

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-3.86

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

АЛЬБОМ II

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

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-3. 86

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

АЛЬБОМ II

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

АЛЬБОМ I МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ДОПОГТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АЛЬБОМ II ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ  
МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,  
Линия очистки и сульфитации картофеля

АЛЬБОМ III ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ И СХЕМЫ ВКЛЮЧЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

АЛЬБОМ IV ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ  
ГРУЗОВ

РАЗРАБОТАН  
ЦНИИЭП  
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ  
ЗДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ

ГА. ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА  Б. И. НОСКОВ  
ГА. ИНЖЕНЕР ПРОЕКТА  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
27-0-3.86-2-44	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

Основными холодильными машинами, выпускаемыми в настоящее время для охлаждения оборудования в магазинах, столовых и других торговых предприятиях, являются компрессорные холодильные машины автоматического действия, работающие на хладоне-безвредном и безопасном хладоильном агенте.

Холодильные холодильные машины полностью автоматизированы, т.е. оснащены приборами, которые обеспечивают автоматический цикл и остановку компрессора, в зависимости от потребного температурного режима в охлаждаемой среде, регулирование подачи хладоильного агента в испаритель, остановку компрессора при недопустимом повышении давления конденсации и понижении давления всасивания.

До начала монтажа холодильных агрегатов должно быть установлено холодильное оборудование (шкафы, прилавки, витрины, сборные камеры).

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

Помещение для камеры должно обеспечивать удобство ее сборки, а также загрузку и выгрузку продукции.

Камера должна устанавливаться в сухом, хорошо проветриваемом помещении вдали от отопительных приборов, котельных, бризерных и т.п., в месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Уклоны и выступы пола в месте установки камеры не допускаются.

Камера устанавливается на предварительно подготовленное ровное бетонное покрытие. Высота помещения не менее 2,8 м.

Если камеры устанавливаются над подвальным помещением и на этажах следует обязательно проверить прочность междупэтажных перекрытий.

Холодильный агрегат может располагаться:

- непосредственно в охлаждаемом оборудовании (встроенные агрегаты);
- в непосредственной близости от охлаждаемого оборудования.

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

Исп. №	Свердлов	12
И. Контр. Полянская	Лариса	
ГА. Сенк. Исаевникова	Лариса	1234
РУК. ГР. Горбатова	Лариса	
Ст. инж. Сидорова	Сидор	

27-0-3.86-2-11

Основные правила  
монтажа холодильного  
оборудования

Статья	Акт	Анкет
0	1	2

Торговое  
оборудование  
холодильное  
и замораживающее  
комплексы

Чудобными для установки агрегата являются подсобные помещения, за стеной 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 подвалном помещении температура воздуха, как правило, ниже, чем в первом этаже, что улучшает работу агрегата.

Запрещается располагать хладоновые установки на лестницах и лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям зданий, вестибюлям, фойе.

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

Прилавки, закрывающие холодильные машины с воздушным охлаждением, должны иметь, по крайней мере с 2х 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 м.м;

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

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

В оборудовании со встроенными холодильными агрегатами щит управления, как правило, смонтирован в машинном отделении рядом с агрегатом. Агрегаты следует располагать на расстоянии не менее 300мм. 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° С для районов умеренного климата, от 10° до 40° С для южных районов. Относительная влажность соответственно не более 55% и 40%.

1

T. M. A. S. 27-0-3.85

四庫全書

BUNRUUCHIATA

Н п/п	НАИМЕНОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ТИП, МАРКА ОБОРУДОВАНИЯ	КОД ОБОРУДОВАНИЯ	МАССА ЕДИНИЦЫ ОБОРУДОВА- НИЯ, КГ	Стр.	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4	5	6	7
	<b>ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
1.	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1260x840x860 N=0,39квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	СН - D,15	515113204	140	14	
2.	ПРИЛАВОК- ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ 2060x860x1035 N=2,79квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ”	ПВ - Ш	5151131026	380	15	
3.	ПРИЛАВОК- ВИТРИНА САМООСЛУЖИВАНИЯ 2040x1040x900 N=0,43квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ”	(ПВХС - I - 0,4) ПИНГВИН - ВС	5151131041	350	16	
4.	ПРИЛАВОК- ВИТРИНА 2055x1180 x1325 N=0,4квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ”	(ПВХС - I - 0,5) ПИНГВИН - В	5151131029	400	17	
5.	ПРИЛАВОК- ВИТРИНА 1800 x 1025 x 900 N=0,43квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	„ТАИР - 102” (ПВХС - I - 0,315)	5151131032	240	18	
6.	ПРИЛАВОК- ВИТРИНА 1800 x 1200 x 950 N= 0,5 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	„ТАИР - 106 М” (ПВХС - I - 0,9)	5151131035	275	19	
7.	ПРИЛАВОК- ВИТРИНА 1800 x 750 x 1800 N= 0,7квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	„ТАИР - 146”	5151131038	350	20	
8.	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1470x630x360 N=0,02квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	ВХВ - I - 0,08	5151141004	79	21	
9.	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500x1230x1250N=35квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	ПХН - 2 - 2,0 М	5151131001	850	22	
10.	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500x1080x915 N=2,2квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	ПХС - 2 - 1,25	5151131004	975	23	
11.	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500 x 1230 x 1250 N=2,5квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХЛОДМАШ”	ПХС - 2 - 2,0	5151131067	800	24	

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР РАДИОДЕЯТЕЛЬНОСТИ	СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ	1974
Г. КОНТР. ГОРБАТОВА	557-	
Г. А. СНЕГИРИХИНА	1974	9.2.8
С. Т. НИЖНЯКОВА	1974	
И. А. СИДРОВА	1974	
И. А. ПОДДЕЛКИН	1974	
И. А. БОЛДЫРЬЕВА	1974	
И. А. БОЛДЫРЬЕВА	1974	

27-0-3, 86-2-12

**С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я  
О Б О Р У Д О ВА Н ИЯ, ВХОДЯЩЕГО  
В АЛЬБОМ**

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
P	1	9
ЦНИИЭП		ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ

1	2	3	4	5	6	7
12	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНАЯ 3700x1080x2015 N=3,4 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”	ВХС-2-3.15	5151141010	760	25	
13	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНАЯ 3750x1120x2000 N=3,4 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”	ВХС-2-4К	5151141011	560	26	
14	Витрины ходильные 1500x930x1200 N=0,3 кВт	ВХС/В-1-0,1	515113	220	27	
15	1100x930x1200 N=0,3 кВт	ВХС/В-1-0,08	515113	175	27	
16	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ”					
17	ПРИЛАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 2000x800x900 N=0,83 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”	ПХИ-1-0,4 М	5151132006	200	28	
18	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 750x750x1810 N=0,25 кВт	ШХ - 0,40 М	515111011	160	29	
19	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”					
20	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1150x860x1775 N=0,32 кВт	ШХ - 0,56	515111023	200	30	
21	ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУСТОРГМАШ”					
22	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 800x1120x1930 N=0,41 кВт	ШХ - 0,71	5151111040	180	31	
23	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”					
24	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1570x810x2120 N=0,43 кВт СВЕРДЛОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШХ - 1,12	5151111020	285	34	
25	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1500x800x2000 N=0,4 кВт	ШХ - 1,40	5151111043	280	35	
26	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”					
27	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1500x800x2000 N=0,4 кВт	ШХ - 1,40 К	5151111055	280	36	
28	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”					

1	2	3	4	5	6	7
25	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 1920x1920x2168 Н= 0,775квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ”	КХС - 2 - 6	5151121012	700	37	
26	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 1920x1920x2168 Н= 1,6квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ”	КХС - 2 - 6 Н	5151121015	700	38	
27	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 2060x1930x2250 Н= 0,775квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”	КХС - 2 - 6 СМ	5151121024	700	39	
28	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 3840x1920x2168 Н= 1,56 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ”	КХС - 2 - 12	5151121018	1150	40	
29	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 3840x1920x2168 Н= 0,775x2квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ”	КХС - 2 - 12 Н	5151121021	1150	41	
30	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 1930 x 2060 x 2250 Н= 1,5 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ”	КХН - 2 - 6 СМ	5151122009	690	42	
31	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1680 x 840 x 860 Н= 0,31 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ”	СОЭСМ. 2	5151131061	275	43	
32	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРЬКОЙ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1680 x 840 x 1030 Н= 0,43 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ”	СОЭСМ. 3	5151131062	315	44	
33	АЛЬДОГЕНЕРАТОР 555x685x1100 Н= 0,4 квт ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	“ТОРОС-2”	5151150004	115	45	

27-0-3. 86-2-12

АНКТ  
3

А.Т

7.М.А.Л. 27-0-3-86

№ Н.П.Р.Д. ПОДН. И. ДАТА  
ВЗАМЕТ. №№

1	2	3	4	5	6	7
<b>ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ</b>						
1	АВТОМАТЫ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ 740x745x1800 Н=0,6 квт ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 725x735, 1800 Н=0,5 квт	АТ - 101С	5151411006	220	46,47	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
2	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ. 700x800x1200 Н=4,5 квт	АТ - 451 АТ - 451-01	5151411004 5151411004	200 200	48 48	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
3	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА 480x690x2000 Н=0,6квт	АТ - 205	5151412019	135	49	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
4	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ СОКОВ 800x760x1800 Н=0,6 квт	АТ - 251	5151412004	300	50	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
5	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ЯИВА 800x750x1800 Н=0,8 квт	АТ - 255	5151412008	280	51,52	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
6	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185x1065x2000 Н=0,7квт	АТ - 453	5151413013	900	53	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
7	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ОХЛАЖДАЕМЫХ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185 x 1065 x 2000 Н = 1,1 квт	АТ - 556	5151414007	985	54	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						
8	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ КВАСА 800x750x1800 Н=0,8 квт	АТ - 256	5151412009	280	55	
<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"</b>						

27-0-3.86-2-12

лист  
4

21185-02

1	2	3	4	5	6	7
	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ Г. РЯЗАНЬ ЗАВОД САМ N = 0,075 кВт	"ОКА"	СМ. СТР. 56	СМ. СТР. 56	56	
2	ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ С УКАЗАНИЕМ МАССЫ И СТОИМОСТИ 505 × 405 × 605 N = 0,08 кВт	12Е18Н-3ЦТ	427451000901	40	57	
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ "ВЕДА"					
3	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ С ЧЕКОПЕЧАТАЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ 505 × 405 × 605 N = 0,34 кВт	"ДИНА"	427451001008	40	58	
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ "ВЕДА"					
4	ДОЗАТОР ДЛЯ ФАСОВКИ МУКИ, САХАРНОГО ПЕСКА 935 × 800 × 1950 N = 0,4 кВт	ДРК-1	427414000701	250	59	
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ "ВЕДА"					
5	ВЕСЫ ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРНОГО ПЕСКА 1450 × 1300 × 1850 N = 0,8 кВт.	ДСК-1	427414001006	180	60	
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ "ВЕДА"					
6	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 645 × 560 × 195	РП. 100Ш13	4274310002	23,6	63	
	ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД					
7	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 650 × 550 × 240	ВБ - 150	4274570044	26	63	
	ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД					
8	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1040 × 630 × 1680	РП. 150Ц13Т	4274670005	185	62	
	КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
9	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1200 × 1330 × 1450	РП. 500Ц-136С4	4274790061	200	61	
	АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					

А. I

Т.Н. А. Г. 27-0-3-85

ВАЛЮТНЫЕ

РУБЛИ И ДЕНЬГИ

ЧИСЛОВЫЕ

1	2	3	4	5	6	7
10	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1180x1030x1765 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП- 600Ц13Б	4274310038	315	62	
11	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1216x1050x1870 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 14 Ц13 М	4274311003	290	62	
12	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1710x1325x1855 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 24 Ц13 М	4274311025	455	62	
13	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1710x1325x1855 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 2Ш13М	4274310020	375	64	
14	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1990x1505x1850 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 3Ц13М	4274311058	600	62	
15	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1885x1500x1400 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 3Ш13М	4274311035	500	64	
16	МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ 1200x950x1500 N=0,55квт ОБЪЕДИНЕНИЕ "КИЕВТОРГМАШ"	МУ	5151612004	110	64	
17	МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК 750x800x1020 N=0,8 квт КАПСУКСКИЙ ИМ. 50-ЛЕТИЯ СССР ЗАВОД ПРОДАВТОМАТОВ	МБ- АП-2С	5132283018	62	65	
18	Линия для расфасовки гастроидических товаров в термоусадочную пленку 6100x1410x1600 N= 0,5 квт ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АРГТ-700	4151740015	1500	66,67	
19	ПРЕСС МАЛЫГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ 930x966x3040 N=4,0 квт СЕРПУХОВСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	МГП - 2	5112480043	650	68	
20	Машинка подметально-пылесосная 900x654x680 N= 0,6 квт ЦИОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	Ку - 403Б	4853811216	58	70	
21	Машинка подметальная вакуумно-щеточная 830x560, 420 N= 0,8 квт ЦИОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	Ку - 409	485381120	47	70	

27-0-3-86-2-12

АНСП  
6

27-0-3. 86-2-12

13

А. II

Г. м. д. 11. 27-0-3. 86

ИД. № ПОДКЛ. НАЛАДКА ЗАМЫСЛ. НИВА

1	2	3	4	5	6	7
1.	Линия очистки и сульфитации картофеля 23000 × 5700 × 3500 N = 14,5 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	АСК-800	5151640046	5750	73,74,75	
1.	ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ 2450 × 530 × 3120 N = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	ВТ4				
2.	ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ 3600 × 345 × 380 N = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	ПЗ-5		185	76	
3.	БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ 2560 × 1800 × 2040 ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	ПР.5		130	77	
4.	БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ 2560 × 1800 × 2040 ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	БЗ-25 м1		430	78	
4.	ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ 3450 × 360 × 720 N = 0,7 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	ПЛ-2		235	80	
5.	ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ НАКАДНЫЙ 1200 × 400 × 1900 N = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	ПН-2		135	79	
6.	МАШИНА МОЕЧНАЯ ВIBРАЦИОННАЯ 1480 × 780 × 930 N = 2,2 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	ММВ-2000		240	81	
7.	КАМНЕЛОУШКА 1700 × 950 × 1650 N = 2,2 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	КА-2		190	82	
8.	МАШИНА КАРТОФЕЛЕЧИСТИТЕЛЬНАЯ 2150 × 850 × 2750 N = 3,5 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	МКЧ-1200		560	83	
9.	КОНВЕЙЕР ИНСПЕКЦИИ И ДОЧИСТКИ 8090 × 1200 × 910 N = 1,1 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	КА-1		640	84	
10.	МАШИНА ДЛЯ СУЛЬФИТАЦИИ 1500 × 1100 × 1810 N = 0,43 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	МС-800		420	85	
11.	ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	АСК-800.10		80	86	
12.	СТУЛ РЕГУЛИРУЕМЫЙ 520 × 500 × 880 ОБЪЕДИНЕНИЕ "Киевторгмаш"	СР-4		8	86	

27-0-3. 86-2-12

АНКЕТ  
8

T.M. 4. N. 27-0-3.86

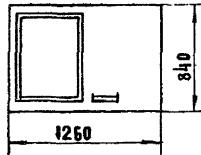
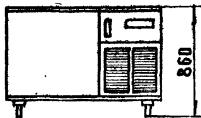
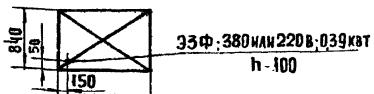
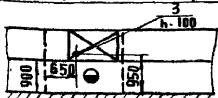
S34MELHAGA

27-0-3, 86-2-A2

9

А.1

Т.Н.Д.Л. 27-0-3-86

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0,17
  2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0,15
  3. Площадь дна, м<sup>2</sup> 0,3
  4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 32°C и относительной влажности 55%, °C не выше минус 18
  5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч. не более 0,7
  6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
  7. Расположение холодильного агрегата: встроенный
  8. Номинальная холодильопроизводительность холодильного агрегата, вт (ккал/час) 270 (230)
  9. Установленная электрическая мощность агрегата, квт 0,39
  10. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  11. Напряжение, в 380 или 220
  12. Габаритные размеры, мм: (без выступающих частей)
 

ДАИНА	1260
ШИРИНА	840
ВЫСОТА	860
  13. Масса, кг. не более 140
 

КОД ОКП	515432011
---------	-----------
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Объединение „Марихолодмаш“

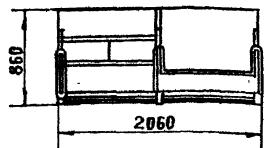
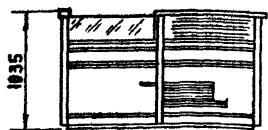
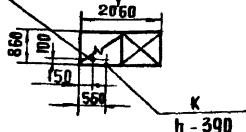
СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРУРНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ И ОТПУСКА МОРОЖЕНОГО И ДРУГИХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРУРНАЯ СОСТОИТ ИЗ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ И МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ, ЗАКРЫТЫХ СВЕРХУ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ СТОЛОМ. ДОСТУП В ХОЛОДИЛЬНУЮ КАМЕРУ СВЕРХУ ЧЕРЕЗ СТВОРКУ, УХОДЯЩУЮ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ПОД ОБШИВКУ СТОЛА В ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЕ МОЖНО РАЗМЕСТИТЬ ЧЕТЫРЕ СТАНДАРТНЫЕ ГИЛЬЗЫ С МОРОЖЕНОМ. МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ТРЕХ СТОРОН ИМЕЕТ АЕГКООТКРЫВАЮЩИЕСЯ РЕШЕТКИ. ВНУТРИ МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ СМОНТИРОВАН ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ, ПРИБОРЫ АВТОМАТИКИ И ЭЛЕКТРОДВОРУДОВАНИЯ. НАД МАШИННЫМ ОТДЕЛЕНИЕМ РАСПОЛОЖЕН КАССОВЫЙ ЯЩИК, ВЫДВИГАЮЩИЙСЯ В СТОРОНУ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКИ И ПУСКА ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ СО СТВОРКИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ИМЕЕТСЯ ТУМБАЕР.

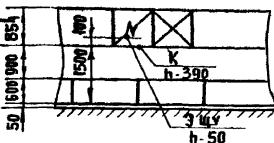
ИМЯ И ФИО.	ФИАНОВА ЕКАТЕРИНА	ГА.СПЕЦ.	СИДОРОВА Н.КОНТУР	РУК.ГР.	МИРОИМОВА Н.ГАЛЫНКОВА	ИМЯ И ФИО.	ПОЛЬСКАЯ ИНЖЕНЕР	СЕКЦИЯ	НИЗКОТЕМПЕРУРНАЯ	СН-0,15	СТАДИЯ	Лист	Листов
											Р	1	1

24185-02

## ОБЩИЙ ВИД

МОНТАЖНАЯ СХЕМА  
ПОКУПАТЕЛЬ

## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ПРИМЕЧАНИЯ:

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКАЧЕНИЕ ПРИЛАВКА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ СО  
ЩИТА УПРАВЛЕНИЯ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИЛАВКЕ-ВИТРИНЕ.

Прилавок-вitrина преднаизначен для отпуска горячих блюд и холодных закусок в домовых кухнях и буфетах. Прилавок-вitrина имеет три отделения: тепловое, хладоильное и машинное. Тепловое отделение состоит из марmita с ванной. В ванну марmita заливают подогретую воду.

Хладоильное отделение прилавка имеет витрину и камеру, закрываемую герметичной дверью. Витrina расположена над охлаждаемой камерой. В машинном отделении расположены хладоильный агрегат с терморегулирующим вентилем и термовреاء.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

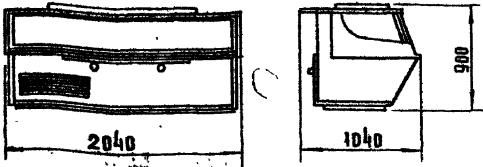
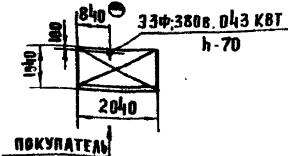
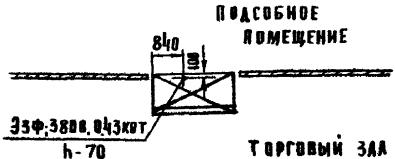
I. КОЛИЧЕСТВО МАРМИТИНЦ		
ЕМКОСТЬЮ 20 л	1	
ЕМКОСТЬЮ 10 л	2	
ЕМКОСТЬЮ 4 л	2	
2. ПОДАЕЗНЫЙ ОБЪЕМ, л		
ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕИ		165
ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ		134
3. ТЕМПЕРАТУРА, °С		
ВОДЫ В ВАННЕ		0Т 80 ± 5
В ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЕ		0Т 0 ± 8
В ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЕ		0Т 4 ± 8
4. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ВАННЫ ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ми	80-85	
5. МОЩНОСТЬ МАКСИМАЛЬНАЯ, кВт		279
В ТОМ ЧИСЛЕ		
· ТЭН'О ВАННЫ		2,5
ЭЛЕКТРОДВИГ.ХЛАДОИЛЬНОГО АГРЕГАТА		0,29
6. РЕД. ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ		
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В		380
8. ХЛАДОИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ		ВС-500

9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ, мм:		
ДЛИНА		2060
ШИРИНА		860
ВЫСОТА		1035
II. МАССА, кг		380
КОД ОКП		515Н3 1026

Изготовитель: Объединение  
"МОСТОРГМАШ"

27-0-3.86-2-2		
ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ ПВ-Ш	СТАДИЯ	ЛИСТ АНЕТов
	Р	1
	1	1
ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ ПВ-Ш	СТАДИЯ	ЛИСТ АНЕТов
	Р	1
	1	1

Атт.

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯ

Прилавок-витрина с встроенной холодильной машиной предназначен для хранения и показа в процессе продажи в магазинах самобслуживания предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов.

Прилавок-витрина состоит из витрины и прилавка для хранения запаса 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. А ницем витрины служит ванна, на которой уложены шесть эмалированных противней.

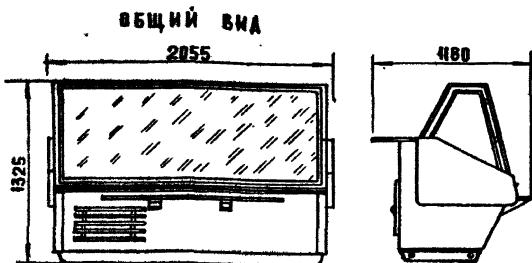
Прилавок состоит из холодильной камеры и машинного отделения, в котором установлен холодильный агрегат на передней стенке холодильной камеры смонтирован испаритель. Камера герметично закрыта дверкой с автоматическим замком. На стене машинного отделения с внутренней стороны закреплен электрощиток, на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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

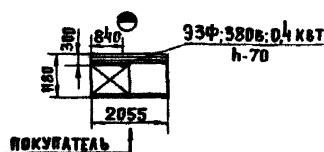
1. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ПРИЛАВКА ВИТРИНЫ, М<sup>2</sup> 0,975
  2. МАССА ЗАГРУЖАЕМЫХ ПРОДУКТОВ, КГ 75-100
  3. ТЕМПЕРАТУРА °С  
В ВИТРИНЕ НА ВЫСОТЕ 400-450 ММ +0-+6  
В СРЕДНЕЙ ЧАСТИ ПРИЛАВКА +0-+8
  4. ТИП ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА ОС-880(2)
  5. УСТАНОВОЧНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 0,43
  6. ВИД ТВОЯ ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  7. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
  8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:  
ДЛИНА 2040  
ШИРИНА 1040  
ВЫСОТА 900  
9. МАССА, КГ 350
- Код ОКП 5151131041  
Изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
"МОСТОРГМАШ"

Н.Н. № ПДА: ПОДАЧА И ДАТА ВЗАМ. НИЖ

		27-0-3.86-2-3	
ИМЯ	ФИО	СТАДИЯ ПЛАНС	Листов
И.А.ПОДАЧА	Свердлов	1	1
Н.КОНТР.	Горбатова	1	1
Г.А.СНЕЦ	Ильинкова	1	1
РУК.ГР.	Мироновская	1	1
СТ.ИНЖ.	Сидорова	1	1
ПРИЛАВОК- ВИТРИНА САМОБОСЛУЖИВАНИЯ (ПВХС - 1 - 0,4) ПИНГВИН - ВС	ЦНИИЭП	1	1

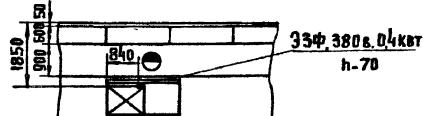


МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ПОКУПАТЕЛЬ

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПОЛЕЗНАЯ ПОДШАДЬ ПОДДНОВ ВИТРИНЫ, М<sup>2</sup> 0,975
  2. ОХЛАЖДАЕМЫЙ ВЕБЕМ, М<sup>3</sup> 0,5
  3. ТЕМПЕРАТУРА, °С  
в витрине на высоте 150мм от дна 0+8  
в прилавке 0+8
  4. ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ ВС-Б50(2)
  5. РЕД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
  7. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 0,4
  8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:  
ДЛИНА 2055  
ШИРИНА 1180  
ВЫСОТА 1325  
МАССА, КГ 400  
КОД ОКП 5154131029
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
«МОСТОРГМАШ»

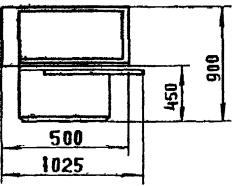
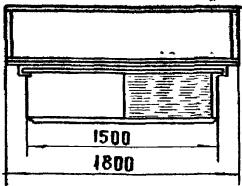
**Охлаждаемый прилавок-витрина со встроенным холодильным машиной**  
предназначен для хранения, демонстрации и продажи скрепленных  
щихся продуктов на предприятиях торговли и общественного  
питания.

Прилавок-витрина состоит из основания, на котором расположены: хол-  
дильная камера, машинное отделение и верхняя остекленная часть-витрина.

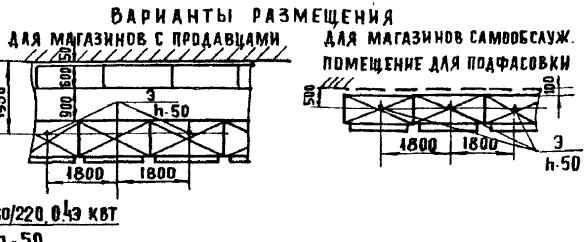
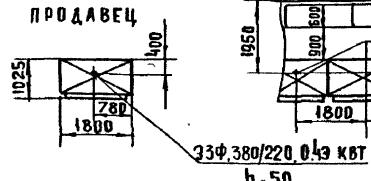
Машинное отделение предназначено для установки хладильного агрегата  
с пусковой электроаппаратурой и поддона для сбора конденсата. Хол-  
дильная камера, машинное отделение отгорожены от витрины металлическими  
панелями с теплоизоляцией, на которые установлены ванны и инвентарь. В иные  
боковинки испаритель. Торцевыми стенками витрины являются остекленные  
боковины. С передней стороны витрины установлена рама из двойного стек-  
ла, окантованная специальным профилем из алюминиевого сплава. Изд  
ицей установлен стол для установки весов, разделки продуктов и  
рама с раздвижными дверками. Под потолком витрины закреплена люминис-  
центная лампа. Днище витрины служит ванной, в которой уложе-  
ны шесть эмалированных противней для выкладки продуктов.

