

В О З Р А Ж Е Н И Я
против проекта тов. Аронова по реконструкции
фабрики " Л а й м а "

I. По перемещению ирисного цеха в помещение нынешнего цеха драже :

а/ это помещение создано в 1950 году из чердачного помещения и имеет высоту потолка 2,7 мтр., а высота вакуум - аппаратов " Золкох " для варки ирисной массы имеет высоту 3 пог. мтр. Кроме этого, ирисная линия имеет длину 23 пог. метра, а помещение 18,10 x 21,56 мтр.

Как видно, ирисное оборудование в этом помещении как по длине, так и по ширине и высоте - не уместается.

б/ указанное помещение не имеет чердака для установки приточных вентиляторов и холодильных батарей для охлаждения ириса на ирисных линиях.

Ставить вентиляторы и охладительные батареи в самом помещении, 4 комплекта, займет помещение около 20 кв.метров и шум вентиляторов будет влиять на работающих.

в/ Перекрытие является чердачным и при установке ирисных полуавтоматов придется произвести усиление перекрытий.

г/ Ирисный цех, ориентировочно, потребляет пара от общей потребности фабрики 15 %, воды 22 %, Паровых, конденсатных, водопроводных магистралей в данном помещении такой производительности не имеется.

д/ Подача сырья с центрального склада весьма затруднительна, т.к. данное помещение находится от складского лифта на расстоянии 55-60 пог. мтр. Причем в этом помещении пол ~~иже~~ выше на 1 мтр. против пола остановки лифта. Таким образом сырье должно транспортироваться вручную на вагонетках до возвышения и потом патока должна подаваться в помещение на покатах, а сахар с вагонеток вручную в ирисный цех.

е/ Подача тары механизированным путем - отсутствует и приходится транспортировать вручную.

ж/ Сдача готовой продукции в экспедицию механизированным путем отсутствует.

з/ Полы в этом помещении деревянные, при выработке ириса

необходимо настлать полы вместо деревянных метлахскими плитками 367 м², а если разместить в этом помещении изготовление изделий из марципана, то полы могут остаться деревянными.

Как видно из вышеизложенного, это помещение может быть использовано для изготовления марципановых изделий и конфет с марципановыми корпусами.

II. Относительно демонтажа и монтажа бисквитного оборудования :

а/ Чертежи на бисквитную печь имеются.

б/ Состояние печи - удовлетворительное, при монтаже придется заменить в газовых камерах некоторые изношенные перегородки и стенки на новые из жароупорного листа, толщиной от 2 - 2½ мм. и горловины нижних и верхних камер из жароупорного листа толщ. 3 - 4 мм. Цепь новая имеется в запасе, газогенераторы исправны, скруббер изношен и требуется заменить на новый. Чертежи для изготовления скруббера имеются. Штамппашина в удовлетворительном состоянии, при монтаже придется заменить изношенные детали, часть этих деталей имеется в запасе. Насчёт демонтажа бисквитного оборудования, считаю целесообразным передать, временно, с нашей фабрики - фабрике " 17 июня " трех слесарей, которые на этом оборудовании проработали и производили средний и капитальный ремонт в течение 6 -7 лет. К этим слесарям дать вспомогательную рабочую силу из соответствующих специальностей : автогенщика, жестянщика и токаря для обработки деталей, требующих замены, а руководство этой работой следует взять на себя инженерно-техническим работникам ф-ки " 17 июня ", для полного их ознакомления, во время демонтажа и монтажа, с этим оборудованием.

III. Что касается производства марципана, тов. Аронов указывает, что площадь для изготовления марципана на фабрике " 17 июня " имеет площадь 226 кв. мтр., а у нас 367 кв. мтр. Одновременно планирует в будущем отвести площадь ~~xxxxxx~~ под изготовление марципана 360 кв. мтр. , а по нашему проекту 367 м².

IV. Товарищ Аронов указывает, что конфетный цех имеет недостаточную площадь, что , пожалуй, верно на первый взгляд. Но мы хотим механизировать конфетное производство и часть изделий производить на полуавтоматах шоколадного цеха / " Ассорти " "Трюфеля " /. Одновременно часть конфет вырабатывать на площади отведенной под марципановые изделия.

У. Марципан является подгруппой конфет, учитывая плохой спрос на марципан в будущем, мы имеем ввиду выработать не марципан, а конфеты с марципановыми корпусами.

Таким образом, с точки зрения правильности специализации, не драже, а марципан должен выработываться на нашей фабрике.

УІ. Относительно сроков производства работ, демонтажа и монтажа бисквитного оборудования, - февраль - март, считаем целесообразным отнести на март - апрель м-цы. и до этого времени полностью подготовиться к этой работе, т.е. составить подробный график, сметно-финансовые расчёты, с учетом всех работ и необходимых материалов.

УІІ. Что касается выработки продукции заранее, как указывает тов. Аронов, это не представляется возможным по бисквиту, а именно: наш бисквитный цех работает в 3 смены полной нагрузкой и дать сверх имеющегося плана в течение января и февраля месяцев бисквита 340 тонн не представляется возможным.

УІІІ. В прошлом, бывшее Министерство было согласно с тем, что производство драже надо концентрировать на кондитерской фабрике "Узвара" и проект цеха драже на фабрике "Узвара" имеется.

Если сейчас Управление считает, что перевести изготовление драже на ф-ку "Узвара" нельзя, то мы считаем целесообразным производить выработку драже на тех фабриках, где оно выработывается на сегодняшний день.

А. В. Ш.