

Технологический проект  
Столовой и кондитерского цеха



**БЮРО  
ТЕХНОЛОГИЙ  
ОБЩЕПИТА**

тел. +7 (4212)  
**4-12345**

<http://cumbo.ru>

# Спецификация

Родитель	Наименование	Описание	Произв.	Вес	Мощность, Вт	Напряжение	Габариты	Кол-во
Кондитерский	Каскад Просеиватель вибрационного типа. 150кг/ч	Просеиватель вибрационного типа с объемом бункера 40 л	Атеси	33	180	380V	410x560x800 мм	1
Кондитерский	ТЕСТОМЕС ТММ-140 (дежа нержавейка)	планетарный, 1 СКОРОСТЬ, 140 литров, дежа подкатная нерж, 550кг/ч,	Россия	350	1100	380V	1280x850x995	1
Кондитерский	ДЕЖА ТММ-140 (нержавейка)	140 л, d=795 мм, h= 722 мм, нерж.	Россия	87	0	0	795x795x722 мм	1
Кондитерский	ЭШ-3к Шкаф электр.пекарский, 3 камеры, стенд открытый, сборка	Шкаф электрический пекарский с 3 камерами, на открытом стенде, Требуется сборка.	ЧТТ	410	15600	380V	1300x1083x1650 мм	1
Кондитерский	Шкаф расстоечный ШРТ-6 ЭШ	Шкаф расстоечный тепловой Abat ШРТ-6ЭШ используется на предприятиях общественного питания для расстойки кондитерских и хлебобулочных изделий. В нем размещено шесть полок (530x470). Температура шкафа расстоечного теплового Abat ШРТ-6ЭШ регулируется в диапазоне от 40 до 85 °С.	ЧТТ	120	1700	220V	1300x1083x650 мм	1
Кондитерский	СМ107-S (ШХ - 0,7) Шкаф холод., GN2/1, 700л, 1 глух.дверь, белый, 0/+6С	Шкаф холодильный среднетемпературный (0/+6*С), гастронормированный (GN2/1), полный объем 700л, 1 глухая дверь, 4 полки, динамическое охлаждение, корпус и дверь из оцинкованной листовой стали с полимерным покрытием (цвет белый).	Полаир, Россия	140	350	220V	697x854x2028 мм	1
Кондитерский	СР1-120/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	22	0	---	1200x600x870 мм	2
Кондитерский	ПНК-120/3 - полка открытая	Полка навесная открытая, изготовлена из нержавеющей стали, угол вверх.	ТТМ	4	0	---	1200x300x160 мм	1
Кондитерский	Миксер планетарный GASTROMIX В 30С	предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, песочного, дрожжевого, слоеного) настольные и напольные модели с -- различным объемом дежи - вариатор скоростей - в комплекте несколько видов насадок Объем дежи, л: 30	СЯНГАН (ГОНКОНГ)		1100	220V	590x435x830	1
Кондитерский	ШЗХ-1200 Шкаф для хлеба	Шкаф для хлеба, двери-купе с перфорацией, перфорация в задней стенке, 6 полок из древесины лиственных пород. Максимальная нагрузка на полку 20 кг. Шкаф предназначен для хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Оснащен замком для запираения дверок. Имеет	Атеси	0	0	---	1200x600x1725 мм	1
Кондитерский	ШХП-66/46-18П Шкаф для хлеба передвижн., 2 левостор. двери, 18х(660x460мм.)	Шкаф передвижной закрытый для транспортировки хлебобулочных изделий, 2 левосторонние дверцы (по вертикали) с прозрачной вставкой, направляющие для 18 противней (противни в комплект не входят). Ручки для открывания дверей расположены с правой стороны	ТТМ	0	0	---	580x750x1830 мм	1
Кондитерский	ВМ2-53 - ванна моечная	Ванна моечная, две сварные емкости (нерж. сталь). Размер емкости 530x530x350мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	29	0	---	1260x630x870 мм	2
Кондитерский	РК-01 - рукомойник консольный	Рукомойник консольный настенный. Рукомойник полностью сделан из нерж. стали. В комплект входит сливной сифон. В рукомойнике имеется отверстие под смеситель.	ТТМ	4	0	---	400x310x180 мм	1



Холодный	CM107-S (ШХ - 0,7) Шкаф холод., GN2/1, 700л, 1 глух.дверь, белый, 0/+6С	Шкаф холодильный среднетемпературный (0/+6*С), гастронормированный (GN2/1), полный объем 700л, 1 глухая дверь, 4 полки, динамическое охлаждение, корпус и дверь из оцинкованной листовой стали с полимерным покрытием (цвет белый).	Полаир, Россия	140	350	220V	697x854x2028 мм	1
Холодный	SN 11/TN Стол холод., GN2/3, нерж.сталь, L1.39м, 2 двери, борт	Стол холодильный, с бортом, нерж.сталь, температур. режим: -2/+10С, объем 300л, 2 глухие двери, 2 металлические полки-решетки, динамическая система охлаждения, 4 ножки	HICOLD	94	320	220V	1390x600x850 мм	1
Холодный	CP1-120/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	22	0	---	1200x600x870 мм	1
Холодный	ПНК-100/3 - полка открытая	Полка навесная открытая, изготовлена из нержавеющей стали, угол вверх.	ТТМ	4	0	---	1000x300x160 мм	1
Холодный	Family 220 Слайсер эл., съемн.заточ.устр., фикс.каретка, Дножа 220мм	Слайсер наклонный гастрономический со съёмным заточным устройством, фиксированной кареткой, алюминиевым корпусом, диаметр ножа 220мм, размер продукта - 220x165мм	Celme, Италия	10	160	220V	440x360x320 мм	1
Холодный	PK-01 - раковина консольная	Раковина консольная настенная. Раковина полностью сделана из нерж. стали. В комплект входит сливной сифон. В раковине имеется отверстие под смеситель.	ТТМ	4	0	---	400x310x180 мм	1
Холодный	BM1-53 - ванна моечная	Ванна моечная, одна сварная емкость (нерж. сталь). Размер емкости 530x530x350мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	16	0	---	630x630x870 мм	1
Мясной	МИМ-300 - электромясорубка	Мясорубка электрическая, полный унгер, производительностью 300 кг/ч	Торгмаш, г.Барановичи	47	1900	380V	680x400x441 мм	1
Мясной	SF150LF-S Ларь морозильный, глухая поднимающаяся крышка, 491л	Ларь морозильный, -25/-18С, глухая поднимающаяся крышка внутренняя подсветка, замок, внутренний объем 491л, цвет корпуса белый	Полаир, Россия	0	197	220V	1630x722x880 мм	1
Мясной	CM107-S (ШХ - 0,7) Шкаф холод., GN2/1, 700л, 1 глух.дверь, белый, 0/+6С	Шкаф холодильный среднетемпературный (0/+6*С), гастронормированный (GN2/1), полный объем 700л, 1 глухая дверь, 4 полки, динамическое охлаждение, корпус и дверь из оцинкованной листовой стали с полимерным покрытием (цвет белый).	Полаир, Россия	140	350	220V	697x854x2028 мм	1
Мясной	CP1-120/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	22	0	---	1200x600x870 мм	2
Мясной	ПНК-120/3 - полка открытая	Полка навесная открытая, изготовлена из нержавеющей стали, угол вверх.	ТТМ	4	0	---	1200x300x160 мм	1
Мясной	BM2-53 - ванна моечная	Ванна моечная, две сварные емкости (нерж. сталь). Размер емкости 530x530x350мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	29	0	---	1260x630x870 мм	3
Мясной	PK-01 - раковина консольная	Раковина консольная настенная. Раковина полностью сделана из нерж. стали. В комплект входит сливной сифон. В раковине имеется отверстие под смеситель.	ТТМ	4	0	---	400x310x180 мм	2
Овощной	МОК-150М Картофелечистка, загрузка 7кг, 150кг/ч, напольная	Картофелечистка напольная производительностью 150 кг/ч	Торгмаш, г.Барановичи	46	750	380V	650x450x930 мм	1
Овощной	CP1-120/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	22	0	---	1200x600x870 мм	1
Овощной	МПР-350М.02 Овощерезка, 350кг/ч, 8 дисков, 380V, раб.камера пластик	Машина для нарезки сырых овощей на брусочки, кружочки, кольца, соломку. В комплекте 8 сменных дисков: №1 диск шинковочный 13.00.00 (нарезка соломкой 4x3мм), №2 диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников), №3 нож комбинированный 14.00.00 (нарезка)	Торгмаш, г.Барановичи	29	545	380V	600x300x650 мм	1
Овощной	BM2-53 - ванна моечная	Ванна моечная, две сварные емкости (нерж. сталь). Размер емкости 530x530x350мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	29	0	---	1260x630x870 мм	3
Овощной	PK-01 - раковина консольная	Раковина консольная настенная. Раковина полностью сделана из нерж. стали. В комплект входит сливной сифон. В раковине имеется отверстие под смеситель.	ТТМ	4	0	---	400x310x180 мм	1
Горячий	ЭПК-47ЖШ Плита электр., 4 конфорки квадр., шкаф жарочный, лицо нерж.сталь	Плита электрическая, 4 квадратные конфорки по 2,8кВт, с духовкой 4,8кВт, противень - 530x475x30мм, площадь рабочей поверхности 0,36м2, лицевая часть плиты из нержавеющей стали	ЧТТ	126	16000	380V	800x810x860/975 мм	1
Горячий	ЭП-4П Плита электр., 4 конфорки прямоуг., стенд открытый	Плита электрическая с 4 конфорками по 3 кВт, на открытом стенде (на крашенной подставке)	ЧТТ	120	12000	380V	1050x850x860 мм	1

