

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-1-2

АЛЬБОМ ТОРГОВОГО МЕХАНИЧЕСКОГО, ХОЛОДИЛЬНОГО  
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ч А С Т Ъ . I.

ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Р А З Д Е Л „А“

МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРИКАЗОМ КИНОУЧЕБНОГО УЧЕБНОГО ГОДА  
СОВ. ПРСС СССР  
Бывший директор Училища  
620004, г. Курган, ул. Красноармейская, 10.  
Телефон 1-42-82  
Факс 1-42-82-82

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-2

АЛЬБОМ ТОРГОВОГО МЕХАНИЧЕСКОГО, ХОЛОДИЛЬНОГО  
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СОСТАВ АЛЬБОМА

Часть I Торгово-технологическое оборудование

Раздел „А“ Механическое, тепловое и раздаточное оборудование

Раздел „Б“ Холодильное оборудование, контрольно-кассовые машины,  
весы измерительные приборы, упаковочное оборудование,  
поточная линия по выпуску сульфитированного  
картофеля, прочее оборудование,

Раздел „В“ Электрическая часть и схемы включений  
оборудования.

Часть II Грузоподъемное оборудование и оборудование  
для перемещения грузов

ЧАСТЬ I  
РАЗДЕЛ „А“

РАЗРАБОТАН  
ЦНИИЭП  
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ  
ЗДАНИЙ  
И ТУРИСТСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ  
Г. МОСКВА

ВВеден в действие с 1.V.71  
приказом по институту № 32  
от 24.IV.78 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | СТР.     |
|--|----------|
| 1. Пояснительная записка   | 3        |
| 2. Сводная таблица механического, раздаточного и теплового оборудования          | 4 - 10   |
| 3. Нормы проектирования предприятий общественного питания<br>/выписки из СНиП'я/ | 11 - 13  |
| 4. Основные правила монтажа и установки оборудования                             | 14 - 15  |
| 5. Механическое оборудование   | 16 - 51  |
| 6. Раздаточное оборудование  | 52 - 77  |
| 7. Тепловое оборудование   | 78 - 127 |

| Поз.                                | Наименование оборудования                          | Тип и<br>марка | Основная техническая характеристика  |                  |                           |              | Изготовитель                               | Лист | Примечан. |
|-------------------------------------|--|----------------|--------------------------------------|------------------|---------------------------|--------------|--|------|-----------|
|                                     |  |                | Емкость, л<br>производ.<br>на 1 пом. | Мощность,<br>кВт | Габаритные<br>размеры, мм | Масса,<br>кг |  |      |           |
| 1                                   | 2  | 3              | 4                                    | 5                | 6                         | 7            | 8  | 9    | 10        |
| <b>I. Механическое оборудование</b> |  |                |                                      |                  |                           |              |  |      |           |
| 1                                   | Привод универсальный                               | ПМ-74          | 40 200                               | 1.1              | 1000 × 440 × 1000         | 120          | Пермский з-д торгового машиностроения      | 14   |           |
| 2                                   | Привод универсальный                               | ПУ-0.6         | 40 160                               | 0.6              | 1020 × 480 × 1000         | 160          | то же                                      | 15   |           |
| 3                                   | Привод универсальный                               | П-11           | 40 200                               | 0.6 / 0.8        | 1000 × 800 × 1550         | 102          | "  | 16   |           |
| 4                                   | Мясорубка  | ММН-105        | 500                                  | 2.2              | 700 × 580 × 900           | 150          | Брановический з-д торгового машиностроения | 17   |           |
| 5                                   | Мясорубка  | М-2/764        | 180                                  | 1.0              | 840 × 310 × 420           | 72           | то же                                      | 18   |           |
| 6                                   | Мясорубка  | ММН-82М        | 250                                  | 1.1              | 510 × 340 × 480           | 56           | "  | 19   |           |
| 7                                   | Машинка для формовки и панировки котлет            | МФК-2240       | 2240 <sup>шн</sup>                   | 0.4              | 610 × 392 × 630           | 72           | Пермский з-д торгового машиностроения      | 20   |           |
| 8                                   | Мясорубочный мельница                              | МРМ-15         | 15 <sup>шн</sup>                     | 0.27             | 560 × 260 × 390           | 35           | Кибардийский з-д торгового оборудования    | 21   |           |
| 9                                   | Фаршемешалка                                       | Л-5ФМ2-150     | 150                                  | 3.27             | 1625 × 730 × 980          | 466          | Черкасский машзавод им. Петровского        | 22   |           |
| 10                                  | Электропила  | ФЭП            | 125 <sup>шн</sup>                    | 1.7              | 1280 × 300 × 495          | 52           | Минский опытно-эксперимент. з-д "Продмаш"  | 23   |           |
| 11                                  | Пила ленточная                                     | ПЛМ-2М         | 4 <sup>шн</sup>                      | 1.5              | 1050 × 825 × 1700         | 270          | Энгельсский механич. з-д "Мясомолмаш"      | 24   |           |
| 12                                  | Приспособление для очистки рыбы                    | РО-1М          | 50-60                                | 0.05             | 250 × 185 × 250           | 1,1          | Кибардийский з-д торгового оборудования    | 25   |           |
| 13                                  | Картофелечистка                                    | МОК-400        | 400                                  | 1.1              | 690 × 485 × 1015          | 155          | Брановический з-д торгового машиностроения | 26   |           |
| 14                                  | Картофелечистка                                    | МОК-250        | 250                                  | 0.6              | 620 × 430 × 920           | 105          | то же                                      | 27   |           |
| 15                                  | Картофелечистка                                    | МОК-125        | 125                                  | 0.4              | 530 × 380 × 835           | 85           | "  | 28   |           |
| 16                                  | Машинка овощерезательная универсальная             | МРО-400-1000   | 400-1000                             | 0.8              | 750 × 510 × 710           | 90           | "  | 29   | ремонтный |
| 17                                  | Машинка овощерезательная универсальная             | МРО-50-200     | 50-200                               | 0.4              | 530 × 335 × 460           | 55           | "  | 30   |           |
| 18                                  | Машинка для резки вареных овощей                   | МРОВ-160       | 160                                  | 0.18             | 475 × 370 × 500           | 21           | г. Калининград п/я ОМ 216/9                | 31   |           |
| 19                                  | Машинка для тонкого измельчения варенных продуктов | МИВП           | 40 600                               | 5,5              | 780 × 410 × 1180          | 150          | Пермский з-д торгового машиностроения      | 32   |           |

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Науч. отв. Афонов         | Зубко       |
| Г.д. нач. пр. Погодникова | Погодникова |
| рук. групп. Горбатова     | Горбатова   |
| Проверена                 | Проверена   |
| Разработан Погодникова    | Погодникова |

1978 27-0-2

Форменная таблица  
оборудования

Страница Альбом Листов  
Р 9

ЧИНИИЭП  
торгово-сырьевых заводов  
и трестовских кустарников  
С.Макеев

## ПРОДЛЕНЕНИЕ

1978 27-0-2

БИЧ. ОПЛ  
С. И. КИК. П  
ПРОВЕРЕН

СНОВ  
ОЛГИКОВА

LB  
SF

27-0-2

Сводная таблица  
оборудования

|                                |      |             |
|--------------------------------|------|-------------|
| СТАДИЯ                         | Лист | Хрестоматия |
| P                              | 3    |             |
| ЧИНИЦА ПОРГОВО-БЫТСКИХ ЗАДАНИЙ |      |             |

|   |                                 |               |   |
|---|---------------------------------|---------------|---|
|   |                                 | 1978          | 27-0-2  |
| НАЧ.ОТД. АВТОМОБИЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА И РЕГУЛИРОВКИ | Сводная таблица<br>оборудования | Ставка<br>Р 4 | Лист<br>ЦНИИ ЭП<br>Портрет-бумажных зданий<br>в научно-исследовательском комплексе<br>г. Масквы |
| Проверка<br>разработки<br>техники               | <i>М.Ю.</i>                     | <i>М.Ю.</i>   | <i>М.Ю.</i>   |

## ПРОДОЛЖЕНИЕ

| 1  | 2                                    | 3         | 4     | 5     | 6                  | 7   | 8  | 9  | 10 |
|----|--------------------------------------|-----------|-------|-------|--------------------|-----|--|----|----|
| 1  | Тепловой обогреватель                |           |       |       |                    |     |  |    |    |
| 2  | Электроплита четырехконтурная        | ЭП-       | 0.26  | 9.2   | 1040 x 830 x 810   | 150 | Комицесаровский з-д торгового машиностроения   | 76 |    |
| 2. | Электроплита двухконтурная           | ЭП-7М     | 0.3   | 9.8   | 1090 x 835 x 800   | 218 | Пугачевский машинностроительный з-д  | 77 |    |
| 3  | Электроплита одноконтурная           | ЭП-8      | 0.15  | 5.5   | 600 x 635 x 810    | 90  | торгового и технологического оборудования "Союзспецмашстректа"                                     | 78 |    |
| 4  | Электроплита мрамитовая              | ЭПМ-5М    | 0.24  | 3.75  | 1605 x 930 x 1150  | 160 | Липецкий з-д торгового машиностроения  | 79 |    |
| 5  | то же                                | ЭПМ-3М    | 0.15  | 2.5   | 600 x 600 x 500    | 48  | Пугачевский машинностроительный з-д торгового и технологического оборудования "Союзспецмашстректа" | 80 |    |
| 6  | Панель ЭЛ. секционная модулированная | ПЭСМ-Ч    | 0.48  | 12.0  | 840 x 840 x 860    | 205 | Объединение "Машникторгмаш"  | 81 |    |
| 7  | то же                                | ПЭСМ-ЧШ   | 0.48  | 17.04 | 840 x 840 x 860    | 255 | то же  | 81 |    |
| 8  | "                                    | ПЭСМ-ЧНШ  | 0.48  | 7.2   | 840 x 840 x 860    | 265 | "  | 81 |    |
| 9  | "                                    | ПЭСМ-2    | 0.24  | 6.0   | 420 x 840 x 860    | 110 | "  | 82 |    |
| 10 | "                                    | ПЭСМ-1Н   | 0.24  | 3.6   | 420 x 840 x 860    | 115 | "  | 82 |    |
| 11 | Котел пищеварочный электрический     | КПЭ-250   | 250   | 30.0  | 1200 x 1150 x 1300 | 330 | Балаковский з-д торгового  | 83 |    |
| 12 | то же                                | КПЭ-160   | 160   | 21.0  | 1200 x 1150 x 1210 | 290 | машиностроения   | 83 |    |
| 13 | "                                    | КПЭ-100   | 100   | 15.0  | 1100 x 1100 x 1220 | 210 | то же  | 84 |    |
| 14 | "                                    | КПЭ-60    | 60    | 9.45  | 955 x 640 x 1100   | 107 | Ярославский з-д холодильных  | 85 |    |
| 15 | "                                    | КПЭ-40    | 40    | 7.5   | 955 x 640 x 1100   | 100 | машин  | 85 |    |
| 16 | Котел секционный модулированный      | КПЭСМ-60М | 60    | 9.45  | 1050 x 840 x 860   | 180 | Объединение "Машникторгмаш"  | 86 |    |
| 17 | Автоклав электрический               | АЗ-1      | 60    | 10.8  | 820 x 980 x 1145   | 235 | Балаковский з-д торгового машиностроения   | 87 |    |
| 18 | Аппарат пароварочный электрический   | АПЭСМ-2   | 0.37  | 10.0  | 846 x 864 x 1620   | 260 | Липецкий з-д торгового машиностроения  | 88 |    |
| 19 | то же                                | АПЭСМ-1   | 0.185 | 5.0   | 846 x 864 x 1140   | 170 | то же  | 89 |    |

|                        |             |             |             |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| 1978                   | 27-0-2      | P           | 5           |
| науч. сотр. Аризов     | Ильин       | Ильин       | Ильин       |
| главн. пригласительная | Приглашена  | Приглашена  | Приглашена  |
| роверка                | Проверка    | Проверка    | Проверка    |
| разработчик            | Разработчик | Разработчик | Разработчик |

Сводная таблица  
оборудования

## ПРЕДОЛЖЕНИЕ

| 1  | 2   | 3        | 4                          | 5     | 6              | 7    | 8  | 9   | 10 |
|----|---|----------|----------------------------|-------|----------------|------|--|-----|----|
| 20 | Сковорода эл.секционная модулированная            | СЭСМ-0.5 | 0.5<br>шт. <sup>шт.м</sup> | 12.0  | 1470x840x860   | 320  | Объединение "Маджикторгмаш"                    | 90  |    |
| 21 | По же   | СЭСМ-0.2 | 0.2<br>шт. <sup>шт.м</sup> | 6.0   | 1050x840x860   | 225  | Комиссаровский з-д торгового машиностроения    | 90  |    |
| 22 | Фритюрница эл.секционная модулированная           | ФЭСМ-20  | 20<br>шт. <sup>шт.</sup>   | 7.5   | 420x840x860    | 90   | Смоленский з-д торгового машиностроения        | 91  |    |
| 23 | Наровня вращающаяся электрическая                 | ВНЭЗ-675 | 675<br>шт.                 | 15.4  | 1120x760x1300  | 240  | Харьковский з-д холодильных машин              | 92  |    |
| 24 | Шкаф нарочный секционный модуляционный            | ШНЭСМ-2  | —                          | 9.6   | 830x800x1500   | 260  | Объединение "Маджикторгмаш"                    | 93  |    |
| 25 | Электрошкаф пекарский                             | ЭШ-3М    | —                          | 16.2  | 1438x1110x1670 | 550  | Люберецкий з-д торгового машиностроения        | 94  |    |
| 26 | Шкаф пекарский эл.секционный модулированный       | ШПЭСМ-3  | —                          | 14.4  | 1200x1000x1630 | 480  | По же  | 95  |    |
| 27 | Печь конвейерная нарочная                         | ПКН      | 2000<br>шт.                | 58.8  | 4400x900x1400  | 950  | —  | 96  |    |
| 28 | Маркин стационарный электрический для вторых блюд | МЭСМ-10  | 115<br>шт.                 | 4.9   | 1680x840x860   | 280  | —  | 97  |    |
| 29 | По же   | МЭСМ-50  | 58<br>шт.                  | 3.5   | 1050x840x860   | 200  | По же  | 97  |    |
| 30 | Стойка раздаточная с подогревом                   | РРТЭСМ   | 0.4<br>шт.                 | 2.0   | 1470x840x860   | 166  | Комиссаровский з-д торгового машиностроения    | 98  |    |
| 31 | Стойка раздаточная без подогрева                  | РРСМ     | 0.4<br>шт.                 | —     | 1470x840x860   | 130  | По же  | 98  |    |
| 32 | Электросушитель                                   | ЭР-4     | —                          | 1.35  | 230x200x193    | 4.2  | Ульяновский з-д лабораторных звукопрепараторов | 99  |    |
| 33 | Машинка посудомоечная                             | ММУ-2000 | 2000<br>шт.                | 40.8  | 4840x1080x1292 | 1100 | Гродненский з-д торгового машиностроения       | 100 |    |
| 34 | По же   | ММУ-1000 | 1000<br>шт.                | 38.6  | 3800x1080x1290 | 800  | По же  | 101 |    |
| 35 | "   | ММУ-500  | 500<br>шт.                 | 25.5  | 1806x760x1440  | 350  | —  | 102 |    |
| 36 | "   | ММУ-250  | 250<br>шт.                 | 25.5  | 1806x760x1440  | 350  | —  | 102 |    |
| 37 | "   | НКТ-1    | 1000<br>шт.                | 33.18 | 3580x1050x1875 | 690  | Черкасский машиностроительный з-д Петровского  | 103 |    |
| 38 | Машинка для мытья приборов                        | ММП-4000 | 4000<br>шт.                | 18.95 | 1200x940x1200  | 320  | Гродненский з-д торгового машиностроения       | 104 |    |
| 39 | Книптильник электрический                         | КНЭ-100Б | 100 л/ч<br>шт.             | 12.0  | 508x376x730    | 28   | Бердский з-д "Торгмаш"                         | 105 |    |
| 40 | По же   | КНЭ-100М | 100 л/ч<br>шт.             | 12.0  | 440x370x800    | 35   | г. Челябинск,<br>ПЯЯЧ НВ/8                     | 106 |    |
| 41 | "   | КНЭ-50   | 50 л/ч<br>шт.              | 6.0   | 427x303x702    | 18   | Калининградский з-д торгового машиностроения   | 107 |    |
| 42 | "   | КНЭ-25   | 25 л/ч<br>шт.              | 3.0   | 427x303x622    | 16,5 | По же  | 107 |    |

МАЧ.ОМД АРОНОВ  
Г. КИЧ.НР СРОБСИКОВ  
ПРОВЕРКА  
РАЗРАБОТКА ЧЕЛЯБИНСКОВА

1978  
Сводная таблица  
оборудования

27-0-2

|  |      |     |
|--|------|-----|
| специалист                               | дата | имя |
| Р 6                                      |      |     |
| ЦНИИ ЭП<br>торгово-промышленный комплекс |      |     |

## ПРОДОЛЖЕНИЕ

| 2  | 3        | 4                  | 5                                       | 6              | 7   | 8   | 9   | 10                       |
|--|----------|--------------------|---|----------------|-----|---|-----|--------------------------|
| 43 Пермостмат квадратный   | ЛСР-6 М  | 20<br>ЕМК.А        | 0.4                                     | 390×330×615    | 19  | ЛЕННИНАГАЗЕКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ             | 108 |                          |
| 44 Кофеварка типа "БЛАГОЧИЙ ДИКС"                                  |          | 20                 | 5.23                                    | 1050×470×450   | 80  | ВЕНГРИЯ, ТРАНСЭЛЕКТРО "БУДАПЕШТ"                        | 109 |                          |
| <b>Оборудование на газовом обогреве</b>                            |          |                    |   |                |     |   |     |                          |
| <b>1 Пакет газовая секционная модулированная с насечным шкафом</b> |          |                    |   |                |     |   |     |                          |
|  | ПГСМ-2Ш  | 0.56               | РАСПОД.ПАРА<br>0.5 М <sup>3</sup> /Ч    | 810×840×860    | 240 | Разработчик: Люберецкое ЦКБ<br>торгового машиностроения | 110 | Всесоюзный<br>сертификат |
| 2 Панта газовая  | ПГС-2МА  | 0.9                | —                                       | 1640×1200×850  | 460 | Комиссаровский з-д торгового машиностроения             | 111 |                          |
| 3 Котёл пищеварочный газовый                                       | КПГ-250  | 250                | РАСПОД.ПАРА<br>0.5 М <sup>3</sup> /Ч    | 1200×1150×1300 | 490 | Сокулукский з-д торгового машиностроения                | 112 |                          |
| 4 То же  | КПГ-160  | 160                | РАСПОД.ПАРА<br>0.55 М <sup>3</sup> /Ч   | 1200×1150×1210 | 380 | То же   | 112 |                          |
| 5 "  | КПГ-60М  | 60                 | РАСПОД.ПАРА<br>0.5 М <sup>3</sup> /Ч    | 1025×935×1140  | 150 | "   | 113 |                          |
| 6 "  | КПГ-40М  | 40                 | РАСПОД.ПАРА<br>(1.25 М <sup>3</sup> /Ч) | 1025×935×1020  | 150 | "   | 113 |                          |
| 7 Котёл пищеварочный модулированный газовый                        | КПГМ-250 | 250                | РАСПОД.ПАРА<br>0.2 М <sup>3</sup> /Ч    | 1470×900×1825  | 320 | Разработчик: Люберецкое ЦКБ<br>торгового машиностроения | 114 | Всесоюзный<br>сертификат |
| 8 Установка для оплавления птицы и дичи                            | УОП-1ЧМ2 | 400 <sup>1/4</sup> | —                                       | 900×700×1800   | 100 | Фрунзенский з-д "КИП"                                   | 115 |                          |
| <b>Оборудование на паре и твердом топливе</b>                      |          |                    |   |                |     |   |     |                          |
| 1 Котёл пищеварочный паровой                                       | КПП-250  | 250                | РАСПОД.ПАРА<br>90 КГ/Ч                  | 1200×1150×1300 | 330 | Сокулукский з-д торгового машиностроения                | 116 |                          |
| 2 То же  | КПП-160  | 160                | РАСПОД.ПАРА<br>70 КГ/Ч                  | 1200×1150×1210 | 290 | То же   | —   |                          |
| 3 "  | КПП-100  | 100                | РАСПОД.ПАРА<br>55 КГ/Ч                  | 1200×1100×1220 | 200 | "   | —   |                          |
| 4 Котёл пищеварочный твердотопливный                               | КПТ-160  | 160                | —                                       | 1200×1150×1100 | 510 | "   | 118 |                          |
| 5 То же  | КПТ-100  | 100                | —                                       | 1200×1150×1100 | 490 | "   | 118 |                          |
| 6 Кипятильник непрерывного действия                                | КНТ-200  | 200 <sup>1/4</sup> | —                                       | 900×700×1600   | 80  | Бердский з-д "ПОРИГМАШ"                                 | 119 | Всесоюзный<br>сертификат |
| 7 Кипятильник наливной   | КН-60 М  | 60 л               | —                                       | 620×345×1120   | 20  | То же   | 120 |                          |

|                           |            |        |              |        |
|---------------------------|------------|--------|--------------|--------|
|                           |            |        | 1978         | 27-0-2 |
| Нач. отп.: АРХАНГОСТ      | Г.А.ЧЕРНОВ | Ф.И.О. | СТАДИСЛ.Лист | Листов |
| Г.А.ЧЕРНОВ                | Г.А.ЧЕРНОВ | ЧИСЛО  | P            | 7      |
| ПРОВЕРКА                  | ПРОВЕРКА   | ЧИСЛО  | ЧИСЛО        | ЧИСЛО  |
| РАЗРАБОТКА ГОЛЫХ НИКОЛАЕВ | ЧИСЛО      | ЧИСЛО  | ЧИСЛО        | ЧИСЛО  |

Сводная таблица  
оборудования

## ПРОДОЛЖЕНИЕ

| 1                           | 2  | 3      | 4 | 5    | 6               | 7     | 8   | 9   | 10 |
|-----------------------------|--|--------|---|------|-----------------|-------|---|-----|----|
| 4                           | Печь шашлычная   | ШР-2   |   | 0.18 | 1050x755x1840   | 270   | Либрерцкий з-д торгового машиностроения       | 121 |    |
| <b>Печи для обогревания</b> |  |        |   |      |                 |       |   |     |    |
| 1                           | Рекция-сталь из гипсокартона кирпичной вакуумной<br>изоляционной модульной плиткой | СНД-20 | - | -    | 1470x840x1630   | 138   | Гродненский завод торгового<br>машиностроения | 122 |    |
| 2                           | Рекция-сталька в крахмал-специальном   | РХМ    | - | -    | 210x840x450     | 30    | Объединение "Майданкормаш"                    | 123 |    |
| 3                           | Рекция-сталька в гладком гипсолите   | СНД-20 | - | -    | 420[20]x840x600 | 45/28 | То же   | 123 |    |
| 4                           | Металлический обогревающий блок  | МБ-420 | - | -    | 420x720x400     | 16.5  | Комиссаровский з-д торгового машиностроения   | 124 |    |
| 5                           | То же  | МБ-840 | - | -    | 840x1000x460    | 38    | То же   | 125 |    |

|           |         |         |              |
|-----------|---------|---------|--------------|
|           |         | 1978    | 27-0-2       |
| ИМЯ       | ФАМИЛИЯ | ОЧЕРЕДЬ | Листов       |
| Иванова   | Аркадий | 1       | Р 8          |
| Печникова | Наталья |         | ЦНИИЭД       |
| Горбачев  |         |         | город Москва |
| Разумов   | Наталья |         | г. Москва    |

Объемно - планировочные и  
конструктивные решения

Высоту надземных этажей зданий следует принимать 3,3 м.

Для залов с количеством мест более 150 допускается принимать высоту этажа 4,2 м. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ними залов.

Высоту складских помещений в подвалах следует принимать не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций перекрытия.

Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот. Переходы уровней полов в производственных помещениях и в залах (кроме залов ресторанов) не допускаются.

Гидроизоляционные слои в полах следует проектировать в производ-

ственных помещениях, где требуется установка трапов в полах, а также в санитарных узлах и душевых.

Стены производственных и складских помещений должны быть облицованы или окрашены на высоту 1,8 м (коридоров - на высоту 1,5 м) благостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и мытье водой.

Залы и обслуживающие их горячий и холодный цехи, а также моечную столовой посуды следует располагать, как правило, в одном уровне.

В предпомытнях с самодсушиванием помещения для раздаточной не требуется; раздаточную в этом случае следует размещать на площадке зала.

|                            |        |             |      |        |   |        |      |     |
|----------------------------|--------|-------------|------|--------|---|--------|------|-----|
| НАЧ. ОТДЕЛКА               | АРОНОВ | М.р.        | 1978 | 27-0-2 | НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ<br>ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО<br>ПИТАНИЯ / ВЫПИСКА ИЗ<br>СНиП II-А. В-71/ | СТАДИЯ | АЧСТ | АРЗ |
| ГЛАВ. НГР. ПР. ИГОЛЬНИКОВА | И.И.   | рук. отдела | Р    | 9      | ЦНИИЭП<br>ПО ГОРОДОВО-ЗАВОДСКИХ ЗДАНИЙ<br>ИЗУЧЕНИЯХ СОСТАВА<br>Г. МОСКВА                      |        |      |     |

НАД ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ РАЗДАТОЧНЫМИ ЛИНИЯМИ, РАСПОЛАГАЕМЫМИ МЕЖДУ ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ И ЗАЛОМ (ПРИ ОТСУСТВИИ МЕЖДУ НИМИ ПЕРЕГОРОДКИ), СЛЕДУЕТ ПРОЕКТИРОВАТЬ ЭКРАН ДО ПОТОЛКА (НИЗ ЭКРАНА ДОЛЖЕН БЫТЬ НА ВЫСОТЕ 2 М ОТ ПОЛА).

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДЕХИ ДОПУСКАЮТСЯ РАЗМЕЩАТЬ В ОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ; В ЭТОМ СЛУЧАЕ МОЕЧНУЮ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ СЛЕДУЕТ ОТДЕЛЯТЬ БАРЬЕРОМ ВЫСОТОЙ НЕ БОЛЕЕ 1,6 М.

ШИРИНУ ПРОХОДОВ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ СЛЕДУЕТ БРАТЬ

1) МЕЖДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ЛИНИЯМИ ОБОРУДОВАНИЯ (СТОЛАМИ, МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ И Т.Д.) ПРИ РАСПОЛОЖЕНИИ РАБОЧИХ МЕСТ В ПРОХОДЕ В ДВА РЯДА, М

а) ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДО 3 М - 1,2  
б) ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ ОБОРУДОВАНИЯ БОЛЕЕ 3 М - 1,5

2. МЕЖДУ СТЕНОЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ (СО СТОРОНЫ РАБОЧИХ МЕСТ) - 1,0  
3. МЕЖДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ЛИНИЯМИ ОБОРУДОВАНИЯ (СТОЛЫ, МОЕЧНЫЕ ВАННЫ И Т.П.) И ЛИНИЯМИ ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫДЕЛЯЮЩЕГО ТЕПЛО - 1,3.  
4. МЕЖДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ЛИНИЯМИ ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫДЕЛЯЮЩЕГО ТЕПЛО, А ТАКЖЕ МЕЖДУ ЭТИМИ ЛИНИЯМИ ОБОРУДОВАНИЯ И РАЗДАТОЧНОЙ ЛИНИЕЙ - 1,5.

5. МЕЖДУ СТЕНОЙ И ПАНТОЙ СО СТОРОНЫ ТОПОЧНОГО ОТВЕРСТИЯ:  
а) ПРИ ТВЕРДОМ ТОПЛИВЕ, М - 1,5  
б) ПРИ ДРУГИХ ВИДАХ ТОПЛИВА, М - 1,25.

При установке основных видов оборудования в один ряд расстояния между аппаратами принимают: (см. таблицу).

|                       |           |      |      |        |                             |        |
|-----------------------|-----------|------|------|--------|-----------------------------|--------|
|                       |           |      | 1978 | 27-0-2 |                             |        |
| НАЧ.ОТДЕЛА            | АРОНОВ    | Дир. |      |        | СТАДИЯ                      | АКТЫ   |
| ГЛАВНАЯ ПР. МОЛНИКОВА | М.И.      | Мин. |      |        | Р                           | Листов |
| РУК.ГРУППЫ            | ГОРБАТОВА | Д.И. |      |        |                             |        |
| ПРОВЕРКА              |           |      |      |        | ЦНИИЭП                      |        |
| РАЗРАБОТКА            | МОЛНИКОВА | Э.И. |      |        | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ      |        |
|                       |           |      |      |        | АДМИНИСТРАТИВНЫХ КОМПЛЕКСОВ |        |
|                       |           |      |      |        | Г. МОСКВА                   |        |
|                       |           |      |      |        |                             |        |
|                       |           |      |      |        |                             |        |
|                       |           |      |      |        |                             |        |
|                       |           |      |      |        |                             |        |

П.Л.8-71

ТАБАКЦА 1

| №<br>п/п | ЧИСТАНВАЛЯЕМОЕ<br>ОБОРУДОВАНИЕ                         | РАССТОЯНИЕ, ММ                           |      |
|----------|--|--|------|
|          |  | МЕЖДУ ЦЕНТРАМИ<br>МЕЖДУ<br>ОБОРУДОВАНИЕМ |      |
| 1        | КОТЕЛ КПЭ - 250 - КОТЕЛ КПЭ - 250                      | 1700                                     |      |
| 2        | КОТЕЛ КПЭ - 250 - КОТЕЛ КПЭ - 160                      | 1600                                     |      |
| 3        | КОТЕЛ КПЭ - 250 - КОТЕЛ КПЭ - 60(40)                   | 1600                                     |      |
| 4        | КОТЕЛ КПЭ - 160 - КОТЕЛ КПЭ - 160                      | 1600                                     |      |
| 5        | КОТЕЛ КПЭ - 160 - КОТЕЛ КПЭ - 60(40)                   | 1500                                     |      |
| 6        | КОТЕЛ КПЭ - 60(40) - КОТЕЛ КПЭ - 60(40)                | 1300                                     |      |
| 7        | КОТЕЛ КПЛ-250 - КОТЕЛ КПЛ - 250                        | 1600                                     |      |
| 8        | КОТЕЛ КПЛ-250 - КОТЕЛ КПЛ - 100                        | 1600                                     |      |
| 9        | КОТЕЛ КПЛ-100 - КОТЕЛ КПЛ-100                          | 1600                                     |      |
| 10       | КОТЕЛ КПТ-100 - КОТЕЛ КПТ-100                          | 1700                                     |      |
| 11       | ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ<br>/ПРИ ПАРАЛЛЕЛЬНОЙ<br>ЧИСТАВКЕ/ |  | 1100 |

## УСТАНОВКА И МОНТАЖ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ГАЗОВОМ ОБОГРЕВЕ

ГАЗОПРОВОДЫ В ЗДАНИЯХ СЛЕДУЕТ, КАК ПРАВИЛО, ПРОКЛАДЫВАТЬ ОТКРЫТО. ДОПУСКАЕТСЯ СКРЫТАЯ ПРОКЛАДКА ГАЗОПРОВОДОВ В БОРОЗДАХ СТЕН, ЗАКРЫВАЮЩИХСЯ ЛЕГКО СНИМАЕМЫМИ ЩИТАМИ, ИМЕЮЩИМИ ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ. ДОПУСКАЕТСЯ ПРОКЛАДКА ПОДВОДЯЩИХ ГАЗОПРОВОДОВ К ОТДЕЛЬНЫМ АГРЕГАТАМ И ГАЗОВЫМ ПРИБОРАМ С ЗАДЕЛКОЙ В БЕТОННОМ ПОЛУ; ПРИ ЭТОМ ГАЗОПРОВОДЫ ДОЛЖНЫ ПОКРЫВАТЬСЯ НОРМАЛЬНОЙ ПРОТИВОКОРРОЗИЙНОЙ ИЗОЛЯЦИЕЙ.

При привязке оборудования на газовом обогреве необходимо руководствоваться указаниями "Мосгазпроекта" серии 2.195-2, "Правилами безопасности в газовом хозяйстве" Госгортехнадзора ССР и СНиП II-Г-66, "Газоснабжение. Внутренние устройства нормы проектирования" СНиП II-Г-66, "Газоснабжение. Внутренние устройства. Материалы, оборудование, арматура и детали"; СНиП III-Г-66, "Газоснабжение".

## **ВНУТРЕННИЕ ЧСТРОЙСТВА ПРАВИЛА ПРОИЗВОДСТВА И ПРИНЕМКИ РАБОТ."**

Газопроводы в местах проходов прокладываются по высоте не менее 2,2 м от пола до низа трубы. При этом расстояние от потолка до верха трубы должно быть не менее 10 см.

При пересечении газопровода, прокладываемого внутри здания, с водопроводом, канализацией и другими трубопроводами расстояние между трубами в свету должно быть не менее 2 см.

Диаметры распределительных газопроводов, а также вводов должны определяться гидравлическим расчетом из условия обеспечения нормального газоснабжения всех потребителей в часы максимального газопотребления

ГАЗОВЫЕ АППАРАТЫ С РАСХОДОМ ГАЗА 15 м<sup>3</sup>/ч и БОЛЕЕ ДОЛЖНЫ ПРИСОЕДИНЯТЬСЯ К ИНДИКАЦИОННЫМ ВЫТАЖНЫМ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМ ДЫМОХОДАМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ РАЗРЯЖЕНИЕ НЕ МЕНЕЕ 1-1.5 ММ. В.С.

НА КАЖДОМ ДЫМОХОДЕ ДОЛЖЕН ИМЕТЬСЯ  
ОТКАЮЩИЙ ШИБЕР С ПРОСВЕРЛЕННЫМИ  
ОТВЕРСТИЯМИ (5 ОТВЕРСТИЙ ОБЩИМ ДИАМЕТ-  
РОМ 15 ММ) ДЛЯ ПОСТОЯННОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ  
ТОЛОЧНОГО ПРОСТРАНСТВА ГАЗОВОГО АППАРА-  
ТА ПРИ ЗАКРЫТОМ ШИБЕРЕ.

ПЕРЕД КАЖДЫМ АППАРАТОМ НА ПОДВЕСКЕ ГАЗОВОЙ ЛИНИИ ДОЛЖЕН БЫТЬ КРАН

Помещение, в котором устанавливается газовое оборудование, должно иметь естественное освещение и приточно-вытяжную вентиляцию.

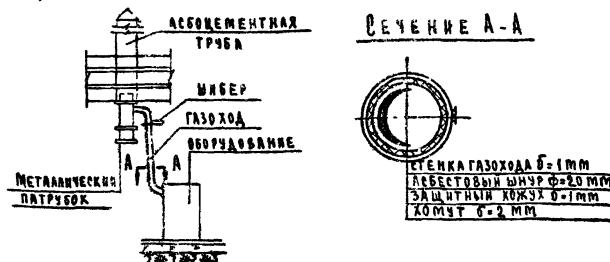
|                         |             |              |      |        |  |
|-------------------------|-------------|--------------|------|--------|--|
|                         |             |              | 1978 | 27-0-2 |  |
| НАЧ. ОТДЕЛА             | АРОНОВ      | <i>Л. А.</i> |      |        | ПОСТОЯННЫЙ   |
| ДИЦНЖ. ОРГ. ИГОЛЬНИКОВА | ИГОЛЬНИКОВА | <i>Л. А.</i> |      |        | Р  |
| РУК. ГРУППЫ             | ГОРБАТОВА   | <i>Г. -</i>  |      |        | 11   |
| ПРОФЕССИЯ               |             |              |      |        | ЦНИИЭЗ   |
| РАЗРАБОТКА              | ИГОЛЬНИКОВА | <i>Л. А.</i> |      |        | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>ПУСТИРСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>Г. МОСКВА |

Отвод продуктов сгорания должен выполнять-  
ся с соблюдением следующих правил:

Соединение оборудования к дымоходу  
должно проводиться трубами из листовой  
стали б=1мм.

Диаметр соединительных труб не должен  
быть меньше, чем у патрубка котла.

Дымоход - металлический патрубок из листо-  
вой стали б=1мм, переходящий в асбестоцемент-  
ную трубу.



Газоходы от оборудования до асбестоцемент-  
ной трубы изолируются асбестовым шнуром  
ф20 мм и укрываются защитным кожухом. За-  
щитный кожух стягивается комутом и окраин-  
вается эмалевой краской светлых тонов.

В дымоходе ниже ввода газохода должен оставаться  
«карман» глубиной не менее 25 см с ликом для очи-  
стки. Допускается присоединение к одному дымо-  
ходу нескольких газовых приборов, расположенных  
на одном этаже здания.

Ввод продуктов сгорания в один дымоход  
от нескольких газовых приборов должен осущест-  
вляться на разных уровнях не выше 50 см. один от  
другого. В случае ввода продуктов сгорания в ды-  
моход на одном уровне в дымоходе должна быть  
сделана рассечка на высоту 50-70 см.

Суммарная длина горизонтальных участков  
соединительных труб должна быть не более 3 м.

Соединительные трубы должны иметь не более  
трех поворотов, радиус закругления которых должен  
быть не менее диаметра трубы.

Соединительные трубы должны иметь уклон в  
сторону оборудования не менее 0,1. Газопроводы  
влажного газа прокладываются с уклоном не менее 0,003.  
Подвеска и крепление соединительных труб должны  
включать возможность их прогиба.

Звенья соединительных труб должны плотно без  
зазоров свдвигаться одно в другое по ходу газа  
не менее, чем на 0,5 диаметра трубы.

Длина вертикального участка соединитель-  
ной трубы, считая от патрубка прибора до начала  
поворота, должна быть не менее 0,5 м.

В помещениях высотой до 2,7 м длина верти-  
кального участка допускается для приборов,  
имеющих тягопрерыватели - 0,25 м и 0,15 м для  
приборов без тягопрерывателей.

Соединительные трубы после окончания монтажа  
должны окрываться огнестойким лаком.

Часть соединительной трубы, находящейся в непосред-  
ственной близости от котла, должна быть ограждена или  
надежно теплоизолирована.

|              |             |           |   |        |
|--------------|-------------|-----------|---|--------|
|              |             |           | 1978  | 27-0-2 |
| НАЧ. ОТДЕЛА  | АРОНОВ      | Ильинская | СТАЛЯ   | Лист   |
| ГЛ. ИНЖ. ПР. | ИГОЛЬНИКОВА | Смирнова  | Р   | 12     |
| РУК. ГРУППЫ  | ГОРБАТОВА   | УК        | ПНИИЭП  |        |
| ПРОВЕРКА     |             |           | Портово-бытовых зданий<br>турбинистских комплексов<br>г. Москва |        |
| РАЗРАБОТКА   | ИГОЛЬНИКОВА | Оле-      |   |        |

## Установка и монтаж пароварочных котлов

Паровые пищеварочные котлы устанавливаются по несколько штук группами или в один ряд в зависимости от площади кухни.

Расположение котлов в один ряд наиболее удобно как в отношении обслуживания их, так и монтажа трубопроводов парового и водяного снабжения.

Площадь на обслуживание по фронту котлов должна быть не менее 1м<sup>2</sup>.

Для подводки к пищеварочному котлу КПП-100 трубопроводов в полу по центру котла делается окно размером 250×250 мм, для котла КПП-250 - окно 350×350 мм.

В местах соединений или ответвлений трубопроводов должны быть предусмотрены небольшие люки для проверки и ремонта.

При установке котлов на первом этаже трубопроводы размещаются в канале 500×500 мм, проложенном под полом.

При установке котлов на втором этаже трубопроводы прокладываются по

потолку 1<sup>го</sup> этажа в коробах или открыто.

К котлам подводятся пять трубопроводов: водопровод, конденсатоотвод, трубопровод холодной воды, трубопровод горячей воды, трубопровод паров кипения к трубопроводу в рубашку котла для охлаждения пищи.

Паропровод подводится к пищеварочным котлам непосредственно от распределительной гребенки котельной, если давление в паровом котле не превышает 0,7 атм. Если же в гребенку поступает пар давлением выше 0,7 атм, то на паропроводе пищеварочных котлов устанавливаются редукционные и предохранительные клапаны.

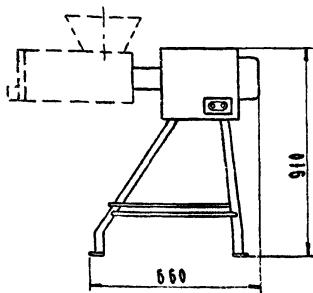
На ответвления паропровода к каждому пищеварочному котлу рекомендуется устанавливать обратный клапан. Паропровод, как правило, должен быть изолирован.

Конденсатопровод прокладывается с уклоном в 6 мм на каждый погонный метр в сторону стока воды.

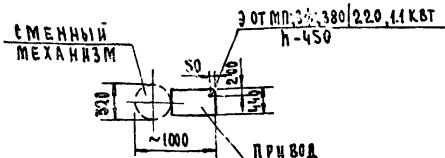
Трубопровод паров кипения должен быть оборудован сифоном (водяным затвором) и соединен с канализацией через воздушный разрыв.

|            |             |      |      |        |   |
|------------|-------------|------|------|--------|---|
|            |             |      | 1978 | 27-0-2 |   |
| НАЧ.ОТДЕЛА | АРОНОВ      | Илья |      |        | АНЧЕР ГАИСТОВ   |
| ГЛ.ИНЖ.ПР. | ИГОЛЬНИКОВА | Илья |      |        | Р 13  |
| РУК.ГРУППЫ | ГОРБАТОВА   | Илья |      |        |   |
| ПРОВЕРКА   |             |      |      |        | ЦНИИЭП  |
| РАЗРАБОТКА | ИГОЛЬНИКОВА | Илья |      |        | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>г. МОСКВА |

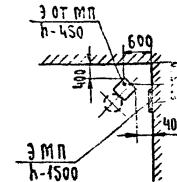
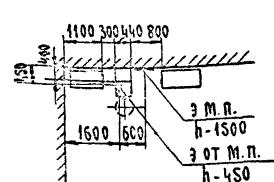
## Общий вид



## Монтажная схема



## Варианты размещения



**Комплект универсального привода ПМ-1.1:**  
состоит из привода Пи-1.1; мясорубка МС2-150; фаршемешалки МС8-150; механизм размолочного МС12-15; рыхлитель МС19-1400; подставка.

Технические характеристики  
Привод Пи-1.1

## 1. Электродвигатель:

| тип           | АОА2-21-4             |
|---------------|-----------------------|
| мощность, квт | 1.1                   |
| напряжение, в | 380/220               |
| род тока      | трехфазный переменный |

## 2. Габаритные размеры (без подставки), мм:

| длина  | 530 |
|--------|-----|
| ширина | 280 |
| высота | 310 |

## 3. Габаритные размеры (с подставкой), мм:

| длина  | 1000 |
|--------|------|
| ширина | 440  |
| высота | 1000 |

## 4. Масса, кг

| подставка | 120 |
|-----------|-----|
|-----------|-----|

## 1. Габаритные размеры, мм:

| длина  | 660 |
|--------|-----|
| ширина | 440 |
| высота | 600 |

## 2. Масса, кг

| мясорубка МС2-150 | 10 |
|-------------------|----|
|-------------------|----|

## 3. Производительность, кг/ч

| 180-200 |
|---------|
|---------|

## 2. Габаритные размеры, мм:

| длина  |
|--------|
| ширина |
| высота |

## 3. Масса, кг

## Фаршемешалка МС8-150

| 1. Производительность, кг/ч |
|-----------------------------|
| 2. Габаритные размеры, мм:  |

| длина  |
|--------|
| ширина |
| высота |

## 3. Масса, кг

## Механизм размолочный МС12-15

| 1. Производительность при размоле сухарей, кг/ч |
|---|
| 2. Габаритные размеры, мм:                      |

| длина  |
|--------|
| ширина |
| высота |

## 3. Масса, кг

350

310

360

125

150

495

320

325

120

345

275

365

12

Рыхлитель МС19-1400  
(поставляется по особому заказу)

1. Производительность, порций/ч 1400

## 2. Габаритные размеры, мм:

375

130

235

10

## 3. Масса, кг

Изготовитель: Пермский завод

торгового машиностроения

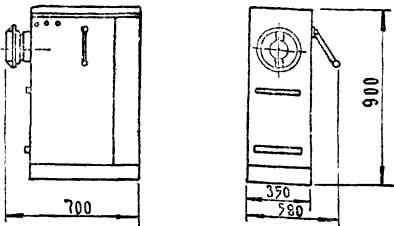
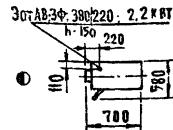
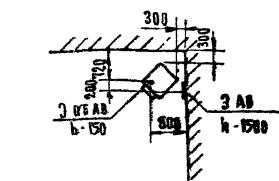
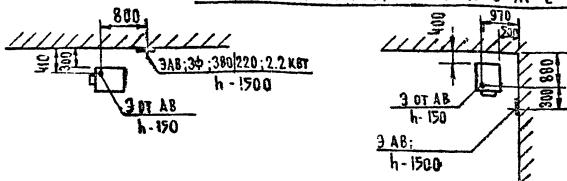
Привод универсальный предназначен для механизации процессов переработки продуктов в предпринятиях общественного питания и состоит из собственного привода и сменимых механизмов. Собственный привод представляет собой редуктор с прифланцованным к нему электродвигателем. Сменные механизмы закрепляются в горловине редуктора.

Управление приводом осуществляется кнопочной станцией.

|               |        |        |                 |
|---------------|--------|--------|-----------------|
| 1978          | 27-0-2 | стадия | анст. инженеров |
| ПРИВОД        | р. 14  | ПРИВОД | инженеров       |
| УНИВЕРСАЛЬНЫЙ |        | ПРИВОД | инженеров       |
| ПМ-1.1        |        | ПМ-1.1 | инженеров       |





Общий видМонтажная схемаВарианты размещенияТехническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 500

2. Электродвигатель:

тип АОД-32-6

мощность, кВт 2.2

вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ

напряжение, в 380/220

## 3. Габаритные размеры, мм:

длина 700

ширина 580

высота 900

## 4. Масса, кг 150

Изготовитель: Барановичский завод  
торгового машиностроения

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.

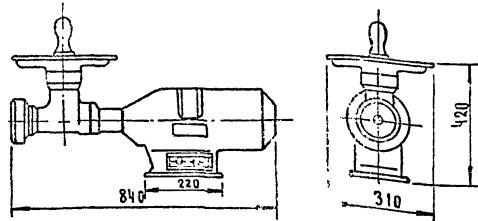
В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие

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

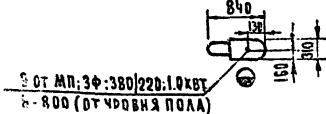
|              |            |       |                           |      |
|--------------|------------|-------|---------------------------|------|
|              |            | 1978  | 27-0-2                    |      |
| Наименование | Архив      |       |                           |      |
| ГА. ЧИК. ПР. | НСОЛЯНКОВА | ЧИК   |                           |      |
| рук. группы  | ГОРБАТОВА  | ГРУП  |                           |      |
| корректор    | МИРОНОВА   | МИРО  |                           |      |
| разработала  | ГОРБАТОВА  | ГОРБА |                           |      |
|              |            |       | СТАДИЯ                    | Лист |
|              |            |       | Р                         | 17   |
|              |            |       | ЦНИИЭП                    |      |
|              |            |       | ТОРГОВЫХ-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ   |      |
|              |            |       | ИЗУСТИТЕЛЬСКИХ КОМПЛЕКСЕВ |      |
|              |            |       | Р. МОСКАВА                |      |

Мясорубка  
МНМ-105

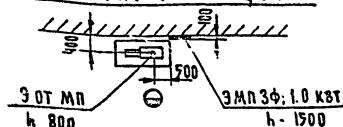
## Общий вид



## Монтажная схема



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ПРИМЕЧАНИЕ

Мясорубка устанавливается на столе и крепится к нему болтами

**МЯСОРУБКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО И РЫБНОГО ФАРША. В МЯСОРУБКУ ВХОДЯТ: СОСТЬЕННО МЯСОРУБКА, РЕДУКТОР И ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ. МЯСОРУБКА СОСТОИТ ИЗ ЧУГУННОГО КОРПУСА, В КОТОРЫМ ВРАЩАЕТСЯ ШНЕК, ЗАГРУЗОЧНОЙ ТАРЕЛКИ С СОЛКАЧЕМ, НАЖИМНОЙ ГАЙКИ, НАБОРА НОЖЕЙ И РЕШЕТОК.**

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФАРША РАЗНОЙ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСОРУБКА СНАБЖЕНЫ НАБОРОМ РЕШЕТОК С ОТВЕРСТИЯМИ РАЗНОГО ДИАМЕТРА.

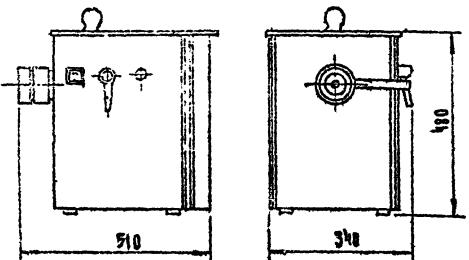
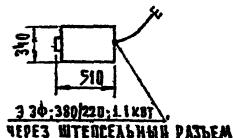
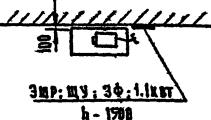
Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |    |                                |          |         |
|----|--------------------------------|----------|---------|
| 1. | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч,      | НЕ МЕНЕЕ | 180     |
| 2. | ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ, ТИП          | АО 32-4  |         |
|    | МОЩНОСТЬ, КВТ                  |          | 10      |
|    | РДА ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |          |         |
|    | НАПРЯЖЕНИЕ, В                  |          | 380/220 |
| 3. | ЧИСЛО ОБОРОТОВ ШНЕКА, об/мин   |          | 170     |
| 4. | ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:        |          |         |
|    | ДЛЯНДА                         |          | 840     |
|    | ШИРИНА                         |          | 310     |
|    | ВЫСОТА                         |          | 320     |
| 5. | МАССА, КГ                      |          | 72      |

ИЗГАТОВИТЕЛЬ: БАРАНЧИЧСКИЙ  
ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

|              |              |                     |      |  |       |
|--------------|--------------|---------------------|------|--|-------|
|              |              |                     | 1978 | 27-0-2   |       |
| НАЧАЛ ОТДЕЛА | Аронов       | <i>Аронов</i>       |      | СТАТУС   | АКТИВ |
| ГА. КИМ. ДР. | НГДАЛЬНИКОВА | <i>НГДАЛЬНИКОВА</i> |      | Р  | 16    |
| РУК. ГРУППЫ  | Горбатова    | <i>Горбатова</i>    |      | ИМЯ И ФАМИЛИЯ  |       |
| ПРОВЕРКА     | Миронова     | <i>Миронова</i>     |      | ПОДПИСЬ  |       |
| РАЗРАБОТКА   | Щеглева      | <i>Щеглева</i>      |      | ПОДПИСЬ  |       |
|              |              |                     |      | ПОДПИСЬ БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>СТУДЕНЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>Г. БОЛХОВ |       |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТребования к монтажу и установке:

1. Мясорубка устанавливается на стое.
2. Вокруг мясорубки в месте, удобном для обслуживания, устанавливается щит управления с магнитным пускателем, автоматическим выключателем и штекерной вилкой.

