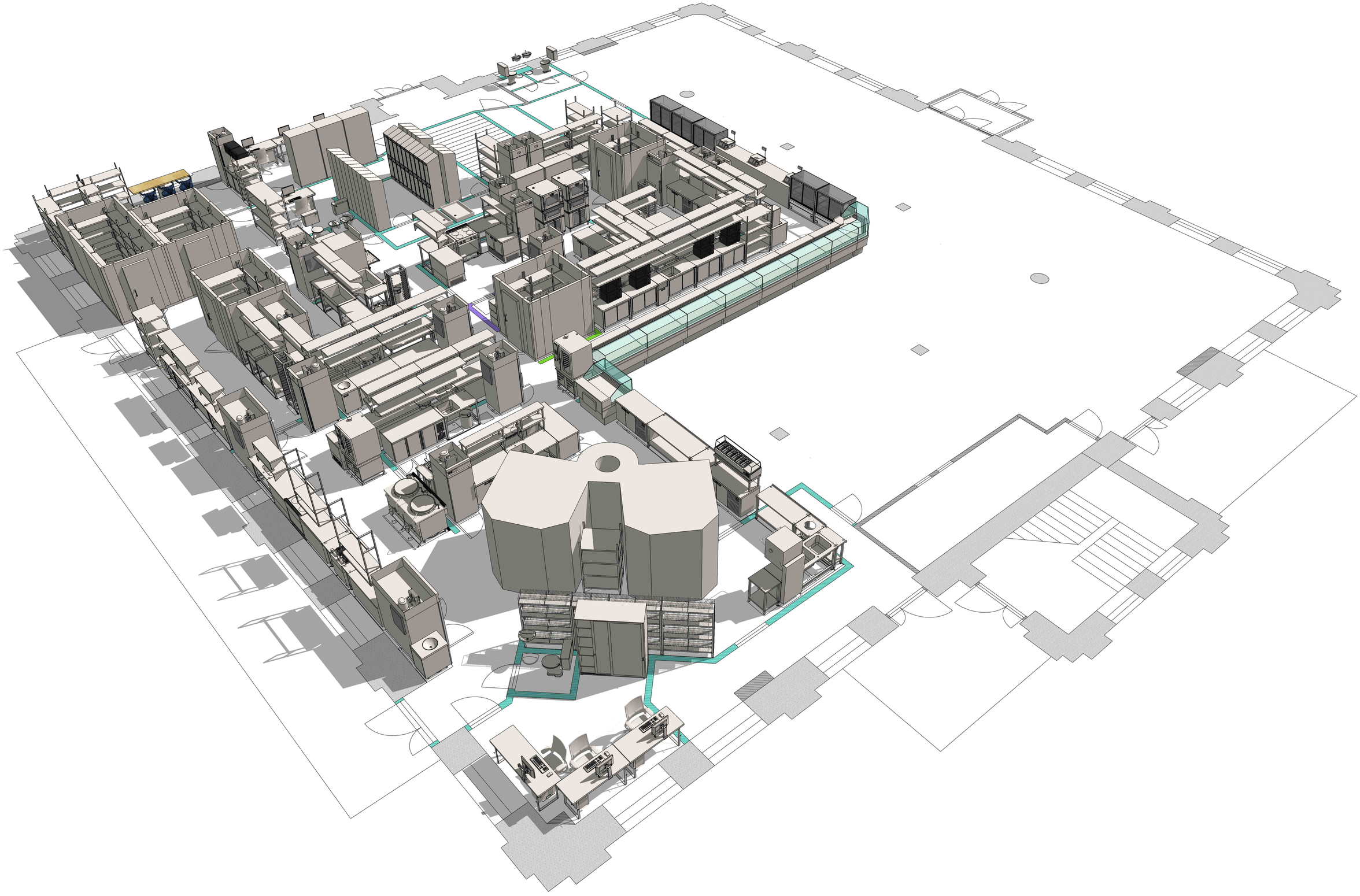


http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект **Технический дизайн кулинарии, г. Омск**

дата 13.01.23

выполнил *Ващаев П.П.*

проверил *Карасев А.А.*

ВАЖНО!

1. **Данный альбом чертежей и эскизов является Техническим Заданием для всех Подрядчиков выполняющих проектные, общестроительные, отделочные, монтажные и пуско-наладочные работы на Объекте, и обязателен к ознакомлению.**

2. **В случае выполнения работ любыми Подрядчиками непосредственно по данному альбому чертежей и эскизов, без внесения в него любого рода корректировок, соответствующий Подрядчик принимает на себя ответственность, за полное, точное и своевременное исполнение Технического Задания**

3. **Любого рода корректировки от Подрядчиков передаются на согласование посредством электронной почты на e-mail: vp@flute-service.ru с пометкой "ВАЖНО!", копией представителю Заказчика и темой письма "Корректировка по "наименование проекта""**

4. **Корректировка считается принятой в работу по получению Подрядчиком ответного письма с текстом "Принято в работу", а также копией представителю Заказчика.**
   Корректировки по голосовой связи, мессенджерам, озвученные при личных встречах, переданные иными способами, а также без копии представителю Заказчика, в работу не принимаются.

5. **Корректировка считается внесенной в проект по получению Подрядчиком ответного письма с текстом "Корректировка внесена" и копией представителю Заказчика.**

6. **До получения Подрядчиком данного альбома чертежей и эскизов с внесенной по его запросу корректировкой, ответственность за любые последствия продолжения работ по исходному пакету документации несет исключительно Подрядчик, передавший корректировку в работу**

7. **Разработчик данного альбома чертежей и эскизов не несет никакой ответственности за передачу корректировок непосредственно между Подрядчиками, контроль исполнения подрядчиками Технического Задания и внесение в прочие разделы любой проектной документации любых корректировок в ходе работ, за исключением тех случаев, когда работа по Объекту проводится с ведением Авторского Надзора, по отдельному договору на осуществление такового.**

-все линейные размеры - в миллиметрах

-все угловые размеры - в градусах

-все объемы - в метрах кубических

*-все габаритные размеры - "ширина" * "глубина" * "высота"*

-все диаметры цилиндрических элементов - наружные

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект
Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап
2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз
Общая информация по проекту

дата
13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 0

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

1/1 Загрузочная
1/2 Среднетемпературная кладовая
1/3 Низкотемпературная кладовая
1/4 Кладовая сухих продуктов
1/5 Столовая персонал
1/6 Кабинет
1/7 Гардероб персонала 1
1/8 Гардероб персонала 2
1/9 Душевая персонала
1/10 Помещение охраны
1/11 Санузел персонала
1/12 Моечная кухонной посуды
1/13 Мясо-рыбный цех
1/14 Кладовая овощей
1/15 Овощной цех
1/16 Заготовочный цех
1/17 Холодный цех
1/18 Кладовая полуфабрикатов
1/19 Тарная кладовая муки
1/20 Цех приготовления кремов и начинок
1/21 Цех подготовки теста
1/22 Участок выпечки
1/23 Кондитерский цех
1/24 Кладовая кондитерских изделий
1/25 Экспедиция
1/26 Зона реализации
1/27 Горячий цех
1/28 Моечная столовой посуды
1/29 Кладовая АХО
1/30 Кабинет
1/31 Санузел персонала

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Экспликация помещений

дата

13.01.23

примечания

согласовано

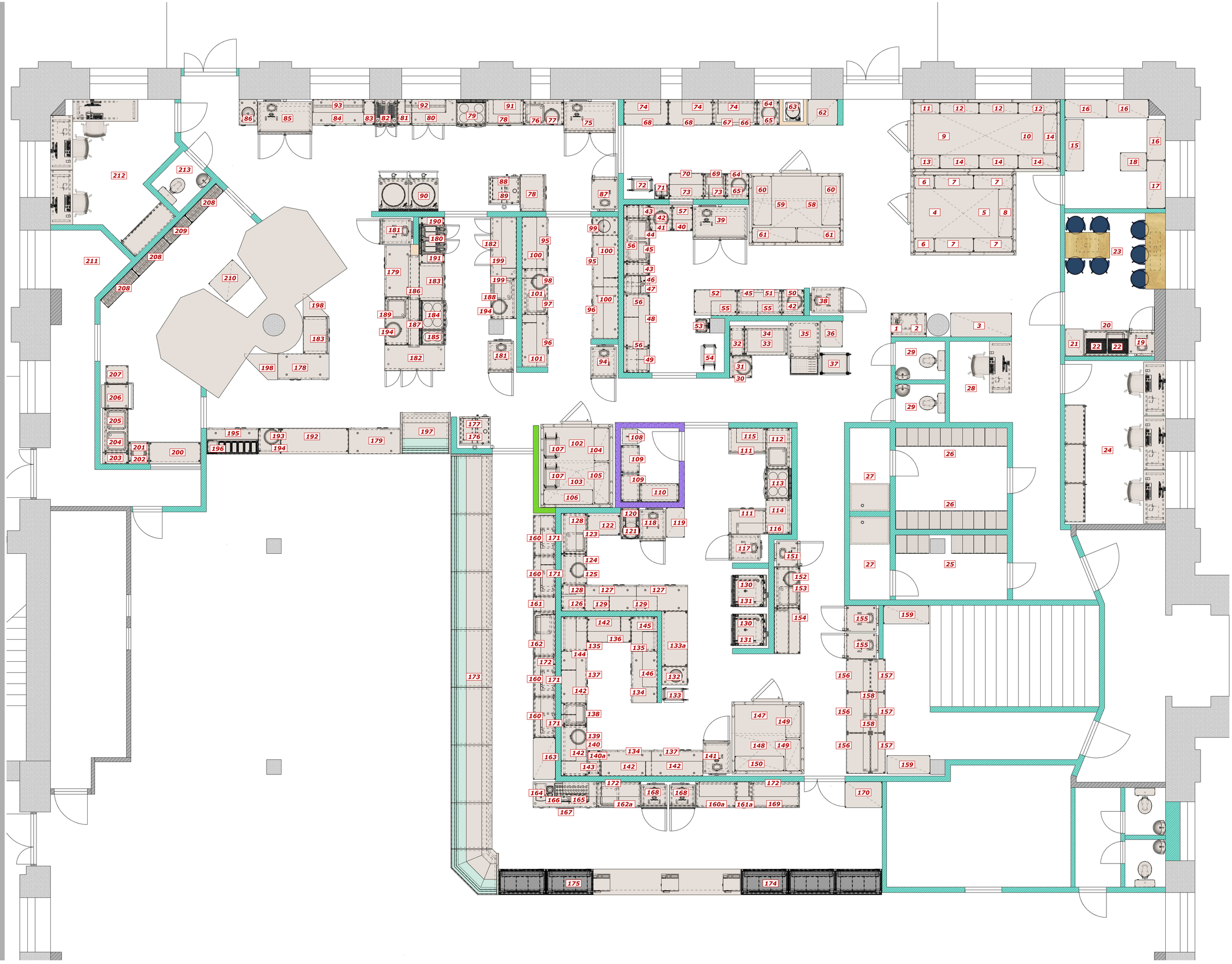
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 1



