НП 3.1.1-72

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПЛАНИРОВОЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

ОРГОВЫЕ ЗДАНИЯ

gost.e-ecolog.ru

Серия нормалей планировочных элементов жилых и общественных зданий разработана в развитие норм проектирования СНиП в соответствии с программой комплексной темы "Основные направления и единая методология типизации, унификации и стандартизац в жилищно-гражданском строительстве".Ведущие организации по разработке темы - ЦНИИЭП жилища (директ института доктор архитектуры Б.Р.Рубаненко) и ЦНИИЭП учеб - ных зданий (директор института доктор ар тектуры Г.А.Градов).

В работе принимали участие институты: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов,ЦНИИЭП зрелищных зданий и спортивных сооружений, ЦНИИЭП лечебно-курортных зданий, ЦНИИЭП гражданстельстрой, КиевЗНИИЭП, Гипроздрав,Союзспортпроект, ЦНИИЭП ГлавАПУ г.Москвы,МИСИ им.Куибышева.

Методическое руководство авторским коллективом по разработке нормалей и их редактирование осуществляли руководитель отдела норм, стандартов и каталогов ЦНИИЭП жилища, кандидат архитектуры Д.Б.Хазанов, руководитель сектора нормализации и стандартизации планировочных элементов кандидат архитектуры Е.С. Раева, руководитель сектора унификации ЦНИИЭП учебных зданий кандидат архитектуры Н.С.Богданов.

Выпуск НП-3.I.I-73 "Универсамы" разработан ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов: директор института архитектор М.А.Орлов, зам.директора по научной работе кадидат архитектуры В.И.Музычкин заведующий отделом типологии торговых зданий архитектор В.В.Вержбицкий.

Выпуск НП-3.I.I-72 является одним из выпусков раздела, посвященного торговым зданиям.

Руководители раздела: архитектор Т.И. Матвеева, инженер Е.Г. Каневский и инженер Т.Н. Полякова.

Выпуск нормалей разработан авторским коллективом: архитектор Т.И. Матвеева (листы I7-2I,24-26,48 инженер Е.Г. Каневский (листы 35-39,40-45), архитектор Н.С. Моспан (листы I-II,I5), архитектор Л.Н. Назарова (листы 29-32,I6), инженер Т.Н. Полякова (листы 22-23,27), архитектор А.Г. Азаров (листы I2-I4,28,33,34).

Расчет технико-экономических показателей нормалей планировочных элементов произвели: кандидат экономических наук М.В. Долинская, инженер-экономист З.Н. Красник-Рудин, инженер-технолог Е.Г. Каневский, экономист В.И. Макарова, ст.техник Т.Н. Кашаева.

Нормали выполнены при участии технологического отдела ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов (начальник отдела Е.В. Калугин).

В разработке технологической части нормалей принимали участие инженеры-технологи М.К. Рябова, Т.А. Проскурина, Г.А. Цаплинова, И.А. Шипилова.

Графическое оформление выпуска выполнили: Н.С. Моспан, Л.Н. Назарова, А.Г. Азаров, Е.В. Пьянкова, В.В. Вейдеман, А.Н. Баранов.

Выпуск одобрен научно-техническим советом ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов (протокол №6 от 2I июня I972 года)

Нормали предназначены для архитекторов, инженеров, техников, преподавателей, студентов архитектурных, строительных и торговых вузов и учащихся техникумов, а также для работников торговли соответствующих министерств и ведомств.

Отзывы и замечания по нормалям планировочных элементов универсамов просьба направлять по адресам:

I. I27434 Москва, И-434, Дмитровское шоссе, 9,корп. "Б", Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования жилища (ЦНИИЭП жилища). Отдел норм, стандартов и каталогов.

2. I03001 Москва, К-I, Вспольный пер. I6, Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Научное отделение.

Заявки на приобретение выпусков Нормалей следует направлять в Центральный институт типового проектирования по адресу: I07066 Москва Б-66, Спартаковская ул., 2-а, корп. В.

П Р Е Д И С Л О В И Е

Нормали планировочных элементов универсамов входят в состав серии нормалей элементов планировки и оборудования жилых и общественных зданий и сооружений.

Целью разработки нормалей является внедрение в проектирование и строительство прогрессивных функциональных и технических решений на основе действующих норм проектирования (СНиП), Государственных стандартов,Единой модульной системы в строительстве (глава СНиП П-А.4-62),унифицированных параметров, с учетом действующих каталогов строительных изделий, мебели и оборудования и перспективных типов крупнопанельных и каркасных конструкций.

Разработка нормалей проведена на основе опыта проектирования, материалов научно-исследовательских работ и практики эксплуатации зданий.

При разработке нормалей учитывались следующие условия:

- габариты человека и групп людей в различных положениях;
- функциональные и технологические процессы, связанные с трудовыми функциями человека, а также с работой механизмов и оборудования;
- требования видимости и акустики;
- санитарно-гигиенические нормы площади и объема помещений, естественной и искусственной освещенности, кратности обмена воздуха и т.п.;
- каталоги и рекомендации по типам и габаритам технологического, санитарно-технического и электротехнического оборудования, встроенной и передвижной мебели;
- противопожарные требования к ширине и длине эвакуационных путей, типы противопожарного оборудования и устройств;
- правила техники безопасности при размещении технологического и специального оборудования.

В полный состав нормалей планировочного элемента входят:

I. Схема функционал взаимосвязи помещений в соответствии с общей объемно-планировочной структурой зданий.

2. Исходные данные, основные нормативы.

3. Исходные габариты, антропометрические данные.

4. Номенклатура мебели и оборудования (со ссылками на соответствующие каталоги).

5. Типы и габариты мебели и оборудования (передвижной и встроенной) и оборудования (технологического , санитарно-технического, электротехнического и др., со схематическими чертежами и размерами) .

6. Основные функциональные рабочие зоны с размещением мебели и оборудования.

7. Габаритная схема помещения или объемно-планировочного элемента с расположением оборудования и мебели с указанием их размеров и минимальных нормативных расстояний между предметами мебели и оборудования.

8. Планировка помещения применительно к основным конструктивным системам и унифицированным модульным параметрам.

Монтажные схемы (механического, холодильного и др. специального оборудования).

10.Требования к отделке помещений.

II.Примеры планировок с применением нормалей.

На чертежах оборудования указаны основные габаритные размеры. На схемах планировочных узлов и на общих габаритных схемах указываются две категории размеров:

а) размеры элементов оборудования и отдельные твердо установленные параметры;

б) минимальные размеры со знаком " ≥ "(т.е. более или равно) расстояний между предметами (оборудованием).

Ширина и длина помещений на габаритных схемах также является минимальной и указывается со знаком " ≥ ". На некоторых листах минимальные размеры оговорены специальным примечанием, в этом случае знак " ≥ " опущен .

На схемах планировки помещений, разработанных применительно к основным конструктивным системам, указаны унифицированные модульные параметры, соответствующие главе СНиП П-А.4-62 " Единая модульная система. Основные положения проектирования", с учетом опыта проектирования и рекомендаций научно-исследовательских институтов. В связи с этим на чертежах приводятся точные размеры всех элементов планировки и привязки конструктивных элементов к модульным разбивочным осям.

Размеры на чертежах планировочных нормалей указаны в см., размеры на чертежах оборудования - в мм.

В законченном виде серия нормалей будет содержать унифицированные объемно-планировочные решения помещений, соответствующие номенклатуре типов массовых жилых и общественных зданий.

Подготавливаемая для издания серия нормалей состоит из следующих глав:

I. Нормали основных помещений жилых зданий.

2. Нормали основных помещений зданий учебно-воспитательного назначения.

3. Нормали основных помещений торговых зданий и предприятий общественного питания.

4. Нормали основных помещений предприятий хозяйственно-бытового и коммунального обслуживания.

5. Нормали основных помещений зданий зрелищного, культурно-просветительного назначения и спортивных сооружений.

6. Нормали основных помещений зданий научно-исследовательских институтов, проектных организаций и административных зданий.

Нормали выходят в свет отдельными выпусками по разделам жилые дома, гостиницы, общежития, дома для престарелых, детские ясли-сады, школы, профессионально-технические училища, средние и высшие учебные заведения, магазины,столовые, помещения предприятий бытового обслуживания,клубы, спортивные сооружения различного назначения, административные здания и др.

Для маркировки разделов серии приняты следующие буквенные и цифровые обозначения: нП - нормали планировочные;

следующие цифры означают: первая - порядковый номер главы, охватывающий ряд зданий, объединяемых по однородным функциональным признакам, вторая - порядковый номер раздела, включающего определенный вид зданий, третья -порядковый номер подраздела,включающего типы зданий. После дефиса указан год утверждения нормалей.

Например, маркой НП-3.I.I.-72 обозначено:

НП - нормали планировочные;

3-нормали основных помещений зданий торговли и общественного питания.

I- торговые здания;

I- универсамы;

72 - год утверждения

Внутри каждого выпуска нормалей листы альбома имеют свои порядковые номера.

Общие положения по нормализации помещений универсамов

Выпуск НП-3.I.I-72 "Универсамы" является пособием по проектированию и реконструкции магазинов самообслуживания в городах и сельских населенных пунктах.

Нормали разработаны с учетом требований СНиП П-Л.7-70 "Магазины. Нормы проектирования" и в соответствии с "Номенклатурой типов магазинов".

Разработка данного выпуска проведена на основе материалов научно-исследовательских работ, литературных источников, натурных обследований, обобщения опыта проектирования и эксплуатации передовых предприятий государственной торговли и потребительской кооперации, с учетом рекомендаций, полученных от практических работников торговых организаций.

В выпуске приведены нормали следующих функциональных групп помещений универсама:

I. Торговые помещения

П. Помещения для приемки, хранения товаров и подготовки товаров к продаже

Выпуск включает нормали основных помещений универсамов торговой площадью I00,I50,250,400,650 и I000 кв.м.

Торговый зал

Габаритные схемы торговых залов разработаны,исходя из требований к организации продажи всех товаров методом самообслуживания, параметров торгового оборудования и нормативных проходов в торговых залах.Самообслуживание - метод продажи, при котором покупатели, имея свободный доступ ко всем товарам, открыто выложенным на торговом оборудовании, самостоятельно их отбирают в корзины или тележки, а оплату покупок производят в расчетном узле при выходе из магазина.

В торговых залах сельских универсамов не исключается возможность частичного обслуживания покупателей через прилавки с оплатой всех покупок в едином узле расчета.

Торговые залы решены с учетом:

- организации рациональных потоков покупателей и персонала;

- обеспечения кратчайших путей товаров из помещений хранения и подготовки к продаже к торговому оборудованию;

- создания хорошей просматриваемости и удобства ориентации покупателей в торговом зале.

Торговые залы запроектированы с линейной системой размещения торгового оборудования и организацией централизованного узла расчета. Протяженность островных линий принята до 20 п.м.

При размещении расчетного узла в торговом зале предусмотрено следующее:

-при организации одной совмещенной системы "вход-выход" входящий поток покупателей направлен против часовой стрелки;

- входящий и выходящий потоки покупателей параллельны и разделены линией столов для упаковки товаров. Такое решение позволяет свести до минимума посредничество обслуживающего персонала при возвратном транспортировании корзин и тележек.

Количество рабочих мест контролеров-кассиров, при условии оснащения их суммирующими кассовыми аппаратами типа КС-IМ (КС-2М), определяется из расчета 80-I00 кв.м. торгового зала на одно рабочее место контролера-кассира.

В данном выпуске дано зонирование торгового зала по товарным группам (с учетом частоты пополнения товарных запасов в торговом зале):

-зоны товарных групп, требующих более частого пополнения, размещены ближе к группе помещений хранения товаров универсама;

-зоны товарных групп, подготовка к продаже которых производится в универсаме, примыкают непосредственно к этим помещениям;

-зоны товарных групп непродовольственных товаров размещены в периферийной части торгового зала самообслуживания по отношению к группе помещений хранения товаров.

Для определения эффективности технологического решения торгового зала в нормалях разработаны и приведены следующие технико-экономические показатели

I) коэффициент использования торговой площади под торговое оборудование ($К_{уст.}$)

$$К_{уст} = \frac{F_{то}}{F_{тз}} \quad (м^2/м^2)$$ где:

$F_{то}$ - площадь занятая торговым оборудованием ;

$F_{тз}$ - площадь торгового зала;

2) коэффициент использования торговой площади под выкладку товаров ($К_{экс.}$)

$$К_{экс} = \frac{F_{экс}}{F_{тз}} \quad (м^2/м^2)$$ где:

$F_{экс}$ - площадь выкладки товаров;

3) коэффициент использования фронта реализации товаров

$$К_{ф.р} = \frac{\mathcal{L}}{F_{тз}} \quad (п.м./м^2)$$ где:

$\mathcal{L}$ - фронт торгового оборудования, данный коэффициент приводится дифференцировано для охлаждаемого и неохлаждаемого оборудования.

Кафетерий

При нормализации помещений кафетерия учитывалась функциональная взаимосвязь зала кафетерия с торговым залом магазина, залом приема и выдачи заказов и помещениями для приемки и хранения товаров.

Нормали планировочных элементов кафетерия выполнены с учетом ограниченного ассортиментного минимума продуктов

реализация которых не связана с тепловой обработкой.

Отдел заказов

Нормали помещений отдела заказов разработаны с учетом функциональной взаимосвязи этих помещений с торговым залом магазина, с торговым залом кафетерия и с помещениями для приемки и хранения товаров и помещениями для подготовки товаров к продаже.

Для универсамов с торговой площадью I000 кв.м. даны два варианта решения отдела заказов. В первом варианте фасовка , комплектация, хранение и выдача заказов производится в помещениях отдела заказов. Во втором варианте фасовка продуктов для отдела заказов предусмотрена в помещениях подготовки товаров к продаже в магазине, и непосредственно связана с комплектовочной отдела заказов ленточным транспортером.

Помещения для приемки и хранения товаров

При разработке нормалей кладовых и охлаждаемых камер учтены следующие основные требования:

- укрупнение помещений за счет совместного хранения товаров допустимого соседства;
- максимальная механизация трудоемких работ.

В нормалях складских помещений механизация трудоемких работ осуществляется применением следующих видов подъемно-транспортного оборудования:

I) транспортеры стационарные с выдвижной секцией ТВС-3 или ТВС-5 (в кладовой тары, кладовой овощей, фруктов и вино-водочных изделий);

2) кран-штабелер КШП-0,25 или КШП-0,25 (в кладовой непродовольственных товаров, кладовой бакалейных и кондитерских товаров);

3) уравнительная площадка ПУР (на разгрузочной платформе);

4) подвесной путь для транспортирования мясных туш с места разгрузки в камеру хранения.

Помещения для подготовки товаров к продаже

В соответствии со СНиП П-Л.7-70 "Магазины. Нормы проектирования" в универсамах проектируются два вида помещений для подготовки товаров к продаже:

I) разрубочная (помещение для подготовки мясных товаров);

2) помещение для подготовки к продаже молочных продуктов.

В случае необходимости фасовки товаров при универсаме разработаны нормали помещений для подготовки товаров к продаже для следующих товарных групп:

I) мяса-рыбы (для универсама с торговой площадью 400 кв.м.);

2) молочных продуктов и гастрономии (для универсама с торговой площадью 400 и 650 кв.м.);

3) мяса (для универсамов с торговой площадью 650 и I000 кв.м.);

4) рыбы (для универсамов с торговой площадью 650 и I000 кв.м.);

5) молочных продуктов (для универсама с торговой площадью I000 кв.м.);

6) гастрономии (для универсама с торговой площадью I000 кв.м.).

Площадь для этих помещений предусматривается за счет сокращения площади соответствующих помещении для хранения товаров. Для подготовки к продаже овощей, фруктов, бакалейных и кондитерских товаров в соответствующих помещениях для хранения товаров запроектированы рабочие места с необходимым набором технологического оборудования.

Номенклатура торгового оборудования, используемого в данном выпуске "Нормалей", принята в соответствии со следующими материалами:

I)"Альбомом торгового, механического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания". (Типовые материалы для проектирования № 27-0-I/7I. ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов).

2)"Альбомом универсального торгового оборудования для магазинов самообслуживания " (Проект № 68-003. Гипроторг).

3)"Альбомом унифицированного оборудования для магазинов (проект № 64-023.Гипроторг).

4)"Альбомом унифицированного оборудования предприятий общественного питания" (Проект № 65-027.Гипроторг).

Приведенные нормали дают возможность разработки различных вариантов проектных решений основных помещений универсамов.

Противопожарные требования

При проектировании универсамов должны быть решены вопросы устройства автоматических систем тушения, извещения о пожарах и дымоудаления, и другие вопросы противопожарной защиты согласно требованиям СНиП П-Л.7-70.

Отделка ограждающих конструкций путей эвакуации выполняется из несгораемых материалов.

Руководители раздела: Т.Матвеева
Е.Каневский
Т.Полякова

Наименование чертежей	№№ листов
ОБЩАЯ ЧАСТЬ	
Схема взаимосвязи функциональных групп помещений	I
Структура и площади помещений	2
Исходные габариты. Антропометрические данные Спецификация оборудования	3 4
Спецификация оборудования	5
Спецификация оборудования	6
Спецификация оборудования	7
Торговое оборудование. Типы и габариты	8
Торговое оборудование. Типы и габариты	9
Торговое оборудование. Типы и габариты	I0
Торговое оборудование. Типы и габариты	II
Торговое оборудование. Типы и габариты Торговое оборудование. Типы и габариты	I2 I3
Торговое оборудование. Типы и габариты Монтажные схемы	I4
Монтажные схемы	I5
Монтажные схемы	I6
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ	
Схема взаимосвязи помещений. Примерное распределение торговой площади	I7
Функциональные размеры проходов и оборудования	I8
Зонирование торговой площади, универсамов "400" и "650"	I9
Зонирование торговой площади универсама "I000"	20
Зонирование торговой площади универсама "I000"	2I
Зонирование торговой площади Универсамы "I00" и "I50" (сельские)	22
Зонирование торговой площади. Универсамы "250" и "400" (сельские)	23
Габаритные схемы. Универсамы "400" и "650"	24
Габаритная схема. Универсам "I000"	25
Габаритная схема. Универсам "I000"	26
Габаритные схемы. Универсамы "I00" и "I50" (сельские)	

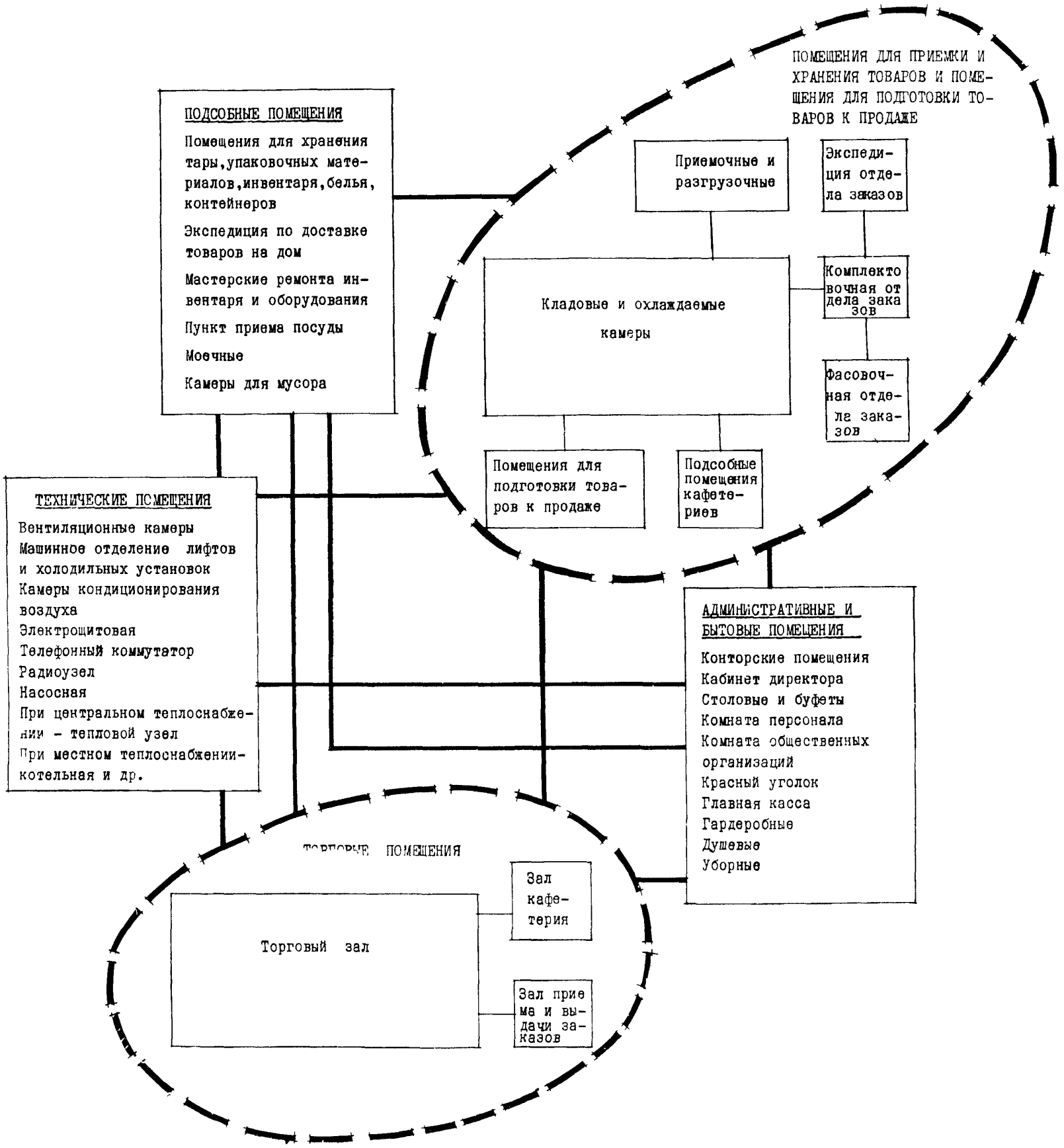
Наименование, чертежей	№№ листов
Габаритные схемы. Универсамы "250" и "400" (сельские)	28
Конструктивно-планировочные схемы. Сетка 6х6 Универсамы "400" и "650"	29
Конструктивно-планировочные схемы. Сетка 9хI2. Универсамы "400" и "650"	30
Конструктивно-планировочная схема. Сетка 6х6 Универсам " I000"	3I
Конструктивно-планировочная схема. Сетка 9хI2 Универсам "I000"	32
Конструктивно-планировочные схемы. С Универсамы "I00" и "I50" (сельские)	33
Конструктивно-планировочные схемы. Универсамы "250" и "400" (сельские)	34
Технико-экономические показатели решения торговых залов универсамов "400","650" ,"I000"	35
ОТДЕЛ ЗАКАЗОВ. КАФЕТЕРИЙ	
Схема взаимосвязи помещений отдела заказов Функциональные зоны	36
Габаритные схемы отдела заказов	37
Схемы взаимосвязи помещений кафетерия Функциональные зоны	38
Габаритные схемы кафетерия	39
ПОМЕЩЕНИЯ ПРИЕМКИ,ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ	
Схема взаимосвязи помещений. Структура площадей	
Функциональные зоны	
Функциональные зоны	
Габаритные схемы	
Габаритные схемы	
Габаритные схемы (сельские)	
Габаритные схемы. Планировочные схемы. (сельские)	
Габаритные схемы (сельские)	
Конструктивно-планировочная схема. Сетка 6х6 Универсам "650"	

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

УНИВЕРСАМЫ

ОБЩАЯ ЧАСТЬ
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ

1

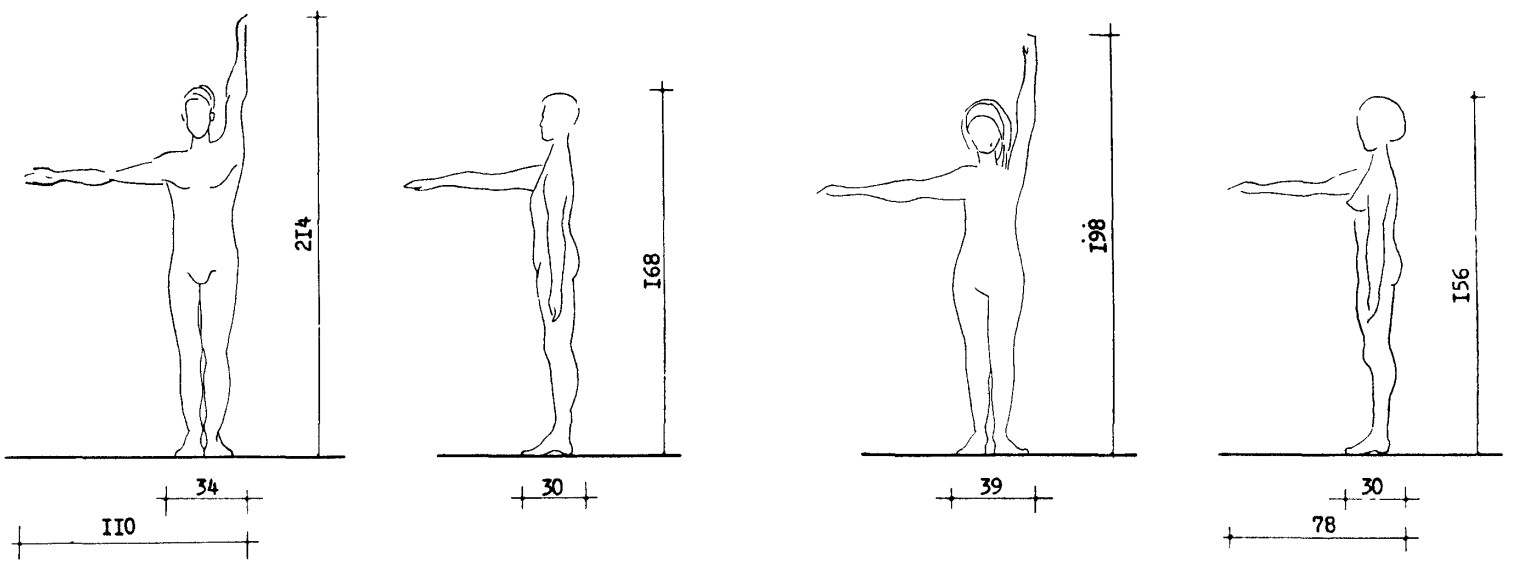


Примечание. В схеме взаимосвязи помещений приведен полный перечень помещений магазинов в соответствии со СНиП П-Л.7-70 " Магазины. Нормы проектирования". Состав помещений для каждого конкретного проекта универсама определяется заданием на проектирование.

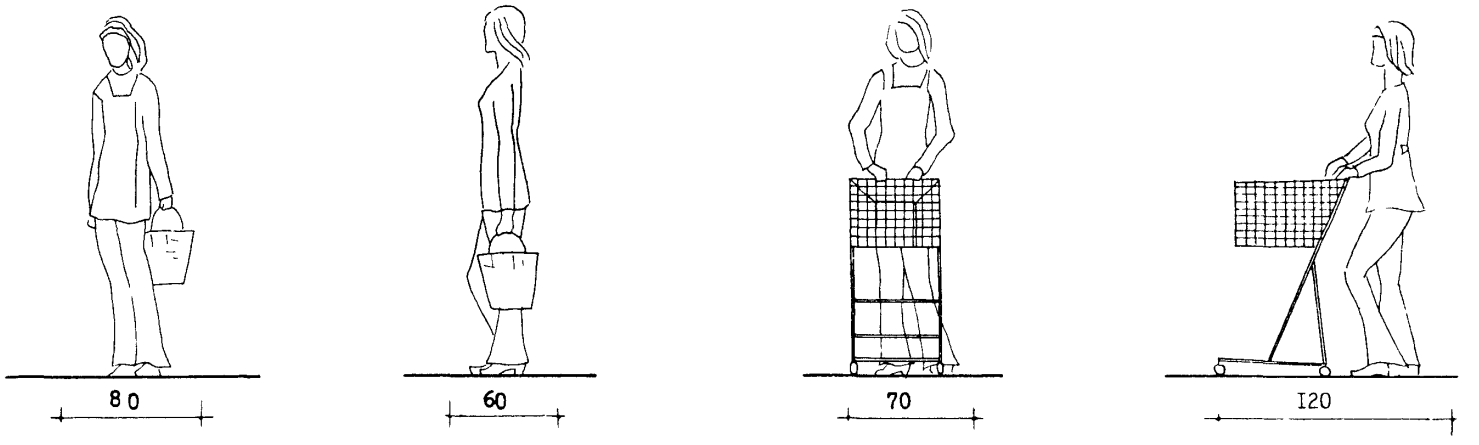
СТРУКТУРА И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ УНИВЕРСАМОВ

Наименование помещений	Величина магазинов						
	город			село			
	400	650	I000	I00	I50	250	400
I. Торговые помещения							
I. Торговый зал самообслуживания	364	560	892	I00	I50	2I4	400
2. Отдел приема и выдачи заказов	I8	54	72	-	-	I8	I8
3. Кафетерий	I8	36	36	-	-	I8	I8
Итого:	400	650	I000	I00	I50	250	400
II. Помещения для приемки и хранения товаров и помещения для подготовки товаров к продаже							
I. Приемочное помещение	48	64	80	I6	I6	I6	32
разгрузочное место)	(3)	(4)	(5)	(I)	(I)	(I)	(2)
2. Кладовые продовольственных товаров	II2	I60	256	30	40	57	85
3. Охлаждаемые камеры продовольственных товаров	48	68	II0	8	I0	I5	25
4. Разрубочная	5	5	7	5	5	5	5
5. Помещение подготовки молочных товаров к продаже	3	5	8	-	-	2	3
6. Комплектовочная отдела заказов	I0	26	34	-	-	I0	I0
7. Фасовочная отдела заказов	I5	34	5I	-	-	-	I5
8. Охлаждаемые камеры отдела заказов	-	I0	I5	-	-	-	-
9. Экспедиция отдела заказов	-	8	I2	-	-	-	-
I0. Подсобное помещение кафетерия	I0	I2	I2	-	-	I0	I0
II. Кладовые непродовольственных товаров	68	II3	I79	20	33	46	90
Итого:	3I9	505	764	79	I04	I6I	275
III. Подсобные помещения							
I. Помещение для хранения тары	37	59	90	I2	I6	2I	40
2. Помещение для прессовки бумажных и древесно-стружечных отходов	-	-	25	-	-	-	-
3. Помещение для хранения упаковочных материалов и инвентаря	I5	20	20	5	5	I0	I0
4. Моечная	I0	I0	I0	6	6	I0	I0
5. Бельевая	5	5	I0	5	5	5	5
6. Помещение для хранения уборочного инвентаря	7	7	I0	-	4	7	7
7. Мастерская ремонта оборудования и инвентаря	-	-	I0	-	-	-	-
8. Пункт приема посуды	I6	I6	34	-	I6	I6	I6
9. Камера для мусора	5	5	5	5	5	5	5
Итого:	95	I22	2I4	33	57	74	93
IV. Административные и бытовые помещения							
I. Кабинет директора	I8	6	II	6	9	6	I8
2. Конторские помещения		32	43				
3. Комната персонала	27	43	30			6	27
4. Красный уголок	-	-	25	-	-	-	-
5. Гардеробные	30	4I	70	9	I2	I0	30
6. Уборные и душевые	I3	I9	34	4	4	6	I3
7. Помещение для личной гигиены женщины	-	-	I3	-	-	-	-
8. Главная касса	-	8	I0	-	-	-	-
9. Комната персонала	I8	29	56	-	-	-	-
Итого:	I06	I78	292	I9	25	34	88
ВСЕГО:	920	I455	2270	23I	336	5I9	899

ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА

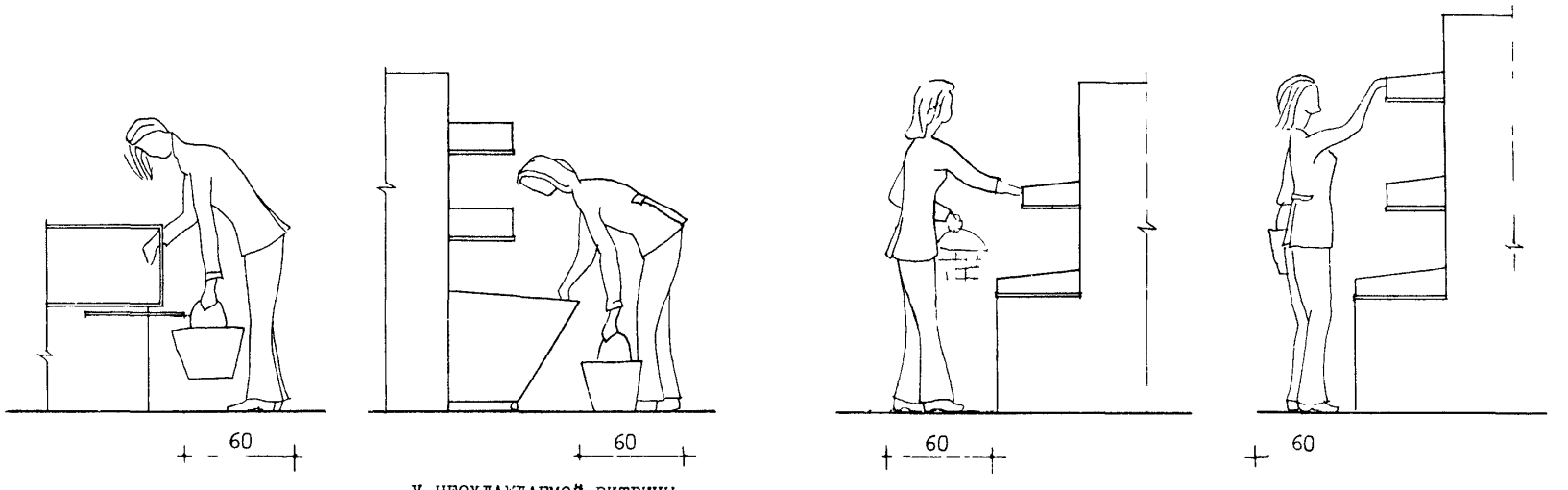


ПОКУПАТЕЛИ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ В МАГАЗИНЕ САМООБСЛУЖИВАНИЯ



