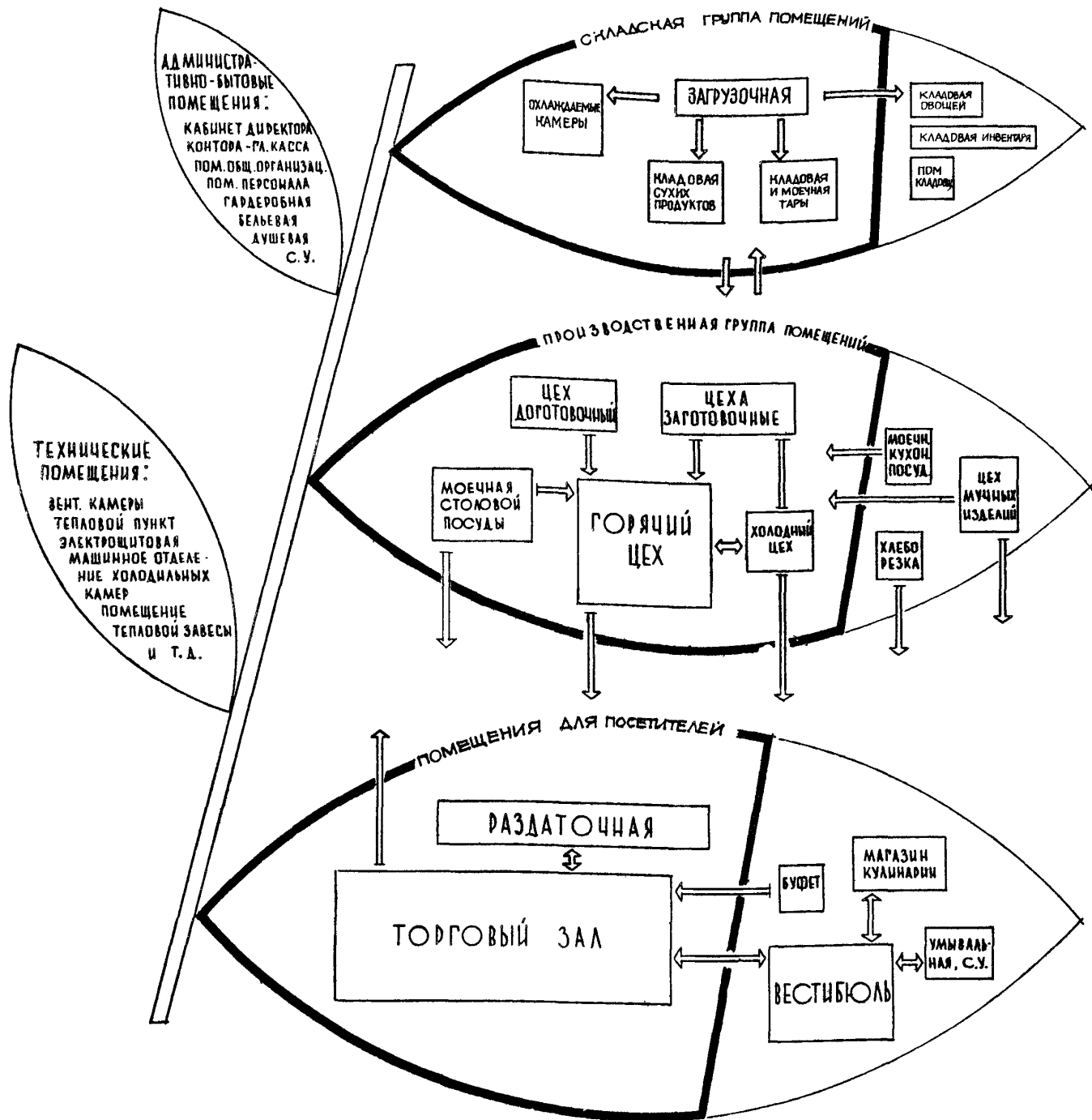


ОБЩАЯ ЧАСТЬ

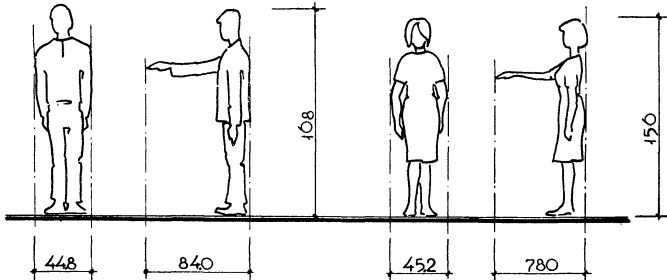


— толстой чертой обведены помещения, включенные в данные нормы

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

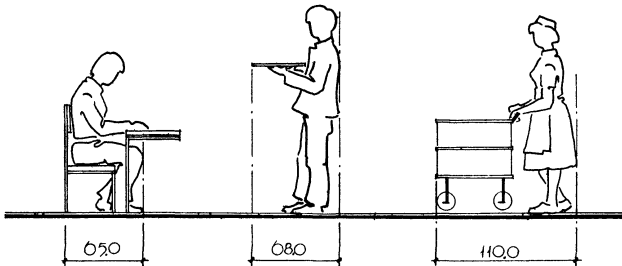
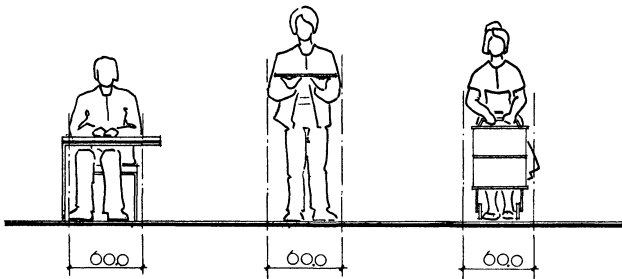
Вместимость / посад. мест /	Торговая группа		Производственная группа						Складская группа			Административно-бытовая группа							
	Зал	Вестибюль	Горяч. цех	Холод. цех	Цех хлебной издальши	Цех мучных изделий	Доготовочный цех	Моечная ст. пос.	Моечная кух. пос.	Охлаждаемые камеры	Неохлаждаемые кладовые	Загрузочная	Кабинет директора	Глав. касса	Комната персонала	Комн. орг. групп	Бельевая	Гардеробная	Душевые
П л о щ а д и п о м е щ е н и й / кв. м /																			
100	180	34	50	10	-	-	10	24	6	21	32	18	9	-	-	-	5	22	8
150	270	51	60	14	-	-	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

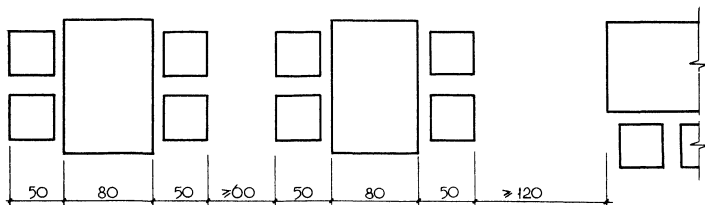
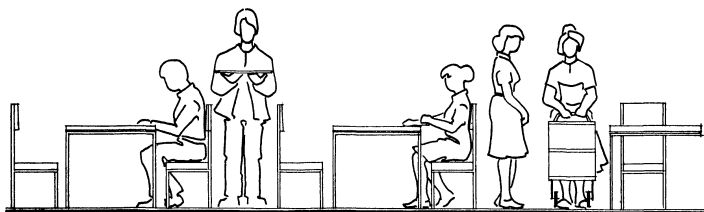
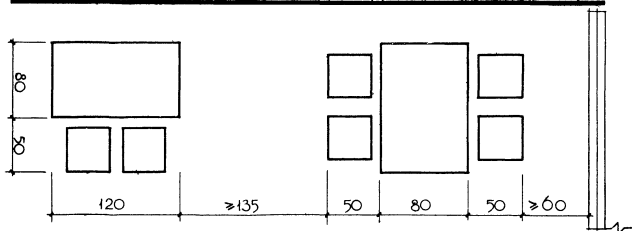
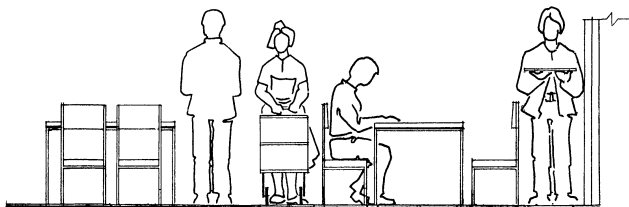


ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

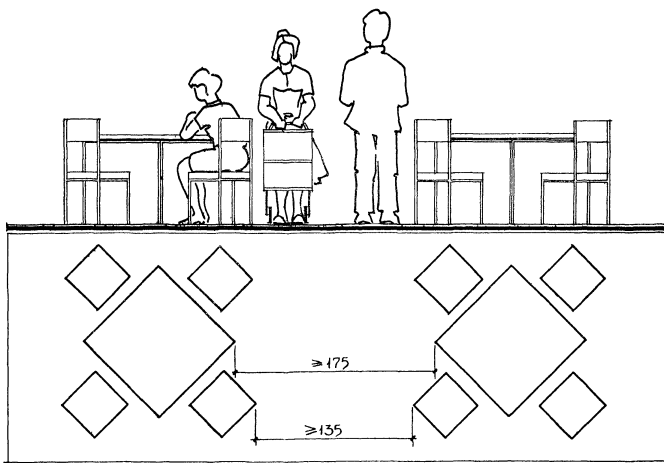
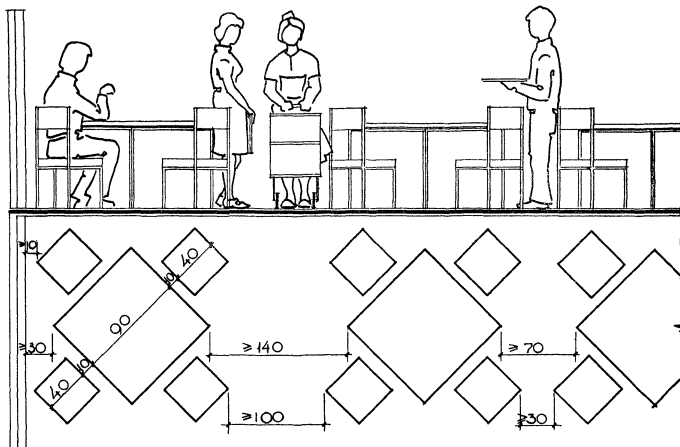
ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА В РАЗЛИЧНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ



ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ



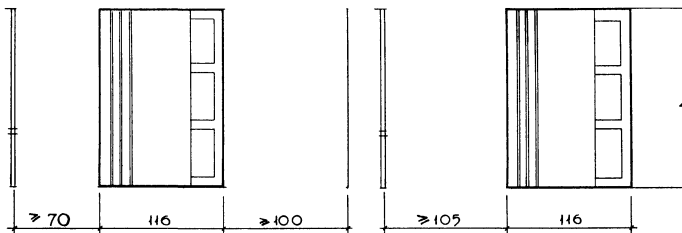
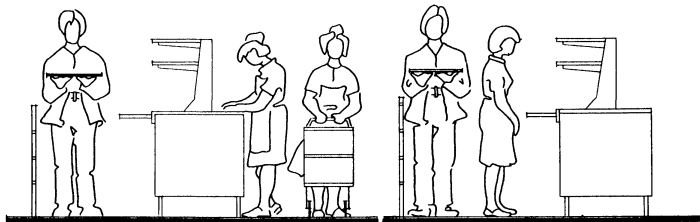
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
 С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ



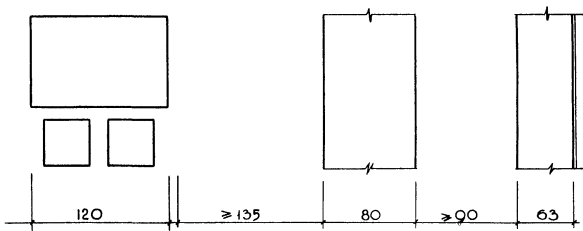
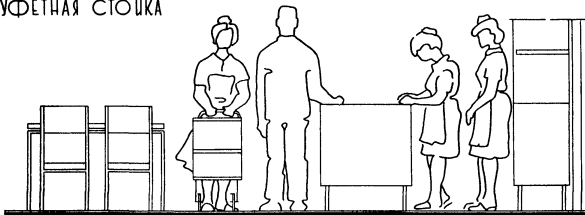
РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ С АМООБСЛУЖИВАНИЯ

БЕЗ ОБРОНА

С ОБРОНОМ



БУФЕТНАЯ СТОЙКА

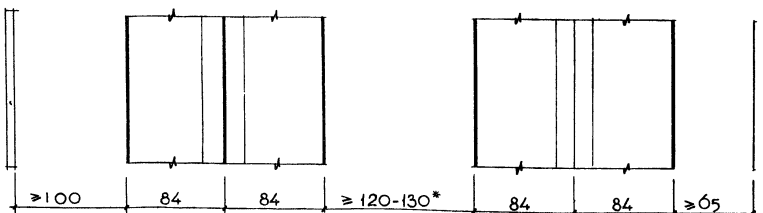
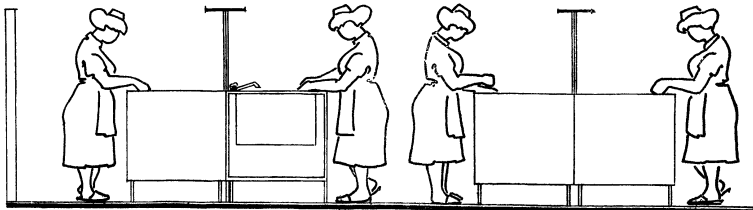


ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

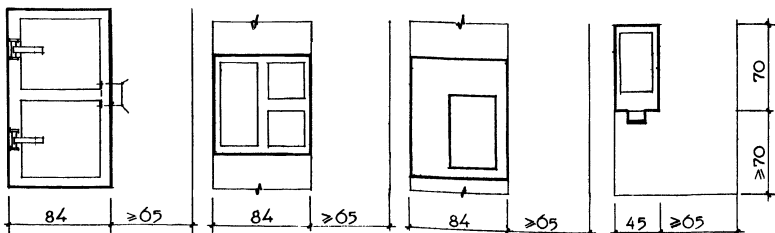
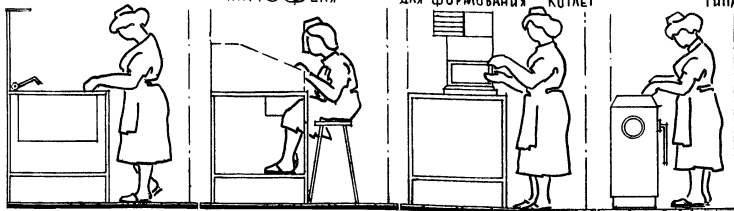
МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ
СТОЛОМ, МОЙКОЙ И СТЕНОЙ

МЕЖДУ РЯДАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
СТОЛОВ, МОЕК

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗОНА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА

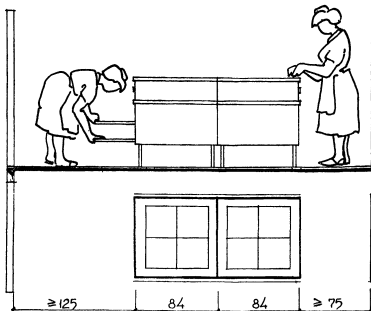


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ: -ЗА СТОЛАМИ ДЛЯ ДОЧИСТКИ ЛУКА И "АРТОФЕЛЯ" -ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ, НАСТОЛЬНОЙ МЯСОРУБКОЙ, МАШИНОЙ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОТЛЕТ -ЗА МЯСОРУБКОЙ НАПОЛЬНОГО ТИПА

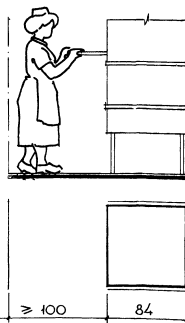


ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ

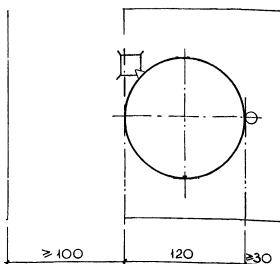
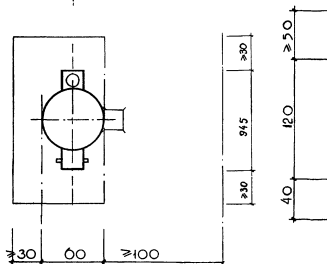
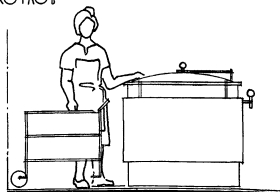
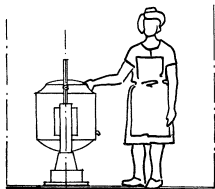
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
У ДУХОВОГО ШКАФА



ПОМЕЩЕНИЯ
У ЖАРОВОГО ШКАФА



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	Либерецкий з-д торгового машиностроения
7	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЭСМ-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	КЛЭСМ-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-8	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	ММУ-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	ММУ-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	ММН	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	Льберецкий 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	ПУ-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 Ш	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	МР0В-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

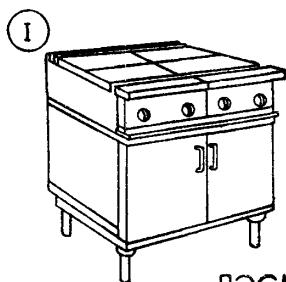
1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	1500x2000x400	-	2,5	-	-	Свердловский з-д
73	Поддон колесный	-	765x545x234	-	-	-	-	Совинвентарь
74	Водило	-	200x150x1070	-	-	-	-	- " -
75	Бункер загрузочный	Бз-2,5	2600x1800x2100	-	-	-	-	Киевский опытный з-д
76	Бочкоподъемник	-	1750x1450x2250	-	1,7	-	350	Борский 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 машинозавод
81	Тележка с выжимным устройством для стаканов	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 камер	-	-	-	-	-
86	Течка	-	-	-	-	-	-	-
<u>IV. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
87	Стол для установки средств малой механизации	СММСМ	1470x840x860	-	2	220	170	Либерецкий 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 доочистки картофеля	СПК	840x840x860	-	-	-	-	- " -
98	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем	ВКСМ	210x840x1450	-	-	-	-	Либерецкий 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 съемной чашей	ВМ-1А	630x630x860	-	-	-	-	- " -
111	Ванна моечная передвижная со съемной чашей	ВМ-2А	1260x630x860	-	-	-	-	- " -

СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

11

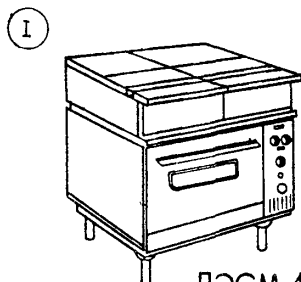
1	2	3	4	5	6	7	8	9
II2	Ванна для дефростации рыбы	ВДРСМ	1680x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-031/0
II3	Стеллаж кондитерский передвижной	СКП	1050x630x1750	-	-	-	-	" "
II4	Стул к конвейеру дочистки	ПЛСК-6	520x400x950	-	-	-	-	Киевский опытный з-д торгового машиностроения
II5	Стеллаж производственный 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 "Созинвентарь"
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

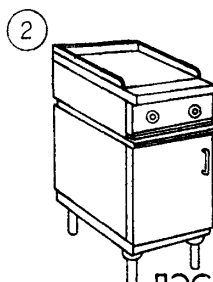
Длина	840
Ширина	840
Высота	860



ПЭСМ-4ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

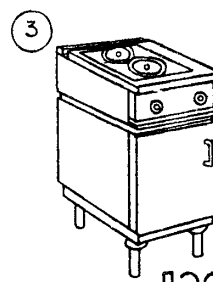
Длина	840
Ширина	840
Высота	860



ПЭСМ-2ШШ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

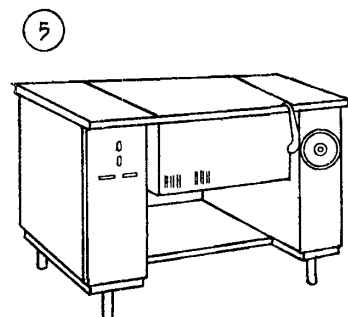
Длина	420
Ширина	840
Высота	860



ПЭСМ-2К

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

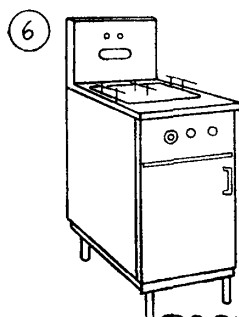
Длина	420
Ширина	840
Высота	860



СЭСМ-02

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

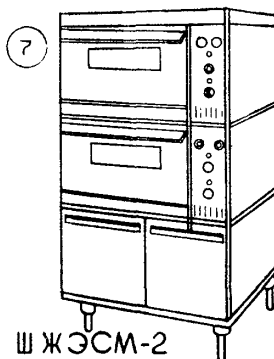
Длина	1050
Ширина	840
Высота	860



ФЭСМ-20

ФРИТОРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

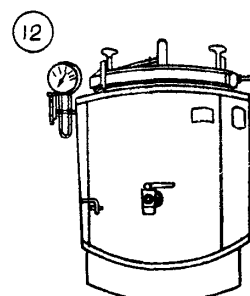
Длина	420
Ширина	840
Высота	860



Ш ЖЭСМ-2

ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

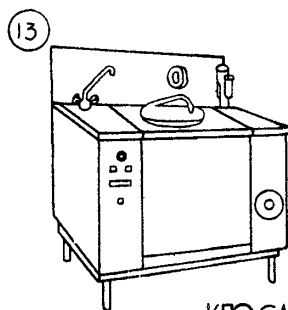
Длина	830
Ширина	800
Высота	1500



КПЭ-250

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ

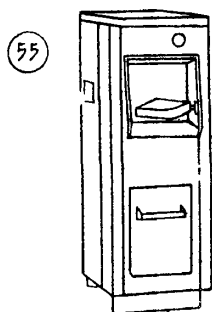
Длина	1200
Ширина	1150
Высота	1280



КПЭСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

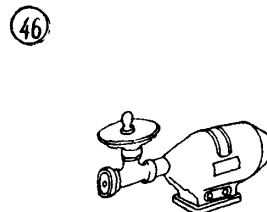
Длина	1050
Ширина	840
Высота	860



МОК-16

МАШИНА ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

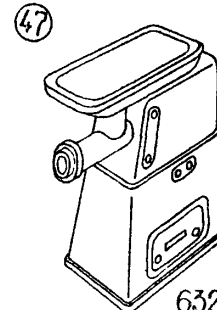
Длина	515
Ширина	375
Высота	900



М-2/764

МЯСОРУБКА НАСТОЛЬНАЯ

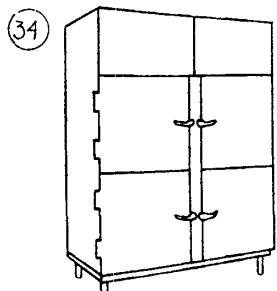
Длина	840
Ширина	310
Высота	420



632М тип III

МЯСОРУБКА НАПОЛЬНАЯ

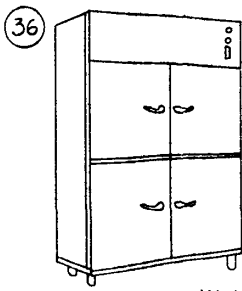
Длина	850
Ширина	450
Высота	1000



ШХ-1,2с

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

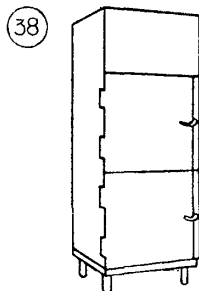
Длина	1530
Ширина	810
Высота	2035



ШХ-0,7Ю

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

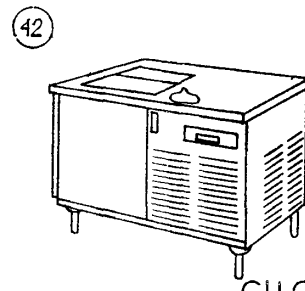
Длина	1120
Ширина	800
Высота	1930



ШХ-04м1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Длина	800
Ширина	580
Высота	1930

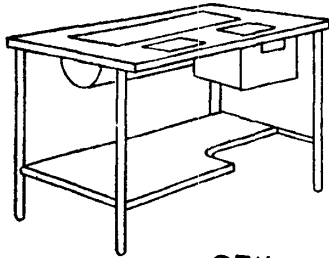


СЧ-015

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК

Длина	1260
Ширина	840
Высота	860

97

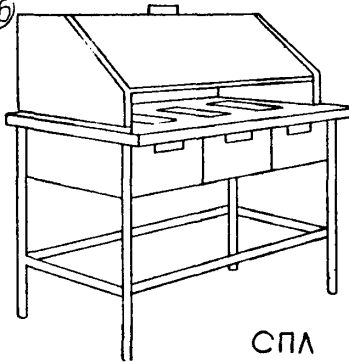


СПК

СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТО-
ФЕЛИ

Длина 840
Ширина 840
Высота 860

96

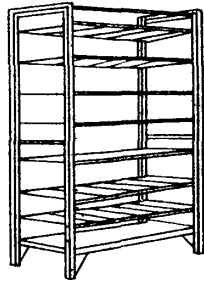


СПА

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА

Длина 840
Ширина 840
Высота 860

117

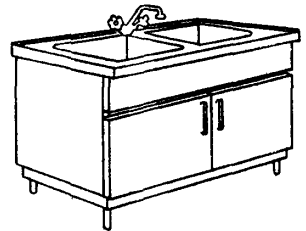


СПС-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
СТАЦИОНАРНЫЙ

Длина 1050
Ширина 840
Высота 2000

104

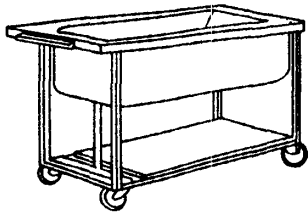


ВМ-2СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

108

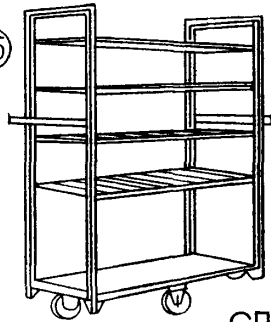


ВПСМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 840
Ширина 630
Высота 860

115

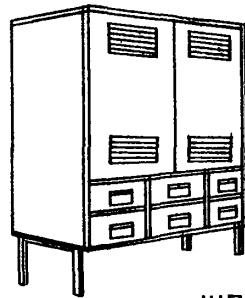


СПП

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ПЕРЕДВИЖНОЙ

Длина 1198
Ширина 630
Высота 1750

118

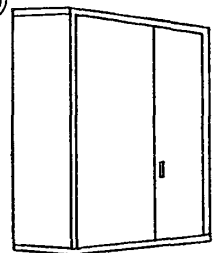


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

Длина 1050
Ширина 630
Высота 2000

119

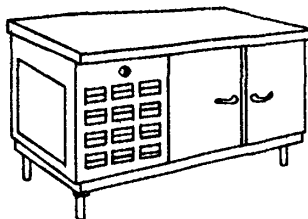


ШПП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

Длина 1050
Ширина 420
Высота 1000

39

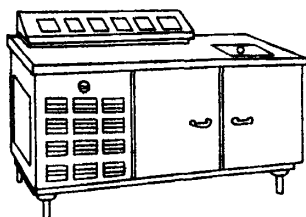


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

40

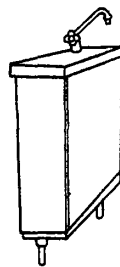


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ
И ГОРКОЙ

Длина 1680
Ширина 840
Высота 860

98

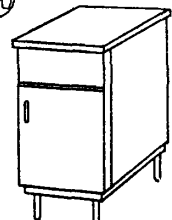


ВКСМ-210

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-
ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБО-
РУДОВАНИЮ

Длина 210
Ширина 840
Высота 1450

100

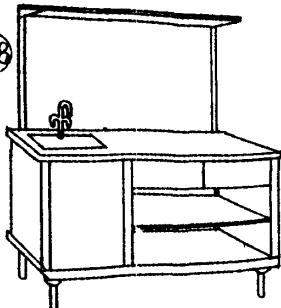


ВКСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-
ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБО-
РУДОВАНИЮ

Длина 420
Ширина 840
Высота 860

88

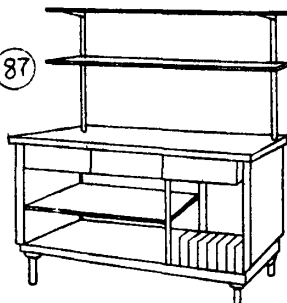


СМВ СМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧ-
НОЙ ВАННОЙ

Длина 1470
Ширина 840
Высота 1630

87

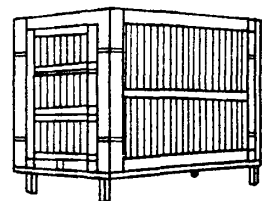


СММСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ СТОЛ

Длина 1470
Ширина 840
Высота 1630

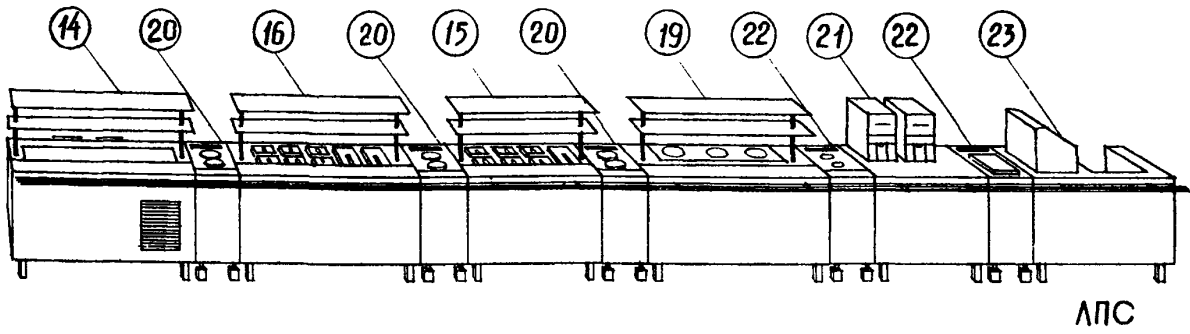
121



ЛО-1

ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

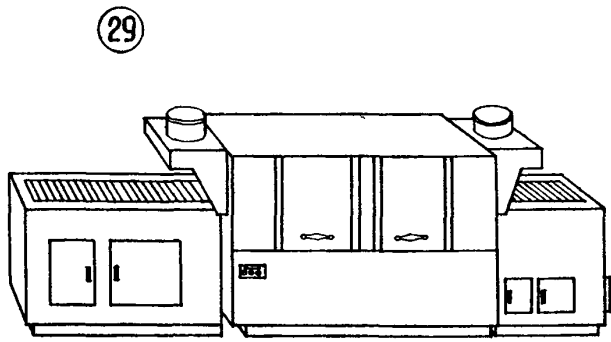
Длина 1470
Ширина 1050
Высота 1500



ЛПС

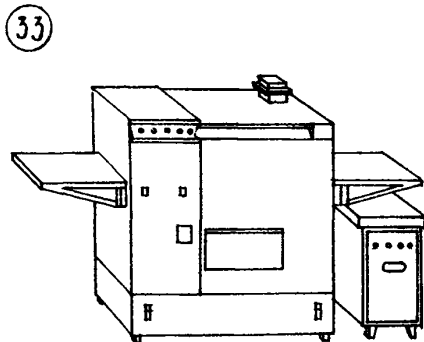
ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Длина 10500
Ширина 840
Высота 1420



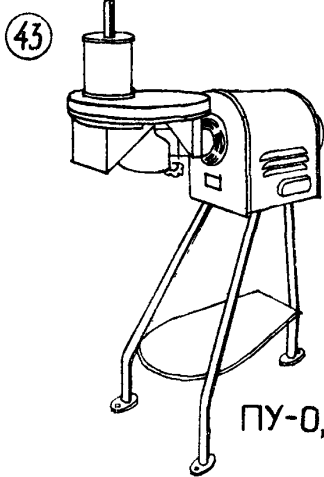
ММТУ-2000

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА УНИВЕРСАЛЬ-
НАЯ
Длина 4840
Ширина 1030
Высота 1870



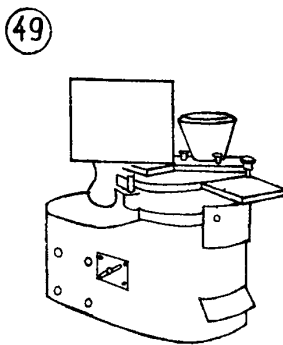
ММП

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ
Длина 2130
Ширина 744
Высота 1150



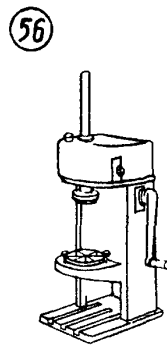
ПУ-0,6

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



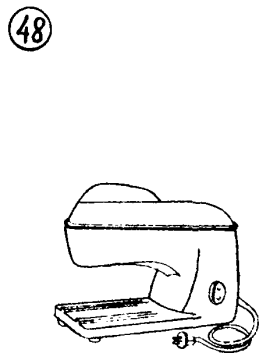
МФК-2240

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОПЛЕТ
Длина 610
Ширина 392
Высота 630



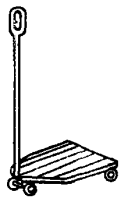
РДМ-5

МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ
Длина 370
Ширина 380
Высота 620



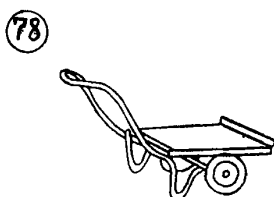
МРМ-15

МЯСОРЫЛИТЕЛЬ
Длина 560
Ширина 260
Высота 390



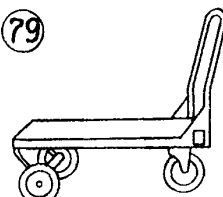
ТГ-100

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
Длина 1600
Ширина 450
Высота 1200



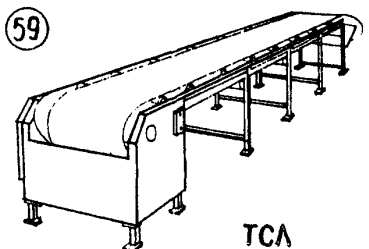
ТГ-130

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
Длина 1600
Ширина 625
Высота 750



ТГ-400

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
Длина 1600
Ширина 800
Высота 950

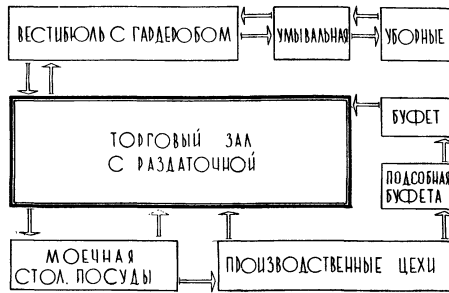


ТСА

ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ
Длина 2000
Ширина 640
Высота 860

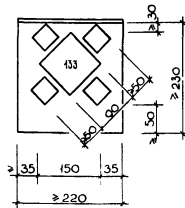
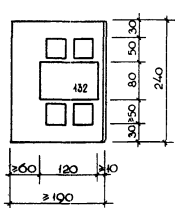
**ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ
ПОСЕТИТЕЛЕЙ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

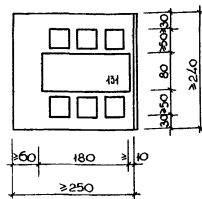


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

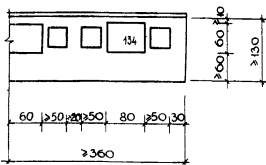
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 4^Х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



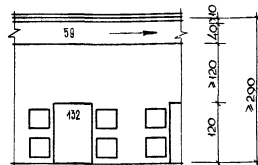
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 6^Х МЕСТНЫМ СТОЛОМ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 2^Х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

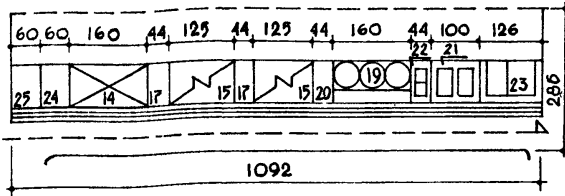


ЗОНА СБОРА ПОСУДЫ ТРАНСПОРТОМ

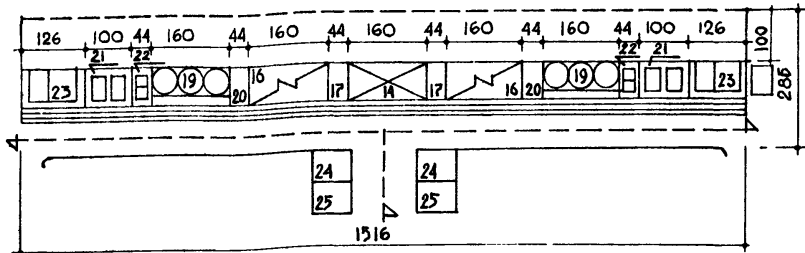


РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛAVKOB САМООБСЛУЖИВАНИЯ

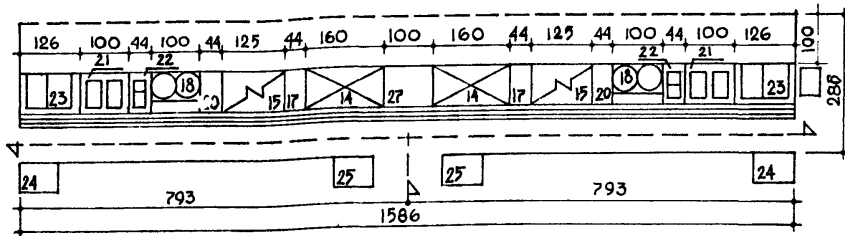
НА 100 МЕСТ



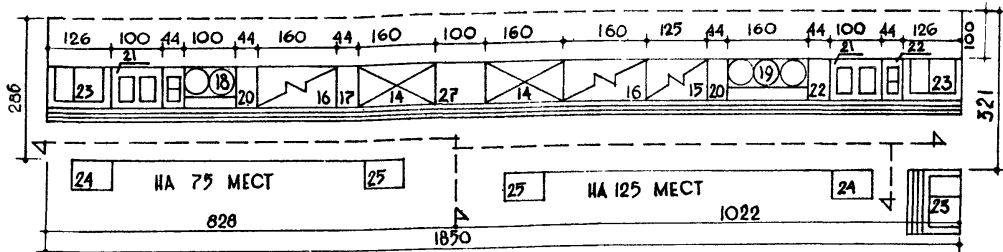
НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

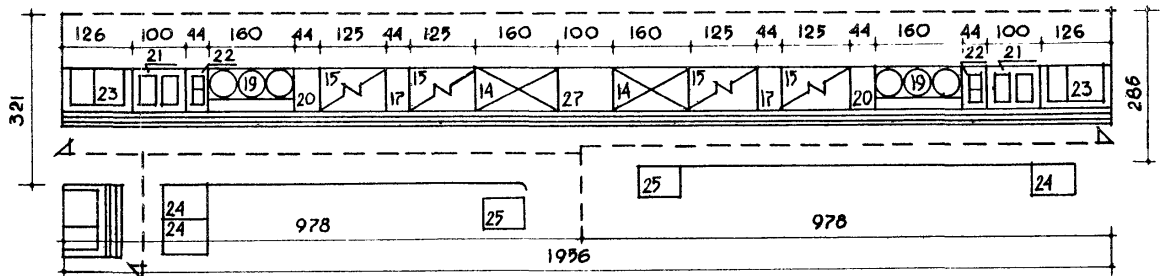
№/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	150	150	200
		КОЛ-ВО ОБОРУД				
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ ЛПС-7	2	1	2	2	3
21	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ЛПС-5	1	1	2	2	2
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ ЛПС-22	1	1	2	2	2
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10			2	1	
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-11	1	1	2		1
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-3			2	2	2

ВАРИАНТ I II I II I

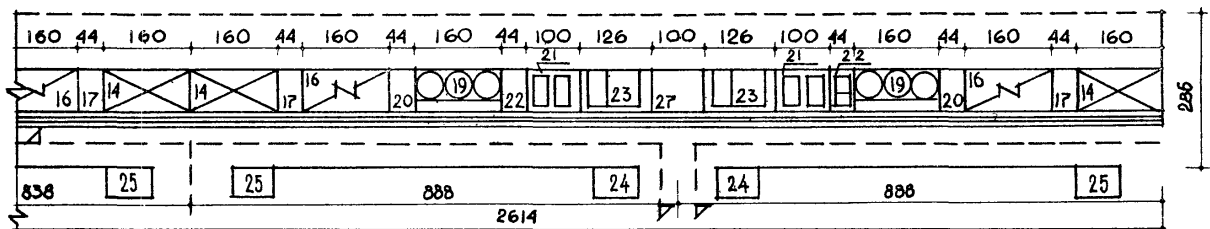
№/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	150	150	200
		КОЛ-ВО ОБОРУД				
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ЛПС-2	1	1	1	2	2
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА ЛПС-13			1	1	
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-1	1	2	2	2	
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЛПС-6	1	2	2	2	
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЛПС-17	2	2			1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕКАМИ ЛПС-20	2	2	2	2	2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕКАМИ ЛПС-21	4	4	2	2	3

РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



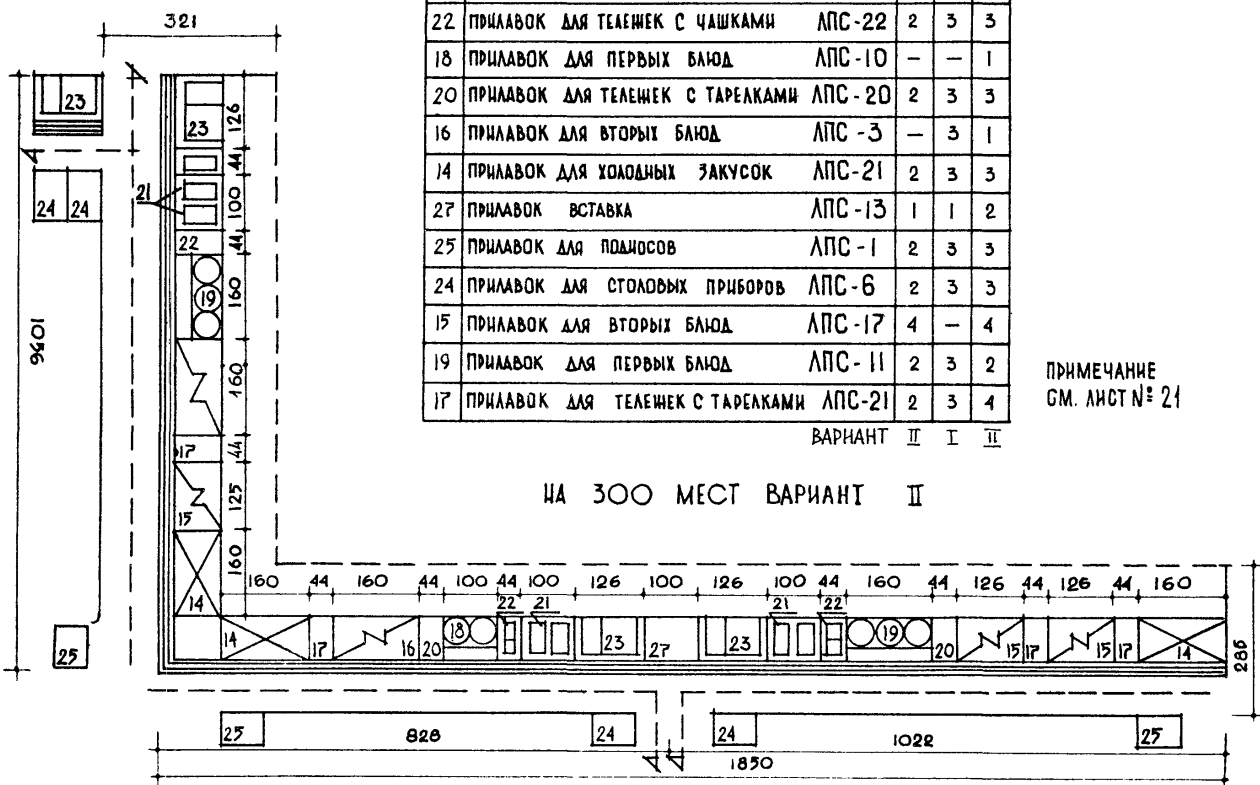
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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 ТЕЛЕШЕК С ЧАШКАМИ ЛПС-22	2	3	3
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10	-	-	1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕШЕК С ТАРЕКАМИ 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 ПОДАРОСОВ 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 ТЕЛЕШЕК С ТАРЕКАМИ ЛПС-21	2	3	4

