ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ГРАЖДАНСКОМУ СТРОИТЕЛЬСТВУ И АРХИТЕКТУРЕ
ПРИ ГОССТРОЕ СССР

ТЕМА:

" ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ЕДИНАЯ МЕТОДОЛОГИЯ ТИПИЗАЦИИ, УНИФИКАЦИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ЖИЛИЩНО-ГРАЖДАНСКОМ СТРОИТЕЛЬСТВЕ "

НОРМАЛИ

ОСНОВНЫХ ПЛАНИРОВОЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ЖИЛЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НП-3.2.2-74

КАФЕ ОБЩЕГО ТИПА

РАЗРАБОТАНЫ ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПРИ МЕТОДИЧЕСКОМ РУКОВОДСТВЕ ЦНИИЭП ЖИЛИЩА, ЦНИИЭП УЧЕБНЫХ ЗДАНИЙ

ОДОБРЕНЫ ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ
ПРИКАЗ № 158 ОТ 12 ИЮЛЯ 1974 Г

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ТИПОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

МОСКВА 1974 Г

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 стандартизации в жилищно-гражданском строительстве". Ведущие организации по разработке темы - ЦНИИЭП жилища (директор института доктор архитектуры Б.Р.Рубаненко) и ЦНИИЭП учебных зданий (директор института доктор архитектуры Г.А.Градов).

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

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

Выпуск НП-8.2.2-74 "Кафе общего типа" разработан ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов: директор института М.А.Орлов, зам.директора по научной работе кандидат архитектуры В.И.Музычкин, заведующий отделом типологии зданий предприятий общественного питания кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев, начальник технологического отдела Е.В.Калугин, начальник электроотдела А.Д.Зеприянский, заведующий отделом экономических исследований кандидат экономических наук М.В.Долинская

НП-8.2.2-74 является одним из выпусков раздела, посвященного торговым зданиям.

Руководитель выпуска НП-8.2.2-74 кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев.

Ответственный исполнитель разделов: м.о. старшего научного сотрудника Н.С.Никитина.

Авторский коллектив:

м.н.с. В.Ф.Алексеев, м.о. ст.н.с. Н.С.Никитина, м.о. ст.н.с. Т.П.Мудрецова, рук.гр.арх. М.Н.Терничева, гл.инж.-техн.пр. Г.Г.Бескурникова.

Исполнители: арх. Б.В.Дмитриев (авт.разд.: требования к отделке помещений), инж. В.И.Степанова, рук.гр.инж.-электр.Б.С.Городинский, рук.гр. инж.-техн. В.В.Мирошкова, ст.инж. Г.С.Оганесян.

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

Отзывы и замечания по Нормалям планировочных элементов просьба направлять по адресу:

Москва, I08001, Вспольный пер., I6, Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Научное отделение.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нормали планировочных элементов кафе общего типа входят в состав серии нормалей объемно-планировочных элементов жилых и общественных зданий и сооружений.

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

Нормали разрабатываются с учетом полносборного строительства зданий с применением крупнопанельной и каркасной конструкции, а также с учетом строительства зданий с несущими стенами из кирпича или блоков. Планировочные решения в основном исходят из обычных условий строительства во П-П климатических районах СССР, в соответствии со СНиП П-Л. 1-71.

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

При разработке нормалей учитывались следующие общие условия:

- габариты человека и группы людей в различных рабочих положениях, в том числе связанных с работой с механизмами и оборудованием;
- функциональные и технологические процессы, в том числе процессы, связанные с приготовлением, потреблением пищи и охлаждением продуктов;
- санитарно-гигиенические нормы площади помещений, естественной и искусственной освещенности;
- нормы оснащенности предприятий технологическим тепловым, охлаждаемым, механическим, немеханическим и торговым оборудованием;
- каталоги и рекомендации по типам и габаритам технологического оборудования, встроенной и передвижной мебели;
- противопожарные требования к ширине и длине эвакуационных путей;
- правила техники безопасности при размещении технологического оборудования;
- объемно-планировочные показатели, установленные нормами и правилами проектирования.

В полный состав нормали планировочного элемента входят:

I. Схема функциональной взаимосвязи помещений в соответствии с общей объемно-планировочной структурой здания.

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 (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.

9. Схема размещения элементов электротехнического оборудования.

10. Схема расположения элементов технологического оборудования (тепловое, механическое, холодильное и др.).

II. Требования к отделке помещений.

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 " $\geqslant$ ", (т.е.более или равно) расстояний между оборудованием.

Ширина и длина помещений на габаритных схемах также являются минимальными и указываются со знаком " $\geqslant$ ". На некоторых листах минимальные размеры оговорены специальным примечанием, в этом случае знак " $\geqslant$ " 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 практического опыта проектирования и рекомендаций научно-исследовательских институтов. В связи с этим на чертежах приводятся точные размеры всех элементов планировки и привязка 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, соответствующих номенклатуре массовых типов жилых и общественных зданий.

Подготовленная 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 бытового обслуживания.

5. Нормали основных помещений зданий культурно-просветительного назначения.

6. Нормали основных помещений зданий лечебно-оздоровительного назначения.

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

Нормали выходят в свет отдельными выпусками по разделам: жилые дома, гостиницы, общежития, дома для престарелых, детские сады-ясли, школы, профессионально-технические училища, средние и высшие учебные заведения, магазины, столовые, кафе, рестораны, 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, охватывающей ряд зданий, объединяемых по однородным функциональным признакам; вторая - порядковый номер раздела, включающего определенный вид зданий; третья - порядковый номер подраздела, включающего типы зданий; четвертая - указан год утверждения нормалей.

Например, маркой НП-8.2.2-74 обозначено:

НП - нормали планировочные,

8 - нормали основных помещений торговли и общественного питания,

2 - здания предприятий общественного питания,

2 - кафе общего типа,

74 - год утверждения.

Внутри каждого выпуска нормалей листы альбома имеют порядковые номера.

Общие положения
по нормализации помещений кафе общего типа

Выпуск НП-3.2.2-74 "Кафе общего типа" является пособием по проектированию новых и реконструкции действующих кафе данного типа в городах и поселках городского типа.

"Нормали" разработаны с учетом требований СНиП П-Л.8-71 "Предприятия общественного питания. Нормы проектирования".

В данном выпуске учтены материалы научно-исследовательских работ, обобщения опыта проектирования и эксплуатации передовых предприятий общественного питания, а также натурные обследования и рекомендации практических работников.

Выпуск включает нормали следующих функциональных групп отдельных помещений кафе, работающих на полуфабрикатах с обслуживанием официантами и самообслуживанием:

I. Помещения для посетителей:
   1. Залы с обслуживанием официантами
   2. Залы с самообслуживанием (с раздаточными)

II. Производственные помещения:
   1. Горячие цеха
   2. Доготовочные цеха
   3. Холодные цеха
   4. Моечные столовой посуды
   5. Буфет

III. Складские помещения:
   1. Охлаждаемые камеры
   2. Кладовые (сухих продуктов, тары)
   3. Загрузочные

IУ. Технические помещения
   1. Электрощитовые

Перечисленные функциональные группы помещений разработаны для кафе общего типа вместимостью на 100, 150, 200, 300,400 мест.

Зал для посетителей. Функционально-габаритные схемы залов разработаны исходя из требований к организации процесса питания методом самообслуживания и с обслуживанием официантами, габаритов торгового оборудования, мебели и нормативных проходов в залах. Самообслуживание охватывает процессы получения и потребления пищи и уборку использованной посуды с помощью конвейера. На схемах залов предусмотрена возможность установки конвейера по периметру стен от входа в зал до помещения моечной столовой посуды за счет дополнительной площади, предусматриваемой заданием на проектирование. На случай невозможности организации механической уборки посуды предусматривается её уборка персоналом с помощью тележек. Обед оплачивается после выбора блюд в конце раздаточных линий самообслуживания. Планы залов, в зависимости от вместимости, решены правильной геометрической формы (прямоугольные, квадратные), позволяющей наглядно отразить основные требования к удобству обслуживания посетителей, а именно:

- рациональную направленность потоков посетителей,
- ориентацию посетителей в зале,
- кратчайшие пути движения посетителей в зале,
- применение средств механизации для транспортировки использованной посуды из зала.

Однако, этим не исключаются залы иной формы при условии соблюдения перечисленных требований.

Залы с самообслуживанием оборудованы раздаточными линиями прилавков самообслуживания (ЛПС), рассчитанными (в зависимости от количества прилавков в линии) на обслуживание каждой линией 75, 100, 125 мест в зале со свободным выбором блюд. Соответственно упомянутым типам раздаточных (по их пропускной способности) определено зонирование площади залов.

В схемах залов с самообслуживанием и обслуживанием официантами даны планировки с применением прямоугольных и квадратных столов, столов для официантов и складирования подносов, а также учтена эстрада или место для "меломана" и танцев. При этом используются: различные приемы группировки столов, устройство барьеров между ними, озеленение и др. (в пределах норм на площади залов), создающие уют для посетителей и разнообразие в оформлении интерьеров залов

Для удобства пользования нормалями залов с квадратными столами в дополнительных проходах добавочно показаны размеры между углами столов и даны размеры подходов к одиночным местам между стульями квадратных столов, в соответствии с "Предложениями" по изменению ряда отдельных нормативов главы СНиП П-Л.8-71.

Производственные помещения. В соответствии со СНиП П-Л.8-71 "Предприятия общественного питания. Нормы проектирования" разработаны нормали производственных помещений для работы предприятия на полуфабрикатах.

Из состава производственных помещений нормализуются все основные помещения, в том числе горячий, доготовочный, холодный цеха и помещение моечной столовой посуды.

Оптимальные условия для названных технологических процессов обеспечиваются за счет:

- максимального использования рабочей площади помещения,
- рациональной расстановки модулированного оборудования, обеспечивающей минимальные затраты движений и последовательность операций,
- доступности его для профилактического ремонта и монтажа,
- соблюдения правил техники безопасности.

В качестве вариантов нормалей производственных помещений даются помещения различных габаритов.

Складские помещения. При разработке нормалей кладовых, охлаждаемых камер и загрузочных помещений учтены следующие основные требования:

I) Оптимальные условия хранения сырья и полуфабрикатов при соблюдении размеров проходов для работы с погрузо-разгрузочным оборудованием.

2) Создание кратчайших путей для транспортировки сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры.

3) Механизация наиболее трудоемких работ.

Для случаев проектирования складских помещений блоками в нормалях приведены примеры оптимальных решений таких блоков.

Для подтверждения рациональности решения конструктивно-планировочных схем помещений приведены площадные и объемные показатели в сопоставлении со СНиП П-Л.8-71.

Приведенные нормали не исчерпывают всех возможных вариантов проектных решений нормализуемых помещений кафе и в конкретных проектах допускаются их модуляции.

Технические помещения. Разработаны нормали электрощитовых с соблюдением требований ПУЭ и размещения оборудования силовой и осветительной сетей, а также размещения щитов аварийной системы. Нормали электрощитовых позволяют уточнить нормы площадей этой части технических помещений.

Технологическое оборудование, используемое в данном разделе "Нормалей" принято в соответствии со следующими нормативными документами и материалами:

I)"Нормы оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием". Приказ МТ СССР 26 ноября 1971 г.№ 187.

2)"Альбом торгового, механического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания". ТП-27-0-I/71.

3)"Секционное модулированное оборудование предприятий торговли и общественного питания".(ч.I). Гипроторг МТ СССР,М-1970г.

4)"Секционное модулированное оборудование предприятий торговли и общественного питания". Дополнение к части I. Гипроторг МТ СССР. М-1971 г.

5)"Альбом секционного модулированного оборудования для предприятий общественного питания". ТП-70-081/0. Гипроторг МТ СССР.

6)"Торгово-технологическое оборудование". Справочник. М-1969.

Конструктивные решения. Здания кафе общего типа до 200 мест включительно выполняются в основном с наружными стенами из кирпича и с внутренним железобетонным каркасом, а здания кафе более 300 мест – в каркасно-панельных конструкциях с сеткой колонн в двух вариантах 6,0х6,0 м и в 6,0х12,0 м.

Высота наземных этажей зданий принимается 3,3 м.

Для кафе с залами более 150 мест допускается применять высоту этажа 4,2 м. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ними залов. Высота складских помещений в подвалах принимается не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций перекрытия.

Здания кафе, вместимостью 200 мест и выше, должны быть не ниже второй степени огнестойкости.

Требования к отделке помещений. Приведена в виде приложения номенклатура материалов, рекомендуемых для покрытия полов, отделки стен и потолков.

В номенклатуру включены некоторые новые материалы, хорошо зарекомендовавшие себя на ряде экспериментальных объектов. К ним относятся: тонкие каменные плиты (10-12 мм), полимергипсовая штукатурка с покрытием ПВХ-пленкой, мастичные полимерные покрытия, некоторые синтетические краски.

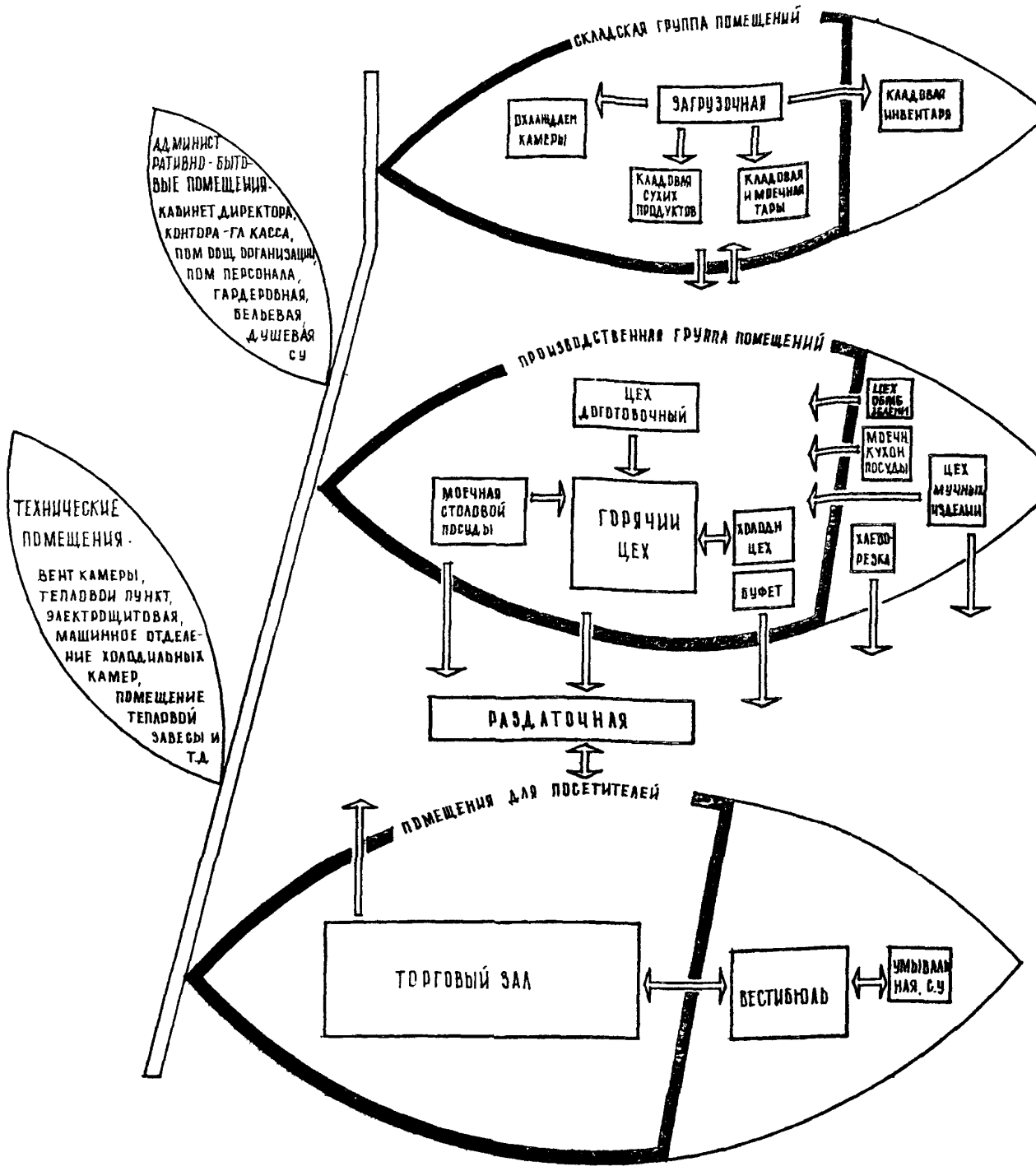
С учетом эксплуатационных характеристик подбирались материалы, обеспечивающие долговечность и минимальную величину эксплуатационных расходов.

При выборе отделочных материалов следует учитывать не только их первоначальную стоимость и эксплуатационную стойкость, но и экономию трудозатрат, транспортно-строительных расходов, сокращение сроков строительства, снижение расходов в сфере производства, а также эстетические и гигиенические качества.

Примечание:

Антропометрические данные приведены из книги ВНИИТЭ "Рекомендации по габаритам бытового обслуживания". М.,1968.

Руководитель темы
н.а. Ю.Ф.Алексеев



ТОЛСТОЙ ЧЕРТОЙ ОБВЕДЕНЫ ПОМЕЩЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ДАННЫЕ НОРМАЛИ

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ /по СНиП II-Л.8-71/

ВМЕСТИМОСТЬ /ПОСАД. МЕСТ/	ТОРГОВАЯ ГРУППА		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА						СКЛАДСКАЯ ГРУППА			АДМИНИСТРАТИВНО - БЫТОВАЯ ГРУППА						
	ЗАЛ	ВЕСТИ-БЮЛЬ	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	ХОЛОД. ЦЕХ	ЦЕХ МУЧ. ИЗД.	ДОГОТОВ. ЦЕХ	МОЕЧН СТОЛ ПОС	МОЕЧН КУХ ПОС	ОХЛАЖД КАМЕРЫ	НЕОХЛ КЛАДОВ	ЗАГРУ-ЗОЧНАЯ	КАБ ДИР КОНТОРА	ГЛАВН КАССА	КОМ-ТА ПЕРСОН	КОМ. ОБЩ ОРГ-ЦИЙ	БЕЛЬЕ-ВАЯ	ГАРДЕР ПЕРСОН	ДУШЕВ УБОРН
	ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ / КВ М /																	
100 / 100	160 / 140	30	35	8	—	6	24*	8**	15	12 / 18	8	9***	—	6	—	6	23 / 30	9
150 / 150	240 / 210	45	40	12	15	8	26	10**	15	20 / 26	12	12***	—	8	—	7	28 / 37	13
200 / 200	320 / 280	60	45	13	20	10	28	10**	21	25 / 31	12	15***	5	8	—	10	36 / 46	14
300 / 300	480 / 420	90	60	16	20	12	32	7	25	31 / 39	21	21***	5	12	—	13	56 / 70	17
400 / 400	640 / 560	120	70	18	25	15	32	8	30	36 / 46	21	33***	5	14	10	15	60 / 76	22

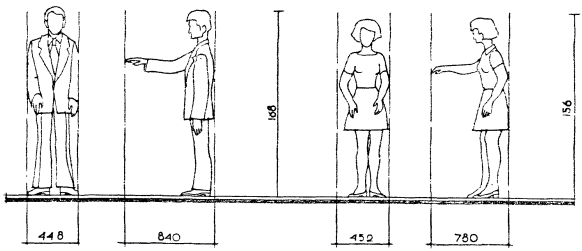
САМООБСЛУЖИВАНИЕ 100 / 100 ОБСЛУЖИВАНИЕ ОФИЦИАНТАМИ

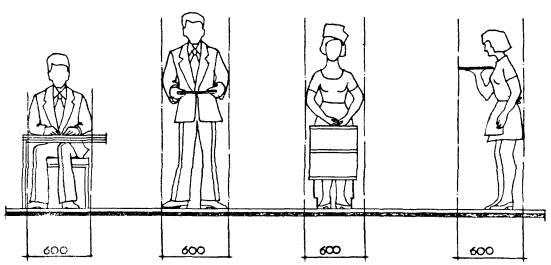
* ДАНА ПЛОЩАДЬ МОЕЧНОЙ С СЕРВИЗНОЙ

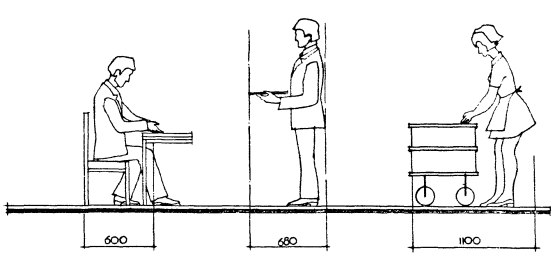
** МОЕЧНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ С МОЕЧНОЙ ТАРЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ

*** КАБИНЕТА ДИРЕКТОРА С КОНТОРОЙ

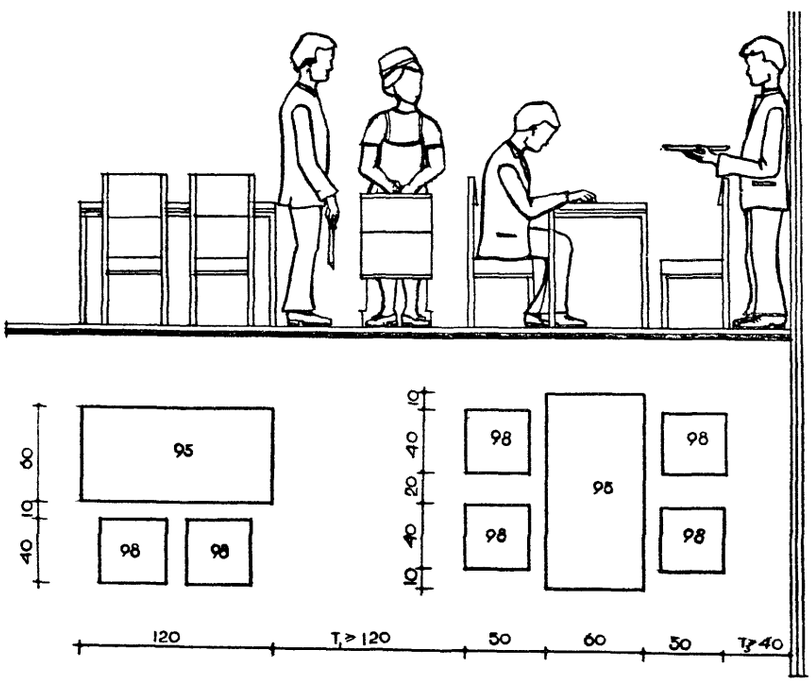
НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА

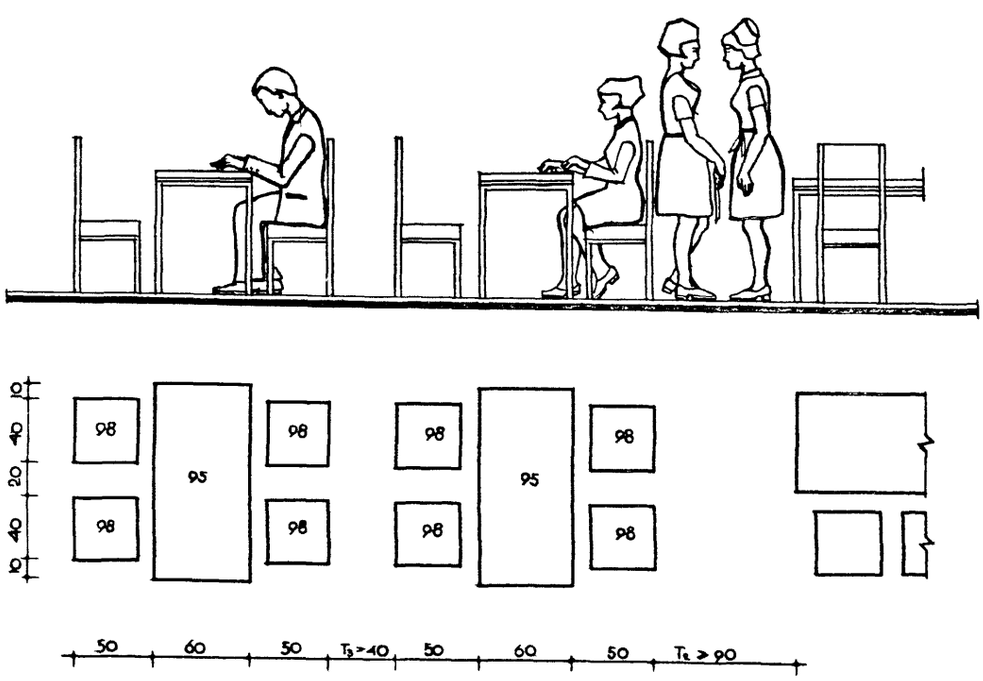






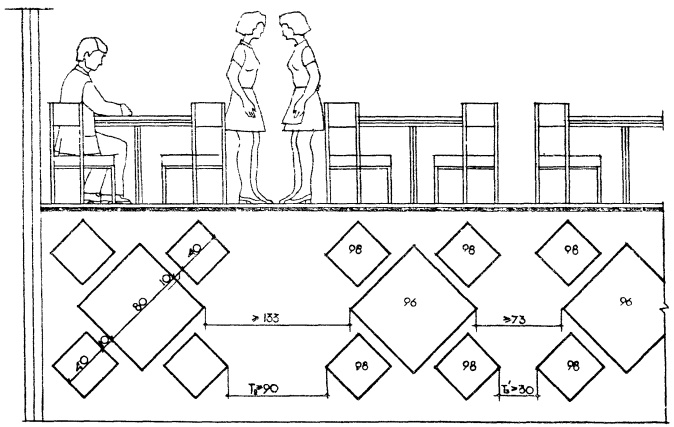
ЗАЛ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ

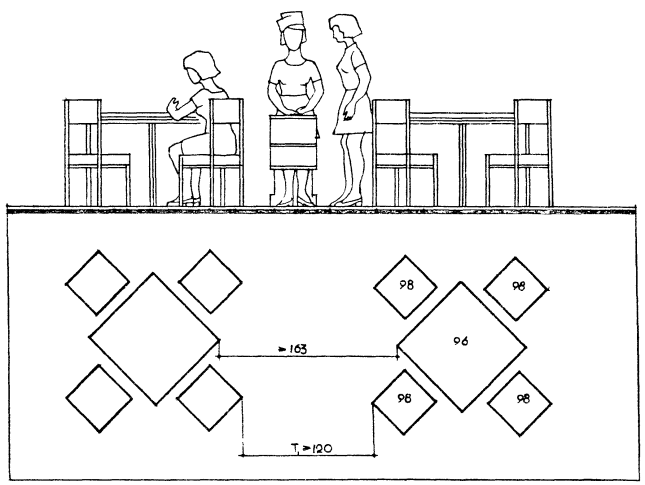




Примечание проход T_1 – основной; T_2 – для распределения потоков посетителей; T_3 – для подхода к отдельным местам.

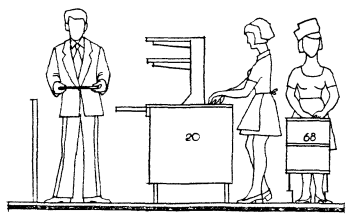
ЗАЛ С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ

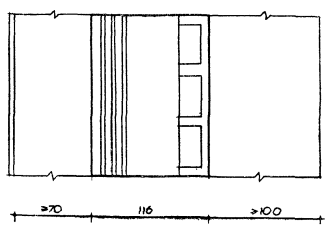




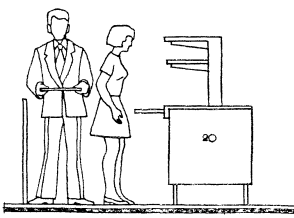
РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ.

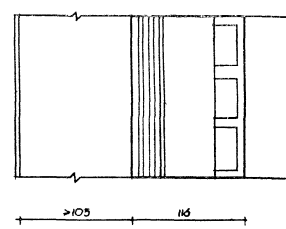
БЕЗ ОБГОНА



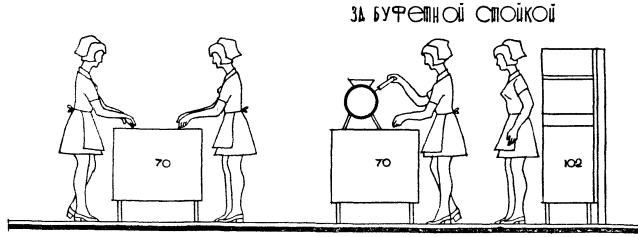


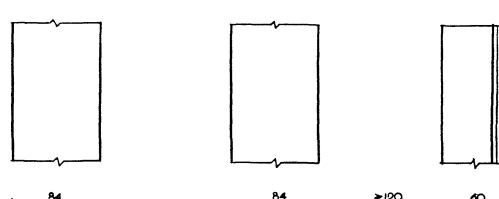
С ОБГОНОМ





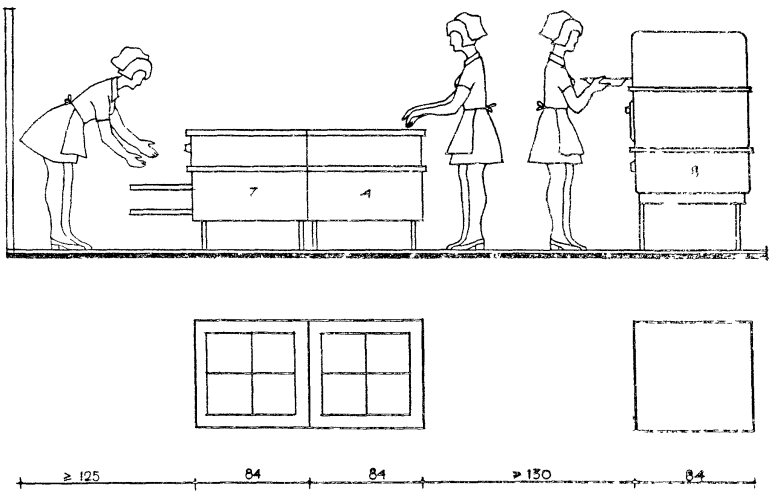
ЗА БУФЕТНОЙ СТОЙКОЙ



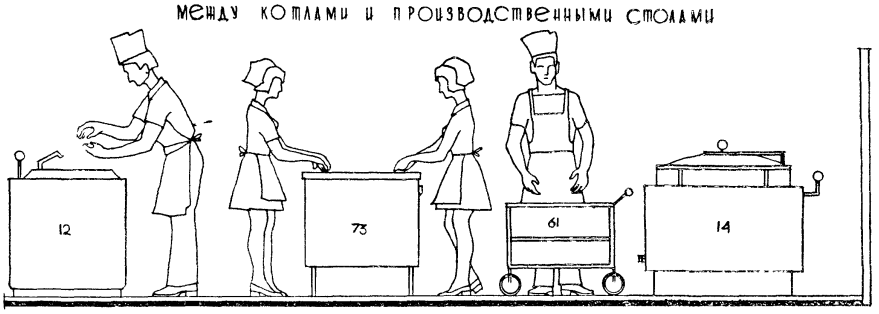


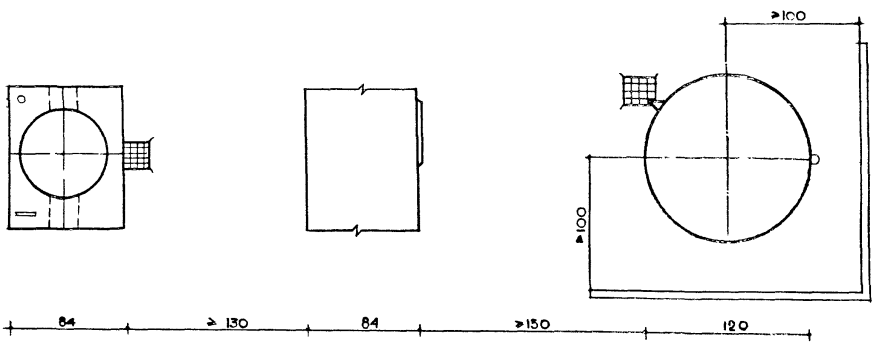
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
/ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ/

У ДУХОВОГО ШКАФА У ПЛИТЫ У ШАРОЧНОГО ШКАФА



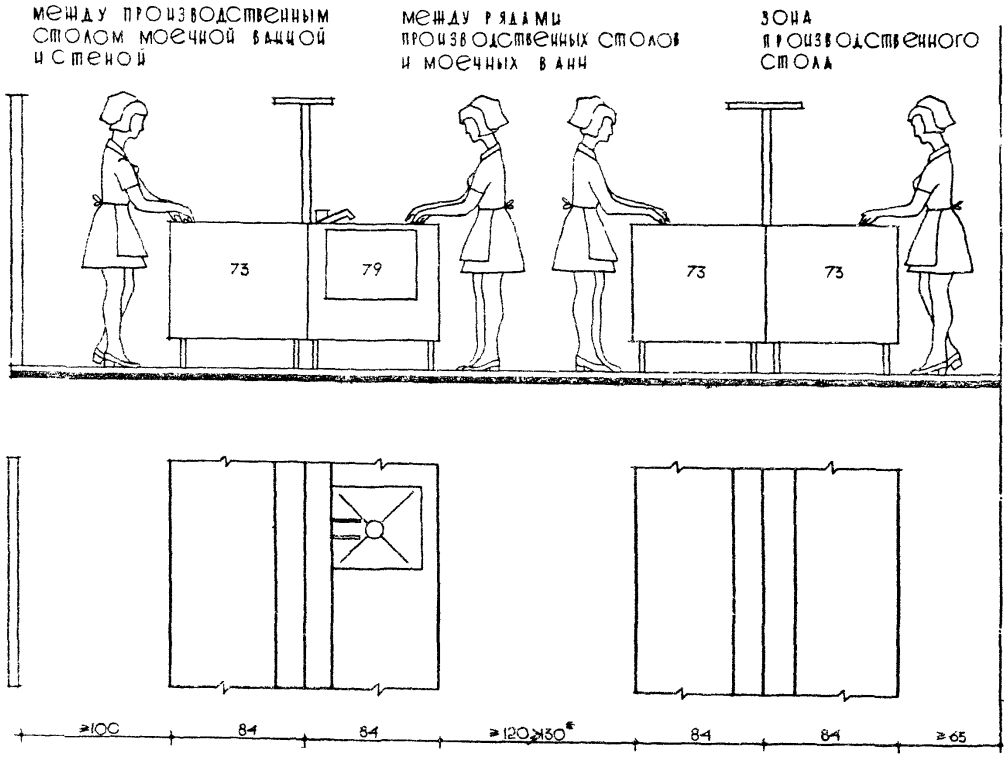
У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ
МЕЖДУ КОТЛАМИ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ

