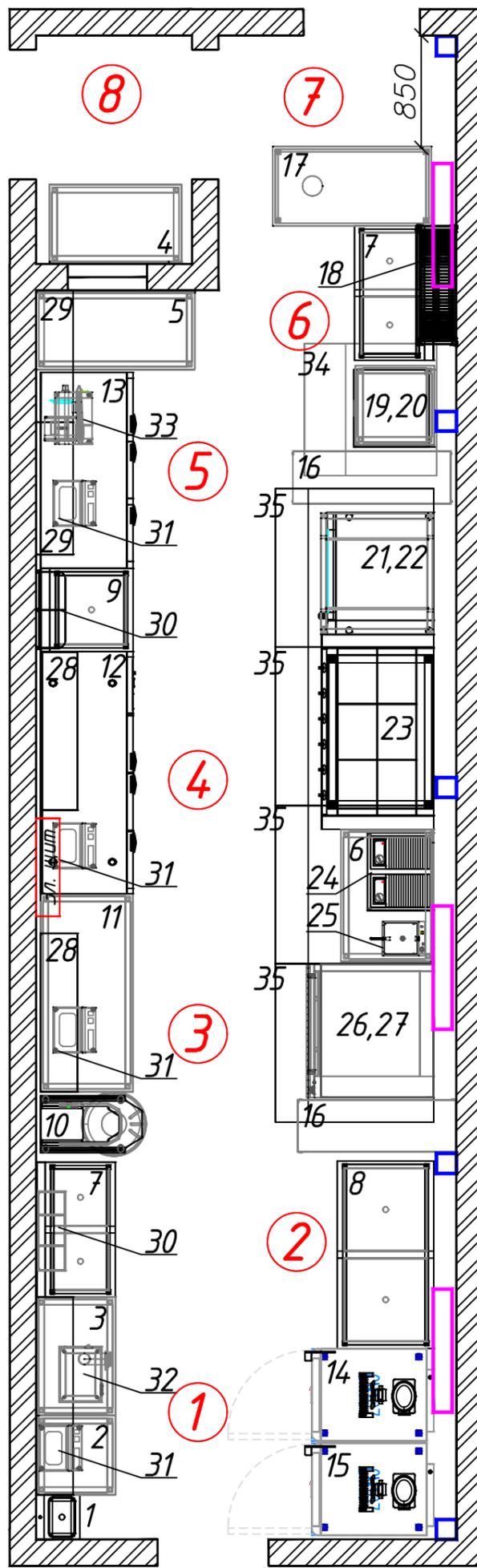


Экспликация помещений

№	Наименование
1	Заготовочный участок
2	Участок мойки кухонной посуды
3	Участок выпечки и работы с тестом
4	Участок горячего цеха
5	Участок холодного цеха
6	Участок мойки столовой посуды
7	Участок приема грязной посуды
8	Участок выдачи готовых блюд



Примечания:

1. Технологический зазор теплового оборудования должен составлять не менее 150 мм от стены или другого технологического оборудования.
2. Размеры помещения предоставлены заказчиком.
3. Расстановка оборудования выполнена с учетом чистовой отделки.
4. Над всеми тепловыми позициями и оборудованием с большим выделением воды и пара необходимо устанавливать вытяжные зонты.
5. Для каждой технологической зоны предусматриваются отдельные моечные ванны. (согласно требованиям СанПиН).
6. Для мытья кухонной посуды выделяется отдельная 2х секционная ванна для мытья и споласкивания посуды. (согласно требованиям СанПиН).
7. Для мытья столовой посуды при использовании посудомоечной машины предусматривается 2х секционная ванна для замачивания тарелок и стаканов. (согласно требованиям СанПиН). При отсутствии посудомоечной машины необходимо предусмотреть 5 моечных ванн для мытья посуды. (согласно требованиям СанПиН). Мытье тарелок и стаканов производится в отдельных ваннах.

