

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-3.86  
ТОРГОВОЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ, ХОЛОДИЛЬНОЕ  
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АЛБОМ II

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,  
ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ,  
ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ,  
УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,  
ЛИНИИ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ.

А.А. II

# ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ 27-0-3.86

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

### АЛББОМ II

#### СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

- |            |   |
|------------|---|
| АЛББОМ I   | МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ<br>ДЛЯ ДОГОВОРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ   |
| АЛББОМ II  | ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ<br>МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,<br>ЛИНИИ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ |
| АЛББОМ III | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ И СХЕМЫ ВКЛЮЧЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ  |
| АЛББОМ IV  | ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ<br>ГРУЗОВ  |

РАЗРАБОТАН  
ЦНИИЭП  
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ  
ЗАДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА *В.И. Носков*  
ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ПРОЕКТА *Игорь* Г.В. ИГОЛЬНИКОВА

УТВЕРЖДЕН ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ ГОССТРОЯ СССР  
И  
ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПРИКАЗОМ  
№ 130 ОТ 14 АПРЕЛЯ 1986 г.

# СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА II

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТР.
27-0-3.86-2-Δ2	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	5÷13
27-0-3.86-2-Δ1	ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА И УСТАНОВКИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ	3÷4
27-0-3.86-2-1÷27-0-3.86-2-32	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	14÷45
27-0-3.86-2-33÷27-0-3.86-2-42	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ	46÷55
27-0-3.86-2-43	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ	56
27-0-3.86-2-44÷27-0-3.86-2-50	ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ	57÷63
27-0-3.86-2-51÷27-0-3.86-2-59	УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	64÷72
27-0-3.86-2-60÷27-0-3.86-2-74	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ	73÷89

Для сборки холодильной камеры должно быть предусмотрено свободное место вокруг нее не менее 0,8-1 м от стен.

Запрещается установка любых холодильных агрегатов выше уровня нижней трочки испарителя (за исключением специальных схем)

				27-0-3. 86-2-11			
ИМПЛЕКТ	СВЕРЛОВ	Рис		ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ	СТАДИИ	АНСТ	АНСТОВ
В. КОНТ.	ПОДКАС	4238			Р	1	2
РА. СЕП.	МОДИФИКА	4238	4238		УНИИАН	ТОРГОВ.	
РЧК. РР.	ГОРБАТОВА	4238				ЗАКАЗЫ	
СТ. ИЖ.	СНДРОВА	4238				ТОРГОВ.	
				КОМПЛЕКТ			

T.M.A. N. 27-0-3, 80

УКБН ПОА РОДОВО ИАТА ВЗАМНЕН



Удобными для установки агрегата являются подсобные помещения за стеной, в которых установлено холодильное оборудование. В этом случае изолируется шум работающего агрегата от торгового зала и облегчается обслуживание агрегата механиком.

Одним из лучших мест для установки агрегата является подвальное помещение, расположенное непосредственно под холодильным оборудованием.

В подвальном помещении температура воздуха, как правило, ниже, чем в первом этаже, что улучшает работу агрегата.

Запрещается располагать холодильные установки на лестницах и лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям здания, вестибюлей, фойе.

Для агрегатов, не имеющих специального машинного отделения, необходимо сетчатое ограждение, предотвращающее попадание в агрегат посторонних предметов.

Прилавки, закрывающие холодильные машины с воздушным охлаждением, должны иметь, по крайней мере с 2-х сторон съемные жалюзи.

Расстояние между верхней точкой холодильной машины и нижней поверхностью крышки прилавка, закрывающего её, должно быть не менее 200-250 мм.

При монтаже холодильные агрегаты необходимо устанавливать на подставках высотой:

а) для холодильных агрегатов, охлаждающих низкотемпературные прилавки, прилавки-витрины, витрины и холодильные шкафы — 50-70 мм;

б) для холодильных агрегатов, охлаждающих сборно-разборные холодильные камеры и большие холодильные шкафы с высокой подводкой трубопроводов 250-500 мм.

В месте, удобном для обслуживания, рядом с холодильным агрегатом на стене устанавливается щит управления, на котором смонтирован автоматический выключатель и магнитный пускатель.

В оборудовании со встроенными холодильными агрегатами щит управления, как правило, смонтирован в машинном отделении рядом с агрегатом. Агрегаты следует располагать на расстоянии не менее 300 мм от стен или оборудования для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Для обслуживания агрегатов необходимо с двух сторон предусматривать к ним свободный доступ.

Холодильное оборудование должно работать при температуре окружающего воздуха: от 10° до 32° для районов умеренного климата, от 10° до 40° для южных районов. Относительная влажность соответственно не более 55% и 40%.

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ	ТИП, МАРКА ОБОРУДОВАНИЯ	КОД ОБОРУДОВАНИЯ	МАССА ЕДИНИЦЫ ОБОРУДОВА- НИЯ, КГ	СТР.	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4	5	6	7
	<u>ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>					
1.	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1260×840×860 N-0,39 кВт	СН - 0,15	5151132011	140	14	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
2.	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ 2060×860×1035 N-2,79 кВт	ПВ - Ш	5151131026	380	15	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“					
3.	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА САМООБСЛУЖИВАНИЯ 2040×1040×900 N-0,43 кВт	(ПХС - 1 - 0,4) ПИНГВИН - ВС	5151131041	350	16	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“					
4.	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА 2055×1180×1325 N-0,4 кВт	(ПХС - 1 - 0,5) ПИНГВИН - В	5151131029	400	17	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“					
5.	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА 1800×1025×900 N-0,43 кВт	ТАИР - 102" (ПХС - 1 - 0,315)	5151131032	240	18	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
6.	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА 1800×1200×950 N-0,5 кВт	ТАИР - 106 м" (ПХС - 1 - 0,4)	5151131035	275	19	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
7.	ПРИЛAVOK-ВИТРИНА 1800×750×1800 N-0,7 кВт	ТАИР - 146"	5151131038	350	20	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
8.	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1470×630×360 N-0,2 кВт	ВХВ - 1 - 0,08	5151141004	79	21	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
9.	ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500×1230×1250 N-3,5 кВт	ПХН - 2 - 2,0 м	5151131001	850	22	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
10.	ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500×1080×915 N-2,2 кВт	ПХС - 2 - 1,25	5151131004	975	23	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
11.	ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500×1230×1250 N-2,5 кВт	ПХС - 2 - 2,0	5151131067	800	24	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					

27-0-3, 86-2-12

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
Н. КОНТР. ГОРБАТОВА  
РАСЧЕТ. ИГНАТЕНКО  
СТ. ИЖ. СКАРОВА  
ИНЖЕНЕР ПОДСКАКА

СПЕЦИФИКАЦИЯ  
ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО  
В АЛББОМ

СТАДИЯ АНЕТ АНСТОВ  
Р 1 0  
ЦНИИЭП  
ТОРГОВО-  
БЫТОВЫЕ  
ЗДАНИЯ И  
ТУРИСТСКИЕ  
КОМПЛЕКСЫ

Т. М. А. П. 27-0-3.86

ИЗДАТЕЛЬСТВО

А.И.И

1	2	3	4	5	6	7
12	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДТЕМПЕРАТУРНАЯ 3700 × 1080 × 2015 N-3,4 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ВХС - 2 - 3,45	5151141010	760	25	
13	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДТЕМПЕРАТУРНАЯ 3750 × 1120 × 2000 N- 3,4 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ВХС - 2 - 4 К	5151141011	560	26	
14	ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ 1500 × 930 × 1200 N = 0,3 кВт	ВХС/В-1-0,1	515113	220	27	
15	1100 × 930 × 1200 N = 0,3 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“	ВХС/В-1-0,08	515113	175	27	
16	ПРИАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 2000 × 800 × 900 N= 0,83 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ПХН - 1 - 0,4 м	5151132006	200	28	
17	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 750 × 750 × 1810 N = 0,25 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ШХ - 0,40 м	515111011	160	29	
18	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1150 × 860 × 1775 N=0,32 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУСОРГМАШ“	ШХ - 0,56	515111023	200	30	
19	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 800 × 800 × 2000 N = 0,27 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ШХ - 0,71	515111040	180	31	
20	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 750 × 1500 × 1810 N = 0,29 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ШХ - 0,80 м	515111014	250	32	
21	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 800 × 1120 × 1930 N = 0,41 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ШХ - 0,80 м	515111017	242	33	
22	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1570 × 810 × 2120 N = 0,43 кВт СВЕРДЛОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШХ - 1,12	515111020	285	34	
23	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1500 × 800 × 2000 N = 0,4 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ШХ - 1,40	515111043	280	35	
24	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1500 × 800 × 2000 N = 0,4 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“	ШХ - 1,40 К	515111055	280	36	

27-0-3.86-2-12

АНСТ

2

T. M. A. R. 27-0-3, 86

[illegible]

27-0-3, 86-2-12

ANCT  
3

1	2	3	4	5	6	7
	<b>ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ</b>					
1	АВТОМАТЫ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ 740×745×1800 н. 0,6 кВт ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АТ - 101С	5151411006	220	46,47	
	725×735, 1800 н. 0,5 кВт	АТ - 101СК	5151411007	205	46,47	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
2	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ. 700×800×1200 н. 4,5 кВт	АТ - 151	5151411004	200	48	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>	АТ - 151-01	5151411004	200	48	
3	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА 480×590×2000 н. 0,6 кВт	АТ - 205	5151412019	135	49	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
4	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ СОКОВ 800×760×1800 н. 0,6 кВт	АТ - 251	5151412004	300	50	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
5	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ЯБЛА 800×750×1800 н. 0,8 кВт	АТ - 255	5151412008	280	51,52	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
6	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185×1065×2000 н. 0,7 кВт	АТ - 453	5151413013	900	53	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
7	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ОХЛАЖДАЕМЫХ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185 × 1065 × 2000 н. 1,1 кВт	АТ - 556	5151414007	985	54	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
8	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ КВАСА 800×750×1800 н. 0,8 кВт	АТ - 256	5151412009	280	55	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					

27-0-3.86-2-12

1	2	3	4	5	6	7
	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ N=0,075 кВт Г. РЯЗАНЬ ЗАВОД САМ	„ОКА“	см. стр. 56	см. стр. 56	56	
2	ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ С УКАЗАНИЕМ МАССЫ И СТОИМОСТИ 505 x 405 x 605 N=0,08 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	12Б1ВН-3ЦТ	427451000901	40	57	
3	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ С ЧЕКОПЕЧАТАЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ 505 x 405 x 605 N=0,34 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	„ДИНА“	427451001008	40	58	
4	ДОЗАТОР ДЛЯ ФАСОВКИ МУКИ, САХАРНОГО ПЕСКА 935 x 800 x 1950 N=0,4 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	ДРК-1	427414000701	250	59	
5	ВЕСЫ ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРНОГО ПЕСКА 1450 x 1300 x 1850 N=0,8 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	ДСК-1	427414001006	180	60	
6	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 645 x 560 x 195 ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД	РП. 100Ш13	4274310002	23,6	63	
7	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 650 x 550 x 240 ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД	ВБ-150	4274570044	26	63	
8	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1040 x 630 x 1680 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП. 150Ц13Т	4274670005	185	62	
9	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1200 x 1330 x 1450 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП. 500Ш-136С4	4274790061	200	61	

1	2	3	4	5	6	7
10	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1180×1030×1765 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП-600Ц13Б	4274310038	315	62	
11	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1216×1050×1870 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП-1Ц13М	4274311003	290	62	
12	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1710×1325×1855 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП-2Ц13М	4274311025	455	62	
13	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1710×1325×1855 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП-2Ш13М	4274310020	375	61	
14	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1990×1505×1850 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП-3Ц13М	4274311058	600	62	
15	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1885×1500×1400 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП-3Ш13М	4274311035	500	61	
16	МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ 1200×950×1500 N-055кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "КНЕВТОРГМАШ"	МУ	5151612004	110	64	
17	МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК 750×800×1020 N=0,8 кВт КАПСУКСКИЙ ИМ.50. ЛЕТИЯ СССР ЗАВОД ПРОДАВТОМАТОВ	МБ-АП-2С	5132283018	62	65	
18	ЛИНИЯ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ТЕРМОУСАДОЧНУЮ ПЛЕНКУ 6100×1410×1600 N=11,5 кВт ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛРГТ-700	4151740015	1500	66,67	
19	ПРЕСС МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ 930×965×3040 N=4,0 кВт СЕРПУХОВСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	МГП-2	5112480013	650	68	
20	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНО-ПЫЛЕСОСНАЯ 900×654×680 N=0,6 кВт ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	КУ-4036	4853811216	58	70	
21	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНАЯ ВАКУУМНО-ЩЕТОЧНАЯ 830×560×420 N=0,8 кВт ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	КУ-409	4853811120	47	70	

27-0-3.86-2-12

АНСТ

6

А.1

Т.М. А.П. 27-0-3.86

ВЗВЕШИВАНИЕ

ПОДТ. И ДАТА

ИЗВ. ПРОДА.

T. M. A. N. 27-0-3.86

**ПОДП. И ДАТА**

27-0-3, 86-2-12

Лист  
7

~~2585-00~~



Л.П.

1	2	3	4	5	6	7
	Линия очистки и сульфитации картофеля 23000 x 5700 x 3500 n = 14,5 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ЛСК-800	5151640046	5750	73,74,75	
1.	Питатель загрузочный 2450 x 530 x 3120 n = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	В Т Ч ПЗ-5		185	76	
2.	Питатель раздаточный 3600 x 345 x 380 n = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ПР-5		130	77	
3	Бункер загрузочный 2560 x 1800 x 2040 ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	БЗ-25 м1		430	78	
4	Питатель ленточный 3450 x 360 x 720 n = 0,7 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ПА-2		235	80	
5	Перегрузатель наклонный 1200 x 400 x 1900 n = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ПН-2		135	79	
6	Машина моечная вибрационная 1480 x 780 x 930 n = 2,2 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ММВ-2000		240	81	
7	Камнеобушка 1700 x 950 x 1650 n = 2,2 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	КА-2		190	82	
8	Машина картофелечистительная 2150 x 850 x 2750 n = 35 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	МОК-1200		560	83	
9	Конвейер инспекции и до очистки 8090 x 1200 x 910 n = 11 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	КА-1		640	84	
10	Машина для сульфитации 1500 x 1100 x 1810 n = 0,43 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	МС-800		420	85	
11	Пульт управления. ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ЛСК-800.10		80	86	
12	Стул регулируемый 520 x 500 x 880 ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	СР-1		8	86	

27-0-3.86-2-12

ЛМСТ

8

Т.М.А. П. 27-0-3.86

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЛОМ. ИНВ.

# Aa I

T. M. A. R. 27-0-3.86

УЧЕБ. И МЕТОД.	ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ	ВЗАИМОВЫПОЛНЕНИЕ
----------------	------------------	------------------

[illegible]

27-0-3. 86-2-42

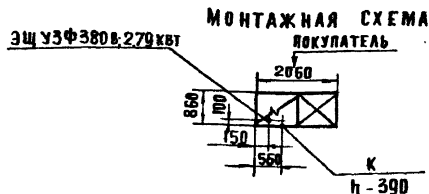
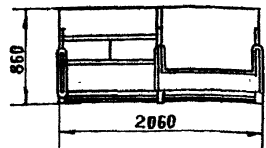
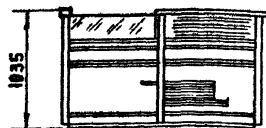
ANCT  
9

21185-02

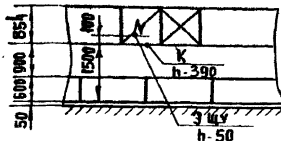
МНБ И ООД.	ПОДНЕШЪ НА ДАТА	ВЪЗМЕМЪ ВЪНЪ
------------	-----------------	--------------

24-4295-82

## ОБЩИЙ ВИД



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. КОЛИЧЕСТВО МАРМИТОВ  
ЕМКОСТЬ 20 л  
ЕМКОСТЬ 10 л  
ЕМКОСТЬ 4 л
2. ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ, л  
ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЫ  
ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ
3. ТЕМПЕРАТУРА, °C  
ВОДЫ В ВАННЕ  
В ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЕ  
В ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЕ
4. ВРЕМЯ ПРОГРЕВА ВАННЫ ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, мин
5. МОЩНОСТЬ МАКСИМАЛЬНАЯ, кВт  
В ТОМ ЧИСЛЕ  
ТЭН в ВАННЫ  
ЗАЭЛЕКТРИФИЦИРОВАННОГО АГРЕГАТА
6. ВИД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В
8. ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ

1  
2  
2165  
134

от 80 ± 5

от 0 до 8

от 4 до 8

min 80-85

279

2,5

0,29

380

BC-500

9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ, мм:  
ДЛИНА  
ШИРИНА  
ВЫСОТА
10. МАССА, кг  
КОД ОКП

2060

860

1035

380

51513 1026

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
„МОСТОРГМАШ“

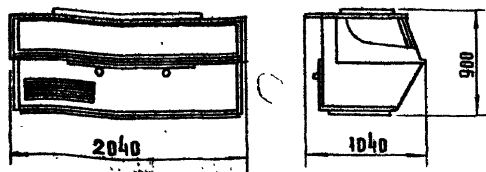
ПРИМЕЧАНИЕ.  
ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИЛАВКИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ СО  
ЩИТА УПРАВЛЕНИЯ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИЛАВКЕ-ВИТРИНЕ.

ПРИЛАВКА-ВИТРИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОТПУСКА ГОРЯЧИХ БЛЮД  
И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК В ДРОВОХ КУХНЯХ И БУФЕТАХ.  
ПРИЛАВКА-ВИТРИНА ИМЕЕТ ТРИ ОТДЕЛЕНИЯ: ТЕПЛОЕ, ХОЛОДИЛЬНОЕ И МА-  
ШИНОЕ. ТЕПЛОЕ ОТДЕЛЕНИЕ СОСТОИТ ИЗ  
МАРИТА С ВАННОЙ В ВАННУ МАРИТА ЗАЛИВАЮТ  
ПОДОГРЕТУЮ ВОДУ.

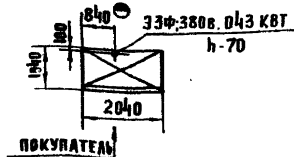
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ПРИЛАВКИ ИМЕЕТ ВИТРИНУ И КАМЕРУ,  
ЗАКРЫВАЕМУЮ ГЕРМЕТИЧНОЙ ДВЕРЬЮ. ВИТРИНА РАСПОЛОЖЕНА НАД  
ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРОЙ. В МАШИНОМ ОТДЕЛЕНИИ РАСПОЛОЖЕНЫ:  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ С ТЕРМОРЕГУЛИРУЮЩИМ ВЕНТИЛЕМ И ТЕРМОРЕЛЕ.

27-0-3.86-2-2				СТАДАНЯ АНСТ АНСТОВ		
ПРИЛАВКА-ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ ПВ-Ш				Р	1	1
НАЧ. УЧ. РАБ.	СВЕРДЛОВ	М.В.		ТОРГОВО-СЫТОВЫЙ 380 АММ И ТРИФАЗНЫЙ КОМПЛЕКТ		
Н. КОНТ.	ГОРКАТОВА	М.В.				
А. СМЕЧ.	ИГОЛЬНИКОВА	М.В.	2,984			
РУК. ГР.	МИРЯНСОВА	М.В.				
СТ. УМ. РАБ.	СКОРОВА	М.В.				

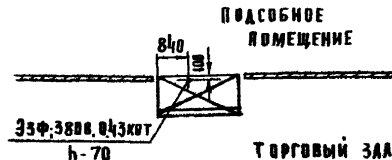
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Проезная площадь пола витрины, м<sup>2</sup> 0,975
  2. Масса загружаемых продуктов, кг 75-100
  3. Температура °С  
в витрине на высоте 100-150 мм 0÷+6  
в средней части прилавка 0÷+8
  4. Тип холодильного агрегата БС-880(2)
  5. Установочная мощность, кВт 0,43
  6. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  7. Напряжение, В 380
  8. Габаритные размеры, мм:  
длина 2040  
ширина 1040  
высота 900
  9. Масса, кг 350
- Код ОКП 5151131041
- Изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“

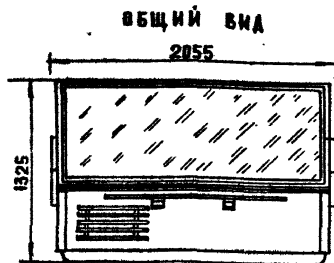
Прилавок-витрина с встроенной холодильной машиной предназначен для хранения и показа в процессе продажи в магазинах самообслуживания предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов. Прилавок-витрина состоит из витрины и прилавка для хранения запасов продуктов и установки холодильной машины.

Витрина с лицевой и боковых сторон закрыта двойным стеклом, а сверху тремя раздвижными или съемными крышками. В нише помещен испаритель. Днищем витрины служит ванна, на которой уложены шесть эмалированных противней.

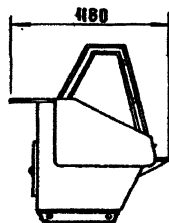
Прилавок состоит из холодильной камеры и машинного отделения, в котором установлен холодильный агрегат на передней стенке холодильной камеры смонтирован испаритель. Камера герметично закрыта дверкой с автоматическим замком. На стене машинного отделения с внутренней стороны закреплен электрощиток, на котором размещены магнитный пускатель и автоматический выключатель.

27-0-3. 86-2-3

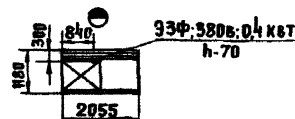
НАЧ. ТЕХ. СЕРДАНОВ	Маш	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА	СТАНА	АНСТ	АНСТОВ
Н. КОНТ. ГОРБАТОВА	203	САМООБСЛУЖИВАНИЯ	Р	1	1
Г.А. СЕЧ. ИГНАЛЬНИКОВА	1100	(ПВХС - 1,0,4)	ЦНИИЭП		
РУК. Г.Р. МИРОШНИКОВА	1100	ЛИНГВИН - ВС			
СТ. ИНЖ. ЕНДОРОВА	1100		ТОРГОВО-СЫТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТУРИСТСКИЕ КОМПЛЕКСЫ		



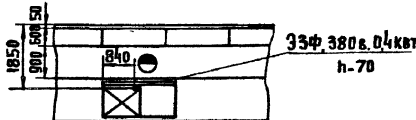
### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



**ПОКУПАТЕЛЬ**



### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ПОДАВОНОВ ВИТРИНЫ, М<sup>2</sup> 0,975
2. ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ, М<sup>3</sup> 0,5
3. ТЕМПЕРАТУРА, °С  
В ВИТРИНЕ НА ВЫСОТЕ 150ММ ОТ ДНА 0+8  
В ПРИЛАВКЕ 0+8
4. ХОЛДИНГАЛЬНЫЙ АГРЕГАТ ВС-630(2)
5. РИД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. НАПРЯЖЕНИЕ, В --- 380
7. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 0,4
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА	2055
ШИРИНА	1180
ВЫСОТА	1325
9. МАССА, КГ	400
КОД ОКП	5151131029

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
МОСТОРГМАШ

ОХЛАЖДАЕМЫЙ ПРИЛАВОК-ВСТРИМКА СЪ ВСТРОЕННОЙ ХОЛАДЯЩЕЙ МАШИНОЙ  
ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ХРАНЕНИЯ, ДЕМОСТРАЦИИ И ПРОДАЖИ СКОРОВОЗРА-  
ЩАЮЩИХСЯ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

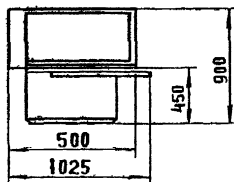
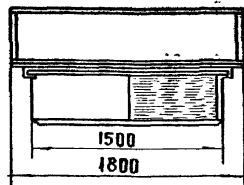
Прилавок-витрина состоит из основания, на котором расположены: холодильная камера, машинное отделение и верхняя остекленная часть-витрина. Машинное отделение предназначено для установки холодильного агрегата с пусковой электроаппаратурой и поддона для сбора конденсата. Холодильная камера, машинное отделение отделены от витрины металлическими листами с теплоизоляцией, на которые установлены валики и шпиль. В шпилье вмонтирован испаритель. Торцевыми стенками витрины являются остекленные боковины. С передней стороны витрины установлена рама из двойного стекла, окантованная специальным прифлексом из алюминия всего сплава. Над нейшей установлен ствол для установки весов, разделки продуктов и рама с раздвижными дверками. Под потолком витрины закреплена алюминисцентная лампа. Днищем витрины служат вагон, в который уложены шесть эмальированных противней для выкладки продуктов.

				27-0-3. 86-2-4			
				ПРИЛАВОК: ВИТРИНА (ПБХС-1-05) ПИЛГВИН-6			
				СТАДАН		АМСТ	
				Р		Т	
				ЦНИИЭП		ЦНИИЭП ЦНИИЭП ЦНИИЭП ЦНИИЭП	

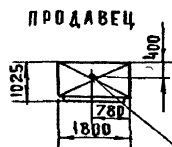
T. M. A. R. 27-0-3.86

ИНВ. № ПОЛ.	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗАМ. ИЛИ №
-------------	----------------	-------------

## ОБЩИЙ ВИД



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



33φ, 380/220, 0.43 кВт  
h - 50

ПРИАВОВОК-ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН  
ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ, ДЕМОНСТРАЦИИ И ПРОДАЖИ НЕПОСРЕДСТВЕН-  
НО ИЗ ВИТРИНЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ В МАГАЗИНАХ  
САМООБСЛУЖИВАНИЯ И МАГАЗИНАХ С ПРОДАВЦАМИ.

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА СОСТОИТ ИЗ ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ, ОХЛАЖДАЕМОГО ПРИЛАВКА И МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ.

Охлаждаемая витрина находится в верхней части прилавка и предназначена для выкладки и кратковременного хранения охлажденных продуктов. Сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ к товару.

Охлаждаемый прилавок служит для хранения запаса продуктов в двух корзинах, которые находятся на выдвижной платформе.

В нижней части прилавка расположено машинное отделение, в котором находится холодильный агрегат и щит электрооборудования.