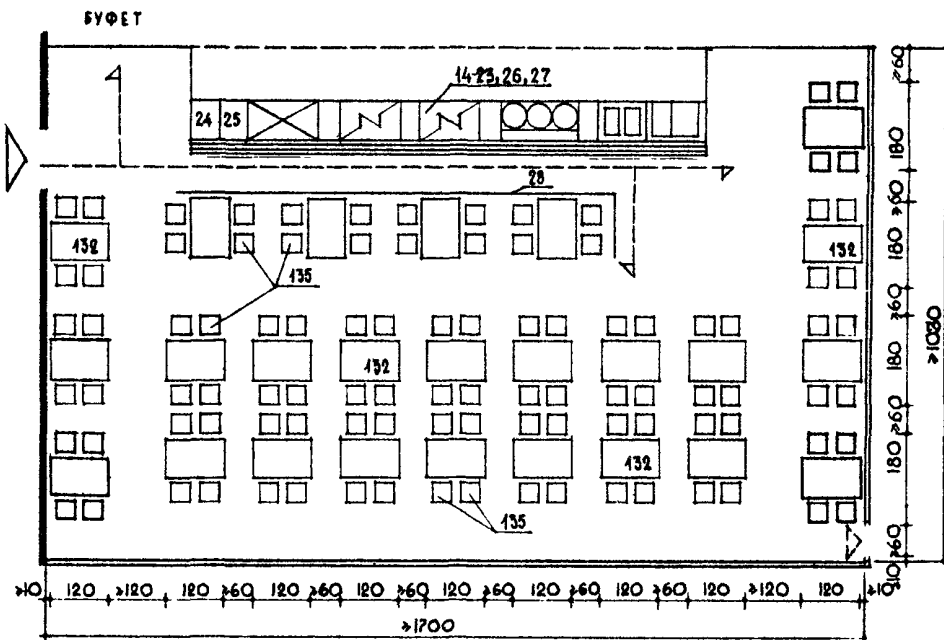
ПРИМЕЧАНИЕ
ГМ. ЛИСТ № 21

ВАРИАНТ II I II

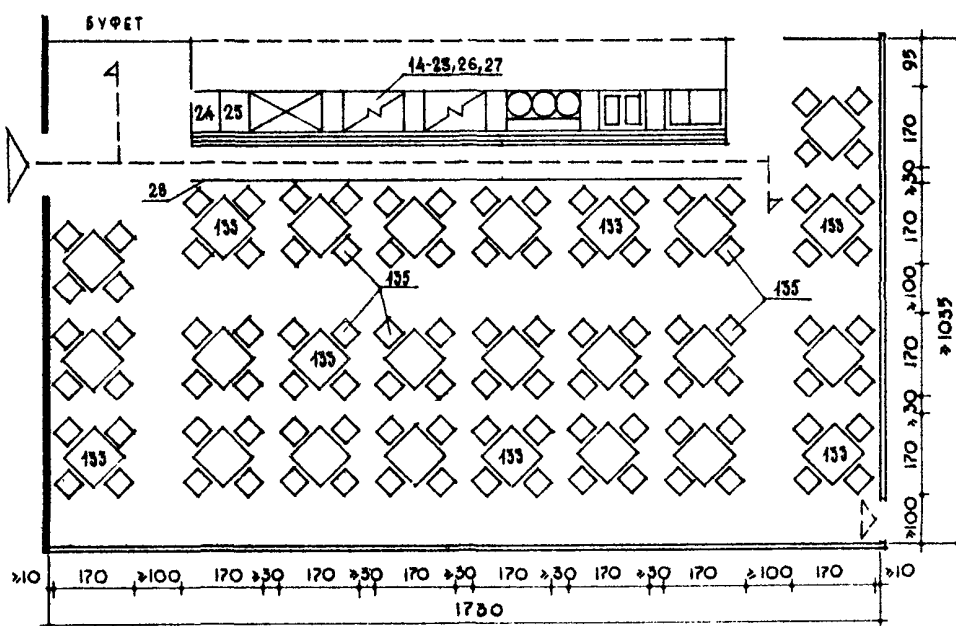
НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ II

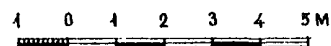


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

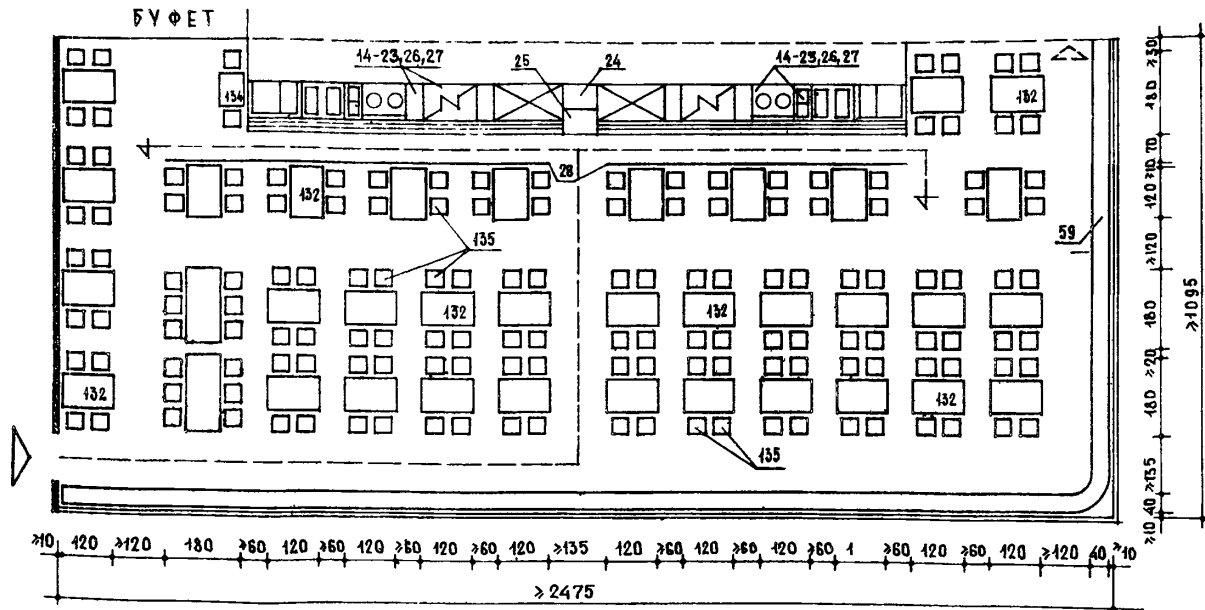
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО	КОЛИЧЕСТВО		
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛAVКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ	ЛПС	1	1
28	БАРЬЕР	ЛПС-8	1	1

24	ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	ЛПС-8	1	1
25	ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ	ЛПС-1	1	1
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ		25	25
135	СТУЛ		100	100

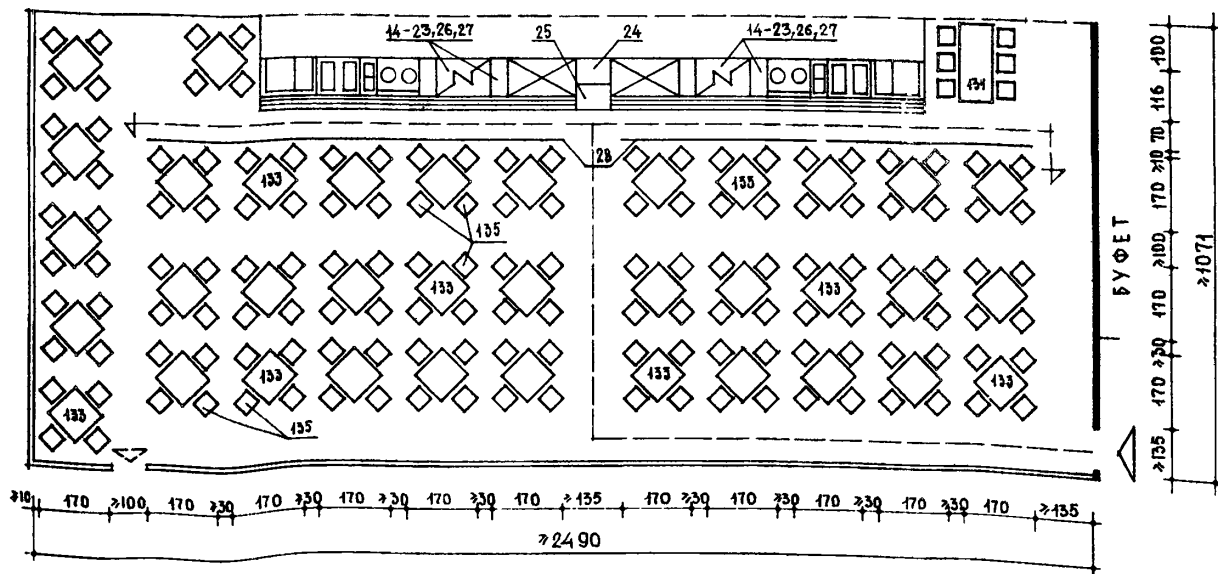
M 1:100



НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ I



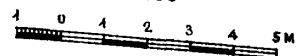
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ II



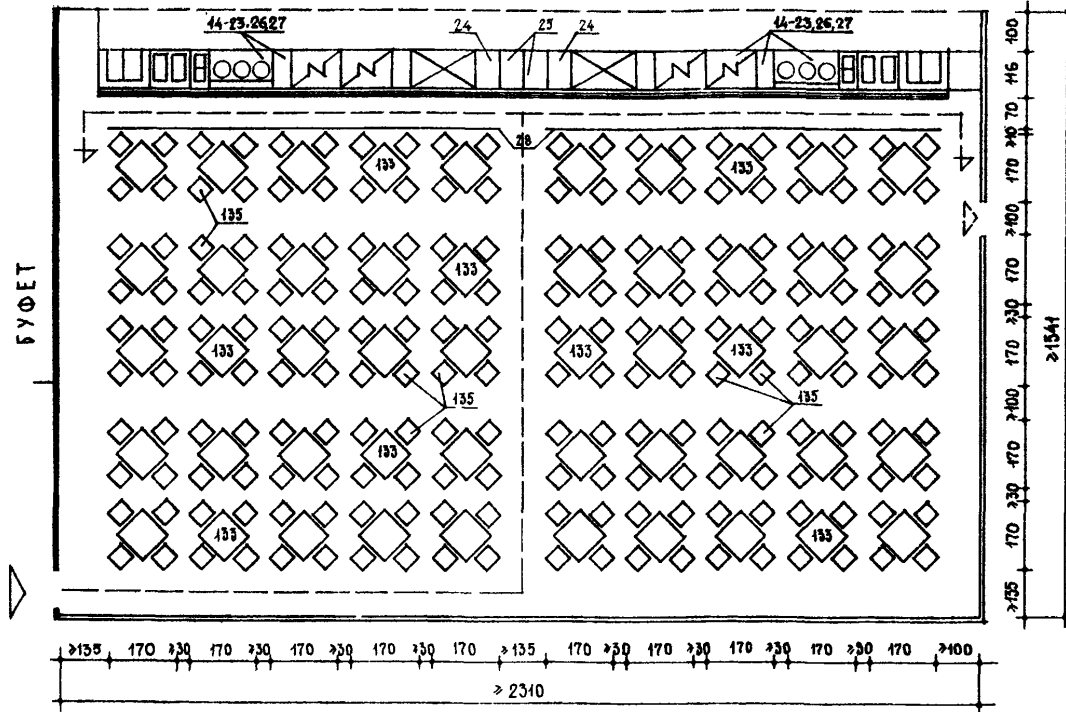
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	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-х МЕСТНЫЙ	2	1
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-х МЕСТНЫЙ	1	-
135	СТУЛ	150	150

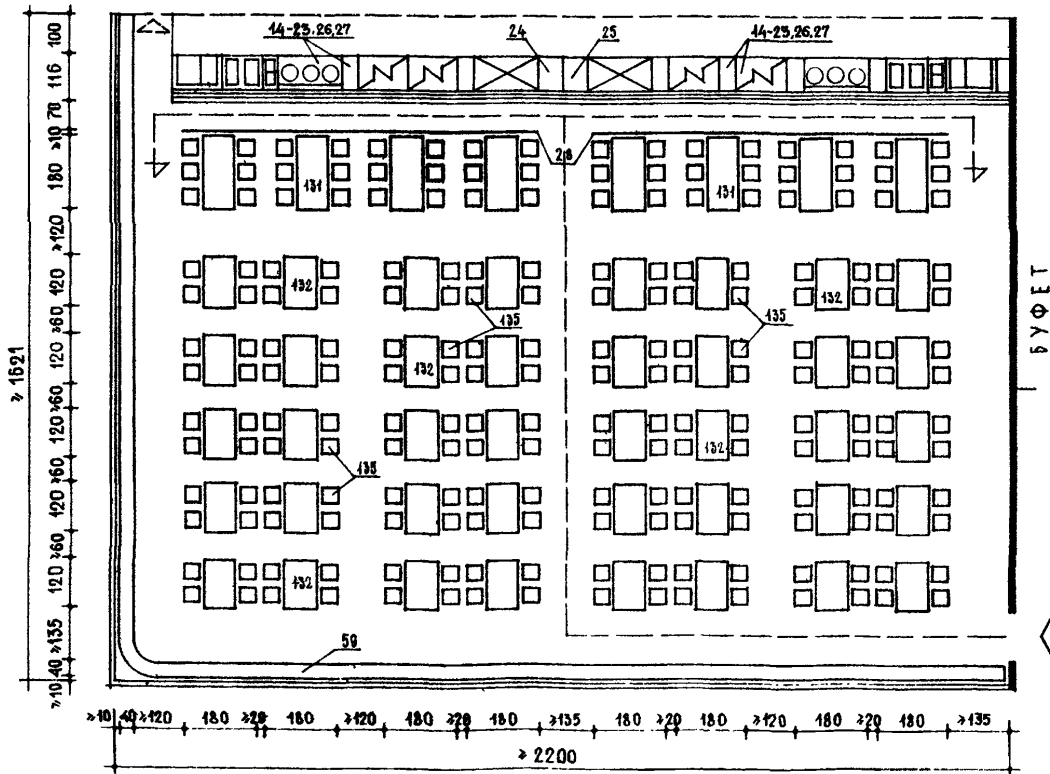
М 1:100



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

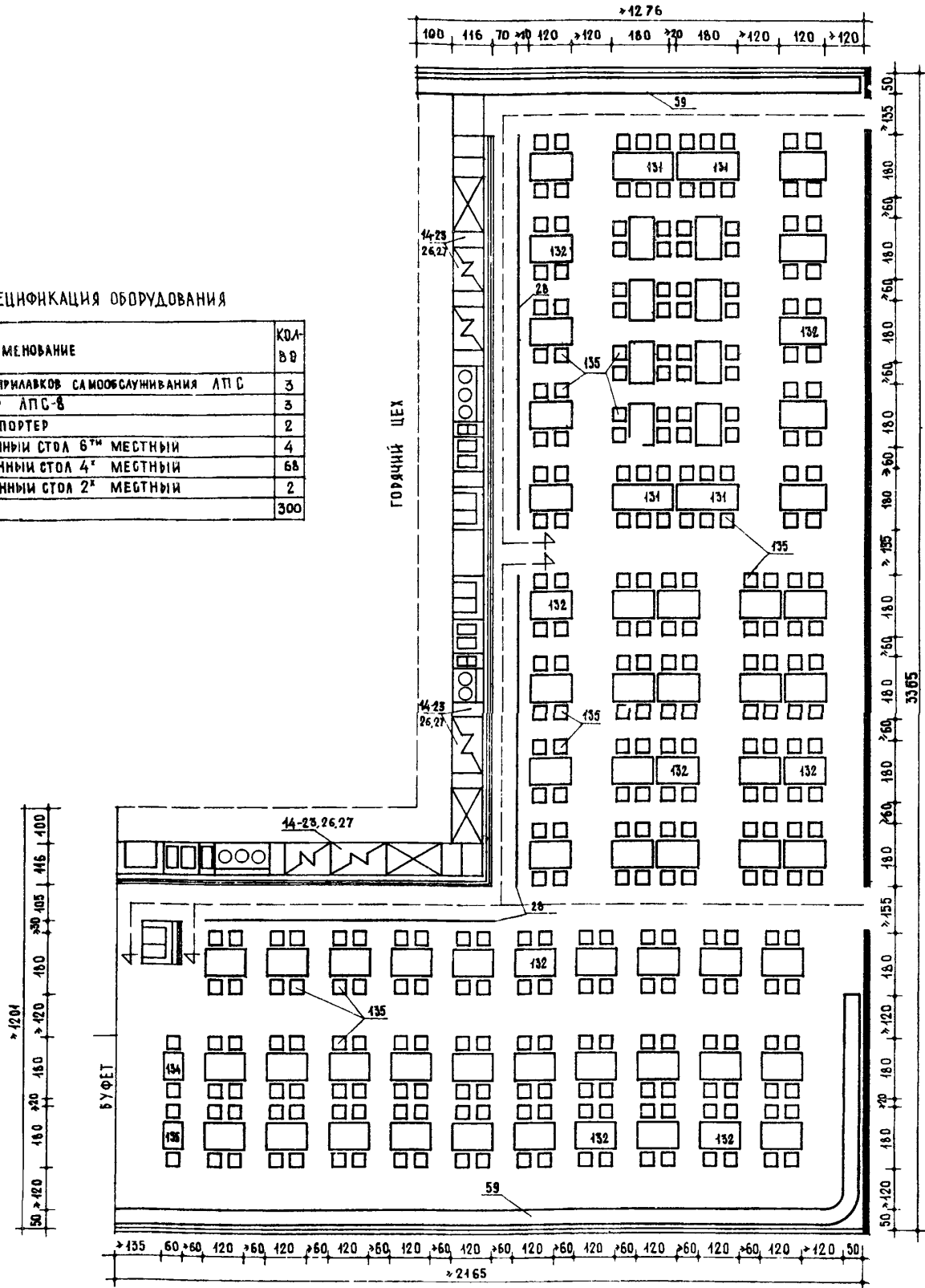
НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
44-23.26,27 ЛИНЬЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
26 БАРЬЕР АПС-8	2	2
24 ПРИЛАВК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	2	1
25 ПРИЛАВК ДЛЯ ПОДНОСОВ	2	1

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

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

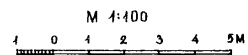
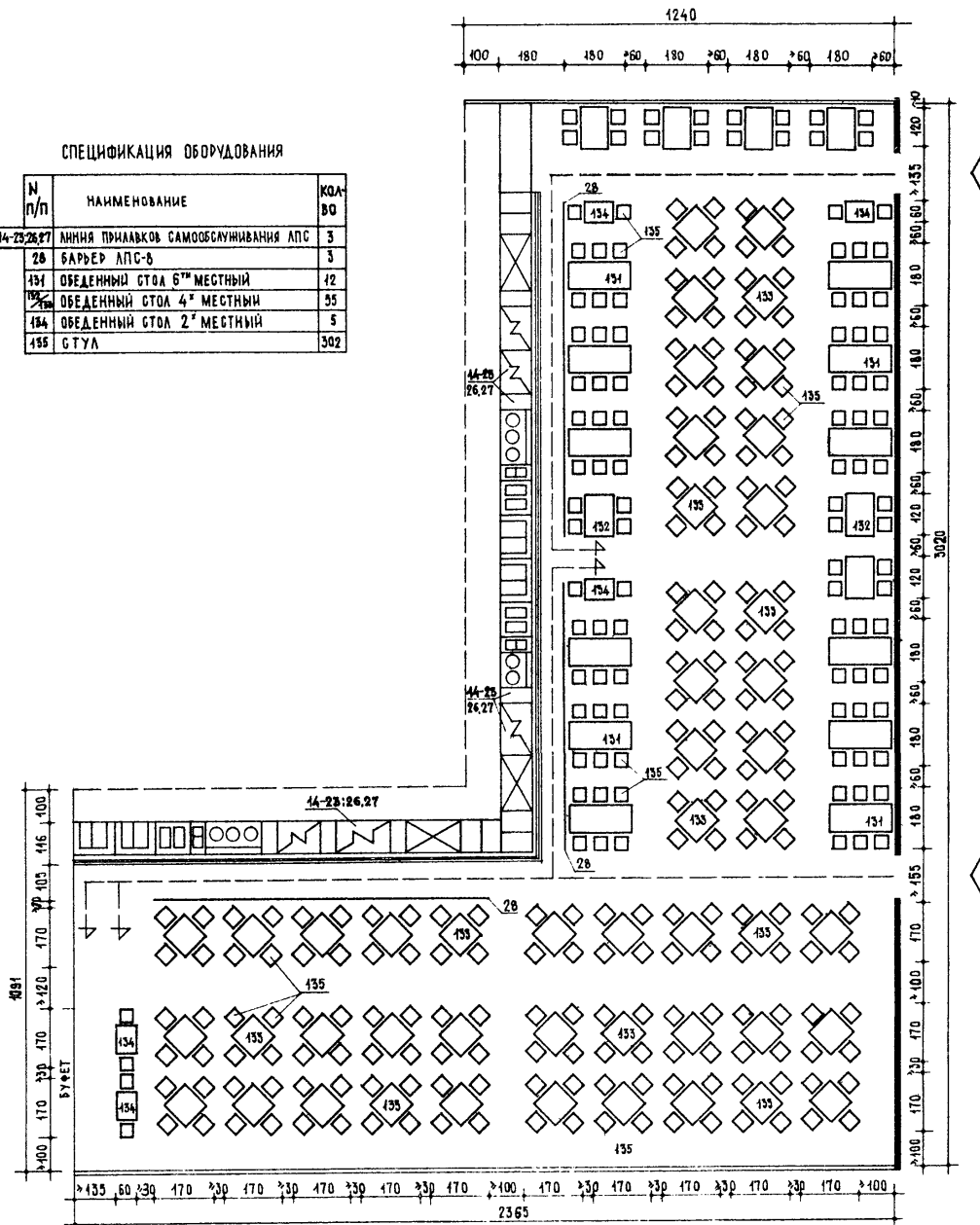
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	3
28	БАРЬЕР ЛПС-8	3
59	ТРАНСПОРТЕР	2
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	4
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	68
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	2
135	СТУЛ	300

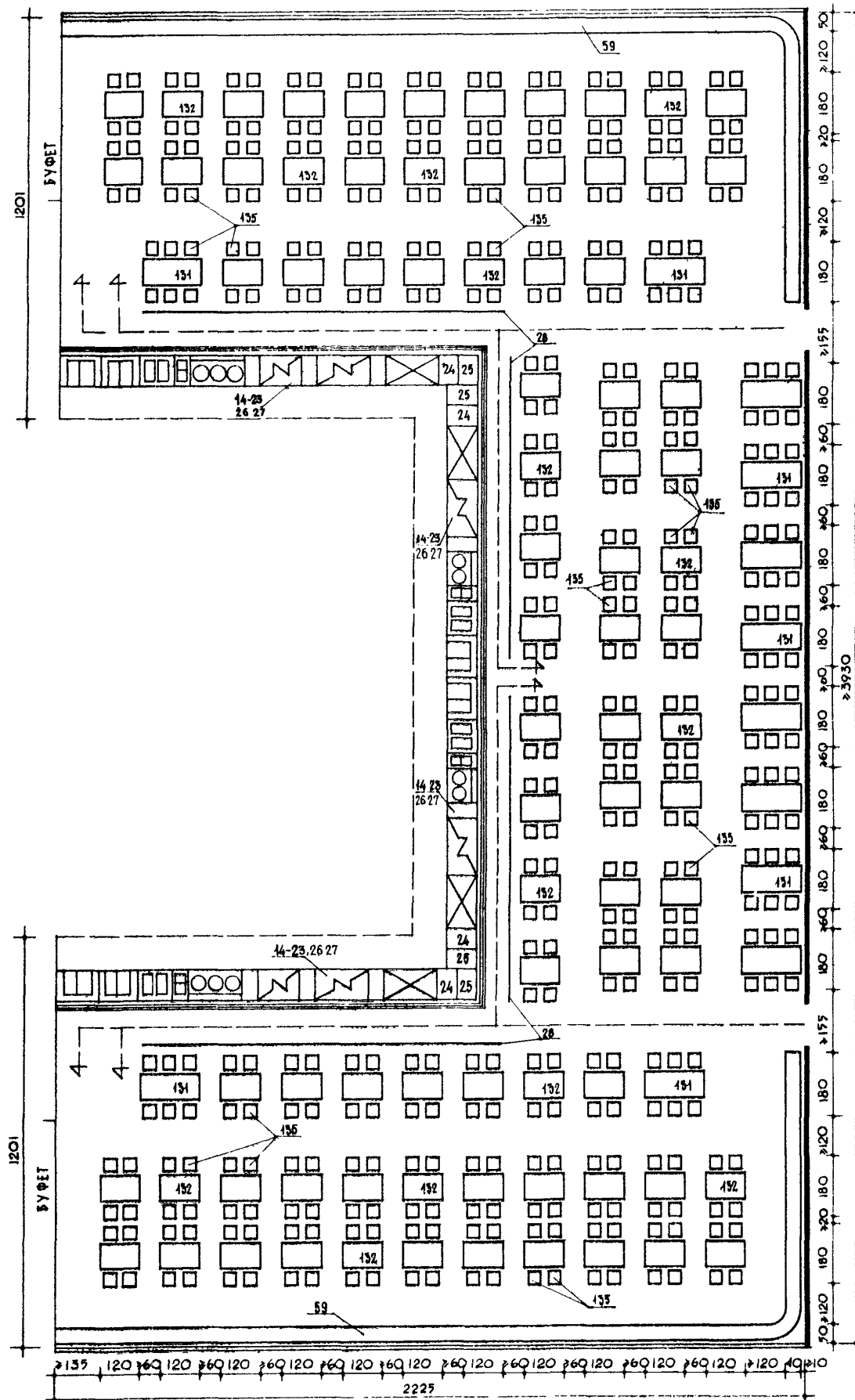


НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23-26,27	ЛЮННЯ ПРИЛВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	3
28	БАРЬЕР ЛПС-8	3
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	12
135	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	55
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 ^М МЕСТНЫЙ	5
155	СТУЛ	302

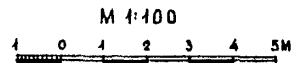




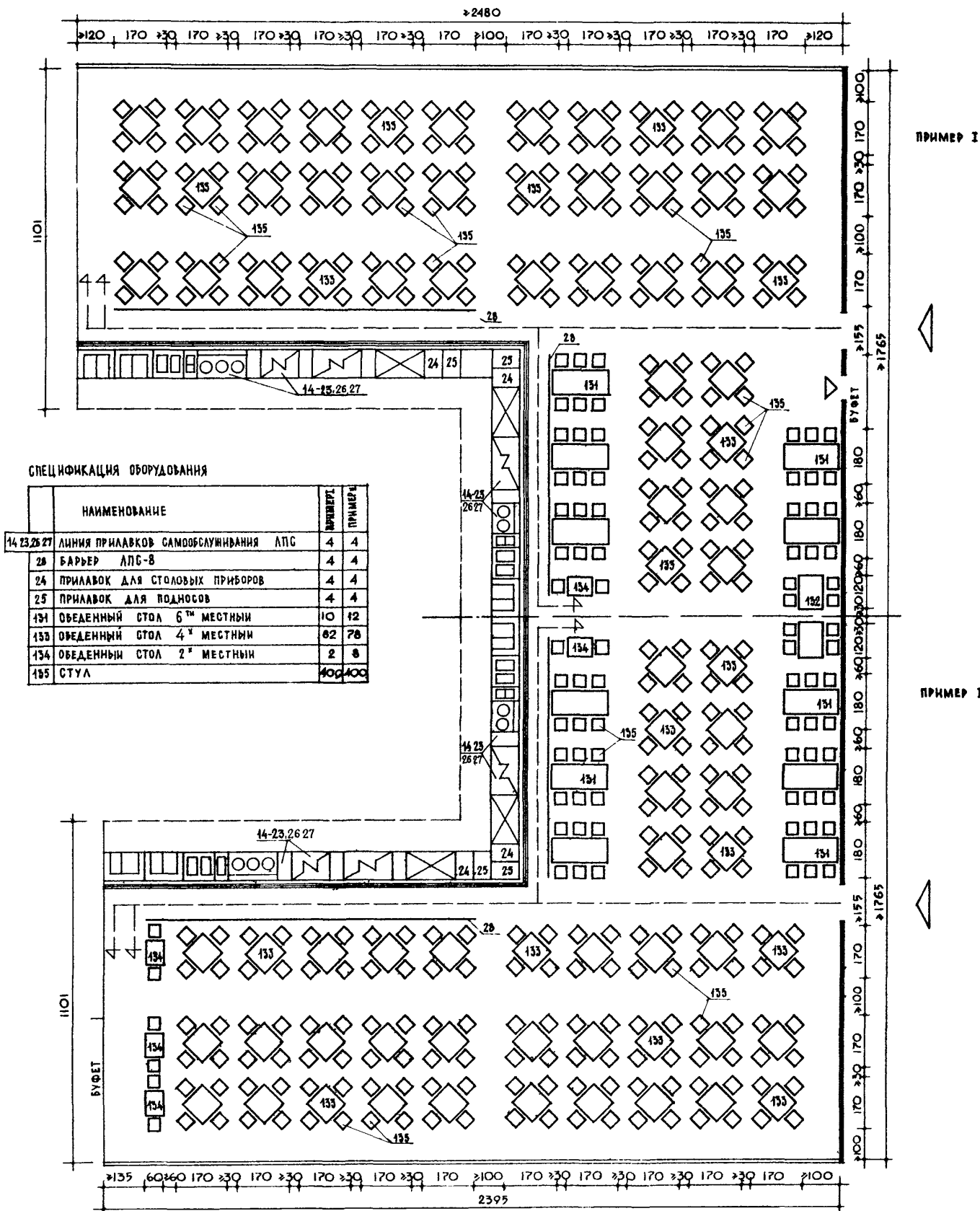
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	Линия прилавков самообслуживания АПС	4	59	ТРАНСПОРТЕР	2
28	ФАБРИК АПС-8	4	151	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 ^М МЕСТНЫЙ	12
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	4	132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 ^М МЕСТНЫЙ	84
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	4	135	СТУЛ	400



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II

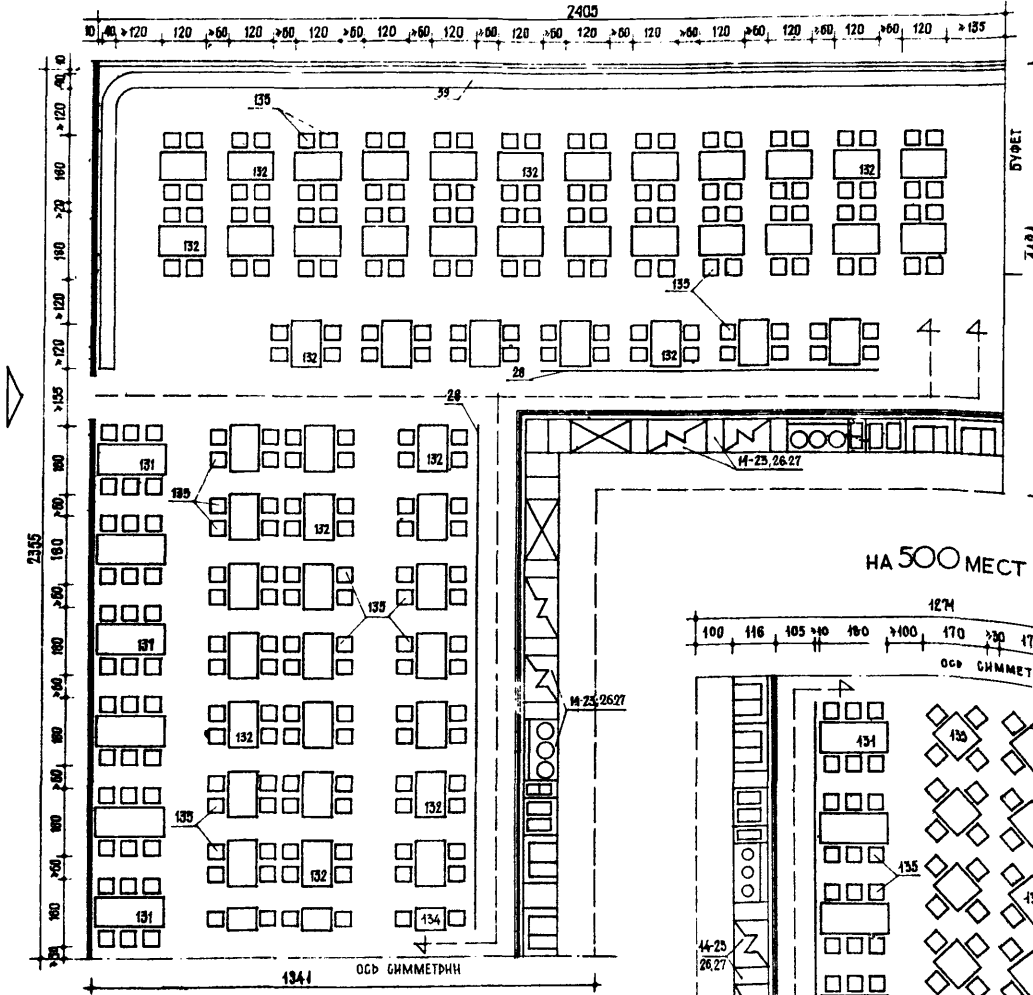


СТОЛОВЫЕ

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

25

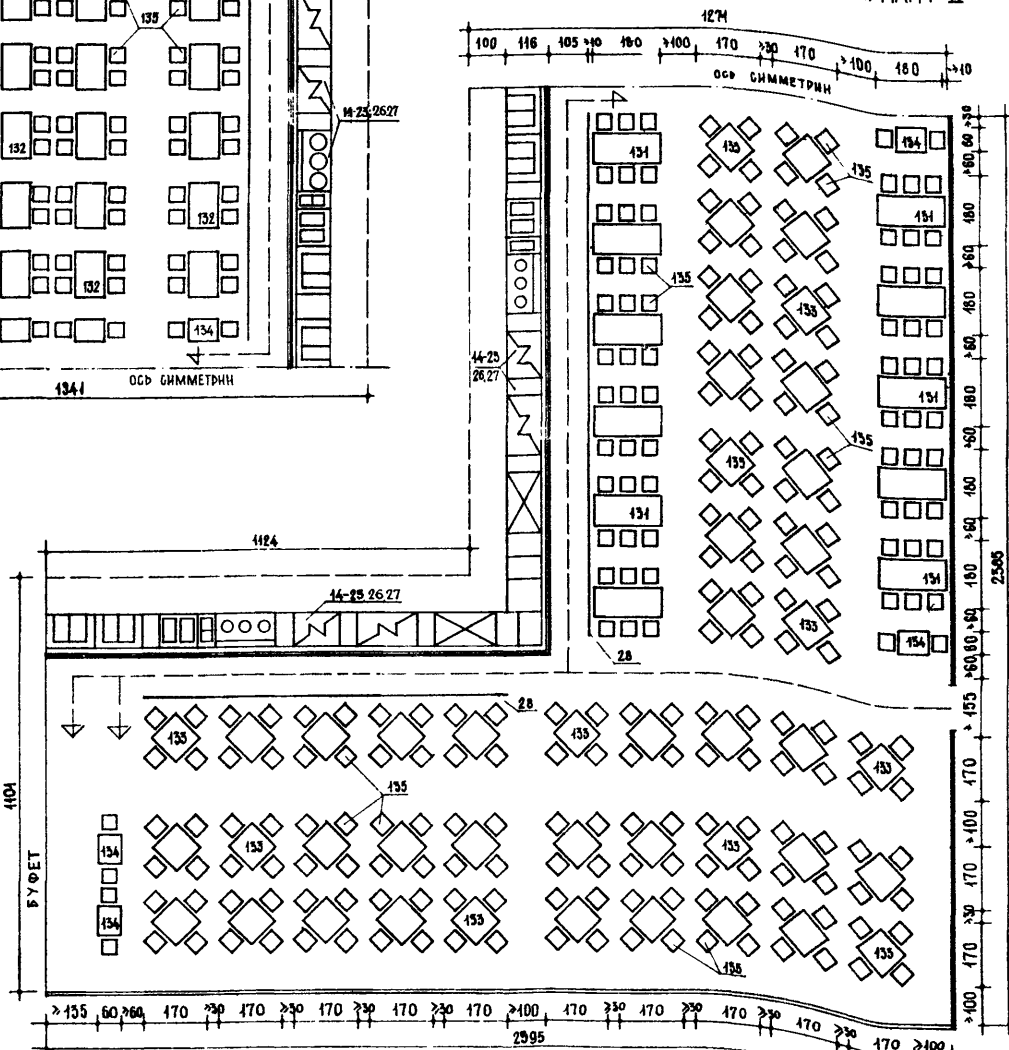
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
29	БАРЬЕР АПС-В	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
29	ТРАНСПОРТЕР	2

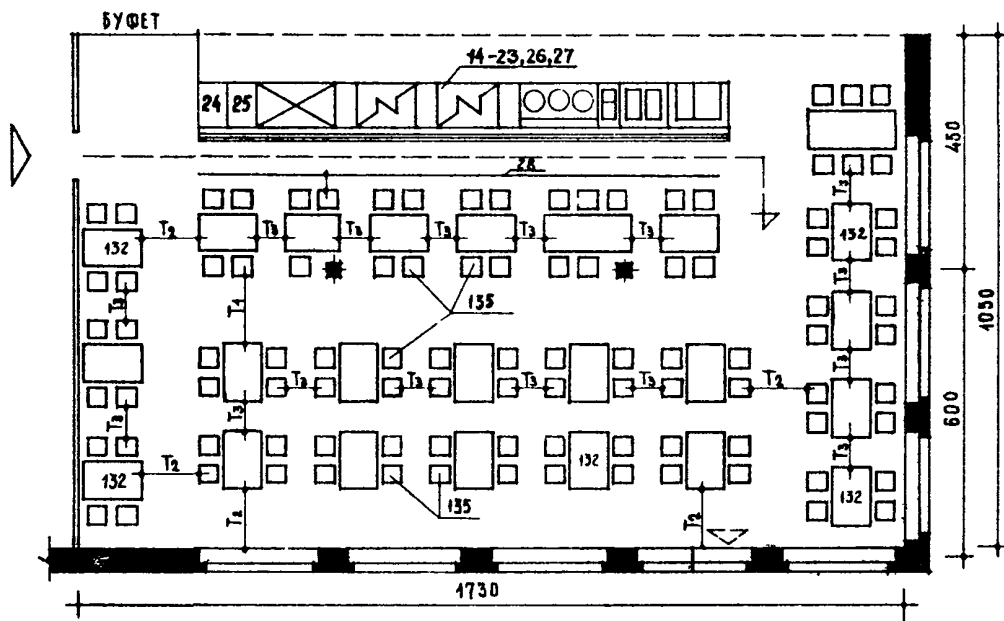
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



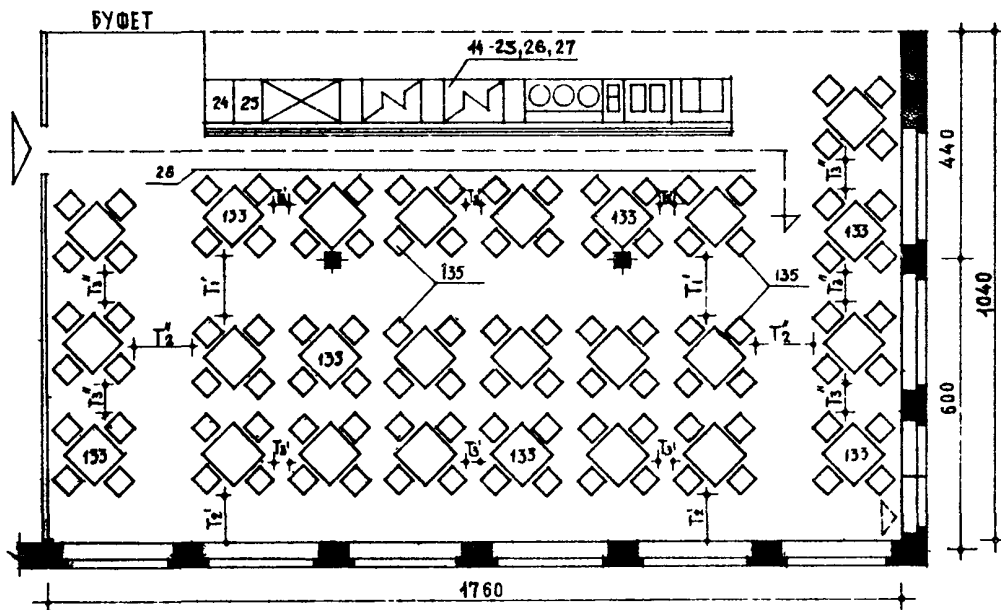
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
29	БАРЬЕР АПС-В	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

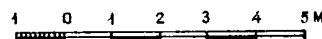
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II
T1	435	435
T2	420	420
T5	60	60

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II
T1	135	135
T2, T3	100	100 120
T3, T5	30	30 60

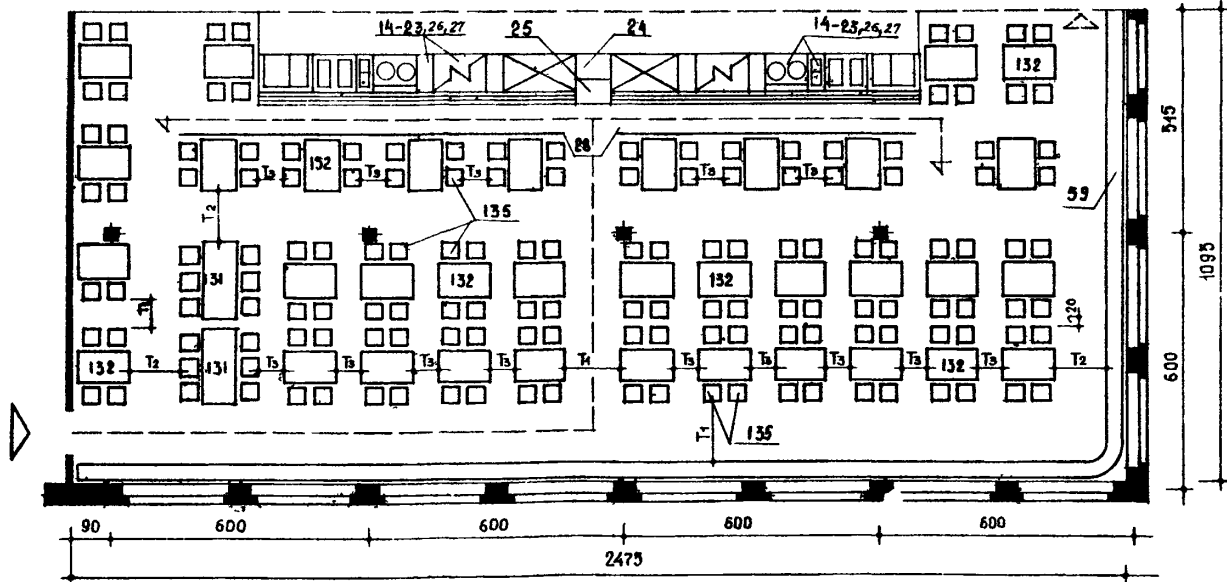
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ I
ПЛОЩАДЬ В М ²	180	184	183
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,84	1,8
ОБЪЕМ В М ³	594	597	603
ОБЪЕМ НА 1 М	5,94	5,97	6,03