Условные обозначения

- ① - № помещения, участка в соответствии с экспликацией помещений  
 1 - № технологического оборудования в соответствии со спецификацией

						№ КРТП0000727		
						Технологическое решение производственной части ресторана		
Изм.	Колуч.	Лист	№ док	Подпись	Дата	Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32		
Заказчик	Менеджер	Технолог				Стадия	Лист	Листов
						Р	3	7
						Планировочное решение расстановки технологического оборудования		
						ООО "Технопром"		

Согласовано

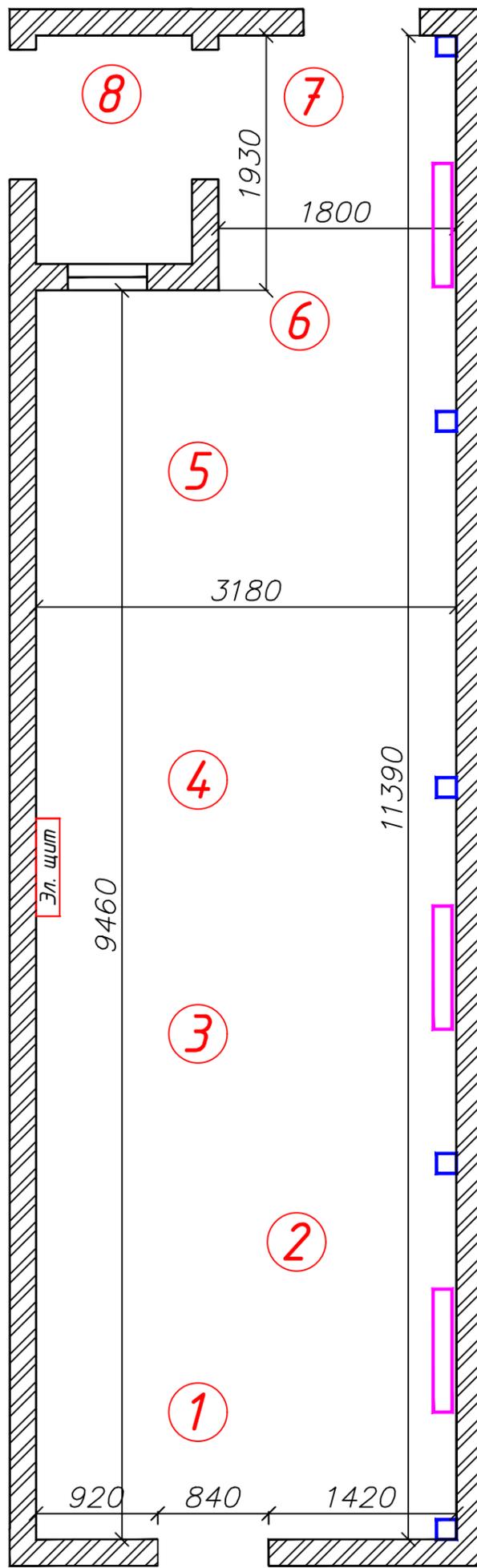
Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Экспликация помещений

№	Наименование
1	Заготовочный участок
2	Участок мойки кухонной посуды
3	Участок выпечки и работы с тестом
4	Участок горячего цеха
5	Участок холодного цеха
6	Участок мойки столовой посуды
7	Участок приема грязной посуды
8	Участок выдачи готовых блюд



Условные обозначения

- Существующие стены и перегородки
- Колонна
- Расположение батарей

Примечания:

1. Размеры помещения предоставлены заказчиком.
2. Все размеры даны в мм с учетом чистовой отделки.
3. Стены производственных помещений на высоту не менее 1800 мм отделываются плиткой или другим материалом, выдерживающим влажную уборку и дезинфекцию. (СанПиН 2.3.6.1079-01).
4. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение. СанПиН 2.3.6.1079-01).