Со стороны вышней платформы имеется рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом со стороны обслуживания имеется тумба для включения холодильной машины.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |     |   |                       |
|-----|---|-----------------------|
| 1.  | Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 0.57                  |
| 2.  | Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 0.33                  |
| 3.  | Площадь полок, м <sup>2</sup>   | 1.14                  |
| 4.  | Температура полезного объема при<br>температуре окружающего воздуха 25°С<br>и относительной влажности 60%, °С | 0-8                   |
| 5.  | Потребление электроэнергии за сутки,<br>кВт·ч, не более   | 7.0                   |
| 6.  | Коэффициент рабочего времени<br>холодильного агрегата, не более   | 0.75                  |
| 7.  | Расположение холодильного агрегата  | встроенный            |
| 8.  | Номинальная холодопроизводительность<br>холодильного агрегата, Вт (ккал/ч)                                    | 815 (700)             |
| 9.  | Установленная электрическая<br>мощность агрегата, кВт   | 0.43                  |
| 10. | Род тока  | трехфазный переменный |
| 11. | Напряжение, В   | 380 или 220           |
| 12. | Габаритные размеры, мм:   |                       |

ДЛИНА	1800
ШИРИНА	1025
ВЫСОТА	900

- 13 МАССА КГ НЕ БРАЕЕ 240

Код ОКП 515113 1032

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ «МАРИХЛОДМАШ»

ПРИ ПРИВЯЗКЕ ДВУХ ИЛИ БОЛЕЕ ПРИЛАВКОВ  
САМВ КОНДЕНСАТА ПРЕДУСМОТРЕТЬ В ТРАП ИЛИ  
В КАНАЛИЗАЦИОННУЮ СЕТЬ С РАЗРЫВОМ СТРУИ.

27-0-3, 86-2-5

				27-0-3. 86-2-5			
НАЧ. ТЕХ. ПОД.	СЕРГЕЕВ			ПРИЛОВОК - ВИТРИНА "ТАМР-102" /ПВХС-1-0,315/	СТАДИЯ	АМСТ	АМСТОВ
Н. КОНТР.	СМОДРОВА				Р	Т	Т
Б.А. СПЕЦ.	ИГНАТЬКОВА	27.04	92.86				
РУК. ГР.	МИРОШНИКОВА						
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ						
					ТОРГОВО- ВЫТОЧНЫХ ЗАДАНИИ ТУРИСТСКИ КОМПЛЕКС		

T.M.A.N. 27-0-3.88

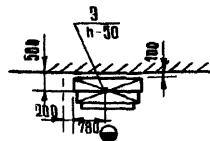
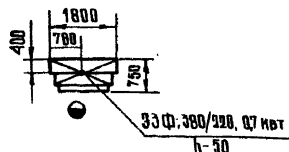
ИНВ. И ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗАИМНОСТИ

[illegible]



Floor plan of the kitchen area showing a sink, stove, and refrigerator. The dimensions are 1800 and 750.

### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



1. Номинальный внутренний объем, м³	0.63
2. Площадь для выкладки продуктов, м²	0.33
3. Температура средняя за цикл в центре охлаждаемых объемов, °C	2 ÷ 6
4. Установленная мощность не более, кВт.	0.7
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Напряжение, В	380/220
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	1800
ширина	730
высота	1800
В Массе, кг	330
код тип	315113 1038

Изготовитель: Объединение „Идричолодмаш“

При привязке двух или более проявков  
садов конденсата предусмотреть в троп или  
в канализационную сеть с разрывом струи

В прилавке испаритель расположен под потолком. На дно витрины и шкафа устанавливаются виллы для выкладки продукции. Оттаивание испарителя полуавтоматическое, происходит за счет естественных теплопритоков извне.

НАЧ.ТЕХ.ОТ.	СВЕРДЛОВ	РБВ	
Н.КОНТ.	ГОРБАТОВА	Т-3	
ГЛА.СПЕЦ.	УГЛАВНИКОВА	Т-3	92.8
РИС.ГР.	МИРОНОВА	Т-3	
УМН.ИР.	ПОДЬСКОЯ	Т-3	

ПРИЛАННОК-ВУТРИНА  
"ТНУР - 146"

СТРОИТЕЛЬСТВО	ЛЕС	ЛЕСОВОДСТВО
Р	1	1
ЦНИИЭП ПРОЕКТИРОВАНИЯ ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА		

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

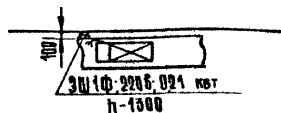
1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.084
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.084
3. Количество бутылок емкостью 0.5 л, одновременно устанавливаемых в витрину, шт 70
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C  $4 \pm 12$
5. Потребление электроэнергии кВт ч. не более 30 (за сутки)
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0.75
7. Расположение холодильного агрегата встроенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт / ккал/ч 325 / 280
9. Установленная электрическая мощность агрегата, кВт 0.210
10. Род тока однофазный переменный
11. Напряжение, В 220
12. Габаритные размеры, мм  
длина 1470  
ширина 630  
высота 360
13. Масса, кг, не более 79

КОД ОКД

5151141004

изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ  
Витрина устанавливается на площадке

Витрина предназначена для хранения и продажи предварительно охлажденных напитков в бутылках в предприятиях торговли и общественного питания.

Витрина состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Доступ в охлаждаемую камеру сверху через открытый проем. В нерабочее время и на время быстрого охлаждения охлаждаемая камера закрывается специальной створкой. По мере необходимости створка может закрываться встроенным в корпус витрины замком. Машинное отделение сверху закрыто съемной крышкой, верх которой выполнен в виде столешки. Внутри машинного отделения расположен холодильный агрегат и термореле.

27-0-3.86-2-8

ИЗЧ. ТЕХ. Д.	СЕРИЯ	1470	
ИЗЧ. ТР.	СЕРИЯ	1470	
ТА СПЕЦ.	ПОДПИСАНО	1470	3286
РИМ ГР.	ПОДПИСАНО	1470	
ОБЩЕИ.	ПОДПИСАНО	1470	

ВИТРИНА - ХОЛОДИЛЬНАЯ  
ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ  
ВХВ - 1 - 0.08

СТАНДАРТ	АВСТ	АВСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП		
ПОРТОВО-СЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ПОДРУЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ		

27-0-3.86

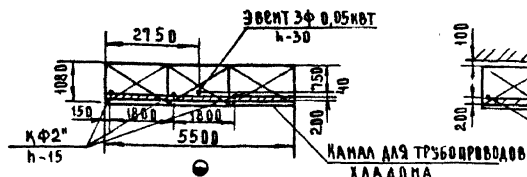
ИЗЧ. ТЕХ. Д. ПОДПИСАНО И ЗАТВОР. СЕРИЯ

СТАНЦИЯ	АУСТ	АУСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП МЕРГОВО- БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ		

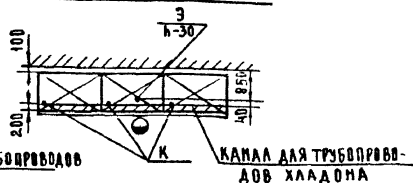
## Общие вца



## Монтажная схема



## Вариант размещения



## Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 2,5
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 1,25
3. Площадь полок (решеток), м<sup>2</sup> 4,0
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C 0 ÷ 8
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч, не более 2,3
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
7. Расположение холодильного агрегата вынесенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, кВт (ккал/ч) 1,87 (4200)
9. Установленная электрическая мощность, кВт 2,2
10. Вид тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380
12. Габаритные размеры, мм  
длина 5500  
ширина 1080  
высота 915

## Требование к монтажу

Трубопроводы хладонома от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм (на чертеже заштриховано).  
Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Прилавки холодильный среднетемпературный предназначены для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах типа "Универсам".

Прилавки состоят из трех секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. Сверху охлаждаемый объем открыт, что обеспечивает свободный доступ покупателя к товару.

На дне каждой из секций закреплен испаритель и диффузор с вентилятором для принудительной циркуляции воздуха в охлаждаемом объеме.

Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, осушителя-фильтра и воздухоохладителей, размещенных в каждой секции прилавка, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему. Оттаивание испарителей автоматическое.

Подключение прилавка к электрической сети производится через щит питания, который устанавливается на стене, рядом с холодильным агрегатом.

13. Масса, кг, не более (без холодильного агрегата и комплектации) 700
14. Масса, кг, не более 975
- код ОКП 515131004
- Изготовитель: Объединение "Марихолодмаш"

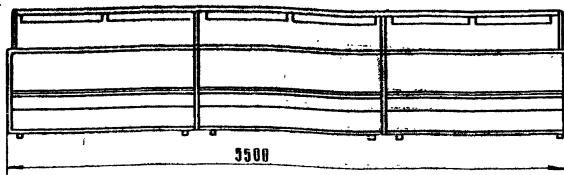
27-0-3. 86-2-10

И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ
И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ
И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ
И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ	И. ТЕХНИЧЕСКАЯ

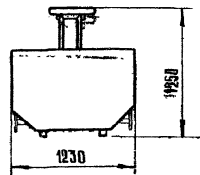
Прилавки холодильный  
среднетемпературный  
ПХС-2-1.25.

СТАНДАРТ	Лист	Листов
СТАНДАРТ	1	1
СТАНДАРТ	1	1
СТАНДАРТ	1	1

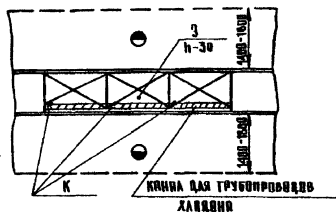
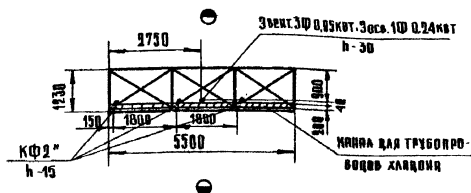
ОБЩИЙ ВУД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ.

Трубопроводы хладона от приваивки до машинного отделения прокладываются по полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм /на чертеже заштрихованно/

## ПРИМЕЧАНИЕ

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Приваивок холодильный предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов типа „Универсам“.

Описание устройства см. лист  
„Приваивок холодильный низкотемпературный ПХН-2-20.“

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 3.15
  2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 2.0
  3. Площадь полок/решеток, м<sup>2</sup> 4.8
  4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 80%, °C 0 ÷ 8
  5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт. ч, не более 24
  6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0.75
  7. Расположение холодильного агрегата вынесенный
  8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, кВт/ккал/ч. 4.87/4200/
  9. Установленная электрическая мощность, кВт 2.5
  10. Род тока переменный трехфазный
  11. Напряжение, В 380
  12. Габаритные размеры, мм  
длина 5500  
ширина 1230  
высота 1250  
высота без светильника 865
  13. Масса, кг, не более без холодильного агрегата и комплектации/ 800
  14. Масса, кг, не более код ОКП 5151131087
- Изготовитель: Объединение „Морозовмаш“

27-0-3. 86-2-11

ИЗМ. ТЕХ. ДТ	СВЕРКА	ИЗМ.
И.И.И.И.И.	С.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.
ТА.С.С.С.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.

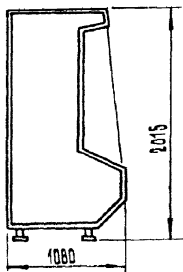
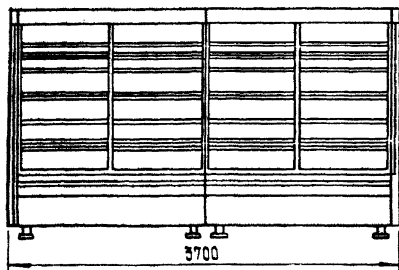
приваивок холодильный  
среднетемпературный  
ПХН-2-20

стадия	авт.	исп.
Р	И	И
И	И	И
И	И	И

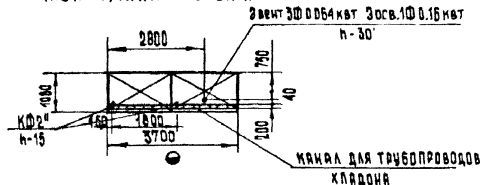
И.И.И.И.И.

T. M. A. P. 272.3.86

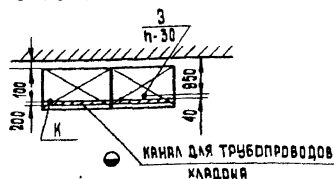
ОБЩУЮ ВУД



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ВУТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДТЕМПЕРАТУРНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА  
ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО  
ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ТОРГОВЫХ ЗАЛАХ ТИПА "УНИВЕРСАМ."

Внутрина состоит из двух секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. С лицевой стороны охлаждаемый объем открыт, что обеспечивает свободный доступ покупателя к товару.

На дне каждой из секций закреплен испаритель и диффузор с двумя вентиляторами для принудительной циркуляции воздуха в охлаждаемом объеме.

Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, осушителя-фильтра и воздухоохладителей, размещенных в каждой секции витрины, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему.

ПОДКЛЮЧАЮЩЕЕ ВРУБНЫМ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОИЗВОДИТСЯ ЧЕРЕЗ  
ЩИТ ПИТАНИЯ, КОТОРЫЙ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТЕНЕ РЯДОМ  
С ХОЛДИЛЬНЫМ АГРЕГАТОМ.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 4. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 63                    |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 3.15                  |
| 3. Площадь пола, включая площадь днища   | 7.8                   |
| 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C | 0 ÷ 6                 |
| 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч. не более  | 53.5                  |
| 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более  | 0.75                  |
| 7. Расположение холодильного агрегата  | вынесенный            |
| 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата кВт/ккал/час                                 | 69/6000               |
| 9. Установленная электрическая мощность, кВт   | 3.4                   |
| 10. Род тока   | трехфазный переменный |
| 11. Напряжение, В  | 380                   |
| 12. Габаритные размеры, мм   |                       |
| длина  | 3700                  |
| ширина   | 1080                  |
| высота   | 2015                  |
| 13. Масса, кг, не более без холодильного агрегата и комплектации   | 760                   |
| 14. Масса, кг, не более код ОКП 54 5114 1010   | 1045                  |
| Изготовитель: Объединение «Мариохолодмаш»  |                       |

### ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ

Трубопроводы хладагента от втулки до машинного отделения прокладываются в полу в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм (на чертеже заштриховано).

ПРИМЕЧАНИЕ.

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

НАЧ. Т.Х.О.	СВЕРДЛОВ	М.М.
Н. КОМ. Т.	СУДОРОВА	С.С.
Г.А. СП.И.	УГОЛЬНИКОВА	У.У. 9286
Р.И. Г.Р.	МИРОЛЮБОВА	М.М.
У.И.И.И.И.	ПОЛЬСКАЯ	П.П.

27-0-3, 86-2-12

ВУТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ  
СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНАЯ  
ВХС-2-3.15.

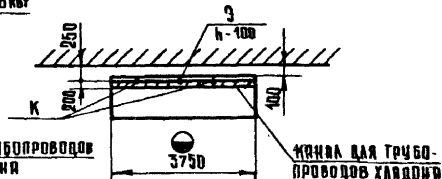
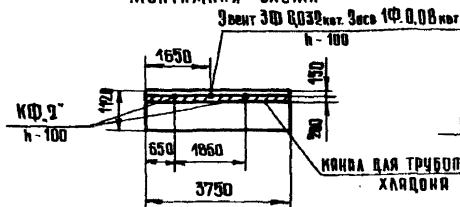
СТАДУА	ЛУСТ	ЛУСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП		ТОРГОВО- РЫТОВЫЕ ЗДАНИИ И ТУРИСТСКИЕ КОМПАКСЫ

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА

### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



### ПРИМЕЧАНИЯ

ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ УСТАНОВЛЕН В  
ЗА ПРЕДЕЛАМИ ТОРГОВОГО ЗАЛА В МАШИНОМ  
ОТДЕЛЕНИИ

Внутрина холодильная среднетемпературная предизначена для демонстрацию, кратковременного хранения и продажу из тарыоборудования/контейнеров/предварительно охлажденных, но не замороженных упакованных продуктов в магазинах самообслуживания. Внутрина состоит из двух витрин-секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. С лицевой стороны витрины в охлажденный объем закрываются контейнеры с продуктами. На верхней панели витрины размещены испаритель-жалюзи, поддоны для сбора конденсата, вентиляторы для принудительной циркуляции воздуха, лампочки для соединения секции между собой.

### ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ

Трубопроводы хладагента от витрины до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм /на чертеже заштриховано/

Холодильная машина втринны состоит из холодильного агрегата, расположенного в отдельном помещении, осушителя — фильтра, теплообменников и воздухоохладителя, размещенных в каждой секции втринны, соединенных трубопроводом в единую герметичную систему. Оттаивание снеговой шубы в втринне автоматическое.

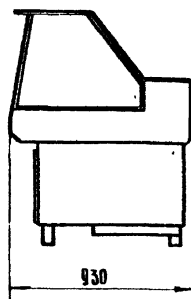
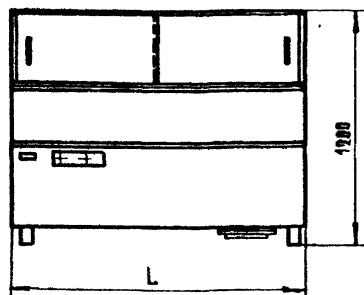
- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 6,3                   |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 4,0                   |
| 3. Коэффициент работы времени холодильного агрегата не более   | 0,75                  |
| 4. Температура внутреннего объема /при температуре окружающего воздуха 25°C и его относительной влажности 60%/°C | 0-8                   |
| 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВтч   | 2,5                   |
| 6. Расположение холодильного агрегата  | вынесенный            |
| 7. Холодопроизводительность холодильного агрегата, вт /ккал/ч/   | 6,9/6000/             |
| 8. Установленная электрическая мощность, кВт   | 3,4                   |
| 9. Род тока  | Трехфазный переменный |
| 10. Напряжения, в  | 380                   |
| 11. Габаритные размеры, мм:  |                       |
| длина  | 3750                  |
| ширина   | 1120                  |
| высота   | 2000                  |
| 12. Масса /без холодильного агрегата/, кг  | 560                   |
| код ОКП  | 51.5114.1011          |

Изготовитель: Объединение „Мясохолодмяш“

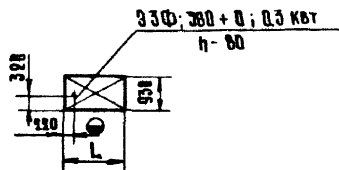
27-0-3. 86-2-13

		27-0-3. 86-2-13			
НАЧ. ТУХ	СЕРГЕЕВ	1984		СТАВКА	АУСТ
И КОНТ	СЕРГЕЕВ	Сред		Р	1
ТА СПЕЦ	ЦУБАКИН	9.1.81	9286	ВВЕРХ	
РУК ТУ	СЕРГЕЕВ	1984		ЦНИИЭП	
ИШЕНЕР	ЦАЛЬНИК	1984		ПОТРЕБ	
				ВЫПОВ	
				ЗДАНОЧ	
				ОПРЕДЕЛ	
				КОМАНД	

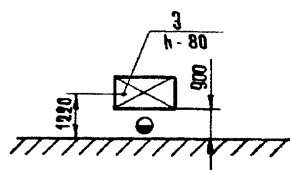
## Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Вариант размещения



Витрина холодильная предназначена для кратковременного периодического хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов в торговых залах предприятий общественного питания.

Витрина холодильная состоит из двух основных частей. Верхней — демонстрационного отделения и нижней — машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб и двойной ряд стекол, вставленных в профиль, образуют полезный/охлаждаемый/объем демонстрационного отделения витрины. На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1	Номинальная площадь функцио-емкостей, м <sup>2</sup>	0.68	0.51
2	Полезный объем витрины/пред. отка ± 8%, м <sup>3</sup>	0.1	0.08
3	Температура в полезном объеме, °C	от 0 до 12	
4	Время выхода на режим/при температуре/ 22°C и влажности 65%, мин	не более 60	
5	Потребление электроэнергии за 12 час/при температуре окружающего воздуха 22°C и влажности 65% / кВт.ч.	2.2	
6	Установочная мощность, кВт	0.3	
7	Номинальное напряжение, В	380/сигальным проводом/	

8	Род тока	трехфазный переменный	
9	Габаритные размеры, мм		

длина L	1500	1100
ширина	930	930
высота	1200	1200

10 Масса, кг, не более:

витрины	220	175
принадлежностей	135	10

код ОКП 515113

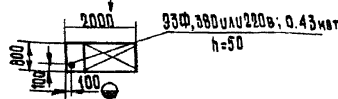
Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш“

Витрины находятся в стадии опытного производства. Возможны изменения.

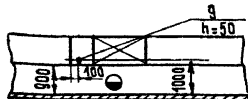
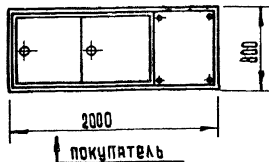
27-0-3. 86-2-14

ИЗДАТЕЛ	Свердлов	ИЗДАТЕЛ	Свердлов	ИЗДАТЕЛ	Свердлов
И КОНТ	ПОРТОВА	И КОНТ	ПОРТОВА	И КОНТ	ПОРТОВА
ГЛАВ. СПЕЦ.	ИЗДАТЕЛ	ГЛАВ. СПЕЦ.	ИЗДАТЕЛ	ГЛАВ. СПЕЦ.	ИЗДАТЕЛ
РИС. ГР.	ИЗДАТЕЛ	РИС. ГР.	ИЗДАТЕЛ	РИС. ГР.	ИЗДАТЕЛ
СТУДИЯ	ИЗДАТЕЛ	СТУДИЯ	ИЗДАТЕЛ	СТУДИЯ	ИЗДАТЕЛ
Витрины холодильные ВХС/В-1-0.1 ВХС/В-1-0.08					
СТУДИЯ АУСТ АУСТ АУСТ					
ЦНИИЭП					
ПОРТОВО-ВЫПУСКНОЙ ЗАКАЗ И ТЕХНИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКТЫ					





### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 0.58                  |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 0.55                  |
| 3. Площадь решеток, включая площадь дна, м <sup>2</sup>  | 1.2                   |
| 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°C и относительной влажности 55%, °C | не выше минус 13      |
| 5. Потребление электроэнергии за сутки кВт. ч; не более  | 5.0                   |
| 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более  | 1.75                  |
| 7. Расположение холодильного агрегата  | встроенный            |
| 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт /ккал/ч/                                 | 400/355/              |
| 9. Установленная электрическая мощность агрегата, кВт  | 0.43                  |
| 10. Род тока   | трехфазный переменный |
| 11. Напряжение, В  | 380 или 220           |
| 12. Оттаивание испарителя автоматическое с помощью тлеющего электронагревателя мощностью, кВт.             | 0.4                   |
| 13. Габаритные размеры, мм без выступающих частей  |                       |
| длина  | 2000                  |
| ширина   | 800                   |
| высота   | 900                   |
| 14. Масса, кг, не более  | 200                   |
| Код ОКП  | 51 5113 2005          |
| Изготовитель: объединение „Мирхолодмаш“  |                       |

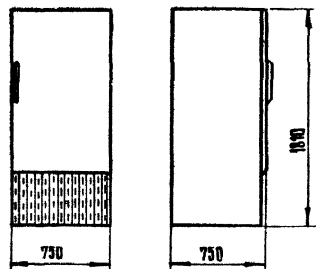
Оттапливание снеговой шубы производится трубчатым электронагревателем. Конденсат с испарителя собирается на дне коробки и по трубке стекает в лоток.

				27-0-3. 86-2-15		
ИВЧТОХ В. КОП СА СОЦ РИМ ГР ИВЧЕН				СЕРГЕЕВ ГЕРБЕРТОВ ИВАНОВИЧ ИВАНОВИЧ ПОДСКАЯ	2.286 1987	ПРАВОВ ИЗУКОТЕМПЕРТУРНЫЙ ПХН-1-04М
				СТРУЖА АУСТ АУСТОВ		ЦНИИЭП
				П 1 1		ТОВАРНО ЗАКОНОВ КОДЕКС КОДЕКС

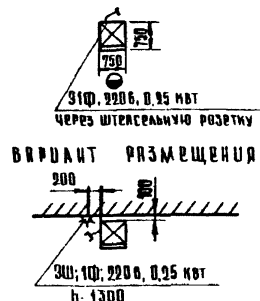
Mr. A. A. D. 27-11-3.86

УНБ И ПОДА. ПОДПИСЬ И ВРАТ ВЪЗМ. УНБ И

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Вариант размещения

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.40
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.29
3. Площадь полок, включая площадь дна, м<sup>2</sup> 1.2
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°С и относительной влажности при этом не более 55%, °С от 0 до 8
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч, не более 3.5
6. Напряжение, В 220
7. Расположение холодильного агрегата - встроенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт/ккал/ч/ 405/350/
9. Установленная мощность, кВт 0.25
10. Коэффициент рабочего времени, не более 0.75
11. Освещение лампой накаливания, шт 1
12. Габаритные размеры, мм.  
без выступающих частей  
длина / глубина / 750  
ширина 750  
высота 1810
13. Масса, кг, не более 160

КОД ОКП

515111011

Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш.“

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся, предварительно охлажденных продуктов и устанавливается в торговых залах магазинов, буфетах, детских учреждениях.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании двери шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной, которая состоит из холодильного агрегата, испарителя и дросселирующего устройства, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Автоматическое управление работой холодильного агрегата осуществляется терморегулятором РТХД.

Оттаивание испарителя происходит за счет естественных теплопритоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон.

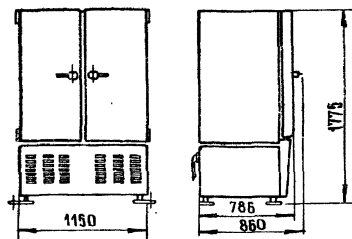
27-0-3. 86-2-16

НАИМЕНОВАНИЕ	СЕРИЯ	ПРИБОР	27-0-3. 86-2-16	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ - 6.40 М	СЕРИЯ	АВТОМ.	АВТОМ.
И. КОМП.	СЕРИЯ	ПРИБОР	27-0-3. 86-2-16		Р	1	1
ГЛАВ. Ц.	ГОДАВ. Ц.	ПРИБОР	27-0-3. 86-2-16		ЦНИИЭП		
Р. И. Г. Р.	М. И. Р. И. Г. Р.	ПРИБОР	27-0-3. 86-2-16		ПРИБОРЫ СЕРИИ И. КОМП.		
И. КОМП.	СЕРИЯ	ПРИБОР	27-0-3. 86-2-16		ПРИБОРЫ СЕРИИ И. КОМП.		

