

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
27-0-4.91
ТОРГОВОЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ, ХОЛОДИЛЬНОЕ
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Альбом I

МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОГотовочных ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

1060-01

173 р 85к

12.11.92

Уралтиппроект, 620062, г.Екатеринбург, ул.Чебышева,4

Зак. 875 Инв. 260-1 Тираж 100

Сдано в печать 29.10 1982 г.

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-4.91

ТОРГОВОЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ, ХОЛОДИЛЬНОЕ
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А Л Б О М I

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

- А Л Б О М I МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ДОГотовочных ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
- А Л Б О М II ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ
МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ЛИНИИ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ
- А Л Б О М III ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ
ГРУЗОВ

РАЗРАБОТАН
АД
"ИНРЕКОМ"
ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ

ГА ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА *В.И. Носков*
ГА СПЕЦИАЛИСТ *И.П. Тулицина*

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ
ПРИКАЗОМ ПО АД "ИНРЕКОМ"
№ 19 ОТ 1. XI. 1991 Г.

1060-01

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА I

№ № Листов	наименование и обозначение документов наименование листа	стр.
1-13	Пояснительная записка	3
1-Д1	Спецификация оборудования, входящего в альбом	4÷23
1-1÷1-24	Механическое оборудование	24÷69
1-45÷1-88	Тепловое оборудование	68÷112
1-83÷1-108	Секционное модулированное оборудование	111÷143
1-105÷1-122	Раздаточное оборудование	142÷166
1-123÷1-130	Прочее оборудование	165÷174

ЛУ

Альбом торгового, механического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания является справочным материалом для организаций, проектирующих предприятия торговли, общественного питания, а также занимающихся монтажом и эксплуатацией оборудования.

Все технические параметры на оборудование соответствуют паспортным данным заводоизготовителей. Об изменениях, внесенных в оборудование после включения в альбом, не сообщается. В альбом включено механическое, тепловое, секционное модулированное, раздаточное оборудование для предприятий общественного питания и холодильное оборудование, упаковочное оборудование, торговые автоматы, контрольно-кассовые машины, весоизмерительные приборы, грузоподъемное оборудование и оборудование для перемещения грузов, а также поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля.

В альбоме содержится краткое описание машин (аппаратов), техническая характеристика, общие виды, монтажные схемы подводы коммуникаций, наиболее рациональные схемы размещения механического, теплового и холодильного оборудования.

В альбоме приняты следующие условные обозначения:

- Э — подвод электроэнергии
- Хв — подвод холодной воды
- Гв — подвод горячей воды
- Газ — подвод газа
- Пар Ф — подвод пара
- Ф — фазность тока
- h — высота подводов от чистого пола в мм
- Пп — пакетный переключатель
- Ап — автоматический выключатель
- Мп — магнитный пускатель
- Шр — штепсельный разъем
- Ш — штепсельная розетка
- С.у. — станция управления
- Щу — щит управления
- д — диаметр трубопровода
- К — отвод в канализацию
- Щ — щиток автоматики
- Ду — условный проход трубы
- Зосв. — подвод электроэнергии для освещения
- Звент. — подвод электроэнергии для вентилятора
- Шр — штепсельная розетка или штепсельный разъем
- ☑ — магнитный пускатель
- ☑ — щит управления

3 Щу 3Ф, 380/220, 1кВт
 h-1500
 подвод электроэнергии к щиту управления на высоту 1500мм от пола, ток трехфазный переменный, напряжение сети 380/220 В; мощность 1кВт

ИВ. Р. ПОДЛ. ПОЛТ. Ч. ДОТ. ВЗРА. ИР. В.

			27-0-4.91-1-ПЗ		
И.контр. Д.А.Мамбекова	И.контр. А.И.Мамбекова	И.контр. И.И.Мамбекова	Пояснительная записка	Страниц	Листов
И.контр. И.И.Мамбекова	И.контр. И.И.Мамбекова	И.контр. И.И.Мамбекова		РП	1
			АО „ИНРЕКОН“		

ФОРМАТ А3

1010-01

Ал. I.

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ ЗАВОД - ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ТИП, МАРКА ОБОРУДОВАНИЯ	КОД ОБОРУДОВАНИЯ	МАССА ЕДИНИЦЫ ОБОРУДОВАНИЯ, кг	СПРА- НИЦА	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4	5	6	7
I МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ						
1	МАШИНА КУХОННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1000×700×925 N-1,1/1,5 кВт ПЕРЬСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	УКМ	515135 0154	78	24, 25	
2	МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1000×700×925 N-D.63/0,95 кВт ПЕРЬСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	П-II	515135 0023-25 515135 014906	100	26, 27	
3	МЯСОРУБКА 840×450×950 N-2,2 кВт ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ“	МИМ-600	515132 1030	85	28	
4	МЯСОРУБКА 680×370×950 N-1,5 кВт ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ“	МИМ-300	515132 1039	55	29	
5	МЯСОРУБКА 565×290×580 N-1,1 кВт ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ“	М-3	515132 1001	50	30	
6	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ 610×392×630 N-0,37 кВт СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ“	МФК-2000	515134 0001	72	31	
7	АППАРАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ 1400×426×645 N-1,1 кВт ЛПО „РАВЕНСТВО“	ФДА-1800 „ДЕЛИКАТЕС“	515134 0013	140	32	
8	МАШИНА ДЛЯ ВЫХЛЕНЕНИЯ МЯСА 560×260×390 N-0,27 кВт КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МРМ-15	515139 0004	37	33	
9	МАШИНА ДЛЯ ВЫХЛЕНЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА 900×1650×1400 N-0,74 кВт СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ“	МРПП-2000	515139 0020	160	34	
10	МАШИНА ПАНИРОВОЧНАЯ ДЛЯ МЯСНЫХ ПОДФАБРИКАТОВ 2600×88×1710 N-1,41 кВт СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД „АВАНГАРД“	МПП-2000	515135	375	35	
11	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ 250×185×250 N-0,05 кВт КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	РО-1М1	515131 2004	11	36	

ИНВ. № ПОДА. ПОДАПИСЬ И ПЕЧАТ. ВЕЛ. И В. Н.

				27-0-4.91-1-Д1		
НАЧ. ОПЕД.	КАЛУГИН			СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ		СТАДИЯ
И. КОМ. Р.	АЛИМБЕКОВА			РП	1	2
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА			АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖЕНЕР	САВЧЕНКО					

А.А.Т.

1	2	3	4	5	6	7
12	Машина картофелеочистительная 755×450×785 Ж-0,55 кВт	МОК-350	51 5131 1066	70	37	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торгмаш.					
13	Машина очистки корнеплодов 595×425×850 Ж-0,37 кВт	МОК-150	51 5131	50	38	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торгмаш.					
14	Машина для очистки лука 600×410×850 Ж-0,37 кВт	МОА-100	51 5131 1084	55	39	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торгмаш.					
15	Машина для мытья зелени, овощей, фруктов 970×930×1395 Ж-0,43 кВт	ММЗ-1	51 5139 0041	155	40	
	Первомайский машиностроительный 3-д им. 60-летия СССР					
16	Машина овощерезательная 750×510×710 Ж-0,75 кВт	МРО 400-1000	51 5132 2007	90	41	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торгмаш.					
17	Машина овощерезательная 515×292×575 Ж-0,37 кВт	МРО-350-01	51 5132 2028	39	42	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торгмаш.					
18	Машина для приготовления картофельного пюре 1180×955×1385 Ж-10,55 кВт	МКП-60	51 5133 2001	330	43	
	Пермский завод торгового машиностроения					
19	Машина протирачная 650×350×630 Ж-0,75 кВт	МП-1000	51 5133 2021	50	44	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торгмаш.					
20	Машина для резки гастрономических продуктов 700×600×600 Ж-0,4 кВт	МРГ-300 Я	51 5132 3007	70	45	
	Объединение „Калининградторгмаш“					
21	Делитель масла 370×260×620	РДМ-5	51 5132 2017	50	46	
	Кибартайский завод торгового оборудования					
22	Машина для резки монолита масла 1250×520×700 Ж-0,4 кВт	РММ	51 5132 3010	145	47	
	Перовский завод торгового машиностроения					
23	Машина хлеборезательная 1200×500×515 Ж-0,5 кВт	МРХ-200 М	51 5132 5001	56	48	
	Кибартайский завод торгового оборудования					

И.В. А. Лоджа Лоджа в. А.А.Т. В.В.А. А.А.Т.

27-0-4.91-1-41

Лист

2

Формат А3

1000-60

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
24	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ 1575 x 825 x 1430 N-1,1 кВт ПЕНЗЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	МПМ-800	5151390001	160	49	
25	ПРОСЕИВАТЕЛЬ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ 1138 x 740 x 1960 N-1,1 кВт Киевское машиностроительное объединение „Киевпродмаш“	П-2П	513121102710	321	50	
26	МАШИНА БАЗОВАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1140 x 850 x 1350 N-2,45 кВт АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ XX- ЛЕТИЯ ТССР	МБТМ-140	5151331036	350	51	
27	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1225 x 850 x 1100 N-1,87 кВт СМЕЯНСКИЙ ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 50-ЛЕТИЯ СССР	А2-ХТМ	5131212000	402	52	
28	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1040 x 660 x 1120 N-1,5 кВт ЗАВОД „ПАРУС“	МТ-100-01	5151331042	85	53	
29	Многобаритная тестомесильная машина 750 x 540 x 1165 N-1,1 кВт ТААЛИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭРСПО	МТМ-60М	5131219909	160	54	
30	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1220 x 840 x 1000 N-2,2 кВт АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 20-ЛЕТИЯ ТССР	ТММ-1М	5151331001	350	55	
31	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ 1105 x 650 x 1300 N-2,2 кВт АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ XX- ЛЕТИЯ ТССР	МВ-60	5151333010	400	56	
32	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 970 x 600 x 1300 N-2,2 кВт КАСПИЙСКИЙ ЗАВОД „ДАГДИЗЕЛЬ“	МВУ-60	5151333042	314	57	
33	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ 735 x 530 x 1160 N-0,8 кВт АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	МВ-35М	5151333007	175	58	
34	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНО-МЕСИЛЬНАЯ 705 x 620 x 1045 N-0,85 кВт ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 50-ЛЕТИЯ КИРГИЗСКОЙ ССР	МВ-35УМ	5151333036	240	59	
35	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ 450 x 300 x 550 N-0,18 кВт ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ ЗАВОД ИСПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕХАНИЗМОВ	МВ-6М	515133	35	60	
36	МАШИНА КОНДИТЕРСКАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1080 x 975 x 1440 N-6,0 кВт ЗАВОД „БАЛТИЯ“ Г. КЛАЙПЕДА	МКУ-40-1	5151333041	450	61	

ВЗНМ. ИВБ. N

ИВБ. N ПОДА. ВОДА. N ДАТА

27-0-4.91-1-41

ИМСТ

3

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
	Тепловое оборудование					
1	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1275 Ж-30,0 кВт Сокулаукский з-д торгового машиностроения	КПЭ-250-1М	5151211124	235	70	
2	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1100 Ж-21,0 кВт Сокулаукский з-д торгового машиностроения	КПЭ-160-1М	5151211123	210	70	
3	Котел пищеварочный электрический 940×920×1085 Ж-15,0 кВт Сокулаукский з-д торгового машиностроения	КПЭ-100-1М	5151211122	160	71	
4	Котел пищеварочный электрический 955×640×1110 Ж-9,45 кВт Ярославский з-д холодильных машин	КПЭ-60-1	5151211004	110	72	
5	Сковорода электрическая 1470×840×860 Ж-12,0 кВт Комиссаровский з-д торгового машиностроения	СЭСМ-0,5	5151241007	320	73	
6	Сковорода электрическая 1050×840×860 Ж-6,9 кВт Комиссаровский з-д торгового машиностроения	СЭСМ-0,2	5151241004	200	73	
7	Шкаф тепловой сквозной 2400×950×1950 Ж-6,0 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ШТС-2,7	5151290065	500	74	
8	Шкаф пекарный электрический 1400×965×1500 Ж-18,0 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ШПЗ-2,04	5151231047	440	75	
9	Шкаф пекарный электрический 1200×1040×1615 Ж-15,6 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ШПЗСМ-3	5151231015	400	76	
10	Печь кондитерская электрическая 2000×1620×2250 Ж-35,9 кВт Смоленский з-д торгового оборудования	ПКЭ-9	5151650035	1030	77	
11	Шкаф тепловой расстоечный 1700×800×2000 Ж-2,0 кВт Смоленский з-д торгового оборудования	ШТР-18	5151231053	210	78	
12	Машина для приготовления блинчиков 2100×1100×1700 Ж-18,2 кВт Нежинский механический з-д	МБН-300	5151650033	600	79,80	

Шифр подл. и дата вв. в эк. инв.

27-0-4.91-1-д1

Лист
5

ФОРМАТ А3

1080-01

1	2	3	4	5	6	7
13	Печь конвейерная жарочная 4400×900×1400 Ж-58,8 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	п к ш	5151650019	950	81	
14	Автомат для приготовления пирожков 1550×1780×1250 Ж-16,0 кВт Производственное объединение „Томак”	АЖЗП-М	5151650043	850	82	
15	Автомат для приготовления пирожков 1550×1450×1300 Ж-16,7 кВт Производственное объединение „Томак”	АЖ-ЗП	5151650025	880	83, 84	
16	Жаровня вращающаяся 820×690×1300 Ж-15,62 кВт Харьковский з-д холодильных машин	ЖВЗ-720	5151243004	250	85	
17	Аппарат для приготовления и жарки пончиков 1220×900×1600 Ж-8,0 кВт Производственное объединение „Томак”	АП-3М	515165001007	195	86	
18	Машина для приготовления оладий 900×700×1450 Ж-6,8 кВт Производственное объединение „Томак”	МПО-350	5151650029	120	87	
19	Грель электрический 1000×800×2100 Ж-15,0 кВт Электротехнический з-д г. Казань	ГЗ-15	5151552041	250	88	
20	Мармит стационарный электрический для 12 блюд 1050×840×1010 Ж-3,5 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	МСЭСМ-60	5151270018	132	89	
21	Мармит стационарный электрический для 12 блюд 1680×800×530 Ж-3,75 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	МСЭСМ-3	5151270009	165	90	
22	Мармит стационарный электрический 1600×840×1050 Ж-4,9 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	МСЗ-110 К	5151270005	230	91	
23	Электросушитель 305×115×235 Ж-1,05 кВт Утянский з-д лабораторных электропечей	ВВЯЛС-5	3468780012	3,2	92	
24	Машина посудомоечная 3800×1100×1350 Ж-38 кВт Иркутский авиационный з-д	ММТУ-1000М	5151511060	750	93	
25	Машина посудомоечная 4840×1100×1350 Ж-40,8 кВт Гродненский з-д торгового машиностроения	ММУ-2000	5151511008	870	94	

А.А.1

1	2	3	4	5	6	7
26	Машина посудомоечная 1900×900×1500 №-16,3кВт Гродненский з-д торгового машиностроения	МНЧ-700	5151511068	160	95	
27	Машина посудомоечная 3580×1000×1350 №-32,46кВт Черкясский машиностроительный з-д им. Г.Д. Петровского	А5-НМТ-2А	5151511065	420	96	
28	Кипятильник электрический 515×380×800 №-12,0 кВт МВД яв-48/3 г. Челябинск	КНЗ-100 МН	5151251049	34	97	
29	Кипятильчик электрический 430×350×545 №-6,0 кВт Калининградское производственное объединение „Система“	КНЗ-50-2М	5151251004	14,5	98	
30	Кипятильник электрический 430×350×545 №-3,0 кВт Калининградское производственное объединение „Система“	КНЗ-25-2М	5151251002	14,5	98	
31	Водонагреватель электрический 640×320×270 №-15,0 кВт Черкясский машиностроительный з-д им. Петровского	ВЗ-210	5151260036	25	99	
32	Термостат электрический 360×630×430 №-0,5 кВт Ленинградский з-д торгового машиностроения	ТЗ-25М	5151260040	20	100	
33	Экспресс-кофеварка 1170×510×465 №-6,2 кВт Производственное объединение „Томак“	КВК-4	515158	98	101	
34	Кофемолка с дозатором 165×400×550 №-0,18 кВт Завод „Электробытприбор“ г. Львов	КМШ-8	515132	7	102	
35	Аппарат для приготовления и раздачи чая и кофе №-12,2 кВт 880×505×750	АЧК-1	515158	54	103	
36	Аппарат для варки крема 600×600×1380 №-5,3 кВт п.о. им. В.И. Ленина г. Беларусь	АВК-30	5129007604	120	104	

Имеет подл. и дату взыск. член

27-0-4.91-1-Д1

Лист
7

ФОРМАТ А3

1060-01

АК-1

1	2	3	4	5	6	7
	Оборудование на газе, паре и твердом топливе					
37	Лактя газовая 840 × 840 × 860 Коммунаровский 3-д торгового машиностроения	ПГСМ-2Ш	5151222002	240	105-108	
38	Устройство для оплаивания птицы 900 × 700 × 1800 Бишкекский 3-д контрольно-измерительных приборов	УОП-1	5151290008	100	109	
39	Устройство для оплаивания птицы 900 × 700 × 1800 Бишкекский 3-д контрольно-измерительных приборов	УОП-2	5151290008	100	109	
40	Котел пищеварочный паровой 1030 × 1070 × 1275 Сокулукский 3-д торгового машиностроения	КПП-250-1М	5151214059	190	110	
41	Котел пищеварочный паровой 1030 × 1070 × 1115 Сокулукский 3-д торгового машиностроения	КПП-160-1М	5151214058	165	110	
42	Котел пищеварочный паровой 900 × 870 × 1085 Сокулукский 3-д торгового машиностроения	КПП-100-1М	5151214057	120	111	
43	Кипятильник наливной 480 × 350 × 1150 Бердский 3-д торгового машиностроения	КН-60МН	5151260003	22	112	

Дир. У. ГОМАЛОВ. И. А. ГАБРИЕЛ. И. ВЕС.

ПА I

1	2	3	4	5	6	7
	Секционное модулируемое оборудование					
	Рекомендации по установке секционного модулируемого оборудования				113-122	
1	Плита электрическая 500×800×330 Ж-4,0 кВт	ПЭ-0,17 М	5151221047	55	123	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
2	Плита электрическая 500×800×850 Ж-6,0 кВт	ПЭ-0,17-01 М	5151221050	80	123	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
3	Плита электрическая 1000×800×330 Ж-12,0 кВт	ПЭ-0,51 М	5151221053	120	123	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
4	Плита электрическая 1200×800×850 Ж-12,0 кВт	ПЭ-0,51-0,1 М	5151221056	135	123	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
5	Плита электрическая 1000×800×330 Ж-12,3 кВт	ПЭТ-0,51	515122106	62	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
6	Плита электрическая 1000×800×850 Ж-12,3 кВт	ПЭТ-0,51-0,1	5151221063	92	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
7	Плита электрическая 1100×800×850 Ж-12,3 кВт	ПЭТ-0,51-0,2	515122106	98	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
8	Плита электрическая 1200×800×850 Ж-12,3 кВт	ПЭТ-0,51-0,3	515122106	103	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
9	Плита электрическая 500×800×330 Ж-4,1 кВт	ПЭТ-0,17	5151221066	35	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
10	Плита электрическая 500×800×850	ПЭТ-0,17-0,1	5151221067	60	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
11	Плита электрическая 600×800×850	ПЭТ-0,17-0,2	5151221068	65	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					

ИЗВ. РЕКОМЕНД. И ДАН. ВЗЛ. ЧЕР.

27-0-4.91-1-Д1

Лист

9

ФОРМАТ А3

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
12	ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500 x 860 x 1030 Н-8,0квт СОКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ - 0,51 м	5151231061	115	126	
13	ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500 x 860 x 1550 Н-8,0квт СОКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-0,51м-01	5151231062	130	125	
14	ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500 x 860 x 1030 Н-12,0квт СОКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-0,85 м	5151231059	120	125	
15	ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500 x 860 x 1550 Н-12,0квт СОКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-0,85 м-01	5151231060	138	126	
16	ШКАФ ЖАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 800 x 860 x 1650 Н-18,0квт СОКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-1,36	5151231045	260	127	
17	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500 x 885 x 510 Н-5,0квт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,22 м	5151241041	85	128	
18	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500 x 885 x 900 Н-5,0квт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,22м-01	5151241042	105	128	
19	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200 x 885 x 500 Н-14,5квт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,45 м	5151241031	195	129	
20	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200 x 885 x 920 Н-11,5квт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ-0,45м-01	5151241032	225	129	
21	СКОВРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200 x 885 x 960 Н-11,5квт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,45м-02	5151241049	215	129	
22	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ 900 x 850 x 980 Н- 7,5квт ЛЮБЕРЕЦКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АПЭ-0,23 ам	5151290047	170	130	
23	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ 900 x 850 x 1500 Н-7,5квт ЛЮБЕРЕЦКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АПЭ-0,23 ам-01	5151290048	180	130	
24	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500 x 800 x 445 Н-7,5квт СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ФЭ-20 м	5151242010	45	131	

ИМЕ. Н. ПОДЛ. ПОД. В. ЗАТ. В. ЗАМ. ИМЕ.

27-0.4. 91-1-Д1

ИМСТ
10

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
25	Фритюрница электрическая 500×800×965 N-7,5 кВт СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ФЗ-20М-01	5151242011	65	131	
26	Устройство электрическое варочное 600×800×1125 N-9,45 кВт ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	УЗВ-60М	5151290028	195	132	
27	Котел передвижной 430×680×890 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	КП-60М	5151214052	50	132	
28	Котел пищеварочный электрический 800×920×1170 N-18,9 кВт КРИВОРОЖСКИЙ ТУРБИННЫЙ ЗАВОД „ВОСХОД“	КЭ-100М	5151211154	166	133	
29	Котел пищеварочный электрический 1200×920×1170 N-24,0 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „БАЛТИЙСКИЙ ЗАВОД“ г. ЛЕНИНГРАД	КЭ-160М	5151211153	220	133	
30	Котел пищеварочный электрический 1500×920×1170 N-30,0 кВт КРИВОРОЖСКИЙ ТУРБИННЫЙ ЗАВОД „ВОСХОД“	КЭ-250М	5151211152	268	133	
31	Стол с моечной ванной 1500×800×1600 ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	СПМ-1500	5151580142	102	134	
32	Стол с малой механизацией 1500×800×1600 ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	СПММ-1500	5151580145	117	134	
33	Стол производственный 1200×800×850 ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	СП-1200	5151580148	60	135	
34	Вставка 500×800×330 ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	В-500М	5151580404	24	136	
35	Вставка 400×800×330 ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	В-400М	5151580402	22	136	
36	Вставка 300×800×330 ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	В-300М	5151580401	15	136	
37	Вставка 500×800×850 ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	В-500М-01	5151580405	46	136	

ИНВ. И ПДАЛ. ПОДА И ДАТА ВЗАМ. ИНВА

27-0-4.91-1-Д1

Лист
11

Л. 1

1	2	3	4	5	6	7
38	ВСТАВКА ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 400x800 x 850	В. 400 М - 01	5151580403	40	136	
39	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1320 x 1480 x 2180	Ф0 - 1,2 м	5151590036	160	137	
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1720 x 1480 x 2180	Ф0 - 1,6 м	5151590038	170	137	
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 2520 x 1480 x 2180	Ф0 - 2,4 м	5151590044	220	137	
41	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 2920 x 1480 x 2180	Ф0 - 2,8	5151590047	230	137	
42	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 3320 x 1480 x 2180	Ф0 - 3,2	5151590050	240	137	
43	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 3720 x 1480 x 2180	Ф0 - 3,6 м	5151590053	260	137	
44	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 4120 x 1480 x 2180	Ф0 - 4,0 м	5151590056	265	137	
45	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 4520 x 1480 x 2180	Ф0 - 4,4	5151590059	275	137	
46	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 4920 x 1480 x 2180	Ф0 - 4,8	5151590062	285	137	
47	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 5320 x 1480 x 2180	Ф0 - 5,2 м	5151590065	320	137	
48	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 5720 x 1480 x 2180	Ф0 - 5,6 м	5151590068	330	137	
49	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1320 x 790 x 2180	ФП - 1,2 м	5151590071	115	138	

ОУВ. А. ПОВА. ПО Д. И. ДАТА. ВЗЛ. ИВВ. И

27-0-4.91-1-Д1	ЛМСТ 12
----------------	------------

0000-01

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
50	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1720 × 790 × 2180	ФП - 1.6 м	5151590074	120	138
51	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	2520 × 790 × 2180	ФП - 2.4 м	5151590080	155	138
52	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	2920 × 790 × 2180	ФП - 2.8 м	5151590083	160	138
53	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	3320 × 790 × 2180	ФП - 3.2 м	5151590086	165	138
54	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	3720 × 790 × 2180	ФП - 3.6 м	5151590089	185	138
55	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4120 × 790 × 2180	ФП - 4.0 м	5151590092	195	138
56	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4520 × 790 × 2180	ФП - 4.4 м	5151590095	205	138
57	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4920 × 790 × 2180	ФП - 4.8 м	5151590098	215	138
58	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	5320 × 790 × 2180	ФП - 5.2 м	5151590101	225	138
59	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	5720 × 790 × 2180	ФП - 5.6 м	5151590104	235	138
60	ОТСОС МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	490 × 745 × 360	М80 - 0,5 м	5151590041	10	139
61	ОТСОС МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	520 × 785 × 580	М80 - 0,5 - 0,1 м	5151590032	35	139
62	ОТСОС МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4600 × 785 × 580	М80 - 1,6 м	5151590026	86	140

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЕД. ИЩЕ.

27-0-4.91-1-11

АЛ. I

1	2	3	4	5	6	7
63	СТЭС С МЕСТНЫМ ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1200 x 785 x 580	М80 - 1,2 М	5151590029	72	140
64	ТЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ КАМЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМЕНИ 50- ЛЕТИЯ СОВЕТСКОЙ УКРАИНЫ	946 x 410 x 1250	ТП - 80 М	5151561225	42	141
65	ТЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ КАМЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМЕНИ 50- ЛЕТИЯ СОВЕТСКОЙ УКРАИНЫ	1030 x 410 x 1250	ТП - 80 КМ	5151561222	48	141
66	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	820 x 600 x 900	КП - 160 - 02	5151580337	36	142
67	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	830 x 630 x 1700	КП - 300 М	5151580151	80	142
68	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	830 x 630 x 1700	КП - 300М - 01	5151580153	82	142
69	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛДМАШ“	680 x 400 x 1600	СП - 125 М	5151561038	30	143
70	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	670 x 600 x 1500	СП - 230 М	5151561041	43	143
71	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	530 x 325 x 150	Е1Ш x 150 К1Ш	5151580218	3,6	143
72	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	530 x 325 x 200	Е1Ш x 200 К1Ш	5151580221	3,8	143
73	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	525 x 265 x 150	Е3Ш x 150 К3Ш	5151580233	1,9	143
74	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	525 x 265 x 200	Е3Ш x 200 К3Ш	5151580236	2,3	143

27-0-4.91-1-Д1

ЛМС
14

202001

ИЗБ. К. ПАКА. ПОДП. И. ДАТА. ВЗАМ. КИВ. И.

Л. I.

1	2	3	4	5	6	7
	РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 8000x1160x1450 N-5,89кВт	ЛС-АМ	5151541067	1200	144;145;146	
2	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 8000x1160x1450 N-6,52кВт	ЛС-6М2	5151541090	1350	144;147;148	
3	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 9200x1160x1450 N-7,15кВт	ЛС-8М2	5151541091	1500	144;149;150	
4	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 6600x1160x1450 N-5,89кВт	ЛС-ГМ2	5151541092	980	144;154;152	
5	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ХОЛОДАЛЬНЫЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1600x800x850 N-0,45кВт	ЛС-2М	5151131081	200	153	
6	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1200x800x330 N-2,5кВт	МСЗ-84М	5151270072	70	154	
7	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1200x800x850 N-2,5кВт	МСЗ-84М-01	5151270073	110	154	
8	МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 695x430x880 N-0,63кВт	МП-28М	5151270067	30	154	
9	ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 665x430x1025 N-1,26кВт	ШТПЭ-1М	5151290060	70	155	
10	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1000x800x300 N-1,0кВт	ЛС-3М	5151541039	35	156	
11	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1000x800x850 N-1,0кВт	ЛС-3М-01	5151541040	85	156	
12	ПРИЛAVOK-КАССА ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 1300x800x850	ЛС-1М	5151541046	90	157	

ИНВ. ПОД. ПРОВАЛ. И ВАТА. ОБЪЕМНЫЕ

27-0-4.91-1-Д1

Лист

16

ФОРМАТ А3

А.А.1

1	2	3	4	5	6	7
13	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ 695x430x870 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТС П-900М	5151561252	24	158	
14	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВП-120М	5151561229	28	159	
15	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x950 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВТ-120М	5151561240	33	159	
16	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x480x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВТ-240М	5151561241	48	159	
17	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x860 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВС-120М-01	5151561231	28	159	
18	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
19	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВС-120М	5151561228	28	159	
20	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x480x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВМ-400М	5151561243	48	159	
21	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x480x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВБ-480М	5151561242	48	159	
22	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 н-1,5кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М	5151541050	23	160	
23	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 н-1,5кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М-03	5151541053	24	160	
24	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 н-3,0кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М-06	5151541056	24	160	
25	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 н-3,0кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М-09	5151541059	24	160	

ИНВ. ПОДА ПОДА. КАТА. ВЗАМ. ИИРС.

27-0-491-1-Д1

ЛИСТ
17

ФОРМАТ А3

1080-91

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
26	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1000 × 560 × 1310 N-3,0 кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-4м-12	5151541062	18	160	
27	СТОЙКА 800 × 560 × 1450 ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-5м	5151541063	15	161	
28	ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 360 × 630 × 430 N-0,5 кВт ЛЕНИНАБАДСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ТЭ-25м	5151260040	20	100	
29	КОТЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	КП-60м	5151214052	50	132	
	ЛИНИЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ КОМПЛЕКТОВАНИЯ И ОПУСКА КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ 6000 × 2000 × 905 N-11,8 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ЛККО-2 /ПОТОК-2/	5151542004	1364	162,163	
1	ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТОВКИ 6000 × 420 × 920 N-11,8 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТКШ-2	5151542017	200	164	
2	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 420 × 660 × 905 N-1,6 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-6	5151270021	63	165	
3	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 420 × 660 × 905 N-1,2 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-20	5151270025	50	165	
4	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 420 × 660 × 905 N-1,2 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-35	5151270029	50	165	
5	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 640 × 660 × 905 N-1,6 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-60	5151270033	64	165	
6	ПЕЛЕНКА С ВЫНИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695 × 430 × 900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Т8Т-240м	5151561241	48	159	
7	ПЕЛЕНКА С ВЫНИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695 × 430 × 900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Т8С-120м	5151561228	28	159	

ИНВ. И ПОДА ПОДПИСЬ И ДАТА ВЛАД. ИНВЕН

27-0-4.91-1-Д1

ЛИСТ

18

ФОРМАТ А3

А.Т.

1	2	3	4	5	6	7
8	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695 x 430 x 900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВМ-400М	5151561245	48	159	
9	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695 x 430 x 850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВП-120М	5151561229	28	159	
10	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695 x 430 x 850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
11	ТРАНСПОРТЕР ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ 16000x420x920 N-0,6кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТКЦ-5	5151542029	350	166	
Прочее оборудование						
1	ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ 1200x800x1200 N-3,25кВт З-Д "ПРИБОЙ" Г. ТАГАНРОГ	ВТ-0,51	5151290072	120	167	
2	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1200x800x1300 N-0,3кВт Объединение "МАРИХОЛОДАМАШ" г. Йошкар-Ола	ВХН-1-0,315	515113	185	168	
3	Стойка-витрина холодильная 1200 x 800 x 1300 N-0,25кВт Объединение "МАРИХОЛОДАМАШ" г. Йошкар-Ола	СВ-1-0,315	515113	180	169	
4	Стойка раздаточная 1200 x 800 x 850 N-1,0кВт З-Д "ПРИБОЙ" Г. ТАГАНРОГ	СР-1,2		100	170	
5	Стойка раздаточная 1200 x 800 x 850 N-10,0кВт З-Д "ПРИБОЙ" Г. ТАГАНРОГ	СРБ-1,2		100	170	
6	Автоматизированный пропускной пункт 1725 x 1320 x 1025 N-0,3кВт Бишкекский З-Д контрольного-измерительных приборов	ТВ		330	171	
7	Местный вентиляционный отсос 420x720x400 Ленинабадский З-Д торгового машиностроения	М80-420	515159007	16,5	172	
8	Местный вентиляционный отсос 840x1000x460 Комиссаровский З-Д торгового машиностроения	М80-840	5151590010	38	173	

ИНВ. ЛЮБАД. ПОСЛ. И.А.А.ТА. ВЗ.АМ.ИИР

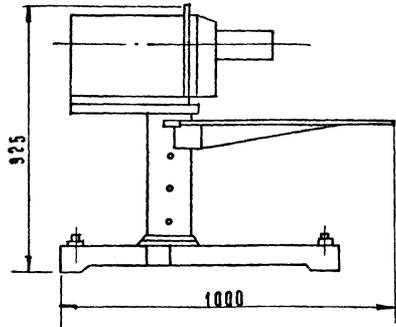
27-0-4.91-1-А1

ЛИСТ 19

ФОРМАТ А3
1100-81

А.А.1

Общий вид

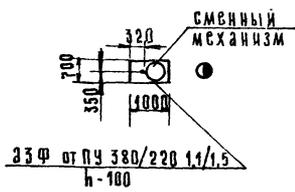


Машина кухонная универсальная УКМ с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

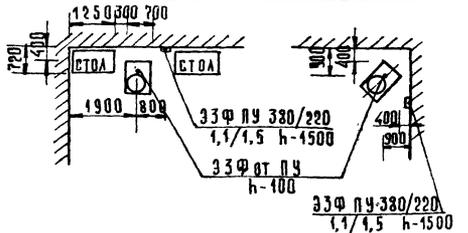
Машина кухонная универсальная состоит собственно из приводного механизма ПМ, подставки П и сменных механизмов:

- мясорубки ММ;
- механизма для взбивания и перемешивания ВМ;
- механизма овощерезательно-протирочного МО;
- прессователя МП;
- рыхлителя МР;
- механизма для нарезания мяса на бефстроганов МБ;
- механизма для дробления орехов МД;
- механизма для измельчения сухарей и специй МЦ.

Монтажная схема



Варианты размещения



Технические характеристики

- Приводной механизм ПМ
1. Электродвигатель:
 - род тока трехфазный переменный
 - частота тока, Гц 50
 - мощность, кВт 1,1/1,5
 - напряжение, В 380/220
 2. Число скоростей приводного вала 2
 3. Габариты, мм 540×330×325
 4. Масса, кг 38

Подставка П

1. Габариты, мм 1000×700×600
2. Масса, кг 23

Механизм для взбивания и перемешивания ВМ

1. Производительность, кг/ч
 - при замесе жидкого теста 50
 - при перемешивании фарша 150
2. Вместимость бака, л 20
3. Габариты, мм 450×610×620
4. Масса, кг 16

Мясорубка ММ

1. Производительность, кг/ч 130
2. Габариты, мм 350×310×360
3. Масса, кг: 12,7

Изм. № подл. Илл. и дата Взам. инв.

			27-0-4.91-1-1			
Иач.отд.	Кадучгин	Илл.	Машина кухонная универсальная УКМ	Сталь	Лист	Листов
В. контр.	Алишбекова	Илл.		РП	1	2
Вед. инж.	Тупицина	Илл.		40 ЦНРЕКОМ		
Инж. Шк.	Савченко	Илл.				

Формат А3

1060-01

Механизм овощерезательный-протирачный МВ

1. Производительность, кг/ч:
 при нарезании сырого картофеля
 брусочками 10×10 350
 при нарезании вареных
 овощей кубиками 10×10×10 160
 при протираании вареного картофеля 400
 при шинковании капусты 200

2. Габариты, мм
 овощерезательного механизма 410×295×505
 механизма с протирачными
 приспособлениями 320×295×426

3. Масса, кг 16

Просеиватель МП

1. Производительность, кг/ч 300
 2. Габариты, мм 450×330×550
 3. Масса, кг 12,3

Рыхлитель МР

1. Производительность, порций/ч 1500
 2. Габариты, мм 375×166×235
 3. Масса, кг 9,5

Механизм для нарезания мяса на бифштексы МБ

1. Производительность, кг/ч 100
 2. Габариты, мм 285×175×205
 3. Масса, кг 6

Механизм для дробления орехов МД

1. Производительность, кг/ч 40
 2. Габариты, мм 365×240×310
 3. Масса, кг 17

Механизм для измельчения сахарной
и специй МИ

1. Производительность (на сахарах), кг/ч 45
 2. Габариты, мм 306×220×350
 3. Масса, кг 11

Машина кухонная универсальная, УКМ в 8-ми комплектах

наименование механизмов	комплекты								код ОКП
	УКМ	УКМ-01	УКМ-02	УКМ-03	УКМ-04	УКМ-05	УКМ-06	УКМ-07	
Приводной механизм ПМ	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0051
Мясорубка ММ	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0056
Механизм для взбивания и перемешивания ВМ	+	+	+	+		+			51 5135 0057
Овощерезательный-протирачный механизм МВ	+	+			+				51 5135 0058
Просеиватель МП	+		+			+			51 5135 0059
Рыхлитель МР				+			+	+	51 5135 0064
Механизм для нарезания мяса на бифштексы МБ					+			+	51 5135 0052
Механизм для дробления орехов МД				+					51 5135 0053
Механизм для измельчения сахарной и специй МИ					+			+	51 5135 0060
Подставка П	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0054

код ОКП: 51 5135 0154

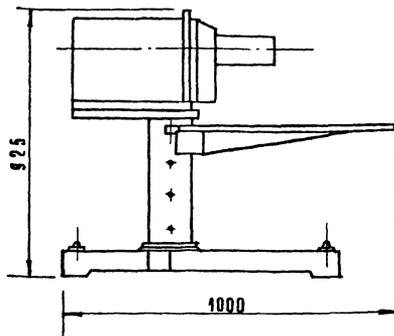
Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

27-0-4.91-1-1

Лист
2

А.А. I

Общий вид

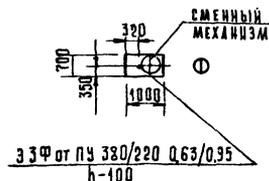


Привод универсальный П-П с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

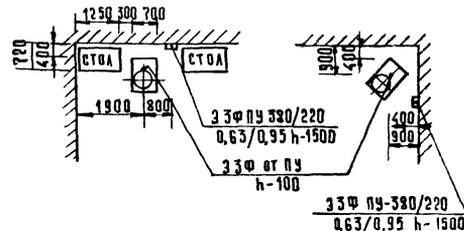
Привод состоит из собственно привода П-П, подставки ПП П-1 и сменных механизмов:

- мясорубки ММП П-1;
- механизма для взбивания и перемешивания МВП П-1;
- механизма овощерезательно-протирачного МОП П-1;
- просеивателя МЛП П-1;
- механизма для измельчения сухарей и специй МИП П-1;
- рычажника МРП П-1;
- механизма для нарезки мяса на бифстрогапов МБП П-1.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Варианты размещения



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Привод П-П

- | | |
|--|-----------|
| 1. Электродвигатель: | |
| род тока трехфазный переменный | |
| частота тока, Гц | 50 |
| мощность, кВт | 0,63/0,95 |
| напряжение, В | 380/220 |
| 2. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 925 |
| ширина | 300 |
| высота | 325 |
| 3. Габаритные размеры/с подставкой/, мм: | |
| длина | 1000 |
| ширина | 700 |
| высота | 925 |
| 4. Масса привода, кг: | 41 |

Подставка ПП П-1

1. Габаритные размеры, мм:

- | | |
|--------------|------|
| длина | 1000 |
| ширина | 700 |
| высота | 600 |
| 2. Масса, кг | 25 |

Мясорубка ММП П-1

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 1. Производительность, кг/ч | 75 |
| 2. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 385 |
| ширина | 210 |
| высота | 305 |
| 3. Масса, кг | 7 |

ИЗМ. № ПОСЛ. ПОР. И ДАТА

ИЗМ. №

		27-0-4.91-1-2	
И.М. ОУД. КАЛУЖИНА И.М. КОНТ. ДАШЬКОВА ВЕД. ИНЖ. СПИЦИНА ИНЖ. И.К. СЕВЧЕНКО	Привод универсальный П-П	Стандия	Лист
		Р.П.	1
		Листов	2
		АО «ИНРЕКОМ»	

ФОРМАТ А3

А.1

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ МВП П-1

- 1. Производительность:
 - при взбивании, циклов/ч 4. 6
 - при перемешивании фарша, кг/ч 150
- 2. Вместимость бачка, л 25
- 3. Габаритные размеры, мм:
 - длина 450
 - ширина 610
 - высота 620
- 4. Масса с полным комплектом, кг 36

МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫЙ МОП П-1

- 1. Производительность, кг/ч:
 - при нарезке сырых овощей:
 - капусты/шинкованные/ 160
 - пластинками 200
 - соломкой 100
 - брусочками 200
 - при нарезке вареных овощей пластинками
 - моркови 100
 - свеклы 200
 - при протирании вареного картофеля 150
- 2. Габаритные размеры, мм:
 - овощерезательного механизма:
 - длина 410
 - ширина 295
 - высота 400
 - механизма с протирачным приспособлением:
 - длина 316
 - ширина 316
 - высота 426
- 3. Масса с полным комплектом, кг 26

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МПП П-1

- 1. Производительность/по муке, кг/ч 300
 - 2. Габаритные размеры, мм:
 - длина 330
 - ширина 450
 - высота 470
 - 3. Масса механизма с комплектом, кг 14,5
- МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ И СПЕЦИЙ МИП П-1:
- 1. Производительность/по сухарям, кг/ч 15
 - 2. Габаритные размеры, мм:
 - длина 305
 - ширина 220
 - высота 365
 - 3. Масса, кг 12,2

РЫХЛИТЕЛЬ МРП П-1

- 1. Производительность/при однократном пропускании, порций/ч 1500
 - 2. Габаритные размеры, мм:
 - длина 370
 - ширина 140
 - высота 200
 - 3. Масса, кг 7,4
- МЕХАНИЗМ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА НА БЕФСТРОГАНОВ МБП П-1:
- 1. Производительность, кг/ч 100
 - 2. Габаритные размеры, мм:
 - длина 285
 - ширина 165
 - высота 405
 - 3. Масса, кг 6,5

Привод П-II поставляется в 4х комплектах

Наименование механизмов	Комплект				КОД ОКП
	1-й	2-й	3-й	4-й	
Привод П-II	+	+	+	+	515135 0051
Мясорубка ММП П-1	+	+	+	-	515135 0056
Механизм для взбивания и перемешивания МВП П-1	-	+	-	-	515135 0057
Механизм овощерезательно-протирачный МОП П-1	+	-	-	+	515135 0058
Просеиватель МПП П-1	-	+	-	-	515135 0059
Механизм для измельчения сухарей и специй МИП П-1	-	-	+	-	515135 0060
Рыхлитель МРП П-1	-	-	+	-	515135 0061
Механизм для нарезки мяса на бефстроганов МБП П-1	-	-	+	-	515135 0052
Подставка ПП П-1	+	+	+	+	515135 0054
КОД ОКП	5151350073	5151350024	5151350025	515135014706	

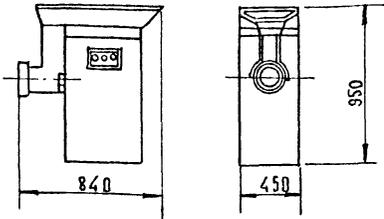
Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

27-0-4.91-1-2 лист 2

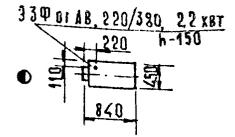
УЧЕТ И ПОДАЧ ПОДАРОК И ДАТА ВОЗМ. ИЛИСН.

А.А.Г

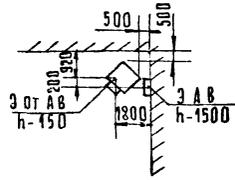
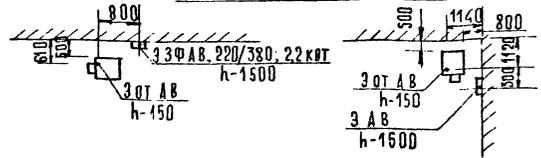
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

- 1 Производительность, кг/ч 600
- 2 Электродвигатель: 4 А 100 Л 693
- мощность, кВт 2,2
- род тока трехфазный переменный
- напряжение, В 220/380
- 3 Габаритные размеры, мм:
- длина 840
- ширина (без выступающих частей) 450
- высота 950
- 4 Масса, кг 85
- Код ОКП 5151321030
- Изготовитель: Производственное объединение „Белорусторгмаш“, Барановичский завод торгового машиностроения.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из алюминиевого корпуса, шнека, гайки нажимной, набора ножей и решеток. Корпус имеет на передней части наружную резьбу, на которую навинчивается нажимная гайка.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров. В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие которой в виде патрубка входит в горловину корпуса мясорубки.

Над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию кисти руки работающего в мясорубку во время ее работы.

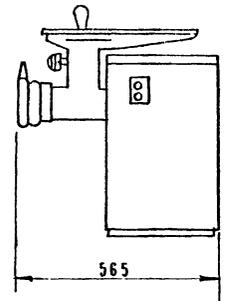
Основание мясорубки представляет собой чугунную плиту с отверстиями под анкерные болты. В верхней части машины расположен электрощит с электроаппаратурой. На боковой лицевой облицовке машины расположены кнопки управления и сигнальная лампа.

№№ с подл. подл. и дата 1932 г. ЧИЗ

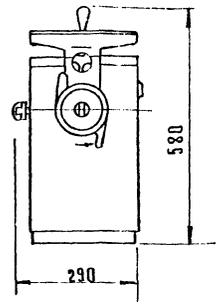
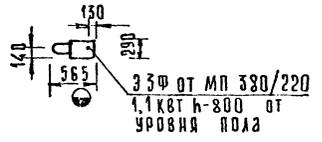
27-0-4.91-1-3			
Нач. отд. Калужин	М.С.	Мясорубка М И М - 600	Итого листов
Н. контр. Адамькова	М.С.		1
Вед. инж. Гулицина	М.С.		АО „ИНРЕКОМ“
Инж. С.К. Савченко	М.С.		

А.А.1

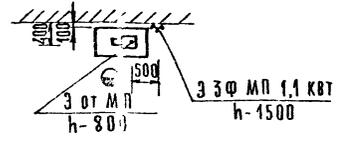
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Производительность, кг/ч, не менее 250
- 2. Электродвигатель, тип 4АВ08ВУЗ:
 род тока трехфазный переменный
 напряжение, В 380/220
 мощность, кВт 1,1
 частота вращения, об/мин 920
 частота вращения шнека, об/мин, не менее 250
- 3. Габаритные размеры, мм
 длина 565
 ширина 290
 высота 580
- 4. Масса, кг, не более 50
 Код ОКП 51 5132 1001

Изготовитель: Производственное объединение «Белорусторгмаш»;

Барановичский завод торгового машиностроения.

Мясорубку следует устанавливать на расстоянии от стены не менее 500 мм, на рабочем столе высотой не более 600 мм, крепить 4-мя болтами к столу. Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы, приготовления мясного и рыбного фарша на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из привода, собственно мясорубки, чашки, собранных вместе. Собственно мясорубка состоит из чугунного корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки двусторонних ножей, набора ножевых решеток, подрезной решетки и кольца упорного.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров.

Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки

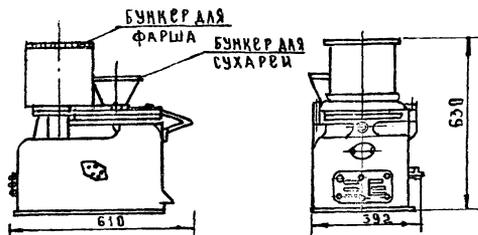
ИЗМ. № ПОСЛЕ ПОДП. Ч. ДАТА

				27-0-4.94-1-5			
				Мясорубка М-3			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Калужинский завод				СТАДИОН ЛИСТ 1			
ДИЗАЙНЕР: Дамьянова				РП 1			
ВЕД. ИНЖ. СПИЦИНА				ДО «ИНРЕКОМ»			
ИЗМ. ИНЖ. Савченко							

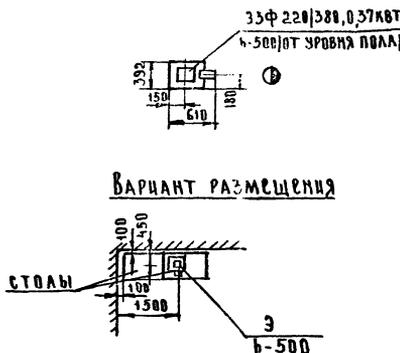
ФОРМАТ А3

1060-01

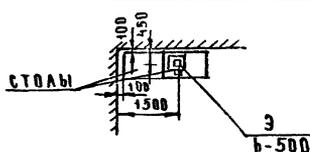
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, шт/ч 1800
2. Емкость бункера для фарша, кг 10
3. Емкость бункера для сухарей, кг 0,7
4. Число оборотов формующего стола, с⁻¹ 0,21
5. Число оборотов шнека с⁻¹ 0,62
6. Электродвигатель:
 - мощность, кВт 0,37
 - напряжение, в 220/380
 - род тока трехфазный переменный

7. Габаритные размеры, мм:

- длина 610
- ширина 392
- высота 630

- 8. Масса кг 72
- код ОКП 5151340001
- изготовитель: Судостроительное производственное объединение "Вымпел", г. Рыбинск Ярославской области.

катаеты. Над столом устанавливаем сбрасыватель и бункер для сухарей.

В загрузочном бункере имеется шнек, который вращаясь на вертикальной оси, подает фарш на формование. Включение и выключение машины производится пакетным выключателем.

Машина устанавливается на столе без закрепления. Высота стола h-500мм

Машина для формовки котлет предназначена для формовки и односторонней панировки котлет круглой формы из мясного и рыбного фаршей в предприятиях общественного питания. Машина состоит из корпуса, электродвигателя, червячного редуктора, крышки стола с загрузочным бункером, шнека формующего стола, поршней, бункера для панировочных сухарей, лотка.

Рабочим органом машины является формующий стол. Поршни, вращаясь вместе со столом совершают возвратно-поступательное движение вверх и вниз. Нижнее положение поршней непостоянно, оно зависит от удельного веса фарша и ограничивает вес сформованной

27-0-491-1-6

МАШОТД КАЛУГИН		МАШИНА		СТАДАНЧ ЛИСТ	
Н.КОНТР АЛЫМБЕКОВ		ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ		Р.П. 1	
ВЕД.ИНЖ ТУПОШИН		МФК-2000		АО "ИНРЕКОМ"	
ИНЖ.Е.К САВЧЕНКО				ФОРМАТ А3	

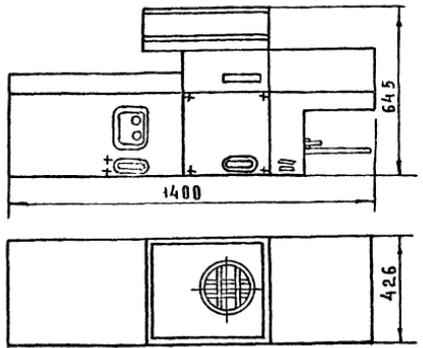
ФОРМАТ А3

1060-01

ИЗДАНИЕ БУД. В К. И. К. ОБЪЕМ 1 ЛИСТ

А.Л.Т.

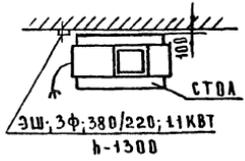
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 1800
2. Вместимость загрузочного бункера, кг 30
3. Масса сформованного изделия, г 120
4. Толщина формующей пластины, мм 11...13
5. Диаметр оформованной заготовки, мм 110...120
6. Электродвигатель:
 - род тока трехфазный переменный
 - напряжение, В 380/220
 - мощность, кВт 1,1
7. Габаритные размеры, мм
 - длина 1400
 - ширина 426
 - высота 645
8. Масса, кг 140
- код ОКН 915134 0013
- изготовитель: АОО "Равенград"
г. Ленинград

Аппарат предназначен для механизации процессов дозирования и формования мясных заготовок для гамбургеров в функциональные емкости на специализированных предприятиях общественного питания.

Аппарат состоит из пластмассового корпуса прямоугольной формы, закрытого облицовками, служащего для размещения узлов и деталей аппарата, и крепится к нему четырьмя специальными болтами.

Аппарат устанавливается на столе типа СП-1200.