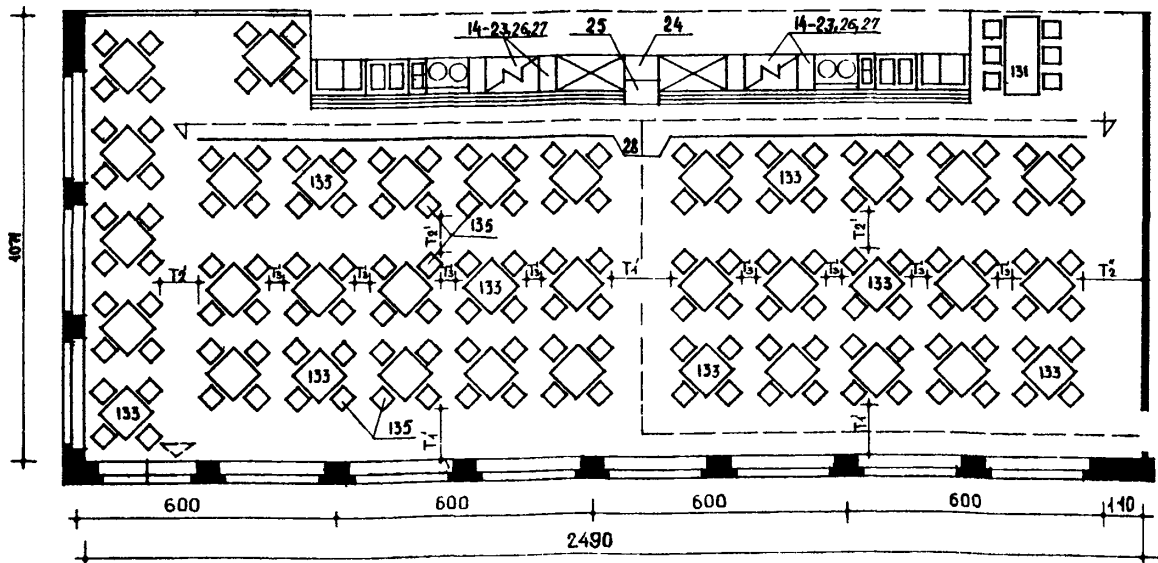
М 1:100



НА 150 МЕСТ
СХЕМА I



НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



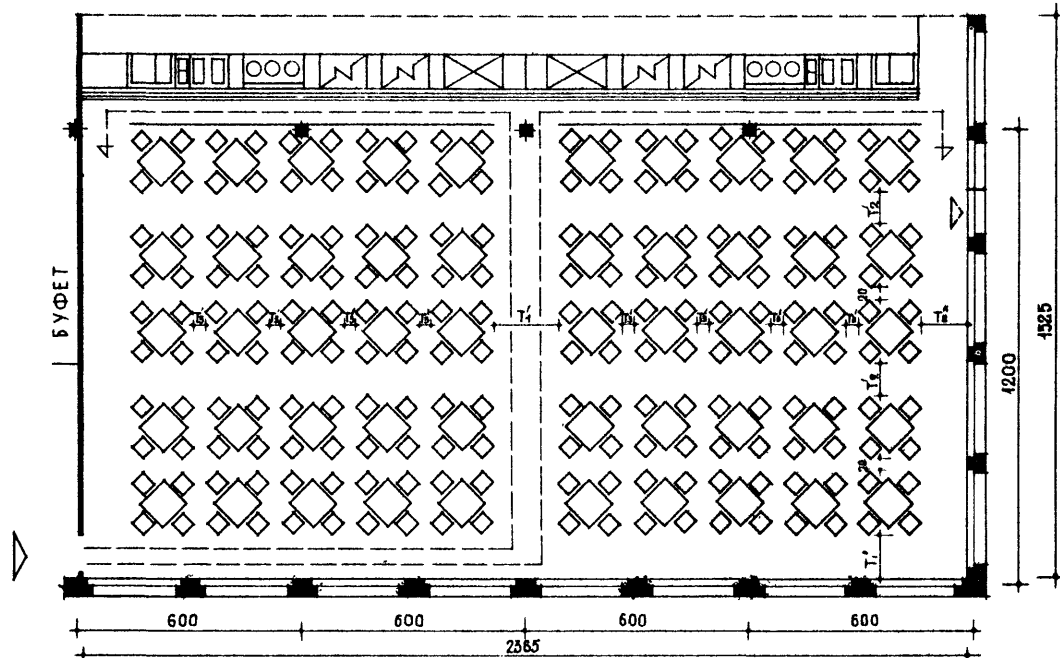
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СНиП I	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I
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

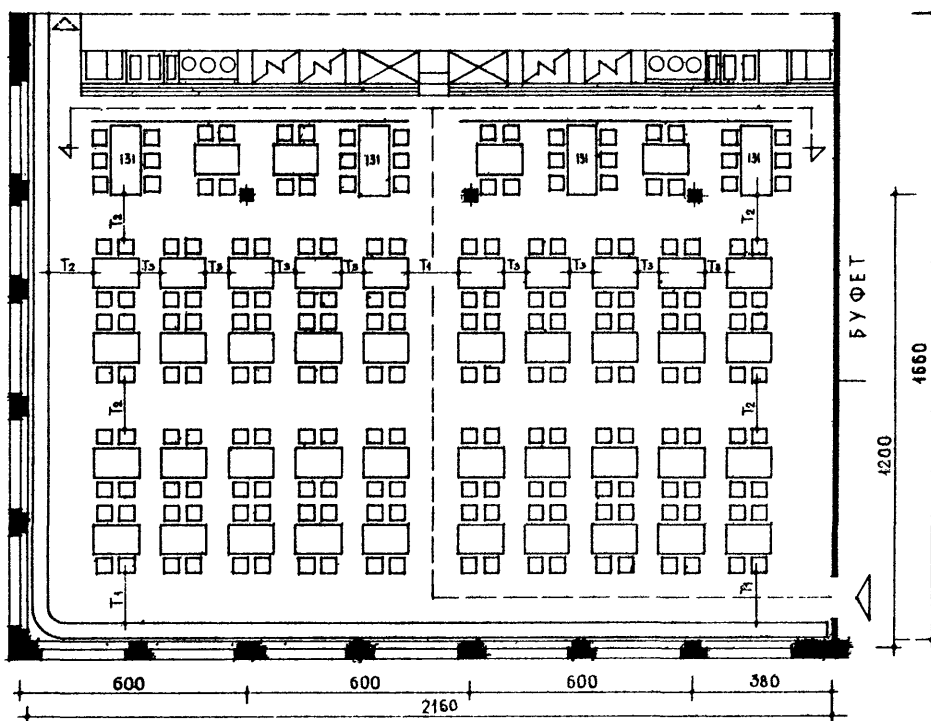
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СНиП I	ПО СХЕМЕ I
ПЛОЩАДЬ В М ²	270	271.0	258.7
ОБЪЕМ В М ³	891	894.3	857
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.73
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	5.94	5.96	5.71

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА I



СЕТКА КОЛОНН 6,0x12 м

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА II



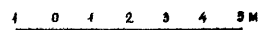
ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХЕМ I		ПО СХЕМ II	
	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II
T ₁ , T ₂	135	135	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 СХЕМ I		
	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ I
ПЛОЩАДЬ В М ²	360	360,6	360,6
ОБЪЕМ В М ³	1312	1344,5	1305,7
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1,8	1,8	1,79
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	7,56	7,57	7,53

М 1:100



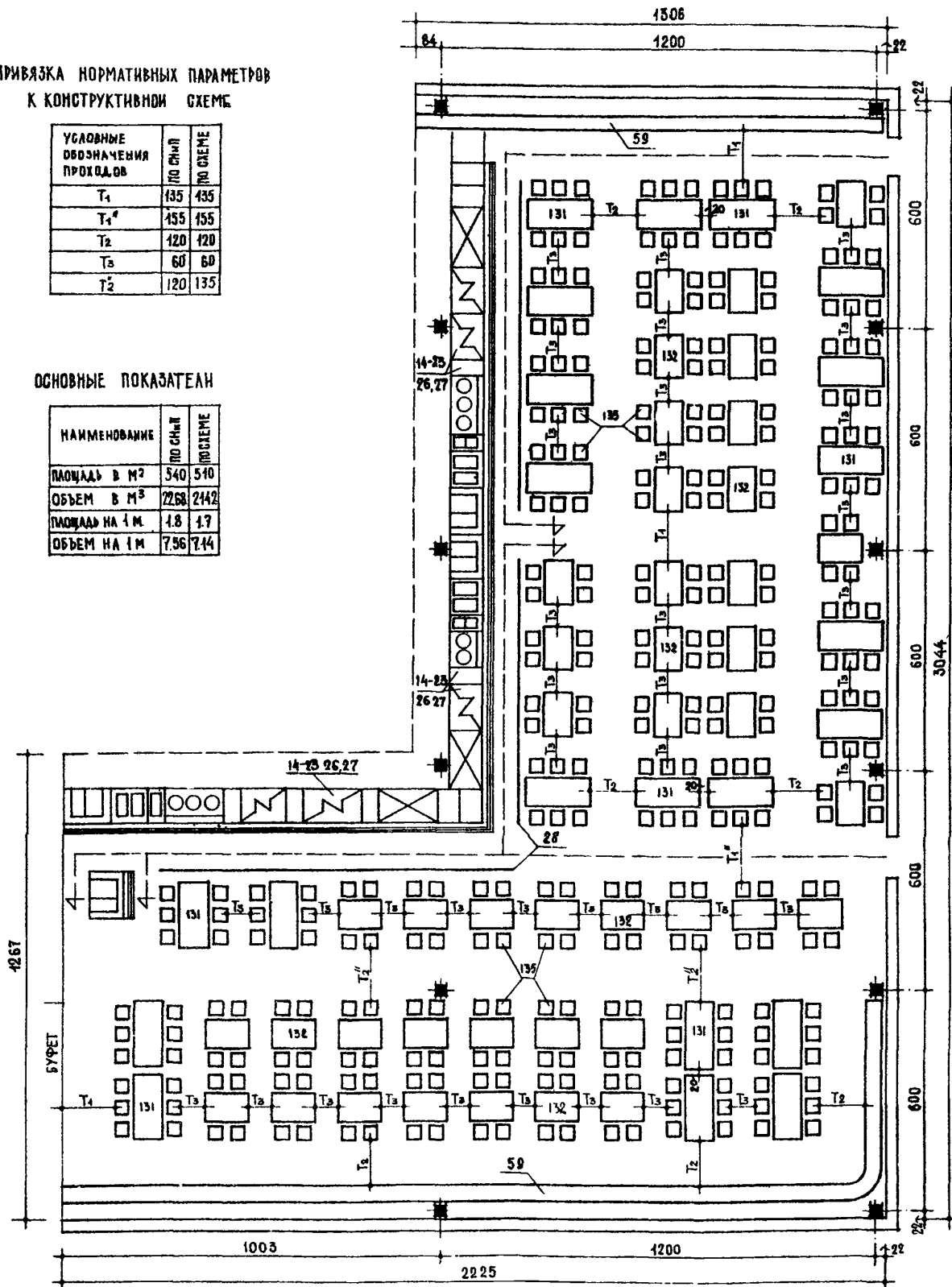
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6x12

ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СН/П	ПО СЕМЕ
T ₁	135	135
T ₁ ^д	155	155
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₂ ^д	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СН/П	ПО СЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	540	510
ОБЪЕМ В М ³	2268	2142
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1.8	1.7
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.14



М 1:100



ПРИМЕЧАНИЕ

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

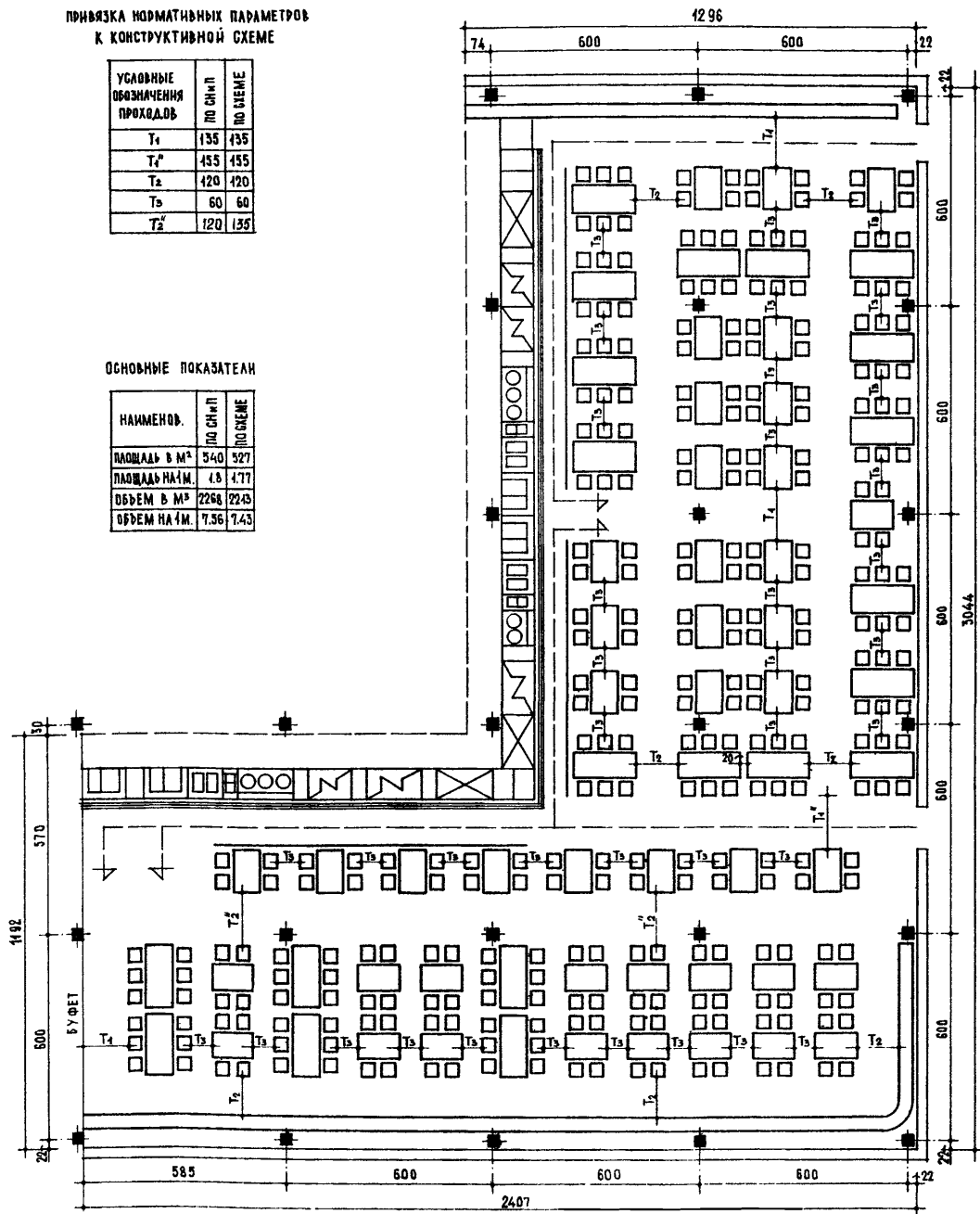
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6x6 М

ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

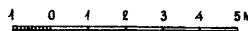
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	135	135
T ₁ ^н	155	155
T ₂	120	120
T ₃	60	60
T ₂ ^н	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	340	527
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	4,8	1,77
ОБЪЕМ В М ³	2268	2243
ОБЪЕМ НА 1 М.	7,56	7,43



М 1:100



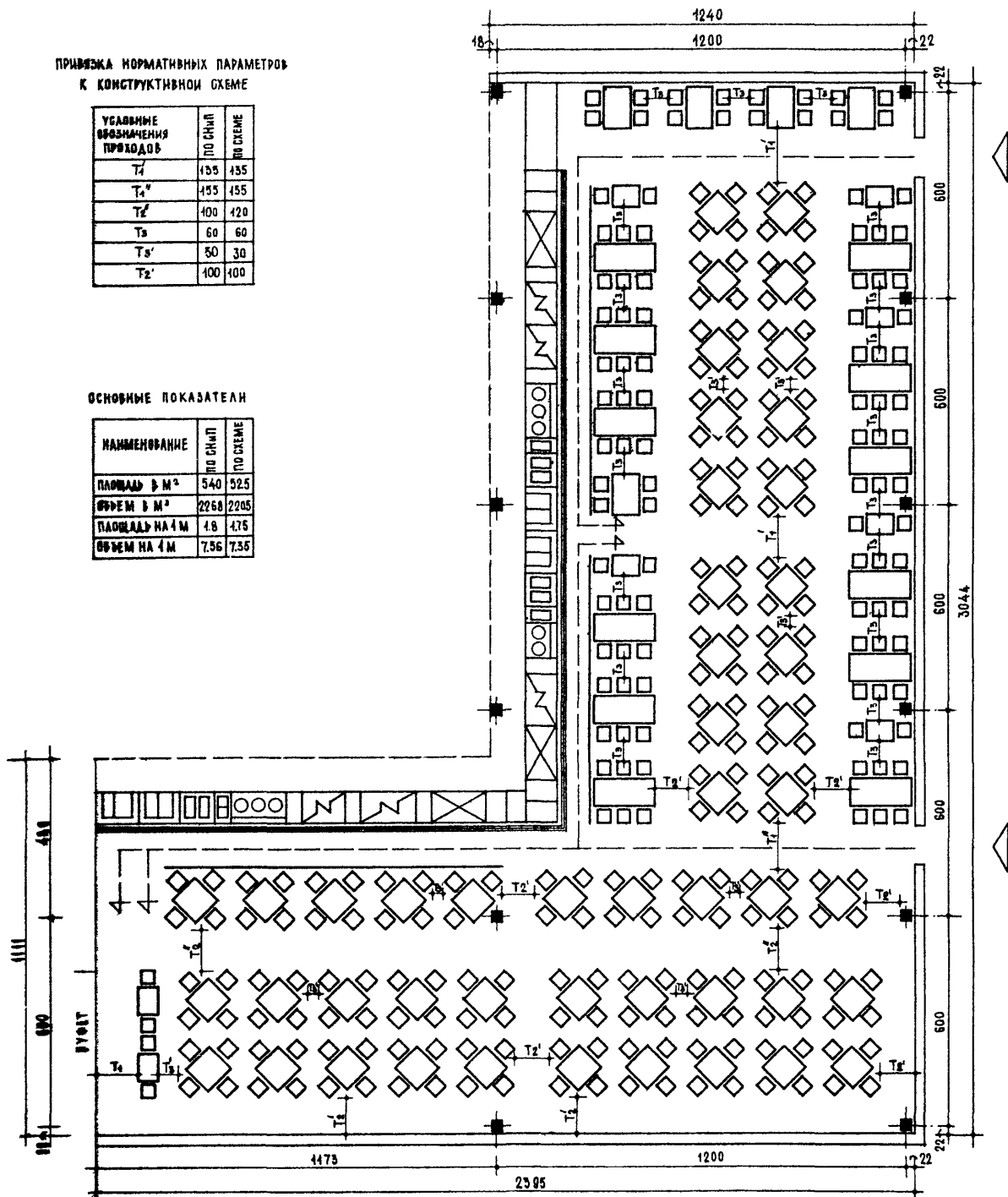
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

ПРИВЕДЕНА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

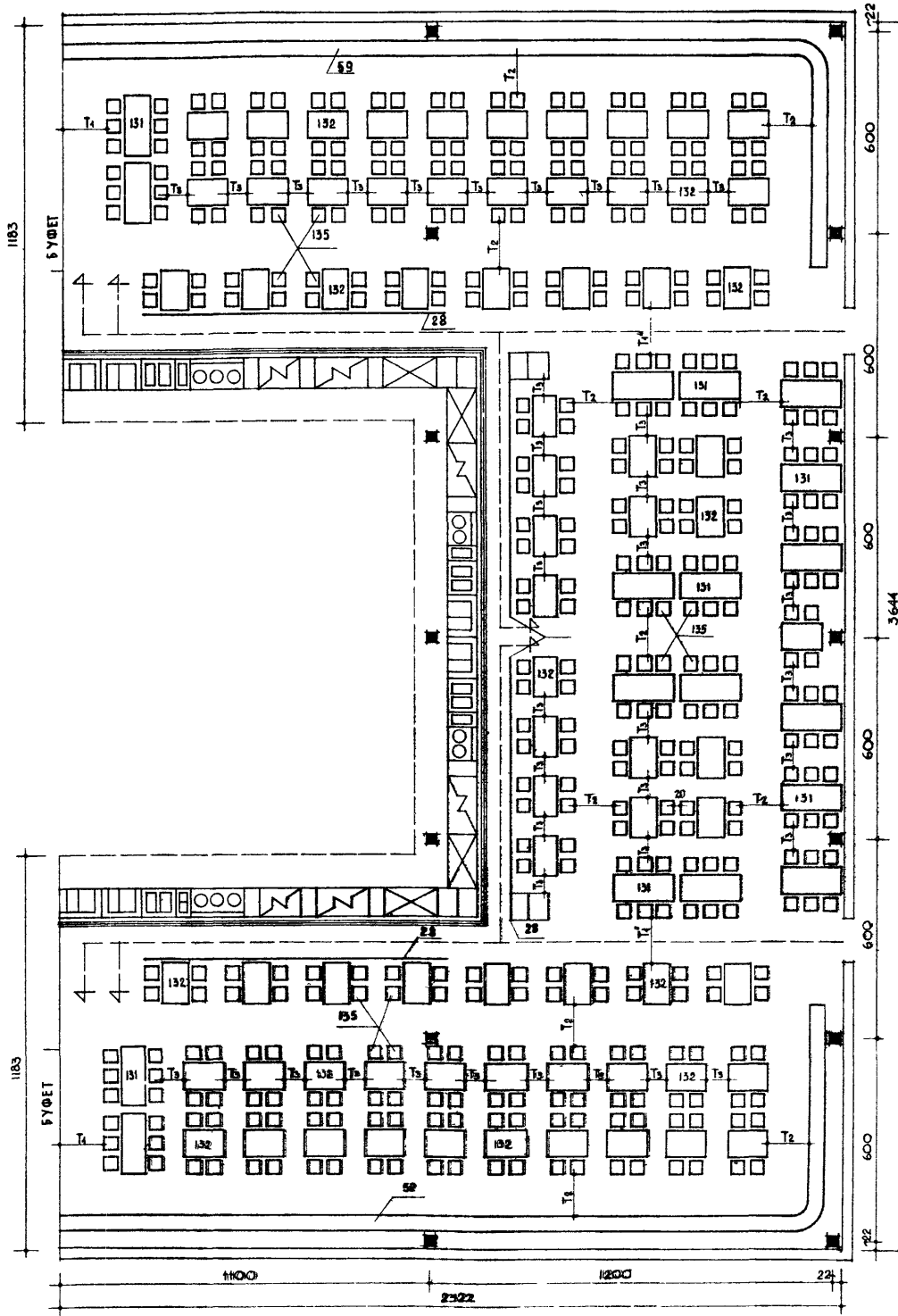
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИБАДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	135	135
T ₂ ⁰	135	135
T ₂ ¹	400	420
T ₃	60	60
T ₃ ¹	50	30
T ₂ ²	100	100

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



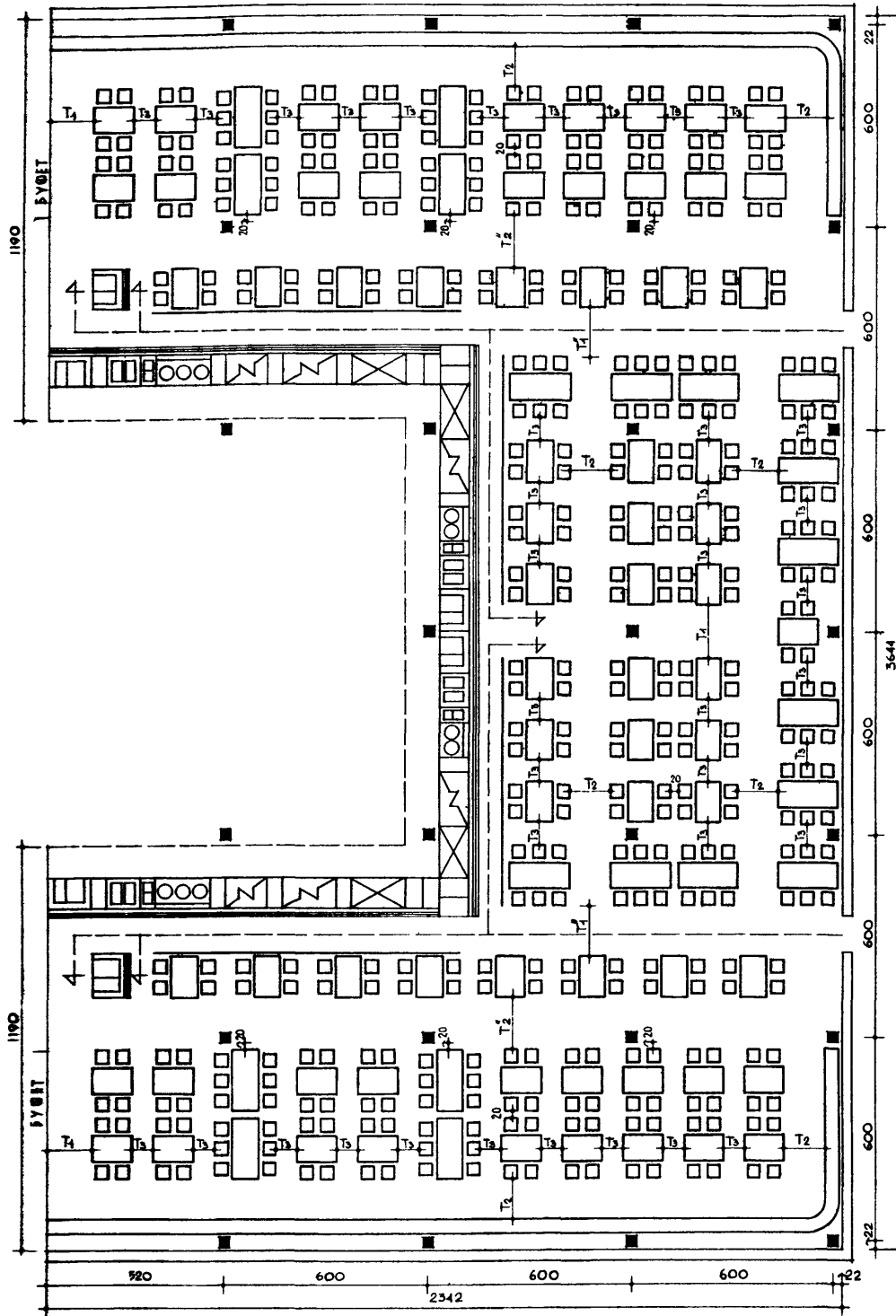
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	№ СМЕТ	НА СХЕМЕ
T ₁	159	139
T ₂	160	140
T ₃	161	141
T ₄	162	142

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	№ СМЕТ	НА СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	780	776
ОБЪЕМ В М ³	30480	30304
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,79
ОБЪЕМ НА 1 М	75,6	75,1

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6x6М

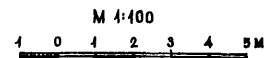


ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

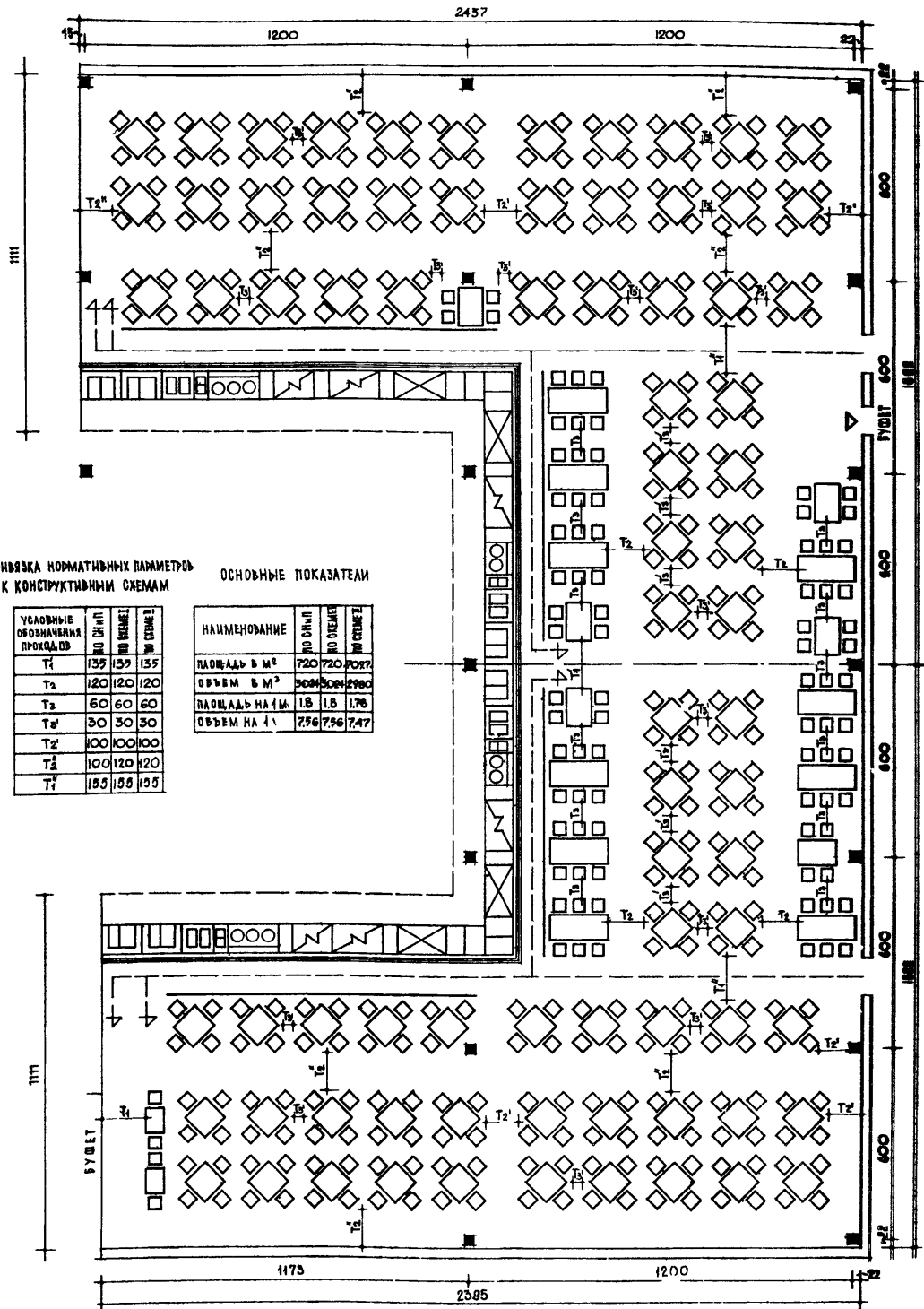
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОТЯГОЗ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	155	195
T ₂	135	135
T ₃	120	120
T ₄	60	60
T ₅	120	150

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
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



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

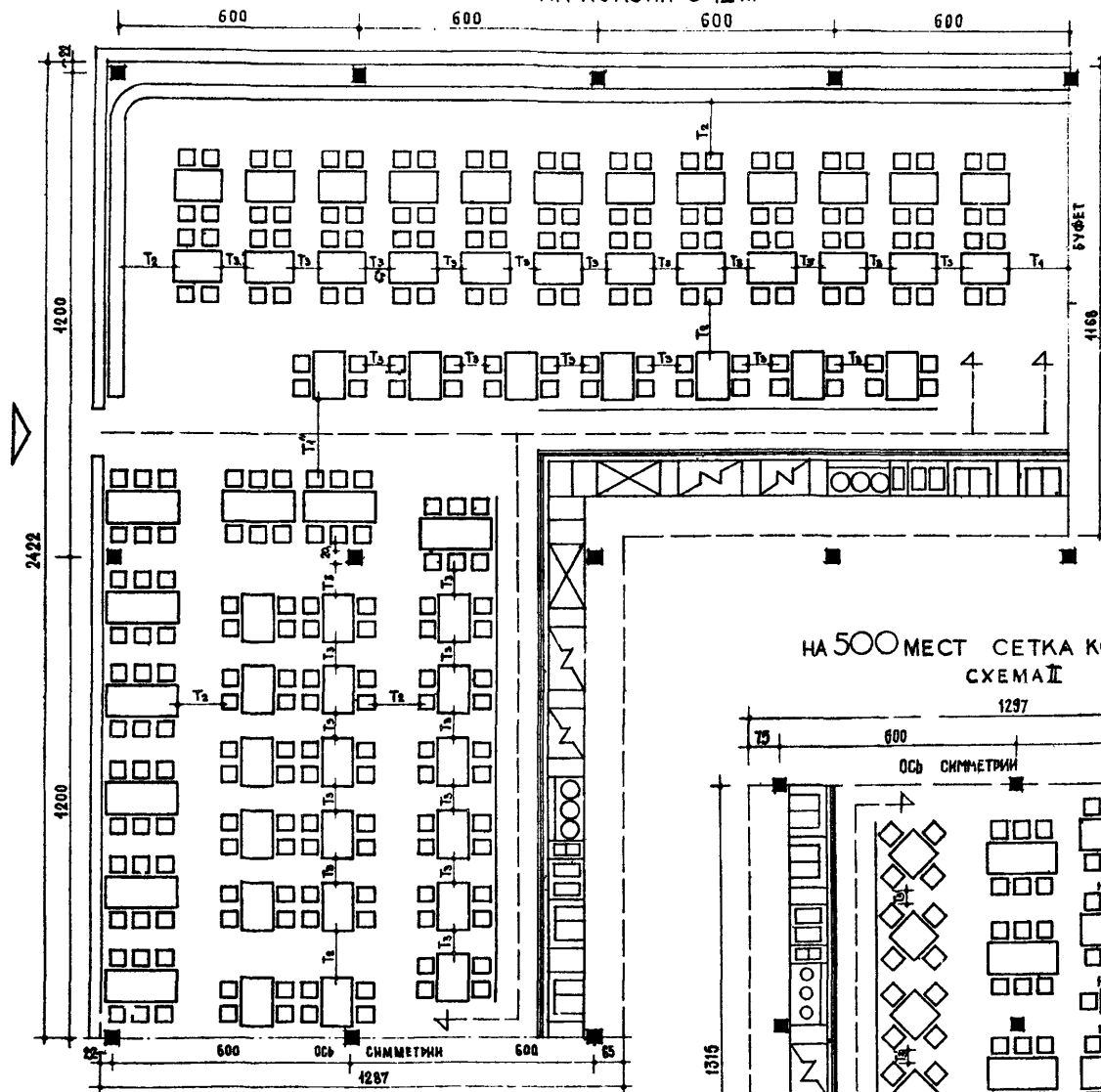
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЦЕДУР	ПО СХЕМЕ		ПО СХЕМЕ	
	ПО СХЕМЕ	ПО СХЕМЕ	ПО СХЕМЕ	ПО СХЕМЕ
T ₁	135	135	135	135
T ₂	120	120	120	120
T ₃	60	60	60	60
T _{3'}	30	30	30	30
T _{2'}	100	100	100	100
T _{2''}	100	120	120	120
T _{1'}	155	155	155	155

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ		ПО СХЕМЕ	
	ПО СХЕМЕ	ПО СХЕМЕ	ПО СХЕМЕ	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	720	720	720	720
ОБЪЕМ В М ³	3084	3084	3084	3084
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1.8	1.8	1.76	1.76
ОБЪЕМ НА 1 М.	7.56	7.56	7.47	7.47

СЕТКА I

СЕТКА II

НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М



ПРИБЫЧКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ I

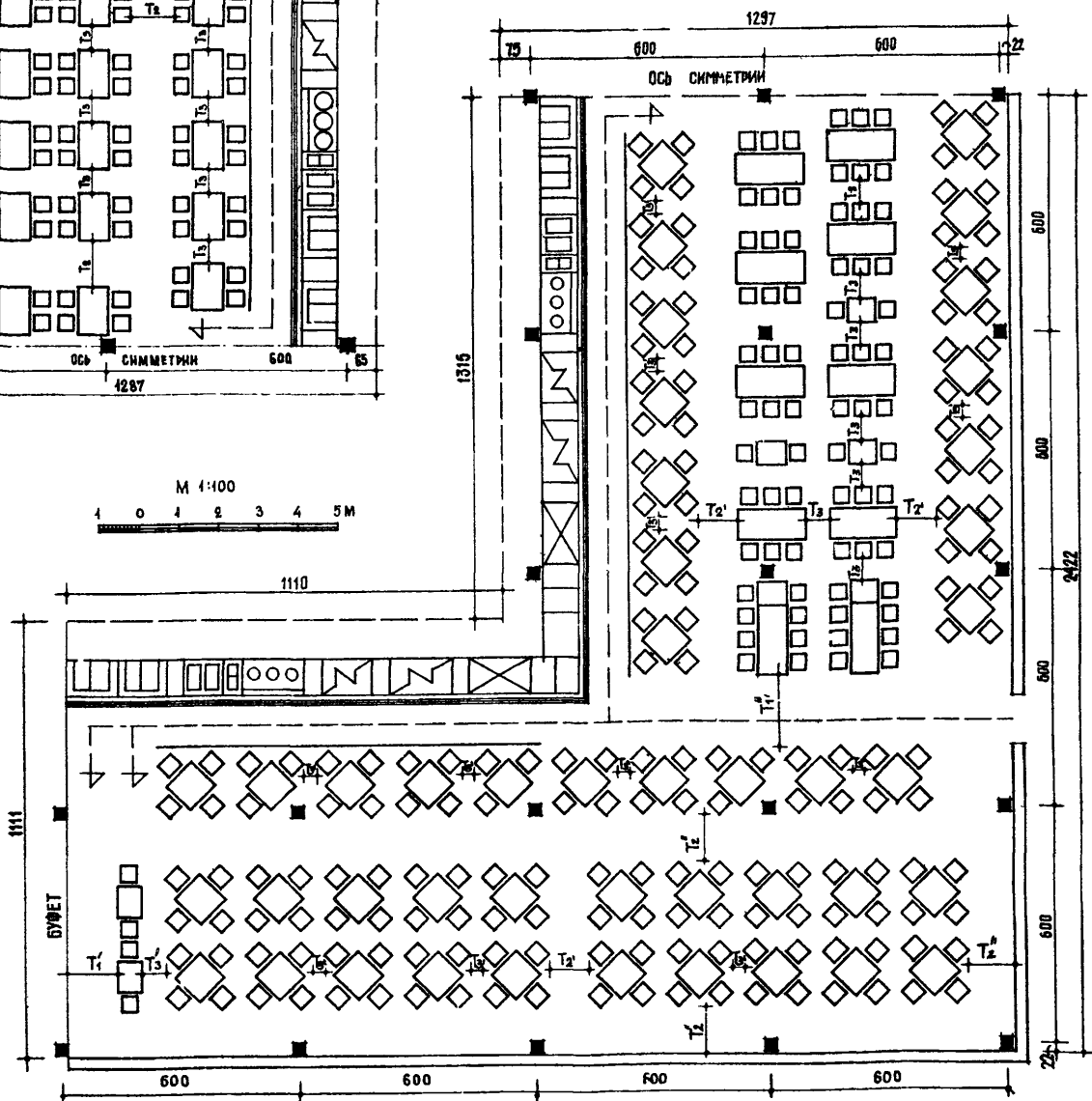
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	455	475
T ₄	435	455
T ₂	420	420
T ₃	60	60

СХЕМА I

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	900	886
ОБЪЕМ В М ³	3780	3728
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4,8	4,77
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,43

НА 500 МЕСТ СЕТКА КОЛОНН 6×6
СХЕМА II

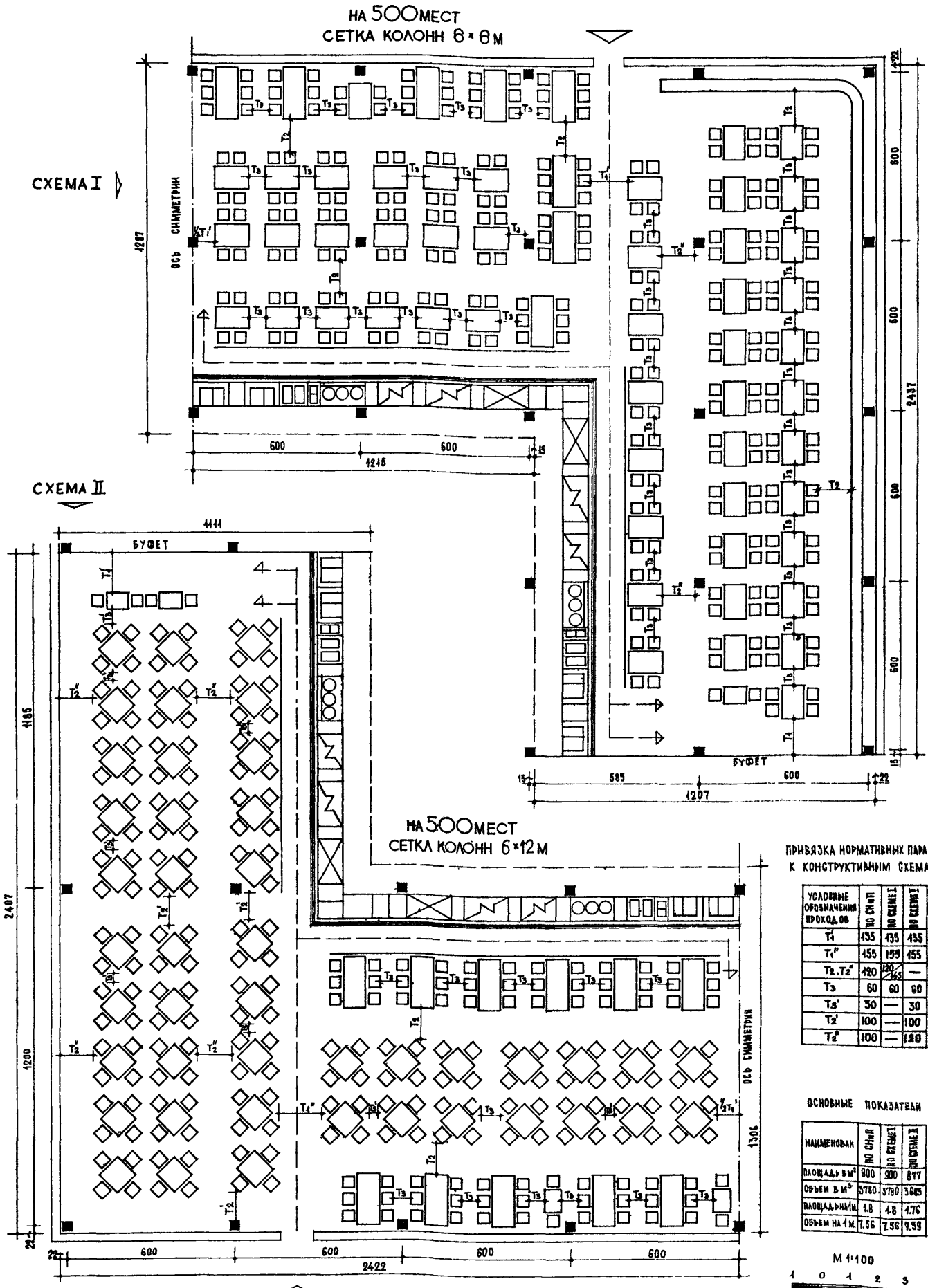


ПРИБЫЧКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ II

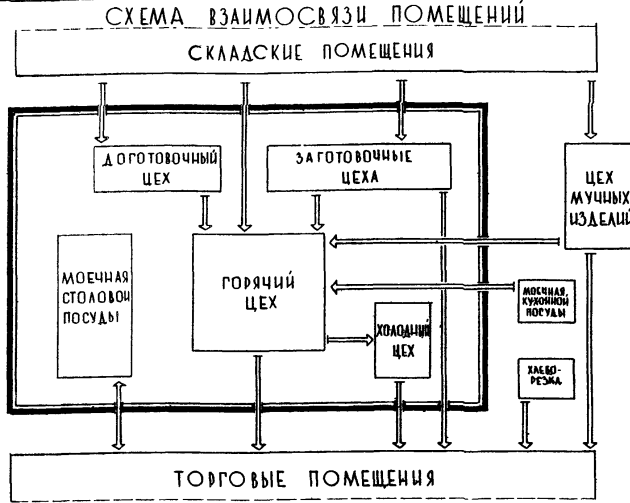
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	435	456
T ₁ '	455	480
T ₂	420	420
T ₃	60	60
T ₃ '	30	30
T ₂ '	100	100

