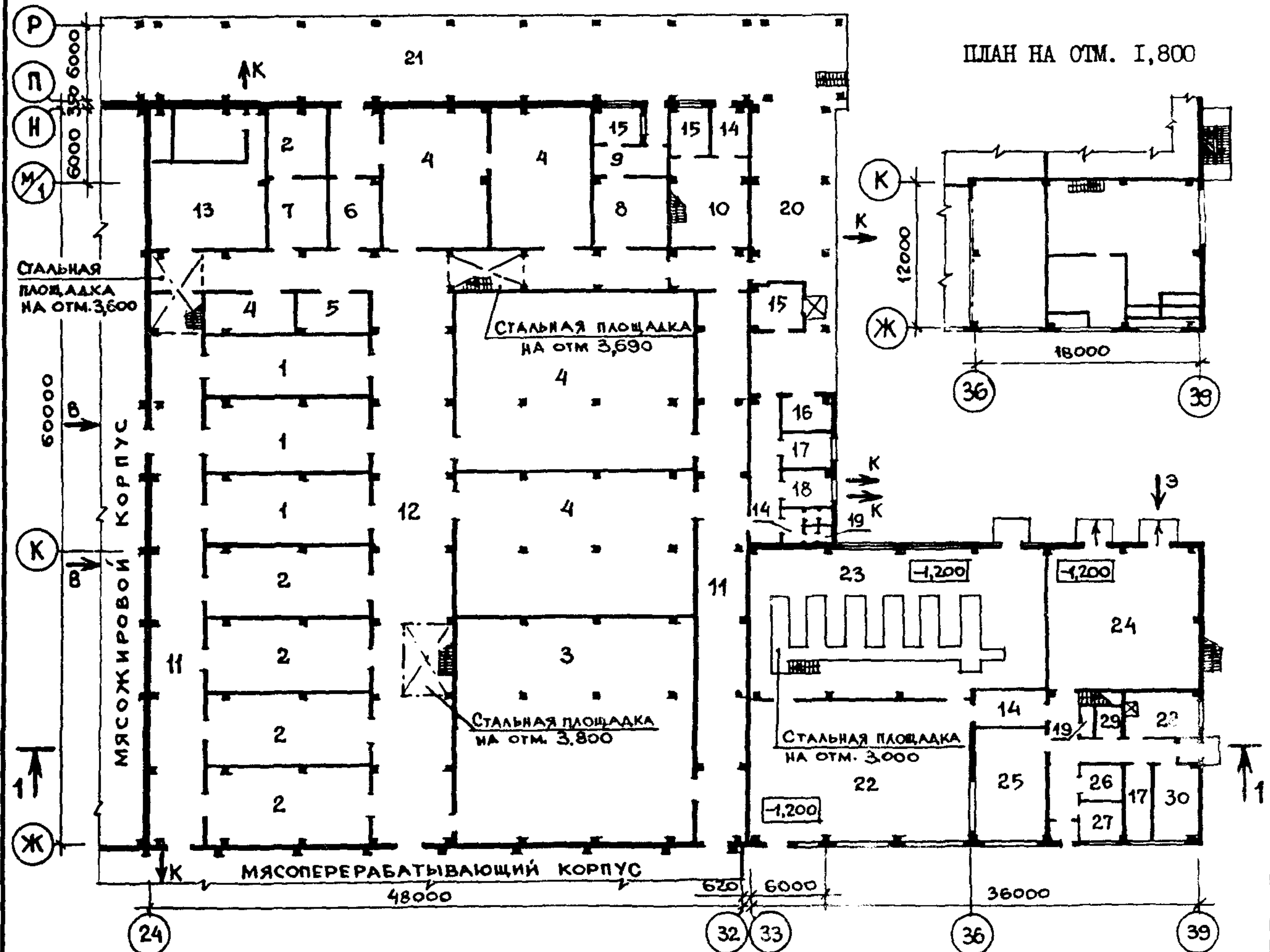


<b>СССР</b>	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ 412-I-54.87
<b>ЦИТП</b>	ХОЛОДИЛЬНИК МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ	УДК 728.97
МАЙ 1988		На 3 листах На 5 страницах Страница I