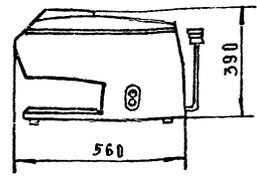
ИНВ. ПОДПИСИ И ДАТА

				27-0-4.91-1-7			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИНА	ИЗВ.		АППАРАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ ФДА-1800 "ДЕЛИКАТЕС"	СТРАНА	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТРОЛЬ	ИЗВ.				Р. П.		1
ВРА. ИНЖ. СПИЦИНА	ИЗВ.				АО ИНРЕКОН		
ИНЖ. КАТ. ФИЛАНОВА	ИЗВ.						

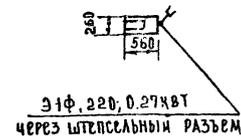
ФОРМАТ А3
2000-01

ЛР. I

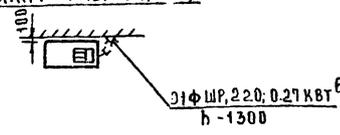
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Мясорыхлитель устанавливается на столе.

Техническая характеристика

- Производительность при двухкратном пропускании порций / мин 15
- Число оборотов ножевых валов, об/мин 90
- Количество ножевых валов, шт 2
- Электродвигатель:
 - тип АВ - 072-4
 - мощность, кВт 0,27
 - напряжение, в 220
 - рода тока 3-фазный переменный
- Габаритные размеры, мм:
 - длина 560
 - ширина 260
 - высота 390
- Масса, кг 37
- код ОКП 5151390004
- Изготовитель: КИЕВТАНСКИЙ ЗАВОД
Торгового Оборудования
г. Киевтай, Литва

Машина предназначена для рыхления порционных кусков мяса при приготовлении отбивных, шницелей, ромштексов, бифштексов в предприятиях общественного питания. Машина состоит из основания, корпуса, крышки, смонтированной в корпусе каретки с фрезами и гребенками, червячного редуктора, электродвигателя, панели конденсаторов и микропереключателя, в крышке имеется воронка для загрузки мяса. Пуск и остановка машины производится кнопочным выключателем, размещенным на передней стенке корпуса машины. Процесс рыхления заключается в нанесении на поверхность мяса насечек в виде бороздок, разрушающих соединительную ткань и увеличивающих поверхность мяса. Порция мяса, опускаемая в приемную воронку машины, захватывается вращающимися навстречу друг другу ножами и проходит между ними. Зубья фрез одного вала

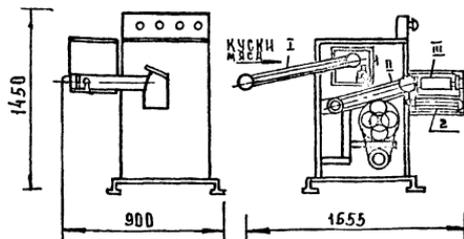
входят в пространство между фрезой другого вала и проталкивая мясо, одновременно прорежут его, нарушая соединительную ткань.

ИЗВ. УПОДОБ. И ДАТА 1984.01.08

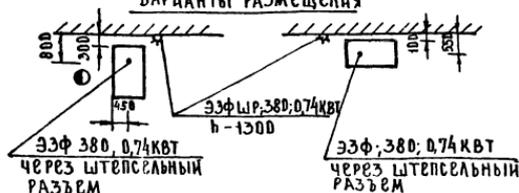
27-0-4.91-1-8			
МАШИНА ДЛЯ рыхления мяса МРМ - 15			СТАДИИ Р П
			ЛИСТ 1
			ЛИСТОВ 1
НАЧ. ОТД. И. КОТЛ.	КАЗ. ГИИ А. А. СЕРГЕЕВ	ИЗМ. № 1	АО "ИНРЕКОМ"
ВСП. ДИЗ. И. КОТЛ.	ИЗМ. № 1	ИЗМ. № 1	

А.А. I

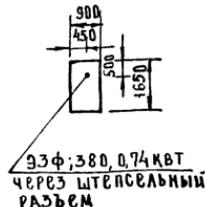
Общий вид



Варианты размещения



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

1. Производительность (техническая при массе порции 125г), шт/ч, не менее 1700
2. Режим работы непрерывный
3. Линейная скорость конвейерных лент, мм/с 155
4. Размеры кусков мяса, мм 180×30×100
5. Электродвигатель:

Род тока	трехфазный переменный
Напряжение, В	380
Частота вращения, с ⁻¹	25
Установленная мощность, кВт	0,74
6. Потребляемая электроэнергия, кВт.ч	1
7. Габаритные размеры, мм:	

Длина	900
Ширина	1650
Высота	1450

8. Масса, кг 160
9. Код ОКД 515139 0020

Изготовитель: Судостроительное производственное объединение, Вымпел"
г. Рыбинск Ярославской области

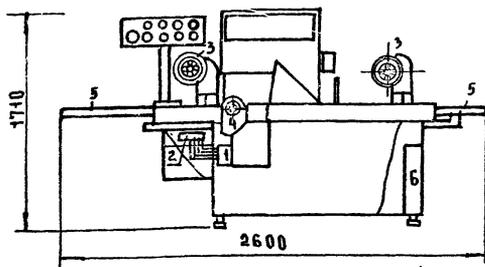
Машина МРПП-2000 предназначена для механизации по производству мясных полуфабрикатов и служит для рыхления в двух перекрестных направлениях порционных кусков мяса (ромштексов, антрекотов и др.) на предприятиях общественного питания. Используется в составе линии производства натуральных мясных полуфабрикатов на фабриках-заготовочных, возможно применение и вне линии.

Машина типа МРПП-2000 представляет собой сварной каркас, на котором крепятся основные узлы. Снаружи каркаса расположены два конвейера (I и II) с рыхлителями (1 и 2), промежуточный конвейер (III) и пульт управления. Внутри каркаса установлены дв. приводы коробки передач и электрошкф.

27-0-491-1-9				СТАДИОН		
МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА МРПП-2000				Р П	АНСТ	АНСТОВ
НАЧ. СТА	КАЛУГИН	ИЗМ.	4/8	АО "ИНРЕКОМ"		
Н. К. В. П.	АНАБЕН	ИЗМ.	4/8	ФОРМАТ А 3		
В. Е. М. П.	ГУЛИЦКА	ИЗМ.	4/8	1060-01		
И. М. А. К.	САВЧЕНКО	ИЗМ.	4/8			

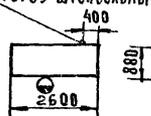
АА. I

Общий вид

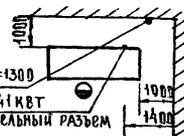


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ЭЗФ, 380, 1,41 кВт
 ЧЕРЕЗ ШТЕССАЛЬНЫЙ РАЗЪЕМ



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ЭЗФШР, 380, 1,41 h=1300
 ЭЗФ, 380, 1,41 кВт
 ЧЕРЕЗ ШТЕССАЛЬНЫЙ РАЗЪЕМ

Примечание:

Машина МАП-2000 устанавливается в помещении на ровной поверхности пола и крепится к нему с помощью фундаментных болтов. Расстояние от машины до стен, либо до другого оборудования не менее 1 м.

Машина предназначена для панирования порционных полуфабрикатов: ромытсков, отбивных котлет, шницелей натуральных с предварительным их льезонированием. Используется на фабриках-кулинариях.

Машина состоит из следующих основных узлов: насоса 1, бачка для льезона 2, каркаса, вентиляторов 3, механизма посыпки панировки 4, конвейера 5, электрошкафа 6, редукторов. Полуфабрикат поступает на ленту конвейера от рычага или укладывается вручную, затем переходит на проволочный конвейер поддона, где смачивается в льезоне. Смоченный льезоном п/ф попадает под струю воздуха от вентилятора, которая обирает излишки льезона. Далее идет панировка п/ф, затем обдув и удаление излишков панировки. П/ф снимается вручную, либо попадает в подставленную тару.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производительность техническая, шт/ч 1700
- Режим работы непрерывный
- Электродвигатель:
 - Род тока ТРЭСФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - Напряжение, В 380
 - Мощность, кВт 1,41
- Вместимость загрузочного бункера для панировки, кг 20
- Вместимость бака для льезона, л 5
- Габаритные размеры, мм:
 - Длина 2600
 - Ширина 860
 - Высота 1710
- Масса, кг 312

Изготовитель: Судостроительный завод
 "Авангард"
 г. Петрозаводск

27-0-491-1-10

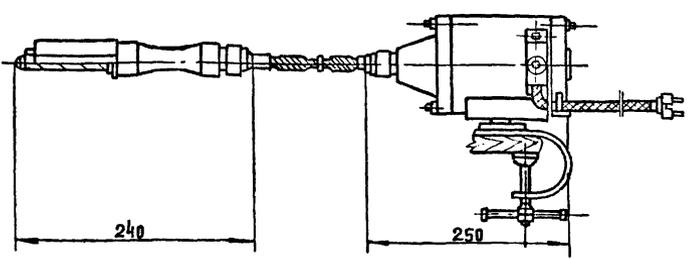
ИЗВ. И ПОДП.	ПОДП. И ДАТА	ВЕЗЛ. ИЛИ ВЗ	МАШ. ПАНИРОВОЧНАЯ ДЛЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МАП-2000	СТАДИЯ РП	ЛИСТ 1	ЛИСТОВ 1
НАЧ. ОТД. И. КОНОТ	НАУРГИН А. ИМБЕКОВ	ИЗВ. В. С. ИЖ.	ТУПИЦИНА С. В. ЧЕНКОВ	АО "ИНРЕКОН"		

ФОРМАТ А3

1988-01

А.А.Т.

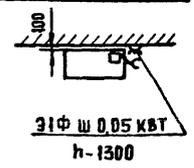
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Производительность, кг/ч 50-60
 - 2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
 - ТИП МО-50
 - МОЩНОСТЬ, кВт 0 05
 - РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
 - 3. ДЛИНА ГИБКОГО ВАЛА, мм 1200
 - 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 - ПРИВОДА:
 - ДЛИНА 250
 - ШИРИНА 185
 - ВЫСОТА 250
 - СКРЕБКА:
 - ДЛИНА 240
 - ШИРИНА 50
 - ВЫСОТА 50
 - 5. МАССА ПРИСПОСОБАНИЯ, кг 0,7
 - 6. МАССА СКРЕБКА, кг 0,4
- КОД ОКП 5151312004
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: К И Б А Р Т А Й С К И Й
ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. К И Б А Р Т А Й , Л И Т В А

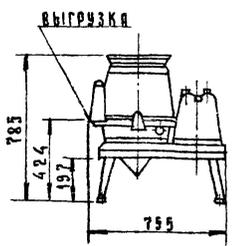
ПРИСПОСОБАНИЕ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ

При приспособление РО-1М предназначено для очистки рыбы от чешуи в предприятиях общественного питания. При приспособление для очистки рыбы состоит из скребка, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя и пускового устройства. Скребок в сборе представляет собой пластмассовый корпус, внутри которого на подшипниках вращается валик с навинченным на нем скребком. В зависимости от вида обрабатываемой рыбы на вал навинчиваются различные скребки. Привод состоит из электродвигателя, на валу которого укреплен хвостовик, и поворотного кронштейна, которым привод крепится к столу. Включение и выключение рыбчиистки осуществляется выключателем, установленным на корпусе.

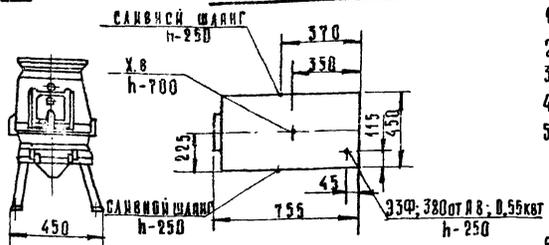
ИВ. И ПОЛ. ПОДАТЬ И ДАТА ВЗ. И. ИВ. И

				27-0-491-1-11			
НАЧ. ТЕХ. И. КАУЛИН	И. КАНТ. А. ИМБЕКОВ	ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА	ИНЖ. П. К. САВЧЕНКО	ПРИСПОСОБАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ РО-1М!	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
					РП		1
					АО «ИНРЕКОН»		

Общий вид



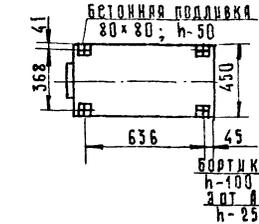
Монтажная схема



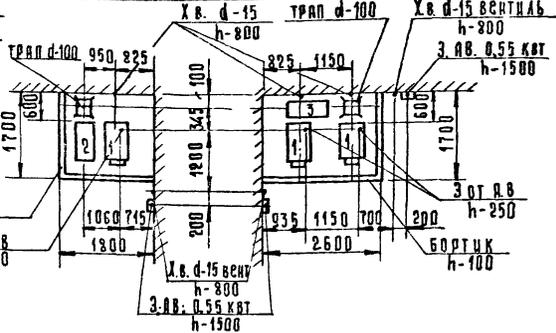
Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 350
 2. Количество загружаемого картофеля, кг 10...12
 3. Вместимость рабочей камеры, дм³ 28
 4. Продолжительность очистки картофеля, мин 1,5...2
 5. Электродвигатель:
 - род тока трехфазный переменный
 - напряжение, В 380
 - мощность, кВт 0,55
 6. Габаритные размеры, мм
 - длина 755
 - ширина 450
 - высота 785
 7. Масса, кг 70
- Код ОКП 5151311066
 Изготовитель: Объединение «Белорусторгмаш»
 Брестовичский завод торгового машиностроения

План расположения фундаментных болтов



Варианты размещения



1. Картофелечистка МОК-350
2. Песколовка П-1 (700x400x295)
3. Песколовка П-2 (1100x400x295)

Требования к монтажу и установке.

1. При установке картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
2. Вблизи машины за пределами бортика монтируется автоматический выключатель, через который осуществляется отвод электропитания.
3. Картофелечистка устанавливается на фундаменте высотой 50 мм и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
4. От стены до картофелечистки вода подводится по месту.

Электроаппаратура поставляется комплектно.

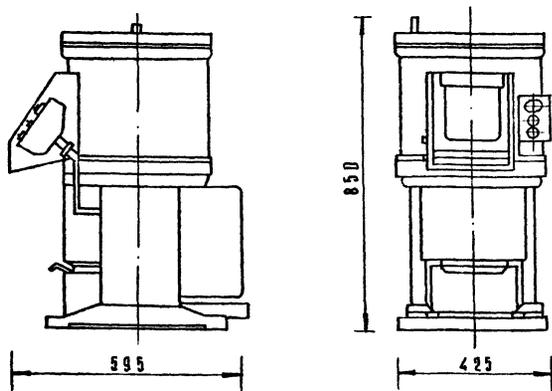
27 - 0 - 4.91 - 1 - 12

Нач. отд. К. Я. Урлин		М. Д. М. Д.		Машина	Лист 1	Листов 4
И. контр. А. Д. М. Б. К. В.		И. Д. М. Д.				
Всд. инж. Т. П. Ш. Ц. И. Н. А.		И. Д. М. Д.		Картофелечистительная	МОК-350	АО «ИНРЕКОН»
Инж. Т. К. Ф. И. Л. Ю. К. О. В. А.		И. Д. М. Д.				

Формат А3

ИЗМ. № ПОДП. ПОДП. И ДАТА

Общий вид

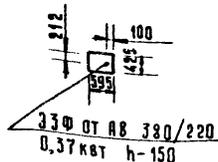


Примечания:

1. Машина устанавливается на фундаменте высотой 100 мм над уровнем поля и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
2. На ближайшей к машине стене размещен электрощит и соединяется с машиной кабелем.
3. Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля и других корнеплодов путем воздействия образцовосодержащих очищающих рабочих органов. Установка машины целесообразна в овощных цехах предприятий общественного питания с числом мест от 50 до 150.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Вариант размещения

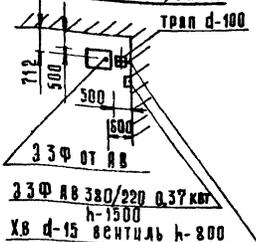
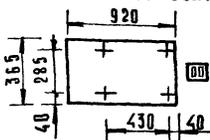


Схема расположения фундаментных болтов



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
по картофелю 150
по луку 100
2. Масса одновременно загружаемого продукта, кг
картофеля 7
лука 4
3. Номинальное напряжение, В 220/380
4. Род тока переменный, трехфазный
5. Мощность, кВт 0,37
6. Частота вращения, об/мин 1000
7. Частота вращения приводного вала, об/мин 350
8. Габаритные размеры, мм не более:
длина 595
ширина 425
высота 850

9. Масса, кг не более 50
Код ОКП 51 51 31

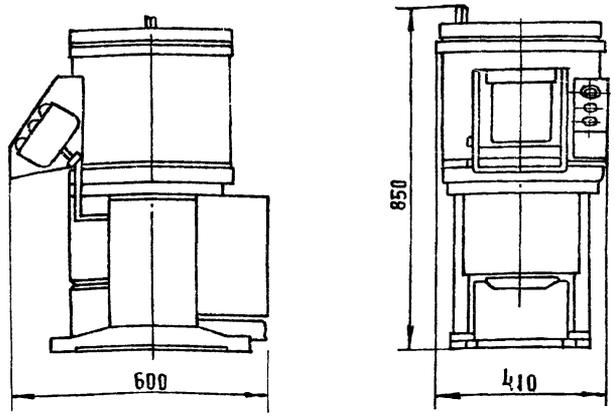
Изготовитель Брянновичский завод
торгового машиностроения
Производственное объединение «Белорусстормаш»

27-0-4.91-1-13

ИЗДАНИЕ	Лист	Листов
РП	1	1
Машина очистки корнеплодов МОК-150		40 ЦНРЕКОН

АЛ.Т.

ОБЩИЙ ВИД

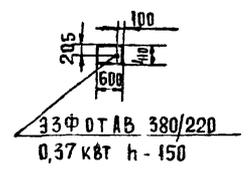


ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Машина устанавливается на фундаменте высотой 100 мм над полом и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
2. На ближайшей к машине стене размещен электрический щит и соединяется с машиной кабелем.
3. Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина периодического действия МОА-100 предназначена для очистки лука от кожуры на предприятиях общественного питания. Машина состоит из корпуса с приводной частью, рабочей камеры, воронки разгрузочного лотка с люком, двух стоек и опор, пульта управления.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

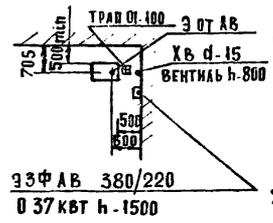
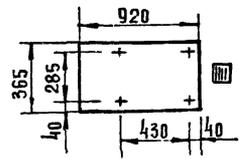


СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФУНДАМЕНТНЫХ БОЛТОВ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

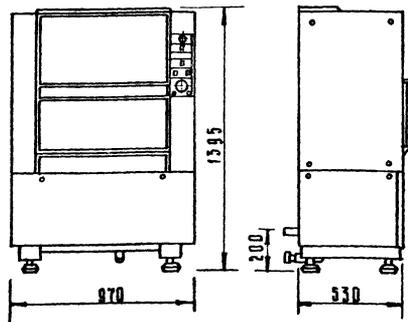
1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч 100
 2. ВМЕСТИМОСТЬ КАМЕРЫ, ДМ³ 19,5
 3. КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА, ЗАГРУЖАЕМУЮ В РАБОЧУЮ КАМЕРУ, КГ 4
 4. КОЛИЧЕСТВО ВРЕМЕНИ НА ОБРАБОТКУ ОДНОЙ ЗАГРУЗКИ, МИН 3
 5. ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ РОТОРА, С⁻¹ 167
 6. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
 - РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
 - МОЩНОСТЬ, КВТ 0,37
 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
 - ДЛИНА 600
 - ШИРИНА 410
 - ВЫСОТА 850
 8. МАССА, КГ 55
- КОД ОКП: 51 6131 1084
- Изготовитель: Производственное объединение "Белорусторгмаш" Барановичский завод торгового машиностроения

ИВ. № ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА. ВЗАМ. ИВ. №

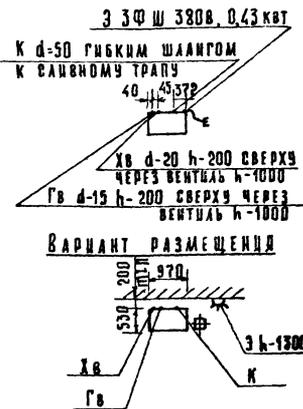
		27-0-491-1-14			
НАЧ. ТЕХН. КАЛУГИН	И. КОНТ. АКИМЕЕВА	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛУКА МОА-100	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦЫНА	ИНЖ. Ш. К. САВЧЕНКО		РП		1
			АО "ИНДЕКОН"		

Л.А.Т.

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч:
по зелени /зеленый лук / 50
по сульфитрованному картофелю 430
 2. Расход воды/при давлении в подводящей магистрали от 0,2 МПа, м³/ч 0,7
 3. Ток трехфазный переменный
 4. Частота, Гц 50
 5. Напряжение, В 380
 6. Номинальная мощность электроприводов, кВт:
барабана 0,18
насоса 0,25
 7. Габариты, мм
длина 970
ширина 530
высота 1395
 8. Масса, кг 155
- Код ОКП 51 513900 41

Изготовитель: Первомайский машиностроительный завод им.60-летия СССР г. Первомайск, Николаевской области

Примечание: Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина предназначена для мытья зелени, корней, сульфитрованного картофеля, очищенных овощей, редиса, свежих томатов, огурцов, фруктов и citrusовых в заготовочных и доготовочных предприятиях общественного питания.

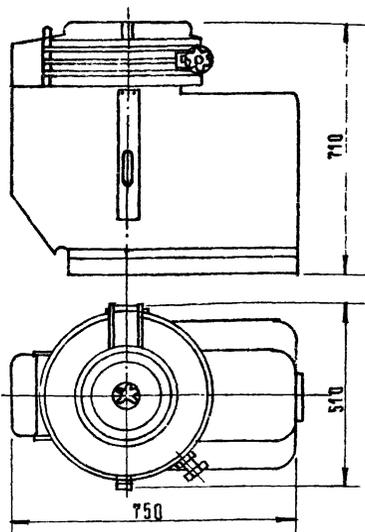
Машина состоит из ванны, барабана, привода, электронасоса, верхней и нижней створок, коллектора, шкафа управления и пульты.

Для подачи внутрь барабана воды для мытья и ополаскивания умонются три душирующие устройства. Вода для мытья подается электронасосом из ванны, а для ополаскивания - через коллектор из водопровода. После мытья и ополаскивания производится удаление поверхностной влаги с продукта путем вращения барабана без подачи воды.

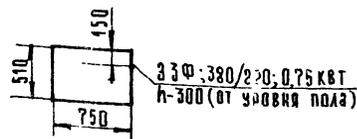
ИВВ.Р. ПОЗДНИКОВ. И. ДАТА. ОБЗРАМ. ЧИРКОВ

				27-0-491-1-15	
нач. отд.	КЛАУДИН	И.А.		Машина для мытья	СТАДИЯ
И. КОНТР.	САДМБЕКОВА	И.А.		ЗЕЛЕНИ, ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ	ЭП
вед. инж.	ТУЛИШИНА	И.А.		М М 3-1	Лист 1
инж. ИК	АИПНИКОВА	И.А.			40 "ИНРЕКОН"

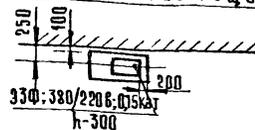
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина устанавливается на подставке высотой 500-600 мм.

Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч
 - при нарезании овощей на барабане кружочками толщиной 3 мм и соломкой 3×3 мм 1500-2000
 - брусочками 6×6 мм, 10×10 мм 2000-3500
 - при шинковании капусты на 4 частицы толщиной 3 мм 600-850
 - при резке соломкой 3×3 мм 1500-2000
- Электродвигатель

тип	4 А В А 6 У 3
мощность, кВт	0,75
род тока	трехфазный переменный
напряжение, В	380/220
- Габаритные размеры, мм:

длина	750
ширина	510
высота	710
- Масса, кг (с комплектом рабочих органов) 90
Код ОКП 515132 20 07

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш“
Барановичский завод торгового машиностроения

Универсальная овощерезательная машина предназначена для нарезки сырых овощей и шинкования капусты в предприятиях общественного питания. Машина состоит из корпуса, роторного и дискового приспособления для нарезания продуктов и привода. В корпусе машины установлен вертикальный приводной вал, вращение которому передается от электродвигателя. На верхнем конце вала установлен стакан с двумя шестнями для передачи вращения рабочим органам двух сменных приспособлений для нарезания продуктов. Приспособления устанавливаются в верхней части корпуса.

Роторное приспособление состоит из загрузочной емкости, барабана, в котором установлен неподвижный рабочий орган (ножевой блок) и подвижного ротора с лопастями, подающего продукт к рабочему органу. Дисковое приспособление состоит из литого загрузочного корпуса, серповидного плоского качающегося толкателя, двух диаметральных толкателей, ножевых дисков и ножевых решеток. Для безопасной работы машина снабжена блоки-

ровочным выключателем, который не позволяет включать машину при снятом сменном приспособлении.

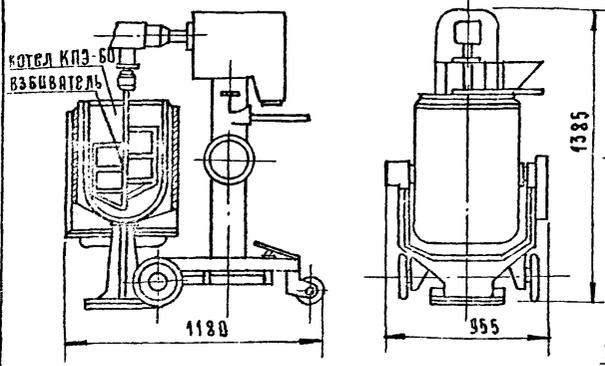
27-0-491-1-16

Нач. отд. Казангин		Инженер Гавченко		Машина овощерезательная универсальная МРО 400-1000		Станция Лист 1 из 2	
И. контр. Алимбекова		Инженер Ткаченко		40		ДИРЕКТОР	

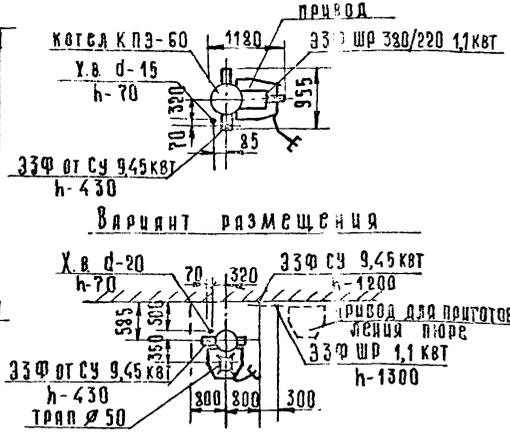
Формат А3

1080-01

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

Техническая характеристика

- 1 Производительность, кг/ч 35-50
 - 2 Установочная мощность общая, кВт 10,55
 - 3 Число оборотов взбивателя, об/мин 170
 - 4 Котел КПЭ-60
Полезная емкость, л 60
Рабочее давление в пароводяной рубашке, атм 0,01
Установочная мощность, кВт 9,45
Напряжение, В 220/330
 - 5 Электродвигатель привода:
тип АДЛ 2-21-4
мощность, кВт 1,1
число оборотов, об/мин 1400
напряжение, В 330/220
 - 6 Габаритные размеры привода, мм:
длина 985
ширина 662
высота 1385
 - 7 Габаритные размеры котла, мм:
длина 955
ширина 640
высота 1100
 - 8 Габаритные размеры машины в сборе, мм:
длина 1120
ширина 955
высота 1385
 - 9 Масса привода, кг 205
 - 10 Масса котла, кг 125
 - 11 Масса машины в сборе, кг 330
- Код ОКП 5451332001
Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке

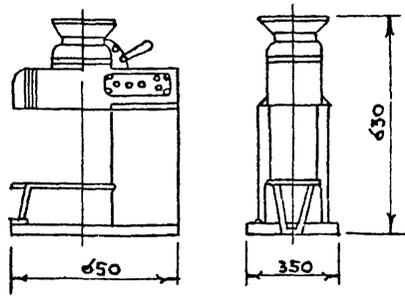
Котел крепится в полу тремя фундаментными болтами. Предусмотреть площадь для подкатки и размещения привода для приготовления пюре. Машина предназначена для варки очищенного картофеля, размельчения и вымешивания картофеля с компонентами взбивания картофельного пюре. Машина состоит из двух независимых агрегатов-котла пищеварочного электрического КПЭ-60 и привода для взбивания пюре. Привод для размельчения картофеля и взбивания пюре состоит из трехколесной тележки, телескопической колонны с механизмом подъема привода, головки взбивателя и взбивателя. Тележка смонтирована на одном поворотном колесе и двух колесах на неподвижных осях, что обеспечивает необходимую маневренность машины. Машина работает следующим образом. После доведения картофеля до готовности, тележка привода вручную подводится и фиксируется к котлу. С котла снимается крышка, в картофельную массу вставляется взбиватель, который соединяется с вертикальным валом привода. После этого котел закрывается специальной крышкой, привод включается через штепсельный разъем в электр. и производится взбивание картофеля. Спустя 2,5 минуты после начала работы машины через люк специальной крышки заливаются компоненты согласно рецептуре. После окончания работы взбиватель снимается и тележка привода откатывается в сторону.

Имя, Фамилия, Подпись, Дата, Взам. Инженера

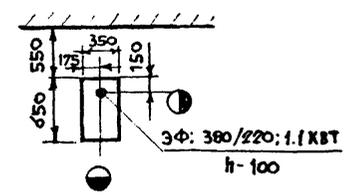
27-0-4.91-1-18			
Нач. отд.	Калугин	И.И.	
Н. конт.	Акимеева	Л.С.	
Зед. инж.	Тупицына	И.И.	
Маш. инж.	Савченко	С.С.	
Машина для приготовления картофельного пюре М КП - 60		Старший Инст.	Инст. 1
		АО ЦНРЕКОИ	

А. I

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, кг/ч

КАРТОФЕЛЬ	1000
КАШИ КРУПЯНЫЕ, ТВОРОГ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ	600
СВЕКЛА, МОРКОВЬ	150
МЯСО, ПЕЧЕНЬ	100
ЯБЛОКИ	600
ТЫКВА	600
 2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:

ТИП	Ч480ВБУЗ
МОЩНОСТЬ, кВт	1,1
РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
НАПРЯЖЕНИЕ, В	380/220
 3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	650
ШИРИНА	350
ВЫСОТА	630
 4. МАССА, кг

КОД ОКП	5151332021
---------	------------
- Изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛОРУСОРГМАШ“
 БАРАНОВИЧСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
 МАШИНОСТРОЕНИЯ

МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ.

Протирочная машина предназначена для протирки следующих продуктов: картофеля, овощей, бобовых, круп-вареных; мяса, печени, рыбы /мягких сортов/-вареных, предварительно измельченных на мясорубке; творога без предварительной обработки. Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположен вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиноременную передачу. На валу крепятся сменные роторы для различных продуктов. Сменные сита или терочный диск неподвижно устанавливаются в корпусе. Для выбрасывания протертого продукта из корпуса служит

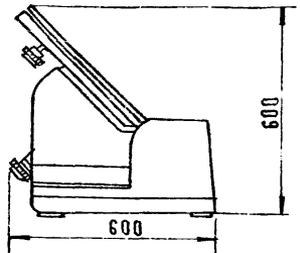
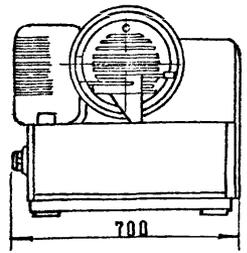
сбрасыватель, выполненный в виде крышки, шарнирно соединенной с корпусом. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя- рабочей камерой. Подставка под емкость для протертого продукта может устанавливаться в двух положениях в зависимости от высоты емкости. В верхнем положении подставка опирается на кронштейны, в нижнем- укладывается на основную станину, при этом опора прячется под подставкой. Пусковая и защитная электроаппаратура смонтирована на панели. Там же помещен выключатель, блокирующий включение бункера.

ИНВ. N ПОДАЛ. ПОДАТЬСЯ И ДАТА 23.04.88. ИИИ.Н

				27-0-4.91-1-19			
НАЧ. УЧЕЛ. О.	КАЛУГИН	<i>Калугин</i>		МАШИНА ПРОТИРОЧНАЯ МП-1000	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АИМБЕКОВА	<i>Аимбекова</i>			РП		1
ВЕД. ИИИ	ТУПИЦИНА	<i>Тупицина</i>		АО „ИИРЕКОМ“			
ИИИ	САВЧЕНКО	<i>Савченко</i>					

А.А.1

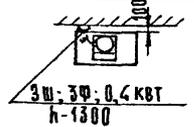
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, рез./мин, не менее 45
2. Предел регулирования от 1 до 15
толщины ломтика, мм бесступенчато
3. Предельные размеры нарезаемых
продуктов, мм 150×150
4. Угол нарезания продукта, град от 30 до 90
5. Потребляемая мощность, кВт 0,4
6. Напряжение, В 380 или 220
7. Вид тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:

длина	700
ширина	600
высота	600

9. Масса, кг 70
10. Код ОКП 515132 3007

Изготовитель: Объединение
„Калининградторгмаш“

Машина устанавливается на столе без закрепления.

Машина предназначена для нарезания гастрономических продуктов в предприятиях торговли и общественного питания корпус является основанием машины, на котором устанавливаются все узлы и детали в корпусе машины на специальном кронштейне смонтирован автоматический выключатель на стенке корпуса установлен пакетный выключатель. Дисковый нож закрыт специальными крышками, открыта лишь часть режущей кромки, необходимая для отрезания продукта. Для регулирования толщины отрезаемого ломтика служит механизм регулировки толщины реза.

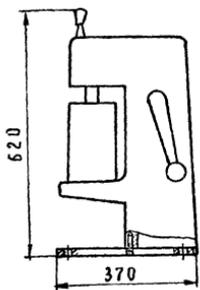
В компакт машины входят 2 лотка для реза продукта. Лоток для реза под углом 90° предназначен для продуктов больших габаритов /150×150/ лоток универсальный служит для надрезания товара под углом к плоскости ножа.

ИВВ. С. ПОД. ПОП. И. ДАТА ВЗНОШ. ШЕЛС

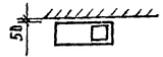
				27-0-4.91-1-20			
Иач ота	Кваларин	Алкан		Машина для резки гастрономических продуктов МРГ-300А	Стандарт	Лист	Листов
Н. контр.	Алимебеков	С.П.			01		1
Вед. инж.	Туплицина	С.И.			40 ИНРЕКОН		
Инж.	Савченко	С.И.					

Ал. I

Общий вид



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, порций / мин 120 ÷ 150
2. Вес порции, г 5, 10 и 15
3. Количество порций, отрезаемых одновременно за один оборот рукоятки 5
4. Емкость загрузочного цилиндра, кг 1,5
5. Габаритные размеры, мм, не более:
 длина 370
 ширина 260
 высота 620
6. Масса (с принадлежностями), кг, не более 50
7. Код ОКП: 515132017

Делитель предназначен для дозирования сливочного масла на порции весом по 5, 10, 15 г.

Делитель с ручным приводом состоит из следующих основных узлов и механизмов: загрузочного цилиндра, поршня, ременной передачи, храпового механизма, кривошипно-шатунного механизма, механизма дозировки порций, отсекателя и приводной рукоятки. Делитель устанавливается и закрепляется на столе или подставке, в удобном для работы месте таким образом, чтобы приводная рукоятка находилась справа, а загрузочный цилиндр спереди.

Делитель обслуживает один работник.

Изготовитель: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД
 торгового оборудования
 г. КИБАРТАЙ, ЛИТВА

27-0-491-1-21

НАЧ. ОТД.	НАЧ. УЧ. Ч.	ИЗМ.	СТАДИИ	ИСТ.	ИСТОВ
И. ЗАХАР.	Л. ИВАНОВ	ИЗМ.	Р. П.		1
В. В. НИЖ.	У. ПОПОВ	ИЗМ.	Делитель масла РДМ-5		
И. Ж. Ш. К.	С. БИЧЕНКО	ИЗМ.			
			АО "ИНДЕКОН"		

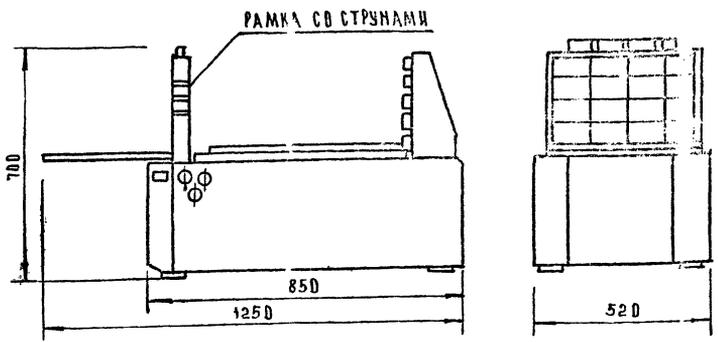
формат А3

180-01

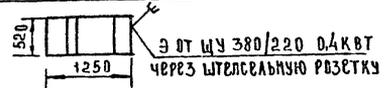
ИНВ. И ПОДП. ПОДР. И ДАТА ВВЕД. ИЗМЕН.

Л. А. I

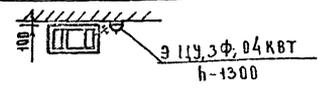
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 375
 2. Ход ползуна, мм 550
 3. Время рабочего хода, с 120
 4. Длительность цикла, мин 4
 5. Скорость перемещения ползуна, мм/с 4,07
 6. Электродвигатель
тип А04-22-4
мощность, кВт 0,4
напряжение, в 380/220
род тока трехфазный переменный
 7. Габаритные размеры, мм
длина 850
длина с лотком 1250
ширина 520
высота 700
 8. Масса, кг 145
код ОКП 5151323010
- Изготовитель: Перовский завод
торгового машиностроения
г. Москва

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

Вблизи машины на стене установить электрощит с щепсельной розеткой и автоматическим выключателем, поставляемым комплектно. Машина устанавливается на подставку высотой не более 400 мм. Машина предназначена для резки монолита самовочного масла на бруске по длине монолита температура масла должна быть в пределах от +5°С до -5°С.

Машина состоит из следующих основных частей: режущей рамки, рабочего и приемного столов, подающего устройства, пульта управления и механического привода, с смонтированными на сварном каркасе.

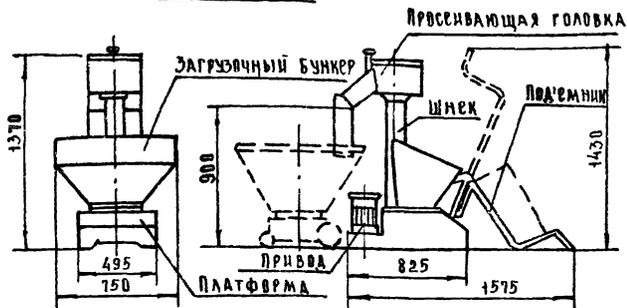
Работа машины: защищенный монолит масла укладывается на рабочий стол в пластину до упора и затем продавливается через неподвижную режущую рамку с натянутыми струнами. Разрезанный монолит масла поступает на приемный лоток.

27-0-4.91-1-22			
МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ		СТАНЦИОНАЛЬНЫЙ	
МОНОЛИТА МАСЛА		АНСТОВ	
РММ		И	
И. КОТЛ. АЛИМБЕКОВ		И	
В. Д. ЧИ. ТУРПИН		И	
И. И. Ж. БЫЧКОВА		И	
ДО ИДРЕКОН		И	

И. И. А. ПОД. И. А. ТА. ВЗАИМНО

АЛ. I

Общий вид

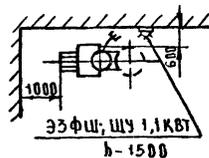


Примечание. Подключение машины к силовой за сети осуществляется с помощью штепсельного разьема от щита электропитания, который устанавливается в месте удобном для обслуживания и поставляется комплектно.

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч 800
- Число оборотов шнека, об/мин 740
- Диаметр шнека, мм 78
- Число оборотов крыльчатки, об/мин 480
- Размер ячейки сита, мм 1,4x1,6
- Емкость загрузочного бункера, кг 40
- Электродвигатель, тип А0Л2-21-4
мощность, кВт 1,1
- Напряжение, В 380/220
- Род тока трехфазный, переменный
- Габаритные размеры, мм
максимальная длина с опущенным подъемником 1575
длина 825
ширина 750
высота 1370
- Высота с поднятым подъемником 1430
- Масса, кг 160
- Код ОКП 515139001
- Изгот. завод: Пермский завод торгового машиностроения

Прессиватель предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для разрыхления и аэрации муки на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цеха и в специализированных предприятиях общественного питания (булочные, пирожковые). Прессиватель состоит из платформы, бункера, вертикального шнека, прессивающей головки и привода. На загрузочном бункере монтируется предохранительная решетка, ограждающая доступ к подающей крыльчатке и подъемник для подъема мешка с мукой. При работе на машине подъемник опускается в нижнее положение, на него устанавливается мешок и поднимается на нужную высоту, часть муки высыпается в загрузочный бункер, после чего прессиватель

включается кнопкой „пуск“ кнопочной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек. Шнек перемещает ее к прессивающей головке, где она под действием центробежной силы проходит через отверстия в сите и с помощью скребков направляется к разгрузочному лотку. Проходя через магнитную ловушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

27-0-4.91-1-24

МАЧ. ОТА	КААУ ГИИ	МА	МАШИНА	СТАДЫ	ДИСТ	ДИСТОВ
Н. КОНТРА	АИЦМЕРКОВ	МА	ДЛЯ ПРОСЕСИВАНИЯ МУКИ	Р. П.		1
ВЕД. НИЖИТ	ТУПИЦНИНА	МА	М. П. М-800	АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ	БЫЧКОВА	МА				

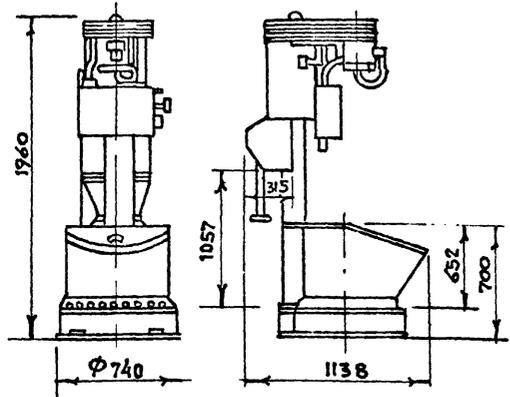
ФОРМАТ А 3

1980-01

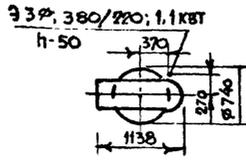
ИНВ. И ПОДА. ПОД. ПЛАТА. ВЗЛМ. ШНЕК

41.1

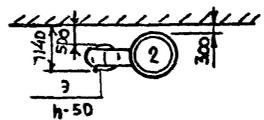
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Кладовая



Кондитерский цех

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Производительность, кг/ч **1250**
- 2. Электродвигатель
 - тип **А ДЛЗ-21-4**
 - мощность, кВт **1.1**
 - напряжение, В **380/220**
 - род тока **трехфазный переменный**
- 3. Габаритные размеры, мм:
 - длина **1138**
 - ширина **740**
 - высота **1960**
- 4. Масса, кг **321**
- код ОКП **513121102710**
- изготовитель: **Киевское машиностроительное объединение „Киевпродмаш“**

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

Машина крепится к полу 4мя анкерными болтами М16. Щиток для намагничивания магнитов просеивателя установить в нерабочем помещении.

Просеиватель П-2 предназначен для контрольного просеивания муки и удаления из нее ферромагнитных примесей. Основными узлами просеивателя являются: загрузочный бункер с крышкой и предохранительной решеткой, вертикальный шнек, просеивательная головка, магнитный аппарат, привод. Работа просеивателя заключается в следующем: мука из мешков засыпается в бункер; спиральные лопасти питателя подают муку в окно трубы,

шнеком она подается в просеивательную головку, где сначала просеивается через цилиндрическое сито, а затем захватывается вращающимися вертикальными лопастями и отбрасывается центробежной силой на внешнее густое сито и просеивается вторично. Мука, прошедшая через оба сита, подается в канал, а отпуда через магнитный аппарат выходит в приготовленную тару.

- 1- просеиватель
- 2- дежа

ИЗМ. ИЛИ ПОПРАВКИ ПОДАТЬ И ДАТА ВСТАВКИ

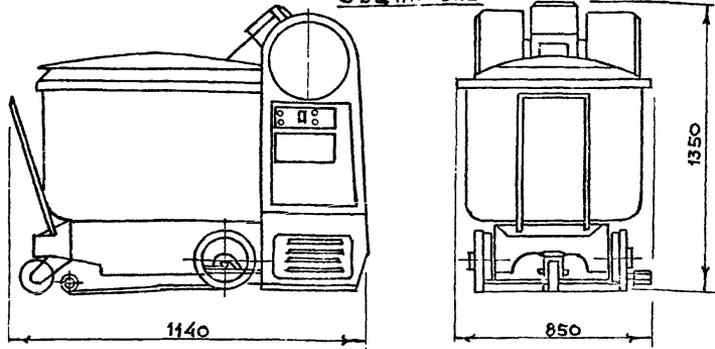
				27-0-4.91-1-25			
ИЗМ. ОТД.	КАДРИН	ИЗМ.		Просеиватель вертикальный П-2П	СТАНДАРТ	ИНСТ	ИНСТОВ
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	ИЗМ.			РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТЯПИЦИНА	ИЗМ.			АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ.	БЫЧКОВА	ИЗМ.					

ФОРМАТ А3

1060-01

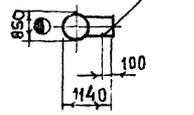
Ал. I

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

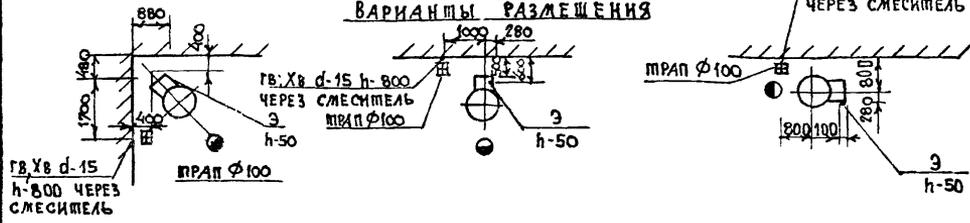
3 ф, 380, 2,5 кВт
h-50



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1 Производительность техническая, кг/ч	600
2 Вместимость дежи, л	140
3 Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, В	380
4 Мощность привода, кВт:	
месильного органа	2,2
подъема прайверсы	0,25
5 Габаритные размеры, мм	
длина	1140
ширина	850
высота	1350
6 Масса, кг:	
с дежой	350
без дежи	280
Код ОКП:	5151331036

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Машина устанавливается на полу и крепится сплюснью анкерных болтов в удобном для эксплуатации и технического обслуживания месте.
2. Машина комплектуется двумя дежами
3. Предусмотреть площади для безопасной скатки дежи и размещения другой дежи

Машина базовая тестомесильная МБТМ-140 предназначена для механизации процесса замеса теста на предприятиях общественного питания. Машина состоит из двух частей: собственной машины и подкатной дежи. Машина представляет собой опорную плиту с установленным на ней корпусом и основным электродвигателем. В корпус машины встроены пульт управления и силовая панель.

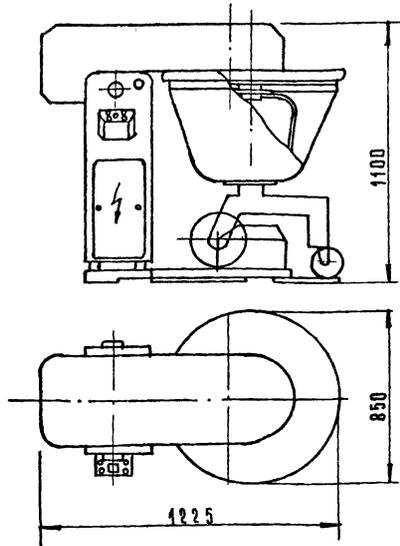
Изготовитель: Ашхабадский машиностроительный завод им. XX-летия ТССР;
- Машиностроительный завод им. С.М. Кирова, г. Алма-Ата.

ИЗМ. И. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЛ. ИИВ.И

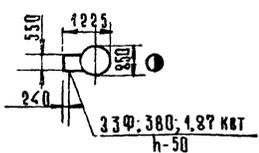
27-0-491-1-26			
НАЧ. ОТД.	КАДУГИН	ИИВ	МАШИНА БАЗОВАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МБТМ-140.
И. КОНТР.	ЛАМБЕКОВА	ИИВ	
ВЕД. ИНЖ.	ЛУЩИЦА	ИИВ	
ИНЖ. ШК.	САВЧЕНКО	Савченко	
			СТАНА РП
			ЛИСТ I
			ЛЮСТОВ I
			АО „ИНРЕКОН“

А. I

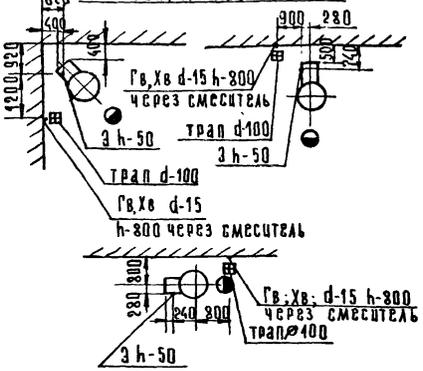
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Примечание:

1. Машина крепится к фундаменту болтами.
2. Предусмотреть площадки для безопасной скатки дежи.
3. Машина комплектуется двумя дежами.

Машина тестомесильная марки А2-ХТМ предназначена для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% в неподвижных подкатных дежах вместимостью 140 литров марки А2-ХТД. Нажатием кнопки „Пуск“ включается электродвигатель привода месильного органа, совершающего вращательное планетарное движение - замес теста.

После замеса электродвигатель месильного органа останавливается и включается привод поворота траверсы и месильный орган выходит из дежи. Происходит скатывание дежи.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 475
 2. Вместимость дежи, л 140
 3. Электродвигатель:
 - род тока трехфазный переменный
 - напряжение, в 380
 4. Мощность привода, кВт:
 - месильного органа 1,5
 - подъема траверсы 0,37
 5. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1225
 - ширина 850
 - высота 1100
 6. Габаритные размеры подкатной дежи, мм:
 - диаметр чаши 795
 - высота 722
 7. Масса, кг:
 - с дежой 402
 - без дежи 337
- Код ОКП 513121 2000

Изготовитель: Смелянский ордена трудового красного знамени машиностроительный завод им. 60-летия СССР, г. Смела Черкасской обл.

ЧЕР. КОП. ПОДП. И ДАТА 03.04.1982

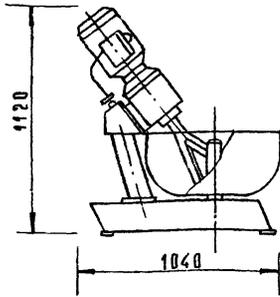
				27-0-4.94-1-27			
				Машина тестомесильная		Изд. Лист Листов	
				А 2-ХТМ		РП 1	
				АО „ИНРЕКОН“			

Формат А3

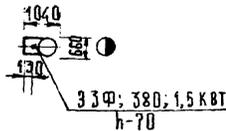
1080-01

А.1

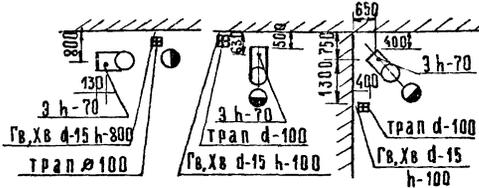
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

- 1. Производительность техническая, кг/ч ≥ 300
- 2. Вместимость бака, л 100
- 3. Электродвигатель:
род тока трехфазный переменный
напряжение, В 380
- 4. Номинальная мощность, кВт 1,5
- 5. Габаритные размеры, мм:
длина 1040
ширина 660
высота 1120
- 6. Масса 85

Код ОКП: 51 5133 1042

Изготовитель: завод „Парус“
г. Комсомольск-на-Амуре.

Примечание:

1. Машина устанавливается на ровном полу без дополнительного крепления либо на фундаменте. При установке на фундамент машина устанавливается на четыре анкерных болта фундамента, а основание закрепляется с помощью гаек.

Машина тестомесильная МТ-100-01 предназначена для механизации процесса замеса теста (дрожжевого, пресного, творожного) на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из основания, привода, стойки, месителя, бака и двух блоков. Для управления работой машины предусмотрен блок, на лицевой плате которого размещены кнопки „Пуск“ и „Стоп“.