Мясорубка предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предпринятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из корпуса, привода, кожуха, собственно мясорубки, тарелки.

На боковой стенке корпуса расположены элементы управления, кнопка „пуск”, рукоятка фиксации гильзы, переключатель направления вращения шнека.

Собственно мясорубка состоит из гильзы, шнека, набора ножей и решеток, чугунного кольца, гайки-рычага, накидной гайки.

Для включения мясорубки необходимо включить автоматический выключатель, установленный на стое, затем нажать кнопку „пуск”, после этого повернуть рукоятку переключателя.

Техническая характеристика

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Производительность, кг/ч       | 250                   |
| 2. Число оборотов шнека, об/мин   | 250                   |
| 3. Мощность, квт                  | 1.1                   |
| 4. Род тока                       | трехфазный переменный |
| 5. Напряжение, в                  | 380/220               |
| <b>б. Габаритные размеры, мм:</b> |                       |
| длина                             | 510                   |
| ширина                            | 340                   |
| высота                            | 480                   |
| т. Масса, кг                      | 56                    |

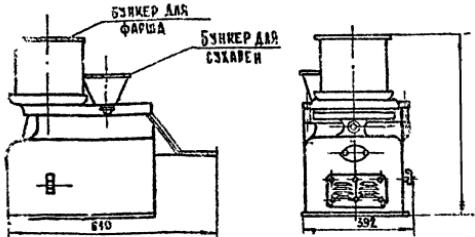
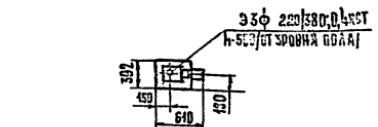
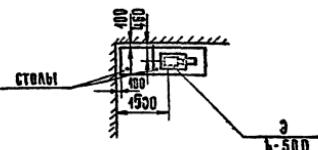
Изготовитель: Барановичский  
 завод торгового машиностроения

Примечание.

Мясорубка находится в стадии опытного производства.

Возможны изменения.

|                |            |        |                           |        |
|----------------|------------|--------|---------------------------|--------|
|                |            |        | 1978                      | 27-0-2 |
| НАЧЕЛОДЕМ      | Аронов     | Арн-   |                           |        |
| ГА. ВИКЛЯ      | Богданкова | ин-    |                           |        |
| РУК. ГРИГОРЬЕВ | Горбатова  | ин-    |                           |        |
| ПРОВЕРКА       | Митюкова   | специ- |                           |        |
| РАЗРАБОТКА     | Ненаева    | алист  |                           |        |
|                |            |        |                           |        |
| МЯСОРУБКА      |            |        | СТАДИЯ                    | АНГСТ  |
| М-ЧМ - 82 М    |            |        | Р                         | 19     |
|                |            |        |                           |        |
|                |            |        | ЦИЧИЗЛ                    |        |
|                |            |        | ТОРГОВО-ЗАПОВОДСКИЙ ЗАВОД |        |
|                |            |        | ИЗМЕРСКИХ КОМПЛЕКСОВ      |        |
|                |            |        | Г. МОСКОВА                |        |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

|  |         |
|--|---------|
| 1. Производительность, шт/ч                | 2240    |
| 2. Емкость бункера для фарша, кг           | 10      |
| 3. Емкость бункера для сухарей, кг         | 0.7     |
| 4. Число оборотов формующего стола, об/мин | 12,4    |
| 5. Число оборотов шнека, об/мин            | 37,4    |
| 6. Электродвигатель:                       |         |
| мощность, кВт                              | 0,4     |
| напряжение, в                              | 220/380 |
| вид тока трехфазный пускеменный            |         |
| 7. Габаритные размеры, мм:                 |         |
| длина                                      | 610     |
| ширина                                     | 392     |
| высота                                     | 630     |
| 8. Масса, кг                               | 72      |

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения.

Примечание.

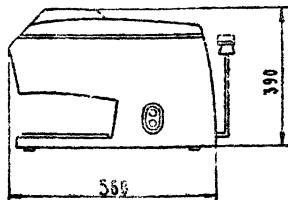
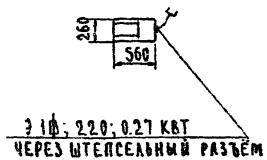
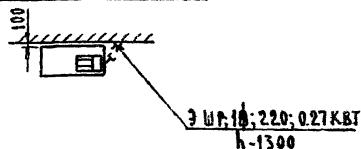
Машину устанавливаются на столе без закрепления.

Машинка для формовки котлет предназначена для формовки и односторонней пакетировки котлет из мясного и рыбного фарша в предприятиях общественного питания. Машина состоит из корпуса, электродвигателя, червячного редуктора, крышки стола с заргрузочным 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. На столе установлен сбрасыватель и бункер для сухарей. В заргрузочном бункере имеется шнек, который вращаясь на верти-

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

|                            |              |       |      |        |  |
|----------------------------|--------------|-------|------|--------|--|
|                            |              |       | 1978 | 27-0-2 |  |
| Наименование               | Логинов      | 44-   |      |        |  |
| Гл. тех. пр.               | Киселевников | 1117  |      |        |  |
| Рук. приемки               | Горбатова    | 376-  |      |        |  |
| Проверка                   | Мироновская  | 1118- |      |        |  |
| Разработка                 | Цыбкова      | 1118- |      |        |  |
|                            |              | дата  |      |        |  |
| Машинка                    |              |       |      |        |  |
| для формовки и пакетировки |              |       |      |        |  |
| котлет МФК-2240            |              |       |      |        |  |
|                            |              |       |      |        |  |
| Сдано                      |              |       |      |        |  |
| в                          |              |       |      |        |  |
| 20                         |              |       |      |        |  |
| ЧИНИП                      |              |       |      |        |  |
| торгово-бытовых зданий     |              |       |      |        |  |
| изделий                    |              |       |      |        |  |
| г. Москва                  |              |       |      |        |  |

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯПРИМЕЧАНИЕ.

Мясорубитель устанавливается на столе.

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность при двухкратном пропускании, горец/мин 15
2. Число оборотов ножевых валов, об/мин.90
3. Количество ножевых валов 2
4. Электродвигатель:

типа АВЕ-072-4СМ

мощность, кВт 0,27

напряжение, в 220

род тока однофазный переменный

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

длина 560

ширина 260

высота 390

6. МАССА, КГ.

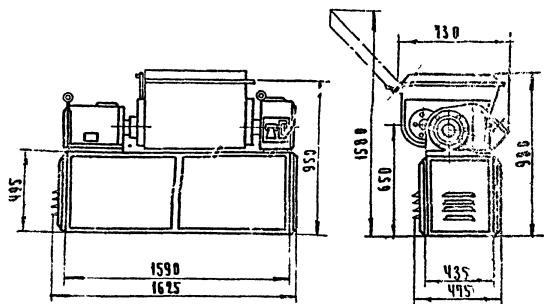
35

Изготовитель: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

|               |              |     |      |        |   |     |
|---------------|--------------|-----|------|--------|---|-----|
|               |              |     | 1978 | 27-0-2 |   |     |
| НАЧАЛ ТЕХНИКИ | Аронов       | З.- |      |        | стадия<br>р   | нет |
| ГА ИНЖ. ПР    | Чигольникова | З.- |      |        | 21  |     |
| РУК. ГРУППЫ   | ТОРГОВОВА    | З.- |      |        |   |     |
| ПРОВЕРКА      | Мирланбекова | З.- |      |        | ЦНИИЭЛ  |     |
| РАЗРАБОТКА    | ТОРГОВОВА    | З.- |      |        | тергово-сыревых зданий<br>атомистских химлабораторий<br>г. Москва |     |

Мясорубитель  
МРМ-15

Общий вид



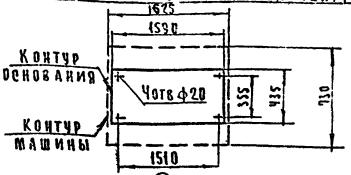
Требования к монтажу и установке:

- Фаршемешалка устанавливается на фундамент 150 и крепится фундаментными болтами M 18.
- Площадь, необходимая для установки и обслуживания фаршемешалки, должна быть не менее 7,84 м<sup>2</sup> (2,8 м x 2,8 м).
- Вблизи фаршемешалки, в месте удобном для обслуживания, устанавливается щит управления.

Фаршемешалка предназначена для перемешивания мясного фарша до требуемой консистенции.

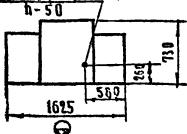
Фаршемешалка состоит из станины, крышки, корыта, мясильного привода винтов, привода опрокидывания, шкафа электродвигателя и пульты управления. На станине установлены две чугунные тумбы, в которых расположены: в левой-привод, мясильных винтов, в правой-привод, опрокидывания. Между тумбами на цапфах подшипено мясильное корыто, внутри которого расположены два мясильных винта с лопастями шнекового типа. Перемешивание фарша

Схема крепления к фундаменту

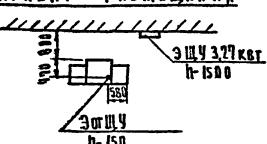


Монтажная схема

ЭДИЦИЯ 03.03.01 220/380 Вт



Вариант размещения



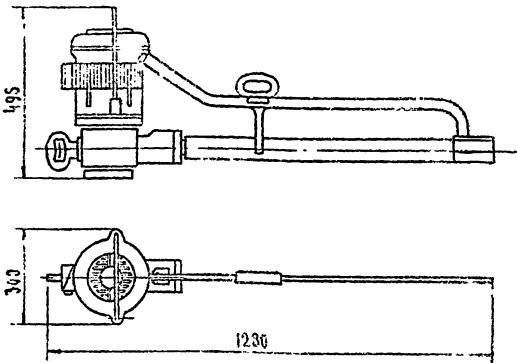
Технические характеристики

|  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Производительность, кг/ч  | 5                     |
| 2. Емкость корыта, л   | 15                    |
| 3. Коэффициент загрузки  | 0,5                   |
| 4. Длительность цикла, мин   | 3,4                   |
| 5. Время опрокидывания корыта, мин                                     | 0,6                   |
| 6. Мощность, квт   | 3,2                   |
| 7. Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 8. Напряжение, в   | 380 / 220             |
| 9. Электродвигатель вращения винтов:                                   |                       |
| типа   | A02-41-6              |
| мощность, квт  | 3,0                   |
| 10. Электродвигатель опрокидывания:                                    |                       |
| типа   | АДЛ 21-Ч              |
| мощность, квт  | 0,29                  |
| 11. Габаритные размеры пульта управления, мм:                          |                       |
| длина  | 400                   |
| ширина   | 480                   |
| 12. Габаритные размеры машины, мм:                                     |                       |
| длина  | 1625                  |
| ширина   | 730                   |
| высота   | 930                   |
| 13. Масса:   | 930                   |
| Изготовитель: Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского |                       |

производится мясильными винтами в корыте, которое закрывается защитной крышкой. Выгрузка фарша производится путем опрокидывания корыта.

Пусковая и защитная аппаратура, сигнальная лампа расположены в отдельном электрошкафу, который устанавливается на стене вне фаршемешалки. Аппаратура управления расположена на пульте управления, который расположен в правую тумбу.

|                        |             |      |      |        |
|------------------------|-------------|------|------|--------|
|                        |             |      | 1978 | 27-0-2 |
| Науч. тех. отв.        | АРДИНОВ     | М.И. |      |        |
| Голов. инж.-пр.        | НГОЛЯНИКОВА | З.А. |      |        |
| Рук. складом           | ГОРБАТОВА   | В.И. |      |        |
| Прод. инж.             | МИРОНОВСКАЯ | А.А. |      |        |
| Разработчики           | ГОРБАТОВА   | А.А. |      |        |
|                        |             |      |      |        |
| Ставший клиент         |             |      |      |        |
| П                      | 22          |      |      |        |
| ФАРШЕМЕШАЛКА           |             |      |      |        |
| А5-ФМ2-М-150           |             |      |      |        |
| ДНИИЭП                 |             |      |      |        |
| ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ |             |      |      |        |
| И ТЕХНИЧЕСКИХ СТРУКТУР |             |      |      |        |
| С. ИФОКСА              |             |      |      |        |

Общий видПримечания:

- 1 Электропила должна быть подвешена на тросе с противовесом.
- 2 Для предохранения рабочего от поражения электрическим током, пила комплектуется защитно-отключающим устройством.
- 3 Защитно-отключающее устройство монтируется на стене.

Электропила предназначена для продольной распиловки тум крупного рогатого скота и свиней. Электропила состоит из антого корпуса. В корпусе размещен кривошипно-шатунный механизм, который приводится во вращение электродвигателем, вертикально-закрепленным на верхнем фланце корпуса. Электродвигатель сообщает возвратно-поступательное движение полотну для распиловки тум. К корпусу электропилы крепится подвеска. Для предотвращения опрокидывания электропилы в подвешенном состоянии служит фиксатор.

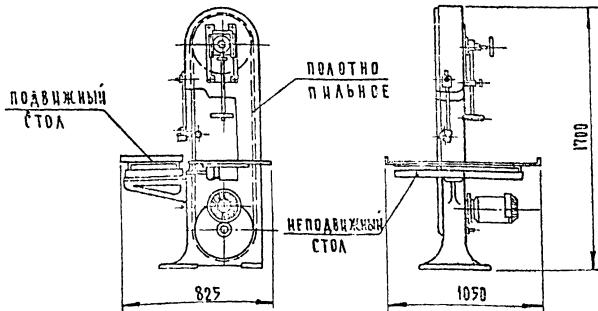
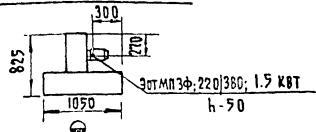
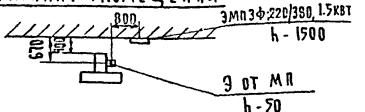
Монтажная схемаТехническая характеристика

|  |         |
|--|---------|
| 1. Производительность, туш/ч             | 125     |
| 2. Число ходов пильного полотна, ход/мин | 420     |
| 3. Длина хода полотна, мм                | 85      |
| 4. Электродвигатель:                     |         |
| типа                                     | T-41-4  |
| мощность, кВт                            | 1.7     |
| напряжение, В                            | 380/220 |
| вид тока трехфазный переменный           |         |
| 5. Габаритные размеры, мм:               |         |
| длина                                    | 1280    |
| ширина                                   | 300     |
| высота                                   | 495     |
| 6. Масса, кг                             | 52      |

Изготовитель: Минский опытно-экспериментальный завод „Продтам“.

Электропила должна быть подвешена на тросе с противовесом. Рабочий держится за ручку пилы обеими руками. Задняя ручка служит для направления пилы по линии распилка, передняя для нажима и передвижения электропилы сверху вниз. Включение и выключение электропилы производится посредством выключателя, смонтированного в заднюю ручку пилы.

|                         |             |      |            |   |                |
|-------------------------|-------------|------|------------|---|----------------|
| Изготовитель            | Архангельск | 1978 | 27 - 0 - 2 | Стандарт  | Андрей Анстров |
| Г. ИМЯ ОРГ. ИГОДАНИКОВА | Игорь       | R    | 43         |   |                |
| ГРУППЫ ТОРГАТОВА        | СШ          |      |            |   |                |
| ПРОВЕРКА МИХАИЛОВА      | Андрей      |      |            |   |                |
| РАЗРАБОТАЛ ЦЫМБАЛ       | Илья        |      |            |   |                |
|                         |             |      |            | ЦНИИЭП<br>торгово-бытовых зданий<br>и прометехных комплексов<br>г. Москва |                |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

Пила устанавливается на фундаменте, не выступающем над уровнем пола  
или бетонном полу и крепится четырьмя фундаментными болтами М16

Пила ленточная предназначена для резки мяса на куски весом  
1,0-2,0 кг. Пила состоит из станции, электродвигателя, шкива  
нижнего, шкива верхнего, направляющей, стола подвижного, стола  
неподвижного, нижней направляющей, полотна пильного.

Предварительно разрубленное мясо кладется на подвижный  
стол, который подается на пильное полотно

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, т/ч/смену
  2. Скорость перемещения пильного полотна, м/с
  3. Перемещение стола, м
  4. Максимальная высота расстановки, мм
  5. Число оборотов приводного шкива, об/мин
  6. Диаметр шкивов, мм
  7. Электродвигатель: тип  
мощность, кВт  
тока, А  
напряжение, В
- A02 31/1  
15  
21  
9  
5  
5  
ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ  
220/380

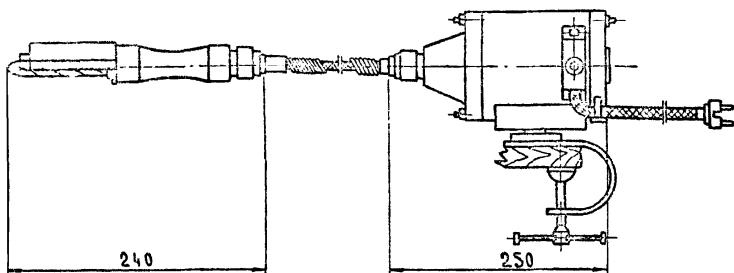
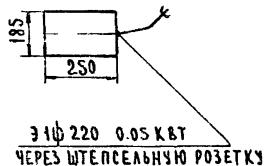
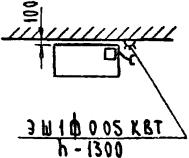
8. Габаритные размеры, мм:

|        |      |
|--------|------|
| ДЛИНА  | 1050 |
| ШИРИНА | 820  |
| ВЫСОТА | 170  |

9. Масса, кг

Изготовитель: Энгельсский механический  
завод "Мясомолмаш"

|                  |             |  |      |            |   |
|------------------|-------------|--|------|------------|---|
|                  |             |  | 1978 | 27 - 0 - 2 |   |
| НАЧ. ТЕХ. ОГЛАД. | АРНОВ       |  |      |            | СТАДИЯ  |
| ГА. ИНЖ. ОРГ.    | ИГОЛЬНИКОВА |  |      |            | Лист  |
| РУК. ГРУЗИНА     | ГОРБАТОВА   |  |      |            | Л.Ч.СТОВ  |
| ПРОВЕРКА         |             |  |      |            | Р 24  |
| РАЗРАБОТКА       | ГОРБАТОВА   |  |      |            | ЦНИИП<br>торгово-бытовых зданий<br>и туристских комплексов<br>г. Москва |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 1. Производительность, кг/ч    | 50-60 |
| 2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:           |       |
| тип                            | М0+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   |

Изготовитель: Кыбартайский завод  
торгового оборудования.

Примечание.

Приспособление устанавливается на столе.

Приспособление РО-1М предназначено для очистки рыбы от чешуек 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 валик с навинченным на нем скребком. В зависимости от вида обрабатываемой рыбы на вал навинчиваются различные скребки. Привод состоит из электродвигателя, на валу которого укреплен хвостовик и поворотного кронштейна, которым привод крепится к столу. Включение и выключение рыбочистки осуществляется выключателем, установленным на корпусе.

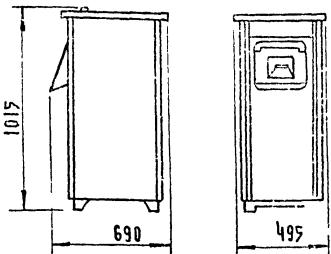
|                   |             |      |        |
|-------------------|-------------|------|--------|
| наим. тех. отдела | Аронов      | 1978 | 27-0-2 |
| гл. инж. пр.      | ИГОЛЬНИКОВА |      |        |
| рук. группы       | ГОРБАТОВА   |      |        |
| проверка          | МИГАНОВА    |      |        |
| разработал        | ЧЫМБАЛ      |      |        |

Приспособление  
для очистки рыбы  
РО-1М

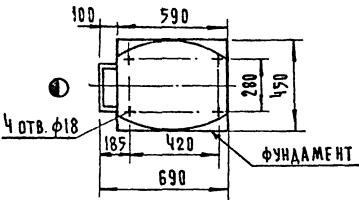
стадия лист анкетов  
р 85

ЦНИИЭП  
торгово-бытовых зданий  
и туристических комплексов  
г. Москва

## О б щ и й в и л



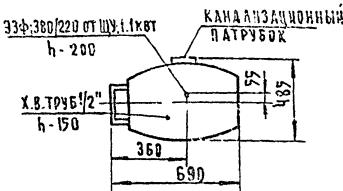
## ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ ФУНДАМЕНТНЫХ БОЛТОВ



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

- При установке картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
  - Вблизи машины за пределами борттика монтируется щит управления, на котором устанавливаются автоматический выключатель, магнитный пускатель и кнопка управления.
  - Картофелечистка устанавливается на фундамент высотой 100мм и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами М 16.
  - В вариантах размещения высота вывода трубы электропривода.

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч           | 400                   |
| 2. КОЛИЧЕСТВО ЗАГРУЖАЕМОГО КАРТОФЕЛЯ, | 20 кг                 |
| 3. ЕМКОСТЬ РАБОЧЕЙ КАМПЫ, Л           | 50                    |
| 4. ЭЛЕКТРАДВИГАТЕЛЬ:                  |                       |
| ТИП                                   | АСА2-22-              |
| МОЩНОСТЬ, КВТ                         | 11                    |
| РОД ТОКА                              | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В                         | 380                   |
| 5. ГАБАРИНТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:           |                       |
| ДЛИНА                                 | 690                   |
| ШИРИНА                                | 485                   |
| ВЫСОТА                                | 1015                  |
| 6. МАССА, КГ                          | 155                   |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БАРАНОВСКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

- 1 - КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК - 400  
 2 - ПЕСКОЛОВКА П-1 (700 · 400 · 295)  
 3 - ПЕСКОЛОВКА П-2 (100 · 400 · 295)

Пескодовки изготавливать по чертежам  
Гипроторга, проект 70-031/0 Альбом 2.

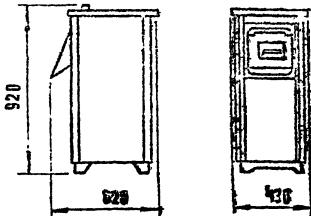
ГИИ УКАЗАНА С УЧЕТОМ ВЫСОТЫ ФУНДАМЕНТА  
5. От стены до картофелечистки вода подводится по месту  
ПРИМЕЧАНИЕ

**ЭЛЕКТРОАППАРАТУРА ПОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛЕКТНО.  
ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ СМ. АНСТ „КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-125“**

|              |             |   |                         |        |
|--------------|-------------|---|-------------------------|--------|
|              |             |   | 1978                    | 27-0-2 |
| НАЧАТЕК ПОСЛ | АРДИНОВ     | — | СТАДІЯ                  | АНСТ   |
| ГА. НЕЧ. ВР. | НГОДАНИКОВА | — | Р                       | АНСТОВ |
| РУК. ГРУППИ  | ГОРБАТЦОВА  | — | 26                      |        |
| ФРОЗЕРНА     |             |   | ЦИНИЗН                  |        |
| РАЗМІСТКА    | ГОРБАТОВА   | — | ГОРГОВО-БІТОВЫХ ЗДАННІЙ |        |
|              |             |   | І ТУРСКІХ КОМПЛЕКСІВ    |        |
|              |             |   | г. МОСКВА               |        |

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА  
МОК-400

## Общий вид



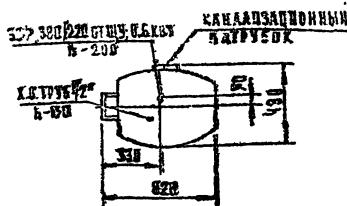
## ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ ФУНДАМЕНТАЛЬНЫХ БЛАТВ

A technical drawing of a rectangular frame. The top horizontal line is labeled "4070.018" on the left and "535" on the right. The bottom horizontal line is labeled "172" on the left and "368" on the right. The right vertical line is labeled "628" at the bottom and "400" at the top. The left vertical line has a small circle with the number "1" near its top. The center of the frame contains a semi-elliptical shape.

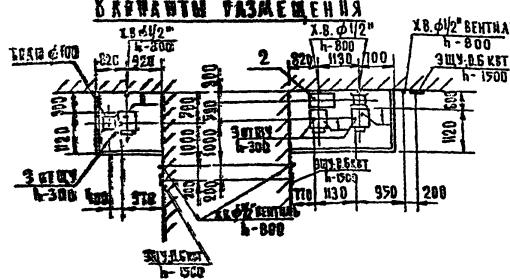
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- 1 При установке двух или более картофелечисток санк в едином здании существуются разрывы или щели в перегородках, в этом случае между машинами за пределами багажника монтируется щит разделения, на который устанавливаются автоматический выключатель, магнитный выключатель и клеммы заземления.
- 2 Картотечистка устанавливается на фундамент высотой 100мм и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами M16
- 3 В зависимости от размещения высота вывода электропроводки указана с учетом высоты фундамента.
- 4 От стены до картотечистки должна оставаться не менее

## Монтажная схема



## ЗАРУБЕЖНЫЕ ПОДСКАЗКИ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |       |
|--|-------|
| 1. ПРОДУКТИВНОСТЬ, КГ/Ч                  | 500   |
| 2. КОЛИЧЕСТВО ЗАГРУЖАЕМОГО КАРТОФЕЛЯ, КГ | 11-12 |
| 3. ЕМКОСТЬ РАБОЧЕЙ КАМЕИ, А              | 28    |
| 4. ЗАГРУЗКА РАБОЧЕГО                     | -     |

TNO AOA2 - H-4

ЧАИ ЦАХ 73 АЧ

0.6 MAH 0.55

МОЩНОСТЬ, КВТ. 0,6 ИЛИ 0,55  
РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ  
НАВОДЖЕНИЕ, В 380/220

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <b>5. ГАБАРТИНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:</b> |     |
| ДАЛНЯ                             | 620 |
| ШИРИНА                            | 430 |
| ВЫСОТА                            | 920 |
| <b>6. МАССА, КГ</b>               | 105 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БАРАНОВИЧСКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

1 КАРТОФЕЛЕЧКСТКА МОК-250  
2 ПЕСКОДАВКА П-1 (700x400x295)

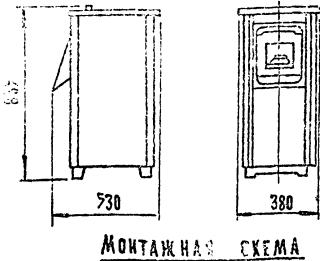
Бесколовки изготавливать по чертежам  
Гипроторга, проект 70-034/б Альбом 2

### ПРИМЕЧАНИЯ:

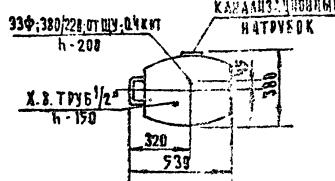
1. ЭЛЕКТРОАППАРАТУРА ПОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛЕКТНО.  
2. ОБЧИСЛЕНИЕ КОНСТРУКЦИИ СМ. АИСТ „КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МДК-125“

|                                       |   |                  |                              |
|---------------------------------------|---|------------------|------------------------------|
|                                       |   | 1978             | 27-0-2                       |
| РАЗТЕЛОДАЕВ<br>Г. ИМ. ДН.<br>ПРОВЕРКА | АРДОНОВ<br>ИГОРЬНИКОВА<br>БРУСАНОВА<br>МОРОЗОВА | Ар.<br>Чер.<br>- | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА<br>МОК - 250 |
| СТАНЦИЯ<br>Р                          | ДЕСЯТЫЙ<br>ДЕНЬ                                 | ЛАНСТОВ<br>27    | ПРОДОЛЖАЕМЫХ<br>ЗАДАНИЙ      |

# ОБЩИЙ ВИД.



Монтажная схема



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- При установке двух насадок картофелечистки слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в пескоулавлив, а затем в трап.
- Близко машины за пределами бортика монтируется щит управления, на котором устанавливается автоматический выключатель, магнитный пускатель и кнопка ЧПУРАСЛЕНИЯ.
- От стены до картофелечисткивода подводится во место.

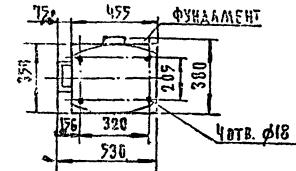
МашинаПредназначена для очистки картофеля в корнеплодовОсновными узлами машини являются корпус рабочей камеры с абразивными сегментами в разрезном дверце, врачающиеся рабочий орган (конус), привод, крышка загрузчика, основание машины, стойки и облицовка.

Подготовка машины к работе производится следующим образом: включить автоматический выключатель, открыть вентиль, соединя-

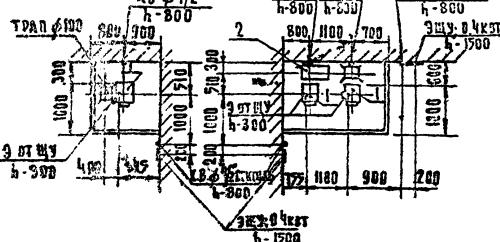
## ПРИМЕЧАНИЕ

Электропривод машины поставляется комплектно

## ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ ФУНДАМЕНТНЫХ БОЛАТОВ



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производительность, кг/ч
- Количество загружаемого картофеля, кг
- Емкость рабочей камеры, л
- Электродвигатель:

типа АДА2 - Н-  
Напряжение, В 220

мощность, квт 0,4 квт 0,37  
тока, А 6,4 А 3,7  
напряжение, В 380

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

|        |     |
|--------|-----|
| ДЛИНА  | 530 |
| ШИРИНА | 380 |
| ВЫСОТА | 835 |

## МАССА, КГ

Изготовитель: Барановичский завод  
торгового машиностроения

|                                    |
|------------------------------------|
| 1) Картофелечистка МАК-125         |
| 2) Электропривод П-1 (100+100+205) |

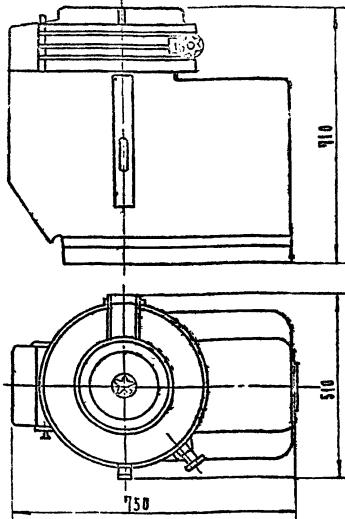
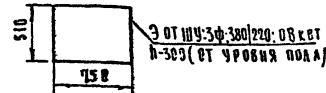
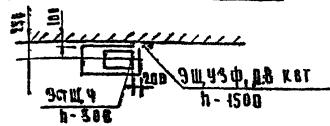
Пескоулавливатель по чертежам  
Бирюкова, проект № 0-031/0 Альбом 2.

Картофелечистка устанавливается на фундамент высотой 100 мм и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами M16. В вариантах размещения высота выхода трубы электропривода указана с учетом высоты фундамента.

ЮЧИЙ МАШИНУ С ВОДОПРОВОДОМ; б) нажать кнопку "ПУСК" кнопки ЧПУРАСЛЕНИЯ; 2) поднять крышку и засыпать в машину предварительно промытый продукт. По окончании рабочего цикла необходимо произвести выгрузку очищенного продукта, для чего нужно закрыть подачу воды и открыть дверцу сыпучки

|            |           |      |            |
|------------|-----------|------|------------|
|            |           | 1978 | 27-0-2     |
| ПРИМЕЧАНИЕ | АРГОВ     | Б    | СТАНДАРТ   |
| ПРИМЕЧАНИЕ | ПЕЛАКИЧ   | Б    | АКСЕССУАРЫ |
| ПРИМЕЧАНИЕ | ПОДДЕРЖКА | Б    | ПОДДЕРЖКА  |
| ПРИМЕЧАНИЕ | ПОДДЕРЖКА | Б    | ПОДДЕРЖКА  |
| ПРИМЕЧАНИЕ | ПОДДЕРЖКА | Б    | ПОДДЕРЖКА  |

Картофелечистка  
МАК-125

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияПримечания:

1. МАШИНА ЧСТАКАВЛЯЕТСЯ НА ПОДСТАВКЕ ВЫСОТОЙ 300 ММ
2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ ПОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛЕКТНО

Универсальная общерезательная машина предназначена для нарезки сырых овощей и шинковки калачей в предприятиях общественного питания. Машина состоит из корпуса, роторного и дискового приспособлений для нарезания продуктов призыва. В корпусе машины установлен вертикальный приводной вал, вращение которому передается от электродвигателя. На верхнем конце вала установлен стакан с двумя шипами для передачи вращения рабочим органам из двух смежных приспособлений для нарезания продуктов. Приспособления устанавливаются в верхней части корпуса.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
  - а) при нарезании овощей на барабане  
кружками толщиной 3мм и соломкой  
3x3 мм (500 - 2000)
  - б) брусками 6x6 мм (2000 - 2500)
  - в) при шинковании калачты на частицы  
толщиной 3 мм (600 - 850)
- 2) при нарезании с ручным приспособлением 80 - 300
- 2 Скорость вращения приводного вала, об/мин 465
3. Электродвигатель
 

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| типа АДА-2-2-6                  | мощности, квт 0,8       |
| рода тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | напряжение, в 380 / 220 |

Габаритные размеры, мм:

|        |     |
|--------|-----|
| длина  | 750 |
| ширина | 510 |
| высота | 710 |

- 5 Масса, кг с комплектом рабочих органов 90
- Изготовитель: Барановичский завод торгового машиностроения.

Роторное приспособление состоит из загрузочной емкости барабана, в котором установлен неподвижный рабочий орган (ночевой блок) и подвижного ротора с лопастями, поддающего продукт к рабочему органу. Дисковое приспособление состоит из антого загрузочного корпуса, серповидного пласского качающегося толкателя, двух цилиндрических толкателей, кожевых дисков и кожевых решеток. Для безопасной работы машина снабжена бандажами для передачи вращения рабочим органам из двух смежных приспособлений для нарезания продуктов. Приспособления устанавливаются в верхней части корпуса.

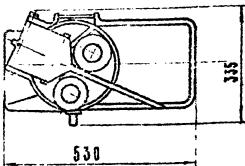
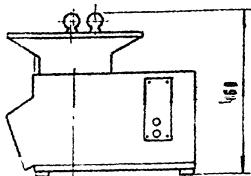
Кировочным выключателем, который не позволяет включать машину при снятом сменном приспособлении.

Примечание:

Машина: находится в стадии опытного производства, возможны изменения

|               |             |             |      |        |          |      |  |
|---------------|-------------|-------------|------|--------|----------|------|--|
| Нач.тех.отл   | А.РОДОВ     | Машинист    | 1978 | 27-0-2 | Стандарт | Лист | Листов                                       |
| Главный конд. | ИГОЛЫКОВА   | Игорь       |      |        | P        | 29   |  |
| Лич.группы    | Горбатова   | Горбатова   |      |        |          |      | ЦНИИЭП                                       |
| Проектная     | Мироненкова | Мироненкова |      |        |          |      | торгово-бытовых зданий и промышленных зданий |
| Разработчик   | Горбатова   | Горбатова   |      |        |          |      | г. Могилев                                   |

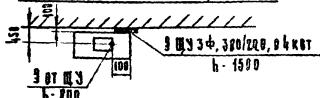
## Общий вид



## Монтажная схема



### Вариант размещения



### Примечание:

1. Машина устанавливается на столе.
2. Электродвигатель подставляется к комплекту.

**ВЕРТИКАЛЬНАЯ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА** пред-  
назначена для нарезки сырых овощей, а также для  
загрузки капусты в предпринятиях общественного питания.  
На основе машинки устанавливается вертикальный привод-  
чай, вращение которому передается от электродвигателя  
并通过 цепную передачу. На верхнем кон-  
це установлен стакан с двумя щипцами для пере-  
ращения рабочими органами, которые устана-  
вливаются в верхней цилиндрической части корпуса  
и для наклонной части корпуса служит для  
дела перерабатываемых продуктов.

На корпусе сверху устанавливаетсяъемное  
ручное приспособление, которое служит для  
загрузки продуктов и подачи их при помо-  
щи толкателей к рабочим органам. Приспособление  
состоит из автомата корпуза, сервомотора парового  
капающегося толкателя и двух цилиндрических  
толкателей.

Для безопасности работы машина имеет дав-  
ление устройства, не позволяющее  
склонять машину при снятии приспособлений.

## Техническая характеристика

### 1. Производительность, кг/т

а) при нарезании вручным приспособлением  
общими краевыми и кружочками

б) тонкое 2 мм 100

в) среднее 3x3 мм 100

г) грубое 0.8x1.6 мм 80

д) брусками 10x10мм 200

е) при шинковании капусты на частцы  
тесанной 4 мм 200

2. Скорость вращения производного вала, об/мин 450

3. Потребляемая мощность, квт 0.4

4. Род тока Трехфазный переменный

5. Напряжение "Б" 55

### 6. Габаритные размеры, мм

ширина 530

высота 335

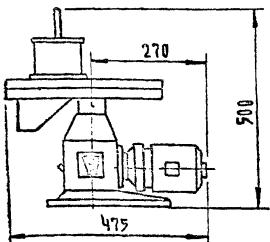
глубина 460

7. Масса, кг 55

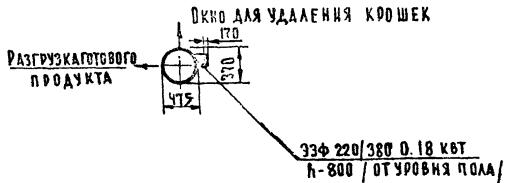
Изготовитель: Барановичский завод  
торговли и машиностроения

|   |     |          |      |        |  |
|---|-----|----------|------|--------|--|
|   |     |          | 1978 | 27-0-2 |  |
| Начальник АРХИВА  |     |          |      |        |  |
| ГЛАВН. АРХИВНИКОВА  |     |          |      |        |  |
| РУСКИЙ АРХИВАТОР  |     |          |      |        |  |
| ПРОВЕРКА АРХИВНОВА  |     |          |      |        |  |
| РАЗРАБОТКА ОРГАНОВА   |     |          |      |        |  |
|   |     |          |      |        |  |
| СТАЖЕРЫ   | ЛЧС | ДИРЕКТОР |      |        |  |
|   |     |          |      |        |  |
| ЦИФРОВА   |     |          |      |        |  |
| ИНФОРМАЦИОННО-ЗАЩИТНЫЙ ЦЕНТР БАРАНОВИЧСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА |     |          |      |        |  |

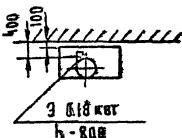
## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## В АДИНАТ ВАРМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

- |   |         |
|---|---------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч                 | ДО 160  |
| 2. Мощность электродвигателя, кВт           | 0.18    |
| 3. Род тока трехфазный переменный           |         |
| 4. Напряжение, в                            | 220/380 |
| 5. Количество видов сменных ножевых решеток | 3       |
| 6. Габаритные размеры, мм:                  |         |
| ДАЛНА                                       | 475     |
| ШИРИНА                                      | 370     |
| ВЫСОТА                                      | 500     |
| 7. МАССА, КГ                                | 21      |

ЧЗГОТОВИТЕЛЬ: Г. КАЛИНИНГРАД 1/20М2Б/9

## ПРИМЕЧАНИЕ.

Машинка устанавливается на металлическом столе.

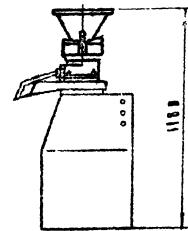
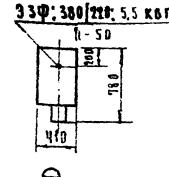
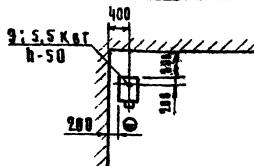
Машинна предназначена для резки вареных овощей на ломтики и  
солямкой для винегретов, салатов, гарниров и борща в хладных цехах  
предприятия общественного питания.

МашинаСостоит из привода корпуса, тарелки, ножа, ножевон  
рамки и крышки с загрузочной горловиной и толкачом.

ТАРЕЛКА ИМЕЕТ ДВА РАЗГРУЗОЧНЫХ ОКНА. ОДНО - ДЛЯ РАЗГРУЗКИ НАР-  
ЗАННЫХ ОВОЩЕЙ. ВТОРОЕ - ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ КРУШЕК,  
ОБРАЗУЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕЗАННИЯ.

Включается и выключается машина кнопочным пускателем, укрепленным в корпусе.

|              |             |   |        |
|--------------|-------------|---|--------|
|              |             | 1978  | 27-0-2 |
| НАЧАЛ. ОТДЕЛ | АРХ НОВ     | МАШИНА  |        |
| ГА. ИНЖ. ПР. | ИГОЛЬНИКОВА | ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ  |        |
| РУК. ГРУППЫ  | БОРОДАТОВА  | СТАДИЯ  | АНСТ   |
| ПРОВЕРЕН     | МИРНОВОДЬЯ  | 0   | АНСТОВ |
| РАЗРАБОТАЛ   | ЦИМБАЛ      | ЦНИИЗП<br>торгово-бытовых зданий<br>и туристических комплексов<br>г. Москва |        |
|              |             | МР008 - 160   |        |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

## 1. Производительность при измельчении

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| совместно с жидкостью, кг/ч | 70 - 350  |
| по мясу-рыбным продуктам    | 200 - 500 |
| по обобщай                  | 200 - 600 |
| по крупам                   | 150 - 400 |
| по творогу                  | 150 - 400 |

## 2. Степень измельчения/размер частиц

|                  |           |
|------------------|-----------|
| в сечении), мкм. | 250 - 500 |
|------------------|-----------|

## 3. Установленная мощность, квт

5,5

## 4. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ

## 5. Напряжение, в 380/220

## 6. Габаритные размеры, мм:

|        |      |
|--------|------|
| ДАНИНА | 780  |
| ШИРИНА | 410  |
| ВЫСОТА | 1180 |

## 7. Масса, кг.

150

Изготовитель БАРИНОВИЧСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО  
МАШИНОСТРОЕНИЯ.

Миница предназначена для тонкого измельчения в виде варенных  
чтквов: мясо, рыбы, печени, овощей, круя (овсяной, перловой, рисо-  
гречневой), а также творога

Миница рассчитана на использование в производственных цехах кузн-  
и средних диетических столовых, а не отделениях при столовых,  
столовах питания, пищеблоках больниц и детских учреждений  
на состоит из помещенного в алюминиевый корпус статора

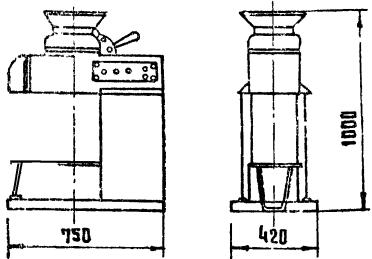
с канавками на внутренней конической поверхности и конического  
ротора. В алюминиевый корпус запрессовано кольцо из нержавеющей  
стали. В зависимости от положения кольца меняется степень измельчения.  
В нижней части корпуса имеется окно и люкок для выхода готового  
продукта. Панель электрооборудования расположена в верхней части  
станции

|             |             |         |      |        |
|-------------|-------------|---------|------|--------|
| Чиновников  | Архипов     | Любимов | 1978 | 27-0-2 |
| Генер. пр.  | Новиковская | Любимов |      |        |
| Рук. групой | Пирятова    | Любимов |      |        |
| Прорабка    | Михалкова   | Любимов |      |        |
| Разработчик | Шкаева      | Любимов |      |        |

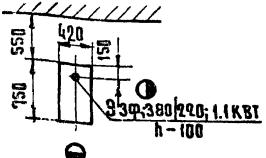
  

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Миница                  | Сталинград               |
| для тонкого измельчения | Р-32                     |
| варенных продуктов      | ЦИИЭП                    |
| М.И.В.П                 | торгово-сытозных зданий  |
|                         | и промышленных комбайнов |
|                         | г. Москва                |

## Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

|   |                                  |                       |
|---|----------------------------------|-----------------------|
| 1 | Производительность, кг/ч         |                       |
|   | КАРТОФЕЛЬ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ         | 800                   |
|   | КАШИ, КРУПЯНЫЕ, ТВОРОГ           | АО 500                |
|   | СВЕКЛА, МОРКОВЬ                  | АО 300                |
|   | МЯСО, ПЕЧЕНЬ                     | АО 100                |
|   | АБЛОКИ                           | АО 700                |
|   | ПЛОДЫ КОСТОЧКОВЫХ                | АО 150                |
| 2 | Электродвигатель:                |                       |
|   | типа                             | ОДА2-22-6             |
|   | мощность, кВт                    | 1,1                   |
|   | рода тока                        | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
|   | напряжение, в                    | 380 / 220             |
| 3 | Габаритные размеры, мм:          |                       |
|   | длина                            | 750                   |
|   | ширина                           | 420                   |
|   | высота                           | 1000                  |
| 4 | Масса, кг                        | 90                    |
|   | Изготовитель Барановичский завод |                       |
|   | торгового машиностроения         |                       |

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

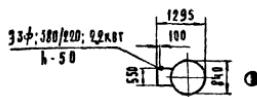
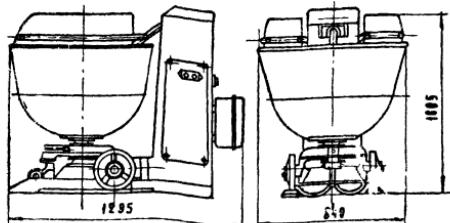
Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположена вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиновременную передачу. На валу крепятся сменные роторы для различных пропищиков. Сменные сита или терочный диск неподвижно устанавливаются в корпусе. Для выбора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

распылитель, 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 основании станины, при этом опора прячется под подставкой. Пусковая и защитная электроприборы смонтированы на панели. Там же помещен выключатель, блокирующий включение бункера.

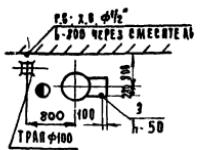
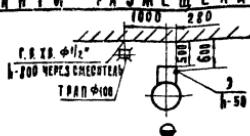
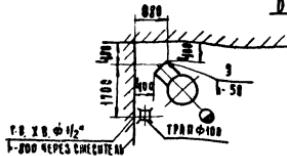
|      |        |               |                          |
|------|--------|---------------|--------------------------|
| 1978 | 27-0-2 | Страница лист | Анкета                   |
|      |        | Р 33          |                          |
|      |        | Машинка       | ЦНИИЭП                   |
|      |        | протирочная   | торгово-бытовых зданий   |
|      |        | МП-800        | и культурно-комплексного |
|      |        |               | центра г. Москвы         |

## Общий вид

## Монтажная схема



## Варианты размещения\*



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

Тестомесчная машина предназначена для за-  
мены различных сортов теста в кондитерских  
цехах предпринятий общественного питания.

Машина состоит из двух частей - собственно маши-  
ны и подкатных деж. Собственно машина состоит  
из плиты с установленными на ней редукторами,  
корпуса машины с кривошипом, приводящим в движе-  
ние мешалочный рычаг и оправления. Подкатная  
дежа состоит из собственно дежи, закрепленной  
на корзине тележки. Для накатывания и

скатывания дежи на тележке имеется педаль  
на дверце с правой стороны машины находят-  
ся пульт управления.