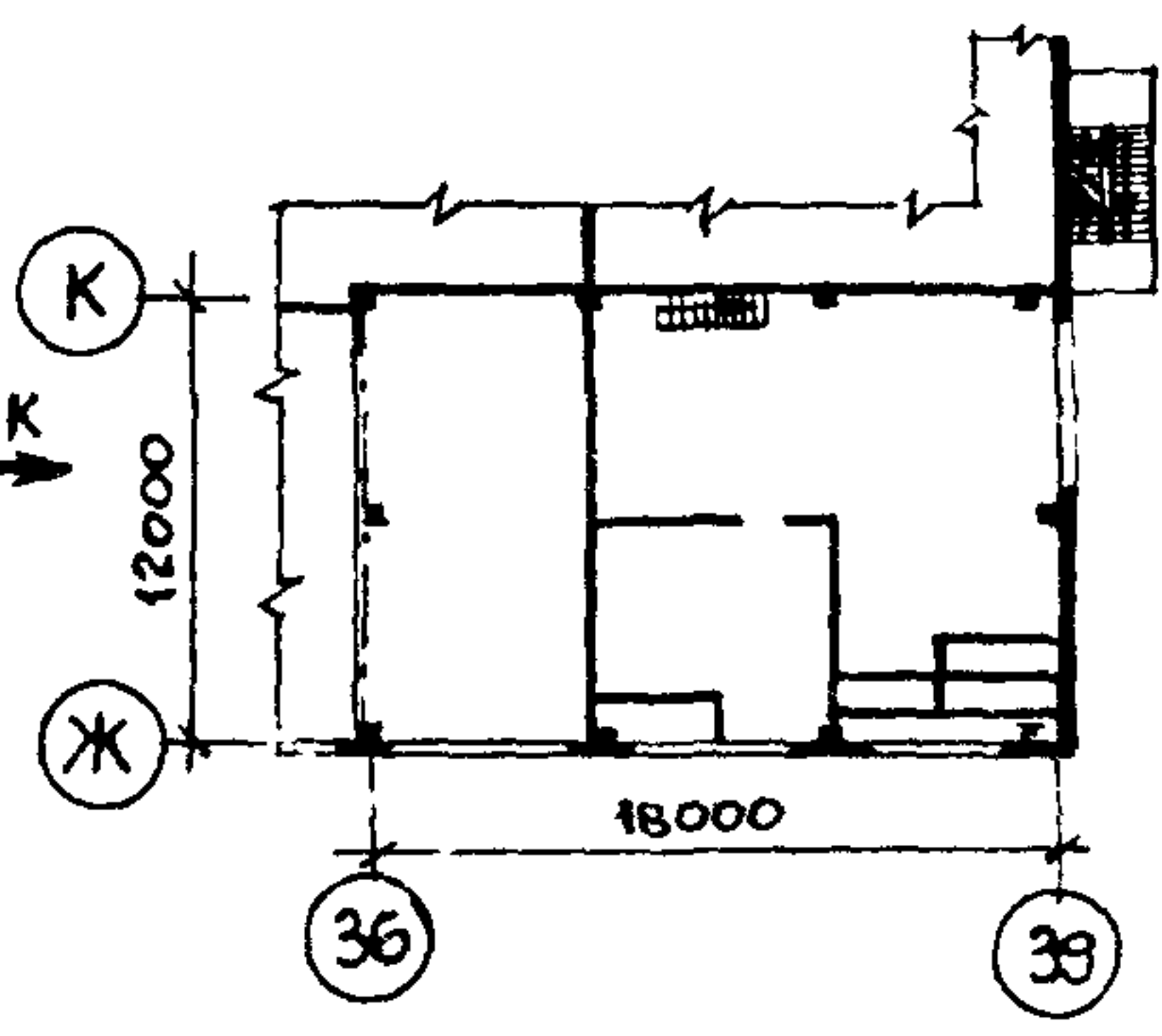
Ф А С А Д 39 - 24



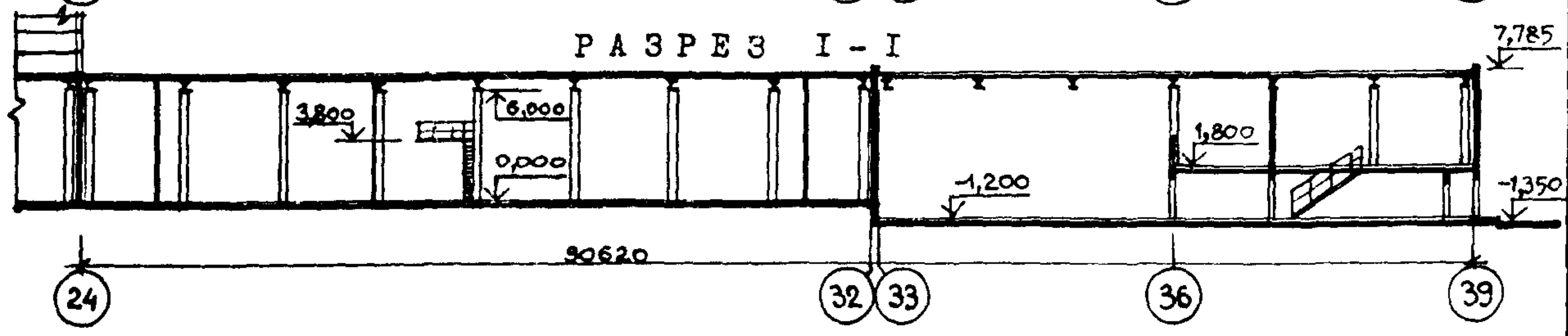
ПЛАН НА ОТМ. 0,000



ПЛАН НА ОТМ. 1,800



РАЗРЕЗ I - I



**ХОЛОДИЛЬНИК  
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ**

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
412-I-54.87

Лист I  
Страница 2

**ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ**

Номер	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Номер	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>
I	Камера замораживания мяса	215,0	I5	Весовая	22,4
2	Камера охлаждения мяса	300,7	I6	Агрегатная	I3,4
3	Камера хранения охлажденного мяса	374,9	I7	Контора, комната мастера	II,4
4	Камера хранения мороженого мяса	712,8	I8	Помещение для обогрева рабочих	IO,5
5	Хранение эндокринно-ферментного сырья	19,4	I9	Санузел	I3,5
6	Камера замораживания субпродуктов	23,2	20	Автомобильная платформа	I46,0
7	Камера охлаждения субпродуктов	29,0	21	Железнодорожная платформа	375,4
8	Подморозка некондиционных грузов	31,4	22	Компрессорное отделение	212,0
9	Прием некондиционных грузов	14,5	23	Аппаратная компрессорной	291,2
IO	Экспедиция	35,2	24	Трансформаторная подстанция	I40,4
II	Коридор	549,8	25	Щитовая КИП	55,0
I2	Накопитель	286,7	26	Распираторная	IO,3
I3	Производство блоков	99,0	27	Гардероб	I9,6
I4	Тамбур	90,1	28	Инструментальная	II,4
			29	Кладовая уборочного инвентаря	6,9
			30	Комната отдыха	21,6

**G3DT ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Холодильник входит в состав главного производственного здания мясокомбината, решен в одноэтажном исполнении, предназначен для термической обработки мяса, субпродуктов и других продуктов убоя скота, последующего хранения в охлажденном и мороженом виде при соответствующих температурно-влажностных режимах.

