

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

АЛЬБОМ II

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

1060-02

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

Зак. 876 Инв. 1000-12 Тираж 100

Сдано в печать 25.18 1992 г.

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
27-0-4.91

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

АЛЬБОМ II

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

- АЛЬБОМ I МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ДОГотовочных ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
- АЛЬБОМ II ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ
МАШИНЫ, ВЕСОМЕРЦЕТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ЛИНИИ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ
- АЛЬБОМ III ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ
ГРУЗОВ

1060-02

РАЗРАБОТАН
А.С.

«ИРРЕКОН»

/ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ/

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ

В.Д. Носков
И.П. Тулицына

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ
ПРИКАЗОМ ПО АО «ИРРЕКОН»
№ 19 ОТ 11.09.91 г.

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА II

№ № Листов	НАИМЕНОВАНИЕ И ОБЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ НАИМЕНОВАНИЕ ЛИСТА	СТР.
2-А1	ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА И УСТАНОВКИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.	3-4
2-А2	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	5-13
2-1-2-43	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	14-56
2-44-254	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ	
2-55	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ	68
2-56-261	ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ	69-74
2-62-271	УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	75-84
2-72-288	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ	85-101

А.А. II

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

Хладонные холодильные машины полностью автоматизированы, т.е. оснащены приборами, которые обеспечивают автоматический пуск и остановку компрессора, в зависимости от потребного температурного режима в охлаждаемой среде, регулирование подачи холодильного агента и испарителя, остановку компрессора при недопустимом повышении давления конденсации и понижении давления всасывания.

До начала монтажа хладонных агрегатов должно быть установлено холодильное оборудование /шкафы, прилавки, витрины, сборные камеры/.

Помещение для камеры должно быть достаточно просторным, обеспечивающим удобство ее сборки, а также загрузку и выгрузку продуктов.

Камера должна устанавливаться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Непосредственно у камеры не должно быть отопительных приборов.

Высота помещения должна быть не менее 2,5 м.

Для сборки камеры должно быть предусмотрено свободное место вокруг нее не менее 1 м от стенов.

Для правильной и качественной сборки камера должна стоять на ровной площадке.

Если камеры устанавливаются над подвальным помещением или на этажах следует обязательно проверить прочность междуэтажных перекрытий.

Холодильный агрегат может располагаться:

- а) непосредственно в охлаждаемом оборудовании /встроенные агрегаты/;
- б) в непосредственной близости от охлаждаемого оборудования.

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

ИНВ. ПОДПРАВКА

ВЗНАМЕНА

КАТА

				27-0-4.91-2А1			
				ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА			
				МОНТАЖА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ			
				СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ			
				РП 1 2			
				АО, ИНРЕКОН			

ИМ. ОТД. КАЛУГИН
 И. КОНТ. АЛШЕВОВА
 ВЕД. ШКОЛ. ТУЛИЦИНА
 НИЖ. ШКОЛ. БЫЧКОВА

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

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

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

Запрещается располагать холодильные установки на лестницах, в непосредственной близости к входным дверям зданий, вестибюлей, фойе.

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

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

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

При монтаже холодильные агрегаты необходимо устанавливать на подставках, высотой;

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

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

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

Агрегаты следует располагать на расстоянии не менее 300 мм от стен или оборудования для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Для обслуживания агрегатов необходимо с двух сторон предусматривать к ним свободный доступ.

В оборудовании со встроенными холодильными агрегатами щит управления, как правило, смонтирован в машинном отделении рядом с агрегатом.

В сборно-разборной холодильной камере со встроенным машинным отделением автомат включения смонтирован на передней панели камеры.

Холодильное оборудование должно работать при температуре окружающего воздуха:

от 10° до 32°С для районов умеренного климата,

от 10° до 40°С для южных районов

Относительная влажность соответственно не более 55% и 40%.

Л. П.

№ п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования завод-изготовитель	Тип, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудова- ния	Стр.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ						
1	Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый 1200x750x920 N-0,35кВт Объединение „Марихолодмаш“	ПХН-1-0.28С	510000067	80	14	
2	Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной 1200x750x980 N-0,39кВт Объединение „Марихолодмаш“	ПХН-1-0.28П	5151132027	95	15	
3	Прилавок-витрина холодильный с мармитом 2100x930x1200 N-2,22кВт Объединение „Мосторрмаш“	ПВХС/В-1-0,315М	5151131079	320	16	
4	Секция-стол с охлаждаемым шкафом 1680x840x860 N-0,5кВт Объединение „Мосторрмаш“	ПХС/В-1-0.25	5151131077	275	17	
5	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой 1680x840x1030 N-0,43кВт Объединение „Мосторрмаш“	ПКС/В-1-0.28Е	5151131077	315	18	
6	Витрина холодильная открытая Люберецкий завод торгового машиностроения 1500x930x900 N-0,35кВт	ВХС/В-1-01		170	19	
7	Витрины холодильные Люберецкий завод торгового машиностроения	1500x930x1200 N-0,3кВт	ВХС/В-1-01	515114	220	20
		1100x930x1200 N-0,3кВт	ВХС/В-1-0.08	515114	175	20
8	Витрина холодильная среднетемпературная Объединение „Марихолодмаш“	1860x1080x1850 N-0,3кВт	ВХС-1-1,25Д	5151141042	340	21
9	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный Объединение „Марихолодмаш“	1800x900x900 N-0,43кВт	„ТАИР-102“ (ПВХС-1-0,315)	5151131032	185	22
10	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный Объединение „Марихолодмаш“	1800x900x1200 N-0,36кВт	„ТАИР-105 М“ ПВХС-1-0,4	5151131053	205	23
11	Витрина холодильная среднетемпературная Объединение „Марихолодмаш“	1880x1080x915 N-0,3кВт	ВХС-1-0,8-0	5100000671	200	24

Имя и подл. подп. и дата ВЗАМ. ИБР.Н

				27-0-4. 91-2-А2		
Имя, Тех. О.	Кадурин	Евг		СПЕЦИФИКАЦИЯ		СТАДИЯ
Имя, Контр.	Алимбеков			ОБОРУДОВАНИЯ, входящего		Д.М.С.П.
Имя, Инж.	Савченко			В АЛЬБОМ		Д.М.С.П.
						АО „ИНРЕКОН“

А. Т.

1	2	3	4	5	6	7
12	Витрина холодильная среднетемпературная 1880×1080×1250 N-031кВт	ВХС-1-0Д-3	510000089	250	25	
	Объединение „Марихолодмаш“					
13	Витрины холодильные среднетемпературные 3700×1050×2000 N-3,4кВт	ВХС-2-4ПВ	515114	830	26	
	3700×1050×2000 N-3,4кВт	ВХС-2-4ПВ	515114	825	26	
	Объединение „Марихолодмаш“					
14	Витрина холодильная среднетемпературная 3700×1120×2000 N-3,1кВт	ВХС-2-4К	515141011	500	27	
	Объединение „Марихолодмаш“					
15	Прилавок холодильный низкотемпературный 5500×1250×1250 N-3,5кВт	ПХН-2-3,15	515132020	1000	28	
	Объединение „Марихолодмаш“					
16	Прилавок холодильный низкотемпературный 5500×1080×115 N-2,2кВт	ПХН-2-1,6	515113	770	29	
	Объединение „Марихолодмаш“					
17	Прилавки холодильные среднетемпературные 5500×1080×115 N-2,2кВт	ПХС-2-1,6	515113	735	30	
	5500×1080×115 N-2,2кВт	ПХС-2-1,68	515113	725	30	
	Объединение „Марихолодмаш“					
18	Прилавки холодильные среднетемпературные 5500×1230×1250 N-2,5кВт	ПХС-2-2,5	515113	850	31	
	5500×1230×1250 N-2,5кВт	ПХС-2-2,5В	515113	850	31	
	Объединение „Марихолодмаш“					
19	Прилавок холодильный низкотемпературный 2000×860×920 N-0,6кВт	ПХН-1-0,5	515113		32	
	Объединение „Марихолодмаш“					
20	Шкаф холодильный 1500×800×2000 N-0,4кВт	ШХ-1,40к	515111055	280	33	
	Объединение „Марихолодмаш“					
21	Шкаф холодильный 1570×810×2120 N-0,43кВт	ШХ-1,12	515111020	285	34	
	Свердловский завод торгового машиностроения					
22	Шкаф холодильный 1500×150×1810 N-0,3кВт	ШХ-0,80м	515111014	195	35	
	Объединение „Марихолодмаш“					

ИВР. N ПОДЛ. ПОДЛ. К ДАТА ИВЗАМ. ИВЕР.

27-0-4. 91-2-42

Ивет

2

А. А. II

1	2	3	4	5	6	7
23	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Объединение „Беларусторгмаш“	1120 x 786 x 1726 N-0,32кВт	ШХ-0.56-01	5151111023	172	36
24	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Объединение „МариХолодмаш“	800 x 800 x 2000 N-0,21кВт	ШХ-0.71	5151111040	180	37
25	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Объединение „МариХолодмаш“	750 x 750 x 1810 N-0,25кВт	ШХ-0.40M	5151111011	180	38
26	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ интенсивного охлаждения Производственное объединение „МариХолодмаш“	1650 x 950 x 1850 N-4,89кВт	ШХ-И	515111106209	438	39
27	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ низкотемпературный Объединение „МариХолодмаш“	800 x 1500 x 2000 N-0,8кВт	ШН-1,0	515111	215	40
28	Фризер Производственное объединение Волгоградский тракторный З-д. им Ф.Э.Дзержинского	800 x 570 x 1500 N-3,73кВт	ББ-0ФМ	515155100605	258	41
29	Охладитель напитков Рижское производственное объединение „Компрессор“	540 x 476 x 535 N-0,3кВт	ОН-30-2	5151150035	37	42
30	Альдогенератор торговый Перовский завод торгового машиностроения	800 x 550 x 1100 N-0,5кВт	АТ-50	5151150057	104	43
31	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „Оренбургторгмаш“	1920 x 1920 x 2168 N-0,775кВт	КХС-2-8	5151121012	700	44
32	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „МариХолодмаш“	2060 x 1930 x 2250 N-0,775кВт	КХС-2-6см	5151121012	700	45
33	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „Оренбургторгмаш“	1920 x 1920 x 2170 N-1,08кВт	КХС-2-8ЮМ	5151121163	673	46
34	Камера холодильная сборно-разборная Броварский ДСК	1920 x 1920 x 2200 N-0,775кВт	КХС-2-6Б	5151121027	530	47
35	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „МариХолодмаш“	2100 x 2100 x 2585 N-0,39кВт	КХС-1-8,0	515112105106	490	48

ИМЕ И ПОДА, ПО Д. И ДАТА ВЗАИМНЕНА

27-0-4. 91-2-А2

Лист
3

Л. I

1	2	3	4	5	6	7
36	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Объединение „Орбнбуртторгмаш“	3840×1920×2168 N-1,56кВт	КХС-2-12	5151121018	1150	49
37	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Объединение „Орбнбуртторгмаш“	3840×1920×2170 N-1,5кВт	КХС-2-12ЮМ	5151121164	1116	50
38	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Броварский Док	3840×1920×2200 N-1,56кВт	КХС-2-12Б	5151121018	850	51
39	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Броварский Док	5760×1920×2200 N-2,26кВт	КХС-2-18Б	3151121033	1205	52
40	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Броварский Док	5700×1920×2200 N-2,26кВт	КХС-2-18Б-1		1263	53
41	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Объединение „Марихолодмаш“	1940×1940×2260 N-1,5кВт	КХН-2-6СМ	5151122009	730	54
42	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Объединение „Марихолодмаш“	2100×2100×2585 N-1,22кВт	КХН-1-8,0	515112105106	560	55
43	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ Объединение „Марихолодмаш“	2100×2100×2585 N-1,27кВт	КХН-1-8,0К	515112105106	570	56
	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ					
1	АВТОМАТ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ Перовский завод торгового машиностроения	800×750×1800 N-0,5кВт	АТ-101С	5151411052	205	57
2	АВТОМАТ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ Киевский завод торгового машиностроения	800×750×1800 N-0,5кВт	АТ-101СК	5151411006	205	58
3	АВТОМАТ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ Перовский завод торгового машиностроения	600×515×1460 N-0,5кВт	АВ-Э	5151411263	118	59
4	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА Объединение „Киевторгмаш“	480×690×2000 N-0,6кВт	АТ-205	5151412019	135	60

Име. к. подл. к. дата. в. зам. н. в. ч.

27. 0. 4. 91. 2. А2

Лист

4

А.А. II

1	2	3	4	5	6	7
5	Автомат для продажи соков и вин Объединение „Киевторрмаш“	800×160×1800 N-0,6квт	АТ- 251	5151412004	290	61
6	Автомат для продажи пива Объединение „Киевторрмаш“	800×150×1800 N-0,8квт	АТ- 255	5151412008	280	62,63
7	Автомат для продажи штучных товаров Объединение „Киевторрмаш“	1185×1065×2000 N-0,7квт	АТ- 453	5151413013	900	64
8	Автомат для продажи штучных товаров Объединение „Киевторрмаш“	1185×1065×2000 N-1,1квт	АТ- 558	5151411007	985	65
9	Автомат для продажи кваса Объединение „Киевторрмаш“	800×150×1800 N-0,8квт	АТ- 256	5151415009	260	66
10	Автомат для приготавливания и продажи напитков из ореха. продукт. 600×700×1800 N-4,5квт Объединение „Киевторрмаш“		АТ-151, АТ-151-01	5151411004	200	67
<u>Контрольно-кассовые машины, весоизмерительные приборы</u>						
<u>Упаковочное оборудование</u>						
1	Машины контрольно-кассовые Рязанский завод „САМ“	N-1015квт	„ОКА“	см. стр. 68	см. стр. 68	68
2	Весы настольные с указателем массы, цены и стоимости Киевское производственное объединение „ВЕДА“	505×405×605 N-0,08квт	1261ВН-ЭЦТ	427451000901	40	69
3	Весы электронные с чекопечатающим устройством Киевское производственное объединение „ВЕДА“	N-0,34квт	„Дина“1799 ВТЧ-3	427451001008	40	70
4	Дозатор для фасовки муки, сахарного песка Киевское производственное объединение „ВЕДА“	935×800×1950 N-0,4квт	ДРК-1	427414000701	250	71
5	Весы для фасовки крупы и сахарного песка в пакеты Киевское производственное объединение „ВЕДА“	1450×1300×850 N-0,8квт	ДСК-1	427414001006	180	72
6	Весы товарные Армавирский приборостроительный завод	1200×1330×1450	РП-500Ш-13534	4274790061	200	73

№, № подл., подл. и дата
 взл. инв.

27-0-4. 91-2-Д2

 Лист
 5

АА II

1	2	3	4	5	6	7
7	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД 1710x1325x1885	РП-2Ш-13М	4274310020	375	73	
8	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ ИРЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД 645x555x190	РП-100Ш3-М1	42743-11135	22	74	
9	МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ Производственное объединение «Киевторрмаш» 1200x950x1500 N-05квт	МУ	5151612004	110	75	
10	МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК КАПРУКСКИЙ ИМ. 50 ЛЕТЯ ССРС ЗАВОД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ АВТОМАТОВ 750x800x200 N-08квт	МБ-АП-2С	5152283018	52	76	
11	ЛИНИЯ ДЛЯ РАСПАКОВКИ РАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ТЕРМОУПАКОВКУ 6100x1410x1600 N-11,5квт ЛВНИГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРРМАШ	ЛРРТ-100	4151740015	1500	77,78	
12	Пресс малоразрядный механический ВЕРПУХОВСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД 930x965x3040 N-4,0квт	МРП-2	5112480015	650	79	
13	Тележка подъемной платформой Перовский завод торрвого машиностроения 900x110x1220	ТПП	5151582019	48	80	
14	Тележка официантская р. Брянск п/я ОБ-21/5 810x436x920	ТРО	5151561113	20	80	
15	Тележка посудная р. Брянск п/я ОБ-21/5 767x470x890	ТРП	5151561110	14,5	80	
16	Транспортер секционный ленточный универсальный Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО «Киевторрмаш» 16000x550x900 N-0,6квт	ТСЛУ		300	81	
17	Транспортер секционный ленточный универсальный Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО «Киевторрмаш» 16000x550x900 N-0,6квт	ТСЛУ-01		400	81	
18	Транспортер секционный ленточный универсальный Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО «Киевторрмаш» 16000x550x900 N-0,6квт	ТСЛУ-02		500	81	

ИВР. И ПОДЛ. ПОДЛ. И ДАТА ВЗЛ. И ИВР. И

27.0-4.91.2-12

АИРТ
6

Ал II

1	2	3	4	5	6	7
19	МАШИНА ДЛЯ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	700x575x1600 N-0,55квт	КУ-001А	4853813119	33	82
20	МАШИНА ПЫЛЕСОСНАЯ ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	1000x600x850 N-3,6квт	КУ-002А	485381	120	82
21	МАШИНА ПОЛОТЕРНАЯ ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	750x360x1100 N-0,25квт	КУ-105		35	82
22	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНАЯ ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	830x560x420 N-0,5квт	КУ-409	4853811120	47	82
23	МАШИНА ДЛЯ УХОДА ЗА ПОЛАМИ ХАРЦЫЗСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	1020x685x1130 N-1,1квт	КУ-101А		105	83
24	МАШИНА ПОЛОТЕРНО-ПОЛОМОЕЧНАЯ ХАРЦЫЗСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	735x540x1180 N-0,55квт	КУ-102А		65	83
25	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНО-ПЫЛЕСОСНАЯ ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1800x800x1140 N-1,1квт	КУ-405А		80	83
26	МАШИНА ВАКУУМНАЯ ПОДМЕТАЛЬНАЯ ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1760x800x995 N-3,7квт	КУ-406		130	83
27	МАШИНА ПОЛОМОЕЧНАЯ ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1200x560x1135 N-0,75квт	КУ-305	4853818217	80	84
	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ Производственное объединение „Киевторрмаш“	2300x5700x3500 N-14,5квт	ЛСК-800	5151640046	5750	85,86,87
1	Питатель загрузочный Производственное объединение „Киевторрмаш“	2450x530x3120 N-0,55квт	ПЗ-5	то же	185	88
2	Питатель раздаточный Производственное объединение „Киевторрмаш“	3600x345x380 N-0,56квт	ПР-5	— « —	130	89
3	Бункер загрузочный Производственное объединение „Киевторрмаш“	2560x1800x2040	БЗ-2,5 м1	— « —	430	90

ИНВ И ПОДАЛ ПОДАТ И ДАТА ВЗАИМ ИИЕН

27-0-4 91-2-А2

Лист

7

А.А. II

1	2	3	4	5	6	7
4	Питатель ленточный Производственное объединение «Киевторрмаш»	3450x350x120 N-0,1квт	ПА-2	5151640048	235	91
5	Перегрунатель наклонный Производственное объединение «Киевторрмаш»	4200x400x1900 N-0,55квт	ПН-2	то же	135	92
6	Машина роторная вибрационная Производственное объединение «Киевторрмаш»	4680x1800x930 N-2,2квт	ММВ-2000	— " —	240	93
7	Камнедробилка Производственное объединение «Киевторрмаш»	4700x950x1650 N-2,2квт	КА-2	— " —	190	94
8	Машина фартуфельочистительная Производственное объединение «Киевторрмаш»	2150x850x2150 N-3,5квт	МДК-1200	— " —	560	95
9	Конвейер доочистки Производственное объединение	8080x1200x910 N-1,1квт	КА-1	— " —	640	96
10	Машина для сульфитации Производственное объединение «Киевторрмаш»	4500x1100x1810 N-0,43квт	МС-800	— " —	420	97
11	Пульт управления Производственное объединение «Киевторрмаш»		АСК 800.10	— " —	80	98
12	Стул регулируемый Производственное объединение «Киевторрмаш»	520x500x880	СР-1	— " —	8	98
13	Контейнеропрокидыватель Производственное объединение «Киевторрмаш»	2100x1720x3300 N-0,15квт	КУП-1000	— " —	845	99
14	Дозатор весовой автоматический Производственное объединение «Киевторрмаш»	2100x1100x1840 N-0,15квт	6090АД-30КР	5151640046	300	100
15	Элеватор вертикальный силикаточный Производственное объединение «Киевторрмаш»	700x430x4480 N-0,8квт	ЭВВ-1500/І	5151640031	400	101
16	Элеватор вертикальный силикаточный Производственное объединение «Киевторрмаш»	700x430x5080 N-0,8квт	ЭВВ-1500/ІІ	то же	430	10

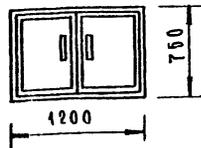
Инв. № подл. Подп. и дата в зам. инв. №

27-0-4. 91-2-А2

Лист
8

А.А. II

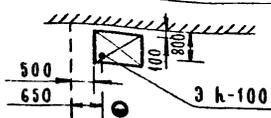
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Объем, м³.

внутренний	0,28
полезный	0,25
 2. Температура внутреннего объема при температуре окружающего воздуха не более 40°С и относительной влажности не более 40%, °С не выше минус 18.
 3. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
 4. Расположение холодильного агрегата - встроенный
 5. Вид тока - переменный трехфазный
 6. Напряжение, В 380 или 220
 7. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч не более 3,5
 8. Максимальная загрузка продуктов, кг 60
 9. Режим работы в сутки, ч:

включен	14
выключен	10
 10. Установленная электрическая мощность агрегата, кВт 0,39
 11. Габаритные размеры, мм:

/без выступающих частей/	длина	1200
	ширина	750
	высота	920
 12. Масса, кг не более 80
Код ОКП 5100000067
- Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

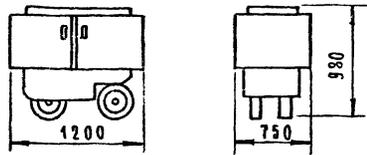
Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый периодического действия со встроенным холодильным агрегатом предназначен для кратковременного хранения и торговли мороженым и замороженными продуктами. Конструктивно прилавок состоит из двух основных частей: теплоизолированного корпуса прилавка и машинного отделения, расположенного на раме. На раме установлен холодильный агрегат, закрытый щитками ограждения. Боковые легкоъемные щитки ограждения обеспечивают свободный доступ к холодильному агрегату для его ремонта и обслуживания.

На раме со стороны продавца располагается щит электрооборудования. Отвод талой воды при оттайке и работе производится через сливное отверстие посредством резиновой трубки. Машина работает циклично.

27-0-4.91-2-1			
Исполнитель	Кляугин	С.И.	Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый периодического действия ПХН-1-0,28 С.
И.контр.	Алимекова	Л.И.	
Вед. инж.	Тупицына	Л.И.	
Инженер	Бычкова	Л.И.	
		Сталь Лист Листов РП 1 1	
			АО „ИНРЕКОМ“

АА II

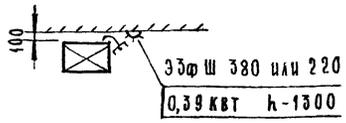
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем 0,28
 2. Полезный объем 0,25
 3. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 40°С и относительной влажности не более 40%, °С минус 18
 4. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более 0,75
 5. Род тока - трехфазный, переменный
 6. Напряжение, В 380 или 220
 7. Потребление электроэнергии за сутки, кВт. ч. не более 2,82
 8. Установленная электрическая мощность, кВт. 0,39
 9. Габаритные размеры, мм не более
 длина 1200
 ширина 750
 высота 980
 10. Масса, кг не более 95
- Код ОКП 515113 2027
 Изготовитель: Объединенце, МариХолодмаш"

Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной закрытый периодического действия со встроенным холодильным агрегатом предназначен для кратковременного хранения и торговли мороженым.

Прилавок низкотемпературный состоит из корпуса прилавка и машинного отделения, расположенного на передвижной раме-тележке. Прилавок имеет две откидные створки и теплоизолированную стационарно закрепленную панель. Каждая створка имеет замок. Для удобства перемещения прилавка на корпусе имеется поручень.

Холодильный агрегат закреплен на передвижной раме и закрыт с четырех сторон легкоъемными щитами.

В машинном отделении смонтирован щит электрооборудования. Оттайка снеговой шубы осуществляется отключением прилавка от источника питания.

Прилавок выполнен передвижным и имеет возможность улаяться от источника питания на расстоянии до 20 метров.

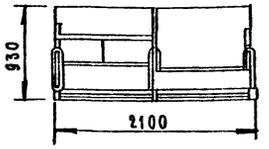
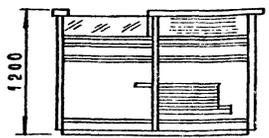
27 - 0 - 4.91 - 2 - 2

Исполн:	Калугин	Вели		Прилавок холодильный		Страниц		Лист	
Н. контр:	Лашинькова	Вели		низкотемпературный		РП		1	
Буд. инж.:	Гупицына	Вели		передвижной ПХН-1-0,28П		АО		ИНРЕКОН	
Инженер:	Бычкова	Вели							

ИЗВ. КОПИЯ ПОЛН. И ПОДПИСАМ. ЧЕР.

АА. II

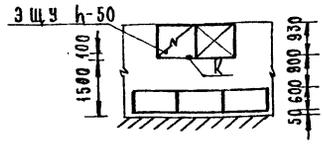
Общий вид



Монтажная схема
покупатель ЭЗЩУ 380 В; 2,22 кВт
h-50



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Полезный объем, м³ 0,33
в том числе: шкафа 0,25
витрины 0,08
2. Площадь функциональных емкостей, м² 1,96
3. Вместимость емкостей мармита, дм³ 50
4. Номинальная мощность, кВт 2,22
в том числе: мармита 1,89
5. Напряжение, В 380
6. Габаритные размеры, мм
длина 2100
ширина 930
высота 1200
7. Масса, кг не более 320
8. Род тока - трехфазный переменный
Код ОКП 5151131079
Объединение „Мосторгмаш“

Включение и отключение прилавка осуществляется со щита управления, установленного в прилавке-витрине.

Прилавок-витрина предназначен для отпуска горячих блюд и холодных закусок в домовых кухнях и буфетах.

Прилавок-витрина имеет три отделения: тепловое, холодильное и машинное.

Тепловое отделение состоит из мармита с ванной. В ванну мармита заливают подогретую воду.

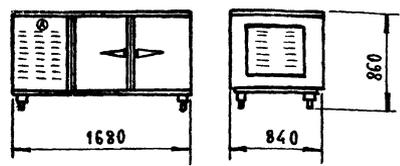
Холодильное отделение прилавка имеет витрину и камеру, закрываемую герметичной дверью. Витрина расположена над охлаждаемой камерой. В машинном отделении расположены: холодильный агрегат с терморегулирующим вентилем и термореле.

Центральный завод «ВЭМ» им. М.И. Ульянова

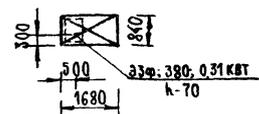
				27-0-4.91-2-3			
И.О.Тех.Калугин	Р.Савченко			Прилавок-витрина холодильный с мармитом ПВХС/В-1-0,315М	Стандия	Лист	Листов
И.Контр.Андреева	В.И.Савченко				РП		1
Вед.инж.Ушачкина	В.И.Савченко				АО „ИНРЕКОМ“		
Инженер Савченко	В.И.Савченко						

А.А.П.

