Общество с ограниченной ответственностью "УНИКАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ"
СРО «ОПОРА» СРО-П-147-09032010, Рег. номер 368

Ресторан итальянской кухни по адресу: г. Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский

РАБОЧАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технологических решений

Технологические решения. Ресторан.

1041.ТХ

Генеральный директор Сухов С.А.

Согласованно

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Содержание

Обозначение	Наименование	страница
	Титульный лист	
1041.ТХ.	Содержание	1
1041.ТХ.	Справка главного специалиста технолога	2
1041.ТХ.	Пояснительная записка	3
1041.ТХ.	Спецификация оборудования	14
1041.ТХ.	Схема движения технологических потоков	23
1041.ТХ.	План расстановки технологического оборудования	24
1041.ТХ.	План расположения электровыводов	25
1041.ТХ.	План расположения выводов воды и канализации	26
1041.ТХ.	План расположения вентиляционных зонтов	27
1041.ТХ.	План расположения перегородок	28
1041.ТХ.	План расстановки технологического оборудования изометрические виды	29-32

Согласовано

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подп.	Дата
Разработал		Савочкин			26.01.22
Проверил		Ложкомоев			26.01.22
Н.контр		Савочкин			26.01.22

1041.ТХ.

Ресторан итальянской кухни по адресу: г. Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский

Технологические решения. Ресторан.

Стадия	Лист	Листов
РД	1	13

Пояснительная записка

ООО «Уникальные Технологии»

Справка главного специалиста технолога

Технические решения, принятые в проектной документации, соответствуют требованиям экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм, действующих на территории Российской Федерации, и обеспечивают безопасную для гигиены и здоровья людей, эксплуатацию объекта, при соблюдении предусмотренных проектной документацией мероприятий.

Главный специалист технолог Савочкин Н.А.

Согласовано

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подп.

Пояснительная записка

Настоящая проектная документация Ресторана итальянской кухни по адресу: г. по адресу: г. Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский, разработана на основании:

- Задания на проектирования, утвержденного Заказчиком;
- Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями на 2 июля 2013 г;
- Федерального закона от 30 декабря 2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» с изменениями на 2 июля 2013 г;
- Федерального закона от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» с изменениями на 2 июля 2013 г;
- Положения о составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 16 февраля 2008г. № 87 с изменениями на 8 августа 2013 г;
- МГСН 4.14-98 «Московские городские строительные нормы»;
- СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения»;
- СП 60.13330.2012 Отопление, вентиляция и кондиционирование. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- САНПИН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечениюбезопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- другими действующими санитарными и строительными нормами и правилами.

Описание предприятий питания.

1. Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов.

1.1 Описание предприятий питания.

Предприятие общественного питания запроектировано на эксплуатируемой крыше торгового центра на уровне 5-го этажа по адресу: г. Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский. Предприятие относится к типу ресторан, количество посадочных мест по залам: обеденный за на 53 пос. места, VIP зал на 10 пос. мест, VIP зал на 6 пос. мест, летняя веранда на 189 пос. мест. Форма обслуживания посетителей - официанты. Предприятие работает на полуфабрикатах, для обслуживания посетителей используется многоразовая и одноразовая посуда (выдача заказов на вынос и доставка). Максимально планируемое количество посетителей в день составляет 1814 человек, мощность предприятия в смену составляет – 3629 условных блюд в сутки.

В составе предприятия предусмотрены следующие помещения: холл для посетителей, гардероб для посетителей, летняя веранда со сценой на 189 пос. мест, обеденный зал для посетителей со сценой на 53 пос. места, VIP зал на 10 пос. мест, VIP зал на 6 пос. мест, умывальные и сан. узлы гостевые, детская комната, комната матери и ребенка. Производственные помещения: загрузочная, камера отходов, кладовая уборочного инвентаря, кладовая вино-водочных изделий, кладовая сухих продуктов, холодильная и морозильные камеры, гардеробы персонала, душевые для персонала, сан. узлы для персонала, зона приема пищи персоналом, доготовочный цех, моечная кухонной посуды, цех по производству кремовых кондитерских изделий, моечная столовой посуды, горячий цех, холодный цех, помещение главной кассы, бар. Режим работы предприятия: с 10:00 до 22:00, 7 дней в неделю; численность персонала предприятия в смену 23 человек, всего – 46 человек.

Таблица 1. Штатное расписание

Наименование подразделения	Наименование должности	Количество	График работы	Группа производственных процессов
Административный персонал	Управляющий	1	2/2 по 12часов	
Служебный персонал	Администратор зала	1	2/2 по 12часов	
Служебный персонал	Кассир	1	2/2 по 12часов	

Наименование подразделения	Наименование должности	Количество	График работы	Группа производственных процессов
Служебный персонал	Подсобный рабочий	1	2/2 по 12часов	1а
Производственный персонал	Посудомойщица	3	2/2 по 12часов	1а
Производственный персонал	Повар	8	2/2 по 12часов	1а
Производственный персонал	Бармен	2	2/2 по 12часов	1а
Производственный персонал	Уборщица	1	2/2 по 12часов	1а
Производственный персонал	Официант	5		1а
Итого первый этаж:		23		
	Всего человек:	46		

1.2 Обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов.

Ниже приведено описание основных технологических процессов производства и обслуживания питанием с указанием организации технологических потоков.

Загрузка и полуфабрикатов и продукции осуществляется через отдельный вход предусмотренный в составе помещений Торгового центра, где осуществляется процедура приемки, далее по производственным коридорам и лифтам продукция доставляется на предприятие загружается через отдельный вход в соответствующие складские помещения. Вся процедура приемки и доставки продукции и п.ф. осуществляется до начала работы предприятия. В графической части приведена схема движения потоков на предприятии, которая исключает пресечение потоков.

В процессе приемки осуществляется контроль: температуры для быстро портящихся продуктов, упаковка, внешний вид. Далее продукция распределяется в кладовые: холодильную и морозильные камеры, кладовую сухих продуктов, кладовую вино-водочных изделий и напитков.

Персонал попадает на предприятие через отдельный вход для сотрудников торгового центра и далее через пассажирский лифт попадает в бытовую зону ресторана. Спец. одежда персонала хранится в шкафчиках в гардеробе персонала, шкафы для производственного персонала предусмотрены согласно штатному расписанию и имеют 2 ячейки для раздельного хранения домашней и рабочей одежды.

Рабочее место административного персонала ресторана предусмотрено отдельно и расположено на другом уровне торгового центра.

Ассортиментный перечень реализуемой продукции включает: готовые пищевые продукты и напитки промышленного производства в заводской индивидуальной упаковке; приготовление сложных и авторских кулинарных изделий и блюд, таких как: первые и вторые блюда, холодные закуски и салаты, напитки, изделия из теста, приготовленные на основе полуфабрикатов поступающих на предприятие в индивидуальной заводской упаковке. Изделия из теста и крема приготовленные на основе полуфабрикатов поступающих на предприятие в индивидуальной заводской упаковке. Полуфабрикаты поступают на предприятие в одноразовой упаковке.

Для приготовления блюд используется следующая продукция: порционные мясные, рыбные, а также полуфабрикаты из птицы в индивидуальной упаковке, очищенные овощи в индивидуальной вакуумной упаковке, обработанное яйцо. Свежие овощи и зелень. Хранение полуфабрикатов и готовой продукции осуществляется в холодильных и морозильных камерах, с учетом товарного соседства и требуемых температурных режимов. Мука и сыпучие товары размещаются на стеллажах в кладовой сухих продуктов. Алкогольные и безалкогольные напитки хранятся в кладовой вино-водочных изделий.

Для процессов распаковки полуфабрикатов, мытья зелени и свежих овощей, а так же перетаривания продукции из индивидуально заводской упаковки предусмотрено отдельное помещение – доготовчный цех. Для данных процессов предусмотрены отдельные рабочие столы и моечные ванны. Затем, подготовленные полуфабрикаты подаются в горячий и холодный цех и цех по производству кремовых кондитерских изделий, которые имеют связь с раздаточными зонами. На раздаче блюда выдаются официанту. Тепловая обработка продуктов осуществляется при помощи плит, макароноварки, жарочной поверхности, фритюра, пароконвекционными печами. Для приготовления мучных изделий из теста предусмотрена Пиццепечь. Для выпечки основы для кондитерских изделий Конвекционная печь.

Выдача блюд осуществляется через раздаточные линии, оснащённые холодильными столами и тепловыми столами, нейтральными и тепловыми настольными полками. Для выдачи и демонстрации кондитерских изделий в зоне бара предусмотрена нейтральная витрина с подсветкой.

Приготовление и выдача напитков осуществляется в баре.

Для учета денежных средств и расчета с посетителями предусмотрено помещение главной кассы.

Обработка кухонной посуды и инвентаря осуществляется в отдельном помещении – Моечная кухонной посуды, для этого в помещении предусмотрена ванна моечная, а так же широкая котломоечная ванна и стеллажи для сушки.

Мытье и хранение столовой и посуды осуществляется в отдельном помещении, при помощи моечных ванн и посудомоечных машины. Помещение моечной столовой посуды имеет удобную связь с обеденным залом, для приема грязной посуды и смежный с раздачей производственный коридор для выдачи чистой посуды.

Для хранения моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря для санитарной обработки общественной и производственной зоны предусмотрено отдельное помещение – Кладовая уборочного инвентаря. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

Все помещения кафе с мокрыми процессами оборудуются сливными трапами с уклоном к ним.

Удаление пищевых отходов осуществляется после окончания работы предприятия или по мере необходимости, при заполнении бака отходами на 2/3, пакет извлекается и перемещается на временное хранение в охлаждаемое помещение – Кладовая отходов, далее выносится за пределы предприятия на специально оборудованную для этих целей площадку с контейнером для сбора отходов.

Вывоз отходов с площадки производится специализированным транспортом в соответствии с утвержденным графиком.

Планировка помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключаются встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречное движение посетителей и персонала, участвующего в приготовлении продукции.

2. Ресурсообеспеченность предприятий питания.

Установленная суммарная потребляемая мощность по технологическому оборудованию составит согласно спецификации оборудования: 231,78 кВт/час. Коэффициент одновременного использования оборудования в предприятии 0,8.

3. Схема обращения с отходами.

Твёрдые и бытовые отходы (ТБО) образуются в служебно-бытовых помещениях персонала, производственных помещениях предприятий общепита обеденных залах.

Содержание основных компонентов ТБО: органические соединения. Агрегатное состояние: твёрдое, класс опасности – IV.

Пищевые отходы образуются при приготовлении пищи и обслуживании посетителей в предприятиях общественного питания. Для сбора пищевых отходов в помещениях моечных предусматривается установка герметично закрывающегося бака для отходов, с установленным в нём полиэтиленовым пакетом. Содержание основных компонентов пищевых отходов: органические соединения. Агрегатное состояние: твёрдое. Класс опасности – IV. Ориентировочное количество пищевых отходов составит:

3629 х 0,0001 х 190 = 68,9 кг/сутки,

где: 3629 – производительность предприятия общественного питания (условных блюд столовых и изделий в сутки); Средняя плотность пищевых отходов принимается 190 кг/м3.

4. Дератизационные мероприятия.

Осуществляются на основании постоянных договоров заключенных со специализированными и аккредитованными организациями. Во всех производственных помещениях установлены инсектицидные лампы для борьбы с летучими насекомыми.

5. Охрана труда, техника безопасности и производственная объекта.

В соответствии с санитарными правилами и нормами технологического проектирования, а также с учетом действующих ведомственных инструкций для профильных предприятий охрана труда и техника безопасности обеспечивается следующими мероприятиями:

6.1. Для компенсации физических факторов:

6.1.1. Применением сертифицированного оборудования;

6.1.2. Проектные мероприятия по предотвращению поражением электротоком разработаны согласно действующим нормам; в проекте выполнено заземление всего оборудования; для местного освещения применено пониженное напряжение;

6.1.3. Для работы используется специализированные инструменты, облегчающие техпроцесс; проводится профессиональный отбор и обучение работников;

6.1.4. Тепловое оборудование оснащено световой системой сигнализации свидетельствующей о нарушении его работы;

6.1.5. Запыленность воздуха рабочей среды, температура, влажность и подвижность воздуха приняты в соответствии с нормами и учтены при разработке вентиляции; для поддержания нормативного состояния микроклимата в помещениях запроектированы соответствующие инженерные системы;

6.1.6. В соответствии с нормами предусмотрено естественное и искусственное освещение;

6.2. Для компенсации химических факторов:

6.2.1. Рабочие места с избыточным выделением тепла и влаги оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

6.3. Для компенсации психофизиологических факторов:

6.3.1. Режим работы и отдыха персонала по проекту соответствует действующему законодательству;

6.3.2. Согласно действующим нормам и численности им обеспечены соответствующие санитарно-бытовые помещения.