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

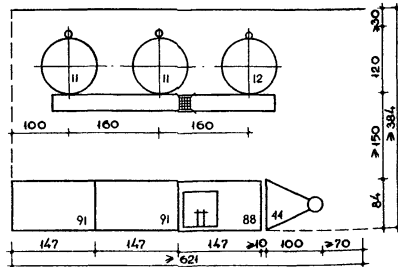
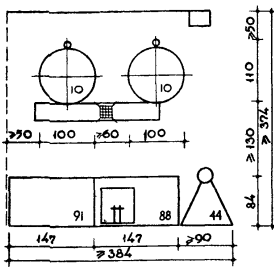


ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

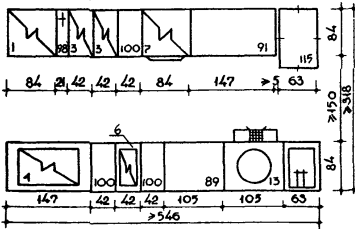


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

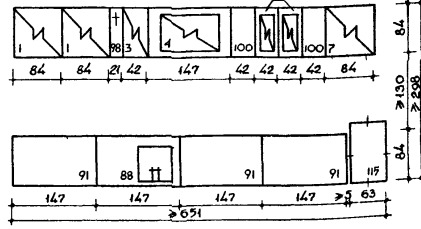
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I^а БЛОК В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-250 Л



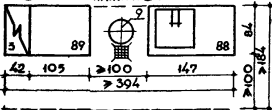
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^а БЛОК И ГАРНИРОВ ПРИ II^а СТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^а БЛОК ПРИ ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



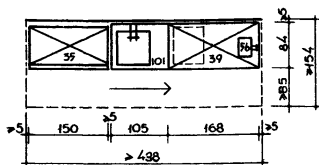
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



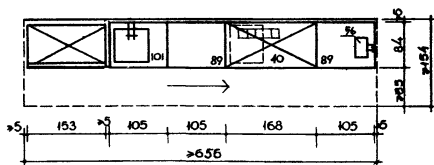
ПРИМЕЧАНИЕ
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3^х МЕТРОВ
РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥ 130 см.
БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥ 150

ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ,ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 100 МЕСТ

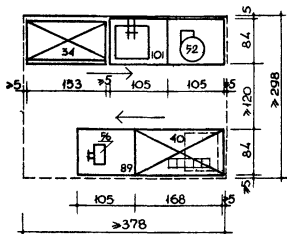


НА 150-200 МЕСТ

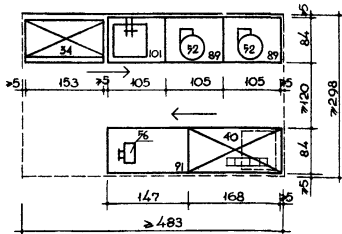


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ,ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-400 МЕСТ

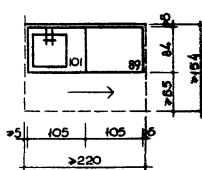


НА 500 МЕСТ



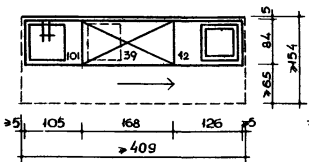
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 100-200 МЕСТ



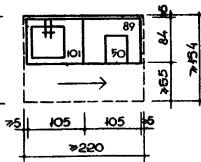
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 300-500 МЕСТ

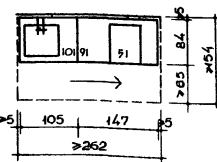


ЗОНА ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-200 МЕСТ

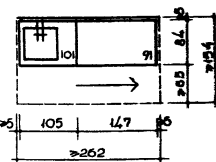


НА 300-500 МЕСТ



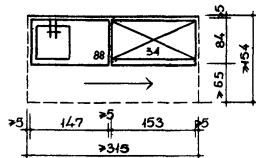
ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-150 МЕСТ

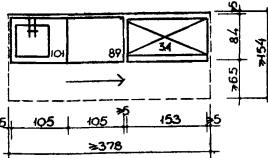


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200-300 МЕСТ

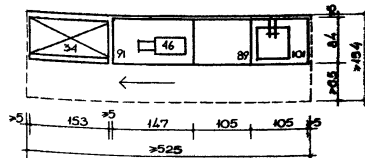


НА 400-500 МЕСТ



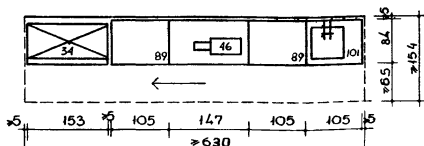
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200 МЕСТ

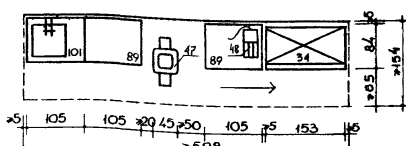


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300 МЕСТ

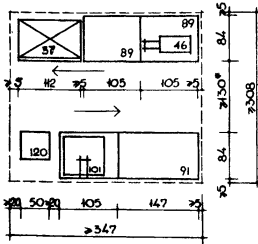


НА 400-500 МЕСТ

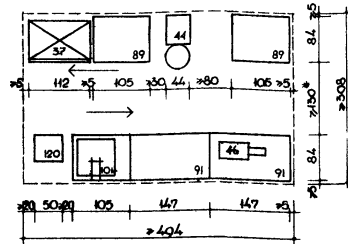


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ

НА 100 МЕСТ

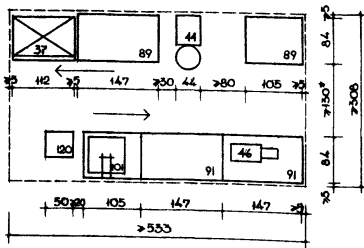


НА 150-200 МЕСТ

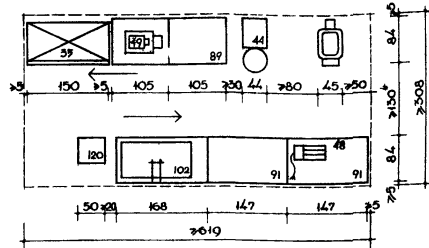


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

НА 300 МЕСТ

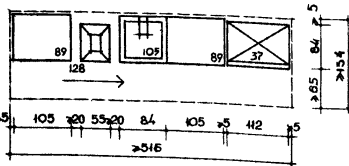


НА 400-500 МЕСТ

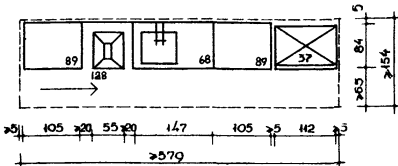


ЗОНА ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

НА 300 МЕСТ

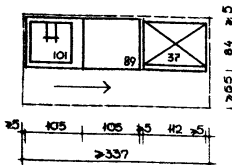


НА 400-500 МЕСТ

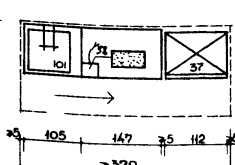


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБЫ

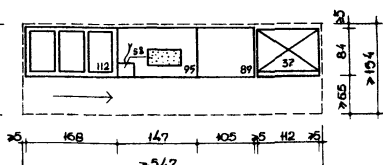
НА 100-200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

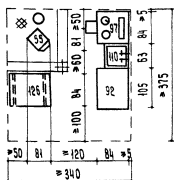


НА 400-500 МЕСТ

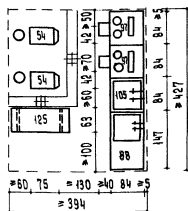


ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 100, 150, 200 МЕСТ

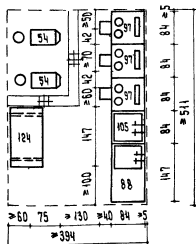


НА 300 МЕСТ



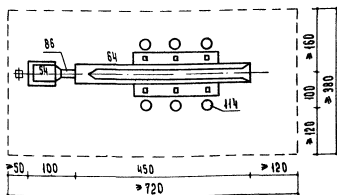
ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 400 МЕСТ



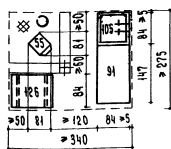
ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ

НА 500 МЕСТ

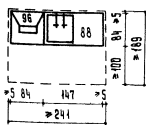


ЗОНА ОБРАБОТКИ КОРНЕПЛОДОВ

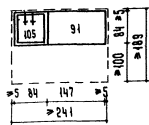
НА 500 МЕСТ



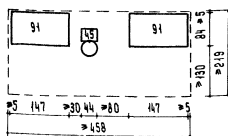
ЗОНА ОЧИСТКИ ЛУКА



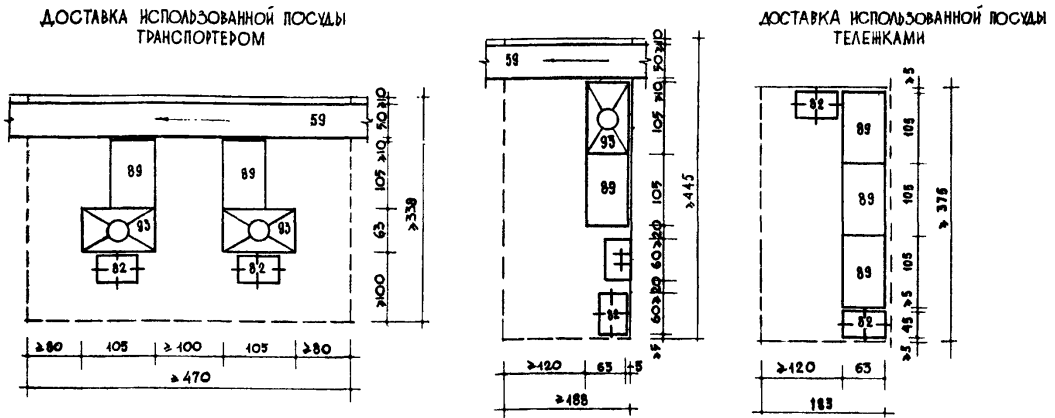
ЗОНА ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ



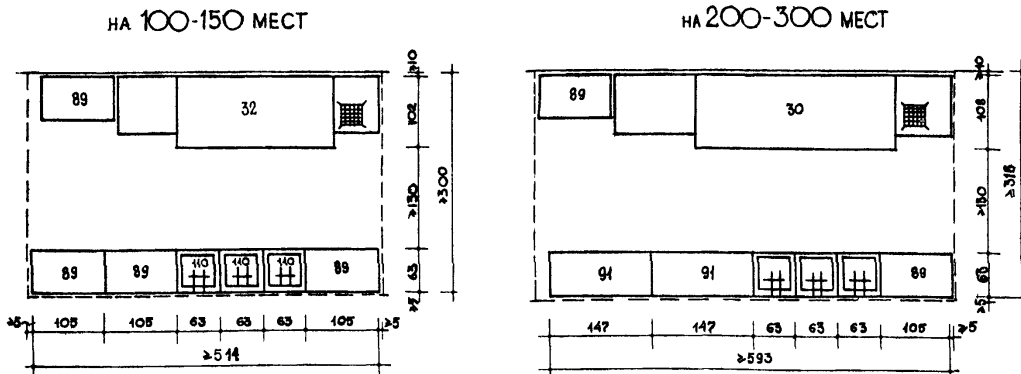
ЗОНА НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



ЗОНАЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНОЙ



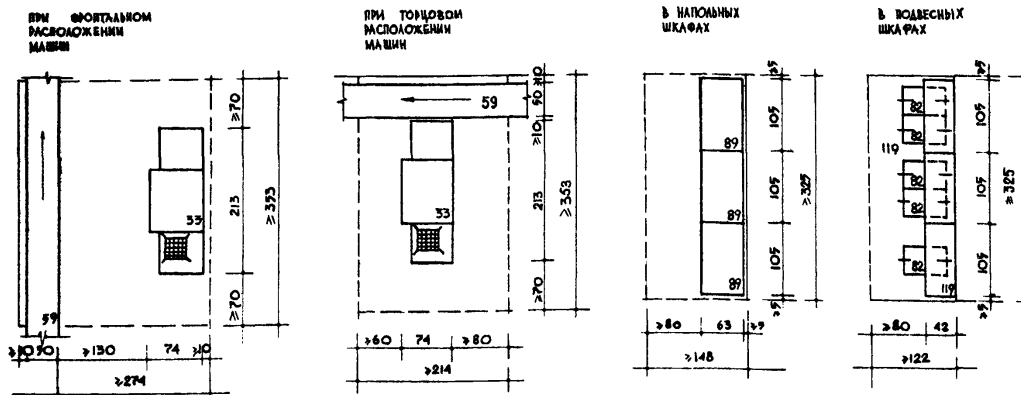
ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ



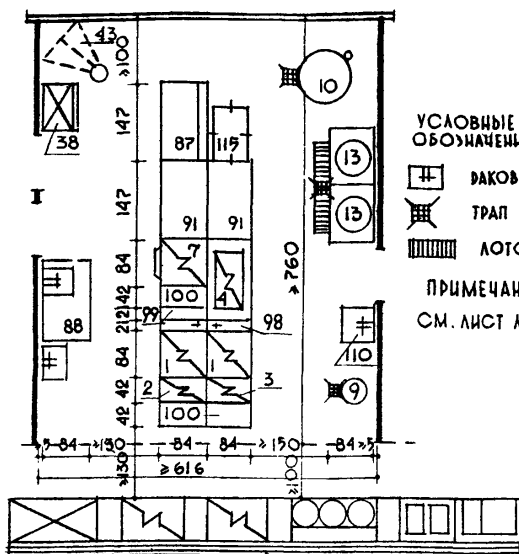
ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОГО ПРИБОРА В МОЕЧНЫХ

В СТОЛОВЫХ БОЛЕЕ 300 МЕСТ

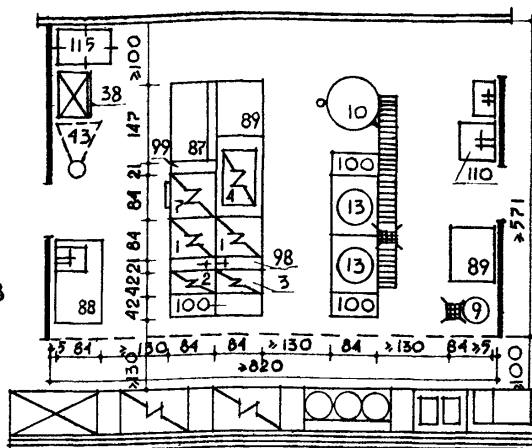
ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



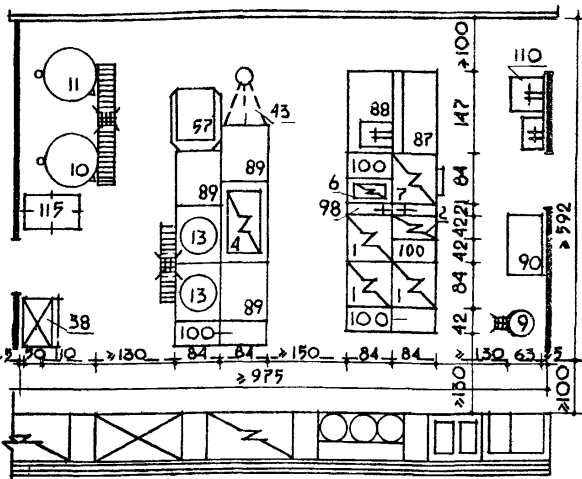
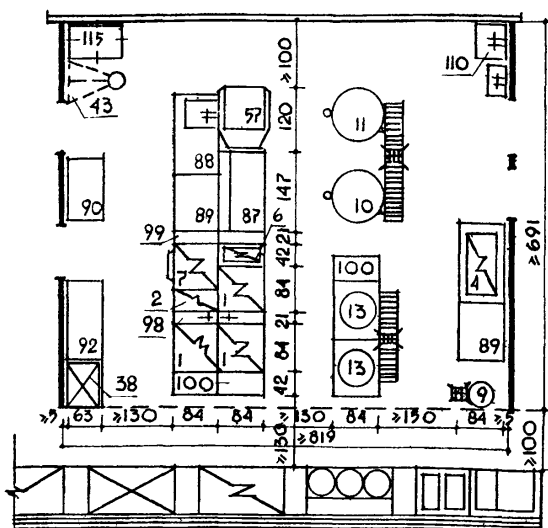
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



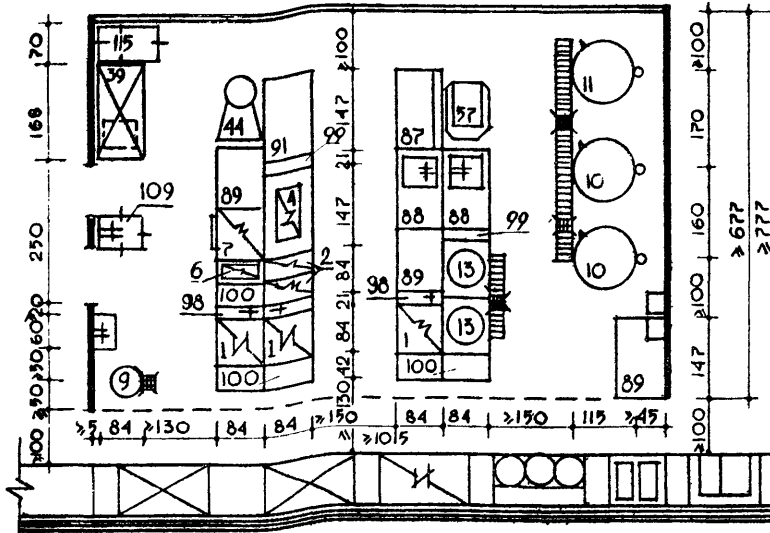
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	I	II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛНРОВ ПЭСМА	2	2	3	3
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛНРОВ. ПЭСМ2	1	1	-	-
2	ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ШАРЕНИЯ ПЭСМ-2нш	1	1	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛНРОВ. СЭСМ-05	1	1	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛНРОВ. ФЭСМ-20	-	-	1	1
7	ШКАФ ШАРОЧН. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛНРОВ. ШШЭСМ-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-180	-	-	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-М70	2	-	-	-
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	2	2	3
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-М70А	-	-	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-04М1	1	1	1	1
43	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩ. НАЗНАЧЕНИЯ	1	1	1	1
110	ВАШНА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	1	1	1	1
115	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕВАЛНИНОЙ	1	1	1	1
57	МАШИНА Д.ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1	1	1

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I

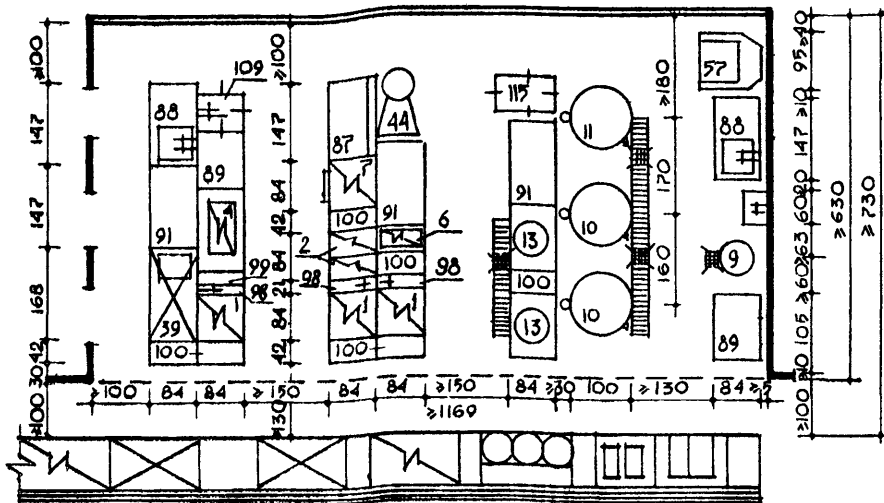


ПРИМЕЧАНИЕ
ПУНКТИРНОЙ ЛИНИЕЙ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗОНА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

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. МОДУЛЬН ПЭСМ-4; ПЭСМ-4Ш	3	3
2	ПАНТА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. Д/НЕПОСР. НАР ПЭСМ-2НШ	2	2
4	СКОБОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. СЭСМ-0,5	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ФЭСМ-20	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ШНСМ-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	КИПАТНАДНИК КИЭ-100	1	1

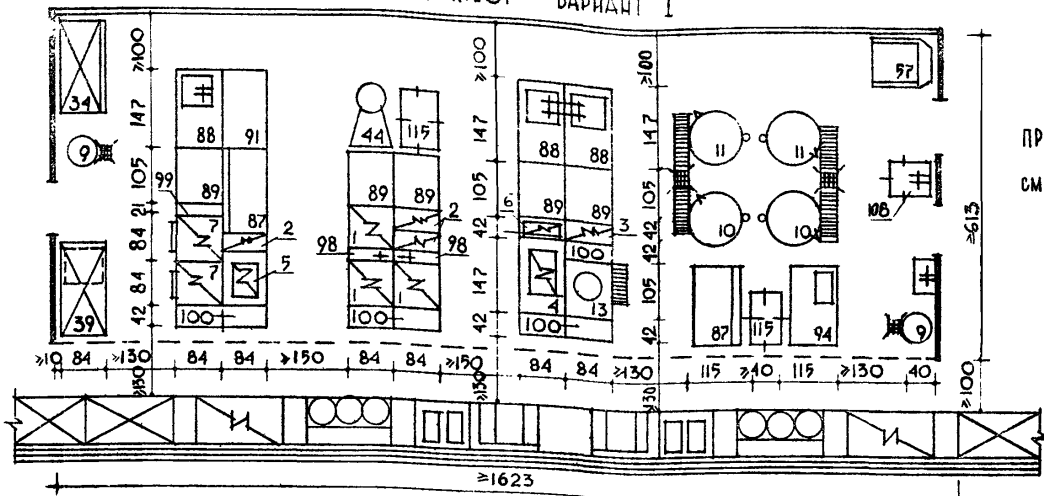
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1
44	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬН. Д/МЯСОРЫБНОГО ЦЕХА ПМ-1,1	1	1
87	СТОЛ Д/УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МАЛОЙ МЕХ. СММСМ	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАЙНОЙ СВМСМ	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ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

СТОЛОВЫЕ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

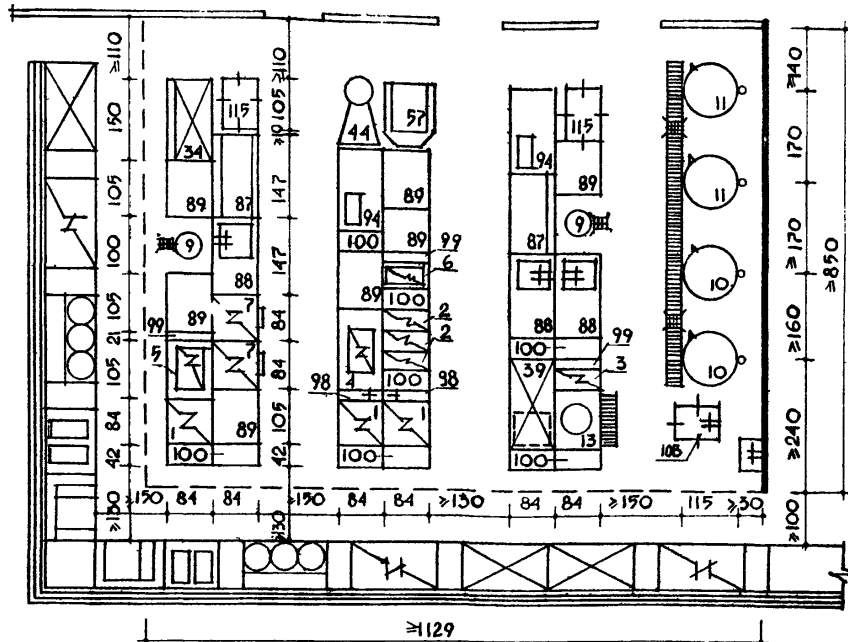
44

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ:
СМ. ЛИСТ № 43

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



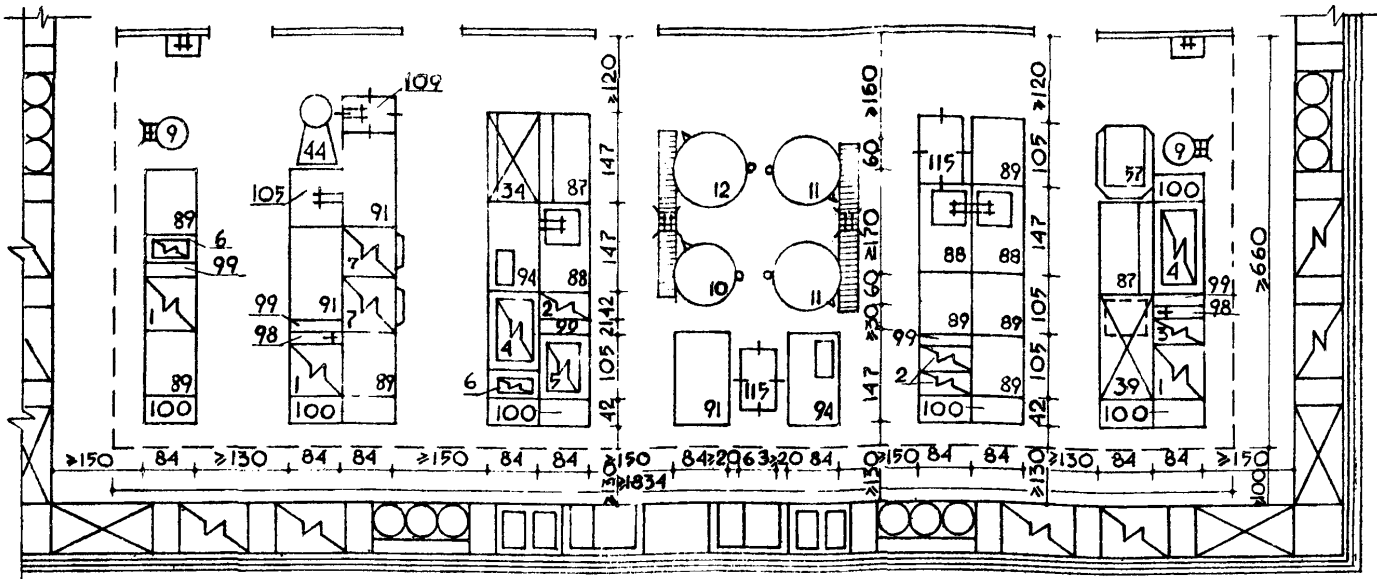
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТК

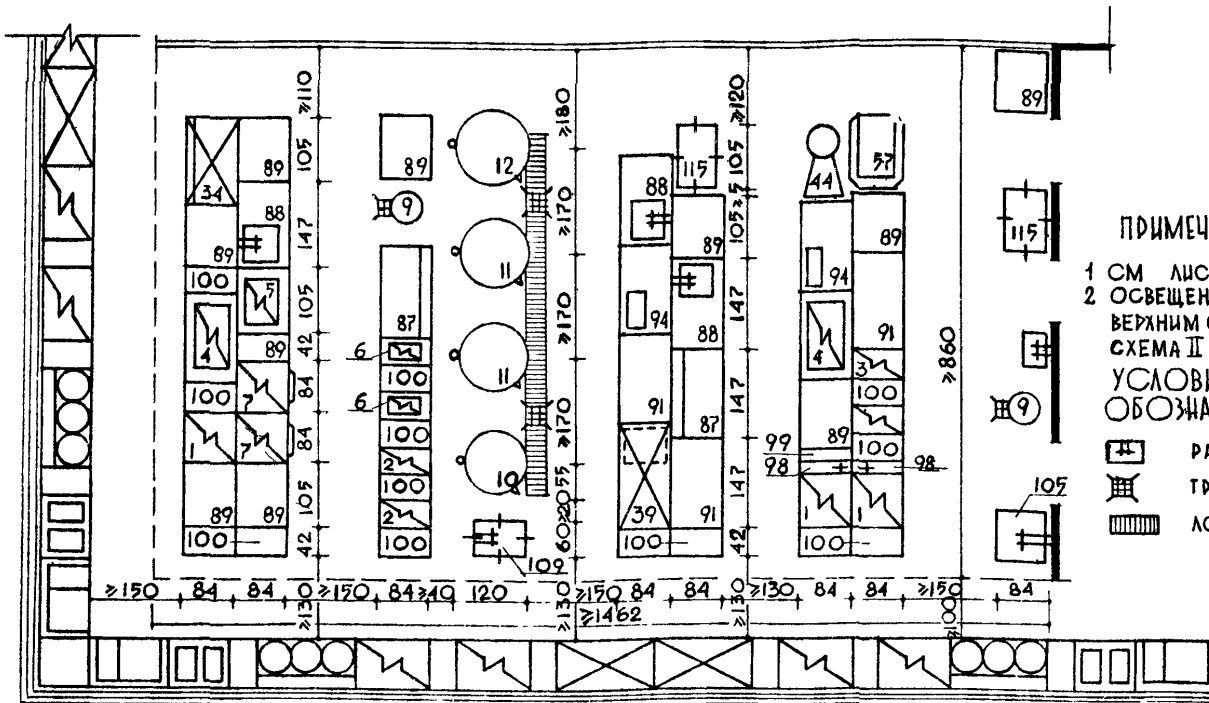
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО	КОЛИЧЕСТВО		НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО		
			I	II			I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛНР. ПЭСМ-4; ПЭСМ-4ш	3	3		34	ХОЛОДИЛЬНИЦ ШКАФ ШХ - 1,2 С	1	1
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛНР ПЭСМ-2ж; 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. МОДУЛНР. СЭСМ-02	1	1		87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ М. МЕХАНИЗ. СММСМ	2	2
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛНР СЭСМ-05	1	1		88	СТОЛ СО ВСТРОЕН. ВАННОЙ СМВСМ	3	3
6	ФРИТЮРИЩА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛНР ФЭСМ-20	1	1		94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ Д/ДОСКИ СПН	1	2
7	ШКАФ ЖАРОУСТОЙЧ. 2° СЕКЦИОН. ШНЭСМ-2	2	2		91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННИЧ СЛ-1470	1	1
9	КИПАТНИК НЕПРЕР. ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	2	2		89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННИЧ СЛ-1050	5	6
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫ ЭЛЕКТР. КПЭ-100	2	2		98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛО. ОБОРУД. С КРАЙНОМ СМЕС ВКСМ	2	2
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫ ЭЛЕКТР. КПЭ-160	2	2		100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С РАВНЫМ СТОЛОМ СЭСМ-120	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 АПС	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:**

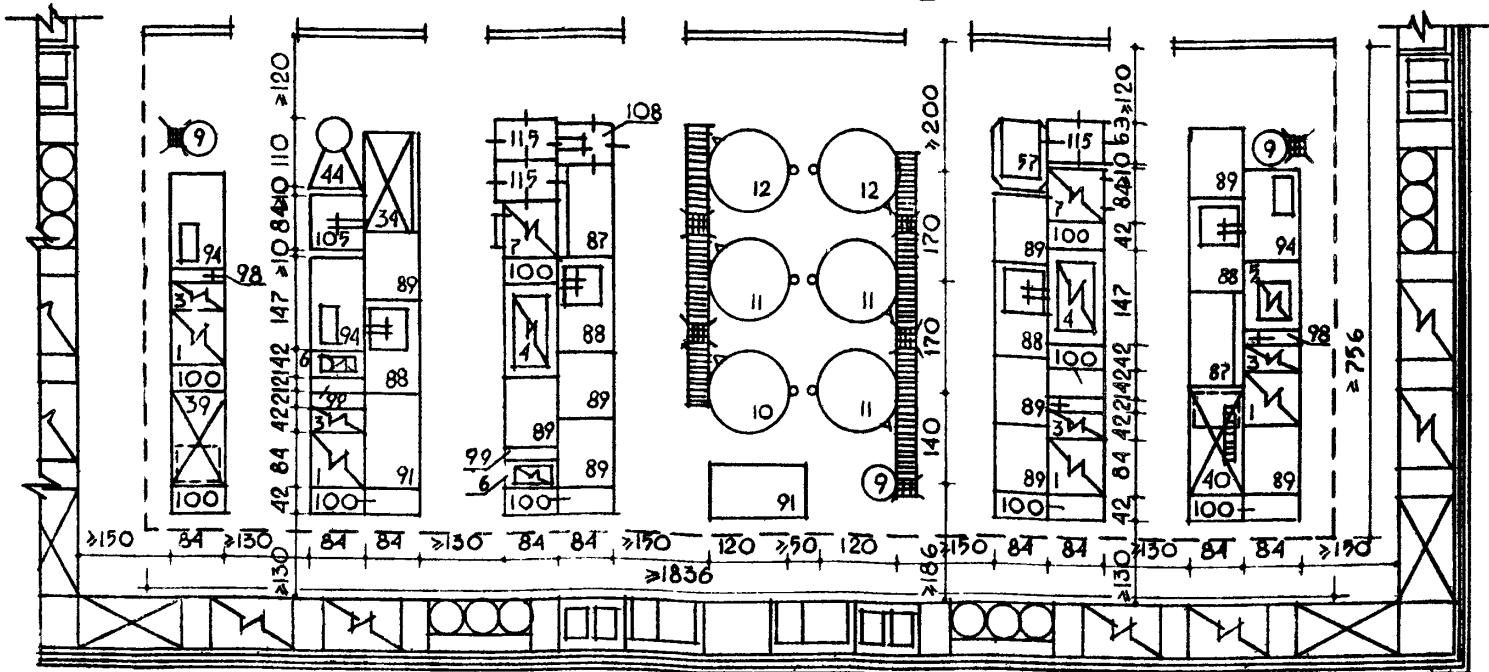
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

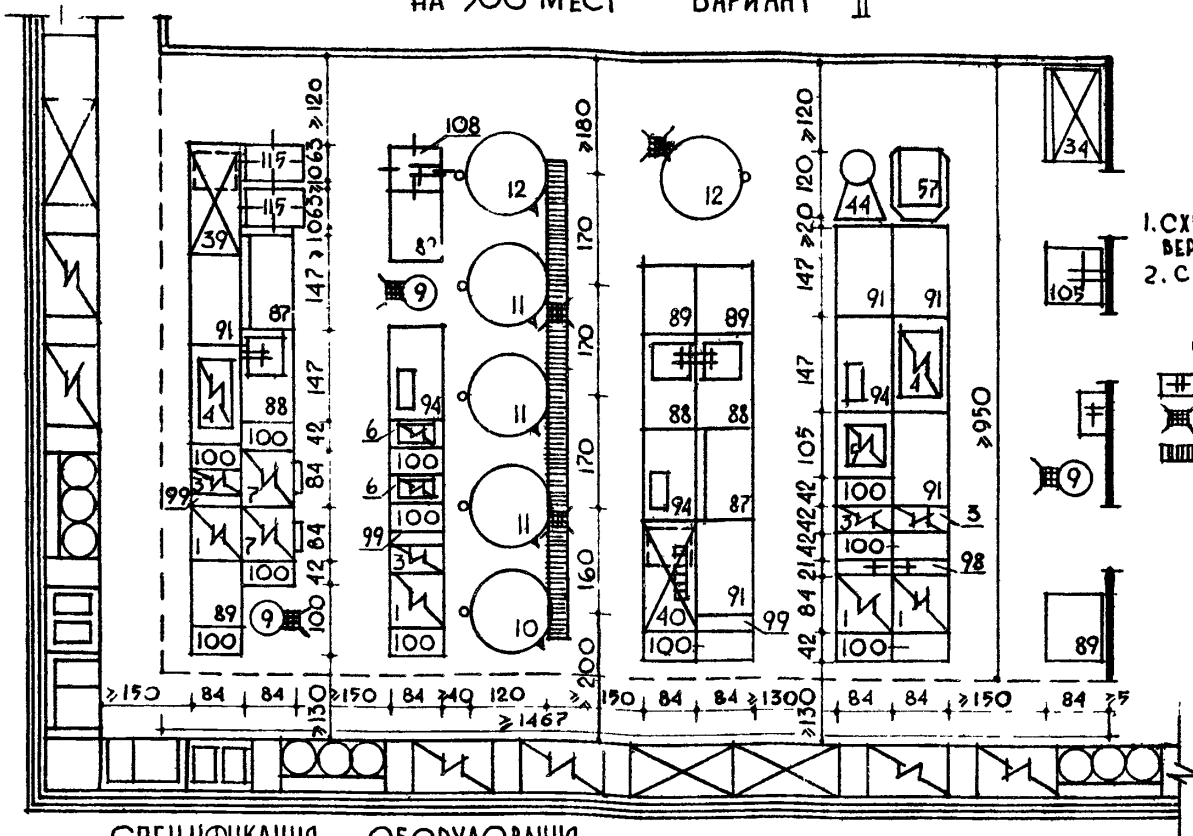
№№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО		
			I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛНР ПЭСМ-4	3	3	
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛНР ПЭСМ-2	1	1	
2	ПАНТА ЭЛ. СЕКЦ. МОД. ДЛЯ НЕПОСР. ШАРКИ ПЭСМ-2шн	3	3	
5	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНР СЭСМ-02	1	1	
4	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНР СЭСМ-05	2	2	
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛНР ФЭСМ-20	2	2	
7	ШКАФ ШАРОЧНЫЙ 2 ^й СЕКЦИОННЫЙ ШНЭСМ-2	2	2	
9	КИПЯТНИК 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. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА ПМ-1,1	1	1	
57	МАШИНА ДЛЯ ПРИГOTOV. КАРТОФЕЛЬН. ПЮРЕ МКП-60	1	1	
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	2	2	
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	3	3	
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ СПН	2	2	
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	3	3	
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	9	
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕП. 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 ДЛЯ ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1	
	РАЗДЛЮЧНАЯ СТОЙКА АПС	4	4	
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕВАЖИЩНОЙ 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

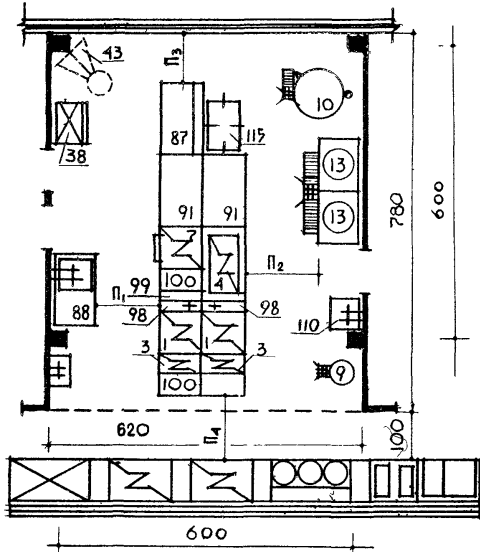
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

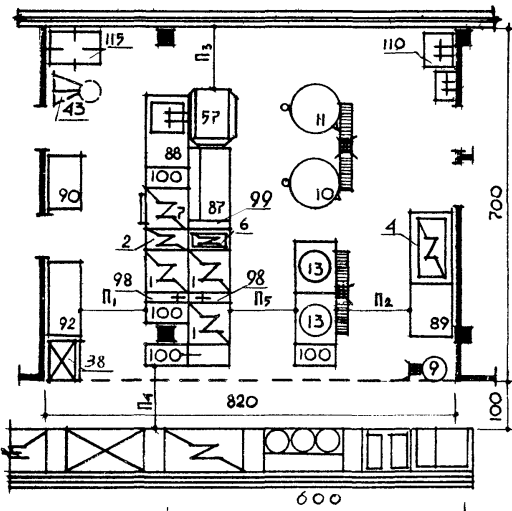
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		Э	Ж
1	ПАНЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ ПЭСМ-4	4	4
3	ПАНЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ ПЭСМ-2ч	4	4
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. СЭСМ-02	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. СЭСМ-05	2	2
6	ФРИТЮРИЛЬНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. ФЭСМ-20	2	2
7	ШКАФ ШАРОЧНЫЙ ДВУХСЕКЦИОН. МОДУЛЬ ЭЛЕКТР. ШНЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТЯЩИК 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	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ШХ-12С	1	1

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		Э	Ж
44	ПРИВОВА УНИВЕРС. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА ПМ-11	1	1
57	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВА КАРТОФЕЛЯ ПРОФ. МКП-60	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВА МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	2	2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАШНОИ СМВСМ	4	3
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВА С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ СП	3	3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	5
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	9	5
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. 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
	РАБАТОЧНЫЕ СТОЛКИ ЛПС	4	4
115	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВ. ПЕРЕДВИЖНОИ СПП	3	2

НА 100 МЕСТ СХЕМА I



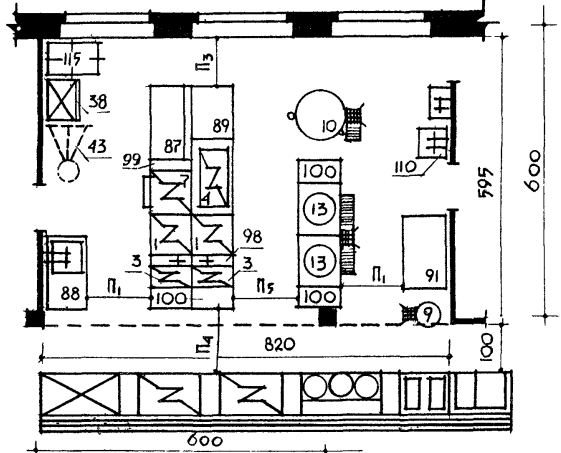
НА 150 МЕСТ СХЕМА III



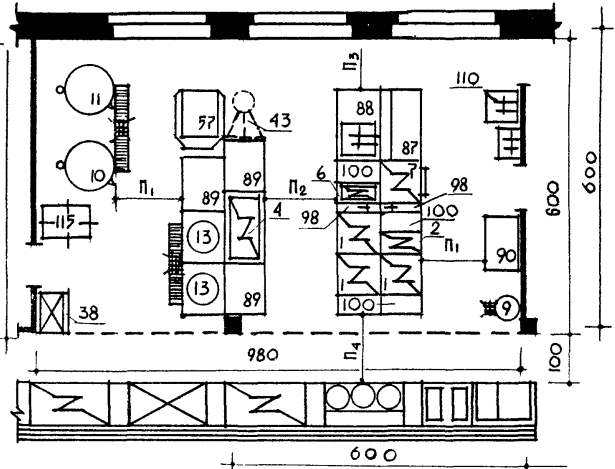
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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	48,9	60,0	57,5	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