27-0-3.86-2-4			
ПРИЛАВОК- ВИТРИНА (ПХС-1-0,5) «ПИНГВИН-В»	СТАДИАМСТ	ДИСТ	
P	1	1	
ГАЛЕКСИ	1000		
Рук. гр. Бородатова	231-		ТОРГОВЫЕ ЗАДНИЕ КОМПЛЕКСЫ
Рук. гр. Минина	231-		ЦНИИЭП

## ОБЩИЙ ВИД



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно 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 выдвижной платформы имеется рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом со стороны обслуживания имеется тумблер для включения холодильной машины.

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 0,57        |
| 2. Подъемный объем, м <sup>3</sup>   | 0,33        |
| 3. Площадь подиума, м <sup>2</sup>   | 1,14        |
| 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  | 7,0         |
| 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более  | 0,75        |
| 7. Расположение холодильного агрегата встроенный   |             |
| 8. Номинальная холододоставляемость холодильного агрегата, вт (ккал/ч)                                     | 815 (700)   |
| 9. Установленная электрическая 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  |
| масса, кг, не более | 240  |

- |               |                           |
|---------------|---------------------------|
| код ОКП       | 51513 1032                |
| изготовитель: | объединение „Мархолодмаш” |

При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

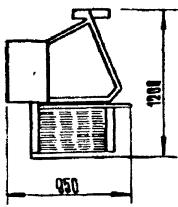
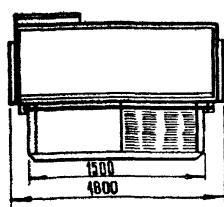
27-0-3.86-2-5

НАЧАЛ ТЕХ. ОБРАЗОВАНИЯ	И.КОНТР. Е.ДОРОГОВА	Г.СЕПЕЧ. М.ГАЛЬНИКОВА	РУК.ГР. М.ИРДАНОВА	ИНЖЕН. П.ОЛЬСКАЯ	СТАДИЯ ЛИСТ	Листов
	И.Дорогова	М.Гальников	М.Ирданова	П.Ольская		
		27.07.92.26				

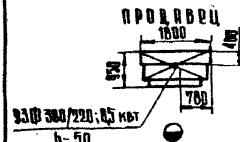
ПРИЛАВОК-ВИТРИНА  
“ТАИР-102”  
/ПВХС-1-0,315/  
ЦНИИЭП

ТОРГОВО-  
БЫТОВЫХ  
ЗДАНИЙ И  
ТРУДИСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ

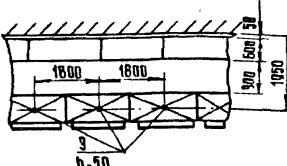
# ОБЩИЙ ВИД



# МОНТАЖНАЯ СХЕМА



# ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



# ПРИМЕЧАНИЕ

При привязке двух или более прилавков  
саму конденсату предусмотреть в ТРГП или  
в канализационную сеть с разрывом струи

Прилавок-витрина для магазинов с продавцами предназначена  
для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непос-  
редственно из витрины предварительно охлажденных, но не замо-  
роженных продовольственных товаров. Прилавок-витрина имеет свер-  
ху охлаждаемую витрину, где производится выкладка охлаждаемых  
продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение  
и охлаждаемый прилавок для хранения запаса охлаждаемых про-  
дуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвижения  
"на себя" за рукоятку выдвижной платформы, на которой  
размещены две корзины для хранения запаса охлаждаемых  
продуктов.

Спереди и торцов охлаждаемый объем витрины имеет прозрачное  
ограждение, благодаря чему содержимое охлаждаемого объема

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Температура средняя за цикл в центрах охлаждаемых объемов при температуре окружающего воздуха не более 32°C и его относительной влажности при этом не более 55%, °C
2. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более 0.8
3. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup>/пред. отк ±8% / 0.4
4. Площадь для выкладки продуктов, м<sup>2</sup> 1.25 в т.ч. в прилавке 0.35
5. Расположение холодильного агрегата ВС-830 встроенный
6. Номинальная хладопроизводительность агрегата, вт /ккал/час/ 545/555/
7. Род тока трехфазный, переменный
8. Напряжение, в 380/220
9. Установленная электрическая мощность не более, кват 0.5
10. Габаритные размеры, мм:
 

Длина	1800
Высота	1200
Ширина	950
Ширина с подиумом для сумок	1075
	275
11. Масса не более, кг 51 5113 1035
- Код ОКП ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Объединение "Марихолодмаш"

Хорошо просматривается. Сверху охлаждаемый объем витрины имеет раздвижные створки, что обеспечивает свободный дос-  
туп продавца к товару, расположенному в охлаждаемом объеме  
витрины. Прилавок-витрина имеет рабочий стол, который может  
быть использован для установки весов и упаковки товаров. Автомати-  
ческое управление работой холодильного агрегата осуществляется термо-  
регулятором. Оттаивание испарителей происходит за счет естественных  
теплопритоков извне. Оттаивание испарителей полувтоматическое.

Инв. №	Свердловск	Марх
Индик.	Горбатова	755-
ГЛ. спец.	Шульников	Марх 9236
рук. гр.	Мироновская	Марх
инжен.	Полысия	Марх

27-0-3. 86-2-6

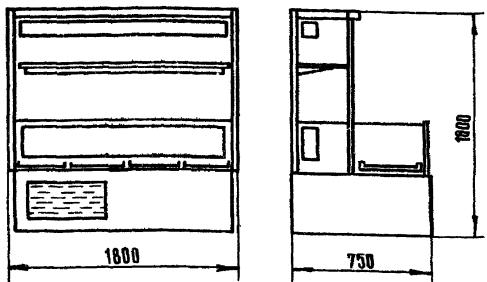
Прилавок - витрина  
"ТАИР - 106 м"  
(ПВХС - 1-0-4)

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

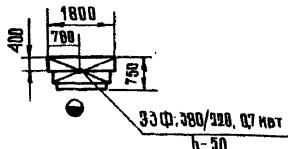
ЦНИИЭП

торгово-  
бытовых  
зданий и  
гористских  
комплексов

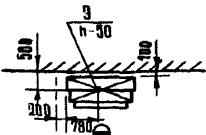
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Прилавок - витрина хододильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продовольственных товаров в магазинах с продавцами.

Прилавок - витрина имеет сверху охлаждаемую витрину и шкаф, где производится выкладка и кратковременное хранение охлаждаемых продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение и охлаждаемый прилавок для хранения запасов охлажденных продуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвижения на себя за ручку тягу выпущенной платформы, на которой размещены две корзины для хранения запаса охлаждаемых продуктов. Спереди и торцов охлаждаемый объем витрины имеет прозрачное ограничение, благодаря чему содержимое охлаждаемого объема хорошо просматривается. Сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ продавца к товару, расположенному в охлаждаемом объеме витрины.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup>	0,63
2. Площадь для выкладки продуктов, м <sup>2</sup>	0,35
3. Температура средняя за цикл в центре охлаждаемых объемов, °C	9-6
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	750
высота	1800
8. Масса, кг	350
код ОИП	515113 1038

Изготовитель: Объединение "Мирхолодмаш"

## ПРИМЕЧАНИЕ.

При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусматривать в трубах канализационную сеть с разрывом струи

Шкаф с передней стороны имеет раздвижные створки, через которые обеспечивается доступ в охлаждаемый объем шкафа. В верхней части шкафа расположен испаритель, терморегулирующий вентиль и поддон. В охлаждаемом объеме витрины под полкой расположены испаритель, теплообменник, терморегулирующий вентиль и терморегулятор.

В прилавке испаритель расположен под потолком на дно витрины, и шкафа устанавливаются ванты для выкладки продуктов. Оттайвание испарителей полуавтоматическое, проходит за счет естественных теплопритоков извне.

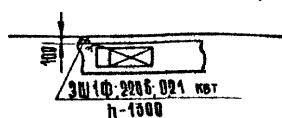
27-0-3. 86-2-7		СТАДИЯ ЛИСТ	Листов
И.Н. ТЕХОП	Свердлов	P	1
И.КОНТ	Порядкова	1	1
Г.А.СПЕЦ	Шагинская	9.2.86	
Рук. ГР.	Миронова	С.Ю.А.	
Инженер	Поповский	11.07.86	
Прилавок - витрина "Тип - 140"		ПОРТОВЫХ БЫТОВЫХ И ПРОИСТРЕБИТЕЛЬНЫХ КОМПЛЕКСОВ	ЦНИИП

№1

## ОБЩИЙ ВИД



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## 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 ёмкостью 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±12
5. Потребление электроэнергии квт ч, не более	3,0 (затух.)
6. Коэффициент рабочего времени холода цветного агрегата, не более	0,73
7. Расположение холодильного агрегата	встроенный
8. Номинальная ходоизделийность холодильного агрегата, вт / ккал/ч /	325 / 280
9. Установленная электрическая мощность агрегата, квт	0,210
10. Род тока	однофазный
11. Напряжение, в	переменный 220
12. Габаритные размеры, мм	
Длина	1470
Ширина	630
Высота	360
13. Масса, кг, не более	79
КОД ОКП	5151141004

ПРИМЕЧАНИЕ  
ВИТРИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ПРИЛАВКУ

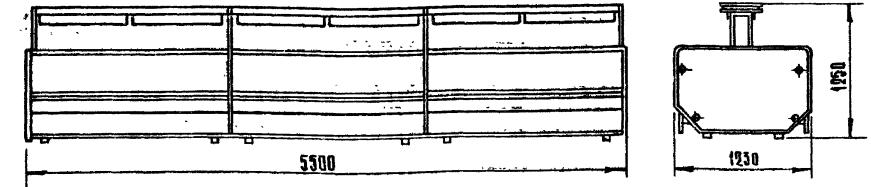
ВИТРИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ПРОДАЖИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫХ НАПИТКОВ В БИТЫЛКАХ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВАИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ.

ВИТРИНА СОСТОИТ ИЗ ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЫ И МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ. ДОСТУП В ОХЛАЖДАЕМОЮ КАМЕРУ СВЕРХУ ЧЕРЕЗ ОТКРЫТЫЙ ПРОЕМ. В НЕРАБОЧЕЕ ВРЕМЯ И НА ВРЕМЯ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ЗАКРЫВАЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ СТВОРОКОЙ. ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ СТВОРИКА МОЖЕТ ЗАПИРАТЬСЯ ВСТРОЕННЫМ В КОРПУС ВИТРИНЫ ЗАМКОМ. МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ СВЕРХУ ЗАКРЫТО СЪЕМНОЙ КРЫШКОЙ, ВЕРХ КОТОРОЙ ВЫПОЛНЕН В ВИДЕ СТОЛICA. ВНУТРИ МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ РАСПОЛОЖЕН ХОЛОДОДАЛЬНЫЙ АГРЕГАТ И ТЕРМОРЕЛЕ.

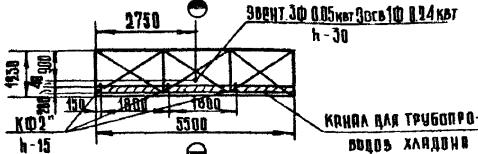
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Объединение "Мариходмаш"

			27-0-3.86-2-8		
			Стадия	Лист	Листов
ИМЯ ТЕХОЛ.	СВЕРДЛОВ	Иван-	P	1	1
ДОКУМТ.	Сидорова	Сергей			
ГА СПЕЦ.	ШОЛЬНИКОВА	Петр	9.9.86		
РИМ ГР.	Мироновская	Петр			
ОБЩЕСТВ.	Польская	Петр			
			ВИТРИНА - ХОЛОДОДАЛЬНАЯ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ВХВ - 1 - 0.08		
			ЦНИИП	ПОТОВО- БИОЛОГИЧЕСКИХ ЗДАНИЙ И ПУСТИСТВЫХ КОМПЛЕКСОВ	

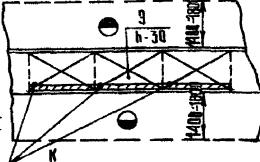
## Общие виды



## Монтажная схема



## **Вариант размещения**



## ПРИМЕЧАНИЕ

Ходоцилиндрический агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении. В непосредственной близости от агрегата на стенах монтируются щит питания и щит приборов.

Прилавок ходильный низкотемпературный предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно замороженных продуктов в торговых залах магазинов типа "Универсам".

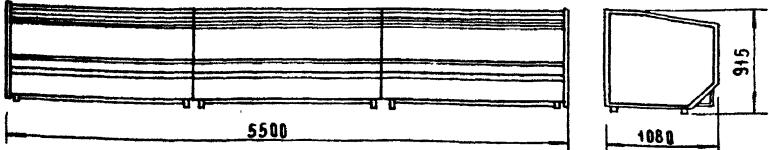
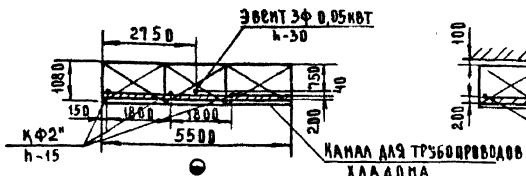
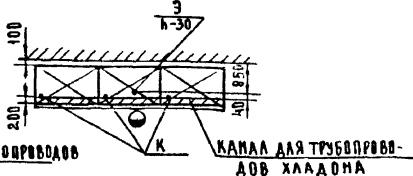
Прилавок состоит из 3 секции и такого же числа подиев светильников, соединенных между собой. Секция прилавка представляет собой деревянный ящик с обивкой скрипучими металлическими, а изнутри алюминиевыми листами, между которыми проходит ряд теплоизоляции. На две секции застелен ребристоугольный испаритель с вентилятором. Охлаждение секции производится с воздушной засоской. Дно секции выполнено с уклоном в сторону сквозного отверстия, оканчивающегося патрубком, который подсоединен к канализационной сети. На поручнях секции застелены поликарбонатом.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 3.15                     |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 2.0                      |
| 3. Площадь полки /решеток/, м <sup>2</sup>   | 4.8                      |
| 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C | минус 18                 |
| 5. Потребление электроэнергии за сутки, квт·ч; не более  | 60                       |
| 6. Коэффициент рабочего времени хладоцельного агрегата, не более   | 0.75                     |
| 7. Ресурсование хладоцельного агрегата   | вынесенный               |
| 8. Номинальная хододорожковая производительность хладоцельного агрегата, квт/кквт/ч                        | 44/3820/                 |
| 9. Установленная электрическая мощность, квт   | 3.5                      |
| 10. Род тока   | переменный<br>трехфазный |
| 11. Напряжение, в  | 380                      |
| 12. Габаритные размеры, мм:  |                          |
| Длина  | 5500                     |
| Ширина   | 1930                     |
| Высота   | 1250                     |
| Высота без светильника   | 865                      |

13. МАССА, кг, не более	1175
14. МАССА, кг, не более /без ходоиль- ного агрегата и комплектации/ код ОИП	850 5151131001

изготовитель: объединение „Мариходдмаш“

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

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

Прилавок состоит 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 воздуходохладителей, размещенных в каждой секции прилавка, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему. Оттаивание испарителей автоматическое.

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

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 2,5
2. Плавезный объем, м<sup>3</sup> 1,25
3. Площадь полок(решеток), м<sup>2</sup> 4,0
4. Температура плавезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C 0÷8
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч, не более 23
6. Коэффициент рабочего времени ходильного агрегата, не более 0,75
7. Расположение ходильного агрегата вынесенный
8. Номинальная хододпроизводительность ходильного агрегата, кВт(ккал/ч) 4,87 (4200)
9. Установленная электрическая мощность, кВт 2,2
10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, в 380
12. Габаритные размеры, мм
 

Длина	5500
Ширина	1080
Высота	915
13. Масса, кг, не более (без ходильного агрегата и комплектации) 700
14. Масса, кг, не более 915
- Код ОКП 515113 1004
- Изготовитель: Объединение "Марихолдмаш"

Требование к монтажу

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

Примечание

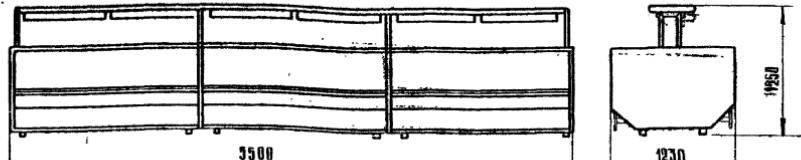
Ходильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

ПАРТЕХНИЧЕСКАЯ	СВЕРДЛОВСКАЯ	Г.СОЛЕЙ ИГРАЛЬНЫЙ	ПОЛКИ ТР. МИРОНОВСКАЯ	МИЖЕНК ПОДЛЕССКАЯ
ПОДПОЛКА	СОВА ДОВ	ИГРАЛЬНЫЙ	ПОДЛЕССКАЯ	ПОДЛЕССКАЯ

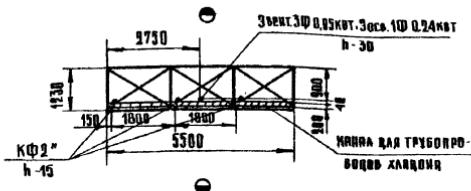
27-0-3.86-2-10

Прилавок ходильный среднетемпературный		стадия лист листов	
P	I	1	1
ПОДПОЛКА	СОВА ДОВ	ИГРАЛЬНЫЙ	ПОДЛЕССКАЯ

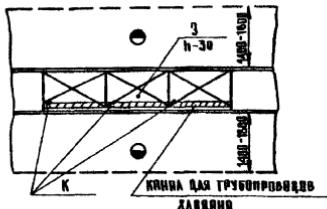
ОБЩИЙ ВУД



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## **Вариант размещения**



## ПРИМЕЧАНИЕ

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Прибор холодаильный предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов типа "Универсам".

Описание устройства см. лист  
„Приложение хладоильный кипистемный ПХИ-2-20.”

## Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>	3.15
2. Полезный объем, м <sup>3</sup>	2.0
3. Площадь подлок/решетки, 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 компонентов/	800
14. Масса, кг, не более	1085

Изготовитель: Овъедение „Марихолд маш.“

27-0-3, 86-2-11

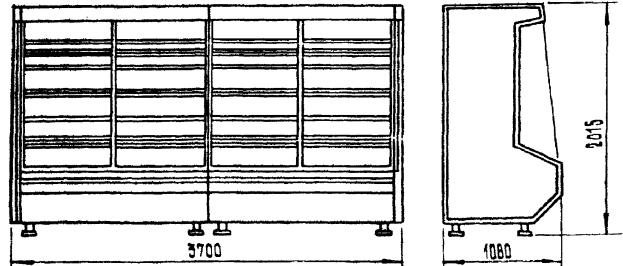
ИМЯ, ФАМИЛИЯ	СВЕРДЛОВ	М.А.
Н. ИМЯ	ГАЛЮРОВА	Люд.
ПАСЧЕЦ	ГОЛЬДМАН	М.А.
РУК. ГР.	МИРОНОСОВ	Михаил
ПРИЧЕПКА	ГАЛАХС	Петр

## ПРИЛАВОМ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕМЕМПЕРАТУРНЫЙ

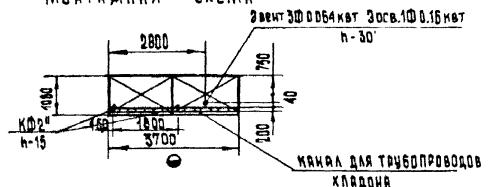
СТАДИЯ АВАРИИ	АВАРИЯ	ЛУЧЕМОДУЛЬ
P	1	1

ЦНИИЭП

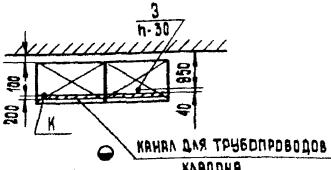
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Т.М. А. Р. Р. 3.86

ЧНД. М.П.О.В. ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Витрина холодильная среднетемпературная предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах типа "чайверсы".

Витрина состоит из двух секций совмещённых на месте монтажа в одно целое (лицевой стороной) охлаждаемым объёмом открыт, что обеспечивает свободный доступ покупателя к товару.

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

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

Подключение витрины к электросети производится через щит питания, который устанавливается на стене рядом с холодильным агрегатом.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 6.3
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 5.15
3. Площадь полки, включая площадь дна, м<sup>2</sup> 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 1046

КОД ОКП 51 5114 1010  
Изготовитель: Объединение «Марихладмаш»

## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

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

## ПРИМЕЧАНИЕ.

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

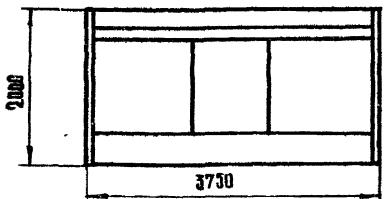
ИЧА Тех О	Сверлов	М.П.О.В.	27-0-3.86-2-12
И.Юнта	Сидорова	С.Сидоров	
Г.Горб.	Чиганчикова	Г.Чиганчикова	22.04
Рум. Г.	Мироновой	Г.Миронова	
Ичинин	Польская	Г.Польская	

СТАДИЯ Лист № 1 из 1

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ  
СРЕДНЕТЕМПЕРУРНАЯ  
ВХС - 2 - 3.15

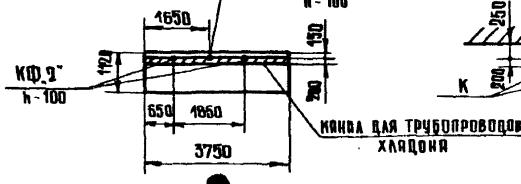
ПОДПИСЬ  
ЦНИИПТ  
ТОРГОВО-  
ЗАПРАВОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ  
КОМПЛЕКСА

ОБЩИЙ ВВОД

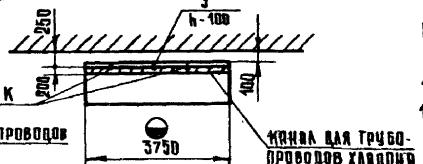


## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

Элемент ЗФ 0,032 квт. Засы 1Ф. 0,08 квт



## Вариант размещения



## ПРИМЕЧАНИЕ

ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ  
ЗА ПРЕДЕЛАМИ ТОРГОВОГО ЗДАНИЯ В МАШИННОМ  
ОТДЕЛЕНИИ

**ВИТРИНА ХОЛОДЦЕННАЯ СРЕДИСТЕМПЕРАТУРНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ, КРАТИНОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ И ПРОДАЖИ ИЗ ТАРЫ БОРОУЧДОВАНИЯ/МОНТЕЙНЕРОВ/ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕНИХ, НО НЕ ЗАМОРОЗЕННЫХ ПРИКОВЫХ ПРОДУКТОВ В МАГАЗИНАХ САМОВОСЛАЖИВАНИЯ.** ВИТРИНА состоит из двух витрин-секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. С лицевой стороны витрины в складываемый объем закатываются контейнеры с продуктами. На верхней панели витрины размещены испарители-жигалки, поданные для сбора конденсата, вентиляторы для принудительной циркуляции воздуха, клемники для соединения секции между собой.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>   | 6,3                   |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>   | 4,0                   |
| 3. Коэффициент рабочего времени хладицального агрегата, не более  | 0,75                  |
| 4. Температура внутреннего объема /при температуре окружающего воздуха 25°C и его относительной влажности 60%/ <sup>°</sup> C | 0-8                   |
| 5. Потребление электротермии за сутки, квтч   | 25                    |
| 6. Расположение хладицального агрегата  | вынесенный            |
| 7. Холодопроизводительность хладицального агрегата, вт /ккал/ч/   | 6,9 /6000/            |
| 8. Установленная электрическая мощность, квт  | 3,4                   |
| 9. Род тока   | трехфазный переменный |
| 10. Напряжение, в   | 380                   |
| 11. Габаритные размеры, мм:   |                       |
| Длина   | 3750                  |
| Ширина  | 1120                  |
| Высота  | 2000                  |
| 12. Масса /без хладицального агрегата/, кг  | 560                   |
| код ОКП   | 515141011             |
| Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“  |                       |

#### **ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ**

Трубопроводы хладона от витрины до  
машинного отделения прокладываются в  
полу, в канаве прямоугольного сечения глубиной  
100 мм /на четверть заштуковано/

ХОЛОДИЛЬНАЯ МАШИНА ВИТРИНЫ СОСТОИТ ИЗ ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА, РАСПОЛОЖЕННОГО В ОТДЕЛЬНОМ ПОМЕЩЕНИИ, ОСУЩИСТАВА - ФИЛЬТРА, ТЕПЛОВОМЕННИКОВ И ВОЗДУХОХРАЩАТЕЛЕЙ, РАЗМЕЩЕННЫХ В КИШДОЙ СЕКЦИИ ВИТРИНЫ, СОВДИЧЕВЫХ ТРУБОПРОВОДАМИ В ЕДИНУЮ ГЕРМЕТИЧСКУЮ СИСТЕМУ. ОТВАИВАНИЕ СНЕГОВОЙ "ШИБЫ" В ВИТРИНЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ.