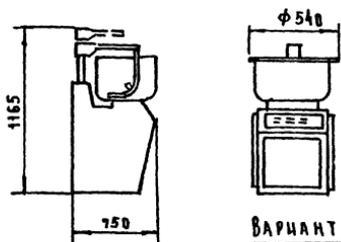
Имя, Ф. И. О. подл. и дата Взам. инв. №

				27-0-4.91-1-28		
ИЗЧ. ОТД.	КААУ ГРН	И. КОНТР.	ДАЛМБЕКОВА	Машина тестомесильная	Классиф. инст.	Листов
ВЕД. ИМ. ЦИПЦИНА	ИМ. Ш. С. ЗАВЧЕНКО			МТ-100-01	РП	1
				АО „ИНРЕКОМ“		

Формат А3

1080-01

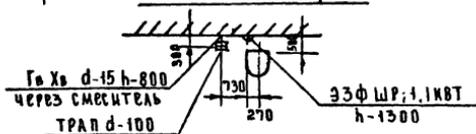
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность (средняя), кг/ч 260
 - Вместимость дежи, л 60
 - Электродвигатель:
 Род тока трехфазный переменный
 Напряжение, в 380
 Мощность, кВт 1,1
 - Габаритные размеры (с дежей и поднятом положении месального рычага), мм:
 Длина 750
 Ширина 540
 Высота 1165
 - Масса машины (с дежей), кг 160
 - Масса дежи, кг 13
 - Количество деж, шт 3
 Код ОКП 5131219909
- Изготовитель: Таллинский завод торгового
оборудования ЭРСЛО.

Малогабаритная тестомесильная машина предназначена для замешивания различных видов теста, в том числе и крутого теста для пельменей.

Привод машины состоит из электродвигателя и двух редукторов. Один редуктор приводит в действие месальный рычаг, совершающий прямолинейно-поступательное движение вверх и вниз, другой обеспечивает вращение диска, на который устанавливается съемная дежа для замеса теста.

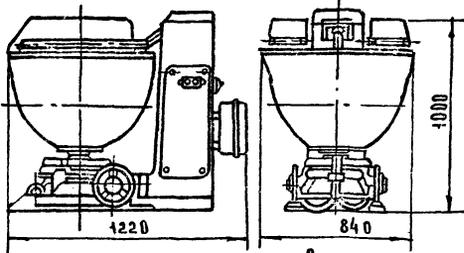
Тестомесильная машина снабжается тремя съемными дежами, изготовленными из нержавеющей стали. Кнопки управления находятся на лицевой стороне машины.

Машине не требуется фундамент.

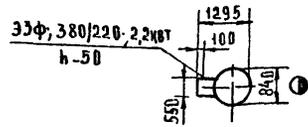
				27-0-4.91-1-29			
нач. отд.	калган	1/2		Малогабаритная тестомесильная машина МТМ-60М	стандарт	лист	листов
н. котр.	дамьскава	1/2			рп		1
вед. инж.	тувицина	1/2			АО «ИНДЕКО»		
инж. ин.	савченко	1/2					

Л.А. I

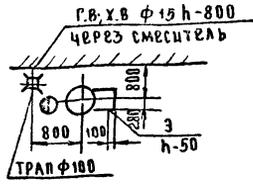
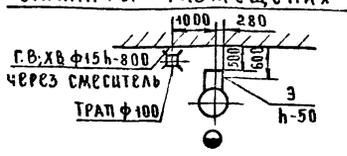
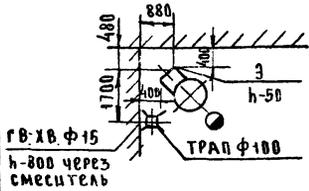
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Объем дежи, л 140
2. Время одного замеса, мин 7 ± 20
3. Число оборотов дежи, об/мин 4,1
4. Число оборотов месильного рычага, об/мин 26,75
5. Электродвигатель

Тип А02-31-4
 Мощность, кВт 2,2
 Род тока Трехфазный переменный
 Напряжение, в 380/220

6. Габаритные размеры машины с дежой, мм
 Длина 1220
 Ширина 840
 Высота 1000
 7. Габаритные размеры подкатной дежи, мм
 Диаметр 790
 Высота 725
 8. Масса машины с дежой, кг 350
 9. Масса подкатной дежи, кг 70
- Код ОКП 5151331001

Изготовитель: Ашхабадский
 Машиностроительный завод
 им XI-летия ТССР.

- Требования к монтажу и установке.**
1. Машина крепится к полу анкерными болтами
 2. Предусмотреть площади для безопасной скатки дежи и для размещения двух остальных.
 3. Машина комплектуется тремя дежами

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Машина состоит из двух частей - собственно машины и подкатных деж. Собственно машина состоит из плиты с установленными на ней редукторами, корпуса машины с кривошипом, приводящий в движение месильный рычаг и ограждения. Подкатная дежа состоит из собственно дежи, закрепленной на тележке, которая имеет три колеса, одно из которых - малое является направляющим. Дежа на машине при работе удерживается тремя штырями, концы которых при накатывании входят в специальные отверстия, имеющиеся на корпусе тележки дежи для накатывания и скатывания

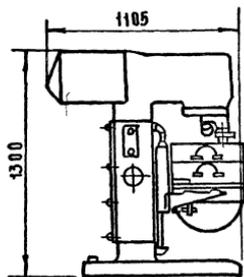
Дежи на тележке имеется педаль на дверце с правой стороны машины находится пульт управления.

ИНВ. И ПОДП. ПОДЛ. И ДАТА ВСТАВКА

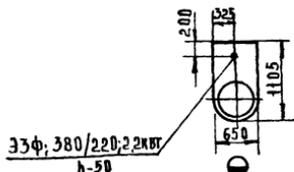
		27-0-4.91-1-30	
НАЧ. ОТД.	НАЧ. УГЛ.	СТАДИИ	ЛИСТ
Н. КЕЛТ	А. КЕЛТ	РП	1
В. С. И.	У. П. И.	ДО "ИНРЕКОН"	
И. Ж. Ш.	С. В. Ч. К.		
Машина тестомесильная ТММ-1М		ФОРМАТ А3	

А.А. I

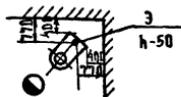
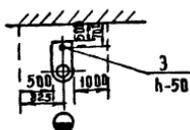
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

- Емкость бачка, л 60
 - Электродвигатель:
 - тип А02-32-6
 - мощность, кВт 2,2
 - напряжение, в 380/220
 - Род тока трехфазный переменный
 - Габаритные размеры, мм:
 - длина 1105
 - ширина 650
 - высота 1300
 - Масса машины, кг 400
 - Масса (с полным комплектом), кг 400
 - код ОКП 5151333010
- Изготовитель: АШХАБАДСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД 10-ЛЕТИЯ СССР

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами.

Машина предназначена для механизации процессов взбивания различных смесей: белковых и яично-белковых, сливок, муссов, самбуков, кремов в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из следующих основных узлов: плиты, станция, коробки скоростей, бачка с надставкой, взбивателя.

Пульт управления расположен на станции со стороны органов управления.

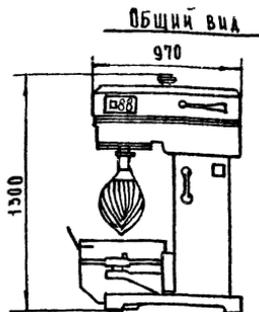
ИР.В.4000/ПОД.П.НАКАТА ВЗАМ.ИИР.В.

				27-0-4.91-1-31	
НАЧ. ОТД.	КАДУГИН	И.В.		МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ МВ-60	СТАНЦИЯ ЛЕСТНИЦОВ РП
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	А.С.			
ВРА. ИНЖ. УПРАВЛЕНИЯ	САВЧЕНКО	С.В.			
ИНЖ. ЛЕК.	САВЧЕНКО	С.В.		АО "ИНДЕКОН"	

ФОРМАТ А3

1060-01

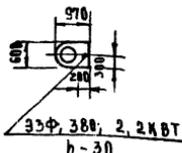
А.И.



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|------------------------|
| 1. ВМЕСТИМОСТЬ БАКА, л | 60 |
| 2. ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВЗБИВАТЕЛЯ, МИН ⁻¹ | |
| ПЕРВАЯ СКОРОСТЬ | 70 |
| ВТОРАЯ СКОРОСТЬ | 240 |
| ТРЕТЬЯ СКОРОСТЬ | 310 |
| 3. ТОК | ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 4. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380 |
| 5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ПРИВОДА, КВТ: | |
| ВЗБИВАТЕЛЯ | 2,2 |
| ПЕРЕМЕЩЕНИЯ БАКА | 0,25 |
| 6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ: | |
| ДЛИНА | 970 |
| ШИРИНА | 600 |
| ВЫСОТА | 1300 |
| 7. МАССА, КГ: | |
| МАШИНЫ С БАКОМ И ВЗБИВАТЕЛЕМ: | ≤ 314 |
| БАКА | ≤ 12 |
| КОД ОКП | 5151333042 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КАСПИЙСКИЙ ЗАВОД «ДАГДИЗЕЛЬ»
г. Каспийск, Дагестанская область

ПРИМЕЧАНИЕ: РАССТОЯНИЕ ОТ МАШИНЫ ДО ДРУГОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 650 ММ.

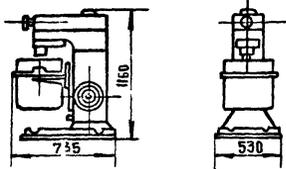
МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МВУ-60 ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ МЕХАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ВЗБИВАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ СМЕСЕЙ (БЕЖЕВО-И ЯИЧНО-САХАРНЫХ, СЛИВОК, МУССОВ, САМБУКОВ, КРЕМОВ И Т.Д.), А ТАКЖЕ ДЛЯ ЗАМЕСА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА В КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

МАШИНА МВУ-60 СОСТОИТ ИЗ МЕХАНИЗМА ПРИВОДА ВЗБИВАТЕЛЯ, ОПОРЫ, ОСНОВАНИЯ, ВЗБИВАТЕЛЕЙ, ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ, ЗАЩИТНОГО КОЖУХА, БАКОВ. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ РАСПОЛОЖЕН НА СТАНИНЕ СО СТОРОНЫ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ.

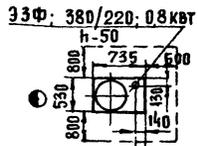
			27-0-4.91-1-32		
НАЧ. ЦА	КААНУРН	Маш	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ М ВУ-60	СТАНД. АНСТ	АНСТОВ
П. КОЭТР	ДАШМЕКОВА	Маш		РП	1
ВЕД. НИЖ	ТЯПЦОВА	Маш	АО «ИНДЕКОН»		
ИНЖ. НИЖ	САВЧЕНКО	Маш			

ФОРМАТ А3

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами М12.

Взбивальная машина предназначена для взбивания различных смесей в кондитерских и хлебопекарных цехах в предприятиях общественного питания.

Машина состоит из корпуса, электродвигателя с вариаторным шкивом планетарного механизма, сменных взбивателей и резервуара. Регулирование числа оборотов осуществляется вращением маховика на передней стенке корпуса.

На крышке корпуса устанавливается резервуар. Сверху на резервуар одевается дополнительный кожух, препятствующий разбрызгиванию продукта из резервуара. В корпус вмонтирован пакетный переключатель.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

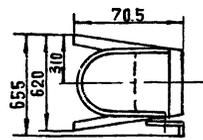
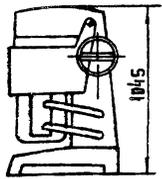
1	Емкость бачка, л	35
2	Электродвигатель:	
	тип	4 А 80 А ВУЗ
	мощность, кВт	0,8
	род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
	напряжение, В	380/220
3	Скорость вращения взбивателя, об/мин	
	вокруг своей оси	от 200 до 625
	вокруг оси бачка	от 60 до 185
4	Габаритные размеры, мм:	
	длина	735
	ширина	530
	высота	1160
5	Масса, кг	175
	код ОКП	51513330 07

Изготовитель: АШХАБАДСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ З-Д
ИМ. XX-ЛЕТИЯ ТССР.

				27-0-491-1-33	
				МАШИНА	
				ВЗБИВАЛЬНАЯ	
				МВ-35 М	
				СТАДИЯ	
				ЛИСТ	
				ЛИСТОВ	
				Р	
				Т	
				АО «ИНРЕКОН»	
НАЧ. ЦЕХА	КАЛУГИН				
Н. КОНТР.	ВЛНМЕКОВА				
ВЕД. ИНЖ.	ГУНЦЫНА				
ИНЖ.	К. Савченко				

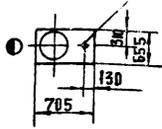
АРТ

ОБЩИЙ ВИД

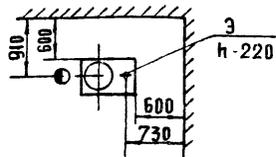


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

33Ф, 380, 0,85 кВт
h - 220



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Емкость бака, л | 35 |
| 2. Частота вращения рабочего органа, с ⁻¹ ; | |
| вокруг оси бака | от 0,83 до 2,5 |
| вокруг собственной оси | от 2,58 до 7,83 |
| 3. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ: | |
| РОД ТОКА | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380 |
| МОЩНОСТЬ, КВТ | 0,85 |
| 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ | |
| ДЛИНА | 705 |
| ШИРИНА | 655 |
| ВЫСОТА | 1045 |
| 5. МАССА, КГ | 240 |
| КОД ОКП | 5451333036 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД
ИМ. 50-ЛЕТИЯ КИРГИЗСКОЙ ССР
Г. ФРУНЗЕ.

Машина взбивально-месильная предназначена для взбивания различных кондитерских смесей, а также для замеса теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из соединенных между собой корпуса и основания, которые размещены в сварной стальной станине. Бака рабочего органа взбивателя или мешалки и привода, состоящего из электродвигателя и клиноременной передачи.

В верхней части корпуса закреплен электродвигатель, на валу которого установлен ведущий шкиф. Клинновыми ремнями шкиф соединен со шкивом планетарного механизма, обеспечивающего вращение взбивателя вокруг собственной оси и оси бака.

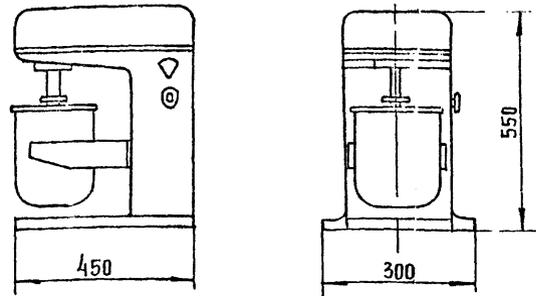
Машина устанавливается на полу без дополнительного крепления. Пульт управления вмонтирован в корпус машины.

ИМ. И. ПОДП. ПОДАТ. И ДАТА ВЗЯТ. ЧИС. И

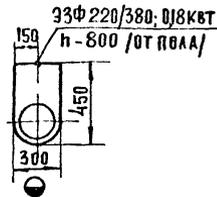
				27-0-4.91-1-34			
НАЧ. ТЕХ. О.	КАЛУГИН	<i>Ма</i>		МАШИНА ВЗБИВАЛЬНО-МЕСИЛЬНАЯ МВ-35 УМ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	<i>А</i>			РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	<i>Т</i>			АО «ИНРЕКОН»		
ИНЖ. Т. КАТ.	ФИАНДКОВА	<i>С</i>					

АЛ I

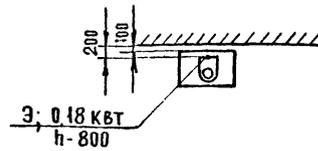
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|--|-----------------------|
| 1 | Емкость бачка, л | 6 |
| 2 | Частота вращения взбивателя, об/мин: | 110 ÷ 200 |
| | вокруг оси бачка | |
| | вокруг собственной оси | 370 ÷ 670 |
| 3 | Электродвигатель: | |
| | тип | АВ-062-4 |
| | мощность, кВт | 0,18 |
| | напряжение, В | 220/380 |
| 4 | Род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 5 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 450 |
| | ширина | 300 |
| | высота | 550 |
| 6 | Масса / не более/, кг | 35 |
| | КОД ОКП | 515133 |
| | ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ ЗАВОД ИСПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕХАНИЗМОВ. | |

Взбивальная машина устанавливается на столе.

Машина предназначена для приготовления небольших количеств различных кондитерских смесей в небольших кондитерских предприятиях и предприятиях общественного питания.

Машина состоит из следующих основных частей: корпуса, в верхней части которого смонтирован привод взбивателя,

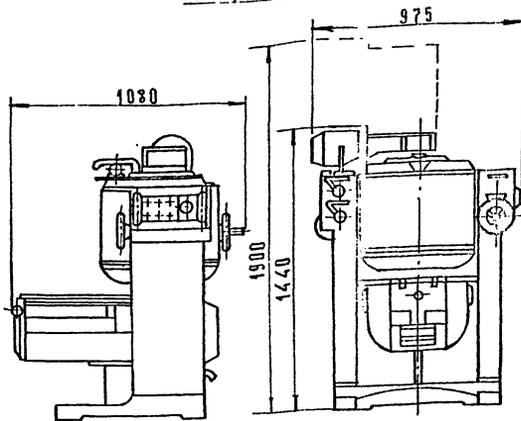
бачка, установленного на кронштейне и взбивателях.

Магнитный пускатель укреплен на внутренней боковой стенке корпуса. В зависимости от видаготавливаемой смеси частоту вращения взбивателя можно менять при помощи вариатора скоростей. Указатель частоты вращения взбивателя предусмотрен на боковой поверхности машины.

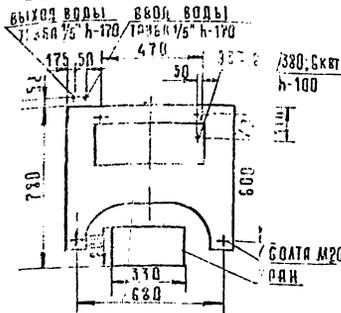
ИЗВ. И. ПОДА. КОМП. И. ДАТА. ВЗБИВ. И. И. И.

		27-0-491-1-35		СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ	
		МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ		РП	
		МВ-6М		1	
НАЧ. УЧ. О. Д.	КАЛУГИН	И. И.		АО «ИНРЕКОН»	
Н. КОНТР.	ЗАМБЕРУС	Л. А.			
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	Л. А.			
ИНЖ. Ц. К.	САВЧЕНКО	Л. А.			

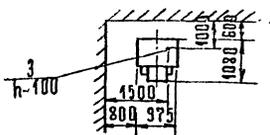
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Вместимость, л
варочного котла 40
ванны смесителя 50
 2. Загрузка емкости котла ил. смесителя, кг 40
 3. Уровень загрузки, мм 1300
 4. Производительность по сварочному тесту (при загрузке сырья в разогретый котел), кг/час 40
 5. Частота вращения, С⁻¹:
якорной мешалки 1,2
рычагов смесителя 0,2... 0,78
 6. Установленная мощность нагревателей котла, кВт 6
 7. Вид тока трехфазный переменный
 8. Напряжение, В 220/380
 9. Установленная мощность, кВт 2
 10. Габаритные размеры, мм:
длина 1080
ширина 975
высота 1440
 11. Масса, кг 450
- Код ОКЛ 515133 3041
Изготовитель: завод „Балтия“, г.Клайпеда.

Машина МКУ-40-1 предназначена для приготовления сварочного теста, кондитерской помады, сиропа „Шарлотт“ и других кондитерских изделий, требующих тепловой обработки, перемешивания и охлаждения в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина представляет собой металлический каркас, собранный из литых оснований и колонн. На каркасе крепятся котел, мешалка, смеситель и пульт. Внутри каркаса расположены электродвигатель, привод, механизмы подъема мешалки, указатель уровня масла и колонка.

Включение машины производится автоматическим выключателем, расположенным на стене.

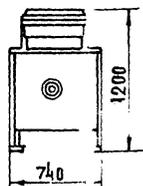
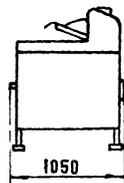
Лист № 0004 по плану и в акте 133.01.01.000

			27-0-4.91-1-36		
Исполн.	Квалити	Маш	Машина кондитерская универсальная МКУ-40-1	Стр.	Лист
Н. Контр.	И. Димаскова	Сек.		В П	1
Вед. инж.	Э. Цициня	Инж.		АО „ИНРЕКОН“	
Инж. Т.К.	Филипова	Инж.			

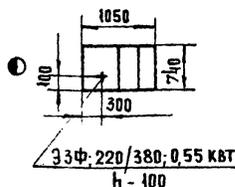
Формат А3

1060-01

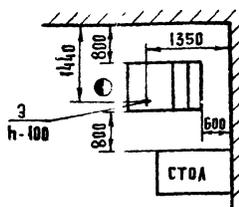
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч	60
2. Толщина слоя раскатываемого теста, мм	1...50
3. Масса порции теста, кг	10
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Мощность, кВт	0,55
6. Напряжение, в	220/380
7. Частота вращения, С-1	233
8. Линейная скорость движения транспортера и валиков, м/с	0,103
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1050
ширина	740
высота	1200
10. Масса, кг	200
код ОКП	515139007

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Красноярский судостроительный завод.

Машина предназначена для раскатывания в основном слоевого теста, а также теста для хвороста и лапши в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из привода, в который входят электродвигатель и червячный редуктор; сварного каркаса, облицованного листовым железом; мучосея; раскатывающих валиков; транспортерной ленты и ограждения.

Для пуска и остановки машины имеется кнопочная станция.

Машина устанавливается на полу и крепится четырьмя фундаментными болтами М12.

Предусмотреть установку производственного стола.

27-0-491-1-37

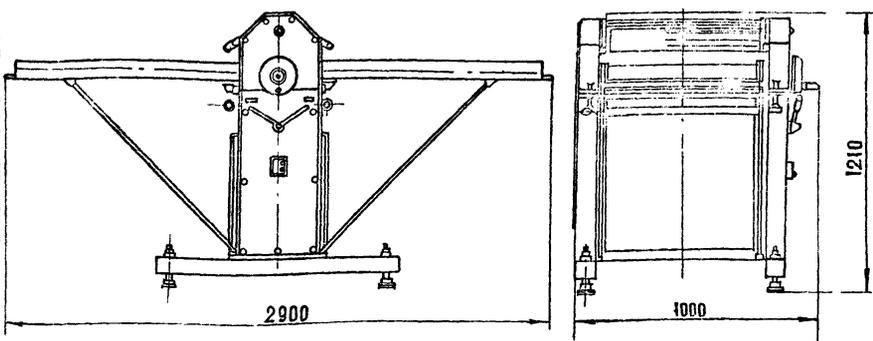
НАЧ. ТЕХНОЛОГИИ	МААУГИН					
Н. КОНТР.	БАКИМБЕКОВА					
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА					
ИНЖ. Т. К.	ФИЛАНКОВА					
МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА МРТ-60 М						
				СТАДИЯ	ЛИСТ	КРЕТОВ
				РП		1
				АО «ИНТЕКОН»		

А.А.Т.

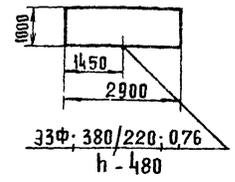
ИЗВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ИЗМ. ИЛИ В. ИЛИ

А А Т

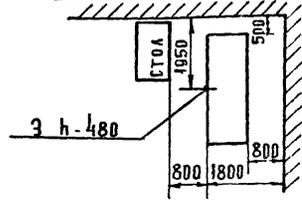
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1 Производительность техническая, кг/ч 120
- 2 Масса порции теста, кг ≤ 10
- 3 Максимальная ширина пласта теста, мм 600
- 4 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
 - мощность, кВт 0,76
 - напряжение, В 380 или 220
 - род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

- длина 2900
- ширина 1000
- высота 1210

6. МАССА, КГ

≤ 210

КОД ОКП:

5151390019

ЗАВОД ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАВОД „ДАГДИЗЕЛЬ“ г. Каспийск

Машина для раскатки слоеного теста МРСТ-120 предназначена для раскатки слоеного, пресного и дрожжевого теста в кондитерских и кулинарных цехах предприятий общественного питания.

К месту установки машины подводится электропроводка с заземленной нормалью. С предприятия-изготовителя машина поступает со схемой включения на 380 В. На месте эксплуатации машины не требуется специальный фундамент или дополнительное крепление для машины.

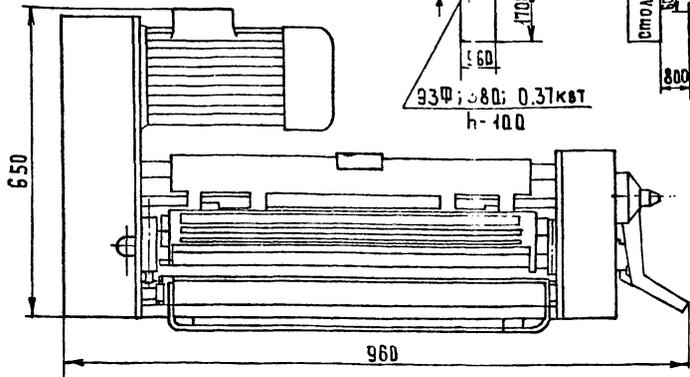
Предусмотреть установку производственного стола.

ИНВ. И ПОДЛ. ПРОВЕРИТЬ И ДАТА ВЗЯМ. ИНВ. И

				27-0-4 91-1-38		
НАЧ. ЦО КАЛУГИН	112	МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЕНОГО ТЕСТА МРСТ - 120	СТАДИИ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
И. КОНТ. АЛИМБЕКОВА	112		РП	1	1	
ВЕД. ИНЖ. ПУЩИННА	112		АО „ИНРЕКОН“			
ИНЖ. К. Савченко	112					

А.А.Т

Общий вид



Монтажная схема
 93Ф 7380; 0.37квт
 н-100

Вариант размещения
 3h-100
 800 1800 1650

Техническая характеристика

1. Производительность при приготовлении слоеного теста, кг/ч, не менее **80**
 2. Толщина раскатного теста, мм
 минимальная **1**
 максимальная **30**
 3. Масса порции теста, кг не более **5**
 4. Ширина ленты транспортера, м **500**
 5. Электродвигатель:
 род тока **трехфазный переменный**
 напряжение, в **380**
 мощность, квт, не менее **0.37**
 6. Габаритные размеры, мм, не более:
 длина:
 в рабочем положении **1700**
 в нерабочем положении **1000**
 высота:
 в рабочем положении **650**
 в нерабочем положении **900**
 ширина: **960**
 7. Масса, кг, не более **80**
- КОД ОКП: **51513900 46**
 Изготовитель: Красноярский судостроительный завод.

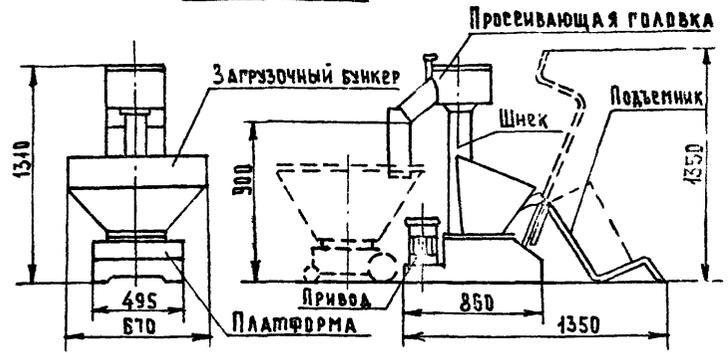
Примечание:

Машина выполнена в настольном исполнении. Для установки ее требуется стол длиной не менее 1700 мм и шириной не менее 600 мм. Крепления машины на столе не требуется.
 Машина МНРТ-80/500 предназначена для раскатки слоеного теста, теста для лапши и хвороста на предприятиях общественного питания.
 Машина состоит из раскатывающих валов, привода транспортеров, привода раскатывающих валов, механизма учета валов, механизма сближения валов, двух транспортеров и механизма блокировки.
 Привод валов служит для передачи вращения от электродвигателя к раскатывающим валам и состоит из стойки, на которой смонтирован весь механизм.
 Привод транспортеров позволяет осуществлять движение ленты транспортера с разными скоростями. Для очистки валов от теста служат съемные ножи.
 Механизм сближения валов предназначен для регулирования толщины раскатываемого теста.

ИЗДАНИЕ ПОСЛЕДНЕЕ

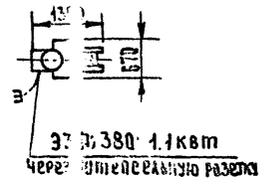
				27-0-4.91-1-39					
				Машина настольная					
				для раскатки теста					
				МНРТ-80/500					
				СТАДИИ		ЛИСТ		ИЗ ЧЕЛОВ	
				РП		1		1	
				АО "ИНДЕКОН"					

Общий вид

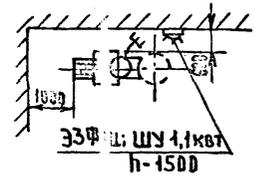


Примечание. Подключение машины к силовой эл.сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который устанавливается в месте удобном для обслуживания и поставляется комплектом.

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 1500
 2. Емкость бункера, кг 40
 3. Номинальная мощность, кВт 1.4
 4. Размер ячейки сита, мм 1.2; 1.4
 5. Сила притяжения магнитом ленты из магнитного материала, кгс 1.5
 6. Напряжение, В 380
 7. Род тока трехфазный, переменный
 8. Габаритные размеры, мм
максимальная длина с опущенным подъемником 1350
Длина 860
Ширина 670
Высота 1350
 9. Масса, кг 150
- КОД ОКП 541390001
Изготовитель: Пензенское ПО "Гекстимаш"

Просеиватель предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для разрыхления и аэрации муки на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цеха и в специализированных предприятиях общественного питания (банные, пирожковые). Просеиватель состоит из платформы, бункера, вертикального шнека просеивающей головки и привода. На загрузочном бункере монтируется предохранительная решетка, ограничивающая доступ к подающей крыльчатке и подъемник для подъема мешка с мукой. При работе на машине подъемник опускается в нижнее

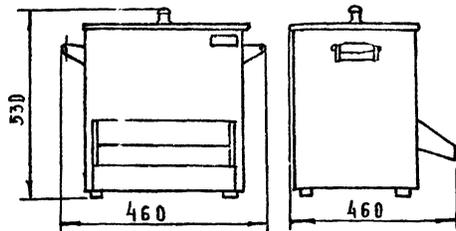
положение, на него устанавливается мешок и поднимается на заданную высоту, часть муки высыпается в загрузочный бункер, после чего просеиватель включается кнопкой "пуск" кнопочной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек. Шнек перемещает ее к просеивающей головке, где она под действием центробежной силы проходит через ситовый вентиль и с помощью скребков направляется к разгрузочному лотку. Проходя через магнитную ленту, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

Маш. № 00410401 и дата вкл. № 00

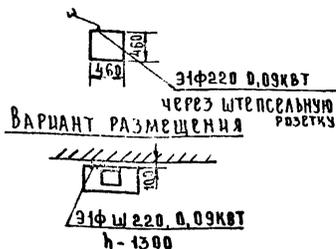
		27-0-4.91-1-40	
ИЗД. ОП. И. КОМ. ВЕД. И. ИММ.	КАЛУГИН А.А. А.А. А.А.	МАШИНА для просеивания муки МПМ-800 М	СТАДИЯ Лист
			Листов
		АО "ИНРЕКОН"	

ЛЛ. I

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

Техническая характеристика

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Производительность, кг/ч | 350 |
| 2. Емкость загрузочного бункера, л | 11 |
| 3. Одновременная загрузка, кг | 8 |
| 4. Площадь ситовой поверхности, м ² | 0,02 |
| 5. Мощность, кВт | 0,09 |
| 6. Род тока | Однофазный переменный |
| 7. Напряжение, в | 220 |
| 8. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 460 |
| ширина | 460 |
| высота | 530 |
| 9. Масса, кг | 30 |
| КОД ОКП | 515133 |
| изготовитель: | ТАЛЛИНСКИЙ КОМБИНАТ |
| | „ЭСТОРГТЕХНИКА“ |

Просеиватель электрический предназначен для очистки муки и других сыпучих продуктов от посторонних примесей. Просеиватель состоит из наружного корпуса рамы, загрузочного бункера и электрического привода. Сверху бункер имеет специальное отверстие, через которое засыпается просеиваемый продукт.

В нижней части имеется вырез, через который проходит выходной лоток загрузочного бункера для высыпания просеянного продукта.

В бункере установлено сито с металлической сеткой. Загрузочный бункер получает колебательное движение от однофазного электродвигателя, благодаря колебательному движению бункера мука просеивается. Пуск и остановка двигателя производится кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке наружного корпуса.

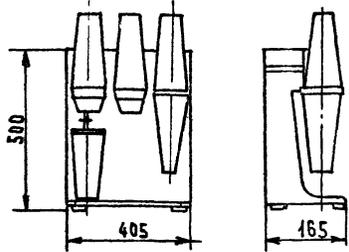
Просеиватель устанавливается на столе.

27-0-491-1-41

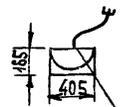
НАЧ. ОТДЕЛА	КАЗРИН	Иван				Просеиватель электрический ПЗ-350	СТАДИИ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. К. ЗАТТ	ЗАВ. РАБОЧ.	Татьяна					РЛ	1	1
ВСА	ИНЖ. ТУШИЦКА	Иван					АО ИНДЕКОН		
И. К. ЗАТТ	СА. В. ЧОПКИ	Иван					ФОРМАТ 3		

Ал. I

Общий вид

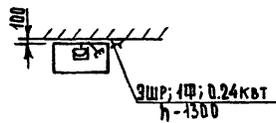


Монтажная схема



3Ф; 220В; 0,24 кВт
Через штепсельный разъем.

Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, лорц/ч 400
 2. Потребляемая мощность, кВт 0,24
 3. Род тока однофазный переменный
 4. Напряжение, В 220
 5. Габаритные размеры, мм:
 - длина 405
 - ширина 165
 - высота 500
 6. Масса, кг 11,5
- Код ОКП. 515178000406
Изготовитель: НПО „Энергия“ г. Воронеж

Смесительная установка „Воронеж-4“ устанавливается на прилавках или буфетных стойках без закрепления.

Установка „Воронеж-4“ предназначена для приготовления молочных и фруктовых коктейлей на предприятиях общественного питания. Установка снабжена тремя электродвигателями, позволяющими готовить коктейль в 3-х стаканах одновременно.

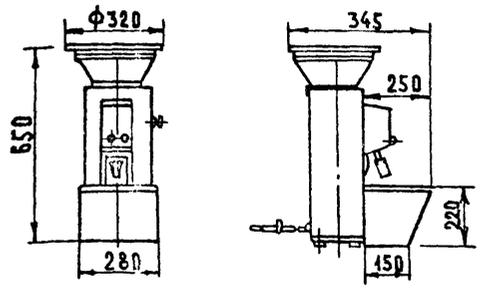
Установка комплектуется тремя специальными стаканами, которые являются рабочей камерой для перемешивания компонентов коктейля. С помощью стакана производится включение и выключение электродвигателя. При снятии стакана электродвигатель останавливается. Для каждого электродвигателя предусмотрен отдельный переключатель, имеющий три рабочих положения.

ИНВ. № ПОДАГОДИТСЯ И ДАТА ВСТАВКИ

27-0-4.91-1-42			
Установка смесительная „Воронеж-4“		Стация	лист 1
Нач. тех. К. КАЛЫРИН И. контр. Л. ИМБЕКОВ ВРАЧ И. В. ПУШКИН Инв. № К. С. ВУЧЕНКО		АО ИНРЕКОН	

А.А.Т

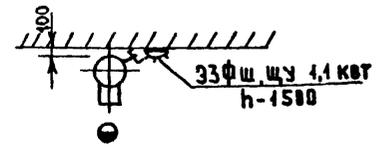
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при максимальном измельчении, кг/ч 50
2. Частота вращения, с⁻¹ 23.7
3. Частота тока, гц 50
4. Мощность, кВт 1.4
Число оборотов, об/мин 1420
Напряжение, В 380/220
Ток трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью
Длина 345
Ширина 320
Высота 650
6. Масса, кг 55
Код ОКП 51513 24001
Изготовитель: Киевский завод Автоматики им. Т. И. Петровского

Требования к монтажу и установке:

1. Машина устанавливается на прилавке или на специальной подставке
2. Подключение кофемолки к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который предоставляет компактно и устанавливается вблизи кофемолки

Машина предназначена для размол кофе в присутствии покупателя в магазинах с сытной продажей молотого кофе не менее 150 кг. Машина состоит из корпуса, электродвигателя, механизма регулировки зазора между жерновками, бункера, трубы, вибратора, для выгрузки измельченного кофе и планки зажима пакета в верхней части корпуса установлен бункер, в горловине которого имеется постоянный магнит для улавливания металлических частиц. Магнитный пускатель встроен в машину.

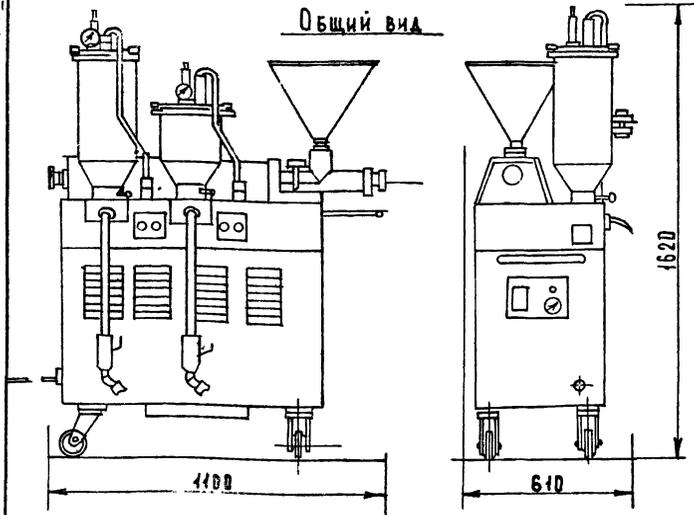
Нажатием кнопки „пуск“ включают машину. Кофе из бункера самотеком поступает в пространство между жерновками измельчается. Измельченный кофе лопатками вращающегося диска выбрасывается в трубу для выгрузки, которая вибрирует с помощью электро-вибратора. Из трубы выгрузки измельченный кофе поступает в пакет или приемный бункер.

КОН. КОП. ДА. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЛ. ИГВ. И

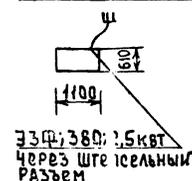
				27-0-4. 91-1-43			
нач. отд.	КАЛУРИН	<i>AK</i>		МАШИНА ДЛЯ РАЗМОЛА КОФЕ МИК-60	стандарт	лист	листов
и. контр.	АИМЕРКОВА	<i>AA</i>			РП		1
ввд. инж.	ТАЦИЦИНА	<i>Т</i>			АО „ИНДЕ КОН“		
инж.	БЫЧКОВА	<i>Б</i>					

А.И. I

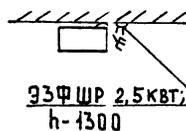
Общий вид



Монтажная схема Техническая характеристика



Вариант размещения



	Режим дозирования	Режим непрерывной подачи
--	-------------------	--------------------------

1. Производительность:

порции/ч
кг/ч

500-3500

12

2. Масса порции дозирования, г 3-60

3. Вместимость бункера, д.м³

12 7,5; 16,5

4. Род тока

Трехфазный переменный

5. Напряжение, в

380

6. Мощность, кВт

2,5

7. Габаритные размеры, мм:

длина 1100

ширина 610

высота 1620

8. Масса, кг

155

КОД ОКП:

5451340018

Изготовитель: ПО "Ахтуба" (Волгоград).

Установка предназначена для дозированного нанесения крема, в том числе в пирожные типа "трубочка", а также нанесения рисунка из крема на кондитерские изделия в специализированных цехах предприятий общественного питания.

Установка состоит из корпуса передвижного, двух бункеров, механизма дозирования и устройства для нанесения крема, а также блока управления.

Механизм дозирования и устройство для нанесения крема работают независимо друг от друга.

На установке могут работать одновременно два оператора выполняя разные операции.

Имя, № докум., Подпись и дата. Взам инв. №

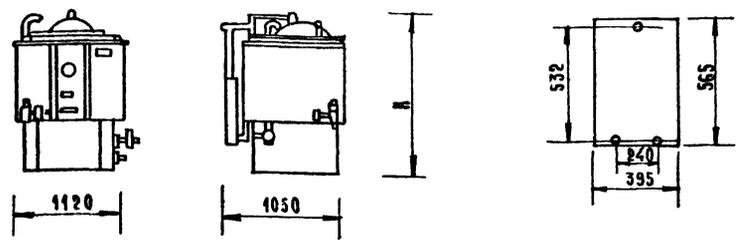
27-0-4.91-1-44			
Установка для нанесения дозирования крема УНДК-12-III			стадия лист
И.контр. Р. Алимбеков			РП 1
И.инж. Ш. К. Савченко			АО "ИНДЕКОН"

1000-06

Общий вид

Станция управления

Техническая характеристика



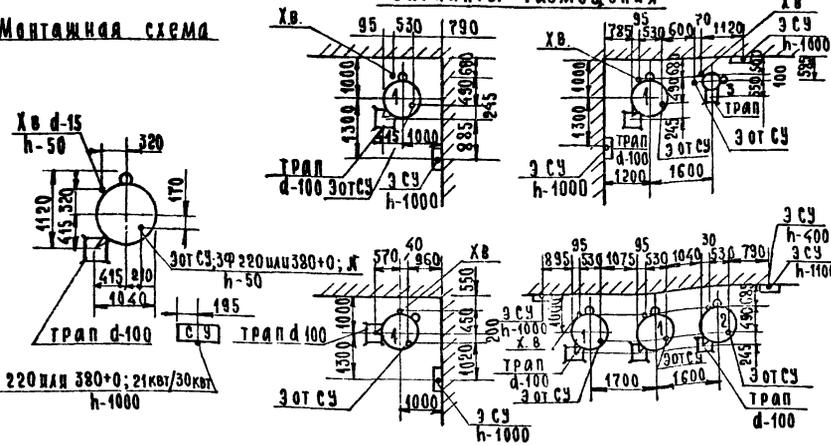
	КПЗ-160-1М	КПЗ-250-1М
1. Полезная емкость, л	160	250
2. Время разогрева, мин	54	60
3. Рабочее давление пара, кгс/см ²	0... 0,045	
4. Номинальная мощность, кВт, л	21,0	30,0

- 5. Род тока: трехфазный переменный
- 6. Напряжение, в: 220 или 380
- 7. Габаритные размеры станции управления, мм:

длина	395
высота	565
толщина	156

Варианты размещения

Монтажная схема



- 8. Габаритные размеры котла, мм:

длина	1050	1050
ширина	1120	1120
высота, м	1100	1275
9. Масса, кг	210	235

10. Код ОКП: 5151241123 / 5151211124
 Изготовитель: Сокулукский з-д торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан

Котлы пищеварочные электрические предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд, соусов и бульонов на предприятиях общественного питания. Котлы имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по своим габаритам, массе, емкости и потребляемой мощности.

Котел представляет собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего котла из нержавеющей стали и наружного корпуса. Между ними имеется межстенное пространство-пароводяная рубашка, в которую из парогенератора поступает насыщенный пар. Котел оборудован контрольно-измерительными приборами.

27-0-4.91-1-45

- 1. Котел КПЗ-250-1М или КПЗ-160-1М
- 2. Котел КПЗ-100-1М
- 3. Котел КПЗ-60-1

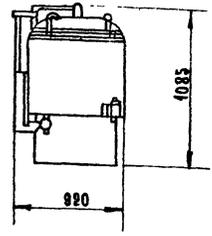
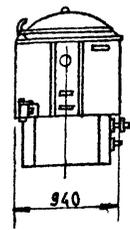
Котлы крепятся к полу 8-ю анкерными болтами М18.

нач. отд. КЛАУДИН	Мая	Котлы пищеварочные электрические КПЗ-250-1М, КПЗ-160-1М	Станция УДС	Дист	Дистов
Н. КОНТРОЛЬЩИК	Алибекова				
вед. инж. ЭПНИЦА	Турсун				
инж. ШК. РОМАНОВА	Турсун				
			АО «ИНРЕКОН»		

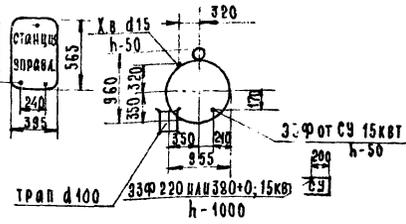
ИНВ. № КОД. ПОЛ. П. ДАТА ВЗОМ. ИВХ

к.л.1

Общий вид



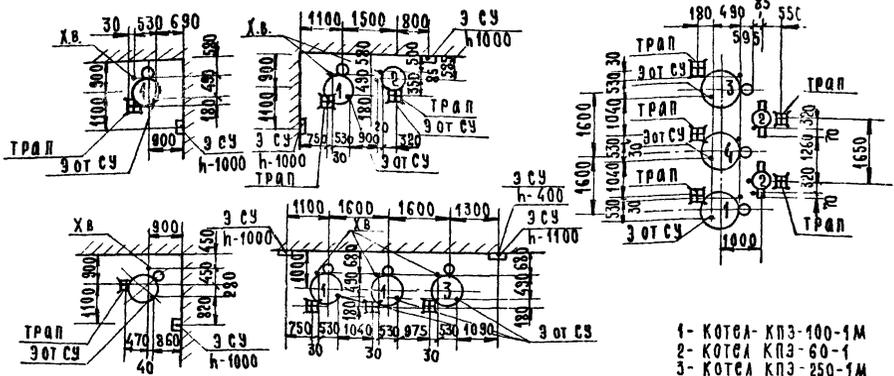
Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л 100
2. Время разогрева, мин 50
3. Рабочее давление пара, кгс/см² 0... 0,045 (0... 0,45)
4. Номинальная мощность, кВт 15,0

Варианты размещения



5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, В 220 или 380+0
7. Габаритные размеры станции управления, мм:

- длина 395
- высота 565
- толщина 156

8. Габаритные размеры котла, мм:

- длина 940
- ширина 920
- высота 1085

9. Масса, кг 160

Код ОКП 5151211122

Изготовитель: Сокулукский з-д торгового машиностроения
г. Шолохов Кыргызстан

- 1- котел КПЗ-100-1М
- 2- котел КПЗ-60-1
- 3- котел КПЗ-250-1М
- 4- котел КПЗ-160-1М

Описание см. лист „Котлы пищеварочные электрические КПЗ-250-1М, КПЗ-160-1М.“

Котел крепится к полу 8-ю анкерными болтами М18.

27-0-4.91-1-46

			27-0-4.91-1-46		
Изм.от:	Колдун	Мя	Котел пищеварочный электрический КПЗ-100-1М	Итадия лист	Листов
И.конт:	Алишбекова	Ал		вп	1
Вед.и:	Тупицина	Тупи		АО „ЦНРЕКОМ“	
И.и.ш:	Романова	Роман			

Формат А3

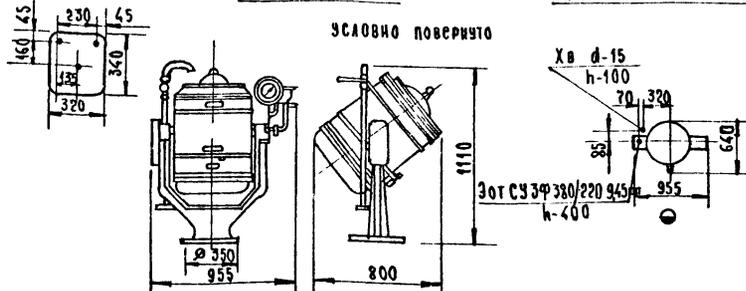
1260-01

И.И.С. ПОДПИСЬ И ПЕЧАТ ИЗДАТЕЛЯ

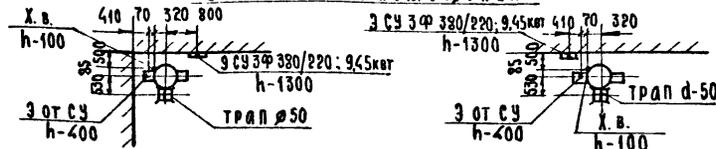
Общий вид

Монтажная схема

Техническая характеристика



Варианты размещения



Котел крепится к полу фундаментными болтами.

Котел пищеварочный стационарный на электрическом обогреве предназначен для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов на предприятиях общественного питания. Котел состоит из следующих основных узлов: варочного котла с рубашкой и крышкой, станины с подшипниками и червячной передачей с помощью которой котел опрокидывается, наружного кожуха, контрольно-измерительной арматуры, колонки водоснабжения и станции управления. Варочный котел с рубашкой состоит из варочного сосуда, приваренного к нему кожуха рубашки и съемного дна в которое вмонтированы три трубчатых электронагревателя и электрод для защиты от сухого хода. На котле установлен контрольный кран, который служит для контроля верхнего уровня теплоносителя, заливаемого в рубашку.

Контрольно-измерительная арматура состоит из наливной воронки с краном, служащей для заливки воды в паровую рубашку, электро-контактного манометра и конденсатосборника с предохранительным клапаном, служащего для сбора теплоносителя при срабатывании клапана и возврата его в рубашку при охлаждении котла. Вода в котел заливается из колонки водоснабжения, которая имеет вентиль и поворотную трубу.

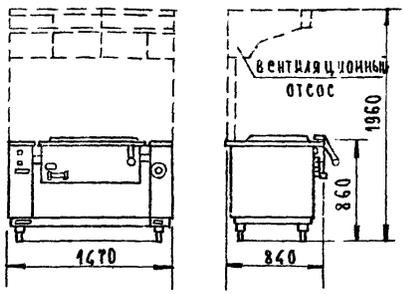
		27-0-4.91-1-47	
		Котел пищеварочный электрический КПЭ-60-1	
Нач. отд. Казань		Стация лист 1	
И. контр. Алимбекова		РП	
Вед. инж. Тополина		АО «ИНРЕКО»	
Инж. инк. Романова			

Формат А3

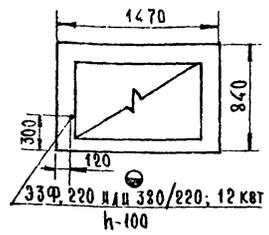
1060-01

АЛЛ

Общий вид



Монтажная схема



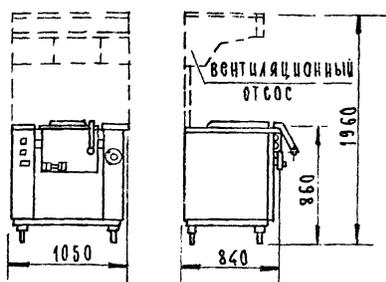
СЭСМ - 0,5

Техническая характеристика

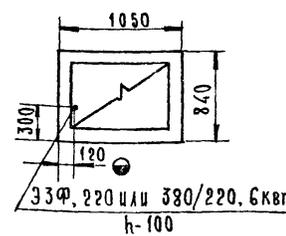
1. Площадь пода, м² 0,5
2. Емкость чаши, л 80
3. Номинальная мощность, кВт 12,0
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, В 220 или 380/220
6. Время разогрева до максимальной температуры, мин 35
7. Габаритные размеры, мм:
длина 1470
ширина 860
высота (до уровня стола) 860
высота (с вент. отсосом) 1960
8. Масса (без вент. отсоса), кг 320

Код ОКП 5151241007
 Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,2
Техническая характеристика

1. Площадь пода, м² 0,25
2. Емкость чаши, л 30
3. Номинальная мощность, кВт 6,0
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, В 220 или 380/220
6. Время разогрева до макс температуры, мин 35
7. Габаритные размеры, мм:
длина 1050
ширина 860
высота (до уровня стола) 860
высота (с вент. отсосом) 1960
8. Масса, кг (без вент. отсоса) 200

Код ОКП 5151241004
 Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

Вентотсосы МВО со сковородами не поставляются.

Сковороды с площадью пода 0,5 м² и 0,2 м² предназначены для пассерования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

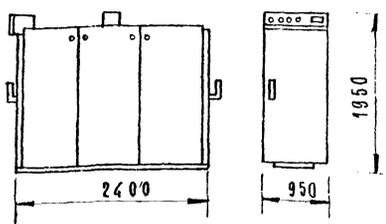
Сковороды состоят из следующих основных узлов: загрузочной чаши, двух тумб, рамы, откидной крышки, механизма опрокидывания чаши и электронагрев. Температура на подз сковороды поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

27-0-4 91-1-48

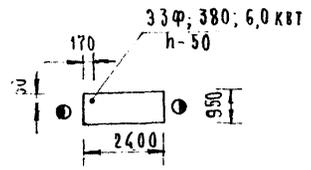
Изм. №	подп.	дата	взм.	инж.	Сковороды электрические секционные модулированные СЭСМ-0,5 ; СЭСМ-0,2	Листов РП	АО „ИНРЕКОН“
Изм. №	подп.	дата	взм.	инж.			
Изм. №	подп.	дата	взм.	инж.			
Изм. №	подп.	дата	взм.	инж.			

