера рыбы
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов широв и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

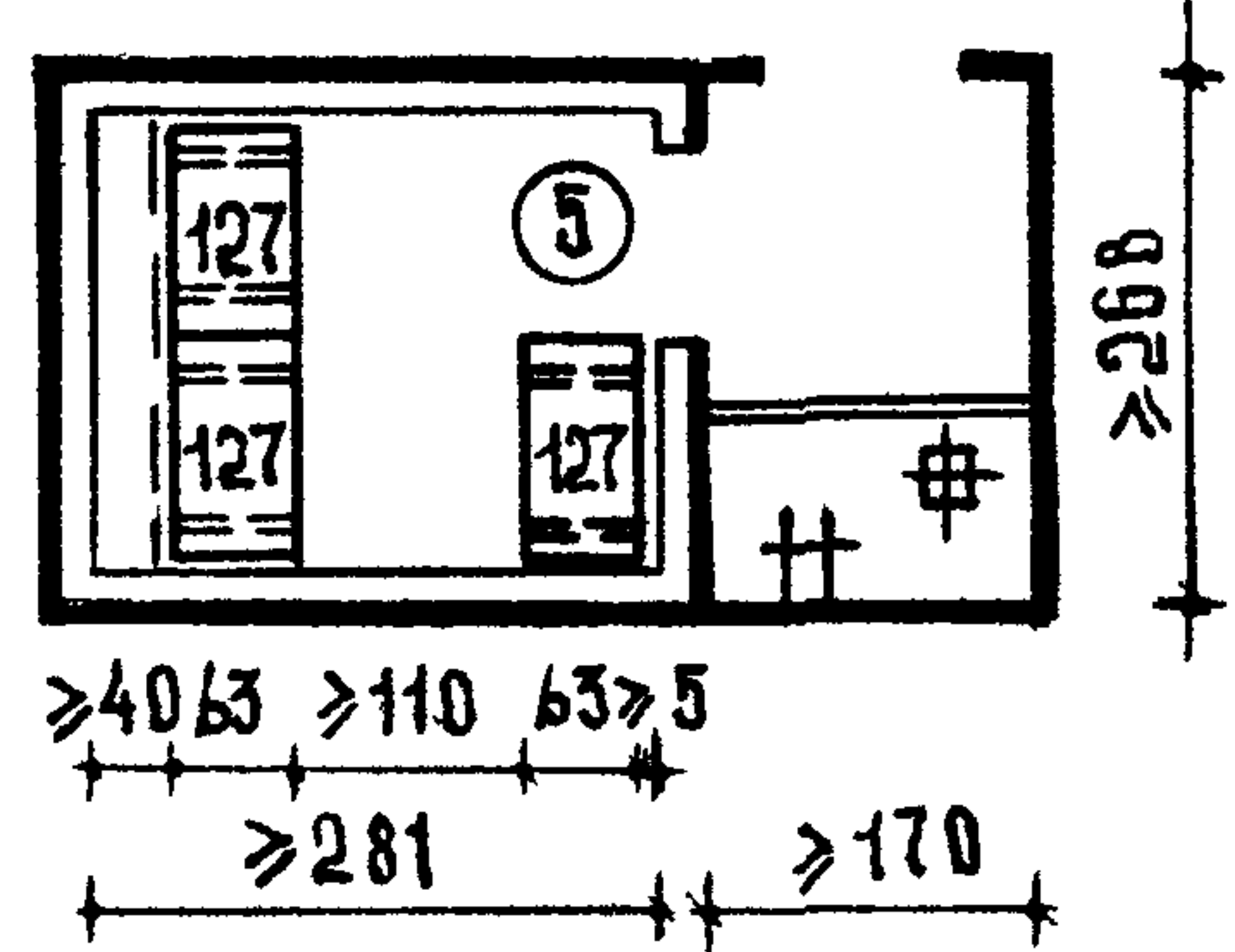
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



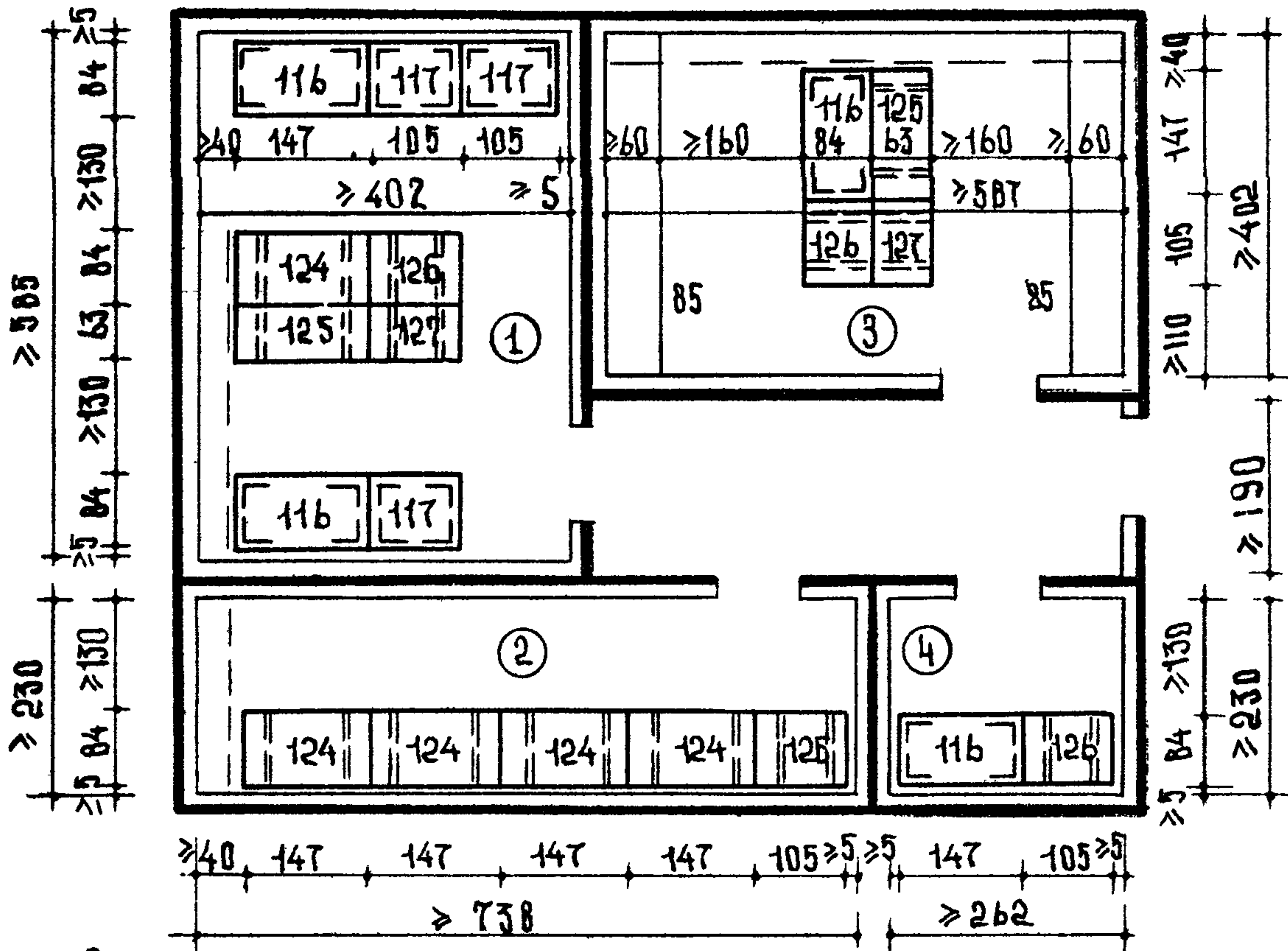
НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 300, 400, 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

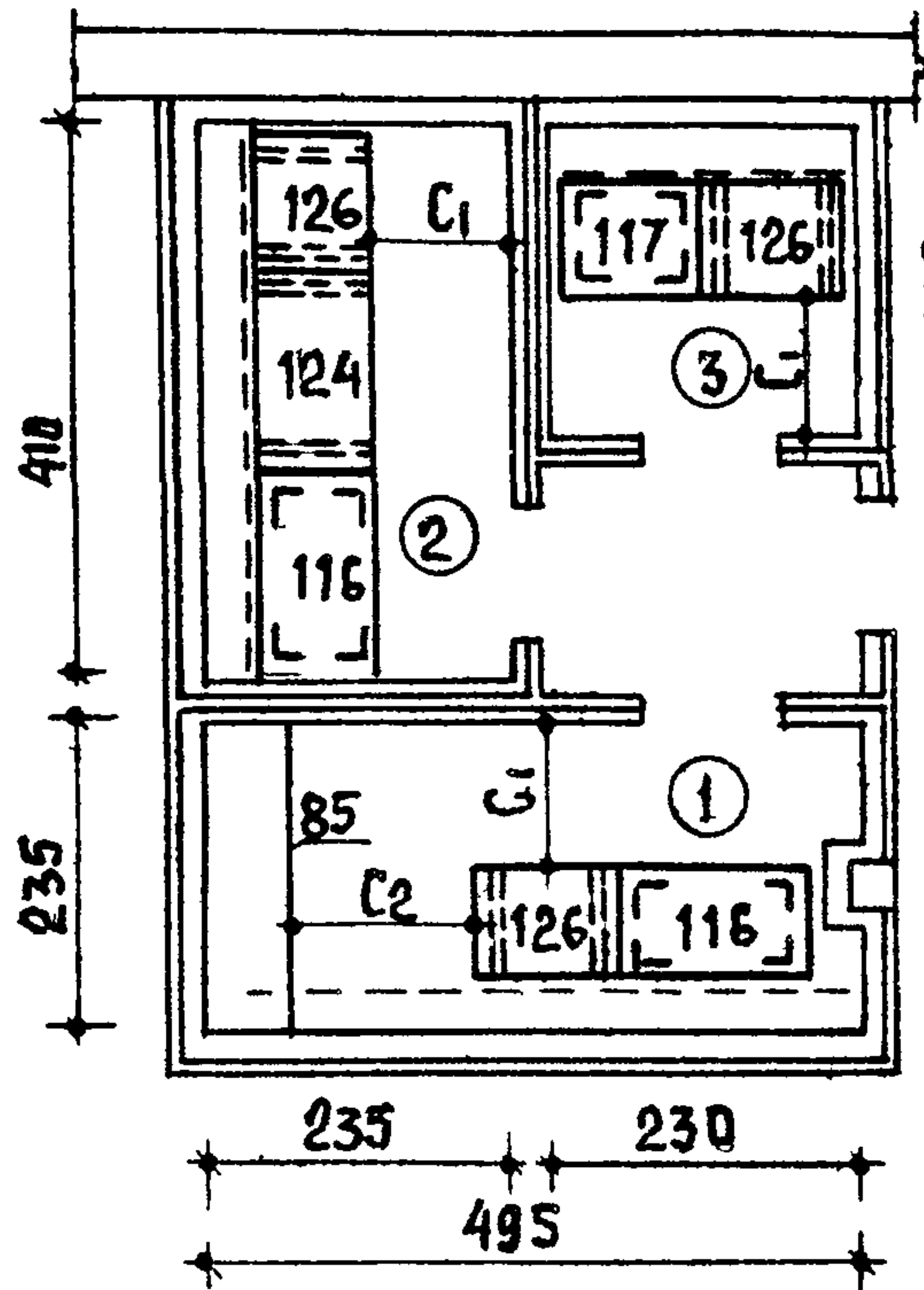
- 1 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, широв и гастрономии
- 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 3 - Охлаждаемая камера мяса.
- 4 - Охлаждаемая камера рыбы.
- 5 - Охлаждаемая камера отходов

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

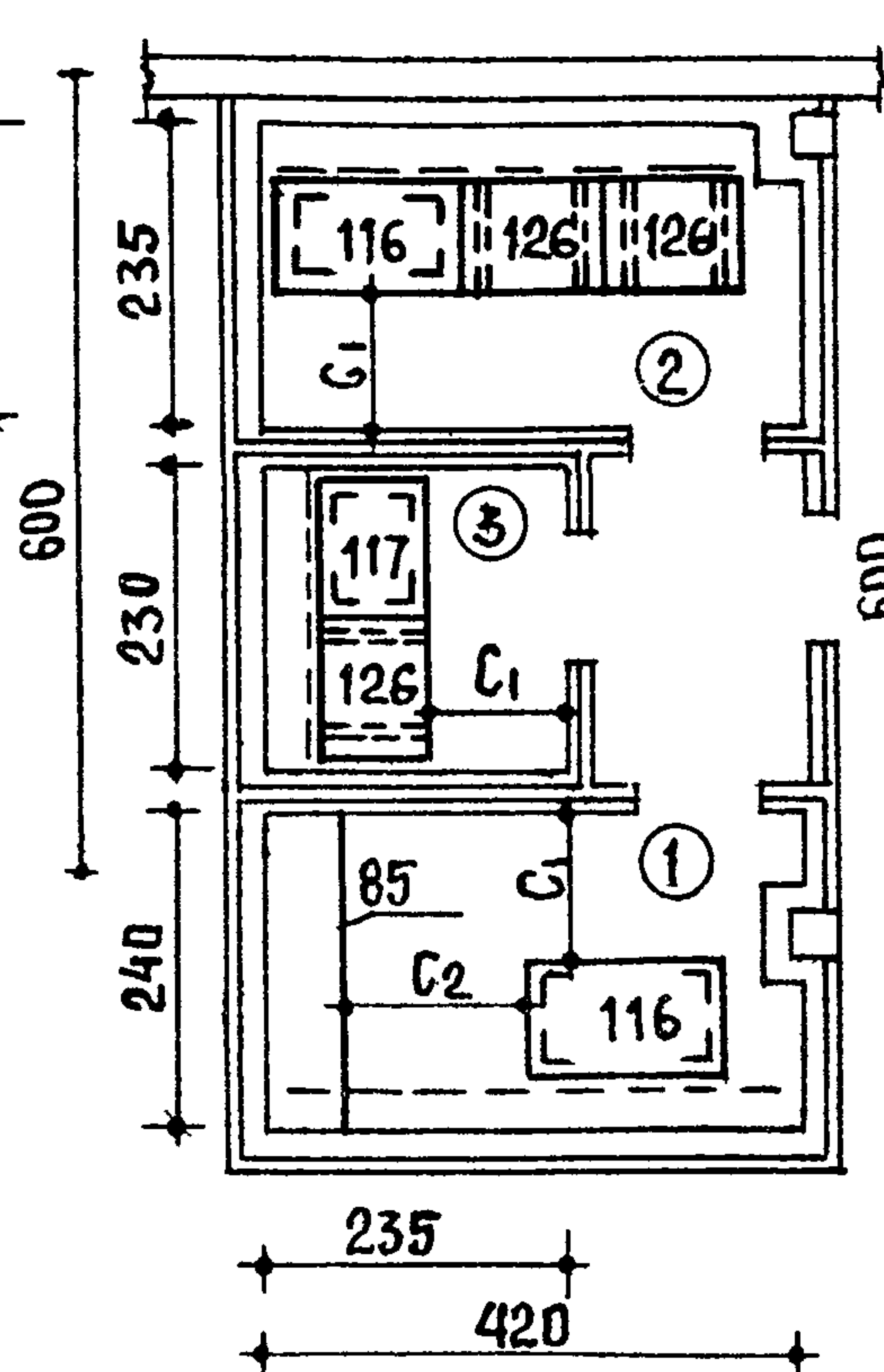
№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	Вместимость			
			200	300	500	500
			КОЛИЧЕСТВО, шт.			
85	ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ		-	-	1	1
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	-	-	2	4
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	ВПС-2	-	-	4	3

1	2	3	4	5	6	7
124	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	-	-	8	5
126	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	2	-	2	4
125	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	-	-	-	2
127	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	-	3	4	2

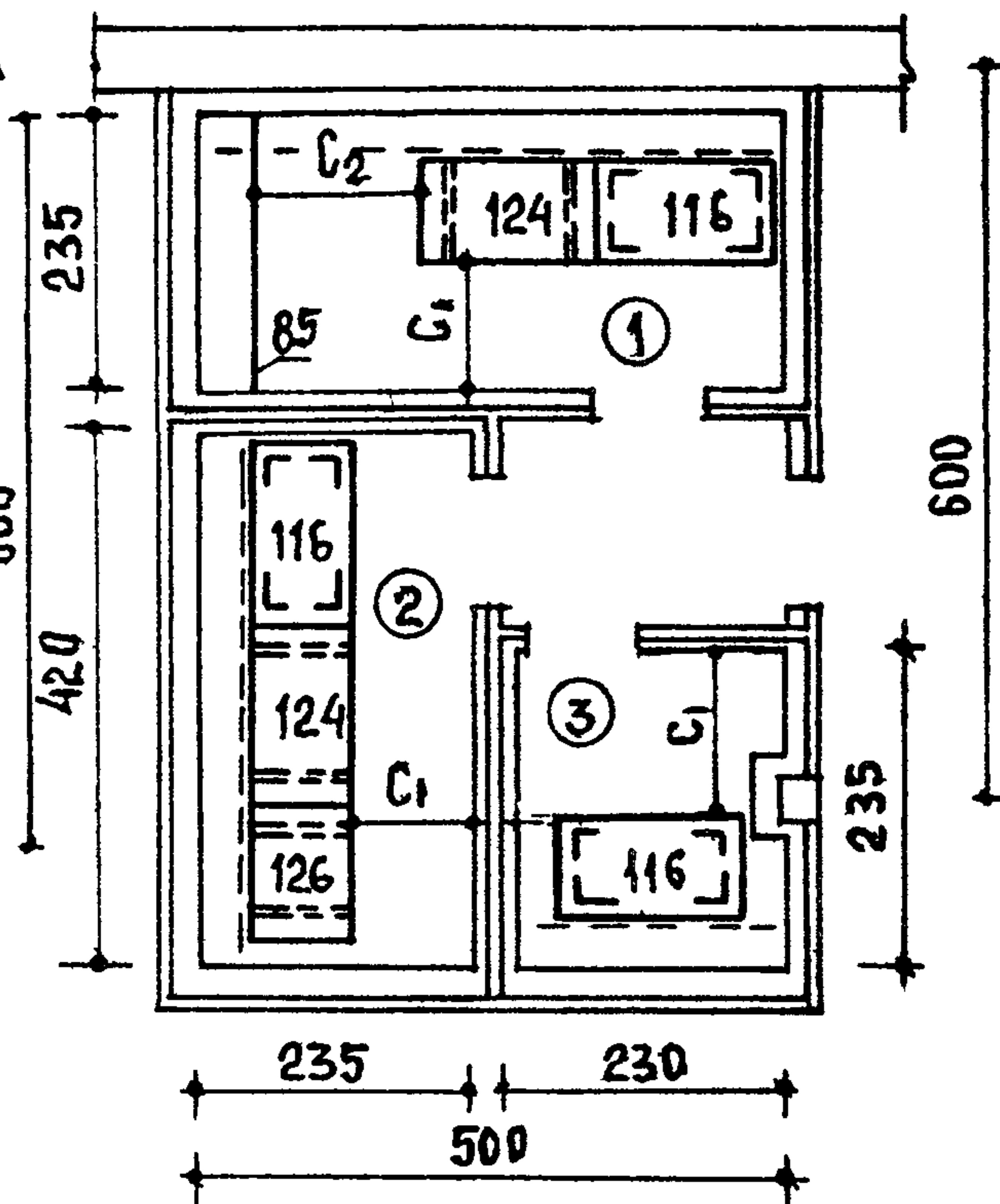
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



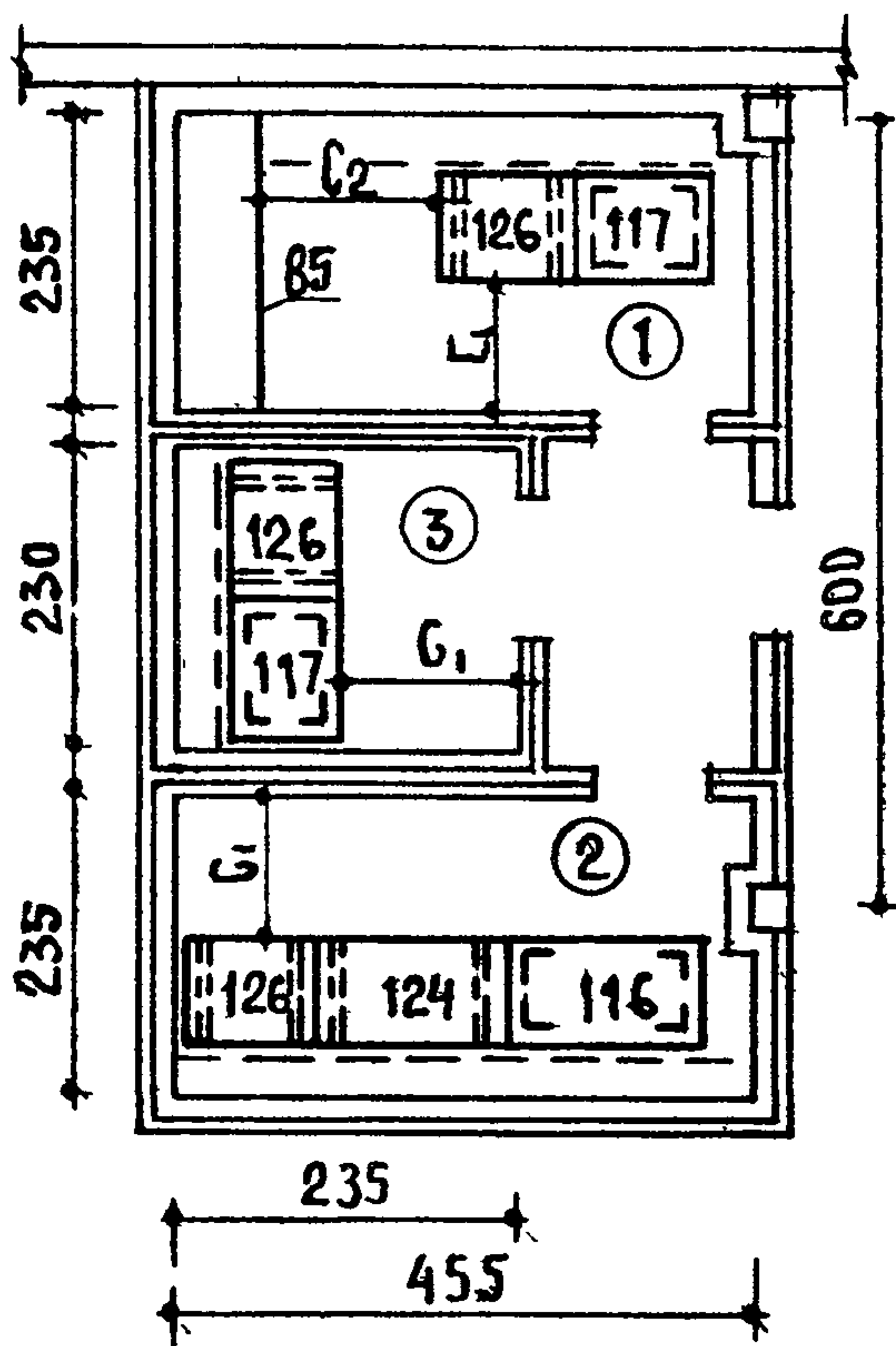
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



Экспликация охладяемых камер

- ① - Охлаждаемая камера мяса, рыбы
- ② - Охлаждаемая камера молочных продуктов, шпоров и гастрономии
- ③ - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

Примечания

1. Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схемы II; IV
2. Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I; III

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	по норме	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ				КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ШПОРОВ И ГАСТРОН.				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			
		по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV
C1	110	111	116	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111
C2	140	140	140	141	150	-	-	-	-	-	-	-	-

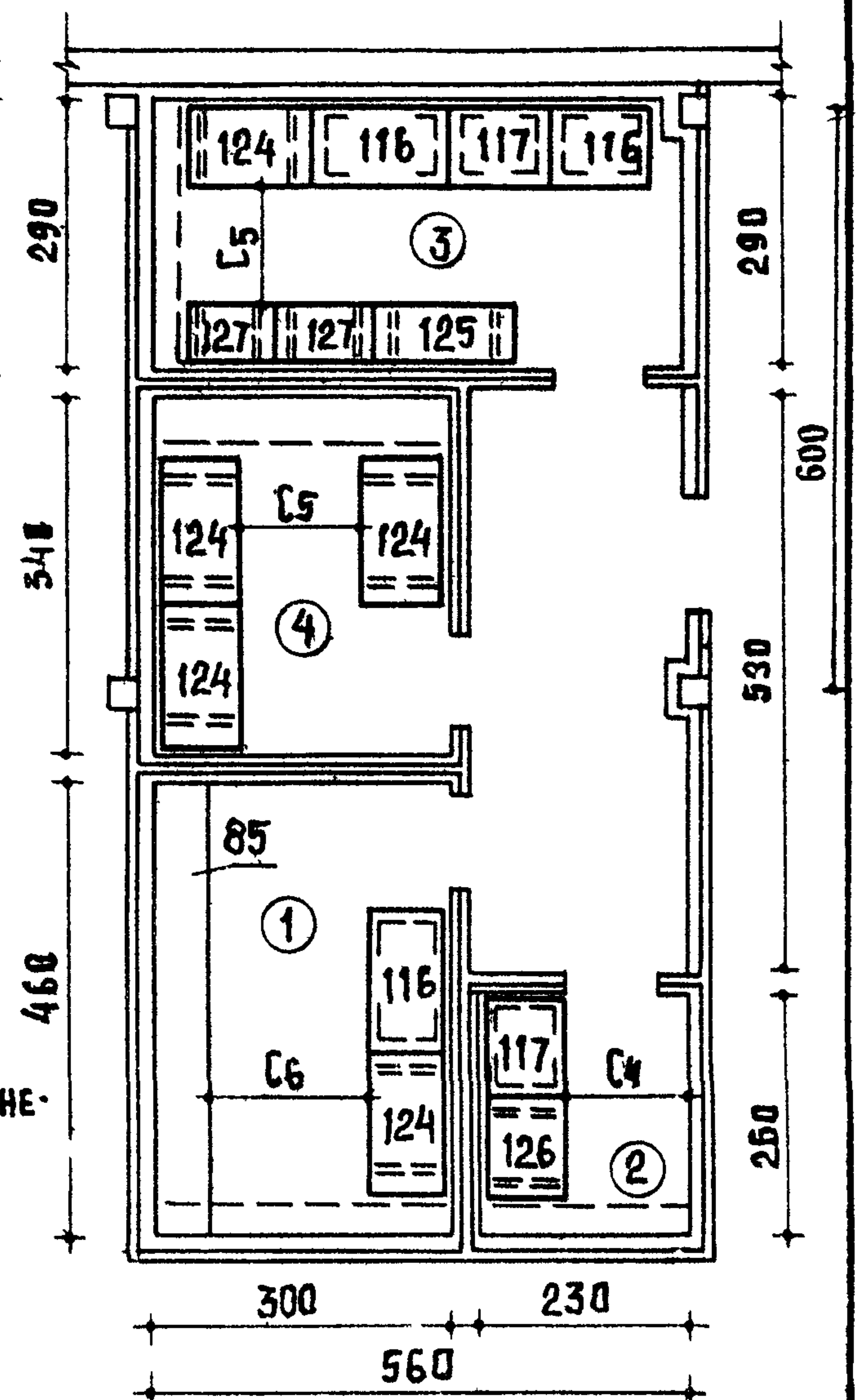
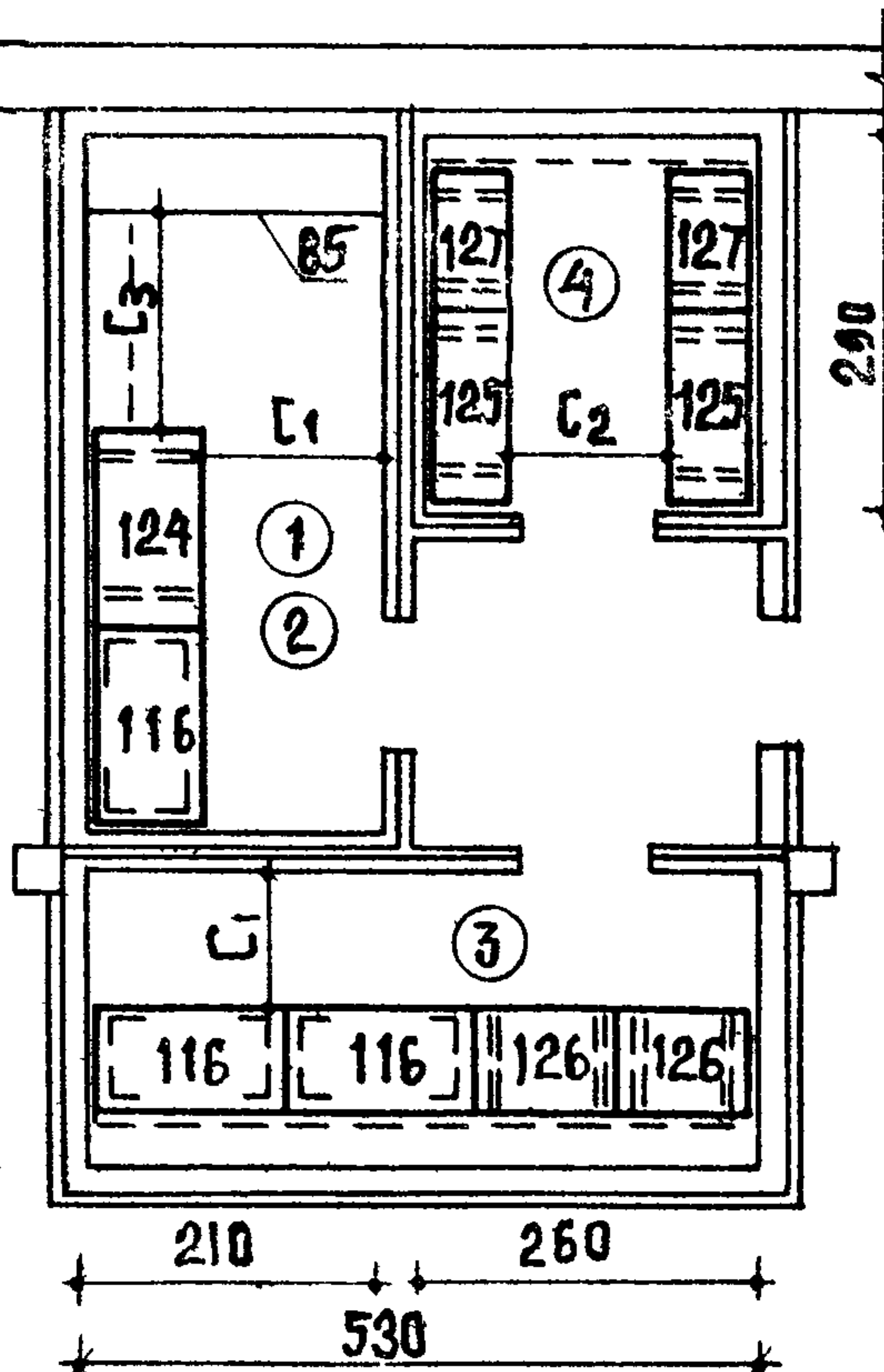
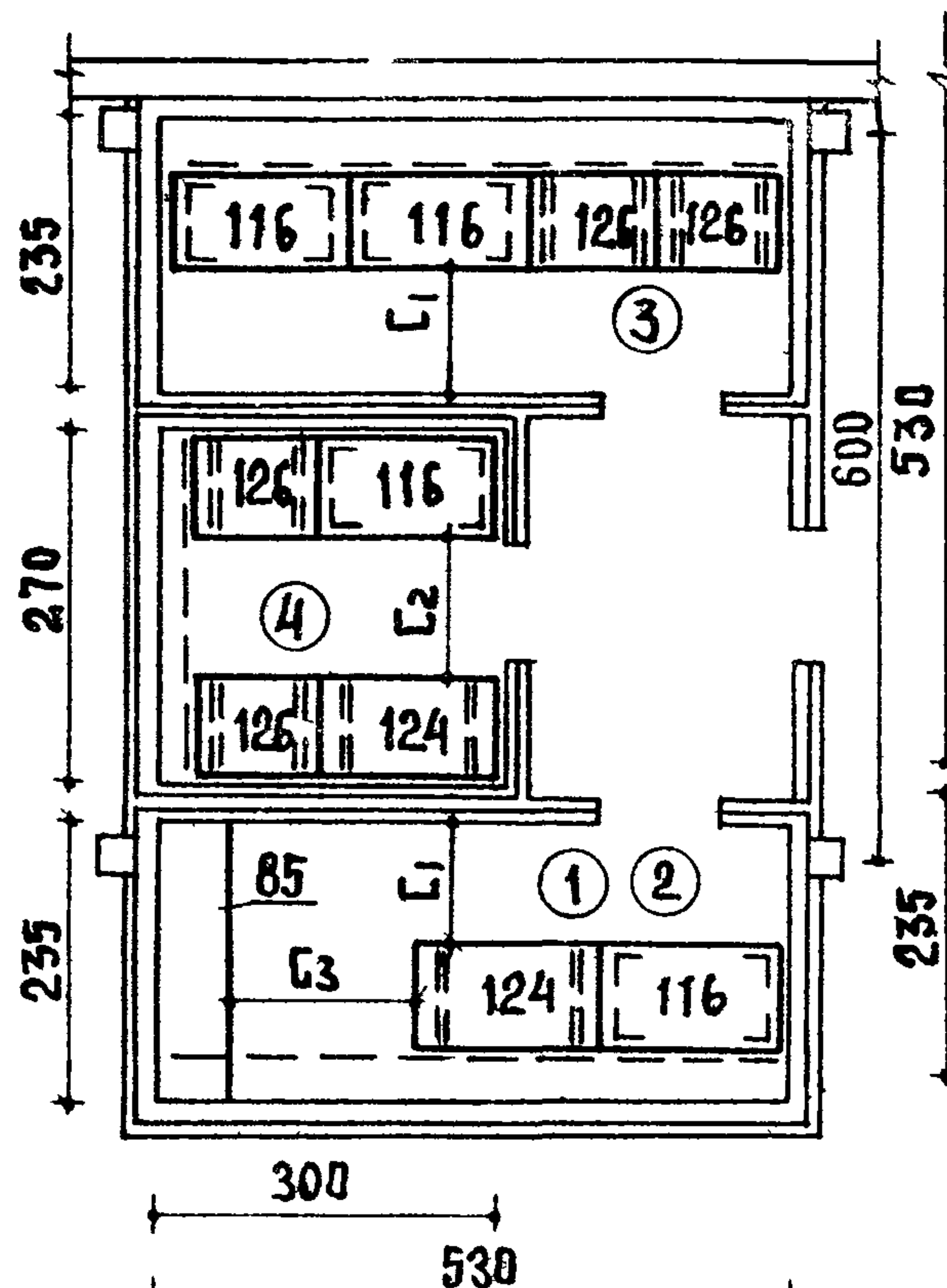
Основные показатели

Наименование	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШПОРОВ И ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ					
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
Площадь в м ²	10,0	11,5	9,9	10,0	11,7	10,7	9,0	9,6	9,9	10,0	9,9	10,7	5,0	5,4	5,4	6,0	5,4	5,4
Объем в м ³	33,0	37,9	32,7	33,0	38,6	35,3	29,7	31,6	32,7	33,0	32,7	35,3	16,5	17,8	17,8	19,0	17,8	17,8
Площадь на 1 место в м ²	0,1	0,1	0,1	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,07	0,07	0,07	0,07	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04
Объем на 1 место в м ³	0,33	0,38	0,33	0,22	0,25	0,23	0,29	0,31	0,33	0,22	0,22	0,23	0,16	0,17	0,17	0,13	0,12	0,12

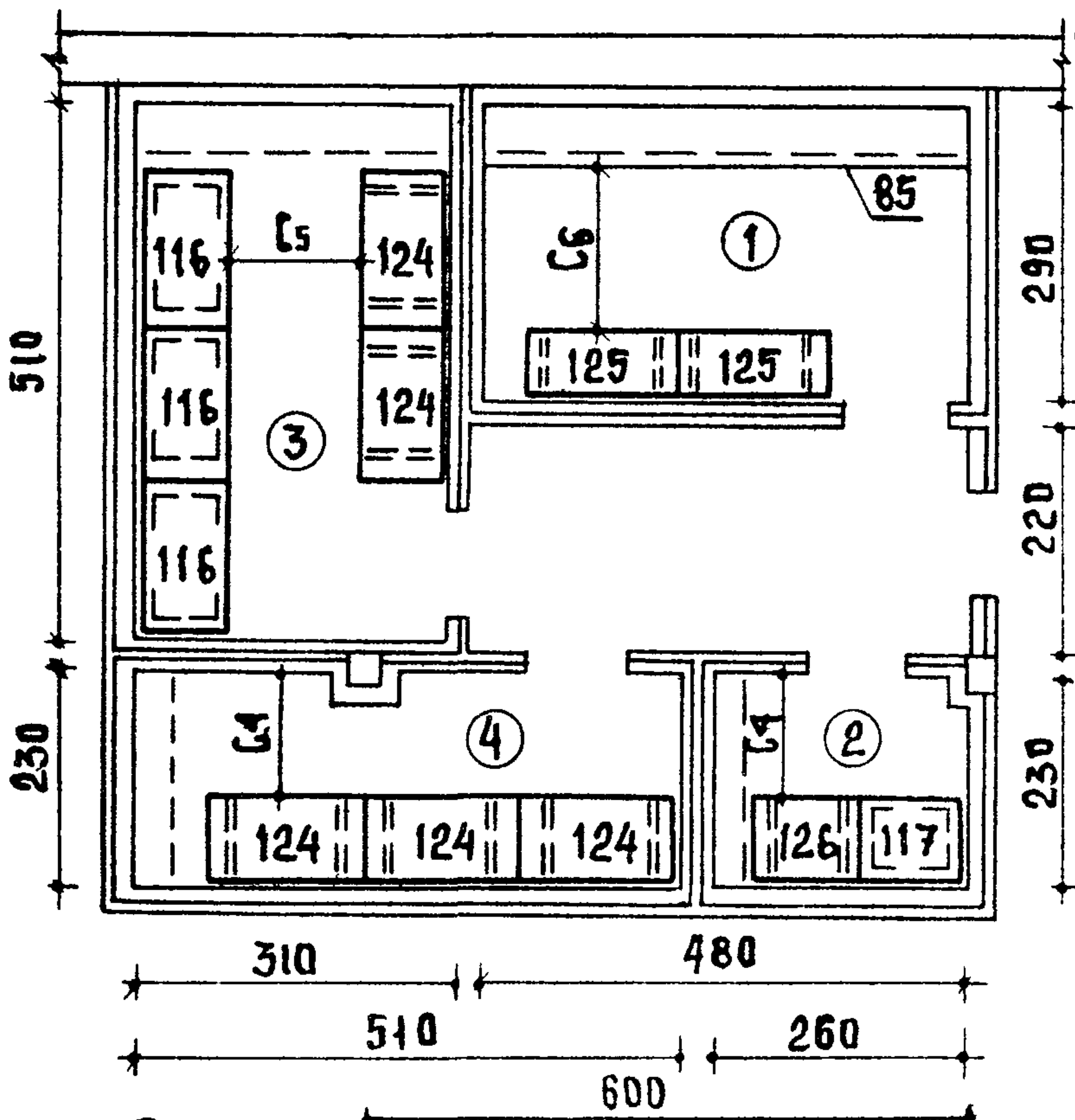
НА 200 МЕСТ
СХЕМА I

НА 200 МЕСТ
СХЕМА II

НА 300 МЕСТ
СХЕМА III



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЕ
1. Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схемы I, III
2. Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы II, IV