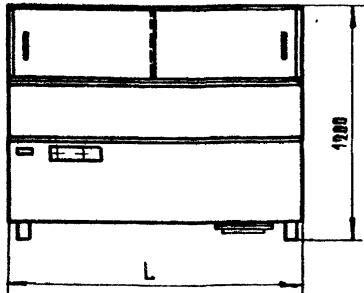
НАЧ. ТЕХ. ОТ	ПЕРГАЛОВ	17.07.01
И КОНТР	СУДОРОВА	Сергей
ГЛ СПРУ	ГРЫЗУНОВА	17.07.01
РУК ГР	ГРЫЗУНОВА	17.07.01
ШИХНОВА	ДЕРЕЖИНА	17.07.01

27-0-3. 86-2-13

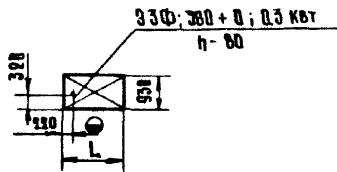
**ВИТРИНА ХЛАДОВАЛЬНАЯ  
СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНАЯ  
ВХС-1-4К**

**ЦНИИЭП**

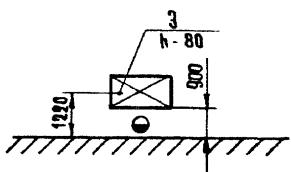
## Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



К. № А. Д. 27-0-3-86

**ВИТРИНА ХОЛОДОДАЛЬНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ПЕРИОДИЧЕСКОГО ХРАНЕНИЯ, ДЕМОНСТРАЦИИ И ПРОДАЖИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫХ, НО НЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ТОРГОВЫХ ЗАЛАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ВИТРИНА ХОЛОДОДАЛЬНАЯ СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ОСНОВНЫХ ЧАСТЬЙ. ВЕРХНЕЙ – ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ОТДЕЛЕНИЯ И НИЖНЕЙ – МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ, РАЗДЕЛЕННЫХ КОРОБОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. КОРОБ И ДВОЙНОЙ РЯД СТЕКЛОВ, ВСТАВЛЕННЫХ В ПРОФИЛЬ, ОБРАЗУЮТ ПОЛЕЗНЫЙ /ОХЛАЖДАЕМЫЙ/ ОБЪЕМ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ОТДЕЛЕНИЯ ВИТРИНЫ. НА ДНО КОРОБА УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЕМКОСТИ С ПРОДУКТАМИ.**

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

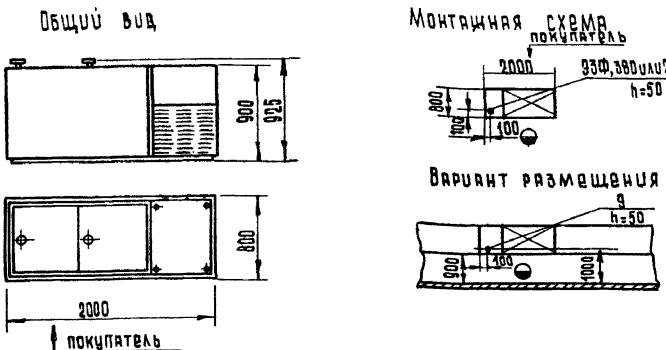
ВХС/В-1-0.1 ВХС/В-1-0.08

- |   |                          |      |
|---|--------------------------|------|
| 1. Номинальная площадь фронтов емкостей, м <sup>2</sup>   | 0.68                     | 0.51 |
| 2. Полезный объем витрины/пред. отка ± 8%, м <sup>3</sup>   | 0.4                      | 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% / квтч. | 2.2                      |      |
| 6. Частноводичная мощность, кват  | 0.3                      |      |
| 7. Номинальное напряжение, В  | 380/синхронным 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   | 13.5                     | 10   |
| Код ОКП   | 515113                   |      |

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш“

Витрины находятся в стадии опытного производства. Возможны изменения.

27-0-3. 86-2-14			
Номер тех. от	Свердлов	Мур	Стадия
И. Контр	Горбатова	Серг	Лист
Г. Специ	Погольникова	Чесн	Листов
Рук. ГР	Миронова	Ната	
Станции	Сидорова	Ирина	
Витрины холодильные	R	1	
ВХС/В-1-0.1			
ВХС/В-1-0.08			
ЦНИИЭП			
Мосторговых торговых птицефабрик комплексов			



Прилавок низкотемпературный ПХН-1-04 М предназначен для хранения в упакованном виде замороженных фруктов, овощей, мяса, рыбы, кулинарных изделий в процессе их продажи в гастрономических и специализированных магазинах, столовых, кафе и т.п.

Прилавок холодильный низкотемпературный состоит из холодильной камеры и машинного отделения, где размещается холодильный агрегат, приборы управления и автоматики.

Для размещения продуктов в прилавке устанавливаются три ряда съемных корзин. Доступ к продуктам в камере осуществляется через раздвижные створки.

Циркуляция охлажденного воздуха в прилавке принудительная: воздух вентилятором через всасывающие каналы засасывается из камеры, прогоняется через испаритель и охлажденный снова выбрасывается в камеру.

Оттаивание снеговой шубы производится трубчатым электронагревателем. Конденсат с испарителя собирается на дне короба и по трубке стекает в поддон.

### Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.88
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.35
3. Площадь решеток, включая площадь дна, м<sup>2</sup> 2
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°C и относительной влажности 55%, °C в выше минус 13
5. Потребление электроэнергии за сутки к.вт.ч; не более 5.0
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 1.75
7. Расположение холодильного агрегата встроенный
8. Номинальная холододпроизводительность холодильного агрегата, вт/икял/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 трубчатого электронагревателя мощностью, квт. 0.4
13. Габаритные размеры, мм без выступающих частей
 

ДЛИНА	2000
ШИРУНА	800
ВЫСОТА	900
	200
14. Масса, кг, не более. 515113 2005

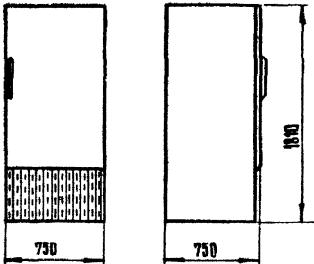
КОД ОКП: 515113 2005  
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Объединение "Марихолодмаш"

27-0-3. 86-2-15			
Наименование	Фирмадос	Ставка АИСТ	АИСТов
Н. КОНТА	Горбатова	70%	1
Г.А. СПЕЦ	Ильинчикова	Чист	1
РУК ТР	Миролацкова	Чист	1
ДИЖЕН	Пальская	Чист	1

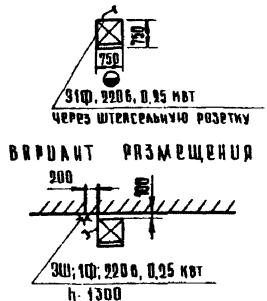
ПРИЛАВОК  
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ  
ПХН-1-04 М

ПОДПОЛКА  
БАГАЖНОГО  
КОМПЛЕКСА  
ДЛЯ  
ТУРИСТИЧСКИХ  
КОМПАНИЙ

## ВНЕШНИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Вариант размещения

П.М.Д.Р. 27-0-3-86

**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 РТХО.

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

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>   | 0,40      |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>   | 0,28      |
| 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 холододоставоительность холодильного агрегата, вт/ккал/ч/  | 406/350/  |
| 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  |           |
| ширина / глубина /  | 750       |
| ширина  | 750       |
| высота  | 1810      |
| 13. Масса, кг, не более   | 160       |

КОД ОКП 5151111014

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш.”

27-0-3. 86-2-16		
Наимен.	Свердловск	Свердловск
И. Конев	Свердлова	Свердлова
Г. Гаврич	Щедринова	Щедринова
Рук. гр.	Морозовский	Морозовский
Иничен	Польская	Польская

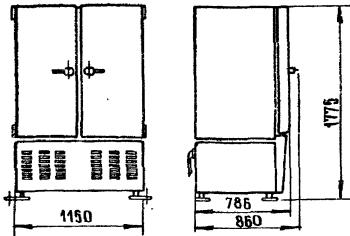
  

Страница	Лист	Листов
P	1	1

ШКАФ  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ-84ВМ

ЦНИИЭП

## ОБЩИЙ ВУД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Хранительный 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, закрытые вращающиеся на замки.

**ВНУТРИ КАМЕРЫ ИМЕЮТСЯ РЕШЕТКИ, РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ.  
МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЫ ЗАКРЫВАЕТСЯ**

легиосъемным, а с тыковой стороны - двумя съемными щитками. Наружная облицовка камеры изготовлена из стальных листов, окрашенных белой эмалью. Внутренняя облицовка выполняется из листов первяющей стали или из листов алюминиевого сплава. Проспранство между облицовками заполнено теплоизоляционным материалом. В машинном отделении установлены ходовая часть, двигатель и выключатель.

В охлаждаемой камере расположены испаритель, термогеркулирующий вентиль, терморегулятор РТХ и светильник.

## Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>	0,56
2. Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °С	от 4 до 3
3. Максимальная одновременная загрузка продуктов, кг	125
4. Род топлива	однофазный парогенерирующий
5. Напряжение, в	220 В
6. Установленная мощность электротехнического оборудования, квт	0,32
7. Холодильный агрегат	ВСР-400-16,УЗ
8. Габаритные размеры, мм:	
ширина	1180
глубина	860
высота	1775
9. Масса, кг	200

9. Масса, кг 200  
код ОИП 5151111023  
Изготовитель: Объединение „Белдрусторгмаш“

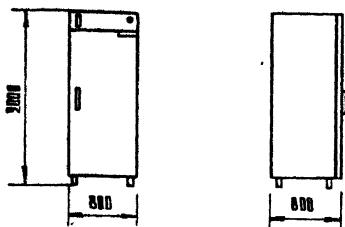
ИМЯ	ФАМИЛИЯ	ПОЛНОЕ ИМЯ
И.КОМИР	ГОРБАЛОВ	Илья Михаилович
Г.А.СЕПЦ	ПОГАННИКОВА	Галина Сергеевна
РУК. ГР.	МИРОЛЮБОВА	Мария Петровна
СИЛНЕН	СИДОРОВА	София Николаевна

27-0-3. 86-2-17

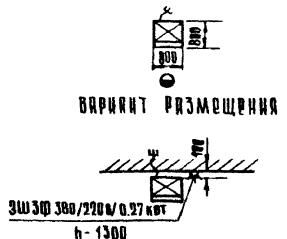
Шкаф холодильный ШХ - 0,56	стационарный	автомат
	P 1 1	П. граво- литографи- ческий издатель- ство

А.1

## Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>	0.56
2. Температура охлаждаемого объема, °С	0±6
3. Тип холодильного агрегата	БС-400/2/
4. Холодильный агент	хладон-42
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	900
Высота	2000
10. Масса, кг	180
Код ОКП	515411

Изготовитель: Объединение „Марихоадмрш“

от. н. д. 1.2.24.0-3-86

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 сверху шкафа.

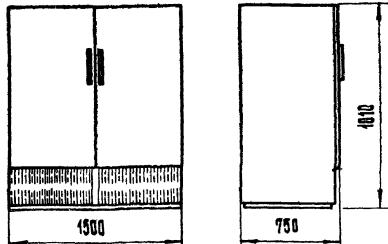
Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

В машинном отделении, расположенным сверху, установлен холодильный агрегат с пусковым аппаратуру и приборами автоматического управления.

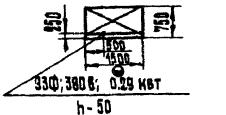
27-0-3. 86-2-18			
Наименование	Свердловск	Урал	Городской
Инженер	Горбатова	Людмила	Горбатова
Тех. специалист	Грибановская	Людмила	Грибановская
Рук. гр.	Миронова	Людмила	Миронова
Зав. цехом	Разводченко	Зинаида	Разводченко
Статус	Лист	Лист	Лист
Р	1	1	1
ЦНИИЭП	Городской	Заводских	Городской

Ат. I

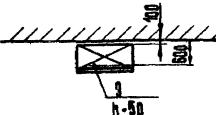
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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 открытии 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. Охлаждение 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.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.80
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.86
3. Площадь полки, включая 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 85% . °C от 0-8
5. Напряжение, в 380 или 220
6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт / ккал/ч / 530/450/
7. Освещение лампой накаливания, шт. 1
8. Установленная мощность, квт 0.03
9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей

  - ДЛИНА 750
  - ШИРИНА 1800
  - ВЫСОТА 1810
  - 10. Масса, кг, не более 250

КОД ОИП 5151111014

Изготовитель: Объединение „Марихладмаш“

ИМЯ	Фамилия	Имя
И.О.Н.П.	СИДОРОВА	Лидия
Г.А.С.П.	СИДОРОВА	Лидия
Г.А.С.П.	ИГОРЬ ИЛЬИНСКОВА	Игорь
РУК.ГР.	МИРОНОВА	Игорь
ИНЖЕН.	ПОЛЕССКАЯ	Илья

27-0-3.86-2-19

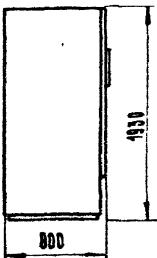
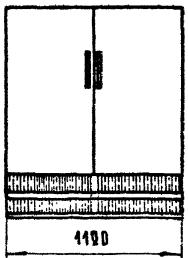
ШКАФ  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ - 0.80 М

СТАДИАЛСИСТ ПЛСТОВ	
P	+
1	1

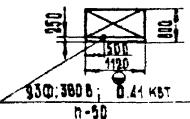
ПОДПОД  
ЗАЩИТНЫЕ  
ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ  
КОМПЛЕКСЫ

ЦНИИЭП

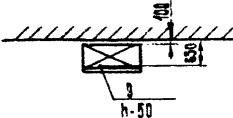
## Общий вид



## 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 полок, включая площадь дна, м <sup>2</sup>	2.4
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 40°C и относительной влажности не более 40%, °C	
5. Напряжение, в	от 0 до 6
6. Nominalная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт/ккал/ч	380 или 220
7. Освещение лампой накаливания, шт	645/555/
8. Установленная мощность, квт	1
9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей	0.41
ДЛИНА / ГЛУБИНА /	800
ШИРИНА	1120
ВЫСОТА	1930
10. Масса, кг, не более	242
КОД ОКП	515111047

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“.

Шкаф ШХ-0.80 Ю предназначен для эксплуатации в южных районах ССР.

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоро-  
портиящихся 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 трубы, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Оттайивание испарителя происходит за счет вспомогательных теплопримитивов извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон. Для кратковременной остановки и пуска холодильного агрегата предназначен тумблер, расположенный на средней стойке машинного отделения.

Имя, фамилия	Сергей Иванович	Михаил Иванович	Геннадий Петрович	Юрий Григорьевич	Илья Иванович
Исполнитель	Смирнов	Лобанов	Лебедев	Лебедев	Лебедев
Начальник цеха	Смирнова	Лобанова	Лебедева	Лебедева	Лебедева
Головин	Смирнова	Лобанова	Лебедева	Лебедева	Лебедева
Рук. гр.	Смирнова	Лобанова	Лебедева	Лебедева	Лебедева
Инициалы	Смирнова	Лобанова	Лебедева	Лебедева	Лебедева

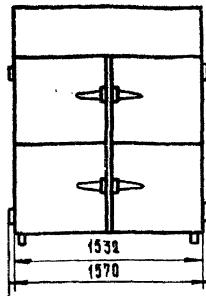
27-0-3.86-2-20

ШКАФ  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ-0.80 Ю

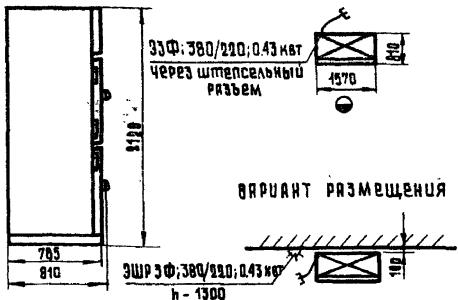
Стандарт	Лист	Листов
ГОСТ Р 51511-047	3	4

ЦНИИП  
БИТ

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

Х. № 4.0. 27-0-3-86

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 вентиля и трубопроводов, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Холодильный агрегат размещен в машинном отделении.

## Технические характеристики

1. Максимальная загрузка шкафа  
недоукомплект, кг 250
2. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 4.12
3. Площадь для размещения продуктов, м<sup>2</sup> 3.8
4. Температура средняя за цикл при температуре окружающего воздуха +30°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	910
10. МРССЯ, кг 295
- Код ОИП 5454111020

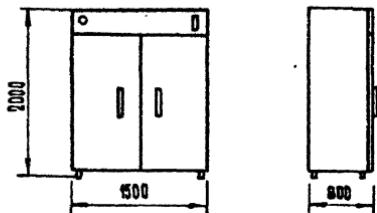
Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

								27-0-3-86-2-21
Изг. мест.	Свердлов	3.86						
И. контр.	Мироновов	Мироновов						
Г. ответ.	Ильинников	Ильинников	3.86					
рук. тех.	Борисов	Борисов						
инжен.	Павловская	Павловская						
ШКАФ								
ХОЛОДИЛЬНЫЙ								
ШХ-1.12								
Справка	Лист	Листов						
Р	1	1						
ЦНИИП								

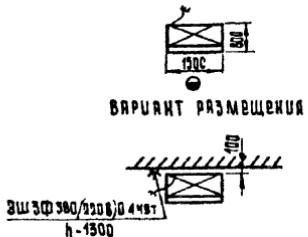
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ-1.12

торгово-  
бытовых  
зданий и  
помещений

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>	1.10
2. Температура охлаждаемого объема, °С	0÷8
3. Тип холодильного агрегата	ВС-630/9
4. Холодильный агент	ХЛОНД-19
5. Род тока	трехфазный, первичный
6. Частота, Гц	50
7. Напряжение, в	380 или 220
8. Установленная мощность, квт.	0.4
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1600
ширина	800
высота	2000
10. Масса, кг	280
код ОКО	515144

Изготовитель: Объединение „Марихладмаш“.

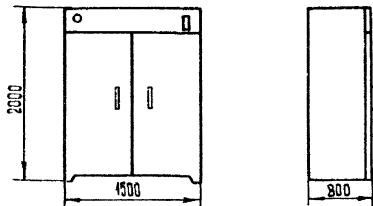
Шкаф холодильный ШХ-1.40 предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на полках решетчатых или в функциональных емкостях и может быть установлен на предприятиях торговли и общественного питания.

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.

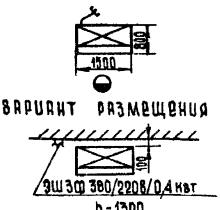
Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания. Над дверью, в правом верхнем углу, расположены щит управления и сигнализации. На щите вынесены манометрический термометр, две сигнальные лампы и калюшера для кратковременной отстановки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

		27-0-3.86-2-22
Исполнение	Серийное	
И. Модель	УДР-	
ГА. Серия	ШХ-1.40	
Рук. гр.	Мироновская	
Эмб.-иниц.	Рязаньский	
		Справочник инженера
		Р 7 1
		Издательство Министерства промышленности и связь СССР
		ЦНИИЭП

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,88
2. Температура охлаждаемого объема, °C 0+8
3. Тип хладоцильного агрегата ВС-630/2/
4. Холодильный агент хлорф-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	1500
ширина	800
высота	2000

10. Масса, кг  
нод. вип 515111

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

Шкаф холодильный ШХ-1.40К предназначен для кратковременного хранения охлажденных продуктов на предприятиях общественного питания.

Продукты хранятся в функциональных емкостях, размещаемых в шкафу, или на передвижных стеллажах, закрываемых в него.

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

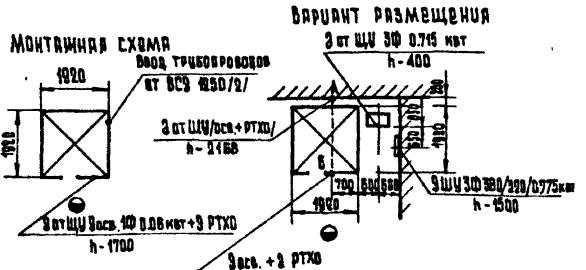
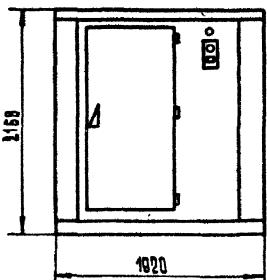
На нижней панели для загрузки шкафа передвижными стеллажами выполнены направляющие для колес. Предусмотрены также основания-подиусы для удобства занятияния стеллажей.

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

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

27-0-3.86-2-23		
Имя, фамилия	Ставка за час	Количество
И.Чередов	100-	+
И.Конина	100-	+
Г.А.Спец.	100-	+
РУК. гр. Миролюбова	100-	+
спп. инж. Разводовская	100-	+
Шкаф холодильный ШХ - 1.40 К	П + +	
ЦНИИЭП	Портово- башевых и турецких компаний	

## Общий вид



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ.

- Прикладки проводов от щи вести по полю в газовой трубе.
- Для подсоединения Засв. и ЗРТХО осуществить выпуск трубы по стенке за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точке Б, для чего предусмотреть запас кабеля ± 2м.
- Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа хладильного оборудования.“

Камера хладильная сборно-разборная с компрессионной хладильной машиной предназначена для кратковременного хранения охлаждаемых сквиропортиящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стыки щитов герметизированы резиновыми прикладками. Щиты представляют собой деревянную раму, пропитанную антистатиками и облицованную снаружи стороной окрашенными стальными листами из алюминия. Между облицовками проложена термоизоляция. Камеры имеют полки для продуктов и крюки для подвески мясных туши. Дверь камеры герметизирована резиновыми прикладками и снабжена запором. Камера освещается лампой накаливания, выключатель освещения смонтирован снаружи камеры, возле двери. В камере установлены испарители. Под испарителями подвешивается сепцион-

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

Изм. текст	Середина	МКС
И.ч.кн.	Сидорова	Член
Г.спец.	Шолохинов	Член
Рук. гр.	Горячкова	ГР-
Инжен.	Польская	Член

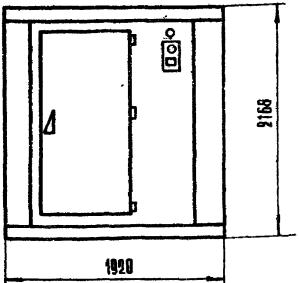
27-0-3. 86-2-24

КАМЕРА ХЛАДИЛЬНАЯ  
СБОРНО - РАЗБОРНАЯ  
МКС - 2-6

Стадия	Лист	Листов
Р	1	-
ИЧИИЭП	1	1

СБОРНО-  
РАЗБОРНЫЙ  
ДИСКИП  
ИСКУССТВЕННЫХ  
КОМПЛЕКСОВ

## общий вид



#### **ВОДИЧНІ РЕЗМІШЕННЯ**

#### **Камера предваряющая для работы в иных приборах страны**

Описание и требования к монитору см. КУС-2-б"

- | Техническая характеристика                      |                        |
|---|------------------------|
| 1. Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup> | 6                      |
| 2. Номинальная температура в камере, °С         | от 0 до +5             |
| 3. Коэффициент рабочего времени                 | 0,75                   |
| 4. Холодильный агрегат                          | ФАН-1,5 м3             |
| 5. Мощность лампы ионизации, квт                | 0,06                   |
| 6. Установленная мощность, квт                  | 1,50                   |
| 7. Род тока                                     | трехфазный, переменный |
| 8. Напряжение, в                                | 380 или 220            |
| 9. Габаритные размеры, мм:                      |                        |
| ДЛИНА   | 1920                   |
| ШИРИНА  | 1920                   |
| ВЫСОТА  | 2468                   |
| 10. Масса, кг                                   | 700                    |

10. MACCA, MG

КОД ОКВ

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш“

ИМЯ, ТЕКСТ ОТ	Совпадают	План
А. ИОНИЧА С. СОЛОДОВА	Совпадают	План
ТА. СЕЧУ. ИГОРЬНИКОВА	Совпадают	План
РУН. ГР.	ГРЫБОВСКАЯ	План 9286

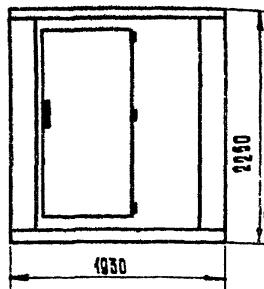
27-0-3. 85-2-25

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ  
СБОРНО-РАЗБОРНАЯ  
КХС-2-БЮ

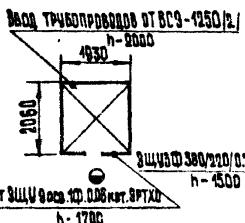
СТАВКА НУСТ	НУСТОВ
P 1	1

ЦНИИЭП торгово-выставочных зданий и музейно-технических

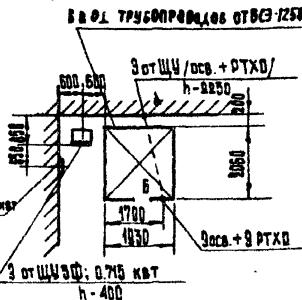
Общие виды



## Монтажная схема



## Вариант размещения



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 1.  | Температура средняя за цикл в центре охлаждаемого объема при температуре окружающего воздуха не более 32°C и относительной влажности не более 55 %, °С | 0+0         |
| 2.  | Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более   | 0.75        |
| 3.  | Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup> /пред. откл. ± 7,5 %  | 6           |
| 4.  | Расположение холодильного агрегата не встроенный   |             |
| 5.  | Холодильный агрегат по ТУ 27-07-3140-75 с номинальной холододоставляемостью 1100 ккал/ч  | ВС3-1250/2/ |
| 6.  | Питание холодильного агрегата от электросети трехфазного тока, напряжением, В  | 380 или 220 |
| 7.  | Установленная электрическая мощность, не более, кВт  | 0.775       |
| 8.  | Освещение лампой накаливания 6 220-40 ГОСТ 2239-70, шт.  | 1           |
| 9.  | Габаритные размеры : мм  |             |
|     | ГЛУБИНА  | 2060        |
|     | ШИРИНА   | 1830        |
|     | ВЫСОТА   | 2250        |
| 10. | Масса /без агрегата/ не более, кг  | 700         |
|     | КОД ОКП  | 5151121024  |
|     | Изготовитель: Объединение „Марихладмаш“  |             |

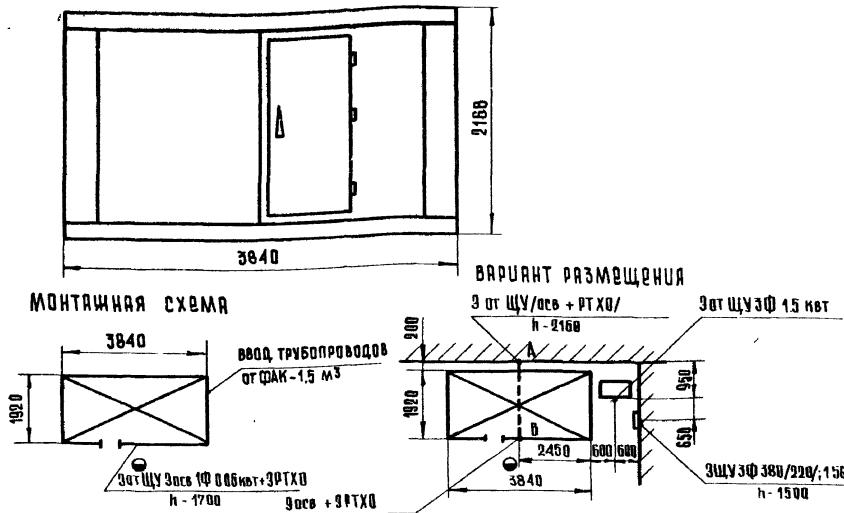
4. Промычки проводов от щитовести в полу в газовой трубе.
5. Для подсогревания засыпки ЭРХО осуществить выпуск трубы по стенке за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть залес кабеля  $\geq$  2 м.
6. Требование к установке камеры см. «Основные правила монтажа холодильного оборудования».

**Камера предназначена для кратковременного хранения синергопроявляющихся, предварительно склоненныхных продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.**

Камера сворю-разборная состоит из угловых, боковых, передней и задней панелей, а также панелей подиум и потолка. Внутри камеры имеются регулируемые по высоте полки для размещения продуктов, а также крюки для подвешивания мясных туш. На полах камеры - решетки.

Охлаждение внутреннего объема камеры осуществляется холодильной машиной. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель. Тимблер включения освещения, терморегулятор и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры. Открывание испарителя полувакууматическое. Сбор конденсата производится в специальные поддоны под испарителем. Отвод конденсата осуществляется посредством трубки, по которой конденсат вводится за пределы охлаждаемого объема.