Дежа на машине при работе задерживается  
рено штырями, концы которых при накатывании  
сидят в специальные отверстия, имеющиеся

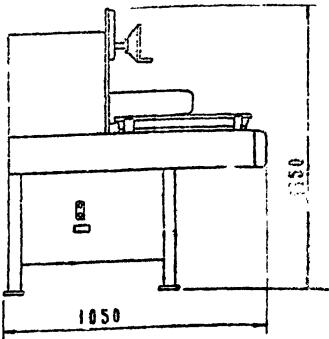
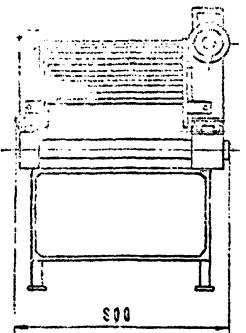
## Техническая характеристика

1. Объем дежи, л 160
2. Время одного замеса, мин 9-10
3. Число оборотов дежи, об/мин 4.4
4. Число оборотов мешалочного рычага, об/мин 27.0
5. Электродвигатель  
тип АОД-34-4  
мощность, кВт 2.2  
вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННОГО  
напряжение, в 380/220
6. Габаритные размеры машины с дежами, мм  
длина 1295  
ширина 840  
высота 1005
7. Габаритные размеры подкатной дежи, мм  
диаметр 790  
высота 725
8. Масса машины с дежами, кг 350
9. Масса подкатной дежи, кг 70

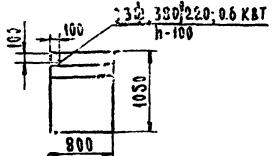
Изготовитель: Ашхабадский машино-  
строительный завод им. XX-летия ТССР

|                       |                 |         |      |        |          |             |
|-----------------------|-----------------|---------|------|--------|----------|-------------|
|                       |                 |         | 1978 | 27-0-2 |          |             |
| Исполнительная группа |                 |         |      |        | Стандарт | Лист        |
| Головной инженер      | М.И.ПОДОЛЬСКОВА |         |      |        | 1        | 34          |
| Тех. руководитель     | Г.Н.РУБИН       | Г.РУБИН |      |        | 2        | ЧИНИЗ       |
| Проделка              | М.Ю.ИВАНОВА     |         |      |        | 3        | Г.Ю.ИВАНОВА |
| Разработчик           | Г.РУБИН         |         |      |        | 4        | Г.РУБИН     |
| Проверка              | Г.РУБИН         |         |      |        | 5        | Г.РУБИН     |
| Год                   | 1978            |         |      |        | 6        | Г.РУБИН     |
| Машинист              | Г.РУБИН         |         |      |        | 7        | Г.РУБИН     |
| Тестомесальная        |                 |         |      |        | 8        | Г.РУБИН     |
| ТММ-1М                |                 |         |      |        | 9        | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 10       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 11       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 12       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 13       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 14       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 15       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 16       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 17       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 18       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 19       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 20       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 21       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 22       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 23       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 24       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 25       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 26       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 27       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 28       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 29       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 30       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 31       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 32       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 33       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 34       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 35       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 36       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 37       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 38       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 39       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 40       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 41       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 42       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 43       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 44       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 45       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 46       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 47       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 48       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 49       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 50       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 51       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 52       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 53       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 54       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 55       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 56       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 57       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 58       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 59       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 60       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 61       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 62       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 63       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 64       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 65       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 66       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 67       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 68       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 69       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 70       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 71       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 72       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 73       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 74       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 75       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 76       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 77       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 78       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 79       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 80       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 81       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 82       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 83       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 84       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 85       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 86       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 87       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 88       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 89       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 90       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 91       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 92       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 93       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 94       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 95       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 96       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 97       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 98       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 99       | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 100      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 101      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 102      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 103      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 104      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 105      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 106      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 107      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 108      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 109      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 110      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 111      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 112      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 113      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 114      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 115      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 116      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 117      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 118      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 119      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 120      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 121      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 122      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 123      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 124      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 125      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 126      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 127      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 128      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 129      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 130      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 131      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 132      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 133      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 134      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 135      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 136      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 137      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 138      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 139      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 140      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 141      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 142      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 143      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 144      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 145      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 146      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 147      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 148      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 149      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 150      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 151      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 152      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 153      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 154      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 155      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 156      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 157      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 158      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 159      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 160      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 161      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 162      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 163      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 164      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 165      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 166      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 167      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 168      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 169      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 170      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 171      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 172      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 173      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 174      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 175      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 176      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 177      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 178      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 179      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 180      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 181      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 182      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 183      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 184      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 185      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 186      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 187      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 188      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 189      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 190      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 191      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 192      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 193      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 194      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 195      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 196      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 197      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 198      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 199      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 200      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 201      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 202      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 203      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 204      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 205      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 206      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 207      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 208      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 209      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 210      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 211      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 212      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 213      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 214      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 215      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 216      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 217      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 218      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 219      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 220      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 221      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 222      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 223      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        | 224      | Г.РУБИН     |
| Приложение            |                 |         |      |        |          |             |

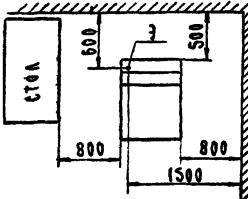
## АБСИИ СНД



## Монтажная схема



## Вариант размещения



## Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч не менее
  2. Толщина слоя раскатываемого теста, мм от
  3. Порция теста, кг не более
  4. Электродвигатель
- |   |                     |
|---|---------------------|
| типа  | ADA-31              |
| мощность, кВт   | 0                   |
| напряжение, в   | 380/2               |
| рода тока   | трехфазный перемен. |
| 5. Линейная скорость движения транспортеров и валков, м/с | 0.16                |
| 6. Габаритные размеры, мм:                                |                     |
| длина   | 1050                |
| ширина  | 800                 |
| высота  | 1350                |
| 7. Масса, кг  | 200                 |

## Примечание.

ПРЕДУСМОТРЕНЫ УСТАНОВКА ПРОВОДОВ ВЕННОГО ГРУЗА

Машинна предназначена для раскатки саденного теста, а также теста для лаваша и хлеба в кондитерских цехах предпринятий общественного питания.

Машинна состоит из каркаса, на котором размещены приводящий транспортер и две автономные стойки.

Внутри каркаса размещены привод и электродвигатели.

Между стойками расположены подающий транспортер, подвижной раскатывающий валок и два защитных ограждения - переднее и заднее.

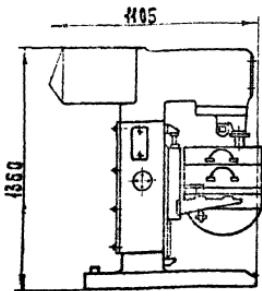
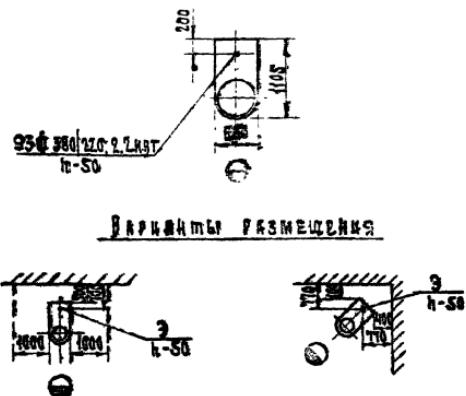
Для очистки валка от теста на валу закреплены резиновые щетки.

Для ручной посыпки теста мукою на машине установлены съемные ѿтки.

Работа машинны происходит следующим образом: расположенный на подающем транспортере кусок теста проходит между подвижным валком и нижним валком через транспортерную ленту), после чего подавается на принимающий транспортер и возвращается к переднему краю машинны для последующей раскатки. Уменьшают зазоры в тесто вновь пропускают между валками до получения необходимой толщины.

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения

|               |                 |                    |         |                       |
|---------------|-----------------|--------------------|---------|-----------------------|
|               |                 |                    | 1978    | 27-0-2                |
| Изобретен     | Афонов          | 1978               | Машинна | стадия                |
| за № 112      | Мария Ильинская | для раскатки теста | август  | Р                     |
| РК. Григорьев | Горбатова       |                    |         | 35                    |
| разработан    | Мария Ильинская |                    |         | Цеховая               |
| Шеняева       | Горбатова       |                    |         | товароведческому залу |
|               |                 |                    |         | изготовлен            |
|               |                 |                    |         | г. Пермь              |

Общий вид.Техническая схемаТехническая характеристика

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| 1. Емкость бачка, л               | 80       |
| 2. Электродвигатель:              |          |
| тип                               | A02-32-6 |
| мощность, квт                     | 2.2      |
| напряжение, в                     | 380/220  |
| 3. Род тока трехфазный переменный |          |
| 4. Габаритные размеры, мм:        |          |
| длина                             | 405      |
| ширина                            | 650      |
| высота                            | 1360     |
| 5. Масса машины, кг               | 400      |
| 6. Масса в пакетном комплекте, кг | 480      |

Изготовитель: АШХАЗДАЕВСКИЙ  
машиностроительный завод им. ХУ-ЛЯТА ТССР

Примечание.

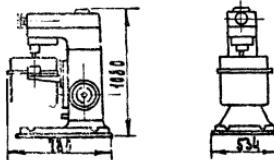
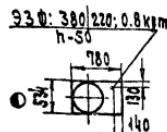
Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами

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

Машина состоит из следующих основных узлов: панты, стакни, коробки скоростей, бачка с надставкой, взбивателя

Пульт управления расположен на станции со стороны органов управления.

|                           |        |      |        |             |
|---------------------------|--------|------|--------|-------------|
|                           |        | 1978 | 27-0-2 |             |
| НАЧАЛЬНЫЙ РАБОТОК         | И.И.   |      |        | МАШИНА      |
| ПОДПИСЬ ПРОДАЮЩЕГО        | С.Г.П. |      |        | ВЗБИВАЛЬНАЯ |
| ПУЛТ УПРАВЛЕНИЯ           | С.Г.П. |      |        | М.В.-БО     |
| ПРИБОРЫ КОНДИЦИОНЕРОВАНИЯ | С.Г.П. |      |        | ПОДАЧА ВОДЫ |
| ПАРАФЕЛЬ БИБИКА           | С.Г.П. |      |        | ПОДАЧА ВОДЫ |

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. Емкость бачка, л  
2. Электродвигатель:

35

|   |                       |
|---|-----------------------|
| тип                                       | A0A2-21-6             |
| мощность, кват                            | 0.8                   |
| рода тока                                 | трехфазный переменный |
| напряжение, в                             | 380 / 220             |
| 3. Скорость вращения разбивателя, об/мин. | от 295 до 555         |
| округлой оси                              | от 55 до 105          |

## 4. Габаритные размеры, мм:

|        |      |
|--------|------|
| длина  | 780  |
| ширина | 534  |
| высота | 1080 |

## 5. Масса, кг

257

Изготовитель: Киевское машиностроительное объединение „Киевпродмаш“

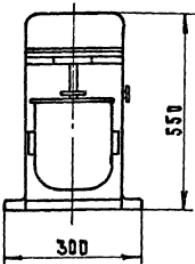
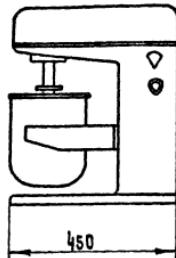
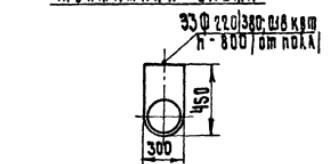
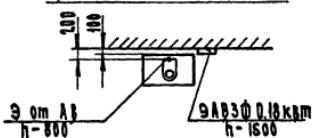
ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ  
МАШИНЫ КРЕПЛЯТСЯ К ПОЛУ ЧЕТЫРЬМЯ ДИКЕРНЫМИ ВОДАМИ М12.

ВЗБИВАЛЬНАЯ МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БИСКУИТНОЙ  
МАССЫ, КРЕМОВ, МАЙОНЕЗОВ, МУССОВ И САМБУКОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

МАШИНА СОСТОИТ ИЗ КОРПУСА, ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ С ВАРИАТОРНЫМ ШИ-  
ВОМ, ПЛАНЕТАРНОГО МЕХАНИЗМА, СМЕННЫХ ВЗБИВАТЕЛЕЙ И РЕЗЕРВУАРА.  
РЕГУЛИРОВАНИЕ ЧИСЛА ОБРОТОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ВРАЩЕНИЕМ МАХО-  
ЦИКА НА ПЕРЕДНЯЙ СТЕНКЕ КОРПУСА.

НА КРОНШТЕЙНЕ КОРПУСА УСТАНОВЛЯЕТСЯ РЕЗЕРВУАР. СВЕРХУ НА РЕЗЕРВУАР  
ОДВАРЯЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОНУХ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЙ РАЗБРЫЗГИВАНИЮ ПРО-  
ДУКТА ИЗ РЕЗЕРВУАРА. В КОРПУС ВМОНТИРОВАН ПАКЕТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

|  |             |        |      |        |
|--|-------------|--------|------|--------|
|  |             |        | 1978 | 27-0-2 |
| Наименование                             | Архипов     | Лих    |      |        |
| Г. инж. пр.                              | Логинов     | Лих    |      |        |
| рук. групп                               | Горбатова   | Лих    |      |        |
| Проверка                                 | Мироненкова | Лих    |      |        |
| Разработ.                                | Шеняева     | Лих    |      |        |
| Стало                                    | Лист        | Листов |      |        |
| Р  | 37          |        |      |        |
| ЦНИИЭЛ                                   |             |        |      |        |
| ПОПРОД - бытовых зданий                  |             |        |      |        |
| и публичных зданий                       |             |        |      |        |
| Министерства строительства и архитектуры |             |        |      |        |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

1. Емкость бачка, л 6
2. Частота вращения вибратора, об/мин: вокруг оси бачка 110÷200  
вокруг горизонтальной оси 370÷670
3. Изменение скоростей безупречное
4. Электродвигатель:  
типа АВ-062-4  
мощность, квт 0.18  
напряжение, в 220/380
5. Род тока трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм:  
длина 450  
ширина 300  
высота 550
7. Масса / не более /, кг 35

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения

Преобразник к мойтаму и установке:

1. Вибрационная машина устанавливается на столе.
2. Автоматический выключатель устанавливается на  
стене в месте, удобном для обслуживания.

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

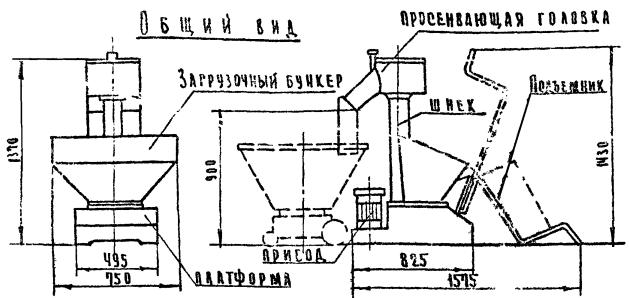
Машина состоит из следующих основных частей: корпуса, в верхней части которого смонтирован привод вибратора,

бачка, установленного на кронштейне и вибратора

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

|                            |            |         |      |        |  |
|----------------------------|------------|---------|------|--------|--|
|                            |            |         | 1978 | 27-0-2 |  |
| Наименование               | Арх.нр.    | Изм.нр. |      |        |  |
| Д.днил.нр.                 | Гравийного |         |      |        |  |
| Рук.нр.                    | Справок    |         |      |        |  |
| Проверка                   | Миронова   |         |      |        |  |
| Разработ.                  | Цымбала    |         |      |        |  |
|                            |            |         |      |        |  |
| Сталь                      | Лист       | Листов  |      |        |  |
| Р                          | 38         |         |      |        |  |
| Цилиндры                   |            |         |      |        |  |
| Пороги, выставки, заслонки |            |         |      |        |  |
| и трубы                    |            |         |      |        |  |
| Г. Николаев                |            |         |      |        |  |

МАШИНА  
МАКОГАБАРИТНАЯ ВИБРАЦИОННАЯ  
МВ-6

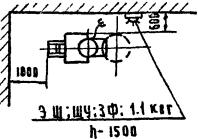


**ПРИМЕЧАНИЕ.** Подключение машины к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который устанавливается в месте, удобном для обслуживания и поставляется komplektno.

### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Процессор 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. Процессор состоит из платформы, бункера, вертикального шнека, просеивающей головки и привода. На загрузочном бункере монтируется предохранительная решетка, ограждающая доступ к подающей крыльчатке и подъемнику для подъема мешка с мукой. При работе на машине подъемник опускается в нижнее

положение, на него устанавливаются мешок и поднимается на нужную высоту, часть муки высыпается в загрузочный бункер, после чего процессор включается кнопкой "ЧПЧ" кнопочной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек, шнек перемещает ее к просеивающей головке, где она под действием центробежной силы проходит через отверстия в сите и с помощью скребков направляется к разгрузочной лотку. Проходя через магнитную ловушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

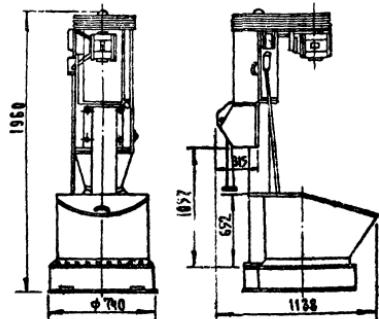
### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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 АДА2-21-Ч  
 мощность, кВт 1,1
8. Напряжение в 380/220
9. Род тока трехфазный переменный
10. Габаритные размеры, мм:  
 максимальная длина с опущенным подъемником 1515  
 длина 825  
 ширина 750  
 высота 1340  
 высота с поднятым подъемником 1430
11. Масса, кг 160

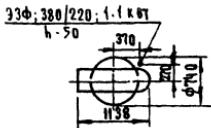
Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения

|               |            |           |      |        |                      |                  |
|---------------|------------|-----------|------|--------|----------------------|------------------|
|               |            |           | 1978 | 27-0-2 |                      |                  |
| Науч.тех.отв. | Афонин     | Афонин    |      |        | Стандар              | Лист             |
| ГАИИК.пра.    | Афонинкова | Афонинова |      |        | Р                    | 39               |
| Рук.группы    | Горбатова  | Горбатова |      |        | Документ             | ЦНИИЭЗ           |
| Проверка      | Миронова   | Миронова  |      |        | Торгово-промышленный | Институт         |
| Разработал    | Чибисов    | Чибисов   |      |        | Изобретений          | Инженерный центр |

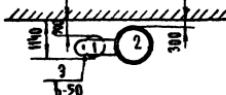
## Общий вид



## Монтажная схема



## Варианты размещения



## Кладовая

Монтажный проем 1 3  
600 × 2000 h=1500

## Кондитерский цех

2

## Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 125<sup>м</sup>

2. Электродвигатель:

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| тип АДА2-21.4         | мощность, квт 4.5               |
| напряжение, в 380/220 | рода тока ТРЕХФАЗНЫЙ НЕДЕМЕНСИО |

3. Габаритные размеры, мм:

|            |
|------------|
| длина 1138 |
|------------|

|             |
|-------------|
| ширина 1960 |
|-------------|

|           |
|-----------|
| высота 29 |
|-----------|

4. Масса, кг

Изготовитель: Киевское машино-  
строительное объединение „Киеввоздмаш“

1 - просеиватель

2 - дежа

## Требования к монтажу и установке:

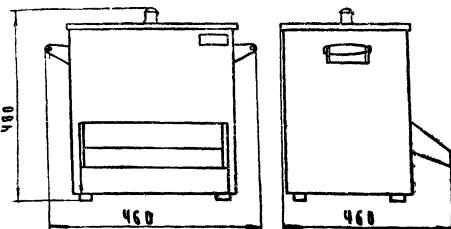
1. Машина крепится к полу анкерными болтами.
2. Щиток для намагничивания магнитов просеивателя установить в рабочем помещении.

Просеиватель "Пионер" предназначен для контрольного просеивания муки из нее ферромагнитных примесей. Основными узлами просеивателя являются: загрузочный бункер с крышкой и предохранительной решеткой, вертикальный шnek, просеивательная головка магнитный аппарат, привод. Работа просеивателя заканчивается в следующем: мука из мешков засыпается в бункер; спиральные лопасти питателя подают муку в окно

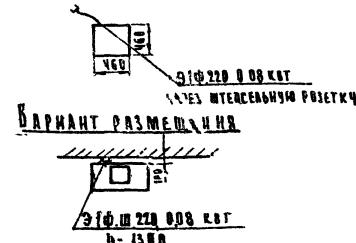
трубы, шнеком она подается в просеивательную головку, где сначала просеивается через цилиндрическое сито, а затем захватывается врачающимися вертикальными лопастями и отбрасывается центробежной силой на внешнее густое сито и просеивается вторично. Мука, прошедшая через оба сита, подается в канал, а оттуда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

|                         |            |        |      |            |  |
|-------------------------|------------|--------|------|------------|--|
|                         |            |        | 1978 | 27 - 0 - 2 |  |
| Испытатель              | Аронов     | Л.Н.   |      |            |  |
| Гальник.бр.             | Ильинская  | Зина.  |      |            |  |
| Рук.группы              | Горбатова  | Лид.   |      |            |  |
| Проверяла               | Миронюкова | Лид.   |      |            |  |
| Разработала             | Шеняева    | Лид.   |      |            |  |
| Стадия                  | Лист       | Листов |      |            |  |
| Р                       | 40         |        |      |            |  |
| Инициал                 |            |        |      |            |  |
| ПРОВОДЫ БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ  |            |        |      |            |  |
| ПУСТИТЕЛЬНЫХ КОМПЛЕКСОВ |            |        |      |            |  |
| г. Москва               |            |        |      |            |  |

## Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

|  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Производительность, кг/ч                    | 350                   |
| 2. Емкость загрузочного бункера, л             | 11                    |
| 3. Единовременная загрузка, кг                 | 8                     |
| 4. Площадь ситовой поверхности, м <sup>2</sup> | 0.14                  |
| 5. Электродвигатель:                           |                       |
| типа   | ДА16-12/4             |
| мощность, кВт                                  | 0.08                  |
| пол. тока                                      | однофазный переменный |
| напряжение, в                                  | 220                   |
| 6. Габаритные размеры, мм:                     |                       |
| длина  | 460                   |
| ширина   | 460                   |
| высота   | 480                   |
| 7. Масса, кг                                   | 23                    |

Примечание  
Вибросито устанавливается на стеке

Вибрационное сито предназначено для очистки муки и других сыпучих продуктов от посторонних примесей.

Вибросито состоит из наружного корпуса, рамы, загрузочного бункера и электрического привода. Сверху вибросито имеет сверху вильчатое отверстие, через которое заливается просеиваемый продукт.

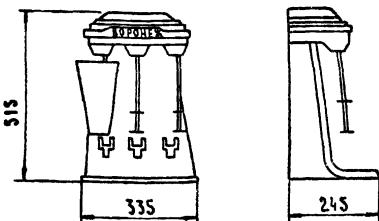
В нижней части имеется вырез, через который приводит выходной поток загрузочного бункера для осаждения пропущенного продукта.

В бункере установлено сито с металлической сеткой. Загрузочный бункер получает колебательное движение от однофазного электродвигателя. Вал привода колебательному движению бункера мука проносится вниз к вильчатому днищу. Абразивный производится кинетическим выделителем, смонтированным на стековой стенке наружного корпуса.

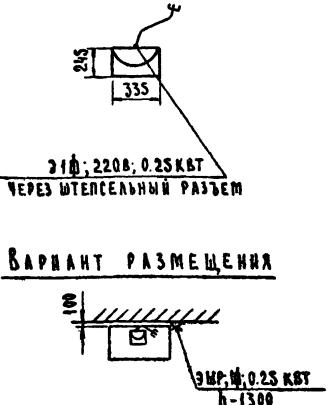
Изготовитель: Таллинский комбинат  
«ЭСТТОРГТЕХНИКА»

|             |                      |   |      |
|-------------|----------------------|---|------|
| 1978        | 27-0-2               | СИДИП   | Анет |
| Вибросито   | ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВЗ-350 | П   | 43   |
| И.А.НН.ВР-1 | И.Н.НН.ВР-1          | ЦНИИЭП  |      |
| О.И.ГР.ГР-1 | Г.Р.ГР-1             | Технол.-экспл. зданий<br>и технол.-техн. комплексов |      |
| Проверка    | Миронова             | Г.М.Миронова  |      |
| Разработка  | Горбатова            | Г.Горбатова   |      |

## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |    |  |                       |
|----|--|-----------------------|
| 1. | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ПОРЦ/Ч                                 | 100                   |
| 2. | ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ                                 | 0.25                  |
| 3. | РОД ТОКА   | ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 4. | НАПРЯЖЕНИЕ, В  | 220                   |
| 5. | РЕЖИМ РАБОТЫ ЧУТАНОВКИ-ПОВТОРНО-КРАТКОВРЕМЕННЫЙ ВРЕМЯ, МИН |                       |
|    | РАБОТЫ   | 1÷1.5                 |
|    | ПЕРЕРЫВА   | 3÷3.5                 |
| 6. | ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                                    |                       |
|    | ДЛИНА  | 335                   |
|    | ШИРИНА   | 245                   |
|    | ВЫСОТА   | 515                   |
| 7. | МАССА, КГ  | 25                    |

Изготовитель: г. Воронеж

## ПРИМЕЧАНИЕ.

СМЕСТЕЛЬНАЯ ЧТАНОВКА, ВОРОНЕЖ ЧТАНАВЛЯЕТСЯ НА ПРИЛАВ-  
КАХ ИЛИ БУФЕТНЫХ СТОЙКАХ БЕЗ ЗАКРЕПЛЕНИЯ.

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

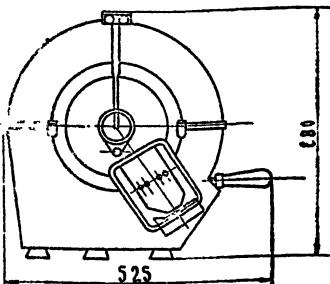
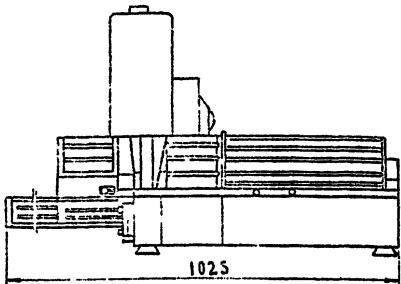
Электродвигатели имеют удлиненные валы, на концах которых насажены крыльчатки и отбойные кольца. Переключение скоростей вращения электродвигателей производится переключателями, расположеннымными под крышкой основания. Для каждого двигателя предусмотрен отдельный переключатель.

ДЛЯ УСТАНОВКИ И УДЕРЖИВАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЕГАКАНОВ ПРЕДУ-  
СМОТРЕНЫ ВЕРХНИЕ И НИЖНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКОБЫ.

При установке стакана на станок происходит замыкание резчажного выключателя и двигатель приходит во вращение. Рычаги выключателей одновременно способствуют удержанию стаканов.

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  | 1978                                   | 27-0-2   |
| НАЧАЛ ОТДЕЛА<br>Г. КИК. ПО<br>УЗК. ГРУППЫ | АРОНОВ<br>Н.Г.<br>ПОГАНЬКОВА<br>Г.Р.<br>ПОГАЛОВА<br>Г.Р. | СМЕСИТЕЛЬНАЯ<br>УСТАНОВКА<br>"ВОРОНЕЖ" | СТАДИЯ<br>Ф<br>ЧИНИЙ<br>ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>ПУРГИЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>Г. МОСКВА |
| ПРОВЕРКА<br>РАЗРАБОТКА                    | ПРОВЕРКА<br>МИРОНОВА<br>Н.И.<br>ЦЫМБАЛ<br>Л.И.С.         |  | АИСТ<br>42   |
|   |  |  | Листов   |

## ВЕЧИКИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### **ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ**



ПРИМЕЧАНИЕ. ХЛЕБОРЕЗКА УСТАНАВЛЯЕТСЯ НА СТОЛЕ БЕЗ ЗАКРЕПЛЕНИЯ.

Хлеборезка предназначена для нарезания хлеба в предприятиях общественного питания. Машина состоит из следующих узлов: корпуса реза, электродвигателя, противовеса с планетарным механизмом и дисковым ножом, приемного лотка, каретки, механизма регулировки толщины реза, механизма заточки ножа, скребков для очистки ножа, защитной решетки. Хлеборезка приводится в движение электродвигателем. Кнопки "пуск" и "стоп" находятся на лицевой стороне корпуса. Магнитный пускатель смонтирован в корпусе машины.

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

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |         |
|--|---------|
| 1. КОЛИЧЕСТВО ОТРЕЗАЛЬНЫХ КУСКОВ В ЖИЛ | 187     |
| 2. РАЗМЕР НАРЕЗАННОГО ХЛЕБА, ММ        | ISO 91  |
| 3. ТОЛЩИНА ОТРЕЗАЛЬНЫХ КУСКОВ, ММ      | 5 ± 2   |
| 4. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:                   |         |
| ТИП                                    | АД-2    |
| МОЩНОСТЬ, КВт                          | 0,27    |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В                          | 220/380 |
| РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ         |         |
| 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ.             |         |
| ДЛИНА                                  | 1025    |
| ШИРИНА                                 | 525     |
| ВЫСОТА                                 | 680     |
| 6. Масса кг                            | 75      |

ИЗГОТОВЛЕНИЕ: КИБАРДАЙСКИЙ ЗАВОД  
ПЕРГОВОГО БУБРУДЗАНИЯ.

Для закрепления хлеба служит каретка с пружиной в виде изогнутых пла, под действием пружины закрываемыеся хлеб. Нарезание ломти хлеба производится за временный якорь.

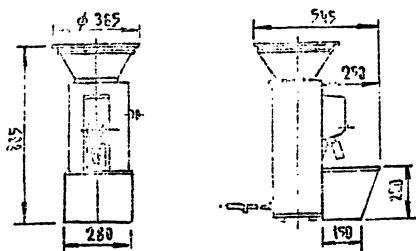
|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| СИНЕМЕДИАПОЛС                       | 46-       |
| СЛУЖБА РЕГИОНА                      | Челябинск |
| ПРИСПОВОДСТВО                       | Челябинск |
| ПРОДАЯЩИЙ ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ | Челябинск |

1978 27-0-2

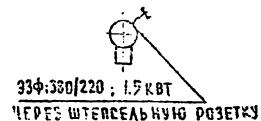
~~KAESO PESK  
MPX - 180 B~~

| КЛАСС  | Лист | Номер |
|--------|------|-------|
| Р      | 43   |       |
| ЦНИИЭП |      |       |

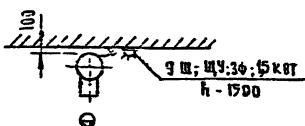
## Общий вид



## Монтажная схема



## Вариант размещения



## Требования к монтажу и установке:

1. МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ПРИЛАВКЕ ИЛИ НА СВЕДОЛЬНОЙ ПОДСТАВКЕ
2. ВСАКАЮЩЕНИЕ КОФЕМОДАКИ К СИЛОВОЙ СЕТИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ С ПОМОЩЬЮ ШТЕПСЕЛЬНОГО РАЗЪЕМА ОТ ЩАТА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, КОТОРЫЙ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ЭКСПЛЕКТНО И УСТАНАВЛИВАЕТСЯ ВБЛАНЗИ КОФЕМОДАКИ
3. ЗАГРУЗОЧНЫЙ БУНКЕР ЕМКОСТЬЮ 5КГ И ПОДСТАВКА ВОСТАВЛЯЮТСЯ ПО ТРЕБОВАНИЮ ЗАКАЗЧИКА.

МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РАЗМОЛА КОФЕ В ПРИСУТСТВИИ ПОКУПАТЕЛЕЙ С МАГАЗИНАХ С СУТОЧНОЙ ПРОДАЖЕЙ МОЛОДОГО КОФЕ НЕ МЕНЕЕ 150 КГ. МАШИНА СОСТОИТ ИЗ КОРПУСА, ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, МЕХАНИЗМА РЕГУЛИРОВКИ ЗАСОРА МЕЖДУ ЖЕРНОВАМИ, БУНКЕРА, ТРУБЫ, ВИБРАТОРА ДЛЯ ВЫГРУЗКИ ИЗМЕЛЬЧЕННОГО КОФЕ И ПЛАНКИ ЗАЖИМА ПАКЕТА В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КОРПУСА УСТАНОВЛЕН БУНКЕР, В ГОРОДОВИНЕ КОТОРОГО ИМЕЕТСЯ ПОСТОЯННЫЙ МАГНИТ ДЛЯ УЛАВЛИВАНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЧАСТИЦ. МАГНИТНЫЙ ПУСКАТЕЛЬ ВСТРОЕН В МАШИНУ.

Нажатием кнопки „ПУСК“ ВКЛЮЧАЮТ МАШИНУ. КОФЕ ИЗ БУНКЕРА СМОТОРОМ ПОСТУПАЕТ В ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ЖЕРНОВАМИ И ИЗМЕЛЬЧАТЕЛЕМ. ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ КОФЕ АДГЕТАКАМИ ВРАЩАЮЩЕРСЯ ДИСКА ВЫБРАСЫВАЕТСЯ В ТРУБУ ДЛЯ ВЫГРУЗКИ, КОТОРАЯ ВИБРИРУЕТ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОВИБРАТОРА ИЗ ТРУБЫ ВЫГРУЗКИ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ КОФЕ ПОСТУПАЕТ В ПАКЕТ ИЛИ ПРИМЕННЫЙ БУНКЕР.

## Техническая характеристика

1. Продуктивность при максимальном измельчении, кг 60
2. Время размола горячего кофе на 100-200 г, с 10±15
3. Откачки не в весе загруженного и молодого кофе при дозе 100-200 г при дозе 1 кг, г нет
4. Электродвигатель:
 

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| тип                     | АД42-22-4             |
| мощность, квт           | 1.5                   |
| число оборотов, об/мин. | 1420                  |
| напряжение, в           | 380/220               |
| ток                     | трехфазный переменный |
5. Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью:
 

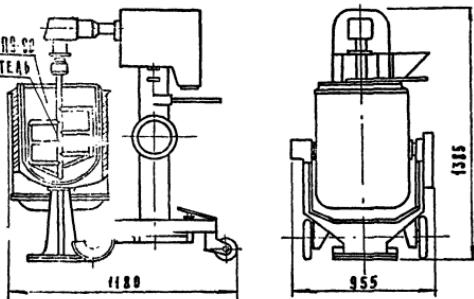
|        |     |
|--------|-----|
| длина  | 545 |
| ширина | 365 |
| высота | 865 |
6. Масса, кг 55

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения

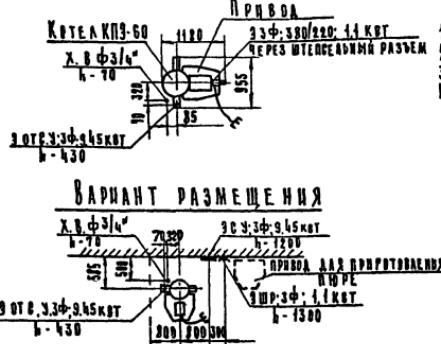
|                |             |       |      |          |  |
|----------------|-------------|-------|------|----------|--|
|                |             |       | 1978 | 27 - 0-2 |  |
| изобретенем    | АРОНОВ      | Л.Н.  |      |          |  |
| главн.пр.      | ИГОЛЬНИКОВА | Л.Н.  |      |          |  |
| рук.группы     | Горбатова   | Л.Н.  |      |          |  |
| проверена      | Михайлова   | Л.Н.  |      |          |  |
| разработана    | Романова    | Л.Н.  |      |          |  |
|                |             |       |      |          |  |
| сталь          | алст        | алсбс |      |          |  |
| р. 1 44        |             |       |      |          |  |
| И.И.И.Э.2      |             |       |      |          |  |
| Поставщик      |             |       |      |          |  |
| И.Т.Ч.С.С.К.С. |             |       |      |          |  |
| р. К.оз.       |             |       |      |          |  |

Кофемолка  
МИК-60

# Общий вид



# Монтажная схема



# Техническая характеристика

|   |            |
|---|------------|
| 1. Производительность, кг/ч                 | 55-50      |
| 2. Установочная мощность ведущая, кВт       | 10.55      |
| 3. Число оборотов измельчителя, об/мин.     | 170        |
| 4. Котел КП9-60                             |            |
| полезная емкость, л                         | 60         |
| рабочее давление в пароводяной рубашке, атм | 0.04       |
| установочная мощность, кВт                  |            |
| напряжение, в                               | 9.65       |
| 5. Электродвигатель привода:                |            |
| типа  | АОД 9-91-1 |
| мощность, кВт                               | 1          |
| число оборотов, об/мин                      | 1400       |
| напряжение, в                               | 380/220    |
| 6. Габаритные размеры привода, мм:          |            |
| длина                                       | 585        |
| ширина                                      | 862        |
| высота                                      | 1385       |
| 7. Габаритные размеры котла, мм:            |            |
| длина                                       | 955        |
| ширина                                      | 640        |
| высота                                      | 4100       |
| 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        |

## Требования к монтажу и установке:

1. Котел крепится к полу тремя фундаментными болтами;
2. Предусмотреть площадь для подкатки при размещении привода для приводовления.

Машина предназначена для барки очищенно картофеля, размельчения и измельчения картофеля с компонентами измельчения картофельного пюре.

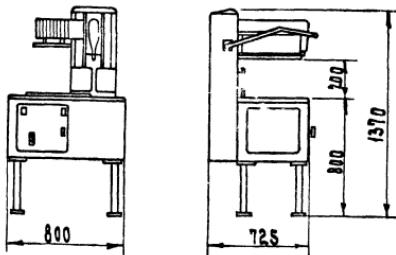
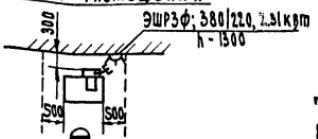
Машина состоит из двух независимых агрегатов - котла пищеварочного электрического КП9-60 и привода для измельчения пюре. Привод для размельчения картофеля и измельчения пюре состоит из трехколесной тележки, телескопической ходовой схемой механизмом подъема привода, ролики измельчения и измельчения. Тележка смонтирована на одном поворотном колесе в двух колесах на неподвижных осях, что обеспечивает необходимую маневренность машины.

Машина работает следующим образом. После доведения картофеля до готовности, тележка привод в звуковом виде подается и фиксируется к котлу. С котла снимается крышка, в картофельную массу вставляется измельчитель, который соединяется с ее роторальным блоком привода. После этого котел закрывается специальной крышкой, привод включается через штепсельный разъем в звуковом виде и производится измельчение картофеля. Спустя 2,5 минуты после начала работы машины через люк специальной крышки занавиваются компоненты согласно рецептуре. После окончания работы измельчитель снимается и тележка привода откатывается в сторону.

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения.

|                         |           |              |              |
|-------------------------|-----------|--------------|--------------|
| 1978                    | 27-0-2    | СТАДИЯ       | ЛИЧЕСКАРТОВО |
| Г.Д.Н.Ж. П.И.ГОЛЫХИКОВА | Ильин     | Р            | 45           |
| Д.С.ГРУДКОВА ГОРБАЧЕВА  | Горбачева | Д            | 45           |
| И.РОВЕЧКА МИХАИЛОВА     | Михайлова | И.Ровечка    | 45           |
| Д.РАЗРАБОТКА ШЕСКАЕВА   | Шескаев   | Д.Разработка | 45           |

Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60  
ЦНИИЭП  
П.Горбачёва - инженер  
И.Ровечка - инженер  
Д.Шескаев - инженер

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

Машина предназначена для резки стандартных замороженных бескостных блоков рыбного филе, субпродуктов и мяса в предприятиях торговли и рабочего места продавца или в подсобном помещении.

Машина состоит из корпуса, представляющего собой литую полую коробку, установленную на четырех опорах, которые регулируются по высоте. К корпусу машины крепится колонка, которая является направляющей для ползуна с ножом. В корпусе смонтирован привод машины. Рабочая поверхность корпуса - стол представляет собой гладкую поверхность из нержавеющей стали, покрытую легкоубъемной пластмассовой пластиной - марзаном.

Для обеспечения гигиенической работы машина оборудована качающимся предохранительным щитком, укрепленным на колонке. На передней панели корпуса расположены автоматический выключатель и кнопки для ручного включения машины.

Работа машины. Продукт укладывается на стол плотную к упорам.

Двумя руками оператор одновременно нажимает на кнопки, при этом ползун с ножом, плавно опускаясь, производит рез.

Техническая характеристика

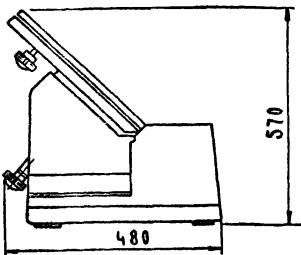
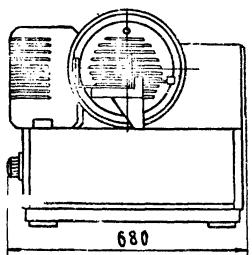
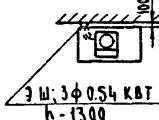
1. Максимальная высота разрезаемого продукта, мм 150
2. Максимальная ширина разрезаемого продукта, мм 380
3. Производительность, резов/мин/не менее/ 10
4. Ход ползуна, мм 200
5. Средняя скорость ползуна, м/с 0.1
6. Электродвигатель:

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| типа                           | ЭД-1000 |
| мощность, кВт                  | 2.2     |
| род тока трехфазный переменный |         |
| напряжение в                   | 380/220 |
| 7. Установочная мощность, кВт  | 2.31    |
| 8. Габаритные размеры, мм:     |         |
| длина                          | 800     |
| ширина                         | 725     |
| высота                         | 1370    |
| 9. Масса, кг                   | 360     |

Изготовитель: Порядковский завод  
торгового машиностроения

|             |           |      |      |        |   |
|-------------|-----------|------|------|--------|---|
|             |           |      | 1978 | 27-0-2 |   |
| Наим.тех.сп | Аронов    | Л.Н. |      |        | Чтисл. листов   |
| главн.пр.   | Ильинская | Л.Н. |      |        | Р. 46   |
| рук.групп   | Сорбатова | Л.Г. |      |        | Чинизэп   |
| прор.групп  | Ильинская | Л.Н. |      |        | Портово-сыроваренные<br>и мясные консервации<br>г. Москва |
| разработчик | Ильинская | Л.Н. |      |        |   |

Машина для резки  
замороженных продуктов  
МРЗП

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯПРИМЕЧАНИЕ.

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 (150×150). Лоток универсальный служит для направления товара под углом к плоскости ножа.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

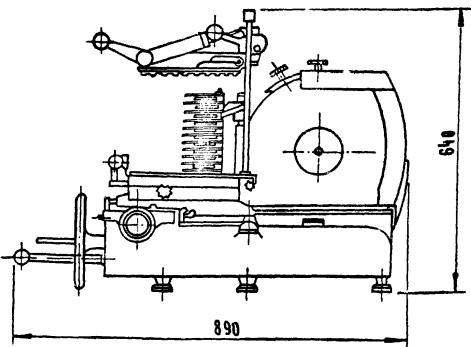
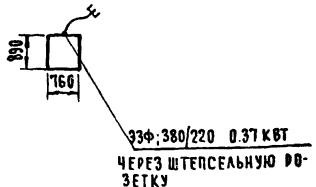
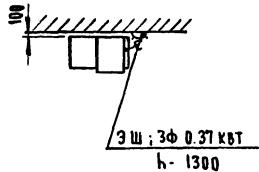
1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, РЕЗ/МИН 45
2. ДИАМЕТР НОЖА, ММ 300
3. ЧИСЛО ОБОРОТОВ НОЖА, ОБ/МИН 390
4. ХОД КАРЕТКИ, ММ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ 0,15
5. ТОЛЩИНА РЕЗА, ММ 0÷15
6. ПРЕДЕЛЬНОЕ СЕЧЕНИЕ НАРЕЗАЕМОГО ПРОДУКТА, ММ 150×150
7. УГОЛ НАРЕЗАНИЯ ПРОДУКТА, ГРАД. ОТ 30 ДО 90
8. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 0,54
9. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
10. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
11. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

|        |     |
|--------|-----|
| ДЛИНА  | 680 |
| ШИРИНА | 480 |
| ВЫСОТА | 570 |

12. МАССА, КГ 50

ИЗГОТОВЛЕНИЕ: КАЛИНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

|                         |           |        |      |        |
|-------------------------|-----------|--------|------|--------|
|                         |           |        | 1978 | 27-0-2 |
| НАЧ. ТЕХ. ОДИЛ          | Аронов    | —      |      |        |
| ГЛ. ИНЖ. ПР.            | Ильинкова | —      |      |        |
| РУК. ГРУППЫ             | Оргбатова | —      |      |        |
| ПРОВЕРКА                | Миронова  | —      |      |        |
| РАЗРАБОТКА              | Цымбала   | —      |      |        |
| СТАДИЯ                  | Лист      | Листов |      |        |
| Р                       | 47        |        |      |        |
| ЦНИИЭП                  |           |        |      |        |
| ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ  |           |        |      |        |
| И ТУРБОСТЕКСТКОМПЛЕКСОВ |           |        |      |        |
| Г. МОСКВА               |           |        |      |        |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, рез/мин 45
  2. Диаметр ножа, мм, не более 370±5
  3. Число оборотов ножа, об/мин. 226±15
  4. Толщина реза, мм от 0.5 до 6  
Интервалом через 0.6
  5. Угол нарезки продукта под любым углом в пределах 45°
  6. Максимальный ход зажимного устройства, мм 220
  7. Предельные размеры сечения нарезаемых продуктов, мм 160×200
  8. Установленная мощность, кВт 0.37
  9. Род тока - трехфазный переменный
  10. Напряжение, В 380/220
  11. Габаритные размеры, мм, не более
- |        |     |
|--------|-----|
| ДЛИНА  | 890 |
| ШИРИНА | 760 |
| ВЫСОТА | 640 |
|        | 115 |

12. Масса, кг

Изготовитель: КАЛНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНСТВОПРОЕКТА

ПРИМЕЧАНИЕ

Машина для резки гастрономии устанавливается на столе

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

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

|               |                  |        |
|---------------|------------------|--------|
| Изготовитель  | АРДНОВ           | дата - |
| Г. и и м. пр. | ИГОРЬ НИКОЛАЕВИЧ | дата - |
| рук. группы   | ПРВАТОВА         | дата - |
| проверка      | МИРОНОСОВА       | дата - |

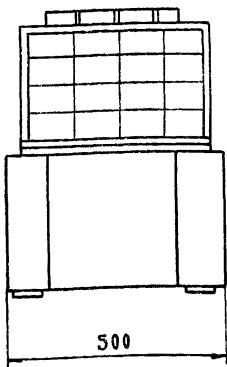
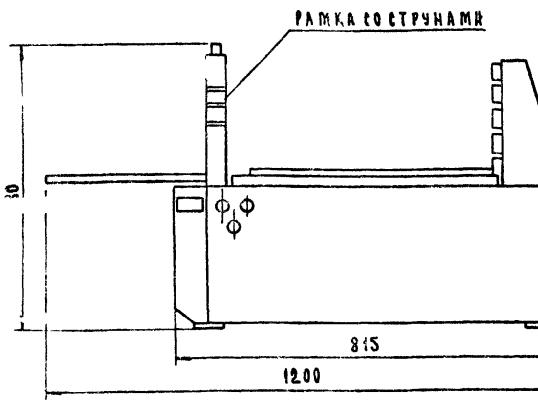
1978 27-0-2

Машина  
для резки гастрономии  
МРГУ - 370

|          |      |        |
|----------|------|--------|
| стальная | лист | листов |
| р        | 48   |        |
| ЦНИИЭП   |      |        |

торгово-бытовых зданий  
и туристических комплексов  
г. Москва

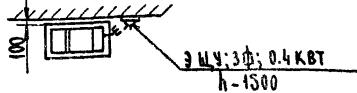
### Общий вид



### Монтажная схема



### Вариант размещения



### Требования к монтажу и установке:

1. Машины настене устанавливают электрощит с штепсельной розеткой и автоматическим выключателем.

2. 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, смонтированных на сварном каркасе.