С КОРЗИНОЙ

С ТЕЛЕЖКОЙ



У ОХЛАЖДАЕМОГО ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ

У НЕОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

У ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ

У ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ

№№ п/п	Наименование оборудования и мебели	Тип или марка	Габаритные размеры в мм	Техническая характеристика: Установочная площадь ж (кв.м.)	Площадь экспозиций ж (кв.м.)	Фронт реализации ж (п.м.)	Завод-изготовитель, № типового проекта	Количество единиц оборудования ж ж: Типы универсамов по площади торговой группы: городские 400	городские 650	городские 100	сельские 100	сельские 150	сельские 250	сельские 400
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
	I.ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ ГОРОДСКИХ УНИВЕРСАМОВ													
I.	Витрина двухсторонняя двухъярусная	"ТАИР-I0"	I800xI600xI350	3,0	2,7	3,6		-	-	-	-	-	-	-
2.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-I06"	I800x950xI200	I,6	I,2	I,8		2	2	2	-	-	-	-
3.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-304	I800x950xI200	I,6	I,28	I,8		-	I	I	-	-	-	-
4.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-I02"	I800x950x900	I,6	I,9	I,8		7	7	6	-	-	-	-
5.	Прилавок-витрина низкотемпературный	"ТАИР-22"	I800x750x950	I,4	I,4	I,8		2	2	5	-	-	-	-
6.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-I3I"	I800x750xI350	I,4	2,4	I,8		-	-	-	-	-	-	-
7.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-30I"	I800x750x900	I,4	I,83	I,8		-	-	-	-	-	-	-
8.	Витрина двухсторонняя двухъярусная неохлаждаемая	"ТАИР-57"	I800xI650xI350	3,0	4,4	3,6		-	-	-	-	-	-	-
9.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-I32"	I800x750xI800	I,4	2,2	I,8		I5	25	50	-	-	-	-
I0.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-345"	I800x750xI800	I,4	3,53	I,8		-	-	-	-	-	-	-
II.	Прилавок-витрина трехъярусный охлаждаемый	"ТАИР-I32С"	I800x750xI800	I,4	2,2	I,8	Марийский завод торгового машиностроения	-	-	-	-	-	-	-
I2.	Витрина для овощей и фруктов неохлаждаемая	"ТАИР-27"	I800x750xI800	I,4	2,0	I,8		-	9	28	-	-	-	-
I3.	Прилавок-витрина трехъярусный неохлаждаемый	"ТАИР-35I"	I800X750xI800	I,4	3,53	I,8		-	-	-	-	-	-	-
I4.	Витрина пристенная над наклонным подъемником	"ТАИР-29"	I800x750xI800	I,4	I,7	I,8		-	-	-	-	-	-	-
I5.	Прилавок-витрина трехъярусный неохлаждаемый	"ТАИР-32I"	I800x750xI800	I,4	2,9	I,8		-	-	-	-	-	-	-
I6.	Прилавок-витрина трехъярусный неохлаждаемый	"ТАИР-328"	I800x750xI800	I,4	3,0	I,8		-	-	-	-	-	-	-
I7.	Прилавок-витрина неохлаждаемый для магазина самообслуживания	"ТАИР-345С"	I800x750xI800	I,4	3,0	I,8		25	65	94	-	-	-	-
I8.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-344"	I800x750xI350	I,4	3,5	I,8		-	-	-	-	-	-	-
I9.	Кассовая кабина для отделов самообслуживания	"КК-3"	I200xII00x900	I,3	-	-	№ 68-003/IБ Гипроторг Москва	4	7	I0	-	-	-	-
20.	Кассовая кабина для отдела заказов	"ТАИР-39"	I200xI200xI200	I,4	-	-	Марийский завод торгового машиностроения	I	I	I	-	-	-	-
2I.	Холодильный шкаф	"ШХ-0,4I"	800x560xI930	0,6	-	-		I	I	I	-	-	-	-
22.	Прилавок-витрина неохлаждаемый для буфетов	"ПВ-Б"	I500x800xI365	I,2	-	-		I	-	-	-	-	-	-
23.	Передвижной хлебобулочный контейнер	"КПХ"	856x660xI640	0,56	I,5	0,7	Тип.проект № 68-003/IВ	I3	I3	I7	-	-	-	-
24.	Холодильный шкаф	"ШХ-0,8"	I500x750xI800	I,I	-	-	Марийский завод торгового машиностроения	2	8	I0	-	-	-	-
25.	Горка с кассетами для галантереи островная	"ГО-2"	I000xII60xI850	I,2	3,6	2,0		I8	-	-	-	-	-	-
26.	Горка привитринная для трикотажа, галантереи	"ГП-4"	I000x6I0xI200	0,6	I,3	I,0		-	-	-	-	-	-	-
27.	Горка для трикотажа,белья,сорочек, пристенная	"ГП-6"	I000x6I0x2200	0,6	I,8	I,0	Проект 69-500/I Гипроторг,Москва	-	-	-	-	-	-	-
28.	Горка для трикотажа,белья,сорочек, островная	"ГС-6"	I000xII60xI850	I,2	2,9	2,0		-	-	-	-	-	-	-
29.	Горка для тяжелых товаров	"ГО-I4"	I000xI226xI050	I,2	3,6	2,0		-	-	-	-	-	-	-
30.	Горка привитринная для обуви	"ГП-38"	I000x6I0xI200	0,6	I,7	I,0		-	-	-	-	-	-	-

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
3I.	Буфетная стойка	"БС-I"	I500x760x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг, Москва	I	-	-	-	-	-	-
32.	Контейнер передвижной	"КН-I"	900x700xI000	0,63	0,63	0,9	Проект 68-003/IБ Гипроторг.Москва	39	52	66	-	-	-	-
33.	Пристенный подшкафник для буфетов и кафетерийных стоек	"ПКБ-I"	I500x600x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	I	I	I	-	-	-	-
34.	Стенд-платформа стационарная	"СП-I"	975x550x250	0,5	0,5	I,0	Проект 68-003/IB Гипроторг Москва	2	5	I0	-	-	-	-
35.	Столик для упаковки товаров покупателями	"СТ-I"	975x750x700	0,7	0,7	I,0	Проект 68-003/IБ Гипроторг.Москва	-	-	-	-	-	-	-
36.	Стенд привитринный передвижной	С-2	990x578x850	0,6	I,2	I,0	Проект 68-00/IБ Гипроторг.Москва	-	-	-	-	-	-	-

П. ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ

37.	Машина для резки монолитов масла	РММ	I200x5I0x600	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
38.	Машина для резки гастрономических продуктов	МРТ-260	550x450x500	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
39.	Машина для резки гастрономических продуктов	МРТУ-370	890x760x640	-	-	-		I	I	2	-	-	-	-
40.	Машина для резки замороженных продуктов	МРЗП	800x705xI370	-	-	-		-	I	I	-	-	-	-
4I.	Машина для резки мяса с костями и птицы	МРСП	800x670xI600	-	-	-	Проект 68-003/IБ Гипроторг.Москва	I	I	I	-	-	-	-
42.	Мясорубка	МП-82	7I0x400x660	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
43.	Мясорубка настольного типа	МИМ-82	420x230x650	-	-	-		-	I	I	-	-	-	-
44.	Установка для упаковки овощей, фруктов в сетку из полимерных материалов	МУПС-I	I480x700xI960	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
45.	Торговые настольные циферблатные весы с указанием веса, цены, стоимости	РН-5ЦI3	520x440x640	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
46.	Многосчетчиковая контрольно-кассовая машины	КС-IМ КС-2М	492x4I6x500	-	-	-		5	8	II	-	-	-	-
47.	Кофеварка	"Баконь"	895x525x500	-	-	-	Трансэлектро Венгрия	I	I	I	-	-	-	-
48.	Кофемолка	КО-IС	п-7I8 ⌀-250	-	-	-	Трансэлектро Венгрия	I	I	I	-	-	-	-

Ш. ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ

49.	Стеллаж островной	СО-2	I500xI600xI750	-	-	-		6	2	2	-	-	-	-
50.	Стеллаж пристенный	СП-2	I500x800xI750	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва	2I	29	29	-	-	-	-
5I.	Стол для бракеража	СБ-2	I500x900x7	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
52.	Камера холодильная сборно- разборная	КХ-Б	2000x2000x2250	-	-	-	Броварский холодильный завод	-	I	I	-	-	-	-
53.	Стол производственный	С-2	I500x750x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	9	II	I5	-	-	-	-
54.	Шкаф для хлеба	ШХ-5	I500x500x2000	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
55.	Подтоварник металлический	ПТ-2	I500x500x280	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг.Москва	3	9	I8	-	-	-	-
56.	Транспортер ленточный телескопический	ТВС-5 ТВС-3	2370x865x750 8370x865x750	-	-	-	Харьковский завод	I	1	I	-	-	-	-
57.	Стул для разрубки мяса	РС-I	⌀450-500 п-780	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
58.	Буфетная стойка	БС-IА	I000x760x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	-	4	4	-	-	-	-
59.	Откидной прилавок		По месту-	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
60.	Пристенный подшкафник для буфетов	ПКБ-IА	I000x600x900	-	-	-		-	2	2	-	-	-	-
6I.	Колонка для соков	КС-3	395x395x835	-	-	-	Венгрия	I	I	I	-	-	-	-
62.	Стол кафетерийный		⌀ 800, п- II00	-	-	-	Проект II-32-00-00 УМЗ УООП Горьковской области	2	4	4	-	-	-	-
63.	Стол рабочий канцелярский однотумбовый		I050x600x680	-	-	-	ВПКТИМ	2	5	6	-	-	-	-

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
64.	Стул п/мягкий		450x420	-	-	-	Проект ПКБ-3-65	2	8	I0	-	-	-	-
65.	Стол производственный	С-3	I500x600x900	-	-	-		-	2	2	-	-	-	-
66.	Стол производственный	С-2А	I000x600x900	-	-	-		2	2	2	-	-	-	-
67.	Стол производственный с ванной	С-7АЛ	I500x750x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	-	I	I	-	-	-	-
68.	Ванна моечная двухгнездовая	ВМ-28	957x500x900	-	-	-		I	I	I	-	-	-	-
69.	Стеллаж пристенный	6П-2А	I000x800xI750	-	-	-		I5	I3	I8	-	-	-	-
70.	Стел аж пристенный	СП-I	I500x500xI750	-	-	-		I	2	5	-	-	-	-
7I.	Стел аж пристенный	СП-7А	I000x500xI750	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва	5	4	5	-	-	-	-
72.	Стел аж островной	СО-2А	I000xI600xI750	-	-	-		3	-	2	-	-	-	-
73.	Стол производственный	С-2А	I000x750x900	-	-	-		7	I3	I3	-	-	-	-
74.	Стеллаж металлический (М-920)		600x2500 (по месту)	-	-	-	Спецразработка по рабочим чертежам ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий		48	I44	-	-	-	-
75.	Раковина для рук	ГОСТ 863I-57	600x400x200	-	-	-		5	7	7	-	-	-	-
76.	Фреоновый автоматический холодильный агрегат	ФАК.I,I Е3	580x465x440	-	-	-	Ярославский и Харьковский заводы холодильного машиностроения	-	I	I	-	-	-	-
77.	Шкаф для хлеба	ШХ-5А	I000x500x2000	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг.Москва	I	2	3	-	-	-	-
78.	Кран-штабелер	КШП-КШО 0,25 т	моста 5400	-	-	-	Красногвардейский машиностроительный завод	-	I	3	-	-	-	-
79.	Путь подвесной			-	-	-	Бийский завод молочного машиностроения	-	-	45	-	-	-	-
80.	Стрелка поворотная			-	-	-		-	-	I	-	-	-	-
8I.	Стрелка подъемная			-	-	-	Спецразработка по рабочим чертежам ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий	-	-	I	-	-	-	-
82.	Транспортер ленточный		900x700xII40	-	-	-		-	I	34	-	-	-	-
83.	Весы платформенные,рычажные, передвижные гирные	РП IГ-I3(м)	I23IxII04xI4I3	-	-	-	Кокчетавский механический завод	I	I	I	-	-	-	-
84.	Весы для расфасовки крупы и сахарного песка	ДРК-I	935x800xI950	-	-	-	Киевский опытный завод	I	I	I	-	-	-	-
85.	Весы платформенные гирные передвижные	РП 500г I35	I240xII30xI435	-	-	-	Армавирский приборостроительный завод	I	I	-	-	-	-	-
86.	Машина для упаковки под вакуумом	МУВ	2225x740xI270	-	-	-	Полевский машиностроительный завод	-	-	I	-	-	-	-
87.	Подтоварник металлический	ПТ-I	I500x800x280	-	-	-			25	2I	-	-	-	-
88.	Подтоварник металлический	ПТ-IА	I000x800x280	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва	5	5	7	-	-	-	-
89.	Подтоварник металлический	ПТ-2А	I000x500x280	-	-	-		-	8	-	-	-	-	-
90.	Таль электрическая	ТЭ-05		-	-	-	Завод "Красный металлист". Москва	-	-	I	-	-	-	-
9I.	Троллей с крюком			-	-	-	Полтавский завод мясного оборудования	-	-	I	-	-	-	-
92.	Рольганг	-4000 -3500	- 4000 - 3500	-	-	-	Полевский машиностроительный завод	-	I	I	-	-	-	-
93.	Подвеска путевая		- I85	-	-	-	Уманский машиностроительный завод	-	-	I	-	-	-	-
94.	Весы подвесные однорельсовые	ВПР-I		-	-	-	Завод "Краснолит" г.Кранодар	-	-	I	-	-	-	-
95.	Уравнительная поворотная площадка	ПУР	2000x2I00xII30	-	-	-	Киевский завод торгового машиностроения	I	2	3	-	-	-	-
96.	Водило		200xI50xI070	-	-	-	Союзинвентарь	-	-	I	-	-	-	-
97.	Ящик для крючьев		700x500x400	-	-	-	По месту	-	-	I	-	-	-	-
98.	Весы	ДПЧ-3	825x495xI200	-	-	-	Киевский опытный завод им.Дзержинского	I	I	I	-	-	-	-

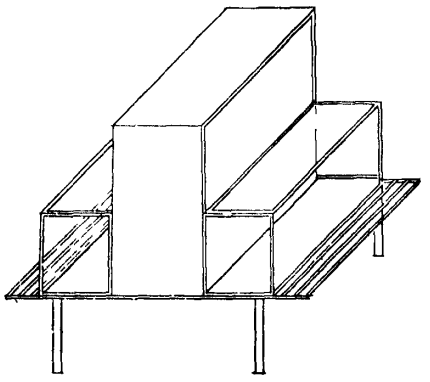
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
99.	Весы	ВОК-3Ж	605x385x505	-	-	-	Тулиновский завод	I	2	3				

IУ. ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ СЕЛЬСКИХ УНИВЕРСАМОВ

I00.	Горка пристенная универсальная	ТО3-0I	I022x685x2245	0,7	2,52	-		4	-	-	4	3	7	9
I0I.	Горка пристенная с полками кассетами	ТО3-39	I022x689x2245	0,7	2,42	-		-	-	-	-	2	-	I
I02.	Горка пристенная с корзинами	ТО3-02	I022x689x2245	0,7	2,24	-		2	-	-	2	2	I	I
I03.	Горка пристенная с качающимися ларями	ТО3-32	I022x687x2245	0,7	I,92	-		-	-	-	-	I	3	2
I04.	Горка пристенная с подшкафником с выдвижными ящиками	ТО3-37	I022x687x2245	0,7	I,92	-		I	-	-	I	2	2	2
I05.	Горка пристенная с подшкафником с набором держателей	ТО3-35	I022x687x2245	0,7	2,82	-		-	-	-	-	I	I	I
I06.	Горка пристенная для одежды	ТО3-40	I022x689x2245	0,7	2,22	-		I	-	-	I	I	2	2
I07.	Горка пристенная с выдвижными штангами и для тканей, брюк, юбок и занавесей	ТО3-4I	I022x689x2245	0,7	2,22	-		-	-	-	-	2	I	I
I08.	Горка пристенная для крупногабаритных товаров и тканей	ТО3-08	I022x689x2245	0,7	2,02	-		3	-	-	3	2	I	-
I09.	Горка пристенная для колбасных изделий	ТО3-38	I022x689x2245	0,7	2,02	-		-	-	-	-	I	I	I
II0.	Горка пристенная для обуви	ТО3-II	I022x689x2245	0,7	2,22	-		2	-	-	2	3	3	4
III.	Горка пристенная для хлеба	ТО3-I2	850x690x2245	0,6	2,50	-		3	-	-	3	4	4	5
II2.	Горка островная универсальная	ТО3-I3	I022xI058xI950	I,08	3,24	-	Гомельский завод торгового оборудования	7	-	-	7	I0	I0	I5
II3.	Горка островная с корзинами	ТО3-44	I022xI058xI950	I,08	3,42	-		2	-	-	2	4	4	I0
II4.	Горка островная с полками - кассетами	ТО3-45	I022xI058xI950	I,08	3,24	-		2	-	-	2	2	4	8
II5.	Горка островная с полками с проволочными бортиками	ТО3-47	I022xI058xI950	I,08	3,24	-		I	-	-	I	3	6	I0
II6.	Торцевой щит к островной горке	ТО3-I8	840x382xI440	I,I0	0,98	-		-	-	-	-	2	4	7
II7.	Горка привитринная	ТО3-I4	I022x569x850	0,60	I,I0	-		-	-	-	-	-	5	I5
II8.	Прилавок	ТО3-2I	950x6I0x820	0,57	0,57	-		-	-	-	I	I	4	2
II9.	Прилавок-витрина	ТО3-23	I417x608x800	0,85	I,70	-		-	-	-	-	-	I0	I5
I20.	Прилавок для отмеривания тканей	ТО3-I6	I4I7x802x820	I,I2	I,I2	-		-	-	-	-	-	I	2
I2I.	Кассовая кабина	ТО3-I5	I450x900xII40	I,26	-	-		-	-	-	I	2	3	4
I22.	Прилавок- для продажи соков	ТО2-28	I4I5x750xI655	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
I23.	Подставка для крупногабаритных товаров	ТО2-26	950x470x300	0,95 0,47	0,45	-		-	-	-	I	2	5	8
I24.	Стол для сумок покупателей	ТО2-27	950x470x720	0,45	0,45	-		4	7	I0	2	4	4	5
I25.	Корзина товарная	ТО3-30	732x500x750	-	0,35	-		-	-	-	2	4	6	6
I26.	Прилавок-витрина охлаждаемый (самообслуживание)	ПВ-ОВС	2040xII80xI000	0,9	2,4	-		-	-	-	-	-	2	2
I27.	Прилавок-витрина охлаждаемый (с продавцом)	ПВ-П/8	I960x930xI260	0,62	I,8	-	Люберецкий завод	-	-	-	2	3	2	2
I28.	Витрина охлаждаемая,2-х ярусная (самообслуживание)	В2(2В-I3)	2000x920xI200	0,3	3	-		-	-	-	-	-	-	3
I29.	Прилавок-витрина охлаждаемый (самообслуживание)	ЦС-30	I960x930x900	0,02	I,8	-	Харьковский экспериментальный завод	-	-	-	-	-	-	8
I30.	Витрина охлаждаемая трехъярусная	3В-I3	3000x920xI200	-	-	-	Люберецкий завод	-	-	-	-	-	-	-
I3I.	Открытая охлаждаемая гондола		I900x850x900	-	-	-								

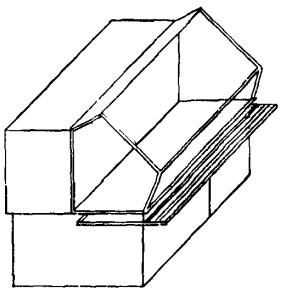
Примечания: * Показатели рассчитаны для технологического оборудования торгового зала

** Количество единиц оборудования по каждому типу универсама является ориентировочным.



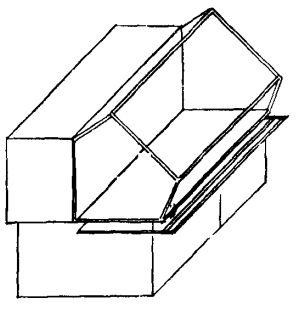
1 Витрина 2-х сторонняя 2-х ярусная с охлаждением I-го яруса "ТАИР-I0"

длина	I800
ширина	I650
высота	I350



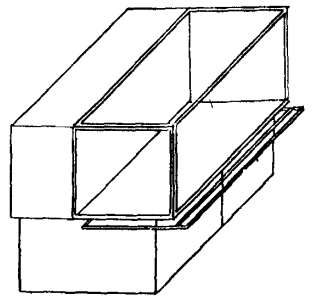
2 Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-I06"

длина	I800
ширина	950
высота	I200



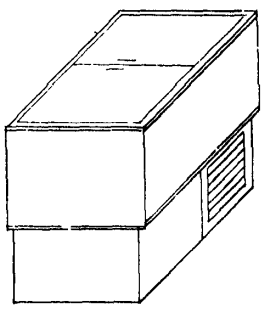
3 Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-305"

длина	I800
ширина	950
высота	I200



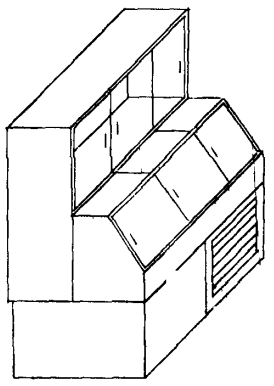
4 Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-I02"

длина	I800
ширина	900
высота	900



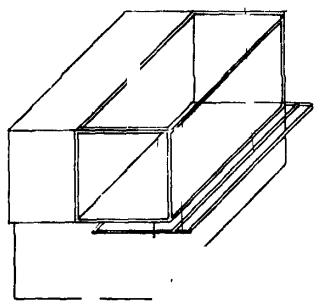
5 Прилавок низкотемпературный "ТАИР-22"

длина	I800
ширина	750
высота	950



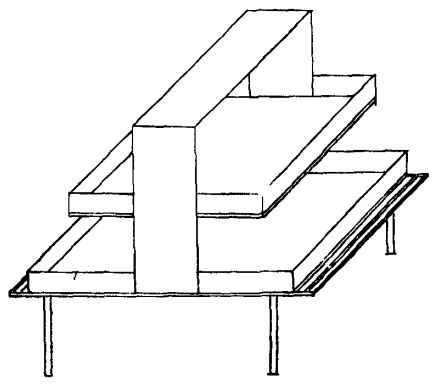
6 Прилавок-витрина 2-х ярусный "ТАИР-I3I"

длина	I800
ширина	750
высота	I350



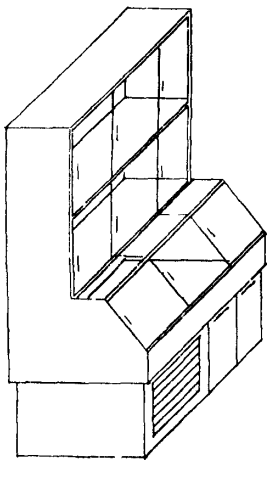
7 Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-30I"

длина	I800
ширина	750
высота	900



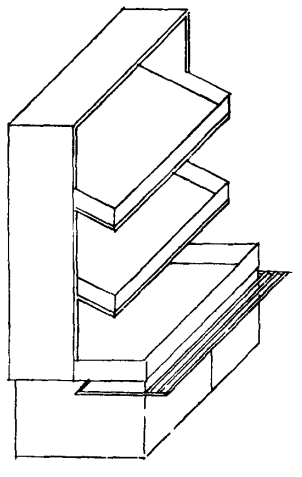
8 Витрина самообслуживания неохлаждаемая "ТАИР-57"

длина	I800
ширина	I600
высота	I350



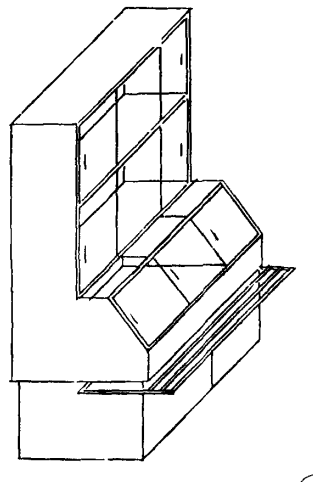
9 Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-I32"

длина	I80
ширина	750
высота	I800



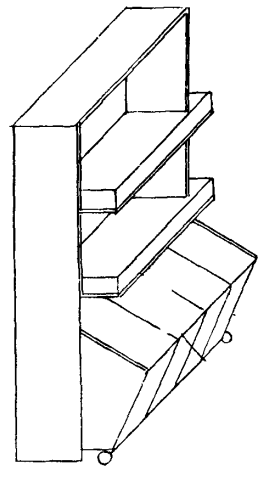
10 Прилавок-витрина 3-х ярусный с наклонными товарами для загрузки со стороны задней стенки неохлаждаемый "ТАИР-345"

длина	I800
ширина	750
высота	I800



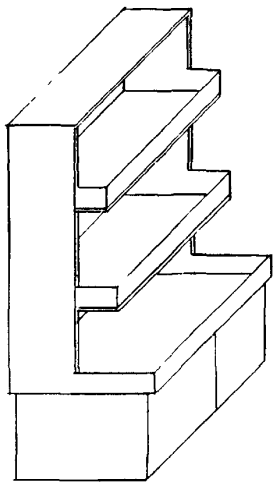
11 Прилавок-витрина 3-х ярусный охлаждаемый "ТАИР-I32C"

длина	I800
ширина	750
высота	I800



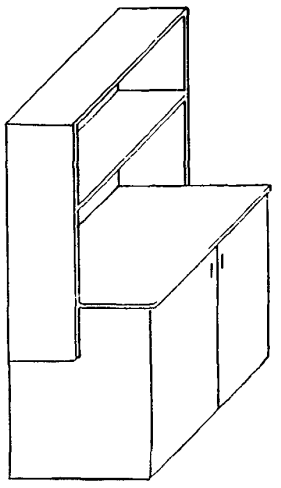
12 Витрина для овощей и фруктов неохлаждаемая "ТАИР-27"

длина	I800
ширина	750
высота	I800



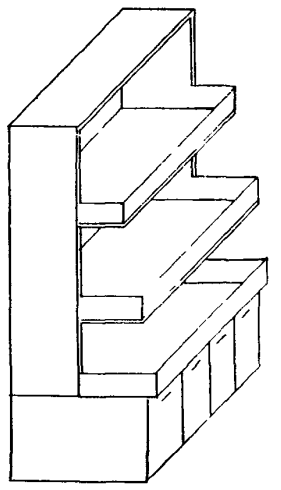
13 Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-351"

длина	1800
ширина	750
высота	1800



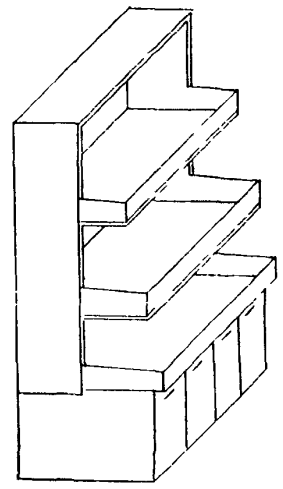
14 Витрина пристенная неохлаждаемая "ТАИР-29"

длина	1800
ширина	750
высота	1800



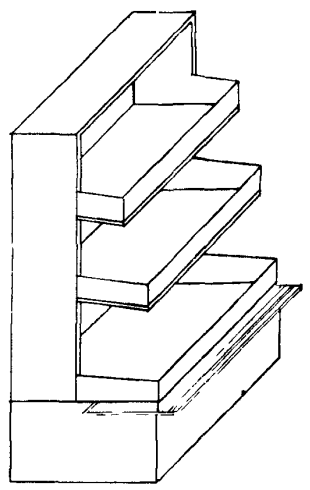
15 Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-321"

длина	1800
ширина	750
высота	1800



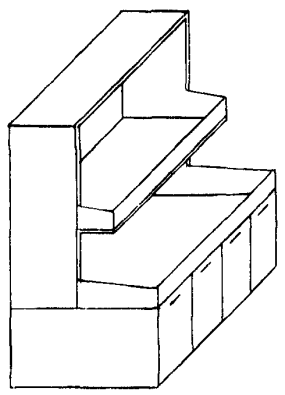
16 Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-328"

длина	1800
ширина	750
высота	1800



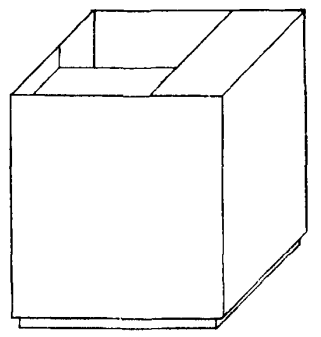
17 Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-345"

длина	1800
ширина	750
высота	1800



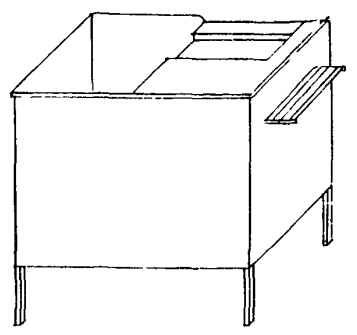
18 Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-344"

длина	1800
ширина	750
высота	1350



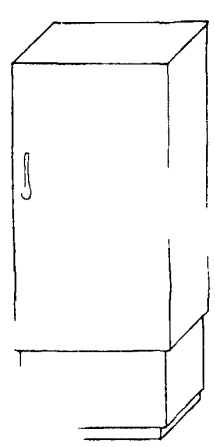
19 Кассовая кабина "КК-3"

длина	1100
ширина	1200
высота	900



20 Кассовая кабина "ТАИР-39"

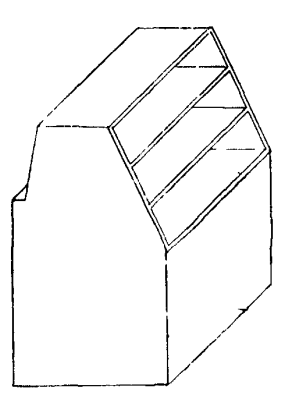
длина	1200
ширина	1200
высота	1200



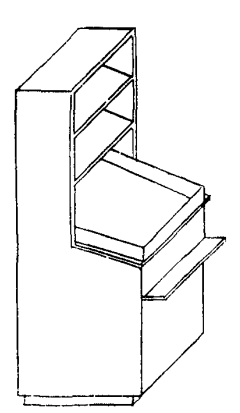
холодильный ШХ-0,4М1

длина	800
ширина	560
высота	1930

22 Прилавок-витрина для буфетов охлаждаемый ПВ-Б

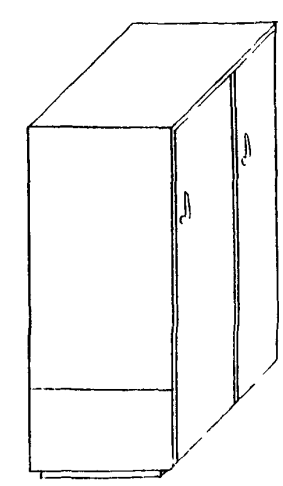


длина	1500
ширина	800
высота	1365



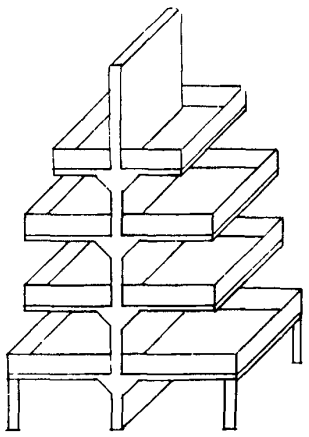
23 Передвижной хлебо-булочный контейнер КПХ

длина	856
ширина	660
высота	1640



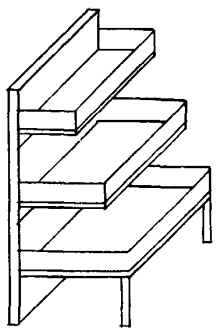
24 Шкаф холодильный ШХ-08М

длина	1500
ширина	750
высота	18 0



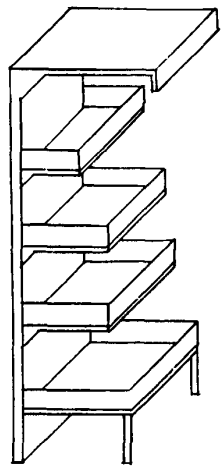
25 Горка с кассетами для галантереи ГО-2 **островная**

длина	I000
ширина	II60
высота	I850



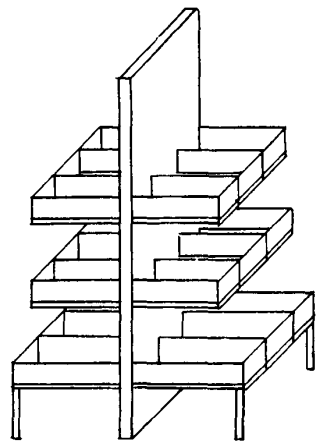
26 Горка привитринная для трикотажа и галантереи ГП-4

длина	I000
ширина	6I0
высота	I200



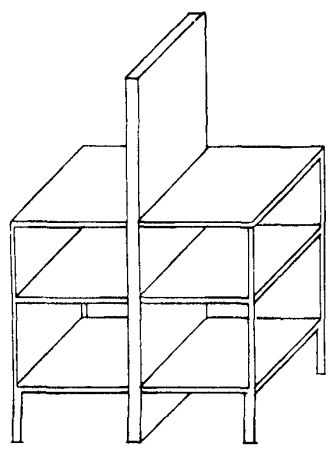
27 Горка для трикотажа, белья сорочек ГП-6 **пристенная**

длина	I000
ширина	6I0
высота	2200



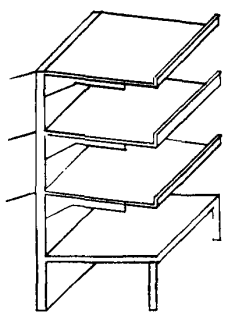
28 Горка для трикотажа, белья, сорочек ГО-6

длина	I000
ширина	II60
высота	I850



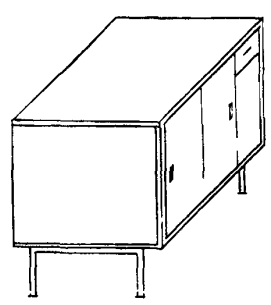
29 Горка для тяжелых товаров ГО -I4

длина	I000
ширина	I226
высота	I050



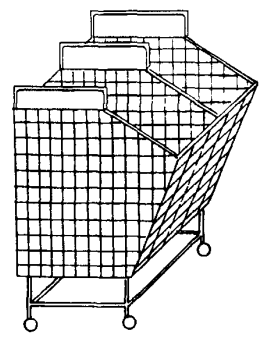
30 Горка привитринная для обуви ГП-38

длина	I000
ширина	6I0
высота	I200



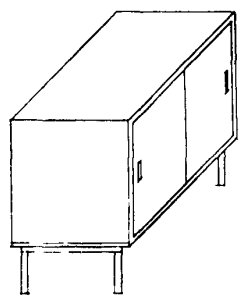
31 Буфетная стойка БС-I

длина	I500
ширина	760
высота	900



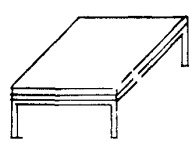
32 Контейнер передвижной КН-I

длина	900
ширина	700
высота	I000



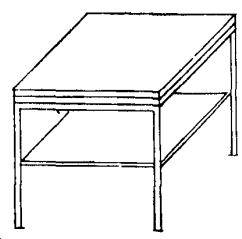
33 Пристенный подшкафник для буфетов и кафетерийных стоек ПКГ-I

длина	I500
ширина	600
высота	900



34 Стенд-платформа стационарная (устанавливается в торговом зале для товаров в ящиках, для сумок покупателей) СП-I

длина	975
ширина	550
высота	250



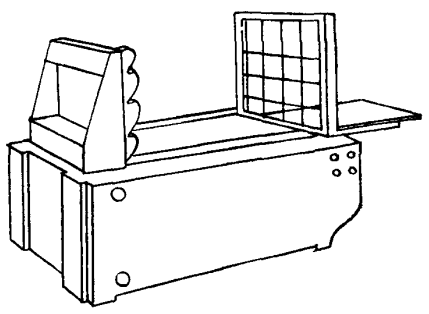
35 Столик в торговом зале для упаковки товаров покупателями СТ-I

длина	975
ширина	750
высота	700



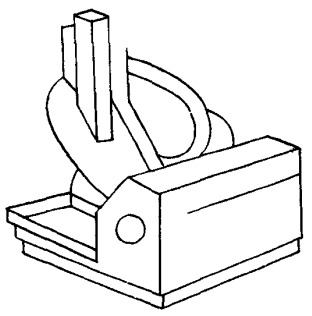
36 Стенд-привитринный передвижной С-2

длина	990
ширина	578
высота	850



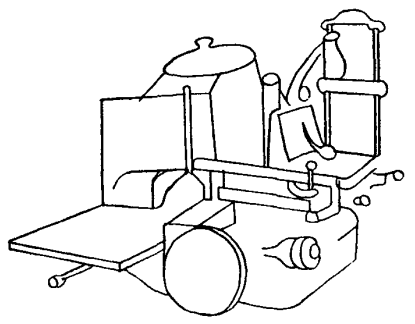
37 Машина для резки монолитов масла РММ

длина	I200
ширина	5I0
высота	600



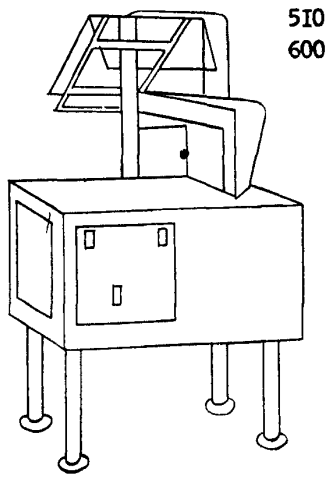
38 Машина для резки гастрономических продуктов МРГ-260

длина	550
ширина	450
высота	500



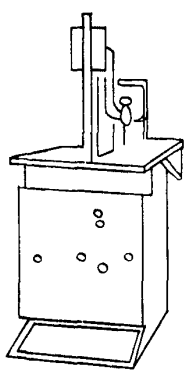
39 Машина для резки гастрономических товаров МРГУ-370

длина	890
ширина	760
высота	640



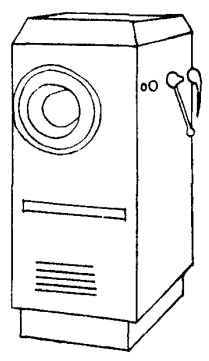
40 Машина для резки замороженных продуктов МРЗП

