

АНКЕТА

КРАХМАЛЬНЫЙ САХАР

ОБЩЕЕ

Заказчик (конечный пользователь)	
Адрес, телефон, email	
Код проекта / Наименование проекта	
Расположение производственного объекта	
Ответственный менеджер проекта	
Анкету заполнил (ФИО, организация)	
Дата	

1. ПРОЕКТНЫЕ ДАННЫЕ

Предварительный план-график Заключение договора Пуско-наладка установки	
Строительство новой установки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Увеличение мощности существующей установки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Финансирование проекта	<input type="checkbox"/> Не утверждено; проект на стадии разработки <input type="checkbox"/> Подтверждение финансирования зависит от анализа экономической целесообразности проекта <input type="checkbox"/> Финансирование требует подтверждения <input type="checkbox"/> Финансирование утверждено

2. ОСНОВНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДАННЫЕ

Производственная мощность в метрических тоннах в год по каждому продукту	
Рабочее время в днях в год с учетом непрерывной эксплуатации (24 часа в сутки, 7 дней в неделю)	
Сырье (кукуруза, пшеница, тапиока и т.д.) и состояние субстрата (сухой крахмал, крахмальное молоко и т.д.) Пожалуйста, предоставьте химический состав сырья (при наличии).	
Требования к производимому крахмалу (возможны различные варианты; производственная мощность выше в анкете указывается для каждого типа отдельно)	<input type="checkbox"/> Мальтодекстрин / глюкозный сироп, высушенный распылением <input type="checkbox"/> Глюкоза с низким содержанием ДЭ / мальтозный сироп <input type="checkbox"/> ГФС-42/-55 <input type="checkbox"/> Моногидрат глюкозы / ангидрат <input type="checkbox"/> Сорбитол <input type="checkbox"/>
Требования к качеству продукта Если возможно, пожалуйста, предоставьте стандарт или спецификацию.	<input type="checkbox"/> пищевого назначения <input type="checkbox"/> для дальнейшего использования в техническом процессе <input type="checkbox"/> для дальнейшего использования в процессе ферментации <input type="checkbox"/> фармацевтического назначения

3. УТИЛИТЫ

Подача производственной воды

Гарантированный объем водоснабжения в ходе всего рабочего времени завода, м ³ /ч	
Качество Пожалуйста, приложите к данной анкете анализ воды, на основании которого будет спроектирован завод либо сделайте соответствующие отметки на прилагаемом стандартном анализе.	

Температура, °С, максимум / минимум	
-------------------------------------	--

Подача охлаждающей воды

Гарантированный объем водоснабжения в ходе всего рабочего времени завода, м ³ /ч	
Температура, °С, максимум / минимум	

Энергоснабжение

Имеющееся напряжение, подводимое к ГРЩ завода, В/ ±В	
Имеющаяся частота, Гц/ ±Гц	
Подключенная нагрузка, МВт	
Типичное время простоя из-за отключения электроэнергии (на короткое время, на несколько часов, дней) и частота подобных простоев	

Пароснабжение

Имеющееся количество пара, т/ч	
Давление пара, бар	
Температура пара, °С	
Расстояние от имеющегося парового котла, м	

4. СТРОИТЕЛЬНАЯ ПЛОЩАДКА

Площадь, предусмотренная для возведения завода	
--	--

<p>Пожалуйста, приложите к данной анкете карту</p> <p>Высота объекта над уровнем моря, м</p> <p>Сейсмический фактор</p>	
<p>Климатические условия на производственном объекте</p> <p>Наружная температура, °С, мин/макс Относительная влажность, %, мин/макс Температура по влажному термометру, ° С мин/макс</p> <p>Особые условия (паводковые воды, осадки, скорость ветра, снеговые нагрузки)</p>	
<p>Складские помещения</p> <p>Имеющиеся / требуемые (в метрических тоннах или неделях) для:</p> <p> Сырья</p> <p> Продуктов крахмального сахара</p>	
<p>Логистика</p> <p>Тип поставок и отгрузок на / с завода</p>	<p><input type="checkbox"/> ж/д</p> <p><input type="checkbox"/> автотранспортный</p>
<p>Здания</p> <p>Пожалуйста, приложите к данной анкете планы существующих зданий</p>	

5. НЕОБХОДИМЫЙ ОБЪЕМ ПОСТАВОК И УСЛУГ

Лицензия, инжиниринг и ноу-хау	
Интеграция других технологических участков (например, объектов переработки зерна, сушки побочных продуктов)	
Оборудование (EXW, CPT)	
Услуги по надзору (шефмонтаж, надзор за пуско-наладкой)	
Обучение персонала	