http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

План расстановки технологического оборудования

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 2

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., КВт	Мощность сум., КВт	Кол-во	Тип подключения, В
	[1-1] Загрузочная						
1	Стол производственный, без борта, обвязка с 3х сторон	Россия	950*650*850	0	0	1	нет
2	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ MAS PM1E-150-4050 или аналог	Россия	450*700*750	0	0	1	аккумул.
3	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1600*600*1800	0	0	1	нет
	[1-2] Среднетемпературная кладовая						
4	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 14,74 куб.м.	Россия	2260*2860*2760	0	0	1	нет
5	Сплит-система среднетемпературная SM222S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект из расчета изотермы Омска)	Россия	708(781)*280*418(618)	1,65	1,65	1	380
6	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	500*400*1800	0	0	2	нет
7	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1050*400*1800	0	0	4	нет
8	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1250*400*1800	0	0	1	нет
	[1-3] Низкотемпературная кладовая						
9	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 18,25 куб.м.	Россия	1960*4060*2760	0	0	1	нет
10	Сплит-система низкотемпературная SB328S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект из расчета изотермы Омска)	Россия	833(905)*504*503	2,5	2,5	1	380
11	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	700*300*1800	0	0	1	нет
12	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1050*300*1800	0	0	3	нет
13	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	700*400*1800	0	0	1	нет
14	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1050*400*1800	0	0	4	нет
	[1-4] Кладовая сухих продуктов						
15	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1400*500*1800	0	0	1	нет
16	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1100*500*1800	0	0	3	нет
17	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1250*500*1800	0	0	1	нет
18	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	700*500*1800	0	0	1	нет
	[1-5] Столовая персонала						
19	Шкаф охлаждаемый Polair CV105-Sm или аналог	Россия	697*695*1960	0,4	0,4	1	220
20	Ванна моечная закрытая, мойка слева НСЗК1М-12_7БЛ или аналог	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
21	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	450*700*1800	0	0	1	нет
22	Печь микроволновая Menumaster RCS511TS или аналог (кронштейн по указанию Заказчика)	Южная Корея	558*482*350	1,1	2,2	2	220
23	Мебель заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-6] Кабинет						
24	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-7] Гардероб персонала 1						
25	Шкаф для одежды , 2 уровня	_____	300*500*2000	0	0	8	нет
	[1-8] Гардероб персонала 2						
26	Шкаф для одежды , 2 уровня	_____	300*500*2000	0	0	20	нет
	[1-9] Душевая персонала						
27	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-10] Помещение охраны						
28	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-11] Санузел персонала						
29	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-12] Моечная кухонной посуды						
30	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	600*600*850	0	0	1	нет
31	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
32	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, борт, без борта	Россия	350*800*850	0	0	1	нет
33	Ванна котломоечная 1-гнездная, мойка 1000*600*400	Россия	1200*800*850	0	0	1	нет
34	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02 или аналог (монтаж на мойку, 1 отверстие)	Турция	150*440*1200	0	0	1	нет
35	Машина котломоечная МПК-65-65, оборудование Заказчика	Россия	835*1020(1395)*2145	11,5	11,5	1	380
36	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	600*700*1800	0	0	1	нет
37	Тележка официантская GASTRORAG XBUS3-2133N или аналог	Китай	450*850*900	0	0	1	нет
	[1-13] Мясо-рыбный цех						
38	Шкаф охлаждаемый Polair CM107-S, оборудование Заказчика	Россия	697*925*1960	0,35	0,35	1	220
39	Шкаф охлаждаемый Polair CB114-S, оборудование Заказчика	Россия	1474*960*1996	1,2	1,2	1	220
40	Стол производственный,без борта, полка	Россия	550*700*850	0	0	1	нет
41	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
42	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	2	нет
43	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, борт, без борта	Россия	350*800*850	0	0	2	нет
44	Ванна моечная 2-гнездная, мойки 500*500*350 цельнотянутые	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
45	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02 или аналог (монтаж на мойку, 1 отверстие)	Турция	150*440*1200	0	0	2	нет
46	Стенд для пилы ленточной, крепление к полу, демпфер резиновый на ножках, каркас труба, нагрузка не менее 300 кг	Россия	500*700*550	0	0	1	нет
47	Пила ленточная FIMAR SE/1550 или аналог	Италия	530*400*850	0,75	0,75	1	380

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Спецификация технологического оборудования

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

_____

Водоснабжение

_____

Электрооборудование

_____

Вентиляция

_____

Столы производственные, нейтральные; моечные ванны - без борта (по указанию представителя Заказчика)
Нейтральное оборудование - каркас профильная труба, полностью н/с (по указанию представителя Заказчика)
Учтено имеющееся в наличии у Заказчика оборудовании в соответствии с предоставленным перечнем.
По позициям указанным к возможной замене на аналоги, критериями замены являются габаритные размеры (не больше) и мощность (не больше)
Настольное перемещаемое оборудование на плане условно не показано и приобретается по согласованию с Заказчиком