длина	800
ширина	705
высота	I370



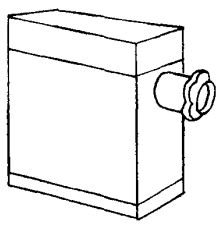
41 Машина для резки мяса с костями и птицы МРСП

длина	800
ширина	670
высота	I600



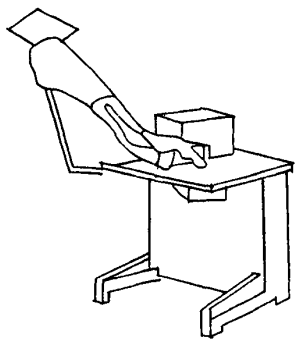
42 Мясорубка МП-82

длина	7I0
ширина	400
высота	660



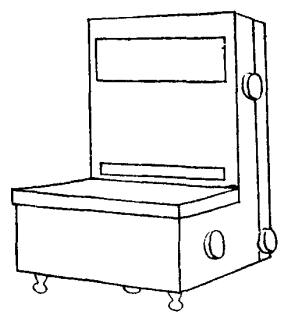
43 Мясорубка настольного типа МИМ-82

длина	420
ширина	230
высота	650



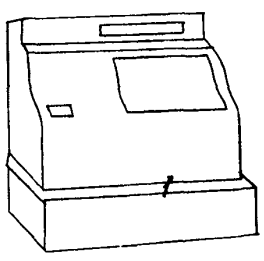
44 Установка МУПС-I для упаковки овощей и фруктов в сетку из полимерных материалов МУПС-I

длина	I480
ширина	700
высота	I960



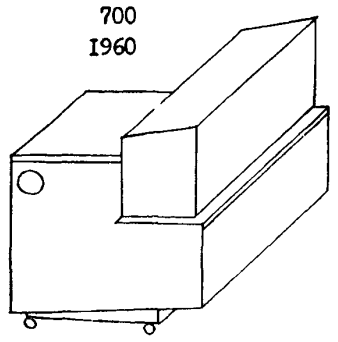
45 Торговые настольные циферблатные весы с указанием веса,цены,стоимости РН-5Ц13

длина	520
ширина	440
высота	640



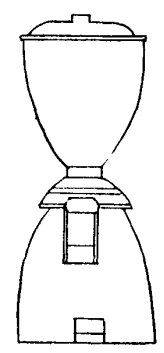
46 Многосчетчиковая контрольно-кассовая машина КС-IМ и КС-2М

длина	492
ширина	4I6
высота	500



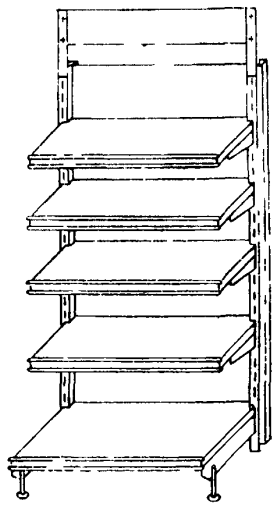
47 Машина для варки крем-кофе типа "Будапешт-Супер"

длина	720
ширина	520
высота	560

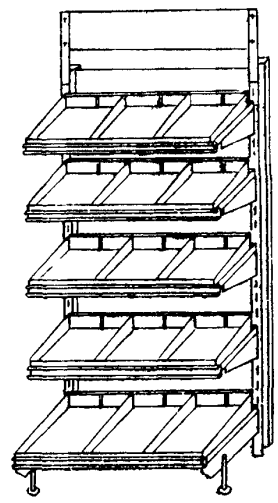


48 Кофейная мельница КО-I0

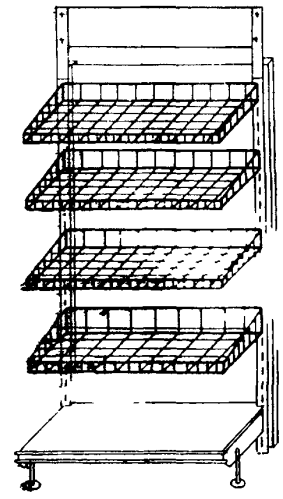
высота	7I8
диаметр	250



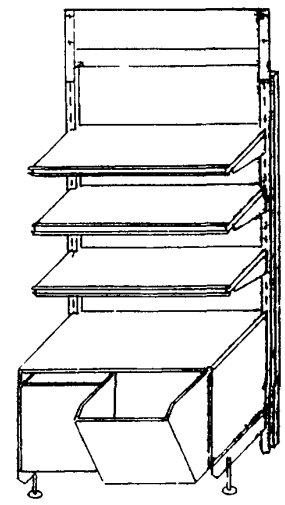
100 Горка пристенная универсальная ТОЗ-01
длина 1022
ширина 689
высота 2245



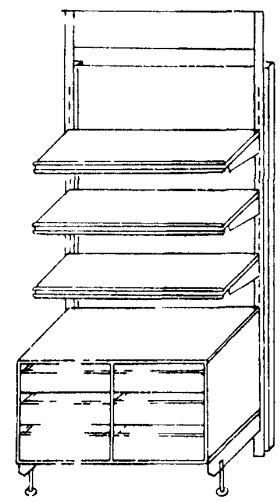
101 Горка пристенная с полками кассетами ТОЗ-39
длина 1022
ширина 689
высота 2245



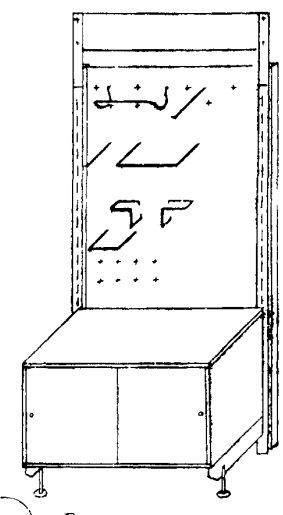
102 Горка пристенная с корзинками ТОЗ-02
длина 1022
ширина 689
высота 2245



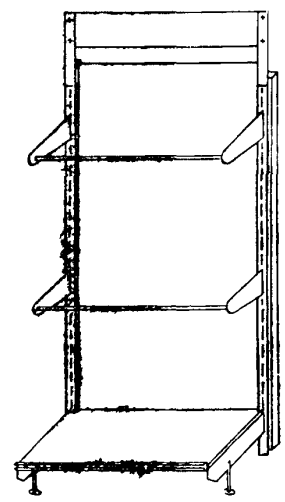
103 Горка пристенная с качающимися ларями ТОЗ-32
длина 1022
ширина 687
высота 2245



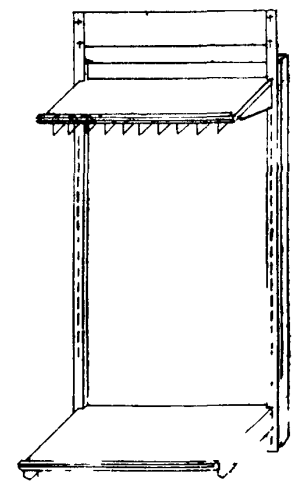
104 Горка пристенная с подшкафником с выдвижными ящиками ТОЗ-37
длина 1022
ширина 687
высота 2245



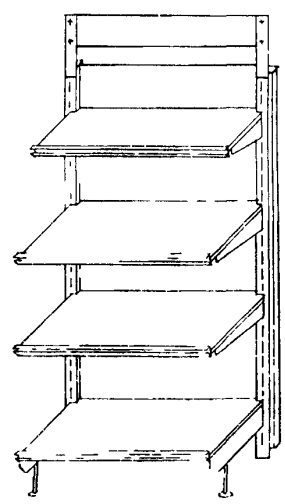
105 Горка пристенная с подшкафником и набором держателей ТОЗ-35
длина 1022
ширина 687
высота 2245



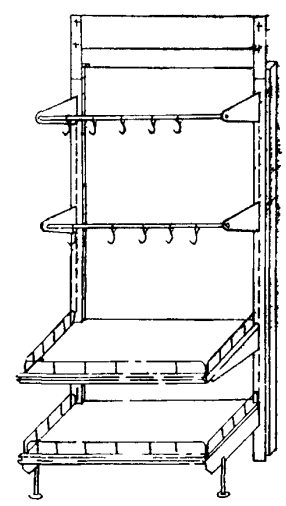
106 Горка пристенная для одежды ТОЗ-40
длина 1022
ширина 689
высота 2245



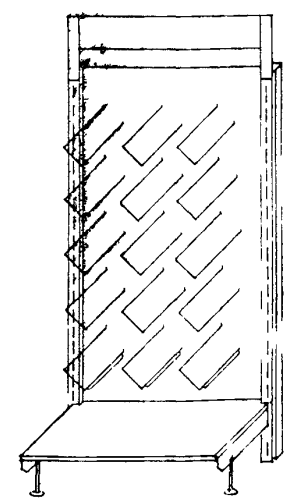
107 Горка пристенная с выдвижными штангами для [illegible] тканей и т.д. ТО[illegible]
длина 1022
ширина 689
высота 2245



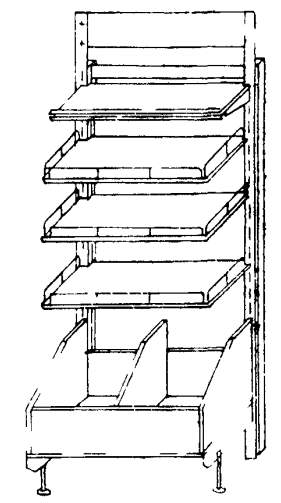
108 Горка пристенная для крупногабаритных товаров и тканей ТОЗ-08
длина 1022
ширина 689



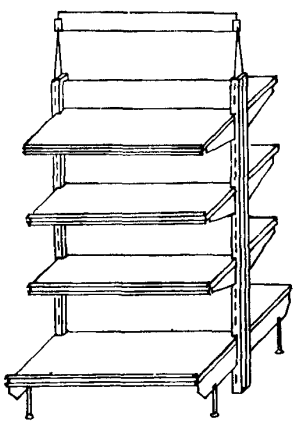
109 Горка пристенная для колбасных изделий ТОЗ-38
длина 1022
ширина 689
высота 2245



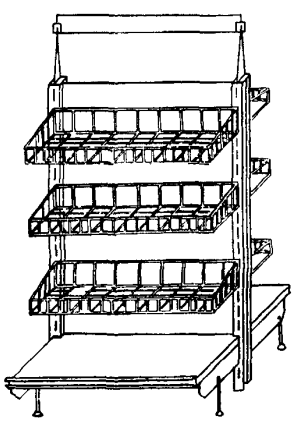
110 Горка пристенная для обуви ТОЗ-11
длина 1022
ширина 689
высота 2245



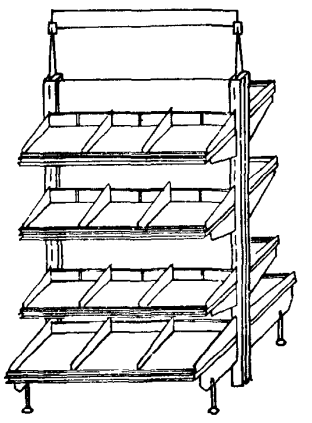
111 Горка пристенная для хлеба ТОЗ-12
длина 1[illegible]50
ширина 6[illegible]
высота 2245



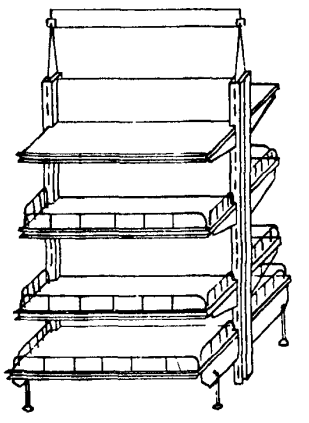
II2 Горка островная универсальная ТО3-I3
длина I022
ширина I058
высота I950



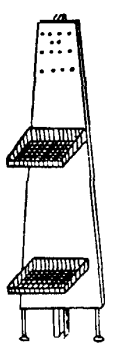
II3 Горка островная с корзинами ТО3-44
длина I022
ширина I058
высота I950



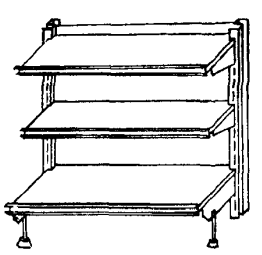
II4 Горка островная с полками-кассетами ТО3-45
длина I022
ширина I058
высота I950



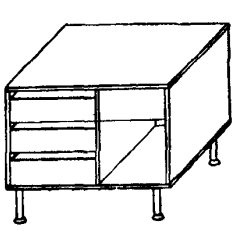
II5 Горка островная с полками с проволочными бортами ТО3-47
длина I022
ширина I058
высота I950



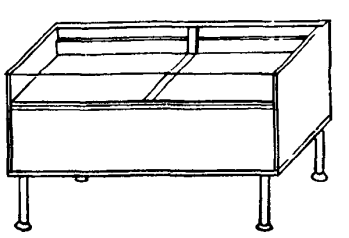
II6 Торцевой щит к островной горке с двумя корзинами ТО3-I8
длина 840
ширина 382
высота II44



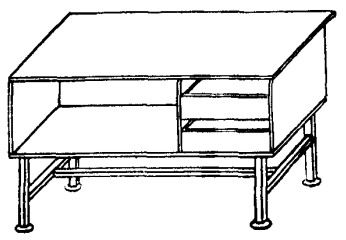
II7 Горка привитринная ТО3-I4
длина I022
ширина 569
высота 890



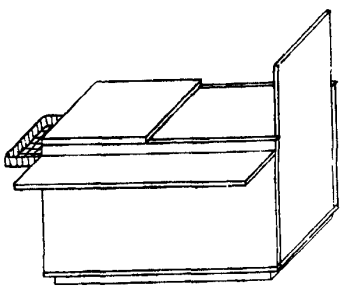
II8 Прилавок ТО2-2I
длина 950
ширина 6I0
высота 820



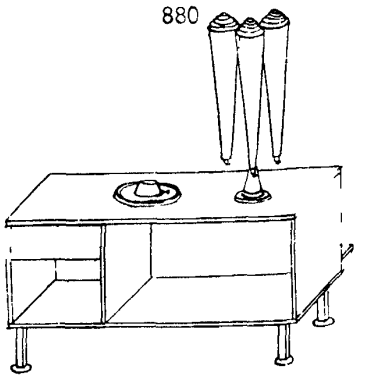
II9 Прилавок-витрина ТО3-23
длина I4I7
ширина 608
высота 880



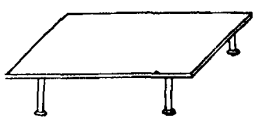
I20 Прилавок для отмеривания тканей ТО3-I6
длина I4I7
ширина 802
высота 820



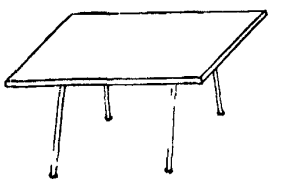
I2I Кассовая кабина ТО3-I5
длина I450
ширина 900
высота II40



I22 Прилавок для продажи ТО2-28
длина I4I5
ширина 750
высота I65б



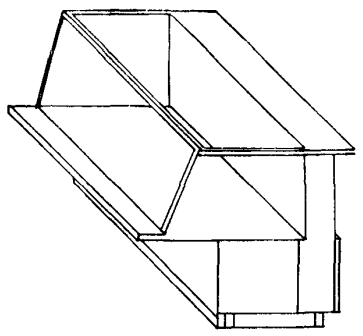
I23 Подставка для крупногабаритных товаров ТО2-26
длина 950
ширина 470
высота 300



I24 Стол для сумок покупателей ТО2-27
длина 950
ширина 470

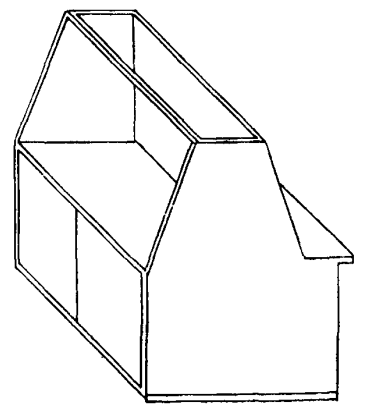


I25 Корзина товарная ТО3-30
длина 732
ширина 500
высота 750



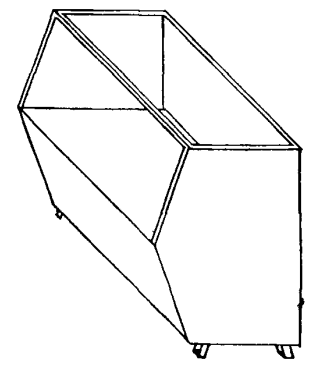
I26 Прилавок-витрина для самообслуживания "Пингвин-ВС"

длина	2040
ширина	I040
высота	900



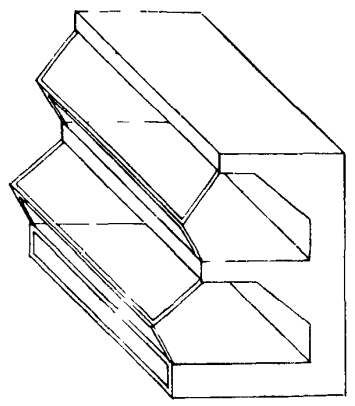
I27 Прилавок-витрина для магазинов с продавцами ПВ-П

длина	I960
ширина	I060
высота	I250



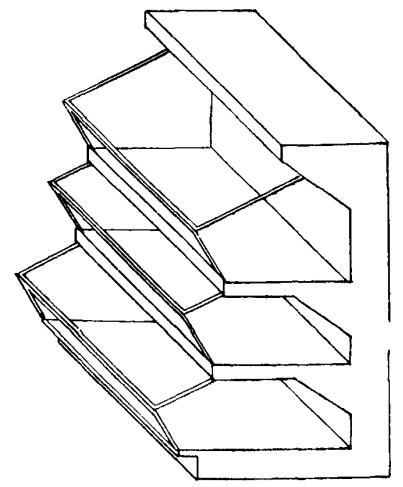
I28 Прилавок-витрина охлаждаемый ПВ-СМ

длина	2000
ширина	800
высота	I050



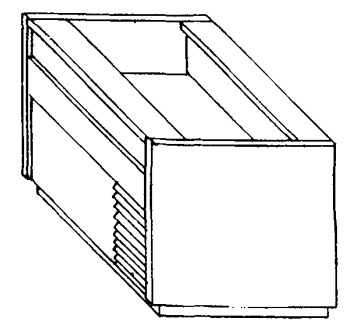
I29 Витрина охлаждаемая двухъярусная ЗВ-I3

длина	2000
ширина	920
высота	I200



I30 Витрина охлаждаемая трехъярусная ЗВ-I3

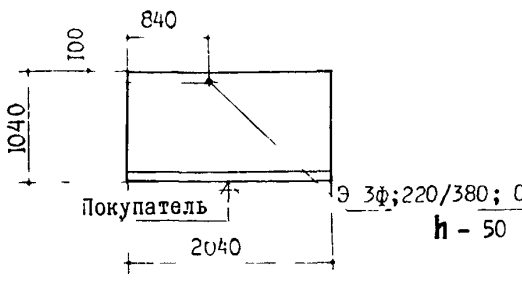
длина	2000
ширина	II00
высота	I700



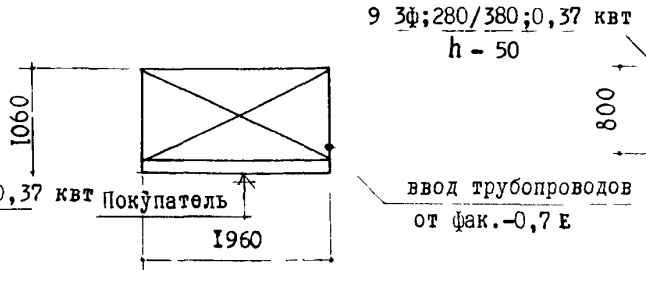
I31 Открытая охлаждаемая гондола ВИРУ-Е

длина	I900
ширина	850
высота	900

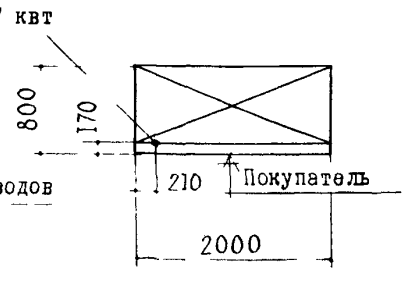
МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ



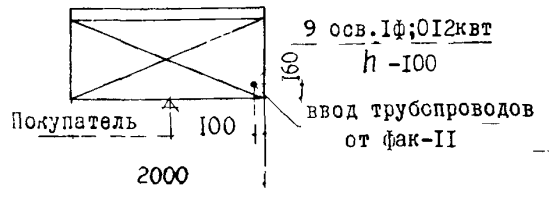
Прилавок-витрина для самообслуживания "Пингвин - ВС"



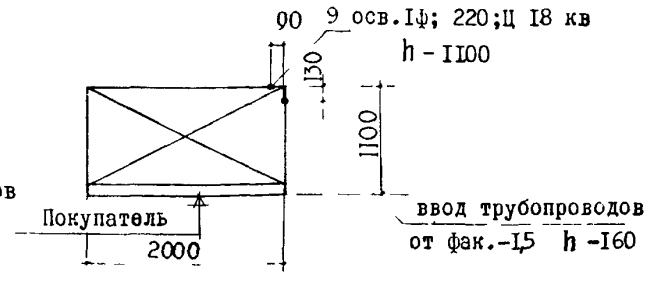
Прилавок-витрина для магазинов с продавцами ПВ-П



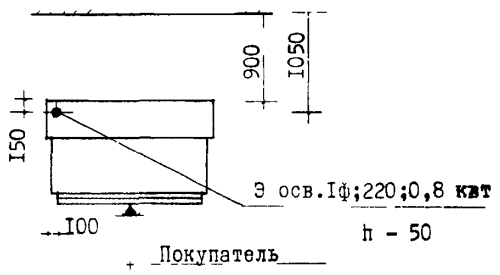
Прилавок-витрина охлаждаемый ПВ-СМ



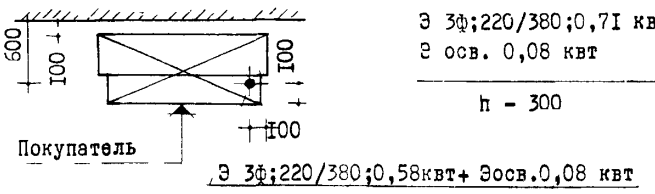
Витрина охлаждаемая двухъярусная 2В-I3



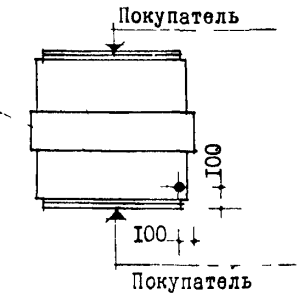
Витрина охлаждаемая трехъярусная ЗВ-I3



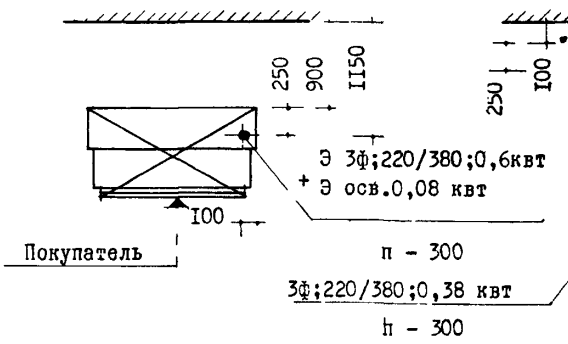
Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-305"



Прилавок-витрина 3-х ярусный охлаждаемые "ТАИР-132"

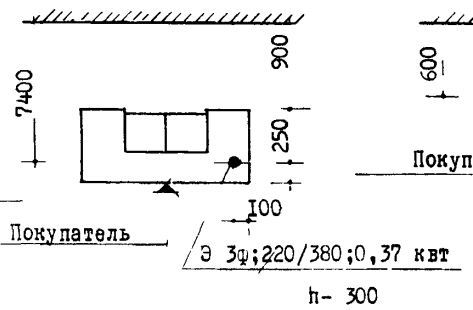


Витрина 2-х ярусная 2-х сторонняя "ТАИР-10"

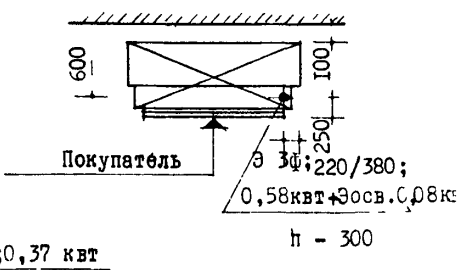


Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-106"

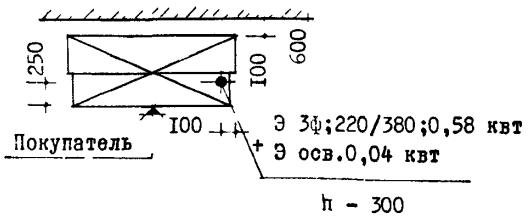
Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-102"



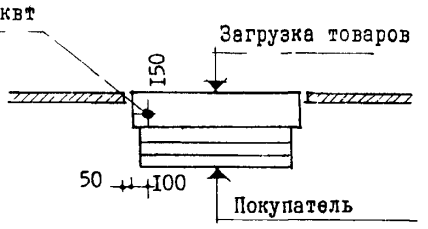
Прилавок-низкотемпературный "ТАИР-22"



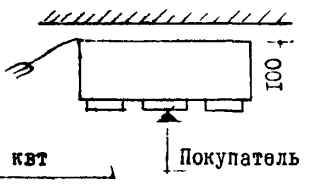
Прилавок-витрина 3-х ярусный охлаждаемый для магазинов самообслуживания "ТАИР-132С"



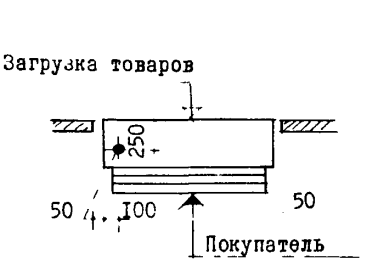
Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-131"



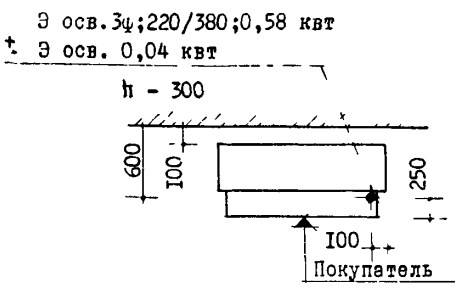
Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-345С"



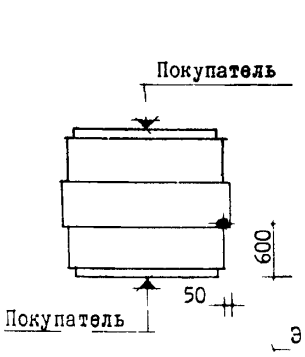
Витрина для овощей и фруктов неохлаждаемая "ТАИР-27"

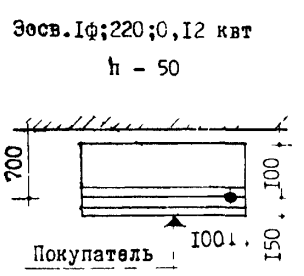


Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-351"



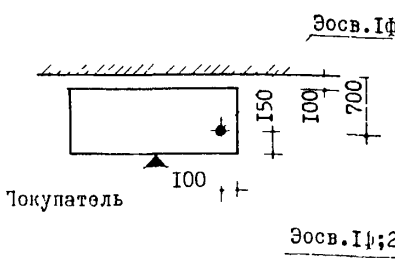
Витрина пристенная над наклонным подъемником "ТАИР-29"

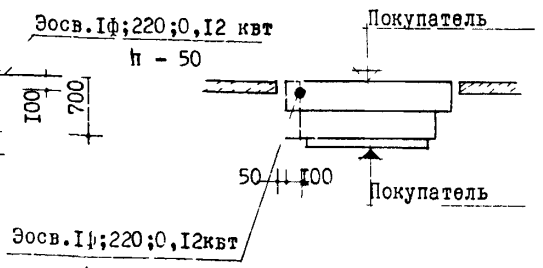




Витрина 2-х сторонняя 2-х ярусная неохлаждаемая "ТАИР-57"

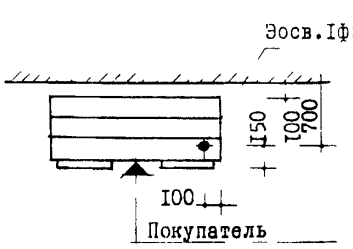
Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-321"



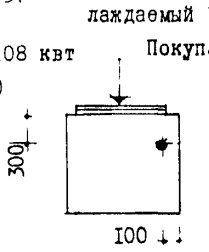


Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-328"

Прилавок-витрина неохлаждаемый для магазинов самообслуживания "ТАИР-345С"

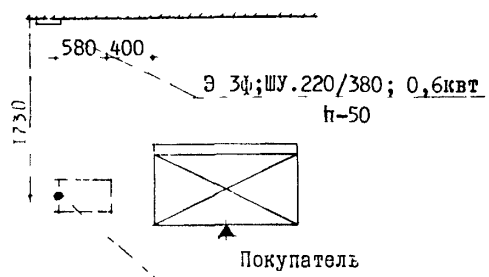


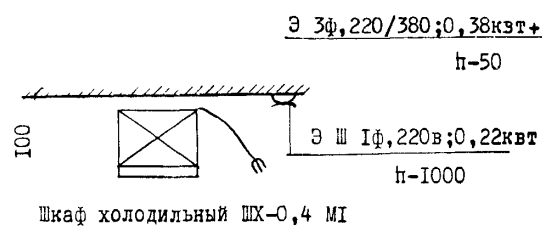
Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-344"

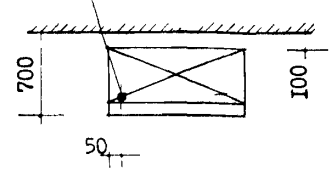


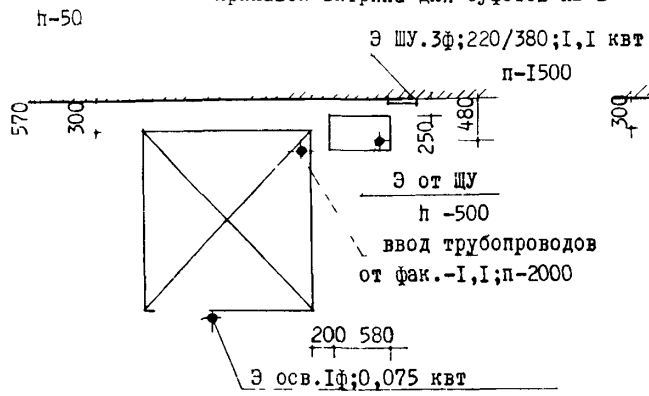
Э 1ф; 220;0,08 квт
h - 200

Кабина кассовая для магазинов с продавцами "ТАИР-39"

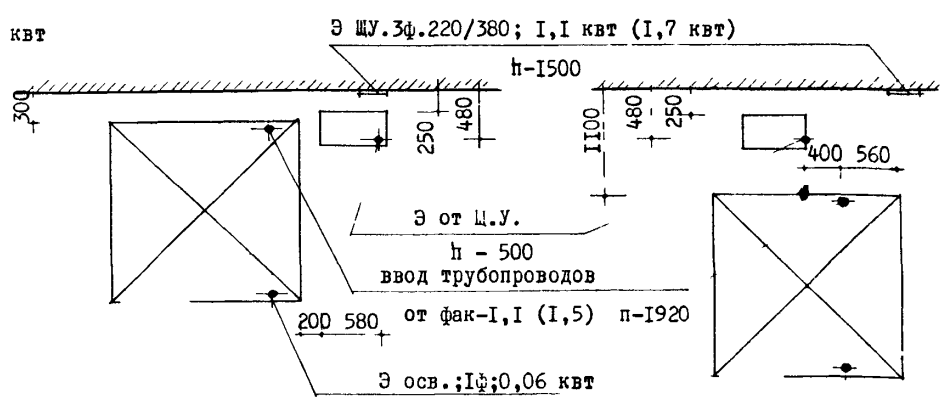




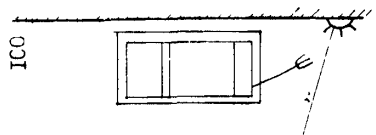




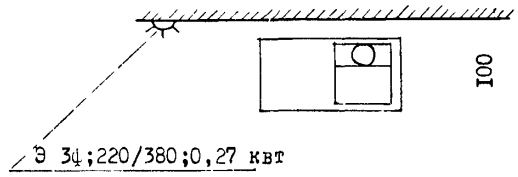
Камера холодильная
сборно-разборная КХ-6Б



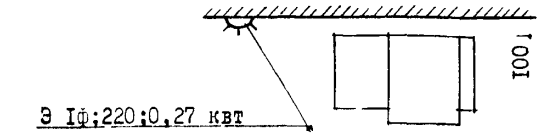
Камера холодильная сборно-разборная КХ-6



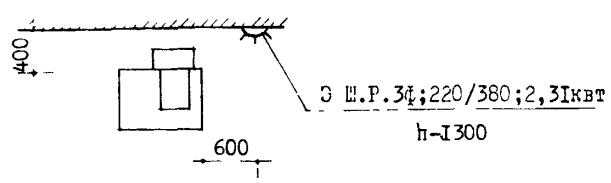
Машина для резки
монолитов масла РММ



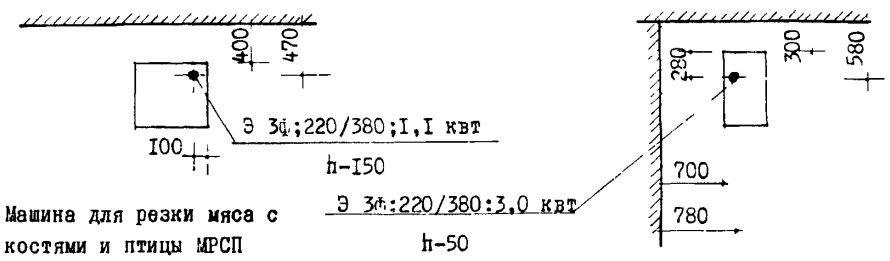
Э 3ф;220/380;0,4 квт
Через штепсельную розетку
h-1300



Машина для резки
гастрономии МРГУ-370

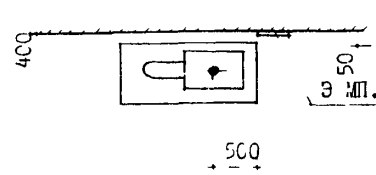


Машина для резки замороженных продуктов МРЗП



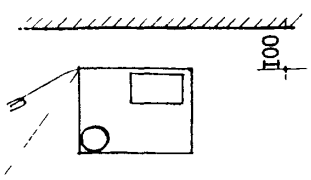
Машина для резки мяса с
костями и птицы МРСП

Мясорубка МП-82

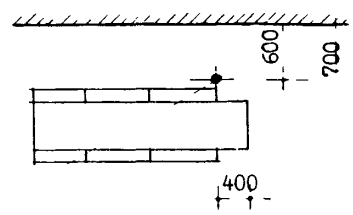


Э от МП
h-800

Мясорубка М-2 (764)