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

### Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 375
2. Ход ползуна, мм 550
3. Время рабочего хода, с 120
4. Время полного цикла, с 240
5. Скорость перемещения ползуна, мм/с 4.07
6. Электродвигатель:

типа АОА-22-4  
мощность, квт 0.4  
напряжение, в 380/220  
род тока трехфазный переменный

### 7. Габаритные размеры, мм:

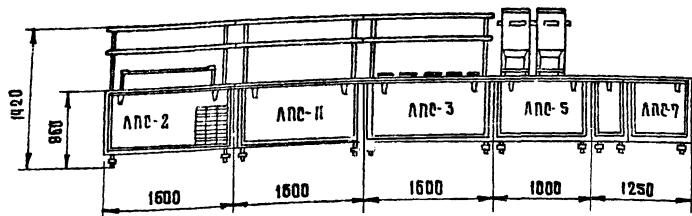
|                |      |
|----------------|------|
| длина          | 815  |
| длина с лотком | 1200 |
| ширина         | 500  |
| высота         | 680  |

### 8. Масса, кг

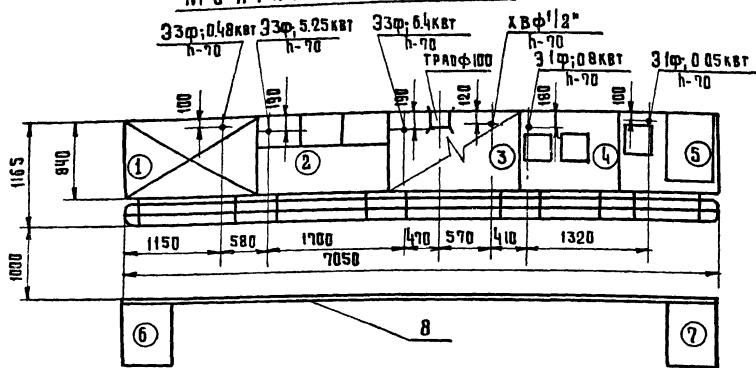
Изготовитель: Перовский завод  
торгового машиностроения.

|  |            |      |        |
|--|------------|------|--------|
| Изготоителем   | АРОНОВ     | 1978 | 27-0-2 |
| ГЛ. ИНЖ. ПР.   | ИГОЛНИКОВА |      |        |
| РУК. ГРУППЫ  | ГОРБАТОВА  |      |        |
| ПРОВЕРКА   | МИРОНОВА   |      |        |
| РАЗРАБОТКА   | ШИМБАЛ     |      |        |
| Стандартизация   | Р-49       |      |        |
| ЦНИИЭП   |            |      |        |
| Торгово-бытовых зданий<br>и промышленных комплексов<br>г. Москва |            |      |        |

## Общий вид



## Монтажная схема



### **Примечание.**

**БАРЬЕР-ЛПС-8Б поставляется по особому  
заказу за отдельную плату.**

## ВАРИАНТ Б

- 1 АЛС-2 ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ И СЛАДКИХ БЛЮД  
 2 АЛС-11 ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД  
 3 АЛС-3 ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД  
 4 АЛС-5 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ  
 5 АЛС-7 ПРИЛАВОК-КАССА  
 6 АЛС-1 ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ  
 7 АЛС-6 ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ  
 8 АЛС-8Б БАРВЕР (ДЛИНА 6820)

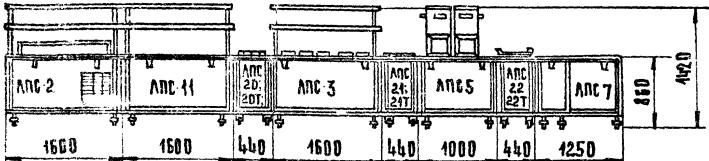
## Техническая характеристика

|                           |            |                 |
|---------------------------|------------|-----------------|
| 1 Мощность, квт           |            | 12.98           |
| 2 Род тока                | ТРЕХФАЗНЫЙ | ПЕРЕМЕННЫЙ      |
| 3 Напряжение, в           |            | 220 ИЛИ 380/220 |
| 4 Габаритные размеры, мм: |            |                 |
| длина                     |            | пред            |
| ширина                    |            | 1165            |
| высота                    |            | 1420            |
| 5 Масса, кг               |            | 1133            |

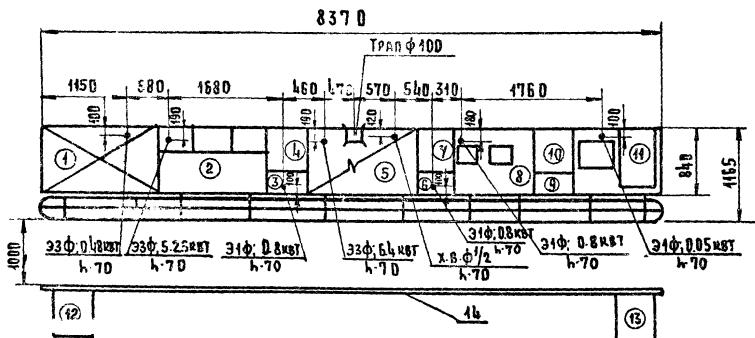
**Изготовитель: Харьковский завод торгового  
машиностроения**

|               |                  |                         |   |        |
|---------------|------------------|-------------------------|---|--------|
|               |                  |                         | 1978  | 27-0-2 |
| НАЧАЛТЕ ОДА   | АРОНОВ           | <i>аронов</i>           | Линия прилавков   |        |
| ГЛАВНЫЙ ОРГАН | ИГОРЬ НИКОЛАЕВИЧ | <i>игорь николаевич</i> | стадия лист   |        |
| ПОДКРЫПКА     | ДЕБАТОВА         | <i>дебатова</i>         | P   | 50     |
| ПРОВЕРКА      | МИХАИЛОВА        | <i>михайлова</i>        | ЧННЭП   |        |
| РАЗРАБОТКА    | ДЕБАТОВА         | <i>дебатова</i>         | торгово-бытовые здания<br>культурских комплексов<br>г. москвы |        |

Общий вид



Монтажная схема



Примечания:

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

**Вариант БТ**

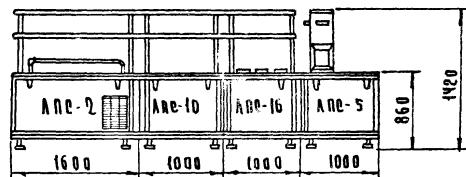
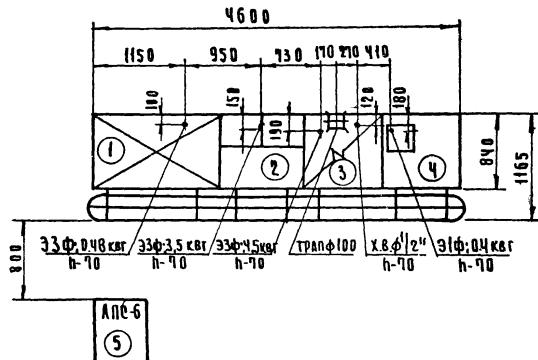
- 1 АПС-2 - ПРИЛАВОК ДЛЯ ХЛОДНЫХ И СЛАДКИХ БЛЮД
- 2 АПС-11 - ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ Й БЛЮД
- 3 АПС-20 - ПРИЛАВОК С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК
- 4 АПС-20Т-ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК
- 5 АПС-3 - ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ Й БЛЮД ЕМКОСТЬЮ 110Л
- 6 АПС-21 ПРИЛАВОК С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК
- 7 АПС-21Т ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК
- 8 АПС-5 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
- 9 АПС-22 ПРИЛАВОК С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК
- 10 АПС-22Т ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК
- 11 АПС-7 - ПРИЛАВОК - КАССА
- 12 АПС-23Т-ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ - 2 шт
- 13 АПС-6 ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ
- 14 АПС-86Т- БАРЬЕР (длина 8160)

**Техническая характеристика**

1. Мощность, кВт 44.58
2. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
3. Напряжение, в 220/240 220/380
4. Габаритные размеры, мм:
  - ДЛИНА 8370
  - ШИРИНА 1165
  - ВЫСОТА 1420
  - 5. МАССА, кг 1440

Изготовитель: Харьковский завод торгового  
машиностроения

|              |             |                            |        |
|--------------|-------------|----------------------------|--------|
| Наименование | Архонов     | 1978                       | 27-0-2 |
| Г/и инж-п    | Ильинникова |                            |        |
| Рук. группой | Горбатова   |                            |        |
| Проверил     | Мирошникова |                            |        |
| Разработал   | Горбатова   |                            |        |
|              |             | Стадия                     | Лист   |
|              |             | Р                          | 51     |
|              |             | ЦНИИЭП                     |        |
|              |             | торгово-бытовых зданий     |        |
|              |             | и туристических комплексов |        |
|              |             | г. Москва                  |        |

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ Г

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

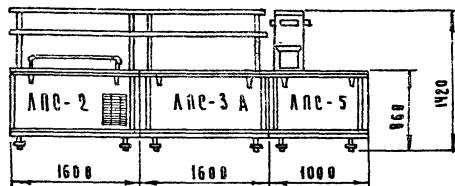
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Мощность, кВт          | 0.88                  |
| 2. Род тока               | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 3. Напряжение, в          | 220 или 380/220       |
| 4. Габаритные размеры, мм |                       |
| длина                     | 4600                  |
| ширина                    | 1165                  |
| высота                    | 1420                  |
| 5. Масса, кг              | 795                   |

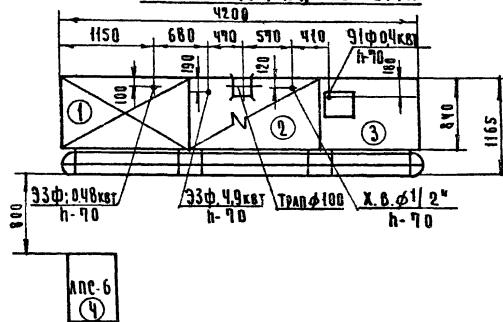
Изготовитель: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТЕРМОВОГО  
МАШИНОСТРОЕНИЯ.

|               |           |      |        |  |      |        |
|---------------|-----------|------|--------|--|------|--------|
| Наим. отд.    | Аронов    | 1978 | 27-0-2 | стакан   | лист | листов |
| Гл. инж. пр-я | Игнащенко |      |        |  |      |        |
| Рук. группой  | Горбатова |      |        |  |      |        |
| Проверка      | Миронова  |      |        |  |      |        |
| Разработка    | Горбатова |      |        |  |      |        |
|               |           |      |        | ЦНИИЭП   |      |        |
|               |           |      |        | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ |      |        |
|               |           |      |        | г. Днепропетровск                                    |      |        |

### Общий вид



## Монтажная схема



## ВАРИАНТ 1

- 1 АПС-2 ПРИЛАВОК ДЛЯ ХЛОДНЫХ И СЫРЬЕВЫХ БЛЮД
  - 2 АПС-3 ПРИЛАВОК-МАРМИНД ДЛЯ II БЛЮД
  - 3 АПС-5 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
  - 4 АПС-6 ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОВОВЫХ ПРИБОРОВ

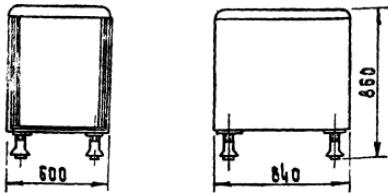
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Мощность, кВт          | 5,78                  |
| 2. Род тока               | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 3. Напряжение, в          | 220 ИЛИ 380/220       |
| 4 Габаритные размеры, мм: |                       |
| ДЛЯННА                    | 4200                  |
| ШИРИНА                    | 1165                  |
| ВЫСОТА                    | 1420                  |
| 5 МАССА, кг.              | 915                   |

**Изготовитель: Харьковский завод торгового  
машиностроения.**

|                 |             |           |  |        |
|-----------------|-------------|-----------|--|--------|
|                 |             |           | 1978   | 27-0-2 |
| Наим. тех. вида | АРДИНОВ     | Люб-      | Стадия   | Лист   |
| Гл. инж. пр-я   | ИГОЛЬНИКЕВА | Союз      | P  | Листов |
| Числ. группы    | ВОРОБЬЕВА   | Л.        | 53   |        |
| Проверена       | МИХАИЛОВА   | Михаил    | ЦНИИЭП   |        |
| Разработана     | ГОРБАЧЕВА   | Горбачева | Продгорн-Балтбозыв. здание<br>в туристических комплексах |        |
|                 |             | Фр.       | г. Микеевка  |        |
|                 |             |           |  |        |

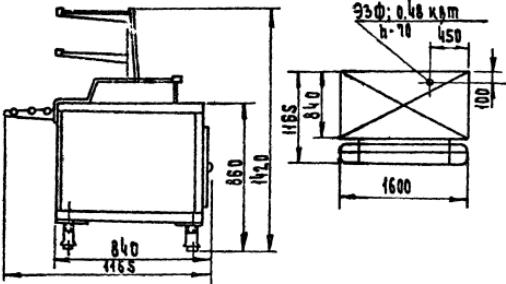
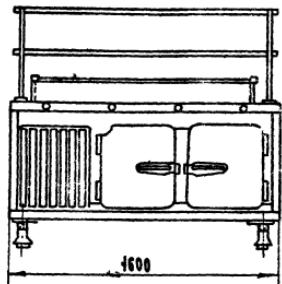
## Официальный сайт



Приладок АПС-1 предназначен для подибров. Конструкция приладка бескаркасная: на деревянной раме установленной на регулируемых по высоте ножках крепятся стальные боковины и облицовка.

Сверху прилавок покрыт столом, изготовленным из керамающей стали. Внутри прилавка имеются поддоны, которые служат для размещения запасных подносов.

## ОГЛАШЕНИЕ



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

Прилагают к состоянию из следующих основных частей: охлаждаемой аккумуляционной панты-внешней, хододиабетического шкафа, машинного отделения и неохлаждаемой витрины. В машинном отделении смонтирован хододиабетический агрегат, автоматический выключатель и магнитный пускатель. Температура охлаждаемого шкафа регулируется автоматически с помощью терморегулятора ТР-1.

## Техническая характеристика

## Прилагок для подкосов АПС-1

#### 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

|        |     |
|--------|-----|
| ДАИНА  | 600 |
| ШИРИНА | 840 |
| ВЫСОТА | 860 |
| КГ     | 52  |

2 Meera, KG

|  |                 |
|--|-----------------|
| Прилавок для холодных в салдовых фанеров                             |                 |
| Объем охлаждаемого шкафа, м <sup>3</sup>                             | 0,3             |
| Площадь охлаждаемой витрины, м <sup>2</sup>                          | 0,8             |
| Рабочие температуры при температуре<br>окружающего воздуха +32°C, °C |                 |
| на аккумуляционной плитке  | -12...-14       |
| в витрине, на уровне 30 мм от плиты                                  | +6...+8         |
| на средней полке шкафа   | +3...+5         |
| Холодильный агрегат  | 80...0,7        |
| Установочная мощность, кВт   | 0,48            |
| Напряжение, В  | 220 или 380/220 |
| Род тока трехфазный переменный                                       |                 |
| Габаритные размеры, мм:  |                 |

#### 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

|                 |      |
|-----------------|------|
| ДАЧНА<br>ШИРИНА | 1600 |
| ВЫСОТА          | 1165 |
|                 | 1420 |
| , КГ            | 300  |

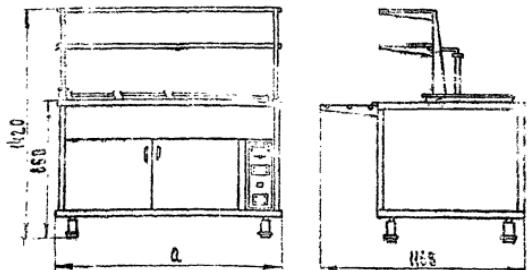
6. Massa, KR

1978

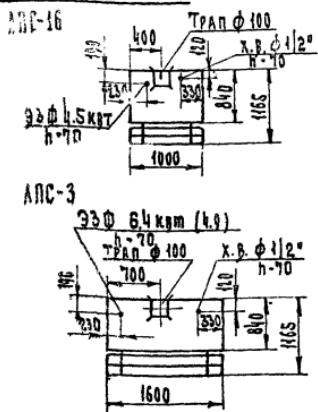
27 - 0 - 2

|                             |                                     |     |                               |                      |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----|-------------------------------|----------------------|
|                             |                                     |     | 1978                          | 27-0-2               |
| ПАТЕНТСТАТУС<br>на 01.01.80 | ДРОЖИМОВ<br>Константина Николаевича | ЛНР | ПРИЛАДОК ДЛЯ ПОДНОСЕНИЯ АПС-1 | СТАДИЯ АКЦИИ<br>Р 54 |

## Общий вид



## Монтажная схема



### Примечание.

Возможно несткое подсоединение канализационного патрубка к магистрали.  
Высота вывода канализационного патрубка 1100 мм.

Прилавки-мармиты предназначены для кратковременного хранения  
шторных блоков в мармитницах в горячем состоянии и негорючих блоков в теп-  
ловом шкафу в противнях, а также для их раздачи потребителя.

Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины, рампы и направ-  
ляющих с кронштейнами. Конструкция мармита бескаркасная, к сварному  
соединению крепятся облицовки, верху мармита накрыт столом, в гнезда ко-  
торого вставляются мармитницы. В верхней части мармита монтируется па-  
ровой поддон, в средней-тепловой шкаф, обогреваемый ТЭНами, в нижней-ла-  
ргогерметик и питательная коробка. Витрина состоит из двух полок.

Нижняя полка выполнена в виде рампы с установленными в  
нее ТЭНами.

Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматичес-  
ки при помощи термореле.

## Техническая характеристика

Прилавки-мармиты для шторных блоков АЛР-3 АЛР-2А АЛР-1С

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| 1. Общая ёмкость, л                                      | 110        | 60         |
| 2. Количество мармитниц<br>ёмкостью 5 л                  | 8          | 6          |
| ёмкостью 12 л  | 1          | 2          |
| ёмкостью 25 л  | 5          | 4          |
| 3. Объём теплоизолированного шкафа, м <sup>3</sup>       | 0,2        | 0,15       |
| 4. Рабочая температура, °С<br>в теплоизолированном шкафу | 60         | 60         |
| в мармитницах  | 80         | 80         |
| под рампой   | 55-65      | 55-65      |
| 5. Установленная мощность<br>прилавка с рампой, кВт      | 6,4        | 4,5        |
| 6. Установленная мощность АЛР-3-А, кВт                   | 4,9        |            |
| напряжение, В  | 220        | 380        |
| род тока   | трехфазный | переменный |

### Габаритные размеры, мм:

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| длина "а"              | 1600 | 1000 |
| ширина                 | 840  | 840  |
| ширина с направляющими | 1165 | 1165 |
| высота                 | 860  | 860  |
| высота с витриной      | 1420 | 1420 |

### Масса, кг

250 190

|              |           |      |        |            |            |
|--------------|-----------|------|--------|------------|------------|
| наименование | алгоритм  | 1978 | 27-0-2 | сталин     | автомат    |
| должн. пр.   | Ильинская |      |        | P          | 55         |
| рук. групп   | Сорбатова |      |        | теплоизол. | теплоизол. |
| роверка      | Миронова  |      |        | теплоизол. | теплоизол. |
| изделие      | Панкова   |      |        | теплоизол. | теплоизол. |

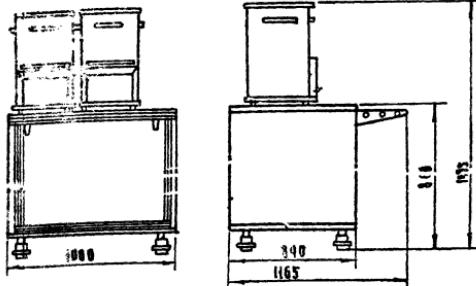
Прилавки-мармиты  
для шторных блоков

АЛР-3; АЛР-16 | лист 6

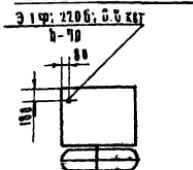
сталин

автомат

### ОБЩИЙ ВИД



### Монтажная схема



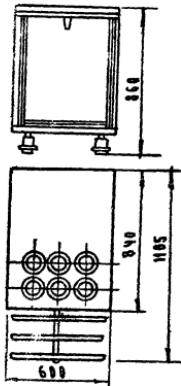
**ПРИМЕЧАНИЕ.**  
TERMOSTATI ПОСТАВЛЯЮТСЯ  
КОМПЛЕКТОМ.

Прилавок 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. Во втором

покупателя к прилавку крепятся кронштейны с направляющими для подибров. Внутри прилавка имеются две полки для установки котиков в кондитерских изделиях. Число телефонов обслуживавшего персонала находится на розетки для подключения термостатов.

### ОБЩИЙ ВИД



Прилавок предназначен для хранения вилок, ножей, столовых и чайных ложек. Приборы размещаются в пластмассовых верифицированных стаканах, для установки которых в столе прилавка предусмотрены отверстия. Внутри прилавка имеется поддон для сбора воды, стекающей с приборов, и две полки для хранения заглаженных стаканов с приборами.

### Прилавок для горячих напитков АПС-5

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 Емкость термостата, л      | 20                    |
| 2 Мощность, кВт              | 0,5                   |
| 3 Род тока                   | ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 4 Напряжение, в              | 220                   |
| 5 Габаритные размеры, мм:    |                       |
| Длина                        | 1000                  |
| Ширина                       | 1165                  |
| Высота                       | 1495                  |
| 6 Масса (с термостатами), кг | 188                   |

### Прилавок для столовых приборов АПС-6

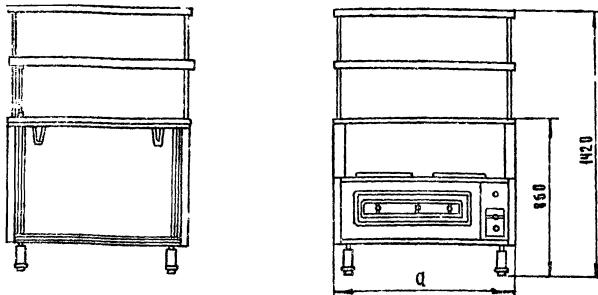
#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|                            |      |
|----------------------------|------|
| 1. Габаритные размеры, мм: |      |
| Длина                      | 600  |
| Ширина                     | 840  |
| Ширина с направляющими     | 1165 |
| Высота                     | 860  |
| 2. Масса, кг               | 54   |

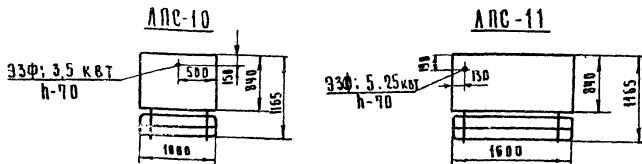
|             |            |                   |      |        |                                  |
|-------------|------------|-------------------|------|--------|----------------------------------|
|             |            |                   | 1978 | 27-0-2 |                                  |
| ПОЛТЕХСТАТ  | Аронов     | <i>Аронов</i>     |      |        | СТАДИОН Аметьев                  |
| ГАИСОФР     | Ильинская  | <i>Ильинская</i>  |      |        | Р 56                             |
| МРК ГРНПОМ  | Горбатова  | <i>Горбатова</i>  |      |        | ЦНИИЗД                           |
| ПРОВЕРКА    | Миролюбова | <i>Миролюбова</i> |      |        | ТОГСОБЫТОВЫХ ЗАДНИХ              |
| Проверяющая | Горбатова  | <i>Горбатова</i>  |      |        | И ТУРНЕТСКИХ ЗАДНИХ<br>С. МОСКВА |

# О б щ и й в и д .

ВИД С ЗАДИ



Монтижная схема



Прилавки-мармиты предназначены для поддержания температуры первых блюд, в наплитных котлах и кратковременного хранения порционированных 2 блюда.  
Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины, рампы и направляющих с кронштейнами. Конструкция мармита бескаркасная к сварному основанию крепятся облицовки, к нижней раме крепится каркас, на который устанавливается стол с двумя

отверстиями для конфорок. Каждая конфорка включается отдельно. Сверху прилавок накрыт столом, на который устанавливается витрина, состоящая из двух листовых стоек, одной верхней стеклянной панели, вложенной в специальные профили. Нижняя панель выполнена в виде рампы с вмонтированными в нее тэнами, которые включаются пакетными переключателями.

## Техническая характеристика

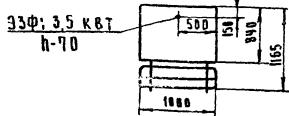
### Прилавок-мармит для 1 блюд

АПС-10

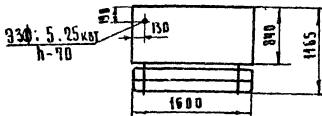
АПС-11

|                               |               |            |
|-------------------------------|---------------|------------|
| 1 КОЛИЧЕСТВО КОНФОРОК         | 2             | 3          |
| 2 ТЕМПЕРАТУРА В МАРМИТЕ, °С   | от +80 до +85 |            |
| 3 ТЕМПЕРАТУРА ПОД РАМКОЙ, °С  | от +35 до +45 |            |
| 4 УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ | 3,5           | 5,25       |
| 5 РОД ТОКА                    | ТРЕХФАЗНЫЙ    | ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 6 НАПРЯЖЕНИЕ, В               | 220 ИЛИ 380   | 220        |
| 7 ГАБАРИТИЧЕСКИЕ РАЗМЕРЫ, ММ: |               |            |
| ДЛИНА "А"                     | 1080          | 1600       |
| ШИРИНА "                      | 840           | 840        |
| ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ        | 1165          | 1165       |
| ВЫСОТА БЕЗ ВИТРИНЫ            | 860           | 860        |
| ВЫСОТА С ВИТРИНОЙ             | 1420          | 1420       |
| 8. МАССА, КГ                  | 140           | 175        |

### АПС-10

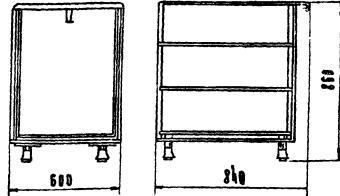


### АПС-11



|              |             |  |  |
|--------------|-------------|--|--|
|              |             | 1978   | 27-0-2   |
| Научтехиздат | Афонов      | А. А.  |  |
| Галик. пр.   | Игольников  | Игольников   |  |
| Рук. группы  | Горбатова   | Горбатова  |  |
| Продр. бр.   | Мироновская | Мироновская  |  |
| Разработчик  | Горбатова   | Горбатова  |  |
|              |             | Прилавки-мармиты<br>для первых блюд,<br>АПС-10; АПС-11<br>(авант.) | Сталь<br>Р-57<br>ЦНИИЗП<br>Торгово-бытовых зданий<br>и тундровых комплексов<br>г. Москва |

О б и д а в с и

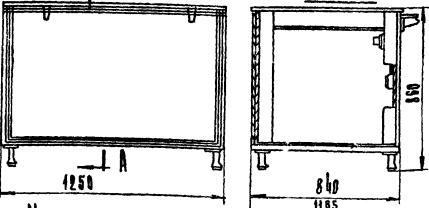


ABC- 14

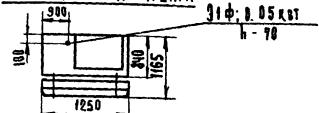
## Техническая характеристика

- |                            |     |
|----------------------------|-----|
| 1. ГАВАРНТНИ РАЗМЕРИ, ММ:  |     |
| ДЛЯНА                      | 600 |
| ШИРИНА                     | 840 |
| ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ 105 |     |
| ВЫСОТА                     | 880 |
| 2. МАССА, КГ               | 52  |

## Общий вид



## Монтажная схема



ΑΠΕ - 7

## Техническая характеристика

- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 1. Установочная мощность, квт     | 0,05 |
| 2. Напряжение, в                  | 220  |
| 3. Род тока однофазный переменный |      |
| 4. Габаритные размеры, мм.        |      |
| ДЛИНА                             | 1250 |
| ШИРИНА                            | 840  |
| ШИРИНА с направляющими            | 1165 |
| ВЫСОТА                            | 860  |
| 5. Масса, кг                      | 100  |

**Прилавок-касса** предназначен для расчета потребителям без кассового аппарата. Прилавок представляет бескаркасную конструкцию, к сварной раме с трех сторон крепятся облицовки, которые накрываются столом. В верхней части прилавка под столом расположены ящики для денег.

Со стороны обслуживающего персонала в прилавке имеются две ящики для хранения чистых полотенец и стаканов.

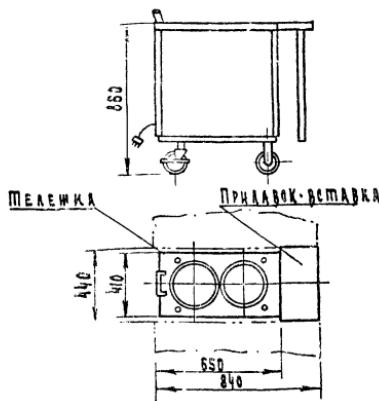
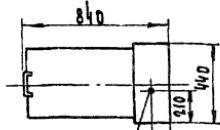
## ПРИМЕЧАНИЕ.

**Кассовый аппарат** поставляется комплектно (за отдельную плату).  
Прилагается касса предназначена для расчета потребителя с применением кассового аппарата. Прилагается касса из сварной рамы, облицовок и стекла.  
Под столом имеется ячейка для хранения кассовых лент и других принадлежностей.

На обшивке монтируется штекерная розетка для подключения кабельного аппарата.

Прилагок может быть собран в правом и левом исполнении.

|                             |                 |                         |  |        |        |
|-----------------------------|-----------------|-------------------------|--|--------|--------|
|                             |                 |                         | 1978   | 27-0-2 |        |
| НАУЧЕМ ОБРАЗАЦ              | А. РОНОВ        | <i>А. Р.</i>            | СТАДИЯ   | ЛИСТ   | ЛИСТОВ |
| Р. А. НИЖ. ПР. И ГОРЬКИХОВА | <i>Л. Г. Г.</i> | П                       | 58   |        |        |
| УЗК. ГРУППЫ И ФР. БАТСОВА   | <i>Л. Г. Б.</i> | ПРИЛАВОК- КАССА АПС- 94 |  |        |        |
| П. А. ВОДОРОДОВА            | <i>П. А. В.</i> | ПРИЛАВОК- КАССА АПС- 7  |  |        |        |
| П. А. ВОДОРОДОВА            | <i>П. А. В.</i> |                         | ПРИЛАВОК- КАССА АПС- 7   |        |        |
|                             |                 |                         | ПОГРУЗКА<br>И СНЯТИЕ<br>С ТОРГОВЫХ<br>ЗАВЕДЕНИЙ<br>И ТРУДОУСТРОЙСТВОВОЙ<br>КОМПЛЕКСОВОЙ<br>ФОРМАЗА |        |        |
|                             |                 |                         | ЛИСТ 9   |        |        |

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

Прилавки с выдвижным устройством

для  
тарелок  
тарелок  
чашек и  
стаканов

ЛПС-20 ЛПС-21 ЛПС-22

1. Диаметр загружаемых тарелок, мм 240 200
2. Установленная мощность, кВт 0,8 0,8
3. Род тока однфазный
4. Напряжение, В 220 220
5. Габаритные размеры, мм:

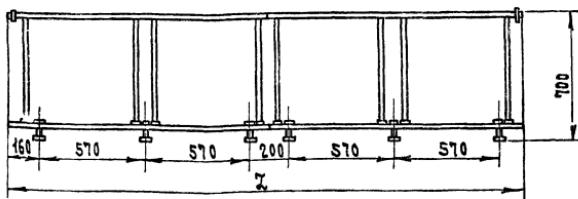
| длина  | 440 | 440 | 440 |
|--------|-----|-----|-----|
| ширина | 840 | 840 | 840 |
| высота | 860 | 860 | 860 |

6. Масса, кг

|    |    |    |
|----|----|----|
| 59 | 59 | 47 |
|----|----|----|

Прилавки с выдвижным 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 скомплектованы из прилавка-вставки и тележки.

Общий вид барьера АПС-8Б, АПС-8БТПримечание

Длина барьера Z выбирается в зависимости от варианта

Прилавок-вставка состоял из облицовок и прикрепленного к ним стола. Прилавок-вставка оснащен штепсельной розеткой, через которую к электросети подключается тележка.

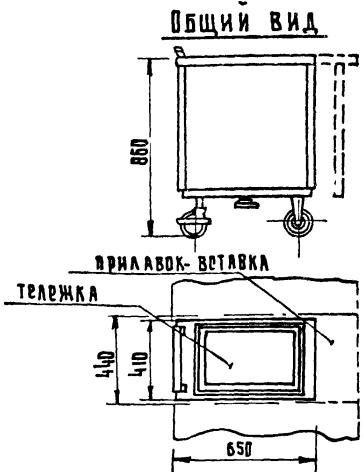
Барьер отделяет раздаточную линию от торгового зала. Барьер выполнен из хромированных труб, соединенных между собой при помощи плавцев и винтов.

Барьер крепится к полу анкерными болтами.

Масса барьера АПС-8Б, кг 94

Масса барьера АПС-8БТ, кг 112

|             |              |                                  |  |
|-------------|--------------|----------------------------------|--|
| Науч.технот | Аронов       | 1978                             | 27-0-2   |
| Г.И.ИМ.пр.  | А.Голубников | Прилавки с выдвижным устройством | сталич листов листов                                 |
| рук.группы  | Горбатова    | для тарелок АПС-20, АПС-21       | Р 59   |
| Проверка    | Мироновская  | Прилавок с выдвижным устройством | ЦНИИЭП   |
| разработка  | Горбатова    | для чашек и стаканов АПС-22      | торгово-выповодных залов и перспективных направлений |



Тележки с выдвижным 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.

|   | Т Е Х Н И Ч Е С К А Я                                  | Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А |           |              |
|---|--|-----------------------------|-----------|--------------|
| 1 | Тележки с выдвижным устройством                        | для тарелок                 | для чашек | для стаканов |
|   |  | ЛПС-20т                     | ЛПС-21т   | ЛПС-22т      |
| 2 | Максимальная загрузка подносов чашек, стаканов тарелок | 70                          | 60; 160   | 70           |
| 3 | Масса подноса, сетки, тарелки, г                       | 110                         | 120       | 1100         |
| 4 | Габаритные размеры, мм:                                | 450                         | 230       | 550          |
|   | Длина  | 410                         | 410       | 410          |
|   | Ширина   | 650                         | 650       | 650          |
|   | Высота   | 860                         | 860       | 860          |
| 5 | Масса тележки, кг                                      | 50                          | 50        | 38           |

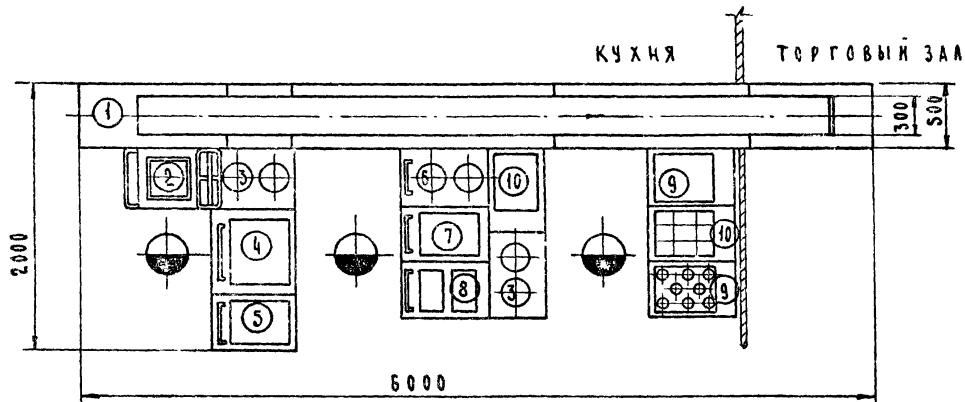
На направляющих располагаются пружины сжатия. Пружины подобраны таким образом, чтобы независимо от степени заполнения кассеты над уровнем стола находилось не более 6-7 подносов.

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

|                |             |     |  |   |
|----------------|-------------|-----|--|---|
|                |             |     | 1978   | 27-0-2  |
| Начтехлод      | Аронов      | зк- |  |   |
| Дл.инв.нр.дата | ИГОЛЬНИКОВА | зк- |  |   |
| рук.группы     | ТОРБАТОВА   | зк- |  |   |
| проверил       |             |     | ТЕЛЕЖКИ С ВЫДВИЖНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-20т, ДЛЯ ТАРЕЛОК ЛПС-21т, ДЛЯ ЧАШЕК И СТАКАНОВ ЛПС-22т, ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-20т | стадия  |
| разработал     | ТОРБАТОВА   | зк- |  | лист  |
|                |             |     |  | линетов   |
|                |             |     |  | р 60  |
|                |             |     |  | ЧИНИЭП  |
|                |             |     |  | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ Г. МОСКВА |

## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ ПОСТОВ КОМПЛЕКТАЦИИ

63

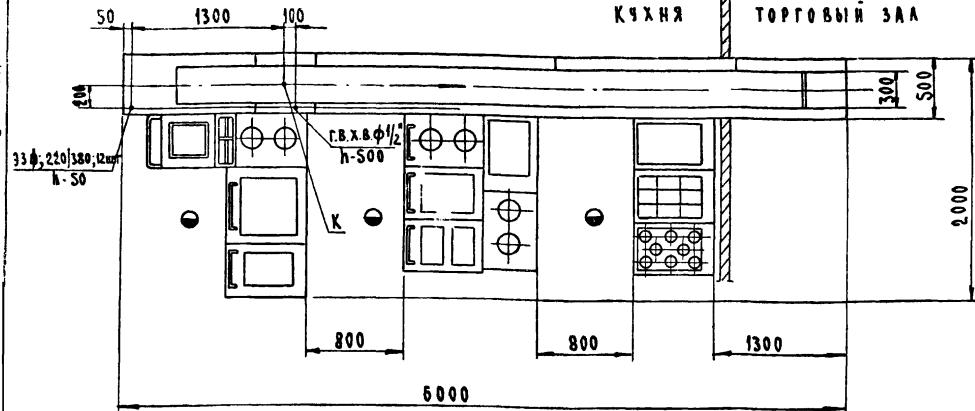


## СОСТАВ АУДИОК

| Поз. | Наименование оборудования                        | Тип     | Кол. | Габариты, мм     | Мощ., кВт |
|------|--|---------|------|------------------|-----------|
| 1    | TRANSPORTER КОМПЛЕКТАЦИИ                         | ТКО-2   | 1    | 6000 x 500 x 860 | 12.0      |
| 2    | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ      | ТП-120  | 2    | 420 x 660 x 905  |           |
| 3    | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ МИСОК         | ТМ-240  | 2    | 420 x 660 x 905  |           |
| 4    | МАРМИТ ДЛЯ ГЛАЮД                                 | МЭП-60  | 2    | 640 x 660 x 905  | 1.6       |
| 5    | МАРМИТ ДЛЯ МЯСА К ГЛАЮДАМ И ДЛЯ ГАССОЧНЫХ БЛЮД   | МЭП-6   | 2    | 420 x 660 x 905  | 1.6       |
| 6    | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК       | ТМТ-120 | 2    | 420 x 660 x 905  |           |
| 7    | МАРМИТ ДЛЯ ГАРНИРА                               | МЭП-35  | 2    | 420 x 660 x 905  | 1.2       |
| 8    | МАРМИТ ДЛЯ ГАССОЧНЫХ БЛЮД И ДЛЯ СЛОЖНОГО ГАРНИРА | МЭП-20  | 2    | 420 x 660 x 905  | 1.2       |
| 9    | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ЕТАКАНОВ      | ТС-120  | 2    | 420 x 660 x 905  |           |
| 10   | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ЗАКУСОК       | ТЗ-120  | 3    | 420 x 660 x 905  |           |

|                   |             |             |      |                             |       |        |
|-------------------|-------------|-------------|------|-----------------------------|-------|--------|
|                   |             |             | 1978 | 27-0-2                      |       |        |
| НАЧАЛ ТЕХ. ОТДЕЛА | АРОНОВ      |             |      | СТАДИЯ                      | АНКЕТ | АНКЕТЫ |
| ГЛ. ИНЖ. ПР.      | ИГОРЬНИКОВА | <i>Люб-</i> |      | Р                           | 61    |        |
| РУК. ГРУППЫ       | ГОРБАТОВА   | <i>Люб-</i> |      | ЦНИИЗП                      |       |        |
| ПРОВЕРКА          |             |             |      | ПО ТОРГОВО-БОЛЬТОВЫХ ЗДАНИЙ |       |        |
| РАЗРАБОТАЛА       | ГОРБАТОВА   | <i>Люб-</i> |      | И ЧУРЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ      |       |        |
|                   |             |             |      | г. МОСКОВА                  |       |        |

## Монтажная схема



## Техническая характеристика

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ОБЕДОВ/Ч                |                       |
| ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ОБСЛУЖИВАЕМОГО ПЕРСОНАЛА 3 ЧЕЛ. | 300                   |
| ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА 5 ЧЕЛ. | 600                   |
| ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА 7 ЧЕЛ. | 800                   |
| 2. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ                 | 12,0                  |
| 3. РОД ТОКА                                    | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 4. НАПРЯЖЕНИЕ, В                               | 380 / 220             |
| 5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                     |                       |
| ДЛИНА  | 6000                  |
| ШИРИНА   | 2000                  |
| ВЫСОТА   | 1000                  |
| 6. МАССА, КГ                                   | 1250                  |

Изготовитель: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

## ПРИМЕЧАНИЯ:

Слив осуществляется резиновым шлангом в трап.

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

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

В КОМПЛЕКТ АННИК ВХОДИТ ЛЕНТОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ТРАНСПОРТЕР И ПЕРЕДВИЖНОЕ РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, СОБРАННОЕ В БЛОКИ. КАЖДЫЙ БЛОК ОБРАЗУЕТ ПОСТ КОМПЛЕКТАЦИИ. ВЗАИМНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ТРАНСПОРТЕРА И БЛОКОВ РАЗДАТОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

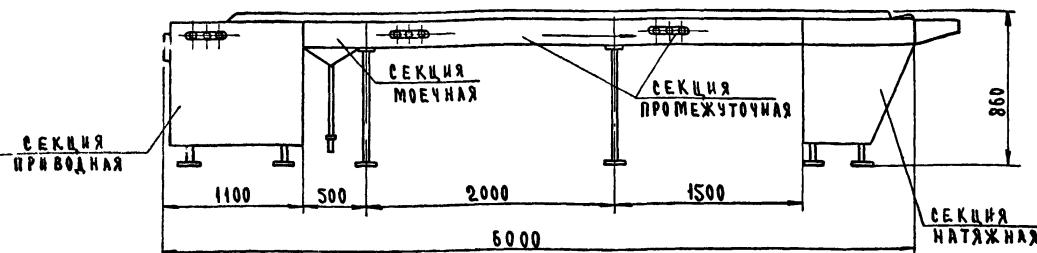
НА ЛИНИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ПОТОЧНОЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ КОМПЛЕКТИРОВАНИЕ ОБЕДОВ НА ПОЛНОСТЬ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ ИХ В ОБЕДЕННЫЙ ЗАА

УВЕЛИЧЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ АКЦИИ НА ТОМ ЖЕ КОМПЛЕКТЕ ОБОРУДОВАНИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ДОСТИГНУТО ЗА СЧЕТ УВЕЛИЧЕНИЯ ЧИСЛА ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА, А ИМЕННО: РАБОТЕ НА КАЖДОМ БЛОКЕ НЕ ОДНОЙ, А НЕСКОЛЬКИХ КОМПЛЕКТОВЩИЦ.

|               |             |             |                           |                         |      |        |  |
|---------------|-------------|-------------|---------------------------|-------------------------|------|--------|--|
|               |             |             | 1978                      | 27-0-2                  |      |        |  |
| НАЧАЛ. ОТДЕЛА | АРОНОВ      | Дж -<br>При | Линия конвейерная для     | СТАДИЯ                  | ЛАНТ | ЛАНТОВ |  |
| ГЛ. ИНЖ. ПР.  | НГОЛЬНИКОВА | Горбатова   | комплектования и отпуска  | Р                       | 62   |        |  |
| РУК. ГРУППЫ   |             |             | комплексных обедов        |                         |      |        |  |
| ПРОВЕРКА      |             |             | (ПОГОК-2) АККО-2 / АЛСТ-2 | ЦНИИЭП                  |      |        |  |
| РАЗРАБОТКА    | Горбатова   | Зи -        |                           | торгово-бытовых зданий  |      |        |  |
|               |             |             |                           | и культурных комплексов |      |        |  |
|               |             |             |                           | г. Москва               |      |        |  |

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

### Общий вид



1. Скорость движения ленты, м/с 0.16 или 0.28
2. Ширина ленты, мм 300
3. Количество розеток для подключения раздаточного оборудования 14
4. Мощность подключаемого оборудования, квт не более 2.0  
к розетке  
к секции одновременно 8.0
5. Мощность привода, квт 0.8
6. Суммарная мощность транспортера, квт 12.0
7. Род тока трехфазный переменный
8. Напряжение, в 380 / 220
9. Габаритные размеры, мм:  
длина 6000  
ширина 500  
высота 860
10. Масса, кг 530

Транспортер состоит из приводной, мойчной, промежуточных и натяжной секций.

Приводная секция служит для обеспечения перемещения ленты. В нижней части секции расположен привод. От верхней части секции он отделен выдвижным поддоном 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 установлены по две розетки для подключения обогреваемого раздаточного оборудования.

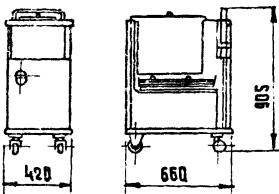
В натяжной секции смонтированы натяжной, концевой и отклоняющий барабаны. Натяжная секция накрывается сверху настилом, боковые поверхности - облицовками. В торцевой части смонтирован кнопочный пост и предусмотрены отsek, закрываемый дверцей, в котором установлена

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

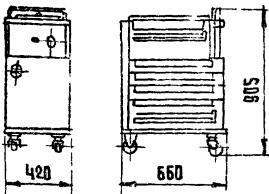
ролики, покоторым перемещается обратная ветвь ленты. Секция мойчной предназначена для санитарной обработки ленты транспортера. Горячая и холодная вода от магистрали поступает через кран к гребенке, с помощью которой осуществляется полив рабочей стороны ленты. Для предотвращения разбрызгивания воды предусмотрены сборники-отражатели. Вода из съемной ванны сливается в канализацию. Резиновые скребки предназначены для очистки поверхности ленты от остатков пищи.

|                   |             |                                       |   |
|-------------------|-------------|---------------------------------------|---|
| НАЧАЛ ТЕХ. ОТДЕЛА | АРОНОВ      | 1978                                  | 27-0-2  |
| ГЛАВНЫЙ ПРОЕКТА   | ИГОЛЬНИКОВА | Линия комплексных обедов<br>(поток-2) | Стадия Акт инстов<br>Р 63   |
| РУК. ГРУППЫ       | ГОРБАТОВА   | АККО-2                                | ЦНИИЭП  |
| ПРОВЕРКА          |             | Транспортер комплексации<br>ТКО-2     | торгово-бытовых зданий<br>и туристических комплексов<br>г. Москва |
| РАЗРАБОТКА        | ГОРБАТОВА   | [Лист 3]                              |   |

**Общий вид**  
МЭП-35



**Общий вид**  
МЭП-6



**Техническая характеристика**  
МЭП-60 МЭП-35 МЭП-20 МЭП-6

**1 Количество мarmитниц, шт.**

|                 |   |   |   |   |
|-----------------|---|---|---|---|
| Емкость № 60 л. | 1 | - | - | - |
| Емкость № 35 л  | - | 1 | - | - |
| Емкость № 10 л  | - | - | 2 | - |
| Емкость № 6 л   | - | - | - | 5 |

**2 Рабочая температура в шкафу, °С**

80-90

**3 Рабочая температура в мarmитницах, °С**

65 - 70

**4 Время разогрева до рабочего состояния, мин**

15 15 15 20

**5 Установленная мощность, кВт**

1.6 1.2 1.2 1.6

**6 Род тока**

одназначный переменный

**7 Напряжение, в**

220 220 220 220

**8 Габаритные размеры, мм:**

|        |     |     |     |     |
|--------|-----|-----|-----|-----|
| длина  | 640 | 420 | 420 | 420 |
| ширина | 660 | 660 | 660 | 660 |
| высота | 905 | 905 | 905 | 905 |

**9 Масса, кг**

61 50 50 62

Мармит состоит из рамы, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху столом, имеющим гнезда для установки мarmитниц. Рама снабжена амортизатором. На передней облицовке смонтирована дверца. Мармиты обогреваются воздушными ТЭНами, включение которых осуществляется выключателем и сигнализируется зажиганием лампочки. Мармиты подключаются к розеткам, расположенным на транспортере. Ходовая часть состоит из двух пар колес: передних неповоротных и задних поворотных, что обеспечивает хорошую маневренность.

Мармит МЭП-35 отличается от МЭП-20 только мarmитницами: взамен одной мarmитницы емкостью 35л в мармите МЭП-20 применены две по 10л.

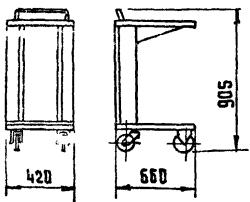
Мармит МЭП-60 аналогичен мармиту МЭП-35 и отличается лишь емкостью мarmитницы и длиной.

Мармит МЭП-6 отличается наличием теплового шкафа, снабженного съемными направляющими для установки запасных мarmитниц.

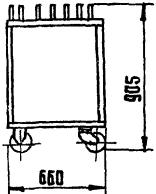
|              |             |           |                          |  |        |        |
|--------------|-------------|-----------|--------------------------|--|--------|--------|
|              |             |           | 1978                     | 27-0-2                                 |        |        |
| Изобретатель | Аронов      | Ильинская | Линия комплексных обедов | (поток-2) ЛККО-2                       | Стадия | лист   |
| Гл. инженер  | И.Горбатова | Горбатова | Мармиты электрические    | МЭП-60; МЭП-35; МЭП-20; МЭП-6 (лист 4) | Р      | листов |
| рук. группы  |             |           |                          |  | 64     |        |
| Проверка     |             |           |                          |  |        |        |
| разработчик  | Горбатова   |           |                          |  |        |        |

ЦНИИЭП  
торгово-бытовых зданий  
и туристических комплексов  
г. Москва

**Общий вид**  
ТП-120; ТС-120; ТЗ-120



**Общий вид**  
ТМТ-120; ТМ-240; ТБ-240;  
ТСА-300;



**Техническая характеристика**  
ТСА-16-ТП- ТС- ТЗ- ТМТ-ТМ-  
300 240 120 120 120 120 240

|                         |     |     |     |     |     |     |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1. Загрузка тележек, шт |     |     |     |     |     |     |
| ПОДНОСОВ                | - - | 120 | -   | -   | -   | -   |
| СТАКАНОВ                | - - | -   | 120 | -   | -   | -   |
| САЛАТНИЦ                | - - | -   | -   | 120 | -   | -   |
| МИСОК                   | - - | 240 | -   | -   | -   | 240 |
| ПРИБОРОВ                | 300 | -   | -   | -   | -   | -   |
| ТАРЕЛОК                 | - - | -   | -   | -   | 120 | -   |
| КОЛИЧЕСТВО КАССЕТ       | - - | -   | 8   | 10  | -   | -   |

**2 Габаритные размеры, мм:**

|             |     |     |     |     |     |     |
|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ДЛЖНА       | 420 | 420 | 420 | 420 | 420 | 420 |
| ШИРИНА      | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 |
| ВЫСОТА      | 905 | 905 | 905 | 905 | 905 | 905 |
| 3 Масса, кг | 30  | 37  | 42  | 48  | 53  | 45  |

Тележки с выдвижным устройством ТП-120; ТС-120; ТЗ-120 предназначены для транспортировки к линии и автоматической подачи подносов, стаканов и салатниц на верхний уровень стола.

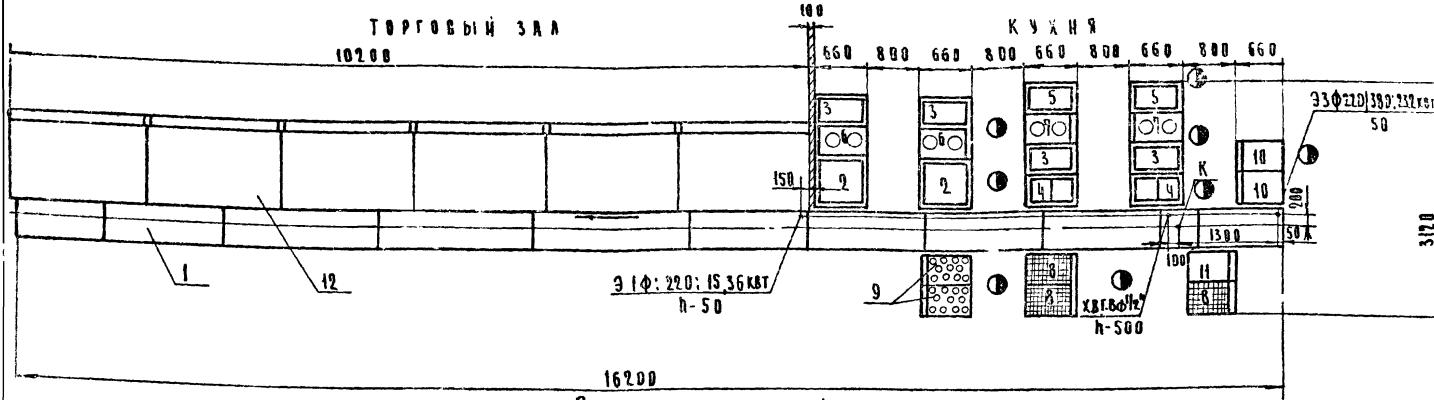
Тележки состоят из сварной рамы, снабженной амортизатором, установленной на поворотных и на неповоротных колесах, к раме крепятся облицовки и направляющие подъемного механизма. К каретке, движущейся по направляющим, на кронштейне крепится платформа, подъем и опускание которой производится за счет пружин растяжения. На стол платформы устанавливаются соответственно подносы, кассеты со стаканами для горячих напитков, лотки с салатниками или с хлебом. Для перемещения тележек предусмотрены поручни.

Тележки полностью унифицированы между собой и отличаются конструкцией установленных пружин.