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ① - Охлаждаемая камера мяса
- ② - Охлаждаемая камера рыбы
- ③ - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- ④ - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

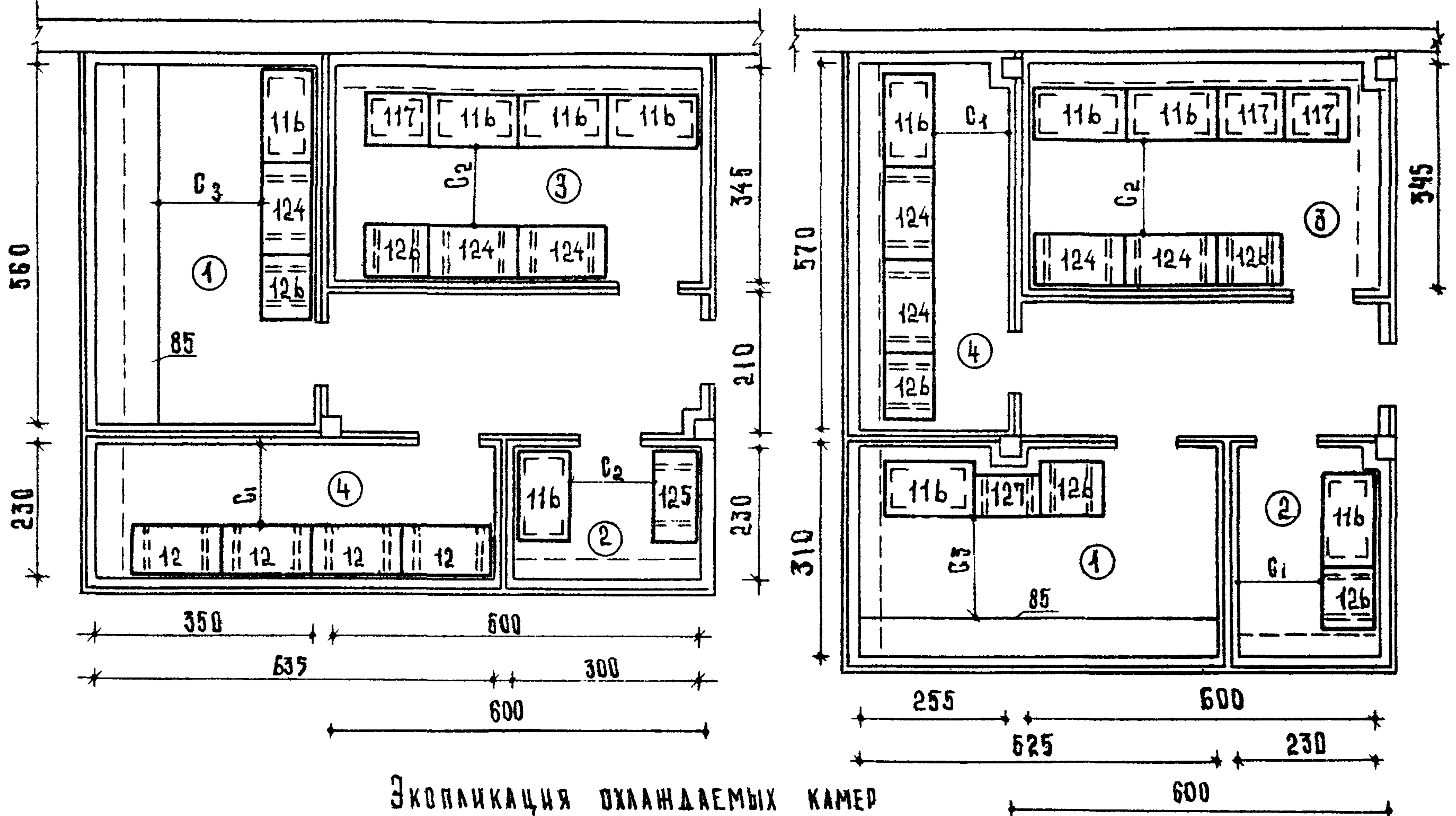
Условные обозначения проходов	по норм	КАМЕРА МЯСА												КАМЕРА РЫБЫ				КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ			
		РАЗМЕРЫ В СМ						РАЗМЕРЫ В СМ						РАЗМЕРЫ В СМ				РАЗМЕРЫ В СМ							
		С1	С2	С3	С4	С5	С6	С1	С2	С3	С4	С5	С6	С1	С2	С3	С4	С1	С2	С3	С4				
С1	110	111	-	-	-	-	111	111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
С2	110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	124	-	-	-	-			
С3	140	171	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
С4	130	-	-	-	-	-	141	141	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	141			
С5	130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	133	132	-	-	-	-	-	-	-	132			
С6	160	-	-	161	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ			КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧН. ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ					
	по СНИП	по схеме	по схеме	по СНИП	по схеме	по схеме	по СНИП	по схеме	по схеме	по СНИП	по схеме	по схеме	по СНИП	по схеме	по схеме	по СНИП	по схеме	по схеме	по СНИП	по схеме	по схеме
ПЛОЩАДЬ В М ²	12.0	12.4	11.1	14.0	13.8	13.9	5.0	5.9	5.9	11.0	12.4	11.9	16.0	16.2	15.8	8.0	8.1	7.5	11.0	10.2	11.7
ОБЪЕМ В М ³	39.6	40.9	36.6	46.2	45.5	45.9	16.5	19.4	19.4	36.3	40.9	39.3	52.18	53.5	52.1	26.4	26.7	24.7	36.3	33.7	38.6
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.02	0.02	0.02	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.03	0.04
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0.20	0.20	0.18	0.15	0.16	0.16	0.06	0.06	0.06	0.18	0.20	0.19	0.17	0.18	0.18	0.13	0.13	0.12	0.12	0.11	0.13

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I

НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



ЭКОПИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 - Охлаждаемая камера мяса
- 2 - Охлаждаемая камера рыбы
- 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 4 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	по форме	КАМЕРА							
		МЯСА		РЫБЫ		МОЛ. ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОН.		ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТ. ОВОЩ.	
		по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II
C ₁	130	-	-	-	141	-	-	141	131
C ₂	130	-	-	143	-	152	132	-	-
C ₃	160	151	161	-	-	-	-	-	-

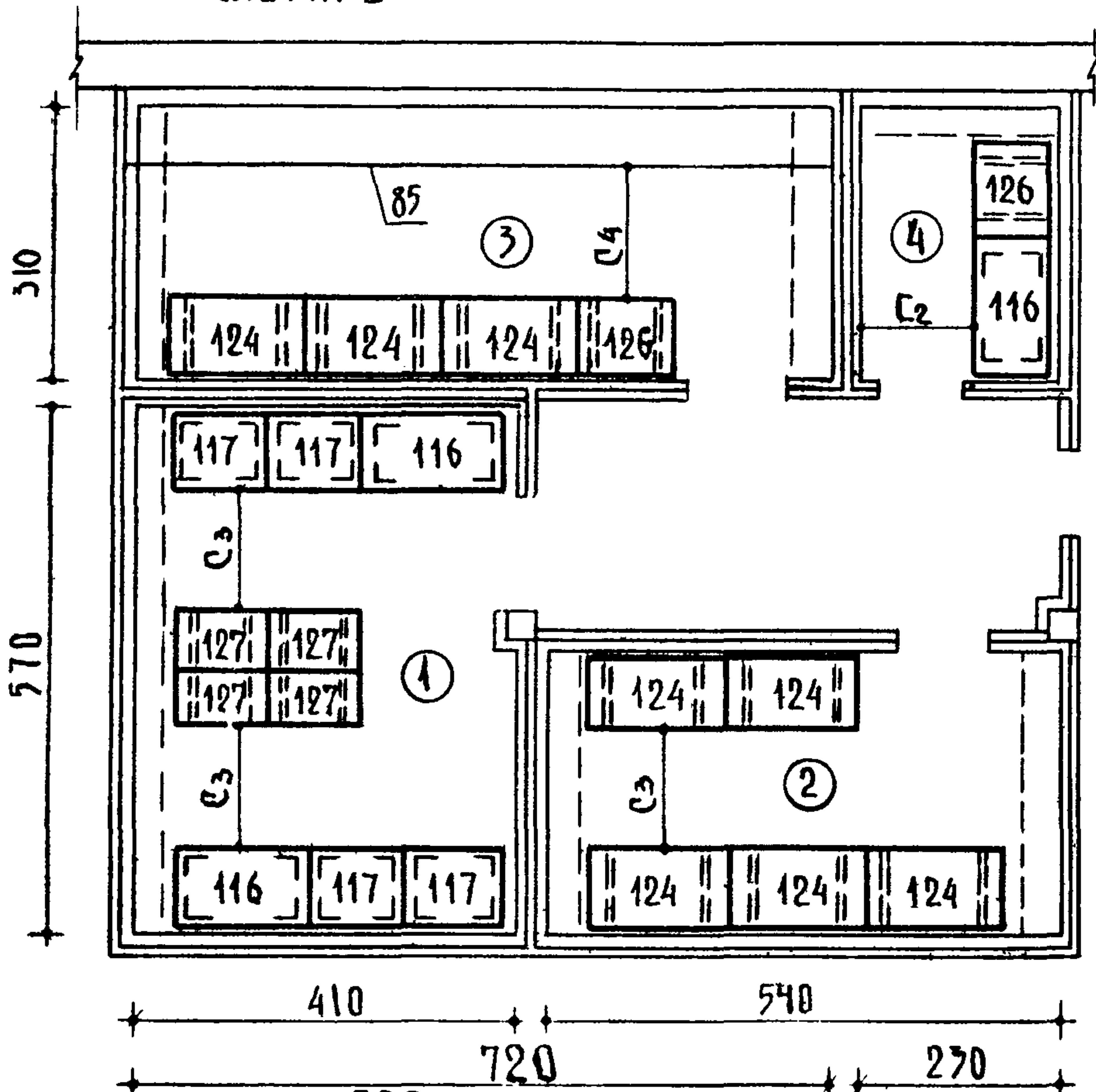
ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 - Тип "А" каркасно-панельные конструкции - схемы II, III
- 2 - Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I

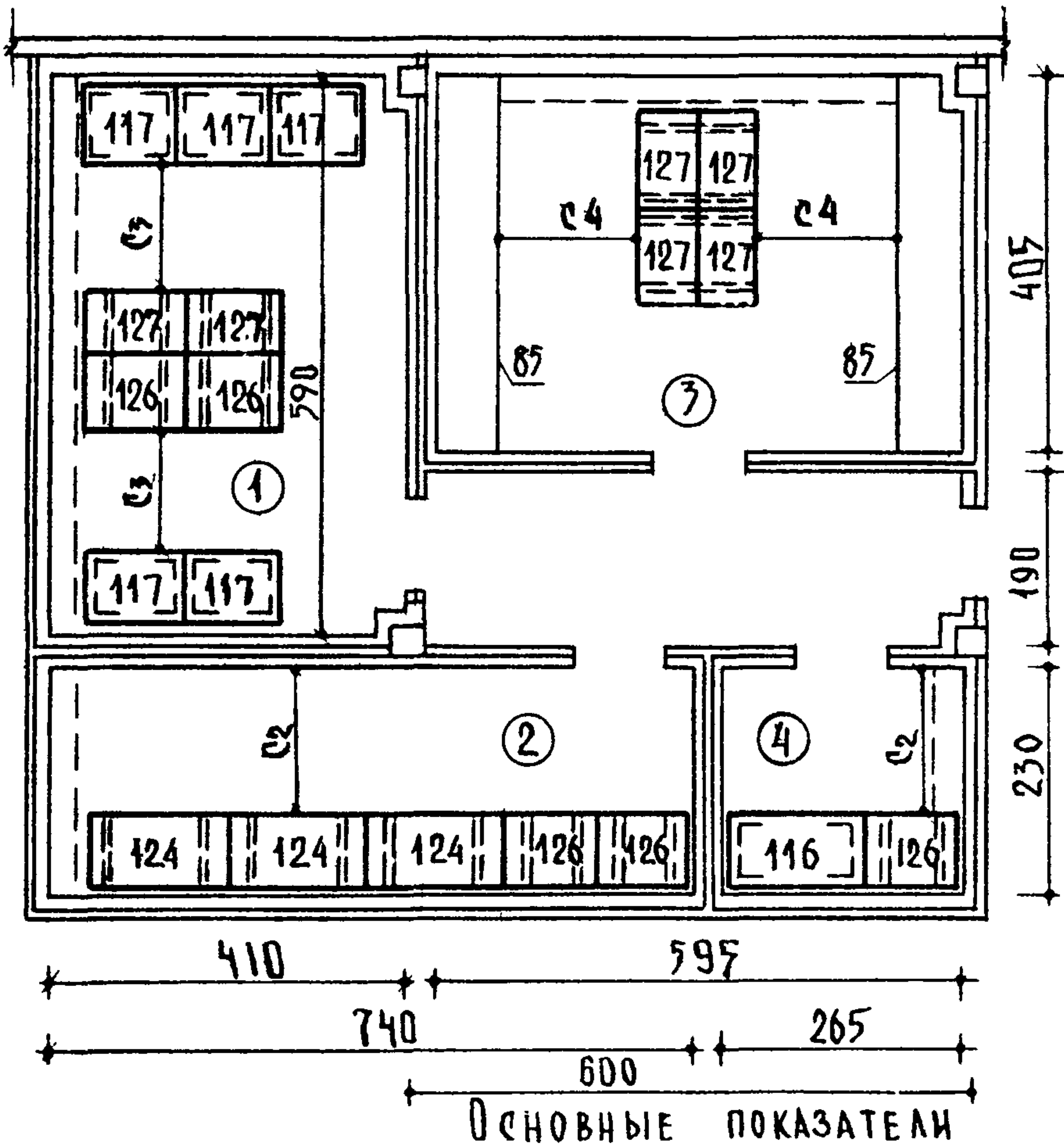
Основные показатели

Наименование	Камера мяса			Камера рыбы			Камера молочных прод. жиров и гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
Площадь в м ²	20,0	19,6	20,7	6,0	6,9	7,1	20,0	20,7	20,6	13,0	14,5	14,5
Объем в м ³	66,0	64,7	68,3	19,8	22,8	23,4	66,0	68,3	68,3	42,9	47,8	47,8
Площадь на 1 место в м ²	0,05	0,05	0,05	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
Объем на 1 место в м ³	0,16	0,16	0,17	0,05	0,06	0,06	0,16	0,17	0,17	0,11	0,12	0,12

СХЕМА I НА 500 МЕСТ



НА 500 МЕСТ
СХЕМА II

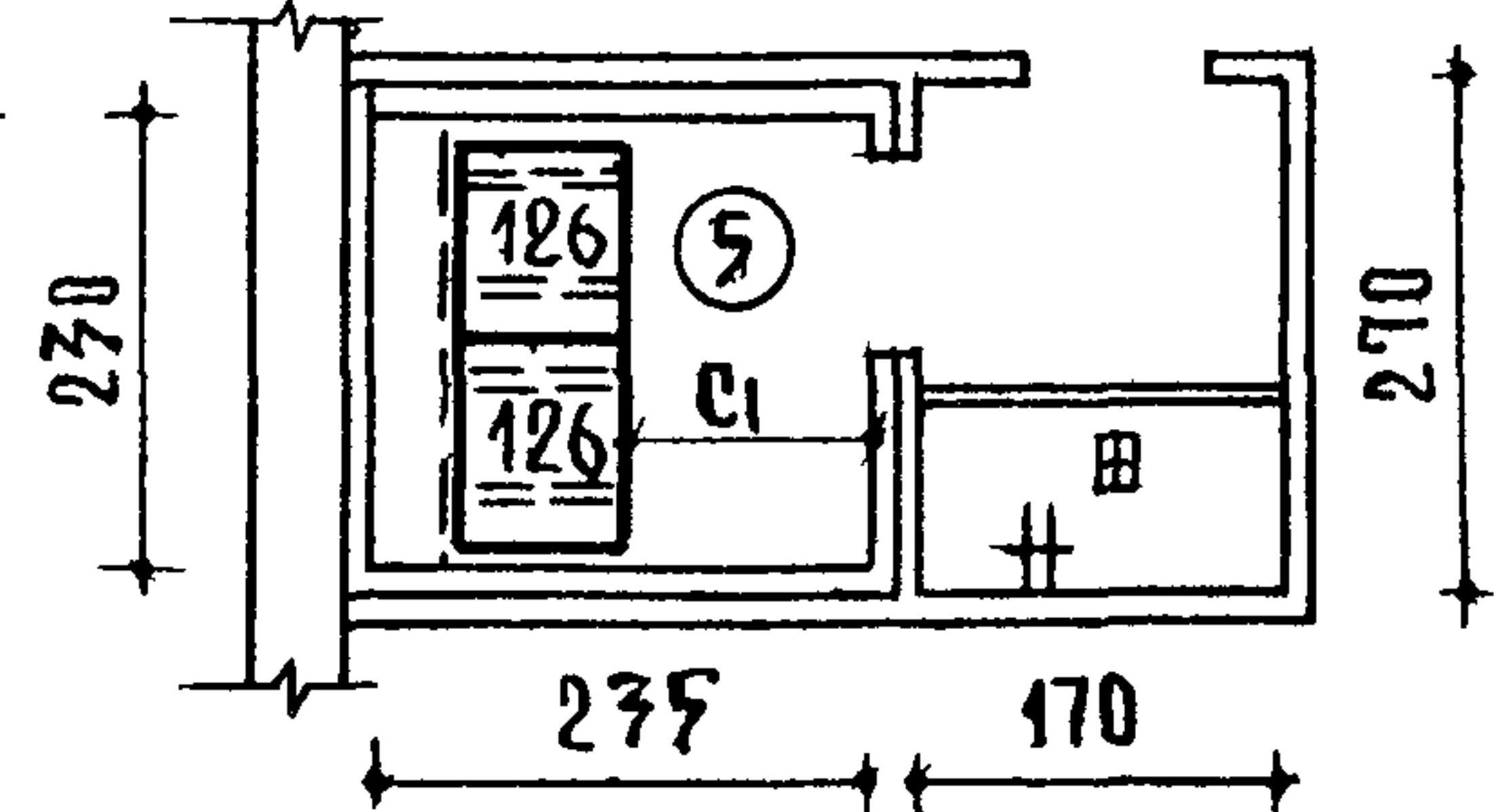


ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

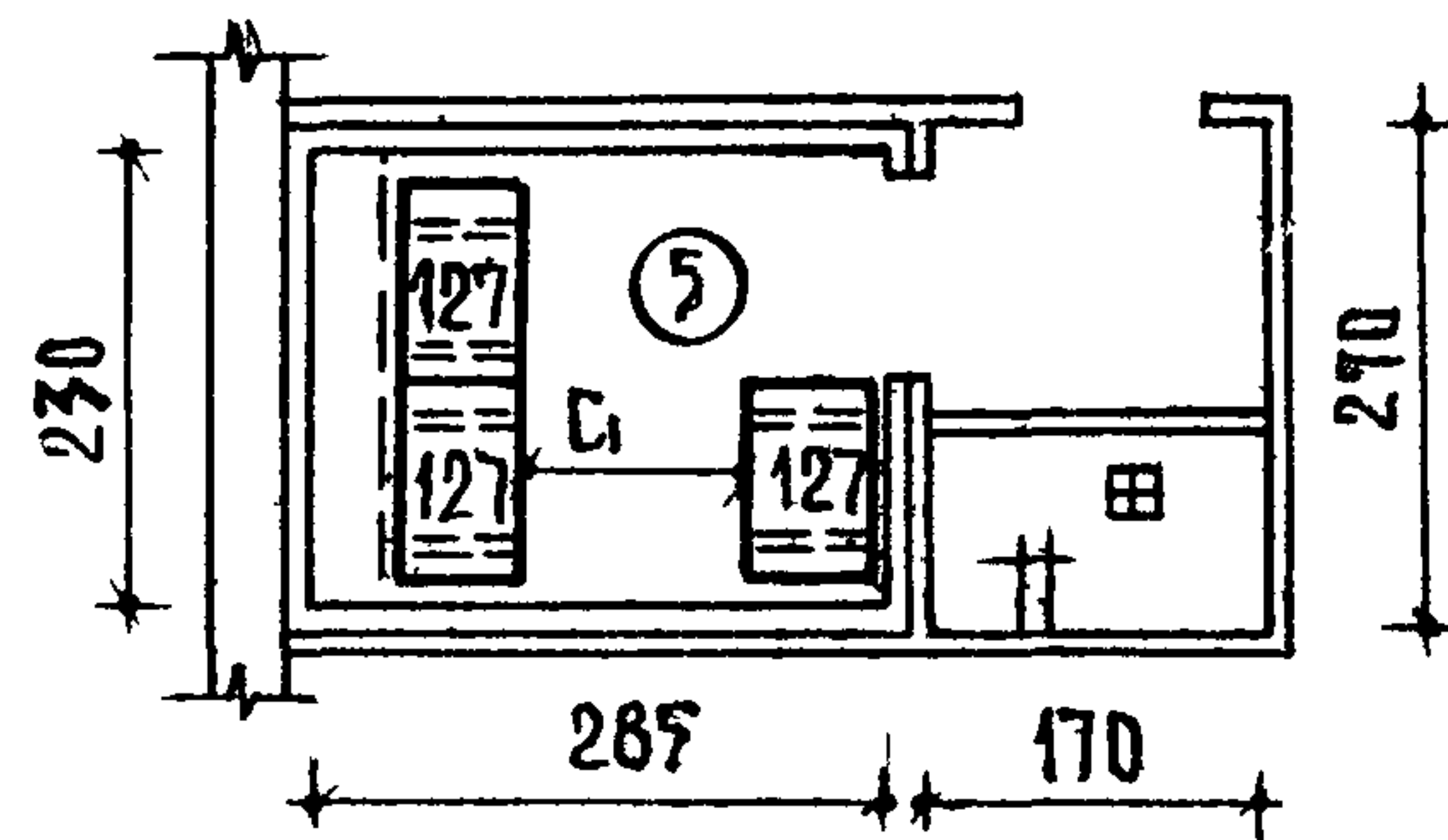
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			КАМЕРА ОТХОДОВ		
	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	23,0	22,7	24,1	6,0	7,1	6,1	24,0	23,4	24,2	16,0	16,7	17,0	5,8	5,4	6,6
ОБЪЕМ В М ³	77,9	73,6	79,5	19,8	23,4	20,1	79,2	77,2	79,9	52,8	55,1	56,1	16,5	18,0	19,6
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0,05	0,04	0,05	0,01	0,01	0,01	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02 0,02 0,01
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0,15	0,15	0,16	0,04	0,05	0,04	0,16	0,15	0,16	0,10	0,11	0,11	0,08	0,09	0,07 0,05 0,04

НП-3.2.1-72

НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



НА 300, 400, 500 МЕСТ
СХЕМА IV ВАРИАНТ 2



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- 1 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
- 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 3 - Охлаждаемая камера мяса
- 4 - Охлаждаемая камера рыбы
- 5 - Охлаждаемая камера отходов

ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСА	КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТК. ОВОЩЕЙ			КАМЕРА РЫБЫ		КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ЖИР. ОВ.		КАМЕРА ОТХОДОВ	
		ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
C1	110	-	-	-	-	-	-	-	111	114
C2	130	-	-	-	141	141	141	-	-	-
C3	150	-	-	132	-	-	133	132	-	-
C4	160	161	174,5	-	-	-	-	-	-	-

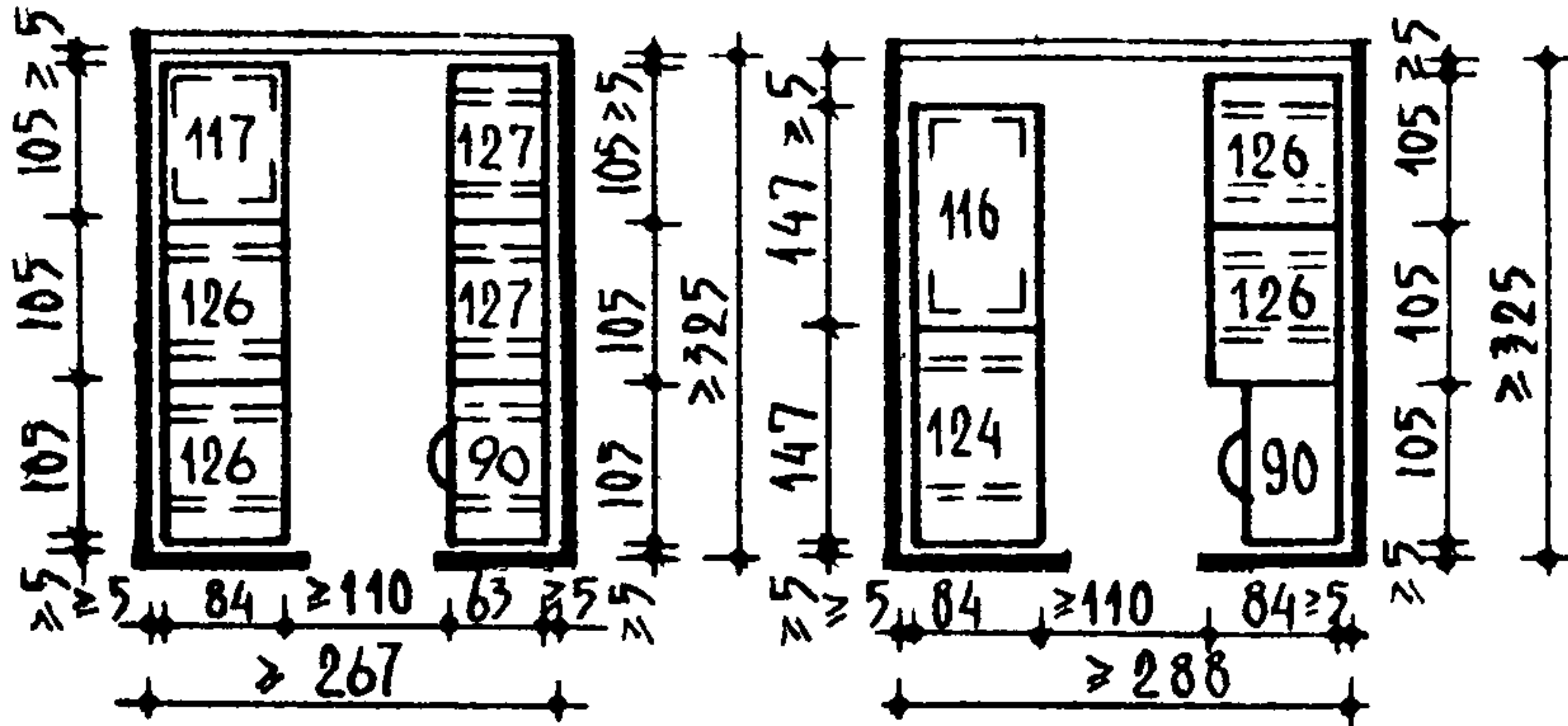
ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 - Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схемы II, IV
- 2 - Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I, III

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

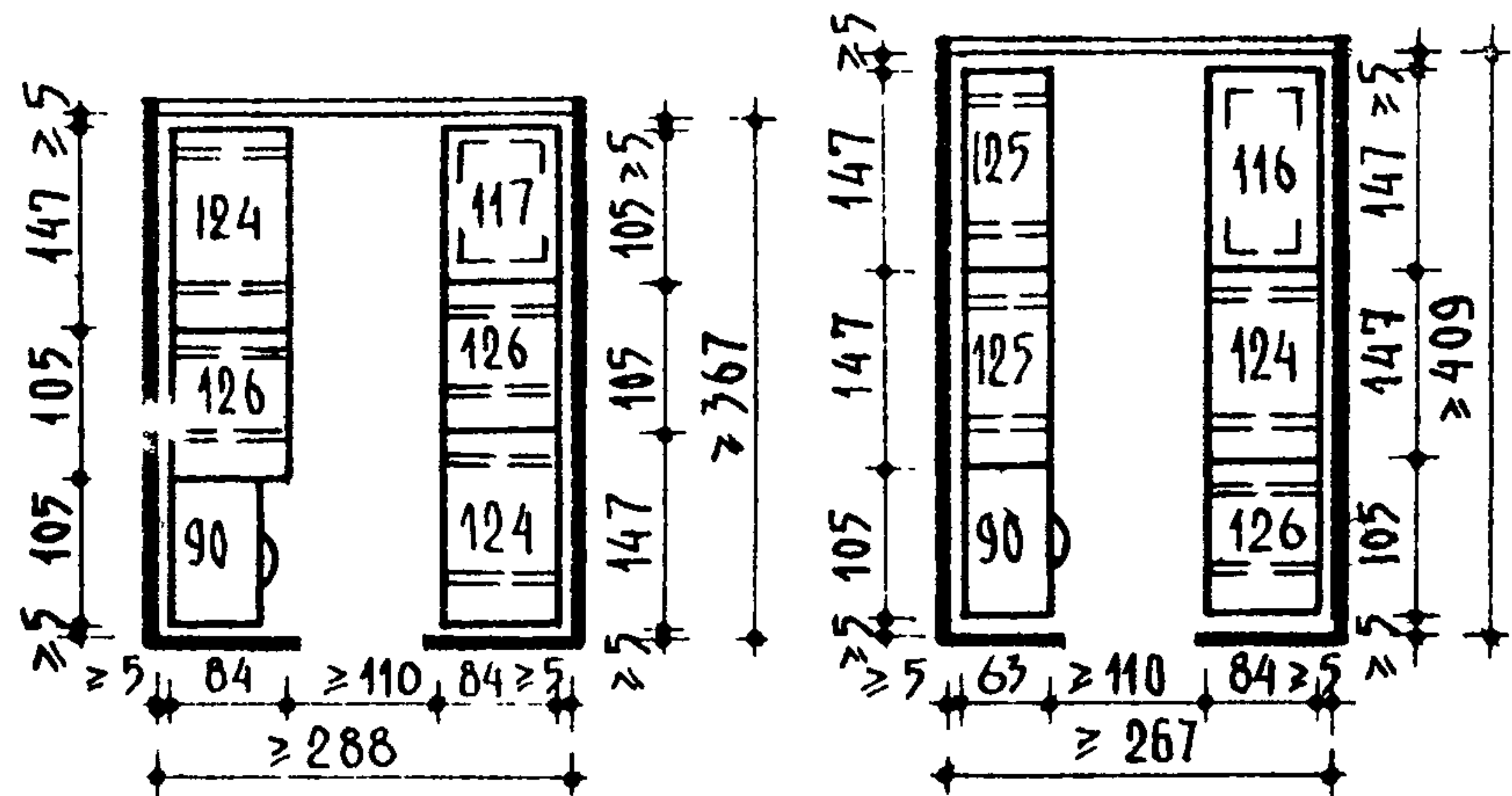
ВАРИАНТ 2



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

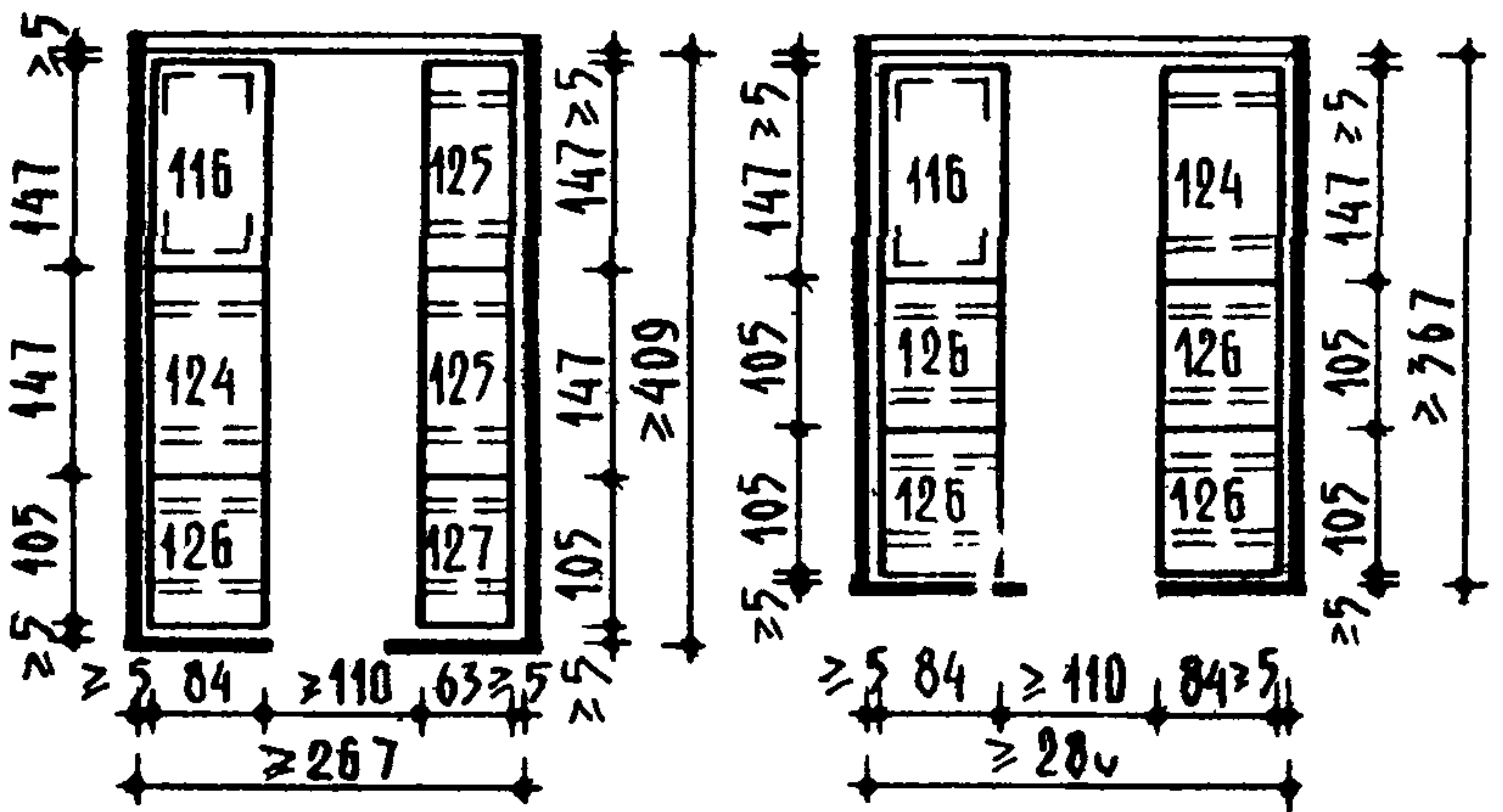
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