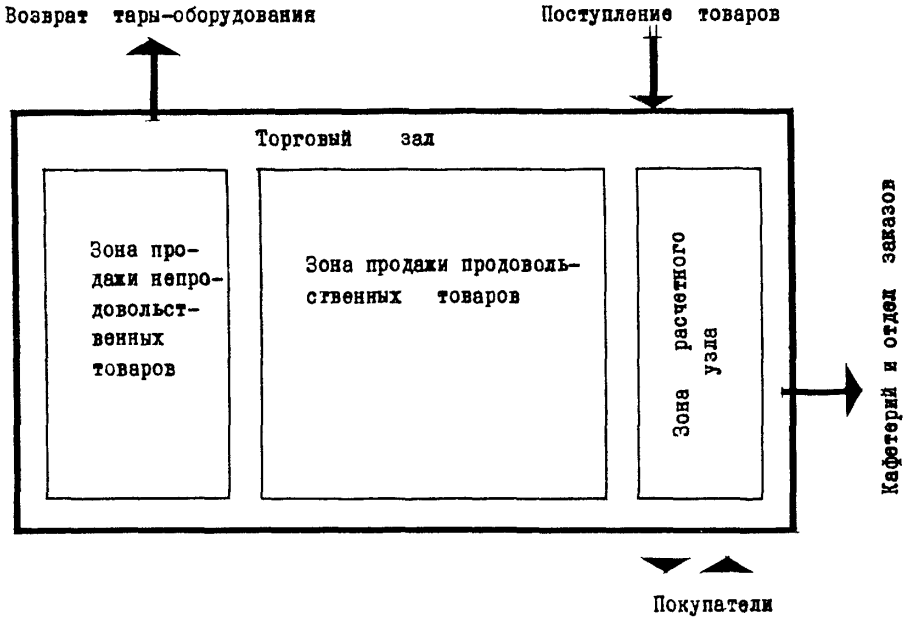
Машина для упаковки
овощей и фруктов МУ



Машина для упаковки под
вакуумом гастрономических
товаров МУВ

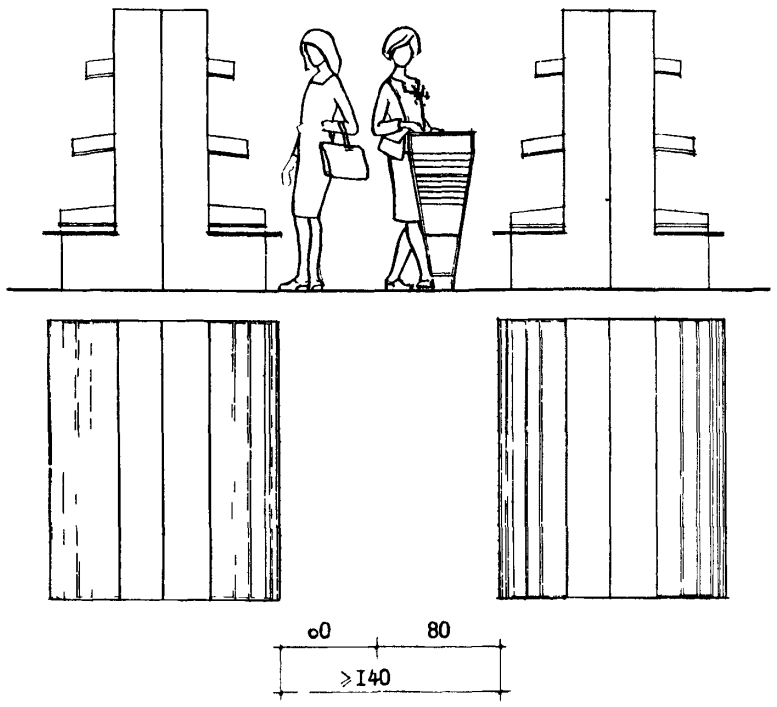
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

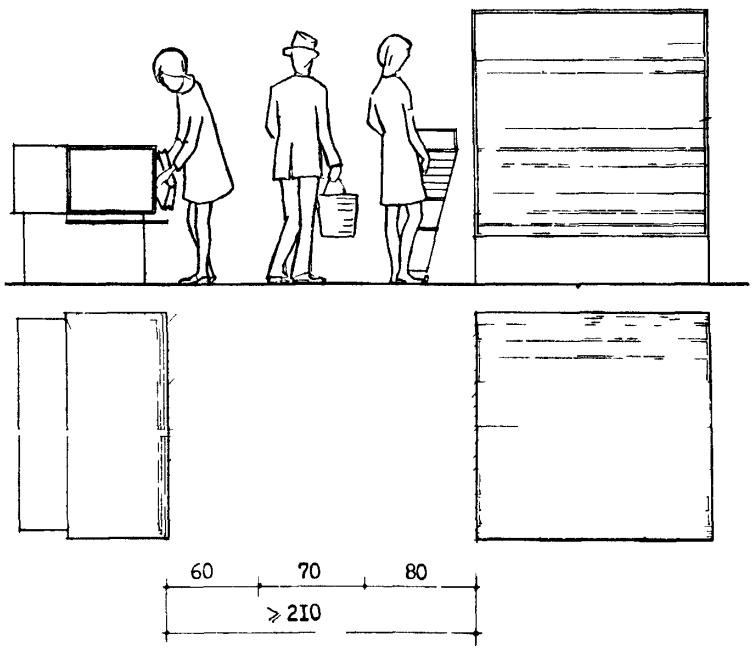


ПРИМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ

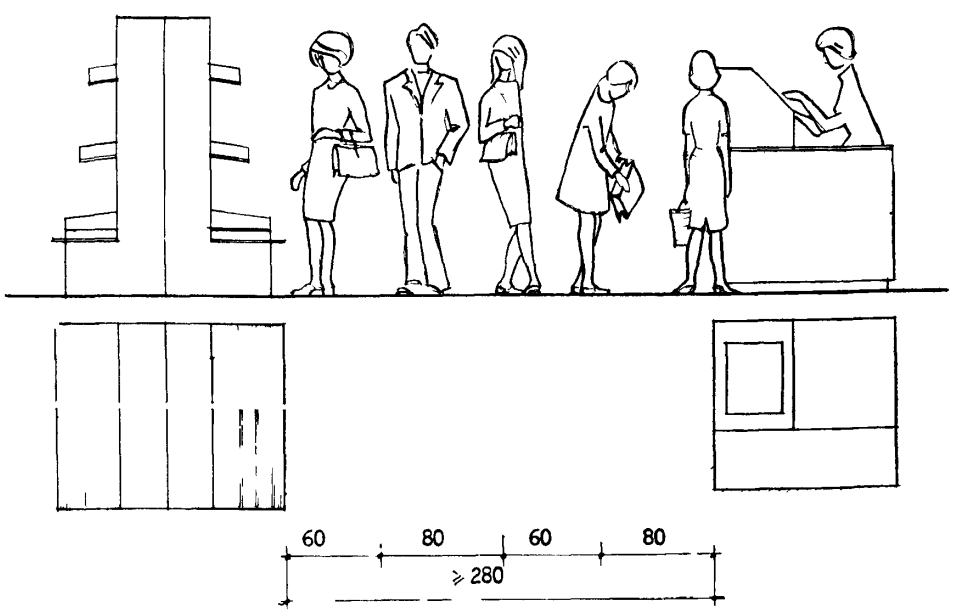
	Структура торговой площади	Типы магазинов и примерное распределение торговой площади (м2)						
		город			село			
		400	650	I000	I00	I50	250	400
	I.Продовольственные товары							
I.	Хлеб	20	30	45	8	9	I4	I8
2.	Кондитерские товары	I5	25	40	7	I2	I6	25
3.	Бакалея	35	50	80	II	I6	22	30
4.	Молочные продукты	30	45	70	3	4	5	I0
5.	Гастрономия	45	65	I00	6	7	II	I8
6.	Вина,пиво,безалкогольные напитки	I5	20	35	I0	II	I4	23
7.	Мясо	24	40	62	5	6	I0	I8
8.	Рыба	I0	I5	25				
9.	Овощи	35	50	80	I	2	3	5
I0.	Фрукты	I5	20	35				
II.	Консервы, мед	-	-	-	9	I5	23	33
	Итого:	244	360	572	60	82	II8	I80
	II. Непродовольственные товары							
I.	Белье	I0	I5	30	6	II	I8	32
2.	Обувь (домашняя)	5	5	I0	4	9	I2	30
3.	Трикотажные изделия (чулки, носки)	I5	25	35	4	I0	I3	2I
4.	Галантерея, парфюмерия	30	50	30	I0	I4	22	35
5.	Посудо-хозяйственные товары	40	65	I00	8	I0	I2	28
6.	Канцелярские товары	6	I5	25	5		I0	I6
7.	Книги	6	I5	25	-	-	-	-
8.	Спортивные товары	8	I0	I5	-	-	-	-
9.	Ткани	-	-	-	3	7	9	22
	Итого:	I20	200	320	40	68	96	I84
I.	Отдел заказов	I8	54	72	-	-	I8	I8
2.	Кафетерий	I8	36	36	-	-	I8	I8
	Всего торговая площадь магазина	400	650	I000	I00	I50	250	400



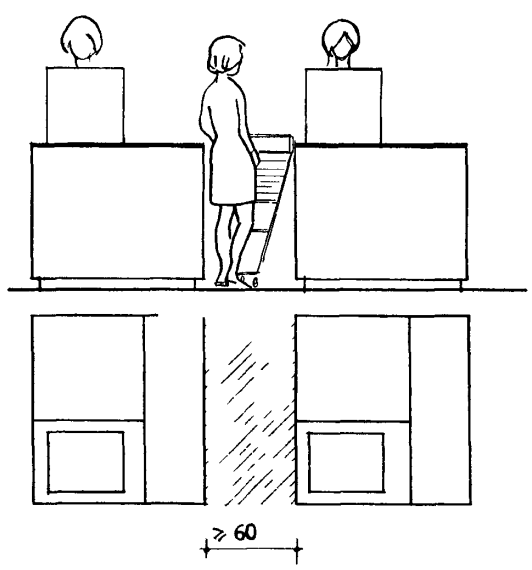
Между параллельно располагаемыми горками



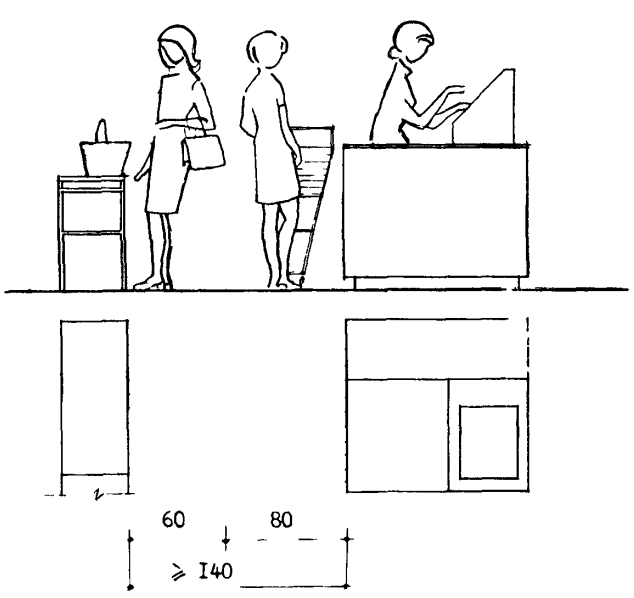
Между прилавком-витриной и оборудованием, установленным торцом к прилавку (витрине)



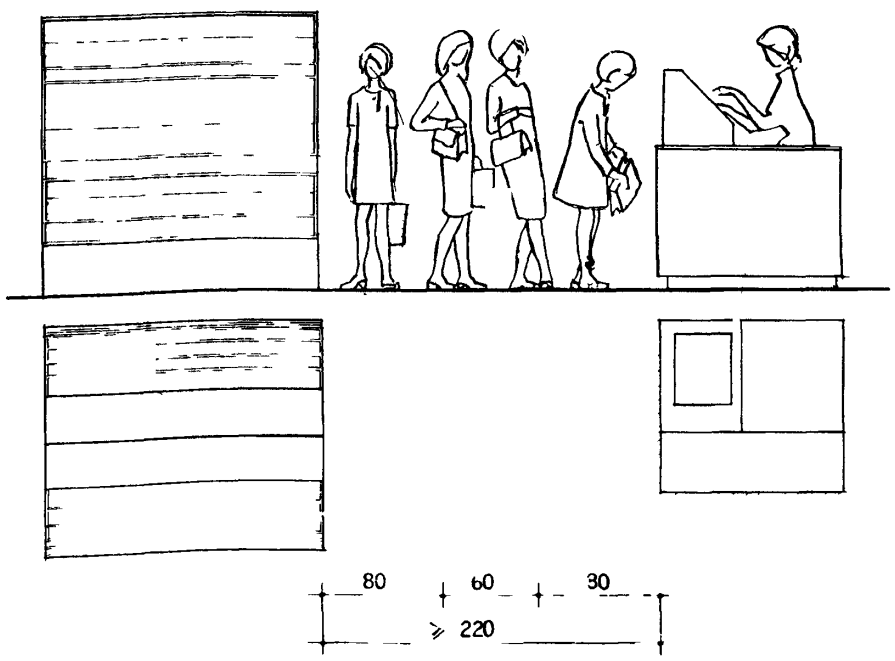
Между кабиной контролера-кассира и установленной параллельно ей горкой



Между кабинами контролеров-кассиров

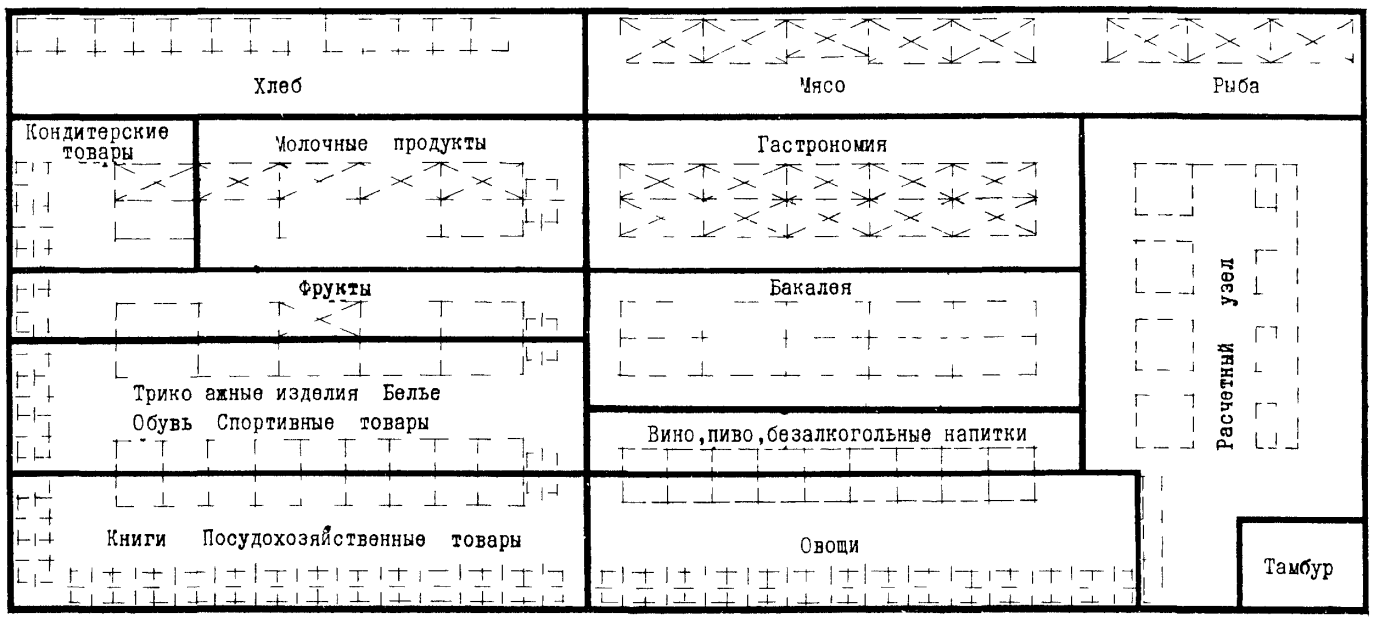


Между кабиной контролера-кассира и столом для упаковки товаров покупателями

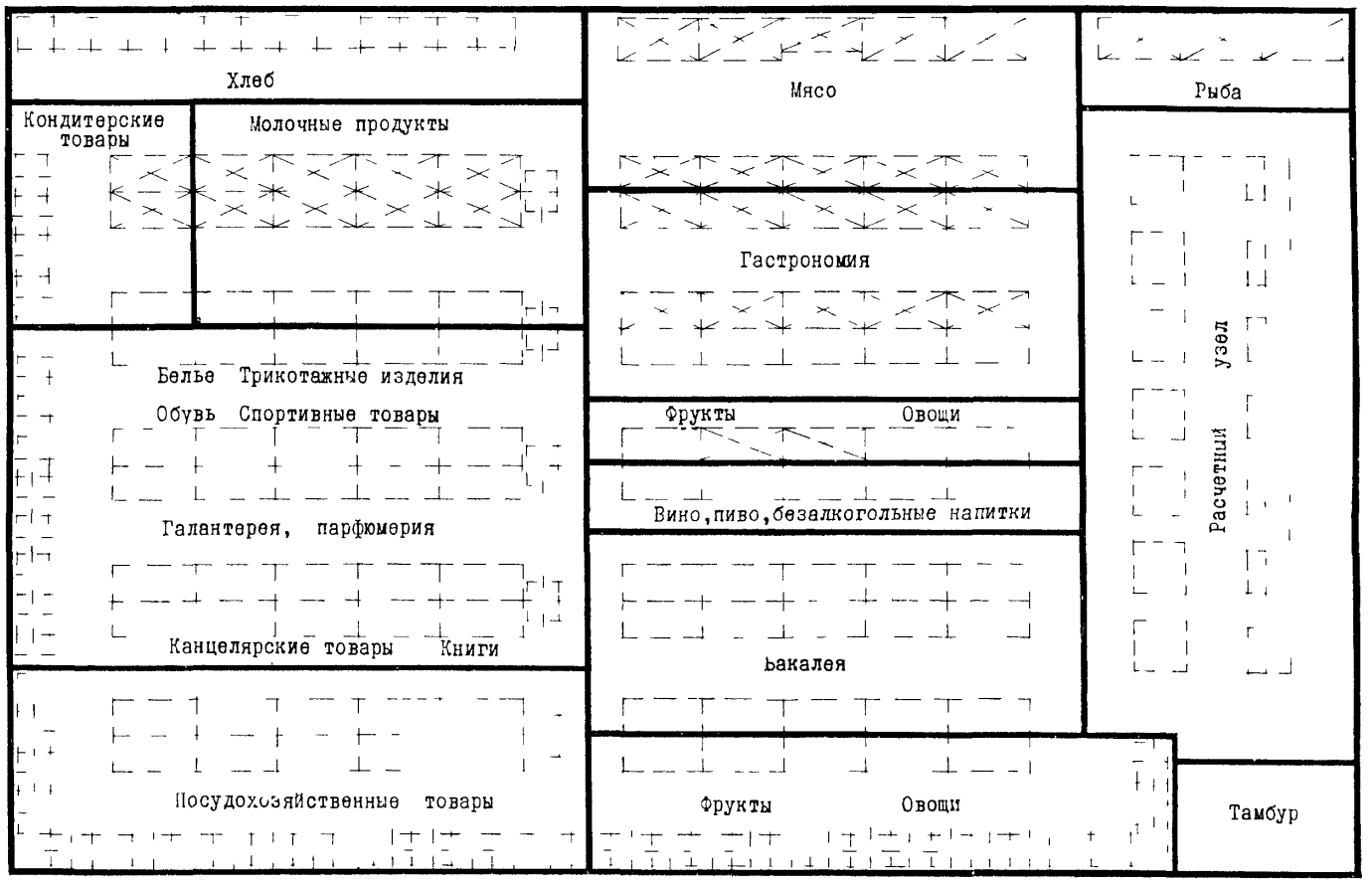


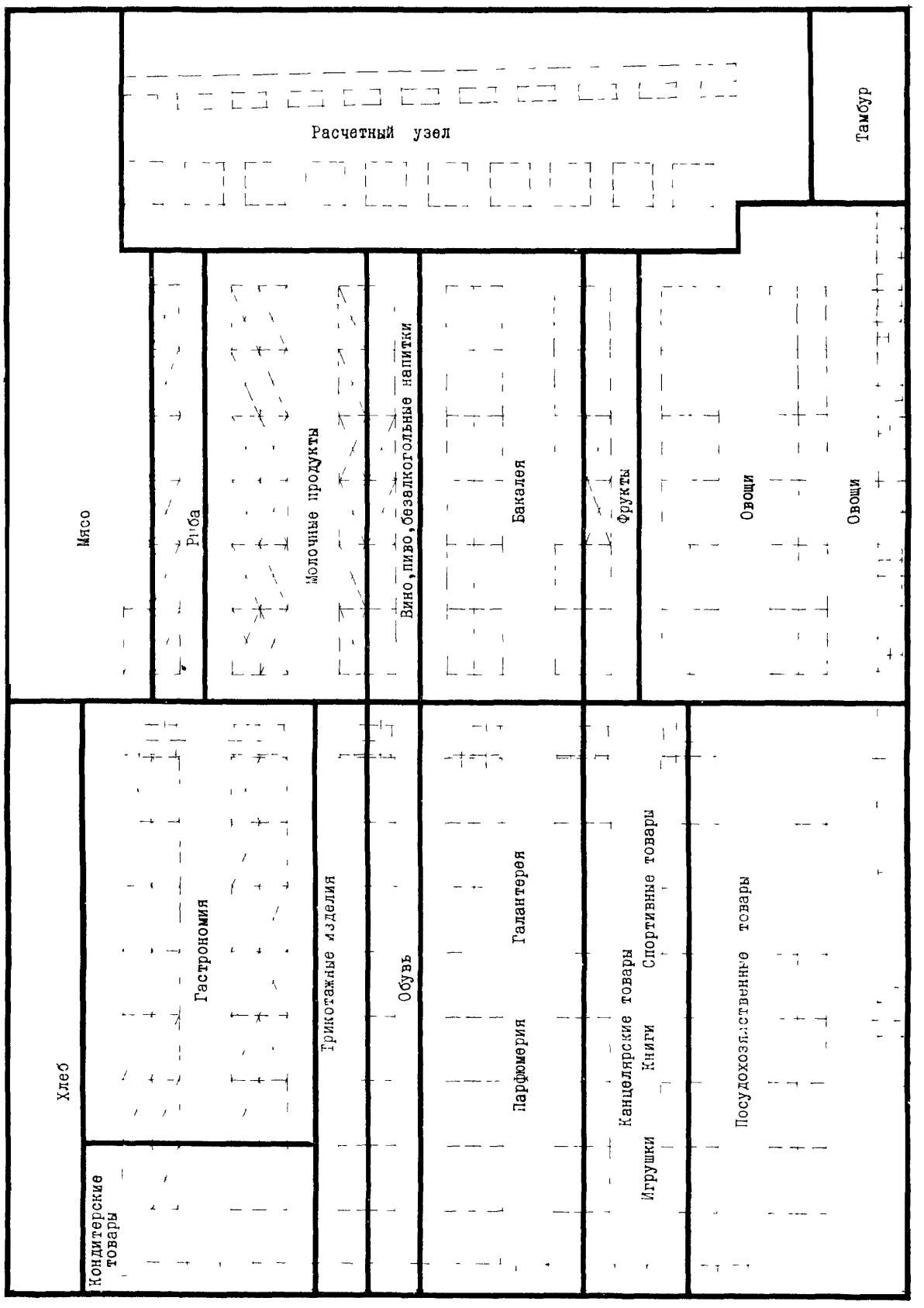
Между кабиной контролера-кассира и установленной торцом к н горкой

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"



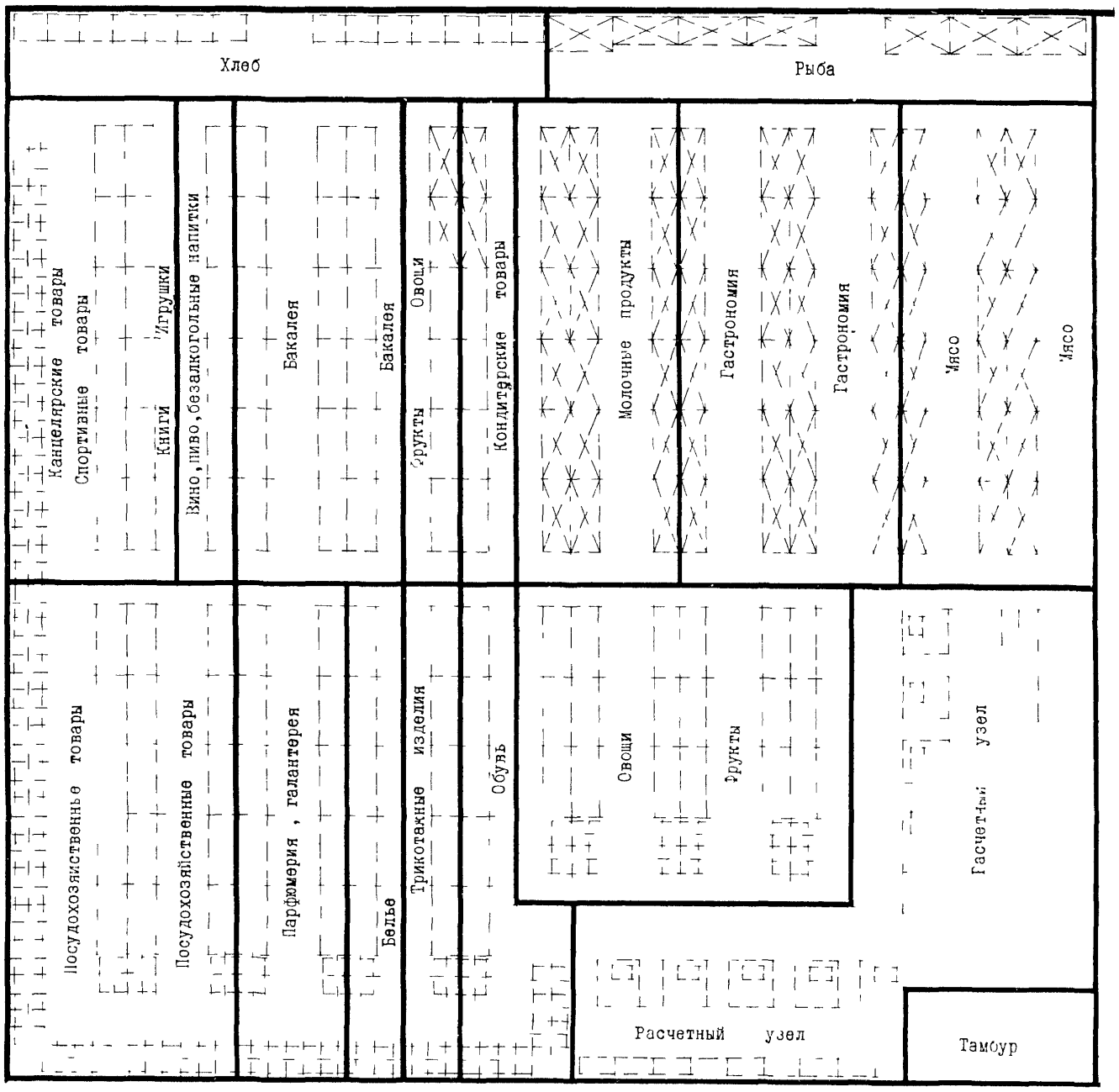
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"



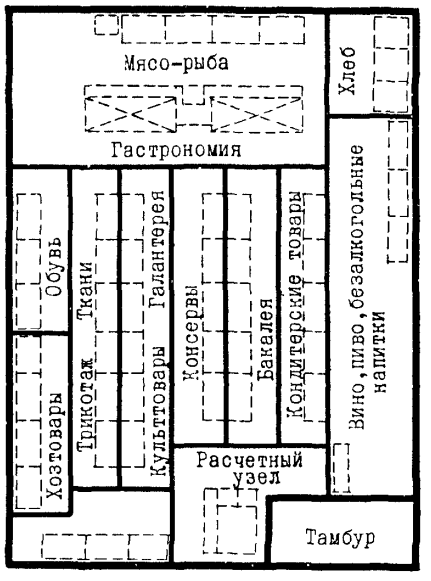


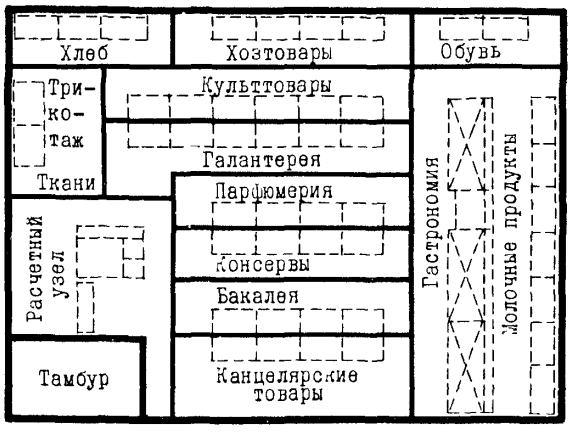
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "1000"

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "1000"

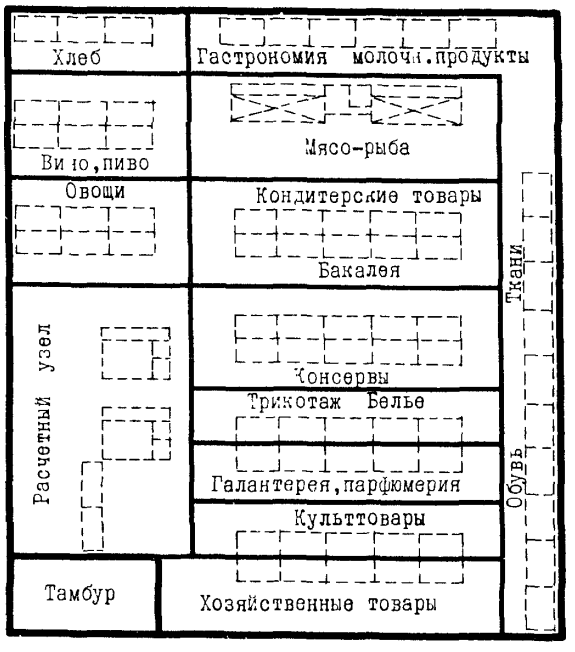


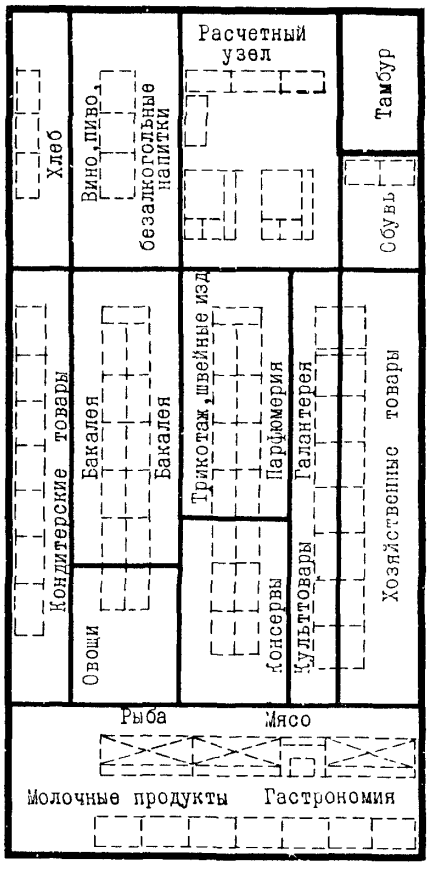
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ УНИВЕРСАМА "100"



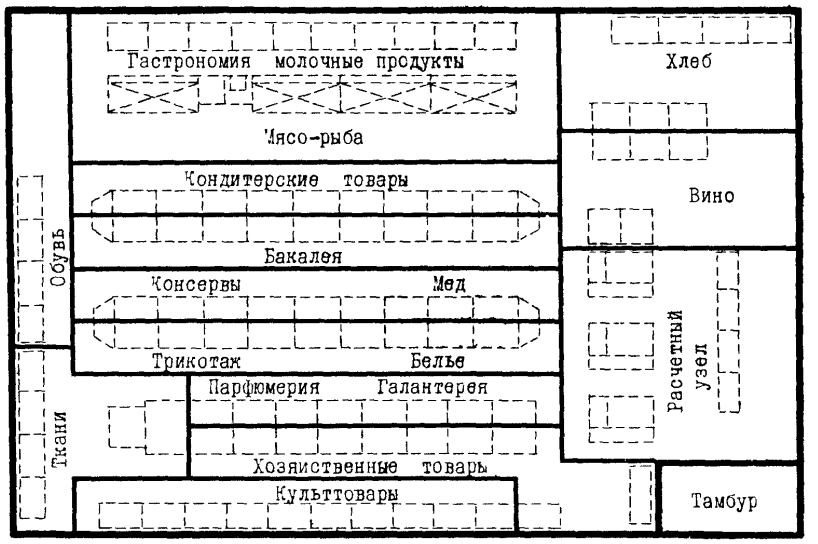


ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ УНИВЕРСАМА "150"

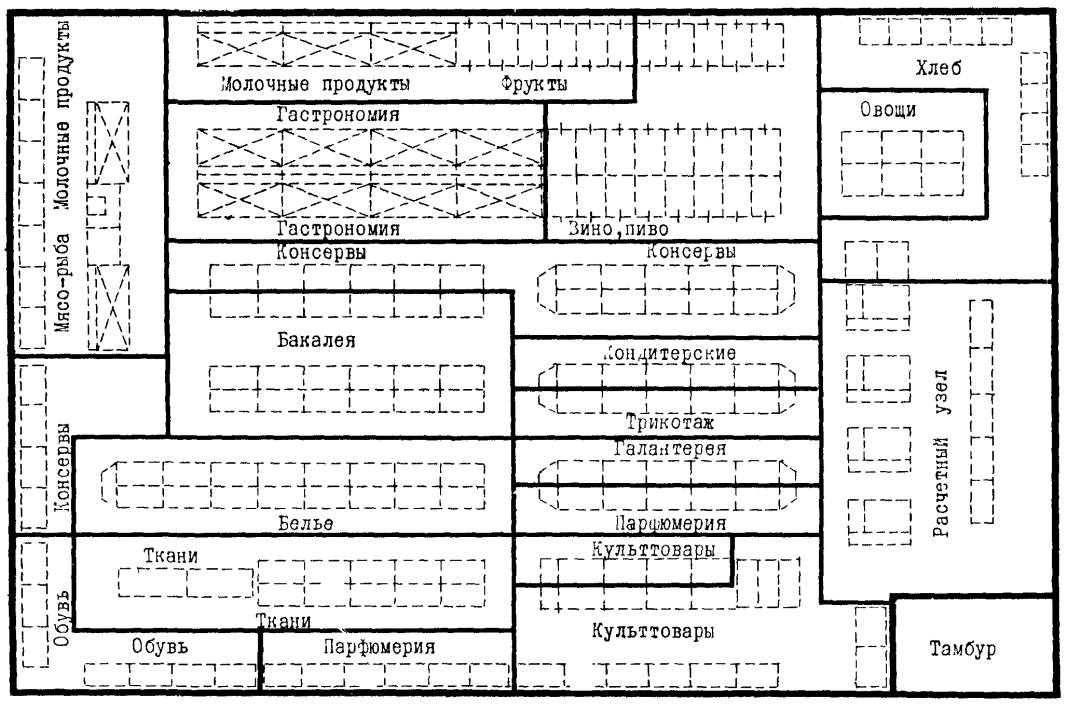




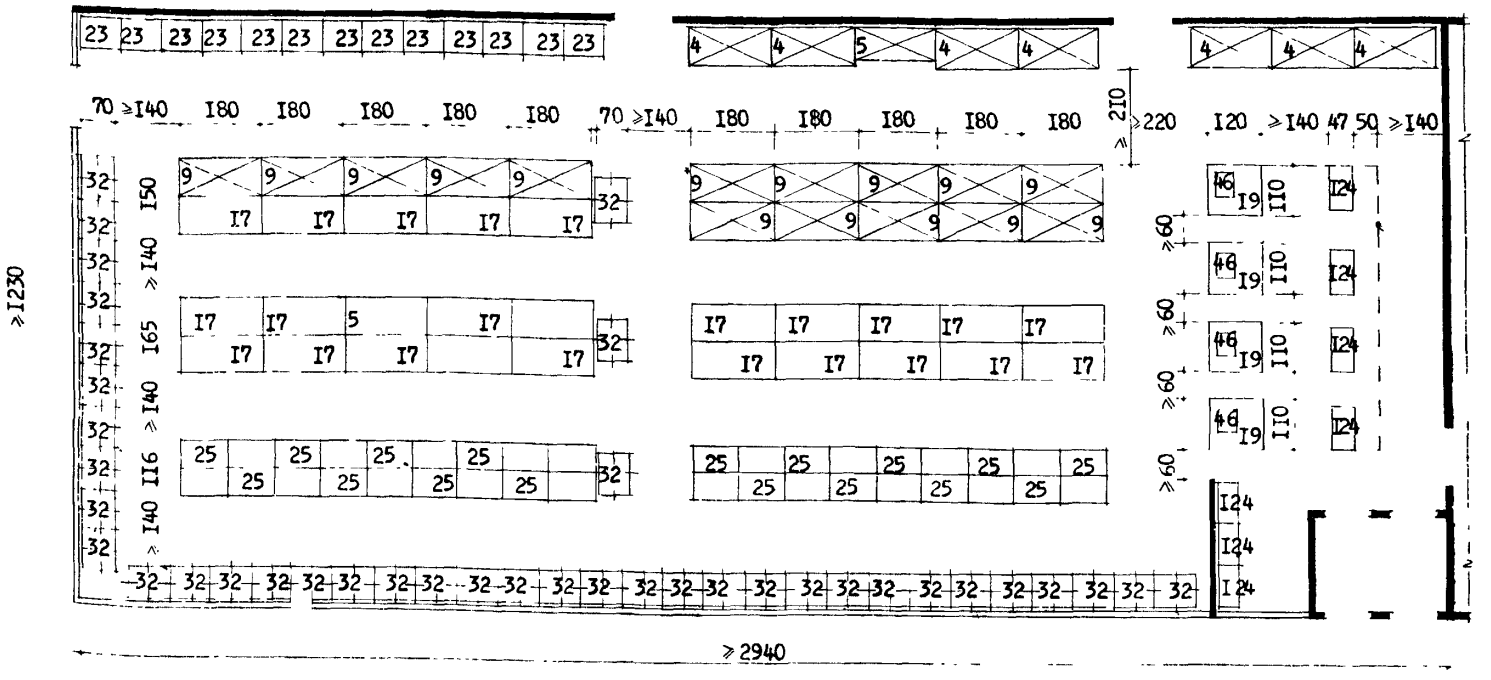
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ
УНИВЕРСАМА "250"