Тележки ТМТ-120 и ТМ-240 предназначены соответственно для тарелок ф200 мм и суповых мисок.

|             |             |      |   |   |
|-------------|-------------|------|---|---|
|             |             |      | 1978  | 27-0-2  |
| Начтехдата  | АРОНОВ      | 1978 |   |   |
| Г.И.ИМПРУД  | ИГОРЬНИКОВА | 1978 |   |   |
| РДК ГРУППЫ  | ПОБАТОВА    | 1978 |   |   |
| Проверка    |             |      | Линия комплексных обедов<br>(Поток-2) АККО-2  | стаканы лист листов<br>Р 65   |
| разработчик | ПОБАТОВА    | 1978 | Тележки с выдвижным устройством<br>ТА-120; ТС-120; ТЗ-120; ТМТ-120; ТМ-240 (лист 5) | ЩНИИЭП<br>торгово-бытовых зданий<br>и турнирных комплексов<br>г. Москва |

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



СОСТАВ ЛИНИЙ

| №пз | Наименование оборудования                           | Тип     | Кол | Габариты, мм    | Мощ, кВт | Масса, кг | Лист яблока |
|-----|---|---------|-----|-----------------|----------|-----------|-------------|
| 1   | ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ ОБЕДОВ                     | ТКП-5   | 1   | 16200×500×860   | 23,2     | 750       | 68          |
| 2   | МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД                                   | МЭП-68  | 4   | 640×660×905     | 1,6      | 64        | 64          |
| 3   | МАРМИТ ДЛЯ МИСАК I БЛЮДАМ И ДЛЯ ІІ НЕСОЧНЫХ БЛЮД    | МЭП-6   | 4   | 420×660×905     | 1,6      | 62        | 64          |
| 4   | МАРМИТ ДЛЯ ІІ СОЧНЫХ БЛЮД И ДЛЯ СЛОЖНОГО ГАРНИРА    | МЭП-20  | 4   | 420×660×905     | 1,2      | 50        | 64          |
| 5   | МАРМИТ ДЛЯ ГАРНИРА                                  | МЭП-35  | 4   | 420×660×985     | 1,2      | 50        | 64          |
| 6   | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ ЧСТРОИСТВОМ ДЛЯ МИСОК            | ТМ-240  | 4   | 420×660×905     | 45       | 65        |             |
| 7   | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ ЧСТРОИСТВОМ ДЛЯ БАРАНЧИКОВ       | ТБ-240  | 4   | 420×660×905     | 39       | 65        |             |
| 8   | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ ЧСТРОИСТВОМ ДЛЯ ЗАКЧЕСОК И ХЛЕБА | ТЗ-120  | 6   | 420×660×905     | 53       | 65        |             |
| 9   | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ ЧСТРОИСТВОМ ДЛЯ СТАКАНОВ         | ТС-120  | 4   | 420×660×905     | 48       | 65        |             |
| 10  | ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ ЧСТРОИСТВОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ         | ТП-120  | 4   | 420×660×905     | 42       | 65        |             |
| 11  | ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ                       | ТСП-300 | 2   | 420×660×905     | 30       | 65        |             |
| 12  | СТОЙКА-НАКОПИТЕЛЬ РАЗДАТОЧНАЯ                       | СНР-6   | 1   | 10200×1120×1630 | 15,36    | 850       | 69          |

|  |            |      |  |            |
|--|------------|------|--|------------|
| ЧИСЛ ТЕХ. ОТВ.   | АРДОНОВ    | 1/2- | 1978   | 27-0-2     |
| ГАННИК, Юрий   | ИГОЛЬНИКОВ | 1/2- | Линия комплектования накопления и отгрузка скомплектованных обедов (ЭФФЕКТ-2) АКНО-2 |            |
| РУЧК. ГРУЗЫ  | ГОРБАТСОВА | 1/2- | (лист 1)   |            |
| ПРОВЕРКА   |            |      | СТАРИК   | Лист Аксон |
| РАЗРАБОТКА   | Горбатсова | 1/2- | P  | 66         |
| ЦНИИЭП   |            |      |  |            |
| ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>И ТЕРРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>г. МОСКВА |            |      |  |            |

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 НУЖДОВАЯ ОБЕДОВАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ПОДАЧА, ОБЕДОВ / ч | 750                   |
| 2 ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩИ НА СТОЙКЕ-НАКОПИТЕЛЕ, МИН     | до 30                 |
| 3 НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ                          | 38,56                 |
| 4 РОД ТОКА  | трехфазный переменный |
| 5 НАПРЯЖЕНИЕ, В                                     | 380/220               |
| 6 Габаритные размеры, мм:                           |                       |
| Ширина  | 16.800                |
| Высота  | 3120                  |
| Глубина   | 16.30                 |
| 7. Масса, кг  | 3550                  |

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования

Примечания: 1. Транспортер ТКО-5 поставляется Киевским опытным заводом торгового машиностроения. Столка-накопитель СНР-6 - Комиссаровским заводом торгового машиностроения.

2. Описание конструкции шармиков и тележек  
вм. а/дст: Линия конвейерная для комплектования и отпуска комплексных обедов АККО 2

Линия комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов предназначена для установки на предприятиях общественного питания, реализующих комплексные обеды методом самообслуживания при периодическом потоке посетителей.

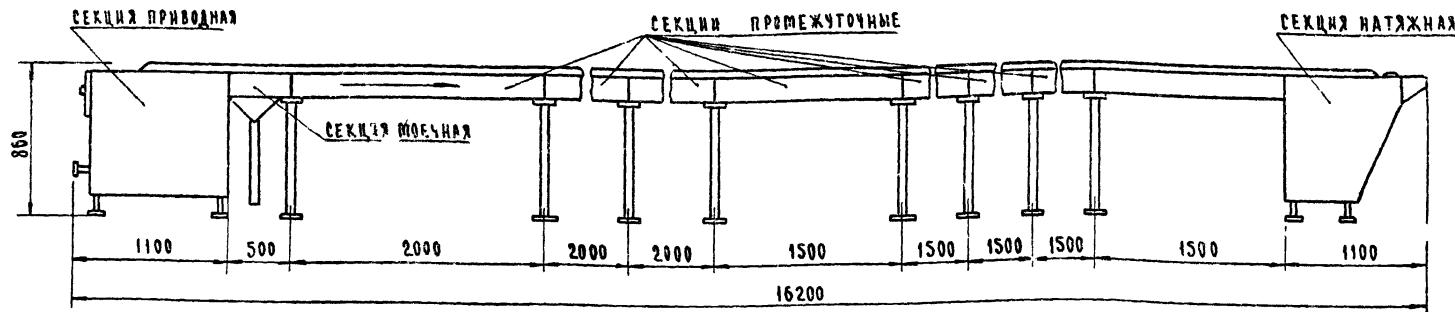
Оборудование для раздачи комплексных обедов устанавливается в линии, состоящую из транспортера комплектации обедов, столка-накопителя и передвижного раздаточного оборудования. Транспортер комплектации обедов служит для комплектования и подачи скомплектованных обедов к столке-накопителю. Столка-накопитель представляет собой многосекционный стеллаж, состоящий из секций с четырьмя полками, в которые монтируются электронагреватели. Со стороны торгового зала к столкам крепятся кронштейны с направляющими для подносов. Специальные подносы со скомплектованными обедами устанавливаются на подиумы секций так, чтобы металлические вставки подносов совместились в поверхностями электронагревательных элементов, для чего поверхности полок имеют направляющие, по которым перемещаются подносы.

Передвижное раздаточное оборудование устанавливается у транспортера в блоки-посты комплектации, обслуживаемые каждый один комплектовщик. Увеличение производительности линии на том же комплекте оборудования может быть достигнуто за счет увеличения персонала работы на каждом блоке не одного, а нескольких комплектовщиков. Для обеспечения эффективного использования линии и высокой производительности труда должна быть обеспечена единовременная смена всего передвижного оборудования после его опорожнения. Для этого поставляемый с линией запасной комплект передвижного оборудования должен своевременно заполняться и подвозиться на место.

|                        |                |         |      |        |              |
|------------------------|----------------|---------|------|--------|--------------|
|                        |                |         | 1978 | 27-0-2 |              |
| Наименование           | Аронов         | Арх.    |      |        | СТАДИО       |
| Уполномоченный проекта | З. Голубинкова | З. Гол. |      |        | А/дст        |
| УЗК, разработавший     | ГУРБОВА        | ГУРБ.   |      |        | Лист         |
| Проверка               |                |         |      |        | Гарантий     |
| Разработчик            |                |         |      |        | Приемка      |
| Разработана            |                |         |      |        | Г. М. Бекеев |

Линия комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов (ЭФФЕКТ-2) АККО-2 (лист 2)

Общий вид



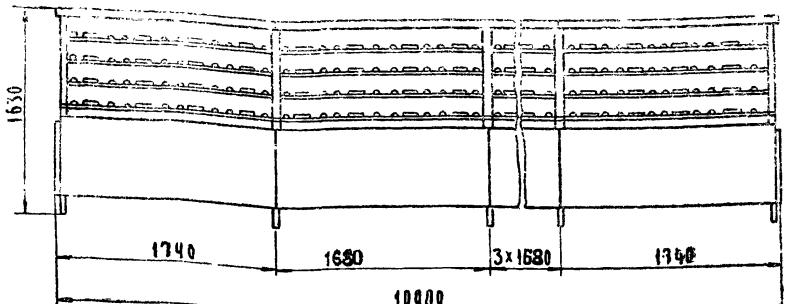
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ЛЕНТЫ, м/с 0.16 ИЛИ 0.28.
2. ШИРИНА ЛЕНТЫ, мм 300
3. КОЛИЧЕСТВО РОЗЕТОК ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ РАЗДАТОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ 26
4. Мощность подключаемого оборудования, квт к секции одновременно 8.0  
к розетке 2.0
5. Мощность привода, квт 0.8
6. СУММАРНАЯ МОЩНОСТЬ ТРАНСПОРТЕРА, квт 23.2
7. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. НАПРЯЖЕНИЕ, в 380/220
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм  
длина 16200  
ширина 500  
высота 860  
10. МАССА, кг 790

Описание смотри лист "Линия комплексных обедов (поток-2) АККО-2. Транспортер комплектации ТКО-2".

|   |               |        |      |        |
|---|---------------|--------|------|--------|
|   |               |        | 1978 | 27-0-2 |
| ИМ. ТЕХНОЛОГИИ                                    | Аронов        | Ильин  |      |        |
| ГЛАВНОГО ПРОЕКТА                                  | Н. Гольникова | Ильин  |      |        |
| РУК. ГРУППЫ                                       | Поршатова     | Ильин  |      |        |
| ПРОВЕРКА  |               |        |      |        |
| РАЗРАБОТКА  | Ланибекова    | Ильин  |      |        |
| СТАДИЯ  | Лист          | Листов |      |        |
| Р   | 68            |        |      |        |
| ЦНИИЭП  |               |        |      |        |
| ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ |               |        |      |        |
| г. Москва   |               |        |      |        |

Общий вид



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 вмонтированы в два ряда электронагревательные элементы.

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

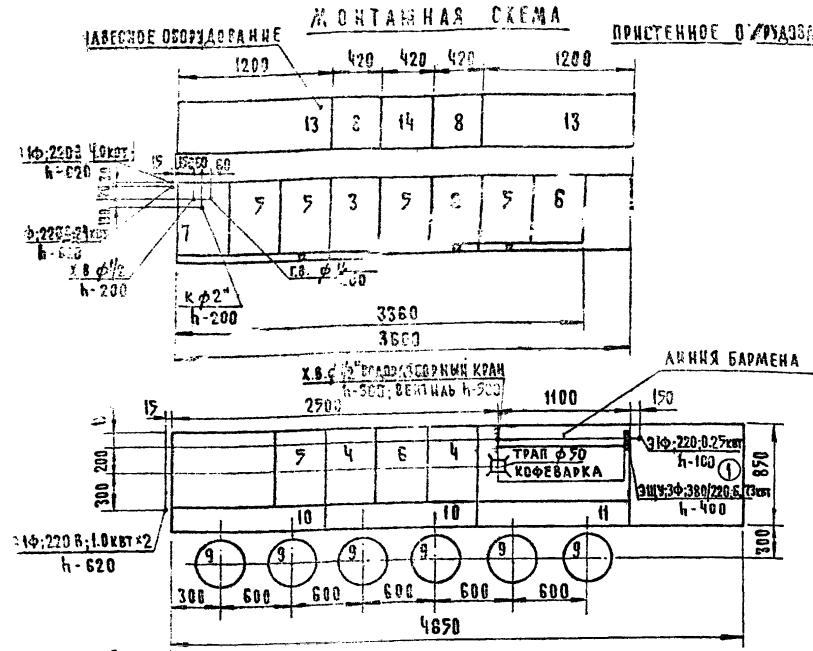
Специальные подносы со скомплектованными обедами устанавливаются на полки так, чтобы металлические вставки подносов совпадали с поверхностью электронагревательных элементов, для чего поверхности полок имеют направляющие, с помощью которых подносы удерживаются в нужном положении.

Техническая характеристика

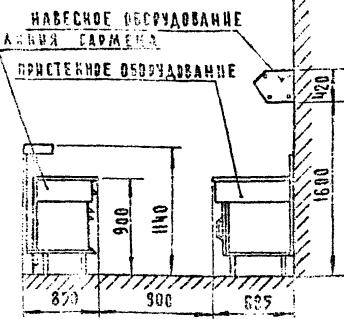
|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Количество секций в стойке-накопителе              | 5                     |
| 2. Количество подносов, устанавливаемых в одну секцию | 16                    |
| 3. Время разогрева полки до температуры 70°C, мин     | 10                    |
| 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                         | 2.55                  |
| 8. Номинальная мощность стойки-накопителя, кВт        | 15.75                 |
| 9. Напряжение, в                                      | 220                   |
| 10. Род тока  | однофазный переменный |
| 11. Габаритные размеры секции, мм:                    |                       |
| длина   | 1600                  |
| ширина  | 120                   |
| высота  | 1630                  |
| 12. Габаритные размеры стойки-накопителя, мм:         |                       |
| длина   | 10900                 |
| ширина  | 1120                  |
| высота  | 1630                  |
| 13. Масса, кг   | 850                   |

Завод-изготовитель: Комиссаровский  
завод торгового машиностроения

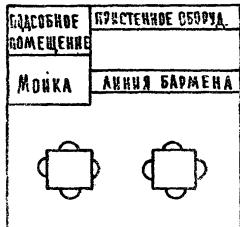
|   |                     |        |      |         |
|---|---------------------|--------|------|---------|
| 1978  | 27-0-2              | стадия | авт. | изготов |
| ПИТЕК.ОДАЕМ Аронов                              | <i>Аронов</i>       | Р      | 62   |         |
| ГЛ.ИНЖ.ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ГОДАНИКА В.В.           | <i>Годаник</i>      |        |      |         |
| РИК ТРУДПЛАНИРОВЩИКА ТОРГОВОГО ЗАЛА             | <i>Торгово-зала</i> |        |      |         |
| ПРОВЕРКА  | <i>Проверка</i>     |        |      |         |
| РАЗРАБОТКА АЛИМБЕКОВА                           | <i>Алимбекова</i>   |        |      |         |
| Линия комплектованных обедов (ЭФФЕКТ-2) АКНО-2. |                     |        |      |         |
| Стойка-накопитель СНР-6                         |                     |        |      |         |
| Инженер   |                     |        |      |         |
| Миниэп  |                     |        |      |         |
| Торгово-зала                                    |                     |        |      |         |
| Исполнитель                                     |                     |        |      |         |



## ВИД СБОРКУ



## Типовая планировка кафе



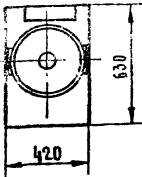
| Наименование оборудования           | Марка   | Код инвентаря |
|-------------------------------------|---------|---------------|
| Виршина хлебная                     | РХ-0.5  | 1 Альфа-Лаки  |
| Линта электрическая с 2 конфорками  | ПЭК-2   | 1             |
| Сосново-пельмексварка электрическая | СНЭ-15  | 1 ЗАРДА       |
| Измит электрический                 | МНВ-22  | 2             |
| Вставка с ящичкой                   | ВИИ-420 | 3 Торгового   |
| Вставка с ящиком для денег          | ВИЯ-420 | 2             |
| Банка монетная                      | ВИМ-420 | 1 МАНИНО-     |
| Устройство для упаковки микроЗИМата | УМК     | 2, ЕТРОЕНИЯ   |
| Табурет                             | 136-1   | 6 Проскоковск |
| Стойка                              | 896-1   | 2 Кат. Бакерс |
| Стойка (для установки кофеварки)    | РЭБ-2   | 1 ЭРСЛО       |
| Подставка                           | РЭБ-1   | 3 ЭЗФ ССР     |
| Полка                               | ПНБ-1   | 2             |
| Полка                               | ПНБ-3   | 1             |

Комплект ЭКСПРЕСС-БАРА ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УСТАНОВКИ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРИМЕНЯЮЩИХ БАРНЫЙ, БЫСТРЫЙ И БАРНО-БУФЕТНЫЙ МЕТОД ОБСЛУЖИВАНИЯ - БАРОУ, ЧАГЕ, ЗАКУСОЧНЫХ

Все оборудование устанавливается в технологические агрегаты саржевано-пристенной линии. Над пристенным оборудованием надеваются ящики, предназначенные для выкладки и демонстрации товаров, не требующих подогрева или охлаждения. Над саржевым агрегатом и пактом надевается устройство для улучшения микроклимата.

**ПОДМЕЧАНИЕ: КОФЕГАДКА В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДИТ.**

|             |             |             |      |        |        |      |        |
|-------------|-------------|-------------|------|--------|--------|------|--------|
|             |             |             | 1978 | 27-0-2 | СТРАНА | АНСТ | АНСТДА |
| ВАЛЮТ/ОБРАЗ | АФРОНОВ     | <i>Люб.</i> |      |        | 5      | 70   |        |
| ГАИШНИКР.   | ШТОЛБИНКОВА | <i>Люб.</i> |      |        |        |      | ЧИПРЕМ |
| РУК/ГРУППЫ  | ГРЯЗОВА     | <i>Люб.</i> |      |        |        |      | ЧИПРЕМ |
| ПРОБЕРНА    | МИХАИЛОВА   | <i>Люб.</i> |      |        |        |      | ЧИПРЕМ |
| РАЗРАБОТАЛА | ГРЯЗОВА     | <i>Люб.</i> |      |        |        |      | ЧИПРЕМ |

ОБЩИЙ ВИД**Соенсковарка настольная электрическая СНЭ-15**

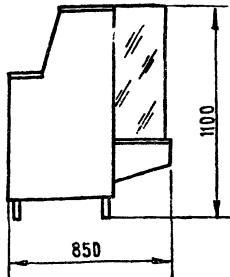
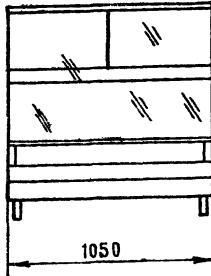
Предназначена для варки сосисок и сарделек.

Варка продукта производится на пару, в металлической перфорированной емкости, помещаемой в ванну с кипящей водой.

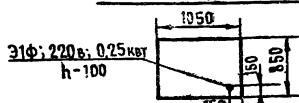
Нагрев воды в ванне осуществляется ТЭН'ами

**Соенсковарка настольная электрическая СНЭ-15****ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Количество воды, зливаемой в ванну, л | 10                    |
| 2. Время разогрева воды до кипения, мин  | 25                    |
| 3. Производительность, кг/ч              | 15                    |
| 4. Единовременная загрузка продуктом, кг | 25                    |
| 5. Номинальная мощность, квт             | 4                     |
| 6. Род тока                              | однофазный переменный |
| 7. Напряжение, в                         | 220                   |
| 8. Габаритные размеры, мм:               |                       |
| длина                                    | 420                   |
| ширина                                   | 630                   |
| высота                                   | 275                   |
| 9. Масса, кг                             | 25                    |

ОБЩИЙ ВИД**Витрина холодильная BX-0.5**  
Предназначена для кратковременного хранения и демонстрации холодных блюд и напитков.

Витрина охлаждается холодильной машиной, состоящей из герметичного холодильного агрегата и испарителя.

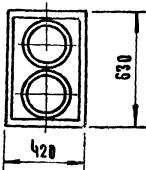
**Монтажная схема**

|                           |              |       |         |        |         |
|---------------------------|--------------|-------|---------|--------|---------|
| Изобретатель              | Афонин       | 10.1. | Станция | Андрей | Лицевая |
| Гражданский пр-т          | Игорь Иванов | Засек | Р       | 44     |         |
| Рук.группы                | Горбатова    | ЗГ    |         |        |         |
| Проверка                  | Миролюбова   | МЛ    |         |        |         |
| Разработчик/представитель |              |       |         |        |         |

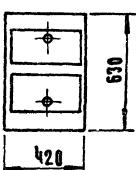
1978

27-0-2

ЭКСПЕЦ-БАРТИМА, ЗЛ-ЭКСБАР-75  
Соенсковарка настольная  
электрическая СНЭ-15  
Витрина холодильная BX-0.5  
Изделие уполномочено на выпуск  
Институтом стандартов СССР  
ЦНИИ ЭЭЗ  
Торгово-промышленный комитет  
Институтом стандартов СССР

Общий вид

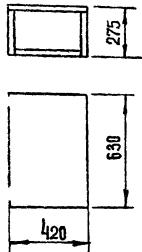
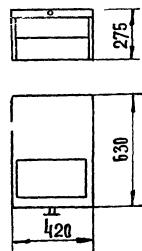
Плата настольная электрическая ПНЭК-2 предназначена для подогрева в напланной посуде 1-2 блюд. Плата имеет две круглые конфорки, закрепленные на столе. Мощность конфорок регулируется переключателем. Для сбрасывания жидкости предусмотрена выдвижная поддон.

Общий вид

Мармит настольный электрический МНЭ-22 предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в течение срока их реализации. Ниша сохраняется в мармитницах, размещаемых в отверстиях стола. Обогрев мармитниц осуществляется воздухом, который нагревается ТЭНами, размещенными под съемным поддоном. Заданный температурный режим поддерживается с помощью терморегулятора.

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Плата настольная электрическая ПНЭК-2                        |                       |
| Техническая характеристика                                   |                       |
| 1 Площадь рабочей поверхности, м <sup>2</sup>                | 0.052                 |
| 2 Номинальная мощность, квт                                  | 2.4                   |
| 3 Род тока   | однофазный переменный |
| 4 Напряжение, в  | 220                   |
| 5 Время разогрева рабочей поверхности конфорок до 550°C, мин | 20                    |
| 6 Габаритные размеры, мм:                                    |                       |
| длина  | 420                   |
| ширина   | 630                   |
| высота   | 275                   |
| 7 Масса, кг  | 25                    |
| Мармит настольный электрический МНЭ-22                       |                       |
| Техническая характеристика                                   |                       |
| 1 Общая емкость мармитниц, л                                 | 22                    |
| 2 Рабочая температура в мармитницах, °С                      | 70-80                 |
| 3 Время разогрева, мин                                       | 25                    |
| 4 Номинальная мощность, квт                                  | 1                     |
| 5 Род тока   | однофазный переменный |
| 6 Напряжение, в  | 220                   |
| 7 Габаритные размеры, мм:                                    |                       |
| длина  | 420                   |
| ширина   | 630                   |
| высота   | 275                   |
| 8 Масса, кг  | 23                    |

|              |           |                  |                                       |          |
|--------------|-----------|------------------|---------------------------------------|----------|
|              |           |                  | 1978                                  | 27-0-2   |
| Изобретатель | Арнов     | №-               | ЗКСПРЕСС-БАРТИП, ЗО-ЭКСПАР-75         | Стадия   |
| Гражданство  | Италия    | Зарегистрировано | Плата настольная электрическая ПНЭК-2 | Анкт     |
| Рук. группой | Горбатова | №-               | Р                                     | Листов   |
| Проверка     | Миронова  | Сборка           | Мармит настольный электрический       |          |
| Разработка   | Горбатова | Сборка           | МНЭ-22                                | (Лист 3) |

ОБЩИЙ ВИДОБЩИЙ ВИД

Вставка ВНН-420 используется в качестве подсобного настольного оборудования как в линии бармена, так и в технологической пристенной линии настольного модулированного оборудования.

В столе имеется выштампованное углубление для сбора пролитой жидкости, закрываемое перфорированной вставкой

## Вставка настольная ВНН-420 Техническая характеристика

**ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:**

|           |     |
|-----------|-----|
| ДЛИНА     | 420 |
| ШИРИНА    | 630 |
| ВЫСОТА    | 275 |
| МАССА, КГ | 18  |

## Вставка настольная ВНЯ-420 Техническая характеристика

**ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:**

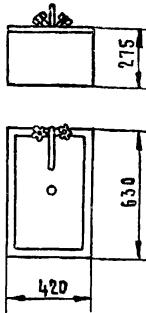
|           |     |
|-----------|-----|
| ДЛИНА     | 420 |
| ШИРИНА    | 630 |
| ВЫСОТА    | 275 |
| МАССА, КГ | 25  |

Вставка ВНЯ-420 используется в качестве подсобного настольного оборудования как в линии бармена, так и в технологической пристенной линии настольного модулированного оборудования.

Вставка имеет два выдвижных ящика, представляющих собой рамки, в которые вкладываются противни. В верхнем ящике установлена касса для хранения денег.

|                               |          |   |      |        |
|-------------------------------|----------|---|------|--------|
| 1978                          | 27-0-2   | СТАДИЯ  | Лист | Листов |
| ЭКСПРЕСС-БАР ТИПА ЭПЭКСБАР-75 | Р        | 73  |      |        |
| ВСТАВКИ НАСТОЛЬНЫЕ            |          |   |      |        |
| ВНН-420; ВНЯ-420              | /лист 4/ | ЦНИИЭРТ   |      |        |
| РАЗРАБОТАЛА ГОРБАТОВА         |          | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ |      |        |

### Общий вид



Ванна предназначена для ополаскивания посуды и вспомогательного инвентаря. В корпус, облицованный облицовками, вставлена чаша, выполненная одной конструкцией со столом. На столе укреплен смеситель. Во внутреннем объеме секции размещена санитарно-техническая арматура.

### ВАННА НАСТОЛЬНАЯ МОЕЧНАЯ ВРМ-Ч20 ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

#### 1. Внутренние размеры чаши, мм:

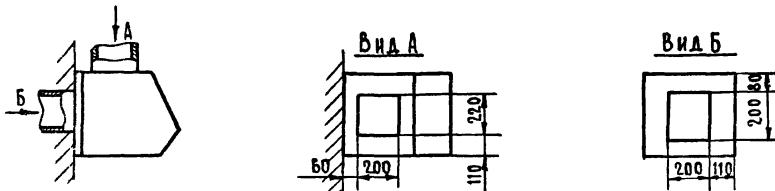
|         |     |
|---------|-----|
| ДЛИНА   | 350 |
| ШИРИНА  | 460 |
| ГЛУБИНА | 150 |

#### 2. Габаритные размеры, мм:

|        |     |
|--------|-----|
| ДЛИНА  | 420 |
| ШИРИНА | 630 |
| ВЫСОТА | 275 |

#### 3. Масса, кг

28



Устройство ЧМК устанавливается над тепловым малогабаритным оборудованием пристенной линии для улучшения микроклиматических условий в зоне работы обслуживающего персонала.

Устройство представляет собой камеру вытяжной вентиляции, в которой устанавливается съемный фильтр для улавливания жира, влаги, акреолина из отсыпаемого воздуха. Для сбора влаго- и жировыхделений в камере предусмотрена емкость.

### Устройство для улучшения микроклимата ЧМК

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

#### 1. Полезная площадь фильтра, м<sup>2</sup>

0.135

#### 2. Габаритные размеры, мм:

|        |     |
|--------|-----|
| ДЛИНА  | 420 |
| ШИРИНА | 500 |
| ВЫСОТА | 410 |

#### 3. Масса, кг

15

### ТАБЛИЦА ТЕПЛОВЫДЕЛЕНИЙ ОТ ОБОРУДОВАНИЯ

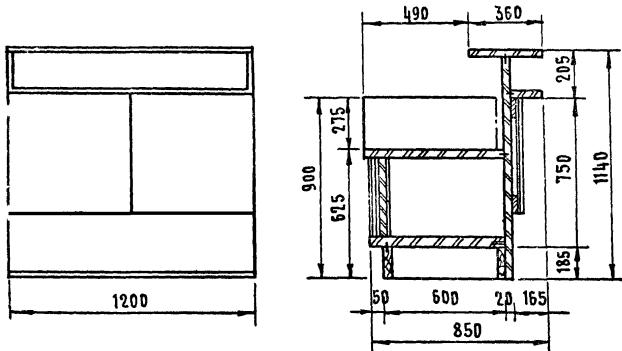
|   | ПЛИТА ПНЭК-2 | СОСИСКОВАРКА СНЭ-15 |
|---|--------------|---------------------|
| 1 ТЕПЛОВЫДЕЛЕНИЯ, ККАЛ/Ч  | 1410         | 4900                |
| 2 СЪЕМ УДАЛЯЕМОГО ВОЗДУХА, М <sup>3</sup> /Ч                    | 175          | 530                 |
| 3 СКОРОСТЬ УДАЛЯЕМОГО ВОЗДУХА В ГАБАРИТНОМ СЕЧЕНИИ ФИЛЬТРА, М/С | 0.84         | 0.55                |

|              |             |     |  |        |      |        |
|--------------|-------------|-----|--|--------|------|--------|
| Нач.тех.отд  | Аронов      | 12- | Экспресс-бар типа „ЭП-ЭКСБАР-75”   | Стадия | Лист | Листов |
| Гл.инж.пр-та | Игольникова | 12- | Ванна настольная моечная ВРМ-Ч20   | P      | 74   |        |
| Рук.группы   | Горбатова   | 12- | Устройство для улучшения микро-  |        |      |        |
| Проверка     | Миронюкова  | 12- | климатика ЧМК (лист 5)   |        |      |        |
| Разработал   | Горбатова   | 12- | ЦНИИЭП<br>торгово-бытовых зданий<br>и туристских комплексов<br>г. Москва |        |      |        |

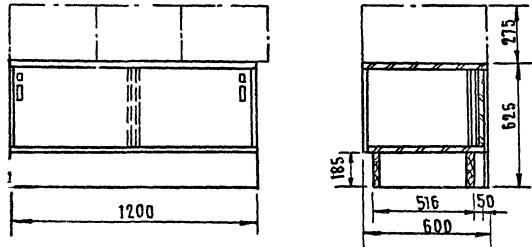
1978

27-0-2

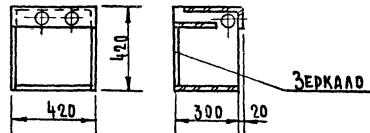
СТОЙКА ЭКСПРЕСС-БАРА СЭБ-1



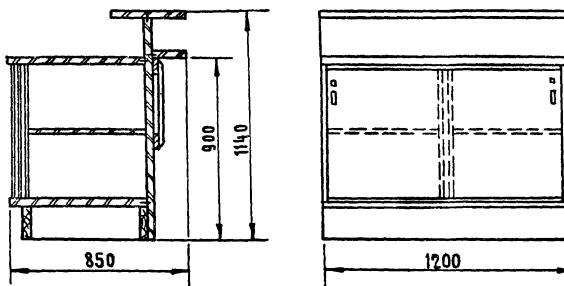
Подставка экспресс-бара ПЭБ-1



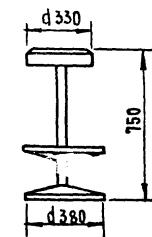
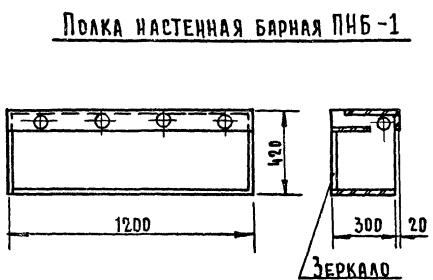
## ПОЛКА НАСТЕННАЯ БАРНАЯ ПНБ-3



СТОЙКА ЭКСПРЕСС-БАРА ЭЗБ-2  
(для установки кофеварки)

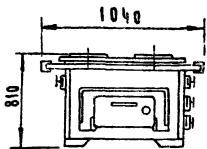


## ТАБУРЕТ ЭКСПРЕСС-БАРАТЭБ-1

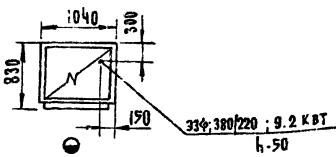


|                |             |                |        |
|----------------|-------------|----------------|--------|
|                |             | 1978           | 27-0-2 |
| НАЧ. ТЕХ. ОТД. | АРОНОВ      | <i>Арн</i>     |        |
| ГЛАВНЫЙ ПР-ТЯ  | ИГОЛЬНИКОВА | <i>Игол</i>    |        |
| РУК. ГРУППЫ    | ОБРАТОВА    | <i>Обрат</i>   |        |
| ПРОВЕРКА       | МИРОНОВА    | <i>Мирон</i>   |        |
| РАЗРАБОТКА     | АЛИМБЕКОВА  | <i>Алимбек</i> |        |

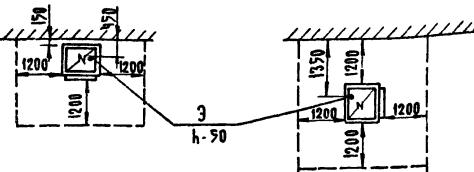
## Общий вид



## Монтажная схема



## Варианты размещения



## Требование к установке

Предусмотреть местный отсос воздуха от панели.

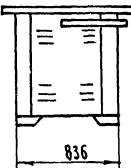
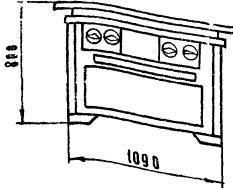
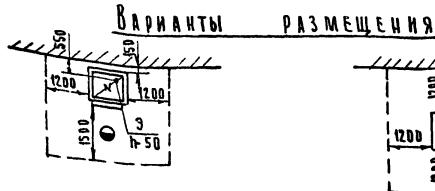
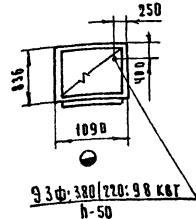
Электроплита предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

Корпус плиты представляет собой металлическую конструкцию, облицованную эмалированными стальными листами. Жарочная поверхность плиты составлена из четырех конфорок круглой формы. Под жарочной поверхностью расположены поддон и жарочный шкаф с откидной дверцей, обогреваемый сверху и снизу трубчатыми электронагревателями. Для поддержания определенной температуры в жарочном шкафу имеется автоматический терморегулятор.

## Техническая характеристика

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>              | 0.25  | 4  |
| 2 Количество конфорок                                       |   |  |
| 3 Максимальная температура на поверхности конфорок, °С      | 380   |  |
| 4 Внутренние размеры жарочного шкафа, мм:                   |   |  |
| ширина  | 550   |  |
| высота  | 300   |  |
| глубина   | 500   |  |
| 5 Средняя температура воздуха жарочного шкафа, °С           | 350   |  |
| 6 Время разогрева до максимальной температуры, мин          | 60  |  |
| 7 Номинальная мощность, кВт в т.ч. конфорок                 | 9.2   |  |
| в шкафу   | 6.4   |  |
|   | 2.8   |  |
| 8 Напряжение, в   | 220 или 380/220   |  |
| 9 Род тока трехфазный переменный                            |   |  |
| 10 Габаритные размеры, мм:                                  |   |  |
| длина   | 1040  |  |
| ширина  | 830   |  |
| высота  | 810   |  |
| 11 Масса, кг  | 150   |  |
| Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения |   |  |
| 1978  | 27-0-2  |  |
| ЗАЕКТРОПЛITA<br>ЧЕТЫРЕХКОНФОРЧНАЯ<br>ЭП-4                   | СТАДИЯ<br>Р<br>ЧИНИЦА<br>ПОГЛОЩАЮЩИХ<br>ЗДАНИЙ<br>Г. МОСКВА | ЛИСТ<br>№6<br>ЧИНИЦА<br>ПОГЛОЩАЮЩИХ<br>ЗДАНИЙ<br>Г. МОСКВА |

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| НАЧАТЕОДЕМ АРОНОВ          | ИГОРЬ ИЛЬИНСКАЯ       |
| ГЛАВН. ПР. ИГОРЬ ИЛЬИНСКАЯ | РУК. ГРУППЫ ГОРБАТОВА |
| ПОДПИСЬ                    | ПОДПИСЬ               |
| ПОДПИСЬ МИРОНОВА           | ПОДПИСЬ ЧИМБАЛА       |
| РАЗРАБОТАЛА ЧИМБАЛА        | ЧИМБАЛА               |

Общий вид.Монтажная схема

ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ  
ПРЕДУСМОТРЕТЬ МЕСТНЫЙ ВТОРОЙ ВЫСОСОК ВОЗДУХА ОТ ПЛАНТЫ.

ЭЛЕКТРОПЛАНТА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В НАПЛЕННОЙ ПОДСЫПКЕ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ, ЗАПЕКАНИЯ И ВЫПЕЧКИ В ШКАФУ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Корпус плиты представляет собой металлическую конструкцию, облицованную эмалеванными стальными листами, углы истыки облицовки оформлены хромированными уголками и планками. Сверху плиты имеет жарочную поверхность, состоящую из 21 конфорок прямоугольной формы. Под жарочной поверхностью расположены поддон и жарочный шкаф с откидной дверцей. С передней стороны плиты расположена погрешка.

Шкаф плиты снабжен терморегулятором, помощью которого можно задавать требуемую температуру внутри шкафа и поддерживать ее на нужном уровне.

Техническая характеристика

1. Площадь жарочной поверхности, м<sup>2</sup> 0.3
2. Количество конфорок 2
3. Мощность одной конфорки, кВт 3.5
4. Мощность жарочного шкафа, кВт 2.8
5. Мощность плиты, кВт 9.8
6. Напряжение, в 380/220
7. Род тока трехфазный переменный
8. Переключатели 4-позиционные
9. Габаритные размеры, мм:

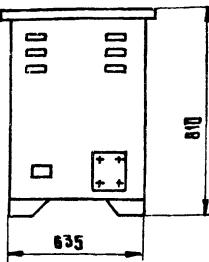
|        |      |
|--------|------|
| ДЛИНА  | 1090 |
| ШИРИНА | 836  |
| ВЫСОТА | 800  |

10. Масса, кг 218

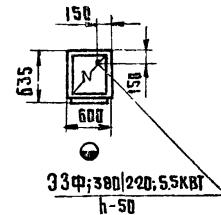
Изготовитель: Тульский машиностроительный завод торгового и технологического оборудования Союзкомпомашстректа

|                            |               |        |      |        |  |  |
|----------------------------|---------------|--------|------|--------|--|--|
|                            |               |        | 1978 | 27-0-2 |  |  |
| Наим.тех.документа         | А Т Р О Н О В |        |      |        |  |  |
| ГАИКИК пр-я                | ИГОРЬ ЧИЧКОВА |        |      |        |  |  |
| Рук.группы                 | Горбатова     |        |      |        |  |  |
| Проверка                   | Миролюбова    |        |      |        |  |  |
| Разработка                 | Цымбала       |        |      |        |  |  |
|                            |               |        |      |        |  |  |
| ЭЛЕКТРОПЛАНТА              |               |        |      |        |  |  |
| ДВУХКОНФОРЧНАЯ             |               |        |      |        |  |  |
| ЭП-7 М.                    |               |        |      |        |  |  |
| СТАДИЯ                     | Лист          | Листов |      |        |  |  |
| Р                          | 77            |        |      |        |  |  |
| ЦНИИЭП                     |               |        |      |        |  |  |
| ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАЧ      |               |        |      |        |  |  |
| И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ |               |        |      |        |  |  |
| МОСКОВА                    |               |        |      |        |  |  |

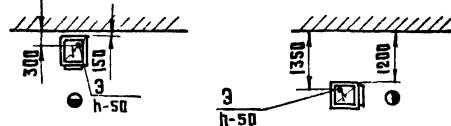
## Общий вид



## Монтажная схема



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ЭЛЕКТРОПЛИТА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В НАПЛЕННОЙ ПОСУДЕ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ, ЗАПЕКАНИЯ И ВЫПЕЧКИ В ШКАФУ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Корпус плиты представляет собой металлическую конструкцию, облицованную эмалированными стальными листами. Углы и стыки облицовки оформлены хромированными уголками и планками. Сверху плита имеет жарочную поверхность из одной конфорки прямоугольной формы, окаймленную рамой.

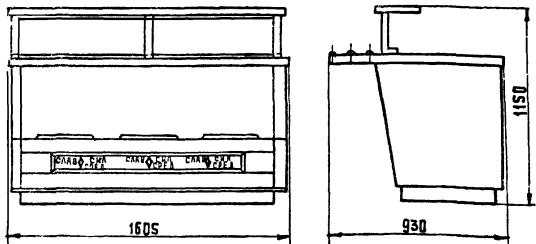
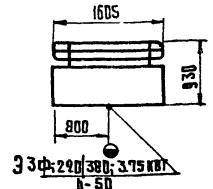
Под жарочной поверхностью расположены поддон и жарочный шкаф с откидной дверцей. Шкаф плиты снабжен терморегулятором, пользующимся которым можно задавать требуемую температуру внутри шкафа и поддерживать ее на нужном уровне.

## Техническая характеристика

|  |         |
|--|---------|
| 1 Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup> | 0.15    |
| 2 Количество конфорок                          | 1       |
| 3 Мощность конфорки, квт                       | 3.5     |
| 4 Жарочный шкаф                                | 1       |
| 5 Мощность жарочного шкафа, квт                | 2       |
| 6 Мощность плиты, квт                          | 5.5     |
| 7 Род тока трехфазный переменный               |         |
| 8 Напряжение, в                                | 380/220 |
| 9 Переключатели 4-позиционные, шт              | 2       |
| 10 Габаритные размеры плиты, м.м.              |         |
| длина  | 600     |
| ширина   | 635     |
| высота   | 810     |
| 11 Масса, кг                                   | 90      |

**Изготовитель: Тульский машиностроительный  
 завод торгового и технологического  
 оборудования Союзкоопмашреста**

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  |   | 1978  | 27-0-2                                      |
| НАЧТЕХОУА<br>ГЛАВН. ПР.<br>РУК. ГРУППЫ<br>ПРОВЕРКА<br>РАЗРАБОТКА                     | Аронов<br>Ильинская<br>Горячкова<br>Горячкова<br>Миронова<br>Цыбикова | <i>Аронов<br/>Ильинская<br/>Горячкова<br/>Горячкова<br/>Миронова<br/>Цыбикова</i> | ЭЛЕКТРОПЛАСТИКА<br>ОДНОКОНФОРГОЧНАЯ<br>ЭП-8 |
| СТАДИЯ<br>Р  | Лист<br>78  | Листов  |   |
| ШИННИЭП<br>ТОППОВА<br>БУДОВАЛЬНЫХ ЗДАНИЙ<br>И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>Г. МОСКОВА |   |   |   |

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

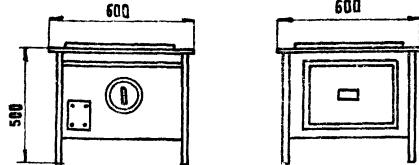
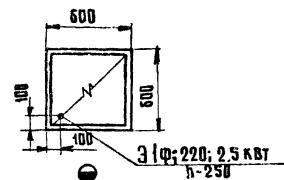
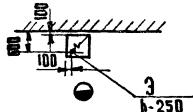
|   |         |
|---|---------|
| 1 Площадь нагревочной поверхности, м <sup>2</sup> | 0,14    |
| 2 Количество конфорок                             | 3       |
| 3 Мощность одной конфорки, кВт                    | 1,25    |
| 4 Общая мощность плиты, кВт                       | 3,75    |
| 5 Напряжение, в                                   | 220/380 |
| 6 Редуктор трехфазный переменный                  |         |
| 7 Габаритные размеры, мм:                         |         |
| Длина   | 1605    |
| Ширина  | 930     |
| Высота  | 1150    |

## 8 Масса, кг

Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения.

Электромармитная плита предназначена для подогрева в котлах готовых первых блюд в столовых самообслуживания. Мармитная плита представляет собой стойку с направляющими для подносов; в верхней части на кронштейнах укреплена полка для блюда. В нижней части стойки со стороны кухни имеется три электроконфорки, предназначенные для установки котлов с горячей пищей. Управление нагревом конфорок раздельное, осуществляется с помощью трех пакетных переключателей. Под конфорками установлены выдвижные поддоны для улавливания пролитой жидкости.

|              |        |                            |      |        |
|--------------|--------|----------------------------|------|--------|
| 1978         | 27-0-2 | Стадия                     | Лист | Листов |
| ЭЛЕКТРОПЛИТА | P 79   | МАРМИНТАЯ                  |      |        |
| ЗПМ-5М       |        | ЦНИИЭПТ                    |      |        |
|              |        | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАВОДОВ    |      |        |
|              |        | И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ |      |        |
|              |        | Г. МОСКОВА                 |      |        |

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

**ЭЛЕКТРОМАРМИТНАЯ ПЛИТА** ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПОДОГРЕВАНИЯ И ПОДДЕРЖАНИЯ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ ПЕРВЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, СУВОРОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПЛИТА СОСТОИТ ИЗ ОСТАЛЬНОГО СВАРНОГО КОРПУСА И ЧУГУННОЙ КОНФОРКИ, В НУТРИ КОТОРОЙ ВМОНТИРОВАНЫ В СПЕЦИАЛЬНОЙ МАССЕ ЭЛЕКТРОНагревательные элементы.

Под конфоркой расположена выдвижной эмалированный поддон для улавливания случайно пролитой жидкости. Ниже поддона в корпусе установлен вводной щиток, болт заземления корпуса и электропреключатель. Корпус плиты облицован листовой сталью, покрытой эмалью белого цвета.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |      |
|--|------|
| 1 Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup> | 0.15 |
| 2 Количество конфорок                          | 1    |
| 3 Мощность, квт                                | 2.5  |
| 4 Род тока однофазный переменный               |      |
| 5 Напряжение, в                                | 220  |
| 6 Габаритные размеры, мм:                      |      |
| длина  | 600  |
| ширина   |      |
| высота   | 500  |
| 7 Масса, кг                                    | 48   |

Изготовитель: Тульский машиностроительный завод торгового и технологического оборудования «Онтекомаштреста»

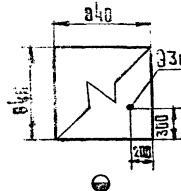
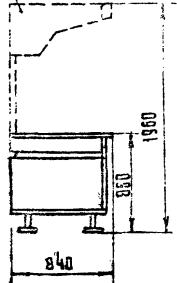
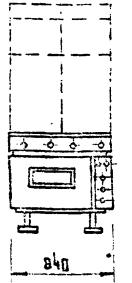
|             |              |  |  |      |        |                           |      |            |
|-------------|--------------|--|--|------|--------|---------------------------|------|------------|
| Начтех.отд. | Архонов      |  |  | 1978 | 27-0-2 | Стадия                    | Кист | Именование |
| Гл.инж.пр.  | Ильинникович |  |  |      |        | Р                         | 80   |            |
| рук.группы  | Горбатова    |  |  |      |        | ЦНИИЭП                    |      |            |
| Проверка    | Мироновская  |  |  |      |        | Торгово-бытовых зданий    |      |            |
| разработчик | Цимбика      |  |  |      |        | и промышленных сооружений |      | г. Москва  |

## Общий вид

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

## Техническая характеристика

## БЕНГАЛАШЧИЧНАЯ ОПЕРЕ



Плита ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕЖИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ ЧЕТЫРЕХКОНФОРЧНАЯ РЭСМ-4 ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮЗ В НАГЛЮДНОЙ ПОСУДЕ.

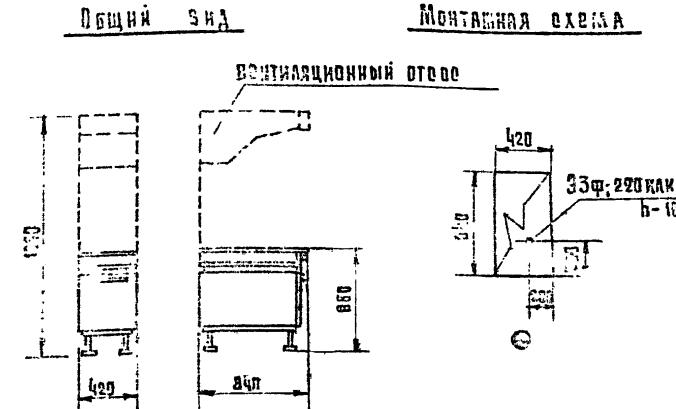
БАРНА ОЗЕМ-4 состоят из двух унифицированных блоков конфорок, установленных на подставке. Блок конфорок представляет собой подъемный стол, на котором смонтированы две прямоугольные конфорки, образующие рабочую поверхность плиты. Плита снажена винтовым подъемником.