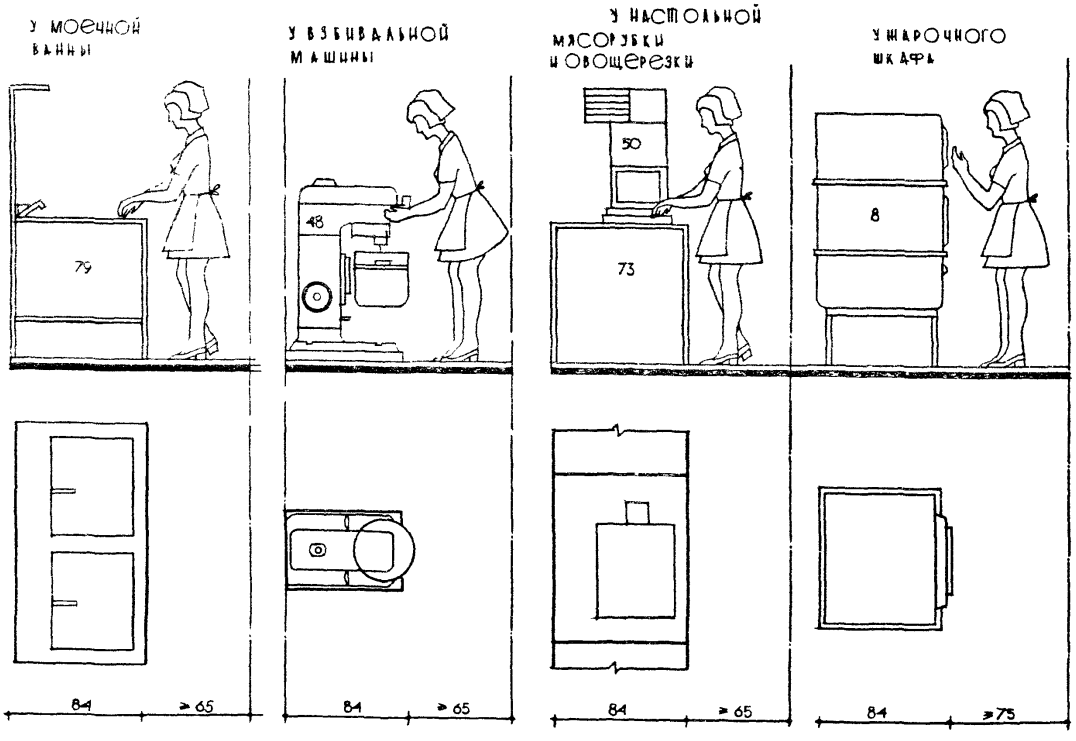




ДОГОТОВОЧНЫЙ ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ





* при длине ряда столов более 3½ метров

№ п/п	Наименование оборудования	Тип или марка	Габаритные размеры мм	Емкость, г производительность, кг/час жарочная поверхность, м²	Мощность единицы оборудования, квт	Напряжение, вольт	Масса, кг	Завод изготовитель
1	2			5	6	7	8	9
	ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ							
I	Плита электрическая секционная модулированная 4-конфорочная	ПЭСМ-4	84Cx840x860	0,48	I4	220/380	I9C	Душанбинский завод торгового машиностроения
2	Плита электрическая секционная модулированная 4-конфорочная с жарочным шкафом	ПЭСМ-4ж	840x840x860	0,48	I8,8	220/380	220	Душанбинский завод торгового машиностроения
8	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2нж	420x840x860	0,24		220/380	90	Душанбинский завод торгового машиностроения
4	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2ч	420x840x860	0,I2	8,8	220/380	70	Душанбинский завод торгового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-0,2	I050x840x860	0,2	6,0	220/380	I85	Комиссаровский завод торгового машиностроения
6	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-0,5	I470x840x860	0,5	I2,0	220/380	850	Комиссаровский завод торгового машиностроения
7	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Люберецкий завод торгового машиностроения
8	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЭСМ-2	880x800xI500	0,09	9,6	220/380	250	Люберецкий завод торгового машиностроения
9	Электроводогрейник автоматизированный	КНЭ-I00	489x5I5xI250	I00 л/час	I2	220/380	48	г.Челябинск, МВД
I0	Электрокипятильник автоматизированный	КНЭ-50	895x808x698	50 л/час	5,5	220/380	I7	Калининградский завод торгового машиностроения
II	Сосисковарка электрическая	РМ-II	590x4I0x280	I6	4,0	220		"Трансэлектро" Венгрия
I2	Котел пищеварочный электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	I050x840x860	60	8	220/380	180	Сокурский завод торгового машиностроения
I8	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-I00	I050xII00xI220	I00	I5	220/380	220	Сокурский завод торгового машиностроения
I4	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-I60	I200xII50xI2I0	I60	2I	220/380	800	Сокурский завод торгового машиностроения
I5	Кофеварка настольная электрическая	КВЭ-7	655x882x470	7 л/ч	I,9	220	I5	Ленинабадский завод торгового машиностроения
I6	Электрокофеварка	Будапешт "Супер"	720x520x560	480 п/ч	2,4	220/380	60	"Трансэлектро", Венгрия
I7	Электрокофеварка	Будапешт, "Супер"	980x520x560	720 п/ч	8,00	220/380	70	"Трансэлектро", Венгрия
	РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ							
I8	Прилавок для подносов	ПРС-I	600x840x860	-	-	-	52	Харьковский завод торгового машиностроения
I9	Прилавок для холодных закусок	ПРС-2	I600xII65xI420	0,8 м³	0,4I	220/380	800	Харьковский завод торгового машиностроения
20	Прилавок-мармит на 2 конфорки для вторых блюд	ПРС-I6	I000xII65xI420	-	4,5	220/380	I90	Харьковский завод торгового машиностроения
2I	Прилавок-мармит для вторых блюд	ПРС-I7	I250xII65xI420	90 л	5,26	220/380	205	Харьковский завод торгового машиностроения
22	Прилавок-мармит для вторых блюд	ПРС-8	I600xII65xI420	II5 л	6,4	220/380	250	Харьковский завод торгового машиностроения
28	Прилавок для горячих напитков на 2 вида	ПРС-5	I000xII65xI420	20 м²2	0,8	220	I08	Харьковский завод торгового машиностроения
24	Прилавок для столовых приборов	ПРС-6	600x840/II65x860	-	-	-	54	Харьковский завод торгового машиностроения
25	Прилавок с выемным устройством для тарелок ⌀ 200 мм	ПРС-2I	440xII65x860	-	0,8	220	50	Харьковский завод торгового машиностроения
26	Прилавок с выемным устройством для чашек и стаканов	ПРС-22	440xII65x860	-	0,8	220	40	Харьковский завод торгового машиностроения
27	Тележка с выемным устройством для стаканов	ПРС-22Т	420x650x860	-	-	-	85	Харьковский завод торгового машиностроения
28	Тележка с выемным устройством для тарелок ⌀ 200 мм	ПРС-2IТ	420x650x860	-	0,8	220	40	Харьковский завод торгового машиностроения
29	Тележка с выемным устройством для подносов	ПРС-28Т	420x650x860	-	-	-	40	Харьковский завод торгового машиностроения
80	Прилавок касса с кассовым аппаратом	ПРС-7	I250xII65x860	-	0,06	220	75	Харьковский завод торгового машиностроения
8I	Барьер	ПРС-8	В зависимости от длины линии					Харьковский завод торгового машиностроения
82	Стойка раздаточная с подогревом стола и тепловым шкафом электрическая секционная модулированная	СРТЭСМ	I470x840x860	0,4	2,0	220/380	I66	Люберецкий завод торгового машиностроения
88	Стойка раздаточная без подогрева с инвентарным шкафом секционная модулированная	СРСМ	I470x840x860	0,46	-	-	I54	Люберецкий завод торгового машиностроения

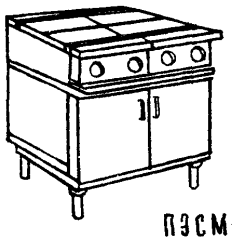
I	2	3	4	5	6	7	8	9
			МОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
84	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-2000	4840хI082хI850	2000	40,8	380	I200	Гродненский завод торгового машиностроения
85	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-I000	3800хI080хI850	I000	38,6	380	I000	Гродненский завод торгового машиностроения
			ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
86	Шкаф холодильный	ШХ-1,20	I580х8I0х2085	I,2	-	220/380	480	Свердловский завод торгового машиностроения
87	Шкаф холодильный	ШХ-0,6М	I500х750хI820	0,8	-	220/380	800	Свердловский завод торгового машиностроения
88	Шкаф холодильный	ШХ-0,7	II20х800хI980	0,7	-	220/380	275	Свердловский завод торгового машиностроения
89	Шкаф холодильный	ШХ-06 М2	II20х786хI725	0,6	0,24	220	2I0	Киевский завод торгового машиностроения
40	Шкаф холодильный	ШХ-04 МI	800х560хI980	0,4	0,22	220	I80	Марийский завод торгового машиностроения
4I	Секция-стол с охлаждаемым шкафом электрическая секционная модулированная	СОВСМ-2	I680х840х860	0,28	0,8I	220/380	275	Люберецкий завод торгового машиностроения
42	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой электрическая секционная модулированная	СОВСМ-8	I680х840х860	0,28	0,42	220/380	8I5	Люберецкий завод торгового машиностроения
43	Льдогенератор "Торос-2"	ЛГ-850	555х582хII00	40	0,8	220	85	Перовский завод торгового машиностроения
44	Льдогенератор "Торос-5"	ЛГ-700	I085х682хII00	90	0,5	220/380	I70	Перовский завод торгового машиностроения
45	Секция низкотемпературная	СН-0,I5	1260х840х860	0,I5	0,87	220/380	200	Марийский завод торгового машиностроения
46	Прилавок низкотемпературный	ПН-0,4	2000х800х925	0,48	0,89	220/380	280	Марийский завод торгового машиностроения
			МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
47	Привод универсальный общего назначения	ПУ-06	II00х900хI000	60-80	0,6	220/380	I60	Пермский завод торгового машиностроения
48	Машина взбивальная	МВ-85	780х584хI080	85 л	0,8	220/380	257	Киевский механический завод
49	Машина для резки гастрономических продуктов	МРГ-800А	550х450х570	800 кг/ч	0,27	220/380	50	Калининградский завод торгового машиностроения
50	Машина для резки вареных овощей	МРОВ-I60	475х370х500	I60	0,I8	220/380	2I	Калининградский п/я 2I6/9
5I	Машина для нарезания сырых овощей	МРО-50-200	580х885х860	50-200	0,4I	220/380	85	Барановический завод торгового машиностроения
52	Мясорубка	М-2(764)	840х8I0х420	I80	I,0	220/380	72	Барановический завод торгового машиностроения
53	Установка самоподъемная "Воронеж"	МК-I	840х252х 52	I00	0,I5	220	25	г.Воронеж,МВД
54	Транспортер ленточный передвижной	922	4I00х700хI800	-	I,0	220/380	290	г.Липецк, МВД
55	Подъемный стол	ПС-500	2000хI500	Н=I600 с поднятой платф. Н=400 в опущенной платф.	2,2			Свердловский завод торгового машиностроения
56	Подъемник передвижной для грузов	ПГП-250	I260хI800	Н=I700 при поднятой платформе Н= 900 при опущенной платформе			I50	Свердловский завод торгового машиностроения
57	Бочкоподъемник		I750х1450х2250		I,7		850	Борский завод торгового машиностроения
58	Поддон подкатной с ковшом	ПДВ-250	765х545х284		-	-	-	Киевский опытный завод торгового машиностроения
59	Бочкоподъемник грузовой передвижной	ПГП-200	II6хII45хI8I0	-	-	-	-	Свердловский завод торгового машиностроения
60	Тележка для вывоза остатков пищи	ТВО	400хI085х860	-	-	-	-	г.Брянск, МВД
6I	Тележка ручная грузовая	ТГ-I00	650х450хII5	I00	-	-	I6	г.Брянск, МВД
62	Тележка ручная грузовая	ТГ-I80	I200х600х800	I80	-	-	26	г.Брянск, МВД
68	Тележка ручная грузовая	ТГ-400	II00х800хI000	400	-	-	60	г.Брянск, МВД
64	Тележка с подъемной платформой	ТПП	9I0х7I5хI2I5	80	-	-	40	Перовский завод торгового машиностроения
65	Тележка для сбора грязной посуды	ТП	860х450х950	-	-	-	72	Смоленский завод торгового машиностроения
66	Тележка официантская	ТО	860х450х950	-	-	-	20	Смоленский завод торгового машиностроения
67	Весы товарные	РП-500Г43(м)	850хI045хI875	-	-	-	I29	Армавирский завод приборостроения
68	Весы товарные	РП-I50	680хI040хI680	-	-	-	I85	Армавирский завод приборостроения

I	2	3	4	5	6	7	8	9
			НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
69	Секция-стол для установки средств малой механизации сегментная модульированная	СММСМ	I470x840x860		2,0	220	I70	Смоленский завод торгового машиностроения
70	Секция-стол со встроенной моечной ванной сегментная модульированная	СМВСМ	I470x840x860		-	-	I60	Смоленский завод торгового машиностроения
7I	Стол производственный	СП-I050	I050x840x860		-	-	-	Совхинвентарь
72	Стол производственный	СП-I050-А	I050x680x860		-	-	-	Совхинвентарь
73	Стол производственный	СП-I470	I470x840x860		-	-	-	Совхинвентарь
74	Стол производственный	СП-I470А	I470x680x860		-	-	-	Совхинвентарь
75	Стол для сбора остатков пищи	СО-I	I050x680x860		-	-	-	Совхинвентарь
76	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем	ВКСМ	2I0x840xI450		-	-	88	Люберецкий завод торгового машиностроения
77	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-2I0	2I0x840x860		-	-	86	Люберецкий завод торгового машиностроения
78	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-420	420x840x860		-	-	72	Люберецкий завод торгового машиностроения
79	Ванна моечная стационарная одногнездная	ВМIвIСМ	I050x840x860		-	-	I00	Совхинвентарь
80	Ванна моечная стационарная одногнездная	ВМ-IА	680x680x860		-	-	I45	Совхинвентарь
8I	Ванна моечная стационарная одногнездная модульированная	ВМ-I-6	840x840x860		-	-	-	Совхинвентарь
82	Ванна моечная стационарная двухгнездная	ВМ-2А	I260x680x860		-	-	-	Совхинвентарь
88	Ванна передвижная для промывки гарниров секционная модульированная	ВПГ-СМ	680x840x860		-	-	50	Совхинвентарь
84	Стеллаж производственный передвижной	СПП	I050x680xI750		-	-	-	Совхинвентарь
85	Стеллаж производственный стационарный	СПС-I	I470x840x2000		-	-	-	Совхинвентарь
86	Стеллаж производственный стационарный	СПС-2	I050x840x2000		-	-	-	Совхинвентарь
87	Стеллаж для сервизных	СС-I	I470x840x2000		-	-	-	Совхинвентарь
88	Стеллаж для сервизных	СС-2	I050x840x2000		-	-	-	Совхинвентарь
89	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	I050x680x2000		-	-	-	Совхинвентарь
90	Шкаф подвесной для посуды	ШПП	I050x420xI000		-	-	-	Совхинвентарь
9I	Подтоварник	ПТ-I	I470x840x280		-	-	-	Люберецкий завод торгового машиностроения
92	Подтоварник	ПТ-2	I050x840x280		-	-	-	Люберецкий завод торгового машиностроения
98	Подтоварник	ПТ-IА	I470x680x280		-	-	-	Люберецкий завод торгового машиностроения
94	Подтоварник	ПТ-2А	I050x680x280		-	-	-	Люберецкий завод торгового машиностроения
95	Стол обеденный 4-местный		I200x600x780		-	-	-	КБ ГУМЗ г.Горький
96	Стол обеденный 4-местный		800x800x780		-	-	-	КТБ ГУМЗ Горьковского облисполкома
97	Стол обеденный 4-местный		600x600x780					
98	Стул		400x400x780		-	-	-	УМП г.Коломна
99	Сервант		I000x450x900		-	-	-	ОМЗ УООП Калининградского облисполкома
I00	Сервант		I850x450xI500		-	-	-	КБ ОМЗ УООП Брянского облисполкома
I0I	Кресло-диван	ОС-4-666	580x5I0x750		-	-	-	КТБ ГУМЗ Новосибирского облисполкома
I02	Секция стойка буфетная		600x600x900		-	-	-	
I08	Стойка буфетная для установки оборудования		I200x600x900		-	-	-	
I04	Подшкафник		600x450x900					

Примечание:

Поставку и изготовление оборудования осуществляют межрес-публиканские базы конторы "Совхинвентарь".

(1)

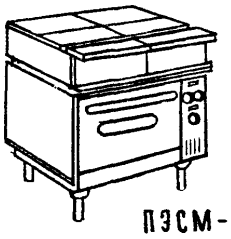


ПЭСМ-4

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	840
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(2)

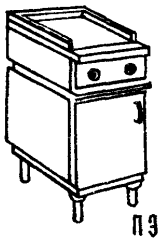


ПЭСМ-4Ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	840
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(3)

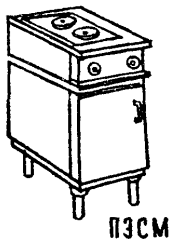


ПЭСМ-2НЖ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(4)

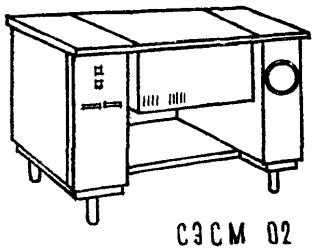


ПЭСМ-2К

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(5)

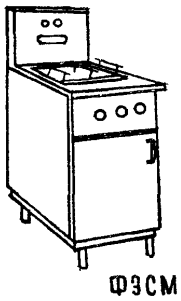


СЭСМ 02

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	1080
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(7)

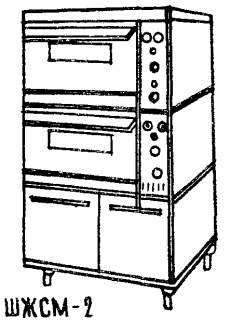


ФЭСМ-20

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(8)

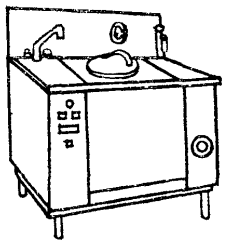


ШЖСМ-2

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

ДЛИНА	830
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	900

(12)

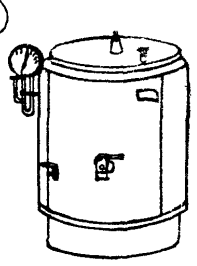


КПСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(14)

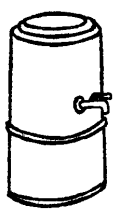


КПЭ-160

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

ДЛИНА	1200
ШИРИНА	1150
ВЫСОТА	1280

(9)

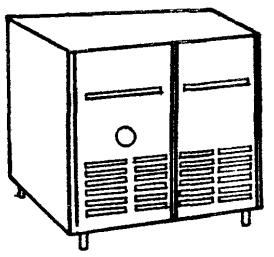


КНЭ-100

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ

ДЛИНА	489
ШИРИНА	515
ВЫСОТА	1250

(44)

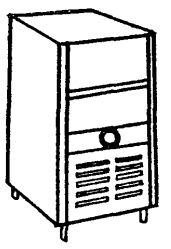


АГ-780 „ТОРОС-5"

ЛЬДОГЕНЕРАТОР АГ-760

ДЛИНА	1085
ШИРИНА	682
ВЫСОТА	1100

(43)

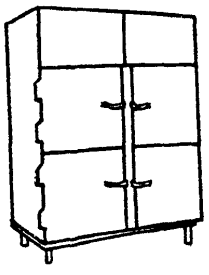


АГ-350 „ТОРОС-2"

ЛЬДОГЕНЕРАТОР АГ-350

ДЛИНА	555
ШИРИНА	682
ВЫСОТА	1100

(36)

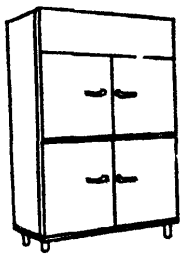


ШХ-1,2 С

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

ДЛИНА	1530
ШИРИНА	810
ВЫСОТА	2035

(38)

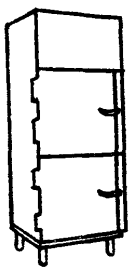


ШХ-0,710

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

ДЛИНА	1120
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1930

(40)

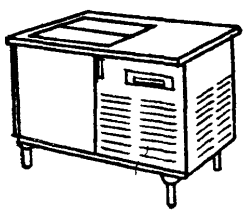


ШХ-0,4 м1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

ДЛИНА	800
ШИРИНА	560
ВЫСОТА	1930

(45)



СН-0,15

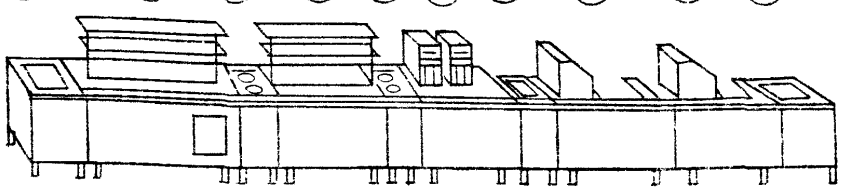
СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ

ДЛИНА	1260
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

Примечание.

*За длину принимается сторона оборудования по фронту рабочего места

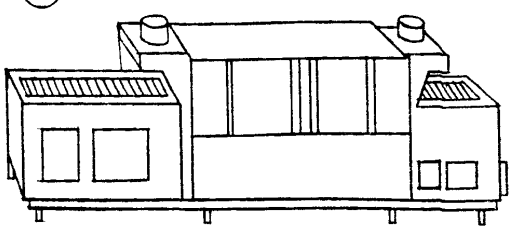
(18) (19) (25) (21) (25) (23) (26) (30) (30) (24)



ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС

ДЛИНА	8890
ШИРИНА	1165
ВЫСОТА	1420

(34)

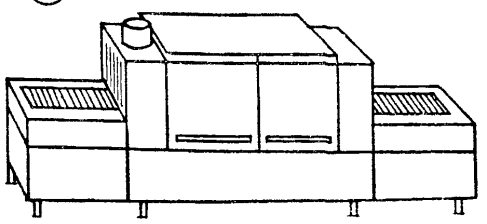


ММУ - 2000

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

ДЛИНА	4840
ШИРИНА	1082
ВЫСОТА	1350

(35)

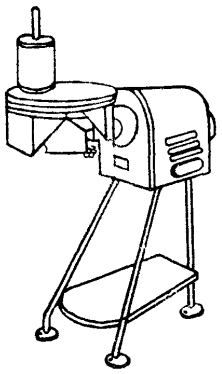


ММУ - 1000

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

ДЛИНА	3800
ШИРИНА	1032
ВЫСОТА	1350

(47)

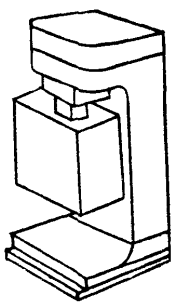


ПУ - 06

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

ДЛИНА	1100
ШИРИНА	900
ВЫСОТА	1000

(48)

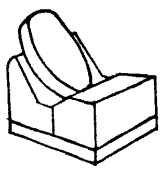


МВ - 35

МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ

ДЛИНА	780
ШИРИНА	534
ВЫСОТА	1080

(49)

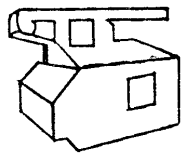


МРГ-300А

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ

ДЛИНА	560
ШИРИНА	450
ВЫСОТА	370

(51)

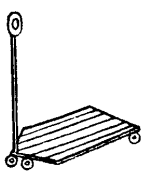


МРО-50-200

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

ДЛИНА	550
ШИРИНА	335
ВЫСОТА	360

(61)

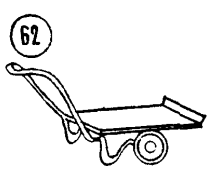


ТГ - 100

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА	650
ШИРИНА	450
ВЫСОТА	115

(62)

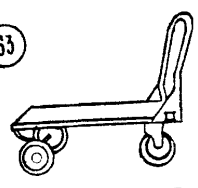


ТГ - 130

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА	1200
ШИРИНА	600
ВЫСОТА	800

(63)

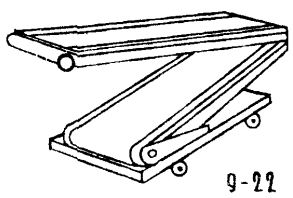


ТГ - 400

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА	1100
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1000

(54)

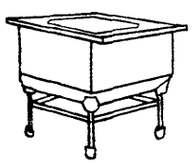


9-22

КОНВЕЙЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ СКЛАДЫВАЮЩИЙСЯ

ДЛИНА	1400
ШИРИНА	700
ВЫСОТА	1300

(80)

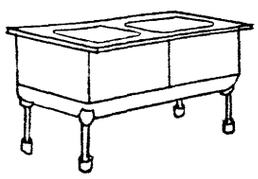


ВМ-1А

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА	630
ШИРИНА	630
ВЫСОТА	860

(82)

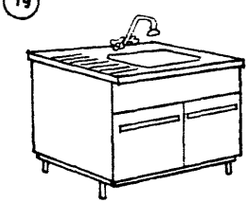


ВМ-2А

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА	1260
ШИРИНА	630
ВЫСОТА	860

(79)



ВМ1-1СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(81)

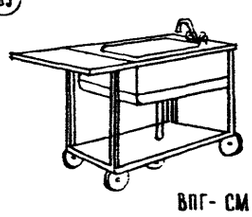


ВМ-1-6

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА	840
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(83)



ВПГ-СМ

ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ ДЛЯ ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

ДЛИНА	630
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(86)

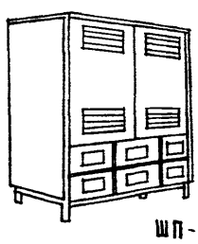


СПС-2

СТЕЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	2000

(89)

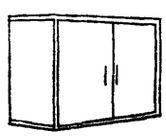


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	630
ВЫСОТА	2000

(90)

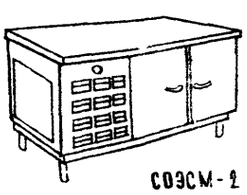


ШПП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

ДЛИНА	1050
ШИРИНА	420
ВЫСОТА	1000

(41)

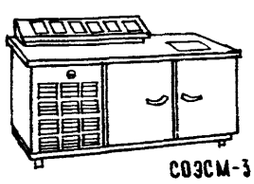


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

ДЛИНА	1680
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(42)

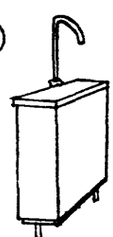


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРКОЙ

ДЛИНА	1680
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(76)

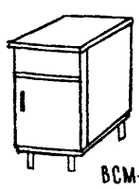


ВКСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

ДЛИНА	210
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	1450

(78)



ВСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(70)



СМВ-СМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ

ДЛИНА	1470
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(69)

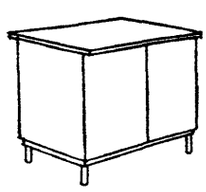


СММ-СМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

ДЛИНА	1470
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860

(103)

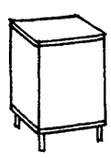


БС-2

СТОЙКА БУФЕТНАЯ

ДЛИНА	600
ШИРИНА	600
ВЫСОТА	900

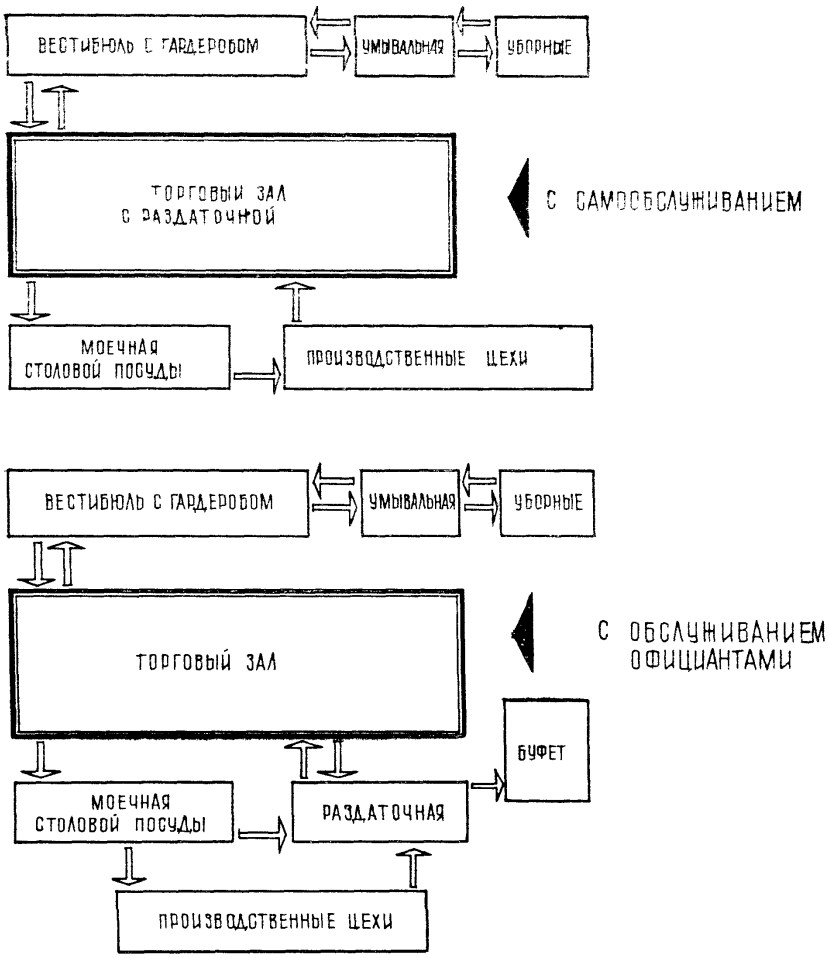
(104)



ПОДШКАФНИК

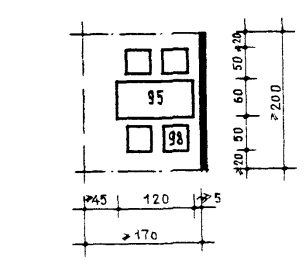
ДЛИНА	600
ШИРИНА	450
ВЫСОТА	800

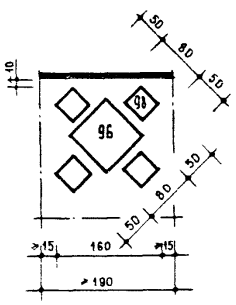
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



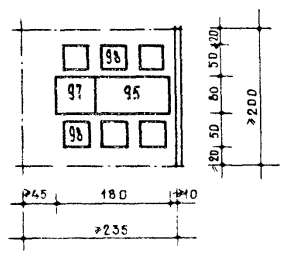
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

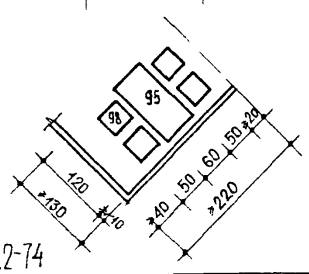
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 4-х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



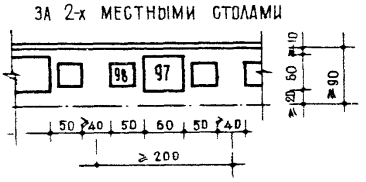


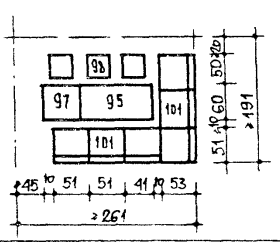
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 6-и МЕСТНЫМ СТОЛОМ





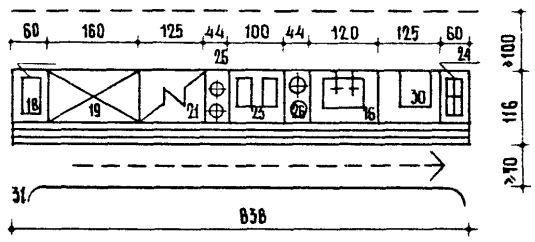
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 2-х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ





РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

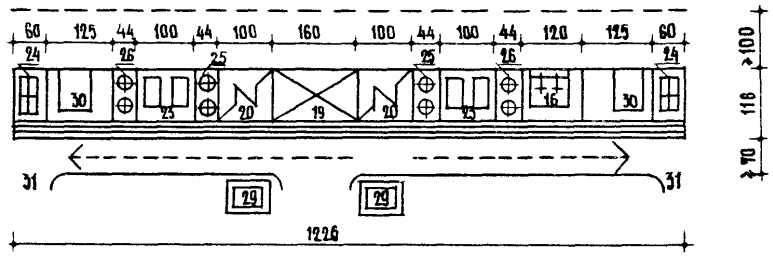
НА 100 МЕСТ



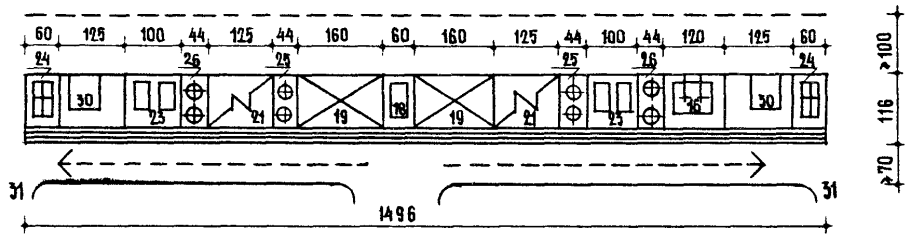
ПРИМЕЧАНИЕ

ПОЗИЦИИ NN 18 И 24 МОГУТ УСТАНАВЛИВАТЬСЯ ВНЕ ЛИНИИ АПС.