НА 100 МЕСТ СХЕМА II



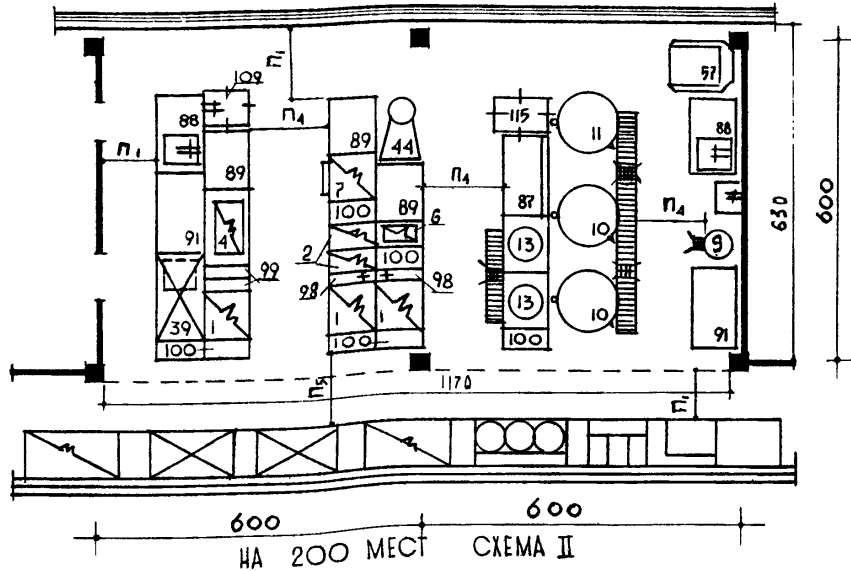
НА 150 МЕСТ СХЕМА IV



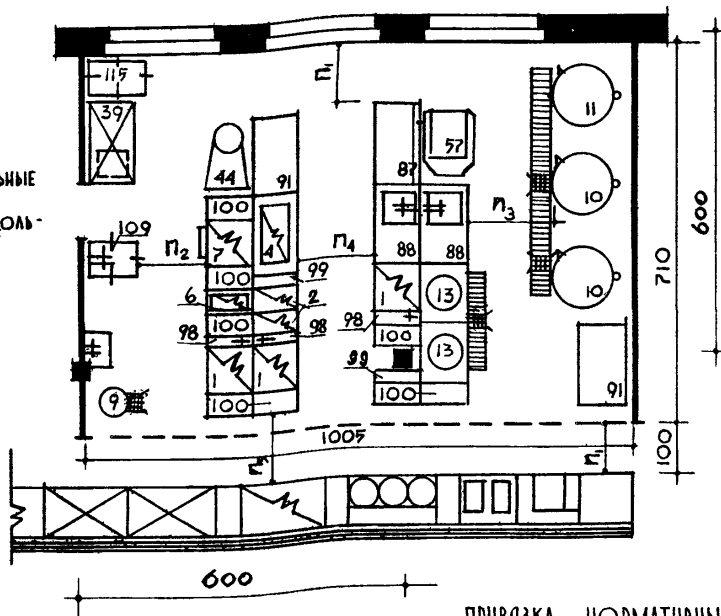
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

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

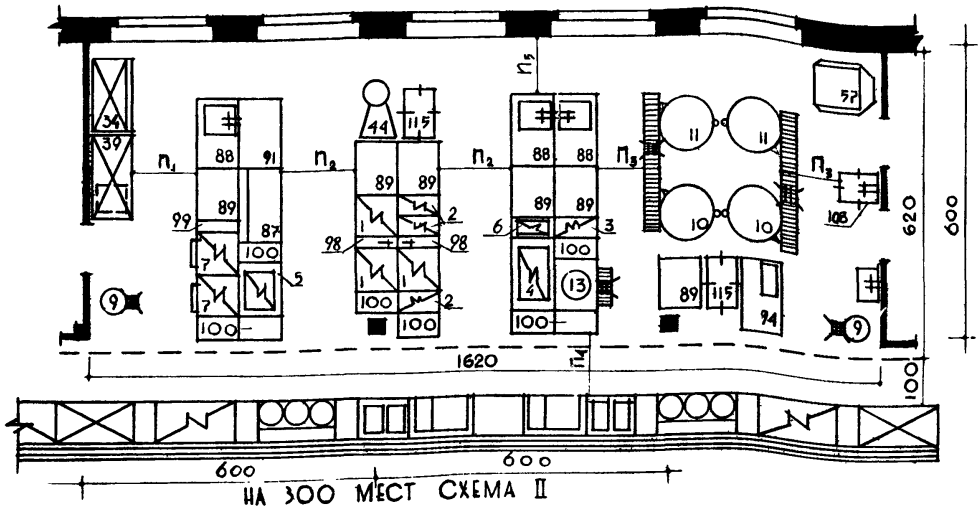
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

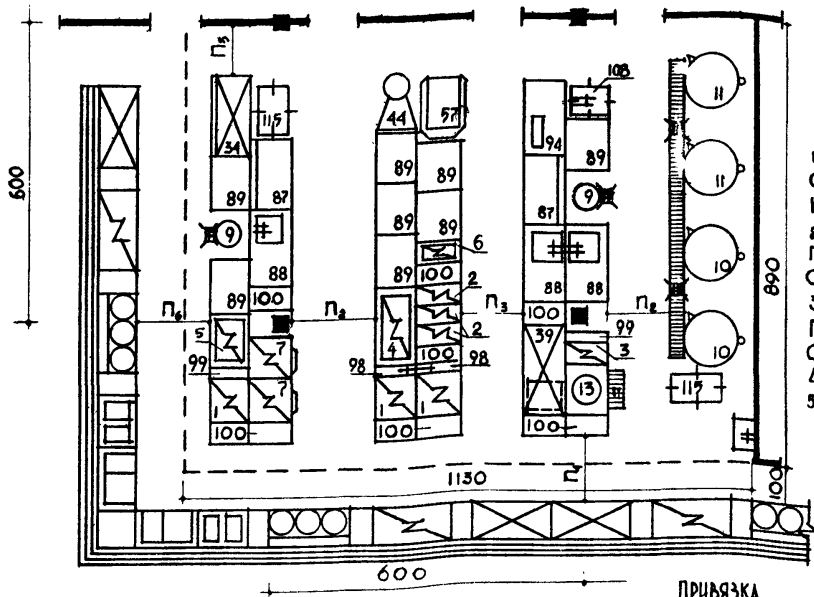
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ в м ²	75.0	73.6	71.3
ОБЪЕМ в м ³	24.7	24.6	23.4
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.37	0.37	0.35
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1.24	1.23	1.17

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* КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА II
3. ТИП - Б* КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА I
4. СМ. ЛИСТ N 43
5. ФОНАРЬ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕН ИЗ НЕГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

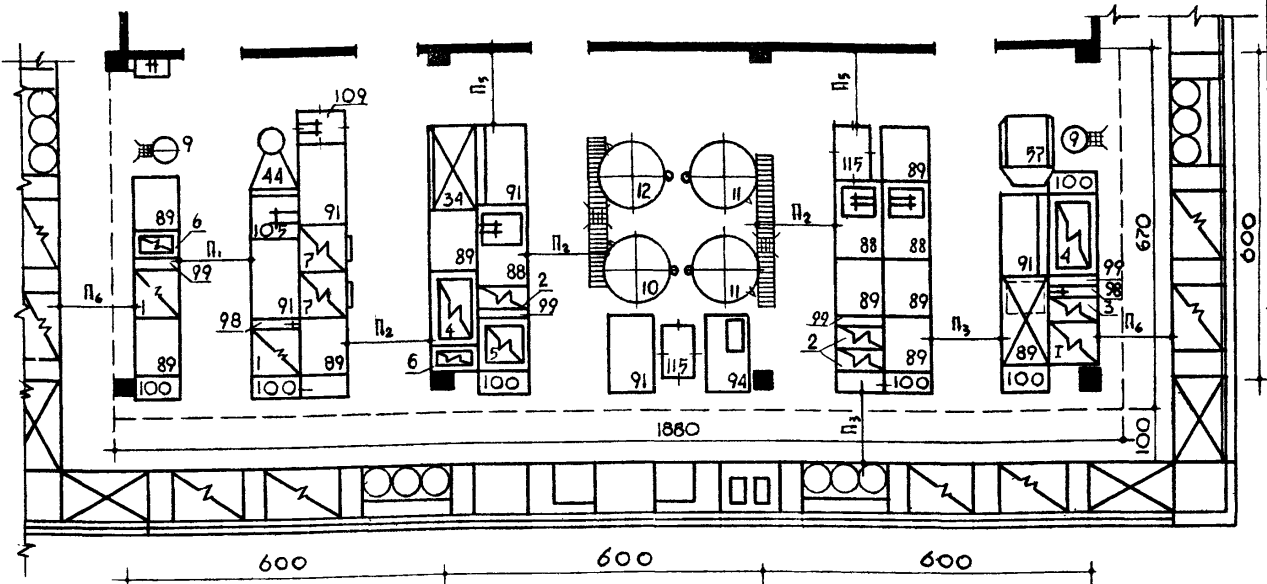
**ПРИВЯЗКА
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ**

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

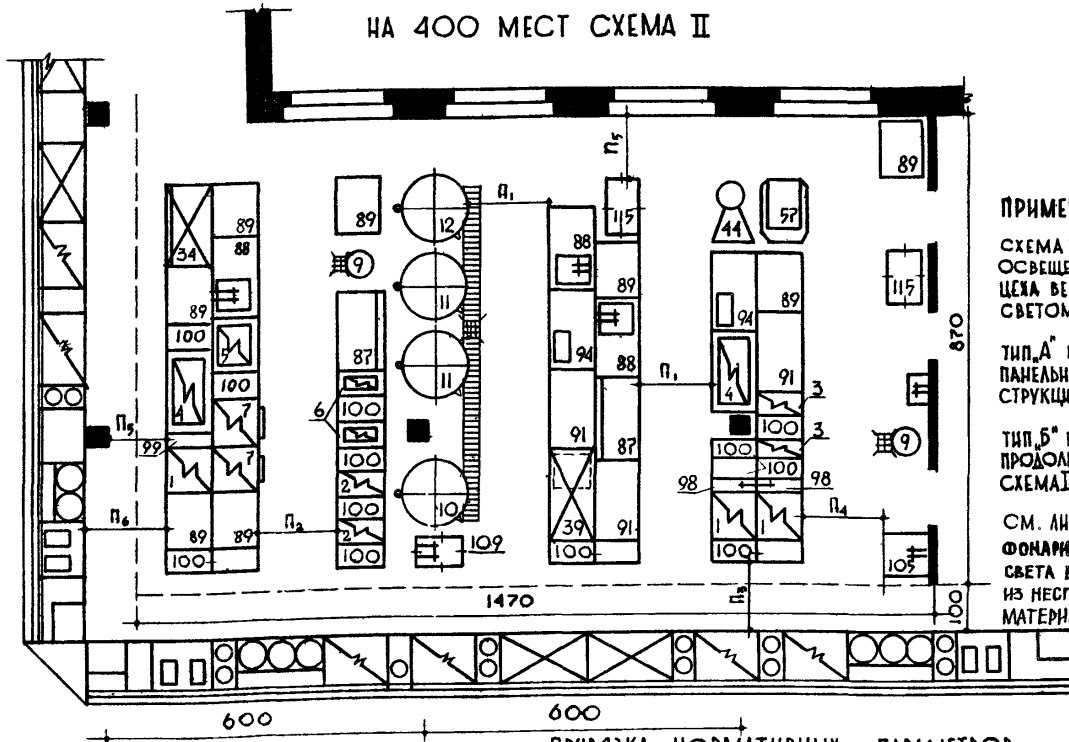
НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СХЕМЕ I		ПО СХЕМЕ II	
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В М ²	1020	1008	1001	1001
ОБЪЕМ В М ³	3307	3303	3303	3303
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,34	0,33	0,33	0,33
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,15	1,1	1,1	1,1

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

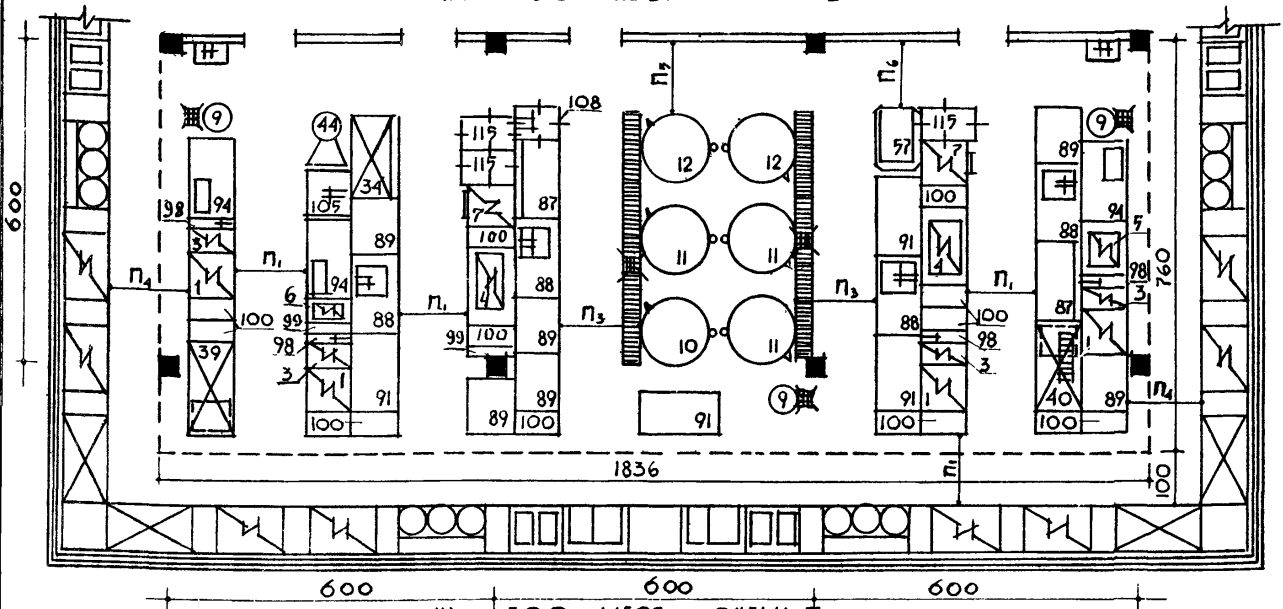
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СТЕНД	по СТЕНД
ПЛОЩАДЬ М ²	130	126	126
ОБЪЕМ М ³	546	529	529
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,32	0,31	0,31
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,36	1,32	1,32

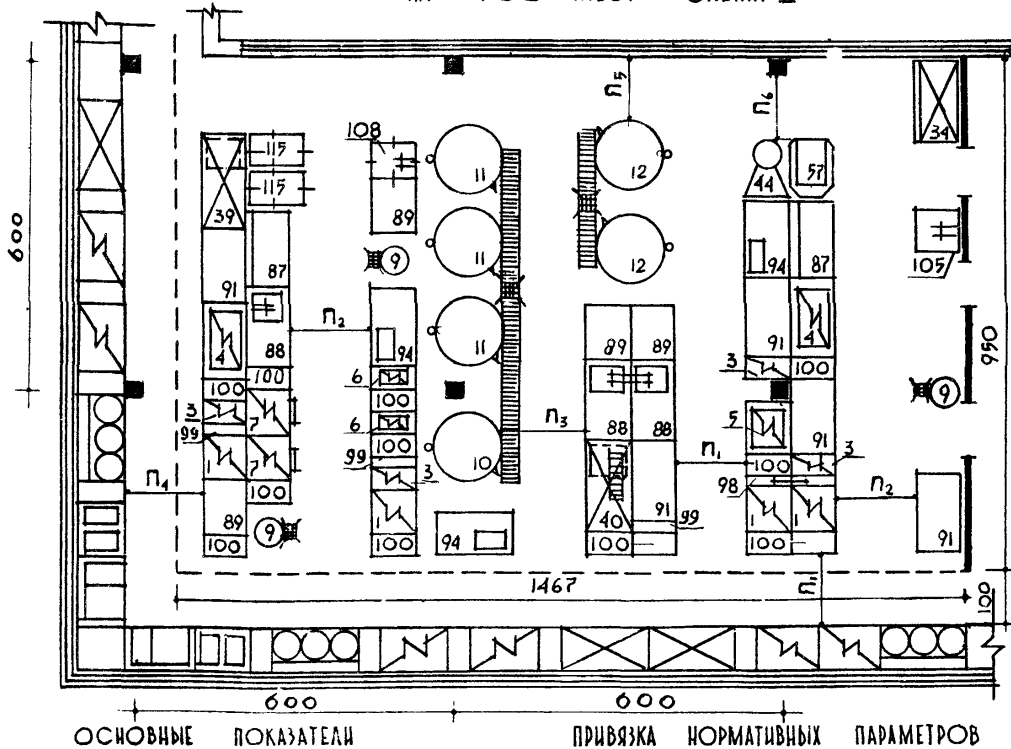
ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗ. НАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	НОРМЕ	СХЕМА I	СХЕМА II
П ₁	130	130	130
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:

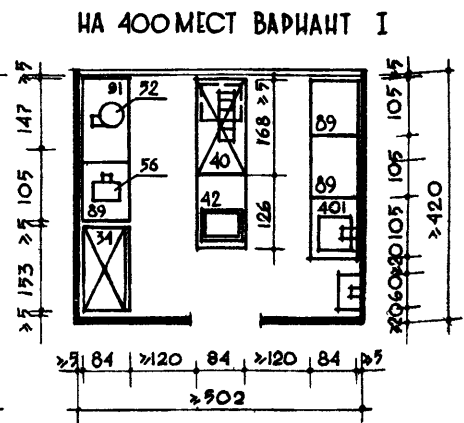
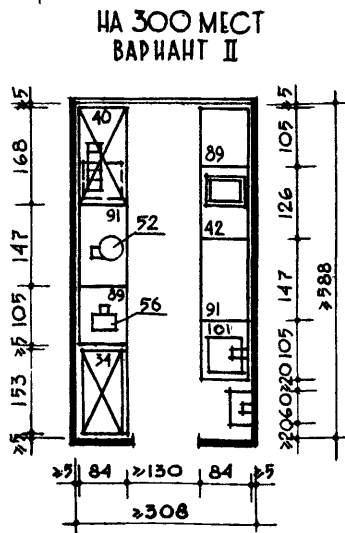
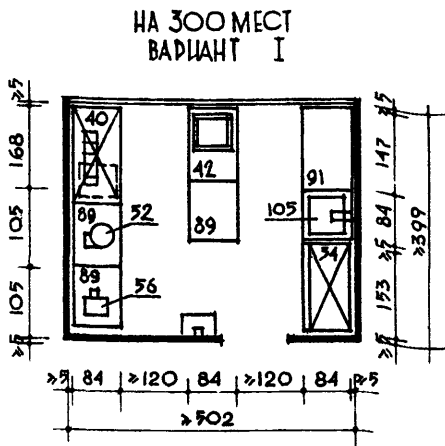
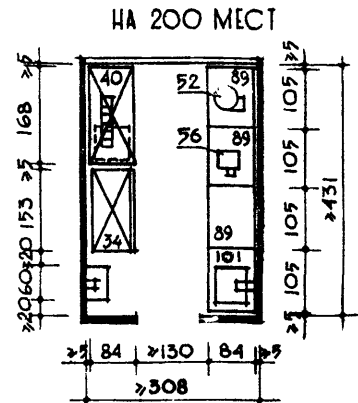
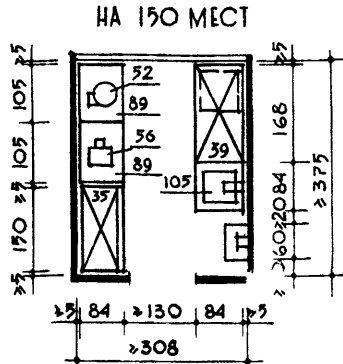
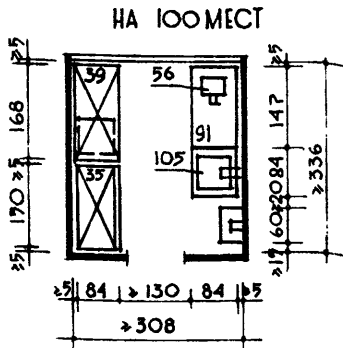
1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. ТИП „А“ КАРКАСНО-ПАЧЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
3. СХЕМА II ТИП „Б“ КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
4. СМ. АНСТ N 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕГОРЯЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СНиП	по СНиП
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

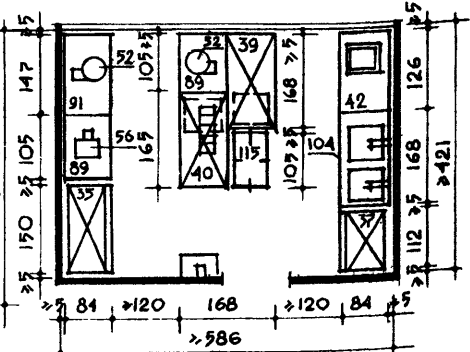
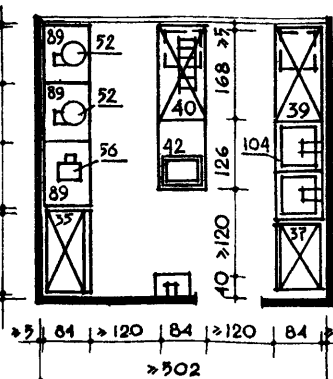
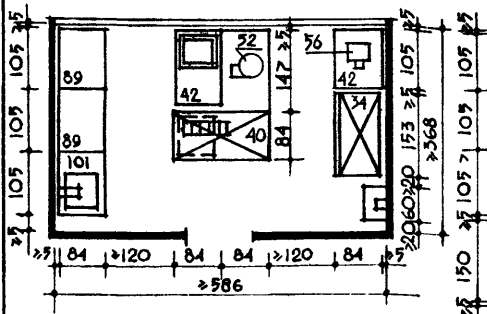
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	по НОРМЕ	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
П ₁	130	130	130
П ₂	150	—	150
П ₃	150	150	150
П ₄	150	150	150
П ₅	120	139	130
П ₆	120	120	120



НА 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
72	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ МРОВ-100	-	-	-	-	-	2
56	МАСЛОДЕЛАНГЕЛЬ РУЧНОЙ РАМ-5	-	-	-	-	-	1
35	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-08М	-	-	-	-	-	1
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,2	-	-	-	-	-	1
42	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕР. СН-0,15	-	-	-	-	-	1
40	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ. ШК. И ГОРКОЙ СОУСМ-3	-	-	-	-	-	1
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ. ШКАФОМ СОУСМ-2	-	-	-	-	-	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

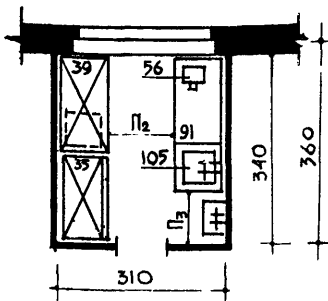


СХЕМА II НА 150 МЕСТ

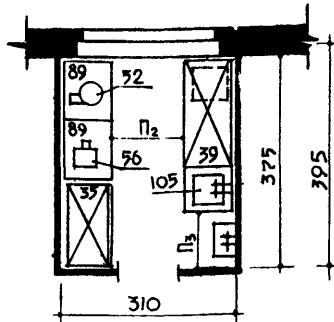


СХЕМА III НА 200 МЕСТ

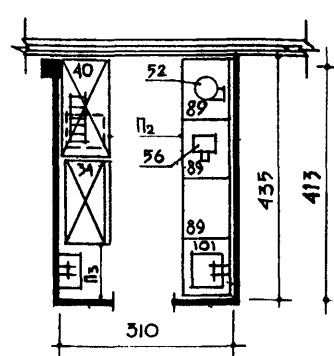


СХЕМА IV
НА 300 МЕСТ

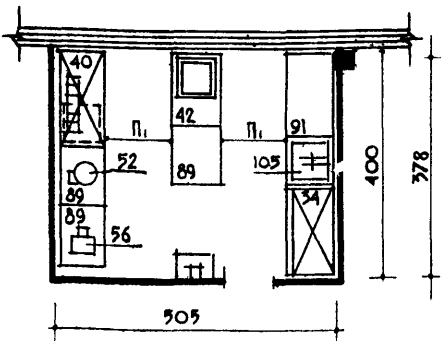


СХЕМА V
НА 300 МЕСТ

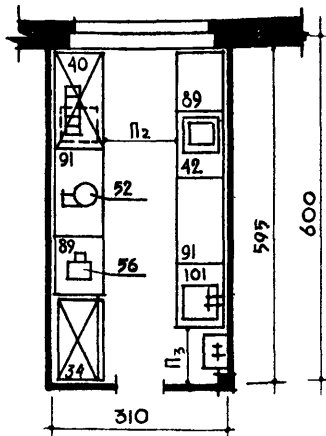


СХЕМА VI
НА 400 МЕСТ

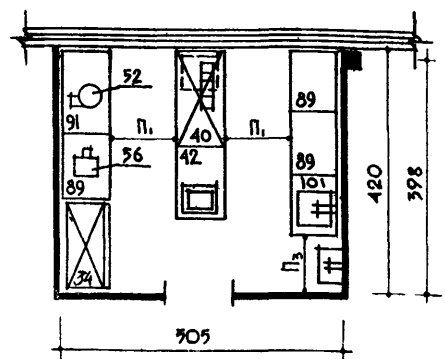


СХЕМА VII
НА 400 МЕСТ

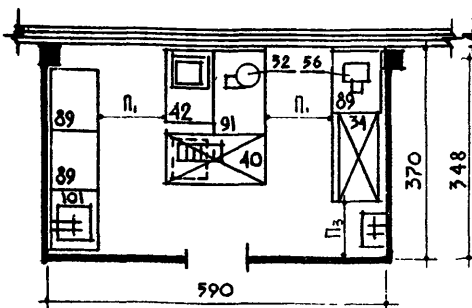


СХЕМА VIII
НА 500 МЕСТ

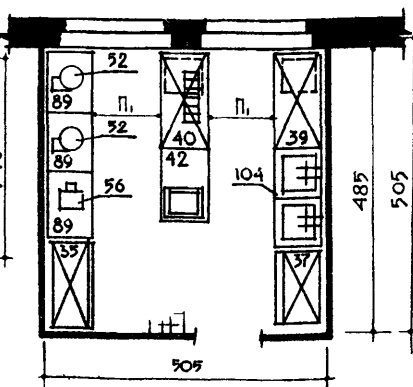
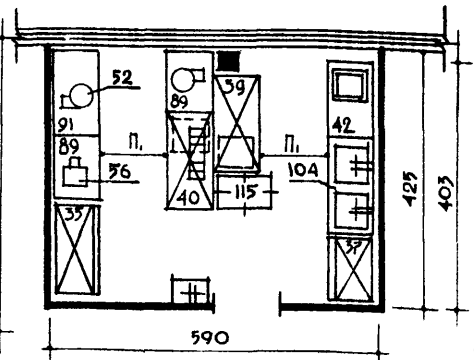


СХЕМА IX
НА 500 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЕ

1 тип, "А" - каркасно-панельные конструкции схемы III, IV, V, VI, VII, IX

2 тип, "Б" - кирпичные продольные стены схемы I, II, V, VIII

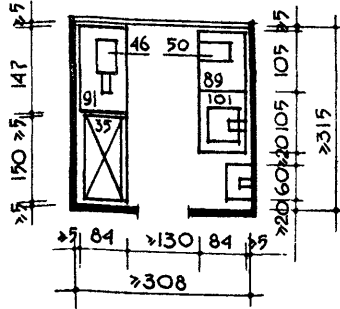
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	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	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	
ПЛОЩАДЬ В М ²	10	10,9	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	10,2	10,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,06	0,06	0,05	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

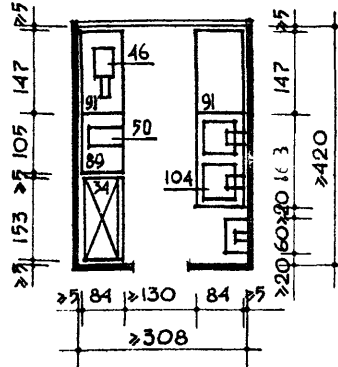
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

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	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III
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	100	100	-	-	-	-

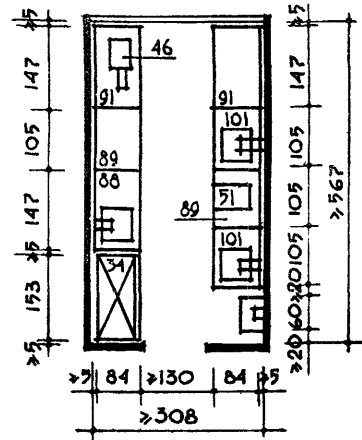
НА 100-150 МЕСТ



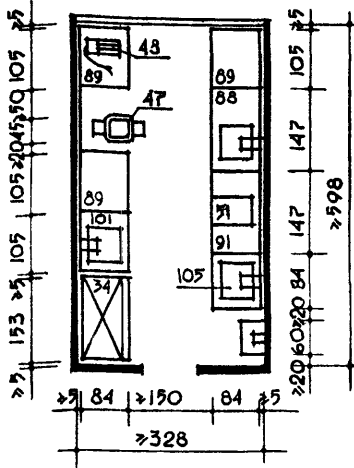
НА 200 МЕСТ



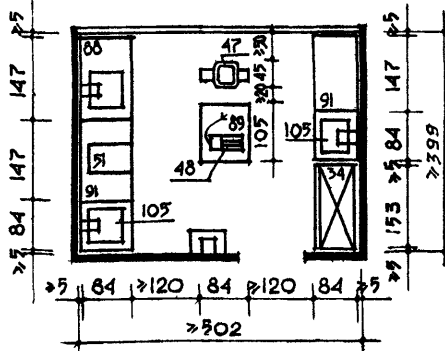
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



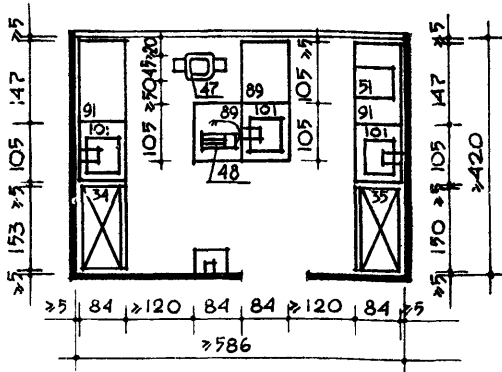
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

☒ РАКОВИНА

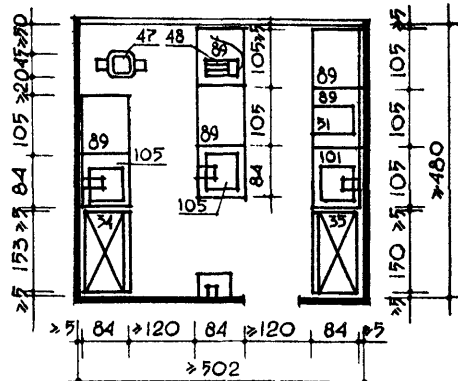
ПРИМЕЧАНИЕ

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
51	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО-400-1000	-	-	-	-	-
50	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО-50-200	-	-	-	-	-
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2Р641	-	-	-	-	-
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ 632 ТИП III	-	-	-	-	-
48	МЯСОРЫЛКЕТАЛЬ МРМ-15	-	-	-	-	-
34	ШКАФ ХОЛОДЯНЫЙ ШХ-ОФМ	-	-	-	-	-

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	200	300	400
34	ШКАФ ХОЛОДЯНЫЙ ШХ-1,2	-	-	-	-	-
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧ. ВАННОЙ СМВ5М	-	-	-	-	-
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	-	-	-	-	-
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	-	-	-	-
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	-	-	-	-	-
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	-	-	-	-	-
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	-	-	-	-	-

СТОЛОВЫЕ

ДОГотовочный цех конструктивно-планировочные схемы

55

СХЕМА I
НА 100-150 МЕСТ

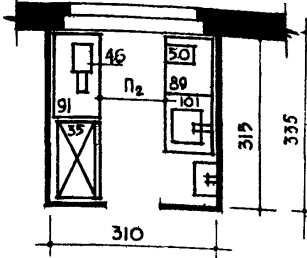


СХЕМА II
НА 200 МЕСТ

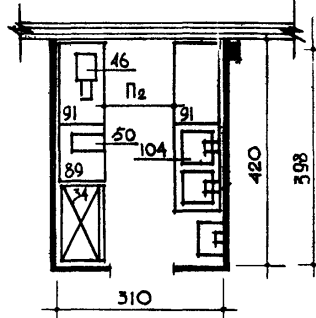
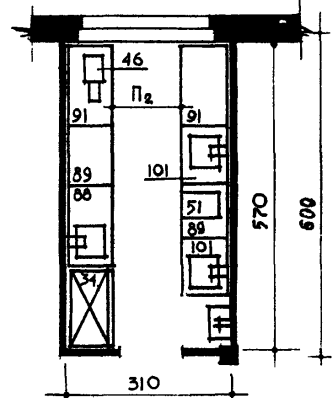


СХЕМА III
НА 300 МЕСТ



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

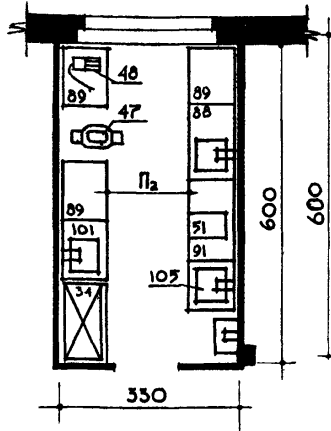


СХЕМА V
НА 400 МЕСТ

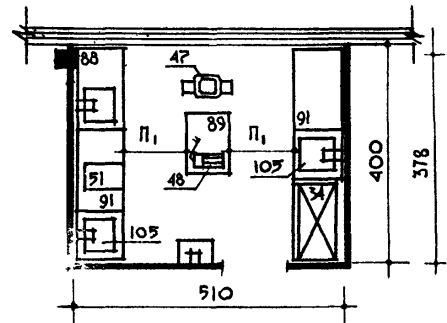


СХЕМА VI
НА 500 МЕСТ

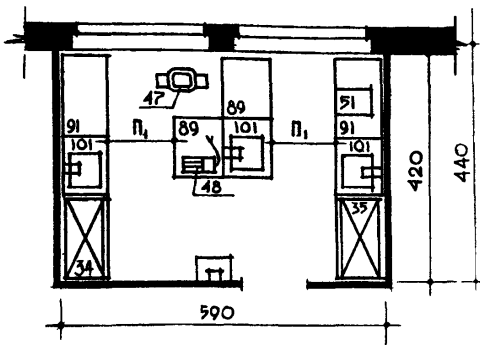
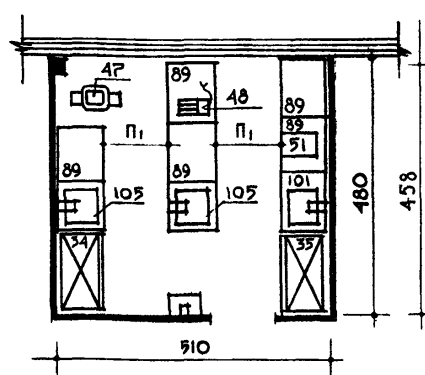


СХЕМА VII
НА 500 МЕСТ

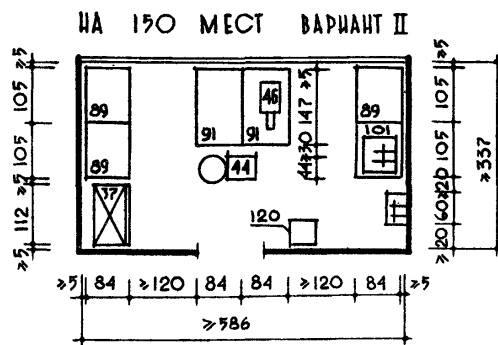
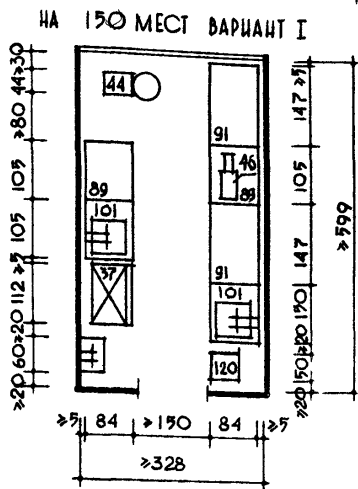
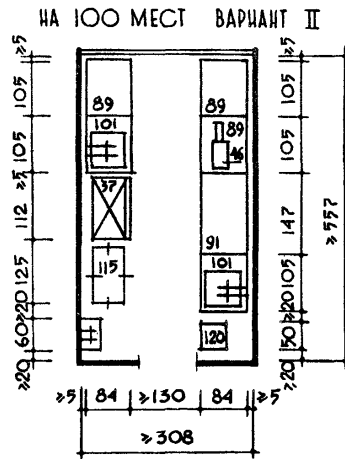
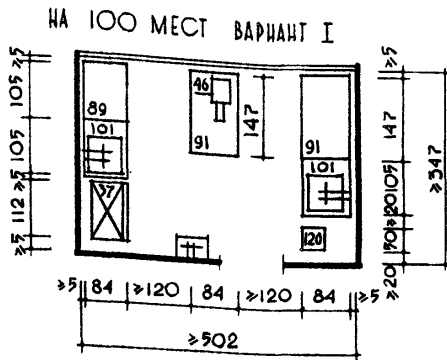


ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

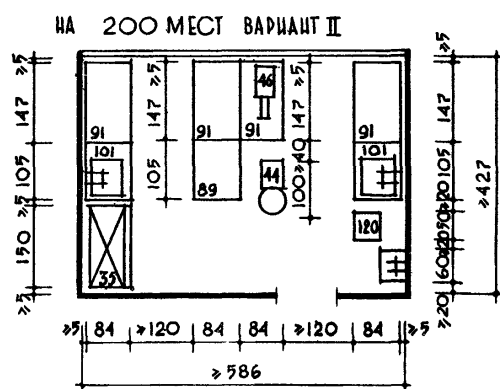
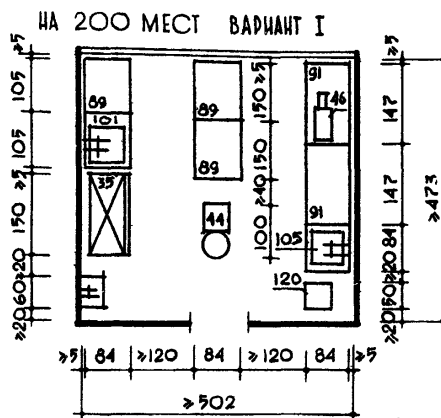
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по С/ИП	по С/СНЕТ		по С/СНЕТ		по С/СНЕТ	по С/СНЕТ
П ₁	120	—	—	—	—	124	124
П ₂	130	132	132	132	152	—	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по С/ИП		по С/СНЕТ		по С/ИП		по С/СНЕТ		по С/ИП		по С/СНЕТ	
	10	15	15	15	16	17,6	20	19,8	20,4	24	24,8	24,4
ПЛОЩАДЬ В М ²	9,8	13	13	13	16	17,6	20	19,8	20,4	24	24,8	24,4
ОБЪЕМ В М ³	33	52,4	54,6	54,6	67,2	74	84	83,2	89,7	100,8	104,0	102,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,07	0,07	0,05	0,08	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	0,20	0,21	0,20



УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ

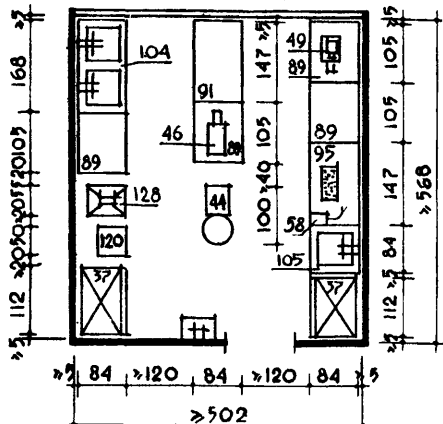


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

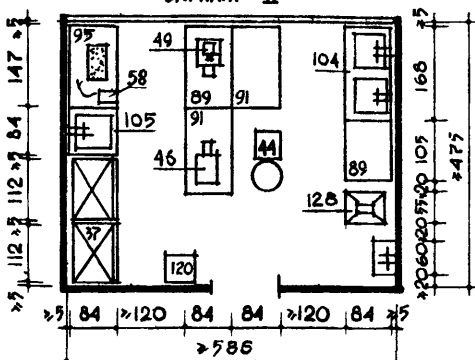
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ	КОЛИЧЕСТВО		
		100	150	200
44 УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ПМ-1,1	-	1	1	1
46 МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2	1	1	1	1
37 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,6М2	1	1	-	-
34 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8М	-	-	1	1
120 СТУЛА ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1	1

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

МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ I



ВАРИАНТ II



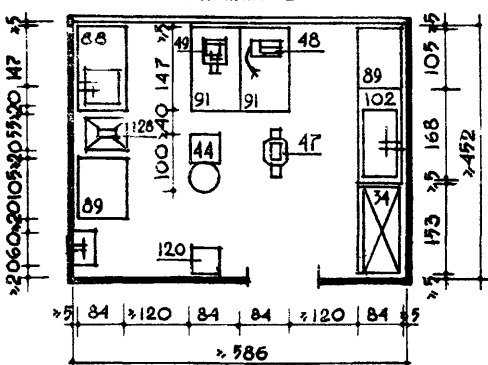
ПРИМЕЧАНИЕ

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

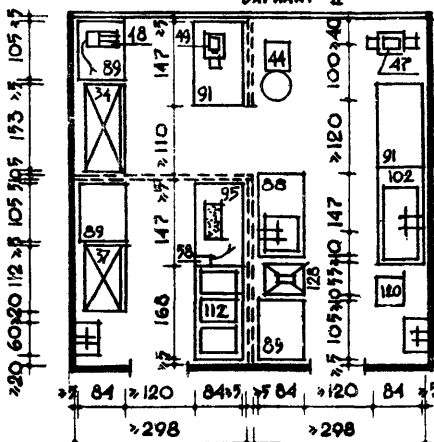
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

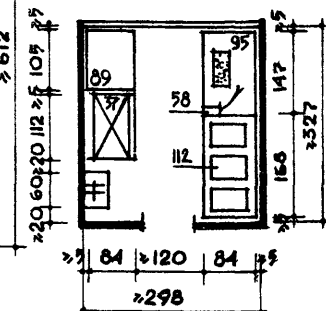
МЯСНОЙ ЦЕХ НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I



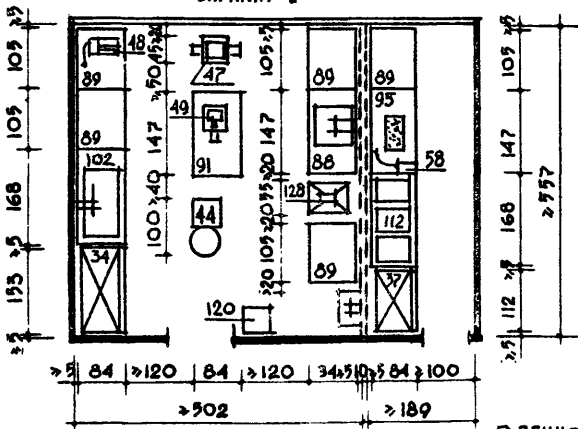
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ II