АА1

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Внутренний объем тепловой камеры, м³ 2.7
 2. Рабочая температура воздуха в шкафу (°С) при температуре окружающего воздуха 20±5°С 60±7.5
 3. Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин 40
 4. Номинальная мощность, кВт 6
 5. Напряжение, В 380 (с нулевым проводом)
 6. Род тока трехфазный переменный
 7. Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт.ч. 4.2
 8. Внутренние размеры тепловой камеры, мм:
 - длина 2100
 - ширина 750
 - высота 1715
 9. Габаритные размеры шкафа, мм:
 - длина 2400
 - ширина 950
 - высота 1950
 10. Масса, кг 500
- Код ОКП 51 51 29 00 65
 Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения
 г Люберцы Московской обл.

Шкаф тепловой сквозной предназначен для поддержания в горячем состоянии /до раздачи/ первых, вторых и третьих блюд, установленных на передвижных стеллажах СП-230М. Используется на предприятиях общественного питания крупных промышленных предприятий и учебных заведений.

Шкаф представляет собой раму, сваренную из швеллеров, к которой крепятся шесть боковин и пол. Боковины между собой скреплены винтами, сверху на них устанавливается потолок. Шкаф имеет с двух сторон двери с замком со стороны одной из дверей на потолке размещен отсек с электрораппаратурой.

Внутри шкафа на потолке находится вентилятор. Тепловой режим шкафа регулируется датчиком - реле температуры.

Шкафы устанавливаются на раздаче. Стеллажи с скомплектованными блюдами вкатываются в шкафы со стороны кухни за 30...60 мин до начала обеда и выкатываются в торговый зал во время раздачи блюд.

Требование к монтажу

При монтаже шкафа раму заглубить в пол таким образом, чтобы уровень пола шкафа совпадал с уровнем пола цеха, для чего в полу сделать углубление 2050×950×40 мм.

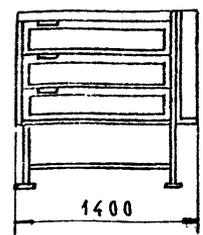
ИЗДАНИЕ ПОСЛЕДНЕЕ

		27-0-491-1-49			
		Шкаф тепловой		Стандарт	
		сквозной		Лист 1 из 1	
		ШТС-2.7		АО "ИНРЕКОН"	
нач. отд.	Калугин				
и. контр.	Алимбаева				
вед. инж.	Тупицина				
инж. ш.к.	Бычкова				

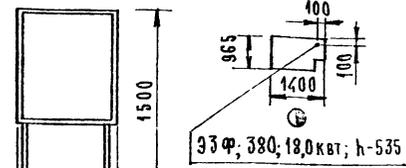
ФОРМАТ А3

М 1

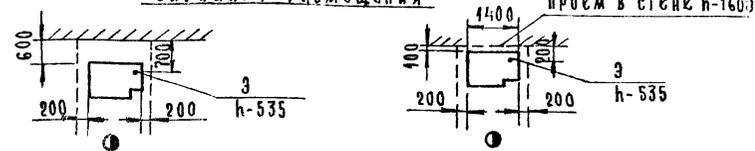
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика.

- 1. Площадь противней, м² 2,04
- 2. Число:
 - пекарных камер 3
 - противней 6
- 3. Внутренние размеры пекарской камеры, мм
 - длина 1090
 - ширина 730
 - высота 180
- 4. Время разогрева камеры до 280° С, мин 40
- 5. Мощность, кВт 12,0
- 6. Напряжение, В 380
- 7. Род тока трехфазный переменный
- 8. Габаритные размеры, мм
 - длина 1400
 - ширина 965
 - высота 1500
- 9. Масса, кг 440
- Код ОКП 51 51 23 10 47

Изготовитель: Люберецкий 3-д торгового машиностроения г. Люберецы Московской обл.

Требования к установке:

- 1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
- 2. Над шкафом установить местный отсос воздуха.
- 3. Монтажный проем в стене закрывается съемными щитом или дверцами.

Шкаф пекарский электрический предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Шкаф состоит из трех пекарских камер, блока управления и сварной подставки. Камеры обогреваются трубчатыми электронагревателями. В правой части шкафа расположен блок управления.

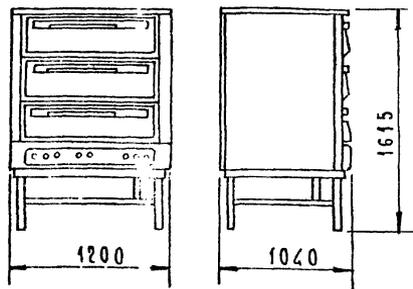
Каждая камера имеет автономное включение и регулирование интенсивности нагрева с помощью датчиков-реле температуры. Шкаф оснащен четырьмя регулируемым по высоте ножками.

Дир. Ж. Пож. Подп. И. Дав. В. Дав. И. Дав.

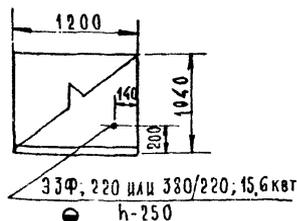
				27 - 0 - 4.91 - 1 - 50			
Нач. отд.	Калугин	Иван		Шкаф пекарный электрический ШПЭ-2.04	Станция	Авст	Листов
Н. контр.	Давыбеков	Иван			Р.И.		1
Вед. инж. участка	Иван	Иван			АО «ИНРЕКОМ»		
Инж. Ц.К.	Бичикова	Иван					

Л 1

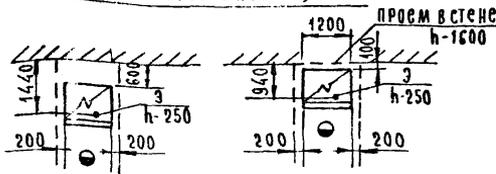
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

- | | |
|---|---|
| 1. Количество пекарных камер, шт | 3 |
| 2. Внутренние размеры камеры, мм | |
| длина | 1000 |
| ширина (глубина) | 760 |
| высота (в свету) | 120 |
| 3. Время разогрева камеры до температуры 280°С, мин, не более | 50 |
| 4. Номинальная мощность, квт | 15,6 |
| 5. Род тока | трехфазный переменный |
| 6. Напряжение, В | 220 или 380/220 |
| 7. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 1200 |
| ширина | 1040 |
| высота | 1615 |
| 8. Масса, кг | 400 |
| код ОКП | 5151231015 |
| изготовитель. | Люберецкии З-д торгового машиностроения г Люберцы Московской обл. |

Требования к установке

1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от шкафа.
3. Провод в стене закрывается съемным щитом или дверцами.

Шкаф пекарный электрический предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания.

Шкаф состоит из трех рабочих камер, каждая из которых обогревается тринадцатью ТЭНами, расположенными горизонтально в верхней и нижней частях камеры. Слицевой стороны камера закрывается дверью. На двери камеры установлена задвижка для удаления вмяты из камеры. Основанием пекарного шкафа служит сварная подставка. Сверху шкаф закрывается крышкой. В нижней части шкафа находится

отсек с блоком управления. На лицевой панели блока смонтированы сигнальные лампы и выведены ручки переключателей и терморегуляторов. Переключатели служат для раздельного включения каждой группы (в верхней и нижней) ТЭП и для интенсивности их нагрева. Терморегуляторы автоматически поддерживают заданную температуру в рабочих камерах.

ИЗДАНИЕ 1980 г. ДАТА ВВЕДЕНИЯ В СЕРИЮ

27-0-4.91-1-51		
Чач.отд. Калугрин	Инж. П.К. Романова	Шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3
Н. контр. Акимбекова		
Вед. инж. Тупицына		
Инж. П.К. Романова		
Стация РП	Лист 1	Листов 1
АО „ИНРЕКОН“		

ФОРМАТ А3

1080-21

АА.1

Общий вид

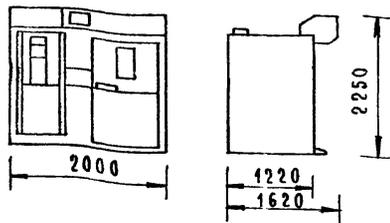
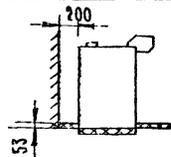


Схема заглубления печи / в уровень пола /

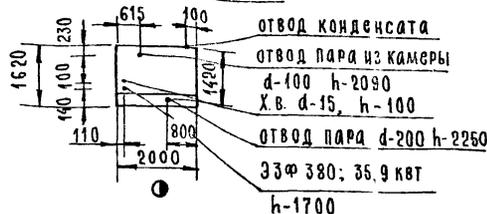


Техническая характеристика

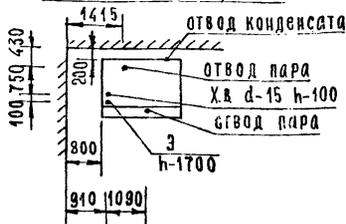
1. Площадь кондитерских листов, загруженных в печь на одной стеллажной тележке, м² 9
2. Число стеллажных тележек, устанавливаемых в рабочую камеру 1
3. Техническая производительность печи по пирожкам массой 75г, шт/ч, не менее 2500
4. Время разогрева рабочей камеры до 220°С, мин, не более 30
5. Диапазон регулирования температуры 0÷300
6. Номинальная мощность, кВт 35,9
7. Напряжение, в 380/с нулевым проводом/
8. Род тока - трехфазный переменный
9. Габаритные размеры печи, мм

длина	2000
ширина	1620
высота	2250
	1080
10. Масса, кг 1080

Монтажная схема



Вариант размещения



Печь кондитерская электрическая предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в крупных кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Печь представляет собой каркас, облицованный металлическими листами. Печь разделена на 2 части. Левая часть имеет дверь, запираемую замком. На двери расположены приборы управления.

Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий производится на кондитерских листах, размещаемых на стеллажной тележке, которая в камере устанавливается на плиту механизма вращения и фиксируется стопором.

Механизм вращения имеет возможность свободного хода, позволяющего повернуть тележку в нужном положении.

Камера выпечки закрывается дверью со смотровым стеклом для наблюдения за процессом выпечки.

Код ОКП 5151650035
 Изготовитель:
 Смоленский завод торгового оборудования
 г. Смоленск
 Тихоокеанское предприятие "Эра"
 г. Большой Камень Приморского края

Инв. №. Подл. и дата 83000. ЧИВ.Х

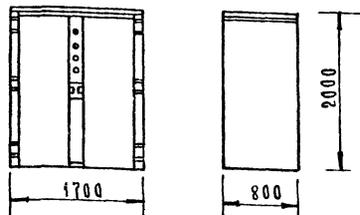
		27-0-4.91-1-52			
Имя Фамилия	К.А.В.Г.И.	Печь кондитерская электрическая ПКЭ-9	Стандия	Лист	Листов
И. Кондр.	Д.А.М.Б.Е.К.О.В.		РП		1
Вед. ЧИП	У.Ч.И.Ц.И.А.		АО. ИНРЕКОН		
Имя Фамилия	В.С.К.О.В.А.				

Формат А3

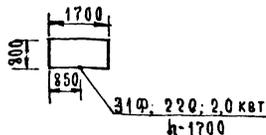
1980-01

ЛЛ.1

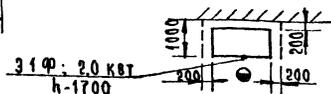
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|--|------|
| 1. Номинальная площадь кондитерских листов, м ² | 18 |
| 2. Число одновременно загружаемых стеллажных тележек | 2 |
| 3. Время разогрева до 40°С, мин. не более | 25 |
| 4. Номинальная мощность, кВт | 2,0 |
| 5. Напряжение, В | 220 |
| 6. Ряд тока однофазный переменный | |
| 7. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 1700 |
| ширина | 800 |
| высота | 2000 |
| 8. Масса, кг | 210 |

Код ОКП 5151 23 1053

Изготовитель: Смоленский завод
торгового оборудования,
г. СмоленскТихоокеанское предприятие "Эра"
г. Большой Камень Приморского
края

Шкаф тепловой расстоечный предназначен для расстойки тестовых заготовок одновременно на двух стеллажных тележках в крупных кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Шкаф тепловой расстоечный представляет собой корпус с двумя отсеками, каждый из которых закрывается с замками. В отсеки закатываются для расстойки стеллажные тележки с размещенными на них кондитерскими листами с тестовыми заготовками.

Воздух в отсеках нагревается электронагревателями.

Время расстойки задается на реле времени, ручка которого расположена на лицевой панели.

ИНВ. № ПОДП. ПОЛП. И ДАТА 1830М. ВИС.

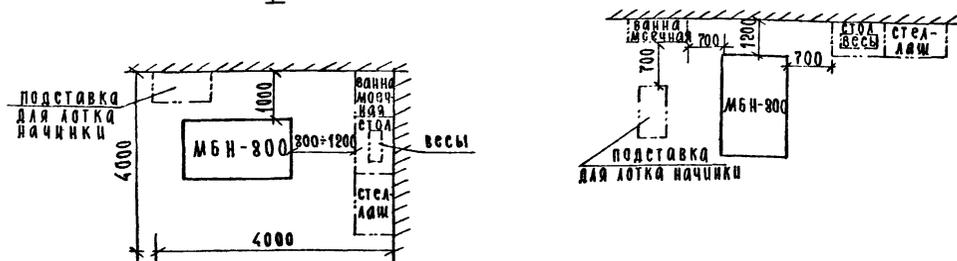
				27-0-4.91-1-53	
Нач. отд.	Кладовая	Шт.		Шкаф тепловой	Столица
Н. контр.	Алимова	шт.		расстоечный	Лист
Вед. инж.	Тупицина	шт.		ШТР-18	Лист
Инж. Шк.	Бычкова	шт.			1
				АО "ИНРЕКОМ"	

ФОРМАТ А3

1080-71

Л.Л.1

Варианты размещения



Машина МБН-800 предназначена для производства блинчиков-полуфабрикатов. На машине выполняются следующие технологические операции:

- выпечка непрерывной тестовой заготовки (лента);
- охлаждение тестовой заготовки;
- отрезание от ленты отдельной тестовой заготовки;
- дозирование одного из трех видов начинки;
- завертка блинчиков и группирование блинчиков.

Приготовление теста и фаршей в функции машины не входит и должно осуществляться с помощью оборудования имеющегося на предприятии.

Блок приготовления блинчиков включает следующие узлы, смонтированные на сварном каркасе: тестовый бак, питающий лоток, жарочный барабан, транспортер охлаждения, отрезное устройство, бункер начинки с питателем, дозатор начинки, транспортер завертки с шестью съемными каретками, группировочный транспортер, съемник, блок электрооборудования и пульт управления.

Все устройства блока работают от общего привода. Для наладки блока предусмотрен ручной привод. Температура жарочного барабана поддерживается автоматически путем включения и отключения электрических нагревателей, установленных внутри вращающегося барабана.

Транспортер завертки выполнен как горизонтально замкнутый цепной транспортер, к которому крепятся съемные каретки. При последовательном прохождении каждой кареткой всего пути он обеспечивает завертку двух продольных полос тестовой заготовки, трехкратное складывание заготовки в поперечном направлении и выдачу завернутого блинчика.

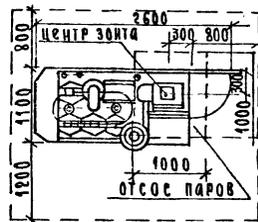
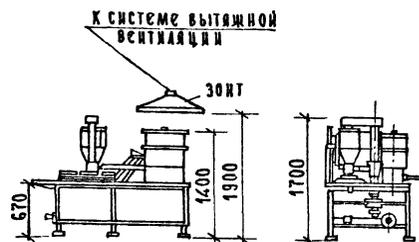
ИЗВ. № ПОДП. ПОЛ. И ДАТА ВЗНОМ. ЛИСТА

				27-0-4.91-1-54			
				Машина для приготовления блинчиков МБН-800			
Нач. отд. Калугин М.В.				Стандарты листов			
И. контр. Дамбекова				РП		1 2	
Вед. цех. Тумицкая				40 ЦИРЕКОИ			
Инж. Шк Романова							

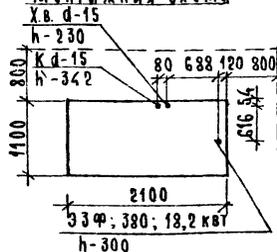
Формат А3

1960-01

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	300
2. Емкость баков, кг	
теста	34
начинки	15
3. Число видов начинки	3
4. Масса блинчика, г	
с мясной начинкой	75
с творожной начинкой	75
с повидлом	65
5. Мощность, кВт	19,2
6. Напряжение, В	380
7. Размеры блинной заготовки, мм	220×280
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	1100
высота	1700
10. Масса, кг	600
Код ОКП	5151 650 033
Изготовитель: Нежинский механический з-д г. Нежин Черниговской обл.	

Требования к монтажу и установке

1. Подвод воды к машине, а также слив в канализацию могут быть выполнены водопроводной трубой 1/2" или резиноканевым напорным рукавом.
2. Проводка трубопроводов выше уровня пола не допускается.
3. Над тепловым блоком машины предусмотреть вытяжной зонт размерами 1000×1000 мм на высоте 1900 мм.

27-0-4.91-1-54

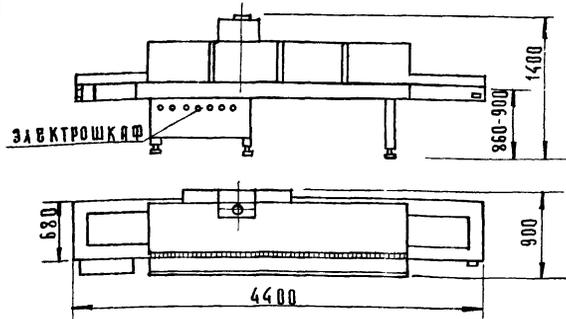
Лист
2

Формат А3

1000-01

А.А.1

Общий вид

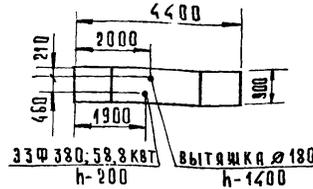


Требование к монтажу
 Соединение вытяжного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.
 Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос до 1000 м³/ч воздуха от печи.

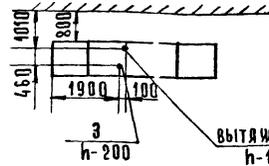
Конвейерная печь предназначена для жарки изделий из мяса (котлеты, бифштексы) в горячих цехах крупных предприятий общественного питания.
 Печь состоит из следующих основных узлов: жарочной камеры с блоками нагревателей и вентиляционным коробом, цепного транспортера с приводом, щита с электроаппаратурой, пульт управления.

Работа печи: противни с уложенными полуфабрикатами устанавливаются на конвейер перед входом в жарочную камеру; включается вентиляция; задается время тепловой обработки и количество включенных блоков нагревателей; после чего включается конвейер печи; по мере продвижения противней в жарочной камере конвейер периодически останавливается и соответственно включаются нагревательные элементы. Время стоянки противней пропорционально заданному времени тепловой обработки.

Монтажная схема



Вариант размещения



- Техническая характеристика
- Производительность, шт/ч
 - котлет, при весе полуфабриката 62г 2000
 - бифштексов рубленых при весе полуфабри 72г 1000
 - шницелей рубленых, при весе полуфабрикатов 94г 1000
 - Скорость движения конвейера, м/мин 0,574
 - Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 145
 - Номинальная мощность: общая, кВт 53,8
нагревателя, кВт 4,5
привода конвейера, кВт 0,27
 - Род тока трехфазный переменный
 - Напряжение, В 380
 - Габаритные размеры противня, мм:
 - длина 420
 - ширина 225
 - глубина 30-40
 - Габаритные размеры печи, мм:
 - длина 4400
 - ширина 900
 - высота 1400
 - Масса, кг 950

Код ОКП 5151650019
 Изготовитель Люберецкий з-д
 торгового машиностроения
 г. Люберецы Московской обл.

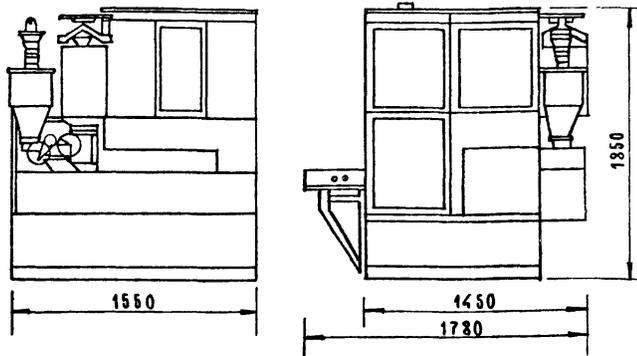
27-D-4.01-1-55

Исполн	Клемент	Маш	Печь конвейерная жарочная п.к.ж	ИТАИИ	ЛСТ	ЛСТОВ
Н.контр	Иваньскова	С.В.		Р.П.		1
Вед. инж	Чупичина	Т.В.		АО, ИНРЕКОМ		
Инж. тех	Романова	Р.В.				

Днев. № 100/1000. К. ДАТТА ВЗРМ. ДИВ.А

А.А.1

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность,	шт/ч	830
2. Продолжительность, расстойки обжаривания,	мин	10
3. Длительность разогрева масла,	мин	2
4. Мощность,	кВт	20
5.	6	16,0
6. Габаритные размеры		320
длина		1550
ширина в рабочем состоянии		1780
ширина в нерабочем состоянии		1450
высота		1850
7. Масса,	кг	850

Код ОКП 5161650043

Изготовитель: Производственное объединение „Томак“
г. Киев

Автомат АЖЗП-М предназначен для приготовления жареных пирожков на крупных предприятиях общественного питания.

Основными несущими конструкциями автомата являются рама и прикрепленные к ней подставка и каркас, которые представляют собой сварные конструкции из стальной прокатной профили.

В рабочем режиме автоматически выполняются все основные технологические операции: дозирование теста и фарша, формирование тестовой трубки с расположением фарша внутри нее, отделение заготовки пирожка, группирование заготовок по четыре штуки и перегрузка их на конвейер расстойки, расстойка заготовок пирожков, перегрузка заготовок группами по четыре штуки на конвейер обжарочного устройства, выдача готовых пирожков группами по четыре штуки в приемный лоток.

Переодически по мере расходования запаса теста, рабочий режим прерывается для пополнения тестового бункера, при этом расстойка и обжаривание сформованных ранее заготовок пирожков продолжается.

Имя, фамилия, должность и дата выдачи чертежа

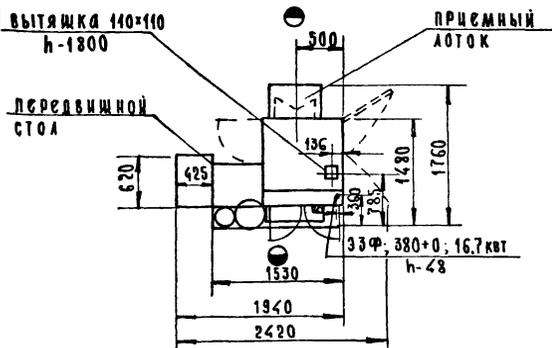
				27-0-4.91-1-56		
нач. отд.	Клаушгин	Иванов		станция	лист	листов
н. контр.	Алишбекова	Иванов		РП		1
вед. инж.	Тупица	Иванов		Автомат для приготовления пирожков АЖЗП-М		
инж. ш.к.	Романова	Иванов		АО „ИНРЕКОН“		

ФОРМАТ А3

1080-с

А.А.1

Монтажная схема



Автомат обслуживается двумя операторами: один из них должен иметь квалификацию механика или электромеханика по торговле-технологическому оборудованию, второй - повар.

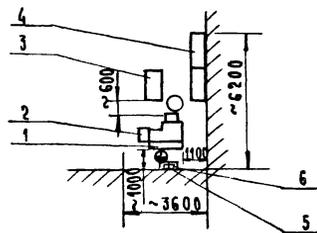
Рабочее место оператора-механика должно быть оборудовано перед передним фронтом автомата. Необходимый инвентарь: слесарный верстак или рабочий стол, настольные циферблатные весы с пределом взвешивания 2 кг (со шкалой до 200 г), тумбочка или шкаф для хранения универсального слесарного инструмента.

Рабочее место второго оператора должно быть оборудовано за тыльной стороной автомата или сзади, сбоку от него. Необходимый инвентарь: стол рабочий комплектный, стационарные или передвижные стеллажи вместимостью на 2-5 часов работы автомата, транспортная тарра (лотки или контейнеры) для готовой продукции.

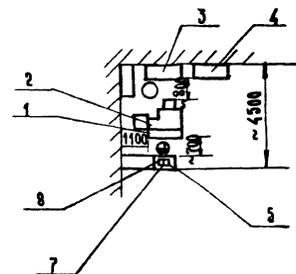
Вблизи установки автомата должны быть моечная ванна с холодным и горячим водоснабжением.

Варианты размещения оборудования

Вариант 1



Вариант 2



① Рабочее место оператора-механика

② Рабочее место второго оператора

1. Автомат
2. Стол передвижной
3. Стол комплектный
4. Стеллаж
5. Весы настольные циферблатные
6. Полка консольная
7. Тумбочка
8. Верстак слесарный

Имя, Подпись и дата. Взам. Инв.

27-0-4.91-1-57

Лист

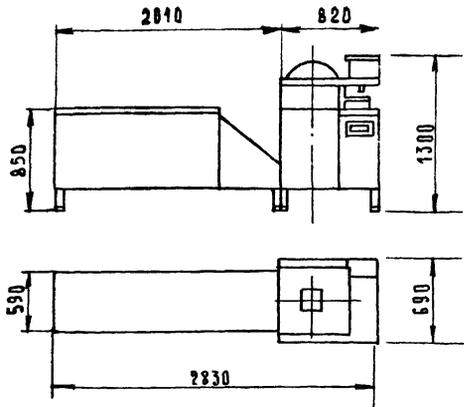
2

ФОРМАТ А3

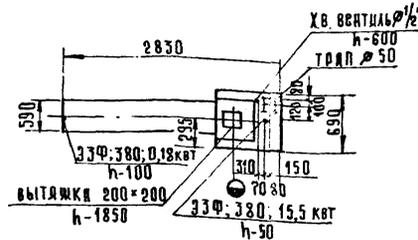
1060-01

Л.А.1

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 720
2. Размеры башни, мм 280×240
3. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160±190
4. Вместимость бака для теста, л 30
5. Скорость движения ленты транспортера, м/мин 5,1
6. Тип нагревателей инфракрасные
7. Мощность нагревателей, кВт 15,5
8. Мощность за двигателя транспортера, кВт 0,18
9. Общая мощность, кВт 15,68
10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380
12. Габаритные размеры жаровни, мм

длина	820
ширина	590
высота	1300
13. Масса, кг	250
14. Габаритные размеры транспортера, мм:	
длина	2010
ширина	590
высота	850

15. Масса, кг 200
- Код ОКП 5151243004
- Изготовитель: Харьковский завод холодильных машин г. Харьков

Требования к монтажу и установке

1. На выводе холодной воды установить вентиль.
2. Над жаровней установить вытяжной зонт на высоте 1850 мм.

3. Обеспечить свободный доступ к жаровне со всех сторон.

Жаровня предназначена для выпечки башничек прямоугольной формы, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления башничек с начинкой. Жаровня состоит из жарочного аппарата и транспортера, аппарат представляет собой жарочный барабан, для нагрева которого служат электронные нагреватели, установленные внутри. На раме жаровни установлен бак с ситом для теста. Подачу теста из бака на лоток регулируют краном. Лоток служит для формовки тестовой ленты и подачи ее к жарочному барабану.

Кромка лотка охлаждается водой, поступающей по шлангу во внутреннюю полость лотка. Под кромкой

установлены сборник и поддон. Связь от барабана расплавлен скребковый нож, острая кромка которого отделяет готовую тестовую ленту от жарочной поверхности. Затем отсекается нарезает ленту на равные части и укладывает их на движущий транспортер.

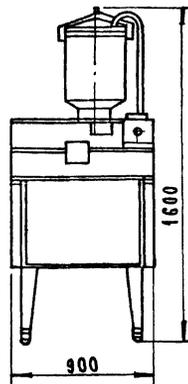
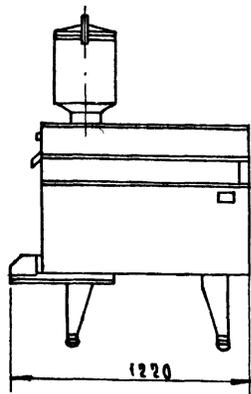
Температура на поверхности барабана поддерживается автоматически с помощью термозастрического термометра и милливольтметра.

ИЗМ. № ПОДП. И ДАТА ВЗН. ИИИ

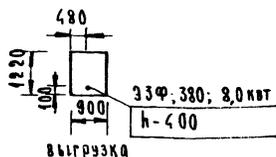
		27-0-4.91-1-58		Листов
ИЗМ. ОТД.	Классиф.	Жаровня	вращающаяся	1
И. КОНТ. ДИ. АБЕКОВ	Вед. инж. Тулицина	Ж 83-720		
ИИИ Ш. К. Ромянова				АО ЦНРЕКОИ

Л.Л.Т

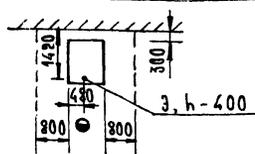
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Производительность, шт/ч | 500 ÷ 520 |
| 2. Масса выпеченного пончика, г | 40 ÷ 50 |
| 3. Время жаренья пончика, мин | 3 |
| 4. Вместимость, дм ³ : | |
| жарочного бака | 40 |
| бака для теста | 20 |
| бака доливки масла | 13,5 |
| 5. Номинальная мощность, кВт | 3,0 |
| 6. Напряжение, В | 380 |
| 7. Род тока переменный, трехфазный | |
| 8. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 1220 |
| ширина | 900 |
| высота | 1600 |
| 9. Масса, кг | 195 |
| Код ОКП | 51 51 65 00 10 07 |
| Изготовитель: Производственное объединение "Томск" | |
| г. Киев | |

Примечания

1. Аппарат устанавливают в помещении снабженном приточно-вытяжной вентиляцией.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от аппарата.

Аппарат предназначен для формирования и обжаривания пончиков во фритюре. Устанавливается на предприятиях общественного питания, а также в специализированных магазинах и павильонах.

Аппарат состоит из следующих основных узлов: каркаса, установленного на стойках, жарочной ванны, редуктора, приводного диска с 21 лопаткой дозатора, привода дозатора, баков для теста и доливки масла, компрессора, вентилятора. Внутри каркаса установлен щит управления. Пульт управления расположен в передней части блока доливки масла. Жарочная ванна закрыта двумя откидывающимися крышками.

Тесто, загруженное в бак, поступает в дозатор. Из дозатора тестовые заготовки пончиков попадают между лопатками и ими же перемещаются в жарочном баке.

Во внутреннем кольце жарочного бака имеются горка для переворота пончиков и сканз для выброса готовой продукции в приемную тару.

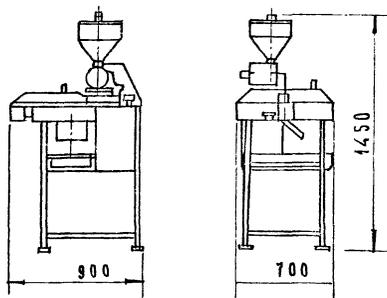
27-0-4.91-1-59

Исполнитель	Контроль	Проверка	Дата	27-0-4.91-1-59
Нач. отдела	К.А.Григорьев	М.С.Сидорова	10.08.80	
Н.Контроль	А.М.Белобородов	А.В.Сидорова	10.08.80	
Всп. инж.	И.П.Ильин	И.В.Сидорова	10.08.80	
Инж. Шк.	В.И.Бычкова	И.В.Сидорова	10.08.80	
Аппарат для приготовления и жарки пончиков АП-3М				Страница 1 из 1 листов
				АО, ИНРЕКОН

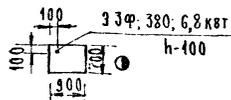
Формат А3

106-01

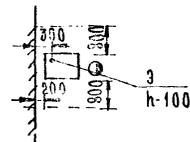
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч, не менее	350
2. Номинальная масса, оладьи, г	40
3. Вместимость бака для теста, дм ³	7
4. Продолжительность разогрева, мин	20
5. Номинальная мощность, кВт, не более	6,8
6. Напряжение, В	380
7. Род тока	переменный трехфазный с нулевым приводом
8. Частота тока, гц	50
9. Габаритные размеры, мм	
длина	900
ширина	700
высота	1450
10. Масса, кг, не более	120
ОКП	54 51 65 00 29
Изготовитель:	Производственное объединение „Томак“ г. Киев

Машина предназначена для приготовления оладий из простого и сдобного полужидкого дрожжевого теста на предприятиях общественного питания.

Машина производит дозирование теста, обжаривание теста, обжаривание оладий с двух сторон и выгрузку их в тару.

Устройство и механизмы машины смонтированы на каркасе, стойки которого имеют четыре регулируемые опоры. На каркасе укреплен блок нагрева с электронагревателями, на котором установлены две вращающиеся кольцевые жаровни: наружная и внутренняя. Блок нагрева и жаровни сверху закрыты поворотным кожухом.

Требование к установке.

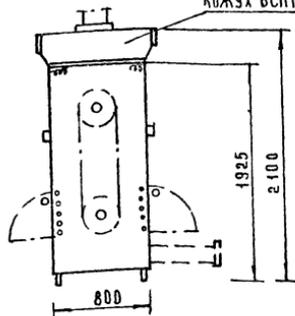
Предусмотреть местный отсос воздуха от машины.

		27-0-491-1-60	
Нач. от. Калугин		Машина для приготовления оладий МПО-350	Страниц
И. контр. Давыденко			Лист
Вед. инж. Тупичина			Листов
Инж. Шк. Бычкова			1
			40 „ИНРЕКОН“

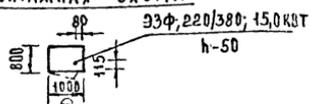
Общий вид



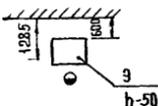
Кожух вентиляции



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Производительность по курам /цыплятам - бройлерам / массой от 0,5 до 1,0 кг, кг/ч | 20 ± 5 |
| 2. Время разогрева рабочей камеры до 250°C, мин | 15 |
| 3. Номинальная мощность, кВт | 15,0 |
| 4. Напряжение, В | 220/380 |
| 5. Род тока | трехфазный, переменный |
| 6. Одновременная максимальная загрузка, кг: | |
| цыплат | 35 |
| говядины | 20 |
| 7. Потери массы при тепловой обработке, % | 27 |
| 8. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 1000 |
| ширина | 800 |
| высота | 2100 |
| 9. Масса, кг | 250 |
| код ОКП | 515152011 |

Изготовитель: Электротехнический З-д г. Казань

Гриль электрический предназначен для жарки кур, говядины на предприятиях торговли и общественного питания.

Гриль состоит из основания, боковых облицовок, дверец, вытяжного зонта, выполненных из нержавеющей стали. Внутри рабочей камеры размещены устройство для перемещения шампуров, электронагреватели и кварцевые лампы. Управление процессами осуществляется с панели управления.

В верхней части установлен шнек для отвода паровоздушной смеси, снизу - поддон для стока жира.

Примечание

1. Предусмотреть местный отсос воздуха от гриля.

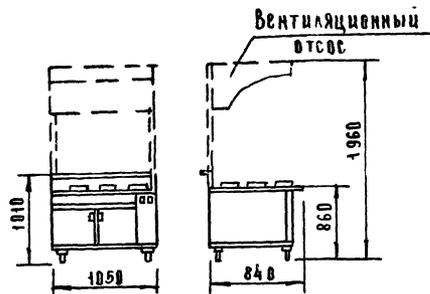
				27-0-4.91-1-61		СТАДИОН		ЛИСТ		АНСТОВ	
				Гриль		РЛ		1			
				Электрический		АО ИНРЕКО					
				ГЗ-15							
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	М.В.									
Н. КОНТР.	ЛАЙБЕРС	Л.В.									
ВСП. ПОД.	УРЮЦАН	В.В.									
ИНЖ. ОТК.	БЫКОВА	В.В.									

ФОРМАТ А3

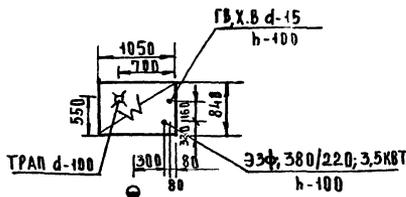
1620-01

А. 1

Общий вид



Монтажная схема



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Вместимость емкостей дм^3 60
2. Количество мармитниц емкость ю, л 6
10 1
10 5
3. Номинальная мощность, кВт 3,5
4. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, 380/220
6. Рабочая температура, °C
в тепловом шкафу 60
в мармитницах 80
7. Габаритные размеры, мм:
длина 1050
ширина 840
высота 1010
8. Масса, кг 132
код ОКП 5151270018

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЮБЕРЦКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ЛЮБЕРЦЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛ.

Вентотсос с мармитом не поставляется.

Мармит для соусов предназначен для кратковременного хранения соусов, вторых блюд, гарниров и других кулинарных изделий в горячем состоянии в мармитницах и в тепловом шкафу во время раздачи потребителю.

Мармит состоит из основания с облицовками стола, поддона с штампованными гнездами под мармитницы, ванны, электрического отсека с блоком управления, в средней части мармита монтируется тепловой шкаф, обогреваемый трубчатыми электронагревателями. Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

27-0-4.91-1-62

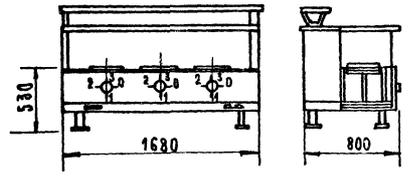
НАЧ. ОТА	КААУРИИ	1107	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД МСЭСМ-60	СТАЦИЯ	ЛЮБЕРЦЫ	ЛЮБЕРЦЫ
Л. КОНТ. РАМОНОВА	АЛИБЕКОВА	1107		Р/П	1	1
В. А. КОЖ. ТУПИЦИНА	1107	1107		АО "ИНРЕКОН"		
НИЖ. И. К. РОМАНОВА	1107	1107		ФОРМАТ А3		

ФОРМАТ А3

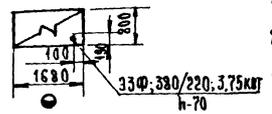
1107-01

Л.Л.1

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

- 1. Количество конфорок, шт 3
- 2. Диаметр конфорки, мм 118
- 3. Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин 40
- 4. Установленная мощность, кВт 3,75
- 5. Род тока трехфазный переменный
- 6. Напряжение, в 380/220
- 7. Габаритные размеры, мм:

длина 1630
 ширина 800
 высота до поверхности конфорок 530

8. Масса, кг 165
 Код ОКП 5151270009

Изготовитель: Люберецкий 3-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

Мармит стационарный электрический секционный модульный предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд используется в горячих цехах и линиях раздачи предприятий общественного питания как отдельно стоящий аппарат или в составе технологических линий.

Конструкция мармита представляет собой сварную рамку, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху столом, а также каркас, на котором монтируются конфорки.

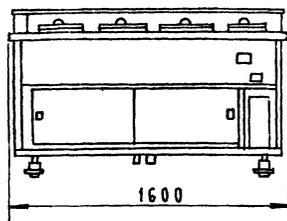
Включение и регулирование мощности электроконфорок осуществляется переключателями, ручки которых выведены на панель управления, находящуюся со стороны обслуживающего персонала. Высота мармита регулируется ножками.

ИЗМ. №1 ПОДПИСАЛ: В. ВАСИЛЬЕВ

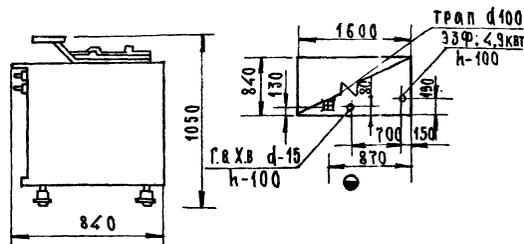
				27-0-4.91-1-63		
				Мармит стационарный электрический для I блюд МЭСМ-3		
				40 ДИПРЕКОМ		
				ФОРМАТ А3		

1050-01

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Общая емкость мармитной круглой формы, л | 88 |
| 2. Количество емкостей, шт | 8 |
| | 4 |
| | 10 |
| | 20 |
| 3. Номинальная мощность, кВт | 4,9 |
| 4. Напряжение, В | 220/380 |
| 5. Род тока | трехфазный переменный |
| 6. Рабочая температура, °С | |
| в тепловом шкафу | 60 |
| в мармитницах | 30 |
| 7. Время разогрева до рабочей t, мин | 25 |
| 8. Габаритные размеры, | |
| длина | 1600 |
| ширина | 840 |
| высота | 1050 |
| 9. Масса, кг | 280 |
| Код ОКП | 515127005 |
- Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения
г. Люберецы Московской обл.

Мармит предназначен для раздачи и кратковременного хранения горячих вторых блюд в емкостях и противней с несоусными блюдами в тепловом шкафу.

Мармит состоит из основания с облицовками, стола, поддона с гнездами под емкостями, ванны, электрического отсека с блоком управления, теплового шкафа, обогреваемого трубчатыми электронагревателями. Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора. Со стороны обслуживающего персонала шкаф закрывается двумя раздвижными съемными дверцами.

Мармит используется на предприятиях общественного питания как отдельно стоящий аппарат или в составе технологических линий.

Изм. № подл. Попр. и дата Изм. №

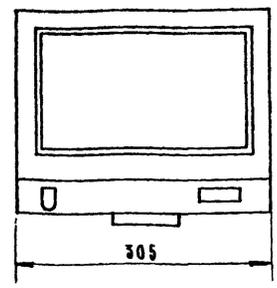
27-0-4.91-1-64			
Изм. от	Кадягин	Изм. от	
И контр.	Дамбасова	Изм. от	
Вер. инж.	Глушина	Изм. от	
Инж. шк.	Романова	Изм. от	
Мармит стационарный электрический МСЗ-110К			Стандарт Лист Листов РП 1
			АО "ИНРЕКОМ"

ФОРМАТ А3

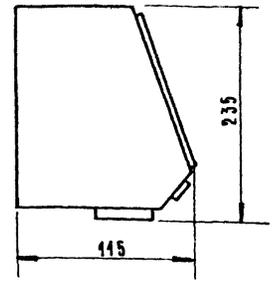
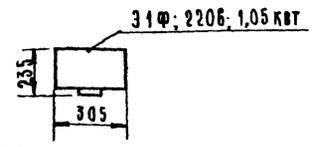
1080-01

Л.А.1

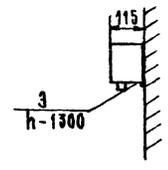
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Температура выходящего воздуха, °С 60
- 2. Напряжение, В 220
- 3. Род тока, однофазный переменный
- 4. Потребляемая мощность, кВт не более 1,05
- 5. Номинальная скорость вращения электродвигателя, об/мин 2550
- 6. Габаритные размеры, мм:
 - длина 305
 - ширина 115
 - высота 235

7. Масса электросушителя, кг 3,2
 Код ОКП 3468790012

Изготовитель: Утянский з-д
 лабораторных электропечей
 г. Утяны Литва

Примечание

Засектросушитель крепится к стене на высоте 1300-1400 мм от пола.

Засектросушитель предназначен для высушивания рук теплым воздухом.

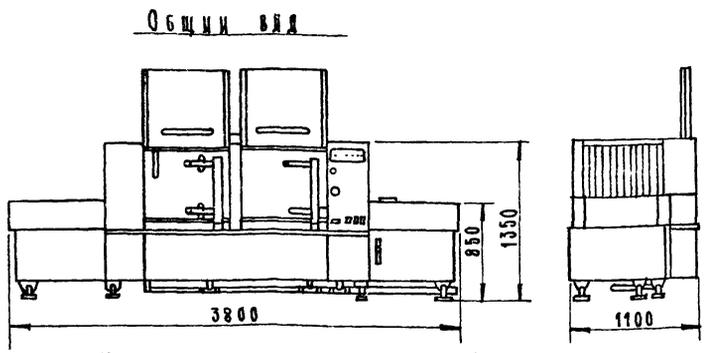
На основании, изготовленном из ударопрочного полистирола, с помощью винтов крепятся вентилятор и конденсатор электродвигателя.

На передней стенке корпуса смонтировано зеркало. Электродвигатель, на валу которого насажена турбина вентилятора, к кожуху вентилятора крепится винтами. Отключение засектросушителя автоматическое.

Име. №, подл. и дата. Изм. №

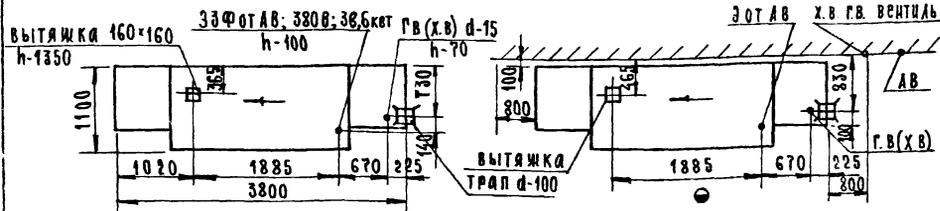
				27-0-4.91-1-65			
И.О.Д.	К.А.З.Г.И.Н.	Л.А.С.		Засектросушитель „Веялис-5“	Стация	Инст.	Листов
И.КОНТР.	А.Ш.М.Б.С.К.О.В.				Р.П.		1
Вед. инж.	Т.У.Л.И.Ц.И.Н.				АО „ИНРЕКОН“		
Инж. П.К.	Р.О.М.А.Й.О.В.А.						

А А I



Монтажная схема

Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

На стене вблизи от машины установить вентиля горячей и холодной воды на высоте 500-600 мм.

Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене в месте удобном для обслуживания.

Соединение вентиляционного патрубка с вытяжной вентиляцией производится по месту.

Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее 800 м³/ч. Дверные просмы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.

Машина может поставляться на напряжение 220 В.

Машина мощная универсальная предназначена для мытья столовой посуды: тарелок, стаканов, приборов, чашек и подносов с применением моющих средств.

Техническая характеристика

1. Производительность, тарелок/ч не менее 1450
2. Расход воды через водонагреватель, л/ч 200
3. Общий расход воды на машине, л/ч 700
4. Температура моющего раствора для предварительного и основного мытья, °С 40
5. Температура воды первичного ополаскивания, °С 58
6. Температура проточной воды вторичного ополаскивания, °С 85
7. Номинальная мощность, кВт 38,6
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380
10. Габаритные размеры, мм:

длина	3800
ширина	1100
высота	1350

11. Масса, кг 750
- Код ОКП 5151511060

Изготовитель: Иркутский авиационный з-д г. Иркутск

Машина конвейерного типа непрерывного действия пристенного исполнения. Машина выполнена из трех секций: загрузки, мойки и приводной, технологически и конструктивно соединенных замкнутым транспортером. В приводной секции под ванной расположен водонагреватель. Машину обслуживают два оператора.

Имя, фамилия и дата

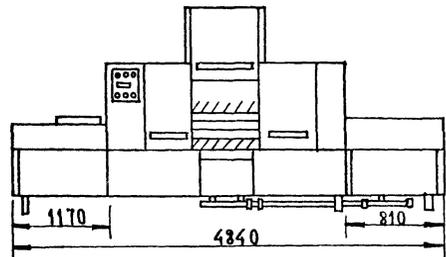
27-0-4.91-1-66		Статья лист листов	
Машина посудомоечная ММТУ-100М		рп	1
И.О.Т. Квалегия	И.О.Т. Думбекова	АО, ИНРЕКОМ	
И.О.Т. Думбекова	И.О.Т. Шибыхкова		

ФОРМАТ А3

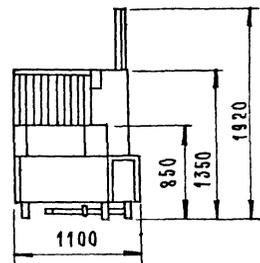
1062-01

А.А. I

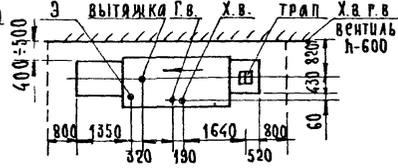
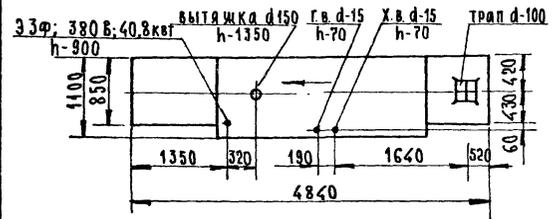
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке:

На стене вблизи от машины установить вентиляция горячей и холодной воды на высоте 500 - 600 мм.
 Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос паров не менее 800 м³/ч.
 Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.
 Описание машины см. стр. 93.

- Техническая характеристика
- Производительность по тарелкам Ø200мм, шт/ч 1600
 - Типоразмеры обрабатываемой посуды:
 диаметр тарелок, мм 240
 диаметр стаканов и чашек, мм от 55 до 70
 подносы обеденные, мм 495×365
 - Температура моющего раствора, °С 40
 - Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °С 58
 - Температура ополаскивающей проточной воды, °С 85
 - Расход горячей воды, л/ч 400
 - Расход холодной воды, л/ч 1200
 - Скорость движения транспортера, м/мин 1,5
 - Номинальная мощность, кВт 40,8
 - Номинальная мощность без электронагревателя, кВт 16,8
 - Количество трубчатых электронагревателей, 4,0 кВт, шт 9
 - Высота до рабочей поверхности, мм 850
 - Род тока трехфазный переменный
 - Напряжение, В 380
 - Габаритные размеры, мм:
 длина 4840
 ширина 1100
 высота 1920

- Масса, кг 870
 - Код ОКП 5151511008
- Изготовитель: Гродненский 3-д Торгового машиностроения г. Гродно Беларусь.

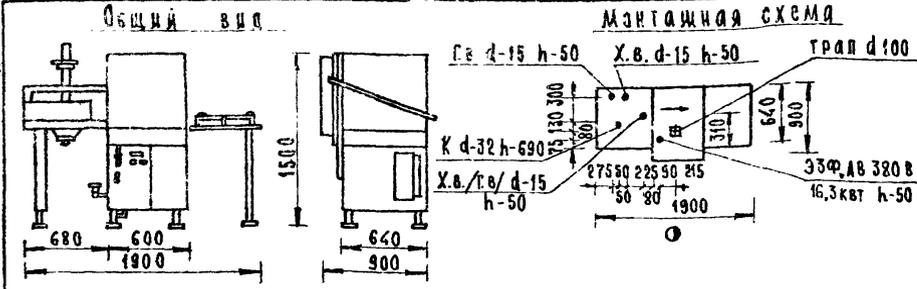
ИЗВ. Ж. ПОС. А. ПОДЛ. Ч. ДОТ. ВЗМ. Ш. В. В.

				27-0-4.91-1-67			
Нач. отд.	Калачин	М.В.		Машина посудомоечная ММУ-2000	Статья Лист Листов		
Н. контр.	Алимовская	С.В.			Р.П.		
Вед. инж.	Тулицина	С.В.			40. ЦНРЕКОН		
Инж. Ш.	Бычкова	С.В.					

ФОРМАТ А3

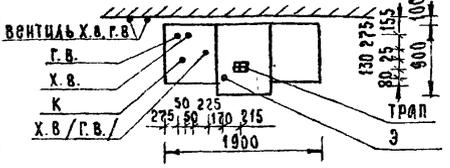
Техническая характеристика

1. Производительность тарелок, шт/ч, теоретическая 720
техническая 630
 2. Количество программ мытья 2
 3. Продолжительность цикла, с: основной программы 80
дополнительной программы 120
 4. Одновременная загрузка в кассеты, шт: тарелок 18
стаканов 36
столовых приборов 140
подносов 6
 5. Номинальная мощность, кВт 16,3
 6. Напряжение, В 380
 7. Род тока трехфазный переменный
 8. Температура воды, °С, не менее: в ванне мытья 40
на ополаскивание 85
в сети водоснабжения 7
 9. Давление в водопроводной магистрали, на входе МПа, не менее 0,2
 10. Расход моющего средства, кг/ч, не более 0,1
 11. Вместимость бачка для моющего средства, л, не более 0,5
 12. Габаритные размеры с приставными столами в линейном исполнении, мм:
длина 1900
ширина 900
высота 1500
 13. Масса машины со столами и кассетами, кг 160
Код ОКП 5151511068.
- Изготовитель: Гродненский з-д торгового машиностроения
г. Гродно Беларусь

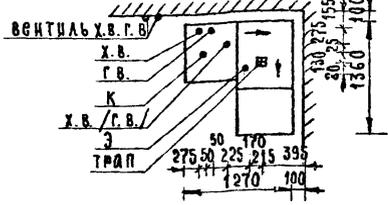


Варианты размещения

Линейное исполнение



Угловое исполнение



Требования к монтажу и установке

На стене вблизи от машины установить вентили горячей и холодной воды на высоте 500-600 мм.
 Над моечной секцией машины предусмотреть вытяжной зонт.
 Вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее 120 м³/час.
 В зоне загрузки слив воды производится глубоким шлангом в трап.
 Конструкция машины МПУ-700 позволяет устанавливать ее у стены в линейном и угловом исполнении с направлением посуды слева направо, при этом должно быть обеспечено удобство загрузки и выгрузки кассет с посудой. То или иное исполнение осуществляется за счет перестановки стола загрузки.