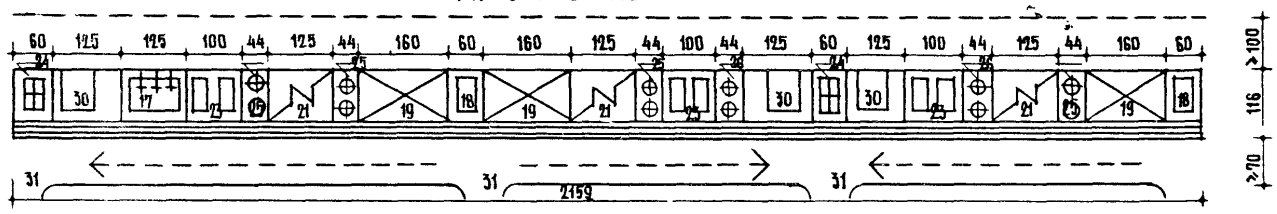
НА 150 МЕСТ



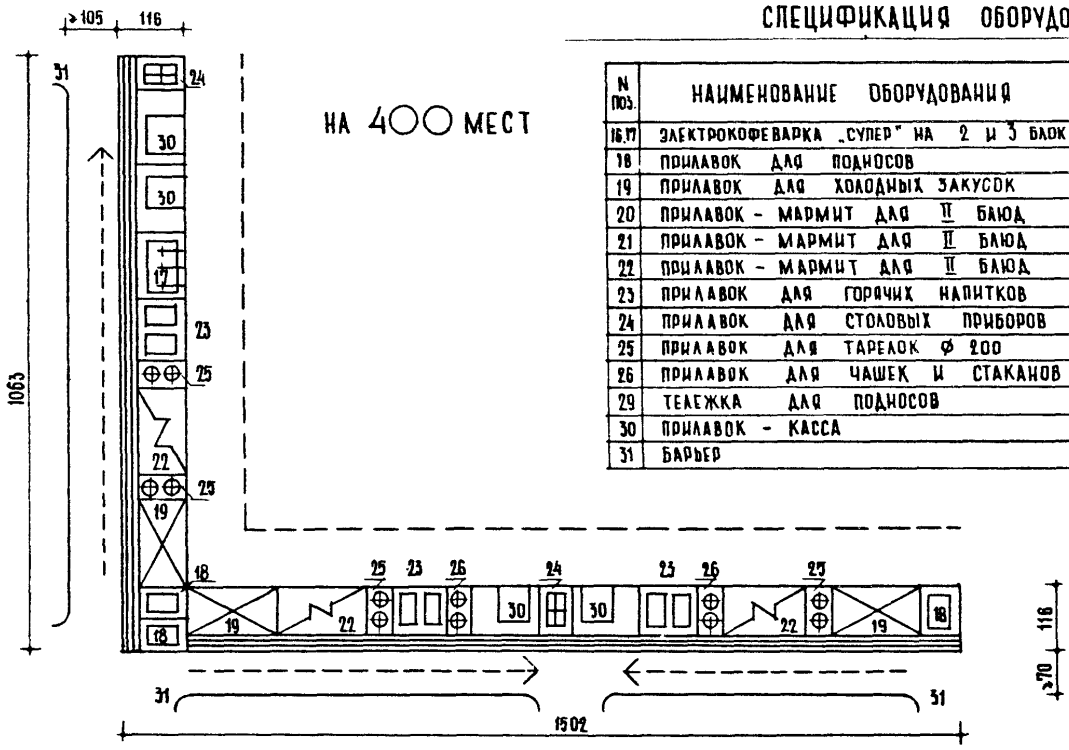
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



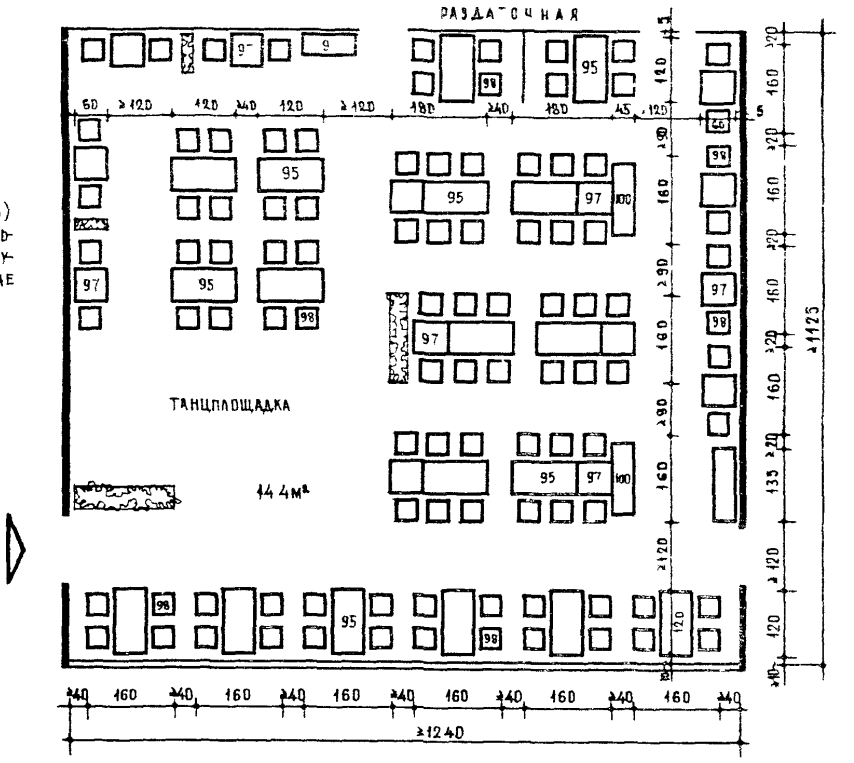
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N поз.	Наименование оборудования		Вместимость				
			100	150	200	300	400
16,17	Электрокофеварка „Супер" на 2 и 3 блок-крана		1	1	1	1	1
18	Прилавок для подносов	АПС-1	1	–	1	2	3
19	Прилавок для холодных закусок	АПС-2	1	1	2	3	3
20	Прилавок - мармит для II блюд	АПС-18	–	2	–	–	–
21	Прилавок - мармит для II блюд	АПС-17	1	–	2	3	–
22	Прилавок - мармит для II блюд	АПС-3	–	–	–	–	3
23	Прилавок для горячих напитков	АПС-5	1	2	2	3	3
24	Прилавок для столовых приборов	АПС-6	1	2	2	2	2
25	Прилавок для тарелок ф 200	АПС-21	1	2	2	3	3
26	Прилавок для чашек и стаканов	АПС-22	1	2	2	3	3
29	Тележка для подносов	АПС-23т	–	2	–	–	–
30	Прилавок - касса	АПС-7	1	2	2	3	4
31	Барьер		1	2	2	3	3

НА 100 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

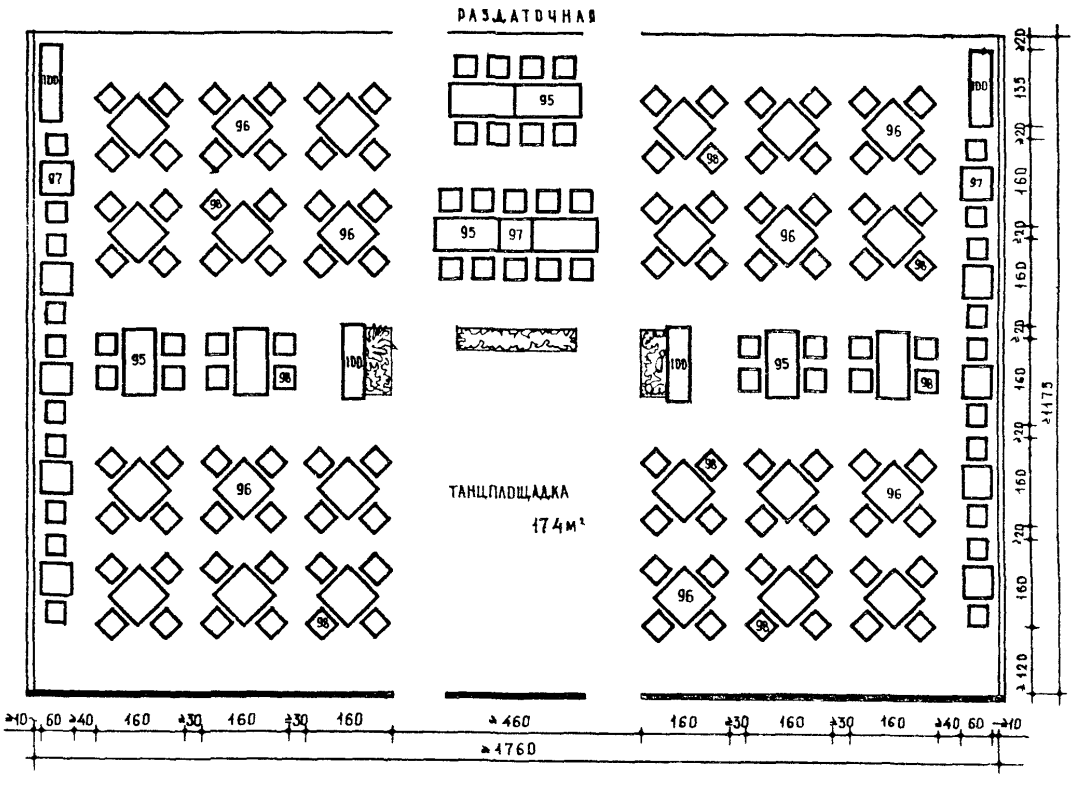
ПРИМЕЧАНИЕ

НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫХ СХЕМАХ (ЛИСТЫ № 16-23) ДАНЫ НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНЫЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ОБОСНОВЫВАЮЩИЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ЗАЛОВ



ПЛОЩАДЬ НА 1 М.- 1,39 М²

НА 150 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

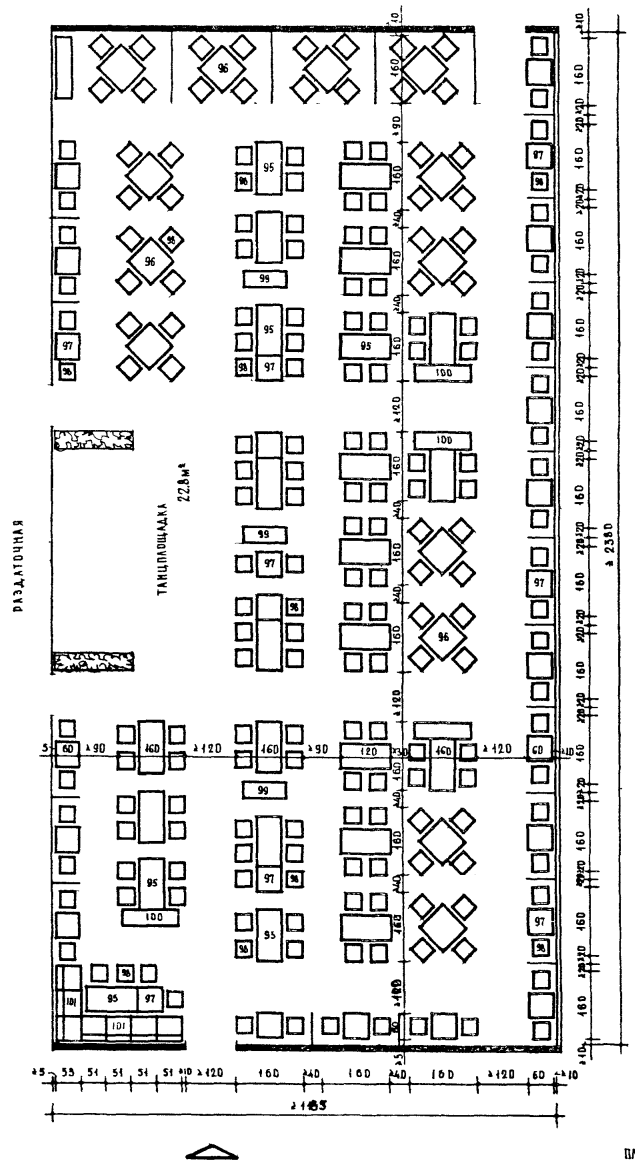


ПЛОЩАДЬ НА 1 М.- 1,38 М²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО НА 100 М.	КОЛИЧЕСТВО НА 150 М.
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	18	8
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	—	24
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	14	11
98	СТУЛ	100	150
99	СЕРВАНТ	2	—
100	СЕРВАНТ	2	4

НА 200 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

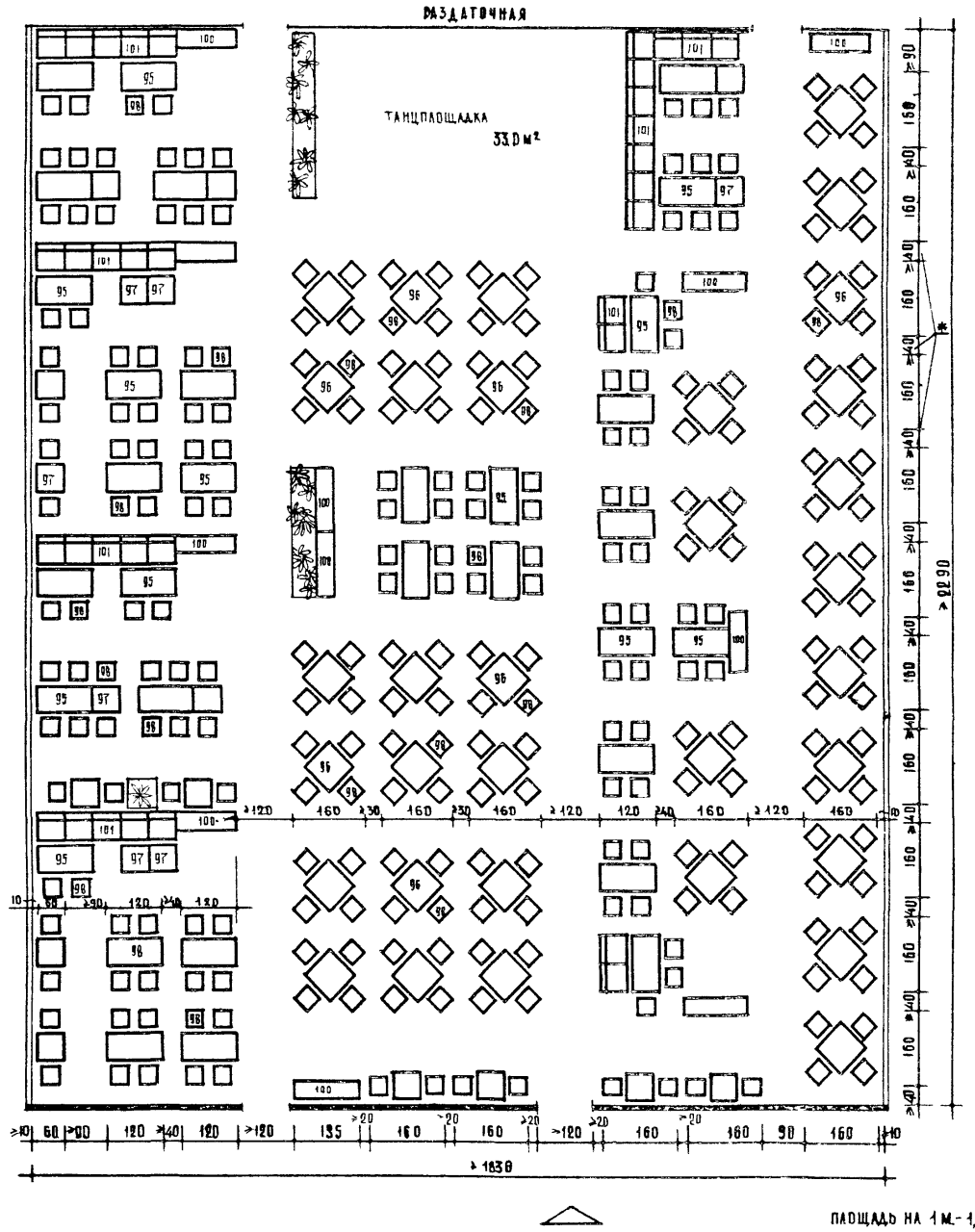


ПЛОЩАДЬ НА 1 П.М. — 1,4 М²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	24
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	13
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	27
98	СТУЛ	198
99	СЕРВАНТ	3
100	СЕРВАНТ	5
101	КРЕСЛО-ДИВАН	7

на 300 мест
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ



ПЛОЩАДЬ НА 1 М.- 1,39 М²

ПРИМЕЧАНИЕ
* РАЗМЕР „40" ПРИНЯТ С УЧЕТОМ ВОЗМОЖНОЙ ЗАМЕНЫ КВАДРАТНЫХ СТОЛОВ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

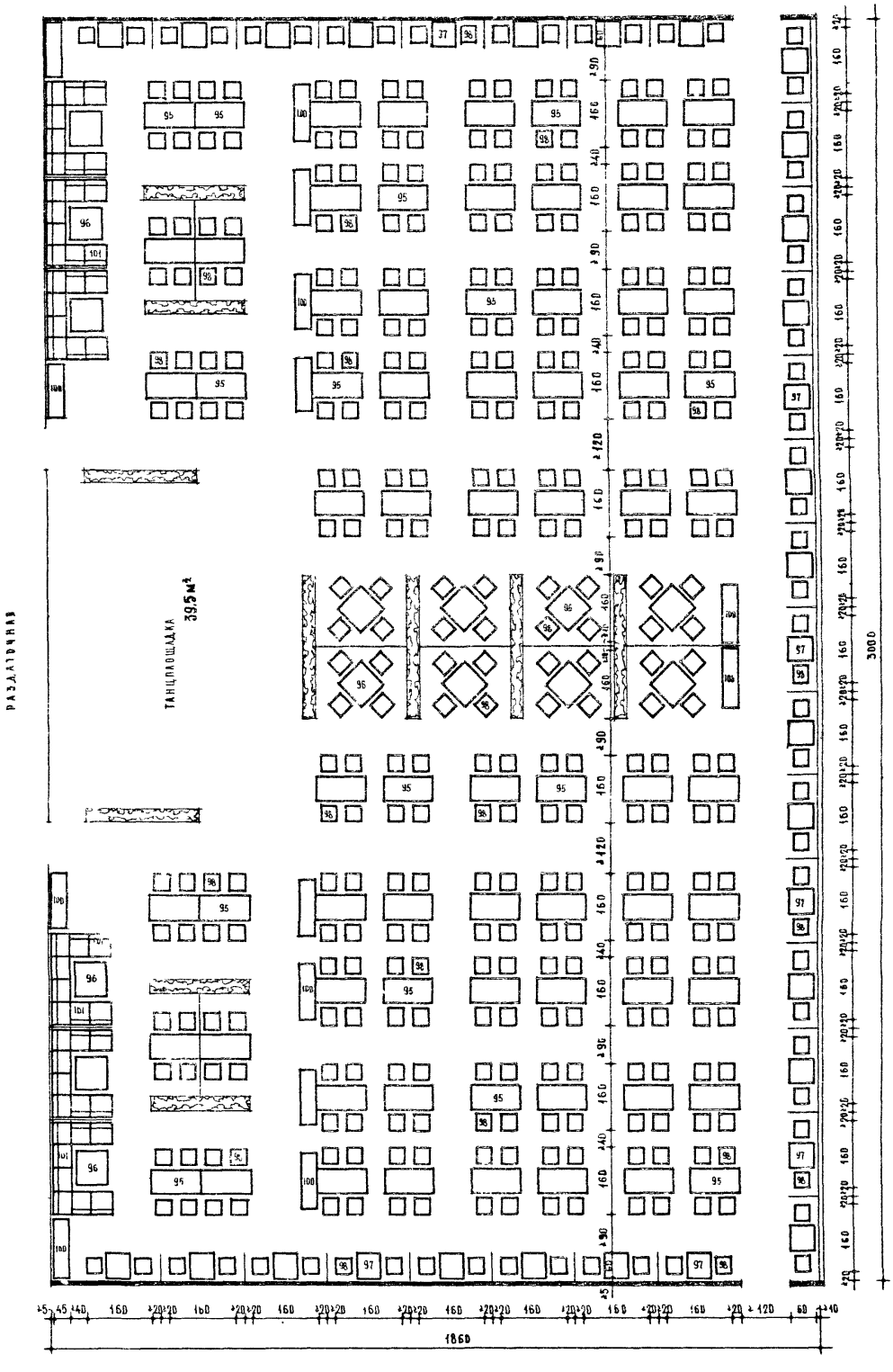
№№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	32
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	33
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	20
98	СТУЛ	275
101	КРЕСЛО-ДИВАН	34
100	СЕРВАНТ	11

КАФЕ

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА

19

НА 400 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ



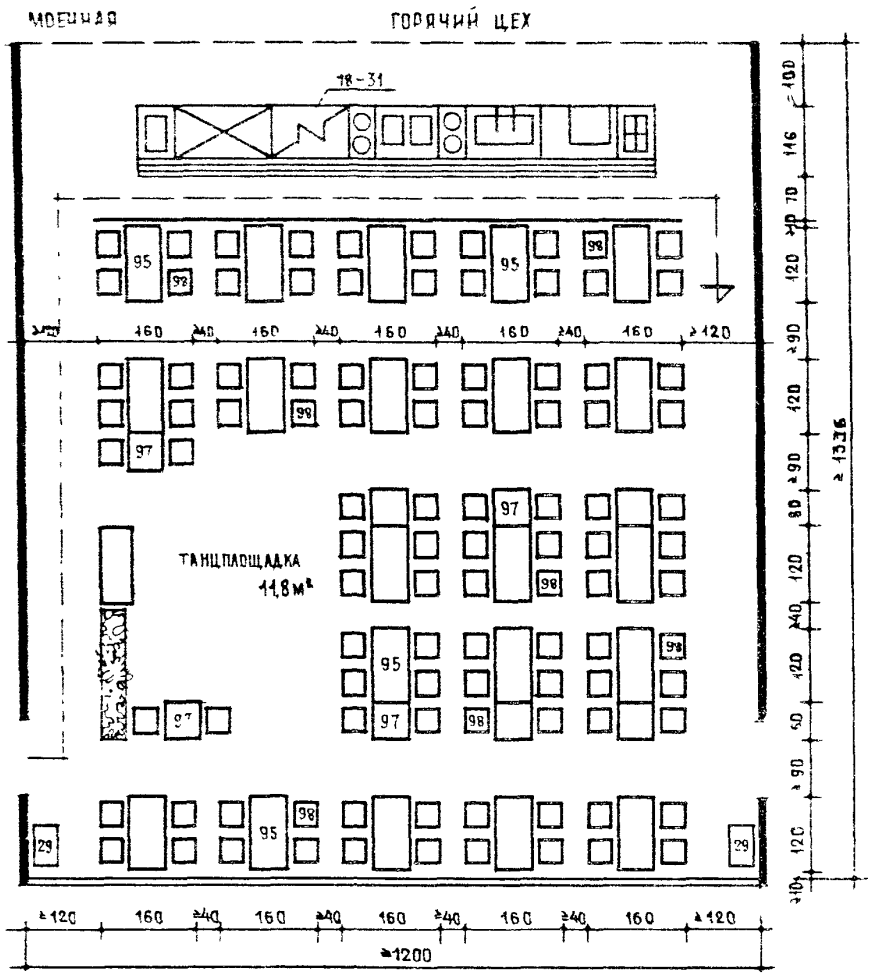
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	72	98	СТУЛ	391
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	44	100	СЕРВАНТ	44
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	34	101	КРЕСЛО-ДИВАН	48

ПЛОЩАДЬ НА 1 П.М. – 1,39 м²

НП-3.2.2-74

НА 100 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



ПЛОЩАДЬ НА 1 М.- 1,6 м²

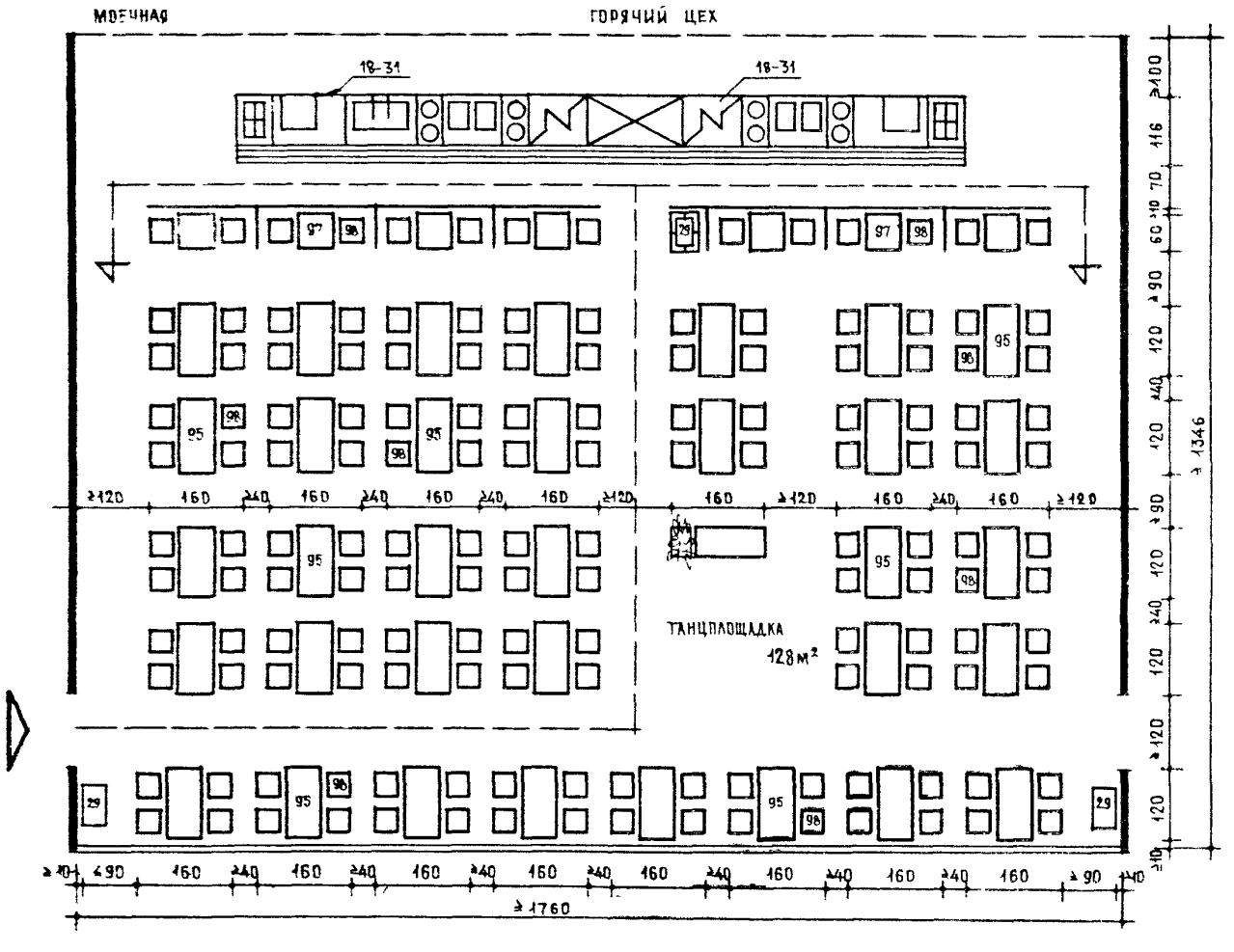
НА 100 МЕСТ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУ-НИЯ

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ АПС С БАРЬЕРОМ	1
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	2
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	24
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	8
98	СТУЛ	100

НА 150 МЕСТ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУ-НИЯ

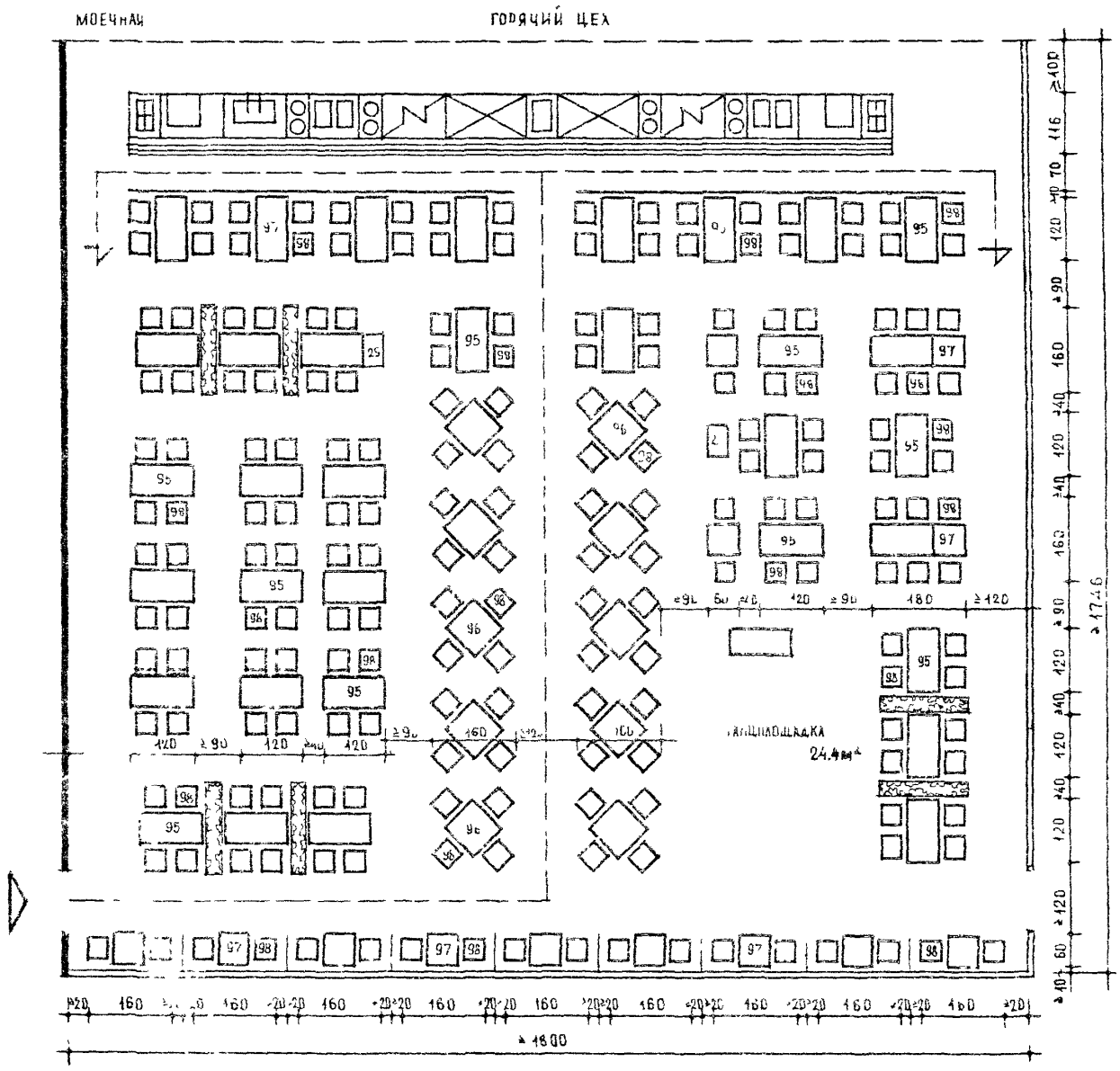
№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ АПС С БАРЬЕРОМ	2
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	34
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	7
98	СТУЛ	150

НА 150 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



ПЛОЩАДЬ НА 1 М.- 1,58 м²

НА 200 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

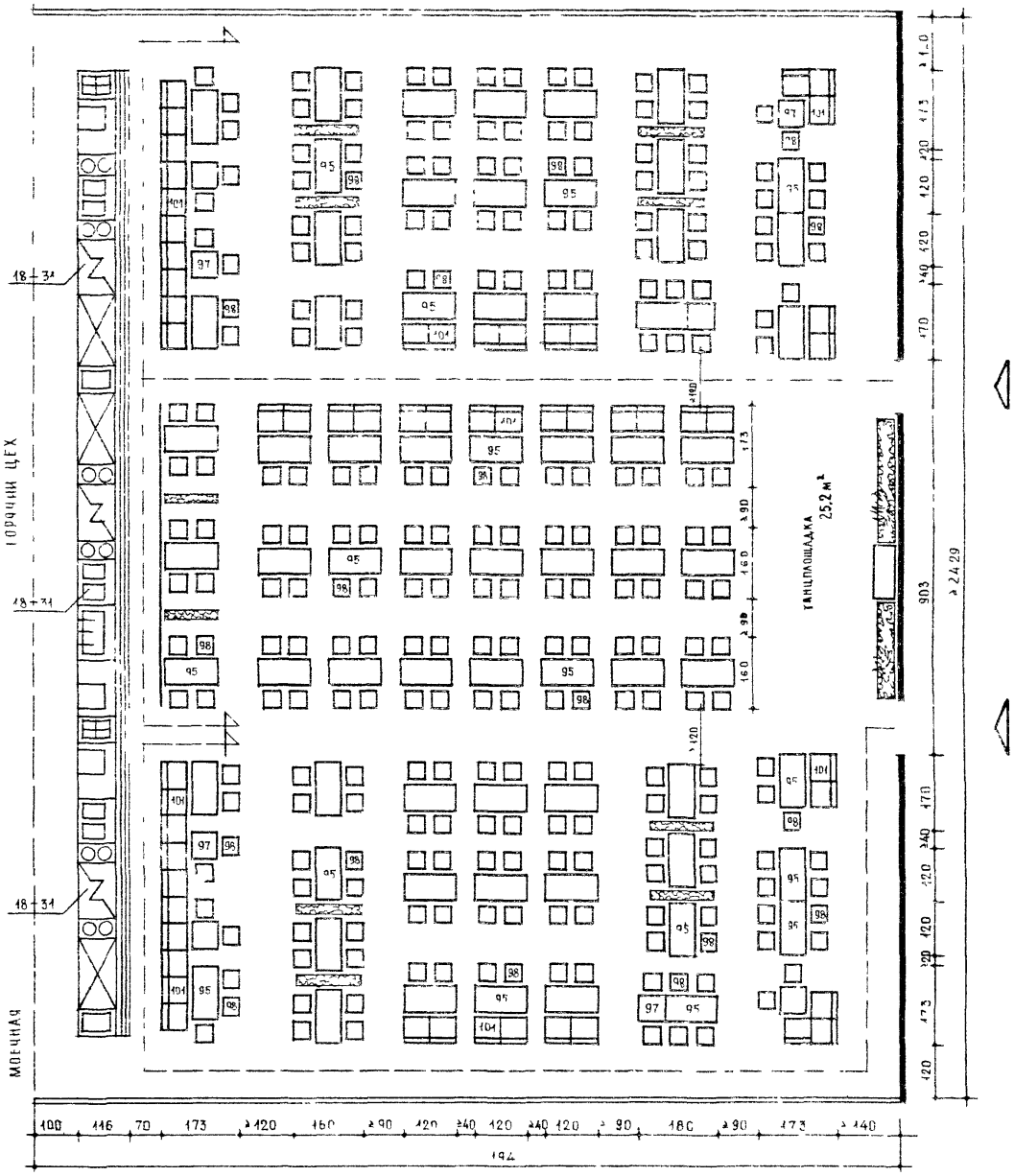


ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,59 М²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ ЛПС С БАРЬЕРОМ	2
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	34
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	10
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	12
98	СТУЛ	200

НА 300 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



ПЛОЩАДЬ НА 1 М – 1,57 М²

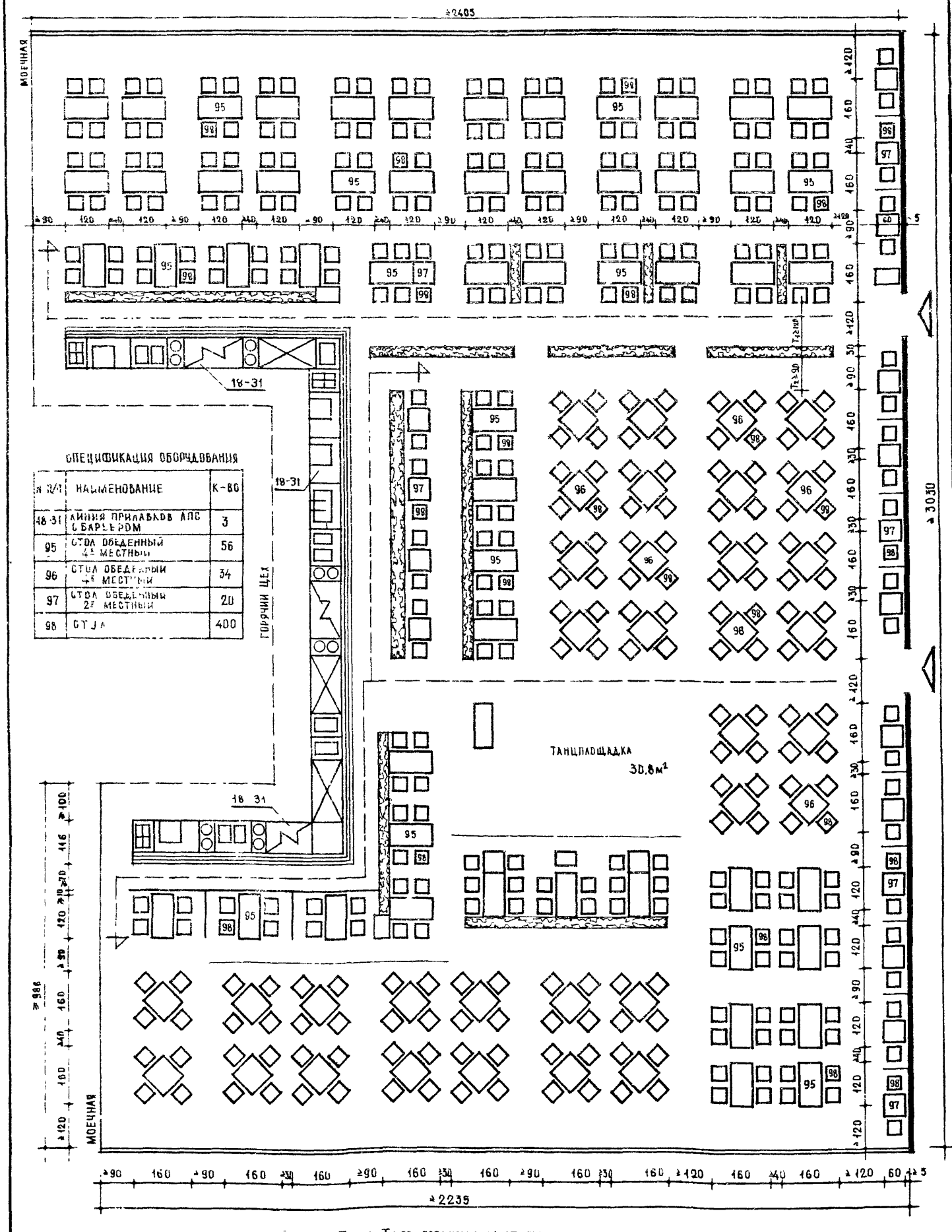
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИ-ВО
18-34	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ ЛПС С БАРЬЕРОМ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-Х МЕСТНЫЙ	68
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-Х МЕСТНЫЙ	8
98	СТУЛ	300
101	КРЕСЛО-ДИВАН	56

КАФЕ

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА

НА 400 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

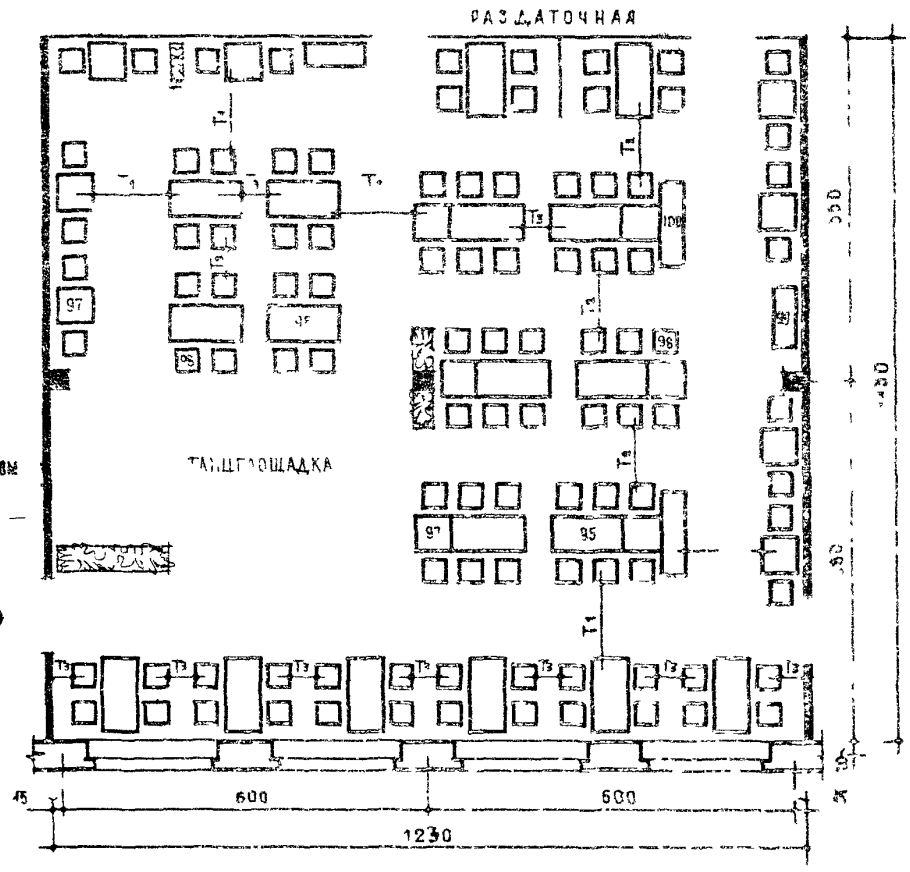
№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ ЛПС С БАРЬЕРОМ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4Х МЕСТНЫЙ	56
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4Х МЕСТНЫЙ	34
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2Х МЕСТНЫЙ	20
98	СТУЛ	400

ПРИМЕЧАНИЕ: СДВОЕННЫЙ ПРОХОД $T_1 \geq 120 + T_2 \geq 90$ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗДЕЛЕНИЯ ЗАЛА НА ДВА.

