Chladiarne 1- vykres č.109

Chladiarne 2 - vykres č.110

Manžeta

Expedicia - vykres č.111

LEGENDA MÍSTNOSTÍ

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA m2	DRUH PODLAHY
1.01	Rampa	17.45	Priemyselná podlaha
1.02	Rampa	5.83	
1.03	Expedičná miestnosť	20.02	
1.04	Umyvareň prepraviek	10.80	
1.05	Zádverie	2.19	
1.06	Sklad	1.40	
1.07	Elektrorozvodňa	8.54	
1.08	Sklad obalov	8.38	
1.09	Sklad korenín	8.50	
1.10	Sklad DS	8.25	
1.11	Chladnička soleného mäsa	36.48	
1.12	Výroba mäsových výrobkov	48.30	
1.13	Komunikačná chodba	41.58	
1.14	Chladiareň– delené mäso v prepravkách	8.94	
1.15	Vyskvarovanie	11.47	
1.16	Varená výroba	19.70	
1.17	Udiareň	37.25	
1.18	Sklad pilín	3.44	
1.19	Klasická udiareň	9.00	
1.20	Prechodová chodba	6.95	
1.21	Prírubná mraznička	6.19	
1.22	Tepelné spracovanie – chladiareň – čakanie	4.88	
1.23	Dochladzovanie výrobkov	9.63	
1.24	Rozrábka	41.88	
1.25	Chladnička – výrezy	26.93	

LEGENDA MÍSTNOSTÍ

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA m2	DRUH PODLAHY
1.26	Chladiarensky box – Skladovanie surovín	22.99	Priemyselná podlaha
1.27	Chladiarensky box – Skladovanie surovín	27.41	
1.28	Chladiarensky box – delené vo vise	16.20	
1.29	Chladiarensky box – vychladzovanie surovín	16.72	
1.30	Chladiarensky box – vychladzovanie surovín	29.84	
1.31	Chladiarensky box výrobkov	16.47	
1.32	Komunikačná chodba	4.80	
1.33	Komunikačná chodba	5.25	
1.34	WC – mäsovýroba	4.21	
1.35	Schodisko – zo šatne	6.31	
1.36	Sušiareň	26.49	
1.37	Expedícia	34.06	
1.38	Expedičná miestnosť – vakuové balenia	21.45	
1.39	Chladiarenský box – pozastaveného mäsa	18.60	
1.40	Chladiarenský box – vnútornosti	15.54	
1.41	predsieň +Wc	3.23	
1.42	Umyvareň + sprcha	6.04	
1.43	Vstup – poražka	6.21	
1.44	Nečistá šatňa – poražka	7.80	
1.45	Čistá šatňa – poražka	10.11	
1.46	Veterinár	11.51	
1.47	predsieň +Wc	3.23	
1.48	Poražkaren – HD	52.38	
1.49	Ustajnovacia miestnosť	17.70	
1.50	Chodba	7.56	

LEGENDA MÍSTNOSTÍ

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA m2	DRUH PODLAHY
1.51	Črevareň – držkáren	13.20	Priemyselná podlaha
1.52	Spracovanie čriev	8.52	
1.53	Ustajnovacia miestnosť HD, ovce, kone	19.50	
1.54	Kožiareň	15.50	
1.55	Sklad konfiškátov	28.01	
1.57	Rampa	23.08	
1.58	Príjem HD	23.08	
1.59	Príjem ošípaných	8.03	
1.60	Poražkaren – ošípané	7.36	
1.62	Karanténa	72.93	
1.63	Čakáreň	7.74	
		28.10	

Legenda materiálov:

- Vonkajšie mrivo POROTHERM Profi 25 s roz. 375x250x249 mm
- Vnútorné nosné murivo POROTHERM Profi 17,5 s roz. 375x175x249 mm
- Vnútorné nenosné murivo POROTHERM Profi 14 s roz. 500x140x238 mm
- Nenosné murivo hr.100 mm
- Sendvičové panely hr. 100 mm

P1 – mäsovýroba+bitunok

Dĺžkobetón hr. 180 mm s ukončujúcim vsypom hygienickej požiadavky
HDP fólia
Geotextília 50–70g/m2
Pôvodné základy / exterier

P1* – pod priestorom chladiarni /nove/

Dĺžkobetón hr. 130 mm s ukončujúcim vsypom hygienickej požiadavky
HDP fólia
Tepelná izolácia hr. 50 mm
HDP fólia
Geotextília 50–70g/m2
Piesok frakcie 0–4 hr. 30mm
Jemný štrkopiesok frakcie 0–63 hr.250 mm
Zhutnený násyp

P2 – chladiarne + expedicia /pôvodny objekt/

Dĺžkobetón hr. 130 mm s ukončujúcim vsypom hygienickej požiadavky
HDP fólia
Tepelná izolácia hr. 50 mm
HDP fólia
Geotextília 50–70g/m2
Pôvodné základy / exterier

P2*

Dĺžkobetón hr. 180 mm s ukončujúcim vsypom hygienickej požiadavky
HDP fólia
Geotextília 50–70g/m2
Piesok frakcie 0–4 hr. 30mm
Jemný štrkopiesok frakcie 0–63 hr.250 mm
Zhutnený násyp

Presna výška schodiska sa urči na stavbe po zamerani jednotlivých výšok

ZATEPLENIE OBJEKTU V CELOM ROZSAHU – TEPELNÁ IZOLÁCIA HR. 80 MM POLYSTYREN

SO 01 – Mäsovýroba a bitúnok

AUTOR		Ing. Miroslav Mačičák, SLAVKOVSKÁ 19, 060 01 KEŽMAROK
VEDÚCI PROJEKTANT	ING. MIROSLAV MAČIČÁK	
ZODPOVEDNÝ PROJEKTANT	ING. M.MAČIČÁK	
VYPRACOVAL	Ing. Denisa Fedorová	TEL.:052/4522275, www.mmprojekt.sk, e–mail mmacicak@pp.sknet.sk
OBJEDNÁVATEL	Mäso Melek, s.r.o., Melek č.231, Melek 952 01	
NÁZOV STAVBY :	Modernizacia a rozšírenie výrobnych kapacit Mäsokombinatu Melek –II.etapa – stavebná časť	FORMÁT: A2
		DÁTUM: 08/2015
MIESTO STAVBY : Melek		STUPEŇ: Stav. povolenie
		ZÁK. ČÍSLO:
OBSAH :	Pôdorys prízemia	MIERKA 1:100
		Č. v. 101