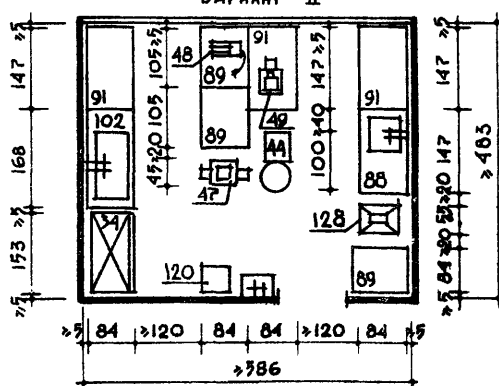
РЫБНЫЙ ЦЕХ
400-500 МЕСТ



МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I



МЯСНОЙ ЦЕХ НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II

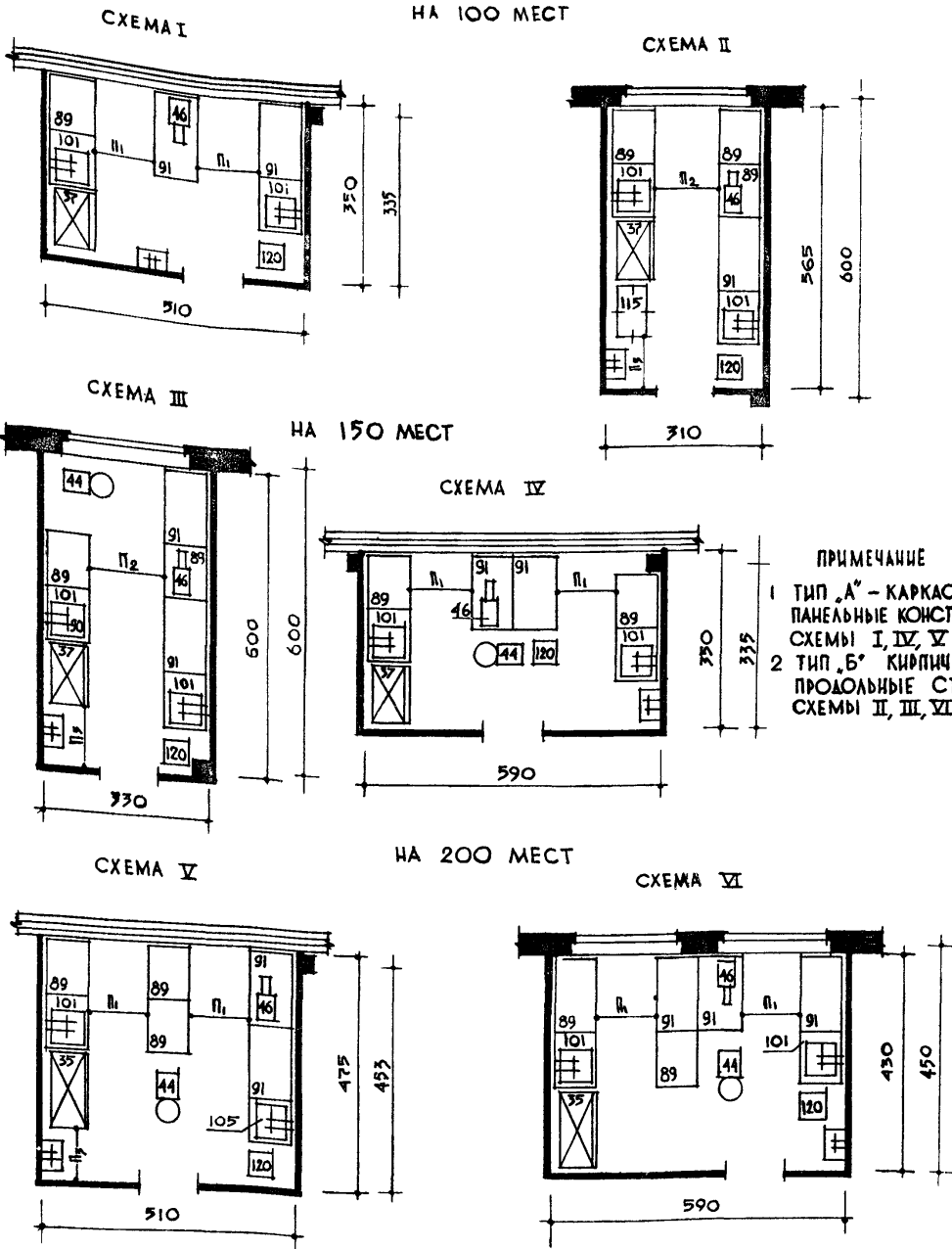


СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОБОРУДОВАНИЯ

№ 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 632МТИП III	—	1	1
48	МЯСОРЫЛКЕТЕЛЬ МРМ - 17	—	1	1
49	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ	1	1	1
128	ОПАЛОЧНЫЙ ГОРИ	1	1	1
98	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДАЛЬНЫЙ ШХ-06 М 2	2	1	1
34	ШКАФ ХОЛОДАЛЬНЫЙ ШХ-12С	—	1	1

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
		300	400	500
		КОЛИЧЕСТВО		
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	4	5	5
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 ВДРСМ	—	1	1
120	СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1



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

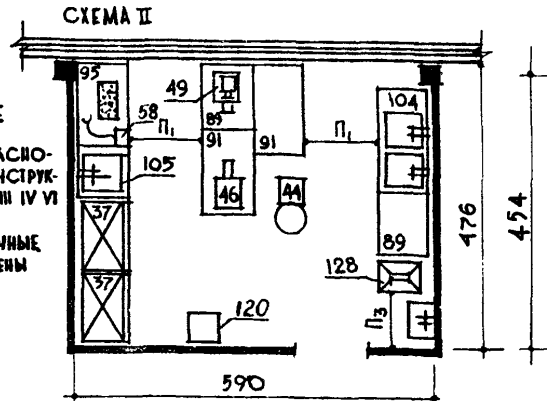
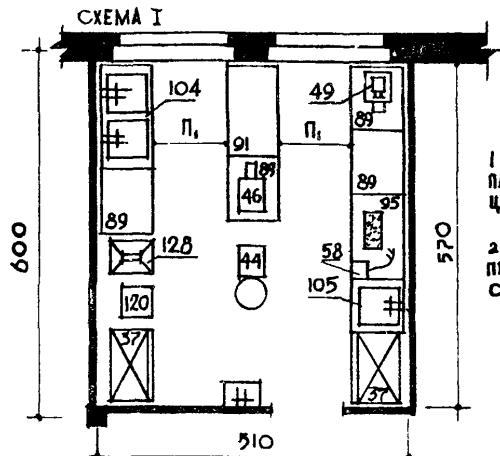
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЯ	по СНиП		по СНиП		по СНиП		по СНиП		
	СХЕМА I	СХЕМА II	СХЕМА III	СХЕМА IV	СХЕМА V	СХЕМА VI	СХЕМА I	СХЕМА II	
ПЛОЩАДЬ В М ²	18	127	127	20	19,8	20,6	2,5	20,2	26,3
ОБЪЕМ В М ³	79,4	78,4	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	0,58	0,57	0,44	0,43	0,45	0,53	0,51	0,52

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

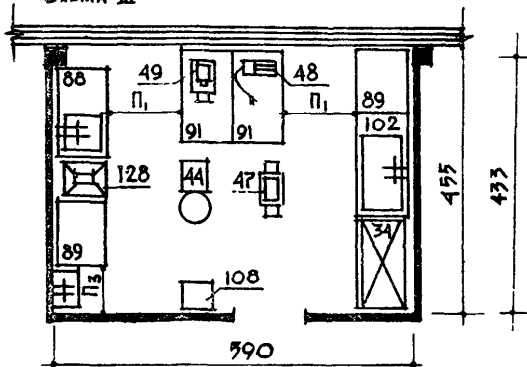
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
П ₁	120	124	—	—	124	124	124
П ₂	130	—	132	152	—	—	—
П ₃	100	—	100	100	100	100	—

МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ

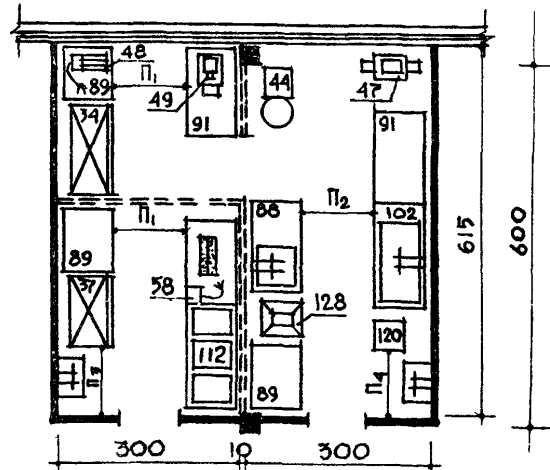


ПРИМЕЧАНИЕ
1 тип „А“ - каркасно-панельные конструкции схем II III IV V
2 тип „Б“ - кирпичные продольные стены схем I V

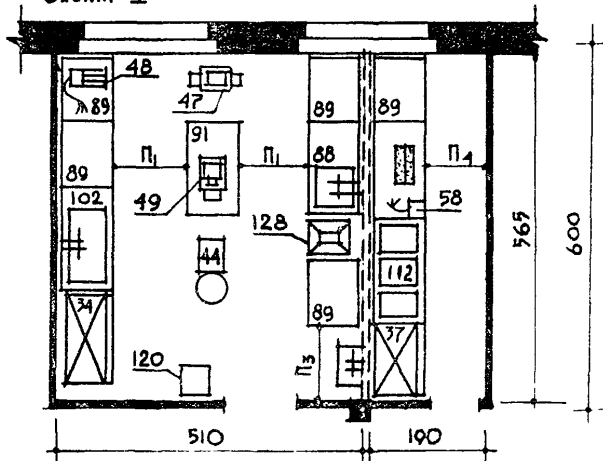
МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ СХЕМА III



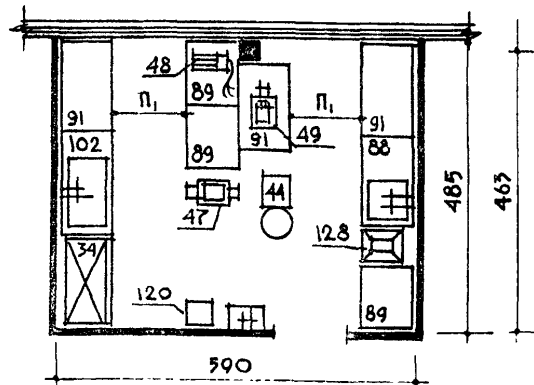
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ СХЕМА IV



МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ СХЕМА V



МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ СХЕМА VI



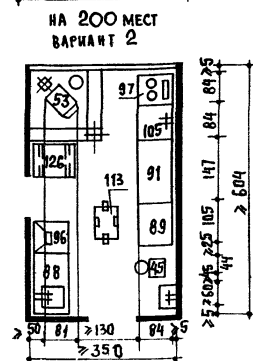
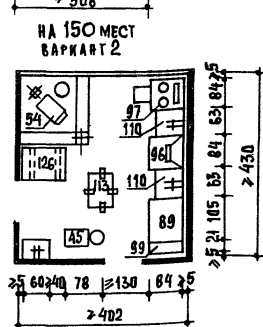
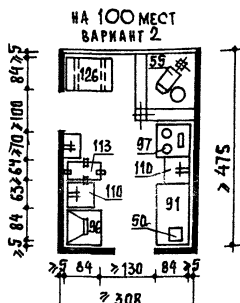
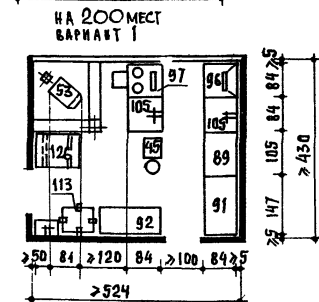
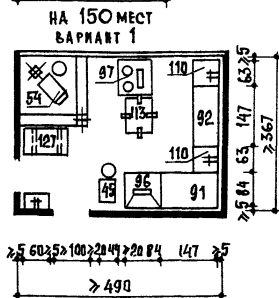
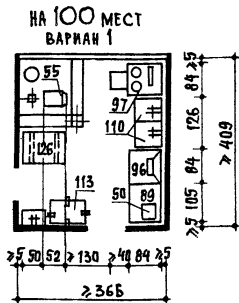
ПРИМЕЧАНИЕ: В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

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	по СХЕМЕ VI	по СХЕМЕ VII
П ₁	120	124	122	—	122	120	122	—
П ₂	130	—	—	—	—	—	—	—
П ₃	100	—	100	100	100	100	—	—
П ₄	—	—	—	—	—	100	—	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП		по СХЕМЕ I		по СХЕМЕ II		по СХЕМЕ III		по СХЕМЕ IV		по СХЕМЕ V		по СХЕМЕ VI	
	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
ПЛОЩАДЬ В М ²	30,0	29,0	28,0	28,0	26,9	37,0	37,0	40,0	39,6	30,0	20,6	—	—	—
ОБЪЕМ В М ³	126	121,8	117,6	113,4	100,2	155,4	153,3	168	161,7	126	120,1	—	—	—
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,10	0,07	0,07	0,09	0,09	0,08	0,08	0,06	0,06	—	—	—
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,42	0,41	0,39	0,28	0,27	0,39	0,38	0,34	0,32	0,25	0,24	—	—	—

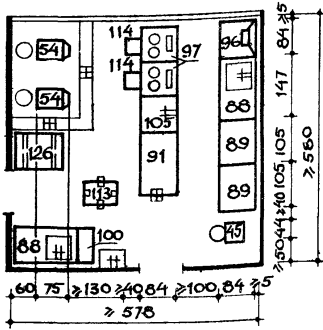


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
 - РАКОВИНА
 - СТОЛ С ПЛИТКОЙ

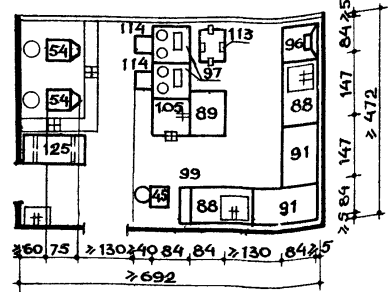
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ		
			100	150	200				100	150	200
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВВД	МУ-1000	-	1	1	96	Стол для чистки лука	СПА	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МКК-20	-	1	1	105	Ванна моечная	ВМ-1	-	-	2
53	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МКК-50	-	-	1	110	ВМ-7А	2	2	-	
97	Стол для дощечки картофеля со стулом	СПК	1	1	1	50	Вощерезка	МР-200	1	1	-
89	Стол производственный	СП-1050	1	-	1	113	Ванна моечная передвижная	БПСМ	1	1	1
91	Стол производственный	СП-1470	-	1	1	88	Секция стола со встроенной моечной ванной	СМОСМ	-	-	1
92	Стол производственный	СП-1470	-	1	1	126	Подтоварник	ПТ-1А	1	1	1
99	Секция вставка с гладким столом	БСМ-210	-	-	1	127	МКК-16	ПТ-2А	-	1	-
						55	Картофелечистка	МКК-16	1	1	-

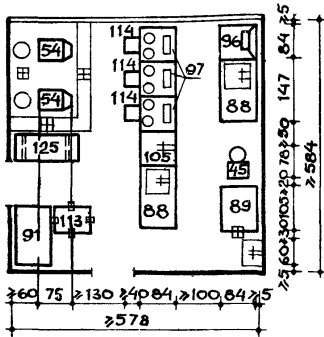
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



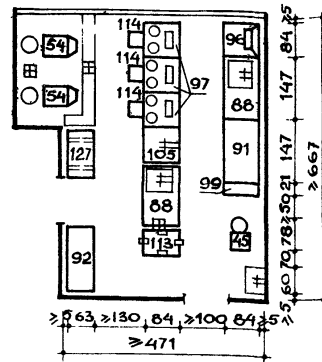
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2





НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  - РАКОВИНА
-  - ТРАП С ЛОТКОМ

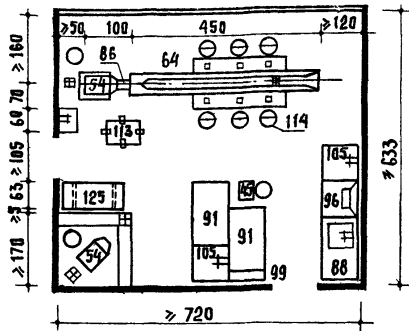
СПЕЦИФИКАЦИЯ

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

ОБОРУДОВАНИЯ

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

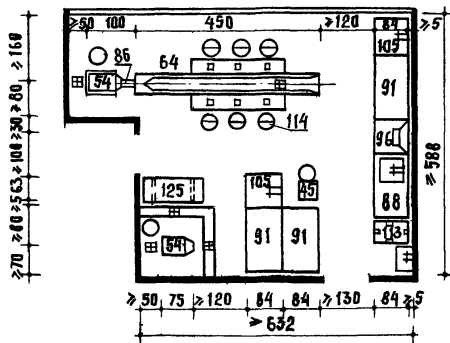
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  — РАКОВИНА
-  — ТРАП С ЛОТКОМ

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

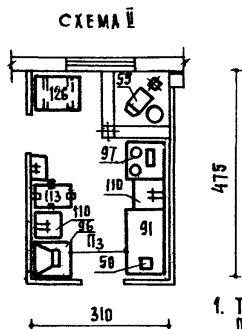
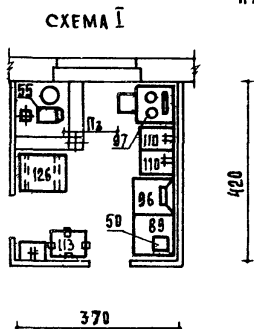


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500	
			КОЛИЧЕСТВО	МТ.
64	Конвейер инспекции и очистки	КИД-6	1	1
114	Стул	ПАСК-С	6	6
54	Картофелеочистка	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	МТ.
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 ством	ВСМ-210	1	—
86	Течка	—	1	1

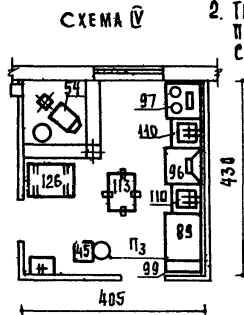
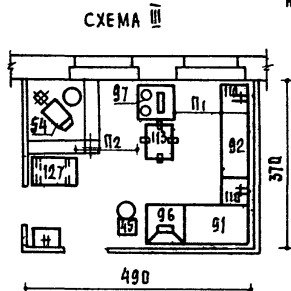
НА 100 МЕСТ



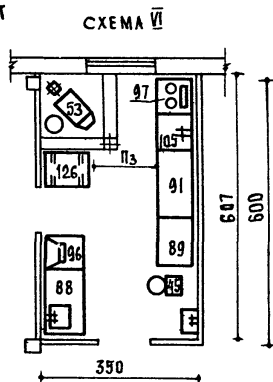
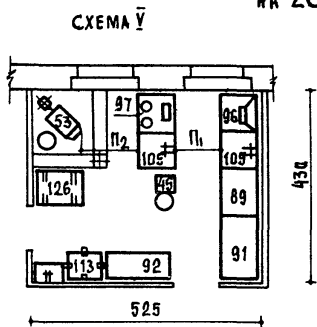
ПРИМЕЧАНИЕ

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

НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



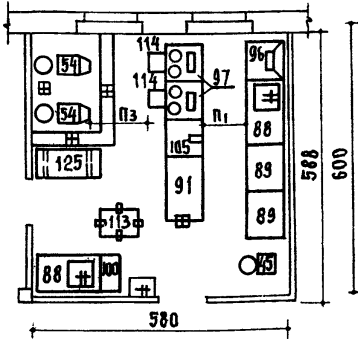
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПОСРЕДНЕЕ								
	ПОСРЕДНЕЕ	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	21,2
ОБЪЕМ В М ³	46,2	51,1	48,9	59,4	59,7	57,4	72,6	74,2	59,9
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0,14	0,15	0,15	0,12	0,12	0,12	0,11	0,11	0,10
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0,46	0,49	0,48	0,39	0,39	0,38	0,36	0,37	0,35

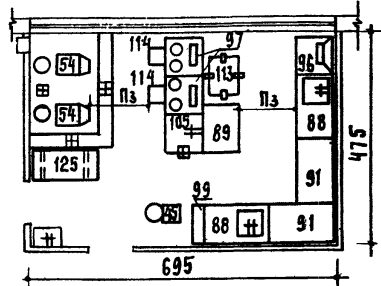
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

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

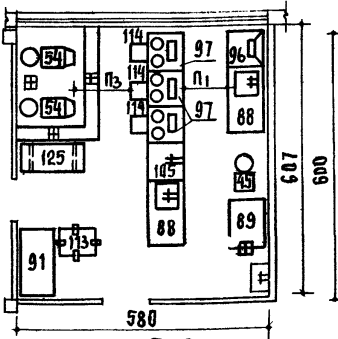
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



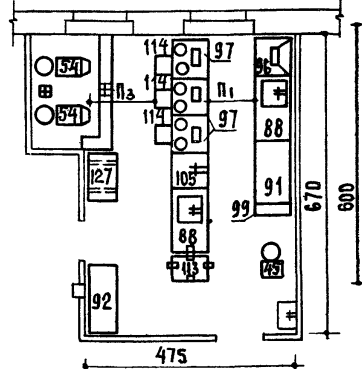
НА 300 МЕСТ
СХЕМА II



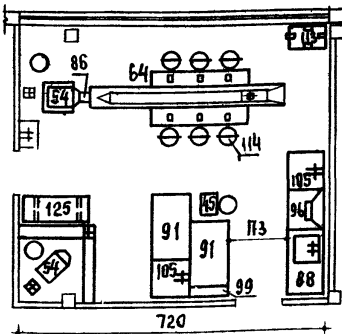
НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



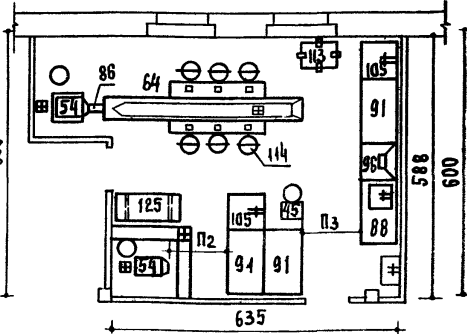
НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 500 МЕСТ
СХЕМА V



НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



Основные показатели

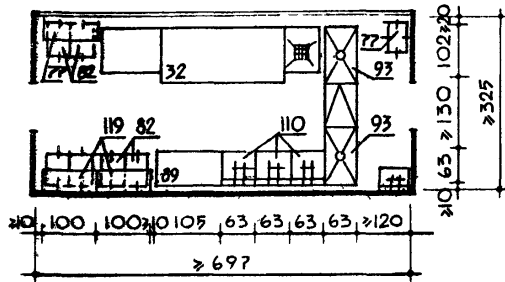
Наименование	по СНиП		по СНиП		по СНиП		по СНиП		по СНиП		
	с/м	с/м	с/м	с/м	с/м	с/м	с/м	с/м	с/м	с/м	
Площадь в м ²	33,0	34,1	33,0	35,0	35,2	34,2	36,0	4,50	4,07		
Объем в м ³	108,9	112,5	108,9	115,5	115,5	116,1	125,4	148,5	134,3		
Площадь на 1 место	0,11	0,11	0,09	0,09	0,09	0,08	0,09	0,08	0,09	0,08	
Объем 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

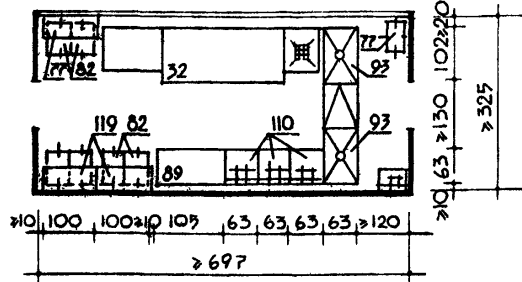
Условные обозначения в плане	Размеры в см							
	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП	по СНиП
П1	100	101	100	100	—	—	—	—
П2	120	—	—	—	—	—	—	122
П3	130	131	132	130	130	130	130	131

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

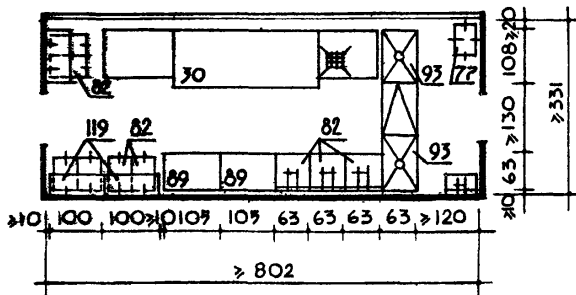
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

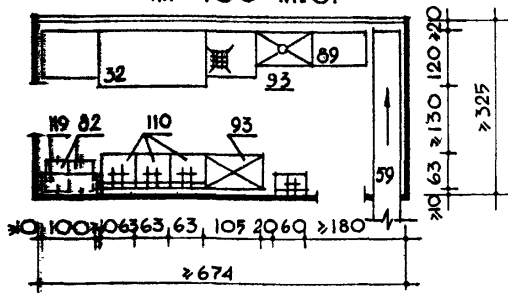


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

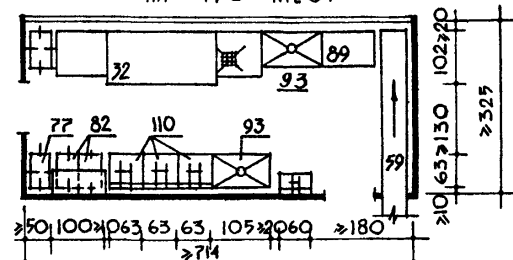
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	КОЛ-ВО	100	150
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77 ТЕЛЕЖКА Д/ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	1	1	2
93 СТОЛ Д/СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
119 ШКАФ ПОВ. Д/ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	3	3	3
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-201	6	6	6
ПРОХОДНОЙ ПРИЛAVOK.	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

НА 100 МЕСТ



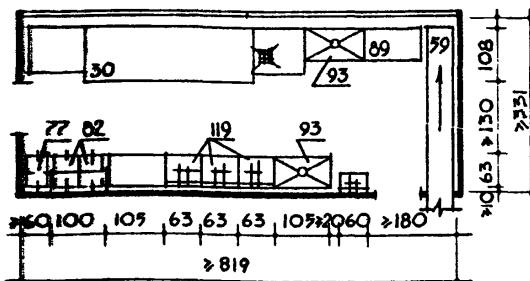
НА 150 МЕСТ



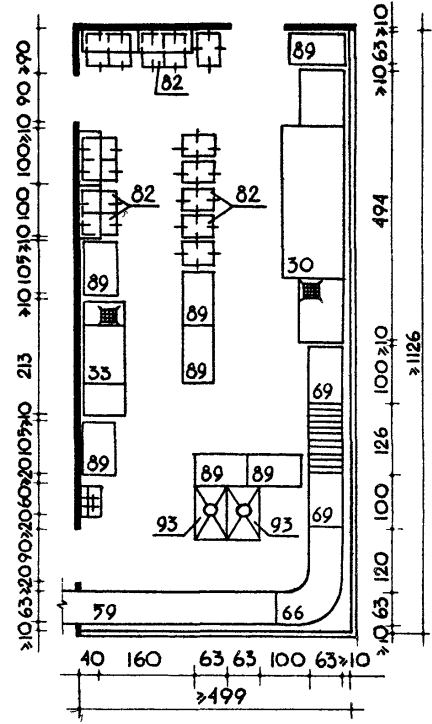
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	КОЛ-ВО	100	150
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77 ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	—	2
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-201	2	4	3
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
59 ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖ.	1	1	1
119 ШКАФ Д/ХРАН. ПОСУДЫ ПОВ. Д/ХРАН. ШПП	1	1	1

НА 200 МЕСТ



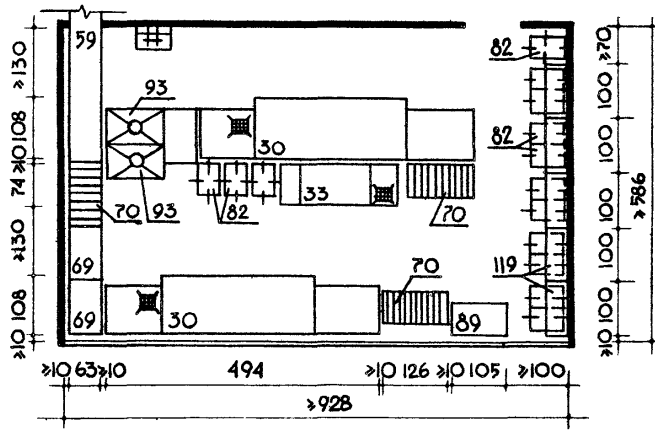
С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ



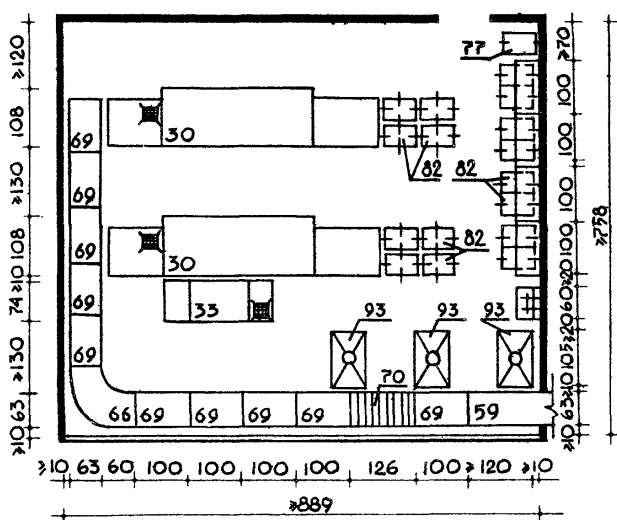
НА 300 МЕСТ

УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ
 ТРАП
 РАКОВИНА

НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



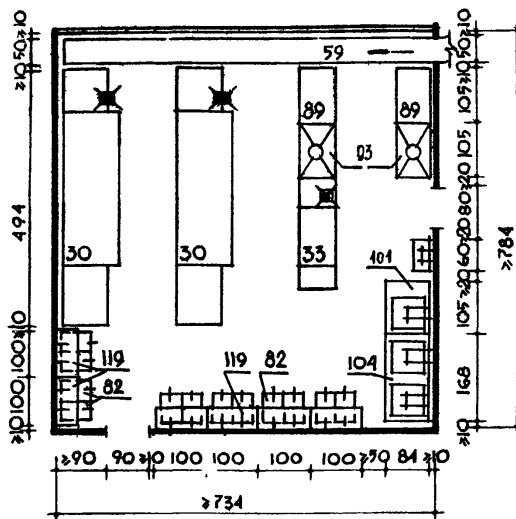
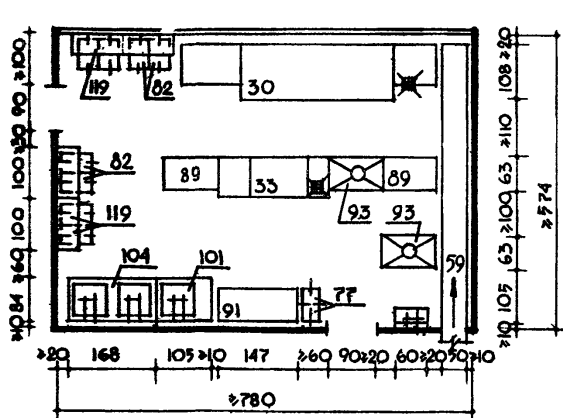
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ	
		300	400
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2
33	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЦЦЫ СО-1	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	2
119	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	4	6
77	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЦЦЫ ТВО	1	1
82	ТЕЛЕЖКА С ВЬИМ, УСТРОЙСТВОМ Д/ТАРЕЛОК	7	8
81	ТЕЛЕЖКА С ВЬИМ, УСТР. Д/СТАКАНОВ	4	6
70	РОЛЬГАНГ РМ	1	2
66	СЕКЦИЯ ПОВОРОТНАЯ ГСП-0,5	1	1
69	СЕКЦИЯ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ГСП-0,3	2	4
59	ТРАНСПОРТЕР АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЕРЕДАВИШНОЙ ТСА	1	1

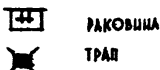
С ДОСТАВКОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

НА 300 МЕСТ

НА 400 МЕСТ

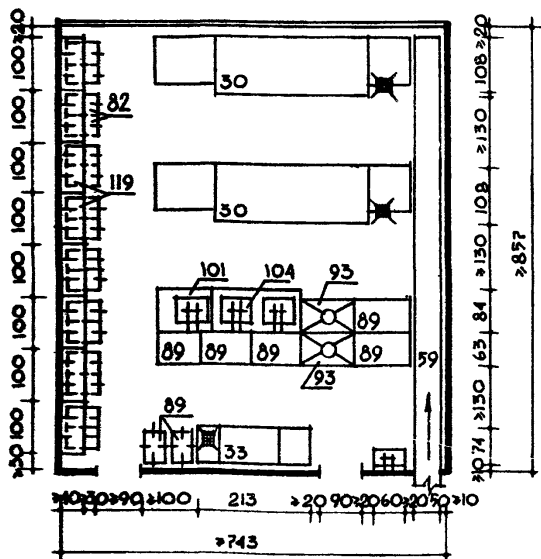


УСЛОВНЫЕ
ОБОЗНАЧЕНИЯ



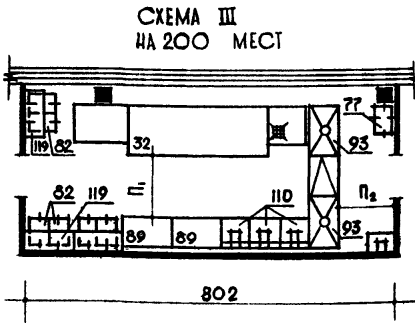
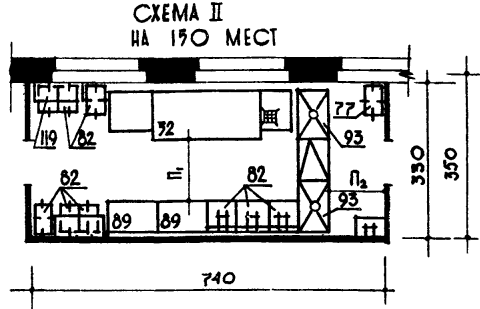
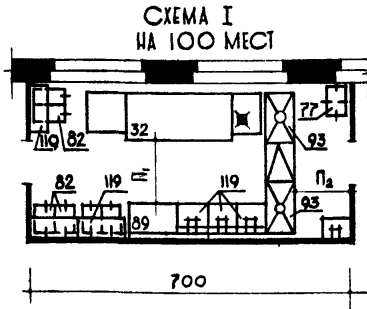
НА 500 МЕСТ

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 ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1090	2	2	5
91 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	-	-
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
104 ВАННА МОЕЧНАЯ 2" ГНЕЗДАЯ ВМ-2СМ	1	1	1
101 ВАННА МОЕЧНАЯ 1 ГНЕЗДАЯ ВМ-1СМ	-	1	2
119 ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	1	6	8
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТЕЛЕЖЕК АПС-20	8	12	16
59 ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ	1	1	1

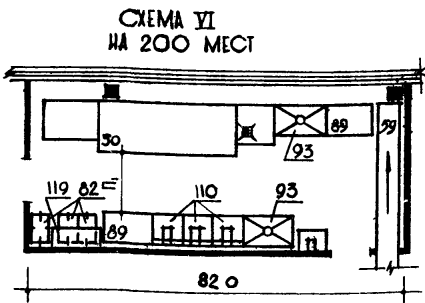
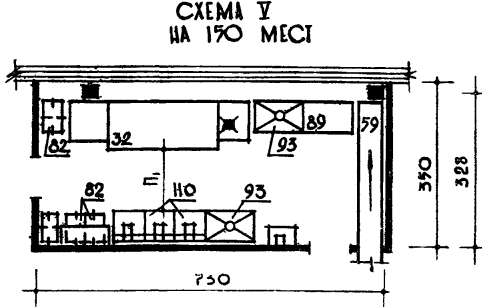
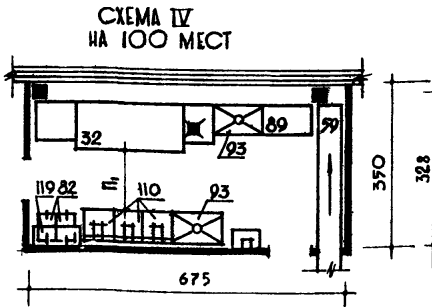
С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

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

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

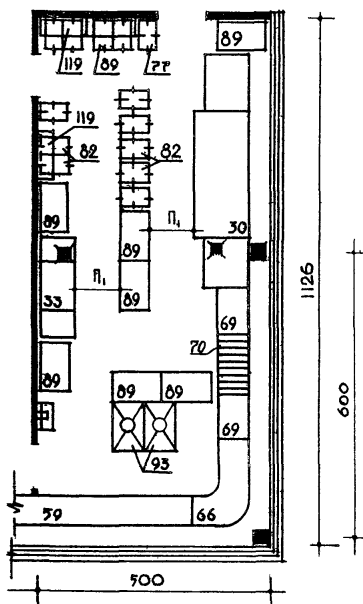


ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

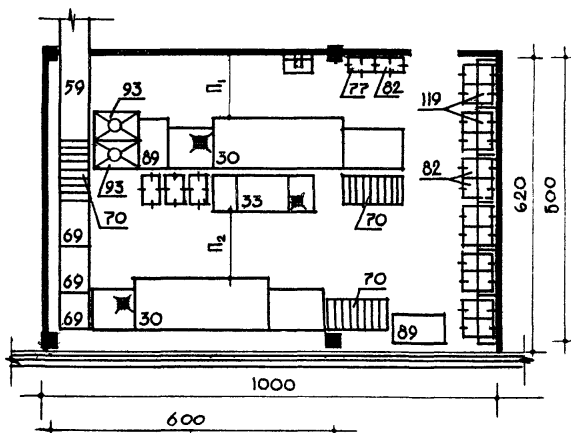
НАИМЕНОВАНИЕ	по С/П		по СЕМЕТ I		по СЕМЕТ II		по СЕМЕТ III		по СЕМЕТ IV		по СЕМЕТ V	
	по С/П	по СЕМЕТ I	по С/П	по СЕМЕТ II	по С/П	по СЕМЕТ III	по С/П	по СЕМЕТ IV	по С/П	по СЕМЕТ V	по С/П	по СЕМЕТ VI
ПЛОЩАДЬ В М ²	24	23	26	24	28	26	24	23	26	25	28	28
ОБЪЕМ В М ³	792	76	858	79	876	111	782	78	858	825	876	876
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,24	0,23	0,17	0,15	0,14	0,13	0,24	0,22	0,17	0,16	0,14	0,14
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,79	0,74	0,77	0,52	0,78	0,77	0,79	0,79	0,77	0,75	0,78	0,78

С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

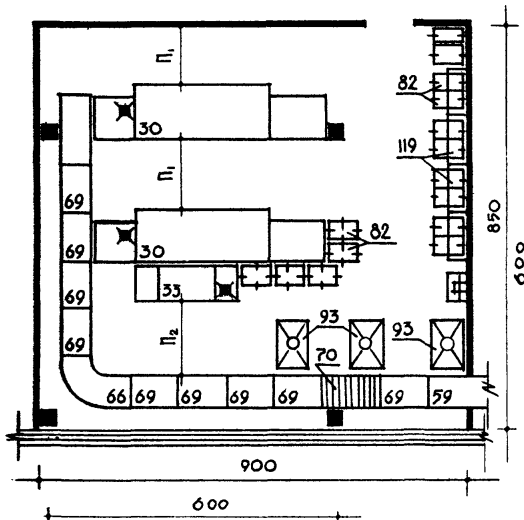
НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



НА 500 МЕСТ СХЕМА III



ПРИБЛИЖА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

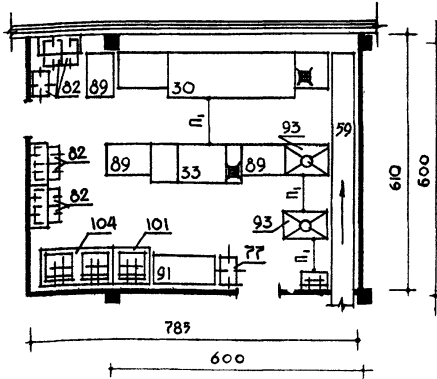
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III
П ₁	110	110	110	190
П ₂	130	—	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

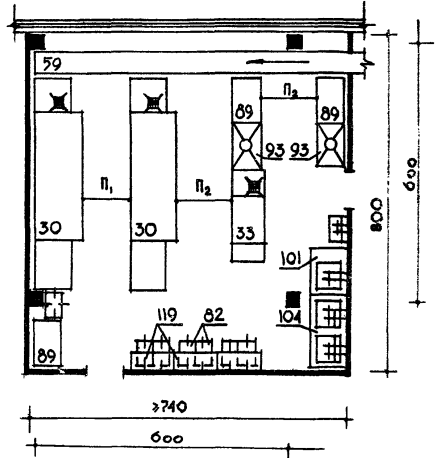
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП		по СХЕМЕ I		по СХЕМЕ II		по СХЕМЕ III	
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III		
ПЛОЩАДЬ В М ²	60	56	64	62	78	77		
ОБЪЕМ В М ³	292	239	269	260	328	323		
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,19	0,16	0,15	0,16	0,15		
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,89	0,78	0,67	0,64	0,66	0,67		

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

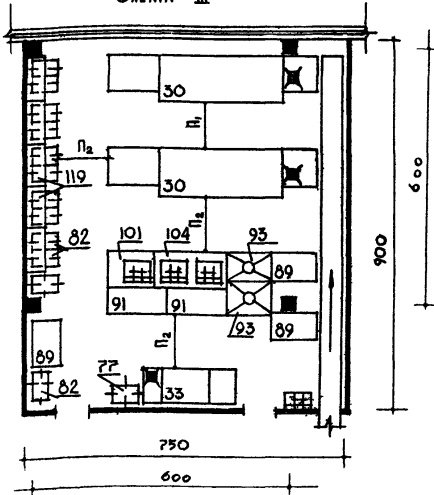
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

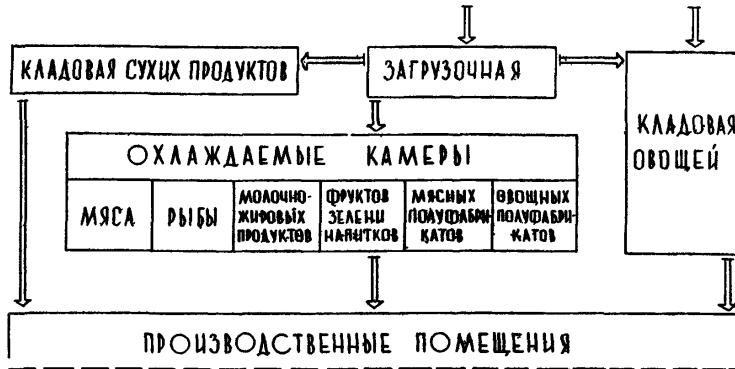
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III
П ₁	110	110	110	110
П ₂	130	130	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП		по СХЕМЕ I		по СХЕМЕ II		по СХЕМЕ III	
	площадь	объем	площадь	объем	площадь	объем	площадь	объем
ПЛОЩАДЬ В М ²	60	46,6	64	78,4	78	66		
ОБЪЕМ В М ³	292	19,6	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	0,67	0,67	0,60	0,67	0,57		

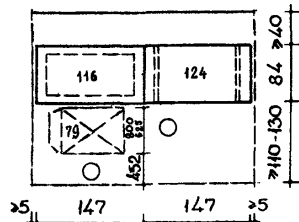
СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

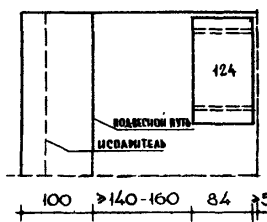


ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ:

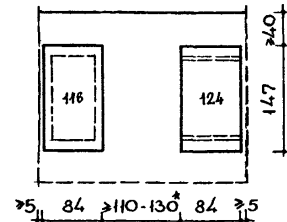
НА ПОДОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ-ИСПАРИТЕЛЕМ



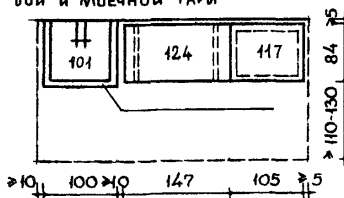
НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ И НА ПОДОВАРНИКАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



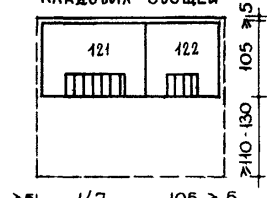
НА ПОДОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



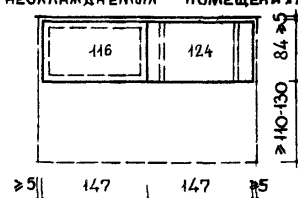
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЕ



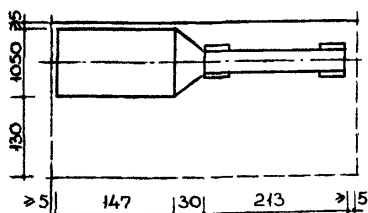
ОВОЩЕЙ В ЛАРЯХ В КЛАДОВЫХ ОВОЩЕЙ



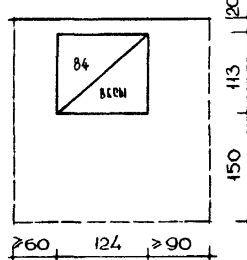
ПРОДУКТОВ НА ПОДОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



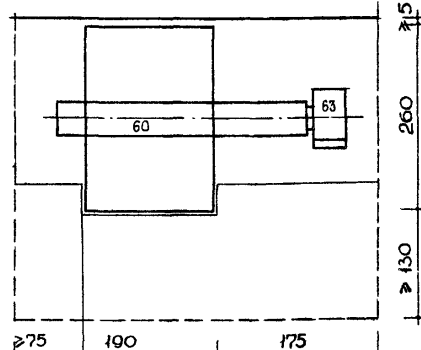
МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА НАКЛОН.