Машина моечная предназначена для мытья тарелок, столовых мисок, баранчиков, столовых приборов, стаканов, подносов с применением моющих средств. Машина состоит из стола для загрузки кассет, секции мытья и стола для разгрузки кассет. В секцию мытья вмонтирована ванна с водонагревателем, ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В нижней части стола загрузки установлен сборник для остатков пищи. На столе загрузки установлен смеситель с аэрирующим устройством для сбива мелких остатков пищи.

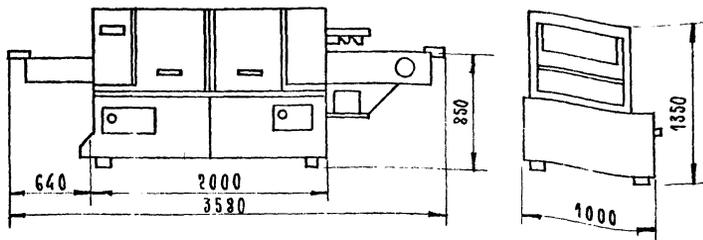
Машина может работать как при горячей, так и холодной водоснабжении. Подключение машины осуществляется автоматическим выключателем, который находится на двери электрошкафа.
 Управление процессом мытья посуды осуществляется при помощи программного устройства. Машина обслуживается одним оператором.

Лист № подл. Исполн. и дата Изм. №

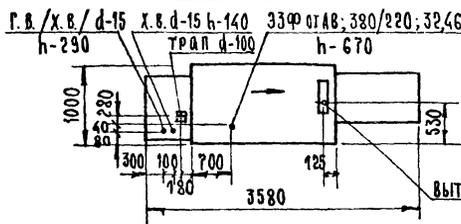
		27-0-4.91-1-68	
		Машина посудомоечная МПУ-700	
Исполн.	Козыгина	Инж. А.И. Димекова	Инж. А.И. Димекова
Проверил	Ульяшина	Инж. А.И. Димекова	Инж. А.И. Димекова
Исполн.	Бычкова	Инж. А.И. Димекова	Инж. А.И. Димекова
		Статья 1 лист 1 листов	
		АО «ИНРЕКОН»	

АЛ 1

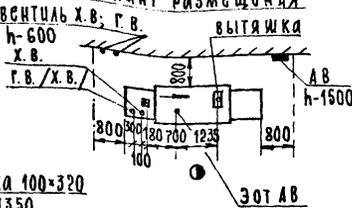
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

1. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте удобном для обслуживания.
2. Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.
3. На стене вблизи от машины установить вентиль горячей и холодной воды на высоте 600 мм.
4. При установке машины у стены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000×1300, закрывающийся дверцами.
5. Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос не менее 300 м³ пара в час.

Техническая характеристика

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Производительность по тарелкам
Ø 240 мм, шт/ч, | 1170 |
| 2. Температура моющего раствора, °С | 45 |
| 3. Температура рециркулирующей
воды мойки, °С | 50 |
| 4. Температура ополаскивающей воды, °С | 35 |
| 5. Установочная мощность, кВт | 32,46 |
| в том числе: | |
| электродвигателя транспортера | 0,18 |
| водонагревателя | 30,0 |
| электродвигателя насосов | 0,18 |
| насосных установок | 1,1 |
| 6. Род тока | трехфазный переменный |
| 7. Напряжение, В | 380/220 |
| 8. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 3580 |
| ширина | 1000 |
| высота | 1350 |
| 9. Масса, кг | не более 420 |
| код ОКП | 51 51 51 10 65 |
- Изготовитель: Черкасский машиностроительный
з-д им. Г.И. Петровского
г. Черкассы, Черкасская обл. Украина

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, подносов, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением мощных средств.

Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок, бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера, привода транспортера, системы водоснабжения и системы электрооборудования.

27-0-4.91-1-69

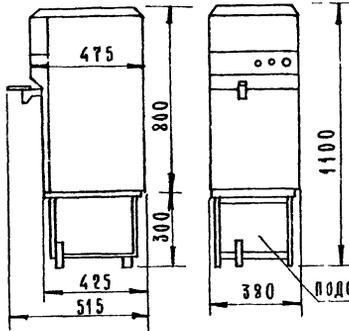
Нач. отд.	Кляугин	М.К.	27-0-4.91-1-69	Сталдия	Лист	Листов
Н. контр.	Далмберкова	Д.П.	Машина	Р.П.		1
вед. инж.	Тулущина	Т.П.	посудомоечная	АО „ИНРЕКОН“		
инж. И.К.	Бычкова	Б.П.	А5 - НМТ - 2А			

ФОРМАТ А3

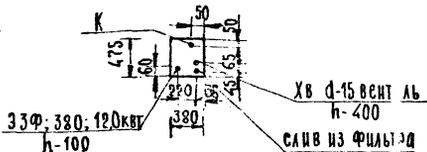
1000-01

АА I

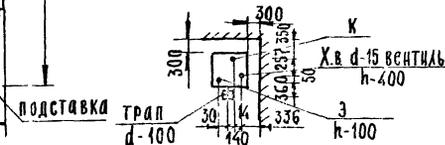
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1 Производительность, л/ч, не менее	100
2 Объем, л:	кипятильного сосуда сборника кипяточка
	20 14
3 Мощность, кВт	12,0
4 Напряжение, В	380 (с силовым приводом)
5 Ток	трехфазный переменный
6 Время нагрева воды до кипения, мин	12
7 Габаритные размеры, мм:	
	длина
	515
	ширина
	380
	высота
	800
	высота с подставкой
	1100
8 Масса, кг:	
	кипяточника
	34
	подставки
	5

Требования к монтажу и установке

- 1 Кипятильник устанавливается на подставку 372-417-300, в которой необходимо предусмотреть отверстие для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию.
- 2 На выводе холодной воды под подставкой установить вентиль.
- 3 Отвод воды из сливной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

Кипятильник непрерывного действия электрический предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Кипятильник представляет собой корпус, установленный на раму и закрывающийся снаружи облицовками и столом. Корпус состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка, соединенных с емкостями, где по направляющим перемещается поплавок с магнитом. Сборник кипятка в нижней части соединен с краном отбора кипятка. Нагрев воды осуществляется блоком электроннагревателей.

Код ОКП 51 51 25 1049

Изготовитель: МВД ЯВ-48/8 г Челябинск

Имя, №, подпись, и дата. Взам. Инв. №

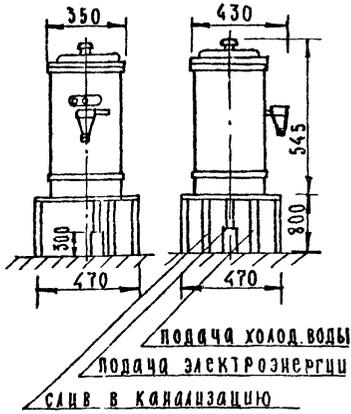
27-0-4.91-1-70			
Исполн.	Квалити	МВ	Исполн.
И. контр.	А.И.М.Б.К.Е.В.А.	И. контр.	И. контр.
И. инж.	Т.П.И.Ц.И.Н.А.	И. инж.	И. инж.
И. инж.	Б.И.Ч.К.О.В.А.	И. инж.	И. инж.
Кипятильник электрический КНЗ - 100 МН			Лист 1
АО ИНРЕКОН			Лист 1

ФОРМАТ А3

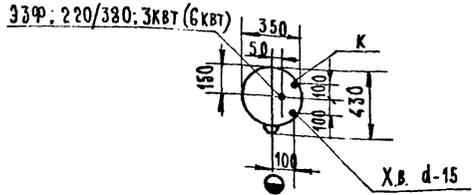
1260-01

А.А.1

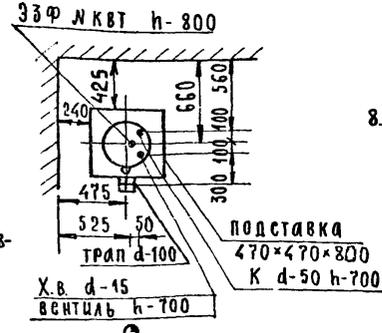
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

	КНЭ-25-2М	КНЭ-50-2М
1. Производительность, л/ч	25	50
2. Количество электронагревателей, шт	3	3
3. Напряжение, В	220/380	
4. Род тока	трехфазный, переменный	
5. Мощность, кВт	3	6
6. Время закипания, мин	10	6
7. Габаритные размеры, мм:		
длина	350	350
ширина	430	430
высота	545	545
8. Масса, кг не более	14,5	14,5
Код ОКП	5151251002	5151251004

Требование к монтажу и установке

Кипятильник устанавливается на ровную и прочную подставку размером 470×470×800, в которой необходимо предусмотреть отверстие для ввода электроэнергии, подачи холодной воды и слива в канализацию.

Электрокипятильник представляет собой сосуд цилиндрической формы, состоящий из корпуса, сборника кипятка, коробки питательной, сосуда кипятильника, автоматического пускового устройства, поплавкового устройства и крышки.

Корпус служит для создания теплоизоляционной воздушной прослойки и размещения в нем питательной коробки, сосуда кипятильника, сборника кипятка.

Питательная коробка предназначена для поддержания постоянного уровня воды в сосуде кипятильном. Снизу кипятильный сосуд закрыт основанием, на котором установлены трубчатые электронагреватели.

Автоматическое пусковое устройство обеспечивает отключение электронагревателей кипятильника при отсутствии или недостаточном уровне воды в питательной коробке и при закипании сборника кипятком;ключение электронагревателей после разбора большей части кипятка.

Изготовитель: Калининградское производственное объединение «Система» г.Калининград Калининградской обл.

№ п/п, дата, исполн.

27-0-4.91-1-71			
Нач.отд.	Клеягин	М.А.	Стация
Н.контр.	Линьбекова	Л.А.	Лист
Вед.инж.	Тулщина	Л.А.	1
Инж.и.к.	Романова	Л.А.	

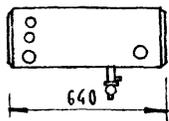
Кипятильник электрический КНЭ-50-2М; КНЭ-25-2М

АО «ИНРЕКОМ»

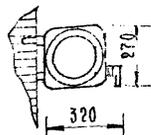
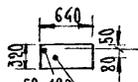
ФОРМАТ А3

1060-01

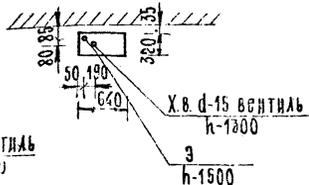
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



3 фаз; 380; 15,0 кВт
h-1500

Техническая характеристика

1. Производительность (при нагреве воды 7...65°C) л/ч	210
2. Мощность, кВт	15,0
3. Напряжение, В	380
4. Ряд тока	трехфазный переменный
5. Габаритные размеры: мм	
длина	640
ширина	320
высота	270
6. Масса, кг	25
К д ОКП	5151260036
И изготовитель:	Черкасский машиностроительный з-д им. Г. И. Петровского г. Черкассы Черкасская обл. Украина

Водонагреватель ВЗ-210 представляет собой стальной резервуар заключенный в кожух со съемными крышками. Пространство между кожухом и резервуаром заполнено теплоизоляционным материалом. На крышке резервуара смонтированы ТЭНы, датчики температуры и сухого хода и датчик показывающего термометра. На панели, расположенной внутри водонагревателя находятся магнитный пускатель, реле, трансформатор, регулятор температуры и переменный резистор. На лицевой поверхности водонагревателя установлены показывающий термометр, сигнальная лампа блока индикации и переключатель включения регулятора температуры.

Требование к монтажу.

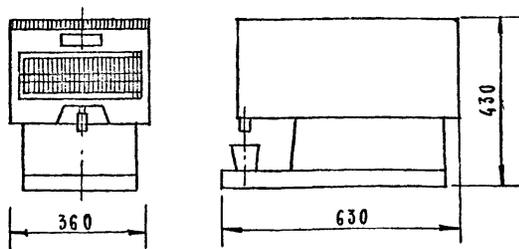
1. Водонагреватель подвешивается на стене моечного помещения в месте удобном для обслуживания.

27-0-4.91-1-72

нач. в. Колупня	Водонагреватель электрический	стальная лист	листов
и кон. Р. Дашкевич	ВЗ-210	РП	Т
вед. ин. Шумилов		АО, ИНРЕКОН	
инж. К. Романова		формат А3	

А.К. I

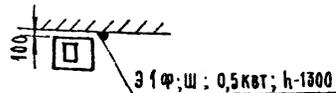
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Емкость, л 28
2. Время разогрева до температуры 80°C, мин 15
3. Температура напитка, °С 70-90
4. Номинальная мощность, кВт 0,5
5. Род тока переменный, однофазный
6. Напряжение, В 220
7. Габаритные размеры, мм:
 - длина 360
 - ширина 630
 - высота 430
8. Масса, кг 20
- Код ОКП 5151260040
- Изготовитель: Ленинабадский 3-д
торгового машиностроения
г Ленинабад

Термостат предназначен для сохранения в горячем состоянии кофе, какао, чая и других напитков на предприятиях общественного питания.

Устанавливается в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

Термостат представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к опоре. Внутри объема размещены съемная выдвигаемая емкость с краном, крышками, фильтром и обогревающий ее трубчатый электронагреватель. Регулирование температурного режима термостата производится с помощью датчика-реле температуры, лимб которого выведен на панель управления.

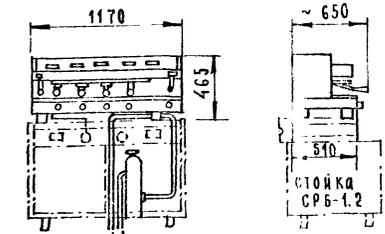
				27-0-4.91-1-73			
Исполн.	Кладьгин	Ивант		Термостат электрический ТЭ-25 М			
И. контр.	Алимбаева	С.А.					
Сод. инж.	Тупицина	Г.И.					
Инж. И.К.	Романова	С.А.					
				Стандарт	Лист	Листов	
				РП		1	
				АО «ИНРЕКОМ»			

ФОРМАТ А3

1000-01

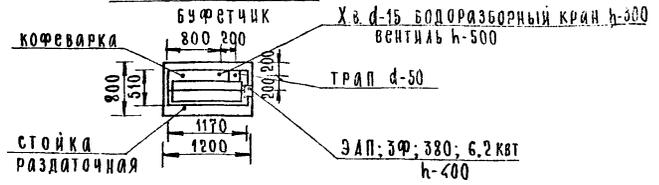
А.А.1

Общий вид



слив воды / подача воды

Монтажная схема



Кофеварка предназначена для дозированного приготовления черного кофе в предприятиях общественного питания, кафе, ресторанах, предприятиях торговли.

Кофеварка состоит из корпуса, котла, очистителя, фильтродержателя, блок-кранов, насосной станции, регуляторов давления и уровня.

Подача воды в котел осуществляется вручную и автоматически. Регулирование уровня воды и давления в котле - автоматическое. К каждому блоку-крану присоединяется фильтродержатель с одной или двумя отводными трубками для приготовления порции кофе в одну либо одновременно в две чашки.

Кофеварка эксплуатируется в комплекте с кофемолкой типа КМЖ-8.

Техническая характеристика

1. Производительность, порции/ч, не менее 480
2. Номинальный объем котла, л 20
3. Рабочая температура воды, котла, °C 100 ± 130
4. Рабочее давление в теплообменнике, МПа 0,8 ± 1,0
5. Рабочее давление в котле, МПа 0,11 ± 0,18
6. Температура решеток для подогрева чашек, °C, не более 60
7. Температура приготовленного кофе, °C 80
8. Шесткость воды на выходе очистителя, м² эк 0,15
9. Время выхода на рабочий режим, мин 15
10. Номинальная мощность, кВт 6,2
11. Напряжение, В 380
12. Род тока
13. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1170
 - ширина 510
 - высота 465
14. Масса, кг 98
- Код ОКП
- Изготовитель: Производственное объединение „Томак” г. Кв 8

Кофеварка размещается и подкачивается на стойке раздаточной типа СРБ-1.2.

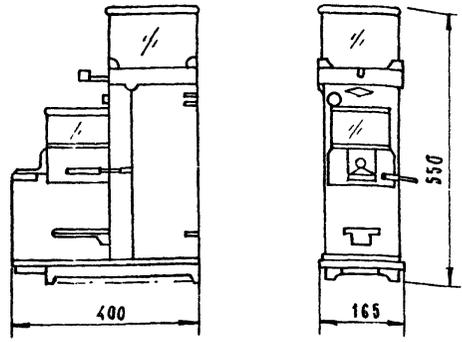
Цена, Ф. Покуп. Подп. и дата Безал. Ф. Ф.

27-0-4.91-1-74			
Исполн. Кокагин	Нач. отд. Димаскова	Экспресс-кофеварка КВК-4	Сталь листов
И. контр. Тупицына	Исполн. Бычкова		рп
И. контр. Бычкова			1
			АО „ЦНРЕКОМ”

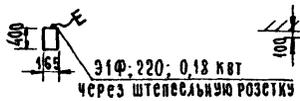
Формат А3

1980-91

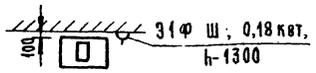
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 3,0
2. Помол кофе на проход без дозатора, г. до 600
3. Вместимость бункера для кофе в зернах, кг, не менее 1,5
4. Вместимость бункера для молотого кофе, кг не менее 0,26
5. Масса дозы в диапазоне, г 6-12
6. Уровень звуковой мощности, дБА, не более 73
7. Напряжение, в 220
8. Номинальная мощность, квт 0,18
9. Род тока однофазный переменный
10. Габаритные размеры, мм
 - длина 165
 - ширина 400
 - высота 350
11. Масса 7
- Код ОКП 545432
- Изготовитель: завод, Захотробытприбор Г. Львов

Кофемолка КМЖ-8 предназначена для размола и дозированной раздачи кофе в процессе его приготовления в экспресс-кофеварках.

Кофемолка состоит из корпуса, бункера для кофе, зерновок, дозатора, регулятора помола, электродвигателя. Стенки корпуса выполнены из нержавеющей стали. Стенки бункера и дозатора - из оргстекла дымчатого цвета.

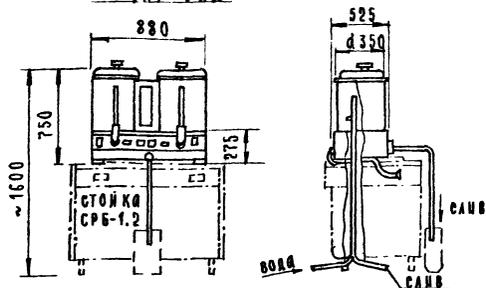
ИВ. Ж. ПОДА ПОЛО. И ВОДО ВЗАМ. УМЕР.

				27-0-4.91-1-75					
Нач. отд.	Калегин	Мен.	И. контр.	Лямбская	Бер. инж.	Тупицина	Старая	Лист	Листов
							Р.П.		1
Инж. Шк. Бычкова							Кофемолка с дозатором КМЖ-8		
							40 ДИРЕКОН		

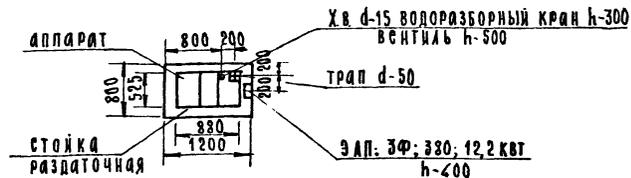
ФОРМАТ А3

А.Т.

Общий вид



Монтажная схема



Аппарат предназначен для приготовления и раздачи чая и кофе на предприятиях торговли и общественного питания.

Аппарат состоит из корпуса, термоблоков с фильтрами, блока управления с панелью.

Продукт /чай, кофе/ засыпается на решетку фильтра, чашка или стакан устанавливается на подставку под вентилем раздачи.

Техническая характеристика

1. Производительность, порций/ч 300
2. Объем термоблока, л 20
3. Число термоблоков, шт 2
4. Объем приготовленного за 1ч напитка, л 100
5. Номинальная мощность, кВт 12,2
6. Номинальное напряжение, В 380
7. Род тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм

длина 880
ширина 525
высота 750

9. Масса, кг 54
- Код ОКП 515158

Изготовитель: Калининградское производственное объединение „Система“
г. Калининград Калининградской обл.

Примечание

Аппарат АЧК-1 размещается и подключается на стойке типа СРБ-1.2

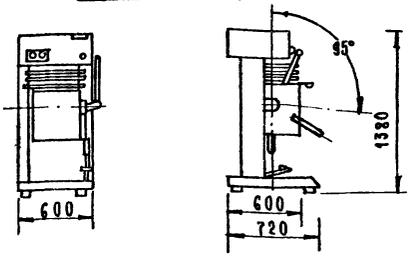
Дир. Ф. ВОДА, ПОП. И ПАРТ. ОБЩ. УН. К.

				27-0-4.91-1-76					
				Аппарат для					
				приготовления и раздачи					
				чая и кофе					
				АЧК-1					
				СТАДИЯ		АНСТ		АНСТОВ	
				РП		1			
ИЯЧ.ОТД. Калинин				И.КОНТ. Калининская		В.С.И.И.И. Улицкина		И.И. Ш.К. Бичикова	
				И.И. Ш.К. Бичикова		И.И. Ш.К. Бичикова		И.И. Ш.К. Бичикова	

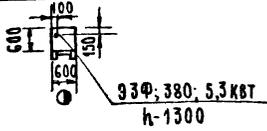
Формат А3

1050-01

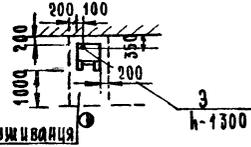
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Номинальный объем варочного сосуда, л 30
- 2. Производительность по молочнокислому сиропу, кг/ч 18,6
- 3. Номинальная мощность, кВт 5,3
В том числе электродвигателя 0,4
- 4. Напряжение, в 380
- 5. Род тока, трехфазный переменный
- 6. Габаритные размеры, мм
длина 600
ширина 600
высота 1380
- 7. Масса, кг 120

Код ОКП 5129007604
 Изготовитель: Производственное объединение им. В.И. Ленина
 г. Бельцы Молдова

Аппарат предназначен для приготовления заварного крема, помады и кондитерских сиропов в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Аппарат состоит из основания, выполненного в виде сварной рамной конструкции. На раме закреплены: варочный сосуд, механизм опрокидывания, электромеханический привод мешалки. Варочный сосуд выполнен двухкорпусным. Нагревательные элементы установлены в межкорпусном объеме, заполненном маслом. В верхней лицевой части рамы размещена панель с органами управления и сигнализацией.

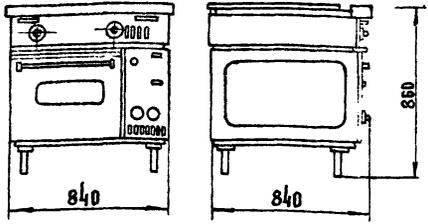
Изм. № 1044 Подп. ч. дата 03.04.1978

				27-0-4.91-1-77			
				Аппарат для варки крема АВК-30			
				Стация АИСТ Аистов			
				40 УНРЕКОИ			
				Формат А3			

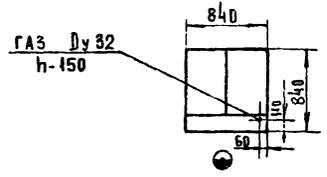
Нач. отд. Кладугин И.А.
 Н. контр. Наумская
 Вкл. чин. Шульгина
 Инж. Шк. Бычкова

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ЧЕРТЕЖИ МОНТАЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДЛЯ ОТВОДА ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

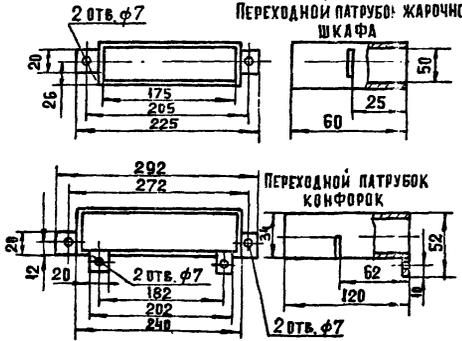
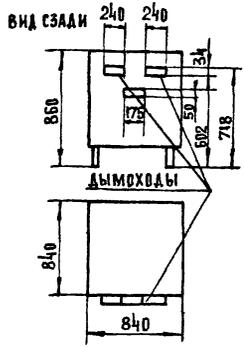


СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЫМОХОДОВ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,56
 - 2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО СРЕДНЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ НОМИНАЛЬНОМ РЕЖИМЕ, МИН:
 - РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КОНФОРК ДО 450°С 30
 - ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДО 350°С 25
 - 3. Номинальное давление г. за, КПа/мм вод. ст./природного 1,3/130/сжиженного 3/300/
 - 4. Номинальная тепловая нагрузка горелок, кВт/ккал/час рабочей поверхности жарочного шкафа 38,6/3300 и 11,7/10000
 - 5. Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм:
 - длина 480
 - ширина 670
 - высота 300
 - 6. Габаритные размеры, мм:
 - длина 840
 - ширина 840
 - высота 860
 - 7. МАССА, КГ 240
 - КОД ОКП 515122 2002
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ Комиссаровский 3-д
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
ПОС. КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛ.

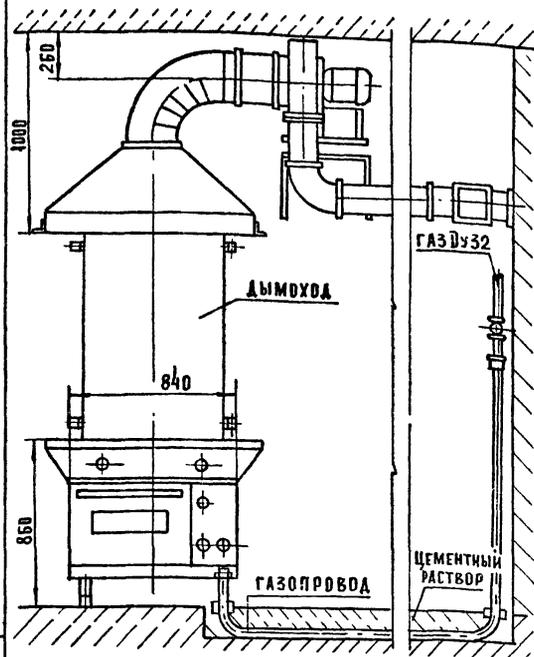
Плита газовая секционная модулированная двухконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления горячих блюд в налитной посуде, а также для жарения и выпечки в шкафу кондитерских изделий. Плита состоит из блока конфорок и жарочного шкафа, установленных на раме с регулируемой по высоте ножками. Блок конфорок состоит из двух топочных камер, каждая из которых сверху накрыта настилом (конфоркой). В нижней части каждой камеры расположена горелка. В передней части блока конфорок имеется приборный отсеk, закрываемый откидной крышкой. В приборном отсеке расположены элементы автоматики безопасности блок пьезоэлектрического зажигания, служащий для розжига запальника, газопровод, газовые краны, сверху приборный отсеk закрыт съемным столом.

ИМВ. И ПОЛ. ПОДП. И ДАТА ВЗДАМ. ИМВ. А

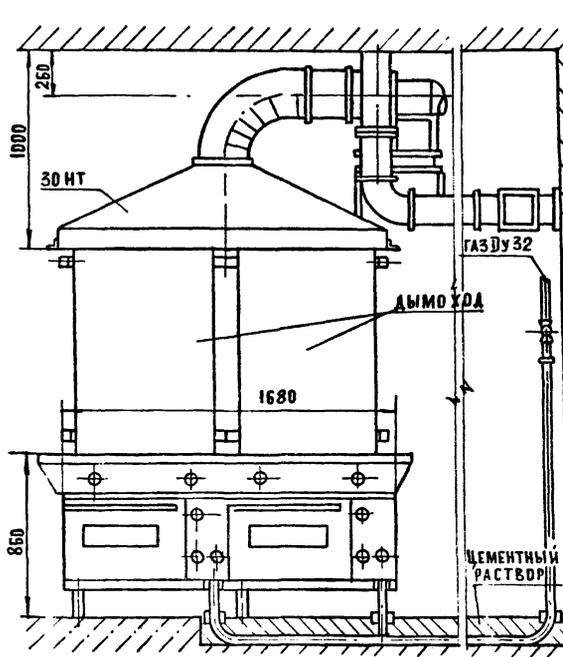
		27-0-4. 91-1-78		
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	ПЛИТА ГАЗОВАЯ ПГСМ-2Ш		
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ			
ВЕД. ИНЖ.	ТУНИЦЫНА			
ИИЖ. ИНЖ.	РОМАНОВА			
		СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
		РП	1	4
		АО. ИНДРЕКОН		

А.К. I

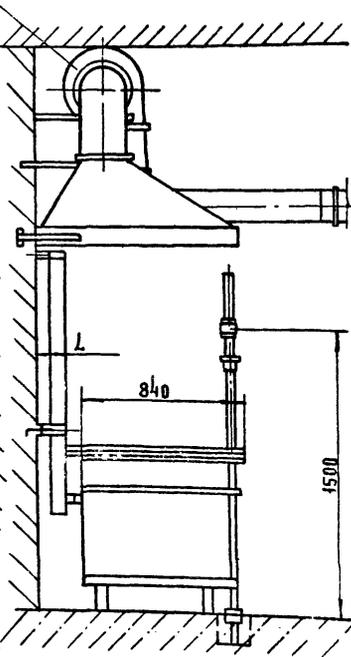
УСТАНОВКА ОДНОЙ ПЛИТЫ



УСТАНОВКА ДВУХ ПЛИТ



ВЕНТИЛЯТОР РАДИАЛЬНЫЙ В.Ц.4.70-25-01



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Расстояние L до несгораемой стены должно быть не менее 0,05 м; до трудносгораемых стен не менее 0,25 м. Допустимо расстояние от 0,25 до 1 м при условии обивки трудносгораемых стен кровельной сталью по листу асбеста толщиной 3 мм. Обивка должна выступать за габариты плит на 0,15 м с каждой стороны.
2. При монтаже соединительных труб стыки уплотнить асбестовым шнуром.

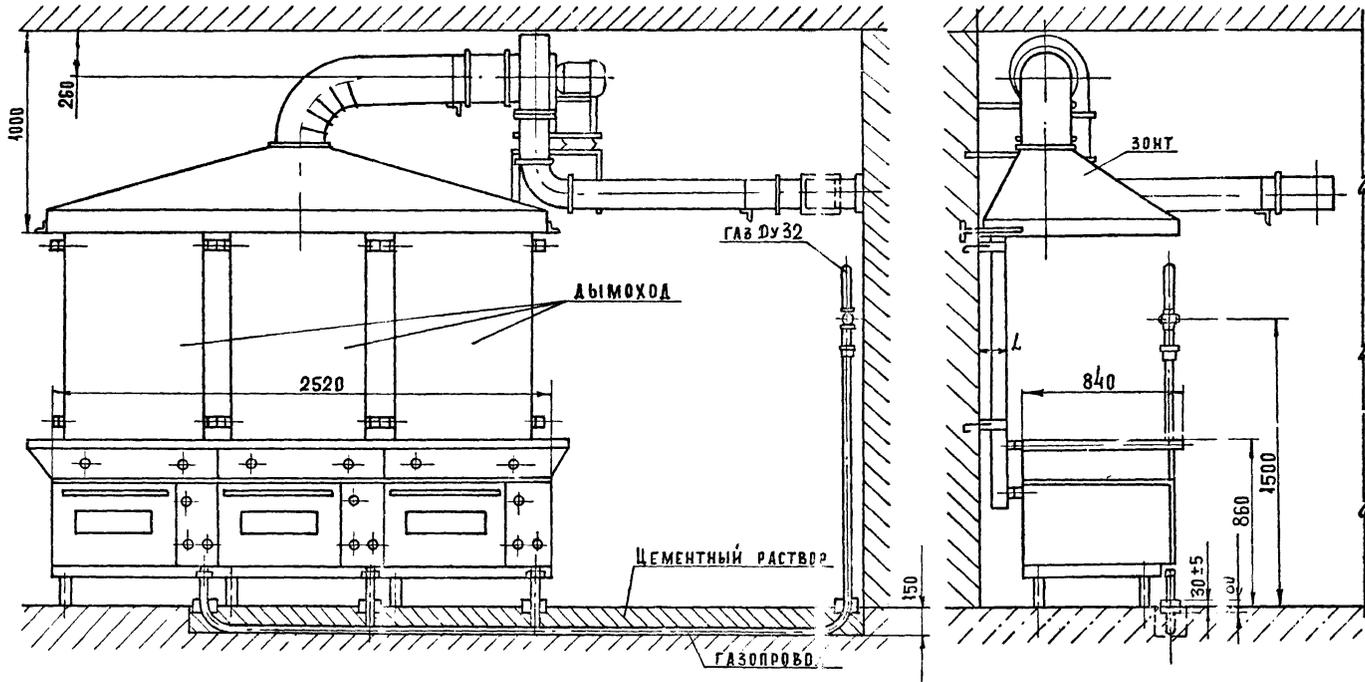
ИНЧ. И ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА. ВЗЛМ. ИНЧ. И.

27-0-4.91-1-78

АИСТ
2

А.А. I

УСТАНОВКА ТРЕХ ПАИТ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. РАССТОЯНИЕ "L" ДО НЕСГОРАЕМОЙ СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 0,05 м; ДО ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН НЕ МЕНЕЕ 0,25 м. ДОПУСТИМО РАССТОЯНИЕ ОТ 0,25 ДО 1 м ПРИ УСЛОВИИ ОБИВКИ ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН КРОВЕАЛЬНОЙ СТАЛЬЮ ПО ЛИСТУ АСБЕСТА ТОЛЩИНОЙ 3 мм. ОБИВКА ДОЛЖНА ВЫСТУПАТЬ ЗА ГАБАРИТЫ ПАИТ НА 0,15 м С КАЖДОЙ СТОРОНЫ
2. ПРИ МОНТАЖЕ СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ ТРУБ СТЫКИ УПЛОТНИТЬ АСБЕСТОВЫМ ШНУРОМ.

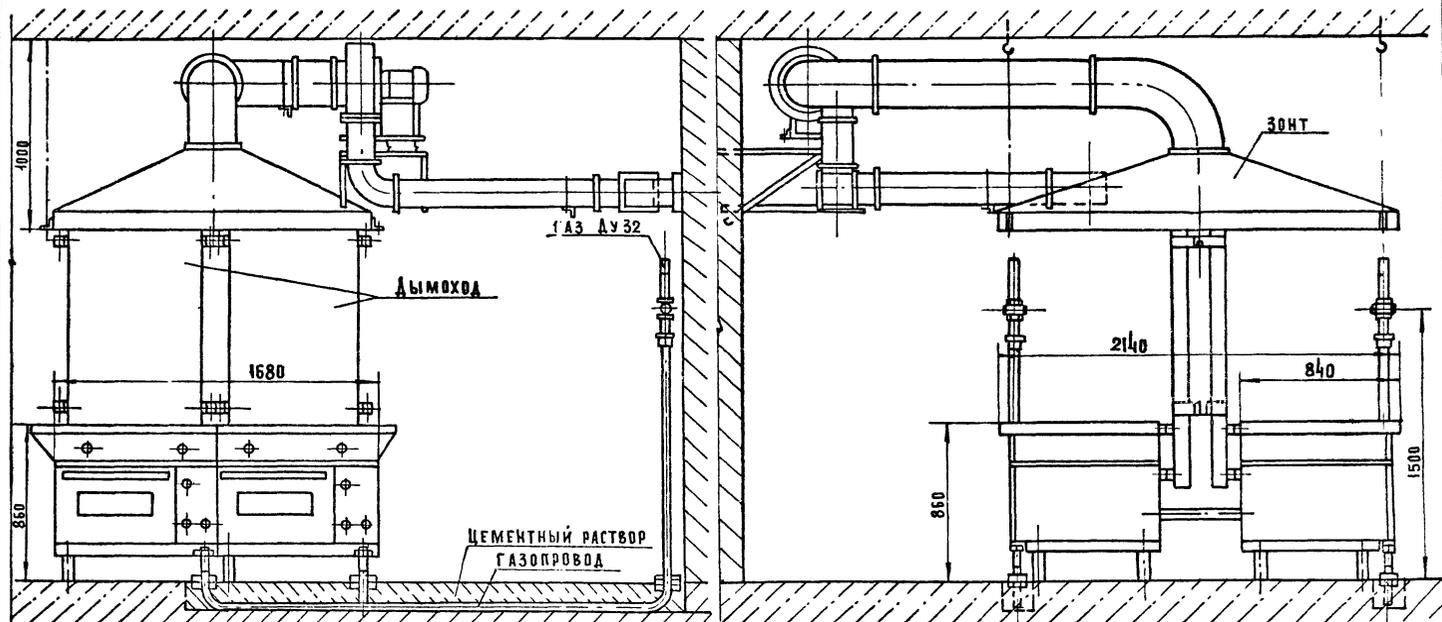
ИНВ. № ПРАВА ПОДАТЬСЯ НА ПАТ. ВЗАМ. ИНВ. №

27-0-4.91-1-78

ЛИСТ 3

УСТАНОВКА ЧЕТЫРЕХ ПАИТ

АА I



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. РАССТОЯНИЕ „L” ДО НЕСГОРАЕМОЙ СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 0,05 м; ДО ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН НЕ МЕНЕЕ 0,25 м. ДОПУСТИМО РАССТОЯНИЕ ОТ 0,25 ДО 1 м ПРИ УСЛОВИИ ОБИВКИ ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН КРОВЕЛЬНОЙ СТАЛЬЮ ПО ЛИСТУ АСБЕСТА ТОЛЩИНОЙ 3 мм. ОБИВКА ДОЛЖНА ВЫСТУПАТЬ ЗА ГАБАРИТЫ ПАИТ НА 0,15 С КАЖДОЙ СТОРОНЫ.
2. ПРИ МОНТАЖЕ СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ ТРУБ СТЫКИ УПЛОТНИТЬ АСБЕСТОВЫМ ШНУРОМ.

ИЗВ. И ПОДАТ. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЛ. И. ИВ. И.

27-0-4.91-1-78

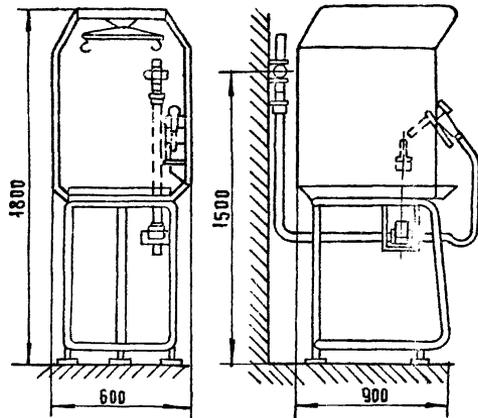
ЛИСТ
4

ФОРМАТ А3

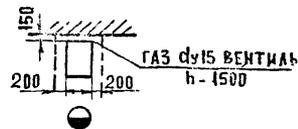
1060-01

АА. I

Общий вид



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

1. Фланец выводного патрубка присоединить к вытяжному воздуховоду
2. Отсос воздуха от устройства 500 м³/ч.
3. Устройство УОП-1 предназначено для работы на природном газе, УОП-2 - на сжиженном.
4. Баллон с сжиженным газом крепится к раме в нижней части устройства УОП-2

Устройство предназначено для опаливания тушек птицы и дичи в предприятиях общественного питания.

Устройство состоит из рамы. В верхней части рамы имеется крышка, к которой крепится поворотный диск с восемью крючками для фиксации птицы. Для сбора побочных продуктов опаливания предусмотрен выдвижной поддон. На правой передней стойке рамы имеются кронштейны для фиксации опалочной горелки, выполненной в виде пистолета, и крепления запальника. Горелка при помощи гибкого шланга соединяется с блоком автоматики безопасности, предназначенным

Техническая характеристика

1. Производительность при массе тушки 1,5 кг, шт/ч 40-60
2. Тепловая мощность, кВт (ккал/ч), не более 11,6 (10000)
3. Номинальное давление природного газа, кПа / мм вод. ст. 13 (130)
4. Габаритные размеры опалочной горелки, мм, не более

длина	170
ширина	90
высота	150
5. Масса опалочной горелки, кг не менее 0,7
6. Усилие нажатия на рычаг включения опалочной горелки, Н/кгс/ 15/1,5/
7. Габаритные размеры установки, мм:

длина	900
ширина	700
высота	1800
8. Масса, кг 42
- код ОКП 5151290008

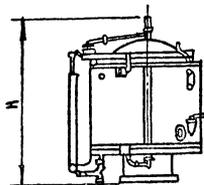
Изготовитель: Бишкекский з-д "КИП"
г. Бишкек, Кыргызстан.

Для прекращения подачи газа к горелке при отсутствии газа в сети. В ручке горелки смонтировано запорное устройство. Для защиты руки от воздействия открытого пламени на передней стороне ручки укреплен отражатель

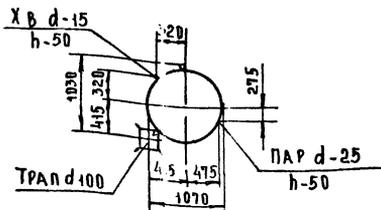
27-0-4.91-1-79

				Устройство			СТРАНА	АНСТ	АНСТ05
				для опаливания птицы			РП		1
				УОП-1, УОП-2			АО "ИНРЕКОН"		
НАЧ. ОТЗ.	КАЛАГИН								
Н. КОНТР.	БАКИМБЕКОВ								
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА								
ИНЖ. И. К.	РОМАНОВА								

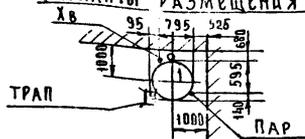
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

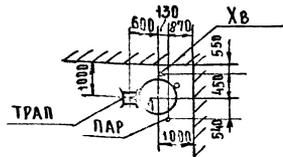
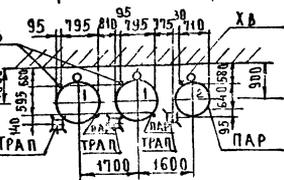
КПП-250-1М КПП-160-1М

- | | | |
|------------------------------------|--|-----------|
| 1. Полезная емкость, л | 250 | 160 |
| 2. Время разогрева, мин | 30 | 25 |
| 3. Расход пара, кг/ч | 40 | 25 |
| 4. Рабочее давление пара в рубашке | кгс/см ² 0...0,045 (0...0,45) | |
| 5. Габаритные размеры, мм: | | |
| длина | 1030 | 1030 |
| ширина | 1070 | 1070 |
| высота, H | 1275 | 1115 |
| 6. Масса, кг | 190 | 165 |
| код ОКП | 5151214059 | 515214058 |

Изготовитель: Сокулукский З-д торгового
машиностроения
г.Шопоков Кыргызстан

- 1- котел КПП-250-1М, КПП-160-1М
2- котел КПП-100-1М

В пространство между наружным корпусом и облицовкой уложена тепло-изоляция. Варочный котел закрывается откидывающейся на шарнирах двустенной крышкой. Каждый котел оборудован контрольно-измерительными приборами и арматурой - клапан-турбинкой, манометром, двойным предохранительным клапаном, воздушным клапаном.



Котлы пищеварочные паровые предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания. Котлы пищеварочные паровые имеют одинаковое конструктивное исполнение и отапливаются по схеме габаритам, массе и емкости. Пищеварочные котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего /варочного/ котла, выполенного из нержавеющей стали, наружного корпуса - из листовой конструкционной стали, облицовки и постаменты. Закрытое пространство между внутренним /варочным/ котлом и наружным корпусом служит паровой рубашкой.

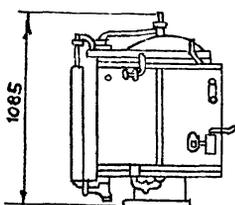
27-0-4.91-1-80

МАТЕРИАЛ		КАУЧУК	1/2	КОТЛЫ пищеварочные паровые КПП-250-1М; КПП-160-1М	СТАЛЬ	ЛИСТ	АНГСТВ
Н.КОТЛ		УГОЛЬЩИНА	1/2		РП	1	1
О.РА.ИОН		ТЭПЛОЩИНА	1/2	АО "ИНРЕКОМ"	ФОРМАТ А3		
И.П.О.К		РЕЗАНОВА	1/2				

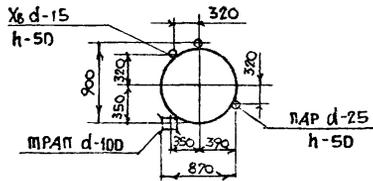
411

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

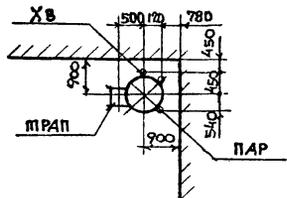
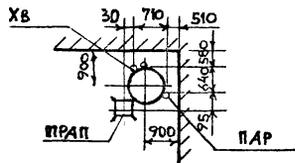
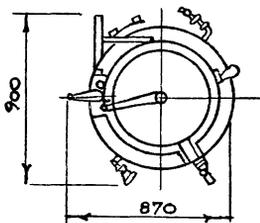
ОБЩИЙ ВИД



1085



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПОЛЕЗНАЯ ЕМКОСТЬ, л 100
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, мин 20
3. РАСХОД ПАРА, кг/ч 15
4. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА
В РУБАШКЕ, кгс/см² D...0,045/0...045
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
ДЛИНА 900
ШИРИНА 800
ВЫСОТА 1085
6. МАССА кг 120
КОД ОКП 515121 1057
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СОКУУКСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ШОПОКОВ КЫРГЫЗСТАН

Описание конструкции котлов см. стр 110
 КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ПАРОВОЙ КПП-250-1М
 КПП-160-1М

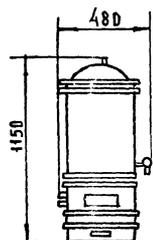
ИЗВ. И ПОДП. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗАЛ. ИВВМ

				27-0-4.91-1-81			
ИЗЧ.ОТД.	КАЛУГИН			КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ПАРОВОЙ КПП-100-1М	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА				РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ПУТИЦИНА				АО "ИНРЕКОМ"		
ИНЖ. ЦК	РОМАНОВА						

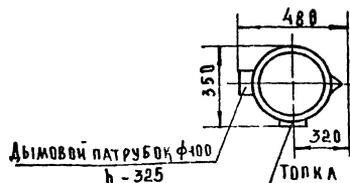
ФОРМАТ А3

А.1

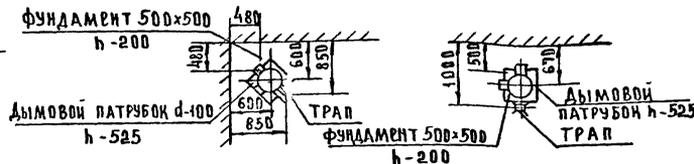
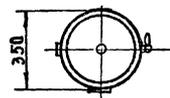
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|-------|
| 1. Емкость, л | 60 |
| 2. РАСХОД УСЛОВНОГО ТОПЛИВА НА РАЗОГРЕВ, КГ | 1,8 |
| 3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ОТ 20 ДО 95°C, МИН | |
| 4. ДИАМЕТР ДЫМОВОТВОДНОГО ПАТРУБКА, ММ | 100 |
| 5. ВИД ТОПЛИВА | ДРОВА |
| 6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ | |
| ДЛИНА | 480 |
| ШИРИНА | 350 |
| ВЫСОТА | 1150 |
| 7. МАССА, КГ | 22 |

КОД ОКП 5151260003

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕРСКИЙ З-Д
 ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
 Г. БЕРДСК НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200 мм.

Для обеспечения нормальной работы кипятильника высота дымовой трубы должна быть не менее 3-4 метров от уровня пола.

В вариантах размещения высоты выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

Кипятильник наливной предназначен для приготовления кипятка.

Кипятильник приспособлен для сжигания в топке дров. Кипятильник состоит из трех частей: водяного бака топочной обечайки с водяной рубашкой и зольниковой коробки. Наполнение кипятильника водой производится сверху, после съема крышки. Отбор кипятка производится через край, расположенный в нижней части бака.

		27-0-4.91-1-82		СТАЛЬ ЛИСТ ЛАСТОВ	
		Кипятильник наливной		РП	
		КН-60М		АО "ИНРЕКОН"	
НАЧ. ОТД.	КАЗУРН	ИЗМ.			
И КОНТ.	КАДМЕРС	ИЗМ.			
ВЕД. ОТД.	ТШОЦОНА	ИЗМ.			
ИНЖ. ОТД.	РОМАНОВА	ИЗМ.			

ФОРМАТ А3

1000/01

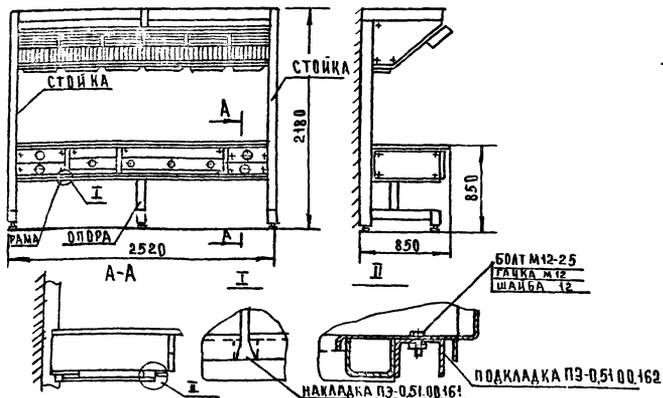
ПО МАТЕРИАЛАМ ЛУБЕРЕЦКОГО СКБ ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Новое оборудование для дотоготовочных предприятий общественного питания сконструировано на основе единых требований, соответствующих стандартам стран-членов СЭВ по основным размерам аппаратов, машин и устройств, что позволяет стыковать отдельные изделия в единый комплекс.

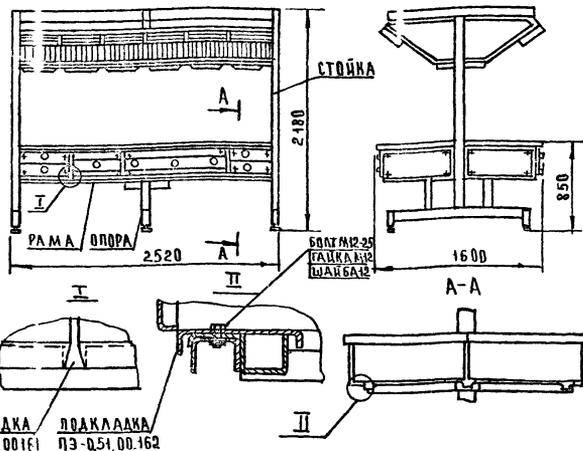
Оборудование рассчитано на использование функциональных емкостей, являющихся связующим звеном между крупными кулинарными фабриками и дотоготовочными предприятиями.

Для удобства проведения монтажных работ, санитарной обработки помещений, сокращения количества подводок коммуникаций оборудование комплектуется специальными фермами островного и пристенного исполнения, на которых также крепятся местные вентиляционные отсосы.

Установка оборудования пристенным способом на фермах типа фп.



Установка оборудования островным способом на фермах типа фд



Новое теловое оборудование - шкафы жарочные и тепловые плиты, сковороды, аппараты пароварочные, фритюрницы, вставки, мармиты стационарные выпускаются в навесном и напольном исполнении.

27-0-4.91-1-83			
МАЛОТ	КАЗАРКИН	РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	СТАЦИЯ ЛИСТ
М.ЯВНЕР	А.ШМЕРКИН	СЕКЦИОННОГО МОДУЛИРОВА	Р.П. 1
В.С.ИВАНОВ	Т.УЛИЩНИК	ВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ	10
И.Ж.К.	РОМАНОВА	АО "ИНРЕКОМ"	

ФОРМАТ А3

180-01

Остальные изделия, кроме местных вентиляционных отсосов (МВО), кассет и функциональных емкостей, имеют только навесное исполнение.

В навесном исполнении установка оборудования осуществляется на фермах, а в напольном - на подставках (с шифром 01).

Установка оборудования на фермах предпочтительнее, чем установка его на подставках. Установку оборудования на подставках следует производить, когда длина навесного оборудования, расположенного в одну технологическую линию, меньше 2,4 м. В остальных случаях навесное оборудование следует устанавливать на фермах. Пристенно без ферм устанавливаются плиты ПЭ-0,17-01М и ПЭ-0,51-01М, шкафы шарочные ШШЭ-0,51-01М и ШШЭ-0,85М-01, устройство варочное УЭВ-60М, фритюрница ФЭ-20М-01, вставки В-400М-01 и В-500М-01, столы производственные СП-1200, СПМ-1500 и СПММ-1500, котлы пивоварочные КЭ-100М, КЭ-160М и КЭ-250М, аппарат пароварочный АПЭ-0,25АМ-01, сковороды СЭ-0,22М-01 и СЭ-0,45М-01, мрамит стационарный МСЭ-84М-01.