						№ КРТП0000727			
						Технологическое решение производственной части ресторана			
Изм.	Колуч.	Лист	№ док	Подпись	Дата	Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32	Стадия	Лист	Листов
Заказчик	Менеджер	Технолог					Р	4	7
						Планировочное решение возводимых стен и перегородок		ООО "Технопром"	

Согласовано

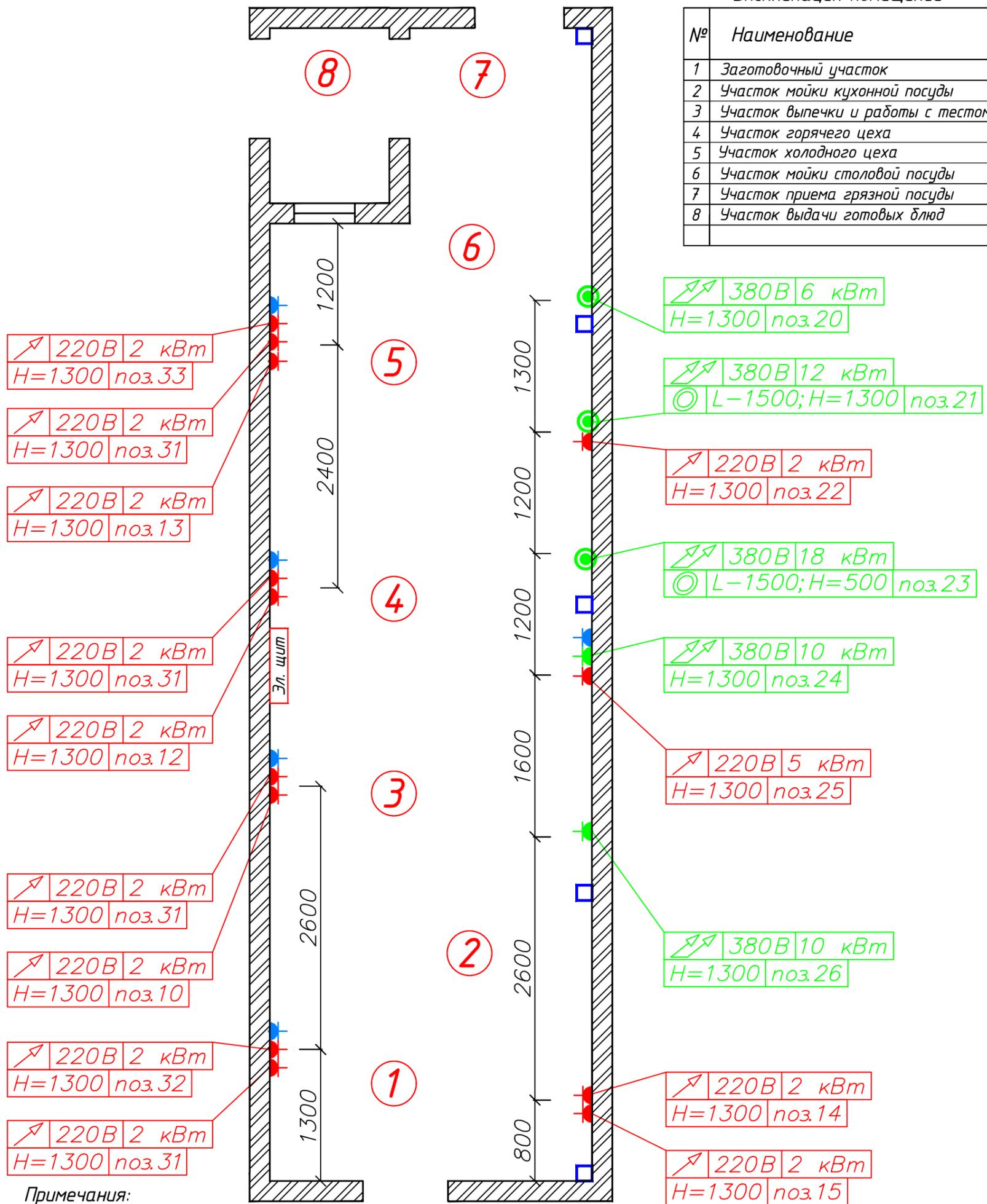
Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Экспликация помещений

№	Наименование
1	Заготовочный участок
2	Участок мойки кухонной посуды
3	Участок выпечки и работы с тестом
4	Участок горячего цеха
5	Участок холодного цеха
6	Участок мойки столовой посуды
7	Участок приема грязной посуды
8	Участок выдачи готовых блюд



Примечания:

