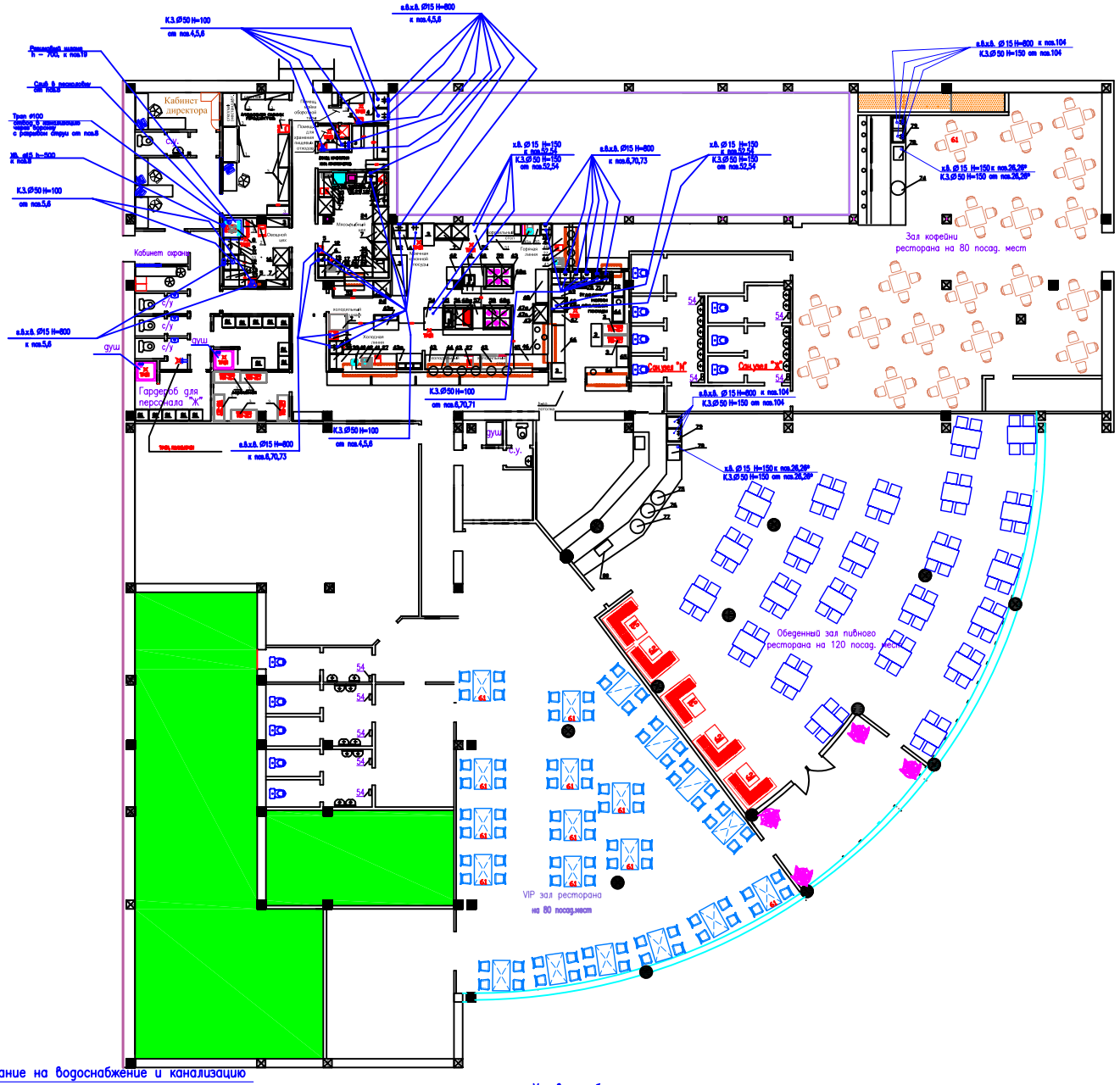
План с подводом водоснабжения



Задание на водоснабжение и канализацию

Режим работы : 2 смена, 16часов, 350дней в году.

Штаты : Количество работающих –15 человек.

Места расположения трапов даны условно, уточнить по сантехнической разводке.

1.Оборудование (поз.8) устанавливается на фундамент высотой 50мм;крепится к нему 4-я анкерными болтами с таким условием, чтобы под сливным шлангом находилась песколовка и далее трап.

1.1.К месту монтажа подводится водопроводная линия ХВ.

2.Оборудование (поз.78) рекомендуется подключать через фильтр- умягчитель воды.