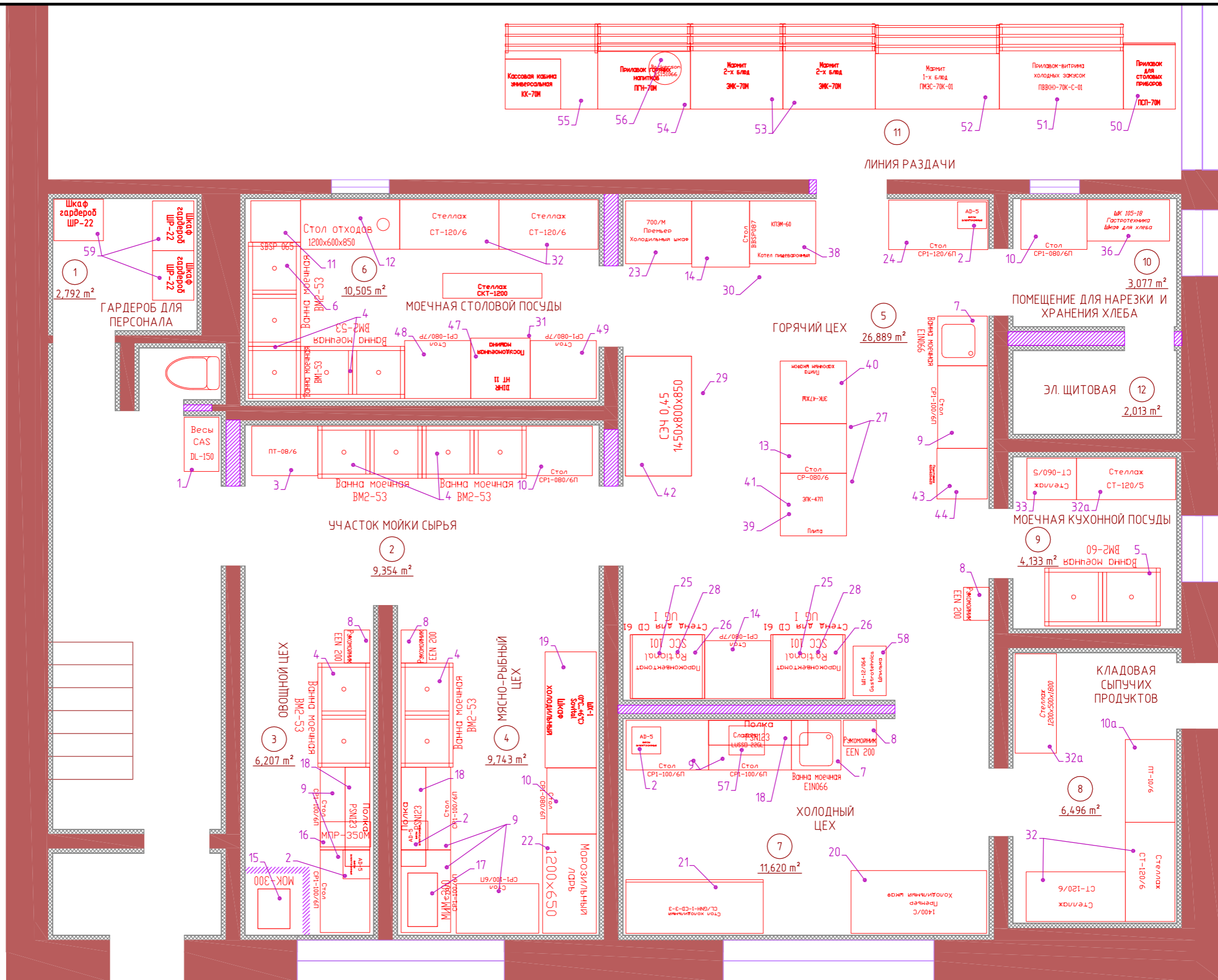


Горячий	Сковорода электрическая СЭЧ-0,25, Площадь пода чаши, 0,25м², РФ	Внутренние размеры чугунной чаши по дну 550*460 мм, высота 140 мм; боковые панели и крышка из н/стали	Проммаш, РФ	190	6000	380V	1000×800×850	1
Горячий	СР1-120/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	22	0	---	1200x600x870 мм	3
Горячий	СМ114-S Шкаф холод., GN2/1, 1400л, 2 глух.двери, белый, 0/+6С	Шкаф холодильный среднетемпературный (0/+6*С), гастронормированный (GN2/1), полный объем 1400л, 2 глухие двери, 8 полок, динамическое охлаждение, корпус и дверь из оцинкованной листовой стали с полимерным покрытием (цвет белый).	Полаир, Россия	230	550	220V	1402x854x2028 мм	1
Горячий	ПНК-120/3 - полка открытая	Полка навесная открытая, изготовлена из нержавеющей стали, угол вверх.	ТТМ	4	0	---	1200x300x160 мм	1
Горячий	ПКА10-1/1ПМ Пароконвектомат электр. бойлер, электрон. упр., 10GN1/1, душ, щуп	Пароконвектомат электрический с бойлером, вместимость 10GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), с электронным управлением, душирующим устройством, 3-х канальным температурным датчиком-щупом, регулировкой влажности, вентилятором с 5 скоростями	ЧТТ	145	12500	380V	840x800x1055 мм	2
Горячий	КПЭМ-60 ОР Котел пищеварочный электр., 60л, опрок.руч., косв.нагрев	Котел пищеварочный электрический с ручным опрокидыванием, объемом 60л, с пароводяной рубашкой	ЧТТ	86,5	9100	380V	962x638x1140/1591 мм	1
Горячий	МПР-350М.02 Овощерезка, 350кг/ч, 8 дисков, 380V, раб.камера пластик	Машина для нарезки сырых овощей на брусочки, кружочки, кольца, соломку. В комплекте 8 сменных дисков: №1 диск шинковочный 13.00.00 (нарезка соломкой 4x3мм), №2 диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников), №3 нож комбинированный 14.00.00 (нарезка	Торгмаш, г.Барановичи	29	545	380V	600x300x650 мм	1
Горячий	СМ107-S (ШХ - 0,7) Шкаф холод., GN2/1, 700л, 1 глух.дверь, белый, 0/+6С	Шкаф холодильный среднетемпературный (0/+6*С), гастронормированный (GN2/1), полный объем 700л, 1 глухая дверь, 4 полки, динамическое охлаждение, корпус и дверь из оцинкованной листовой стали с полимерным покрытием (цвет белый).	Полаир, Россия	140	350	220V	697x854x2028 мм	1
Моечная	SSO-100/6 - стол для сбора отходов усил., 6/борта, отв. смещено	Стол для сбора отходов усиленный, разборный. Отверстие смещено к краю столешницы, съёмное резиновое кольцо. Каркас изготовлен из профильной трубы. Ножки стола имеют регулируемые по высоте опоры. Стол изготовлен из нержавеющей стали.	ТТМ	23	0	---	1000x600x850 мм	1
Моечная	СР1-120/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	22	0	---	1200x600x870 мм	1
Моечная	МПК-700К Машина посудомоеч. купол., 700тар/ч, доз.опол./моющ.ср., насосы	Машина посудомоечная купольного типа с электронной панелью управления, дозаторами моющего и ополаскивающего средств, насосами для мойки и ополаскивания, обзорным стеклом на куполе с 2 лампами освещения, производительность 700тарелок/ч	ЧТТ	107	10500	380V	725x830x1490/1920 мм	1
Моечная	ВМ3-53 - ванна моечная	Ванна моечная, три сварные емкости (нерж. сталь). Размер емкости 530x530x350мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	37	0	---	1890x630x870 мм	1
Моечная	СТ-100/6 - стеллаж, стойки оцинк. сталь, 4 спл. полки	Стеллаж, стойки из оцинкованной стали, 4 сплошные полки, макс. нагрузка на полку - 130кг.	ТТМ	25	0	---	1000x600x1600 мм	1
Моечная	ВМ2-53 - ванна моечная	Ванна моечная, две сварные емкости (нерж. сталь). Размер емкости 530x530x350мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	29	0	---	1260x630x870 мм	1
Моечная	СКТ-1200-Э Стеллаж для сушки тарелок, оцин. сталь, 152 тарелки	Стеллаж для сушки тарелок, из оцинкованной стали, вместимость 152 тарелки.	Атеси	0	0	---	1220x325x1640 мм	1
Моечная	ВМ1-70 - ванна моечная	Ванна моечная, одна сварная емкость (нерж. сталь). Размер емкости 700x700x400мм. Ножки - уголок (оцинк. сталь)	ТТМ	21	0	---	800x800x870 мм	2
Моечная	СТ-190/6 - стеллаж, стойки оцинк. сталь, 4 спл. полки	Стеллаж со стойками из оцинкованного уголка имеет 4 сплошные полки. Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку - 130кг.	ТТМ	0	0	---	1900x600x1600 мм	1