Панта ЧЕТЫРЕХКОНФОРКАЯ с жарочным шкафом ПЭЗМ-ЧШБ предназначена для приготовления горячих блюд в кипящей подсоле, а также жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

Панта ПЭВМ-2НШ предназначена для жарения блинов и плавки кедровцев на рабочей поверхности конфорок, а также для жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий

Плиты ПЭЗМ-ЧШ и ПЭЗМ-2Ш состоят из двух унифицированных блоков конфорок и жарочного шкафа, установленного на подставке.

|               |              |  |        |
|---------------|--------------|--|--------|
|               |              | 1978   | 27-0-2 |
| НЮДЖИЛДА      | АРНОВ        | ПЛАНЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  |        |
| ГЛАВНАЯ МАРТА | АЛЕКСАНДРОВА | СЕКЦИОННЫЕ МОДУЛИРОВАННОЕ  |        |
| Д.К.ГРЕНДИ    | ДЕ БИЧЕЗА    | ПЭСМ-4; ПЭСМ-ЧБ; ПЭСМ-ЧНШ  |        |
| Д.С.ОБЕРИМА   | ДИРЕКТОРСКАЯ |  |        |
| Д.С.СИДОРЧУКА | ДИРЕКТОРСКАЯ |  |        |
|               |              | СТУДИЯ АКАД  |        |
|               |              | P  | 21     |
|               |              | И.И.И.И.П.   |        |
|               |              | ПОГОРОДСКАЯ АКАДЕМИЧЕСКАЯ<br>И ТЕХНИЧЕСКАЯ КОЛЛЕГИАТСКАЯ<br>Г. МОСКОВА |        |



Техническая характеристика  
ПЭСМ-1Н ПЭСМ-2

|  |                 |                       |
|--|-----------------|-----------------------|
| 1 Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup>                       | 0,24            | 0,24                  |
| 2 Количество конфорок  | 1               | 2                     |
| 3 Радиус конфорок, мм:   |                 |                       |
| ДЛИНА  | 417             | 417                   |
| ШИРИНА   | 510             | 235                   |
| 4 Время разогрева рабочей поверхности<br>конфорок при температуре 300°С, мин | 60              |                       |
| 5 Напряжение: кВт, кВт, к  | 3,6             | 6,0                   |
| 6 Тип тока   |                 | трехфазный переменный |
| 7 Напряжение, в  | 220 или 380/220 |                       |
| 8 Габаритные размеры, мм:  |                 |                       |
| ДЛИНА  | 420             | 420                   |
| ШИРИНА   | 840             | 840                   |
| СОВОДА   | 860             | 860                   |
| 9 Масса, кг  | 115             | 140                   |

Изготовитель: Объединение "Таджиктормаш"

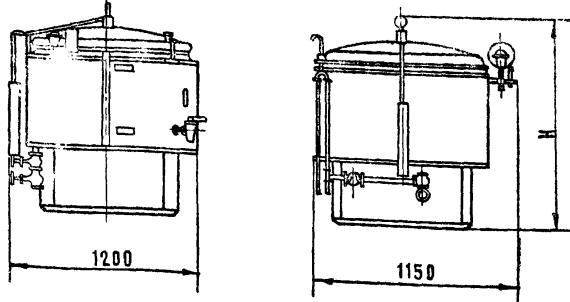
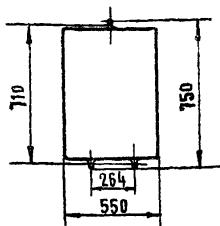
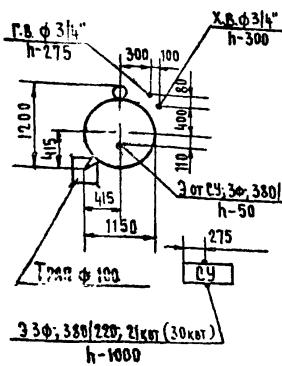
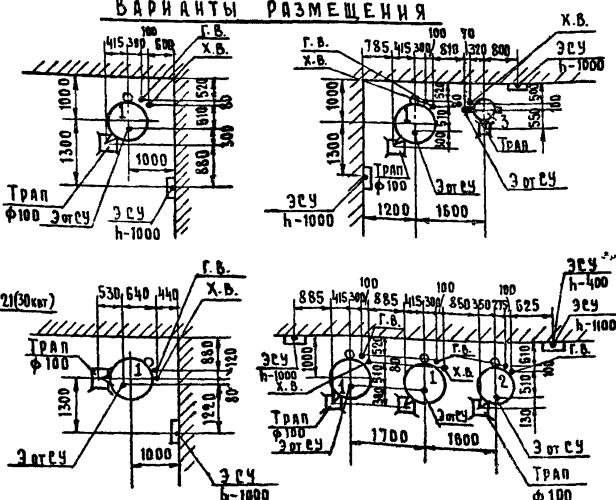
Панель электрическая секционная модулированная ПЭСМ-1Н с 2 конфорками непосредственной зажигки предназначена для работы на газах и сжиженном газом несредственно на рабочей поверхности конфорки.

Панель состоит из стекла, установленного на подставке. Подставка имеет собственный подъемный блок, на котором установлены конфорки, сварившая рабочую поверхность панели, стекло и электрическостекольная проводка. Панель сконструирована с возможностью предварительного нагрева и жгущести при технологическом процессе.

Панель электрическая секционная модулированная ПЭСМ-2 предназначена для обогревания горячих блюд в кухонной посуде.

Панель состоит из стекла конфорок, установленных на подставке. Блок конфорок представляет собой подъемный стакан, на котором установлены две прямогульные конфорки, образующие рабочую поверхность панели, переключатель и электрокоммутационная проводка.

|                         |  |  |      |        |   |
|-------------------------|--|--|------|--------|---|
|                         |  |  | 1978 | 27-0-2 |   |
| Инженер Араков          |  |  |      |        | Ставрополет Араков                        |
| Гальянин Иван Семенович |  |  |      |        | Р-132                                     |
| Электрический кухонный  |  |  |      |        | ЧСИМЭР                                    |
| аппарат ПЭСМ-1Н         |  |  |      |        | ПОДГОТОВКА ЗАЧИННЫЙ<br>ИЗУЧЕНИЕ УЧЕБНИКОВ |

Общий видСтанция управленияМонтажная схемаВарианты размещения

1. КОТЕЛ КПЭ-250 ИЛИ КПЭ-160
2. КОТЕЛ КПЭ-100
3. КОТЕЛ КПЭ-60

Техническая характеристика

КПЭ-160 КПЭ-250

- |   |                       |     |
|---|-----------------------|-----|
| 1. ПОЛЕЗНАЯ ЕМКОСТЬ, л                        | 160                   | 250 |
| 2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, МИН.                      | 55                    | 55  |
| 3. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА, кгс/см <sup>2</sup> | 0.01 - 0.40           |     |
| 4. Номинальная мощность, квт                  |                       |     |
| в период разогрева                            | 21                    | 30  |
| в период варки                                | 3.5                   | 5   |
| 5. Род тока                                   | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |     |
| 6. Напряжение, в                              | 380 / 220             |     |
| 7. Габаритные размеры станции управления, мм: |                       |     |

|         |     |
|---------|-----|
| ДЛИНА   | 550 |
| ВЫСОТА  | 750 |
| ТОЛЩИНА | 190 |

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| 8. Габаритные размеры котла, мм: | 1200 | 1200 |
| ДЛИНА                            | 1200 | 1150 |
| ШИРИНА                           | 1150 | 1300 |
| ВЫСОТА, Н                        | 1210 | 1300 |
| 9. МАССА, КГ                     | 290  | 330  |

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения.

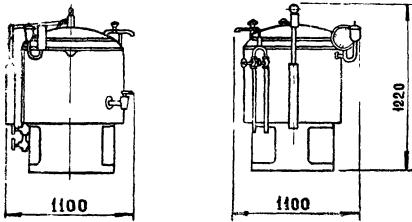
Котлы пищеварочные электрические предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд, соусов и бульонов на предприятиях общественного питания. Котлы имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по своим габаритам, массе, емкости и потребляемой мощности.

Котел представляет собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего котла из нержавеющей стали и наружного корпуса.

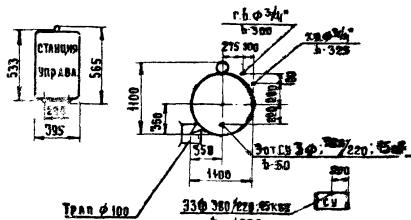
Между ними имеется местечко пространство-пароводяная рубашка, в которую из парогенератора поступает насыщенный пар. Котел оборудован контрольно-измерительными приборами.

|                |            |                   |  |
|----------------|------------|-------------------|--|
|                |            | 1978              | 27-0-2   |
| Инженер        | Афонов     | <i>А.А.</i>       |  |
| Гл. инж.-пр-та | Игольников | <i>Игольников</i> |  |
| Рук. группой   | Горбатова  | <i>Горбатова</i>  |  |
| Проверка       |            |                   |  |
| Разработка     | Горбатова  | <i>Горбатова</i>  |  |
|                |            |                   | Стадия   |
|                |            |                   | Лист   |
|                |            |                   | Изготов.   |
|                |            |                   | Р 83   |
|                |            |                   | ЦНИИ ЭП  |
|                |            |                   | Торгово-бытовых зданий<br>и промышленных комплексов<br>г. Москва |

### Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## Техническая характеристика

|  |           |
|--|-----------|
| 1 УДЕЛЬНАЯ ЭМКОСТЬ, А                        | 100       |
| 2 ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, МИН                       | 43        |
| 3 РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА, КРС/СМ <sup>2</sup> | 0.01-0.40 |
| 4 ПОМЕХИТЕЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ                |           |
| 5 В ПЕРИОД РАЗОГРЕВА                         | 15        |
| 6 В ПЕРИОД ВАРКИ                             | 2.5       |

ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ  
380/220

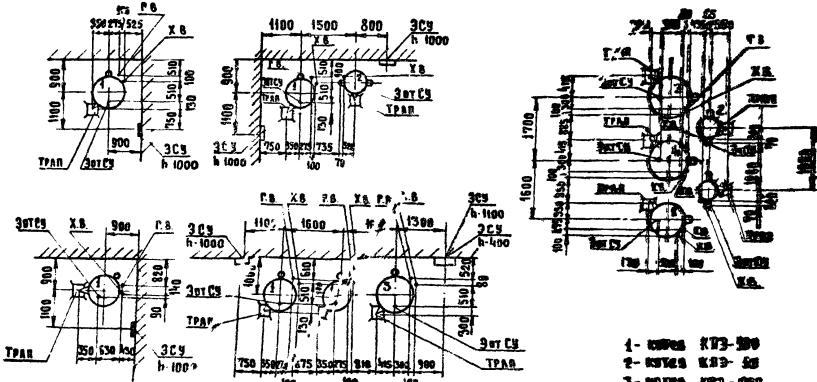
|         |     |
|---------|-----|
| ДАЧНА   | 395 |
| ВІЧЕСТА | 565 |
| ТОВЩИНА | 156 |

### 3. Табаритные размеры котла, мм.

|           |      |
|-----------|------|
| ДАЧНА     | 1180 |
| ИМРУНА    | 1100 |
| ОМСЕТА    | 1220 |
| ЛАССА-ХР. | 210  |

9. МАССА, кг. 210  
Изготовитель: Сокулахский завод торгового  
машиностроения.

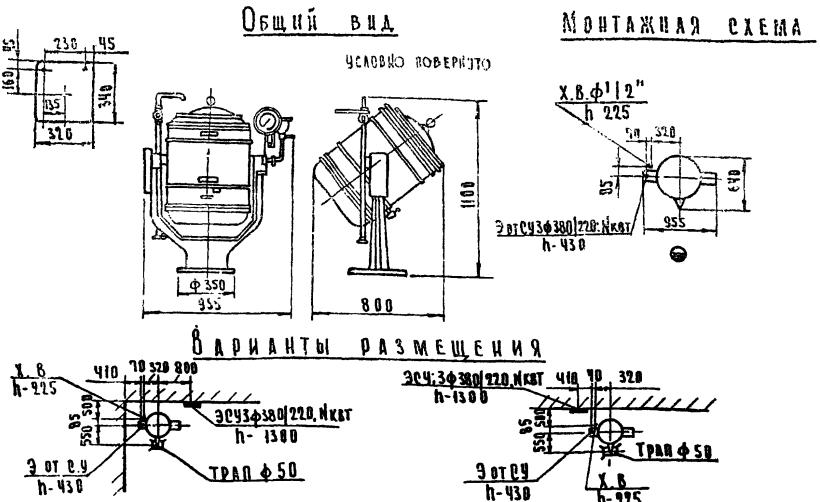
## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Примечания.

**Описание см лист „Котлы пищеварочные электрические КПЭ-250 ; КПЭ-160“**

|              |              |            |  |               |
|--------------|--------------|------------|--|---------------|
|              |              |            | <b>1978</b>  | <b>27-8-2</b> |
| Библиотека   | 190 №38      | <i>40-</i> | Котка НИЦЕСАРЧИЧИЙ   |               |
| Автор        | НИЦЕСАРЧИЧИЙ |            | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  |               |
| Переводчик   | ПОЛУХОВА     | <i>65-</i> | КРЗ - 100  |               |
| Программа    |              |            | ГЛАВН  | АНСУ          |
| Издательство | ПОДАЧА       |            | P  | 64            |
|              |              |            | РЕМИМ  |               |
|              |              |            | Городской научно-технический центр<br>и туризма и спорта г. Москва |               |
|              |              |            | г. Москва  |               |



**ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ  
КОТЕЛ КРЕПИТСЯ К ВОДУ ФУНДАМЕНТНЫМИ болтами**

Котел пищеварочный стационарный на электрическом обогреве предназначен для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов на предприятиях общественного питания.

Котел состоит из следующих основных частей: варочного котла с рубашкой и крышкой, станины с подшипниками и червячной передачей с помощью которой котел вращается, наружного кожуха, контрольно-измерительной арматуры, колонки водоснабжения и станции управления. Варочный котел с рубашкой состоит из варочного сосуда, приваренного к нему кожуха рубашки и съемного дна, в которое вмонтированы три трубчатых электронагревателя и электрод для защиты от перегрева. На котле установлен контрольный кран, который служит для контроля верхнего уровня теплоносителя, заливаемого в рубашку.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

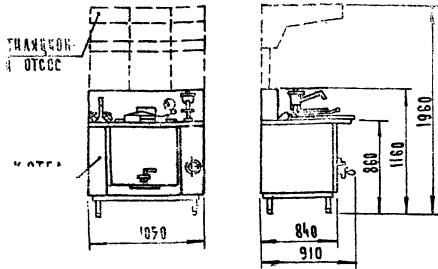
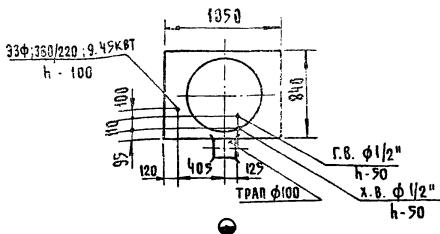
КПЗ-ЧД КПЗ-6Д

|   |             |                       |
|---|-------------|-----------------------|
| 1. ВОДОНАДЫМОЧНАЯ ЕМКОСТЬ, л                            | 40          | 60                    |
| 2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, мин                                 | 40          | 45                    |
| 3. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА В РУБАШКЕ, кгс/см <sup>2</sup> | 0.01 - 0.40 |                       |
| 4. НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, "Н" КВт                         | 7.5         | 9.45                  |
| 5. РОД ТОКА   |             | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 6. НАПРЯЖЕНИЕ, в  | 380         | 220                   |
| 7. МОЩНОСТЬ ВАРКИ, кВт                                  | 0.84        | 1.05                  |
| 8. Габаритные размеры станции управления, мм:           |             |                       |
| ДЛИНА   | 320         |                       |
| ШИРИНА  | 340         |                       |
| 9. МАССА СТАЦИИ УПРАВЛЕНИЯ, кг                          |             | Н                     |
| 10. Габаритные размеры котла, мм:                       |             |                       |
| ДЛИНА   | 955         |                       |
| ШИРИНА  | 640         |                       |
| ВЫСОТА  | 100         |                       |
| II. МАССА КОТЛА СО СТАЦИЕЙ УПРАВЛЕНИЯ, кг               | 108         | 107                   |

**Изготовитель: Ярославский завод  
холодильных машин**

Контрольно-измерительная арматура состоит из наливной воронки с краном, служащей для залива воды в паровую рубашку, электрод-контактного манометра и крана забора пара с предохранительным клапаном, служащего для сброса пара при срабатывании клапана и возврата его в рубашку. Вся арматура крепится к котлу. Вода в котле заливается из крана водоснабжения, который имеет вынужденную и поворотную трубу.

| ИНТЕК №1   | АРОКОВ   | 1978 | 27-0-2 | ПОСТАВКИ | ЛЮСТ | ДОКУМЕНТ                                 |
|------------|----------|------|--------|----------|------|--|
| ДАНН. ОРГ. | ИГНАТЬЕВ |      |        | P        | 85   |  |
| РЧК ГРУППА | ТОРБАТЫХ |      |        |          |      | ЦИННЕК                                   |
| ПРОДВЕРИЛ  |          |      |        |          |      | ТОРГОВО-БИБОВСКИЙ АДМИНИСТРАТИВНЫЙ ЦЕНТР |
| Разработал | Торбаты  |      |        |          |      | Г. Морозов                               |

Общий видМонтажная схемаТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

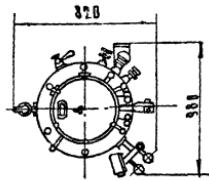
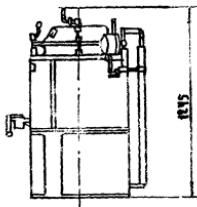
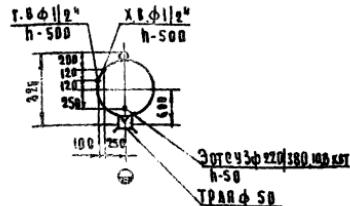
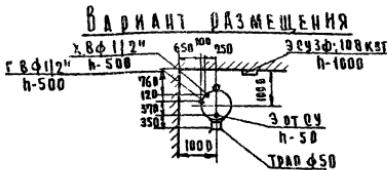
|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Полезная емкость, л                                | 60                    |
| 2 Время разогрева, мин                                | 45                    |
| 3 Мощность, квт                                       |                       |
| в период разогрева                                    | 9.45                  |
| в период варки  | 1.05                  |
| 4 Род тока  | трехфазный переменный |
| 5 Напряжение, в                                       | 380/220               |
| 6 Рабочее давление пары в рубашке, кг/см <sup>2</sup> | 0.5                   |
| 7 Габаритные размеры, мм:                             |                       |
| длина   | 1050                  |
| ширина  | 840                   |
| высота (до уровня стола)                              | 860                   |
| высота (с вентиляционным отсосом)                     | 1960                  |
| 8. Масса (без вентиляционного отсоса), кг             | 180                   |

Изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
"ТАДЖИКТОРМАШ"

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: ВАРОЧ-  
НОГО КОТЛА, ДВУХ ТУМБ, РАМЫ, ОТКИДНОЙ КРЫШКИ, КОН-  
ФОРМО-ИЗМЕРИТЕЛЬНОЙ АРМАТУРЫ, ПАНЕЛИ С ЭЛЕКТРОАППАРА-  
ТУРОЙ, КОЛОНКИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ.

|                     |                       |       |
|---------------------|-----------------------|-------|
| 1978                | 27-0-2                |       |
| КОТЕЛ               | сталь                 | анст  |
| СЕКЦИОННЫЙ          | р 86                  | литов |
| МОДУЛЯРНЫЙ КЛЭМ-БДМ | ПИНИЭЛ                |       |
|                     | ТПРГО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ  |       |
|                     | И ТРУДОВЫХ КОМПЛЕКСОВ |       |
|                     | Г. МОСКВА             |       |

Общий вид.МОНТАЖНАЯ СХЕМАВариант размещенияТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ:

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

Автоклав электрический предназначен для приготовления бульонов из костей и других блюд, требующих длительной варки. Автоклав имеет наружный сварной корпус, внутри которого смонтирован варочный котел. Снизу, к проему днища приварен парогенератор, внутри которого смонтированы тэнны. Корпус установлен на круглом постаменте. На автоклаве установлен чзел контрольно-измерительных приборов, состоящий из электроконтактного манометра, двух предохранительных клапанов и воронки с краном для заливки воды в рубашку, а также мановакумметр, с помощью которого осуществляется наблюдение за режимом процесса варки.

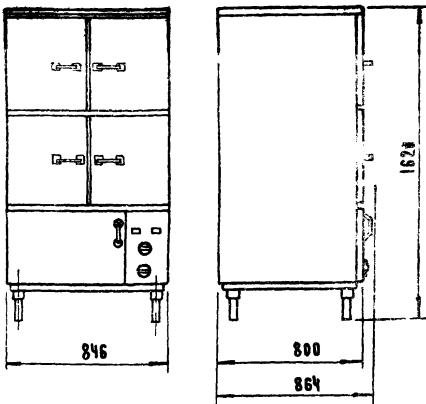
Автоклав снабжен станцией управления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

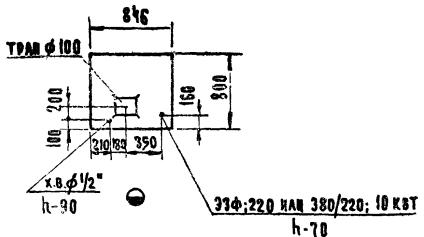
1. Полезная емкость, л 60
  2. Рабочее давление в пароводяной рубашке, кгс/см<sup>2</sup> 2,5
  3. Время разогрева до закипания при водной загрузке полезной емкости, мин 45
  4. Количество тэнов 3
  5. Количество ступеней нагрева 2
  6. Потребляемая мощность, квт
    - на высшей ступени нагрева 10,6
    - на низшей ступени нагрева 1,2
  7. Род тока трехфазный переменный
  8. Напряжение, в 220/380
  9. Габаритные размеры, мм:
    - длина 820
    - ширина 980
    - высота 1245
  10. Масса станции управления, кг 6,6
  11. Масса автоклава со станцией управления, кг 235
- Изготовитель: ОГУП "ЛУГСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ".

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| 1976               | 27-0-2                         |
| Автоклав           | Сталь Алют Алют                |
| Электрический      | Р 97                           |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ         | ИМНИЭП                         |
| Проверка           | Торгово-бытовых зданий и       |
| Разработан Цимбала | териеских комплексов г. Москва |
| A9-1               |                                |

## Общий вид



## Монтажная схема



### ПРИМЕЧАНИЕ

АППАРАТ НЕОБХОДИМО УСТАНАВЛИВАТЬ НА РАССТОЯНИИ 150 ММ ОТ ДРУГИХ ВИДОВ ОБОРУДОВАНИЯ.

АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВАРКИ НА ПАРУ МЯГА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, А ТАК ЖЕ ДЛЯ РАЗОГРЕВА РАЗНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

АППАРАТ СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ОСНОВНЫХ ЧАСТИЙ: ДВУХ СЕКЦИЙ, ПОДСТАВКИ, ТРУБОПРОВОДОВ, БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ И КРЫШКИ. КАЖДАЯ СЕКЦИЯ ИМЕЕТ ДВЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ ВАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ, ВЫПОЛНЕННЫЕ ИЗ АНГЕТОВОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. ВНУТРИ КАМЕР ПОДМЕЩАЮТСЯ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЕ И ПЕРФОРИРОВАННЫЕ ПРОТИВНИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ. ПОДСТАВКА СОСТОИТ ИЗ СВАРНОЙ МЕТАЛЛАЧЕСКОЙ РАМЫ, УСТАНОВЛЕННОЙ НА ЧАРТЕЧЫХ РЕГУЛИРУЕМЫХ ПО ВЫСОТЕ НОЖКАХ. С АНГЕЛОВОЙ СТОРОНЫ ПОДСТАВКА ЗАКРЫВАЕТСЯ ДВЕРЦЕЙ С ЗАМКОМ.

На раме смонтирован парогенератор. Заполнение его водой осуществляется из бачка. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется трубчатыми электронагревателями. Выработанный пар по трубопроводам подается в варочные камеры. Количество подаваемого пара регулируется краном, установленным на трубопроводе.

Образовавшийся в процессе варки конденсат отводится по трубопроводу в канализацию.

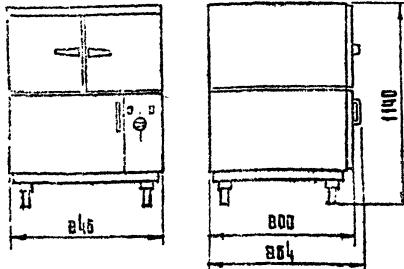
С правой стороны на подставке находится отсек с блоком управления. Регулирование мощности парогенератора производится при помощи четырехпозиционного переключателя.

## Техническая характеристика

|  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Общий объем варочных камер, м <sup>3</sup>              | 0.37                  |
| 2. Суммарный полезный объем варочных камер, м <sup>3</sup> | 0.2                   |
| 3. Количество варочных камер                               | 4                     |
| 4. Производительность среднечасовая (по картофелю), кг/ч   | 75                    |
| 5. Номинальная мощность, квт                               | 10                    |
| 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, °C                        | 95                    |
| 10. Габаритные размеры, мм:                                |                       |
| длина  | 846                   |
| ширина   | 864                   |
| высота   | 1620                  |
| 11. Масса, кг  | 260                   |

Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения

|                      |                |                            |      |        |
|----------------------|----------------|----------------------------|------|--------|
|                      |                |                            | 1978 | 27-0-2 |
| ПАТЕК. ОДАЕМ         | Афонов         |                            |      |        |
| ГА. НИИ. ПРОЕКТ      | Н. Голубинкова |                            |      |        |
| РУК. ГРУППЫ          | Горбатова      |                            |      |        |
| ПРВЕРКА              |                |                            |      |        |
| РАЗРАБОТКА           | Горбатова      |                            |      |        |
|                      |                |                            |      |        |
| АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ |                | СТАДИЯ                     | Лист | Листов |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ        |                | Р                          | 88   |        |
| АПЭСМ - 2            |                | ЦНИИЭП                     |      |        |
|                      |                | торгово-бытовых зданий     |      |        |
|                      |                | и туристических комплексов |      |        |
|                      |                | г. Москва                  |      |        |

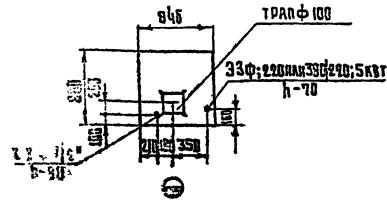
Виды видаПримечание.

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

Аппарат предназначен для варки на пару мяса, рыбьи, овощей, а также для разогрева различных кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд.

Аппарат состоит из одной секции, которая имеет две самостоятельные камеры

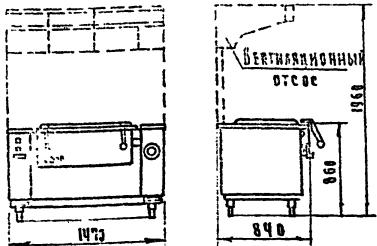
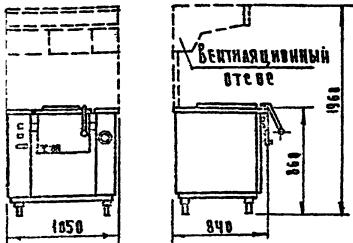
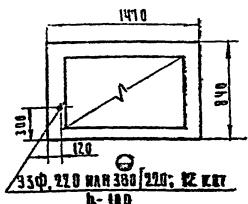
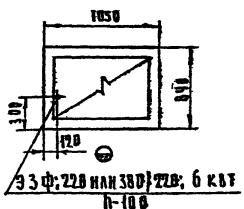
Примечание. Описание устройства см. лист Аппарат пароварочный электрический АПЭМ-2\*

Монтажная схемаТехническая характеристика

|  |             |
|--|-------------|
| 1 Общий объем паровых камер, м <sup>3</sup>              | 0.125       |
| 2 Суммарный полезный объем паровых камер, м <sup>3</sup> | 0.1         |
| 3 Количество паровых камер                               | 2           |
| 4 Производительность среднечасовая (по картофелю), кг/ч  | 35          |
| 5 Номинальная мощность, кВт                              | 5           |
| 6 Род тока трехфазный переменный                         |             |
| 7 Напряжение, в  | 220 и 380 В |
| 8 Время разогрева до рабочего состояния, мин.            | 20          |
| 9 Рабочая температура в камере, °С                       | 95          |
| 10 Габаритные размеры, мм:                               |             |
| длина  | 845         |
| ширина   | 864         |
| высота   | 1140        |

11 Масса, кг  
Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения

|                               |       |      |        |                           |
|-------------------------------|-------|------|--------|---------------------------|
|                               |       | 1978 | 27-0-2 |                           |
| Изгот. шт. АРОНОВ             | Л. -  |      |        | Стандарт лист             |
| Головной инженер ПОДДУБНИКОВА | М. И. |      |        | Р 89                      |
| рук. крепеж. ТОКАЛОВА         | Т. В. |      |        | Цех по испыт.             |
| приводка                      |       |      |        | ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР            |
| разработчик ГОРЯЧЕВА          | Д. В. |      |        | ИМУРЗАКСАЛИН<br>Г. МОСКВА |

Общий видОбщий видМонтажная схемаМонтажная схема

Сковороды с площадью пода 0,5 м<sup>2</sup> и 0,2 м<sup>2</sup> предназначены для пароварения овощей, яиц основным способом и во фритюре, тушения и приготовления мясных, рыбных и овощных изделий.  
Сковороды состоят из следующих основных узлов: загрузочной чаши, алюминиевых рам, откидной крышки, механизма опрокидывания чаши и электропанели. Температура на поду сковороды поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

СЭСМ - 0,5

## Техническая характеристика.

1. Площадь пода, м<sup>2</sup> 0,5
  2. Емкость чаши, л 90
  3. Номинальная мощность, кВт 2,0
  4. РДА тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  5. Напряжение, В 220 или 380/120
  6. Время разогрева до максимальной температуры, мин 45
  7. Габаритные размеры, мм
- |                          |      |
|--------------------------|------|
| Длина                    | 1470 |
| Ширина                   | 840  |
| Высота (до уровня стола) | 860  |
| Высота (с вент. отсеком) | 1960 |
8. Масса (без вент. отсека), кг. 320

Изготовитель: Комиссаровский завод  
торгового машиностроения  
г. Обнинск, Таджикторгмаш

СЭСМ - 0,2

## Техническая характеристика

1. Площадь пода, м<sup>2</sup> 0,2
  2. Емкость чаши, л 36
  3. Номинальная мощность, кВт 6
  4. РДА тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  5. Напряжение, В 220 или 380/220
  6. Время разогрева до максимальной температуры, мин 45
  7. Габаритные размеры, мм:
- |                          |      |
|--------------------------|------|
| Длина                    | 1050 |
| Ширина                   | 840  |
| Высота (до уровня стола) | 860  |
| Высота (с вент. отсеком) | 1960 |
8. Масса, кг (без вент. отсека) 750

Изготовитель: Комиссаровский завод  
торгового машиностроения.

|              |             |      |        |          |      |                                       |
|--------------|-------------|------|--------|----------|------|---------------------------------------|
| Номер отчета | АРХИВ       | 1978 | 27-0-2 | Страницы | Лист | Изготовитель                          |
| Редакц.бр.   | ПРОБОНИКОВА |      |        | Р        | 90   |                                       |
| Блок-схемы   | ГРУДАТОВА   |      |        |          |      | ПКНЗВ                                 |
| Бл.схема     | МИРЗАМОЛОВА |      |        |          |      | ТОРГОВО-МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ |
| Разработан   | ГРУДАТОВА   |      |        |          |      | ГРУДАТОВА                             |

Сковороды  
электрические секционные  
модульные  
СЭСМ-0,5; СЭСМ-0,2

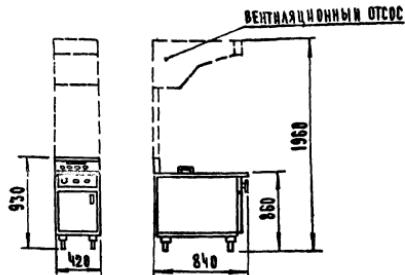
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность посырому картофелю, кг/ч 12
2. Единовременная загрузка, кг 1.0
3. Количество масла, заливаемого в жарочную ванну, л 20
4. Время разогрева масла от 18°C до температуры 180°C, мин 20
5. Номинальная мощность, квт 7.5
6. Род тока трехфазный переменный
7. Напряжение, в 220 и 380/220
8. Количество ТЭН 3
9. Габаритные размеры, мм:
 

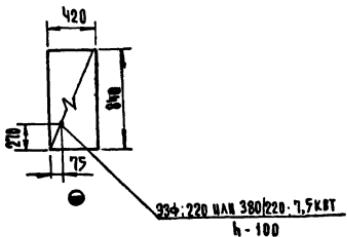
|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| длина                             | 420  |
| ширина                            | 840  |
| высота /до уровня стола/          | 860  |
| высота без вентиляционного отсека | 930  |
| высота с вентиляционным отсеком   | 1960 |
10. Масса, кг /без вентиляционного отсека/ 90

Изготовитель: Смоленский завод  
торгового машиностроения

## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

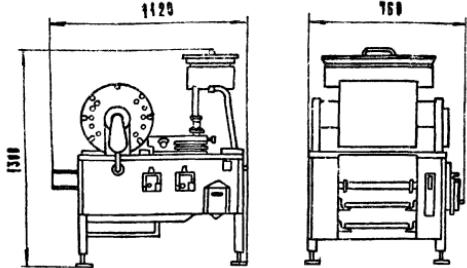


Фритюрница предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных изделий.

Фритюрница состоит из рамы, жарочной ванны, стола, корзины, бачка, облицовок, панели с электроаппаратурой, ТЭНодержателя и мarmитницы с вкладышем. Регулирование температуры масла в ванне осуществляется автоматически. Для включения фритюрницы в сеть служит пакетный выключатель.

|  |  |
|--|--|
| 1978   | 27 - 0 - 2   |
| Фритюрница электрическая<br>СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ<br>ФЭСМ-20 | СТАЛЯ<br>Р 91<br>ЧИИЗП<br>ТОРГОВЫХ ЗДАНИЙ<br>И ТУРБИСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>Г. МОСКВА |

## Общий вид



### Требования к монтажу и установке:

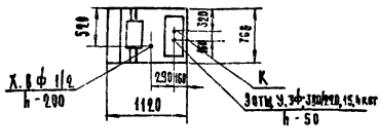
- Предусмотреть местный отвод воздуха от жаровни.
- Жаровня крепится анкерными болтами M10 к полу или фундаменту.

Жаровня вращающаяся электрическая ВЖШ-675 предназначена для выпечки блинчиков прямоугольной формы, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления блинчиков с начинкой, а также для продажи потребителю в виде полуфабрикатов.

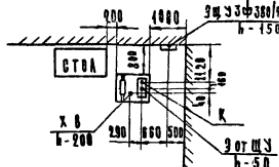
Жаровня состоит из следующих основных узлов: рамы, жарочного барабана, нагревательного устройства, бачка, лотка для теста, отсекающего механизма и заслонки-роллера. Истечение теста из бака на лоток происходит через отверстие, разрезанное пробковым краном. Сверху, бачок закрывается крышкой. А отклик для подачи теста на барабан полый, внутри лотка подается проточная вода для охлаждения его кромки, примыкающей к жарочному барабану. Барабан, вращаясь, охватывает своей нагретой поверхностью тонкий слой теста. Ротовая блинчиковая лента отделяется от поверхности барабана ножом и свободно падает вниз.

Резка ленты на порции осуществляется в результате взаимодействия ножа с отсекателем, совершающим маятниково-образное движение. Отсекатель, отрезающий порции блинчиков, укладывает их в стопку на дно.

## Монтажная схема



### Вариант размещения



## Техническая характеристика

|  |          |
|--|----------|
| 1. Производительность, шт./ч                                 | 675      |
| 2. Размеры бакинчика, мм                                     | 280x210  |
| 3. Число ступеней парреля                                    | 2        |
| 4. Суммарная мощность нагревательных элементов, квт          | 15       |
| мощность ступеней: основной, квт                             | 12       |
| дополнительной, квт  | 3        |
| 5. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С | 160-180  |
| 6. Время разогрева жаровни до рабочего состояния, мин        | 20       |
| 7. Диаметр жарочного барабана, мм                            | 450      |
| 8. Число оборотов барабана, об/мин                           | 1,9      |
| 9. Скорость движения ленты, м/мин                            | 2,7      |
| 10. Емкость заржущего бачка, л                               | 30       |
| 11. Электродвигатель, тип                                    | АДА-22-4 |
| мощность, квт  | 0,4      |
| напряжение, в  | 380/220  |
| число оборотов, об/мин                                       | 1440     |

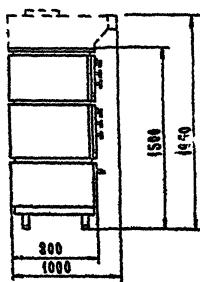
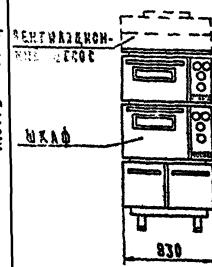
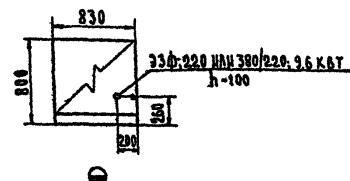
### 12. Габаритные размеры, мм:

|        |      |
|--------|------|
| длина  | 1120 |
| ширина | 760  |
| высота | 1300 |

### 13. Масса, кг

Изготовитель: Харьковский завод холодильных машин

|  |  |                       |   |        |  |
|--|--|-----------------------|---|--------|--|
|  |  |                       | 1978  | 27-0-2 |  |
| Изготавливали: А. РОГОД<br>Г. АНДРЮХОВА<br>Руководитель: А. БОДАТОВА<br>Проверка:<br>разработала: ЦИМБАЛ | Жаровня<br>вращающаяся<br>электрическая<br>ВЖШ-675 | Ставка: 1 нет<br>р 92 | Листов:<br>ЦНИИЭЛ<br>торгово-промышленный<br>и территориальный<br>комплекс<br>г. Днепропетровск |        |  |

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. КОЛИЧЕСТВО ЖАРОЧНЫХ СЕКЦИЙ
2. ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ, ММ:

  - ДЛЯНА  
ШИРИНА  
ВЫСОТА
  - 3. МАКСИМАЛЬНАЯ РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ, °С
  - 4. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ ДО 350°C, МИН
  - 5. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ
  - 6. РЕД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННОГО НАПРЯЖЕНИЯ, В
  - 7. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220 НАН 380/
  - 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

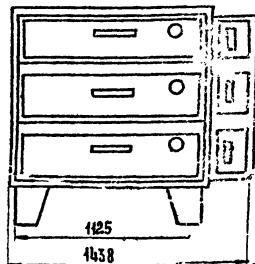
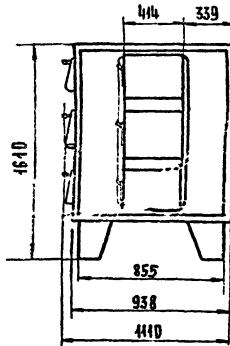
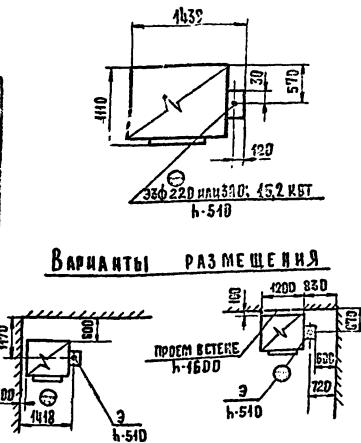
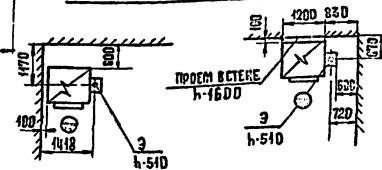
    - ДЛЯНА  
ШИРИНА  
ВЫСОТА
    - ВЫСОТА С ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТВОДОМ
    - 3. МАССА(БЕЗ ВЕНТИЛЯЦИОННОГО ОТВОДА), КГ

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

Шкаф состоит из двух унифицированных 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.

Изготовитель: Объединение  
«Таджикторгмаш»

|                       |             |       |      |        |                                 |
|-----------------------|-------------|-------|------|--------|---------------------------------|
|                       |             |       | 1978 | 27-0-2 |                                 |
| НАЧЕЛОДЕК             | Афонов      | об.-  |      |        | СТАДИЯ АНКЕТ                    |
| ГР. ИНЖ. АР.          | Погодникова | штук. |      |        | Р 95                            |
| РУК. ГРУППЫ ПОГРАДОВА | Григорьев   | об.-  |      |        | ЦНИИЭП                          |
| ПРОВЕРКА              | Миронова    | штук. |      |        | Портово-бытовых зданий          |
| РАЗРАБОТАЛ            | Шегалева    | штук. |      |        | Изучение новых компл. и проект. |

Общий видМонтажная схемаВарианты размещенияТребования к монтажу и установке:

1. ПРОЕМ В СТЕНЕ ЗАКРЫВАЕТСЯ СЪЕМНЫМЩИЗМ ИЛИ ДВЕРЦАМИ.
2. ПРЕДУСМОТРЕТЬ МЕСТНЫЙ ОТОСОС ВОЗДУХА ОТ ШКАФА.

Электропеческий шкаф пред назначение для выпечки хлебобулочных изделий. Шкаф состоит из трех камер, работающих независимо друг от друга. ПРОЕМ рабочей камеры закрывается дверца, откидывающаяся на шарнирах вниз. Для удаления паров, образующихся в процессе выпечки, в двери имеется вентиляционное отверстие. Снаружи камеры облицованы металлическими эмалированными листами. Внизу и сверху каждой камеры установлены ТЭНы.

Потребляемую мощность и температуру в камере регулируют при помощи пакетных переключателей с терморегулятором, подлежащего автоматически поддерживать заданную температуру в камере в пределах от 100° до 250°С. Для наблюдения за работой ТЭНов на электропечь шкафа выведены сигнальные лампы - по одной на каждую камеру.

Техническая характеристика

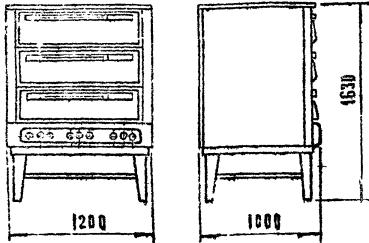
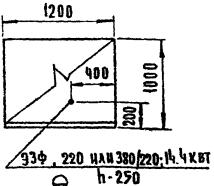
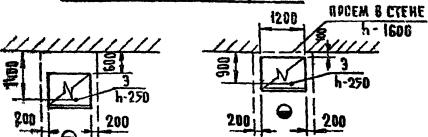
1. КОЛИЧЕСТВО КАМЕР 3
2. Мощность шкафа, квт 16.2  
в том числе:  
камера 1 5.4  
трубчатый ЭЛ-нагреватель 0.45
3. Напряжение, в 220/110/380
4. Вид тока трехфазный переменный
5. Количество трубчатых электро-нагревателей в камере 12
6. Максимальная температура в камере при nominalной мощности, °С 250±30
7. Время разогрева шкафа до 250° мин 70
8. Внешние размеры рабочей камеры, мм:  
длина 860  
ширина 1010  
высота 479
9. Габариты шкафа, мм:  
длина 1638  
ширина 1110  
высота 1640
10. Масса, кг 550

Изготовитель: Люберецкий завод торгового машиностроения.

|              |         |       |         |        |
|--------------|---------|-------|---------|--------|
|              |         |       | 1978    | 27-0-2 |
| Наименование | Артикул | Линия | Станция | Лист   |
| ГА.ИМ.ДС     | ИМ.ДС   | Линия | 94      | Листов |
| Разр. про-   | Линия   | Линия |         |        |
| изделия      | Линия   | Линия |         |        |
| ПРОСВЕРН     | Линия   | Линия |         |        |
| РЕЗКА        | Линия   | Линия |         |        |

ЭЛЕКТРОШКАФ  
ПЕКАРСКИЙ  
ЭШ-3М

ЦИППЭП  
ПОГРД-БЫТОВЫХ ЗАПЧАСТИ  
ИЗУЧАТЕЛЬСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
ГЛАСЕВ

Общий видМонтажная схемаВарианты размещенияТехническая характеристика  
1. Количество пекарных камеры

## 2. Внутренние размеры камеры, мм

ДЛИНА

ШИРИНА

ВЫСОТА

## 3. Время разогрева камеры до температуры

280°C, мин

Номинальная мощность, квт

## 5. Ток дуги трехфазный перемен.

6. Напряжение, в 220 или 380/2

## 7. Габаритные размеры, мм:

ДЛИНА

ШИРИНА

ВЫСОТА

## 8. Масса, кг

12

10

16

1

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЮБЕРЦКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯТребование к установке

1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с панкой
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от шкафа
3. Порог в стене закрывается стеклянным щитом или дверцами.

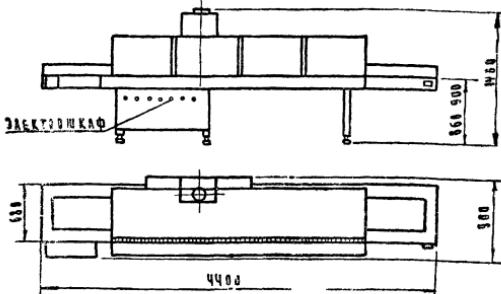
Шкаф пекарный электрический предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания. Шкаф состоит из трех рабочих камер, каждая из которых обогревается двенадцатью тэнами, расположеннымными горизонтально в верхней и нижней частях камеры. С лицевой стороны камера закрывается дверью. На двери камеры установлена задвижка для удаления влаги из камеры. Основанием пекарного шкафа служит сварная подставка. Сверху шкаф закрывается крышкой. В нижней части шкафа находится

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

Примечание.  
Шкаф находится в стадии опытного производства. Возможны изменения.

|              |                  |           |  |
|--------------|------------------|-----------|--|
| Наим. отделя | Аронов           | 1978      | 27-0-2   |
| Гл. инж.-пр. | Н.Д. Бычкова     |           | сталь  |
| Рук. группы  | Горбатова        |           | р. 95  |
| Проверка     | М.Ф. Домбровская |           | П.И.И.Э.Н.   |
| Разработка   | Горбатова        |           | Горьково-Балтийский филиал<br>Министерства промышленности<br>СССР<br>г. Москва |
|              |                  | ШП9СМ - 3 |  |

## Общий вид



## ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ

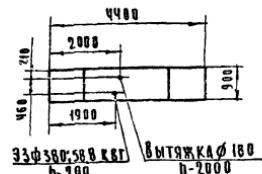
**1. СОЕДИНЕНИЕ ВЫТЯЖНОГО ПАРУБКА С ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ**  
**ПРОИЗВЕСТИ ПО МЕСТУ.**  
Вытяжная вентиляция должна обеспечить отвод до  $1000 \text{ м}^3/\text{ч}$   
воздуха от печи

Конвейерная печь предназначена для жарки изделий из мяса (котлеты, бифштексы) в горячих печах кипящих масел приготовленного общественного питания.

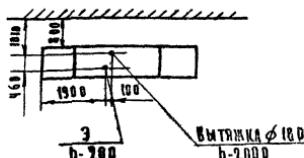
Печь состоит из следующих основных узлов: жарочной камеры с балками нагревателей и вентиляционным коробом; цепного транспортера с приводом шнита с электрической аппаратурой, пультом управления.

**Работа печи:** Противни с уложенными полупарникатами ставятся на конвейер перед входом в жарочную камеру. Включается вентиляция задается время тепловой обработки и количество включенных блоков нагревателей, после чего включается конвейер печи. По мере продвижения противней в жарочной камере конвейер периодически останавливается и соответственно включаются нагревательные элементы. Время стоянки противней пропорционально заданному времени тепловой обработки.

## Монтажная схема



## Вариант размещения



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

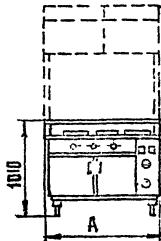
- |  |       |
|--|-------|
| 1. Производительность, кг/ч                          |       |
| Котает, при весе полужариката 62г.                   | 2000  |
| Быстроходосуровых горн весе полужарик 92г.           | 1000  |
| шашлык русских горн весе полужарик 94г.              | 1000  |
| 2. Скорость движения конвейера м/мин                 | 0,574 |
| 3. Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 14,5 |       |
| 4. Использованная мощность, кВт                      | 58,8  |
| в том числе нагревателей, кВт                        | 58,5  |
| прихода конвейера, кВт                               | 0,29  |
| 5. Род тока трехфазный переменный                    |       |
| 6. Напряжение в                                      | 330   |
| 7. Габаритные размеры притивия, мм:                  |       |
| длина  | 420   |
| ширина   | 285   |
| 8. Габаритные размеры печи, мм:                      |       |
| длина  | 4400  |
| ширина   | 900   |
| высота   | 1400  |
| 9. Масса, кг   | 950   |

Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения.

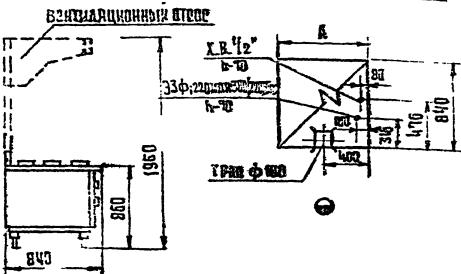
|             |             |             |        |
|-------------|-------------|-------------|--------|
|             |             | 1978        | 27-0-2 |
| Неч тех отв | Афонов      | Печь        | стакан |
| Гальянн-Фрд | Петровников | КОНВЕЙЕРНАЯ | лист   |
| Рук.группы  | Горбатова   | ЖАРОЧНАЯ    | листов |
| Проверена   | Миронова    | ПКЖ.        |        |
| Бухгалтерия | Смирнова    |             |        |
| Бухгалтерия | Ильина      |             |        |
|             | Кириллов    |             |        |

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

### Общий вид



### Монтажная схема

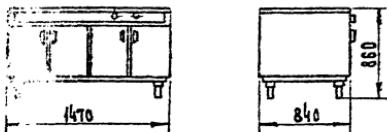


Гарнитура для спасения погибших из криков деревенского хранения спасов, вторых банд, гарнитур и других квалифицированных изделий в горячем растворе в магнитниках и в тепловом шкафу во время разладки потребителя.

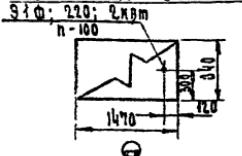
Мармит состоит из основания с винтовыми отверстиями, втулка, поддона с штампованными гнездами для мармитниц, ванны, электрического отверека в баке и герметичных прорезей между чашами мармита. Мармит имеет тепловую шкаф, обогреваемый трубчатыми электрическими нагревателями. Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

|  |  |  |   |            |
|--|--|--|---|------------|
|  |  |  | 1978  | 27-0-2     |
| НАЧАТИЕ РИДОВЫХ<br>ПЛАНЕТЫ В ПОЛУСОСИ<br>СИСТЕМЫ ОБРАЗОВА<br>ПРОДОЛЖЕНИЯ<br>РАЗРАБОТКА | <i>М. А.<br/>М. А.<br/>М. А.<br/>М. А.</i> | Мароданы<br>Планеты<br>Системы<br>Образов<br>Продолжения<br>Разработка | СТАДИЯ<br>Р   | Лист<br>99 |
|  |  | Мароданы<br>Планеты<br>Системы<br>Образов<br>Продолжения<br>Разработка | ЧИСЛОВ<br>ПОЛЕЙ-ДИСКИ<br>ПРИРОДЫ-ЗАКОНОВ<br>С. Мороза |            |

### Общий вид

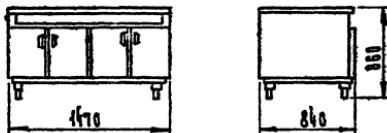


### Монтажная схема



Стойка предназначена для сохранения горючих газов в горячем состоянии на стоеч и тарелок в шкафу. Конструкция стойки бескаркасная: к деревянному основанию крепятся облицовки. Сверху стойка закрывается столом, в средней части стойки монтируется тепловой шкаф, разделенный на 2 секции, в каждом из которых имеется по 3 полки. Шкаф охлаждается воздушными турбинами; со стороны обогревающего перекала закрывается четырьмя створчатыми дверцами. Температура в шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора. На панели управления расположенной в верхней части стойки, крепится терморегулятор, цитальская лампочка и пакетный выключатель. Слева от панели управления расположена ниша для тарелок.

