

INVESTOR: **AGRO-IPEL, spol. s r.o.**
985 57 Holiša, okres Lučenec

ZODP. PROJEKTANT: **Ing. Marián SVRČOK**
Javornícka 8, 974 01 Banská Bystrica

VYPRACOVAL: **Ing. arch. Miloš HANUS**
Tulská 74, 974 04 Banská Bystrica, tel.č.: 0905 408 009

STUPEŇ: **Projektová dokumentácia pre stavebné povolenie**

NÁZOV AKCIE:

**PRESTAVBA OBJEKTU PRE VÝROBU
POĽNOHOSPODÁRSKÝCH PRODUKTOV
A PRODUKTOV LESNÉHO HOSPODÁRSTVA
HOLIŠA, OKR. LUČENEC**

ČASŤ: PREVÁDZKOVÉ SÚBORY

PS-01 TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE PORÁŽKÁRNE

PS-02 CHLADIACE ZARIADENIE

OBSAH DOKUMENTÁCIE:

TECHNICKÁ SPRÁVA

VÝKRES Č. 1 PÔDORYS 1. NP

VÝKRES Č. 2 SCHEMATICKÝ REZ

DÁTUM SPRACOVANIA: apríl 2012

INVESTOR: **AGRO-IPEL, spol. s r.o.**
985 57 Holiša, okres Lučenec

ZODP. PROJEKTANT: **Ing. Marián SVRČOK**
Javornícka 8, 974 01 Banská Bystrica

VYPRACOVAL: **Ing. arch. Miloš HANUS**
Tulská 74, 974 04 Banská Bystrica, tel.č.: 0905 408 009

STUPEŇ: **Projektová dokumentácia pre stavebné povolenie**

NÁZOV AKCIE: **Prestavba objektu pre výrobu poľnohospodárskych produktov a produktov lesného hospodárstva Holiša, okr. Lučenec**

ČASŤ: **Prevádzkové súbory**
PS-01 Technologické vybavenie porážkárne
PS-02 Chladiace zariadenie

TECHNICKÁ SPRÁVA

1. ÚČEL NAVRHOVANÝCH SÚBOROV

V rámci akcie „Prestavba objektu pre výrobu poľnohospodárskych produktov a produktov lesného hospodárstva Holiša, okr. Lučenec“ sa navrhujú dve stavebné a prevádzkové časti: SO-01 Bitúnok a SO-02 Mäsovýroba. Prevádzky týchto zariadení si vyžadujú určité strojno-technologické vybavenie, ktoré dané prevádzky zabezpečí z hľadiska efektivity, bezpečnosti práce, hygienických a veterinárnych požiadaviek a požiadaviek dosahovania kvalitných produktov. Navrhované strojnotechnologické zariadenia znamenajú tiež uľahčenie fyzickej námahy pri takejto prevádzke a odstránenie často nevhodných pracovných postupov pri spracovávaní poľnohospodárskych produktov pri malochovateľoch.

Navrhované zariadenie sa vzhľadom na malú kapacitu výroby a na finančné možnosti riešia ako štandardné vybavenie, racionálne, ktoré bude postačovať pre dané prevádzky. V stavebno-technickom a konštrukčnom riešení prestavovaného objektu sú zároveň možnosti pre postupnú výmenu – modernizáciu zariadení.

2. POPIS NAVRHOVANÝCH PREVÁDZOK

Navrhuje sa SO-01 Bitúnok a SO-02 Mäsovýroba.

V prevádzke bitúnku sa jedná o porážanie ošípaných a porážanie hovädzieho dobytku v časovo oddelených pracovných smenách. Súčasné porážanie nie je možné a nie je prípustné. Prevádzková časť bitúnok je delená na porážkovú halu – čistú a nečistú časť, na odpadové priestory odpadov porázaných zvierat, na chladené sklady a na pomocné prevádzkové a hygienické priestory pre personál. Podrobnejšie charakterizovanie priestorov je spracované v stavebnej časti projektovej dokumentácie.