Дополнительные мероприятия в процессе эксплуатации предусматривают:

- вывешивание предупредительных плакатов, правил выполнения работ, инструкций по технике безопасности для всех категорий работников, номеров телефонов аварийных, пожарных служб и медицинских учреждений;
- прохождение производственным персоналом инструктажа по технике безопасности;
- технический ремонт и обслуживание применяемого оборудования предусматривается специализированными организациями;
- расстояния между оборудованием и проходы обеспечивают легкую доступность при работе и обслуживании;
- обеспечена бесплатная выдача спецодежды.

Благоприятные условия труда на объекте также обеспечиваются устройством:

- отопления и вентиляции, выполнены в соответствии с действующими нормами;
- цветового решения интерьеров;
- применения отделочных и строительных материалов с учетом технологии и условий труда;
- обеспечением связью и сигнализацией;
- рациональной планировкой основных и вспомогательных помещений.

Для обеспечения пожарной безопасности проектом разработаны пути эвакуации, система оповещения о пожаре. Предприятия должны оснащаться первичными средствами пожаротушения.

Внутренние и внешние поверхности технологического оборудования предприятия общественного питания по мере их загрязнения и в конце смены очищаются, промываются горячей водой и дезинфицируются. Производственные столы в конце смены моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой (40-50 С) и насухо протирают сухой чистой ветошью.

В конце рабочего дня во всех помещениях производится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Текущая уборка помещений производится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

Для хранения уборочного инвентаря и дез. средств – предусмотрены отдельные шкафы, установлена специальная низкая ванна с возможностью забора холодной и горячей воды, применяемой для уборки производственных помещений.

7. Освещение

Для производства высококачественной продукции необходимо обеспечить освещение не менее 300 люкс в горячем, холодном, цехе по производству кремовых кондитерских изделий. В доготовочных и моечных посуды не менее 200 люкс.

В обеденной зоне предприятия желательно иметь освещение от 200 люкс над линией раздачи и столиками принятия пищи.

В остальных бытовых и производственных помещениях для установки уровня освещения использовать типовые требования. В качестве осветительных приборов во всех производственных и складских помещениях, использовать осветильные приборы со спец. защитой для предотвращения попадания стекла в продукты.

На предприятии рекомендуется применять осветительные приборы со следующими классами защиты:

Светильники IP50 для пыльных сред, защищенные от быстрого внутреннего загрязнения. Снаружи светильники IP50 могут легко очищаться. На объектах пищевой промышленности следует применять закрытые светильники, в которых предусмотрена защита от попадания осколков стекла от случайно разбитых ламп в рабочую зону. Хотя степень защиты предусматривает обеспечение работоспособности самого светильника, она также означает, что отдельные частицы не могут выпасть из корпуса, что соответствует требованиям пищевой промышленности.

Для освещения помещений с повышенной влажностью светильники IP50 применять нельзя.

Светильники IP54 можно мыть без каких-либо отрицательных последствий. Такие светильники также часто используются для освещения цехов пищевой промышленности, рабочих помещений с повышенным содержанием пыли и влаги, а также под навесами.

8. Вентиляция, кондиционирование, отопление.

8.1 Вентиляция.

Для устранения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, выделяющихся при производственных процессах. Над тепловым оборудованием (электроплитами, жарочными поверхностями, фритюром, печами пароконвекционынми, кондитерским и пиццепечью, а так же над посудомоечными машинами), установлены локальные вытяжные зонты с перекрытием поверхности площади оборудования не менее 200мм, присоединенные к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Проектом должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим и естественным побуждением в помещениях во всех производственных и бытовых помещениях.

8.2. Кондиционирование и отопление. Микроклимат в помещениях.

Во всех температурных зонах должны быть установлены листы контроля температуры и термометры. Согласно системе производственного контроля не реже 1 раза в 4 часа ответственный дежурный персонал должен осуществлять контроль температуры и делать запись в рабочих листах.

Систему отопления запроектировать согласно решений базового проекта. Приточно-вытяжную вентиляцию запроектировать с учетом объемов приточного воздуха, подаваемого непосредственно в производственные помещения, а также учесть все тепловыделения от технологического оборудования, технических систем, электроприборов и освещения (по данным смежных разделов), горячей пищи, поступлений от солнечной радиации через оконные проемы, а так же влаговыделения пищи и мойки посуды, количества посадочных мест и работающего персонала.

Коэффициент одновременности работы технологического оборудования принять согласно требований норм.

Количество приточного воздуха в зале должно составлять не менее 60% от кухонной вытяжки, для того, чтобы организовать движение воздуха из зала в помещение кухни, во избежание запахов.

Запроектировать приточно-вытяжные системы помещений, исходя из условий их размещения и разделения (общеобменной, производственной, санитарно-технической и т.п.).

Движение воздуха в помещениях производственной группы принимать не более 0,2-0,5 м/сек (в зависимости от времени года и назначения помещения).

Требования к отдельным помещениям:

А) Помещения для посетителей:

1) Залы для посетителей

Выполнить приточно-вытяжную вентиляцию на основании теплотехнического и аэродинамических расчетов. Расход воздуха на посетителей и персонал принимать согласно требований нормативной документации. Расчетное количество посетителей в залах равно количеству посадочных мест.

2) Прочие помещения для посетителей

Выполнить общеобменную вентиляцию для подпора воздуха в необходимом объеме согласно требований нормативной документации

Б) Помещения зоны технологии предприятия

1) Доготовочный цех, горячая зона, холодный цех, цех по производству кремовых кондитерских изделий

Выполнить приточно-вытяжную вентиляцию на основании теплотехнического и аэродинамических расчетов. Системы вентиляции запроектировать с применением вытяжных локализующих устройств. Для расчета воздухообмена принимать: температуру воздуха, удаляемого через зонты, и локализующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, 42 градуса, температуру воздуха под потолком 30 градусов. В горячей зоне должно быть обеспечено разряжение, достигаемое подачей в обеденный зал около 60% приточного воздуха, предназначенного для вентиляции горячего цеха. Подачу приточного воздуха следует осуществлять в рабочую зону.

2) Помещения моечных столовой и кухонной посуды

Выполнить приточно-вытяжную вентиляцию на основании теплотехнического и аэродинамических расчётов. Локализовать тепловыделения и влаговыделения установкой вытяжных решеток над моечными ваннами и посудомоечной машины. Кратность воздухообмена принять по расчету, но не менее:

- приток 4 Крат.
- вытяжка 6 Крат.

3) Приемочная

Количество подаваемого воздуха рассчитать по количеству людей, работающих и находящихся в зоне помещения.

4) Кладовые

Выполнить общеобменную систему вентиляции в помещении из расчета:

-вытяжка 2 крат.

6) Служебно-бытовые помещения, санузел для персонала, душевые

Запроектировать в объеме санитарно-технической системы вентиляции вытяжные системы из туалетов находящихся в рабочих зонах из расчета 75 м.куб/час на один унитаз и писсуар.

7) Раздевалка для персонала

Выполнить общеобменную вентиляцию для подпора воздуха в необходимом объеме, согласно требований нормативной документации.

8) Коридоры, тамбуры, шлюзы, технические помещения

Выполнить общеобменную вентиляцию в необходимом объеме для компенсации из сопряженных помещений.

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод и страна изготовитель	Единица измерения	Количество	Напряжение. В.	Мощность, кВт
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	01.Загрузочная. Камера отходов							
1	*Завеса ПВХ для холодильной камеры. Габариты (ДхШхВ) 800х1х1860мм.*	*ПВХ*		*POLAIR, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
2	*Камера холодильная КХН 140/140. Дверь петли слева.. Габариты (ДхШхВ) 1400х1400х2240мм.*	*КХН 140/140*		*POLAIR, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
3	*Машина холодильная SB 108 SF, (t-15-20) Сплит-система.*	*SB 108 SF*		*POLAIR, Россия*	шт.	*1*	*220*	*1*
4	*Комплект низкотемпературный.*	*0*		*POLAIR, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
5	*Контейнер-бак мусорный 120 л пластиковый на 2-х колесах с крышкой. Габариты (ДхШхВ) 560х506х720мм.*	*313294*		*Россия*	шт.	*2*	*0*	*0*
7	*Весы CAS DL-60 N товарные. Габариты (ДхШхВ) 355х620х730мм.*	*DL-60 N*		*CAS, Корея*	шт.	*1*	*220*	*0,025*
8	*Зимний комплект для СПЛИТ СИСТЕМ POLAIR.*	*0*		*POLAIR, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
	02.Кладовая уборочного инвентаря							
15	*Шкаф Шк/Р 1С . Габариты (ДхШхВ) 500х500х1850мм.*	*Шк-37728*		*КАМИК, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
16	*Устройство душирующее для мойки тары и инвентаря BISARO Mixer tap L+shower A .*	*187*		*BISARO, Италия*	шт.	*1*	*0*	*0*
17	*Ванна моечная ВМ сварная. Габариты (ДхШхВ) 600х700х450мм.*	*Зоб-0027*		*КАМИК, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
18	*Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.*	*WE-813-SB30S*		*WELL, Тайвань*	шт.	*1*	*220*	*0,03*
19	*Стеллаж СН12/4Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 1200х400х1800мм.*	*Ст-4063*		*КАМИК, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
20	*Рукомойник Компакт настенный. (Смеситель в комплекте). Габариты (ДхШхВ) 390х385х260мм.*	*Рн-11027*		*КАМИК, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
21	*Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м.*	*3795*		*Россия*	шт.	*2*	*0*	*0*
	03.Кладовая вино-водочных изделий							
26	*Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.*	*WE-813-SB30S*		*WELL, Тайвань*	шт.	*1*	*220*	*0,03*
27	*Стеллаж Ст4С заканч. Полкой. Габариты (ДхШхВ) 1200х400х1800мм.*	*Ст-8745*		*КАМИК, Россия*	шт.	*2*	*0*	*0*
28	*Винный шкаф Liebherr WKt 5552. Габариты (ДхШхВ) 700х742х1920мм.*	*WKt 5552*		*LIEBHERR, Австрия*	шт.	*2*	*220*	*0,25*
	04.Кладовая сухих продуктов							
35	*Стеллаж Ст4С заканч. Полкой. Габариты (ДхШхВ) 1300х500х1700мм.*	*Ст-4049*		*КАМИК, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*
36	*Стеллаж Ст4С заканч. Профилем. Габариты (ДхШхВ) 1500х500х1800мм.*	*Ст-4055*		*КАМИК, Россия*	шт.	*1*	*0*	*0*

Примечание.

1. Оборудование и мебель при реализации проекта могут быть заменены на аналогичное, с теми же функциональными характеристиками, при учете данных технических паспортов.

Согласовано

Взам.инв.№

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч.	Лист	№док.	Подпись	Дата
Разработал		Савочкин			26.12.21
Проверил		Ложкомоев			26.12.21
Н.контр.		Савочкин			26.12.21

1041.ТХ

Ресторан итальянской кухни по адресу: г. Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский

Технологические решения. Ресторан.