### Общий вид



Стойка раздаточная служит инвентарным приладком.

Конструкция стойки бескаркасная: к деревянному основанию крепятся облицовки, сверху стойка закрывается столом. В средней части стойки монтируется инвентарный шкаф, разделенный на два дока, в каждом из которых имеется по три полки. Со стороны обогревающего перекала стойка закрывается четырьмя створчатыми дверцами. В верхней части стойки расположена ниша для тарелок.

### Р Р С М

#### Техническая характеристика

- Объем шкафа, м<sup>3</sup> 1,4
- Количество яиц в шкафу 12
- Пароперегрев на подогревисте 270000 от 40 до 50
- в шкафом шкафу от 50 до 60
- Время разогрева до рабочей температуры 30
- Установленная мощность, квт 2
- Род тока однозначный переменный
- Напряжение, в 220
- Габаритные размеры, мм:

  - длина 1470
  - ширина 840
  - высота 660

- Масса, кг 166

Изготовитель: Каменскоровский завод  
торгового машиностроения

### Р Р С М

#### Техническая характеристика

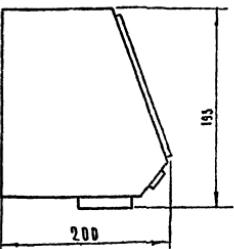
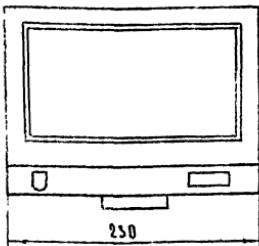
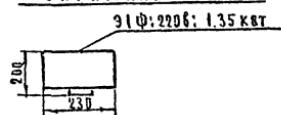
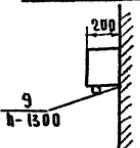
- Объем шкафа, м<sup>3</sup> 1,4
- Количество яиц в шкафу 6
- Габаритные размеры, мм:

  - длина 1470
  - ширина 840
  - высота 660

- Масса, кг 130

Изготовитель: Каменскоровский завод  
торгового машиностроения.

|                 |                    |              |
|-----------------|--------------------|--------------|
| Номер документа | 14/2               | 27-0-2       |
| Наименование    | Стойка раздаточная | Наименование |
| Линия           | Пароперегрев       | Линия        |
| Модель          | Р 2314             | Модель       |
| Производство    | Р 2314             | Производство |
| Разработчик     | Пароперегрев       | Разработчик  |

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияПримечание

ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ КРЕПЛЯЕТСЯ К СТЕНЕ НА ВЫСОТЕ 1300-1400 ММ ОТ ПОДА.

ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ЕР-Ч ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫСУШИВАНИЯ РУК ТЕПЛЫМ ВОЗДУХОМ.

НА ОСНОВАНИИ, ИЗГОТОВЛЕННОМ ИЗ УДАРОПРОЧНОГО ПОЛИМЕРИЛА, С ПОМОЩЬЮ ВИНТОВ КРЕПЛЯТСЯ ВЕНТИЛЯТОР И КОНДЕНСАТОР ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

НА ПЕРЕДНЕЙ СТЕНКЕ КОРПУСА В МОНТИРУЮЩЕМ ЗЕРКАЛО. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ, НА ВАЛУ КОТОРОГО ИССУХЕЕ ТУРБИНА ВЕНТИЛЯТОРА К КОЖУХУ ВЕНТИЛЯТОРА КРЕПЛЯЕТСЯ ВИНТАМИ. ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВТКАЮЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЯ ЧСТАНОВЛЕНО МОТОРНОЕ РЕЛЕ ВРЕМЕНИ.

Техническая характеристика

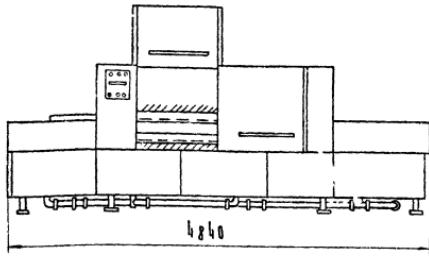
- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Время выдержки реле времени, с                          | $60 \pm 10$ |
| 2. Температура выходящего воздуха, °С                      | $90 \pm 10$ |
| 3. Напряжение, в   | 220         |
| 4. Род тока, однофазный переменный                         |             |
| 5. Потребляемая мощность, кВт не более                     | 1,35        |
| 6. Номинальная скорость вращения электродвигателя, об/мин. | 2550        |
| 7. Габаритные размеры, мм:                                 |             |
| длина  | 230         |
| ширина   | 200         |
| высота   | 193         |
| 8. Масса электросушителя, кг.                              | 4,2         |

Изготовитель: Утенский завод лабораторных электропечей

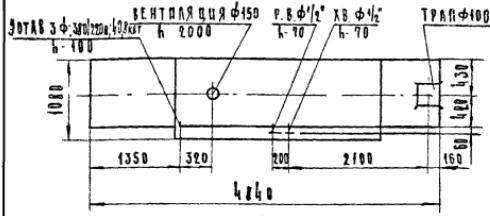
|                 |             |  |      |        |   |        |
|-----------------|-------------|--|------|--------|---|--------|
|                 |             |  | 1978 | 27-0-2 |   |        |
| Наим. тех. отв. | АРОНОВ      |  |      |        | СТАДИЯ  | Листот |
| ГЛАВНАЯ ПР-К    | ИГОРЬНИКОВА |  |      |        | Р   | 99     |
| Рук. группой    | ГОРБАТОВА   |  |      |        |   |        |
| Формировщик     | МИРОНОВА    |  |      |        |   |        |
| Разработка      | ЦЫМБАЛ      |  |      |        |   |        |
|                 |             |  |      |        | ЧИНИН<br>ПОЛЮС<br>ПОДПОЛКАССА<br>И ТУРБО-БЫСТРЫХ ЗДАНИЙ |        |

## О Б И І В Н А

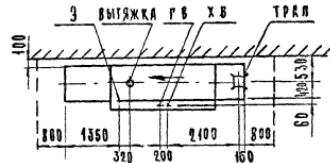
FACTS I PASEN A



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



### ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- На стене вблизи от машины устанавливается бентонит горячей в холодной воде на высоте 500-600 мм
  - Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на распределительном щите или на стене в месте, удобном для обслуживания

## ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ СН. АИСТ

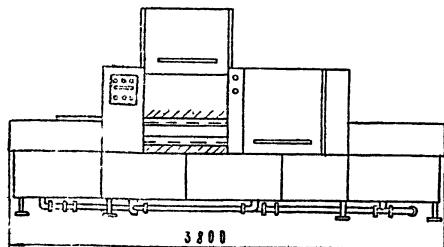
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Производительность по тарелкам ф240мм, шт/ч       | 2000                  |
| 2. Тип размеры обрабатываемой посуды:                |                       |
| диаметр тарелок, мм                                  | 240                   |
| диаметр стаканов и чашек, мм                         | от 55 до 70           |
| подносы обеденные, мм                                | 495 x 365             |
| 3. Температура моющего раствора, °С                  | 45                    |
| 4. Температура обогащающей рециркуляционной воды, °С | 58                    |
| 5. Температура обогащающей проточной воды, °С        | 85                    |
| 6. Расход горячей воды, л/ч                          | 400                   |
| 7. Расход холодной воды, л/ч                         | 1200                  |
| 8. Скорость движения транспортера, м/мин             | 1,5                   |
| 9. Установленная мощность, кВт<br>в том числе:       | 40,8                  |
| электродвигателей насосов                            | 4,4                   |
| электродвигателя привода транспортера                | 0,4                   |
| водонагревателя                                      | 24                    |
| ТЭНов ванн для обогащения                            | 12                    |
| 10. Род тока   | трехфазный переменный |
| 11. Напряжение, в                                    | 380/222               |
| 12. Габаритные размеры, мм:                          |                       |
| длина  | 6840                  |
| ширина   | 1080                  |
| высота   | 1890                  |

Изготовитель: Гродненский завод  
торгового машиностроения

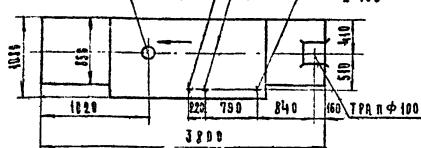
|  |  |             |                   |
|--|--|-------------|-------------------|
|  |  | 1978        | 27-0-2            |
| НАИМЕНОВАНИЕ<br>ПРИБОРА                    | МАШИНА<br>ПОСУДОМЫВАЮЩАЯ<br>ЛМУ - 2000                                     | СТАТИЯ<br>№ | ЛИЧН. АКНТ<br>400 |
| ПОДЛЕГАЮЩЕМУ<br>ПРОВЕРКЕ                   | ЦНИИЭП<br>ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ<br>ПОРЯДКУ ПРОВЕРКИ<br>СТАНДАРТНЫМ<br>СРЕДСТВАМИ |             |                   |
| ПОДПИСЬ РЕГИСТРАЦИИ<br>ПОДПИСЬ РЕГИСТРАЦИИ |  |             |                   |

## О б щ и й з о д



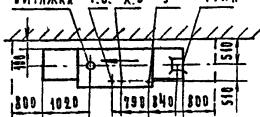
## Монтажная схема

ВЕНТИЛЯЦИЯ Ф150      1.8Ф1½" XФ1½" 9 ОТАВ ЗФ, ЗВОБ: 38.6 кв



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ENTRANCE FB 1B 3 1980



**ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:**

- На стене вблизи машины установить бентильную сетку хладящей воды на высоте 500±600 мм.
- Подключив машину к сети, осуществляется через автоматический выключатель, которыйстанавливается на силовом акустике, звуковой для отсаживания.
- Соединение бентильного патрона патрона с вытяжной вентиляцией произвести по месту.
- Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос паров не менее 800 м<sup>3</sup>/ч.
- Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.
- По требованию заказчика машина можетставляться на напряжение 220 В.

**Наша мыльная универсальная предназначена для мытья столовой посуды: тарелок, стаканов, приборов, чашек и подносов с применением моющих средств.**

МАШИНА ПРЕСТАВЛЯЕТ СОБОЮ КОМПЛЕКСНЫЙ МАШИНЫ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА, КОТОРЫЙ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ: 1) СТРЯНИЮ ОЧЕСТКОВ ИЗ МЕЛКИХ ОСТАТКОВ ПОДЗЕМНЫХ ДОЛЖНОСТЕЙ С МОЛНИЯ С ПРОМЕНЬЕНИЕМ СИНТЕТИЧЕСКИХ МОЛНИИХ СРЕДСТВ.

3. Первичное ополаскивание от моющего раствора.  
4. Вторичное ополаскивание горячей проточной  
водой. Машинка выполнена из трех секций:  
загрузки мойки и приводной, технической конструк-  
тивно соединенных замкнутым транспортом РДМ.

В ПРИВОДНОЙ СЕКЦИИ ПОД  
ВАННОЙ РАСПОЛОЖЕН ВОДОНАГРЕ-  
ВАТЕЛЬ. ДЛЯ ВОДОГРЕВА ВОДЫ  
В ВАННЕ В СЕКЦИИ НОЙКИ  
УСТАНОВЛЕНИИ ЗАТЯНЯ

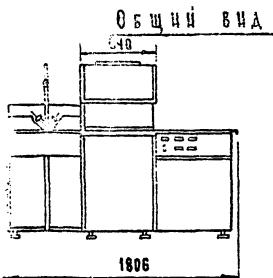
## Техническая характеристика

- |     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 1.  | ПРОДУКТОВОДАТЕЛЬНОСТЬ ПО ТАРЕДАМ Ф240ММ, л/ч            | 1000                   |
| 2.  | ТИПОРАЗМЕРЫ ОБРАБАТЫВАЕМОЙ ПОСУДЫ:                      |                        |
|     | ДИАМЕТР ТАРЕДА, ММ                                      | 240                    |
|     | ДИАМЕТР СТАКАНОВЫХ ЧАШЕК, ММ                            | 85-100                 |
|     | ГЛУХОСТЬ ВЛЕДЕНИЯ, ММ                                   | 495x365                |
| 3.  | ТЕМПЕРАТУРА МОНЩЕГО РАСТВОРА, °С                        | НЕ МЕНЕЕ 45            |
| 4.  | ТЕМПЕРАТУРА ОПЛОДАСКИВАЮЩЕЙ РЕДЦРКУ-АЦИОНАРНОЙ ВОДЫ, °С | НЕ МЕНЕЕ 58            |
| 5.  | ТЕМПЕРАТУРА ОПЛОДАСКИВАЮЩЕЙ ПРОТОЧНОЙ ВОДЫ, °С          | НЕ МЕНЕЕ 85            |
| 6.  | РАСХОД ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ, л/ч                                | 200                    |
| 7.  | РАСХОД ХОЛОДНОЙ ВОДЫ, л/ч                               | 1200                   |
| 8.  | СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ТРАНСПОРТЕРА, м/мин                   | 0,6                    |
| 9.  | УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ                             | 38,6                   |
|     | В ТОМ ЧИСЛЕ:  |                        |
|     | ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ НАСОСОВ                               | 2,2                    |
|     | ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ПРИВОДА ТРАНСПОРТЕРА                   | 0,4                    |
|     | ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ   | 24,0                   |
|     | ТЭНОВ. ВАННЫ ОПЛОДАСКИВАНИЯ                             | 12,0                   |
| 10. | РОД ТОКА  | ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 11. | НАПРЯЖЕНИЕ, В   |                        |
| 12. | РАБОЧИЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                                    | 380                    |

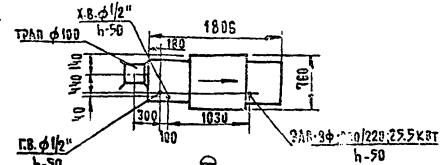
|  |      |
|--|------|
| 12. УЧАСТНИКИ ГРУППЫ, ЧЛН.                                 |      |
| ДАНИЛ<br>МИРНА   | 3800 |
| ВЫСОТА   | 1080 |
| 13. МАССА, КГ  | 1290 |
| ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РОДНЕНСКИЙ ЗАВОД<br>ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ | 800  |

*k*

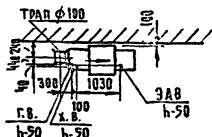
|   |                                     |                   |  |        |
|---|-------------------------------------|-------------------|--|--------|
|   |                                     |                   | 1978   | 27-0-2 |
| ПАТЕХ.ОГАНЕСЯН АРДИНОВ<br>РА.ЧЕК.ПРЕДСЕДАТЕЛЬСТВА<br>РУК.ГРУППЫ ТЕРБУЛЮБА<br>ПРИ ПРЕДСЕДАТЕЛЕ<br>М.Г.БОГДАНОВА<br>РАЗРАБОТКА ГОРАБОТОВА<br>Г.А.ГРУППЫ | МАШИНА<br>ПОСУДОМОЕЧНАЯ<br>ММУ-1000 | СТАНДАРТ<br>Р 101 | АКТ<br>Акты<br>ЦИНИЦЭП<br>ТОРГОВО-ЭКСПОРТНЫХ ЗАКАЗОВ<br>В ТУРКСКОЙ СОВЕТСКОЙ<br>СОДЕРЖАНИЯ |        |



### Монтажная схема



### Вариант размещения



### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. В БЛАНЗИ МАШИНЫ НА СТЕНЕ УСТАНОВИТЬ ВЕНТИЛ ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
2. НАД МОЕЧНОЙ СЕКЦИЕЙ МАШИНЫ ПРЕДУСМОТРЕТЬ ВЫСЯЖНЮЮ ЗОНТ.

МАШИНА МОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ МЫТЬЯ ТАРЕЛОК, СТАКАНОВ, СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ПОДНОСОВ, ЧАШЕК, САЛАТИЦ, СЕЛЕДОЧНИЦ И ОПЛАСКИВАНИЯ МОЛОЧНЫХ БУТЫЛОК С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Машинка состоит из секции моечной и приставных столов, предназначенных для загрузки и выгрузки кассет с посудой. Основными частями моечной секции являются ванна, кожух, стойка задняя, рама и трубопровод. Ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В ванне установлены фильтр, труба переливная, нижний и верхний души под ванну находятся насос и трубопроводы. Нижняя часть моечной секции с двух сторон закрыта легкосъемными обивочками, что дает возможность доступа для осмотра и ремонта насосной установки и соленоидных клапанов. Загрузочный стол предназначен для обработки грязной посуды душающим способом. Загрузочный стол сверху закрыт съемным листом в виде воронки. Под листом находится выдвижной сборник остатков пищи. На загрузочном столике смонтирован пульт управления машиной и дозатор моющего раствора. На раме разгрузочного стола установлен водонагреватель. На двери, закрывающей электрошкаф, установлена сигнальная арматура, кнопки управления, переключатель режимов

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

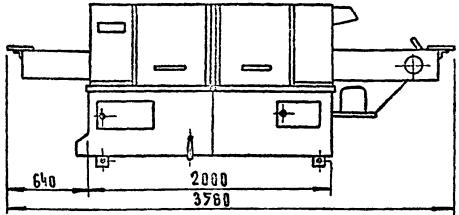
ММУ-500 ММУ-250

|   |                       |          |
|---|-----------------------|----------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ТАРЕЛОК/Ч                      | 500                   | 340      |
| СТАКАНОВ / Ч  | 1200                  | 750      |
| ПРИБОРОВ / Ч  | 3000                  | 1900     |
| ПОДНОСОВ / Ч  | 390                   | 190      |
| 3 ЕДИНОВРЕМЕННАЯ ЗАГРУЗКА В КАССЕТЫ                   |                       |          |
| ТАРЕЛОК   | 16                    | 18       |
| СТАКАНОВ  | 40                    | 40       |
| ПРИБОРОВ  | 100                   | 100      |
| ПОДНОСОВ  | 10                    | 10       |
| МОЛОЧНЫХ БУТЫЛОК                                      | 36                    | 36       |
| Ч. МАШИННОЕ ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ОДНОЙ КАССЕТЫ, С          | 105                   | 120      |
| В ТОМ ЧИСЛЕ: ЭСТРУННАЯ ОЧИСТКА                        | 10                    | 10       |
| ОБРАБОТКА МОЮЩИМ РАСТВОРОМ                            | 70                    | 115      |
| ПАУЗА МЕЖДУ ОПЕРАЦИЯМИ                                | 5                     | 5        |
| ПЕРВЫЕ ОПЛАСКИВАНИЕ                                   | 10                    | 10       |
| ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ ОПЛАСКИВАНИЕ                            | 10                    | 10       |
| 5 ТЕМПЕРАТУРА МОЮЩЕЙ ВОДЫ, °С                         | 40-50                 | 40-50    |
| 6. ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ОПОЛАСКИВАНИЯ, °С                 | 92-96                 | 92-96    |
| 7. РАСХОД ВОДЫ, Л/Ч                                   | 400                   | 210      |
| 8. ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ В ВОДОСПРОВОДНОЙ МАГИСТРАЛИ, КПС/СМ² | 1.5                   | 1.5      |
| 9. НАСОС ТИПА   | 1/2 КМ-6              | 1/2 КМ-6 |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, М³/Ч ПРИ 1 Ч. ВОДЫ СТ             | 14                    | 14       |
| МОЩНОСТЬ, КВТ   | 1.5                   | 1.5      |
| 10. ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, А/Ч          | 200                   | 120      |
| МОЩНОСТЬ ПРИ ГОРЯЧЕМ ВОДОСНАБЖЕНИИ, °ВОДЫ 56°C        | 12                    | 12       |
| МОЩНОСТЬ ПРИ ХОЛОДНОМ ВОДОСНАБЖЕНИИ, °ВОДЫ 70°C       | 24                    | 24       |
| II. УСТАНОВОЧНАЯ МОЩНОСТЬ ОБЩАЯ, КВТ                  |                       |          |
| ПРИ ГОРЯЧЕМ ВОДОСНАБЖЕНИИ                             | 13.5                  | 13.5     |
| ПРИ ХОЛОДНОМ ВОДОСНАБЖЕНИИ                            | 25.5                  | 25.5     |
| 12. РОД ТОКА  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |          |
| 13. НАПРЯЖЕНИЕ, В                                     | 380/220               | 380/220  |
| 14. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                           |                       |          |
| ДЛИНА   | 1806                  | 1806     |
| ШИРИНА  | 760                   | 760      |
| ВЫСОТА  | 1440                  | 1440     |
| 15. МАССА, КГ   | 350                   | 350      |

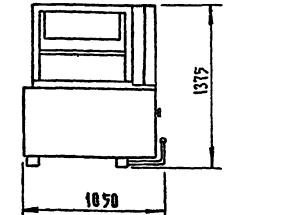
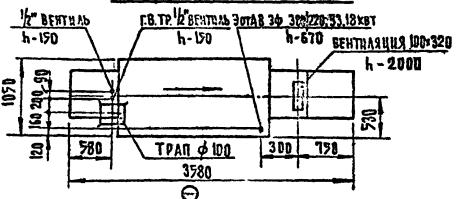
Изготовитель: Гродненский завод торгового машиностроения

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| 1978                          | 27 - 0 - 2 |
| МАШИНЫ                        |            |
| ПОСУДОМОЕЧНЫЕ                 |            |
| ММУ-500; ММУ-250              |            |
| СТАДИЯ                        | АИСТ       |
| Р                             | 102        |
| ЦИНИКИ                        |            |
| Городское-бытовые здания      |            |
| Городской-промышленные здания |            |
| С Москвой                     |            |

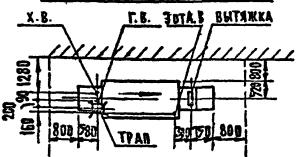
|                   |              |  |
|-------------------|--------------|--|
| НАЧАЛ ТЕХ. РАБОТЫ | АРНОВ        |  |
| ГА. ЧИНОД.        | ПОДАЛЬНИКОВА |  |
| РУК. ГРУППЫ       | ТОРБАТОВА    |  |
| ПРОВЕРКА          |              |  |
| РАЗРАБОТАЛ        | ГРУППОВА     |  |

Общий вид

Монтажная схема



Вариант размещения



## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте, удобном для обслуживания.
- Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.

Машинка посудомоечная предназначена для мытья тарелок, 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 - бункера, с которого остатки пищи, смывые с посуды струей холодной воды, собираются в стальной перфорированный ящик.

- При установке машины у стены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000x1300, закрывающийся дверцами.
- Подсоединение вытяжного патрубка к вентиляции производить по месту.

Чистой горячей водой, секцию сбора остатков пищи - бункер, с которого остатки пищи, смывые с посуды струей холодной воды, собираются в стальной перфорированный ящик.

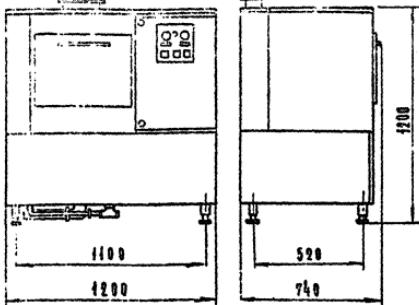
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ТАРЕЛОК / Ч                        | 1000                  |
| 2. ТЕМПЕРАТУРА МОЮЩЕГО РАСТВОРА, °С                       | +45,+50               |
| 3. ТЕМПЕРАТУРА РЕЦИРКУЛИРУЮЩЕЙ ВОДЫ МОЙКИ, °С             | +55                   |
| 4. ТЕМПЕРАТУРА ОПОЛАСКИВАЮЩЕЙ ВОДЫ, °С                    | +90                   |
| 5. РАСХОД ВОДЫ ДЛЯ СМЫВА ОСТАТКОВ ПИЩИ, М <sup>3</sup> /Ч | 1'                    |
| 6. РАСХОД ВОДЫ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ, М <sup>3</sup> /Ч       | 0.2                   |
| 7. СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ТРАНСПОРТЕРА, М/МИН                  | 0.55                  |
| 8. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВт                            | 33.18                 |
| В ТОМ ЧИСЛЕ:  |                       |
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ТРАНСПОРТЕРА                             | 0.18                  |
| ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ   | 30.0                  |
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ НАСОСОВ                                 | 3.0                   |
| 9. РОД ТОКА   | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 10. НАПРЯЖЕНИЕ, В   | 380/220               |
| 11. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                               |                       |
| ДЛИНА   | 3580                  |
| ШИРИНА  | 1050                  |
| ВЫСОТА  | 1375                  |
| 12. МАССА, КГ   | 690                   |

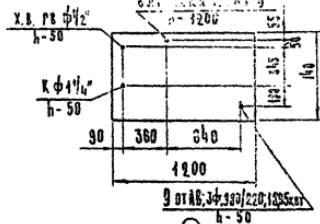
Изготовитель: Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского

|                          |                            |          |      |        |
|--------------------------|----------------------------|----------|------|--------|
| 1978                     | 27-0-2                     | СТАНДАРТ | АНСТ | АНСТОВ |
| ГА. ЧИК. ПР. ИГОЛЬНИЦОВА | 103                        |          |      |        |
| РУК. ГРУППЫ ГОРБАТОВА    |                            |          |      |        |
| ПРОВЕРКА МИРНОВА         |                            |          |      |        |
| РАЗРАБОТАЛ ГОРБАТОВА     |                            |          |      |        |
| МАШИНА                   | ЦИНКЭ                      |          |      |        |
| ПОСУДОМОЕЧНАЯ НМТ-1      | ПОТОЛОВО-БЛТАЗИА ЗАДНИЙ    |          |      |        |
|                          | В ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ |          |      |        |
|                          | Г. КОССОВА                 |          |      |        |

0 6 111 3.3 2 2 2



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



#### ПРЕДНАШЕНИЕ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

- На стеле вентиляции должны устанавливаться вентиляторы, ходильные и горячей воды на высоте 500-600 мм.
  - Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос паров не менее  $200 \text{ м}^3/\text{час}$ .

**МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ МЫТИЯ С ПРИ-  
ЧЕПЛЕНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ПОВАЛКИВАНИЯ И  
СУШКИ СТОЛОВЫХ, ПРИБОРОВ В МОЮЩИХ ОТДЕЛЕ-  
НИЯХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.**

Машинка представляет собой приспособление сдвижную раму, на которой смонтированы все узлы машины. Машина состоит из двух отделений юбочного в машинной части. В машинном отделении смонтированы привод машины, кадроредуктор с вентилятором, насосная установка, электровозогреватель, дозатор алюминия раствора. Юбочное отделение представляет собой ящик, в котором находится барaban для цепей приводов, фланц насосов и

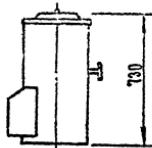
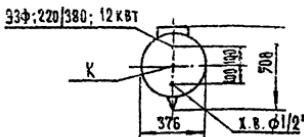
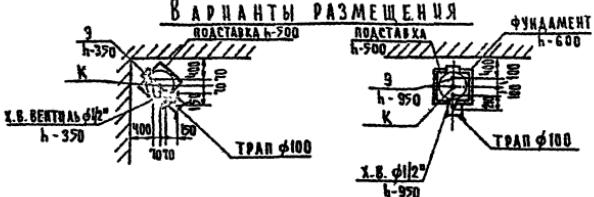
3. Подключение машины к сети осуществляется, через автоматический выключатель, который устанавливается на распределительном щите или настене в месте, удобном для обслуживания

ПЕРЕИМНЯЯ, ТРУБА ДЛЯ СЫВОК ИЗЛЯШКОВ ВОДЫ. В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ БАРАБАНА ПРОХОДИТ ТРУБА, ВЪСТРІЙ КОТОРОЙ ПРОХОДИТ ПОДЛАСКИВАЮЩАЯ ДІЛН. С ПРАВОЙ ТОРЦЕВОЙ ЧАСТИ БАРАБАНА ПОДДЕЛЯТЬ ПОТОК ПОЗУХАНО-ГРІТРОВОГО КАЛОРІФЕРОВ В НАГРЕВАЮЩОМ ВЕНТИЛЯТОРОМ. С ЛЕВОЇ ТОРЦЕВОЇ ЧАСТИ БАРАБАНА ПОВОДЯТЬСЯ ТРУБЫ ПОДДІЛЕНІ РЕДИКІЗАЦІОННОГО РАСТВОРА І ПРОТОЧНОЙ ПОДЛАСКІВАЮЧОЇ ВОДЫ.

The following table gives the results of the experiments on the effect of the different factors on the rate of conversion.

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 1  | Производительность, л/с                                     | ЧЕМЧУРСК  |
| 2  | Емкость кассеты, лт   | 200       |
| 3  | Качество сухарев, в %                                       | 95        |
| 4  | Температура моющей воды, °C не менее                        | 45        |
| 5  | Время отработки моющим раствором, с                         | 30        |
| 6  | Температура обогревающей проточной воды                     | 80-90     |
| 7  | на выходе из душен, °C не менее                             | 35        |
| 8  | Время залывания, с  | 45        |
| 9  | Температура горячего воздуха, °C не менее                   | 60        |
| 10 | Время сушки, с  | 125       |
| 11 | Время одного цикла обработки прибором, с                    | 140       |
| 12 | Расход воды, дм <sup>3</sup> /пка                           | 5,5 - 8,0 |
| 13 | Расход воды, дм <sup>3</sup> /ч                             | 98        |
| 14 | Концентрированного моющего средства, дм <sup>3</sup> /пк    | 0,052     |
| 15 | Производительность водонагревателя, дм <sup>3</sup> /ч      | 110       |
| 16 | Давление воды в водопроводе, кгс/см <sup>2</sup> , не менее | 4,5       |
| 17 | Емкость нижней ванны, дм <sup>3</sup>                       | 32        |
| 18 | Емкость бачка для моющих средств, дм <sup>3</sup>           | 3         |
| 19 | Скорость вращения барабана, об/мин                          | 6         |
| 20 | Род тока трехфазный переменный                              |           |
| 21 | Напряжение, в   | 380/220   |
| 22 | Установленная мощность, квт                                 |           |
| 23 | Втом числе: водонагревателя                                 | 18,35     |
|    | электроредуктора центробежного                              | 17,00     |
|    | ка мотора   | 0,03      |
|    | электродвигателя привода насоса                             | 0,6       |
|    | электродвигателя привода вращения барабана                  | 0,27      |
| 24 | Габаритные размеры, мм:                                     |           |
|    | ширина  | 1200      |
|    | ширина  | 760       |
|    | высота  | 1600      |
| 25 | Масса, кг   | 320       |
|    | Изготовитель: Гродненский завод торгового<br>нашестроения.  |           |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ГРОДНОСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО  
МАШИНОСТРОЕНИЯ.

Общий снаМонтажная схемаВарианты размещенияТребования к монтажу и установке:

- Кипятильник устанавливается на подставку высотой 500 мм, в которой необходимо предусмотреть отверстие  $\phi 260$  мм дляводы электроЗнергии, холодной воды и слива в канализацию.
- На выходе холодной воды под подставкой установить вентиль.
- Отвод воды из санитарной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.
- При размещении кипятильника в моечном отделении кипятильник с подставкой устанавливается на фундамент  $500 \times 500 \times 600$ .

Автоматизированный электрокипятильник предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

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

Техническая характеристика

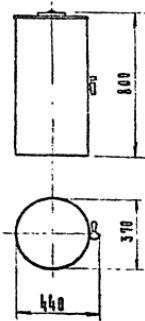
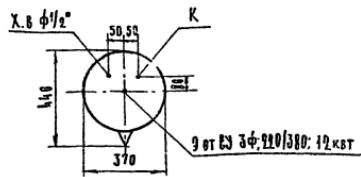
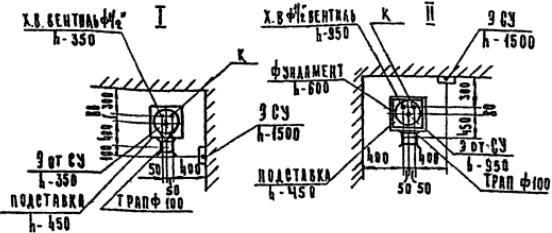
|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1.Производительность, л/ч                                       | 100                   |
| 2.Время до первого закипания, мин                               | 20                    |
| 3.Объем сборника кипятка, л                                     | 12                    |
| 4.Установочный уровень воды от края перекидной трубы, мм        | 70-80                 |
| 5.Рабочее давление в питательной магистрали, кг/см <sup>2</sup> | 4                     |
| 6.Потребляемая мощность, квт                                    | 12                    |
| 7.Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 8.Напряжение, в   | 220/380               |
| 9.Габаритные размеры, мм:                                       |                       |
| Длина   | 508                   |
| Ширина  | 316                   |
| Высота  | 730                   |
| 10.Масса, кг  | 28                    |

Изготовитель Бердский завод  
"Торгмаш"

Конструкция состоит из электронагревателя, 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

|               |           |      |                        |                        |
|---------------|-----------|------|------------------------|------------------------|
|               |           | 1978 | 27 - D - 2             |                        |
| Исполнитель   | Архипов   | И.А. | Стадия                 | Акт                    |
| Г.в. инж. пр. | Ильинская | С.И. | Р                      | 105                    |
| рук. групп    | Горбатова | Г.Г. | Числов                 | ЧИ-105                 |
| Проверка      |           |      | Электрический КНЭ-100Б | Торговли бытовых машин |
| График        | Горбатова | Г.Г. |                        |                        |

Общий видМонтажная схемаВарианты размещенияТребования к монтажу и установке:

1. Кипятильник устанавливается на подставку 450x450x450, в которой необходимо предусмотреть отверстие Ø200 для входа электропитания, холодной воды и санвра в канализацию.
2. На выходе холодной воды под подставкой установить вентиль.
3. Отвод воды из санитарной трубы допускается осуществлять в ближайшей трапе, или в канализационную сеть с разрывом трубы.
4. При размещении кипятильника в кухне, в отделении кипятильник с подставкой устанавливается на фундамент 500x500x600.

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

Кипятильник состоит из следующих основных частей:

корпуса, внутреннего резервуара и пьезокерамического 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, подставка, регуляторный

Техническая характеристика

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Производительность, л/ч                        | 100                   |
| 2. Продолжительность нагрева воды до кипения, мин | 5                     |
| 3. Объем сборника кипятка, л                      | 4                     |
| 4. Рабочее давление потребной воды, атм до 4      | 4                     |
| 5. Мощность, кВт                                  | 12                    |
| 6. Род тока                                       | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 7. Напряжение, в                                  | 220/380               |
| 8. Рабочие размеры, мм:                           |                       |
| Длина   | 440                   |
| Ширина  | 370                   |
| Высота  | 800                   |
| Масса, кг   | 35                    |

Предоставитель: Челябинск

Примечание:

Во 2 варианте размещения высоты выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

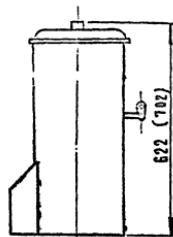
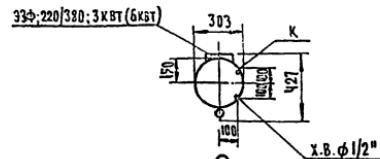
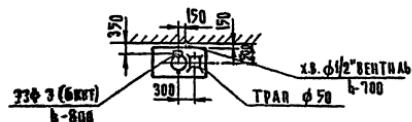
Примечание.

Подставка поставляется заводом по особому требованию.

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

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

|                             |           |      |           |
|-----------------------------|-----------|------|-----------|
|                             |           | 1978 | 27-0-2    |
| Напечатано                  | Аринов    | Ари- | Ставка    |
| ГЛ. инж.-пр. производствен. | Аринов    | ин   | в         |
| Рук. группой                | Горбатова |      | 406       |
| Проверено                   | Миронова  |      | ЧИСЛО     |
| Разработано                 | Горбатова |      | заказ     |
|                             |           |      | заказчик  |
|                             |           |      | компания  |
|                             |           |      | г. Москва |

Общий видМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

КИЭ-25, КИЭ-50

1. Производительность, л/ч 25 50
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 10:15 10:15
7. Объем сборника кипятка, л 7,6 7,6
8. Установочный уровень воды от края перекидной трубы, мм 55-65 55-65
9. Водоразборный кран 1/2" 1/2"
10. Штуцер для подсоединения к водопроводной сети 1/2" 1/2"
11. Габаритные размеры, мм:
 

|        |       |       |
|--------|-------|-------|
| ДЛИНА  | 427   | 427   |
| ШИРНА  | φ 303 | φ 303 |
| ВЫСОТА | 622   | 702   |
12. Масса, кг 165 18

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КАЛНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

**ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:**

1. Кипятильник устанавливается на металлическое устройство или специальной подставке.
2. Слив осуществляется осуществлять бензиновым тюбом на высоте за конную сеть с разрывом струи.

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

Коробка служит для создания герметичной 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.

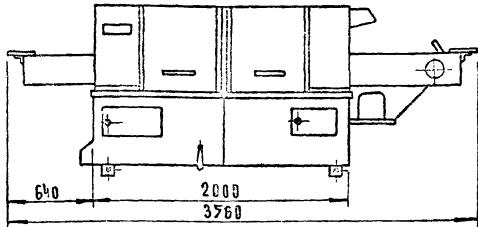
Автоматическое пусковое устройство обеспечивает отключение электронагревателей кипятильника при отсутствии или недостаточном уровне воды в питательной коробке в том замкнутом сборнике кипятком; включение электронагревателей после разбора большей части коробки.

|            |                |      |      |        |
|------------|----------------|------|------|--------|
|            |                |      | 1978 | 21-0-2 |
| ЗАПЕЧАТАН  | А.И. СИДОР     | С.А. |      |        |
| ГАЛЛИН-БР. | И.И. БЕСЕНКОВА |      |      |        |
| РУК-ГРУППА | Горбатова -    |      |      |        |
| ПРОВЕРКА   | Миронова -     |      |      |        |
| РАЗРАБОТКА | Цыбулько       |      |      |        |

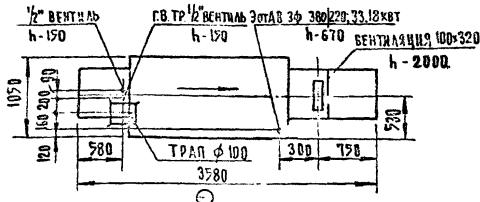
Кипятильники  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
КИЭ-25, КИЭ-50

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| СТАДИЯ                  | АНЧЕР | Листов |
| Р                       | 104   |        |
| ЧИСЛОПЛ                 |       |        |
| ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЗАДНИЙ |       |        |
| ИЗУЧЕНИЕ КОМПЛЕКСОВ     |       |        |
| МОДЕЛИ                  |       |        |

## Общий вид



Монтажная схема

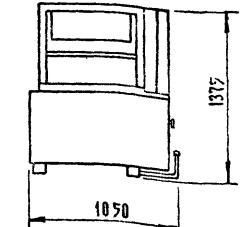


### ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

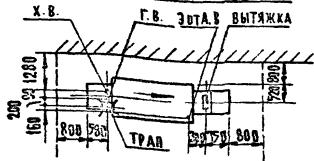
- Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте, удобном для обслуживания.
- Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, 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 электроворужования. Ванна разделена на три секции: секцию мойки, в которой помешается моющий раствор, секцию ополаскивания с



Вариант размещения



3. При установке машины устены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000x1300, закрывающийся дверцами.

4. Подсоединение вытяжного патрубка к вентиляции производить по месту.

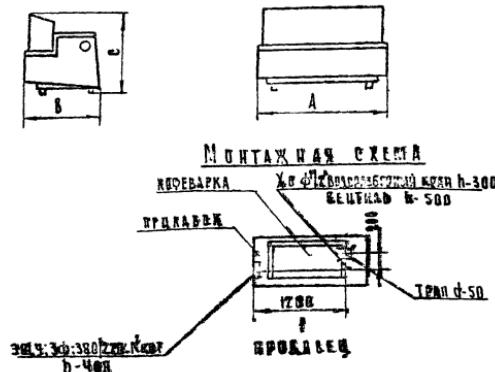
чистой горячей водой, секцию сбора остатков пищи - бункер, с которого остатки пищи, смывые с посуды струей хладной воды, собираются в стальной перфорированный ящик.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ТАРЕЛОК / Ч                        | 1000                  |
| 2. ТЕМПЕРАТУРА МОЮЩЕГО РАСТВОРА, °С                       | +45, +50              |
| 3. ТЕМПЕРАТУРА РЕЦИРКУЛИРУЮЩЕЙ ВОДЫ МОЙКИ, °С             | +55                   |
| 4. ТЕМПЕРАТУРА ОПОЛАСКИВАЮЩЕЙ ВОДЫ, °С                    | +90                   |
| 5. РАСХОД ВОДЫ ДЛЯ СМЫВА ОСТАТКОВ ПИЩИ, М <sup>3</sup> /Ч | 1                     |
| 6. РАСХОД ВОДЫ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ, М <sup>3</sup> /Ч       | 0.2                   |
| 7. СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ТРАНСПОРТЕРА, М/МИН                  | 0.55                  |
| 8. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ                            | 33.18                 |
| В ТОМ ЧИСЛЕ:  |                       |
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ТРАНСПОРТЕРА                             | 0.18                  |
| ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ   | 3.0                   |
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ НАСОСОВ                                 | 3.0                   |
| 9. РОД ТОКА   | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 10. НАПРЯЖЕНИЕ, В   | 380/220               |
| 11. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                               |                       |
| ДЛИНА   | 3580                  |
| ШИРИНА  | 1050                  |
| ВЫСОТА  | 1375                  |
| 12. МАССА, КГ   | 690                   |

Изготовитель: Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского

|               |             |      |        |                           |
|---------------|-------------|------|--------|---------------------------|
| ЗАЧЕТЕНО/ПОДА | Аронов      | 1978 | 27-0-2 | СТАНД. АНСТ. АНСТОВ.      |
| ГА. ЧИК. ПР.  | ИГОЛЬНИКОВА | 1978 | 9      | 10-                       |
| РУК. ГРУППЫ   | СОБРАТОВА   | 1978 | 10-    | ЦНИИЭР                    |
| ПРОВЕРКА      | МИРНОВОЙ    | 1978 | 11-    | ТОРГОВО-БЫТОВЫЙ ЗАДНИЙ    |
| РАЗРАБОТАЛ    | СОБРАТОВА   | 1978 | 12-    | И ТУРИСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКСС |

ОБЩИЙ ВИД

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

"Омния Люкс", Балатон Люкс"

|  |                       |       |      |      |
|--|-----------------------|-------|------|------|
| 1. Число блок-кранов                         | 3                     | 4     | 3    | 4    |
| 2. Емкость котла, л                          | 16                    | 24    | 14   | 20   |
| 3. Мощность электроагрегатных элементов, кВт | 2,5x2                 | 3,0x2 | 3,0  | 4,5  |
| 4. Мощность кофемолки, кВт                   | 0,55                  | 0,55  | 0,55 | 0,55 |
| 5. Мощность гидрофора, кВт                   | 0,18                  | 0,18  | 0,18 | 0,18 |
| 6. Общая мощность, кВт                       | 5,73                  | 6,73  | 3,93 | 5,23 |
| 7. Род тока                                  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |       |      |      |
| 8. Напряжение, в                             | 380                   |       | 220  |      |
| 9. Габаритные размеры, мм:                   |                       |       |      |      |
| длина "А"                                    | 850                   | 1060  | 880  | 1060 |
| ширина "В"                                   | 590                   | 590   | 490  | 490  |
| высота "С"                                   | 570                   | 570   | 430  | 450  |
| 10. Масса, кг.                               | 70                    | 65    | 65   | 80   |

Примечания:

1. Кофеварка комплектуется кофемолкой и гидрофором.  
2. Централизованное питание осуществляется от центрального электропровода.

ПРИБЫВАЕТ К КЛИЕНТАМ В УСТАНОВКЕ

1. В стартовую установку входит кофеварка, кофемолка и гидрофор под-  
ключены электропроводом непосредственно от центрального электропровода.  
2. При доставке в багажном вагоне сети ниже 350 вольт, в прилавке устанавливается гидрофор.

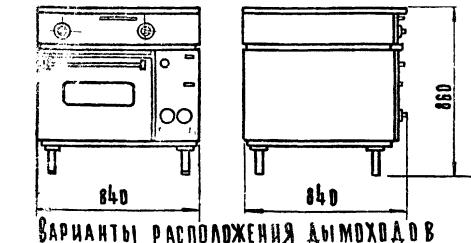
Кофеварка предназначена для серии котирований кофе в предприятиях  
торговли, общественного питания, буфетах, театре, стадионах и т.д. Машину  
можно использовать в ЗАЧЬЕМ КОФЕЕ. Изготавливается электро-  
агрегатным способом. Кофеварка кофе в прекращении ее производится на-  
чала поисковой службы.

Изготовитель: Венгрия  
"Трансэлектро" Будапешт

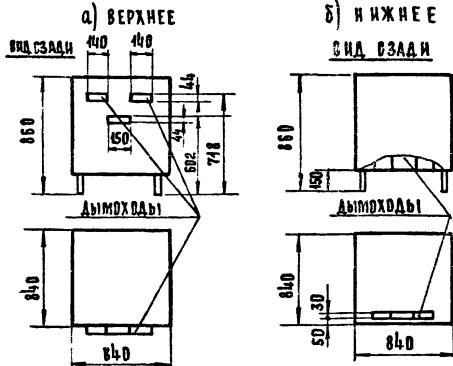
|                          |             |        |
|--------------------------|-------------|--------|
| Нач. тех. отд.           | А. РОНОВ    | А. А.  |
| Гл. инж.-орг.д.          | ИГОЛЬНИКОВА | Зина.  |
| Рук. тр.группы           | РОГАБОТОВА  | Зина.  |
| Проверка                 |             |        |
| Изразумит                | Романова    | Роман. |
|                          | 1978        | 27-0-2 |
| Страница                 | Лист        | Листов |
| Р                        | 109         |        |
| ЧИНИЭЛ                   |             |        |
| Городские бытовые здания |             |        |
| и турнирных комплексов   |             |        |
| г. Москва                |             |        |

Кофеварки типа  
БАЛАТОН ЛЮКС", Омния Люкс"  
Городские бытовые здания  
и турнирных комплексов  
г. Москва

## Общий вид

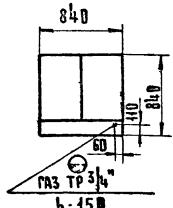


## Варианты расположения дымоходов



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

## Монтажная схема



## Примечания:

- 1 Отвод продуктов сгорания из каждой топочной камеры осуществляется по независимым каналам, расположенным в общем дымоходе, закрепленном у задней стенки плиты.
- 2 Диаметр разводного трубопровода определяется расчетом в зависимости от количества плит.
- 3 Плита рассчитана для работы на природном и сжиженном газе.

Плита находится в стадии опытного производства. Возможны изменения

## Техническая характеристика

|   |             |
|---|-------------|
| 1 Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup>                                  | 0,3         |
| 2 Время разогрева при коминальном режиме, мин.  | 3           |
| рабочей поверхности конфорок до 450°C   | 3           |
| внутреннего объема рабочей камеры до 350°C  | 2,9         |
| 3 Коминальное давление газа, кПа (мм-вод.ст)  |             |
| природного  | 1,3 (15)    |
| сжиженного  | 3 (30)      |
| 4 Коминальная тепловая мощность горелок, кВт (ккал/рабочей поверхности жарочного шкафа) | 38,6 (3300) |
|   | 11,7 (4000) |

## Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм:

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Длина                     | 480 |
| Ширина                    | 670 |
| Высота                    | 540 |
| 6 Габаритные размеры, мм: |     |
| Длина                     | 840 |
| Ширина                    | 840 |
| Высота                    | 860 |

## 7 Масса, кг

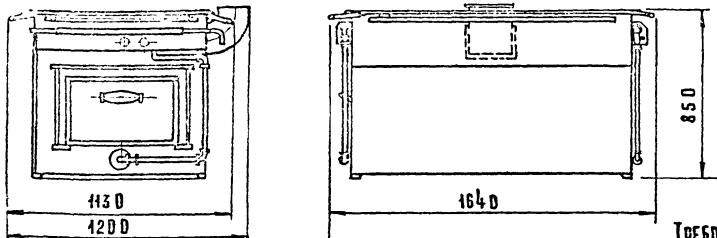
|             |     |
|-------------|-----|
| 7 Масса, кг | 240 |
|-------------|-----|

Разработчик: Люберецкое СКБ торгового машиностроения

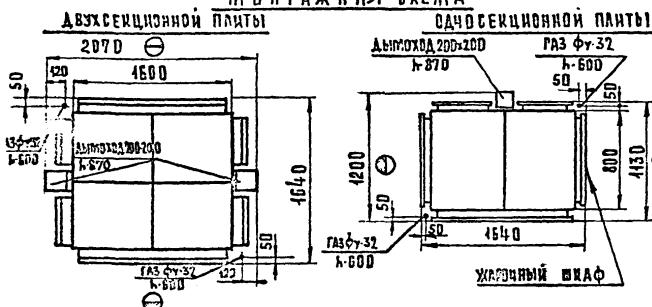
Жарочный шкаф состоит из камеры и расположенного справа от нее приборного отсека. Камера состоит из внутреннего и наружного коробов, пространство между которыми используется для прохода продуктов сгорания. Камера целиком выдвижная. Под нижним настилом внутреннего короба шкафа находится горелка. Жарочный шкаф закрывается откидывающейся вниз дверью.

|                            |        |        |      |        |  |
|----------------------------|--------|--------|------|--------|--|
|                            |        |        | 1978 | 27-0-2 |  |
| Плитка                     |        |        |      |        |  |
| разовая секционная         |        |        |      |        |  |
| модулированная прем-2 ш    |        |        |      |        |  |
| с жарочным шкафом          |        |        |      |        |  |
| Станция                    | Ан нет | Листов |      |        |  |
| Р                          | 110    |        |      |        |  |
| ЦНИИЭП                     |        |        |      |        |  |
| торгово-бытовых машин      |        |        |      |        |  |
| и туристических комплексов |        |        |      |        |  |
| г. Москва                  |        |        |      |        |  |

## УБЩИЙ ВИД



## Монтажная схема



Разовая секционная панель предназначена для приготовления пищи в газифицированных предприятиях общественного питания.