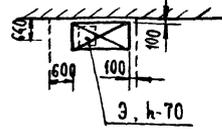
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³ 0,28
 2. Рабочая температура в шкафу (при температуре окружающего воздуха +32°С), °С 6±8
 3. Тип холодильного агрегата ВС-500
 4. Установленная мощность, кВт 0,31
 5. Род тока - переменный трехфазный
 6. Напряжение, В 380
 7. Габаритные размеры, мм
 длина 1680
 ширина 840
 высота 860
 8. Масса, кг 275
 Код ОКП 5151131077
- Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш”

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

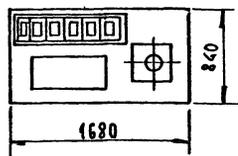
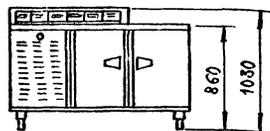
Шкаф освещается лампой, которая включается при открывании дверей.

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

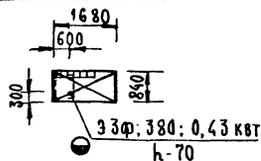
ШЕ. ПЛОД. КОП. И. КАТА. ВЗЯМ. ЦИФ.

				27 - 0 - 4.91-2-4			
Исполн.	Калугин	Евг.		Секция-стол с охлаждаемым шкафом пхс/в-1-0.25	Стация	Лист	Листов
Н. контр.	Димеев	Игорь			рп		1
Исп. инж.	Ильичина	Ирина					и
Инж.	Савченко	Игорь			АО „ИНРЕКОН"		

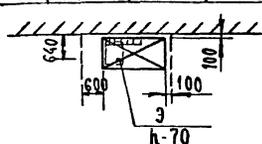
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³ 0,3
2. Количество емкостей объемом 1,6 л 6
объемом 10 л 1
3. Рабочие температуры / при температуре окружающей среды 32°C / °C
шкафа от 6 ÷ 8
емкостей от 8 ÷ 14
4. Тип холодильного агрегата ВС-300/2/
5. Установленная мощность, кВт 0,43
6. Напряжение, В 380
7. Род тока — трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм
длина 1680
ширина 840
высота до рабочей поверхности стола 860
высота с горкой 1030
9. Масса, кг 315
- Код ОКП: 5151131077
- Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш“.

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

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

27-0-4.91-2-5

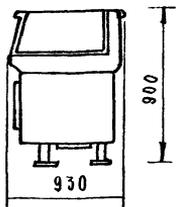
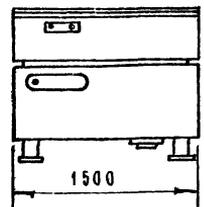
Нач. тех. Кл. Аугун
И. контр. Ал. Шибкова
Бед. Дич. Уш. Щыгина
Инж. Савченко

Секция-стол
с охлаждаемым
шкафом и горкой
ПХС/В-1-0.28Е

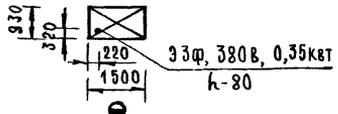
Стандарт	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН“

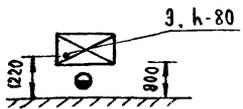
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Номинальная площадь функциональных емкостей, м² 0,68
- 2. Полезный объем витрины, м³ 0,16
- 3. Температура в полезном объеме, °С от 6-12°
- 4. Время выхода на режим/при температуре 25°С и влажности 60%/, мин. 60
- 5. Потребление электроэнергии за 12ч/при температуре окружающего воздуха 25°С и влажности 60%/, в квт.ч. не более 3,0
- 6. Установочная мощность, квт.ч 0,35
- 7. Номинальное напряжение, в 380
- 8. Род тока трехфазный переменный
- 9. Габаритные размеры, мм
 - длина 1500
 - ширина 930
 - высота 900
- 10. Масса, кг не более:
 - витрины 170
 - принадлежностей 13,5

Код ОКП

Изготовитель: Люберецкий завод торгового машиностроения

Витрина холодильная открытая предназначена для кратковременного периодического хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов в торговых залах магазинов самообслуживания.

Витрина холодильная состоит из двух основных частей: верхней - охлаждаемого отделения, и нижней - машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб с двойной ряд стекол, вставленных в профиль, образуют полезный охлаждаемый объем витрины.

На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами. Внутри машинного отделения смонтирован холодильный агрегат, приборы автоматики и электрооборудования. Машинное отделение закрыто металлической решеткой.

27-0-4.91-2-6

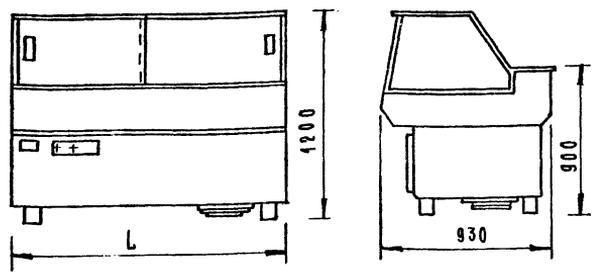
		Витрина холодильная открытая		Страница	Лист	Листов
		ОВХС/В-1-01		РП	1	
				АО ЦНРЕКОН		

Нач. экзп. Калугин Е.С.
 Н.контр. Душманова
 Вед. инж. Голыгина
 Инженер Вычкова

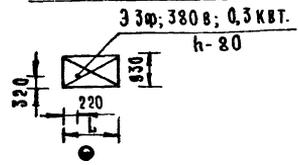
Итого № докум. подл. и дата выдачи

А.А. II

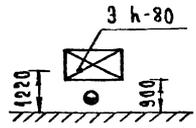
Техническая характеристика



Монтажная схема



Вариант размещения



	ВХС/В-1-0,1	ВХС/В-1-0,08
1. Номинальная площадь функц. емкостей, м ²	0,63	0,51
2. Полезный объем витрины, м ³	0,1	0,08
3. Температура в полезном объеме, °С	от 0 до 12	12
4. Время выхода на режим /при температуре 22°С и влажности 65%/, мин	не более	60
5. Потребление электроэнергии за 12 часов /при температуре окружающего воздуха 22°С и влажности 65%/, квт. ч.	2,2	2,2
6. Установочная мощность, квт	0,3	0,3
7. Номинальное напряжение, В	380/синхр. вводом	
8. Род тока	трехфазный переменный	
9. Габаритные размеры, мм		
длина	1600	1100
ширина	930	930
высота	1200	1200
10. Масса, кг, не более:		
витрины	220	175
принадлежностей	13,5	10

- Номинальная площадь функц. емкостей, м²
- Полезный объем витрины, м³
- Температура в полезном объеме, °С
- Время выхода на режим /при температуре 22°С и влажности 65%/, мин
- Потребление электроэнергии за 12 часов /при температуре окружающего воздуха 22°С и влажности 65%/, квт. ч.
- Установочная мощность, квт
- Номинальное напряжение, В
- Род тока
- Габаритные размеры, мм
- Масса, кг, не более:

Код ОКП

515114

Изготовитель: Люберецкий завод торгового машиностроения

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

Витрина холодильная состоит из двух основных частей: верхней — охлаждаемого отделения и нижней — машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб и двойной ряд стекла, вставленных в профиль, образуют полезный /охлаждаемый/ объем демонстрационного отделения витрины.

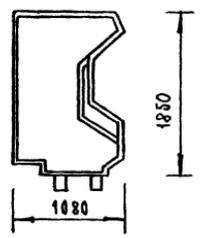
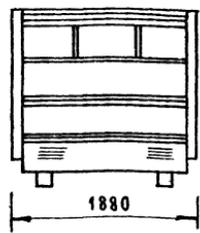
На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами.

27-0-4.91-2-7

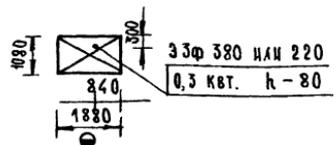
И.контр. Калагин	С.И.И.	Витрины холодильные	Станция лист	Листов
И.контр. Акимбекова	И.И.		РП	1
Вед. инж. Тупицина	И.И.		АО «ИНРЕКОМ»	
Инженер Бычкова	И.И.	ВХС/В-1-0,1 ВХС/В-1-0,08		

И.В. ПОДКОП. И.И. КОЗЛОВ

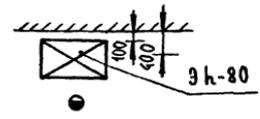
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Внутренний объем, м³ 1,25
- 2. Полезный объем, м³ 0,71
- 3. Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ 3
- 4. Демонстрационная площадь, м² 2,35
- 5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч. не более 12,0
- 6. Установочная мощность, квт. 0,3
- 7. Номинальное напряжение, В 380 или 220
- 8. Род тока - переменный трехфазный.
- 9. Габаритные размеры, мм
 - длина 1830
 - ширина 1080
 - высота 1850
- 10. Масса, кг не более 340
- Код ОКП 5151141042
- Изготовитель:

Объединение „Маршхолодмаш“

Витрина холодильная среднетемпературная демонстрационная со встроеным холодильным агрегатом предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема продовольственных товаров на предприятиях смешанной формы торговли.

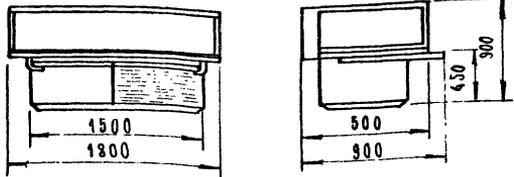
Витрина демонстрационная состоит из верхнего и нижнего охлаждаемых объемов, доступ в которые осуществляется со стороны торгового зала.

Верхний охлаждаемый объем закрыт тремя прозрачными створками. В верхнем объеме установлена люминесцентная лампа. Оттаивание снеговой шубы осуществляется автоматически.

27-0-4.91-2-8

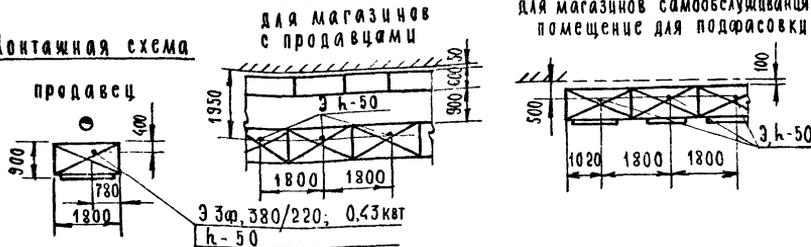
Начислено	Квадрант	Сумма	Витрина холодильная среднетемпературная демонстрационная ВХС-1-1,25 д	Стандия	Лист	Листов	
и контро	Алашмьсково			РА		1	
вед. инж.	Тупичина			АО „ЦНРЕКОН“			
инженер	Бычкова						

Общий вид



Варианты размещения

Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 0,57
 2. Полезный объем, м³ 0,33
 3. Площадь полок, м² 1,14
 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60°С, °С 0 ÷ 8
 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч. не более 6,0
 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
 7. Расположение холодильного агрегата - встроенный
 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт/ккал/ч / 315/700
 9. Установленная электрическая мощность холодильного агрегата, кВт 0,43
 10. Род тока - переменный трехфазный
 11. Напряжение, В 380 или 220
 12. Габаритные размеры, мм: длина - 1800
ширина - 900
высота - 900
 13. Масса, кг не более 185
- Код ОКП 5151131032
Изготовитель: Объединение, Марихолодмаш.

Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи на предприятиях торговли и общественного питания скоропортящихся пищевых продуктов.

Прилавок-витрина состоит из охлаждаемой витрины, охлаждаемого прилавка и машинного отделения. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвигания выдвигного ящика, на котором расположена корзина для хранения запаса продуктов.

Сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ к товару. Прилавок-витрина со стороны выдвигного ящика имеет рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом со стороны обслуживания имеется тумблер для включения холодильной машины.

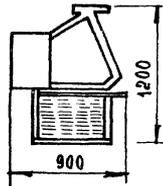
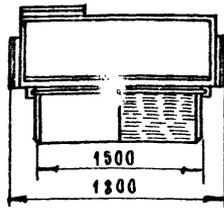
При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струй.

27 - 0 - 4.91-2-9

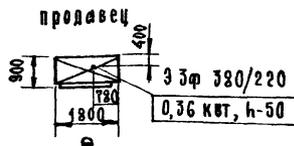
Нач. техн. Калугин	Инж. Данильченко	Инж. Бычкова	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный пвхс-1-0,315, таир-102.	Стандарт листов
Инж. Кондратьева	Инж. Данильченко	Инж. Бычкова		лп
Инж. Кондратьева	Инж. Данильченко	Инж. Бычкова		лп

АО "ИНРЕКОМ"

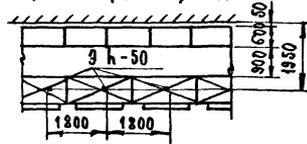
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 0,64
 2. Полезный объем, м³ 0,35
 3. Демонстрационная площадь, м² 0,84
 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°С и относительной влажности 85%, °С 0 ± 8
 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч 7,0
 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата 0,75
 7. Расположение холодильного агрегата - встроенный
 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт/ккал/час 645/555
 9. Установленная электрическая мощность, кВт 0,36
 10. Род тока - перемещенный, трехфазный
 11. Напряжение, В 380 или 220
 12. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1300
 - ширина 900
 - высота 1200
 13. Масса, кг не более 205
- Код ОКП 5151131053

Изготовитель: Объединение „Мархолодымаш“

Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи на предприятиях торговли и общественного питания пищевых продуктов.

Прилавок-витрина имеет сверху охлаждаемую витрину, где производится выкладка охлажденных продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение с охлаждаемым прилавком для хранения охлажденных продуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвижения выдвижной платформы на которой расположена корзина для хранения запаса охлажденных продуктов. Сверху охлаждаемый объем витрины имеет раздвижные шторки, что обеспечивает свободный доступ продавца к товару.

Прилавок-витрина со стороны выдвижного ящика имеет рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом расположено устройство электронное для автоматической оттайки испарителя, терморегулятор, тумблер холодильной машины и освещения витрины.

Примечание

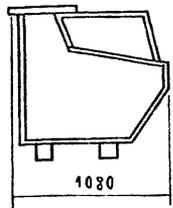
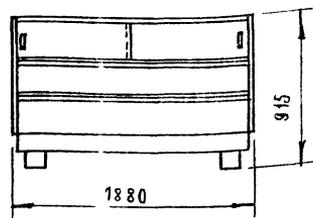
При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

27-0-4.91-2-10

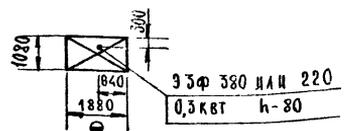
Исполн:	К.А.Угил	Е.И.И.				Прилавок-витрина	Исполн:	А.В.Т.	А.В.Т.
Контр:	А.А.М.Бек	Е.И.И.				холодильный	РП		Т
Верх:	Т.П.И.И.И.	Е.И.И.				среднетемпературный			
Нижн:	Б.Ч.К.В.А.	Е.И.И.				ПВС-1-0,4, таир-106М			
							АО ИНРЕКОН		

АА II

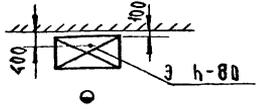
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 0,8
 2. Полезный объем, м³ 0,45
 3. Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ 8
 4. Демонстрационная площадь, м² 1,45
 5. Потребление электроэнергии за сутки квт.ч. не более 7,3
 6. Установочная мощность, квт 0,5
 7. Номинальное напряжение, В 380 или 220
 8. Род тока трехфазный переменный
 9. Габаритные размеры, мм
 - длина 1880
 - ширина 1030
 - высота 915
 10. Масса, кг. не более 200
- Код ОКП 540000 0071
 Изготовитель: Объединение, Марихолодмаш?

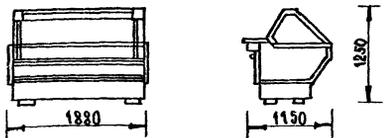
Витрина холодильная среднетемпературная со встроенным холодильным агрегатом, открытого исполнения, предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температур охлаждаемого объема продовольственных товаров на предприятиях торговли, работающих методом самообслуживания. Доступ во внутренний объем осуществляется со стороны торгового зала. Витрина состоит из двух основных частей: верхней - демонстрационного отделения и нижней - машинного отделения, разделенной коробкой из нержавеющей стали. Температурный режим в охлаждаемом объеме обеспечивается холодильной машиной и приборами автоматики.

ИЗВ. Ж. КОДА ИСП. П. И. ДАТА 380 М. 1982

				27-0-4.91-2-11		
Изм. техн.	Калугин	Вул		Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-1-0,8-0	Станд. Лист	Листов
И. контр.	Алиберкв	Вул			РП	1
Буд. инж.	Тюльцина	Вул			АО ИНРЕКОМ	
Инж. м.п.	Бычкова	Вул				

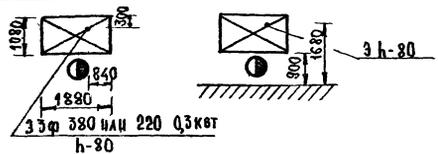
А.И.

Общий вид



Монтажная схема

Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Внутренний объем, м³ 0,8
- 2. Полезный объем, м³ 0,42
- 3. Температура в полезном объеме, °С 0 ÷ 8
- 4. Демонстрационная площадь, м² 1,45
- 5. Потребление электроэнергии за сутки, квт. ч не более 7,8
- 6. Установочная мощность квт 0,3
- 7. Напряжение, В 380 или 220
- 8. Род тока трехфазный переменный
- 9. Габаритные размеры, мм
 - длина 1880
 - ширина 1080
 - высота 1250
- 10. Масса, кг не более 250

Код ОКП 510000 0069

Изготовитель: Объединение „Марцхолодмаш“

Витрина холодильная среднетемпературная со встроенным холодильным агрегатом, закрытого исполнения, предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема пищевых продуктов на предприятиях торговли, работающих с продавцом.

Витрина холодильная состоит из двух частей: верхней - демонстрационного отделения и нижней - машинного отделения, разделенного коробом из нержавеющей стали.

Доступ во внутренний объем осуществляется через раздвижные стеклянные створки со стороны продавца. Для выкладки продуктов предусмотрена двухступенчатая металлическая решетка и обшивка из листового алюминия.

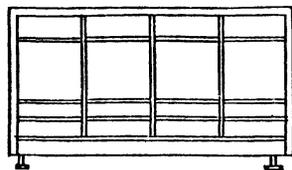
Автоматическое управление процессом оттаивания осуществляется электронным устройством.

Дата, № подл. и дата ввода в эксплуатацию

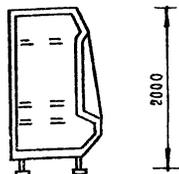
				27-0-4.91-2-12	
Нач. тех. эк.	Калугин	<i>С.И.</i>	Витрина холодильная среднетемпературная вхс-1-0,8-3	Стационар	Летов
Н. контр.	Алибекова	<i>Л.В.</i>		РП	1
Вед. инж.	Попылина	<i>Л.В.</i>		АО „ИНРЕКОМ“	
Инж. эк.	Романова	<i>Л.В.</i>			

А.А.П.

Общий вид



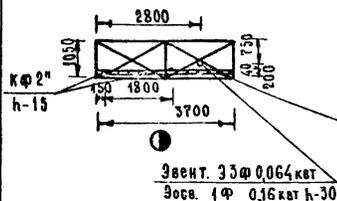
3700



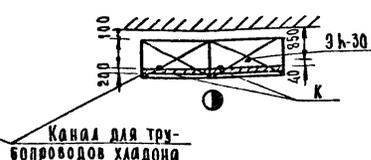
1050

2000

Монтажная схема



Вариант размещения



Витрины холодильные среднетемпературные предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно охлажденных до температуры полезного объема, скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

Описание устройств, требования к монтажу и установке, применение — см. серия 27 «Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4к».

Техническая характеристика

Наименование параметров	ВХС-	ВХС
	2-4П	2-4ПВ
1. Внутренний объем, м ³	6,3	6,3
2. Полезный объем, м ³	4,0	4,0
3. Площадь полок, м ²	10,5	10,5
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 25°С и относительной влажности 60% In °С	0÷8	0÷8
5. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более	0,75	0,75
6. Расположение холодильного агрегата —	вынесенный	
7. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более	45,0	50,0
8. Установленная электрическая мощность, квт	3,4	3,4
9. Вид тока	трехфазный	пересменный
10. Напряжение, В	380	380
11. Габаритные размеры, мм		
длина	3700	3700
ширина	1050	1050
высота	2000	2000
12. Масса, кг, не более	830	825
Код ОКП	515114	
Изготовитель: Объединение «Маршхолодмаш»		

ИНС. ПОДЛ. ПОДП. П. ДАТА ВВОДА ЧИСЛ.

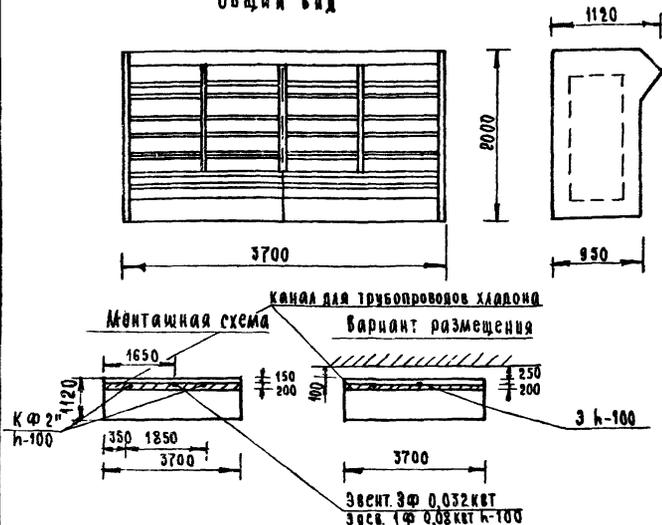
				27-0-4.91-2-13			
Нач. техно	Калугин	Смирн		Витрины холодильные среднетемпературные ВХС-2-4П, ВХС-2-4ПВ	Стандарт	Лист	Листов
И. контр.	Алишбекова	Алишбекова			РП		1
Вед. инж.	Гуплицкий	Гуплицкий			АО «ИНРЕКОН»		
Инж. Шк.	Романова	Романова					

ФОРМАТ А3

1000-6.2

Общий вид

Техническая характеристика



1. Внутренний объем, м³ 6,3
2. Полезный объем, м³ 4
3. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C, и относительной влажности 60% 0 ÷ 8
4. Потребление электроэнергии за сутки, кВт. ч не более 45,5
5. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
6. Расположение холодильного агрегата — вынесенный
7. Холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/ч) 7,21 (6200)
8. Установленная электрическая мощность, кВт — 3,1
9. Род тока переменный трехфазный
10. Напряжение, В 380
11. Габаритные размеры, мм

длина	3700
ширина	1120
высота	2000
12. Масса, кг не более 500

Код ОКП 5151141011
 Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“
 Требования к монтажу:
 Трубопроводы хладагента от витрины до машинного отделения прокладываются в полу, в канале в соответствии с сечением сечения глубиной 100 мм/на чертеже заштриховано.
 Примечание
 Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

27-0-4.91-2-14

Витрина холодильная
 среднетемпературная
 ВХС-2-4к

Стандарт Лист Листов

РП 1

АО „ИНРЕКОН“

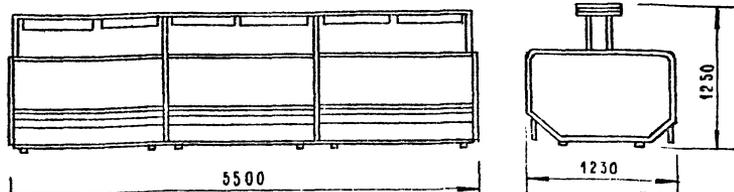
Витрина холодильная среднетемпературная предназначена для демонстрации, кратковременного хранения и продажи из тары - оборудования контейнеров, предварительно охлажденных, но не замороженных, упакованных продуктов в магазинах самообслуживания, в том числе в магазинах типа „Универсам“.

Витрина состоит из двух витрин-секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. С лицевой стороны витрины в охлаждаемый объем закатываются контейнеры с продуктами. На верхней панели витрины размещены испаритель-жалюзь, поддоны для сбора конденсата, вентиляторы для принудительной циркуляции воздуха, клемники для соединения секций между собой.

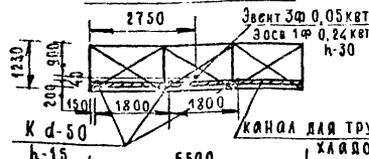
Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, расположенного в отдельном помещении, осушителя-фильтра, теплообменников и воздухоохлаждателей, размещенных в каждой секции витрины, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему. Оттаивание снеговой шубы в витрине автоматическое.

И. техн.	Колупин	Е. С.
И. контр.	А. И. М. С. К.	А. А.
Вед. инж.	Тупицын	А. А.
Инж. техн.	Родимова	И. С.

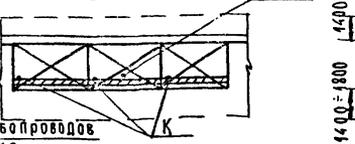
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения Э в-30



Прилавок холодильный низкотемпературный островной с холодноснабжением от вынесенного холодильного агрегата предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно замороженных до температуры полезного объема скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

Прилавок состоит из трех объемных полок светильников, соединенных между собой. Секция прилавка представляет собой деревянный каркас. На дне секции закреплен ребротрубный испаритель с вентилятором. Охлаждение секции принудительное с воздушной завесой. Дно секции выполнено с уклоном в сторону сливного отверстия оканчивающегося патрубком, который подсоединен к сливному коллектору.

Охлаждение прилавка осуществляется от холодильной машины состоящей из фреонового холодильного агрегата, вынесенного за пределы торгового зала в машинное отделение. Оттаивание снеговой «шубы» в прилавке автоматическое.

Требование к монтажу

Трубопроводы хладона от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм.

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 3,15
2. Полезный объем, м³ 2,0
3. Температура полезного объема (при температуре окружающего воздуха 25° и его относительной влажности 60%) °С — минус 18
4. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
5. Расположение холодильного агрегата — вынесенный
6. Площадь полок (решеток), м² 5,0
7. Потребление электроэнергии за сутки кВт.ч, не более 50,0
8. Установленная электрическая мощность, кВт 3,5
9. Род тока питания — переменный, трехфазный
10. Напряжение 380
11. Габаритные размеры в мм:

длина	5500
ширина	1230
высота (без светильника)	1250

12. Масса, кг, не более 1000
13. Масса, кг, не более (без холодильного агрегата и комплектации) 700

Код ОКП 5151132020

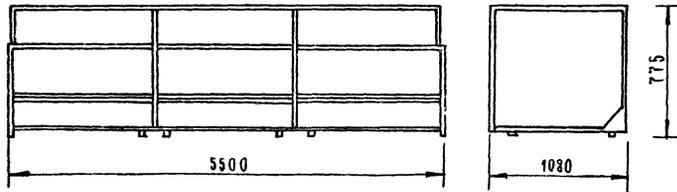
Изготовитель: Объединение «Марихолодмаш»

27—0—4.91—2—15

Нач. техн.	Калугин	Е.Г.И.	Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-2-3,15	Стация	Аист	Аистов
И. контр.	Алимова	А.А.		РП		1
Вед. инж.	Чупчина	Л.И.К.		АО «ИНРЕКОН»		
Инж. ИК	Романова	Ю.И.				

Л. П.