Стадия	Лист	Листов
РД	1	9

Спецификация оборудования, изделий и материалов

ООО «Уникальные технологии»

Формат А3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
37	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
38	Стеллаж Ст4С заканч. Полкой. Габариты (ДхШхВ) 1600х500х1800мм.	Ст-8807		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
39	Стеллаж Ст4С заканч. Профилем. Габариты (ДхШхВ) 1200х500х1800мм.	Ст-4019		КАМИК, Россия	шт.	3	0	0
	05.Холодильные камеры							
44	Камера холодильная КХН 170/230. Габариты (ДхШхВ) 1700х2300х2720мм.	КХН 170/230		POLAIR, Россия	шт.	1	0	0
45	Завеса ПВХ для холодильной камеры. Габариты (ДхШхВ) 800х1х1860мм.	ПВХ		POLAIR, Россия	шт.	2	0	0
46	Зимний комплект для СПЛИТ СИСТЕМ POLAIR	0		POLAIR, Россия	шт.	2	0	0
47	Стеллаж Ст4С заканч. Полкой. Габариты (ДхШхВ) 1400х400х1800мм.	Ст-8834		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
48	Стеллаж Ст4С заканч. Профилем. Габариты (ДхШхВ) 1100х500х180мм.	Ст-9525		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
49	Камера холодильная КХС 226/256. Габариты (ДхШхВ) 2260х2560х2720мм.	КХС 226/256		POLAIR, Россия	шт.	1	0	0
50	Стеллаж Ст4С заканч. Профилем. Габариты (ДхШхВ) 900х400х1800мм.	Ст-4015		КАМИК, Россия	шт.	3	0	0
51	Стеллаж Ст4С заканч. Полкой. Габариты (ДхШхВ) 900х500х1800мм.	Ст-6322		КАМИК, Россия	шт.	4	0	0
52	Машина холодильная SB 211 SF, (t-15-20) Сплит-система.	SB 211 SF		POLAIR, Россия	шт.	1	220	1,24
53	Машина холодильная SM 222 SF, (-5 ...+10) Сплит-система.	SM 222 SF		POLAIR, Россия	шт.	1	380	1,65
	06.Гардероб персонала							
58	Шкаф для одежды 1 секция, 2 ячейки ШР-12 L300. Габариты (ДхШхВ) 300х500х1850мм.	ШР-12 L300		Двина, Россия	шт.	20	0	0
	07.Доготовочный цех (обработка зелени и распаковка п.ф.)							
65	Полка настольная ПС. Габариты (ДхШхВ) 1000х300х400мм.	ПС-3283		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
66	Полка настольная ПС. Габариты (ДхШхВ) 1390х300х400мм.	ПС-19228		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
67	Контейнер для мусора Rubbermaid . Габариты (ДхШхВ) 559х279х762мм.	FG354060GRAY		Россия	шт.	1	0	0
68	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
69	Камера холодильная КХС 196/136. Габариты (ДхШхВ) 1960х1360х2200мм.	КХС 196/136		POLAIR, Россия	шт.	1	0	0
70	Завеса ПВХ для холодильной камеры. Габариты (ДхШхВ) 800х1х1860мм.	ПВХ		POLAIR, Россия	шт.	1	0	0
71	Стол охлаждаемый GN 11/TN. Габариты (ДхШхВ) 1390х700х850мм. **Заказать опцию задняя стенка. При условии, что будут панорамные окна.**	GN 11/TN		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,42
72	Рукомойник Компакт настенный (Смеситель в комплекте). Габариты (ДхШхВ) 390х385х260мм.	Рн-11027		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
73	Машина холодильная SB 211 SF, (t-15-20) Сплит-система. **Ориентировочная длинна трассы 17 м. Учитывать при заказе оборудования.**	SB 211 SF		POLAIR, Россия	шт.	1	220	1,24
74	Стол морозильный GNE 11/BT. Габариты (ДхШхВ) 1000х700х850мм. **Заказать опцию задняя стенка. При условии, что будут панорамные окна.**	GNE 11/BT		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,52
75	Ванна моечная М1 6/7-Р. Габариты (ДхШхВ) 600х700х850мм.	ВМ-11579		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
76	Овощерезка Robot Coupe CL 50 ULTRA. Габариты (ДхШхВ) 350х320х590мм.	24473		Robot Coupe, Франция	шт.	1	380	0,6
77	Шкаф холодильный SAGI VOYAGER VD70. Габариты (ДхШхВ) 750х835х2040мм.	VD70		SAGI, Италия	шт.	1	220	0,5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
78	Стеллаж Ст4С заканч. Профилем. Габариты (ДхШхВ) 900х400х1800мм.	Ст-4015		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
79	Стол СБП. Габариты (ДхШхВ) 650х750х850мм.	С-10383		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
80	Стол СБ. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	С-16962		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
81	Весы CAS SW I-5 эл.порционные. Габариты (ДхШхВ) 260х287х137мм.	SW-5		CAS, Корея	шт.	2	220	0,01
82	Полка настенная д/досок ПН. Габариты (ДхШхВ) 400х350х300мм.	ПН-312143		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
83	Стол СБП. Габариты (ДхШхВ) 1100х700х850мм.	С-8194		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
84	Ванна моечная ВМ1 ванна 400*400*250.. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	ВМ-15087		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
85	Шпилька Шп/К 18 GN1/1. Габариты (ДхШхВ) 385х540х1900мм.	Шп-5858		КАМИК, Россия	шт.	3	0	0
86	Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260. Габариты (ДхШхВ) 330х502х380мм.	HKN-VAC260		Hurakan, Китай	шт.	1	220	0,37
87	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1200х300х300мм.	ПН-3323		КАМИК, Россия	шт.	4	0	0
88	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	3	0	0
89	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м.	3795		Россия	шт.	4	0	0
90	Зимний комплект для СПЛИТ СИСТЕМ POLAIR.	0		POLAIR, Россия	шт.	1	0	0
	08.Зона приема пищи персоналом							
98	Кипятильник Hurakan HKN-HVN10. Габариты (ДхШхВ) 330х310х420мм.	HKN-HVN10		Hurakan, Китай	шт.	1	220	2
99	Печь СВЧ Hurakan HKN-WP900. Габариты (ДхШхВ) 483х400х281мм.	HKN-WP900		Hurakan, Китай	шт.	1	220	0,9
100	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	1	0	0
101	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1400х300х300мм.	ПН-8161		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
102	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 700х400х600мм.	ПН-6780		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
103	Ванна моечная ВМ1Р с дверями. Габариты (ДхШхВ) 1400х600х850мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
104	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м..	3795		Россия	шт.	1	0	0
	09.Моечная кух. посуды							
112	Ванна котломоечная К1 12/7. Габариты (ДхШхВ) 1200х700х850мм.	ВМ-0704		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
113	Ванна моечная ВМ1. Габариты (ДхШхВ) 700х700х850мм.	ВМ-0726		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
114	Стеллаж СН12/5Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 1200х500х1800мм.	Ст-4065		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
115	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
116	Полка настенная д/досок ПН сталь 304-1мм. Габариты (ДхШхВ) 600х350х250мм.	ПН-313474		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
117	Стол СБО отверстие слева. Габариты (ДхШхВ) 900х700х850мм.	С-21011		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
118	Устройство душирующее для мойки тары и инвентаря BISARO Mixer tap L+shower A .	187		BISARO, Италия	шт.	1	0	0
119	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	1	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9
120	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м.	3795		Россия	шт.	2	0	0
121	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1200х300х300мм.	ПН-3323		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
122	Стеллаж СН11/5Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 1100х500х1800мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
123	Стеллаж СН10/5Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 1000х500х1800мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
124	Водонагреватель проточный ЭВП3-15. Габариты (ДхШхВ) 315х225х530мм.	ЭВП3-15		ГродТоргМаш, Беларусь	шт.	1	380	15
	10.Цех по производству кремовых кондитерских изделий							
128	Ванна моечная ВМ1 ванна 400*400*250. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	ВМ-15087		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
129	Шкаф расстоечный ШР 100 У. Габариты (ДхШхВ) 910х700х900мм.	40600		КАМИК, Россия	шт.	1	220	1,4
130	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	1	0	0
131	Шпилька Шп/К 18 600*400. Габариты (ДхШхВ) 660х410х1900мм.	Шп-5634		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
133	Печь конвекционная SMEG ALFA 241 XM. Габариты (ДхШхВ) 871х835х832мм.	ALFA 241 XM		SMEG, Италия	шт.	1	380	8,3
134	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
135	Рукомойник Компакт настенный (Смеситель в комплекте). Габариты (ДхШхВ) 390х385х260мм.	Рн-11027		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
136	Облучатель бактерицидный настенный ОБН-35 (одноламповый). Габариты (ДхШхВ) 482х54х120мм.	ОБН-35		Азов, Российская федерация	шт.	1	220	0,15
137	Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5. Габариты (ДхШхВ) 235х380х375мм.	HKN-KS5		Hurakan, Китай	шт.	1	220	0,5
138	Водоумягчитель DVA 8. Габариты (ДхШхВ) 190х255х400мм.	DVA 8		DVA, Италия	шт.	1	0	0
139	Зонт вытяжной пристенный ВП. Габариты (ДхШхВ) 1100х1100х350мм.	ВП-0948		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
140	Гомогенизатор Pacojet Junior Blue. Габариты (ДхШхВ) 182х360х498мм.	Junior Blue		Westgate	шт.	1	220	1
141	Весы CAS SW I-5 эл.порционные. Габариты (ДхШхВ) 260х287х137мм.	SW-5		CAS, Корея	шт.	1	220	0,01
142	Стол охлаждаемый GNE 11/TN камень. Габариты (ДхШхВ) 1000х700х850мм.	GNE 11/TN камень		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,42
143	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1000х300х300мм.	ПН-3318		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
144	Гомогенизатор Robot Coupe Mini MP 190 Combi. Габариты (ДхШхВ) 78х78х550мм.	34720		Robot Coupe, Франция	шт.	1	220	0,25
145	Стол охлаждаемый HICOLD GNE 111/TN камень. Габариты (ДхШхВ) 1485х700х850мм.	GNE 111/TN камень		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,22
146	Тестомес спиральный GAM S-20TSV. Габариты (ДхШхВ) 400х660х730мм.	IMPS20TR400TSV		GAM, Италия	шт.	1	380	0,75
147	Контейнер для мусора Rubbermaid . Габариты (ДхШхВ) 559х279х762мм.	FG354060GRAY		Россия	шт.	1	0	0
148	Стол охлаждаемый GN 1/BN. Габариты (ДхШхВ) 900х700х850мм.	GN 1/BT		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,255
149	Куттер RobotCoupe R2. Габариты (ДхШхВ) 200х280х350мм.	2450		Robot Coupe, Франция	шт.	1	220	0,55
150	Полка настольная ПС 2-х ярусная. Габариты (ДхШхВ) 1485х300х800мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
151	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м.	3795		Россия	шт.	2	0	0
152	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 900х300х300мм.	ПН-3337		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0

Взам.инв.№

Подп. и дата

Инв. № подл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
153	Контейнер BLANCO VB75. Габариты (ДхШхВ) 610х400х640мм.	VB75		BLANCO, Германия	шт.	1	0	0
	11.Моечная столовой посуды							
160	Стол С выходной с левым крепл. к п/м. Габариты (ДхШхВ) 600х750х870мм.	С-6496		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
161	Стеллаж СН15/5Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 1500х500х1800мм.	Ст-29705		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
162	Стол СО отверстие Слева. Габариты (ДхШхВ) 1200х700х850мм.	С-21828		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
163	Стеллаж СН12/5Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 1200х500х1800мм.	Ст-4065		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
164	Стол С выходной с правым крепл. к п/м. Габариты (ДхШхВ) 600х750х870мм.	С-6497		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
165	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
166	Полка настенная ПН/В п/посудокассету. Габариты (ДхШхВ) 520х450х340мм.	ПН-311369		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
167	Ванна моечная ВМ1 входная с левым креплением к п/м. Габариты (ДхШхВ) 1000х750х870мм.	ВМ-36131		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
168	Полка настольная ПС. Габариты (ДхШхВ) 1200х300х400мм.	ПС-3285		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
169	Стол производственный СБП. Габариты (ДхШхВ) 900х600х850мм.	С-4267		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
170	Полка настенная ПН/В 1100*450*340 п/посудокассеты.	ПН-3361		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
171	Полка настольная ПС. Габариты (ДхШхВ) 1300х300х400мм.	ПС-3286		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
172	Ванна моечная ВМ3 входная с правым креплением к п/м. Габариты (ДхШхВ) 1500х750х870мм.	ВМ-19476		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
173	Стол СО отверстие Слева. Габариты (ДхШхВ) 1300х700х850мм.	С-18830		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
174	Стол производственный СБП. Габариты (ДхШхВ) 1000х600х850мм.	С-7676		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
175	Устройство душирующее для мойки тары и инвентаря BISARO Mixer tap L+shower A .	187		BISARO, Италия	шт.	1	0	0
176	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	2	0	0
177	Зонт вытяжной пристенный ВП. Габариты (ДхШхВ) 1000х1000х350мм.	ВП-0940		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
178	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 600х300х300мм.	ПН-3332		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
179	Полка для сушки ПП 1 уровень + лоток для воды. Габариты (ДхШхВ) 875х330х230мм.	ПН-313808		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
180	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м..	3795		Россия	шт.	4	0	0
181	Стеллаж СН12/5Р-Р. Габариты (ДхШхВ) 900х500х1800мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
182	Купольная посудомоечная машина Smeg CWC511D. Габариты (ДхШхВ) 620х736х1530мм.	CWC511D		SMEG, Италия	шт.	2	380	9,7
183	Водоумягчитель DVA 12. Габариты (ДхШхВ) 190х255х500мм.	DVA 12		DVA, Италия	шт.	2	0	0
184	Водонагреватель проточный ЭВП3-15. Габариты (ДхШхВ) 315х225х530мм.	ЭВП3-15		ГродТоргМаш, Беларусь	шт.	1	380	15
	12.Горячий цех							
193	Зонт вытяжной пристенный ВП. Габариты (ДхШхВ) 1200х1200х350мм.	ВП-0956		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0