Ал. II  
Общий вид



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ.

1. Проложку проводов от щитка вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения щитка и РТХО осуществить выпуск трубы по стеке 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 8
3. Тип испарителя ИРТ-12.5-410
4. Холодильный агрегат ФАК-1.5 М3
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	2168

11. Размер дверного проема, мм:

ширина	850
высота	1810
	1150

12. Масса, кг

код ОКП 5151121010  
Изготовитель: Объединение «Оренбургторгмаш»

ПРИМЕЧАНИЯ.

Техническое описание см. листы Камеры хладильные сборно-разборные КХС-2-6; КХС-2-6Н.

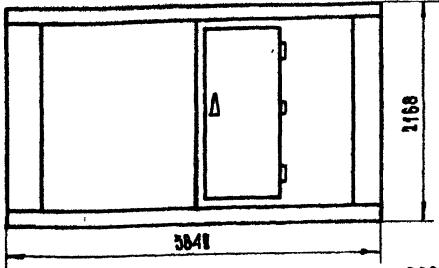
		27-0-3. 86-2-27	
Наим. пози.	Составляют	Генерал	Лист
Н. Поним. Гарбатова	И.П.		
Г.А. Енисев Недельников	И.П.	9.2.86	
С.И. Чубаров Сидорова	Сидорова		
И.И. Чубаров	Чубаров		
Л.П. Польская	Польская		

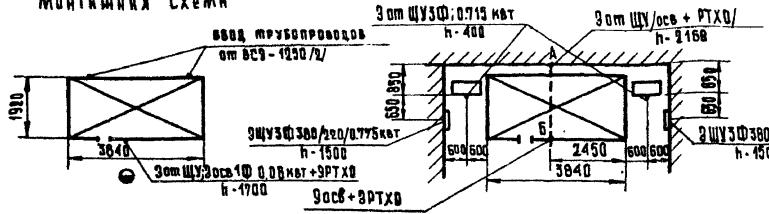
Камеры хладильные		Генерал	Лист
сборно-разборные		Порядково-	
КХС-2-12		нумерованный	

ЦНИИЭП

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

- Проводку проводов от щита вести в полу в гибкой трубе
  - Для подсоединения щита к щиту ЗРХО осуществить выпуск трубы по стенке за камеру на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля  $\geq 2$  м.
  - Требование к установке камеры см. «Основные правила монтажа хладильного оборудования»

## **Техническая характеристика**

1. Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup>	12
2. Номинальная температура в камере, °С	0-100
3. Тип испарителя	НРТ-0.8-41а
4. Холодильный агрегат	ВСУ-1250/1/
5. Количество холодильных агрегатов	2
6. Мощность лампы нагревания, квт	0.06
7. Установленная мощность, квт	0,775x2
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Напряжение, в	380 или 220
10. Габаритные размеры, мм	

ШИРИНА	3840
ШИРИНА	1920
ВЫСОТА	2166
14. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, ММ:	
ШИРИНА	860
ВЫСОТА	1840
15. Масса, кг	1169

код ОКП 5151121021

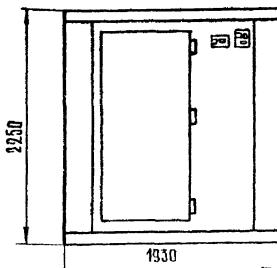
Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш“

## ПРИМЕЧАНИЕ.

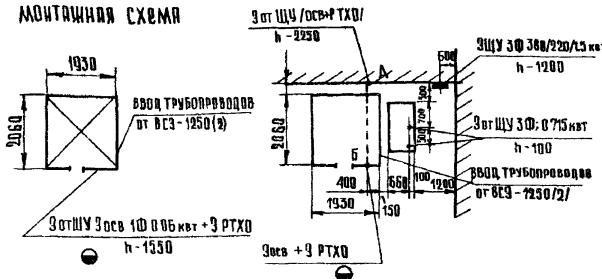
Техническое описание см. лист "Камеры хладо-  
дильные сборно-разборные КХС-2-6; КХС-2-6Ю.

Камера предназначена для работы в южных районах страны.

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 6
2. Температура средняя за цикл, °C -13
3. Коэффициент рабочего времени 0.75
4. Холодильный агрегат ВСЗ-1250/2/ 2
5. Мощность лампы накаливания, кват 0.08
6. Установленная мощность, кват 1.5
7. Напряжение, в 380 или 220
8. Род тока трехфазный переменный
9. Габаритные размеры, мм:

ширина	1930
глубина	2060
высота	2260

10. Масса, кг 690
  - КОД ОИП 5151122009
- Изготовитель: Объединение "Марихладмаш"

- Требования к монтажу.
1. Прокладку проводов от щу вести в пол в газовой трубе.
  2. Для подсоединения Зосв. и РТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предсуммарть залес на бортах = 2м.
  3. Пребораживание и установление 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, передней и средней панелей, а также панелей пола и потолка. Внутри камеры имеются регулируемые по высоте полки для размещения продуктов, а также крюки для подвешивания мясных туш. На полу камеры - решетка.

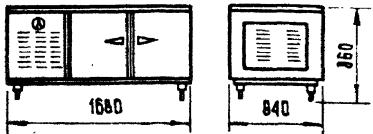
Охлаждение камеры осуществляется холодильной машиной, состоящей из 2х холодильных агрегатов, воздуходохладителя, 2-х терморегулирующих вентиля. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шнур которого выведен на переднюю панель.

Освещение камеры - лампой накаливания. Тумблер включения освещения и термометр смонтированы на щите передней панели снаружи камеры.

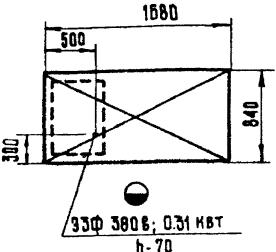
Оттайивание испарителя происходит автоматически. Отвод конденсата из поддонов испарителя осуществляется посредством трубы, по которой конденсат выводится за пределы охлаждаемого объема в поддон.

			27-0-3.86-2-29
			Стандарты/Листы
Наименование	Свердловск	Москва	Р + 1
И. Кондратьев	Полдекая	Моск.	
Г. Еланев	Ильинская	Моск.	0.2.86
Рук. гр.	Горячкова	Моск.	
Рук. гр.	Мироновцев	Моск.	

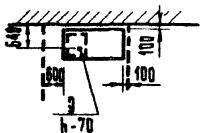
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ГОСТ 12.4.022-86

Секция - стол предназначена для хранения запаса полуфабрикатов, зелени, гарниров и других компонентов для оформления блюд в холодных и горячих цехах. Конструкция стола бескаркасная. К раме крепятся облицовки. Сверху встраиваемый шкаф с подиумом для хранения продуктов и машинное отделение.

Шкаф освещается лампой, которая включается при открытии дверей.

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

## Техническая характеристика

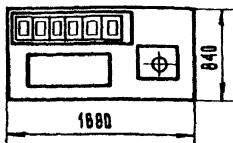
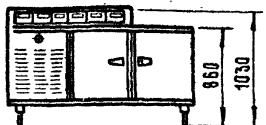
1. Охлаждаемый объем шкафа, м<sup>3</sup> 0.28
2. Рабочая температура в шкафу/при температуре окружающего воздуха +32°C, °C
3. Тип холодильного агрегата ВС-500
4. Установленная мощность, квт 0.34  
вид тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:  
ширина 1680  
ширина 840  
высота 860

6. Масса, кг 275
- код ОКП 5151131061

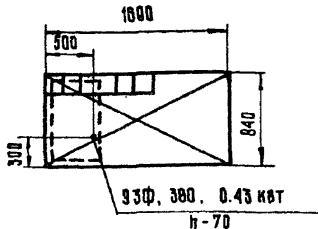
Изготовитель: Объединение „Мастергаш“.

27-0-3.86-2-30			
Наименование	Секция - стол	Ставка	Лист
И.И.Кондратов	с охлаждаемым шкафом	P	1
И.А.Смирнов	с секционной модульной	+	1
рук. гр. Миронов	СОЗСМ-1		
ст. инж. Сидорова			

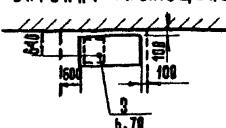
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯ



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 ризот 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 электропароваркой, терморегулирующий вентиль и термореле, с помощью которых регулируются рабочие температуры.

## Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м<sup>3</sup> 0.3
2. Количество емкостей объемом 10 л 6
3. Объемом 10 л 4
3. Рабочие температуры/при температуре окружающего воздуха 32°C/+0°C
- ШКАФА от 6 до 8
- емкостей от 8 до 14
4. Тип холодильного агрегата 8C-800/2/
5. Установленная мощность, квт 0.43
- напряжение, в 380
- потреб. тока трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм
- длина 1880
- ширина 840
- высота до рабочей поверхности стола 860
- высота с горкой 1030
7. Масса, кг 315
- КОД ОКП 5151131082

Изготовитель: Овощебинение „Масторгмаш“

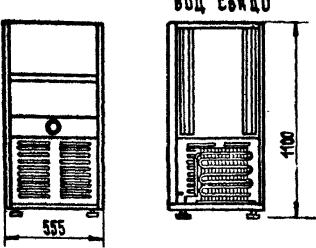
Нач. техн.	Свердловск	...
И. Кондр.	Сидорова	...
ГА СНЕЦ	Шульников	...
РУК ГР	Шульников	...
СМ ИЧИ	Разработчики	...

27-0-3.86-2-31

Секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой сенционной модуляцией		
Секция	Лист	Листов
P	1	1
Погодные выборы заним и номиналь		

ЩНИИЭП

## Общий вид



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Подвод коммуникаций осуществлять гибкими шлангами, обеспечив возможность передвижения льдогенератора от стены на 700-800 мм.
  2. Отвод воды из льдогенератора допускается осуществлять в ближайший трап или канализацию синюю сеть с разрывом трубы.

Льдогенератор предназначен для приготовления пищевого кубинового льда в ресторанах, барах, столовых, магазинах, торгующих напитками, в трактире медицинских учреждений, лабораториях и т. д.

Льдогенератор представляет собой металлический шкаф, имеющий льдоприготовительное отделение, нижняя часть которого является бинкером для хранения льда, и машинное отделение, в котором установлен холодильный агрегат и щит электрооборудования. Льдоприготовительное отделение сверху закрыто легкосъемной теплоизолированной крышкой. С лицевой стороны бинкера хранения льда имеется проем для выгрузки льда, замыкаемый подвешенным дверью. В льдоприготовительном отделении расположены: испаритель с компрессором, механизм щупа, водосборник, решиняя решетка, водяной насос и бинкеры. В дне бинкера имеется спливное отверстие с водяным затвором, лед образуется на испарите по путем частичного замерзания воды, движущейся равномерным садом по кипящей поверхности испарителя.

Когда толщина льда достигает заданный, автоматически происходит оттаивание испарителя. Лед ссыхается на горячие струны режущей решетки и делится на кубики. Кубики льда попадают в биндер. Начинается новый цикл хромотрирования.

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

К./ГИБКИМ ШАРИКОМ/      Хб./ГИБКИМ ШАРИКОМ/

81Ф220; 0,4 кВт  
ЧЕРЕЗ ШТАМПЕЛЬНУЮ  
РВЭТКУ

## **Вариант размещения**

**R-900 SENTUAS**

## Техническая характеристика

- |  |   |
|--|---|
| 1. Производительность при температуре окружающего воздуха 20°C, температура входящей воды 45°C, толщине льда 10мм/<br>кг/сутки | 40-5                                      |
| 2. Толщина льда /регулируемая/,мм  | от 8 до 16                                |
| 3. Вместимость льда в бункере кг,<br>не менее  | 25  |
| 4. Род тока  | однофазный                                |
| 5. Номинальное напряжение, в   | 220                                       |
| 6. Потребляемая мощность, квт<br>не более  | 0,4                                       |
| 7. Давление подводимой воды  | 0,1-0,8 МПа<br>/ 1,8 кг/см <sup>2</sup> / |
| 8. Габаритные размеры, мм<br>не более  | 870                                       |

ДЛИНА	555
ШИРИНА	695
ВЫСОТА	1100
ЧЕРН. НА БОЛЬШ.	445

9. МАССА, кг, не более 115  
КОД ОКП 5151150004  
Изготовитель: Петровский завод торгового  
машиностроения

ИЧ ТЕХО	СВЕРДЛОВ	Марк
И. КОНТО	СИДОРОВА	Саша
Г. СОВИ	СИДОРЧЕНКО	Марк
С. ИЧИ	СИЗОВСКАЯ	Саша
ИЧИК	ПОДАСЬКАЯ	Ирина

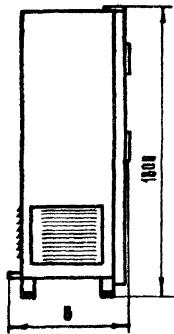
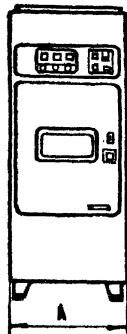
27-0-3. 86-2-32

Лъдогенератор  
Город - 2"

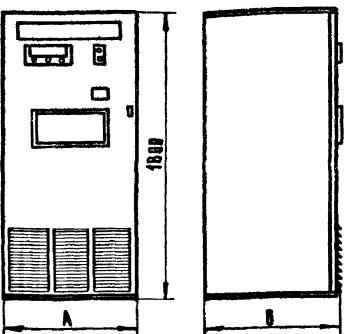
**СТАДИЯ КИСЛЫХ АКИТОВ**  
**Р 4 4**  
**ЦНИИЭП** ТОРГОВЫХ  
 МАГАЗИНОВ И  
 ПУНЧЕСТВ  
 КОМПАНИИ

Ан. I

ОБЩИЙ ВИД АТ-101СК



ОБЩИЙ ВИД АТ-101С



Г. К. Л. О. 27-0-3-86

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

В корпусе автомата смонтированы: водоохладительная машина, в состав которой входит холодильный агрегат, сепаратор, сиропные бани, коллектор водогорячительный, коллектор ввода, сливной коллектор, блок реле давления, электродвигатель, устройство фиксации угленисого баллона. На лицевой стороне двери расположены: приемная рамка монетного механизма, декоративные рамки нюши выдачи напитков и водки кнопки, чаша возврата монет, личина замка.

На задней стенке автомата расположены заслонки, на которых установлены автоматический выключатель, магнитный пускатель, штекерный разъем.

## 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, °C    | 12      |
| 6. Давление воды на входе в автомат, мПа   | 0,1±0,6 |
| 7. Температура подводимой воды, °C         | 25      |
| 8. Давление угленисого газа, мПа           | 0,5     |

АТ-101СИ АТ-101С

9. Номинальная мощность, квт, N"	0,8	0,8
10. Род топлива	прерыв.- ный	одноточ-
11. Напряжение, в	380	220
12. Габаритные размеры, мм:		
ширина "А"	725	740
глубина "В"	735	745
высота	1800	1800
13. Масса, кг	205	220
код ОИП	5151411007	5151410005
Изготовитель:	Объединение "Киевторгмаш"	Перовский ЗТМ

ИЧ. Тех. Сервисов	Л. Пан
И. Кондр. Белоусова	Сергей
Г. А. Смирнова	Леонид
Г. А. Смирнова	Леонид
ИЧ. Г. Борисовна	Леонид
ИЧ. Ильинская	Леонид

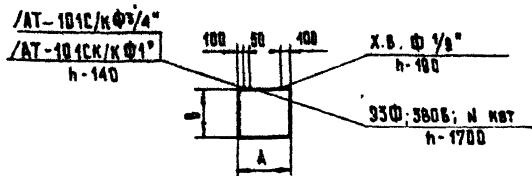
27-0-3. 86-2-33

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

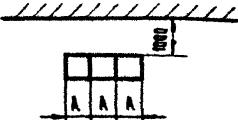
Страница	Листов
P - 1	+

ПОЛУГОТОВЫЙ  
ЗАДАННИЕ  
ПОДПИСЬ  
ЦНИИЭП

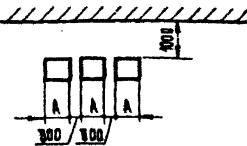
### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ AT-101С



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ AT-101СК



### ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

При групповой установке автомата AT-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 автомата и давления воды на входе в автоматы;
- сливных - от количества автомата в группе.

Минимальные рекомендуемые диаметры подводящих трубопроводов водопровода - 3/4", сливной коммуникации - 2" - 2.5". Подводящие газовые коммуникации от блоков с углеводородным газом целесообразно обеспечивать в коллекторы по 3-4 автомата в зависимости от производительности автомата, что снижает количество единовременно установленных блоков для автомата, при этом допускается размещение блоков снаружи.

Прогревовые автоматы, устанавливаемые открыто на улицах города, должны иметь соответствующие кавесы и укрытия от попадания атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

ИМЯ, ФИО	Свердлов	Рис
Н.КОДИНО	Приложение	Газ
Г.А.СВЕЦ	Иванников	1/201 9.3.86
С.П.ДИЧИН	Сидорова	Сергей
И.И.ЧИЛЯЕВ	Павловская	Сергей

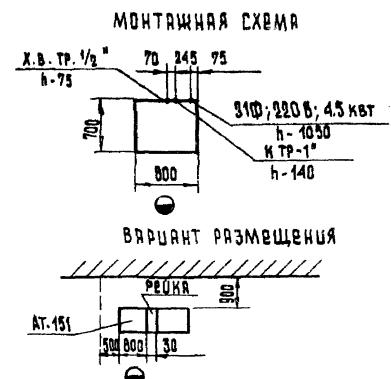
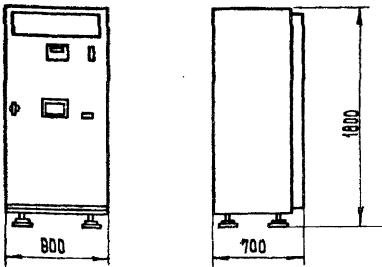
27-0-3. 86-2-34

АВТОМАТЫ ДЛЯ  
ГАЗИФИКАЦИИ ВОДЫ  
AT-101СК, AT-101С

СТАВКА	Лист	Листов
P	4	1
ПРИЛОЖЕНИЕ Водопроводные коммуникации и здания изготовлены из нержавеющей стали		
ЦНИИЭП		

Г. М. А. Р. 27-0-3-86

## ОБЩИЙ ВИД



## ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ.

При установке автомата AT-151 в ряд с другими автоматами высотой более 1800 мм для выравнивания их по высоте на AT-151 установить рекламную стойку.

Стыковку автомата друг с другом осуществляют с помощью рейк разделительных. Разделительные рейки и рекламные стойки изготавливают заводчик по чертежам завода.

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

Автоматы AT-151 и AT-151-04 отличаются рекламной надписью „КАКАО“ или „КОФЕ“ величиной дозы сгущенного продукта и типом монетного механизма.

Все механизмы автомата смонтированы на каркасе и двери, закрывающие лицевую сторону каркаса. На лицевой стороне двери размещены:

рекламный щит, табло начисления напитка с кнопкой выдачи, подсвечиваемое изнутри лампочками, монетно-приемная личина, кнопка возврата монет, карман возврата монет, окно выдачи со шторкой.

В нижней части каркаса установлен водогрейный котел.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

1. Техническая производительность, отп/мин 3
2. Доза напитка, ма 175
3. Температура напитка, °С 65
4. Водогрейный котел:
 

емкость, л	16
рабочее давление в котле, МПа/кгс/см²	0.15/1.6/
5. Давление водопроводной воды, МПа/кгс/см²/ 0.17... 0.6/ 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“.

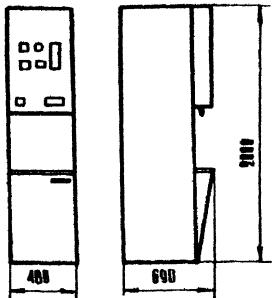
ИЧАТХОД	Свердловск	Уфа
И.КОНТР.	Сидорова	Сидор
П.СНЕЧ.	Штольникова	Штольн
РУК.ГР.	Пребягова	Пребяг
ИНЧЕН.	Польская	Польск

27-0-3. 86-2-35

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЗАДНИХ И СУДОСТВЕННЫХ КОМПЛЕКСОВ		
ЦНИИП		

А.И

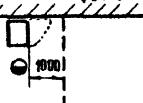
## ОБЩИЙ ВИД



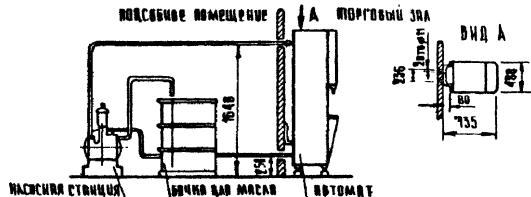
## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

330: 380/220+0,06 кВт  
h 400

## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ  
Насосная станция монтируется  
в подсобном помещении магазина.

Автомат предназначен для продажи распыляемого масла дозами 277 и 322 г.

Автомат представляет собой металлический шкаф, облицованный стальными панелями. Шкаф снабжен передней панелью и дверью для удобства подхода к механизму автомата. На наружной поверхности передней панели размещается сигнальный газок, приемная щель монетного механизма, кнопка возврата, кнопка выдачи, чаша возврата монет, фланец слива масла. Для сбора пролитого масла под передней панелью находится облицовка нижняя с поддоном. На каркасе внутри автомата смонтированы следующие основные узлы: резервуар, верхний бачок, весы с весовым бачком, блок питания монетного механизма, блокировочный выключатель, касса, помехоподавляющее устройство. На двери автомата установлен электрощит.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, доз/мин	2.4
2. Доза отпускаемого масла, г	277 или 322
3. Время отпуска одной дозы, сек. не более	25
4. Емкость резервуара для масла, л	25
5. Номинальная мощность, кВт	0.6
6. Род тока	трехфазный, переменный
7. Напряжение, в	380/220+0
8. Габаритные размеры, мм:	или 220/227
ширина	480
глубина	690
высота	2000
9. Масса, кг	135

5451442019

Изготовитель: Объединение "Киевторгмаш"

27-0-3. 86-2-36

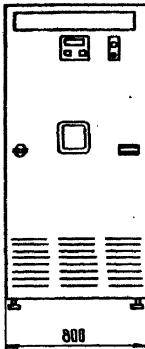
Нач.тех.дн	Свердлов	Мел	Стадия	Лист	Листов
И. Кондр. Сидорова	Сидорова	Сидорова	P	1	+
ГА-спец. Игорьников	Игорьников	Игорьников			
рук гр. Германова	Германова	Германова			
иначе	Польская	Польская			

АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ  
РАСПЫЛЕМНОГО МАСЛА  
АТ-205

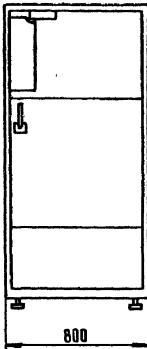
ПОРГОВО  
БИМОВЫХ  
ЗАРУБЕЖНЫХ  
КОМПАКСОВ

ЦНИИЭП

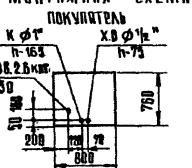
## ОБЩИЙ ВИД



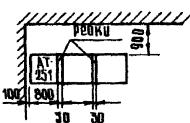
## ВИД СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ.

При установке автомата АТ-251 в ряд с другими автоматами разных по высоте, для выравнивания их устанавливаются рекламные стойки. Стыковку автомата друг с другом осуществляют с помощью разделятельных реек, которые изготавливаются заказчиком по чертежам завода.

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

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

В верхней части корпуса автомата расположены механизм выдачи бумажных стаканчиков, защищающий управление, в нижней части - холодильный агрегат, компрессор. В средней части автомата расположена холодильная камера, внутри которой размещаются фляги для продукта.

## Техническая характеристика

1. Производительность доз/мин 3
2. Номинальная доза продукта, мл 101-190
3. Количество фляг для хранения продукта, шт 2
4. Вместимость фляги, 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

ИЗД ОИП

5151412004

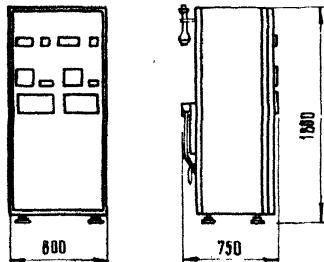
Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

27-0-3. 86-2-37		
ИЧН. №	СВЕРДЛОВ	Санкт-Петербург
И. Ионин	Сидорова	Лебедев
Г.А. СПЕЦ.	Ильинчуков	Чернов
РУК. ГР.	Порватова	Горбунов
ОЧКНЕН.	Пальчевская	Лебедев

Автомат  
для продажи соков  
АТ-251

Стандарт	Лист	Листов
P	+	1
ПОДАЧА БУМАЖНЫХ СТАКАНЧИКОВ		
ПОДАЧА ПЛАСТИЧЕСКИХ СТАКАНЧИКОВ		

## 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 2х м от автомата.

При установке автоматов в киосках, последние должны быть оборудованы кавесом, 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 личинки монетных механизмов, два окна выдачи, два кирмана возврата монет, два окна ниш с кружком и две кнопки круизиомен.

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 в одной раме. Назадней 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, л 0,25...0,50
  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/см² /МПА/ 0,05...0,6
  8. Мощность, квт 0,8
  9. Род тока трехфазный переменный
  10. Напряжение, в 380 или 220
  11. Габаритные размеры, мм
 

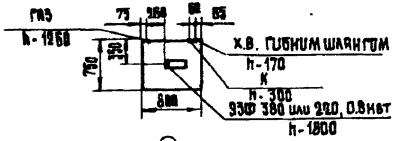
ширина	800
глубина	750
высота	1800
  12. Масса, кг 280
  - Код ОКП 5151412008
- Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

Изобретен	Свердлов	РСС	27-0-3. 86-2-38		
И. Ильин	Сидорова	Сидор			
Г. Асланян	Шагинян	11.03.93.36			
РУН гр. Торбакова	Гар.				
Инженер Польская	СССР				

Автомат для продажи пива  
АТ-255

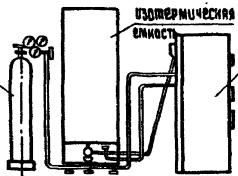
Стадия	Лист	Листов
P	+	1
Прогрево- зиморож- дательного аппарата и приспособ- лений		
ЦНИИП		

### МОНТАЖНАЯ СХЕМА

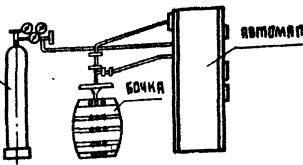


### СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА

#### а. К ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ



#### б. К БОЧКЕ



### ТРЕВОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

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

				27-0-3.86-2-39	Страница	Лист	Листов
ФИО	Сергей Иванович	Сергей Иванович	Сергей Иванович	Автомат для	1	1	1
ИМЯ	Сидоров	Сидоров	Сидоров	пивоварения			
Ф.И.О.	Иванов	Иванов	Иванов	AT-352			
РУН. НР.	Горячев	Горячев	Горячев				
ИНН	Польская	Польская	Польская				

Автомат для  
пивоварения  
AT-352

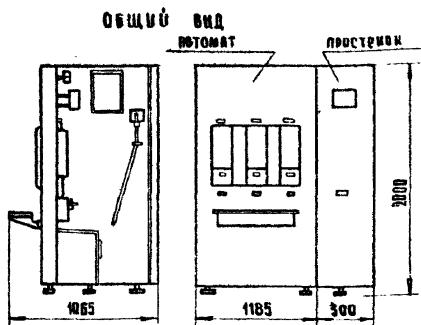
Сергей Иванович  
Сидоров

Сергей Иванович  
Иванов

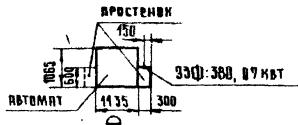
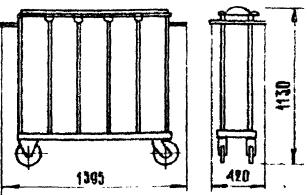
Сергей Иванович  
Горячев

Польская

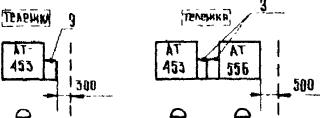
ЦНИИП  
ПОЛИКОМПЛЕКС



МОНТИНГ 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 стены.
3. Автомат АТ-453 рекомендуется устанавливать попарно с автоматом АТ-556, при этом между двумя автоматами необходимо установить их простенки.