Линия раздача	ПСП-70КМ Аста Прилавок д/столовых приборов и подносов, лоток, нерж.сталь	Прилавок для столовых приборов (с полосой), нерж.сталь, лоток для приборов. Применяется 4 перфорированных контейнера из нержавеющей стали.	ЧТТ	40	0	---	630x674x1242 мм	1
Линия раздача	ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ Аста Прилавок-витрина холод., охл.ванна, подств., направ., н/сталь, L1.5м	Прилавок для холодных закусок, закрытая охлаждаемая витрина, подсветка, динамическое охлаждение, нерж сталь,	ЧТТ	201	912	220V	1500x1030x870/1720 мм	1



Линия раздача	ПМЭС-70КМ-01 Аста Мармит д/первых блюд, 3 конф., верх.полка, направ., н/сталь, L1.5м	Мармит 1-х блюд, 3-х конфорочный, одна полка	ЧТТ	95	4221	380V	1500x1030x870/1240 мм	1
Линия раздача	ЭМК-70КМ Аста Мармит д/вторых блюд, 1GN1/1+2GN1/2+3GN1/3, паровой, н/сталь, L1.12м	Мармит 2-х блюд, паровой, нерж. сталь, двухъярусная полка, направляющие для подносов, в комплекте 6 гастроемкостей с крышками (1GN1/1-150, 2GN1/2-150, 3GN1/3-150)	ЧТТ	95	2021	220V	1120x1030x870/1485 мм	2
Линия раздача	ПГН-70КМ Аста Прилавок д/горячих напитков, вер.полка, направ., н/сталь, L1.12м	Прилавок нейтральный для горячих напитков, штепсельная розетка на корпусе - 2 штуки, нейтральный шкаф, направляющие для подносов. Комплектуется полкой на 2/3 длины столешницы.	ЧТТ	75	20	220V	1120x1030x870/1485 мм	1
Линия раздача	КК-70КМ Аста Кабина кассовая, универсальная, направл., нерж.сталь, L1.12м	Кассовая кабина универсальная, нерж сталь	ЧТТ	55	0	220V	1120x1030x870 мм	1
Дополнительное	DL-150N Весы торговые, 1.00-150кг, платформа 370x500мм	Весы электронные торговые напольные, ПВ 1-150кг, размер платформы 370x500мм.	CAS, КНР	14	300	220V	420x610x710 мм	2
Дополнительное	SW-5 Весы порционные, 0.04-5кг, платформа 241x192мм	Весы электронные порционные настольные, ПВ 0,04-5кг, размер платформы 241x192мм. Предел взвешивания 5 кг, цена поверочного деления 5 г, число разрядов индикатора 5	CAS, КНР	2,7	6	220V	260x287x137 мм	3
Дополнительное	SW-20 Весы порционные, 0.20-20кг, платформа 239x190мм	Весы электронные порционные настольные, ПВ 0,2-20кг, размер платформы 239x190мм.	CAS, КНР	2,7	6	220V	260x287x137 мм	1
Дополнительное	КХН-11,02 Камера мороз. шип-паз, 11,02м.куб., Н2.24м, 1 дверь расп.	Камера морозильная, соединение "Шип-Паз", V=11 куб., ППУ 100мм, РДО 1200/2040	Полаир, Россия	0	0	---	2000x3200x2240 мм	1
Дополнительное	МВ 216 SF Моноблок мороз. настенный, для камер до 11.4м.куб.	Моноблок низкотемпературный, -15/-20С, объем камеры 14.2/11.4м.куб. при t окр. ср. +30С	Полаир, Россия	146	2000	380V	790x988x970 мм	1
Дополнительное	КХН-10,28 Камера холод. шип-паз, 10.28м.куб., Н2.2м, 1 дверь расп.	Камера холодильная, соединение "Шип-Паз", V=10,28 куб., ППУ 80мм, РДО 1200/2040	Полаир, Россия	0	0	---	2260x2560x2200 мм	1
Дополнительное	ММ 218 SF Моноблок холод. настенный, для камер до 13.2м.куб.	Моноблок настенный среднетемпературный: 0С, для камер объемом 13.2 м.куб. при t окр. ср. +30С	Полаир, Россия	75	1150	220V	790x988x970 мм	1
Дополнительное	СТ-120/4 - стеллаж, стойки оцинк. сталь, 4 спл. полки	Стеллаж, стойки из оцинкованной стали, 4 сплошные полки, макс. нагрузка на полку - 130кг.	ТТМ	23	0	---	1200x400x1600 мм	3
Дополнительное	СТ-190/6 - стеллаж, стойки оцинк. сталь, 4 спл. полки	Стеллаж со стойками из оцинкованного уголка имеет 4 сплошные полки. Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку - 130кг.	ТТМ	0	0	---	1900x600x1600 мм	1
Дополнительное	РК-01 - рукомойник консольный	Рукомойник консольный настенный. Рукомойник полностью сделан из нерж. стали. В комплект входит сливной сифон. В рукомойнике имеется отверстие под смеситель.	ТТМ	4	0	---	400x310x180 мм	2
Дополнительное	СР1-100/6П - стол рабочий, ножки оцинк. сталь, 1 борт, спл. полка	Стол рабочий, ножки из оцинкованной стали, один борт, сплошная полка	ТТМ	19	0	---	1000x600x850/900 мм	2
Дополнительное	Ш1-GN1/1-12к Шпилька для GN1/1, 12 уровней, одинарная	Шпилька одинарная на 12 GN1/1, направляющие по короткой стороне. Расстояние между направляющими 125мм. Нержавеющая сталь.	ТТМ	19	0	---	590x400x1800 мм	1