1. Размеры помещения предоставлены заказчиком.
2. Все размеры даны в мм с учетом чистой отделки.
3. Все оборудование должно быть заземлено.
4. Вспомогательные розетки рекомендовано предусмотреть двойными для возможности подключения дополнительного оборудования. Розетки рекомендованы для выполнения. Вид и мощность розетки определяется заказчиком.
5. Подключение позиций с 3х фазным питанием рекомендовано через распределительный щиток и автоматический выключатель с комбинированной защитой.
6. При изменении позиции технологического оборудования, подключаемой к электросети, необходимо учитывать заложенные характеристики.
7. Мощность точек подключения на 220 В обозначены с запасом мощности, относительно реальной заявленной мощности оборудования, для возможности свободной замены и перемещения позиции по производственной части.
8. Подвод электричества к вытяжным зонтам необходим для возможности установки дополнительной подсветки в самом оборудовании. Необходимость данного выполнения рекомендательного характера, выполняется на усмотрение заказчика.
9. В случае невозможности выполнения розетки на указанной высоте или в обозначенном месте, необходимо переместить ее исходя из возможности и удобства монтажа.
10. С учетом выполненных розеток заказчик в праве сам определять необходимость их смещения или изменения.

Условные обозначения

- Штепсельная розетка 3ф с заземляющим контактом
- Штепсельная розетка 1ф с заземляющим контактом
- Резервный блок розеток 1ф с заземляющим контактом
- Точка вывода 1ф кабеля для подключения оборудования
- Точка вывода 3ф кабеля для подключения оборудования

Согласовано

Взам. инв. №

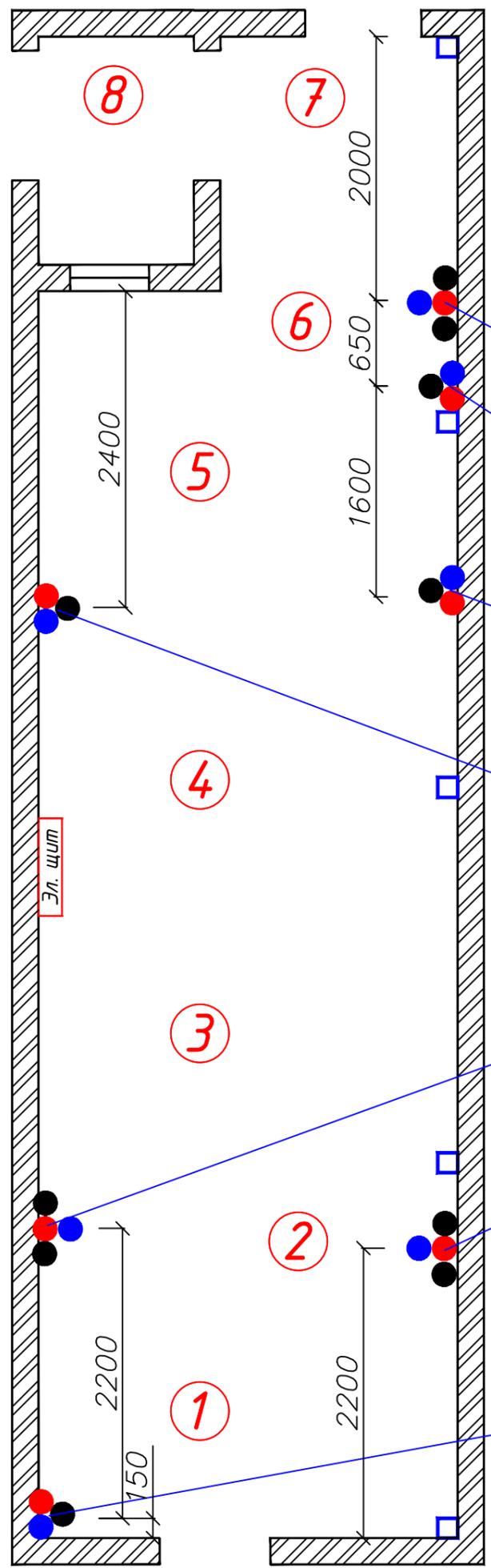
Подпись и дата

Инв. № подл.

