

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

АЛБОМ II

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

1060-02

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

Зак. 876 Инв. 1060-12 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, ВЕСОВЫЕ И ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ЛИНИИ ОЧИСТКИ И СУШКИ КАРТОФЕЛЯ |
| АЛЬБОМ III | ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ
ГРУЗОВ |

1060-02

РАЗРАБОТАН
А.О.

"НИРЕКОН"

/ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ/

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА *В.Д. Носков*
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ *И.П. Тулицина*

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ
ПРИКАЗОМ ПО АО "НИРЕКОН"
№ 19 ОТ 11.09.91 г.

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА II

№ № листов	НАИМЕНОВАНИЕ И ОБЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ НАИМЕНОВАНИЕ ЛИСТА	СТР.
2-41	ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА И УСТАНОВКИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.	3-4
2-42	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	5-13
2-43-2-43	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	14-56
2-44-2-54	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ	
2-55	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ	68
2-56-2-61	ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ	69-74
2-62-2-71	УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	75-84
2-72-2-88	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ	85-101

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

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

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

Запрещается располагать хладоновые 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 охлаждением, должны иметь по крайней мере с 2-х сторон съемные жалюзи.

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

При монтаже холодильные агрегаты необходимо устанавливать на подставках, высотой;

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

б) для холодильных аппаратов, 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 стены оборудования для обеспечения свободной циркуляции воздуха.

Для обслуживания агрегатов необходимо с двух сторон предусматривать к ним свободный доступ.

В оборудовании ее встроены холодильные агрегаты, 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%.

Ал. П.

№2 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 1200х750х920 N-0.35кВт Объединение „Марихолодомаш“	ПХН-1-0.28С	510000067	80	14	
2	Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной 1200х750х980 N-0.39кВт Объединение „Марихолодомаш“	ПХН-1-0.28П	5151132027	95	15	
3	Прилавок-витрина холодильная с мрамитом 2100х930х1200 N-2.22кВт Объединение „Мосторрмаш“	ПВХС/В-1-0.315М	5151131079	320	16	
4	Секция-стол с охлаждаемым шкафом 1680х840х860 N-0.51кВт Объединение „Мосторрмаш“	ПХС/В-1-0.25	5151131077	275	17	
5	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой 1680х840х1030 N-0.43кВт Объединение „Мосторрмаш“	ПХС/В-1-0.28Е	5151131077	315	18	
6	Витрина холодильная открытая 1500х930х900 N-0.35кВт Люберецкий завод торгового машиностроения	ВХС/В-1-01		170	19	
7	Витрины холодильные 1500х930х1200 N-0.3кВт 1100х930х1200 N-0.3кВт Люберецкий завод торгового машиностроения	ВХС/В-1-01 ВХС/В-1-0.08	515114 515114	220 175	20	
8	Витрина холодильная среднетемпературная 1880х1080х1850 N-0.3кВт Объединение „Марихолодомаш“	ВХС-1-1.25Д	5151141042	340	21	
9	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный 1800х900х900 N-0.43кВт Объединение „Марихолодомаш“	„ТАУР-102“ „ПВХС-1-0.315“	5151131032	185	22	
10	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный 1800х900х1200 N-0.56кВт Объединение „Марихолодомаш“	„ТАУР-105М“ „ПВХС-1-0.4“	5151131053	205	23	
11	Витрина холодильная среднетемпературная 1880х1080х915 N-0.3кВт Объединение „Марихолодомаш“	ВХС-1-0.8-0	5100000671	200	24	

Имя и подп. и дата

Взам. инв. №

27-0-4. 91-2-А2			
ИМ. ТЕХ. Д.	КАЗУРИН	Евс	СПЕЦИФИКАЦИЯ
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	ИЗ	ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО
ВЕД. ИНЖ.	УЗПИЦКА	ИЗ	В АЛБЕОМ
ИНЖ. ШК.	САВЧЕНКО	ИЗ	АО. ИНРЕКОН

СТАДИЯ

АЛСГО

АЛСГО

А.А.Т.