Автомат предназначен для продажи штучных товаров /кондитерских, бакалейных и гастроэкономических/, не требующих охлаждения.

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

Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован 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. 1
  3. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара 264
  4. Количество секций, шт 3
  5. Количество видов товара для выбора 3
  6. Потребляемая мощность, кВт 0.7
  7. Род тока трехфазный переменный
  8. Напряжение, в 380
  9. Габаритные размеры корпуса автомата, мм
 

длина	1485
ширина	4065
высота	2000
  10. Габаритные размеры простенка, мм
 

длина	300
ширина	600
высота	2000
  11. Габаритные размеры тележки, мм
 

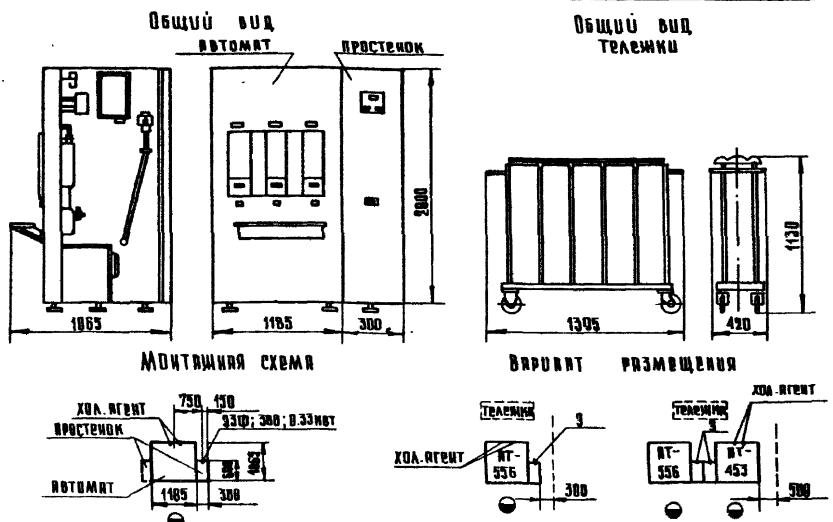
длина	1305
ширина	420
высота	1130
  12. Масса автомата, кг 900
  13. Масса тележки, кг 28
- Код ОКП 5151413043
- Изготовитель: объединение „Киевторгмаш“

27-0-3. 86-2-40			
ИЧИТЕХП	Свердлов	СТАДИЯ ЛИСТ	Листов
И.И.Иванов	Свердлов	Р	1
И.И.Иванов	Свердлов	4	1
Г.П.Смирнов	Свердлов		
Р.И.Колесников	Свердлов		
Р.И.Колесников	Свердлов	1/2	1/2
И.И.Иванов	Свердлов		

Автомат для продажи штучных товаров АТ-453

ЦНИИЭП

Портфельный  
заказчик  
изделий  
из металла



## ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

1. Холодильный агрегат устанавливается вне автомата, в удобном для обслуживания месте, на расстоянии не менее 6м от автомата.
  2. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа.
  3. Загрузка секций автомата кассетами производится со стороны задней стены.
  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, из которых крепится простейший. Шкаф является холодильной камерой, в которой размещены три секции с листами для товара и испаритель, соединяемый при помощи автомата с холодильным агрегатом находящимся вне автомата.

**Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован монетный механизм, задвижки и приводы.**

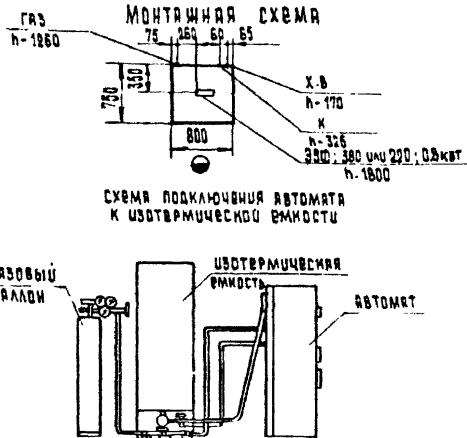
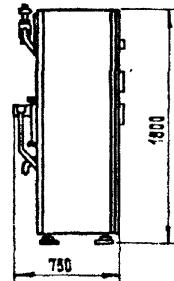
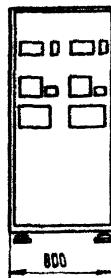
**Тариф и взимка приравниваются к тарифу и взимке**

## Техническая характеристика

1. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел.	1
2. Максимальное количество товара, затруженного в автомат, ед. товара	264
3. Количество секций, шт.	3
4. Количество видов товаров для выбора	3
5. Средняя температура в охлаждаемом объеме, °С	4±8
6. Масса товара в ячейке, кг	0.25
7. Потребляемая мощность, кВт в том числе: холодильного агрегата автомата	1.1 0.715 0.33
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Напряжение, В	380
10. Габаритные размеры корпуса автомата, мм длина, ширина, высота	1195×1065×2000
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

Изготовитель: Объединение „Киевтогмаш“

## Общий вид



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

- Изотермическая емкость, питаящая автомат квасом, устанавливается с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2 м.
- При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу  $\phi \frac{1}{2}$ " со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от баллона и со штуцерами, установленными против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.
- 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 „Прокладка“ вместимостью 300 л.

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. Нижнюю и среднюю части каркаса занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны. В нижней части каркаса размещены коллектор входа воды и коллектор слива. В средней части каркаса размещены ниши с крашеником, ниши выдачи, щит электроборудования холодильного агрегата. В верхней части каркаса смонтированы газосбрасыватель, электродвигутели управления электросхемы автомата.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Техническая производительность доз/мин	6
2. Емкость для отпуска кваса, л	
Крушка	0.25
Крушка	0.6
3. Величина отпускаемой дозы, мл	200-250
4. Температура кваса в изотермической емкости, °C	12
5. Температура отпускаемого кваса, °C	7-12
6. Рабочее давление углекислого газа на газовом редукторе, кгс/см <sup>2</sup>	0.55-0.6
7. Потребляемая мощность, квт	0.8
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Напряжение, в	380 или 220
10. Габаритные размеры, мм	
ширина	800
глубина	750
высота	1800
11. Масса, кг	280
Код ОКП	5151412009

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш.“

На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две линии монетных механизмов, два окна выдачи, два окна возврата монет, два окна ниш с крушениками.

И.П.Чекалов	Сидоров	Чекалов
И.Конта	Сидорова	Сидорова
Г.А.Спец.	Шульников	Чекалов
Рук.гр.	Горбатова	Горбатова
Инжен.	Польская	Польская

27-0-3.86-2-42

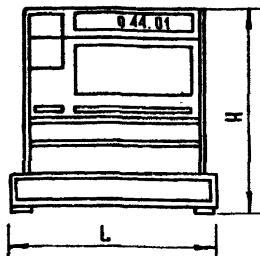
Автомат для продажи  
кваса  
AT-256

Стадия	Лист	Листов
P	1	1
ЦНИИЭП		

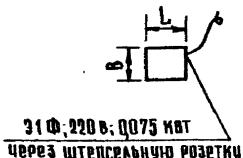
ТОРГОВО-  
ЗАКАЗЧИК  
ТУРИСТИЧЕСКИХ  
КОМПАНИЙ

三

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Машиня призначена для механізації касових операцій, зчепу денежних поступлень і контролю над українськими операціями.

- для предприятий торговли и общественного питания четырех счетчиков - ОИА-4404, ОИА-4400, ОИА-1400, ОИА-4400П, ОИА-4401П в односчетчиковые - ОИА-1401, ОИА-1400, ОИА-1500. Эти машины регистрируют проводимые через них суммы в двенадцати счетчиках и счетчике частных итогов, подсчитывают суммы покупок и величину сдачи покупателю, печатают чековую ленту/чеки и производят ее надрезку. Все операции, проводимые на машинах, печатаются и на контрольной ленте.

- для предприятий общественного питания ресторанных типов - ОИА-4441, ОИА-4440, ОИА-4540 - выписываются без постамента, имеют съемные ключи для писания машины и обеспечивают независимую работу четырех кассиров. Они регистрируют суммы четырех двенадцати счетчиков и счетчики частных итогов. Подсчитывают суммы записей, печатают чековую ленту и производят ее надрезки, печатают контрольную ленту.

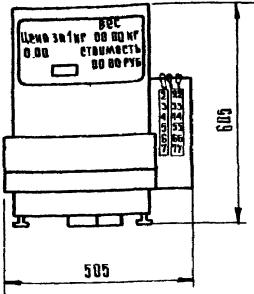
## Технические характеристики

OKR-4401	OKR-1401	OKR-4400	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           | ДВУСТОРОННИЕ               |
| 4. Емкость счетчиков, разрядов            | 7                          |
| 5. Общее количество суммирующих счетчиков | 5                          |
| 6. Способ отсечения чеков                 | ВПРЕЗКА<br>или<br>НАДРЕЗКА |
| 7. Ширина чековой ленты, мм               | 40                         |
| 8. Род топки                              | ОДНОФАЗНЫЙ                 |
| 9. Напряжение, в                          | 220                        |
| 10. Потребляемая мощность, квт            | 0,075                      |
| 11. Габаритные размеры, мм:               |                            |
| ДЛИНА, л                                  | 456                        |
| ШИРИНА, в                                 | 355                        |
| ВЫСОТА, н                                 | 435                        |
| 12. Масса, кг                             | 38                         |
| Код ОКП                                   | 40175-200121               |
|   | 40175-200121               |

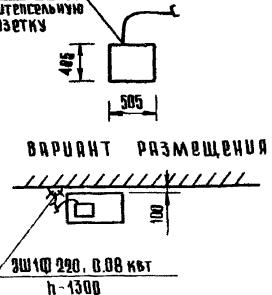
изготовитель: Рязанский завод «Сам»

## Общий вид



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА

**31Ф228 : 0.08 кВт**  
**ЧЕРЕЗ ШТЕРЕНЬЮЮ**  
**РВОДТКУ**



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 быстроту.

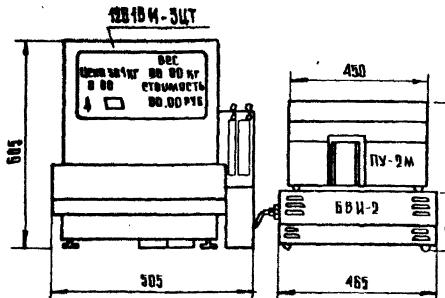
Весы применяются в предприятиях торговли и общественного питания.

### Техническая характеристика.

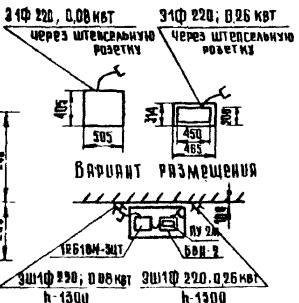
- |  |   |
|--|---|
| 1. Пределы взвешивания, г                            | 40-3000   |
| 2. Диапазон компенсаций массы упаковки, г            | 0-500/допускается компенсация до 3 кг при соответствующем уменьшении верхнего предела взвешивания |
| 3. Дискретность индикации массы, г                   | 1   |
| 4. Допускаемая погрешность взвешивания, г            | ±3  |
| 5. Диапазон ввода цен/ через 1коп/                   | 0-9.99  |
| 6. Дискретность индикации стоимости, коп             | 1   |
| 7. Допускаемая погрешность вычисления стоимости, коп | ±1  |
| 8. Время измерения, г                                | 1   |
| 9. Диапазон рабочих температур, С°                   | 1-35  |
| 10. Потребляемая мощность, квт                       | 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  |

14. Масса, кг 4  
Код ОКП 42 7451000901  
Изготовитель: Киевское производственное  
объединение "Веда."

## Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

- Предел взвешивания, г 40-3000
- Диапазон компенсации массы упаковки, г до 500/допускнето компенсация до 3% при соответствующем уменьшении верхнего предела взвешивания/ 1
- Дискретность индикации массы, г ±3
- Допустимая погрешность взвешивания, г ±3
- Диапазон вывода цен, руб. 0-9.99/перезкоп/
- Дискретность индикации стоимости,коп 1/ величины от 0.1 до 0.4 коп. отбрасываются, а от 0.5 до 0.8 коп. округляются в большую сторону/ 2.5
- Время измерения и регистрации массы и стоимости, с 2.5
- Размер чека, мм
 

длина	45
ширина	60
- Диапазон рабочих температур, °C от +10 до +35
- Потребляемая мощность, квт 0.34
- Род тока односторонний переменный
- Напряжение, в 220
- 12610Н-ЗЧТ БВИ-2 ПУ-2М
- Габаритные размеры, мм:
 

длина	505	465	450
ширина	405	344	200
высота	605	209	255
- Масса, кг
 

12610Н-ЗЧТ	40	20	20
БВИ-2			
ПУ-2М			

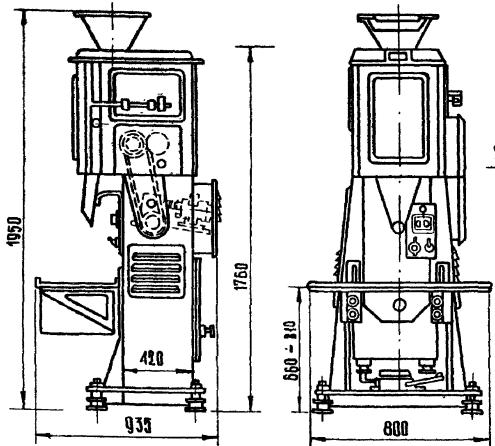
Весовой торговый чекопечатающий комплекс предназначен для фасовки мяса, рыбы и гастроэпидемических товаров в подготовительных отлавливаниях универсалов, в полуавтоматических линиях расфасовки товаров. Весовой торговый чекопечатающий комплекс, "Диана" автоматически определяется в цифровой форме и регистрирует на отрезном чеке массу и стоимость продовольственных товаров. Весы без чекопечатающего устройства могут устанавливаться на промышленных сортировочных установках в крупных продовольственных магазинах и на предприятиях общественного питания.

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

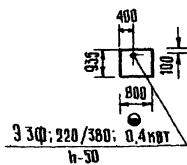
Конструкция комплекса построена на элементах точной механики и электроники. В качестве силоизмерителя используется выворотомериковый частотный преобразователь. Современные интегральные схемы и бесконтактные переключатели обеспечивают высокую надежность и быстродействие.

Номер	Наименование	Серийный	Год
1	Свердловск	126-	
2	г. Москва	125-	
3	г. Москва	126-	1980
4	г. Москва	126-	1980
5	г. Москва	126-	1980
6	г. Москва	126-	1980
7	г. Москва	126-	1980
8	г. Москва	126-	1980
9	г. Москва	126-	1980
10	г. Москва	126-	1980
11	г. Москва	126-	1980
12	г. Москва	126-	1980
13	г. Москва	126-	1980
14	г. Москва	126-	1980
15	г. Москва	126-	1980
16	г. Москва	126-	1980
17	г. Москва	126-	1980
18	г. Москва	126-	1980
19	г. Москва	126-	1980
20	г. Москва	126-	1980
21	г. Москва	126-	1980
22	г. Москва	126-	1980
23	г. Москва	126-	1980
24	г. Москва	126-	1980
25	г. Москва	126-	1980
26	г. Москва	126-	1980
27	г. Москва	126-	1980
28	г. Москва	126-	1980
29	г. Москва	126-	1980
30	г. Москва	126-	1980
31	г. Москва	126-	1980
32	г. Москва	126-	1980
33	г. Москва	126-	1980
34	г. Москва	126-	1980
35	г. Москва	126-	1980
36	г. Москва	126-	1980
37	г. Москва	126-	1980
38	г. Москва	126-	1980
39	г. Москва	126-	1980
40	г. Москва	126-	1980
41	г. Москва	126-	1980
42	г. Москва	126-	1980
43	г. Москва	126-	1980
44	г. Москва	126-	1980
45	г. Москва	126-	1980
46	г. Москва	126-	1980
47	г. Москва	126-	1980
48	г. Москва	126-	1980
49	г. Москва	126-	1980
50	г. Москва	126-	1980
51	г. Москва	126-	1980
52	г. Москва	126-	1980
53	г. Москва	126-	1980
54	г. Москва	126-	1980
55	г. Москва	126-	1980
56	г. Москва	126-	1980
57	г. Москва	126-	1980
58	г. Москва	126-	1980
59	г. Москва	126-	1980
60	г. Москва	126-	1980
61	г. Москва	126-	1980
62	г. Москва	126-	1980
63	г. Москва	126-	1980
64	г. Москва	126-	1980
65	г. Москва	126-	1980
66	г. Москва	126-	1980
67	г. Москва	126-	1980
68	г. Москва	126-	1980
69	г. Москва	126-	1980
70	г. Москва	126-	1980
71	г. Москва	126-	1980
72	г. Москва	126-	1980
73	г. Москва	126-	1980
74	г. Москва	126-	1980
75	г. Москва	126-	1980
76	г. Москва	126-	1980
77	г. Москва	126-	1980
78	г. Москва	126-	1980
79	г. Москва	126-	1980
80	г. Москва	126-	1980
81	г. Москва	126-	1980
82	г. Москва	126-	1980
83	г. Москва	126-	1980
84	г. Москва	126-	1980
85	г. Москва	126-	1980
86	г. Москва	126-	1980
87	г. Москва	126-	1980
88	г. Москва	126-	1980
89	г. Москва	126-	1980
90	г. Москва	126-	1980
91	г. Москва	126-	1980
92	г. Москва	126-	1980
93	г. Москва	126-	1980
94	г. Москва	126-	1980
95	г. Москва	126-	1980
96	г. Москва	126-	1980
97	г. Москва	126-	1980
98	г. Москва	126-	1980
99	г. Москва	126-	1980
100	г. Москва	126-	1980
101	г. Москва	126-	1980
102	г. Москва	126-	1980
103	г. Москва	126-	1980
104	г. Москва	126-	1980
105	г. Москва	126-	1980
106	г. Москва	126-	1980
107	г. Москва	126-	1980
108	г. Москва	126-	1980
109	г. Москва	126-	1980
110	г. Москва	126-	1980
111	г. Москва	126-	1980
112	г. Москва	126-	1980
113	г. Москва	126-	1980
114	г. Москва	126-	1980
115	г. Москва	126-	1980
116	г. Москва	126-	1980
117	г. Москва	126-	1980
118	г. Москва	126-	1980
119	г. Москва	126-	1980
120	г. Москва	126-	1980
121	г. Москва	126-	1980
122	г. Москва	126-	1980
123	г. Москва	126-	1980
124	г. Москва	126-	1980
125	г. Москва	126-	1980
126	г. Москва	126-	1980
127	г. Москва	126-	1980
128	г. Москва	126-	1980
129	г. Москва	126-	1980
130	г. Москва	126-	1980
131	г. Москва	126-	1980
132	г. Москва	126-	1980
133	г. Москва	126-	1980
134	г. Москва	126-	1980
135	г. Москва	126-	1980
136	г. Москва	126-	1980
137	г. Москва	126-	1980
138	г. Москва	126-	1980
139	г. Москва	126-	1980
140	г. Москва	126-	1980
141	г. Москва	126-	1980
142	г. Москва	126-	1980
143	г. Москва	126-	1980
144	г. Москва	126-	1980
145	г. Москва	126-	1980
146	г. Москва	126-	1980
147	г. Москва	126-	1980
148	г. Москва	126-	1980
149	г. Москва	126-	1980
150	г. Москва	126-	1980
151	г. Москва	126-	1980
152	г. Москва	126-	1980
153	г. Москва	126-	1980
154	г. Москва	126-	1980
155	г. Москва	126-	1980
156	г. Москва	126-	1980
157	г. Москва	126-	1980
158	г. Москва	126-	1980
159	г. Москва	126-	1980
160	г. Москва	126-	1980
161	г. Москва	126-	1980
162	г. Москва	126-	1980
163	г. Москва	126-	1980
164	г. Москва	126-	1980
165	г. Москва	126-	1980
166	г. Москва	126-	1980
167	г. Москва	126-	1980
168	г. Москва	126-	1980
169	г. Москва	126-	1980
170	г. Москва	126-	1980
171	г. Москва	126-	1980
172	г. Москва	126-	1980
173	г. Москва	126-	1980
174	г. Москва	126-	1980
175	г. Москва	126-	1980
176	г. Москва	126-	1980
177	г. Москва	126-	1980
178	г. Москва	126-	1980
179	г. Москва	126-	1980
180	г. Москва	126-	1980
181	г. Москва	126-	1980
182	г. Москва	126-	1980
183	г. Москва	126-	1980
184	г. Москва	126-	1980
185	г. Москва	126-	1980
186	г. Москва	126-	1980
187	г. Москва	126-	1980
188	г. Москва	126-	1980
189	г. Москва	126-	1980
190	г. Москва	126-	1980
191	г. Москва	126-	1980
192	г. Москва	126-	1980
193	г. Москва	126-	1980
194	г. Москва	126-	1980
195	г. Москва	126-	1980
196	г. Москва	126-	1980
197	г. Москва	126-	1980
198	г. Москва	126-	1980
199	г. Москва	126-	1980
200	г. Москва	126-	1980
201	г. Москва	126-	1980
202	г. Москва	126-	1980
203	г. Москва	126-	1980
204	г. Москва	126-	1980
205	г. Москва	126-	1980
206	г. Москва	126-	1980
207	г. Москва	126-	1980
208	г. Москва	126-	1980
209	г. Москва	126-	1980
210	г. Москва	126-	1980
211	г. Москва	126-	1980
212	г. Москва	126-	1980
213	г. Москва	126-	1980
214	г. Москва	126-	1980
215	г. Москва	126-	1980
216	г. Москва	126-	1980
217	г. Москва	126-	1980
218	г. Москва	126-	1980
219	г. Москва	126-	1980
220	г. Москва	126-	1980
221	г. Москва	126-	1980
222	г. Москва	126-	1980
223	г. Москва	126-	1980
224	г. Москва	126-	1980
225	г. Москва	126-	1980
226	г. Москва	126-	1980
227	г. Москва	126-	1980
228	г. Москва	126-	1980
229	г. Москва	126-	1980
230	г. Москва	126-	1980
231	г. Москва	126-	1980
232	г. Москва	126-	1980
233	г. Москва	126-	1980
234	г. Москва	126-	1980
235	г. Москва	126-	1980
236	г. Москва	126-	1980
237	г. Москва	126-	1980
238	г. Москва	126-	1980
239	г. Москва	126-	1980
240	г. Москва	126-	1980
241	г. Москва	126-	1980
242	г. Москва	126-	1980
243	г. Москва	126-	1980
244	г. Москва	126-	1980
245	г. Москва	126-	1980
246	г. Москва	126-	1980
247	г. Москва	126-	1980
248	г. Москва	126-	1980
249	г. Москва	126-	1980
250	г. Москва	126-	1980
251	г. Москва	126-	1980
252	г. Москва	126-	1980
253	г. Москва	126-	1980
254	г. Москва	126-	1980
255	г. Москва	126-	1980
256	г. Москва	126-	1980
257	г. Москва	126-	1980
258	г. Москва	126-	1980
259	г. Москва	126-	1980
260	г. Москва	126-	1980
261	г. Москва	126-	1980
262	г. Москва	126-	1980
263	г. Москва	126-	1980
264	г. Москва	126-	1980
265	г. Москва	126-	1980
266	г. Москва	126-	1980
267	г. Москва	126-	1980
268	г. Москва	126-	1980
269	г. Москва	126-	1980
270	г. Москва	126-	1980
271	г. Москва	126-	1980
272	г. Москва	126-	1980
273	г. Москва	126-	1980
274	г. Москва	126-	1980
275	г. Москва	126-	1980
276	г. Москва	126-	1980
277	г. Москва	126-	1980
278	г. Москва	126-	1980
279	г. Москва	126-	1980

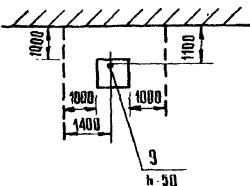
ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

- |                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Производительность, отв. в мин   |                        |
| для порции 500г                     | 30                     |
| для порции 1000г                    | 25                     |
| 2. Наибольший предел взвешивания, г | 1000                   |
| 3. Наименьший предел взвешивания, г | 500                    |
| 4. Мощность, кВт                    | 0.4                    |
| 5. Напряжение, в                    | 220/380                |
| 6. Род топки                        | трёхфазный, переменный |
| 7. Габаритные размеры, мм:          |                        |
| ДЛИНА                               | 935                    |
| ШИРИНА                              | 800                    |
| ВЫСОТА                              | 1950                   |
| 8. Масса, кг                        | 250                    |

Изготовитель: Киевское производственное  
объединение „Веда“

Для удобства работы стол может регулироваться по высоте.

Дозатор снабжен ножным выключателем, который служит для превращения выдачи порции в пакет.