Охлаждение мяса, поступающего из мясожирового корпуса, осуществляется быстрым одностадийным способом при температуре воздуха в камере  $-3^{\circ}\text{C}$  в течение 16 часов для говядины, 13 часов - для свинины и 7 часов - для баранины.

Камеры охлаждения мяса оборудованы подвесными кольцевыми конвейерами. Охлажденные полутуши направляются в камеры хранения с  $T=-1^{\circ}\text{C}$ .

Для замораживания мяса предусмотрены три камеры туннельного типа, оборудованные кольцевыми подвесными конвейерами. Замораживание мяса осуществляется однофазным способом при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$ .

Оборот камер замораживания с учетом загрузки и выгрузки - 36 часов.

Хранение мороженого мяса осуществляется в камерах с  $T=-20^{\circ}\text{C}$ .

Обработанные в мясожировом корпусе субпродукты подаются в холодильник для термической обработки.

Охлаждение штучных и костных субпродуктов осуществляется в камерах с температурой  $-1^{\circ}\text{C}$ , замораживание - с температурой  $-30^{\circ}\text{C}$ .

Охлажденные и замороженные субпродукты упаковываются в картонные коробки по 20 кг, укомплектовываются на поддоны и направляются в камеры хранения.

Для замораживания мякотных субпродуктов в блоках предусмотрен скороморозильный агрегат АРСА-10. Блоки упаковываются в картонные коробки и хранятся на поддонах в камерах с  $T=-20^{\circ}\text{C}$ .

Для заморозки мяса в блоках предусмотрен скороморозильный аппарат в мясоперерабатывающем корпусе.

Транспортные операции на холодильнике конвейеризированы, управление - автоматизировано.

Реализация готовой продукции осуществляется через экспедиции, выходящие на железнодорожную и автомобильную платформы.