Взам.инв.№

Подп. и дата

Инв. № подл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
194	Гидрофильтр-искрогаситель STRADA HYDRO B 3.0. Габариты (ДхШхВ) 1115х841х1011мм. **Закрепить на несущей конструкции на высоте 2400 мм от пола. Правое исполнение гидрофильтра.**	HYDRO B 3.0		STRADA, Россия	шт.	1	220	0,7
195	Зонт вытяжной пристенный ВП для печи Josper-45. Габариты (ДхШхВ) 1200х1100х350мм.	ВП-26842		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
196	Стол охлаждаемый PZ2- 111GN (1100). Габариты (ДхШхВ) 1835х700х850мм.	PZ2- 111GN		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,51
197	Шкаф холодильный SAGI VOYAGER VD70. Габариты (ДхШхВ) 750х835х2040мм.	VD70		SAGI, Италия	шт.	1	220	0,5
198	Зонт вытяжной пристенный ВП. Габариты (ДхШхВ) 1000х1100х350мм.	ВП-0941		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
199	Печь угольная JOSPER HJX-45/L. Габариты (ДхШхВ) 930х600х1320мм.	HJX-45/L		Josper, Испания	шт.	1	0	0
200	Стол СБ. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	С-16962		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
201	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
202	Контейнер для мусора Rubbermaid . Габариты (ДхШхВ) 559х279х762мм.	FG354060GRAY		Россия	шт.	1	0	0
203	Пламегаситель JOSPER. Габариты (ДхШхВ) 0х0х270мм.	4050		Josper, Испания	шт.	1	0	0
204	Подставка ПдО GAM (п/печь MD4+4. B44. 1 полка). Габариты (ДхШхВ) 1010х850х850мм.	Пд-3199		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
205	Печь для пиццы GAM SB44. Габариты (ДхШхВ) 1010х1120х770мм.	SB44		GAM, Италия	шт.	1	380	9,6
206	Ванна моечная М1 6/7-Р. Габариты (ДхШхВ) 600х700х850мм.	ВМ-11579		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
207	Полка тепловая ПСТ 2-х ярусная. Габариты (ДхШхВ) 1500х300х600мм.	ПСТ-23986		КАМИК, Россия	шт.	1	220	2,4
208	Рукомойник Рз-700 напольный. Габариты (ДхШхВ) 450х700х850мм. **Без борта, закрыть заднюю стенку.**	Рн-20299		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
209	Макароноварка TECNOINOX CP8FE9. Габариты (ДхШхВ) 800х900х900мм.	316091		TECNOINOX, Италия	шт.	1	380	18
211	Стол охлаждаемый GN 11/TN O островной. Габариты (ДхШхВ) 1390х700х850мм.	GN 11/TN O		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,42
212	Стол тепловой СТ/К. Габариты (ДхШхВ) 1500х700х850мм. **закрыть задюю стенку**	СТ-8852		КАМИК, Россия	шт.	1	220	2,05
213	Фритюрница TECNOINOX FR83FE9. Габариты (ДхШхВ) 800х900х900мм.	316079		TECNOINOX, Италия	шт.	1	380	24
215	Печь СВЧ Menumaster RMS510TS. Габариты (ДхШхВ) 508х397х305мм. **Добавить кронштейн для настенного крепления.**	RMS510TS		Menumaster, США	шт.	1	220	1,15
216	Гриль Salamander TECNOINOX SE60/4. Габариты (ДхШхВ) 600х450х500мм.	216011		TECNOINOX, Италия	шт.	1	380	4
217	Гомогенизатор RobotCoupe CMP 250 Combi. Габариты (ДхШхВ) 125х125х640мм.	34300A		Robot Coupe, Франция	шт.	1	220	0,31
218	Стол СБП опоры 20*40 мм. Габариты (ДхШхВ) 300х700х850мм.	С-4385		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
219	Процессор кухонный RobotCoupe R402. Габариты (ДхШхВ) 320х304х570мм.	2433		Robot Coupe, Франция	шт.	1	380	0,75
220	Зонт вытяжной центральный ВЦ 1200*2200*350. Габариты (ДхШхВ) 1200х2200х350мм.	ВЦ-1111		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
221	Весы CAS SW I-5 эл.порционные. Габариты (ДхШхВ) 260х287х137мм.	SW-5		CAS, Корея	шт.	2	220	0,01
222	Ванна моечная ВМ1 ванна 400*400*250.. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	ВМ-15087		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
223	Полка над тепловым осторовом . Габариты (ДхШхВ) 2800х400х800мм. **ПОД ЗАКАЗ ОТДЕЛЬНЫМ ЭСКИЗОМ.**			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0

Взам.инв.№

Подп. и дата

Инв. № подл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
224	Шпилька Шп/К 18 GN1/1;. Габариты (ДхШхВ) 385х540х1900мм.	Шп-5858		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
225	База нейтральная БН/900 п/обор. ELECTROLUX/ZANUSSI/TECNOINOX. Габариты (ДхШхВ) 800х840х570мм.	7691		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
226	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 900х300х300мм.	ПН-3337		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
227	Водоумягчитель DVA 12. Габариты (ДхШхВ) 190х255х500мм.	DVA 12		DVA, Италия	шт.	3	0	0
228	Плита TECNOINOX PC8E9. Габариты (ДхШхВ) 800х900х280мм.	316003		TECNOINOX, Италия	шт.	2	380	16
229	Полка настенная д/досок ПН. Габариты (ДхШхВ) 400х350х300мм.	ПН-312143		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
230	Стол охлаждаемый GN 11/TN. Габариты (ДхШхВ) 1390х700х850мм.	GN 11/TN		HI-COLD, Россия	шт.	2	220	0,42
231	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1500х300х300мм.	ПН-3327		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
232	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	3	0	0
233	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м..	3795		Россия	шт.	4	0	0
234	Печь пароконвекционная LAINOX NAEV171RLCS. Габариты (ДхШхВ) 930х825х1925мм.	NAEV171RLCS		LAINOX, Италия	шт.	1	380	26,5
235	Поверхность рабочая TECNOINOX PN4FL9. Габариты (ДхШхВ) 400х900х900мм.	316131		TECNOINOX, Италия	шт.	6	0	0
236	Полка тепловая ПСТ 2-х ярусная. Габариты (ДхШхВ) 1390х300х600мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	220	2,4
237	Термостат погружной Sous Vide Hurakan HKN-SV40. Габариты (ДхШхВ) 140х110х332мм.	HKN-SV40		Hurakan, Китай	шт.	1	220	1,5
238	Колонка водяная с шарнирной ручкой для 700 и 900 линии, TECNOINOX 399516. Габариты (ДхШхВ) 45х500х753мм. **Проверить артикул при заказе**	399516		TECNOINOX, Италия	шт.	2	0	0
239	Рисоварка Tiger JNO-B36W. Габариты (ДхШхВ) 360х360х250мм.	Tiger JNO-B36W		Tiger, Япония	шт.	1	220	1,4
	13.Холодный цех							
245	Рукомойник Компакт настенный (Смеситель в комплекте). Габариты (ДхШхВ) 390х385х260мм.	Рн-11027		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
246	Ловушка насекомых WELL WE-813-SB30S. Габариты (ДхШхВ) 470х90х285мм.	WE-813-SB30S		WELL, Тайвань	шт.	1	220	0,03
247	Стол охлаждаемый СО2/Р 150/70 390л, агрегат справа. Габариты (ДхШхВ) 1500х700х850мм.	СО-4462		КАМИК, Россия	шт.	1	220	0,55
248	Облучатель бактерицидный настенный ОБН-35 (одноламповый). Габариты (ДхШхВ) 482х54х120мм.	ОБН-35		Азов, Российская федерация	шт.	1	220	0,15
249	Ванна моечная ВМ1 ванна 400*400*250.. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	ВМ-15087		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
250	Стол охлаждаемый GN 11/TN. Габариты (ДхШхВ) 1390х700х850мм.	GN 11/TN		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,42
251	БЛЕНДЕР VEMA FR2002. Габариты (ДхШхВ) 150х150х47мм.	16084		VEMA, Италия	шт.	1	220	0,2
252	Стол с охлаждаемым шкафом SAGI KUEBM. Габариты (ДхШхВ) 1850х700х900мм. **Островной, опция задняя стенка.**	KUEBM		SAGI, Италия	шт.	1	220	0,55
253	Полка настольная ПС 2-х ярусная. Габариты (ДхШхВ) 1850х300х800мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
254	Стеллаж Ст4С заканч. Профилем. Габариты (ДхШхВ) 1200х600х1800мм.	Ст-8847		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
255	Полка настольная 2-х ярусная. Габариты (ДхШхВ) 1600х300х800мм.	ПС-14620		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
256	Ванна моечная М1 6/7-Р. Габариты (ДхШхВ) 600х700х850мм.	ВМ-11579		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9
257	Зонт вытяжной пристенный ВП. Габариты (ДхШхВ) 1200х800х350мм.	ВП-0959		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
258	Печь СВЧ Menumaster RMS510TS. Габариты (ДхШхВ) 508х397х305мм. **Добавить кронштейн для настенного крепления.**	RMS510TS		Menumaster, США	шт.	1	220	1,15
259	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	2	0	0
260	Полка настенная д/досок ПН. Габариты (ДхШхВ) 400х350х300мм.	ПН-312143		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
261	Шкаф холодильный SAGI VOYAGER VD70. Габариты (ДхШхВ) 750х835х2040мм.	VD70		SAGI, Италия	шт.	2	220	0,5
262	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1200х300х300мм.	ПН-3323		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
263	Стол СБ. Габариты (ДхШхВ) 500х700х850мм.	С-16962		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
264	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 1500х300х300мм.	ПН-3327		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
265	Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D. Габариты (ДхШхВ) 328х396х110мм.	HKN-ICF35D		Hurakan, Китай	шт.	2	220	3,5
266	Контейнер для мусора Rubbermaid . Габариты (ДхШхВ) 559х279х762мм.	FG354060GRAY		Россия	шт.	3	0	0
267	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м..	3795		Россия	шт.	3	0	0
268	Полка настенная ПН/В. Габариты (ДхШхВ) 900х300х300мм.	ПН-3337		КАМИК, Россия	шт.	4	0	0
269	Стол СП 3/К. Габариты (ДхШхВ) 1200х700х850мм.	С-13636		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
270	Стол охлаждаемый GN 22/TN. Габариты (ДхШхВ) 1390х700х850мм.	GN 22/TN		HI-COLD, Россия	шт.	2	220	0,42
271	Фритюрница Hurakan HKN-FT4N. Габариты (ДхШхВ) 265х385х310мм.	HKN-FT4N		Hurakan, Китай	шт.	1	220	2,5
272	Витрина охлаждаемая настольная HI COLD, VRTU 2. Габариты (ДхШхВ) 1390х385х279мм.	VRTU 2		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,15
273	Слайсер HM 275. Габариты (ДхШхВ) 620х440х390мм.	HM 275		FIMAR, Италия	шт.	1	220	0,23
274	Блендер кухонный HALLDE SB-4 . Габариты (ДхШхВ) 270х365х445мм.	23010		HALLDE, Швеция	шт.	1	230	1
275	Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5. Габариты (ДхШхВ) 235х380х375мм.	HKN-KS5		Hurakan, Китай	шт.	1	220	0,5
	14.Бар							
283	Контейнер для мусора Rubbermaid . Габариты (ДхШхВ) 559х279х762мм.	FG354060GRAY		Россия	шт.	1	0	0
284	Кофемолка Nuova Simonelli Grinta chrome. Габариты (ДхШхВ) 140х210х420мм.	Grinta chrome		Nuova Simonelli, Италия	шт.	1	220	0,22
285	Кофемашина Nuova Simonelli Appia Life 3Gr S black высокие группы, экономайзер. Габариты (ДхШхВ) 1014х545х498мм.	Appia Life 3Gr S		Nuova Simonelli, Италия	шт.	1	220	3,35
286	Стол под кофемашину с подложкой ДСП. Габариты (ДхШхВ) 1200х700х850мм.	С-11253		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
287	Витрины кондитерские охлаждаемая UNIS Georgia Square 1500 cold, inox. Габариты (ДхШхВ) 1480х755х1320мм.	1435020		UNIS, Чехия	шт.	1	220	0,71
288	Печь СВЧ Menumaster RMS510TS. Габариты (ДхШхВ) 508х397х305мм.	RMS510TS		Menumaster, США	шт.	1	220	1,15
289	СОКОВЫЖИМАЛКА VEMA SP2072L. Габариты (ДхШхВ) 200х310х360мм.	23601		VEMA, Италия	шт.	1	220	0,45
290	СОКОВЫЖИМАЛКА VEMA CE2083L. Габариты (ДхШхВ) 260х450х500мм.	80545		VEMA, Италия	шт.	1	220	0,4
291	Ледогенератор Scotsman, EC176WS. Габариты (ДхШхВ) 680х600х1120мм.	EC176WS		Scotsman, Италия	шт.	1	220	0,7