V prevádzke mäsovýroby sa navrhuje výroba mäsových výrobkov z čerstvých produktov bitútku. Obidve prevádzky na seba naväzujú a niektoré obslužné a hygienické priestory sú spoločné, čo znamená značnú racionalizáciu návrhu prestavby objektu.

Prevádzka mäsovýroby obsahuje studený priestor mäsozrábky, teplý priestor – teplú kuchynku, expedičnú miestnosť s priestormi krátkodobého uskladnenia výrobkov v mraziacich a v chladiacich zariadeniach. Ďalšie priestory sú obslužné prevádzkové a hygienické pre personál mäsovýroby a bitútku.

3. PS-01 TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE PORÁŽKÁRNE

Technologické vybavenie porážkárne je súčasťou prevádzky bitútku – SO-01. Zoznam zariadení je uvedený na výkrese č. 1 časti PS. Jedná sa o nasledovné zariadenia:

- omračovacia pasca HD
 - kladkostroj pre HD a ošípané
 - pracovná plocha – stôl
 - vozík s výklopnou lyžicou
 - rozpoľovacia píla
 - sterilizátor nožov, umývadlá, veterinárne pracovisko
 - visutá dopravná dráha so sklopným ramenom a kladkostrojom
 - fixačná omračovacia pasca pre ošípané
 - elektrické kliešte
 - odkrývaci žľab a potrubie na prečerpanie krvi
 - úsporná studená sprcha
 - odštetinovač
 - dočisťovací stôl a PB horák
 - ohrievače TUV (75°C a 40°C)
 - chladiace zariadenia pre skladové hospodárstvo (odpad, odpad SRM, krv, zadržané kusy, kože)
 - chladiace zariadenie pre chladiareň poliek a výrobkov (samostatná časť)
 - nádoby na vnútornosti
 - dezinfekčné zariadenie.
- **Naháňacia – privádzacia ulička** bravčová naväzuje na vonkajšie čakacie ohrady zvierat a na vstup do objektu pre ošípané. Je krytá, vytvorená zo zinkových trubiek dl. 1,0 m.
 - **Omračovacia pasca** fixačná bravčová je zo zinkových trubiek a je vybavená pneumatickým vyklápacím zariadením.
 - **Elektrické omračovacie kliešte** slúžia na porážanie ošípaných s minimálnym prúdom 1,30 A, ktorý je kontrolovateľný obsluhou na pracovnom paneli.
 - **Odkrývaci žľab** je umiestnený na podlahe nečistej časti porážkárne. Je spoločný aj pre HD a je vybavený rámom, dvojitou výpusťou a nerezovým potrubím čiastočne zapusteným v podlahe. Krv je prečerpávaná čerpadlom do nádoby v chladenom sklade odpadov.
 - **Odštetinovač** je zariadenie vybavené horúcou sprchou a elektr. prípojkou 380 V.
 - **Dočisťovací stôl** ošípaných je trubkový stôl nerezový, vybavený PB horákom a studenou úspornou sprchou.

- **Žeriavová drážka** a pojazdný elektrický kladkostroj – zariadenie slúži pre bravčové a pre hovädzie kusy pre vodorovnú prepravu a odkožovanie. Zariadenie je ukotvené na ocelovú nosnú konštrukciu s možným bodovým zaťažením 2,0 t. Žeriavová drážka je dopravným zariadením, ktoré prepája porážkovú halu, obidve chladiarne a rozrábku mäsa v časti mäsovýroby.
- **Rozpínacie zariadenie** pre ošipané – pneumatické (doporučené vybavenie).
- **Píla elektrická** poliacca zavesená na ocelovú konštrukciu.
- **Zavesená váha** (300 kg) zavesená na ocelovú konštrukciu.
- **Viazací kruh** pre HD je zapustený do podlahy. Slúžiť pre pripevnenie kože HD. Kus sa za nohy dvíha kladkostrojom a tak sa stiahne z kože.
- **Opracovací stôl** pre HD slúži pre opracovanie hlavy, nôh a stiahnutej kože z HD (nie čistých kusov).
- **Naháňacia ulička** pre HD naväzuje na privádzaciu uličku a ohradu vo vonkajšom priestore, je krytá, vytvorená z trubiek.
- **Omračovacia pasca** pre HD slúži pre porážanie zvierat elektrickým prúdom o intenzite min. 1,28 A.