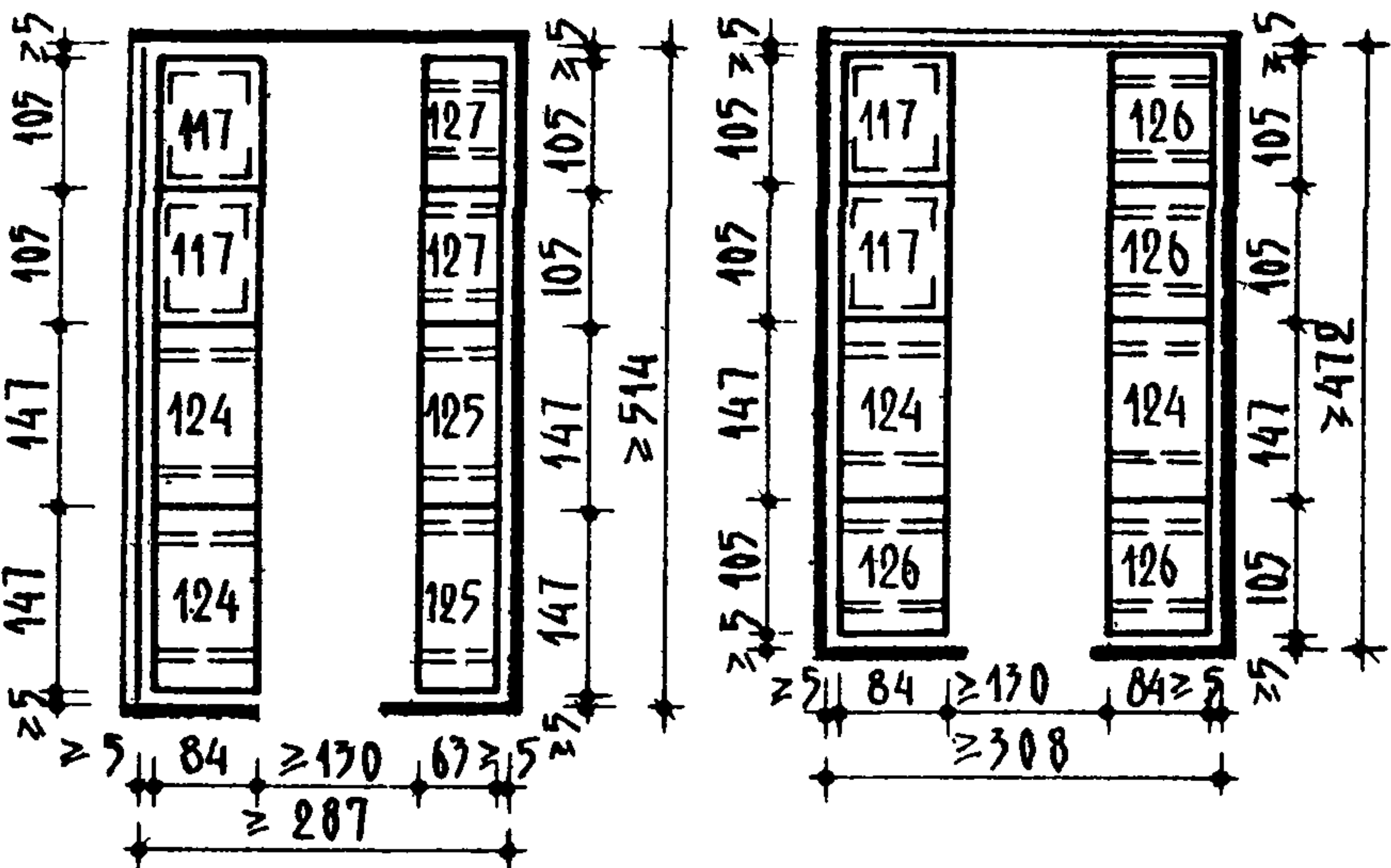
ВАРИАНТ 2



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

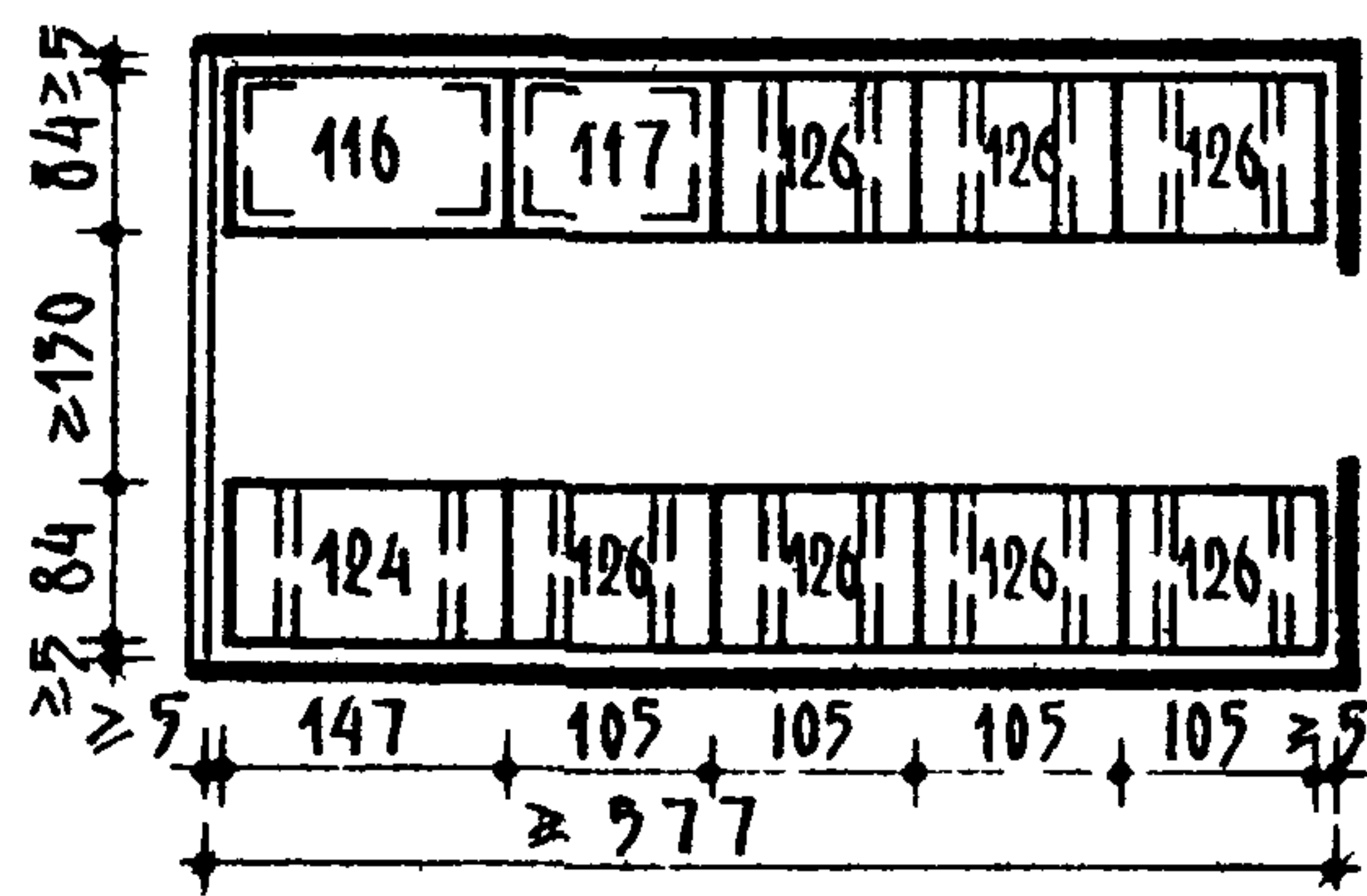
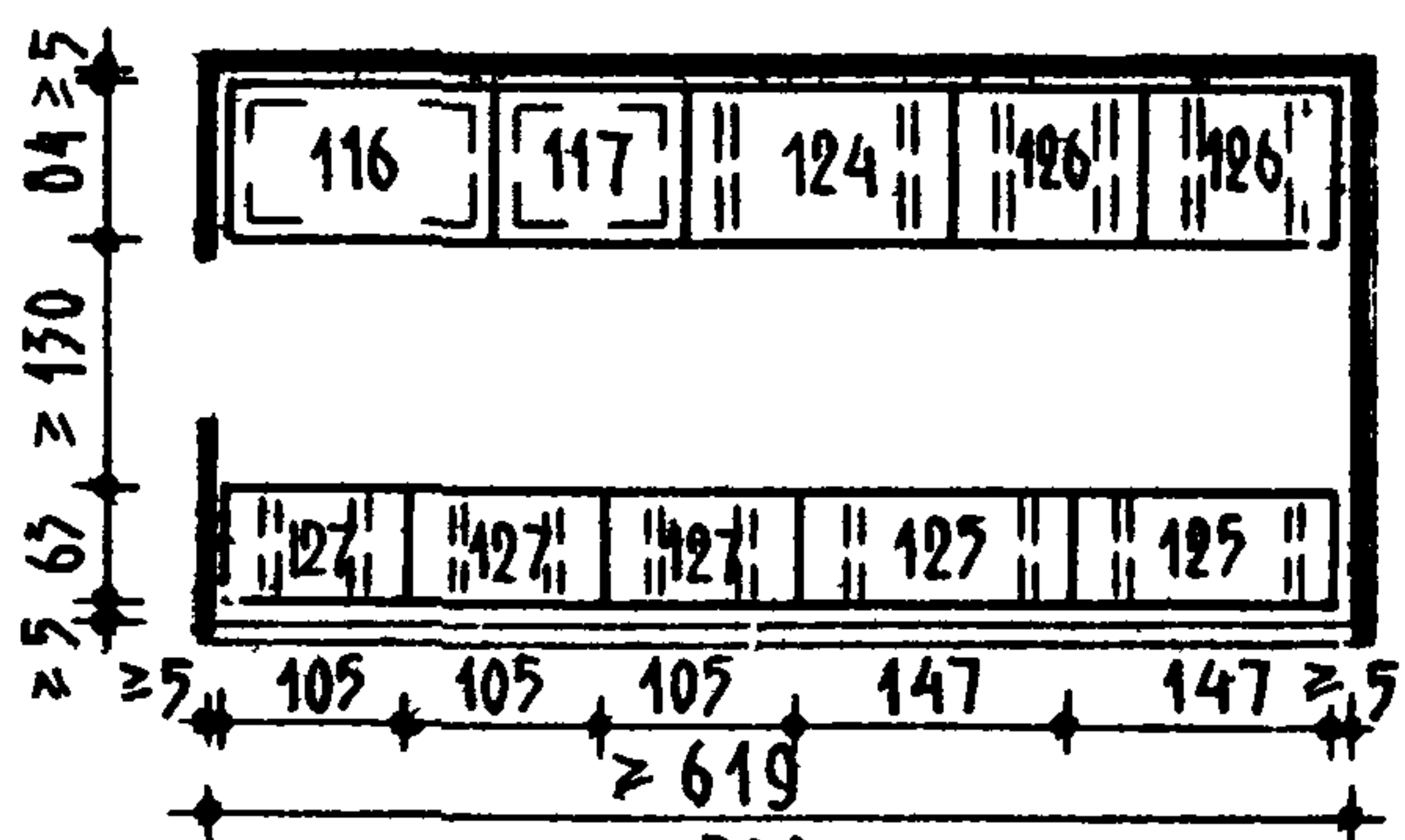
ВАРИАНТ 2



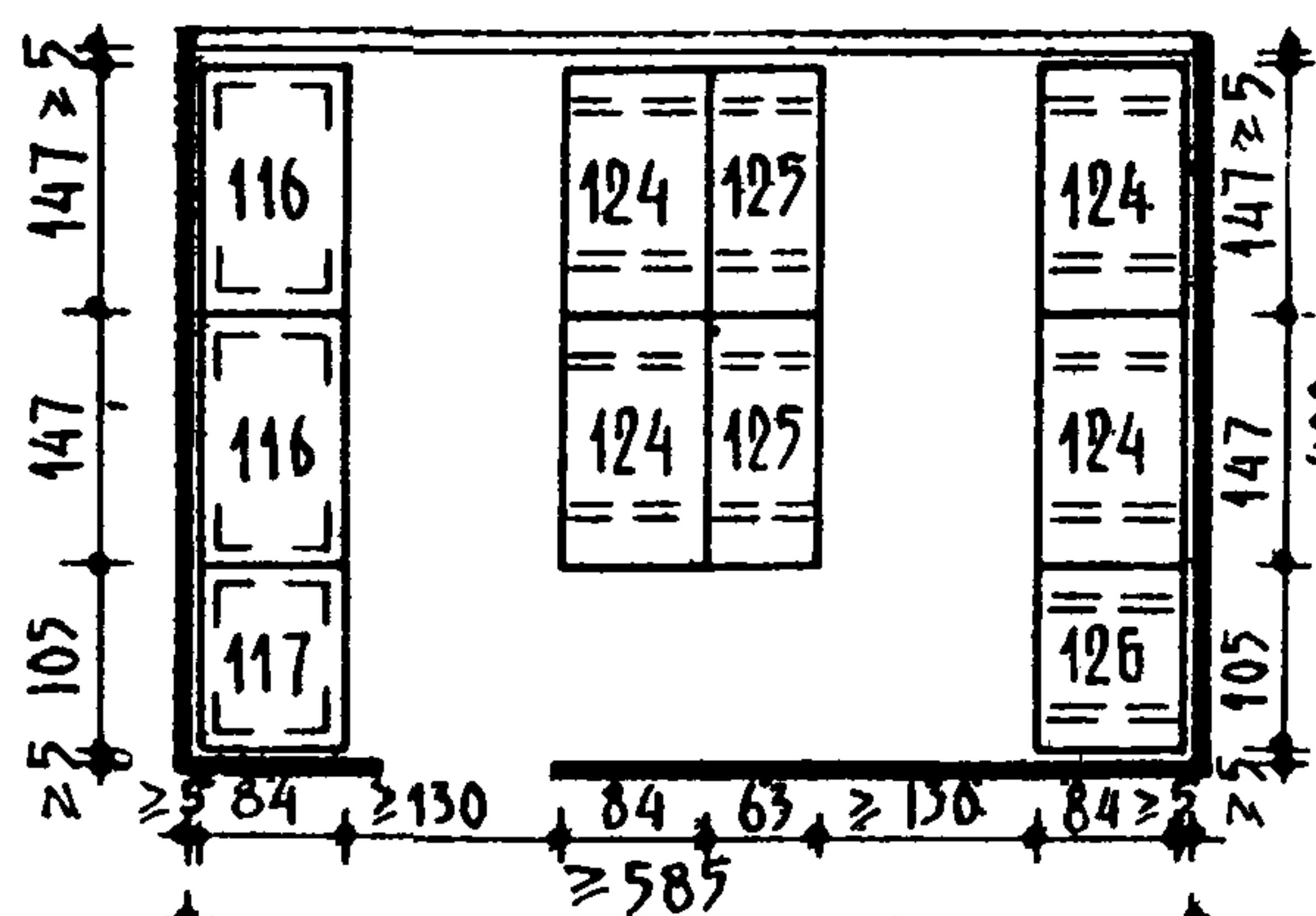
НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ										
			100	150	200	300	400	500					
116	СТЕЛЛАЖ	СПС-1	-	1	1	1	-	-	1	1	2		
117		СПС-2	1	-	1	-	-	2	2	1	1	1	
124	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1	-	1	2	1	1	1	2	2	1	1	4
126		ПТ-2	2	2	2	1	1	4	-	4	2	7	1
125		ПТ-1А	-	-	-	2	2	-	2	-	2	-	2
127		ПТ-2А	2	-	-	-	1	-	2	-	2	-	-
90	СТОЛ КЛАДОВЩИКА	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-

ВАРИАНТЫ I II I II I III I IV I V I VI I VII I VIII I

НА 100 МЕСТ
СХЕМА I

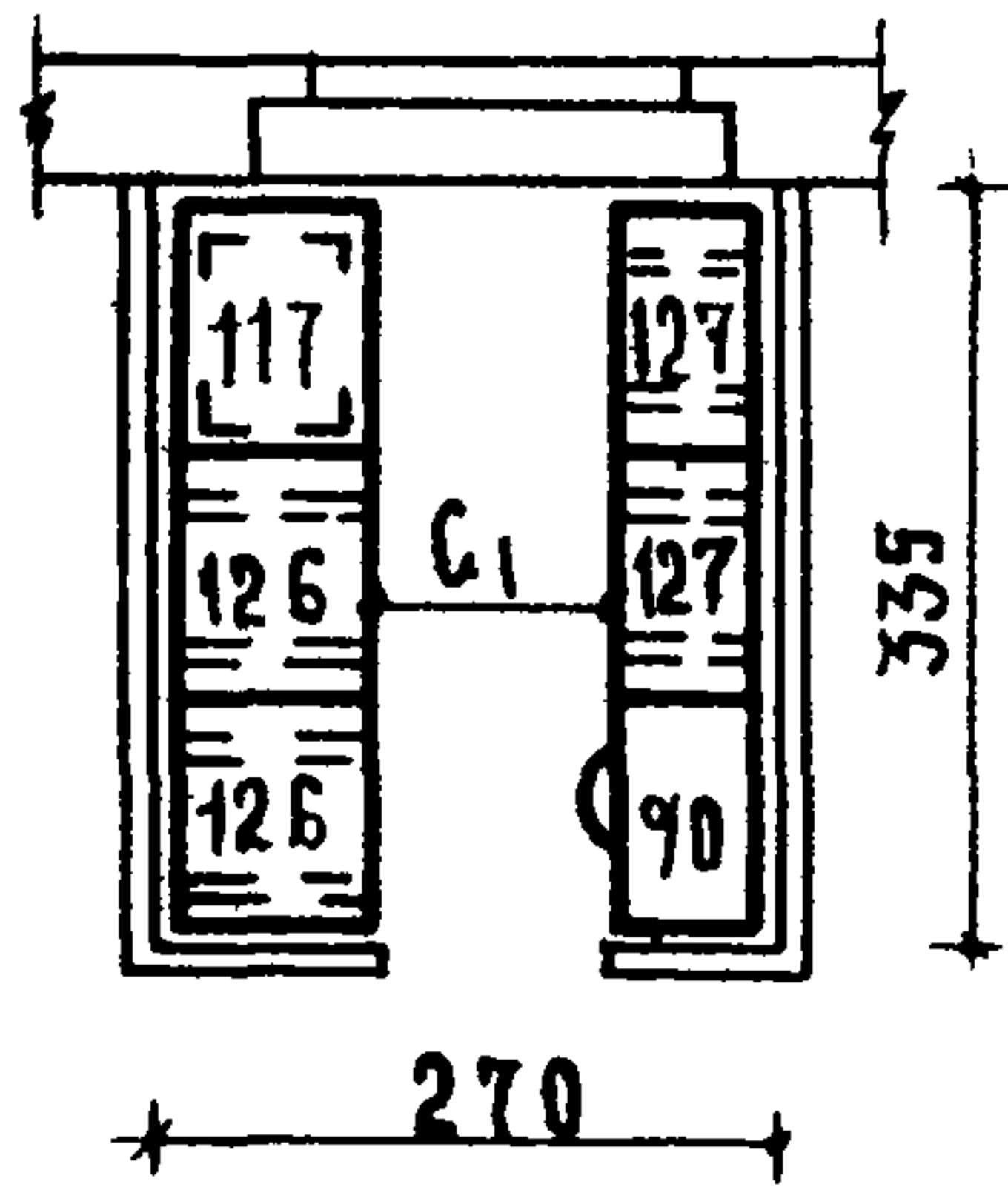
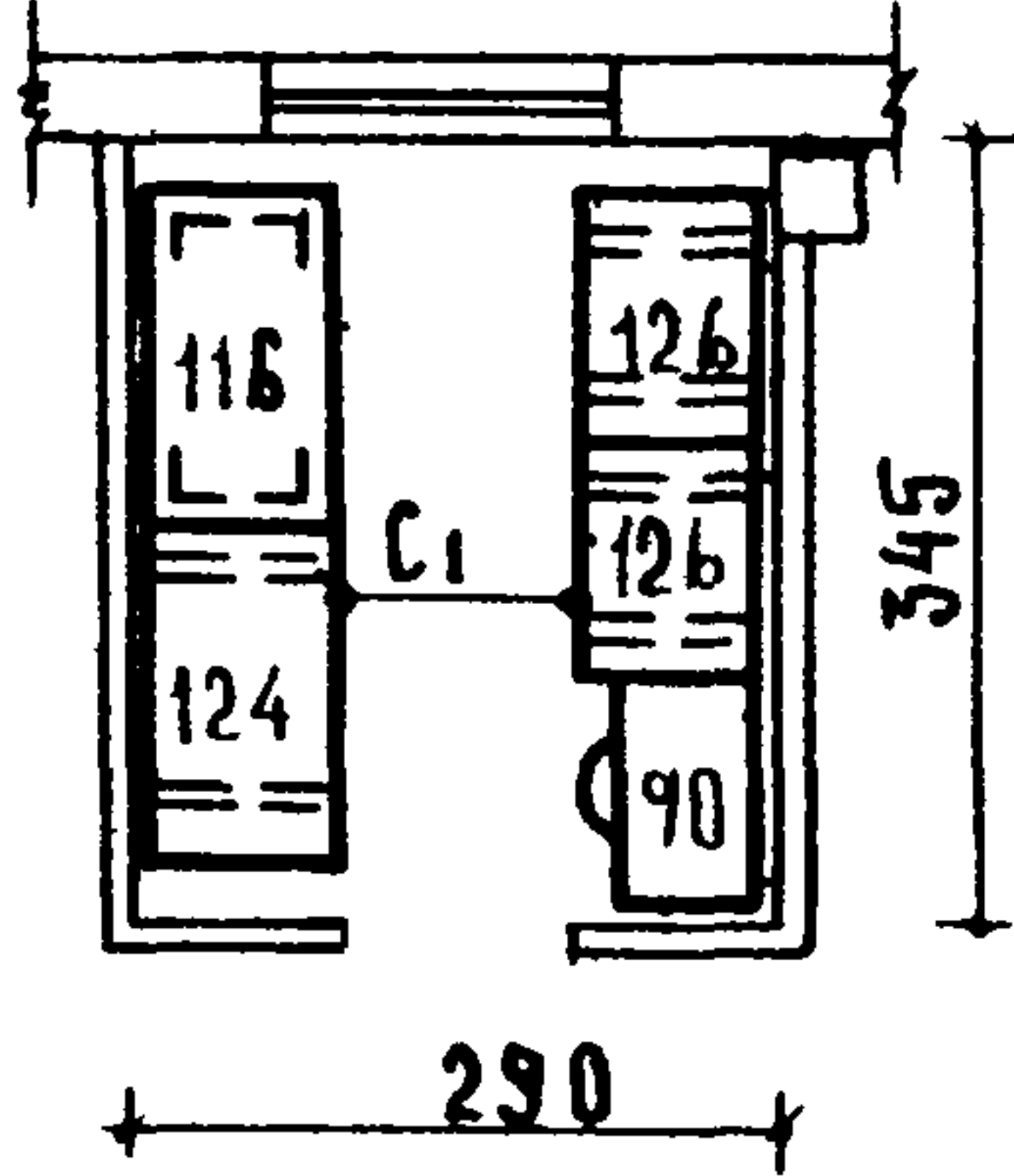


СХЕМА II



НА 150-200 МЕСТ
СХЕМА III

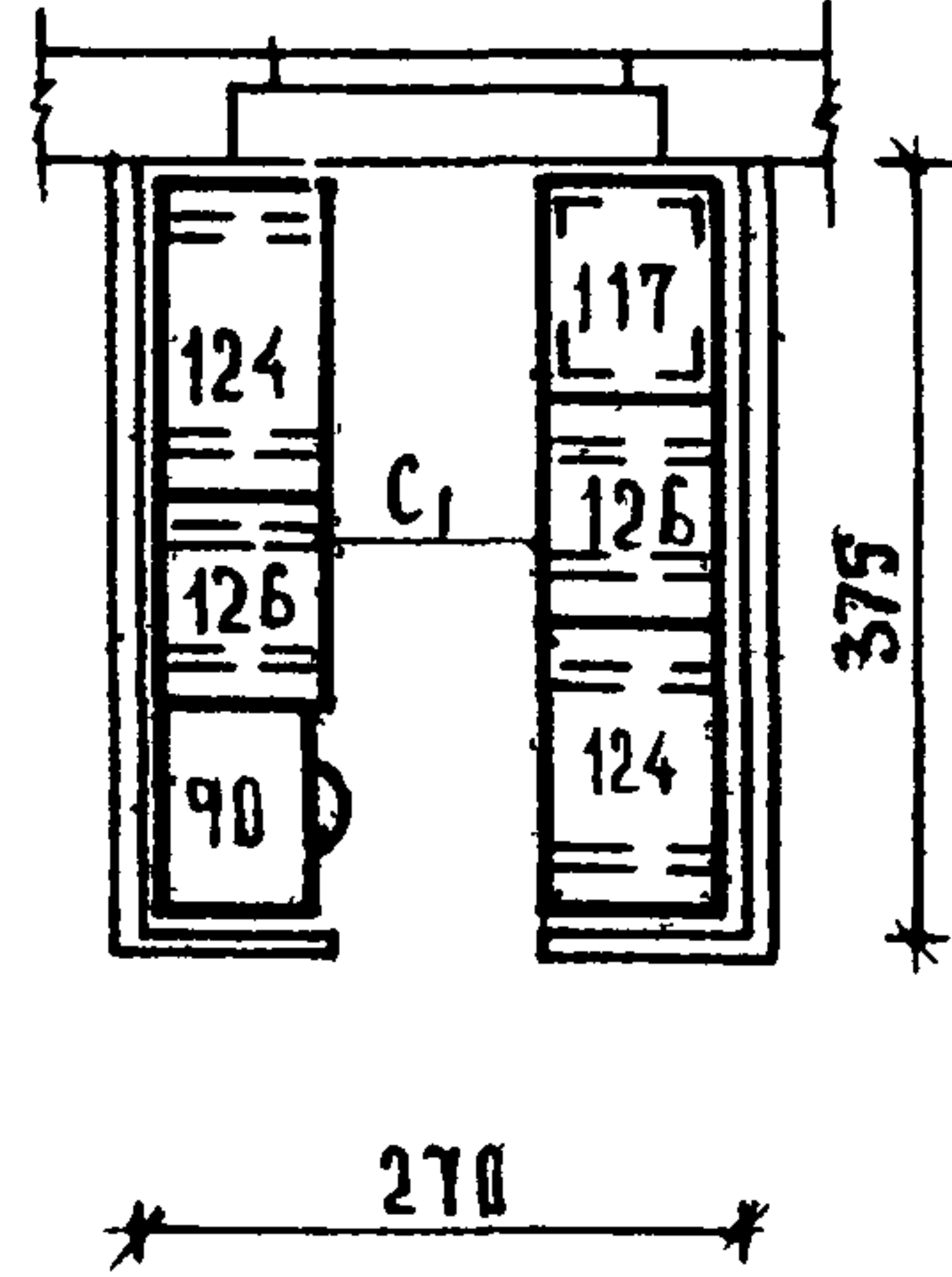
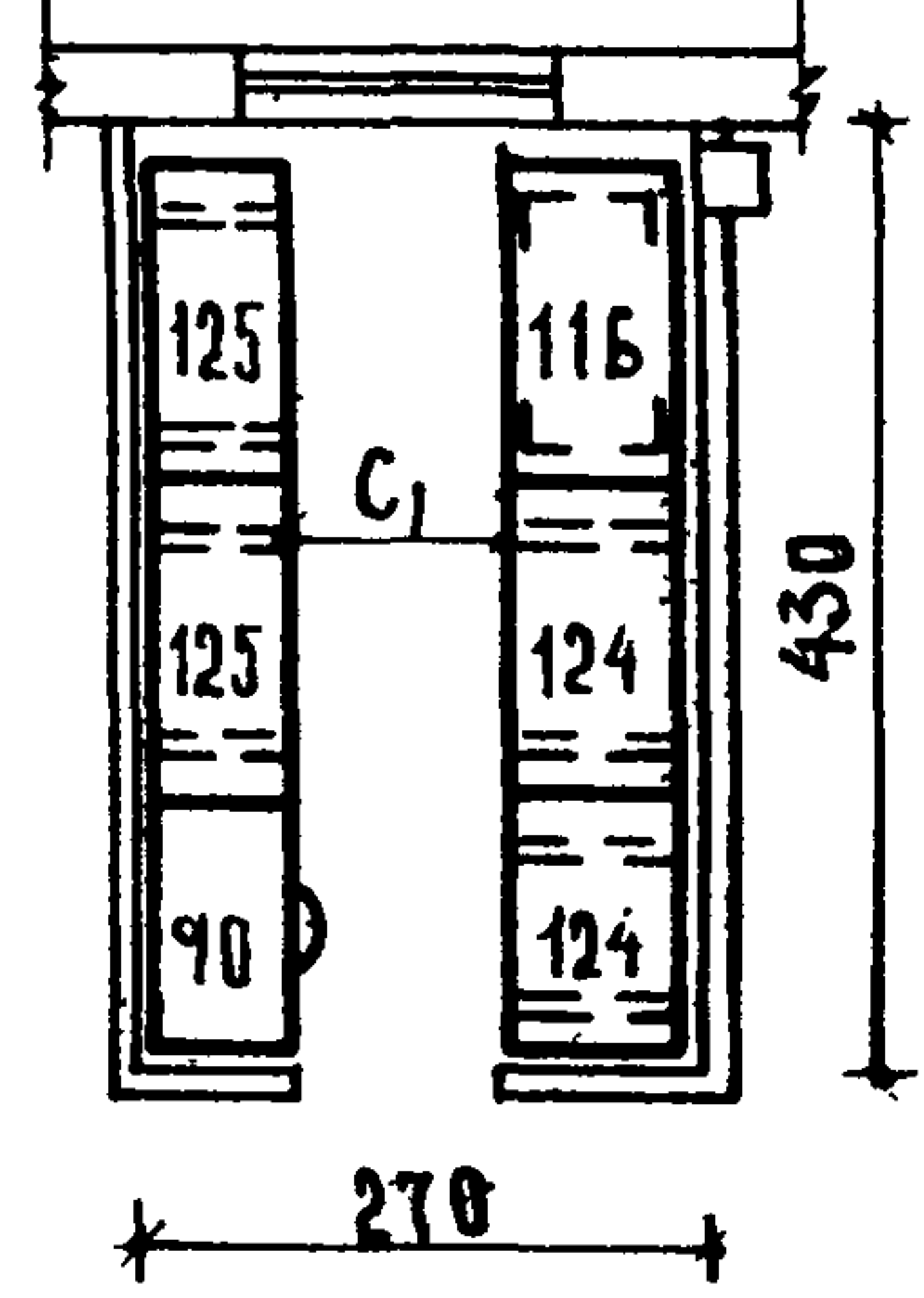


СХЕМА IV



НА 300 МЕСТ
СХЕМА V

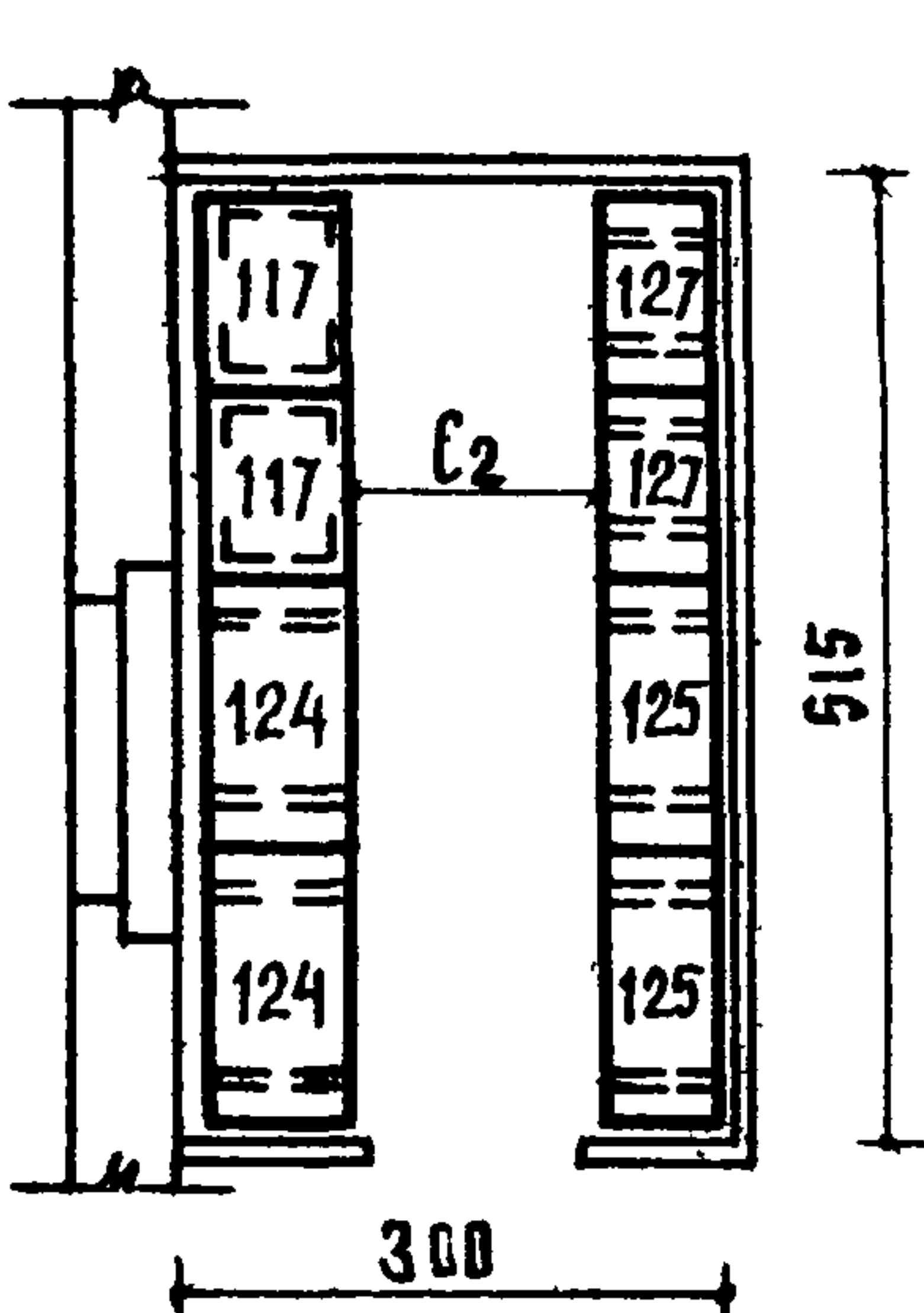
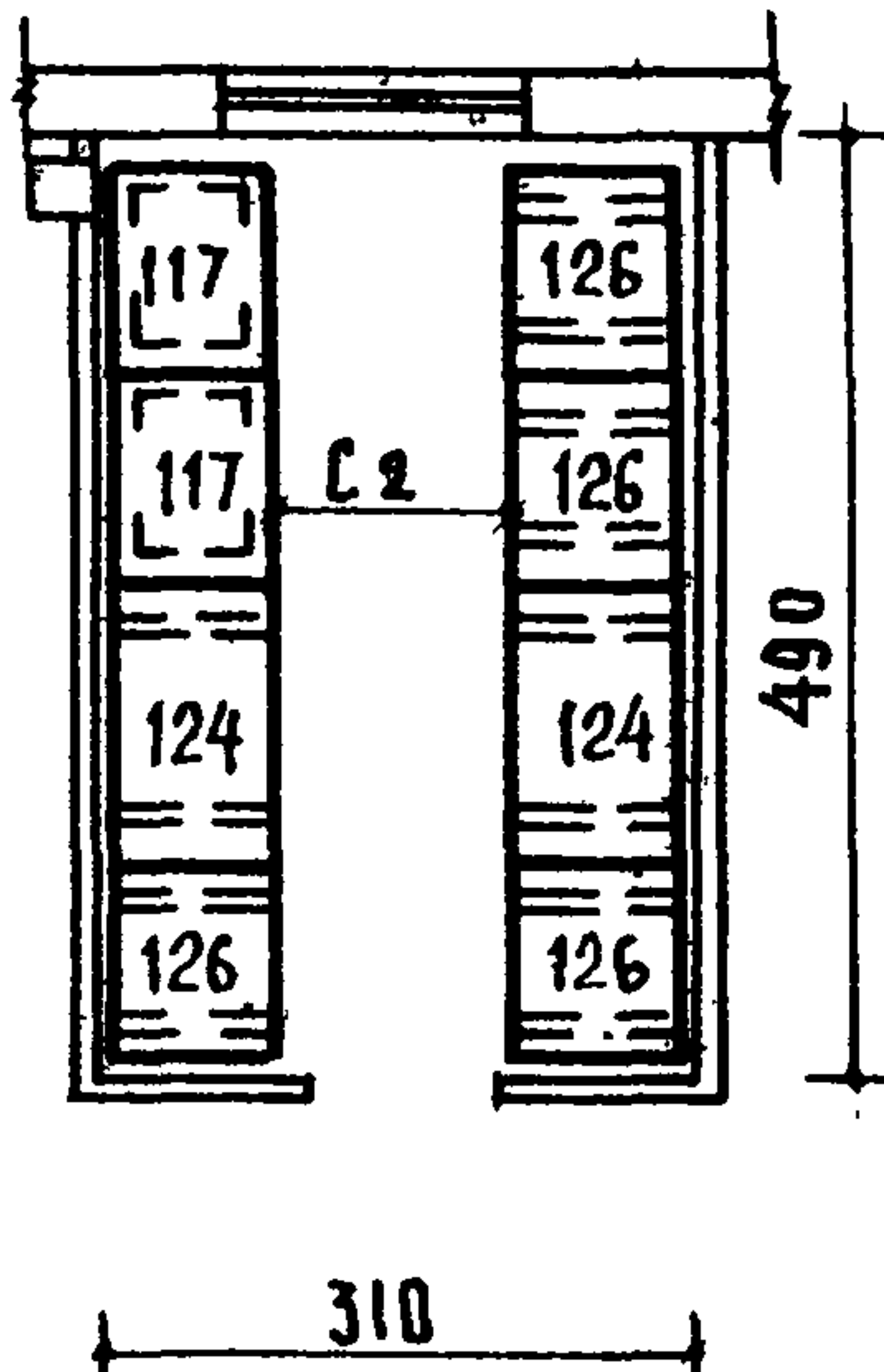


СХЕМА VI



НА 400 МЕСТ
СХЕМА VII

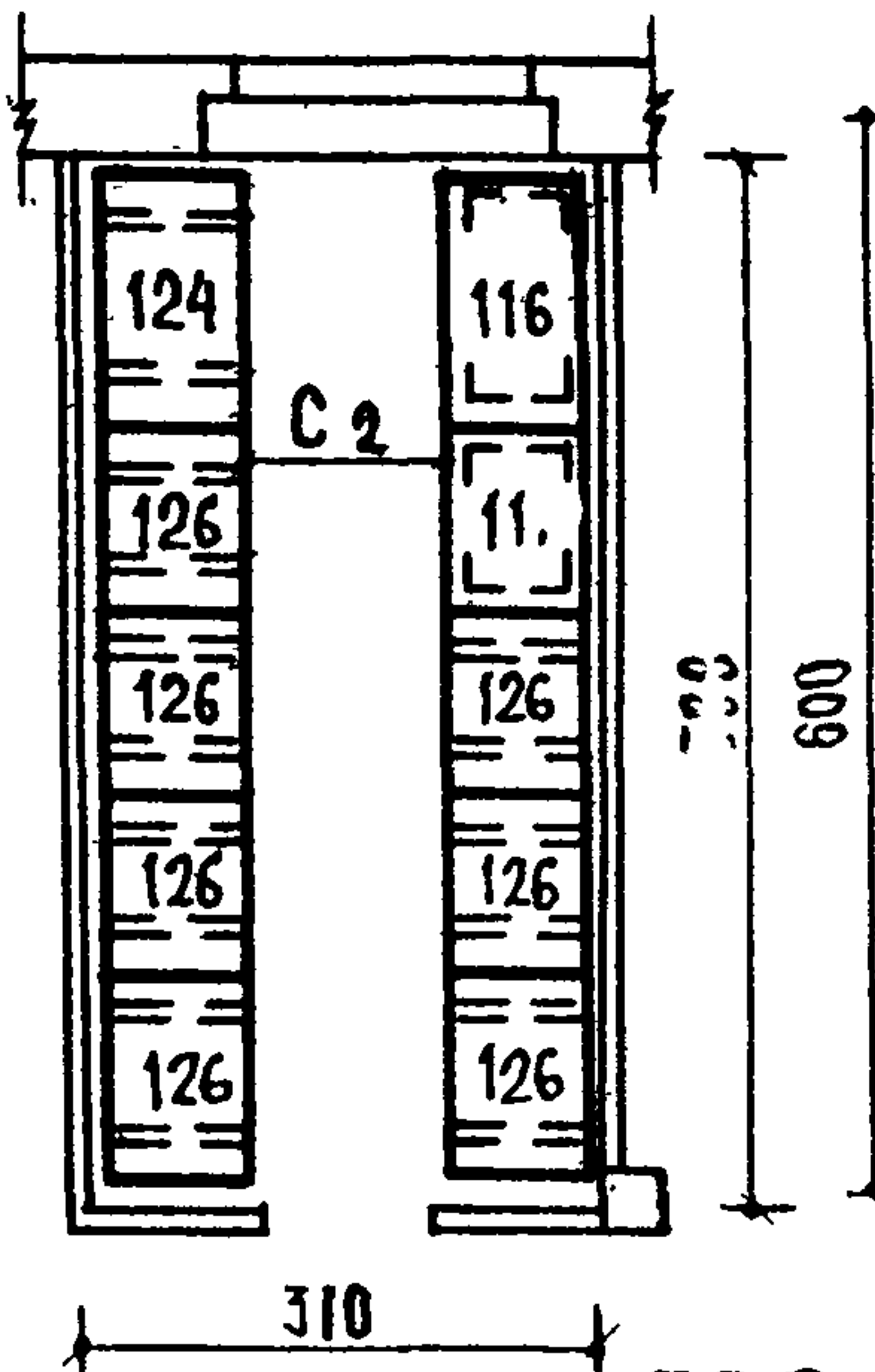
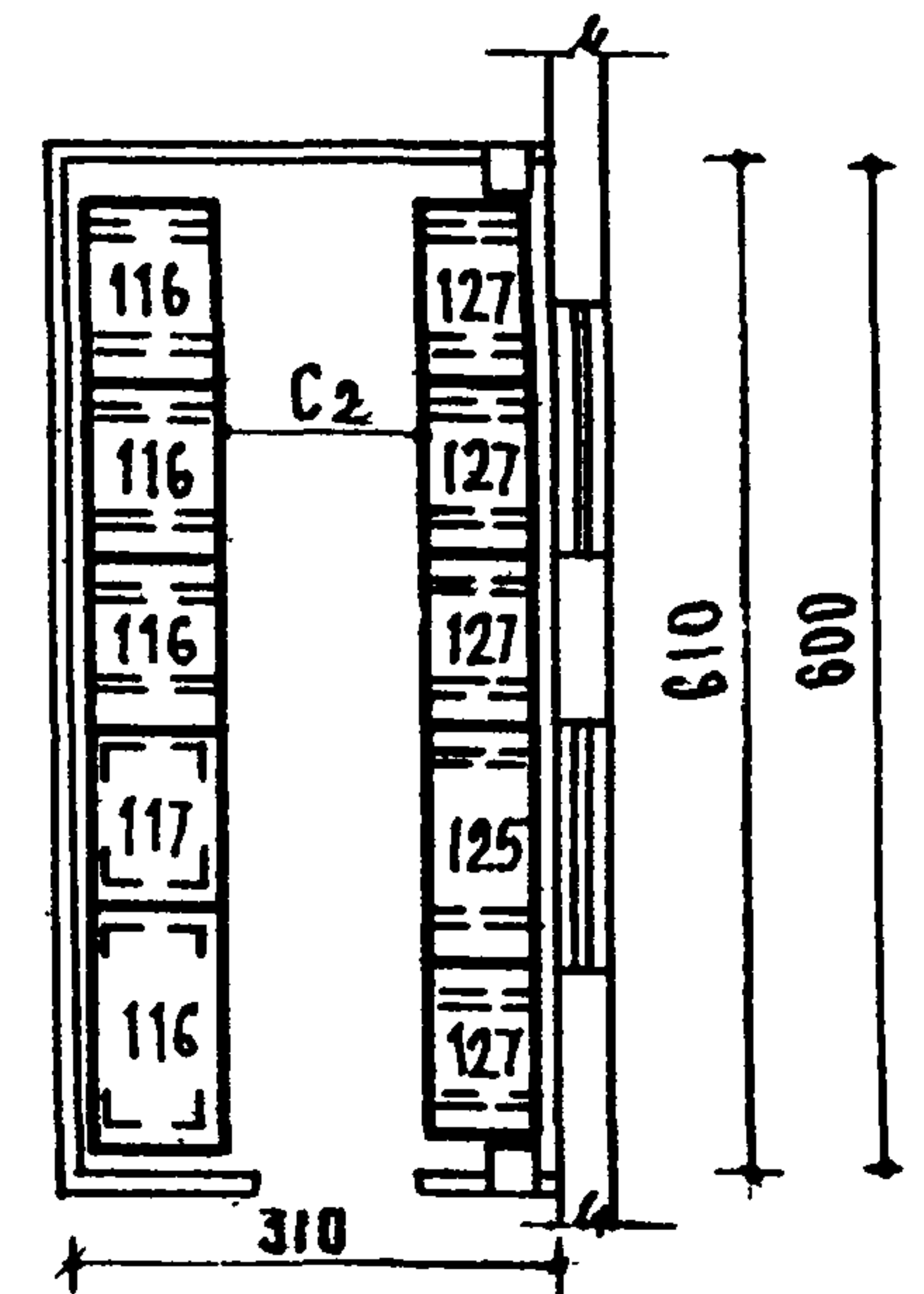
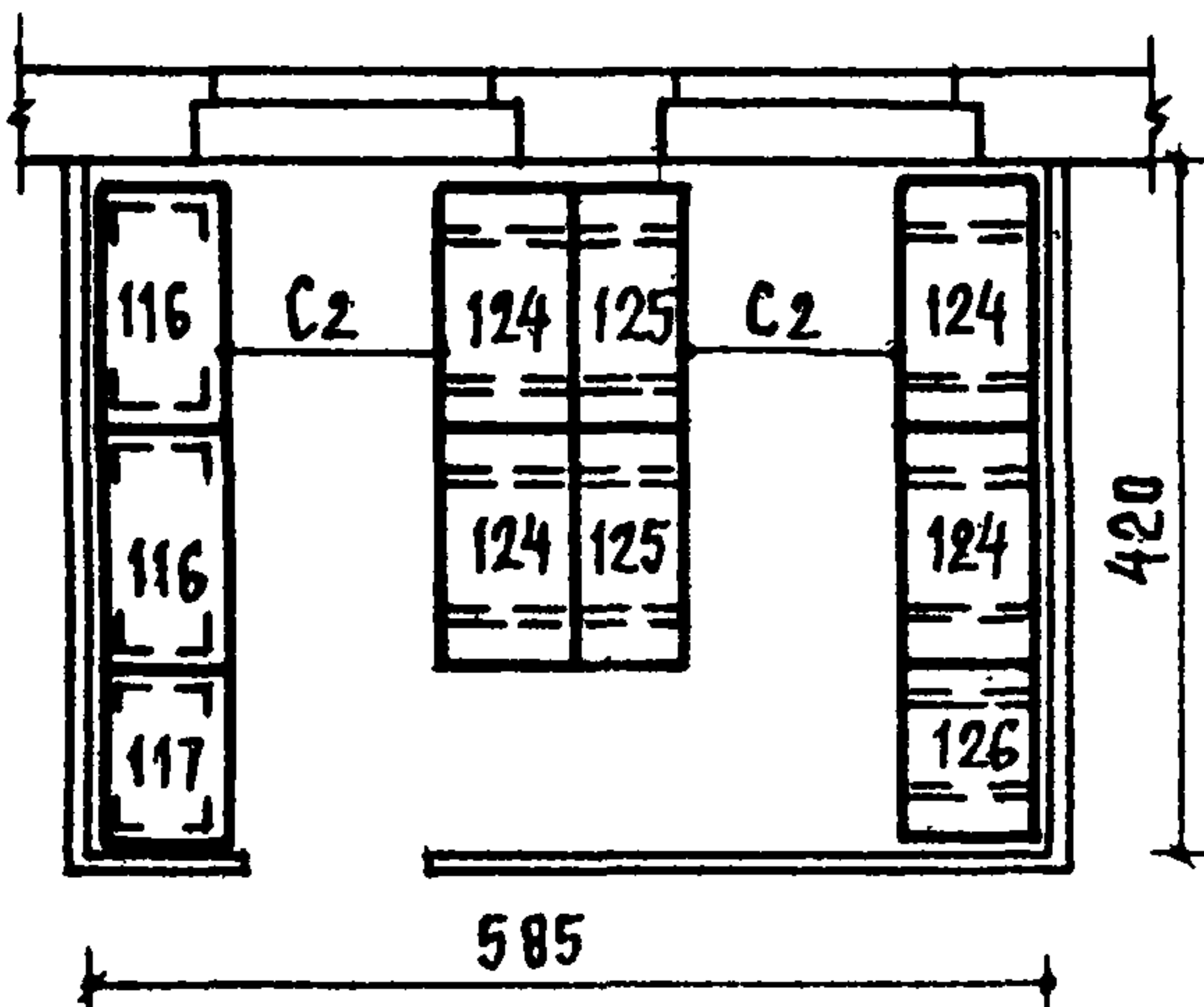