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

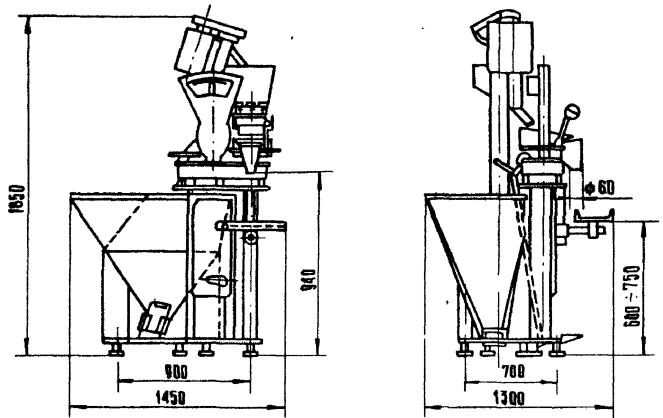
НАЧТЕХОД	СВЕРДЛОВ	М.Ильин
И.МОНТАР	ИЛЬЯМОВА	Ильин
Г.А.СОЕЦ	ШПАЛЬНИКОВА	Г.Соев
РУК.ГР.	ГОВАРИТОВА	Горбатова
СЛУЖИЩИ	СИРОПОВА	Сиропова

27-0-3. 86-2-46

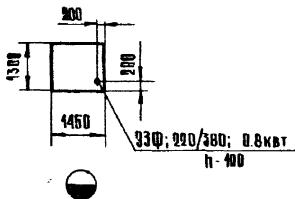
ДОЗАМПОР ДЛЯ ФАСОВКИ  
МУКИ, САХАРНОГО ПЕСКА  
ДРИ-1

СТАДИАЛ ЛИСТ ЛИСТОВ  
Р + -  
ЦНИИЭП МОРГОВО-  
ЗВЯЗКОВЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

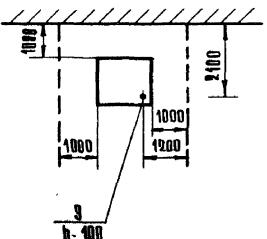
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТИРУЮЩАЯ СХЕМА



## ВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность весов, кг/ч 40 800
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  
код ОКП

427414001006

Изготовитель: Киевское производственное  
объединение "Весы".

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

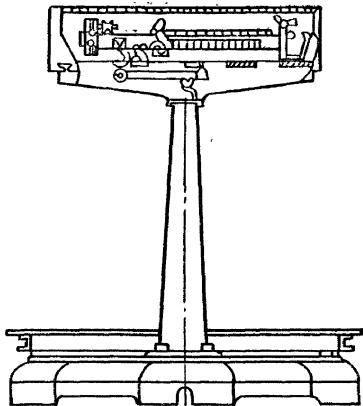
Весы состоят из тумбы, питателя, весовой системы, ковша, загрузочного устройства с бункером, электрооборудования. На дверцах тумбы смонтирована электропанель управления. Внутри тумбы устанавливается щит электрооборудования.

На верхней панели тумбы установлены цифроблочные 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, подставляется приемный пакет под выпускную воронку. Цикл заканчивается.

27-0-3. 86-2-47

Номер листа	Страница	Листы	Листов
1	1	1	1
2	1	1	1
3	1	1	1
4	1	1	1
5	1	1	1
6	1	1	1
7	1	1	1
8	1	1	1
9	1	1	1
10	1	1	1
11	1	1	1
12	1	1	1
13	1	1	1
14	1	1	1
15	1	1	1
16	1	1	1
17	1	1	1
18	1	1	1
19	1	1	1
20	1	1	1
21	1	1	1
22	1	1	1
23	1	1	1
24	1	1	1
25	1	1	1
26	1	1	1
27	1	1	1
28	1	1	1
29	1	1	1
30	1	1	1
31	1	1	1
32	1	1	1
33	1	1	1
34	1	1	1
35	1	1	1
36	1	1	1
37	1	1	1
38	1	1	1
39	1	1	1
40	1	1	1
41	1	1	1
42	1	1	1
43	1	1	1
44	1	1	1
45	1	1	1
46	1	1	1
47	1	1	1
48	1	1	1
49	1	1	1
50	1	1	1
51	1	1	1
52	1	1	1
53	1	1	1
54	1	1	1
55	1	1	1
56	1	1	1
57	1	1	1
58	1	1	1
59	1	1	1
60	1	1	1
61	1	1	1
62	1	1	1
63	1	1	1
64	1	1	1
65	1	1	1
66	1	1	1
67	1	1	1
68	1	1	1
69	1	1	1
70	1	1	1
71	1	1	1
72	1	1	1
73	1	1	1
74	1	1	1
75	1	1	1
76	1	1	1
77	1	1	1
78	1	1	1
79	1	1	1
80	1	1	1
81	1	1	1
82	1	1	1
83	1	1	1
84	1	1	1
85	1	1	1
86	1	1	1
87	1	1	1
88	1	1	1
89	1	1	1
90	1	1	1
91	1	1	1
92	1	1	1
93	1	1	1
94	1	1	1
95	1	1	1
96	1	1	1
97	1	1	1
98	1	1	1
99	1	1	1
100	1	1	1
101	1	1	1
102	1	1	1
103	1	1	1
104	1	1	1
105	1	1	1
106	1	1	1
107	1	1	1
108	1	1	1
109	1	1	1
110	1	1	1
111	1	1	1
112	1	1	1
113	1	1	1
114	1	1	1
115	1	1	1
116	1	1	1
117	1	1	1
118	1	1	1
119	1	1	1
120	1	1	1
121	1	1	1
122	1	1	1
123	1	1	1
124	1	1	1
125	1	1	1
126	1	1	1
127	1	1	1
128	1	1	1
129	1	1	1
130	1	1	1
131	1	1	1
132	1	1	1
133	1	1	1
134	1	1	1
135	1	1	1
136	1	1	1
137	1	1	1
138	1	1	1
139	1	1	1
140	1	1	1
141	1	1	1
142	1	1	1
143	1	1	1
144	1	1	1
145	1	1	1
146	1	1	1
147	1	1	1
148	1	1	1
149	1	1	1
150	1	1	1
151	1	1	1
152	1	1	1
153	1	1	1
154	1	1	1
155	1	1	1
156	1	1	1
157	1	1	1
158	1	1	1
159	1	1	1
160	1	1	1
161	1	1	1
162	1	1	1
163	1	1	1
164	1	1	1
165	1	1	1
166	1	1	1
167	1	1	1
168	1	1	1
169	1	1	1
170	1	1	1
171	1	1	1
172	1	1	1
173	1	1	1
174	1	1	1
175	1	1	1
176	1	1	1
177	1	1	1
178	1	1	1
179	1	1	1
180	1	1	1
181	1	1	1
182	1	1	1
183	1	1	1
184	1	1	1
185	1	1	1
186	1	1	1
187	1	1	1
188	1	1	1
189	1	1	1
190	1	1	1
191	1	1	1
192	1	1	1
193	1	1	1
194	1	1	1
195	1	1	1
196	1	1	1
197	1	1	1
198	1	1	1
199	1	1	1
200	1	1	1
201	1	1	1
202	1	1	1
203	1	1	1
204	1	1	1
205	1	1	1
206	1	1	1
207	1	1	1
208	1	1	1
209	1	1	1
210	1	1	1
211	1	1	1
212	1	1	1
213	1	1	1
214	1	1	1
215	1	1	1
216	1	1	1
217	1	1	1
218	1	1	1
219	1	1	1
220	1	1	1
221	1	1	1
222	1	1	1
223	1	1	1
224	1	1	1
225	1	1	1
226	1	1	1
227	1	1	1
228	1	1	1
229	1	1	1
230	1	1	1
231	1	1	1
232	1	1	1
233	1	1	1
234	1	1	1
235	1	1	1
236	1	1	1
237	1	1	1
238	1	1	1
239	1	1	1
240	1	1	1
241	1	1	1
242	1	1	1
243	1	1	1
244	1	1	1
245	1	1	1
246	1	1	1
247	1	1	1
248	1	1	1
249	1	1	1
250	1	1	1
251	1	1	1
252	1	1	1
253	1	1	1
254	1	1	1
255	1	1	1
256	1	1	1
257	1	1	1
258	1	1	1
259	1	1	1
260	1	1	1
261	1	1	1
262	1	1	1
263	1	1	1
264	1	1	1
265	1	1	1
266	1	1	1
267	1	1	1
268	1	1	1
269	1	1	1
270	1	1	1
271	1	1	1
272	1	1	1
273	1	1	1
274	1	1	1
275	1	1	1
276	1	1	1
277	1	1	1
278	1	1	1
279	1	1	1
280	1	1	1
281	1	1	1
282	1	1	1
283	1	1	1
284	1	1	1
285	1	1	1
286	1	1	1
287	1	1	1
288	1	1	1
289	1	1	1
290	1	1	1
291	1	1	1
292	1	1	1
293	1	1	1
294	1	1	1
295	1	1	1
296	1	1	1
297	1	1	1
298	1	1	1
299	1	1	1
300	1	1	1
301	1	1	1
302	1	1	1
303	1	1	1
304	1	1	1
305	1	1	1
306	1	1	1
307	1	1	1
308	1	1	1
309	1	1	1
310	1	1	1
311	1	1	1
312	1	1	1
313	1	1	1
314	1	1	1
315	1	1	1
316	1	1	1
317	1	1	1
318	1	1	1
319	1	1	1
320	1	1	1
321	1	1	1
322	1	1	1
323	1	1	1
324	1	1	1
325	1	1	1
326	1	1	1
327	1	1	1
328	1	1	1
329	1	1	1
330	1	1	1
331	1	1	1
332	1	1	1
333	1	1	1
334	1	1	1
335	1	1	1
336	1	1	1
337	1	1	1
338	1	1	1
339	1	1	1
340	1	1	1
341	1	1	1
342	1	1	1
343	1	1	1
344	1	1	1
345	1	1	1
346	1	1	1
347	1	1	1
348	1	1	1
349	1	1	1
350	1	1	1
351	1	1	1
352	1	1	1
353	1	1	1
354	1	1	1
355	1	1	1
356	1	1</td	

## ОБЩИЙ ВИД



М.М.4.Р.27-0-3.86

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	РП-500Ш 13 БСЧ	РП-2Ш-13М	РП-3Ш-13М
ПРЕДЕЛЫ ВЗВЕШИВАНИЯ, кг	25÷500	100÷2000	150÷3000
ЦЕНЫ НАИМЕНЬШЕГО ДЕЛЕНИЯ ШКАЛЫ, кг	ОСНОВН. 20 ДОПОЛН. 10	ОСНОВН. 100 ДОПОЛН. 10	ОСНОВН. 100 ДОПОЛН. 1
НАИБОЛЬШЕЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ШКАЛА ЦИФРОВЫЙ, кг	500	2000	3000
РАЗМЕРЫ ПЛАТФОРМЫ, мм:			
ДЛИНА	1000	1250	1500
ШИРИНА	800	1250	1500
ГЛАВНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:			
ДЛИНА	1200	1710	1885
ШИРИНА	1330	1325	1500
ВЫСОТА	1450	1655	1400
МАССА, кг	200	375	500
КОД ОКП	4274790081	4274310020	4274311035
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	СВЕРДЛЫСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	КОМПАНИЯ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	КОМПАНИЯ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

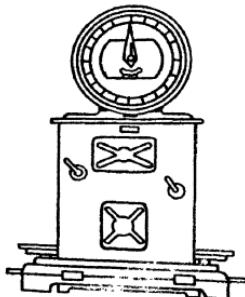
Изм. №	Серия №	Лист №
Изм. №	Серия №	Лист №
Изм. №	Серия №	Лист №
Изм. №	Серия №	Лист №
Изм. №	Серия №	Лист №

27-0-3.86-2-48

ВЕСЫ ПОДВАРНЫЕ

Серия	Лист	Листов
Р	1	1
ПОДВАРНЫЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД		
ЦНИИПЛ		

## ОБЩИЙ ВИД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	РП-1Ц 13М	РП-3Ц-13М	РП-150Ц 13Т	РП-600Ц 13Б	РП-2Ц 13М
ПРЕДЕЛЫ ВЗВЕШИВАНИЯ, КГ	25 ÷ 1000	50 ÷ 3000	10 ÷ 150	30 ÷ 600	100 ÷ 2000
ЦЕНЫ НАИМЕНЬШЕГО ДЕЛЕНИЯ ШКАЛЫ, КГ	0.5	1	0.2	0.2	1
НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ШКАЛЫ ЦИФРОВА, 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	1740
ШИРИНА	1050	1505	630	1030	1395
ВЫСОТА	1870	1850	1680	1765	1855
МАССА, КГ	290	600	185	315	455
КОД ОКП	4274311003	4274311058	4274670005	4274310038	4274311025
Изготовитель	МОСКОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ Завод			АРМЯНСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ Завод	

			27-0-3. 86-2-49		
			Весы товарные		
			Справка	Лист	Листов
Печать от	Сергей	Р.П.			
И.Фамилия	Сидоров	Сидор			
Г.А. Фамилия	ЧЕРНЫХИКОВА	ЧЕР	9.286		
РУК. ГР	Сергей				
РУК. ТР	Марданбекова	Мар			

ЦНИИЭП

ПОЛУЧЕНО  
ПОДПИСЬ  
ПОДПИСЬ  
ПОДПИСЬ  
ПОДПИСЬ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

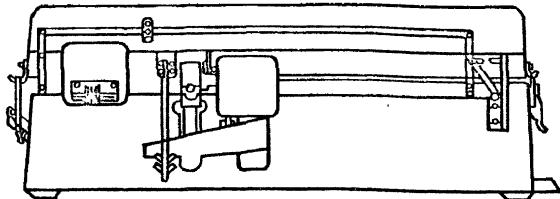
Наименование	РП-100Ш13	ББ-150
Пределы взвешивания, кг	5 ÷ 100	2 ÷ 150
Наибольшее значение основной шкалы, кг	100	150
Цена деления основной шкалы, кг	5	10
Наибольшее значение дополнительной шкалы, г	5	
Цена деления дополнительной шкалы, г	50	200
Размеры платформы, мм		
Длина	600	
Ширина	450	
Габаритные размеры, мм		
Длина	645	650
Ширина	560	550
Высота	195	240
Масса, кг	23,6	26
Код ОКП	4274340009	4274570044
Изготовитель:	Иглинский весовой завод	

Весы товарные РП-100 Ш13 предназначены для взвешивания грузов в различных отраслях народного хозяйства.

Условия окружающей среды при эксплуатации  
о/температура воздуха, °С от минус 20 до плюс 46  
о/относительная влажность при 20°, % 80

ДОПУСТИМАЯ ПОГРЕШНОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ, ГРАМ 5 до  
100 кг  $\pm 50$

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



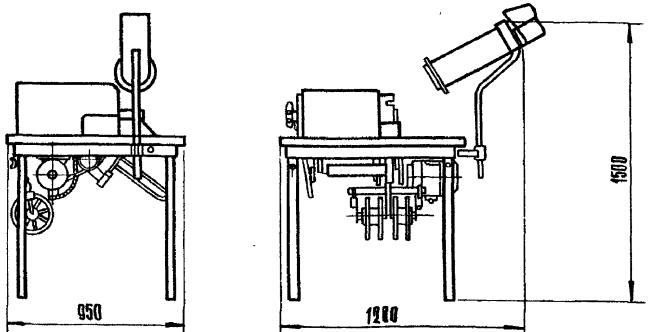
## общий вид

M. M. A. B. 270-3.88.

卷之三

				27-0-3. 86-2-50
ИМЯ ТЕХ. ОФ	СВЕРДЛОВ	19 Сн.		статья 1 арест 1 арест 0
И. КОМПАНИИ	СУВОРОВЫЙ	Суровый		R + +
ДЕЛЕНЬ	ИГОЛЬНИКОВА	19/100		поголовно всех поголовных и поголовных из поголовных командировок
РУК. ГР.	ТОРБАМОВА	16	4286	
РУК. ГР.	МИРОНОВА	Лицо		ЦНИИЭП

## ОБЩИЙ ВИД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, пакетов/мин 80-200
  2. Потребляемая мощность, квт 0.55
  3. Напряжение, в 220/380
  4. Вид тока трехфазный переменный
  5. Габаритные размеры, мм:
 

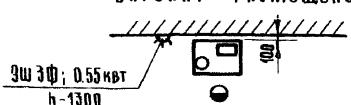
длина	1200
ширина	950
высота	1500
  6. Масса, кг 110
- Код ОИП 5151612004

Изготовитель: Производственное объединение  
"Киевторгмаш."

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Машина предназначена для упаковки овощей в сетку.

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

ИЧТех. №	Свердлов	1
Н. Кодир.	Рязановский	2004
ГА. След.	Ильинников	Член 92.86
рук. гр.	Горбатова	Гар
ст. инн.	Сидорова	Сидор

27-0-3. 86-2-51

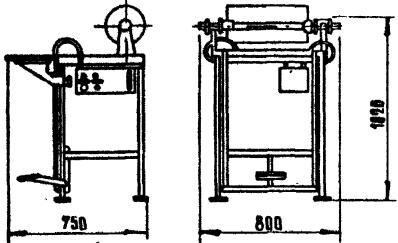
МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ  
овощей и фруктов МУ

Стачка	Лист	Листов
Р	1	1

Пригодна  
к повторному  
использованию  
и перепродаже

ЦНИИЭП

ВЪШИЙ ВУА



## Монтажная схема



## ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ.

В СЛУЧАЕ ДЛЯЩЕЙСЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ МАШИНЫ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ СВАРИВАЮЩИЙ ПЛАНКИ НЕОБХОДИМО ПОДВЕСТИ ВОДУ.

Машина МБ-АП-2С предназначена для сварки полимерных пленок типа полистилен и полизтилен-целлофана термоимпульсным методом. Она выпускается со сваривающими паянками и нагревательным элементом - проволокой для сварки и одновременной резки полизтилена и со сваривающими паянками и нагревательным элементом - полоской для сварки полизтилена и полизтилен-целлофана.

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

Машинка состоит из рамы, столика, ящика электроприводования, универсальной подставки, сваривающей плашки и микропереключателя.

## Техническая характеристика

- |    |   |                       |
|----|---|-----------------------|
| 1. | Производительность сварки/ч                     |                       |
|    | ПРИ СВАРКЕ ПРОВОЛОКОЙ                           | 40 400                |
|    | ПРИ СВАРКЕ ПОЛОСКОЙ                             | 40 350                |
| 2. | Максимальная длина свариваемого шва, мм         | 500                   |
| 3. | Максимальная толщина свариваемого материала, мм | 2×125                 |
| 4. | Нагревательный элемент                          |                       |
|    | НИХРОМОВАЯ ПРОВОЛОКА, мм                        | Ф0.8+0.8              |
|    | НИХРОМОВАЯ ПОЛОСКА, мм                          | 3×0.2+0.3             |
| 5. | Потребляемая мощность, вт                       |                       |
|    | во время импульса при сварке                    |                       |
|    | проводкой                                       | 500                   |
|    | полоской  | 800                   |
| 6. | Род тока  | однофазный переменный |
| 7. | Напряжение, в                                   | 220                   |
| 8. | Габаритные размеры, мм:                         |                       |
|    | ДЛИНА - ШИРИНА - ВЫСОТА                         | 750 - 800 - 1010      |
| 9. | Масса кг  | 50                    |

КОД ОКП 5132283018  
Изготовитель: Капсукский им. 50 летия СССР  
завод промышленных автомобилей.

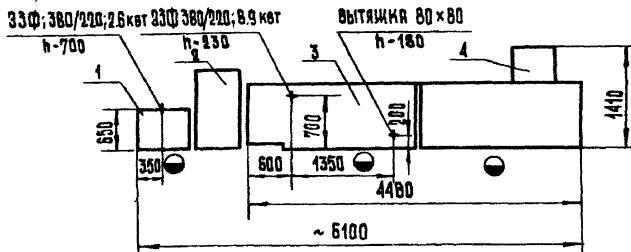
Сваривающаяся планка - стальняя, вдоль нее расположены пазы. Планка имеет полость, в которую через штуцер подается холодная проточная вода. В верхней части машины на кронштейнах установлен рулонодержатель с конусами, между которыми помещаются рулоны ленты.

ИЧИТЕХОУТ	СВЕРДЛОВ	<i>Быть</i>		
Н.КОНСТР.	СИДОРРОВ	<i>Свердл.</i>		
Н.СОЕЛ	ГРЫЗЛОВАЯ	<i>Челяб. 2.2.86</i>		
ПМК	ПОЛЯРНОВА	<i>Челяб.</i>		
ДМК	ДОБРОКОСТЬЯН	<i>Челяб.</i>		

27-0-3.86-2-52

СТАДИОН	НЧСМ	ЛЧСМов
P	1	1
МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК МБ - АП - 02		
ЩИЭП		

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

- Линия должна устанавливаться не ближе 1,5 м от других видов оборудования.
- Аспирационная система машины МУГТ-700 должна быть подсоединенна к вентиляционной системе помещения.
- Машина УВ9-700 не имеет самостоятельного зл.воды и подключается к МУГТ-700 с помощью специальной перемычки с разъемом.

Линия автоматически выполняет следующие операции:

- упаковку в термоусадочную пленку предварительно нарезанных производственной массой кусков гастроэкономических товаров;
- взвешивание упакованных товаров;
- автоматическое определение стоимости товара по заданной цене и печатание этикеток;
- наклейку этикетки на автоматически поданный пакет;
- выдачу групповой этикетки;

Линия применяется для фасовки следующего ассортимента:

- а) колбаса вареная, полукопченая, варено-копченая и сырьекопченая;
- б) мясные хлебя;
- 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 гастроэкономических товаров в термоусадочную пленку; б) установки для взвешивания и этикетирования; в) стола производственного; г) машины для нарезки продуктов МРЭП.

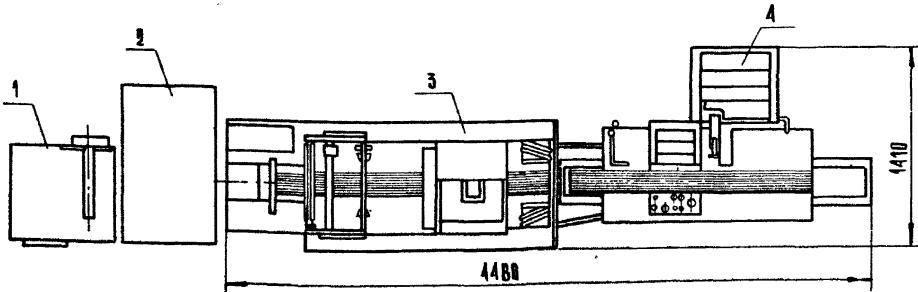
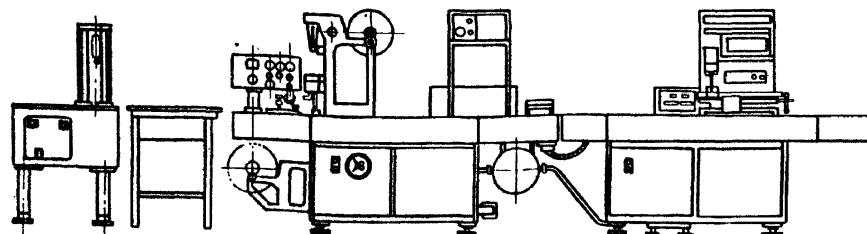
Процесс машины: Колбасы и сыры нарязаются на машине. Мягкие продукты нарязаются вручную. Нарезанные куски складываются на столе, а затем вручную укладываются в загрузочную ячейку машины МУГТ-700, на которой автоматически изготавливается пакет из термоусадочной полипропиленовой пленки с одновременным запечатыванием порций и производится термоусадка пленки. Упакованный товар автоматически передается на установку УВ9-700, где автоматически определяется масса упакованного товара, его стоимость по заданной цене, печатается этикетка с указанием цены за 1 кг веса, стоимость товара с упаковкой даты. Этикетка автоматически наклеивается на пакет.

Упакованный товар с этикеткой ссырьесывается в подставленный контейнер.

Печатающее устройство установки УВ9-700 кроме разовой этикетки выдает групповую этикетку на заранее установленное количество порций.

			27-0-3.86-2-53
МАЧТЕДОТ	Свердловск	М.И.	
М.КОНТР.	Свердловск	М.И.	
ГАСПОД.	Ильинская	М.И.	9.2.85
РУК. ГР.	Мироновская	М.И.	
СМ.ИЧИ	Разнодарская	М.И.	
			стадия листов
			Р 1 1
			термос- бельевых запасов и производственных комплексов
			ЦНИИЭП

## ОБЩИЙ ВИД



4. Машина для краевки замороженных продуктов МЗП
5. Стол производственный
6. Машина для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку МУГТ-700.
7. Установка для взвешивания и этикетирования УВВ-700

## 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 4,5
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, в 380/220
7. Габаритные размеры, мм:  
длина 6100  
ширина 4410  
высота 1600
8. Масса, кг  
КОД ОКП 4151740045

Изготовитель: Ленинградский завод  
торгового машиностроения

27-0-3.86-2-54		стадия	линейка	дисковод
наименование	номер	р	1	7
И. КОВАЛЕНКО	САРДАЕВ	12		
Г. А. СЕЧЕЦ	ЧУДРОВА	13		
Г. А. БАВЛЯНОВСКАЯ	ЧУДРОВА	14		
РУК. ТР	ЧУДРОВОЙ	15		
СИ. ИЧИК	ЧУДРОВОЙ	16		

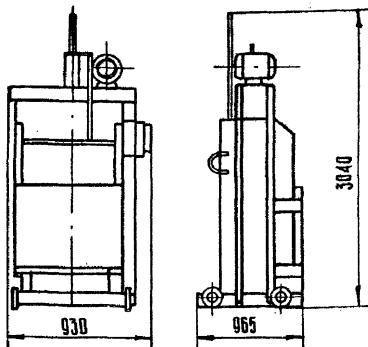
Линия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку АРГТ-700

ЦНИИЭП

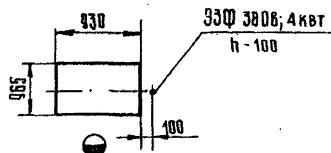
三

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

## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Техническая характеристика

4. УСИЛИЕ ПРЕССОВАНИЯ, кгс	5700
2. Скорость движения прессплиты, м/мин	2.16
3. Размер прессуемой икры, мм	
ДЛИНА	800
ШИРИНА	600
ВЫСОТА МИНИМАЛЬНАЯ	600
4. Мощность электродвигателя, квт	4.0
5. Габаритные размеры пресса, мм	
ДЛИНА	930
ШИРИНА	965
ВЫСОТА	3040
6. Масса, кг	650

Изготовитель: Серпуховский механический завод

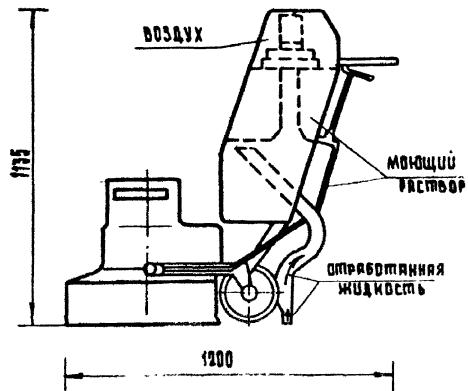
МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ПРЕСС ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УПАКОВКИ УТИЛИ-  
ТРЯПОК, БУМАГИ, ПАКЛА И Т.П. В НИПЫ.