Панель состоит из следующих основных частей - каркаса в сборе, газохода, патрубка газохода, горелки шкафа, шкафа жарочного, магистраль разовых горелок, настила и шкафа. Рабочая поверхность панели состоит из двух плитных настилов, покрывающих каркас. Насыпь ограждены стеклами и порциями. Разводка квадратного сечения устанавливается в середине верхней и средней горелок. Горелки настила устанавливаются под каждым настилом. Разводка магистралей панели состоит из двух самостоятельных комплектов, каждый из которых

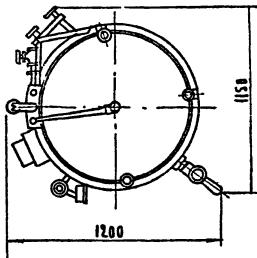
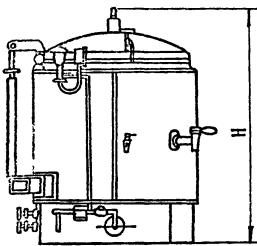
### Примечание:

По требованию заказчика панель может поставляться с водогрейным устройством.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|   |       |
|---|-------|
| 1. Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                         | 0.9   |
| 2. Количество жарочных шкафов   | 1     |
| 3. Количество горелок жарочного настила                                 | 2     |
| жарочного шкафа   | 1     |
| 4. Номинальное давление раза перед горелкой, мм вод ст                  |       |
| природного газа   | 130   |
| сжиженного газа   | 300   |
| 5. Термовая нагрузка, ккал/ч  |       |
| одной горелки настила   | 45300 |
| горелки шкафа   | 42700 |
| 6. Термовая нагрузка всех горелок панели, ккал/ч                        | 43300 |
| 7. Средняя температура плитных настилов, °С                             | 400   |
| 8. Время разогрева настила до номинальной температуры, мин              | 60    |
| 9. Средняя температура жарочного шкафа при номинальном расходе раза, °С | 350   |
| 10. Требуемое разжение в газоходе, мм водст                             | 4.0   |
| 11. Внутренние размеры жарочного шкафа, мм:                             |       |
| длина   | 620   |
| ширина  | 550   |
| высота  | 300   |
| 12. Габаритные размеры панели, мм:                                      |       |
| длина   | 1640  |
| ширина без дымохода   | 1130  |
| ширина с дымоходом  | 1200  |
| высота  | 850   |
| 13. Масса (без водогрейного устройства), кг                             | 460   |
| Изготовитель: Комиссаровский завод тортового машиностроения             |       |

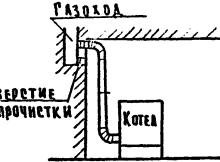
|                      |        |                                    |      |
|----------------------|--------|------------------------------------|------|
| 1978                 | 27-0-2 |                                    |      |
| Панель               |        | Стадия                             | Лист |
| разовая секционная   |        | Р                                  | 111  |
| ПГС-2М               |        |                                    |      |
| разработан Горбатова |        | ИЧНИЭП                             |      |
|                      |        | тортово- выпечочных зданий         |      |
|                      |        | Института архитектурных комплексов |      |
|                      |        | г. Москва                          |      |

ОБЩИЙ ВИДУСТАНОВКА КОТАЛА

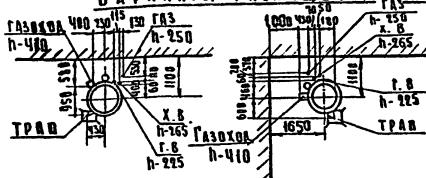
а) У ПЕРЕГОРОДКИ



б) У ВНУТРЕННЕЙ КАПИТАЛЬНОЙ СТЕНЫ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ГАЗОХОД 150 400 210 150 ГАЗ Ф. 25  
H-360  
ГАЗОХОД 200 400 210 150 ГАЗ Ф. 25  
H-200  
ТРАВОФЛЮИД 100  
ГВ. Ф. 3/4" H-150  
Х. Ф. 3/4" H-215  
Г.В. Ф. 3/4" H-175

Варианты размещения (у перегородки)ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

КПГ-160 КПГ-250

- |  | 160  | 250 |
|--|------|-----|
| 1. ПОЛЕЗНАЯ ЕМКОСТЬ, л   | 160  | 250 |
| 2. РАСХОД ГАЗА (В ПЕРЕСЧЕТЕ НА ПРИРОДНЫЙ ГАЗ<br>С ТЕПЛОДОЙ СГОРАНИЯ $Q_n = 8500 \text{ ккал}/\text{м}^3, \text{ м}^3/\text{ч}$ ) |      |     |
| в период работы  | 0.6  | 0.7 |
| в период разогрева   | 3.56 | 4.5 |
| 3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, мин  | 60   | 60  |
| 4. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА В РУБАШКЕ КПГ $^2$ 0.5  |      |     |
| 5. МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ РАЗРЯЖЕНИЕ<br>в дымоходе, мм. вод. ст  |      |     |
| 6. Габаритные размеры, мм:   |      |     |

|           |      |      |
|-----------|------|------|
| ДЛИНА     | 1200 | 1200 |
| ШИРИНА    | 1150 | 1150 |
| ВЫСОТА, Н | 1210 | 1300 |

7. МАССА, кг

380 490

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения

ПРИМЕЧАНИЯ:

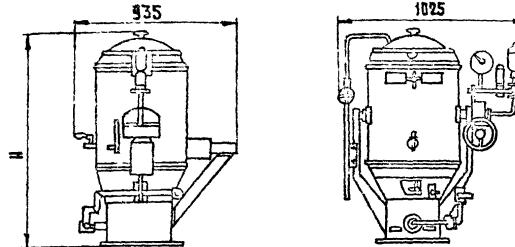
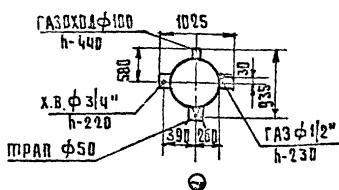
1. Котел устанавливается на фундамент высотой 50мм и крепится фундаментными болтами M 16

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

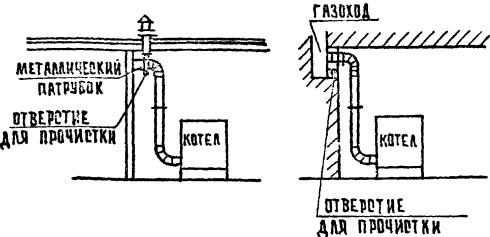
Котлы пищеварочные газовые стационарные предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания. Котлы КПГ-160 и КПГ-250 имеют одинаковые конструктивные исполнения и отличаются по своим габаритам, массе и емкости. Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего водяного котла, наружного корпуса, облицовки и вортекса. Котел оборудован газовой автоматикой, контрольно-измерительными приборами и арматурой. К нижней части наружного корпуса крепится парогенератор. Замкнутое пространство между внутренним

котлом, наружным корпусом, парогенератором служит пароводяной рубашкой. Варочный котел закрывается откидной дверцей с крышкой, уравновешенной противовесом. На крышке смонтирован клапан-турбинка с отражателем и паро-водяной трубкой, которая служит для отвода пара, образуемого в результате кипения

|                          |             |        |                      |
|--------------------------|-------------|--------|----------------------|
|                          |             | 1978   | 27-0-2               |
| Изготовлена              | Бронев      | Д/з-   |                      |
| Год выпуска              | Нижегородск | Марк   |                      |
| Руководство              | Горбатова   | Г/р-   |                      |
| Проверка                 |             |        |                      |
| Разработка               | Горбатова   | Д/з-   |                      |
|                          |             |        | Котлы                |
|                          |             |        | Пищеварочные газовые |
|                          |             |        | КПГ-160, КПГ-250     |
| Сталь                    | Лист        | Листов |                      |
| P                        | 119         |        |                      |
| ЦНИИЭП                   |             |        |                      |
| торгово-бытовых зданий   |             |        |                      |
| избирательных комплексов |             |        |                      |
| г. Москва                |             |        |                      |

Общий видМонтажная схемаУстановка котла

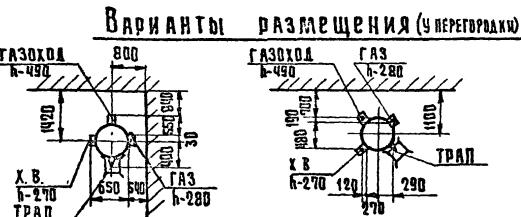
**А) у перегородки**      **Б) у внутренней капитальной стены**

Техническая характеристика**КПГ-ЧОМ КПГ-БОМ**

- |  |      |     |
|--|------|-----|
| 1 Полезная ёмкость, л                                  | 40   | 60  |
| 2 Расход газа, м <sup>3</sup> /ч                       |      |     |
| в период разогрева                                     | 1.25 | 1.5 |
| в период варки   | 0.3  | 0.4 |
| 3 Время разогрева, мин                                 | 51   | 57  |
| 4 Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см <sup>2</sup> | 0.5  | 0.5 |
| 5 Габаритные размеры, мм:                              |      |     |

|             |      |      |
|-------------|------|------|
| Длина       | 1025 | 1025 |
| Ширина      | 935  | 935  |
| Высота „Н“  | 1020 | 1140 |
| 6 Масса, кг | 130  | 180  |

**Изготовитель: Сокулукский завод  
торгового машиностроения**

Требования к монтажу и установке

- 1 Котел устанавливается на фундамент высотой 50мм и крепится 3 фундаментными болтами М 12.

Котлы пищеварочные газовые предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общ. питания.

Котлы КПГ-ЧОМ и КПГ-БОМ имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются габаритами, массой и емкостью.

Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего (варочного) котла, наружного корпуса, кожуха и постамента с кронштейнами. К нижней части наружного корпуса крепится парогенератор.

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

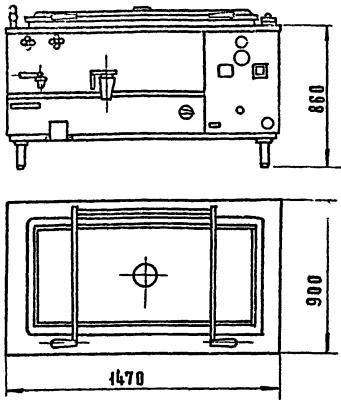
Замкнутое пространство между внутренним котлом, наружным корпусом и парогенератором служит паро водяной рубашкой.

Котел может опрокидываться при разгрузке или его промывании при помощи горячей воды, смонтированной на правом кронштейне. В постаменте смонтирована горелка. Котел оборудован газовой автоматикой.

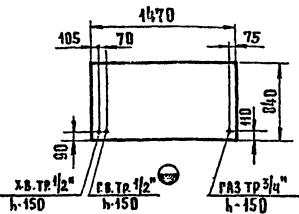
|               |            |           |      |        |                         |        |
|---------------|------------|-----------|------|--------|-------------------------|--------|
|               |            |           | 1978 | 27-0-2 |                         |        |
| Наименование  | Афонов     | Ильинская |      |        | Сталия                  | лист   |
| Головиндр-тех | Ильинская  |           |      |        | 113                     | листов |
| ЧУК групп     | Горбатова  |           |      |        | ЦНИИЭП                  |        |
| Проверил      | Миролюбова |           |      |        | торгово-бытовых зданий  |        |
| Разработала   | Горбатова  |           |      |        | и промышленных объектов |        |

Котлы  
пищеварочные газовые  
КПГ-ЧОМ; КПГ-БОМ

### Общий вид



### Монтажная схема



### Техническая характеристика

|   |           |
|---|-----------|
| 1. Полезная емкость котла, дм <sup>3</sup>  | 250       |
| 2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА 250 дм <sup>3</sup> воды до 100°С мин, не более  | 60        |
| 3. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА В РУБАШКЕ КОТЛА, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )  | 50 (0.5)  |
| 4. Номинальное давление раза, кПа (мм.вод.ст.) природного газа (300)  | 4.3 (300) |
| сжиженного газа (300)   | 3 (300)   |
| 5. Расход раза в пересчете на природный газ с теплотой горения 8500 ккал/м <sup>3</sup> , м <sup>3</sup> /ч |           |
| в период разогрева  | 4.2       |
| в период варки  | 0.7       |
| 6. Габаритные размеры, мм:  |           |
| длина   | 1470      |
| ширина  | 900       |
| высота (с поднятой крышкой)   | 1825      |
| 9. Масса, кг  | 320       |

Разработчик: Люберецкое СКБ торгового машиностроения

### Примечание.

Котел находится в стадии опытного производства. Возможны изменения.

Котел пищеварочный разовый секционный модулированный предназначен для варки первых, вторых, третьих блюд и бульонов.

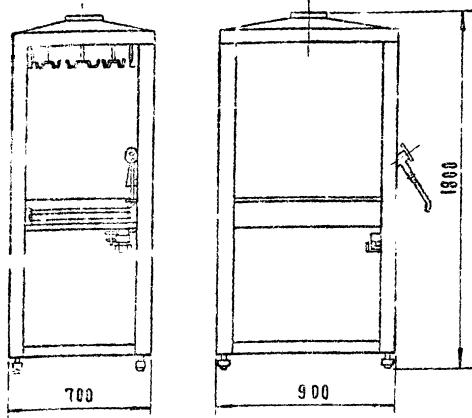
Котел представляет собой варочный сосуд прямоугольной формы, заключенный в рубашку, имеющую в нижней части пятикарманный парогенератор. Замкнутое пространство между варочным сосудом и рубашкой в процессе работы заполняется паром, образуя пароводяную рубашку. Обогрев парогенератора осуществляется инженционной горелкой. Варочный сосуд закрывается откидной крышкой, уравновешенной пружинным механизмом. Заключенный в рубашку варочный сосуд установлен на раму с регулируемыми по высоте ножками. Снаружи котел имеет облицовки. Элементы управления выведены

на лицевую панель. С правой стороны котла смонтирована автоматика безопасности и регулирования. Она состоит из сдвоенного исполнительного блока, датчика давления пара и датчика пламени. Котел оборудован контрольно-измерительными приборами, выведенными на панель управления котла: манометром, предохранительным клапаном, воздушным клапаном, конструктивно обединенным с заливной воронкой, пробно-спускным краном.

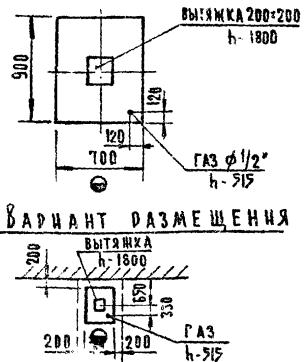
Для удобства разжига запальника используется система пьезозажигания, состоящая из генератора и разрядника.

|                            |        |      |       |        |  |
|----------------------------|--------|------|-------|--------|--|
|                            |        |      | 1978  | 27-0-2 |  |
| Изготовитель Афонов        |        |      |       |        |  |
| Гражд. пр. Ирбильского     |        |      |       |        |  |
| Рук. группой ГОРБАТОВА     |        |      |       |        |  |
| Пред. ГРП ГОРБАТОВА        |        |      |       |        |  |
| Прием. ГРП ГОРБАТОВА       |        |      |       |        |  |
|                            |        |      |       |        |  |
| Котел                      |        |      |       |        |  |
| пищеварочный разовый       |        |      |       |        |  |
| модулированный КПГМ-250    |        |      |       |        |  |
| ПАЛАЧЕВ                    | Стадия | Лист | Автоз |        |  |
| Р 114                      |        |      |       |        |  |
| ИЧИИЭП                     |        |      |       |        |  |
| торгово-бытовых зданий     |        |      |       |        |  |
| и туристических комплексов |        |      |       |        |  |
| г. Москва                  |        |      |       |        |  |

## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

| Т Е Х Н И Ч Е С К А Я Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А                     |             |
|---|-------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ВЕСЕ ТУШКИ 1.5 кг/шт/ч                      | 40          |
| 2. ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ, ВАТ (ККАЛ/Ч)                                    | 8100 (7000) |
| 3. НОМИНАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА, Н М <sup>2</sup> (ММ. В. СТ.)           |             |
| ПРИРОДНОГО  | 1300 (130)  |
| СИНТЕТИЧЕСКОГО  | 3000 (300)  |
| 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ОПАЛОЧНОЙ ГОРЕАКИ, ММ                           |             |
| ДЛИНА   | 170         |
| ШИРИНА  | 90          |
| ВЫСОТА  | 150         |
| 5. МАССА ОПАЛОЧНОЙ ГОРЕАКИ, КГ  | 0.7         |
| 6. УСТАНОВКА НАЧАТИЯ НА РЫЧАГ ВКЛЮЧЕНИЯ<br>ОПАЛОЧНОЙ ГОРЕАКИ, М (КГС) | 15 (1.5)    |
| 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:  |             |
| ДЛИНА   | 900         |
| ШИРИНА  | 700         |
| ВЫСОТА  | 1800        |
| 8. МАССА (БЕЗ БАЛЛАДНА), КГ   | 100         |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ФРУНЗЕНСКИЙ ЗАВОД „КИП“

КРЕПЛЕНИЯ ЗАПАЛЬНИКА. ГОРЕЛКА ПРИ ПОМОЩИ ГЧ А СОЕДИНЯЕТСЯ С БЛОКОМ АВТОМАТИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА К ГОРЕЛКЕ ПРИ ОТСУСТВИИ ГАЗА В СЕТИ

В РУЧКЕ ГОДЕАКИ СМОНТИРОВАНО ЗАГОРНОЕ УСТРОЙСТВО. ДЛЯ ЗАЩИТЫ РУКИ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ НА ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЕ РУЧКИ УКРЕПЛЕН ОТРАЖАТЕЛЬ

## ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Фланец с выводного патрубка при соединить к вытяжному воздуховоду
  2. Отсек воздуха от устройства 500 м<sup>3</sup>/ч.
  3. Устройство УОР-1 предназначено для работы на природном газе, УОР-2 - на сжиженном
  4. Баллон с сжиженным газом крепится к раме в нижней части устройства УОР-2

Устроиство предназначено для опаливания тушек птицы и  
дичи в организациях общественного питания

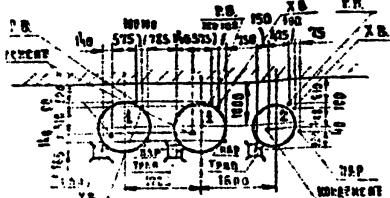
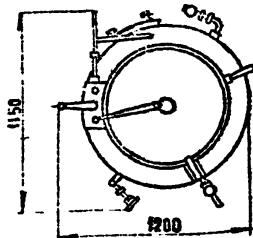
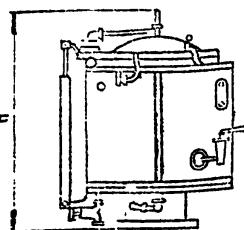
Устройство состоит из рамы, закрытой с трех сторон облицовками. В верхней части к раме крепится крышка, имеющая отверстие для подключения к вытяжной вентиляции. К крышке крепится поворотный диск с восемью крючками для фиксации птицы. Для сбора побочных продуктов опадывания предусмотрен выдвижной ящик на правой передней стойке рамы имеются кронштейны для фиксации опадочной горелки, выполненной в виде пистолета, и

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Устройство находится в стадии опытного производства.

## Возможны изменения

|                          |             |             |                           |                            |      |
|--------------------------|-------------|-------------|---------------------------|----------------------------|------|
|                          |             |             | 1978                      | 27 - 0 - 2                 |      |
| НАЧАТЕЛДАЛА              | Аронов      | <i>Ар.</i>  |                           | СТАДИЯ                     | АНЕТ |
| ГЛАВНЫЙ ДИРЕКТОР ПРОЕКТА | НГОЛЬНИКОВА | <i>Энг.</i> | УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОПАЛИВАНИЯ | P                          | 115  |
| ДРУГИЕ ГРУППЫ            | ГОРБАТОВА   | <i>Гор.</i> | ПТИЦЫ И ДРУГИЕ            | АНЕТОВ                     |      |
| ПРОВЕРКА                 |             |             | УОП-1                     | ЦНИИЭП                     |      |
| РАЗРАБОТКА               | ГОРБАТОВА   | <i>Гор.</i> | УОП-2                     | ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ     |      |
|                          |             |             |                           | Ч ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ |      |

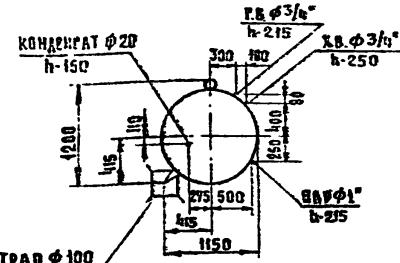
Общий вид



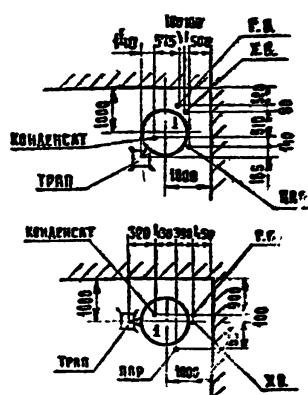
Котлы пищеварочные паровые предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания.

Котлы пищеварочные паровые имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по своим рабочим, классе и ёмкости. Пищеварочные котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего /варочного/ котла, выполненного из нержавеющей стали, наружного корпуса - из алюминиевой конструкционной стали, фланцев и постамента. Закрытое пространство между внутренним /варочным/ котлом и наружным корпусом служит паровой рубашкой. В простран-

Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

|   | KПР-250 | KПР-160 |
|---|---------|---------|
| 1. Полезная ёмкость, л                                  | 250     | 160     |
| 2. Время разогрева, мин                                 | 31      | 26      |
| 3. Расход пара, кг/ч                                    |         |         |
| в период разогрева                                      | 90      | 70      |
| в период варки  | 42      | 30      |
| 4. Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см <sup>2</sup> | 0,5     | 0,5     |
| 5. Габаритные размеры, мм:                              |         |         |
| длина   | 4200    | 3200    |
| ширина  | 1150    | 1150    |
| высота, H   | 1300    | 1210    |
| б. Масса, кг  | 330     | 290     |

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения.

1- котел КПР-250; КПР-160;

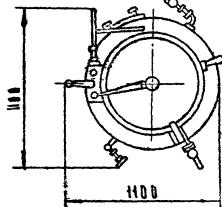
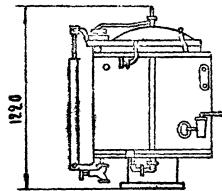
2- котел КПР-100

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

|              |             |  |      |        |
|--------------|-------------|--|------|--------|
|              |             |  | 1978 | 27-0-2 |
| САЛЧЕХОДАРА  | АРОНОВ      |  |      |        |
| ГАПУЗДРОСТИ  | НГОЛЬНИКОВА |  |      |        |
| РУЧ. ЗАЧИНКА | ПАЛАКАТОВА  |  |      |        |

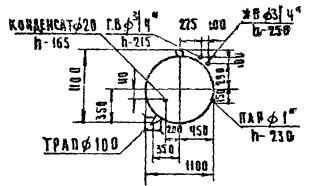
КОТАЛЫ  
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ПАРОВЫЕ

|        |      |        |
|--------|------|--------|
| СТАРИЯ | Лист | Листов |
| Р      | /16  |        |

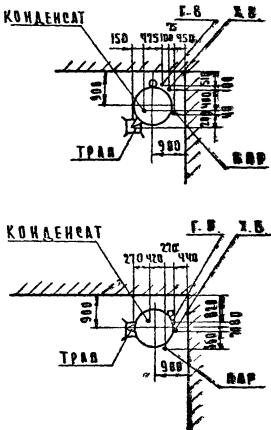
Общий вид

Описание конструкции котлов см. лист  
"Котел пищеварочный паровой КП-250, КП-160".

## Монтажная схема



## Варианты размещения

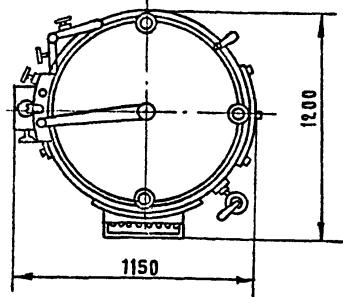
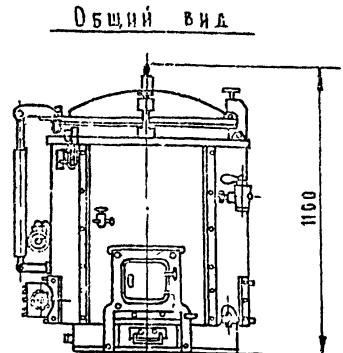


## Техническая характеристика

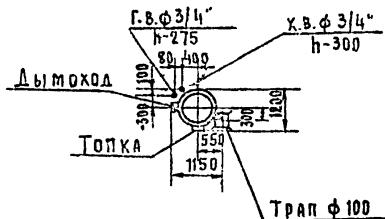
|  |      |
|--|------|
| 1. ОБЪЕМНАЯ ЕМКОСТЬ, м <sup>3</sup>                    | 188  |
| 2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, мин                                | 20   |
| 3. РАСХОД ПАРА, кг/ч                                   |      |
| В ПЕРВЫЙ РАЗОГРЕВ                                      | 55   |
| В ПЕРИОД ВАРКИ   | 8    |
| 4. РАБОЧЕЕ Давление пара в рубашке, кг/см <sup>2</sup> | 0,5  |
| 5. Габаритные размеры, мм:                             |      |
| Длина  | 1100 |
| Ширина   | 1000 |
| Высота   | 1220 |
| 6. Масса, кг   | 298  |

Изготовитель: СИБИРСКИЙ ЗАВОД ТЕРМОВОГО  
МАШИНОСТРОЕНИЯ

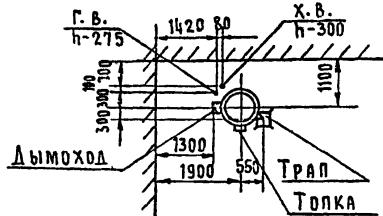
|      |        |          |                          |        |
|------|--------|----------|--------------------------|--------|
| 1978 | 27-0-2 | СТАНДАРТ | Архив                    | Листов |
|      |        |          | P                        | 1/1    |
|      |        |          | Чертежи                  |        |
|      |        |          | Изготавливается          |        |
|      |        |          | СИБИРСКИЙ ЗАВОД          |        |
|      |        |          | ТЕРМОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ |        |
|      |        |          | г. Новосибирск           |        |
|      |        |          |                          |        |



### Монтажная схема



### Вариант размещения



Котлы пищеварочные твердотопливные стационарные предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания. Котлы КПТ-100 и КПТ-160 имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по массе и емкости. Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из резервуара и кончуха. В нижней части расположен парогенератор, состоящий из двух стальных цилиндров. Пространство между этими цилиндрами заполнено водой. Объем внутреннего цилиндра представляет собой топку, его основание - колосниковую решетку. Пространство между резервуаром и кончухом служит пароводяной рубашкой, в которую из парогенератора поступает пар для обогрева резервуара. Дымовые газы, образующиеся в топке котла, обогревая внутренний цилиндр и дно пароводяной рубашки, выходят через отверстие в верхней части топки в газовую камеру и через патрубок с шибером поступают в дымовую трубу.

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

КПТ-100 КПТ-160

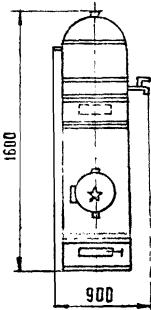
|  |      |      |
|--|------|------|
| 1. ПОЛЕЗНАЯ ЕМКОСТЬ, л                             | 100  | 160  |
| 2. ВИД ТОПЛНВА                                     |      |      |
| 3. РЕХОД ТОПЛНВА ТВЕРДОГО, кг/ч                    |      |      |
| В ПЕРИОД РАЗСГРЕВА                                 | 6.0  | 6.2  |
| В ПЕРИОД ВАРКИ                                     | 1.5  | 1.7  |
| 4. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАЗСГРЕВА, мин                | 70   | 80   |
| 5. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В РУБАШКЕ, кгс/см <sup>2</sup> | 0.5  | 0.5  |
| 6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:                         |      |      |
| ДЛИНА  | 1200 | 1200 |
| ШИРИНА   | 1150 | 1150 |
| ВЫСОТА   | 1100 | 1100 |
| 7. МАССА, кг                                       | 490  | 510  |

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения.

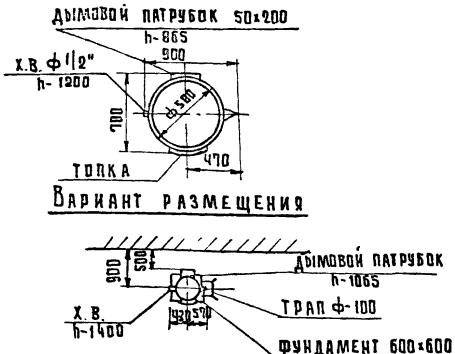
Котел с парогенератором смонтирован на постаменте. Верхний котел закрывается откидной крышкой, уравновешенной противовесом. Котел имеет следующую арматуру: вентили холодного и горячего водоснабжения, предохранительный клапан, манометр, воронку для залива воды в парогенератор, кран пробно-спускной, клапан-турбинку, сливной кран.

|   |             |        |      |        |
|---|-------------|--------|------|--------|
|   |             |        | 1978 | 27-0-2 |
| Науч.тех.сота   | Аронов      | Л.И.   |      |        |
| Гл.нин.пртц   | ИГОЛЬНИКОВА | Л.И.   |      |        |
| Рук.группы  | Горбатова   | Л.И.   |      |        |
| Проверила   |             |        |      |        |
| Разработала   | Алимбекова  | Л.И.   |      |        |
| Стадия  | Лист        | листов |      |        |
| Р   | 148         |        |      |        |
| Котлы пищеварочные.<br>твердотопливные<br>КПТ-100 КПТ-160                 |             |        |      |        |
| ЦНИИ ЭП<br>Торгово-бытовых зданий<br>и туристских комплексов<br>г. Москва |             |        |      |        |

### Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



#### ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200-250 мм.
  - Для обеспечения нормальной работы кипятильника высота дымовой трубы должна быть не менее 4-5 метров от уровня пола.
  - В варианте размещения высота подводки холодной воды и высота дымового патрубка указаны с учетом высоты фундамента.

Кипятильник непрерывного действия предназначен для приготовления кипятка. Кипятильник приспособлен для сушения каменного угля или какого-либо другого топлива. Кипятильник состоит из двух основных частей: топки и питательной коробки со сборником кипятка. В нижней части корпуса кипятильника находится зольная коробка. Питательная коробка представляет собой резервуар цилиндрической формы, внутри которого имеется клапан с генераторным помпажком. Клапан обес печивает автоматическую регулировку поступления холодной воды в кипятильник. Из питательной коробки холодная вода по питательной трубе поступает в нижнюю часть водонагревателя. Внутренняя часть водонагревателя является топкой кипятильника. Вода, нагретая в водонагревателе, поступает в кипятильный резервуар, где доводится до кипения и перебрасывается через перекидную трубу в сборник кипятка. Слив кипятка из водонагревателя производится с помощью крана.

## Техническая характеристика

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 1 Производительность, л/ч             | 200  |
| 2 Время закипания, мин.               | 20   |
| 3 Расход топлива, кг/ч                | 3-5  |
| 4 Поверхность нагрева, м <sup>2</sup> | 1,0  |
| 5 Объем сборника кипятка, л           | 40   |
| 6 Объем водного пространства, л       | 65   |
| 7 Необходимая высота дымовой трубы, м | 4-5  |
| 8 Габаритные размеры, мм:             |      |
| А Длина                               | 900  |
| Ширина                                | 700  |
| Высота                                | 1600 |
| 9 Масса, кг                           | 80   |

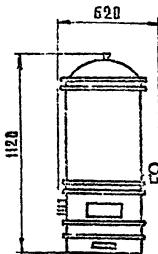
Изготовитель: Бердский завод  
торгового машиностроения.

## ПРИМЕЧАНИЕ.

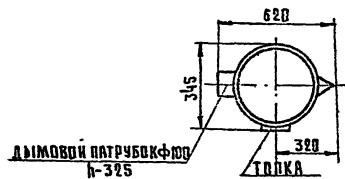
Кипятильник находится в стадии опытного производства.  
Возможны изменения.

|                |             |                |   |        |       |
|----------------|-------------|----------------|---|--------|-------|
|                |             |                | 1978  | 27-0-2 |       |
| НЧ ТЕХ. ОТД.   | АВОНОВ      | <i>Любимов</i> | КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО  |        |       |
| ГЛАСИЧНИК-ДРАГ | ИГОЛЬНИКОВА | <i>Любимов</i> | действия  |        |       |
| РУБ. ГРУППЫ    | ГОРБАТОВА   | <i>Любимов</i> | КНТ-200   |        |       |
| ПРОВЕРИЛ       |             |                | СТАДИЯ  | ЛИСТ   | ИСТОВ |
| РАЗРАБОТАЛ     | ЦЫМБАЛ      | <i>Любимов</i> | P   | 119    |       |
|                |             |                | ЦИНИКЭП<br>ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ<br>И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ<br>г. МОСКОВА |        |       |

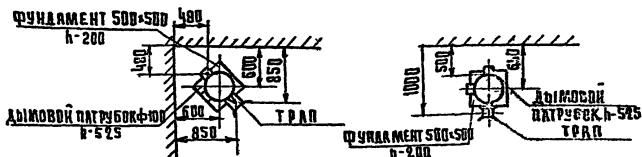
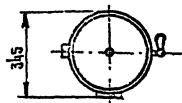
### Общий вид



## Монтажная схема



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



### **ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:**

- 1 Кирпичный участок устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200мм.
  - 2 Для обеспечения нормальной работы кипятильника выработка дымовой трубы должна быть не менее 3-4 метров от уровня пола.
  - 3 В вариантах размещения выработы выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

Кипятильник наливной пред назначен для приготовления килятка. Кипятильник приспособлен для сушкиания в топке дров. Кипятильник состоит из трех частей: водяного бака, топочной обечайки с водяной рубашкой и зольниковской козырьки. Наполнение кипятильника водой производится сверху, после съема крышки. Отбор килятка производится через кран, расположенный в нижней части бака.

## Техническая характеристика

|   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | ЕМКОСТЬ, л   | 60   |
| 2 | Расход топлива, кг/ч   | 4±5  |
| 3 | Время закипания одного объема воды с момента зажигания, мин. | 50   |
| 4 | Диаметр дымосей трубы, мм                                    | 100  |
| 5 | Необходимая высота дымосей трубы, м                          | 34   |
| 6 | Диаметр разборного крана                                     | 1/2  |
| 7 | Поверхность нагрева, м <sup>2</sup>                          | 0.26 |
| 8 | Габаритные размеры, мм:                                      |      |
|   | длина  | 620  |
|   | ширина   | 345  |
|   | высота   | 1120 |
| 9 | Масса, кг  | 20   |

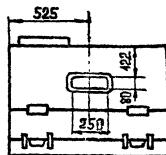
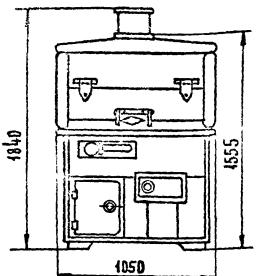
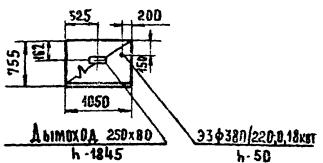
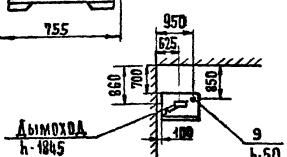
**Изготовитель: Бердский завод  
торгового машиностроения**

|              |              |      |        |
|--------------|--------------|------|--------|
|              |              | 1978 | 27-0-2 |
| ИАЧЕК.ОВА    | АРОКОВ       |      |        |
| ДАЧНО-ГРУППА | ИГОРЬСКИХОВА |      |        |
| ЭКСПРЕСС     | ПОБЫТОВА     |      |        |
| ФЕДЕРИКА     |              |      |        |
| СИСТЕМА      | ИАНУСЕВИЧ    |      |        |

Книготайник пальвий

КН- 50 м

|        |      |      |
|--------|------|------|
| СТАЛКА | ЛИВТ | ЛИВЗ |
| Р      | 420  |      |

Общий видМонтажная схемаВарианты размещения**ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:**

4. Предусмотреть самостоятельный вытяжной канал на высоте от пола не менее 1845 мм.  
При необходимости предусмотреть принудительную вытяжку.

Шашлычная печь предназначена для жарки шашлыков в шашлычных, ресторанных, столовых. Она изготовлена из стальных эмалированных листов, собранных на деревянном основании. Верхняя часть корпуса центрально выложена огнеупорным кирпичом, надоль корпуса расположены горн [с колосниковой решеткой] для разжигания древесного угля. Под горном находится зольник, имеющий дверцы.

Снаружи печь закрывается крышкой, откидывающейся на петлях вверх. С задней стороны установлены семь связанных между собой ведомые под одной цепью звездочки, насыженных на ось и имеющих с одинаковым концом прорези, в которые вставляются шпажки.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

1. Мощность электродвигателя, кВт 0,18
2. Род тока трехфазный переменный
3. Напряжение, В 380/220
4. Количество шпажек 7
5. Длина рабочей части шпажки, мм 250
6. Скорость вращения шпажек, об/мин 5,2
7. Топливо - деревесный уголь/бортовки
8. Габаритные размеры, мм:

|                    |      |
|--------------------|------|
| ДАНА               | 1050 |
| ШИРИНА             | 755  |
| ВЫСОТА БЕЗ ПАРУБКА | 1555 |
| ВЫСОТА С ПАРУБКОМ  | 1540 |

## 9. Масса, кг

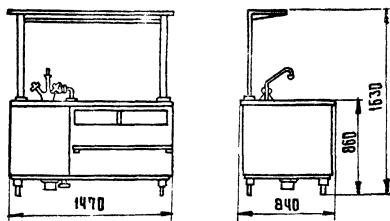
Изготовитель: Люберецкий завод  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

2. Пролёт в стене закрывается съемным щитом или дверцами.

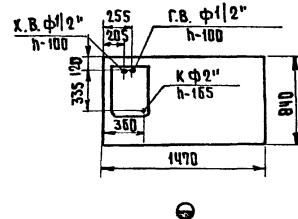
Включение электродвигателя производится при помощи тумблера, расположенного с правой стороны печи. Питание от электросети производится через магнитный пускатель, расположенный на правой облицовке, внутри корпуса.

|              |                |       |                           |        |  |
|--------------|----------------|-------|---------------------------|--------|--|
|              |                |       | 1978                      | 27-0-2 |  |
| Наименование | Афонов         | Левин | Печь                      |        |  |
| Гражд. пер.  | Ирина Ильинова | Левин | ШАШЛЫЧНАЯ                 |        |  |
| Нач. группы  | Грибкова       | Левин | ШР-2                      |        |  |
| Лог. группа  | Миронова       | Левин |                           |        |  |
| Разработчик  | Лимбак         | Левин |                           |        |  |
|              |                |       | ПАЛАЩИК                   | Листов |  |
|              |                |       | Ю                         | 124    |  |
|              |                |       | ЦНИИЭП                    |        |  |
|              |                |       | ТОРГОВО-БЫТОВЫЙ ЗАВОД     |        |  |
|              |                |       | И ТРУДСТВЕННЫХ КОМПЛЕКСОВ |        |  |
|              |                |       | Г. МОСКА                  |        |  |

## Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

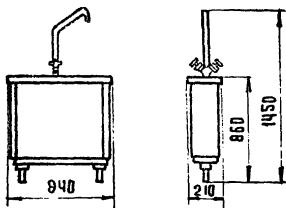
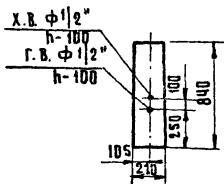
|   |      |
|---|------|
| 1 Объем ванны, м <sup>3</sup>               | 0.05 |
| 2 Рабочая поверхность стола, м <sup>2</sup> | 1.03 |
| 3 Внутренние размеры рабочей ванны, мм:     |      |
| ДЛИНА                                       | 400  |
| ШИРИНА                                      | 500  |
| ГЛУБИНА                                     | 250  |
| 4 Количество полок                          | 2    |
| 5 Количество ящиков                         | 2    |
| 6 Габаритные размеры стола, мм:             |      |
| ДЛИНА                                       | 1470 |
| ШИРИНА                                      | 840  |
| ВЫСОТА ДО РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ               | 850  |
| ВЫСОТА ОБЩАЯ                                | 1530 |

## 7 Масса, кг

Изготовитель: Гродненский завод  
торгового машиностроения.

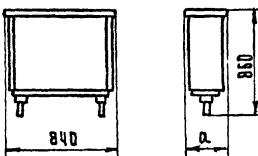
Стол-секция предназначена для доработки полуфабрикатов и зелени, хранения кухонной посуды и инвентаря. Конструкция стола бескаркасная. К сварной раме крепятся столешники, которые сверху накрыты крышкой, образующей рабочую поверхность стола. В левой части стола имеется мойчная ванна, над которой крепится смеситель для воды с гибким шлангом и душевой насадкой. На столе установлены две стойки, на которых укреплена полка. Под рабочим столом, в правой части, имеются выдвижные ящики для хранения кухонной посуды и вспомогательная полка.

|              |             |       |                                  |             |     |
|--------------|-------------|-------|----------------------------------|-------------|-----|
|              |             |       | 1978                             | 27-0-2      |     |
| ИЧИЖКВАДА    | АРОНОВ      | Л.В.  | Секция-стол со встроенной мойкой | СТАНДАРТНЫЙ |     |
| ГЛАВН.ПР.    | ИГОРЬНИКОВА | Зина  | ванной секционная                | Р           | 192 |
| РИК.ГРУПП.   | ОГРАДОВА    | Л.Л.  | моделированная СМ.СС.М           | ЦИКЛОН      |     |
| ПРОБЕРРИА    | ОГРЯДОВА    | Л.Л.  | торгово-бытовой залений          |             |     |
| РАЗРАБОТЧИКИ | ЧИМБАЛА     | Чибас | инвентарный комплектов           |             |     |
|              |             |       | г.МОСКОВА                        |             |     |

Общий видМонтажная схема

**Секция-вставка** предназначена для заполнения холодной или горячей водой пищеварочных или наплитных котлов, промывки гарнитуров 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 легкогъемная панель.

Общий вид

**Секция-вставка ВСМ** является подсобным 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 модульированная 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   |

Изготовитель: Объединение „Таджикторгмаш”

**Секция-вставка с гладким столом  
секционная модульированная ВСМ**

Техническая характеристика

|  |         |
|--|---------|
| 1 Габаритные размеры, мм: ВСМ-420; ВСМ-210 |         |
| ДЛИНА „д”                                  | 420 210 |
| ШИРИНА                                     | 840 840 |
| ВЫСОТА                                     | 860 860 |
| 2 Масса, кг                                | 45 28   |

Изготовитель: Объединение „Таджикторгмаш”

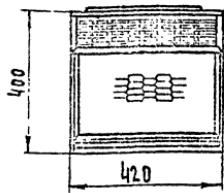
|              |           |           |  |
|--------------|-----------|-----------|--|
|              |           |           |  |
| наименование | Аронов    | Ильинская |  |
| главный пр-т | Ильинская | Ильинская |  |
| рук-группы   | Горбатова | Горбатова |  |
| проверена    |           |           |  |
| разработал   | Цымбл     | Цымбл     |  |

1978 27-0-2

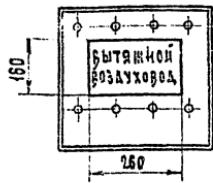
Секция-вставка с краном-смесителем ВСМ  
Секция-вставка с гладким столом ВСМ-

стадия лист аистов  
Р 123  
ЦНИИЭП  
торгово-бытовых зданий  
и туризма комплексов  
г. Москва

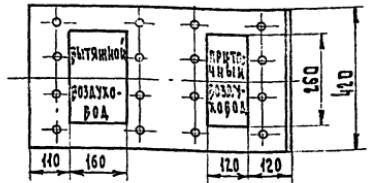
ОБЩИЙ ВИД



Вид Б



В УДА



Месячные вытяжационные отсосы к тепловому модулированному оборудованию предназначены для удаления излишнего тепла, влаги, паров, жира и т.п. в месте их образования и создания атмосферных микроклиматических условий в рабочей зоне горячих сковород. Отсос предстаивает собой короб, в рабочем сечении которого имеются фильтры, состоящие из набора листок, скрепленных рамкой, для сбора жира, улавливаемого жирофильтрами, и норки с сборником. Для удобства выъемки фильтра на передней части его рамки предусмотрена ручка. В верхней и задней станиках комуха имеется отверстия для подвода приточного и вытяжного воздуховодов. Подача приточного воздуха к отсосу МВО-840 не предусматривается.

### Техническая характеристика

- |  |       |
|--|-------|
| 1. РАЗМЕР ФИЛЬТРА, ММ:   |       |
| ДЛИНА  | 412   |
| ШИРИНА   | 575   |
| ВЫСОТА   | 13    |
| 2. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, М <sup>2</sup>                      | 0,055 |
| 3. КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ   | 1     |
| 4. УГОЛ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПОВЕРХНОСТИ<br>СТОЛЫ, ГРД              | 45    |
| 5. РАССТОЯНИЕ ОТ РАБОЧЕГО В СЛАДКОЙ<br>НИЖНЯЯ КРОМКА ФИЛЬТРА, ММ | 700   |
| 6. ГАУГРИНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:  |       |
| ДЛИНА  | 420   |
| ШИРИНА   | 710   |
| ВЫСОТА   | 400   |
| 7. МАССА, КГ   | 16,5  |

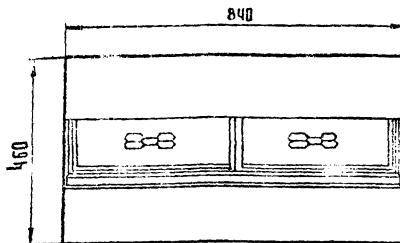
Изготовитель: Комиссаровский  
завод, торгового машиностроения.

## Требования к монтажу:

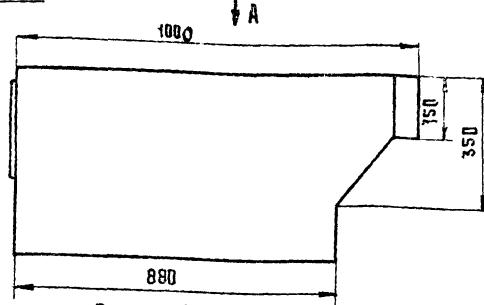
1. Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стеку, потолку или полу.
  2. В случае подсводки гибким вытяжным воздуховодом к задней стенке кондука верхнее вытяжное отверстие заглушить.
  3. Секции МВО-40 монтируются над модульным оборудованием сплошной линией.

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   |   |   | 1978                                      | 27-0-2  |
| ЧИСЛЕННОСТЬ<br>ДОЛЖНОСТИ<br>ПРИНАДЛЕЖАЩИЕ<br>ГРУППЫ ОРГАНЫ<br>ПРОФЕССИИ<br>ПРОФЕССИИ ПОДОБНЫЕ<br>ПРОФЕССИЯМ | Численность<br>должности<br>принадлежащие<br>группы органы<br>профессии<br>профессии подобные<br>профессиям | 2 | Женский временно-<br>дочный отряд МВД-420 | ЧИСЛЕННОСТЬ<br>ДОЛЖНОСТИ<br>ПРИНАДЛЕЖАЩИЕ<br>ГРУППЫ ОРГАНЫ<br>ПРОФЕССИИ<br>ПРОФЕССИИ ПОДОБНЫЕ<br>ПРОФЕССИЯМ |
|   |   |   | P 194                                     | ЧИСЛЕННОСТЬ<br>ДОЛЖНОСТИ<br>ПРИНАДЛЕЖАЩИЕ<br>ГРУППЫ ОРГАНЫ<br>ПРОФЕССИИ<br>ПРОФЕССИИ ПОДОБНЫЕ<br>ПРОФЕССИЯМ |

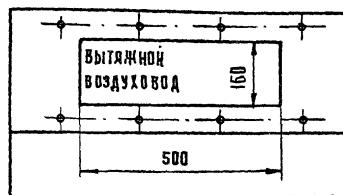
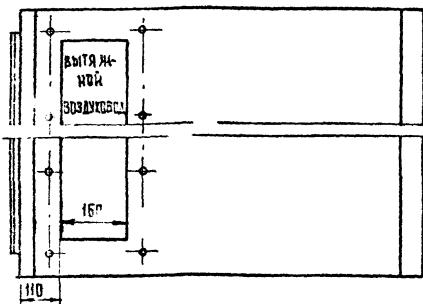
О б щ и й в и д



Вид А



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 заглушить.
- 3 Подача приточного воздуха к отсосу модели МВО-840 не предусматривается.

Описание устройства см. лист МВО-420

Т Е Х Н И ЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|  |       |
|--|-------|
| 1 РАЗМЕР ФИЛЬТРА, ММ:                          |       |
| ДЛИНА  | 412   |
| ШИРИНА   | 440   |
| ВЫСОТА   | 40    |
| 2 ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, М <sup>2</sup>     | 0.135 |
| 3 КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ                          | 2     |
| 4 УГЛУ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПЛОСКОСТИ СТОЛА, ГРАД | 35    |
| 5 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:                      |       |
| ДЛИНА  | 840   |
| ШИРИНА   | 1000  |
| ВЫСОТА   | 460   |
| 6 МАССА, КГ                                    | 38    |

Изготовитель: Комиссаровский  
завод торгового машиностроения

|                            |            |  |      |        |
|----------------------------|------------|--|------|--------|
|                            |            |  | 1978 | 27-0-2 |
| Наименование               | Аронов     |  |      |        |
| должность                  | Ильиникова |  |      |        |
| рук. группой               | Горбатова  |  |      |        |
| проверил                   | Миронова   |  |      |        |
| разработал                 | Горбатова  |  |      |        |
| П                          | 19.5       |  |      |        |
| ИНИЭП                      |            |  |      |        |
| торгово-бытовых зданий     |            |  |      |        |
| и туристических комплексов |            |  |      |        |
| г. Москва                  |            |  |      |        |