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., КВт	Мощность сум., КВт	Кол-во	Тип подключения, В
48	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1350*700*850	0	0	1	нет
49	Ванна моечная для яиц Кобор ВМЯ/1-70/70 или аналог	Россия	700*700*850	0	0	1	нет
50	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
51	Ванна котломоечная 1-гнездная, мойка 1000*500*400	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
52	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1150*700*850	0	0	1	нет
53	Рукомойник напольный (привод бедренной кнопкой, гравитационный либо снабженный локтевым смесителем)	Россия	400*400*850	0	0	1	нет
54	Тележка-шпилька СкайТек ТШК 18 GN 1/1 Н или аналог	Россия	450*650*1800	0	0	1	нет
55	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1250*400*600	0	0	2	нет
56	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1500*400*600	0	0	3	нет
57	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1400*400*600	0	0	1	нет
	[1-14] Кладовая овощей						
58	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 11,23 куб.м.	Россия	2560*1960*2760	0	0	1	нет
59	Сплит-система среднетемпературная SM218S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект из расчета изотермы Омска)	Россия	708(781)*280*418(618)	1,15	1,15	1	380
60	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1350*500*1800	0	0	2	нет
61	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1150*400*1800	0	0	2	нет
	[1-15] Овощной цех						
62	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	800*700*1800	0	0	1	нет
63	Картофелечистка Pasquini PSP700NT3 3Ф или аналог, наличие фильтр-подставки обязательно	Италия	360*480*800	0,55	0,55	1	380
64	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	600*700*850	0	0	2	нет
65	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	2	нет
66	Ванна котломоечная 1-гнездная, мойка 1000*500*400	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
67	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02 или аналог (монтаж на мойку, 1 отверстие)	Турция	150*440*1200	0	0	1	нет
68	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1200*700*850	0	0	2	нет
69	Ванна моечная, 1 -гнездная, мойка 500*500*350 цельнотянутая	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
70	Стол производственный, без борта, полка	Россия	900*700*850	0	0	1	нет
71	Рукомойник консольный (привод бедренной кнопкой, гравитационный либо снабженный локтевым смесителем)	Россия	400*400*280	0	0	1	нет
72	Тележка-шпилька СкайТек ТШК 18 GN 1/1 Н или аналог	Россия	450*650*1800	0	0	1	нет
73	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1000*400*600	0	0	2	нет
74	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	900*400*600	0	0	3	нет
	[1-16] Заготовочный цех						
75	Шкаф охлаждаемый Polair CV114-S, оборудование Заказчика	Россия	1402*925*1960	0,63	0,63	1	220
76	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*350 цельнотянутая слева, обвязка с 3х сторон, без фартука	Россия	1100*700*850	0	0	1	нет
77	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
78	Стол охлаждаемый среднетемпературный GNE 11TN O, без борта или аналог	Россия	1000*700*850	0,25	0,5	2	220
79	Плита индукционная 700 серии APACH CHEF LINE LRI87OS или аналог	Италия	800*700*850	14	14	1	380
80	Стол охлаждаемый TM2GN-G без борта или аналог	Россия	1200*705*850	0,22	0,22	1	220
81	Стол производственный, без борта, полка	Россия	350*700*850	0	0	1	нет
82	Фритюрница электрическая 700 серии Apach Chef Line LFRIE67D20CS или аналог	Италия	600*700*870	18	18	1	380
83	Стол производственный, без борта, полка	Россия	300*700*850	0	0	1	нет
84	Стол холодильный Finist CXC-700-1/3 (боковой холодильный агрегат), оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,5	0,5	1	220
85	Шкаф охлаждаемый Polair CB114-S, оборудование Заказчика	Россия	1474*960*1996	1,2	1,2	1	220
86	Рукомойник НБМСЗР-5_7Б или аналог	Россия	500*700*850	0	0	1	нет
87	Шкаф охлаждаемый Polair CM107-S, оборудование Заказчика	Россия	697*925*1960	0,35	0,35	1	220
88	Пароконвектомат Fagor APE-101, оборудование Заказчика	Испания	867*898*1117	19,2	19,2	1	380
89	Подставка т.м. Vortmax 845x725x690 для пароконвектоматов 2x7 ур. GN 1/1, оборудование Заказчика	Китай	847*725*690	0	0	1	нет
90	Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т или аналог	Россия	841*1015*1030(1780)	18,1	36,2	2	380
91	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1000*400*600	0	0	1	нет
92	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от столешницы не ниже 900мм)	Россия	1100*350*____	0	0	1	нет
93	Полка с потолочным креплением, высота по месту (высота от столешницы не ниже 900мм)	Россия	1300*350*____	0	0	1	нет
	[1-17] Холодный цех						
94	Шкаф охлаждаемый Polair CM107-S, оборудование Заказчика	Россия	697*925*1960	0,35	0,35	1	220
95	Стол морозильный Finist HXC-700-2 (боковой холодильный агрегат) оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,6	1,2	2	220
96	Стол холодильный Finist CXC-700-1/3 (боковой холодильный агрегат), оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,5	1	2	220
97	Ванна моечная с рабочей поверхностью, 1 -гнездная, мойка 500*500*350 цельнотянутая, слева, без фартука, обвязка с 3х сторон	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
98	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
99	Рукомойник НБМСЗР-5_7Б или аналог	Россия	500*700*850	0	0	1	нет
100	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1600*400*600	0	0	3	нет
101	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1200*400*600	0	0	2	нет
	[1-18] Кладовая полуфабрикатов						
102	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 9,82 куб.м.	Россия	1960*2260*2760	0	0	1	нет
103	Сплит-система среднетемпературная SM218S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект из расчета изотермы Омска)	Россия	708(781)*280*418(618)	1,15	1,15	1	380

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Спецификация технологического оборудования

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

Столы производственные, нейтральные; моечные ванны - без борта (по указанию представителя Заказчика)
Нейтральное оборудование - каркас профильная труба, полностью н/с (по указанию представителя Заказчика)
Учтено имеющееся в наличии у Заказчика оборудовании в соответствии с предоставленным перечнем.
По позициям указанным к возможной замене на аналоги, критериями замены являются габаритные размеры (не больше) и мощность (не больше)
Настольное перемещаемое оборудование на плане условно не показано и приобретается по согласованию с Заказчиком

№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., КВт	Мощность сум., КВт	Кол-во	Тип подключения, В
104	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	900*400*1800	0	0	1	нет
105	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1100*400*1800	0	0	1	нет
106	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1300*400*1800	0	0	1	нет
107	Тележка-шпилька СкайТек ТШК 18 GN 1/1 Н или аналог	Россия	450*650*1800	0	0	2	нет
	[1-19] Тарная кладовая муки						
108	Мукопросеиватель ATESY Каскад или аналог	Россия	425*620*850	0,18	0,18	1	380
109	Подтоварник, каркас труба	Россия	750*500*350	0	0	2	нет
110	Подтоварник, каркас труба	Россия	1050*500*350	0	0	1	нет
	[1-20] Цех подготовки кремов и начинок						
111	Стол холодильный Finist СХСн-700-2 (нижний холодильный агрегат), оборудование Заказчика	Россия	1000*700*850	0,5	1	2	220
112	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*350 цельнотянутая справа, обвязка с 3х сторон, без фартука, борт сзади-слева	Россия	1100*700*850	0	0	1	нет
113	Плита индукционная 700 серии APACH CHEF LINE LRI87OS или аналог	Италия	800*700*850	14	14	1	380
114	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	950*700*850	0	0	1	нет
115	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1500*400*600	0	0	1	нет
116	Полка настольная, 2 яруса	Россия	1500*300*800	0	0	1	нет
117	Шкаф охлаждаемый Polair CM107-S, оборудование Заказчика	Россия	697*925*1960	0,35	0,35	1	220
	[1-21] Цех подготовки теста						
118	Шкаф охлаждаемый Polair CM107-S, оборудование Заказчика	Россия	697*925*1960	0,35	0,35	1	220
119	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	800*500*1800	0	0	1	нет
120	Тестомес спиральный EKSI EH-40-2v, оборудование Заказчика	Китай	480*800*970	1,8	1,8	1	380
121	Подтоварник, демпферы, нагрузка до 300 кг.	Россия	500*800*350	0	0	1	нет
122	Стол производственный, без борта, полка	Россия	850*600*850	0	0	1	нет
123	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*350 цельнотянутая слева, обвязка с 3х сторон, без фартука, борт сзади-справа	Россия	1100*700*850	0	0	1	нет
124	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	800*700*850	0	0	1	нет
125	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
126	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	650*700*850	0	0	1	нет
127	Стол холодильный Finist CXC-700-1/3 (боковой холодильный агрегат), оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,5	1	2	220
128	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1100*400*600	0	0	2	нет
129	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1300*400*600	0	0	2	нет
	[1-22] Участок выпечки						
130	Шкаф расстоечный UNOX XL 413, оборудование Заказчика	Италия	862*890*805	2,4	4,8	2	220
131	Печь конвекционная UNOX XB 893, оборудование Заказчика	Италия	860*882*1250	15,8	31,6	2	380
132	Рукомойник НБМСЗР-5_7Б или аналог	Россия	500*700*850	0	0	1	нет
133	Тележка-шпилька 600*400 1/1 Н или аналог	Россия	450*650*1800	0	0	1	нет
133а	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1500*700*850	0	0	1	нет
	[1-23] Кондитерский цех						
134	Стол морозильный Finist HXC-700-2 (боковой холодильный агрегат) оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,6	1,2	2	220
135	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	900*700*850	0	0	2	нет
136	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1150*700*850	0	0	1	нет
137	Стол холодильный Finist CXC-700-1/3 (боковой холодильный агрегат), оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,5	1	2	220
138	Ванна моечная, 1 -гнездная, мойка 500*500*350 цельнотянутая	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
139	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	1350*700*850	0	0	1	нет
140	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
140а	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	300*700*850	0	0	1	нет
141	Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1 или аналог	Россия	850*1080*2200	2,5	2,5	1	220
142	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1200*400*600	0	0	5	нет
143	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1000*400*600	0	0	1	нет
144	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1400*400*600	0	0	1	нет
145	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	900*400*600	0	0	1	нет
146	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1500*400*600	0	0	1	нет
	[1-24] Кладовая кондитерских изделий						
147	Камера охлаждаемая, толщина панели 80 мм, 8,42 куб.м.	Россия	1960*1960*2760	0	0	1	нет
148	Сплит-система среднетемпературная SM218S или аналог+ опции (ПДУ, "зимний" комплект из расчета изотермы Омска)	Россия	708(781)*280*418(618)	1,15	1,15	1	380
149	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	850*400*1800	0	0	2	нет
150	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1300*400*1800	0	0	1	нет
	[1-25] Экспедиция						
151	Шкаф охлаждаемый Polair CV105-Sm или аналог	Россия	697*695*1960	0,4	0,4	1	220
152	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*350 цельнотянутая слева, обвязка с 3х сторон, без фартука	Россия	1100*700*850	0	0	1	нет
153	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	1	нет
154	Стол производственный, борт, полка	Россия	1250*700*850	0	0	1	нет
155	Шкаф охлаждаемый Polair CV107-Sm или аналог	Россия	697*925*1960	0,4	0,8	2	220
156	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1000*650*850	0	0	3	нет
157	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1000*400*850	0	0	3	нет
158	Полка настольная, 2 яруса	Россия	1500*300*800	0	0	2	нет
159	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	1200*500*1800	0	0	2	нет

Столы производственные, нейтральные; моечные ванны - без борта (по указанию представителя Заказчика)
Нейтральное оборудование - каркас профильная труба, полностью н/с (по указанию представителя Заказчика)
Учтено имеющееся в наличии у Заказчика оборудовании в соответствии с предоставленным перечнем.
По позициям указанным к возможной замене на аналоги, критериями замены являются габаритные размеры (не больше) и мощность (не больше)
Настольное перемещаемое оборудование на плане условно не показано и приобретается по согласованию с Заказчиком