ПЛОЩАДЬ НА 1 М. – 1,59 М²

НА 100 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ - КИРПИЧ

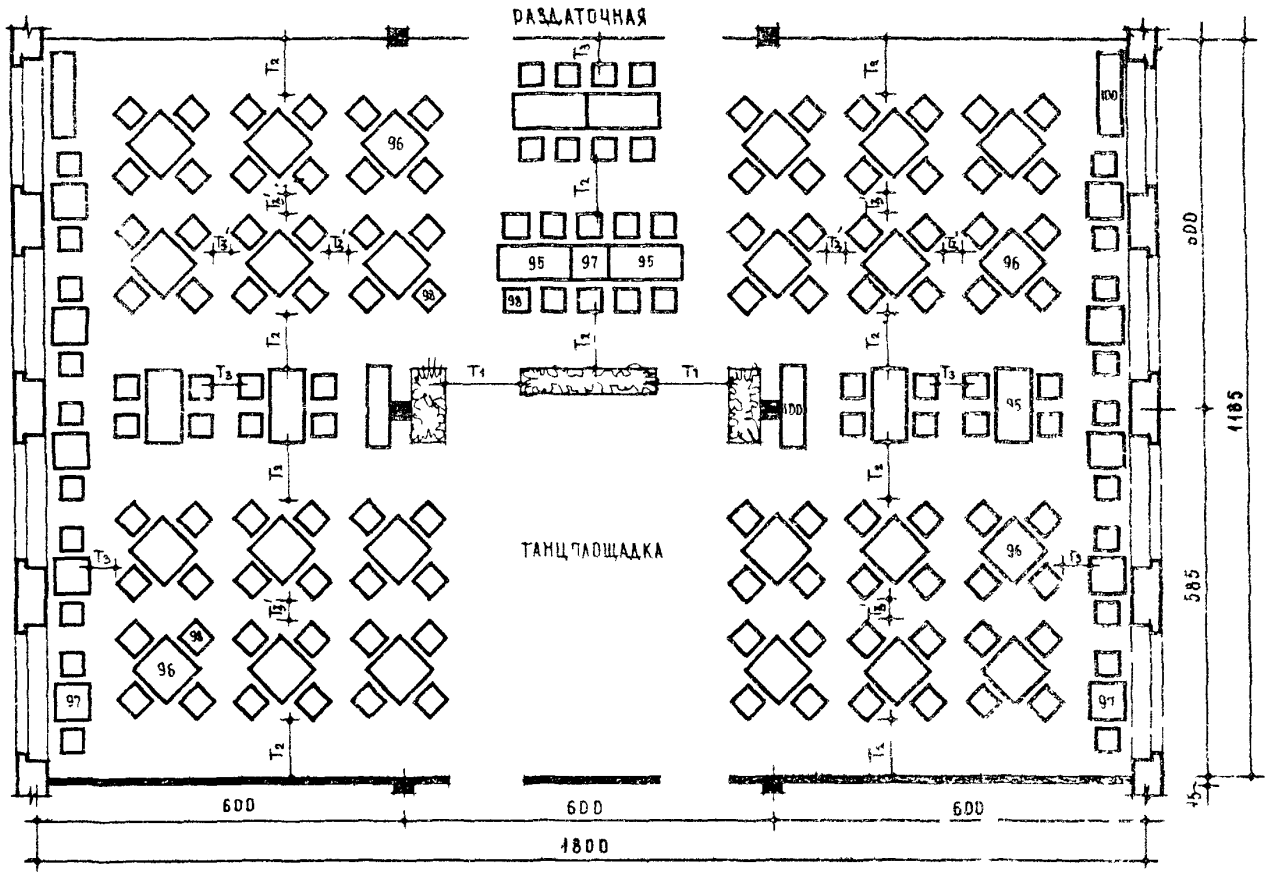


ПРИМЕЧАНИЕ

НА КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫХ СХЕМАХ (ЛИСТЫ № 24-31) ДАНЫ ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫХ СХЕМ В ПАРАМЕТРАХ УНИФИЦИРОВАННЫХ МОДУЛЬНЫХ СЕТОК КОЛОНН. ПРИ ЭТОМ ДЛЯ ЗАЛОВ ВМЕСТИМОСТЬЮ ДО 200 МЕСТ (ВКЛЮЧИТЕЛЬНО) ПРИМЕНЯЕТСЯ СЕТКА КОЛОНН 6,0×6,0 М, А ДЛЯ ЗАЛОВ БОЛЕЕ 200 МЕСТ – 6,0-12,0 М

НА 150 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ КИРПИЧ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

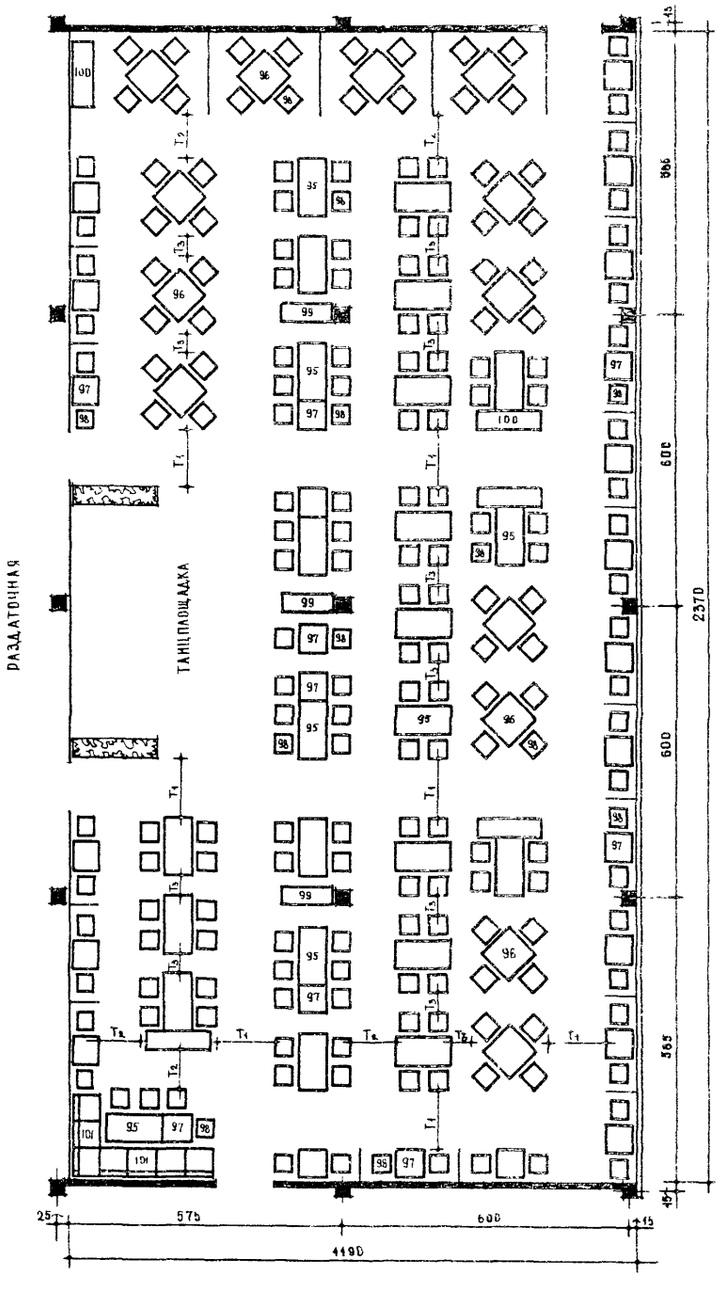
НАИМЕНОВАНИЕ	НА 100 МЕСТ		НА 150 МЕСТ	
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	140	140	210	210
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1,4	1,4	1,4	1,4
ОБЪЕМ В М³	462	462	693	693
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	4,62	4,62	4,62	4,62

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧ ПРОХОДОВ	НА 100 МЕСТ		НА 150 МЕСТ	
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	120	120	120	120
T_2	90	90	90	90
T_3	40	40	40	40
T_3'	—	—	—	30

НА 200 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ – СБ Ж/Б ПАНЕЛИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	280	282
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,4	1,41
ОБЪЕМ В М³	1176	1184
ОБЪЕМ НА 1 М	5,88	5,92

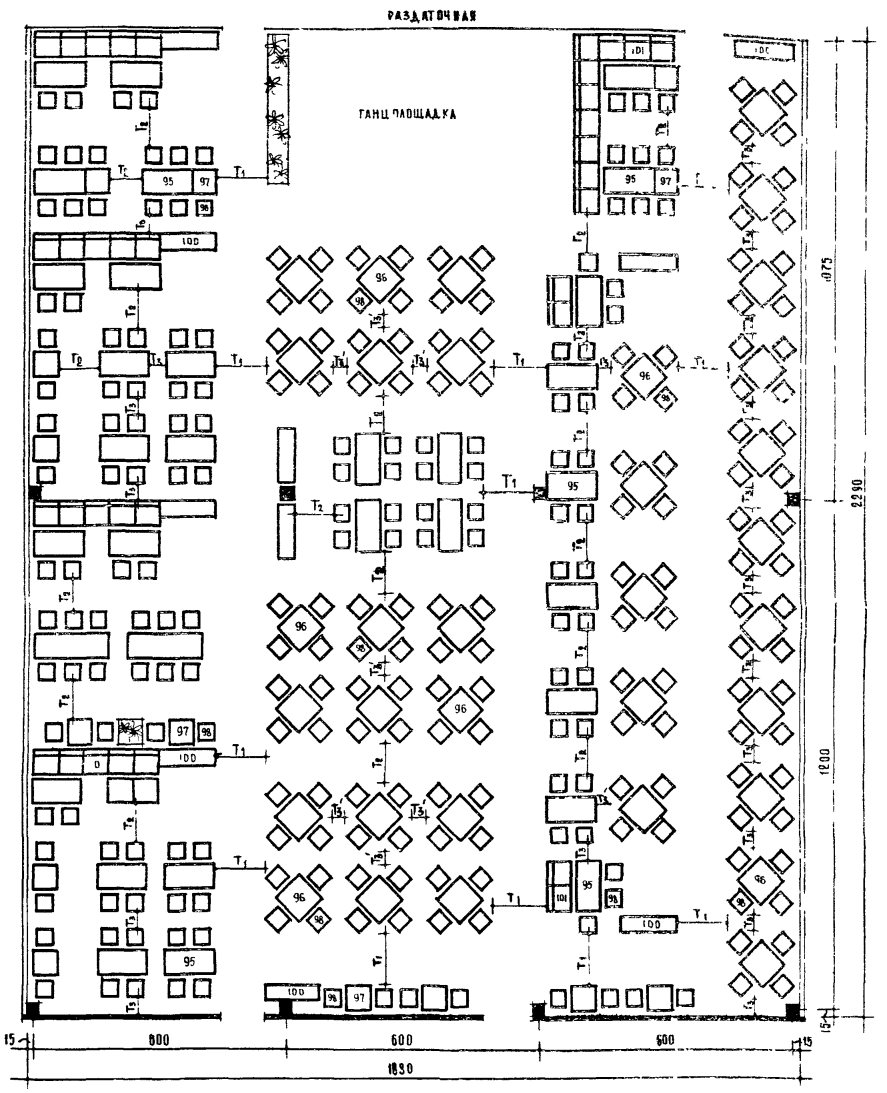
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗН ПРОЕЗДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T1	120	120
T2	90	90
T3	40	40

КАФЕ	ТОРГОВЫЙ ЗАЛ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА	26

НА 300 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ ОБ Ж Б ПАНЕЛЬ



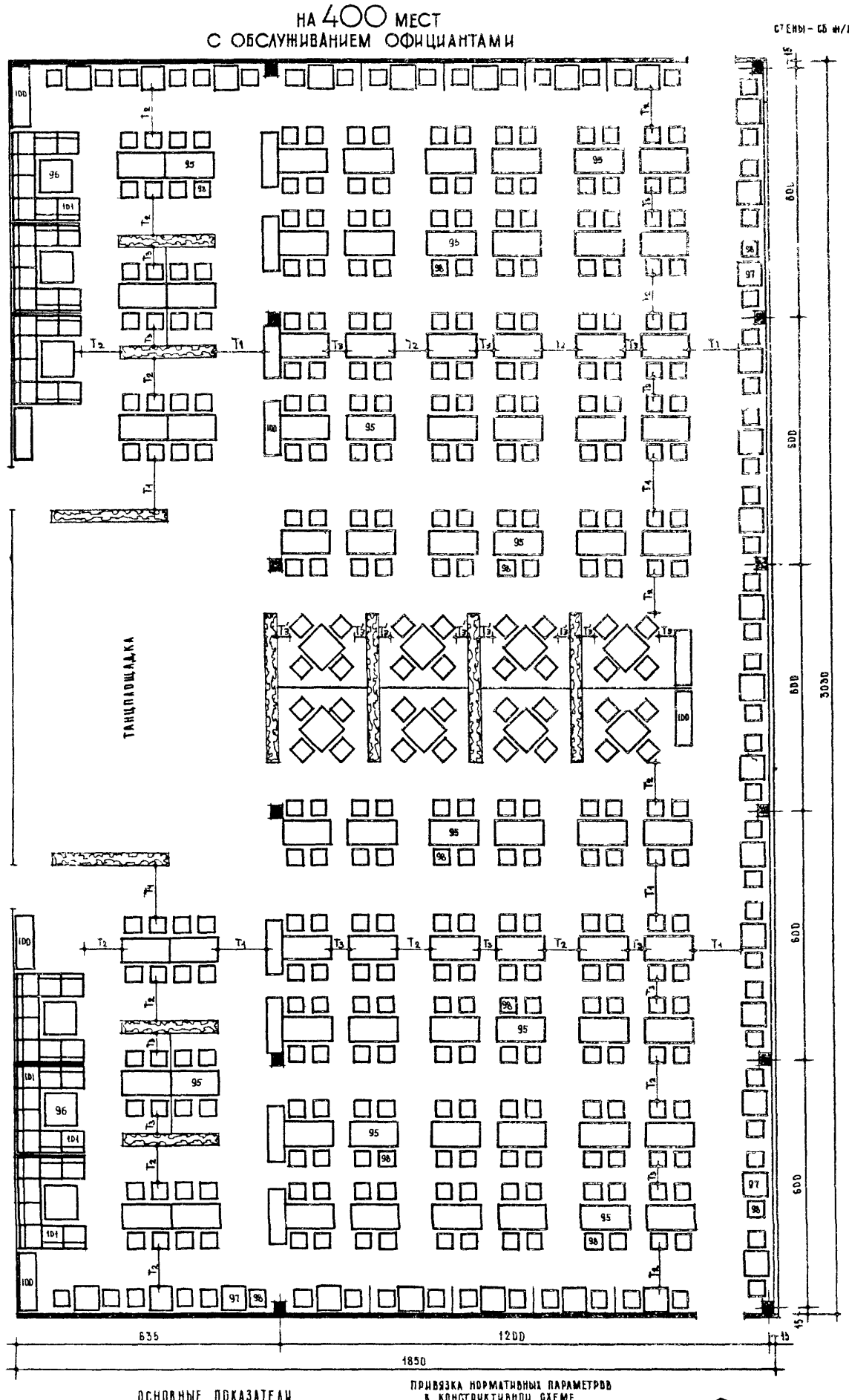
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СН и П	по схеме
ПЛОЩАДЬ В м²	420	419
ПЛОЩАДЬ НА 1 м	1.4	1.39
ОБЪЕМ В м³	1764	1759
ОБЪЕМ НА 1 м	5.88	5.86

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	по СН и П	по схеме
T_1	120	120
T_2	90	90
T_3	40	40
T_3'	–	30

НА 400 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

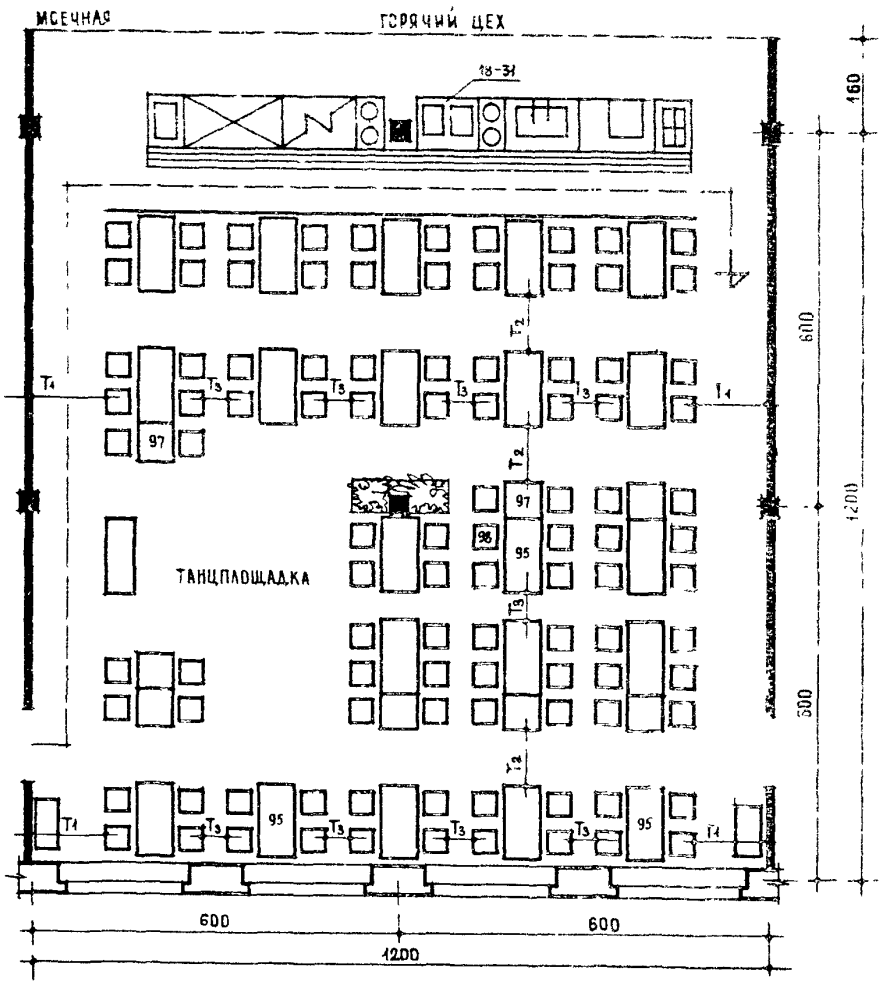
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	560	560
ПЛОЩАДЬ НА 1М	1.4	1.4
ОБЪЕМ В М³	2352	2352
ОБЪЕМ НА 1М	5,88	588

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧ ПРОЛЕТОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	120	120
T_2	90	90
T_3	40	40
T_3'	—	30

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 100 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



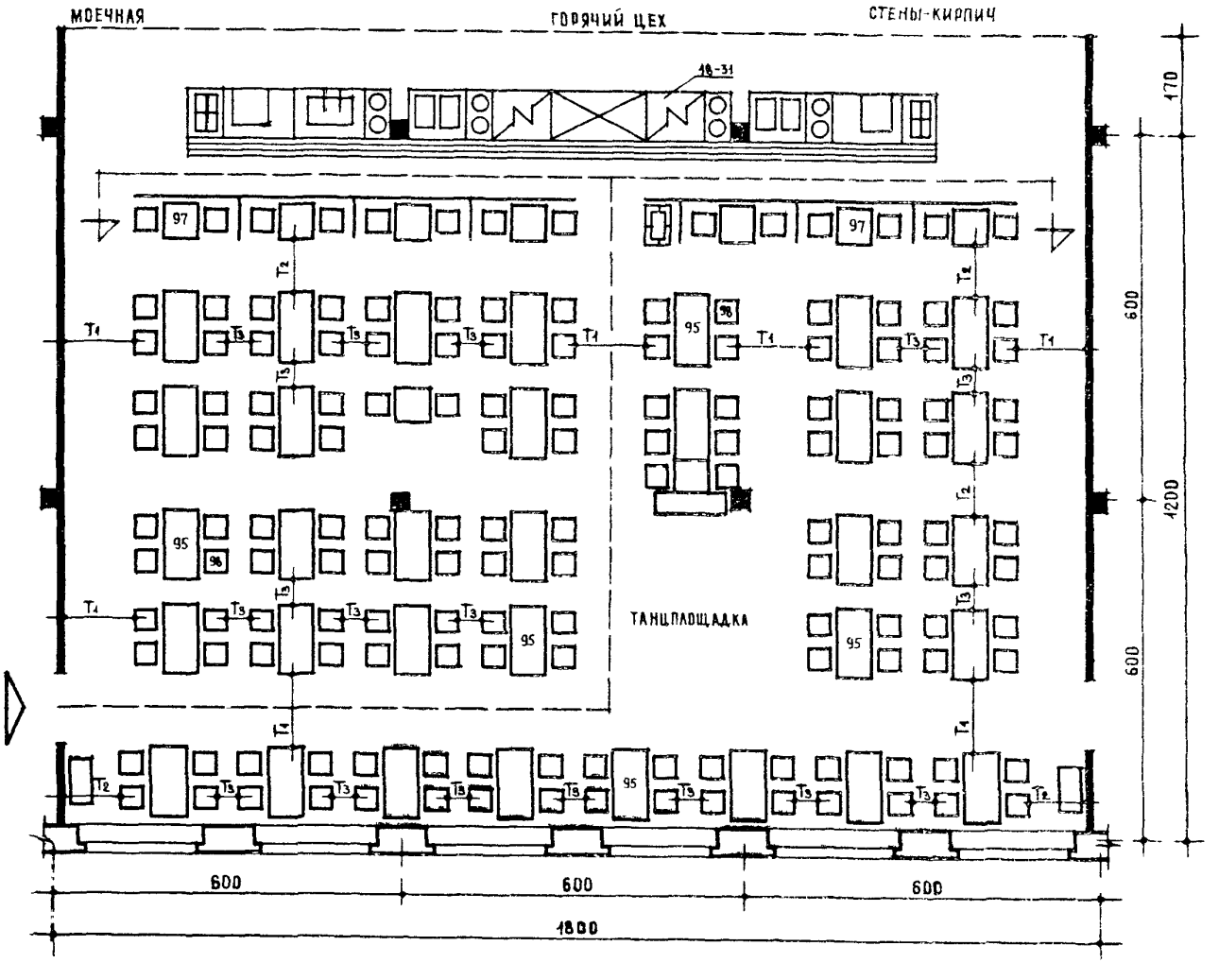
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП		ПО СХЕМЕ	
	НА 100 М.	НА 150М	НА 100М	НА 150М
ПЛОЩАДЬ В М²	160	240	160	240
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,6	1,6	1,6	1,6
ОБЪЕМ В М³	528	792	528	792
ОБЪЕМ НА 1 М	5,28	5,28	5,28	5,28

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

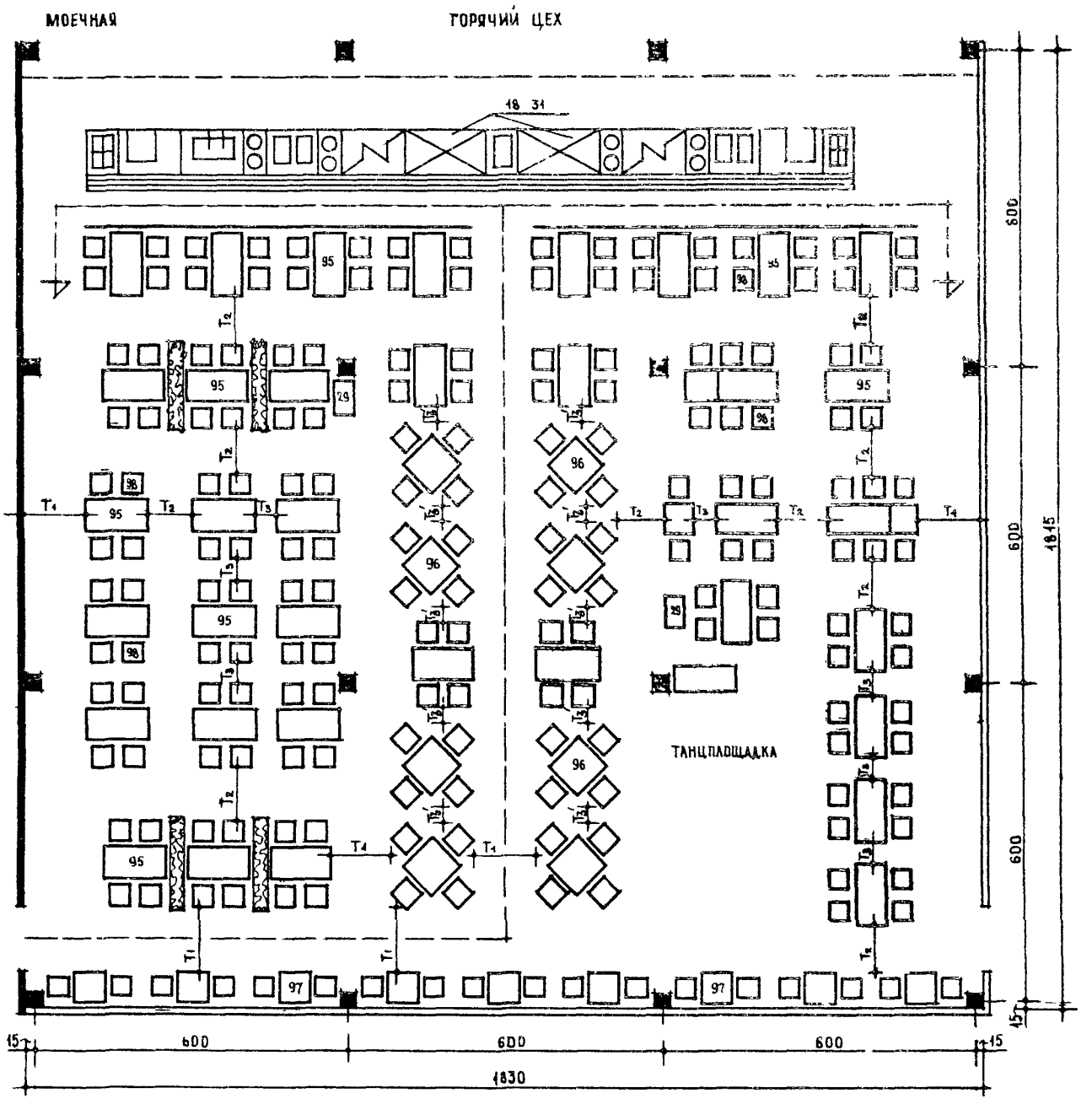
УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕН ПРОХОДОВ	ПО СНиП		ПО СХЕМЕ	
	НА 100 М	НА 150 М	НА 100 М	НА 150 М
T1	120	120	120	120
T2	90	90	90	90
T3	40	40	40	40

НА 150 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



НА 200 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ СБ Ж/Б ПАНЕЛЬ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

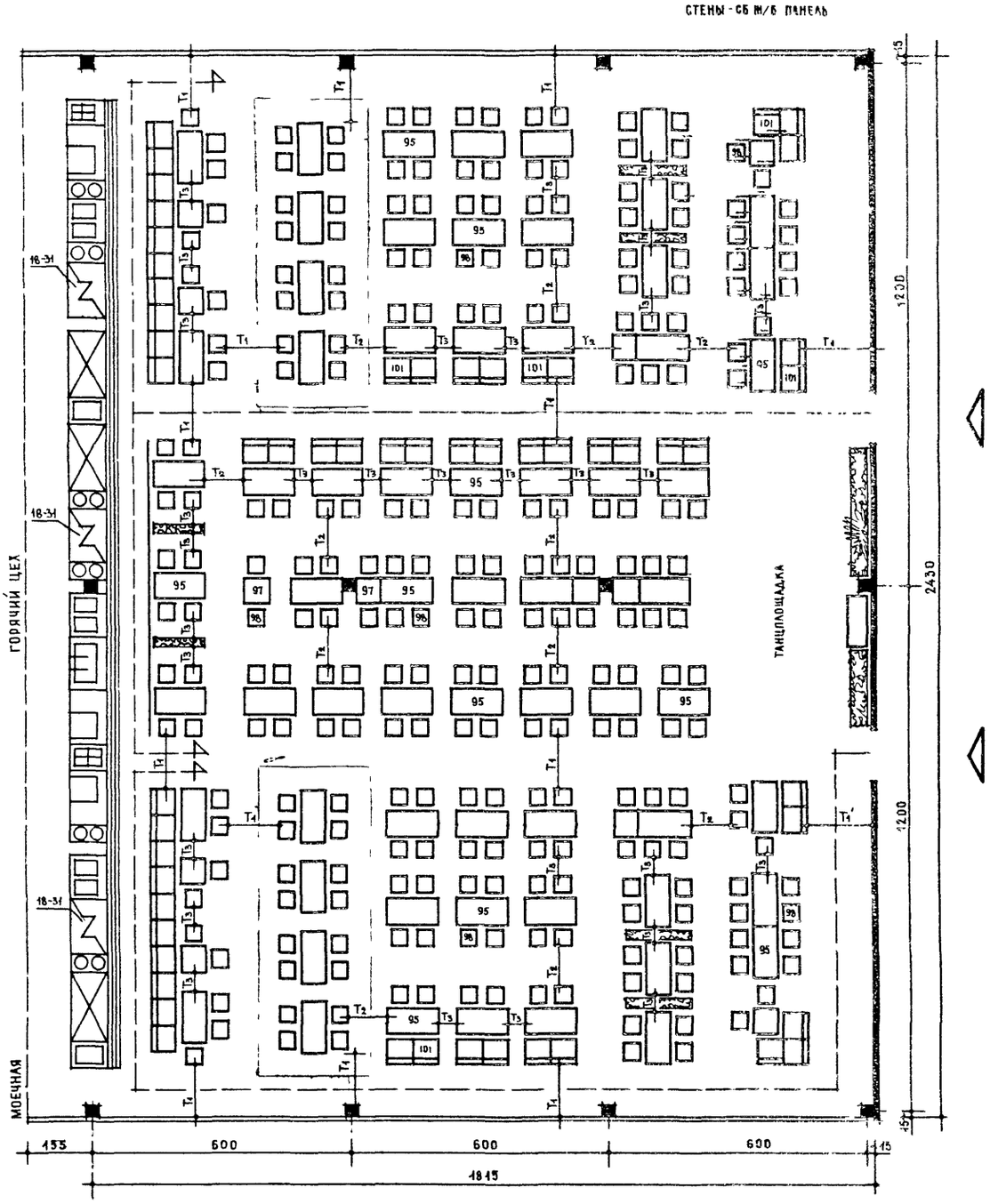
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	320	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,6	1,61
ОБЪЕМ В М³	1344	1356
ОБЪЕМ НА 1 М.	6,72	6,78

