



Zestawienie pomieszczeń produkcyjnych		
Numer	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia
1/1	Korytarz przyjęcia mięsa	6.65 m <sup>2</sup>
1/1a	Pom. przyjęcia mięsa	15.60 m <sup>2</sup>
1/2	Magazyn mięsa wołowego i wieprzowego	19.64 m <sup>2</sup>
1/3	Magazyn mięsa wołowego i wieprzowego	6.96 m <sup>2</sup>
1/4	Hala rozbioru mięsa i produkcji wyrobów mięsnych	94.40 m <sup>2</sup>
1/5	Korytarz technologiczny	21.65 m <sup>2</sup>
1/6	Magazyn mięsa drobnego i elementów	6.29 m <sup>2</sup>
1/7	Magazyn gotowych wyrobów mięsnych	9.63 m <sup>2</sup>
1/8	Myjnia pojemników	16.87 m <sup>2</sup>
1/9	Magazyn mięsa drobiowego	7.61 m <sup>2</sup>
1/9a	Pomieszczenie dojrzewalni	5.01 m <sup>2</sup>
1/10	P.na śr.czyst.	1.80 m <sup>2</sup>
1/11	Magazyn mięsa drobiowego	6.19 m <sup>2</sup>
1/12	Hala rozbioru mięsa drobiowego	16.52 m <sup>2</sup>
1/14	Hala przyjmowania towaru	4.40 m <sup>2</sup>
1/15	Magazyn surowca drobiowego	15.05 m <sup>2</sup>
1/16	Pekłownia	9.93 m <sup>2</sup>
1/17	Produkcja i przygotowanie wędzonek	12.35 m <sup>2</sup>
1/18	Hala obróbki termicznej	19.96 m <sup>2</sup>
1/18a	Komora szybkiego schładzania	5.72 m <sup>2</sup>
1/19	Magazyn gotowych wyrobów	10.88 m <sup>2</sup>
1/20	Magazyn dystrybucyjny produktów	14.73 m <sup>2</sup>
1/20a	Pakowanie i etykietowanie	9.31 m <sup>2</sup>
1/20b	Wiatrołap	7.67 m <sup>2</sup>
1/21	Magazyn opakowań i etykiet	3.09 m <sup>2</sup>
1/22	Magazyn przypraw i dodatków	2.75 m <sup>2</sup>
1/23	Wędzarnia	15.73 m <sup>2</sup>
1/24	Pomieszczenie wydawcze mięsa drobiowego	13.25 m <sup>2</sup>
1/25	Dystrybucja mięsa drobiowego (kierowcy)	8.06 m <sup>2</sup>
Suma ogólna:		387.70 m <sup>2</sup>

Zestawienie pomieszczeń nie związanych z produkcją		
Numer	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia
S.1	Pom. techniczne	1.94 m <sup>2</sup>
S.2	Śluza	9.15 m <sup>2</sup>
S.3	Biuro technologa i inspekcji sanitarnej	8.51 m <sup>2</sup>
Suma ogólna:		19.60 m <sup>2</sup>

**LEGENDA:**

- Kierunek ruchu pracowników
- Kierunek ruchu produktów i półproduktów mrożonych
- Kierunek ruchu mięsa czerwonego
- Kierunek ruchu mięsa drobiowego
- Kierunek ruchu produktów mięsnych
- Kierunek ruchu surowych wyrobów mięsnych
- Kierunek ruchu wyrobów wędzonych i parzonych
- Kierunek ruchu kisзки ziemniaczanej, kaszanki
- Kierunek ruchu produktu dojrzewającego
- Kierunek ruchu dodatków technologicznych
- Kierunek ruchu opakowań zbiorczych
- Kierunek ruchu opakowań jednostkowych
- Kierunek ruchu odpadów poprodukcyjnych
- Kierunek ruchu pojemników brudnych
- Kierunek ruchu pojemników czystych
- Drogi zràbków wędzarniczych
- Drogi usuwania odpadów komunalnych

DROGI TECHNOLOGICZNE PARTER			
Rozbudowa, nadbudowa i przebudowa Budynku Elbląskiego Centrum Mięsnego "EL-HURT"			
82-300 Elbląg ul. Kochanowskiego 11			
Data:	02.2016		
Autor:	mgr inż.arch. Piotr Nitecki		
	Nr uprawnień:	1151/EL/87	
Asystent:	tech.bud. Andrzej Lis		
	Licencja:	Autodesk Building Design Suite Premium 2014	
Sprawdził:	Nr uprawnień:		
	2/76/EL		
Branża:	Technologia	Skala:	1 : 100
Faza proj.	Projekt budowlany	Nr rys.	T-2

**1** Drogi technologiczne - parter  
1 : 100