При пристенной установке оборудования без ферм отсосы крепятся к стене. Их размеры определяются исходя из длины технологической линии (см. стр. 116).

При установке оборудования на фермах длина фермы также определяется, исходя из длины технологической линии. Компенсация размера между оборудованием и ближайшего размера фермы производится подбором вставок В-300М, В-400М, В-500М.

При установке шкафов ШШЭ-0,85М и ШШЭ-0,51М на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос МВО-0,5М.

В тех случаях, когда при островном расположении невозможно осуществить установку ферм с навесным комплектом оборудования и необходимо установить наряду с навесным напольное оборудование, допускается устанавливать напольное оборудование островным способом (см. стр. 115).

При установке оборудования на подставках напольно (с шифром 01), а также варочного устройства УЭВ-60М необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементно-русовые выемки.

При установке оборудования на подставках пристенно предпочтительным является крепление его к стене (см. стр. 115).

Требования к помещениям

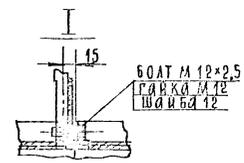
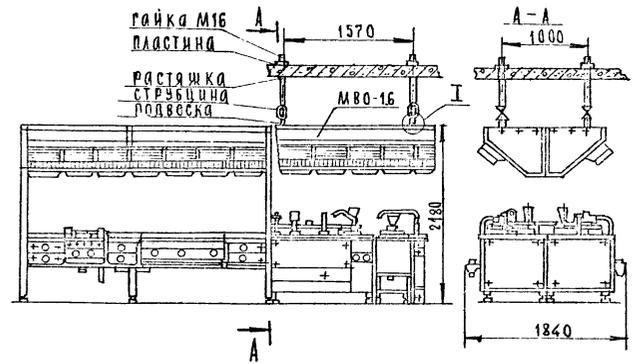
Применение передвижных изделий (стеллажей, контейнеров, тележек, передвижного котла, передвижного теплового шкафа, передвижного мрамита) влечет за собой повышение требований к полу.

Пол помещений должен быть ровным, максимальные перепады между плитками на их стыке не должны превышать 1 мм.

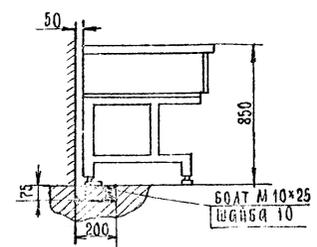
Переходы между помещениями и участки, примыкающие к лифтам, местам разгрузки, должны удовлетворять требованиям, перечисленным выше.

В качестве канализационных устройств должны использоваться лотки со съёмными решетками, установленными на одном уровне с полом (см. стр. 116)

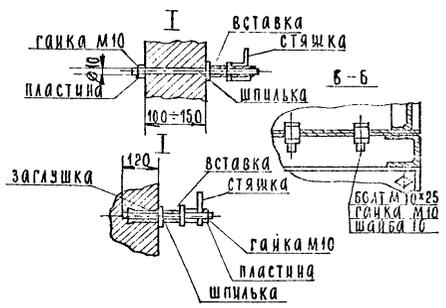
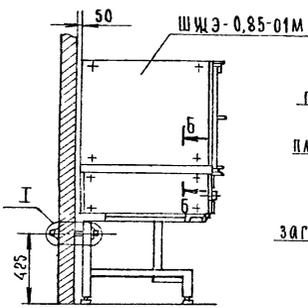
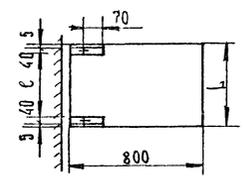
Схема установки навесного и напольного оборудования



Привязочные координаты крепления изделий на подставках к полу



Привязочные координаты крепления изделий на подставках к стене



ИЗМ. № ПОСЛ. ПОСЛ. И ДАТО ВЗАМ. ЧИСТА

27-0-4.91-1-83 Лист 3

ФОРМАТ А3

1060-01

Канализационные лотки также не должны иметь перепада с уровнем пола более 2 мм. Лотки должны быть расположены перед технологическими линиями, в состав которых входит варочное устройство УЭВ, котлы КЭ, пароварочный аппарат. Если изделие установлено одиночно, то длина канализационного приемника должна быть равна длине оборудования. В канализационных лотках должны быть установлены трапы диаметром не менее 50 мм.

В зоне установки УЭВ-60м пол должен быть без уклона, в противном случае будет затруднен въезд передвижного котла на направляющие парогенератора вследствие образования перепада между направляющими и полом (образуется уступ).

Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны установки УЭВ-60 м

Проектом должно быть предусмотрено место установки стеллажей и других видов передвижного оборудования.

В моечном отделении предусматривается участок для санитарной обработки функциональных емкостей и передвижного оборудования, а в помещениях для мойки передвижного оборудования выделяется место, имеющее лоток или трап, а также поливочный кран со шлангом.

Жарочные шкафы и пароварочные аппараты желательно устанавливать с краю фермы.

Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов или пароварочных аппаратов из-за ограниченного фронта их обслуживания

Следует учитывать, что фритюрницы ФЭ-20м, сковороды СЭ-0,22м

и СЭ-0,45м в нижней части имеют выступы, поэтому эти изделия следует располагать на ферме таким образом, чтобы выступающие части не попали на стык рам ферм.

Сковороде СЭ-0,22мне следует устанавливать с краю ферм, так как работе мешает рукоятка опрокидывания. Если сковорода попадает правой стороной в район стыка ферм, то при ее размещении расстояние стыка до края сковороды должно быть не менее 60 мм.

Котлы КЭ-250м, КЭ-100м должны отстоять от стены по левому торцу на 100 ÷ 150 мм в связи с использованием в работе тележки ТП-80 км

В целях обеспечения нормальной работы на оборудовании рекомендуется:

для сковород СЭ-0,22м; СЭ-0,45м- устанавливать вставку с левой стороны;

фритюрницы, сковороды-отделять от плит вставкой;

все виды оборудования отделить вставкой от жарочного и пароварочного шкафов,

при установке плиты ПЭ-0,51м в том случае, если она граничит с бортом фермы, желательно также отделить плиту от борта фермы вставкой.

При установке плит ПЭ-0,17м и ПЭ-0,17-01м необходимо учитывать, что они ограждены с одной боковой стороны. В случае необходимости борт плиты переставляется слева направо. При отдельной установке плит ПЭ-0,17-01м с противоположной от борта стороны следует располагать вставку В-400м-01 или В-500м-01.

А.А.Т

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА ПЕРЕД КОТЛОМ КЗ

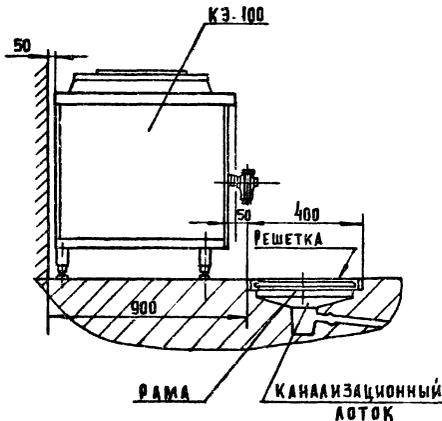
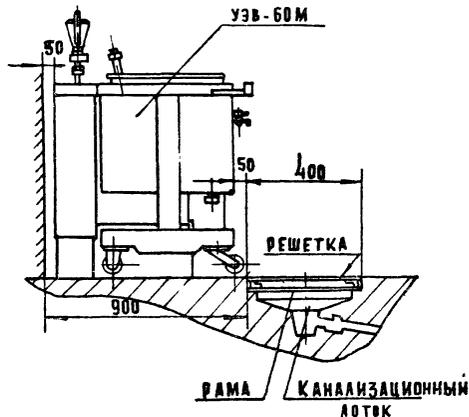
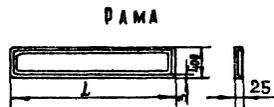
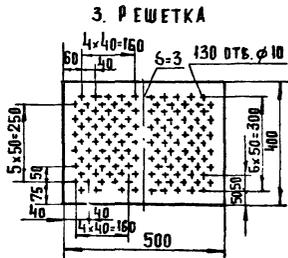
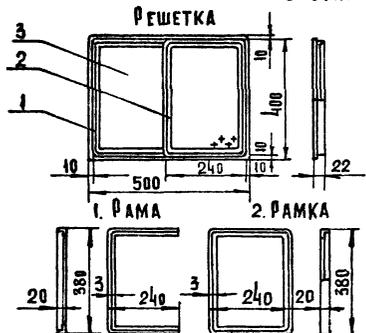


СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА ПЕРЕД УСТРОЙСТВОМ ВАРОЧНЫМ УЗВ-60М



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ РАМЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ РЕШЕТОК



ДЛИНА L РАМЫ БЕРЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДЛИНЫ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА.

сварные швы по ГОСТ 14771-80

27-0-4.91-1-83

АНСТ
6

П О Д В О Д Э Л Е К Т Р О П И Т А Н И Я

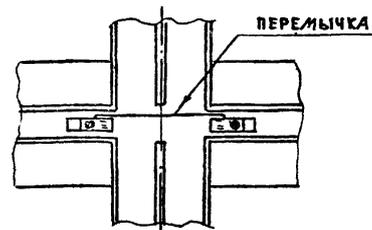
Для каждой единицы электротеплого оборудования определяется сечение проводов и выбирается аппарат защиты, исходя из номинальной мощности и напряжения сети. Аппараты линии самообслуживания /термостаты, передвижные жарилы, передвижные тепловые шкафы/ подсоединяются к сети с помощью штепсельной вилки.

На каждой стойке фермы имеются шесть зажимов заземления.

Ферма должна быть заземлена на контакты заземления стойки от каждой подводящей энергопитание трубы.

Количество и диаметр труб для подвода энергопитания определяются для каждого конкретного варианта технологической линии в зависимости от количества электрооборудования, входящего в комплект, а также его расположения в линии. Трубы рекомендуется устанавливать друг к другу в плотную. Для заземления промежуточных рам ферм верхний контакт заземления должен быть использован под переемычку

Для заземления оборудования, установленного на ферме, используются свободные контакты узла заземления, причем под контакты заземления фермы и свободные контакты может быть подведено не более двух заземляющих проводов. Горизонтальные рамы связаны между собой заземляющими переемычками.

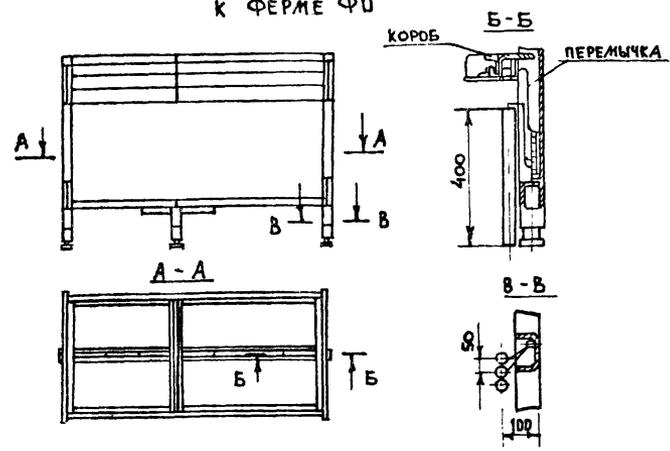


Для каждой единицы оборудования на электрическом распределительном пункте цеха устанавливается свой автоматический выключатель или группа плавких предохранителей, от которых провода в одной или нескольких трубах подводятся к стойке фермы.

Рекомендуется в одной трубе прокладывать провода для двух трехфазных или для трех однофазных аппаратов. Если ферма имеет большую длину и на ней устанавливается несколько единиц электротеплого оборудования, то провода в трубах подводят как и левой, так и к правой стойкам фермы.

При этом к данной стойке подводятся провода расположенного ближе к ней оборудования.

СХЕМА ПОДВОДА ЗАЗЕМЛЯЮЩИХ ПРОВОДОВ И ПЕРЕМЫЧЕК К ФЕРМЕ Ф0



X - ДЛИНА ОТ ФРОНТАЛЬНОЙ ЧАСТИ СТОЙКИ ФЕРМЫ
ДО МЕСТА ВВОДА ПРОВОДА В ОБОРУДОВАНИЕ.

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ НА ПОДСТАВКАХ / С ШИФРОМ 01/ ПРОВОДА ДОЛЖНЫ ВЫСТУПАТЬ ИЗ ТРУБЫ НА 300 ММ.

Переходное сопротивление между составными частями фермы должно быть не более 0,1 Ом. Для расчета длины провода к каждому энергопотребителю необходимо помнить, что длина прокладки провода, выступающего из трубы, до переднего торца рамы составляет 100 мм.

Зная место установки оборудования на ферме, можно произвести следующий расчет длины провода:
100 мм + X + 300 мм.

где 100 мм - постоянная величина, расстояние до переднего торца рамы:

300 мм - длина провода для подвода к клеммнику оборудования.

27-0-4.91-1-83

ИЖЕТ
8

ФОРМАТ А3

1060-01

АА I

ДАННЫЕ О КОЛИЧЕСТВЕ ВЫТЯЖНОГО И ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА ПО КАЖДОМУ ИЗ ВИДОВ ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫДЕЛЯЮЩЕМУ ТЕПЛО

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	ШИФР	КОЛИЧЕСТВО ВОЗДУХА ОТ ЕДИНИЦЫ ИЗДЕЛИЯ, М ³ /Ч	
		ВЫТЯЖНОГО	ПРИТОЧНОГО
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,17 М	250	200
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,17-01М	250	200
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,51 М	750	400
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,51-01М	750	400
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,51М	400	—
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,51М.01	400	—
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,85М	500	—
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,85М.01	500	—
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВАРОЧНОЕ	УЭВ - 60М	650	400
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ФЭ - 20М	350	200
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ФЭ - 20М.01	350	200
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 100М	550	400
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 160М	650	400
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 250М	750	400
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	АПЭ - 0,23АМ	650	400
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	АПЭ - 0,23АМ.01	650	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,22М	450	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,22М.01	450	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,45М	700	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,45М.01	700	400
МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	МСЭ - 84 М	300	200
МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	МСЭ - 84М.01	300	200

МЕСТО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИТОЧНОЙ И ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ К МЕСТНЫМ ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТСОСАМ МВО-12М, МВО-15М, МВО-05-01М

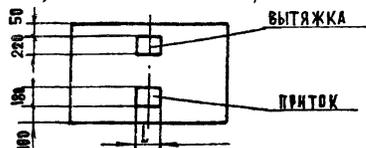


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИ ОСТРОВНОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МВО

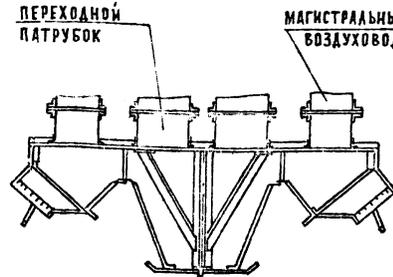
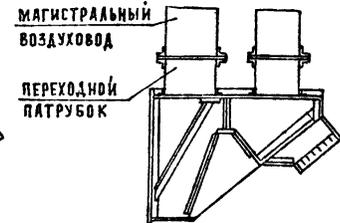
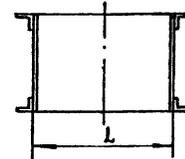
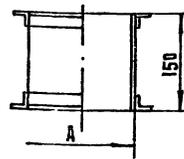


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИ ПРИСТЕННОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МВО



ПЕРЕХОДНОЙ ПАТРУБОК



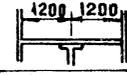
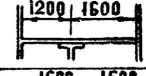
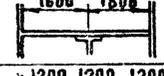
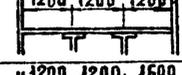
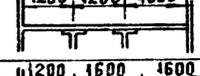
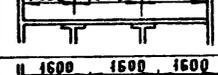
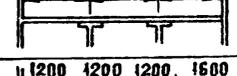
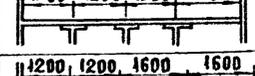
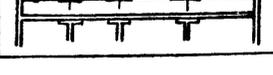
ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ	РАЗМЕР А, ММ
ПРИТОК	180
ВЫТЯЖКА	220

Л - ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО СХЕМЕ ВЕНТИЛЯЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАСЧЕТНЫХ ОБЪЕМОВ УДАЛЯЕМОГО И ПОДАВАЕМОГО ВОЗДУХА ДЛЯ ТЕПЛООВОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

27-0-4.91-1-83

ЛИСТ
9

НОМЕНКЛАТУРА ОСТРОВНЫХ И ПРИСТЕННЫХ ФЕРМИУСТАНАВЛИВАЕМЫХ НА НИХ МВО

ШИФР	ОБОЗНАЧЕНИЕ И КОЛИЧЕСТВО СОСТАВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ФЕРМ					ШИФР И КОЛИЧЕСТВО МВО		УСЛОВНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ФЕРМ
	СТОЙКА	ОПОРА	РАМА L=1200 мм	РАМА L=1600 мм	СТОЙКА	МВО-1,2М	МВО-1,6М	
Ф0 - 1,2М ФП - 1,2М	2 1	— —	1 1	— —	— 1	2 1	— —	
Ф0 - 1,6М ФП - 1,6М	2 1	— —	— —	1 1	— 1	— 1	2 1	
Ф0 - 2,4М ФП - 2,4М	2 1	1 1	2 2	— —	— 1	4 2	— —	
Ф0 - 2,8М ФП - 2,8М	2 1	1 1	1 1	1 1	— 1	2 1	2 1	
Ф0 - 3,2М ФП - 3,2М	2 1	1 1	— —	2 2	— 1	— 1	4 2	
Ф0 - 3,6М ФП - 3,6М	2 1	2 2	3 3	— —	— —	6 3	— —	
Ф0 - 4,0М ФП - 4,0М	2 1	2 2	2 2	1 1	— 1	4 2	2 1	
Ф0 - 4,4М ФП - 4,4М	2 1	2 2	1 1	2 2	— 1	2 1	4 2	
Ф0 - 4,8М ФП - 4,8М	2 1	2 2	— —	3 3	— 1	— —	6 3	
Ф0 - 5,2М ФП - 5,2М	2 1	3 3	3 3	1 1	— 1	6 3	2 1	
Ф0 - 5,6М ФП - 5,6М	2 1	3 3	2 2	2 2	— 1	4 2	4 2	

ИМЕ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА 183АМ. ИМЕ. И

А.А.Т.

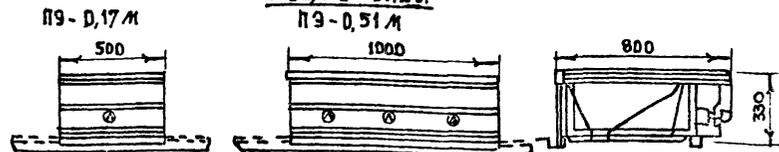
27-0-4.91-1-83

ЛИСТ
10

1060-01

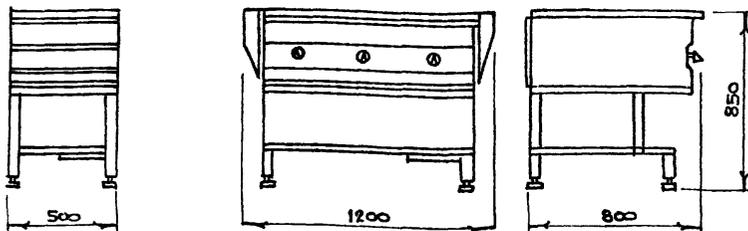
А.И.

ОБЩИЕ ВИДЫ

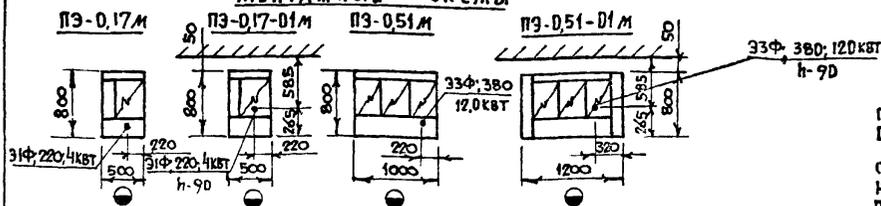


ПЭ-0,17-01М

ПЭ-0,51-01М



МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Плита ПЭ-0,17М имеет конфорку и борт. Борт и конфорку можно менять местами. 2. Плита ПЭ-0,51-01М дополнительно комплектуется ограждениями. 3. На плитах ПЭ-0,17М, ПЭ-0,17-01М можно установить кран с холодной водой. 4. Плита ПЭ-0,17-01М имеет ограждение /борт/ с одной боковой стороны. В случае установки ее отдельно, следует с другой стороны установить вставку В-400М-01, или В-500М-01. 5. При установке плиты ПЭ-0,51М рядом с бортом фермы желательно отделить плиту от борта вставкой. 6. При установке электрических плит ПЭ-0,17-01М; ПЭ-0,51-01М необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 115.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПЭ-0,17М; ПЭ-0,17-01М; ПЭ-0,51М; ПЭ-0,51-01М

1	ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КОНФОРК, м ²	0,17	0,17	0,51	0,51
2	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, МИН		60		
3	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ		4,0		12,0
4	РОД ТОКА		ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ		ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5	НАПРЯЖЕНИЕ, В		220		380+0 или 220
6	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:				
	ДЛИНА „А“	500		1000	1200
	ШИРИНА		800		
	ВЫСОТА	330	850	330	850
7	МАССА, КГ		55	80	120
	КОД ОКП		5151221047;	5151221050;	5151221053;
			5151221056		

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ, ПОСЕЛОК КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛАСТИ.
ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ, Г. ДУШАНБЕ.

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И ДРУГИХ ЕМКОСТЯХ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ДЕЯТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

Плиты ПЭ-0,17М, ПЭ-0,51М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами. Плиты ПЭ-0,17-01М, ПЭ-0,51-01М для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно. Плиты ПЭ-0,17М, ПЭ-0,51М имеют прямоугольные конфорки /ПЭ-0,17М — одну; ПЭ-0,51М — три/, установленные на каркасе с помощью регулировочных болтов, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорок в данной плоскости со свободой и ограждением плиты.

Каждая конфорка снабжена переключателем, осуществляющим ступенчатое регулирование ее мощности.

27-0-4.91-1-84

МАШ. ОТА.	КАЛУГИН	МЛ	ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЭ-0,17М; ПЭ-0,17-01М ПЭ-0,51М; ПЭ-0,51-01М	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	А.А.		РП		1
ВЕД. ИИИ	ТУПИДИНА	А.А.		АО „ИНРЕКОН“		
ИИИ. ОК	РОМАНОВА	Р.В.				

ФОРМАТ А3

1060-01

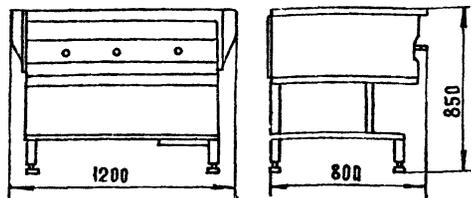
А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД

ПЭТ-0,51



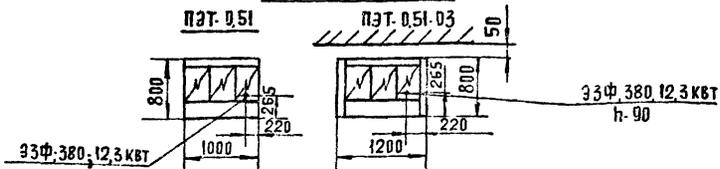
ПЭТ-0,51-03



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ПЭТ-0,51

ПЭТ-0,51-03



33Ф.380.12.3кВт

33Ф.380.12.3кВт
h-90

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И ДРУГИХ ЕМКОСТЯХ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПЛИТА ПЭТ-0,51 УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ОБЩУЮ ФЕРМУ СОВМЕСТНО С ДРУГИМИ АППАРАТАМИ, ПЛИТЫ ПЭТ-0,51-01, ПЭТ-0,51-02, ПЭТ-0,51-03 УСТАНАВЛИВАЮТСЯ НА ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПОДСТАВКИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ СОВМЕСТНО С ПЛИТАМИ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПЭТ-0,51 ПЭТ-0,51-01 ПЭТ-0,51-02 ПЭТ-0,51-03

1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КОМФОРК, М ²	0,51
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, МИН	3,5
3. МОЩНОСТЬ, КВТ	12,3
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В	380/220
5. РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: ММ	
ДЛИНА	1000 1000 1400 1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	330 850
7. МАССА, КГ	62 92 96 103

КОД ОКП 5151221062 5151221063 5151221064 5151221065

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Комиссаровский З-д торгового машиностроения поселок комиссаровка Луганской обл.

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПЛИТ ПЭТ-0,51-01; ПЭТ-0,51-02; ПЭТ-0,51-03 ПОДГОТОВИТЬ В ПОЛУ УГЛУБЛЕНИЯ ПОД УСТАНОВКУ СКОБ КРЕПЛЕНИЯ ЗАДНИХ НОЖЕК ПЛИТЫ.

ПРИ ПРИСТЕННОЙ ИХ УСТАНОВКЕ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ИХ КРЕПЛЕНИЕ К СТЕНЕ СМ. СТР. 113.

2. ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ СМ. СТР. 114.

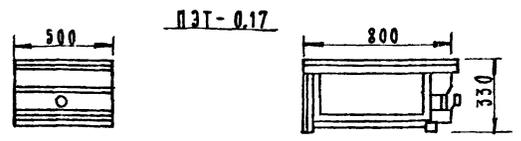
27-0-4.91-1-85

НАЧ. ОТА КАЛУГИН	И.А.	ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЭТ-0,51; ПЭТ-0,51-01; ПЭТ-0,51-02; ПЭТ-0,51-03	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР. АЛИМБЕКОВА	И.А.		РП		1
В.Е. ИЖ. ТУПИЦИН	И.А.		АО «ИНДЕКОН»		
И.Ж. И. К. РОМАНОВА	И.А.				

А.А.1

Общий вид

Техническая характеристика

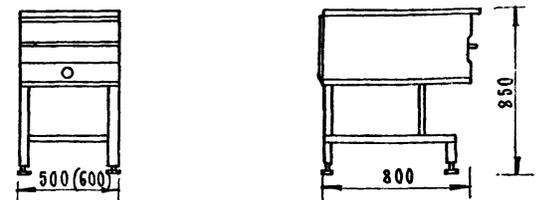


ПЭТ-0,17

ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02

- | | | |
|--|--|-----------------------|
| 1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² | | 0,17 |
| 2. Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более | | 5 |
| 3. Мощность, кВт | | 4,1 |
| 4. Напряжение, В | | 220 |
| 5. Род тока | | однофазный переменный |

ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02



Монтажная схема

6. Габаритные размеры:

длина	500	500	600
ширина	300	800	300
высота	330	850	850

7. Масса, кг

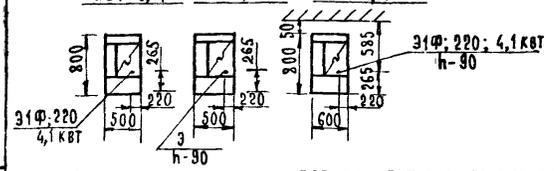
	35	60	65
--	----	----	----

Код ОКП

	5151221066	5151221067	5151221068
--	------------	------------	------------

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения поселок Комиссаровка, Луганской области

ПЭТ-0,17 ПЭТ-0,17-01 ПЭТ-0,17-02



Примечания

- Перед установкой плит ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02 подготовить в полз углубления под установку скоб крепления задних ножек плиты. При настенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 115.
- Требования к монтажу и установке см. стр. 113.

Плиты электрические ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02 предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания.

Плита ПЭТ-0,17 устанавливается на общую ферму совместно с другими аппаратами плиты ПЭТ-0,17-01 и ПЭТ-0,17-02 на индивидуальные подставки поставляемые вместе с плитами.

Плита электрическая ПЭТ-0,17-02 имеет одну конфорку со столом, закрепленную на каркасе плиты винтами с шайбами, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорки в одной плоскости с ограждением. Плита ПЭТ-0,17-01 отличается от плиты ПЭТ-0,17 наличием подставки. Плита ПЭТ-0,17-02 имеет одно боковое ограждение.

27-0-4.91-1-86

		Плиты электрические ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02.		СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Нач. отд.	Калугин			ЛП		4
Н. контр.	Алишбекова			АО ДИРЕКОН		
Вед. инж.	Тупицина					
Инж. Ш.к.	Романова					

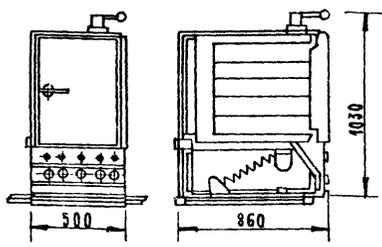
Формат А3

Инв. № подл. Подп. и дата. Изд. №

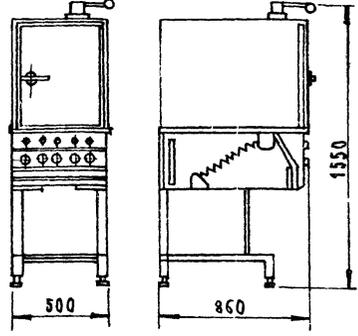
А.А.1

Общие виды

ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,85М



ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01

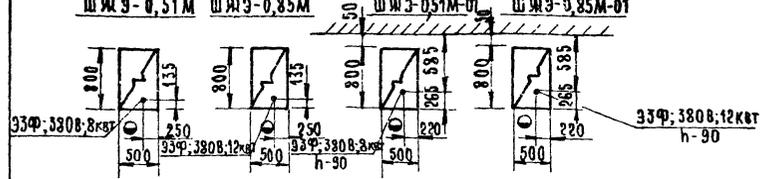


Техническая характеристика

	ШЖЭ-0,51М		ШЖЭ-0,85М	
	ШЖЭ-0,51М-01	ШЖЭ-0,85М-01	ШЖЭ-0,51М-01	ШЖЭ-0,85М-01
1. Площадь противней, м ²	0,51	0,85		
2. Время разогрева до 260°С, мин	15	15		
3. Мощность, кВт	2,0	12,0		
4. Напряжение, В	380±0 или 220			
5. Род тока	трехфазный переменный			
6. Габаритные размеры, мм:				
	длина	500	500	
	ширина	260	260	
	высота	1030	1550	1030 1550
7. Масса, кг	115	130	120	138

Монтажные схемы

ШЖЭ-0,51М ШЖЭ-0,85М ШЖЭ-0,51М-01 ШЖЭ-0,85М-01



Требования к монтажу и установке.

1. Жарочные шкафы желательно устанавливать с краю фермы.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов.
3. Все виды оборудования следует отделать от жарочного шкафа вставкой.
4. При установке жарочных шкафов ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепления к стене см. стр. 113.
5. При установке шкафов ШЖЭ-0,85М; ШЖЭ-0,51М на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос МВО-0,5.
6. Монтажная схема подводов коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей.

Код ОКП 3151231061 5151231062 5151231059 5151231060
 Изготовитель: Сокулукский з-д торгмаш
 г. Шопоков Кыргызстан

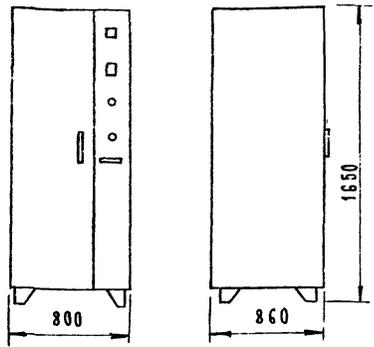
Шкафы жарочные электрические ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М; ШЖЭ-0,85М-01 предназначены для жарения штучных полуфабрикатов, кроме того, в шкафах ШЖЭ-0,51М и ШЖЭ-0,51М-01 можно производить выпечку мадхотучных кулинарных изделий, запекание, доведение до готовности обжаренных изделий, в том числе крупнокусковых. Шкафы ШЖЭ-0,51М ШЖЭ-0,85М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, шкафы ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01 для установки на индивидуальную подставку, поставленную комплектно. Шкаф имеет рабочую секцию, установленную на каркасе. Рабочая секция представляет собой теплоизолированную жарочную камеру с панелью управления. Объем жарочной камеры разделен на отсеки, каждый из которых обогревается двумя рядами электронагревателей. Каждый ряд электронагревателей, кроме верхнего, закрыт подовым листом, на который устанавливается функциональная емкость. В верхней части жарочной камеры предусмотрено отверстие для отвода паровоздушной смеси, регулируемое стаканом с рукояткой.

27-0-4.91-1-87

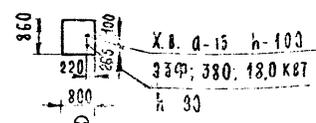
И.контр. Далимбаков	Шкафы жарочные электрические ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,85М ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01	Стация лист листов
Вед. чини Ушумина		40 ДИРЕКОН
Инж. Д.К. Романова		

ВЕР. ПРОД. ПОД. И. ДОТ. В.С.М. ШИ. В.С.М. ШИ. В.С.М. ШИ.

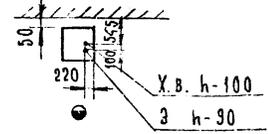
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Площадь емкости для пищи, м² 1,36
2. Время разогрева воздуха в жарочной камере шкафа до 260°С, мин 15
3. Номинальная мощность, в 18,0
4. Напряжение, в 380 с нулевым проводом
5. Род тока трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм:

длина	800
ширина	860
высота	1650
7. Масса, кг	
шкафа	260
принадлежностей	115

Код ОКП 51 51 23 10 45

Изготовитель: Сокулукский завод
торгового машиностроения
г.Шопоков Кыргызстан

Требования к установке:

Над шкафом жарочным установить местный вентиляционный отсос типа ЛВО-1,2 М.

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1,36 с разъемным стеллажом, предназначен для жаренья полуфабрикатов из мяса, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания на кулинарных и заготовочных фабриках при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд на промышленной основе.

Шкаф состоит из жарочной камеры, установленной на раму каркаса и закрытой с лицевой стороны дверью с натяжным запором.

В нижней части камеры на правой стороне предусмотрено отверстие для ввода и крепления паропровода, парогенератора. Парогенератор заливается водой из питательной коробки, уровень воды регулируется поплавковым устройством.

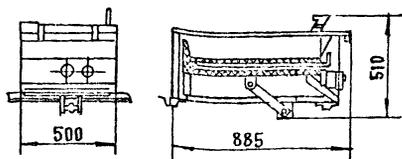
Нагрев воды проводится включением электронагревателей.

Имя, Ф.И.О. Подп. и дата

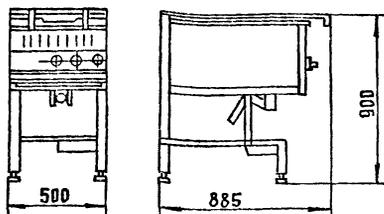
				27-0-4.91-1-88		
				Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1,36		
				Стация лист		Листов
				РП		1
				АО «ИНРЕКОМ»		
И.О.Т.А.	К.А.У.С.И.	А.В.				
И.К.О.Н.Т.	А.А.М.Б.Е.К.О.В.					
В.Е.Д.И.Н.	Т.У.П.Ц.И.Н.А.					
И.И.Ш.Х.	Б.Ы.Ч.К.О.В.					

ФОРМАТ А3

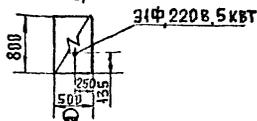
ОБЩИЙ ВИД СЗ-0,22М



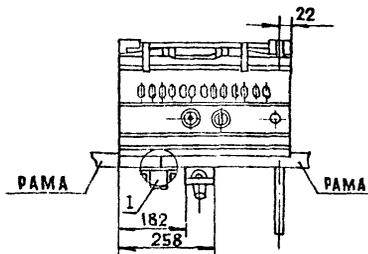
ОБЩИЙ ВИД СЗ-0,22М-01



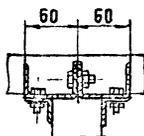
МОНТАЖНАЯ СХЕМА СЗ-0,22 М



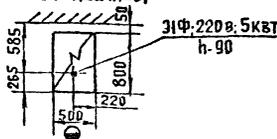
РАСПОЛОЖЕНИЕ СКОВРОДОУ НА ФЕРМЕ



I (СТЫК РАМ ФЕРМЫ)



МОНТАЖНАЯ СХЕМА СЗ-0,22М-01



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	СЗ-0,22М	СЗ-0,22М-01
1. ПЛОЩАДЬ ПОДА ЧАШИ, м ²	0,22	
2. ВМЕСТИМОСТЬ ЧАШИ, ДМ ³	25	
3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ПОДА ЧАШИ ДО 250°С, МИН	25	
4. МОЩНОСТЬ, КВТ	5,0	
5. РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
6. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220	
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ		
ДЛИНА	500	
ШИРИНА	885	
ВЫСОТА	510	900
8. МАССА, КГ	85	105
КОД ОКП	5151241041	5151241042
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ ПОСЕЛОК КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛАСТИ		

Сковороды СЗ-0,22М и СЗ-0,45М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами. Сковороды СЗ-0,22М-01 и СЗ-0,45М-01 - для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно.

Сковорода представляет собой установленную на раме прямоугольную чашу, обанцованную со всех сторон стальными листами. Между чашей и облицовками проложена теплоизоляция. Под подом чаши размещаются кассеты с электронагревателями. Для слива содержимого чаши имеет механизм опрокидывания. Сверху чаша закрывается крышкой.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ СМ. СТР. 129
„Сковороды электрические СЗ-0,45М и СЗ-0,15М-01.“

Сковороды электрические СЗ-0,22М, СЗ-0,22М-01, СЗ-0,45М и СЗ-0,45М-01 предназначены для жарения, тушения и пассерования на предприятиях общественного питания.

27-0-4.91-1-89

ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СТАДИЯ	АИСТ	ИСТОК
И. КОНТР.	ЛАИМБЕКОВА	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	РП		Т
ВЕД. ИНЖ. ПУЛИЦИНА		ИЗГОТОВИТЕЛЬ	АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. Ш. К. РОМАНОВА					

СКОВРОДОУ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
СЗ-0,22М И СЗ-0,22М-01

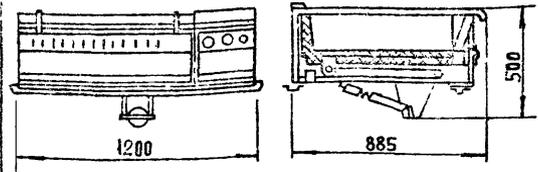
СТАДИЯ АИСТ ИСТОК

РП Т АО „ИНРЕКОН“

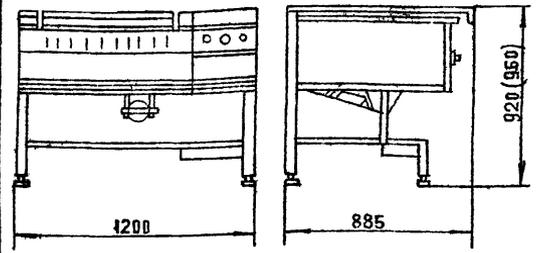
ИМЯ, ПОДА, ПОДА И ДАТА ВОЗВРАЩЕНИЯ

ОБЩИЙ ВИД СЭ-0,45М

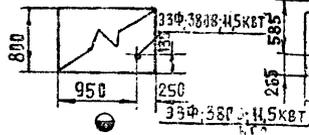
ААТ



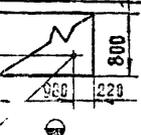
ОБЩИЙ ВИД СЭ-0,45М-01 (СЭ-0,45М-02)



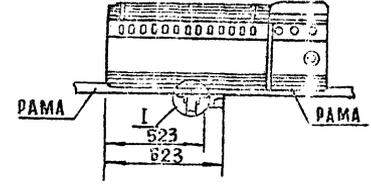
МОНТАЖНАЯ СХЕМА СЭ-0,45М



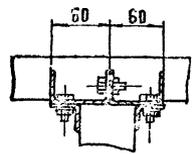
МОНТАЖНАЯ СХЕМА СЭ-0,45М-01 СЭ-0,45М-02



РАСПОЛОЖЕНИЕ СКОВРОДОМ НА ФЕРМЕ



I (стык рам фермы)



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. При установке сковороды на ферме следует:
 - а) Располагать ее так, чтобы выступающие части не попали на стык рам фермы;
 - б) не следует устанавливать ее с краю ферм, так как работе мешает ручка опрокидывания.
 - в) при размещении сковороды слева от стыка фермы расстояние от стыка до края сковороды должно быть не менее 60 мм
2. При установке сковорода СЭ-0,45М, СЭ-0,22М следует устанавливать вставку с левой стороны.
3. Сковороду от плит следует отделить вставкой
4. При установке сковорода СЭ-0,45М-01, СЭ-0,22М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 113
5. Монтажная схема подводки коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СЭ-0,45М; СЭ-0,45М-01; СЭ-0,45М-02

1. Площадь пола чаши, м ²	0,45
2. Вместимость чаши, дм ³	90
3. Время разогрева пода чаши до 250°С, мин	25
4. Мощность, кВт	4,5
в т.ч. электронагревателей	
электродвигателя	0,25
5. Напряжение, в	380 или 220
6. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	1200
ширина	885
высота	500 920 960
8. Масса, кг	195 225 215
Код ОКП	5151241031 5151241032 5151241049

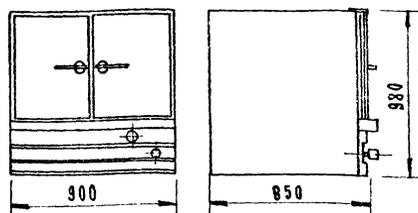
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Комиссаровский завод торгового машиностроения
 Псковок Комиссаровка,
 Лужанской области
 Назначение и описание см. стр. 126.

27-0-4.91-1-90

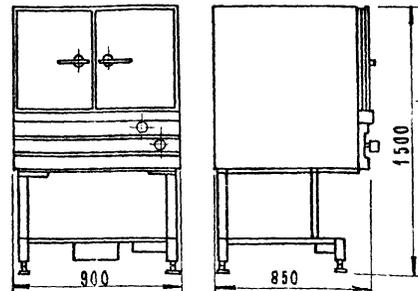
С КОВРОДОМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЭ-0,45М, СЭ-0,45М-01 СЭ-0,45М-02		СТАИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
		РП	1	1
АО ИНРЕКОН				

ИЗВ. № ПОДА. ПР. ДАТ. И ДАТА ВЗАИМ. ИЛИ НЕ

Общий вид АПЭ-0,23АМ

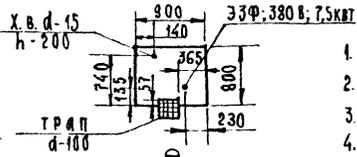


Общий вид АПЭ-0,23АМ-01



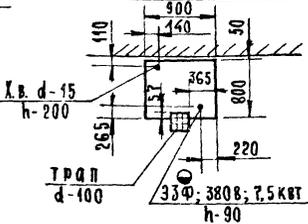
Монтажная схема

АПЭ-0,23 АМ



Монтажная схема

АПЭ-0,23АМ-01



Техническая характеристика

	АПЭ-0,23 АМ	АПЭ-0,23АМ-01
1. Вместимость емкостей, дм ³	101	
2. Количество емкостей	12	
3. Время разогрева камер до 95°С, мин	15	
4. Рабочее давление воды в водопроводе, МПа (кгс/см ²)	от 0,05 до 0,8 (от 0,5 до 8)	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380±0 или 220	
7. Род тока	трехфазный переменный	
8. Габаритные размеры, мм		
длина	900	
ширина	850	
высота	980	1500
9. Масса, кг	170	180
Код ОКП	51 51 29 00 47	51 51 29 00 48

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы, Московской области.

совместно с другими аппаратами, аппарат АПЭ-0,23АМ-01 для установки на индивидуальную подставку, поставляемую совместно с аппаратами. Аппарат состоит из двух варочных камер, установленных на раме и закрытых с лицевой стороны индивидуальными дверцами внутри варочных камер размещены кассеты с перфорированными и неперфорированными емкостями. Под варочными камерами смонтирован парогенератор, нагрев воды в котором осуществляется электронагревателями

27-0-491-1-91

нач. отд.	Халзурин		Аппараты пароварочные	стадия	луст	лустов
н. контр.	Дашбекова		АПЭ-0,23 АМ	рп		1
вед. инж.	Туркина		АПЭ-0,23 АМ-01	40 ДИРЕКОН		
инж. в.к.	Романова					

ФОРМАТ А3

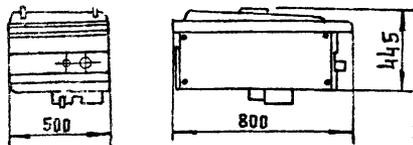
1080-01

Лист 1 из 1

- Требования к монтажу и установке.
1. Пароварочные аппараты желательно устанавливать к краю фермы, отделять от другого оборудования вставкой.
 2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух пароварочных аппаратов.
 3. При установке аппарата АПЭ-0,23АМ-01 необходимо предусмотреть для его крепления в полу цементуемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является его крепление к стене см. стр.115.
 4. Монтажная схема подводков коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей.

Аппараты пароварочные электрические предназначены для варки на пару при атмосферном давлении овощей, мяса, рыбы, различных кулинарных изделий. Аппарат АПЭ-0,23АМ применяется для установки на общую ферму

ОБЩИЙ ВИД ФЭ-20М



МОНТАЖНАЯ СХЕМА ФЭ-20М

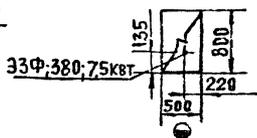
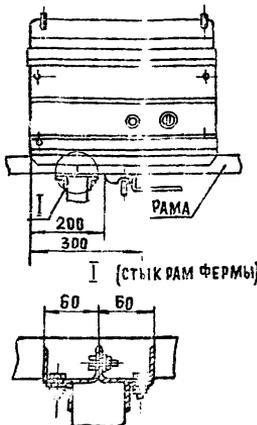


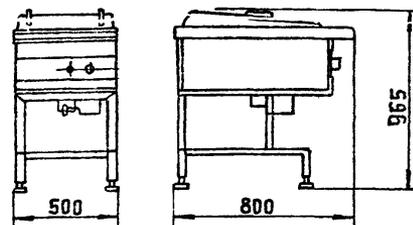
СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ НА ФЕРМЕ



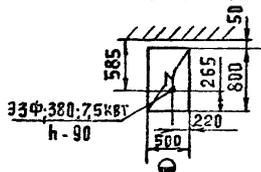
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ФЭ-20М	ФЭ-20М-01
1. Производительность, кг/ч		12
2. Номинальное количество жира, заливаемого в жарочную ванну, л	20	
3. Время разогрева номинального количества жира, мин	12	
4. Рабочая температура жира в жарочной ванне, °С	170	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380+0 или 220	
7. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм		
длина	500	
ширина	800	
высота	445	965
9. Масса, кг	45	65
КОД ОКП	5151242010	5151242011
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ, Г. СМОЛЕНСК.	

ОБЩИЙ ВИД ФЭ-20М-01



МОНТАЖНАЯ СХЕМА ФЭ-20М-01



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. При установке фритюрницы ФЭ-20М-01 необходимо предусмотреть для её крепления в полу цементные выемки. При пристенной установке предпочтительным является её крепление к стене см. стр. 115.
2. В связи с наличием у фритюрниц выступа в нижней части следует располагать фритюрницу ФЭ-20М на ферме таким образом, чтобы выступающая часть не попала на стык рам фермы.
3. Для обеспечения нормальной работы на фритюрнице ФЭ-20М-01 следует устанавливать вставки с двух сторон.

Фритюрницы ФЭ-20М, ФЭ-20М-01 предназначены для жарения во фритюре кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Фритюрница ФЭ-20М применяется для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, фритюрница ФЭ-20М-01 для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно с фритюрницей. Фритюрница представляет собой жарочную ванну со столом; установленную на каркасе, к которому крепятся облицовки.

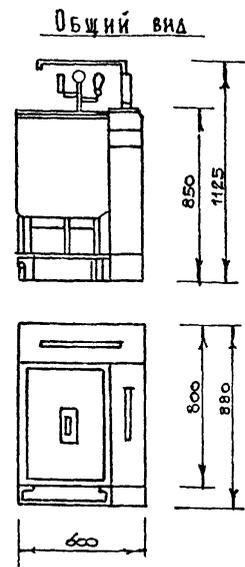
Нагрев жира в жарочной ванне осуществляется тремя электронагревателями, объединенными в блок. В отстойнике установлен стакан

для фильтрации жира. Для слива жира предусмотрен кран. В передней части фритюрницы под столом расположен электрощиток, в котором размещены датчик реле температуры, выключатель, резистор, блок зажимов и электрокоммутационная проводка. Фритюрница снабжена корзиной для жарения продуктов и крышкой.

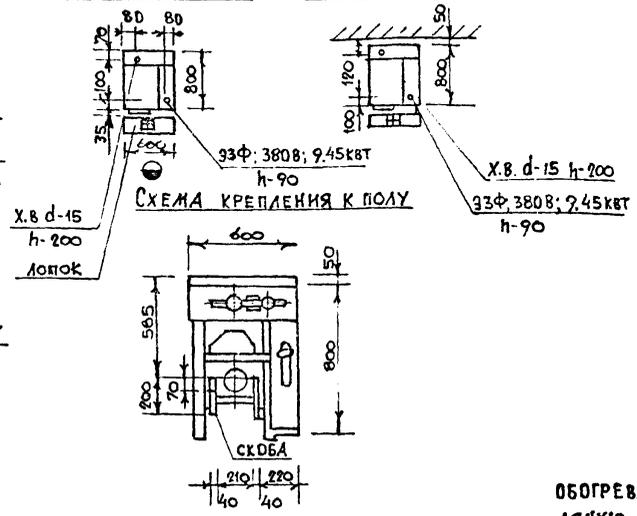
				27-0-4.91-1.92	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ПРОЕКТИРОВЩИК	ПРОЕКТИРОВЩИК	СТАДИОН	АНСТ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	АКИМОВ	ПРОЕКТИРОВЩИК	ПРОЕКТИРОВЩИК	РП	ЛИСТОВ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ТОПЧИЦА	ПРОЕКТИРОВЩИК	ПРОЕКТИРОВЩИК	АО «ИНДЕКОН»	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	РОМАНОВА	ПРОЕКТИРОВЩИК	ПРОЕКТИРОВЩИК		
ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФЭ-20М; ФЭ-20М-01					

ИНВ. № ПОДЛ. ПОДЛ. И АРТА. ВЗАМ. ЧИМ

АА-1



МОНТАЖНАЯ СХЕМА ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный объем варочного сосуда, л 60
 2. Время разогрева от 20 до 95°C, мин 42
 3. Мощность, кВт 9,45
 4. Напряжение, В 380±0 или 220
 5. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. Рабочее давление пара, МПа/кгс/см² 0... 0,045 / 0... 0,45/
 7. Габаритные размеры варочного устройства, мм: 600×800×1125
 8. Габаритные размеры котла передвижного, мм 430×680×890
 9. Масса, кг
 варочного устройства 195
 котла передвижного 50
- Код ОКП варочного устройства 515129 0028
 Код ОКП котла передвижного 515121 4052
 Изготовитель: ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ г. ЛЕНИНАБАД

ОБОГРЕВАЕТСЯ ПАРОМ, ПОСТУПАЮЩИМ ИЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА В ПАРОВОДЯНУЮ РУБАШКУ ЧЕРЕЗ ПАРОВАРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. В ЗОНЕ УСТАНОВКИ УЭВ-60М ПОЛ НЕ ДОЛЖЕН ИМЕТЬ УКЛОНА
2. УКЛОН К КАНАЛИЗАЦИОННЫМ ЛОТКАМ ДОЛЖЕН НАЧИНАТЬСЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЗОНЫ УСТАНОВКИ УЭВ-60М /СМ. СТР. 116/.
3. ПРИ УСТАНОВКЕ ВАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ В ПОЛУ ЦЕМЕНТИРУЕМЫЕ ВЫЕМКИ.

Устройство варочное УЭВ-60М предназначено для варки запорочных супов, приготовления вторых и третьих блюд, гарниров, тушения овощей, а также для транспортировки готовых блюд к линии раздачи, сохранения их в горячем состоянии и раздачи потребителям на предприятиях общественного питания.

Устройство электрическое варочное УЭВ-60М представляет собой комплект, в который входят стационарно установленный парогенератор и передвижной котел.

Парогенератор состоит из собственно парогенератора и тумбы боковой, задней. Вода заливается через воронку и нагревается тремя электронагревателями.