Общий вид



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 2,5
2. Полезный объем, м³ 1,6
3. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25° и его относительной влажности 60%, °С — минус 18
4. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
5. Расположение холодильного агрегата - вынесенный
6. Площадь полок, (решеток) м² 4,5
7. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч. не более 45,0
8. Установленная электрическая мощность, квт - 2,2
9. Род тока питания — переменный, трехфазный
10. Напряжение 380
11. Габаритные размеры в мм:

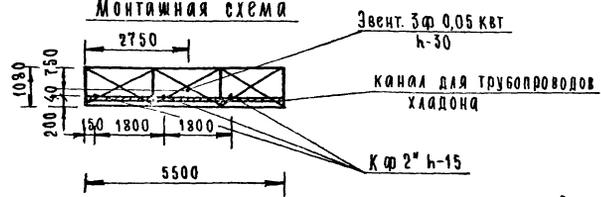
длина	5500
ширина	1080
высота	775

12. Масса, кг не более 770
13. Масса, кг не более (без холодильного агрегата и комплектации) — 500
- Код ОКП 515113

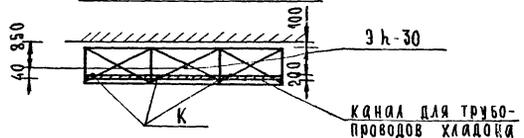
Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

Описание конструкции см. стр. № 30

Монтажная схема



Вариант размещения

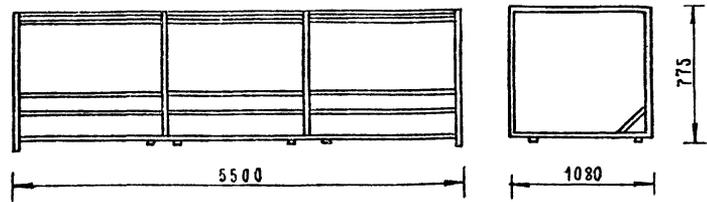


Шифр подл. Подп. и дата Изм. №№

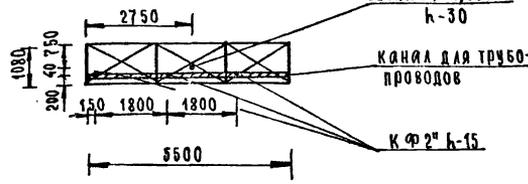
				27-0-4.91-2-16			
Нач. техн.	Калугин	С/105	Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-2-1.6	Стация	А	Ист.	А
И. контр.	Алибекова	А/105		РП			1
Вед. инж.	Гупицина	А/105		АО „ИНРЕКОМ“			
Инж. ЦК	Романова	С/105					

Л. А. II

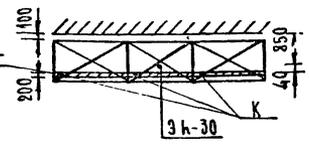
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавки холодильные среднетемпературные ПХС-2-1,6 и ПХС-2-1,6В предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно охлажденных до температуры полезного объема, скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

Прилавок состоит из трех секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. Сверху охлаждаемый объем открыт, что обеспечивает свободный доступ покупателя к товару. Оттаивание испарителей – автоматическое. Подключение прилавка к электросети производится через щит питания, который устанавливается на стене рядом с холодильным агрегатом.

Требования к монтажу
Трубопроводы хладагента от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу в канале прямоугольного сечения глубиной 100мм (на чертеже заштриховано)

Примечание
Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

наименование параметров	ПХС-2-1,6	ПХС-2-1,6В
1 Внутренний объем, м ³	2,5	2,5
2 Полезный объем, м ³	1,6	1,6
3 Площадь полок, м ²	4,5	4,5
4 Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 25°С и относительной влажности 60%	0+8	0+8
5 Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч, не более	17,0	21,0
6 Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75	0,75
7 Расположение холодильного агрегата	вынесенный	
8 Установленная электрическая мощность, кВт	2,2	2,2
9 Род тока	трехфазный переменный	
10 Напряжение, В	380	380
11 Габаритные размеры, мм		
длина	5500	5500
ширина	1080	1080
высота	775	775
12 Масса, кг не более	735	725
Код ОКП	515115	

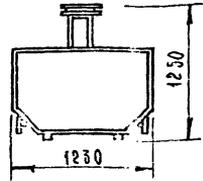
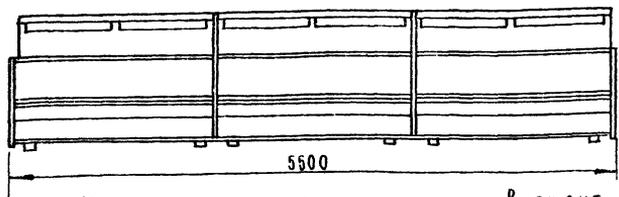
Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

Шифр подл. (год, и дата) взят. шифр

27-0-4.91-2-17			
Нач. бюро	Калугин	С.И.	Прилавки холодильные среднетемпературные ПХС-2-1,6 и ПХС-2-1,6В
Н. Контр.	Дамбеков	В.И.	
Вед. инж.	Тупицина	С.И.	
Инж. И.К.	Романова	В.И.	
			Стандарт
			Лист
			1
			АО „ИНРЕКОН“

М.П.

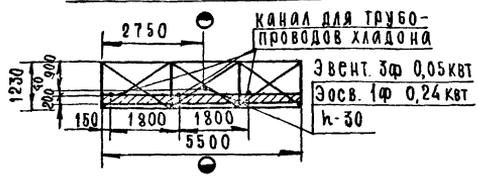
Общий вид



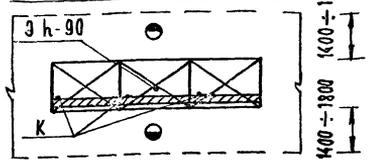
Техническая характеристика

Наименование параметров	ПХС-2-2,5	ПХС-2-2,5 В
	1. Внутренний объем, м ³	3,15
2. Полезный объем, м ³	2,5	2,5
3. Площадь полок, м ²	5,0	5,0
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 25°С и относительной влажности 60%, °С	0 ÷ 8	0 ÷ 8
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более	21,0	25,0
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более	0,75	0,75
7. Расположение холодильного агрегата	вынесенный	
8. Установленная электрическая мощность, квт	2,5	2,5
9. Род тока - трехфазный переменный		
10. Напряжение	380	380
11. Габаритные размеры, мм		
длина	5500	5500
ширина	1230	1230
высота со светильником	1250	1250
высота без светильника	850	850
Код ОКП	515113	

Монтажная схема



Вариант размещения



Требование к монтажу:

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

Примечание:

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Прилавки холодильные среднетемпературные марки ПХС-2-2,5 и ПХС-2-2,5 В предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно охлажденных до температуры полезного объема, скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

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

На дне каждой секции закреплены воздухоохладители, состоящие из испарителя и диффузора с вентилятором. Оттаивание испарителей - автоматическое. Подключение прилавка к электросети производится через щит питания, который устанавливается на стене, рядом с холодильным агрегатом.

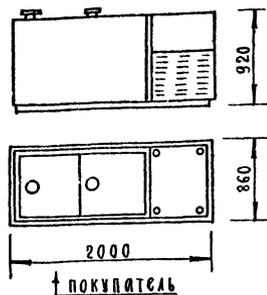
Изготовитель: Объединение, Марихолодмаш

27-0-4.91-2-18

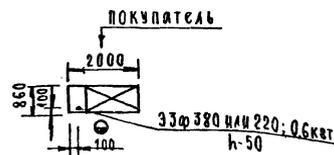
Исполн.	Провер.	Инженер	Инженер	Инженер	Инженер
Нач. техн. Калугин	Сур.	Прилавки холодильные среднетемпературные	Стация	Инст	Листов
И.контр. Алимбекова	Сур.	ПХС-2-2,5, ПХС-2-2,5 В	ЭП	1	
Вед. инж. Тупицина	Сур.		АО „ИНРЕКОМ“		
Инж. Бычкова	Сур.				

ИЗМ. № КОЛ. ПОДП. И ДАТА ВВЕДЕНИЯ

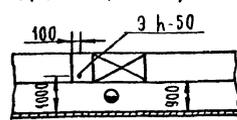
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 0,7
 2. Полезный объем, м³ 0,5
 3. Площадь полок, м² 0,8
 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°С и относительной влажности 55%, °С при замораживании -26
 5. Потребление электроэнергии за сутки, квтч не более 15,5
 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата в режиме замораживания 1
 7. Расположение холодильного агрегата-встроенный
 8. Тип холодильного агрегата ВН 630/2/
 9. Установленная электрическая мощность, квт 0,6
 10. Род тока переменный
 11. Напряжение, В 380 или 220
 12. Габаритные размеры, мм / без выступающих частей/
длина 2000
ширина 860
высота 920
 13. Масса, кг не более 220
- Код ОКП 515113
Изготовитель: Объединение, Марихолодмаш⁷

Прилавок низкотемпературный ПХН-1-0,5 предназначен для кратковременного хранения и продажи замороженных и упакованных продуктов и мороженого на предприятиях торговли и общественного питания.

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

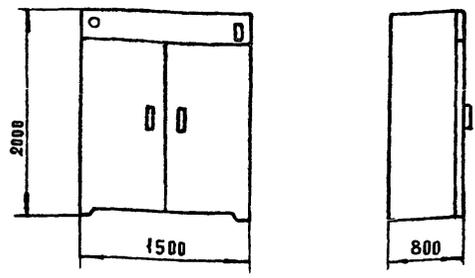
Для размещения продуктов в прилавке устанавливаются три ряда съемных корзин.

Циркуляция охлажденного воздуха в прилавке принудительная: воздух вентилятором через всасывающие каналы засасывается из камеры, прогоняется через испаритель и охлажденный снова выбрасывается в камеру. Оттаивание снеговой шубы производится трубчатым электронагревателем. Конденсат испарителя собирается на дне корпуса и по трубке стекает в поддон.

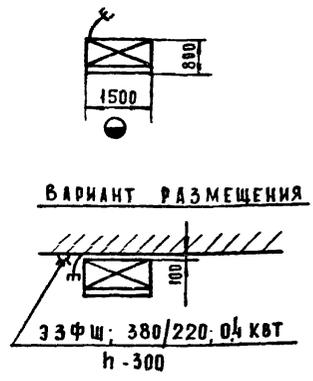
				27-0-4.91-2-19			
Исх. техн.	К. Мурчи	Л. С.		Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-1-0,5	Страница	Лист	Листов
И контр.	А. М. Бокорова	Л. С.			Р.П.		1
Без инж. тупицины	Л. С.	Л. С.			АО „ИНРЕКОМ“		
Инж. И. К. Давыдова	Л. С.	Л. С.					

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Охлаждаемый объем, м³ 0,88
 2. Температура охлаждаемого объема, °С 0÷8
 3. Тип холодильного агрегата BC-630/2/
 4. Холодильный агент ХААДОН 12
 5. Вид тока - ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. Частота, Гц 50
 7. Напряжение, В 380 или 220
 8. Установленная мощность, кВт 0,4
 9. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1500
 - ширина 800
 - высота 2000
 10. Масса, кг 260
- КОД ОКП: 5151111055

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Объединение „МАРИХОЛДАМАШ.“

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,40К ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ПРОДУКТЫ ХРАНЯТСЯ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЯХ, РАЗМЕЩАЕМЫХ В ШКАФУ, КАИ НА ПЕРЕДВИЖНЫХ СТЕЛЛАЖАХ, ЗАКАТЫВАЕМЫХ В НЕГО.

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ СОСТОИТ ИЗ ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЫ И МАШИНОГО ОТДЕЛЕНИЯ. ВНУТРИ ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЫ УСТАНОВЛЕНЫ РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ КРОНШТЕЙНЫ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЕЙ.

НА НИЖНЕЙ ПАНЕЛИ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ ШКАФА ПЕРЕДВИЖНЫМИ СТЕЛЛАЖАМИ ВЫПОЛНЕНЫ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ КОЛЕС. ПРЕДУСМОТРЕНЫ ТАКЖЕ ОСНОВАНИЯ-ПАНДУСЫ ДЛЯ УДОБСТВА ЗАКАТЫВАНИЯ СТЕЛЛАЖЕЙ.

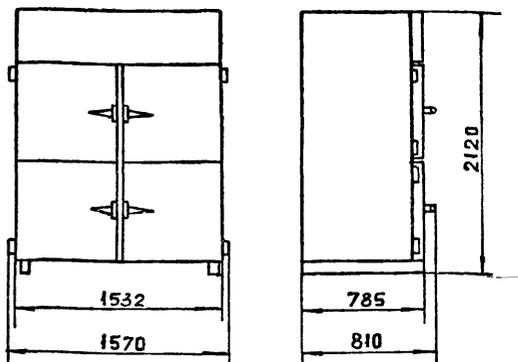
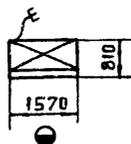
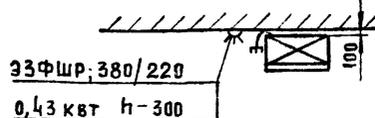
ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОСВЕЩАЕТСЯ ЛАМПОЙ НАКАЛИВАНИЯ, ВКЛЮЧАЮЩЕЙСЯ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРЕЙ ШКАФА.

ОХЛАЖДЕНИЕ ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА ШКАФА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНОЙ С АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ СИСТЕМОЙ ОХЛАЖДЕНИЯ И ОТТАИВАНИЯ.

ИЗМ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ВЗЛМ. ИМКА

				27-0-4.91-2-20			
ЧАСТ. Д.	КАЛАУГИН	С.А.		ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,40К	СТАЛНЯ	ЛЮСТ	ЛЮСТОВ
Н. КОНТ.	ЛИМБЕКОВ	З.А.			Р.Г.		Г.
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	З.А.			АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. Ш.К.	САВЧЕНКО	Д.В.					

ЛЛ. I

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Максимальная загрузка шкафа продуктами, кг	250
2. Охлаждаемый объем, м ³	1,12
3. Площадь для размещения продуктов, м ²	3,8
4. Температура средняя за цикл при температуре окружающего воздуха +32°С, °С	0-8
5. Установленная мощность, кВт	0,43
6. Напряжение, В	380 или 220
7. Род тока - трехфазный переменный	
8. Мощность лампы накаливания, кВт	0,04
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1570
ширина	810
высота	2120
10. Масса, кг	285
Код ОКП:	515111020

Изготовитель: Сverdловский завод

торгового машиностроения.

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

Шкаф состоит из теплоизолированной охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет четыре рабочих и одну/верхнюю/монтажную двери для установки компрессора и испарителя.

Холодильная система состоит из следующих основных частей: герметичного холодильного агрегата, испарителя, фильтра-осушителя, терморегулирующего вентиля и трубопроводов, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Холодильный агрегат размещен в машинном отделении.

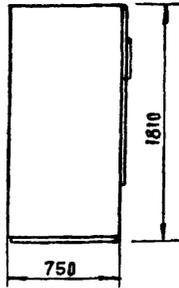
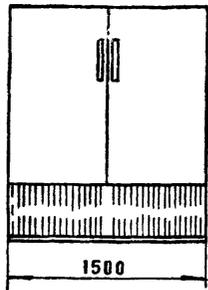
ИЗВ. М. ПОЛ. ПОДЛ. М. ДАТА ВЗЛМ. МНН

				27-0-4.94-2-21			
И. ТЕХН. О	КЛАУГИН	<i>Евгений</i>		ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,12	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АМИБЕКОВА	<i>Ирина</i>			РП		1
БЕД. И. ЧЖ.	ЭПИЦИН А	<i>Александр</i>			АО, ИНРЕКОН*		
И. ИЖ. Ш. К.	САВЧЕНКО	<i>Александр</i>					

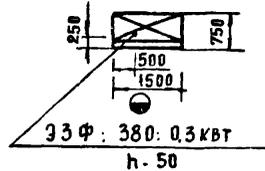
ФОРМАТ А3

1062-02

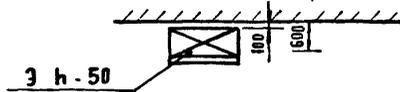
ВЕЩНЫЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

1. Внутренний объем, м³ 0,80
 2. Полезный объем, м³ 0,66
 3. Площадь полок, включая площадь дна, м² 2,4
 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°С и относительной влажности при этом не более 55%, °С от 0 до 8
 5. Напряжение, В 380
 6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/час) 530/450
 7. Освещение лампой накаливания, шт 1
 8. Установочная мощность, кВт 0,3
 9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей

длина	1500
ширина	750
высота	1810
 10. Масса кг, не более 195
- КОД ОКП 515111014
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“

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

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

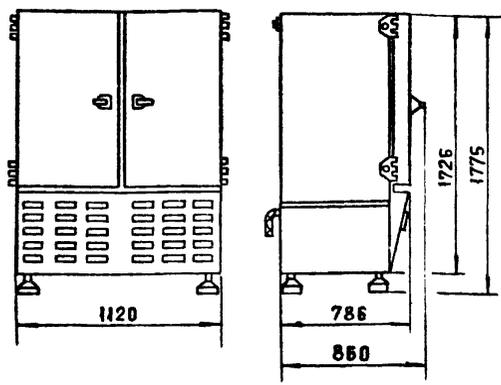
Подключение шкафа к сети трехфазного тока производится через щит электрооборудования, расположенный в машинном отделении. На щите электрооборудования размещены автоматический выключатель и магнитный пускатель.

ИЗМ. И ПОДА. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ИЛИ И.

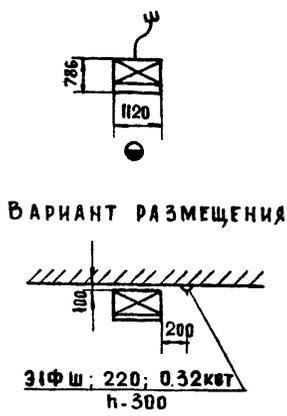
27-0-4.91-2-22									
НАЧ. ТЕХ. О.	КАЛУГИН	<i>Калугин</i>							
И. КОНТР.	ЛАНБЕКОВА	<i>Ланбекова</i>							
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	<i>Тупицына</i>							
ИНЖ. Ш.	КАТЯВЧЕНКО	<i>Катявченко</i>							
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ - 0,80 м			<table border="1" style="font-size: 0.8em;"> <tr> <td>СТАДИЯ</td> <td>ЛИСТ</td> <td>ЛИСТОВ</td> </tr> <tr> <td>РП</td> <td></td> <td>1</td> </tr> </table> <p style="font-size: 1.1em; font-weight: bold;">АО „ИНРЕКОН“</p>	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	РП		1
СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ							
РП		1							

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Охлаждаемый объем, м³ 0,56
- 2. Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8
- 3. Максимальная одновременная загрузка продуктов, кг. не более 125
- 4. Род тока - однофазный, переменный
- 5. Напряжение, В 220
- 6. Установленная мощность, кВт 0,32
- 7. Холодильный агрегат ВСР-400-16.УЗ
- 8. Габаритные размеры / без выступающих частей/, мм:

длина	1120
высота	1726
глубина	786

- 9. масса, кг 172
- код ОКП: 515Н11023
- изготовитель: Объединение "Беларусторгмаш."

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

Шкаф холодильный состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет с лицевой стороны две двери, закрывающиеся на замки. Внутри камеры имеются решетки - полки, регулируемые по высоте.

Машинное отделение с лицевой стороны закрывается легкоъемным люком, а с тыловой стороны - двумя съёмными щитками.

Наружная облицовка камеры изготовлена из стальных листов, окрашенных белой эмалью. Внутренняя облицовка выполнена из листов алюминиевого сплава.

Пространство между облицовками заполнено теплоизоляционным материалом. В машинном отделении установлены холодильный агрегат и выключатель.

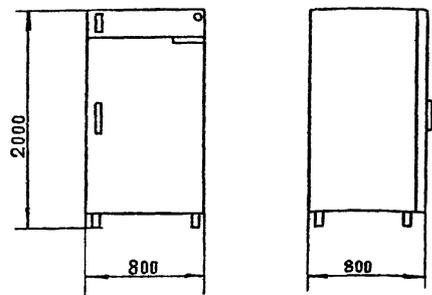
В охлаждаемой камере расположены испаритель, терморегулирующий вентиль, терморегулятор РТХОБ и светильник.

ИВБ. И ПОДП. ПОДЛ. И ДАТА ВЗАИМ. ИВБ. И

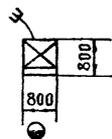
27-0-4.91-2-23			
ИЧТЕХНО	КЛАУГИМ	В.К.	
И КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	А.А.	
БЕД. ИИЖ	ТУПИЦЫНА	С.В.	
ИИЖ И К	САВЧЕНКО	С.В.	
Шкаф холодильный ШХ-0,56-01			СТАНЦИЯ АИСТ АИСТОВ РП I
ДО, ИНРЕКОН			

А.А. II

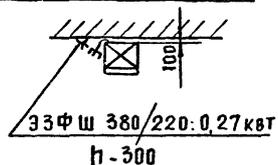
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------|----------|
| 1. Охлаждаемый объем, м ³ | 0,56 | |
| 2. Температура охлаждаемого объема °С | 0 ÷ 8 | |
| 3. Тип холодильного агрегата | ВС-400/2/ | |
| 4. Холодильный агрегат | ХЛАДОН-12 | |
| 5. Род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ | |
| 6. Частота, Гц | 50 | |
| 7. Напряжение, В | 380 или 220 | |
| 8. Установленная мощность, кВт | 0,27 | |
| 9. Габаритные размеры, мм | | |
| | ДЛИНА | 800 |
| | ШИРИНА | 800 |
| | ВЫСОТА | 2000 |
| 10. Масса, кг | | 180 |
| КОД ОКП | | 51511040 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“

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

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

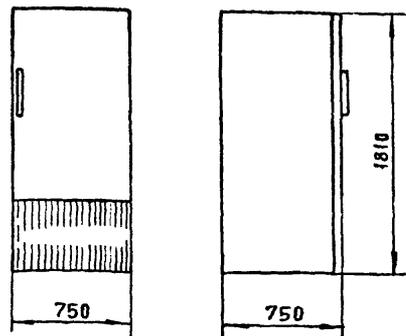
Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

В машинном отделении, расположенном сверху, установлен холодильный агрегат в пускозащитной аппаратуре и приборами автоматического управления.

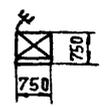
ИНВ. И ПОДА. ПОДАК. И ДАТА ВЗАМ. ИНВ. И

27-0-4.91-2-24					
НАЧ. ТЕХНО. КЛАУДИН	С.И.С.	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ - 0,71	СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ
И. КОНТР. ДАНИЛЕНКО	С.И.С.		Р.П.		І
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦЫНА	С.И.С.		АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. Ш.К. САВЧЕНКО	С.И.С.				

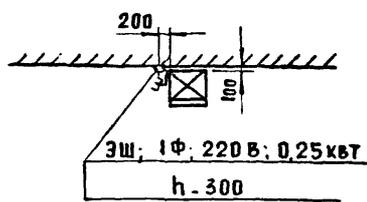
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|-----------|
| 1. Внутренний объем, м ³ | 0,40 |
| 2. Полезный объем, м ³ | 0,29 |
| 3. Площадь полок, включая площадь дна, м ² | 1,2 |
| 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°С и относительной влажности при этом не более 55%, °С | от 0 до 8 |
| 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч. не более | 2,9 |
| 6. Напряжение, В | 220 |
| 7. Расположение холодильного агрегата - встроенный | |
| 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/ч) | 405 (350) |
| 9. Коэффициент рабочего времени, не более | 0,75 |
| 10. Установленная мощность, кВт | 0,25 |
| 11. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 750 |
| ширина | 750 |
| высота | 1810 |
| 12. Масса, кг, не более | 180 |
| КОД ОКП | 515111011 |
| Изготовитель: Объединение „МариХолодМаш.“ | |

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся, предварительно охлажденных продуктов и устанавливается в цехах предприятий общественного питания и магазинах кулинарии.

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

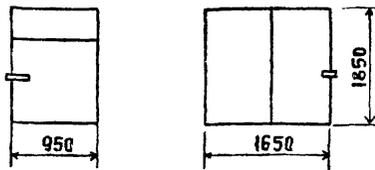
Оттаивание испарителя происходит за счет естественных тепловых потоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон.

ИЗМ. И ПОСЛА. ПРИБЛ. И ДАТА. ОБЪЕМ. ЧИСЛО

				27-0-4.91-2-25			
ИЗД. ТЕХНО.	КАЛУГИН	С.И.		ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ - 0,40 м	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АИМБЕКОВА	С.И.			Р.П.		1
ВЕД. ИНЖ.	ГУЛИЦЫНА	С.И.			АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. П.К.	КАВЧЕНКО	С.И.					

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД

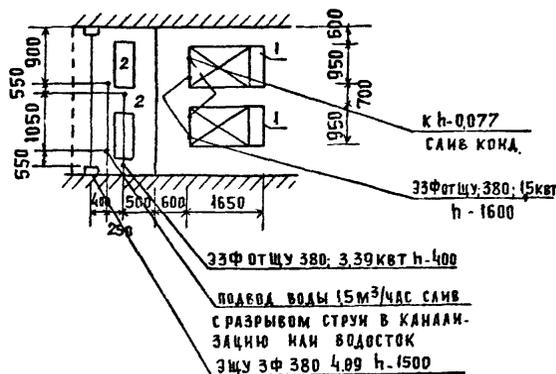


МОНТАЖНАЯ СХЕМА



- 1 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
2 ХОЛОД. АГРЕГАТ

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Температура продукции помещенной в шкаф для охлаждения, С° не выше 75
2. Температура в центре продукции после охлаждения, С° не выше 10
3. Кол-во охлаждаемой продукции, кг не более 140
4. Температура воздуха в шкафу в конце процесса охлаждения С° от 0 до -5
5. Продолжительность процесса охлаждения продукции, ч., не более 2
6. Температура воздуха в шкафу во время хранения, С° от 2 до 6
7. Габаритные размеры шкафа

длина	1650
ширина	950
высота	1850

8. Расположение холодильн. агрегата вынесенный
9. Род тока трехфазн. перемен.
10. Напряжение, В 380
11. Потребляемая мощность, кВт не более 4,89
12. Габаритные размеры холодильного агрегата, мм

длина	1015
ширина	415
высота	775

13. масса 438
14. Кол-во одновременно устанавлив. функц. емкостей Е1х65К1 на стеллаже 230, шт 26
15. Кол-во одновременно размещаемых в шкафу стеллажей СП-230, шт 1

КОД ОКП 515111106209

Изготовитель: П/О „Мархолодмаш“

Шкаф предназначен для быстрого понижения температуры готовых блюд и полуфабрикатов, размещенных в функциональных емкостях в передвижном стеллаже. Шкаф может быть использован и для кратковременного хранения охлажденной в нем продукции. Шкаф может устанавливаться на предприятиях общественного питания и фабриках-заготовочных.

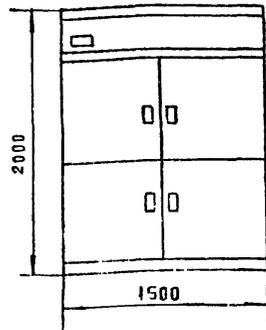
Обеспечение холодом осуществляется от отдельно стоящего холодильного агрегата, установленного на расстоянии не превышающим 30 м от шкафа, до загрузки горячими продуктами, которая производится путем вкатывания в шкаф стеллажа, шкаф работает в незагруженном состоянии до загорания сигнальной лампочки. Шкаф должен устанавливаться в сухом отапливаемом помещении с температурой воздуха от 12 до 40°С и не должен подвергаться солнечному облучению. Расстояние до ближайшего отопительного прибора должно быть не менее двух метров. Зазор между стеной помещения и шкафом должен быть не менее 600 мм.

Примечание: Холодильный агрегат установить в машинном отделении или подсобном помещении на фундамент и закрепить фундаментными болтами.

				27-0-4.91-2-26			
НАЧ.ТЕХНО	КАЛУГИН	С.И.		ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ШХ - И	СТADIЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И.КОНТР	АЛИМБЕКОВ	С.И.			РП		1
ВЕД.ИНЖ	ТУПИЦИНА	Л.И.			АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ.Ц.К	РОМАНОВА	К.И.					