Условные обозначения:

Х.В. Г.В.– подводы холодной и горячей воды

К.З. – отвод в канализацию с разрывом струи

Н–высота подводок от пола (мм)

– трап

– поливочный кран

Склад хранения сухих продуктов

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
1	Шкаф холодильный среднетемпер	R1400V	1
2	Весы напольные	DL–150	1
3	Стеллаж	нестандарт	6

Отделение мойки оборотной тары

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
3	Стеллаж	нестандарт	1
4	Ванна моечная двухсекционная	ITERMA	1
5	Рукомойник	ITERMA	1

Помещение для хранения пищевых отходов

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
5	Рукомойник	ITERMA	1
6	Ванна моечная односекционная	ITERMA	1
7	Шкаф холодильный	MMP–164	1

Склад хранения хим. препаратов

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
3	Стеллаж	нестандарт	3

Овощной цех

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
2	Весы напольные	DL–150	1
3	Стеллаж	индивидуальн. сборка	3
5	Рукомойник	ITERMA	1
6	Ванна моечная односекционная	1/700	1
7	Шкаф холодильный комбинированный	MMP–164	1
8	Картофелечистка	SIRMAN	1
9	Стол для доочистки овощей	ITERMA	1
10	Контейнер для сбора отходов		1
11	Полка навесная над поз.9	Нестандарт	1
12	Полка для досок	TERMA	1
13	Стол производственный пристенный	Нестандарт	1
14	Полка навесная над поз.13	Нестандарт	1
15	Полка навесная	Нестандарт	1
16	Шкаф холодильный	РАПСОДИЯ	1

Отделение мойки столовой посуды

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
3	Стеллаж производственный	индивидуальн. заказ	4
64	Стол для сбора пищевых отходов	индивидуальн. заказ	2
65	Стол производственный	индивидуальн. заказ	1
66	Стол производственный пристенный	индивидуальн. заказ	1
67	Стол выходн. для чистой посуды	Cornenda	1
68	Машина посудомоечная купольного типа	Cornenda	1
68а	Зонт вытяжной к поз.68	ITERMA	1
69	Стол приемочный для грязной посуды	Cornenda	1
70	Ванна моечная трехсекционная	индивидуальн. заказ	1
71	Ванна моечная двухсекционная	индивидуальн. заказ	1
72	Стол производственный пристенный	индивидуальн. заказ	1
73	Полка навесная для тарелок 3–ярусная	нестандарт	3
73а	Полка навесная для стаканов 3–ярус.	нестандарт	3

Мясо–рыбный цех

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
5	Рукомойник	ITERMA	1
6	Ванна моечная односекционная	ITERMA	3
7	Шкаф холодильный	MMP–164	3
12	Полка для досок	ITERMA	3
17	Стол производственный пристен.	нестандарт	1
18	Полка над поз. 17	нестандарт	1
19	Полка навесная	нестандарт	1
20	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
21	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
22	Полка навесная	нестандарт	1
23	Полка навесная	нестандарт	1
24	Шкаф морозильный	РАПСОДИЯ	1
25	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
26	Полка навесная над поз. 25	нестандарт	1
27	Весы настольные	SW–5	2
28	Стол производственный пристен.	нестандарт	1
29	Полка над поз. 28	нестандарт	1
30	Упаковщик вакуумный	TECNOVAC	1
31	Аппарат шоковой заморозки	SAGI DM31	1
32	Полка навесная	нестандарт	1
33	Мясорубка	SIRMAN	2
34	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
35	Полка навесная над поз. 34	нестандарт	1
36	Аппарат для дезинфекции ножей	SIRMAN	1
37	Контейнер для сбора отходов		1

Горячий цех

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
5	Рукомойник	ITERMA	1
6	Ванна моечная односекционная	ITERMA	2
7	Шкаф холодильный	V=700 л	3
12	Полка для досок	нестандарт	3
27	Весы настольные	SW–5	3
38	Полка навесная над поз. 39	нестандарт	1
39	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
40	Куттер	ROBOT COUP	1
40	Тестомесильная машина		1
41	Слайсер	BECKERS	2
42	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
43	Стол сканжаемый	SAGI KUAA	2
43а	Стол сканжаемый салат–бар	SAGI KMRBA	2
44	Лампа подогревающая для горячих блюд	725–R	10
45	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
46	Подогреватель тарелок диспенсерный	ACTA	2
47	Шкаф пекарский	GIERRE BRIO	1
47а	Шкаф расстоечный	GIERRE LIEV	1
47б	Зонт вытяжной над поз. 47, 47а		1
48	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
49	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
50	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
51	Стол морозильный	SAGI KIABA	1
52	Пароконвектоматная вакарий на 10 уровней в комплекте зонтом вытяжным	SCC 101	1
24	Шкаф морозильный	РАПСОДИЯ	1
53	Стол производственный пристенный	нестандарт	1
52	Пароконвектоматная вакарий на 6 уровней в комплекте зонтом вытяжным	SCC 101	1
55	Фритюница напольная	BEKERS	1
56	Электронагреватель	GASTRORAG	1
57	Плита электрическая двухконфорочная	KOVINASTROJ	1
59	Плита газовая шестиконфорочная	KOVINASTROJ	1
60	Рабочая поверхность	нестандарт	1
61	Фритюница настольная	KOVINASTROJ	1
62	Рабочая поверхность	нестандарт	1
62а	Зонт вытяжной островного типа	ITERMA	3

Отделение мойки кухонной посуды

NN поз.	Наименование	Тип, марка, индекс	Кол-во
3	Стеллаж производственный	индивидуальн. заказ	1
4	Ванна моечная двухсекционная	ITERMA	1

Изм.	Кол.уч.	Лист	N док.	Подп.	Дата	01/06–1–ТХ
Директор						Комплекс ресторан– кафе– бар на 200 посадочных мест
ГИП						Стадия: Р; Лист; Листов
Т.контролер						План на отм.0.000. с подводкой водоснабжения