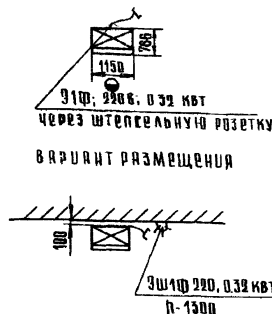
27-0-3. 86-2-16

И. КОМП. СЕРИЯ ПРИБОР

ОБЩИЙ ВУД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Охлаждаемый объем, м³                             | 0,56                  |
| 2. Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °C      | от 0 до 3             |
| 3. Максимальная одновременная нагрузка продуктов, кг | 125                   |
| 4. Вид тока  | однофазный переменный |
| 5. Напряжение, В                                     | 220 В                 |
| 6. Установленная мощность электрооборудования, кВт   | 0,32                  |
| 7. Холодильный агрегат                               | БСР-100-15, УЗ        |
| 8. Габаритные размеры, мм:                           |                       |
| ширина   | 1150                  |
| глубина  | 860                   |
| высота   | 1775                  |
| 9. Масса, кг   | 200                   |
| код ОКП  | 5151111023            |

Изготовитель: Объединение „Беларусторгмаш“

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в торговых залах магазинов, столовых, буфетах, кафе, ресторанах.

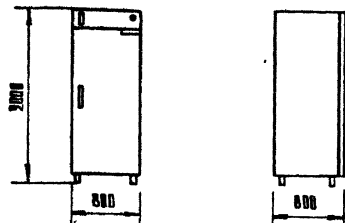
Шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет с лицевой стороны две двери, закрывающиеся на замки.

Внутри камеры имеются решетки, регулируемые по высоте. Машинное отделение с лицевой стороны закрывается легкосъемным, а с тыловой стороны — двумя съемными щитками. Наружная облицовка камеры изготовлена из стальных листов, окрашенных белой эмалью. Внутренняя облицовка выполняется из листов нержавеющей стали или из листов алюминиевого сплава. Пространство между облицовками заполнено теплоизоляционным материалом. В машинном отделении установлены холодильный агрегат и выключатель.

В охлаждаемой камере расположены испаритель, терморегулирующий вентиль, терморегулятор РТХД и светильник.

				27-0-3. 86-2-17			
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	Шкаф холодильный ШХ - 0,56		И.И.И.И.И.	
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.			И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.			И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.			И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



3Ш3Ф 380/220 В/0,27 кВт  
h - 1300

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,56
2. Температура охлаждаемого объема, °C 0÷8
3. Тип холодильного агрегата BC-400/2/
4. Холодильный агент хладон-12
5. Род тока трехфазный, переменный
6. Частота, Гц 50
7. Напряжение, В 380 или 220
8. Установленная мощность, кВт 0,27
9. Габаритные размеры, мм:
  - длина 800
  - ширина 800
  - высота 2000
10. Масса, кг 180

КОД ВПП

515141

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

Шкаф холодильный ШХ-0,71 предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на полках-решетках или в функциональных емкостях и может быть установлен на предприятиях торговли и общественного питания.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Охлаждаемая камера освещается лампой накаливания, которая автоматически включается при открывании дверей шкафа.

Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

В машинном отделении, расположенном сверху, установлен холодильный агрегат с пускозащитной аппаратурой и прибором автоматического управления.

27-0-3.86-2-18

Исполн:	Свердлов	Провер:	
Начальник:	Горбатов	Провер:	
Тех. спец.:	Игнатьева	Провер:	200
Рук. раб.:	Миронова	Провер:	
Сл. инж.:	Розовиченко	Провер:	

Шкаф холодильный

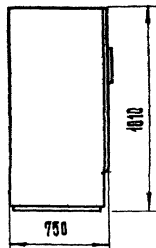
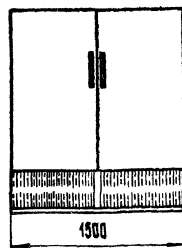
ШХ - 0,71

Старший	Исполн	Исполн
Р	И	И
ЦНИИЭП		ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ И ПОДПИСИ КОМПЕТЕНТНЫ

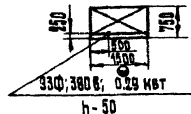
Ш.Х.Д. 0.27.0.5.86

Л.1

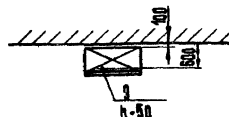
## ОБЩИЙ ВУД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.80
  2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.66
  3. Площадь пола, вмяточная площадь дна, м<sup>2</sup> 2.4
  4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°C и относительной влажности не более 55% , °C от 0 - 8
  5. Напряжение, В 380 или 220
  6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт / ккал/ч / 330/450/
  7. Освещение лампой накаливания шт. 1
  8. Установленная мощность, кВт 0.29
  9. Габаритные размеры, мм 683
- выступающих частей
- длина 750
- ширина 1500
- высота 1810
10. Масса, кг, не более 250
- код, ОКП 515111014
- Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш.“

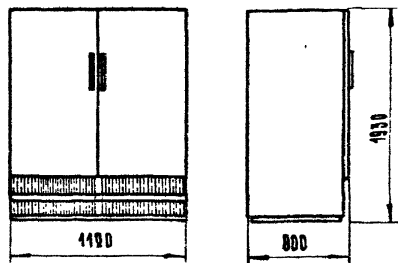
Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся и предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов, столовых, кафе, буфетах.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании дверей шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной. Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, испарителя и дросселирующего устройства - капиллярной трубки, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Оттаивание испарителя происходит за счет естественных теплопритоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон. Для кратковременной остановки и пуска холодильного агрегата предназначен тумблер, расположенный на средней стойке машинного отделения.

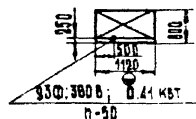
27-0-3. 86-2-19

ИМ. ТЕХ. ОТ	СВЕРДЛОВ	ИЗМ.	9.2.86	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ - 0.80 М	СТАВКА ЛУСТ	ЛУСТОВ
ИЗМ. ОТ	СКОРОВА	ИЗМ.			Р	Т
ГЛ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА	ИЗМ.			ЦИНИЭП	
РУК. ГР.	МИРОШНИКОВА	ИЗМ.			ПОДПИСЬ ЗАКАЗЧИКА И ИЗДАТЕЛЬСКОГО КОМПЛЕКСА	
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКИЯ	ИЗМ.				

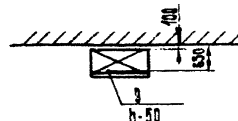
## ОБЩИЙ ВУД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.80
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.65
3. Площадь пола, включая площадь двери, м<sup>2</sup> 2.4
4. Температура полезного объема при температуре окружающей среды не более 40°C и относительной влажности не более 40%, °C от 0 до 6
5. Напряжение, В 380 или 220
6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт/ккал/ч 645/555/
7. Освещение лампой накаливания, шт 1
8. Установленная мощность, кВт 0.41
9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей  
длина / глубина / ширина / высота  
800 / 1190 / 1930
10. Масса, кг, не более 242

Код ОКП 515111047  
Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш“

Шкаф ШХ-080 Ю предназначен для эксплуатации в южных районах СССР.

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся и предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов, столовых, кафе, буфетах.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании дверей шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной. Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, испарителя и дросселирующего устройства-капиллярной трубки, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Оттаивание испарителя происходит за счет естественных теплопритоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон. Для кратковременной остановки и пуска холодильного агрегата предназначен тумблер, расположенный на средней стойке машинного отделения.

27-0-3. 86-2-20

МИНТЕХ. ОТ	Свердлов	Мин
НИКОНТ.	Сидорова	Мин
Г.А.В.С.С.	Шоляникова	Мин
РУК. ГР.	Мирошников	Мин
УММ.В.Н.	Польская	Мин

ШКАФ  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ - 080 Ю

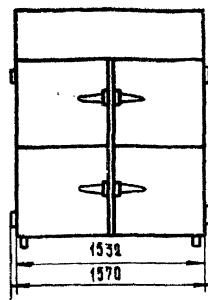
Исполн	Исполн	Исполн
Р	Т	Т
ЦНИИИП		

ТОРГОВО-  
ЗАКУП.  
ОТДЕЛ  
ИЗДАТЕЛЬСКОГО  
ЦЕНТРА

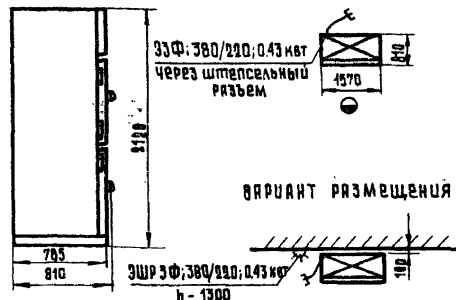
М. И. А. 2. 2. 2. 3. 8. 8. 8.

ПОДПИСАНЫ В М. И. А. 2. 2. 2. 3. 8. 8. 8.

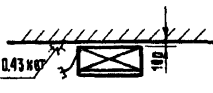
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

1. Максимальная нагрузка шкафа продуктами, кг 230
2. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 1.12
3. Площадь для размещения продуктов, м<sup>2</sup> 3.8
4. Температура средняя за цикл при температуре окружающего воздуха +32°C, °C от 0 до 8
5. Установленная мощность, кВт 0.43
6. Напряжение, В 380/220
7. Род тока трехфазный переменный
8. Мощность лампы накаливания, кВт 0.04
9. Габаритные размеры, мм
 

длина	1570
ширина	810
высота	2120

10. Масса, кг
- код, тип 5151111020

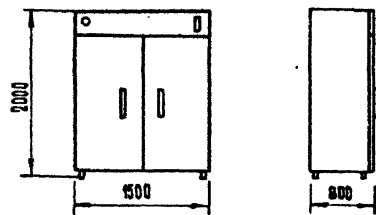
Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания.

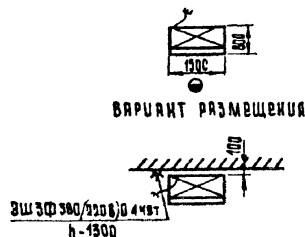
Шкаф состоит из теплоизолированной охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет четыре рабочих и одну/верхнюю/монтажную двери для установки компрессора и испарителя. Холодильная система состоит из следующих основных частей: герметичного холодильного агрегата, испарителя, фильтра-осушителя, терморегулирующего вентилля и трубопроводов, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Холодильный агрегат размещен в машинном отделении.

27-0-3. 85-2-21			
ИЗДАТЕЛЬ	Свердлов	32	
И. КОМП.	Муромов	32	
П. СЕЧ.	Шарыпов	32	
Р. К. С.	Свердлов	32	
ИЗДАТЕЛЬ	Польская	32	
Шкаф холодильный Ш - 1.12			
СНТ	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ
Р	1	1	1
ЦНИИЭП			
торгово-бытовых зданий и предприятий общественного питания			

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Техническая характеристика

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1. Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>   | 1.40                      |
| 2. Температура охлаждаемого объема, °C | 0-8                       |
| 3. Тип холодильного агрегата           | BC-650/4                  |
| 4. Холодильный агент                   | хлорон-12                 |
| 5. Род тока                            | трехфазный, переменный    |
| 6. Частота, Гц                         | 50                        |
| 7. Напряжение, В                       | 380Um/220                 |
| 8. Установленная мощность, кВт.        | 0.4                       |
| 9. Габаритные размеры, мм              |                           |
| длина                                  | 1500                      |
| ширина                                 | 800                       |
| высота                                 | 2000                      |
| 10. Масса, кг                          | 280                       |
| код ОКН                                | 515111                    |
| Изготовитель:                          | Объединение „Мирхолодмаш“ |

Шкаф холодильный ШХ-1.40 предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на полках-решетках или в функциональных емкостях и может быть установлен на предприятиях торговли и общественного питания.

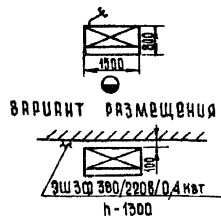
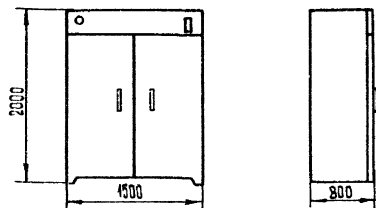
Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения, расположенного сверху. В машинном отделении находится холодильный агрегат с пуско-защитной аппаратурой. Камера освещается лампой накаливания, которая автоматически включается при открывании дверей шкафа.

Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания. Над дверью, в правом верхнем углу, расположен щит управления и сигнализации. На щит вынесены манометрический термометр, две сигнальные лампы и клавиша тумблера для кратковременной остановки и пуска холодильной машины.

			27-0-3. 86-2-22				
Исх. №	Свердлов	МЛ	Шкаф холодильный ШХ - 1.40	Контроль качества			
И.М.И.	Горелтова	Лол.		Р	1	1	1
Гл. спец.	Шоляников	Лол.		подпись с датой и подписями			
рук. гр.	Морозов	Лол.		ЦНИИЭП			
ст. инж.	Разводков	Лол.		Комплекс			



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1. Охлаждаемый объем, м³               | 0.88                   |
| 2. Температура охлаждаемого объема, °C | 0 ÷ 6                  |
| 3. Тип холодильного агрегата           | BC-630/2               |
| 4. Холодильный агент                   | хладои -12             |
| 5. Род тока                            | трехфазный, переменный |
| 6. Частота, Гц                         | 50                     |
| 7. Напряжение, В                       | 380 или 220            |
| 8. Установленная мощность, кВт         | 0.4                    |
| 9. Габаритные размеры, мм:             |                        |
| длина                                  | 1580                   |
| ширина                                 | 800                    |
| высота                                 | 2000                   |
| 10. Масса, кг                          | 280                    |

10 МЯСЯ. КР

КПД АВВ

515141

Издатель: Объединение „Мирхолодмаш“

Продукты хранятся в функциональных емкостях, размещаемых в шкафу, или на передовых стеклянных, закрытых емкостях в него.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры устанавливаются регулируемые по высоте кронштейны для размещения функциональных емкостей.

На нижней панели для загрузки шифра передвижными стеллажами выполнены направляющие для колес. Предусмотрены также основания-панели для удобства занятия шифра стеллажей.

Охлаждаемая камера освещается лампой накаливания, выключающейся при открывании дверей шкафа.

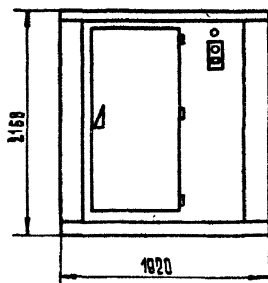
Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

				27-0-3.86-2-23			
				ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ			
				ШХ - 140 К			
				СТАВКА АУСТ АУСТОВ			
				ЦНИИЭП			
				ПРОДОВОЛСТ. ПОДГОТОВКА И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ			
				КОМНАТА			

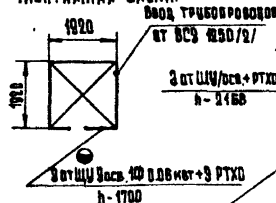
T. M. L. D. 27-0-3.86

УНБ.НОДЛ. ПОДЛУЧЕНИЕ ВЭМ.УНБ.К

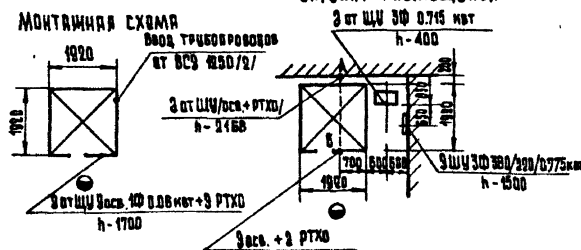
## ОБЩИЙ ВУД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ.

1. Прокладки проводов от ЩУ вести в пол в газовой трубе.
2. Для подсоединения З.осв. и З.РТО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоте 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля  $\approx 2$  м.
3. Требования к установке камеры см. «Основные правила монтажа холодильного оборудования».

Камера холодильная сборно-разборная с компрессионной холодильной машиной предназначена для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стойки щитов герметизированы резиновыми прокладками. Щиты представляют собой деревянную раму, пропитанную антистатиком и облицованную с наружной стороны окрашенными стальными листами из алюминия. Между облицовками проложена теплоизоляция. Камеры имеют полки для продуктов и крюки для подвеса мясных туш. Дверь камеры герметизирована резиновыми прокладками и снабжена элватором. Камера освещается лампой накаливания, выключатель освещения смонтирован снаружи камеры, возле двери. В камере установлены испарители. Под испарителями подвешивается секцион-

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 6
2. Номинальная температура в камере, °C от 0 до +8
3. Коэффициент рабочего времени 0,75
4. Холодильный агрегат ВСУ 4250/2/1
5. Мощность лампы накаливания, кВт 0,05
6. Установочная мощность, кВт 0,775
7. Род тока трехфазный переменный
8. Напряжение, В 380 или 220
9. Габаритные размеры, мм
  - длина 1920
  - ширина 1920
  - высота 2168
10. Размер дверного проема, мм
  - ширина 800
  - высота 1950
11. Масса, кг
  - код ОКП 81 5112 4012
  - Изготовитель: Объединение «Оренбургторгмаш»

ный поддон для сбора конденсата. Поддон имеет трубку для слива конденсата, который предусматривает отвод его за пределы охлаждаемого объема.

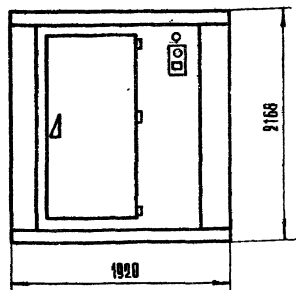
27-0-3.86-2-24

ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАТУС	АВТОР	ЛИСТОВ

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ  
СБОРНО-РАЗБОРНАЯ  
ККС-2-6

СТАТУС АВТОР ЛИСТОВ  
Р 1 1  
ЦИНИЗП

Общий вид



## Техническая характеристика

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1. Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup> | 6                      |
| 2. Номинальная температура в камере, °C         | от 0 до +8             |
| 3. Коэффициент рабочего времени                 | 0,75                   |
| 4. Холодильный агрегат                          | ФАН-15 мз              |
| 5. Мощность лампы накаливания, кВт              | 0,06                   |
| 6. Установленная мощность, кВт                  | 1,56                   |
| 7. Род тока                                     | трехфазный, переменный |
| 8. Напряжение, в                                | 380 или 220            |
| 9. Габаритные размеры, мм:                      |                        |
| длина   | 1920                   |
| ширина  | 1920                   |
| высота  | 2160                   |

10. Масса, кг

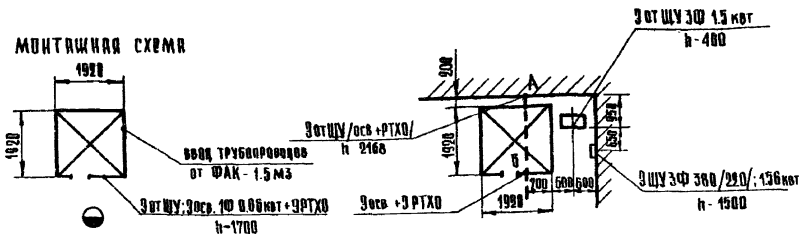
700

Код ОКД

5151121018

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш“

Вариант размещения



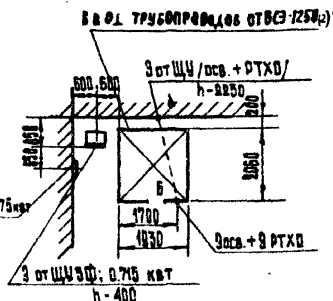
Камера предназначена для работы в южных районах страны.

Описание и требования к монтажу см. „ХКС-2-Б“

27-0-3. 86-2-25

И.И.Т.С.О.Т.	Свердлов	27-0-3. 86-2-25	СТАВКА	АУСТ	АУСТОВ
И.И.И.П.Р.	Сидорова		Р	1	1
И.И.С.В.С.	Угальникова		ТОРГОВО-ВЫПУСКНОЙ И ТУРНИРНЫЙ		
И.И.Г.Р.	Горбатова	27-0-3. 86-2-25	ЦИНИЭП		
И.И.И.В.	Полосина		КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СВЕРНО-РАЗБОРНАЯ ХКС-2-БЮ		

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

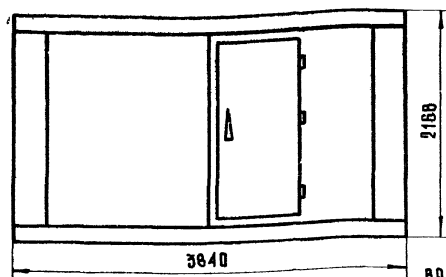


Изготовитель: Объединение „Марихордмаш“

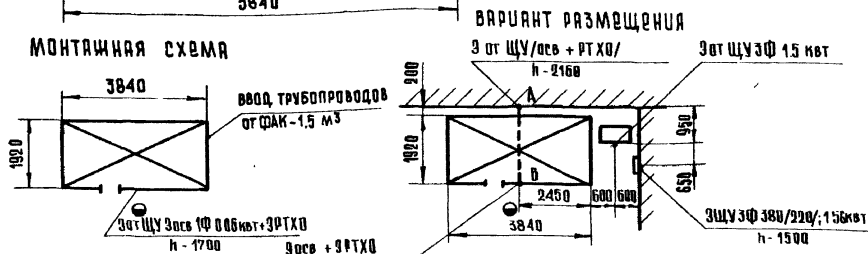
5151121024

СТАНЦИЯ	ЛУСТ	ЛУСТОВЫ
Р	1	1
ЦНИИЭП		ПРОЕКТА ПРОЕКТА ПРОЕКТА ПРОЕКТА ПРОЕКТА

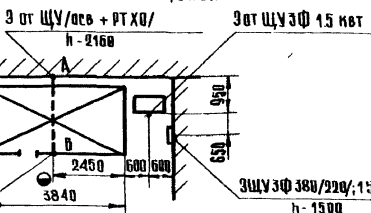
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 12
2. Номинальная температура в камере, °C от 0 до 8
3. Тип испарителя ИРТ-12.3-410
4. Холодильный агрегат ФАК-1.3 м<sup>3</sup>
5. Количество холодильных агрегатов 1
6. Мощность лампы накаливания, кВт 0.06
7. Установленная мощность, кВт 1.56
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм:

- длина 3840  
ширина 1920  
высота 2160

## 14. Размер дверного проема, мм:

- ширина 850  
высота 1810

18. Масса, кг 515/112/1018  
код ОКП

Изготовитель: Объединение «Оренбургторгмаш»

## Требования к монтажу.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 300 мм и 300 мм осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2160 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2 м.
3. Требования к установке камеры см. Основные правила монтажа холодильного оборудования.

## Примечание.

Техническое описание см. лист. Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-6; КХС-2-6Н.

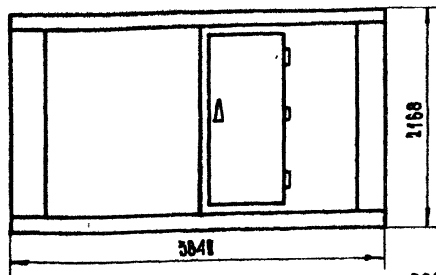
27-0-3. 86-2-27

ИОЧ ПОХ	Свердлов	Мен	ИОЧ ПОХ	Свердлов	Мен
И КОМП	Свердлов	Мен	И КОМП	Свердлов	Мен
ГА СНЕЧ	Свердлов	Мен	ГА СНЕЧ	Свердлов	Мен
СТ. ИММ	Свердлов	Мен	СТ. ИММ	Свердлов	Мен
ИНЖЕН.	Свердлов	Мен	ИНЖЕН.	Свердлов	Мен

Камеры холодильные  
сборно-разборные  
КХС-2-12

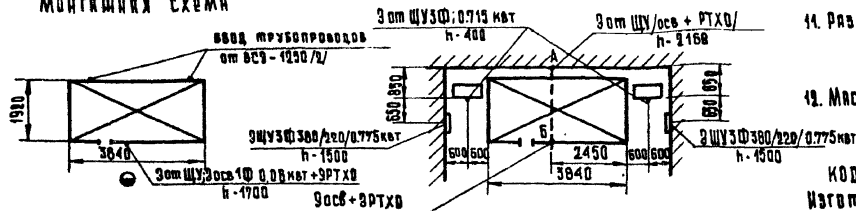
ИОЧ ПОХ	Свердлов	Мен
И КОМП	Свердлов	Мен
ГА СНЕЧ	Свердлов	Мен
СТ. ИММ	Свердлов	Мен
ИНЖЕН.	Свердлов	Мен

## ОБЩИЙ ВИД



## Вариант размещения

## Монтажная схема



## Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе
2. Для подсоединения ГОС и РТХВ осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля  $\approx 2$  м.
3. Требования к установке камеры см. «Основные правила монтажа холодильного оборудования».

## Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 12
2. Номинальная температура в камере, °C от 0 до 6
3. Тип испарителя КРТ-ВВ-41а
4. Холодильный агрегат ВСВ-1250/В
5. Количество холодильных агрегатов 2
6. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
7. Установленная мощность, кВт 0,775  $\times 2$
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм

длина 3840  
ширина 1920  
высота 2168

## 11. Размер дверного проема, мм:

ширина 850  
высота 1840

## 12. Масса, кг

1160

КОД ОКП

5151121021

Изготовитель: Объединение «Оренбургторгмаш»

## Примечание.

Техническое описание см. лист «Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-Б; КХС-2-Б10. Камера предназначена для работы в южных районах страны.

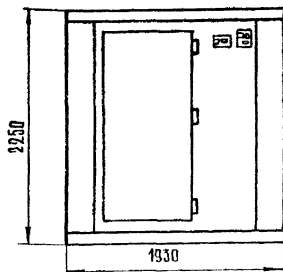
27-0-3. 86-2-28

проект	Еврейлов	ВЛ
констр.	Горбатов	ВЛ
гл. спм.	Исаченков	ВЛ
гл. инж.	Сидорова	ВЛ
инжен.	Павская	ВЛ

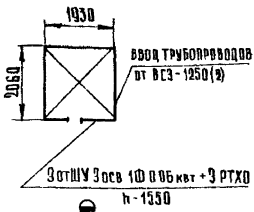
Камеры холодильные  
сборно-разборные  
КХС-2-12Ю.