Л.Л. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

Э1Ф 380/220 0,8 кВт
 ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕЛЬНУЮ
 РОЗЕТКУ



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Э1ФШ 380/220 0,8 кВт
 h - 300

Шкаф холодильный предназначен для кратковременного хранения предварительно замороженных пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Шкаф низкотемпературный состоит из корпуса шкафа и машинного отделения.

В охлаждаемом объеме расположены решетки для укладки продуктов в функциональных емкостях.

Охлаждаемый объем освещается лампой накаливания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

1. ОБЪЕМ, м³

ВНУТРЕННИЙ	1,31
ПОЛЕЗНЫЙ	1,1

2. ТЕМПЕРАТУРА В ОХЛАЖДАЕМОМ ОБЪЕМЕ, °С -18

3. ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ
ЗА СУТКИ, кВт. ч. НЕ БОЛЕЕ 15,0

4. РОД ТОКА - ПЕРЕМЕННЫЙ ТРЕХ ИЛИ ОДНОФАЗНЫЙ

5. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380 или 220

6. УСТАНОВОЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 0,8

7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

ДЛИНА	1500
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	2000

8. МАССА, кг НЕ БОЛЕЕ 215

КОД ОКП 51 5111

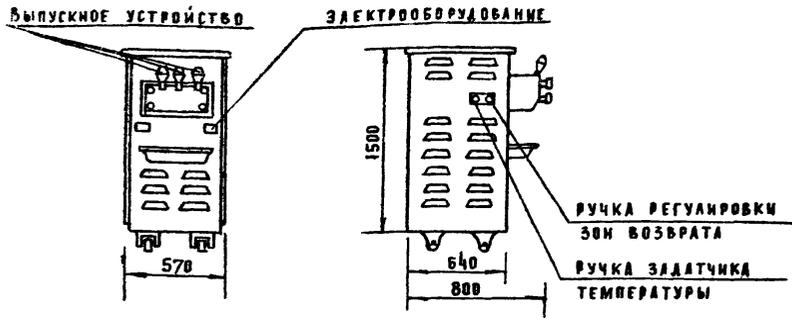
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМШ“

ИЗМ. И ПОДА	ПОДП. И ДАТА	ВЗН. ИМ. И Ф.

27.0 - 4.91-2-27		
НАЧ. ТЕХ. В	КАЛУГИН	<i>Суря</i>
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	<i>Али</i>
ВЕД. ИИЖ	ТУПИЦИНА	<i>Тупицина</i>
ИИЖ. Ш. К.	ЛИПНЯГОВА	<i>Липнягова</i>
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ШН - 1.0		СТАНЦИЯ Л ИСТ Л ИСТОВ Р П 1 АО „ИНРЕКОН“

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч 34 ± 8%
НЕ МЕНЕЕ, КГ/Ч 12
 2. ВМЕСТИМОСТЬ ТЕПЛОИЗОЛИРОВАННОЙ ЕМКОСТИ, А 40
 3. КОЛИЧЕСТВО ТЕПЛОИЗОЛИРОВАННЫХ ЕМКОСТЕЙ 2
 4. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 3,73
 5. РОД ТОКА - ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ,
 ДЛИНА 800
 ДЛИНА БЕЗ УЧЕТА ВЫПУСК. УСТР. 640
 ШИРИНА 570
 ВЫСОТА 1500
 8. МАССА, КГ 258
- Код ОКП: 515155100605
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
 „ВОЛГОГРАДСКИЙ ТРАКТОРНЫЙ З-Д ИМ.Ф.Э. ДЗЕРЖИНСКОГО“

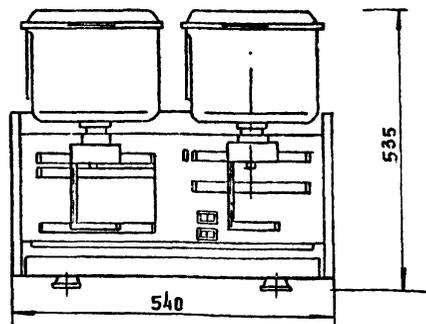
ФРИЗЕР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВА.

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ НА КАЖДЫЙ ФРИЗЕР ДОЛЖЕН БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 40 м³ ИЛИ ДОЛЖНО БЫТЬ ОБОРУДОВАНО ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ. РАССТОЯНИЕ ДО БЛИЖАЙШИХ ОТОПИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ - НЕ МЕНЕЕ 2 М. ПРИ УСТАНОВКЕ В ОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ 2-Х И БОЛЕЕ ФРИЗЕРОВ ЗАДНИЕ СТЕНКИ ИХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОРИЕНТИРОВАНЫ В ОДНУ СТОРОНУ. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ С ПОМОЩЬЮ ВИАКИ К РОЗЕТКЕ С ТРЕХФАЗНЫМ НАПРЯЖЕНИЕМ ЧЕРЕЗ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ПАНЕЛИ ПИТАНИЯ, ВХОДЯЩЕЙ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

ИЗМ. И ПОДЛ. ПОДЛ. НАЛТА. В ЗАК. КНИЖК.

				27-0-4.91-2-28		
И. КОМП. КАЛУГИН	С. КОМП. ДАМАСКОВА	И. КОМП. ТУШИЦКИНА	И. КОМП. САВЧЕНКО	СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ
И. КОМП. КАЛУГИН	С. КОМП. ДАМАСКОВА	И. КОМП. ТУШИЦКИНА	И. КОМП. САВЧЕНКО	РП		1
ФРИЗЕР ББ-0ФМ.				АО „ИНРЕКОН“		

ОБЩИЙ ВИД



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Поезная вместимость бачков, л 30
 2. Число бачков 2
 3. Время охлаждения напитка / при температуре окружающего воздуха 32°С/, мин, не более

от 12 до 10°С	35
от 25 до 10°С	130
 4. Потребляемая мощность / в установленном режиме при температуре воздуха 32°С/, кВт, не более 0,31
 5. Напряжение переменного однофазного тока, В 220
 6. Габаритные размеры

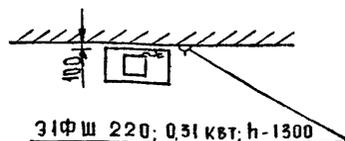
длина	540
ширина	476
высота	535
 7. Масса, кг, не более 37
- КОД ОКП 5151150053

Изготовитель: Рижское производственное объединение „Компрессор“.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Охладитель напитков предназначен для охлаждения и поддержания температуры предварительно охлажденных напитков, а также их продажи без дозирования на предприятиях торговли и общественного питания / в магазинах, кафе, буфетах, барах и др./.

ИЗВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ИЛИ

ИЗМ. ТЕХН. КАЛУГИН	ЕЛ
И КОНТР. ДАМИСЕКОВА	Л
ВЕД. ИНЖ. ГУЛИЧЕНКО	Л
ИНЖ. Ш.К. СЛЮЧЕНКО	Л

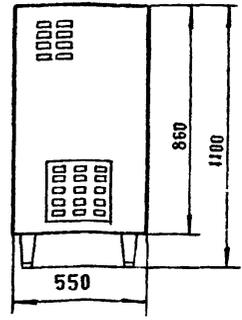
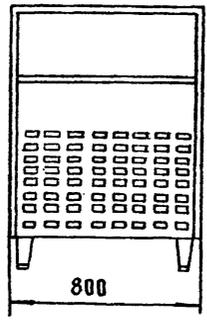
27-0-4.91-2-29

ОХЛАДИТЕЛЬ НАПИТКОВ
ОН - 30-2

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1
АО „ИНРЕКОН“		

ФОРМАТ А3

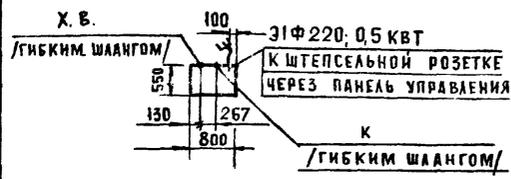
ОБЩИЙ ВИД



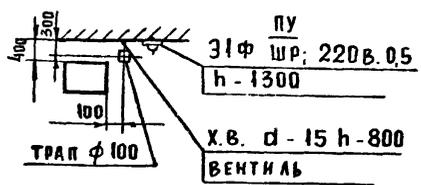
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ / ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОКРУЖАЮЩЕГО ВОЗДУХА 20°С/, КГ / СУТКИ 50
2. МАКСИМАЛЬНАЯ МАССА ЛЬДА ВМЕЩАЕМОГО В БУНКЕР, КГ 25
3. НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ КУСКОВ ЛЬДА, ММ НЕ БОЛЕЕ 35 x 40 x 40
4. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
6. ПОТРЕБАЕМАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ НЕ БОЛЕЕ 0,5
7. ДАВЛЕНИЕ ПОДВОДИМОЙ ВОДЫ, МПА 0,08 ÷ 0,6
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
 ДЛИНА 800
 ШИРИНА 550
 ВЫСОТА 1100
9. МАССА, КГ, НЕ БОЛЕЕ 104

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



КОД ОКП 5151150057
 ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД
 ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. ОТВОД ВОДЫ ИЗ ЛЬДОГЕНЕРАТОРА ДОПУСКАЕТСЯ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ В БЛИЖАЙШИЙ ТРАП ИЛИ КАНАЛИЗАЦИОННУЮ СЕТЬ С РАЗРЫВОМ СТРУИ.
2. ПОДВОД КОММУНИКАЦИЙ ОСУЩЕСТВИТЬ ГИБКИМИ ШЛАНГАМИ, ОБЕСПЕЧИВ ВОЗМОЖНОСТЬ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРА ОТ СТЕНЫ НА 700-800 ММ

Льдогенератор предназначен для приготовления мелких кусков пищевого льда одинаковой формы и используется в предприятиях торговли и общественного питания.

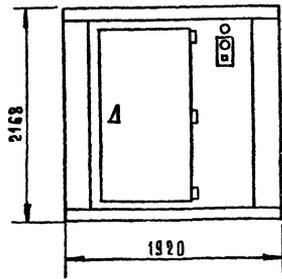
Корпус льдогенератора, выполненный из листовой нержавеющей стали, представляет собой бескаркасный металлический шкаф. В нижней его части установлен холодильный агрегат и блок управления. В верхней части установлена ванна, котловая является бункером для хранения льда. Льдогенератор полностью работает в автоматическом режиме.

ИВ. И. ПОД. И ДАТА ВЗАИМН.

				27-0-4.91-2-30			
НАЧ.ТЕХН.О	КАЛУГИН	С.И.В.		Льдогенератор торговый АТ-50	СТАНЦИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И.КОНТР.	АЛИМСКОЕ	С.И.В.			РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	С.И.В.			АО, ИНРЕКОН		
И.И.Ж.	БЫЧКОВА	С.И.В.					

Л. II

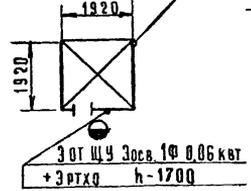
ОБЩИЙ ВИД



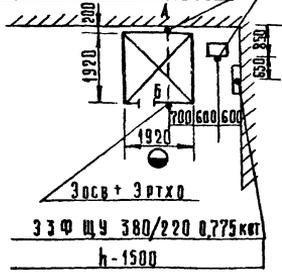
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. Прокладку проводов от щу вести в полз в газовой трубе.
2. Для подсоединения Зосв и Эрхо осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля = 2 м.
3. Требования к установке камеры см. Основные правила монтажа холодильного оборудования.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА ВВОДА ТРЕХФАЗНЫХ ПРОВОДОВ ОТ ВЭС 1250/2



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
3 фт от ЩУ 0,715 квт h-400
3 фт ЩУ / осв + Эрхо / h-2168



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Номинальный внутренний объем, м³ | 6,0 |
| 2. Номинальная температура в камере, °С | 0 ÷ 8 |
| 3. Коэффициент рабочего времени | 0,75 |
| 4. Холодильный агрегат | ВЭС 1250/2/ |
| 5. Мощность лампы накаливания, кВт | 0,06 |
| 6. Установленная мощность, кВт | 0,775 |
| 7. Род тока | трехфазный переменный |
| 8. Напряжение, В | 380 или 220 |
| 9. Габаритные размеры, мм | |
| | длина 1920 |
| | ширина 1920 |
| | высота 2168 |
| 10. Размер дверного проема, мм | |
| | ширина 800 |
| | высота 1950 |
| 11. Масса, кг | 700 |
| Код ОКП | 5151121012 |
| Изготовитель: | Объединение „Оренбургторгмаш“ |

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

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

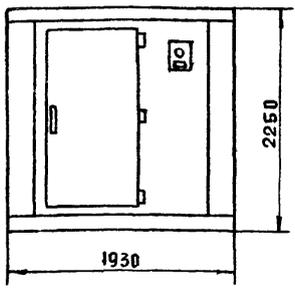
подвешивается секционный поддон для сбора конденсата. Поддон имеет трубку для сбора конденсата, который предусматривает отвод его за пределы охлаждаемого объема.

Элемент подл. и дата Взам. инв. №

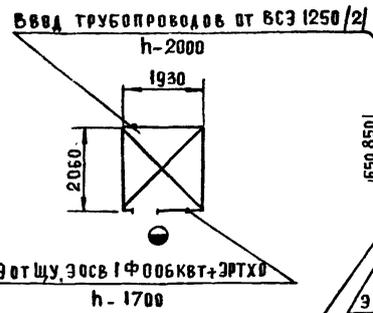
27-0-4.91-2-31		
Нач. отд.	Калачин	42
И. контр.	Алибекова	42
Вед. инж.	Тупицына	42
Инж. шк.	Савченко	42
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-6		Станд. А цст А цстов РЛ 1
		АО „ИНРЕКОН“

А.А. II

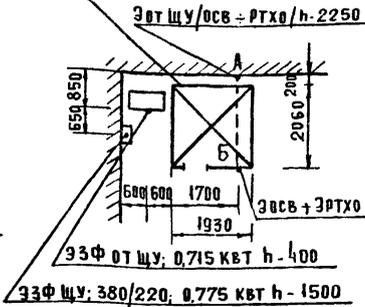
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 60
2. Номинальная температура в камере, °С 0±8
3. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
4. Холодильный агрегат ВСЭ - 1250/2/
5. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
6. Установленная мощность, кВт 0,775
7. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. Напряжение, В 380 или 220
9. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	2060
ШИРИНА	1930
ВЫСОТА	2250

10. МАССА /БЕЗ АГРЕГАТА / НЕ БОЛЕЕ, КГ 700

КОД ОКП: 5151121012
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ:

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения ЭОСВ и ЭРТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля=2м.
3. Требование к установке камеры см. "Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Камера предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся, предварительно охлажденных, продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

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

Охлаждение внутреннего объема камеры осуществляется холодильной машиной. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель. тумблер включения освещения, терморегулятор и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры. Оттаивание испарителей полуавтоматическое.

Сбор конденсата производится в специальные поддоны под испарителем. Отвод конденсата осуществляется посредством трубки, по которой конденсат отводится за пределы охлаждаемого объема.

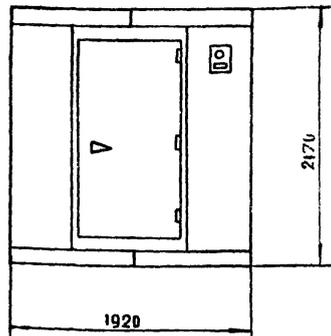
27-0-4.91-2-32

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ		СТАДНЯ	АНСТ	АНСТОВ
СБОРНО-РАЗБОРНАЯ		РП		I
КХС-2. 6 см.		АО „ИНРЕКОН“		

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА (ВЗЛМ. ЧИВ.И)

Л.А.П.

ОБЩИЙ ВИД



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 6
2. Номинальная температура в камере, °С от 0 до +8
3. Коэффициент рабочего времени 0,75
4. Холодильный агрегат ВСэ1250/2/м
5. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
6. Установленная мощность, кВт 1,08
7. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
8. Напряжение, В 380 или 220
9. Габаритные размеры, мм:

длина	1920
ширина	1920
высота	2170

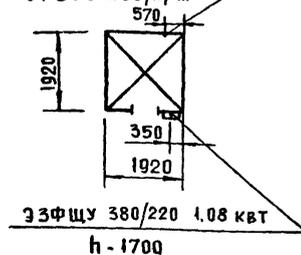
10. Масса, кг 673
- код ОКП: 5151121163

изготовитель: Объединение „Оренибургторгмаш“

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

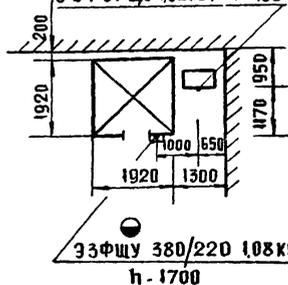
ВВОД ТРУБОПРОВОДОВ

от ВСэ1250/2/м



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ЭЗФ от ЩУ 1,02 кВт h - 400



ПРИМЕЧАНИЕ:

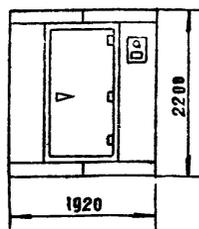
1. Техническое описание конструкции и требования к монтажу см. стр. № 44, "камера холодильная сборно-разборная КХС-2-Б."

Камера предназначена для работы в южных районах страны.

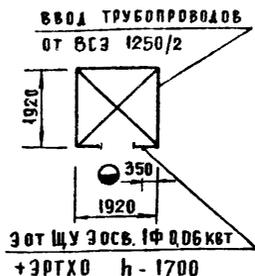
27-0-4. 91-2-33

Исполн.	Калугин	В.И.				Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6ЮМ	Стандия	Лист	Листов
Н.контр.	Алимбаев	А.И.					РП		1
Вед. инж.	Тунцимина	Л.С.					АО „ИНРЕКОН“		
Инж. п.к.	Савченко	В.В.							

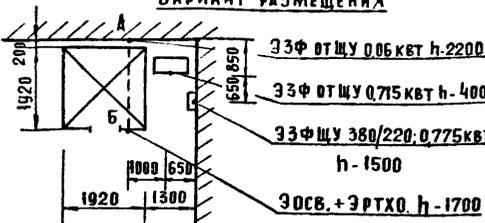
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 6
2. Номинальная температура в камере, °С 0-8
3. Коэффициент рабочего времени 0,75
4. Холодильный агрегат ВЭС 1250/2/
5. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
6. Установленная мощность, кВт 0,775
7. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. Напряжение, В 380 или 220
9. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	1920
ШИРИНА	1920
ВЫСОТА	2200

10. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм

ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1950

И МАССА, кг 530

КОД ОКП: 5151121027

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БРОВАРСКИЙ ДОК

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения Э осв. и ЭРТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2200 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля = 2 м.
3. Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования.“

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

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стыки щитов герметизируются резиновыми прокладками. Щиты представляют собой деревянную раму, пропитанную антистатиками и облицованную с наружной стороны окрашенными стальными листами из алюминия. Между облицовками проложена термоизоляция. Камеры имеют полки для продуктов и крюки для подвески мясных туш. Дверь камеры герметизирована резиновыми прокладками и снабжена затвором. Камера освещается лампой накаливания, выключатель освещения смонтирован снаружи камеры, возле двери в камере установлены испарители. Под испарителями подвешивается секционный поддон для сбора конденсата. Поддон имеет трубку для

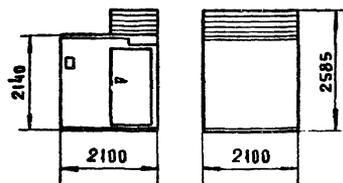
сбора конденсата, который предусматривает отвод его за пределы охлаждаемого объема.

27. 0. - 4. 91 - 2-34

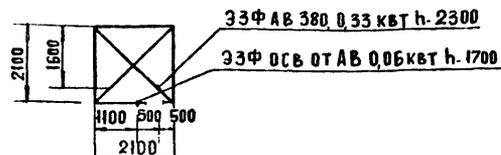
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-6Б		СТАЯН	АНСТ	АНСТОВ
		РП		1
		АО „ИНРЕКОН“		

ИНВ. № ПОДА. ПОДА. И ДАТА ВЗНМ. ИМВЯ

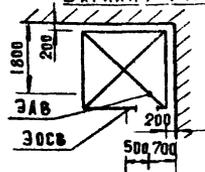
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Камера холодильная предназначена для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера холодильная состоит из моноблочной холодильной машины; корпуса; угловых, боковых, напольных и потолочных дверей; подок-ремешек для хранения продуктов; трубы с крюками для мясных туш.

Холодильная машина, воздухоочиститель смонтированы на правой потолочной панели, которая состоит из двух металлических облицовок, заполненных теплоизоляцией.

Доступ в охлаждаемый объем осуществляется через дверь. Охлаждаемый объем освещается светильником, который включается снаружи камеры.

Над дверью камеры находится шкаф электрооборудования с защитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

Камера имеет принудительную циркуляцию воздуха и автоматическое оттаивание снеговой "шубы" с поверхности испарителя.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

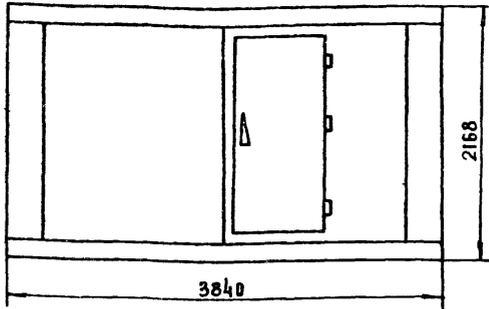
- | | |
|---|--------------|
| 1. ОБЪЕМ, м ³ | 8,0 |
| ВНУТРЕННИЙ | |
| ПОЛЕЗНЫЙ | 7,45 |
| 2. ТЕМПЕРАТУРА В ОХЛАЖДАЕМОМ ОБЪЕМЕ, °С | 0...8 |
| 3. ПЛОЩАДЬ ПОЛКА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ, м ² , НЕ МЕНЕЕ | 3,2 |
| 4. ТИП ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ | - МХК - 1000 |
| 5. ХОЛОДОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ, Вт | 1000 |
| 6. РЕЖИМ РАБОТЫ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ - ЦИКЛИЧНЫЙ | |
| 7. ЧИСЛО ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН | 1 |
| 8. РОД ТОКА - ПЕРЕМЕННЫЙ, ТРЕХФАЗНЫЙ | |
| 9. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380 |
| 10. ЧАСТОТА, Гц | 50 |
| 11. ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ЗА СУТКИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА 26°С, кВт.ч | 50 |
| 12. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | 0,39 |
| 13. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм | |
| ДЛИНА | 2100 |
| ШИРИНА | 2100 |
| ВЫСОТА БЕЗ УЧЕТА МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ | 2140 |
| ВЫСОТА С УЧЕТОМ МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ | 2585 |
| 14. МАССА, кг НЕ БОЛЕЕ | 490 |
| КОД ОКП: | 51512105106 |
| ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДМАШ“ | |

27 - 0 - 4. 91 - 2 - 35

ИСП. ИЛИ И. КОНТР.	ЖАЛГУГИ	В. П. А.	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО - РАЗБОРНАЯ КХС - 1 - 8,0	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
БЕД. ИЛИ ИИЖ. ИЛИ К.	ТУШИННА	И. П.		РП	1	1
	САВЧЕНКО	И. П.		АО „ИНРЕКОН“		

А.А.И

ОБЩИЙ ВИД



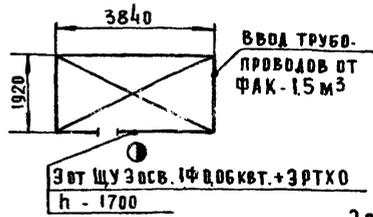
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1 Номинальный внутренний объем; м³ 12
- 2 Номинальная температура в камере, °С 0 ÷ 8
- 3 Тип испарителя ИРТ-125-410
- 4 Холодильный агрегат ФАК - 1,5М
- 5 Количество холодильных агрегатов 1
- 6 Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
- 7 Установленная мощность, кВт 1,56
- 8 Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 9 Напряжение, В 380 или 220
- 10 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

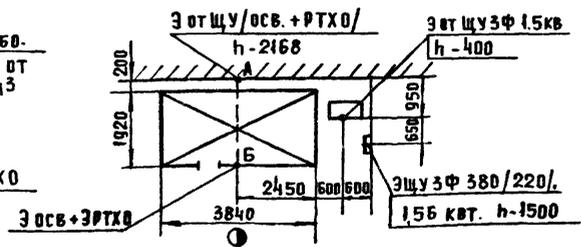
ДЛИНА	3840
ШИРИНА	1920
ВЫСОТА	2168

- 11 РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм
- 12 МАССА, кг
- КОД ОКП 5151121018
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе
2. Для подсоединения Э осв. и ЭРТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2 м.
3. ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ КАМЕРЫ СМ. „ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ“

ПРИМЕЧАНИЕ.

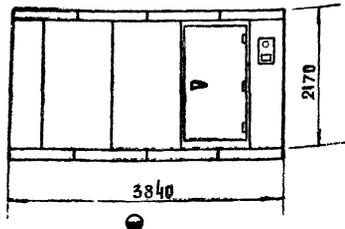
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ СМ. СТР № 44
 „КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ - СБОРНО РАЗБОРНАЯ КХС - 2-Б“

Име и подл. Подп. и дата. Взам. инв. н

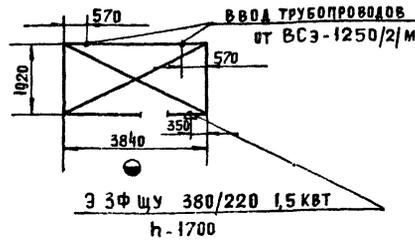
				27-0-4.91-2-36			
ИСП. ТЕХН. О.	КАЛУГИН	ИЗП.		КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО - РАЗБОРНАЯ КХС - 2-12	СТАНЦИЯ	АНСТ	АНСТОВ
И. КОНТР.	ДАНИЛЕНКО	ИЗП.			РП		4
ВЕД. ИИЖ.	ТУПИЦЫНА	ИЗП.			АО „ИНРЕКОН“		
ИИЖ. ШК	БЫЧКОВА	ИЗП.					

Л. А. I

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 12
2. Номинальная температура в камере, °С 0÷8
3. Тип испарителя ИРТ-8-41
4. Холодильный агрегат ВСЗ-1250/2/м
5. Количество холодильных агрегатов 2
6. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
7. Установленная мощность, кВт 1,5
8. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
9. Напряжение, В 380 или 220
10. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	3840
ШИРИНА	1920
ВЫСОТА	2170

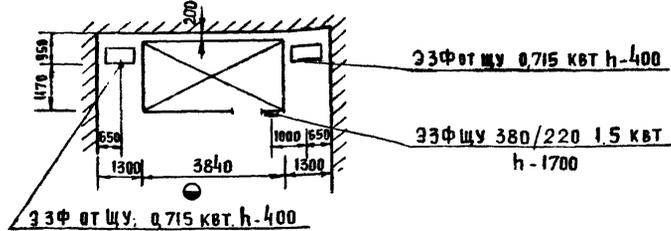
И. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм

ШИРИНА	740
ВЫСОТА	1850

- 12 МАССА, кг 1116
- КОД ОКП: 515421164

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ "ОРЕНБУРГТОРГМАШ"

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. Прокладку проводов от щу вести в полу в газовой трубе.
2. Холодильный агрегат с ограждением устанавливается возле камеры на подставку.
3. Требование к установке камеры см. "Основные правила монтажа холодильного оборудования."

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Техническое описание см. стр. № 44, камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6."
2. Камера КХС-2-12ЮМ предназначена для работы в южных районах страны.