**Общие замечания**

1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям подрядчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Подрядца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м², но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м³/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке пропалочных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнять скрыто.

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Выполнили					
Проверил					

# Столовая

План расстановки  
технологического оборудования

Стадия	Лист	Листов
РП	1	10

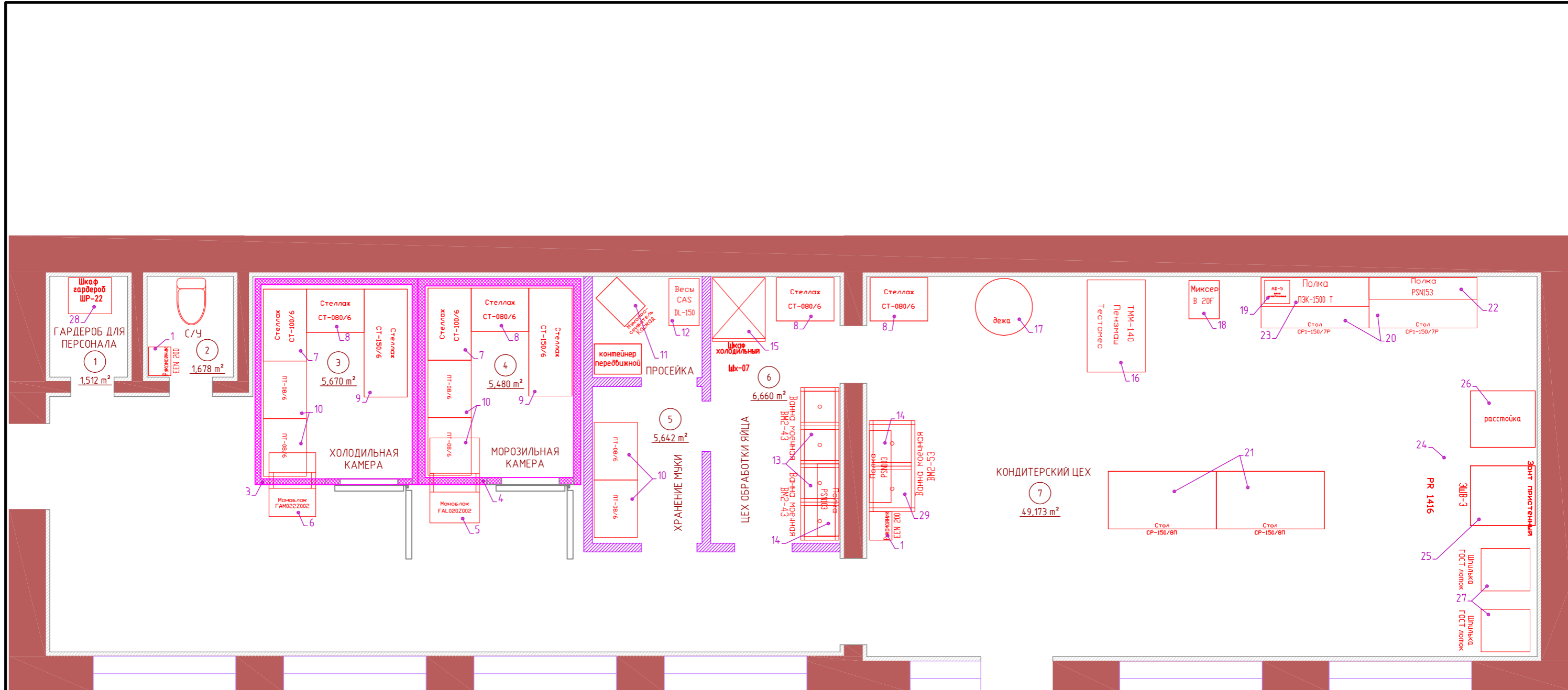


**БЮРО  
ТЕХНОЛОГИЙ  
ОБЩЕПИТА**

Тел. +7 (4212) 4-12345

http://cumb.ru





**Общие замечания**

1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Промежи дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям подрядчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Подрядца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

