

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

Альбом I

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

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
27-0-3.86

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

А Л Б О М I

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

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

РАЗРАБОТАН
ЦНИИЭП
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ
ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ
КОМПЛЕКСОВ

г. МОСКВА

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА В. И. МОСКОВ
ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ПРОЕКТА Г. В. ИГЛАВНИКОВА

УТВЕРЖДЕН ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ ГОССТРОЯ СССР
И

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПРИКАЗОМ
N 130 от 14 АПРЕЛЯ 1986 г

СО Д Е Р Ж А Н И Е А Л Ь Б О М А I

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТР.
27-0-3.86-1-ПЗ	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
27-0-3.86-1-Д1	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	4÷26
27-0-3.86-1-1 + 27-0-3.86-1-31	МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	27÷57
27-0-3.86-1-32 + 27-0-3.86-1-48	РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	58÷76
27-0-3.86-1-49 + 27-0-3.86-1-87	ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	77÷120
27-0-3.86-1-88 + 27-0-3.86-1-120	НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОГотовочных ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	121÷162

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

В альбоме приняты следующие условные обозначения:

- Э — подвод электроэнергии;
ХВ — подвод холодной воды;
ГВ — подвод горячей воды;
Газ — подвод газа;
Пар — подвод пара;
Ф — фазность тока;
h — высота подвода от чистого пола в мм;
ПП — пакетный переключатель;
АП — автоматический выключатель;
МП — магнитный пускатель;
ШР — штепсельный разъем;
Ш — штепсельная розетка;
СУ — станция управления;
ЩУ — щит управления;
Ф — диаметр трубопровода;
К — отвод в канализацию;
Щ — щиток автоматики;
ДУ — условный проход трубы;
ЭОСВ — подвод электроэнергии для освещения;
ЭВЕНТ — подвод электроэнергии для вентилятора;
ШР — штепсельная розетка или штепсельный разъем;
МП — магнитный пускатель;
ЩУ — щит управления
- ЭЩУ 3ф.380/220.1кВт
h-1500
- ПОДВОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ К ЩИТУ УПРАВЛЕНИЯ НА ВЫСОТУ 1500 мм ОТ ПОЛА, ТОК ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ, НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ 380/220 В, МОЩНОСТЬ 1 кВт

				27-0-3. 86-1-ПЗ			
НАЧ. ТЕР. СЕР. ДОВ. <i>Иванов</i>	И. КОНТ. С. Д. ДОВ. <i>Сидорова</i>	ГЛАВ. СПЕЦ. И. ГЛАВ. СПЕЦ. <i>Иванов</i>	РУК. ГР. ТОВАРОВА <i>Иванов</i>	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА		СТАДИИ АНСТ. АНСТОВ	
ИНЖЕНЕР ПОЛЬСКОЯ <i>Польская</i>						Р	1
						ТОРГОВО-СЫТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСКИЕ КОМПЛЕКСЫ	

№ п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования. Завод-изготовитель	Тип, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудования, кг	стр.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1	Механическое оборудование					
1	Машина универсальная 1000x435x910 N=1.1 кВт Пермский завод торгового машиностроения	ПМ-1.1	515135 0010	78	27	
2	Машина универсальная 1000x440x910 N=0.55 кВт Пермский завод торгового машиностроения	ПУ-0.6	515135 0014	72	28	
3	Машина универсальная 1100x800x1350 N=0.6/0.85 кВт Пермский завод торгового машиностроения	П-П	515135 0025	100	29	
4	Мясорубка 700x580x940 N=2.2 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МНМ-500	515132 1030	140	30	
5	Машина кухонная 840x282x480 N=1.1 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	М-2 (764)	515132 1001	70	31	
6	Машина для формовки котлет 610x392x630 N=0.4 кВт Пермский завод торгового машиностроения	МФК-2240	515134 0001	72	32	
7	Машина для рыхления мяса 560x260x390 N=0.27 кВт Кибартайский завод торгового оборудования	МРМ-15	515139 0004	37	33	
8	Приспособление для очистки рыбы 250x185x250 N=0.05 кВт Кибартайский завод торгового оборудования	РД-1М	515131 2004	1.1	34	
9	Машина картофелеочистительная 670x490x1015 N=1.1 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МОК-400	515131 1017	135	35	
10	Машина картофелеочистительная 610x430x900 N=0.55 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МОК-250	515131 1014	98	36	

Инженер	Свердлов	Р.С.	
Н.К. Остров	Свердлов	Р.С.	
Г.А. Спец	Иванов	И.И.	2386
Р.К. Гр	Горбатов	Г.И.	
Н.И. Жел	Мирянов	М.И.	

27-0-3.86-1-Д1

Спецификация оборудо-
вания, входящего в альбом

Страницы	Лист	Листов
Р	1	23
Утверждено	66	Год
Заван	И	З
ИЗ	ИЗ	ИЗ

УНИИЭП

ТОРГОВО-
ЗАКАЗНИК

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
11	Машина овощерезательная универсальная 750x510x710 N-0.8 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МРО-400-1000	515132 2007	90	37	
12	Машина овощерезательная универсальная 530x335x460 N-0.4 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МРО-50-200	515132 2004	55	38	
13	Машина овощерезательная универсальная 510x335x460 N-0.4 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МРОПФ-200	515132 2004	55	38	
14	Машина для резки вареных овощей 470x390x500 N-0.18 кВт г. Калининград п/я Ом 216/3	МРВ-160	515132201307	25	39	
15	Машина для измельчения сырых овощей 750x420x650 N-1.1 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	Мисо	515132 2016	88	40	
16	Машина протирочная 750x420x1000 N-1.1 кВт Объединение „Беларусторгмаш“	МП-800	515133 2007	90	41	
17	Машина тестомесильная 1295x840x1000 N-2.2 кВт Ашхабадский машиностроительный завод им. ХХ летия ТССР	ТММ-1М	515133 1001	70	42	
18	Машина для раскатывания теста 1050x800x1350 N-0.6 кВт Пермский завод торгового машиностроения	МРТ-60 М	515139 0007	200	43	
19	Машина взбивальная 1105x650x1300 N-2.2 кВт Ашхабадский машиностроительный завод им. ХХ летия ТССР	МВ-60	515133 3010	400	44	
20	Машина взбивальная 750x530x1180 N-0.8 кВт Ашхабадский машиностроительный завод им. ХХ летия ТССР	МВ-35 М	515133 3007	175	45	
21	Машина взбивальная 450x700x550 N-0.18 кВт Пермский завод торгового машиностроения	МВ-6	515133 3001	35	46	
22	Машина для просеивания муки 1575x750x1370 N-1.1 кВт Пермский завод торгового машиностроения	МЛМ-800	515139 0001	160	47	

27-0-3. 86-1-А1

Лист
2

Копиров. В-1-

Формат А3
21185-01

Сыктывкар, 27-0-3. 86-1-А1

А.А.1

1	2	3	4	5	6	7
27	Проектировщик вертикальный 1138x740x1360 N=1,1кВт Хижевское машиностроительное объединение	П-2П	513121102910	321	48	
24	Установка смешивающая 735x245x515 N=0,25кВт г. Воронеж л/я Д-7677	Воронеж-3"	515178000406	25	49	
25	Машина для замеса крутого теста 630x430x630 N=1,1кВт Пермский завод торгового машиностроения	МТМ-15	5151331028	85	50	
26	Машина для размола кофе 545x365x805 N=1,5кВт Пермский завод торгового машиностроения	МДК-60	5151324001	55	51	
27	Машина для притомозления картофеляного пюре 1180x955x1385 N=10,55кВт Пермский завод торгового машиностроения	МКП-60	5151332001	330	58	
28	Машина хлебобулочная 1200x600x730 N=0,5кВт Кибартайский завод торгового оборудования	МХР-200	5151325001	76	53	
29	Машина для резки монолита маела 1250x520x700 N=0,4кВт Перовский завод торгового машиностроения	РММ	5151323010	145	54	
30	Машина для резки гастрономических продуктов 700x600x600 N=0,4кВт Калининградский завод торгового машиностроения	МРГ-300А	5151323007	70	55	
31	Машина для резки и укладки в стопку гастрономических продуктов 900x800x700 N=0,5кВт Калининградский завод торгового машиностроения	МРГ-370	5151323001	115	56	
32	Дозатор для крема 660x280x730 N=0,08кВт Кибартайский завод торгового оборудования	ДК	5151340005	50	57	

27-0-3.86-1-А1

Итого
3

Копиров Вис.

Итого 1112

г.м.д.п. 27-0-3.86

Итого 1112
Копиров Вис.

T. 43 1 17 27-0.3.86"

W.B. N. 1000. 1100. 1200. 1300. 1400. 1500. 1600. 1700. 1800. 1900. 2000. 2100. 2200. 2300. 2400. 2500. 2600. 2700. 2800. 2900. 3000. 3100. 3200. 3300. 3400. 3500. 3600. 3700. 3800. 3900. 4000. 4100. 4200. 4300. 4400. 4500. 4600. 4700. 4800. 4900. 5000. 5100. 5200. 5300. 5400. 5500. 5600. 5700. 5800. 5900. 6000. 6100. 6200. 6300. 6400. 6500. 6600. 6700. 6800. 6900. 7000. 7100. 7200. 7300. 7400. 7500. 7600. 7700. 7800. 7900. 8000. 8100. 8200. 8300. 8400. 8500. 8600. 8700. 8800. 8900. 9000. 9100. 9200. 9300. 9400. 9500. 9600. 9700. 9800. 9900. 10000. 10100. 10200. 10300. 10400. 10500. 10600. 10700. 10800. 10900. 11000. 11100. 11200. 11300. 11400. 11500. 11600. 11700. 11800. 11900. 12000. 12100. 12200. 12300. 12400. 12500. 12600. 12700. 12800. 12900. 13000. 13100. 13200. 13300. 13400. 13500. 13600. 13700. 13800. 13900. 14000. 14100. 14200. 14300. 14400. 14500. 14600. 14700. 14800. 14900. 15000. 15100. 15200. 15300. 15400. 15500. 15600. 15700. 15800. 15900. 16000. 16100. 16200. 16300. 16400. 16500. 16600. 16700. 16800. 16900. 17000. 17100. 17200. 17300. 17400. 17500. 17600. 17700. 17800. 17900. 18000. 18100. 18200. 18300. 18400. 18500. 18600. 18700. 18800. 18900. 19000. 19100. 19200. 19300. 19400. 19500. 19600. 19700. 19800. 19900. 20000. 20100. 20200. 20300. 20400. 20500. 20600. 20700. 20800. 20900. 21000. 21100. 21200. 21300. 21400. 21500. 21600. 21700. 21800. 21900. 22000. 22100. 22200. 22300. 22400. 22500. 22600. 22700. 22800. 22900. 23000. 23100. 23200. 23300. 23400. 23500. 23600. 23700. 23800. 23900. 24000. 24100. 24200. 24300. 24400. 24500. 24600. 24700. 24800. 24900. 25000. 25100. 25200. 25300. 25400. 25500. 25600. 25700. 25800. 25900. 26000. 26100. 26200. 26300. 26400. 26500. 26600. 26700. 26800. 26900. 27000. 27100. 27200. 27300. 27400. 27500. 27600. 27700. 27800. 27900. 28000. 28100. 28200. 28300. 28400. 28500. 28600. 28700. 28800. 28900. 29000. 29100. 29200. 29300. 29400. 29500. 29600. 29700. 29800. 29900. 30000. 30100. 30200. 30300. 30400. 30500. 30600. 30700. 30800. 30900. 31000. 31100. 31200. 31300. 31400. 31500. 31600. 31700. 31800. 31900. 32000. 32100. 32200. 32300. 32400. 32500. 32600. 32700. 32800. 32900. 33000. 33100. 33200. 33300. 33400. 33500. 33600. 33700. 33800. 33900. 34000. 34100. 34200. 34300. 34400. 34500. 34600. 34700. 34800. 34900. 35000. 35100. 35200. 35300. 35400. 35500. 35600. 35700. 35800. 35900. 36000. 36100. 36200. 36300. 36400. 36500. 36600. 36700. 36800. 36900. 37000. 37100. 37200. 37300. 37400. 37500. 37600. 37700. 37800. 37900. 38000. 38100. 38200. 38300. 38400. 38500. 38600. 38700. 38800. 38900. 39000. 39100. 39200. 39300. 39400. 39500. 39600. 39700. 39800. 39900. 40000. 40100. 40200. 40300. 40400. 40500. 40600. 40700. 40800. 40900. 41000. 41100. 41200. 41300. 41400. 41500. 41600. 41700. 41800. 41900. 42000. 42100. 42200. 42300. 42400. 42500. 42600. 42700. 42800. 42900. 43000. 43100. 43200. 43300. 43400. 43500. 43600. 43700. 43800. 43900. 44000. 44100. 44200. 44300. 44400. 44500. 44600. 44700. 44800. 44900. 45000. 45100. 45200. 45300. 45400. 45500. 45600. 45700. 45800. 45900. 46000. 46100. 46200. 46300. 46400. 46500. 46600. 46700. 46800. 46900. 47000. 47100. 47200. 47300. 47400. 47500. 47600. 47700. 47800. 47900. 48000. 48100. 48200. 48300. 48400. 48500. 48600. 48700. 48800. 48900. 49000. 49100. 49200. 49300. 49400. 49500. 49600. 49700. 49800. 49900. 50000. 50100. 50200. 50300. 50400. 50500. 50600. 50700. 50800. 50900. 51000. 51100. 51200. 51300. 51400. 51500. 51600. 51700. 51800. 51900. 52000. 52100. 52200. 52300. 52400. 52500. 52600. 52700. 52800. 52900. 53000. 53100. 53200. 53300. 53400. 53500. 53600. 53700. 53800. 53900. 54000. 54100. 54200. 54300. 54400. 54500. 54600. 54700. 54800. 54900. 55000. 55100. 55200. 55300. 55400. 55500. 55600. 55700. 55800. 55900. 56000. 56100. 56200. 56300. 56400. 56500. 56600. 56700. 56800. 56900. 57000. 57100. 57200. 57300. 57400. 57500. 57600. 57700. 57800. 57900. 58000. 58100. 58200. 58300. 58400. 58500. 58600. 58700. 58800. 58900. 59000. 59100. 59200. 59300. 59400. 59500. 59600. 59700. 59800. 59900. 60000. 60100. 60200. 60300. 60400. 60500. 60600.

27-0-3. 88-1-A1

ФОРМА 3

А.И.

1	2	3	4	5	6	7
	Линия прилавок самообслуживания. Вариант "БТ"	ЛПС-БТ	5151541010	1440	59	
	8370 x 1165 x 1420 Н=10,0 кэп					
	Харьковский завод торгового машиностроения					
	в том числе:					
1	Прилавок для холодных и елядких блюд 1600x1165x1420 Н=0,48 кэп	ЛПС-2		390	68	
2	Прилавок для столовых приборов 600x840x860	ЛПС-6		54	64	
3	Прилавок-мармит для I блюд 1600x1165x1420 Н=3,75 кэп	ЛПС-11		175	65	
4	Прилавок с выжимным устройством для тарелок Ф-240 мм 440x840x860	ЛПС-20		59	67	
5	Пелешка с выжимным устройством для тарелок Ф-240мм 410x650x860	ЛПС-20 Т		50	68	
6	Прилавок-мармит для II блюд 1600x1165x1420 Н=4,9 кэп	ЛПС-3		250	63	
7	Прилавок с выжимным устройством для тарелок Ф-200 мм 440x840x860	ЛПС-21		59	67	
8	Пелешка с выжимным устройством для тарелок Ф-200 мм 410x650x860	ЛПС-21 Т		50	68	
9	Прилавок для горячих напитков 1000x1165x1420 Н=0,8 кэп	ЛПС-5		108	64	
10	Прилавок с выжимным устройством для стаканов и чашек 440x840x860	ЛПС-22		47	67	
11	Пелешка с выжимным устройством для стаканов и чашек 410x650x860	ЛПС-22 Т		38	68	
12	Прилавок - касса 1250x1165x860 Н=0,05 кэп	ЛПС-7		100	66	
13	Пелешка с выжимным устройством для подносов 410x650x860	ЛПС-23 Т		33	68	
14	Барьер 2-8160, h-700	ЛПС-8 БТ			57	

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Шифр, наименование, номер и дата

27-0-3.86-1-41

Форм

5

Копиров. Бум.

Формат А3

AA.I

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

УДБ Н ВЛАД. ПОЛ. И ДАМ. ВЗРМ. ВНО.М

1	2	3	4	5	6	7
	Линия прилавок самообслуживания. Вариант "Б" 4200 x 1165 x 1420 H=5,8 кВт Харьковский завод торгового машиностроения в том числе:	ЛПС - 4	515154 1022	715	61	
1	Прилавок для холодных и теплых блюд 1600 x 1165 x 1420 H=0,48 кВт	ЛПС - 2		300	62	
2	Прилавок для столовых приборов 600 x 1165 x 860	ЛПС - 6		54	64	
3	Мармит для I блюда 1600 x 1165 x 1420 H=4,9 кВт	ЛПС - 3 и		250	63	
4	Прилавок для горячих блюд 1000 x 1165 x 1420 H=0,4 кВт	ЛПС - 5		108	64	
	Линия конвейерная для комплектования и отпуски комплексных обедов 6000 x 2000 x 907 H=12,6 кВт Объединение "Смоленскторгмаш"	ЛККО - 2 /поток-2/	515154 2004	1250	69-70	
1	Транспортер комплектации 6000 x 420 x 920 H=12,6 кВт Объединение "Смоленскторгмаш"	ТКШ - 2	515154 2017	200	71	
2	Пеленка с выжимным устройством для поджаров 400 x 600 x 850	ТВП - 120	515156 1161	30	151	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
3	Пеленка с выжимным устройством для мисок 400 x 600 x 850	ТВМ - 400	515156 1173	34	151	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
4	Мармит для I блюда 640 x 660 x 905 H=1,6 кВт Объединение "Смоленскторгмаш"	МЭП - 60	515127 0033	64	72	
5	Мармит для мяса к I блюдам и для II несочусных блюд 420 x 660 x 905 H=1,6 кВт Объединение "Смоленскторгмаш"	МЭП - 6	515127 0021	63	72	

27-0-3, 86-1-A1

6

Капиров, В.И.

ФОРМАТ АЗ

Ал.1

м.м.в.п. 27-0-3.86

ИЗДА. И ПОДП. КОП. И ДАТА. ВРЕМЯ. И М.

1	2	3	4	5	6	7
6	Пеленка с вышивным устройством для тарелок 450 x 600 x 850	ТБТ - 120	515156 1155	75	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
7	Мармит для гарнира 420 x 660 x 905 н = 1,2 квт	МЭП - 35	515127 0029	50	72	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
8	Мармит для 11 соусных блюд и для сложного гарнира 420 x 660 x 905 н = 1,2 квт	МЭП - 20	515127 0025	50	72	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
9	Пеленка с вышивным устройством для стаканов 400 x 600 x 850	ТБС - 120	515156 1164	30	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
10	Пеленка с вышивным устройством для закусок 400 x 600 x 850	ТБЗ - 120	515156 1167	30	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
11	Транспортер для сбора грязной посуды 16000 x 420 x 920 н = 0,6 квт	ТКШ - 5	515154 2029	350	75	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
	Линия комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов 16800 x 3120 x 1630 н = 38,56 квт	ЛКНО - 2 /эФФект - 2/	515154 4004	3550	73-74	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
1.	Транспортер комплектации 16000 x 420 x 900 н = 2,6 квт	ТКШ - 5	515154 2029	350	75	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
2	Мармит для 11 блюд 640 x 660 x 905 н = 1,6 квт	МЭП - 60	515127 0033	64	72	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					

27-0-3. 86-1-Д1

Лист
7

Копиров. Внз.

Формат А3

А.А.И

т.м.д.р. 27-0-3.86

ШТАТ. И. ОБЩ. ШКОЛ. И. ДАТА

1	2	3	4	5	6	7
3	Матрит для мюса и I бандам и для II несочных блюд 420x660x905 N=1,6 квм Объединение „Смоленскторгмаш“	МЭП-6	5151270021	63	72	
4	Матрит для II сочных блюд и для сложного гарнира 420x660x905 N=1,2 квм Объединение „Смоленскторгмаш“	МЭП-20	5151270025	50	72	
5	Матрит для гарнира 420x660x905 N=1,2 квм Объединение „Смоленскторгмаш“	МЭП-35	5151270023	50	72	
6	Пеленка с вышитым устройством для мюса 450x600x850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТВМ-400	515156H73	50	151	
7	Пеленка с вышитым устройством для баранчиков 450x600x850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТВБ-480	515156H70	50	151	
8	Пеленка с вышитым устройством для закусок и хлеба 400x600x850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТВЗ-120	515156H67	30	151	
9	Пеленка с вышитым устройством для стаканов 400x600x850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТВС-120	515156H64	35	151	
10	Пеленка с вышитым устройством для подносов 400x600x850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТВП-120	515156H61	30	151	
11	Пеленка для столовых приборов 400x600x850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТСП-300	515156H76	25	152	

27-0-3.86-1-А1

Лист
8

Копиров. Вкл.

Формат А3
А1185-01

M. M. D. N. 27-0-3.86

ШКО. И ПОДА ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ИЛИ Н

27-0-3. 86-1-41

9

Копиров, Бунд.

формат А3

21185-01

Л. 1

т. м. в. 2. 27-0-3. 86

УНБ. № ПОДА ПИЩЕВАТА ПОДА ПИЩЕ

1	2	3	4	5	6	7
III	ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	ПАНА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 840x840x860 N-12,0 кВт ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ПЭСМ-4	515122 1027	205	77	
2	ПАНА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1050x840x860 N-17,0 кВт ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ПЭСМ-4 шБ	515122 1030	255	77	
3	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1120x1040x860 N-30,0 кВт Объединение „Киргизторгмаш“	КПЗ-250-1	515127 1075	260	78	
4	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1120x1040x1200 N-21,0 кВт Объединение „Киргизторгмаш“	КПЗ-160-1	515127 1067	230	78	
5	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 955x960x1160 N-15,0 кВт Объединение „Киргизторгмаш“	КПЗ-100-1	515121 1059	200	79	
6	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 955x640x1100 N-9,45 кВт Ярославский завод холодильных машин	КПЗ-60	515121 1004	107	80	
7	КОТЕЛ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ 1050x840x860 N-34,5 кВт Ленинбадский завод торгового машиностроения	КПЭСМ-60М	515121 1045	180	81	
8	АВТОКЛАВ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 820x980x1245 N-10,8 кВт Объединение „Киргизторгмаш“	А9-1	515129 0016	235	82	
9	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 840x864x1620 N-10,0 кВт Объединение „Мосторгмаш“	АПЭСМ-2	515129 0004	260	83	
10	СВЯЗОВОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1470x840x860 N-12,0 кВт Ленинбадский З-д торгового машиностроения	СЭСМ-05	515124 1007	320	84	
11	СВЯЗОВОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1050x840x860 N-6,0 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЭСМ-0.2	515124 1004	225	84	
12	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 420x840x860 N-1,5 кВт Объединение „Смоленскторгмаш“	ФЭСМ-20	515124 2001	90	85	

27-0-3. 86-1-А1

Лист
10

21185-01

А.А. I

И.М. В.З. 27-0-386

И.М. В.З. 27-0-386

1	2	3	4	5	6	7
13	ЖАРОВНЯ ВРАЩАЮЩАЯСЯ ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ХОЛДИЛЬНЫХ МАШИН 2830x690x1300 N=15,6 кВт	ЖВЗ-720	5151243004	450	86	
14	МАШИНА ДЛЯ ПРИГOTOВЛЕНИЯ БАНИЧКОВ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“ 2150x2050x1660 N=18,5 кВт	МБН-780	515165 0016	750	87-88	
15	УНАЖАЮЩИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ 830x800x1500 N=3,6 кВт	ШЖ9СМ-2х	515123 1010	210	89	
16	ШКАФ ПЕКАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОТГМАШ“ 1200x1040x1630 N=15,6 кВт	ШП3СМ-3	515123 1015	480	90	
17	ПЕЧЬ КОМБЕЙЕРНАЯ ЖАРОЧНАЯ ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОТГМАШ“ 4400x900x1400 N=58,8 кВт	ПКЖ	515165 0019	950	91	
18	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГOTOВЛЕНИЯ ПИРОЖКОВ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“ 1500x1780x1700 N=16,7 кВт	АЖ-3П	515165 0025	980	92-93	
19	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГOTOВЛЕНИЯ И ЖАРЕНИЯ ПОЛЧИКОВ 1220x900x1600 N=8,3 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“	АП-3М	515165 0010	230	94	
20	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПЕКАРИ 1680x800x530 N=3,75 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОТГМАШ“	МС9СМ-3	514228	165	95	
21	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПЕКАРИ 1600x840x1050 N=4,9 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОТГМАШ“	МС9-110х	515127 0005	220	96	
22	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПЕКАРИ 1050x840x1010 N=3,5 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОТГМАШ“	МС9СМ-60	515127 0018	209	97	

27-0-3. 86-1-А1

Лист
41

21195-01

Ал. I

м.м. в п. 27-0-3.86

Формат 43

1	2	3	4	5	6	7
23	Шкаф тепловой сквозной Объединение „Мосторгмаш“	7420x950x1950 N=7,7квт	ШТС - М	315129 062	720	98
24	Электросчетчик Ульянский завод лабораторных электропечей	705x115x125 N=1,05квт	„ЭРН“	346878 0011	3,2	99
25	Машина посудомоечная Объединение „Беларусторгмаш“	4840x1080x750 N=40,8квт	ММУ - 2000	515151 1008	900	100
26	Машина посудомоечная Объединение „Смоленскторгмаш“	3800x1000x750 N=38,6квт	ММУ - 1000 М	515151 1060	750	101
27	Машина посудомоечная Объединение „Беларусторгмаш“	1869 x 785x1500 N=16,5квт	ММУ - 700	515151 1068	180	102
28	Машина посудомоечная Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского	7580 x 1000x1300 N=33,36квт	А-5 - КИТ - 1А	515151 1065	610	103
29	Кипятильник электрический Бердский завод „Торгмаш“	508 x 376 x 730 N=12,0квт	КНЗ - 100Б	515125 1010	28	104
30	Кипятильник электрический г. Челябинск п/я ЯБ 48/8	440 x 370 x 800 N=12,0квт	КНЗ - 100 М	515125 0000	35	105
31	Кипятильник электрический Калининградский завод торгового машиностроения	450 x 350 x 750 N=6,0квт	КНЗ - 50 М1	515125 1004	26	106
32	Кипятильник электрический Калининградский завод торгового машиностроения	450 x 350 x 675 N=3,0квт	КНЗ - 25 М1	515125 0001	18	106
33	Перемешиватель электрический Ленинградский завод торгового машиностроения	760x630x430 N=0,5квт	ТЭ - 25	51 5158 0109	22	107
34	Кофеварка Венгрия „Тринэлектро“ Будапешт	1030x530x465 N=5,73квт	„Ожкия - Рекорд“		85	108
35	Кофеварка Венгрия „Тринэлектро“ Будапешт	1080x460x390 N=5,27квт	КК - 101		80	108

27-0-3. 86-1-А1

Копиров. Б.л.

Формат 43

Лист
12

21185-01

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
Оборудование на газовом оборудовании						
1	Котел газовой 840x840x860 Комбинированный завод торгового машиностроения	КСМ-2 М	515122 2002	240	109-112	
2	Устройство для опалки стальной дилы 900x700x1800 Объединение "Киргизторгмаш"	УСП-1	515128 2002	100	115	
Оборудование из паре и твердом топливе						
1	Котел пищеварочный паровой 1120x1030x1360 Объединение "Киргизторгмаш"	КПП-270-1	515121 5037	230	114	
2	Котел пищеварочный паровой 1120x1030x1200 Объединение "Киргизторгмаш"	КПП-150-1	515121 4004	200	114	
3	Котел пищеварочный паровой 955x960x1160 Объединение "Киргизторгмаш"	КПП-100-1	515121 4001	160	115	
4	Котел топливный наливной 620x345x1120 Бердский завод торгового машиностроения	КН-60 М	515126 1001	20	116	
Прочие оборудование						
1	Секция - ветаяка с краном-смесителем 210x840x1450 Ленинградский завод торгового машиностроения	ВКСМ	515158 0102	30	117	
2	Секция - ветаяка с гладким столом 210x840x860 Ленинградский завод торгового машиностроения	ВСМ	515158 0105	28	117	
3	Стойка раздаточная теплового 1500x800x850 Комбинированный завод торгового машиностроения	СРТЭСМ-М	515171	135	118	
4	Стойка раздаточная 1500x800x850 Комбинированный завод торгового машиностроения	СРСМ-М	515171	115	118	

27-0-3. 86-1-А1

Копиров. 13.

Формат А3

1057
13

21105-01

м.м. 27.0. 27-0-3. 86

м.м. 27.0. 27-0-3. 86

Mr. M. J. J. 27-0-3.86

[illegible]

Имя, и подл. Подп. и дата ВЗДМ.УЧБ.Н

27-0-3. 86-1-41

14

Копцов, Вит.

ФОРМАТ АЗ
21185-01

Лл. I

т.ч. в. п. 27-0-3.86

Копия на завод. Лист 15

1	2	3	4	5	6	7
	Новое оборудование для договорных предприятий общественного питания.					
1	Плита электрическая 500 x 800 x 730 н=4,0квт Коммиссаровский завод торгового машиностроения	пэ-0.17	515122	55	131	
2	Плита электрическая 500 x 800 x 850 н=4,0квт Душанбинский завод торгового машиностроения	пэ-0.17-01	515122	80	131	
3	Плита электрическая 1000 x 800 x 330 н=12,0квт Коммиссаровский завод торгового машиностроения	пэ-0.51	515122	120	131	
4	Плита электрическая 1200 x 800 x 850 н=12,0квт Душанбинский завод торгового машиностроения	пэ-0.51-01	515122	160	131	
5	Шкаф жарочный электрический 500 x 800 x 980 н=8,0квт Объединение „Киргизторгмаш“	шмэ-0.51	5151231027	120	132	
6	Шкаф жарочный электрический 500 x 800 x 1500 н=8,0квт Объединение „Киргизторгмаш“	шмэ-0.51-01	5151231030	145	132	
7	Шкаф жарочный электрический 500 x 800 x 980 н=12,0квт Объединение „Киргизторгмаш“	шмэ-0.85	5151231021	140	132	
8	Шкаф жарочный электрический 500 x 800 x 1500 н=12,0квт Объединение „Киргизторгмаш“	шмэ-0.85-01	5151231024	165	132	
9	Скворода электрическая 500 x 800 x 730 н=5,0квт Коммиссаровский завод торгового машиностроения	сэ-0.22	515124	100	133	
10	Скворода электрическая 500 x 800 x 850 н=5,0квт Коммиссаровский завод торгового машиностроения	сэ-0.22-01	515124	120	133	

27-0-3.86-1-Д1

Лист

15

Копия. Вкл.

Формат 43

21185-01

Ал. I

т. м. в. п. 27-0-3.86

Ал. I, т. м. в. п. 27-0-3.86

1	2	3	4	5	6	7
11	Сковорода электрическая 1200 x 800 x 330 H=11,5квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЗ-0.45	515124	220	134	
12	Сковорода электрическая 1200 x 800 x 850 H=11,5квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЗ-0.45-01	515124	250	134	
13	Аппарат паярочный электрический 900x800x980 H=7,5квт Объединение „Мосторгмаш“	АПЭ-0.23 А	515129 0020	160	135	
14	Аппарат паярочный электрический 900x800x1500H=7,5квт Объединение „Мосторгмаш“	АПЭ-0.23А-01	515129 0021	180	135	
15	Фритюрница электрическая 500 x 800 x 330 H=7,5квт Объединение „Смоленскторгмаш“	ФЭ-20	5151242004	50	136	
16	Фритюрница электрическая 500 x 800 x 850 H=7,5квт Объединение „Смоленскторгмаш“	ФЭ-20-01	5151242007	75	136	
17	Устройство варочное электрическое 600x880x1125 H=9,45квт Ленинградский завод торгового машиностроения	УЭВ-60	515129 0026	160	137	
18	Котел передвижной 400x600x850 Ленинградский завод торгового машиностроения	КП-60		60	137	
19	Котел пищеварочный электрический 800x920x1130 H=18,4квт Объединение „Киргизторгмаш“	КЭ-100	515121 1103	160	138	
20	Котел пищеварочный электрический 1200x920x1130H=24,0квт Объединение „Киргизторгмаш“	КЭ-160	515121 1106	190	138	
21	Котел пищеварочный электрический 1500x920x1130 H=30,0квт Объединение „Киргизторгмаш“	КЭ-250	515121 1109	220	138	
22	Термоостат электрический 360x630x430 H=0,9квт Ленинградский завод торгового машиностроения	ТЭ-85	515158 0109	22	107	

27-0-3.86-1-A1

Ал. I

16

Копиров. Бух.

Формат А3

А. I

12. 02. 03. 86

Шифр докум. Подл. и дата выдачи докум.

1	2	3	4	5	6	7
23	Стол производственный с моечной ванной 1500 x 800 x 1600 Бердский завод торгового машиностроения	СПМ - 1500	515158 0142	114	139	
24	Стол производственный с малой механизацией 1500 x 800 x 1600 Бердский завод торгового машиностроения	СПМ - 1500	515158 0145	139	139	
25	Стол производственный 1200 x 800 x 850 Бердский завод торгового машиностроения	СП - 1200	515158 0148	70	140	
26	Ветаявка 500 x 800 x 330 Душанбинский завод торгового машиностроения	В - 500	515158 0122	30	141	
27	Ветаявка Душанбинский завод торгового машиностроения	В - 500 - 01	515158 0125	50	141	
28	Ветаявка 400 x 800 x 330 Душанбинский завод торгового машиностроения	В - 400	515158 0126	25	141	
29	Ветаявка 400 x 800 x 850 Душанбинский завод торгового машиностроения	В - 400 - 01	515158 0127	45	141	
30	Ветаявка 300 x 800 x 330 Душанбинский завод торгового машиностроения	В - 300	515158 0128	25	141	
31	Ферма островная 1200 x 1580 x 2180 Ленинбадский завод торгового машиностроения	Ф0 - 1.2	515159 0035	160	142	
32	Ферма островная 1600 x 1580 x 2180 Ленинбадский завод торгового машиностроения	Ф0 - 1.6	515159 0038	170	142	
33	Ферма островная 2400 x 1580 x 2180 Ленинбадский завод торгового машиностроения	Ф0 - 2.4	515159 0044	220	142	
34	Ферма островная 2800 x 1580 x 2180 Ленинбадский завод торгового машиностроения	Ф0 - 2.8	515159 0047	230	142	

27-0-3. 86-1-Д1

Лист
17

Копиров. Внз -

Формат А3
241R5-01

Ал. I

м. м. в. п. 27-0-3. 86

ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

1	2	3	4	5	6	7
35	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3200x1580x2180	Ф0 - 3.2	51 5159 0050	240	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
36	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3600x1580x2180	Ф0 - 3.6	51 5159 0053	260	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
37	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4000x1580x2180	Ф0 - 4.0	51 5159 0056	265	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
38	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4400x1580x2180	Ф0 - 4.4	51 5159 0059	275	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
39	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4800x1580x2180	Ф0 - 4.8	51 5159 0062	285	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5200x1580x2180	Ф0 - 5.2	51 5159 0065	320	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
41	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5600x1580x2180	Ф0 - 5.6	51 5159 0068	330	142	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
42	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 1280x840x2180	ФП - 1.2	51 5159 0071	115	143	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
43	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 1600x840x2180	ФП - 1.6	51 5159 0074	120	143	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
44	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 2400x840x2180	ФП - 2.4	51 5159 0080	155	143	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
45	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 2800x840x2180	ФП - 2.8	51 5159 0083	160	143	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
46	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 3200x840x2180	ФП - 3.2	51 5159 0086	165	143	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

27-0-3. 86-1-А1

АНСТ
18

А.1

т. м. в. п. 27-0-3.86

Шифр, год, полн. и дата выдачи

1	2	3	4	5	6	7
47	Ферма пристенная 3600 x 840 x 2180 Ленинградский завод торгового машиностроения	ФП - 3, 6	515159 0089	185	143	
48	Ферма пристенная 4000 x 840 x 2180 Ленинградский завод торгового машиностроения	ФП - 4, 0	515159 0092	195	143	
49	Ферма пристенная 4400 x 840 x 2180 Ленинградский завод торгового машиностроения	ФП - 4, 4	515159 0095	205	143	
50	Ферма пристенная 4800 x 840 x 2180 Ленинградский завод торгового машиностроения	ФП - 4, 8	515159 0098	215	143	
51	Ферма пристенная 5200 x 840 x 2180 Ленинградский завод торгового машиностроения	ФП - 5, 2	515159 0101	225	143	
52	Ферма пристенная 5600 x 840 x 2180 Ленинградский завод торгового машиностроения	ФП - 5, 6	515159 0104	235	143	
53	Отсос местный ректификационный 490 x 745 x 370 Ленинградский завод торгового машиностроения	МВО - 0, 5	515159 0034	10	144	
54	Отсос местный ректификационный 520 x 785 x 580 Ленинградский завод торгового машиностроения	МВО - 0, 5 - 0, 1	515159 0031	35	144	
55	Отсос местный ректификационный 1200 x 785 x 580 Ленинградский завод торгового машиностроения	МВО - 1, 2	515159 0028	95	145	
56	Отсос местный ректификационный 1600 x 785 x 580 Ленинградский завод торгового машиностроения	МВО - 1, 6	515159 0025	100	145	
57	Прилавок - витрина холодильный 1600 x 800 x 850 Харьковский завод торгового машиностроения	ПВХС-1-0,315/10-2	515113 1057	205	146	

27-0-3. 86-1-А1

Лист
19

Копиров. Вн-.

Формат 83

м.т.

м.т. 27-0-3 86

ИНВЕНТАРЬ ПОДАРИСЫ ДАТА ВСТАВКИ

1	2	3	4	5	6	7
58	КАССЕТА 540х346х486	КМ-1		5		
	Объединение „Киргизторгмаш“					
59	ПЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ 946х410х1250	ТП-80	515156 2028	44	147	
	ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
60	ПЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ 1030х410х1250	ТП-80 К	515156 2031	46	147	
	ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
61	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1200х800х330 N=2,5 кВт	МСЭ-84	515127 0058	80	148	
	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
62	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1200х800х330 N=2,5 кВт	МСЭ-84-01	515127 0062	120	148	
	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
63	МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ 400х600х850 N=0,63 кВт	МП-28	515127 0066	50	148	
	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
64	ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 400х600х678	ШТ9-I	515129 0032	50	149	
	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
65	ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 400х600х1025 N=1,26 кВт	ШТ9-I-01	515129 0033	70	149	
	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОВАРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
66	ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 400х600х1025 N=1,26 кВт	ШТ9-I	515129 0038	70	149	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
67	Контейнер передвижной 800х600х900	КП-160	515158 0157	60	150	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
68	Контейнер передвижной 800х600х900	КП-160-01	515158 0160	60	150	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					
69	Контейнер передвижной 800х600х900	КП-160-02	515158 0337	45	150	
	Объединение „Смоленскторгмаш“					

27-0-3. 86-1-А1

ИНВ
20

27-0-3-86-1-01

АА. I

т.м.д.п. 27-0-3.86

УЧЕТНАЯ ПОДАТКА

1	2	3	4	5	6	7
70	Контейнер передвижной 800 x 600 x 1700 Объединение „Смоленскторгмаш“	КП-300	515158 0151	85	150	
71	Контейнер передвижной 800 x 600 x 1700 Объединение „Смоленскторгмаш“	КП-300-01	515158 0153	85	150	
72	Пеленка с выжимным устройством 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБТ-120	515156 1155	35	151	
73	Пеленка с выжимным устройством 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБТ-240	515156 1158	50	151	
74	Пеленка с выжимным устройством 450 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБМ-400	515156 1173	50	151	
75	Пеленка с выжимным устройством 450 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТББ-480	515156 1170	50	151	
76	Пеленка с выжимным устройством 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБС-120	515156 1164	30	151	
77	Пеленка с выжимным устройством 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБС-120-01	515156 1165	30	151	
78	Пеленка с выжимным устройством 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБЗ-120	515156 1167	30	151	
79	Пеленка с выжимным устройством 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТБЛ-120	515156 1161	30	151	
80	Пеленка для стальных приборов 400 x 600 x 850 Объединение „Смоленскторгмаш“	ТЕН-900	515156 1176	25	152	
81	Линия самообслуживания 8000 x 160 x 1600 н=5,83м Харьковский завод торгового машиностроения	АС-А	515154	1240	153-155	

27-0-3.86-1-Д1

Копиров. Вкл.

Формат А3

АНК

21

Ms. A. 9. 2. 27-0-3. 86

ИЗДАНИЕ ПОДАТ. ПОДАТ. В ДАТА ВЗЕМ. ИЛИ В

1	2	3	4	5	6	7
82	Линия самообслуживания 8800 x 1160 x 1600 H=652квт	ЛБ-Б	51 5154	1400	153; 156-158	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
83	Линия самообслуживания 9200 x 1160 x 1600 H=7,15квт	ЛБ-В	51 5154	1500	153; 158-159	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
84	Линия самообслуживания 6500 x 1160 x 1600	ЛБ-Г	51 5154	980	153; 160-161	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
85	Емкость функциональная 530 x 325 x 200	Е1 x 200 К1	51 5158 0220		162	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
86	Емкость функциональная 530 x 325 x 200	Е1а x 200 К1а			162	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
87	Емкость функциональная 530 x 325 x 150	Е1а x 150 К1а	51 5158 0217		162	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
88	Емкость функциональная 530 x 325 x 100	Е1а x 100 К1а	51 5158 0268		162	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
89	Емкость функциональная 530 x 325 x 100	Е1 x 100 К1	51 5158 0214		162	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
90	Емкость функциональная 530 x 325 x 65	Е1 x 65 К1			162	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
91	Вкладыш перфорированный 530 x 325 x 130	М1 x 130	51 5158 0286		162	
	Объединение "Смоленскторгмаш"					
92	Противень 530 x 325 x 40	О1 x 40			162	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
93	Емкость 530 x 325 x 40	Е01Б x 40			162	
	Объединение "Киргизторгмаш"					

27-0-3. 86-1-41

Колупов, Бень.

22

ФОРМА № 3

M. M. D. N. 270-3.86

[illegible]

ЧУЖИМ ЛЕДОВИ ПОДА, И ДАМО
ВЗАМ ШНАК

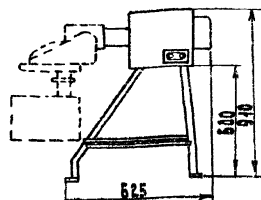
27-0-3, 86-1-41

23

Копиров. Руб.

Формат АЗ

Общий вид



Компакт универсальной машины ПУ-0.6:
привод П-2; мясорубка МС 2-70; много-
целевой механизм МСЧ-7-В-20; рычагатель МС-19-1400;
механизм для нарезания вареных овощей МС-16-160;
овощерезка 822-7-10 с противочным приспособлением;
механизм МС 26-100 для нарезки сырого картофеля.

Технические характеристики

Привод П-2

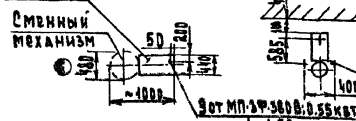
1. Электродвигатель: 4АХ80АЧУЗ
тип
мощность, кВт 0.55
напряжение, В 380
род тока трехфазный переменный
2. Габаритные размеры (без подставки), мм
длина 530
ширина 280
высота 310
3. Габаритные размеры (с подставкой), мм
длина 625
ширина 440
высота 540
4. Масса, кг 40

Подставка ПП-1

1. Габаритные размеры, мм:
длина 625
ширина 440
высота 600
2. Масса, кг 40

Монтажная схема

Привод



Мясорубка МС 2-70

1. Производительность, кг/ч 75
2. Габаритные размеры, мм:
длина 310
ширина 310
высота 200

3. Масса, кг 7.0
- Механизм для нарезания вареных овощей МС-16-160

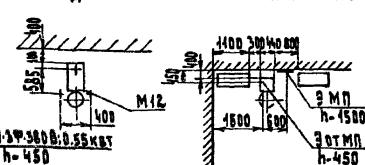
1. Производительность, кг/ч 160
2. Габаритные размеры, мм:
длина 420
ширина 360
высота 410
3. Масса, кг 12
- Механизм для нарезания картофеля на брусочки МС 26-100

1. Производительность, кг/ч 100
2. Габаритные размеры, мм:
длина 318
ширина 242
высота 360
3. Масса, кг 16

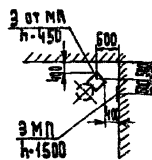
Овощерезка 822-7-10

1. Производительность, кг/ч при нарезании 250
2. Габаритные размеры, мм:
длина 370
ширина 260
высота 360
3. Масса, кг 8

Схема крепления привода



Варианты размещения



Рычатель МС-19-1400

1. Производительность, порции/ч 1400
2. Габаритные размеры;
длина 375
ширина 150
высота 235

3. Масса, кг 10
- Механизм многоцелевой МСЧ-7-В-20

1. Производительность при перемешивании фарша, кг/ч 150
2. Габаритные размеры, мм:
длина 580
ширина 480
высота 660

3. Масса в сборе, кг 32

Код ОКП 5151350014
Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

27-0-3.86-1-2

И. КОМП. РАЗРАБОТКА	П. КОМП. РАЗРАБОТКА	И. КОМП. РАЗРАБОТКА	П. КОМП. РАЗРАБОТКА
Г. А. СПЕЦ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ	Г. А. СПЕЦ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ	Г. А. СПЕЦ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ	Г. А. СПЕЦ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ
Р. К. Р. МИРОНОВА	Р. К. Р. МИРОНОВА	Р. К. Р. МИРОНОВА	Р. К. Р. МИРОНОВА
Ст. инж. Сидорова	Ст. инж. Сидорова	Ст. инж. Сидорова	Ст. инж. Сидорова

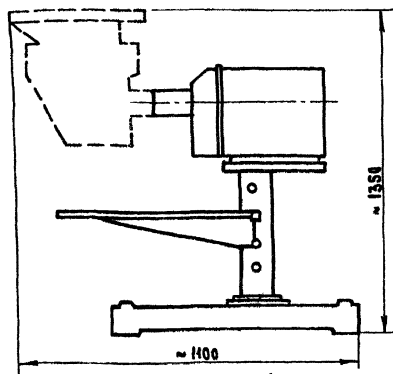
МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ	СТАДИИ	АВТОР	АВТОР
ПУ-0.6	Р	1	1
ЦНИИП	И. КОМП. РАЗРАБОТКА	П. КОМП. РАЗРАБОТКА	И. КОМП. РАЗРАБОТКА

А.1

т.м. 2.2. 24-0-86

Ум.к. 0001. 0001. 1. 0001. 0001. 0001.