ИМЕ. В ПОД. ПОДК. И ЛАТА ВСТАВ. ИМЕЕТ

27-0-4.91-2-37

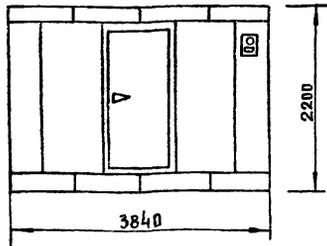
НАЧ. ТЕХ. О.	КЛАУДИН	<i>Евд.</i>			
Н. КОНТР.	ДАНСБЕКОВ	<i>Евд.</i>			
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	<i>Евд.</i>			
ИНЖ. В. К.	САВЧЕНКО	<i>Евд.</i>			

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ
СБОРНО-РАЗБОРНАЯ
КХС-2-12ЮМ.

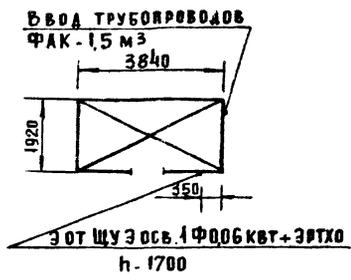
СТADIЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

АО "ИНДЕКОН"

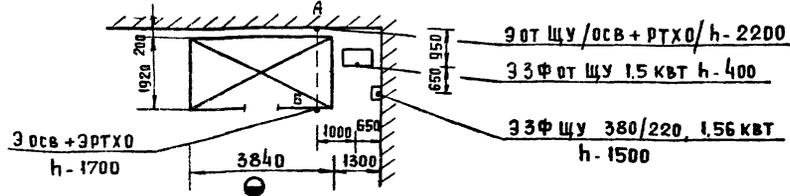
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 3 ось. и ЭРХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2200 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля - 2 м.
3. Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования.“

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 12,4
2. Номинальная температура в камере °С от 0 до 8
3. Тип испарителя НРТ-12,5-41А
4. Холодильный агрегат ФАК-1,5 м³
5. Количество холодильных агрегатов 1
6. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
7. Установленная мощность, кВт 1,56
8. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
9. Напряжение, В 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм
длина 3840
ширина 1920
высота 2200
11. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм
ширина 850
высота 1810
12. МАССА, КГ 850
КОД ОКП 5151121018
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БРОВАРСКИЙ ДОК

ПРИМЕЧАНИЕ

Техническое описание см. стр. № 44
„Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6.“

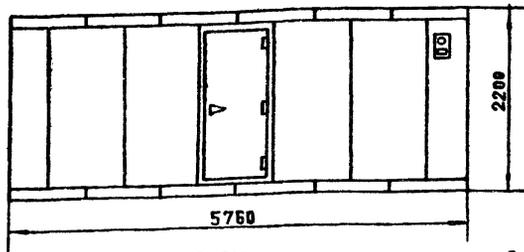
27-0-4.91-2-38

НАЧ. ТЕХ. КАЛУГИН <i>См</i>		КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2.126	СТАЯ	АНСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТР. ВАИМСЕВ <i>В</i>			РП		1
В. ДИНАЗ. ТУПИЦИНА <i>В</i>			АО „ИНРЕКОН“		
И. Ж. Ш. К. СЕВЧЕНКО <i>Ш</i>					

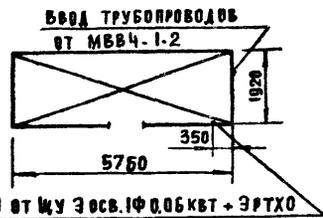
ИМЬ И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА. ВЗАМ. ИМЬ.

А.А. I

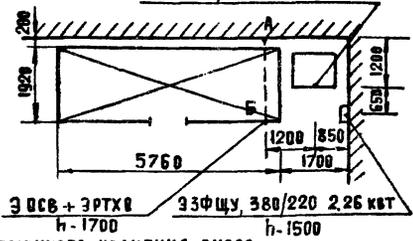
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
3 фт от щу 2,2 кВт h - 400



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 19,65
2. Номинальная температура в камере, °С от 0 до +8
3. Тип испарителя ИРСН-18
4. Холодильный агрегат МВВ4-1-2
5. Количество холодильных агрегатов 1
6. Мощность лампы накаливания, кВт 0,06
7. Установленная мощность, кВт 2,26
8. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
9. Напряжение, В 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	5760
ШИРИНА	1920
ВЫСОТА	2280

II. МАССА, КГ 1205

Код ОКП

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БРОВАРСКИЙ ДСК

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ СБОРНО-РАЗБОРНОЙ КАМЕРЫ СМ. „ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ“.
2. РАСШИФРОВКУ ПОДВОДА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ К ПРИБОРНОМУ ЩИТКУ В ТОЧКУ Б СМ. СТРАИ: 44.

КАМЕРА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕПИТА.

КАМЕРА СОСТОИТ ИЗ УГЛОВЫХ, БОКОВЫХ, ПОТОЛЧНЫХ ЩИТОВ И ЩИТОВ ПОЛА. КАМЕРА ИМЕЕТ ПОЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ И КРЮКИ ДЛЯ ПОДВЕСКИ ТУШ

Охлаждение внутреннего объема осуществляется холодильной машиной, установленной возле камеры на подставку. В камере установлены 4 испарителя, полуавтоматическая оттайка которых осуществляется терморегулятором типа РТХО, который устанавливается на приборном щитке вместе с выключателем освещения.

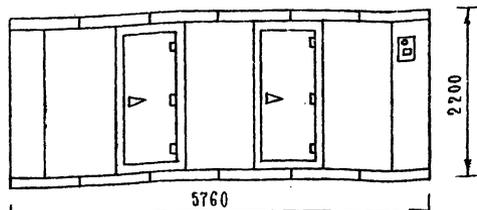
27-0-4 91-2-39

ИСП. ТЕХН.	КАЛАУГИН	В.С.	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-18Б	СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ
ИСП. Контр.	ДАМИСЕКОВА	Д.А.		РП		I
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛИЦИНА	А.В.		АО „ИНДЕКОН“		
ИНЖ. Т.К.	АННЯГОВА	С.В.				

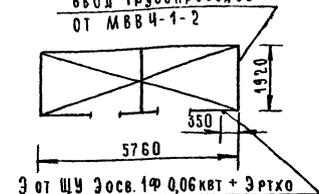
ИЗВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ИСП.

А.А. II

Общий вид

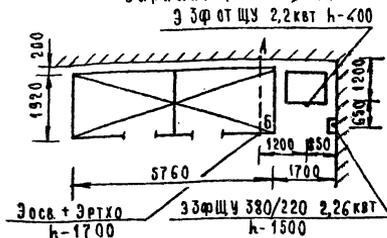


Монтажная схема
ввод трубопроводов
от МВВЧ-1-2



Э от ЩУ Эосв. 1Ф 0,06квт + ЭРТХО

Вариант размещения



Техническая характеристика.

1. Номинальный внутренний объем, м³ 19,65
2. Номинальная температура в камере, °С от 0 до +8
3. Тип испарителя ИРСН-18
4. Холодильный агрегат МВВЧ-1-2
5. Количество холодильных агрегатов 1
6. Мощность лампы накаливания, квт 0,06
7. Установленная мощность, квт 2,26
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм

длина 3760
ширина 1920
высота 2200

11. Масса, кг
- Код ОКП

Изготовитель: Баварский ДОК.

Камера предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общепита. Камера состоит из угловых, боковых, потолочных щитов и щитов пола. Камера разделена перегородкой на 2 отделения.

Охлаждение внутреннего объема осуществляется холодильной машиной, установленной возле камеры на подставку. В камере установлены 4 испарителя, полуавтоматическая оттайка которых осуществляется терморегулятором типа РТХО, который устанавливается на приборном щитке вместе с выключателем освещения.

Камера имеет полки для продуктов и крюки для подвески туш.

Примечания

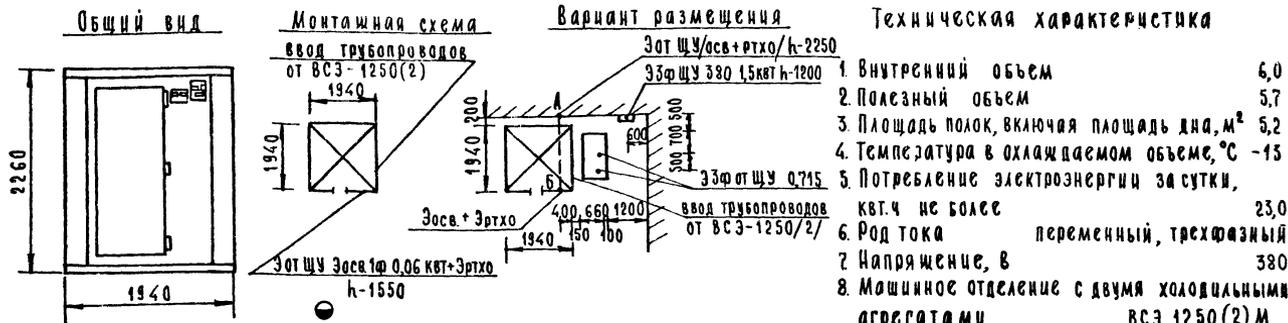
1. Требования к установке сборно-разборной камеры см. «Основные правила монтажа холодильного оборудования».
2. Расшифровку подвода электроэнергии к приборному щитку в точку Б см. стр. №44.

27-0-4.91-2-40

И. тех. инж. Калугин	Инж. Д.К. Аппагрова	Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-18Б-1	Стандарт	Лист	Листов
И. контр. инж. Амбасова			РП		4
Вед. инж. Тупицына					
Инж. Д.К. Аппагрова					

АО ИНРЕКОМ

Инв. № подл. Подп. и дата Взам. инв.



Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от ШУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения Зосв. и Зртхо осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2 м.
3. Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования.“

Камера предназначена для кратковременного хранения, предварительно замороженных продуктов, на предприятиях торговли и общественного питания. Камера сборно-разборная состоит из угловых, боковой, передней и средней панелей, а также панелей пола и потолка. Внутри камеры имеются регулируемые по высоте полки для размещения продуктов, а также крюки для подвешивания мясных туш. На полу камеры — решетки.

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

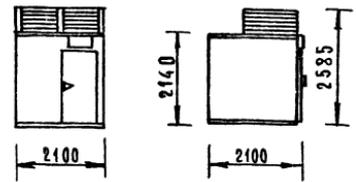
Освещение камеры — лампой накаливания. Тумблер включения освещения и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры.

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

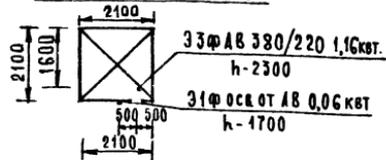
27-0-4.91-2-41			
Иач.техн.	К.А.М.Г.И.Н.	С.П.С.	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная КХИ-2-6 см
И.контр.	А.И.М.С.Е.В.С.К.А.	В.А.	
Вед.инж.	Т.П.С.И.Ч.И.Н.А.	С.П.С.	
Инж. Ш.К.	С.А.В.Ч.Е.Н.К.О.	С.П.С.	
			Стация лист 1 листов 1
			АО „ИНРЕКОМ“

А.И.

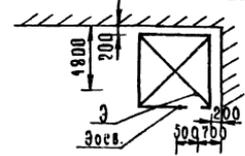
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Объем, м³:
внутренний 8,0
полезный 7,45
2. Температура в охлаждаемом объеме, °С - 18
3. Площадь полок для размещения продуктов, м² 3,2
4. Тип холодильной машины - МХН-630
5. Холодопроизводительность холодильной машины в номинальном режиме, Вт 630
6. Число холодильных машин 2
7. Род тока - переменный трехфазный
8. Напряжение, В 380 или 220
9. Потребление электроэнергии за сутки при температуре окружающего воздуха 26°С, квт.ч, не более 22
10. Габаритные размеры, мм

длина 2100
ширина 2100

высота без учета машинного отделения 2140
высота с учетом машинного отделения 2585

11. Масса, кг не более 560
12. Установленная мощность, квт 1,22

Код ОКП: 515112105106
Изготовитель: Объединение «Мархолодмаш»

Низкотемпературная холодильная камера предназначена для кратковременного хранения замороженных пищевых продуктов на полках-решетках в предприятиях торговли и общественного питания.

Камера холодильная сборно-разборная состоит из дверных, боковых, угловых, напольных, потолочных панелей и моноблочных холодильных машин, поставляемых комплектно. Панели представляют собой две металлические облицовки, пространство между которыми заполнено теплоизоляцией. Панели соединяются между собой с помощью замков на месте монтажа камеры.

Доступ в охлаждаемое отделение осуществляется через дверь, которая герметизирована резиновыми прокладками и снабжена затвором. Внутренний объем освещается светильником, включаемым снаружи камеры.

На потолочных панелях в передней части камеры расположены две холодильные машины с системой автоматического оттаивания снеговой «шубы» и выпаривания воды.

С фронтальной стороны камеры в верхней ее части установлены шкафы электрооборудования с пускозащитной аппаратурой и приборам автоматического управления.

27-0-4.91-2-42

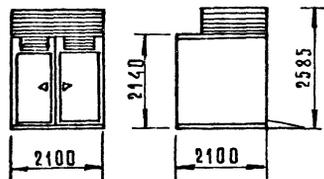
Мотехно	Калугин	1/20	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная КХН-1-8,0	Стация	лист	листов
и контр.	Алишбекова	2/20		№ п/п	1	
вед инж	Ипцишина	2/20		АО «ИНРЕКОМ»		
инж	Савченка	06				

формат А3

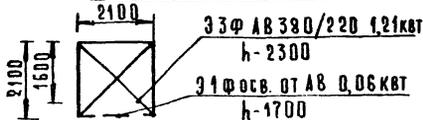
1080-02

ИНВЕЖПРОЕКТОП-1 САТА ВЗРОМ. ИНЖ

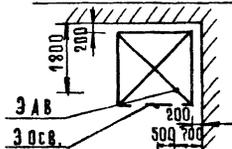
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Объем, м³:
внутренний 8,0
полезный 4,5
- Температура в охлаждаемом объеме, °С -18
- Число контейнеров по СТ СЭВ 782-77 4
- Габаритные размеры контейнеров, мм 840×620×1600
- Тип холодильной машины - МХК-630
- Холодопроизводительность холодильной машины, Вт 630
- Число холодильных машин 2
- Род тока - переменный трехфазный
- Напряжение 380 или 220
- Установленная мощность, кВт 1,27
- Потребление электроэнергии за сутки при температуре воздуха 26°С, кВт.ч. 23
- Габаритные размеры, мм:

длина 2100
ширина 2100

высота без учета машинного отделения 2140
высота с учетом машинного отделения 2585

- Масса, кг не более 570
Код ОКП 515112105106
Изготовитель: Объединение „Мархолодмаш“

Камера холодильная предназначена для кратковременного хранения замороженных пищевых продуктов в контейнерах.

Камера холодильная сборно-разборная состоит из дверных, боковых, напольных, потолочных панелей и моноблочных холодильных машин, поставляемых комплектно. Панели представляют собой две металлических облицовки, пространство между которыми заполнено теплоизоляцией. Панели соединяются между собой замками на месте монтажа камеры.

Доступ в охлаждаемое отделение осуществляется через дверь, которая герметизирована резиновыми прокладками и снабжена затвором. Внутренний объем освещается светильником, включаемым снаружи камеры.

На потолочных панелях в передней части камеры расположены две холодильные машины с системой автоматического оттаивания снеговой „шубы“ и выпаривания воды.

С фронтальной стороны камеры в верхней ее части установлены шкафы электрооборудования спускозащитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

27-0-4.91-2-43

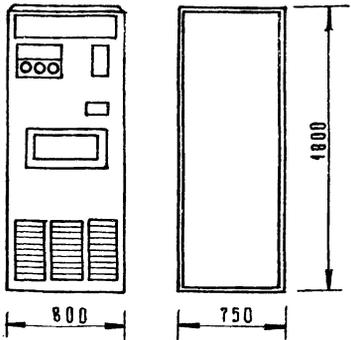
НАЧ.ТЕХНО. КААЗГДИ	Рубин	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХН-1-В.ОК	СТАНЦИЯ ЧИСТ.УСТОВ	
Н. КОНТ. АЛИМБЕКОВА	Ал		РП	1
ВЕД. ИНЖ. СПИЦИНА	Спицин		АО „ИНРЕКС“	
ИНЖ. ШИКАВЧЕНКО	Шикавченко			

ФОРМАТ А3

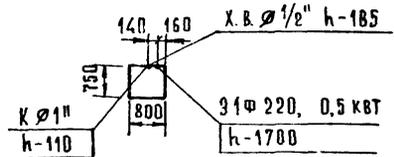
1060-01

Ал. II

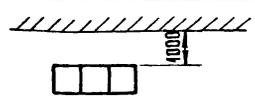
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность / при давлении подведенной воды не менее 0,15 МПа / л/с / мин, не менее **3**
 2. Номинальная доза, см³ газированной воды сиропа **180**
20
 3. Температура отпускаемых напитков / при температуре подведенной воды не выше 25 °С, °С не выше **12**
 4. Количество баков для сиропа вместимостью 10 дм³, шт **2**
 5. Вид тока **переменный однофазный**
 6. Напряжение, В **220**
 7. Номинальная мощность, кВт не более **0,5**
 8. Габаритные размеры, мм не более:
- | | |
|--------|-------------|
| длина | 800 |
| ширина | 750 |
| высота | 1800 |
9. Масса, кг **205**
- Код ОКП **5151411052**
- Изготовитель: **Перовский завод торгового машиностроения**

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

1. При групповой установке автоматы устанавливаются единым модулем, без промежуток между автоматами.
2. К месту установки автомата подводится: электросеть, водопроводная линия, канализационная линия / с обязательным уклоном от автомата /, заземляющий контур.

Автомат предназначен для приготовления и продажи газированной воды с сиропом и без него. Используется как в помещениях, так и на открытых площадках.

Автомат выполнен в виде металлического шкафа с передней запирающейся дверцей. В шкафу смонтированы: водоохлаждающая машина, коллектор для подсоединения к водопроводу и канализации, водяной фильтр, блоки реле давления воды и газа, электрошнур.

На двери смонтированы: монетный механизм, ниша выдачи напитка со стаканомойкой, касса для сбора денег, блок информации выбора напитка.

Баки для сиропа устанавливаются: один - на раме воздухоохлаждающей машины, другой - на поддоне, где также крепится воронка, через которую осуществляется слив воды из ниши.

ПРИМЕЧАНИЕ

Завод-изготовитель выпускаемые автоматы баллонами для углекислого газа не комплектует.

ИЗВ. № ПОДА ПОДП. И ДАТА ВЗАИМ. УНДР

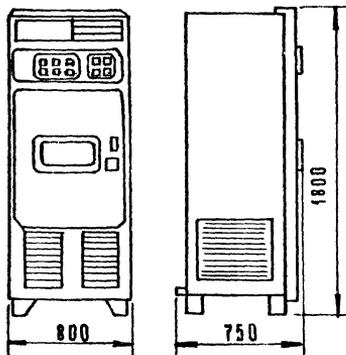
				27 - 0 - 4.91 - 2 - 44			
				Автомат для газированной воды АТ-101 С			
Н. ТЕХНИ. КАЛЕРГИН <i>Калергин</i> Н. КОНТ. АЛИМБЕКОВА <i>Алибегова</i> ВЕД. ЦИМ. ТУПИЦИНА <i>Тупицина</i> ИИЖ. БЫЧКОВА <i>Бычкова</i>				СТАДИЯ ЛУСТ. ЛУСТОВ РП 1 АО „ИНРЕКОН“			

ФОРМАТ А3

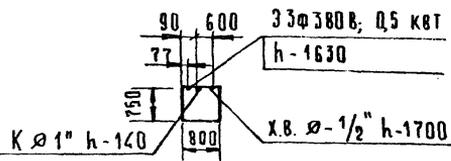
1060-02.

А.И.

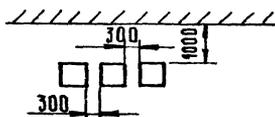
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, доз./мин, не менее **3**
2. Номинальная доза, см³:
газированной воды **180**
сиропа **20**
3. Температура отпускаемых напитков/при температуре подведенной воды не выше 25°С/ °С не выше **12**
4. Давление воды на выходе в автомат, МПа **0,1 ÷ 0,6**
5. Род тока **переменный трехфазный**
6. Напряжение, В **380 или 220**
7. Номинальная мощность, кВт, не более **0,5**
8. Габаритные размеры, мм, не более
длина **800**
ширина **750**
высота **1800**
9. Масса /без баллона с углекислым газом и бидона/, кг не более **205**

Код ОКН 5151411006

Изготовитель: Киевский завод торгового машиностроения

Требования к установке:

Автомат устанавливается так, чтобы урда наклона не превышала 3°. При установке автоматов в ряд расстояние между автоматами должно быть не менее 300 мм.

К месту установки автомата должны быть подведены: водопроводная магистраль с питьевой водой давлением 0,1 ÷ 0,6 МПа электросеть, канализационный трап, заземляющий контур.

Автомат предназначен для приготовления и выдачи газированной воды с сиропом двух видов и без него.

Устанавливается как в закрытых помещениях, так и на открытых площадках под тентами для защиты от дождя и солнца.

В корпусе автомата смонтированы водоохлаждательная машина с сатуратором, сиропные баки, коллектор водораспределительный, коллектор ввода, сливной коллектор, блок реле давления, электрощит, устройство фиксации углекислотного баллона.

На лицевой стороне двери расположены приемная личинка монетного механизма, чаша возврата монет, декоративные рамки ниши выдачи напитка и блока кнопок, личинка замка.

С внутренней стороны двери устанавливаются блок информации выбора напитка, монетный механизм, касса, корпус ниши выдачи напитка со стаканомойкой.

Примечание

Завод-изготовитель выпускаемые автоматы баллонами для углекислого газа не комплектует.

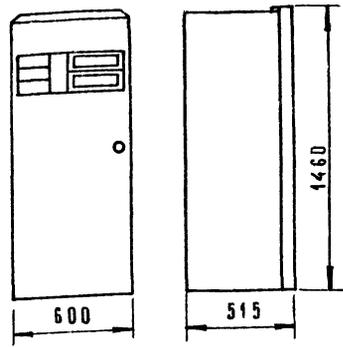
Ц.Р. № ПОДА. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ЧИСК

27 - 0 - 4.91 - 2 - 45

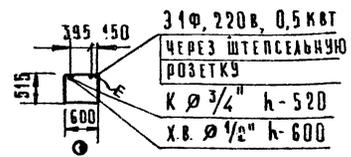
НАМ ТЕХНО	КЛАУГИН	<i>К.И.</i>							
И. КОНТР.	АИШМБЕКОВА	<i>А.И.</i>							
ВЕД. ИНЖ.	ГОЩИЦА	<i>Г.И.</i>							
ИНЖ.	БЫЧКОВА	<i>Б.И.</i>							
Автомат для газированной воды АТ - 401 БК							СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
							РП		1
							АО "ИНРЕКОН"		

А.А. II

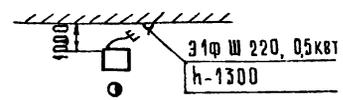
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Производительность, доз/мин 4
- 2. Номинальная доза газированной воды, мл 160
- 3. Номинальная доза негазированной воды, мл - не регламентируется
- 4. Количество видов напитков для выбора 5
- 5. Температура отпускаемых напитков, °C 12 ÷ 15
- 6. Объем дозы:
 - тонизирующих/или витаминизированных/ добавок сиропа, см³ 15 ± 5
 - раствора поваренной соли, см³ 2 ± 1
- 7. Температура подводимой воды, °C 25
- 8. Содержание углекислого газа в газированной воде/по массе/, не менее 0,7
- 9. Номинальная мощность, кВт 0,5
- 10. Вид тока переменный однофазный
- 11. Номинальное напряжение 220
- 12. Габаритные размеры, мм
 - длина 600
 - ширина 515
 - высота 1460

Требования к установке

К месту установки автомата подводятся: линия электросети, водопроводная линия, канализационная линия, заземляющий контур.

Автомат предназначен для приготовления и бесплатного отпуска охлажденной газированной и негазированной воды, в том числе с различными вкусовыми добавками/поваренной солью, тонизирующими и витаминизированными концентратами сиропов/. Устанавливается в помещениях промышленных предприятий и учреждений.

Автомат выполнен в виде металлического шкафа с запирающейся передней дверцей. В шкафу смонтированы водоохлаждаемая машина, имеющая автосатуратор, смонтированный в воздухоохладителе и предназначенная для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка.

На двери автомата расположена ниша выдачи напитка со стаканомойкой, солерастворитель, наружная рамка с клавишами выбора напитка и информационными надписями, кожных лампы, электрический дозатор солевого раствора.

13. Масса

Код ОКП 5151411263

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения.

Примечание

Конструкцией автомата предусмотрена установка баллона углекислотой вне корпуса. Углекислотные баллоны завод не поставляет.

ИЗМ. № ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ЦИФРА

27-0-4.91-2-46

Автомат для газированной воды АВ-3		Стандарт АССТ 1
ИЗМ. № ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ЦИФРА	КАЛУГИН <i>В.С.</i>	АВТОМАТ ДАШБЕКОВА <i>Д.В.</i>
	ИЗМ. № ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ЦИФРА	ВЕД. ЦИФРА ТУЛЦИНА <i>С.В.</i>
		ИНЖ. Ш.К. БЫЧКОВА <i>С.В.</i>

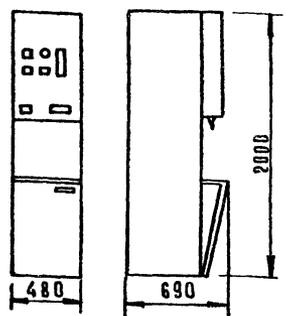
АО «ИНРЕКОМ»

ФОРМАТ А3

1060-02

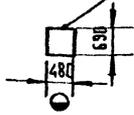
ЛН 1

Общий вид

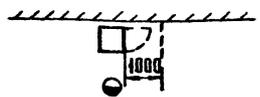


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

3 фаз; 380/220+0; 0,6квт
h-400



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

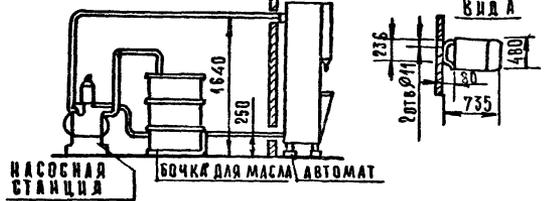


ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Производительность, доз/мин 0,4
- 2. Доза отпускаемого масла, г 277 или 322
- 3. Время отпуска одной дозы, сек. не более 25
- 4. Емкость резервуара для масла, л 25
- 5. Номинальная мощность, квт 0,6
- 6. Род тока - трехфазный переменный
- 7. Напряжение, В 380/220+0 или 220/127
- 8. Габаритные размеры, мм
длина 480
ширина 690
высота 2000
- 9. Масса, кг 135

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА

ПОДСОБНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ А ТРГОВЫЙ ЗАЛ



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

Насосная станция монтируется в подсобном помещении магазина

Код ОКП 5151412019

Изготовитель:

Объединение „Киевторгмаш“

Имя, Фамилия, Подпись, Дата, Взам. Инженер

Автомат предназначен для продажи растительного масла дозами 277*322 грамма.
Автомат представляет собой металлический шкаф, облицованный стальными листами. Шкаф снабжен передней панелью и дверью для удобства подхода к механизмам автомата. На наружной поверхности передней панели размещается сигнальный глазок, приемная щель монетного механизма, кнопка возврата, кнопка выдачи, чаша возврата монет, фланец слива масла. Для сбора пролитого масла под передней панелью находится облицовка нижняя с поддоном.