5

1	2	3	4	5	6	7
12	Витрина холодильная среднетемпературная 1880×1080×1250 N-031кВт	ВХС-1-0Д-3	5100000089	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	5151141011	500	27	
	Объединение „Марихолодмаш“					
15	Прилавок холодильный низкотемпературный 5500×1250×1250 N-3,5кВт	ПХН-2-3,15	5151132020	1000	28	
	Объединение „Марихолодмаш“					
16	Прилавок холодильный низкотемпературный 5500×1080×1115 N-2,2кВт	ПХН-2-1,6	515113	770	29	
	Объединение „Марихолодмаш“					
17	Прилавки холодильные среднетемпературные 5500×1080×1115 N-2,2кВт	ПХС-2-1,6	515113	735	30	
	5500×1080×1115 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-0,5кВт	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 1500×1500×1810 N-0,3кВт	ШХ-0,80м	515111014	195	35	
	Объединение „Марихолодмаш“					

Инв. № подл. подл. к дате взыскания

27-0-4. 91-2-42

Инет

2

ФОРМАТ А3

1020-01

А. А. II

1	2	3	4	5	6	7
23	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Объединение „Беларусторгмаш“ 1120 × 786 × 1725 Н-0,32 кВт	ШХ-0.56-01	5151111023	172	36	
24	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Объединение „Марихолодмаш“ 800 × 800 × 2000 Н-0,21 кВт	ШХ-0.71	5151111040	180	37	
25	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Объединение „Марихолодмаш“ 750 × 750 × 1810 Н-0,25 кВт	ШХ-0.40М	5151111011	180	38	
26	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ интенсивного охлаждения Производственное объединение „Марихолодмаш“ 1650 × 950 × 1850 Н-4,89 кВт	ШХ-И	515111106209	438	39	
27	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ низкотемпературный Объединение „Марихолодмаш“ 800 × 1500 × 2000 Н-0,8 кВт	ШН-1,0	515111	215	40	
28	Фризер Производственное объединение Волгоградский тракторный З-д, им Ч.З.Дзержинского 800 × 570 × 1500 Н-3,73 кВт	ББ-0ФМ	515155100605	258	41	
29	Охладитель напитков Ринское производственное объединение „Компрессор“ 540 × 476 × 535 Н-0,3 кВт	ОН-30-2	5151150035	37	42	
30	Абсорбентатор торговый Перовский завод торгового машиностроения 800 × 550 × 1100 Н-0,5 кВт	АТ-50	5151150057	104	43	
31	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „Оренбургторгмаш“ 1920 × 1920 × 2168 Н-0,775 кВт	КХС-2-Б	5151121012	700	44	
32	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „Марихолодмаш“ 2060 × 1930 × 2250 Н-0,775 кВт	КХС-2-6 см	5151121012	700	45	
33	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „Оренбургторгмаш“ 1920 × 1920 × 2170 Н-1,08 кВт	КХС-2-8 ЮМ	5151121163	673	46	
34	Камера холодильная сборно-разборная Броварский ДОК 1920 × 1920 × 2200 Н-0,775 кВт	КХС-2-6 Б	5151121027	530	47	
35	Камера холодильная сборно-разборная Объединение „Марихолодмаш“ 2100 × 2100 × 2585 Н-0,39 кВт	КХС-1-8,0	515112105106	490	48	