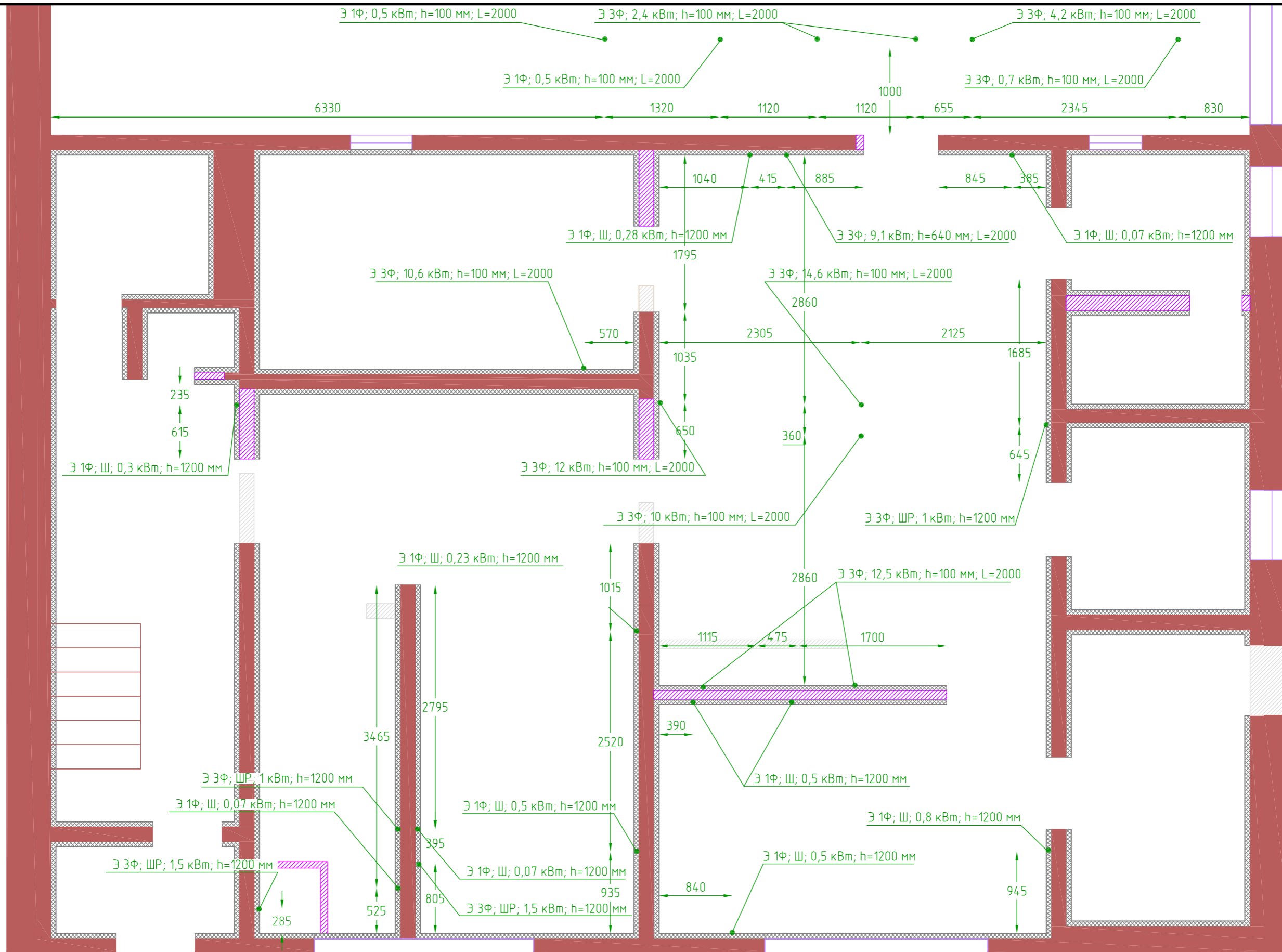
поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонтик, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке проточных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводки коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

						<b>Кондитерский</b>		
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
Выполнили						Стадия	Лист	Листов
Проверил						РП	2	10
						План расстановки технологического оборудования		
						 <b>БЮРО ТЕХНОЛОГИЙ ОБЩЕСТВА</b> тел. +7 (4212) 4-12345 <a href="http://cumbn.ru">http://cumbn.ru</a>		



**Общие замечания**

1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Промежутки дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям заказчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке проточных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

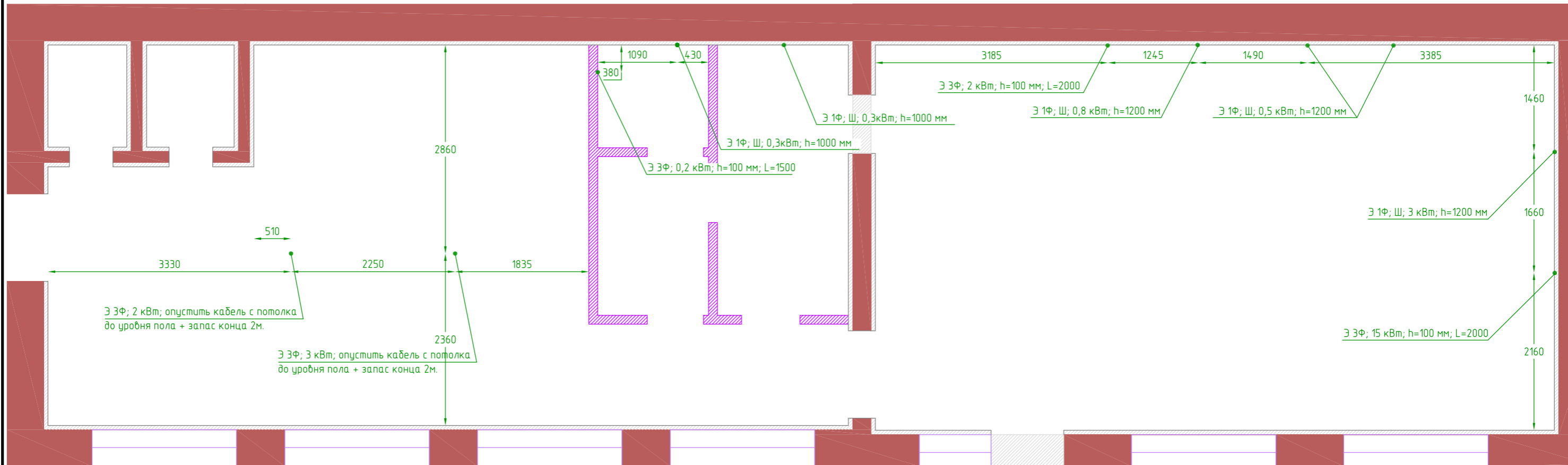
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Выполнили					
Проверил					

**Столовая**

План подводок электроэнергии к технологическому оборудованию

Стадия	Лист	Листов
РП	3	10





**Общие замечания**


1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Промежутки дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям подрядчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Подрядца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