Общий вид



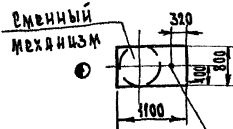
Привод универсальный и емкие механизмы к нему предназначены для механизации сезонных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Комплект привода универсального П-1: привод П-1, подставка ПП-1, мясорубка ММП-1, механизм для взбивания и перемешивания МП-1, механизм ошпаривательно-проточный МП-1.

Технические характеристики привода П-1

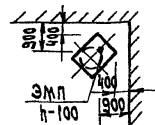
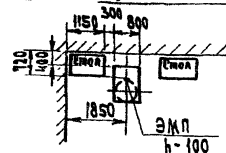
1. Электродвигатель
тип ЯЭП-12-4/6
мощность, кВт 0,6 / 0,85
напряжение, В 220 или 380
род тока трехфазный переменный
2. Габаритные размеры без подставки, мм
длина 325
ширина 300
высота 325

Монтажная схема



ЭЗФМП 220 или 380-0,6/0,85 кВт
 $\lambda = 100$

Варианты размещения



3. Габаритные размеры/подставка, мм:

длина 1100
ширина 800
высота 1350

4. Масса привода, кг

подставка ПП-1 41

1. Габаритные размеры, мм:

длина 1040
ширина 800
высота 720

Мясорубка ММП-1

1. Производительность, кг/ч

70

2. Тип механизма

тип 1 ГОСТ 71-74

3. Габаритные размеры, мм

длина 310
ширина 310
высота 305

4. Масса, кг

Механизм для взбивания и перемешивания МП-1

1. Производительность

при взбивании циклов/ч 4-6

2. Емкость бачка, л

при перемешивании 150

3. Габаритные размеры, мм

длина 1450
ширина 610
высота 620

4. Масса с полным комплектом, кг

36

1. Производительность, кг/ч

300 ÷ 500

2. Габаритные размеры, мм:

ошпаривательного механизма
длина 330
ширина 1450
высота 460

3. Масса механизма, кг

14,5

КОД ОКП 5151350025

Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

27-0-3. 86-1-3

Машина
универсальная
П-1

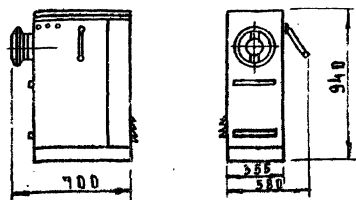
Стандарт Амет Аметов
Р 1 4
ЦИИЭП
СЕРТИФИКАТ
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
КОМПЛЕКСА

Копиров. Р.м.

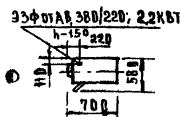
Формат А3

21185-01

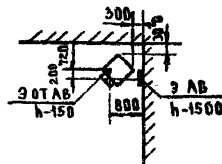
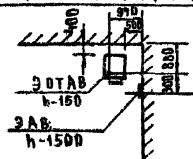
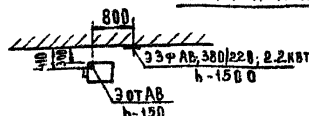
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ

Автоматический выключатель
поставляется комплектно.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на предприятиях общественного питания.

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

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров. В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие

которой в виде патрубков входит в горловину корпуса мясорубки. Над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию кисти руки работающего в мясорубку во время ее работы. Основание мясорубки представляет собой чугунную плиту с отверстиями под анкерные болты. В верхней части машины расположен электрошкаф с электроаппаратурой. На боковой лицевой панели машины расположены кнопки управления и сигнальная лампа

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, кг/ч 500
 - ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
 - ТИП 4А100Л6У3
 - МОЩНОСТЬ, кВт 2.2
 - РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - НАПЯЖЕНИЕ, в 380/220
 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 - ДЛИНА 100
 - ШИРИНА (БЕЗ ВЫСТУПАЮЩИХ ЧАСТЕЙ) 355
 - ВЫСОТА 940
 - МАССА, кг 140
 - КОД ОКП 5151321030
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Объединение
"БЕЛАРУСТОРГМАШ"

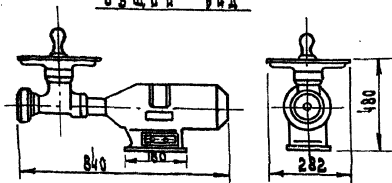
27-0-3. 80-1-4

ИЗДАТЕЛЬСТВО
МОНТОР СЕРВАН
РАСПРОСТРАНЕНИЕ
РУК. ГР. МИНИСТЕРСТВО
СТ. ПИЖ. РАБОТАЮЩИЙ

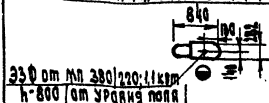
МЯСОРУБКА
ММ-500

СТАЦИОНАРНЫЙ
П. 1. 1
ЦИНИЭП
ТОРГОВО-ПРОМЫСЛ.
РАСПРОСТРАНЕНИЕ

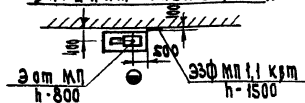
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Примечание

Мясорубка устанавливается на столе и крепится к нему болтами.

Мясорубка предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша. В мясорубку входит: собственно мясорубка, редуктор и электродвигатель. Мясорубка состоит из чугунного корпуса, в котором вращается шнек, загрузочной тарелки с толкателем, нажимной гайки, набора ножей и решеток.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями разного диаметра.

Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч, не менее 180
 2. Электродвигатель, тип ЧД80АЧЗ
мощность, кВт 1.1
род тока трехфазный переменный
напряжение, В 380/220
 3. Число оборотов шнека, об/мин 240
 4. Габаритные размеры, мм:
длина 840
ширина 282
высота 480
 5. Масса, кг 70
КОД ОКП 515131001
- Изготовитель: Объединение
„Беларусогормаш“

27-0-3. 86-1-5

Машина кухонная
М2 (764)

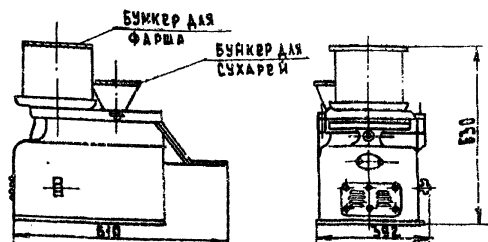
Исполн	Лист	Листов
Р	1	1
Оформлено в соответствии с требованиями		

Капыров. Вм.

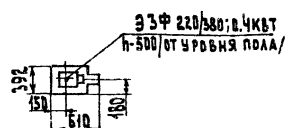
— Формат А3

Л.1

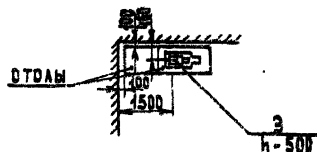
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность, шт/ч 2240
- Емкость бункера для фарша, кг 10
- Емкость бункера для сухарей, кг 07
- Число оборотов формующего стола, об/мин 124
- Число оборотов шнека, об/мин 374
- Электродвигатель:
мощность, кВт 0,4
напряжение, В 220/380
рода тока трехфазный переменный
- Габаритные размеры, мм:
длина 610
ширина 392
высота 630
- Масса, кг
код ОКП 5151340001
изготовитель: Пермский завод
торроторо машиностроения.

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

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

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

В загрузочном бункере имеется шнек, который вращаясь на верти-

кальной оси, подает фарш на формование. Включение и выключение машины производится пакетным выключателем.

27-0-3.86-1-6

инженер	СЕРГЕЕВ	27-0-3.86-1-6
конструктор	ПОРТОВА	27-0-3.86-1-6
владелец	ПРОДЫНКО	27-0-3.86-1-6
уч. пр.	МИРОШНИКОВ	27-0-3.86-1-6
ст. инж.	СМОЛДОВА	27-0-3.86-1-6

МАШИНА
ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ
МФК-2240

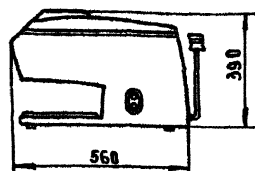
СТАНДАРТ	ГОСТ 19080-77
ГОСТ 19080-77	ГОСТ 19080-77
ГОСТ 19080-77	ГОСТ 19080-77
ГОСТ 19080-77	ГОСТ 19080-77

21185-01

ИНЖЕНЕР И ДАТА ВВЕДЕНИЯ

ЛЛТ

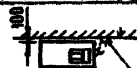
ВНЕШНИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



3 ф. 220, 0.27 кВт
h ~ 1300

МЯСОРИХАТЕЛЬ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ДВУХКРАТНОМ ПРОПУСКАМИ, ПОРЦИЙ/МИН 15
2. ЧИСЛО ОБОРОТОВ НОЖЕВЫХ ВАЛОВ, ОБ/МИН 90
3. КОЛИЧЕСТВО НОЖЕВЫХ ВАЛОВ, ШТ 2
4. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:

ТИП	АВЕ-072-4
МОЩНОСТЬ, кВт	0.27
НАПРЯЖЕНИЕ, В	220
РВД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	560
ШИРИНА	260
ВЫСОТА	390
6. МАССА, кг. 37

КОД ВКД 5151390 004
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД
ТОВРОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА ПРИ ПРИГOTOВЛЕНИИ ОТБИВНЫХ, ШНИЦЕЛЕЙ, РОМШТЕКСОВ, БИФШТЕКСОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. МАШИНА СОСТОИТ ИЗ ОСНОВАНИЯ, КОРПУСА, ПРЫШКИ, СМОНТИРОВАННОЙ В КОРПУСЕ КАРЕТКИ С ФРЕЗАМИ И ГРЕБЕНКАМИ, ЧЕРЕЗЧУГОВОГО РЕДУКТОРА, ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, ПАНЕЛИ КОНДЕНСАТОРОВ И МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ. В КРЫШКЕ ИМЕЕТСЯ ВОРОНКА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ МЯСА. ПУСК И ОСТАНОВКА МАШИНЫ ПРОИЗВОДИТСЯ КНОПОЧНЫМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ, РАЗМЕЩЕННЫМ НА ПЕРЕДНЕЙ СТЕНКЕ КОРПУСА МАШИНЫ. ПРОЦЕСС РЫХЛЕНИЯ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В НАНЕСЕНИИ НА ПОВЕРХНОСТЬ МЯСА НАСЕЧЕК В ВИДЕ БУРОВОЗДОВ, РАЗРУБАЮЩИХ СОЕДИНИТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ И УВЕЛИЧИВАЮЩИХ ПОВЕРХНОСТЬ МЯСА. ПОРЦИЯ МЯСА, ОПУСКАЕМАЯ В ПРИЕМНУЮ ВОРОНКУ МАШИНЫ, ЗАХВАТЫВАЕТСЯ ВРАЩАЮЩИМИСЯ НАВСТРЕЧУ ДРУГ ДРУГУ НОЖАМИ И ПРОХОДИТ МЕЖДУ НИМИ. ЗУБЬЯ ФРЕЗ ОДНОГО ВАЛА

ВОДЯТ В ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ФРЕЗАМИ ДРУГОГО ВАЛА И, ПРОВАЛКИВАЯ МЯСО, ОДНОВРЕМЕННО ПРОРЕЗАЮТ ЕГО, НАРУШАЯ СОЕДИНИТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ.

27-0-3.86-1-7

МАШИНА ДЛЯ
РЫХЛЕНИЯ МЯСА
МРМ - 15

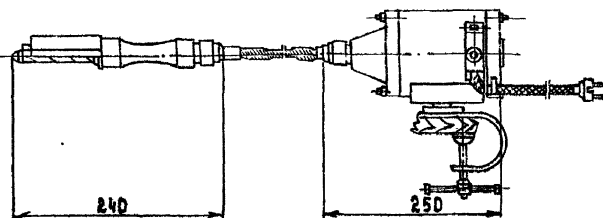
СТАЛИАЯ	АНСТ	ЛНСТ	В
Р	1	1	1
ОБЩЕГО ПРОЕКТА ЗАКАЗЧИКА ТРИСТСКОЕ НОМАЛОВО			

21185-01

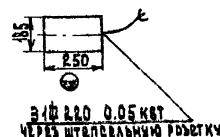
Г.М.Д.П. 27-0-3.86

ЛНМ-С-ПОВ-ПОДЛ-НАКТА-ВЗЛМ-ИМР

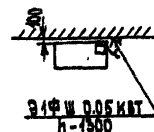
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Припособление устанавливается на столе.

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

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 50-60
2. Электродвигатель:
 - тип МД-50
 - мощность, кВт 0,05
 - род тока однофазный переменный
 - напряжение, В 220
3. Длина гибкого вала, мм 1200
4. Габаритные размеры, мм:
 - привода:
 - длина 250
 - ширина 185
 - высота 250
 - скребка:
 - длина 240
 - ширина 50
 - высота 50
5. Масса приспособления, кг 0,7
6. Масса скребка, кг 0,4

КОД ОКП 5451312004

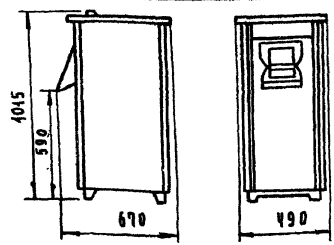
Изготовитель: Кибартайский
завод торгового оборудования

27-0-3.86-1-8

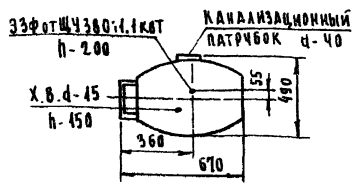
Наименование				27-0-3.86-1-8			
И.м.тех. Н.С.ВЕРДЛОВ				Приспособление			
И.м.контр. П.О.РЯБОВА				для очистки рыбы			
Р.д.пр. И.П.О.ЛЫНОВА				РД-1М			
Р.ч.к.р. М.И.РОДОВА				Этап 1 из 1 листов			
Ст.инж. С.И.Д.РОВА				ЦНИИЭП			

М.Т.

Общий вид



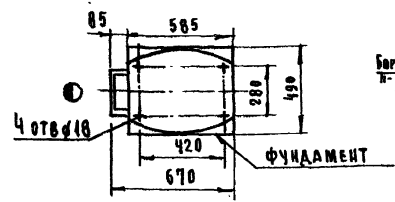
Монтажная схема



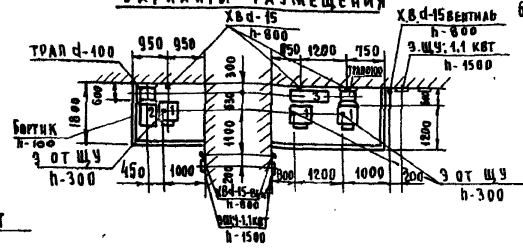
Техническая характеристика

- 1. Производительность, к/ч 400
- 2. Количество загружаемого картофеля, кг. 22
- 3. Емкость рабочей камеры, л 50
- 4. Электродвигатель:
 - тип 4А80В6У3
 - мощность, кВт 1,1
 - род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - напряжение, В 380
- 5. Габаритные размеры, мм:
 - длина 670
 - ширина 490
 - высота 1015
- 6. Масса, кг 135
- КОД ОКП 5151311047
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ "БЕЛАРУС ТОРГМАШ"

План расположения
фундаментных болтов



Варианты размещения



- 1-картофелечистка МОК-400
- 2-песколовка П-1 (700x400x295)
- 3-песколовка П-2 (1000x400x295)

Требования к монтажу и установке

- 1. При установке картофелечисток сам в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
- 2. Вблизи машины за пределами бортика монтируется щит управления, на котором устанавливаются автоматический выключатель, магнитный пускатель и кнопка управления
- 3. Картофелечистка устанавливается на полу и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами М16
- 4. От стены до картофелечистки вода подводится по месту

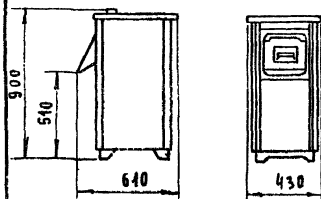
Электроаппаратура поставляется комплектно:

				27-0-3.86-1-9			
				МАШИНА КАРТОФЕЛЕЧИСТИТЕЛЬНАЯ МОК-400			
				СТАДИИ ЛСТ ЛСТОВ			
				Р 1 1			
				ТОРГОВО-СЫТОВЫЙ БЛОК ТОРГОВЫЕ КОМПЛЕКСЫ			

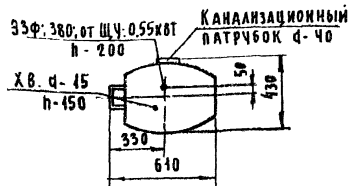
М.Т. А. П. 27-0-3.86

АА.1

ОБЩИЙ ВИД



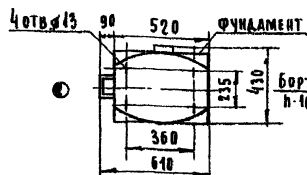
МОНТАЖНАЯ СХЕМА



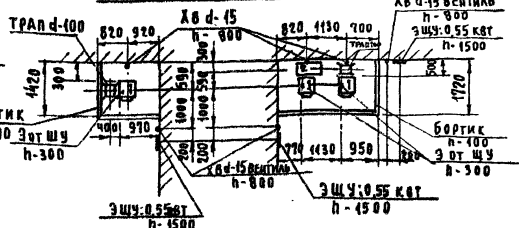
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч 250
2. Количество загружаемого картофеля, кг. 11
3. Емкость рабочей камеры, л 28
4. Электродвигатель:
 - ТИП 4АХ71АЧ, ЧЗ
 - МОЩНОСТЬ, КВТ 0.55
 - РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
5. Габаритные размеры, мм:
 - ДЛИНА 610
 - ШИРИНА 430
 - ВЫСОТА 900
6. Масса, кг. 98
- КОД ОКП 51513110 14

Изготовитель: Объединение
„Беларусторгмаш.“

План расположения
фундаментных болтов

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-250 |
| 2 | ПЕСКОЛОВКА П-1 (100x400x295) |

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. При установке двух или более картофелеочисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
2. Близи машины за пределами бортика монтируется щит управления, на котором устанавливаются автоматический выключатель, магнитный пускатель и кнопка управления.
3. Картофелеочистка устанавливается на полу и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами М 4.
4. От стены до картофелеочистки вода подводится по месту.

Электроаппаратура поставляется комплектно.

27-0-3.86-1-10

НАЧ. УСТ.	С. ВЕРАЛОВ	1980
Н. КОНТР.	П. БРАТОВА	1980
Г.А. СРЕД.	И. ГИДАНКОВА	1980
Р.У.К. Г.Р.	М. МИРОНОВА	1980
СТ. НАМ.	С. КАВРОВА	1980

МАШИНА.

КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ
МОК - 250

СТАНДАРТ	ЛМСТ	ЛМСТОВ
СТАНДАРТ	ЛМСТ	ЛМСТОВ
СТАНДАРТ	ЛМСТ	ЛМСТОВ
СТАНДАРТ	ЛМСТ	ЛМСТОВ

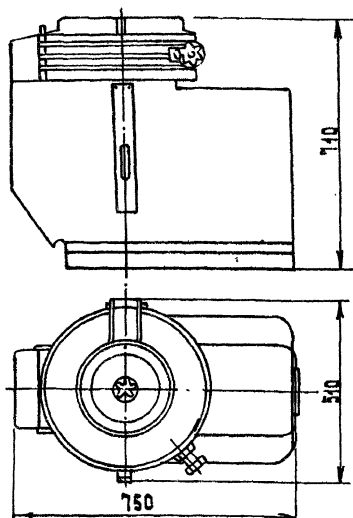
ФОРМАТ А3

21185-01

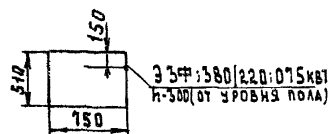
Т.М.А.П. 27-0-3.86

ИНВЕНТАРЬ ПОДПИСИ ДАТА ВЗН. ИМ.А.

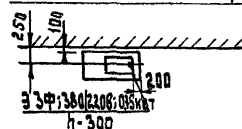
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина устанавливается на
подставке высотой 500-600 мм

Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч
 - при нарезании овощей на барабане, кружочками толщиной 3 мм и соломкой 3х3 мм 1500-2000
 - брусочками 6х6 мм, 10х10 мм 2000-3500
 - при шинковании капусты на 4 частицы толщиной 3 мм 600-850
 - при резке соломкой 3х3 мм 1500-2000
 - при нарезании ручным приспособлением 80+300
2. Электродвигатель
- | | |
|---------------|-----------------------|
| тип | 4 А 80 А БУЗ |
| мощность, кВт | 0.75 |
| род тока | трехфазный переменный |
| напряжение, В | 380/220 |
3. Рабочитные размеры, мм:
- | | |
|--------|-----|
| длина | 750 |
| ширина | 510 |
| высота | 710 |
4. Масса, кг/с комплектом рабочих органов/ 90
код ОКП 515132 2007

Изготовитель: Объединение «Беларусьоргмаш»
Ручочным выключателем, который не позволяет
включать машины при снятом сменном приспособ-
лении.

Универсальная овощерезательная машина предназна-
чена для нарезки сырых овощей и шинкования капу-
ты в предприятиях общественного питания.

Машина состоит из корпуса, роторного и дискового при-
способлений для нарезания продуктов и привода. В кор-
пусе машины установлен вертикальный приводной вал,
вращение которому передается от электродвигателя.
На верхнем конце вала установлен стакан с двумя ши-
пами для передачи вращения рабочим органам двух
сменных приспособлений для нарезания продуктов.

Приспособления устанавливаются в верхней части корпуса.

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

27-0-3.86-1-11

Исполнитель: ПОЛЬСКАЯ

МАШИНА
ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ
УНИВЕРСАЛЬНАЯ МРО 400-1000

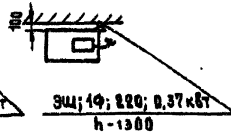
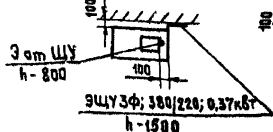
СТАНДАРТ
Р 1
ЦИНИЭП
ГОРТАВ
ЗАКЛЮЧ
И
ПРИКЛЮ
КОМПЛЕКС

Техническая характеристика МР0-50-200 МР00Ф-200



31Ф; 2206; 0,37кВт
через штепсель

Technical drawing of the front view of the machine. The drawing shows a rectangular frame with a central circular component. Dimensions are indicated: 530 for the width and 335 for the height.

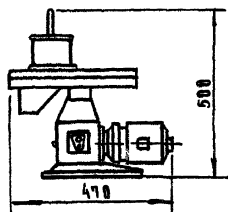


Изготовитель: Объединение «Белорусторгмаш»

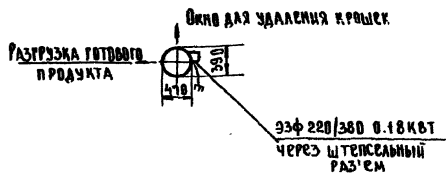
Электрощиток поставляется комплектно
(для МРО-50-200)

21485-01

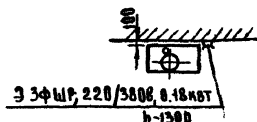
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|---------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч | 160 |
| 2. МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, КВт | 0.18 |
| 3. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | 220/380 |
| 4. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 3 |
| 5. КОЛИЧЕСТВО СМЕННЫХ РЕШЕТОК | 3 |
| 6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм: | |
| ДЛИНА | 470 |
| ШИРИНА | 390 |
| ВЫСОТА | 500 |
| 7. МАССА, кг | 2.5 |
| Код ОКН | 515132 201307 |
| ИЗГОТОВИТЕЛЬ: г. КАЛИНИНГРАД п/я 0М 246/9 | |

ПРИМЕЧАНИЕ

МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА МЕТАЛЛИЧЕСКОМ СТОЛЕ.

МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ НА КОМТКИ И СЛАМКОЙ ДЛЯ ВИШНЕРЕТОВ, САЛАТОВ, ГАРНИРОВ И БОРЩА В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

МАШИНА СОСТОИТ ИЗ ПРИВОДА, КОРПУСА, ТАРЕЛКИ, НОЖА, НОЖЕВОЙ РАМКИ И КРЫШКИ С ЗАГРУЗОЧНОЙ ГОРЛОВИНОЙ И ТОЛКАЧОМ.

ТАРЕЛКА ИМЕЕТ ДВА РАЗГРУЗОЧНЫХ ОКНА. ОДНО - ДЛЯ РАЗГРУЗКИ НАРЕЗАННЫХ ОВОЩЕЙ. ДРУГОЕ - ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ КРОШЕК, ОБРАЗУЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕЗАНИЯ.

ВКЛЮЧАЕТСЯ И ВЫКЛЮЧАЕТСЯ МАШИНА КНОПОЧНЫМ ПУСКАТЕЛЕМ, УКРЕПЛЕННЫМ В КОРПУСЕ.

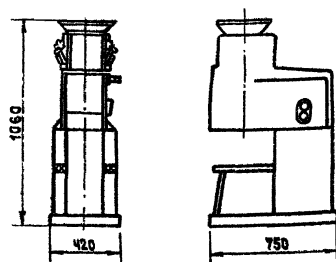
27-0-3.86-1-13

ИЗГОТОВИТЕЛЬ
И КОНТРОЛЬ
ТАС. СПЕЦИАЛИСТ
РЧ. ГР. МИРОШНИКОВА
СТ. ИНЖ. СЕДОРОВА

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ
ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ
МРОВО - 160

СТАДАН ЛИСТ ЛИСТОВ
Р 4 4
ИНИИЭП
ГОРОВО-
ВЫТОВСКИЙ
ЗАВОД И
ИЗГОТОВИТЕЛЬ
КОМПАНИИ

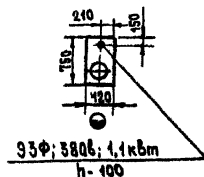
Общий вид



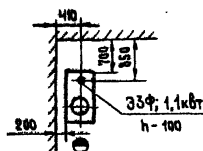
Машина крепится к полу тремя анкерными болтами М12.

Машина предназначена для тонкого измельчения сырых овощей и фруктов. Используется в производственных цехах диетических столовых комбинатах питания. Машина состоит из алюминиевого корпуса, электродвигателя, подставки, баала, лотка, крышки, терки, ротора, бункера. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя цилиндрическая - рабочей камерой, в которой помещается вращающийся ротор. В цилиндрической стенке бункера имеется окно, в которое вставляется терка. В нижней части корпуса имеется наклонный лоток для отвода готового продукта в приемную емкость.

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 100
2. Размеры частицы перерабатываемого продукта, мм 1
3. Ток трехфазный переменный
4. Электродвигатель:

Тип ЧА8086УЗ

Напряжение, В 380

Установочная мощность, кВт 4,1

Частота вращения, об/мин 350

5. Габаритные размеры, мм не более:

Длина 750

Ширина 420

Высота 1060

6. Масса, кг не более 88

КОД ОКП 5151322016

изготовитель: Объединение

„Белорусторгмаш“

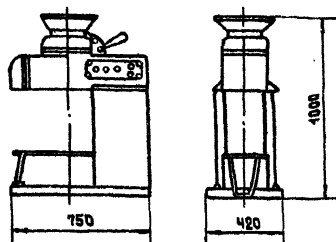
27-0-3.86-1-14

Изм. №	Свердловск	М.Т
И.контр.	Свердловск	М.Т
П.контр.	Свердловск	М.Т
Р.контр.	Свердловск	М.Т
Р.контр.	Свердловск	М.Т

Машина для измельчения сырых овощей
МИСО

Степень	Автом.	М.Т
Р	Автом.	М.Т
ЦНИИ ЭП	Автом.	М.Т

Общий вид

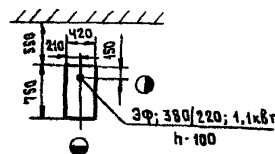


Машина крепится к полу тремя анкерными болтами М12

Протирочная машина предназначена для протирки следующих продуктов: картофеля, овощей, воровых, круп-вареных; мяса, печени, рыбы (мягких сортов) - вареных, предварительно измельченных на мясорубке; творога без предварительной обработки.

Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположен вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиноременную передачу. На валу крепятся сменные роторы для различных продуктов. Сменные сита или терочный диск неподвижно устанавливаются в корпусе. Для выбрасывания протертого продукта из корпуса служит

Монтажная схема



Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч

Картофель	800
Каша крупяные, творог, горох, фасоль	600
Свекла, морковь	300
Мясо, печень	100
Яблоки	700
Фрукты косточковые	150
- Электродвигатель:

Тип	ЧА80 В6У3
Мощность, кВт	1,1
Род тока	трехфазный переменный
Напряжение, В	380/220
- Габаритные размеры, мм:

Длина	750
Ширина	420
Высота	1000
- Масса, кг

Масса	90
-------	----
- Код ОКП

Код ОКП	5151332007
---------	------------
- Изготовитель: Объединение "Белорусторгмаш"

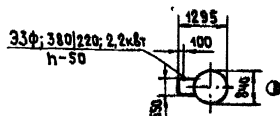
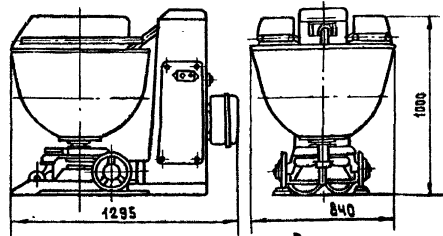
сбрасыватель, выполненный в виде крышки, шарнирно соединенной с корпусом. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя - рабочей камерой. Подставка под емкость для протертого продукта может устанавливаться в двух положениях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

Конт. и подк. Листов и всего

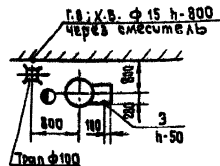
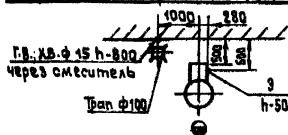
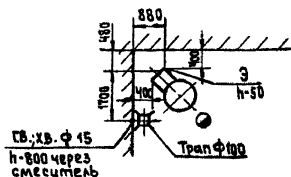
М. А. П. 27-0-3.86

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

Мантальная схема



Варианты размещения



Требования к монтажу и установке

1. Машина крепится к полу анкерными болтами.
2. Предусмотреть площадки для безопасной скатки дежи и для размещения двух остальных.
3. Машина комплектуется тремя дежами.

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Машина состоит из двух частей — собственно машины и подкатных домкратов. Собственно машина состоит из плиты установленной на четырёх редукторах, корпуса машины с кривошипом, приводящим в движение месильный рычаг и ограждения. Подкатная часть состоит из собственно домкратов, закреплённых на тележке, которая имеет три колеса, одно из которых — малое является направляющим. Домкрат на машине при работе удерживается тремя штырями, концы которых при накатывании входят в специальные отверстия, имеющиеся на корпусе тележки домкратов. Для накатывания и скатывания

Техническая характеристика

- | | |
|--|-----------------------|
| 1.Объем дежи, л | 140 |
| 2.Время одного замеса, мин | 3+20 |
| 3.Число оборотов дежи, об/мин | 41 |
| 4.Число оборотов месильного рычага, об/мин | 26; 75 |
| 5.Электродвигатель | |
| Тип | АО2-31-4 |
| Мощность, кВт | 2,2 |
| Род тока | Трехфазный переменный |
| Напряжение, в | 380/220 |
| 6.Габаритные размеры машины с дежой, мм | |
| Длина | 1295 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 1000 |
| 7.Габаритные размеры подкатной дежи, мм | |
| Диаметр | 790 |
| Высота | 725 |
| 8.Масса машины с дежой, кг | 350 |
| 9.Масса подкатной дежи, кг | 70 |
| КОД ОКП | 5151331001 |

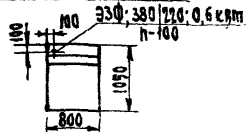
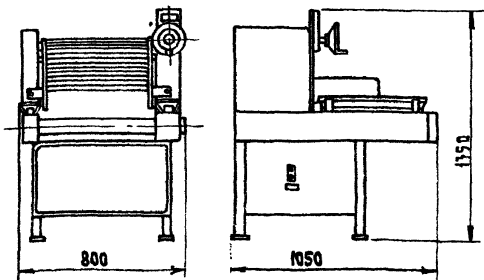
Изготовитель: Ашкеназский
Машиностроительный завод
им. XX -летия ТССР

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

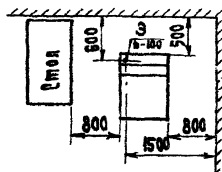
[illegible]

T.M.A. N. 27-0-3.86'

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Вариант размещения



Предусмотреть установку производственного стола.

Машина предназначена для раскатки слоеного теста, а также теста для лапши и хвороста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из каркаса, на котором размещены при-
нимающий транспортер и две ленточные стойки.

Витцы каркеса размещены привод и электроды ток. Между собой камы расположены подающий транспортер, подвижной раскатывающий валок и два защитных ограждения, передние и задние.

Для подсчета вязкости от теста на ВУАУ закреплен фторопластовый скребок.

Для ручной посыпки теста мукой на машины установлены съемные лотки.

Работа машины происходит следующим образом: заперенный на подающих транспортер кусок теста проходит между подвижным валком и нижним валком (через транспортерный дефлектор), после чего попадает на размещающий транспортер и возвращается к переднему краю машины. Для последующей раскатки изменяющий зазор и тем самым пропускают между валками до получения необходимой толщины.

Техническая характеристика

- | | | |
|----|--|----|
| 1. | Производительность, кг/ч не менее | 60 |
| 2. | Толщина слоя раскатываемого теста, мм не более | 50 |
| 3. | Порция теста, кг не более | 10 |
| 4. | Электродвигатель | |

т.ч. л. АДА-31-4

МОЩНОСТЬ, кВт	0.6
---------------	-----

напряжение, В 380/220

РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ

5. Линейная скорость движения транспор-
теров и вагонов м/с

6. Габаритные размеры, мм:

AAHHH 1053

ДЛИНА	1000
ШИРИНА	800

Высота 13,50

- | | |
|-------------|-----|
| 7. Мяса, кг | 200 |
|-------------|-----|

OKP 515139 0007

Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения.

27-0-3, 86-1-17

Машина
раскатывания теста
МРТ - 60М

Стандия	Цент	Дистов
Р	Г	Г
ЦНИИЭП		торгово- бытовых защитных и туристских книжек

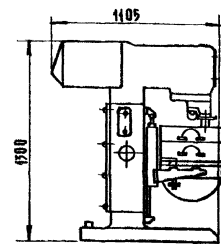
Карцера, Бунд.

Формат А3

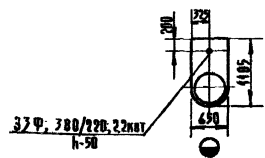
А.И.

Т.М.А.П. 27-0-3.86

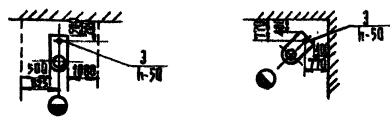
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Емкость бачка, л 40
2. За электродвигатель:
тип А02-32-6
мощность, кВт 2,2
напряжение, в 380/220
3. Вид тока трехфазный переменный
4. Габаритные размеры, мм:
длина 1105
ширина 650
высота 1300
5. Масса машины, кг 400
6. Масса с полным комплектом, кг 400
код ОКП 515133 3010
Изготовитель: Ашхабадский
машиностроительный завод им. XX-летия ТССР

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами.

Машина предназначена для механизации процессов взвешивания различных смесей: безжировых и жирно-сахарных, слипок, муссов, сандвичков, кремов в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

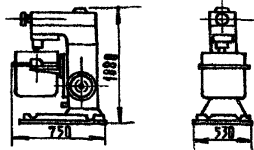
Машина состоит из следующих основных узлов: лопаты, станины, коробки скоростей, бачка с надетаской, электродвигателя.

Пульт управления расположен на станине со стороны вращения управления.

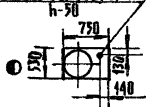
ОБЩ. ХОЗ. ПОДП. И ДАТА. ВЗН. ИЛИ

				27-0-3.86-1-18			
И.П.Т.Е.Х.И.К.И.	С.О.О.Б.А.Д.	И.П.Т.Е.Х.И.К.И.	С.О.О.Б.А.Д.	И.П.Т.Е.Х.И.К.И.	С.О.О.Б.А.Д.	И.П.Т.Е.Х.И.К.И.	С.О.О.Б.А.Д.
А.С.О.П.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	А.С.О.П.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	А.С.О.П.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	А.С.О.П.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.
У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.	У.П.Р.А.В.Л.Е.Н.И.Е.
МАШИНА ВЗВЕШИВАЛЬНАЯ АВ-40				МАШИНА ВЗВЕШИВАЛЬНАЯ АВ-40			

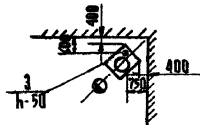
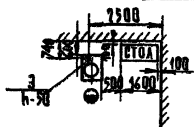
ДВИЖАЮЩАЯ СХЕМА



33Ф; 380/220; 0,8кВт



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ
Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами ЛМ2.

Общественного питания

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

На крышнейтеи корпуса устанавливается резервуар. Сверху на резервуар надевается дополнительный кожух, препятствующий разбрызгиванию продукта из резервуара. В корпусе смонтирован пакетный переключатель.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 | Емкость бака, л | 35 |
| 2 | Электровыбатель: | |
| | тип | 4 А ВОА 433 |
| | мощность, кВт | 0,8 |
| | род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| | напряжение, В | 380/220 |
| 3 | Скорость вращения взбивателя, об/мин | |
| | вокруг своей оси | от 200 до 425 |
| | вокруг оси бака | от 60 до 185 |
| 4 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 750 |
| | ширина | 530 |
| | высота | 1180 |
| 5 | Масса, кг | 175 |
| | код ОКП | 51513330 07 |

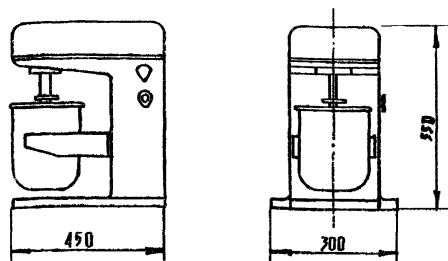
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: АШХАБАДСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ З-Д
ИД. XX - ЛЕТНЯ ТССР

27-0-3. 86-1-19

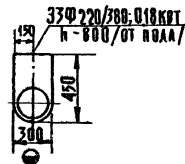
[illegible]

А.И.

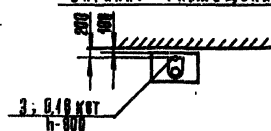
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|----------------|
| 1 Емкость бачка, л | 6 |
| 2 Частота вращения взбивателя, об/мин: | |
| вокруг осей бачка | 110 ÷ 200 |
| вокруг собственной оси | 370 ÷ 470 |
| 3 Изменение скоростей | бесступенчатое |
| 4 Электродвигатель: | |
| тип | АВ-042-4 |
| мощность, кВт | 0,18 |
| напряжение, В | 220/380 |
| 5 Вид тока трехфазный переменный | |
| 6 Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 450 |
| ширина | 300 |
| высота | 550 |
| 7 Масса / не более/, кг | 35 |
| Код ОКП | 51 51 33 70 01 |
| Изготовитель: Пермский завод | |
| торгового машиностроения | |

Взбивальная машина устанавливается на столе.

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

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

бачка, установленного на кронштейне и взбивателя.

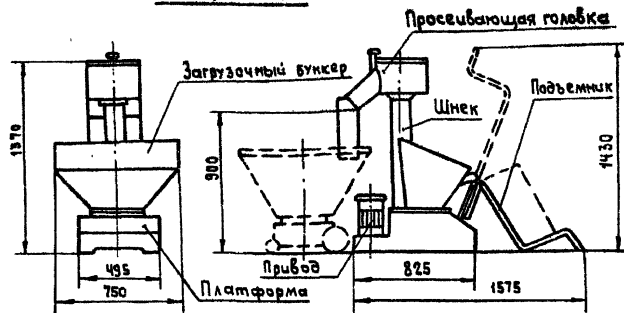
Магнитный пускатель закреплен на внутренней боковой стенке корпуса. В зависимости от видаготавливаемой смеси, частоты вращения взбивателя можно менять при помощи вариатора скоростей. Указатель частоты вращения взбивателя предусмотрен на боковой поверхности машины.

27-0-3. 86-1-20

ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	МАШ	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ	СТАДИОНАЛЬНЫЙ
И. КОПЧЕВ	ГОРБАТОВА	27-0-3. 86-1-20	ДВ-6	П. С. Г.
И. СЕРГЕЕВ	ГОРБАТОВА	27-0-3. 86-1-20		И. КОПЧЕВ
И. СЕРГЕЕВ	ГОРБАТОВА	27-0-3. 86-1-20		И. КОПЧЕВ
И. СЕРГЕЕВ	ГОРБАТОВА	27-0-3. 86-1-20		И. КОПЧЕВ

АЛ.1

Общий вид



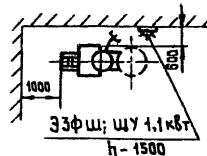
Примечание. Подключение машины к силовой эл.сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который устанавливается в месте удобном для обслуживания и поставляется комплектно.

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

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 800
 2. Число оборотов шнека, об/мин 740
 3. Диаметр шнека, мм 78
 4. Число оборотов крыльчатки, об/мин 480
 5. Размер ячейки сита, мм 1,4x1,6
 6. Емкость загрузочного бункера, кг 40
 7. Электродвигатель, тип А02-21-4
Мощность, кВт 1,1
 8. Напряжение, В 380/220
 9. Род тока трехфазный, переменный
 10. Габаритные размеры, мм:
максимальная длина с опущенным подъемником 1575
Длина 825
Ширина 750
Высота 1370
Высота с поднятым подъемником 1430
 11. Масса, кг 160
КОД ОКП 5151390001
- Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

положение, не него устанавливается мешок и поднимается на нужную высоту, часть муки высыпается в загрузочный бункер, после чего прессовальщик включается кнопкой „пуск“ кнопочной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек. Шнек перемещает её к прессующей головке, где она под действием центробежной силы проходит через отверстия в сите и с помощью скрепок направляется к разгрузочному лотку. Проходя через магнитную ленту разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

27-0-3. 86-1-21

Исполн. м.б.	Свердлов	М.б.
И. контр.	Горбатова	М.б.
Т.п. ст.ц.	Угловникова	М.б.
Рук. г.р.	Мирошникова	М.б.
Ст. инж.	Свердлов	М.б.

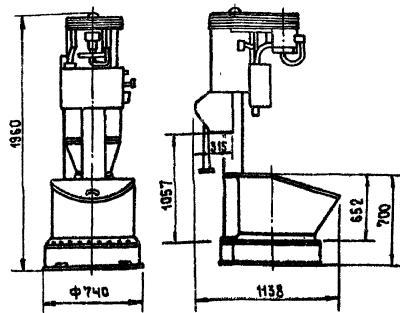
Машина
для просеивания муки
ММ-800

Склад	Акт	Листов
Р	1	1
Торгово-выставочный центр «Синтез»		

Шифр инв. Подп. и дата

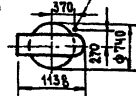
Взам. инв. №

Общий вид

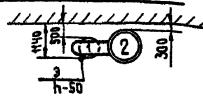


Монтажная схема

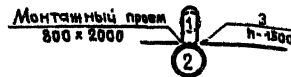
33ф; 380/220; 1,1кВт
h-50



Варианты размещения



Кладовая



Кондитерский цех

Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч 1250
- Электродвигатель:
 - Тип АД12-21-4
 - Мощность, кВт 1,1
 - Напряжение, В 380/220
 - Род тока Трехфазный переменный
- Габаритные размеры, мм:
 - Длина 1138
 - Ширина 740
 - Высота 1960
- Масса, кг 321
- КОД ОКП 513121102710
- Изготовитель: Киевское машиностроительное объединение, Киевпромашин

Требования к монтажу и установке:

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

Просеиватель П2-П предназначен для контрольного просеивания муки и удаления из неё ферромагнитных примесей. Основными узлами просеивателя являются: загрузочный бункер с крышкой и предохранительной решеткой, вертикальный шнек, просеивательная головка, магнитный аппарат, привод. Работа просеивателя заключается в следующем: мука из мешков засыпается в бункер; спиральные лопасти питателя подают муку в око

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

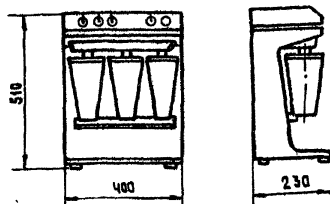
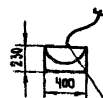
27-0-3. 86-1-92

Исполн.	С.В.Сидоренко	Провер.	С.В.Сидоренко
Н.м.м.	С.В.Сидоренко	Провер.	С.В.Сидоренко
Т.а.с.с.	С.В.Сидоренко	Провер.	С.В.Сидоренко
Т.а.с.с.	С.В.Сидоренко	Провер.	С.В.Сидоренко
Т.а.с.с.	С.В.Сидоренко	Провер.	С.В.Сидоренко

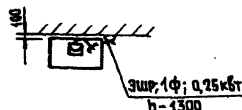
Просеиватель
вертикальный
П-2П

Статус	Лист	Листов
Р	1	1
ЦНИИЭП	Техническое задание на разработку и изготовление комплекта	

А.И.

Общий видМонтажная схема

31Ф: 220В; 0,25 кВт
ЧЕРЕЗ ШТЕЙБЕЛЬНУЮ РАЗЪЕМ

Вариант размещенияТехническая характеристика

1. Производительность, порц/ч 300
 2. Потребляемая мощность, кВт 0,25
 3. Род тока однофазный переменный
 4. Напряжение, В 220
 5. Режим работы установки-периодически-кратковременный
время, мин
работы 1+1,5
перерыва 3÷3,5
 6. Габаритные размеры, мм:
длина 400
ширина 230
высота 510
 7. Масса, кг 50
- Код окл. 5151780004 06
- Изготовитель: г. Воронеж п/я А-7677

Смесительная установка, Воронеж-3 устанавливается на прилавках или буфетных стойках без закрепления.

Установка, Воронеж-3 предназначена для приготовления молочных коктейлей, путем механического перемешивания входящих в коктейль компонентов. Установка состоит из станины и смонтированных на ней 3-х электродвигателей.

Для установки и удерживания специальных стаканов предусмотрены верхние и нижние металлические скобы. При установке стакана на планку и под верхнюю скобу происходит включение электродвигателя, и рабочие органы на валу приходят во вращение.

Исполн.	Свердлов	Иванов
Н. кинт.	Сидорова	Сидорова
Гл. свещ.	Игорь Николаев	Игорь Николаев
Ртн. г.р.	Горбатова	Горбатова
Ст. инж.	Раздобавина	Раздобавина

27-0-3. 86-1-23

Установка
смесительная
„Воронеж-3“

Встав	Лист	Листов
Р	1	1
торговая выставочная и туристских комплексов		

21185-01

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

ИНВ. № ПОДА ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗАМ. ИНВ. №

215
630
430
93φ; 380B; 1.1x8T
h-800

Technical drawing of a cross-section of a concrete slab. The drawing shows a rectangular section with a width of 300 and a height of 100. A metal reinforcement cage is shown with a diameter of 9 and a length of 1.188. The cage is labeled "СТОА" and "h=800".