стандарт	лист	автор
Р	1	1
ЦНИИЭП		
ПРОЕКТОР ИНЖЕНЕР ПО ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ		

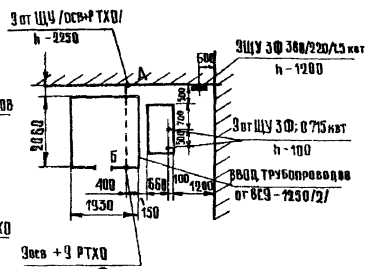
ОБЩИЙ ВИД



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



### Требования к монтажу.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 3-х в. и 3-х фаз сущест. выв. трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля  $\approx 2$  м.
3. Требуемая и установленная камеры см. Основные правила монтажа холодильного оборудования!

Камера предназначена для кратковременного хранения предварительно замороженных продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера сборно-разборная состоит из угловых, боковых, передних и средних панелей, а также панелей пола и потолка. Внутри камеры имеются регулируемые по высоте полки для размещения продуктов, а также крючки для подвешивания мясных туш. На полу камеры - решетка.

Охлаждающие камеры осуществляется холодильной машиной, состоящей из 2х холодильных агрегатов, воздухоохладителя, 2-х терморегулирующих вентилей. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель.

Освещение камеры - лампы накаливания. Тумблер включения освещения и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры.

Отпаривание испарителя происходит автоматически. Отвод конденсата из поддона испарителя осуществляется посредством трубки, по которой конденсат выводится за пределы охлаждаемого объема в поддон.

### Техническая характеристика

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Комбинированный внутренний объем, м <sup>3</sup> | 6                     |
| 2. Температура средняя эя цикла, °С                 | -13                   |
| 3. Коэффициент рабочего времени                     | 0.75                  |
| 4. Холодильный агрегат ВЭС-1250 /2/                 | 2                     |
| 5. Мощность лампы накаливания, кВт                  | 0.08                  |
| 6. Установленная мощность, кВт                      | 1.5                   |
| 7. Напряжение, В                                    | 380 или 220           |
| 8. Род тока   | трехфазный переменный |
| 9. Габаритные размеры, мм:                          |                       |

ШУРИНА	1950
ГЛУБИНА	2060
ВЫСОТА	2250

10. МАССА, кг

КОД ОКВ

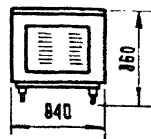
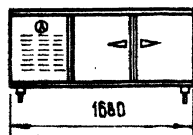
Изготовитель: Объединение „Мироплодмаш“

[illegible]

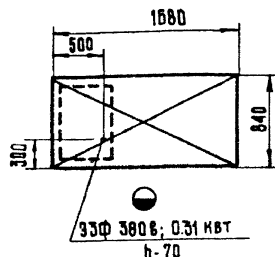
7-114-2-27-0-3.86

УДБ. У ДОД. ТРОЈКУБОВИЋИ 183 АН. УДБ. А

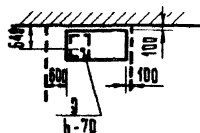
## ОБЩИЙ ВУД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м<sup>3</sup> 0,28
  2. Рабочая температура в шкафу/при температуре окружающего воздуха +32°С/°С от 6 до 8
  3. Тип холодильного агрегата BC-500
  4. Установленная мощность, кВт 0,34  
род тока трехфазный переменный  
напряжение, В 380
  5. Габаритные размеры, мм:  
длина 1680  
ширина 840  
высота 860
  6. Масса, кг 275  
код ОКП 5151431061
- изготовитель: Объединение „Мастермаш“

Секция - стол предназначена для хранения запаса полуфабрикатов, зелени, гарниров и других компонентов для оформления блюд в холодных и горячих цехах. Конструкция стола бескаркасная. Крае крепятся облицовки. Сверху столешница накрыта столом. Внутри стола расположен охлаждаемый шкаф с полками для хранения продуктов и машинное отделение.

Шкаф освещается лампой, которая включается при открывании дверей.

В машинном отделении смонтированы герметичный холодильный агрегат, панель с электроприборами, терморегулирующий вентиль и термореле, с помощью которого автоматически регулируется температура внутри шкафа.

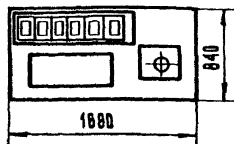
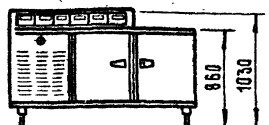
27-0-3. 86-2-30			
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.
И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.	И.К.И.И.П.	Г.В.В.В.В.

СЕКЦИЯ - СТОЛ  
с охлаждаемым шкафом  
СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНАЯ  
СЭСМ - 2

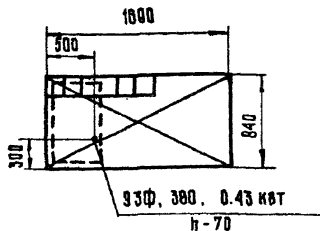
Секция - стол  
СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНАЯ  
СЭСМ - 2



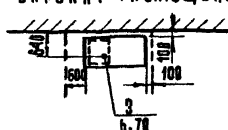
# ОБЩИЙ ВИД



# МОНТАЖНАЯ СХЕМА



# ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



# Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³ 0,3
2. Количество емкостей объемом 15 л 6  
объемом 10 л 1
3. Рабочие температуры / при температуре окружающей среды 32°С/°С  
шкафа от 8 до 8  
емкостей от 8 до 14
4. Тип холодильного агрегата 8С-800 /2/
5. Установленная мощность, кВт 0,43  
напряжение, в 380  
род тока трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм  
длина 1880  
ширина 840  
высота до рабочей поверхности 860  
высота с горкой 1030
7. Масса, кг 315  
код ОКП 5151131082

Изготовитель: Объединение „Масторгмаш“

Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой предназначена для хранения полуфабрикатов и готовых блюд и приготовления холодных закусок и салатов в холодных цехах.

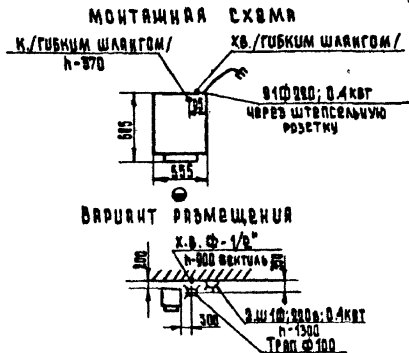
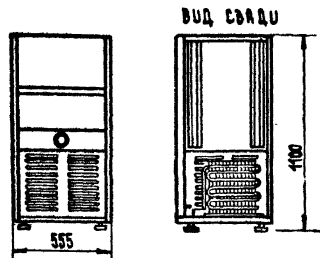
Секция - стол представляет собой прилавок, внутри которого расположены охлаждаемый шкаф с полками для хранения продуктов и машинное отделение. На столе закреплена горка с шестью охлаждаемыми емкостями для резки и шинковки продуктов на столе имеется гастрономическая доска. На столе предусмотрено место для установки весов. Шкаф освещается лампой, которая автоматически включается при открытии дверей. В машинном отделении смонтированы герметичный холодильный агрегат, панель с электроаппаратурой, терморегулирующий вентиль и термореле, с помощью которого регулируются рабочие температуры.

27-0-3.86-2-31				Секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой секционная модулированная СОС СМ-3			
ИЧ ТЕХ	Свердлов	И КОМП	Сидорова	ТА СПЕЦ	Исальников	РУК ГР	Миролюбов
СТ УНИК	Разводков						
				СТАНЦИЯ АУССТ			
				П			
				АУССТ			
				П			
				ЦНИИЭП			
				Порядок выдачи документов и технических комиссий			

Т. и. А. П. 27-0-3.86

ИЧО. И. ПОДА. ПОДАТЬ И ВЕРНО (разм. 100х100)

## ОБЩИЙ ВУД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность/при температуре окружающей среды 20°C, температура входящей воды 15°C, толщина льда 10 мм/кг/сутки 40-5
  2. Толщина льда/регулируемая, мм от 8 до 15
  3. Вместимость льда в бункере кг, не менее 25
  4. Род тока однофазный переменный
  5. Номинальное напряжение, В 220
  6. Потребляемая мощность, кВт не более 0.4
  7. Давление подводящей воды 0.1-0.5 МПа / 1.5 кгс/см²
  8. Габаритные размеры, мм
 

длина	555
ширина	685
высота	1100
  9. Масса, кг, не более 115
- КОД ОКП 315115 0001  
Изготовитель: Пековский завод торгового машиностроения

## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Подвод коммуникаций осуществлять гибкими шлангами, обеспечивая возможность передвижения льдогенератора от стены на 700-800 мм
2. Отвод воды из льдогенератора допускается осуществлять в ближайшую трубу или канализационную сеть с разрывом трубы.

Льдогенератор предназначен для приготовления пищевого кубикового льда в ресторанах, барах, столовых, магазинах, торгующих напитками, а также медицинских учреждениях, лабораториях и т.д.

Льдогенератор представляет собой металлический шкаф, имеющий льдоприготовительное отделение, нижняя часть которого является бункером для хранения льда, и машинное отделение, в котором установлен холодильный агрегат и щит электрооборудования. Льдоприготовительное отделение сверху закрыто легкоъемной теплоизолированной крышкой. С лицевой стороны бункера хранения льда имеется проем для выгрузки льда, закрываемый поворотной дверью. В льдоприготовительном отделении расположены: испаритель с коллектором, механизм щупа, водосборник, решившая решетка, водяной насос и ванночка. В дне бункера имеется сливное отверстие с водяным затвором. Лед образуется на испарителе путем постепенного намораживания воды, движущейся равномерным слоем по наклонной плоскости испарителя.

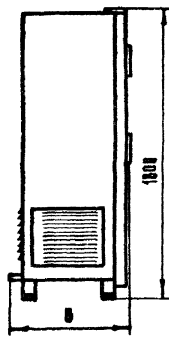
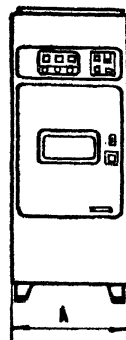
Когда толщина льда достигнет заданной, автоматически происходит оттаивание испарителя. Лед соскальзывает на горячие струны решившей решетки и делится на кубики. Кубики льда попадают в бункер. Начинается новый цикл намораживания.

27-0-3. 86-2-32			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ПЕКОВСКИЙ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ПЕКОВСКИЙ
МОНТАЖ	СУДОВОЙ	МОНТАЖ	СУДОВОЙ
ГЛАВНЫЙ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ГЛАВНЫЙ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
СТ. УСТ.	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СТ. УСТ.	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗМЕР.	ПЕКОВСКИЙ	ИЗМЕР.	ПЕКОВСКИЙ

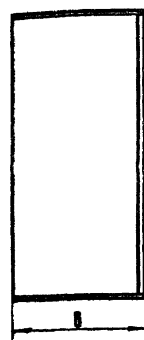
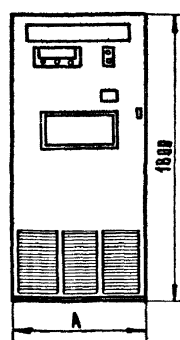
Льдогенератор  
"ТОРОС-2"

ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ПЕКОВСКИЙ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ПЕКОВСКИЙ
МОНТАЖ	СУДОВОЙ	МОНТАЖ	СУДОВОЙ
ГЛАВНЫЙ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ГЛАВНЫЙ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
СТ. УСТ.	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СТ. УСТ.	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗМЕР.	ПЕКОВСКИЙ	ИЗМЕР.	ПЕКОВСКИЙ

общий вид АТ-101СК



общий вид АТ-101С



## Техническая характеристика

1. Производительность, доз/мин	3
2. Номинальная доза газированной воды, мл	180
3. Номинальная доза сиропа, мл	20
4. Число наименований продаваемых напитков	3
5. Температура отпускаемых напитков, °С	12
6. Давление воды на входе в автомат, МПа	0,1 ÷ 0,6
7. Температура подводимой воды, °С	25
8. Давление углекислого газа, МПа	0,5

	АТ-101СК	АТ-101С
9. Номинальная мощность, кВт, н"	0,5	0,6
10. Род тока	переменный	однофазный
11. Напряжение, В	380	220
12. Габаритные размеры, мм:		
ширина "А"	735	740
глубина "В"	735	745
высота	1800	1800
13. Масса, кг	203	220
код ОКП	3131411007	3131411008

Изготовитель:

Объединение "Перовский  
Кусторгмаш" ЗТМ

Автомат предназначен для приготовления и продажи газированной воды с двумя наименованиями сиропа и без сиропа сев выдачей в стеклянные стаканы.

В корпусе автомата смонтированы: водоохлаждающая машина, в состав которой входит холодильный агрегат, сепаратор, сиропные бачки, коллектор водораспределительный, коллектор ввода, сливной коллектор, бак реле давления, электроцист, устройство фиксации углекислого баллона. На лицевой стороне двери расположены: приемная рамка монетного механизма, декоративные рамки ниши выдачи напитка и бачка монет, чаша возврата монет, лунка замка.

На задней стенке автомата расположен электроцист, на котором установлен автоматический выключатель, магнитный пускатель, штепсельный разъем.

27-0-3. 86-2-33

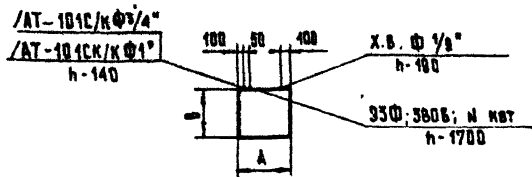
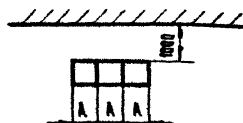
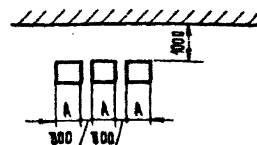
ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ
И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	И. ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ

Автоматы для  
газированной воды  
АТ-101СК ; АТ-101С

СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ
СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ	СЕРИЯ	ИМ. ТЕХ. СЕРИЯ

ЦНИИЭП  
выпускает  
серийно и  
по заказу  
комбинатов

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ  
АТ-101СВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ  
АТ-101С

## ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

При групповой установке автоматы АТ-101С устанавливаются единым модулем, без промежутков между автоматами. При установке автоматов целесообразно также объединение в специальные коллекторы водопроводных и сливных подводящих коммуникаций, диаметры которых должны выбираться:

- водопроводных - от количества автоматов и давления воды на входе в автоматы;
- сливных - от количества автоматов в группе.

Минимальные рекомендуемые диаметры подводящих трубопроводов водопровода - 3/4", сливной коммуникации - 2"±2.5". Подводящие газовые коммуникации от баллонов с углекислым газом целесообразно объединять в коллекторы по 3-4 автомата в зависимости от производительности автоматов, что сокращает количество одновременно установленных баллонов для автоматов, при этом допускается размещение баллонов снаружи.

Первые автоматы, устанавливаемые открыто на улицах городов, должны иметь соответствующие навесы и укрытия от попадания атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

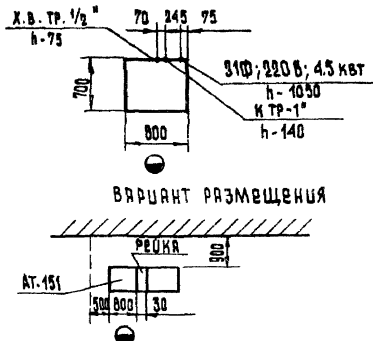
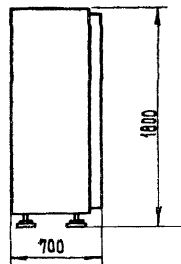
Исполнитель	Свердлов	Изд.
А.С.С.С.С.	Свердлов	Изд.
Г.А.С.С.С.	Игорьков	Изд.
С.П.С.С.С.	Свердлов	Изд.
С.П.С.С.С.	Свердлов	Изд.

27-0-3. 86-2-34

АВТОМАТЫ ДЛЯ  
ГАЗОВОЙ ВОДЫ  
АТ-101С, АТ-101С

Исполнитель	А.С.С.С.	А.С.С.С.
Р	1	1
ЦНИИЭП		

### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |   |  |
|---|--|
| 1. Техническая производительность, отп/мин              | 3  |
| 2. Доза напультка, мл                                   | 175                                      |
| 3. Температура напультки, °C                            | 65                                       |
| 4. Водогрейный котел:                                   |  |
| емкость, л  | 16                                       |
| рабочее давление в котле,<br>мпа/кгс/см <sup>2</sup>    | 0.15/1.5/<br>0.17... 0.6/<br>1.7... 0.6/ |
| 5. Давление водопроводной воды, мпа/кгс/см <sup>2</sup> | 0.17... 0.6/<br>1.7... 0.6/              |
| 6. Номинальная мощность, кВт                            | 4.5                                      |
| 7. Род тока   | однофазный, переменный                   |
| 8. Напряжение, в  | 220                                      |
| 9. Габаритные размеры, мм                               |  |
| глубина   | 700                                      |
| ширина  | 800                                      |
| высота  | 1600                                     |
| 10. Масса, кг   | 200                                      |
| код ОКП   | 5151411004                               |
| Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“.                |  |

### ТРЕБОВАНИЕ И УСТАНОВКЕ.

При установке явтомата АТ-151 в ряд с другими явтоматами высотой более 1800 мм для выравнивания их по высоте на АТ-151 установить рекламную стойку.

Стыковку панелей друг с другом осуществляют с помощью резиновых разделительных. Разделительные рейки и резиновые стыки изготавливает заказчик по чертежам завода.

Автомат предназначен для приготовления горячих напитков из сгущенных продуктов/кофе или какао/и продажи их в стаканчиках розового пользования.

Автоматы АТ-151 и АТ-151-01 отличаются рекламной надписью, какая" или, кофеем величиной дозы сгущенного продукта и типом монетного механизма.

Все механизмы автомата смонтированы на каркасе у двери, закрывающей лицевую сторону каркаса. На лицевой стороне двери размещены: рекламный лист, табло наименования напитка с кнопкой выдачи, подсвечиваемое узнутой лампочками, монетно-примемная лунка, кнопка возврата монет, карман возврата монет, окно выдачи со шпателью.

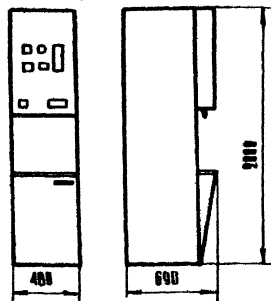
В южной части каркаса установлен водогрейный котел.

				27-0-3. 86-2-35				
И.КОНТ.Р.	СЕРДЯКОВ	В.С.		Автомат для приготовления и продажи напитков из стуженных продуктов АТ-451; АТ-451-04	СТАРШ.	АУСТ.	АУСТОВ	
П.СЛЕД.	СИБОРОВА	В.С.	3286		Р	Т	Т	
МУН. ГР.	ЦОЛЫННИКОВА	В.С.			ЦНИИЭП	ТОРГОВО- ВЫПУСК ЗАВОДА И ПЕРИОДИЧ КОМПЛЕКС		
ЛИН. ГР.	ПЕРЯТОВА	В.С.						
	ПЕРЯТОВА	В.С.						

T. M. A. P. 27-0-3.86

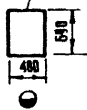
УНБ. N ПОЛ. . ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗРМ. УНБ. N

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

33Ф: 380/220 + 0,6 кВт  
n 400



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

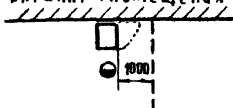
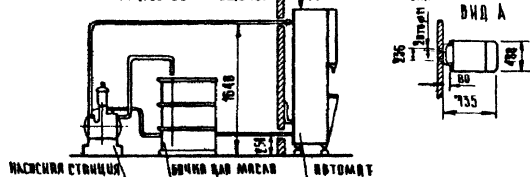


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА

ПОДСОБНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ А ПОРТОВЫЙ ЗЛА



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ  
Насосная станция монтируется  
в подсобном помещении магазина.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1. Производительность, кг/мин              | 2,4                       |
| 2. Доза отпускаемого мяса, г               | 277 или 322               |
| 3. Время отпуска одной дозы, сек. не более | 25                        |
| 4. Емкость резервуара для мяса, л          | 25                        |
| 5. Номинальная мощность, кВт               | 0,6                       |
| 6. Род тока                                | трехфазный, переменный    |
| 7. Напряжение, в                           | 380/220 + 0               |
| 8. Габаритные размеры, мм:                 | УДЛ 220/127               |
| ширина                                     | 400                       |
| глубина                                    | 690                       |
| высота                                     | 2000                      |
| 9. Мясо, кг                                | 135                       |
| КОД ОКП                                    | 5151412019                |
| Изготовитель:                              | Объединение „Киевторгмаш“ |

Автомат предназначен для продажи расфасованного мяса дозами 277 и 322 г.

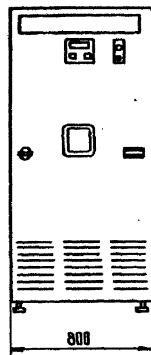
Автомат представляет собой металлический шкаф, облицованный стальными листами. Шкаф снабжен передней панелью и дверью для удобства подхода к механизмам автомата. На наружной поверхности передней панели размещаются сигнальный табло, приемная щель монетного механизма, кнопки возврата, кнопки выдачи, кнопки возврата монет, флажок слива мяса. Для сбора пролитого мяса под передней панелью находится облицованная нижняя с поддоном. На корпусе внутри автомата смонтированы следующие основные узлы: резервуар, верхний бачок, весы с весовым бачком, блок питания монетного механизма, блокировочный выключатель, мясорез, помехоподавляющее устройство. На двери автомата установлен электрошлюп.

27-0-3. 86-2-36			
НАЧ. ТЕХ. ОП.	СВЕРДЛОВ	ММ	
Н. КОНТРОЛ.	СКОРОВА	СМ	
ГЛА. СПЕЦ.	УГОЛЬНИКОВА	УГО	9286
РУК. ГР.	ГОРБАТОВА	ГОР	
ИНЖЕН.	ПОДБЕССКАЯ	ПОД	
АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСФАСОВАННОГО МЯСА АТ-205			
СТАНЦИЯ	АУСТ	АУСТОВ	
Р	1	1	
ЦИНИИЗП			
ПОРТОВО-БЫТОВЫЙ ЗАВОД И ПУРЛЕТСКИЙ КОМПЛЕКС			

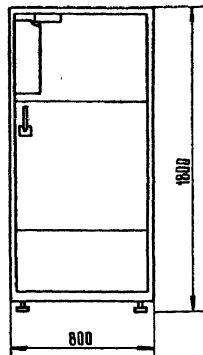
Т. М. А. П. 27-0-3. 86

УДЛ. КОД. А. ПОДПИСЬ И ДАТА 1931М. УДЛ. А.

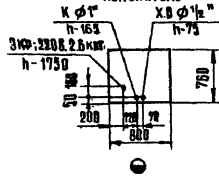
ОБЩИЙ ВИД



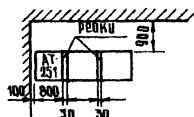
ВИД СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА ПОКУПИТЕЛЯ



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

1. Производительность доз/мин 3
2. Номинальная доза продукта, мл 101-190
3. Количество флагов для хранения продуктов, шт 2
4. Вместимость флагов, л, не более 24
5. Температура отпускаемого продукта, °C 14
6. Потребляемая мощность, кВт 0,8
7. Род тока однофазный, переменный
8. Напряжение, В 220
9. Температура окружающего воздуха, °C 5-32
10. Температура в холодильной камере, °C 10÷12
11. Габаритные размеры, мм:
 

ширина	800
глубина	780
высота	1800
12. Масса, кг 300
- код ОКП 5151412004

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

## Требование к установке.

При установке автомата АТ-254 в ряд с другими автоматами разными по высоте, для выравнивания их установить рекламные стойки. Стойки автоматов друг с другом осуществлять с помощью раздельных реек, которые изготавливаются заказчиком по чертежам завода.

Автомат предназначен для продажи просветленных соков и вин в стеклянных разового пользования/возможен отпуск в стеклянные стаканы/.

Автомат представляет собой корпус с передней панелью, являющейся дверью. На лицевой стороне двери расположены рекламная, приемная лючка монетного механизма с кнопкой возврата и карманом возврата, окно выдачи продуктов и кнопки выбора продукта с информационным табло.

В верхней части корпуса автомата расположены механизм выдачи бумажных стикерчиков, закрывающий управление, в нижней части - холодильный агрегат, компрессор. В средней части автомата расположены холодильная камера, внутри которой размещаются флаги для продукта.

27-0-3. 86-2-37

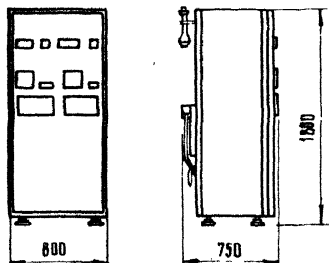
ИИ.ТМ.З	СЕРГЕЕВ	3286	Автомат для продажи соков	СЕРГЕЕВ	АВСТ	АВСТОВ
В.И.И.И.И.	СЕРГЕЕВ	3286	Автомат для продажи соков	СЕРГЕЕВ	АВСТ	АВСТОВ
Т.С.С.С.	ПЕРЕКОВА	3286	Автомат для продажи соков	СЕРГЕЕВ	АВСТ	АВСТОВ
РУ.К.Т.В.	ПЕРЕКОВА	3286	Автомат для продажи соков	СЕРГЕЕВ	АВСТ	АВСТОВ
ИИ.И.И.	ПЕРЕКОВА	3286	Автомат для продажи соков	СЕРГЕЕВ	АВСТ	АВСТОВ

Автомат для продажи соков

АТ-254

СЕРГЕЕВ	АВСТ	АВСТОВ
Р	Т	Т
ЦНИИЭП	ВЫПЫСКИ	ВЫПЫСКИ
ВЫПЫСКИ	ВЫПЫСКИ	ВЫПЫСКИ

## ОБЩИЙ ВИД



Автомат предназначен для продажи светлых сортов охлажденного пива, поступающего из изотермической емкости вместимостью 300 л или стандартных пивных бочен. Автомат отпускает пиво в кружку вместимостью 0,25 л или последовательно две дозы пива в пивную кружку вместимостью 0,5 л.

Автомат может устанавливаться в закрытых помещениях предприятий торговли и общественного питания, а также в киосках. Емкости, питающие автомат пивом, устанавливаются с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2 м от автомата.

При установке автоматов в киосках, последние должны быть оборудованы навесом, защищающим автоматы от влияния солнечных лучей и атмосферных осадков.