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Спецификация технологического оборудования

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

№ п/п	Наименование и тех. описание	Производитель	Размеры, мм	Мощность на ед., КВт	Мощность сум., КВт	Кол-во	Тип подключения, В
	[1-26] Зона реализации						
160	Стол закрытый, двери "купе"	Россия	1100*600*850	0	0	4	нет
161	Модуль для мусора НБММБ-4_6 или аналог	Россия	400*600*850	0	0	1	нет
162	Ванна моечная закрытая, мойка слева НСЗК1М-12_6БЛ или аналог	Россия	1200*600*850	0	0	1	нет
163	Стеллаж мебельный, оборудование Заказчика	Россия	1100*600*1800	0	0	1	нет
164	Кипятильник Marco Ecoboiler T30 или аналог	Ирландия	300*570*690	5,6	5,6	1	380
165	Кофемашина La Marzocco Leva S 3Gr или аналог	Италия	1020*645*775	6,8	6,8	1	380
166	Кофемолка La Marzocco Vulcano Automatic или аналог	Италия	250*295*610	0,45	0,45	1	220
167	Стол для кофемашины, knockout box справа, без борта	Россия	1700*700*850	0	0	1	нет
162а	Ванна моечная закрытая, мойка слева НСЗК1М-12_7БЛ или аналог	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
168	Шкаф охлаждаемый DM105-S или аналог	Россия	697*710*1960	0,35	0,7	2	220
160а	Стол закрытый, двери "купе"	Россия	1100*700*850	0	0	1	нет
161а	Модуль для мусора НБММБ-4_7 или аналог	Россия	400*700*850	0	0	1	нет
169	Стол закрытый, двери "купе"	Россия	1400*700*850	0	0	1	нет
170	Стеллаж мебельный, оборудование Заказчика	Россия	1000*700*1800	0	0	1	нет
171	Печь микроволновая Menumaster RFS518TS или аналог (кронштейн по указанию Заказчика)	Южная Корея	552*514*362	1,8	14,4	8	220
172	Стеллаж настольный мебельный, оборудование Заказчика, размер по месту	Россия	н/д	0	0	1	нет
173	Линия витрин гастрономических Refettorio Vista, 8 юнитов, 6 юнитов - Vista MT 1563, 1 юнит - Vista MT 1250, 1 юнит - угловой наружный, установка в линию.	Россия	11980*1166*1250	6,5	6,5	1	220(380 на выносе)
174	Линия витрин кондитерских Refettorio ,5 юнитов - хлебный закрытый, 3 кондитерских холодильных,1 кондитерский холодильный комбинированный, установка в	Россия	6400*700*1350	6,5	6,5	1	220(380 на выносе)
175	Прилавок торговый, оборудование Заказчика, габарит по месту	Россия	_____	3,5	10,5	3	220
	[1-27] Горячий цех						
176	Пароконвектомат Fagor APE-101, оборудование Заказчика	Испания	867*898*1117	19,2	19,2	1	380
177	Подставка т.м. Vortmax 845x725x690 для пароконвектоматов 2x7 ур. GN 1/1, оборудование Заказчика	Китай	847*725*690	0	0	1	нет
178	Стол морозильный Finist HXC-700-2 (боковой холодильный агрегат) оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,6	0,6	1	220
179	Стол холодильный Finist CXC-700-1/3 (боковой холодильный агрегат), оборудование Заказчика	Россия	1400*700*850	0,5	1	2	220
180	Фритюрница 700 серии Kogast EF-T7/28, оборудование Заказчика	Словения	800*700*900	22,2	22,2	1	380
181	Шкаф охлаждаемый Polair CM107-G, оборудование Заказчика	Россия	697*925*1960	0,35	0,7	2	220
182	Стол охлаждаемый TM3GN-G, без борта или аналог	Россия	1630*705*850	0,35	0,7	2	220
183	Стол охлаждаемый среднетемпературный GNE 11TN, без борта или аналог	Россия	1000*700*850	0,25	0,5	2	220
184	Плита индукционная 700 серии APACH CHEF LINE LRI87OS или аналог	Италия	800*700*850	14	14	1	380
185	Плита индукционная 700 серии APACH CHEF LINE LRI47OS или аналог	Италия	400*700*850	7	7	1	380
186	Полка настольная, 2 яруса, нижняя стойка шириной не более 150 мм по центру полки	Россия	1200*300*800	0	0	1	нет
187	Полка настольная, 2 яруса, нижняя стойка шириной не более 150 мм по центру полки, верхняя полка увеличена влево до 1200 мм общего габарита	Россия	750(1200)*300*800	0	0	1	нет
188	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*350 цельнотянутая слева, обвязка с 3х сторон, без фартука	Россия	1100*700*850	0	0	1	нет
189	Ванна моечная, 1 -гнездная, с рабочей поверхностью, мойка 500*500*350 цельнотянутая слева, обвязка с 3х сторон, без фартука	Россия	1300*700*850	0	0	1	нет
190	Стол производственный, без борта, полка	Россия	200*700*850	0	0	1	нет
191	Стол производственный, без борта, полка	Россия	250*700*850	0	0	1	нет
192	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1850*700*850	0	0	1	нет
193	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	600*700*850	0	0	1	нет
194	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	3	нет
195	Стол холодильный для пиццы Finist CXСпцг6-700-2 (боковой холодильный агрегат) с гранитными столешницей и бортами	Россия	1400*705*850	0,5	0,5	1	220
196	Витрина холодильная Finist ToppingBox HXВсп-4.5 с прямоугольным стеклом	Россия	1400*390*510	0,15	0,15	1	220
197	Витрина охлаждаемая гастрономическая VISTA 1250 мм	Россия	1250*1150*1260	0,35	0,35	1	220
198	Вставка трапецевидная, по месту, оборудование Заказчика	Россия	н/д	0	0	2	нет
199	Полка ригельная, 2 яруса	Россия	1300*400*600	0	0	2	нет
	[1-28] Моечная столовой посуды						
200	Стол производственный, без борта, полка	Россия	1400*600*850	0	0	1	нет
201	Стол для очистки отходов, отверстие по центру, обвязка с 3х сторон, без борта, расстояние м/у ножками не менее 400мм	Россия	550*600*850	0	0	1	нет
202	Стол производственный, обвязка с 3х сторон, без борта	Россия	300*700*850	0	0	1	нет
203	Контейнер для мусора GASTRORAG JW-CR38E или аналог, + опция "крышка" + опция "платформа на колесиках"	Китай	398*398*434	0	0	3	нет
204	Ванна моечная 2-гнездная, мойки 500*500*350 цельнотянутые, зацеп за ПММ справа	Россия	1200*700*850	0	0	1	нет
205	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02 или аналог (монтаж на мойку, 1 отверстие)	Турция	150*440*1200	0	0	2	нет
206	Купольная посудомоечная машина FAGOR CO-142 DD, оборудование Заказчика	Испания	750*630*1465	14,1	14,1	1	380
207	Стол производственный, борт, полка, зацеп за ПММ слева	Россия	500*700*850	0	0	1	нет
208	Стеллаж для тарелок/стекла н/ж, с ножками из профильной трубы, или уголка с мягким окатом (исключает травмы персонала)	Россия	1200*300*850	0	0	3	нет
209	Стеллаж для тарелок/стекла н/ж, с ножками из профильной трубы, или уголка с мягким окатом (исключает травмы персонала)	Россия	800*300*850	0	0	1	нет
210	Стеллаж производственный, каркас труба	Россия	900*700*1800	0	0	1	нет
	[1-29] Кладовая АХО						
211	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-30] Кабинет						
212	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
	[1-31] Санузел персонала						
213	Оборудование Заказчика по отдельной спецификации	_____	_____	0	0	1	по требованию
				ИТОГО	**132,45**	**КВт*ч**	

Столы производственные, нейтральные; моечные ванны - без борта (по указанию представителя Заказчика)
Нейтральное оборудование - каркас профильная труба, полностью н/с (по указанию представителя Заказчика)
Учтено имеющееся в наличии у Заказчика оборудовании в соответствии с предоставленным перечнем.
По позициям указанным к возможной замене на аналоги, критериями замены являются габаритные размеры (не больше) и мощность (не больше)
Настольное перемещаемое оборудование на плане условно не показано и приобретается по согласованию с Заказчиком

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Спецификация технологического оборудования