Передвижной котел представляет собой теплоизолированный варочный сосуд, установленный на платформе, снабженной колесами для заполнения варочного сосуда водой предусмотрен кран. Варочный сосуд

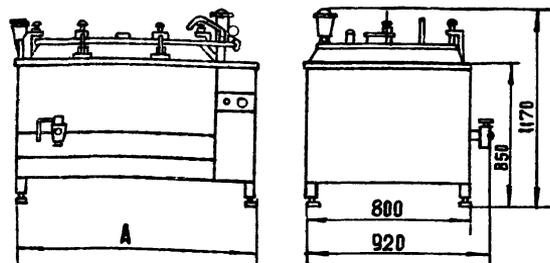
ИЗМ. ИЛИ ВОЗВРАТ
ПОДАТЬСЯ И ДАТА
ПОДАТЬСЯ И ДАТА

27-0-4.91-1-93			
Устройство электрическое	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Варочное УЭВ-60М.	РП		
Котел передвижной	АО „ЦНРЕКОН“		
КП-60М.	ФОРМАТ А3		

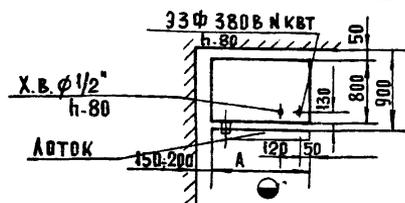
1262-01

А.1

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Котлы пищеварочные электрические предназначены для варки бульонов, овощей, макарон и кипячения молока.

Котел представляет собой заключенный в металлический кожух варочный сосуд, установленный на основании, облицованный панелями.

Пространство между облицовочными панелями и варочным сосудом заполнено теплоизоляцией.

Под варочным сосудом смонтирован парогенератор, вода в который заливается через воронку. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется электронагревателями. Защита электронагревателей от сухого хода обеспечивается датчиком уровня воды. Замкнутое пространство между варочным сосудом и кожухом заполняется водой и паром, образуя пароводяную рубашку, давление в которой поддерживается при помощи датчика-реле давления и контролируется мановакууметром. Элементы управления и сигнализации котла выведены на панель управления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	КЭ-100М	КЭ-160М	КЭ-250М
1. Номинальный объем варочного сосуда, л	100	160	250
2. Время разогрева от 20° С до 95° С, мин	37	46	55
3. Мощность, кВт	18,9	24,0	30,0
в т.ч. мощность варки	3,15	4,0	5,0
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ		
5. Напряжение, В	380/220		
6. Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0...0,045 (0...0,45)		
7. Габаритные размеры, мм:			
длина „А“	800	1200	1500
ширина		920	
высота		1170	
8. Масса, кг	166	220	268
КОД ОКП	5151211154	5151211153	5151211152

Черноморский судостроительный з-д г. Николаев.
Изготовитель: Криворожский турбинный з-д „Восход“ г. Кривой Рог
по „Бактинский з-д“ г. Ленинград

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- Для обеспечения возможности работы с использованием тележки ТП-80 котлы должны отстоять от стены по левому торцу на 150-200 мм.
- Перед котлами следует располагать канализационные лотки, длина которых соответствует длине котла или линии оборудования, в состав которой входит котел (см. стр. 110)

27-0-4.91-1-94

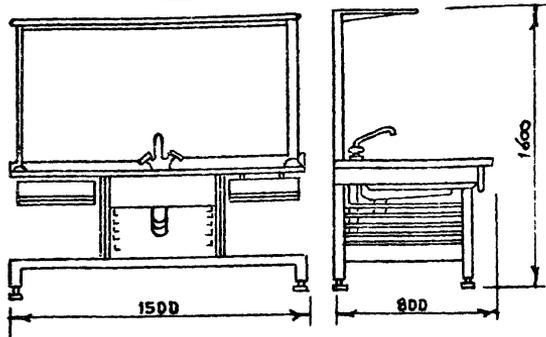
нач. отд. КАЛУГИН
н. контр. АЛИМБЕКОВ
вед. инж. ТУПИЦИНА
инж. П. К. РОМАНОВА

Котлы пищеварочные
электрические
КЭ-100М, КЭ-160М, КЭ-250М

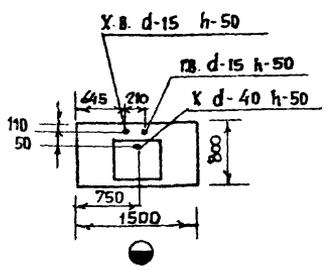
СТАНЦИЯ ИСТ. АНЕСТОВ
РП
АО „ИНРЕКОН“

А.1

Общий вид СПМ-1500



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

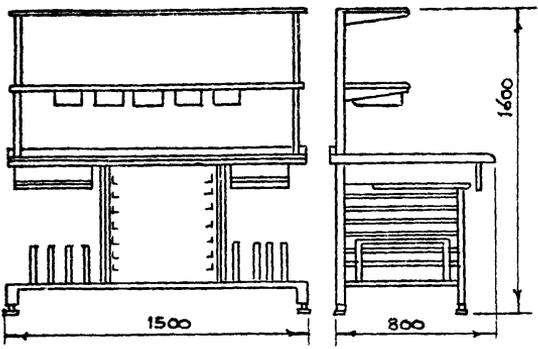


МЕХАНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

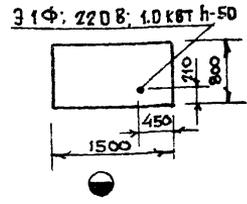
СПМ-1500

1. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, м³ 0,14
 2. ПЛОЩАДЬ ПОЛОК ДЛЯ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ, м²
 ВЕРХНЕЙ 0,5
 НИЖНИХ 0,56
 РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА 1,2
 3. ВМЕСТИМОСТЬ МОЕЧНОЙ ВАННЫ 0,07
 4. ВЫСОТА ДО РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, мм 850
 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 ДЛИНА 1500
 ШИРИНА 800
 ВЫСОТА 1600
 6. МАССА, кг 102
 КОД ОКП 5151500142
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД г. ТОМСК

Общий вид СПММ-1500



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



СПММ-1500

1. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, м³ 0,21
 2. ПЛОЩАДЬ ПОЛОК, м² 1,56
 3. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА 1,2
 4. МОЩНОСТЬ ПОДАКЦИУЕМЫХ СРЕДСТВ МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИИ, кВт 1,00
 5. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
 7. ВЫСОТА ДО РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, мм 850
 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 ДЛИНА 1500
 ШИРИНА 800
 ВЫСОТА 1600
 9. МАССА, кг 117
 КОД ОКП 5151500145
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД г. ТОМСК

Стол предназначен для подготовки полуфабрикатов к холодной и тепловой обработке, для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.
 Стол марки СПМ-1500 служит для мытья и нарезки зелени, СПММ-1500 - для установки средств малой механизации.

27-0-4.91-1-95

ИЗЧ.ОТД.	КАЛУГИН			СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СПМ-1500	СТАЯНКА РП	ЛИСТ 1	ЛИСТОВ 1
И.КОНТР.	ДАИМБЕКОВА						
ВЕД.ИНЖ.	ТУПИЦИНА			СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ СПММ-1500	АО. ИНРЕКОН*		
ИНЖ.ЭК.	РОМАНОВА						

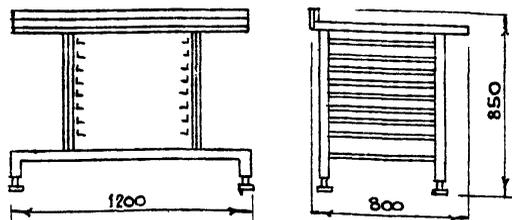
ФОРМАТ А3

ВНЕШНИЙ ПОДЛИК И ДАЖА ВЗАМ.ИВЕН

1000-01

Л. 1

Общий вид



Стол производственный СП-1200 предназначен для разделки рыбы, мяса и других продуктов, а также для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

Техническая характеристика

1	Функциональный объем, м ³	0,21
2	Площадь полки, м ²	0,36
3.	Площадь рабочей поверхности стола, м ²	0,96
4	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	850
5	Масса, кг	60
	Код ОКП	5151580148

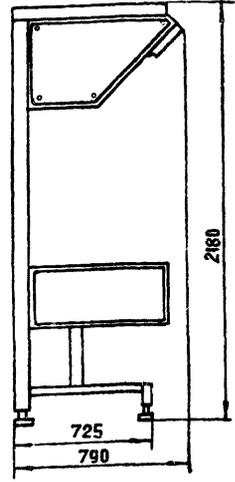
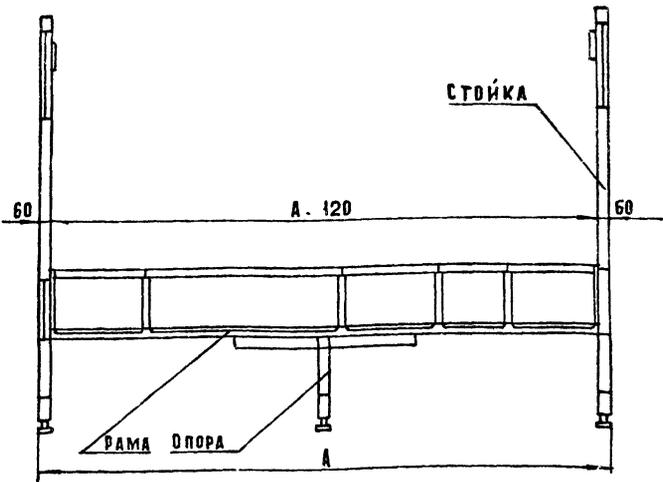
Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск.

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА
ВЗАМ. ИНВЕН

				27-0-4.91-1-96			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	<i>Калугин</i>		СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1200	СТАВЛЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	<i>Алибегова</i>			РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	<i>Тупицина</i>			АО „ИНРЕКОМ“		
ИНЖ. ИЖ.	РОМАНОВА	<i>Романова</i>			ФОРМАТ А3		

ОБЩИЙ ВИД

А.А.Т



ФП-1,2М	ФП-1,6М	ФП-2,4М	ФП-2,8М	ФП-3,2М	ФП-3,6М	ФП-4,0М	ФП-4,4М	ФП-4,8М	ФП-5,2М	ФП-5,6М
1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
				790	2180					
115	120	155	160	165	185	195	205	215	225	235
5151590071	5151590074	5151590080	5151590083	5151590086	5151590089	5151590092	5151590095	5151590098	5151590401	5151590104

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
 ДЛИНА "А"
 ШИРИНА
 ВЫСОТА

МАССА, КГ
 КОД ОКП

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ Г. ЛЕНИНАБАД.

ФЕРМЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ МОНТАЖА НА НИХ ОБОРУДОВАНИЯ, МЕСТНЫХ ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ ОТСОСОВ И ПОДВЕДЕНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ.

ФЕРМЫ ТИПА ФП ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ МОНТАЖА ОБОРУДОВАНИЯ С ПРИСТЕННЫМ ЛИНЕЙНЫМ ЕГО РАСПОЛОЖЕНИЕМ.

ФЕРМА ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ КОНСТРУКЦИЮ, СОСТОЯЩУЮ ИЗ СТОЕК, РАМ, ОПОР С РЕГУЛИРУЕМЫМИ НОЖКАМИ И ОБЛИЦОВОК.

ИМЯ И ПОД. ПРАВЕ. И ДАТА ВЗАМ. ИМЯ

27-0-4.91-1-99

ФЕРМА ФП

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	
ДИКТОР	БАЙМБЕКОВ	
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛИЦЫНА	
ИНЖ. Ш. К.	РОМАНОВА	

СТАДИЯ	АНСП	АНСТОВ
РП		1

АО "ИНРЕКОН"

Техническая характеристика

МВО-0,5М; МВО-0,5-01М

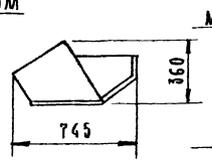
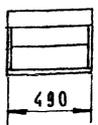
1. Сопротивление фильтра при расходе воздуха 500 м³/ч, кг/м² 7 7
2. Количество фильтров 1 1
3. Габаритные размеры, мм

длина	490	520
ширина	745	785
высота	360	580
4. Масса, кг 10 35
Код ОКП 5151590041 5151590032

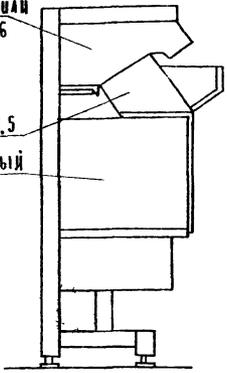
Изготовитель: Ленинбадский завод
торгового машиностроения
г. Ленинбад

Общий вид

МВО-0,5М



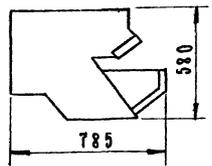
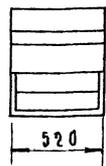
МВО-1,2 или
МВО-1,6



МВО-0,5

шкаф жарочный

МВО-0,5-01М



Изм. № подл. Подп. и дата Взам. инв. №

Отсос МВО-0,5М предназначен для установки над шкафами ШМЭ-0,51 и ШМЭ-0,85. Отсос МВО-0,5-01М предназначен для установки над шкафами ШМЭ-0,5-01М и ШМЭ-0,85-01.

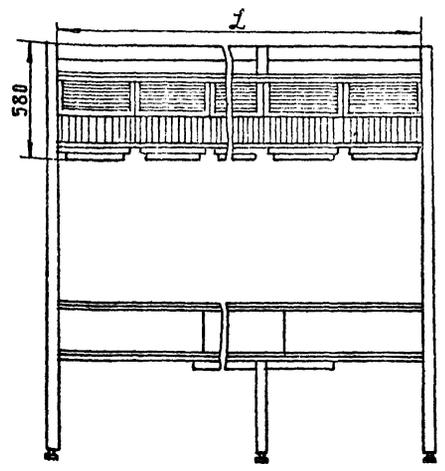
Отсос МВО-0,5М представляет собой короб, состоящий из двух кожухов, средней облицовки и дна.

Отсос МВО-0,5-01М имеет боковые облицовки, которые необходимо снять при пристенной установке оборудования без ферм и ими закрыть торцы замыкающих отсосов.

				27-0-491-1-100			
Исполн.	Колесни	М.С.		Отсос местный вентиляционный МВО-0,5М; МВО-0,5-01М	Исполн.	А.С.	Исполн.
Исполн.	Колесни	М.С.			Исполн.	А.С.	Исполн.
Исполн.	Колесни	М.С.			Исполн.	А.С.	Исполн.
Исполн.	Колесни	М.С.			Исполн.	А.С.	Исполн.
				АО «ИНРЕКОМ»			

А.А.1

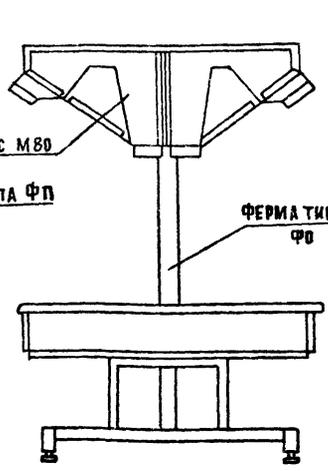
ОБЩИЙ ВИД



ПРИСТЕННЫЙ ВАРИАНТ



ОСТРОВНОЙ ВАРИАНТ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

		МВ0-1,6М; МВ0-1,2М
1. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, м ²	0,34	0,26
2. СОПРОТИВЛЕНИЕ ФИЛЬТРА ПРИ РАСХОДЕ ВОЗДУХА 500м ³ /ч, кг/м ² 7		
3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:		
длина, мм	1600	1200
ширина	785	
высота	580	
4. МАССА, кг	86	72
КОД ОКП	5151590026	5151590029
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	ЛЕНИНАДСКИЙ ЗАВДА ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ Г. ЛЕНИНАБАД	

ИВ. № ПДАЛ. ПОДАТЬСЯ ДАТА. ВЗАМ. ИВ. № К.

Отсосы местные вентиляционные предназначены для удавления избыточного тепла, влаги, продуктов сгорания и улучшения микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов и устанавливаются над тепловым оборудованием.

Отсос местный вентиляционный представляет собой вентиляционный короб навесного типа, в котором совмещены устройства для приточной и вытяжной вентиляции. Отсосы МВ0-1,2М, МВ0-1,6М отличаются длиной и количеством устанавливаемых фильтров, жалюзийных решеток и жиросборников.

Отсосы монтируются на фермах: пристенного типа ФП или островных - ФО.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

Если длина линии отсосов превышает 4 метра, то один из средних каркасов необходимо закрепить к стене.

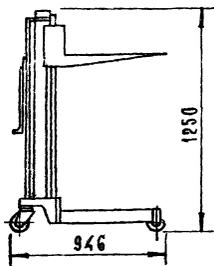
В случае установки оборудования пристенно на подставке (не на раме) отсос или линию отсосов закрепить на стене.

Отсосы МВ0-1,2М; МВ0-1,6М, устанавливаемые на фермах не имеют боковых перегородок, за счет чего при их соединении образуется общий воздуховод (отдельно для вытяжной и приточной вентиляции). Сечение воздуховода вытяжной вентиляции составляет 0,12 м², приточной - 0,065 м².

		27-0-4.91-1-101	
		ОТСОС	
		МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ	
		МВ0-1,6М; МВ0-1,2М	
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	<i>Калугин</i>	СТАДИЯ	ЛИСТ
Н. КОМП. АИМБЕКОВА	<i>Аимбекова</i>	РП	1
БЕД. ИНЖ. ГУЛИЦИНА	<i>Гулицина</i>	АО, ИНРЕКОН	
ИНЖ. П. К. РОМАНОВА	<i>Романова</i>		

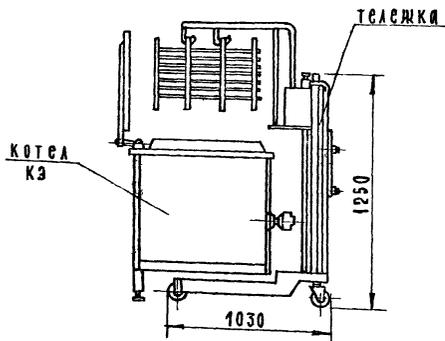
Л.А. I

Общий вид



Тележка подъемная предназначена для механизации операций подъема-опускания функциональных емкостей до уровня рабочей поверхности плат или зоны загрузки-выгрузки продуктов из пищеварочных котлов и сковород, а также для межцеховой и внутрицеховой транспортировки функциональных емкостей на предприятиях общественного питания.

Общий вид



Тележка подъемная предназначена для загрузки в пищеварочные котлы типа КЗ кассет с функциональными емкостями, заполненными продуктами, выгрузки из котлов этих кассет и внутрицехового их транспортирования на предприятиях общественного питания.

Тележка подъемная ТП-80М

- Грузоподъемность, кг 80
- Высота подъема платформы над полом при крайних ее положениях, мм
нижнем 120
верхнем 1000
- Габаритные размеры, мм
длина 946
ширина 410
высота 1250
- Масса, кг 42
Код ОКП 5151561225
Изготовитель: Каменский машиностр-з-д им.50-летия Советской Украины Ростовская обл.

Тележка подъемная ТП-80КМ

- Грузоподъемность, кг 80
- Высота подъема кюветки над полом при крайних ее положениях, мм:
нижнем 980
верхнем 1600
- Габаритные размеры, мм:
длина 1030
ширина 410
высота 1250
- Масса, кг 48
Код ОКП 5151561222
Изготовитель: Каменский машиностр-з-д им.50-летия Советской Украины Ростовская обл.

27-0-4.91-1-102

Исполн. Калугин	М.С.	Тележки	Лист	Листов
Контр. Дадимбекова	А.В.	подъемные	1	1
Вед. цеха Т.П.И.И.И.	И.И.	ТП-80М; ТП-80КМ	40 ЦНРЕКОН	
Изм. Ш. Романова	В.С.			

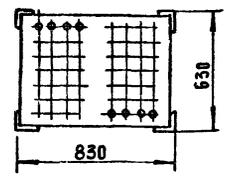
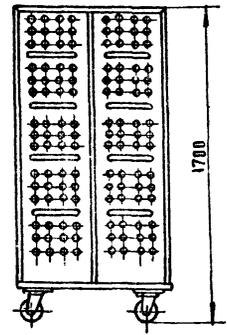
Формат А3

1060-01

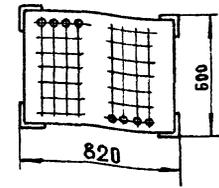
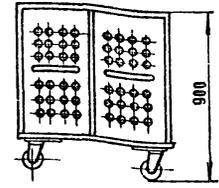
АА I

ОБЩИЙ ВИД

КП - 300М; КП-300М-01



КП - 160 - 02



КП-160-02 КП-300М КП-300М-01

1.	ЕДИНОВРЕМЕННАЯ ЗАГРУЗКА, КГ	160	300	300
2.	КОЛИЧЕСТВО СЕКЦИЙ	1	2	2
3.	КОЛИЧЕСТВО НАПРАВЛЯЮЩИХ В СЕКЦИИ		18	18
4.	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ			
	ДЛИНА	820	830	830
	ШИРИНА	600	630	630
	ВЫСОТА	900	1700	1700
5.	МАССА, КГ	36	80	82
	КОД ОКП	5151580337	5151580151	5151580153

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
г. СМОЛЕНСК

Контейнеры передвижные предназначены для транспортировки полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий с заготовочных до доготовочных предприятий общественного питания.

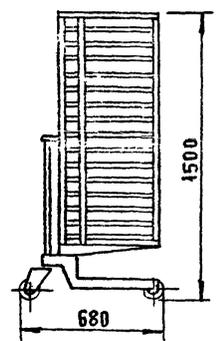
В контейнерах осуществляется также хранение полуфабрикатов и готовых изделий.

ИНВ. И ПОД. ПОДП. И ДАТА
ВЗЛМ. ИИВ.И

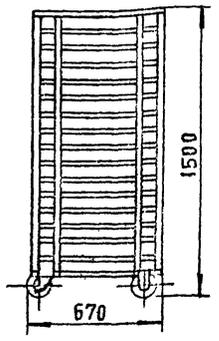
				27-0-4.91-1-103		
ИЗГ. ЗАВ.	КАЛУГИН	ИИВ.И	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ КП - 160-02 КП-300М; КП-300М-01	СТАДИЯ	ЛИСТ	
И. КОНТР.	ДАМБЕКОВА	ИИВ.И		РП		4
ВЕД. ИИЖ	ТУПИЦИНА	ИИВ.И		АО ИИРЕКОН		
ИИЖ. ИИ К	РОМАНОВА	ИИВ.И				

А.А.Т

ОБЩИЙ ВИД
СП-125М



ОБЩИЙ ВИД
СП-230М



СТЕЛЛАЖИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ВНУТРИЦЕХОВОЙ И МЕЖДУЦЕХОВОЙ ТРАНСПОРТИРОВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЕЙ С ПОЛУФАБРИКАТАМИ, ГОТОВЫМИ КУЛИНАРНЫМИ И КОНДИТЕРСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ.
СТЕЛЛАЖ СП-125М МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-125М

- 1. Грузоподъемность, кг 125
- 2. Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, (кгс) 98(10)
- 3. Тяговое усилие при трогании с места, Н, (кгс) 147(15)
- 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
 - длина 680
 - ширина 400
 - высота 1500
- 5. МАССА, КГ 30
- КОД ОКП 5151561038

Изготовитель: Обединение „Марихолодмаш“
г. ИОШКАР - ОЛА

СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-230М

- 1. Грузоподъемность, кг 230
- 2. Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, Н(кгс) 98(10)
- 3. Тяговое усилие при трогании с места, Н (кгс) 106(20)
- 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
 - длина 670
 - ширина 600
 - высота 1500
- 5. МАССА, КГ 43
- КОД ОКП 5151551041

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

ЕМКОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ММ	Вместимость ДМ ³	КОД ОКП	МАССА, КГ
Е1ш х 150К1ш	530x325x150	25	5151580218	3,6
Е1ш х 200К1ш	530x325x200	30	5151530221	3,8
Е3ш х 150К3ш	525x265x150	12	5151580233	1,9
Е3ш х 200К3ш	325x265x200	15	5151580236	2,3
Е4ш х 100К4ш	525x175x100	5	5151580239	3,8
Е1 х 100К1	530x325x100	15	5151580214	3,9
Вкладыш перфорированный 61 x 190	530x325x190	26,6	5151580286	3,4
Е1 х 65	530x325x65	9,7	5151380163	3,0

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

ИЗМ. № ПО ДА. ПОДАПЧЕНА ДАТА ВЗАМ. ИВВА

27-0-4.91-1-104

НАЧ. ОТА	КАЛУГИН	Мен	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-125М СП-230М	СТАДИЯ	ЛАНСП	ЛАНТОВ
Н. КОНТР.	САМЫБЕКОВА	Мен	ЕМКОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ	РП		А
ВЕД. ИЖ.	УДИЦИНА	Мен		АО „ИНРЕКОН“		
ИЖ. Ш. К.	РОМАНОВА	Мен				

А.А.Т

Линии самообслуживания АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2 предназначены для хранения и раздачи первых и вторых блюд, холодных закусок, сладких блюд, молочнокислых продуктов, горячих напитков и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания с последующей оплатой.

Оборудование в линии располагается соответственно направлению потока посетителей: правое исполнение - при направлении потока справа налево, левое - при направлении потока слева направо.

В начале линии размещается холодильный прилавок-витрина АС-2М, в конце - прилавок-касса АС-1М без доплатительного крепления.

Прилавки для горячих напитков АС-3М-01 и стационарный мармит МС7-84м устанавливаются на подставки, которые поставляются в комплекте монтажных частей этих прилавков.

Передвижной котел КП-60м, передвижной мармит МП-28М тепловой передвижной шкаф ШТПЭ-1М, тележки ТВС-120М, ТВТ-120М и ТВТ-240М закатываются в отсеки образованные с двух сторон боковыми облицовками соседних прилавков, а с третьей стороны стойками АС-4М, АС-5М.

Передвижное оборудование в отсеках можно по желанию потребителя поменять местами или заменить другим из сменного комплекта.

При установке линии следует учесть, что к машинному отделению прилавка витрины АС-2М должен быть обеспечен свободный доступ для удобства технического обслуживания. Т.е. со стороны машинного отделения должно устанавливаться передвижное оборудование. Установка прилавка-витрины АС-2М машинным отделением вплотную к стене не допускается.

Для подключения передвижных мармитов и шкафов к электросети внутри отсеков имеются штепсельные розетки, которые по желанию потребителя можно переставить в другой отсек.

При установке прилавков в линию поверхности их столов выравниваются с помощью регулируемых ножек.

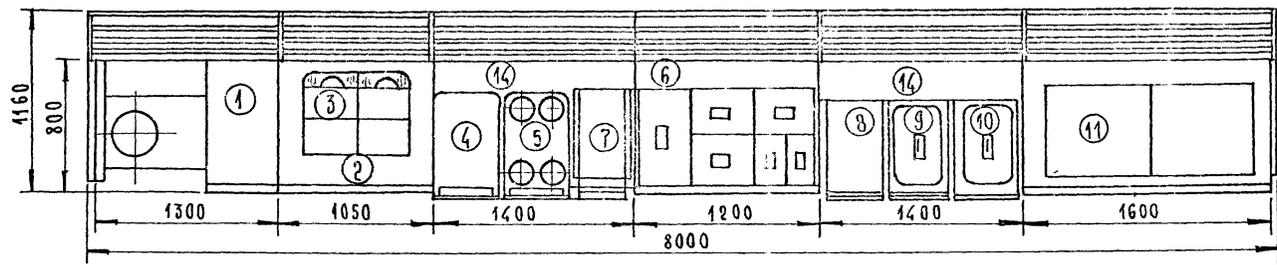
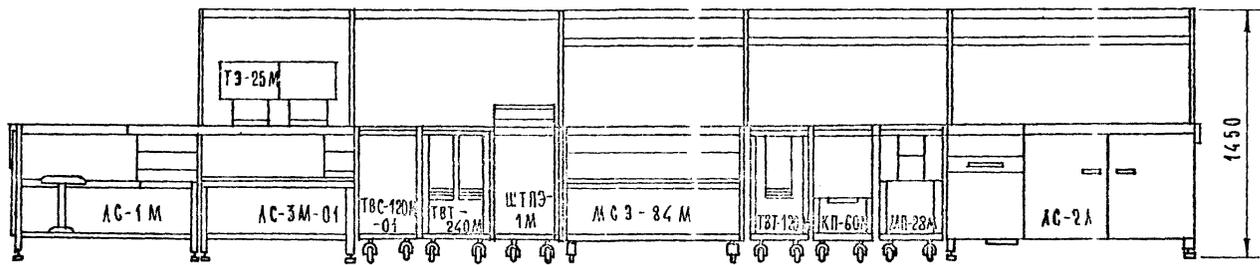
На столах смонтирована витрина со стеклянными полками для выкладки хлебобулочных и кондитерских изделий и отпуска блюд со стороны подхода посетителей имеются направляющие для перемещения подносов. Линии с торцов и вдоль направляющих облицованы панелями, окрашенными пластиком. Со стороны подхода посетителей прилавки закрыты декоративными облицовками.

Минимальная производительность линий: АС-АМ-50 мест; АС-БМ2-75 мест; АС-ВМ2 для диетических столовых - 75 мест; АС-ГМ2-50 мест. Указанная минимальная производительность линий может быть увеличена за счет привлечения дополнительного числа раздатчиц.

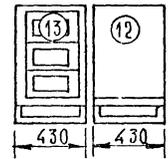
ИМЕ. И ПОДАЛ. ПОДАТЬСЯ ДАТА ВЗАИМ. ЧИС. К

				27-0-4.91-1-105			
				Линии самообслуживания АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2			
				АО "ИНДЕКОН"			
				СТАРШАЯ ДИЕТ. ДИЕТОВ. РП			
ИМ. ТИМО	КАЛАУГН	И. КОНТР.	ДИМИТРИЙ				
ВЕД. ИНЖ.	ЛУПЦЫНА	ИМЖ. ВК	РОМАНОВА				

Ал. 1



- 1. АС-1М прилавок-касса /без контрольно-кассовой машины/
- 2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
- 3. ТЭ-25М термостат электрический - 2шт.
- 4. ТВС-120М-01 тележка с вышивным устройством - 2шт.
- 5. ТВТ-240М тележка с вышивным устройством - 2шт.
- 6. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
- 7. ШТЛЭ-1М шкаф тепловой передвижной - 2шт.
- 8. ТВТ-120М тележка с вышивным устройством - 2шт.
- 9. КП-60М котел передвижной
- 10. МП-28М мармит передвижной
- 11. АС-2М прилавок-витрина холодильный
- 12. ТСП-900М тележка для столовых приборов
- 13. ТВП-120М тележка для подносов
- 14. АС-4М стойка

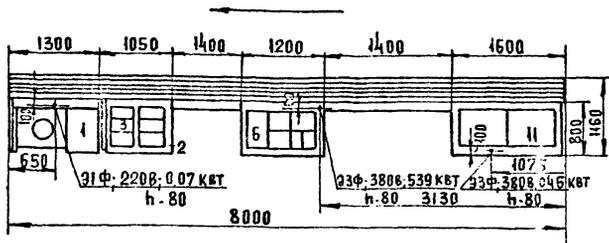
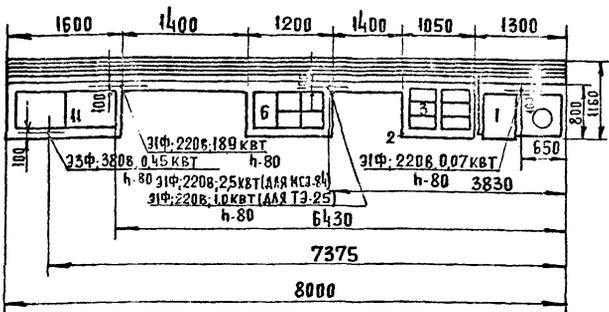


ИНВ. № ПОДП. ПОДП. Ч. ДАТА 13.04.2001

		27-0-4.91-1-106	
		Линия самообслуживания АС-АМ	
Имя от	Колтугин	Статья	Лист
И. конт.	Даньбекова	РП	1 2
Вед. инж.	Тупицина	АО ЦНРЕКОИ	
Инж. инж.	Савченко		

А.А.Т.

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-АМ

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-АМ
(ЛЕВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ СО СТОРОНЫ ПОКУПАТЕЛЯ)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, 1 м^3 88
2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД, 1 м^3 138
3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ
ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, м^2 2,04
4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ
ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ, м^3 0,315
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 5,89
6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, В 380+0
7. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	8000
ШИРИНА	1150
ВЫСОТА	1450
9. МАССА, кг 1200
КОД ОКП 5154541067

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ХАРЬКОВ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

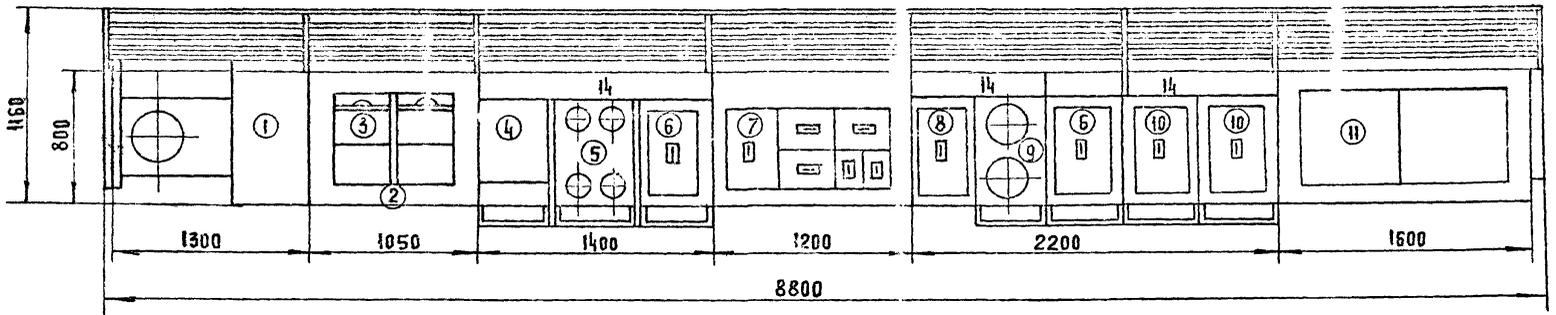
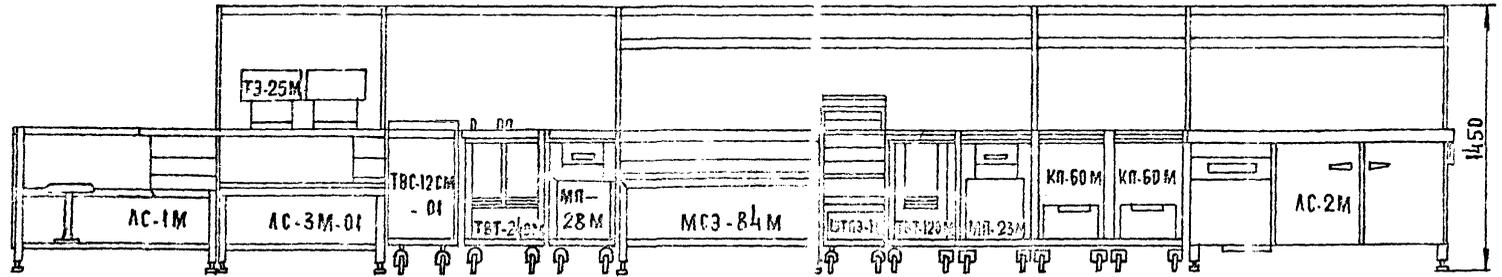
ПРИ ЛЕВОМ ИСПОЛНЕНИИ ЛИНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ОТ ВВОДА ПОД
МАРМИТОМ ПРОВОДА ДОЛЖНЫ ПОДСОЕДИНЯТЬСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО
К МАРМИТУ И ПРИЛАВКУ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ.

ДВА СИЛОВЫХ ПРОВОДА ДЛЯ ПИТАНИЯ МАРМИТА МСЭ-34 ДОЛЖНЫ ВЫСТУПАТЬ
ИЗ ТРУБЫ НА 1800 мм. ДЛЯ ПРИЛАВКА ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДВА
СИЛОВЫХ ПРОВОДА ПОСЛЕ ТРУБЫ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ДЛИНУ 3800 мм

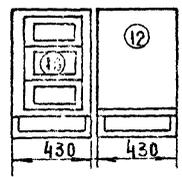
27-0-4.91-1-106

ИЗМ. №	ПОДАТ.	ПОДАТ.	И. ДАТА	ВЗЛ. ИМЬ. №	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-АМ МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
						РП	2	
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН				А.О.ИНДЕКОН			
И. КОНТР.	АДИМБЕКОВА							
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА							
ИНЖ. И. К.	РОГАНОВА							

А.А.1



1. АС-1М ПРИЛАВОК-КАССА/БЕЗ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ МАШИНЫ/
2. АС-3М-01 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
3. ТЭ-25М ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ - 2 ШТ
4. ТВС-120М-01 ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 ШТ
5. ТПЭ-240М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 ШТ
6. МП-28М МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2 ШТ
7. МСЭ-84М МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
8. ШТПЭ-1М ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ
9. ТПЭ-120М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 ШТ
10. КП-60М КОТЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2 ШТ
11. АС-2М ПРИЛАВОК - ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНЫЙ
12. ТВП-120М ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ
13. ТСП-900М ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
14. АС-4М СТОЙКА

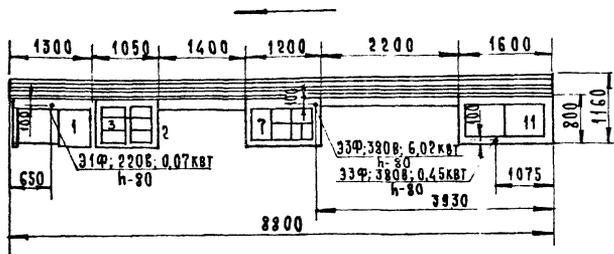
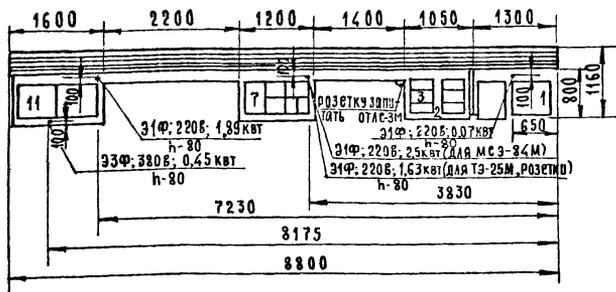


ИНВ. И ПОДА. ПОДАТ. И ДАТА. 1934М. ИВ.И.Н

				27-0-4.91-1-107			
ИЛЧ.ОДА	КАЛУГИН			ЛИНИЯ САМОБЛУЖИВАНИЯ АС-БМ2	СТАЛЬ	АНСТ	ЛИСТОВ
И.КОНТР.	ЛИМБЕРГОВ				РП	1	2
ВЕД.ИИЖ	ТУПИЦИНА				АО «ИНРЕКОН»		
ИИЖ.Ш.К	РОМАНОВС						

А.А.1.

Линия прилавков самообслуживания АС-БМ2

Линия прилавков самообслуживания АС-БМ2
(левое исполнение со стороны покупателя)

Техническая характеристика

- 1 Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, дм^3 148
- 2 Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, дм^3 166
- 3 Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м^2 2,04
- 4 Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, м^3 0,315
- 5 Номинальная мощность, кВт 6,52
- 6 Номинальное напряжение, В 380+0
- 7 Род тока трехфазный переменный
- 8 Габаритные размеры, мм:

длина 8300
ширина 1160
высота 1450

9 Масса, кг 1350
Код ОКП 5151541090

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения
г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков

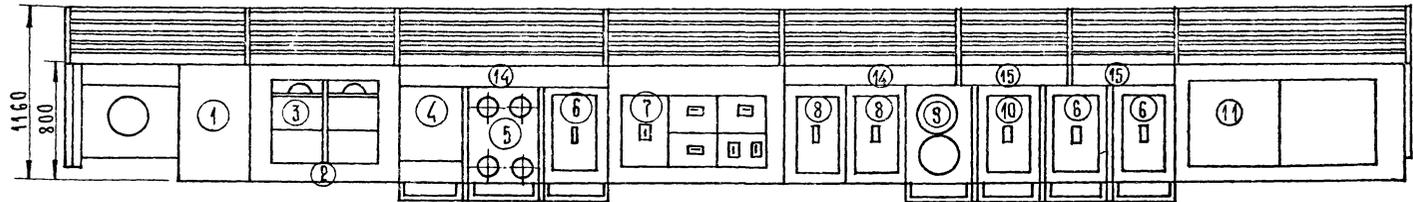
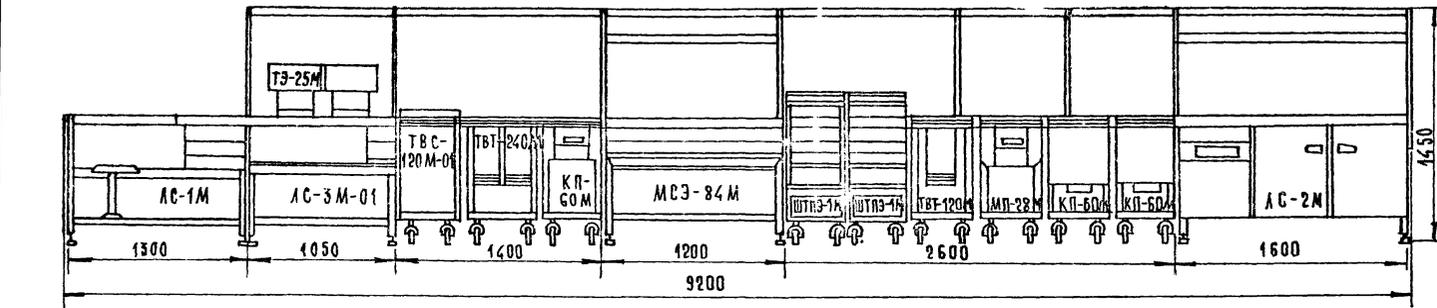
Два силовых провода для питания мармита МСЗ-84М должны выступать из трубы на 1800мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200мм.

27-0-4.91-1-107

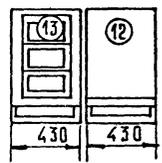
Имя Отч. Фамилия	М.С.	Линия самообслуживания АС-БМ2	Страница	Лист	Листов
И.контр.	Исполнитель	Монтажные схемы.	Р.П.	2	
без инициалов	Исполнитель		АО. ЦНРЕКОН		
Имя Отч. Романова	И.С.				

ФОРМАТ А3

А.А. I



1. АС-1М прилавок-касса/без контрольно-кассовой машины/
2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
3. ТЗ-25М термостат электрический - 2шт.
4. ТВС-120М-01 тележка с выдвижным устройством - 2шт.
5. ТВТ-240М тележка с выдвижным устройством - 2шт.
6. КП-60М котел передвижной - 3шт.
7. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
8. ШТПЭ-1М шкаф тепловой передвижной - 2шт
9. ТВТ-120М тележка с выдвижным устройством - 2шт.
10. МЛ-28М мармит передвижной
11. АС-2М прилавок-витрина холодильный
12. ТВП-120М тележка для подносов
13. ТСП-900М тележка для столовых приборов
14. АС-4М стойка
15. АС-5М стойка



Шифр подл. Подп. и дата Взам. инвент.

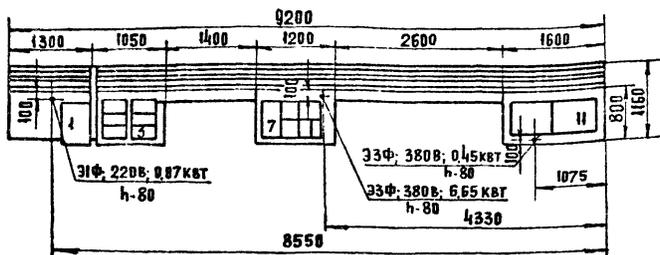
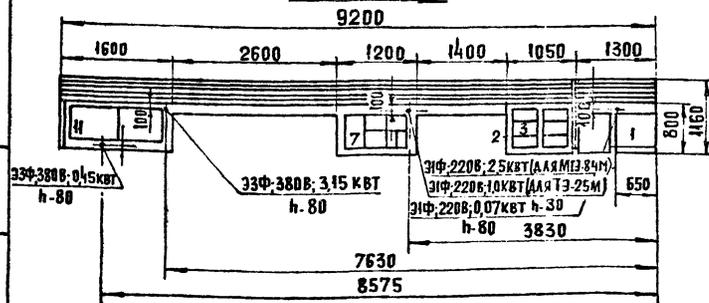
			27-0-4.91-1-108		
			Линия самообслуживания АС-ВМ2		
Нач. отд. Клязгин	И.контр. Алимбекова	Вед. инж. Тупицина	Инж. И.К. Романова	Стация	Лист 1
				Лист 2	Листов 2
				АО «ИНРЕКОМ»	

ФОРМАТ А3

1000-01

А.А.1

Линия прилавок самообслуживания АС-ВМ2

Линия прилавок самообслуживания АС-ВМ2
(Левое исполнение со стороны покупателя)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, ДМ³ 148
2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД, ДМ³ 252
3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, М² 3,06
4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ ХОЛАДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ, М³ 0,315
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 7,15
6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, В 380 + 0
7. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
 - ДЛИНА 9200
 - ШИРИНА 1160
 - ВЫСОТА 1450
9. МАССА, КГ 1500
- КОД ОКП 5151541091

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков.

Два силовых провода для питания мармита МЭ-84М должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200 мм.

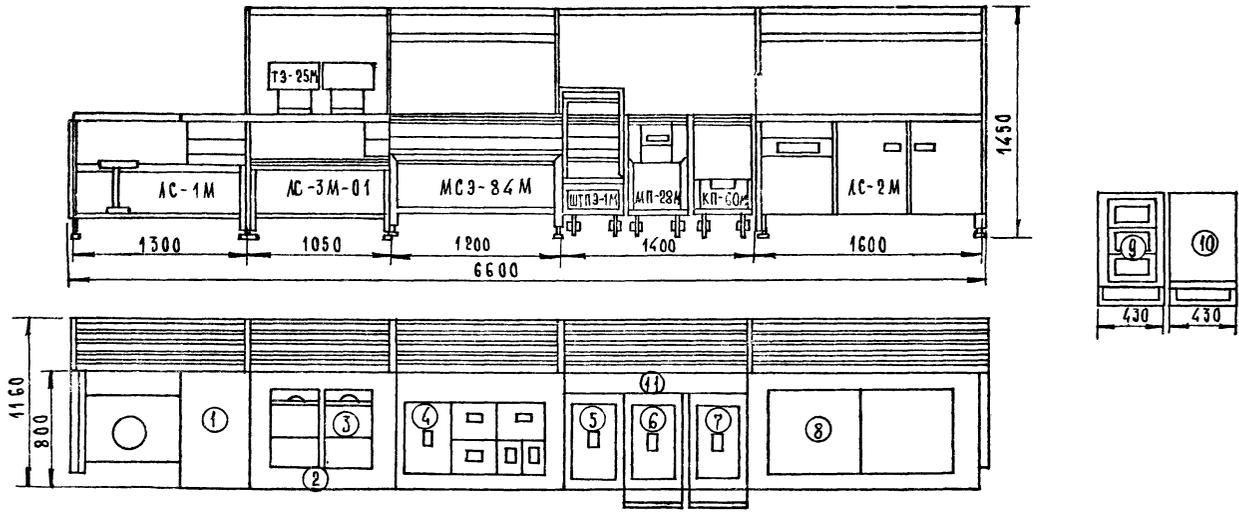
27-0-4.91-1-108

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КАЛУГИН
И. КОНТРОЛЬ: ДАМИНОВА
БЕЛ. ИНЖ. ТИП. ЦЕНТРА
ИНЖ. П. К. РОМАНОВА

ЛИНИЯ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ
АС-ВМ2
МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ

СТАДИЯ ЛИСТ Листов
РП 2
АО "ИНРЕКОН"

А.А. I



- 1. АС-1М прилавок касса
- 2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
- 3. ТЭ-25М термостат электрический - 2шт
- 4. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
- 5. ШТПЭ-1М шкаф тепловой передвижной электрический
- 6. МП-28М мармит передвижной
- 7. КП-60М котел передвижной
- 8. АС-2М прилавок-витрина холодильный
- 9. ТСП-900М тележка для столовых приборов
- 10. ТВП-120М тележка для подносов
- 11. АС-4М-09 стойка

			27-0-4.91-1-109			
Исполн.	Калугин	М.С.	Линия самообслуживания АС-ГМ 2	Статья	Лист	
И контр.	Алибекова	С.А.		РП	1	2
Вед. инж.	Ишicina	Е.В.		АО "ЦНРЕКОМ"		
Инж. ЦК	Романова	Л.В.				

ФОРМАТ А3

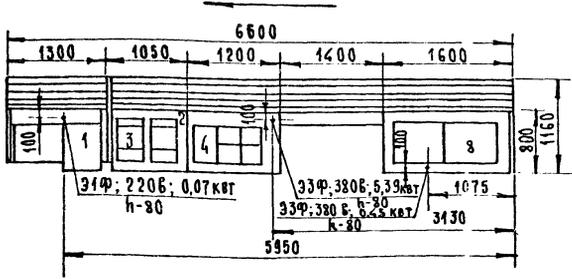
1080-01

И.В.Ф. ПОДП. И. ДОТ. ВЗРОМ. УИ.Р.Р.

М. 1

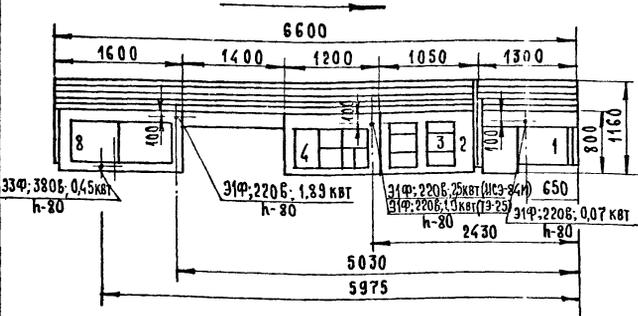
Линия прилавков самообслуживания АС-ГМ2

Техническая характеристика



1. Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, дм³ 88
2. Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, дм³ 138
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м² 2,04
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка витрины, м³ 0,315
5. Номинальная мощность, кВт 5,39
6. Номинальное напряжение, В 380±0
7. Род тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:
 - длина 6600
 - ширина 1160
 - высота 1450
 - 930
9. Масса, кг 5151541092
- Код ОКП

Линия прилавков самообслуживания АС-ГМ2 / левое исполнение со стороны покупателя /



Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков. Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 2800 мм.

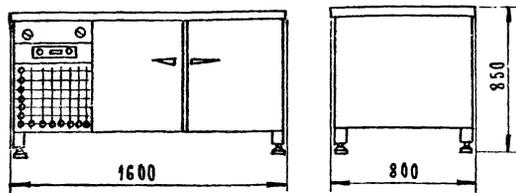
ИЗМ. № КОМПОНОВ. И ДАТА ВВЕД. ИЛИ

27-0-4.91-1-109

Нач. отд. Казлгрия	М.П.	Линия самообслуживания АС-ГМ2	Станция	Лист	Листов
и контр. Адамбекова	М.П.		РП	2	
Вед. инж. Ушупина	М.П.	Монтажные схемы.	АО. ЦИПРЕКОН		
Инж. Шк. Ромянова	М.П.				

ФОРМАТ А3

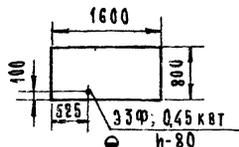
Общий вид



Техническая характеристика

- Номинальный внутренний объем, м³ 0,32
в т.ч. объем витрины 0,02
объем шкафа 0,3
- Температура воздуха в шкафу 0...8
на поверхности витрины, °С 0...-14
- Номинальная холодопроизводительность
холодильного агрегата, Вт (ккал/ч) 815 (700)
- Номинальная мощность, кВт 0,45
- Род тока трехфазный переменный
- Напряжение, В 380 + 0
- Габаритные размеры, мм:
длина 1600
ширина 800
высота 850
- Масса, кг 200
Код ОКП 5151131031

Монтажная схема



Прилавок-витрина холодильный предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и выбора покупателем холодных закусок. Прилавок устанавливается в торговых залах предприятий общественного питания в комплекте раздаточных линий. Конструкция прилавка-витрины бескаркасная: к сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные облицовки, к которым сверху прикрепляется стол. Стол прилавка-витрины представляет собой раму П-образного профиля, внутри которой на глубине 400 мм от поверхности стола монтируется испаритель, служащий основанием охлаждаемой витрины.

Под охлаждаемой витриной расположен охлаждаемый шкаф, в котором размещаются две кассеты для емкостей с продуктами. Внутренний объем шкафа освещается лампой.

В левой части прилавка-витрины размещается машинное отделение.