По окончании замеса привода отключается автоматически. Машина устанавливается на стол на амортизаторы без крепления.

1. Вместимость резервуара, л 15
2. Масса одновременно замешиваемого теста, кг 2-6
3. Производительность, кг/ч 25
4. Электродвигатель:

6. МАССА, кг	85
КОА ОКП	51 5133-1028

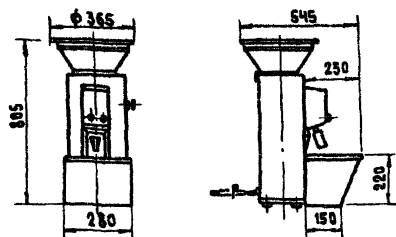
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПЕРМСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

[illegible]

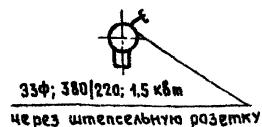
2118.5-01

А.И.

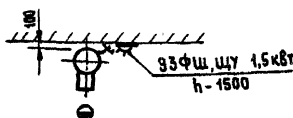
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность при максимальной измельчении, кг/ч 80
- Время размола порции кофе на 100-200г, с 10±15
- Отклонение в весе загружаемого и молотого кофе при дозе 100-200 г нет при дозе 1 кг, г 2
- Электродвигатель:

Тип	АОЛ2-22-4
Мощность, кВт	1,5
Число оборотов, об/мин	1420
Напряжение, В	380/220
Ток	Трехфазный переменный
- Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью

Длина	545
Ширина	365
Высота	865
- Масса, кг 55
- Код ОКП 5151324001
- Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

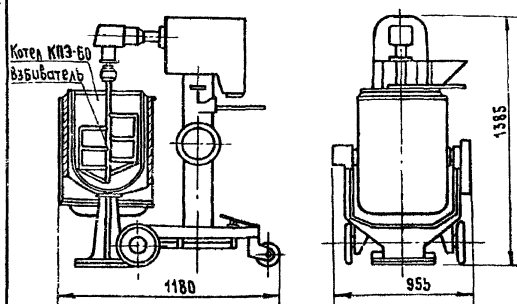
- Машина устанавливается на прилавке или на специальной подставке.
- Подключение кофемолки к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который поставляется комплектно и устанавливается вблизи кофемолки.
- Загрузочный бункер емкостью 5 кг и подставка поставляются по требованию заказчика.

Машина предназначена для размола кофе в присутствии покупателя в магазинах с суточной продажей молотого кофе не менее 150 кг. Машина состоит из корпуса, электродвигателя, механизма регулировки зазора между жерновками, бункера, трубы, вибратора для выгрузки измельченного кофе и планки зажима пакета. В верхней части корпуса установлен бункер, в горловине которого имеется постоянный магнит для улавливания металлических частиц. Магнитный пускатель встроен в машину. Нажатием кнопки, "пуск" включают машину. Кофе из бункера самоотом поступает в пространство между жерновками и измельчается. Измельченный кофе лопатками вращающегося диска выбрасывается в трубу для выгрузки, которая вибрирует с помощью электро-вibrатора. Из трубы выгрузки измельченный кофе поступает в пакет или приемный бункер.

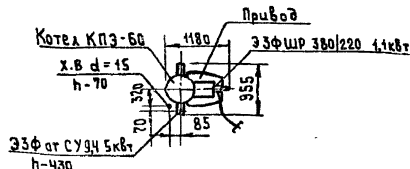
27-0-3. 86-1-25				Машина для размола кофе		Будильн	Лист	Листов
Исполн.	Свердлов	Маш		Маш	3296	Р	Т	Листов
Н. контр.	Горбатова	Гор		Маш		Выполнено в соответствии с требованиями заказчика и утвержденными комплексами		
Т. спец.	Иванович	Иван		Маш		ЦИНИЗ		
Рук. г.	Миролюбов	Миро		Маш				
Ст. инж.	Сидорова	Сид		Маш				

А.А. I

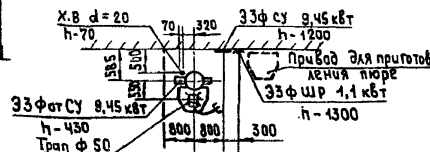
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 35-50
 2. Установочная мощность общая, кВт 10,55
 3. Число оборотов вала вала, об/мин 170
 4. Котел КПЗ-60
Полезная емкость, л 60
Рабочее давление в паровой рубашке, атм 0,01
Установочная мощность, кВт 9,45
Напряжение, В 220/380
 5. Электродвигатель привода:
Тип А0А 2-21-4
Мощность, кВт 1,1
Число оборотов, об/мин 1400
Напряжение, В 380/220
 6. Габаритные размеры привода, мм:
Длина 985
Ширина 662
Высота 1385
 7. Габаритные размеры котла, мм:
Длина 955
Ширина 640
Высота 1100
 8. Габаритные размеры машины в сборе, мм:
Длина 1180
Ширина 955
Высота 1385
 9. Масса привода, кг 205
 10. Масса котла, кг 125
 11. Масса машины в сборе, кг 330
- КОД ОКП 5151332001
- Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения.

Требования к монтажу и установке:

Котел крепится в полутреугольной фундаментными болтами.

Предусмотреть площадь для подкатки и размещения привода для приготовления пюре.

Машина предназначена для варки очищенного картофеля, размельчения и вымешивания картофеля с компонентами взбивания картофельного пюре.

Машина состоит из двух независимых агрегатов-котла пищеварочного электрического КПЗ-60 и привода для взбивания пюре. Привод для размельчения картофеля и взбивания пюре состоит из трехколесной тележки, телескопической колонны с механизмом подъема привода, тележки взбивателя и взбивателя. Тележка смонтирована на одном поворотном колесе и двух колесах на неподвижных осях, что обеспечивает необходимую маневренность машины. Машина работает следующим образом. После доведения картофеля до готовности, тележка привода вручную подводится и фиксируется к котлу. С котла снимается крышка, в картофельную массу вставляется взбиватель, который соединяется с вертикальным валом привода. После этого котел закрывается специальной крышкой, привод включается через шпиндельный разъем вэл сетью, и производится взбивание картофеля. Спустя 2,5 минуты после начала работы машины через люк специальной крышки заливается компонент согласно рецептуре. После окончания работы взбиватель снимается и тележка привода откатывается в сторону.

Исполн.	Свердлов	В.В.
Н. контр.	Горьковский	В.В.
Гл. спец.	Ильинский	В.В.
Рук. г.г.	Миронов	В.В.
Ст. инж.	Видарова	В.В.

27-0-3. 86-1-26

Машина для приготовления
картофельного пюре
МКП-60

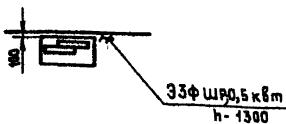
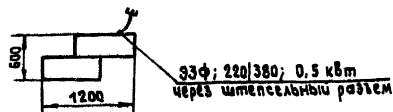
Станция	Авст	Авст
Р	1	1
ЦНИИЭП		

21185-01

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

Т.М.А.П. 27-0-3.86

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



При включении электродвигателя нож приводится во вращательное движение, а каретка в прерывисто-поступательное.

1. Количество отрезаемых кусков В мин	200
2. Размер нарезаемого хлеба, мм	155×140*
3. Толщина отрезаемых кусков, мм	5 ÷ 20
4. Электродвигатель:	

Тип	ЧААБЗАЧУЗ
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220/380
Род тока	трехфазный переменный

5. Габаритные размеры, мм:	
длина	1200
ширина	600
высота	730

6. Масса, кг 76
КОД ОКП 5151325001

Изготовитель: Кивартауский завод
торгового оборудования

Для закрепления хлеба служит каретка с пружиной в виде изогнутых углов, под действием пружины захватывающих хлеб. Нарезаемые ломти хлеба укладываются на приемный лоток.

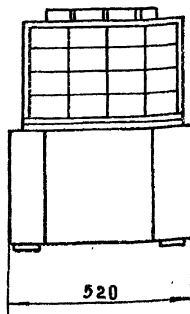
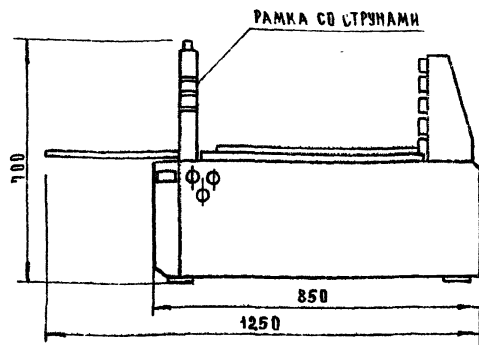
*Хлеб, размеры которого больше указанных, должен быть вручную разрезан вдоль на две половинки.

[illegible]

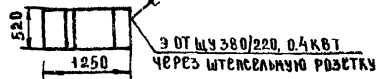
21185-01

А.А.1

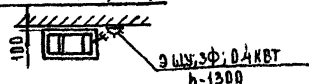
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 375
 2. Ход ползуна, мм 550
 3. Время рабочего хода, с 120
 4. Длительность цикла, мин 4
 5. Скорость перемещения ползуна, мм/с 4,07
 6. Электродвигатель:

тип	АОА-22-4
мощность, кВт	0,4
напряжение, в	380/220
рода тока	трехфазный переменный
 7. Габаритные размеры, мм.

длина	850
длина с лотком	1250
ширина	520
высота	700
 8. Масса, кг 145
 - код ОКП 5451323010
- изготовитель: Перовский завод
торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

Вблизи машины на стене установить электрощит с штепсельной розеткой и автоматическим выключателем, поставляемым комплектно.

Машина устанавливается на подставку высотой не более 400 мм.

Машина предназначена для резки монолита сливочного масла на бруски по длине монолита. Температура масла должна быть в пределах от +5°C до -5°C.

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

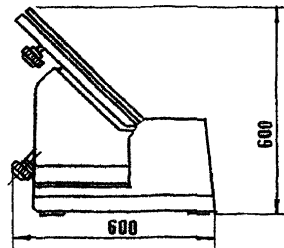
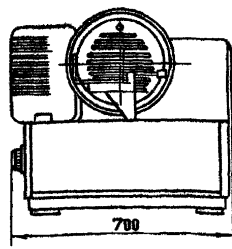
Работа машины: защищенный монолит масла укладывается на рабочий стол в лоток до упора и затем продавливается через неподвижную режущую рамку с натянутыми струнами. Разрезанный монолит масла поступает на приемный лоток.

27-0-3. 86-1-28

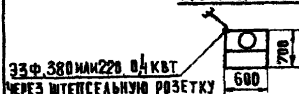
						27-0-3. 86-1-28			
						МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ МОНОЛИТА МАСЛА РММ			
НАЧ. ТЕХ. С. СВЕРДЛОВ								СТАДИИ ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. ХИТР. ГОРБАТОВА								Р	1
РА. СПЕЦ. ШТОЛАННИКОВ						9228		1	1
Р. К. Г.Р. МИРДАНБЕКОВ								ЦНИИЭП	
СТ. ИНЖ. С. ИДРОВА								ЦНИИЭП	

А.А. I

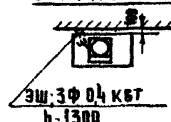
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Машина устанавливается на столе без закрепления

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

В комплект машины входят 2 лотка для реза продукта. Лоток для реза под углом 90° предназначен для продуктов больших габаритов /150x150/. Лоток универсальный служит для направления товара под углом к плоскости ножа.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, рез./мин. не менее 45
2. Предел регулирования толщины ломтика, мм от 1 до 15 бесступенчато
3. Предельные размеры нарезаемых продуктов, мм 150x150
4. Угол нарезания продукта, град. от 30 до 90
5. Потребляемая мощность, кВт 0.4
6. Напряжение, В 380 или 220
7. Вид тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:

длина 700
ширина 600
высота 600

12. Масса, кг 70

код ОКП 51 5132 3007

изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ
„КЛИНИНГРАДТОРГМАШ“

27-0-3. 86-1-29

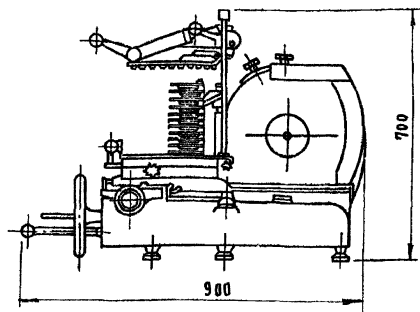
ИЗДАТЕЛЬ	СВЕДАОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕДАОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕДАОВ
И. КОМП.	СНАДРОВА	И. КОМП.	СНАДРОВА	И. КОМП.	СНАДРОВА
ГЛАВ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА	ГЛАВ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА	ГЛАВ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА
РУК. ГР.	ГОРБАТОВА	РУК. ГР.	ГОРБАТОВА	РУК. ГР.	ГОРБАТОВА
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ	ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ	ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ
МРГ-300А

СТАДАН	АНСТ	АНСТОВ
Р	1	1
ТОРГОВО- БУДОВЫХ ЗАДАНИЙ КОМПЛЕКСОВ		

21185-01

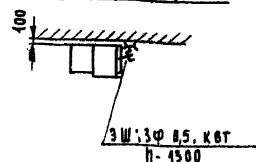
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, рез/мин 45
2. Толщина реза, мм от 1,0 до 6
интервалом через 0,5
3. Угол нарезки продукта (регулируемый), град от 30 до 45
4. Предельные размеры сечения нарезаемых продуктов, мм 160x200
5. Потребляемая мощность, кВт 0,5
6. Вид тока - трехфазный переменный
7. Напряжение, В 220 или 380
8. Габаритные размеры, мм, не более
длина 900
ширина 800
высота 700
9. Масса, кг 115
код ОКП. 5151323001

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Объединение «Калининградторгмаш»

Машина для резки гастрономии устанавливается на столе

Машина предназначена для нарезания гастрономических продуктов /колбас, сыра, окороков и т.п./ на комтики толщиной до 6 мм с последующей укладкой их в стойку.

Машина состоит из станины, ножа, ограждения, приемного стола, механизма съема, зажимного устройства, маховика, каретки.

27-0-3. 86-1-30

АУТЕНОТ	СВЕРАЛОВ	РМ
Н. КОНТР.	РАЗДАРИСКОЕ	РМ
Г. СВЕД.	ИПАННИКОВА	РМ
Р.И. ГР.	ГОРБАТОВА	РМ
В.Т. ИЖ.	СМОЛОВА	РМ

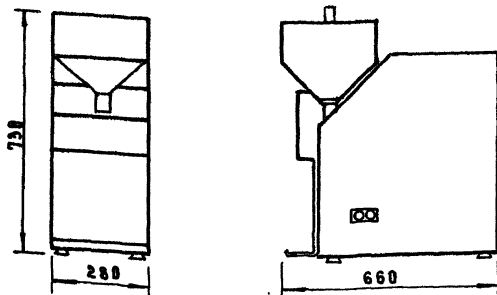
МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ И
УКЛАДКИ В СТОЙКУ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ
МРГ 3 - 370

СТАНДАРТ	АМСТ	АМСТОВ
СТАНДАРТ	АМСТ	АМСТОВ
СТАНДАРТ	АМСТ	АМСТОВ
СТАНДАРТ	АМСТ	АМСТОВ

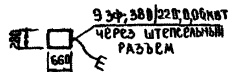
ФОРМАТ А3
21185-01

М.Т

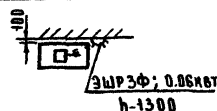
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, л/с/ч	1200
2. Порция крема, г	15-40
3. Вместимость бачка, л	18
4. Род тока	трехфазный переменный
5. Напряжение, в	380/220
6. Установленная мощность, кВт	0.06
7. Габаритные размеры, мм, не более	
длина	660
ширина	280
высота	730
8. Масса, кг, не более	50
Код ОКП	5151340005

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ДОЗАТОР УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ

ДОЗАТОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ НАПОЛНЕНИЯ КРЕМОМ ТРУБОЧЕК ПИРОЖНЫХ „ЭКЛЕР“ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА В КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ДОЗАТОР ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ НАСТОЛЬНУЮ МАШИНУ И СОСТОИТ ИЗ ОСНОВАНИЯ, ДОЗИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА, БАЧКА ДЛЯ КРЕМА, ШТУЦЕРА, СНАБЖЕННОГО ДВУМЯ НАСАДКАМИ ДЛЯ ВЫДАЧИ КРЕМА В ПИРОЖНОЕ.

ИНТЕНСИВНОСТЬ РАБОТЫ	
НАПРЯЖЕННОСТЬ РАБОТЫ	
РАСПЕЧ ИЩАЛЬНИКОВ	
РЖ. ГИГИЕНА РАБОТЫ	
СТАНЦИЯ НАВОДКА	

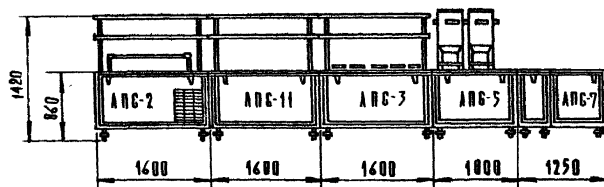
27-0-3. 86-1-91

ДОЗАТОР ДЛЯ КРЕМА
А К

СТАЛАН	АНСТ	АНСТОВ
Р	1	1
ЦИНИЭП	КОРРЕКТОР	ЗАКАЗЧИК
ЦИНИЭП	ТУРБИНА	ЦИНИЭП

ОБЩИЙ ВИД

Вариант „Б“

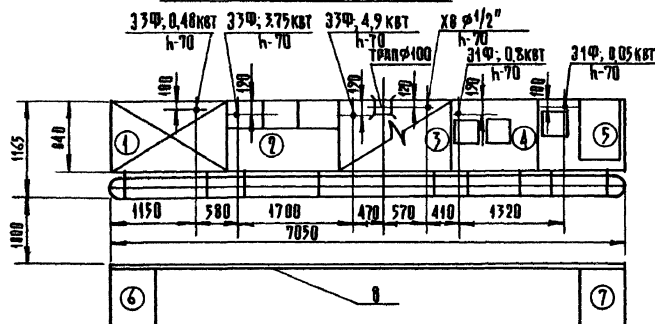


- 1 АПС-2 прилавок для холодных и холодных блюд
- 2 АПС-11 прилавок-жарил для 1 блюда
- 3 АПС-3 прилавок-жарил для 1 блюда
- 4 АПС-5 прилавок для горячих напитков
- 5 АПС-7 прилавок-касса
- 6 АПС-1 прилавок для подносов
- 7 АПС-6 прилавок для столовых приборов
- 8 АПС-86 барьер (длина 6820)

Техническая характеристика

- 1 Мощность, кВт 10,00
 - 2 Вид тока трехфазный переменный
 - 3 Напряжение, в 220 или 380/220
 - 4 Габаритные размеры, мм:
 - длина 7050
 - ширина 1165
 - высота 1420
 - 5 Масса, кг 5151
 - 6 Код ОКН 541007
- Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Монтажная схема



Барьер-АПС-86 поставляется по особому заказу за отдельную плату.

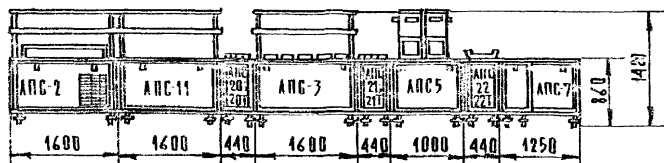
27-0-3. 86-1-32

ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ	СЕРИЯ	ВЕРСИЯ	СТАДИИ	АВТОР	ИНЖЕНЕР

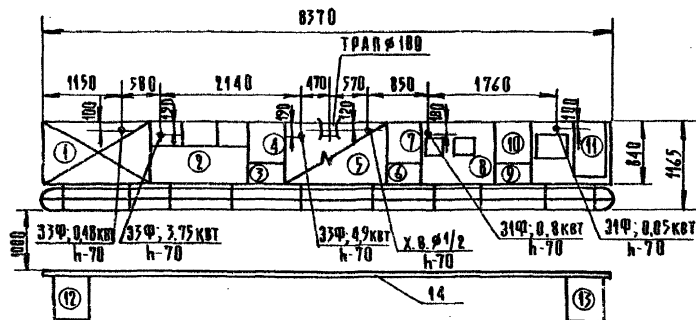
Линия прилавков
самообслуживания АПС
варианты комплектации
вариант „Б“

СТАДИИ
АВТОР
ИНЖЕНЕР
ИЗДАТЕЛЬ

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ БТ

- 1 АРС-2- прилавок для холодных и сладких блюд
- 2 АРС-11- прилавок-жарилит для 1 блюда
- 3 АРС-20- прилавок с выжимным устройством для тарелок №240
- 4 АРС-20Т-тележка с выжимным устройством для тарелок
- 5 АРС-3- прилавок-жарилит для 1 блюда емкостью 110д
- 6 АРС-21- прилавок с выжимным устройством для тарелок
- 7 АРС-21Т- тележка с выжимным устройством для тарелок
- 8 АРС-5- прилавок для горячих напитков
- 9 АРС-22- прилавок с выжимным устройством для стаканов и чашек
- 10 АРС-22Т- тележка с выжимным устройством для стаканов и чашек
- 11 АРС-7- прилавок-касса
- 12 АРС-23Т- тележка с выжимным устройством для подносов-2шт.
- 13 АРС-6- прилавок для столовых приборов и подносов
- 14 АРС-86Т- барьер (длина 8160)

Техническая характеристика

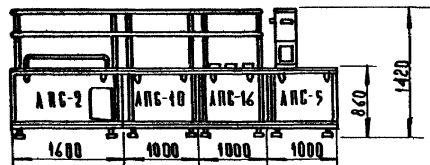
- 1 Мощность, кВт 10,0
- 2 Род тока трехфазный переключный
- 3 Напряжение, в 220 или 380/220
- 4 Габаритные размеры, мм:
 - длина 8370
 - ширина 1165
 - высота 1420
- 5 Масса, кг 1440
- код ОКП 515154 1040
- изготовитель: Харьковский завод, торгосервиса машиностроения

Барьер- АРС-86Т поставляется
по особому заказу за отдельную плату.

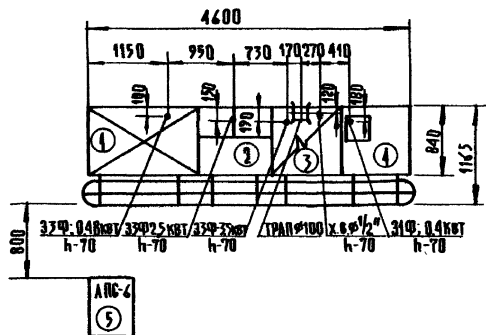
27-0-3. 86-1-33

нач.тех.отв. свердлов	инжен. польская	длина	прилавок	станция	инст	инст	инст
н.контр. судорова	инжен. польская	самообслуживания	АРС	Р	4	4	4
т.а.спец. ильинкина	инжен. польская	варианты комплектации	АРС	Р	4	4	4
рук.гр. горбатова	инжен. польская	вариант БТ	АРС	Р	4	4	4
инжен. польская	инжен. польская			инст	инст	инст	инст

Общий вид



Монтажная схема



В А Р И А Н Т „ Г ”

1. АПС-2 ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ И СЛАДКИХ БЛЮД
2. АПС-10 ПРИЛАВОК-МАРИНТ ДЛЯ 1 БЛЮД
3. АПС-16 ПРИЛАВОК-МАРИНТ ДЛЯ 1 БЛЮД
4. АПС-5 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
5. АПС-6 ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МОЩНОСТЬ, кВт 6,88
 2. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 3. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220 или 380/220
 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм
 - ДЛИНА 4400
 - ШИРИНА 1165
 - ВЫСОТА 1420
 5. МАССА, кг 795
 - КОД ОКП 51 5151 1019
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ

27-0-3. 86-1-34

НАЧ. ТЕХ. ОТД. БЕРЯЛОВ
Н. КОНТ. ГОРБАТОВА
РАСЧЕТ. ПИДЬМИНОВ
РАСЧ. РА. МИРОШНИКОВ
ИНЖЕН. ПИДЬМИНОВ

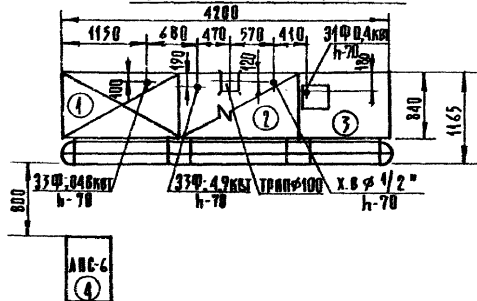
Линия прилавок
самообслуживания АПС
варианты комплектации
вариант Г

ИТАЛИЯ АДЕТ АДЕСТОВ
Р 1 1
ТОРГОВО-
ПРОМЫСЛ.
КОМПЛЕКС

T.M. 10. 27-0-3.88

Technical drawing of the ARC-2, ARC-3A, and ARC-5 units. The drawing shows three units side-by-side. The ARC-2 unit is 1400mm wide, the ARC-3A unit is 1200mm wide, and the ARC-5 unit is 1000mm wide. The total width is 3600mm. The height of the units is 1420mm, and the height of the control panel is 820mm.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



4. АПС-2 прилавок для холодных и сырых блюд
5. АПС-3А прилавок-жирит для и блюд
3. АПС-5 прилавок для горячих напитков
4. АПС-6 прилавок для столовых приборов

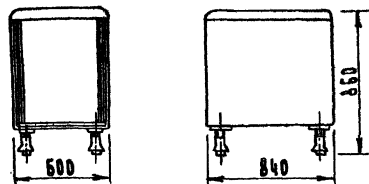
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------|
| 1 | Мощность, кВт | 5,78 |
| 2 | Род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 3 | Напряжение, в | 220 или 380/220 |
| 4 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 4200 |
| | ширина | 1165 |
| | высота | 1420 |
| 5 | Масса, кг | 715 |
| | код ОКП | 515141019 |
| | изготовитель: Харьковский завод | торгового |
| | машиностроения | |

		27-0-3, 86-1-35	
ИМЯ ТЕХНИКА	СЕРГЕЕВ	Линия прилавков самообслуживания АПС барьеры комплектующая вариант В	ИТАЛИЯ
И. КОД	ГОРБАТОВА		Р
А. СРЕД	ИЛЬЯШКОВ		4
УЧ. ГР.	ДИРЯЖЕВ		4
ИМЕНИ	ПОДСКАКА		ЦИЛИЭП

А.А.Т

Общий вид



Прилавок АПЕ-1 предназначен для подносов. Конструкция прилавка бескаркасная: на сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные боковины и облицовка. Сверху прилавок накрыт столом, изготовленным из нержавеющей стали. Внутри прилавка имеются два поддона, которые служат для размещения запасных подносов.

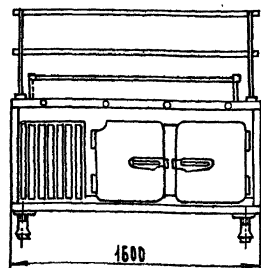
Техническая характеристика

Прилавок для подносов АПЕ-1

1. Габаритные размеры, мм:

Длина	600
Ширина	840
Высота	860
2. Масса, кг	52

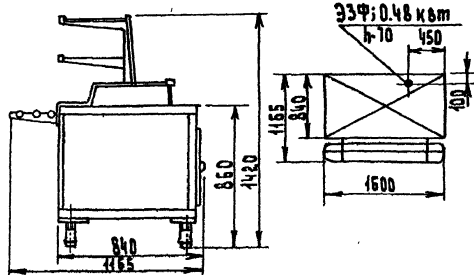
Общий вид



Прилавок-витрина АПЕ-2 предназначен для демонстрации и кратковременного хранения холодных закусок, молочнокислых продуктов и сладких блюд. Конструкция прилавка бескаркасная; на сварной раме крепятся облицовки. Сверху прилавок накрыт столом.

Прилавок состоит из следующих основных частей: охлаждаемой аккумуляторной плиты-витрины, холодильного шкафа, машинного отделения и неохлаждаемой витрины. В машинном отделении смонтирован холодильный агрегат, автоматический выключатель и маршиный пускатель. Температура охлаждаемого шкафа регулируется автоматически с помощью термореле ТР-1.

Монтажная схема



Прилавок для холодных и сладких блюд АПЕ-2

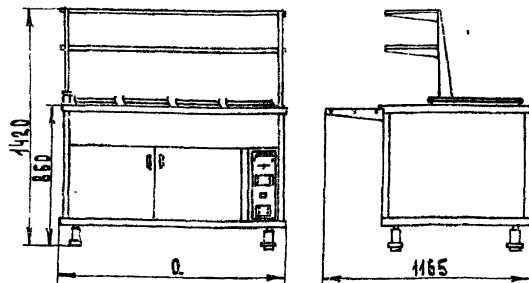
1. Объем охлаждаемого шкафа, м³ 0.3
2. Площадь охлаждаемой витрины, м² 0.8
3. Рабочие температуры при температуре окружающего воздуха +32°С, °С
на аккумуляторной плите -12 -14
в витрине, на уровне 30 мм от плиты +5 +8
на средней полке шкафа +3 +5
4. Холодильный агрегат ВС-0.7
установочная мощность, кВт 0.48
напряжение, В 220 или 380/220
род тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:

Длина	1600
Ширина	1165
Высота	1420
6. Масса, кг	308

27-0-3. 86-1-36

Исполнитель	Свердлов	М.В.	27-0-3. 86-1-36	Стандарт	Листов
И.контр.	Рубцова	М.В.	Прилавок для подносов АПЕ-1	Р	1
Р.век.	Ильин	М.В.	Прилавок для холодных и	ЦНИИЭП	Листов
Р.к.ср.	Миромед	М.В.	сладких блюд АПЕ-2	Листов	1
Инжен.	Польская	М.В.		Листов	1

Mr. M. A. 7 27-0-3, 86



Возможно жесткое подороживание канализационного патрубка к магистрали.
Высота вывода канализационного патрубка h кан - 100 мм

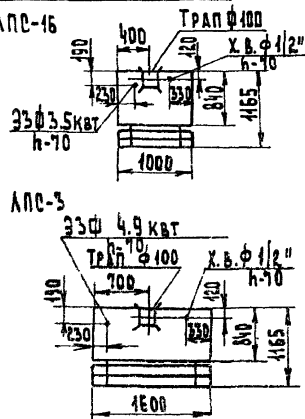
Прилавки-мармиты предназначены для кратковременного хранения вторых блюд в мармитницах в горячем состоянии и несочных блюд в тепловом шкафу в противнях, а также для их раздачи потребителю.

Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины и направляющих с кронштейнами. Конструкция мармита бескаркасная, к сварному основанию крепятся облицовки, сверху мармит накрыт столом, в нишах которого располагаются мармитницы. В верхней части мармита монтируется паровой поддон, в средней — тепловой шкаф, обогреваемый ТЭНами, а нижний — парогенератор и питательная коробка. Витрина состоит из двух полов.

В пармита АПР-3а вместо витрины установлена полка для выдачи блан.

Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи термореле.

ЛПС-16



ПРИДАВКИ-МАРМИТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БАУД АПС-3 АПС-16

1. Общая емкость, л	110	60
2. Количество мармитниц	8	6
емкостью 5л	1	2
емкостью 12л	5	4
емкостью 25л	2	
3. Объем теплового шкафа, м ³	0.2	0.15
4. Рабочая температура, С°		
в тепловом шкафу	60	60
в мармитниках	80	80
5. Установочная мощность		
прилавка, кВт	4.9	3.5
6. Напряжение, В	220 или 380/220	
7. Род тока	трехфазный	переменный
8. Габаритные размеры, мм:		
длина "А"	1600	1060
ширина	840	840
ширина с направляющими	1165	1165
высота	860	860
высота с витриной	1420	1420
9. Масса, кг	250	190

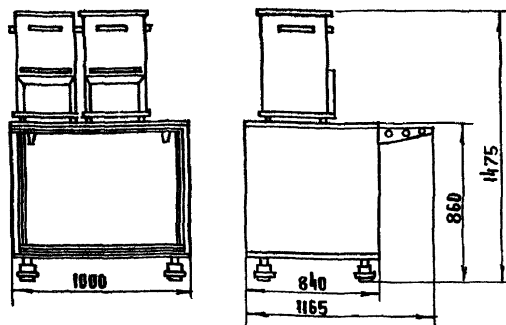
27-0-3. 86-1-37

ПРИЛАВКИ-МАРМИТЫ
ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД
ЛРС-3; ЛРС-15.

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1
ЦИКНЭП		УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОННОГО УСТАНОВКИ ИЛИ ИСТОЧНИКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО

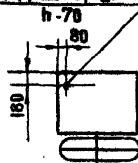
АА. I

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ЭПФ: 220 В; 1,0 кВт



ПРИМЕЧАНИЕ.
Термостаты поставляются
компактно.

ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ АПС-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

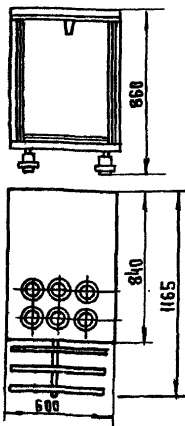
1 ЕМКОСТЬ ТЕРМОСТАТА, л	20
2 МОЩНОСТЬ, кВт	1,0
3 РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
4 НАПРЯЖЕНИЕ, В	220
5 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:	
ДЛИНА	1000
ШИРИНА	1165
ВЫСОТА	1475
6 МАССА (с термостатами), кг	108

ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ХРАНЕНИЯ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ НАПИТКОВ (КОФЕ, КАКАО, ЧАЙ), А ТАКЖЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ В ШКАФУ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Конструкция прилавка бескаркасная, к сварной раме крепятся облицовки. Сверху прилавок накрывается столом. Со стороны

покупателя к прилавку крепятся кронштейны с направляющими для подносов. Внутри прилавка имеются две полки для установки лотков с кондитерскими изделиями. Со стороны обслуживающего персонала находятся две розетки для подключения термостатов.

ОБЩИЙ ВИД



ПРИЛАВКИ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ВЫВОД НОЖЕЙ, СТОЛОВЫХ И ЧАЙНЫХ ЛОЖЕК. ПРИБОРЫ РАЗМЕЩАЮТСЯ В ПЛАСТМАССОВЫХ ПЕРФОРИРОВАННЫХ СТАКАНАХ, ДЛЯ УСТАНОВКИ КОТОРЫХ В СТОЛЕ ПРИЛАВКА ПРЕДУСМОТРЕНЫ ОТВЕРСТИЯ. ВНУТРИ ПРИЛАВКА ИМЕЕТСЯ ПОДАВКА ДЛЯ СБОРА ВОДЫ, СТЕКАЮЩЕЙ С ПРИБОРОВ, И ДВЕ ПОЛКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗАПАСНЫХ СТАКАНОВ С ПРИБОРАМИ.

ПРИЛАВКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6

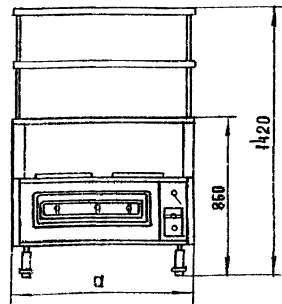
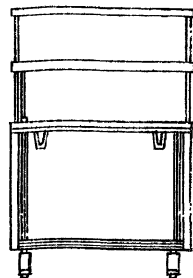
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:	
ДЛИНА	600
ШИРИНА	840
ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	1165
ВЫСОТА	860
2. МАССА, кг	54

ИЗМ. И ПОДП. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЛ. ИЗМ. И ПОДП.

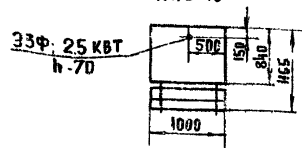
27-0-3. 86-1-38			
НАЧ. ТЕХ. ЧАСТ.	СВЕРЛОВ	ИЗМ.	
И. КОНТР.	ГОРБАТОВА	ИЗМ.	
ГЛА. СПЕЦ.	ИВАНОВИЧ	ИЗМ.	22.86
РУК. ГР.	МИРОНОВА	ИЗМ.	
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ	ИЗМ.	
ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ АПС-5			
ПРИЛАВКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6			
СТАНДАРТ	АНСТ	АНСТОВ	
Р	1	1	
ТОРГОВО-СЫТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТУРИСТИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ			
ЦНИИЭП			

ВНД СЗАДН

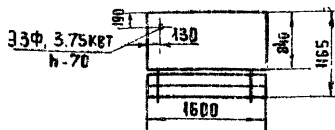


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

APC-10



ARC-44



Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины и направляющих с крышечками. Конструкция мармита бескаркасная. К сварному основанию крепятся облицовки, к нижней раме крепится каркас, на который устанавливается стел с двумя

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ 1 БАЮД

ABC-40

ABC-44

- | | | |
|--------------------------------|-------------|------------|
| 1. КОЛИЧЕСТВО КОНФОРК | 2 | 3 |
| 2. ТЕМПЕРАТУРА В МАРМИТЕ, °C | OT +80 | до +85 |
| 3. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ | 2,5 | 3,75 |
| 4. РОД ТОКА | ТРЕХФАЗНЫЙ | ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 5. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 220 или 380 | 220 |
| 6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ: | | |
| ДЛИНА, "А" | 1000 | 1600 |
| ШИРИНА | 840 | 840 |
| ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ | 1165 | 1165 |
| ВЫСОТА БЕЗ ВИТРИНЫ | 860 | 860 |
| ВЫСОТА С ВИТРИНОЙ | 1420 | 1420 |
| 7. МАССА, КГ | 140 | 175 |

отверстиями для конфорок. Каждая конфорка включается отдельно. Сверху прилавок накрыт столом, на который устанавливается витрина, состоящая из двух алых стоек, стекающих полок, вложенных в специальные профили.

27-0-3. 86-1-39

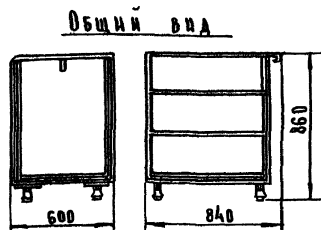
НАЧ. ТЕХ. ЧАСТИ	СВЕРДЛОВ	АСС	
Н. КОНТР.	ГОРБАТОВА	Тас	
ГЛА СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА	Уго	9.22
РУК. ГР.	МИРОСАВОВА	Мир	
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ	Поль	

**ПРИЛАВКИ - МАРМИТЫ
ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД
АПС-10; АПС-Н**

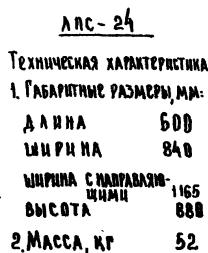
СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	4	1
ЦНИИЭП ТОРГОВО- БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПАКСОВ		

M. A. D. 27-0-3.86

ИНВ № ПОДА	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗАМ ИНВ №
------------	----------------	------------



Общий вид



ANC-24

Техническая характеристика

1. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ мм:

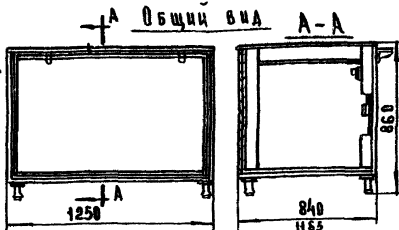
ДАННА 600

WUPH NA 840

ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩЕЙ

ВЫСОТА 680

2. MACCA, KF 52



Общий вид

A-A

AND -T

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1 УСТАНОВОЧНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 0,05

2. Напряжение в

3. Род тока однофазный переменный

4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

АЛНА 1250

ДЛЯ
ШИРИНА 840

ШИРИНА 3-10

ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ 465

BILCOTA 860

BBICUTA	000
EMAGG	100

5. МАССА, кг	100
--------------	-----



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ПРИМЕЧАНИЕ

КАССОВЫЙ АППАРАТ ПОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПАКТНО (ЗА ОТДЕЛЬНУЮ ПЛАТУ) ПРИЛАВОК-КАССА ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ РАСЧЕТА СПОТРЕБИТЕЛЕМ ПРИМЕНЕНИЕМ КАССОВОГО АППАРАТА. ПРИЛАВОК СОСТОИТ ИЗ СВАРНОЙ РАМЫ, ОБЩАЮЩЕЙ И СТОЛА, ПОД СТОЛОМ УМЕСТИТСЯ ЯЩИК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КАССОВЫХ ЛЕНТ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.

На облицовке монтируется штепсельная розетка для подключения кас-
сового аппарата.

ПРИКЛАДНО МОЖЕТ БЫТЬ СОБРАН В ПРАВОМ И ЛЕВОМ ИСПОЛНЕНИИ.

ПРИЛАВОК-КАССА предназначен для расчета с потребителем без кассового аппарата. Прилавок представляет бескаркасную конструкцию, к сварной раме с трех сторон крепятся облицовки, которые накрываются створом. В верхней части прилавка под створом расположен ящик для денег. Со стороны обслуживающего персонала в прилавке имеются две полки для хранения чистых пиджаков и стаминков.

[illegible]

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

УДБ С-ПОДА. ПОДА. И ДАТА ВЗАМ. ЧУЕХ



Прилавки с выжимным устройством

ДЛЯ ДА
ТАРЕАНК ТАРЕАНК

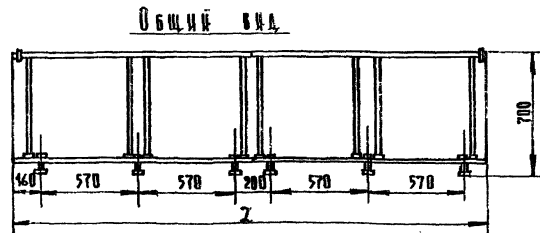
ДЛЯ
ЧАШЕК И
СТАКАНОВ
АКС-22

- | | | | | |
|---|---------------------------------|-----|-----|-----|
| 1 | Диаметр загрузочных тарелок, мм | 240 | 200 | 150 |
| 2 | Габаритные размеры, мм: | | | |
| | длина | 440 | 440 | 440 |
| | ширина | 840 | 840 | 840 |
| | высота | 860 | 860 | 860 |
| 3 | Масса, кг | 59 | 59 | 47 |

Прилавки с вышнимым устройством предназначены для складирования и автоматической подачи подогретых тарелок на верхний уровень стола по мере их расходования. При раздаче и применяются для оснащения раздаточных линий.

Прилавки складываются из прилавка-базы и тележки.

Приавок-вставка составлен из обобщенных и прикрепленного к ним слова



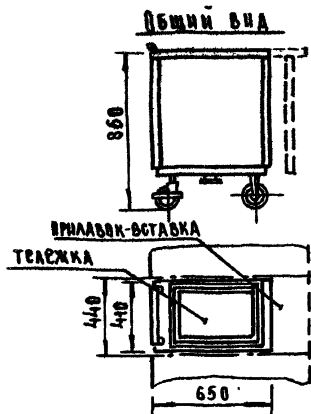
БАРЬЕР ОТДЕЛЯЕТ РАЗДАТОЧНУЮ ЛИНИЮ ОТ ТОРГОВОГО ЗАЛА.
БАРЬЕР ВЫПОЛНЕН ИЗ ХРОМИРОВАННЫХ ТРУБ, СВЕДЕННЫХ
МЕЖДУ СОБОЙ ПРИ ПОМОЩИ ПАЛЬЦЕВ И СЫНТОВ.
БАРЬЕР КРЕПИТСЯ К ПОЛУ АНКЕРНЫМИ БОЛТАМИ.

ДАТКА БАРЬЕРА 1 ВЫБИРАЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВАРИАНТА

[illegible]

24185-01

Л.С.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Тележки с выжимным устройством

ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-20Т	ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-21Т	ДЛЯ ЧАШЕК И СТАКАНОВ ЛПС-22Т	ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-23Т
---------------------	---------------------	------------------------------	----------------------

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА ПОДНОСОВ ЧАШЕК, СТАКАНОВ ТАРЕЛОК	110	120	60; 160	70
2. МАССА ПОДНОСА, СЕТКИ, ТАРЕЛОК, Г	450	230	1100	550
3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:				
ДЛИНА	410	410	410	410
ШИРИНА	650	650	650	650
ВЫСОТА	860	860	860	860
4. МАССА ТЕЛЕЖКИ, КГ	50	50	38	33

Тележки с выжимным устройством для подносов, чашек и стаканов предназначены для складирования и автоматической подачи подносов или сеток со стаканами, чашками на верхний уровень стола по мере их расходования при раздаче. Тележки предназначены для оснащения раздаточных линий предприятий общественного питания. Тележка устанавливается на 4 колесах, 2 из которых поворотные. На раме монтируется кассета и облицовка. В кассете имеются направляющие, по которым перемещается платформа.

На направляющих располагаются пружины сжатия. Пружины подобраны таким образом, чтобы независимо от степени заполнения кассеты над уровнем стола находилось не более 6-7 подносов.

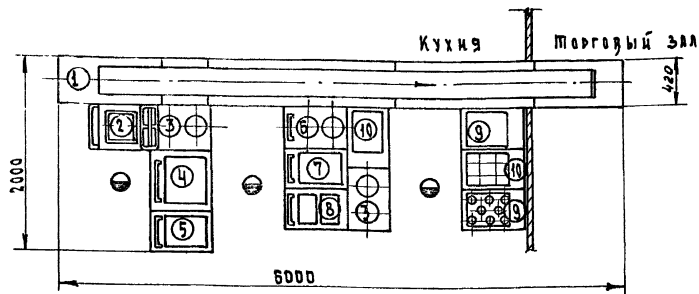
Тележка в рабочем положении закатывается в нишу, образованную двумя соседними элементами линии самообслуживания, которая со стороны покупателя закрывается специальным прилавком.