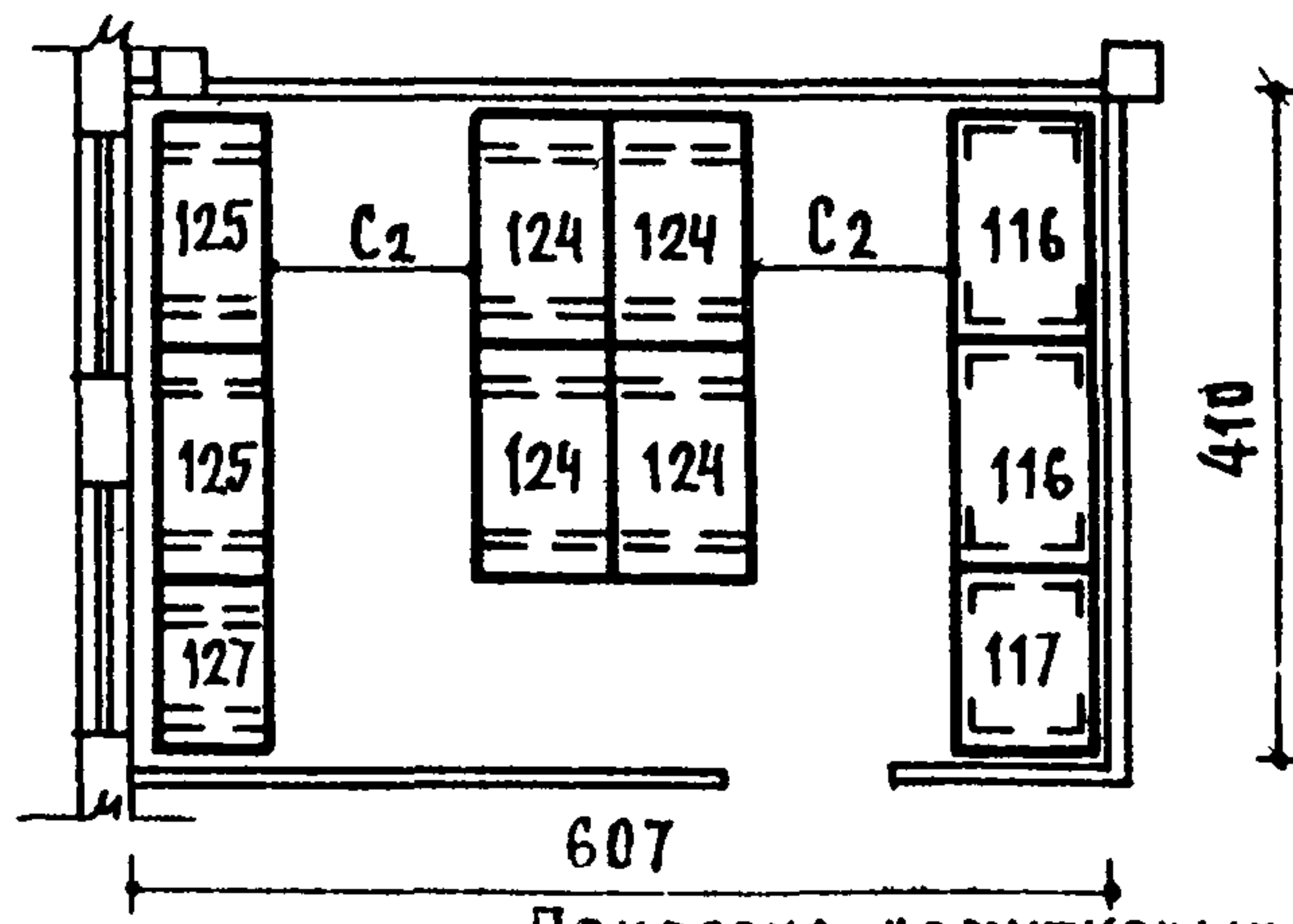
СХЕМА VIII



НА 500 МЕСТ
СХЕМА IX



НА 500 МЕСТ
СХЕМА X



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП		ПО СХЕМЕ I		ПО СХЕМЕ II		ПО СХЕМЕ III		ПО СХЕМЕ IV		ПО СХЕМЕ V		ПО СХЕМЕ VI		ПО СХЕМЕ VII		ПО СХЕМЕ VIII		ПО СХЕМЕ IX		ПО СХЕМЕ X		
	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X	
ПЛОЩАДЬ В М. ²	9.0	9.0	10.0	11.0	11.8	11.6	14.0	15.2	15.0	17.0	18.2	18.9	23.0	24.5	24.8								
ОБЪЕМ В М. ³	29.7	29.7	33.3	36.3	38.9	38.3	46.2	50.2	49.5	56.1	60.1	62.4	75.9	80.8	81.8								
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М. ²	0.09	0.09	0.1	0.07	0.08	0.06	0.06	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05								
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М. ³	0.3	0.3	0.3	0.24	0.25	0.19	0.19	0.17	0.17	0.16	0.14	0.15	0.15	0.15	0.16								

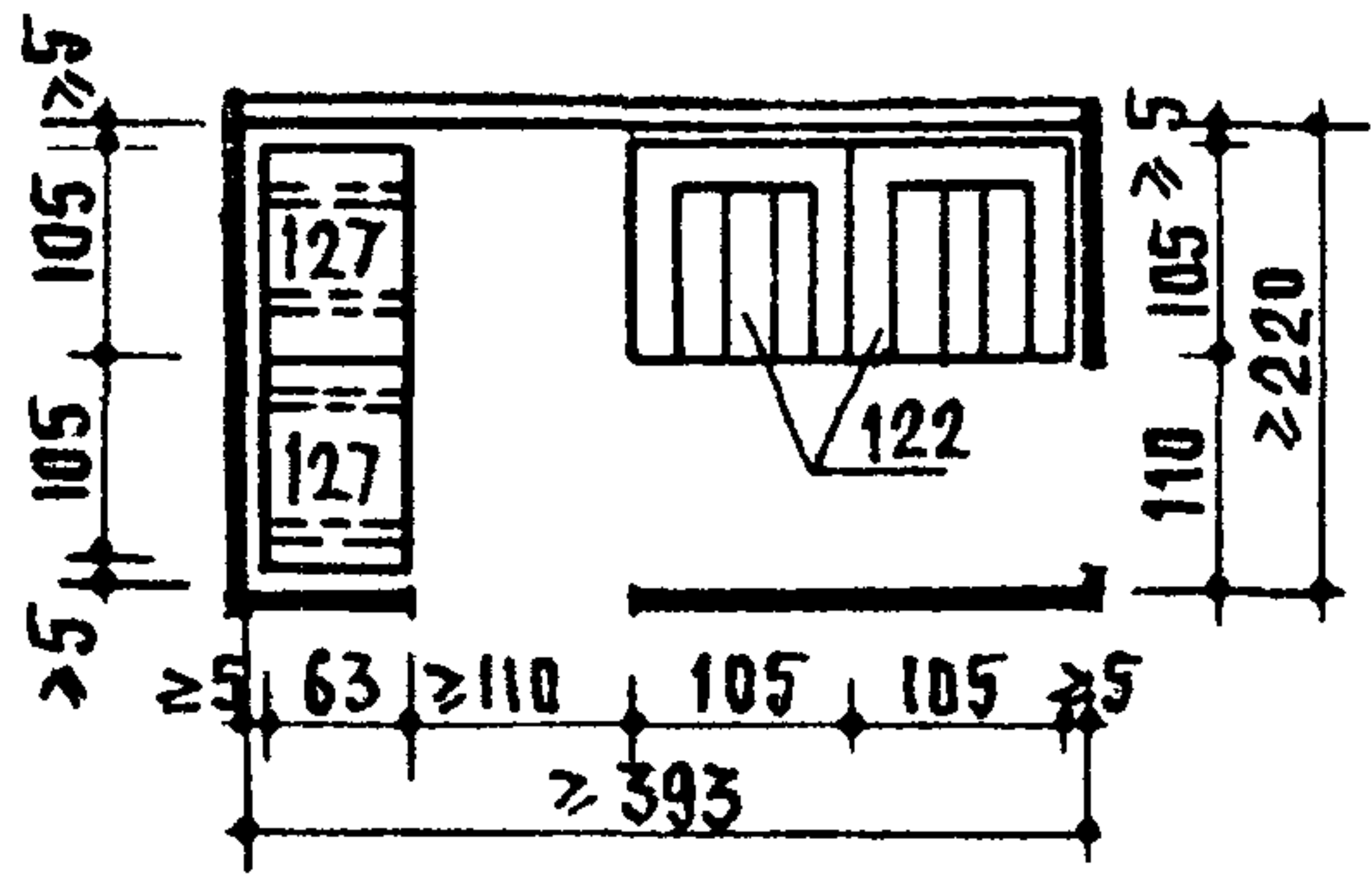
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ											
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
C1	110	113	112	112	113	-	-	-	-	-	-	-
C2	130	-	-	-	-	133	132	132	133	130	132	

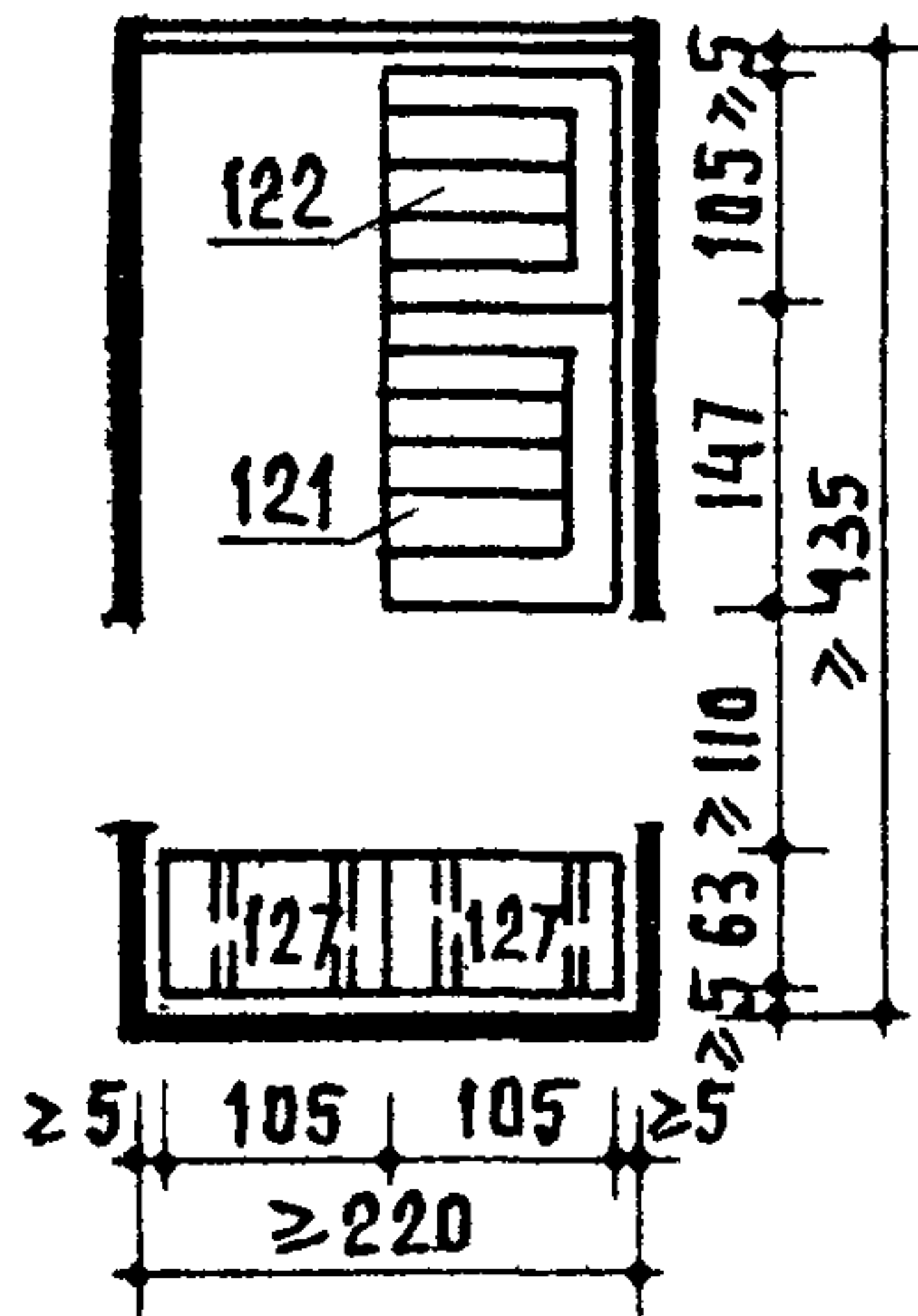
ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРЯДЬНЫЕ СТЕНЫ

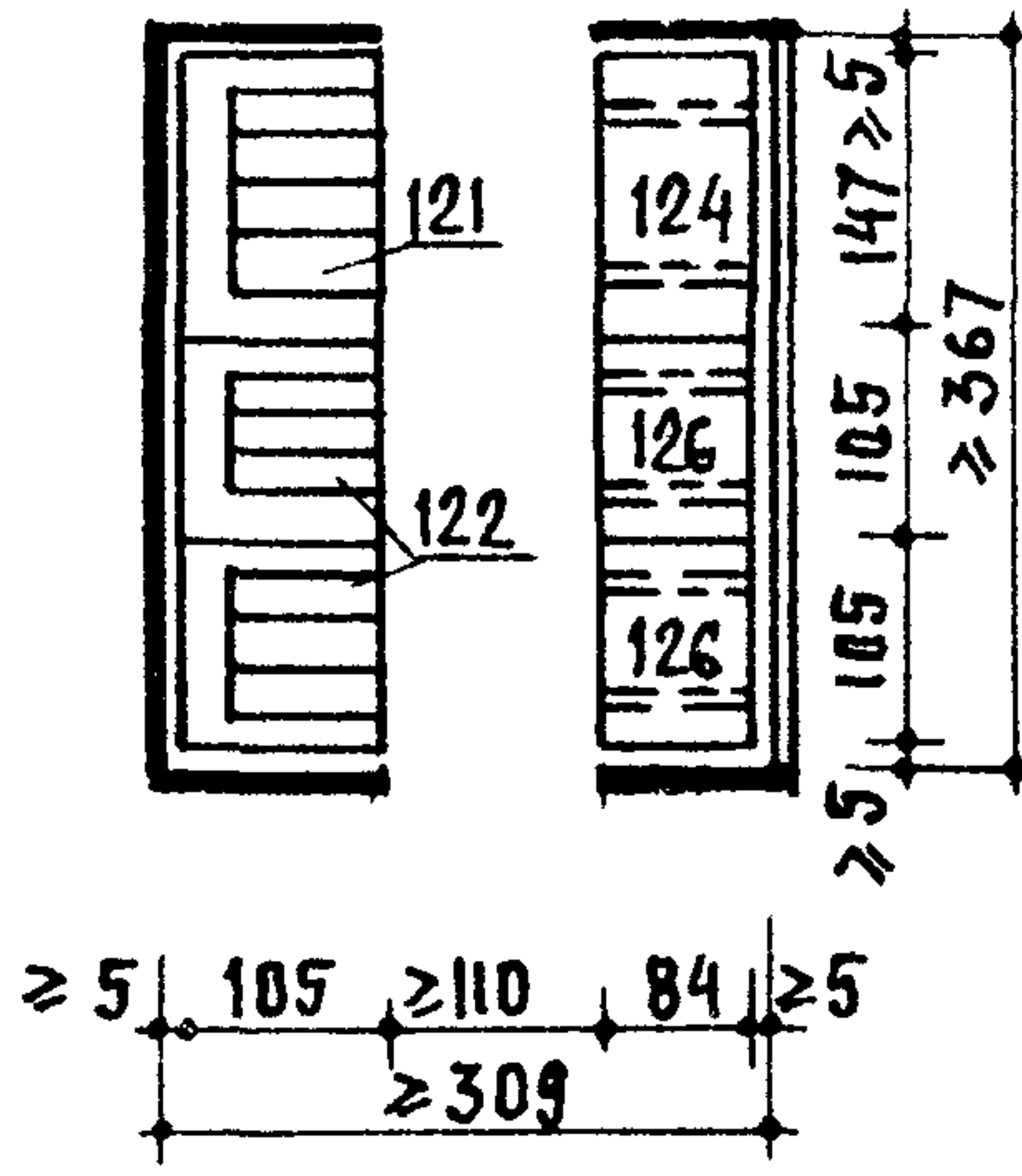
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



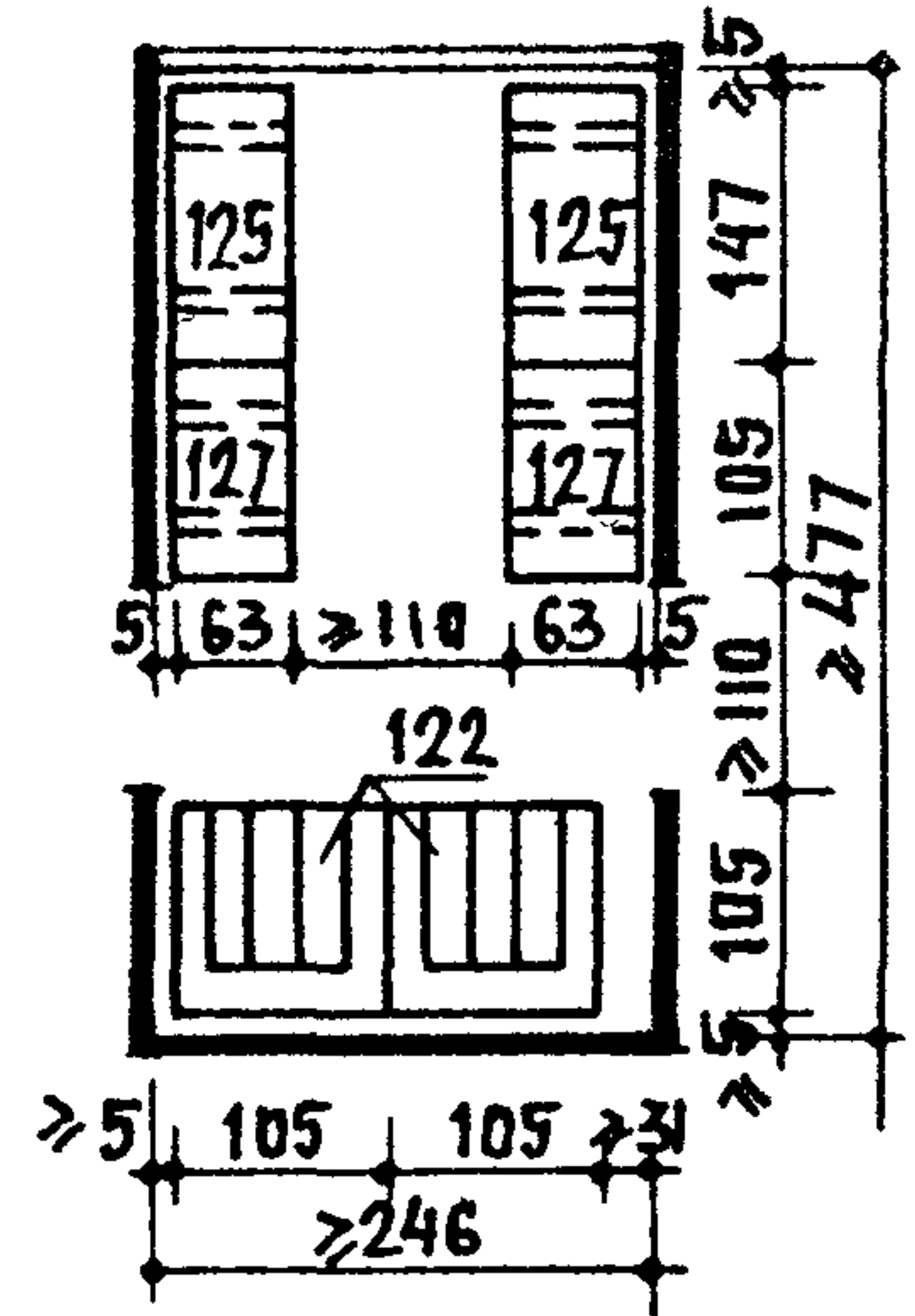
ВАРИАНТ 2



НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1

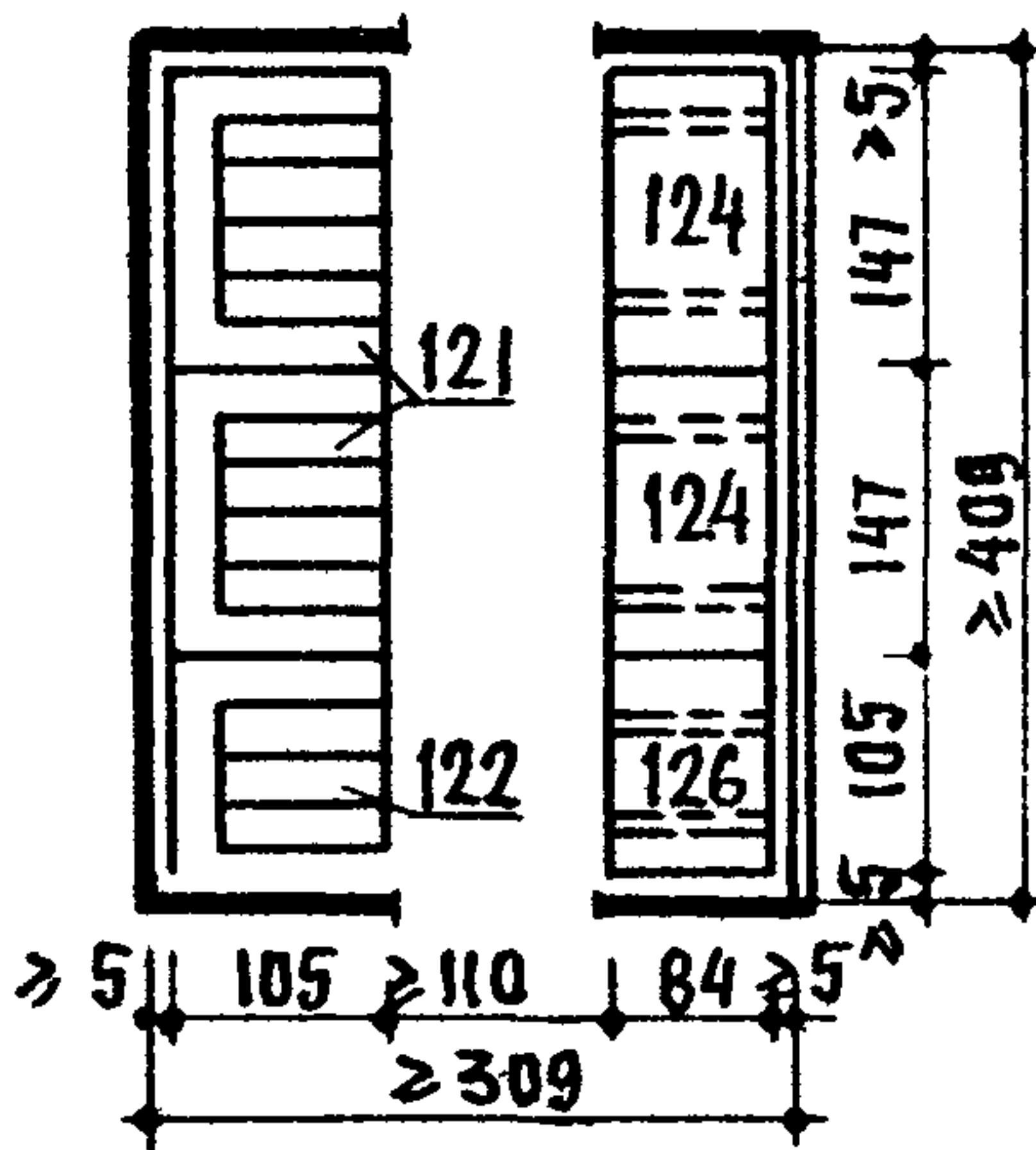


ВАРИАНТ 2

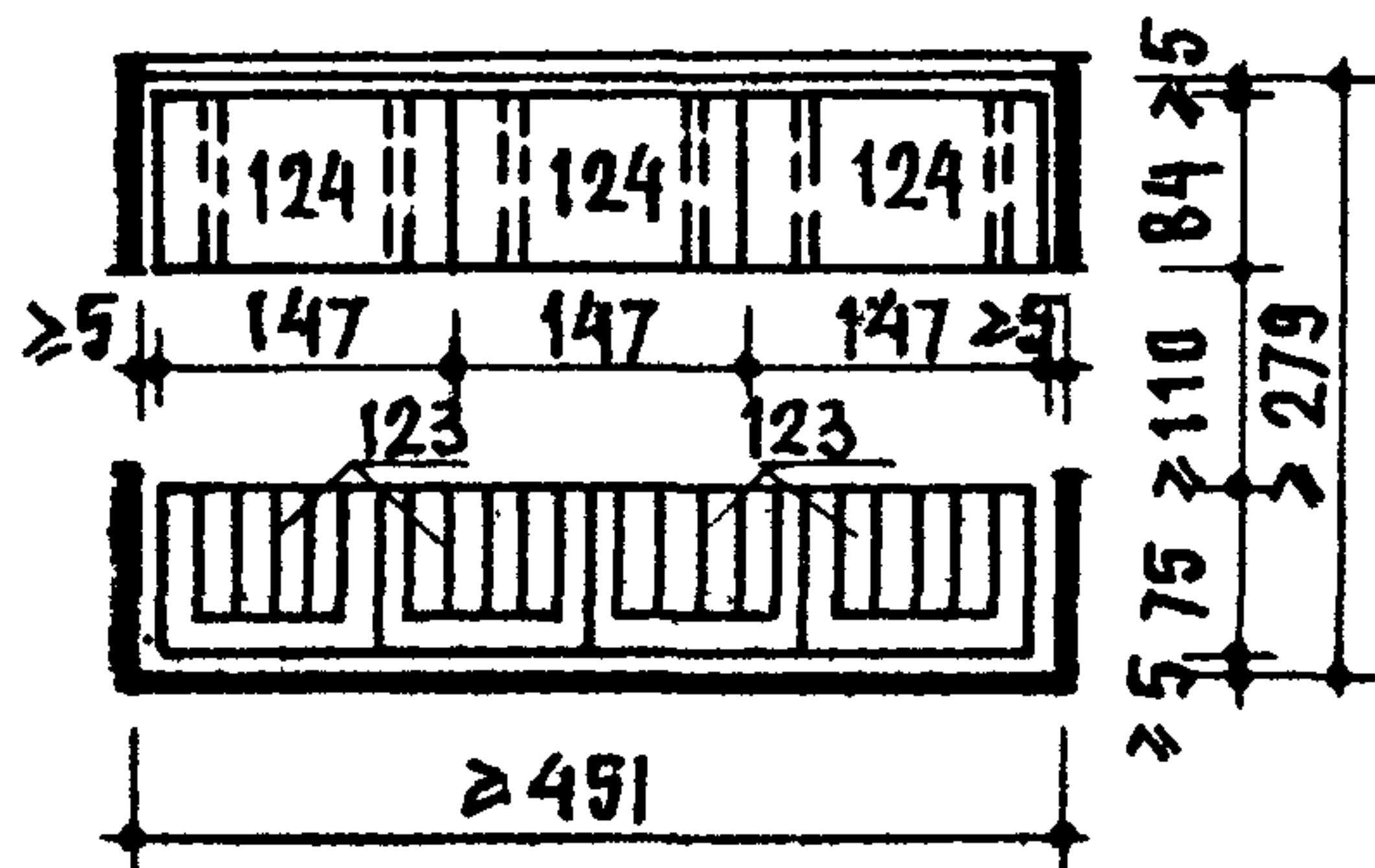


НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

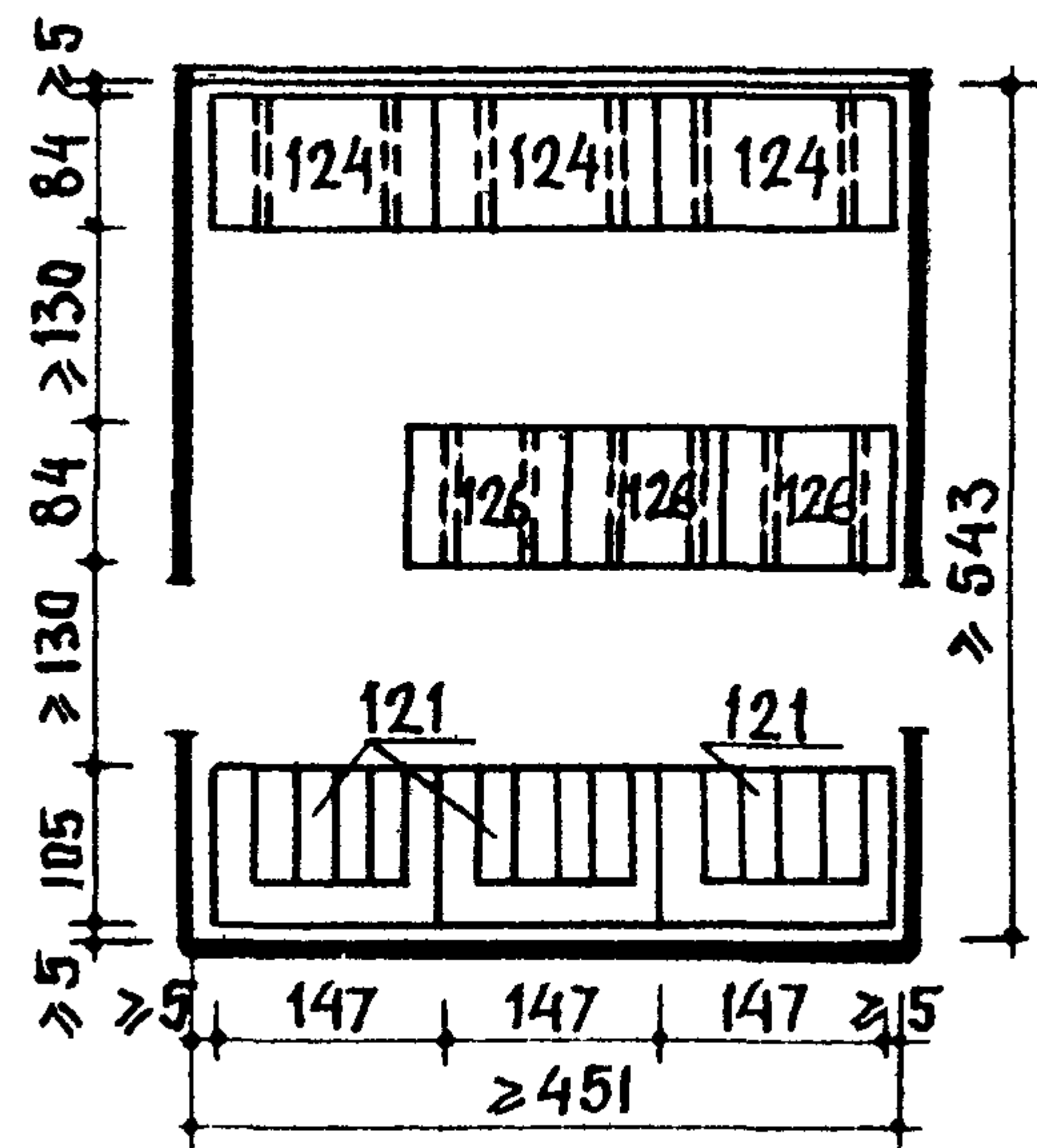


ВАРИАНТ 2



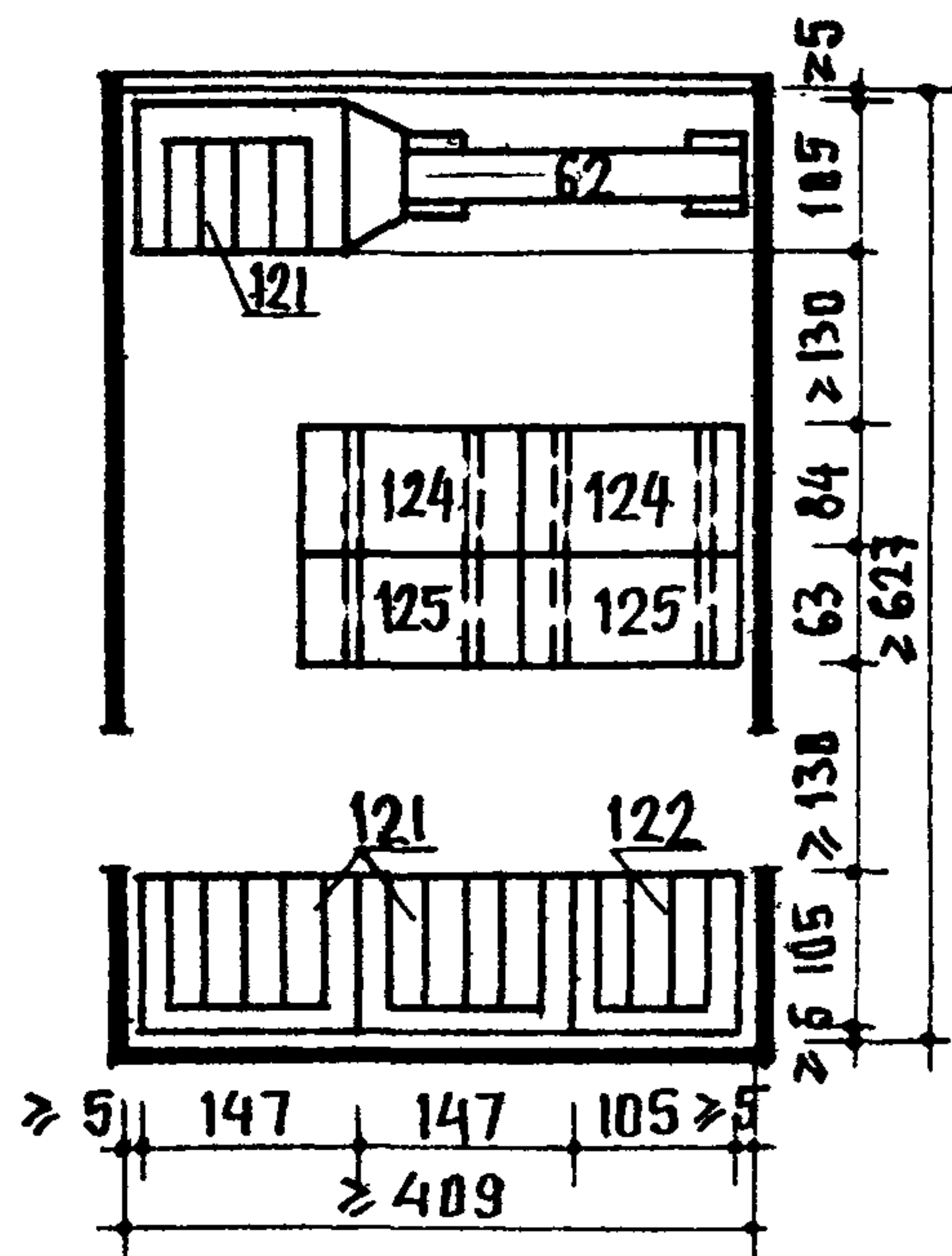
НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 2