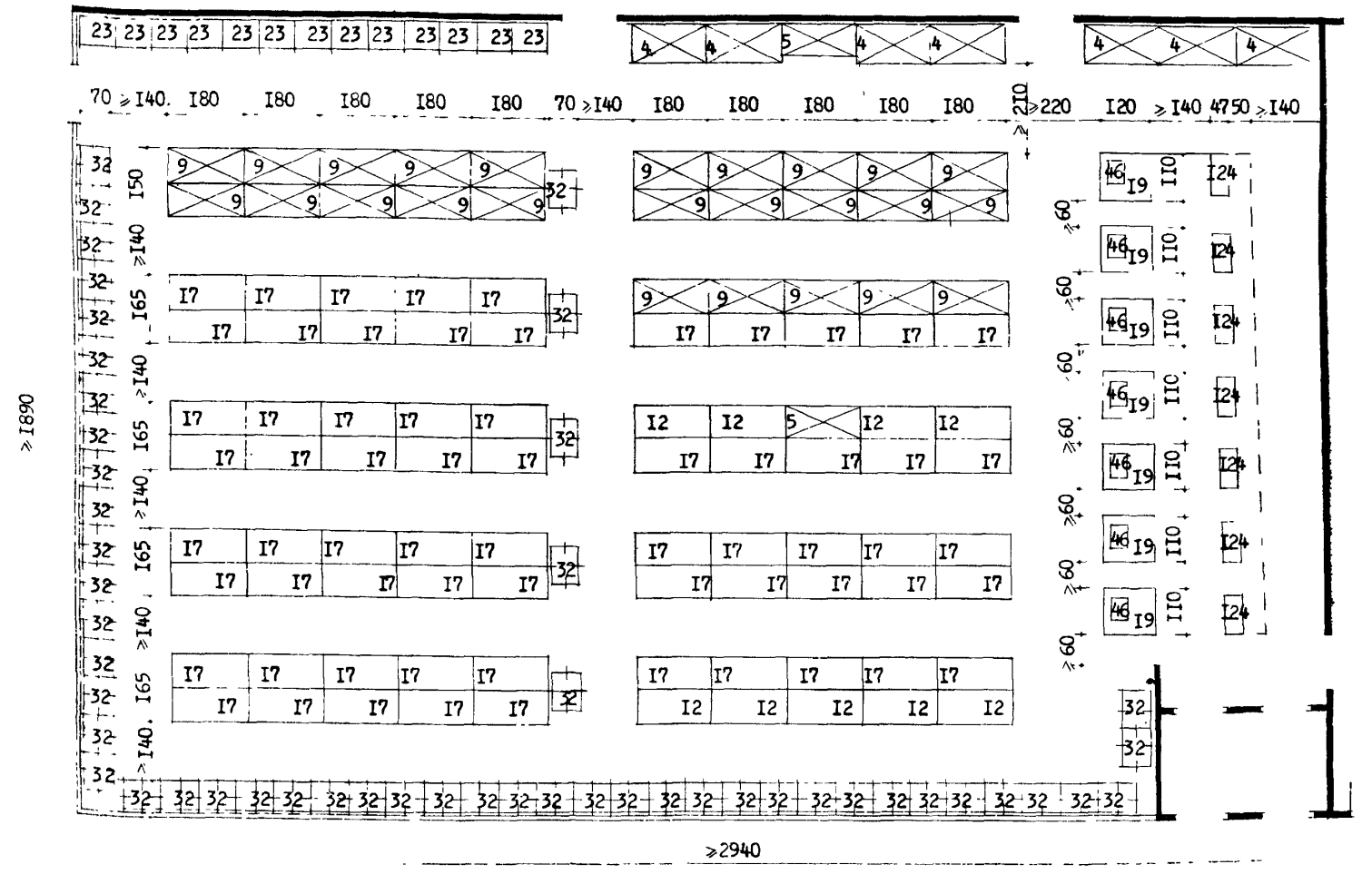
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ
УНИВЕРСАМА "400"



ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"

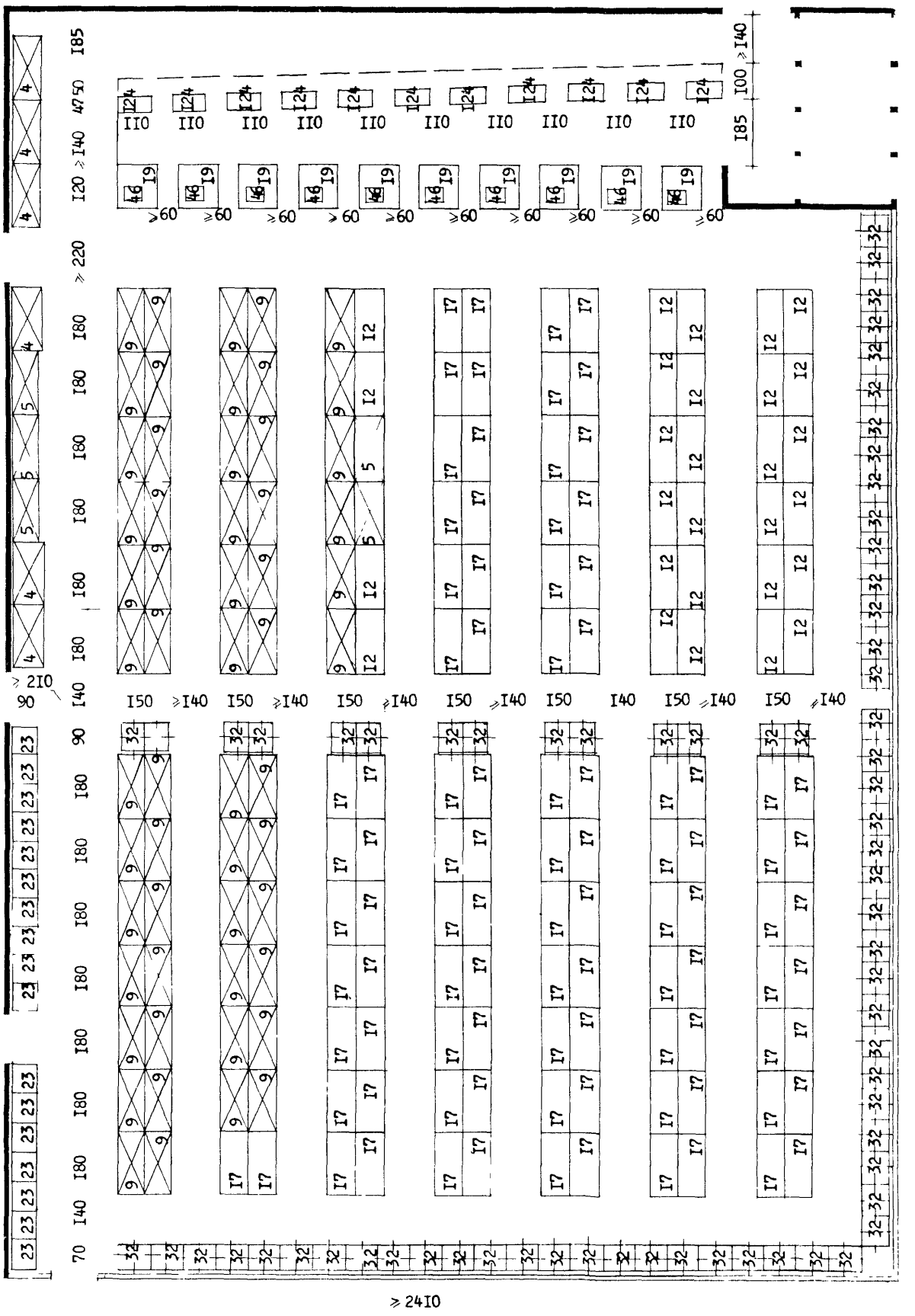


ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"



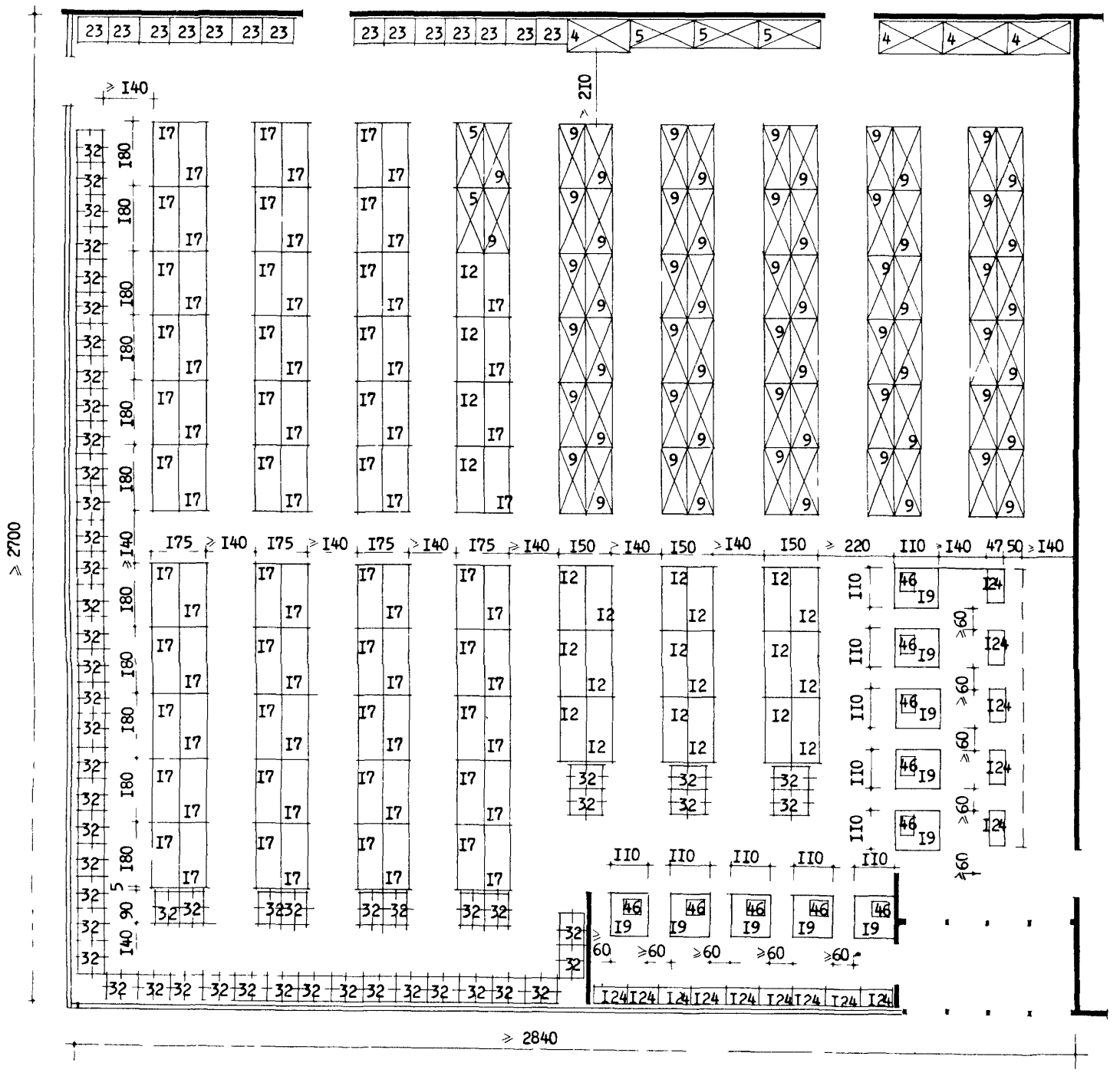
Примечание: 1. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "ТОСО"



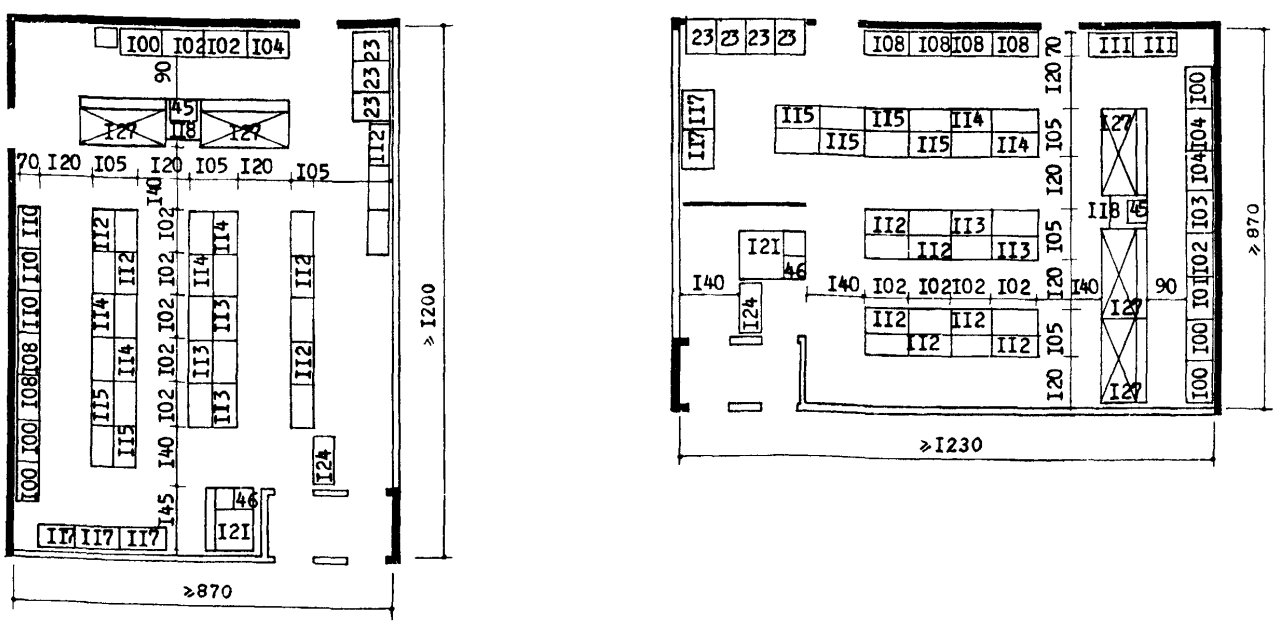
Примечание: I. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "1000"

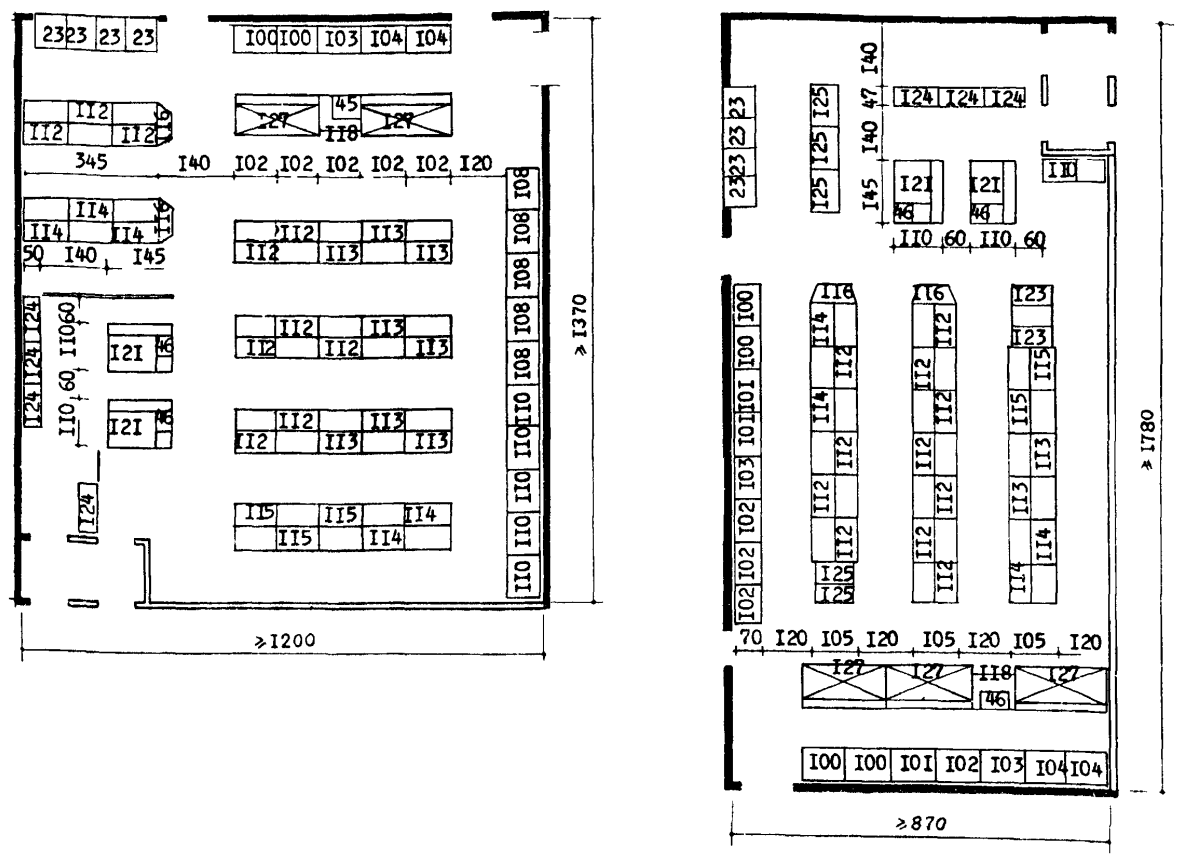


Примечание: 1. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ
ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА " I00"

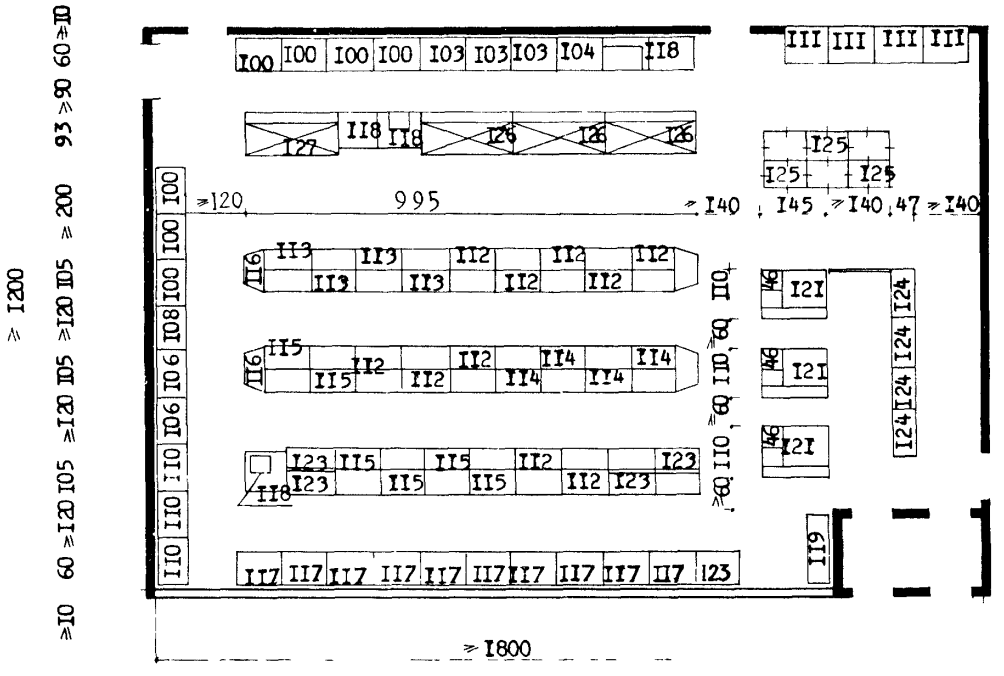


ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ
ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "I50"

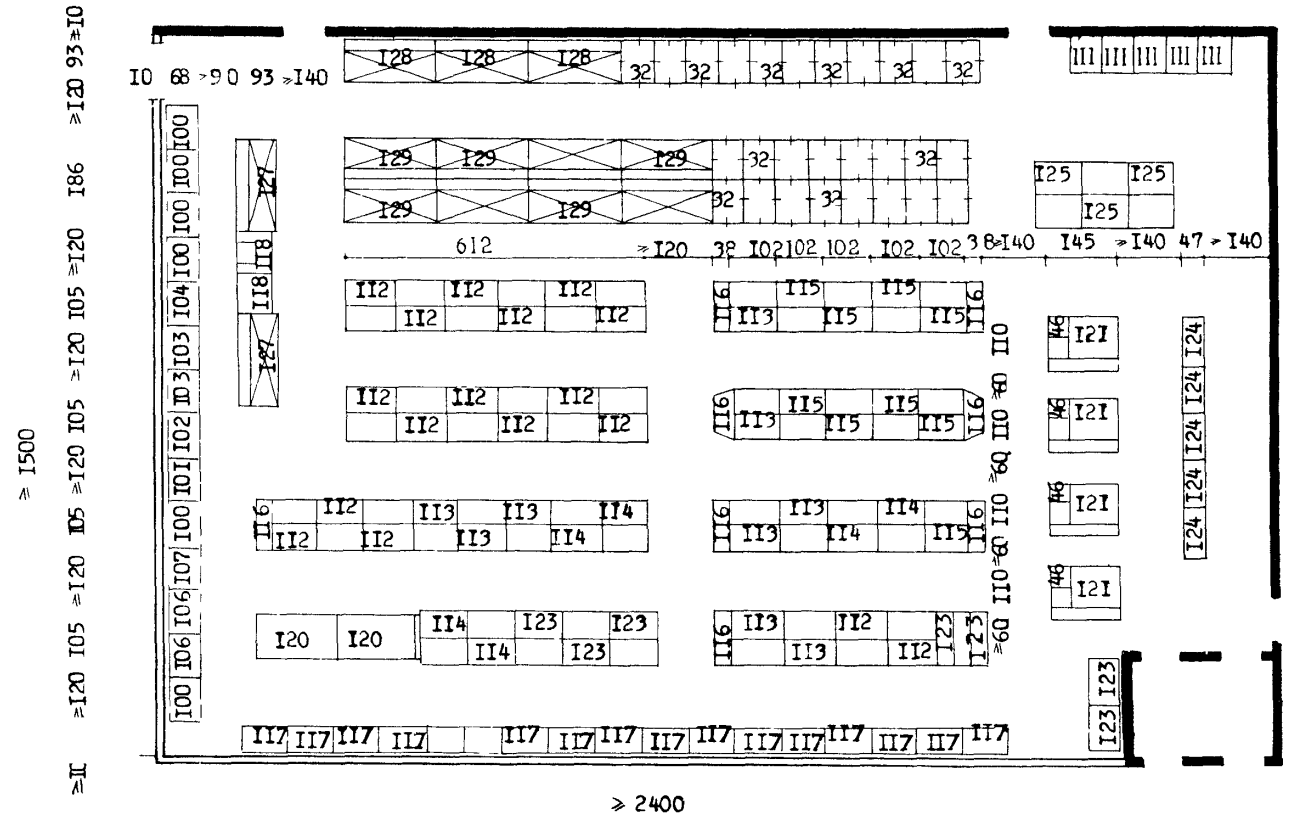


Примечание: I. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ГАБАРИТНАЯ СХЕМА ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "250"

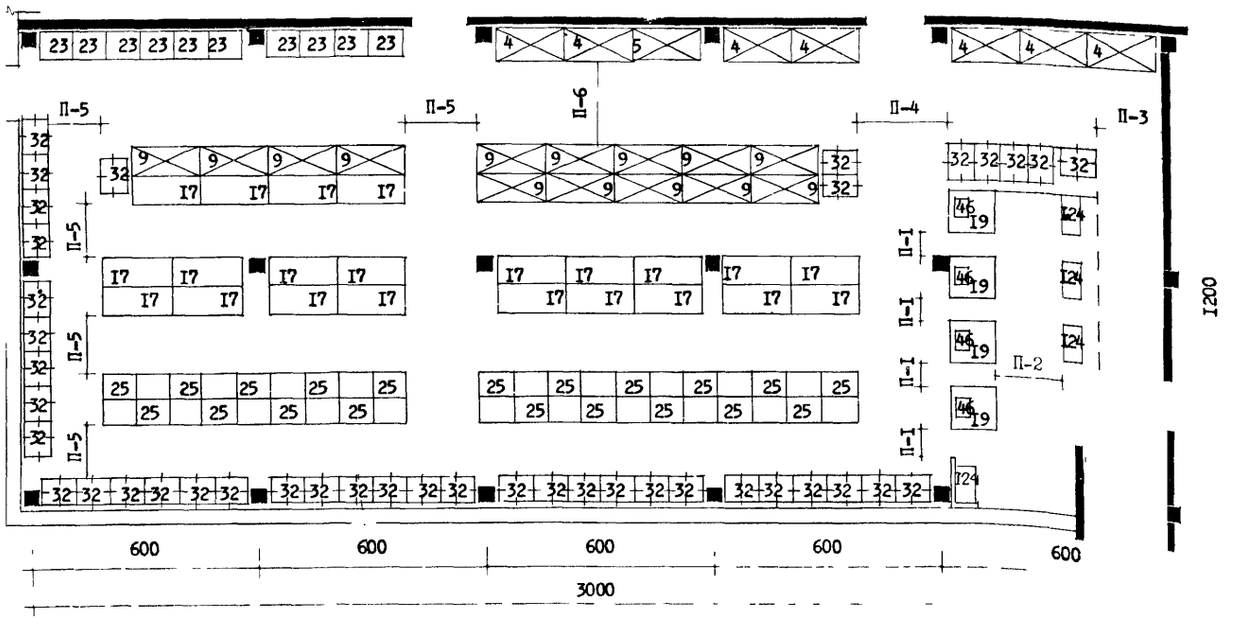


ГАБАРИТНАЯ СХЕМА ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "400"

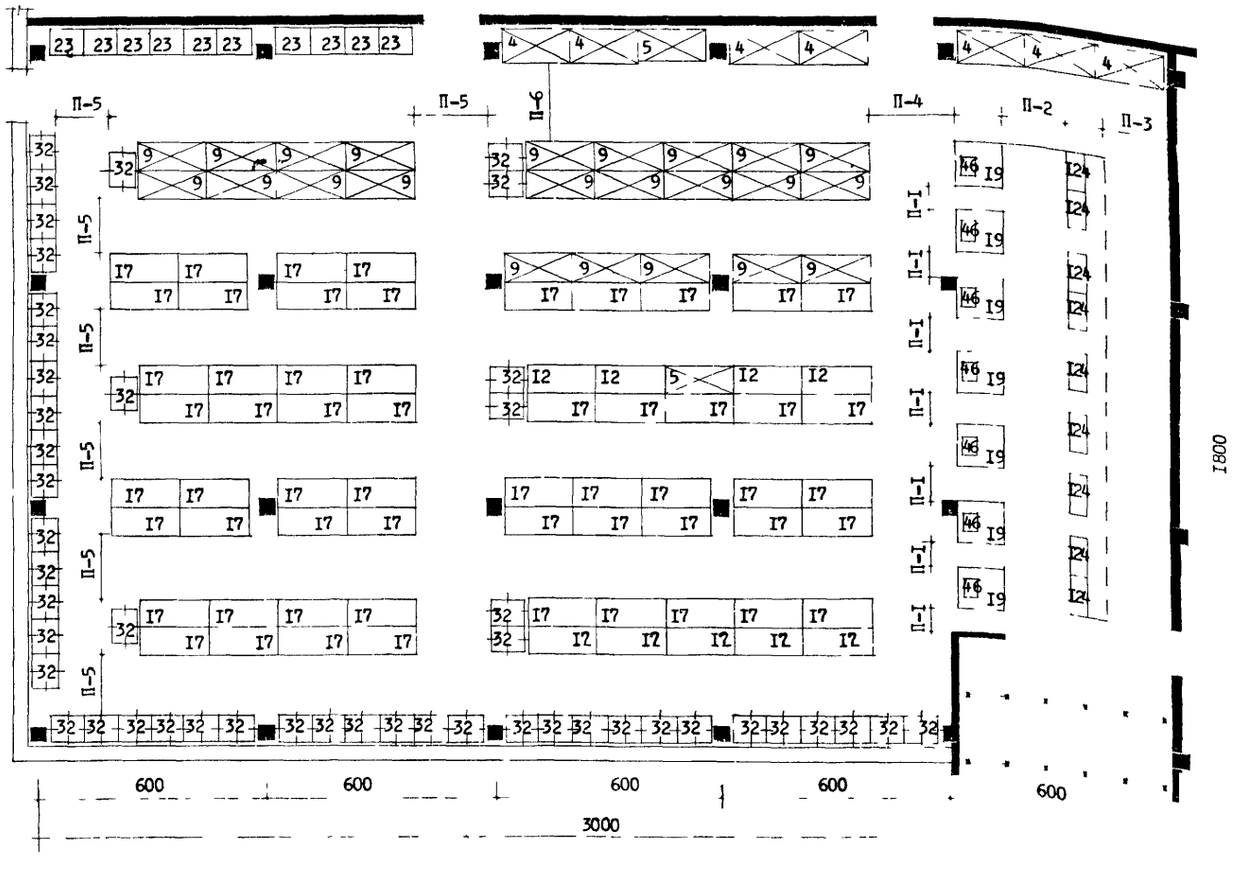


Примечание: I. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

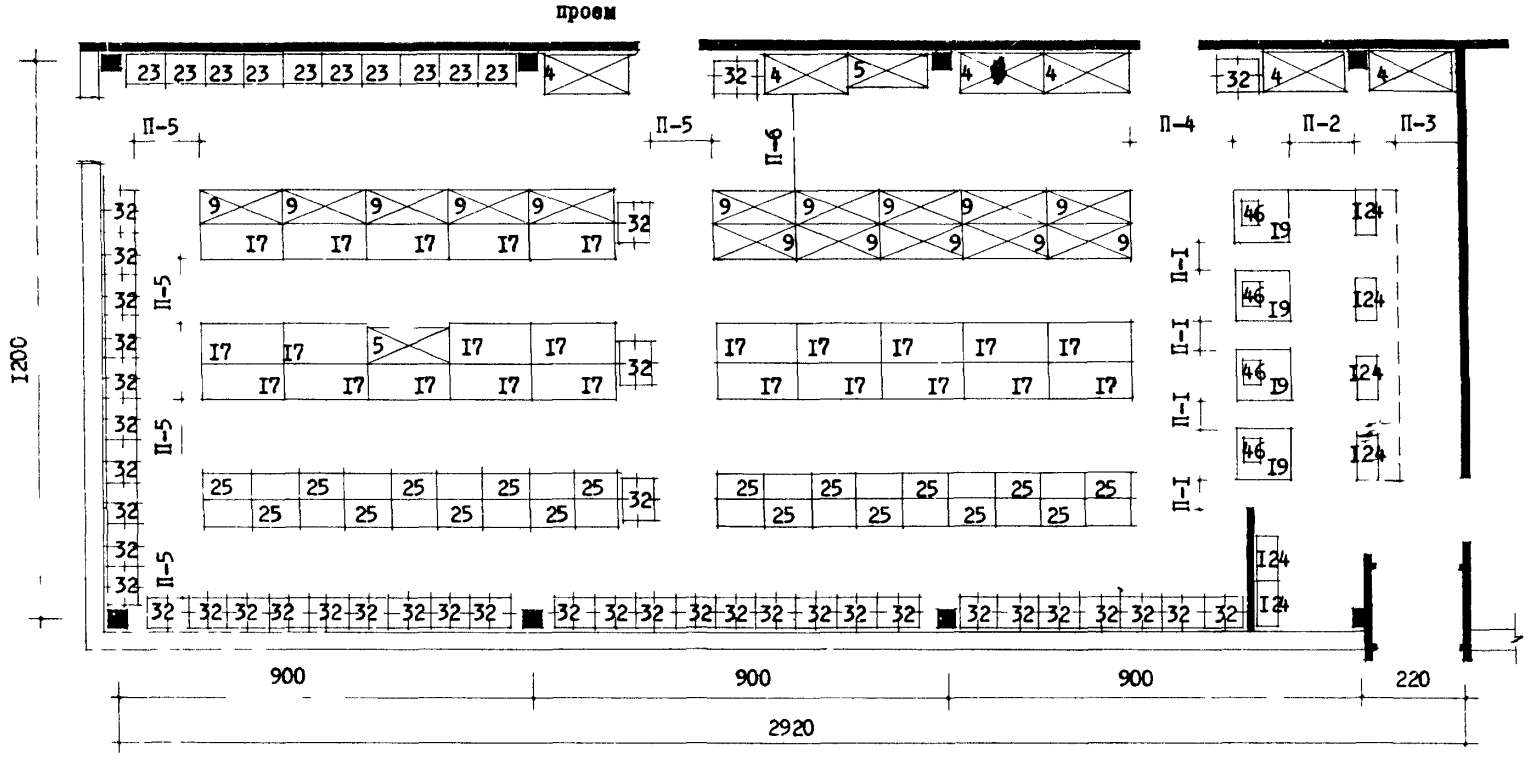
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"



