

ОБЯВА

За обществеността

ОБЩИНА		2
КНЕЖ		
Вх. №	5300-152-1	
дата	19.02.16 год.	

Уведомяваме Ви, че фирма „Олива” АД
С адрес: гр.Кнежа, общ.Кнежа, обл.Плевен, ул. „Марин Боев” №1, тел:09132/74-54,
факс: 09132/66-15

Изпълнителен директор: Ангел Руменов Георгиев

/име, адрес и телефон за контакт, гражданство на инвеститора – физическо лице; /

Седалище и адрес на управление: гр.Кнежа, общ.Кнежа, обл.Плевен, ул. „Марин Боев” №1

БУЛСТАТ: 106013774

/седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице/

има следното инвестиционно предложение:

„Реконструкция на съществуваща производствена сграда в цех за дегаминг и производство на лецитин” находящ се в УПИ VII-2969, кв.183 ЗРП на гр.Кнежа, Община Кнежа, обл.Плевен.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1.Резюме на предложението :

- Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ;

За осъществяване на производствения процес в базата за производство на лецитин и пречистени сурови масла и съхранение ще се изпълняват следните основни и спомагателни дейности: доставка и входящ контрол на основните суровини, филтруване на суровото масло, смесване на сурово масло с топла вода, центруфугиране на маслото и отделяне на лецитин, сушене на маслото, охлаждане на маслото, складиране и съхранение на готова масло, сушене на хидратните утайки и складиране и съхранение на готов лецитин.

ЗП на реконструиранията помещения е 186,90 кв.м.

Основни помещения ще са помощно помещение, производствено помещение и лецитиново отделение. Разположението на всички помещения е съобразено с възможностите на сградата, като са спазени изискванията за рационално използване на помещенията и оптимални транспортни връзки.

Светлата височина на производствените помещения е 6,00м. Осветлението в производствените помещения е естествено отвън от прозорците и има допълнително изкуствено осветление. Прозорците са отваряеми, за да се подsigурява чист въздух и температура подходяща за работния процес. Между отделните помещения са създадени необходимите функционални връзки, осигуряващи непресичане на технологичния процес. Подовото покритие на санитарно битовите помещения е от теракот. В производствените помещения, подовите са изпълнени от шлайфан бетон и саморазливен под.

Стените на производствените помещения на височина до 2,50м, са обличени със стенно PVC покритие. Вратите в производствения сектор са метални, пожароустойчиви, димозащитни. Пречистването на суровите масла и производството на лецитин, ще бъде на три смени при 8-часов работен ден и седемдневна работна седмица.

Суровите растителни масла обичайно съдържат нежелателни странични продукти, като например фосфолипиди /лецитини/, слизести вещества и други субстанции, които създават проблеми в следващите етапи. Затова всички тези емулгиращи агенти са отстранени много

старателно. Обезслизвяването на суровите растителни масла се постига чрез хидратация, т.е. добавяне на вода в присъствие на минерална киселина, като фосфорна киселина, при повишени температури. Слизестите вещества и други странични продукти се превръщат в неразтворими в маслото и се утаяват.

Този процес гарантира първокласно хранително масло, след излизане от инсталация за избелване и физично рафиниране. Инсталацията за обезслизвяване и частично неутрализиране е многоцелева инсталация, която може да бъде пригодена за повечето различни видове сурови масла чрез допълнителна работа или изключване на различни части от оборудването. Обезслизвяване само с вода и допълнително окончателно обезслизвяване чрез дозирано прибавяне на киселина преди сушене на маслото подобрява отстраняването на нехидратируемите слизести вещества. Маслото се транспортира директно към възела за сушене.

Суровото слънчогледово олио постъпва на вход на помпа от буферен съд за сурово масло, след като премине през контролни филтри. Буферният съд е с вместимост 20 м³ и е снабден с датчици за горно и долно ниво, управляваща помпа и помпа, която го пълни. Помпа е снабдена с филтрираща система на вход за предотвратяване попадането на твърди частици във винтовата група на помпата. На изход на помпата има възможност да се подава гореща вода за промиване на тръбопроводите. Помпата транспортира суровото масло до топлообменник, в който олиото се загрява до 90-95 °С. Нагряването става посредством пара 4 атм., чийто разход се регулира чрез автоматизирана система за контрол на температурата на олиото на изход от топлообменника. След това олиото преминава през расходомер за регулиране на дебита и постъпва на вход на центробежен смесител. Непосредствено преди входа на смесителя се дозира гореща вода в количество 1% спрямо олиото. Дозирането се извършва чрез дозираща помпа, снабдена с буферно съдче и расходомер за определяне на дебита на водата.