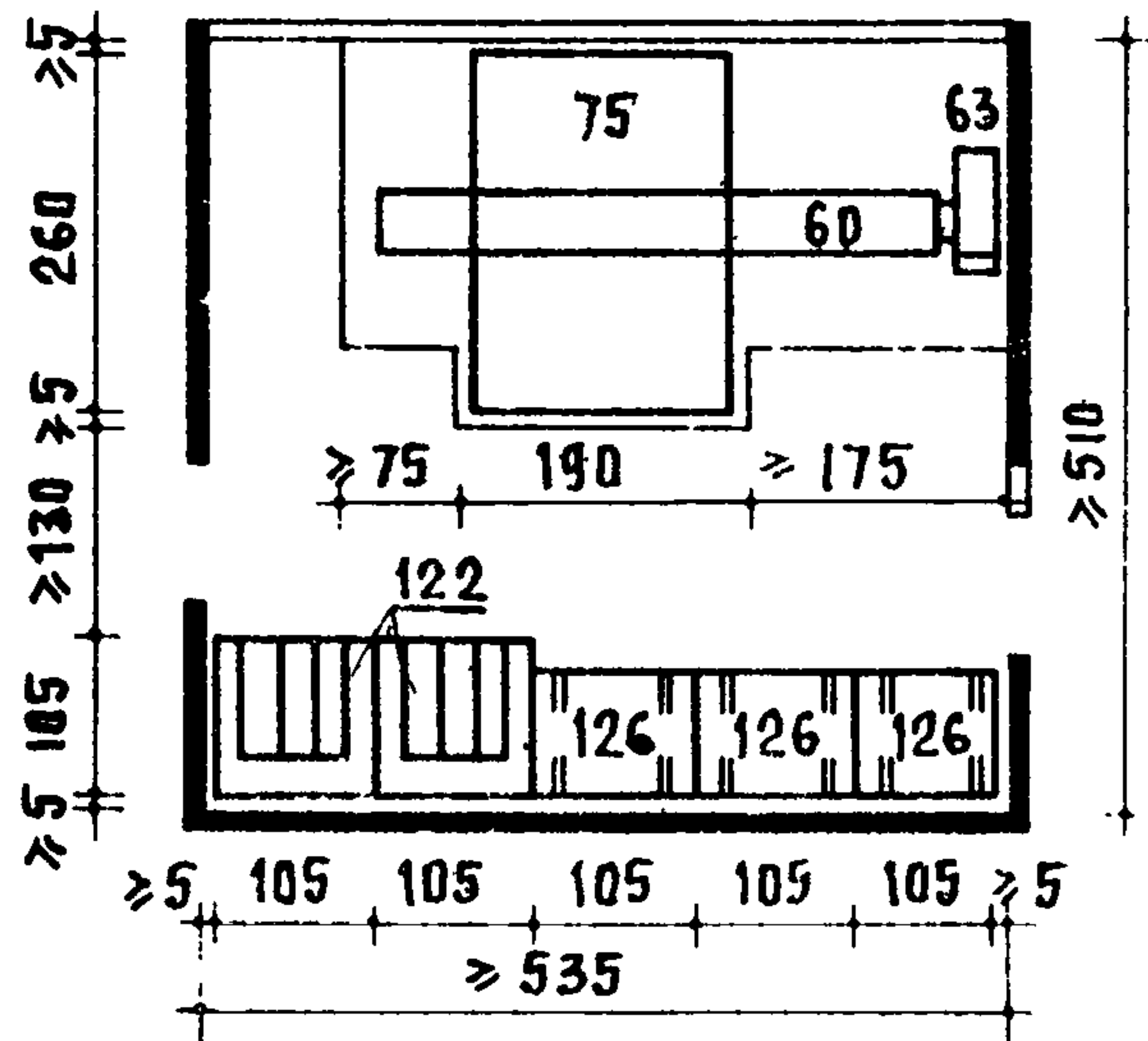


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

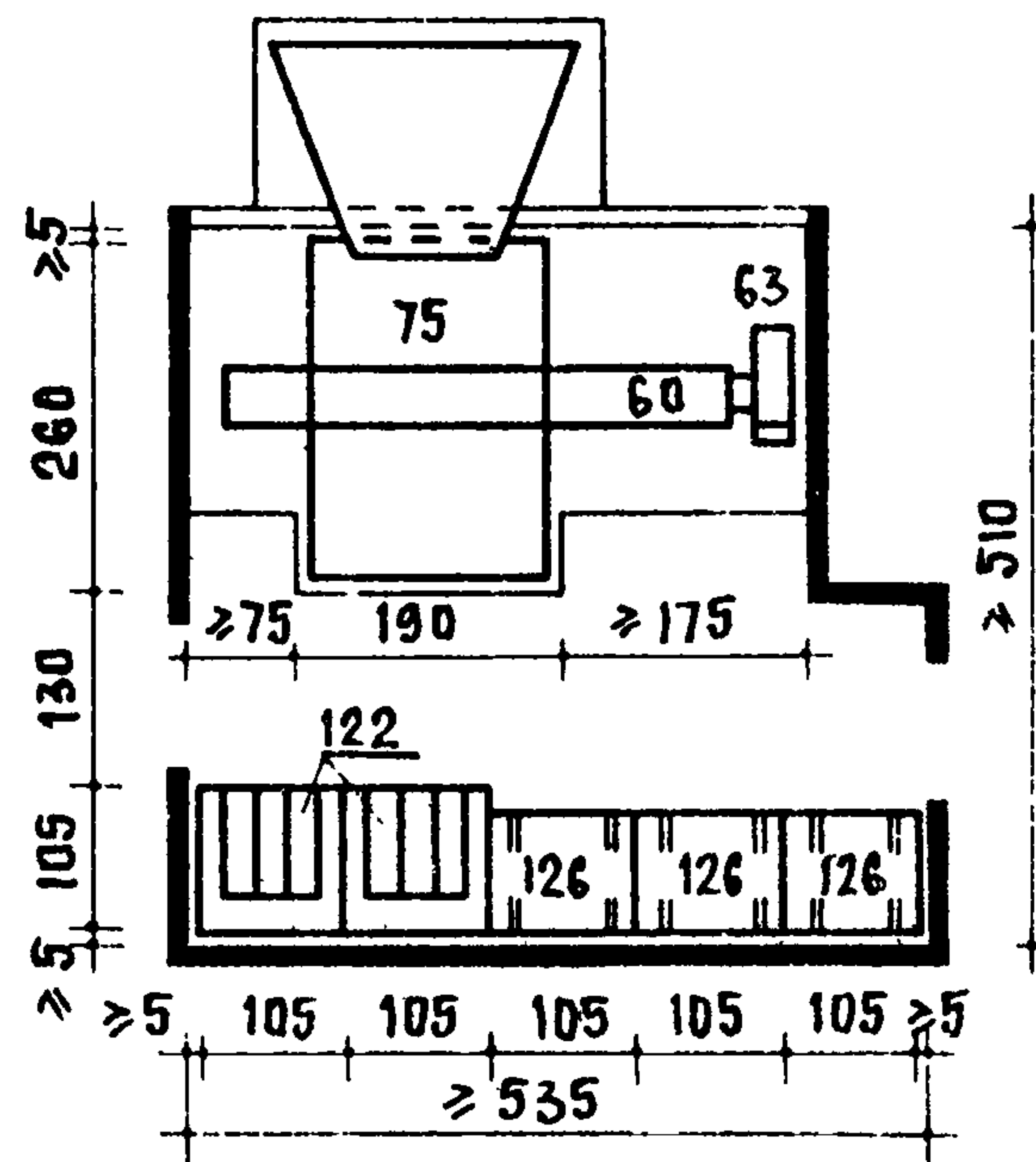
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ				
			100	150	200	300	
62	ТРАНСПОРТЕР НАКЛОННЫЙ	ТРН-65-150	-	-	-	-	1
127	ПОДГОВАРИК	ПТ-2А	2	2	-	2	-
124		ПТ-1	-	-	1	-	2
126		ПТ-2	-	-	2	-	1
125		ПТ-1А	-	-	-	2	-
123		ЛО-3	-	-	-	-	4
121	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	ЛО-1	-	1	1	-	2
122		ЛО-2	2	1	2	2	1

ВАРИАНТЫ I II I II I II I II

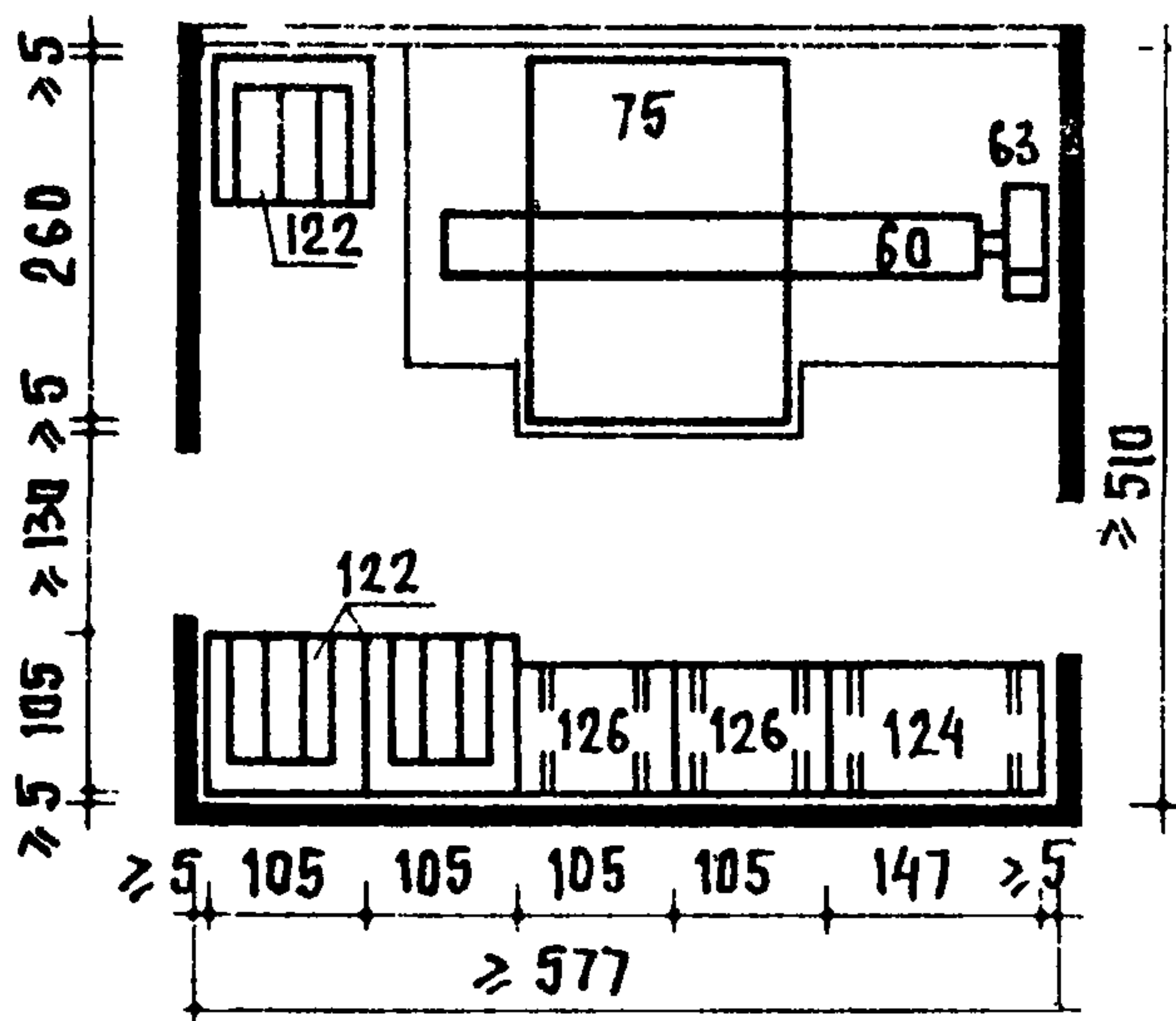
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



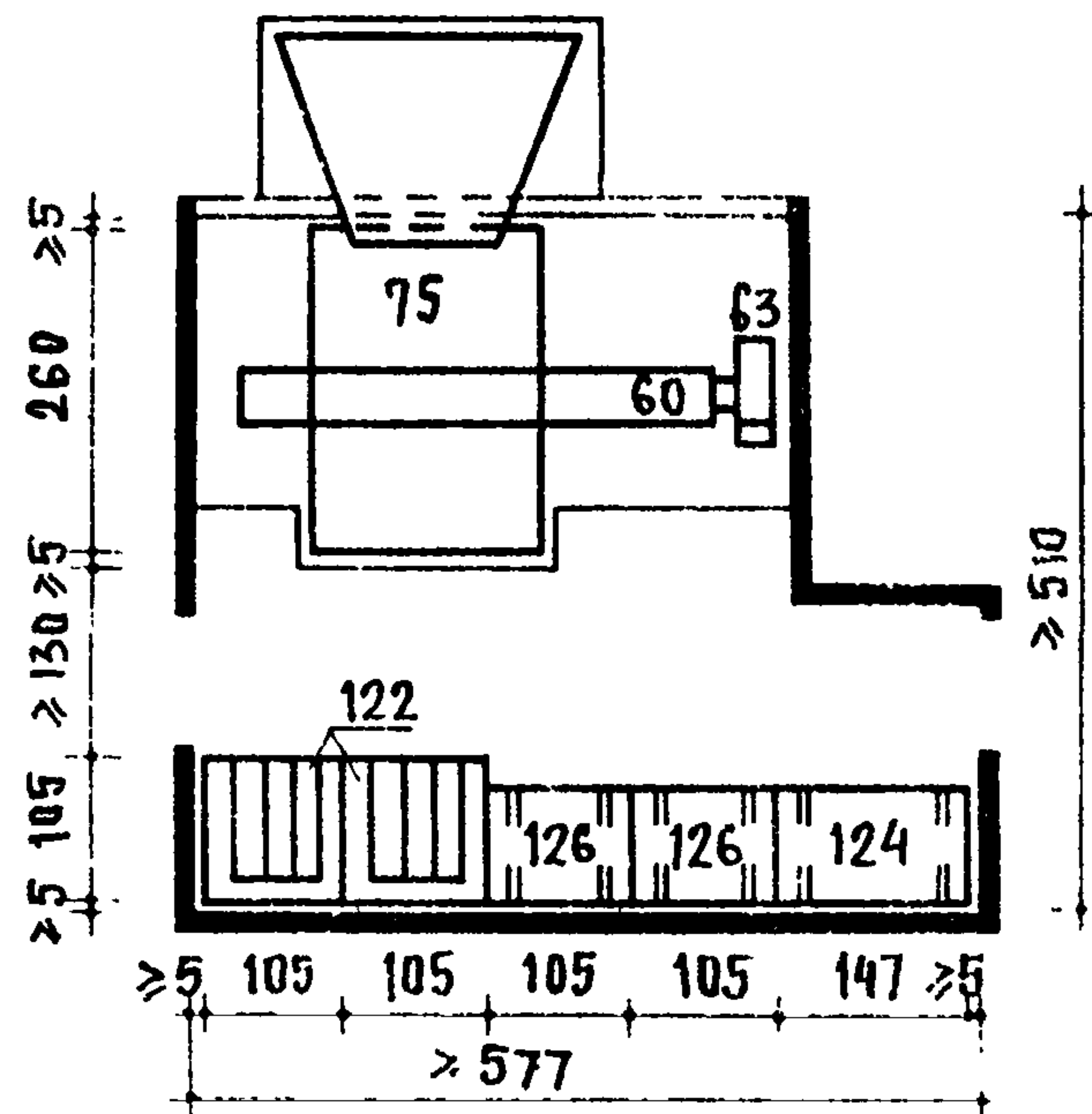
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			400	500	КОЛИЧЕСТВО	ШТ.
124	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1	-	-	1	1
126			3	3	2	2
122	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	ЛО-2	2	2	2	2

ВАРИАНТЫ I II I II

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			400	500	КОЛИЧЕСТВО	ШТ.
63	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	98С 1500/100	1	1	1	1
60	ТРАНСПОРТЕР БУНКЕРА	1Р63 -66-5С	1	1	1	1
75	БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ	БЗ-25	1	1	1	1

ВАРИАНТЫ I II I II

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

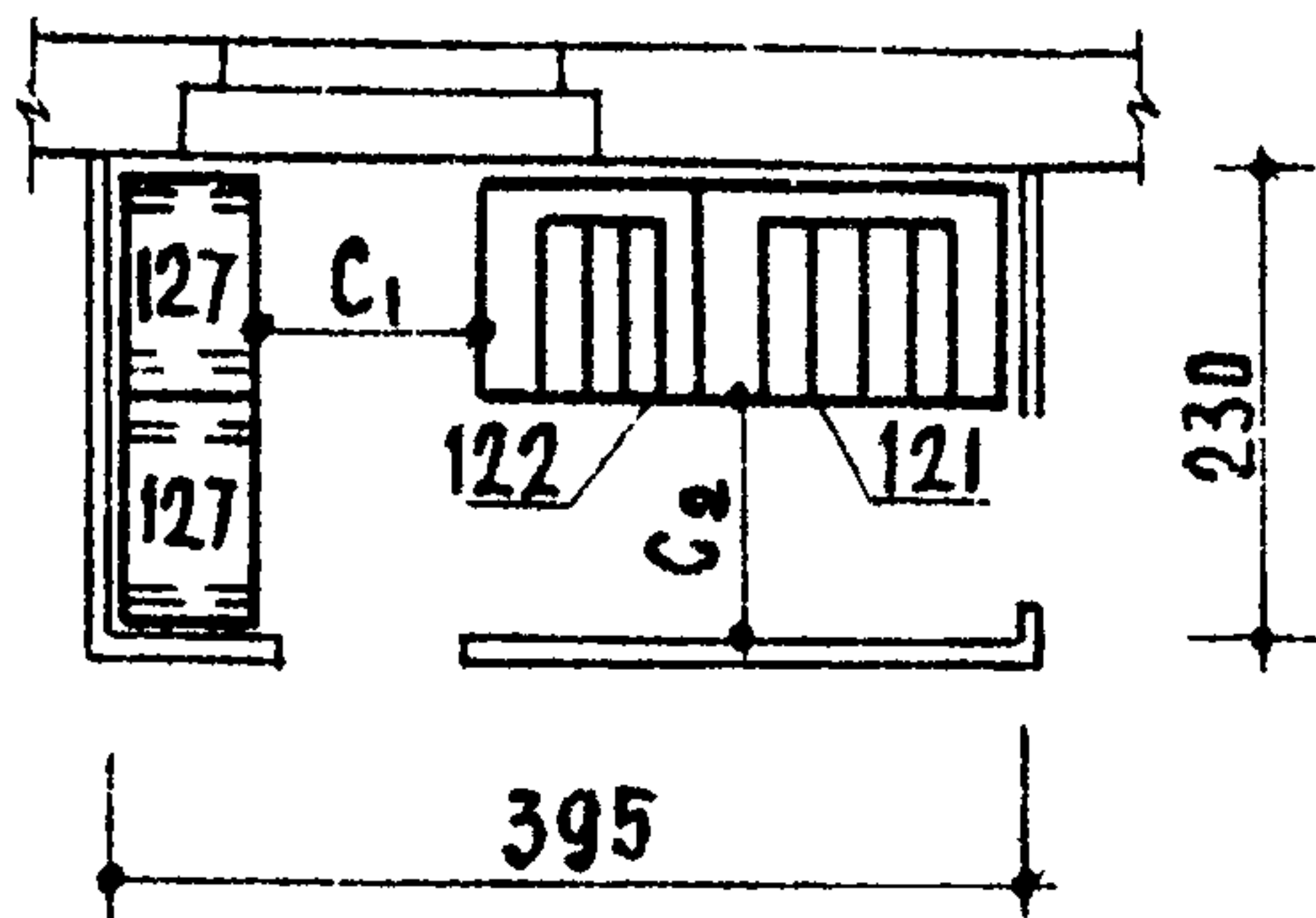


СХЕМА II

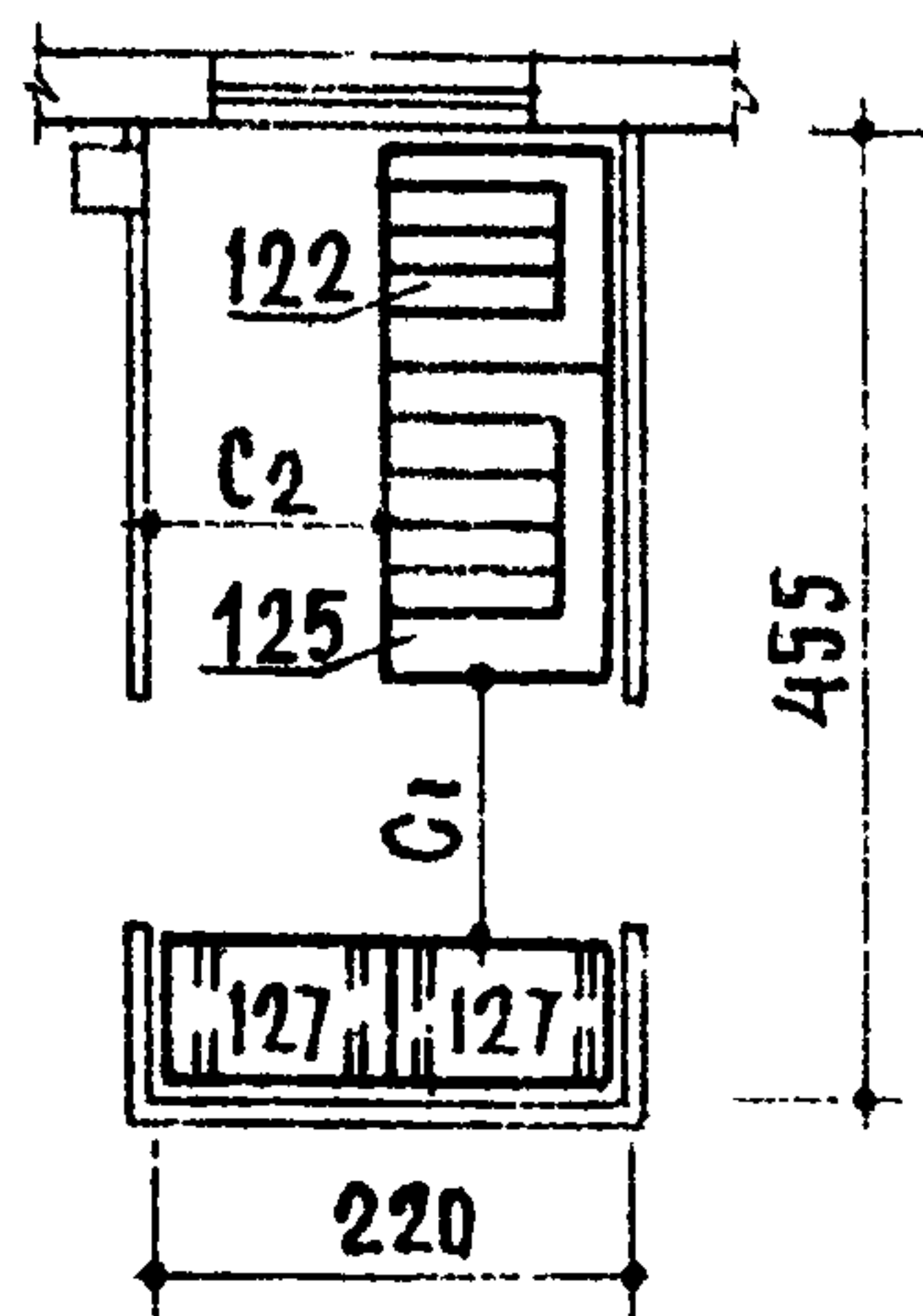


СХЕМА III НА 150 МЕСТ

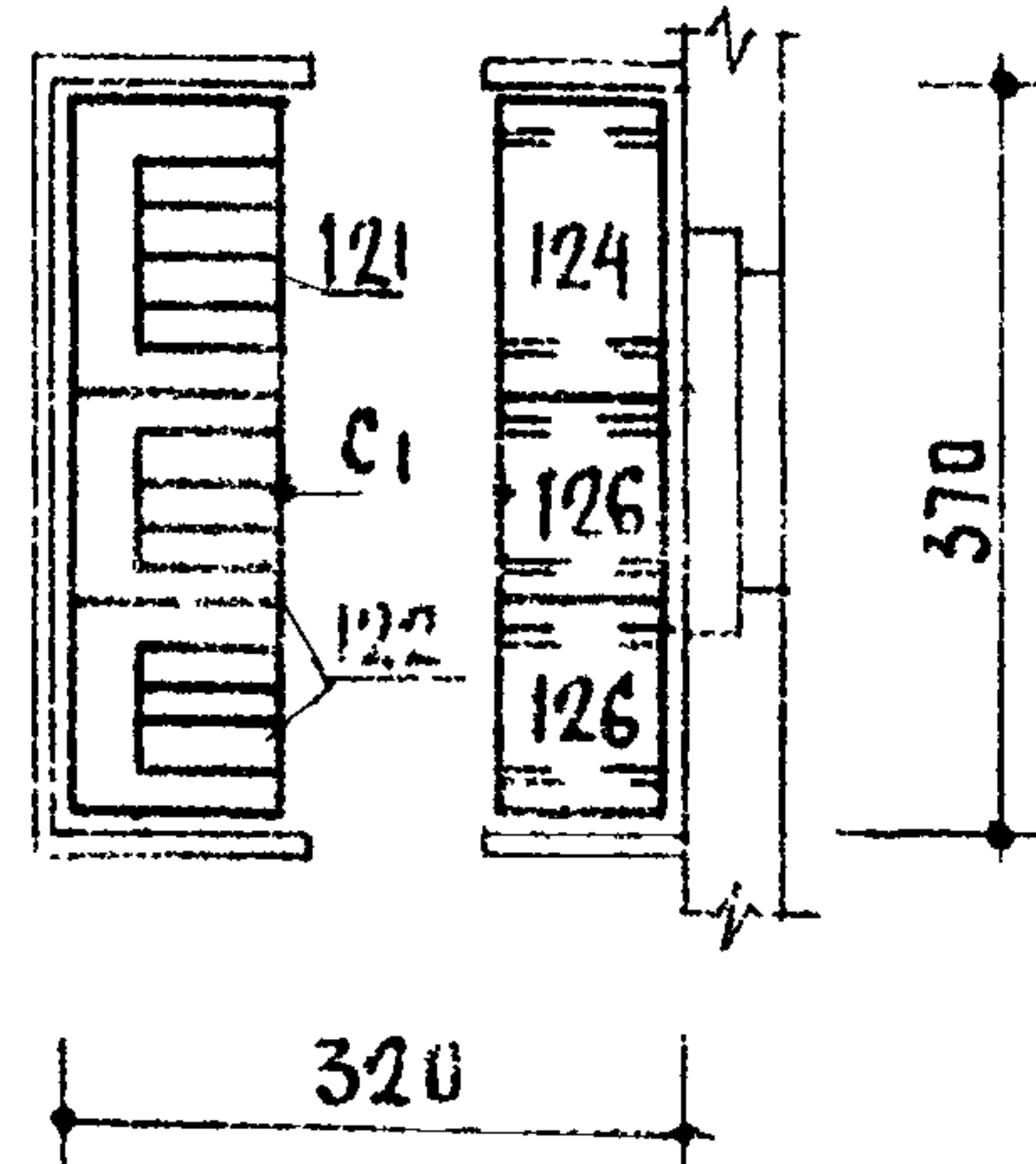


СХЕМА IV

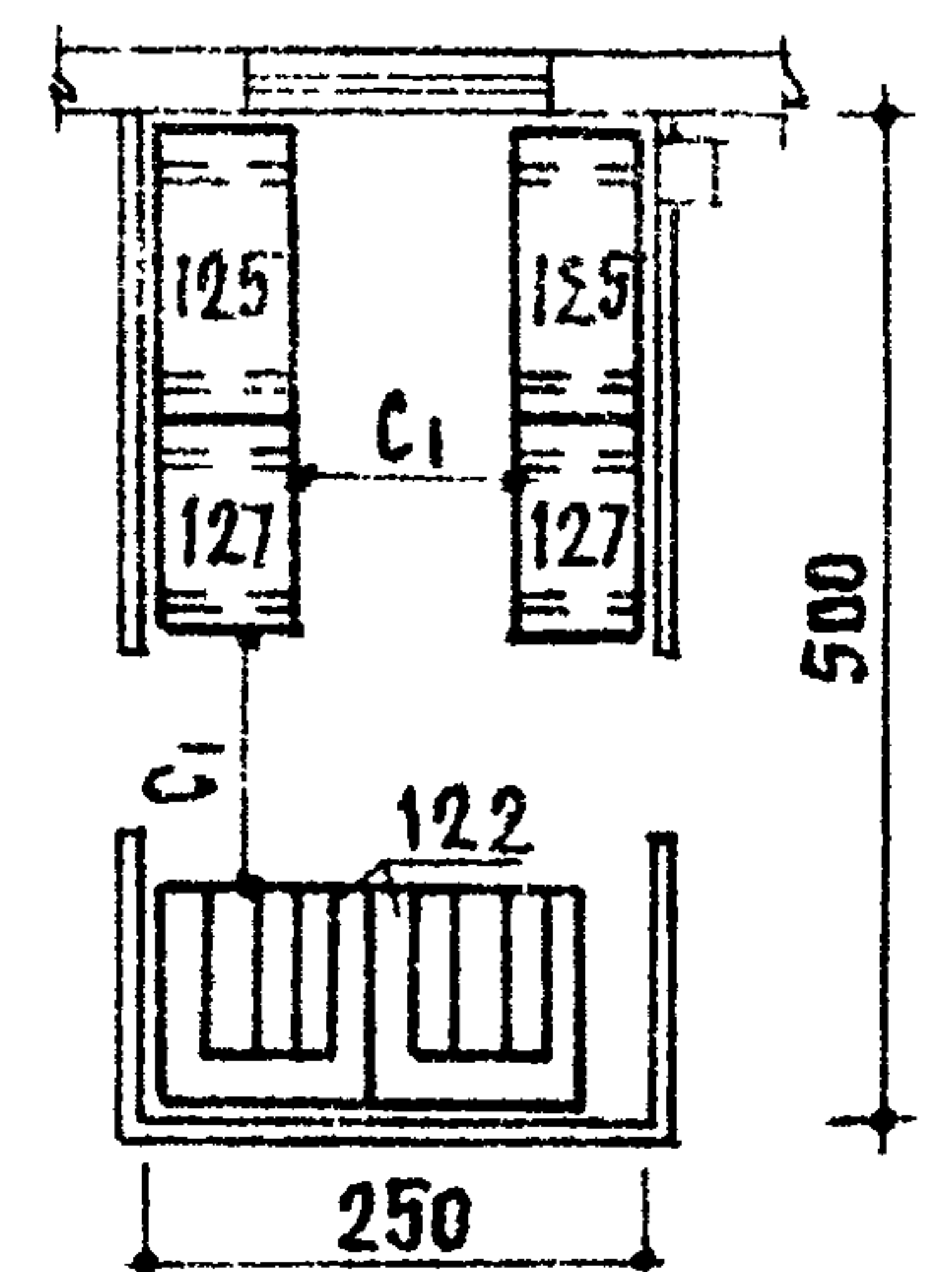


СХЕМА V НА 200 МЕСТ

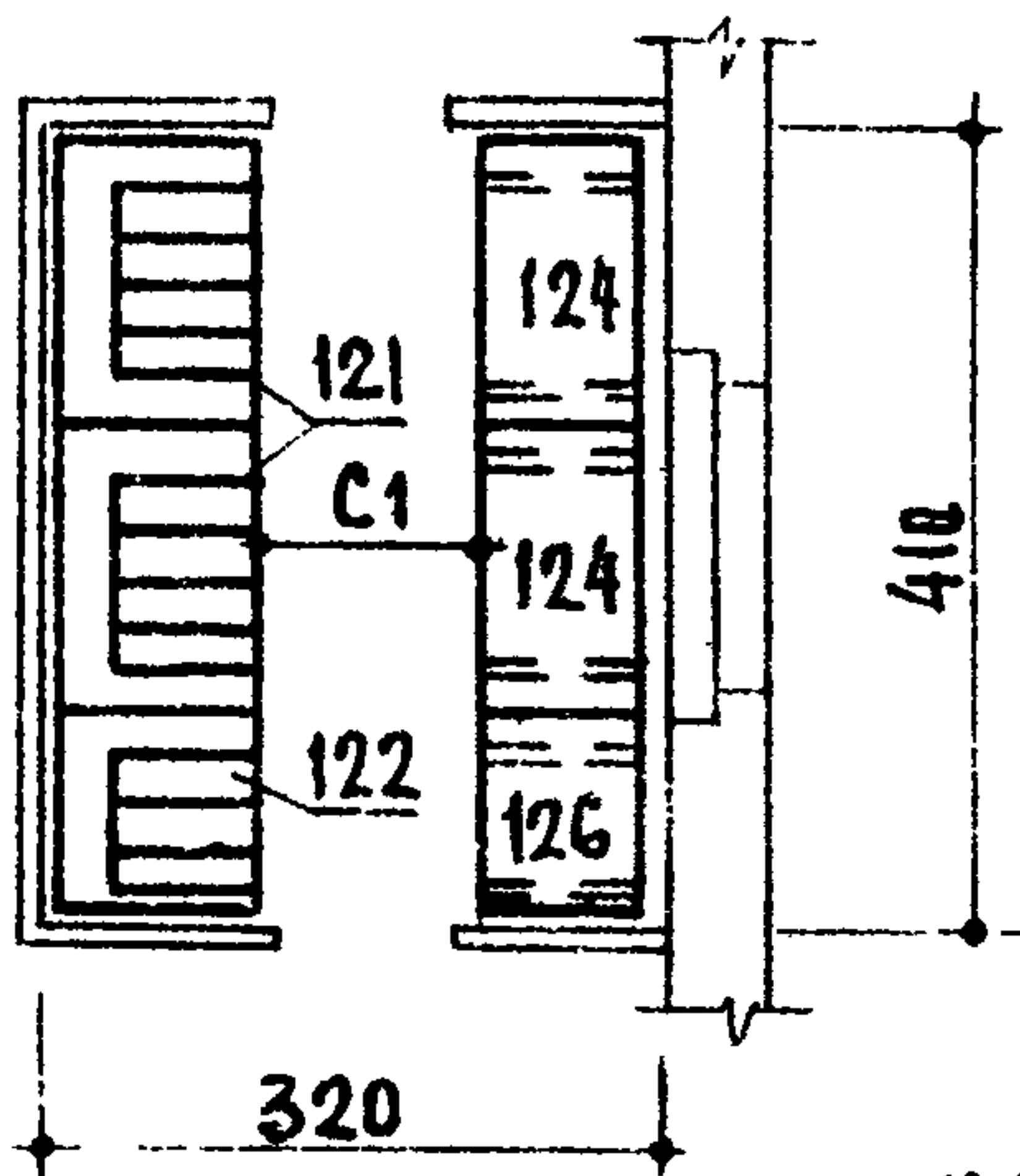
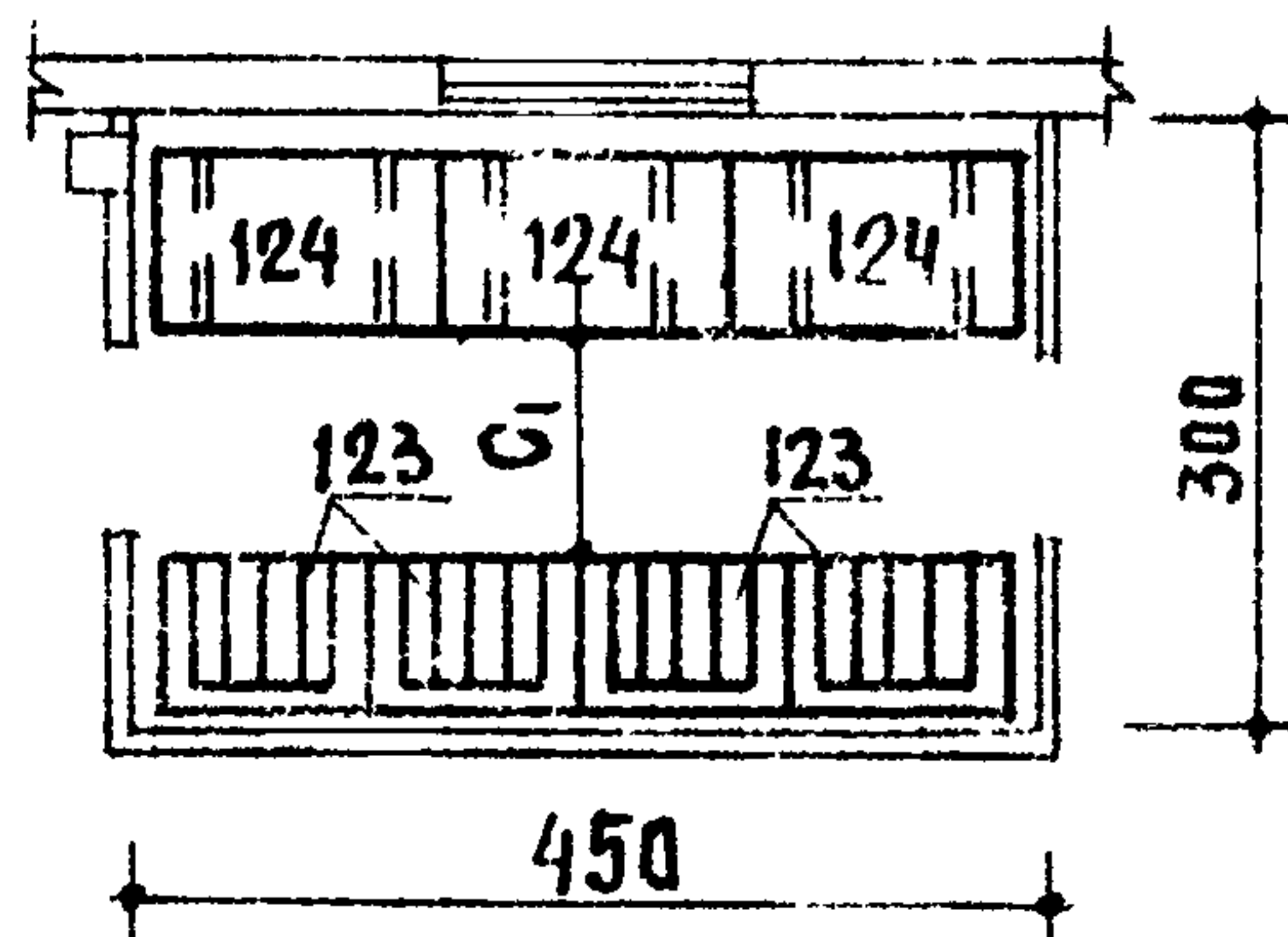
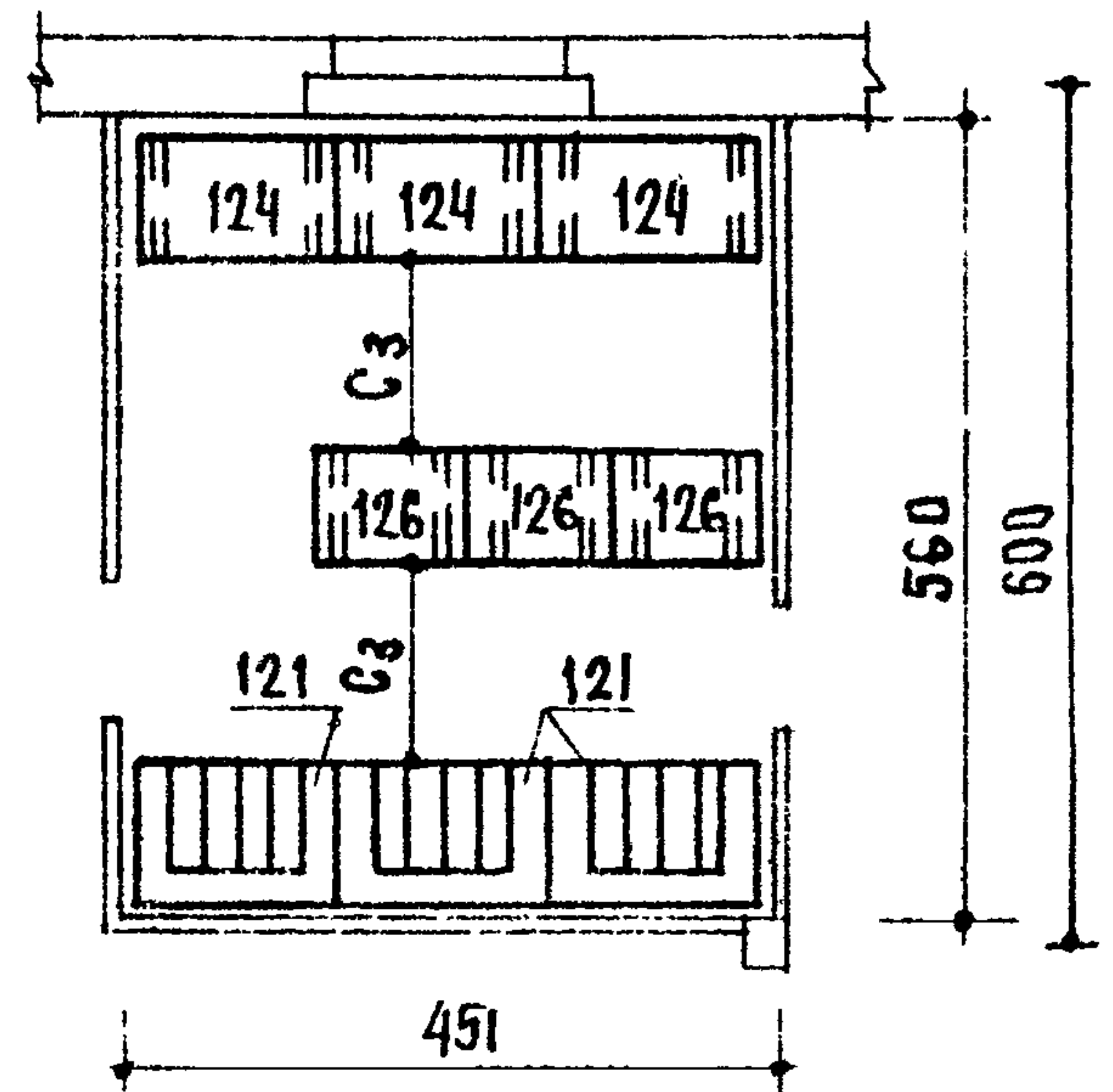