Изготовитель: Харьковский 3-д торгового машиностроения
г. Харьков

27-0-4.91-1-110

Исполнители:
И. Кондратьев
Вед. инж. Тупицын
Инж. Покровский

Прилавок-витрина
холодильный
АС-2М

Стандарт	Лист	Листов
РП		1

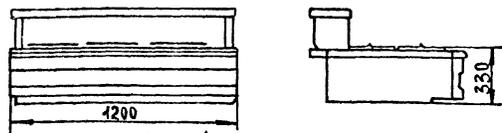
АО ЦНРЕКОН

Формат А3

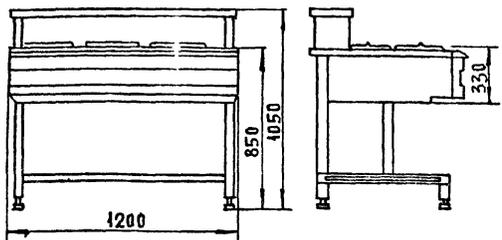
1080-01

А.А.Т.

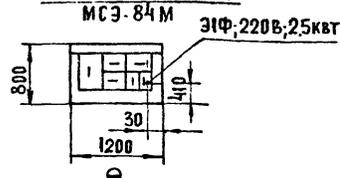
ОБЩИЙ ВИД
МСЭ-84М



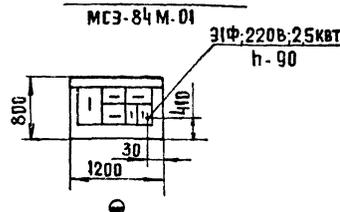
ОБЩИЙ ВИД
МСЭ-84М-01



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ МСЭ-84, МСЭ-84М-01

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ПОЛНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ, ДМ³ 84
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ВОДЫ В ПАРОГЕНЕРАТОРЕ, МИН 20
3. МОЩНОСТЬ, КВТ 2,5
4. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА (БЕЗ РАЗДАТОЧНОЙ ПОЛКИ)	330 850

7. МАССА, КГ 70 110
 - КОД ОКП 5151270072 5151270073
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ З-Д
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
Г. ХАРЬКОВ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ МП-28М

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ПОЛНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ МАРМИТА, ДМ³ 28
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА МАРМИТА ОТ 20°С ДО 80°С МИН 15
3. МОЩНОСТЬ, КВТ 0,63
4. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА	695
ШИРИНА	430
ВЫСОТА	880

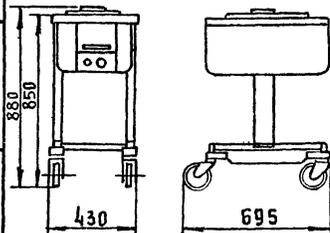
6. МАССА КГ 30
 - КОД ОКП 5151270057
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ Г. ХАРЬКОВ

ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ

При установке мармитов стационарных МСЭ-84М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является их крепление к стене. См. стр. 113.

Мармиты МСЭ-84М, МСЭ-84М-01 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных блюд и гарниров, а также для их раздачи потребителю. Мармит МСЭ-84М применяется для установки на металлоконструкцию технологической или раздачной линии, Мармит МСЭ-84М-01 для установки на индивидуальную подставку поставляемую совместно с мармитом:

ОБЩИЙ ВИД
МП-28М



Мармит передвижной МП-28М предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки к линии раздачи первых вторых, соусных блюд и гарниров, а также для раздачи их потребителю.

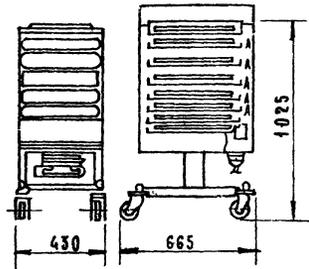
Мармит используется в раздачных линиях или как самостоятельное изделие. Мармит подключается к электросети с помощью штепсельной вилки.

ИНВ. № ПОДА. ПОДАКСИ И ДАТА ВЗДАМ. КИВ. И

27-0-4.91-1-111		МАРМИТЫ СТАЦИОНАРНЫЕ		СТАДИЯ	АИСТ	АИСТОВ
		МСЭ-84М; МСЭ-84М-01;		РП		1
		МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ		АО ИНДЕКОН		
		МП-28М				
НАЧ. ОТА	КАЛУГИН	МОН-				
И. КОНТР.	ЯНИМБЕКОВ	АБ				
ВЕД. ИНЖ. ТУЛЬИНА	САЙГА					
ИНЖ. К. РОМАНОВА	СОН					

А.А.1

Общий вид ШТПЭ-1М



Монтажная схема



Техническая характеристика

- 1. Площадь емкостей, м² 1,53
- 2. Время разогрева воздуха в шкафу от 20 до 30°С, мин 15
- 3. Мощность, кВт 1,26
- 4. Напряжение, В 220
- 5. Род тока однофазный переменный
- 6. Габаритные размеры, мм:

длина	665
ширина	430
высота	1025

- 7. Масса, кг 70
- Код ОКП 5151290060

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Шкаф тепловой передвижной используется для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд и кулинарных изделий, а также для их раздачи на предприятиях общественного питания. Применяется в раздаточных линиях или как самостоятельное оборудование.

Предназначен для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями.

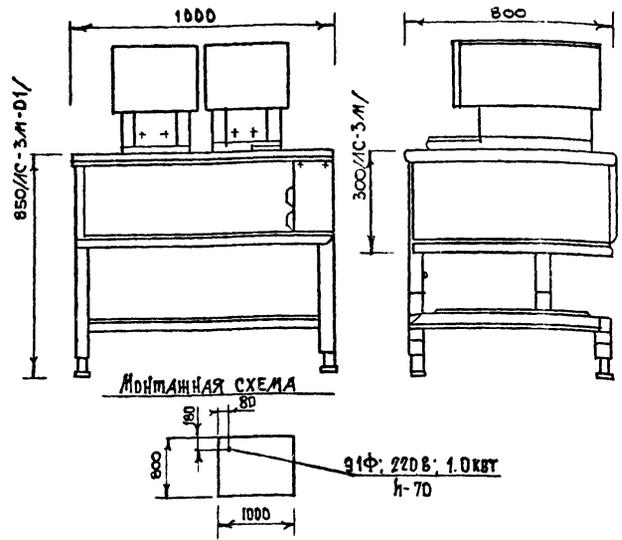
Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1М представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к каркасу установленному на четырех колесах. Сверху к облицовкам крепится стол, имеющий углубление под емкость. Во время перерывов при раздаче блюд емкость или углубление закрывается крышкой.

ИЗДАНИЕ ПОД П. Д. Д. 1980 г.

27-0-4.91-1-112			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Г. ХАРЬКОВ	СТАЦИЯ ЛЕСТ. ЛИФТОВ
И. КОНТР. АДИМБЕКОВА	ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ШТПЭ-1М		Р. П. 1
ВЕД. ИНЖ. ГОЛУБИЦКА			АО ЦНРЕКОН
ИНЖ. ШК. РОМАНОВА			

А.И.

Общий вид



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ЛС-ЗМ	ЛС-ЗМ-01
1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, м ²		0,8
2. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМЫХ ЭЛЕКТРОТЕРМОСТАТОВ	кВт	1,0
3 Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В	50	60
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм	1000 × 800 × 300	1000 × 800 × 850
6. МАССА, кг	35	85
КОД ДКП	5151541039	5151541040

Изготовитель: Харьковский 3-й торговый машиностроения г. Харьков

Прилавки для горячих напитков используются для установки электротермостатов ТЭ-25М с горячими напитками, а также для выкладки хлебобулочных и кондитерских изделий. Применяются на предприятиях общественного питания: ЛС-ЗМ-01 - в раздаточных линиях самообслуживания, ЛС-ЗМ - как отдельно стоящее оборудование.

Прилавок для горячих напитков ЛС-ЗМ имеет каркас, к которому крепятся облицовки, ниша и панель. На боковую стенку ниши выведены две штепсельные розетки для подключения двух термостатов.

УТВЕРЖДЕНО И ДАТА ВЗНЕС. КИЕВ

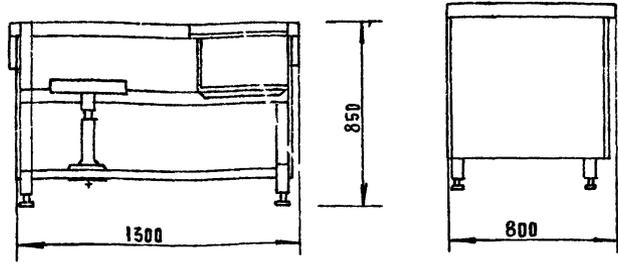
27-0-4.91-1-113			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	<i>Калугин</i>	Прилавки для горячих напитков ЛС-ЗМ; ЛС-ЗМ-01.
И. КОНТР.	АЛМБЕКОВА	<i>Алмбекова</i>	
ВЕД. НИИ	ТУПИЦЫНА	<i>Тупицына</i>	
ИНЖ. Ц.К.	РОДАНОВА	<i>Роданова</i>	
			СТАВЛЯ
			РП
			ЛИСТ
			1
			АО „ИНРЕКОМ“

ФОРМАТ А3

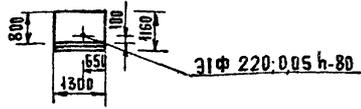
1060-01

А.А.Т

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА м² 0,56
- 2. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМОГО АППАРАТА, кВт 0,05
- 3. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
- 4. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	1300
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	850

6. МАССА, кг 90

КОД ОКП 5151541046

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Харьковский З-д торгового машиностроения г. Харьков

Прилавок касса используется для установки контрольно-кассового аппарата и организации рабочего места кассира в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания.

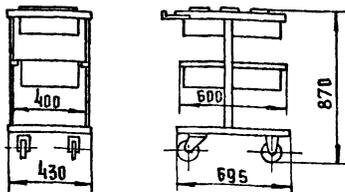
Прилавок-касса имеет каркас, к которому крепятся облицовки и столы с бортами. На столе устанавливается контрольно-кассовый аппарат, который подключается к штепсельной розетке, смонтированной внутри прилавка.

Прилавок-касса может быть смонтирован в правом и левом исполнении.

ИНВ. Н. ПОДЛ. ПР. ДАТ. И ДАТА ВЗЯМ. ИНВ. Н.

				27-0-4.91-1-114		
НАЧ. ОТ.:	КАЛУГИН			ПРИЛAVOK-КАССА АС-1М	СТАДИЯ ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОУЛ:	АЛИМБЕКОВ				РП	1
ВЕД. ИНЖ.:	ТУПИЦИНА			АО «ИНДЕКОН»		
ИНЖ. П.:	РОМАНОВА					

АА I

Общий вид

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|-------------|
| 1. КОЛИЧЕСТВО ЗАГРУЖАЕМЫХ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ШТ | 900 |
| 2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ | |
| ДЛИНА | 695 |
| ШИРИНА | 430 |
| ВЫСОТА | 870 |
| 3. МАССА, КГ | 24 |
| КОД ОКП | 515156 1252 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ г.СМОЛЕНСК

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ПРЕДНАЗНАЧЕ-
НА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ТЕЛЕЖКА МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ В СОСТАВЕ РАЗДА-
ТОЧНЫХ ЛИНИЙ ИЛИ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ.
ТЕЛЕЖКА СОСТОИТ ИЗ РАМЫ, УСТАНОВЛЕННОЙ НА КОЛЕСАХ.

НА РАМЕ ЗАКРЕПЛЕНА СТОЙКА, К КОТОРОЙ КРЕПЯТСЯ КРОН-
ШТЕЙН И СТОЛ. В ОТВЕРСТИЕ СТОЛА И НА КРОНШТЕЙН УСТАНОВ-
ЛИВАЮТСЯ ЕМКОСТИ, В КОТОРЫЕ ВСТАВЛЯЮТСЯ ПО ТРИ ПЕРФО-
РИРОВАННЫХ ВКЛАДЫША. ВО ВКЛАДЫШИ УКЛАДЫВАЮТСЯ
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ.

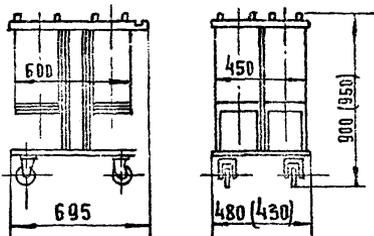
				27-0-4.91-1-115	
				ТЕЛЕЖКА	
				ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	
				ТСП-900М	
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН			СТАДИЯ	ЛИСТ
Н. КОНТР.	РАЙМСЕКОВ			РП	ЛИСТОВ
БЕД. ИНЖ.	ТУПЦИНА				1
ИНЖ. Ц. К.	РОМАНОВА			АО "ИНРЕКОН"	

ФОРМАТ А3

150-01

ИНВ. И ПОДАЛ. ПОДАТ. И ДАТА ВЗЯТИИ ИНВ. К

ОБЩИЙ ВИД



Тележки с выжимным устройством предназначены для транспортирования столовой посуды и автоматической подачи её на уровень поверхности стола на предприятиях общественного питания.

Тележки могут применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельные изделия.

ТВТ-240М ТВМ-400М ТВБ-480М ТВТ-120М

1. Единовременная загрузка, шт:

тарелок диаметром 200	240		120
тарелок диаметром 240		440	
суповых мисок			480
баранчиков			

2. Габаритные размеры, мм

длина	695	695	695	695
ширина	480	480	480	430
высота	900	900	900	950

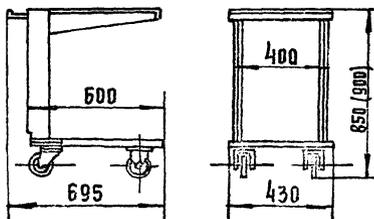
3. Масса, кг

48	48	48	33
----	----	----	----

код ОКП 5151561241 5151561243 5151561242 5151561240

Изготовитель: Смоленский З-д торгового оборудования г. Смоленск

Общий вид



Тележки с выжимным устройством предназначены для транспортирования стаканов, подносов и салатников, а также для транспортирования холодных порционных закусок и сладких напитков и автоматической подачи их на уровень поверхности стола на предприятиях общественного питания.

Тележки могут применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие.

ТВС-120М ТВП-120М ТВЗ-120М ТВС-120М-01

1. Единовременная загрузка, шт:

стаканов	120		120
подносов		120	
салатников			120

2. Габаритные размеры, мм

длина	695	695	695	695
ширина	430	430	430	430
высота	900	850	850	860

3. Масса, кг

28	28	28	28
----	----	----	----

код ОКП 5151561228 5151561229 5151561230 5151561231

Изготовитель: Смоленский З-д торгового оборудования г. Смоленск

ИВ. Н. ПОДЛ. П. ВАЛ. И. ДАТА 83 ЛМ ИВ. ИВ.

27-0-4.91-1-116			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	КАЛУГИН	И. В. Т.	ТЕЛЕЖКИ С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ
И. КСНТР	УЛИЦИНА	И. В. Т.	ТВМ-400М; ТВБ-480М; ТВТ-240М; ТВТ-120М
БЕД. ИНЖ.	УЛИЦИНА	И. В. Т.	ТВС-120М; ТВЗ-120М; ТВП-120М
Инж. Ц. К.	СМАИЛОВА	И. В. Т.	ТВС-120М-01
СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
РП		1	
			АО ИНРЕКОН

1060-01

ФОРМАТ А3

А. А. I

Общий вид

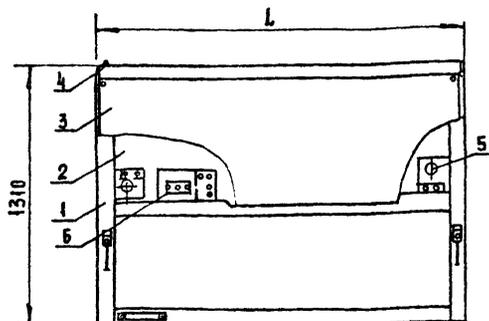
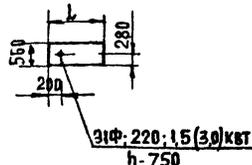


СХЕМА СТОЙКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ТИПА АС-4М
1 - КАРКАС; 2, 3 - ОБЛИЦОВКА; 4 - СТОЛ; 5 - ШТЕП-
СЕЛЬНАЯ РОЗЕТКА; 6 - БЛОК ЗАЖИМОВ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	АС-4М	АС-4М-03	АС-4М-06 АС-4М-09	АС-4М-12
1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХ- НОСТИ СТОЛА, М ²	0,28	0,28	0,28	0,2
2. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМЫХ АППАРАТОВ, КВТ	1,5	1,5	3,0	3,0
3. РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ		ПЕРЕМЕННЫЙ	
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220			
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:				
длина, L	1400	1400	1400	1000
ширина	560	560	560	560
высота	1310	1310	1310	1310
6. МАССА, КГ	23	24	24	18
КОД ОКП	5151541050	5151541053	5151541056	5151541062 5151541059

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
Г. ХАРЬКОВ

Стойки электрические используются на предприятиях общественно питания при компоновке линий самообслуживания в качестве связующего звена между стационарным оборудованием и служат для установки и подключения к электросети передвижного оборудования (шкафов и мармитов).

Предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией в районах с умеренным климатом.

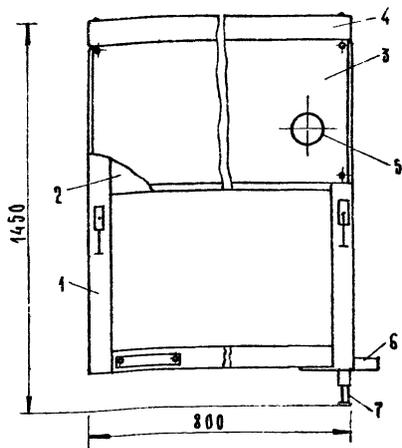
Стойки состоят из каркаса, облицовок и стола. Стойки АС-4М, АС-4М-03 имеют по одной, а стойки АС-4М-06, АС-4М-09, АС-4М-12 по две штепсельные розетки, выведенные на облицовку. В стойки, кроме АС-4М, снабжены блоками зажимов, прикрепленными к каркасу. У всех стоек отсутствуют ножки и при установке в линию самообслуживания типа АС-М они крепятся к соседним прилавкам или к стойкам АС-5М, имеющим регулируемые по высоте ножки.

27-0-4.91-1-117

ИЗВ. И ПОДАВ. ПОД. И ЛАТА	ВЗЛ. ИЩ. ИЩ.								
НАЧ. ОТА	КАЛУГИН								
И. КОНТР.	АКИМЬКОВА								
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА								
ИНЖ. П. К.	РОМАНОВА								
СТОЙКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ АС-4М АС-4М-03, АС-4М-06, АС-4М-09 АС-4М-12						СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ Р П 1			
						АО «ИНРЕКОН»			

А.А.Т.

Общий вид



- 1- каркас; 2,3- облицовка
4- стол; 5 - крышка;
6- кронштейн; 7- ножка

Техническая характеристика

1. Площадь рабочей поверхности стола, м² 0,16
2. Габаритные размеры, мм:
длина 800
ширина 560
высота 1450
3. Масса, кг 15
Код ОКП 5151541063
Изготовитель: Харьковский 3-й торговый машиностроения г. Харьков

Стойка АС-5М используется на предприятиях общественного питания при компоновке линий самообслуживания в качестве связующего звена между стационарным оборудованием и служит для установки передвижного оборудования.

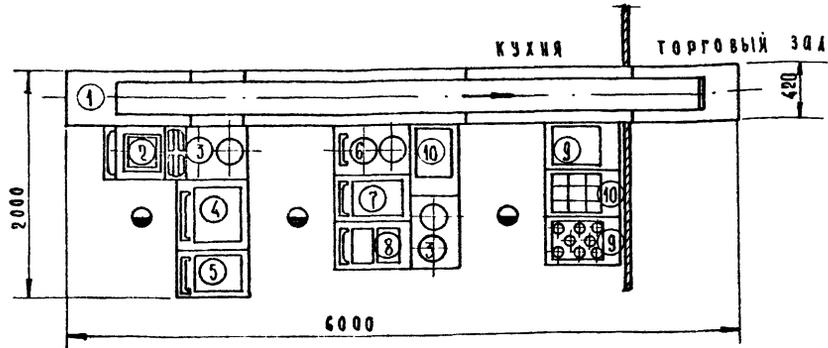
Стойка АС-5М состоит из каркаса, облицовок и стола. К каркасу с внутренней стороны приварен кронштейн, на который при необходимости можно установить розетку через отверстие в облицовке. Отверстие закрыто крышкой. Стойка имеет кронштейн и регулируемые по высоте ножки. Кронштейн крепится с одной стороны к рядом стоящей стойке, а с другой к стойке АС-5М.

Изм. № подл. Подп. ч. дата Взам. инв. №

						27-0-491-1-118
						Стойка АС-5М
И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	СТАВА ДИСТ ЛИСТОВ
И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	РП
И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	АО ДИПРЕКОН
И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	И.контр.	

ФОРМАТ А3

Вариант размещения постов комплектации



Состав линии

поз.	Наименование оборудования	тип	кол.	габариты, мм	мощ. квт
1	Транспортер комплектации	ТКШ-2	1	6000×420×920	11,8
2	Тележка с выжимным устройством для подносов	ТВП-120М	2	695×430×850	
3	Тележка с выжимным устройством для мясок	ТВМ-400М	2	695×430×900	
4	Мармит для I блюд	МЭП-60	2	640×660×905	1,6
5	Мармит для мяса к I блюдам и для II несочных блюд	МЭП-6	2	420×660×905	1,6
6	Тележка с выжимным устройством для тарелок	ТВТ-240М	2	695×430×800	
7	Мармит для гарнира	МЭП-35	2	420×660×905	1,2
8	Мармит для II сочных блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	2	420×660×905	1,2
9	Тележка с выжимным устройством для стаканов	ТВС-120М	2	695×430×900	
10	Тележка с выжимным устройством для закусок	ТВЗ-120М	3	695×430×850	
11	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКС-5	1	16000×420×920	0,6

лист № 1004 / подл. № дата / взом. инва

нач. отд.	Калугин	Ма
и. контр.	Линькова	Линькова
вед. инж.	Тупицына	Тупицына
инж. ш.к.	Бычкова	Бычкова

27-0-4.91-1-119

Линия конвейерная для комплектации и отпуска комплексных обедов АККО-2 / поток-2/

статья	лист	листов
РП	1	2

АО «ИНРЕКОН»

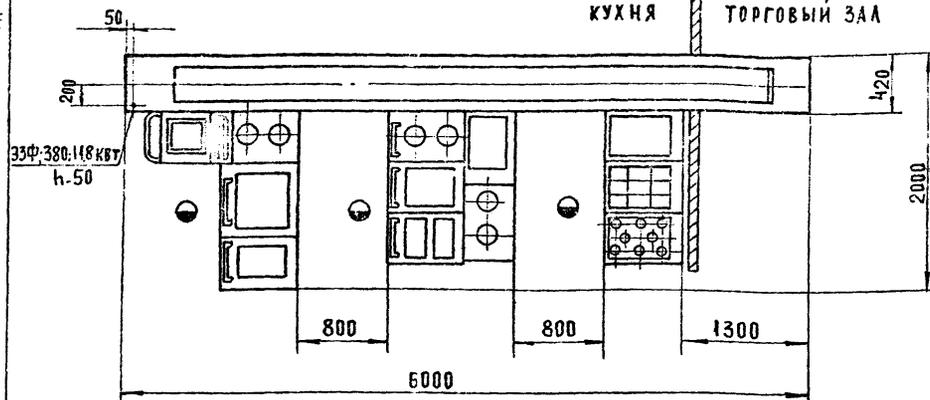
ФОРМАТ А3

1000-01

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

КУХНЯ ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



1. Производительность, обедов/ч
при количестве обслуживающего персонала 3 чел. 300
при количестве обслуживающего персонала 5 чел. 600
при количестве обслуживающего персонала 7 чел. 800
 2. Установленная мощность, кВт 11,8
 3. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 4. Напряжение, В 380
 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
длина 6000
ширина 2000
высота 905
 6. Масса, кг 1364
код ОКП 5151542004
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ
Г. СМОЛЕНСК

Линия конвейерная предназначена для оснащения столовых промышленных предприятий, учебных заведений и других предприятий общественного питания, реализующих комплексные обеды.

Линия работает в режиме непрерывной раздачи обедов при непрерывном потоке посетителей.

В комплект линии входят два * секционных транспортера и передвижное раздаточное оборудование, собранное в блоки. Каждый блок образует пост комплектации. Взаимное расположение транспортера и блоков раздаточного оборудования

* Линия АККО-2 укомплектована двумя транспортерами ТКШ-2 и ТКШ-5.

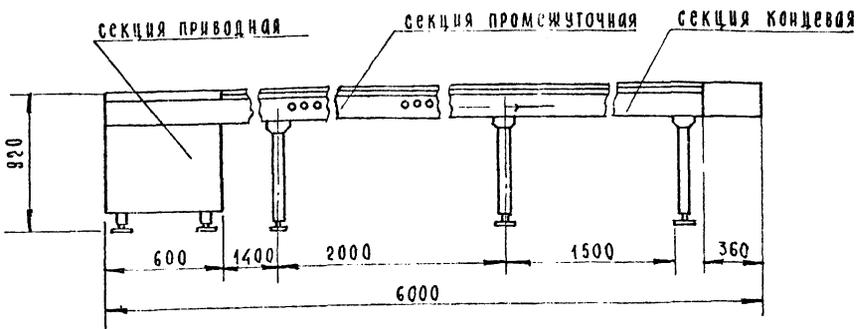
Транспортер ТКШ-5 служит для сбора грязной посуды. Мощность его равна 0,6 кВт. Розетки на транспортере отсутствуют.

выбирается из условия рационального распределения обязанностей между комплектовщицами равномерной их загрузки.

На линии производится поточное пооперационное комплектование обедов на подносы и транспортирование их в обеденный зал. Увеличение производительности линии на том же комплекте оборудования может быть достигнуто за счет увеличения числа обслуживающего персонала, а именно: работе на каждом блоке не одной, а нескольких комплектовщиц.

А.А. I

Общий вид



Техническая характеристика

- 1. Скорость перемещения подносов, м/с 0,15 или 0,28
- 2. Мощность подключаемого оборудования, кВт не более
 - к розетке ≈ 20
 - к транспортеру 11,2
- 3. Мощность привода, кВт 0,6
- 4. Суммарная мощность транспортера, кВт 11,8
- 5. Род тока трехфазный переменный
- 6. Напряжение, В 380
- 7. Габаритные размеры, мм:
 - длина 6000
 - ширина 420
 - высота 920
- 8. Масса, кг 200
- Код ОКП 54151542017

Изготовитель: Объединение. Смоленскторгмаш

Транспортер состоит из приводной, промежуточной и натяжной секций.

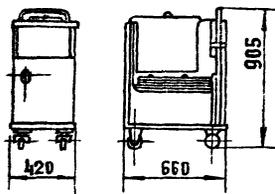
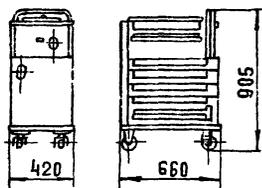
Приводная секция служит для обеспечения перемещения ленты. В нижней части секции расположен привод. От верхней части секции он отделен выдвижным подносом для сбора остатков пищи. Створца секции смонтирован блок управления, на панели которого размещен кнопочный пост. Сверху секция закрывается съемным настилом, установленным на регулируемых по высоте опорах. В случае, если поднос с обедом, дошедший до края ленты, не будет снят транспортера, сработает автоматический останов привода. При снятии подноса транспортер автоматически включается. С обеих сторон приводной секции установлены по две розетки для подключения обогреваемого раздаточного оборудования.

В натяжной секции смонтированы натяжной, концевой и отклоняющий барабаны. Натяжная секция накрывается сверху настилом, боковые поверхности облицовками. В торцевой части смонтирован кнопочный пост и предусмотрен отсек, закрываемый дверцей, в котором установлена электроаппаратура.

Промежуточные секции выпускаются длиной 1500 и 2000 мм. Розетки монтируются по 3 штуки на панелях, расположенных на противоположных сторонах секции. Конструкцией предусмотрена возможность перевеса обеих панелей на одну сторону секции. В секции смонтированы поддерживающие ролики, по которым перемещается обратная ветвь ленты.

ИЗМ. № ПОЛ. И ДАТА ИЗМ. ДИЗ. №

				27-0-4.91-1-120		
				Транспортер комплектации Т К Ш - 2		
Нач. отд.	Калачин	И.И.		Студия	Ист.	Листов
Н. контр.	Дашьскова	И.И.		Р.П.		1
Вед. инж.	Тупичина	И.И.		АО «ЦНРЕКОН»		
Инж. И.К.	Бычкова	И.И.		ФОРМАТ А3		

ОБЩИЙ ВИД
МЭП-35ОБЩИЙ ВИД
МЭП-6

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МЭП-60 МЭП-35 МЭП-20 МЭП-6

1. КОЛИЧЕСТВО МАРМИТНИЦ, ШТ				
Емкостью 60л	1	—	—	—
Емкостью 35л	—	1	—	—
Емкостью 10л	—	—	2	—
Емкостью 6л	—	—	—	5
2. РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА В ШКАФУ, °С				80-90
3. РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА В МАРМИТНИЦАХ, °С		65-70		
4. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО РАБОЧЕГО СОСТОЯНИЯ, МИН	15	15	15	20
5. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	1,6	1,2	1,2	1,6
6. РОД ТОКА		ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ		
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220	220	220	220
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ				
ДЛИНА	640	420	420	420
ШИРИНА	660	660	660	660
ВЫСОТА	905	905	905	905
9. МАССА, КГ	64	50	50	63
10. КОД ОКП				
МЭП-60	5151270033			
МЭП-35	5151270029			
МЭП-20	5151270025			
МЭП-6	5151270021			

Мармит состоит из рамы, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху столом, имеющим гнезда для установки мармитниц. Рама снабжена амортизатором. На передней облицовке смонтирована дверца. Мармиты обогреваются воздушными тэнами, включение которых осуществляется выключателем и сигнализируется зажиганием лампы. Мармиты подключаются к розеткам, расположенным на транспорте. Ходовая часть состоит из двух пар колес: передних неповоротных и задних поворотных, что обеспечивает хорошую маневренность.

Мармит МЭП-35 отличается от МЭП-20 только мармитницами: взамен одной мармитницы емкостью 35л в мармите МЭП-20 применены две по 10л.

Мармит МЭП-60 аналогичен мармиту МЭП-35 и отличается лишь емкостью мармитницы и длиной.

Мармит МЭП-6 отличается наличием теплового шкафа, снабженного съемными направляющими для установки запасных мармитниц.

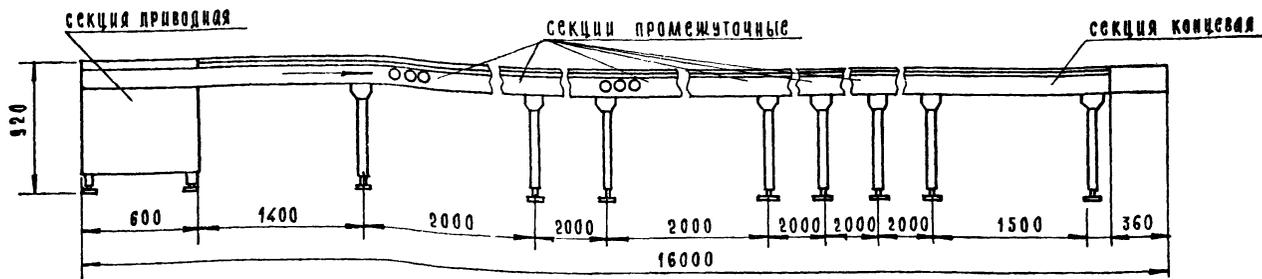
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ,
Г. СМОЛЕНСК.

27-0-4.91-1-121

ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ, Г. СМОЛЕНСК.	СТАДИЯ ЛИСТ	ЛИСТОВ
МАТЕРИАЛ	МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЭП-60, МЭП-35, МЭП-20 МЭП-6.	РП	1
МАТЕРИАЛ	МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЭП-60, МЭП-35, МЭП-20 МЭП-6.	АО «ИНДЕКОН»	

А.А.1

Общий вид



Описание смотри стр. 162

Техническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с 0,15 или 0,28
 2. Мощность подключаемого оборудования, кВт
 к розетке 2,0
 к транспортеру 24,0
 3. Мощность привода, кВт 0,6
 4. Суммарная мощность транспортера, кВт 24,6
 5. Род тока трехфазный переменный
 6. Напряжение, В 380
 7. Габаритные размеры, мм
 длина 16000
 ширина 420
 высота 920
 8. Масса, кг 350
 9. Код ОКП 515154 20 23
- Изготовитель: Смоленский 3-й торговый оборудования
г. Смоленск

В зависимости от длины транспортеры

выпускаются 7 типоразмеров:

	ТКШ-1	ТКШ-2	ТКШ-3	ТКШ-4	ТКШ-5	ТКШ-6	ТКШ-7
Мощность подключаемых потребителей, кВт к розетке				2			
к транспортеру	12	12	24	24	24	24	24
Габаритные размеры, мм:							
длина	4000	6000	8000	10000	16000	22000	32000
ширина				420			
высота				365			
Масса, кг	160	200	230	260	350	440	600

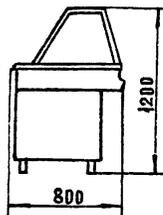
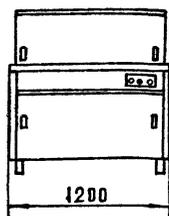
Име. № подл. Подл. и дата Взам инв. №

				27-0-4.91-1-122		
Нач. отд.	Калужин	Иванов		Транспортер для сбора грязной посуды ТКШ-5	Итадия лист	лист
Н. контр.	Давыкова	Иванов			РП	1
Вед. инж.	Тупицина	Иванов			АО «ИНРЕКОМ»	
Инж. Шк.	Бычкова	Иванов				

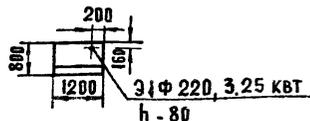
ФОРМАТ А3

Л. 1

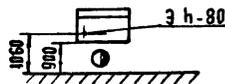
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПЛОЩАДЬ ЕМКОСТЕЙ, м ²	0,51
2. ОБЪЕМ ПАРОГЕНЕРАТОРА, дм ³	20
3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ВОДЫ В ПАРОГЕНЕРАТОРЕ, МИН	45
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220
5. РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ
6. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	3,25
7. ТЕМПЕРАТУРА ПОДДЕРЖИВАЕМАЯ В ВИТРИНЕ, °С	65-80
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1200
9. МАССА, КГ	120
КОД ОКП	5151290072
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	ЗАВОД „ПРИБОЙ“ г. ТАГАНРОГ

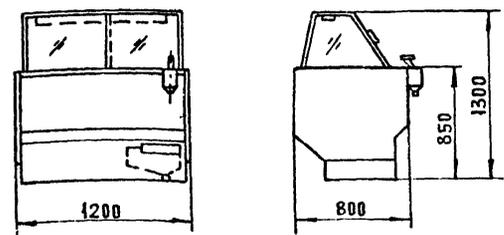
Витрина предназначена для кратковременного хранения кулинарной продукции в горячем состоянии, ее демонстрации и раздачи потребителям.

Основные части витрины /стойка, корпус, емкости, ванна парогенератора/ выполнены из полированной нержавеющей стали. Стеклопанель витрины встроена в стойку типа СР-12. Со стороны бармена в стойке размещена панель управления. Стекла витрины раздвигаются. Заливка воды в ванну парогенератора производится вручную.

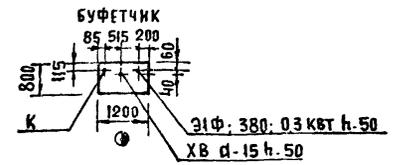
ИНС. И ПОВА. ПОДП. И ДАТА. ВЗАИМ. ИМЕНИ

27-0-4.91-1-123		СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ		РП		1
ВТ-051		АО „ИНРЕКОН“		
НАЧ. ОТД. КАЛАУГИН	<i>М.С.</i>			
Н. КОНТ. ДИМБЕКОВА	<i>Д.С.</i>			
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА	<i>Т.С.</i>			
ИНЖ. П.К. БЫЧКОВА	<i>П.С.</i>			

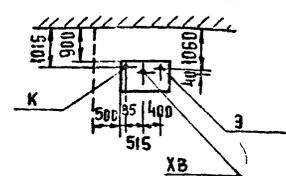
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1	Внутренний объем, м ³	0,315
2	Полезный объем, м ³	0,16
3	Температура в охлаждаемом объеме, °С	-18
4	Демонстрационная площадь, м ²	0,61
5	Тип холодильного агрегата	ВН 630 (2) М
6	Количество холодильных агрегатов, шт.	1
7	Холодильный агент	Хладофлон - 502
8	Время выхода на рабочий режим, ч	3
9	Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч	9,8
10	Мощность, кВт	0,3
11	Напряжение В	220/380
12	Род тока	однофазный переменный
13	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	1300
14	Масса, кг	185
	код ОКП	515113

Изготовитель: Объединение Мариупольмаш"
г. Иощкар - Ола.

Витрина холодильная низкотемпературная закрытая предназначена для кратковременного хранения, демонстрации мягкого и твердого мороженого, реализации замороженных пищевых продуктов, на предприятиях общественного питания.

Витрина состоит из цельнозаливных корпуса, стола, боковых панелей и верхнего ограждения из стекла. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания, приборы и панель управления автоматикой.

Специальная ложка раздачи промывается в емкости, имеющей кран подвода воды. Процессы охлаждения и оттаивания поддерживаются автоматически.

Стойка-витрина выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

ИНВ. И ПОДА. ПОДАТ. И ДАТА. ВЗАМ. ИНДЕК

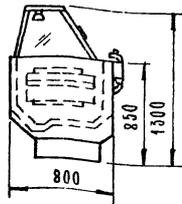
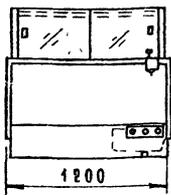
27-0-491-1-124		ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ВНХ-1-0,315		СТАДИЯ АНСТ	ЛИСТОВ
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	И.И.		Р.П.	1
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	И.И.			
ВЕД. МНЖ.	ПУПИЦИНА	И.И.			
ИНЖ. Ц.К.	БЫЧКОВА	И.И.			

АО "ИНДЕКОН"

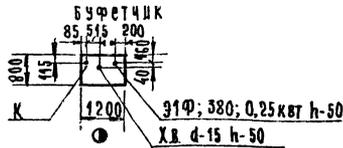
А.1

Техническая характеристика

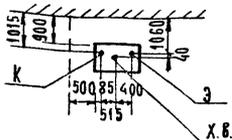
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



1. Внутренний объем, м³ 0,315
2. Полезный объем, м³ 0,16
3. Демонстрационная площадь, м² 0,61
4. Температура в охлаждаемом объеме, °С от -2 до -8
5. Время выхода на рабочий режим, ч 3
6. Тип холодильного агрегата ВС 630/2М/-02
7. Холодильный агент хладон 12
8. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч 8
9. Мощность, кВт 0,25
10. Напряжение, В 220/380
11. Род тока однофазный переменный
12. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1200
 - ширина 800
 - высота 1300
13. Масса, кг 180
- Код ОКП 515113

Изготовитель: объединение „Марихолодмаш“ г. Йошкар-Ола

Стойка-витрина холодильная предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и реализации готовых холодных блюд на предприятиях общественного питания.

Стойка-витрина состоит из цельнозащитных пенополиуретанового корпуса, стола, боковых панелей и верхнего ограждения /остекленного/. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания и панель управления автоматикой.

Ложка для раздачи промывается в навесной емкости, имеющей кран подвода воды.

Режимы охлаждения и оттаивания поддерживаются автоматически.

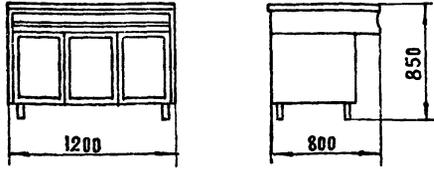
Стойка-витрина выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

				27-0-4.91-1-125			
Исполн	Колтугин	Иван		Стойка-витрина холодильная СВ-1-0,315	Стация	Лист	Листов
И контр	Алишбекова	А.А.			Р	П	Т
Вед инж	Ишпина	Т.А.			АО „ИНРЕКОМ“		
Инж.пр.	Бычкова	В.В.					

ШЕД. Р. ПОДА. ПОДП. И ДАТА. ВЗЛОМ. ЧИСТ.

А.А.1

Общий вид



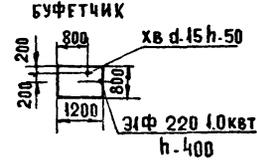
Техническая характеристика

1. Площадь рабочей поверхности стола, м ²	СР-1.2	СРБ-1.2
2. Мощность подключаемых аппаратов, кВт	0.96	0.96
3. Напряжение В	1.0	10.0
4. Вид тока	220	380
	одно - фазный	трех - фазный

Монтажная схема СРБ-1.2



Монтажная схема СР.1.2



5. Габаритные размеры, мм

длина	1200
ширина	800
высота	850
масса, кг	400

6. Масса, кг
Код ОКП

Изготовитель: завод "Прибой" г. Таганрог

Стойки раздаточные предназначены для размещения на них и подключения к электросети аппаратов, также отпуская потребителям продукты.

Основные детали стоек / облицовочные панели, столешница, ящики для установки емкостей, раздвижные створки / выполнены из нержавеющей стали. Со стороны потребителя установлены декоративные панели из цветного пенопласта.

На лицевой панели со стороны буфетчика расположены розетки для подключения аппаратов.

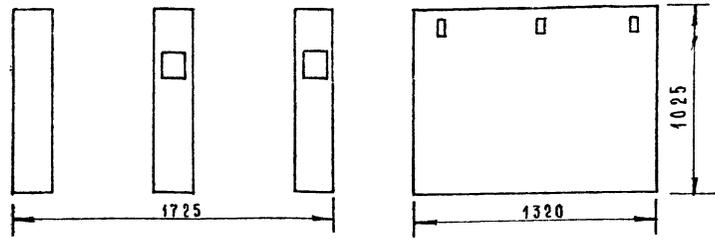
Внутри стойки установлены трубы и скобы для подвода воды и кабеля.

Изм. № подл. Подп. и дата Взам. инв. №

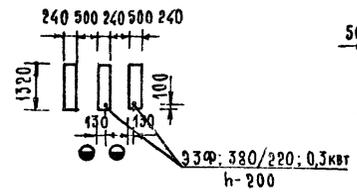
27-0-4.91-1-126		СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ	
СТОЙКИ РАЗДАТОЧНЫЕ СР-1.2, СРБ-1.2		РП	1
А.О. ИНДЕКОН			
ИЗМ. ОТВ. КАЛУГИН	ИЗМ. ОТВ. АННЕНКО		
ВЕД. ИНЖ. ТУЛИЦИНА	ИЗМ. И. К. БЫЧКОВА		

А 1 Т

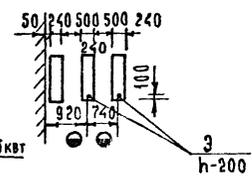
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1 Пропускная способность на один проход, чел., не менее 2000
- 2 Минимальное число проходов 2
- 3 Род тока трехфазный переменный
- 4 Напряжение, В 380 или 220
- 5 Потребляемая мощность в щадящем режиме, не более, кВт 0,3
- 6 Габаритные размеры, мм
 - длина 1725
 - глубина 1320
 - высота 1025
- 7 Масса, кг 330

Код ОКП

Изготовитель: Бишкекский 3-й „КИП“ Кыргызстан

Примечание

Увеличение количества проходов, по желанию заказчика, достигается установкой дополнительных средних тумб.

Автоматизированный пропускной пункт/турникет выхода/предназначен для пропуска посетителей в одном направлении и автоматического перекрытия прохода при попытке пройти в обратном направлении.

Автоматизированный пункт может устанавливаться на предприятиях торговли и общественного питания.

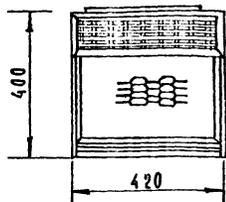
ИЗВ. № ПОДАРОК. Ч. ДАТА. 1330М. ЧИВ.

				27-0-4.91-1-127			
				Автоматизированный пропускной пункт ТВ		Стандарт АИСТов	
Исполн. Коалгин				И. контр. Тзылчина		РП	
Вед. чизм. Алимбекова				Инж. П. К. Бычкова		АО „ЦНРЕКОН“	

формат А3

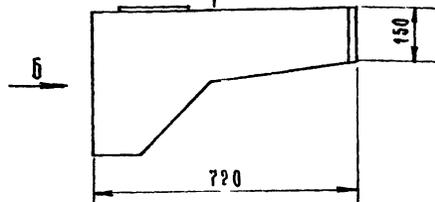
Л.А. I

Общий вид

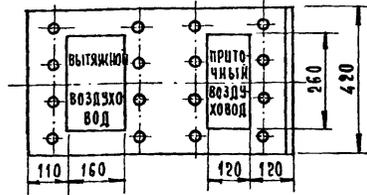
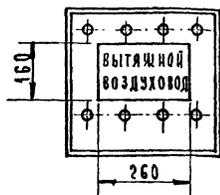


Вид Б

/лист и прокладка сняты/



Вид А



Техническая характеристика

1 Размер фильтра, мм:

длина	412
ширина	440
высота	40

2 Полезная площадь фильтра, м²

0,135

3 Количество фильтров

1

4 Угол наклона фильтра к плоскости стола, град.

45

5 Расстояние от рабочего стола до нижней кромки фильтра, мм

700

6 Габаритные размеры, мм:

длина	420
ширина	720
высота	400

7 Масса, кг

16,5

Код ОКП

515159 00 07

Изготовитель: Ленинградский завод
торгового машиностроения
г. Ленинград

Цив. К.Порт. Подп. и вата. ВЗДАМ. УРВА

Местные вентиляционные отсосы к тепловому модулированному оборудованию предназначены для улавливания излишнего тепла, влаги, паров, жира и т.п. в месте их образования и создания нормативных микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов. Отсос представляет собой короб, в рабочем сечении которого имеются фильтры, состоящие из набора сеток, скрепленных рамкой. Для сбора жира, улавливаемого жирофильтрами, установлен сборник. Для удобства выемки фильтра на передней плоскости его рамки предусмотрена ручка. В верхней и задней стенках кожуха имеются отверстия для подсоединения приточного и вытяжного воздуховодов. Подача приточного воздуха к отсосу МВО-840 не предусматривается.

Требования к монтажу:

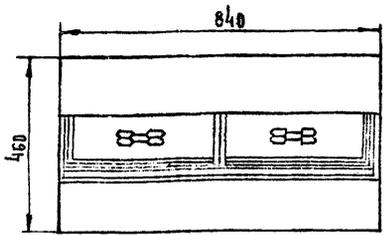
1. Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стене, потолку или полу.
2. В случае подсоединения вытяжного воздуховода к задней стенке кожуха, верхнее вытяжное отверстие заглушить.
3. Секции МВО-420 монтируются над модулированным оборудованием сплошной линией.

				27-0-491-1-128	
				Местный вентиляционный отсос	
				МВО-420	
				Стация лист листов	
				Р/л 1	
				АО „ИНРЕКОМ“	

ФОРМАТ А3

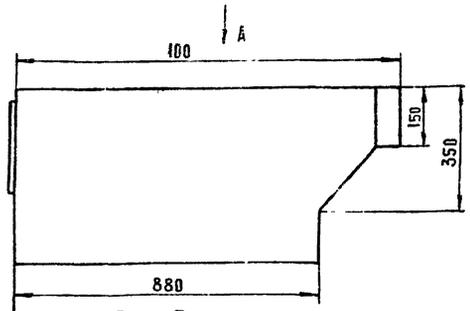
А.А.Т.

В Б Щ И Й В И Д



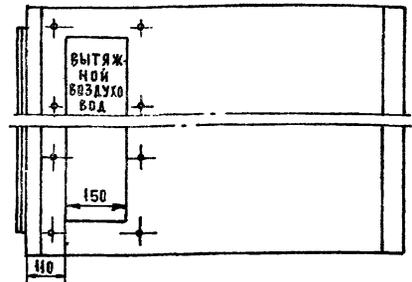
В И Д А

Б



В И Д Б

(лист и прокладка сняты)



Т Е Х Н И Ч Е С К А Я Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

1. РАЗМЕР ФИЛЬТРА, мм
 ДЛИНА 412
 ШИРИНА 440
 ВЫСОТА 40
 2. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, м² 0,135
 3. КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ 2
 4. УГОЛ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПЛОСКОСТИ СТОЛА, ГРАД 35
 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ мм:
 ДЛИНА 1000
 ШИРИНА 1000
 ВЫСОТА 350
 6. МАССА, кг 38
 КОД ОКП 5151590010
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: К. КОМИССАРОВСКИЙ
 Э-Д ТОРГОВОГО ОБЩЕСТВА
 ПОС. КОМИССАРОВКА КУГАНСКОЙ ОБЛ.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ:

1. Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стене, потолку или полу.
2. В случае подсоединения вытяжного воздуховода к задней стенке кожуха верхнее вытяжное отверстие заглушить.
3. Подача приточного воздуха к отсосу модели МВО-840 не предусматривается.

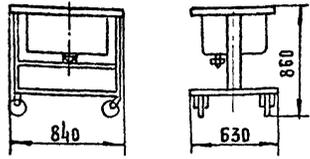
Описание устройства см. лист МВО-420.

ИЗВ. ПРОД. ПОД. И В.А.Т. ВЗАМ. ИВ.А.

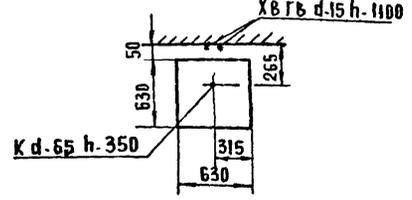
				27-0-491-1-129		
ИЗМ. ПОД.	ИЗМ. ПОД.	ИЗМ. ПОД.	ИЗМ. ПОД.	МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ОТСОС МВО-840	СТАЛИЯ	ЛИСТ
И. КОВ.	И. КОВ.	И. КОВ.	И. КОВ.		РП	1
И. КОВ.	И. КОВ.	И. КОВ.	И. КОВ.		АО ИНТЕКОН	

АА I

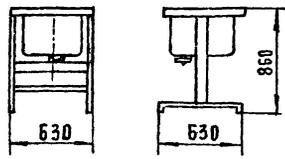
ВАННА МОЕЧНАЯ
ПЕРЕДВИЖНАЯ
ВМСМ



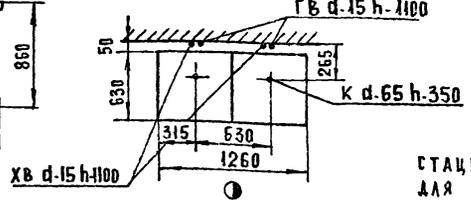
ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
ВМСМ-1



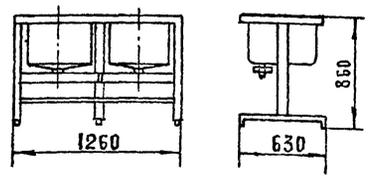
ВАННА МОЕЧНАЯ
СТАЦИОНАРНАЯ
ВМСМ-1



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
ВМСМ-2



ВАННА МОЕЧНАЯ
СТАЦИОНАРНАЯ
ВМСМ-2



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ВМСМ	ВМСМ-1	ВМСМ-2
Количество чаш, шт	1	1	2
Внутренние размеры чаши, мм:			
длина	650	500	500
ширина	500	500	500
высота	350	350	350
Габаритные размеры ванны без выступающих частей,			
длина	840	630	1260
ширина	630	630	630
высота	860	860	860
Масса, кг	40	38	60
Код ОКП	5151530017	5151530041	5151530044

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИБАРТАЙСКИЙ 3-Д
ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. КИБАРТАЙ ЛИТВА

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ: ПЕРЕДВИЖНАЯ ТИПА ВМСМ И СТАЦИОНАРНЫЕ ТИПА ВМСМ-1, ВМСМ-2 ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, А ТАКЖЕ МЯСА, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ В ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ.

ЧАША ВАНН ИМЕЕТ ВЫПУСК С ПРОБКОЙ. СТАЦИОНАРНЫЕ ВАННЫ ПОДКЛЮЧАЮТСЯ К КАНАЛИЗАЦИОННОЙ СЕТИ С РАЗРЫВОМ СТРУИ С ПОМОЩЬЮ ВОРОНКИ. ВЫСОТА ВАНН РЕГУЛИРУЮТСЯ НОЖКАМИ.

ИЗМ. И ПЛА. ПРАВ. И ДАТА ВЗЛ. И ИВ. И

		27-0-4.91-1-130	
ИЗЧ. В ДА	КААУГМИ	ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ ВМСМ.	СТАДИЯ
И. КОМП	АЛИМБЕКОВ		ЛИСТ
ВЕД. ИНЖ	ТУПЦИНА	ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СТАЦИОНАРНЫЕ ВМСМ-1, ВМСМ-2	ЛИСТОВ
ИНЖ. И К	БЫЧКОВА		1
		АО "ИНРЕКОН"	