27-0-3. 86-1-42

ДИТЕЛО СВЕРАЛОВ	АМ	ТЕЛЕЖКИ С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-20Т, ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-21Т, ДЛЯ ЧАШЕК И СТАКАНОВ ЛПС-22Т, ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-23Т	СТАДАН ЛПС/ЛПС/ЛПС/ЛПС
И. КОНИГОВИЧ	АМ		Р 1 1
Г. С. ПИ. ИГОЛЬНИКОВ	АМ		СЕРТИФИКАТ
РУК. Г. П. МИРОШНИКОВ	АМ		ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ИНЖЕН. ПОДЬСКО	АМ		УТВЕРЖДЕНИЕ

ИЗДАНИЕ 1.0
ИЗДАНИЕ 1.0
ИЗДАНИЕ 1.0

Вариант размещения постов компактации



Состав линии

Поз	Наименование оборудования	Тип	Кол.	Габариты, мм	Мощ. кВт
1	Транспортер комплектации	ТКШ-2	1	6000 x 420 x 920	12,6
2	Пеленка с выжимным устройством для подносов	ТВП-120	2	400 x 600 x 850	
3	Пеленка с выжимным устройством для мисок	ТВМ-400	2	460 x 600 x 850	
4	Мармит для I блюда	МЭП-60	2	600 x 660 x 905	1,6
5	Мармит для мяса и рыбы	МЭП-6	2	420 x 660 x 905	1,6
6	Пеленка с выжимным устройством для тарелок	ТВТ-240	2	400 x 600 x 850	
7	Мармит для гарнира	МЭП-35	2	420 x 660 x 905	1,2
8	Мармит для II соевых блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	2	420 x 660 x 905	1,2
9	Пеленка с выжимным устройством для стаканов	ТВС-120	2	400 x 600 x 850	
10	Пеленка с выжимным устройством для закусок	ТВЗ-120	3	400 x 600 x 850	
11	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКШ-5	1	16000 x 420 x 920	0,6

27-0-3. 86-1-43

Исполнитель: С.В. Сорокин
 Проверил: С.В. Сорокин
 Лист: 1 из 1
 Дата: 22.08.86

Линия конвейерная для
 комплектации и отпуски
 комплексных обедов
 поток-2 ЛККО-2

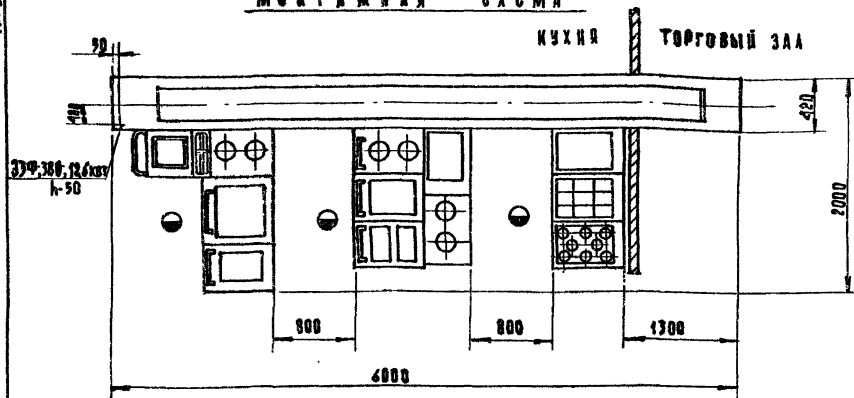
Страница 1 из 1
 Лист 1 из 1
 ЦНИИЭП

Копиров. Вит.

Формат А3

21.85-91

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

- | | | |
|---|--|-----------------------|
| 4 | Производительность, обслуж/ч | |
| | при количестве обслуживаемого персонала 3 чел. | 700 |
| | при количестве обслуживаемого персонала 5 чел. | 600 |
| | при количестве обслуживаемого персонала 7 чел. | 800 |
| 2 | Установленная мощность, кВт | 12,6 |
| 3 | Род тока | трехфазный переменный |
| 4 | Напряжения, В | 380 |
| 5 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 6000 |
| | ширина | 2000 |
| | высота | 905 |
| 6 | Масса, кг | 1250 |
| | код ОКП | 54 5154 2004 |
| Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш“ | | |

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

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

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

* Линия АККО-2 укомплектована двумя транспортными ТКУ-2 и ТКУ-5

Транспортер ТКШ-5 служит для сбора грезной посуды.
Мощность его равна 0,6 кВт
Розетки на транспортере отсутствуют.

Выбирается из условия рационального распределения обязанностей между комплектовщиками и равномерной их загрузки.

На линии производится поточное операционное комплектование
оборуд. на стансы и транспортирование их в сборный зал.

Увеличение производительности линии на том же комплексе оборудования может быть достигнуто за счет увеличения числа обслуживающего персонала, а именно: работе на каждом блоке не одной, а нескольких комплексоуниц.

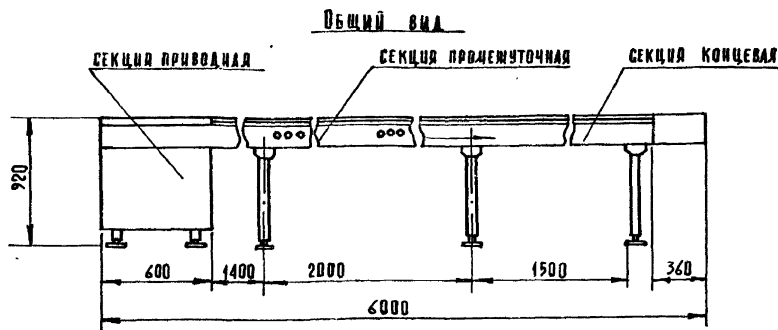
27-0-3. 86-1-43

Auct
2

А.А.1

Т.М.А.П. 27-0-3.86

ОБЪ.Х.ПОДЛ.ПОДЛ.И.ДАТА КОД.ПОВ.К



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПОДНОСОВ, М/С 0,15 или 0,20
 2. МОЩНОСТЬ ПОДАКЛЮЧАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, КВТ НЕ БОЛЕЕ
 К РОЗЕТКЕ 20
 К ТРАНСПОРТЕРУ 120
 3. МОЩНОСТЬ ПРИВОДА, КВТ 0,6
 4. СУММАРНАЯ МОЩНОСТЬ ТРАНСПОРТЕРА, КВТ 12,6
 5. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
 ДЛИНА 6000
 ШИРИНА 420
 ВЫСОТА 920
 8. МАССА, КГ 200
 КОД ОКП 5151542017
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „СМОЛЕНСКОРГМАШ“
 РОЛЛЫ, ПО КОТОРЫМ ПЕРЕМЕЩАЕТСЯ ОБРАТНАЯ ВЕТЬ
 ЛЕНТЫ.

Транспортер состоит из приводной, промежуточной и натяжной секций.

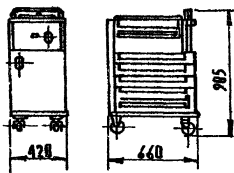
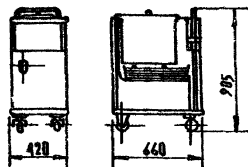
Приводная секция служит для обеспечения перемещения ленты. В нижней части секции расположен привод. От верхней части секции отпадает выдвижной поддон для сбора остатков пищи. С торца секции смонтирован блок управления, на панели которого размещен кнопочный пост. Сверху секция закрывается съемным настилом, установленным на регулируемых по высоте опорах. В случае, если поднос с обедом, дошедший до края ленты, не будет снят с транспортера, срабатывает автоматический останов привода. При снятии подноса транспортер автоматически включается. С обеих сторон приводной секции устанавливаются по две розетки для подключения обогреваемого радиационного оборудования.

В натяжной секции смонтированы натяжной, концевой и отклоняющий барабаны. Натяжная секция накрывается сверху настилом, боковые ее верхности - облицовками. В торцевой части смонтирован кнопочный пост и предусмотрен отсек, закрываемый дверцей, в котором установлена электроаппаратура.

Промежуточные секции выпускаются длиной 1500 и 2000 мм. Розетки монтируются по 3 штуки на панелях, расположенных на противоположных сторонах секции. Конструкцией предусмотрена возможность переноса обеих панелей на одну сторону секции. В секции смонтированы поддерживающие

27-0-3. 86-1-44				СТАВКА	АВСТ	АВСТОВ
НАЧ.Х.П.	СВЕРДЛОВ	И.П.		Р	Т	А
И.КОНТ.	САДОВАЯ	И.П.		ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ ТКШ-2		
Р.Х. СПЕЦ.	ОГОЛЬНИКОВА	И.П.	32,6			
Р.Х. ТМ.	ГОРБАТОВА	И.П.				
И.МЕН.	ПОДБЕЛСКИЙ	И.П.		ЦНИИЭП		
				ТОРГОВО-ЗАКУП. КОМПЛЕКС		

Общий в.а.
МЗД-6



Джармит состоит из рамы, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху стоном, имеющий гнезда для установки джармитной вала снабжена амортизатором. На передней облицовке смонтирована дверца. Джармиты оборудованы воздушными ТЭНами, включающие которых осуществляется выключателем и сигнализатором замигавшей лампочки. Джармиты подсоединяются к розеткам, расположенным на транспорте. Ходовая часть состоит из двух пар колес: передних неповоротных и задних поворотных, что обеспечивает хорошо маневренность.

Маршрут МЗП-35 отличается от МЗП-20 только маршрутизацией: взамен одной маршрутизации емкостью 35А в маршруте МЗП-20 предусмотрены две по 10 А.

Маршрут МЗП-60 аналогичен маршруту МЗП-35 и отличается лишь сложностью маршрутизации и длиной.

Маршрут МЗП-6 отличается наличием теплового шкафа, снабженного брезентовыми направляющими для установки запасных маршрутиц.

Техническая характеристика

- | | | | | |
|---|------------|-----|------------|-------|
| 1. Количество жаритниц, шт | 4 | — | — | — |
| емкость 60 л | — | 1 | — | — |
| емкость 35 л | — | — | — | — |
| емкость 10 л | — | — | 2 | — |
| емкость 6 л | — | — | — | 5 |
| 2. Рабочая температура в шкафу, °С | | | | 80-90 |
| 3. Рабочая температура в жаритницах, °С | 45 - 70 | | | |
| 4. Время разогрева до рабочего состояния, мин | 15 | 15 | 15 | 20 |
| 5. Установленная мощность, кВт | 1,6 | 1,2 | 1,2 | 1,6 |
| 6. Вид тока | однофазный | | трехфазный | |
| 7. Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 220 |
| 8. Габаритные размеры, мм | | | | |
| длина | 640 | 420 | 420 | 420 |
| ширина | 660 | 660 | 660 | 660 |
| высота | 905 | 905 | 905 | 905 |
| 9. Масса, кг | 61 | 50 | 50 | 62 |
| 10. Код ОКД | | | | |
| МЗП - 60 | 51 | 51 | 27 | 0033 |
| МЗП - 35 | 51 | 51 | 27 | 0029 |
| МЗП - 20 | 51 | 51 | 27 | 0025 |
| МЗП - 6 | 51 | 51 | 27 | 0021 |

Изготовитель: Объединение "Смоленскторгмаш"

27-0-3. 86-1-45

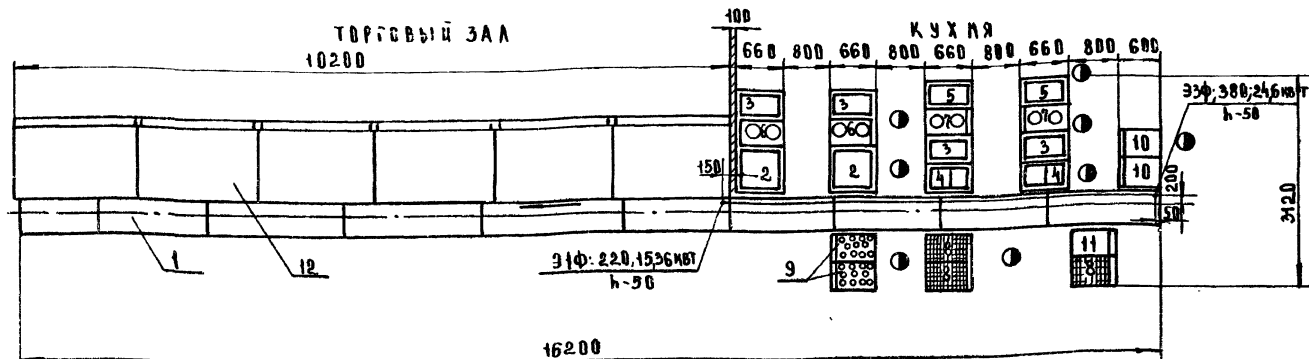
НАЧАЛЬНИК	СЕРГЕЕВ				СТАНЦИЯ	АВТОСТ.	АВТОСТ.
У. КОМ. П.	РАЗДОВОС				Р	Г	Г
У. СЕК. П.	ГОЛЫННИКОВА	92.86	МАРИНТЫ	ЗАКРЫТЫЕ			ИПРОВОД
У. К. П.	ГОРБАТОВА		МЭП-60	МЭП-75, МЭП-70			ЗАКРЫТЫЕ
У. К. П.	МАЛЬСКИЙ		МЭП-6.		УНИЦАП		КОММУНАЛЬ

21185-01

T.M.A. 17 27-0-3.86

ШКОЛ. ЖЕЛДІ. БОЛЫ. БАТА. БАМ. ЧИВ. Я.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



СОСТАВ ЛИНИИ

ПОР	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ТИП	КОЛ	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩ. КВТ	МАССА, КГ
1	ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ ОБЕДОВ	ТКШ-5	1	16000x420x920	24.6	350
2	МАРМИТ ДЛЯ 1 БЛЮДА	МЭП-60	4	640x660x905	1.6	64
3	МАРМИТ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД И ДЛЯ НЕ СОУСНЫХ БЛЮД	МЭП-6	4	420x660x905	1.6	63
4	МАРМИТ ДЛЯ СОУСНЫХ БЛЮД И ДЛЯ СЛОЖНОГО ГАРНИРА	МЭП-20	4	420x660x905	1.2	50
5	МАРМИТ ДЛЯ ГАРНИРА	МЭП-35	4	420x660x905	1.2	50
6	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ МИСОК	ТВМ-400	4	450x600x850		50
7	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ БАРАНЧИКОВ	ТВБ-400	4	450x600x850		50
8	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ЗАКУСОК И ХЛЕБА	ТВЗ-120	6	400x600x850		30
9	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ СТАКАНОВ	ТВС-120	4	400x600x850		30
10	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ	ТВП-120	4	400x600x850		30
11	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	ТСП-900	2	400x600x850		25
12	СТОЙКА-НАКОПИТЕЛЬ РАЗДАТОЧНАЯ	СНР-6	1	10200x120x1630	15.36	870
13	ТРАНСПОРТЕР ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ	ТКШ-5	1	16000x420x920	0.6	350

* Линия АКН-2 укомплектована двумя транспортерами ТКШ-5. Транспортёр (пор.13) служит для сбора грязной посуды. Мощность его равна 0,6 кВт. Розетки на транспортёре отсутствуют. Транспортёр устанавливается в торговом зале.

27-0-3. 86-1-46

МАТЕРИАЛ	СВЕРЛА	ДРЕЗ	ЛИНИИ	КОМПЛЕКТОВАНИЯ	НАКОПЛЕИИ	И ОТПУСКА	СКОМПЛЕКТОВАННЫХ	ОБЕДОВ (ЭФФЕНТ-2) АКН-2	СТАДИЯ	ЛАНСТ	ЛАНСТОВ	ТОРГОВЫЙ
НАКОПЛЕИИ	СВЕРЛА	ДРЕЗ	ЛИНИИ	КОМПЛЕКТОВАНИЯ	НАКОПЛЕИИ	И ОТПУСКА	СКОМПЛЕКТОВАННЫХ	ОБЕДОВ (ЭФФЕНТ-2) АКН-2	СТАДИЯ	ЛАНСТ	ЛАНСТОВ	ТОРГОВЫЙ
НАКОПЛЕИИ	СВЕРЛА	ДРЕЗ	ЛИНИИ	КОМПЛЕКТОВАНИЯ	НАКОПЛЕИИ	И ОТПУСКА	СКОМПЛЕКТОВАННЫХ	ОБЕДОВ (ЭФФЕНТ-2) АКН-2	СТАДИЯ	ЛАНСТ	ЛАНСТОВ	ТОРГОВЫЙ
НАКОПЛЕИИ	СВЕРЛА	ДРЕЗ	ЛИНИИ	КОМПЛЕКТОВАНИЯ	НАКОПЛЕИИ	И ОТПУСКА	СКОМПЛЕКТОВАННЫХ	ОБЕДОВ (ЭФФЕНТ-2) АКН-2	СТАДИЯ	ЛАНСТ	ЛАНСТОВ	ТОРГОВЫЙ

Л.1

Линия компактования, накопления и отпуска скомплектованных обедов предназначена для установки на предприятиях общественного питания, реализующих комплексные обеды методом самообслуживания при перемещении потока посетителей.

Оборудование для раздачи комплексных обедов устанавливается в линию, состоящую из транспортера компактации обедов, стойки-накопителя и передвижного раздаточного оборудования. Транспортер компактации обедов служит для компактования и подачи скомплектованных обедов к стойке-накопителю. Стойка-накопитель представляет собой многосекционный стеллаж, состоящий из секции с четырьмя полками, в которые смонтированы электронагреватели. Со стороны торгового зала к стойкам крепятся кронштейны с направляющими для подносов. Специальные подносы со скомплектованными обедами устанавливаются на полки секции так, чтобы металлические вставки подносов совместились с поверхностями электронагревательных элементов, для чего поверхности подносов имеют направляющие, по которым перемещаются подносы.

Передвижное раздаточное оборудование устанавливается у транспортера в блок-посты компактации, обслуживаемые каждым одной компактовщицей. Увеличение производительности линии на том же комплексе оборудования может быть достигнуто за счет увеличения персонала-работы на каждом блоке не одной, а нескольких компактовщиц. Для обеспечения эффективного использования линии и высокой производительности труда должна быть обеспечена одновременная смена всего передвижного оборудования после его опорожнения. Для этого поставленный с линией запасной комплект передвижного оборудования должен своевременно заправляться и подвозиться на место.

Описание конструкции мармитов и тележек
см. лист: Линия консервации для компактования и отпуска
комплексных обедов АККО-2

Техническая характеристика

1 Производительность максимальная, обедов/ч	750
2 Время хранения пищи на стойке-накопителе, мин	до 50
3 Номинальная мощность, кВт	40,00
4 Вид тока	трехфазный переменный
5 Напряжение, в	380/220
6 Габаритные размеры, мм:	
длина	16 000
ширина	3120
высота	1830
7 Масса, кг	3110
8 Код ОКЯ	51 5154 4004
Изготовитель:	Объединение „Смоленскторгмаш“

Стойка-накопитель СНР-6 поставляется Комиссаровским заводом торгового машиностроения

27-0-3. 86-1-46

Лист
2

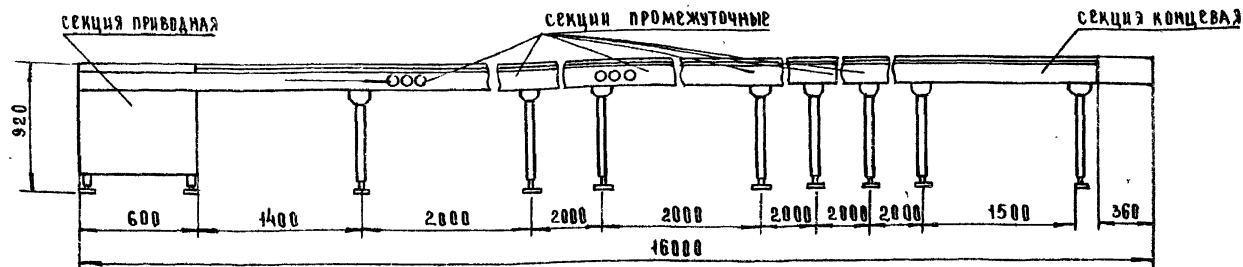
27185-07

Т.М.А.П. 27-0-3.86

СВЕТЛОТРАНСФОРМАТОР

А.И.

Общий вид



Описание см. лист „Линия комплексных средств
(поток-2) АККО-2“ Транспортер комплектации „ТКШ-2“

Техническая характеристика

- Скорость перемещения подвесов, м/с 0.15 или 0.28
 - Мощность подключаемого оборудования, кВт
к розетке 2.0
к транспортеру 24.0
 - Мощность привода, кВт 0.6
 - Суммарная мощность транспортера, кВт 24.6
 - Род тока трехфазный переменный
 - Напряжение, в 380
 - Габаритные размеры, мм
длина 16000
ширина 420
высота 920
 - Масса, кг 350
 - Код ОКП 515154 2029
- изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш“

В зависимости от длины транспортеры

выпускаются 7 типоразмеров:

Мощность подключаемых потребителей, кВт к розетке

к транспортеру

Габаритные размеры, мм:

длина

ширина

высота

Масса, кг

ТКШ-1	ТКШ-2	ТКШ-3	ТКШ-4	ТКШ-5	ТКШ-6	ТКШ-7
12	12	24	24	24	24	24
4000	6000	8000	10000	16000	22000	32000
			420			
			865			
160	200	230	260	350	440	600

ИНВ.№ ПОД. И ДАТА ВЗН.ИЗМ.

27-0-3.86-1-47

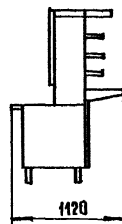
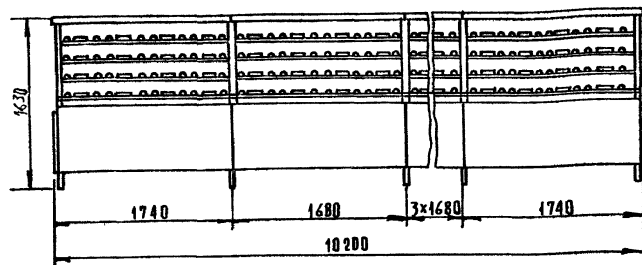
И.М.ТЕХ.СВЕРДЛОВ
П.КОНТ.СВЕРДЛОВА
Г.А.СПЕЦ.ИГОЛЬНИКОВ
РУК.ГР.ГОРБАТОВА
И.М.ИЖЕН.ПЛАВСКАЯ

ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ
ТКШ-5

СТАДИИ ЛИСТ ЛИСТОВ
Р 1 1
И.М.ИЖЕН.ПЛАВСКАЯ

2185-01

Общий вид



Техническая характеристика

- 1 Количество секций в стойке-накопителе 6
 - 2 Количество подносов, устанавливаемых в одну секцию 16
 - 3 Время разогрева полки до температуры 70°C, мин 10
 - 4 Температура между полками, °C 35
 - 5 Количество электронагревателей в одной секции 32
 - 6 Мощность одного нагревателя, кВт 0,08
 - 7 Мощность одной секции, кВт 2,56
 - 8 Номинальная мощность стойки-накопителя, кВт 15,36
 - 9 Напряжение, В 220
 - 10 Вид тока однофазный переменный
 - 11 Габаритные размеры секции, мм:
 - длина 1680
 - ширина 1120
 - высота 1630
 - 12 Габаритные размеры стойки-накопителя, мм:
 - длина 10200
 - ширина 1120
 - высота 1630
 - 13 Масса, кг 870
 - 14 Код ОКП 51 5154 4042
- Завод-изготовитель: Комиссаровский.
Завод торгового машиностроения

Стойка-накопитель раздаточная предназначена для накопления, поддержания заданной температуры первых и вторых блюд и раздачи скомплектованных на специальных подносах обедов.

Стойка-накопитель раздаточная представляет собой сборно-разборный стеллаж, состоящий из секций с полками, в которые смонтированы в два ряда электронагревательные элементы.

Полки крепятся к стойкам. На стойках смонтированы выключатели, посредством которых осуществляется раздельное включение переднего и заднего рядов электронагревателей. Стойки устанавливаются на регулируемых по высоте ножках. Со стороны торгового зала к стойкам крепятся крошфейны с направляющими для перемещения подносов.

Специальные подносы со скомплектованными обедами устанавливаются на полки так, чтобы металлические вставки подносов совместились с поверхностями электронагревательных элементов, для чего поверхности полок имеют направляющие, с помощью которых подносы удерживаются в нужном положении.

НАЧ. ТЕХ. СЕРДОВ	П.М.	
Н. КОУР. СИДОРОВ	С.М.	
ГЛА СПЕЦ. ИГОЛЬНИКОВ	И.И.	32.86
РУК. УР. ГОРБАТОВА	Г.И.	
ИНЖЕН. ИГОЛЬСКАЯ	И.И.	

27-0-3. 86-1-48

Стойка-накопитель СР-6

СТАДАН. ЛИС	ЛЕТОВ
Р. П.	П. П.
ЦИЛИЭП	ТОРГОВ. ЗАВОД. МАШИНОСТРОЕНИЯ

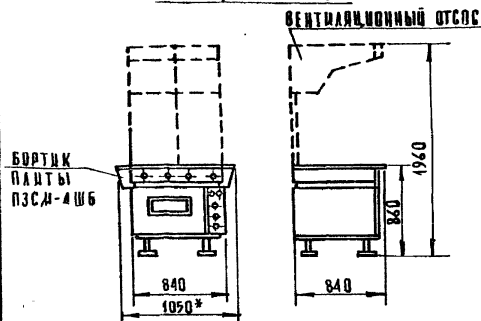
24185-01

А.И.

Общий вид

Монтажная схема

Техническая характеристика



Вентотсос ЛВ80 с пантаци не поставляется.

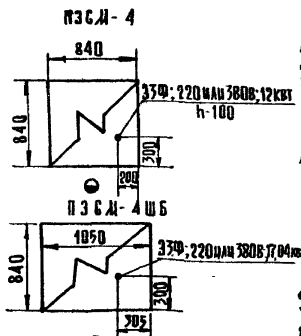
Плита электрическая секционная модулированная четырехконфорочная ПЗСМ-4 предназначена для приготовления горячих блюд в напантной посуде.

Плита ПЗСМ-4 состоит из двух унифицированных блоков конфорок, установленных на подставке. Блок конфорок представляет собой подъемный стол, на котором смонтированы две прямоугольные конфорки, образующие рабочую поверхность плиты. Плита снабжена выдвижным поддоном.

Плита четырехконфорочная с жарочным шкафом ПЗСМ-4ШБ предназначена для приготовления горячих блюд в напантной посуде, а также жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

Плита ПЗСМ-4ШБ состоит из двух унифицированных блоков конфорок и жарочного шкафа, установленного на подставке.

* Плита ПЗСМ-4ШБ снабжена боковыми бортами.



ПЗСМ-4; ПЗСМ-4ШБ

1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ²	0,48	0,48
2. Количество конфорок	4	4
3. Размер конфорки, мм:		
длина	417	417
ширина	295	295
4. Время разогрева рабочей поверхности конфорки до температуры 400°C, мин	40	40
жарочного шкафа до температуры 380°C, мин	50	50
5. Номинальная мощность плиты, кВт X в том числе: конфорок	12	17,04
жарочного шкафа	12	12
6. Вид тока	трехфазный	переменный
7. Напряжение, В	220 или 380/220	
8. Быстрые размеры жарочного шкафа, мм:		
длина	480	
ширина	470	
глубина	300	
9. Габаритные размеры плиты, мм:		
длина	840	1050
ширина	840	840
высота	840	840
10. Масса, кг	205	255
кВт	0 кВт	51 51 2210 27 51 51 2210 30

Изготовитель: Душанбинский завод
торгового машиностроения

27-0-3. 86-1-49

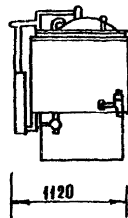
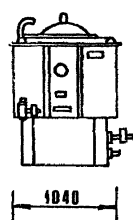
НАЧ. УЧ. ЧАСТ. СВЕРДЛОВ
Н. КОНТ. ГОРБАТОВА
УЧ. ЧАСТ. МИХАЙЛОВА
УЧ. ЧАСТ. МИХАЙЛОВА
УЧ. ЧАСТ. МИХАЙЛОВА
УЧ. ЧАСТ. МИХАЙЛОВА

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ПЗСМ-4, ПЗСМ-4ШБ

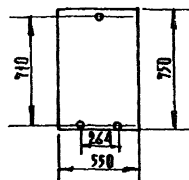
СТАДИИ РАБОТЫ
П РАБОТЫ
РАБОТЫ
РАБОТЫ
РАБОТЫ
РАБОТЫ

27185-01

Общий вид



Станция управления



Техническая характеристика

КПЗ-160-1 КПЗ-250

- | | | |
|---|-------------|-----|
| 1. Полезная емкость, л | 160 | 250 |
| 2. Время разогрева, мин. | 40 | 60 |
| 3. Рабочее давление пара, кгс/см ² | 0,01 - 0,40 | |
| 4. Номинальная мощность, кВт | 21 | 30 |

- | | | |
|---|------------|------------|
| 5. Вид тока | трехфазный | переменный |
| 6. Напряжение, в | 220 или | 380+0 |
| 7. Габаритные размеры станции управления, мм: | | |

длина	550
высота	750
толщина	190

8. Габаритные размеры котла, мм:

длина	1120	1120
ширина	1040	1040
высота, мм	1200	1360
9. Масса, кг	230	260

- | | | |
|------------------------------|---------------|--------------|
| код ОКП | 5151 2710 67 | 5151 2710 75 |
| Изготовитель: Объединение .. | Киргизторгмаш | |

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

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

27-0-3. 86-1-50

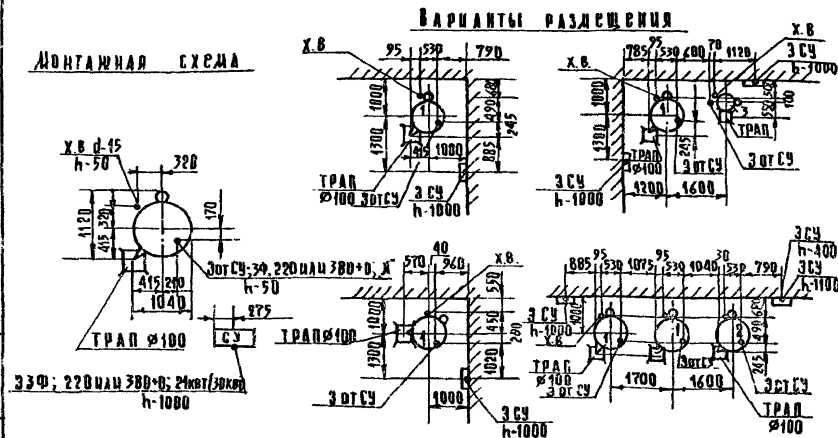
Котлы пищеварочные
электрические
КПЗ-250-1; КПЗ-160-1

СТАНЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ
Котлов
ИЗНИИП
ОПЕРАТОР-
БЫТОВЫХ
ПЕЧИ И
ПЕЧАТОК
КОМПЛЕКТОВ

27185-01

Т.М.А.П. 27-0-3. 86

Монтажная схема

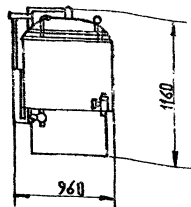
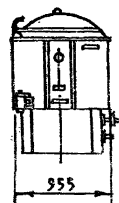


1. Котел КПЗ-250-1 или КПЗ-160-1
2. Котел КПЗ-100-1
3. Котел КПЗ-60-1

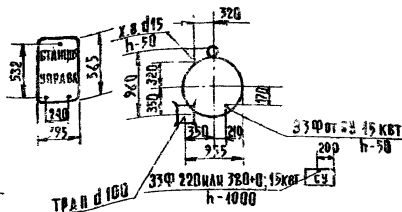
Котлы крепятся к полу 8-ю анкерными
болтами М18

ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА
ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА
ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА
ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА
ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА	ИЗМ. ПОДП. И ДАТА

Общий вид



Монтажная схема

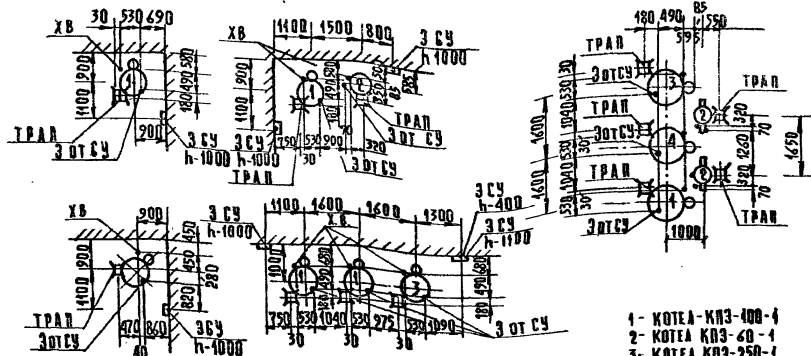


Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л 100
2. Время разогрева, мин 50
3. Рабочее давление пара, кгс/см² 0,01-0,45
4. Номинальная мощность, кВт 15
5. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В 220 или 380-0
7. Габаритные размеры станции управления, мм:
 - длина 395
 - высота 565
 - толщина 156
8. Габаритные размеры котла, мм:
 - длина 955
 - ширина 960
 - высота 1160
9. Масса, кг 200
- код ОКП 54 51 21 10 59

Изготовитель: Объединение
"Киргизторгмаш".

Варианты размещения



- 1- КОТЕЛ-КПЗ-100-1
- 2- КОТЕЛ КПЗ-40-1
- 3- КОТЕЛ КПЗ-250-1
- 4- КОТЕЛ КПЗ-160-1

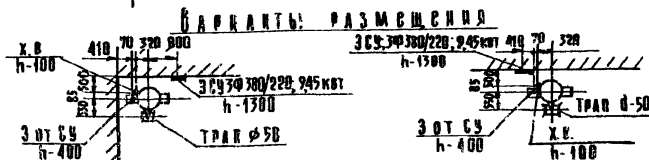
Описание см. лист "Котлы пищеварочные электрические
КПЗ-250-1; КПЗ-160-1"

Котел крепится к полу 8-ю анкерными
болтами М18.

27-0-3.86-1-51

ИЗМ. ТЕХН.	С. РАДОВ	1984	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ	СТАЛКА	ЛСТ	ЛСТОВ
И. КОНТР.	ГОРБАТОВА	1985	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	Р	1	ИПРОВОД- ВЫВОД И ТЭРМОЭЛЕКТРОД
РАСЧЕТ.	ИЛЬМИНОВ	1986	КПЗ-100-1	УНИИП		КОМБАКОВ
УСЛ. ГР.	МИРЯНОВ	1987				
СТ. ИШ.	СМАДОВА	1988				

Техническая характеристика



КОТЕЛ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЙ СТАЦИОНАРНЫЙ НА ЗАКРЕПЛЕННОМ ОБЪЕКТЕ
ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ, ТРЕТЬИХ БЛАНД И ГОУ-
СОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

КОТЕЛ СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ОСНОВНЫХ УЗЛОВ. ВАРОЧНОГО КОТЕЛА С РУБАШ-
КОЙ И КРЫШКОЙ, СТАНЦИИ С ПОДШИПНИКАМИ И ЧЕРВЯЧНОЙ ПЕРЕДАЧЕЙ,
ПОМОЩЬЮ КОТОРОЙ КОТЕЛ ПЕРЕКЛЮЧАЕТСЯ, НАРЯДНОГО КОМПУХА, КОНТРОЛЬНО-
ИЗМЕРИТЕЛЬНУЮ АРМАТУРУ, КОЛОДКИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И СТАНЦИЮ ЗАПРАВКИ.

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ С РУБАШКОЙ СОСТОИТ ИЗ ВАРОЧНОГО СОСУДА, ПРИВАРЕННОГО К ЯМУ
КОМПУХА РУБАШКИ И СЪЕМНОГО ДНА, В КОТОРОМ МОНТИРОВАНЫ ТРИ ТРУБЧАТЫХ
ЗАКРЕПОГРЕБРАСОВА И ЗАКРЕПОД ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ СЪЕЗДА ХОДА. НА КОТЕЛ У-
СТАНОВЛЕН КОНТРОЛЬНЫЙ КРАН, КОТОРЫЙ СЛУЖИТ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПЕРИСТЕ ФРО-
НТА ТЕПЛОСИСТЕМЫ, ЗАИМАСМОГО В РУБАШКУ.

- Контрольно-измерительная арматура состоит из наливной воронки с хвостом, служащей для заливки воды и паровую рубашку, эжектор-контактного манометра и конденсатоотсепки с предохранительным клапаном, служащего для сбора теплоносителя при срабатывании клапана и возврата его в рубашку при охлаждении котла. Вода в котла заливается из колонки водоснабжения, которая имеет ventиль и возвратную трубу.

27-0-3. 86-1-52

Котел пищеварочный
электрический
КВЭ-60

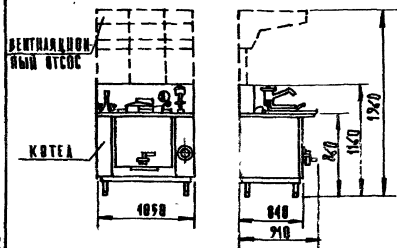
СТАЦИОНЕТ	АНСТОВ
Р	1
ЦНИЦЭП	ТОРГОВО- БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМНАКСОВ

ИВ. № ПДА.	ПОД. И ДАТА	В. А. М. ШАВ. Н.
------------	-------------	------------------

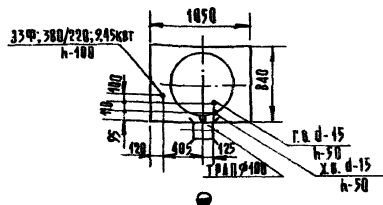
M. A. 11. 27-0-3. 98

~~21185-01~~

ОБЩИЙ ВИД



ДОПЛАЩАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| 1 | Полезная емкость, л | 60 |
| 2 | Время разогрева, мин | 45 |
| 3 | Мощность, кВт | |
| | в период разогрева | 2,45 |
| | в период варки | 1,05 |
| 4 | Род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 5 | Напряжение, В | 380/220 |
| 6 | Рабочее давление пара в рубашке, кг/см ² | 0,5 |
| 7 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 1050 |
| | ширина | 340 |
| | высота (до уровня стола) | 840 |
| | высота (с вентиляционным отверстием) | 1940 |
| 8 | Масса (без вентиляционного отверстия), кг | 180 |
| | код ОК | 5151211045 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: АЛЕНДНАБАДСКИЙ
ЗАВОД ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ

ВЕНТОУГОС ЛВО С КОТЛОМ НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ.

Котел пищеварочный электрический предназначен для приготовления первых, вторых и третьих блюд, соусов и т.д. в предприятиях общественного питания.

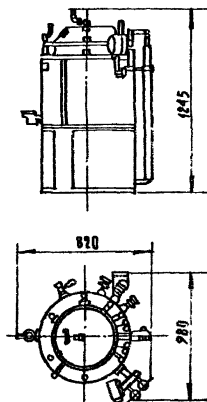
Котел состоит из следующих основных узлов: варочного котла, двух труб, рамы, откидной крышки, контрольно-измерительной арматуры, панели с электровывар-турой, колонки водоснабжения

		27-0-3. 86-1-63				
ИП. ТЕХ. УЧ. ЦЕНТ.	С. П. А. Д. А. Б.	32.6	КОТЕЛ. СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ КН ЭСД-60Д	СТАД. А	А. С. Т.	А. С. Т. В.
Р. А. С. Е. Н.	П. Р. А. Т. А. В. А.			2	1	
УЧ. Ц. В.	М. И. Р. О. С. О. В. А.			У. И. И. Э. С.		
У. Ч. Ц. В.	С. А. О. Р. О. В. А.					

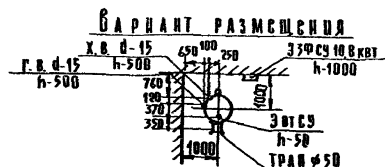
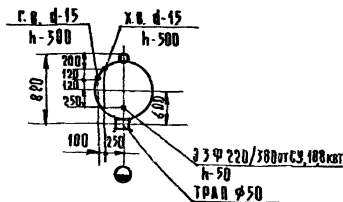
А.И.

Т.М.А.П. 27-0-3.86

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ:

- 1 Автоклавы крепятся к полу тремя фундаментными болтами М 12.
- 2 Станция управления крепится на стене, в месте удобном для обслуживания.

Автоклав электрический предназначен для приготовления бульона из костей и других блюд, требующих длительной варки.

Автоклав имеет наружный сварной корпус, внутри которого смонтирован варочный котел. Снизу, к проему дна приварен парогенератор, внутри которого смонтированы тэны. Корпус установлен на круглом постаменте. На автоклаве установлен элект. контрольно-измерительный прибор, состоящий из электродного манометра, двух предохранительных клапанов и воронки с крапом для заливки воды в рубашку, а также мановакуумметр, с помощью которого осуществляется наблюдение за режимом процесса варки.

Автоклав снабжен станцией управления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

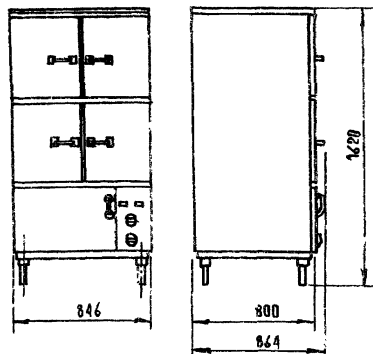
- 1 Полезная емкость, л 60
- 2 Рабочее давление в паровой рубашке, кг/см² 2,5
- 3 Время разогрева до закипания при полной загрузке полезной емкости, мин 45
- 4 Количество тэнов 7
- 5 Количество ступеней нагрева 2
- 6 Потребляемая мощность, кВт на высшей ступени нагрева 10,8 на низшей ступени нагрева 1,2
- 7 Вид тока трехфазный переменный
- 8 Напряжение, В 220/380
- 9 Габаритные размеры, мм:
 - длина 820
 - ширина 980
 - высота 1245

- 10 Масса станции управления, кг 11,6
 - 11 Масса автоклава со станцией управления, кг 235
- Код ОКЕ 545129 0016
Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш“

ИВ. № ПОДА. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ПИСЬ

27-0-3. 86-1-54			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СЕРИЯ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ДАТА
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.
И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.	И.И.И.

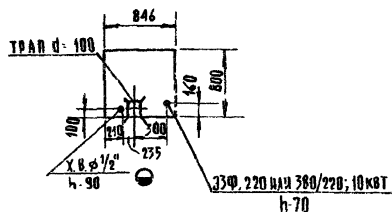
О Б Щ И Й В И Д



АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВАРКИ НА ПАРУ
МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, А ТАК ЖЕ ДЛЯ РАЗОГРЕВА РАЗ-
ЛИЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Аппарат состоит из следующих основных узлов: двух секций, подставки, трубопровода, блока управления и крышки. Каждая секция имеет две самостоятельные варочные камеры, выполненные из листовой нержавеющей стали. Внутри камер подсоединены перфорированные и перфорированные противни для продуктов. Подставка состоит из сварной металлической рамы, установленной на четырех регулируемых по высоте ножках. С лицевой стороны подставка закрывается дверцей с замком.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Аппарат необходимо устанавливать на расстоянии не менее 150 мм от других видов оборудования.

На раме смонтирован парогенератор. Заполнение его водой осуществляется из бака. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется трубчатой и электронагревательной. Выработанный пар по трубопроводу подается в варочные камеры. Количество подаваемого пара регулируется краном, установленным на трубопроводе. Образовавшийся в процессе варки конденсат отводится по трубопроводу в канализацию. С правой стороны на подставке находится отсек с блоком управления. Регулирование мощности парогенератора производится при помощи четырехпозиционного переключателя

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|-----------------|
| 4. ОБЩИЙ ОБЪЕМ ВАРОЧНЫХ КАМЕР, Д ³ | 0,37 |
| 2. СУММАРНЫЙ ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ
ВАРОЧНЫХ КАМЕР, Д ³ | 0,2 |
| 3. КОЛИЧЕСТВО ВАРОЧНЫХ КАМЕР | 4 |
| 4. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ СРЕДНЕЧАСОВАЯ
(ПО КАРТОФЕЛЮ), КГ/Ч | 75 |
| 5. ПОМИНАЛЬНАЯ ПЛОЩАДЬ, КВТ | 40 |
| 6. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | |
| 7. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 220 или 380/220 |
| 8. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО РАБОЧЕГО
СОСТОЯНИЯ, МИН | 20 |
| 9. СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ, °С | 252 |
| 10. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ: | |
| ДЛИНА | 846 |
| ШИРИНА | 864 |
| ВЫСОТА | 1620 |
| 11. МАССА, КГ | 263 |
| КДА ОКП | 5151220004 |

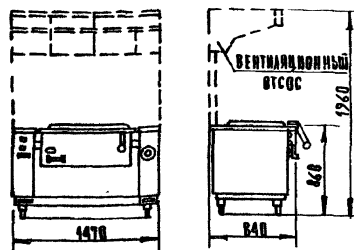
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ
„ДОСТОЯТЕЛЬСТВО“

		27-0-3. 86-1-55	
НАЧ. ТЕХ. ОТД.	СВЕРДЛОВ	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АЛЭСЖ-2	НАЧ. АУСЛ. РАБОТ
И. КОНТ. РАБ.	ГОРБАТОВА		РАБОТ
С. СПЕЦ.	ГОРБАНЬКОВ		РАБОТ
ДУК. ГР.	ДИРОЛОВО		РАБОТ
С. УМН.	СУДОРОВА		РАБОТ

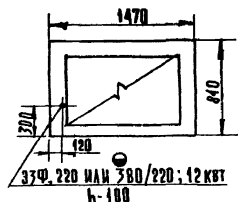
Л.А.

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Общий вид



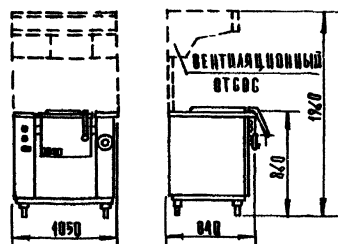
Монтажная схема



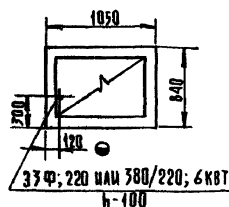
СЭСМ - 0,5

- ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**
1. ПЛОЩАДЬ ПОДА, м² 0,5
 2. ЕМКОСТЬ ЧАШИ, л 90
 3. ПОДЛИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 120
 4. РДД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 5. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220 или 380/220
 6. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, мин 45
 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 - ДЛИНА 1470
 - ШИРИНА 840
 - ВЫСОТА (ДО УРОВНЯ СТОЛА) 840
 - ВЫСОТА (С ВЕНТ. ОТСОСОМ) 1260
 8. МАССА (БЕЗ ВЕНТ. ОТСОСА), кг 720
 - КОД ОКП 5151 241007
 - ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,2

- ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**
1. ПЛОЩАДЬ ПОДА, м² 0,2
 2. ЕМКОСТЬ ЧАШИ, л 36
 3. ПОДЛИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 60
 4. РДД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 5. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220 или 380/220
 6. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО МАКС. ТЕМПЕРАТУРЫ, мин 45
 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 - ДЛИНА 1050
 - ШИРИНА 840
 - ВЫСОТА (ДО УРОВНЯ СТОЛА) 840
 - ВЫСОТА (С ВЕНТ. ОТСОСОМ) 1260
 8. МАССА, кг (БЕЗ ВЕНТ. ОТСОСА) 225
 - КОД ОКП 5151 2410 04
 - ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Вентотсосы ЛВ0 со сковородами не поставляются.

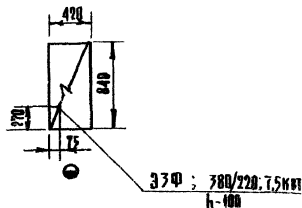
Сковороды с площадью пода 0,5 м² и 0,2 м² предназначены для пассеровки овощей, жарки основных способов и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

Сковорода состоит из следующих основных узлов: загрузочной чаши, двух туль, рамы, откидной крышки, механизма опрокидывания чаши и электронагрева. Температура на полу сковороды поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

27-0-3. 86-1-56

Сковорода				Листов	
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	Р	Т
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.
И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.	И.М. КОМП.