ИЗДАНИЕ ПОД НАДАТ

27-0-4. 91-2-А2

Лист
3

ЛЛ II

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

Изм. № 001
ПОДП. И. А. ТА
ВЗДМ. ИВ. И

27.0-4.91-2.12

Лист

4

АА II

1	2	3	4	5	6	7
5	Автомат для продажи соков и вин 800х160х1800 N-0,6кВт	АТ-251	5151412004	290	61	
	Объединение "Киевторрмаш"					
6	Автомат для продажи пива 800х150х1800 N-0,8кВт	АТ-255	5151412008	280	62,63	
	Объединение "Киевторрмаш"					
7	Автомат для продажи штучных товаров 1185х1065х2000 N-0,7кВт	АТ-453	5151413013	900	64	
	Объединение "Киевторрмаш"					
8	Автомат для продажи штучных товаров 1185х1065х2000 N-1,1кВт	АТ-558	5151411007	985	65	
	Объединение "Киевторрмаш"					
9	Автомат для продажи кваса 800х150х1800 N-0,8кВт	АТ-256	5151415009	260	66	
	Объединение "Киевторрмаш"					
10	Автомат для приготавливания и продажи напитков из сырья, продукты 600х700х1800 N-4,5кВт	АТ-151, АТ-151-01	5151411004	200	67	
	Объединение "Киевторрмаш"					
	<u>Контрольно-кассовые машины, весоизмерительные приборы</u>					
	<u>Упаковочное оборудование</u>					
1	Машины контрольно-кассовые N-1015кВт	"ОКА"	см. стр. 68	см. стр. 68	68	
	Рязанский завод "САМ"					
2	Весы настольные с указателем массы, цены и стоимости 505х405х605 N-0,08кВт	12518Н-ЭЦТ	427451000901	40	69	
	Киевское производственное объединение "ВЕДА"					
3	Весы электронные с чекопечатающим устройством N-0,34кВт	"Дина"199 ВТЧ-3	427451001008	40	70	
	Киевское производственное объединение "ВЕДА"					
4	Дозатор для фасовки муки, сахарного песка 935х800х1950 N-0,4кВт	ДРК-1	427414000701	250	71	
	Киевское производственное объединение "ВЕДА"					
5	Весы для фасовки крупы и сахарного песка в пакеты 1450х1300х850 N-0,8кВт	ДСК-1	427414001006	180	72	
	Киевское производственное объединение "ВЕДА"					
6	Весы товарные 1200х1330х1450	РП-580Ш-13534	4274790061	200	73	
	Армавирский приборостроительный завод					

Имя, номер, подл. и дата, влад. инв.

27-0-4. 91-2-Д2

Лист
5

АА II

10

1	2	3	4	5	6	7
7	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	1710x1325x1885	РП-2Ш-13М	4274310020	375	73
8	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ ИРЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД	645x555x190	РП-100Ш13-М1	42743-11135	22	74
9	МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“	1200x950x1500 N-0,5квт	МУ	5151612004	110	75
10	МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК КАПЕЗУКСКИЙ ИМ. 50 ЛЕТЯ СССР ЗАВОД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ АВТОМАТОВ	750x800x200 N-0,8квт	МБ-АП-2С	5132283018	52	76
11	ЛИНИЯ ДЛЯ РАСПАКОВКИ РАСТРОНИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ТЕРМОУПАКОВКУ ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГМАШ	6100x1410x1600 N-11,5квт	ЛРГТ-100	4151740015	1500	77,78
12	ПРЕСС МАЛОРАБАТЫВАЕМЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ВЕРПУХОВСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	930x965x3040 N-4,0квт	МРП-2	5112480015	650	79
13	ТЕЛАЗИКА С ПОДЪЕМНОЙ ПЛАТФОРМОЙ ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	900x110x1220	ТПП	5151582019	48	80
14	ПЛЕШКА ОФИЦИАНТСКАЯ Р. БРЯНСК П/Я ОБ-21/5	810x436x920	ТРП	5151561113	20	80
15	ПЛЕШКА ПОСУДНАЯ Р. БРЯНСК П/Я ОБ-21/5	767x470x890	ТРП	5151561110	14,5	80
16	ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 6000x550x900 N-0,5квт КИЕВСКИЙ ОПЫТНЫЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ ПО „КИЕВТОРГМАШ“		ТСЛУ		300	81
17	ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 4000x550x900 N-0,5квт КИЕВСКИЙ ОПЫТНЫЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ ПО „КИЕВТОРГМАШ“		ТСЛУ-01		400	81
18	ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 16000x550x900 N-0,5квт КИЕВСКИЙ ОПЫТНЫЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ ПО „КИЕВТОРГМАШ“		ТСЛУ-02		500	81

