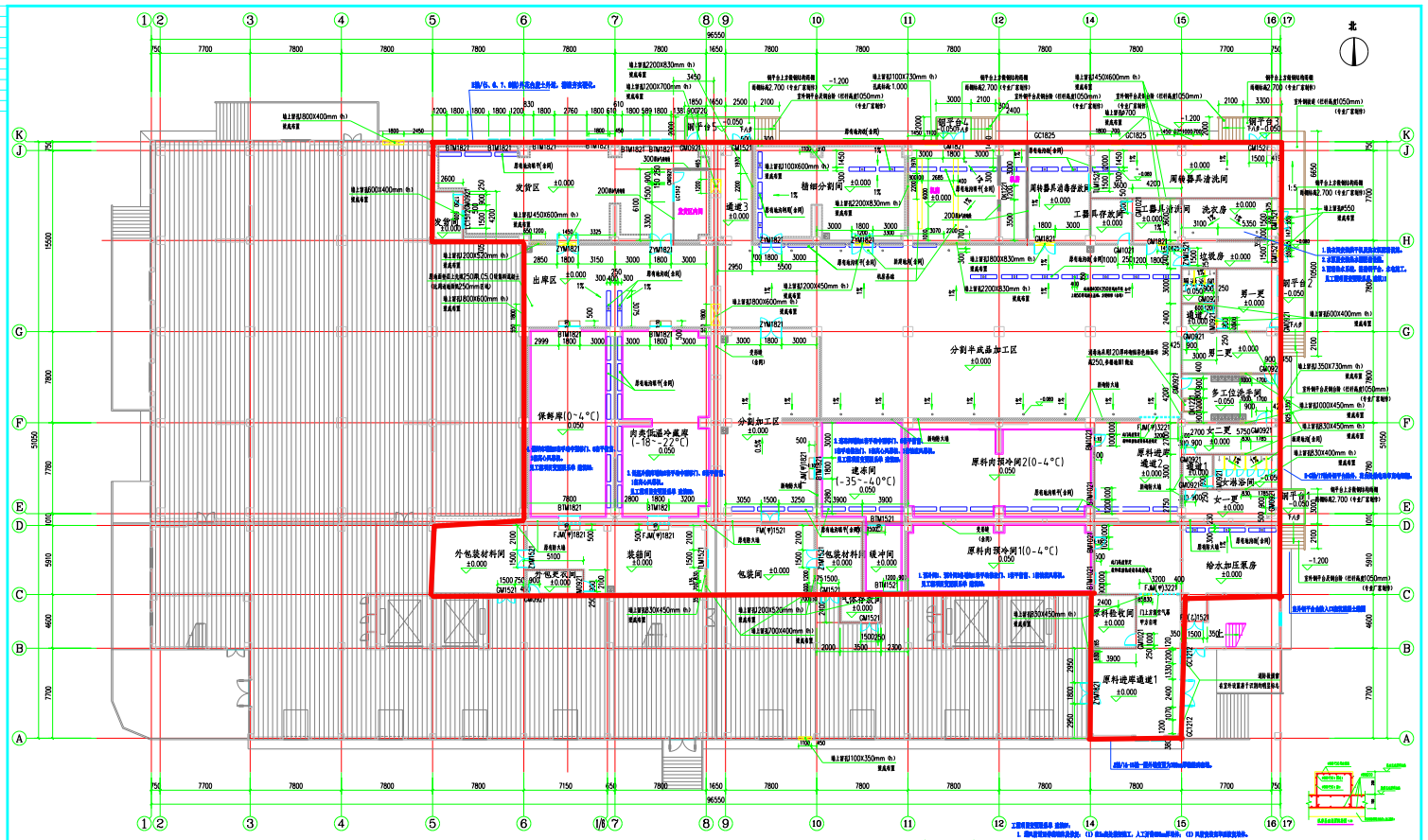
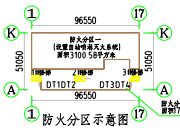


一层平面改造图 1:100



防火分区示意图

注:1. 填充区域不在本次改造范围内。
2. 所有承重柱的墙体均为原有墙体，新砌墙体详见如下:
加气混凝土砌块墙
外墙厚度(底下做200mm高条砖基础)
聚氨酯夹芯板(底下做200mm高条砖基础)
3. 图中未特别注明的门窗均为原有门窗不需要改动，活动转角门窗为未改动情况或是指门窗。
4. 房间内所有加气混凝土砌块内部墙体图例参阅平面，防火墙除外，需要隔到板底或梁底。
5. 本特殊注明窗户窗台高度均为0.9米，窗台面两侧均做成45度斜面。
6. 所有外墙上洞窗，除图定窗外，其余均需设置纱窗。
7. 本层中间墙上设备预留孔洞在现状基础定之后再配合设计。
8. 排水系统出口需设防臭、防蚊、防虫网。
9. 洗手池均为自动感应式，所有洗手池地上均需配供手器。
10. 房间内所有混凝土柱均需做法同房间内墙面做法。
11. 厂房内所有生产场所需移位设置在过道墙边0.1米，0.3米高2mm厚的50的U形304不锈钢管防撞护栏，具体位置由甲方和施工单位商定后根据现场定。
12. 厂房内所有生产场所1.5米以下的分隔墙和结构柱均采用门框。洞口四角均做2mm厚304不锈钢防撞护角，厂家定制。
13. 厂房内所有生产场所墙体阳以及墙体与非承重构的阳角部位做成整弯形交界面，采用1mm厚304不锈钢圆弧制备，具体位置由甲方和施工单位商定后根据现场定。
14. 以上生产场所非洞口墙面为贴瓷砖面，在非区、分割半成品加工区、外包装材料间、装箱间、分割加工区、包装间、包装材料间、缓冲间、原料肉预冷间1、原料肉预冷间2、原料经收间、原料进库通道1、原料进库通道2、女浴室间、女一更、女二更、男一更、男二更、多工位洗手间、通道4、通道3、发货区、出厂区、垃圾房、洗衣房、工器具存放间、周转器具清洗间、周转器具消毒存放间、精细分割间、肉类低温冷藏库、保鲜库、速冻间、原料肉预冷间1、原料肉预冷间2、原料经收间、原料进库通道1、原料进库通道2、给水加压泵房、女浴室间、女一更、女二更、男一更、男二更、多工位洗手间、通道4、通道3、发货区、出厂区、垃圾房、洗衣房、工器具存放间、周转器具清洗间、周转器具消毒存放间、精细分割间、肉类低温冷藏库、保鲜库、速冻间、原料肉预冷间1、原料肉预冷间2、原料经收间、原料进库通道1、原料进库通道2