1	2	3	4	5	6	7	8	9
292	Стакан для миксера VEMA XR FL2.	0		VEMA, Италия	шт.	1	0	0
293	МИКСЕР VEMA FL2006/L. Габариты (ДхШхВ) 280х200х550мм.	80770		VEMA, Италия	шт.	1	220	0,3
294	БЛЕНДЕР VEMA FR2055. Габариты (ДхШхВ) 150х150х500мм.	16086		VEMA, Италия	шт.	1	220	0,2
295	Ванна моечная ВМ1 с дверью, ванна 400*400*250.. Габариты (ДхШхВ) 550х700х850мм.	ВМ-10371		КАМИК, Россия	шт.	2	0	0
296	Сифон одинарный D-52мм. со шлангом D-40мм. 0,8 м..	3795		Россия	шт.	2	0	0
297	Шкаф морозильный Бирюса 14 ЕК. Габариты (ДхШхВ) 580х620х850мм.	14 ЕК		Бирюса, Россия	шт.	2	220	0,09
298	Стол охлаждаемый GN 111/TN. Габариты (ДхШхВ) 1835х700х850мм.	GN 111/TN		HI-COLD, Россия	шт.	1	220	0,51
299	Водоумягчитель DVA 8. Габариты (ДхШхВ) 190х255х400мм.	DVA 8		DVA, Италия	шт.	4	0	0
300	Смеситель кухонный BISARO Mixer tap H.	176		BISARO, Италия	шт.	2	0	0
301	Винный шкаф Liebherr WKt 5552. Габариты (ДхШхВ) 700х742х1920мм.	WKt 5552		LIEBHERR, Австрия	шт.	2	220	0,25
302	Станция бармена 1100*500(700)*850. Габариты (ДхШхВ) 1000х500х850мм.	311414		КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
303	Стол СБ. Габариты (ДхШхВ) 1650х700х850мм.			КАМИК, Россия	шт.	1	0	0
304	Водонагреватель BRAVILOR BONAMAT HWA 20. Габариты (ДхШхВ) 205х355х430мм.	8.110.501.310		BRAVILOR, Нидерланды	шт.	1	220	2,11
305	Стол с охлаждаемым шкафом SAGI KUBA. Габариты (ДхШхВ) 1850х700х985мм.	KUBA		SAGI, Италия	шт.	1	220	0,55
306	Ледогенератор Scotsman, EC206WS. Габариты (ДхШхВ) 1250х620х860мм.	EC206WS		Scotsman, Италия	шт.	1	220	0,7
							Суммарная мощность кВт:	**231,78**

Взам.инв.№

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата

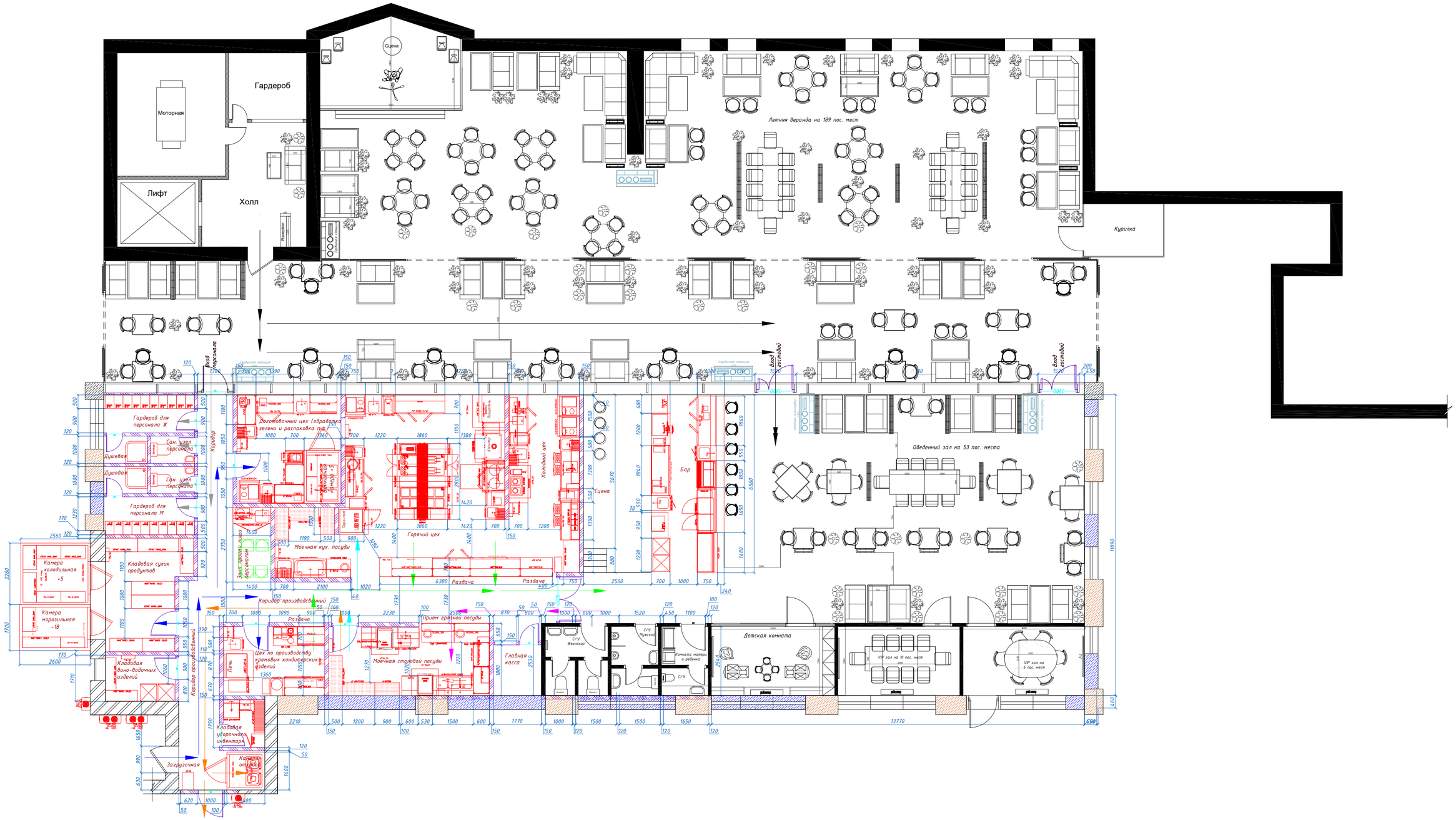


Схема движения потоков

	Полуфабрикаты
	Готовые блюда
	Грязная посуда
	Чистая посуда
	Посетители
	Сотрудники
	Отходы

						1041.ТХ
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	Стадия: РД; Лист: 1; Листов: 10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	Схема движения технологических потоков. План на уровне 5-го этажа
Заказчик						ООО "Уникальные Технологии"

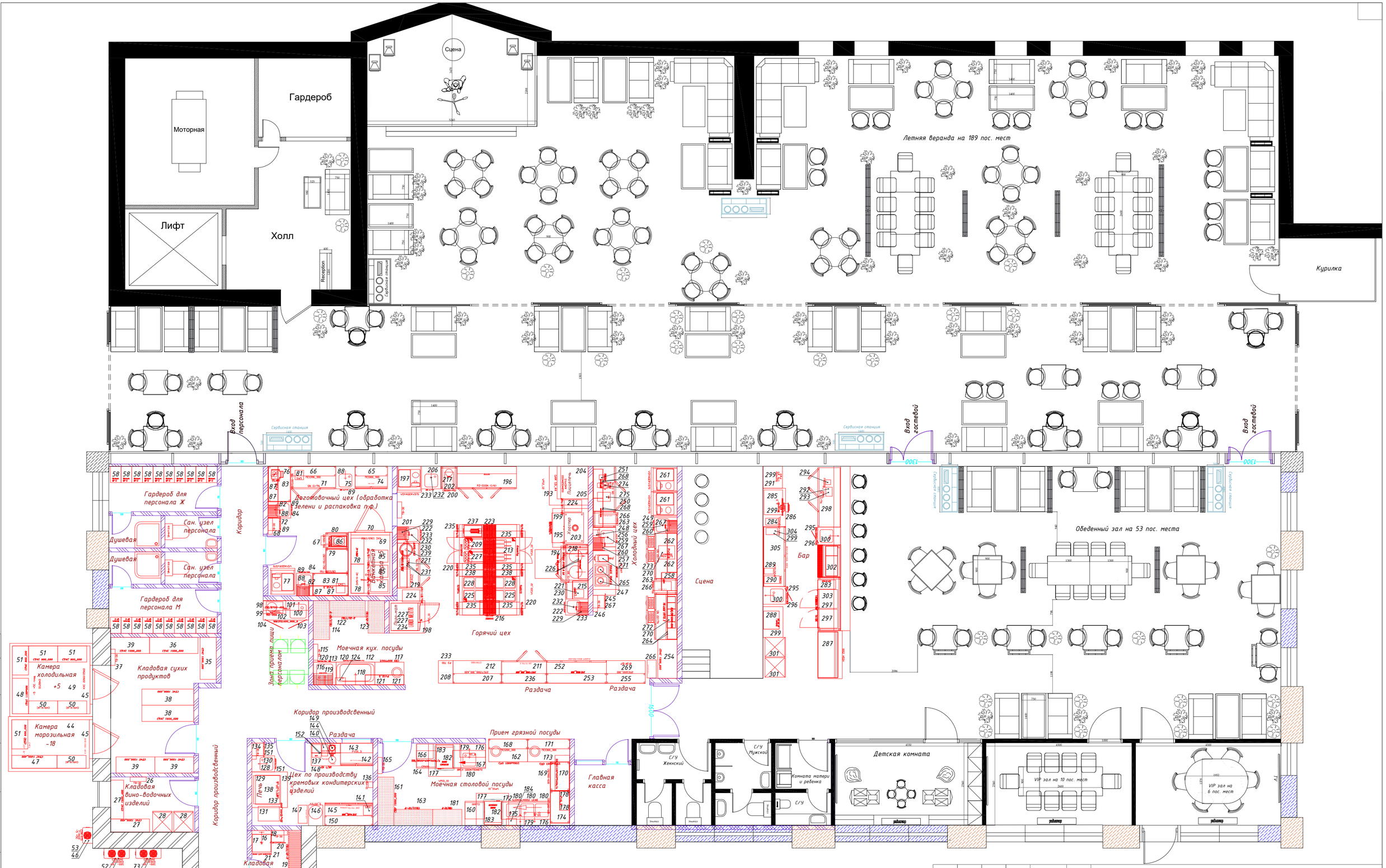
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



Масштаб 1:75

Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022
Технолог		Савочкин			26.01.2022
Н.контр		Савочкин			26.01.2022
Заказчик					

1041.ТХ

Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский

Технологическая часть проекта. Ресторан.