№ КРТП0000727					
Технологическое решение производственной части ресторана					
Изм.	Колуч.	Лист	№ док	Подпись	Дата
Заказчик	Менеджер				
Технолог					
Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32				Стадия	Лист
Плановочное решение размещения точек подключения оборудования к электросети				P	7
				000 "Технопром"	

Экспликация помещений

№	Наименование
1	Заготовочный участок
2	Участок мойки кухонной посуды
3	Участок выпечки и работы с тестом
4	Участок горячего цеха
5	Участок холодного цеха
6	Участок мойки столовой посуды
7	Участок приема грязной посуды
8	Участок выдачи готовых блюд



Ø 1/2 Х.В., Г.В., Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50 - 2 вывода, Н=100 мм поз.7

Ø 3/4 Х.В., Г.В., Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50, Н=100 мм поз. 20  
См. примечание

Ø 3/4 Х.В. 2 шт, Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50, Н=50 мм поз. 21  
См. примечание

Ø 1/2 Х.В., Г.В., Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50, Н=100 мм поз.9

Ø 1/2 Х.В., Г.В., Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50 - 2 вывода, Н=100 мм поз.7

Ø 1/2 Х.В., Г.В., Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50 - 2 вывода, Н=100 мм поз.8

Ø 1/2 Х.В., Г.В., Вентиль Н=350 мм  
Ø К ДУ 50, Н=100 мм поз.1

Примечания:

1. Размеры помещения предоставлены заказчиком.
2. Все размеры даны в мм с учетом чистой отделки.
3. Установка смесителя выполняется по усмотрению заказчика в зависимости от выбранного типа моечных ванн. Возможно крепление смесителя на стену или на борт моечной ванны.
4. Рекомендована установка жироловушек для исключения возможности засорения канализации.
5. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной системе с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны). (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01).
6. Для каждой секции моечной ванны предусмотреть отдельную точку отвода канализации.
7. При изменении позиции технологического оборудования, подключаемой к воде и канализации, необходимо учитывать заложенные характеристики.
8. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений. Запрещается использовать привозную воду (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01).
9. Подключение электромеханического оборудования к воде рекомендовано через водоумягчитель и систему фильтрации воды.

Условные обозначения

- Х.В. - Подвод холодной воды
- Г.В. - Подвод горячей воды
- К - Отвод в канализацию
- Н - Высота подвода от уровня пола
- ● - Подключение ХВ, ГВ, К
- ● ● - Подключение ХВ, ГВ и 2х точек К

						№ КРТП0000727		
						Технологическое решение производственной части ресторана		
Изм.	Колуч.	Лист	№ док	Подпись	Дата	Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32		
Заказчик	Менеджер	Технолог				Стандия	Лист	Листов
						Р	6	7
						Плановочное решение размещения точек подключения оборудования к воде и канализации		
						ООО "Технопром"		