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	120	120
T_2	90	90
T_3	40	40
T_3'	—	30

НА 300 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ - СБ М/Б ПАНЕЛЬ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	480	479
ПЛОЩАДЬ НА 1М.	1,6	1,59
ОБЪЕМ В М³	2016	2011
ОБЪЕМ НА 1М.	6,72	6,70

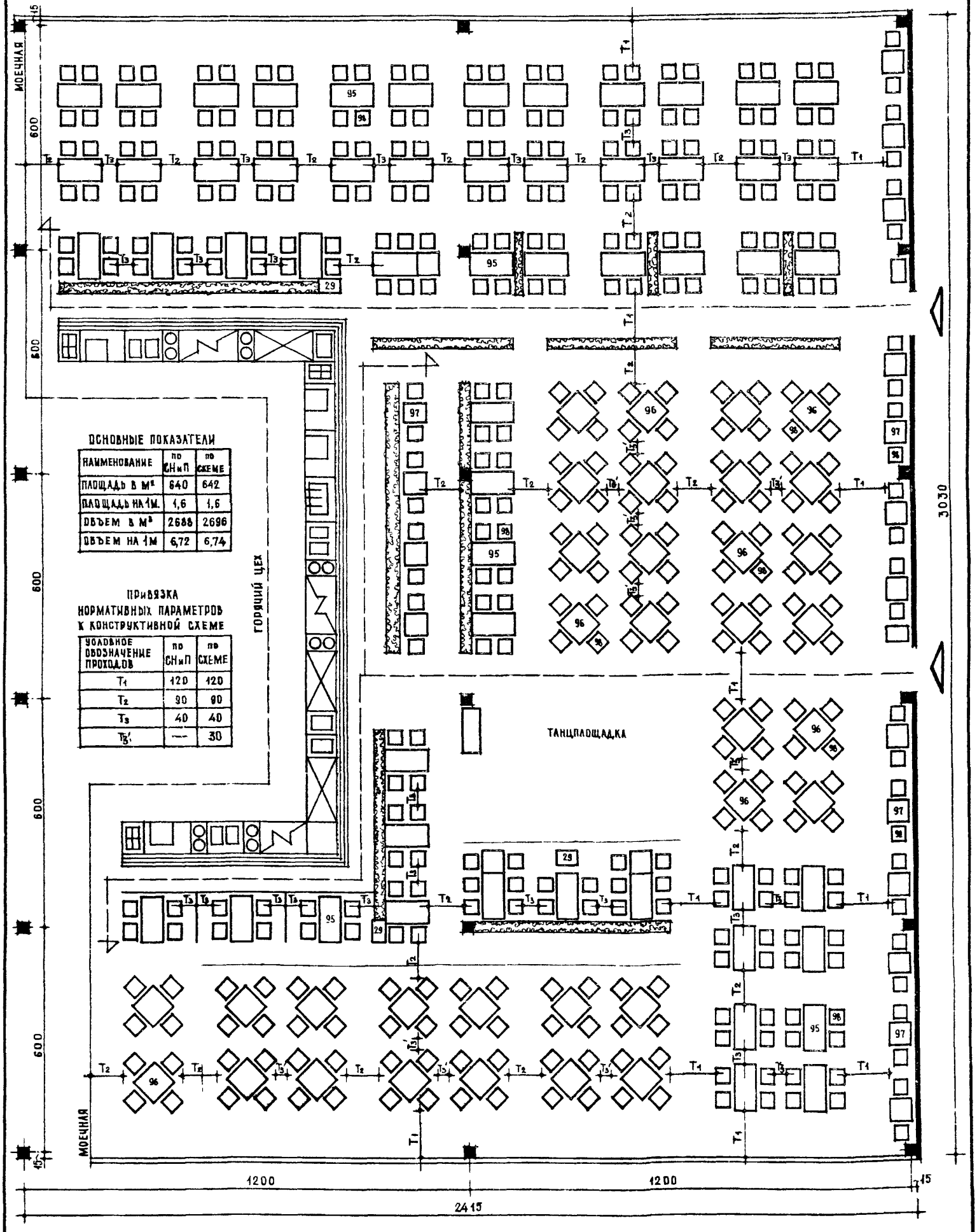
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧ. ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
Т₄'	140	140
Т₁	120	120
Т₂	90	90
Т₃	40	40

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА

НА 400 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ - СБ Ж/Б ПАНЕЛЬ



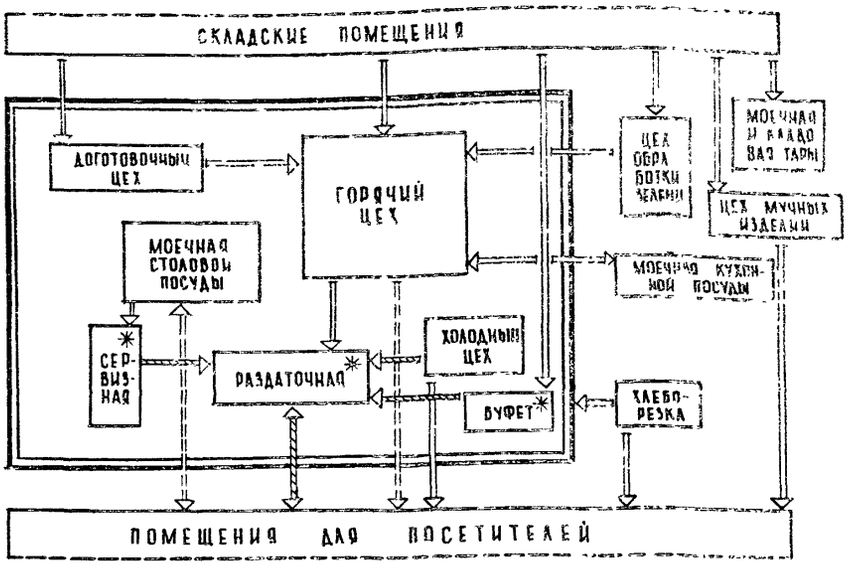
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	640	642
ПЛОЩАДЬ НА 1М.	1,6	1,6
ОБЪЕМ В М³	2688	2696
ОБЪЕМ НА 1М	6,72	6,74

ПРИВЯЗКА
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	по СНиП	по СХЕМЕ
T_1	120	120
T_2	90	90
T_3	40	40
T_3'	—	30

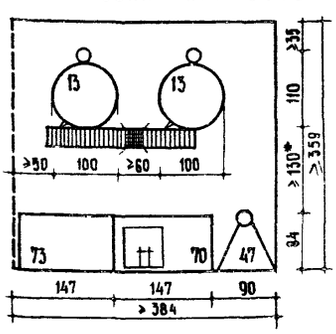
СХЕМЫ ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



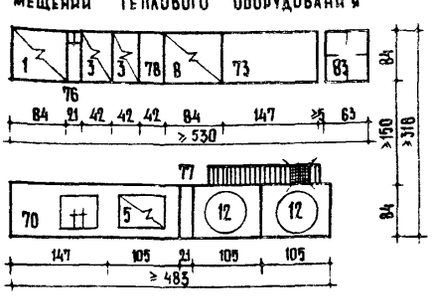
ПРИМЕЧАНИЯ
- ✳ — ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОФИЦИАНТАМИ
- ═══ — УКАЗЫВАЕТ СВЯЗЬ ПРИ РАБОТЕ НА САМООБСЛУЖИВАНИИ
- ═══ — УКАЗЫВАЕТ СВЯЗЬ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОФИЦИАНТАМИ
- ═══ — ОТМЕЧЕНЫ НОРМАЛИЗУЕМЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

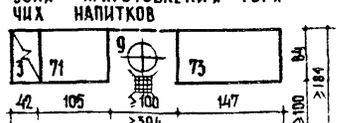
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I* БЛЮД В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-160 Л

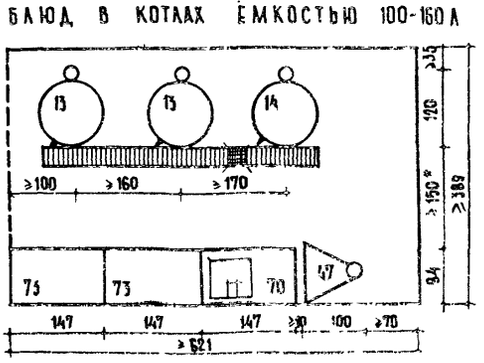


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II* БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ ДВУХСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

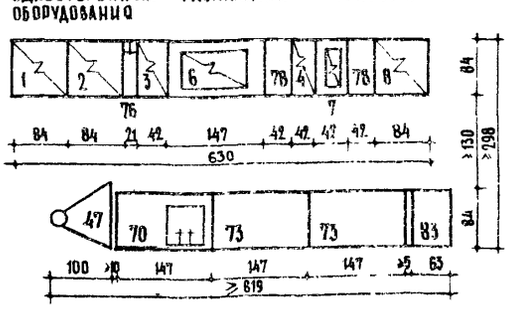


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ





ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II* БЛЮД ПРИ ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



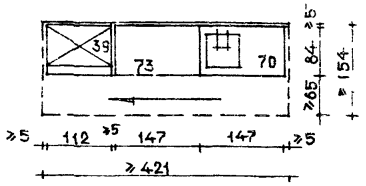
ПРИМЕЧАНИЯ
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3* МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥ 150 СМ ПРИ ДЛИНЕ БОЛЕЕ 3* МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥ 150 СМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ — РАКОВИНА

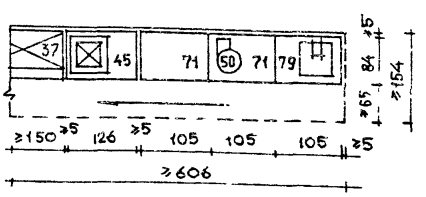
М 1:100 — ТРАП С ЛОТКОМ

ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

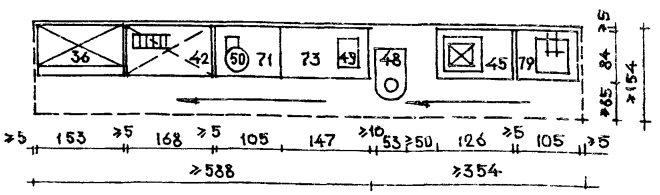
НА 100 МЕСТ



НА 150-200 МЕСТ

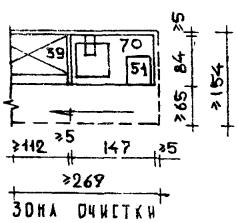


НА 300-400 МЕСТ

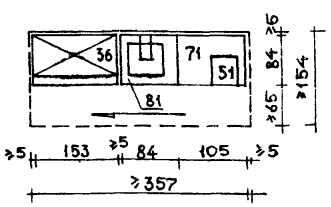


ЗОНЫ ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

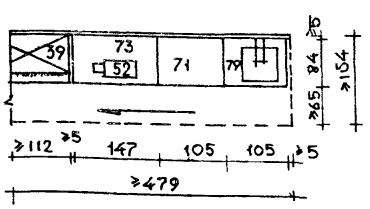
НА 150-200 МЕСТ



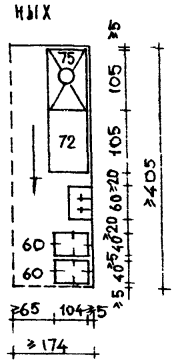
НА 300-400 МЕСТ



ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 150-400 МЕСТ

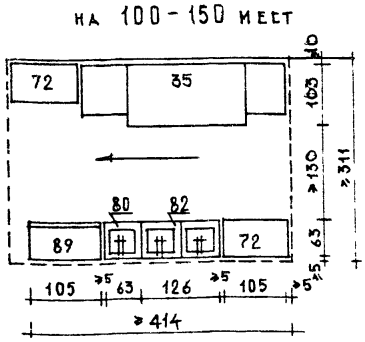


ЗОНА ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

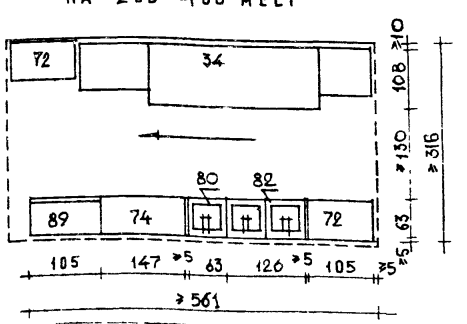


ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

НА 100-150 МЕСТ

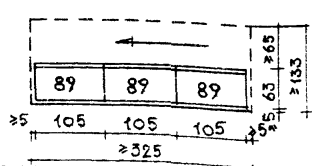


НА 200-400 МЕСТ

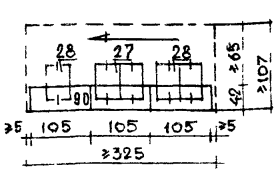


ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

В НАПОЛЬНЫХ ШКАФАХ

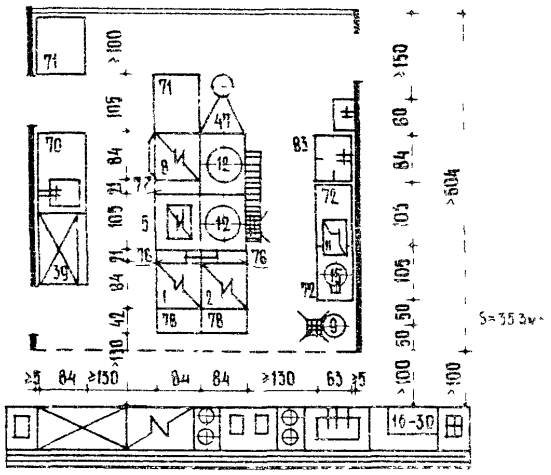


В ПОДВЕСНЫХ ШКАФАХ

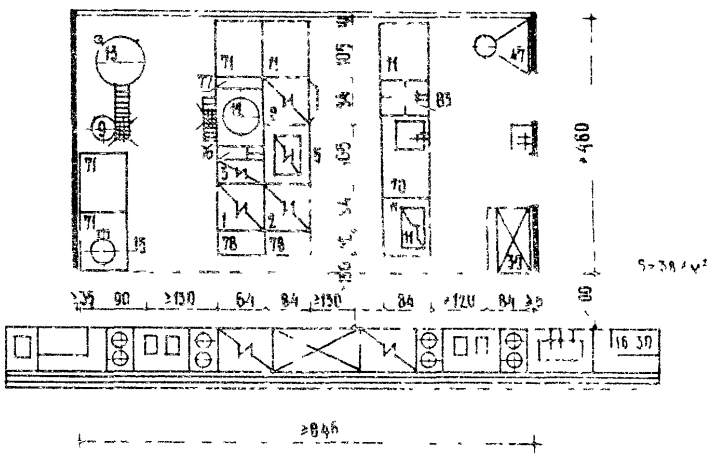


С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

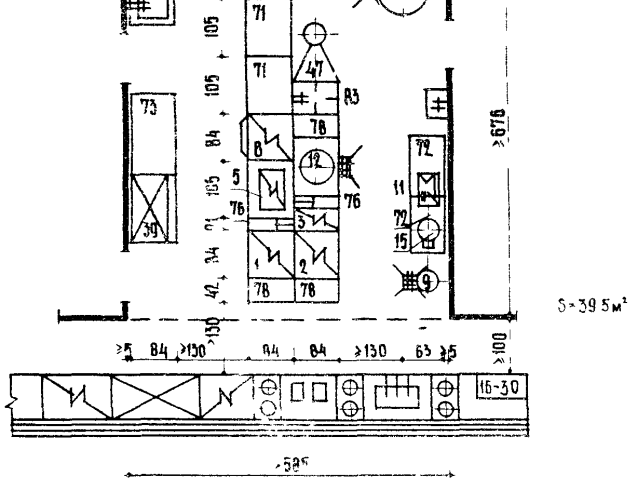
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



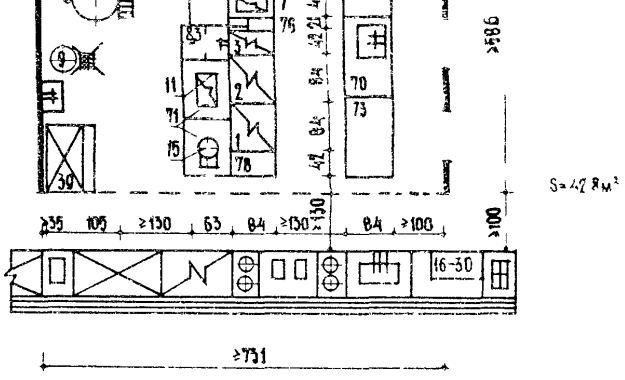
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



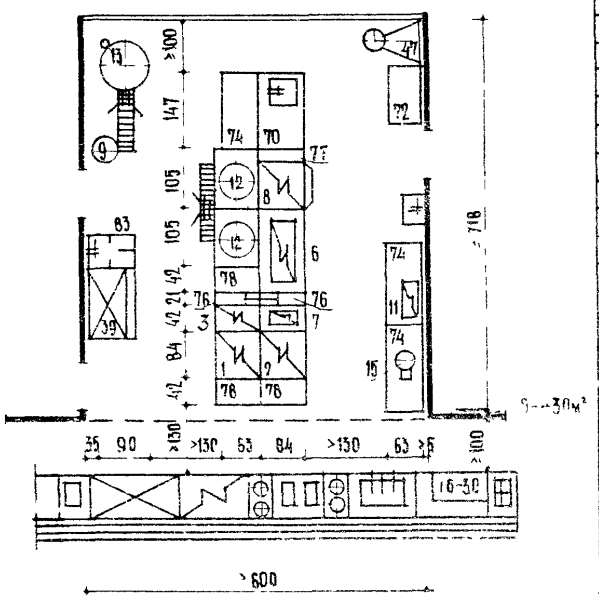
НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 200 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ
СХЕМА V

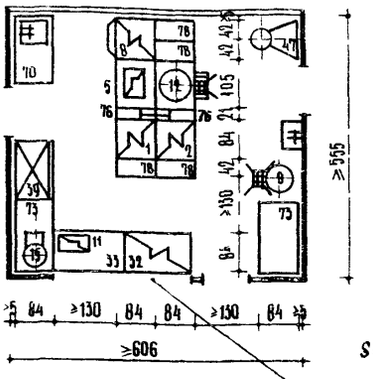


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

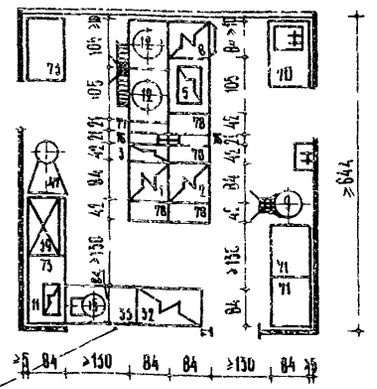
N поз	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛИЧЕСТВО I	II	III	IV	V
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛИРОВ	ПЭСМ 4	1	1	1	1	1
2	ПЛИТА ЭЛЕКТР МОДУЛ СО ШКАФОМ	ПЭСМ 4ш	1	1	1	1	1
3	ПЛИТА МОДУЛ НЕЖАРОЧ ЖАРКИ	ПЭСМ 2нж		1	1	1	1
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛИРОВ	ЭСМ 02	1	1	1	-	-
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛИРОВ	ЭСМ 05				1	1
7	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛ	ФЭСМ 20		-		1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ МОД	ШЖЭСМ-2	1	1	1	1	1
9	ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК	КНЭ 100	1	1	1	1	1
11	СОСИСКОВАРКА	ВЕ 11	1	1	1	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛ	КПЭСМ-60	2	1	1		2
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КПЭ 100		1	1	2	1
15	КОФЕВАРКА НАСТОЛЬНАЯ	КВЭ 4	1	1	1	1	1
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ 0,6	1	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	ПУ 0,6	1	1	1	1	1
70	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ С ВАННОЙ	СМЦ	1	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП 1058 СП 1458А	2 2	2 2	2 2	2 -	- 1
73 74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП 1470 СП 1470А	- -	-	1 -	2 2	2 2
76	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА С КРАНОМ	ВКСМ	2	1	2	1	2
77 78	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА ГЛАДКАЯ	ВСМ 210 ВСМ 410	1 2	1	1	1	1 1
83	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	1	1	1	1	1
16-30	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВ	ЛПС	1	1	1	2	2

С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

НА 100 МЕСТ
СХЕМА I

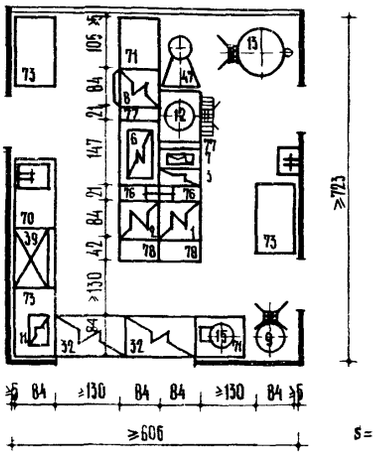


НА 150 МЕСТ
СХЕМА II

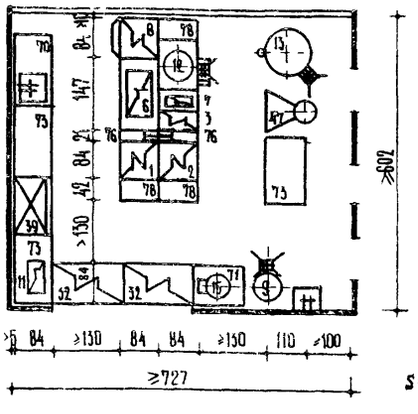


Проем для раздаточной стойки

НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



НА 200 МЕСТ
СХЕМА IV



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз.	Наименование оборудования		Количество I	II	III	IV
1	2		3	4	5	6
1	Плита секцион модулир 4'- конф	ПЭСМ-4	1	1	1	1
2	Плита с жарочным шкафом	ПЭСМ-4Ш	1	1	1	1
3	Плита секцион модулир 2'-конф	ПЭСМ-2нк	-	1	1	1
5	Сковорода секцион модула	СЭСМ-02	1	1	-	-
6	Сковорода секцион модула	СЭСМ-05	-	-	1	1
7	Фритюрница секцион модула	ФЭСМ 20	-	-	1	1
8	Шкаф жарочный модула	ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	Электрокипятильник	КНЭ-100	1	1	1	1
11	Сосисковарка	FE-11	1	1	1	1
12	Котел электрический модул	КПЭСМ-60	1	2	1	1
13	Котел электрический	КПЭ 100			1	1

1	2		3	4	5	6
15	Кофеварка электрическая	КВЭ 7	1	1	1	1
32	Стойка раздаточн с подогревом	СОТЭСМ	1	1	2	2
33	Стойка раздаточн без подогрева	СРСМ	1	1		
39	Шкаф холодильный	ШХ 0,6	1	1	1	1
47	Привод универсальный	ПУ 06	1	1	1	1
70	Стол со встроенной ванной	СМВСМ	1	1	1	1
71	Стол производственный	СП 1050	-	2	2	1
73	Стол производственный	СП 1470	2	2	3	3
76	Секция вставка с краном	ВКСМ	2	2	2	2
77	Секция вставка с гладк ст	ВСМ 210	-	1	2	-
78	Секция вставка с гладк ст	ВСМ 420	4	3	2	3

НА 300 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СХЕМА I

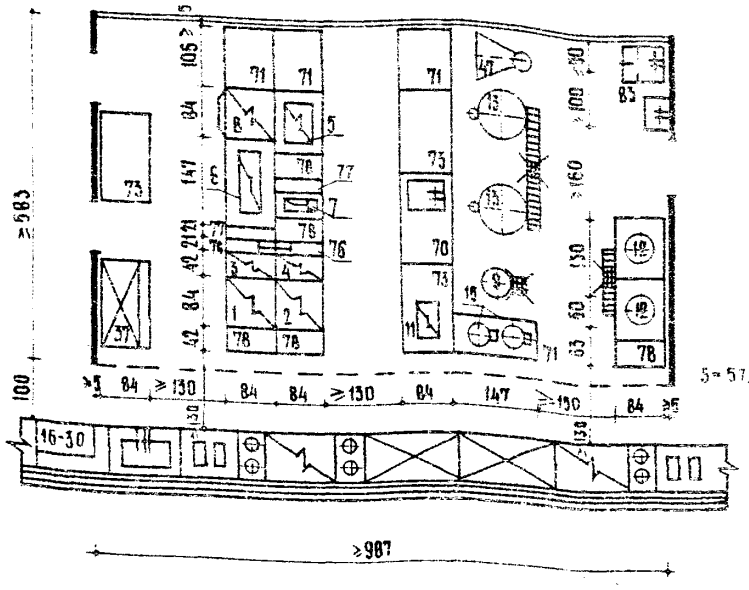


СХЕМА II

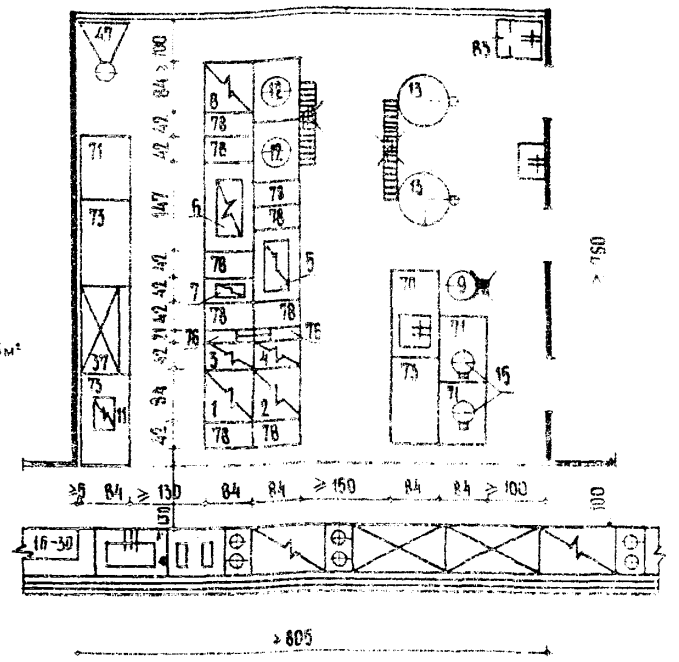


СХЕМА III НА 300 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

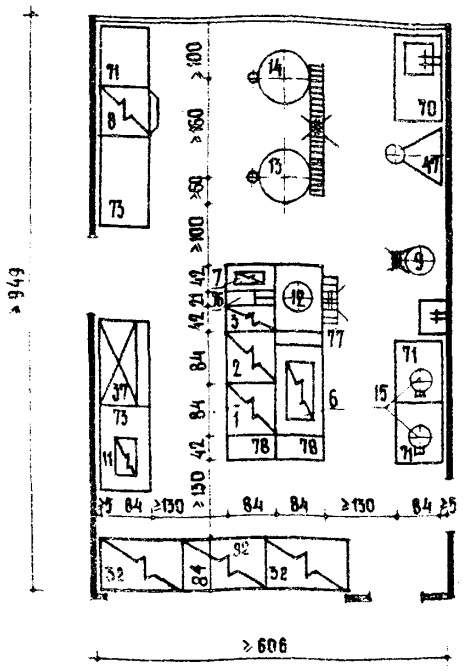
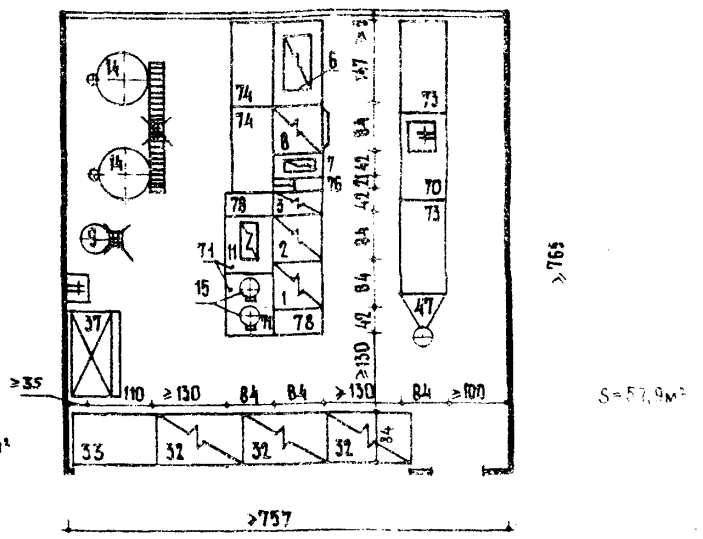


СХЕМА IV

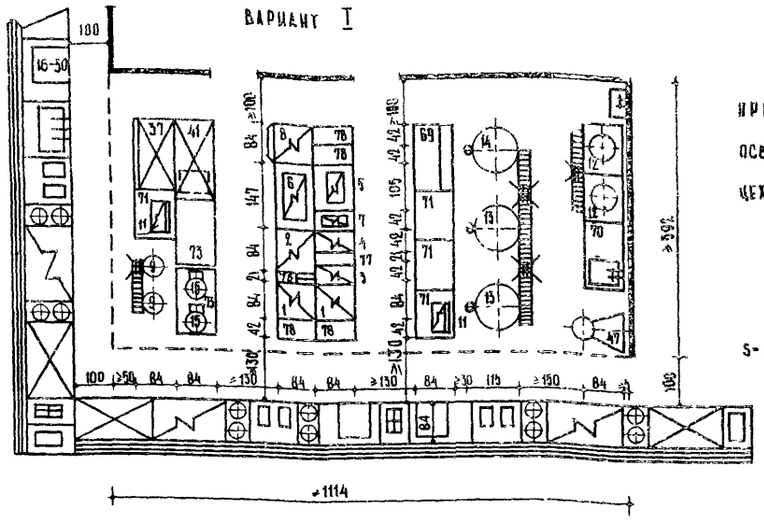


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N поз	Наименование оборудования		Количество I	II	III	IV
1	2		3	4	5	6
1	ПЛИТА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР. 4-КОНФ.	ПЭСМ-4	1	1	1	1
2	ПЛИТА 4-КОНФОРОЧН. СО ШКАФОМ	ПЭСМ-4ш	1	1	1	1
3	ПЛИТА 2-КОНФОР. ДЛЯ НЕПОСР. ЖАРКИ	ПЭСМ-2нж	1	1	1	1
4	ПЛИТА 2-КОНФОРОЧНАЯ	ПЭСМ-2К	1	1	–	–
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛИР.	СЭСМ-0,2	1	1	–	–
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛИР.	СЭСМ-0,6	1	1	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛ.	ФЭСМ-20	1	1	1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ МОДУЛИРОВ.	ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	КИПЯТИЛЬНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КНЭ-100	1	1	1	1
11	СОСИСКОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ЕЕ-11	1	1	1	1
12	КОТЁЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИР.	КПЭСМ-60	2	2	1	–
13	КОТЁЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КПЭ-100	2	2	1	–
14	КОТЁЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КПЭ-160	–	–	1	2
15	КОФЕВАРКА НАСТОЛЬНАЯ	КВЭ-7	2	2	2	2
32	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ С ПОДОГРЕВОМ	СРТЭСМ	–	–	3	3
33	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ БЕЗ ПОДОГРЕВА	СРСМ	–	–	–	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ 0,8	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	ПУ-0,6	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП 1050	3	3	3	2
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП 1470	3	3	2	2
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП 1470А	–	–	–	2
76	СЕКЦИОННАЯ ВСТАВКА С КРАНОМ	ВКСМ	2	2	1	1
77	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА С ГАЛАК СТОЛ.	ВСМ 210	1	–	1	–
78	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА ГЛАДКАЯ	ВСМ 420	4	4	2	2
83	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПГСМ	1	1	–	–
16-30	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАН.	ЛПС	3	3	–	–

НА 400 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

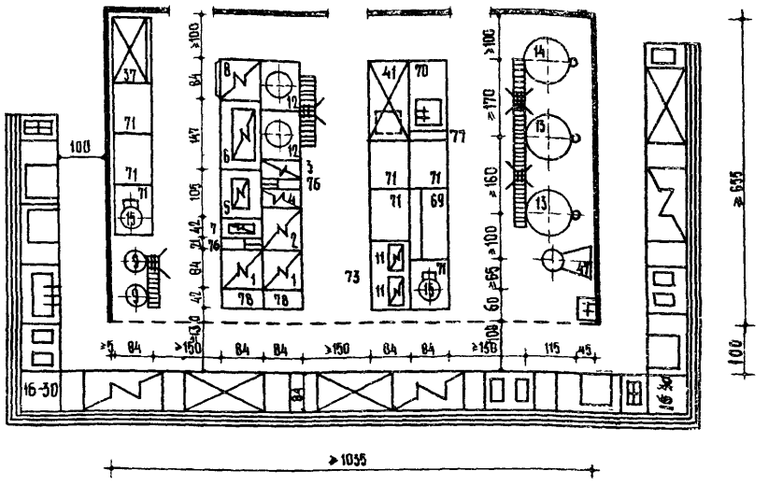
ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ

ОСВЕЩЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ

ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

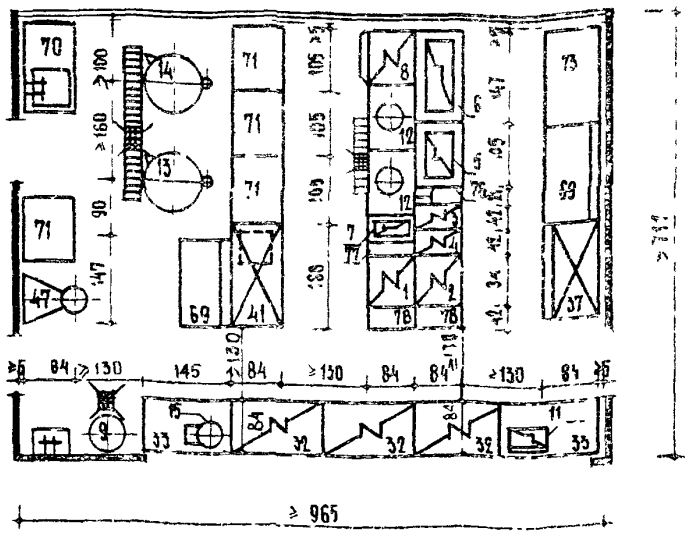
N поз	Наименование оборудования		Количество I	Количество II
1	2		3	4
1	Плита секцион модулир. 4²-конфор	ПЭСМ-4	2	2
2	Плита с жарочным шкафом	ПЭСМ-4ш	1	1
3	Плита секцион модулир 2²- конфор.	ПЭСМ-2ш	1	1
4	Плита секцион модулир 2²- конфор	ПЭСМ-2К	1	1
5	Сковорода секцион модулир	СЭСМ-0,2	1	1
6	Сковорода электрич модулир	СЭСМ-0,5	1	1
7	Фритюрница секцион модулир	ФЭСМ-20	1	1
8	Шкаф жарочный секцион модул	ШЖЭСМ-2	1	1
9	Электрокипятильник	КНЭ-100	2	2
11	Сосисковарка	FE-11	2	2
12	Котел электрический модулиров	КПЭСМ-60	2	2
13	Котел электрический	КПЭ-100	2	2

1	2		3	4
14	Котел электрический	КПЭ 160	1	1
15	Кофеварка электрическая	КВЭ-7	2	2
37	Шкаф холодильный	ШХ-0,8	1	1
41	Стол с охлаждением	СОЭСМ-2	1	1
47	Привод универсальный общего назн.	ПУ-0,6	1	1
67	Стол с малой механизацией	СММСМ	1	1
70	Стол с моечной ванной	СМВСМ	1	1
71	Стол производственный	СП-1050	4	6
73	Стол производственный	СП-1470	2	1
76	Секция вставка с краном	СВКСМ	1	2
77	Секция вставка с гладк столом	ВСМ-210	1	1
78	Секция вставка с гладк столом	ВСМ-420	4	2
16-30	Линия прилавков самообслужив	ЛПС	3	3
69	Стол с малой механизацией	СММСМ	1	1

НА 400 МЕСТ

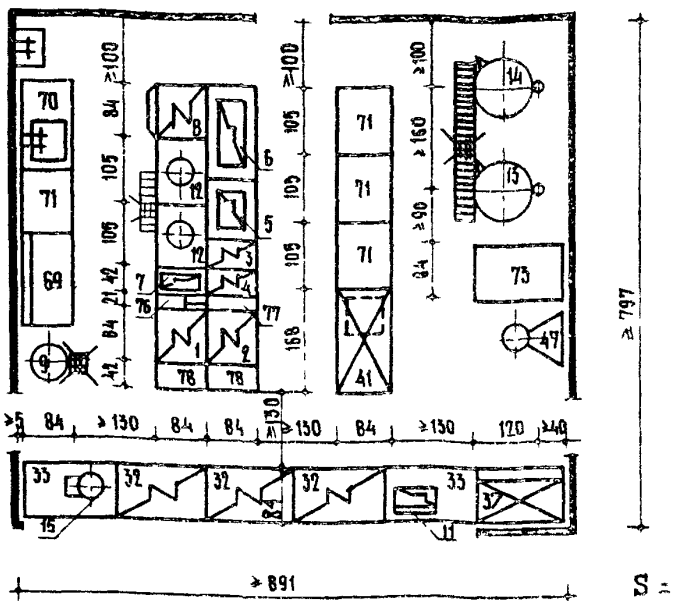
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ВАРИАНТ I



S = 69 м²

ВАРИАНТ II



S = 71 м²

ПРИМЕЧАНИЕ.