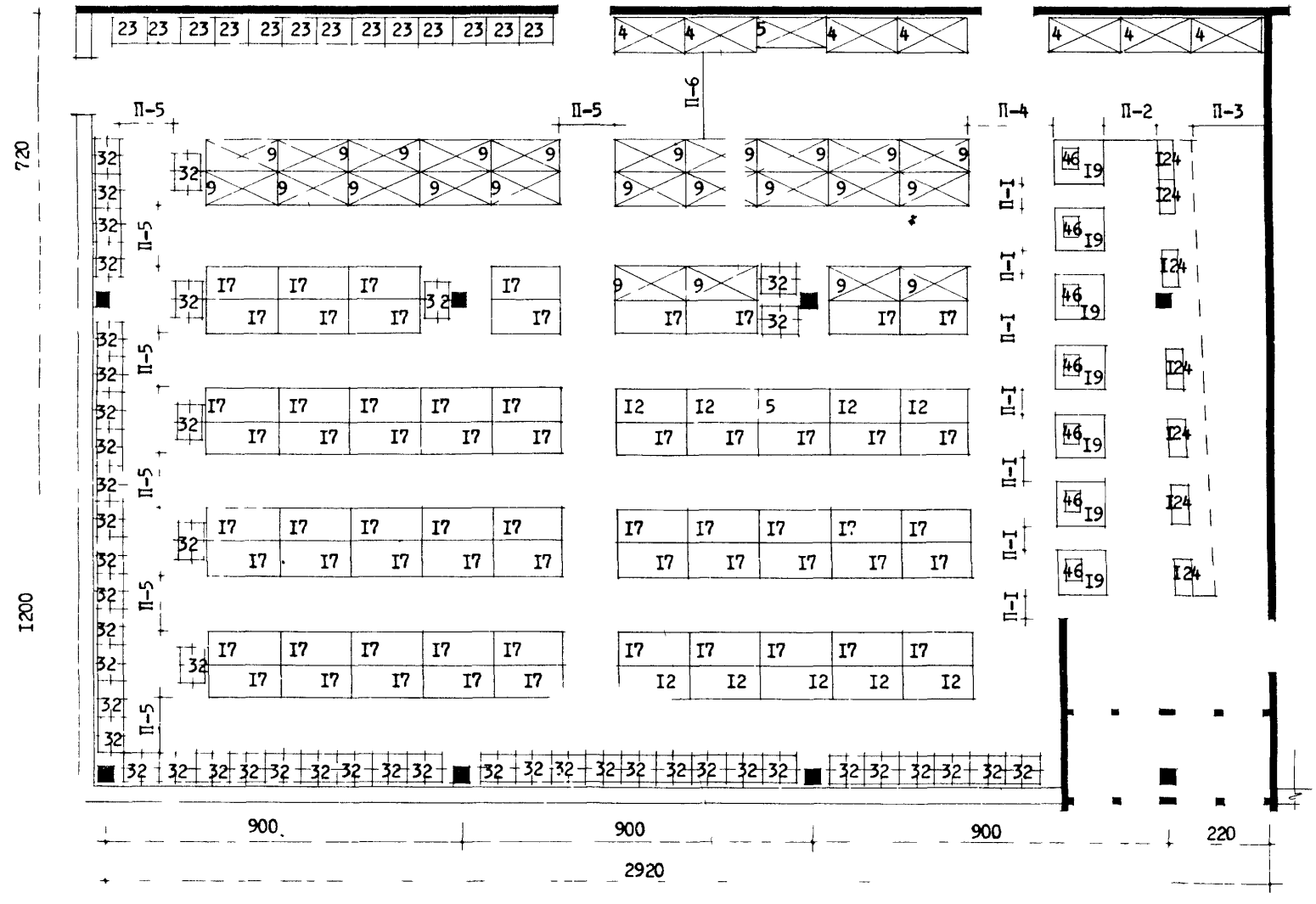
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"

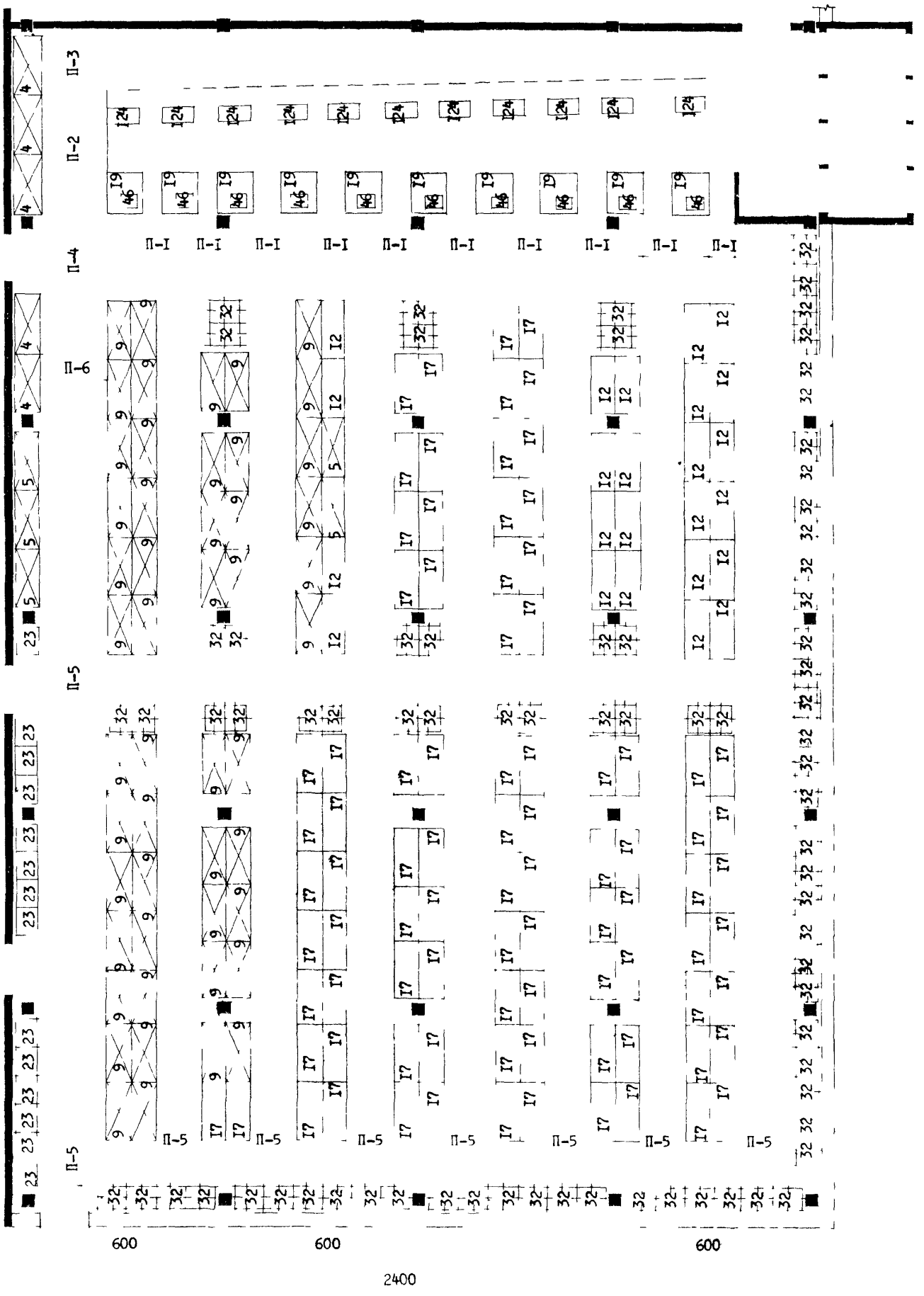


ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"

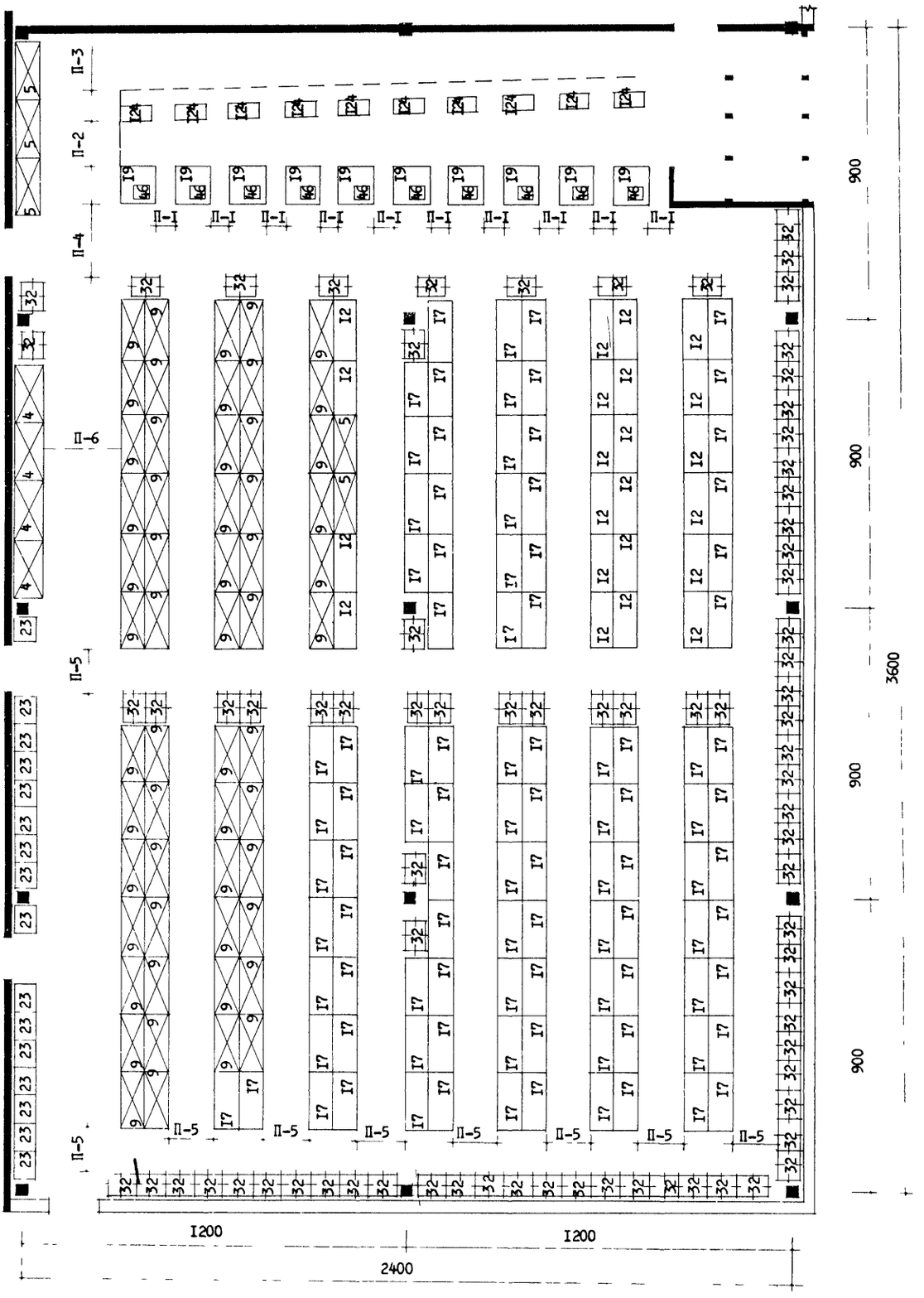


ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"



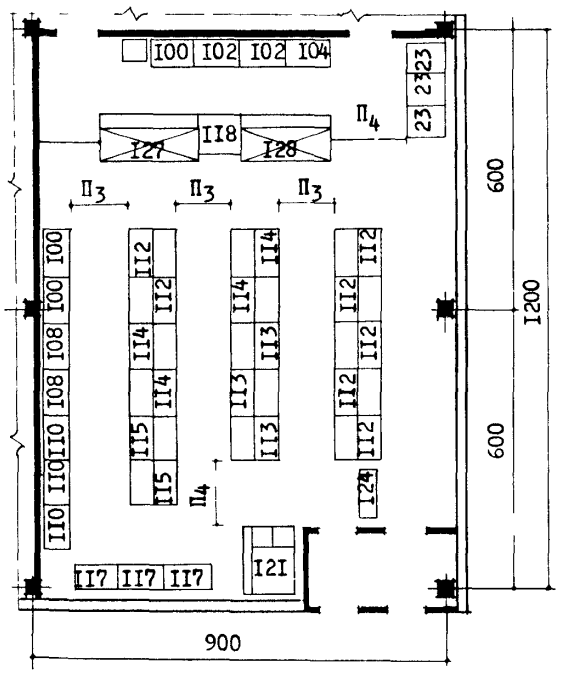

П-3
П-2
П-4
П-6
П-5
П-I
600
600
600
2400

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "1000"

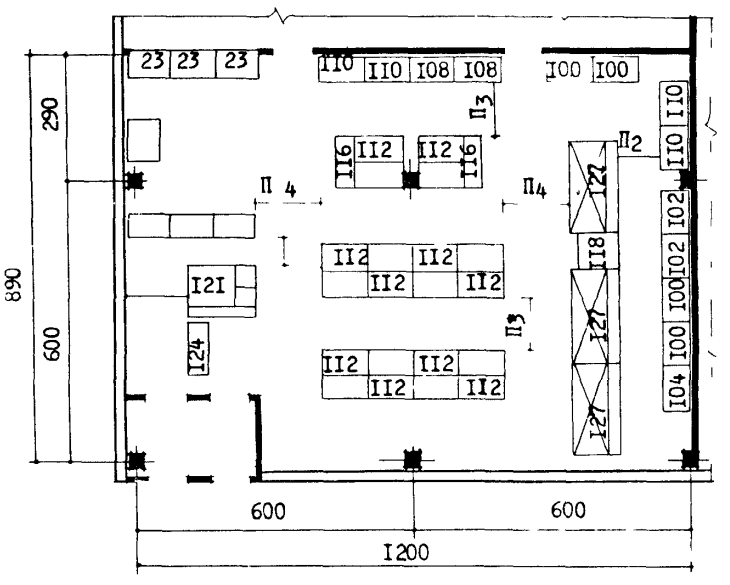


КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ
СХЕМЫ УНИВЕРСАМА I00

СЕТКА 6Х9

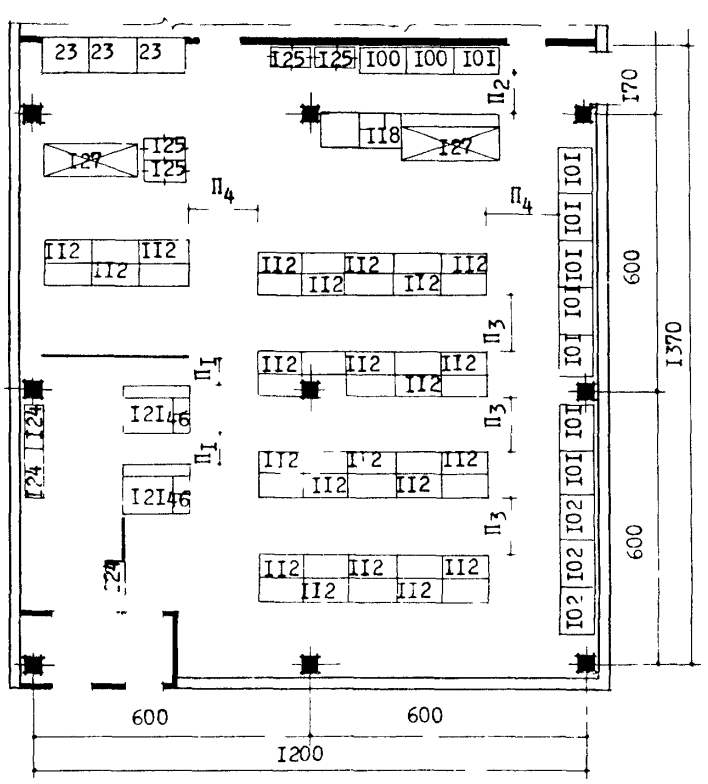


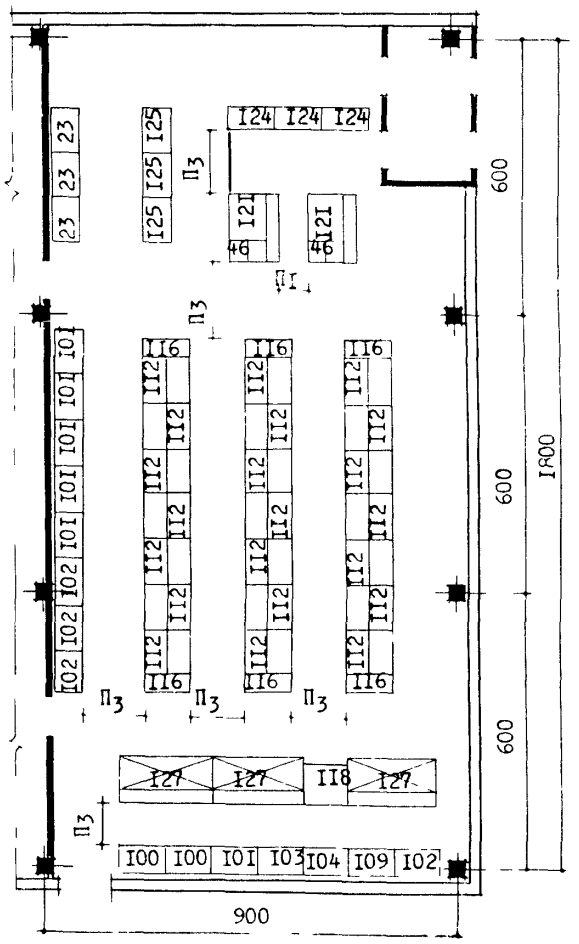
СЕТКА 6Х6



КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ
СХЕМЫ УНИВЕРСАМА I50

СЕТКА 6Х6

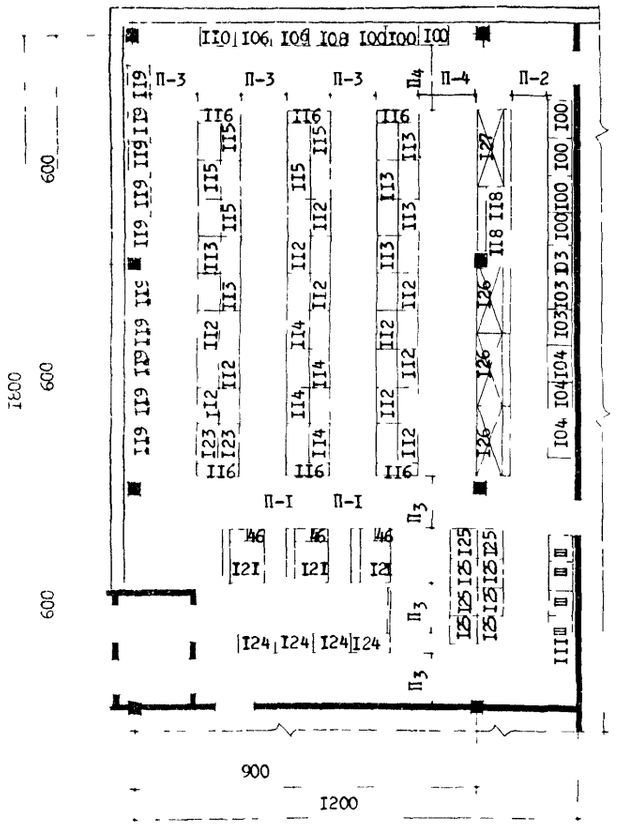




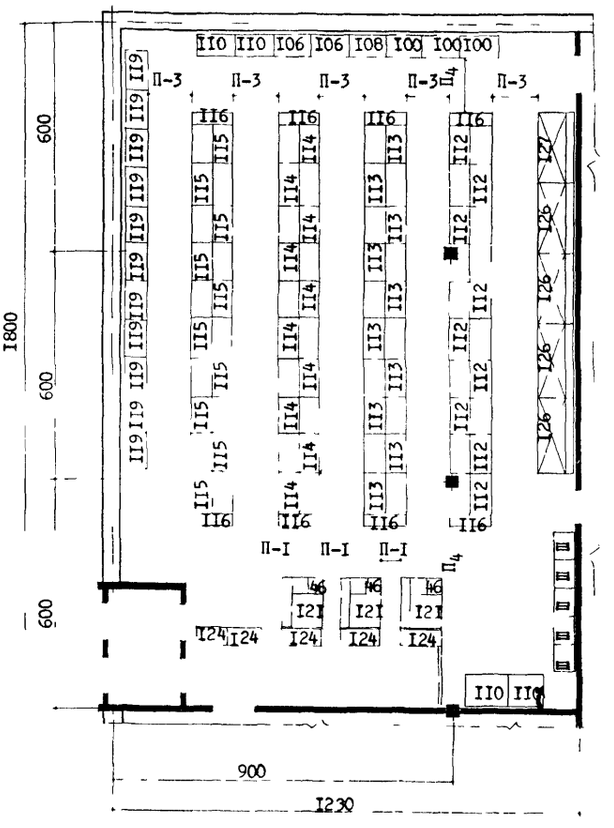
№ п/п	Условные обозначения	По норме	Размеры в см						
			Типы универсамов						
			I00		I50		250		400
			6х6	6х9	6х6	6х9	6х6	6х9	6х9
I.	$П_I$	60	60	60	60	60	60	60	60
2.	$П_2$	90	90	90	90	90	90	90	90
3.	$П_3$	I20	I20	I20	I20	I20	I20	I20	I20
4.	$П_4$	I40	I40	I40	I40	I40	I40	I40	I40

ТОРГОВЫЕ ЗАЛЫ УНИВЕРСАМА "250"

Каркасно-панельные конструкции

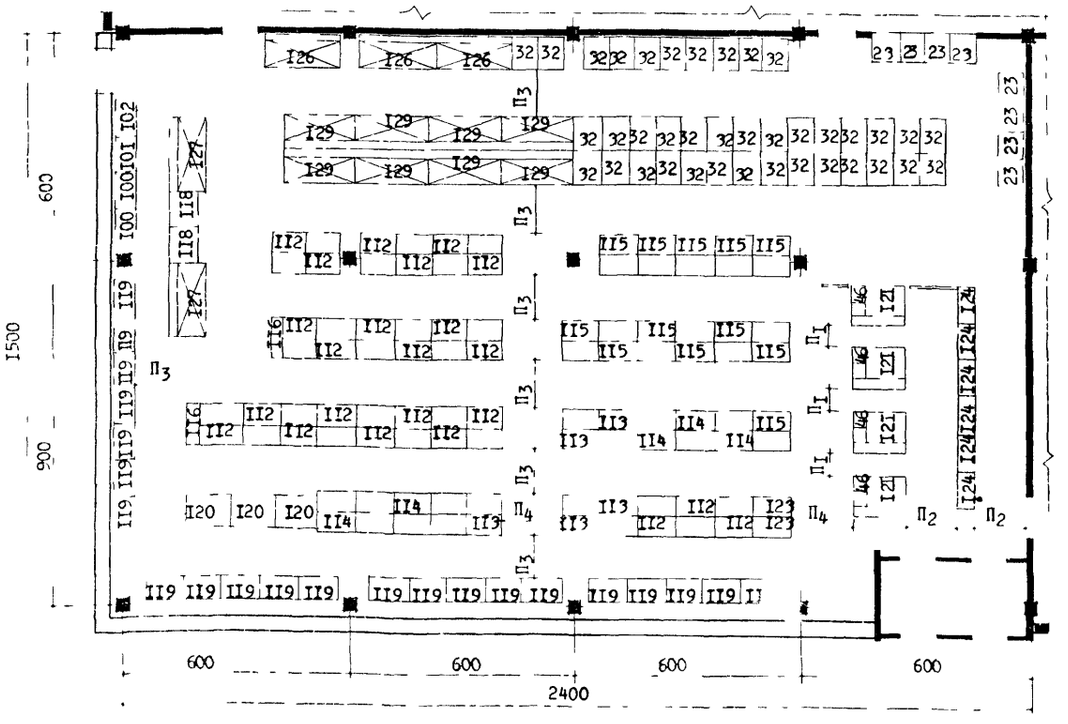


Кирпичные стены и внутренний каркас



ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"

Каркасно-панельные конструкции



Технико-экономические показатели технологического решения торговых залов самообслуживания

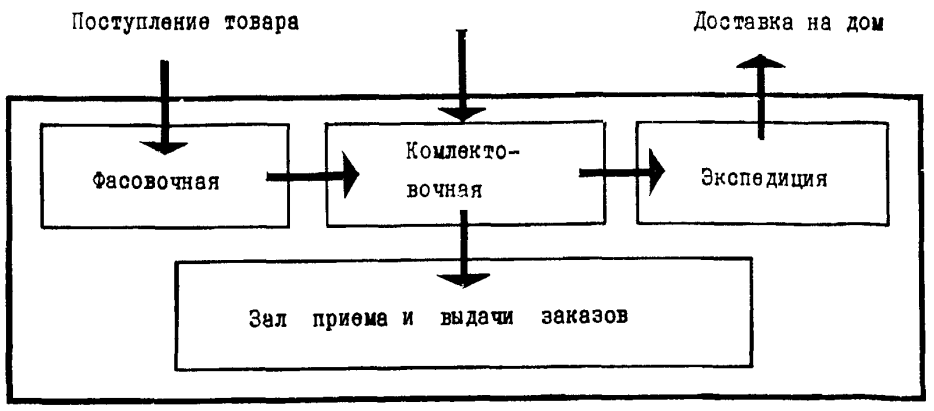
Наименование показателей	Единица измерения	Типы универсамов по площади торговой группы								
		400			650			I000		
		по габаритной схеме	при сетке колонн 9xI2	при сетке колонн 6x6	по габаритной схеме	при сетке колонн 9xI2	при сетке колонн 6x6	по габаритной схеме	при сетке колонн 9xI2	при сетке колонн 6x6
I. Площадь зала самообслуживания	$м^2$	370	370	356	562	562	566	860	860	905
в том числе:										
а) расчетного узла	$м^2$	48	48	55	84	84	I04	I2I	I2I	I36
б) зала самообслуживания без расчетного узла	$м^2$	322	322	30I	478	478	462	739	739	769
2. Площадь занятая под торгово-технологическое оборудование	$м^2$	I35	I32	I25	2I4	208	I93	33I	327	308
3. Фронт реализации товаров	п.м.	I99	I94	I76	29I	278	255	468	459	426
в том числе:										
а) на охлаждаемом оборудовании	п.м.	38	32	34	59	57	49	II5	II0	II3
б) на неохлаждаемом оборудовании	п.м.	I6I	I62	I42	232	22I	206	353	349	3I3
4. Площадь выкладки (экспозиции товаров)	$м^2$	224	2I8	2I0	333	322	288	598	590	535
5. Количество кабин контролеров-кассиров	шт.	4	4	4	7	7	7	I0	I0	T0
6. Отношение площади, занятой оборудованием к площади зала самообслуживания	$м^2/м^2$	0,36	0,36	0,35	0,38	0,37	0,34	0,38	0,38	0,34
7. Отношение фронта реализации торгово-технологического оборудования к площади узла самообслуживания	п.м./$м^2$	0,54	0,52	0,49	0,52	0,49	0,45	0,54	0,53	0,47
в том числе:										
а) охлаждаемого оборудования	$п.м/м^2$	0,I0	0,09	0,I0	0,I0	0,I0	0,09	0,I3	0,I3	0,I2
б) неохлаждаемого оборудования	$п.м/м^2$	0,44	0,44	0,36	0,43	0,39	0,36	0,4I	0,40	0,35
8. Коэффициент использования площади зала самообслуживания под экспозиции товаров	$м^2/м^2$	0,6I	0,59	0,59	0,59	0,57	0,5I	0,69	0,69	0,59
9. Коэффициент использования площади зала самообслуживания (без расчетного узла) под экспозицию товаров	$м^2/м^2$	0,70	0,68	0,70	0,70	0,67	0,62	0,8I	0,80	0,70
I0. Фронт реализации товаров в расчете на I контролера-кассира	$п.м/м^2$	49,8	48,5	44,0	4I,6	39,7	36,4	46,8	45,9	42,6
а) на охлаждаемое оборудование	$п.м/м^2$	9,5	8	8,5	8,4	8,I	7,0	II,5	II,0	II,3
б) на неохлаждаемое оборудование	$п.м/м^2$	40,2	40,5	35,5	33,I	3I,6	29,7	35,3	34,9	3I,3
II. Соотношение сторон торгового зала		I:2,40	I:2,40	I:2,48	I:2,58	I:2,58	I:I,6I	I:I,40	I:I,40	I:I,46

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

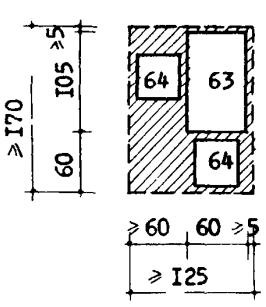
Условные обозначения		Размеры (в см)					
		По норме	Типы универсамов				
			400		650		I000
			По конструктивной схеме		По конструктивной схеме		По конструктивной схеме
			9xI2	6x6	9xI2	6x6	9xI2	6x6
I.	П-I	60	70	70	60	90	60	60
2.	П-2	I40	I40	I40	I40	I40	I40	I40
3.	П-3	I40	I40	I40	I40	I40	I40	I40
4.	П-4	220	220	220	220	220	220	220
5.	П-5	I40	I40	I40	I40	I40	I40	I40
6.	П-6	2I0	2I0	2I0	2I0	2I0	2I0	2I0

ОТДЕЛ
ЗАКАЗОВ
КАФЕТЕРИЙ

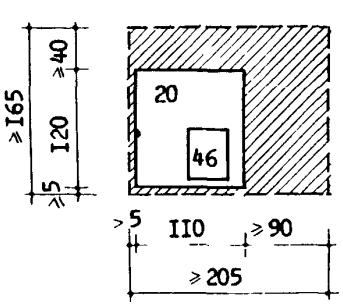
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



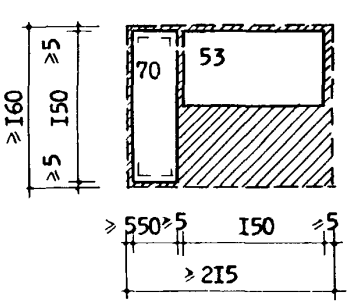
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ



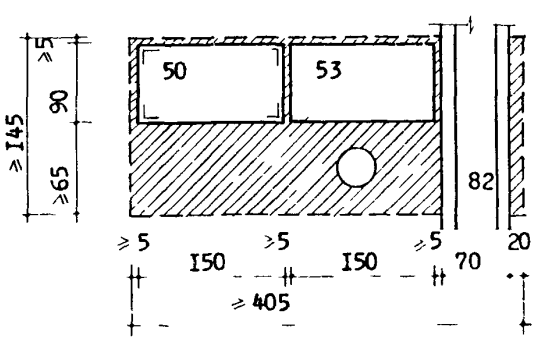
Зона приема заказа от населения на I-го приемщика



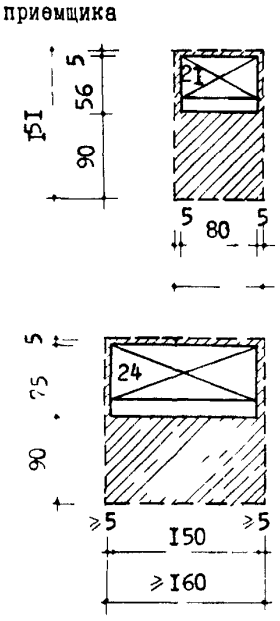
Зона рабочего места кассира и оплаты заказов



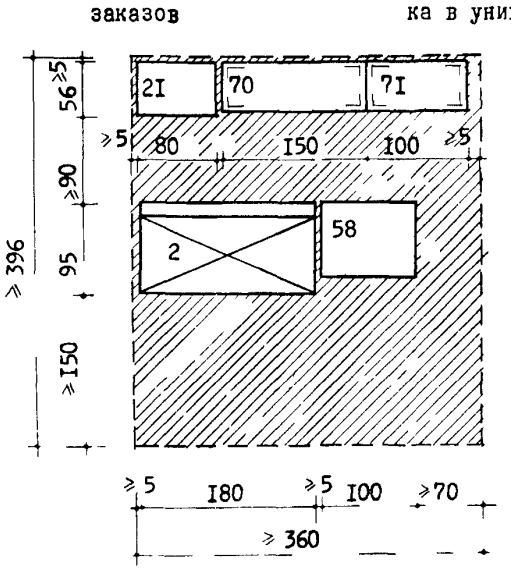
Зона рабочего места фасовщика и контролера-упаковщика в универсамах "400"



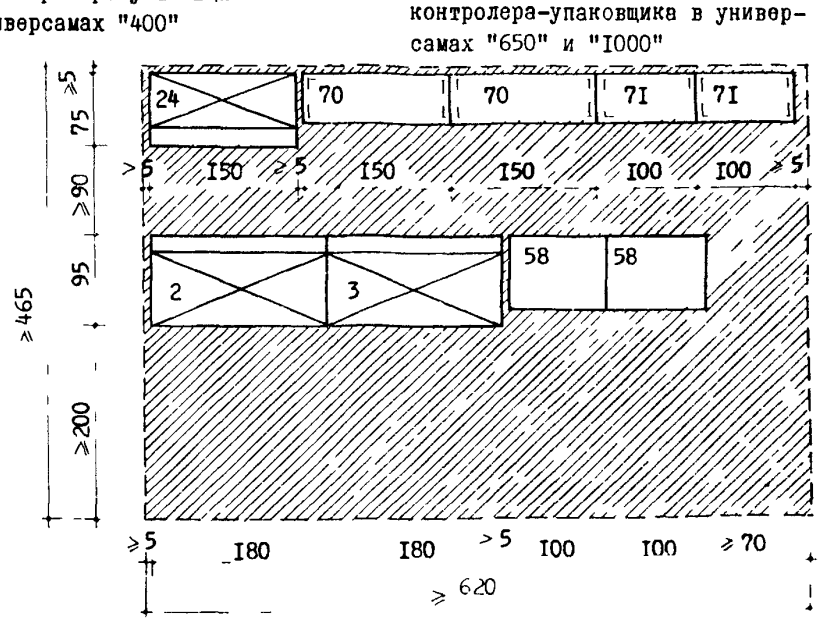
Зона рабочего места фасовщика и контролера-упаковщика в универсамах "650" и "1000"



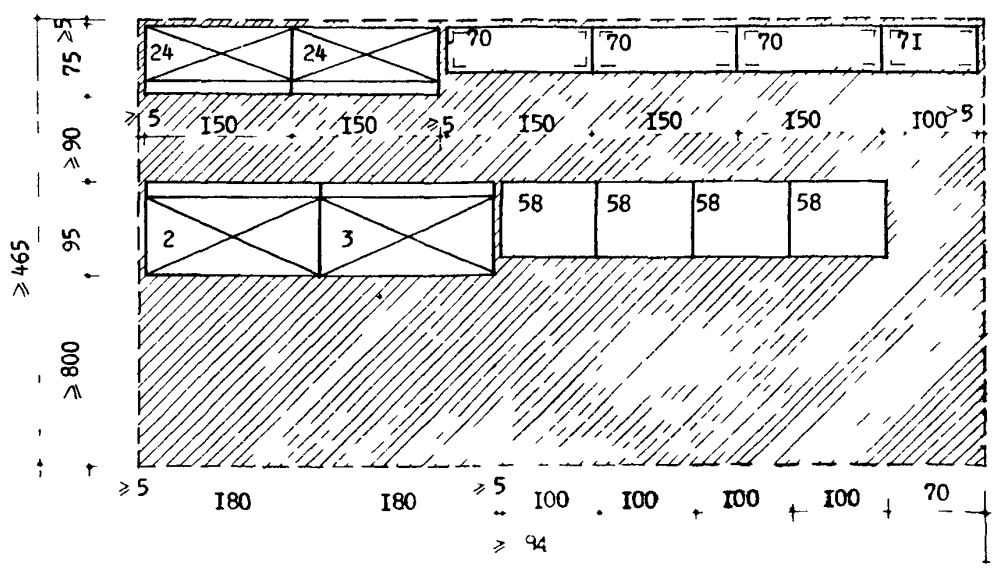
Зоны хранения заказов в холодильных шкафах типа ШХ-0,4 и ШХ-0,8



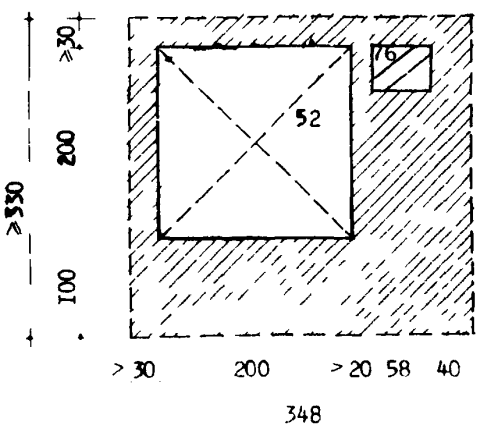
Зоны хранения и выдачи заказов в универсамах торговой площадью 400 кв.м.



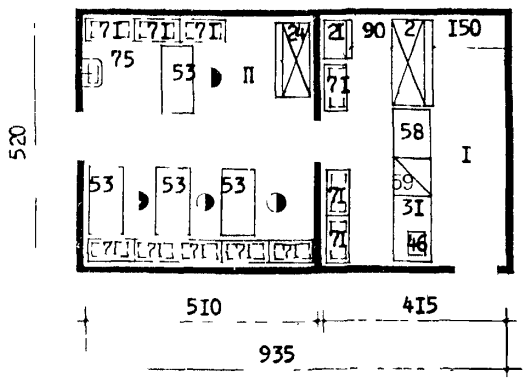
Зона хранения и выдачи заказов в универсамах торговой площадью 650 кв.м.