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две лючки монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна нуш с кружкомой-ками и две кнопки кружкомой-ки.

В автомате применена система дозирования по времени истечения пива при поддержании постоянного давления его потока.

Шкаф представляет собой металлический каркас сварной конструкции. Нижнюю и переднюю часть каркаса занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны, смонтированных на одной раме. На задней стенке ванны размещено реле температуры, которое поддерживает необходимую температуру охлаждаемой воды.

## Техническая характеристика

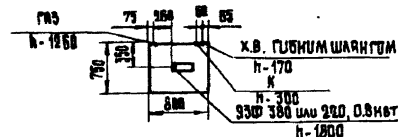
1. Производительность, доз/мин 6
2. Количество видов напитков, отпускаемых автоматом 1
3. Количество одновременно обслуживаемых покупателей 2
4. Величина отпускаемой дозы пива, мл 200...250
5. Емкость для отпуска пива, л 0,25 или 0,50
6. Температура пива в изотермической емкости и в бочке, °С 12
7. Рабочее давление углекислого газа кгс/см<sup>2</sup> 0,55...0,6
8. Мощность, кВт 0,8
9. Род тока трехфазный переменный
10. Напряжение, в 380 или 220
11. Габаритные размеры, мм
 

ширина	800
глубина	750
высота	1800
12. Масса, кг 280
- Код ОКП 5151412008
- Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

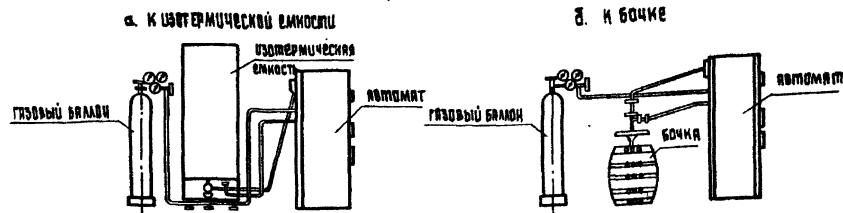
27-0-3. 86-2-38										
НАЧЕТО В НА КОМ ТА СПЕЦ РУН ГР. ИМЕН	СВЕРДЛОВ СМОЛДИН ИЛЬЯНИНОВ ГОРЬНОВИЧ ПОЛЬСКИЙ	А.С.С. С.С.С. И.И.С. С.С.С. И.И.С.	9.2.86	Автомат для продажи пива АТ-255	СЕРИЯ		АУСТ	АУСТОВ		
					Р		+	+		
					ЦИНИЗП				ПРОГНОЗ ЗАДАЧА ПРОГНОЗ КОМПЛЕКТ	



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

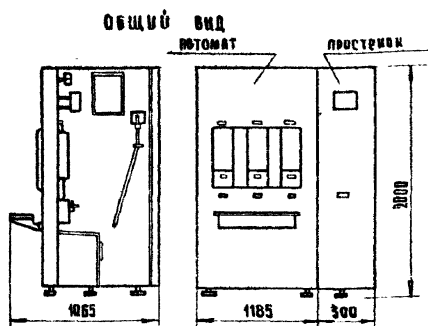
1. Емкости, питающие автомат пивом, устанавливаются с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2м от автомата.
2. При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу  $\phi 1/2$ " со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от газового баллона и со штуцером, установленным против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.
3. Над верхней частью изотермической емкости для пива должна быть подведена водопроводная магистраль с вентилем, снабженным штуцером для подсоединения манометра устройства.
4. В случае работы автомата от стандартной пивной бочки последняя устанавливается непосредственно у автомата.

27-0-3. 86-2-39

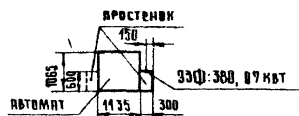
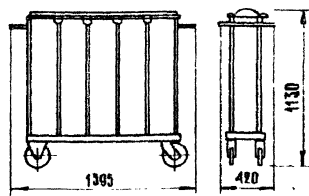
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	1/2
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	1/2
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	1/2
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	1/2
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	1/2
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	1/2

АВТОМАТ ДЛЯ  
ПРОДАЖИ ПИВА  
АТ-353

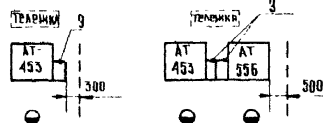
СТАТУС	АВТО	АВТО
Р	1	1
ЦНИИЭП	ОТДЕЛ ЗАДАЧ И ПРОБЛЕМ	ОТДЕЛ ЗАДАЧ И ПРОБЛЕМ



МОНТИРОВАННАЯ СХЕМА

ОБЩИЙ ВИД  
ТЕЛЕЖКИ

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

1. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа.
2. Загрузка секций автомата кассетами производится со стороны задней стенки.
3. Автомат АТ-453 рекомендуется устанавливать попарно с автоматом АТ-556, при этом между двумя автоматами необходимо установить их простенок.

Автомат предназначен для продажи штучных товаров /кондитерских, бьютичных и гастрономических/, не требующих охлаждения.

Автомат представляет собой металлический сварной шкаф с передней, задней дверями и боковыми стенками, к одной из которых крепится простенок. В шкаф размещены три секции с кассетами для товара. На лицевой стороне передней двери расположены витрины со шторками.

Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтированы монетный механизм, блок установки цен продаваемых товаров, блок управления автоматом, касса.

Товар к автомату транспортируется тележкой.

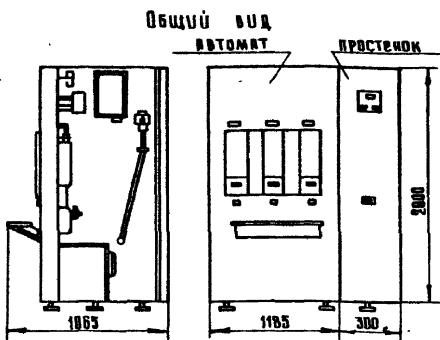
## Техническая характеристика

1. Техническая производительность, шт/мин 4
2. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. 4
3. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, кг товара 254
4. Количество секций, шт 3
5. Количество видов товара для выбора 3
6. Потребляемая мощность, кВт 0,7
7. Вид тока трехфазный переменный
8. Напряжение, В 380
9. Габаритные размеры корпуса автомата, мм
  - длина 1185
  - ширина 1065
  - высота 2000
10. Габаритные размеры простенка, мм
  - длина 300
  - ширина 600
  - высота 2000
11. Габаритные размеры тележки, мм
  - длина 1395
  - ширина 470
  - высота 1130
12. Масса автомата, кг 900
13. Масса тележки, кг 28

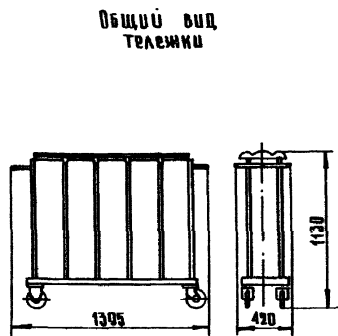
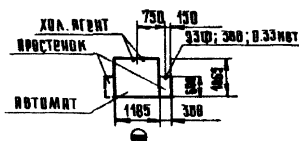
КОД ОКП 5151413043  
Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

27-0-3. 86-2-40

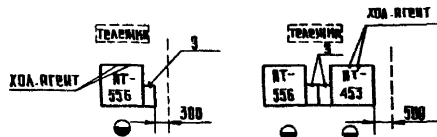
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТРЕБОВАНИЯ И УСТАНОВКА.

1. Холодильный агрегат устанавливается вне автомата, в удобном для обслуживания месте, на расстоянии не менее 6 м от автомата.
2. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа.
3. Загрузка секций автомата осуществляется со стороны задней стенки.
4. Автомат АТ-55Б рекомендуется устанавливать попарно с автоматом АТ-453, при этом между двумя автоматами необходимо установить их простенки.

Автомат предназначен для продажи охлажденных штучных товаров - бутербродов, пирожных, кондитерских и молочно-кислых товаров, кулинарии и полуфабрикатов.

Автомат представляет собой металлический сварной шкаф с передней, задней дверями и боковыми стенками, к одной из которых крепится простенок. Шкаф является холодильной камерой, в которой размещены три секции с насадками для товара и испаритель, соединяемый при установке автомата с холодильным агрегатом, находящимся вне автомата.

Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован монетный механизм, блок установки цен продаваемых товаров, блок управления автоматом, масса.

Товар и автоматы транспортируются тележкой.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. 1
2. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара 154
3. Количество секций, шт. 3
4. Количество видов товаров для выбора 3
5. Средняя температура в охлаждаемом объеме, °C 4 ÷ 8
6. Масса товара в ячейке, кг 0.25
7. Потребляемая мощность, кВт 1.1  
в том числе: холодильного агрегата 0.715  
автомата 0.33
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380
10. Габаритные размеры корпуса автомата, мм  
длина, ширина, высота 1185 × 1065 × 2000
11. Габаритные размеры простенка, мм:  
длина 300  
ширина 800  
высота 2000
12. Габаритные размеры тележки, мм:  
длина 1395  
ширина 420  
высота 1130
13. Масса автомата, кг 985
14. Масса тележки, кг 28

КОД ОМП

515141 4007

Изготовитель: Объединение "Киевтогмаш".

27-0-3. 86-2-41

ИЗДАТЕЛЬСТВО	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	СВЕРДЛОВ
И. КОПЧ.	СВЕРДЛОВ	И. КОПЧ.	СВЕРДЛОВ
ГЛА. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА	ГЛА. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА
ИЗМ. ГЛА.	ГОРБАТОВА	ИЗМ. ГЛА.	ГОРБАТОВА
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПОЛЬСКАЯ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПОЛЬСКАЯ

Автомат для продажи  
охлажденных штучных  
товаров АТ-55Б

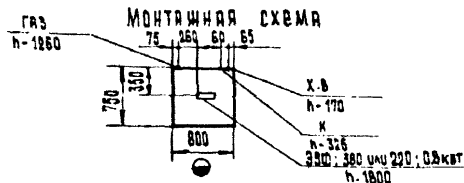
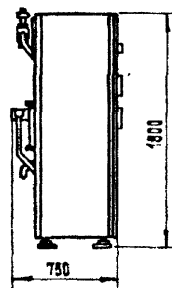
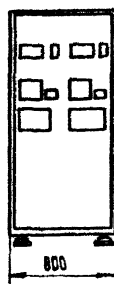
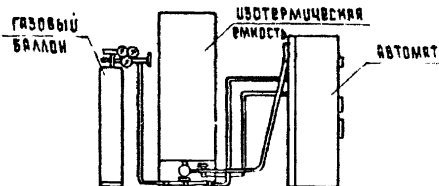
Склад	Авт	Автост
Р	+	+
ЦНИИЭП		

ТОРГОВЫЙ  
ОБЪЕДИНЕНИЕ  
"КИЕВТОГМАШ"

Т. М. А. Д. 27-0-3. 86

Ш. М. КОПЧ. ИЗДАТЕЛЬСТВО ПОЛЬСКАЯ

## ОБЩИЙ ВУД

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА  
К ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ

## ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Изотермическая емкость, питающая автомат квасом, устанавливается с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2 м.
2. При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу  $\varnothing 1/2$  со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от баллона и со штуцерами, установленными против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.
3. Над верхней частью емкости должна быть подведена водопроводная магистраль с вентилем, снабженным штуцером для подсоединения моющего раствора.

Автомат предназначен для продажи охлажденного кваса, поступающего из изотермической емкости типа „Прохлада“ вместимостью 300 л.

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. Нижнюю и среднюю часть аппарата занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны. В нижней части аппарата размещены коллектор ввода воды и коллектор слива. В средней части аппарата размещены шиш с кружжонками, шиш выдачи, щит электрооборудования холодильного агрегата. В верхней части аппарата смонтированы газосбрасыватель, электрощиты управления электросхемы автомата.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

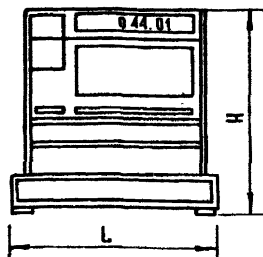
- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Техническая производительность доз/мин                                      | 6                     |
| 2. Емкость для отпуски кваса, л  | 0.25                  |
| кружка   | 0.6                   |
| крушина  | 200 - 250             |
| 3. Величина отпускаемой дозы, мл   | 12                    |
| 4. Температура кваса в изотермической емкости, °C                              | 7 - 12                |
| 5. Температура отпускаемого кваса, °C  | 0.55 - 0.6            |
| 6. Рабочее давление углекислого газа на газовом редукторе, кгс/см <sup>2</sup> | 0.8                   |
| 7. Потребляемая мощность, кВт  | трехфазный переменный |
| 8. Род тока  | 380 или 220           |
| 9. Напряжение, В   |                       |
| 10. Габаритные размеры, мм   |                       |
| ширина   | 800                   |
| глубина  | 750                   |
| высота   | 1800                  |
| 11. Масса, кг  | 280                   |
| КОД ОКП  | 5154412009            |
| Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“  |                       |

На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две лучины монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна шиш с кружжонками.

27-0-3. 86-2-42

Автомат для продажи КВАСА АТ - 256				Страница	Лист	Листов
НАЧЕХ. ОТ	СЕРГЕЕВ	ИЗДА		Р	1	1
И. КОНТ.	Сидорова	ИЗДА		ЦИНИЭП ТОРГОВО-ПРОМЫСЛЕННАЯ КОМПАНИЯ		
ГЛА. СПЕЦ.	Исидоркина	ИЗДА	2.988			
РИМ. ГР	Торбачева	ИЗДА				
ИНЖЕН.	Павская	ИЗДА				

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



31 Ф. 220 В. 0075 квт  
через штепсельную розетку

выпускаются следующие модифицированные машины ОКБ:

- для предприятий общественного питания ресторанного типа - ОКА-4441, ОКА-4440, ОКА-4540 — выпускаются без постаментов, имеют съемные ключи для пуска машины и обеспечивают независимую работу четырех кассиров. Они регистрируют суммы четырех денежных счетчиков и счетчики частных итогов. Подсчитывают суммы заказов, печатают чековую ленту и производят ее надрезку, печатая контрольную ленту.

OKR-4401	OKR-1401	OKR-4401	OKR-4441
OKR-4400	OKR-1400	OKR-4400	OKR-4440
OKR-4500	OKR-1500		OKR-4540

- |   |                            |         |                            |                            |
|---|----------------------------|---------|----------------------------|----------------------------|
| 1. Машинное время цикла, с                | 0,8                        |         |                            |                            |
| 2. Способ набора цифр                     | клавишный                  |         |                            |                            |
| 3. Индикаторы проведенной суммы           | двухсторонние              |         | односторонние              |                            |
| 4. Емкость счетчиков, разрядов            | 7                          |         |                            |                            |
| 5. Общее количество суммирующих счетчиков | 5                          |         |                            |                            |
| 6. Способ отделения чека                  | отрезка<br>или<br>надрезка | отрезка | отрезка<br>или<br>надрезка | отрезка<br>или<br>надрезка |
| 7. Ширина чековой ленты, мм               | 40                         |         |                            |                            |
| 8. Род тока                               | однофазный                 |         | переменный                 |                            |
| 9. Напряжение, в                          | 220                        |         |                            |                            |
| 10. Потребляемая мощность, кВт            | 0,075                      |         |                            |                            |

11. Габаритные размеры, мм:

ДЛИНА, Л	456	456	346	346
ШИРИНА, В	355	355	342	342
ВЫСОТА, Н	435	435	341	341

- 12 МАССА.КР

Код ОКП 40175-200121 40175-200121  
40175-200131 40175-200151

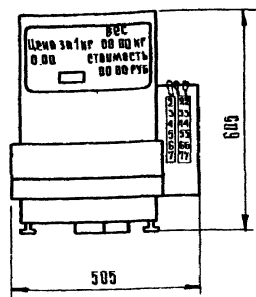
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РЯЗАНСКИЙ ЗАВОД "САМ."

			27-0-3. 86-2-43				
ИИЧ.Т.И.	СЕРПОВ	1952	МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО - КАССОВЫЕ "ОКА"	СТАРШ	АУЕТ	АУСТОВ	
И.КОНТ.	СУДОРОВ	1951		Р	1	1	
ГЛ. СПЕЦ.	УГАЛОВИДОВ	1951		ЦНИИЭП	ТОРГОВ - ВЫТОВЫХ ЗДАНИИ И ТОРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ		
ДУМ. ГЛ.	ПРЕДОВА	1953					
ДИ.ИИЧ.	РАЗВОДОВС	1956					

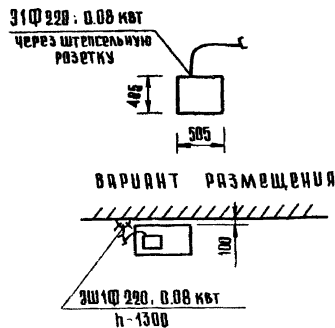
T. M. A. D. 27-0-3.86

УНВ.М.ПОВД.	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗЯМ.УНВ.М.
-------------	----------------	-------------

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Техническая характеристика.

1. Пределы взвешивания, г 40-3000
  2. Диапазон компенсаций массы упаковки, г 0-500/допускается компенсация до 3 кг при соответствующем уменьшению верхнего предела взвешивания
  3. Дискретность индикации массы, г 1
  4. Допускаемая погрешность взвешивания, г  $\pm 3$
  5. Диапазон ввода цен/через 1 коп/ 0-9.99
  6. Дискретность индикации стоимости, коп 1
  7. Допускаемая погрешность вычисления стоимости, коп  $\pm 1$
  8. Время измерения, г 1
  9. Диапазон рабочих температур,  $^{\circ}\text{C}$  1-35
  10. Потребляемая мощность, Вт 0.08
  11. Род тока однофазный переменный
  12. Напряжение, В 220
  13. Габаритные размеры, мм:
 

длина	505
ширина	405
высота	605
  14. Масса, кг 40
  15. Код ОКП 42 7451000901
- Изготовитель: Киевское производственное объединение "Веда".

Весы предназначены для определения массы и стоимости продовольственных товаров при фасовке различных продуктов.

Принцип действия весов заключается в автоматическом преобразовании усилия от взвешиваемого груза в число-импульсный код, выдаваемый на табло цифровых указателей.

Весы выполнены на элементах точной механики в системе измерения и перемножения использованы современные интегральные схемы и бесконтактные переключатели, обеспечивающие высокую надежность и простоту.

Весы применяются в предприятиях торговли и общественного питания.

27-0-3. 86-2-44

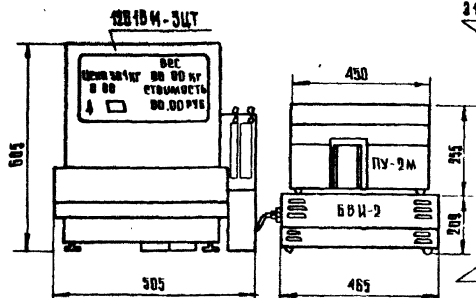
				27-0-3. 86-2-44		
ИИЧ.Тех.от	Свердлов	ИИЧ		Весы настольные с указателями массы, цены и стоимости 1261 ВН-ЗЦТ	Стоимость	Автом.
ИИЧ.Тех.от	Горьковская	ИИЧ			Р	Автом.
ИИЧ.Тех.от	Игорьковская	ИИЧ	81.86		+	Автом.
ИИЧ.Тех.от	Игорьковская	ИИЧ	81.86		+	Автом.
ИИЧ.Тех.от	Игорьковская	ИИЧ	81.86		+	Автом.

Стоимость	Автом.	Автом.
Р	+	+
ЦНИИЭП		
Торгово-выставочный центр при ЦНИИЭП		

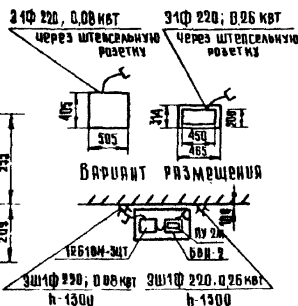
Т. М. А. П. 27-0-3. 86

ИИЧ.Тех.от

## ОБЩИЙ ВУД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Весовой торговый чекопечатающий комплекс предназначен для фасовки мяса, рыбы и гастрономических товаров в подготовительных отделах универсамов, в полуавтоматических линиях фасовки товаров. Весовой торговый чекопечатающий комплекс «Дин» автоматически определяет в цифровой форме и регистрирует на отрезном чеке массу и стоимость продольственныхных товаров. Весы без чекопечатающего устройства могут устанавливаться на прилавках самообслуживания в крупных продовольственных магазинах и на предприятиях общественного питания.

В состав комплекса входят электронные весы 12610M-3CT для измерения и индикации массы и стоимости, блок вывода информации БВМ-2, печатающее устройство ПУ-2М для регистрации на чеке необходимых данных наименования товара, вида товара, даты, цены за 1 кг, массы и стоимости покупки.

Конструкция комплекса построена на элементах точной механики и электроники. В качестве силоизмерителя использован вибростержневой частотный преобразователь. Современные интегральные схемы и бесконтактные переключатели обеспечивают высокую надежность и быстродействие.

## Техническая характеристика

1. Пределы взвешивания, г 40-3000
2. Диапазон компенсации массы упаковки, г до 500/допускается компенсация до 3 кг при соответствующем уменьшении верхнего предела взвешивания/
3. Дискретность индикации массы, г 1
4. Допустимая погрешность взвешивания, г  $\pm 3$
5. Диапазон ввода цен, руб. 0-9.99/через 1 коп/
6. Дискретность индикации стоимости, коп 1/величины от 0.1 до 0.4 коп. отбрасываются, а от 0.5 до 0.9 коп. округляются в большую сторону/
7. Время измерения и регистрации массы и стоимости, с 2.5
8. Размер чека, мм  
длина 45  
ширина 60
9. Диапазон рабочих температур,  $^{\circ}\text{C}$  от +10 до +35
10. Потребляемая мощность, кВт 0.34
11. Род тока однофазный переменный
12. Напряжение, в 220

	12610M-3CT	БВМ-2	ПУ-2М
13. Габаритные размеры, мм:			
длина	505	465	450
ширина	405	344	200
высота	605	209	235
14. Масса, кг	40	20	20

КОД ОКП 427451 001008  
Изготовитель: Киевское производственное объединение «Ведь»

27-0-3. 86-245			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	АВТОР

Весы электронные с чекопечатающим устройством  
«Дин» 1799 в ТЧ-3

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
СЕРИЯ  
АВТОР  
АВТОР  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
СЕРИЯ  
АВТОР  
АВТОР

The technical drawings show the following dimensions:

- Front View (Left):** Total height is 1950 mm. The base width is 935 mm. A lower section has a height of 1750 mm and a width of 420 mm.
- Side View (Right):** The total height from the base to the top of the main body is 560 ± 10 mm. The base width is 800 mm.

3 3φ; 220/380; 0,4 кВт  
h-50

The diagram shows a square plate with side length 1000 mm. The center of mass is marked with a dot. A coordinate system is defined with the origin at the top-left corner of the plate. The x-axis is horizontal and the y-axis is vertical. The distance from the origin to the center of mass is 1400 mm. The distance from the origin to the right edge is 1000 mm. The distance from the origin to the bottom edge is 1100 mm. The distance from the origin to the center of mass is 1000 mm. The distance from the origin to the center of mass is 1400 mm. The distance from the origin to the center of mass is 1000 mm. The distance from the origin to the center of mass is 1400 mm.

1. Производительность, отб. в мин	
для порции 500г	30
для порции 1000г	25
2. Наибольший предел взвешивания, г	1000
3. Наименьший предел взвешивания, г	500
4. Мощность, Вт	0.4
5. Напряжение, В	220/380
6. Род тока	трехфазный, переменный
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	935
ширина	800
высота	1950
8. Масса, кг	250
Код ОКП	42744000701
Изготовитель: Киевское производственное	
объединение "Веда"	

Внутри, в тумбе, укреплены главная панель, на которой установлены основные элементы электроавтоматизации. На тумбе укреплен стол. В середине стола имеется решетка и выдвижной ящик для собирания просыпавшегося продукта.

На верхней плите установлен питатель, состоящий из загрузочной воронки и измеры объемного дозирования.

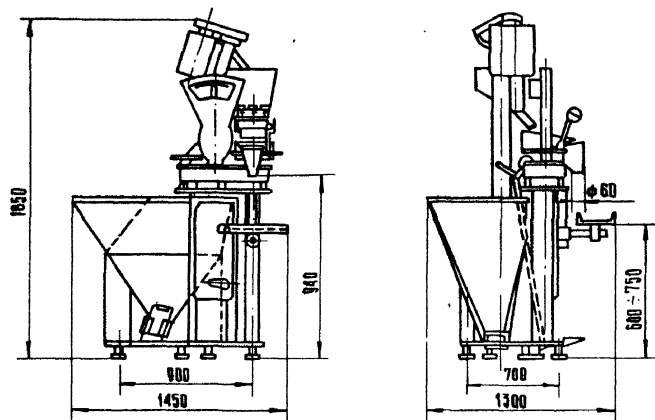
						27-0-3. 86-2-46			
ИМПЕХТОД	СЕРГЕЕВ	АВ				ДОЗИТОР ДЛЯ ФАБРИКИ МУКИ, САХАРНОГО ВЕСКА ДР-1	СТРАЖА	АНЕТ	АНЕТОВ
ИМПОД	МАРЬЯНОВА	М					Р	+	+
ГА. СПЕЦ.	УШАКОВА	11:01	22.26				ЦНИИЭП	ДОСТУП СВЯЗЬ С НАУЧНЫМ ЦЕНТРОМ	
РУК. ГР.	ПОРТНОВА	203							
СТ. ЦНИ	СКОРОД	С							

Mr. M. A. D 27-0-3, 88

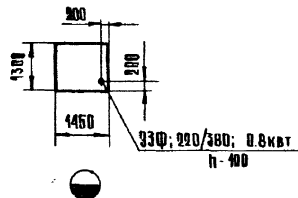
ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА» 1985



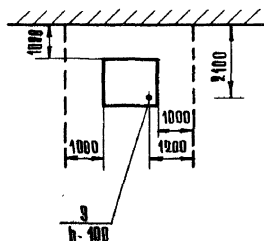
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность весов, кг/ч	до 600
2. Величина порции, кг	0.5 и 1.0
3. Мощность, кВт	0.8
4. Напряжение, в	220/380
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм	
длина	1450
ширина	1300
высота	1650
7. Масса, кг	180

КОД ОКП 427414001006

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда“

Весы предназначены для полуавтоматической фасовки крупы и сахара-песка в фасовочных отделениях магазинов.