дата

13.01.23

примечания

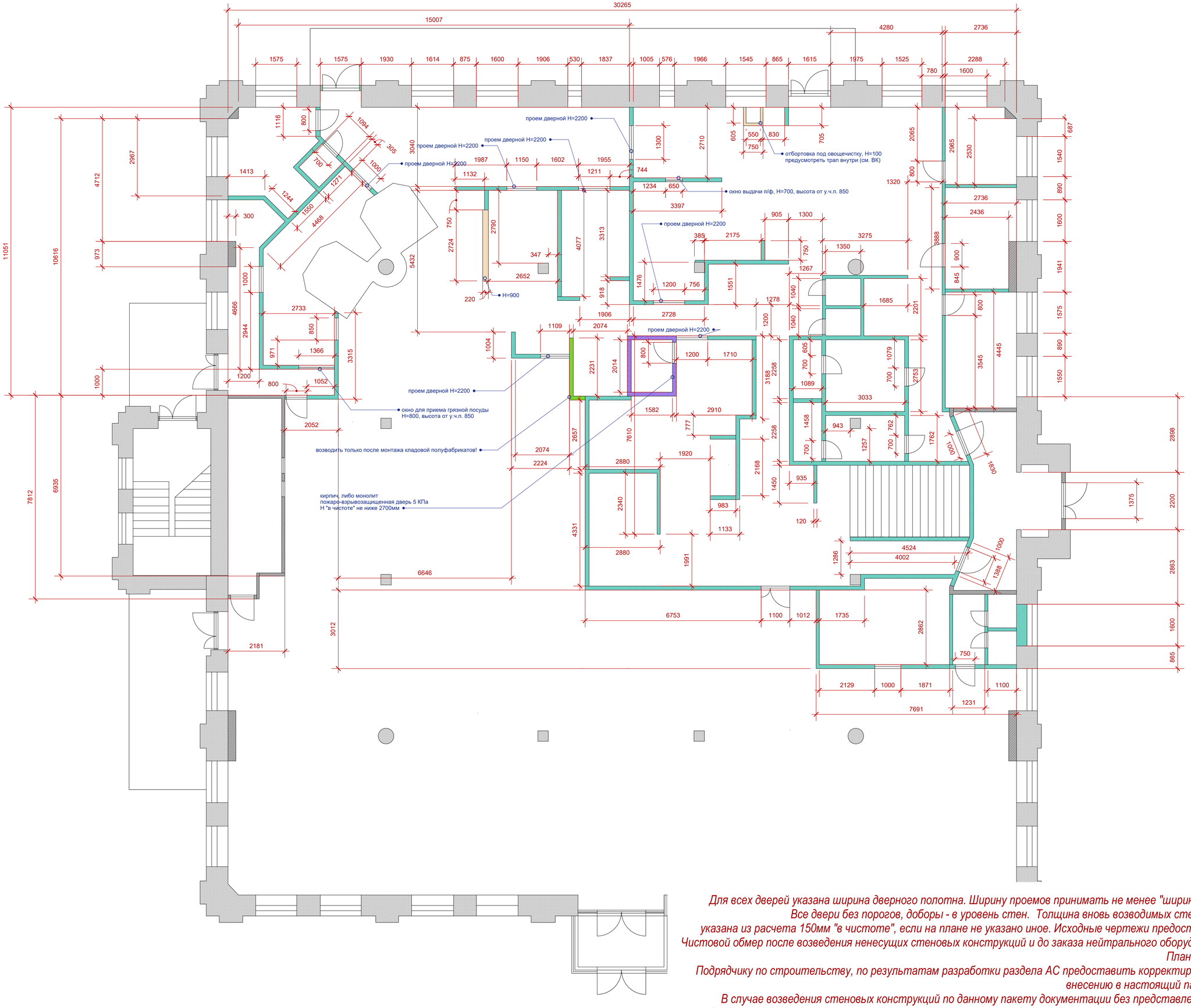
согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

План возведения стеновых конструкций

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

ВНИМАНИЕ!

Для всех дверей указана ширина дверного полотна. Ширину проемов принимать не менее "ширина полотна +100мм". Все двери без порогов, доборы - в уровень стен. Толщина вновь возводимых стеновых конструкций указана из расчета 150мм "в чистоте", если на плане не указано иное. Исходные чертежи предоставлены Заказчиком. Чистовой обмер после возведения ненесущих стеновых конструкций и до заказа нейтрального оборудования обязателен! План в .dwg прилагается

Подрядчику по строительству, по результатам разработки раздела АС предоставить корректировки необходимые к внесению в настоящий пакет документации.

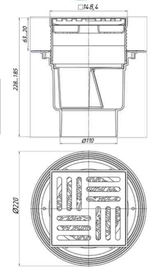
В случае возведения стеновых конструкций по данному пакету документации без представления корректировок, подрядчик по строительству несет полную ответственность за соответствие возведенного настоящему пакету документации

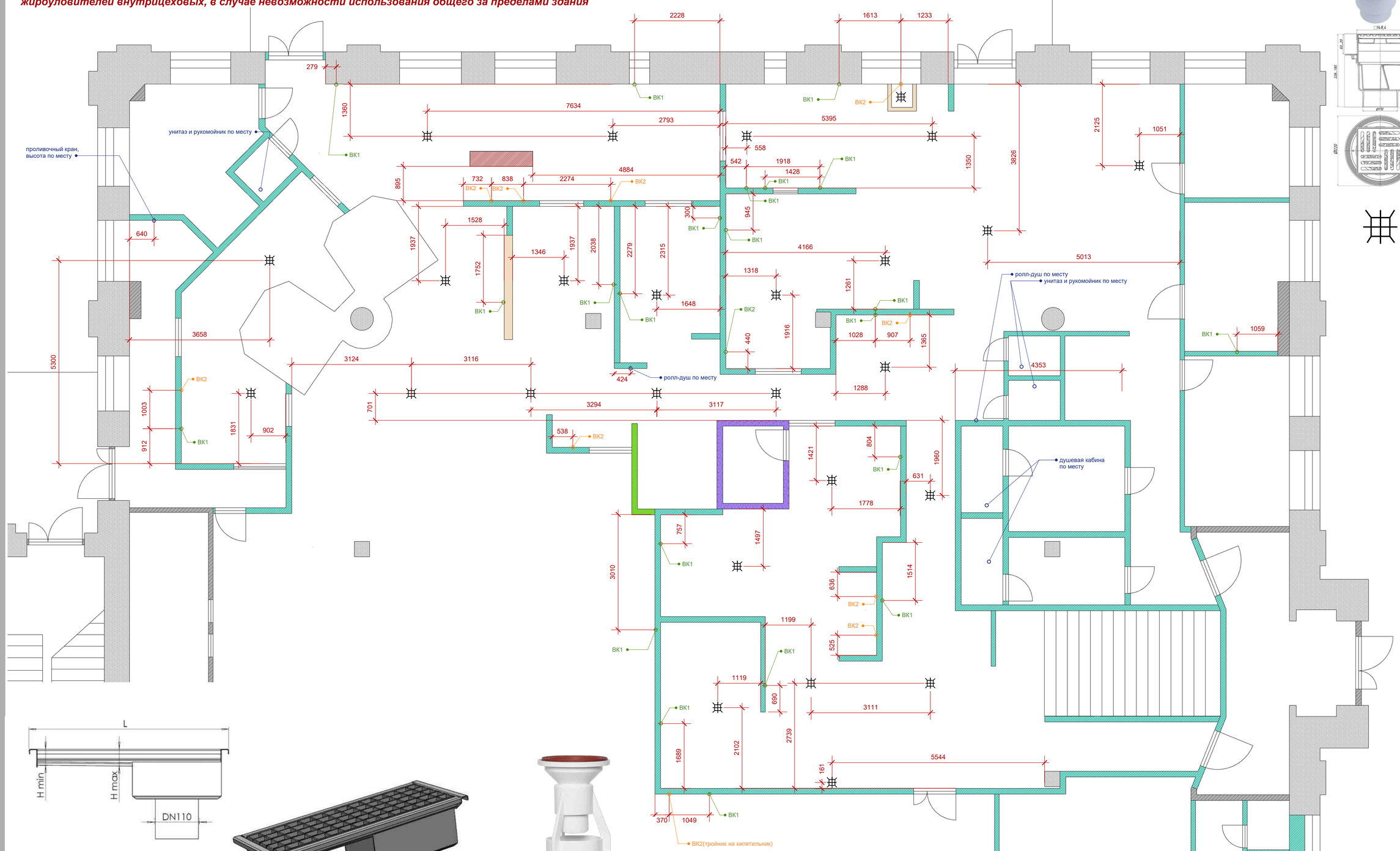
ВНИМАНИЕ!
Обеспечить наличие запорной арматуры на каждой точке
Запорную арматуру выводить параллельно стенам, высота для воды указана по верхней точке запорного крана
Для моечных ванн к монтажу на которых не показаны устройства душирующие, в смете на водоснабжение предусмотреть стандартные смесители с поворотным гусаком.
Канальные трапы на плане обозначены отдельно.
Высота и тип подводки под ролл-душ по инструкции производителя.
При разработке раздела ВК выдать и указать на плане места и габариты установки жироуловителей внутрицеховых, в случае невозможности использования общего за пределами здания

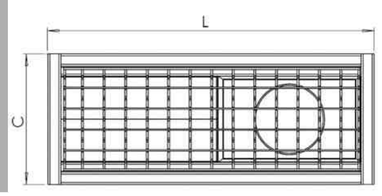
Условное обозначение	Техническое описание
ВК1	ХВ 1/2", ГВ 1/2" Н=250 сифон с разрывом потока/струи НС7-FUN Н=0
ВК2	ХВ 3/4" Н=50 дренаж 1"1/4

Трап сливной вертикальный АНИ TQ1712 выпуск D=110, решетка 150х150 "сухой сифон", или аналог

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15
FLUTE SERVICE







Трап канальный

Сифон с разрывом потока/струи ГОСТ 23289-2016

проект
Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап
2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз
Водоснабжение и канализация