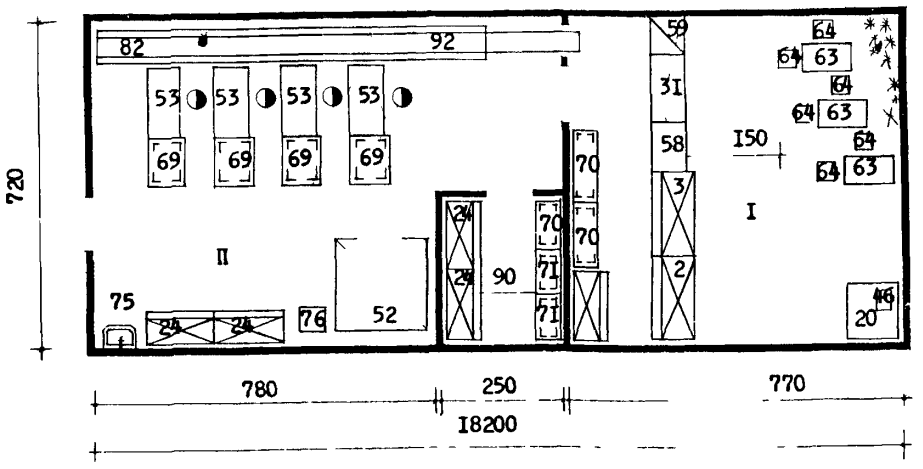
Зона хранения и выдачи заказов в универсамах торговой площадью 1000 кв.м.



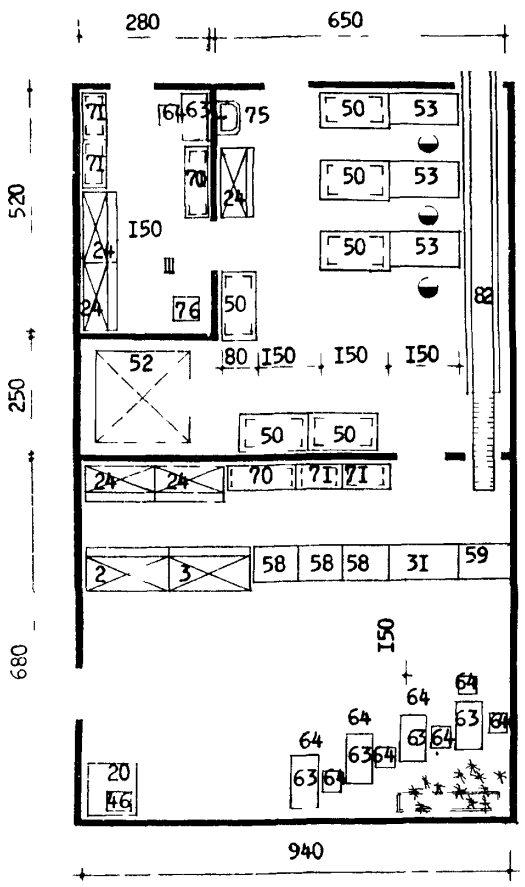
Зона хранения заказов в сборно-разборной камере типа КХ-6

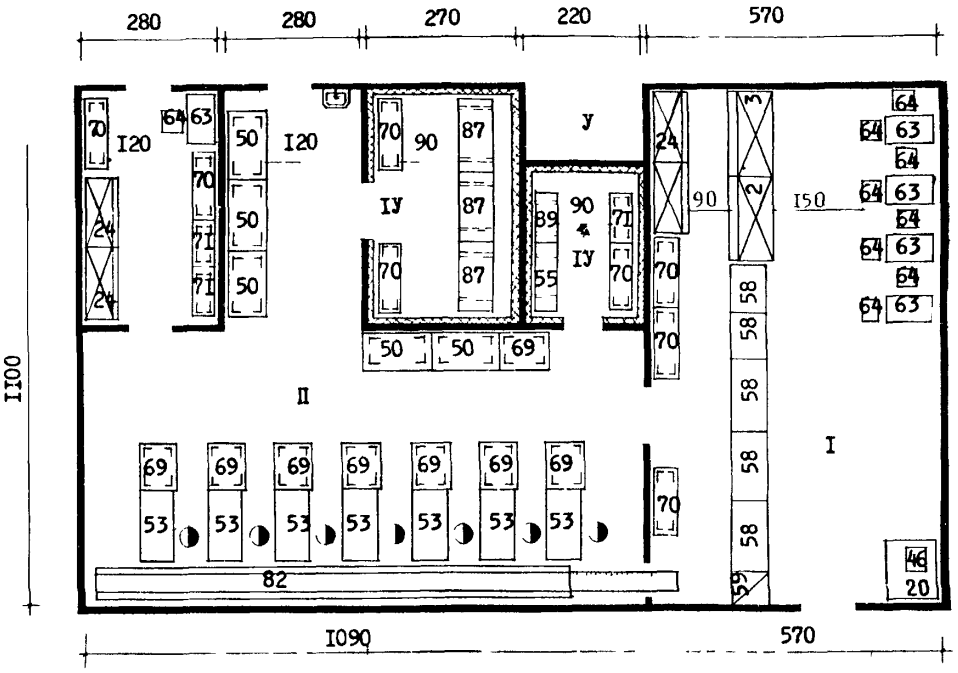


тдел заказов на 2-х приемщиков при
ниверсаме "400"



Отдел заказов на 3-х приемщиков при универсаме "650"





Отдел заказов на 4-х приемщиков при универсаме "I000"

Примечание. Технологический процесс фасовки и комплектации заказов производится в помещениях отдела заказов.

Отдел заказов на 4-х приемщиков при
универсаме "400"

Примечание. Фасовка товаров для отдела заказов производится в помещениях для подготовки товаров к продаже. Комплектация заказов осуществляется в отделе заказов. Комплектовочная и помещения подготовки товаров к продаже связана транспортером.

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

I. Зал приема и выдачи заказов

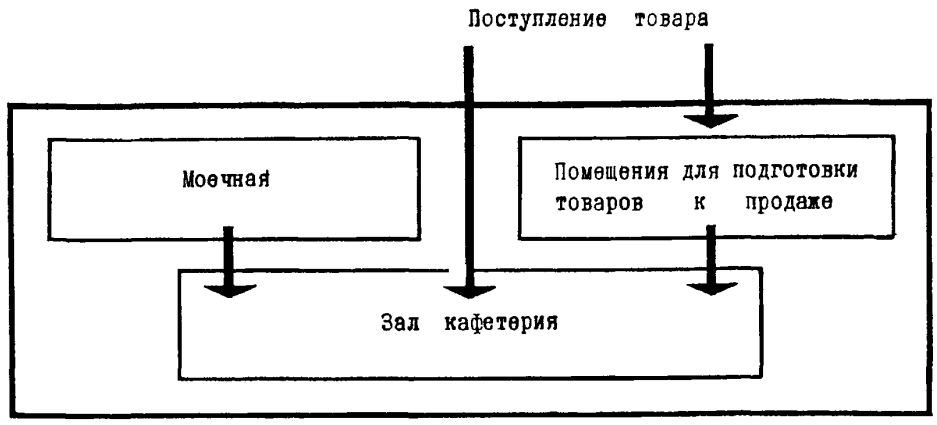
П. Комплектовочная и упаковочная

Ш. Экспедиция

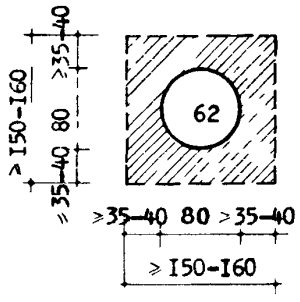
IУ. Холодильная камера

У. Машинное отделение

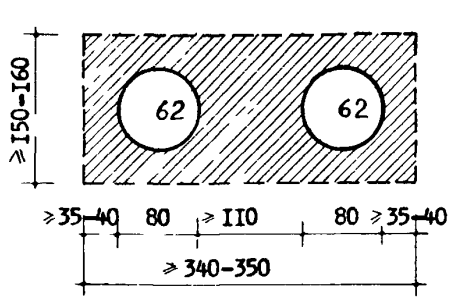
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



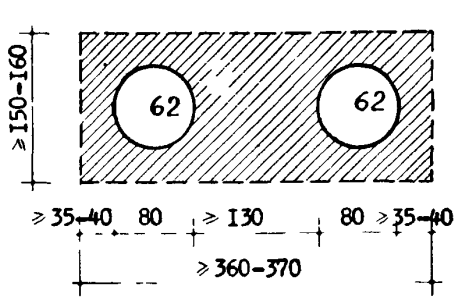
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ



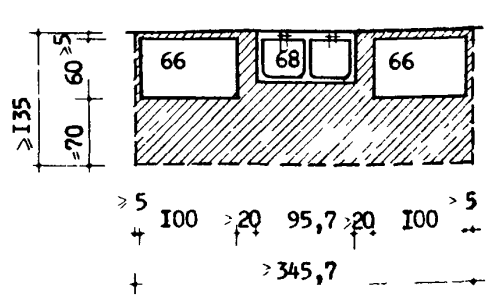
Зона приема пищи для 4-х посетителей



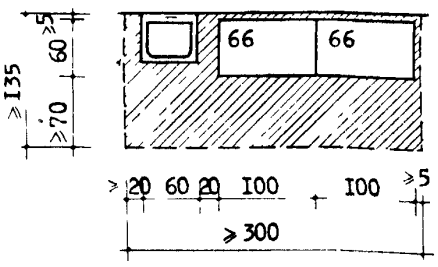
Зона приема пищи на 8 посетителей (при вспомогательном проходе)



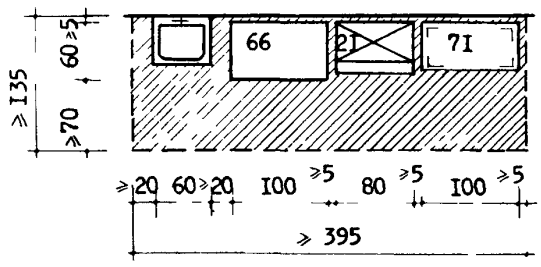
Зона приема пищи на 8 посетителей (при основном проходе)



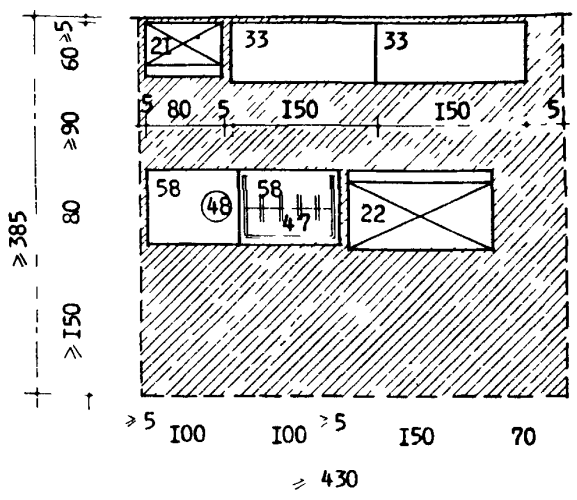
Зона мытья посуды для кафетериев на $1\text{-}2^{X}$ буфетчиков



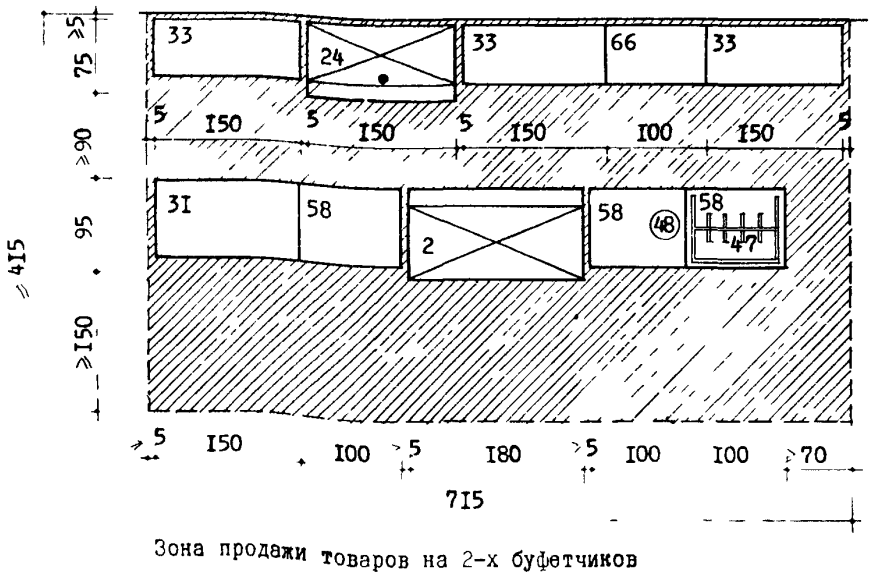
Зона хранения и подготовки товаров к продаже в кафетерии на 1-го буфетчика



Зона хранения и подготовки товаров к продаже в кафетерии на 2-х буфетчиков

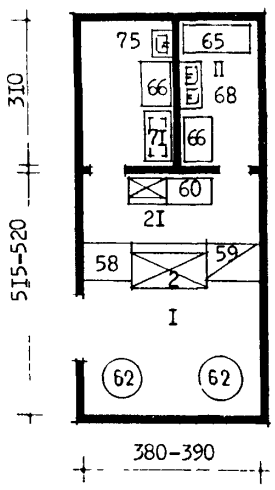


Зона продажи товаров на 1-го буфетчика



Зона продажи товаров на 2-х буфетчиков

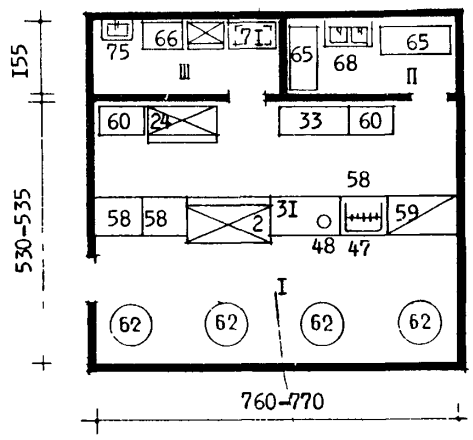
Примечание. Функциональные зоны хранения товаров в холодильных шкафах ШХ-04 (21) ШХ-08 (24) см. в разделе "Отдел заказов".



Кафетерий на I буфетчика

ЭКСПЛИКАЦИЯ

I. Торговый зал
П. Моечная
Ш. Помещение для подготовки товаров к продаже



Кафетерий на 2-х буфетчиков

Состав и площади помещений отдела заказов

№№ п/п	Типы универсамов	Кол-во рабочих м. приемщиц заказов	Кол-во заказов в день	Структура площади			Удельные площади на I кв.м. торгового зала	
				Торговый зал	Комплектовочная и фасовочн.	Экспедиция	Комплектовочная и фасовочная	Экспедиция
I.	400	I	I50	2I,2	26	-	I,25	-
2.	650	3	450	54	46	8,6	0,85	0,I6
3.	I000	4	600	72	44,8	I4,3	0,62	0,2

Объемно-планировочные показатели отдела заказов

№№ п/п	Показатели	Типы универсамов		
		400	650	I000
I.	Площадь (кв.м.)	47,2	I08,6	I3I,I
2.	Площадь на I кв.м. торгового зала	2,22	2,08	1,82
3.	Объем (м^3)	I98	456	55I
4.	Объем на I кв.м. торгового зала	9,35	8,45	7,65

Нагрузка на I м^2 торговой площади отдела заказов

Показатели	Типы универсамов		
	400	650	I000
Среднегодовой товарооборот на Iкв.м.торг.площади отдела заказов при односменной работе (тыс.руб/кв.м.)	I0,9	II,6	I2,8

Структура площади помещений и удельные показатели кафетерия

№№ п/п	Типы универсамов	Количество буфетчиков	Количество мест посетителей	Структура площади (м^2)			Удельные показатели		
				Торговый зал	Помещение подготовки товаров	Помещение моечной	на I место посетителя		на I м^2 торг.зала
							торговая площадь	подсобная площадь	рабочая площадь
I	400	I	8	I,9	5,4	4,8	2,38	I,2	I,54
2	650	2	I6	36	6,5	4,9	2,25	0,7I	I,32
3	I000								

Объемно-планировочные показатели кафетерия

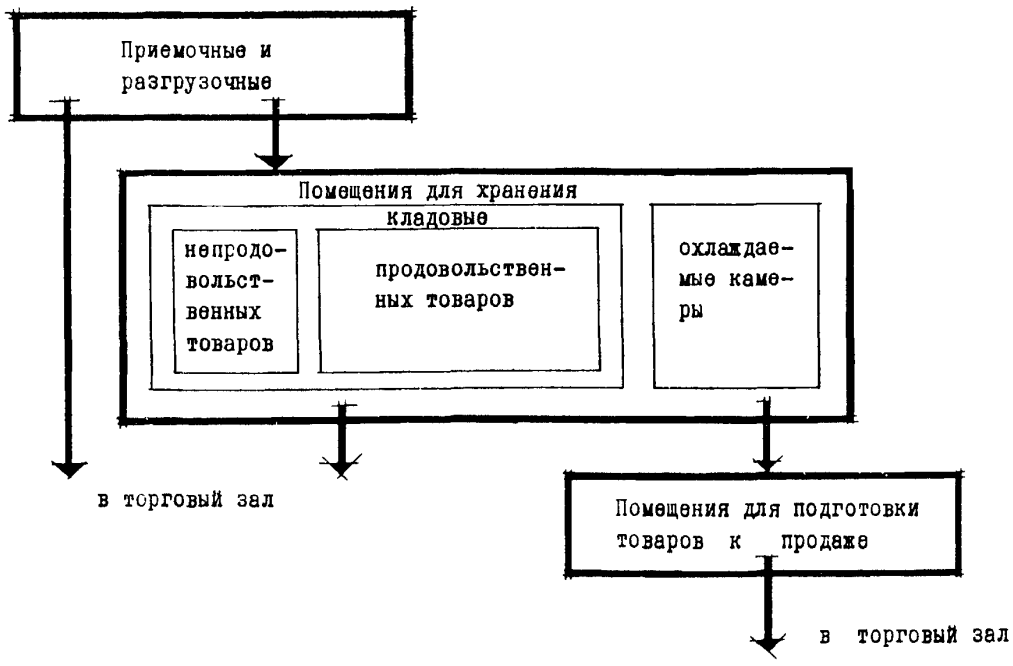
№№ п/п	Показатели	Типы универсамов		
		400	650	I000
I.	Площадь (м^2)	29,2	47.4	
2.	Площадь на I м2 торгового зала	I,54	I,32	
3.	Объем (м^3)	96	I98	
4.	Объем на I кв.м. торгового зала	5,05	5,53	

Нагрузка на I м^2 торговой площади кафетерия

Показатели	Типы универсамов		
	400	650	I000
Среднегодовой товарооборот при односменной работе (тыс.руб./м^2)	I,9	2,0	2,2

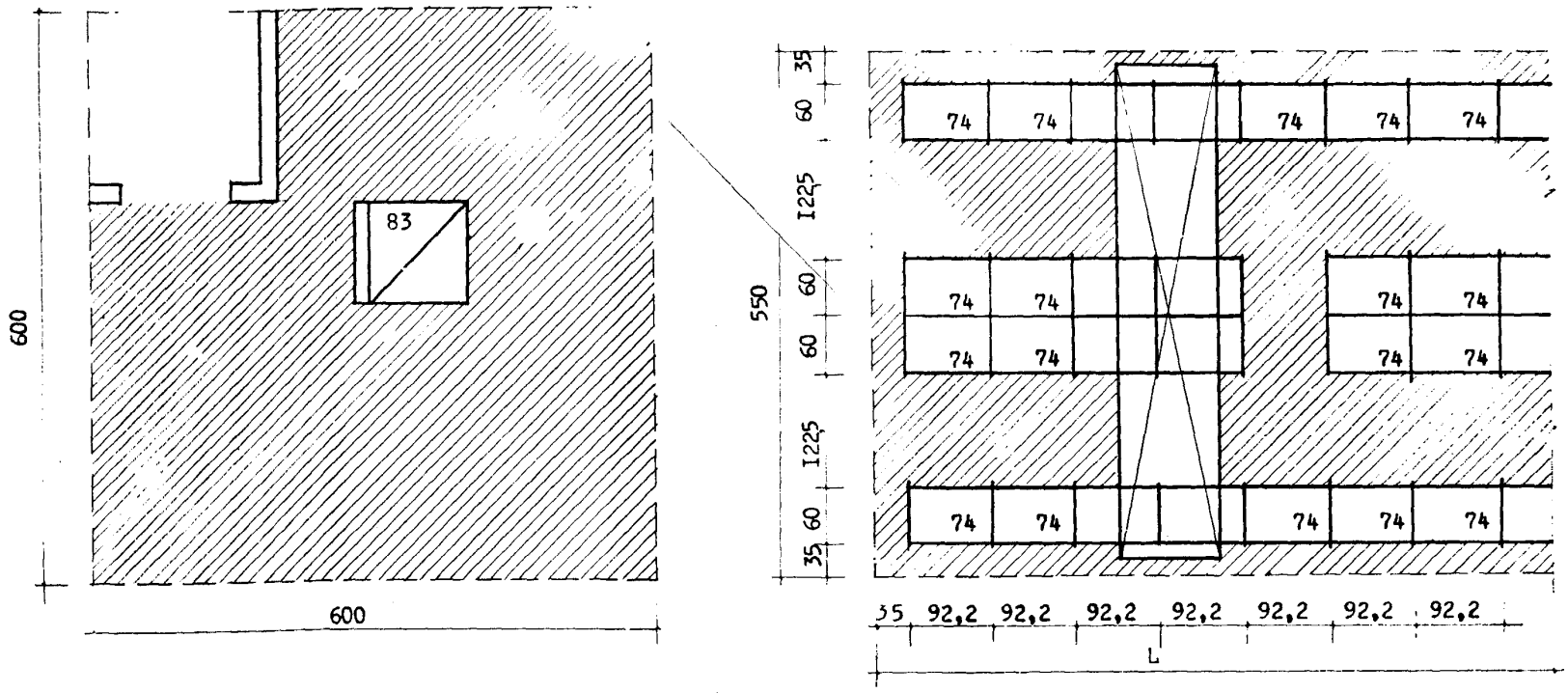
ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ И ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ

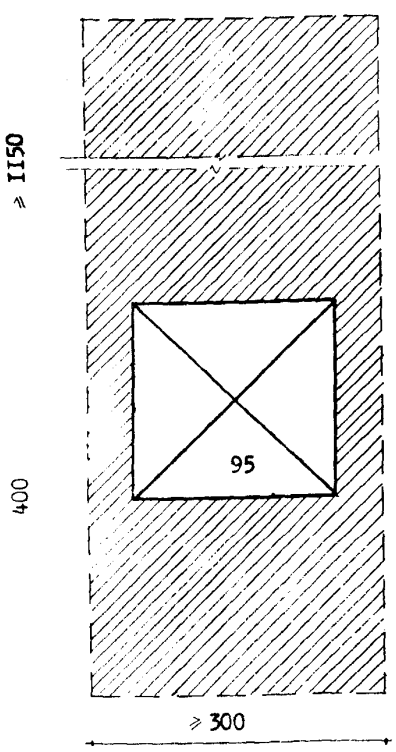
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



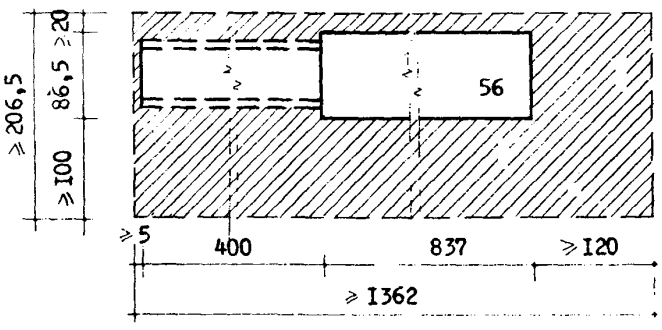
ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ

	Наименование товарных групп	Норма площ. на 10 м² пл. торг. зала		Площадь в универсамах													
				городских						сельских							
		клад. (м²)	охл. камеры (м²)	400		650		1000		100		150		250		400	
				кладовых	охл. камер	кладовых	охл. камер	кладовых	охл. камер	кладовых	охл. камер	кладовых	охл. камер	кладовых	охл. камер	кладовых	охл. камер
1.	Хлеб	5,5	-	11	-	16	-	25	-	6	-	5	-	8	-	10	-
2.	Кондитерские товары	3,9	-	6	-	10	-	16	-	3	-	5	-	6	-	10	-
3.	Бакалея	7,2	-	25	-	36	-	58	-	8	-	11,5	-	16	-	22	-
4.	Молочные продукты	1,1	2,8	3	8	5	13	8	20	0,5	1	0,5	1	1	2	1	3
5.	Гастрономия	3,3	2,8	15	13	21	18	33	28	2	2	2	2	3	3	6	5
6.	Вина, пиво, безалкогольные напитки	5	1,7	8	3	10	3	18	6	4,5	1,5	5	2	7	2	11	4
7.	Мясо	-	2,8	-	7	-	11	-	17	1,5	3	2	4	3	5,5	5,8	10
8.	Рыба	2,8	2,2	3	2	4	3	7	6								
9.	Овощи	9,4	2,2	33	8	47	11	75	18	1,5	0,5	3	1	4	2	7	3
10.	Фрукты	4,5	4,4	7	7	9	9	16	15								
11.	Консервы - мед			-	-	-	-	-	-	3	-	6	-	9	-	13	-
	Итого:			111	48	158	68	256	110	30	8	40	10	57	14,5	85	25
12.	Белье	3,3		3	-	7	-	10	-	3	-	6	-	10	-	18	-
13.	Обувь (домашняя)	4,4	-	2	-	3	-	4	-	2	-	4	-	5	-	13	-
14.	Трикотажные изделия (чулки, носки)	3,3	-	5	-	8	-	12	-	1	-	3	-	5	-	7	-
15.	Галантерея, парфюмерия	3,3	-	10	-	16	-	26	-	3	-	5	-	7	-	11	-
16.	Посудо-хозяйственные товары	8,3	-	33	-	54	-	83	-	7	-	8	-	10	-	23	-
17.	Канцелярские товары Игрушки	5	-	3	-	12	-	12	-	3	-	4	-	5	-	8	-
18	Книги	6,7	-	4	-	15	-	17	-								
19.	Спортивные товары	10	-	8	-	15	-	15	-								
20.	Ткани			-	-	-	-	-	-	1	-	3	-	4	-	10	-
	Итого:			68	-	113	-	179	-	20	-	33	-	46	-	90	-
	приемочные (разгрузочные места)			46(3)		64(4)		80(5)									
	ВСЕГО:			227	48	335	68	515	110	50	8	73	10	103	145	175	25

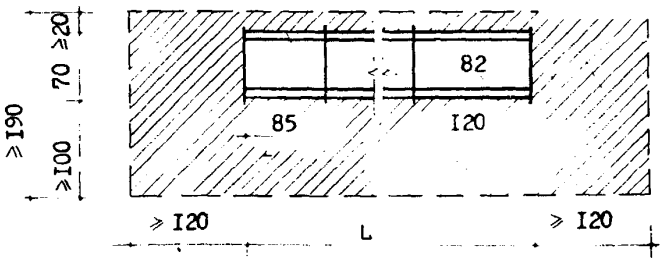




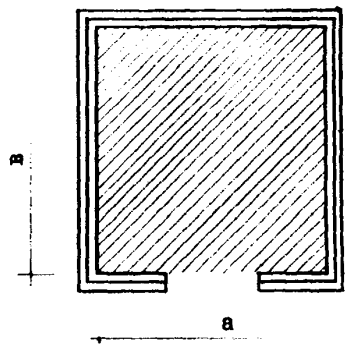
Зона разгрузки товаров на I разгрузочное место



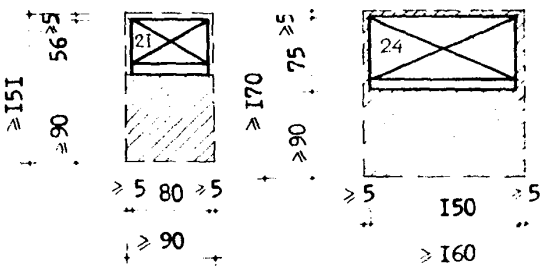
Зона транспортирования товаров с применением ленточного телескопического транспортера ТВС-5



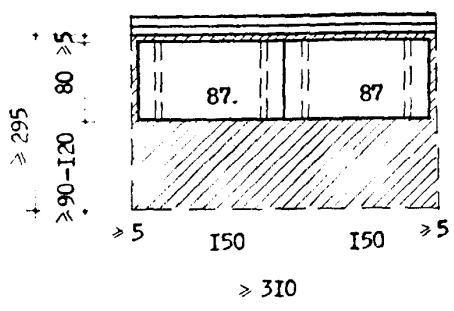
Зона транспортирования товаров с применением ленточного транспортера



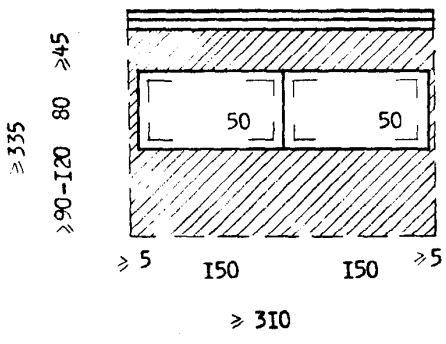
Минимальные параметры зоны хранения товаров в стационарной холодильной камере: а=2,4 а х в 6 м^2



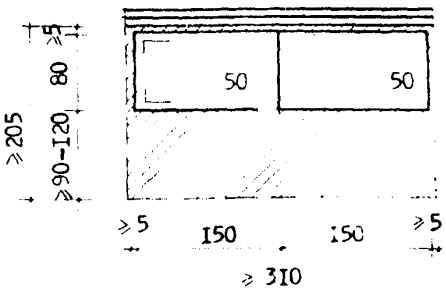
Зоны хранения товаров в холодильных шкафах типа ШХ-0,4 и ШХ-0,8



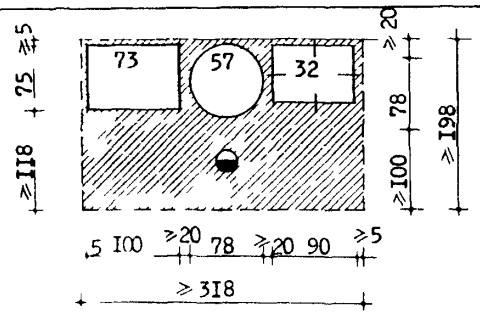
Зона хранения товаров на подтоварниках в охлаждаемых камерах у стен с пристенной батареей-испарителем и без нее



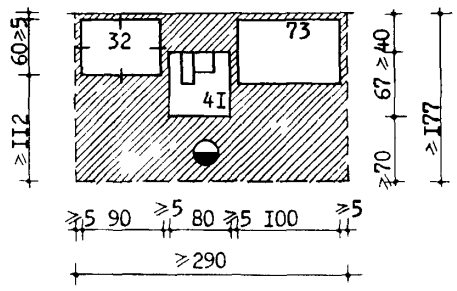
Зона хранения товаров на стеллажах в охлаждаемых камерах у стены с пристенной батареей-испарителем



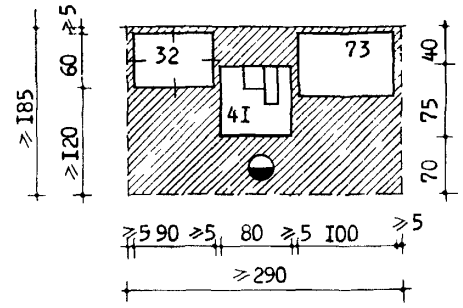
Зона хранения товаров на стеллажах в охлаждаемых камерах у стены без пристенной батареи -испарителя



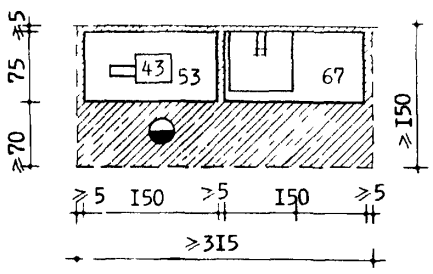
Зона разрубки мясных туш



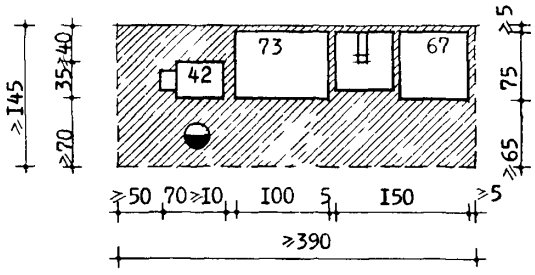
Зона резки сортовых разрубов мяса (с костями) и птицы



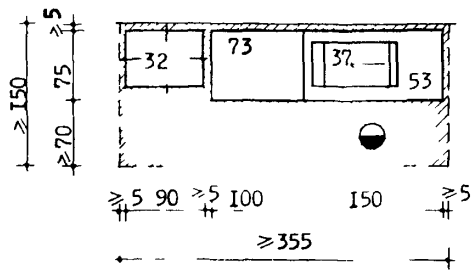
Зона резки замороженных продуктов (рыбного филе, субпродуктов и мяса без костей)



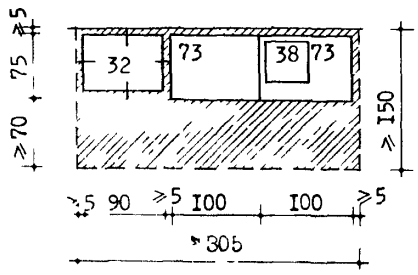
Зона приготовления мясного фарша на мясорубке типа МИП-82



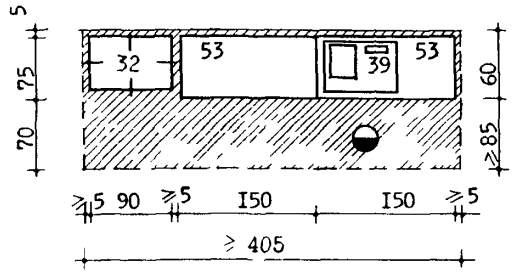
Зона приготовления мясного фарша на мясорубке типа МИМ-105



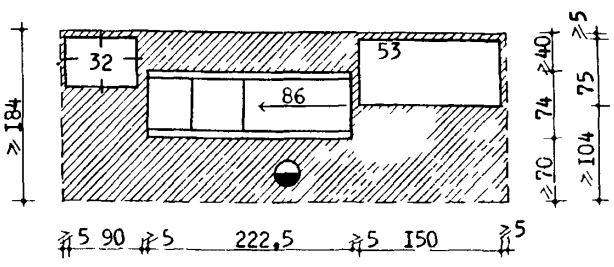
Зона резки монолитов сливочного масла на бруски



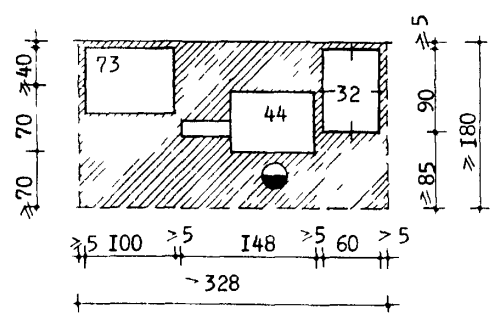
Зона резки гастрономических продуктов с применением машины МРГ-260



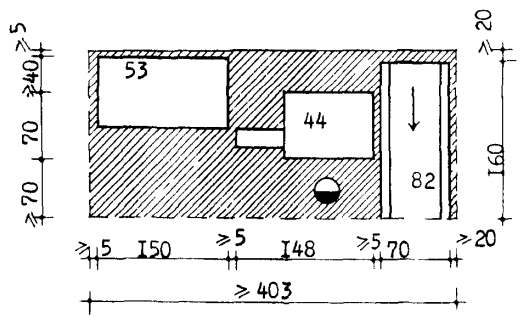
Зона резки гастрономических продуктов с применением машины МРТУ-370