Пресс состоит из металлического каркаса, в нижней части которого находится камера прессования. Прессование осуществляется нижним плунжером, рабочий ход которой сообщается от электродвигателя, расположенного на верхней панели пресса.

Работа пресса осуществляется следующим образом:  
на под пресса в промежутки между настилом укладываются  
2-3 вязочные проволоки, двери пресса закрываются и в образующую-  
ся камеру закладывается прессуемый материал. Нажимной плиты  
сообщают рабочий ход. Достигнув необходимого объема кипы, выключя-  
ют электродвигатель, оставив нажимную плиту в положении сжа-  
тия кипы, открывают двери и производят обвязку предварительно  
заключенными вязочными проволоками.

Пресс МГП-2 снабжен выталкивателем кипы из пресскамеры.

## ОБЩИЙ ВИД



Машина предназначена для мойки мраморных, плиточных, пластиковых и линолеумовых полов, а также наплитки паркетных полов в помещениях предприятий торговли и общественного питания и зданий общественного назначения.

Помывочная машина с отсосом моющего раствора состоит из тележки-шасси, на которой смонтированы все основные узлы. К тележке подвешивается щеточный механизм с приводом и примонтируется блок баков из стеклопластика для моющего раствора и отработанной жидкости. Машина работает от сети трехфазного переменного тока напряжением 380В.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Ширина захвата, м	0.5
2. Производительность м <sup>3</sup> /ч	550
3. Электродвигатель движения мощность, кВт	4A80A643 0.75
4. Энергозад-вентилятор мощность, кВт	A6P-4 0.37
5. Вместимость бачков, м <sup>3</sup> для моющего раствора	0.1
для отработанного раствора	0.2
6. Габаритные размеры, мм	
длина	1200
ширина	560
высота	1155
7. Масса, кг	80

Код ОКП 4853018217

Изготовитель: Пензенский завод коммунального  
машиностроения.

27-0-3. 86-2-56	
настех.пн	Свешников Н.Кондрат Г.Совец Рук. ГР. Сп. инж.
Свешников Соверина Совец Ильинова Любимова Новодворская	М.Н. С.С. Г.Г. М.М. Л.Л. Л.Л.
стажа	1 год 1 год 1 год 1 год 1 год 1 год
личн	1 1 1 1 1 1
ПОРГОВО- ЗАЛИЧИЧИ ИЧНИИП	Поргово- Заличи ИЧНИИП
ПОДПИСЬ И ДАТА ВСТАВКА	12.12.86

Наименование	МАШИНА ВОДОПЫЛЕСОСНАЯ	МАШИНА ПОДМЕТЧИКА	МАШИНА ПОДМЕТЧИКА- ПЫЛЕСОСЧИСА	МАШИНА ПОДМЕТЧИКА ВОКУУМНО-ЩЕМОЧНАЯ	МАШИНА ПОДМЕТЧИКА
	КУ-001А	КУ-103	КУ-403Б	КУ-409	КУ-101
Назначение	для сбора с поверхности пола воды или отработанного моющего раствора, удаления пыли, мойки стен.	для намывки и шлифовки с одновременным удалением пыли, мойки паркетных, линолеумных и пластиковых полов	для подметания полов и уборки пыли со стек, мебели, ковров	для подметания сухих полов.	для намывки с одновременным отсосом пыли, сухой и мокрой уборки полов.
Производительность, м <sup>2</sup> /ч	100	300	1200	1000	700
Ширина захвата, мм	480	345	600	600	630
Мощность, квт	0.85	0.95	0.8	0.8	1.5
Род тока	1Ф	1Ф	1Ф	1Ф	1Ф
Напряжение, в	220	220	220	220	380
Габаритные размеры, мм:					
Длина	575	750	900	830	1000
Ширина	575	360	654	560	685
Высота	740	1100	680	420	1150
Масса, кг	38	25	58	47	114
Код ОКП	4853813110	4853814110	4853811216	4853 811420	4853814112
Изготовитель	ЦИОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗВОД				ХАРЬКОВСКИЙ МАШИНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗВОД

И.Ч.Чекал	Смирнов	Илья
Л.Н.Нестор	Сидорова	Светлана
Г.А.Синец	Чечельников	Геннадий
Ю.Н.Гр.	Горюхина	Юлия
С.М.Ичкин	Разоцкоев	Юрий

27-0-3.86-2-57

МАШИНЫ ДЛЯ УБОРКИ  
ПОМЕЩЕНИЙСтавка Начисл. Альстор  
Р + 1  
ПОДГОТОВКА:  
ЗАДАЧИ:  
ПРИМЕНЕНИЕ:  
КОМПЛЕКСЫ:

ЦНИИЭП

## ТЕЛЕЖКА ТПЛ

## ОБЩИЙ ВИД



Тележка с подъемной платформой используется для съема и погрузки котлов с платформ и перевозки их к месту раздачи, а также для перевозки различных грузов.

Каркас тележки сварной с вертикальными направляющими, по которым перемещается платформа. Перемещение платформы осуществляется с помощью винкосцепциальной цепи и редуктора с безопасной рукояткой. Передвигается тележка на 4 обрезиненных колесах, два из которых смонтированы на втулках.

Тележка ТРД предназначена для внутриресторанной перевозки подносов с блюдами.

Тележка ТРД предназначена для сбора использованной посуды, столовых приборов и подносов на предприятиях питания.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТПЛ

1. ГРУЗОПОДЪЕМНОСТЬ, КГ 110
2. МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ОТ ПОЛА ДО ПЛАТФОРМЫ, ММ 175
3. УСИЛИЕ, ПРИДАВЛЕННЕЕ К РУКОЯТКЕ МЕХАНИЗМА, Н/КГС/ НЕ БОЛЕЕ 49/6
4. НАИБОЛЬШАЯ ВЫСОТА ПЛАТФОРМЫ НАД ПОЛОМ, ММ 900
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ТЕЛЕЖКИ, ММ:
 

ДЛИНА	900
ШИРИНА	710
ВЫСОТА	1280
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПЛАТФОРМЫ, ММ:
 

ДЛИНА	550
ШИРИНА	600
7. МАССА, КГ
 

КОД ОКП	5151582019
---------	------------

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТРД ТРД

1. Тележки передвижные ручные
2. Габаритные размеры, мм
 

ДЛИНА	840	787
ШИРИНА	436	470
ВЫСОТА	920	890
3. Масса, кг
 

КОД ОКП	20	14.5
---------	----	------

Изготовитель: г. Брянск п/я 06-24/5

			27-0-3.86-2-58		
И.В.ПОДЛ.	Свердлов	Член.			
И.ХОНОВ	Сидорова	Член.			
Г.Спец.	Шольников	Член.	0.20%		
рук. гр.	Порогитова	Член.			
ЧИЧЕНЬ	Польская	Член.			

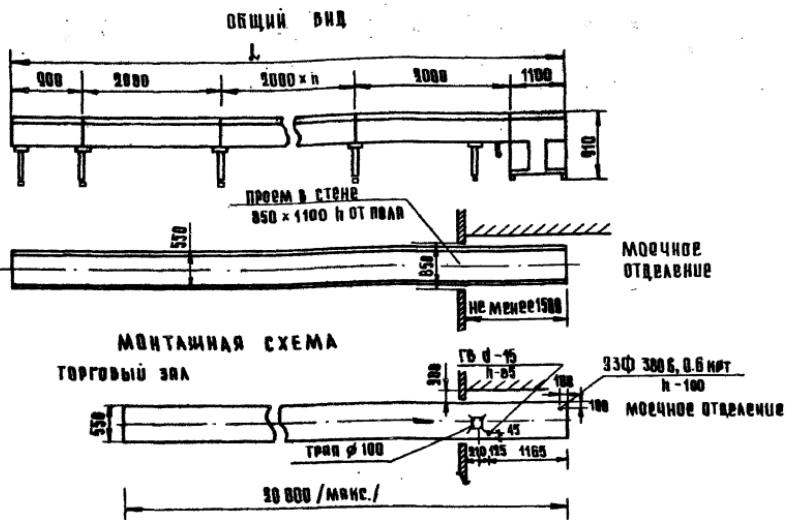
Тележки  
для общественного питания  
ТПЛ, ТРД, ТРД

Стандарт лист	Листов
Р	1
1	1

ПОГРДОМ  
БОЛГАРСК  
ЗАВОД И  
ПРОДУКЦИИ  
ПОЛИМЕРНЫХ  
МАТЕРИАЛОВ

ЩНИЭП

т. № 4. п. 27-0-3.86



Транспортер предназначен для транспортировки используемой посуды из подносов из обеденного зала в посудомоечное отделение.

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

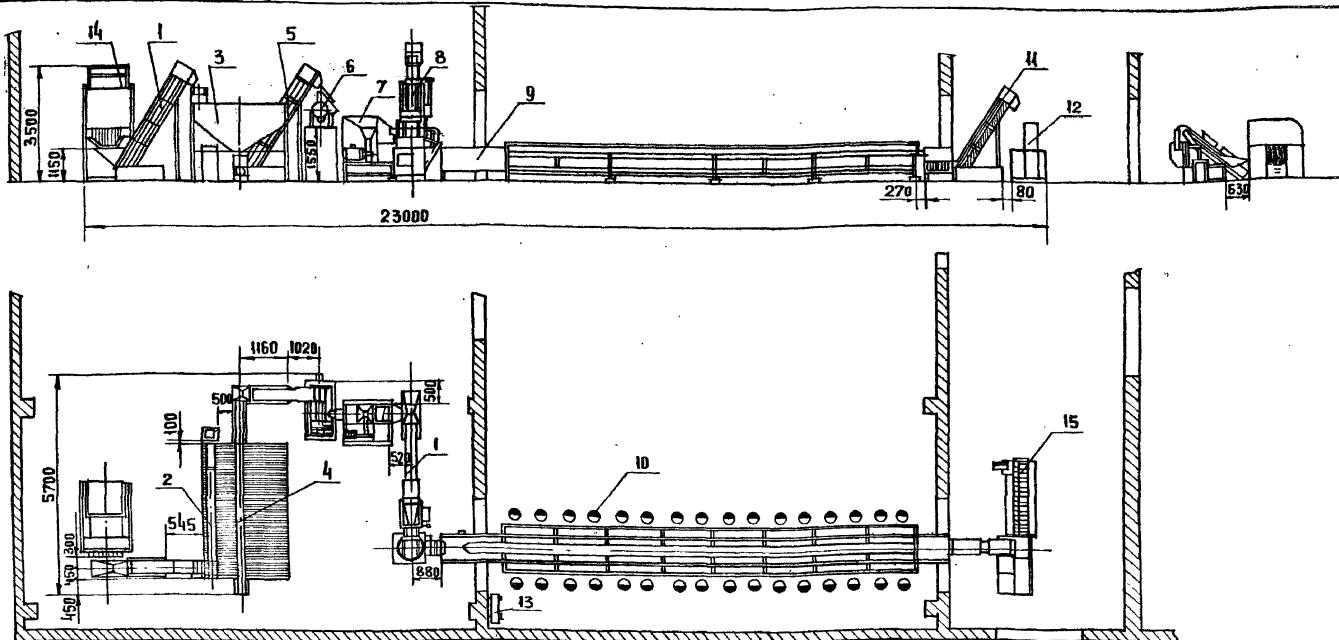
### Технические характеристики

1. Производительность, комплектов в час	1200
2. Скорость движения ленты, м/с	0.17±10%
3. Ширина ленты, мм	300
4. Высота ленты над уровнем поля, мм	860±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	2000
9. Габаритные размеры, мм	
ТТП ТТП-04 ТТП-02 ТТП-08 ТТП-04	
ширина	8000 10 000 140 00 16 000 20 000
высота	550 910
10. Масса, кг	330 445 580 570 670
код ОКП	5131561128
Заготовитель:	ООО «Дельфин» г. Киевторфмаш»

		27-0-3.86-2-59	
Инженер	Свердлов	Л.А.	
Исполн.	Сидорова	Лариса	
ГИП	Иванчиков	Влад	8235
Бю. инн.	Продовольственная	Сергей	
Рек. гр.	Михайленко	Леонид	
Транспортер		Санитарный ленточный	
ТТП		ЦНИИЭП	
Портфельный		Портфельный	
заказчик		заказчик	
изготовитель		изготовитель	

А.А. II

П. Н. А. Р. 27-0-3.86



**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	ДСК-800	-	1 шт.
3. Бункер загрузочный	БЗ-2,5 м <sup>3</sup>	-	2 шт.	14. Контеинеропрокидыватель	КУП-1000	-	1 шт.
4. Питатель ленточный	ПЛ-2	-	1 шт.	15. Дозатор весовой автоматический	6090АД-30КР	-	1 шт.
5. Перегружатель наклонный	ПН-2	-	1 шт.				
6. Машина моющая вибрационная	ММВ-2000	-	1 шт.				
7. Камнеоловушка	КА-2	-	1 шт.				
8. Машина картофелеочистительная	МОК-1200	-	1 шт.				
9. Конвейер доочистки	КА-1	-	1 шт.				
10. Стол регулируемый	СР-1	-	25 шт.				
11. Перегружатель наклонный	ПН-2	-	1 шт.				

27-0-3.86-2-60

Линия очистки и сульфитации картофеля АСК-800		Стадия	Лист
И.Н. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ	СВЕРДЛОВ	Р	1
И.И. КОНТРОЛЛЕР	СИДОРОВ		3
Г.А. ГЛЕЦ	ИГОЛЬНИКОВА		
РУК. ГР.	ГОРДОТОВА		
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ		
ЦНИИЭП			

**Линия АСК-800** предназначена для выпуска очищенного суперфитированного расфасованного в оборотную тару картофеля.

Работа линии производится следующим образом:

Контейнер с картофелем устанавливают электропогрузчиком в клеть контейнероопрокидывателя. При повороте клали картофель высыпается в бункер контейнероопрокидывателя, ано которого совершают колебательные движения, способствующие выгрузке каучбен из бункера и отделению от них земли. Далее картофель поступает в приемный лоток питателя загрузочного, каучбни захватываются движущимися чопрами и перегружаются на движущуюся ленту питателя раздаточного, установленного пода бункерами. Питатель снабжен поворотными плаунжерами, обеспечивающими выгрузку картофеля в один из бункеров, установленных в линии. Питатель ленточный, установленный пода 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 каучбни отмываются от прилипшей земли, при этом подача воды регулируется вентилем, установленным на машине. Использованная вода вместе с землей поступает в гравеотстойник, а мытые каучбни по лотку поступают в камнеловушку, где от них отделяются камни и другие предметы, чудильный вес которых выше, чем у картофеля.

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

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

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

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

Рабочие места кореницы оборудованы стульями с подставкой для ног. Сиденья стульев врашающиеся и регулируемые по высоте.

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

Дочищенные каучбни поступают в лоток, закрепленный на перегружателе наклонном, а оттуда перегружаются в машину суперфитации.

При загрузке в лоток каучбни смываются водой из душевальной чистовки.

В машине для суперфитации каучбни на 4,5 минут погружаются в 1% раствор бисульфита 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 суперфитации картофель поступает в приемный лоток дозатора весового. Транспортеры дозатора перемещают каучбни в бункер весового устройства, при этом вода, поступающая из душевого устройства, смывает с каучбней излишек раствора бисульфита натрия.

При засыпке в бункер дозы, несколько меньше заданной, транспортер грубого вея останавливается, а транспортер точного веса постукиванием досыпает каучбни. При достижении установленной дозы транспортер останавливается, и картофель выгружается в заранее подготовленную тару.

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

## Техническая характеристика

1. Производительность при 24 коренщиками, 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	44,5
5. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В	380
7. Габаритные размеры, мм	
длина	23000
ширина	5700
высота	3500
8. Масса, кг.	5150
Код ОКП	5151640046
Изготовитель:	Объединение "Киевторгмаш"

## Примечания:

По требованию заказчика завод может поставить за дополнительную плату:

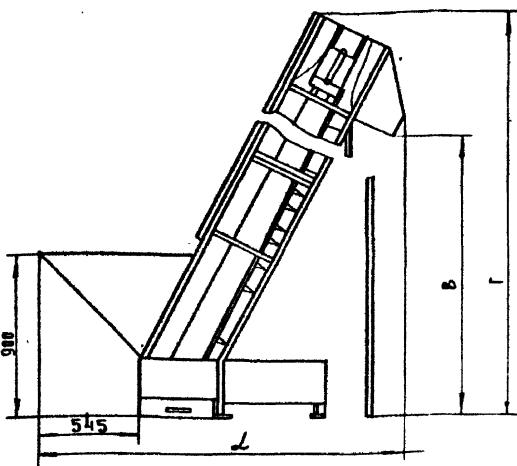
- Вместо двух бункеров БЗ-2,5М1 - четыре в соответствии с заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00-02 и питателя раздаточного ПР-5.00.00 на ПР-5.00.00-01 (при трех бункерах), ПЛ-2.00.00-03 и ПР-5.00.00-02 (при четырех бункерах); или один бункер с заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00 без применения питателя раздаточного.
- Вместо питателя загрузочного ПЗ-5.00.00 возможна поставка питателя загрузочного ПЗ-5.00.00-01;
- 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;
- Вместо машины моечной вибрационной ММВ-2000.00.00 - машина ММВ-2000.00.00-01, обеспечивающая выгрузку мытых картофеля на противоположную сторону

## Общие указания

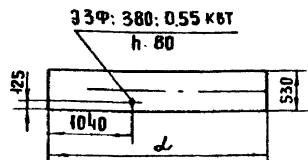
- В цеху должны быть предусмотрены мезгосборник и средства подачи картофельных очисток и мезги на участок для извлечения крахмала.
- Должна быть предусмотрена возможность подключения к водопроводу шлангов для промыва машин и механизмов линий
- В непосредственной близости от линии должна быть камера, обеспечивающая температуру 4-5°С, для хранения готовой продукции.
- В цехе должно быть предусмотрено помещение для лаборатории по проверке концентрации растворов бисульфита натрия в машине для сульфитации и готовой продукции на остаточное содержание О<sub>2</sub>.

- Вместо конвейера дочистки КД-1.00.00-01 на 24 рабочих места - конвейер КД-1.00.00 на 16 рабочих мест.
- При установке линии на разных этажах в комплект линии, по требованию заказчика, может дополнительно поставляться элеватор 980-1500 одного из четырех типоразмеров.

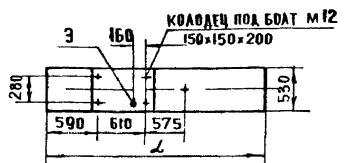
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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	200
7. ВЫСОТА ЗАГРУЗКИ, ММ	900
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ П3-500 00 П3-5 00 00 -01	
ДЛИНА "У"	2450 2800
ШИРИНА	530 530
ВЫСОТА "Г"	3120 3750
ВЫСОТА ВЫГРУЗКИ "В"	2495 3100
9. МАССА, КГ	185 200

Примечание: Питатель выпускается двух типоразмеров.

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

Работа питателя: картофель, поступающий в бункер, подхватывается скребками движущейся ленты и через разгрузочный люк поступает на очередную машину линии.

Применяется в линиях по переработке картофеля, а также как самостоятельное изделие

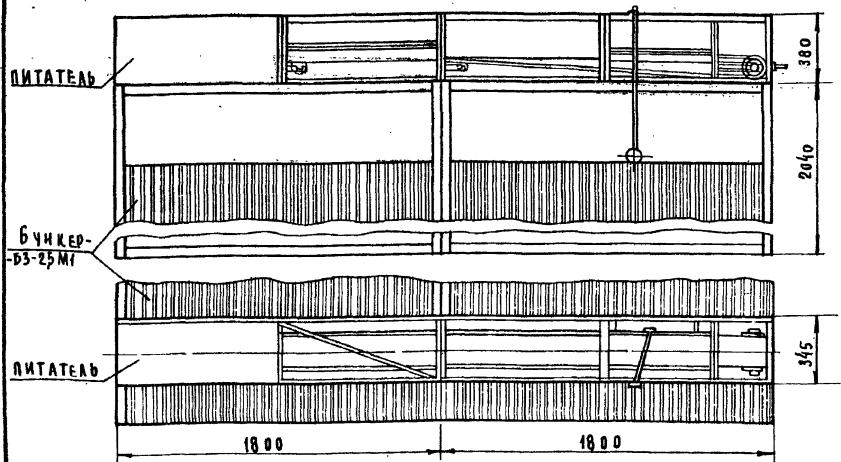
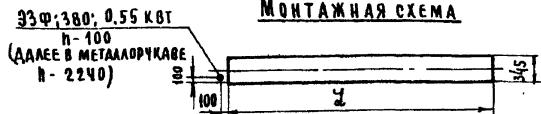
ПИТАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ
И.КОНТР. СИДОРОВА	Людмила
ГА.СПЕЦ. МИХАИЛОВА	Ирина
РУК.ГР. ГОРБАТОВА	Гарри
ИНЖЕН. ПОЛЬСКАЯ	Людмила

27-0-3.86-2-61  
ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ  
П3-5

СТАДИЯ	Лист	Листов
P	1	1

ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ  
П3-5

21185-02

Общий видМонтажная схема

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

Питатель предназначен для подачи картофеля в каждый из бункеров БЗ-2,5 м<sup>3</sup> при их последовательной установке.

Питатель состоит из следующих основных узлов: 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, направляется соответствующим плаунжиком к месту выгрузки. Плаунжик устанавливается в заданное положение при помощи каната с рукояткой.

Техническая характеристика

- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| 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<br>полная | 200                    |
| рабочая                       | 160                    |
| 7. Габаритные размеры, мм     |                        |

	ПР-5	ПР-5 01	ПР-5 02
ДЛИНА, 2	3600	5400	7200
ШИРИНА		345	
ВЫСОТА		380	
8. МАССА, кг	150	170	210

Науч. текст	Свердлов	М
Н. Контр	Сидорова	Судар
ГРАФ. ОТЧ.	Н.Давыдова	Ольга
ДЧК. ГР.	Горбатова	Ульяна
Инж.	Лопатская	Мария

27-0-3.86-2-52

Питатель раздаточный  
ПР-5

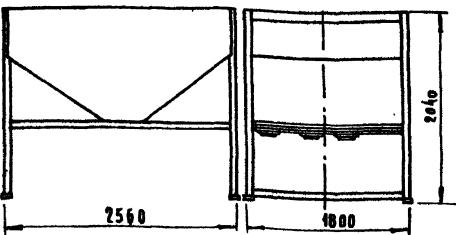
Стадия	Лист	Листов
0	1	1

ЦНИИП

21185-02

ФОРМАТ А3

ОБЩИЙ ВИД



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ЕМКОСТЬ БУНКЕРА, КГ.	2500
2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:	
ДЛИНА	2560
ШИРИНА	1600
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.

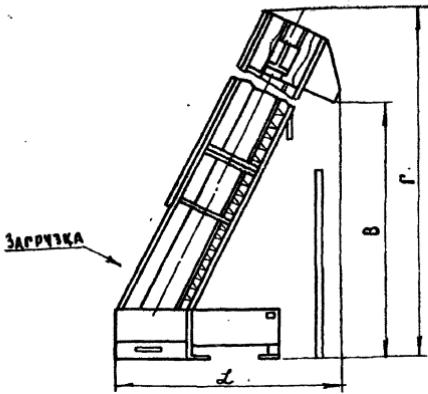
ДНИЩА ИМЕЮТ УГЛОН 36°, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОСТЕЛЕНОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ К РАЗГРУЗОЧНЫМ ОКНАМ.

РАЗГРУЗОЧНЫЕ ОКНА РАСПОЛОЖЕНЫ В НИЖНÉЙ ЧАСТИ БУНКЕРА, ЗАКРЫТЫ ЗАСЛОНОКАМИ, УСТАНОВЛЕННЫМИ В РАМЕ.

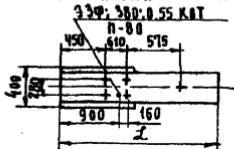
		27-0-3-86-2-63	
ИМЯЕМОДЛЯ	СВЕРАДЛОВ	М.П.	
Л. ВОДОРОДОВА	С.И.		
Г. СВЕЦ ИГОНОВИКОВА	С.С.	1280	
РЧК. ГР. ТОРБАТОВА	С.И.		
НИЖЕН ДОЛГОСКАВ	С.И.		
БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ БЗ-2.5 м <sup>3</sup>		ЦНИИП ТОРПОД ОМСКОМ ЗАДНИИ И ТУРИСТИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ	

Изобр. № 27-0-3.86

Министерство промышленности и торговли РСФСР

Общий видПримечание.

ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ ВЫДУСКАЕТСЯ ЧЕТЫРЕХ ТИПОРАЗМЕРОВ

Монтажная схемаСхема установки

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

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	2000
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 „Г“	1900 2500 3100 3715
ВЫСОТА ЗАГРУЗКИ	440
9. Масса, кг.	135 155 175 192

Перегружатель наклонный предназначен для транспортирования картофеля на заданную высоту и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, секций промежуточных и опоры. Промежуточные секции устанавливаются при изготовлении перегружателей типоразмеров ПН-2.00.00-04; ПН-2.00.00-02; ПН-2.00.00-03. Перегружатели данных исполнений подверживаются опорами.

Работа перегружателя: Картофель, поступающий в очистку, подхватывается скребками движущейся ленты и через разгрузочный лоток поступает на очередную машину линий.

Изобретатель	СВЕРДЛОВ	Подпись
Н.КОНТР	СИДОРОВА	Подпись
Г.С.СПЕЦ	МОЛНИКОВА	Подпись
РУК.ГР.	ГОРБАТОВА	Подпись
ИНЖЕН.	ПОДДЕКЕВА	Подпись

27-0-3.86-2-64

ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ НАКЛОНИНЫЙ  
ПН-2.

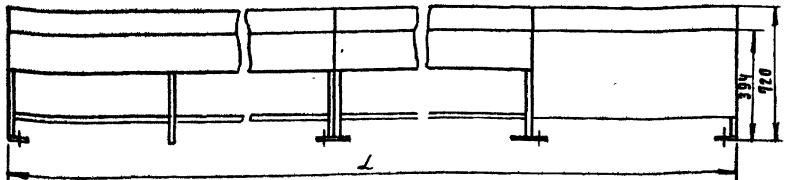
СТАДИЯ	Акт	Акты
Р	1	1

ПОДПИСЬ  
ЧИЧИПА

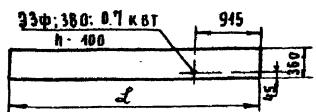
ТОРГОВО-  
ОБЩЕСТВА  
ЗАПАСНЫХ  
ЧАСТИ  
КОМПЛЕКСОВ

# А.1

## Общий вид питателя



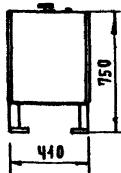
### Монтажная схема питателя



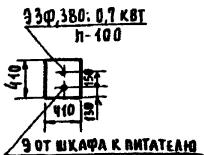
### Схема крепления питателя



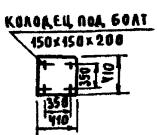
### Общий вид шкафа управления



### Монтажная схема



### Схема крепления



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

ПИТАТЕЛЬ ВЫПУСКАЕТСЯ ЧЕТЫРЕХ ТИПОРАЗМЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ КОЛИЧЕСТВА УСТАНОВЛЕННЫХ В АМНИИ БУНКЕРОВ.

ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ ИЗ  
БУНКЕРА 63-2,5М<sup>3</sup> И СОСТОИТ ИЗ СЕКЦИИ ПРИВОДНОЙ, СЕКЦИИ НАТЯЖНОЙ,  
ЛЕНТЫ, ШКАФА УПРАВЛЕНИЯ И СЕКЦИЙ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ.

При изготовлении питателей исполнения ПА-2.00.00-04,  
ПА-2.00.00-02 и ПА-2.00.00-03 между приводной и натяжной секциями  
установываются 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. Род тока                  | ТРЕХФАЗНЫЙ, ВЕРСИЕМЕННОЙ                       |
| 5. Напряжение, в             | 380  |
| 6. Ширина ленты, мм          | 200  |
| 7. Габаритные размеры, мм    | ПА-2   ПА-2   ПА-2   ПА-2<br>04   02   03   01 |

ДЛИНА  $L$

3390	5145	6900	8650
3300	5054	6800	8562

ШИРИНА

360

ВЫСОТА

720

8. Масса, кг:

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

### ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ

#### Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	410
ШИРИНА	440
ВЫСОТА	750

9. Масса, кг:

КОД ОКП	5151640046
---------	------------

МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ  
ИЗДЕЛИЕ.

Начальник	Свердлов	А.А.
И. Контор	Сидорова	Сидорова
Г. Сев.	Иголинкова	Иголинкова
РНК. гр.	Горбатова	Горбатова
Инж.	Польская	Польская

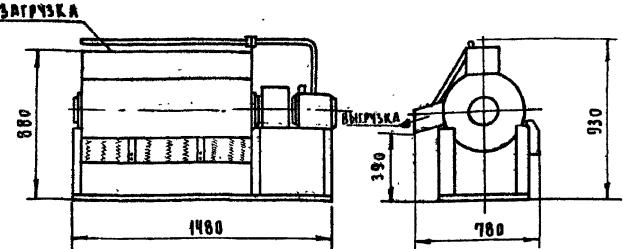
27-0-3.86-2-65

ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ  
ПА-2.

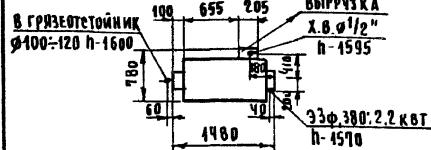
Страница	Лист	Листов
P	1	1

ШИИЭЛ  
ТОРГОВО-  
БЫТОВЫХ  
ЗАДНИХ И  
ГИРЛЯДНЫХ  
КОМПЛЕКСОВ

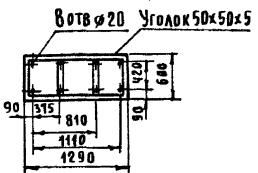
## Общий вид



## Монтажная схема



## Схема крепления



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

## Требования к установке

Машина устанавливается на раму, сваренную из уголков 50x50x5, выступающую над полом на 1550 мм и заглубленную на 450 мм.

Высота фундамента может уменьшаться в зависимости от местных условий.

Рама под машину должна быть забетонирована не менее, чем за 10 суток до начала монтажа.

Машина крепится к фундаменту болтами М-16

## Техническая характеристика

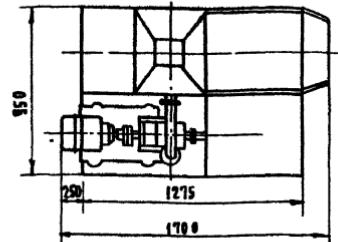
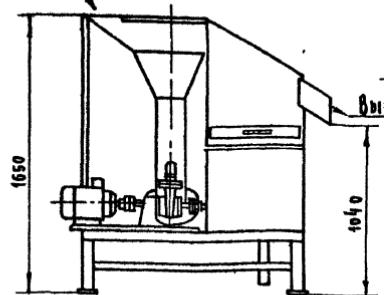
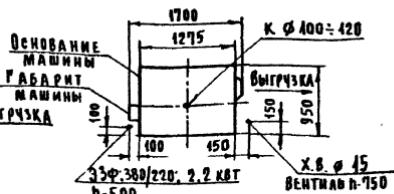
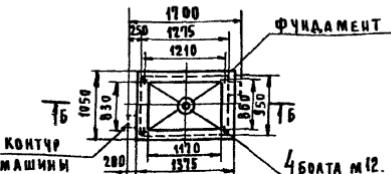
1. Производительность, кг/ч	2000
2. Радиод воду на 1 кг картофеля, л	1÷1.5
3. Номинальная мощность, квт	2.2
4. Род тока	трехфазный, переменный
5. Напряжение, в	380
6. Габаритные размеры, мм	
Длина	1480
Ширина	780
Высота	930
7. Масса, кг	240

Машина предназначена для мойки картофеля. Машина состоит из каркаса, моечного цилиндра, ротора, трубы оросительной, электродвигателя, муфты лебестковой

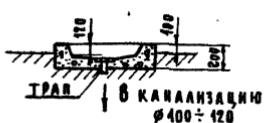
Работа машины: В машину беспрерывно загружается картофель, постепенно продвигается вдоль цилиндра, интенсивно омывается водой из оросительной трубы, в результате чего с клубней смывается вся земля, и полностью помытые клубни выгружаются из машины по разгрузочному лотку. Грязная вода из моечного цилиндра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

		27-0-3.86-2-66	
Изобретатель	Свердлов	Стандарт	Лист
И. КОНТРОНДОРДОВА	Сергей	Р	1
Гл. инж. Иголинкова	Ната	Листов	1
Рук. гр. Горбатова	Сергей	Бытовых	
Инжен.	Павловская	зданий и	
		комплексов	
		ЦНИИЭП	

А.И.

**ОБЩИЙ ВИД****МОНТАЖНАЯ СХЕМА****СХЕМА УСТАНОВКИ НА ФУНДАМЕНТ**

Б - Б

**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

М.Н.А. №. 27-0-3-86

ИМЯ И ФОИ. Годинъ и дата відм. північ

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.

ЛЯТЕКОВСКЕРДАЛОВ	2245
ИХОДНІЙ СИДОРРОВА	1141
ГАЛЕСЦІЙСЬКОВІЧ	1140
РУК. ГР. ГОРБАТОВА	0707
ІНЖЕН. ПОЛІВСКАЯ	1141

27-0-3-86-2-67

Камнеловушка КЛ-2.

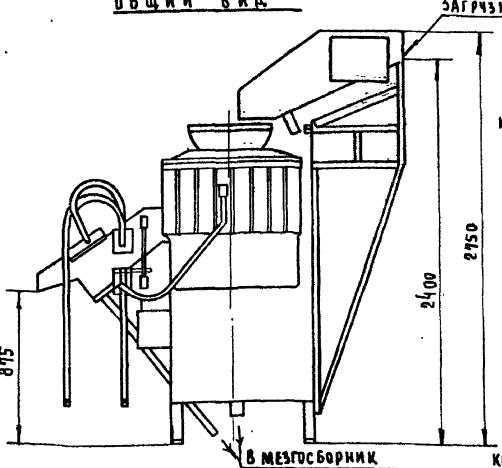
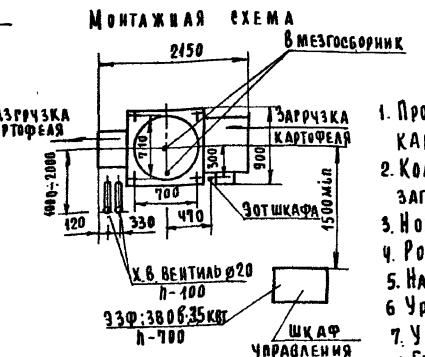
СТДНД	Лист	Листов
0	1	1

ГОТОВО -  
ВІДОБРАГУЄ  
СУДОСІСТ  
ВІДКЛАДАЄ

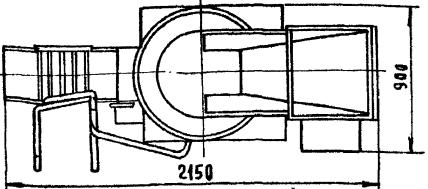
ФОРМАТ А3

21185-021

Л. 1

ОБЩИЙ ВИДЗАГРУЗКАМОНТАЖНАЯ СХЕМАТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
КАРТОФЕЛЕЧИСТИКИ

1. Производительность по очищенному картофелю, кг/ч 1200
2. Количество картофеля, единовременно 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 815
8. Габаритные размеры, мм:
  - длина 2150
  - ширина 900
  - высота 2750
9. Масса, кг. 560

СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ МАШИНЫПРИМЕЧАНИЕ:

Шкаф управления устанавливается  
вблизи машины в месте, удобном  
для обслуживания.

ШКАФ УПРАВЛЕНИЯГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

- |                  |           |
|------------------|-----------|
| длина            | 850       |
| ширина           | 600       |
| высота           | 1450      |
| <b>МАССА, КГ</b> | <b>80</b> |

Машинка предназначена для снятия кожуры с картофеля. Картофелечистильная машина состоит из картофелечистки, загрузочного устройства и шкафа управления. В загрузочное устройство входит: рама, бункер и привод винтовой.

Картофелечистка состоит из каркаса, корпчеса, привода, крышки, лотка разгрузочного, привода винтового и дробителя. Шкаф управления состоит из каркаса, панели приборной и панели управления.

И.А.ПОДПИСЬ И ДАТА	Взам. инспектор		
И.А.ПОДПИСЬ И ДАТА	Взам. инспектор		
И.А.ПОДПИСЬ И ДАТА	Взам. инспектор		
И.А.ПОДПИСЬ И ДАТА	Взам. инспектор		

27-0-3.86-2-68

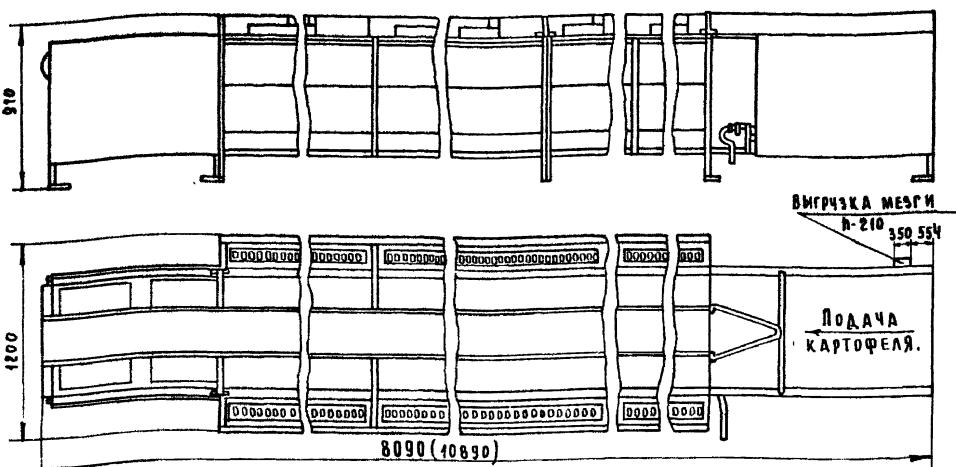
МАШИНА КАРТОФЕЛЕЧИСТИЛЬНАЯ МК-1200  
ЦНИИП

СТАДИЯ	АИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ТОРГОВЫЕ  
ЗАВОДЫ  
И ПРОИЗДОВЫХ  
КОМПЛЕКСОВ

ФОРМАТ А3.  
21185-02

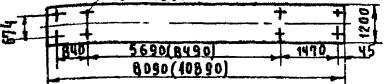
### Общий вид



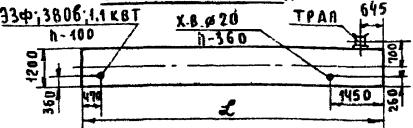
### СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ

## КОДАЕЦ ПОД БДАТ М 42

150 x 150 x 200



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Примечание: Конвейер выпускается двух типоразмеров.

КОНВЕЙЕР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ОЧИЩЕННЫХ КАЛЬБНЕЙ  
КАРТОФЕЛЯ С ОДНОВРЕМЕННОЙ ДОЧИСТКОЙ ИХ ВРУЧНЮЮ И ПОДАЧИ ОЧИСТКОВ  
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ.

Конвейер состоит из секции приводной, секции катяжной, ленты и секций промежуточных. Для очистки наружной поверхности ленты предусмотрены скребки. Мезга при очистке ленты попадает на поддон и ссыпается за пределы конвейера.

Работа конвейера: картофель, поступающий на движущуюся ленту конвейера, рассекателем направляется в два крайних потока. Коренщицы производят осмотр клубней и производят их дичигречку. Очищенные клубни коренщицы перекладывают на средний поток на ленте.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Число рабочих мест	16	24
2. Производительность, кг/ч	600	800
3. Скорость ленты, м/с	0,06	и 0,1
4. Расход воды, м <sup>3</sup> /ч	1	
5. Номинальная мощность, квт	1,1	
6. Род 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	

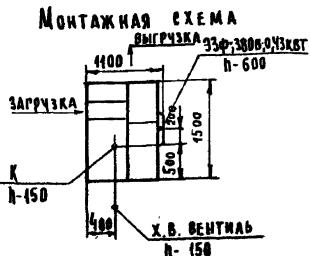
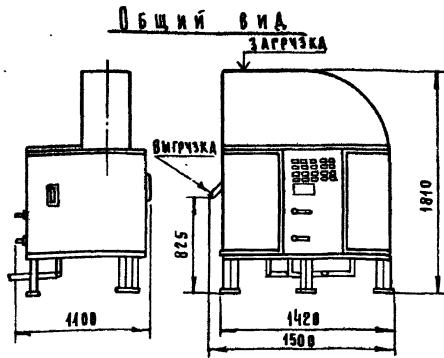
Конвейер применяется как самостоятельное изделие или в линиях по переработке картофеля.

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

27-0-3, 86-2-69

27-0-3. 86-2-69

Атт.



### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч	800
2. Содержание бисульфита натрия в рабочем растворе, %	0,5 ± 0,0
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	925
9. Габаритные размеры, мм	
ДЛИНА	4500
ШИРИНА	4100
ВЫСОТА	1810
10. Масса, кг	420

### ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

- Подвод воды к машине осуществляется гибким шлангом
- Слив в канализацию осуществляется гибким шлангом в ТРАП, который необходимо предусмотреть в негородской 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 узлов: корпуса, крышки машины, барабана, привода и гидроузла:

Вспомогательные баки по емкости соответствуют рабочей емкости ванны и служат для приготовления бисульфита натрия, а также для перекачки в них раствора на время промывки ванны.

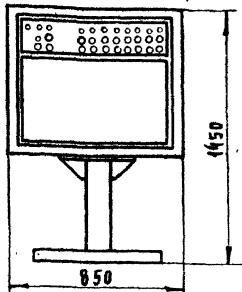
Баки соединены трубопроводом и работают как сообщающиеся сосуды.

Работа машины: очищенный картофель через загрузочную воронку подается в машину, заполненную 1% раствором бисульфита натрия. Поступая в рекции барабана и перемещаясь вместе с ним, картофель в течение 4-5 минут находится в рабочем растворе и затем выгружается во разгрузочную лотку.

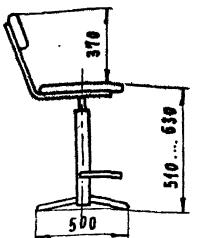
27-0-3. 85-2-70		
Изменение	Сверкалов	
И. Контр.	Сверкалов	Сверкалов
Г. Епел	Григорьевка	Григорьевка
Рук. гр.	Горбатова	Горбатова
Инж.	Волыская	Волыская
Стандарт	Лист	Листов
Машинка для сульфитации	Р	1
МС-800	1	1
ЦНИИЭП		

ФОРМАТ А3  
210x290

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 штекерные 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 штекерная. 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.

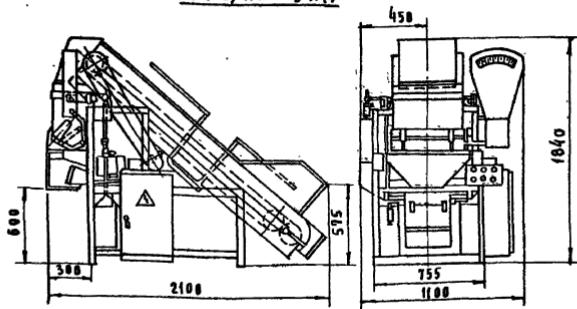
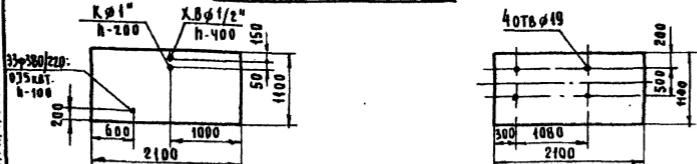
Над кнопками включения и тумблером нанесены надписи с обозначением режима работы и наименованием машин линии.

Номер	Фамилия	Имя	Отчество
1	Свердлов	Александр	Иванович
2	Хондр-Сидорова	Людмила	Андреевна
3	Гасенц Игольникова	Людмила	Андреевна
4	РУК. СР. Годзябатова	София	Андреевна
5	Инженер	Павловская	София

27-0-3. 86-2-71

Пульт управления АСК-800  
Стул регулируемый, СР-1

Стандарт	Лист	Листов
ГОСТ	1	1

Общий видМонтажная схема

**Дозатор весовой** предназначен для фасовки и суммарного учета очищенного рулонтированного картофеля.

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

Питательное устройство состоит из широкой и чзкой транспортерных лент. Над транспортерными лентами расположена дождевальная четкавка. Указатель равновесия предназначен для осуществления настройки точной массы.

**Работа дозатора:** При нажатии кнопки "пуск" включаются электродвигатели широкой и чзкой транспортерных лент, приводя в движение последние, обеспечив быструю подачу картофеля. При достижении точного веса транспортерные 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. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В 380/ 220
7. Габаритные размеры, мм
 

Длина	2100
Ширина	1100
Высота	1840
8. Масса, кг. 300

КОД ОКП 427414204606

Изготовитель: Киевское производственное  
объединение "ВЕДА".

Исполнит.	Свердлов	Рис.
Г. конструктор	Сидорова	Свердлов
Г. скеп.	Ногайникова	Свердлов
Рук. групп	Горбатова	Свердлов
Инжен.	Полдесков	Чижев

27-0-3.86-2-72

Дозатор весовой, автоматический АД-30-КР

СТАНДАРТ ЛИСТ АДСТОВ Р 1-1

ЦНИИЭП

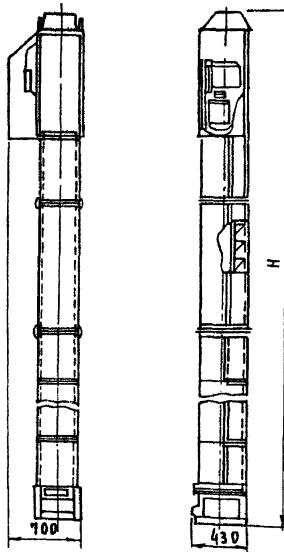
ТОРГОВО-ЗАСТАВСКИЙ ЗАВОД И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ

ФОРМАТ А3

21185-02

А.1

## Общий вид



ЭЛЕВАТОР СЕКЦИОННЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН  
ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ КЛУБНЕЙ КАРТОФЕЛЯ ИЗ  
ОДНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ МАШИНЫ В ДРУГУЮ В  
СЛУЧАЕ ИХ РАЗМЕЩЕНИЯ НА РАЗНЫХ ЭТАЖАХ.

ЭЛЕВАТОР СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ОСНОВ-  
НЫХ ЧАСТЕЙ И ДЕТАЛЕЙ: ПРИВОДНОЙ СЕКЦИИ,  
ПРОМЕЖУТОЧНЫХ СЕКЦИЙ, ПРИВОДА, НИЖНЕЙ СЕКЦИИ  
И ЛЮКА. НА БОКОВОЙ СТОРОНЕ КАРКАСА ПРИВОДНОЙ  
СЕКЦИИ РАЗМЕЩЕНА ПЛОЩАДКА, НА КОТОРОЙ ЗАКРЕП-  
ЛЕНЫ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ И РЕДУКТОР. В ПЕРЕДНЕЙ  
СТЕНКЕ ПРИВОДНОЙ СЕКЦИИ ВЫПОЛНЕНО ЗАГРУЗОЧНОЕ  
ОТВЕРСТИЕ, ЧЕРЕЗ КОТОРОЕ ВЫСЫПАЕТСЯ КАРТОФЕЛЬ.  
ВНУТРИ НИЖНЕЙ СЕКЦИИ ПРИВАРЕН ПОДДОК, ПОД  
КОТОРЫМ ИМЕЕТСЯ ЛЮК, ПРИ ПОМОЩИ КОТОРОГО  
ЧАЛАЯЕТСЯ НАКОПЛЯВШАЯСЯ ПОД ЭЛЕВАТОРОМ ГРЯЗЬ.

Работа ЭЛЕВАТОРА: КАРТОФЕЛЬ ПОДАЕТСЯ К  
ЗАГРУЗОЧНОМУ ЛОТКУ, ПО КОТОРОМУ СЫПАЕТСЯ В ПОДДОН.  
Из ПОДДОНА ОН ЗАХВАТЫВАЕТСЯ КОВШАМИ И ПОДНИ-  
МАЕТСЯ ВВЕРХ. При ПОВОРОТЕ КОВША ВОКРУГ  
ПРИВОДНОГО БАРАБАНА КАРТОФЕЛЬ ВЫСЫПАЕТСЯ ИЗ  
КОВША И ПО ЗАГРУЗОЧНОМУ ЛОТКУ ПОСТУПАЕТ НА  
ДАЛЬНЕШОУ ПЕРЕРАБОТКУ

ПРИМЕЧАНИЕ: ЭЛЕВАТОР СЕКЦИОННЫЙ ИЗГО-  
ТАВЛЯЕТСЯ В ЧЕТЫРЕХ ИСПОЛНЕНИЯХ ЭВС-1500/І,  
ЭВС-1500/ІІ, ЭВС-1500/ІІІ, ЭВС-1500/ІV С РАЗЛИЧНЫМ  
КОЛИЧЕСТВОМ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ СЕКЦИЙ.

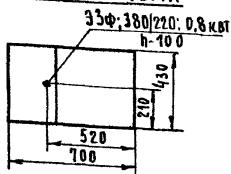
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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. Род тока	трехфазный, переменный
6. Напряжение, В	380/220
7. Максимальная высота подъема, мм	6000
8. Длина промежуточных секций, мм	3170, 1280, 600
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ	
ДЛИНА	700
ШИРИНА	430
ВЫСОТА "H" ЭВС-1500/І	4480
980-1500/ІІ	5080
980-1500/ІІІ	5680
980-1500/ІV	6280
9. Масса, кг	400
ЭВС-1500/І	430
ЭВС-1500/ІІ	470
ЭВС-1500/ІІІ	500
ЭВС-1500/ІV	

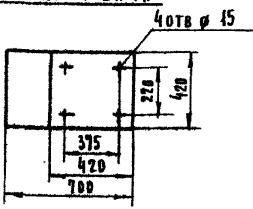
Код ОКП

515164 0031.

## Монтажная схема



## Схема крепления



НАПЕДОТ	СВЕРДЛОВ	Мен
1 КОНТР	СИДОРОВА	Соф
ГА. ГЛЕН	ИГОЛНИКОВА	Мел
РУК. ГО	ГОРАБОВА	Соф
Инженер	ПОЛЬКЕВА	Мел

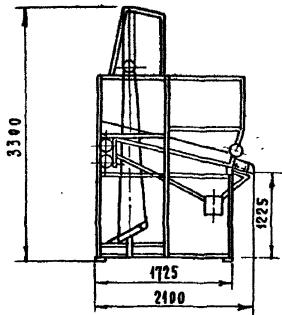
27-0-3. 86-2-73

ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ  
СЕКЦИОННЫЙ ЭВС-1500

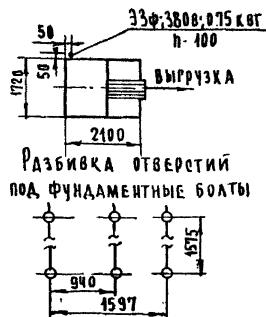
СТАДИЯ	АИМЕТ	Листов
Р	1	1

ЦИНИАЛ Торгово-  
бизнесовых  
занимая  
комплексов

## 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. Погонный объем накопителя, м <sup>3</sup>	2,5
5. Время цикла, с	60
6. Угол поворота клети, град	135
7. Управление питателем	РУЧНОЕ, КИЛОСКОНЕ
8. Ток	трехфазный, переменный
9. Частота, Гц	50
10. Номинальное напряжение, В	380
11. Опрокидывание клети	вилами электроприводного
12. Номинальная мощность привода питателя, квт	0,75
13. Габаритные размеры, мм	через рычажную систему
ДАНИА	2100
ШИРИНА	1720
ВЫСОТА	3300
14. Масса, кг	845
КОД ДКП	5151612045

Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

Контейнероопрокидыватель универсальный предназначен для опорожнения контейнеров и специальных ящичных поддоночков с картофелем и корнеплодами, для частичного отделения земли и мелкой фракции сырья размером менее 15 мм

Контейнероопрокидыватель состоит из следующих основных узлов: питателя, бункера, нижней и верхней рам, нижней секции, клети

Питатель представляет собой щелевое сито, являющееся дном бункера

К верхней раме на кронштейне крепится электродвигатель со шкивом для клиновременной передачи, которая передает движение на эксцентриковый вал привода питателя. На верхней раме установлены два подшипника скольжения для установки в них цапф поворотной клети.

К нижней раме на кронштейнах крепятся опоры рычажного механизма привода опрокидывания клети

Бычком и погружником контейнер устанавливается в клеть. Посредством рычажной системы поворотная клеть бычком погружника поднимается, поворачиваясь до упора. После опорожнения контейнера нажатием винта погружника на скобу клеть возвращается в исходное положение. Порожний контейнер заменяется пустым и цикл работы повторяется.

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

27-0-3. 86-2-74		
Наим. подл. подпись и дата	В.С.БЕРАЛОВ	13.03.86
и контр.	С.И.ДОРОХОВА	13.03.86
ГА. ОГНЬКОВА	И.Ю.НОВОМЫСЛОВА	13.03.86
РУК. ГР.	Г.Б.БОБРОВА	13.03.86
РТ ИНЖ.	В.В.ДОЛГОЛЕЦ	13.03.86

Контейнероопрокидыватель  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ  
КУП-1000

Страна	Амест	Листов
Р	+	1

ТОРГОВЫЙ  
ЗАВОД  
ИМЕННИ  
ЧУНИИЭП