дата
13.01.23

примечания

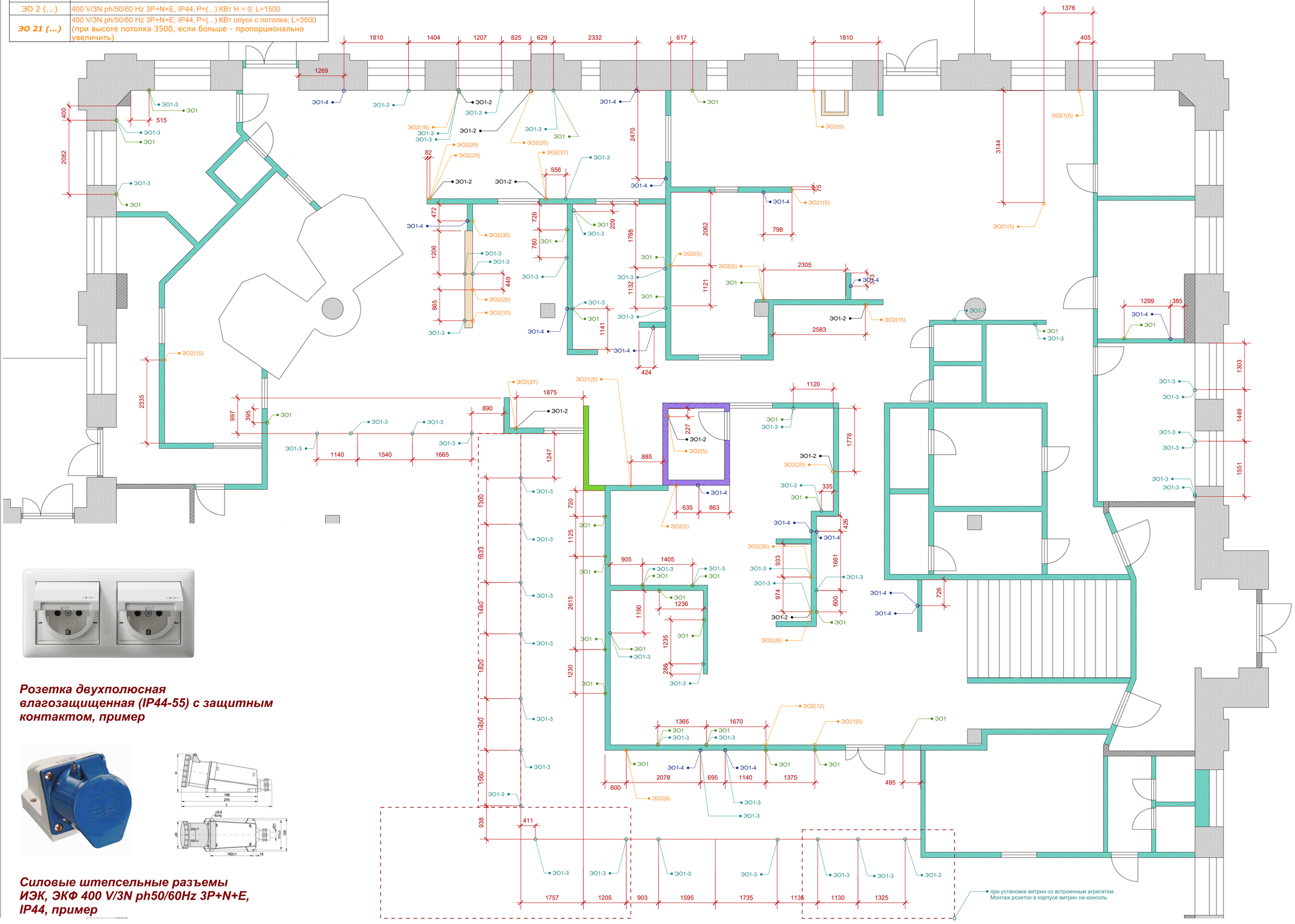
согласовано
Представитель заказчика
Водоснабжение
Электрооборудование
Вентиляция

лист 8

Условное обозначение	Техническое описание
ЭО 1	230 V/1N ph/50 Hz, IP44 P=3,5 КВт на единицу, Блок из 4х шт., H=1250
ЭО 1-1	230 V/1N ph/50 Hz, IP44 P=3,5 КВт на единицу, Блок из 2х шт., опуск в колонне/штанге с потолка, H=1300~1500 (по согласованию с дизайнером)
ЭО 1- 2	230 V/1N ph/50 Hz, IP44 P=1,5 КВт (под подсветку зонта вытяжного), опуск с потолка, L=2000 (при высоте потолка 3500)
ЭО 1-3	230 V/1N ph/50 Hz, IP44 P=3,5 КВт на единицу,H=150 (при монтаже на барной стойке, крепеж внутри каркаса со стороны кухни), при островном расположении вывод на трубе, H=30, L=1000
ЭО 1-4	230 V/1N ph/50 Hz, IP44 P=3,5 КВт на единицу, H=2300
ЭО 2 (...)	400 V/3N ph/50/60 Hz 3P+N+E, IP44, P=(...) КВт H = 0; L=1500
ЭО 21 (...)	400 V/3N ph/50/60 Hz 3P+N+E, IP44, P=(...) КВт опуск с потолка; L=3500 (при высоте потолка 3500, если больше - пропорционально увеличить)

ВНИМАНИЕ!
Все выводы под оборудование 380В снабдить и вилками и розетками
Использование розеток не имеющих пыле-водо-защиты недопустимо!

Для розеток 220В мощность указана на КАЖДУЮ розетку в блоке.
Вводной автомат допустимо устанавливать на блок
из расчета (количество розеток в блоке*16А)
Высоты установки указаны по центру.



Розетка двухполюсная влагозащищенная (IP44-55) с защитным контактом, пример

Силовые штепсельные разъемы ИЭК, ЭКФ 400 V/3N ph50/60Hz 3P+N+E, IP44, пример

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15
FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Водоснабжение и канализация

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

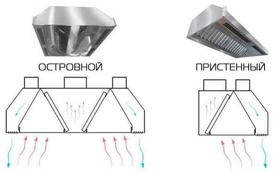
Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

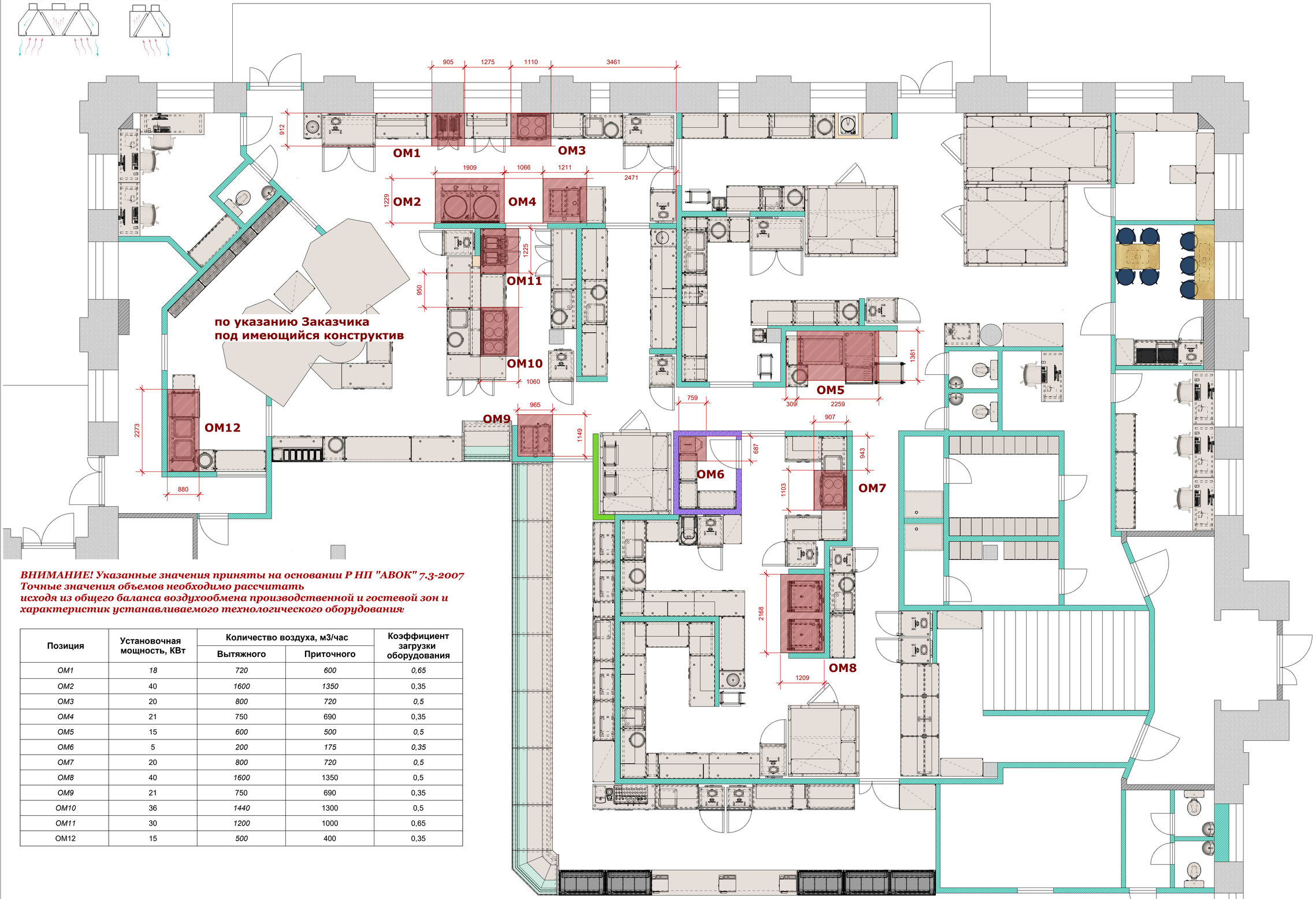
лист 9

Зонт приточно-вытяжной (ВНИМАНИЕ! Эскиз демонстрирует принцип функционирования зонта приточно-вытяжного и его отличия от такового у зонта вытяжного и не является ТЗ на изготовление.)