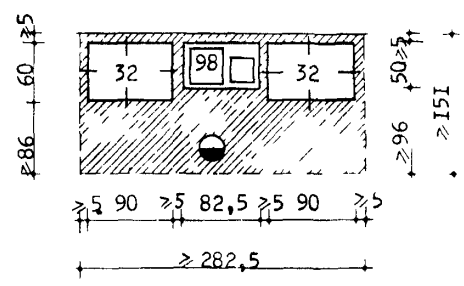
Зона упаковки гастрономических товаров под вакуумом

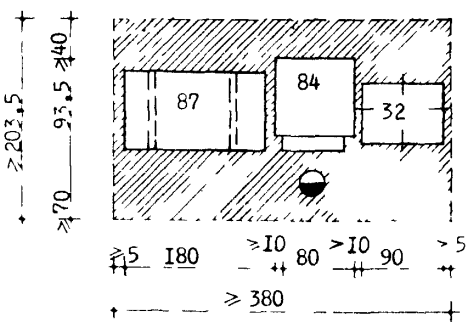


Зона упаковки овощей и фруктов в полиэтиленовую рукавную сетку

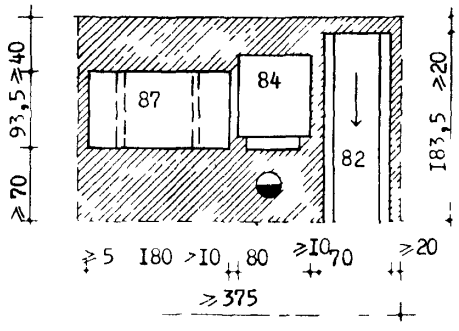


Зона упаковки овощей и фруктов в полиэтиленовую рукавную сетку с механизацией транспортировки упакованных товаров

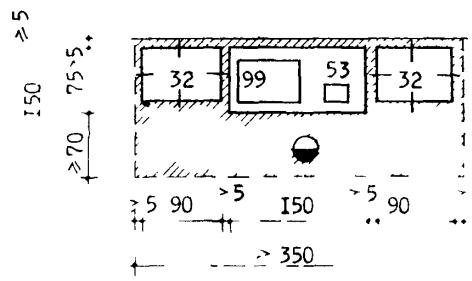




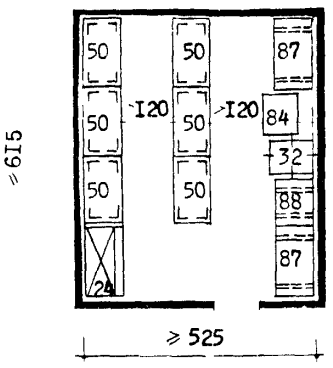
Зона фасовки сыпучих бакалейных товаров



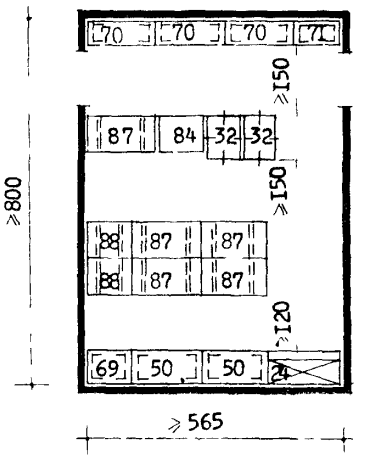
Зона фасовки сыпучих бакалейных товаров с механизацией транспортировки упакованных товаров



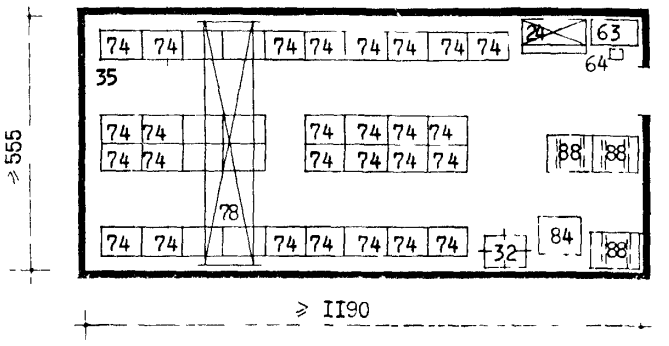
Зона взвешивания с одновременной фиксацией полного реквизита покупки предварительно расфасованных и упакованных продуктов на весах ВОК-3К



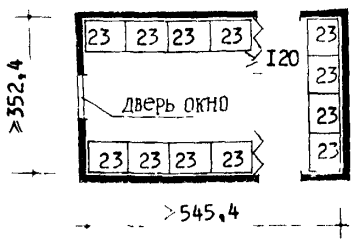
Кладовая бакалейных и кондитерских товаров универсама "400"



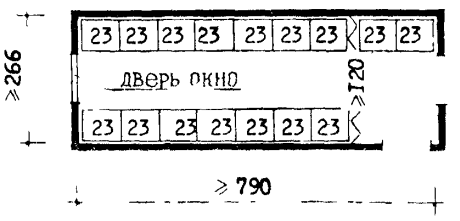
Кладовая бакалейных и кондитерских товаров универсама " 650"



Кладовая бакалейных и кондитерских товаров универсама "1000"



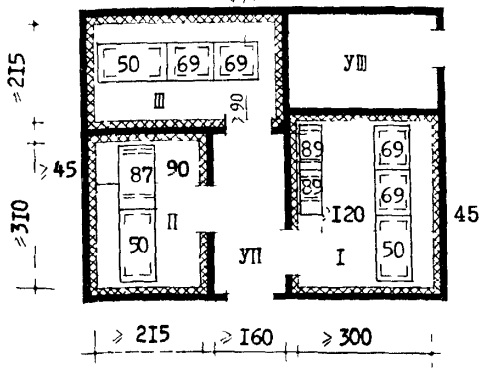
Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "400"



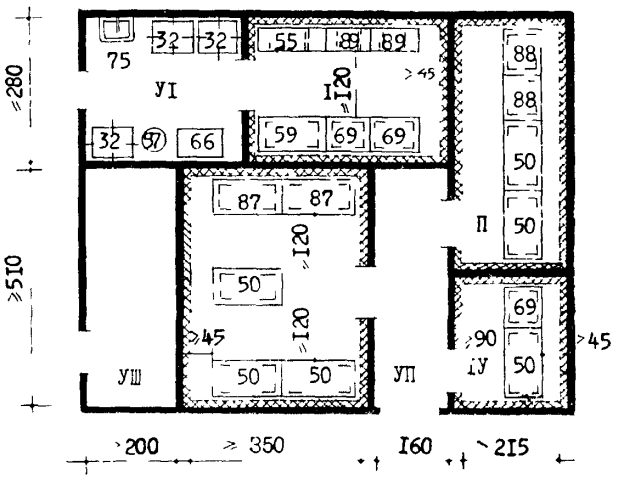
Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "650"



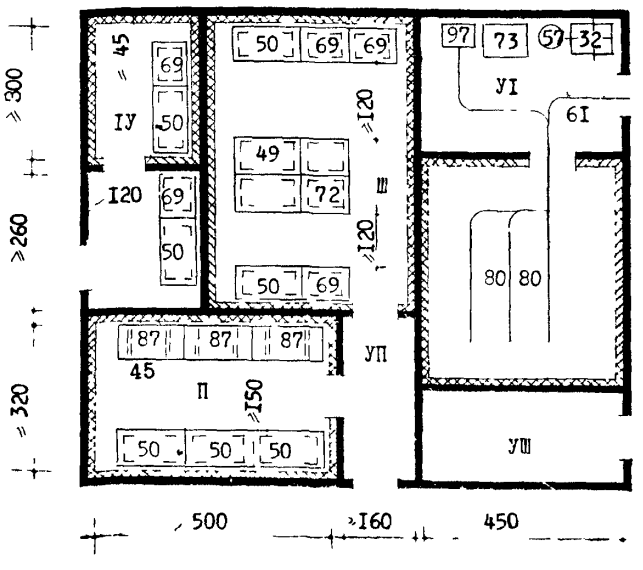
Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "1000"



Блок охлаждаемых камер универсама "400"



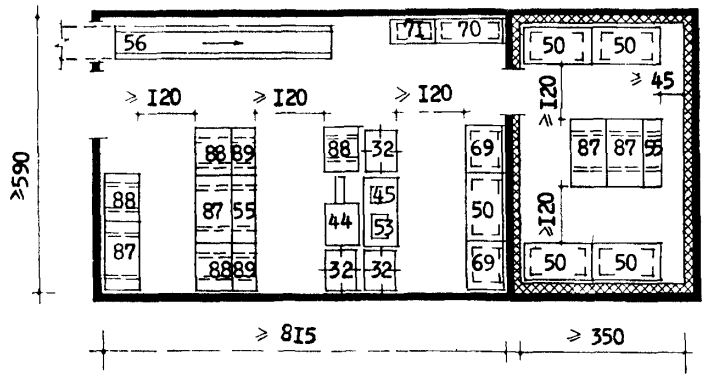
Блок охлаждаемых камер универсама "650"



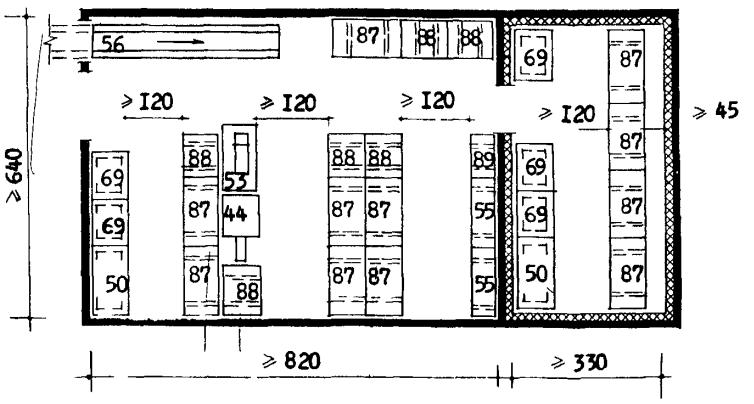
Блок охлаждаемых камер универсама "1000"

ЭКСПЛИКАЦИЯ

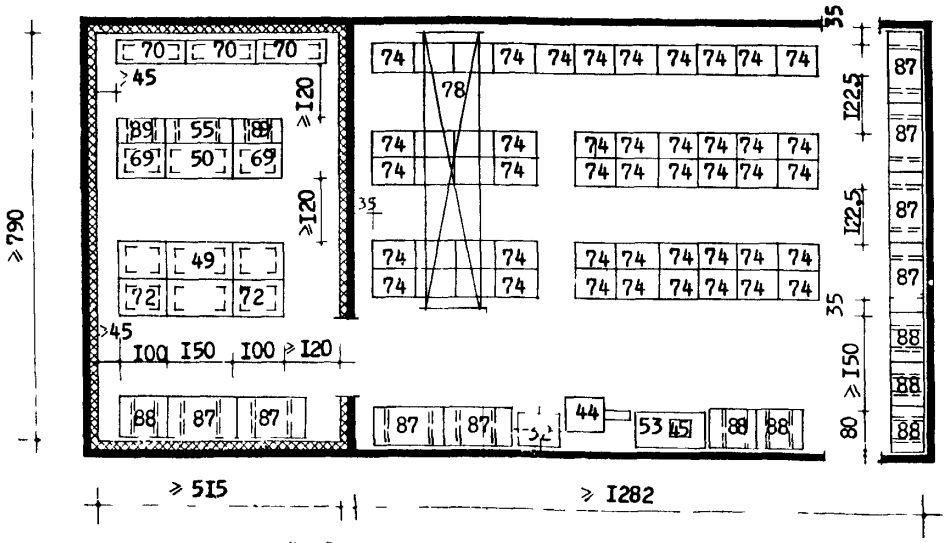
I. Камера мясо-рыба
П. Камера молочно-жировых товаров
Ш. Камера гастрономических товаров
IУ. Камера рыбы
У. Кладовая рыбы
УI. Разрубочная
УП. Тамбур
УШ. Машинное отделение



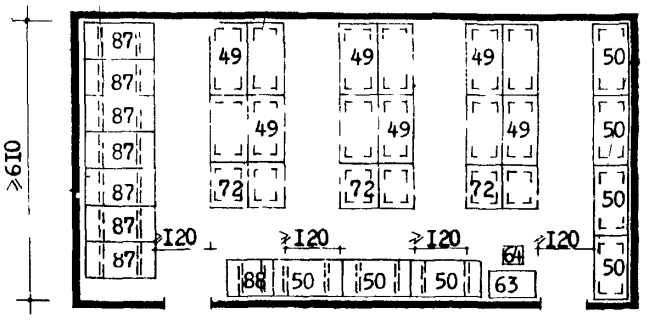
Кладовая овощей, фруктов и вино-водочных изделий универсама "400"



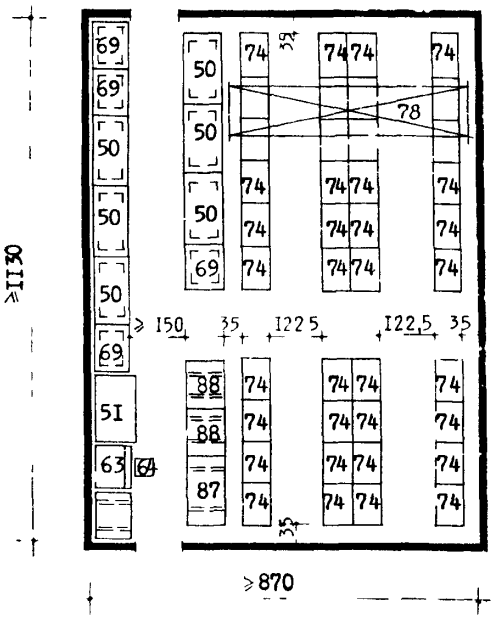
Кладовая овощей,фруктов и вино-водочных изделий универсама "650"



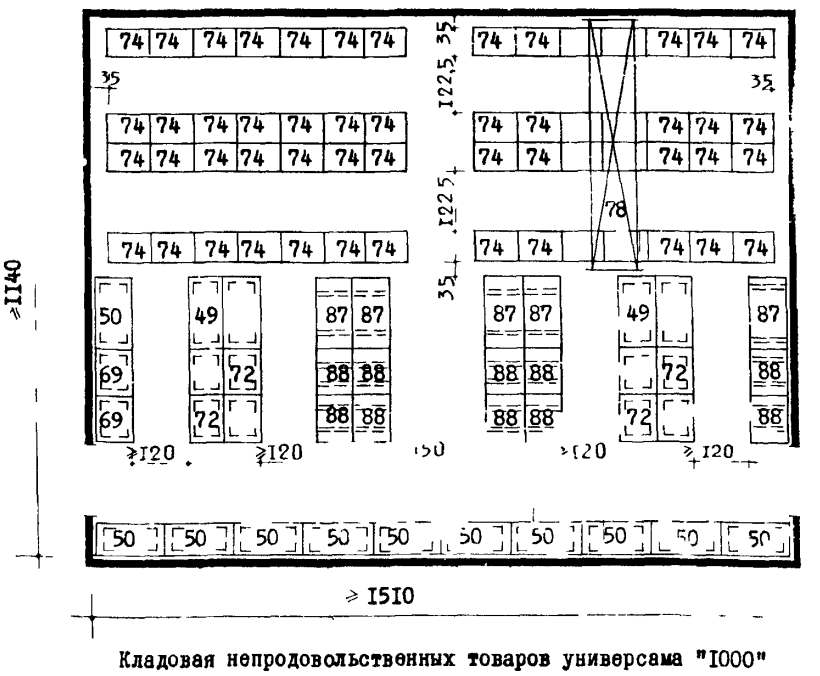
Кладовая овощей, фруктов и вино-водочных изделий универсама "1000"



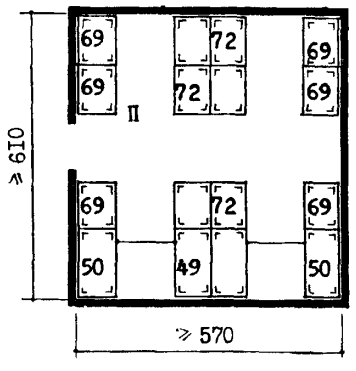
Кладовая непродовольственных товаров универсама "400"



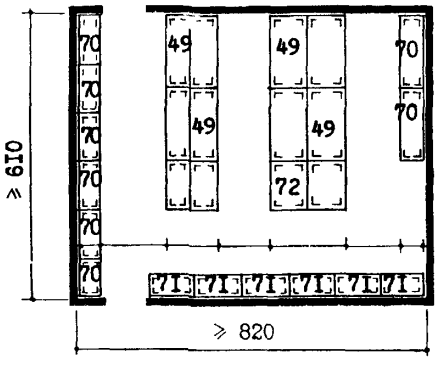
Кладовая непродовольственных товаров универсама "650"



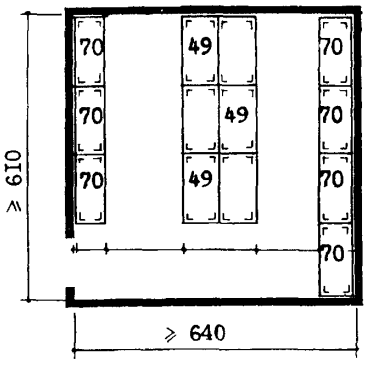
Кладовая непродовольственных товаров универсама "1000"



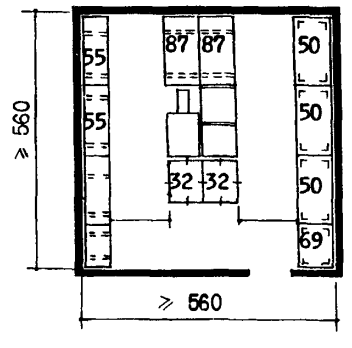
Кладовая продовольственных товаров универсама "250"



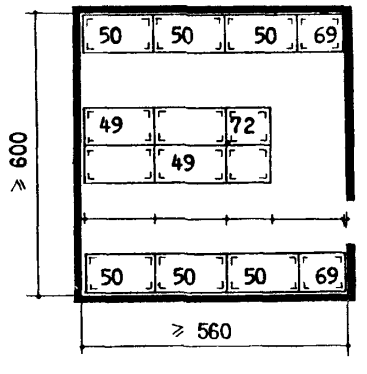
Кладовая продовольственных товаров универсама "150"



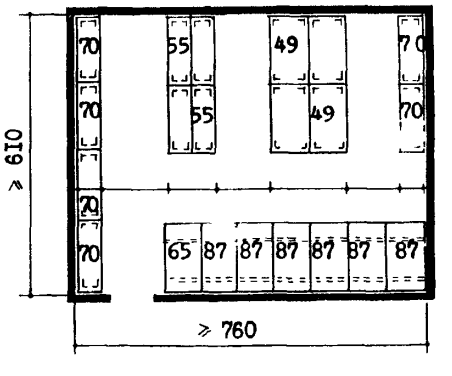
Кладовая бакалейных и кондитерских товаров универсама "400"



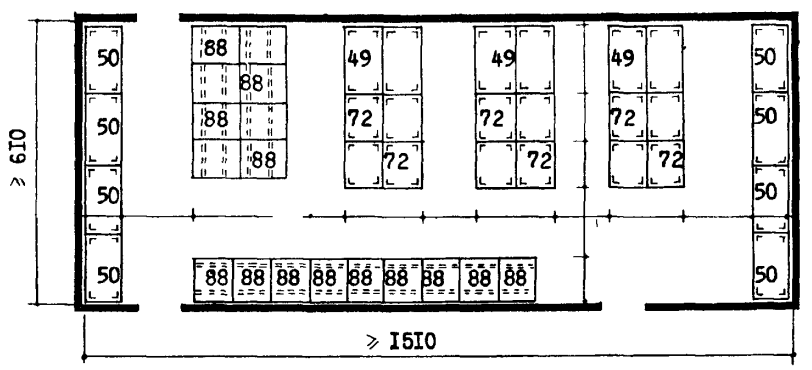
Кладовая овощей, фруктов, консервов и вина универсама "400"



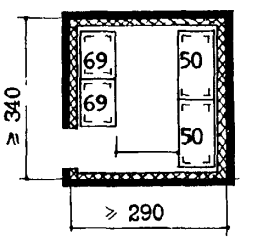
Кладовая непродовольственных товаров универсама "150



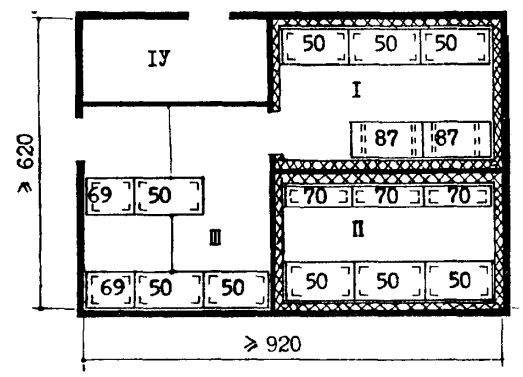
Кладовая непродовольственных товаров универсама "250"



Кладовая непродовольственных товаров универсама "400"



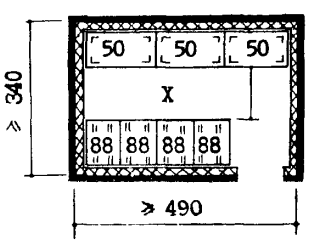
Охлаждаемая камера универсама "150"



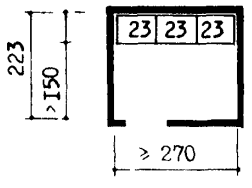
Блок охлаждаемых камер универсама "400"

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

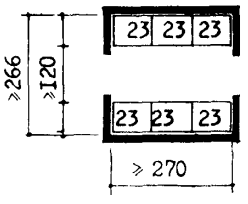
I ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА
П МЯСО-РЫБА
Ш ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
Ш КЛАДОВАЯ
IУ МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



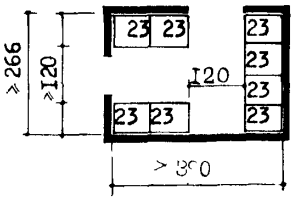
Охлаждаемая камера универсама "250"



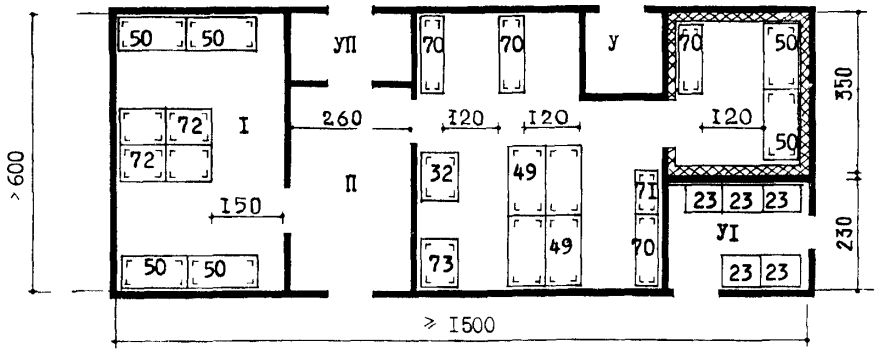
Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "150"



Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "250"



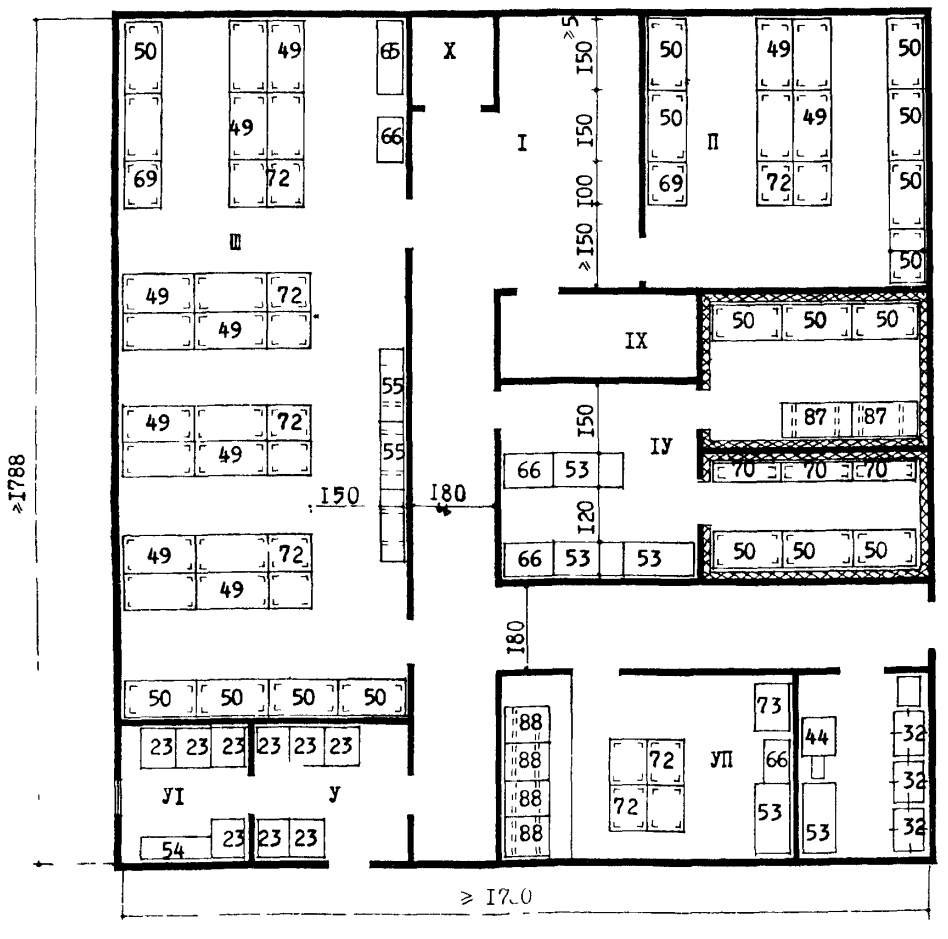
Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "400"



Планировочная схема помещений для приемки и хранения товаров универсама "100"

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

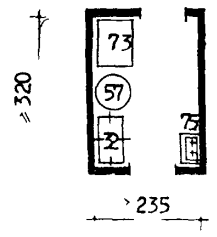
I	КЛАДОВАЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
П	ПРИЕМОЧНАЯ
Ш	КЛАДОВАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
IУ	МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
У	ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА
УI	КЛАДОВАЯ ХЛЕБА
УП	ТАМБУР



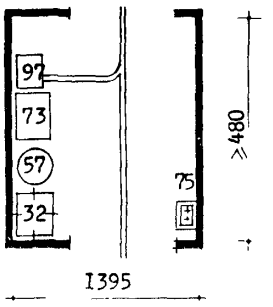
Планировочная схема помещения для приемки и хранения товаров универсама "400"

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

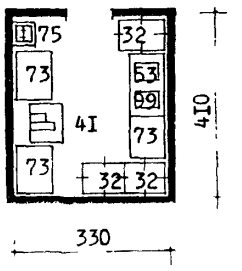
I	ПРИЕМОЧНАЯ
П	КЛАДОВАЯ БАКАЛЕЙНЫХ ТОВАРОВ
Ш	КЛАДОВАЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
IУ	ОХЛАЖДАЕМЫЙ БЛОК
У	КЛАДОВАЯ ХЛЕБА
УI	КЛАДОВАЯ НОЧНОГО ЗАВОЗА ХЛЕБА
УП	КЛАДОВАЯ КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ
УШ	ФАСОВОЧНАЯ
IX	МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
X	ТАМБУР



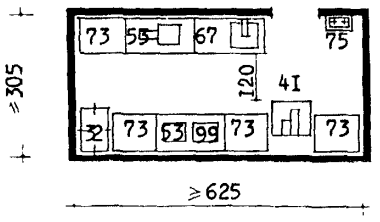
Помещение разрубочной в универсамах "400" и "650"



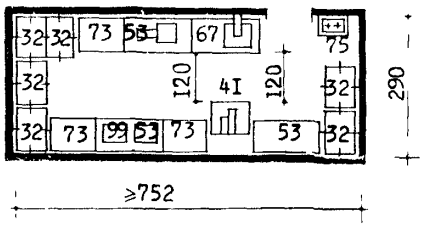
Помещение разрубочной в универсаме "1000"



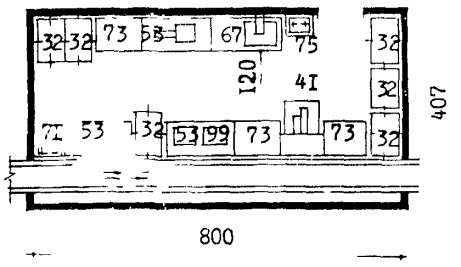
Помещение для подготовки мясо-рыбных товаров к продаже в универсаме "400"



Помещение для подготовки мясных товаров к продаже в универсаме "650"



Помещение для подготовки мясных товаров к продаже в универсаме "1000"



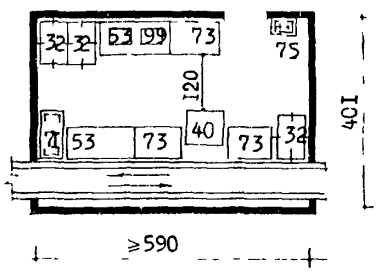
Помещение для подготовки к продаже мясных товаров в универсаме "1000" при условии фасовки и транспортировки для отдела заказов



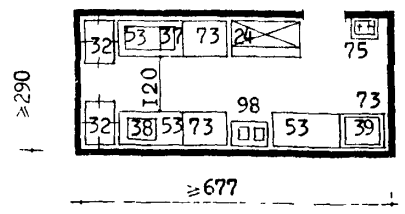
Помещение для подготовки к продаже рыбных товаров в универсаме "650"



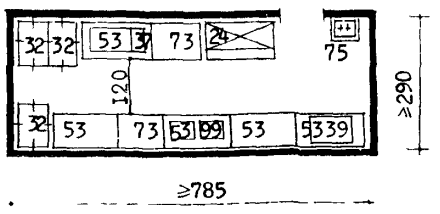
Помещение для подготовки к продаже рыбных товаров в универсаме "1000"



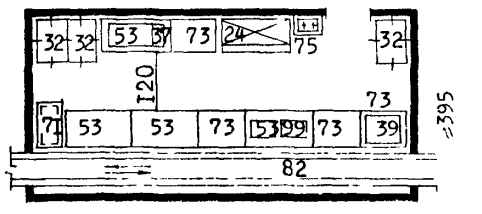
Помещение для подготовки к продаже рыбных товаров при условии фасовки и транспортирования товаров для отд. заказов в универсаме "1000"



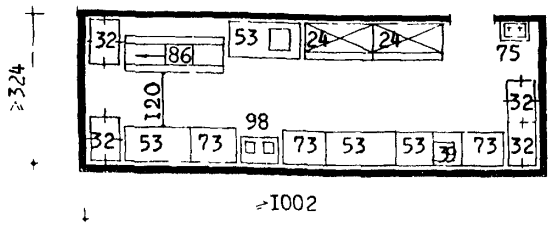
Помещения для подготовки к продаже молочно-жировых и гастрономических товаров в универсамах "400" и "650"



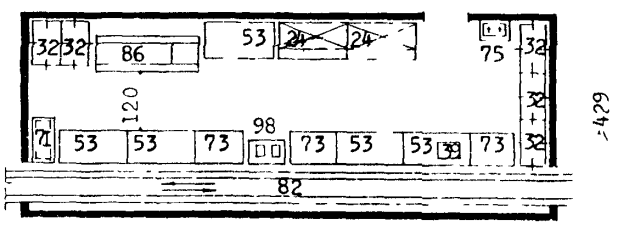
Помещение для подготовки молочно-жировых и гастрономических товаров в универсаме "1000"



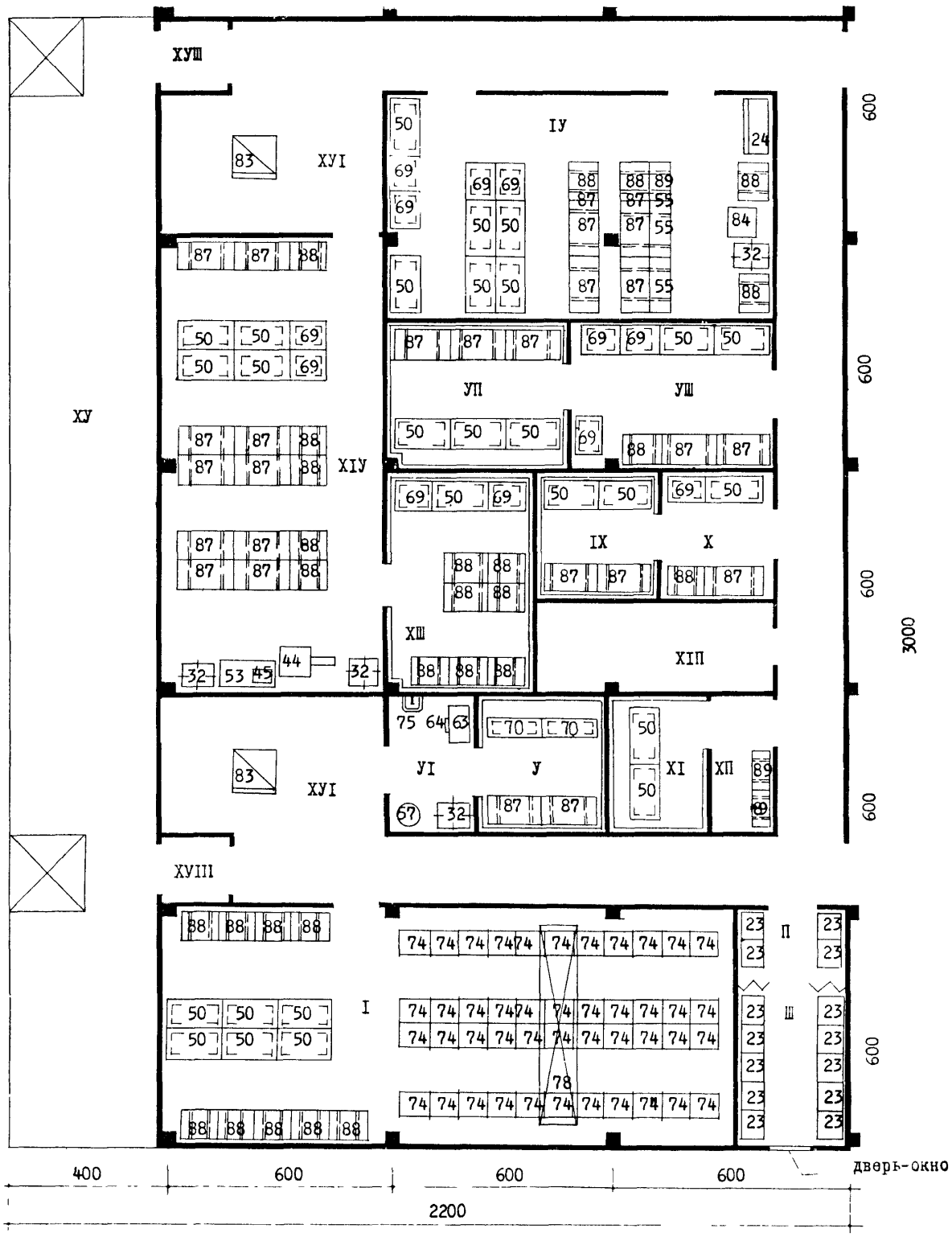
Помещение для подготовки молочно-жировых товаров при условии фасовки для отдела заказов в универсаме "1000"



Помещение для подготовки к продаже гастрономических товаров в универсаме " 1000"



Помещение для подготовки к продаже гастрономических товаров при условии фасовки и транспортировки товаров для отдела заказов в универсаме "1000"



ЭКСПЛИКАЦИЯ

I. Кладовая непродовольственных товаров
П. Кладовая хлеба
Ш. Кладовая ночного завоза хлеба
IУ. Кладовая бакалеи и кондитерских товаров
У. Охлаждаемая камера мяса
УI. Разрубочная
УП. Охлаждаемая камера гастрономии
УШ. Кладовая гастрономии
IX. Охлаждаемая камера молочных продуктов
X. Кладовая молочных продуктов
XI. Охлаждаемая камера рыбы
ХП. Кладовая рыбы
ХШ. Охлаждаемая камера овощей и фруктов
ХIУ. Кладовая овощей, фруктов
ХУ. Разрубочная площадка (рампа)
ХУI. Приемочная
ХУП. Машинное отделение охлаждаемых камер
ХУШ. Тамбур

gost.e-ecolog.ru