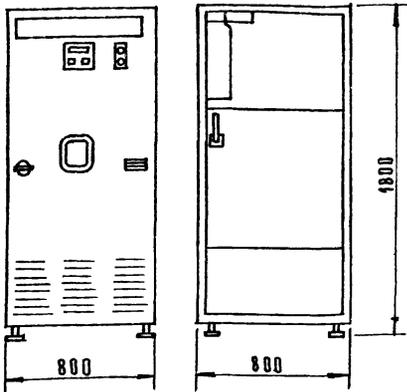
На каркасе внутри автомата смонтированы основные узлы: резервуар, верхний бачок, весы с весовым бачком, блок питания монетного механизма, блокировочный выключатель, касса, помехоподавляющее устройство. На двери автомата установлен электрощит.

27 - 0 - 4.91 - 2 - 47

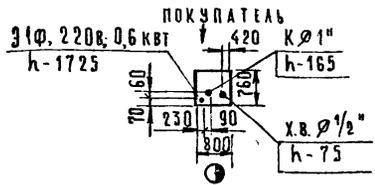
Имя, Техно	Кларсон	В.С.	Автомат для продажи растительного масла АТ-205	Стация	Лист	Листов
Имя, Констр.	Алишбекова	Л.А.		РП	1	
Имя, Инж.	Тяпичина	В.А.		АО „ИНРЕКОН“		
Имя, Инж.	Бычкова	О.В.				

А.А.И

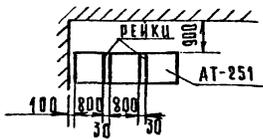
Общий вид
Вид со стороны
обслуживания



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | | |
|--|------------------------|------|
| 1 Производительность, доз/мин | 3 | |
| 2 Номинальная доза продукта, мл | 101 ÷ 190 | |
| 3 Количество флаж для хранения продуктов, шт | 2 | |
| 4 Вместимость флаж, л не более | 21 | |
| 5 Температура отпускаемого продукта, °С | 14 | |
| 6 Потребляемая мощность, кВт | 0,6 | |
| 7 Род тока | однофазный, переменный | |
| 8 Напряжение, В | 220 | |
| 9 Температура окружающего воздуха, °С | 5-32 | |
| 10 Температура в холодильной камере, °С | 10-12 | |
| 11 Габаритные размеры, мм | | |
| | длина | 800 |
| | ширина | 760 |
| | высота | 1800 |
| 12 Масса, кг | | 290 |

Код ОКП 5151412004

Изготовитель:
Объединение „Киевторгмаш“

Требование к установке

При установке автомата АТ-251 в ряд с другими автоматами разными по высоте для выравнивания их установить рекламные стойки. Стыковку автоматов друг с другом осуществлять с помощью разъемных реек, которые изготавливаются заказчиком по чертежам завода.

Автомат предназначен для продажи осветленных соков и вин в стаканчиках разового пользования/возможен вариант в стеклянные стаканы.
Автомат представляет собой каркас с передней панелью, являющейся дверью. На лицевой стороне двери расположены реклама, приемная личина монетного механизма с кнопкой возврата и карманом возврата, окно ниши выдачи продуктов и кнопки выбора продукта с информационным табло.
В верхней части корпуса автомата расположены: механизм выдачи бумажных стаканчиков, электродвигатель управления, в нижней части холодильный агрегат, компрессор. В средней части автомата расположена холодильная камера, внутри которой размещаются флаж для продукта.

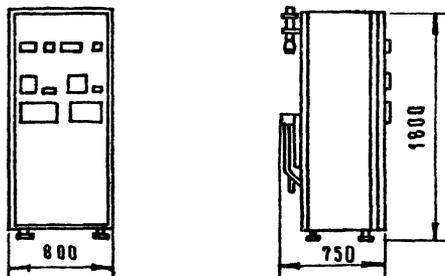
И.В.Р. ПОДП. И ДАТА ВЗЯТ. ШИФР

				27 - 0 - 4.91 - 2-48		
				Автомат для продажи соков и вин.		
				АТ - 251		
Нач.техно	Калужин	Смет		Студия	Лист	Листов
Н.контр.	Алишбекова	М		РП		1
Вед.инж.	Ушницкая	М.И.		АО „ИНРЕКОН“		
Инж.	Бычкова	Т.В.				

ФОРМАТ А3

1000-02

Общий вид



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

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

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

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две лунки монетных механизмов, два окна иш с кружкомойками и две кнопки кружкомоек.

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

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

Техническая характеристика

- 1 Производительность, доз./мин 6
- 2 Количество видов напитков выпускаемых автоматом 1
- 3 Количество одновременно обслуживаемых покупателей 2
- 4 Величина отпускаемой дозы пива, мл 200 ± 250
- 5 Емкость для отпуска пива, л 0,25 или 0,50
- 6 Температура пива в изотермической емкости и в бочке, °С 12
- 7 Рабочее давление углекислого газа МПа / кгс/см² / 0,55 ÷ 0,6
- 8 Мощность, кВт 0,8
- 9 Род тока трехфазный переменный
- 10 Напряжение, В 380 или 220
- 11 Габаритные размеры, мм
длина 800
ширина 750
высота 1800
- 12 Масса, кг 260
- Код ОКП 5151412008
- Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

Продолжение см. лист 2

				27 - 0 - 4.91-2-49			
				Автомат для		Страница	
				продажи пива		лист	
				АТ-255		1 2	
Исполнитель	К. А. А. Г. И. Н.	С. С. С.		АО „ИНРЕКОН“			
И. КОНТ.	Д. И. М. Б. К. О. В. А.	С. С. С.					
Вед. инж.	Т. П. П. И. Ч. И. Н. А.	С. С. С.					
Инж.	Б. И. Ч. К. О. В. А.	С. С. С.					

ФОРМАТ А3

1660-02

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

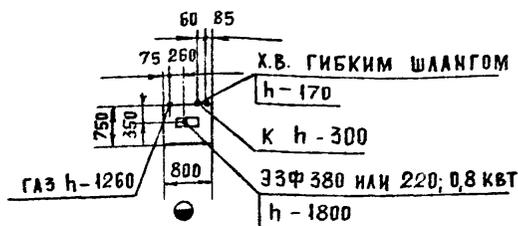
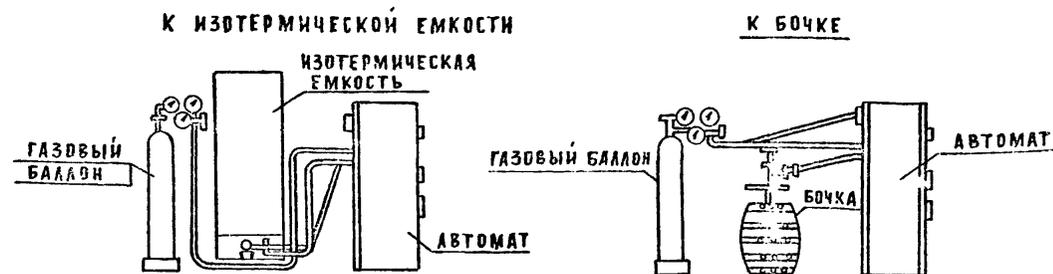


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

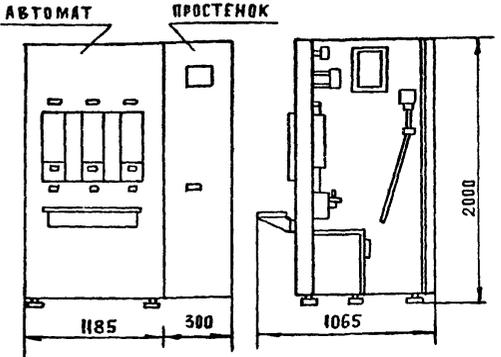
1. Емкости, питающие автомат пивом, устанавливаются с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2 м. от автомата.
2. При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу $\phi 1/2$ " со штуцером в начале трубы для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

 ИВВ. И ПОДА
 ПОЛП. И ДАТА
 ВЗАМ. ИВВВ

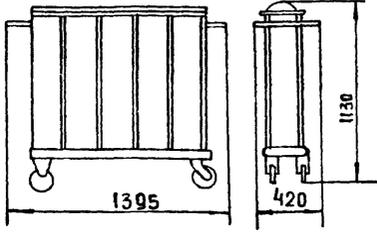
				27-0-4.91-2-50			
НАЧ. ТЕХ. Д.	КАЛАУГИН	<i>В. Я.</i>		АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ПИВА АТ-255	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	ДАМЬЕКОЗИ	<i>Е. П.</i>			РП	2	2
ВЕД. ИНЖ.	БУЛИЦИНА	<i>С. В.</i>			АО. ИНРЕКОН		
ИНЖ. И. К.	БЫЧКОВА	<i>О. И.</i>					

А.А. I

ОБЩИЙ ВИД



ОБЩИЙ ВИД ТЕЛЕЖКИ



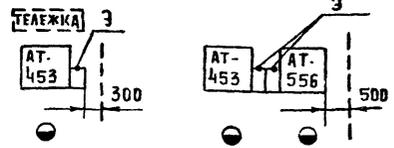
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, шт/мин 4
 2. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. 1
 3. Максимальное количество товара, загружаемого автоматом, ед. товара 264
 4. Количество секций, шт. 3
 5. Количество видов товара для выбора 3
 6. Потребляемая мощность, кВт. 0,7
 7. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 8. Напряжение, В 380
 9. Габаритные размеры корпуса автомата, мм
 длина 1185
 ширина 1065
 высота 2000
 10. Габаритные размеры простенка, мм
 300 x 600 x 2000
 11. Габаритные размеры тележки, мм
 1395 x 420 x 1130
 12. Масса автомата, кг 900
 13. Масса автомата тележки, кг 28
- КОД ОКП 5151413013
 Изготовитель: ОБ'ЄДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ:

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

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

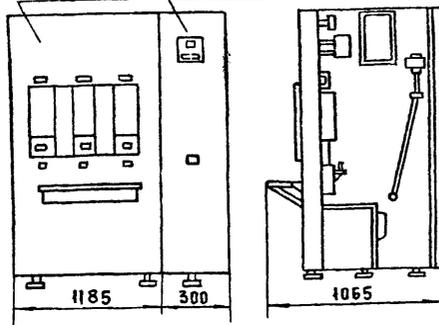
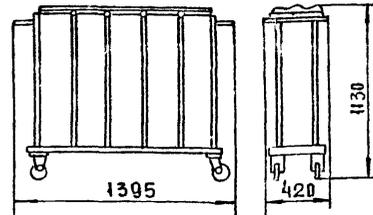
Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован макетный механизм, блок установки цен продаваемых товаров, блок управления автоматом, касса. Товар к автомату транспортируется тележкой.

ИМЯ И ПОДА ПРАП. И ДАТА БЗРМ. ИМВА

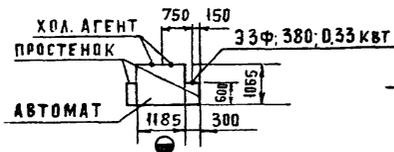
				27-0-4.91-2-51		
И.АЧ.ОТА	КАЛУГИН	<i>Калу</i>		АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ АТ-453	СТАНЦИЯ АИСТ ЛИСТОВ	
И.КОНТР	АЛИМБЕКОВ	<i>Алим</i>			РП	1
ВЕД. ИИЖ	ЛУЩИЦЫНА	<i>Луш</i>			АО ИНРЕКОН	
ИИЖ. ШК.	БЫЧКОВА	<i>Быч</i>				

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

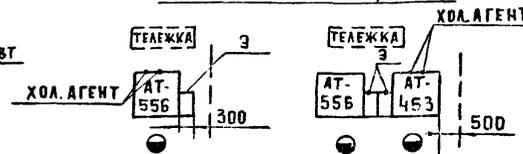
1. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел.
 2. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара 264
 3. Количество секций, шт. 3
 4. Количество видов товаров для выбора 3
 5. Средняя температура в охлаждаемом объеме, °С 4÷8
 6. Масса товара в ячейке, кг 0,25
 7. Потребляемая мощность, кВт 1,1
в том числе: холодильного агрегата автомата 0,715
автомата 0,33
 8. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 9. Напряжение, В 380
 10. Габаритные размеры автомата, мм
длина 1185
ширина 1065
высота 2000
 11. Габаритные размеры простенка, мм 300×600×2000
 12. Габаритные размеры тележки, мм 1395×420×1130
 13. Масса автомата, кг 935
 14. Масса тележки, кг 28
код ОКП 515411007
- Изготовитель:
Объединение „Киевторгмаш“

ОБЩИЙ ВИД
АВТОМАТ ПРОСТЕНОКОБЩИЙ ВИД
ТЕЛЕЖКИ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

1. Холодильный агрегат устанавливается вне автомата, в удобном для обслуживания месте, на расстоянии не менее 6 м от автомата
2. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа
3. Загрузка секций автомата кассетами производится со стороны задней стенки.
4. Автомат АТ-556 рекомендуется устанавливать парно с автоматом АТ-453.

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

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

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

Товар к автомату транспортируется тележкой.

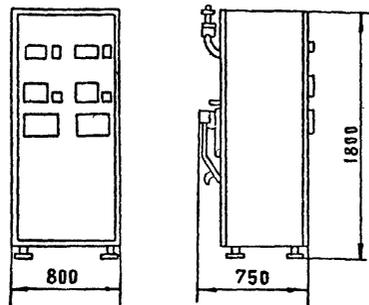
27-0-4.91-2-52			СТАДНЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Автомат для продажи охлажденных штучных товаров АТ-556			Р/Л	1	1
НАЧ. ТЕР. О.	КАЛУГИН	Евг.	АО „ИНРЕКОН“		
Н. КОНТР.	ЛАНЦЕКОЗ	С.П.			
БЕЛ. ИНЖ.	ПУЛИЦИНА	И.С.			
ИНЖ. П. К.	БЫЧКОВА	Т.С.			

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА

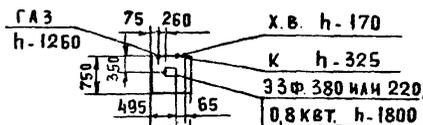
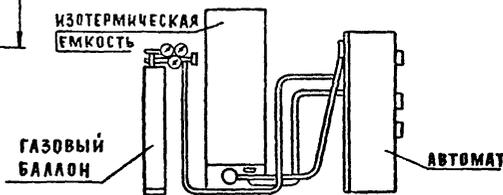
ВЗЛ. И ИСХ.

А.А.Д.

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА
К ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ

ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. ИЗОТЕРМИЧЕСКАЯ ЕМКОСТЬ, ПИТАЮЩАЯ АВТОМАТ КВАСОМ, УСТАНОВЛИВАЕТСЯ С ТЫЛЬНОЙ СТОРОНЫ АВТОМАТА НА РАССТОЯНИИ НЕ БОЛЕЕ 2 М
2. ПРИ УСТАНОВКЕ НЕСКОЛЬКИХ АВТОМАТОВ С ЦЕЛЬЮ ВОЗМОЖНОСТИ РАБОТЫ ОТ ОДНОГО ГАЗОВОГО БАЛЛОНА РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАД АВТОМАТАМИ СМОНТИРОВАТЬ ТРУБУ $\phi 1/2"$ СО ШТУЦЕРОМ В НАЧАЛЕ ТРУБЫ ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ ШЛАНГА ОТ БАЛЛОНА И СО ШТУЦЕРАМИ, УСТАНОВЛЕННЫМИ ПРОТИВ ГАЗОВЫХ КОЛЛЕКТОРОВ АВТОМАТОВ ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ КАЖДОГО АВТОМАТА.
3. НАД ВЕРХНЕЙ ЧАСТЬЮ ЕМКОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДВЕДЕНА ВОДOPРОВОДНАЯ МАГИСТРАЛЬ С ВЕНТИЛЕМ, СНАБЖЕННЫМ ШТУЦЕРОМ ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ МОЩЕГО РАСТВОРА.

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

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. Нижнюю и среднюю часть каркаса занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны. В нижней части каркаса размещены коллектор ввода воды и коллектор слива. В средней части каркаса размещены ниши с кружкомойками,

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|-------------|
| 1. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДОЗ/МИН | 6 |
| 2. ЕМКОСТЬ ДЛЯ ОТПУСКА КВАСА | |
| КРУЖКА | 0,25 |
| КРУЖКА | 0,5 |
| 3. ВЕЛИЧИНА ОТПУСКАЕМОЙ ДОЗЫ, МЛ | 200 ÷ 250 |
| 4. ТЕМПЕРАТУРА КВАСА В ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ, °С | 12 |
| 5. ТЕМПЕРАТУРА ОТПУСКАЕМОГО КВАСА, °С | 7 - 12 |
| 6. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ УГЛЕКИСЛОГО ГАЗА НА ГАЗОВОМ РЕДУКТОРЕ, КГС/СМ ² | 0,55 ÷ 0,6 |
| 7. ПОТРЕБАЕМАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ | 0,8 |
| 8. РОД ТОКА - ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | |
| 9. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380 или 220 |
| 10. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ | |
| ШИРИНА | 800 |
| ГЛУБИНА | 750 |
| ВЫСОТА | 1800 |
| 11. МАССА, КГ | 260 |

КОД ОКП 5151415009

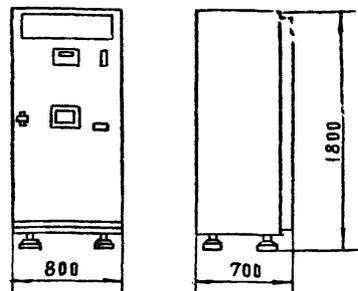
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“

НИШИ ВЫДАЧИ, ЩИТ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА. В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАРКАСА СМОНТИРОВАНЫ ГАЗОСБРАСЫВАТЕЛЬ, ЭЛЕКТРОЩИТЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОСХЕМЫ АВТОМАТА. НА ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ ДВЕРИ РАЗМЕЩЕНЫ РЕКЛАМНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ УСТРОЙСТВА, ДВЕ ЛИЧИНЫ МОНЕТНЫХ МЕХАНИЗМОВ, ДВА ОКНА ВЫДАЧИ, ДВА КАРМАНА ВОЗВРАТА МОНЕТ, ДВА ОКНА НИШ С КРУЖКОМОЙКАМИ.

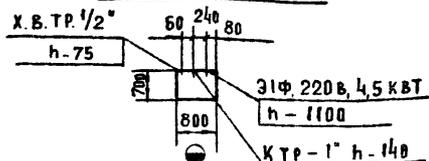
КНИЖ. ПОДА. ПОДА. И ДАТА ВЗАМ. КИВ. К

			27-0-4.91-2-53		
НАЧ. ОТ	САУГИН	Сур	Автомат для продажи КВАСА АТ-256		
Н. КОНТР.	ДЯМИТКОВА	Сур			
ВЕД. НИЖ.	ТУЛИЦЫНА	Сур			
НИЖ. Ш. К.	БЫЧКОВА	Сур			
			СТАДИЯ	ЛНСП	ЛНСТОВ
			РП		1
			АО „ИНРЕКОН“		

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ:

1. При установке автомата АТ-151 в ряд с другими автоматами высотой более 1800 мм для выравнивания их по высоте на автомате АТ-151 установить рекламную стойку.
2. Стыковку автоматов друг с другом осуществляют с помощью реек разделительных. Разделительные рейки и рекламные стойки изготавливает заказчик по чертежам завода

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

Автоматы АТ-151 и АТ-151-01 отличаются рекламной надписью „КАКАО“ или „КОФЕ“ величиной дозы сгущенного продукта и типом монетного механизма,

Все механизмы автомата смонтированы на каркасе и двери. На лицевой стороне двери размещены рекламный лист, табло наименования напитка с кнопкой выдачи, монетно-приемная личина, кнопка возврата монет, карман возврата монет, окно выдачи со шторкой.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|------------------------|
| 1. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, отп/мин | 3 |
| 2. ДОЗА НАПИТКА, мл | 175 |
| 3. ТЕМПЕРАТУРА НАПИТКА, °С | 65 |
| 4. ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОТЕЛ: | |
| ЕМКОСТЬ, л | 16 |
| РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В КОТЕЛЕ, МПа/кгс/см ² /0,15/1,5/ | |
| 5. ДАВЛЕНИЕ ВОДОПРОВОДНОЙ ВОДЫ, МПа/кгс/см ² /0,17÷0,6/ | 1,7÷0,6/ |
| 6. Номинальная мощность, кВт | 4,5 |
| 7. РОД ТОКА | ОДНОФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 8. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 220 |
| 9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм | |
| ДЛИНА | 800 |
| ШИРИНА | 700 |
| ВЫСОТА | 1800 |
| 10. МАССА, кг | 200 |

Код ОКП 5151411004

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ОБ'ЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“

ПРИМЕЧАНИЕ

К месту установки автомата должен быть подведен канализационный трап.

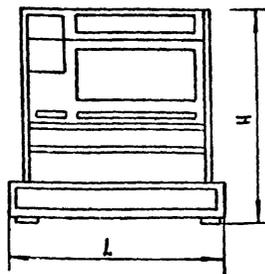
ИЗВ. И ПОДП. ПРОД. И ДАТА ВЗЛ. ИЛИ

				27-0-4.91-2-54			
НАЧ. ОТА	КАЛУГИН	<i>Смир</i>		АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ АТ-151; АТ-151-01	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОМТР	АЛМЫБЕКОВА	<i>Л</i>			РП		1
ВЕД. ИНЖ	ГУПЦЫНА	<i>Смир</i>			АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. И К	БЫКОВА	<i>Смир</i>					

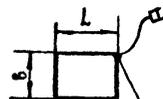
ФОРМАТ А3

1800-01

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



3 ф, 220 В, 0,075 кВт
 ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕАЛЬНУЮ
 РОЗЕТКУ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ОКА-4401	ОКА-1401	ОКА-4441
1. Машинное время цикла, с	0,8	0,8	0,8
2. Способ набора цифр	клавишный		
3. Индикаторы проведенной суммы	двусторонний		односторонний
4. Емкость счетчиков разрядов	7	7	7
5. Общее количество суммирующих счетчиков	5	5	5
6. Способ отделения чеков	отрезка или нарезка	отрезка	отрезка или нарезка
7. Ширина чековой ленты, мм	40	40	40
8. Род тока	однофазный переменный		
9. Напряжение, В	220	220	220
10. Потребляемая мощность, кВт	0,075	0,075	0,075
11. Габаритные размеры, мм:			
длина, L	456	456	346
ширина B	355	355	342
высота, H	435	435	341
12. Масса, кг	38	38	28
код ОКП	40175-200121	40175-200131	40175-200151
Изготовитель: Рязанский З-Д „САМ“			

Машина предназначена для механизации контрольно-кассовых операций. Выпускаются следующие модификации машины: для предприятий торговли и общественного питания - четырехсчетчиковая ОКА-4401 и односчетчиковая ОКА-1401. Эти машины регистрируют проводимые через них суммы в денежных счетчиках и счетчике частных итогов, подсчитывают суммы покупок и величину сдачи покупателю, печатают чековую ленту /чек/ и производят ее нарезку. Все операции, проводимые на машине, печатаются и на контрольной ленте.

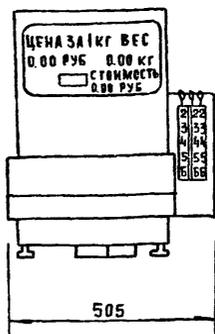
Для предприятий общественного питания ресторанного типа, предназначена ОКА-4441, выпускается без постаментов, имеет съемные ключи для пуска машины и обеспечивает независимую работу четырех кассиров. Они регистрируют суммы в четырех денежных счетчиках и счетчике частных итогов. Подсчитывают суммы заказов, печатают чековую ленту и производят ее нарезку, печатают контрольную ленту.

ИЗМ. И ПОРА. ПРАК. И ДАТА ВЗЯМ КНИЖ

27-0-4. 91-2-55			
ИЗЧ. ОТА	КАЛУГИН	Суря	
И. КОНТР.	АИМБЕКОВА	Л.А.	
ВЕД. ИЧЖ	ПУШКИНА	Л.А.	
ИИЖ. К	АИПЛЯГОВА	Л.А.	
МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ „ОКА“			СТАДИЯ Р.П. АИСТ АИСТОВ I
			АО „ИНРЕКОН“

А.А. II

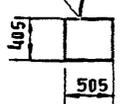
ОБЩИЙ ВИД



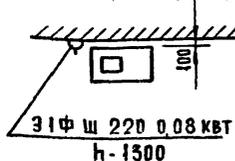
505

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

3 ф 220 0,08 кВт
ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕЛЬНУЮ
РОЗЕТКУ



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРЕДЕЛЫ ВЗВЕШИВАНИЯ, г 40-3000
2. ДИАПАЗОН КОМПЕНСАЦИЙ МАССЫ УПАКОВКИ, г 0-500
/ДОПУСКАЕТСЯ КОМПЕНСАЦИЯ ДО 3 кг ПРИ СООТВЕТСТВУЮЩЕМ
УМЕНЬШЕНИИ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА ВЗВЕШИВАНИЯ/
3. ДИСКРЕТНОСТЬ ИНДИКАЦИИ МАССЫ, г 1
4. ДОПУСКАЕМАЯ ПОГРЕШНОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ, г ±3
5. ДИАПАЗОН ВВОДА ЦЕН /ЧЕРЕЗ 1 КОП/ 0-9.99
6. ДИСКРЕТНОСТЬ ИНДИКАЦИИ СТОИМОСТИ, КОП 1
7. ДОПУСКАЕМАЯ ПОГРЕШНОСТЬ ВЫЧИСЛЕНИЯ
СТОИМОСТИ, КОП ±1
8. ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ, Г 1
9. ДИАПАЗОН РАБОЧИХ ТЕМПЕРАТУР, С° 1-35
10. ПОТРЕБАЕМАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 0,08
11. РОД ТОКА однофазный переменный
12. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
13. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм
длина 505
ширина 405
высота 605
14. МАССА, кг 40
КОД ОКП 427451000901

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“

ВЕСЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССЫ И СТОИМОСТИ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПРИ ФАСОВКЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ
ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ ВЕСОВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В АВТОМАТИЧЕСКОМ ПРЕОБРА-
ЗОВАНИИ УСИЛИЯ ОТ ВЗВЕШИВАЕМОГО ГРУЗА В ЧИСЛО-ИМПУЛЬСНЫЙ
КОД, ВЫДАВАЕМЫЙ НА ТАБЛД ЦИФРОВЫХ УКАЗАТЕЛЕЙ.

ВЕСЫ ВЫПОЛНЕНЫ НА ЭЛЕМЕНТАХ ТОЧНОЙ МЕХАНИКИ В СИСТЕМЕ
ИЗМЕРЕНИЯ И ПЕРЕМНОЖЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПОВРЕМЕННЫЕ
ИНТЕГРАЛЬНЫЕ СХЕМЫ И БЕСКОНТАКТНЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ, ОБЕС-
ПЕЧИВАЮЩИЕ ВЫСОКУЮ НАДЕЖНОСТЬ И БЫСТРОТУ.

ВЕСЫ ПРИМЕНЯЮТСЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВАИ И ОБЩЕСТВЕН-
НОГО ПИТАНИЯ.