Весы состоят из тумбы, питателя, весовой системы, ковша, загрузочного устройства с бункером, электрооборудования. На дверцах тумбы смонтированы электроаппаратура управления. Внутри тумбы установлена щит электрооборудования.

На верхней плите тумбы установлены циферблатные весы с воронкой. Продукт засыпается в приемный бункер. С началом вращения шнека загрузочного устройства продукт подается в воронку питателя, затем в ковш. При получении в ковше заданной порции, подается приемный пакет под выпускную воронку. Цикл заканчивается.

27-0-3. 86-2-47

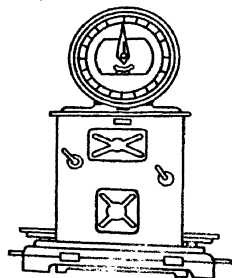
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРГЕЕВ	РЕ	ВЕСЫ	СТАВКА	АВСТ	ИЗДАТЕЛЬ
И.И.И.И.	ГОРНИКОВА	РЕ	ДЛЯ ФАКОВКИ КРУПЫ И	Р	1	1
ТА.С.С.С.	ШУЛЬКИНОВА	РЕ	САХАРНОГО ПЕСКА В ПАКЕТЫ	ЦИНИИЗП		
Р.К.Т.Т.	МИРОНОВА	РЕ	ДСК-1			
С.А.И.И.	ЛОДОВА	РЕ		ПЕРВО-ЗАДАНИЕ И ПОДПИСИ		

наименование	РН-500 Ш 13 БСЧ	РН-2Ш-13М	РН-3Ш-13М
Пределы взвешивания, кг	25 ÷ 500	100 ÷ 2000	150 ÷ 3000
Цена наименьшего деления шкалы, кг	основн. 20 дополн. 0,2	основной 100 дополн. 1,0	основн. 100 дополн. 1
Наибольшее значение шкалы циферблата, кг	500	2000	основн. 3000 дополн. 100
Размеры платформы, мм;			
длина	1000	1250	1500
ширина	800	1250	1500
Габаритные размеры, мм:			
длина	1200	1710	1885
ширина	1330	1325	1500
высота	1450	1855	1400
Масса, кг	200	375	500
код ОКП	4274790061	4274310020	4274311035
изготовитель:	Ярмбургский приборостроительный завод	Кокчетавский приборостроительный завод	Кокчетавский приборостроительный завод

		27-0-3.86-2-48	
НАЧ. Т. А.	ЕВЕРЛОВ	М. В.	
М. КОМП.	СМОЛДОВА	Л. В.	
Т. С. С.	ЦЕГОМЫНОВА	И. В.	3295
Р. К. Г. Р.	ГОРБАТОВА	В. В.	
Р. К. Г. Р.	МИРОШНОВА	В. В.	

ВЕСЫ	ПОВЯРНЫЕ
П	1
ЦНИИЭП	ПРОГНОЗ БОЛЬШОЙ ЗАДАЧА ПРИМЕНЕНИ ИТЕЛЬНО

ОБЩИЙ ВИД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

наименование	РР-1Ц 13М	РР-3Ц 13М	РР-150Ц 13Т	РР-600Ц 13Б	РР-2Ц 13М
Пределы взвешивания, кг	25 ÷ 1000	50 ÷ 3000	10 ÷ 150	30 ÷ 600	100 ÷ 2000
Цена наименьшего деления шкалы, кг	0.5	1	0.2	0.2	1
Наибольшее значение шкалы циферб. кг	500	1000	150	200	1000
Размеры платформы, мм:					
длина	800	1500	630	800	1250
ширина	1000	1500	800	1000	1250
Габаритные размеры, мм:					
длина	1216	1990	1040	1180	1710
ширина	1050	1505	830	1030	1325
высота	1870	1830	1680	1765	1855
Масса, кг	290	600	183	345	455
код ОКП	4274311003	4274311058	4274670005	4274311038	4274311025
Изготовитель	КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД			ЯРМАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	

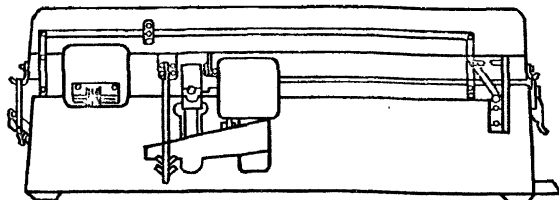
27-0-3. 86-2-49

ПРОЕКТОР	СЕРГЕЕВ	ВЛ
ИЗМЕРИТЕЛЬ	СЕРГЕЕВ	ВЛ
ТА. КВЦ	СЕРГЕЕВ	ВЛ
РК. ГР.	СЕРГЕЕВ	ВЛ
РК. ГР.	СЕРГЕЕВ	ВЛ

ВЕСЫ ТОВАРОВЫЕ

СЕРИЯ	ИЗМЕРИТЕЛЬ	ВЕСОВЫЕ
Р	1	1
ЦНИИЭП		
ОБЪЕДИНЕНИЕ НАУКИ И ТЕХНИКИ		

## ОБЩИЙ ВИД



Условия окружающей среды при эксплуатации  
 температура воздуха, °С от минус 20 до плюс 45  
 относительная влажность при 20°, % 80

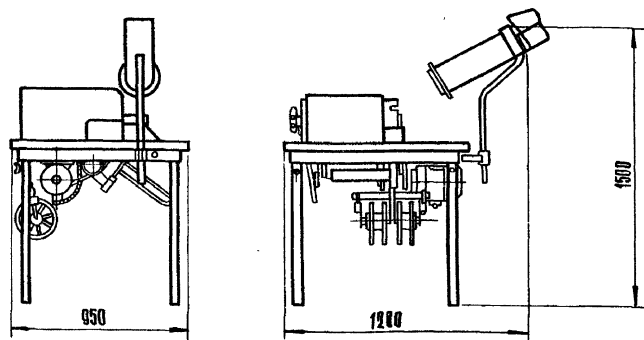
Допустимая погрешность взвешивания, г от 5 до 100 мг  $\pm 50$

Весы бытовые ВБ-150 предназначены для взвешивания в нерегулярно отапливаемых помещениях. Использование весов в торговой сети запрещается. Допустимая погрешность взвешивания, г от  $200 \pm 400$ .

наименование	РР-100Ш13	ББ-150
Пределы взвешивания, кг	5 ÷ 100	2 ÷ 150
Наибольшее значение основной шкалы, кг	100	150
Цена деления основной шкалы, кг	5	10
Наибольшее значение дополнительной шкалы, г	50	200
Цена деления дополнительной шкалы, г	50	200
Размеры платформы, мм		
длина	600	
ширина	450	
Габаритные размеры, мм		
длина	645	650
ширина	560	550
высота	195	240
Масса, кг	23.6	26
код, ОКП	4274340002	4274570044
Изготовитель: Игуминский весовой завод		

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

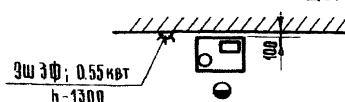
## ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, пакетов/мин 80-20
2. Потребляемая мощность, кВт 0.55
3. Напряжение, В 220/380
4. Вид тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:
 

длина	1200
ширина	950
высота	1500
6. Масса, кг 110
- Код ОКП 5151612004
- Изготовитель: Производственное объединение "Киевторгмаш"

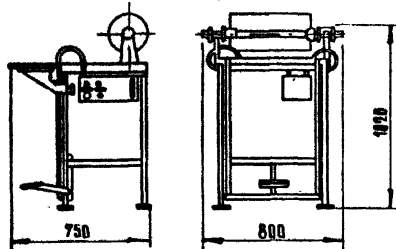
Машина предназначена для упаковки овощей в сетку.

Машина состоит из корпуса, основания лунисонов, основания матрицы и крошителя. Весь механизм машины смонтирован на столе. Кроме того, на столе укреплен узел катушек для упаковочной ленты и труба для направления взвешенного товара в сетку. При работе на машине отвешенный товар должен свободно скользить по лотку к наполняющей трубе в сетку. Для осуществления рабочего цикла следует нажать на коленный выключатель, при этом сетка зажимается и разрезается автоматически.

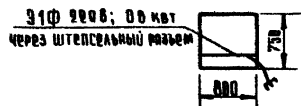
27-0-3. 86-2-51

				27-0-3. 86-2-51		
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРГЕЕВ	ИЗДАТЕЛЬ	СЕРГЕЕВ	МАШИНЫ ДЛЯ УПАКОВКИ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ОЩЕДИ И ФРУКТОВ МУ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		
И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	И. И. И.	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ		

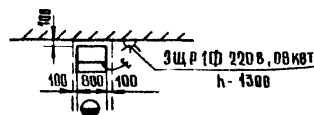
ОБЩИЙ ВУД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производительность, сварок/ч  
при сварке проволокой до 400  
при сварке полоской до 350
  - Максимальная длина свариваемого шва, мм 500
  - Максимальная толщина свариваемого материала, мм 2х125
  - Нагревательный элемент  
нихромовая проволока, мм  $\varnothing 0,6 \pm 0,08$   
нихромовая полоска, мм  $3 \times 0,2 \pm 0,3$
  - Потребляемая мощность, Вт  
во время импульса при сварке проволокой 500  
полоской 800
  - Род тока однофазный переменный
  - Напряжение, В 220
  - Габаритные размеры, мм:  
длина-ширина-высота 750-800-1020
  - Масса, кг 62  
код ОКП 3132283018
- Изготовитель: Капсулский им. 50 летия СССР  
завод продовольственных автоматов.

## ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ.

В случае длительной непрерывной работы машины для охлаждения сваривающей планки необходимо подвести воду.

Машина МБ-АП-2С предназначена для сварки полимерных пленки типа полиэтилен и полиэтилен-целлофан термимпульсным методом. Она выпускается со сваривающими планками и нагревательным элементом-проволокой для сварки и одновременной резки полиэтилена и со сваривающими планками и нагревательным элементом-полоской для сварки полиэтилена и полиэтилен-целлофана.

Работа на машине с нагревательным элементом полоской отличается тем, что в данном случае свариваются полиэтиленовые пленки без обрезки сваренных пакетов и машина в основном используется для запечатывания заполненных пакетов.

Машина состоит из рамы, столика, ящика электрооборудования, универсальной подставки, сваривающей планки и микропереключателя.

Сваривающая планка-стальная, вдоль нее расположен паз. Планка имеет полость, в которую через штуцер подается холодная проточная вода. В верхней части машины на кронштейнах установлен руко-поддержатель с конусами, между которыми помещается рулон пленки.

27-0-3. 86-2-52

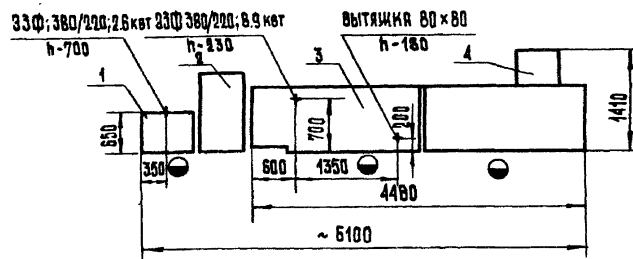
НАЧ. ЦУБ. СЕРГЕЕВ	
Н. КОМП. СУДОРОВ	
П. СЕЧ. КОЛЬНИКОВА	22.06
Р.Х. ГР. ПРЯМОВА	
СТ. ИНЖ. РЫБОВОДСКАЯ	

Машина для сварки  
полимерных пленок  
МБ-АП-2С

СТАНЦИЯ	ИСТ.	ИСТОВ
Р	1	1
ЦИНИЭП		

ИЗДАНИЕ  
1978

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Требования к монтажу и установке.

1. Линия должна устанавливаться не ближе 1,5 м от других видов оборудования.
2. Аспирационная система машины МУТ-700 должна быть подсоединена к вентиляционной системе помещения.
3. Машина УБ9-700 не имеет самостоятельного электропитания и подключается к МУТ-700 с помощью специальной перемычки с разъемом.

Линия автоматически выполняет следующие операции:

- упаковку в термоусадочную пленку предварительно нарезанных произвольной массой кусков гастрономических товаров;
- взвешивание упакованных товаров;
- автоматическое определение стоимости товара по заданной цене и печать этикетки;
- наклейку этикетки на автоматически поднятый пакет;
- выдачу групповой этикетки;

Линия применяется для фасовки следующего ассортимента:

- а) колбасы вареная, полукопченая, варено-копченая и сырокопченая;
- б) мясные хлеба;
- в) сыры сычужные;
- г) ветчинные изделия;
- д) сосиски;
- е) сардельки.

Линия выпускается в двух модификациях: а) в комплекте с машиной МРЭП. б) без машины МРЭП.

Линия состоит из а) машины для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку; б) установки для взвешивания и этикетирования; в) стола производственного; г) машины для нарезки продуктов МРЭП.

Работа машины: Колечные колбасы и сыры нарезаются на машине. Мягкие продукты нарезаются вручную. Нарезанные куски складываются на столе, а затем вручную укладываются в загрузочную ячейку машины МУТ-700, на которой автоматически изготавливается пакет из термоусадочной полиэтиленовой пленки с одновременным этикетированием порции и производится термоусадка пленки. Упакованный товар автоматически перекадывается на установку УБ9-700, где автоматически определяется масса упакованного товара, его стоимость по заданной цене, печатается этикетка с указанием цены за 1 кг веса, стоимости товара с упаковкой даты. Этикетка автоматически наклеивается на пакет.

Упакованный товар с этикеткой ссырывается в подставленный контейнер.

Печатающее устройство установки УБ9-700 кроме разовой этикетки выдает групповую этикетку на заранее установленное количество порций.

27-0-3. 86-2-53

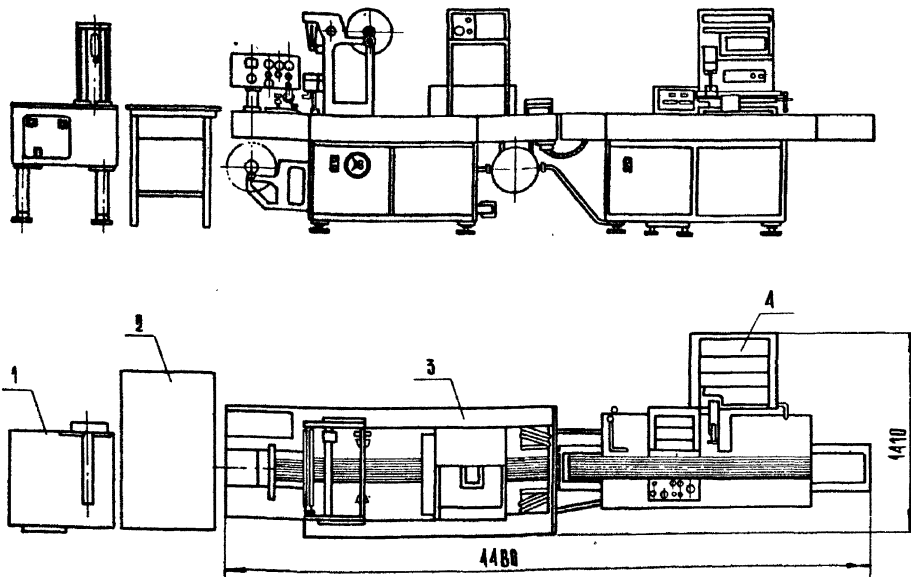
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРГЕЕВ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО
И. КОМП. СУДОРОВА	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО
РАСЧЕТ. ШИШНИКОВА	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО
РАСЧ. Г. МИРОНОВА	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО
СТ. ДИ. РАВЕНДОНСКИЙ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО

Линия для расфасовки  
гастрономических товаров  
в термоусадочную пленку  
МУТ-700

ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО
Р	Т	Т
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
ИЗДАТЕЛЬСТВО

## ОБЩИЙ ВИД



## Техническая характеристика

1. Производительность, пакетов/ч 700
2. Масса фасуемого товара, г  
максимальная 700  
минимальная 200
3. Максимальные размеры фасуемого товара, мм:  
длина 160  
ширина 180  
высота 100
4. Потребляемая мощность, кВт 11,5
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, в 380/220
7. Габаритные размеры, мм:  
длина 6100  
ширина 1410  
высота 1600

8. Масса, кг 4151740015  
КОД ОКП

Изготовитель: Ленинградский завод  
торгового машиностроения

1. Машина для нарезки замороженных продуктов МРЭП
2. Стол производственный
3. Машина для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку МУПТ-700.
4. Установка для взвешивания и этикетирования УВВ-700

27-0-3.86-2-54					
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	ПОДПИСАТЕЛЬ	СТАТУС	АВТОР
И КОМП.	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	ПОДПИСАТЕЛЬ	Р	А
ТА СПЕЦ.	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ	ЦНИИЭП	ПОДПИСАТЕЛЬ
РУК. ТП	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ
СМ. ИЛИ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ

Линия для расфасовки  
гастрономических товаров  
в термоусадочную пленку  
АРТ-700

ПОДПИСАТЕЛЬ  
ПОДПИСАТЕЛЬ  
ПОДПИСАТЕЛЬ  
ПОДПИСАТЕЛЬ  
ПОДПИСАТЕЛЬ  
ПОДПИСАТЕЛЬ

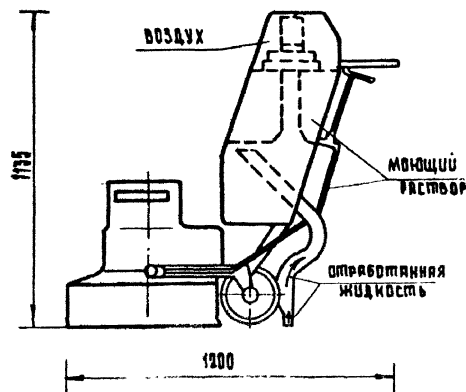
м. 4. 4. 0. 27-0-3.86

ИЗДАТЕЛЬСТВО



			27-0-3. 86-2-55			
НАЧ. ТЕХ. ОТ.	СУВЕРЛОВ		Пресс МАЛАЗГОБОРТОМНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ МФП-2	СМАД	АВСТ	АВСТОВ
Н. КОМП.	СУВЕРОВ			Р	+	+
ГА. СПЕЦ.	ИГЛАНИКОВ	3286		ЦНИИЭП		
РУК. ГР.	ПРЕДОВА			ПРОГНОЗ- ВЫП. РАБ. ЗАКАЗ. 00 ИЗ. ПРОБ. ИСКУС.		
ДИРЕКТОР.	ПОДСЕДКА					

## ОБЩИЙ ВИД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Ширина захвата, м	0.5
2. Производительность м <sup>2</sup> /ч	550
3. Электродвигатель движения мощность, кВт	4А80А643 0.75
4. Энергозвезд-вентилятор мощность, кВт	АВП-4 0.37
5. Вместимость бачков, м <sup>3</sup> для мощного раствора для отработанного раствора	0.2 0.2
6. Габаритные размеры, мм длина ширина высота	1200 560 1135
7. Масса, кг	80
КОД ОКП	4853818247

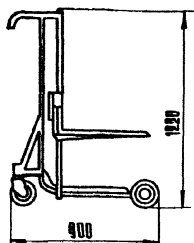
Изготовитель: Пензенский завод коммунального  
машиностроения.

Машина предназначена для мойки мраморных, лапчатых, пластинчатых и линолеумовых полов, а также натирки паркетных полов в помещениях предприятий торговли и общественного питания и зданий общественного назначения.

Подмоющая машина с отсосом мощного раствора состоит из тележки-шасси, на которой смонтированы все основные узлы. К тележке подвешивается щеточный механизм с приводом и прикрепляется бак бачков из стеклопластика для мощного раствора и отработанной жидкости. Машина работает от сети трехфазного переменного тока напряжением 380В.

				27-0-3. 86-2-56			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	Модель		МАШИНА ПОДМОЕЧНАЯ КУ - 305			
И. КОМП.	СЕРИЯ	Модель					
РАСЧЕТ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	Модель					
РАСЧЕТ	ИЗДАТЕЛЬСТВО	Модель					
С. И. И.	ИЗДАТЕЛЬСТВО	Модель		ЦИНИЭП			
С. И. И.	ИЗДАТЕЛЬСТВО	Модель					
				ПРОГНОЗ ЗАКАЗЧИКА И ПРОЕКТИРОВА ТЕХНИЧЕСКОГО			

[illegible]



Пеленки ТРО предназначены для сбора использованной посуды, столовых приборов и подносов на предприятиях питания.

### Техническая характеристика ТПО

- |  |      |
|--|------|
| 1. Грузоподъемность, кг                                      | 110  |
| 2. Минимальное расстояние от пола до платформы, мм           | 175  |
| 3. Усилие, прилагаемое к рукоятке механизма, Н/кгс, не более | 49/5 |
| 4. Наибольшая высота платформы над полом, мм                 | 900  |
| 5. Габаритные размеры тележки, мм:                           |      |
| длина  | 900  |
| ширина   | 710  |
| высота   | 1220 |
| 6. Габаритные размеры платформы, мм:                         |      |
| длина  | 550  |
| ширина   | 600  |
| 7. Масса, кг   | 49   |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Перовский завод торгового машиностроения

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Техническая характеристика		ТЭО	ТЭП
1. Типы и конструкции	ручные		
2. Габаритные размеры, мм			
	длина	840	787
	ширина	436	470
	высота	920	890
3. Масса, кг		20	14,5

Изготовитель: г. БЯНСК п/я 06 - 24/5

[illegible]

Technical drawing of a beam with dimensions: 900, 2000,  $2000 \times n$ , 3000, 1100, and 900.

ПРОЕМ В СТЕНЕ  
250 x 1100 и ОТ ПЛАВ

МОРЕЧНОЕ  
ОТРАВЛЕНИЕ

### МОНТАЖНАЯ СХЕМА

**ТОРГОВЫЙ ЗАЯ**

FB d-15

33Φ 3806, 0.6 HPT  
h-100

**МОРЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ**

100 / MBHC. /

Транспортер предназначен для транспортировки использованной посуды на подносах из обеденного зала в посудомоечную отделку.

Транспортер состоит из приводной, натяжной и промежуточных секций и может собираться с общей длиной от 6 м до 20 м. Рабочим органом транспортера является канатный лентя. В приводной секции смонтирован привод транспортера. В одной промежуточной секции установлено моечное устройство, предназначенное для санитарной обработки ленты транспортера. Для санитарной обработки предусмотрена съемная ванна, вода из ванны сагается в канализацию. Резиновые скребки очищают поверхность ленты.

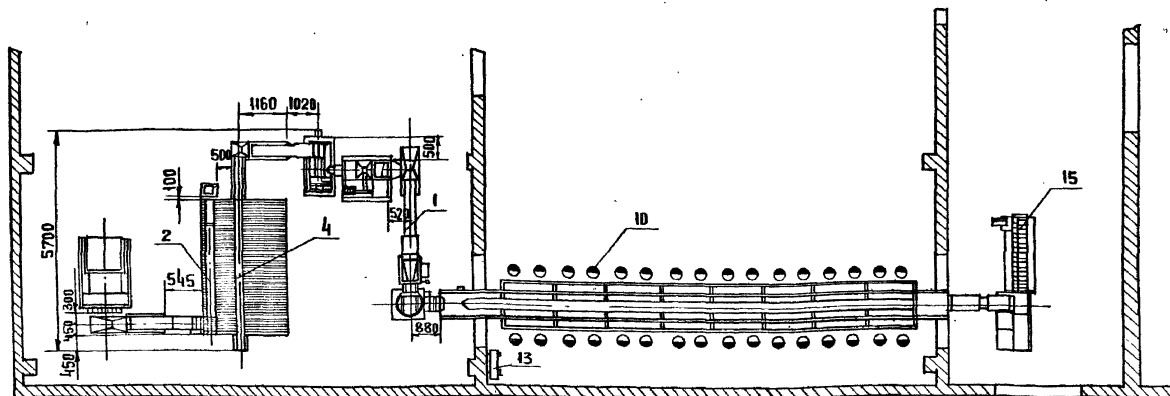
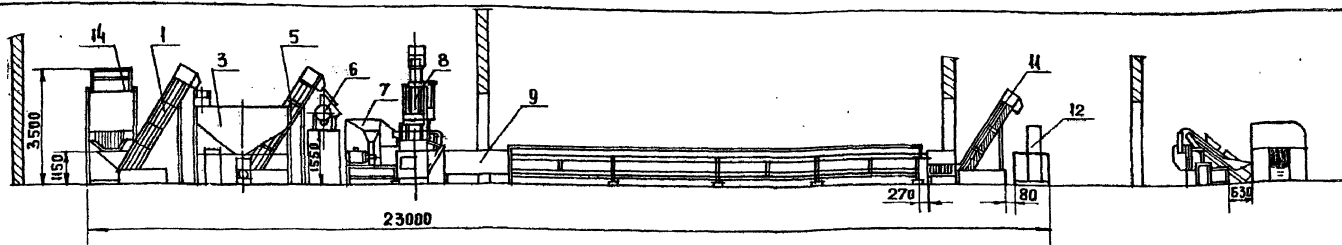
1. Производительность, компактов в час	1200
2. Скорость движения ленты, м/с	1,7 ± 10%
3. Ширина ленты, мм	300
4. Высота ленты над уровнем пола, мм	660 ± 20
5. Номинальная мощность, кВт	0,6
6. Род тока	трехфазный переменный
7. Напряжение, в	380
8. Длина секции, мм	
приводной	1100
натяжной	900
промежуточных	2800
9. Габаритные размеры, мм	
ТТН	ТТН-01 ТТН-02 ТТН-03 ТТН-04
ширина	8000 10 000 140 00 18 000 20 000
высота	550 940
10. Масса, кг	330 445 590 570 670
код ОКП	5131561128
Изготовитель:	Въединение "Киевторгмаш"

27-0-3. 86-2-59

ИРЧ.ТЕХ.СТ	СВЕРДЛОВ	В.К.	
И.И.И.И.	СИДОРОВ	С.И.	
Г.И.	УГОЛЬНИКОВ	В.И.	922
С.И.И.И.	РАЗДОВСКИЙ	Р.И.	
Р.И.И.И.	МИРЗАБЕКОВ	М.И.	