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

27.0-4.91.2-12

АИРТ
6

1980-02 ФОРМАТ А3

АА II

1	2	3	4	5	6	7
19	МАШИНА ДЛЯ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ ЦНТОРЕКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	700×575×1600 N-0,55кВт	КУ-001А	4853813119	33	82
20	МАШИНА ПЫЛЕСОСНАЯ ЦНТОРЕКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	1000×800×850 N-3,6кВт	КУ-002А	485381	120	82
21	МАШИНА ПОЛОТЕРНАЯ ЦНТОРЕКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	750×360×1100 N-0,25кВт	КУ-105		35	82
22	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНАЯ ЦНТОРЕКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	830×560×420 N-0,5кВт	КУ-409	4853811120	47	82
23	МАШИНА ДЛЯ УХОДА ЗА ПОЛАМИ ХАРЦЫЗСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	1020×685×1130 N-1,1кВт	КУ-101А		105	83
24	МАШИНА ПОЛОТЕРНО-ПОЛОМОРЕЧНАЯ ХАРЦЫЗСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	735×540×1180 N-0,55кВт	КУ-102А		65	83
25	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНО-ПЫЛЕСОСНАЯ ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1800×800×1140 N-1,1кВт	КУ-405А		80	83
26	МАШИНА ВАКУУМНАЯ ПОДМЕТАЛЬНАЯ ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1760×800×995 N-3,7кВт	КУ-406		130	83
27	МАШИНА ПОЛОМОРЕЧНАЯ ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1200×560×1135 N-0,75кВт	КУ-305	4853818217	80	84
	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ	2300×5700×3500 N-14,5кВт	ЛСК-800	5151640046	5150	85,86,87
	ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“					
1	ПИТАТЕЛЬ ЗАРЯДОЧНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“	2450×530×3120 N-0,55кВт	ПЗ-5	то же	185	88
2	ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“	3600×345×380 N-0,56кВт	ПР-5	— „ —	130	89
3	БУНКЕР ЗАРЯДОЧНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“	2560×1800×2040	БЗ-2,5М1	— „ —	430	90

ИНВ И ПОДА ПОДП И ДАТА ВЗАИМН

27-0-4 91-2-А2

Лист

7

А.А. II

1	2	3	4	5	6	7
4	питатель ленточный 3450х350х120 N-0,7квт	ПА-2	5151640046	235	91	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
5	перегрузитель наклонный 4200х400х1900 N-0,55квт	ПН-2	то же	135	92	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
6	машина роторная вибрационная 1480х780х930 N-2,2квт	ММВ-2000	— „ —	240	93	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
7	каменоломня 1700х950х1650 N-22квт	КА-2	— „ —	190	94	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
8	машина карбофосфоритовальная 2150х850х2750 N-3,5квт	МОК-1200	— „ —	560	95	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
9	конвейер дожимки 8080х1200х910 N-1,1квт	КА-1	— „ —	640	96	
	Производственное объединение					
10	машина для сульфитации 1500х1100х1810 N-0,43квт	МС-800	— „ —	420	97	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
11	пульт управления	АСК 800.10	— „ —	80	98	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
12	стул регулировочный 520х500х880	СР-1	— „ —	8	98	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
13	контейнероопрокидыватель 2100х1720х3300 N-0,15квт	КУП-1000	— „ —	845	99	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
14	дозатор всесовой автоматический 2100х1100х1840 N-0,75квт	6090АД-30КР	5151640046	300	100	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
15	элеватор вертикальный селикционный 700х430х4480 N-0,8квт	ЭВВ-1500/І	5151640031	400	101	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					
16	элеватор вертикальный селикционный 700х430х5080 N-0,8квт	ЭВВ-1500/ІІ	то же	430	10	
	Производственное объединение „Киевторгмаш“					

инв. и подл. подп. и дата взам. инв.

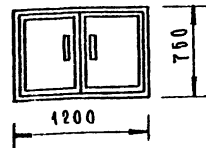
27-0-4. 91-2-А2

Лист
8

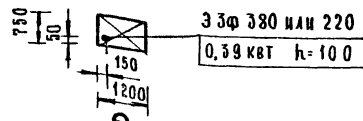
Ш. № ПОДА ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ИНВ.

Лист
9

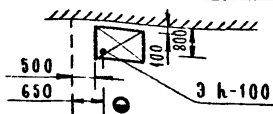
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

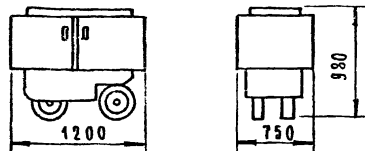
1. Объем, м³. внутренний 0,28
полезный 0,25
 2. Температура внутреннего объема при температуре окружающего воздуха не более 40°C и относительной влажности не более 40%, °C не выше минус 18.
 3. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
 4. Расположение холодильного агрегата - встроенный
 5. Род 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	Колосов	С.М.		Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый периодического действия ПХН-1-0,28 С.	Сталь	Лист
И. контр.	Алимекова	В.М.			РП	Листов
Вед. инж.	Тупицына	В.М.				1
Инженер	Бычкова	В.М.			АО „ИНРЕКОМ“	

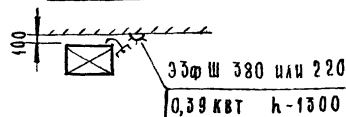
Общий вид



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°C и относительной влажности не более 40%, °C 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: Объединение, 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.