27-0-4.91-2-56

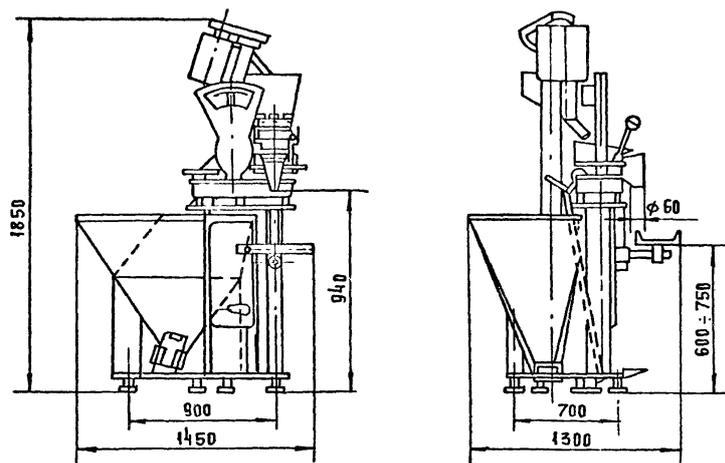
ИЗМ. ВТ.А	КААУГИИ	Вене	ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ С УКАЗАТЕЛЕМ МАССЫ, ЦЕНЫ И СТОИМОСТИ 12 Б1 ВН-3ЦТ	ИТАДНЯ	ЛНСТ	АНСТОВ
И. КОНТР	ЛАНМБЕКОВ	ЛАН		РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ПУПИЦИНА	ЛАН		АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. II К.	ЛИПНЯГОВА	ЛАН				

ФОРМАТ А3

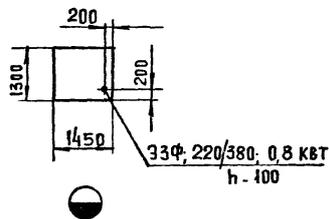
1060-01

ИЗМ. N ПОДА. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ИМЕНЬ

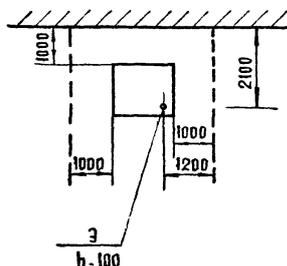
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность весов, кг/ч 10 600
2. Величина порции, кг 0,5 и 1,0
3. Мощность, кВт 0,8
4. Напряжение, В 220/380
5. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Габаритные размеры, мм

длина	1450
ширина	1300
высота	1850

7. Масса, кг 180

КОД ОКП 427414001006

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“

ВЕСЫ ПРЕНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЙ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРА-ПЕСКА В ФАСОВОЧНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ МАГАЗИНОВ.

ВЕСЫ СОСТОЯТ ИЗ ТУМБЫ, ПИТАТЕЛЯ, ВЕСОВОЙ СИСТЕМЫ, КОВША, ЗАГРУЗОЧНОГО УСТРОЙСТВА С БУНКЕРОМ, ЗАЭКТРОБОРУДОВАНИЯ. НА ДВЕРЦАХ ТУМБЫ СМОНТИРОВАНА ЗАЭКТРОАППАРУТА УПРАВЛЕНИЯ. ВНУТРИ ТУМБЫ УСТАНОВЛЕНА ЦИТ ЗАЭКТРОБОРУДОВАНИЯ.

НА ВЕРХНЕЙ ПЛИТЕ ТУМБЫ УСТАНОВЛЕННЫ ЦИФЕРБЛАТНЫЕ ВЕСЫ С ВОРОНКОЙ. ПРОДУКТ ЗАСЫПАЕТСЯ В ПРИЕМНЫЙ БУНКЕР. С НАЧАЛОМ ВРАЩЕНИЯ ШНЕКА ЗАГРУЗОЧНОГО УСТРОЙСТВА ПРОДУКТ ПОДАЕТСЯ В ВОРОНКУ ПИТАТЕЛЯ, ЗАТЕМ В КОВШ. ПРИ ПОЛУЧЕНИИ В КОВШЕ ЗАДАННОЙ ПОРЦИИ, ПОСТАВЛЯЕТСЯ ПРИЕМНЫЙ ПАКЕТ ПОД ВЫПУСКНУЮ ВОРОНКУ. ЦИКЛ ЗАКАНЧИВАЕТСЯ.

27-0-4.91-2-59

МАЧ. ОТД. КАЛУГИН *В. С.*
И. КОНТ.Р. АЛИМБЕКОВ *А. А.*
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦЫНА *В. И.*
ИНЖ. П. К. АНЦЯГОВА *В. И.*

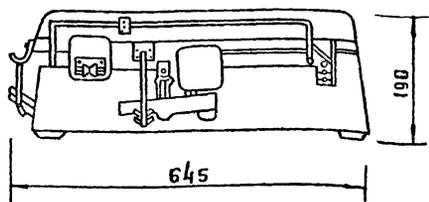
ВЕСЫ
ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И
САХАРНОГО ПЕСКА В ПАКЕТЫ
ДСК-1

СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ
РП 1

АО „ИНРЕКОН“

ЛЛ. П

ОБЩИЙ ВИД



ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ВЗВЕШИВАНИЯ
ГРУЗОВ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА, °С ОТ МИНУС 20 ДО ПЛЮС 45;

ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ ПРИ 20° - 80%

ДОПУСТИМАЯ ПОГРЕШНОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ ОТ 5 ДО 100 КГ
± 50 ГРАММ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРЕДЕЛ ВЗВЕШИВАНИЯ, КГ	5 ÷ 100
НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ШКАЛЫ, КГ	100
ЦЕНА ДЕЛЕНИЯ ОСНОВНОЙ ШКАЛЫ, КГ	5
НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ШКАЛЫ, Г	50
ЦЕНА ДЕЛЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ШКАЛЫ, Г	5
РАЗМЕРЫ ПЛАТФОРМЫ, ММ	
ДЛИНА	600
ШИРИНА	450
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ	
ДЛИНА	645
ШИРИНА	555
ВЫСОТА	190
МАССА, КГ	22
КОД ОКП	42743-1135
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД

ВЗАМ. ИВР.Н

ПОД. И ДАТА

ВНЕС. И ПОДА

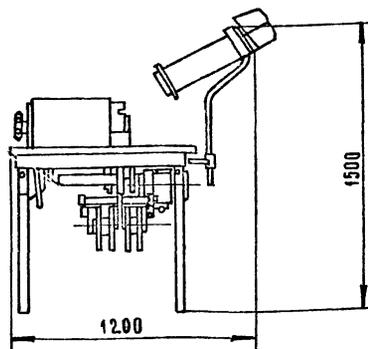
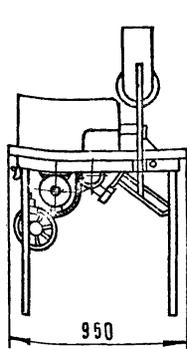
					27-0-4.91-2-61	СТАДНЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	Евг.			ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП-100 Ш 13-М1	РП		1
И. КОНТР.	ЛАНБЕКОВ	И.				АО «ИНРЕКОН»		
БЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	С.И.						
ИНЖ. И. К.	ЛИПНИЦОВА	Л.						

ФОРМАТ А3

1060-01

Л.И.

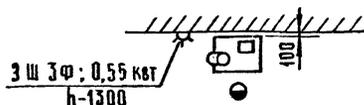
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, пакетов/мин до 20
 2. Потребляемая мощность, кВт 0,55
 3. Напряжение, В 220/380
 4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 5. Габаритные размеры, мм:

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

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

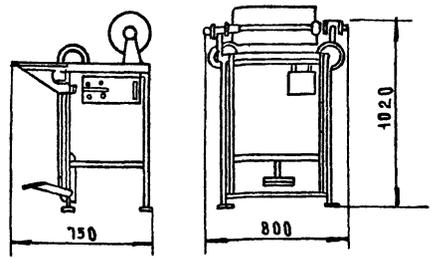
27-0-4.91-2-62

нач. отд.	Калужин	Варш.							
н. контр.	Алимбаева	Ал.							
вед. инж.	Тэплицина	Сибир.							
инж. II к.	Липнягова	Калуж.							
Машина для упаковки овощей и фруктов МУ							СТАДИЯ	Лист	Листов
							РП	1	1
АО „ИНРЕКОН“									

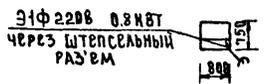
ФОРМАТ А 3

АЛ. II

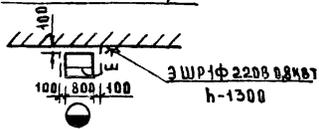
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

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

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

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

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

Техническая характеристика

- Производительность, сварок/ч
при сварке проволокой А0 400
при сварке полоской А0 350
500
- Максимальная длина свариваемого шва, мм 500
- Максимальная толщина свариваемого материала, мм 2x125
- Нагревательный элемент
никромовая проволока, мм $\phi 0,6-0,8$
никромовая полоска, мм 3x0,2-0,3
- Потребляемая мощность, Вт
во время импульса при сварке
проволокой 500
полоской 800
- Род тока однофазный переменный
- Напряжение, В 220
- Габаритные размеры, мм:
длина-ширина-высота 750x800x1200
- Масса, кг 52

КОД ОКП

5432283018

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КАЛУЖСКИЙ ИМ. 50 ЛЕТИЯ СССР
ЗАВОД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ АВТОМАТОВ.

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

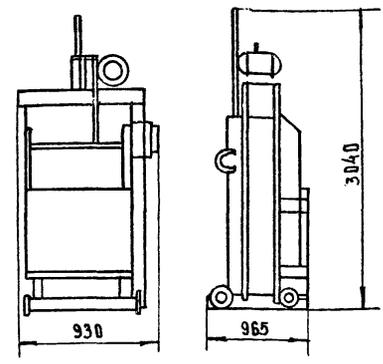
27-0-4.91-2-63

МАШИНА		КАЛУЖИН		СЕРИЯ		27-0-4.91-2-63		СТАНЦИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТ.		А. ИМБЕКОВА		Э. И.		МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ		Р. П.	1	1
В. Р. И. Ш.		Т. ПИЩАНИНА		С. П.		ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК		АО "ИНРЕКОН"		
И. Ш. Ш.		РОМАНОВА		С. П.		МБ-АП-2С		ФОРМАТ А3		

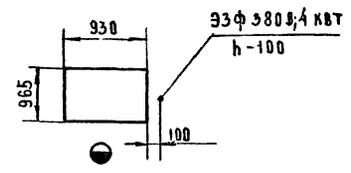
ИНВ. И. ПОДП. ПОДП. И. ДАТА. ИЗМ. И. И. И. И. И.

А.П.

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. УСИЛИЕ ПРЕССОВАНИЯ, КГС	5700
2. СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ПРЕССПЛТЫ М/МИН	2,16
3. РАЗМЕР ПРЕССУЕМОЙ КИПЫ, ММ	
ДЛИНА	800
ШИРИНА	600
ВЫСОТА МИНИМАЛЬНАЯ	600
4. МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, КВТ	4,0
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПРЕССА, ММ	
ДЛИНА	930
ШИРИНА	965
ВЫСОТА	3040
6. МАССА, КГ	650

КОД ОКП 5112480013

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СЕРПУХОВСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД

МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ПРЕСС ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УПАКОВКИ УТЯГА: ТРЯПОК, БУМАГИ, ПАПКИ И Т.П. В КИПЫ.

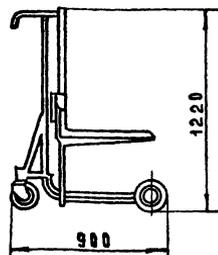
ПРЕСС СОСТОИТ ИЗ МЕТАЛЛИЧЕСКОГО КАРКАСА, В НИЖНЕЙ ЧАСТИ КОТОРОГО НАХОДИТСЯ КАМЕРА ПРЕССОВАНИЯ. ПРЕССОВАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НАЖИМНОЙ ПЛИТОЙ, РАБОЧИЙ ХОД КОТОРОЙ СООБЩАЕТСЯ ОТ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ВЕРХНЕЙ БАЛКЕ ПРЕССА

РАБОТА ПРЕССА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: НА ПОД ПРЕССА В ПРОМЕЖУТКИ МЕЖДУ НАСТАНОМ УКЛАДЫВАЮТСЯ 2-3 ВЯЗОЧНЫЕ ПРОВОЛОКИ, ДВЕРИ ПРЕССА ЗАКРЫВАЮТСЯ И В ОБРАЗУЮЩУЮСЯ КАМЕРУ ЗАКЛАДЫВАЕТСЯ ПРЕССУЕМЫЙ МАТЕРИАЛ. НАЖИМНОЙ ПЛИТЕ СООБЩАЮТ РАБОЧИЙ ХОД. ДОСТИГНУВ НЕОБХОДИМОГО ОБЪЕМА КИПЫ ВЫКЛЮЧАЮТ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ, ОСТАВИВ НАЖИМНУЮ ПЛИТУ В ПОЛОЖЕНИИ СЖАТИЯ КИПЫ, ОТКРЫВАЮТ ДВЕРИ И ПРОИЗВОДЯТ ОБВЯЗКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАЛОЖЕННЫМИ ВЯЗОЧНЫМИ ПРОВОЛОКАМИ.

ИЗВ. ПИЛОД. ПОДП. НАУТА. ВЗАК. ИВБ.

				27-0-4.91-2-66			
НАЧ. СЛ. Д.	КАЛУГИН	В.И.		ПРЕСС МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ МГП-2	СТАНА	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОТЛ.	АКИМОВ	В.И.			РП		1
В.С. ПИЖ.	ГУПЦЫНА	В.И.			АО "ИНРЕКОН"		
ИНЖ. И.К.	РОМАНОВА	В.И.			ФОРМАТ А3		

Тележка ТПР
Общий вид



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

Каркас тележки сварной с вертикальными направляющими, по которым перемещается платформа. Перемещение платформы осуществляется с помощью велосипедной цепи и редуктора с безопасной рукояткой. Передвигается тележка на 4^х обрешеченных колесах, два из которых смонтированы на вертикалях.

Тележка ТРР предназначена для внутриресторанной перевозки подносов с блюдами.

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

Техническая характеристика ТПР

- 1 Грузоподъемность, кг 110
- 2 Минимальное расстояние от пола до платформы, мм 175
- 3 Усилие прилагаемое к рукоятке механизма, Н/кгс, не более 49/51
- 4 Наибольшая высота платформы над полом, мм 908
- 5 Габаритные размеры тележки, мм

длина	980
ширина	710
высота	1220

6. Габаритные размеры платформы, мм

длина	550
ширина	680
	48

7. Масса, кг

код ОКП 515582019

изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Техническая характеристика ТРО ТРЯ

1. Тележки передвижные ручные
2. Габаритные размеры, мм

длина	810	767
ширина	436	470
высота	920	890

3. Масса, кг

код ОКП 5151561113 5151561110

изготовитель: г. Брянск п/я 06-21/5

			27-0-4.91-2-67		СТАДАНЯ АСЕТ АНСТОВ	
			ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ		РП	
			ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		1	
			ТПР, ТРО, ТРЯ		АО "ИНРЕКОМ"	
НАЧ. ОТА	МАЛ. УГН	В. И. П.				
Н. И. В. Н. Р.	А. И. М. Б. Р. В. В. А.	Ж. И. П.				
В. Е. А. И. Ж.	Т. У. П. Ц. И. П. А.	Г. И. П.				
И. И. М. К. А. Т.	Ф. И. Л. И. К. О. В. А.	В. И. П.				

ФОРМАТ А3

Л. П.

НАИМЕНОВАНИЕ	МАШИНА ДЛЯ УХОДА ЗА ПОЛАМИ	МАШИНА ПОЛОТЕРНО-ПОЛОМОЕЧНАЯ	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНО-ПЫЛЕСОСНАЯ	МАШИНА ВАКУУМНАЯ ПОДМЕТАЛЬНАЯ
	КУ-101 А	КУ-102 А	КУ-405 А	КУ-406
НАЗНАЧЕНИЕ	ДЛЯ НАТИРКИ, ПОЛИРОВОК С ОДНОВРЕМЕННЫМ УДАЛЕНИЕМ ПЫЛИ, МОЙКИ ПАРКЕТНЫХ, ЛИНОЛЕУМНЫХ И ПЛАСТИКОВЫХ ПОЛОВ	ДЛЯ НАТИРКИ, ПОЛИРОВОК И МОЙКИ ПОЛОВ С ТВЕРдыМ ПОКРЫТИЕМ	ДЛЯ ПОДМЕТАНИЯ ВСЕХ ВИДОВ ПОЛОВ С ТВЕРдыМ ПОКРЫТИЕМ	ДЛЯ СУХОЙ ВАКУУМНОЙ УБОРКИ ПОЛОВ С ТВЕРдыМ ПОКРЫТИЕМ.
Производительность, м ² /час	700	576	2700	2700
Ширина захвата, мм	630	500	800	800
Мощность, кВт	1,1	0,55	1,1	3,7
Род тока	3ф	3ф	3ф	3ф
Напряжение, в	380	380	380	380
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм				
Длина	1020	735	1800	1760
Ширина	685	540	800	800
Высота	1130	1180	1140	995
Масса, кг	105	65	80	130
КОД ОКП				
Изготовитель:	Харьковский машиностроительный завод		Пензенский завод коммунального машиностроения	

ВЗАИМНО

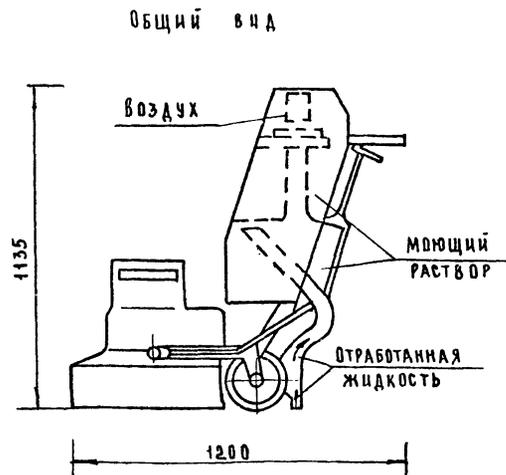
ПОДПИСАТА

ВНЕС. ПОДАТ.

27-0-4.91-2-70			
МАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	В.В.	
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	А.А.	
ВЕС. ВКЛ.	ТУШЦИНА	З.З.	
ИНЖ. ЧАТ.	ФИЛАКОВА	Л.Л.	
Машины для уборки помещений			СТАНДАРТ ЛИСТОВ РП 1
			АО "ИНДЕКОН"

ФОРМАТ А3

Ал. II



Техническая характеристика

1. Производительность м ² /час	550
2. Ширина захвата, мм	500
3. Электродвигатель движения мощность, кВт	4АВ8А643 0,75
4. Энергоузел-вентилятор мощность, кВт	АВР -4 0,37
5. Вместимость бачков, м ³ для моющего раствора для отработанного раствора	0,2 0,2
6. Габаритные размеры, мм длина ширина высота	1200 560 1135
7. Масса, кг код ОКП	80 4853818217

изготовитель: Пензенский завод коммунального машиностроения.

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

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

Примечания:

1. Включение машины производится через штепсельную розетку.
2. Длина шнура 12 м.

				27-0-4.91-2-71			
НАЧ.ОТД.	КАЛУГИН	Вел		Машина поломоечная КУ-305	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И КОНТР.	АДИМБЕРКОВ	Вел			Р.П.	1	1
ВЕД.ИЗЖ.	ГУПШЫНА	Вел			АО "ИНРЕКОН"		
ИНЖ.ИЗЖ.	ФИЛЮКОВА	Вел					

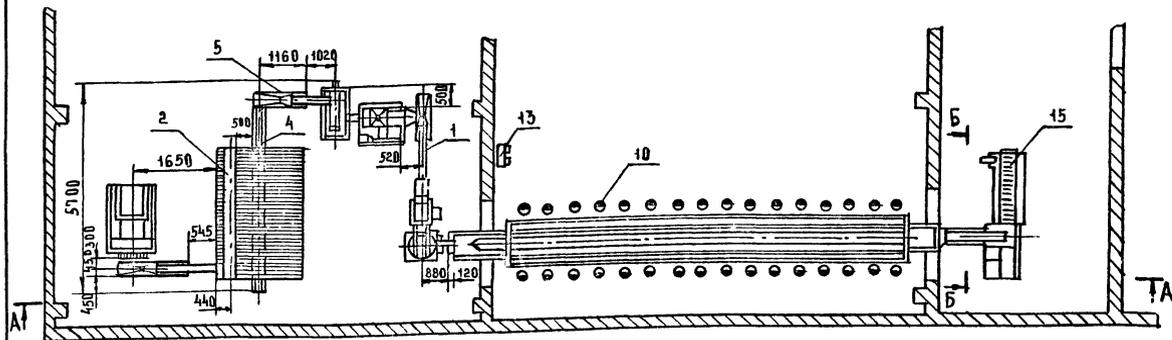
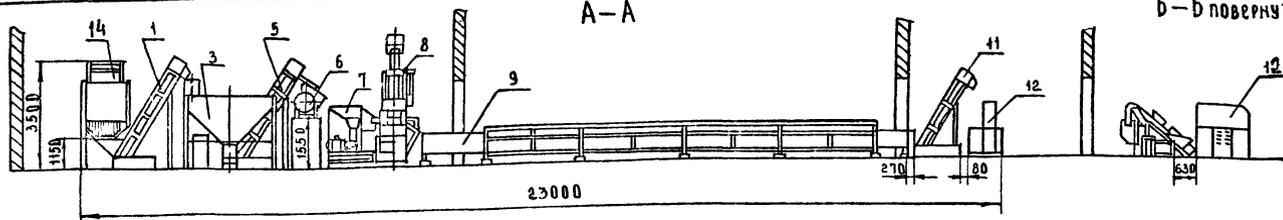
ФОРМАТ А3

1060-02

А.Л.Ц.

А-А

Б-Б повернуто



Комплект машин и оборудования, входящих в линию ЛСК-800

1. ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ	ПЗ-5	— 2шт	12. МАШИНА СУЛЬФИТАЦИОННАЯ	МС-800	— 1шт
2. ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ	ПР-5	— 1шт	13. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	ЛСК-800/10	— 1шт
3. БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ	БЗ-2,5м1	— 2шт	14. КОНТЕЙНЕРОПРИБЛИЖАТЕЛЬ	КЗП-1000	— 1шт
4. ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ	ПЛ-2	— 1шт	15. ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ	6.090.АД-30-КР	— 1шт
5. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ	ПН-2	— 1шт			
6. МАШИНА МОЕЧНАЯ ВИБРАЦИОННАЯ	ММВ-2000	— 1шт			
7. КАМНЕЛОВУШКА	КА-2	— 1шт			
8. МАШИНА КАРТОФЕЛОЧИСТИТЕЛЬНАЯ	МКК-1200	— 1шт			
9. КОНВЕЙЕР ДОЧИСТКИ	КА-1	— 1шт			
10. СТУЛ РЕГУЛИРУЕМЫЙ	СР-1	— 24шт			
11. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ	ПН-2	— 1шт			

27-0-4. 91-2-72

НАЧ. ОТА	НАЧ. УРНИ	 Н. КОНТАР ВСЕ ДИЖ. Т. УЛ. Ц. Б. И. П. ИНЖ. Г. РА. ФИЛАРКОВА	Линия очистки и сульфитации картофеля ЛСК-800		СТАЦИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
			Р.П.	1	3	АО "ИНРЕКОМ"	

Линия АСК-800 предназначена для выпуска очищенного сульфитированного расфасованного в оборотную тару картофеля. Работа линии производится следующим образом: Контейнер с картофелем устанавливается электротопоуэтиком в клетку контейнеропротидывателя. При повороте клетки картофеля высыпается в бункер контейнеропротидывателя, дно которого совершает колебательные движения, способствующие выгрузке клубней из бункера и отделению от них земли. Далее картофель поступает в приемный лоток питателя загрузочного, клубни захватываются движущимися упорами и перегружаются на движущуюся ленту питателя разделочного, установленного над бункерами. Питатель снабжен поворотными плужками, обеспечивающими выгрузку картофеля в один из бункеров, установленных в линии. Питатель ленточный, установленный под разгрузочными окнами бункеров подает картофель на перегружатель наклонный, а последний - в загрузочное окно машины моечной вибрационной.

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

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

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

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

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

Верхняя ветвь ленты конвейера разделена продольными перегородками на три потока для транспортировки инспектируемых клубней в края ленты и дочисленные по средней части.

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

Нижняя ветвь конвейера используется для транспортирования очисток и передач их на утилизацию. Дочисленные клубни поступают в лоток, закрепленный на перегружателе наклонном, а оттуда перегружаются в машину сульфитации.

При загрузке в лоток клубни смываются водой из душевой установки.

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Производительность при 24 коренницах, кг/час | 800 |
| 2. Расход воды на 1кг очищенного картофеля, л | 5,5 |
| 3. Масса дозы при фасовке, кг | 10±30 |
| 4. Номинальная мощность, кВт | 14,5 |
| 5. Род тока | трехфазный, переменный |
| 6. Напряжение, В | 380 |
| 7. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 23000 |
| ширина | 5700 |
| высота | 3500 |
| 8. Масса, кг | 5750 |
| Код ОКП | 5151640046 |
| изготовитель: Киевский опытный завод торгового машиностроения
ПО „Киеворгмаш“ | |

Примечания:

по требованию заказчика завод может поставить за

дополнительную плату:

- Вместо двух бункеров БЗ-2,5м1 - четыре с соответствующей заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00-02 и питателя раздаточного ПР-5.00.00 на ПР-5.00.00-01 (при трех бункерах), ПЛ-2.00.00-03 и ПР-5.00.00-02 (при четырех бункерах);
или один бункер с заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00 без применения питателя раздаточного.
- Вместо питателя загрузочного ПЗ-5.00.00 возможна поставка питателя загрузочного ПЗ-5.00.00-01;
- Вместо перегружателя наклонных ПН-2.00.00-01 и ПН-2.00.00-02 возможна поставка перегружателя ПН-2.00.00 и ПН-2.00.00-03;
- Вместо машины моечной вибрационной ММВ-2.00.00.00-машина ММВ2000.00.00-01, обеспечивающая выгрузку мытых клубней на противоположную сторону.

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

Общие указания

- В цеху должны быть предусмотрены мезгосборник и средства подачи картофельных очисток и мезги на участок для извлечения крахмала.
- Должна быть предусмотрена возможность подключения к водопроводу шлангов для промыва машин и механизмов линии.
- В непосредственной близости от линии должна быть камера, обеспечивающая температуру 4-5°C, для хранения готовой продукции.
- В цехе должно быть предусмотрено помещение для лаборатории по проверке концентрации раствора бисульфита натрия в машине для сульфитации и готовой продукции на остаточное содержание O₂.

27-0-4.91-2-74

Лист

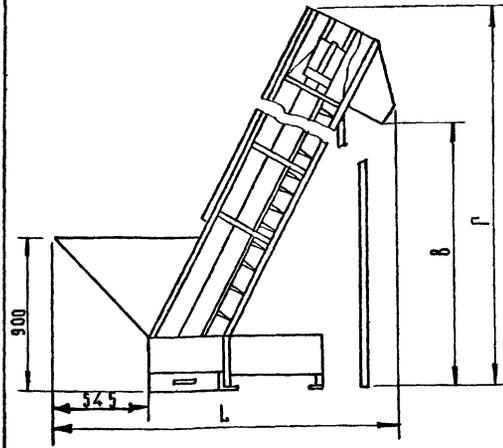
3

Формат А3

КМД-0

А.А.П

Общий вид



Монтажная схема

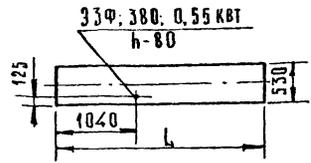
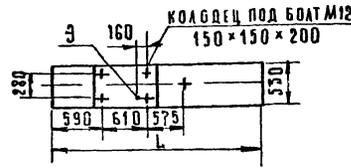


Схема крепления



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	5000
2. Скорость ленты, м/сек	0,735
3. Номинальная мощность, кВт	0,55
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В	380
6. Ширина ленты, мм	200
7. Высота загрузки, мм	900
8. Габаритные размеры, мм	ПЗ-5000В ПЗ-50001
длина „L”	2450 2200
ширина	530 530
высота „Г”	3120 3750
высота выгрузки „В”	2495 3100
9. Масса, кг	185 200

Примечание: питатель выпускается двух типоразмеров.