ТРАНСПОРТЕР  
СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ  
ТТЛ

стадия лист		листья	
Р	+	+	+
ЦНИИЭЛ		торгово- выставочный завод и туристский комплекс	



### КОМПЛЕКТ МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩИХ В ЛИНИЮ АСК-800

1. ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ	ПЗ-5	-	2 ШТ.	12. МАШИНА СУЛЬФИТАЦИОННАЯ	МС-800	-	1 ШТ.
2. ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ	ПР-5	-	1 ШТ.	13. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	АСК-800	-	1 ШТ.
3. БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ	БЗ-25 М1	-	2 ШТ.	14. КОНТЕЙНЕРОПРОКИДЫВАТЕЛЬ	КУП-1000	-	1 ШТ.
4. ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ	ПЛ-2	-	1 ШТ.	15. ДВЗАТОР БЕСОВОЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ	6090АД-30КР	-	1 ШТ.
5. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ	ПН-2	-	1 ШТ.				
6. МАШИНА МОЕЧНАЯ ВИБРАЦИОННАЯ	ММВ-2000	-	1 ШТ.				
7. КАМНЕЛОВУШКА	КА-2	-	1 ШТ.				
8. МАШИНА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ	МОК-1200	-	1 ШТ.				
9. КОНВЕЙЕР ДОЧИСТКИ	КА-1	-	1 ШТ.				
10. СТУЛ РЕГУЛИРУЕМЫЙ	СР-1	-	25 ШТ.				
11. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ	ПН-2	-	1 ШТ.				

НАЧ. УЧ. ЧАСТИ	С. В. РАДОВ	ПОДП.	
И. КОНТ. РАДОВ	С. В. РАДОВ	ПОДП.	
ГЛАВ. СПЕЦ. НЕДАЛЬНИКОВ	В. В. НЕДАЛЬНИКОВ	ПОДП.	02.96
РУК. ГР. ГОРБАТОВА	В. В. ГОРБАТОВА	ПОДП.	
ИНЖЕН. ПОЛЬСКАЯ	М. В. ПОЛЬСКАЯ	ПОДП.	

27-0-3.86-2-60

ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И  
СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ  
АСК-800

СТАДИЯ	Лист	Листов
Р	1	3
ЦИИИЭП		
О Р Г О В О Б И Т О В О У З А Я В И Н Т У Р И С Т И К И К О М П Л Е К С		

КОПИРОВАА

ФОРМАТ А3

01195-02

т. м. А. П. 27-0-3.86

ИЗД. № 004. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗН. ИМ. № 2

Линия АСК-800 предназначена для выщелка очищенного сульфитированного расфасованного в оборотную тару картофеля.

Работа линии производится следующим образом:

Контейнер с картофелем устанавливается электропогрузчиком в клетку контейнеропогрузчика. При повороте ленты картофеля вымывается в бункер контейнеропогрузчика, дно которого совершает колебательные движения, способствующие выгрузке клубней из бункера и отделению от них земли. Далее картофель поступает в приемный лоток питателя загрузочного, клубни захватываются движущимися члорами и перегружаются на движущуюся ленту питателя раздаточного, установленного под бункерами. Питатель снабжен поворотными палками, обеспечивающими выгрузку картофеля в один из бункеров, установленных в линии. Питатель ленточный, установленный под разгрузочными окнами бункеров подает картофель на перегружатель наклонный, а последний - в загрузочное окно машины моечной вибрационной.

Количество картофеля подаваемого питателем, можно регулировать изменением скорости ленты, что достигается поворотом ручки регулятора скорости на панели шкафа управления питателя.

В вибрационной машине клубни отмываются от прилипшей земли. При этом подача воды регулируется вентилем, установленным на машине. Используемая вода вместе с землей поступает в грязеотстойник, а мытые клубни по лотку поступают в камнеловушку, где от них отделяются камни и другие предметы, удельным вес которых выше, чем у картофеля.

Из камнеловушки картофель поступает в приемный лоток питателя загрузочного, транспортирующего клубни в бункер картофелеочистительной машины, где формируются очередная доза на очистку. Порцию картофеля подаваемого на очистку, можно регулировать изменением массы гиревой подвески загрузочного устройства.

Продолжительность загрузки, очистки и выгрузки картофелеочистительной машины также можно регулировать перенастройкой соответствующих реле времени на панели шкафа управления машины. Картофель очищается при взаимодействии с абразивом. При выгрузке из машины картофель омывается водой. Вода с картофельной мезгой сбивается в мезгосборник,

а оттуда перекачиваются на участок для извлечения крахмала. После очистки картофель поступает на конвейер доочистки, где корешки удаляют глазки и прочие дефекты.

Верхняя ветвь ленты конвейера разделена продольными перегородками на три потока для транспортирования инспектируемых клубней по краям ленты и очищенных по средней части.

Рабочие места корешков оборудованы стульями с подставкой для ног. Сиденья стульев вращающиеся и регулируемые по высоте.

Нижняя ветвь ленты конвейера используется для транспортирования очисток и передачи их на утилизацию.

Очищенные клубни поступают в лоток, закрепленный на перегружателе наклонном, а оттуда перегружаются в машину сульфитации.

При загрузке в лоток клубни смываются водой из душевальной установки.

В машине для сульфитации клубни на 4-5 минут погружаются в 1% раствор бисульфата натрия, предохраняющий их от потемнения на воздухе в течение 24-48 часов. Концентрация раствора в машине может колебаться в пределах от 0,5 до 1%. После сульфитации картофель поступает в приемный лоток дозатора весового. Транспортеры дозатора перемещают клубни в бункер весового устройства, при этом вода, поступающая из душевого устройства, смывает с клубней излишек раствора бисульфата натрия.

При засыпке в бункер дозы, несколько меньше заданной, транспортер грубого веса останавливается, а транспортер точного веса поштучно сбрасывает клубни. При достижении установленной дозы транспортер останавливается, и картофель выгружается в заранее подставленную тару.

Доза фасовки регулируется и может изменяться в пределах от 10 до 30 кг. Для учета фасованной продукции дозатор снабжен счетчиком отбегов.

27-0-3. 86-2-60

Лист

2

21785-02  
Формат А3

Л.Л.

М.М.А.П. 27-0-3.86

ИЗМЕН. ПОДЛ. ПОДАТОК И ДАТА ВЗЯТИЕ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. Производительность при 24 коренницах, кг/час | 800                        |
| 2. Расход воды на 1 кг очищенного картофеля, л  | 5,5                        |
| 3. Масса дозы при фасовке, кг                   | 10 ÷ 30                    |
| 4. Номинальная мощность, кВт                    | 14,5                       |
| 5. Род тока                                     | трехфазный, переменный     |
| 6. Напряжение, В                                | 380                        |
| 7. Габаритные размеры, мм                       |                            |
| Длина   | 23000                      |
| Ширина  | 5700                       |
| Высота  | 3500                       |
| 8. Масса кг.                                    | 5750                       |
| КОД ОКП   | 5151640046                 |
| Изготовитель:                                   | Объединение „Киевторгмаш“. |

## ПРИМЕЧАНИЯ:

По требованию заказчика завод может поставить за дополнительную плату:

1. Вместо двух бункеров БЗ-25м1 - четыре с соответствующей заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-1 на ПЛ-2.00.00-02 и питателя раздаточного ПР-5.00.00 на ПР-5.00.00-01 (при трех бункерах), ПЛ-2.00.00-03 и ПР-5.00.00-02 (при четырех бункерах); или один бункер с заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00 без применения питателя раздаточного.
2. Вместо питателя загрузочного ПЗ-5.00.00 возможна поставка питателя загрузочного ПЗ-5.00.00-01;
3. Вместо перегружателей наклонных ПН-2.00.00-01 и ПН-2.00.00-02 возможна поставка перегружателей ПН-2.00.00 и ПН-2.00.00-03;
4. Вместо машины моечной вибрационной ММВ-2000.00.00 - машина ММВ-2000.00.00-01, обеспечивающая выгрузку мытых клубней на противоположную сторону

## Общие указания

1. В цеху должны быть предусмотрены мезгосборник и средства подачи картофельных очисток и мезги на участок для извлечения крахмала.
2. Должна быть предусмотрена возможность подключения к водопроводу шлангов для промыва машин и механизмов линий.
3. В непосредственной близости от линии должна быть камера, обеспечивающая температуру 4-5°С, для хранения готовой продукции.
4. В цехе должно быть предусмотрено помещение для лаборатории по проверке концентрации раствора бисульфита натрия в машине для сульфитации и готовой продукции на остаточное содержание  $O_2$ .
5. Вместо конвейера доистики КД-1.00.00-01 на 24 рабочих места - конвейер КД-1.00.00 на 16 рабочих мест.
6. При установке линии на разных этажах в комплект линии, по требованию заказчика, может дополнительно поставаться элеватор 380-4500 одного из четырех типоразмеров.

27-0-3.86-2-60

Лист

3

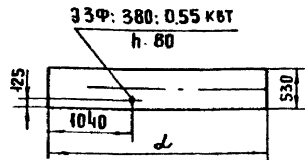
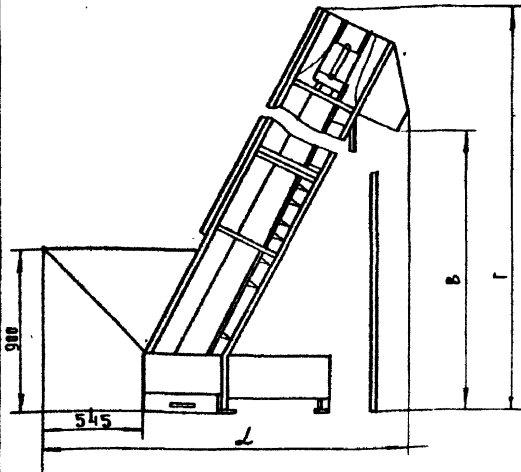
21185-02



M. M. A. P. 27-0-3.86

NAME - N. S. M.	DATE - 11/11/60
-----------------	-----------------

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Питатель выпускается двух типоразмеров

Питатель загрузочный предназначен для транспортирования картофеля на заданную высоту и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, секции промежуточных и опоры. Все секции питателя соединяются бортами, после чего одевается лента с закрепленными на ней скребками.

**РАБОТА ПИТАТЕЛЯ: КАРТОФЕЛЬ, ПОСТУПАЮЩИЙ В БУНКЕР, ПОДХВАТЫВАЕТСЯ СКРЕБКАМИ ДВИЖУЩЕЙСЯ ЛЕНТЫ И ЧЕРЕЗ РАЗГРУЗОЧНЫЙ ЛОТК ПОСТУПАЕТ НА ОЧЕРЕДНУЮ МАШИНУ ЛИНИИ.**

4.	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч	5000
2	СКОРОСТЬ ЛЕНТЫ, М/С	0,735
3	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	0,55
4	РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5	НАПРЯЖЕНИЕ, В	380
6	ШИРИНА ЛЕНТЫ, ММ	200
7	ВЫСОТА ЗАГРУЗКИ, ММ	900
8	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ ПЗ-500 00	ПЗ-500 00 - 01
	ДЛИНА "Л"	2450 2800
	ШИРИНА	530 530
	ВЫСОТА "Г"	3120 3750
	ВЫСОТА ВЫГРУЗКИ "В"	2495 3100
9	МАССА КГ	185 200

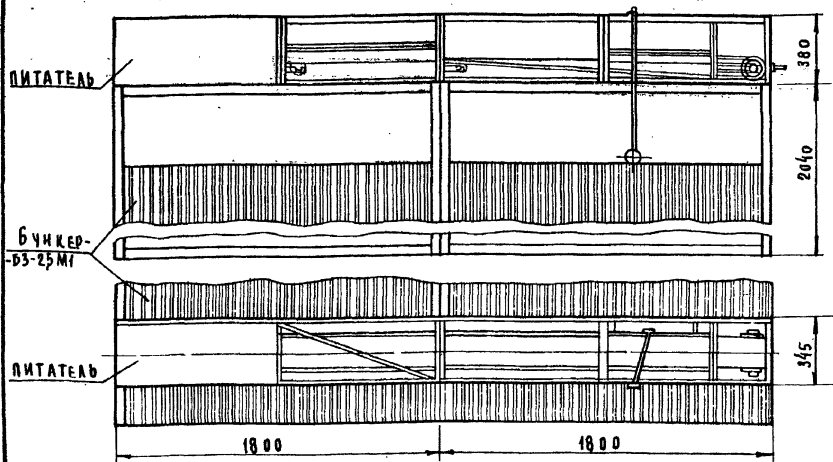
ПРИМЕНЯЕТСЯ В ЛИНИЯХ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ КАРТОФЕЛЯ,  
А ТАКЖЕ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ

		27-0-3. 86-2-61										
НАЧ. ТЕР. О.	СВЕРДЛОВ	9286	ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ ПЗ-5									
Н. КОНТР.	СИДОРОВА											
Г.А. СЕВ.	ИГОЛЬНИКОВА											
РУК. ГР.	ГОРБАТОВА											
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ											
			<table><tr><td>СТАДИЯ</td><td>АНСТ</td><td>АНСТОВ</td></tr><tr><td>Р</td><td>↓</td><td>↓</td></tr><tr><td colspan="2">ФНИИЭП</td><td>ТОРГОВЫЕ ЗАДАНИИ ТУРНИКИ КОМПЛЕКС</td></tr></table>	СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ	Р	↓	↓	ФНИИЭП		ТОРГОВЫЕ ЗАДАНИИ ТУРНИКИ КОМПЛЕКС
СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ										
Р	↓	↓										
ФНИИЭП		ТОРГОВЫЕ ЗАДАНИИ ТУРНИКИ КОМПЛЕКС										

21185-02

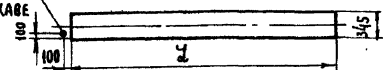
## Общий вид

## Техническая характеристика



Монтажная схема

33Ф:380; 0,55 кВт  
n-100  
(далее в металлоуказе  
n-2240)



ПРИМЕЧАНИЕ: Питатель раздаточный выпущается трех типоразмеров в зависимости от количества установленных в линии бункеров.

Питатель предназначен для подачи картофеля в каждый из бункеров БЗ-25 МТ при их последовательной установке.

Питатель состоит из следующих основных частей: секции приводной, секции натяжной ленты и секций промежуточных.

При изготовлении питателя типоразмеров ПР-5.00.00-01 и ПР-5.00.00-02 между приводной и натяжной секциями устанавливаются промежуточные секции, соответственно исполнению - одна и две.

Картофель, поступающий на движущуюся ленту питателя, направляя его соответствующим палочком к месту выгрузки. Палочок устанавливается в заданное положение при помощи каната с ручкояткой.

1. Производительность кг/ч 5000
2. Скорость ленты, м/с 0,735
3. Номинальная мощность, кВт 0,55
4. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В 380
6. Ширина ленты, мм  
полная 200  
рабочая 160
7. Габаритные размеры, мм

	ПР-5 01	ПР-5 02
Длина, м	3600	5400
Ширина	345	7200
Высота	380	
8. Масса, кг	130	170
	210	

27-0-3. 86-2-62

Исполнитель	Свердлов	М
Н. контр.	Сидорова	Сидорова
Р. слес.	Игдыникова	Игдыникова
Р. ч. гр.	Горбатова	Горбатова
И. н. ж.	Лавочкина	Лавочкина

Питатель раздаточный  
ПР-5

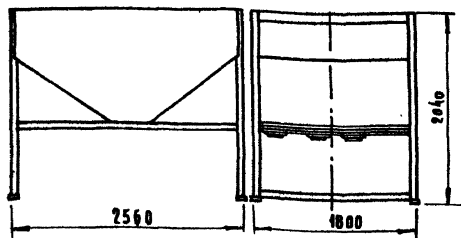
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1
ЦНИИЭП		
ТОЛГУЗ		
БЫТОВИЗ		
ЗАДАЧА		
КОМПЬЮТЕР		

21/85-02  
Формат А3.

п. м. а. д. 27-0-3.86

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

## Общий вид



## Техническая характеристика

1. Емкость бункера, кг.	2500
2. Габаритные размеры, мм:	
Длина	2560
Ширина	1800
Высота	2040
3. Масса, кг.	430

Бункер предназначен для кратковременного хранения картофеля.

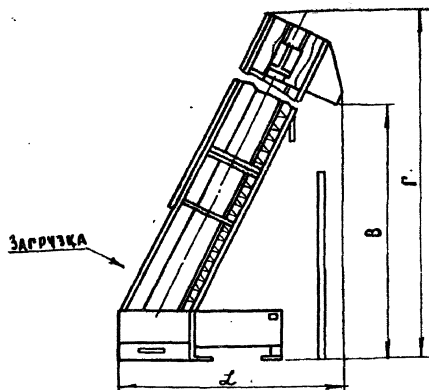
Бункер представляет собой объемную сборную конструкцию, состоящую из четырех панелей, двух решетчатых днищ, рамы и двух заслонок.

Днища имеют уклон  $36^\circ$ , что обеспечивает постепенное перемещение картофеля к разгрузочным окнам.

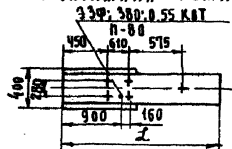
Разгрузочные окна расположены в нижней части бункера, закрыты заслонками, установленными в раме.

				27-0-3.86-2-63									
ИЗТЕК	СВЕРЛОВ	М		Бункер загрузочный БЗ-2.5 м <sup>3</sup>									
В КОНТ	СНАДРОВА	С											
П.С.С.	ИГОМНИКОВА	С	12.86										
Р.К.Г.	ГОРБАТОВА	С	4										
ИНЖЕН	ПОЛЫКАЯ	С											
				<table border="1"> <tr> <td>ИЗТЕК</td> <td>АНСТ</td> <td>АНСТОВ</td> </tr> <tr> <td>Р</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </table>				ИЗТЕК	АНСТ	АНСТОВ	Р	1	1
ИЗТЕК	АНСТ	АНСТОВ											
Р	1	1											
				ЦНИИЭП ГОРБОВ - БИТОВИЧ ЗАДАНИИ И ТУРНИРНЫЕ КОМПАКССЫ									

## Общий вид



## Монтажная схема



## Схема установки



	ПН-2.00.00	ПН-2.00.00-01	ПН-2.00.00-02	ПН-2.00.00-03
В	1280	1985	2495	3100

## Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	2800
2. Скорость ленты, м/с	0,187
3. Номинальная мощность, кВт	0,55
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В	380
6. Ширина ленты, мм	200
7. Высота загрузки, мм	440
8. Габаритные размеры, мм	
	ПН-2.00.00 ПН-2.00.00-01 ПН-2.00.00-02 ПН-2.00.00-03
Длина "L"	1190 1540 1890 2240
ширина	400
высота "B"	1900 2500 3100 3715
высота загрузки	440
9. Масса, кг.	135 155 175 192

## Примечание.

ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ ВЫПУСКАЕТСЯ ЧЕТЫРЕХ ТИПОВ РАЗМЕРОВ

ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ КАРТОФЕЛЯ НА ЗАДАННУЮ ВЫСОТУ И СОСТОИТ ИЗ СЕКЦИИ ПРИВОДНОЙ, СЕКЦИИ НАТЯЖНОЙ, ЛЕНТЫ, СЕКЦИИ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ И ОПОРЫ. ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ СЕКЦИИ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПЕРЕГРУЖАТЕЛЕЙ ТИПОВ РАЗМЕРОВ ПН-2.00.00-01; ПН-2.00.00-02; ПН-2.00.00-03. ПЕРЕГРУЖАТЕЛИ ДАННЫХ ИСПОЛНЕНИЙ ПОДДЕРЖИВАЮТСЯ ОПОРАМИ.

Работа перегружателя: Картофель, поступающий в бункер, подхватывается скребками движущейся ленты и через разрывочный лоток поступает на очередную машину линии.

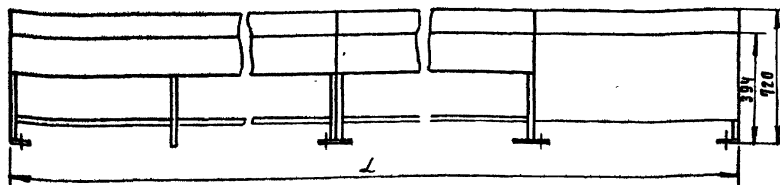
ИЗДАТЕЛЬ	ГРЕБЕНКО	Иван
И. КОМП.	СМАРОВА	Светлана
ГЛА. РЕД.	ГОРДИНОВА	Татьяна
РЕД. ГР.	ГОРДИНОВА	Татьяна
ИНЖЕН.	ПОДКОСЯК	Александр

27-0-3.85-2-64

ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ  
ПН-2.

КТАДН	Лист	Листов
Р	1	1
ТОРГОВО-ВЫПУСКНОЙ КОМПЛЕКС		

## ОБЩИЙ ВИД ПИТАТЕЛЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА ПИТАТЕЛЯ

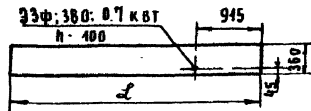
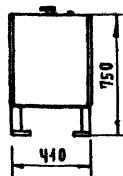


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ ПИТАТЕЛЯ



## ОБЩИЙ ВИД ШКАФА УПРАВЛЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

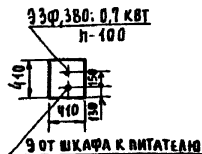
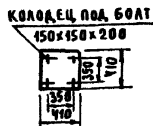


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ:  
ПИТАТЕЛЬ ВЫПУСКАЕТСЯ ЧЕТЫРЕХ ТИПОВ РАЗМЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ КОЛИЧЕСТВА УСТАНОВЛЕННЫХ В НИМ БУНКЕРОВ.

Питатель ленточный предназначен для подачи картофеля из  
бункера БЗ-2.5 м<sup>3</sup> и состоит из секции приводной, секции натяжной,  
ленты, шкафа управления и секций промежуточных.

При изготовлении питателя исполнения ПА-2.00.00-01,  
ПА-2.00.00-02 и ПА-2.00.00-03 между приводной и натяжной секциями  
устанавливаются секции промежуточные.

Производительность питателя регулируется изменением скорости  
ленты, которая осуществляется регулятором скорости шкафа  
управления, установленного рядом с питателем.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

## ПИТАТЕЛЬ

1. Производительность, кг/ч 2000
2. Скорость ленты, м/с 0.0075 - 0.45
3. Номинальная мощность, кВт 0.7
4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В 380
6. Ширина ленты, мм 200
7. Габаритные размеры, мм

Длина  $L$   
 $L_1$

Ширина  
Высота

ПА-2	ПА-2	ПА-2	ПА-2
01	02	03	
3390	5145	6900	8650
3300	5054	6800	8562

8. Масса, кг:

235	300	365	430
-----	-----	-----	-----

## ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ

Габаритные размеры, мм

Длина 410  
Ширина 410  
Высота 750

9. Масса, кг.

85

Код ОКП 5151640046

Может использоваться как самостоятельное  
издание.

27-0-3. 86-2-65

П.А.Т.Е.Л.	С.В.Е.Р.А.Л.О.В.	П.А.Т.Е.Л.
Н. К. О. Н. Т. Р. И. С. К. И. Д. Р. О. В. А.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.
П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.	П.А.Т.Е.Л.

ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ  
ПА-2.

СТАНДАРТ	ЛИСТ	Листов
Р	1	1
ЦИНИЭП		
ГОРЬКО-БУТОВСКИЙ		
ЗАКАЗЧИК		
КОМПЕТЕНС		

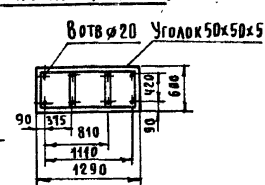
ФОРМАТ А3

21105-00

m M.A. 27-0-3.86



### СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



Примечание: Машина выпускается с левым и правым расположением разгрузочного окна.

## ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

Машина устанавливается на раму, сваренную из уголков 50х50х5, выступающую над полом на 1550 мм и заглубленную на 450 мм.

Высота фундамента может уменьшаться в зависимости от мертвых условий

Рама под машину должна быть забетонирована не менее, чем за 40 суток до начала монтажа.

МАШИНА КРЕПИТСЯ К ФУНДАМЕНТУ БОЛТАМИ М-16

1. Производительность, кг/ч	2000
2. Расход воды на 1 кг картофеля, л	1 ÷ 1,5
3. Номинальная мощность, кВт	2,2
4. Вид тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В	380
6. Габаритные размеры, мм	
Длина	1480
Ширина	780
Высота	930
7. Масса, кг	240

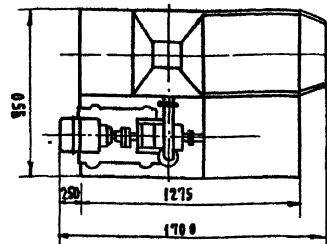
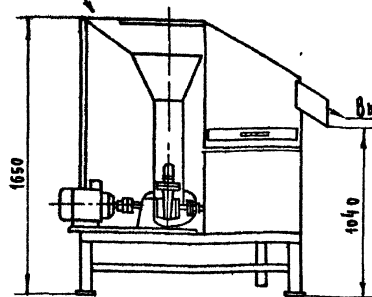
МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ МОЙКИ КАРТОФЕЛЯ.  
МАШИНА СОСТОИТ ИЗ КАРКАСА, МОЕЧНОГО ЦИЛИНДРА,  
РОТОРА, ТРЧБЫ, ПРОСИТЕЛЬНОЙ, ЭЛЕКТРОВЫВЯТЕЛЯ, МЧУТЫ  
ДЕВЕТКОРНОЙ

**Работа машины:** В машину беспрерывно загружается картофель, постепенно продвигается вдоль цинандра, интенсивно оmyвается водой из оросительной трубы, в результате чего с клубней смывается вся земля, и полностью помытые клубни выгружаются из машины по разгрузочному лотку. Грязная вода из моечного цинандра через решетку попадает в короб и стекает в грязеотстойник.