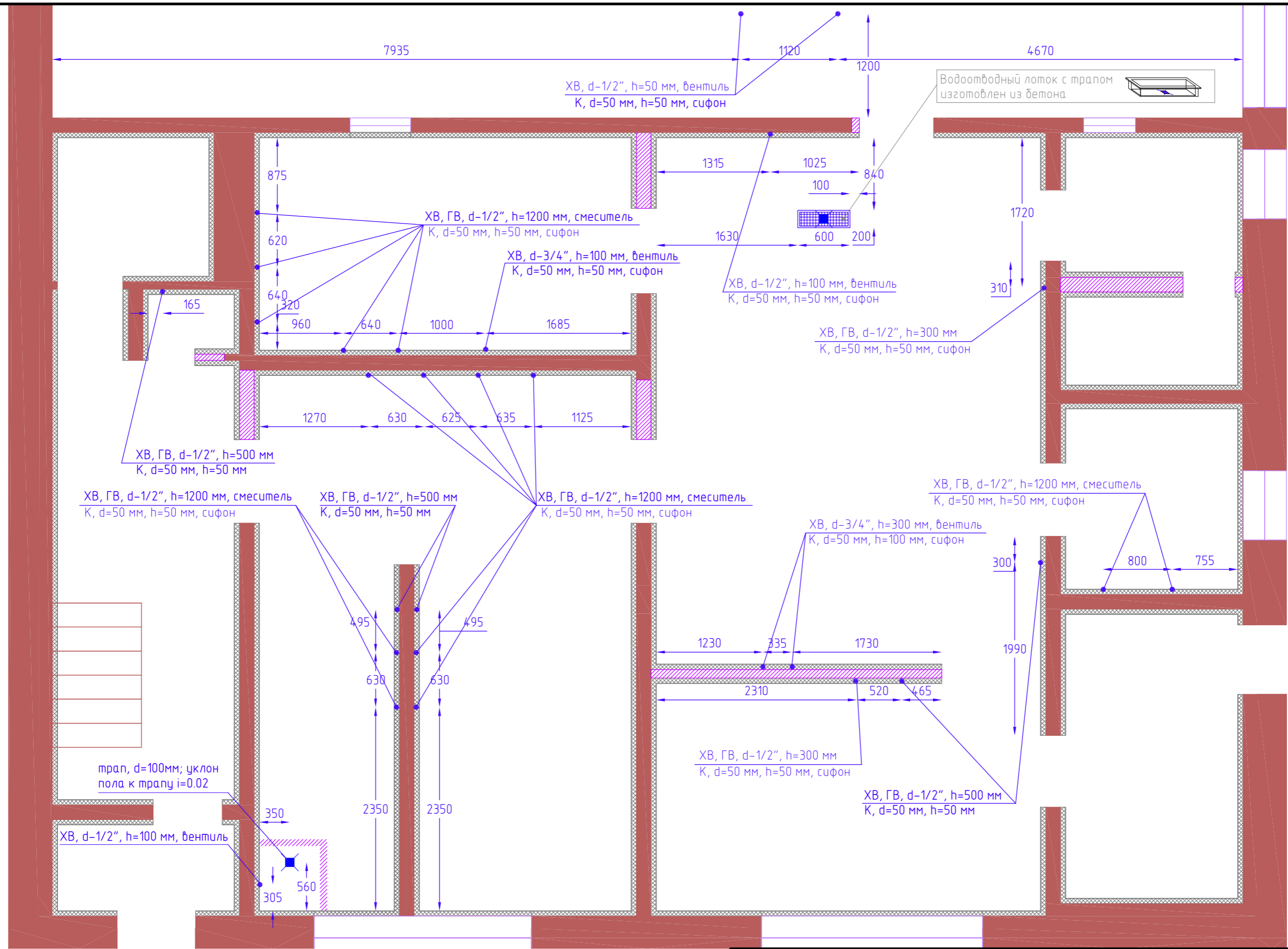
поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке проточных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводки коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

						Кондитерский		
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Стадия	Лист	Листов
Выполнил						РП	4	10
Проверил						 <b>БЮРО ТЕХНОЛОГИЙ ОБЩЕПИТА</b> <small>№8-47 (4212) 4-12345</small> <small>http://cumbo.ru</small>		



**Общие замечания**

1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Премы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям подрядчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Подрядца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке пропалочных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

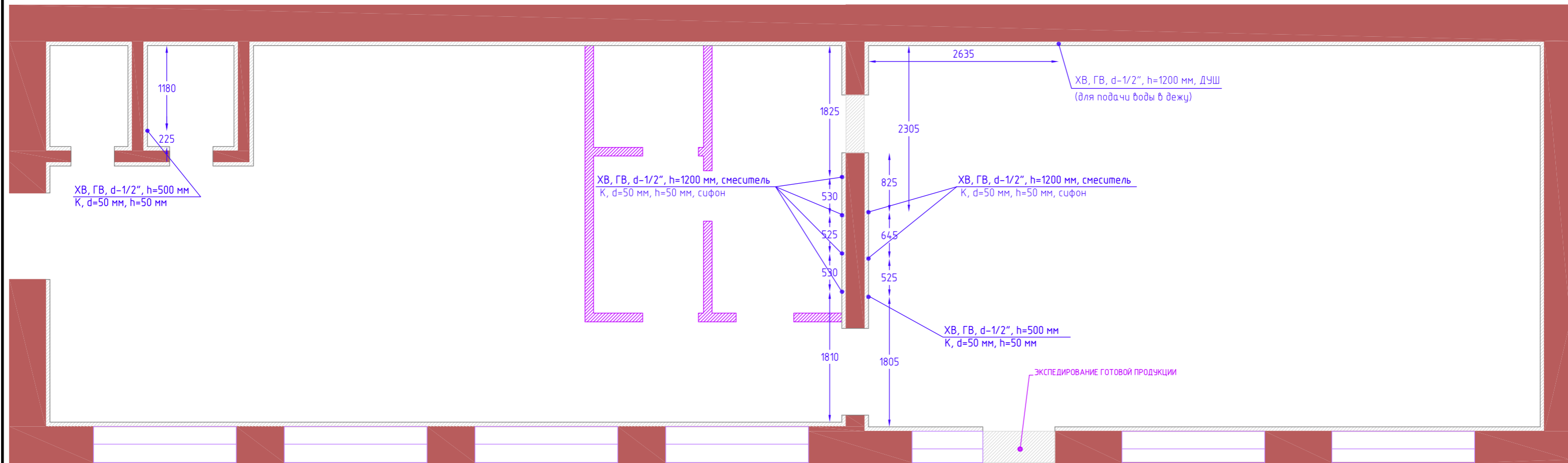
1. Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Выполнили					
Проверил					

**Столовая**

План подводов воды и канализации к технологическому оборудованию

Стадия	Лист	Листов
РП	5	10



**Общие замечания**


1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям прораба для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Прораба.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