Согласовано

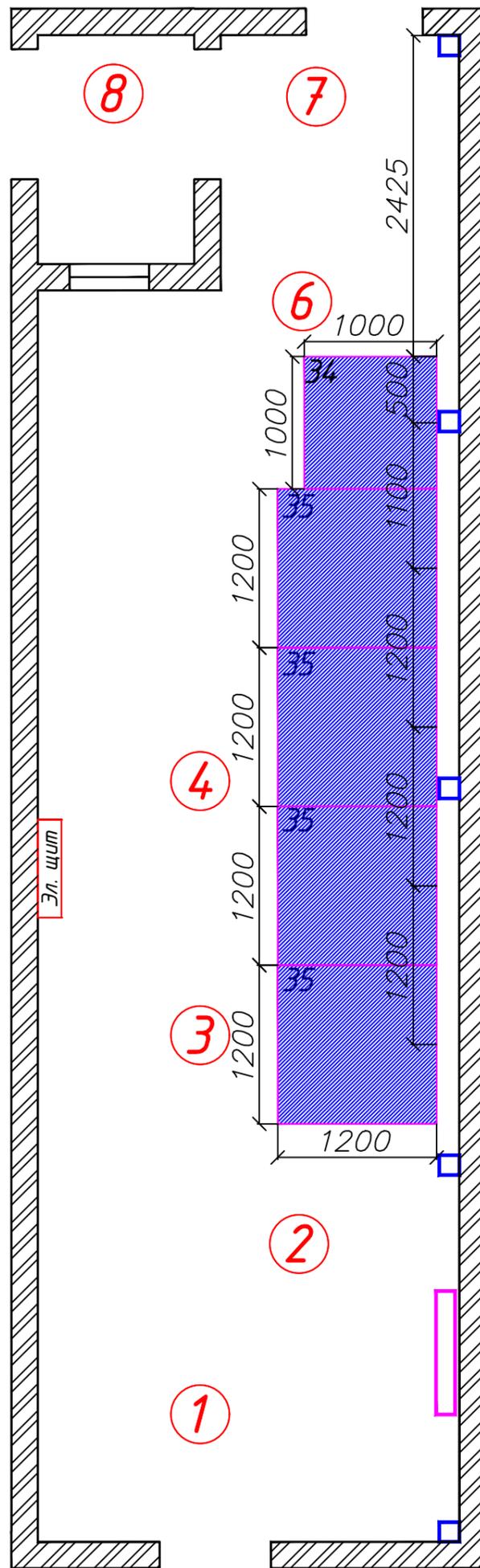
Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Экспликация помещений

№	Наименование
1	Заготовочный участок
2	Участок мойки кухонной посуды
3	Участок выпечки и работы с тестом
4	Участок горячего цеха
5	Участок холодного цеха
6	Участок мойки столовой посуды
7	Участок приема грязной посуды
8	Участок выдачи готовых блюд



Примечания:

1. Размеры помещения предоставлены заказчиком.
2. Все размеры даны в мм с учетом чистовой отделки.
3. Вытяжные зонты присоединяются к системе вытяжной вентиляции (подключение зонтов выполняется заказчиком).
4. Рекомендованная высота нижней точки вытяжного зонта 2100 мм.
5. При установке гриль-мангал на углях в закрытом помещении, во избежания возгорания в системе вентиляции, необходимо соблюдать нормы пожарной безопасности. На предприятии должен быть теплоизолированный дымоход с естественной тягой, который должен соответствовать пожарной безопасности СП 7.13130.2013. также должна проводиться систематическая чистка жировых отложений. В случае невозможности установки такого дымохода, необходимо использовать гидрофильтр непосредственно с гриль-мангалом в комплекте или установить его в общем кухонном вентиляционном канале.

Условные обозначения

- Вытяжной зонт

						№ КРТП0000727		
						Технологическое решение производственной части ресторана		
Изм.	Колуч.	Лист	№ док	Подпись	Дата			
Заказчик						Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32		
Менеджер								
Технолог						Р	7	7
						Планировочное решение размещения точек подключения вытяжных зонтов		
						ООО "Технопром"		