Стадия	Лист	Листов
РД	2	10

План расстановки технологического оборудования
План на уровне 5-го этажа

ООО "Уникальные Технологии"

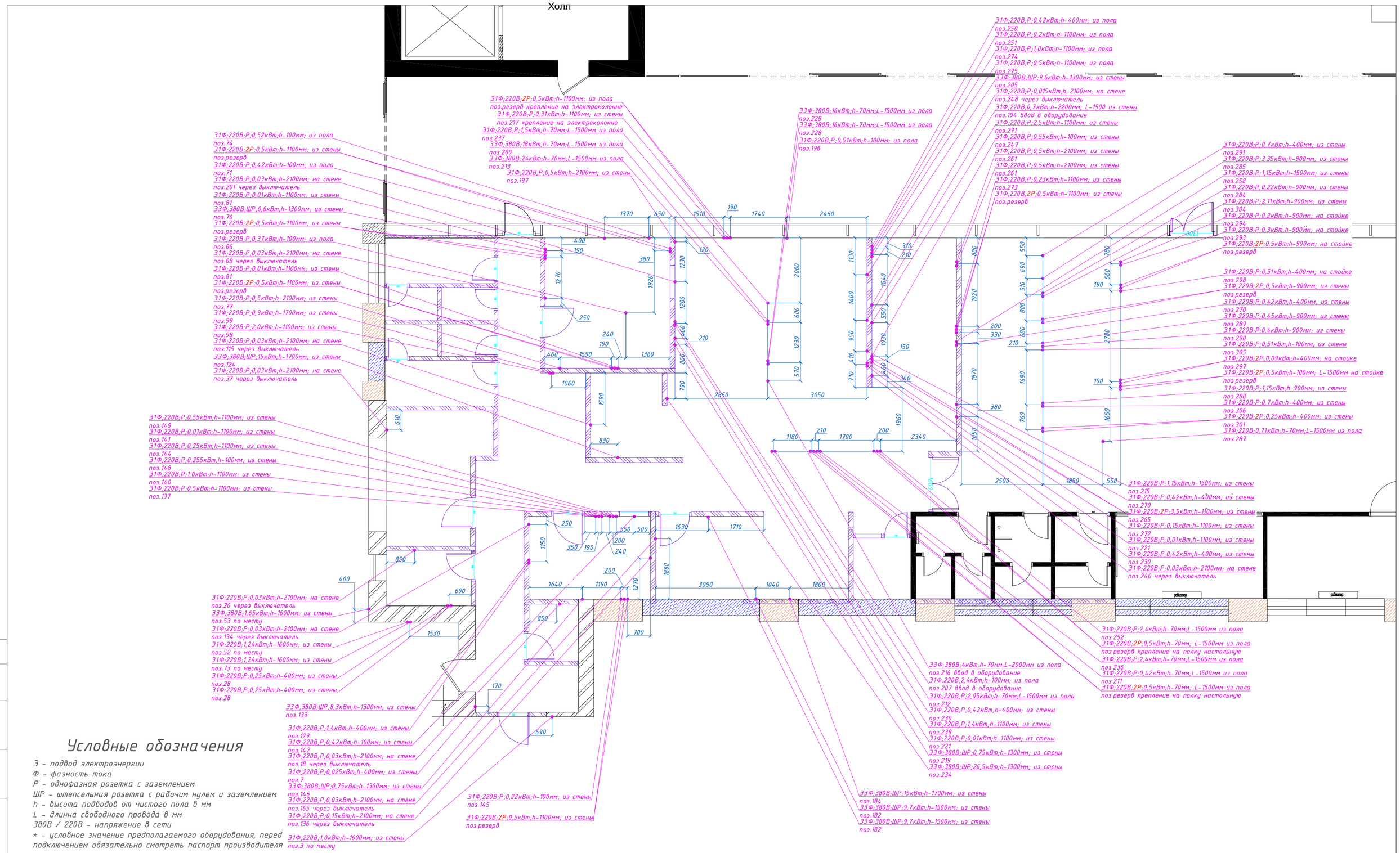
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



Условные обозначения

Э - подвод электроэнергии
Ф - фазность тока
Р - однофазная розетка с заземлением
ШР - штепсельная розетка с рабочим нулем и заземлением
h - высота подводов от чистого пола в мм
L - длинна свободного провода в мм
380В / 220В - напряжение в сети
* - условное значение предполагаемого оборудования, перед подключением обязательно смотреть паспорт производителя

Примечания

- Прокладка электросетей должна осуществляться в плоскости стен и пола, согласно требованиям ПУЭ по трёх или пятипроводной схеме, в зависимости от подключаемого технологического оборудования
- В случае подключения оборудования путём ввода кабеля напрямую, без установки разъёма, необходим выход МЯГКОГО (МНОГОЖИЛЬНОГО) кабеля, длиной 2500мм, согласно заданным высотам
- Установленные силовые разъёмы необходимо укомплектовать ответной частью.

Согласовано

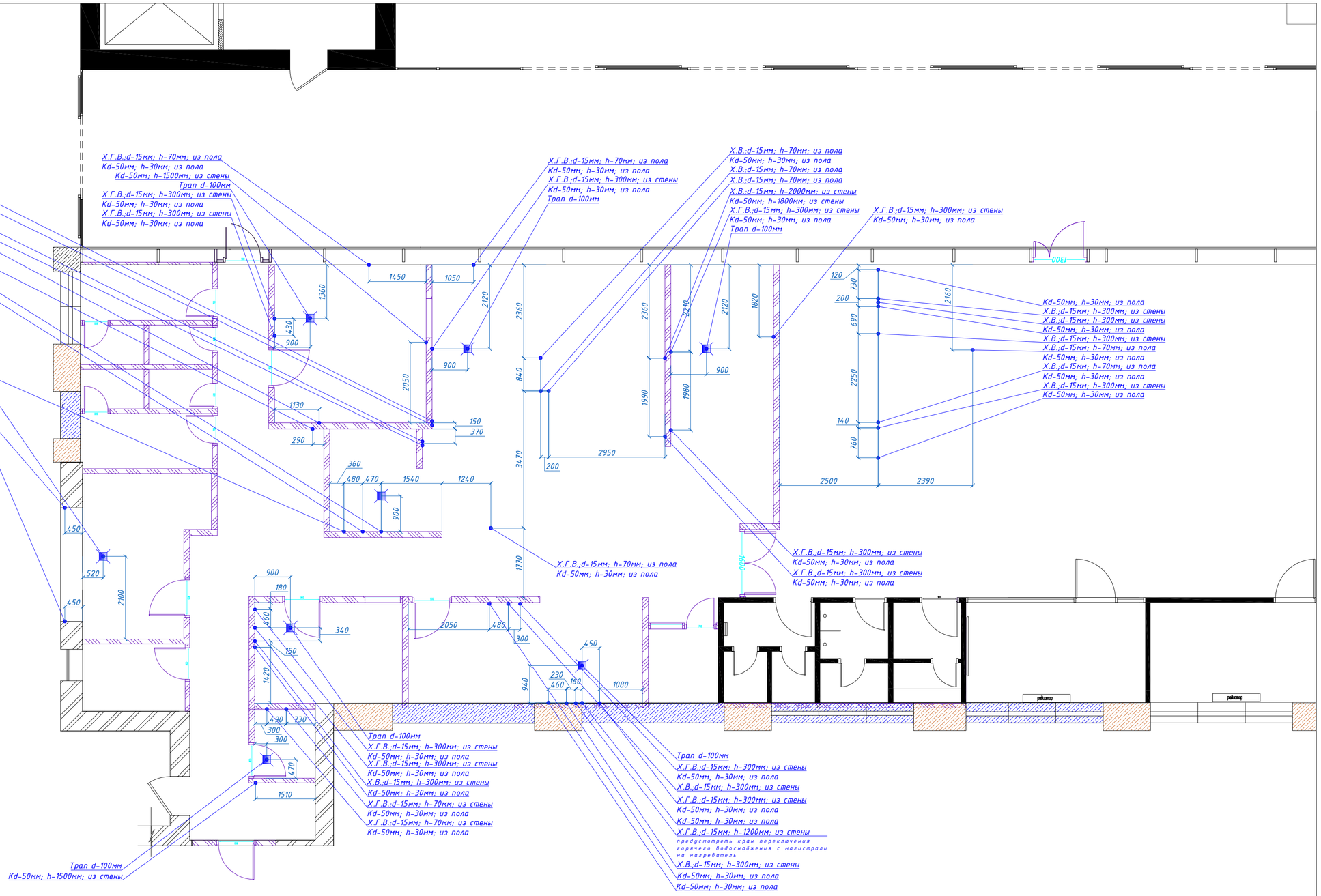
Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

						1041.ТХ
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	Стадия: РД; Лист: 3; Листов: 10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расположения электровыводов. План на уровне 5-го этажа
Заказчик						ООО "Уникальные Технологии"

Формат А2



Условные обозначения

Х.В. - подвод холодной воды
Х.Г.В - подвод холодной и горячей воды
d - диаметр трубопровода
К - отвод в канализацию
h - высота подводов от чистого пола в мм
- Трап d=100mm

Примечания

- Прокладка труб водопровода и канализации должна осуществляться в плоскости стен и пола
- Все производственные помещения следует оборудовать сливными трапами.
- Слив от оборудования в канализацию предусмотреть в ближайший трап или канализационную сеть с разрывом струи не менее 20мм.
- Выводы из пола должны быть выполнены максимально приближенными к примыкающей стене, или отнесены от неё на расстояние 150мм.
- Вентиля G 1/2" возможно использовать угловые или прямые полнопроходные, монтировать максимально приближенно к стене
- Давление холодной и горячей воды в системе водоснабжения в пределах 150 кПа ÷ 600 кПа; при необходимости с установкой насоса, повышающего давление либо понижающего редуктора

						1041.ТХ
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	Стадия: РД; Лист: 4; Листов: 10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расположения выводов воды и канализации. План на уровне 5-го этажа
Заказчик						ООО "Уникальные Технологии"