ОСВЕЩЕНИЕ ВАРИАНТА II ВЕРХНИМ СВЕТОМ

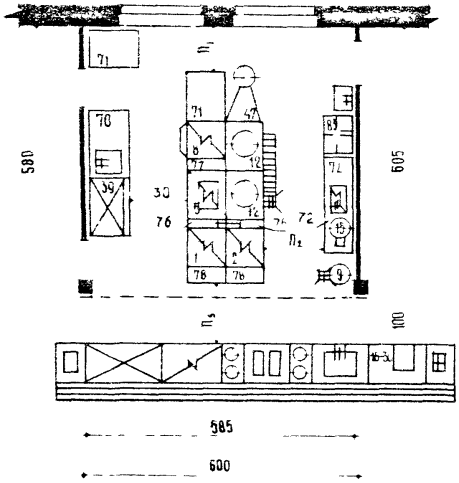
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N поз	Наименование оборудования		Количество I	Количество II
1	2		3	4
1	Плита электрич секцион модулиров	ПЭСМ 4	1	1
2	Плита с жарочным шкафом	ПЭСМ-4Ш	1	1
3	Плита секцион модулир 2-конфор	ПЭСМ-2нж	1	1
4	Плита секцион модулир 2-конфор	ПЭСМ-2К	1	1
5	Сковорода электрич модулиров	СЭСМ 02	1	1
6	Сковорода электрич модулиров	СЭСМ-05	1	1
7	Фритюрница секцион модулир	ФЭСМ-02	1	1
8	Шкаф жарочный модулиров	ШЖЭСМ-2	1	1
9	Электрокипятильник	КНЭ-100	1	1
11	Сосисковарка	РЕ-11	1	1
12	Котел электрический модулиров	КПЭСМ 60	2	2
13	Котел электрический	КНЭ 100	1	1
14	Котел электрический	КНЭ 160	1	1
15	Кофеварка электрическая	КВЭ 7	1	1
32	Стойка раздаточн с подогревом	СРТЭСМ	3	3
33	Стойка раздаточн без подогрева	СРСМ	2	2
41	Стол с охлаждением	СОЭСМ 2	1	1
47	Привод универсальный	ПУ-0,6	1	1
69	Стол с малой механизац	СММСМ	1	1
70	Стол с моечной ванной	СМВСМ	1	1
71	Стол производственный	СП 1050	4	4
73	Стол производственный	СП 1470	1	1
76	Секция вставка с краном	ВКСМ	1	1
77	Секция вставка с гл столом	ВСМ 210	1	1
78	Секция вставка с гл столом	ВСМ 420	2	2
37	Шкаф холодильный	ШХ-0,8	1	1

НА 100 МЕСТ

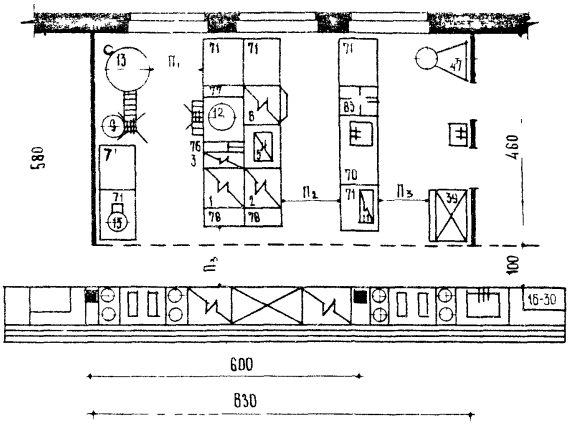
СХЕМА I

СТЕНЫ – КИРПИЧ



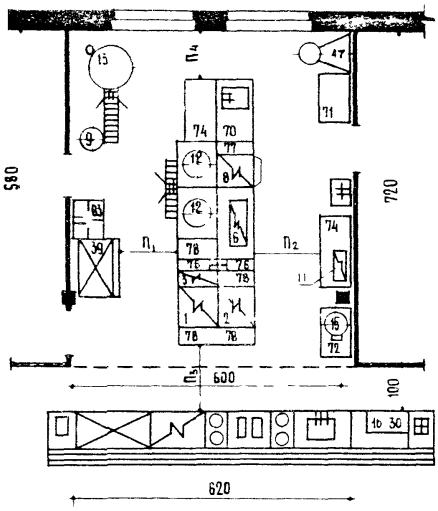
НА 150 МЕСТ

СХЕМА II



НА 200 МЕСТ

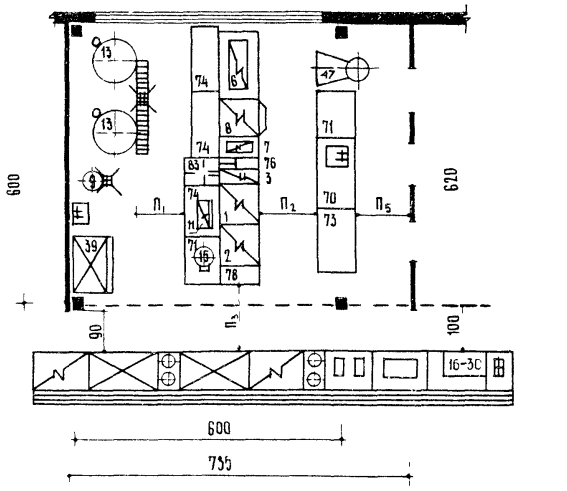
СХЕМА III



НА 200 МЕСТ

СХЕМА IV

СТЕНЫ – СБ Ж/Б ПАНЕЛЬ



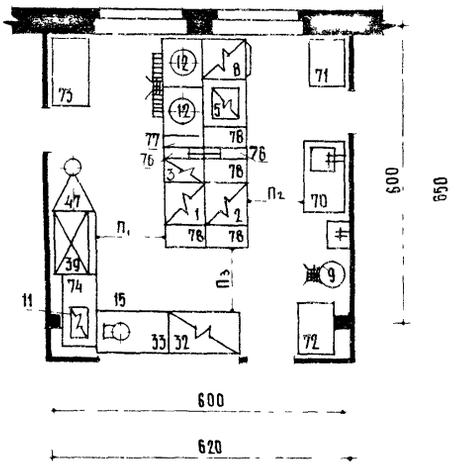
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ II	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
ПЛОЩАДЬ $м^2$	35 0	34 6	40 0	38 3	45 0	44 7	45 5
ОБЪЕМ $м^3$	116 0	114 0	135 0	128 0	148 0	148 0	150
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0 35	0 34	0 27	0 25	0 23	0 22	0 23
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1 16	1 14	0 9	0 82	0 74	0 74	0 75

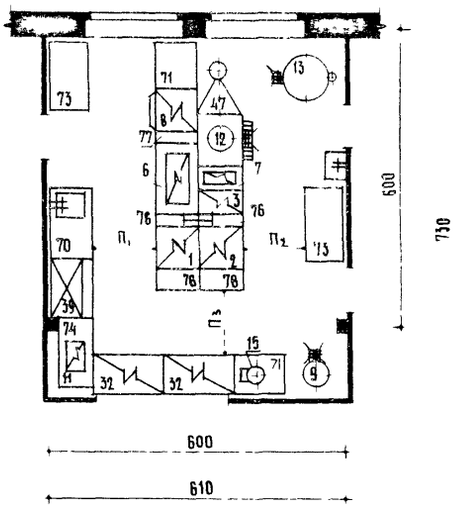
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
$П_1$	130	130	130	130	130
$П_2$	130	130	130	130	130
$П_3$	130	130	130	130	130
$П_4$	100	100	–	100	
$П_5$	100	–	–	–	90

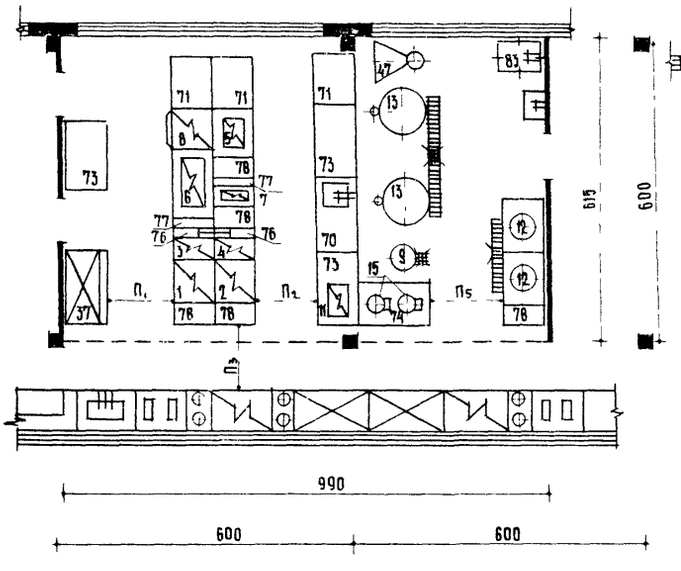
НА 150 МЕСТ
СХЕМА I
СТЕНЫ КИРПИЧ



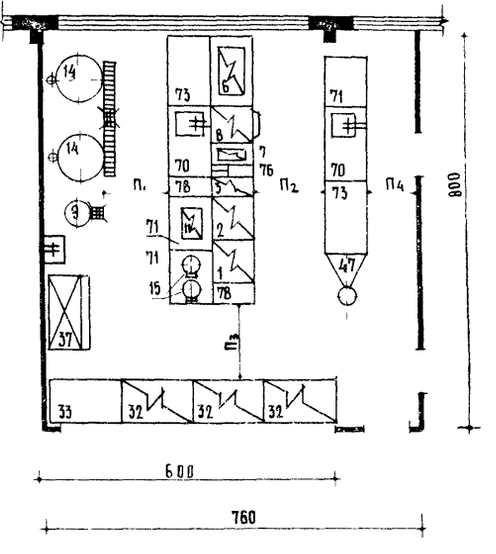
НА 200 МЕСТ
СХЕМА II



НА 300 МЕСТ
СХЕМА III
СТЕНЫ — СБ Ж/Б ПАНЕЛЬ



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЯ

1 См листы NN 35, 36

2 Схемы I II IV - с обслуживанием официантами

3 Схема III - с самообслуживанием

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по схеме I	по СНиП	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
ПЛОЩАДЬ $м^2$	40	39 6	45 0	44 5	60 0	61 0	61 0
ОБЪЕМ $м^3$	132 0	130 0	148 8	148 0	252 0	250 6	250 6
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО $м^2$	0 26	0 26	0 22	0 22	0 20	0 23	0 23
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО $м^3$	0 88	0 87	0 74	0 74	0 80	0 86	0 86

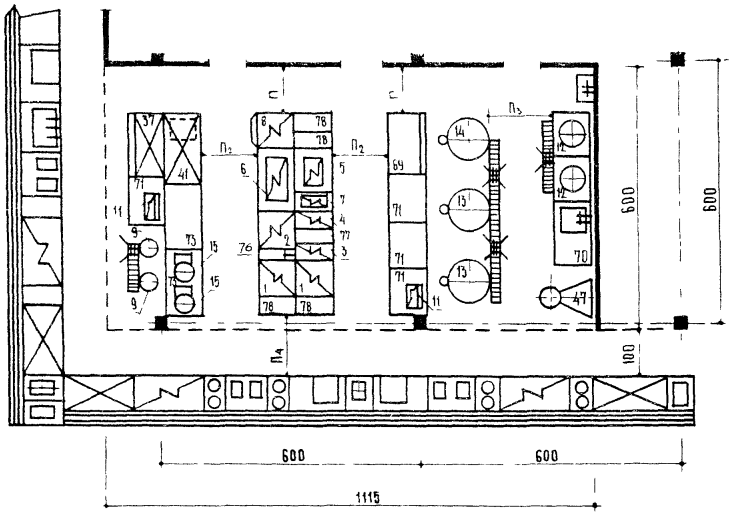
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV
$П$	130	130	130	120	133
$П_2$	130	130	130	130	130
$П_3$	130	136	137	150	150
$П_4$	100	–	–		100
$П_5$	150	–	–	150	–

НА 400 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

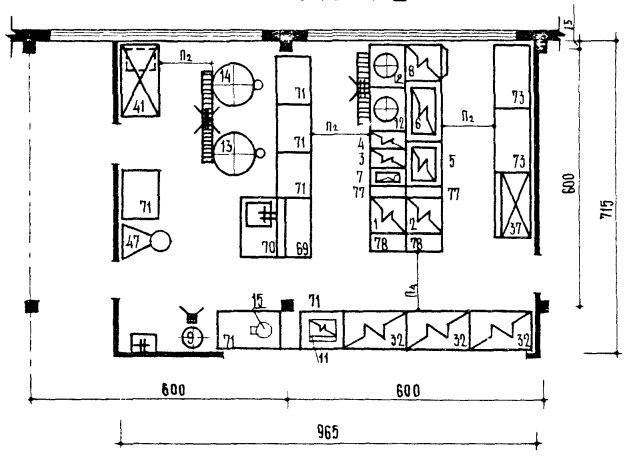
СХЕМА I

СТЕНЫ – СБ. Ж/Б ПАНЕЛЬ



НА 400 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СХЕМА II



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

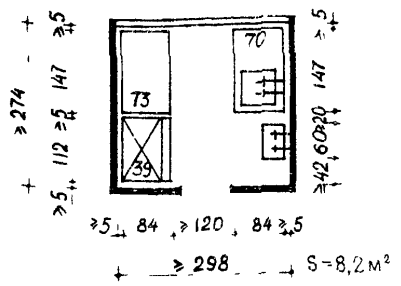
НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ $м^2$	70	69,9	69
ОБЪЕМ $м^3$	294	293,5	290
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО $м^2$	0,175	0,175	0,175
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО $м^3$	0,74	0,74	0,72

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

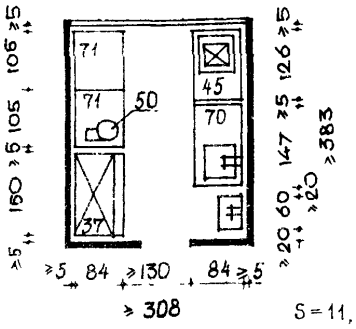
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ		
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
$П_1$	100	100	–
$П_2$	130	130	131
$П_3$	150	158	151
$П_4$	130	138	131

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

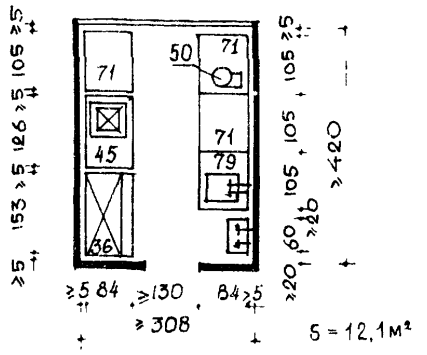
НА 100 МЕСТ



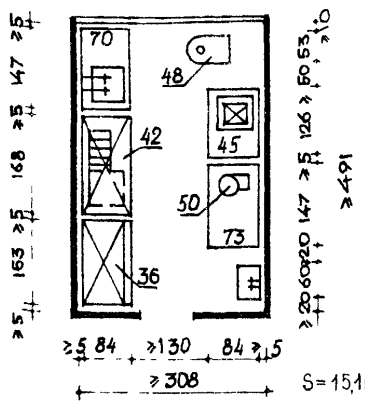
НА 150 МЕСТ



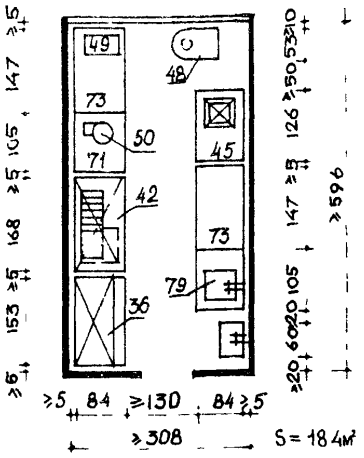
НА 200 МЕСТ



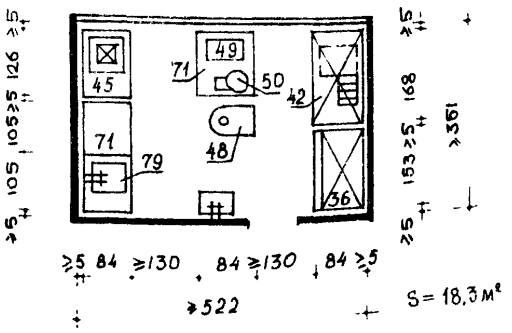
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I

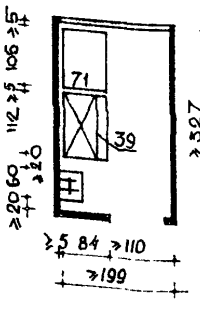


НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II

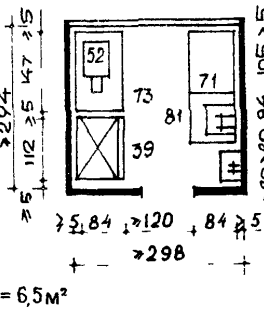


ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ

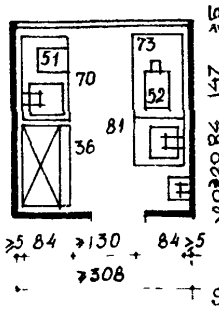
НА 100 МЕСТ



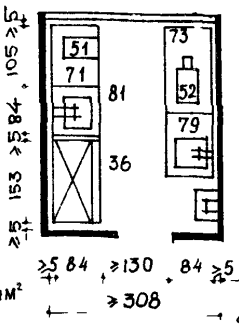
НА 150 МЕСТ



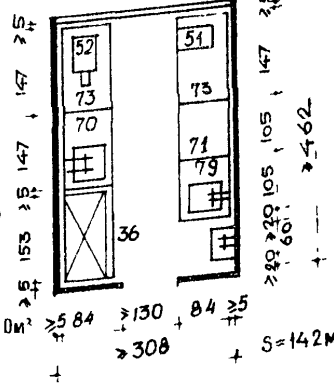
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



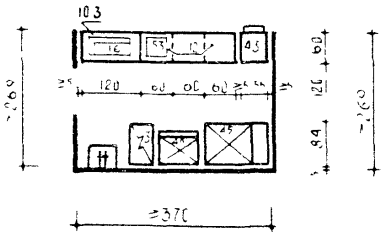
НА 400 МЕСТ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

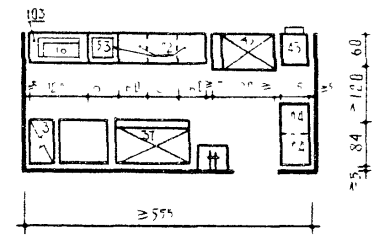
N поз.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ						ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ				
			100	150	200	300	400 I	400 II	100	150	200	300	400
			КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ										
36	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-1,2 С	–	–	1	1	1	1	–	–	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,8	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,6 М2	1	–	–	–	–	–	1	1	–	–	–
42	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ И ГОРКОЙ	СОЭСМ-3	–	–	–	1	1	1	–	–	–	–	–
45	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-0,15	–	1	1	1	1	1	–	–	–	–	–
48	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ	МВ-35	–	–	–	1	1	1	–	–	–	–	–
49	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧ ПРОДУК	МРГ-300А	–	–	–	–	1	1	–	–	–	–	–
50	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРОВ-160	–	1	1	1	1	1	–	–	–	–	–
51	МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗАН СЫРЫХ ОВОЩЕЙ	МРО-50.200	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1	1
52	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	М2(764)	–	–	–	–	–	–	–	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	1	1	–	1	–	–	–	–	1	–	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	–	2	3	–	1	2	1	1	–	1	1
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	–	–	1	2	–	–	1	1	1	2
79	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ1-1СМ	–	–	1	–	1	1	–	–	–	1	1
81	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ 1 6	–	–	–	–	–	–	–	1	1	1	–

НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



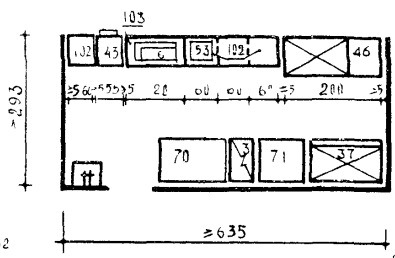
S = 3,54 м²

НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



S = 4,92 м²

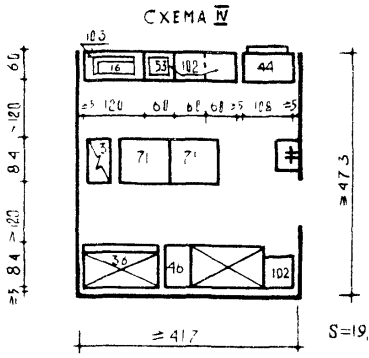
НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



S=18,62м²

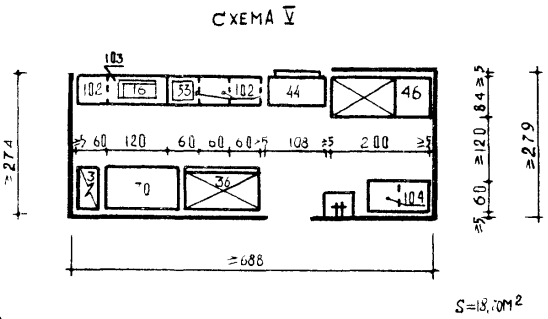
НА 300 МЕСТ

СХЕМА IV



S=19,72 м²

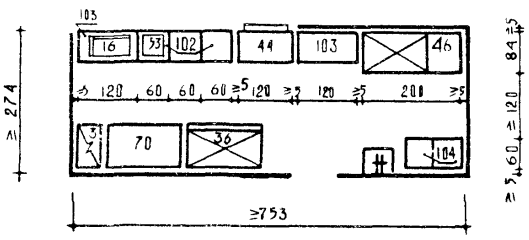
СХЕМА V



S=18,70м²

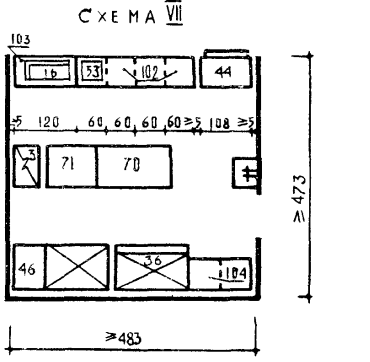
НА 400 МЕСТ

СХЕМА VI



S = 20,63 м²

СХЕМА VII



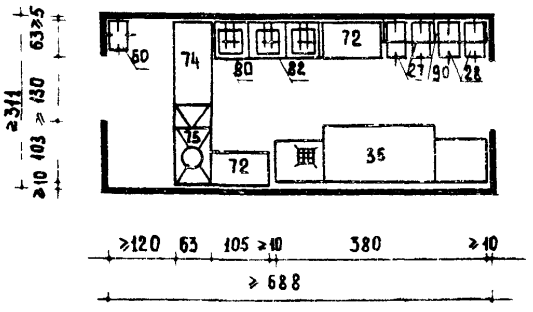
S=22,84м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУУДОВАНИЯ

N поз	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛИЧЕСТВО						
			I	II	III	IV	V	VI	VII
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОН МОДУЛИР ПЭСМ-2НШ		1	1	1	1	1	1	1
16	КОФЕВАРКА „БУДАПЕШТ-ГУПЕР"		1	1	1	1	1	1	1
36	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-1,2	–	1	1	1	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,8 М	–	1	–	–	–	–	–
40	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,4М1	1	–	–	–	–	–	–
43	ЛЬДОГЕНЕРАТОР „ТОРОС-2"	ЛГ-350	1	1	–	–	1	–	–
44	ЛЬДОГЕНЕРАТОР „ТОРОС-5"	ЛГ-700	–	–	1	1	–	1	1
45	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-0,15	1	1	–	–	–	–	–
46	ПРИЛАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ	ПН-0,4	–	–	1	1	1	1	1
53	УСТАНОВКА СМЕСИТЕЛЬНАЯ „ВОРОНЕЖ"	МК-1	1	1	1	1	1	1	1
70	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	–	–	1	–	1	1	1
102	СЕКЦИЯ СТОЙКА БУФЕТНАЯ		3	4	3	4	4	3	4
103	СТОЙКА БУФЕТНАЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ		1	1	1	–	1	2	1
104	ПОДШКАФНИК		–	2	–	–	2	2	2
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	–	1	1	2	–	–	1

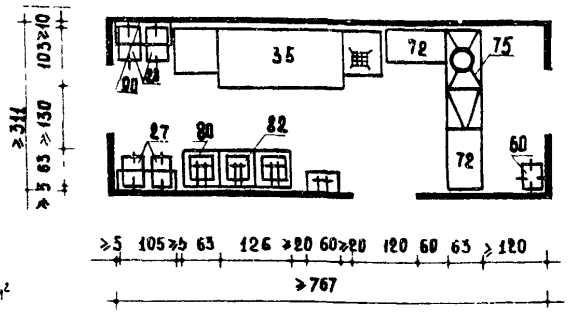
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



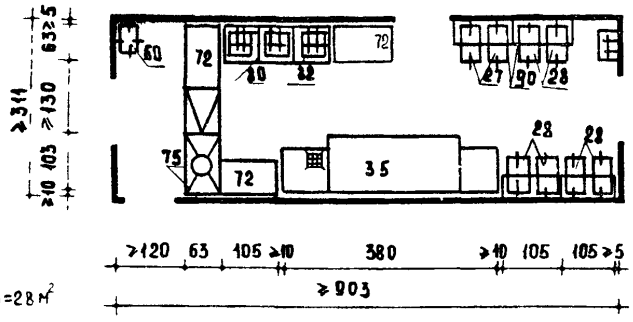
S=21,4 м²

НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



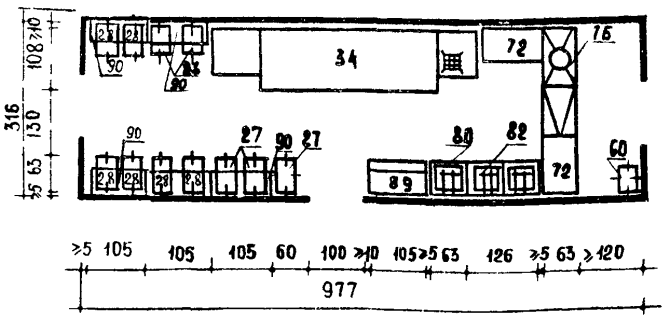
S=23,8 м²

НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



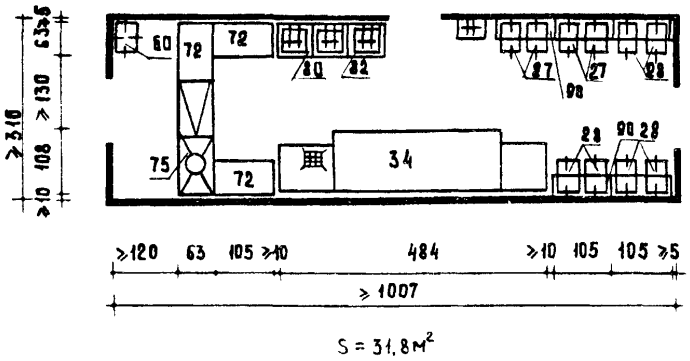
S=28 м²

НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



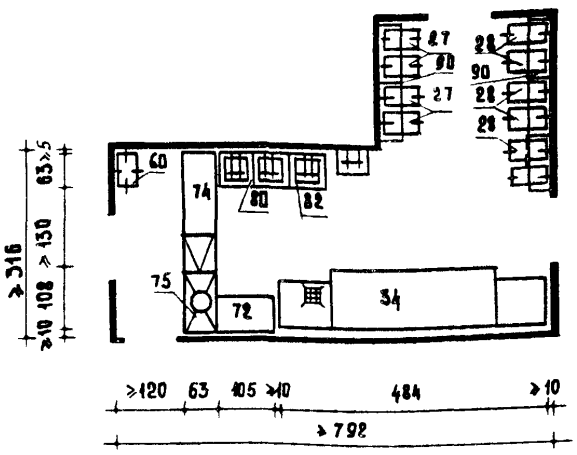
S=30,8 м²

НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



S=31,8 м²

НА 400 МЕСТ
СХЕМА VI



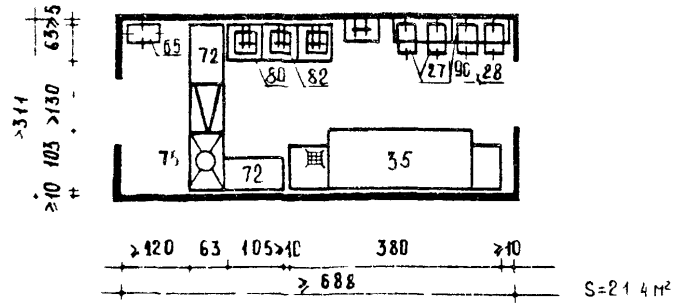
S=32,5 м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

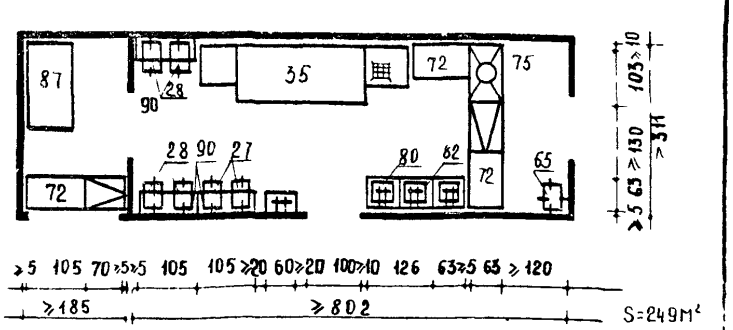
N поз.	Наименование оборудования		Количество					
			I	II	III	IV	V	VI
27	Тележка с выжимн. устроист. для стаканов	АПС-22Т	2	2	4	3	4	4
28	Тележка с выжимн. устроист. для тарелок	АПС-21Т	2	2	4	8	6	6
34	Машина посудомоечная	ММУ-2000	–	–	–	1	1	1
35	Машина посудомоечная	ММУ-1000	1	1	1	–	–	–
60	Тележка для вывоза остатков пищи	ТВО	1	1	1	1	1	1
72	Стол производственный	СП-1050А	2	2	3	2	3	1
74	Стол производственный	СП-1470А	1	–	–	–	–	1
75	Стол для сбора остатков пищи	СО-1	1	1	1	1	1	1
80	Ванна моечная	ВМ-1А	1	1	1	1	1	1
82	Ванна моечная	ВМ-2А	1	1	1	1	1	1
89	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	–	–	–	1	–	–
90	Шкаф подвесной для хранения посуды	ШПП	2	2	4	5	5	5

С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

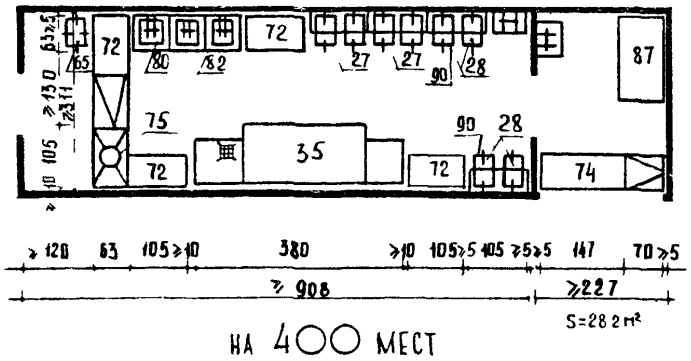
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



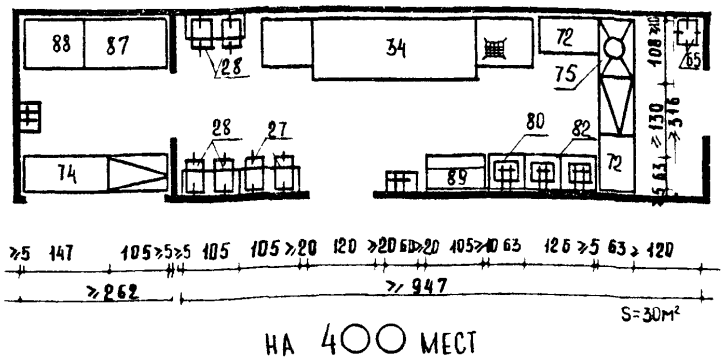
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



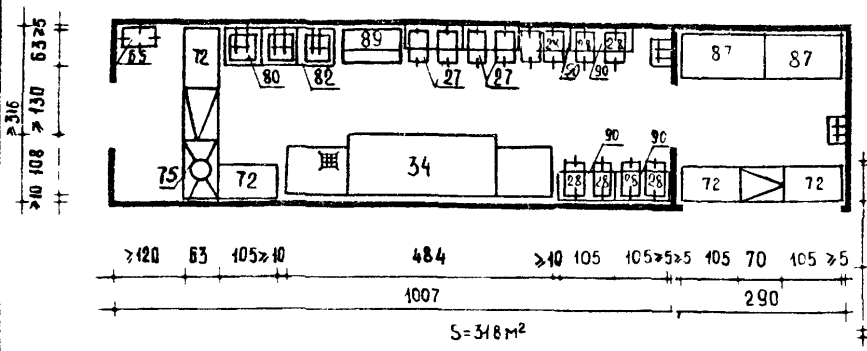
НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