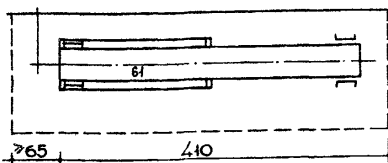
ВЗВЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ



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



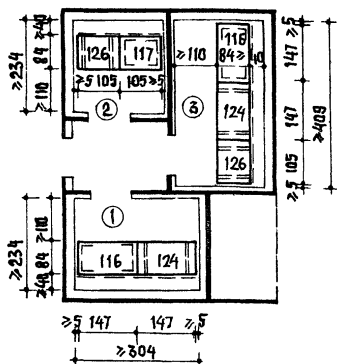
ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ ТР-РА -922



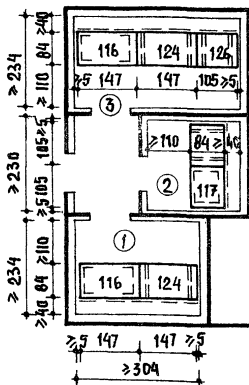
ПРИМЕЧАНИЯ:

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.

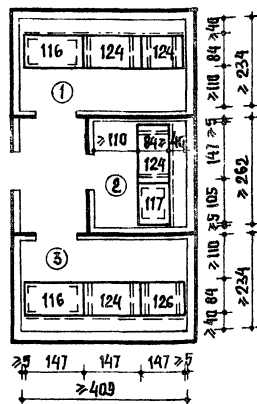
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



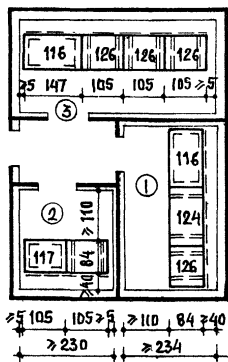
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



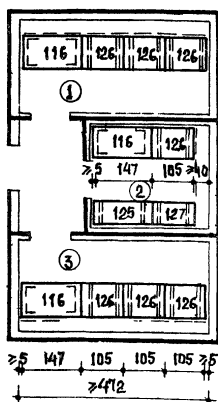
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



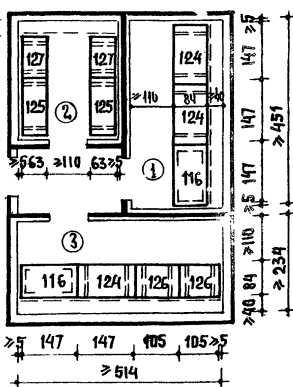
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

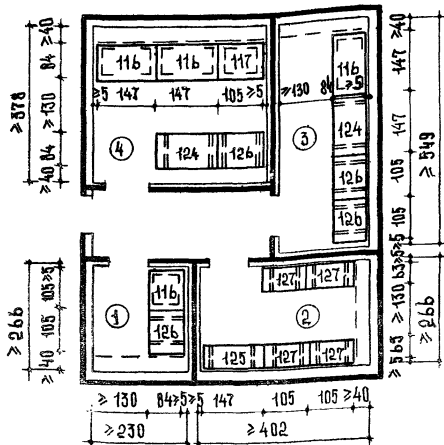
№№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ КОЛИЧЕСТВО ШТ.		
			100	150	200
116	Стелам производственный	СПС-1	2	2	2
117	Стелам производственный	СПС-2	1	1	1
124	Подоварник металлический	ПТ-1	2	2	3
126	Подоварник металлический	ПТ-2	2	2	5
125	Подоварник металлический	ПТ-1А	-	-	1
127	Подоварник металлический	ПТ-2А	-	-	1

ВАРИАНТЫ I II III IV V

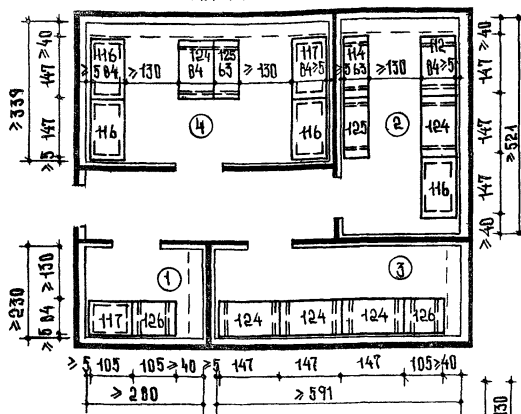
Экспликация охлаждаемых камер

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

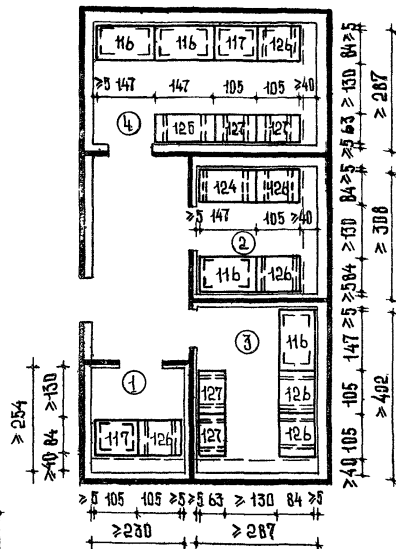
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



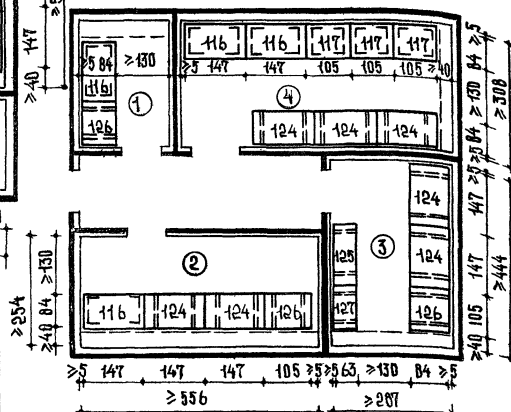
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



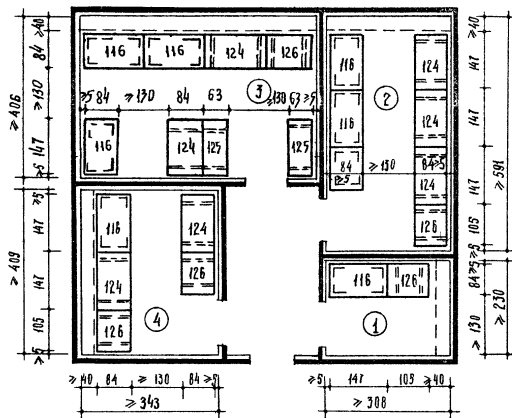
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

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

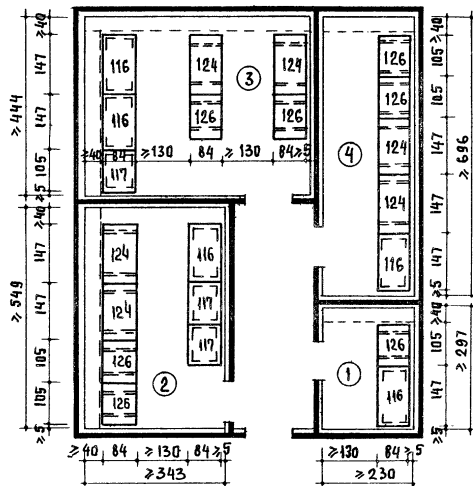
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



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	
			А	Б
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	7	5
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	4	3
124	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	7	6
126	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	5	7
127	ПОДТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	2	—

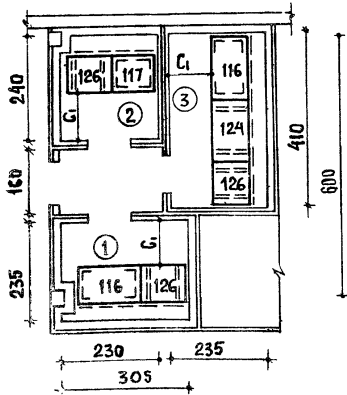
ВАРИАНТЫ I II

СТОЛОВЫЕ

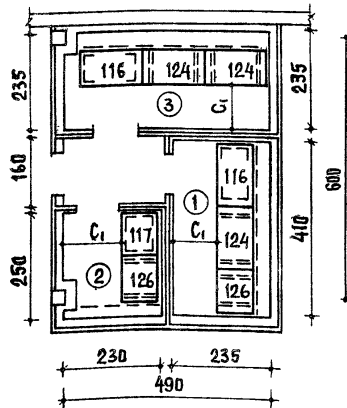
ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

75

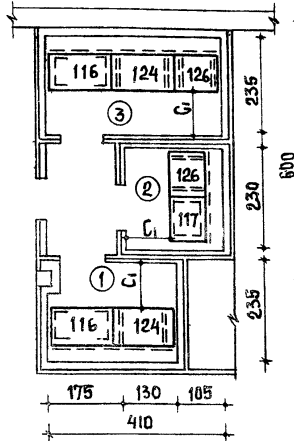
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



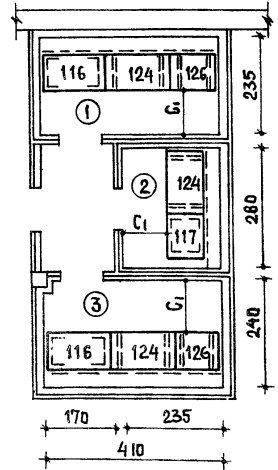
НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

ПРИМЕЧАНИЯ

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

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ												КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ПРОДУКТОВ ШПОРОВ И ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШПОРОВ И ГАСТРОНОМИИ							
	ПО СНИП			ПО СЕНЕ I			ПО СЕНЕ II			ПО СНИП			ПО СЕНЕ I			ПО СЕНЕ II			ПО СНИП			ПО СЕНЕ I			ПО СЕНЕ II	
C ₁	110	111	111	111	111	111	111	111	111	116	111	111	141	111	111	141	111	111	116	111	111	116	111	111		

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

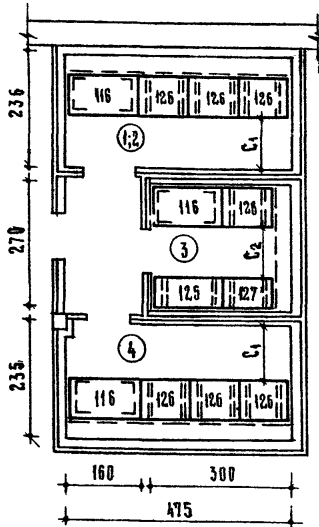
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ПРОДУКТОВ ШПОРОВ И ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШПОРОВ И ГАСТРОНОМИИ					
	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ II	ПО СНИП	ПО СЕНЕ I	ПО СЕНЕ 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 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
ПЕШЕМ НА 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

СХЕМА I

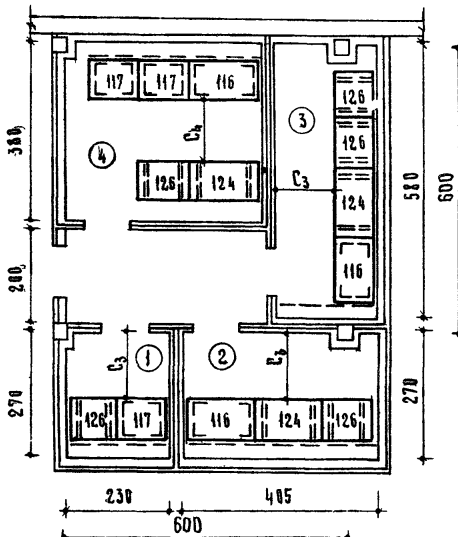
НА 200 МЕСТ

СХЕМА II

НА 300 МЕСТ
СХЕМА III



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



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 С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М								
ПЛОЩАДЬ В М ²	11,0	11,2	11,7	6,8	5,8	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	16,8	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	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М ³	0,12	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	0,18	0,17

ПРИМЕЧАНИЯ:

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

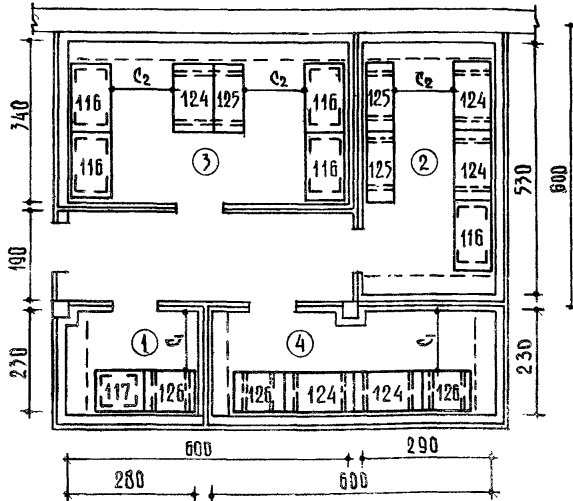
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР.

- 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.

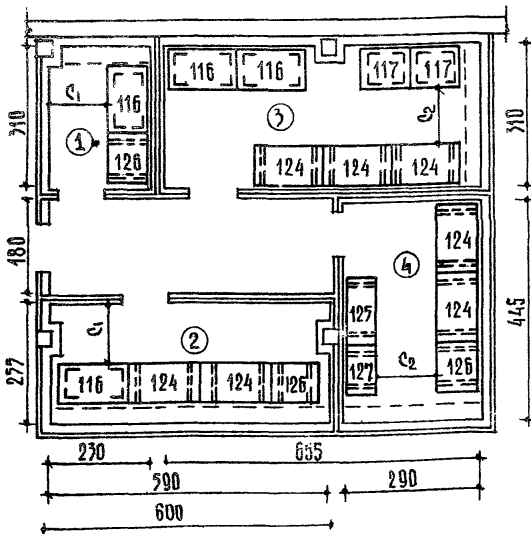
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ П/Ф																КАМЕРА ОВОЩНЫХ П/Ф				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ				КАМЕРА МОЛ. ПР. ОБ. И ГАСТРОНОМИИ			
	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	ПО С/М	
C ₁	110	116	111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	111	-	-	-	-	-	-	-	-
C ₂	110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	113	114	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C ₃	130	-	-	131	146	132	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	141	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C ₄	130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	146	-	-	-	-	143	-	-	-	-	-	-	133	132	-

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	19,0	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	67,3	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	0,05	0,05	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

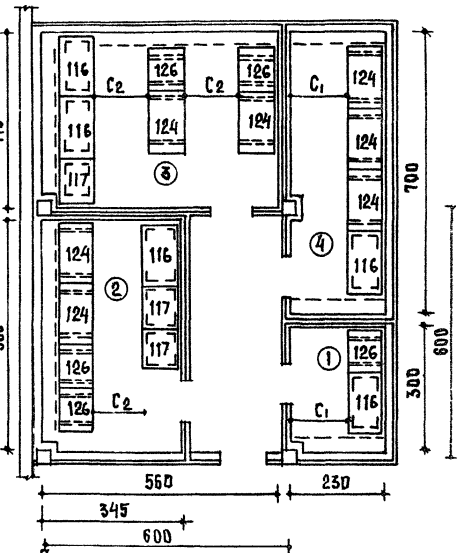
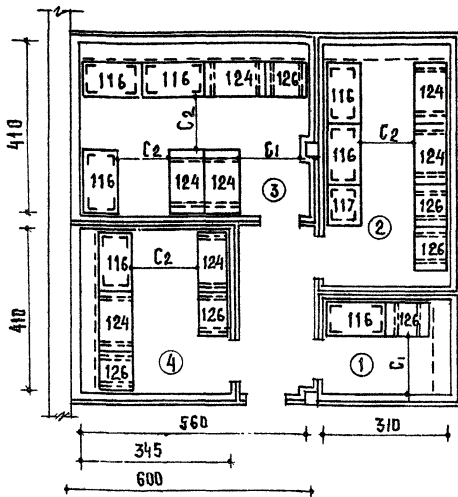
- 1 - Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
- 2 - Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
- 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, широв и гастрономии
- 4 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ		КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ		
	РАЗМЕРЫ В СМ.								
	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	
С ₁	130	144	144	—	—	—	—	144	133
С ₂	130	—	—	153	174	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 продавливаемые стены - схема I

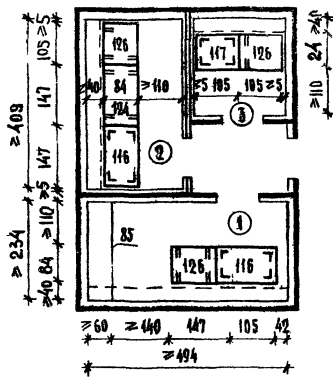
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	Камера мясных и рыбных полуфабрикатов		Камера овощных полуфабрикатов		Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии		Камера фруктов, ягод, напитков		
	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	150	141	141	—	—	136	—	—	141
C2	130	—	—	132	132	154	134	132	—

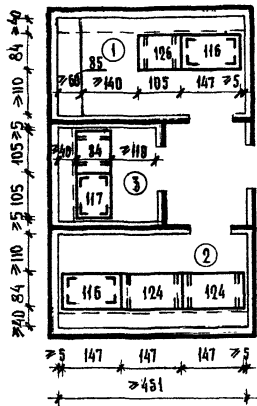
Основные показатели

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	25,1	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

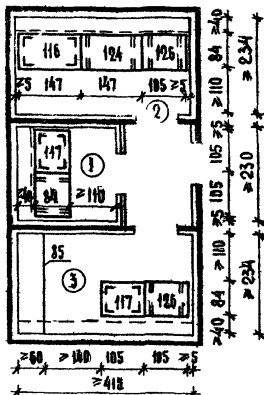
НА 100 МЕСТ



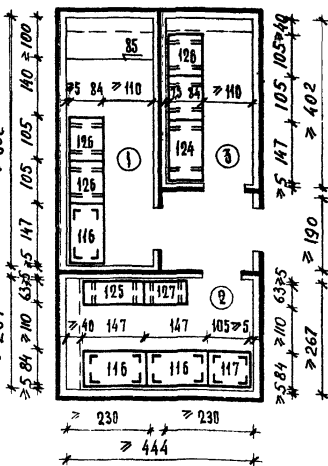
НА 150 МЕСТ



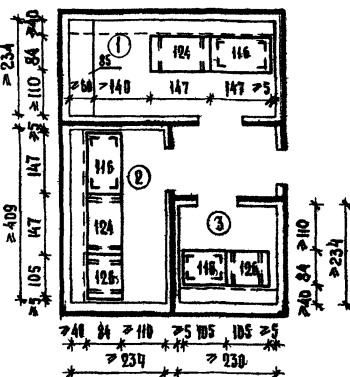
НА 100 МЕСТ



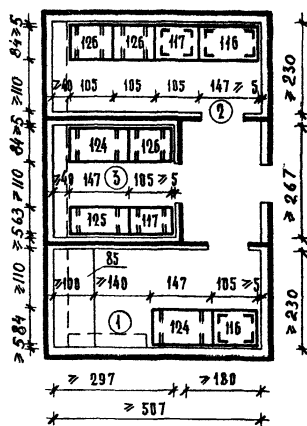
НА 200 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



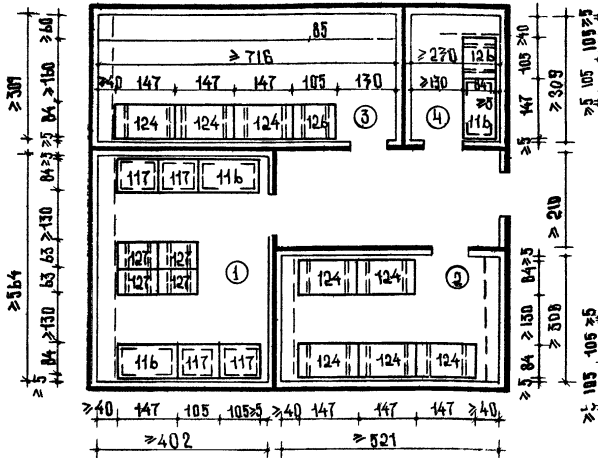
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

ИЛ ПВЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ			
			100	150	200	КОЛИЧЕСТВО ШТ.
85	Подвесной путь		1	1	1	1
116	Степелаж производственный	СПС-4	2	1	2	3
117	Степелаж производственный	СПС-2	1	2	-	1
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	1	1	2	2
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	3	3	2	4
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	-	-	-	1
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	-	-	-	1

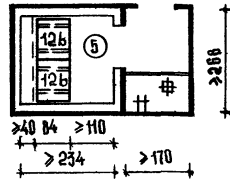
ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

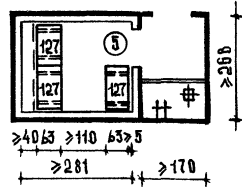
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



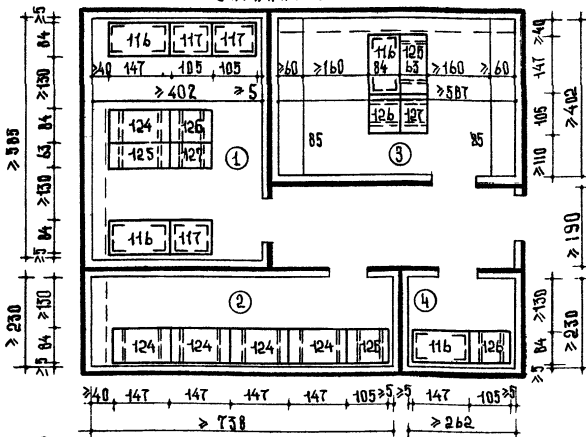
НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 300, 400, 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

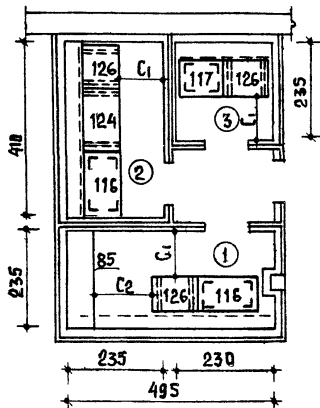
- 1 - Охлаждаемая камера мясных продуктов, жиров и гастрономии
- 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 3 - Охлаждаемая камера мяса
- 4 - Охлаждаемая камера рыбы
- 5 - Охлаждаемая камера отходов

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

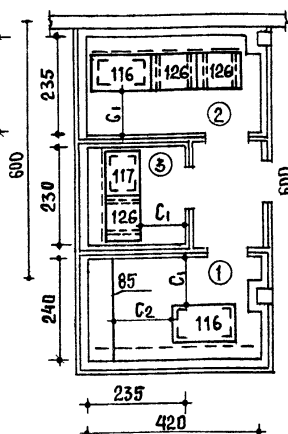
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ЕМКОСТЬ		
			200	300	500
КОММЕНТЫ В МЕТ.					
85	ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ	-	-	1	1
116	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	-	2	4
117	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	-	4	3

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

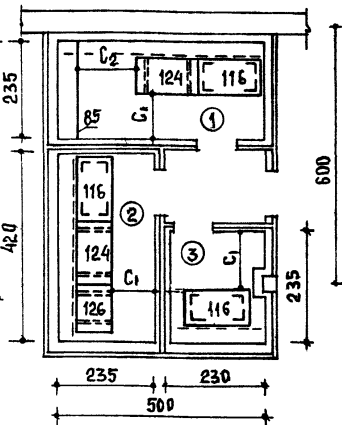
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



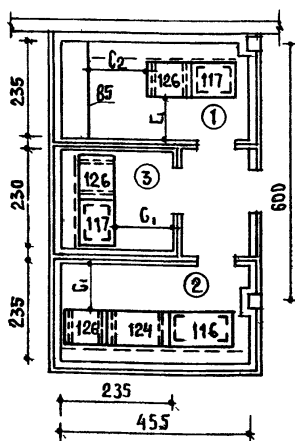
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



Экспликация ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ① - Охлаждаемая камера мяса, рыбы
- ② - Охлаждаемая камера молочных продуктов, широв 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

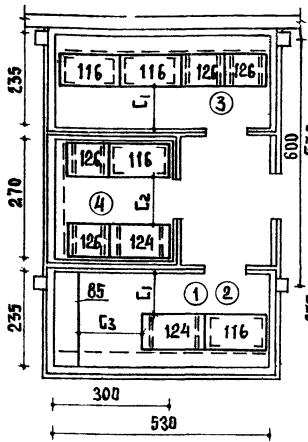
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ												КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ШИРОВ И ГАСТРОН.				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩ.							
	РАЗМЕРЫ В СМ.																							
	ПО НОРМЕ	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СТЕНЕ III	ПО СТЕНЕ IV	ПО СТЕНЕ V	ПО СТЕНЕ VI	ПО СТЕНЕ VII	ПО СТЕНЕ VIII	ПО СТЕНЕ IX	ПО СТЕНЕ X	ПО СТЕНЕ XI	ПО СТЕНЕ XII	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СТЕНЕ III	ПО СТЕНЕ IV	ПО СТЕНЕ V	ПО СТЕНЕ VI	ПО СТЕНЕ VII	ПО СТЕНЕ VIII	ПО СТЕНЕ IX	ПО СТЕНЕ X	
C1	110	111	116	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111
C2	140	140	140	141	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

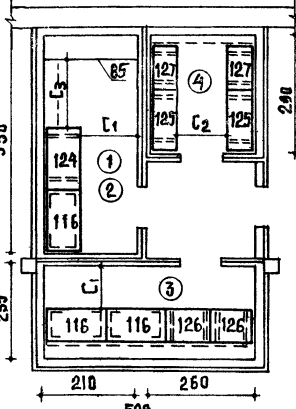
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ						КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ШИРОВ И ГАСТРОН.						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩ.										
	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СТЕНЕ III	ПО СТЕНЕ IV	ПО СТЕНЕ V	ПО СТЕНЕ VI	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СТЕНЕ III	ПО СТЕНЕ IV	ПО СТЕНЕ V	ПО СТЕНЕ VI	ПО СТЕНЕ I	ПО СТЕНЕ II	ПО СТЕНЕ III	ПО СТЕНЕ IV	ПО СТЕНЕ V	ПО СТЕНЕ VI	ПО СТЕНЕ VII	ПО СТЕНЕ VIII	ПО СТЕНЕ IX	ПО СТЕНЕ X	ПО СТЕНЕ XI
Площадь в м ²	10,0	11,5	9,9	10,0	11,7	18,7	9,0	9,6	9,9	10,0	9,9	10,7	5,0	5,4	5,4	6,0	5,4	5,4	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	33,3	16,5	17,8	17,8	19,0	17,8	17,8	17,8	17,8			
Площадь на 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	0,04	0,04			
Объем на место в м ³	0,33	0,30	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	0,12	0,12			

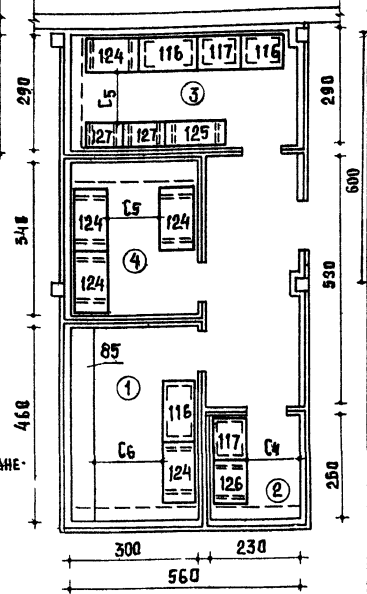
НА 200 МЕСТ
СХЕМА I



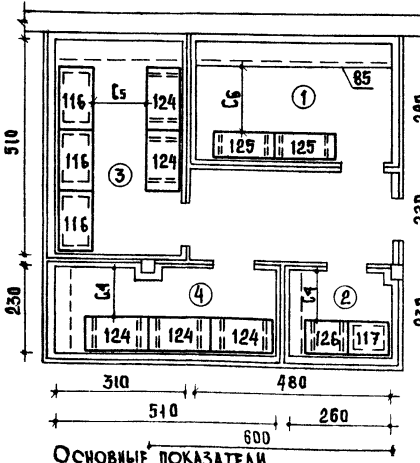
НА 200 МЕСТ
СХЕМА II



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

ПРИБЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

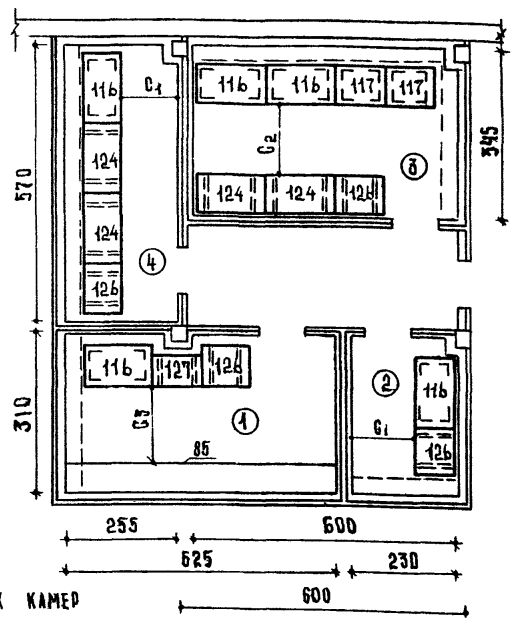
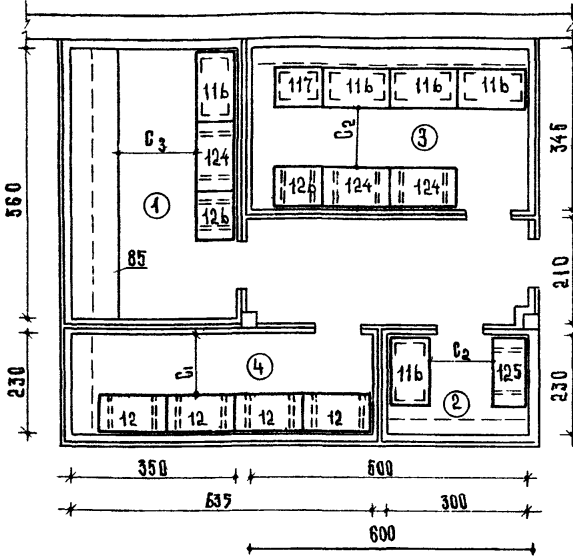
Условные обозначения проходов	КАМЕРА МЯСА												КАМЕРА РЫБЫ												КАМЕРА МОЛОЧН. ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ												КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ											
	ПО МОСКВЕ			СНП			СНП			СНП			СНП			ПО МОСКВЕ			СНП			СНП			СНП			ПО МОСКВЕ			СНП			СНП														
C1	110	111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																		
C2	110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	124	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																		
C3	190	171	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																		
C4	130	-	-	-	-	-	-	-	-	141	141	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	132	-	132																		
C5	130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																		
C6	160	-	-	161	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																		

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ			КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧН. ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ					
	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	СНП	
ПЛОЩАДЬ В М ²	12,0	12,4	11,1	14,0	13,8	13,9	5,0	5,3	5,9	11,0	12,4	11,9	16,0	16,2	15,8	8,0	8,1	7,5	14,0	10,2	14,7
ОБЪЕМ В М ³	39,6	40,8	36,6	46,2	45,5	48,9	16,5	19,4	19,4	36,3	40,9	39,3	52,8	53,5	52,1	26,4	26,7	24,7	36,3	33,7	38,6
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	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	0,05	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	0,20	0,19	0,17	0,18	0,18	0,15	0,13	0,12	0,12	0,11	0,11	0,13

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I

НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



Экспликация охлаждаемых камер

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

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	по норме	КАМЕРА							
		КАМЕРА МЯСА		КАМЕРА РЫБЫ		КАМЕРА МОЛ. ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ		КАМЕРА ФРУКТОВ ЯГОД, НАПЫТКОВ, ОВОЩ.	
		РАЗМЕРЫ В СМ.							
		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	-	132	132	-	-
C ₃	160	161	161	-	-	-	-	-	-

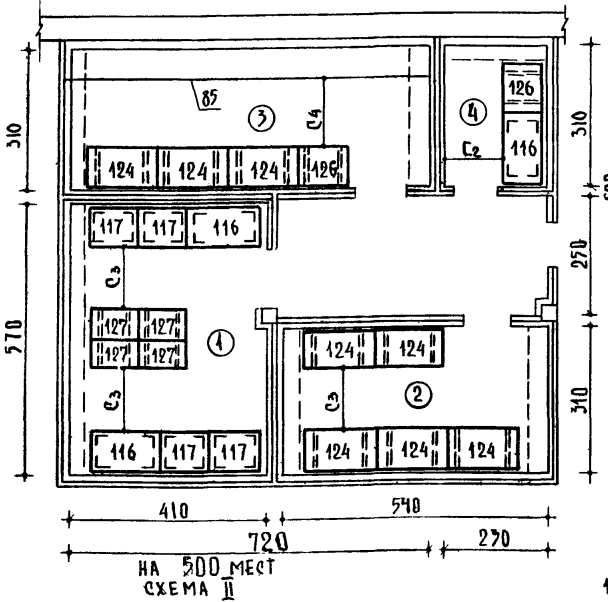
ПРИМЕЧАНИЯ

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

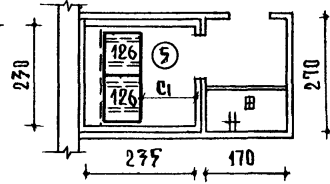
Основные показатели

Наименование	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОД. ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПЫТКОВ, 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	14,6	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	0,04	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

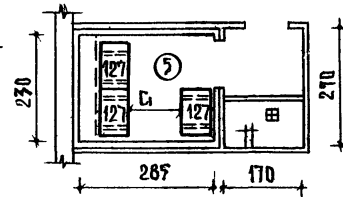
НА 500 МЕСТ
СХЕМА I



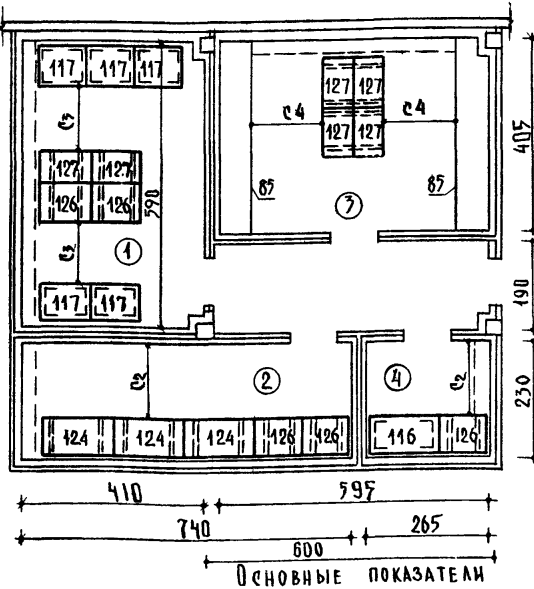
НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



НА 300, 400, 500 МЕСТ
СХЕМА IV ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ
СХЕМА II



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

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	КАМЕРА МЯСА	КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ	КАМЕРА РЫБЫ	КАМЕРА МОЛ. ПРОД-КТОВ	КАМЕРА ОТХОДОВ	КАМЕРЫ МЯСА							
						ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI		
C1	110	-	-	-	-	-	-	-	-	111	114	-	-
C2	150	-	-	141	141	141	-	-	-	-	-	-	-
C3	150	-	132	-	-	-	133	132	-	-	-	-	-
C4	160	161	1745	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Примечания

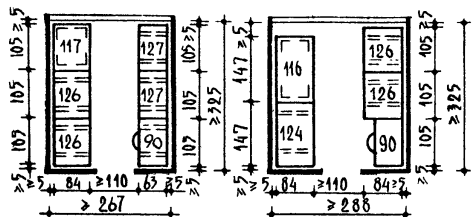
- 1 - Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схема II, IV
- 2 - Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I, III

Наименование	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			КАМЕРА ОТХОДОВ		
	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III
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	5.0	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	57.1	56.1	16.5	18.0	19.6
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0.05	0.04	0.05	0.04	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
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	0.09

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

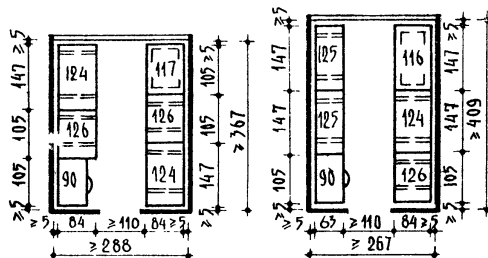
ВАРИАНТ 2



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

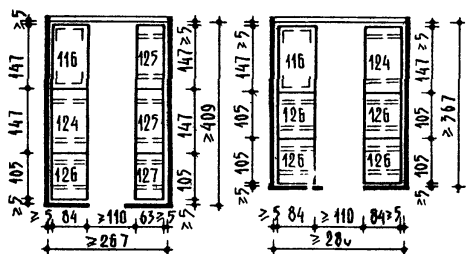
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

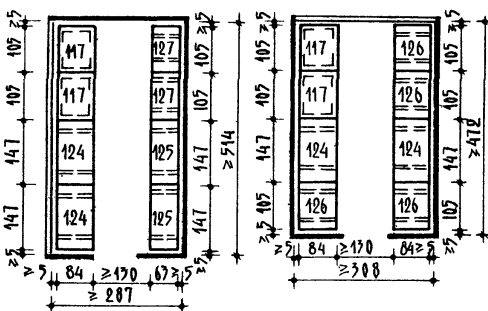
ВАРИАНТ 2



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

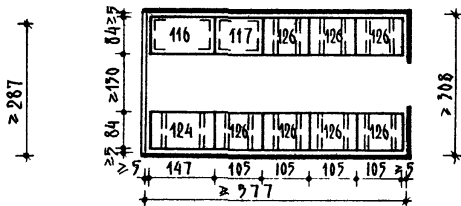
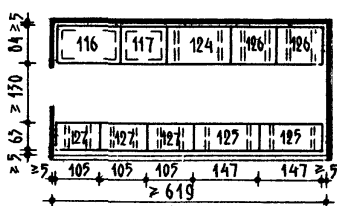
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ

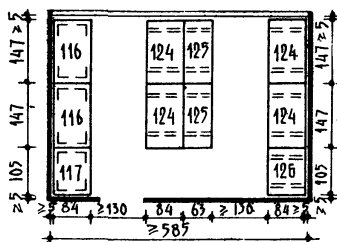
ВАРИАНТ 1

ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ

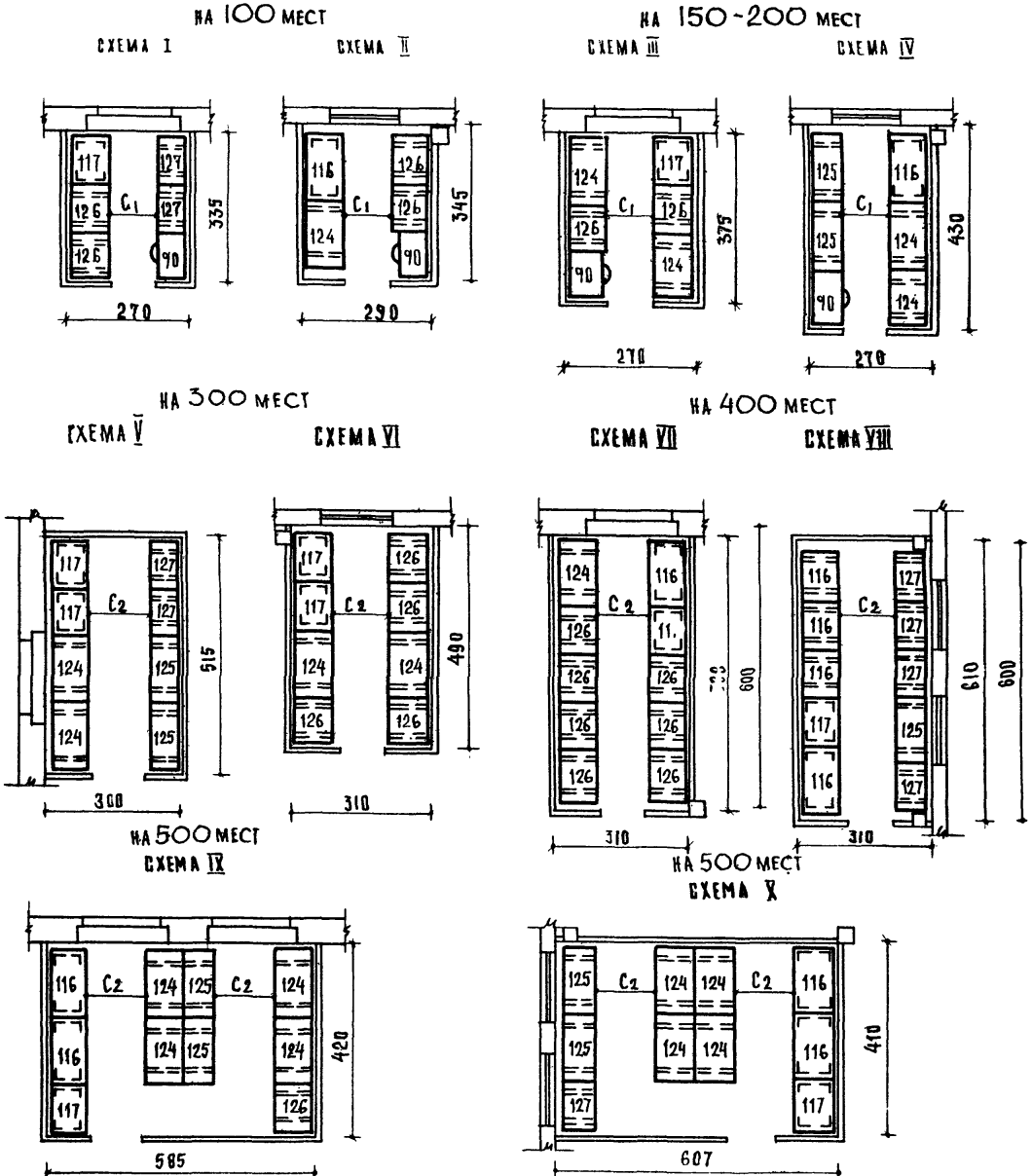
ВАРИАНТ 1



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	1	2	2	1
124		ПТ-1	1	2	1	1	2	2
126	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2	2	2	2	1	4	2
127		ПТ-1А	1	2	2	2	2	2
127		ПТ-2А	2	1	1	2	2	2
90	СТОЛ КЛАДОВЩИКА	—	1	1	1	1	1	1