21185-01



Фритюрница состоит из рамы, жарочной ванны, стола, корзинки, бабка, облицовок, панели с электроаппаратурой, теплодержателя и жарышницы с вкладышем. Регулирование температуры масла в ванне осуществляется автоматически. Для включения фритюрницы в сеть служит пакетный выключатель.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Производительность по выбору картофеля, кг/ч | 12 |
| 2 | Единовременная загрузка, кг | 1,0 |
| 3 | Количество масла, заливаемого в жарочную ванну, л | 20 |
| 4 | Время разогрева масла от 18°С до температуры 180°, мин | 20 |
| 5 | Номинальная мощность, кВт | 7,5 |
| 6 | Род тока трехфазный переменный | |
| 7 | Напряжение, В | 380/220 |
| 8 | Количество ТЭН | 3 |
| 9 | Габаритные размеры, мм: | |

ДЛИНА	420
ШИРИНА	840
ВЫСОТА/ДО УРОВНЯ СТОЛА/	860
ВЫСОТА БЕЗ ВЕНТИЛЯЦИОННОГО ОТСЕКА	970
ВЫСОТА С ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТСЕКОМ	1960

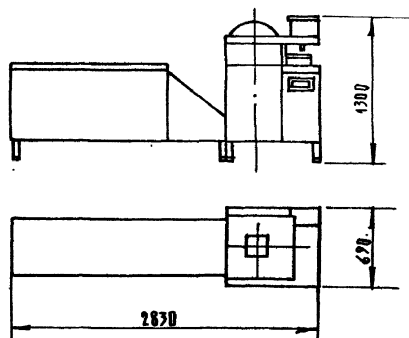
10 МАССА, КГ/БЕЗ ВЕНТИЛЯЦИОННОГО ОТСОСА/ 90
КОД ОКП 5151242001

Изготовитель: Объединение
„Смоленскторгмаш“

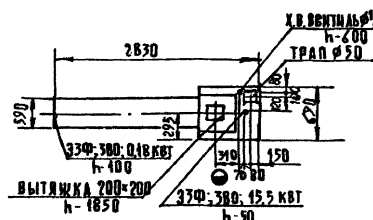
[illegible]

Л.И.

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 720
2. Размеры баинчика, мм 280 × 240
3. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 140 ± 10
4. Вместимость бака для теста, л 30
5. Скорость движения ленты транспортера, м/мин 5,1
6. Тип нагревателей инфракрасные
7. Мощность нагревателей, кВт 15,5
8. Мощность эл. двигателя транспортера, кВт 0,18
9. Общая мощность, кВт 15,68
10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380
12. Габаритные размеры жаровни, мм:

длина 820
ширина 690
высота 1300

13. Масса, кг 250
14. Габаритные размеры транспортера, мм:

длина 2010
ширина 590
высота 850

15. Масса, кг 200
- код ОКП 54 5124 3004
- Изготовитель: Харьковский завод холодильных машин

Требования к монтажу и установке

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

3. Обеспечить свободный доступ к жаровне со всех сторон.

Жаровня предназначена для выпечки баинчиков определенной формы, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления баинчиков с начинкой.

Жаровня состоит из жарочного аппарата и транспортера. Аппарат представляет собой жарочный барабан, для нагрева которого служат заскритонагреватели, установленные внутри. На раме жаровни установлен бак с водой для теста. Поддачу теста из бака на лоток регулируют краном. Лоток служит для формирования тестовой ленты и подачи ее к жарочному барабану.

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

установлены сборник и поддон. Снизу от барабана расположен скребковый нож, острая кромка которого отсекает готовую тестовую ленту от жарочной поверхности. Затем отсекабель нарезает ленту на равные части и укладывает их на движущий транспортер.

Температура на поверхности барабана поддерживается автоматически с помощью термозащитного термометра и мультиметра.

27-0-3. 86-1-58

ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ХОЛДИЛЬНЫХ МАШИН	Модель	27-0-3. 86-1-58
И КОНТРОЛЬ	С.А. ДРОБОВА	Исполнитель	И.А. ДРОБОВА
И СЕРИЯ	И.А. ДРОБОВА	Исполнитель	И.А. ДРОБОВА
И РИЗ	И.А. ДРОБОВА	Исполнитель	И.А. ДРОБОВА
И ИМЯ	И.А. ДРОБОВА	Исполнитель	И.А. ДРОБОВА

Жаровня вращающаяся
ЖВЗ-720

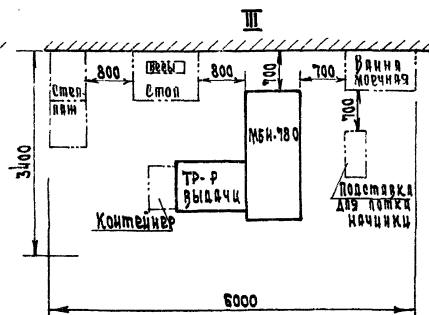
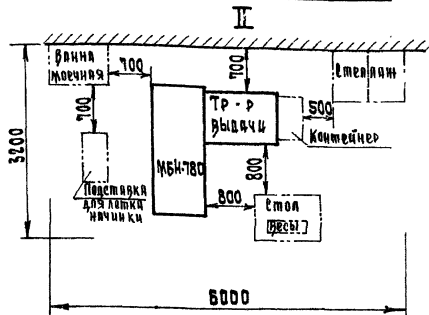
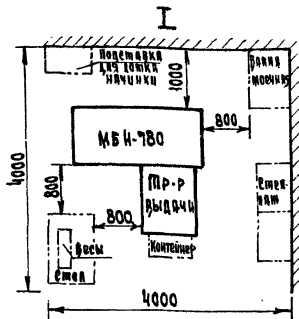
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИМЯ	ИМЯ
И.А. ДРОБОВА	И.А. ДРОБОВА	И.А. ДРОБОВА
И.А. ДРОБОВА	И.А. ДРОБОВА	И.А. ДРОБОВА
И.А. ДРОБОВА	И.А. ДРОБОВА	И.А. ДРОБОВА

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ХОЛДИЛЬНЫХ МАШИН

Т.М.А.П. 27-0-3.86

27-0-3. 86-1-58

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Машина МБН-780 предназначена для производства блинчиков-полуфабрикатов. На машине выполняются следующие технологические операции:

- выпечка непрерывной тестовой заготовки (лепешки);
- охлаждение тестовой заготовки;
- отрезание от лепешки отделочной тестовой заготовки;
- дублирование одного из трех видов начинки;
- завертка блинчиков и гашпирование блинчиков.

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

Машина для приготовления бланчиков скомпонована в виде двух отдельных частей: вытяжного блока для приготовления бланчиков и передвигного транспортера выдачи, который подсоединяется к блоку с помощью двух фиксаторов и шпательного разъема.

Блок приготовления баночников включает следующие узлы: смонтированные на сварном каркасе: тестовый бак, питающий лоток, шаровый барабан, транспортер охладителя, отрезное устройство, бункер начинки с питателем, дозатор начинки, транспортер завертки с шестью съёмными каретками, группировочный транспортер, съёмник, блок электрооборудования и пункт управления.

Все устройства блока работают от общего привода. Для наладки блока предусмотрен ручной привод.

Температура жарочного барабана поддерживается автоматически путем включения и отключения электрических нагревателей, установленных внутри вращающегося барабана.

Завернутые бланчики с группировочного транспорта
съемником перекалываются на транспорт выдачи.

На ленту транспонтера выдачи укладываются лента подпергамента, на которую укладываются группа бланчиков, расположенные лодочку из подпергамента удерживает не-
исходящие ланчирование бланчиков.

27-0-3. 86-1-59			
НАИМЕНОВАНИЕ КОНСТ. МАШИНЫ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ ИЛИ ПОСТАВЩИК	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНЧИКОВ МБН-780	РАЗМЕРЫ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815

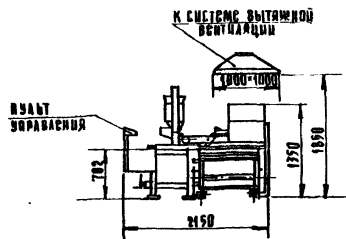
Копцов. Вн.

ФОРМА АЗ

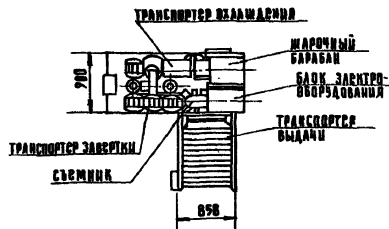
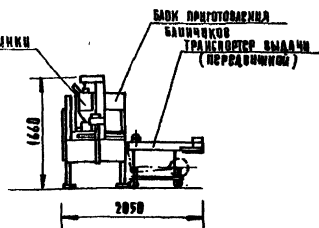
Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

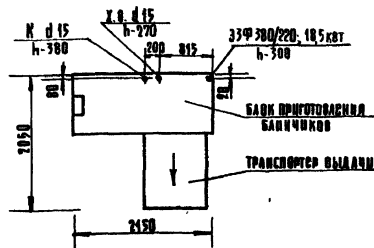
Общий вид



БЫКЕР НАЧИНКИ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1 Производительность, шт/ч	700
2 Емкость баков, кг	30
ТЕСТА	30
НАЧИНКИ	6
3 Расход воды, м³/ч	0,4
4 Вид тока	трехфазный переменный
5 Напряжение, В	300/220
6 Частота, Гц	50
7 Установочная мощность, кВт	10,5
8 Габаритные размеры, мм	
Длина	2150
Ширина	2050
Высота	1440
9 Масса, кг	750
в том числе транспортера выдачи	150

Код ОКН 51 5165 0046
 Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

Требования к монтажу и установке:

1. Подвод воды к машине, а также слив в канализацию могут быть выполнены водопроводной трубой 1/2" или резиноканальным напорным рукавом.
2. Проводка трубопроводов выше уровня пола не допускается.
3. Над тепловым блоком машины предусмотреть вытяжной зонт размерами 1000×1000 мм на высоте 1850 мм.
4. Необходимо предусмотреть место для откатывания транспортера выдачи.

27-0-3. 86-1-59

Лист
2

А.А.Т

Т.М.А. П 27-0-3.86

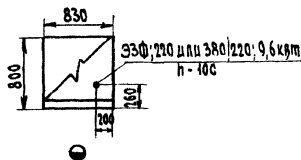
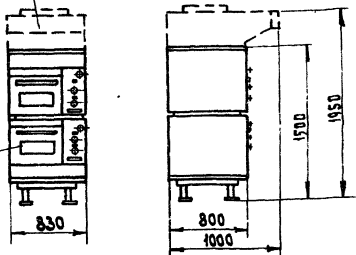
Общий вид

Монтажная схема

Техническая характеристика

Вентиляционный
отсек

Шкаф



Вентомеос со шкафом не поставляется.

Шкаф предназначен для жарки мяса, рыбы, дичи, запекания овощей и крупных изделий.

Шкаф состоит из двух унцфицированных жарочных секций, представляющих собой теплоизолированные рабочие камеры, обогреваемые тэнами. Каждая секция снабжена переключателями для ступенчатого регулирования мощности и автоматическим терморегулятором для поддержания в камере заданного температурного режима.

1. Количество жарочных секций 2
2. Внутренние размеры жарочной камеры, мм
длина 480
ширина 670
высота 300
3. Время разогрева камеры до 300°C, мин 50
4. Неравномерность нагрева, °C 40
5. Установленная мощность, кВт 9,6
6. Вид тока трехфазный переменный
7. Напряжение, В 220 или 380/220
8. Габаритные размеры, мм:
длина 830
ширина 800
высота 1500
9. Масса, кг 210
код ОКП 5151231010

Изготовитель: Душнинский завод
торгового машиностроения.

ШКАФ ЖАР. ПЛОЩ. 1,1 М²
ВЕНТОМЕОС

27-0-3. 86-1-60			
НАЧ. Ц.О.С. СЕРГЕЕВ	П.М.А.	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ ШНЭСМ - 2 К	СТАЛЬНЫЙ ЛИСТ
И.А.И.П. РЫЖОВ	И.А.И.П.		ЛИСТ
П.С.П.П. П.С.П.П.	П.С.П.П.		П.С.П.П.
Р.М.П.П. П.М.П.П.	Р.М.П.П.		П.М.П.П.
К.М.П.П. П.М.П.П.	К.М.П.П.		П.М.П.П.

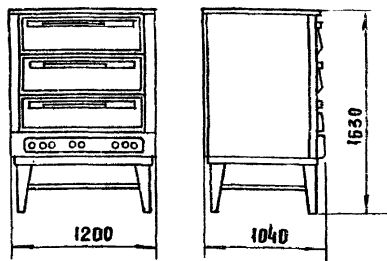
Копиров. В.М.

Формат А3

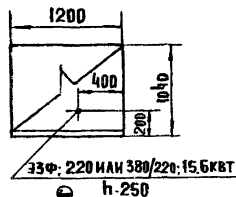
21165-01

А.1

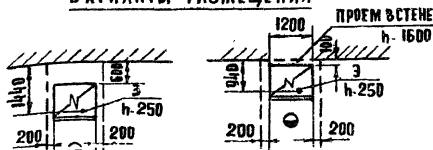
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

1. ШКАФ НЕЛЬЗЯ УСТАНАВЛИВАТЬ РЯДОМ СПАНТОЙ
2. ПРЕДУСМОТРЕТЬ ВОЗДУШНЫЙ ПРОТЕК ПЕРЕДУ ОТ ШКАФА
3. ПРОЕМ В СТЕНЕ ЗАКРЫВАЕТСЯ СЪЕЗЖИМЫМ ЦИТОМ.

ШКАФ ПЕКАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ШКАФ СОСТОИТ ИЗ ТРЕХ РАБОЧИХ КАМЕР, КАЖДАЯ ИЗ КОТОРЫХ ОБОГРЕВАЕТСЯ ДВЕНАДЦАТЬЮ ТЭН АМИ, РАСПОЛОЖЕННЫМИ ГОРИЗОНТАЛЬНО В ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ ЧАСТЯХ КАМЕРЫ. С ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЫ КАМЕРА ЗАКРЫВАЕТСЯ ДВЕРЬЮ. НА ДВЕРИ КАМЕРЫ УСТАНОВЛЕНА ЗАДВИЖКА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВОДЫ ИЗ КАМЕРЫ. ОСНОВАНИЕМ ПЕКАРНОГО ШКАФА СЛУЖИТ СВАРНАЯ ПОДСТАВКА. С ВЕРХУ ШКАФ ЗАКРЫВАЕТСЯ КРЫШКОЙ. В НИЖНЕЙ ЧАСТИ ШКАФА НАХОДИТСЯ

ОТСЕК С БЛОКОМ УПРАВЛЕНИЯ. НА ЛИЦЕВОЙ ПАНЕЛИ БЛОКА СМОНТИРОВАНЫ СИГНАЛЬНЫЕ ЛАМПЫ И ВЫВЕДЕНА РУЧКА ПЕРЕКАЮЧАТЕЛЕЙ И ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОВ. ПЕРЕКАЮЧАТЕЛИ СЛУЖАТ ДЛЯ РАЗДЕЛЬНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ КАЖДОЙ ГРУППЫ (В ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ) ТЭН И ДЛЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ИХ НАГРЕВА. ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОДДЕРЖИВАЮТ ЗАДАННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ В РАБОЧИХ КАМЕРАХ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. КОЛИЧЕСТВО ПЕКАРНЫХ КАМЕР, ШТ 3
2. ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ, ММ
ДЛИНА 1000
ШИРИНА (ГЛУБИНА) 760
ВЫСОТА (В СВЕТУ) 180
3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 280°С, МИН, НЕ БОЛЕЕ 60
4. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 15,6
5. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220 ИЛИ 380/220
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
ДЛИНА 1200
ШИРИНА 1040
ВЫСОТА 1630
8. МАССА, КГ 480

КОД ОКП

5151231015

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ОБЪЕДИНЕНИЕ
МОСТОРГМАШ

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАИМНОСТЬ

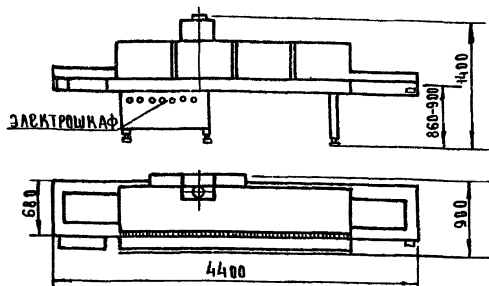
НАЧ. ТЕХ. СЕР. ДАВ	ИЗМ.
Н. КОНТ. ГОР. СТО	ИЗМ.
Г. А. СЕН. ИГОЛЬНИКОВА	ИЗМ.
РУК. Г. П. ИВАНОВА	ИЗМ.
СТ. НИЖ. С. ДАВОВА	ИЗМ.

27-0-3. 86-1-61

ШКАФ ПЕКАРНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ШПЭСМ - 3

СТАНДАРТ	АНСТ	АНСТОВ
1	1	1
ЦИП	ЦИП	ЦИП
ТОРГОВО-ЗАКУП.	ТОРГОВО-ЗАКУП.	ТОРГОВО-ЗАКУП.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
КОМПЛЕКС	КОМПЛЕКС	КОМПЛЕКС

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

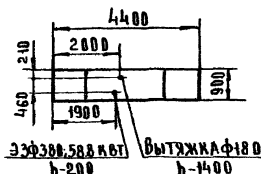


Соединение вытяжного патрубка вытяжной вентиляцией
произвести по месту.
Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос до 100 м³/ч
воздуха от печи.

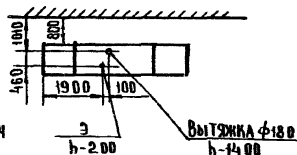
Конвейерная печь предназначена для жарки изделий из мяса (котлеты, бифштексы) в горячих цехах крупных предприятий общественного питания.

Печь состоит из следующих основных узлов: жарочной камеры с блоками нагревателей и вентиляционным коробом; цепного транспортера с приводом; мота с электрораппаратурой; пульта управления;

РАБОТА ПЕЧИ: ПРОТИВНИК С УКАЗАННЫМИ ПОЛУФАБРИКАТАМИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ НА КОНВЕЙЕР ПЕРЕД ВХОДОМ В ЖАРУНЧУЮ КАМЕРУ. ВКЛЮЧАЕТСЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ. ЗАДАЕТСЯ ВРЕМЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ И КОЛИЧЕСТВО ВКЛЮЧЕННЫХ БЛОКОВ НАГРЕВАТЕЛЕЙ, ПОСЛЕ ЧЕГО ВКЛЮЧАЕТСЯ КОНВЕЙЕР ПЕЧИ. ПО МЕРЕ ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОТИВНИК В ЖАРОЧНУЮ КАМЕРУ КОНВЕЙЕР ПЕРИОДИЧЕСКИ ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ И СООТВЕТСТВЕННО ВКЛЮЧАЮТСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ. ВРЕМЯ СТОЯНКИ ПРОТИВНИК ПРОПОРЦИОНАЛЬНО ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

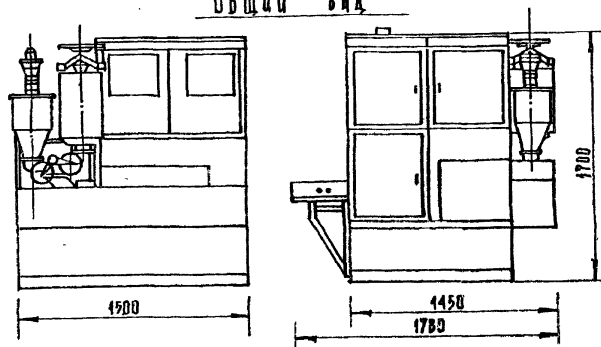
1. Производительность, шт/ч
- котлет, при весе полуфабриката 62г 2 000
- бифитек с рубленых при весе полуфабр. 72г 1000
- мясцей рубленых, при весе
полуфабриката 94г 1000
2. Скорость движения конвейера, м/мин 0.574
3. Время тепловой обработки в печи мин от 5 до 14,5
4. Номинальная мощность общая, кВт 58.8
нагревателя, кВт 4,5
привода конвейера, кВт 0.27
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение В 380
7. Габаритные размеры противня, мм:
длина 420
ширина 285
глубина 30-40
8. Габаритные размеры печи, мм:
длина 4400
ширина 900
высота 1400
9. Масса, кг 950

КОД ОКП 5151650019
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ
"МОСТОРГМАШ"

27-0-3 86-1-62

27-0-3. 86-1-62																											
ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ ЖАРОВАЯ ПКЖ																											
<table border="1"><tr><td colspan="2">СТАВКА</td><td colspan="2">АУСТ</td><td colspan="2">АУСТОВ</td></tr><tr><td colspan="2">Р</td><td colspan="2">4</td><td colspan="2">4</td></tr><tr><td colspan="2">ЛИНИИ</td><td colspan="2">ЭП</td><td colspan="2">ЭП</td></tr></table>										СТАВКА		АУСТ		АУСТОВ		Р		4		4		ЛИНИИ		ЭП		ЭП	
СТАВКА		АУСТ		АУСТОВ																							
Р		4		4																							
ЛИНИИ		ЭП		ЭП																							

Общий вид



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	850
2. Продолжительность, мин	
расстойки	10
обжарки	2
3. Установленная мощность, кВт	16,7
4. Вид тока	трехфазный
5. Напряжение, В	380 или 220
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	1500
ширина:	
в рабочем состоянии	1780
в нерабочем состоянии	1450
высота	1700
7. Масса, кг	980

КОД ОКП 515165 0025
Изготовитель: Объединение "Киевторгмаш"

Автомат АМ-ЗП предназначен для приготовления жареных пирожков из дрожжевого теста с различными начинками.

Автомат состоит из ряда самостоятельных, но связанных между собой механизмов и узлов. Устройства автомата собраны на каркасе, установленном на основании сварной конструкции. В левой части основания, выполненной в виде тумбы, расположены мотор-редуктор, привод и устройство, обеспечивающие согласованную работу основных механизмов, а также дозатор теста с тестовым бункером, дозатор начинки с питателем и формующе-отрезной механизм.

Внутри шкафа, ограниченного каркасом, расположены: конвейер сстойки, ванна обжарочная, сбрасыватель, пневматическая и масляные системы, вентиляция и электрошкаф. Со всех сторон каркас обшит щитами и дверями.

Все основные технологические операции автоматизированы и заканчиваются в следующем: дозирование теста и начинки, формование тестовой трубки с начинкой внутри нее, отделение заготовок, расстойка заготовок, обжарка заготовок и выдача готовых пирожков. Готовые жареные пирожки выпадают в приемный лоток.

27-0-3. 86-1-63

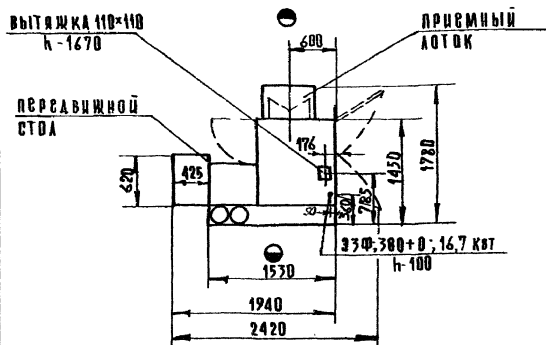
НАЧ. ТЕХ. СЕРДАНОВ	П. СЕРДАНОВ	И. СЕРДАНОВ	А. СЕРДАНОВ
НАЧ. КОНТ. ГОРБАТОВА	П. ГОРБАТОВА	И. ГОРБАТОВА	А. ГОРБАТОВА
НАЧ. СПЕЦ. ГОЛЫНИКОВА	П. ГОЛЫНИКОВА	И. ГОЛЫНИКОВА	А. ГОЛЫНИКОВА
НАЧ. ГР. ДИРДАНОВА	П. ДИРДАНОВА	И. ДИРДАНОВА	А. ДИРДАНОВА
СТ. ИНЖ. РАЗДОВСКИЙ	П. РАЗДОВСКИЙ	И. РАЗДОВСКИЙ	А. РАЗДОВСКИЙ

Автомат для приготовления
пирожков АМ-ЗП

И. СТАДАН	А. СТАДАН	А. СТАДАН
П. СТАДАН	И. СТАДАН	А. СТАДАН
И. СТАДАН	П. СТАДАН	А. СТАДАН
А. СТАДАН	И. СТАДАН	П. СТАДАН

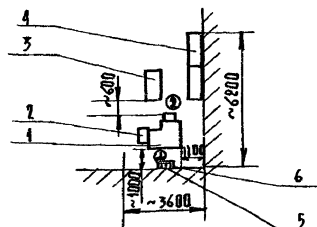
21185-01

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

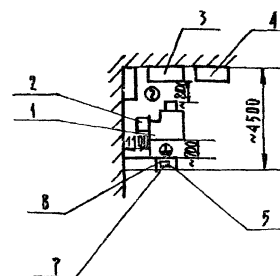


ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Вариант 1



Вариант 2



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

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

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

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

① Рабочее место оператора-механика

② Рабочее место второго оператора

1 Автомат

2 Стол передвижной

3 Стол компактный

4 Стеллаж

5 Весы настольные циферблатные

6 Пола консольная

7 Тумбочка

8 Верстак сальниковый

27-0-3.86-1-63

Лист
2

21185-01

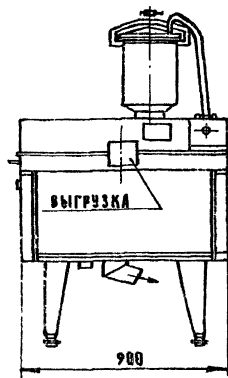
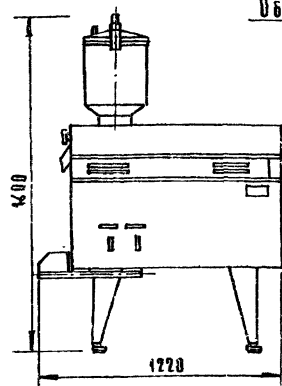
Л.И.

Т.М.Д.П. 27-0-3.86

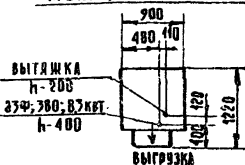
ШЕЛХОВАЛ. ПОДП. И ДАТА. ОБЩАЯ ШЕЛХОВАЛ.

Общий вид

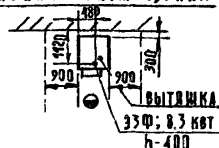
А.И



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 500 ± 50
2. Емкость бака для теста, л 20
3. Емкость бака доливки масла, л 13,5
4. Температура масла, °C 175 ± 10
5. Общая мощность, кВт 8,3
6. Вид тока трехфазный переменный
7. Напряжение, В 380
8. Габаритные размеры, мм
длина 1220
ширина 900
высота 1400
9. Масса, кг 230

Код ОКР

515165 ОКР

Изготовитель: Объединение «Киевторгаш»

Подсоединение выходного фланца для отсоса паров фритюра к вытяжной системе помещения производится по месту.

Аппарат АП-3Ж предназначен для формовки и обжаривания пончиков во фритюре.

Аппарат состоит из следующих основных узлов: каркаса, установленного на четырех стойках, жарочного бака, редуктора, приводного диска с 21 лопаткой, дозатора, привода дозатора, бака для теста, бака доливки масла, компрессора, вентилятора. Внутри каркаса установлен щит управления. Щит управления расположен в передней части бака доливки масла. Жарочный бак закрыт двумя откидывающимися крышками.

Тесто, загруженное в бак, поступает в дозатор. Из дозатора тестовые заготовки пончиков попадают между лопатками и или же перемещаются в жарочный бак. Во внутреннем кольце жарочного бака имеются торка для переворота пончиков и скакз для выброса готовой продукции в приемную тару.

27-0-3. 86-1-64

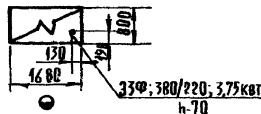
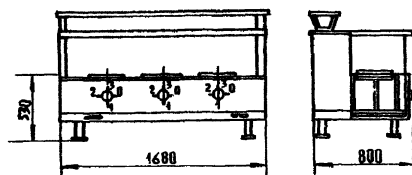
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СЕРИЯ	ГОД	27-0-3. 86-1-64	СТАДИИ	ИСТ	ЛЕТ	В
А.И. КОТЛОВА	ГОРЬКОВА	1986	Аппарат для приготовления и жарения пончиков АП-3Ж	Р	Т	Т	Т
А.С. СЕВ. ИГОЛЬНИКОВ	92.96			ЦНИИЭП			
УК. Г.М. ДИРОНОВА							
СТ. ИНЖ. РАЗДОВСКАЯ							

21185-01

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

ДВИЖУЩАЯ СХЕМА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



- | | |
|--|-----------------------|
| 1. КОЛИЧЕСТВО КОНФОРК, ШТ | 3 |
| 2. ДИАМЕТР КОНФОРКИ, ММ | 318 |
| 3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА КОНФОРК ДО РАВНОВЕШНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, МИН | 40 |
| 4. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ | 3,75 |
| 5. РОД ТОКА | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 6. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380/220 |
| 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ; | |

ДЛИНА 1680

ШИРИНА 800

высота до поверхности конфорок 530

8 Масса, кг	165
код ОКП	514228

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ
«МОСТОРОГМАШ»

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

Конструкция маршита представляет собой сварную раму, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху столами, а также каркас, на котором монтируются конфорки.

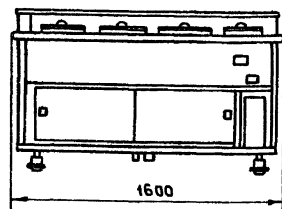
Включение и регулирование мощности электроконфорок осуществляется переключателями, ручки которых выведены на панель управления, находящуюся со стороны обслуживающего персонала. Высота жарника регулируется ножками.

		27-0-3. 86-1-65	
НАЧЕХОВА СВЕРДЛОВ	92.86	МАРИНТ СТАЦИОНАРНЫЙ	СТАВЦАЯ АНСТ АНСТОВ
И. КИРИЧ		ЗАКРЫТЫЙ ДЛЯ I БАНД	Р А
С. П. СЕЧЕ			ТОРГОВО-ЗАКОННО-ПРЕДПРИЯТИИ
РУН. ГР. ГОРБАТОВА		МЭСЭМ-3	ЦНИИЭП
НИМЕН. ПОДЬБЕКА			

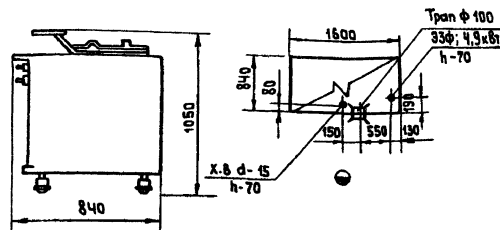
21185-01

АА. I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Общая емкость мармитниц круглой формы, л 88
 2. Количество мармитниц, шт 8
из них емкостью, л 4 2
10 4
20 2
 3. Номинальная мощность, кВт 4,9
 4. Напряжение, В 380
 5. Вид тока трехфазный переменный
 6. Рабочая температура, °C
в тепловом шкафу 60
в мармитницах 80
 7. Время разогрева до рабочей t°, мин 40
 8. Габаритные размеры, мм
Длина 1600
Ширина 840
Высота 1050
 9. Масса, кг 220
- КОД ОКП 5151270005

Изготовитель: Объединение

"Мосторгмаш"

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

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

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

27-0-3. 86-1-66

Исполн. С.В.Сидоров
Н.С.Сидоров
С.С.Сидоров
УК. пр. И.С.Сидоров
Ст. инж. С.С.Сидоров

Мармит
стационарный электрический
МС9-110К

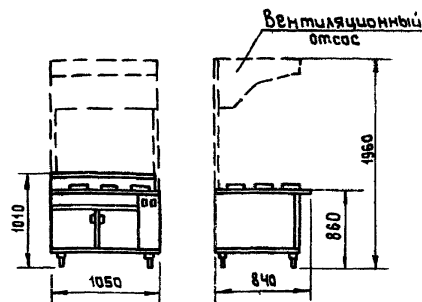
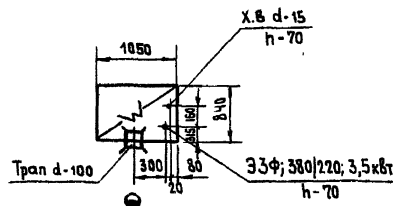
Судья Иуст Иустов
Р Т Т
ЦИНИЗП
Второй
Заместитель
Контролера

21185-01

Т.М.Д. 0 27-0-3.86

Исполн. дата Подпись

А.А.1

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. Общая емкость мармитниц, л 58
2. Количество мармитниц емкостью, л 4
10 5
3. Номинальная мощность, кВт 3,5
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, В 380/220
6. Рабочая температура, °С
в тепловом шкафу 60
в мармитницах 80
7. Габаритные размеры, мм:
Длина 1050
Ширина 840
Высота 1010
8. Масса, кг 200

Код ОКП 5151270018

Изготовитель: Объединение
„Мосторгмаш“

Вентотсос с мармитом не поставляется.

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

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

27-0-3. 86-1-67

Исполн.	Свердлов	Исполн.	Мартин	Мармит стационарный	Станция	Автом.	Автом.
Н. контр.	Горбатова	Н. контр.	Горбатова	Электрический для	Р	А	А
Н. спец.	Мирошникова	Н. спец.	Мирошникова	вторых ванн			
Рук. гр.	Мирошникова	Рук. гр.	Мирошникова	МСЭСМ-60	ЦНИИЭП		
Учм.	Польская	Учм.	Польская		торгово-выставочная и проектная компания		

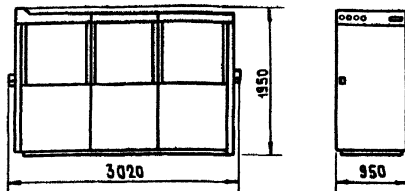
21185-01

Лист 1 из 1

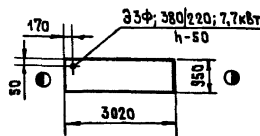
Т.М.А.П. 27-0-3.86

А.И.

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Объем тепловой камеры, м³ 3,45
2. Рабочая температура 60-115
3. Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин не более 55
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, В 380/220
6. Номинальная мощность, кВт 7,7
7. Количество тележек, помещенных в шкаф, шт 2
8. * Тип тележек ТС-1М и ТС-2М
9. Внутренние размеры тепловой камеры, мм:
 - Длина 2700
 - Ширина 750
 - Высота 1715
10. Базаритные размеры шкафа, мм:
 - Длина 3020
 - Ширина 950
 - Высота 1950
11. Масса, кг 720
- КОД ОКП 5151290002

Изготовитель: Объединение
„Мосторгмаш“

Требование к монтажу:

При монтаже шкафа раму заглубить в пол таким образом, чтобы уровень пола шкафа совпадал с уровнем пола цеха, для чего в полу сделать углубление 2690 × 950 × 40 мм.

Шкаф тепловой сквозной предназначен для поддержания в горячем состоянии (до раздачи) первых, вторых и третьих блюд, установленных на тележках-стеллажах, помещенных в шкаф.

Шкаф используется в предприятиях общественного питания при крупных промышленных предприятиях.

Шкаф состоит из двух боковых блоков облицовок, установленных на раме пола, потолка и дверей.

Блок облицовок представляет собой шесть облицовок, сваренных между собой. В нижних облицовках блока на панелях из асбестоцемента установлены трубчатые электронагреватели и колодки, через которые проходят провода. Панели являются теплоизолирующими прокладками.

Тележки-стеллажи вкатываются в шкаф с двух сторон через двери, при открывании которых загорается лампа освещения.

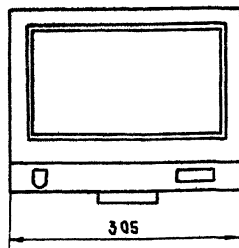
* Тележки изготавливаются Харьковским заводом торгового машиностроения и поставляются по отдельному заказу.

27-0-3, 86-1-68			Стр.	Лист	Листов
Шкаф тепловой сквозной ШТС-М			Р	4	4
Нач. отд. Сидоров Н. контр. Сидорова Г.А. спец. Игнатьева Р.И. гр. Мухоморова Инженер Пальская			27-0-3, 86-1-68 ЦНИИЭП Торговый завод и турбостроительный комплекс		

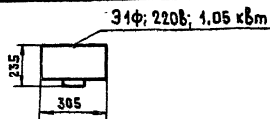
Т.М.А. П. 27-0-3, 86

Вид, № отд.
Подп. и дата
Взам. инж. №

Общий вид



Монтажная схема

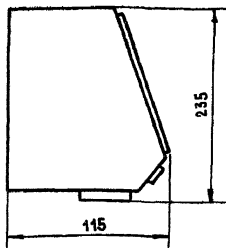


Примечание

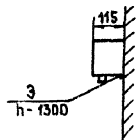
Электросушитель крепится к стене на высоте 1300 - 1400 мм от пола.

Электросушитель предназначен для высушивания рук теплым воздухом.

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



Вариант размещения



Техническая характеристика

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

Длина	305
Ширина	115
Высота	235
 7. Масса электросушителя, кг 3,2
 - Код ОКП 346 878 0011
- Изготовитель: Утенский завод лабораторных электропечей.

На передней стенке корпуса вмонтировано зеркало. Электродвигатель, на валу которого насажена турбина вентилятора, к конусу вентилятора крепится винтами. Отключение электросушителя автоматическое.

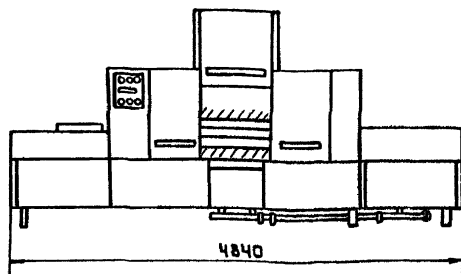
27-0-3. 86-1-69

				27-0-3. 86-1-69			
Исполнитель	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров	Электросушитель "ЭРА"			
И. Сидоров	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров	Электросушитель "ЭРА"			
И. Сидоров	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров				
И. Сидоров	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров	Электросушитель "ЭРА"			
И. Сидоров	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров				
И. Сидоров	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров	Электросушитель "ЭРА"			
И. Сидоров	С. Сидоров	А. Сидоров	А. Сидоров				

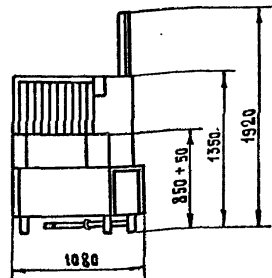
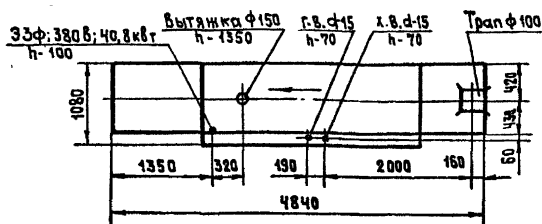
Страна	Лист	Листов
Р	1	1
ТОРГОВО-ВЫПУСКНОЙ ЛИСТ		
ЦИНИЭП		
КОМПЛЕКС		

21185-01

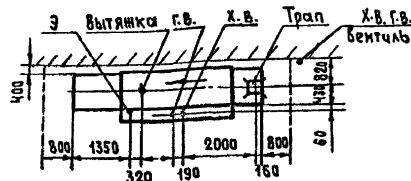
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность по тарелкам Ф 240 мм, шт/ч 1600

2. Типоразмеры обрабатываемой посуды:

Диаметр тарелок, мм 240

Диаметр стаканов и чашек, мм от 55 до 70

Подносы введенные, мм 495-365

3. Температура моющего раствора, °C 40

4. Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °C 58

5. Температура ополаскивающей проточной воды, °C 85

6. Расход горячей воды, л/ч 400

7. Расход холодной воды, л/ч 1200

8. Скорость движения транспортера, м/мин 1,5

9. Номинальная мощность, кВт 40,8

в том числе: водонагревателя 24

Электродвигателей насосов 4,4

Электродвигателя привода транспортера 0,4

ТЭНов ванны ополаскивания 12

10. Род тока трехфазный переменный

11. Напряжение, В 380

12. Габаритные размеры, мм:

Длина 4840

Ширина 1080

Высота 1350

13. Масса, кг 900

код окп 5151511008

Изготовитель: Объединение «Белорусторгмаш»

Требования к монтажу и установке:

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

Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос паров не менее 800 м³/ч.

Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.

Описание машины см. лист «Машина посудомоечная ММУ-1000 М.»

27-0-3. 86-1-70

Нач. тех. отд.	Свердлов	В.М.
Н. контр.	Горького	В.М.
Гл. спец.	Игорь Николаев	В.М.
Рук. гр.	Миролюбов	В.М.
Ст. инж.	Сидорова	В.М.

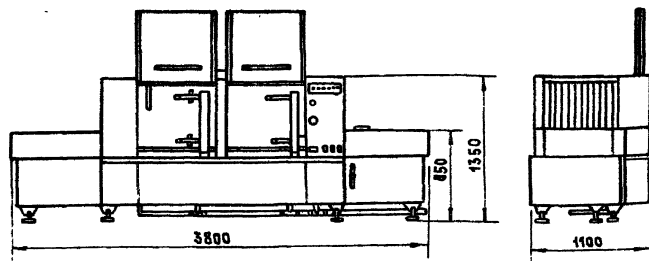
Машина
посудомоечная
ММУ-2000

Стадия	Лист	Листов
Р	4	4
ЦИНИЗП	торговая	базовый
	калькуля	объемный
	сметный	сметный

21185-01

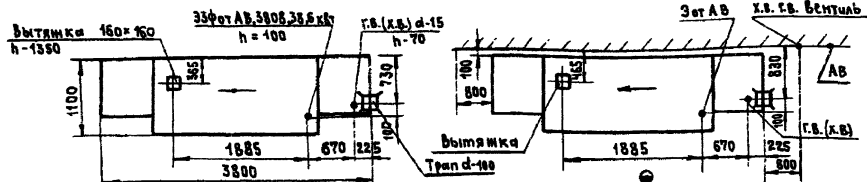
А.И.

Общий вид



Монтажная схема

Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

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

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

Соединение вентиляционного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

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

Машина может устанавливаться на напряжение 220 В.

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

Техническая характеристика

1. Производительность, тарелок/ч не менее 1400
2. Расход воды через водонагреватель, л/ч 200
3. Общий расход воды на машине, л/ч 700
4. Температура моющего раствора для предварительного и основного мытья, °C 40
5. Температура воды первичного ополаскивания, °C 58
6. Температура проточной воды вторичного ополаскивания, °C 85
7. Номинальная мощность, кВт 38,5
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380
10. Габаритные размеры, мм:

Длина	3800
Ширина	1100
Высота	1350

11. Масса, кг 750

КОД ОКП 515151 1060

Изготовитель: Объединение
„Смоленскторгмаш“

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

27-0-3. 86-1-71

Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №
Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №	Изм. №

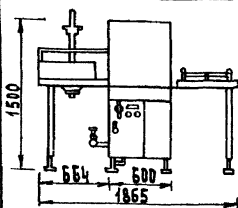
Машина
посудомоечная
ММТУ-1000М

Старая	Лист	Листов
Р	1	1
ЦНИИ ЭП		

21.05.91

А.И.

Общий вид



ТРЕБОВАНИЯ

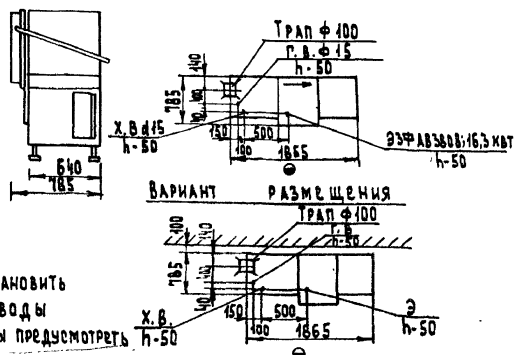
К монтажу и установке.

1. Вблизи машины на стене установить вентиль холодной и горячей воды
2. Над моечной секцией машины предусмотреть вытяжной зонт
3. Вентиляция должна обеспечить отвод паров не менее $120 \text{ м}^3/\text{час}$

Машина моечная универсальная предназначена для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов, подносов, чашек, салатниц применением моющих средств в предприятиях общественного питания.

Машина состоит из стола для загрузки кассет, секции мытья и стола для разгрузки кассет. В секцию мытья смонтирована ванна с водонагревателем, ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В нижней части установлен сборник для остатков пищи. На столе загрузки установлен смеситель с душирующим устройством для смыва мелких остатков пищи. Машина может работать как при горячей, так и при холодном водоснабжении. Подключение машины осуществляется автоматическим выключателем, который находится на двери электрошкафа. Машина обслуживается одним оператором.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

1. Производительность тарелок /ч 630
2. Единовременная загрузка в кассеты, шт. 18
- тарелок 36
- стаканов 140
- столовых приборов 8
- подносов 2
3. Количество программ мытья
4. Продолжительность цикла, с: основной программы 80 ± 8, дополнительной программы 120 ± 8
5. Номинальная мощность, кВт 15,3
6. Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В 380
7. Температура воды в ванне мытья, °C 40
8. Температура воды на ополаскивание, °C 85
9. Температура воды в сети водоснабжения, °C не менее 7
10. Габаритные размеры, мм:

длина 1865
ширина 785
высота 1500

11. Масса, кг 180
- КОД ОКП 515151068

Изготовитель: Объединение «Беларусторгмаш»

* По требованию заказчика возможна поставка машины с напряжением 220В.