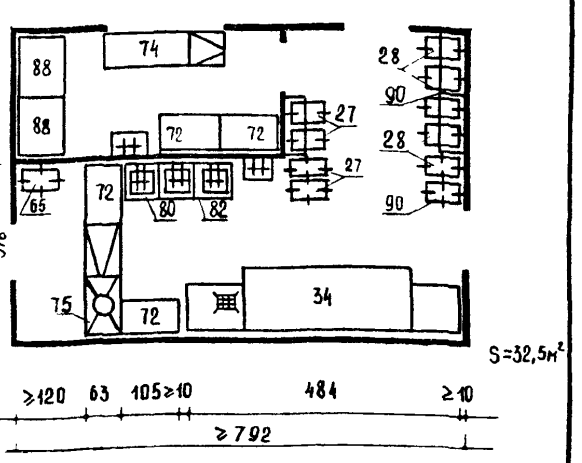
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



НА 400 МЕСТ
СХЕМА VI

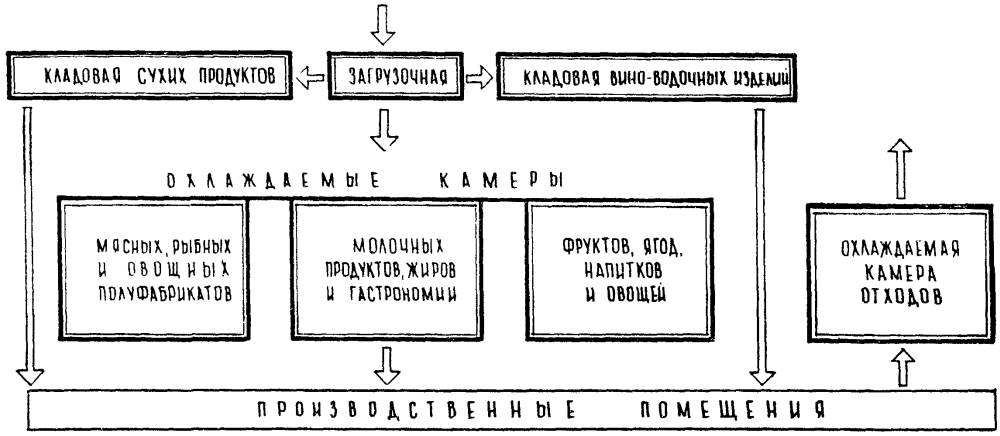


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N поз	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛИЧЕСТВО I	II	III	IV	V	VI
27	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМН УСТРОЙСТВ ДЛЯ СТАКАНОВ	ЛПС-22Т	2	2	4	2	4	4
28	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМН УСТРОЙСТВ ДЛЯ ТАРЕЛОК	ЛПС-21Т	2	4	4	4	8	6
34	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ	ММУ-2000	–	–	–	1	1	1
35	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ	ММУ-1000	1	1	1	–	–	–
65	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ	ТП	1	1	1	1	1	1
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050А	2	3	3	2	4	4
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП 1470А	–	–	1	1	–	1
75	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ	СО-1	1	1	1	1	1	1
80	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1А	1	1	1	1	1	1
82	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2А	1	1	1	1	1	1
87	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕРВИЗНЫХ	СС-1	–	1	1	1	2	–
88	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕРВИЗНЫХ	СС 2	–	–	–	–	–	2
89	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШП-2	–	–		1	1	–
90	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШПП	2	3	4	3	6	4

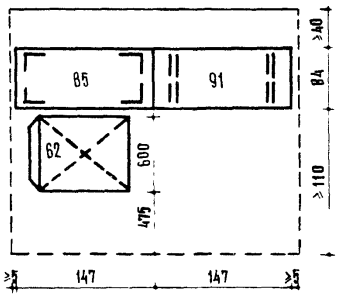
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

I СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

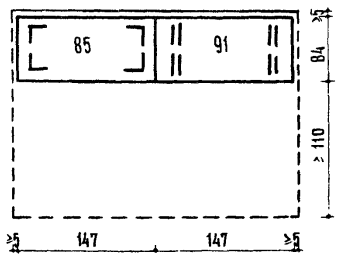


II ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

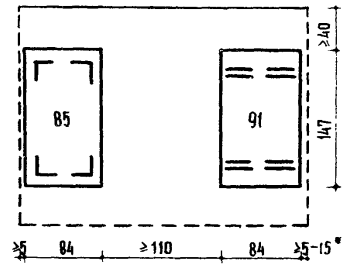
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ-ИСПАРИТЕЛЕМ



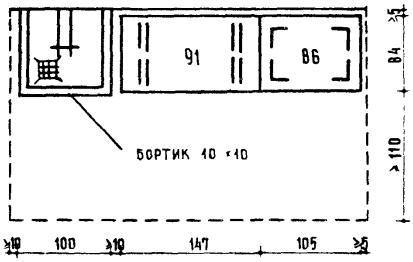
ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



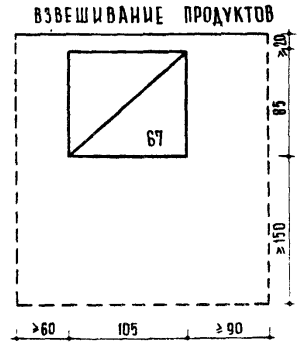
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



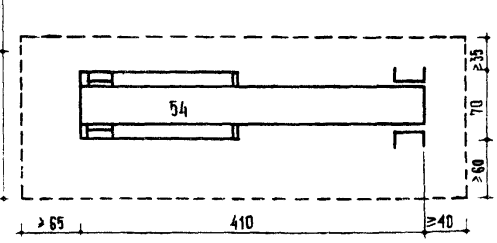
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ



ВЗВЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ



ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ ТРАНСПОРТЕРА - 922



ПРИМЕЧАНИЯ

1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ, НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ
2. РАЗМЕР ПРОХОДА - 130 ОТНОСИТСЯ К КАФЕ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 СМ
4. СПЕЦИФИКАЦИЮ СМ. ЛИСТЫ NN 8, 9, 10
5. * РАЗМЕР 15 ДАЕТСЯ ДЛЯ ВОЗМОЖНОСТИ УСТАНОВКИ ИСПАРИТЕЛЕЙ В МАЛЫХ КАМЕРАХ.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

— РАКОВИНА

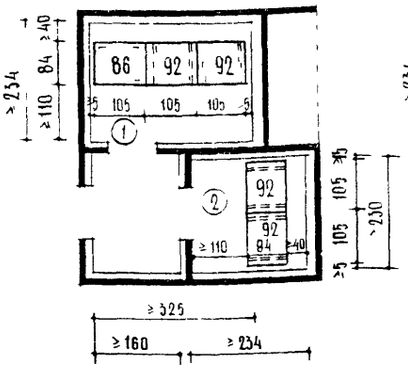
— ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

— ТРАП d=100

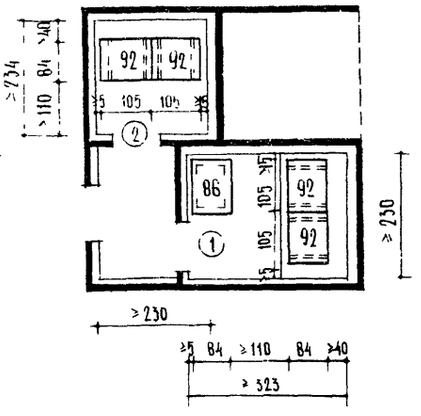
— БОРТИК 10×10см

ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

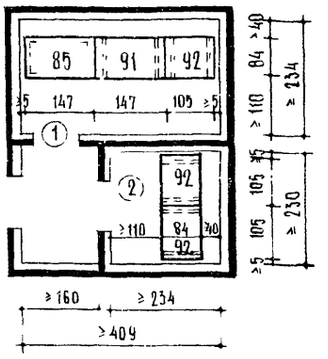
НА 100 МЕСТ
СХЕМА 1



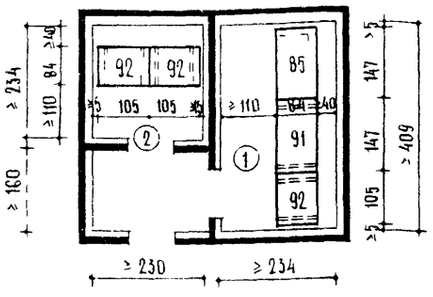
НА 100 МЕСТ
СХЕМА 2



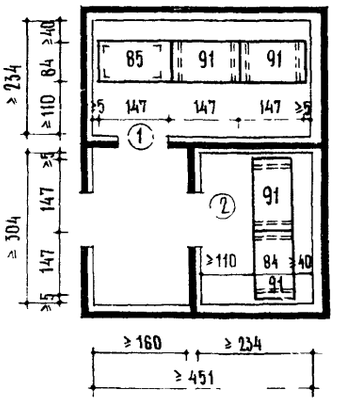
НА 150 МЕСТ
СХЕМА 3



НА 150 МЕСТ
СХЕМА 4

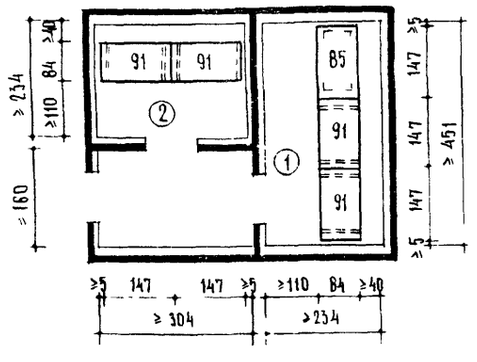


НА 200 МЕСТ
СХЕМА 5



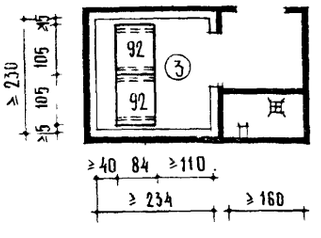
Примечание.
Сторона охлаждаемой камеры, на которую крепится испаритель, должна быть не менее 230 см

НА 200 МЕСТ
СХЕМА 6

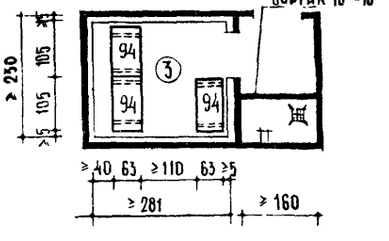


НА 200, 300, 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ 100		150		200		200-400	
			КОЛИЧЕСТВО							
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	–	–	1	1	1	1	–	–
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС 2	1	1	–	–	–	–	–	–
91	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	–	–	1	1	4	4	–	–
92	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	4	4	3	3	–	–	2	–
94	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	–	–	–	–	–	–	–	3

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
2 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ
3 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОТХОДОВ

ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

НА 300 МЕСТ

СХЕМА 1

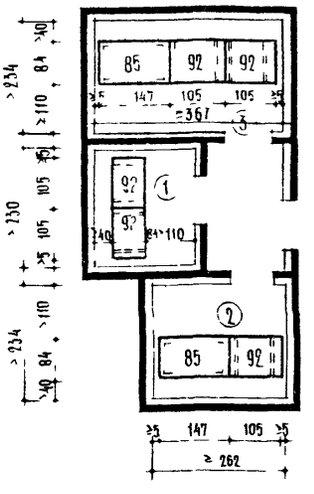
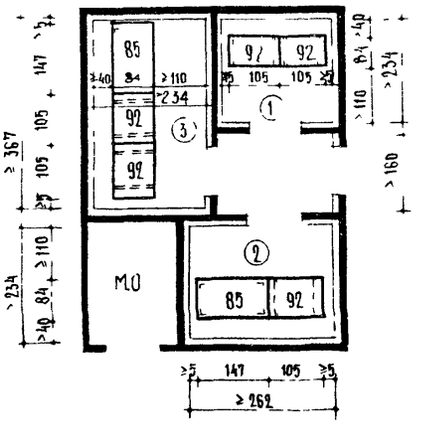


СХЕМА 2



НА 400 МЕСТ

СХЕМА 3

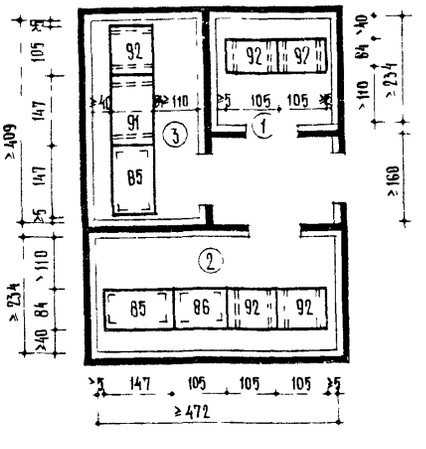
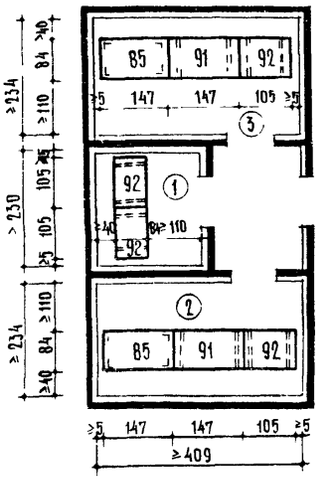


СХЕМА 4



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ 300		ВМЕСТИМОСТЬ 400	
			КОЛИЧЕСТВО			
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-1	1	2	2	2
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	–	–	1	–
91	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	–	–	1	2
92	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	5	5	5	4

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ

3 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

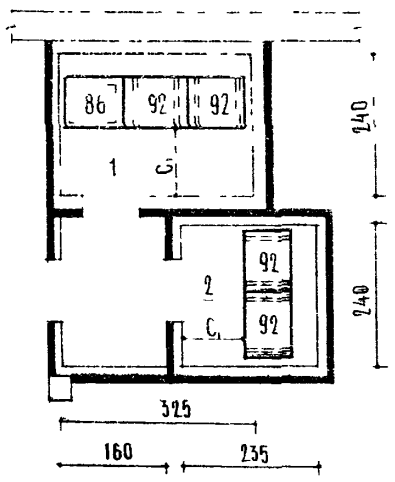
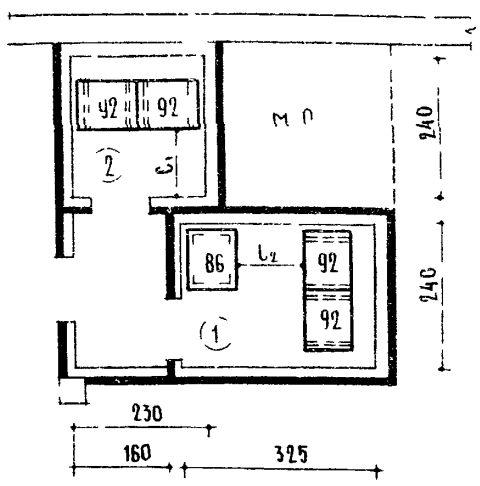
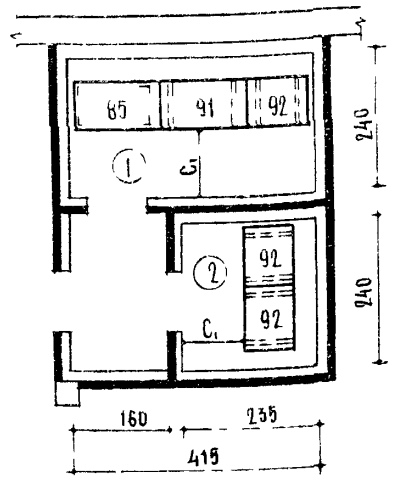


СХЕМА II



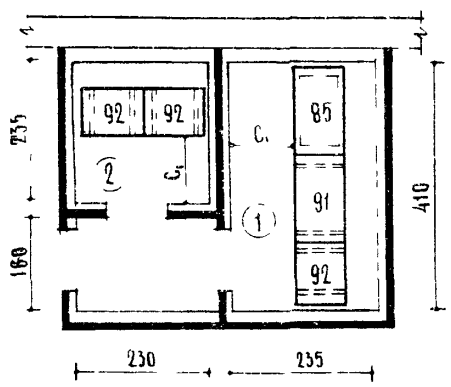
НА 150 МЕСТ

СХЕМА III



НА 150 МЕСТ

СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

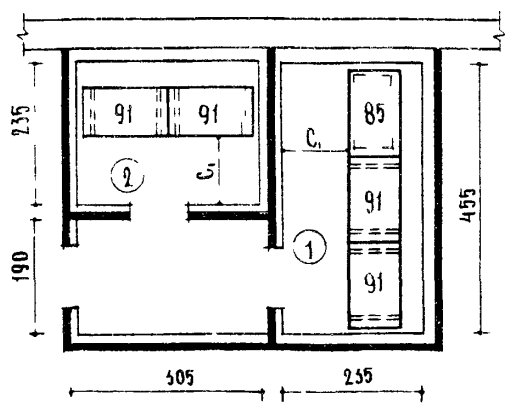
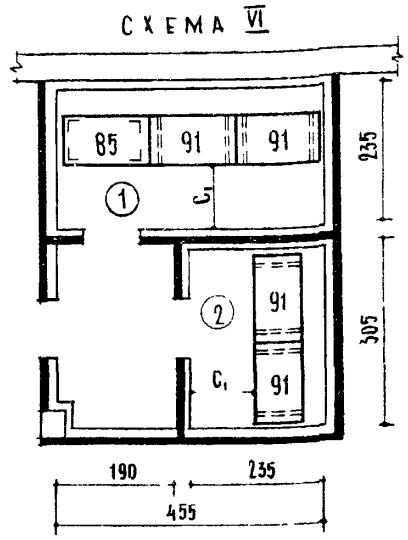


СХЕМА VI



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

(1) ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ

(2) ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ

(3) ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОТХОДОВ

НА 200, 300, 400 МЕСТ

СХЕМА VII

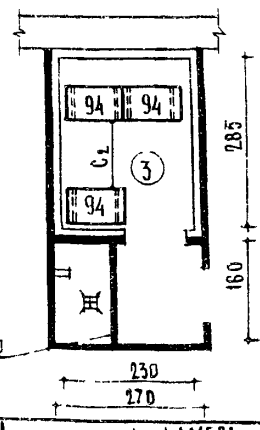
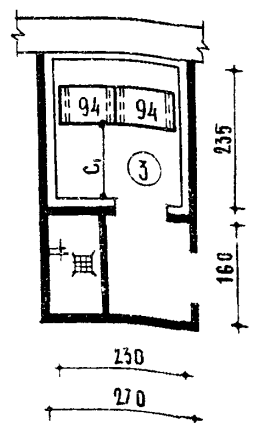


СХЕМА VIII



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ ГАСТРОНОМИИ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ						КАМЕРА ОТХОДОВ	
		РАЗМЕРЫ В СМ													
		по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII	по схеме VIII
C_1	110	116	–	116	111	111	111	111	116	111	111	111	111	–	111
C_2	110	–	112	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	114	–

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ									КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ									КАМЕРА ОТХОДОВ		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме V	по схеме VI	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме V	по схеме VI	по СНиП	по схеме VII	по схеме VIII
ПЛОЩАДЬ $м^2$	8.0	7.8	7.8	9.0	9.9	9.4	10.0	10.1	10.1	6.0	5.6	5.5	6.0	5.6	5.4	7.0	7.2	7.2	5.0	6.5	5.4
ОБЪЕМ $м^3$	26.4	25.7	25.7	29.7	32.1	31.02	33.0	35.3	35.3	19.8	18.5	18.2	19.8	18.5	17.8	23.4	23.4	25.4	16.5	21.4	17.8
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.08	0.08	0.08	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.06	0.06	0.06	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.01 0.02 0.03	0.02 0.03 0.03	0.01 0.02 0.02
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.26	0.26	0.26	0.19	0.2	0.2	0.16	0.18	0.18	0.19	0.19	0.19	0.13	0.12	0.12	0.11	0.12	0.12	0.04 0.07 0.08	0.06 0.08 0.12	0.05 0.07 0.09

НА 300 МЕСТ

СХЕМА I

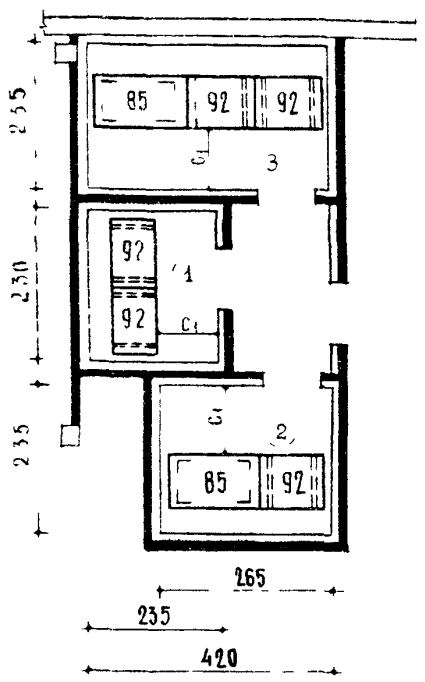
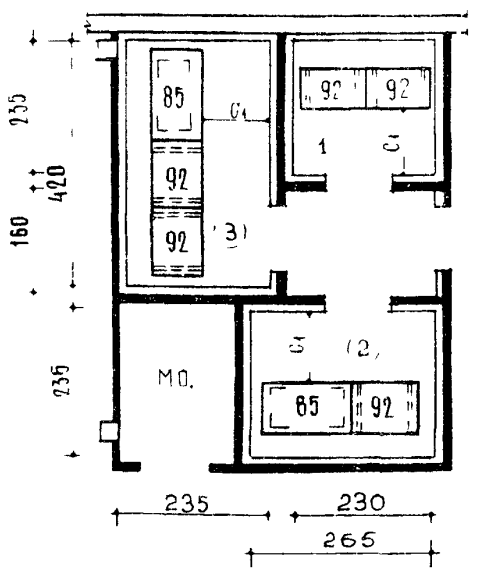


СХЕМА II



НА 400 МЕСТ

СХЕМА III

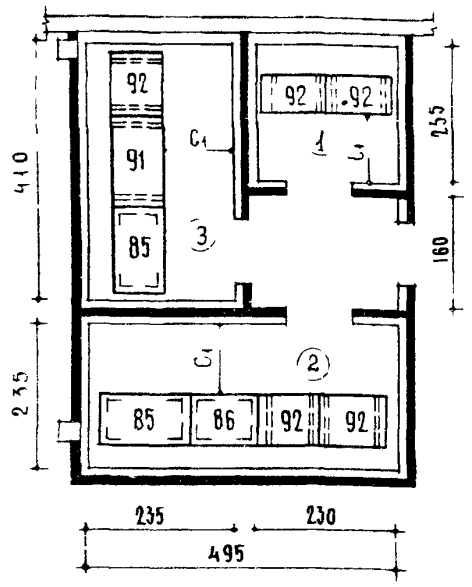
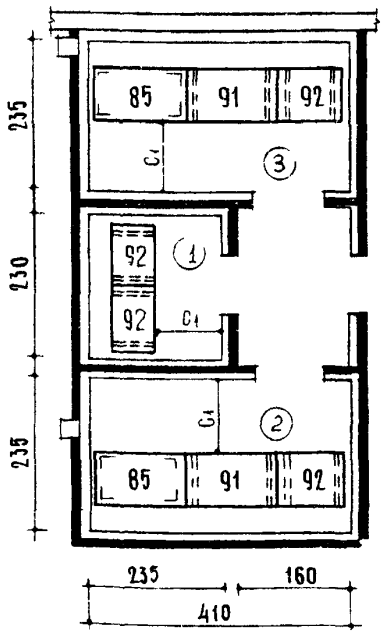


СХЕМА IV



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (размеры в см)				КАМЕРА ФРУКТОВ ЯГОД НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ (размеры в см)				КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЖИРОВ ГАСТРОНОМИИ (размеры в см)			
		по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV
С1	110	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

1 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

3 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ

2 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

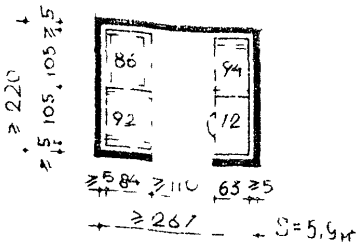
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЖИРОВ ГАСТРОНОМИИ					
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
ПЛОЩАДЬ $м^2$	50	54	54	50	54	54	90	99	99	100	96	96	70	62	62	110	115	96
ОБЪЕМ $м^3$	165	178	178	165	178	178	297	327	327	330	317	317	231	204	204	363	379	317
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО $м^2$	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,02
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО $м^3$	0,05	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,09	0,1	0,09	0,08	0,08	0,08	0,08	0,07	0,07	0,09	0,09	0,08

КАФЕ

КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
КЛАДОВАЯ ВИНО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (II)
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

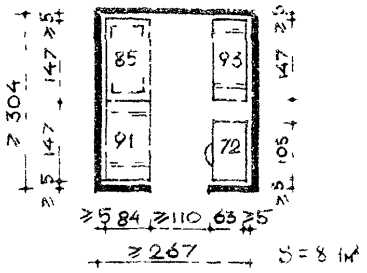
НА 100 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

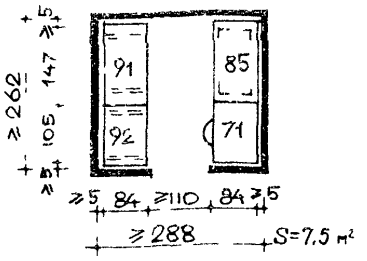


НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

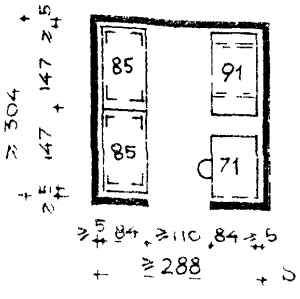


ВАРИАНТ 2

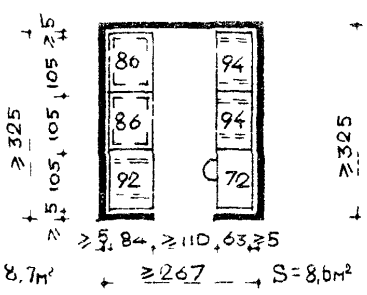


НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

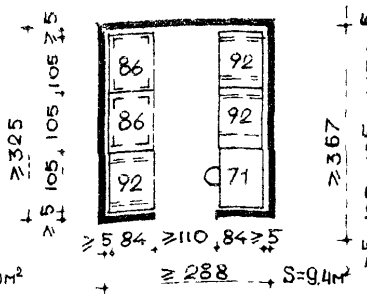


ВАРИАНТ 2

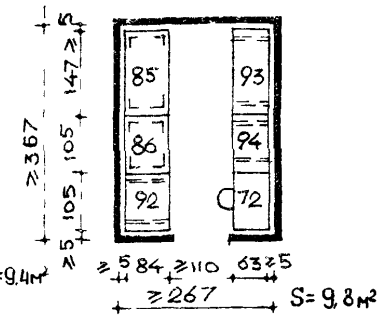


НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



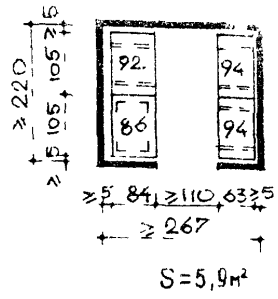
ВАРИАНТ 2



II

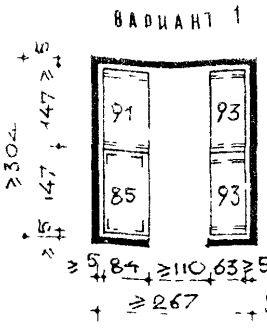
НА 100 150 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 2

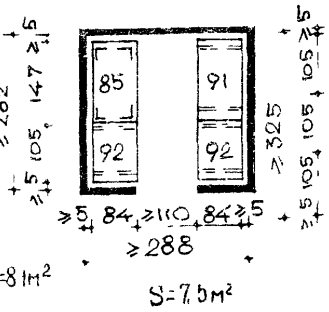


НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

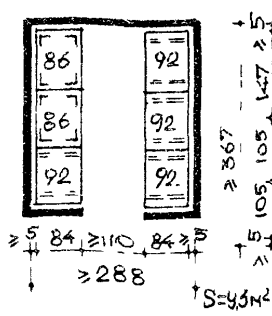


ВАРИАНТ 2

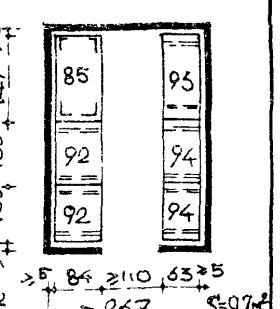


НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

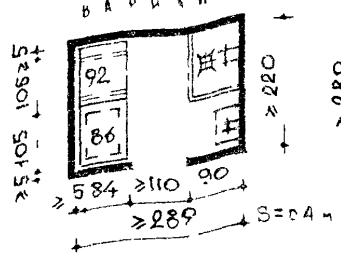
N поз	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	I				II					
		ВМЕСТИМОСТЬ									
		100 150	200	300	400	100-200	300	400			
		КОЛИЧЕСТВО									
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	–	–	1	1	–	1	–	–	–	–
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	1	1	–	–	1	–	1	–	–	–
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-1	–	1	1	2	–	–	1	–	1	1	–	1
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	1	–	–	–	2	2	1	1	–	–	2	–
91	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-1	–	1	1	1	–	–	–	–	1	1	–	–
92	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2	1	–	1	–	1	3	1	1	–	2	4	2
93	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 1А	–	1	–	–	–	–	1	–	2	–	–	1
94	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 2А	1	–	–	–	2	–	1	2	–	–	–	2

КАФЕ

КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ, ЗАГРУЗОЧНАЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

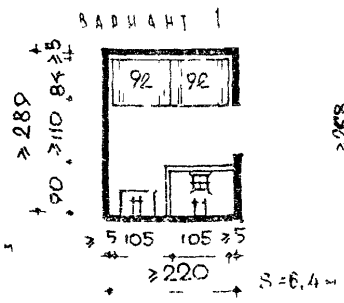
НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



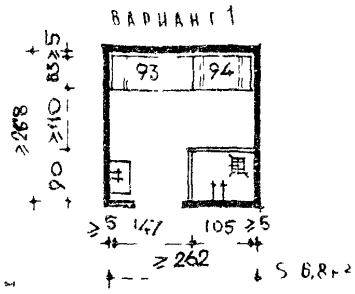
НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

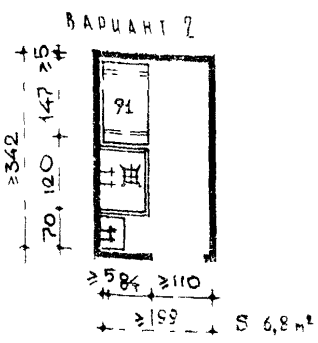


НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

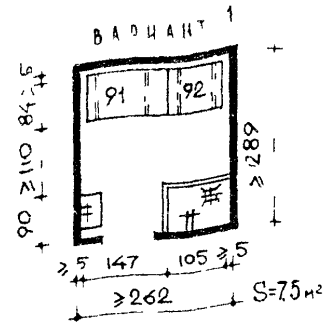


ВАРИАНТ 2

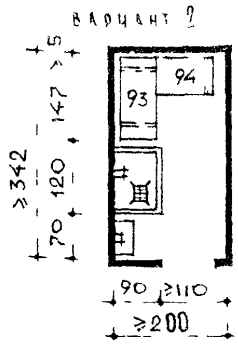


НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

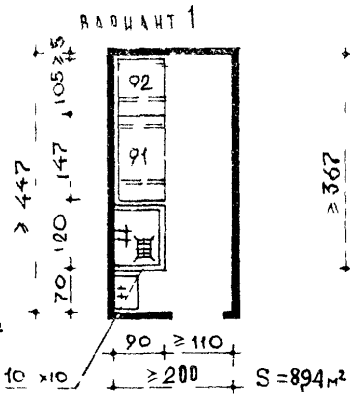


ВАРИАНТ 2

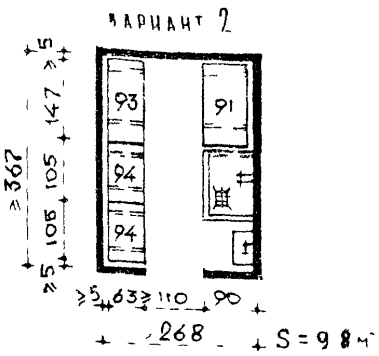


НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

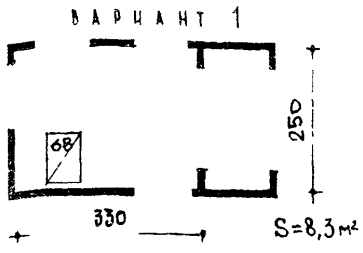


ВАРИАНТ 2



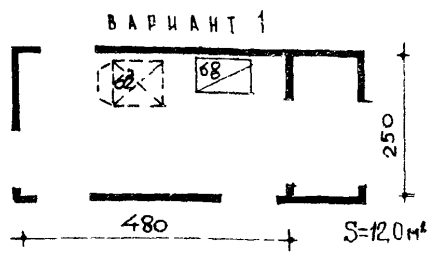
НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



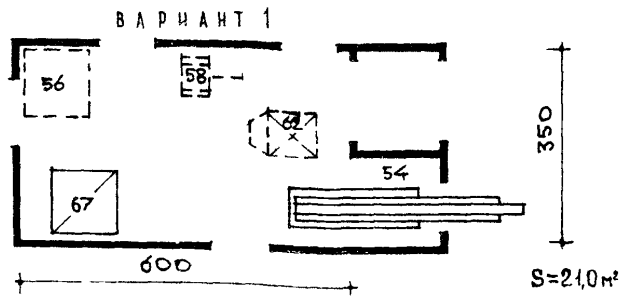
НА 150 - 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



НА 300 - 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



ПРИМЕЧАНИЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ СМ. ЛИСТ N 46

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

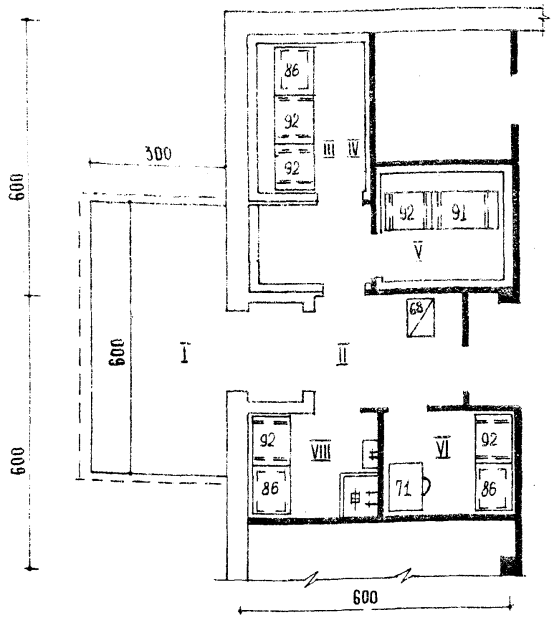
N поз	Наименование оборудования	Вместимость							
		100	150	200		300		400	
		Количество							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54	Транспортер ленточный складов 922	–	–	–	–	1		1	–
55	Подъемный стол ПС-500	–			–	–		1	–
56	Передвижной подъемник грузов ППГ-250	1	1	1		1		1	–
58	Поддон колесный с водилом ПДВ 250	10	10	10	–	10		20	
61	Тележка грузовая ТГ 100	1	1	1		1	–	2	–
62	Тележка грузовая ТГ 130			1					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
63	Тележка грузовая ТГ-400	1	2	2		3		3	–
67	Весы товарные РП 500			1		1	–	1	
68	Весы товарные РП 150	1	1	1					
86	Стеллаж производственный СПС-2	1							
91	Подтоварник металлический ПТ 1	–		–	1	1		1	1
92	Подтоварник металлический ПТ 2	1	2			1	–	1	–
93	Подтоварник металлический ПТ 1А		–	1			1		1
94	Подтоварник металлический ПТ-2А			1			1		1

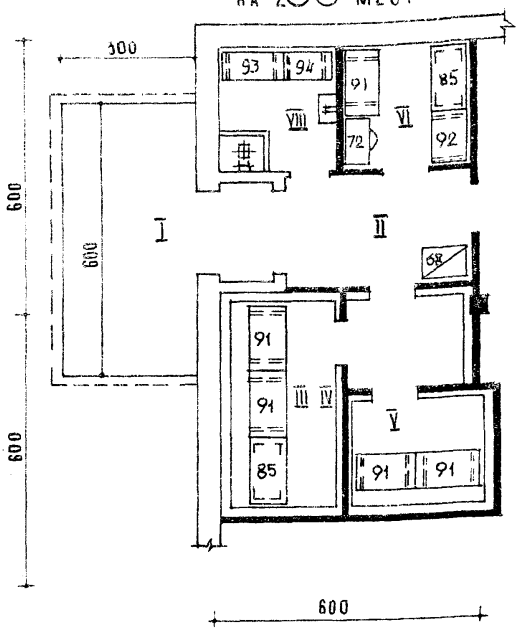
КАФЕ

ПРИМЕРЫ ПЛАНИРОВОК СКЛАДСКОЙ ГРУППЫ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

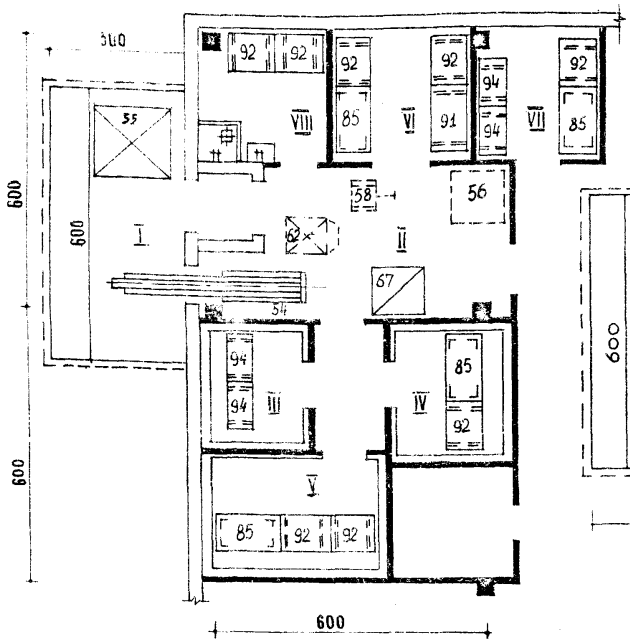
НА 100 МЕСТ



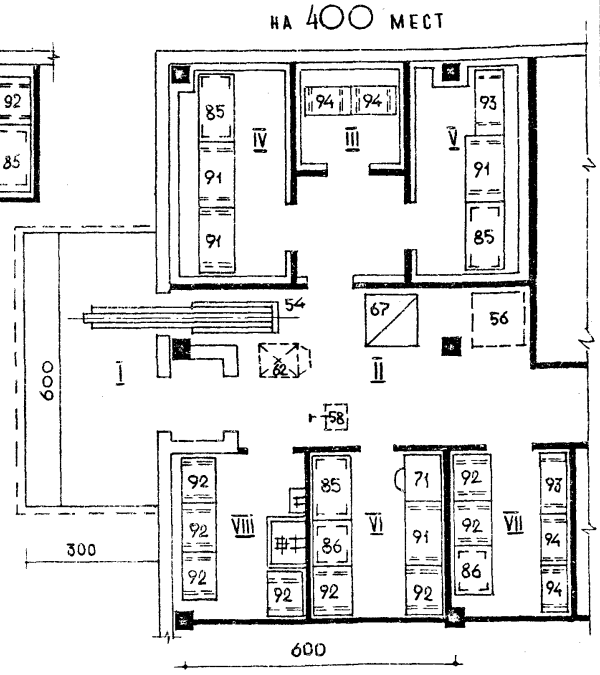
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

I - РАМПА
II - ЗАГРУЗОЧНАЯ
III - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
IV - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ
V - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ
VI - КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
VII - КЛАДОВАЯ ВИНО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
VIII - КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ГАРЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Электроприемники кафе общего типа с количеством посадочных мест в залах 100 и более по обеспечению надежности электроснабжения относятся ко П-й категории.