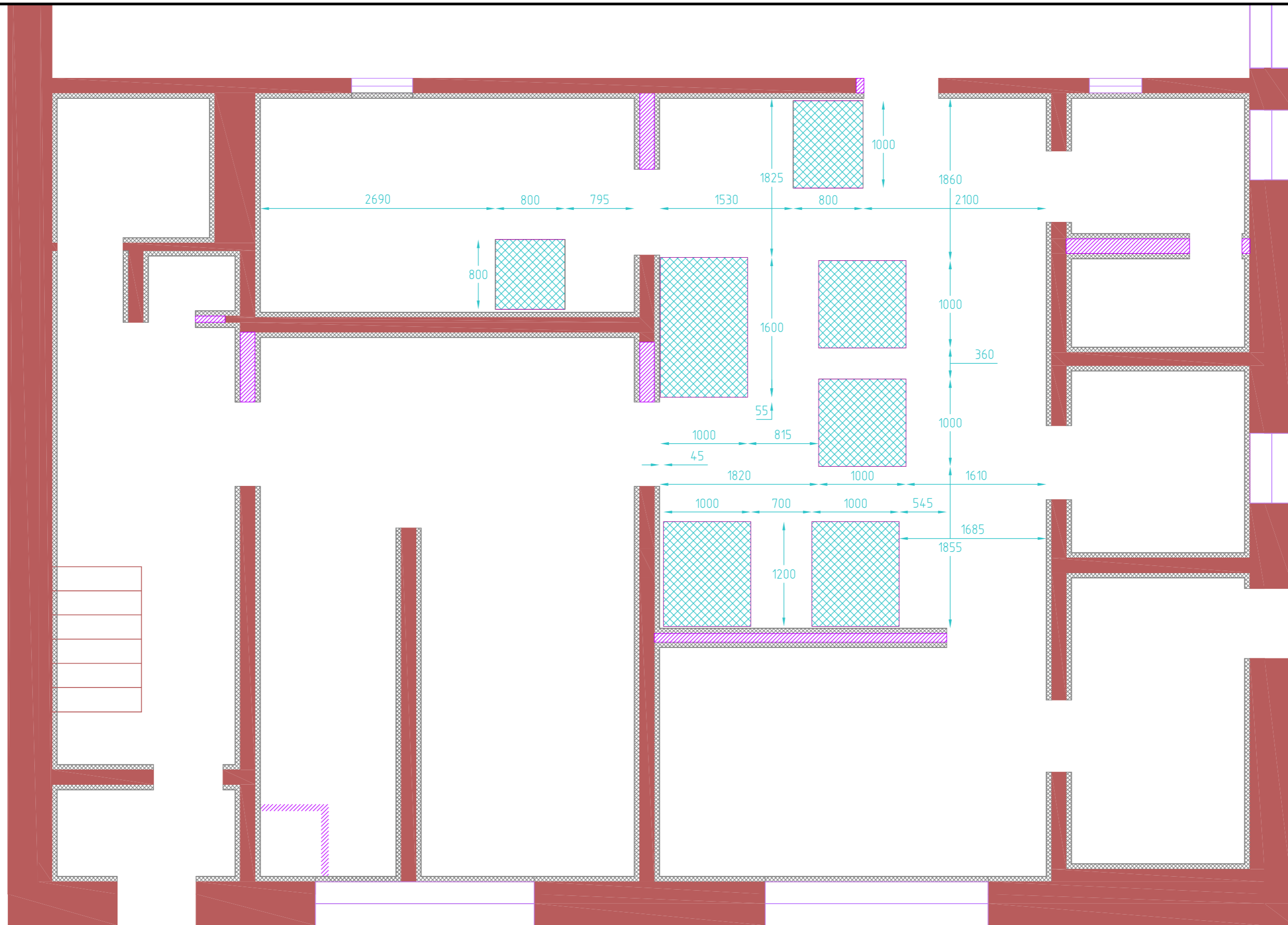
поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке проточных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводов коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

						Кондитерский		
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Стадия	Лист	Листов
Выполнили						РП	6	10
Проверил						План подводов воды и канализации к технологическому оборудованию		
						 <b>БЮРО ТЕХНОЛОГИЙ ОБЩЕПИТА</b> <small>№01-77 (4212) 4-12345 http://cumbo.ru</small>		



**Общие замечания**

1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям подрядчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Подрядца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке пропалочных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводов коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Выполнили					
Проверил					

## Столовая

План привязки вентиляционных зонтов

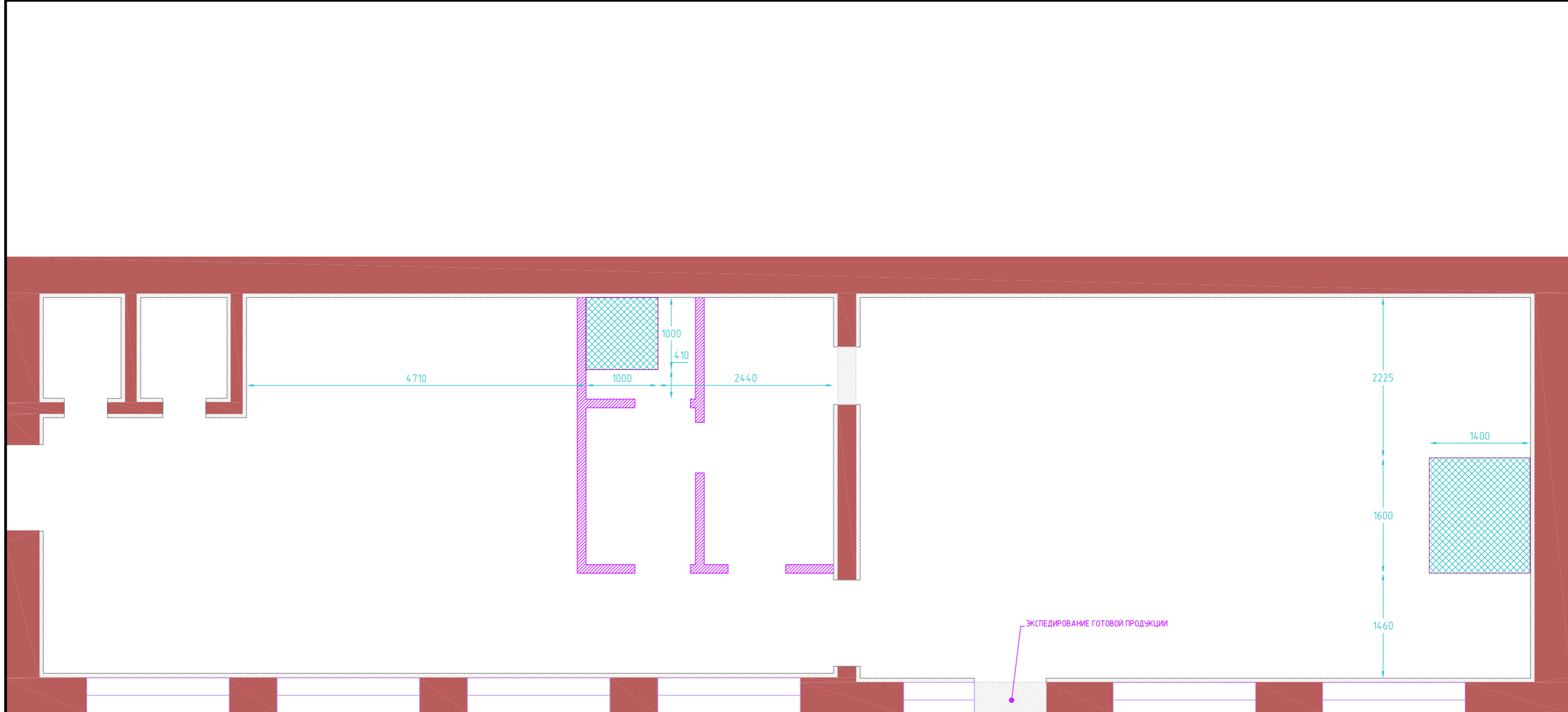
Стадия	Лист	Листов
РП	7	10



**БЮРО  
ТЕХНОЛОГИЙ  
ОБЩЕПИТА**

№ 17 (4212)  
4-12345

<http://cumbo.ru>



**Общие замечания**

1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям прораба для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Прораба.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке проточных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