ВАРИАНТЫ I II III IV V VI VII VIII



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

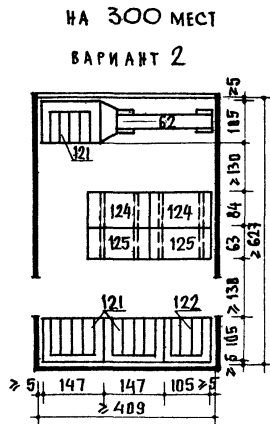
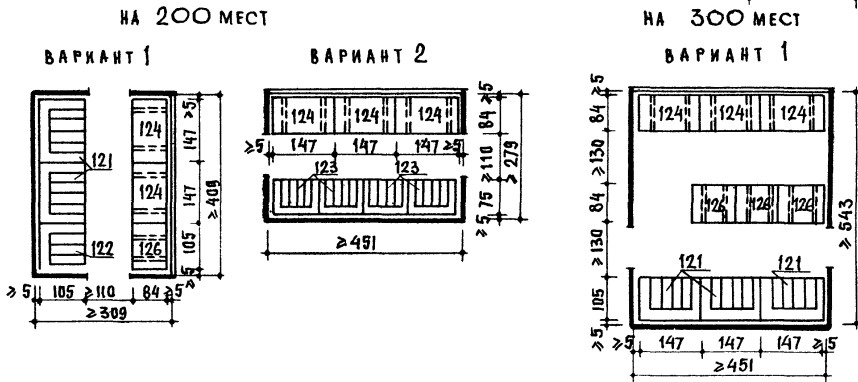
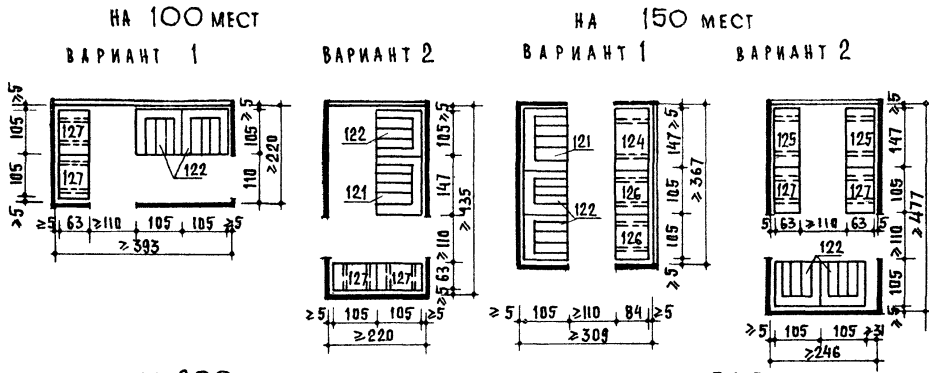
НАИМЕНОВАНИЕ	ПОСНИ		ПО СНИ I		ПО СНИ II		ПО СНИ III		ПО СНИ IV		ПО СНИ V		ПО СНИ VI		ПО СНИ VII		ПО СНИ VIII		ПО СНИ IX		ПО СНИ X	
	ПОСНИ	ПО СНИ I	ПО СНИ I	ПО СНИ II	ПО СНИ II	ПО СНИ III	ПО СНИ III	ПО СНИ IV	ПО СНИ IV	ПО СНИ V	ПО СНИ V	ПО СНИ VI	ПО СНИ VI	ПО СНИ VII	ПО СНИ VII	ПО СНИ VIII	ПО СНИ VIII	ПО СНИ IX	ПО СНИ IX	ПО СНИ X	ПО СНИ 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	0,08	0,05	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	0,29	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15	0,16	0,16							

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЗНАЧЕНИЯ ПРОХОВОВ	НОРМА		ПО СНИ I		ПО СНИ II		ПО СНИ III		ПО СНИ IV		ПО СНИ V		ПО СНИ VI		ПО СНИ VII		ПО СНИ VIII		ПО СНИ IX		ПО СНИ X	
	НОРМА	ПО СНИ I	ПО СНИ I	ПО СНИ II	ПО СНИ II	ПО СНИ III	ПО СНИ III	ПО СНИ IV	ПО СНИ IV	ПО СНИ V	ПО СНИ V	ПО СНИ VI	ПО СНИ VI	ПО СНИ VII	ПО СНИ VII	ПО СНИ VIII	ПО СНИ VIII	ПО СНИ IX	ПО СНИ IX	ПО СНИ X	ПО СНИ X	
С ₁	110	113	112	112	113	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
С ₂	130	-	-	-	-	133	132	132	133	130	132											

ПРИМЕЧАНИЯ

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

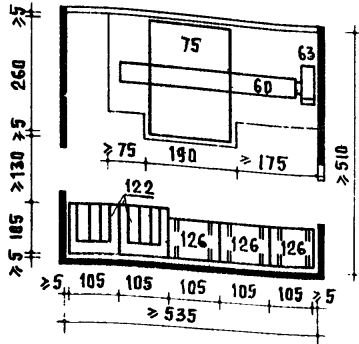


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

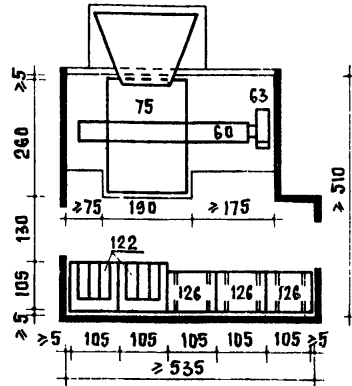
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМЫЕ			
			100	150	200	300
62	ТРАНСПОРТЕР НАКЛАДНОЙ	ТРН-65-150	-	-	-	1
127	ПОДТВАРНИК	ПТ-2А	2	2	2	-
124		ПТ-1	-	1	2	3
126		ПТ-2	-	2	1	3
125		ПТ-1А	-	-	2	-
123	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	ЛО-3	-	-	-	4
121		ЛО-1	1	1	2	3
122		ЛО-2	2	1	2	1

ВАРИАНТЫ I II I II I II I II

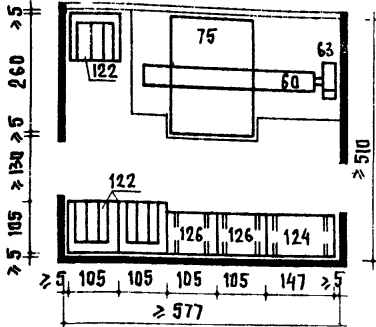
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



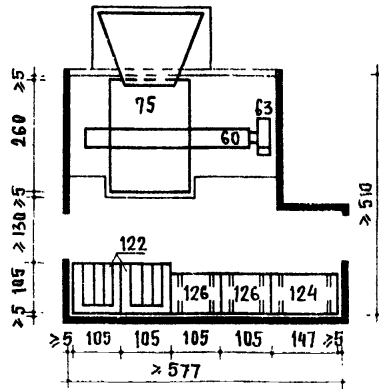
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ	
			400	500
124	ПОДТВВАРНИК	ПТ-1	-	1 1
126		ПТ-2	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	I	II
63	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	95С (500/100)	1	1	1	1
60	ТРАНСПОРТЕР БУНКЕРА	1Р63 66-9С	1	1	1	1
75	БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ	БЗ-25	1	1	1	1

ВАРИАНТЫ I II I II

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

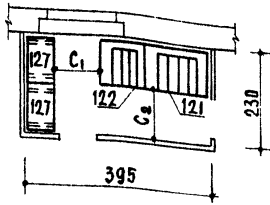


СХЕМА II

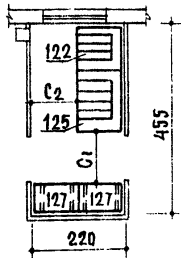


СХЕМА III НА 150 МЕСТ

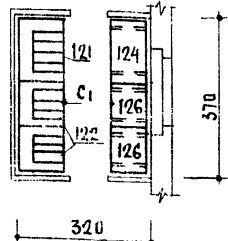


СХЕМА IV

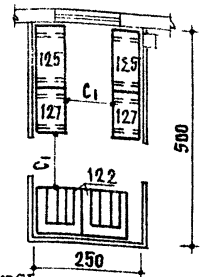


СХЕМА V НА 200 МЕСТ

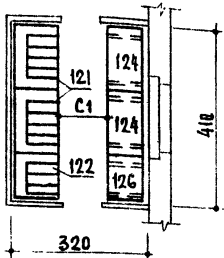
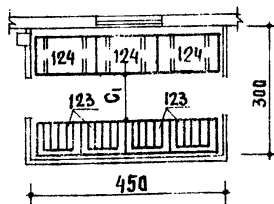
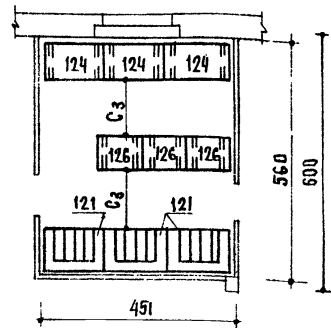


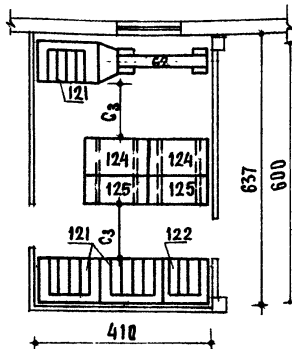
СХЕМА VI



НА 300 МЕСТ
СХЕМА VII



НА 300 МЕСТ
СХЕМА VIII



П Р И М Е Ч А Н И Я

1. Тип "А" — каркасно-панельные конструкции
СХЕМЫ: II, IV, VI, VIII
2. Тип "Б" — кирпичные продольные стены
СХЕМЫ: I, III, V, VII

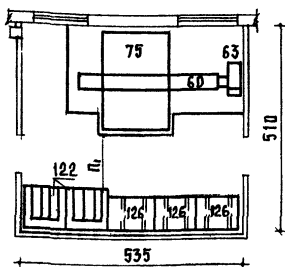
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	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 I	ПО СХЕМЕ II		
ПЛОЩАДЬ В М ²	9,0	9,0	10,0	11,0	11,0	12,5	13,0	13,3	13,5	23,0	25,2	26,1
ОБЪЕМ В М ³	29,7	29,7	33,0	36,3	38,9	41,2	42,9	43,8	44,5	82,5	83,1	86,1
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М ²	0,09	0,09	0,1	0,07	0,08	0,06	0,17	0,06	0,07	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	0,21	0,28	0,28	0,29

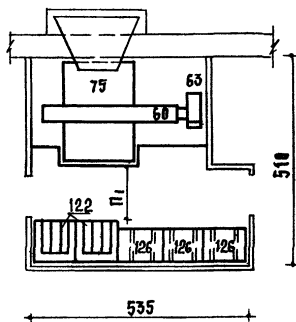
П Р И В Я З К А Н О Р М А Т И В Н Ы Х П А Р А М Е Т Р О В К К О Н С Т Р У К Т И В Н Ы М С Х Е М А М

УСЛОВНЫЕ ОБЪЯСНЕНИЯ 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 I	ПО СХЕМЕ II
C1	110	112	110	111	114	111	—	—	—	—
C2	110	110	110	—	—	—	—	—	—	—
C3	130	—	—	—	—	—	—	—	133	130

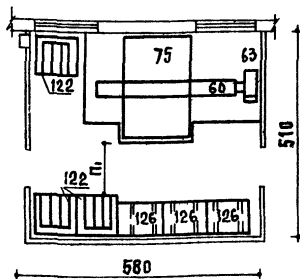
НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



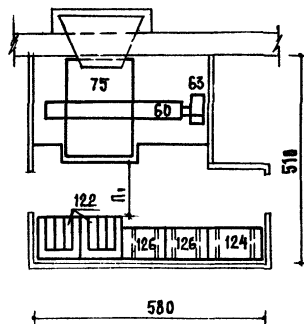
НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



НА 500 МЕСТ
СХЕМА IV



- ПРИМЕЧАНИЯ**
1. тип „А“ - каркасно-панельные
 2. тип „Б“ - кирпичные перегородки
 3. В конструктивных схемах на листах №90,92,96 расстановка оборудования дана с учетом размещения отопительных батарей

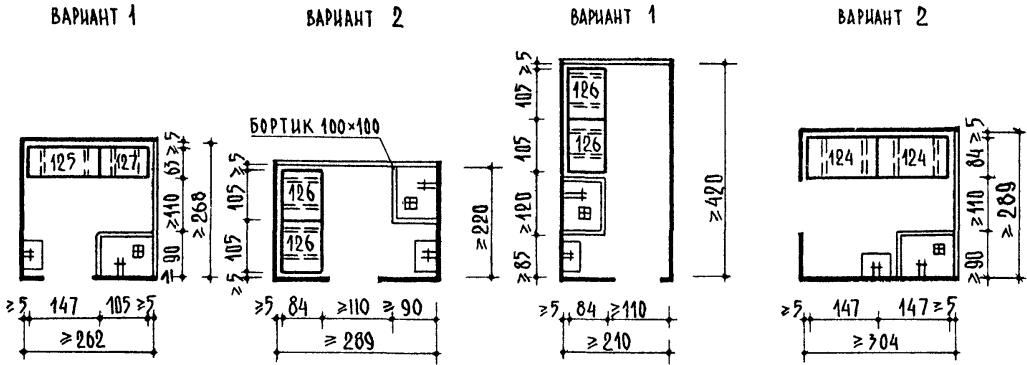
Основные показатели

Наименование	по СНиП		по СНиП		по СНиП	
	по стене I	по стене II	по стене I	по стене II	по стене I	по стене II
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

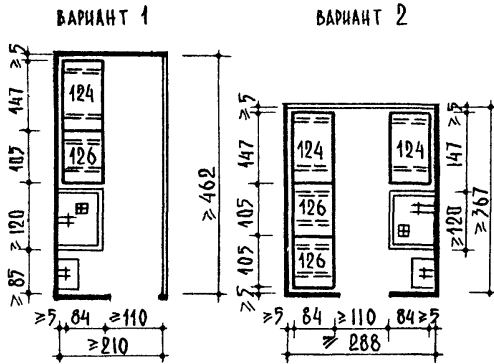
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	Размеры в см.				
	по норм	по стене I	по стене II	по стене I	по стене II
П ₁	130	130	130	130	130

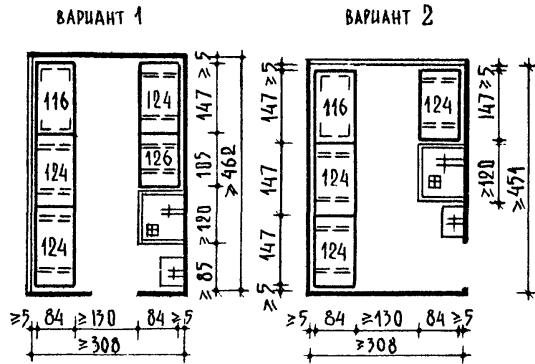
НА 100 МЕСТ



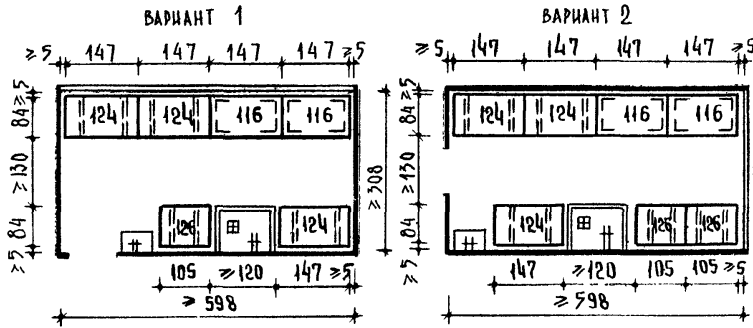
НА 200 МЕСТ



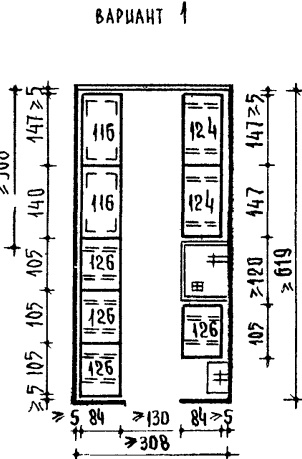
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ

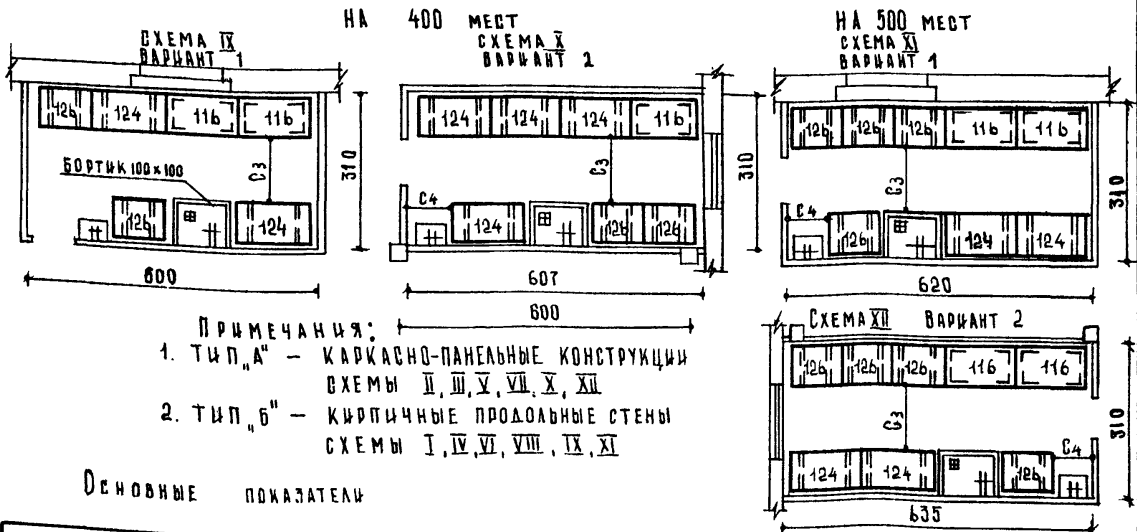
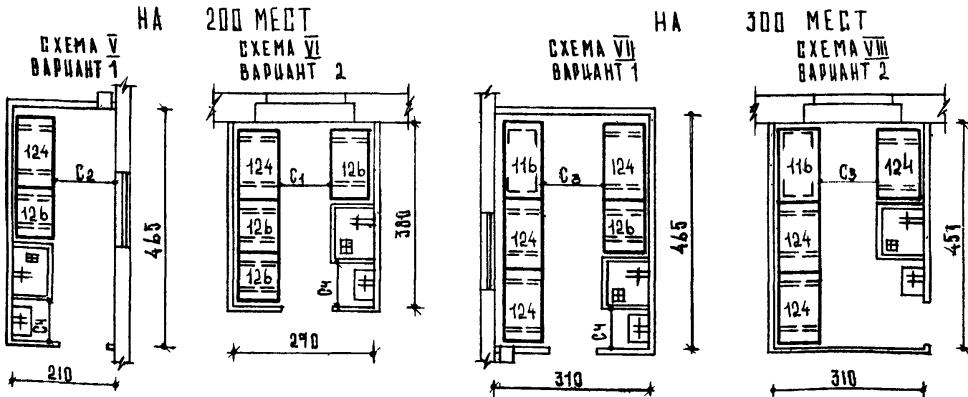
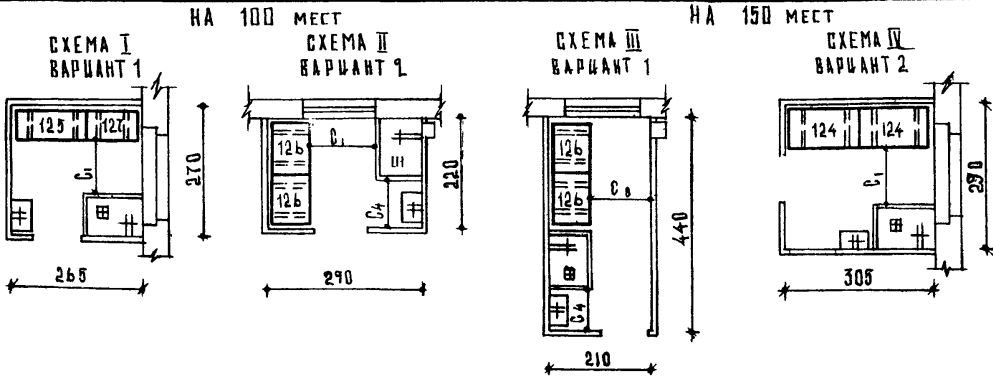


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ									
			100	150	200	300	400	500				
			КОЛИЧЕСТВО шт.									
116	СТЕЛЛАЖ	КПС-1	-	-	-	1	1	2	2	2		
124	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1	-	-	2	1	2	3	3	2	2	
126		ПТ-2	-	2	2	1	2	1	-	1	2	4
125		ПТ-1А	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
127		ПТ-2А	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- ТРАП $\alpha = 100$



- 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

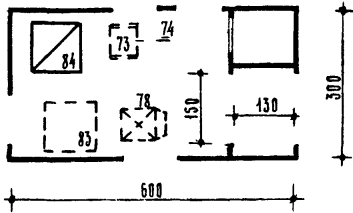
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ
Площадь в м ²	7,0	7,0	6,4	9,0	8,8	10,0	9,8	11,0	14,0	15,3	13,9	18,0	18,5	20,0	19,2	19,7	60,0	60,7	62,0	63,5	60,0	60,7	62,0	63,5
Объем в м ³	23,1	23,1	21,1	29,7	30,3	29,0	33,0	32,3	56,3	46,2	50,5	45,8	59,4	61,4	65,0	66,0	63,0	65,0	66,0	63,0	65,0	66,0	63,0	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	0,04	0,04	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	0,17	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	

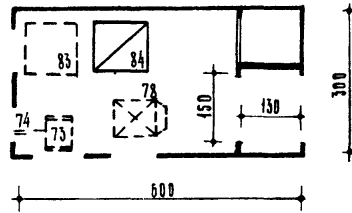
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.											
	С1	С2	С3	С4	С1	С2	С3	С4	С1	С2	С3	С4
С1	110	112	111	—	111	—	112	—	—	—	—	—
С2	110	—	—	—	110	—	—	—	—	—	—	—
С3	130	—	—	—	—	—	—	—	132	132	132	132
С4	85	—	85	—	88	88	88	—	—	—	110	109

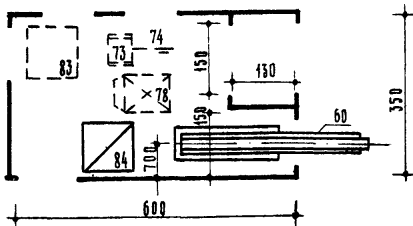
НА 100 МЕСТ



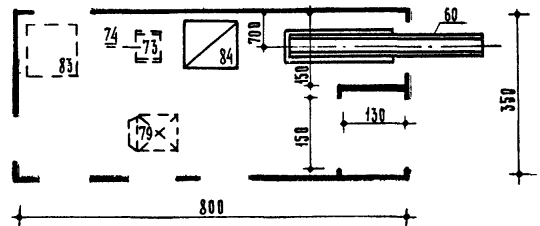
НА 150 МЕСТ



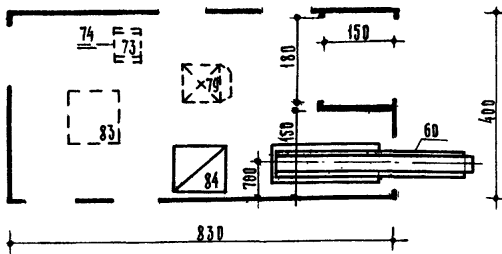
НА 200 МЕСТ



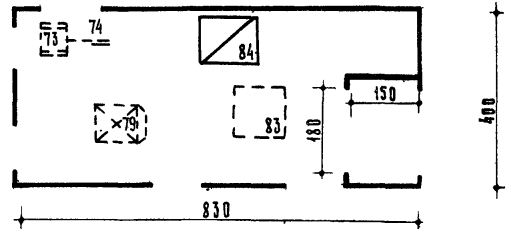
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



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

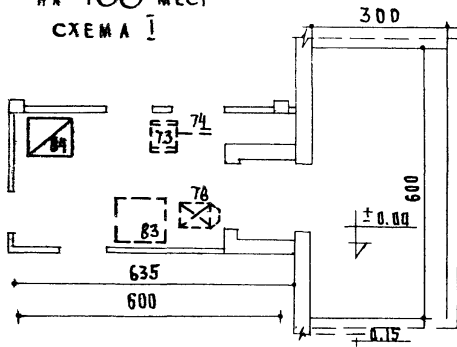
СПЕЦИФИКАЦИЯ

1	2	3	4					
			5	6	7	8	9	
83	ПЕРЕДВИЖНОЙ ПОДЪЕМНИК ГРУЗОВЫЙ	ППГ-200	1	1	1	1	1	1
73	ПОДАРИ КИЛЕСНЫЙ	—	10	10	10	20	20	
74	ВОЗНАВ	—	1	1	1	2	2	

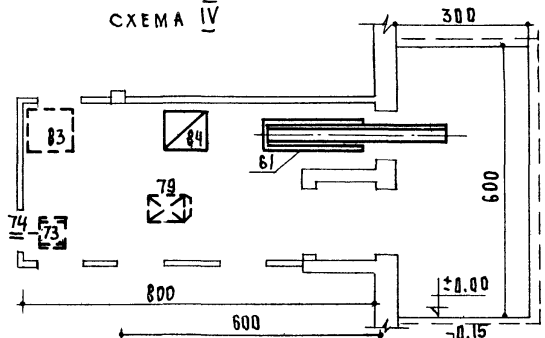
ОБОРУДОВАНИЕ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	ПОДЪЕМНЫЙ СТОЛ	ПС-500	—	—	—	—	—	—
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	ВР-500	1	1	1	1	1	1

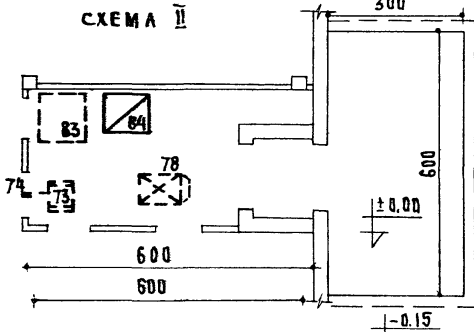
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



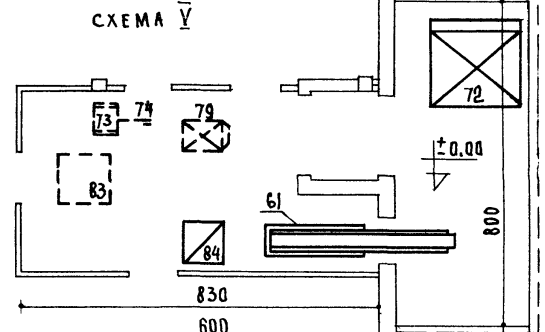
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



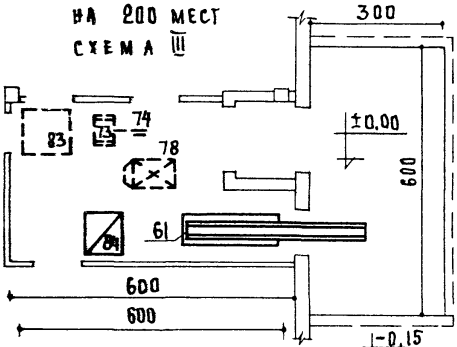
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



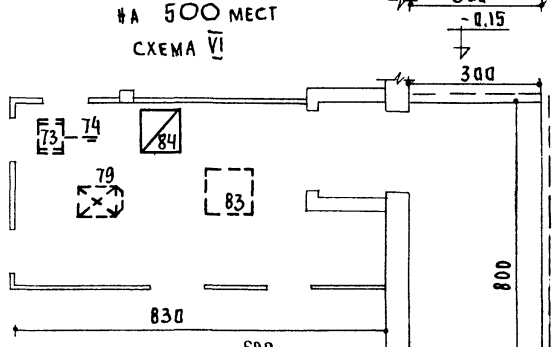
НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



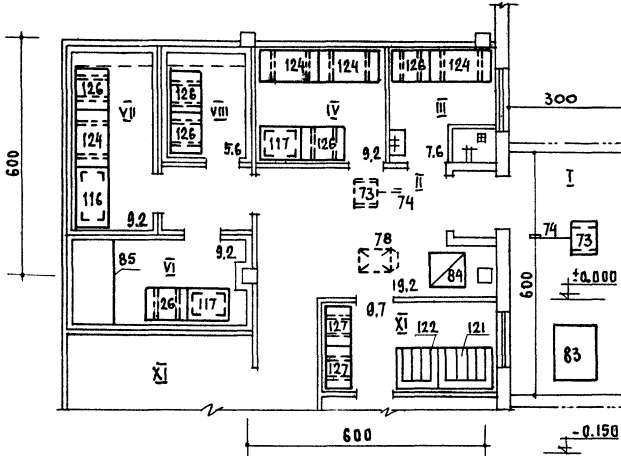
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	С Ч И П		СХЕМА I		СХЕМА II		СХЕМА III		СХЕМА IV		СХЕМА V		СХЕМА VI	
	С	И	П	НО	П	НО	С	И	П	НО	С	И	П	НО
ПЛОЩАДЬ В М ²	18,0	19,0	18,2	21,0	22,0	20,2	33,0	33,0	33,0	33,0	33,0	33,0	33,0	33,0
ОБЪЕМ В М ³	55,8	58,9	56,4	65,1	68,2	67,4	102,3	102,3	102,3	102,3	102,3	102,3	102,3	102,3
ПЛОЩАДЬ НА МЕСТО В М ²	0,18	0,19	0,12	0,10	0,11	0,09	0,08	0,08	0,07	0,08	0,08	0,07	0,08	0,07
ОБЪЕМ НА МЕСТО В М ³	0,55	0,50	0,38	0,32	0,31	0,29	0,25	0,25	0,20	0,25	0,25	0,20	0,25	0,20

НА 100 МЕСТ

РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ

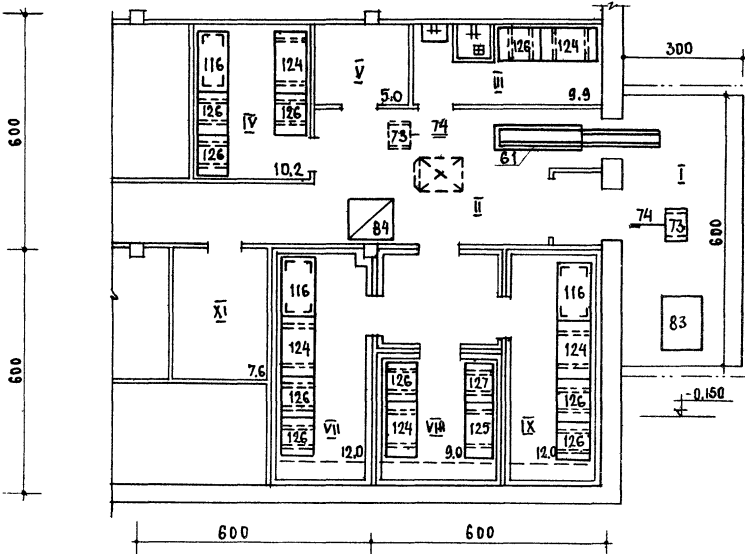
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ



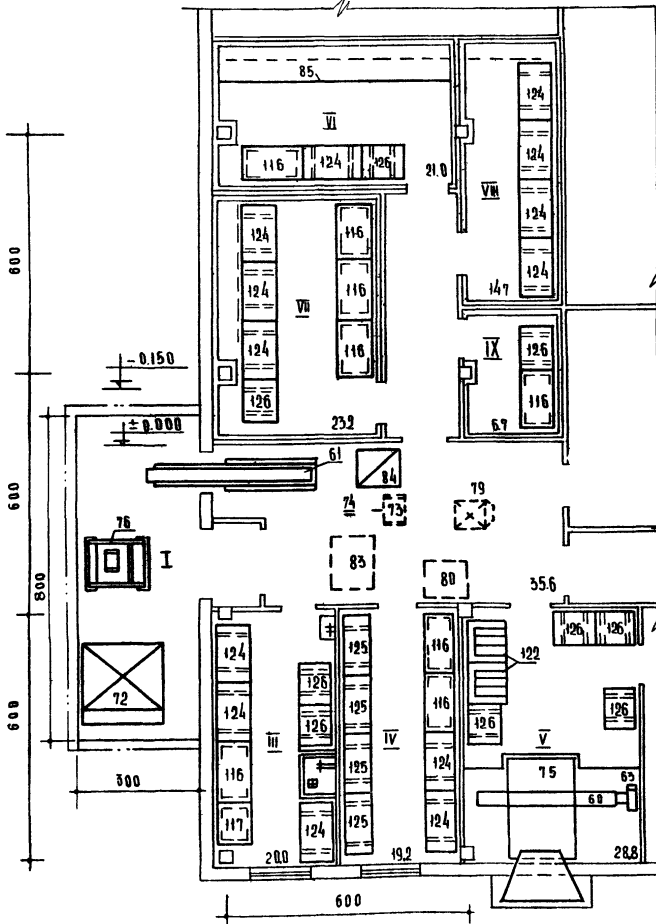
- I РАМПА
- II ЗАГРУЗОЧНАЯ
- III КЛАДОВЫЕ И МОНЕТНАЯ ТАРЫ
- IV КЛАДОВЫЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ
- V КОМНАТА КЛАДОВЩИКА
- VI ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ
- VII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- VIII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ
- IX ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И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

НА 200 МЕСТ

РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



НА 400 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ



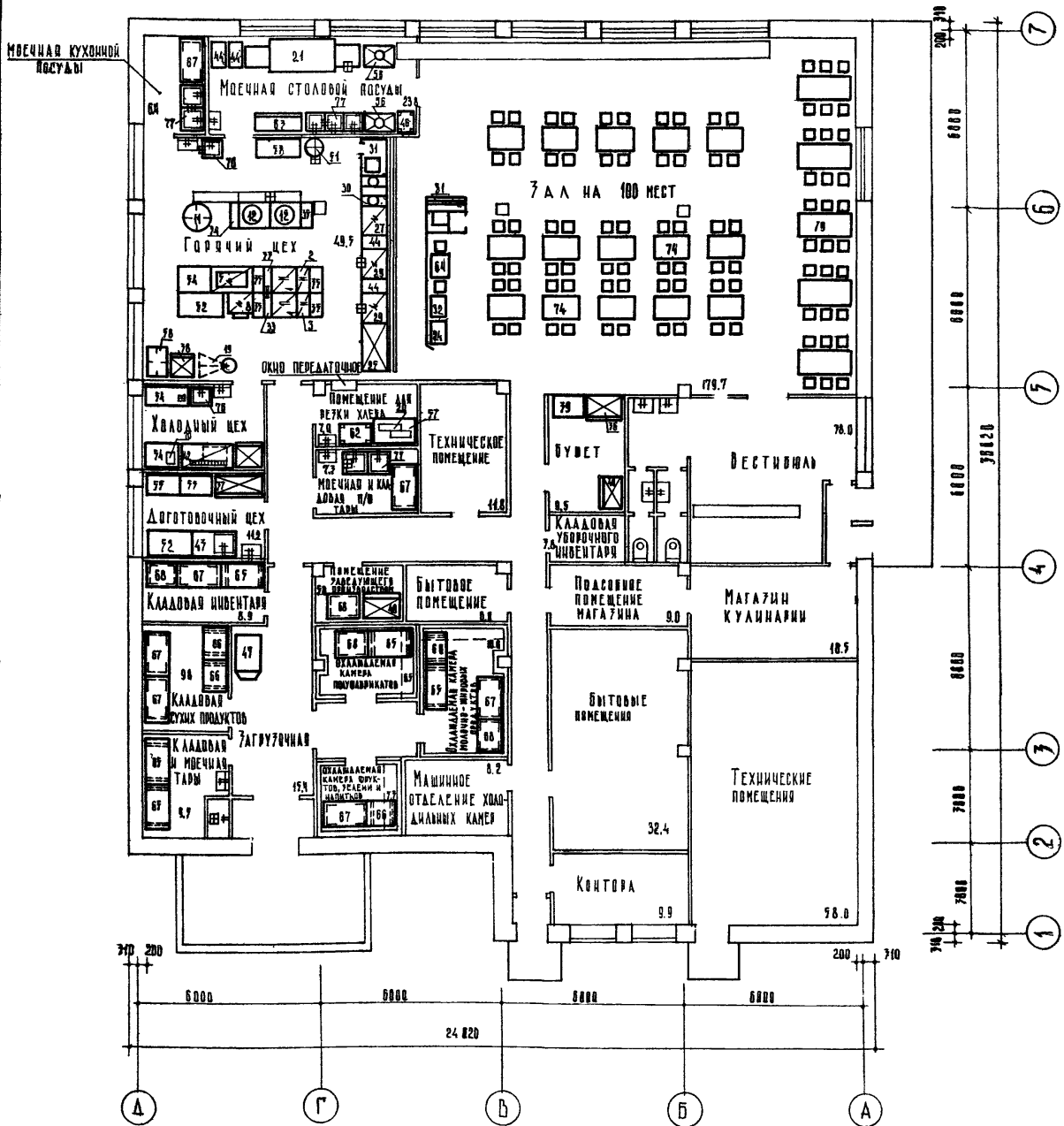
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

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

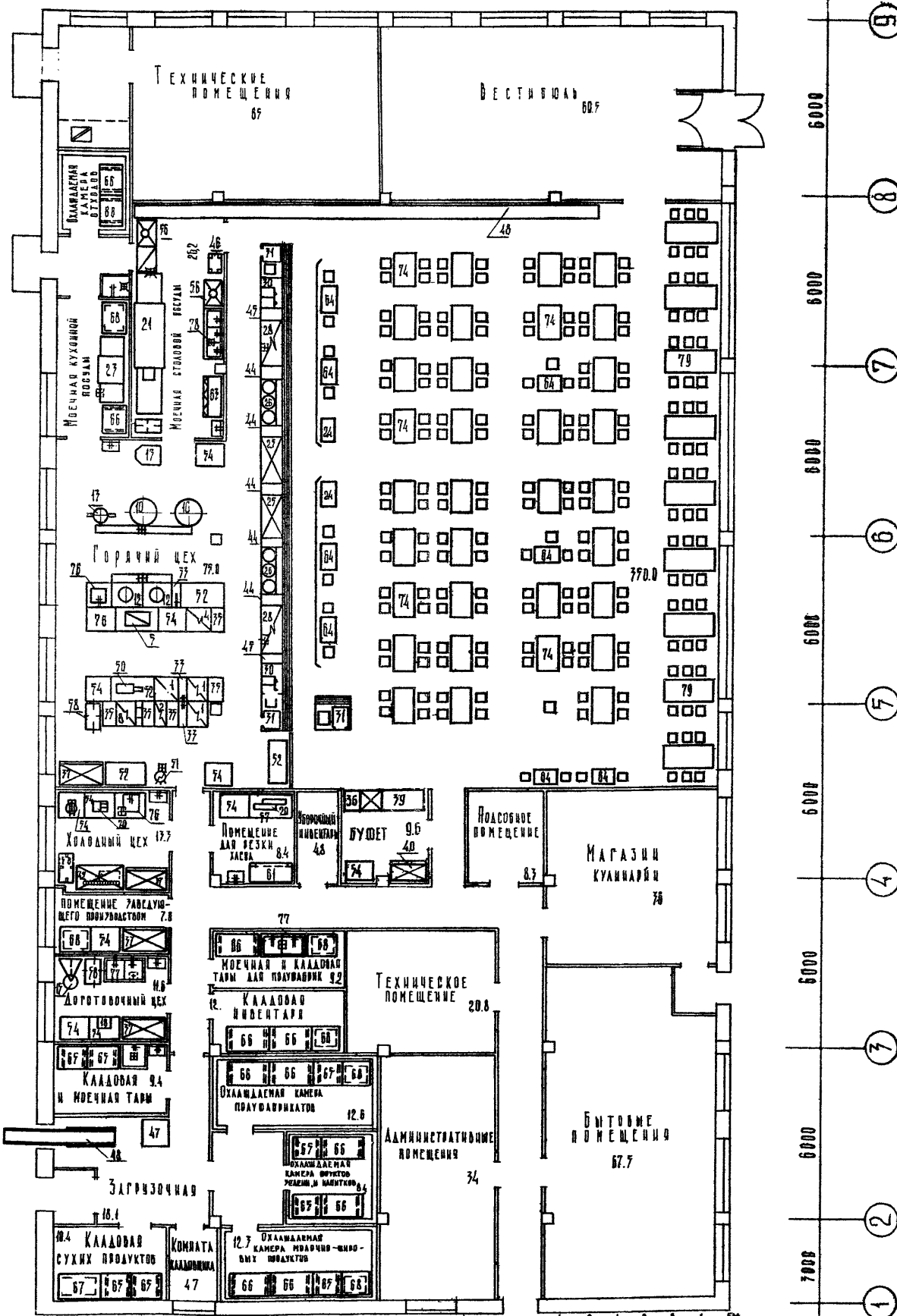
МП-3.2.1-72

ПРИЛОЖЕНИЕ

НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



НА 200 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



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>	<u>25</u>	<u>200-300</u>	0,31					0,54
цементно-песчаный раствор	15	100						
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>	<u>40</u>	<u>-</u>	0,48					
цементно-песчаный раствор	15	100						
<u>Тонкие мраморные плиты с лощеной поверхностью</u>	<u>12</u>	<u>-</u>	0,60					
цементно-песчаный раствор	15	100						
<u>Керамические плитки размером 150x150 мм</u>	<u>18</u>	<u>-</u>	0,48	0,52	0,52	0,52		0,58
цементно-песчаный раствор с латексом "СКС-65ГП" ³⁾	15	200 (100)						
<u>То же, размером 100x100 мм</u>	<u>10</u>	<u>-</u>	1,82					0,64
цементно-песчаный раствор с латексом "СКС-657П" ³⁾	15	200 (100)						
<u>Плитки ПВХ прессованные, размером 500x500 мм</u>	<u>5</u>	<u>-</u>	2,16					
мастика КН-3	-	-						

Б. Материалы для отделки стен и потолков

Наименование материала покрытия и метод крепления к основанию	Торговые залы		Производственные помещения		Складские помещения			
	стены 4)	потолок 4)	стены	потолок	охлаждаемые		неохлаждаемые	
					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	0,28							
-Коврово-мозаичная керамическая плитка на цементно- песчаном растворе М50	0,37		0,49		0,64			
-Керамическая плитка глазурованная на цементно- песчаном растворе М50	0,68		1,0		1,5		0,45	
-То же, стеклянная плитка эмалированная	0,68		1,0		1,5			
-Профильные рейки - ПВХ по деревянной обрешетке	0,71	0,55						
-Асбестоцементные листы толщиной 8 мм с бумажно- смоляным покрытием (типа "Денап") 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-волоконные плиты, покрытые водостойкими эмалью на мастике КН-3 по бетону							0,75	
-Древесно-стружечные или столарные плиты		0,48						
-То же, полимергипсовая сухая штукатурка с оклей- кой пленкой -ПВХ на бумажной подоснове ("Декарот-1")		0,65						

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
-Водоземельсионные 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
-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 моющих 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.