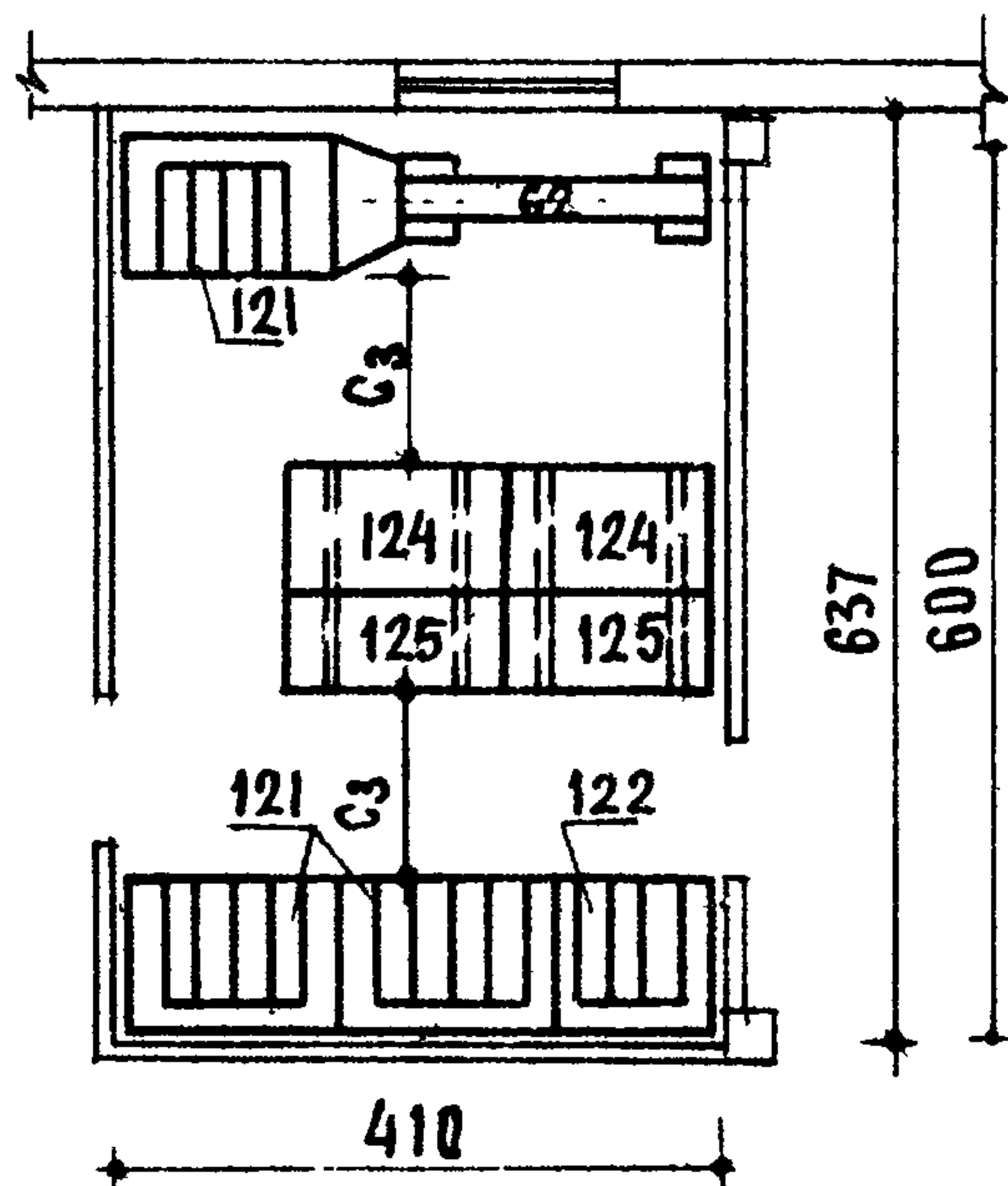
СХЕМА VI



НА 300 МЕСТ
СХЕМА VII



НА 300 МЕСТ
СХЕМА VIII



ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
СХЕМЫ: II, IV, VI, VIII
2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
СХЕМЫ I, III, V, VII

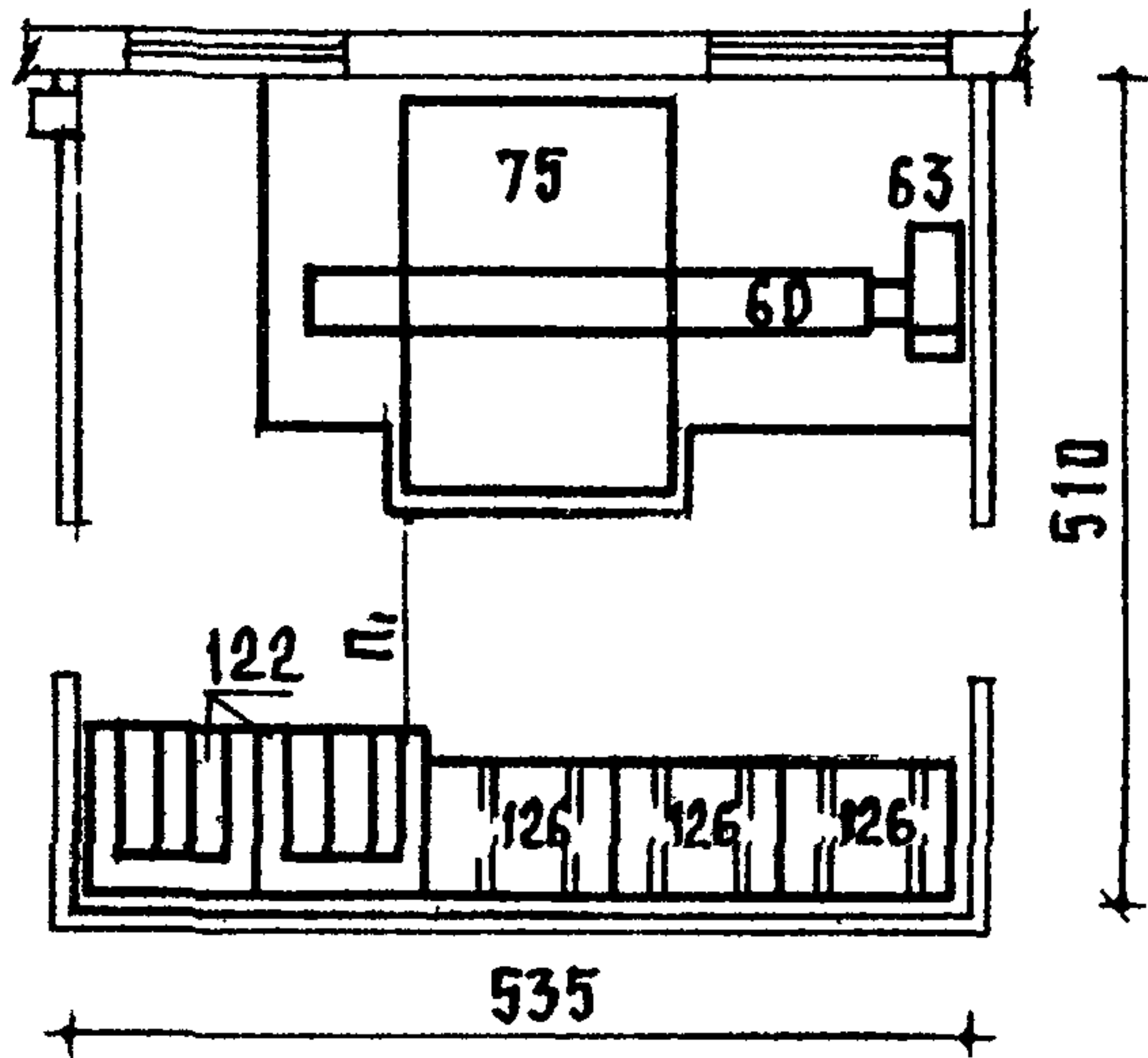
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП		ПО СХЕМЕ I		ПО СХЕМЕ II		ПО СХЕМЕ III		ПО СХЕМЕ IV		ПО СХЕМЕ V		ПО СХЕМЕ VI		ПО СХЕМЕ VII		ПО СХЕМЕ VIII	
	СНИП	СХЕМЕ I	СНИП	СХЕМЕ II	СНИП	СХЕМЕ III	СНИП	СХЕМЕ IV	СНИП	СХЕМЕ V	СНИП	СХЕМЕ VI	СНИП	СХЕМЕ VII	СНИП	СХЕМЕ VIII	СНИП	СХЕМЕ VIII
ПЛОЩАДЬ В М ²	9,0	9,0	10,0	11,0	11,8	12,5	13,0	13,3	13,5	23,0	25,2	25,2	26,1					
ОБЪЕМ В М ³	29,7	29,7	35,0	36,3	38,9	41,2	42,9	43,8	44,5	82,5	83,1	83,1	86,1					
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0,09	0,09	0,1	0,07	0,08	0,06	0,07	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09					
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0,29	0,29	0,33	0,24	0,26	0,27	0,21	0,21	0,22	0,28	0,28	0,28	0,29					

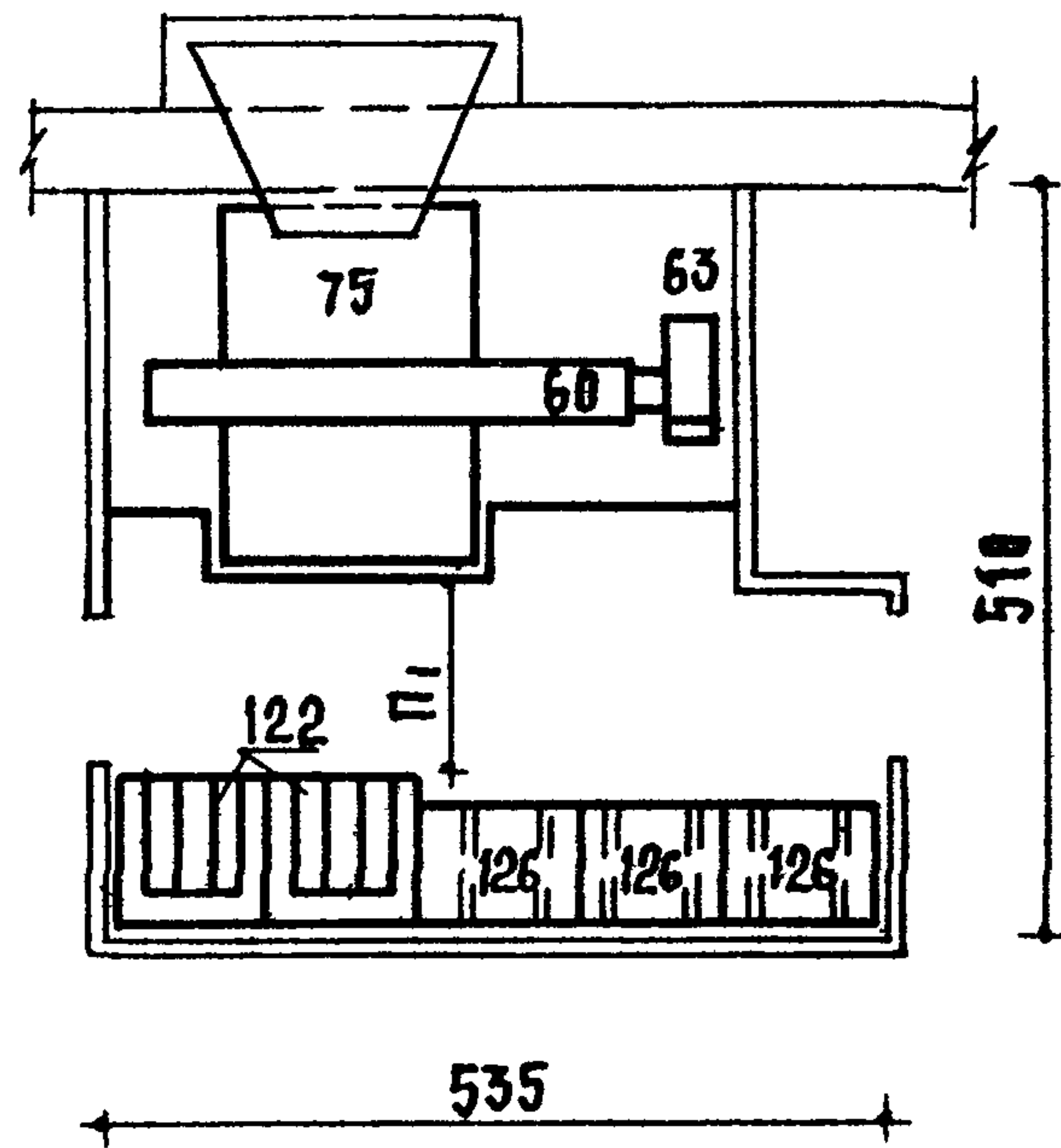
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.									
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ VIII
C1	110	112	110	111	114	111	111	—	—	—
C2	110	110	110	—	—	—	—	—	—	—
C3	130	—	—	—	—	—	—	133	130	—

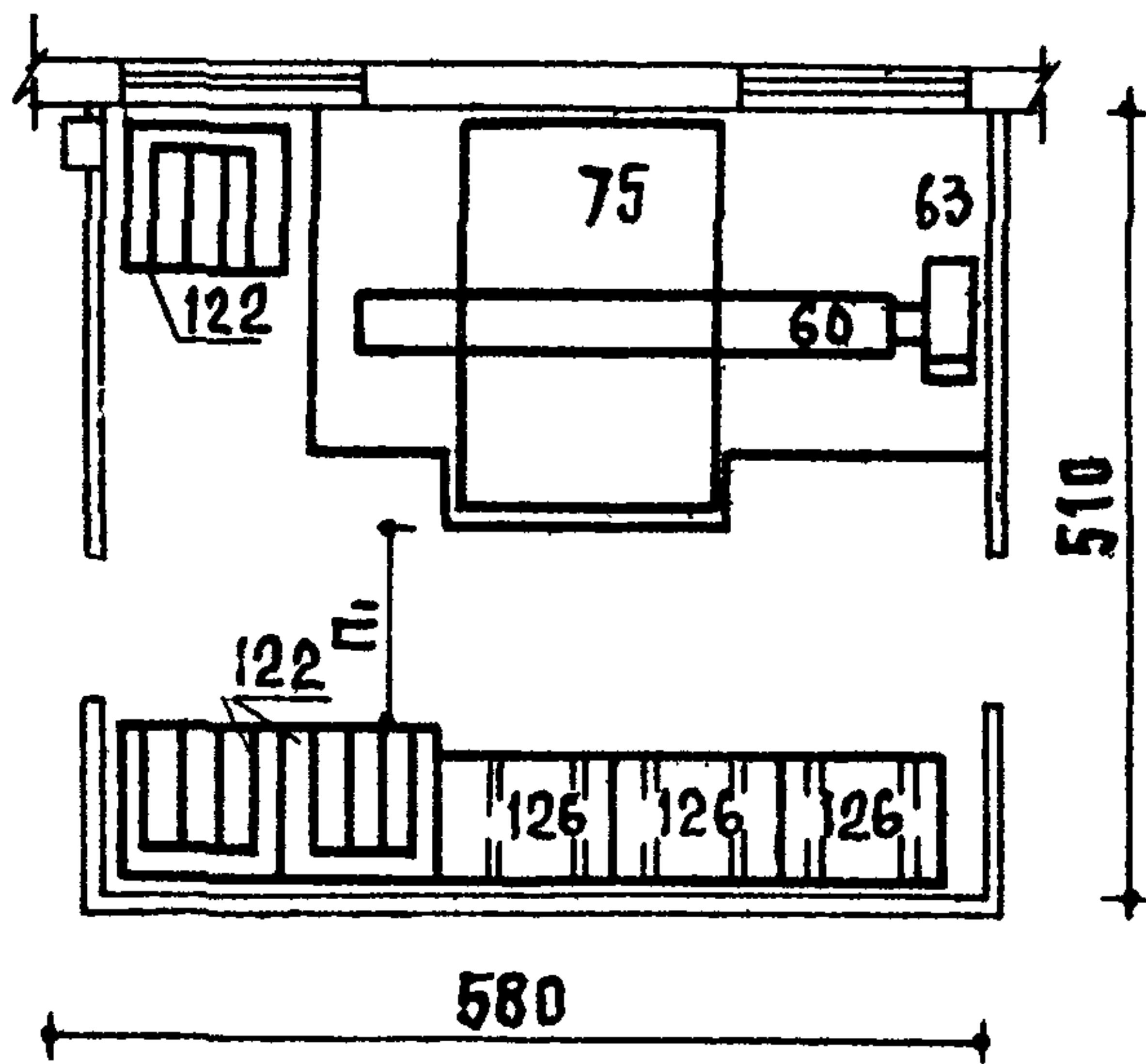
НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



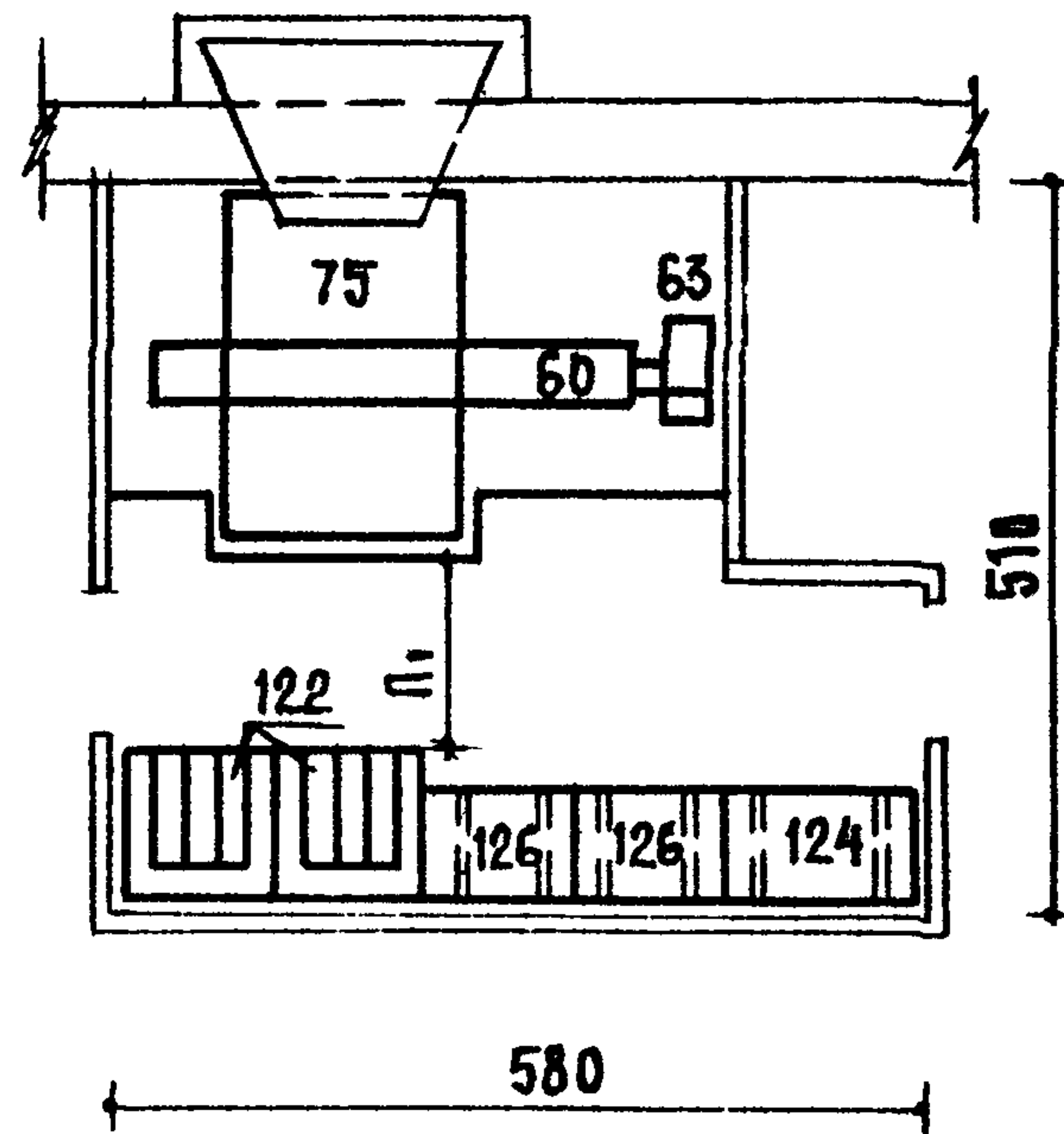
НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



НА 500 МЕСТ
СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЯ

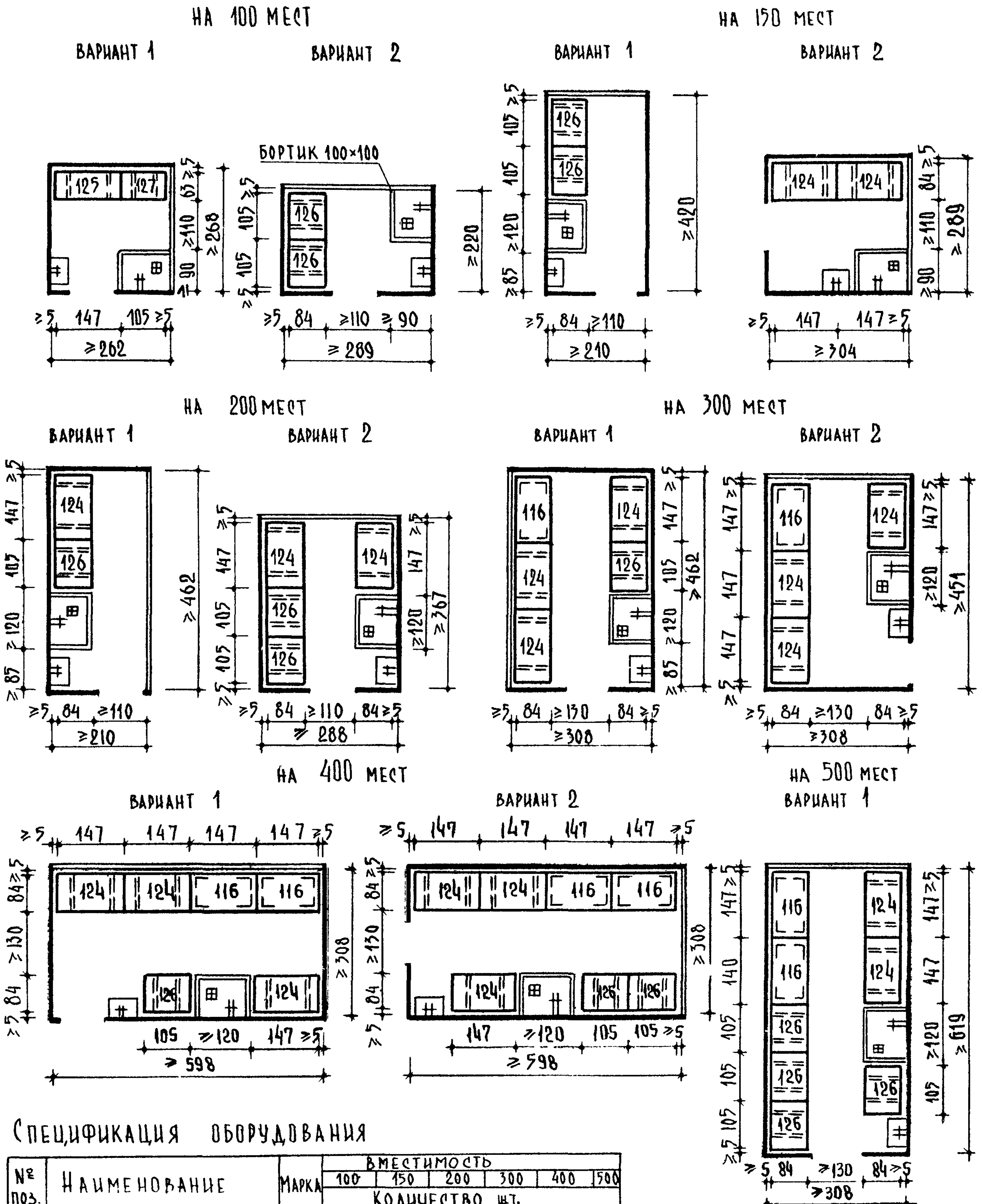
1. тип „А“ - каркасно-панельные конструкции СХЕМА II IV
2. тип „Б“ - кирпичные продольные стены СХЕМА I, III.
3. В конструктивных схемах на листах №90, 92, 96 расстановка оборудования дана с учетом размещения отопительных батарей

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	по СНиП		по СХЕМЕ I		по СХЕМЕ II	
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III
Площадь в м ²	27,0	27,5	24,3	30,0	31,3	27,0
Объем в м ³	89,1	90,1	80,2	99,0	103,3	89,1
Площадь на 1 место в м ²	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05
Объем на 1 место в м ³	0,22	0,22	0,20	0,20	0,21	0,18

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	Размеры в см.				
	по Норме	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV
П ₁	130	130	130	130	130



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ										
			100	150	200	300	400	500	КОЛИЧЕСТВО ШТ.				
116	СТЕЛЛАЖ	СПС-1	-	-	-	-	-	1	1	2	2	2	
124		ПТ-1	-	-	2	1	2	3	3	3	2	2	
126		ПТ-2	-	2	2	-	1	2	1	-	1	2	4
125		ПТ-1А	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
127		ПТ-2А	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

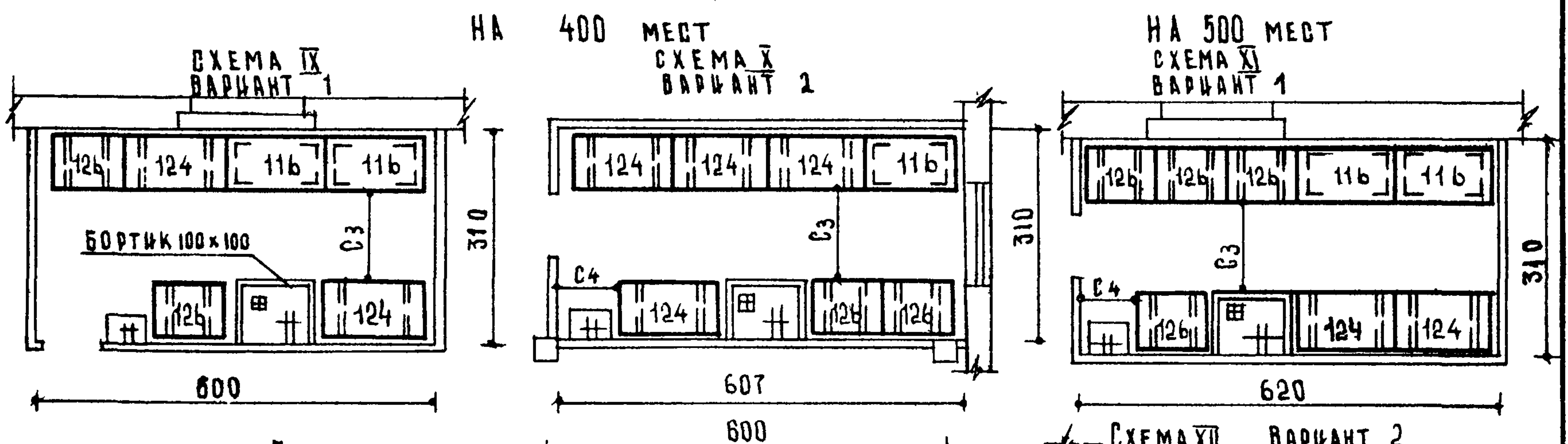
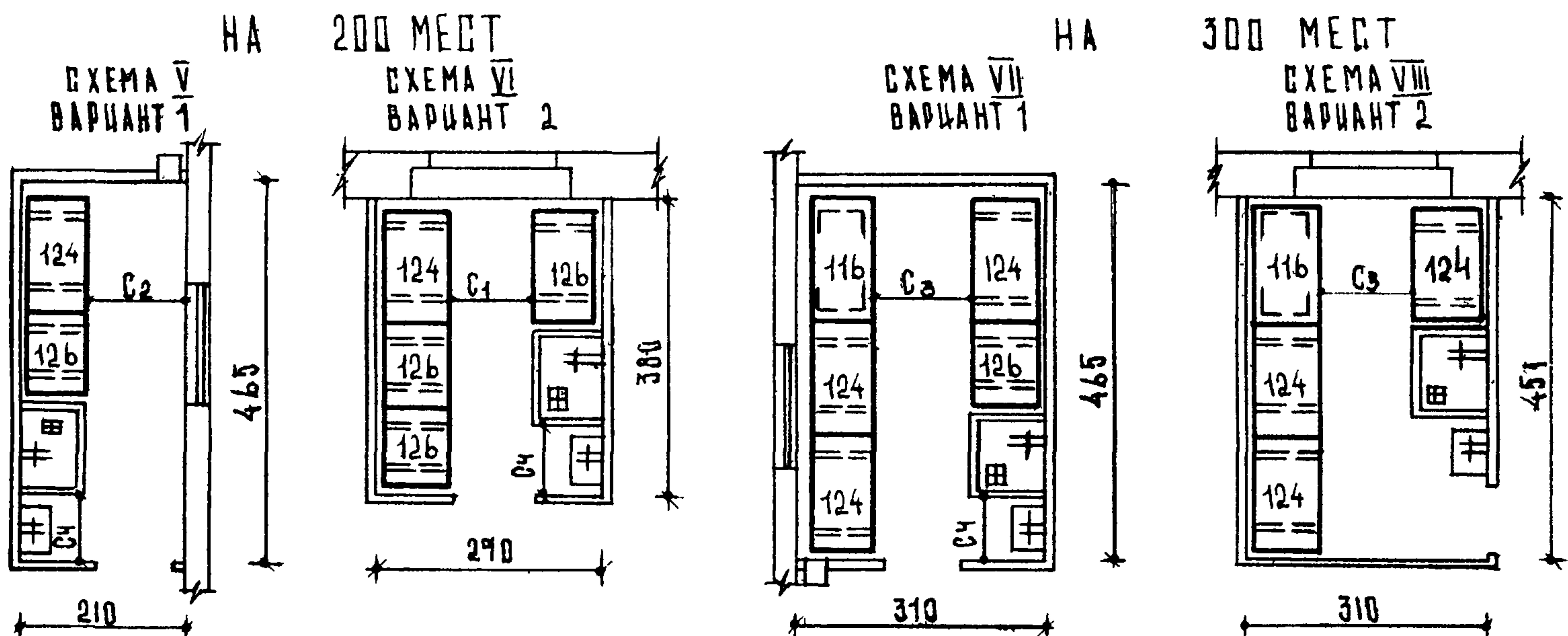
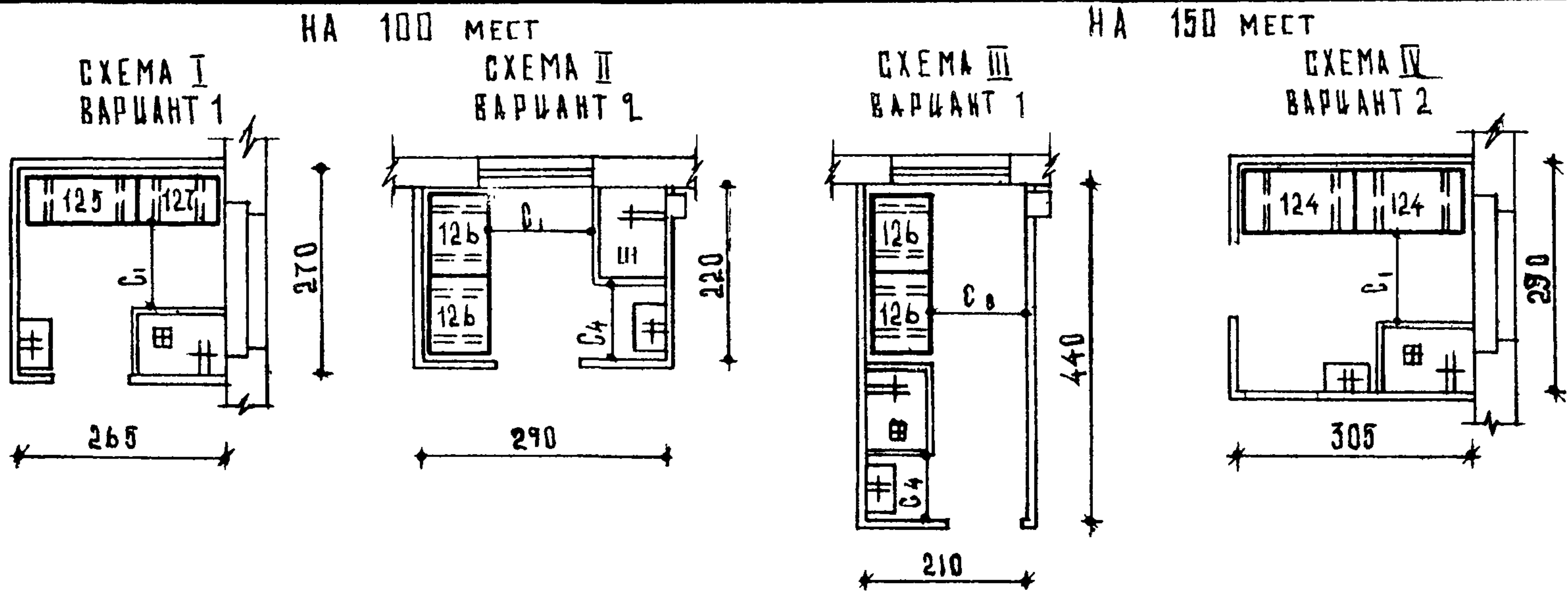
ВАРИАНТЫ I II I II I II I II I II

УСЛОВНЫЕ ОБЪЕЗНАЧЕНИЯ

— РАКОВИНА

— ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

— ТРАП d=100



- ПРИМЕЧАНИЯ:
1. ТИП "А" — КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ II, III, V, VII, X, XII
 2. ТИП "Б" — КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I, IV, VI, VIII, IX, XI