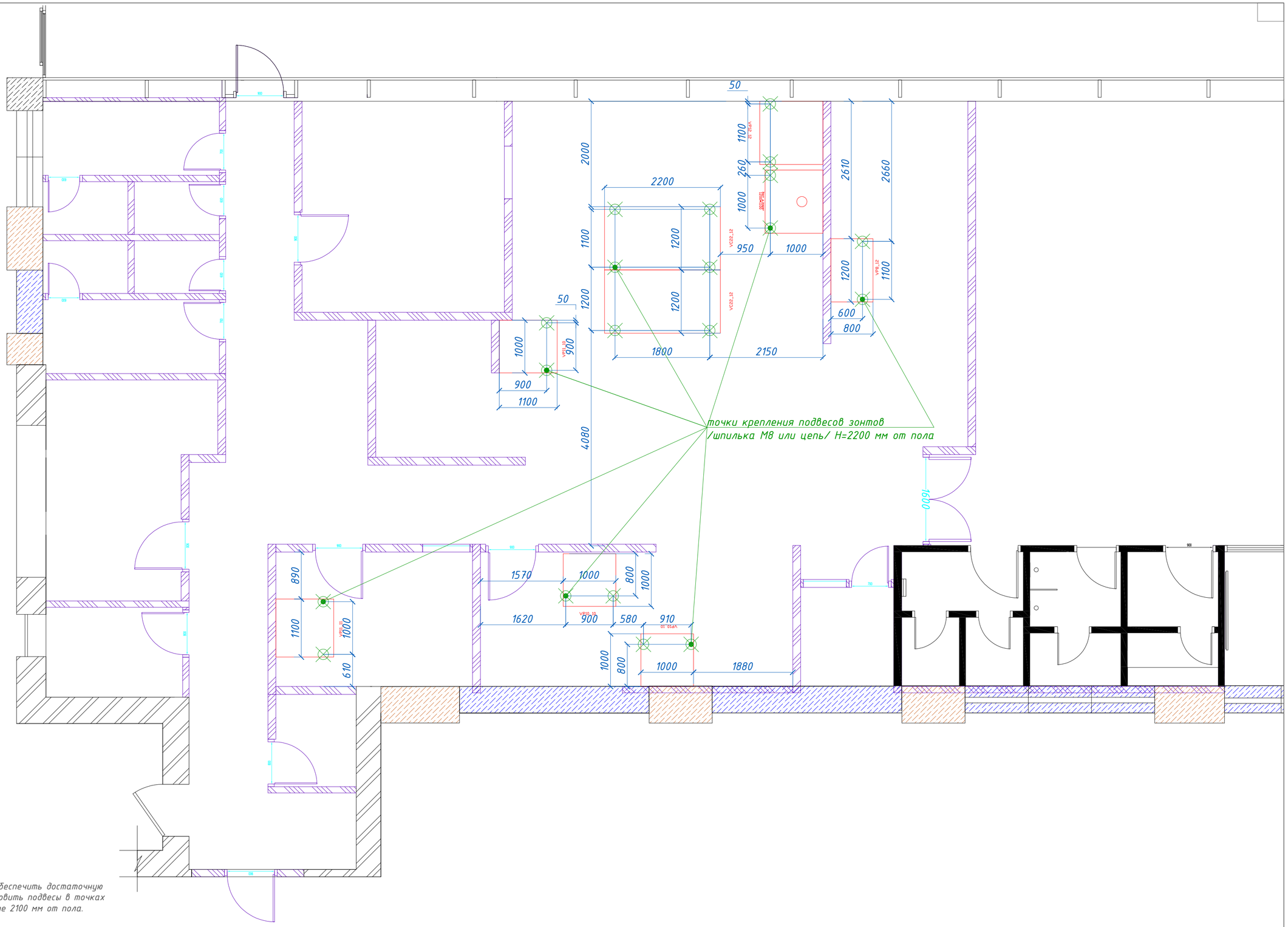
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



Примечания

- В местах крепления зонтов необходимо обеспечить достаточную несущую способность поверхностей. Подготовить подвесы в точках крепления /шпилька М8 или цепь/ на высоте 2100 мм от пола. Отверстия
в зонтах под крепеж сверлятся по месту
- Вытяжной зонт крепиться на высоте 2000 мм от пола
/по нижнему срезу зонта/
- Отверстия в вытяжных зонтах для врезки фланцев выполняются по месту /при подключении/
- В помещении предназначенном под установку холодильных камер с моноблоками или сплит-системами необходимо обеспечить приточно-вытяжную вентиляцию (температура окружающей среды от +5 до +25 градусов Цельсия, влажность воздуха не выше 80%)
- Отопительные приборы, в помещениях предназначенных под установку холодильных камер, следует размещать на расстоянии не менее 1500 мм от стен камер

						1041.ТХ
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	Стадия: РД; Лист: 5; Листов: 10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расположения вентиляционных зонтов. План на уровне 5-го этажа
Заказчик						ООО "Уникальные Технологии"

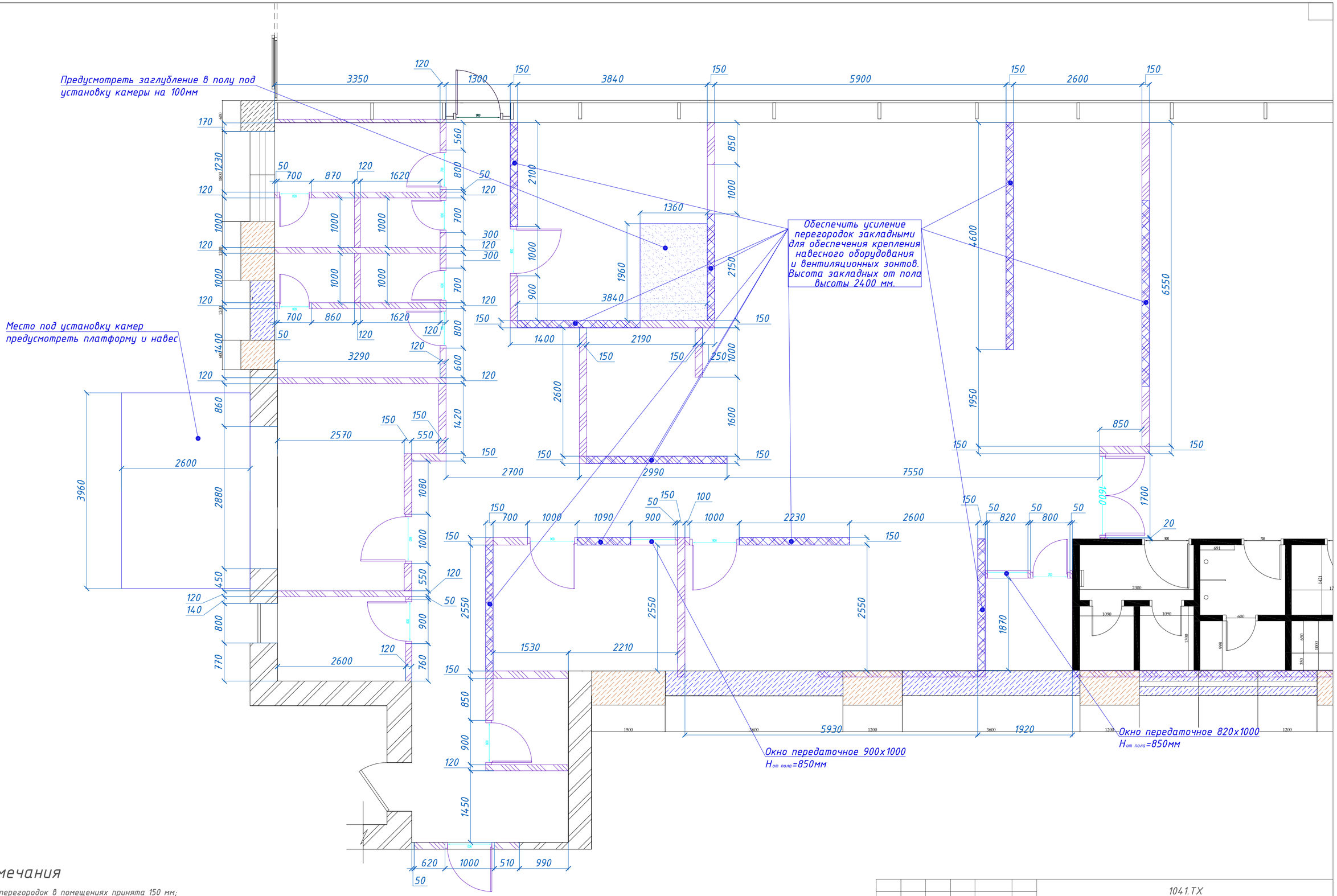
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



Примечания

- Толщина перегородок в помещениях принята 150 мм;
- Все размеры указаны в мм от чистого пола и стен.
- полы должны быть строго горизонтальными, уклон полов не более +/- 5 мм относительно нулевой линии на длине 2 м.
- Необходимо предусмотреть требуемые размеры дверных проёмов для обеспечения заноса оборудования в помещения.
- Для установки навесного оборудования (полок, панелей, пристенных и центральных вентиляционных зонтов требуется предусмотреть закладные элементы, обеспечивающие надёжное крепление вышеуказанного оборудования.

						1041.ТХ			
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский			
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.	Стадия	Лист	Листов
Технолог		Савочкин			26.01.2022		РД	6	10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расположения перегородок	ООО "Уникальные Технологии"		
Заказчик						План на уровне 5-го этажа			

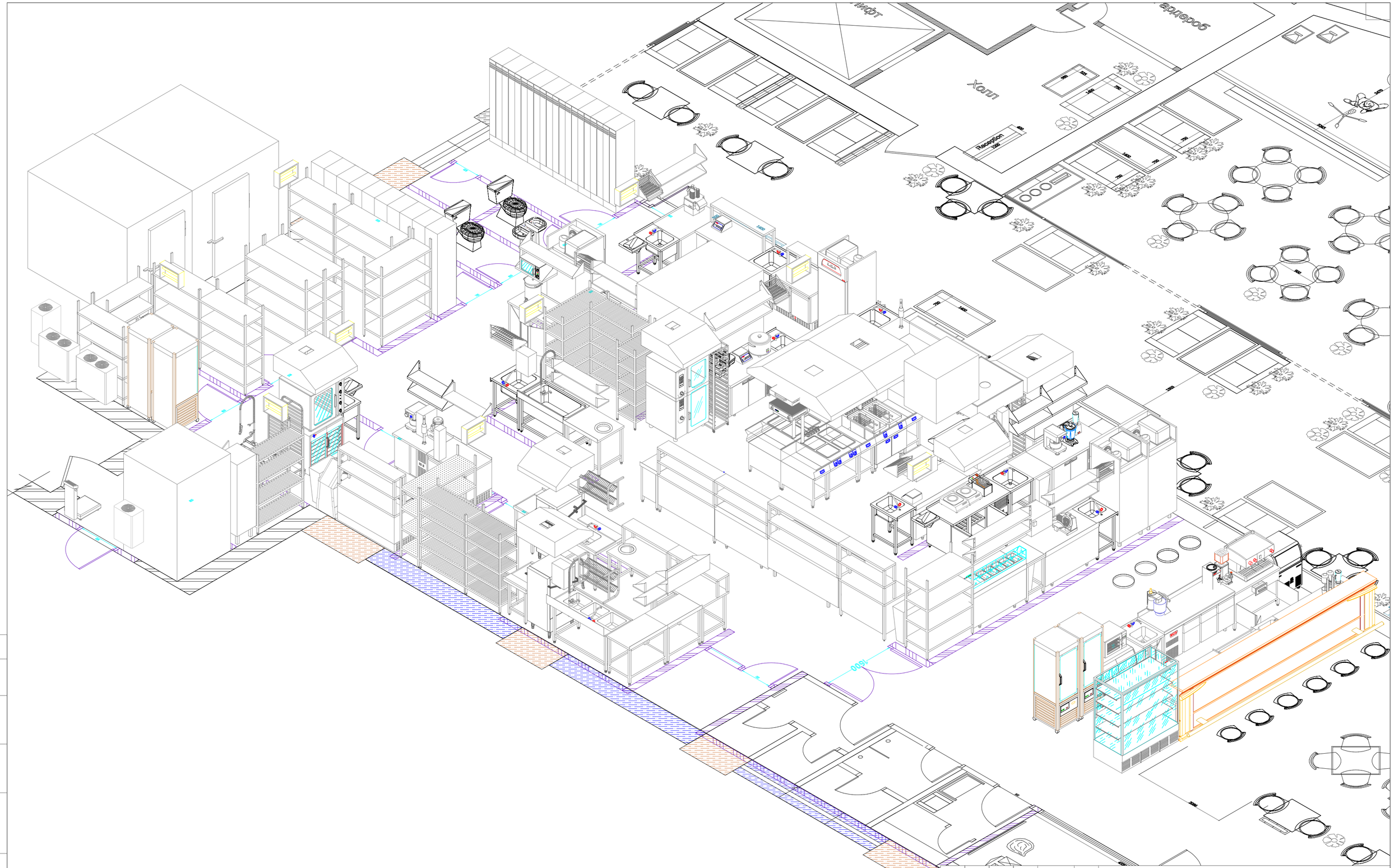
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



						1041.ТХ		
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский		
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.	Стадия	Лист	Листов
Технолог		Савочкин			26.01.2022		РД	7	10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расстановки технологического оборудования изометрический вид План на уровне 5-го этажа	ООО "Уникальные Технологии"		
Заказчик									