ВНИМАНИЕ! Для точки ОМ6 обеспечить обвязку изолированную от общей приточно-вытяжной вентиляции пищеблока, снабженную отсечной ППЗ

http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15
FLUTE SERVICE



ВНИМАНИЕ! Указанные значения приняты на основании Р НП "АВОК" 7.3-2007 Точные значения объемов необходимо рассчитать исходя из общего баланса воздухообмена производственной и гостевой зон и характеристик устанавливаемого технологического оборудования

Позиция	Установочная мощность, КВт	Количество воздуха, м3/час		Коэффициент загрузки оборудования
		Вытяжного	Приточного	
ОМ1	18	720	600	0,65
ОМ2	40	1600	1350	0,35
ОМ3	20	800	720	0,5
ОМ4	21	750	690	0,35
ОМ5	15	600	500	0,5
ОМ6	5	200	175	0,35
ОМ7	20	800	720	0,5
ОМ8	40	1600	1350	0,5
ОМ9	21	750	690	0,35
ОМ10	36	1440	1300	0,5
ОМ11	30	1200	1000	0,65
ОМ12	15	500	400	0,35

В точках установки приточно-вытяжных зонтов обеспечить доступ к перекрытию, либо не менее 4х (для островного зонта не менее 6) "закладных" с расчетной нагрузкой не менее 100 кг на каждую. Высота зонтов по нижней передней кромке не менее 2200 мм!
ВНИМАНИЕ! При расчете обвязки вентканалами по разделу ОВ - ОБЯЗАТЕЛЬНО учитывать размещение технологического оборудования пищеблока и его высоты

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Водоснабжение и канализация

дата

13.01.23

примечания

согласовано

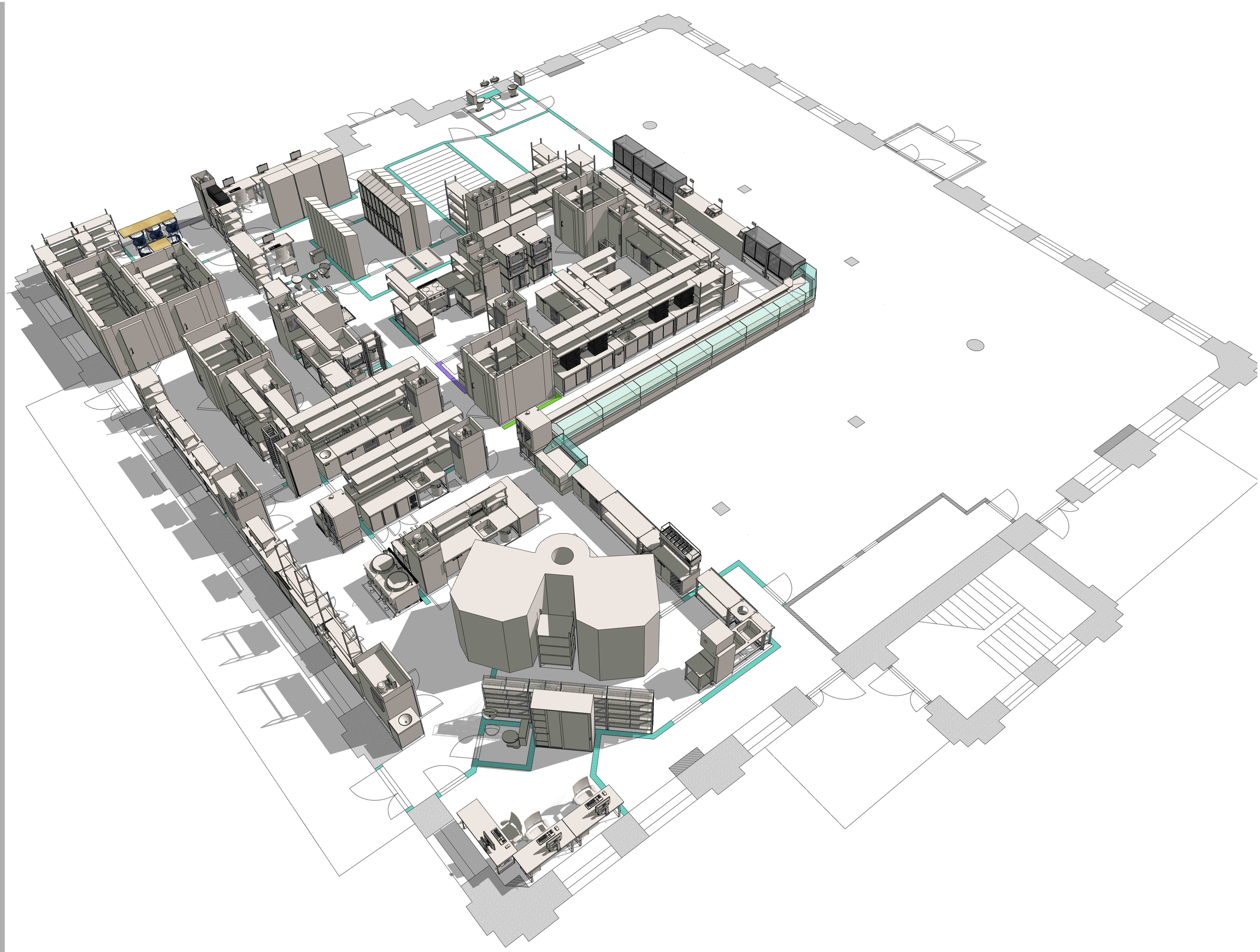
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 10



http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Общий вид 1

дата

13.01.23

примечания

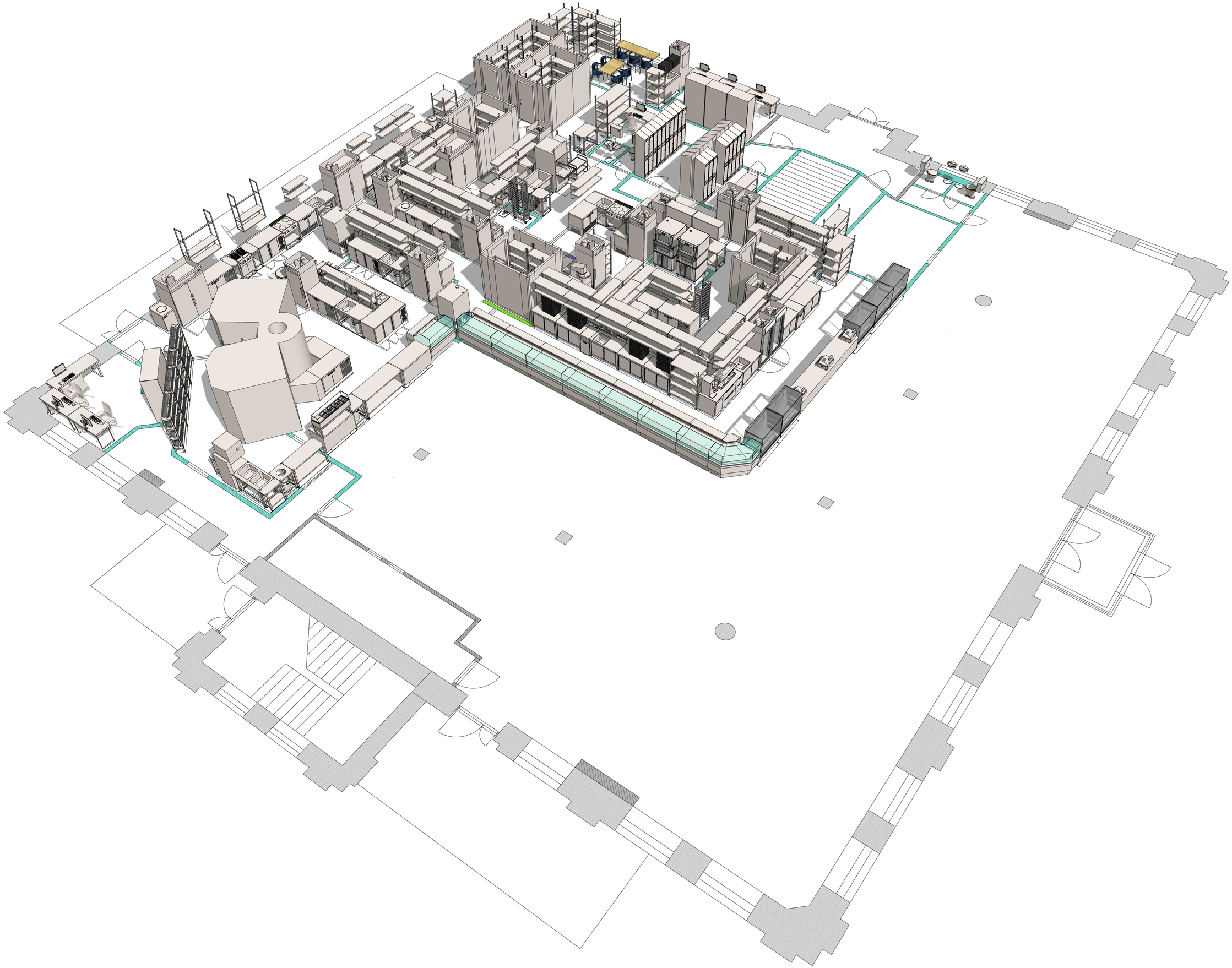
согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция