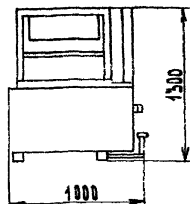
27-0-3. 86-1-72

Машина посудомоечная
МПУ-700

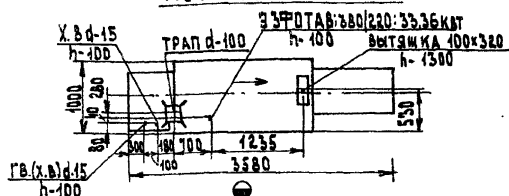
Таблица 1
ЦНИИЭП

Инженер А.И. Савалов
Н.И. Контр. Р.И. Горькова
Л.А. Яковлев, Р.И. Горькова
Р.И. Горькова
Р.И. Горькова

21/85-01

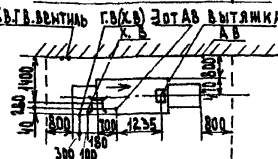


МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



5. Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос не менее 800 м³ пара в час. Машина посудомойочная предназначена для мытья тарелок, подносов, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением моющих средств. Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок, бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера привода транспортера, системы водоснабжения и системы закрывающегося отделения. Ванна разделена на три секции: секцию мойки с моющим раствором,

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | Производительность, тарелок/ч | 1000 |
| 2. | Температура моющего раствора, °С | +45 |
| 3. | Температура рециркулирующей воды мойки, °С | +55 |
| 4. | Температура ополаскивающей воды, °С | +85 |
| 5. | Общий расход воды, л/ч не более | 700 |
| 6. | Установочная мощность, кВт | 33,36 |

В ТДМ 44012:

- | | |
|-------------------------------|------|
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ТРАНСПОРТЕРА | 0.18 |
| ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ | 30.0 |
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ НАСОСОВ | 0.18 |
| НАСОСНЫХ УСТАНОВОК | 3.0 |

7. Род тока трехфазный переменный
8. Напряжение, В 380/220
9. Габаритные размеры, мм:

- | | |
|--------|------|
| ДЛИНА | 3580 |
| ШИРИНА | 1000 |
| ВЫСОТА | 1300 |

10. МАССА, кг 510

КОД ОКП 5151 514065

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЧЕРКАССКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД ИМ. Г.И. ПЕТРОВСКОГО

секцию ополаскивания, секцию предварительного мытья с бункером, с которого остатки пищи, смытые с посуды, собираются в ящик.

27-0-3. 86-1-73

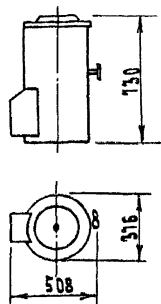
МАШИНА
ОСУДОМОЩЕННАЯ
А5-НМТ-1А

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП		

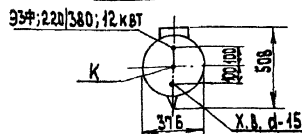
T. M. A. N 27-0-3.86

ИНВ. № ПОДА. ПРДПИСЬ И ДАТА ВЗАМ. ИНЫ. №

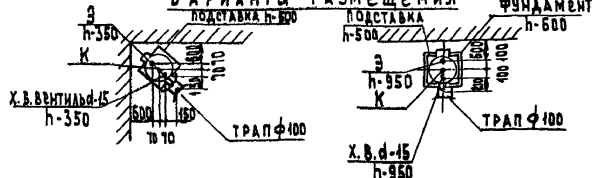
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Требования к монтажу и установке:

Кипятильник устанавливается на подставку высотой 500 мм, в которой необходимо предусмотреть отверстие $\Phi 250$ мм для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию. На выходе холодной воды под подставкой установить вентиль. Отвод воды из сантехнической трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом трубы. При размещении кипятильника в моечном отделении кипятильник с подставкой устанавливается на фундамент $500 \times 500 \times 600$.

Автоматизированный электрокипятильник предназначен для приготвления кипятка на предприятиях общественного питания.

Электрокипятильник состоит из следующих основных частей: корпуса, сборника кипятка, резервуара, блока автоматики, поплавкового устройства, крышки. Внутренний резервуар служит для приготвления и сбора кипятка и состоит из 3 частей: питательной коробки, сваренного со сборником кипятка, резервуара для приготвления кипятка и диффармы с перекладной трубой. В случае переполнения питательной коробки водой имеется трубка, предназначенная для слива воды в канализацию. Электрооборудование электрокипятиль-

Техническая характеристика

1. Производительность, л/ч 100
2. Время до первого закипания, мин 20
3. Объем сборника кипятка, л 12
4. Установочный уровень воды от края перекидной трубы, мм 70-80
5. Рабочее давление в питательной магистрали; кг/см² 4
6. Потребляемая мощность, кВт 12
7. Род тока трехфазный переменный
8. Напряжение, в 220/380
9. Габаритные размеры, мм:

Длина 508
Ширина 376
Высота 730

10. Масса, кг 28
код ОКП 5151251010

Изготовитель: Бердский завод
„Торрмаш“

ника состоит из электронагревателей, автоматического пускового устройства (АПУ), электродов уровня, сигнального устройства. Электронагреватели смонтированы на общем основании и служат для нагрева воды.

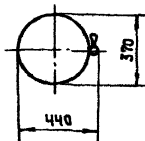
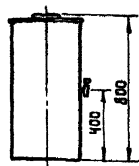
АПУ состоит из магнитного пускателя, трансформатора, реле постоянного тока, предохранителя, тумблера.

27-0-3. 86-1-74			
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ	И.М.ХУСТА	С.В.РАДОВ

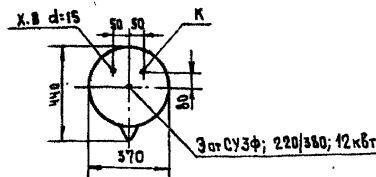
Кипятильник электрический
КНЗ - 100 Б

Этапы лист/листов
Р 4 1
ЦНИИЭП
И.М.ХУСТА
С.В.РАДОВ
И.М.ХУСТА
С.В.РАДОВ

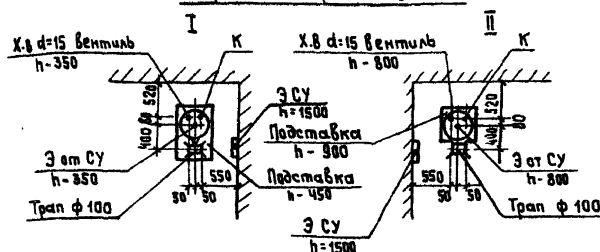
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Требования к монтажу и установке:

1. Кипятильник устанавливается на подставку 450×800×450, в которой необходимо предусмотреть отверстие ф 200 мм для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию.
2. На выходе холодной воды под подставкой установить вентиль.
3. Отвод воды из сливной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.
4. При размещении кипятильника в моечном отделении кипятильник устанавливается на подставку 450×450×900. Подставка поставляется заводом по основному требованию.

Электрический кипятильник непрерывного действия предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Кипятильник состоит из следующих основных частей: корпуса, внутреннего резервуара и пускорегулирующего устройства. Внутренний резервуар служит для приготовления и сбора кипятка и состоит из питательной коробки и резервуара для приготовления кипятка с перекидной трубой. В питательной коробке размещены: питательный клапан, поплавок, регулирующий

Техническая характеристика

1. Производительность, л/ч 100
2. Производительность нагрева воды до кипения, мин 5
3. Объем сварника кипятка, л 4
4. Рабочее давление питьевой воды, атм до 4
5. Мощность, кВт 12
6. Вид тока трехфазный переменный
7. Напряжение, В 220/380
8. Габаритные размеры, мм
 - длина 440
 - ширина 370
 - высота 800
9. Масса, кг 35

КОД ОКП

5151250000

Изготовитель: г. Челябинск пр. ЯВ 48/8

уровни воды, поступающей из водопровода, датчик и сливная труба. Датчик служит для отключения и включения трубчатых электронагревателей. В дне резервуара для приготовления кипятка установлены трубчатые электронагреватели.

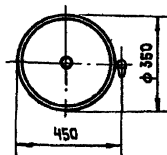
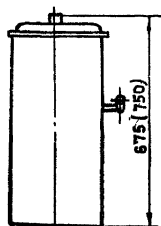
От питательной коробки проходит сливной шланг для слива воды в канализацию в случае переполнения питательной коробки. Пуско-регулирующее устройство монтируется отдельно и соединяется с кипятильником кабелем

27-0-3. 86-1-75			
Кипятильник электрический КНЗ-100М			
Имя, фамилия	Свердлов	Иван	
И. к. х. м. п.	Сидорова	Светлана	
Г. л. с. п. м. п.	Иванов	Иван	3238
Р. к. п. м. п.	Иванов	Иван	
И. к. х. м. п.	Иванов	Иван	
Стадия		Лист	Листов
Р		1	1
И. к. х. м. п.		Листов	Листов
И. к. х. м. п.		Листов	Листов

А.А. I

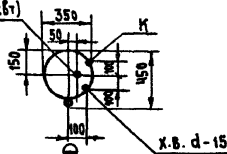
Т. А. А. П. 27-0-3.86

Общий вид

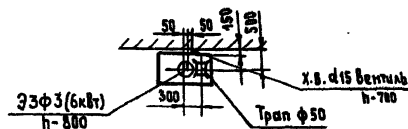


Монтажная схема

33ф; 220/380; 3кВт (6кВт)



Вариант размещения



Техническая характеристика

	КНЗ-25М1	КНЗ-50М1
1. Производительность, л/ч	28	57
2. Количество электронагревателей	3	3
3. Напряжение, В	220/380	
4. Род тока	трехфазный, переменный	
5. Мощность потребляемая, кВт	3	6
6. Время закипания, мин	10	6
7. Габаритные размеры, мм:		
Длина	450	450
Ширина	350	350
Высота	675	750
8. Масса, кг не более	18	20
Код ОКП	5151250001	5151251004

Изготовитель: Калининградский завод
торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

1. Кипятильник устанавливается на металлическом столе или специальной подставке.
2. Слив осуществляется в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

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

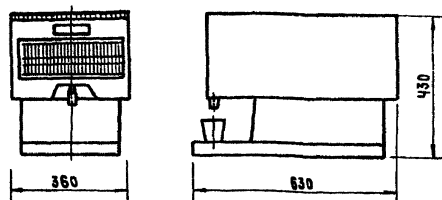
Корпус служит для создания теплоизоляционной воздушной прослойки и размещения в нем питательной коробки, сосуда кипятильного, сборника кипятка. Питательная коробка предназначена для поддержания постоянного уровня воды в сосуде кипятильном. Снизу кипятильный сосуд закрыт основанием, на котором установлены трубчатые электронагреватели.

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

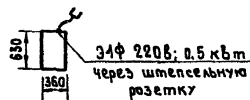
27-0-3. 86-1-76			
Исполн. работ	Свердлов	М.А.	
Н. контр.	Мирялобова	М.А.	
П. спец.	Ульяникова	М.А.	12/86
Рук. гр.	Горбатова	М.А.	
Ст. инж.	Сидорова	М.А.	
Кипятильник электрический КНЗ-25М1; КНЗ-50М1			
Стандарт Ауст Ауст			
ЦИПИЗП			

2185-01

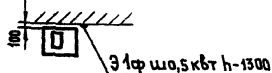
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Емкость, л 25
 2. Время разогрева до температуры 80°C, мин 25
 3. Температура напитка, °C 70-90
 4. Номинальная мощность, кВт 0,5
 5. Род тока Переменный, однофазный
 6. Напряжение, В 220
 7. Габаритные размеры, мм:
 - длина 360
 - ширина 630
 - высота 430
 8. Масса, кг 22
- КОД ОКП 545158 0109

Изготовитель: Ленинградский завод
торгового машиностроения

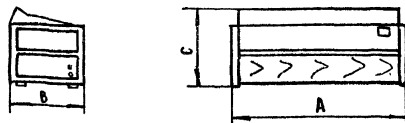
Термостат предназначен для сохранения в горячем состоянии кофе, какао, чая и других напитков на предприятиях общественного питания. Устанавливается в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

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

27-0-3. 86-1-77			Термостат электрический ТЭ-25		
Исполнитель	Свердлов	В.С.	Статус	Лист	Листов
И. контр.	Горбачева	В.С.	Р	1	1
СЛПД	Игорьков	1/10/1980	ЦНИИЭП торгового машиностроения и турбостроения комплекс		
Ст. чин.	Раздобека	1/1/80			
Рук. гр.	Миролюбова	1/1/80			

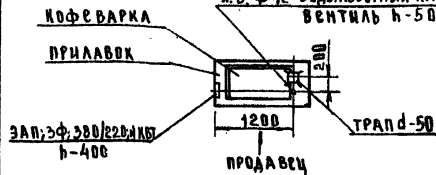
АА.І

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

Х.В. Ф 1/2" ВОДОРАЗБОРНЫЙ КРАН h-300
ВЕНТИЛЬ h-500



Т.М.Д.П. 27-0-3.86

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	„Омния-Рекорд“		КК-101
1. Число баков-кранов	4		4
2. Емкость котла, л	16		12
3. Мощность электронагревательных элементов, кВт	5.0		4.5
4. Мощность кофемолки, кВт	0.55		0.55
5. Мощность гидрофора, кВт	0.18		0.18
6. Общая мощность, кВт	5.73		5.23
7. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ		
8. Напряжение, В	380/220		
9. Габаритные размеры, мм:			
Длина „А“	1030		1080
Ширина „В“	530		460
Высота „С“	465		390
10. Масса, кг	85		80

Кофеварка поставляется комплектно с кофемолкой и гидрофором

Изготовитель: Венгрия
„Трансэлектро“ БУДАПЕШТ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. В случае установки совместно с кофеваркой кофемолки и гидрофора подвода электроэнергии производится от одного электроввода.
2. При давлении в водопроводной сети ниже 3,5 атм, в прилавок устанавливается гидрофор.

Кофеварки предназначены для варки крем-кофе в предприятиях торговли, общественного питания, буфетах театров, стадионов и т.д. Нагрев воды производится электронагревателями. Процесс варки кофе и прекращение ее производится нажатием пусковой кнопки.

27-0-3. 86-1-78

				Кофеварки типа			
				„Омния-Рекорд“, КК-101			
НАЧ. ТР. СЕР. АБВ	1/2	2/2	3/2	НАЧ. ТР. СЕР. АБВ	1/2	2/2	3/2
М. КОНТ. СЕР. АБВ	1/2	2/2	3/2	М. КОНТ. СЕР. АБВ	1/2	2/2	3/2
С. СПЕЦИАЛИСТ	1/2	2/2	3/2	С. СПЕЦИАЛИСТ	1/2	2/2	3/2
Р. К. Т. Р. СЕР. АБВ	1/2	2/2	3/2	Р. К. Т. Р. СЕР. АБВ	1/2	2/2	3/2
ИНЖ. ПОЛЬСКАЯ	1/2	2/2	3/2	ИНЖ. ПОЛЬСКАЯ	1/2	2/2	3/2

21 185-01

ЧИСЛО КОПИЙ ПОДАТЬ НА ЧАСТЬ ЗАКАЗА

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

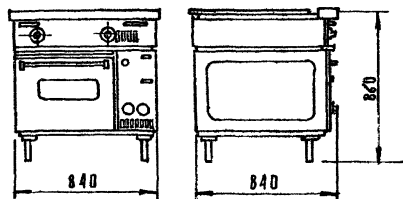
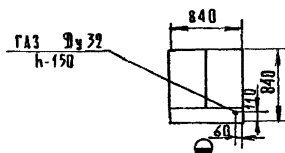
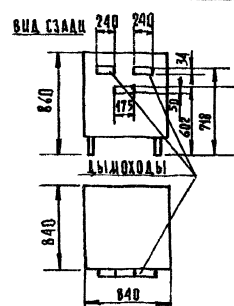
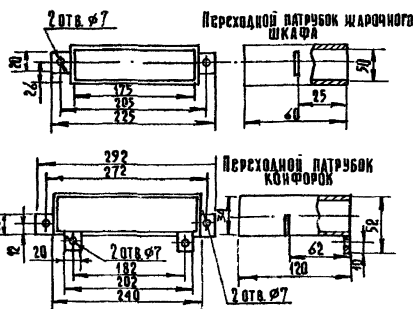


Схема расположения дымоходов



Чертежи монтажных элементов для
отвода продуктов сгорания



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|---|---------------|
| 4 | Площадь рабочей поверхности конфорок, м² | 0,56 |
| 2 | Время разогрева до средней температуры при номинальном режиме, мин: | |
| | рабочей поверхности конфорок до 450°С | 30 |
| | внутреннего объема рабочей камеры до 350°С | 25 |
| 3 | Номинальное давление газа, кПа/мм вод. ст.: | |
| | природного | 13/130 |
| | сжиженного | 3/300 |
| 4 | Номинальная тепловая нагрузка горелок, кВт/ккал/час | |
| | рабочей поверхности | 38,6/3300 |
| | жарочного шкафа | 11,7/10000 |
| 5 | Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм: | |
| | длина | 480 |
| | ширина | 670 |
| | высота | 300 |
| 6 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 840 |
| | ширина | 840 |
| | высота | 840 |
| 7 | Масса, кг | 240 |
| | КОД ОКП | 54 54 22 2002 |

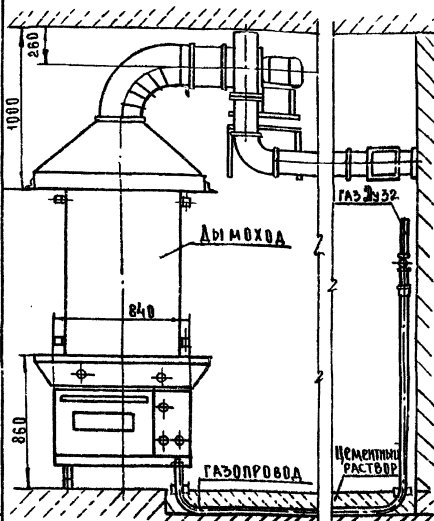
Изготовитель: КОЖИЩЕВОВСКИЙ ЗАВОД
ТРЕГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Плита газовая секционная модулированная двухкомфорочная с жарочными шкафом предназначена для приготовления горячих блюд в наплавочной посуде, а также для жарения и выпечки в шкафу кондитерских изделий. Плита состоит из блока конфорок и жарочного шкафа, установленных на раме с регулируемым по высоте ножками. Блок конфорок состоит из двух топочных камер, каждая из которых сверху накрыта настилом (конфоркой). В нижней части каждой камеры расположена горелка. В переднюю часть блока конфорок вставляется приборный отсек закрытый защитной крышкой. В приборном отсеке расположены элементы автоматики безопасности: блок предохранительного зажигания, сапунный клапан для розжига запальника, газопровод, газовые краны. Сверху приборный отсек закрыт съёмным столом.

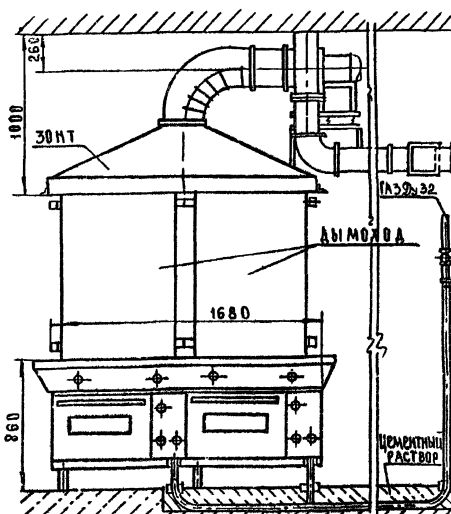
				27-0-3. 86-1-79			
				ПАИТА ГАЗОВАЯ			
				ПРСД-2 Ш			
НАЧ. ТЕР. О.	СЕРГЕЕВ	И.И.		92.86	СТАДЫЯ	АНЕТ	АНЕТОВ
НАЧ. КИРД.	ПОДЯСВЯЯ	И.И.			Р	1	ГОРБОВ
СА СЕЧ.	ОПАНКОВСКАЯ	И.И.			ТАРГАТОВ		
ДУК. Г.Р.	ТРЕБОВА	И.И.			САДОВНИКОВ		
ДУК. Г.Р.	МИРОНОВА	И.И.		ЦНИИЭП			КОЗЛОВ

А.А. I

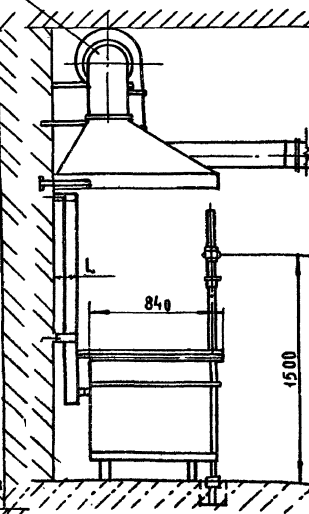
УСТАНОВКА ОДНОЙ ПЛИТЫ



УСТАНОВКА ДВУХ ПЛИТ



ВЕНТИЛЯТОР РАДИАЛЬНЫЙ В-ЦЧ-70-25-01



Технические требования

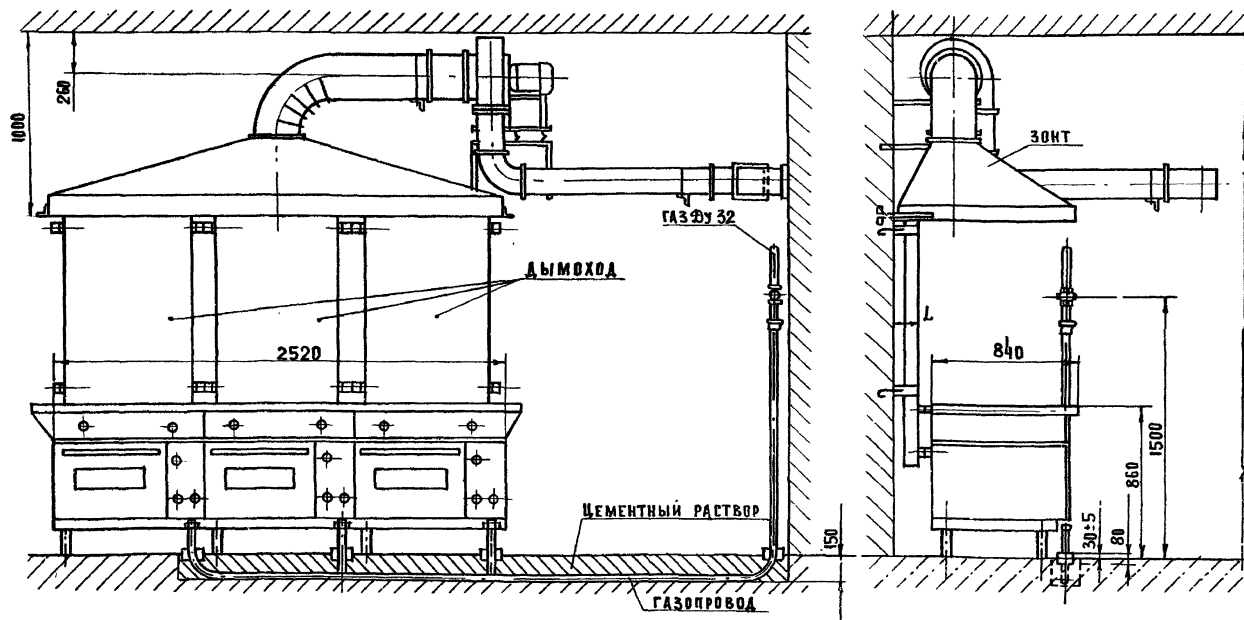
1. Расстояние, "л" до негорючей стены должно быть не менее 0.05м, до трудногорючих стен не менее 0.25м. Допустимо расстояние от 0.25 до 1м при условии обивки трудногорючих стен кровельной сталью по листу асбеста толщиной 3мм. Обивка должна выступать за габариты плит на 0.15м с каждой стороны.
2. При монтаже соединительных труб стыки уплотнить асбестовым шнуром.

27-0-3. 86-1-79

Лист
2

21185-01

УСТАНОВКА ТРЕХ ПАИТ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

27-0-3. 86-1-79

АНЕТ
3

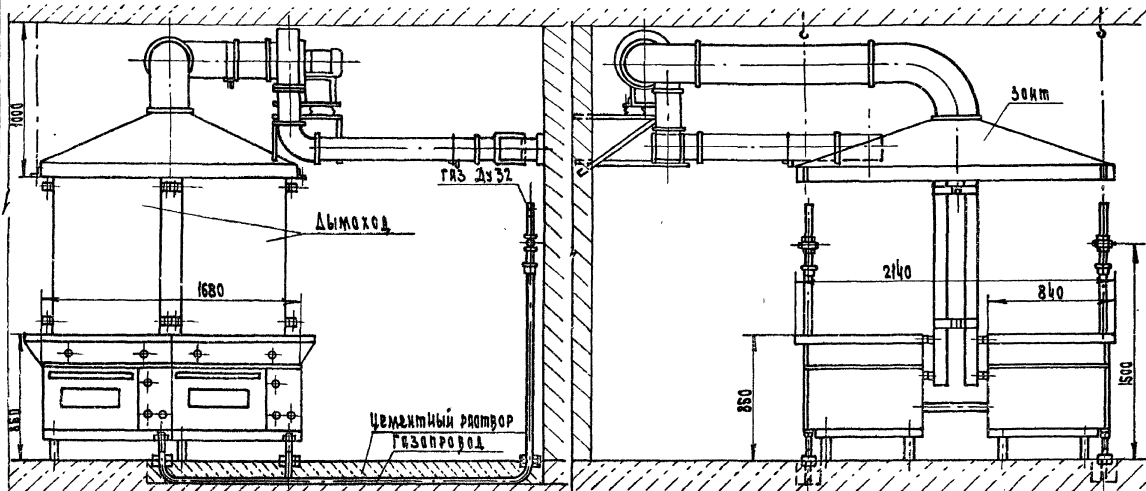
21185-01

Установка четырех плит

Л. I

Т. М. А. П. 27-0-3.86

УЧ. ЧЕРЧ. ПОД. ПЛАТ. РАМ. ПЕР.



Технические требования

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

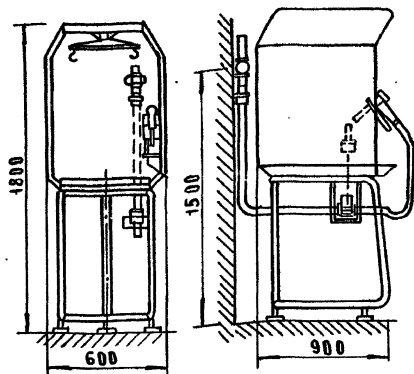
27-0-3. 86-1-79

Лист
4

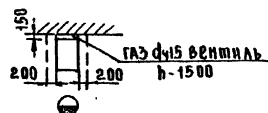
Капировая Р. В. 21185-01 Формат А3

АА. I

Общий вид



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при массе тушки 1,5 кг, шт/ч 40-60
 2. Тепловая мощность, кВт / ккал/ч, не более 11,6 (10000)
 3. Номинальное давление природного газа, кПа / мм вод. ст/ 1,3 (130)
 4. Габаритные размеры опалочной горелки, мм, не более
длина 170
ширина 90
высота 150
 5. Масса опалочной горелки, кг, не менее 0,7
 6. Усилие нажатия на рычаг включения опалочной горелки, Н / кгс/ 15 / 1,5
 7. Габаритные размеры установки, мм:
длина 900
ширина 600
высота 1800
 8. Масса, кг 100
код ОКП 5151290008
- изготовитель: Объединение, Киргизторгмаш"

Требование к монтажу и установке

Устройство должно оборудоваться вытяжной вентиляцией производительностью 500 м³/ч.

Устройство предназначено для работы на природном газе.

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

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

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

27-0-3. 86-1-80

Устройство

для опалки птицы
УОП-1

СТАВКА		Листов
Р	1	1
УНИИЭП		УПРОВОД- БЫТОВЫХ ПОЛИМЕР- ТЕХНИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ

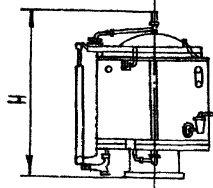
Т.М.А.П. 27-0-3.86

УНД-№ ПОДП. И ДАТА ВЗЛОМЩИКА

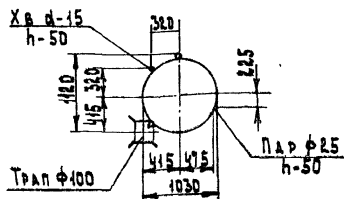
21185-01

Ал. I

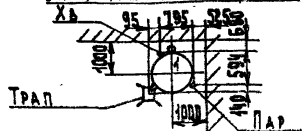
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

КПП-250-1 КПП-160-1

1. Полезная емкость, л	250	160
2. Время разогрева, мин	30	25
3. Расход пара, кг/ч	55	37
4. Рабочее давление пара в рубашке кгс/см ²	0,01-0,45	0,5

5. Габаритные размеры, мм:

длина	1120	1120
ширина	1030	1030
высота, Н	1360	1200

6. Масса, кг

250 200

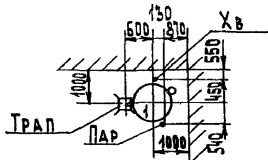
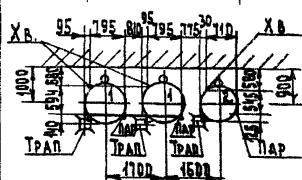
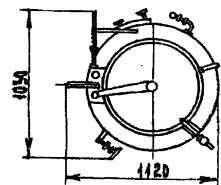
КОД ОКП

5151214007 5151214008

Изготовитель: Обьединение „Киргизторгмаш“

1-котел КПП-250-1, КПП-160-1

2-котел КПП-100-1



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

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

27-0-3. 86-1-81

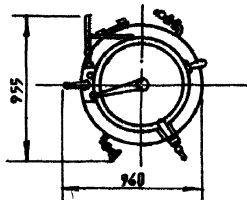
Нач. тех. отд. СВЕРДЛОВ
Н. КОМП. ГОРБАТОВА
Л. СПЕЦ. ГОРБАТОВА
Р. К. Р. МИРЯНОВ
Ст. инж. СКОДОРОВ

Котлы
пищеварочные паровые
КПП-250-1, КПП-160-1

И. КОМП. ГОРБАТОВА
Л. СПЕЦ. ГОРБАТОВА
Р. К. Р. МИРЯНОВ
Ст. инж. СКОДОРОВ

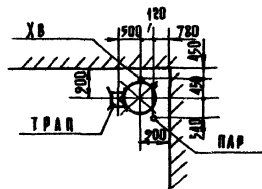
21185-01

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



Technical drawing of a circular component with the following dimensions and labels:

- Top left: $X_8 d-15$ and $h-50$
- Top right: 320 and 225
- Left side: 955 and 330
- Bottom left: $TPAR \phi 100$
- Bottom center: 330 and 320
- Bottom right: 240
- Far right: $PAR \phi 100$ and $h-50$

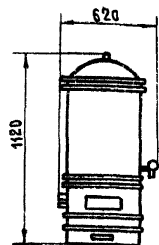


		27-0-3. 86-1-82	
ИЧ.ТК.И	ИФРАДОВ	КОТЕЛ ПЩЕВАРОЧНЫЙ ПАРОВОЙ КПП - 100-1	ИТАДАНБАЕВ
И.С.И	ПЕРВАНОВА		И.С.И
И.С.И	ПЕРВАНОВА		И.С.И
И.С.И	ПЕРВАНОВА		И.С.И
И.С.И	ПЕРВАНОВА		И.С.И

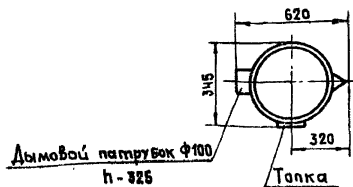
1. Плавная влажность, л	100
2. Время разогрева, мин	20
3. Расход пара, кг/ч	25
4. Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см ²	0,01-0,45
5. Габаритные размеры, мм:	
длина	955
ширина	960
высота	1160
6. Масса, кг	160
код ОКП	51 5121 4004
Изготовитель: Объединение Киргизторгма	

21185-01

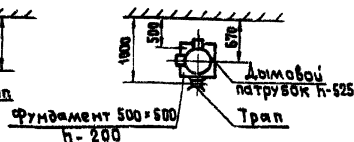
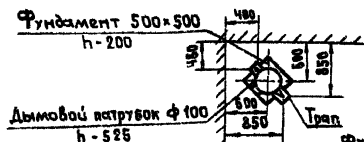
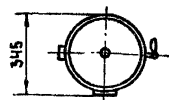
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

- | | |
|--|------------|
| 1. Емкость, л | 60 |
| 2. Расход топлива, кг/ч | 4+5 |
| 3. Время закипания одного объема воды с момента розжига, мин | 50 |
| 4. Диаметр дымовой трубы, мм | 100 |
| 5. Необходимая высота дымовой трубы, м | 3-4 |
| 6. Диаметр разборного крана | 1/2" |
| 7. Поверхность нагрева, м ² | 0,26 |
| 8. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 620 |
| ширина | 345 |
| высота | 1120 |
| 9. Масса, кг | 20 |
| КОД ОКП | 5151261001 |
| Изготовитель: Бердский завод
торгового машиностроения | |

Требования к монтажу и установке:

Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200 мм.

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

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

Кипятильник наливной предназначен для приготовления кипятка. Кипятильник приспособлен для сжигания в топке дров. Кипятильник состоит из трех частей: водяного бака, топочной перегородки и водяной рубашки и зольниковой коробки. Наполнение кипятильника водой производится сверху, после съема крышки. Отбор кипятка производится через кран, расположенный в нижней части бака.

27-0-3. 86-1-83

Кипятильник наливной
КН-60М

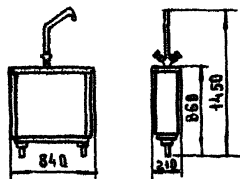
Станция	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП

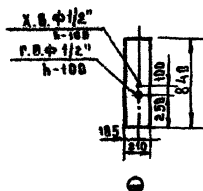
Органо
защитных
машин и
аппаратов
для защиты
от пожара

Л.И

Общий вид



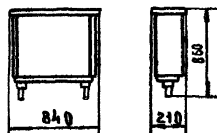
Монтажная схема



Секция-вставка предназначена для заполнения холодной или горячей водой пищеварочных или наливных котлов, промывки гарниров в передвижной ванне и др.

Конструкция секции-вставки бескаркасная. К сварной раме крепятся облицовки. Сверху облицовки накрыты крышкой, образующей рабочую поверхность секции. К крышке крепится смеситель для воды с изливом, который можно поворачивать вокруг вертикальной оси на любой угол. На передней части вставки имеется легкосъемная панель.

Общий вид



Секция-вставка ВСМ является подобным столиком, устанавливаемым около теплового оборудования. Конструкция секции-вставки бескаркасная. К сварной раме крепятся облицовки. Сверху облицовки накрыты крышкой, образующей рабочую поверхность секции.

Секция-вставка с краном-смесителем секционная модулированная ВСМ

Техническая характеристика

1. Количество кранов-смесителей 1
2. Габаритные размеры, мм:

длина	210
ширина	840
высота до рабочей поверхности	860
высота общая	1450
3. Масса, кг 30

Код ОКП 515158 0102

Изготовитель: Ленинбадский
завод торгового машиностроения

Секция-вставка с гладким столом секционная модулированная ВСМ

Техническая характеристика

1. Габаритные размеры, мм:

длина	210
ширина	840
высота	860

2. Масса, кг 28

Код ОКП 515158 0105

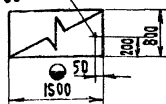
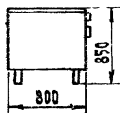
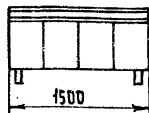
Изготовитель: Ленинбадский
завод торгового машиностроения

27-0-3. 86-1-84

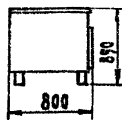
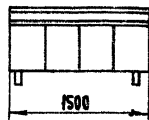
ИЗДАТЕЛЬСТВО				27-0-3. 86-1-84				СТАВКА/ЛИСТ/ЛИСТОВ			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СВЕРДЛОВ	ЛЕНИНГРАД	1974	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С КРАНОМ-СМЕСИТЕЛЕМ ВСМ	СТАВКА	ЛИСТ	ЛИСТОВ	Р	1	1	
А.А.ОТКР	РАЗВАДОВСКИЙ	1974	8284	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ	СТАВКА	ЛИСТ	ЛИСТОВ	Р	1	1	
Л.С.С.П.	ИГОЛЬНИКОВ	1974	8284								
Р.М.Г.	ГОРБАТОВА	1974	8284								
С.И.Ж.	СВЕРДЛОВ	1974	8284								

310; 220; 1,5 km

Общ и ъ вца

[illegible]

ОБЩІЙ СМЛ



Стойка раздаточная СРМ-М служит универсальным приложением и устанавливается в серийной машине раздаточные предприятия общественного питания. Стойка предназначена для экспозиции в районах сумеренного климата.

Стойка состоит из рамы, к которой прикреплены четыре ножки, регулируемые по высоте. На раму устанавливаются две скобы, фиксирующие раму, предохраняющая стойку от отклонения. С передней стороны стойка закрывается четырьмя створчатыми дверцами.

Внутри диванного шкафа имеется шесть съемных полок. Расстояние между полками регулируется.

Техническая характеристика СРТЭСМ-М

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | Площадь рабочей поверхности стола, м ² | 1,2 |
| 2. | Номинальный объем теплового шкафа, м ³ | 0,5 |
| 3. | Рабочая температура, °C | |
| | на поверхности стола | от 40 до 50 |
| | в тепловом шкафу | от 60 до 80 |
| 4. | Время разогрева стойки до рабочей температуры, мин | 60 |
| 5. | Номинальная мощность, кВт | 1,5 |
| 6. | Род тока | однофазный переменный |
| 7. | Габаритные размеры, мм | |
| | длина | 1500 |
| | ширина | 800 |
| | высота | 850 |
| 8. | Масса, кг | 135 |
| | КОД ОКП | 515171 |

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового
машиностроения.

Техническая характеристика СРСМ-М

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Площадь рабочей поверхности стола, м ² | 1.2 |
| 2. | Номинальный объем извещательного шкафа, м ³ | 0.55 |
| 3. | Габаритные размеры стойки, мм | |
| | длина | 1900 |
| | ширина | 800 |
| | высота | 850 |
| 4. | Масса, кг | 115 |

код ОКП 515171
Изготовитель: Комиссариатский завод торгового
машиностроения.

27-0-3. 86-1-85

[illegible]

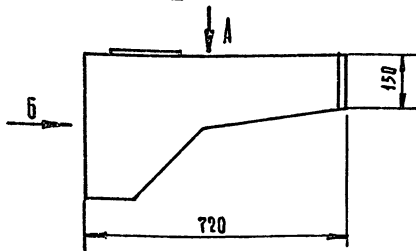
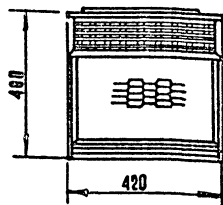
Копиров. Бум.

Form 43

21185-01

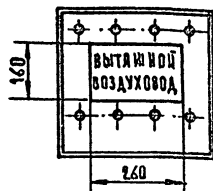
А.А.Т

ОБЩИЙ ВИД

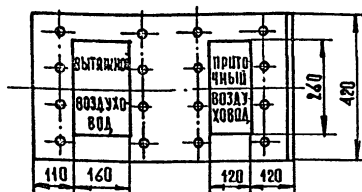


Вид Б

/ лист и прокладка сняты /



Вид А



Техническая характеристика

1. Размер фильтра, мм:

длина	442
ширина	440
высота	40

2. Полезная площадь фильтра, м²

0,135

3. Количество фильтров

1

4. Угол наклона фильтра к плоскости стола, град

45

5. Расстояние от рабочего стола до нижней рамки фильтра, мм

700

6. Габаритные размеры, мм:

длина	420
ширина	720
высота	400

7. Масса, кг

16,5

код ОКП

5151590007

Изготовитель: Ленинградский завод
торгового машиностроения

Требования к монтажу:

1. Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стене, потолку или полу.
2. В случае подсоединения вытяжного воздуховода к задней стенке кожуха, верхнее вытяжное отверстие заглушить.
3. Секции М80-420 монтируются над модулированным оборудованием сплошной линией.

Местные вентиляционные отсосы к тепловому модулированному оборудованию предназначены для улавливания излученного тепла, влаги, паров, жира и т.п. в месте их образования и создания нормативных микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов. Отсос представляет собой короб, в рабочем сечении которого имеются фильтры, состоящие из набора сеток, скрепленных рамкой. Для сбора жира, улавливаемого широким фильтром, установлен сборник. Для удобства выемки фильтра на передней плоскости его рамки предусмотрена ручка. В верхней и задней стенках кожуха имеются отверстия для подсоединения приточного и вытяжного воздуховодов. Подача приточного воздуха к отсосу М80-840 не предусматривается.

27-0-3. 86-1-86

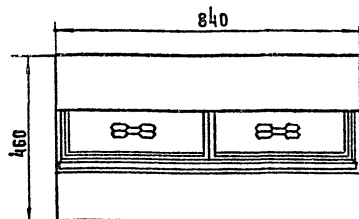
нач. тех. шт.	Свердлов	1/10	Местный вентиляционный отсос	станд. лист	лист
и контр.	Горбатов	1/10	М 80 - 420	Р	1
гл. спец.	Игорьков	1/10			
рук. гр.	Игорьков	1/10			
ст. инж.	Сидорова	1/10			

ТОРГОВО-
СЫТОВЫЙ
ЗАКАЗ И
ТУРНИР
КОМПЛЕКТ

ШЕЛ. УГОДА. ПОДП. И ДАТА 13.04.1983

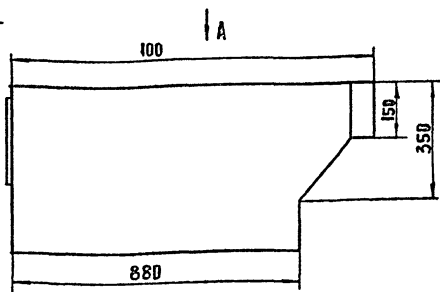
АА. I

ОБЩИЙ ВИД



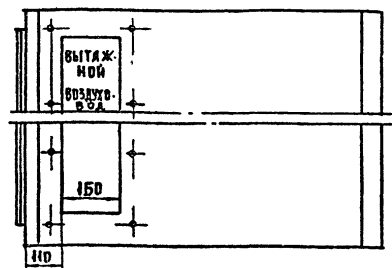
ВИД А

Б



ВИД Б

(ЛИСТ И ПРОКЛАДКА СНЯТЫ)



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ:

1. МЕСТНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТСОСЫ ДОЛЖНЫ МОНТИРОВАТЬСЯ НА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАМЕ, КРЕПЯЩЕЙСЯ К СТЕНЕ, ПОТОЛКУ ИЛИ ПОЛУ.
2. В СЛУЧАЕ ПОДСОЕДИНЕНИЯ ВЫТЯЖНОГО ВОЗДУХОВОДА К ЗАДНЕЙ СТЕНКЕ КОЖУХА, ВЕРХНЕЕ ВЫТЯЖНОЕ ОТВЕРСТИЕ ЗАГАУШИТЬ
3. ПОДАЧА ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА К ОТСОСУ МОДЕЛИ МВ0-840 НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА СМ. ЛИСТ МВ0-420

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. РАЗМЕР ФИЛЬТРА, ММ:
ДЛИНА 412
ШИРИНА 440
ВЫСОТА 40
2. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, М² 0,135
3. КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ 2
4. УГОЛ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПЛОСКОСТИ СТОЛА, ГРАД 35
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
ДЛИНА 840
ШИРИНА 1000
ВЫСОТА 460
6. МАССА, КГ 38
КОД ОКП 51515900 10
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ
ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

ИНВ. № ПОДА. ПОДП. И ДАТА. ВЗАМЕН. ИЛИ

27-0-3. 86-1-87			
НАЧ. ТЕХ. ОТ.	СВЕРЛАОВ	М.В.С.	
Н. КОНТР.	ГОРБАТОВА	М.В.С.	
ГЛА. СПЕЦ.	МИРОШНИКОВА	М.В.С.	32.86
РУК. ГР.	МИРОШНИКОВА	М.В.С.	
СТ. ИНЖ.	СИДОРОВА	М.В.С.	
МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ОТСОС МВ0-840			
СТАДАНЯ ЛАСТ ЛАНСТОВ			
Р 1 1			
ТОРГОВЫЙ ЗАКАЗНИК И ТЕХНИЧЕСКОЕ КОМПЛЕКС			

20.05.01

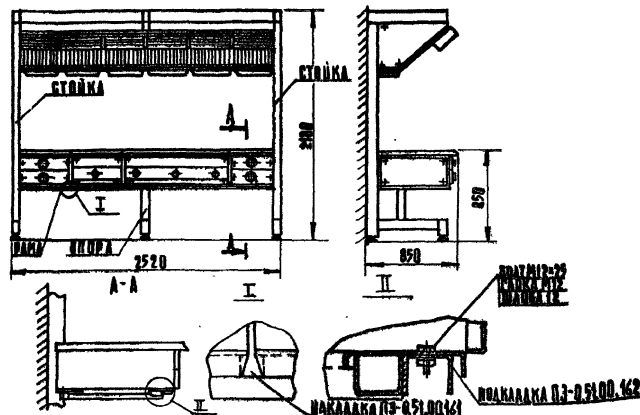
АА. I

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

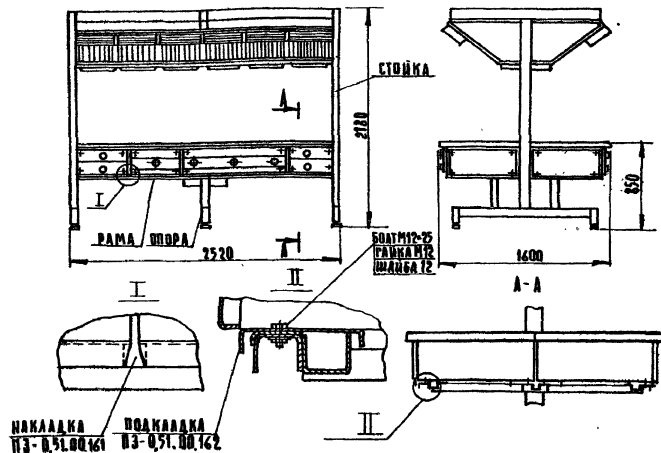
Оборудование рассчитано на использование функциональных емкостей, являющихся связующим звеном между крупными кулинарными фабриками и подготовочными предприятиями.

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

Установка оборудования пристенным способом на фермах типа ФП



Установка оборудования островным способом на фермах типа ФФ



Новое тесное оборудование - шкафы жарочные и теплые, парты, сковороды, аппараты пароварочные, фритюрницы, остоки, мармиты стационарные выпускаются в напольном и настенном исполнении.

27-0-3. 86-1-88

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПОДГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ				СТРАНА ЛУСТ ЛАСТОВ Р 1 10		
ИЗДАТЕЛЬСТВО	АВТОР	РЕДАКТОР	УЧЕБ. ПРОГРАММА	УНИЦЭП		
ИЗДАТЕЛЬСТВО	АВТОР	РЕДАКТОР	УЧЕБ. ПРОГРАММА			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	АВТОР	РЕДАКТОР	УЧЕБ. ПРОГРАММА	ТОРГОВО-ПРОМЫСЛЕННАЯ КОМПАНИЯ		
ИЗДАТЕЛЬСТВО	АВТОР	РЕДАКТОР	УЧЕБ. ПРОГРАММА			

Л.И.