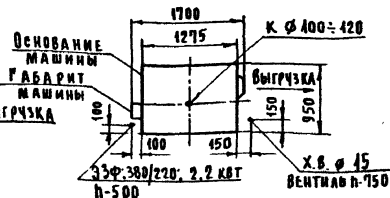
		27-0-3. 86-2-65	
ИМ. ТЕМУТ	СВЕРДЛОВ	92.80	МАШИНА МОЕЧНАЯ ВИБРАЦИОННАЯ ММБ-2000
Н. КОШКИН	САМОРАБОВ		СТАДЯЯ
А. СВЕД	ИГОЛЬНИКОВА		ЛИСТ
РЧК. ГР.	ГОРБАТОВА		ЛИСТОВ
ИЖЕН	ВАСЬКАР		1
			ТОРГОВЫЕ ЗАДАНИЕ ТУРНИРСКИЕ КОМАНДЫ

А.1

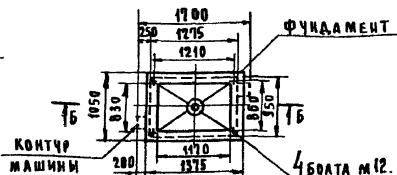
## ЗАГРУЗКА ОБЩИЙ ВИД



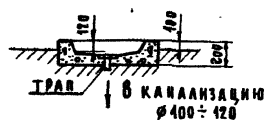
## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## СХЕМА УСТАНОВКИ НА ФУНДАМЕНТ



Б-6



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч. 2000
2. СКОРОСТЬ ПОДАВАЕМОЙ ВОДЫ, Л/С 6,5
3. ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ, МПа (КГ/СМ<sup>2</sup>) 0,103 (1.03)
4. ВМЕСТИМОСТЬ БАКА, Л. 230
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВт 2,2
6. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
 

ДЛИНА	1700
ШИРИНА	950
ВЫСОТА	1650
9. МАССА, КГ. 190

Камнеловушка предназначена для отделения от массы картофеля, камней и других предметов, удельный вес которых выше, чем у картофеля.

Работа камнеловушки:

Картофель через приемный лоток поступает в воронку, где восходящий поток воды подхватывает камни и выносит их через выходной патрубок по склону на очередную машину линии, а вода через решетку возвращается в бак. Камни и другие предметы, удельный вес которых больше, чем у картофеля, тонут и в конце смены выгружаются через разгрузочный люк.

27-0-3.86-2-67

ИНЖЕНЕР СЕВЕРОВ *Л.С.*  
 КОНСТРУКТОР СЕВЕРОВ *Л.С.*  
 СПЕЦИАЛИСТ ПОДВИННОВА *И.В.*  
 РЧК. Р.Р. ГОРБАТОВА *Г.В.*  
 ИНЖЕНЕР ПОДБЕЛСКИЙ *В.В.*

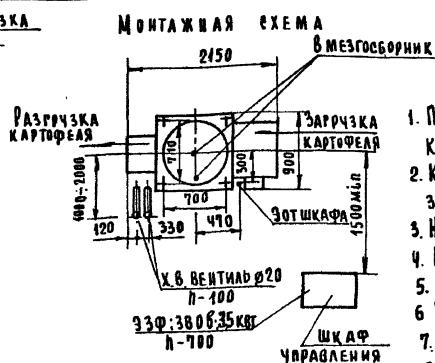
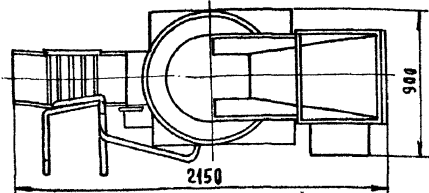
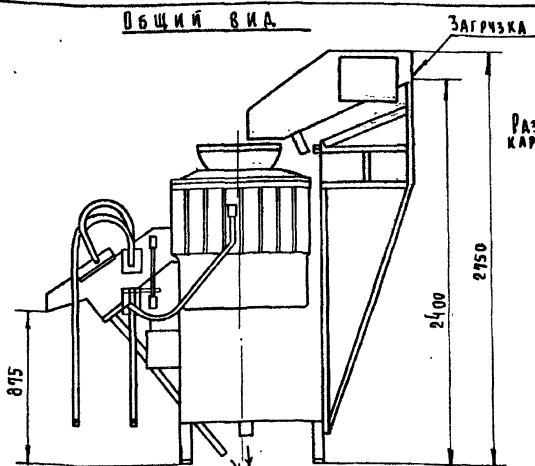
Камнеловушка КЛ-2.

СДАН ЛИСТ ЛИСТОВ  
 Р 1 1  
 ЦНИИЭП  
 ПОТОКОВ  
 ЗАДАЧА И  
 РАБОТА  
 КОМПЕТЕНТ

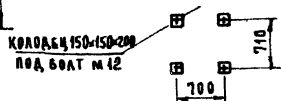
ФОРМАТ А3.

211115-02

ИМЯ И ПОДПИСЬ ПОДПИСЬ И ДАТА ПОДПИСЬ



### СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ МАШИНЫ



ПРИМЕЧАНИЕ:

ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ  
ВБЛИЗИ МАШИНЫ В МЕСТЕ, УДОБНОМ  
ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля. Картофелеочистительная машина состоит из картофелекостки, загрузочного устройства и шкафа управления. В загрузочное устройство входят: рама, бункер и привод винтовой.

КАРТОФЕЛЕЧЕЧЕТКА Состоит из каркаса, корпуса, привода, крышки, лотка разгрузочного, привода вынтового и проростителя. Шкаф управления состоит из каркаса, панели приборной и панели управления.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1. Производительность по очищенному картофелю, кг/ч                    | 1200                   |
| 2. Количество картофеля одновременно загружаемого в рабочую камеру, кг | 20-60                  |
| 3. Номинальная мощность, кВт   | 3,5                    |
| 4. Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 5. Напряжение, В   | 380                    |
| 6. Уровень загрузки, мм  | 2405                   |
| 7. Уровень выгрузки, мм  | 875                    |
| 8. Габаритные размеры, мм:   |                        |
| Длина  | 2150                   |
| Ширина   | 900                    |
| Высота   | 2750                   |
| 9. Масса, кг.  | 560                    |

## ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ

- ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм  
ДЛИНА  
ШИРИНА  
ВЫСОТА  
МАССА, кг

НАЧ. ТЕР. ОТ	СВЕРДЛОВ			
Н. КОНТР.	СИДОРОВА			
ГЛ. СПЕЦ.	ГОЛОВНИКОВА			
РУК. ГР.	ГОРБАТОВА			92
И. У.З.	ПОЛЬСКОЯ			

27-0-3. 86-2-68

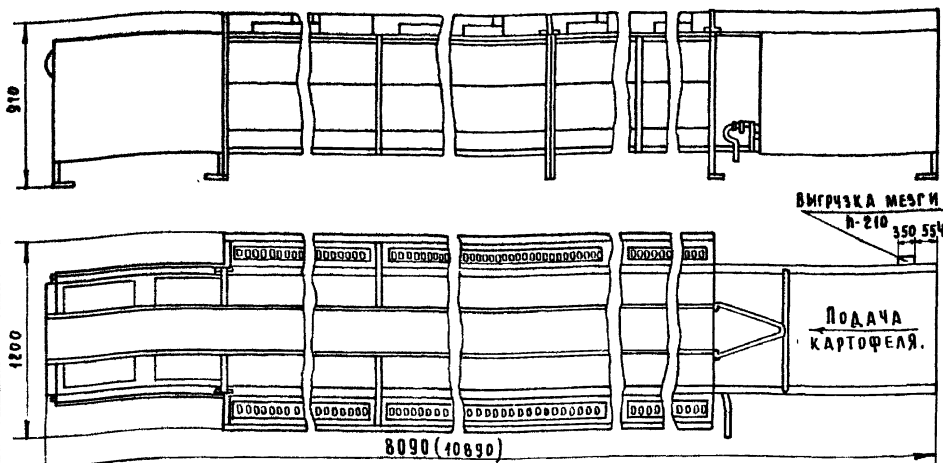
МАШИНА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИ- ТЕЛЬНАЯ МОК-1200	СТАДИЯ	Лист	Листов
	Р	1	1
	ЦНИИЭП	ТОРГОВО- ПРОМЫСЛ. КАПИТАЛИЗМ И ТУРИСТСКИЕ КОМПЛЕКСЫ	

ФОРМАТ А3.

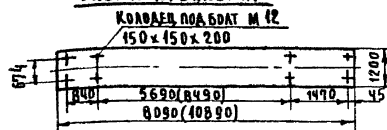
21185-02



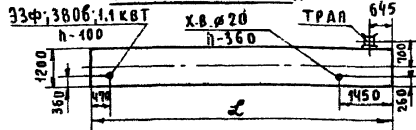
## Общий вид



## СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ПРИМЕЧАНИЕ: Конвейер выпускается двух типоразмеров.

Конвейер предназначен для транспортирования очищенных клубней картофеля с одновременной доочисткой их вручную и подачи очистков для переработки.

Конвейер состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты и секций промежуточных. Для очистки наружной поверхности ленты предусмотрен скребок. Мезга при очистке ленты попадает на поддон и сыпается за пределы конвейера.

Работа конвейера: Картофель, поступающий на движущуюся ленту конвейера, рассекателем направляется в два крайних потока. Корневицы производят осмотр клубней и производят их доочистку. Очищенные клубни корневицы перекалывают на средний лоток на ленте.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	КА-1	КА-1
1. Число рабочих мест	16	24
2. Производительность, кг/ч	600	800
3. Скорость ленты, м/с	0,06	0,1
4. Расход воды, м³/ч	1	
5. Номинальная мощность, кВт	1,1	
6. Вид тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ	
7. Напряжение, В	380	
8. Ширина ленты, мм	600	
9. Габаритные размеры, мм		
Длина	8090	10890
Ширина	1200	
Высота	910	
10. Масса, кг	640	825
Код ОКП	5151640046	

Конвейер применяется как самостоятельное изделие или в линиях по переработке картофеля.

Очистки скапливаются на решетке и, при необходимости, по лотку сбрасываются на нижнюю ветвь ленты. Скребок и водой очистки смываются.

27-0-3. 86-2-69

НАЧ. ТЕХ. ОТ.	СВЕРДЛОВ	МЗ
Н. КОНТР.	СНАДРОВА	МЗ
ГЛАВ. ЕЩ.	ИГНАНИКОВА	МЗ
Р. К. Г. Р.	ГОРБАТОВА	МЗ
НИЖ.	ПОДЬСКАЯ	МЗ

Конвейер инспекции и доочистки КА-1.

СТАРШ.	АНСТ.	АНСТОВ.
Р	1	1
ЦИЛИЭП		
ТОРГОВЫЕ СЫТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТРИСТЕКИ КОМПЛЕКСОВ		

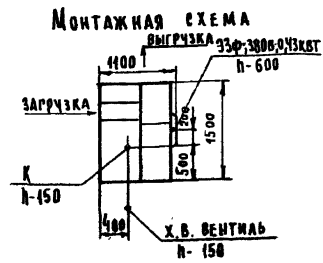
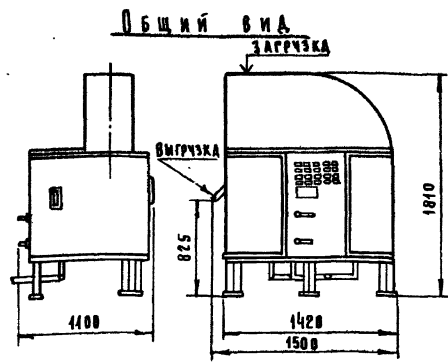
формат А3

21125-02

А.П.

м.м.д.п. 27-0-3.86

ИЗДАНИЕ ПОДА ПОДАНО И ДАТА ВЗЯТО



# ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, кг/ч 800
2. СОДЕРЖАНИЕ БИСУЛЬФИТА НАТРИЯ В РАБОЧЕМ РАСТВОРЕ, % 0,5-1,0
3. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРЕБЫВАНИЯ КАРТОФЕЛЯ В РАСТВОРЕ, мин 5
4. РАСХОД НА 1 ТОННУ ОЧИЩЕННОГО КАРТОФЕЛЯ 36% ВОДНОГО РАСТВОРА БИСУЛЬФИТА НАТРИЯ, кг 4,0
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 0,43
6. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
8. ВЫСОТА РАЗГРУЗОЧНОГО ОКНА, мм 825
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм
  - ДЛИНА 1500
  - ШИРИНА 1400
  - ВЫСОТА 1810
10. МАССА, кг 420

## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. ПОДВОД ВОДЫ К МАШИНЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ГИБКИМ ШЛАНГОМ
2. СЛИВ В КАНАЛИЗАЦИЮ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ГИБКИМ ШЛАНГОМ В ТРАП, КОТОРЫЙ НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ МАШИНЫ.

МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБРАБОТКИ СЫРОГО ОЧИЩЕННОГО КАРТОФЕЛЯ 1%- РАСТВОРОМ БИСУЛЬФИТА НАТРИЯ С ЦЕЛЬЮ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЕГО ОТ ПОТЕМНЕНИЯ.

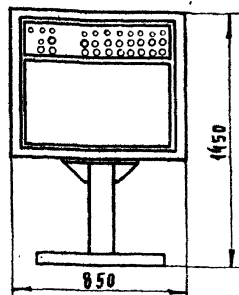
МАШИНА СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ОСНОВНЫХ ЧАСТЕЙ: КОРПУСА, КРЫШКИ МАШИНЫ, БАРАБАНА, ПРИВОДА И ГИДРОУЗЛА: ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ БАКИ ПО ЕМКОСТИ СООТВЕТСТВУЮТ РАБОЧЕЙ ЕМКОСТИ ВАННЫ И СЛУЖАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСУЛЬФИТА НАТРИЯ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ПЕРЕКАЧКИ В НИХ РАСТВОРА НА ВРЕМЯ ПРОМЫВКИ ВАННЫ.

БАКИ СОЕДИНЕННЫ ТРУБОВОДОМ И РАБОТАЮТ КАК СООБЩАЮЩИЕСЯ СОСУДЫ.

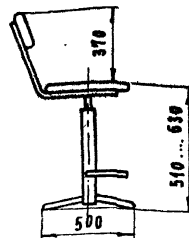
РАБОТА МАШИНЫ: ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ЧЕРЕЗ ЗАГРУЗОЧНУЮ ВОРОНКУ ПОДАЕТСЯ В МАШИНУ ЗАПОЛНЕННУЮ 1%- РАСТВОРОМ БИСУЛЬФИТА НАТРИЯ. ПОСТУПАЯ В РЕКЦИЮ БАРАБАНА И ПЕРЕМЕЩАЯСЯ ВМЕСТЕ С НИМ, КАРТОФЕЛЬ В ТЕЧЕНИЕ 4-5 МИНУТ НАХОДИТСЯ В РАБОЧЕМ РАСТВОРЕ И ЗАТЕМ ВЫГРУЖАЕТСЯ ПО РАЗГРУЗОЧНОМУ ЛОТКУ.

27-0-3. 86-2-70			
И.М.ТЕХАТ	С.В.РАДОВ	М.В.С.	МАШИНА ДЛЯ СУЛЬФИТАЦИИ МС- 800
Н.КОНТ	С.В.РАДОВ	М.В.С.	
П.С.С.	М.В.С.	М.В.С.	
Р.Ч.Т.	Т.О.РАТОВА	М.В.С.	
И.М.М.	В.О.В.КАЯ	М.В.С.	СТАДИА Л.М.С.Т. Л.М.С.Т.В. Р.Ч.Т. ЦИНИЭП ПОДГОТОВКА ЗАДАНИЙ И ТУРНИРСКИХ КОМПЛЕКСОВ

# Общий вид пульта управления



# Общий вид стула СР-1



# Техническая характеристика пульта управления

## Габаритные размеры, мм

Длина	850
Ширина	600
Высота	1450
Масса, кг	80

# Техническая характеристика стула СР-1.

1. Расстояние от пола до сидения (регулируемое), мм 510... 630
2. Габаритные размеры, мм
 

Длина	520
Ширина	500
Высота (регулируемая)	880... 1000
3. Масса, кг. 8

Пульт управления состоит из корпуса, подставки, панели приборной, панели управления.

На нижней стенке корпуса установлены штепсельные разъемы, снабженные табличками с наименованием машин, подключаемых к пульту. На боковой стенке корпуса установлен автоматический выключатель. Внутри корпуса установлена панель приборная, на которой закреплены магнитные пускатели, реле тепловые и розетка штепсельная. Корпус и панель приборная имеют планки заземления и знак заземления с условным обозначением.

Корпус закрыт крышками, исключающими доступ к приборам. В верхней части корпуса закреплена панель управления, на которой установлены: кнопки „пуск“ и „стоп“, арматура светосигнальная, тумблер выбора режима работы, предохранитель.

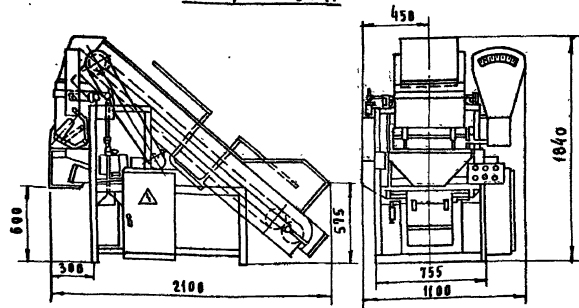
Над кнопками включения и тумблером нанесены надписи с обозначением режима работы и наименованием машин линии.

27-0-3. 86-2-74

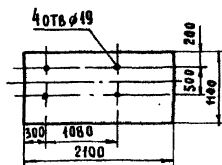
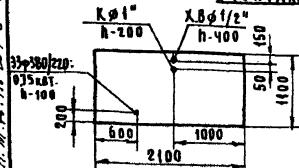
Исполн. СВЕРАЛОВ	Провер. [подпись]	27-0-3. 86-2-74	Пульт управления АСК-800	СТАЛЬ	АНСТ	АНСТОВ
И контр. СИДОРОВА	Провер. [подпись]		Стул регулируемый, СР-1	Р	А	А
Гл. спец. ИГОЛЬНИКОВА	Провер. [подпись]			ЦНИИЭП		
Рук. гр. ГОРБАТОВА	Провер. [подпись]					
Инжен. ПОДЬСКАЯ	Провер. [подпись]					

А.И.

## Общий вид



## Монтажная схема



Дозатор весовой предназначен для фасовки и суммарного учета очищенного сублимированного картофеля.

Дозатор состоит из следующих сборочных единиц: пульта управления, электрошкафа, питающего устройства, рамы, коромысла, уравновешивающего устройства, грузоподъемного устройства, привода, указателя равновесия.

Питающее устройство состоит из широкой и узкой транспортных лент. Над транспортными лентами расположена дождевальная установка. Указатель равновесия предназначен для обеспечения настройки точной массы.

Работа дозатора: При нажатии кнопки "пуск" включаются электродвигатели широкой и узкой транспортных лент, приводя в движение последние, обеспечив быструю подачу картофеля. При достижении точного веса транспортные ленты прекращают свое действие. Подача продукта в грузоподъемное устройство полностью прекратится.

## Техническая характеристика

1. Производительность, т/ч 1,2
2. Пределы дозирования, кг 10 ÷ 30
3. Объем грузоподъемного устройства, м<sup>3</sup> 0,05
4. Потребляемая мощность, кВт 0,75
5. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В 380/220
7. Габаритные размеры, мм
  - Длина 2100
  - Ширина 1100
  - Высота 1840
8. Масса, кг 300

КОД ОКП

Изготовитель: Кневское производственное объединение "БЕА".

42744204606

ИЗМ. ПОСЛ. ПОДАЧ. И ЛЕНТ. ВЕСА М. ИВЕН

27-0-3.86-2-72			
ИМ. ТЕХ. Л. С. ВЕРА	П. В.		
Н. К. К. П. С. В. В. В. В.	С. В. В. В.		
Г. А. С. В. В. В. В. В. В.	И. В. В. В. В. В. В.		
Р. Ч. Г. Р. В. В. В. В. В. В.	В. В. В. В. В. В.		
И. В. В. В. В. В. В. В. В.	В. В. В. В. В. В.		

Дозатор весовой  
автоматический АД-30-КР

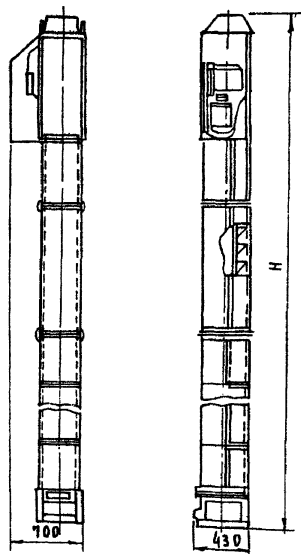
ГЛАВ. Л. С. Т.	Л. С. Т.	Л. С. Т.
Р	1	1
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ		
ТОРГОВО-СЫТОВОЕ ЗАДАНИЕ И ТРИНЕТСКИЕ КОМПЛЕКСЫ		

ФОРМАТ А3

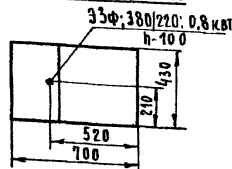
21185-02

М. М. А. П. 27-0-3.86

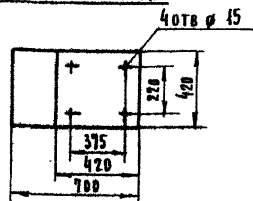
## Общий вид



## Монтажная схема



## Схема крепления



Элеватор секционный предназначен для транспортирования каменных картофеля из одной технологической машины в другую в случае их размещения на разных этажах.

Элеватор состоит из следующих основных частей и деталей: приводной секции, промежуточных секций, привода, нижней секции и люка. На боковой стороне каркаса приводной секции размещена площадка, на которой закреплены электродвигатель и редуктор. В передней стенке приводной секции выполнено загрузочное отверстие, через которое высыпается картофель. Внутри нижней секции приварен поддон, под которым имеется люк, при помощи которого удаляется накопившаяся под элеватором грязь.

Работа элеватора: картофель подается к загрузочному лотку, по которому сыпается в поддон. Из поддона он захватывается ковшами и поднимается вверх. При повороте ковша вокруг приводного барабана картофель высыпается из ковша и по загрузочному лотку поступает на дальнейшую переработку.

Примечание: Элеватор секционный изготавливается в четырех исполнениях 380-1500/І, 380-1500/ІІ, 380-1500/ІІІ, 380-1500/ІV с различным количеством промежуточных секций.

## Техническая характеристика.

1. Производительность, кг/ч	1500
2. Скорость движения ленты, м/с	0,175
3. Емкость ковша, л	1,45
4. Мощность, кВт	0,8
5. Вид тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В	380/220
7. Максимальная высота подъема, мм	6000
8. Длина промежуточных секций, мм	3170, 1200, 600
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ	
Длина	700
Ширина	430
Высота, "н"	380 - 1500/І 4480
	380 - 1500/ІІ 5080
	380 - 1500/ІІІ 5680
	380 - 1500/ІV 6280
9. Масса, кг	380 - 1500/І 400
	380 - 1500/ІІ 430
	380 - 1500/ІІІ 470
	380 - 1500/ІV 500

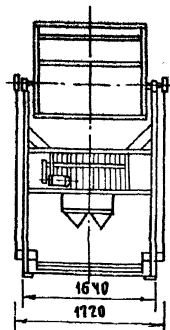
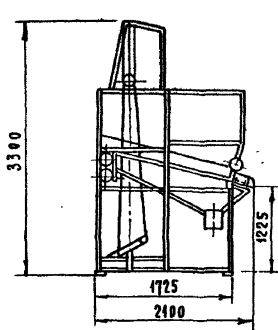
Код ОКП

515164 0031.

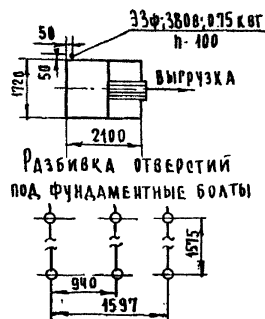
27-0-3.86-2-73

ИЗМ. ПОДЛ.	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗН. ИЛИ
НАЗНАЧ.	СВЕР. АОВ	
В. КОНТ.	СМЕРДОВА	
ГЛ. СЛЕС.	ИГОЛЬНИКОВА	9.12.86
РЧ. К. РР.	ГОРБАТОВА	
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ	
ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ 380-1500		
СТАНДА	ЛМЕТ	ЛМЕТОВ
Р	І	ІІ
ЦНИИЭП		
ТОРГОВО-БЫТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ КОМПЛЕКТА		

# Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

1 Грузоподъемность, кг	1000
2 Высота установки контейнера, мм	2050
3 Высота питателя/лотка/на выходе, мм	1050
4 Полный объем накопителя, м <sup>3</sup>	2,5
5 Время цикла, с	60
6 Угол поворота клетки, град	135
7 Управление питателем	ручное, кнопочное
8 Ток	трехфазный, переменный
9 Частота, Гц	50
10 Номинальное напряжение, В	380
11 Опрокидывание клетки	вилами электропогрузчика через рычажную систему
12 Номинальная мощность привода питателя, кВт	0,75
13 Габаритные размеры, мм	
Длина	2100
Ширина	1720
Высота	3300
14 Масса, кг	845
Код ОКП	5151612045

Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

Контейнеропогрузчик универсальный предназначен для опорожнения контейнеров и специальных ящичных поддонов с картофелем и корнеплодами, для частичного отделения земли и мелкой фракции сырья размером менее 45 мм

Контейнеропогрузчик состоит из следующих основных узлов: питателя, бункера, нижней и верхней рам, нижней секции, клетки. Питатель представляет собой щелевое сито, являющееся дном бункера. К верхней раме на кронштейны крепится электродвигатель со шкивом для канременной передачи, которая передает движение на эксцентриковый вал привода питателя. На верхней раме установлены два подшипника скольжения для установки в них цапф поворотной клетки.

К нижней раме на кронштейнах крепятся опоры рычажного механизма привода опрокидывания клетки.

Вилочным погрузчиком контейнер устанавливается в клетку. Посредством рычажной системы поворотная клетка вилами погрузчика поднимается, поворачиваясь до упора. После опорожнения контейнера нажатием вил погрузчика на рычаг клетка возвращается в исходное положение. Пустой контейнер заменяется полным и цикл работы повторяется.

Питатель, получая колебательное движение, просеивает и проталкивает продукт вперед к выходному шиберу.

27-0-3. 86-2-74			
Исполнитель	Свердлов	Инженер	Листов
И. Контр.	Е. И. Дорва	Инженер	Листов
Т. Спец.	И. Р. Ильясова	Инженер	Листов
Р. К. Р. Р.	Горбатова	Инженер	Листов
Р. Т. Инж.	Свердлов	Инженер	Листов
Контейнеропогрузчик универсальный КУП-1000			