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

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

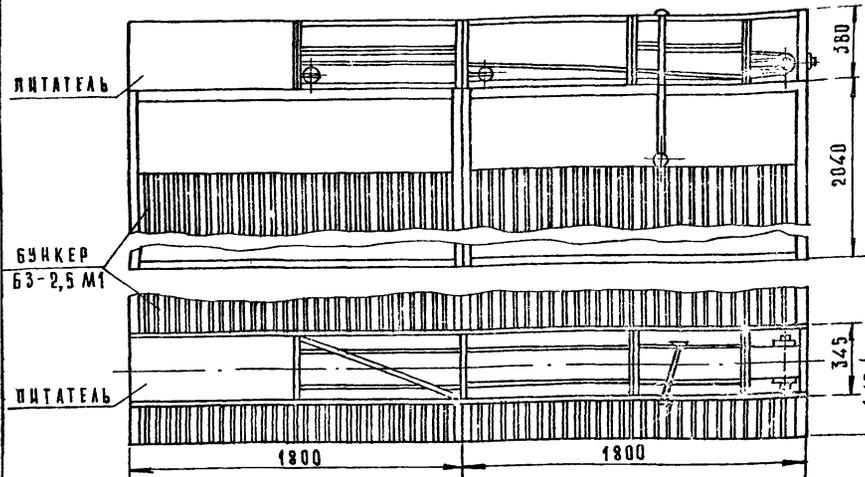
Применяется в линиях по переработке картофеля, а также как самостоятельное изделие.

Имя, Ф. ПОДА ПОДП. И ПИТАТЕЛЬЩИКА

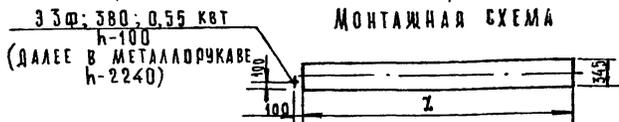
			27 - 0 - 491 - 2-75			
И. ТЕХН.	КАЗУСКИ	С. С.	Питатель загрузочный ПЗ-5	СТАДИЯ	АВЕТ	АВЕТОВ
И. КОНТ.	А. И. БЕКОВА	С. С.		РП		1
ВЕД. И. И. И.	Т. П. ЦИЦИНА	С. С.		АО „ИНРЕКОМ”		
ИНЖЕНЕР	Ф. И. ЮКОВА	С. С.				

АА.Б

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч	5000		
2. Скорость ленты, м/с	0,735		
3. Номинальная мощность, кВт	0,55		
4. Род тока	ТРЕХ ФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ		
5. Напряжение, В	380		
6. Ширина ленты, мм	полная 200 рабочая 160		
7. Габаритные размеры, мм	ПР-5	ПР-5	ПР-5
длина, Z	00.00 3600	00.00-01 5400	00.00-02 7200
ширина	345		
высота	380		
8. Масса, кг	130	170	210

ИЛВ.Ф. ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ВЗЛЖ. МЛРБ

Примечание: питатель раздаточный выпускается трех типоразмеров в зависимости от количества установленных в линии бункеров.

Питатель предназначен для подачи картофеля в каждый из бункеров БЗ-2,5 М1 при их последовательной установке.

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

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

Картофель, поступающий на движущуюся ленту питателя, направляется соответствующим лапником к месту выгрузки. Лапник устанавливается в заданное положение при помощи каната с рывком.

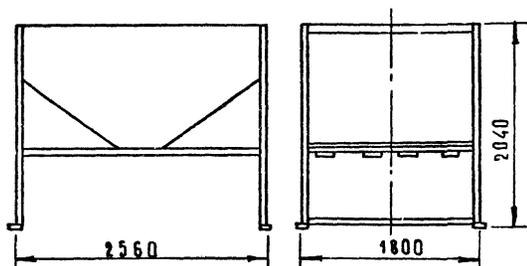
27 - 0 - 4.91 - 2-76			
И. КОТЛ.	А. ШАМБЕКОВ	В. ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ	СТАДИЯ Лист
В. Д. ЧИСТЮЦКИНА	В. ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ	ПР-5	Листов 1
И. И. КИД.	Ф. ЧАКОВА		АО, ЦНРЕКОН

ФОРМАТ А3

1080-02

АА.В

Общий вид



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Емкость бункера, кг	2500
2. Габаритные размеры, мм:	
длина	2560
ширина	1800
высота	2040
3. Масса, кг	430

Бункер предназначен для кратковременного хранения картофеля.

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

Днища имеют уклон 36° , что обеспечивает постепенное перемещение картофеля к разгрузочным окнам.

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

Изм. в подл. Подп. и дата

Изм. и дата

Изм. и дата

Изм. и дата

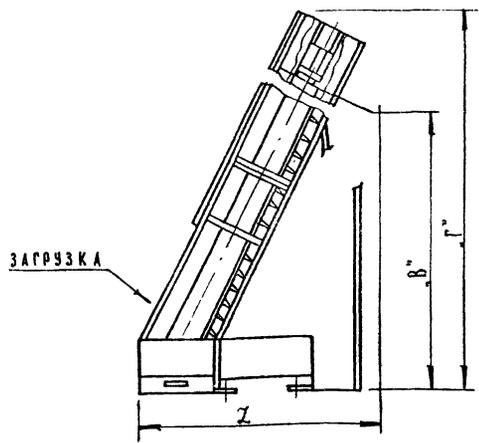
						27-0-4.91-2-77			
Исполн.	К. А. З. Р. И. Н.	В. С. П. С.				Бункер загрузочный БЗ-2,5 М1	Стандарт	Лист	Листов
И контр.	А. И. М. Б. К. О. В.	В. С. П. С.					Р. П.		1
Б. Е. Д. Ц. И. И.	Т. П. И. Ц. И. И. А.	В. С. П. С.					АО «ИНРЕКОМ»		
Изм. I кат.	Ф. И. Л. И. О. К. О. В. А.	В. С. П. С.							

ФОРМАТ А3

1060-02

АЛД

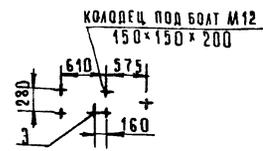
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА
3 фаз. 380, 0,55 кВт
h-80



Схема установки



	ПН-2.00.00	ПН-2.00.00-01	ПН-2.00.00-02	ПН-2.00.00-03
В	1280	1885	2495	3100

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч 2000
 2. Скорость ленты, м/сек 0,187
 3. Номинальная мощность, кВт 0,55
 4. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 5. Напряжение, В 380
 6. Ширина ленты, мм 200
 7. Высота загрузки, мм 440
 8. Габаритные размеры, мм
- | | | | | |
|-----------------|-------|----------|----------|----------|
| | ПН-2 | ПН-2 | ПН-2 | ПН-2 |
| | 00.00 | 00.00-01 | 00.00-02 | 00.00-03 |
| длина „Z“ | 1190 | 1540 | 1890 | 2240 |
| ширина | 400 | | | |
| высота „Г“ | 1900 | 2500 | 3100 | 3715 |
| высота загрузки | 440 | | | |
| 9. Масса, кг | 135 | 155 | 175 | 192 |

Примечание: Перегрузатель выпускается четырех типоразмеров.

Перегрузатель наклонный предназначен для транспортирования картофеля на заданную высоту и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, секций промежуточных и опоры. Промежуточные секции устанавливаются при изготовлении перегружателей типоразмеров ПН-2.00.00-01; ПН-2.00.00-02, ПН-2.00.00-03. Перегрузатели данных исполнения поддерживаются опорами.

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

ИЗВ. № ПОДАТ. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. И РЕЗ.

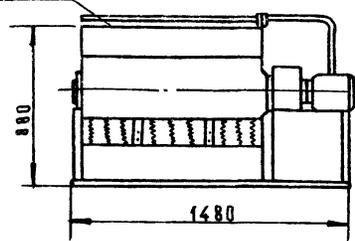
27 - 0 - 4.91 - 2 - 79			
ИМ. ТЕХН.	К. АЗРУКИ	<i>Е. Р.</i>	
И. КОНТР.	А. ШМЕКОВА	<i>А. Ш.</i>	ПЕРЕГРУЖАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ ПН-2
ВЕД. ИНЖ.	ТУПОЦЫНА	<i>Л. Т.</i>	
ИМ. И. К.	Ф. И. ЛЮКОВА	<i>Ф. И.</i>	
			СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ П П 1
			АО „ИНРЕКОН“

Общий вид

Техническая характеристика

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

ЗАГРУЗКА



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВЫГРУЗКА

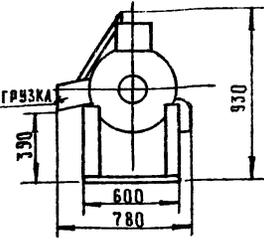
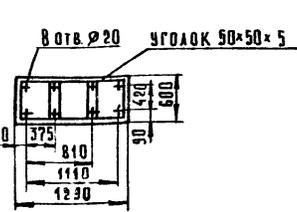
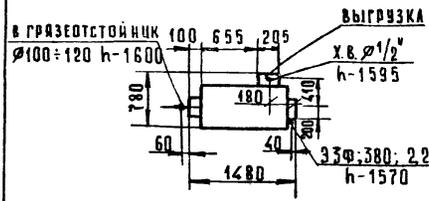


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



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

Требования к установке
 Машина устанавливается на раму, сваренную из уголков 50×50×5, выступающую над полом на 1550 мм и заглубленную на 450 мм.
 Высота фундамента может уменьшаться в зависимости от местных условий.
 Рама под машину должна быть забетонирована не менее, чем за 10 суток до начала монтажа.

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

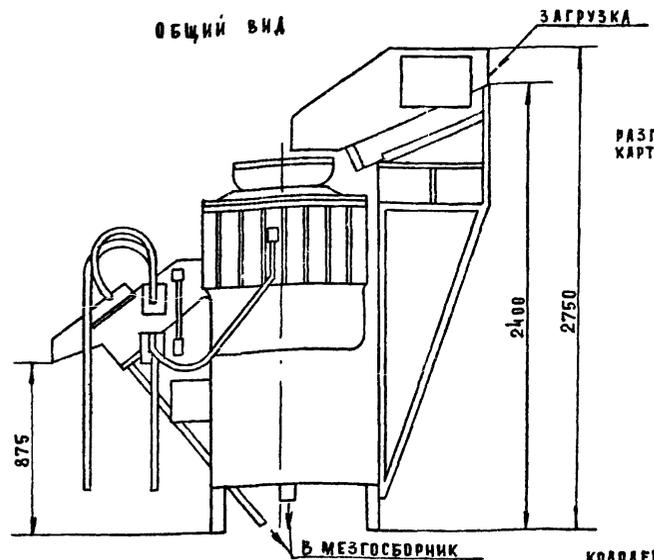
Работа машины: в машину непрерывно загружается картофель, постепенно передвигается вдоль цилиндра, интенсивно омывается водой из оросительной трубы, в результате чего с клубней смывается вся земля и полностью помытые клубни выгружаются из машины по разгрузочному лотку. Грязная вода из моечного цилиндра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

УТВ. ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ШИКА

				27 - 0 - 4.91 - 2 - 80	
				СТАДИЯ АУСТ А ЦЕТОВ	
				Р.П. 1	
				МАШИНА МОЕЧНАЯ	
				ВИБРАЦИОННАЯ ММ8-2000	
				АО ИНРЕКОМ	

А.А. П.

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

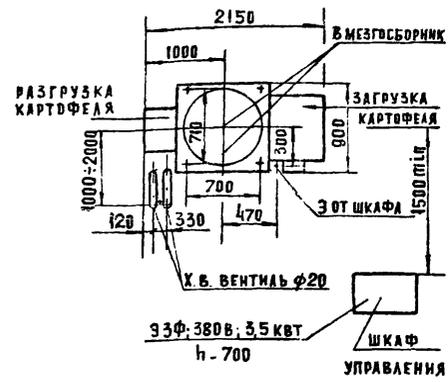
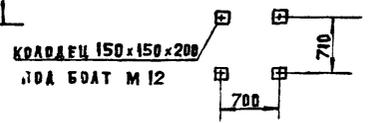


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ МАШИНЫ



ПРИМЕЧАНИЕ: ШКАФ управления устанавливается вблизи машины в месте удобном для обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ

10. Габаритные размеры, мм	
длина	850
ширина	600
высота	1450
11. Масса, кг	80

Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля. Картофелеочистительная машина состоит из картофелечистки, разгрузочного устройства и шкафа управления.

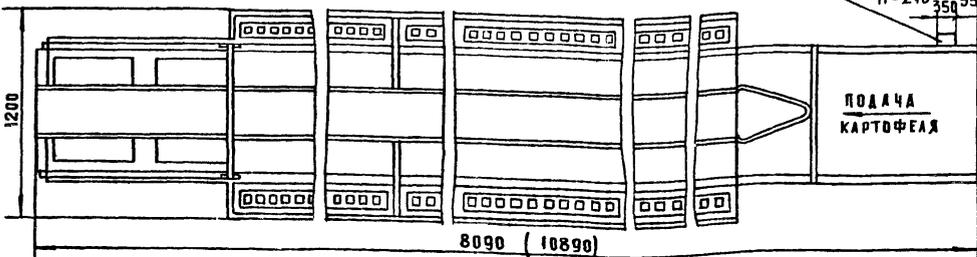
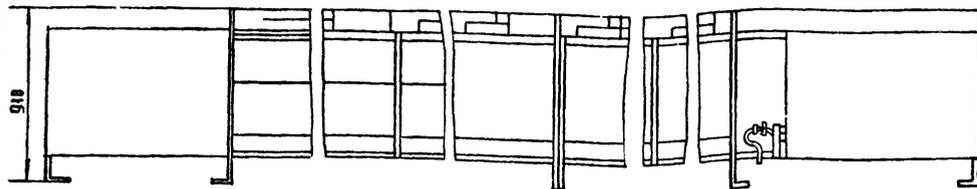
В загрузочное устройство входят: рама, бункер и привод винтовой. Картофелечистка состоит из каркаса корпуса, привода, крышки, лотка разгрузочного, привода винтового и дросителя.

Шкаф управления состоит из каркаса, панели приборной и панели управления.

Имя и подл. Подл. и дата Взам. инв.

27-0-4.91-2-82			
И.О.УЧЕТ.О	КАЛАУГИН	Е.И.	
Н. КОНТ.	ЛАМБЕКОВА	В.А.	
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛИЦЫНА	И.А.	
ИНЖ. ТУЧУ	ФЕДОРОВА	В.В.	
МАШИНА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МОК-1200			СТАНДАРТ ЛИСТ РП
			ЛИСТОВ 1
			АО "ИНДЕКОН"

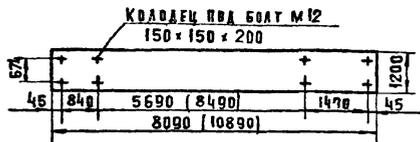
ОБЩИЙ ВИД



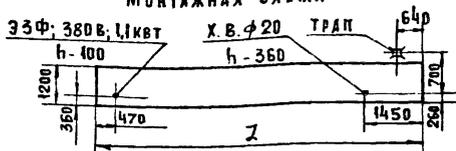
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



КОНВЕЙЕР ПРИМЕНЯЕТСЯ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЛИ В ЛИНИЯХ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ КАРТОФЕЛЯ.

ПРИМЕЧАНИЕ: КОНВЕЙЕР ВЫПУСКАЕТСЯ ДВУХ ТИПОРАЗМЕРОВ.

КОНВЕЙЕР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ОЧИЩЕННЫХ КЛУБНЕЙ КАРТОФЕЛЯ С ОДНОВРЕМЕННОЙ ОЧИСТКОЙ ИХ В РУЧНУЮ И ПОДАЧИ ОЧИСТКОВ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ.

КОНВЕЙЕР СОСТОИТ ИЗ СЕКЦИИ ПРИВОДНОЙ, СЕКЦИИ НАТЯЖНОЙ ЛЕНТЫ И СЕКЦИИ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ. ДЛЯ ОЧИСТКИ НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ЛЕНТЫ ПРЕДУСМОТРЕН СКРЕБК. МЕЗГА ПРИ ОЧИСТКЕ ЛЕНТЫ ПОПАДАЕТ НА ПОДДОН И ССЫПАЕТСЯ ЗА ПРЕДЕЛЫ КОНВЕЙЕРА.

РАБОТА КОНВЕЙЕРА: КАРТОФЕЛЬ, ПОСТУПАЮЩИЙ НА ДВИЖУЩУЮСЯ ЛЕНТУ КОНВЕЙЕРА, РАССЕКАТЕЛЕМ НАПРАВЛЯЕТСЯ В ДВА КРАЙНИХ ПОТОКА. КОРЕНЩИЦЫ ПРОИЗВОДЯТ ОСМОТР КЛУБНЕЙ И ПРОИЗВОДЯТ ИХ ДОЧИСТКУ.

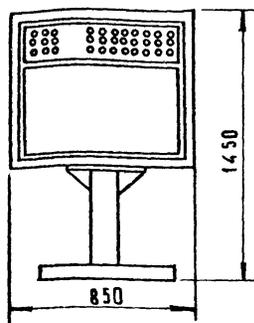
ОЧИЩЕННЫЕ КЛУБНИ КОРЕНЩИЦЫ ПЕРЕКЛАДЫВАЮТ НА СРЕДНИЙ ЛОТК НА ЛЕНТЕ. ОЧИСТКИ СКАПАИВАЮТСЯ НА РЕШЕТКЕ И, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ, ПО ЛОТКУ СБРАСЫВАЮТСЯ НА НИЖНИЮ ВЕТВЬ ЛЕНТЫ. СКРЕБКОВ И ВОДОЙ ОЧИСТКИ СМЫВАЮТСЯ.

27-0-4 91-2-83

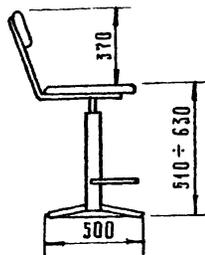
			27-0-4 91-2-83			
НАЧ. ТЕХН. КАЛУГИН	СЛ		КОНВЕЙЕР ДОЧИСТКИ КА-1	СТАНДАРТ	ЛИСТ	
Н. КОНТР. ДАМБЕКОВА	ЛД			Р.П.		1
ВЕД. ИНЖ. ПУШКИНА	СЛ			АО, ИНРЕКОН		
ИНЖ. Т. КТ. ФИАШКОВА	СЛ					

ИМЯ И ПОД. ПОДАЧ. И ДАТА ВСТАВ. ИМЯ И ПОД.

Общий вид пульта управления



Общий вид стула СР-1



Техническая характеристика

Пульт управления

1. Габаритные размеры, мм

длина	850
ширина	600
высота	1450

2. Масса, кг

80

Стул СР-1

3. Расстояние от пола до сидения (регулируемое), мм

510 ÷ 630

4. Габаритные размеры, мм

длина	520
ширина	500
высота (регулируемая), мм	880 ÷ 1000

5. Масса, кг

8

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

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

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

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

27 - 0 - 4.91 - 2 - 85

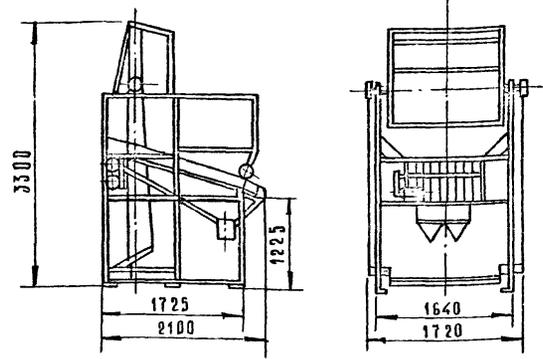
Исполн.	Кларгин	СР-1	Пульт управления АСК-800.10	Стандарт	Лист	Листов
И. контр.	Алмбекова	И.И.				
Вед. инж.	Топчинова	Р.И.	Стул регулируемый СР-1	АО "ИНРЕКОМ"		
Инж.кат.	Филонова	В.В.				

ФОРМАТ А3

1050-02

АА.В

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Грузоподъемность, кг 1000
2. Высота установки контейнера 2050
3. Высота питателя/лотка/на выходе, мм 1050
4. Полный объем накопителя, м³ 2,5
5. Время цикла, сек. 60
6. Угол поворота кюветы, град. 135
7. Управление питателем ручное, кнопочное
8. Ток трехфазный, переменный
9. Частота, Гц 50
10. Номинальное напряжение 380
11. Опрокидывание кюветы вилами электропогрузчика через рычажную систему
12. Номинальная мощность привода питателя, кВт 0,75
13. Габаритные размеры, мм

длина	2100
ширина	1720
высота	3300

14. Масса, кг 845

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

Контейнероопрокидыватель состоит из следующих основных узлов: питателя, бункера нижней и верхней рам, нижней секции, кюветы. Питатель представляет собой цельное сито, являющееся дном бункера. К верхней раме на кронштейне крепится электродвигатель со шкивом для канатременной передачи, которая передает движение на эксцентриковый вал привода питателя, на верхней раме установлены два подшипника скользящего для установки в них цапф поворотной кюветы.

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

Вилочным погрузчиком контейнер устанавливается в кювету. посредством рычажной системы поворотная кювета вилами погрузчика поднимается, поворачиваясь до упора. После опорожнения контейнера нажатием вил погрузчика на скобу кювета возвращается в исходное положение. Порожний контейнер заменяется полным и цикл работы повторяется.

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

№№ в. под. подг. и дата взам. инв.

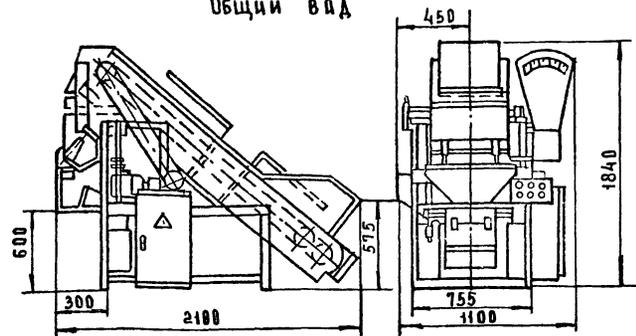
				27 - 0 - 4.91 - 2-86	
				Контейнероопрокидыватель	
				КУП-1000	
нач. тех. ос.	Калугин	Слес.		станция	лист 1
н. контр.	Алибекова	Эл.		РП	1
вед. инж.	Ильина	Инж.		АО "ИНРЕКОМ"	
инж. И. Кад.	Филиппова	Инж.			

ФОРМАТ А3

1060-02

А. И.

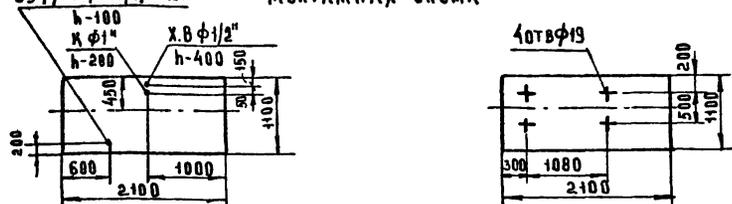
Общий вид



Техническая характеристика

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Производительность, | 1,2 |
| 2. Пределы дозирования | 10 ± 30 |
| 3. Объем грузоподъемного устройства, м ³ | 0,05 |
| 4. Потребляемая мощность, кВт | 0,75 |
| 5. Род тока | трехфазный, переменный |
| 6. Напряжение, В | 380/220 |
| 7. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 2100 |
| ширина | 1100 |
| высота | 1840 |
| 8. Масса, кг | 300 |

33ф, 380/220, 0,75 кВт МОНТАЖНАЯ СХЕМА



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

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

Питающее устройство состоит из широкой и узкой транспортерных лент. Над транспортерными лентами расположена дождевальная установка. Указатель равновесия предназначен для осуществления настройки точной массы.

Работа дозатора: при нажатии кнопки «пуск» включаются электродвигатели широкой и узкой транспортерных лент,

приводя в движение последние, обеспечив быструю подачу картофеля. При достижении точного веса транспортерные ленты прекращают свое действие. Подача продукта в грузоподъемное устройство полностью прекратится.

27-0-4.91-2-87

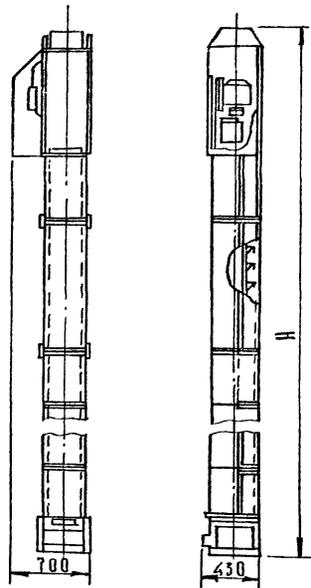
НАЧ. ОТА	КАЛУГИН	Корс									
И. КОТР	АЛМБЕКОВА	Алб									
ВЕД. ДИЖ	ТУШЫНОВА	Тус									
ИНЖ. ТРАТ	ФЛАЯКОВА	Фл									
							ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
							АВТОМАТИЧЕСКИЙ	РП		1	
							6.090. АА-30-КР	АО «ИНРЕКОН»			

ФОРМАТ А3

1060-02

АА II

Общий вид



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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/час	1500
2. Скорость движения ленты, м/сек	0,175
3. Емкость ковша, л	1,15
4. Мощность, кВт	0,8
5. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В	380/220
7. Максимальная высота подъема, мм	6000
8. Длина промежуточных секций, мм	3170, 120, 600
9. Габаритные размеры, мм	
длина	700
ширина	430
высота, H	
ЗВС - 1500/І	4480
ЗВС - 1500/ІІ	5080
ЗВС - 1500/ІІІ	5680
ЗВС - 1500/ІV	6280
10. Масса, кг	
ЗВС - 1500/І	400
ЗВС - 1500/ІІ	430
ЗВС - 1500/ІІІ	470
ЗВС - 1500/ІV	500
Код ОКП	5151640031

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

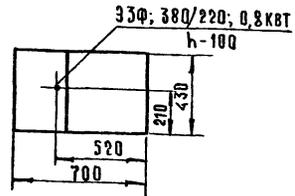
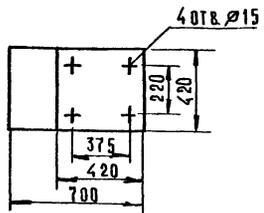


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



ЦВЕТА ПОДЪЕМА И ДАТА ИЗМ. ЛИСТ

27-0-4.91-2-88				
И. ТЕХН. О. КААРУН	В. С.	Заведатор вертикальный секционный ЗВС-1500		
Н. КОНТ. АЛИМБЕКОВА	С. А.			
ВЕР. ДИЖ. ТУЛЦИНА	С. И.			
И. И. КАТ. Ф. ИЛЮКОВА	С. И.			
		СТАДИУС	ЛИСТ	ЛИСТОВ
		РП		1
				АО ИНРЕКОИ

ФОРМАТ А 3

1000-02