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

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

Установка оборудования на фермах предпочтительнее, чем установка его на подставках. Установка оборудования на подставках следует производить, когда длина напольного оборудования, расположенного в одну технологическую линию, меньше 2,4 м. В остальных случаях напольное оборудование следует устанавливать на фермах. Приспособления без ферм устанавливаются плиты ПЭ-0,17-01 и ПЭ-0,51-01, шкафы напольные ШНЭ-0,51-01 и ШНЭ-0,85-01, устройство варочное УЭВ-60, фритюрница ФЭ-20-01, запарки В-400-01 и В-500-01, столы производственные СП-1200, СПМ-1500 и СПММ-1500, котлы пищеварочные КЭ-100, КЭ-160 и КЭ-250, аппарат пароварочный АПЭ-0,25А-01, скоровары ЭЭ-0,22-01 и ЭЭ-0,45-01, мармит стационарный МЭ-84-01.

При присоединении установки оборудования без ферм отсосы крепятся к стене. Их размеры определяются исходя из длины технологической линии (см. стр. 124).

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

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

В тех случаях, когда при островном расположении невозможно осуществить установку ферм с напольным комплектом оборудования и необходимо установить наряд с напольным напольное оборудование, допускается устанавливать напольное оборудование островным способом (см. стр. 123).

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

При установке оборудования на подставках предпочтительным является крепление его к стене (см. стр. 123).

Требования к помещениям.

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

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

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

В качестве канализационных устройств должны использоваться лотки со съемными решетками, установленными на одном уровне с полом (см. стр. 126).

27-0-3. 86-1-88

Лист

2

Копирован Вх- 21.12.85-01

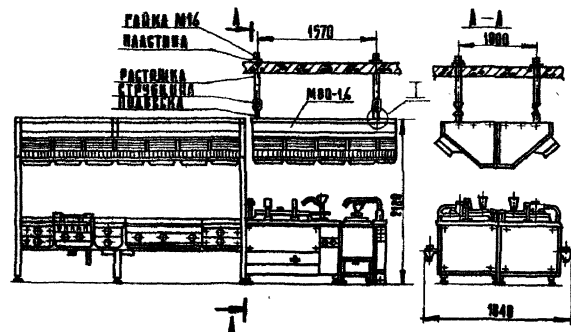
Формат А3

Имя, И. Подл., И. Дата

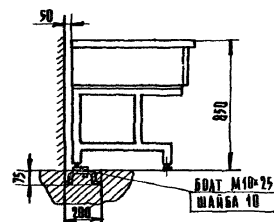
Т. М. А. 27-0-3. 86

А.А.Т.

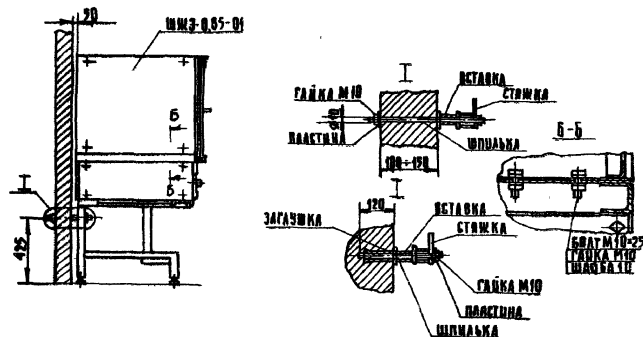
Схема установки навесного и напольного оборудования



Приблизочные координаты крепления изданий на подставках к стене



Приблизочные координаты крепления изданий на подставках к стене



27-0-3. 86-1-88

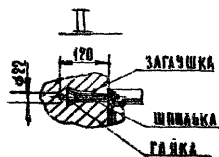
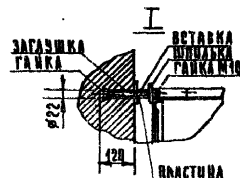
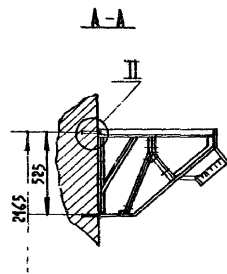
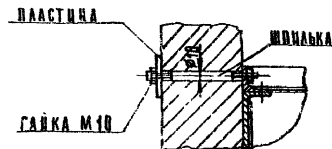
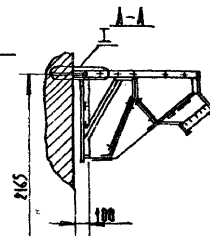
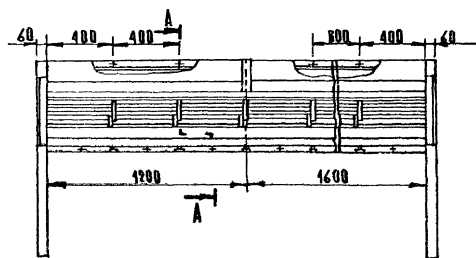
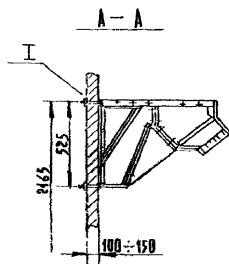
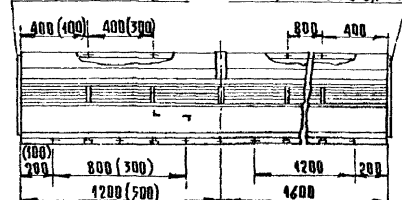
Лист
3

27-0-3-01

КРЕПЛЕНИЕ МВО К СТЕНЕ

УСТАНОВКА МВО НА ПРИСТЕННОЙ ФЕРМЕ ТИПА ФП
С КРЕПЛЕНИЕМ К СТЕНЕ

ОБЩИЦОВКА МВО-0,5-01 ОБЩИЦОВКА МВО-0,5-01



В СКОБКАХ УКАЗАНЫ РАЗМЕРЫ ДЛЯ ОТСОСА МВО-0,5-01

ЗАСМЕТЫ КРЕПЛЕНИЯ ОТСОСОВ, ВОЗДУХОВОДОВ,
ЗАСМЕТЫ КАНАЛИЗАЦИИ И ПОДАРОЧЕНИЯ И
ВОДОНЕВОДА АДАЖИ, БЫТЬ ПРЕДМЕТНЫ ПРОЕКТОМ
И НЕ ПОСТАВЛЯЮТСЯ ЗАВОДАМИ - ИЗГОТОВИТЕЛЯМИ
ОБОРУДОВАНИЯ.

27-0-3. 86-1-88

Лист
4

Подвод электропитания.

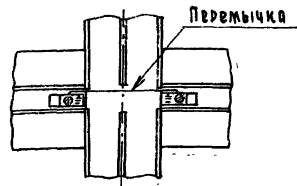
Для каждой единицы электроотопительного оборудования определяется сечение проводов и выбирается аппарат защиты, исходя из номинальной мощности и напряжения сети. Аппараты линии электрооборудования (термостаты, передвижные жарилки, передвижные тепловые шкафы) подсоединяются к сети с помощью штепсельной вилки.

На каждой стойке фермы имеются шесть зажимов заземления.

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

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

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

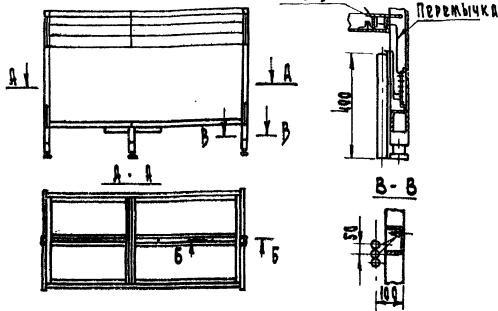


Для каждой единицы оборудования на электрическом распределительном пункте цеха устанавливается свой автоматический выключатель или группа плавких предохранителей, от которых провода в одной или нескольких трубах подводятся к стойке фермы.

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

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

Короб Б-Б Пережычка



Х - длина от фронтальной части стойки фермы до места ввода провода в оборудование.

При подключении оборудования на подстанциях (с шифром 01) провода должны выступать из трубы на 300 мм.

Переходные сопротивления между составными частями фермы должны быть не более 0,1 Ом. Для расчета длины пролета к каждому энергопотребителю необходимо поминуть, что длина пролета провода, выходящего из трубы, до переднего торца рамы составляет 1100 мм.

Зная место установки оборудования на ферме, можно произвести следующий расчет длины провода:

$$1100 \text{ mm} + x + 300 \text{ mm},$$

где K_{00} мм - постоянная величина, расстояние до переднего торца рамы;

300 мм - длина прохода для подвода к клем-
мнику оборудования.

27-0-3. 86-1-88

8

Копиров. Вкл.

21185-01

ФОРМАТ АЗ

ИЗДАНИЕ 1984. 10000 экз. 1500 экз. 1500 экз.

А.И.

Т.М.А.П. 240-3.86

ИЗМ. № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000

Данные о количестве вытяжного и приточного воздуха по каждому из видов оборудования, выделяющему тепло

Наименование изделия	Шифр	Количество воздуха от единицы изделия, м³/ч	
		Вытяжного	Приточного
Панель электрическая	ПЭ - 0,17	250	200
Панель электрическая	ПЭ - 0,17-01	250	200
Панель электрическая	ПЭ - 0,51 ✓	750	400
Панель электрическая	ПЭ - 0,51-01	750	400
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ - 0,51	400	—
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ - 0,51-01	400	—
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ - 0,85	500	—
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ - 0,85-01	500	—
Устройство электрическое варочное	УВЭ - 0,85	450	400
Фритюрница электрическая	ФЭ - 20	350	200
Фритюрница электрическая	ФЭ - 20-01	350	200
Котел пищеварочный электрический	КЭ - 100	550	400
Котел пищеварочный электрический	КЭ - 140	450	400
Котел пищеварочный электрический	КЭ - 250	750	400
Аппарат пароварочный электрический	АПЭ - 0,23 А	650	400
Аппарат пароварочный электрический	АПЭ - 0,23 А-01	650	400
Сковорода электрическая	СЭ - 0,22	450	400
Сковорода электрическая	СЭ - 0,22-01	450	400
Сковорода электрическая	СЭ - 0,45	700	400
Сковорода электрическая	СЭ - 0,45-01	700	400
Мартит стационарный электрический	МСЭ - 84	300	200
Мартит стационарный электрический	МСЭ - 84-01	300	200

Место подключения воздуховодов приточной и вытяжной вентиляции к местным вентиляционным устройствам МВЭ-1,2; МВЭ-6; МВЭ-05-01

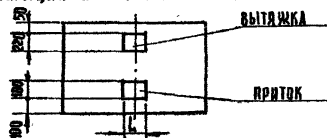


Схема подключения воздуховодов при островном расположении МВЭ

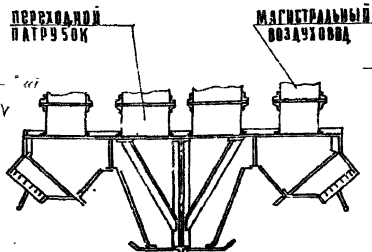
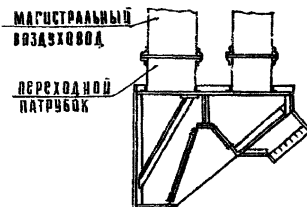
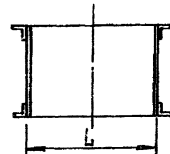
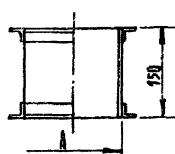


Схема подключения воздуховодов при пристенном расположении МВЭ



Переходной патрубок



Вентиляционное отверстие	Размер А, мм
Приток	180
Вытяжка	220

Л - определяется по схеме вентиляции в зависимости от расчетных объемов удаляемого и подаваемого воздуха для тепловых оборудования.

27-0-3.86-1-88

Лист
9

21185-01

Номенклатура островных и пристенных ферм, устанавливаемых на них МВФ

Шифр	Обозначение и количество составных элементов ферм				Шифр и количество МВФ		Условное изображение ферм
	Естойка	Опора	Рамы L=1200мм	Рамы L=1600мм	МВФ-1,2	МВФ-1,6	
ФФ-1,2	2	—	1	—	—	—	
ФП-1,2	1	—	1	—	1	—	
ФФ-1,6	2	—	—	1	—	2	
ФП-1,6	1	—	—	1	—	1	
ФФ-2,4	2	1	2	—	—	—	
ФП-2,4	1	1	2	—	4	—	
ФФ-2,8	2	1	1	1	2	—	
ФП-2,8	1	1	1	1	2	2	
ФФ-3,2	2	1	—	2	—	—	
ФП-3,2	1	1	—	2	—	4	
ФФ-3,6	2	2	3	—	—	—	
ФП-3,6	1	2	3	—	6	—	
ФФ-4,0	2	2	2	1	4	2	
ФП-4,0	1	2	2	1	2	1	
ФФ-4,4	2	2	1	2	—	—	
ФП-4,4	1	2	1	2	2	4	
ФФ-4,8	2	2	—	3	—	—	
ФП-4,8	1	2	—	3	—	6	
ФФ-5,2	2	3	3	1	—	—	
ФП-5,2	1	3	3	1	6	2	
ФФ-5,6	2	3	2	2	—	—	
ФП-5,6	1	3	2	2	4	4	

27-0-3. 86-1-88

10

Копиров. Бил.

21185-01

ФОРМАТ А3

Т. 44. П. 27-0-3. 86

ИЗДАНИЕ 1986

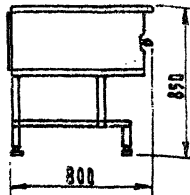
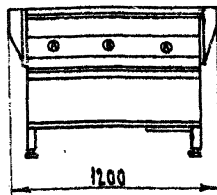
Л.1

Примеры выки

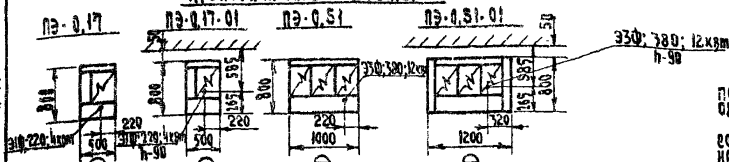


ПЭ-0.17-01

ПЭ-0.51-01



Монтажные схемы



Преобразование к монтажу и установке

1. Плита ПЭ-0.17 имеет конфорку и борт. Борт и конфорку можно менять местами.
2. Плита ПЭ-0.51-01 дополнительно комплектуется ограждением.
3. На плитах ПЭ-0.17 и ПЭ-0.17-01 можно установить край с холодной водой.
4. Плита ПЭ-0.17-01 имеет ограждение (борт) с одной стороны.
5. В случае установки ее отдельно, следует с другой стороны установить установку в-400-01 или в-500-01.
6. При установке плиты ПЭ-0.51 рядом с бортом фермы желателен отделать плиту от борта ветхой.
7. При установке электрических плит ПЭ-0.17-01, ПЭ-0.51-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные ямки. При установке их установка предпочтительным является их крепление к стене. стр. 123.

Техническая характеристика

ПЭ-0.17; ПЭ-0.17-01; ПЭ-0.51; ПЭ-0.51-01

1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ²	0.17	0.51	0.51
2. Время разогрева до рабочей температуры, мин	60		
3. Номинальная мощность, кВт "н"	12		
4. Род тока	однофазный переменный	трехфазный переменный	
5. Напряжение, В	220	380+0 или 220	
6. Габаритные размеры, мм:			
длина "д"	500	1000	800
ширина		800	
высота	330	350	330
7. Масса, кг	50	65	140
КОД ОКП	51 51 52		

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения
Аштанбачинский завод торгового машиностроения

Плиты электрические предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания.

Плиты ПЭ-0.17 и ПЭ-0.51 применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, плиты ПЭ-0.17-01 и ПЭ-0.51-01 для установки на индивидуальную подставку, подставка комплектуется. Плиты ПЭ-0.17 и ПЭ-0.51 имеют регулируемые конфорки (ПЭ-0.17-01 и ПЭ-0.51-01) установка на жарко с помощью регулировочных гаек, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорок в одной плоскости со столом и ограждением плиты.

Каждая конфорка снабжена переключателем, обеспечивающим ступенчатое регулирование ее мощности.

27-0-3. 86-1-89

ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	АВТОР	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО
Н. КОМ. ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА
ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА
ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА
ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА	ПРОЕКТА

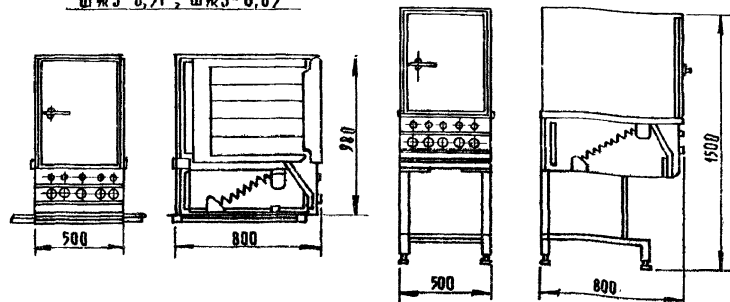
Копиров. Бир.

Формат А3

24185-01

山果3-0.51-01; 山果3-0.85-01

出果3-0.54 ; 出果3-0.85



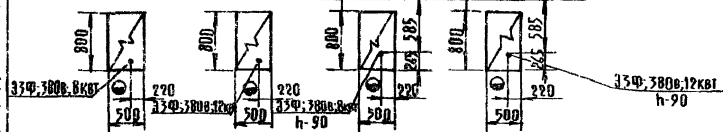
МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ

图 3-0.54

WM3-0.85

WM3-051-01

WM3-085-01



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Жарочные шкафы обязательно устанавливать с краю фермы.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов.
3. Все виды оборудования следует отдавать от жарочного шкафа заставкой.
4. При установке жарочных шкафов ШЖЗ-0,51-01 и ШЖЗ-0,85-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полз цементные выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 123.
5. При установке шкафов ШЖЗ-0,85 и ШЖЗ-0,51 на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос ЛВО-0,5.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

WM3-051; WM3-051-01; WM3-085; WM3-0,85-01

4. ПЛОЩАДЬ ПРОТЯЖЕНИЙ, М ²	0,51	0,85
5. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ШКАФА ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, МИН	35	35
6. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВАТ	В	12
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В	380+0	или 220
8. РОД ТОКА	ТРЕХ ФАЗНЫЙ	ПЕРЕМЕННЫЙ
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:		
ДЛИНА	500	500
ШИРИНА	800	800
ВЫСОТА	980	1500
10. МАССА, КГ	120	145
КОД ОКД	51 5123 1027	51 5123 1030
	5151231021	5151231021

Изготовитель: Объединение "Киргизторгдэш"

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЗАКРПЧЕСКИЕ ШМЗ-051; ШМЗ-051-01; ШМЗ-085; ШМЗ-085-01
ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ ШТУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, КРОВС ТИП. В ШКАФАХ
ШМЗ-051 И ШМЗ-051-01 МОЖНО ПРОИЗВОДИТЬ ВЫПЕЧКУ МЕЛКОШТУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАПЕКАНИЕ, ДОБРАЖЕНИЕ ДО ГОТОВНОСТИ ВЫПЕКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ
КРУПНОКУЧЕВЫХ ШКАФЫ ШМЗ-051; ШМЗ-085 ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ НА ОБЩЕЙ
ФЕРМЕ СОВМЕСТНО С ДРУГИМИ АППАРАТАМИ; ШКАФЫ ШМЗ-051-01; ШМЗ-085-01 ДЛЯ УСТАНОВ-
КИ НАИЗЫСЬШЕГО ПЛАСТАКУ ПОСТАВЛЯЮЩЕГО КОМПЛЕКТНО.

ШКАФ ИМЕЕТ РАБОЧУЮ СЕКЦИЮ, УСТАНОВЛЕННУЮ НА КАРКАСЕ. РАБОЧАЯ СЕКЦИЯ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ТЕПЛОИЗОЛИРОВАННУЮ ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ КАМЕРУ С ПЛАНШЕЮ УПРАВЛЕНИЯ. ВНЕШНЯЯ ЖАРОУСТОЙЧИВАЯ КАМЕРА РАЗДЕЛЕНА НА ОТСЕКИ, КАМНАДЫ ИЗ КОТОРЫХ ОБГРЕВАЕТСЯ ДВУМЯ РАДИАЦИОННЫМИ ЗАКРОНАГРЕВАТЕЛЯМИ. КАМНАДЫ РАД. ЗАКРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ, КРОМЕ ВЕРХНЕГО, ЗАКРЫТЫ ПОДВИЖНЫМИ ЛАПКАМИ, НА КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНА ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СЖИМКА В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПРЕДСМОТРЕНО ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ОТВОДА НАРОВОЗДУШНОЙ СМЕСИ. РЕГУЛИРУЕМОЕ ЗАСЛОНКОЙ.

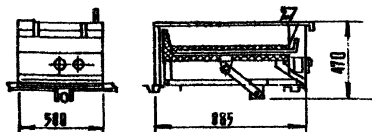
27-0-3. 86-1-90

[illegible]

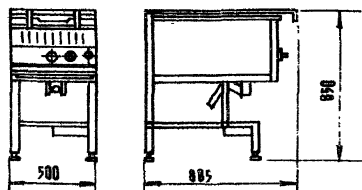
27785-01

ИНВ. № ПОДА	ПОДА. И ДАТА	ВЗАМ. ЧИВ. №
-------------	--------------	--------------

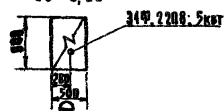
Общий вид СЗ - 0,22



ОБЩИЙ ВНА СЗ-0.22-01



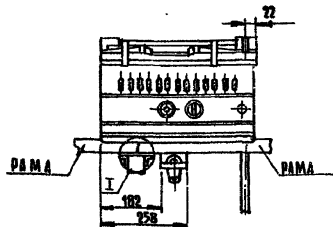
МОНТАЖНАЯ СХЕМА
БЗ-В.22



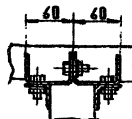
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ СМ. ЛИСТ.
„СКОВРОДЫ ЗАВЕРЩАЮЩИЕ СЗ-045 И СЗ-045-01“

Сковороды электрические СЗ-0.22; СЗ-0.22-01; СЗ-0.45 и СЗ-0.45-01 предназначены для жарения, тушения и пассерования на предприятиях общественного питания.

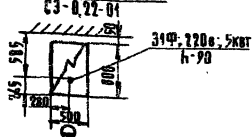
РАСПОЛОЖЕНИЕ БКОБОРОДЫ НА ФЕРМЕ



I (стык рам фермы)



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	СЗ-0,22	СЗ-0,22-01
1 ПЛОЩАДЬ ПОДА ЧАШИ, М ²	0,22	
2 ОБЪЕМНОСТЬ ЧАШИ, ДМ ³	25	
3 ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ПОДА ЧАШИ ДО 250°С, МИН	35	
4 ИСТИННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	5	
5 РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
6 НАПРЯЖЕНИЕ, В	220	
7 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ		
ДЛИНА	500	
ШИРИНА	805	
ВЫСОТА	470	850
8 МАССА, КГ	100	120
КОД ОКП	51 5124	51 5124
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД	ТОРГОВОГО
	МАШИНОСТРОЕНИЯ	

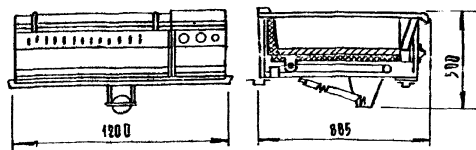
Сквороды СЗ-022 и СЗ-045 применяются для установки на общую форму совместно с другими аппаратами. Сквороды СЗ-022-01 и СЗ-045-01 — для установки на индивидуальную подставку, позволяющую компактно.

Скороварка представляет собой установленную на раме приво-
дительно чашу, облицованную со всех сторон стальными листами. Между
чашей и облицовками проложена теплоизоляция. Под каждой чашей разме-
щаются кассеты с электронагревателями. Для слива содержи-
мого чаши имеет механизм опрокидывания. Сверху чаша закры-
вается крышкой.

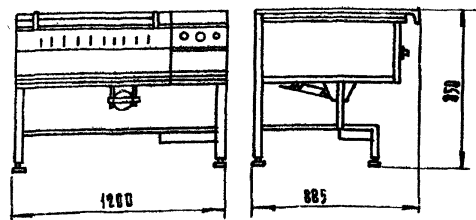
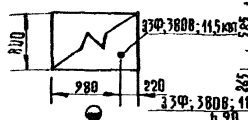
		27-0-3. 86-1-91	
НАЧ. Т. О.	СЕРГАНОВ	С К О В О Р О Д О В Ы З А С Т Р Ы Ч Е С К И Е БЗ-022 и БЗ-022-01	СТАТУС
НАЧ. К. П.	СЛАДОВА		АМСТ
А. С. С.	СЛАНИКОВА		АМСТОВ
З. К. Р.	ГОРБАТОВА		ОТВОД- ЗАПОВЕД- ПРОЕКТИ- КОМПЛЕКС
О. М. Р.	ВАСЬКА		

АА. I

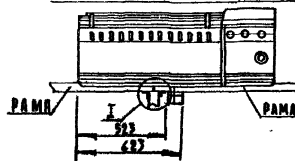
Общий вид СЗ-0,45



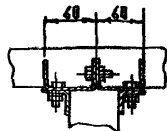
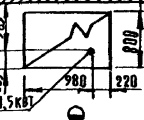
Общий вид СЗ-0,45-01

Монтажная схема
СЗ-0,45

Расположение скороворота на ферме



I (стык рам фермы)

Монтажная схема
СЗ-0,45-01

Техническая характеристика

СЗ-0,45 СЗ-0,45-01

1	Площадь под чашу, м ²	0,45
2	Вместимость чаши, дм ³	90
3	Время разогрева поды чаши до 250°C, мин	35
4	Номинальная мощность, кВт в т.ч. застроенная застроенная	11,5 11,25 0,25
5	Напряжение, В	380 В или 220
6	Род тока	трехфазный переменный
7	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	885
	высота	370
8	Масса, кг	220
	код ОКД	515124
	Изготовитель:	Комиссаровский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

- При установке скороворота на ферме следует:
 - располагать ее так, чтобы выступающие части не попали на стык рам фермы;
 - не следует устанавливать ее с краю фермы, так как работа мешает рукоятка опрокидывания;
 - при размещении скороворота слева от стыка фермы расстояние от стыка до края скороворота должно быть не менее 60 мм.
- При установке скороворота СЗ-0,45 и СЗ-0,22 следует устанавливать вставку с левой стороны.
- Скороворот от плиты следует выдвигать вставку.
- При установке скороворота СЗ-0,45-01 и СЗ-0,22-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной их установке предопытательным является их крепление к стене см. стр. 123.

Назначение и описание см. лист:

„Скоровороты электрические СЗ-0,22 и СЗ-0,22-01“

27-0-3. 86-1-92

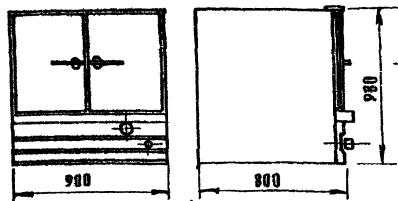
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	КОНТ.	СКОРОВОРОТ	К. СЕР.	ПОДПИСИ	РЖ. ГР.	ГОРБОВА	ИМЕН.	ПОДПИСИ

Скоровороты
электрические
СЗ-0,45 и СЗ-0,45-01

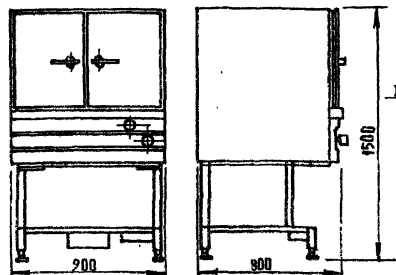
ИЗДАТЕЛЬСТВО	СЕРИЯ	КОНТ.	СКОРОВОРОТ	К. СЕР.	ПОДПИСИ	РЖ. ГР.	ГОРБОВА	ИМЕН.	ПОДПИСИ

ИЗДАТЕЛЬСТВО ПОДПИСАТЕЛЬСТВО

Общий вид АПЗ-0,23А



Общий вид АПЗ-0,23А-01



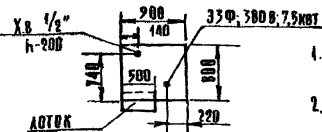
Требования к монтажу и установке

1. Пароварочные аппараты желательно устанавливать с краю фермы, отсаить от другого оборудования вставкой.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух пароварочных аппаратов.
3. При установке аппарата АПЗ-0,23А-01 необходимо предусмотреть для его крепления в полу цементные выемки. При претензий установке предпосылками является его крепление к стене см. стр. 193.

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

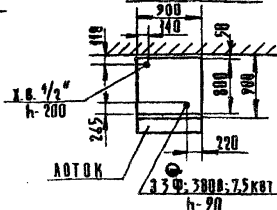
Монтажная схема

АПЗ-0,23А



Монтажная схема

АПЗ-0,23А-01



Техническая характеристика

	АПЗ-0,23А	АПЗ-0,23А-01
1. Производительность (по сырью картофаю), кг/ч	50	
2. Объем рабочих камер, м³	0,23	
3. Время разгрева камер до 95°C, мин	18	
4. Рабочее давление воды в водопроводе, МПа (кгс/см²)	от 0,05-до 0,8 (от 0,5 до 8)	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380+В или 220	
7. Габаритные размеры, мм:		
длина	980	
ширина	800	
высота	980	1500
8. Масса, кг	160	180
Код ОКП	51 5129 0020	51 5129 0021

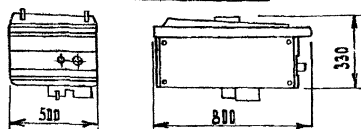
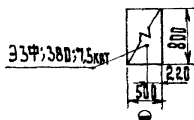
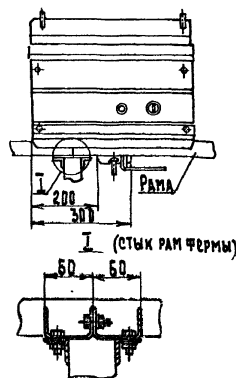
Изготовитель: Объединение «Мосторгмаш»

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

27-0-3.86-1-93

НАЧ. СЕКТОРА	СВЕРДЛОВ	ПОДП.		АППАРАТЫ ПАРОВАРОЧНЫЕ	ИСП. АССТ	АССТОВ
Н. КОНТР.	ПОДЬСКОЯ	ПОДП.		АПЗ - 0,23А	Р	ВЫПОЛН. ЗАКАЗОВ
ГЛАВ. СПЕЦ.	ПОДКОЛЫКОВА	ПОДП.	27.56	АПЗ - 0,23А-01	П	ЗАКАЗОВ
УПР. ГР.	ГОРБАТОВА	ПОДП.			П	ТЕХНИЧЕСКОЕ
СТ. НАЧ.	СИБИДОВА	ПОДП.			П	КОМПЛЕКС

Общий вид ФЭ-20

Монтажная схема
ФЭ-20Схема расположения
фритюрницы на ферме

Техническая характеристика

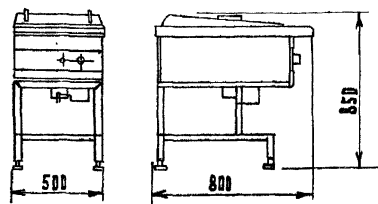
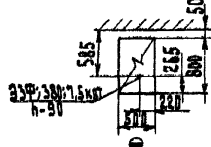
ФЭ-20 ФЭ-20-01

1. Производительность кг/ч 12
2. Номинальное количество жира, заливаемого в жарочную ванну, л 20
3. Время разогрева номинального количества жира, мин 14
4. Рабочая температура жира в жарочной ванне, °C 170
5. Номинальная мощность, кВт 7.5
6. Номинальное напряжение, В 380±0 или 220
7. Род тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм

Длина 500
Ширина 800
Высота 330 850

9. Масса, кг 50 75
КОД ОКП 5151242004 5151242007
Изготовитель: Объединение "Смоленскторрмаш"

Общий вид ФЭ-20-01

Монтажная схема
ФЭ-20-01

Требования к монтажу и установке

1. При установке фритюрницы ФЭ-20-01 необходимо предусмотреть для её крепления в полу цементные выемки. При пристенной установке предпочтительным является её крепление к стене. см. стр. 123.

2. В связи с наличием у фритюрниц выступа в нижней части следует располагать фритюрницу ФЭ-20 на ферме таким образом, чтобы выступающая часть не попала на стык рам фермы.

3. Для обеспечения нормальной работы на фритюрнице ФЭ-20-01 следует устанавливать вставки с двух сторон.

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

Фритюрница ФЭ-20 применяется для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, фритюрница ФЭ-20-01 - для установки на индивидуальную подставку, поставленную комплектно с фритюрницей.

Фритюрница представляет собой жарочную ванну со столом, установленную на каркас, к которому крепятся облицовки.

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

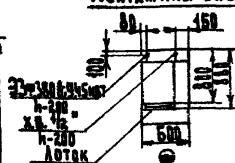
для фильтрации жира. Для слива жира предусмотрен кран.

В передней части фритюрницы под столом расположен электродостек, в котором размещены датчик-реле температуры, выключатель, резистор, блок зажимов и электрокоммутационная проводка.

Фритюрница снабжена корзиной для жарения продуктов и крышкой.

27-0-3. 86-1-94			
Исполн. Саввадов	Провер. [подпись]	Стандарт	Лист 1
Контр. Сидорова	Провер. [подпись]	Фритюрницы	Лист 2
Н. Сидорова	Провер. [подпись]	Электрические	Лист 3
Р. Сидорова	Провер. [подпись]	ФЭ-20 и ФЭ-20-01	Лист 4
Инжен. Падьяк	Провер. [подпись]	ЦНИИЭП	Лист 5

MONTANHA'S CREMA



ВАРИАНТ УСТАНОВКИ

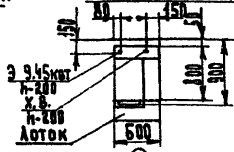
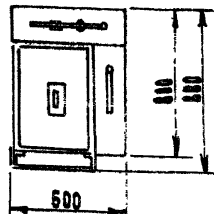
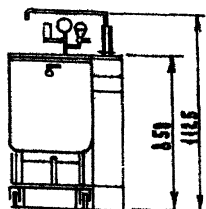
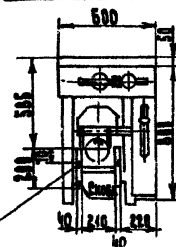


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ К ПОЛУ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. В зоне чистановки 438-60 пол не должен иметь уклона.
 2. Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны чистановки 438-60 (см. стр.126)
 3. При чистановке варочного устройства необходимо предусмотреть в полу цементные стяжки.
- Устройство защитического варочного предназначено для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров и тушеных овощей, а также транспортирования готовых блюд в линию раздачи.

Варочное устройство состоит из парогенератора и передвижного котла.

Парогенератор состоит из собственно парогенератора и двух тумб. На крышке парогенератора установлены три трубчатых электронагревателя и приборы автоматики. На стенке боковой тумбы расположен рычаг для стыковки и расстыковки верхней и нижней частей парогенераторного устройства. В задней и боковой тумбах расположены панели в электроаппаратуре. На столе задней тумбы имеется кран для заполнения варочного сосуда водой.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|---|
| 1. Номинальный объем варочного сосуда котла, л | 50 |
| 2. Время разогрева от 20°C до 95°C, мин | 45 |
| 3. Номинальная мощность, кВт | 9.45 |
| в т.ч. мощность варки | 1.05 |
| 4. Номинальное напряжение, В | 380+0 или 220 |
| 5. Род тока | трехфазный, переменный |
| 6. Рабочее давление пара, МПа (кгс/см²) | 0.04÷0.04 (0.4÷0.4) |
| 7. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 600 |
| ширина | 800 |
| высота | 1125 |
| 8. Масса, кг | 150 |
| КОД ОКП | 5151290025 |
| Изготовитель: | Ленинбадский завод торрового машиностроения |

Передвижной котел представляет собой варочный сосуд, с пароводяной рубашкой, расположенный на подвижной платформе и установленный на регулируемых по высоте колесах.

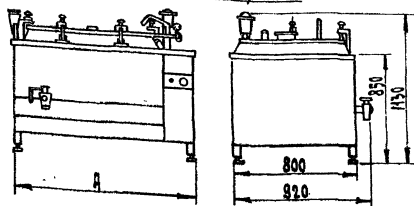
Подсос димения котла к парогенератору осуществляется парозапорным устройством, которое состоит из нижней части, расположенной на корпусе парогенератора и верхней, расположенной на дне пароводяной рубашки котла.

		27-0-3. 86-1-95	
И. КОСТА	С. РАДОВ	Устройство варочное электрическое УЗВ-60	Станция
А. СПЕШ	И. ДИДОВА		Лист
У. К. Р.	И. ДИДОВА		Р
И. ДИДОВА	И. ДИДОВА		1
		ЦНИИЭП	

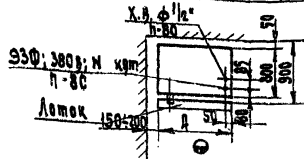
А.И.

7. м. А. п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Котлы пищеварочные электрические предназначены для варки бульонов, орошей, макарон и кипячения маюжка.

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

Пространство между облицовочными панелями и варочным сосудом заполнено теплоизоляцией.

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

Техническая

характеристики

	КЭ-100	КЭ-160	КЭ-250
1. Номинальный объём варочного сосуда, л	100	160	250
2. Время разогрева от 20°С до 95°С, мин	40	50	77
3. Номинальная мощность, кВт " "	18,9	24	30
вт.ч. мощность варки	3,15	4,0	5,0
4. Род тока	трехфазный		переменный
5. Напряжение, В			380
6. Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа	0,001 - 0,045		
7. Габаритные размеры, мм:			
Длина " А "	800	1200	1500
Ширина		920	
Высота		1130	
8. Масса, кг	160	190	220
код ОКП	SISIZIN03	SISIZIN06	SISIZIN09

Изготовитель: Объединение „ Киргизторгмаш "

Требования к монтажу и установке:

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

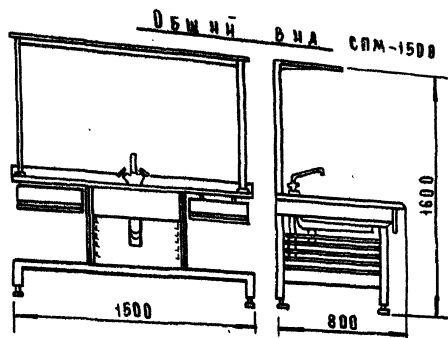
27-0-3. 86-1-96

Исполнитель				Котлы пищеварочные электрические				Котлы пищеварочные электрические			
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	КЭ-100	КЭ-160	КЭ-250		КЭ-100	КЭ-160	КЭ-250	
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.
И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.

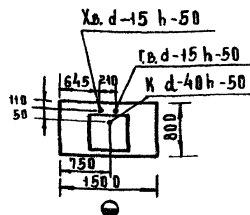
Копиров. В.м.

Формат А3

21185-01



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

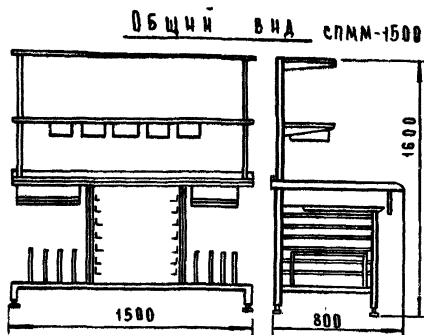
СПМ-1500

1. Функциональный объем, м³ 0.14
2. Площадь полок для кухонного инвентаря, м² 0.5
3. Вместимость, м³ 0.07
4. Высота до рабочей поверхности стола, мм 850
5. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1500
 - ширина 800
 - высота 1600
6. Масса, кг 106

515158 0142

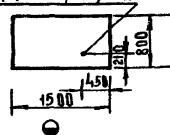
Изготовитель: БЕРАСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

СПММ-1500



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

3 ф 2208-1х0.150



1. Функциональный объем, м³ 0.21
2. Площадь полок, м² 1.56
3. Вместимость функциональных емкостей, м³ 0.04
4. Мощность подключаемых средств малой механизации, кВт 1.00
5. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В 220
7. Высота до рабочей поверхности стола, мм 850
8. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1500
 - ширина 800
 - высота 1600

9. Масса, кг

110

Код ОКП

515158 0145

Изготовитель: БЕРАСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Назначение столов см. стр. 140.

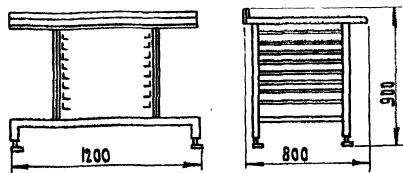
27-0-3. 86-1-97

ИНЖ. ЧОДА ГОЛОВИНА НАСТАВ. ИНЖ.

СТОЛ С МОРЕЧНОЙ ВАННОЙ
СПМ-1500
СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ
СПММ-1500

СТАЦИОНАРНЫЙ
ТОРГОВО-ЗАПАСНИК
ИНЖ. ЧОДА ГОЛОВИНА НАСТАВ. ИНЖ.

Техническая характеристика



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

Столы производственные ВПМ-1500 предназначены для подготовки полуфабрикатов к холодной и тепловой обработке, мытья и нарезки зелени, и для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

ER-1200

- | | | |
|----|---|-------------|
| 1. | Функциональный объект, м ³ | 0.21 |
| 2. | Площадь в полах, м ² | 1.56 |
| 3. | Высота до рабочей поверхности стола, мм | 850 |
| 4. | Табличные размеры, мм: | |
| | длина | 1200 |
| | ширина | 800 |
| | высота | 900 |
| 5. | Масса, кг | 78 |
| | КОД ОКП | 515158 0148 |

Изготовитель: Бердский завод торгового
машиностроения

Столы производственные СПММ-1500 предназначены для установки и подключения к электросети средств малой механизации и для хранения кухонного инвентаря, раздвигаются вбок, сверху, а также функциональных емкостей.

[illegible]

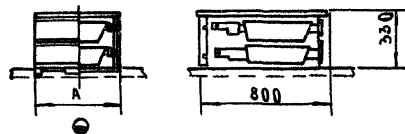
Копиров. Вкл.

Формат 43

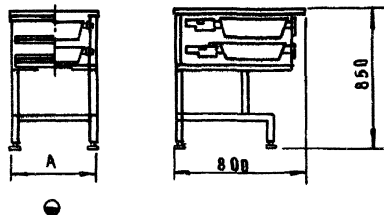
2485-01

А.1

Общий вид В-500, В-400, В-300



Общий вид В-500-01, В-400-01



В-500, В-500-01 В-400, В-400-01 В-300

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм.

ДЛИНА „А“	500	500	400	400	300
ШИРИНА	800	800	800	800	800
ВЫСОТА	330	850	330	850	330

МАССА, кг

30 50 25 40 25

КОД ОКП

5151580102 5151580125 5151580126 5151580127 5151580128

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ДУШАМБИНСКИЙ ЗАВОД

ТОВАРНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Вставки применяются на предприятиях общественного питания в качестве подсобных столиков к тепловому оборудованию.

Вставки В-500, В-400, В-300 применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами.

Вставки В-500-01, В-400-01 для установки на индивидуальные подставки, устанавливаемые совместно со вставками.

27-0-3. 86-1-99

МАТЕРИАЛ СВАРКА
Н. КОТЛ. СНАРОВА
Г. С. П. И. Г. С. П. И.
Р. И. Г. П. Г. Б. А. Т. О. В. А.
И. И. И. И. П. О. Л. С. К. А. Я.

Вставки

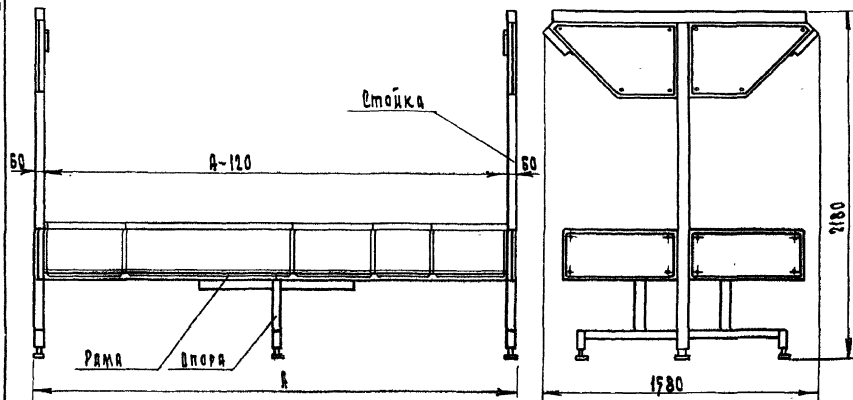
В-500, В-400, В-300
В-500-01, В-400-01

СТАНЫ ЛСТ ЛСТОВ
Р 1 1 1
ТОРГОВО-СЫТОВЫХ ЗАПАСОВ ТЕРИТОРИИ КОММУНАЛЬНОГО

ОБЩИЙ ВИД

Ал. I

Г.М.А. П. 27-0-3.86



Габаритные размеры, мм

Длина
Ширина
ВысотаМасса, кг
КОД ОКП

Ф0-1.2	Ф0-1.6	Ф0-2.4	Ф0-2.8	Ф0-3.2	Ф0-3.6	Ф0-4.0	Ф0-4.4	Ф0-4.8	Ф0-5.2	Ф0-5.6
1720	1720	2520	2920	3720	3720	4120	4520	4920	5720	5720
160	170	220	230	240	260	265	275	285	320	330
1515790055	1515790056	1515790057	1515790058	1515790059	1515790060	1515790061	1515790062	1515790063	1515790064	1515790065

Изготовитель: Ленинградский завод торгового машиностроения

Фермы предназначены для монтажа на них оборудования, местных вентиляционных отсеков и подведения электропитания к оборудованию.

Ферма типа Ф0 применяется для монтажа оборудования с островным или линейным его расположением.

Ферма представляет собой конструкцию, состоящую из стоек, рам, опор с регулирующими ножками и облицовок.

27-0-3. 86-1-100

Исполн. И.Т.	Провер. А.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.
Исполн. В.В.	Провер. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.
Исполн. В.В.	Провер. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.
Исполн. В.В.	Провер. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.

ФЕРМА
Ф0

Исполн. И.Т.	Провер. А.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.
Исполн. В.В.	Провер. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.
Исполн. В.В.	Провер. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.
Исполн. В.В.	Провер. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.	Сек. В.В.

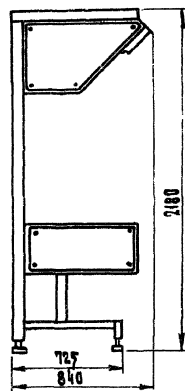
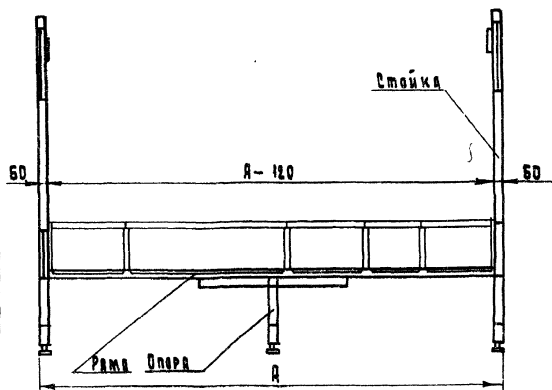
Копиров. В.В.