Согласовано

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

№	Оборудование	Кол-во	Ед.
1	Рукомойник консольный ВРК-330 (332x337x152мм, ванна 325x265x152мм, AISI 304)	1	шт
2	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК с бортом СРОБ-6/6ЭЦК 600x600x915(935) мм., полка-решетка	1	шт
3	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК с бортом СРОБ-9/6ЭЦК 900x600 мм полка-решетка	1	шт
4	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК с бортом СРОБ-10/6ЭЦК 1000x600 мм полка-решетка	1	шт
5	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК с бортом СРОБ-12/6ЭЦК 1200x600x915(935) мм., полка-решетка	1	шт
6	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК с бортом СРОБ-12/7ЭЦК 1200x700 мм полка-решетка	1	шт
7	Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК с бортом ВМО2-430СЦК-М6 (1015x600x870(890))	2	шт
8	Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО2-630СЦК-М 1420x730x870(890) мм	1	шт
9	Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО1-530СЦК-М 630x630x870(890) мм	1	шт
10	Машина тестомесильная HS30 (750x435x850мм, 35л, 90 кг/ч, 150/200 об/мин, 1,5кВт, 220В)	1	шт
11	Стол кондитерский 1500x700x870 мм. (столешница дерево - бук, каркас окрашенный)	1	шт
12	Стол с охлад. шкафом Hicold GN111/TN (1835x700x850мм, 0,51 кВт, 220В, -2...+10 °С)	1	шт
13	Стол с охлад. шкафом Hicold GNE111/TN (1485x700x850мм, -2...+10 °С)	1	шт
14	Шкаф среднетемпературный V=700л, SM107-S (ШХ-0,7) (окраш. двери) 0..+6, 697x895x2028мм "ПОЛАИР"	1	шт
15	Шкаф низкотемпературный V=700л, СВ107-S (ШН-0,7), (окраш. двери), -15..-20, 735x930x2064мм "ПОЛАИР"	1	шт
16	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-12/4 ЭЦК-С 1200x400x1850(1870) мм (полки нерж. каркас оцинк.)	2	шт
17	Стол для сбора остатков пищи ЭКОНОМ ССОПл-12/6ЭНП 1200x600	1	шт
18	Стеллаж для тарелок и стаканов ЭКОНОМ СКТСК-11КЭ-2М (сетки хром, каркас оцинков, разб.)900x300x760мм	1	шт
19	Машина посудомоечная фронтальная SMEG ECOLINE UD500D (580x600x820мм,кассеты 500x500мм,электромеханическое упр.	1	шт

Согласовано

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

						№ КРТП0000727		
						Технологическое решение производственной части ресторана		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док	Подпись	Дата			
Заказчик						Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32		
Менеджер								
Технолог								
						Стадия	Лист	Листов
						Р	1	2
						000 "Технопром"		
						Спецификация оборудования		

20	Подставка под посудомоечную машину ППМ с направляющими под кассеты (600x600x530)	1	шт
21	Пароконвектомат ПР-06М (6 GN1/1 или 600x400, 922x890/950x835 мм, 10,7 кВт, 400 В, 6 ур.)	1	шт
22	Шкаф расстоечный ШР-930-16(2,0) (960x800x930 мм , 16 противней 600x400 или газтр. GN 1/1)	1	шт
23	Плита электрическая 6-ти конф. без жар. шкафа ПЭП-0,72-01 (лицо нерж.)(1265(1475)x850x860(880)мм)	1	шт
24	Гриль лавовый электрический ЕТК-ВSТ2/ 641132 "Адамс" настольный, 2 конфорки (700x700x350мм, 2x4,5кВт)	1	шт
25	Фритюрница настольная электрическая с крышкой HEF-6L (275x430x300 мм, 6 л, 2,5кВт, 220В) 1 емкость	1	шт
26	Печь для пиццы электрическая Resto Italia START 44 (940x920x710 мм, 9,4кВт, диаметр пиццы 33см, 2секции)	1	шт
27	Подставка для печей для пиццы ПП 44 (1010x850x850мм) окрашенная, полка сплошная	1	шт
28	Полка кухонная открытая ПКО-1200x280x280мм	2	шт
29	Полка кухонная открытая ПКО-1000x280x280мм	2	шт
30	Полка для кухонных досок ПКНД-5 нерж. (600x400x220 мм.)	2	шт
31	Весы электронные CAS SW-10, (260x287x119мм, 241x192мм, 110 ~ 240 В, 0,25кВт, масса 2,7кг)	4	шт
32	Мясорубка настольная ТМ-32М (560x460x430мм, 200 кг/ч, 1,55кВт, 220В, масса 45кг)	1	шт
33	Слайсер JK-220А (460x370x360мм, Ø ножа 220 мм, 0,12 кВт, 220 В)	1	шт
34	Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим лабиринтным фильтром ЗВ-П10/10 1000x1000x350мм	1	шт
35	Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим лабиринтным фильтром ЗВ-П12/12 1200x1200x350мм	4	шт

Согласовано

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

						№ КРТП0000727		
						Технологическое решение производственной части ресторана		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док	Подпись	Дата			
Заказчик						Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ленина, д.32		
Менеджер								
Технолог								
						Стадия	Лист	Листов
						Р	2	2
						000 "Технопром"		
						Спецификация оборудования		