http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Общий вид 2

дата

13.01.23

примечания

согласовано

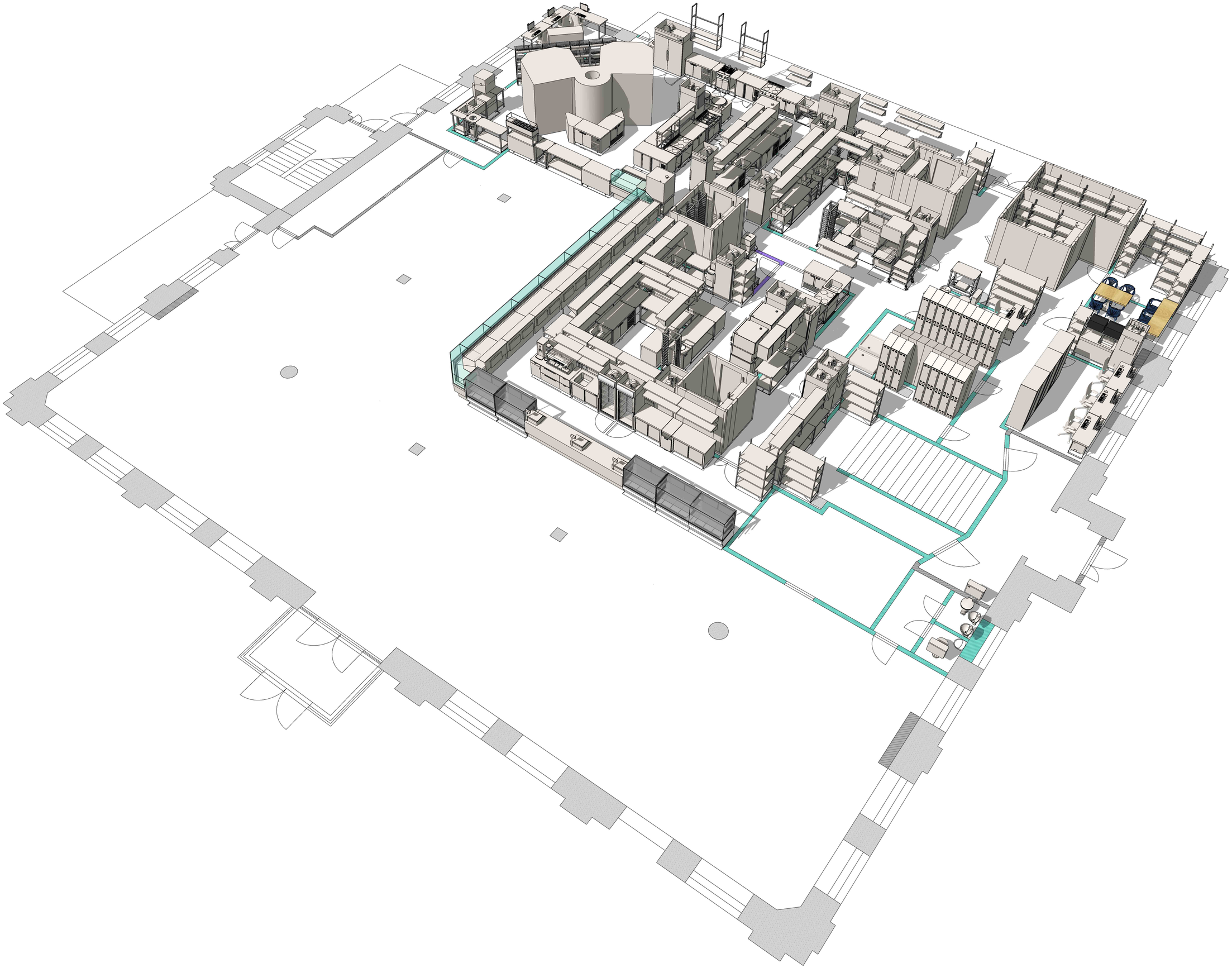
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 12



http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Общий вид 3

дата

13.01.23

примечания

согласовано

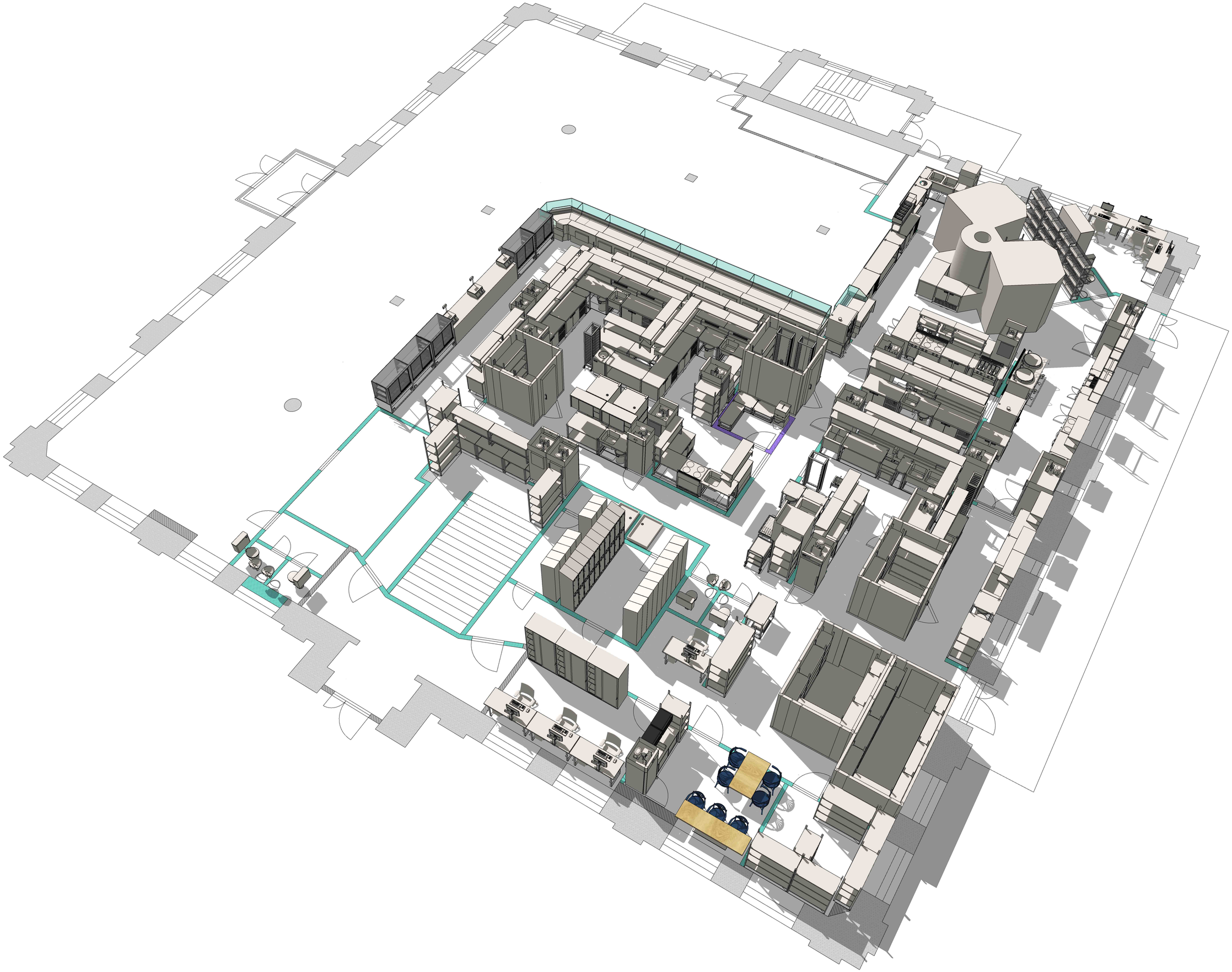
Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 13



http://www.flute-service.ru
vp@flute-service.ru
8(861)292-82-92
8(918)023-06-15

FLUTE SERVICE

проект

Технический дизайн кулинарии, г. Омск

этап

2. Итоговая расстановка оборудования

эскиз

Общий вид 4

дата

13.01.23

примечания

согласовано

Представитель заказчика

Водоснабжение

Электрооборудование

Вентиляция

лист 14