Формат А3

24185-01

А.И.

ОБЩИЙ ВИД



ФП-1,2 ФП-1,6 ФП-2,4 ФП-2,8 ФП-3,2 ФП-3,6 ФП-4,0 ФП-4,4 ФП-4,8 ФП-5,2 ФП-5,6

Габаритные размеры, мм

длина "А"

ширина

высота

1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
				840						
				2180						

Масса, кг

код ОКП

115	120	155	160	165	185	195	205	215	225	235
5151590071	5151590074	5151590080	5151590083	5151590085	5151590089	5151590092	5151590095	5151590098	5151590101	5151590104

Изготовитель: Ленинградский завод торгового машиностроения

Фермы предназначены для монтажа на них оборудования, местных вентиляционных отсосов и подразделения электропитания к оборудованию.

Фермы типа ФП применяются для монтажа оборудования с жестким линейным его расположением.

Ферма представляет собой конструкцию, состоящую из стоек, рам, опор с регулирующими ножками и облицовок.

27-0-3. 86-1-101

Ферма
ФП

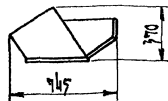
Страница	1	из	1
Исполнитель	ИИИЭП		

Копиров. Виз. 21195-01 ФОРМАТ А3

А.И.

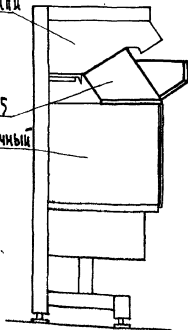
Общий вид

МВО-0,5

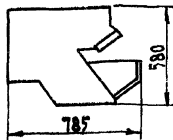
МВО-12 или
МВО-16

МВО-0,5

Шкаф жарочный



МВО-0,5-01



Техническая характеристика

МВО-0,5 МВО-0,5-01

1. Сопоставление Фильтра при расходе воздуха $500 \text{ м}^3/\text{ч}$, кг/м² 7
2. Количество фильтров 1
3. Габаритные размеры, мм

длина	490	520
ширина	745	785
высота	370	580
масса, кг	10	15
4. Масса, кг
КОД ОКН 5151590034 5151590031

Изготовитель: Ленинградский завод
торгового машиностроения

Отсек МВО-0,5 предназначен для установки над шкафами ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85. Отсек МВО-0,5-01 предназначен для установки над шкафами ШЖЭ-0,5-01 и ШЖЭ-0,85-01.

Отсек МВО-0,5 представляет собой корпус, состоящий из двух кожухов, средней облицовки и дна.

Отсек МВО-0,5-01 имеет боковые облицовки, которые необходимо снять при установке оборудования без ферм и или закрыть торцы замыкающих отсеков.

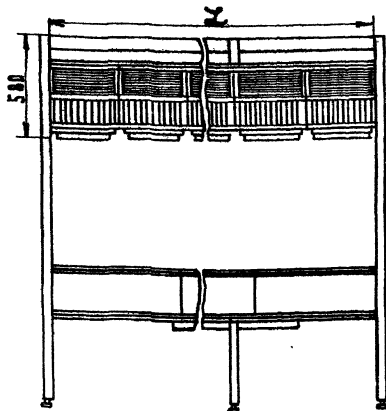
27-0-3. 86-1-102				
Исполн.	Свердлов	МВО	Страна	Литва
Н.ком.	Свердлов	МВО	Р	1
В.спр.	Свердлов	МВО	1	1
Эк.гр.	Свердлов	МВО	Место	Место
Ст.инж.	Свердлов	МВО	Место	Место
Отсек				
местный вентиляционный				
МВО-0,5; МВО-0,5-01				
ЦНИИЭП				

Копиров. В.И.

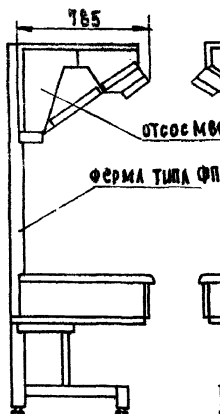
24185-01

Формат А3

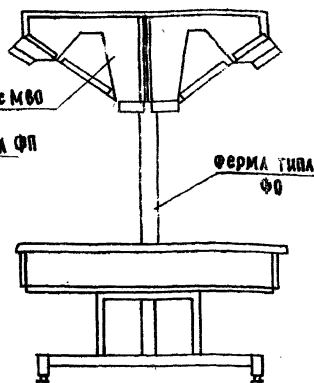
Общий вид



Пристенный вариант



Островной вариант



Техническая характеристика

МВО-1.5 МВО-1.2

1. Полезная площадь фильтра, m^2 0.086
2. Сопротивление фильтра при расходе воздуха 500 m^3/m^2 1
3. Габаритные размеры, мм:

длина "Л"	1600	1200
ширина	785	
высота	580	
4. Масса, кг 100 75
- код ОКП 5151590025 5151590028
- Изготовитель: Ленинградский завод торгробор машиностроения

Требования к монтажу и установке

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

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

Отсосы МВО-1.2 и МВО-1.5, устанавливаемые на фермах не имеют боковых перегородок, за счет чего при их соединении образуется общий воздуховод (отдельно для вытяжной и приточной вентиляции). Сечение воздуховода вытяжной вентиляции составляет 0.12 m^2 , приточной - 0.065 m^2

27-0-3. 86-1-103

Отсос

местный вентиляционный
МВО-1.6; МВО-1.2

ЭТАПЫ РАБОТ

Р 1 1

ЦИНИЗ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

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

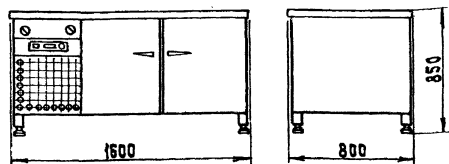
Отсос местный вентиляционный представляет собой вентиляционный короб навесного типа, в котором совмещены устройства для приточной и вытяжной вентиляции. Отсосы МВО-1.2, МВО-1.6 отличаются длиной и количеством устанавливаемых фильтров, жалюзийных решеток и жиросборников.

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

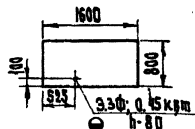
Г.М.А.П. 27-0-3.86

ИЗДАНИЕ 1986 ГОДА

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м³ 0.315
в т.ч. объем витрины 0.025
объем шкафа 0.29
2. Температура воздуха в шкафу и витрине на расстоянии 20 мм от поверхности испарителя, °C 0 ÷ 8
3. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/ч) 815 (700)
4. Номинальная мощность, кВт 0.45
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, В 380 ÷ 0
7. Габаритные размеры, мм:
длина 1600
ширина 800
высота 850
8. Масса, кг 205
КОД ОКП 515113057

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Прилавок-витрина холодильный предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и выбора покупателем холодных закусок. Прилавок устанавливается в торговых залах предприятий общественного питания в комплекте раздаточных шин.

Конструкция прилавка-витрины бескаркасная: к сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные облицовки, к которым сверху прикрепляется стол. Стол прилавка-витрины представляет собой раму П-образного профиля, витрина которой на высоте 100 мм от поверхности стола монтируется напаритель, служащий основанием охлаждаемой витрины.

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

В задней части прилавка-витрины размещается машинное отделение.

27-0-3. 86-1-104

ИЗДАТО	СВЕРКА	ПОДП	27-0-3. 86-1-104	СТАНА	ЛАН	ЧЕНО
И. КОП	СВЕРКА	ПОДП	27-0-3. 86-1-104	Р	Т	Ч
И. СЛУ	СВЕРКА	ПОДП	27-0-3. 86-1-104	П	Т	Ч
И. ГР	СВЕРКА	ПОДП	27-0-3. 86-1-104	П	Т	Ч
И. МОН	СВЕРКА	ПОДП	27-0-3. 86-1-104	П	Т	Ч

Прилавок-витрина
холодильный
ПХХ-1-0.317 (ЛС-2)

СТАНДАРТ
ГОСТ 19130-79
ЦИИЭП

Копиров. 200 -

Формат А3

21185-01

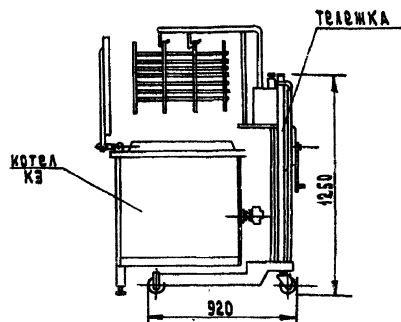
TM 4 D. 27-0-3.86

ВЫПУСК 134

Technical drawing of a mechanical part, likely a bracket or support. The drawing shows a vertical assembly with a horizontal arm extending from the top. Dimensions are indicated: a vertical dimension of 1250 and a horizontal dimension of 874.

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

Общий вид



Тележка подъемная предназначена для загрузки в пищеварочные котлы типа КЗ касет с функциональными емкостями, запаянными продуктами, выгрузки из котлов этих касет и внутрицеховую их транспортировку на предприятия общественного питания.

Тележка подъемная ТП-80

- | | |
|---|-------------|
| 1. Грузоподъемность, кг | 80 |
| 2. Высота подъема платформы над полом при крайних ее положениях, мм | |
| нижнем | 120 |
| верхнем | 1000 |
| 3. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 874 |
| ширина | 400 |
| высота | 1250 |
| 4. Масса кг | 46 |
| код ОКП | 515456 2028 |
| Изготовитель: Перовский завод торфяного машиностроения | |

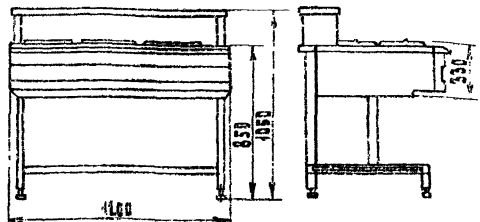
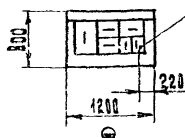
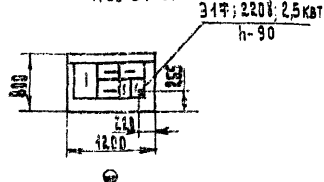
Тележка подъемная ТП-80К

- | | |
|--|--------------|
| 4. Грузоподъемность, кг | 80 |
| 2. Высота подъема каретки над полом при крайних ее положениях, мм: | |
| нижнем | 950 |
| верхнем | 1600 |
| 3. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 920 |
| ширина | 500 |
| высота | 1250 |
| 4. Масса, кг | 50 |
| Код ОКП | 51 515 623/1 |
| Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения | |

27-0-3. 86-1-105

		27-0-3. 86-1-105	
НАЧ. УЧ. РАЙОНА	СЕРГЕЕВ	Тележки подъемные ТН-80; ТН-80К	СТАДИОН
М. КОНТР.	ГОРБАТОВА		Р
Г.А. СПЕЦ.	ПЕТРОВИЧ		1
УЧ. Р.Р.	МИРОНОВА		ЦНИИЭП
И.М.В.	ПОДКОСЯК		ВНЕШ. СЛУЖ.

А.А.Т

Общий вид
МСЗ-84Общий вид
МСЗ-84-01Монтажная схема
МСЗ-84 317; 220В; 2,5 кВтМонтажная схема
МСЗ-84-01 317; 220В; 2,5 кВт

Техническая характеристика

Мармит стационарный МСЗ-84 МСЗ-84-01

1. Максимальная полная вместимость емкостей, дм³ 84
2. Время разогрева воды в парогенераторе, мин 25
3. Мощность, кВт 2,5
4. Род тока однофазный переменный
5. Напряжение, В 220
6. Работящие размеры, мм

Длина	1200
Ширина	800
Высота (без раздаточной полки)	330 850
7. Масса, кг

МСЗ-84	80
МСЗ-84-01	100

Код ОКП 5151270058 5151270062
Изготовитель: Харьковский завод
Торгового машиностроения

Техническая характеристика

Мармит передвижной МП-28

1. Максимальная полная вместимость мармита, дм³ 28
2. Время разогрева мармита от 20°C до 80°C мин 15
3. Мощность, кВт 0,63
4. Род тока однофазный переменный
5. Работящие размеры, мм

Длина	630
Ширина	430
Высота	886
6. Масса, кг

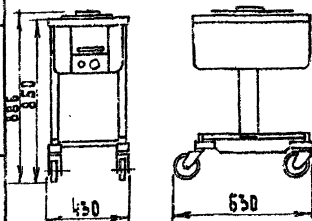
МП-28	30
-------	----

Код ОКП 5151270058
Изготовитель: Харьковский завод
Торгового машиностроения

Требования к монтажу

При установке мармитов стационарных МСЗ-84-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При принятии установки предпочтительным является их крепление к стене. См. стр. 123

Мармиты МСЗ-84 и МСЗ-84-01 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных банок, париров, а также для их раздачи потребителю. Мармит МСЗ-84 применяется для установки на металлоконструкцию технологической или раздаточной линии. Мармит МСЗ-84-01 для установки на индивидуальную подставку, поставляемую совместно с мармитом.

Общий вид
МП-28

Мармит передвижной МП-28 предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки линий раздачи первых, вторых, соусных банок и париров, а также для раздачи их потребителю.

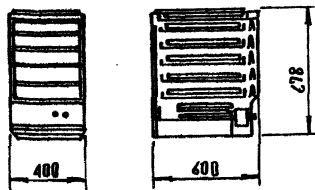
Мармит используется в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

Мармит подключается к электросети с помощью штепсельной вилки.

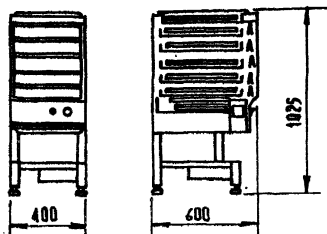
27-0-3. 86-1-106

НАЧ. Т.П. СЕРГЕЕВ	М.П.	МАРМИТЫ СТАЦИОНАРНЫЕ	СТАНДАРТ	Л. ПЕТРОВ
Н. КОНТ. С. ИВАНОВА	М.П.	МСЗ-84, МСЗ-84-01;	Р	1
И. СПЕЦ. МОЛЧАНОВА	М.П.	МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ МП-28	1	1
УЧ. СР. ГОРБАТОВА	М.П.		ЦИННЭП	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИНЖ. П. П. П. П. П.	М.П.			

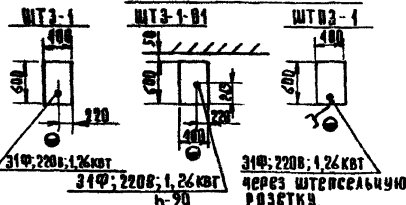
ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ШТЗ-1



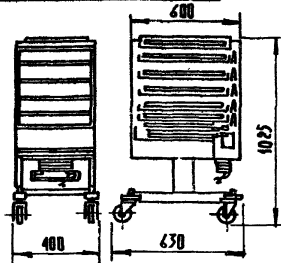
ОБЩИЙ ВИА ШТЗ-1-01



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Общій вид ШТПЗ-1



Шкафы тепловые ШТЗ-1, ШТЗ-1-01, ШТЗ-1 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии основных продуктов вторых банд и кулинарных изданий, а также для их выдачи потребителю.

Шкаф ШТЗ-1 применяется для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, шкаф ШТЗ-1-01 применяется как самостоятельное изделие и устанавливается на индивидуальную подставку, поставленную комплектно, шкаф ШТЗ-4 используется в различных вариантах, а как самостоятельное изделие.

Шкаф представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к каркасу. Сверху на облицовки устанавливается стола, имеющий углубление под противень. С внутренней стороны шкафа закреплены направляющие по которым перемещается

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| 4 | Площадь загрязняемых поверхностей, м² | 1,02 |
| 2 | Время разогрева шкафа от 20°С до 80°С, мин. | 15 |
| 3 | Номинальная мощность, кВт | 1,26 |
| 4 | Род тока | однофазный переменный |
| 5 | Напряжение, В | 220 |
| 6 | Габаритные размеры, мм: ШТЗ-1 ШТЗ-1-В ШТЗ-1 | |
| | длина | 600 600 670 |
| | ширина | 400 400 400 |
| | высота | 678 1025 1025 |
| 7 | Масса, кг | 50 70 70 |
| | Код ОКП | 51 5129 0032 |
| | | 51 5129 0033 |
| | | 51 5129 0038 |

Изготовитель: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Выдвижные рамки с противнями. Обогрев шкафа осуществляется двумя ТРЧБЧатыми электронагревателями.

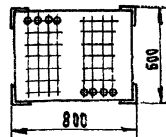
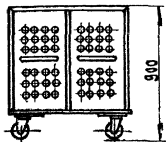
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ
При установке теплового шкафа ШТЗ-04 необходимо предусмотреть для его крепления в полу цементные выкладки. При настенной установке предпочтительным является его крепление к стене.

СМ. СТР 123.

27-0-3. 86-1-107	
МАКТЕХИ И. КОУТОВ А. С. СПИ Р. В. Г. СТ. ИМ.	СЕРДЯКОВ ПОДЛАСКА ГОДЫННИКОВА Ф. В. А. С. А. В.
ШКАФЫ ТЕПЛОВЫЕ ЗАВЕРШИТЕЛЬНЫЕ ШТ-1, ШТ-1-01, ШТ-1	СТАДИОН АИСТ АИСТ-8
ЦНИИЭП ТОРГОВО-ПРОМЫСЛ. ЗАВ. ИМ. И. КОСЫГА	ЦНИИЭП ТОРГОВО-ПРОМЫСЛ. ЗАВ. ИМ. И. КОСЫГА

KN-160

NR - 160



- | | | | |
|----|----------------------------------|------|-----|
| 1. | Единновременная загрузка, кг | 300 | 160 |
| 2. | Количество секций | 2 | 2 |
| 3. | Количество направляющих в секции | 18 | 8 |
| 4. | Габаритные размеры, мм | | |
| | длина | 800 | 800 |
| | ширина | 600 | 600 |
| | высота | 1700 | 900 |
| 5. | Масса, кг | 100 | 60 |

Изготовитель: Объединение „Молвенскторгмаш“

КОМТЕЙНЕР	КП-160	КП-160-01	КП-160-02	КП-300	КП-300-01
КОД ОКП	5151580157	5151580160	5151580337	5151580151	5151580153

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

В контейнерах осуществляется также хранение полуфабрикатов и готовых изделий.

Контейнеры имеют 3 исполнения:

Контейнеры КП-160 и КП-300 имеют перфорированные облицовки.

Контейнеры КЛ-160-01 и КЛ-300-01 имеют неперфорированные днища.

Контейнеры КП-160-02 не имеют обшивки.

		27-0-3. 86-1-108	
ИП.Т.Т.Т.	Р.Р.Р.Р.	Кассетеймеры передвижные КП-300; КП-160	См.авт.в.в.в.в.
И.И.И.И.	С.С.С.С.		Р.Р.Р.Р.
И.И.И.И.	С.С.С.С.		Р.Р.Р.Р.
И.И.И.И.	С.С.С.С.		Р.Р.Р.Р.
И.И.И.И.	С.С.С.С.		Р.Р.Р.Р.

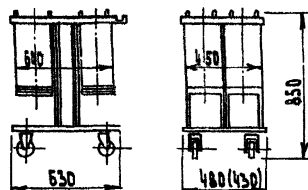
Копырев, В.А.

Формат А3

21185-01

А.И.

Общий вид



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

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

1. Количество загружаемой посуды, шт

ТАРЕЛОК ДИАМЕТРОМ 200 мм	220	
ТАРЕЛОК ДИАМЕТРОМ 240 мм		120
СУПОВЫХ МИСОК	400	
БАРАНЧИКОВ		440

2. Габаритные размеры, мм (без выступающих частей)

ДЛИНА	600	600	600	600
ШИРИНА	450	450	450	450
ВЫСОТА	850	850	850	850

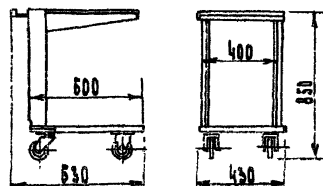
3. Масса, кг

КОД ОКП	50	50	50	35
---------	----	----	----	----

Изготовитель: Объединение „Смоленскторрмаш“

515156Н73 515156Н58 515156Н10 515156Н155

Общий вид



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

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

1. Количество загружаемой посуды, шт

СТАКАНОВ	120	
ПОДНОВОВ		120
САЛАТНИКОВ		

2. Габаритные размеры, мм (без выступающих частей)

ДЛИНА	600	600	600
ШИРИНА	400	400	400
ВЫСОТА	850	850	850

3. Масса, кг

КОД ОКП	30	30	30
---------	----	----	----

Изготовитель: Объединение „Смоленскторрмаш“

27-0-3. 86-1-103

И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ
И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ
И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ
И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ
И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ	И.О. ПОДПИСЬ

Тележки с выжимным устройством

ТАБ-400; ТАБ-480; ТАБ-240; ТАБ-120; ТАБ-120; ТАБ-120; ТАБ-120.

СТАЦИОНАРНЫЕ

ТАБ-400; ТАБ-480; ТАБ-240; ТАБ-120; ТАБ-120; ТАБ-120; ТАБ-120.

ТАБ-400; ТАБ-480; ТАБ-240; ТАБ-120; ТАБ-120; ТАБ-120; ТАБ-120.

27-0-3. 86-1-103

На раме закреплена стойка, к которой крепятся крюк-штейн и стол. В отверстие стола и на крюкштейн утапливаются емкости, в которые заправляются по три перфорированных вкладыша. Во вкладыши укладываются столовые приборы.

1. Количество загружаемых столовых приборов, шт 900

2. Габаритные размеры, мм (без выступающих частей)

длина	600
ширина	400
высота	850

3. Масса, кг 27

КОД ОКП 515156 176

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш“

		27-0-3. 86-1-110	
МУХТА	СЕРГЕЙ	Перенесен для аналогичных приборов Тел-900	См. табл. 1
А. А. БИТ	А. А. БИТ		2
А. А. БИТ	А. А. БИТ		1
А. А. БИТ	А. А. БИТ		1
А. А. БИТ	А. А. БИТ		1

Копцов, Вад.

Формат А3

01785-01

А.А.Т.

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Линии самообслуживания АС-А, АС-Б, АС-В, АС-Р предназначены для хранения и выдачи первых и вторых блюд, холодных закусок, сладких блюд, молочно-кислых продуктов, горячих напитков и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания с последующей оплатой. Линии самообслуживания представляют собой комплект изделий, установленных в принятом порядке. В начале линий устанавливается холодильный прилавок-витрина АС-2, в конце - прилавок-касса АС-1. Эти прилавки устанавливаются на пол без дополнительного крепления.

Прилавок для горячих напитков АС-3, мармит стационарный МСЗ-В4 устанавливаются на подставки.

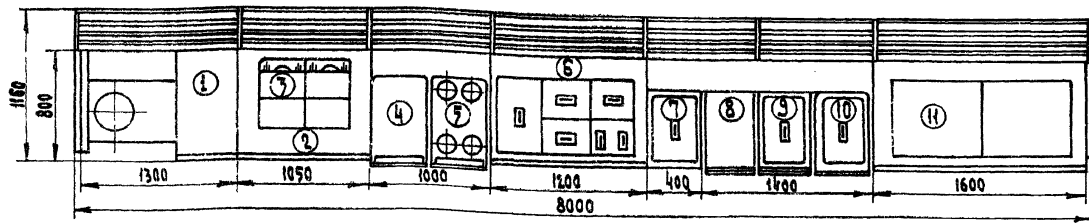
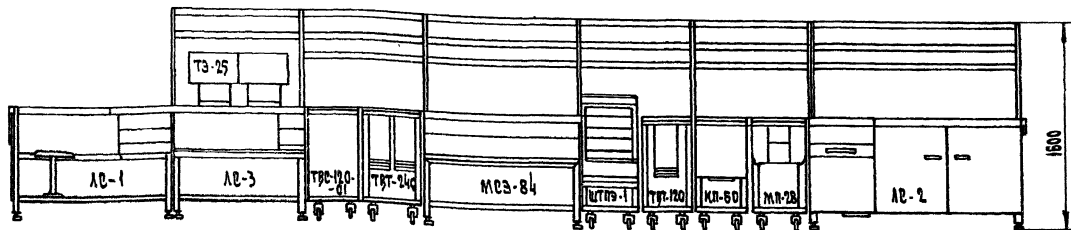
Котлы передвижные КП-60, мармит передвижной МП-28, тележки ТВС-120, ТБТ-120, ТББ-480 закатываются в отсеки, ограниченные с трех сторон двумя прилавками и витринами, состоящими из столов, каркасов и облицовок. При установке линии следует учесть, что к машинному отделению прилавка-витрины АС-2 должен быть обеспечен свободный доступ для удобства технического обслуживания, т.е. со стороны машинного отделения должно устанавливаться передвижное оборудование.

Установка прилавка-витрины АС-2 машинным отделением в павильон к стене, не допускается.

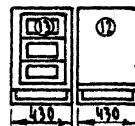
Передвижное оборудование в отсеках можно по желанию потребителя поменять местами или заменить новым. Для подключения передвижных мармитов и шкафа к электросети внутри отсека установлены розетки. В случае изменения направления потока посетителей необходимо изменить порядок установки изделий в линиях на обратный. При этом прилавок-касса АС-1 должен быть смонтирован на обратный. Минимальная производительность линий: АС-А - 50 мест; АС-Б - 75 мест; АС-В для диетических столовых - 75 мест; АС-Р - 50 мест.

Указанная минимальная производительность линий может быть увеличена за счет изменения формы обслуживания и привлечения дополнительного числа раздатчиц. Для обеспечения возможности комплектования линии в любом наборе планируется выполнение работ по обеспечению самостоятельной поставки прилавка-кассы, прилавка под термостаты, элементов для въезда передвижного оборудования, а также по доукомплектованию прилавка-мармита и прилавка холодильного витринами, а всех стационарных элементов, входящих в состав линий - направляющими для подносов.

27-0-3. 86-1-111			
Исполн.	С.Е.РАДОВ	Инж.	
Монитор.	ПОДЛЕКАЯ	Инж.	
Эксп.	С.Е.РАДОВ	Инж.	2.20
Инж. Р.Р. РАДОВА			
Ст. инж. РАДОВА			
Линии самообслуживания АС-А, АС-Б, АС-В, АС-Р.		Статус	Лист 1
		Р	1
		Л	1
		СНИИЭП	Информационно-технический центр



- ЛС-1 Прилавок-касса / без контрольно-кассовой машины /
 ЛС-3 Прилавок для горячих напитков
 ТЭ-25 Термостат электрический - 2 шт
 ТЭ-120-01 Пеленка с выжимным устройством - 2 шт
 ТЭ-240 Пеленка с выжимным устройством - 2 шт
 МСЗ-84 Мармит стационарный электрический
 ШТНЭ-1 Шкаф тепловой передвижной
 ТЭ-120 Пеленка с выжимным устройством - 2 шт
 КЛ-60 Котел передвижной
 МП-28 Мармит передвижной
 ЛС-2 Прилавок-вытрина холодильный
 ТЭ-900 Пеленка для столовых приборов
 ТЭ-120 Пеленка для подкисов



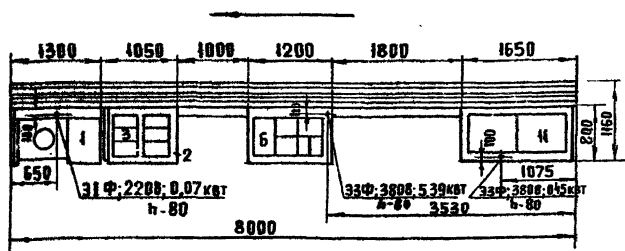
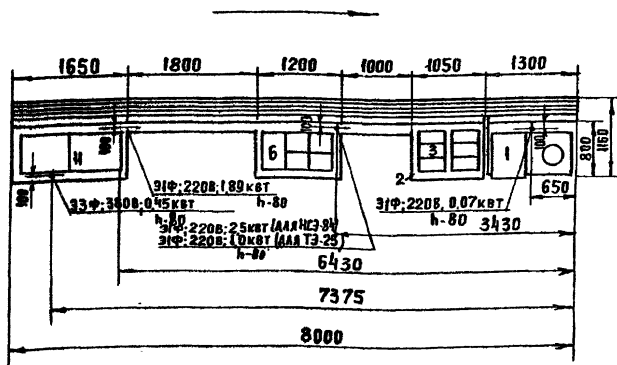
27-0-3. 86-1-112			
Исполн.	Состав	Провер.	Линия
Н. комп.	Л. обеск.	Л. обеск.	самообслуживания
Л. спец.	Л. обеск.	Л. обеск.	ЛС-1
Р. и. гр.	Организа.	Организа.	
С. и. инж.	Суборб.	Суборб.	
Стадия Исполн. Листов Р 1 ЦНИИЭП Проект Конструкция			

Копиров. Вн.

21485-01

Формат А3

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМОБЛУЖИВАНИЯ ЛС-А

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМОБЛУЖИВАНИЯ ЛС-А
(ЛЕВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ СО СТОРОНЫ ПОКУПАТЕЛЯ)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, $l\ m^3$ 88
2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД, $l\ m^3$ 84
3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ
ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, m^2 2,04
4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ
ХОЛАДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ, m^3 0,32
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 5,89
6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, В 380+0
7. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	8000
ШИРИНА	1160
ВЫСОТА	1600
МАССА, кг	1240
КОД ОКП	515154

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

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

Два силовых провода для питания мрамита МЭЗ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 3800 мм.

27-0-3. 86-1-113

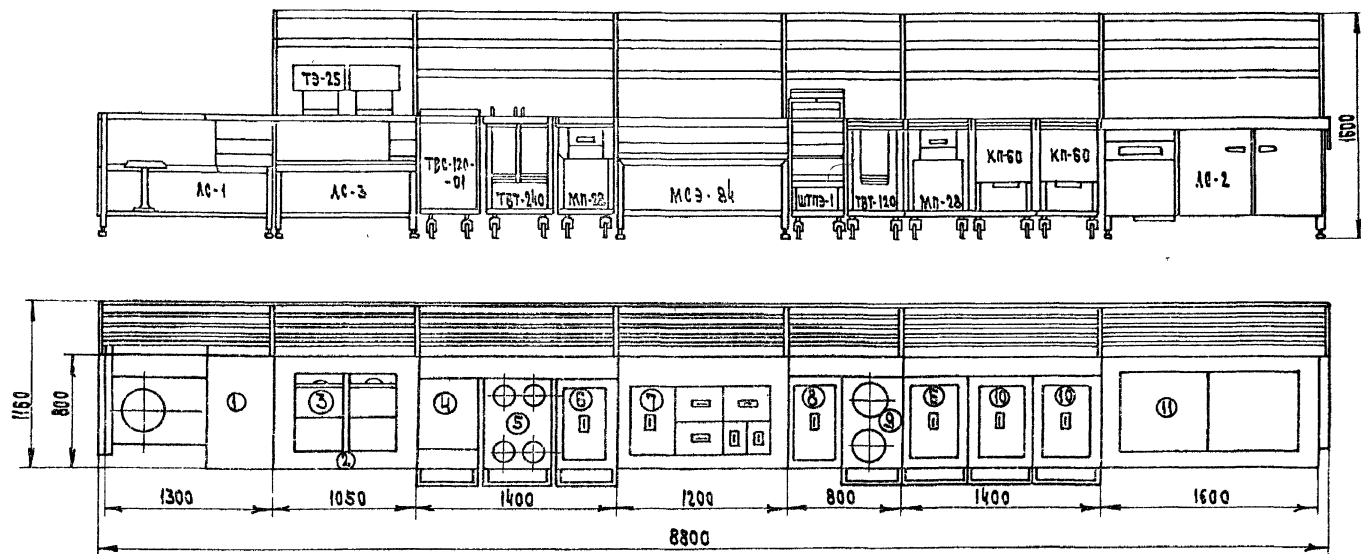
НАЧ. ТЕР. П. КОМП. Г.А. СПЕЦ. РУК. ГР. СТ. НАЖ.	СВЕДАВОВ	ПОДЪЯКА	ИГОЛЬНИКОВА	ГОРБАТОВА	СНДОРОВА
	М.В.	М.В.	И.В.	Г.В.	С.В.
			32.86		

ЛИНИЯ
САМОБЛУЖИВАНИЯ
ЛС-А
МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ

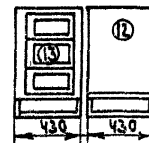
СТАНА	АНСТ	АНСТОВ
Р	4	3
ЦНИЭП	ТОРГОВО-БЫТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТУРНИРНЫЕ КОМПАКТОРЫ	

АА. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86



1. АС-1 прилавок - кассы / без контрольно-кассовой машины /
2. АС-3 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25 термостат электрический - 2 шт
4. ТРС-120-01 тележка с выжимным устройством - 2 шт
5. ТРТ-240 тележка с выжимным устройством - 2 шт
6. МН-28 жарочная передвижная - 2 шт
7. МСЭ-84 жарочная стационарная электрическая
8. ШПЭ-1 шкаф тепловой передвижной
9. ТРТ-120 тележка с выжимным устройством - 2 шт.
10. КП-60 котел передвижной - 2 шт
11. АС-2 прилавок - витрина холодильная
12. ТРН-120 тележка для подносов
13. ТСП-900 тележка для столовых приборов



И.М.Т.Р.Х.	С.В.Р.А.Д.	22.06
И.М.Т.Р.Х.	С.В.Р.А.Д.	22.06
И.М.Т.Р.Х.	С.В.Р.А.Д.	22.06
И.М.Т.Р.Х.	С.В.Р.А.Д.	22.06
И.М.Т.Р.Х.	С.В.Р.А.Д.	22.06

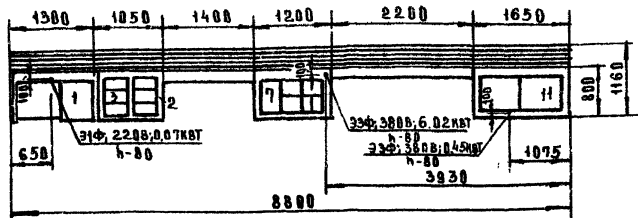
27-0-3. 86-1-114

Линия
самобслуживания
АС-6

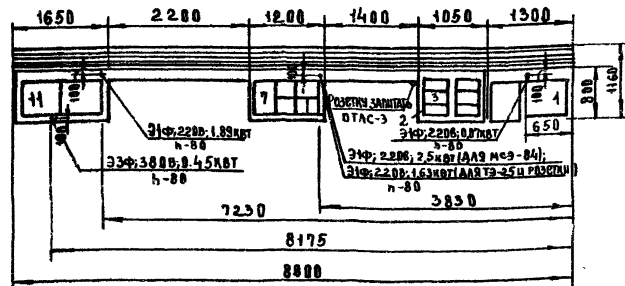
Стандарт Лист / Листов		
Р	1	1
ЦИНИЗП		
Информация для заказчика		

Копиров. 27-0-3.86-1-114 Формат А3

Линия прилавок самобслуживания АС-Б



Линия прилавков самообслуживания ЛС-Б
(Левое исполнение со стороны покупателя)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

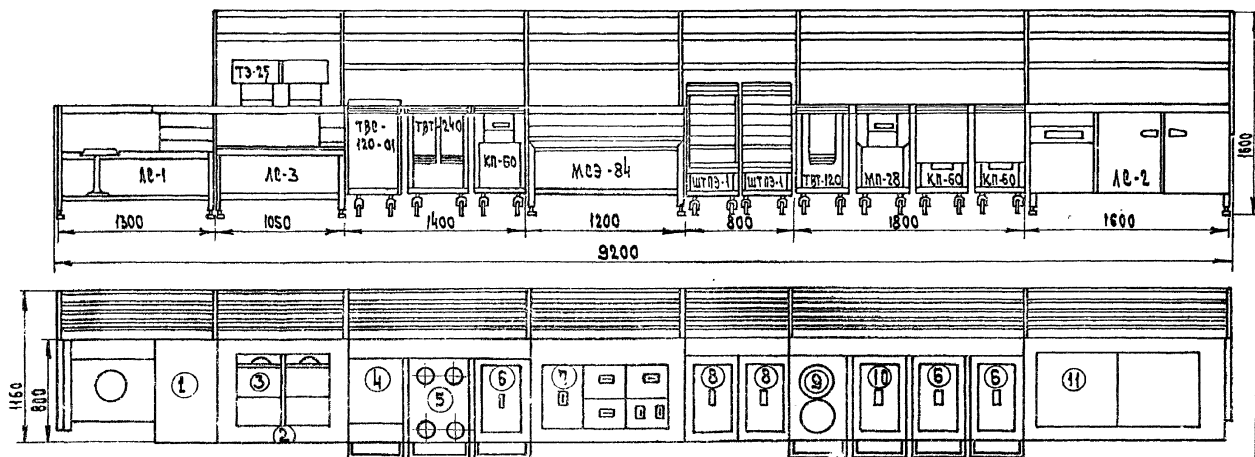
- | | | |
|---|-----------------------|--------|
| 1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ПЕРВЫХ БАУД, | ДМ ³ | 148 |
| 2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ВТОРЫХ БАУД, | ДМ ³ | 112 |
| 3. ПЛОЩАДЬ ПРОТЯВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ
ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, | М ² | 2,04 |
| 4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ
ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИКЛАН-ВНУТРИНЫ, | М ³ | 0,32 |
| 5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, | КВТ | 6,52 |
| 6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, | В | 380+0 |
| 7. РОД ТОКА | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | |
| 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ | | |
| | ДЛИНА | 8800 |
| | ШИРИНА | 1160 |
| | ВЫСОТА | 1600 |
| 9. МАССА, КГ | | 1480 |
| КОД ОКН | | 515154 |
| ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ | | |

При левом исполнении линии самобслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков. Два силовых провода для питания мармита МСЗ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200 мм.

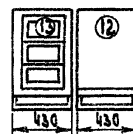
		27-0-3. 86-1-115			
МОНТЕП	СВЕРДЛОВ	Л	Л	СТАВ	АНСТ
Л. КОПТ	ПОВАБКАЗ	Л	Л	1	1
Г. СПЕ	ИГОЛЬНИКОВ	Л	Л		
С. И. ГР	ГОРБАТОВА	Л	Л		
СТ. ИЖ	СИДОРОВА	Л	Л		
		Линия Самовослуживания АС-В		ТОРГОВ. ВТОРОЙ СДАН. И УПРАВЛ.	
		МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ		ЦНИИЭП	

А.А.И

Л.М.А.И. 27-0-3.86



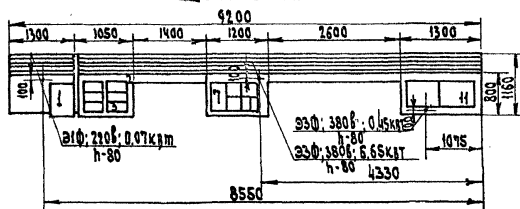
1. ЛС-1 Прилавок-касса/без контрольно-кассовой машины
2. ЛС-3 Прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25 Термостат электрический - 2 шт.
4. ТЭС-120-01 Пеленка с выжимным устройством - 2 шт
5. ТЭТ-240 Пеленка с выжимным устройством - 2 шт
6. КП-60 Котел передвижной - 3 шт
7. МС-84 Мармит стационарный электрический
8. ШТЭ-1 Шкаф тепловой передвижной - 2 шт
9. ТЭТ-120 Пеленка с выжимным устройством - 2 шт
10. МП-28 Мармит передвижной
11. ЛС-2 Прилавок-витрина холодильный
12. ТЭТ-120 Пеленка для подносов
13. ТСП-900 Пеленка для столовых приборов



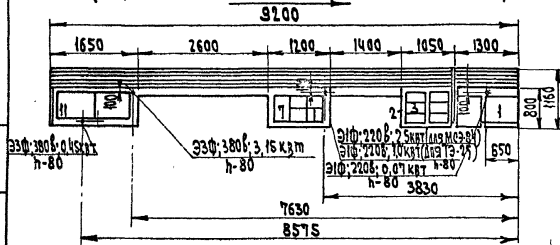
27-0-3. 86-1-116			
И.О.Т.К.С.Т.	С.В.Р.А.Л.О.В.	В.А.С.А.	Л.М.А.И.С.Т.
И.О.Т.К.С.Т.	П.О.Л.Е.С.К.А.Я	Л.М.А.И.С.Т.	П.О.Л.Е.С.К.А.Я
П.О.Л.Е.С.К.А.Я	П.О.Л.Е.С.К.А.Я	П.О.Л.Е.С.К.А.Я	П.О.Л.Е.С.К.А.Я
Р.У.К.Г.Р.	О.Р.Е.В.А.Т.А.Я	О.Р.Е.В.А.Т.А.Я	О.Р.Е.В.А.Т.А.Я
С.П.И.Н.И.	С.И.А.С.О.В.А.Я	С.И.А.С.О.В.А.Я	С.И.А.С.О.В.А.Я
Линия		Линия	
Самобслуживания		Самобслуживания	
ЛС - В		ЛС - В	
ЦНИИЭП		ЦНИИЭП	

Копиров. В.С. - 24186-01 Формат А3

Линия припарков, самообслуживания ЛС-В



Лиция прилавков самообслуживания ЛБ-В
(левое исполнение со стороны покупателя)



Техническая характеристика

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | Максимальная вместимость ёмкостей для первых блюд, дм^3 | 148 |
| 2. | Максимальная вместимость ёмкостей для вторых блюд, дм^3 | 144 |
| 3. | Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м^2 | 7.06 |
| 4. | Номинальный внутренний объем холодильного прилавка - витрины, м^3 | 0.32 |
| 5. | Номинальная мощность, кВт | 7.15 |
| 6. | Номинальное напряжение, В | 380 + 0 |
| 7. | Род тока | трехфазный переменный |
| 8. | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 9200 |
| | ширина | 1160 |
| | высота | 1600 |
| 9. | Масса, кг | 1500 |
| | код ОКП | 515154 |

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

При первом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом проводя должны подсоединяться непосредственно к мармиту и припаять для горячих напитков.

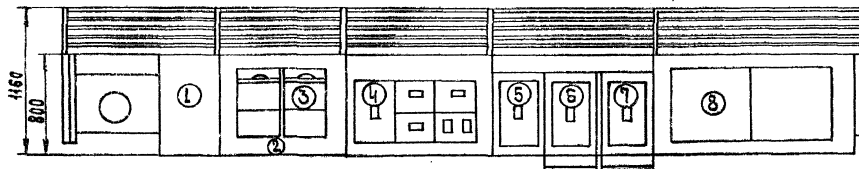
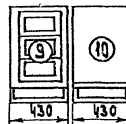
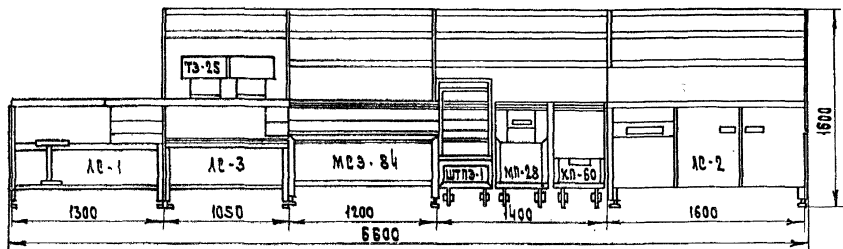
Для силовых проводов для питания мартита МБЗ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для приварки для горячих напильников для силовых проводов после трубы должны иметь длину 4200 мм.

[illegible]

Копиров. Верт-... ФОРМАТ А3

А.А.1

Г.М.А.П. 27-0-3.86



1. ЛС-1 прилавок кассы
2. ЛС-3 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25 термостат электрический - 2 шт
4. МСЭ-84 жарочный электрический
5. ШТПЭ-1 шкаф тепловой передвижной электрический
6. МН-28 жарочный передвижной
7. КП-60 котел передвижной
8. ЛС-2 прилавок-устройство холодильный
9. ТСП-300 тележка для столовых приборов
10. ТСП-120 тележка для подносов

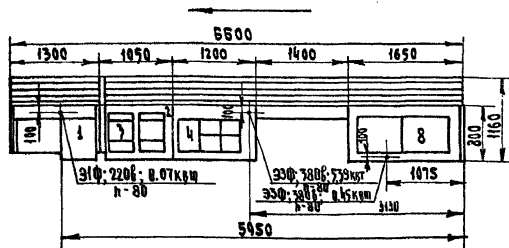
				27-0-3. 86-1-118			
И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.	И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.	Лицья самобслуживания ЛС-Г	Станция Лист /Листов		
И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.	И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.		Р	1	1
И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.	И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.		ЦНИИЭП		
И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.	И.Т.Е.Д.	С.В.Р.А.В.		Проектно-конструкторский институт		

Копиров. В.И.

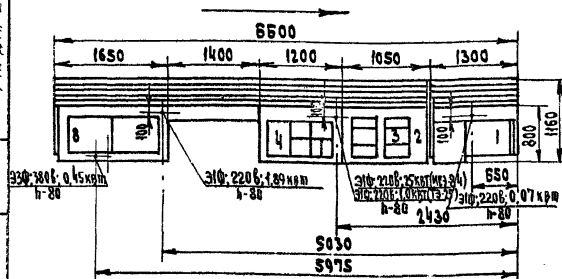
Формат А3

24485-01

Линия прилавок самообслуживания ЛС-Г



Лица прилавков самообслуживания ЛЕ-Г
/левое исполнение со стороны покупателя/



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 1. | Максимальная вместимость емкостей
для первых блуд, дм^3 | 88 |
| 2. | Максимальная вместимость емкостей
для вторых блуд, дм^3 | 84 |
| 3. | Площадь противней тепловых шкафов
для окончного продукта, м^2 | 2.04 |
| 4. | Номинальный внутренний объем
холодильного прилавка-утирицы, м^3 | 0.32 |
| 5. | Номинальная мощность, кВт | 5.89 |
| 6. | Номинальное напряжение, В | 380+0 |
| 7. | Род тока | трехфазный переменный |
| 8. | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 6600 |
| | ширина | 1160 |
| | высота | 1600 |
| | | 980 |
| 9. | Масса, кг
КОД ОКП | 515154 |

Изготовитель: Херсковский завод торгового машиностроения.

При первом выполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и приладку для горячих напитков. Для силовых проводов для питания мармита МЭЗ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для приладки для горячих напитков для силовых проводов после трубы должны иметь длину 2800 мм.

			27-0-3. 86-1-119				
ПОЛТОКА	СЕРДАНОВ	АВЕР	3226	Линия самообслуживания АС-Г Машинные схемы	УМАНСКИЙ	АВЕР	АВЕР
А. КОНО	КАЛЫКОВ	АВЕР			Р	1	1
С. ЕВАН	КОЗЛОВ	АВЕР					
Ж. ГР.	КАПАНОВ	АВЕР					
С. НИИ	КАПАНОВ	АВЕР					

КОПЦРОВ. Вул.

ФОРМАТ АЗ

21185-01