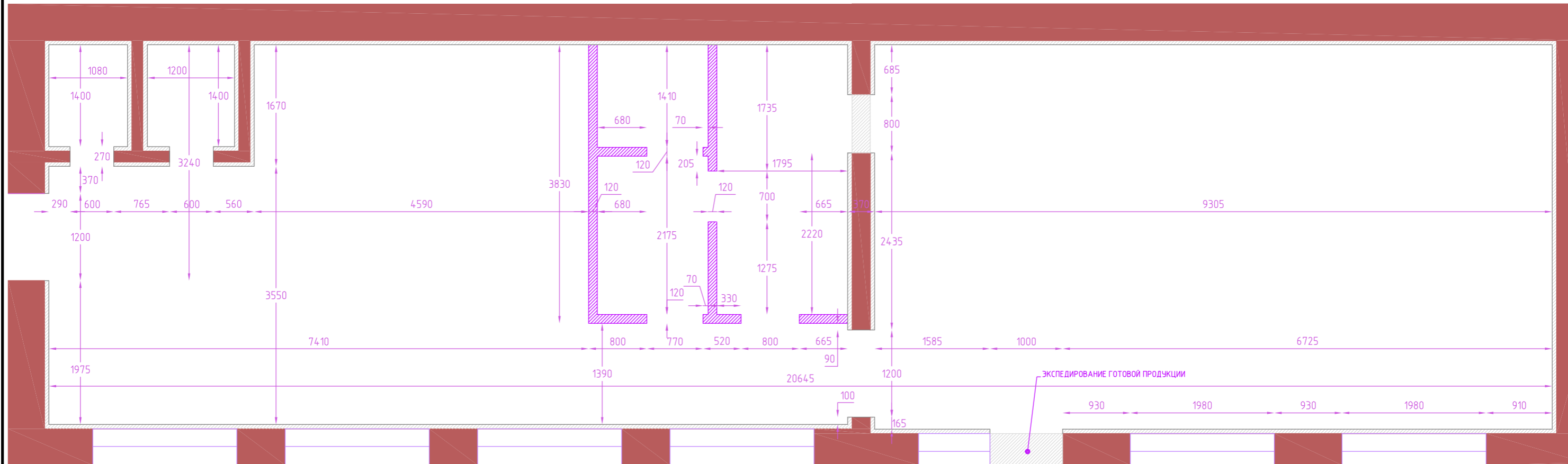
**Примечания**

1. Привязка подводки коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

						Кондитерский		
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
Выполнили						Стадия	Лист	Листов
Проверил						РП	8	10
						План привязки вентиляционных зонтов		
						 <b>БЮРО ТЕХНОЛОГИЙ ОБЩЕПИТА</b> <small>тел. +7 (4212) 4-12345 http://cumbo.ru</small>		







**Общие замечания**


1. Размеры помещений, проходов и расположения дверей включают облицовочные материалы. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям подрядчика для согласования данных изменений и корректировки планов.
2. Обязательно соблюдение действующих нормативов СНиП, ГСН.
3. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
4. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей.
5. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Подрядца.
6. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с

поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение)

3. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили.
4. При установке посудомоечной машины (поз.) предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м<sup>3</sup>/час.
5. При установке теплового оборудования (поз.) предусмотреть местный вентиляционный отсос (поз.).
6. При установке проточных водонагревателей (поз.) установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех

**Примечания**

1. Привязка подводки коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой.
2. Все подводки выполнить скрыто.

						Кондитерский		
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Стадия	Лист	Листов
Выполнили						РП	10	10
Проверил						План привязки стен и перегородок		
						 <b>БЮРО ТЕХНОЛОГИЙ ОБЩЕПИТА</b> <small>№ 07 (4212) 4-12345 http://cumbo.ru</small>		



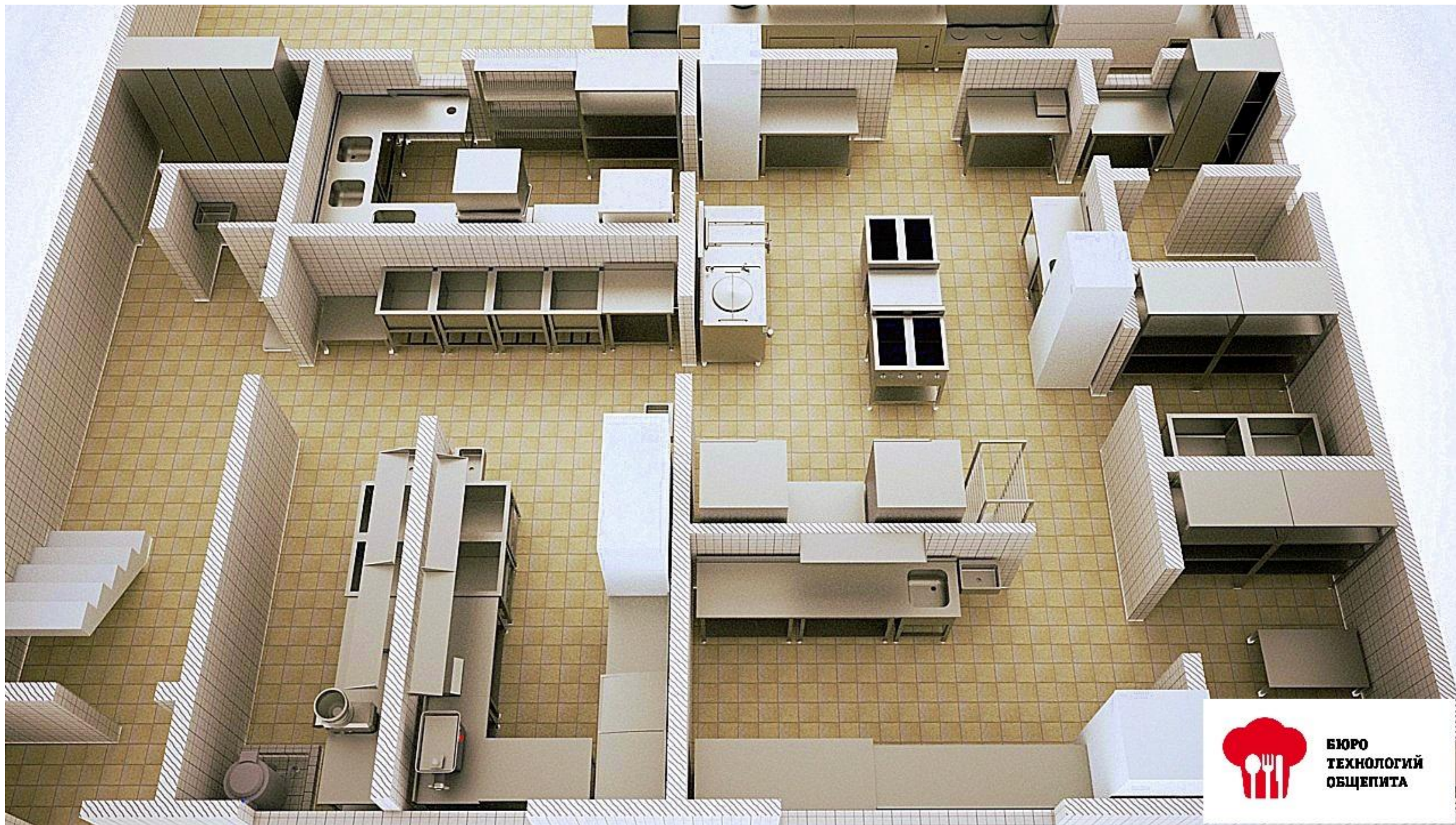
# Визуализация технологического проекта



**БЮРО  
ТЕХНОЛОГИЙ  
ОБЩЕПИТА**



# Визуализация технологического проекта



**БЮРО  
ТЕХНОЛОГИЙ  
ОБЩЕПИТА**