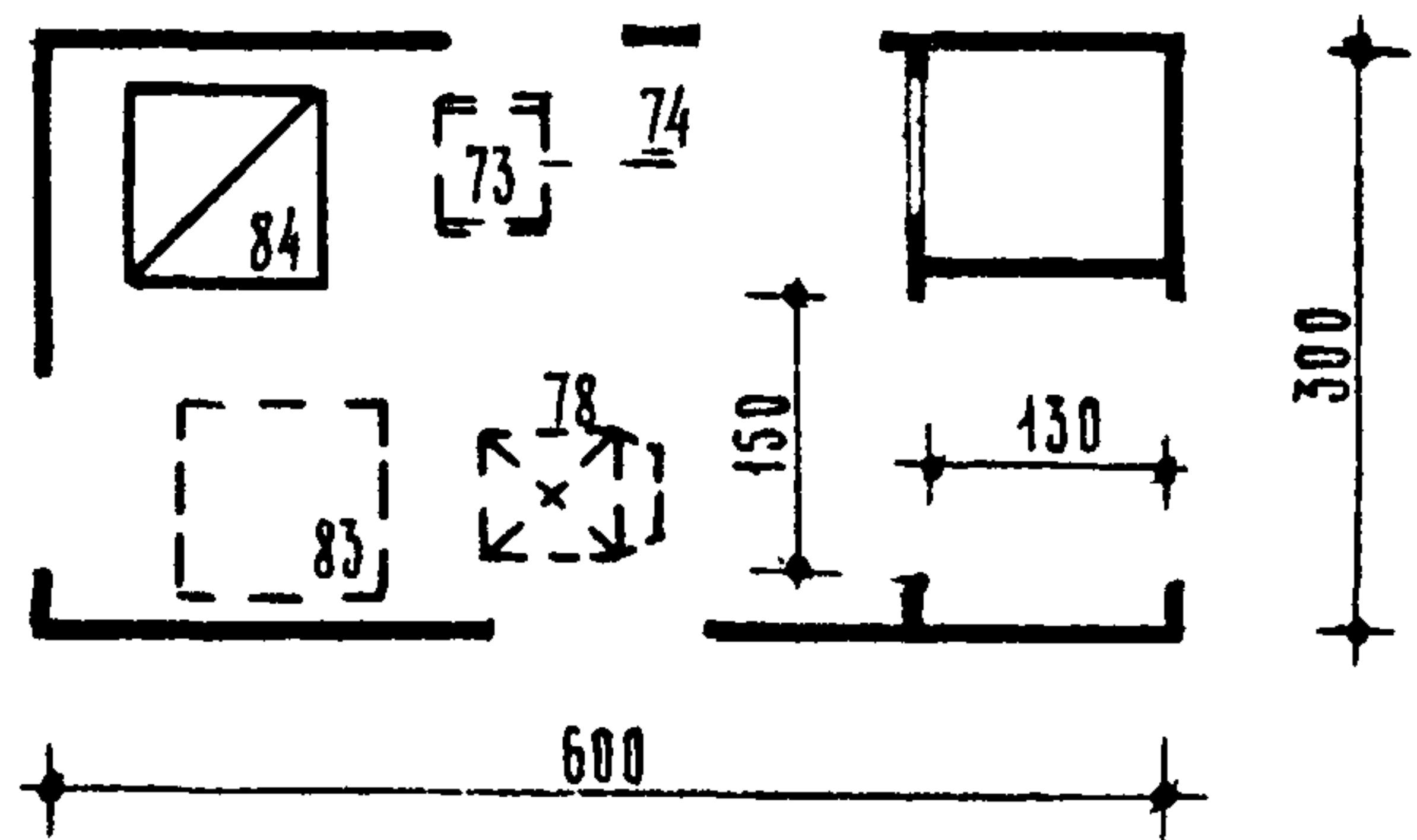
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X	ПО СХЕМЕ XI	ПО СХЕМЕ XII						
Площадь в м ²	7,0	7,0	6,4	9,0	9,0	8,8	10,0	9,8	11,0	14,0	15,3	13,9	18,0	18,5	18,5	20,0	19,2	19,7
Объем в м ³	23,1	23,1	21,1	29,7	30,3	29,0	33,0	32,3	36,3	46,2	50,5	45,8	59,4	61,4	65,0	66,0	63,4	65,0
Площадь на 1 место в м ²	0,07	0,07	0,06	0,06	0,08	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04
Объем на 1 место в м ³	0,23	0,23	0,21	0,19	0,19	0,16	0,17	0,18	0,15	0,15	0,16	0,15	0,15	0,15	0,15	0,13	0,13	0,13

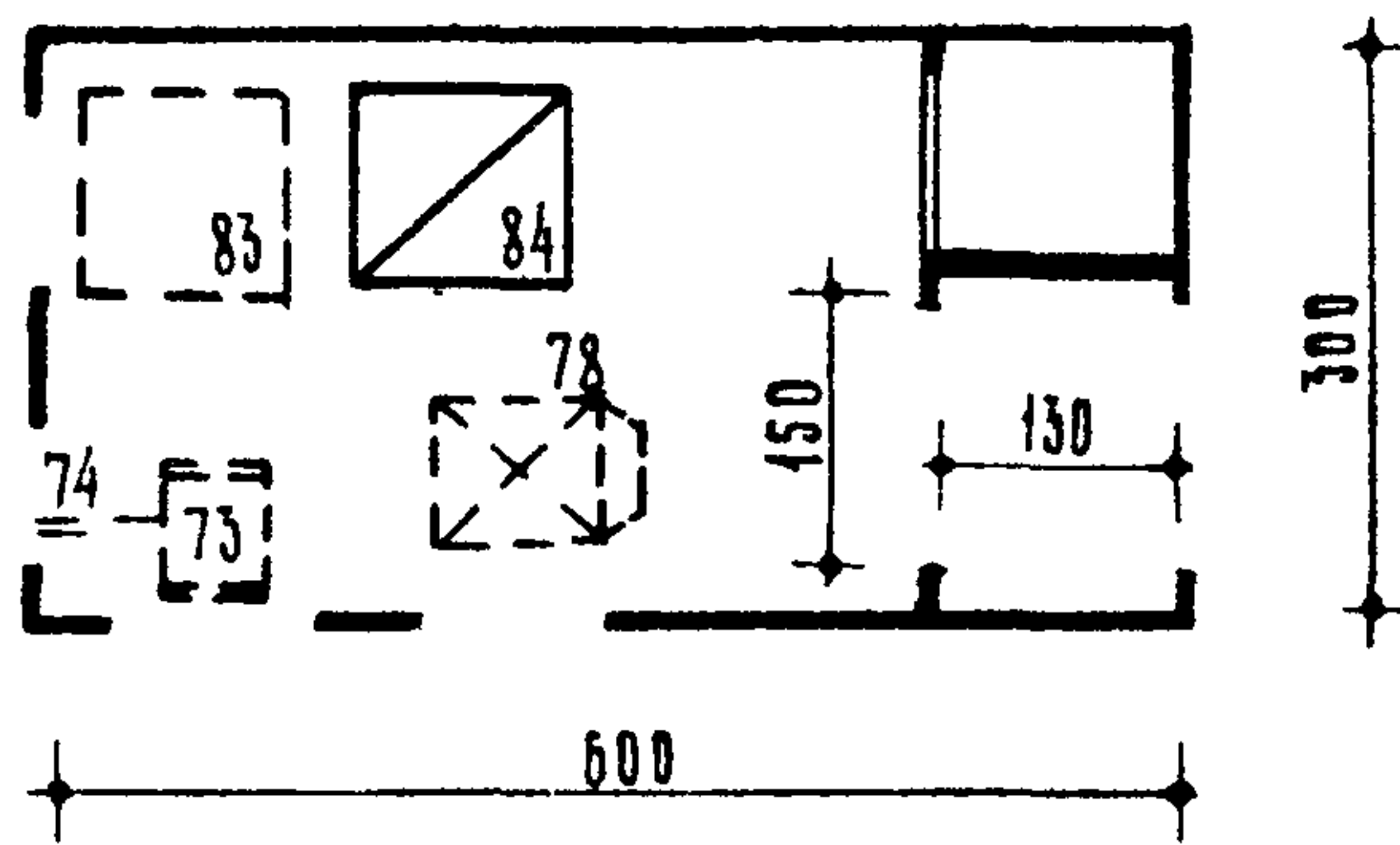
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	РАЗМЕРЫ В СМ.												
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII	ПО СХЕМЕ IX	ПО СХЕМЕ X	ПО СХЕМЕ XI	ПО СХЕМЕ XII	
C1	110	112	111	—	111	—	112	—	—	—	—	—	
C2	110	—	—	110	—	110	—	—	—	—	—	—	
C3	130	—	—	—	—	—	132	132	132	132	132	132	
C4	85	—	85	85	—	88	88	88	—	—	110	101	96

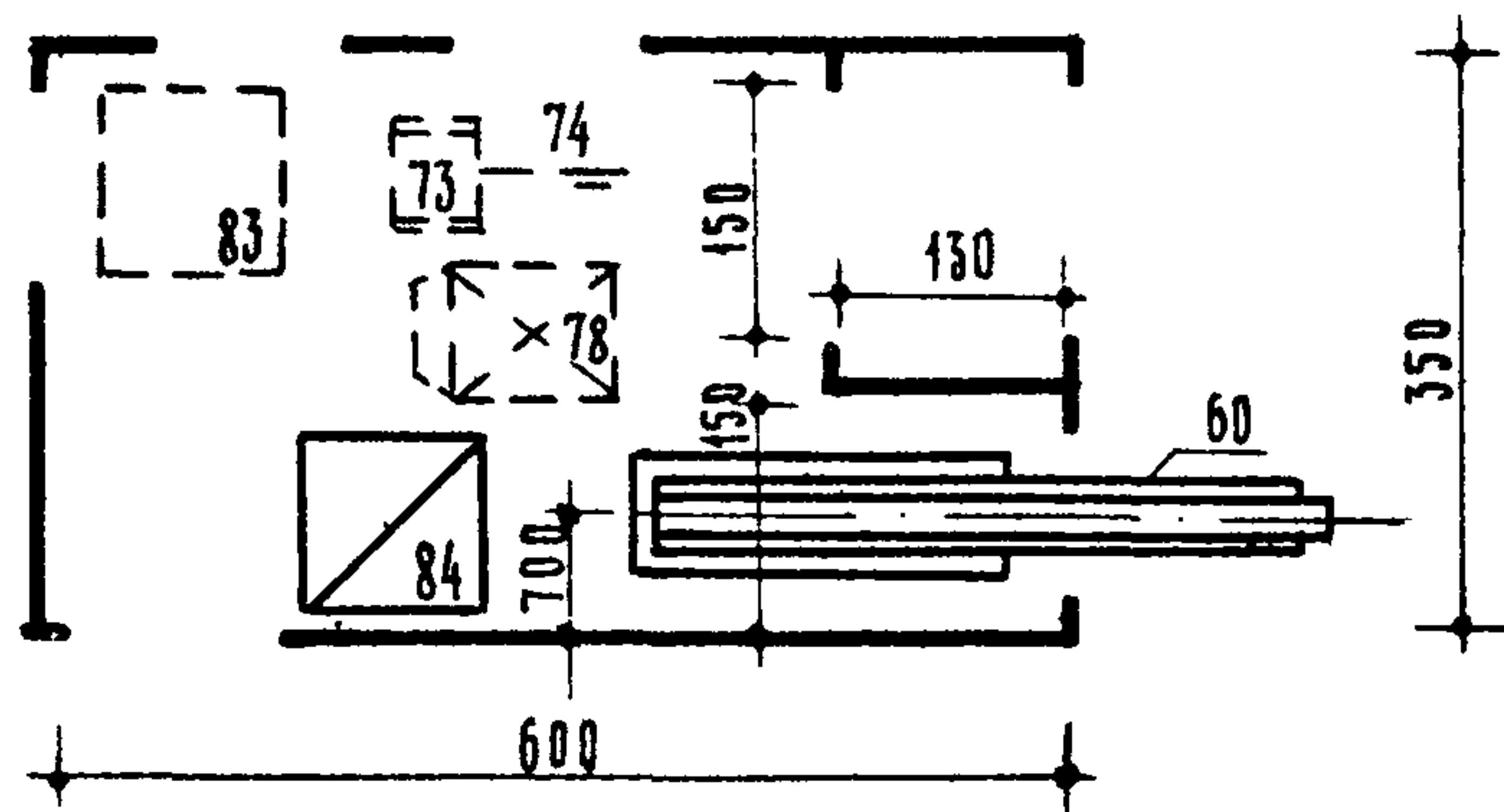
НА 100 МЕСТ



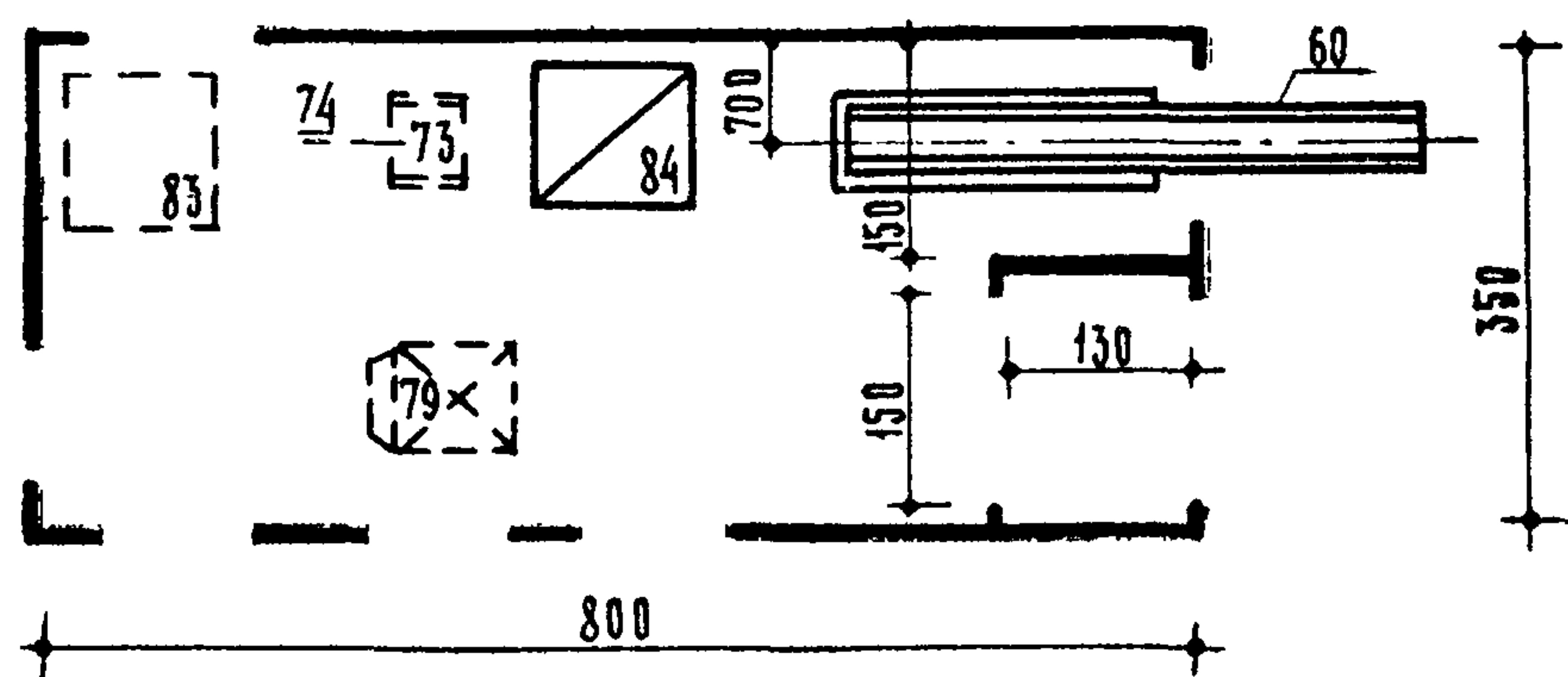
НА 150 МЕСТ



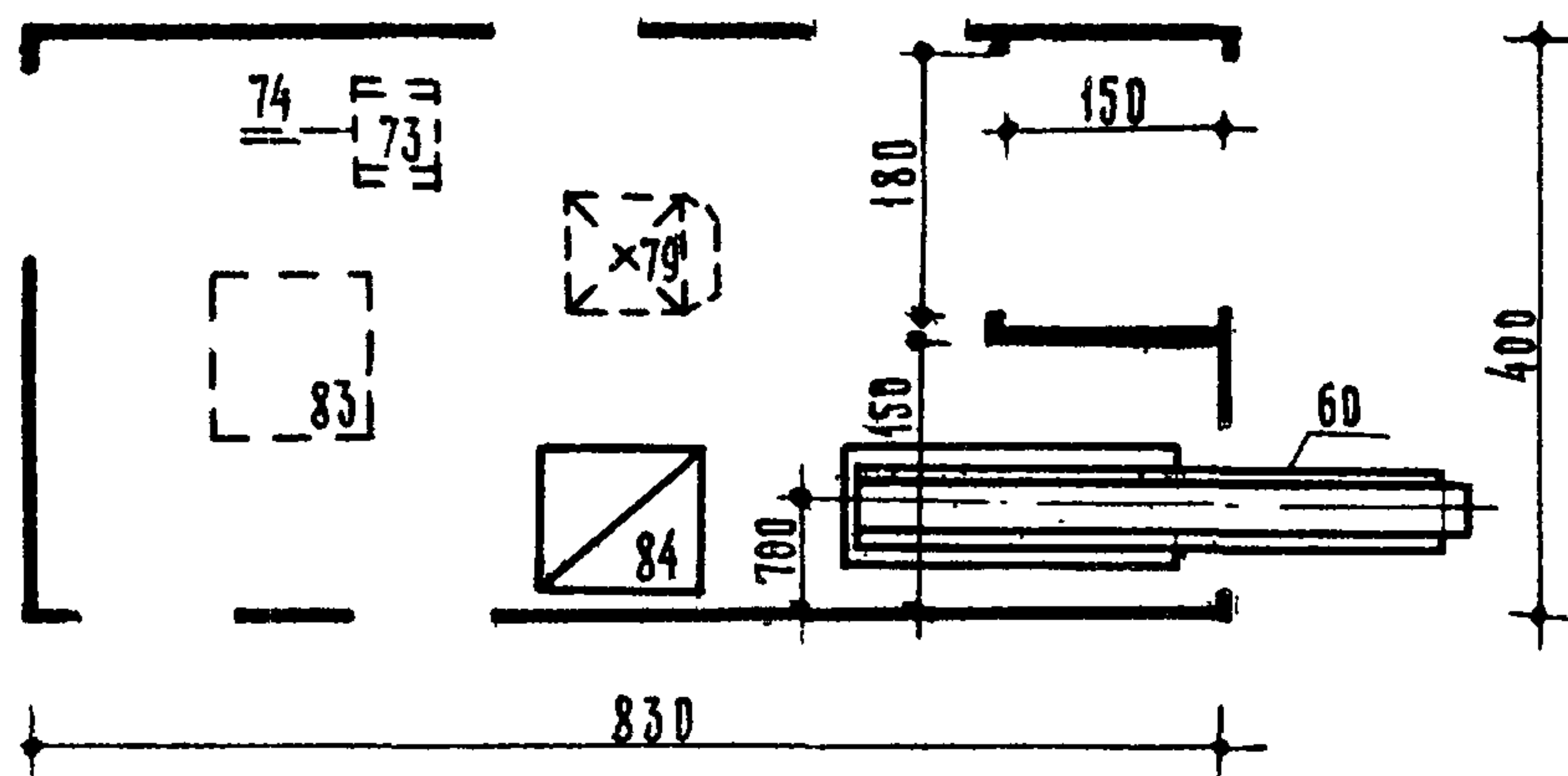
НА 200 МЕСТ



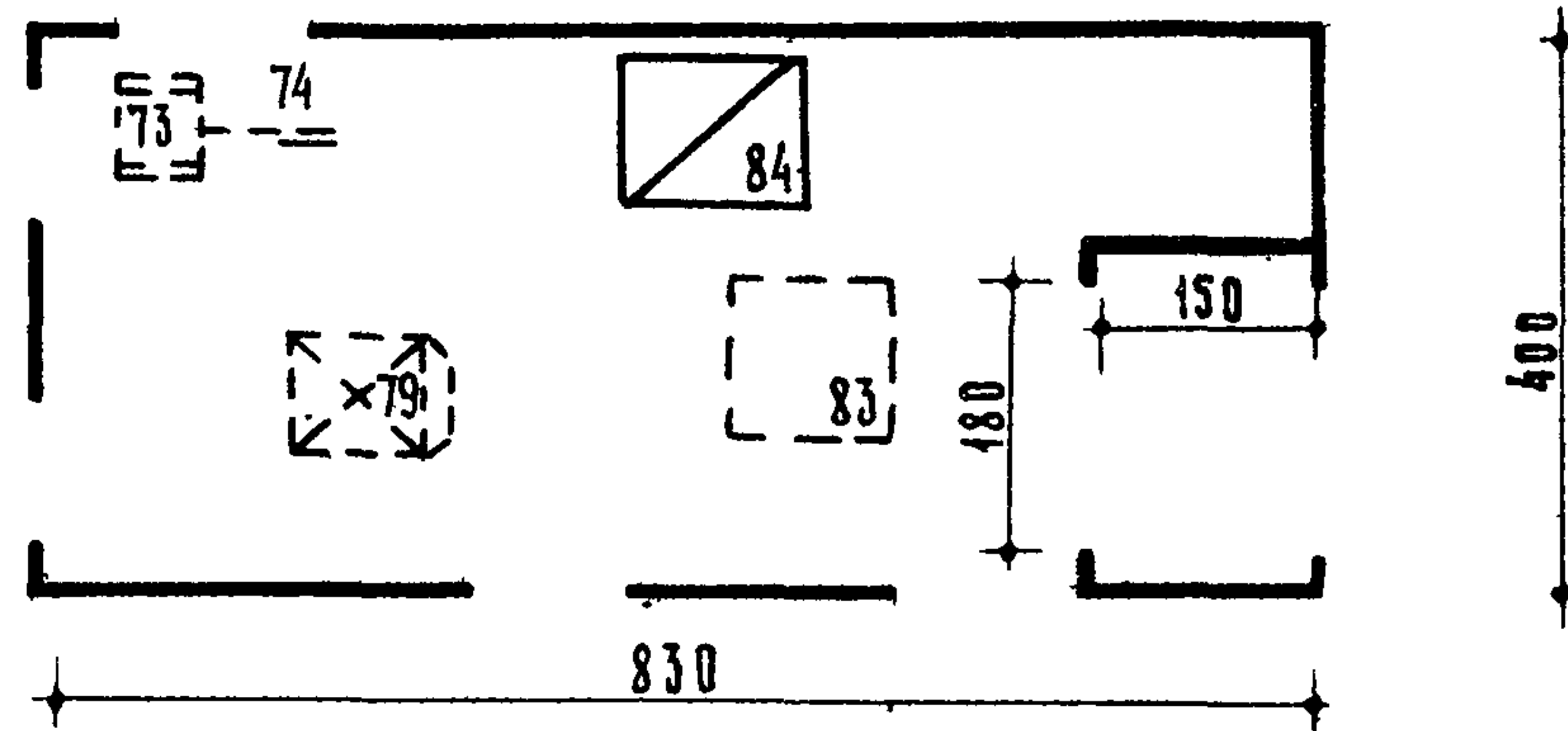
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



Примечание: В загрузочной столовой на 500 мест отсутствует транспортер ленточный, т.к. для разгрузки предусмотрена рампа.

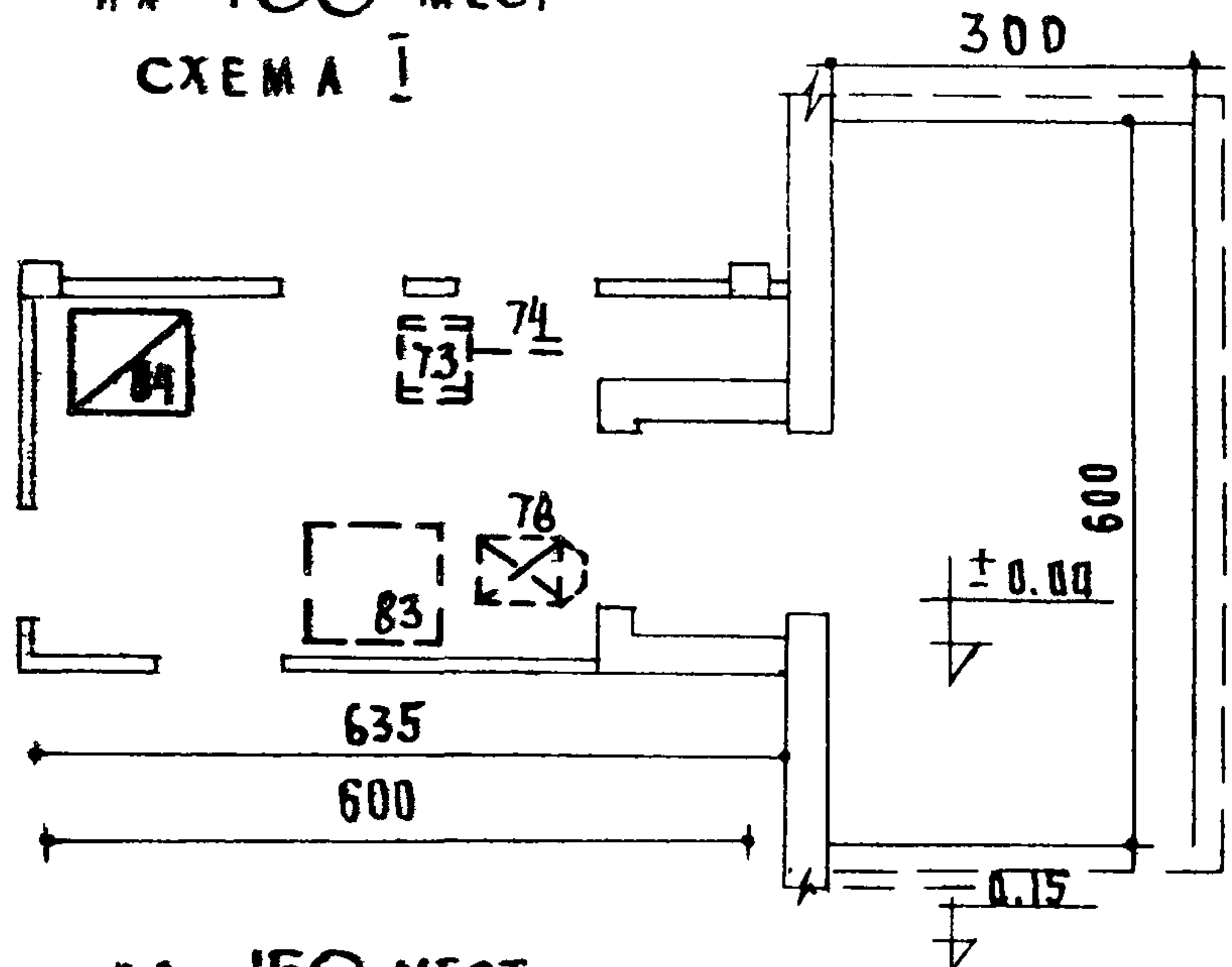
СПЕЦИФИКАЦИЯ

1	2	3	4					
			5	6	7	8	9	
83	ПЕРЕДВИЖНОЙ ПОДЪЕМНИК ГРУЗОВ	ППГ-200	1	1	1	1	1	1
73	ПОДАРИ КОЛЕСНЫЙ	—	10	10	10	10	20	20
74	ВЕСА И В	—	1	1	1	1	2	2

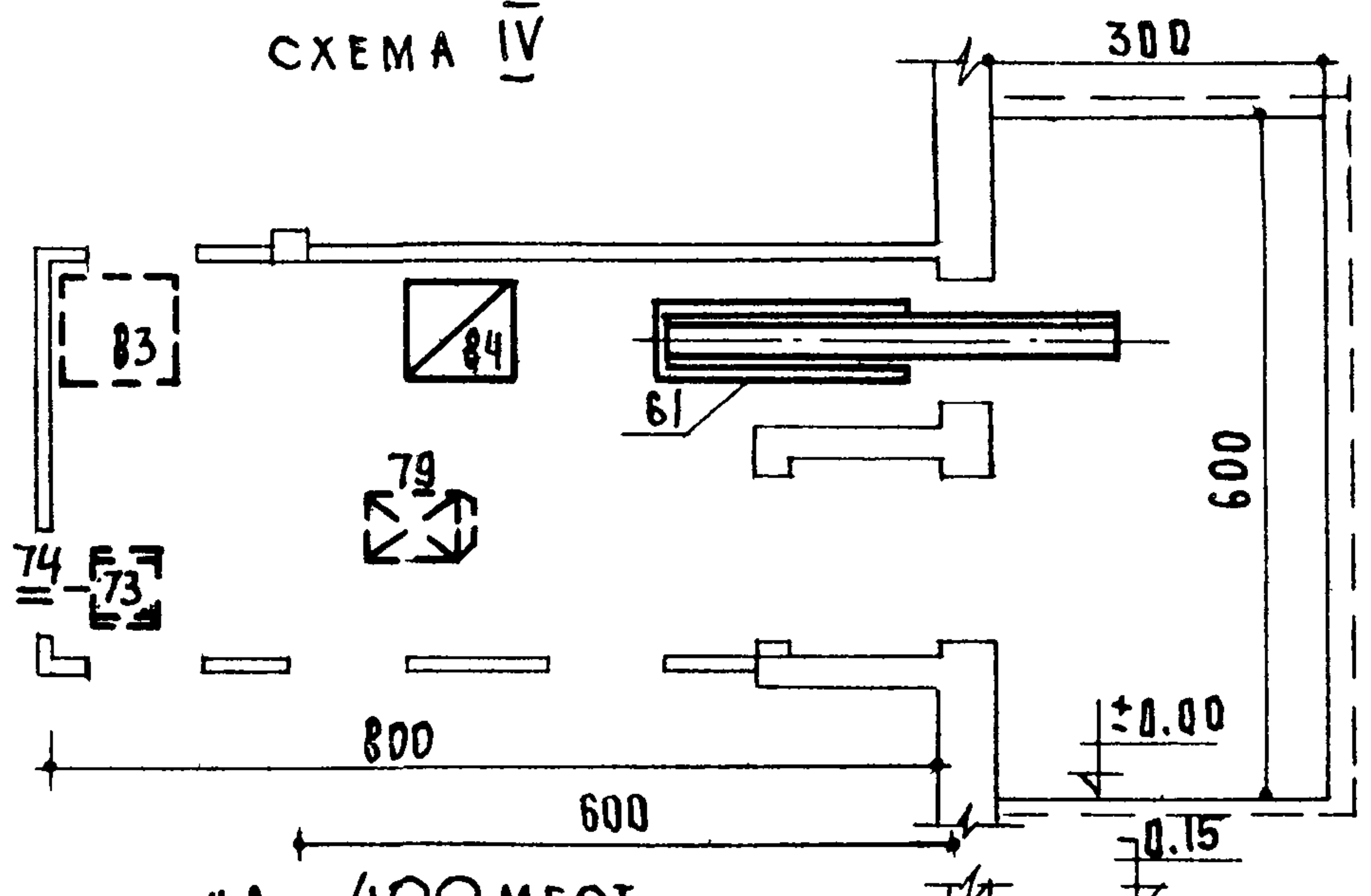
ОБОРУДОВАНИЯ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	ПОДЪЕМНЫЙ СТОЛ	ПС-500	—	—	—	—	1	—
78	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ	ТГ-130	1	1	1	3	3	3
79	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ	ТГ-400	1	2	2	3	3	3
61	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ СКЛАДЫВАЮЩИЙ	922	—	—	1	1	1	—
84	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ	РП-500	1	1	1	1	1	1

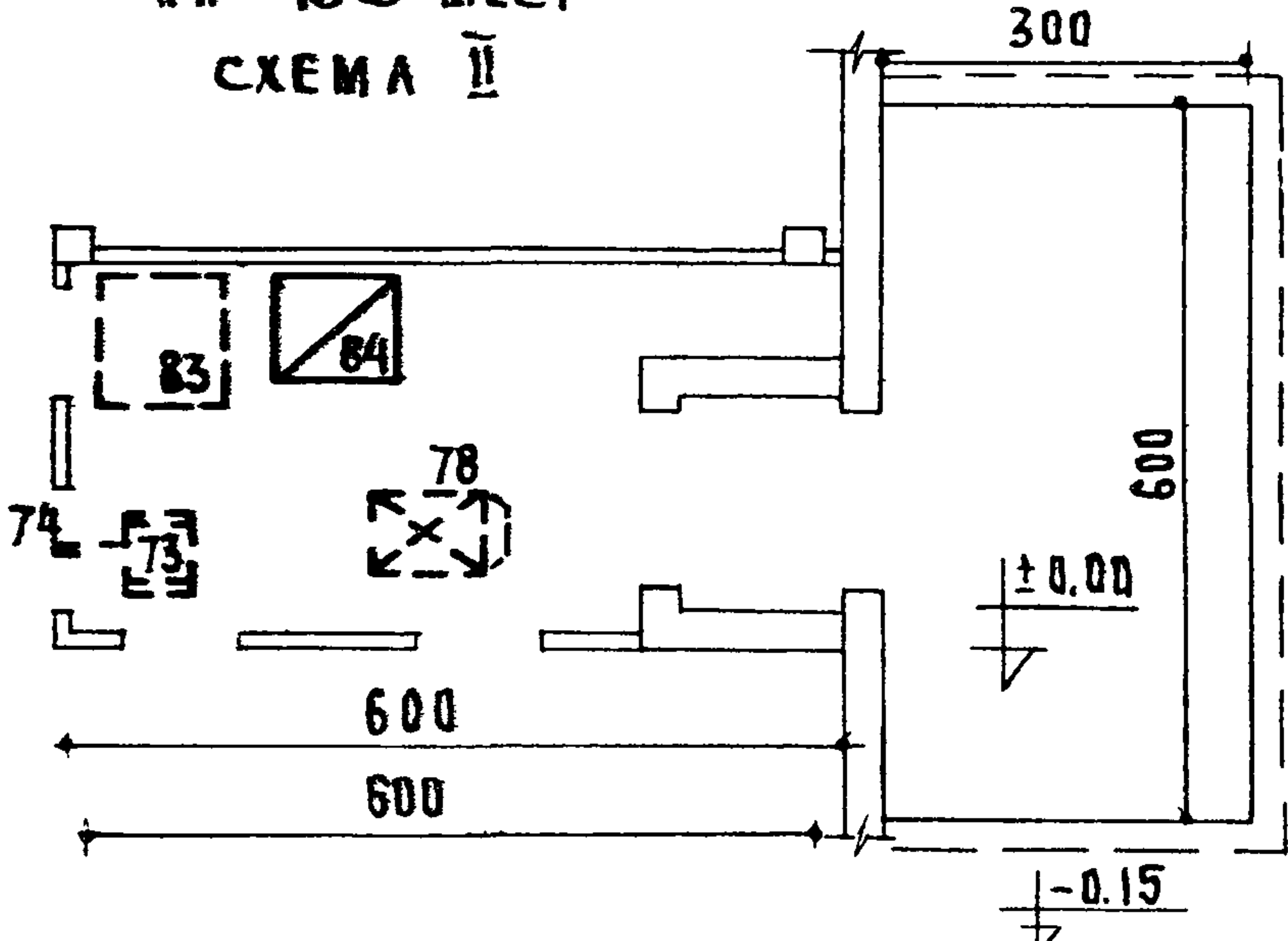
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



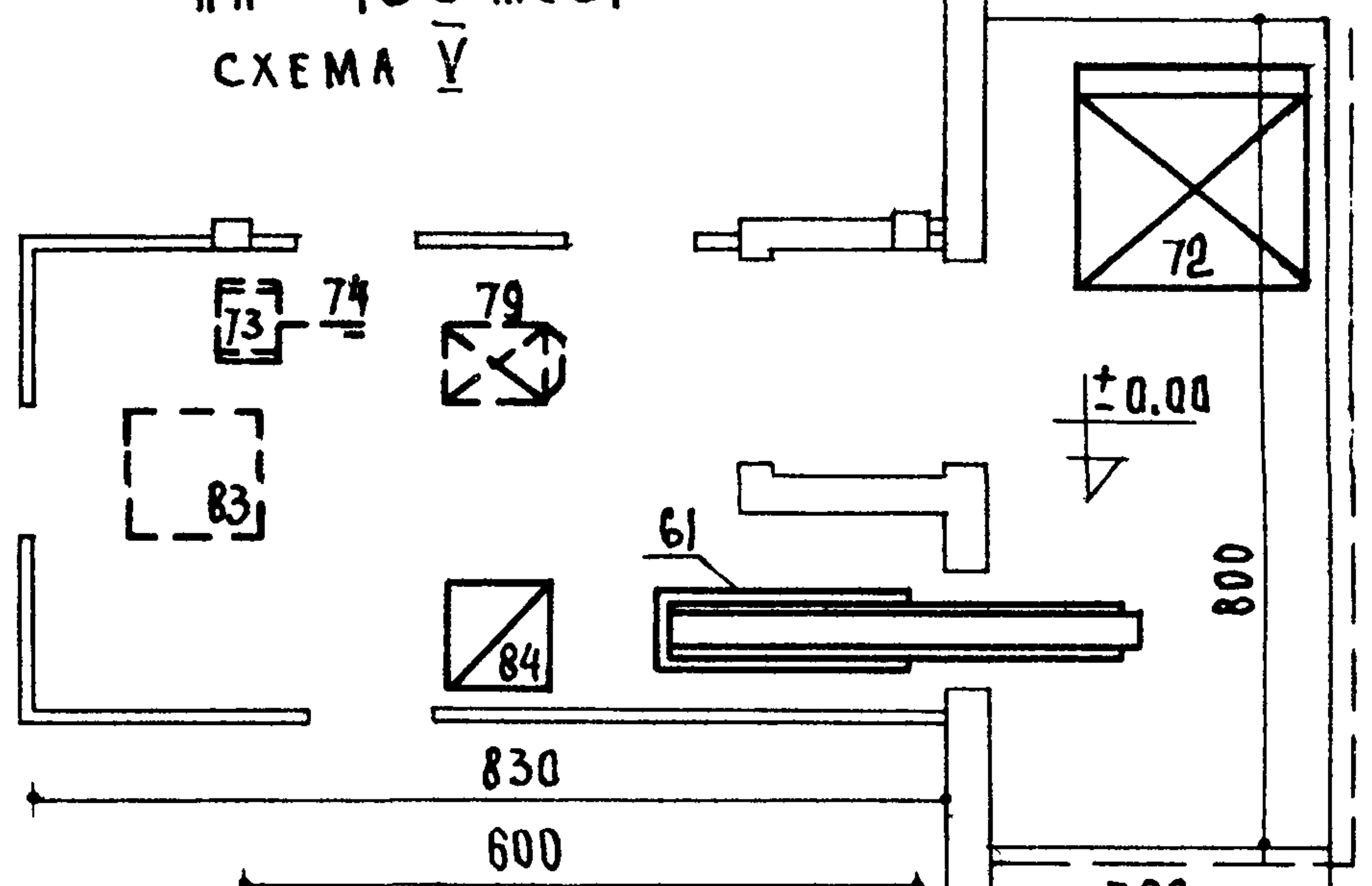
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