Уровень механизации производства - 41,9%.

**G3VD ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА**

Охлаждение мяса	т/сутки	58
Замораживание мяса	"	29
Условная емкость холодильника	т	II30
в том числе:		
Условная емкость камер хранения мороженых грузов	"	IOI8
Условная емкость камер хранения охлажденных грузов	"	II2

**G3DD РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ**

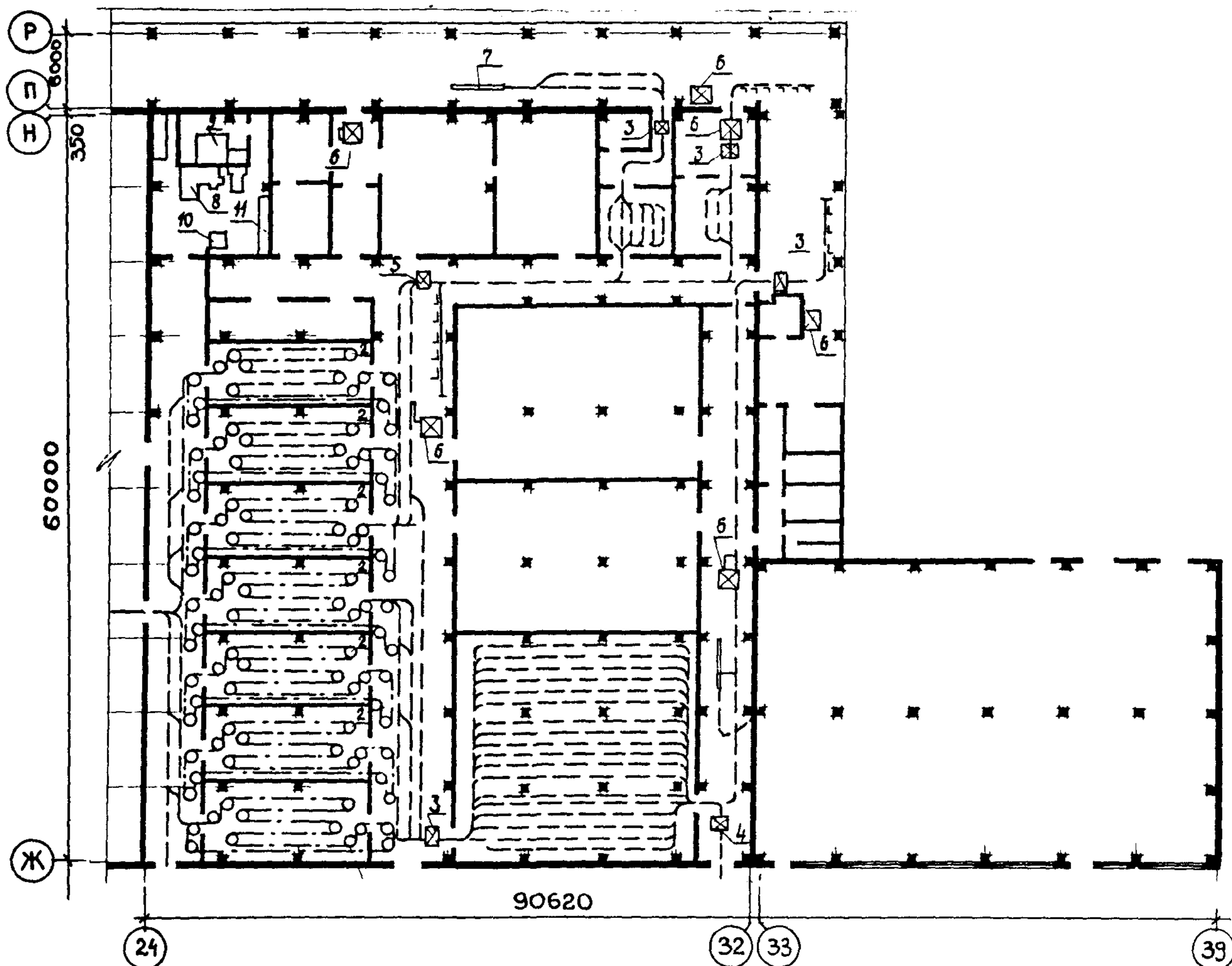
Количество смен	3
Общее число работающих	43
в том числе	
основных рабочих	30
То же в наибольшей смене	15
Удельный вес рабочих, занятых ручным трудом	51,6%