Ostatné vybavenie objektu bitúnku (odkanalizovanie, zásobovanie pitnou a TÚV, odvetranie, temperovanie, elektroinštalácia) je predmetom stavebnej časti PD.

Vybavenie mäsovýroby

- vysunutá, zavesená dráha vo výške 2,40 m prepája porážkovú miestnosť, dve chladiarne cez chodbu a priestor mäsovýroby – rozrábku mäsa. Slúži pre dopravu poliek bravčových a hovädzích
- píla rozrábky (elektrická), stôl a mäsiarsky klát
- elektrický mlynček na mäso
- elektrický kuchynský sporák v teplej kuchynke
- mlynček na mäso a na prísady a ďalšie kuchynské gastrotechnické vybavenie teplej kuchynky.

4. PS-02 TECHNOLOGICKÉ VYBAVENIE PORÁŽKÁRNE

V navrhovanej prestavbe objektu sa navrhuje chladiace zariadenie pre prevádzku bitúnku a mäsovýroby. Pre bitúnok sa navrhujú dve samostatné chladiace určené pre krátkodobé uskladnenie poliek bravčových a hovädzích, ktoré sa prostredníctvom zavesenej dopravnej lanovkovej dráhy prepravujú z porážkárne. Obidve chladiarne budú zároveň slúžiť pre prevádzku mäsovýroby, nakoľko časť poliek bude ďalej dopravovaná do rozrábky mäsa za účelom výroby mäsových výrobkov.

Pre prevádzku bitúnku sa samostatne navrhujú ďalšie tri chladené priestory: chladený sklad odpadu (krv, materiál SRM, biologický ďalej nespracovateľný odpad, srst', bravčové kože, vnútornosti, kopytá, hlavy a pod.) chladený sklad hovädzích koží, chladený sklad pozastavených zvierat. Tieto tri chladené priestory naväzujú na rampu odvozu odpadu do kafilérie.

Pre prevádzku mäsovýroby sa navrhujú sériovo vyrábané chladiace a mraziace boxy, ktoré sa umiestnia v priestore rozrábky a v priestore expedície. Tieto budú slúžiť pre uloženie

hotových mäsových výrobkov do doby expedície do obchodnej siete. Spolu je možné umiestniť 7 boxov pôdorysného rozmeru 600 x 600 mm, výšky do 2400 mm.

Technické a stavebné údaje

- miestnosť č. 111 – chladený priestor odpadov, pôdorys 3,88 x 3,02 m, plocha 11,72 m², objem 30,47 m³, požadovaná teplota +6°C až +8°C; chladené samostatným zariadením
- miestnosť č. 112 – zadržané kusy, pôdorys 1,90 x 2,00 m, plocha 3,80 m², objem 9,88 m³, požadovaná teplota +6°C až +8°C;
- miestnosť č. 113 – sklad koží, pôdorys 1,92 x 2,00 m, plocha 3,84 m², objem 9,98 m³, požadovaná teplota +6°C až +8°C; chladené samostatným zariadením
- miestnosť č. 115 a 116 – chladiareň 1 a 2, pôdorys každej miestnosti 2,80 x 3,84 m, plocha každej 10,75 m², objem každej 27,95 m³, požadovaná teplota 0°C až +2°C; chladené samostatným zariadením.

Vypracoval: Ing. arch. Miloš Hanus
apríl 2012