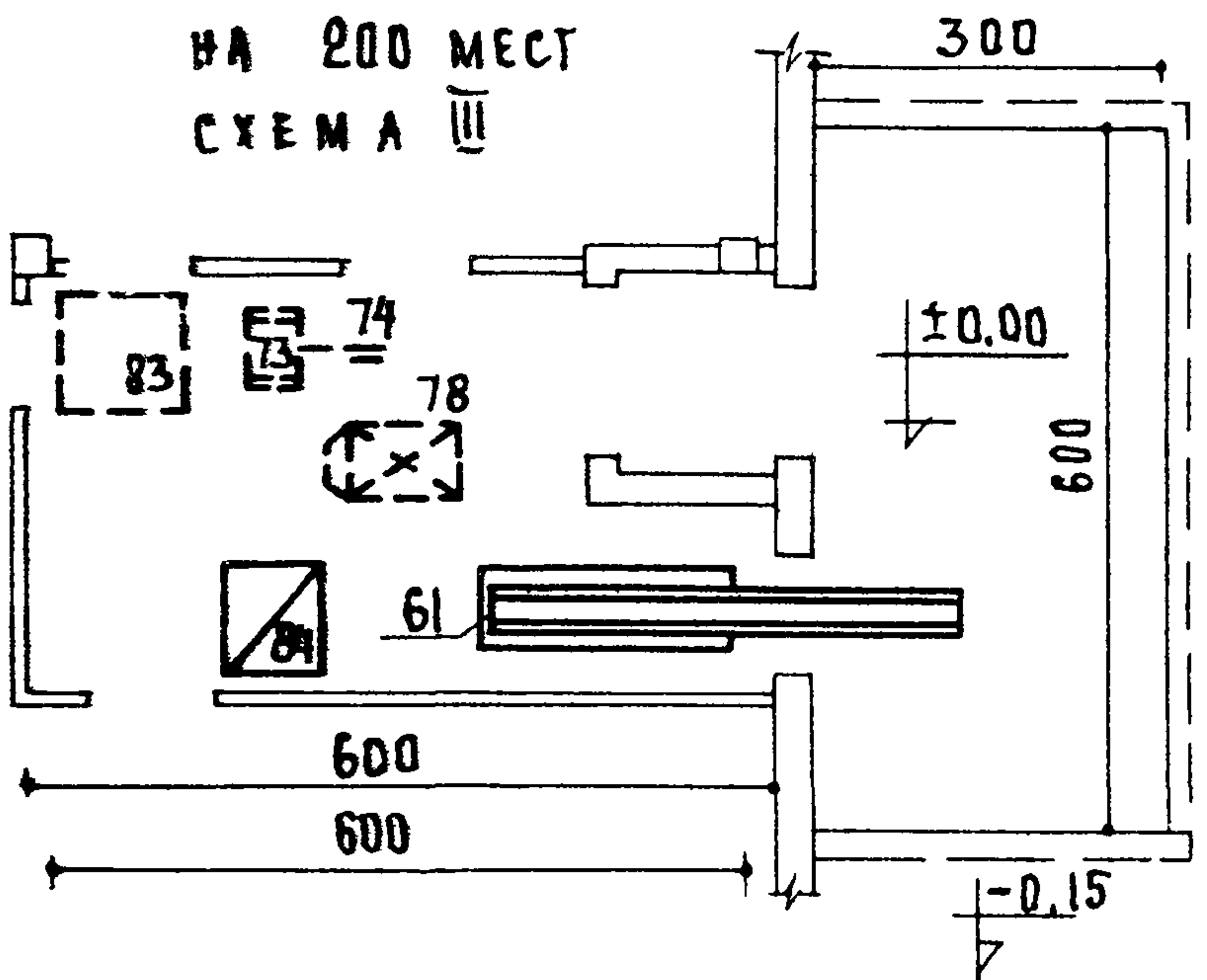
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



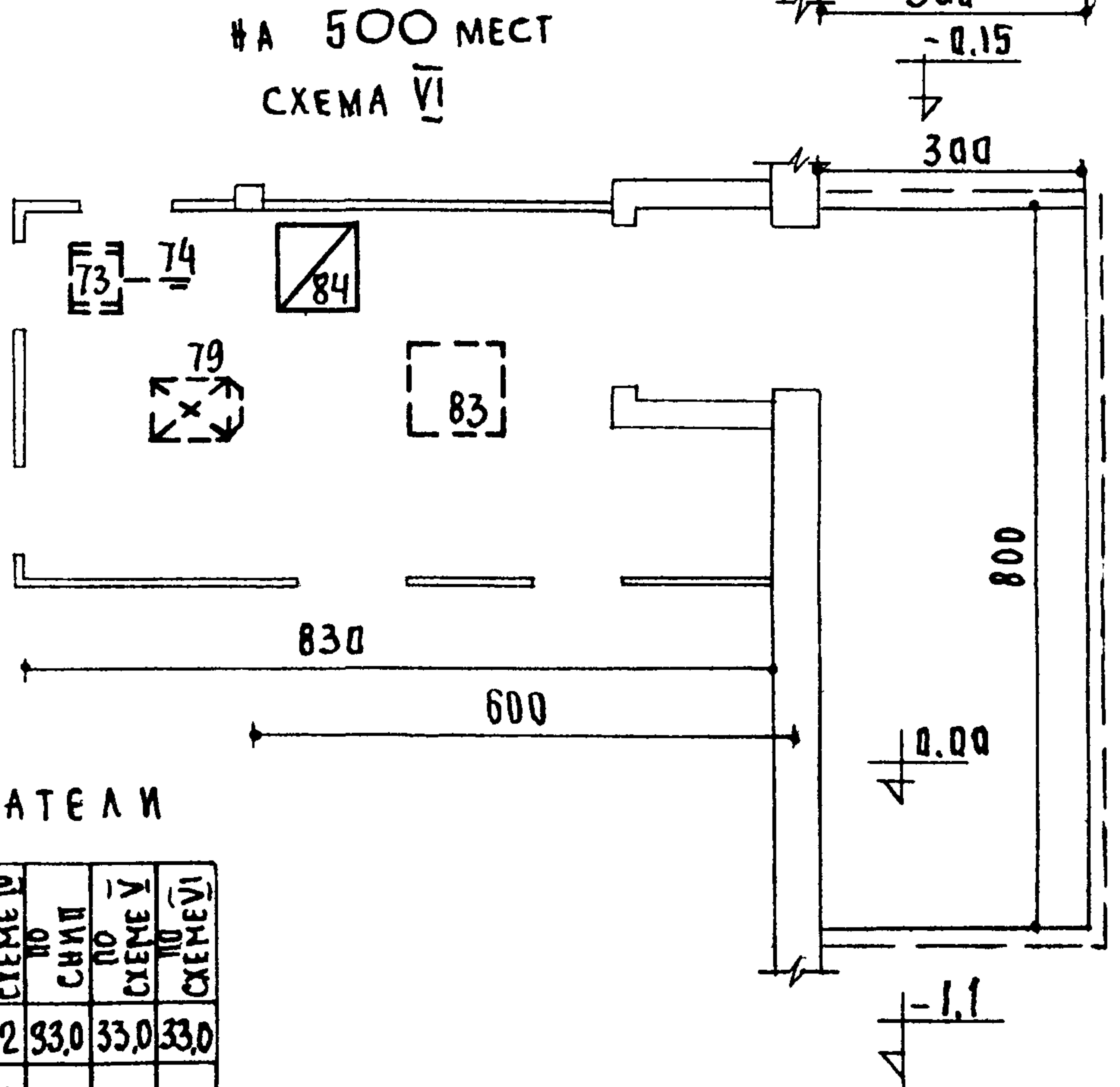
НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



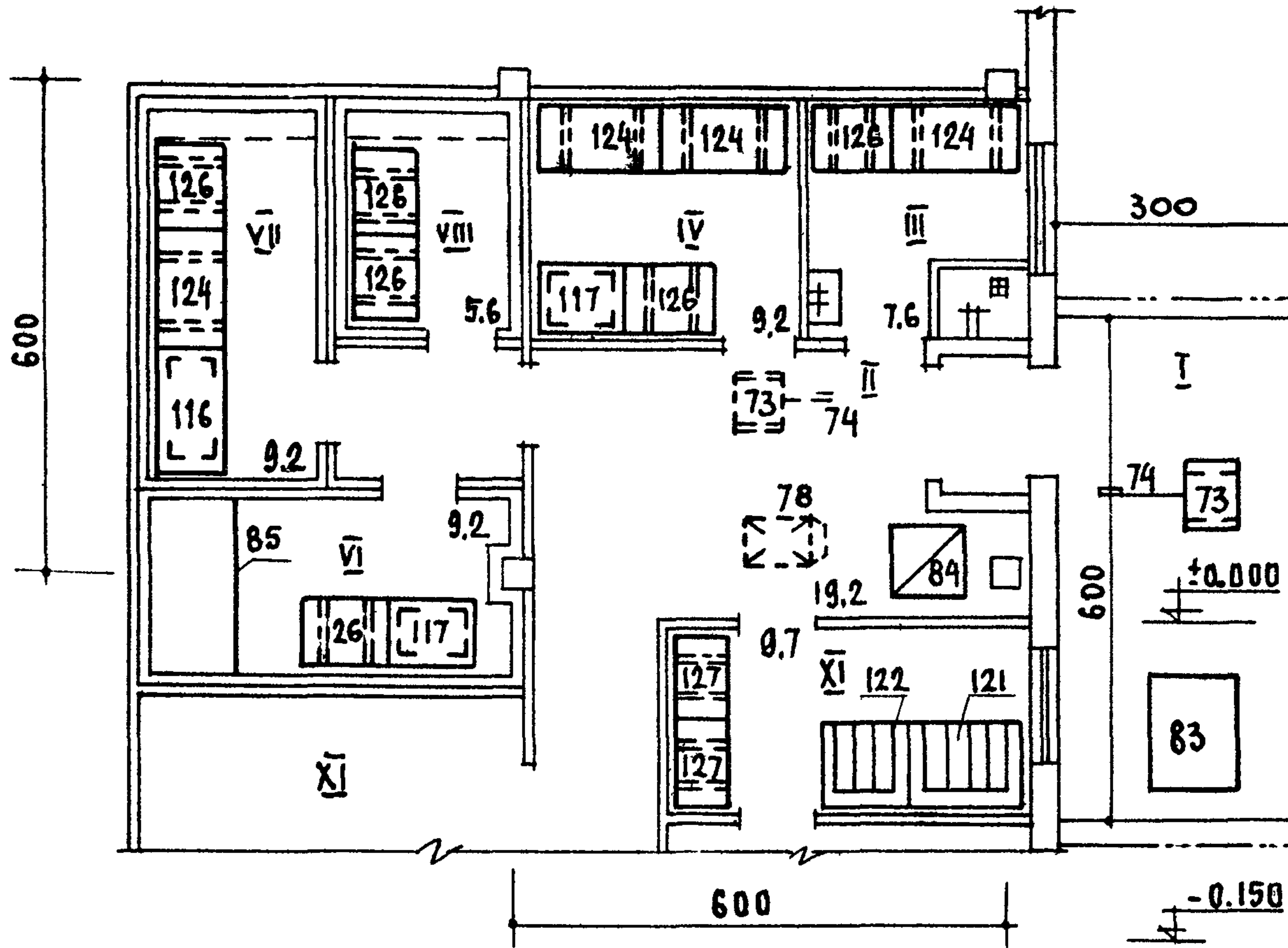
НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМ I		ПО СХЕМ II		ПО СХЕМ III		ПО СХЕМ IV		ПО СХЕМ V		ПО СХЕМ VI	
	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ
ПЛОЩАДЬ В М ²	18,0	55,8	19,0	58,9	18,2	56,4	21,0	65,1	22,0	68,2	28,2	87,4
ОБЪЕМ В М ³	55,8	18,0	58,9	19,0	56,4	18,2	65,1	21,0	68,2	28,2	87,4	
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0,18	0,55	0,19	0,58	0,12	0,38	0,10	0,32	0,11	0,29	0,09	0,27
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0,55	0,18	0,58	0,19	0,38	0,12	0,32	0,34	0,29	0,25	0,25	0,20

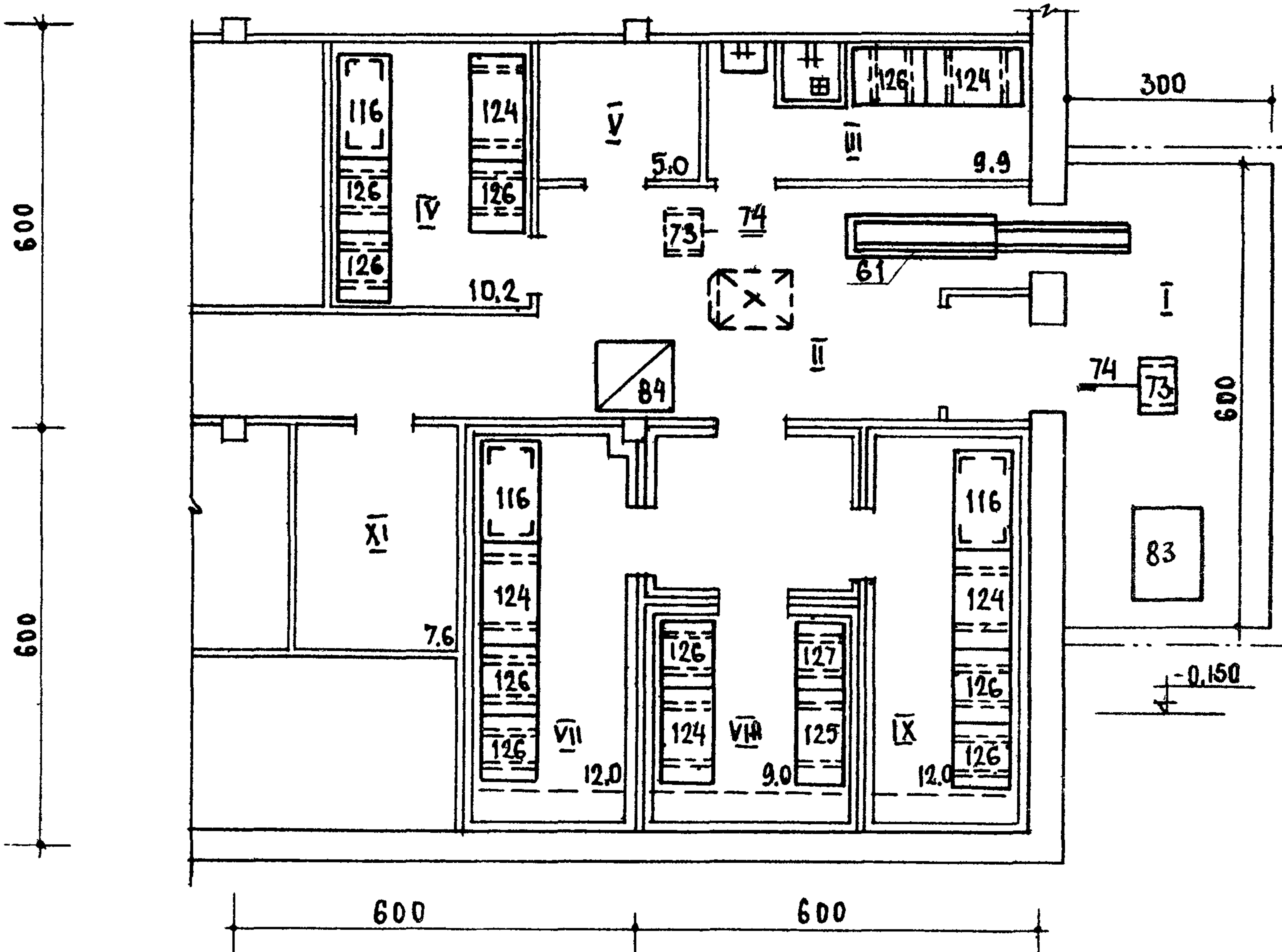
НА 100 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ



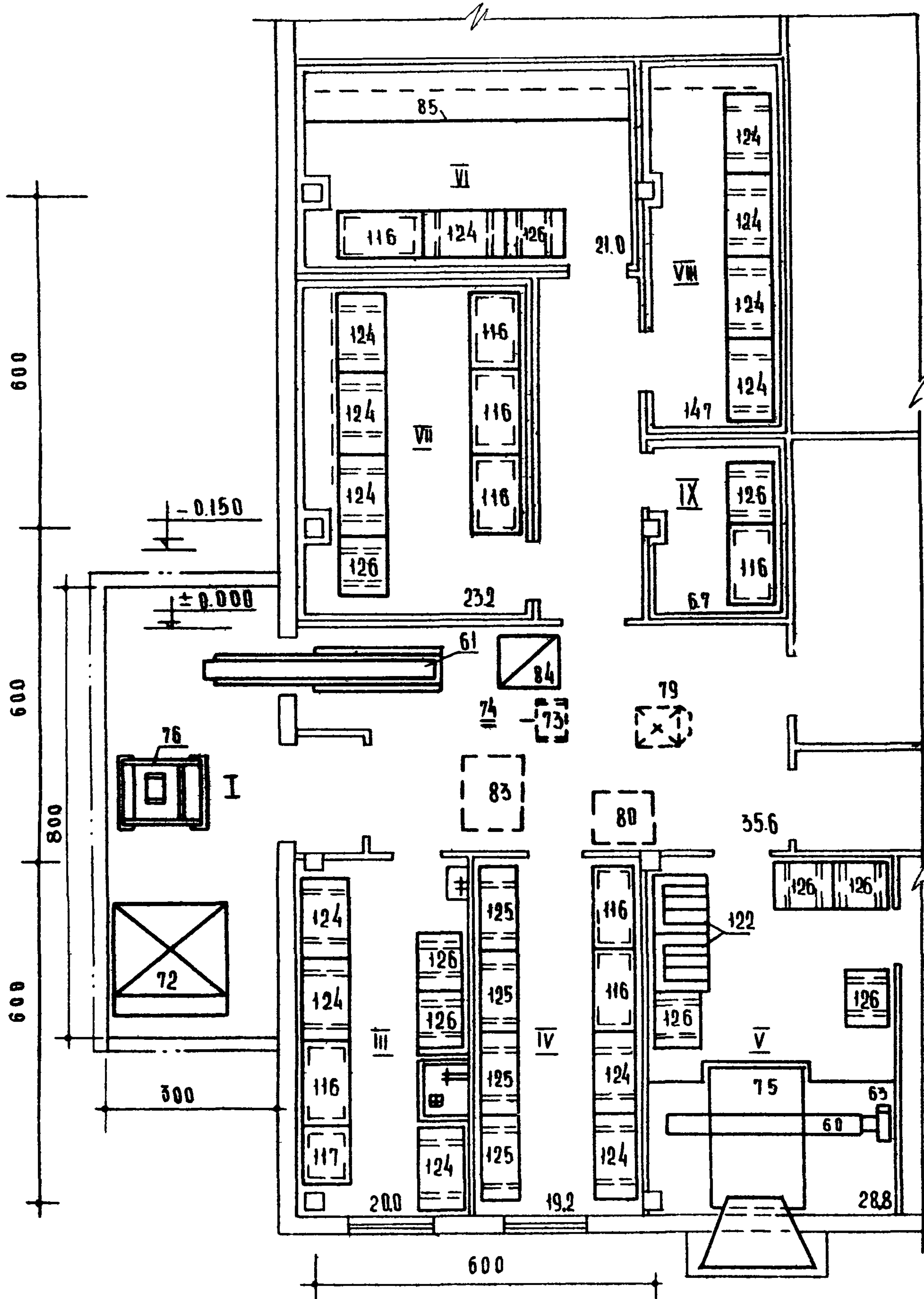
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- I РАМПА
- II ЗАГРУЗОЧНАЯ
- III КЛАДОВАЯ И МВЕЧНАЯ ТАРЫ
- IV КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
- V КОМНАТА КЛАДОВЩИКА
- VI ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ
- VII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- VIII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ
- IX ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТАХ
- X МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
- XI КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ

НА 200 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



НА 400 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ

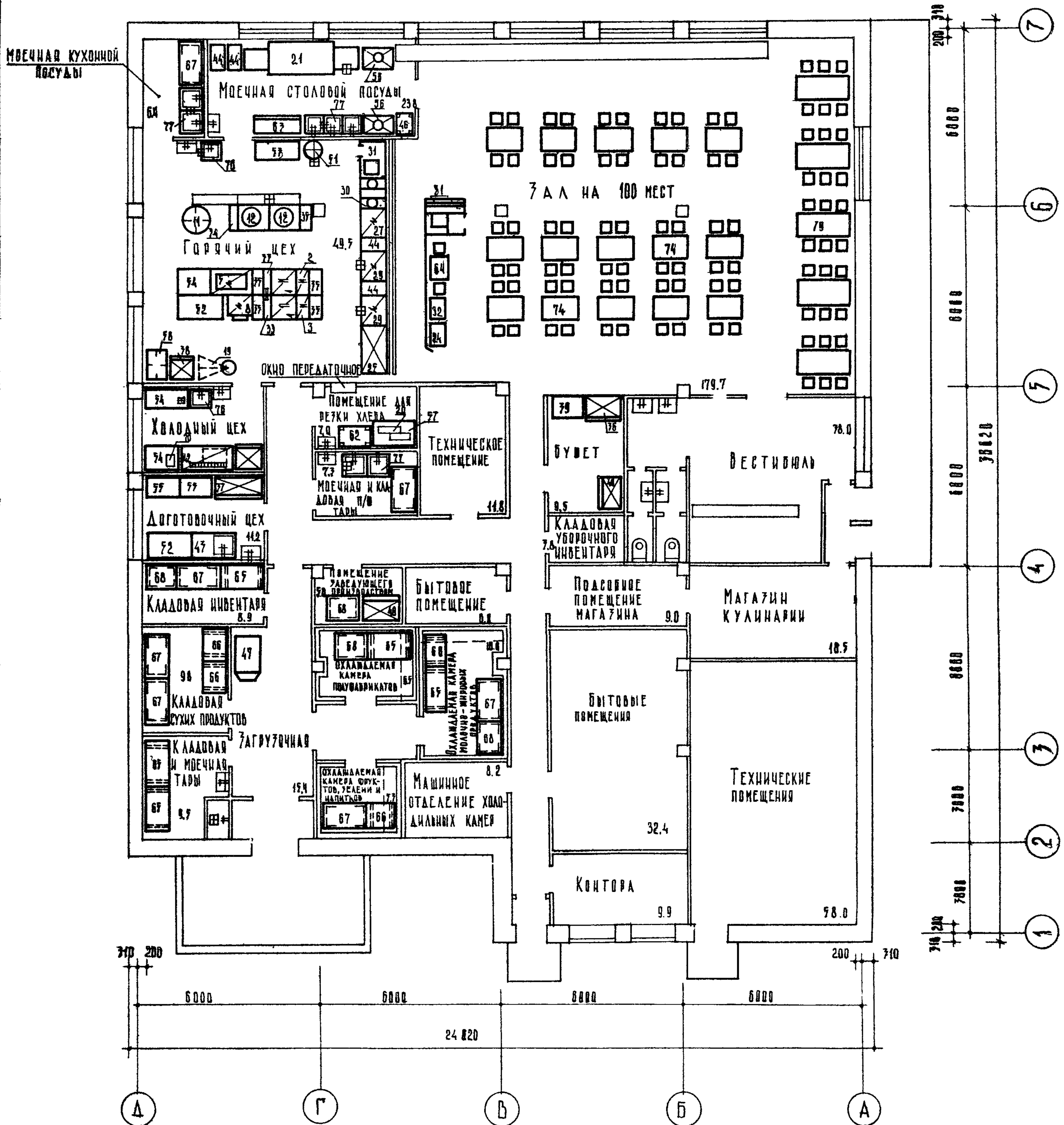


ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- | | |
|-----------------------------|---|
| I РАМПА | VI ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА |
| II ЗАГРУЗОЧНАЯ | VII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ |
| III КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ | ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ |
| IV КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ | VIII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ |
| V КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ | IX ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА РЫБЫ |

ПРИЛОЖЕНИЕ

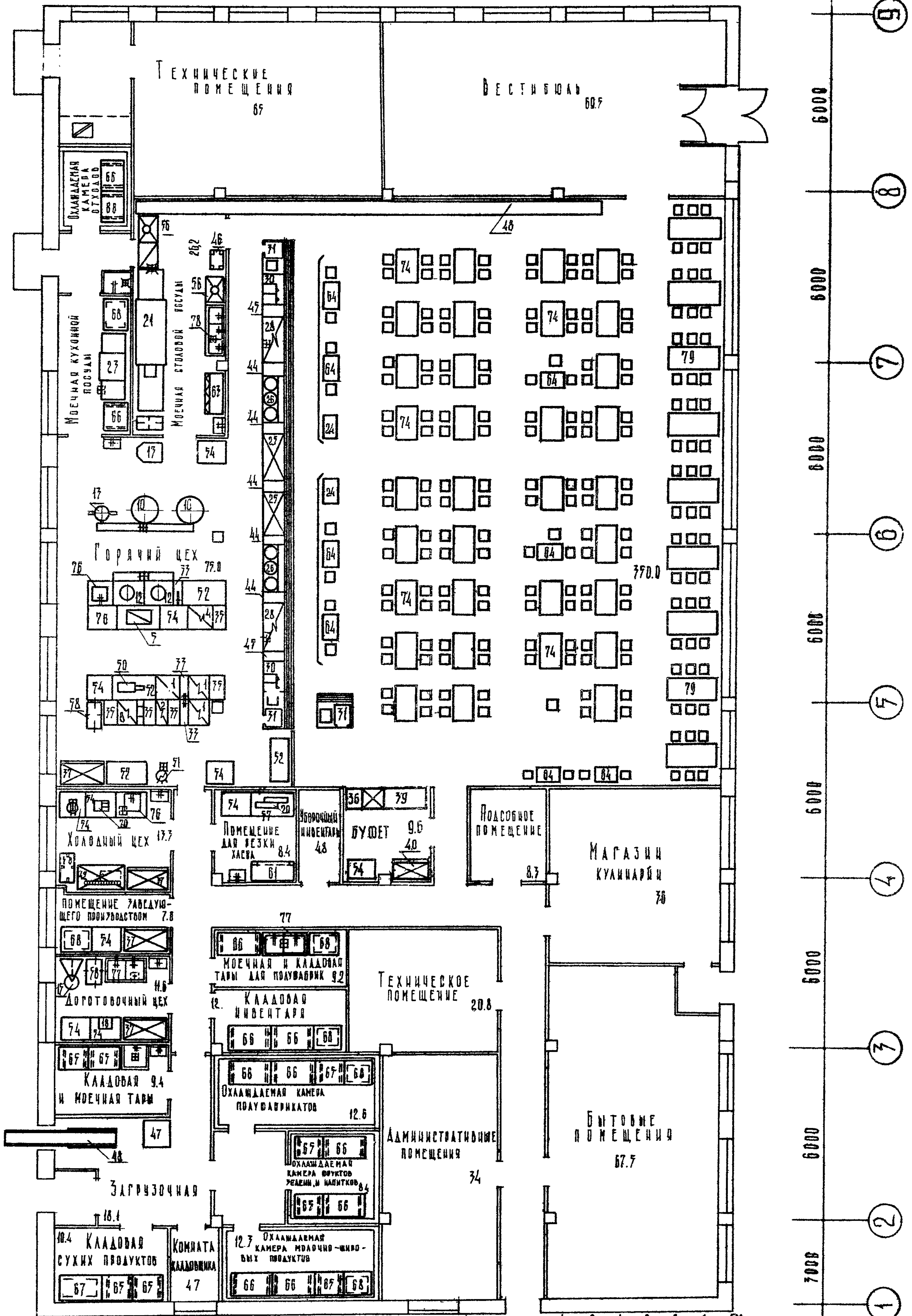
НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



М 1:100



НА 200 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



СТОЛОВЫЕ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

100

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА ТИП	Мощн ЭД. ОБОР КВТ	В М Е С Т И М О С Т Ъ			№	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	Мощн	ЭД. ОБОР КВТ	№	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	Мощн	ЭД. ОБОР КВТ	№	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	Мощн	ЭД. ОБОР КВТ	№	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	Мощн	ЭД. ОБОР КВТ									
				100	200	300																													
				КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ																															
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-4Щ	18,8	2	3	4	38	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,4М	0,22	1	—	1	39	БУФЕТНАЯ СТОЙКА	БС-1	—	—	1	—	40	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,6М2	0,24	2	1	—	41	СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФом СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	СОЭСМ-2	0,31	—	1	3	
2	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-2К	0,12	1	1	—	42	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФом И ГОРКОЙ СЕКЦ. МОДУЛИР	СОЭСМ-3	0,42	1	1	1	43	СЕКЦИЯ-СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ	СМВСМ	—	1	—	2	44	ПРИЛAVOK С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК	АПС-20	0,8	4	5	7	45	ПРИЛAVOK С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ЧАШЕК И СТОКАН	АПС-22	—	—	3	3	
3	ПАНТА КУХОННАЯ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО ЖАРЕНИЯ	ПЭСМ-2	7,0	1	—	1	46	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	—	—	3	4	4	47	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ	—	—	1	1	1	48	КОНВЕЙЕР ЛЕНТОЧНЫЙ СКЛАДЫВАЮЩИЙСЯ	922	—	—	1	1	49	ПРИЛAVOK НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ	ПН-0,4	0,39	—	—	1	
4	ПАНТА КУХОННАЯ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО ЖАРЕНИЯ	ПЭСМ-2ПШ	12,0	—	1	1	50	МЯСОРЕЗКА	М-2	1,0	1	1	1	51	ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИК	КНЭ-100	12	1	1	2	52	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	—	4	2	11	53	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470А	—	1	—	2	
5	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	СНЭСМ-05	12	1	1	1	54	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	—	1	10	9	55	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050А	—	—	—	4	56	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ	СО-1	—	2	2	2	57	СТОЛ ДЛЯ ХЛЕБОРЕЗКИ	СХ-1	—	1	1	1	
6	—	СЭСМ-02	6	—	—	1	58	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СПП	—	1	1	2	59	СТЕЛЛАЖ КОНДИТЕРСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СКП	—	—	—	1	60	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	—	—	—	1	61	ШКАФ ДЛЯ ХЛЕБА	ШХ-1	—	—	1	1	
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ФЭСМ-20	7,5	—	—	1	62	ШКАФ ДЛЯ ХЛЕБА	ШХ-2	—	1	—	2	63	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШП-1	—	1	—	2	64	СТОЛ СО СТУЛЬЯМИ	—	—	2	9	4	65	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1	—	5	8	8	
8	ШКАФ ЖАРОУСТОЙЧИВЫЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	ШЖЭСМ-2	9,6	1	1	1	66	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2	—	4	12	12	67	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦ	СПС-1	—	7	1	9	68	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦ	СПС-2	—	4	5	6	69	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА	ТРМ-Д-2	0,6	—	—	1	
9	ЭЛЕКТРООДЕЛ СО СТАНЦИЕЙ УПРАВЛЕНИЯ	КПЭ-250	30	—	—	1	70	МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ	—	—	—	1	1	71	ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНАЯ МАШИНА	ТММ-1М	1,7	—	—	1	72	ВИБРОСИТО	ВВ-350	0,08	—	—	1	73	ЭЛЕКТРОШКАФ ПЕКАРСКИЙ	ЭШ-3М	16,2	—	—	1	
10	—	КПЭ-160	21	—	2	—	74	СТОЛ СО СТУЛЬЯМИ	—	—	—	12	34	61	75	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ3-1СМ	—	—	—	1	76	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	—	2	—	—	77	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2А	—	2	2	1
11	—	КПЭ-100	15	1	—	2	78	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-3	—	1	1	—	79	СТОЛ СО СТУЛЬЯМИ	—	—	—	8	9	8	12	34	61	75	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	—	2	—	—				
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	КПЭСМ-60	8	2	2	—	13	МАШИНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО МОРЕ	МКП-60	9,1	—	1	1	14	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРОВО-160	0,18	—	1	—	15	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-1,1	1,1	—	1	—	16	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	ПГ-0,6	0,6	—	—	1	
13	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРОВО-160	0,18	—	1	—	16	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА	ПХ-0,6	0,6	—	—	1	17	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ	МРО-50-230	0,4	—	1	1	18	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ	ПУ-0,6	0,6	1	—	—	20	ХЛЕБОРЕЗКА	ХРМ-300	0,27	1	1	1	
14	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРОВО-160	0,18	—	1	—	19	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ	ПУ-0,6	0,6	1	—	—	20	ХЛЕБОРЕЗКА	ХРМ-300	0,27	1	1	1	21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-2000	40,8	—	1	1	21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-1000	38,6	1	—	—	
15	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-1,1	1,1	—	1	—	22	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ	ММП	17	—	—	1	23	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ	ММКЯ-20	21,2	—	1	1	24	ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ	АПС-1	—	2	4	6	25	ПРИЛAVOK ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	АПС-2	0,41	1	2	3	
16	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	ПГ-0,6	0,6	—	—	1	25	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ	ММП	17	—	—	1	26	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	АПС-11	5,25	—	2	—	27	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	АПС-16	4,62	1	—	3	28	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-3	6,4	—	2	—	
17	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА	ПХ-0,6	0,6	—	—	1	27	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ	ММП	17	—	—	1	28	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-3	6,4	—	2	—	29	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-17	5,26	2	—	4	30	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	АПС-5	0,8	1	2	3	
18	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ	МРО-50-230	0,4	—	1	1	29	ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-17	5,26	2	—	4	30	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	АПС-5	0,8	1	2	3	31	ПРИЛAVOK-КАССА	АПС-7	0,05	2	3	4	32	ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	АПС-6	—	1	2	3	
19	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ	ПУ-0,6	0,6	1	—	—	31	ПРИЛAVOK-КАССА	АПС-7	0,05	2	3	4	32	ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	АПС-6	—	1	2	3	33	ВСТАВКА С КРАНОМ-СМЕСИТЕЛЕМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВКСМ	—	2	3	5	34	ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВСМ-210	—	1	—	1	
20	ХЛЕБОРЕЗКА	ХРМ-300	0,27	1	1	1	33	ВСТАВКА С КРАНОМ-СМЕСИТЕЛЕМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВКСМ	—	2	3	5	34	ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВСМ-210	—	1	—	1	35	—	ВСМ-420	—	6	5	7	36	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-0,15	0,37	1	1	—	
21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-2000	40,8	—	1	1	35	—	ВСМ-420	—	6	5	7	36	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-0,15	0,37	1	1	—	37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,8М	0,4	2	3	3	37	ЭЛЕКТРОКОФЕВАРКА	БУДЕПЕВТ СУПЕР	0,43	—	—	1	
21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-1000	38,6	1	—	—	37	ЭЛЕКТРОКОФЕВАРКА	БУДЕПЕВТ СУПЕР	0,43	—	—	1																						

СТОЛОВЫЕ

ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ НОМЕНКЛАТУРА РЕКОМЕНДУЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

101

А. Материалы для покрытия полов

Наименование материала покрытия Вид прослойки под покрытие	Толщина (мм)	Марка	Годовая приведенная стоимость (руб./м ²) I)					
			Торговые залы	Производственные поме- щения			Складские помещения	
				горячие цехи	моечные	прочие	с механи- зацией	без механи- зации
Бетонно-мозаичное покрытие типа "Терраццо"	25	300	0,20	0,34	0,51	0,21		0,35
То же, полимерцементнобетонное покрытие 2)	20	-	0,25			0,45	0,58	0,30
Мастичное покрытие на эпоксидных смолах "ЭД-5", "ЭД-6"	3	-	0,29	0,3	0,3	0,25	0,4	0,25
<u>Бетонно-мозаичные плитки шлифованные</u> цементно-песчаный раствор	<u>25</u> 15	<u>200-300</u> 100	0,31					0,54
Полимерцементнобетонное покрытие рядовое 2)	20	-				0,18	0,68	0,18
Покрытие "брекчия" из отходов тонких мрамор- ных плит	25	300		0,29	0,29	0,29		
<u>Плиты "брекчия" из мрамора (типа коелгинского)</u> цементно-песчаный раствор	<u>40</u> 15	<u>-</u> 100	0,48					
<u>Тонкие мраморные плиты с лощеной поверхностью</u> цементно-песчаный раствор	<u>12</u> 15	<u>-</u> 100	0,60					
<u>Керамические плитки размером 150x150 мм</u> цементно-песчаный раствор с латексом "СКС-657П" ³⁾	<u>13</u> 15	<u>-</u> (100)	0,48	0,52	0,52	0,52		0,58
<u>То же, размером 100x100 мм</u> цементно-песчаный раствор с латексом "СКС-657П" 3)	<u>10</u> 15	<u>-</u> (100)	1,82					0,64
<u>Плитки ПВХ прессованные, размером 500x500 мм</u> мастика КН-3	<u>5</u> -	<u>-</u> -	2,16					

Б. Материалы для отделки стен и потолков

Наименование материала покрытия и метод крепления к основанию	Торговые залы		Производственные помещения		Складские помещения			
					охлаждаемые		неохлаждаемые	
	стены 4)	потолок 4)	стены	потолок	стены	потолок	стены	потолок
I	2	3	4	5	6	7	8	9

I. Облицовочные материалы

-Керамическая плитка облицовочная типа "Кабанчик" на цементно-песчаном растворе М50	0,18							
-Тонкие мраморные плиты (6-10 мм) шлифованные, покры- тые лаком на цементно-песчаном растворе М50	0,23							
-Коврово-мозаичная керамическая плитка на цементно- песчаном растворе М50	0,37		0,49		0,64			
-Керамическая плитка глазурованная на цементно- песчаном растворе М50	0,63		1,0		1,5		0,45	
-То же, стеклянная плитка эмалированная	0,63		1,0		1,5			
-Профильные рейки - ПВХ по деревянной обрешетке	0,71	0,55						
-Асбестоцементные листы толщиной 8 мм с бумажно- смоляным покрытием (типа "Декарт") на раскладках по деревянной обрешетке 5)	0,5							
-То же, декоративная фанера "ДФ-1", "ДФ-2" (толщи- ной 5 мм)	0,68							
-То же, бумажно-слоистый пластик (толщиной 2 мм)	0,9							
-Керамическая плитка метлахская на цементно-пес- чаном растворе М50					0,45			
-Древесно-волоконистые плиты, покрытые водостойкими эмальями на мастике КН-3 по бетону							0,75	
-Древесно-стружечные или столярные плиты		0,43						
-То же, полимергипсовая сухая штукатурка с оклей- кой пленкой -ПВХ на бумажной подоснове ("Декарот-1")		0,65						

СТОЛОВЫЕ

ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ
НОМЕНКЛАТУРА РЕКОМЕНДУЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

102

I	2	3	4	5	6	7	8	9
-Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на мастике КН-3 по выровненной поверхности								
-Асбестоцементные листы плоские с окраской водостойкими эмалями на раскладках по деревянной обрешетке								
2. Окрасочные и отделочные составы по бетону и штукатурке 6)								
Синтетические эмали общего назначения								
	0,25							
-Алкидно-стирольная эмаль "МС-17", "МС-226" (по бетону и асбестоцементу)								
			0,13-0,16		0,26			
-Нефтеполимерная краска "СПП"								
		0,1	0,2-0,27	0,13				
-Кумароно-каучуковая краска в 3 слоя								
		0,12	0,33-0,25	0,16				
-Масляные или алкидные краски в 3 слоя 7)								
	0,35	0,12	0,35-0,7	0,35-0,12			0,13	0,8
-Водоземлюсионные краски "КЧ-26", "ВА-17"								
		0,13					0,13	
-Полимерцементный красочный состав на "СКС-65ГП" в 1-2 слоя 8)								
		0,03						
-Силикатная краска в 2 слоя (только по бетону) 9)								
		0,06		0,08		0,1	0,08	0,6
-Известковая побелка								
						0,02		0,01

ПРИМЕЧАНИЯ: 1) Годовая приведенная стоимость отделки указана только для рекомендуемых в данных помещениях материалов. Показатель может быть использован только для экономического сравнения.

Расчет годовых приведенных расходов производится по методике, разработанной в диссертации С.В.Смирновой "Экономическая оценка долговечности и уровня комфортабельности жилых домов на стадии проектирования" (НИИЭС, 1972).

2) Стоимость полимерцементных покрытий бралась из условия применения в них ПВА-эмульсии.

3) Марка указана для случая применения обычного раствора без добавки "СКС-65ГП". В торговых помещениях применяется раствор М.100, в производственных и складских - М.200.

4) Материалы для стен могут быть использованы для панелей стен высотой от пола 1,8 м. Материалы для потолка могут быть использованы для покрытия стен выше указанной отметки.

5) В приведенные расходы по окраске не включена стоимость выравнивания основания: затирка, шпаклевка.

6) Масляные краски в моечных и горячих цехах следует заменять нефтеполимерными или кумароно-каучуковыми.

7) Полимерцементный красочный состав не требует выравнивания основания.

8) В охлаждаемых камерах следует применять красочные составы, предназначенные для наружной отделки зданий.