ХОЛОДИЛЬНИК  
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
412-1-54.87

Лист 2  
Страница 3

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ОТМ. 0,000



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз.	Наименование и марка	Количество	Поз.	Наименование и марка	Количество
I	Горизонтальный подвесной конвейер с пальцем снизу, цепной ИИ-ФКО	I	6	Весы врезные стационарные РИ-2Ц13	6
2	Горизонтальный подвесной конвейер с пальцем снизу, цепной ИК-1	6	7	Роликовый элеватор для подъема полутуши на подвесной путь Г6-ФР	2
3	Весы монорельсовые подвесные пиферблатные, вариант I ВМ-ЦЦ13	4	8	Бункер для загрузки скороморозильного агрегата	I
4	Весы монорельсовые подвесные пиферблатные, вариант II ВМ-ЦЦ13	I	9	Роторный морозильный агрегат АРСА-10	I
5	Весы монорельсовые подвесные пиферблатные, вариант III ВМ-ЦЦ13	I	10	Весы РИ-600Ц 13В	I
			II	Стеллаж для бумаги СД-2/5	2

ХОЛОДИЛЬНИК  
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
412-I-54.87

Лист 3  
Страница 4

### D2BA СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ И ИЗДЕЛИЯ

Фундаменты под колонны - монолитные железобетонные столбчатые стаканного типа

Фундаменты под стены - сборные железобетонные фундаментные балки по серии I.415.I, типоразмеров - 2; блоки сборные бетонные по ГОСТ 13579-78, типоразмеров - II

Колонны - сборные железобетонные по серии I.423-3, типоразмеров - 4;  
I.427-I, типоразмеров - 3

Балки - сборные железобетонные по серии I.462.I-I/8I, типоразмеров - 3

Покрытие - плиты по ГОСТ 22701.I-77, 22701.2-77, типоразмеров - 5, по серии I.465.I-7/84, типоразмеров 2

Стены - панели по серии I.432-I2, типоразмеров - 5; I.030.I-I, типоразмеров - 6

Перегородки - сборные железобетонные по серии I.030.9-2, типоразмеров - I5

Кровля - плоская; фольгоизол ГОСТ 20429-84; стеклорубероид ГОСТ 15879-70; пенополистирол ГОСТ 15588-70 ( $\rho \approx 40$  кг/м<sup>3</sup>)

Полы - керамическая плитка по ГОСТ 6787-80; мозаичное покрытие; линолеум по ГОСТ 14.632-80; бетонные, цементные

Окна - деревянные по ГОСТ 12506-81, типоразмеров - 4

Двери - деревянные по ГОСТ 24698-81, типоразмеров - 4

Наибольшая масса монтажного элемента (балки покрытия) - 7,0 т

### H5UA ОТДЕЛКА

#### НАРУЖНАЯ

Стеновые панели, облицованные керамической плиткой по ГОСТ 13996-84

#### ВНУТРЕННЯЯ

Окраска силикатная, масляная, водоэмульсионная, глазурированная плитка по ГОСТ 6141-82

### C36A ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Водопровод - объединенный: производственный, хозяйственно-питьевой от городской сети. Напор на вводе - 15 м

Канализация - раздельная: производственная грязная; хозяйственно-фекальная в городскую сеть

Отопление - водяное с параметрами теплоносителя 150°-70°С

Вентиляция - приточно-вытяжная с механическим побуждением

Горячее водоснабжение - централизованное от внешних сетей

Электроснабжение - от высоковольтных сетей 6-10 кВ через трансформаторную подстанцию, встроенную в главное производственное здание

Электроосвещение - лампами накаливания и люминесцентное

Связь и сигнализация - телефонная связь, электроадресация, пожарная сигнализация, радиосвязь