Образуваната смес олио вода постъпва в смесителя, хомогенизира се и постъпва на вход на Предназначението на сепаратора е да раздели образуваната фосфолипидна утайка /суров лецитин/ от олиото. Сепарираното олио постъпва на вход на вакуум-изсушител за масло за отделяне на наличната влага в него. Вакуум-изсушителят е вертикален съд, снабден с датчици за ниво и нивомерни наблюдателни стъкла. От горната част на съда излиза вакуумна линия за отвеждане на парите към вакуум-създаващата апаратура. Тя е тристепенна система състояща се от инжектор-усилвател и две двойки барометрични кондензатори с парни инжектори. Барометричните кондензатори се захранват със студена вода от оборотна система, състояща се от охладителна кула, буфер и помпа.

Парните ежектори се захранват с пара 10 атм. Връщащата се вода от барометричните кондензатори се събира в барометрична вана и чрез помпа се подава към разпръсквачите на охладителната кула. Загубите на вода от изпарение системата на оборотната вода се компенсират с добавяне на свежа омекотена вода. Изсушеното дегумирано олиото от долната част на вакуум-изсушителя попада на вход на центробежна помпа, която транспортира олиото до топлообменник за охлаждане.

Охлаждането става чрез студена вода от оборотната система, като количеството на водата се регулира посредством автоматизирана система за контрол на температурата на олиото след топлообменника. Охладеното дегумирано олио се транспортира към резервоар за съхранение. Съществува опция олиото да се върне на вход на буфера за сурово олио. Отделената от центробежния сепаратор лецитинова утайка се събира в буферен съд за суров лецитин. Този буфер е с конусно дъно и водна риза за темперирание на суровия лецитин.

Буферът е оборудван с датчици за горно и долно ниво. Флуида, който се използва за темперирание на съда е гореща вода, която се произвежда в специално предназначен за това бойлер за гореща вода. Този бойлер се захранва с омекотена вода. Подгряването на водата става с пара 4 атм. като количеството и се регулира от автоматизирана система за регулиране

температурата на горещата вода. Горещата вода се транспортира посредством вихрови помпи 2броя до системата за подгряване на суров и готов лецитин, до помпа за сурово олио, до дозиращата система за гореща вода, до центробежния сепаратор и до вакуум-изсушителя за лецитин. От буфера за суров лецитин утайката се подава чрез винтова обемна помпа до зъбна помпа, захранваща вакуум-изсушителя за лецитин. Транспортирането се извършва в тръбопроводи тип „тръба в тръба“ с цел непрекъснато подгряване на силновискозната лецитинова утайка.

Захранването им с вода и пара е аналогично на това при вакуум-изсушителя на маслото. Изсушеният лецитин от долната част на ВИЛ постъпва по тръбопровод тип „тръба в тръба“ на вход на помпа за готов лецитин, която транспортира лецитина до буфера за готов лецитин. Съществува опция за връщане на лецитина към буфера за суров лецитин при необходимост. От буфера за готов лецитин чрез винтова обемна помпа лецитина по тръбопроводи тип „тръба в тръба“ се подава към резервоарите за съхранение.

Почистването, измиването и дезинфекцията на производствените помещения, технологичното обзавеждане и транспортните средства става с условно чиста вода. Използваната за производството вода е омекотена. Отпадните води от производството, отиват на пречиствателната станция на предприятието.

2. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение: Цехът за «Дегаминг» е в непосредствена връзка със съществуващия цех «Рафинерия»

3. Местоположение на площадката за инвестиционното предложение

Като местоположение на инвестиционното предложение предлагаме съществуваща производствена сграда. За определяне на точното местоположение на планирания обект прилагаме Прил.1 - СКИЦА №48/18.02.2016г. Ползватели и съсобственици на терена предвиден за строежа в момента е „Олива“ АД – гр.Кнежаи „Ансда“ ЕООД. За построяване на инвестиционното предложение няма да се налага промяна на собствеността на терена.

Населено място: гр.Кнежа, общ.Кнежа, кв.183, УПИ II, имот 2969.

Предвидената за построяване на инвестиционното намерение площадка не е разположена в близост и не засяга защитени територии.

Построяването няма да оказва трансгранично въздействие и няма да се налага промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

/населено място, община, квартал, парцел, поземлен имот, собственост, близост до или засягане на защитени територии, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура;

4. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията (водоползване); Към настоящият момент не е предвидено използването на природни ресурси.

5. Отпадъци, които се очаква да се генерират; Не се очаква генерирането на строителни отпадъци както и отпадъци при експлоатацията.

Дата: 19.02.2016г

Уведомител.....



/подпис, печат/