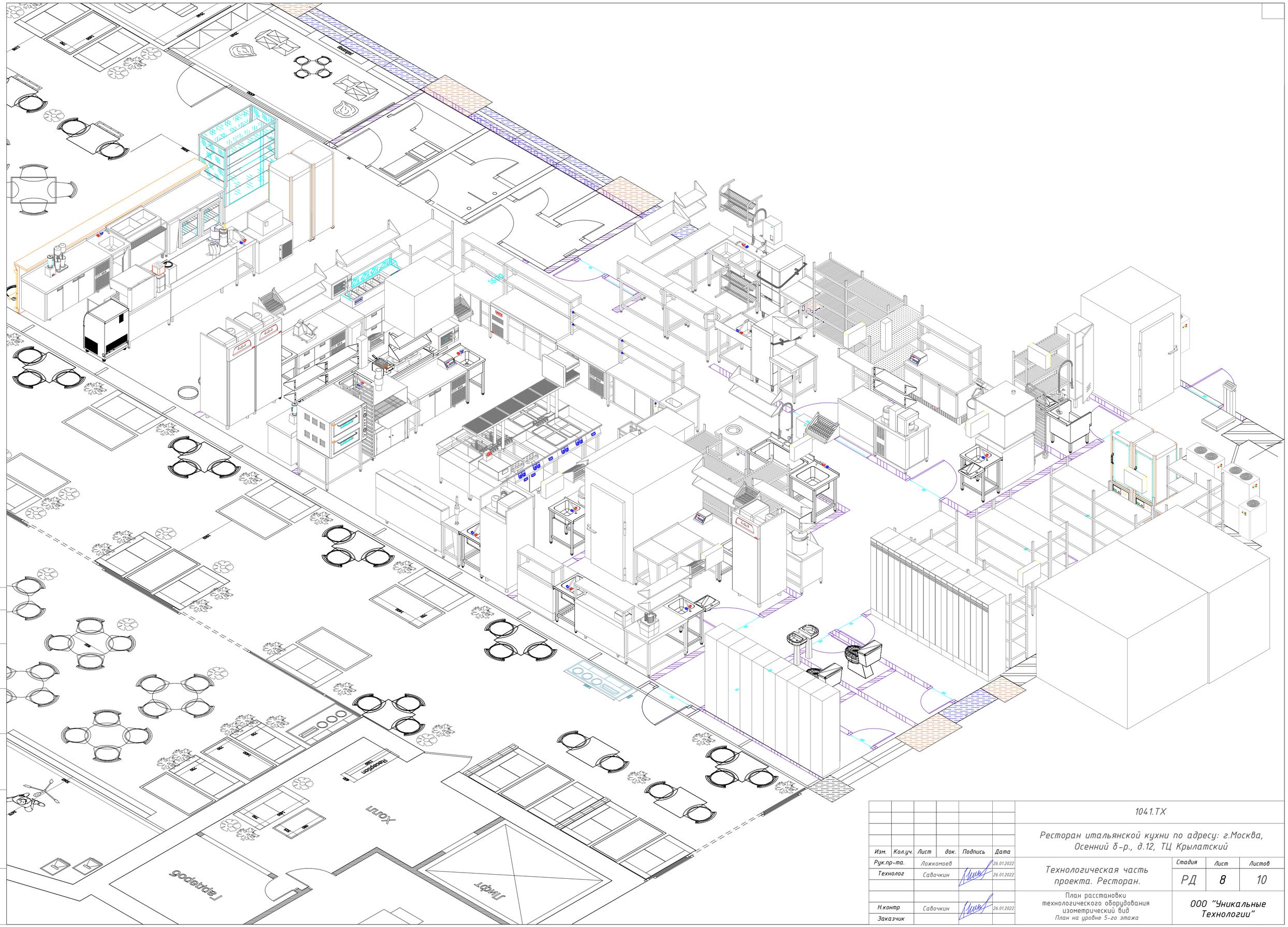
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



						1041.ТХ
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	Стадия: РД · Лист: 8 · Листов: 10
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расстановки технологического оборудования изометрический вид. План на уровне 5-го этажа
Заказчик						ООО "Уникальные Технологии"

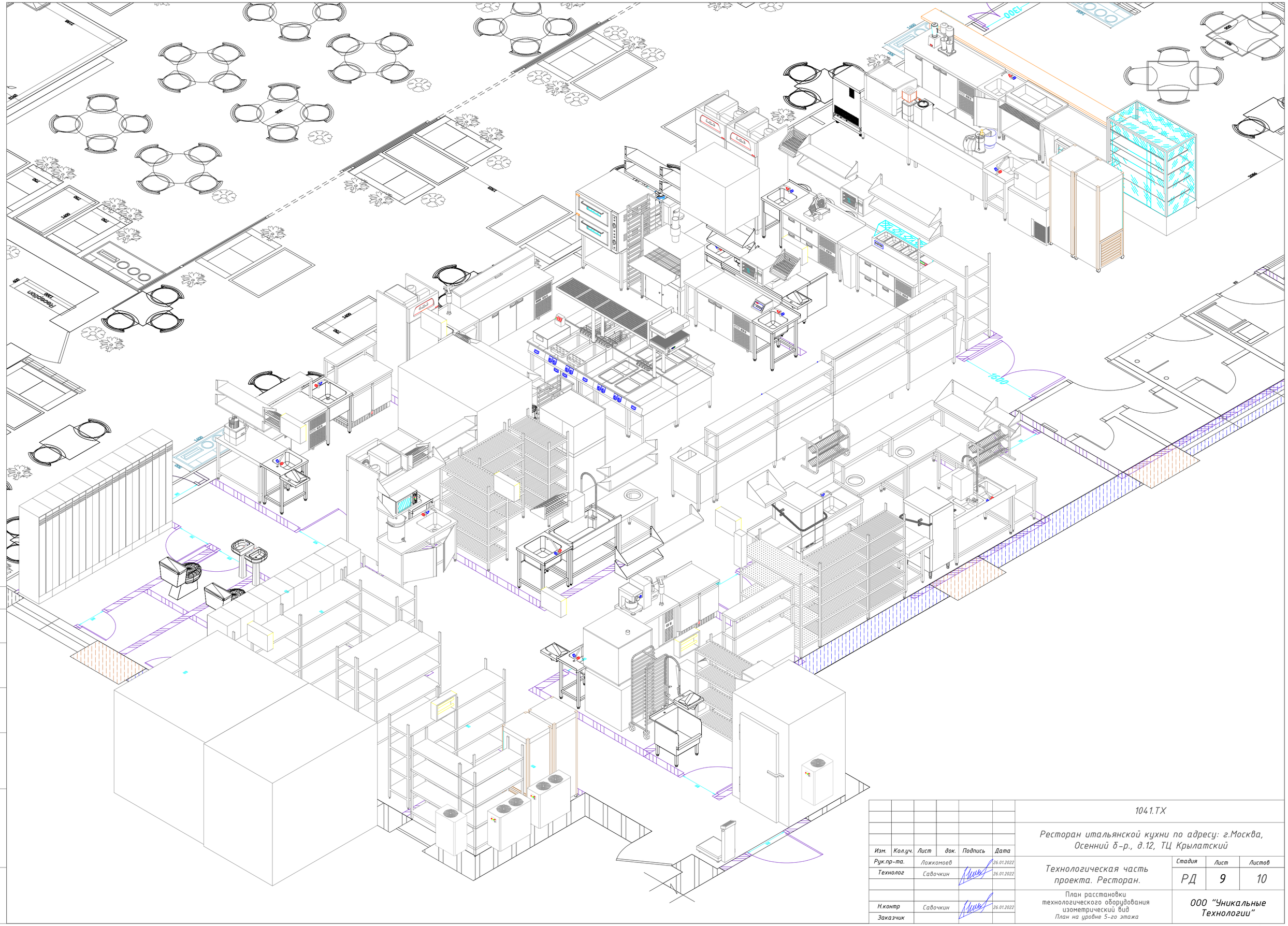
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



						1041.ТХ
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расстановки технологического оборудования изометрический вид План на уровне 5-го этажа
Заказчик						

Стадия	Лист	Листов
РД	9	10

ООО "Уникальные Технологии"

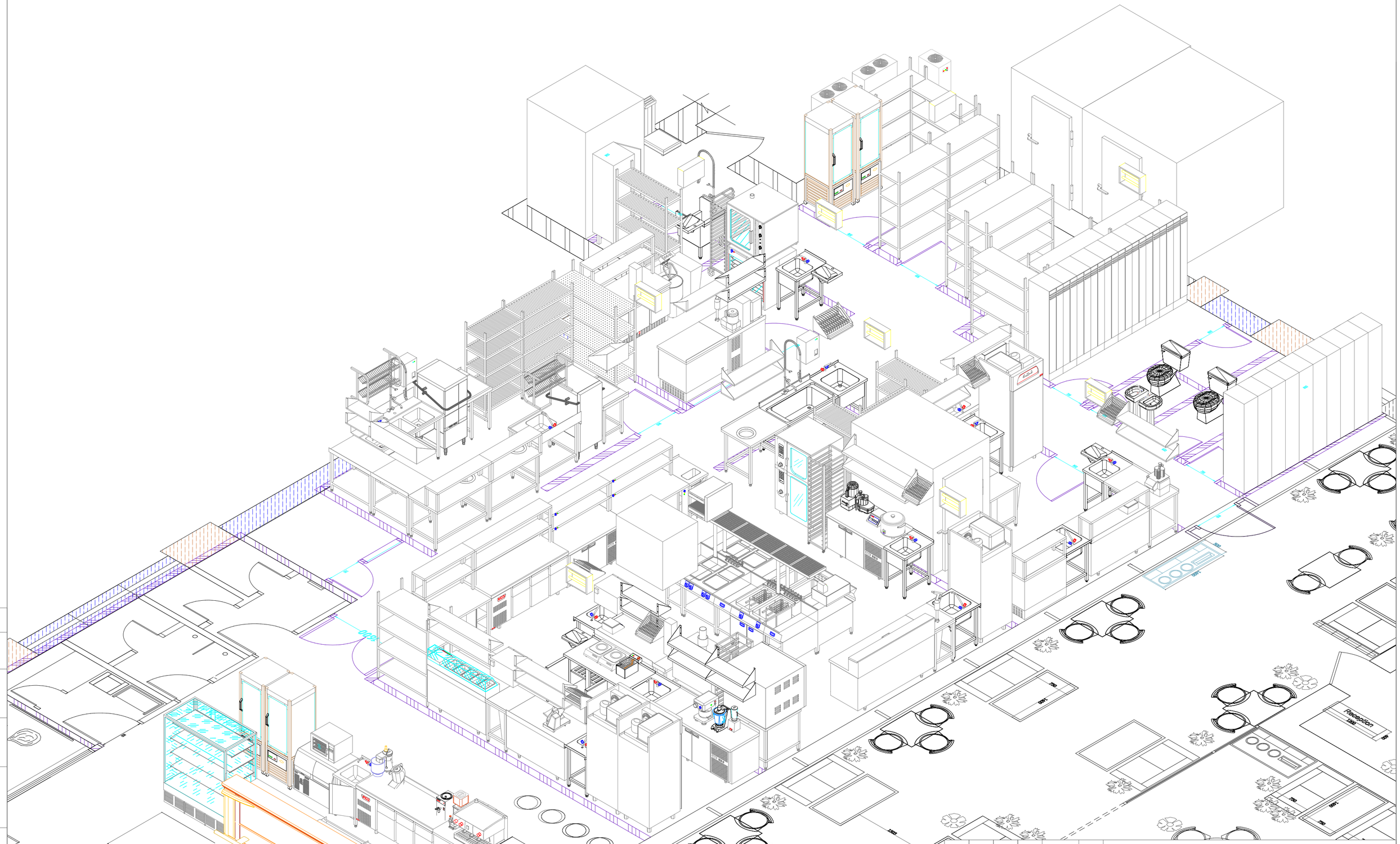
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2



						1041.ТХ
						Ресторан итальянской кухни по адресу: г.Москва, Осенний б-р., д.12, ТЦ Крылатский
Изм.	Кол.уч.	Лист	док.	Подпись	Дата	
Рук.пр-та.		Ложкомоев			26.01.2022	Технологическая часть проекта. Ресторан.
Технолог		Савочкин			26.01.2022	
Н.контр		Савочкин			26.01.2022	План расстановки технологического оборудования изометрический вид План на уровне 5-го этажа
Заказчик						

Стадия	Лист	Листов
РД	10	10

ООО "Уникальные Технологии"

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А2