J30B СКОРОСТНОЙ НАПОР ВЕТРА -  $\frac{0,23 \text{ кПа}}{23 \text{ кгс/м}^2}$

R2CO СТЕПЕНЬ ОГНЕСТОЙКОСТИ - вторая

N1BD РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА - минус 30°С

J3NB ВЕС СНЕГОВОГО ПОКРОВА -  $\frac{1,0 \text{ кПа}}{100 \text{ кгс/м}^2}$

G2DD КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III

G2EE ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ -  
- обычные

**ХОЛОДИЛЬНИК  
МЯСОКОМБИНАТА МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ**

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ  
412-I-54.87

Лист 3  
Страница 5

Наименование	Всего	Удельные показатели	Наименование	Всего	Удельные показатели
<b>V17A СТОИМОСТЬ</b>			<b>V4KA ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>		
V17B Общая сметная стоимость	тыс. руб. 1513,38	-	V4KN Расход воды	м3/ч 5,63	-
V17L в том числе: строительно-монтажных работ	" 1041,31	-	в том числе: холодной	м3/сут 119,21	-
V17Q оборудования	" 430,52	-	горячей	" 5,28	-
V17G Стоимость строительства на 1м2 общей площади здания	руб. -	221,08	Канализационные стоки	" 118,27	-
V17R Стоимость строительно-монтажных работ на 1м3 строительного объема	" -	31,66	V4KN Расход тепла	м3/ч 0,35	-
V17V Стоимость общая на расчетный показатель	" -	1339	в том числе: на отопление	м3/сут 0,94	-
<b>V17A ТРУДОЕМКОСТЬ</b>			на вентиляцию	ккал/ч 367000	-
V17F Построечные трудовые затраты	чел.-дн. 27621	-	на горячее водоснабжение	кВт 426	-
То же, на 1м3 строительного объема	" -	0,84	тепла на 1м2 общей площади	" 48350	-
V17V То же на расчетный показатель	" -	24,44	V4KK Потребная электрическая мощность	" 56	-
<b>V1KA РАСХОДЫ</b>			Годовая потребность тепла	" 299210	-
V1KB Расход строительных материалов			электроэнергии	" 347	-
Цемент	т 1088,4	-	тепла на 1м2 общей площади	" 19440	-
Цемент, приведенный к М400	т 1078(535)	-	Тепла на 1м2 общей площади	" 23	10,27
То же на 1м2 общей площади	" -	0,22	V4KK Потребная электрическая мощность	" -	0,01
Сталь	" 235,9(160,2)	-	Годовая потребность тепла	кВт 1017	-
Сталь, приведенная к классам А-I и Ст.3	" 289	-	Годовая потребность электроэнергии	ГДЖ 2906	-
То же на 1м2 общей площади	" -	0,06	электроэнергии	МВт.час 4707,2	-
То же на расчетный показатель	" -	0,26	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
Бетон и железобетон	м3 1389	-	G3NB Объем строительный	м3 32888	-
в том числе: монолитный	" 569	-	V1NP Объем строительный на расчетный показатель	" -	29,1
сборный	" 820	-	G3OC Площадь застройки	м2 4426	-
То же на 1м2 общей площади	" -	0,29	G3OB Общая площадь	" 4710	-
Лесоматериалы	" 406(390)	-	V4OK Общая площадь на расчетный показатель	" -	4,17
Лесоматериалы, приведенные к круглому лесу	" 463	-	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ</b>		
Кирпич	тыс. шт. 288	-	Расчетный показатель - одна условная тонна хранения мяса (расчетных единиц - 1130т)		
То же на 1м2 общей площади	" -	0,06	Сметная документация составлена в нормах и ценах 1984 г.		

**B7EA СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Альбом I - Пояснительная записка	Альбом XIII - Силовое электрооборудование и электрическое освещение
Альбом II - Технология производства	Альбом XIV - Связь и сигнализация
Альбом III - Механизация ПРТС работ	Альбом XV - Автоматизация холодильных установок и систем
Альбом IV - Архитектурные решения	Альбом XVI - Автоматизация холодильных установок и систем машинного отделения
Альбом V - Конструкции металлические	Альбом XVII - Автоматизация систем отопления и вентиляции
Альбом VI - Конструкции железобетонные	Альбом XVIII - Спецификация оборудования
Альбом VII - Строительные изделия	Альбом XIX - Ведомости потребности в материалах
Альбом VIII - Холодильные установки и системы	Альбом XX - Сметы
Альбом IX - Холодильные установки и системы машинного отделения	
Альбом X - Внутренние водопровод и канализация	
Альбом XI - Отопление и вентиляция	
Альбом XII - Электроснабжение	

Объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 2363 форматки

**B7BA АВТОР ПРОЕКТА** "Гипромясомолпром", 129041, г. Москва, ул. Б. Переяславская, 16

**B7BA УТВЕРЖДЕНИЕ**

Утвержден Министерством мясной и молочной промышленности СССР. Приказ от 17.07.84 № 231. Введен в действие Госагропромом СССР. Приказ от 1.04.87 № 248. Срок действия - 1992 год.

**B7BA ПОСТАВЩИК**

"Гипромясомолпром", 129041, г. Москва, ул. Б. Переяславская, 16