2. Осветительные установки в горячих цехах и в помещениях мойки следует проектировать с учетом коэффициентов запаса, равных 1,8 и 1,5 для люминесцентных ламп и ламп накаливания соответственно.

3. При проектировании осветительных установок производственных помещений кафе отдается предпочтение люминесцентным светильникам. Исключение составляют случаи, когда устройство люминесцентного освещения нецелесообразно, например, в помещениях с низким уровнем освещенности.

4. Для освещения помещений с повышенной влажностью и тяжелым температурным режимом следует применять светильники в соответствующем исполнении, например, ПВЛМ-Р.

5. В кафе самообслуживания в зоне раздачи следует создавать локализованное освещение. Для освещения раздачи необходимо применять люминесцентные лампы типа ЛДЦ и ЛХБ.

6. Рабочее освещение залов и производственных цехов кафе рекомендуется проектировать с централизованным управлением от групповых щитков.

7. В залах и производственных цехах кафе предусматривается аварийное освещение. Для аварийного освещения выделяется часть светильников рабочего освещения.

8. Управление освещением охлаждаемых камер должно осуществляться выключателями, срабатывающими при открывании и закрывании дверей.

9. Светильники в производственных помещениях рекомендуется монтировать на монтажных коробах, что позволяет значительно облегчить монтаж и эксплуатацию осветительных установок.

10. В производственных помещениях кафе светильники следует ориентировать в направлении рядов расположения технологического оборудования, это позволяет обеспечить более высокие уровни и равномерность освещенности на рабочих местах без применения местного освещения.

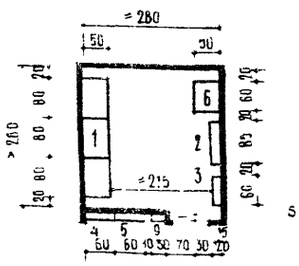
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- светильник люминесцентный подвесной (тип указан на плане)
- световая линия из люминесцентных светильников
- светильник аварийного освещения
- светильник подвесной с лампой накаливания (тип указан на плане)
- выключатель однополюсный в герметическом исполнении
- выключатель однополюсный

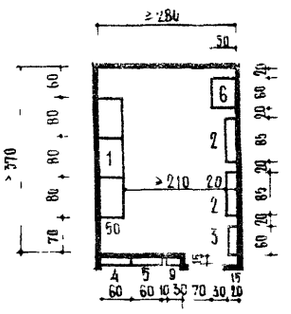
ТАБЛИЦА

№№ пп	Наименования помещении	Плоск. норм.Е и ее высота от пола	Наименьшее значение при люм.ламп. Е лк	Наименьшее значение при люм.ламп. Коэф. запаса	Наименьшее значение при ламп. канал. Е лк	Наименьшее значение при ламп. канал. коэф. запаса	Наибольшее значение коэф. пульс.	Наибольшее значение показ. диск.
1	Торговый зал	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	-	60
2	Горячий цех	Г-0,8	200	1,8	100	1,5	15	40
3	Раздаточная	Г-0,8	300	1,5	150	1,3	15	40
4	Кондитерские и пирожковые заготовочные	Г-0,8	300	1,5	150	1,3	15	40
5	Проч.заготовочные и доготовочные	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
6	Моечные кухон. и столовой посуды	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
7	Моечные полуфабрикатной и экспедиционной тары	Г-0,8	150	1,5	75	1,3	20	40
8	Хлеборезка	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
9	Экспедиция	Г-0,8	100	1,5	50	1,3	30	60
10	Комната шеф-повара	Г-0,8	200	1,5	100	1,5	15	60
11	Охлаждаемые камеры	Г-0,0	-	-	20	1,5	-	-
12	Помещение для фреоновой установки	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	30	-
13	Кладовая продуктов	Г-0,0	50	1,5	20	1,5	-	-
14	Кладовая суточного запаса	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	-	-
15	Кладовая белья и инвентаря	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	-	-
16	Комната персонала	Г-0,8	150	1,5	75	1,3	20	60

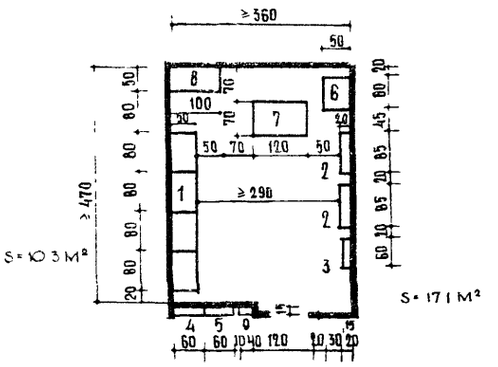
НА 100 МЕСТ



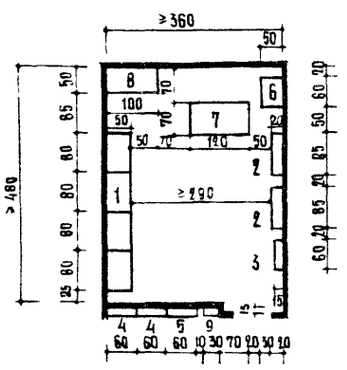
НА 150-300 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ



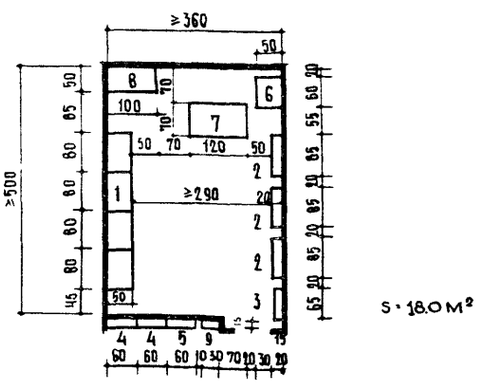
НА 150-300 МЕСТ
С КОНДИЦИОНИРОВАНИЕМ



НА 300-400 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ



НА 300-400 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ



ПРИМЕЧАНИЯ

1 ПОМЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОЩИТОВЫХ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА В ЭТОМ СЛУЧАЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПРИНЯТО ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ ВСЕГО ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ (ВВОДНЫХ, РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ И ТП) В ОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ

2 ЭЛЕКТРОЩИТОВЫЕ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ ВЫШЕ УРОВНЯ ГРУНТОВЫХ ВОД А В РАЙОНАХ ПОДВЕРЖЕННЫХ ЗАТОПЛЕНИЮ, ВЫШЕ УРОВНЯ ЗАТОПЛЕНИЯ

3 ЭЛЕКТРОЩИТОВЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ПОД УБОРНЫМИ, ДУШЕВЫМИ, МОЕЧНЫМИ, ГОРЯЧИМИ ЦЕХАМИ И ДРУГИМИ ПОДОБНЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ

4 ДВЕРИ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ШИРИНУ НЕ МЕНЕЕ 0,75 М И ОТКРЫВАТЬСЯ НАРУЖУ

5 ПОМЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОЩИТОВЫХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

6 ПРИ РАЗМЕЩЕНИИ СИЛОВЫХ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ЩИТОВ В ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТКЛЮЧАЮЩИМИ АППАРАТАМИ, УСТАНОВЛЕННЫМИ В НИШЕ НА НАРУЖНОЙ СТЕНЕ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ. ДАННОЕ ПРИМЕЧАНИЕ НЕ ОТНОСИТСЯ К ЩИТАМ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

NN ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		ДО 100	ДО 300		ДО 400	
			С КОНД	БЕЗ КОНД	С КОНД	БЕЗ КОНД
1	ВВОДНО-РАСПРЕДЕЛИТ УСТРОЙСТВО ВРУ	1	1	1	1	1
2	ЩИТ СИЛОВОЙ СУ 9500	1	2	2	2	3
3	ЩИТ СИЛОВОЙ (ХОЛОД) СУ 9400	1	1	1	1	1
4	ЩИТ РАБОЧЕГО ОСВЕЩЕНИЯ СУ 9400	1	1	1	2	2
5	ЩИТ АВАРИЙНОГО ОСВЕЩЕНИЯ СУ 9400	1	1	1	1	1
6	ЩИТ АВТОМАТИК УПРАВЛЕНИЯ РЕКЛАМОЙ	1	1	1	1	1
7	РАБОЧИЙ СТОЛ ЭЛЕКТРОМОНТЕРА	–	–	1	1	1
8	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕН ИЗМЕР-РЕМОНТ ИНВЕНТАРЯ	–	–	1	1	1
9	ПАНЕЛЬ ОТКЛЮЧЕНИЯ СИЛОВЫХ ЩИТОВ	1	1	1	1	1

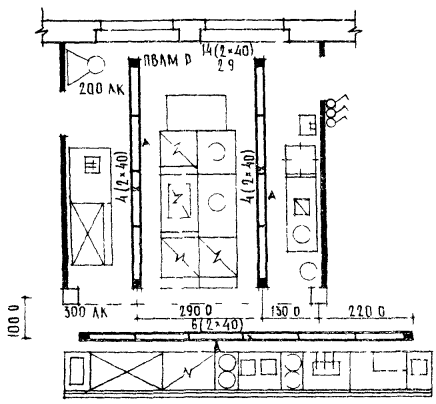
КАФЕ

ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ
Схема размещения осветительных установок

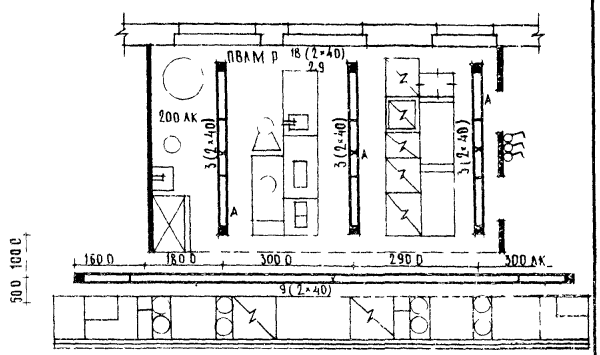
56

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

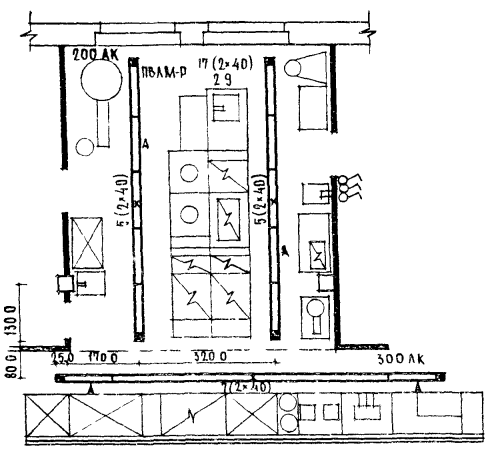
НА 100 МЕСТ



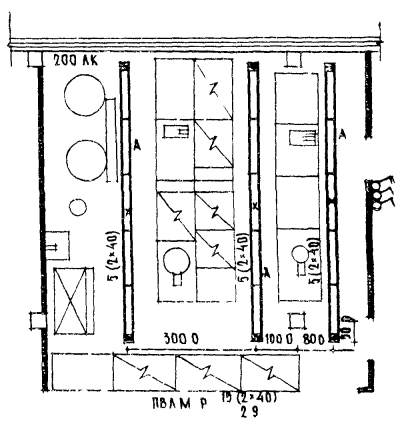
НА 150 МЕСТ



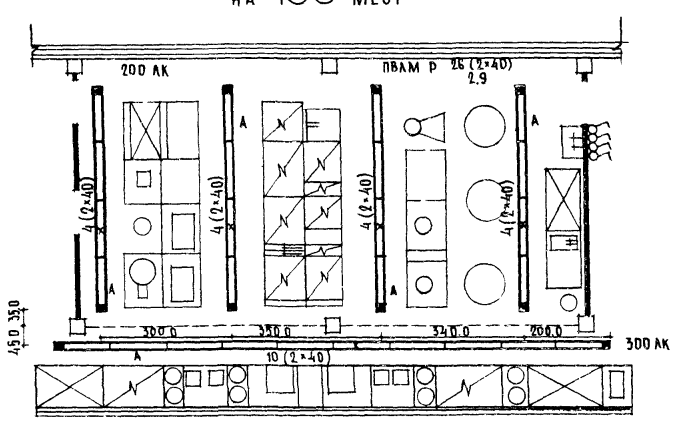
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

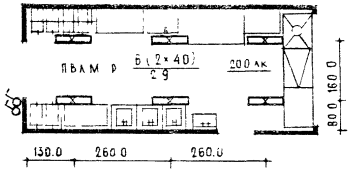


НА 400 МЕСТ

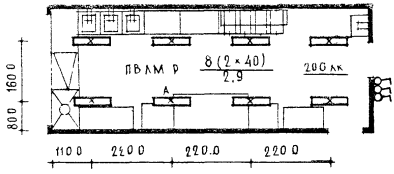


МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

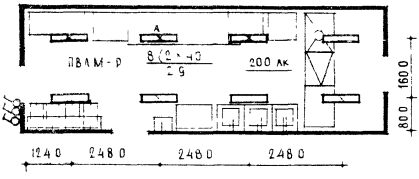
НА 150 МЕСТ



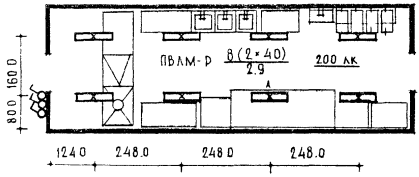
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

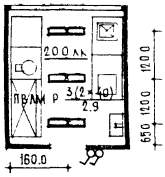


НА 400 МЕСТ

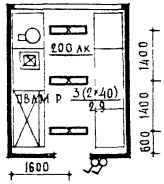


ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

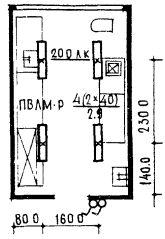
НА 150 МЕСТ



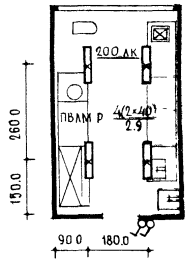
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

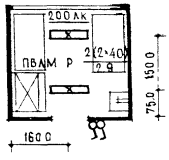


НА 400 МЕСТ

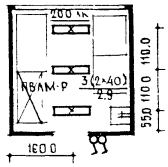


ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ

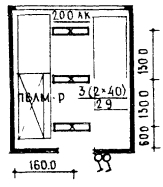
НА 150 МЕСТ



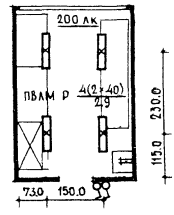
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

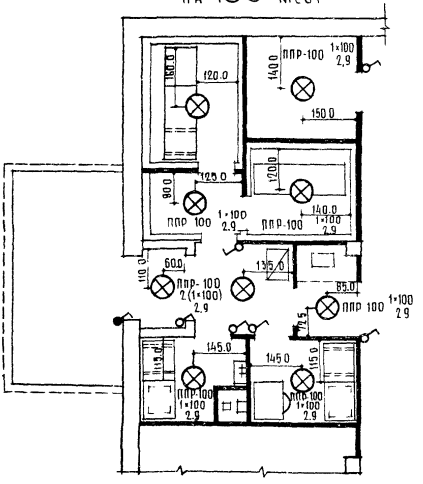


НА 400 МЕСТ

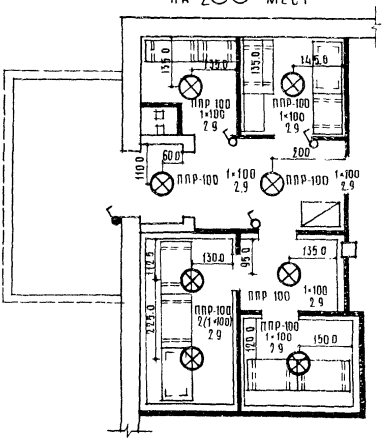


СКЛАДСКАЯ ГРУППА

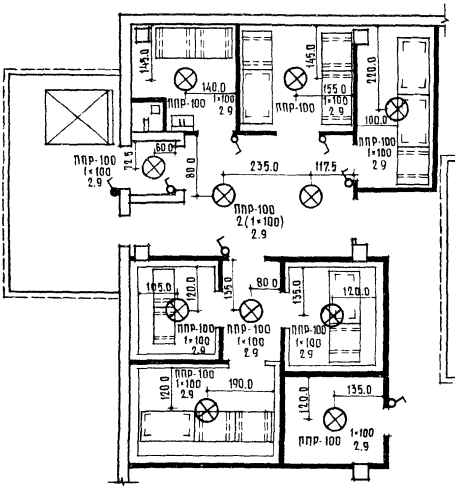
НА 100 МЕСТ



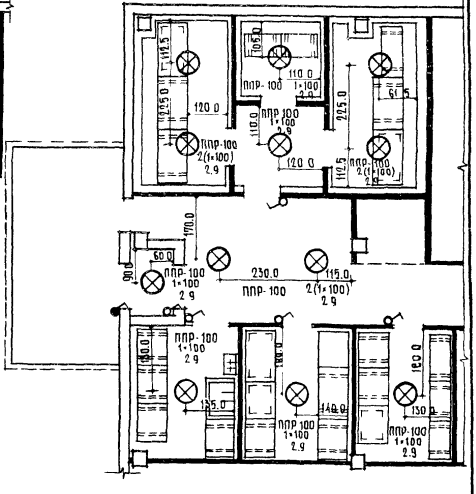
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



I. Материалы для покрытий полов

Наименование покрытия пола	Наименование прослойки под покрытие	Толщина покрытия (мм)	Группы помещения: Торговые залы: с самообслуживанием	Торговые залы: с официантами 4)	Производственные помещения: Горячие цехи	Производственные помещения: Моечные	Производственные помещения: Прочие	Склады 3): Без механизации	Склады 3): С механизацией
			Годовая приведенная стоимость покрытия (руб./м2) 1)						
I	2	3	4	5	6	7	8	9	IO
Ворсовое ковровое покрытие (50% капрона)	Клей "бустилат"	3,5-5,0	-	2,05 2)	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие ПВХ безосновное многослойное и плитка на него	Мастика КН-5	2,0	I,35 2)	0,8I 2)	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие ПВХ на ткани	Клей 88	2,5	I,30 2)	0,67 2)	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие вилидное на ткани	-"-	2,5	I,05 2)	0,60 2)	-	-	-	-	-
		5,0	0,74 2)	0,42 2)					
Плитки ПВХ однослойные	Мастика КН-3	3,0	I,40	0,93	-	-	-	-	-
		5,0	0,74	0,56	-	-	-	-	-
Плитки кумароновые (пластифицированные ПВХ)	Кумароновая мастика	4,0	I,0I 2)	0,68 2)	-	-	-	-	-
Паркет из твердых пород дерева: штучный	Клей "бустилат"	I5,0	-	0,73 2)	-	-	-	-	-
наборный		8,0	-	0,74 2)	-	-	-	-	-
паркетная доска 5)	По лагам	6,0	-	0,60 2)	-	-	-	-	-
Мастичное покрытие на эмульсии ПВА	-	3,0	0,32	0,25	-	-	-	-	-
То же полимерцементное	-	4,0	0,27	-	-	-	0,45	0,45	-
Мастичное покрытие полиэфирное	-	2,0	0,28 2)	-	-	-	-	-	-
Мастичное покрытие эпоксидное	-	2,0	0,28	-	0,34	0,34	0,25	0,25	0,73
Полимерцементобетонное мозаичное покрытие	-	20,0	0,32	-	-	-	0,29	0,29	0,73
Бетонно-мозаичные плитки на цементе М250 с заполнителем - мягкими сортами мрамора	На цем.-песч.раств. М100-200 7)	30,0	0,26	-	0,39	0,39	0,28	0,28	0,82
То же, на цементе М500 с заполнителем - твердыми каменными породами	-"-	30,0	-	-	-	-	-	-	0,26
Плиты и плитки мраморные, клифованные	-"-	I0,0	0,42-0,55	0,42-0,55	0,4 6)	0,4 6)	-	-	-
Керамические плитки штучные I00 х I00 мм	-"-	I0,0	0,32	-	0,45	0,45	0,32	0,32	-
I50xI50 мм		I3,0	0,26	-	0,27	0,27	0,27	0,27	0,73
Плавкосителловые плитки прокатные	То же М.300	I0,0	0,I4	-	-	-	0,I5	0,I5	0,28

II. Материалы для отделки стен и потолков 12)

Наименование покрытия	Вид основания и метод крепления к нему	Толщина покрытия (мм)	Группа помещений: Торговые залы: Стены	Торговые залы: Потолки	Производственные помещения: Стены	Производственные помещения: Потолки	Не охлаждаемые: Стены	Не охлаждаемые: Потолки	Охлаждаемые: Стены	Охлаждаемые: Потолки
			Годовая приведенная стоимость (руб./м2) 1)							
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II
А. Облицовочные материалы										
Облицовочный кирпич с расшивкой и прокраской швов	Вместо рядового в кирп.стене	I20,0	0,II	-	-	-	-	-	-	-
Керамическая плитка типа "Кабанчики"	На п/ц раств. М.75-I00	8,0	0,I7	-	-	-	-	-	-	-
Керамическая плитка ковроно-мозаичная глазурованная	-"-	4,0	0,4I	-	0,54	-	-	-	0,86	-
Керамическая плитка штучная глазурованная 8)	-"-	3,0	0,52	-	0,47	-	0,40	-	I,00	-
Керамическая плитка метлахская (для полов)	-"-	I0,0	-	-	-	-	-	-	0,45	-
Бумажно-слоистый пластик 2)	По обрешетке на раскладках	2,0	0,33	0,23	-	-	-	-	-	-
Мраморные плитки клифованные, покрытые лаком	На п/ц растворе М.75-I00	6,0-I0,0	0,26	-	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на асбестоцемент ("Декап")	По обрешетке на раскладках	8,0-6,0	0,24	-	0,25	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на фанеру (ДФ-I, ДФ-2) 2)	-"-	5,0	0,33	0,23	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на древесно-волокнистые (твердые) плиты 2)	-"-	4,0	0,43	0,32	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на древесно-стружечные и столярные плиты 2)	-"-	I9,0	0,37	-	-	-	-	-	-	-
Окраска синтетическими эмалями по асбестоцементу I3)	-"-	8,0-6,0	0,37-0,22	0,22	0,37-0,22	0,22	0,37-0,22	0,22	-	-
Окраска синтетическими эмалями по древесно-стружечным и столярным плитам 2) I3)	-"-	I9,0	0,5I-0,36	0,25	-	-	-	-	-	-
Оклейка пленкой ПВХ безосновной 9)	По штукатурке на мастике	-	0,I8	-	-	-	-	-	-	-
Листы полимергипсовой штукатурки с оклейкой безосновной пленкой (декарот) 9)	По обрешетке на раскладках	I0,0	0,44	-	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Рейки профильные ПВХ	По обрешетке на гвоздях и шурупах	30,0-40,0	0,55	0,46	-	-	-	-	-	-
Рейки деревянные обработанные огнезащитным составом 2)	-"-	30,0-20,0	0,53	0,29	-	-	-	-	-	-
Б. Отделочные и окрасочные составы										
Синтетические эмали общего назначения	По штукатурке (стены) и по бетону (потолки)	-	-	-	0,28-0,14	0,I4	-	-	-	-
Кумароно-каучуковая краска или нефтеполимерная краска "СПП" , в 3 слоя	-"-	-	0,28	0,II	0,55	0,I5	-	-	-	-
Масляная краска в 3 слоя	-"-	-	0,48	0,I5	-	0,2I	0,48	-	-	-
Полимерцементный красочный состав, в I-2 слоя	-"-	-	-	0,4-0,06	-	-	-	-	-	-
Силикатная краска, в 2 слоя	-"-	-	-	-	-	0,06	-	0,06	-	0,I0 I0)
Известковая побелка	-"-	-	-	-	-	-	-	0,02	-	0,02
Водоэмульсионные краски типа ВА-I7,К4-26 в 3 слоя	-"-	-	-	0,I5	-	0,I5	-	-	-	-
В. Звукопоглощающие облицовки потолков II)										
Минераловатные плитки на синтетической связке	По металлическому каркасу	30,0	-	0,38	-	-	-	-	-	-
Гипсовые акустические плитки	-"-	30,0	-	0,44	-	-	-	-	-	-
Экраны из перфорированного асбестоцемента с укладкой матов "ППМ-80"	-"-	6,0	-	0,55	-	-	-	-	-	-
Экраны из перфорированного алюминия с укладкой матов "ППМ/80"	-"-	I,0	-	0,5I	-	-	-	-	-	-

ПРИМЕЧАНИЯ: I. Годовая приведенная стоимость указана только для рекомендуемых материалов. Она подсчитана по формуле $\left[П = \frac{C_д}{T} + Э\right]$, где П - годовая приведенная стоимость, $C_д$ - единовременные затраты на устройство покрытия, Т - срок его службы, Э - среднегодовые затраты на текущий ремонт. Рамкой выделяются наиболее эффективные в данном помещении материалы.

2. Указанные материалы запрещается применять в торговых залах вместимостью I50 и более мест и на путях эвакуации. Указанными листовыми материалами допускается облицовка панелей стен (на высоту I,0-2,0м от пола) в залах вместимостью более I50 мест в местах, удаленных от путей эвакуации, проходящих по главным проходам. Крепление указанных материалов допускается только к несгораемому основанию:
- вплотную, на несгораемых клеях, мастиках, а так же на пробках и каркасах утопленных в основание;
- с откосом не более 60 мм заполненным несгораемыми материалами, на каркасах и пробках;
- с незаполненным откосом не более 60 мм при площади изолированной ячейки каркаса не более $3м^2$.
Деревянные каркасы для крепления указанных материалов должны быть подвергнуты глубокой пропитке антипиренами.

Деревянные каркасы под облицовку, деревянные рейки, древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты должны быть со всех сторон обработаны огнезащитными составами.

3. Покрытия полов в загрузочных рекомендуется принимать по графе № I0, где даны покрытия для складов, оснащенных механическими тележками.

4. В торговых залах вместимостью 25-50 пос.мест,с самообслуживанием можно применять покрытия, рекомендуемые в графе № 5.

5. Лаги для крепления паркетных досок должны быть утоплены в стяжку или основание пола.

6. Рекомендуется устройство полов типа "Брекчия" из отходов тонких мраморных плит (толщина покрытия - 25,0 мм).

7. Цементно-песчаный раствор М 200 следует применять в загрузочных и складах с механизацией.

8. В торговых залах рекомендуется применение цветной и рисунчатой керамической плитки, в производственных помещениях - белой. Это отражено при подсчете ее стоимости.

9. Указанные материалы для стен в местах усиленного износа, при непосредственном контакте с посетителями следует ограждать барьерами, перилами, угловыми накладками.

I0. Рекомендуется применять состав для внешней отделки.

II. Указанные звукопоглощающие облицовки рекомендуется применять в торговых залах на 200 и более мест для снижения общего уровня шума, имеющего место при применении плакосталловых, каменных, бетонных, керамических, мастичных эпоксидных и полимерцементных покрытий полов.

I2. Покрытия, рекомендуемые для потолков, могут быть использованы для отделки стен выше I,5м над уровнем пола.

I3. Долговечные эмалевые покрытия, например, кремнеорганические эмали имеют меньшую приведенную стоимость, а менее долговечные, например, нитроэмали имеют большую приведенную стоимость.

I4. Номенклатура отделочных материалов, приведенная выше, подобрана с учетом общих требований к внутренней отделке помещений, изложенных в главе СНиП II-Л.8-7I, а также с учетом ограничений, приведенных в "Перечне полимерных материалов, допущенных и запрещаемых в строительстве жилых и гражданских зданий" (Минздрав СССР,I970г.).

I5. Для теплоизоляции охлаждаемых камер следует применять только несгораемые или трудносгораемые материалы.

Наименование чертежей	№ листов
Схема функциональной взаимосвязи групп помещений. Нормативы площадей помещений	I
Исходные данные. Антропометрические размеры	2
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	3
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	4
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	5
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	6
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	7
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	8
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	9
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	I0
Исходные данные. Технологическое оборудование	II
Исходные данные. Технологическое оборудование	I2
Исходные данные. Технологическое оборудование	I3
Схема взаимосвязи торговых помещений	I4
Функциональные зоны. Раздаточные линии прилавков самообслуживания	I5
Торговые залы на I00 и I50 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы.	I6
Торговый зал на 200 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема.	I7
Торговый зал на 300 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема	I8
Торговый зал на 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема	I9
Торговые залы на I00 и I50 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	20
Торговый зал на 200 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	2I
Торговый зал на 300 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	22
Торговый зал на 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	23
Торговые залы на I00 и I50 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочные схемы	24
Торговый зал на 200 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно планировочная схема	25
Торговый зал на 300 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	26
Торговый зал на 400 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	27
Торговые залы на I00 и I50 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочные схемы	28
Торговый зал на 200 мест с самообслуживанием Конструктивно-планировочная схема	29
Торговый зал на 300 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	30
Торговый зал на 400 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	3I

Наименование чертежей	№ листов
Схема взаимосвязи производственных помещений. Функциональные зоны	32
Горячий цех на I00,I50,200 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	33
Горячий цех на I00,I50,200 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	35
Горячий цех на 300 мест с самообслуживанием и обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	36
Горячий цех на 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	37
Горячий цех на 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	38
Горячий цех на I00,I50,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	39
Горячий цех на I50,200,300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	40
Горячий цех на 400 мест с самообслуживанием и обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочные схемы	4I
Холодный цех, доготовочный цех на I00,I50,200, 300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	42
Буфет. Функционально-габаритные схемы	43
Моечная столовой посуды на I00,I50,200,300,400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	44
Моечная столовой посуды на I00,I50,200,300,400 мест. с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	45
Схема взаимосвязи складских помещений. Функциональные зоны	46
Охлаждаемые камеры на I00,I50,200 мест. Функционально-габаритные схемы	47
Охлаждаемые камеры на 300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	48
Охлаждаемые камеры на I00,I50,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	49
Охлаждаемые камеры на 300,400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	50
Кладовая сухих продуктов, кладовая вино-водочных изделий на I00,I50,200,300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	5I
Кладовая и моечная тары, загрузочная на I00,I50, 200,300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	52
Размеры планировок складской группы на I00,200, 300,400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	53
Электрощитовые. Функционально-габаритные схемы	55
Искусственное освещение помещений. Горячий цех	56
Искусственное освещение помещений. Моечная столовой посуды, холодный цех, доготовочный цех	57
Искусственное освещение помещений. Складская группа	58
Номенклатура материалов, рекомендуемых для отделки помещений	59
Номенклатура материалов, рекомендуемых для внутренней отделки помещений	60
Перечень листов	6I

gost.e-ecolog.ru