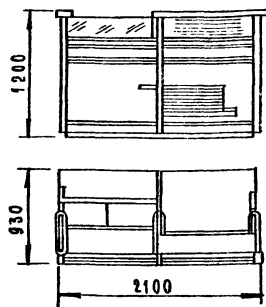
Прилавок выполнен передвижным и имеет возможность удаляться от источника питания на расстоянии до 20 метров.

27 - 0 - 4.91 - 2 - 2

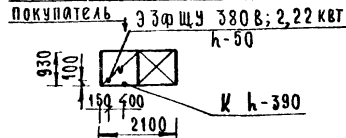
Исполнитель	Калугин	Вели	Прилавок холодильный	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Алишбаева	Вели	низкотемпературный	РП		1
Вед. инж.	Улицына	Вели	передвижной ПХН-1-0,28П	АО	ИНРЕКОН	
Инженер	Бычкова	Вели				

А.А. II

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Полезный объем, м³ 0,33
в том числе: шкафа 0,25
витрины 0,08
- Площадь функциональных емкостей, м² 1,96
- Вместимость емкостей мармита, дм³ 50
- Номинальная мощность, кВт 2,22
в том числе: мармита 1,89
- Напряжение, В 380
- Габаритные размеры, мм
длина 2100
ширина 930
высота 1200
- Масса, кг не более 320
- 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.

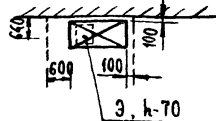
Прилавок-витрина имеет три отделения: тепловое, холодильное и машинное.

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.

				27-0-4.91-2-3			
Нач. тех.	Калугин	Рис.		Прилавок-витрина холодильный с мармитом ПВХС/В-1-0.315М	Стадия		
И. контр.	Акимов	Экз.			РП	Лист	Листов
Вед. инж.	Ушачина	Экз.			1		
Инженер	Савченко	Экз.			АО „ИНРЕКОН“		

Техническая характеристика



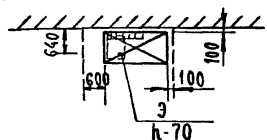
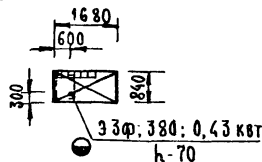
4. Охлаждаемый объем шкафа, м ³	0,28
2. Рабочая температура в шкафу (при температуре окружающего воздуха +32°С), °С	6÷8
3. Тип холодильного агрегата	BC-500
4. Установленная мощность, кВт	0,31
5. Род тока -	переменный трехфазный
6. Напряжение, В	380
7. Габаритные размеры, мм	
длина	1680
ширина	840
высота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

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш“

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

				27 - 0 - 4.91-2-4			
				Секция - стол			
				с охлаждаемым шкафом			
				пхс/в - 1-0.25			
				Стация			
				Авт.		Автост.	
				РП		1	
				АО. ИНРЕКОН			

Техническая характеристика



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.

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1. | Охлаждаемый объем шкафа, м ³ | 0,3 |
| 2. | Количество емкостей объемом 1,6л | 6 |
| | объемом 10л | 1 |
| 3. | Рабочие температуры /при температуре окружающего воздуха 32°С/, °с
шкафа от 6 ÷ 8
емкостей от 8 ÷ 14 | |
| 4. | Тип холодильного агрегата | BC-300/2/ |
| 5. | Установленная мощность, кВт | 0,43 |
| 6. | Напряжение, В | 380 |
| 7. | Род тока — трехфазный переменный | |
| 8. | Габаритные размеры, мм
длина 1630
ширина 340 | |

высота до рабочей поверхности стола	860
высота с горкой	1030

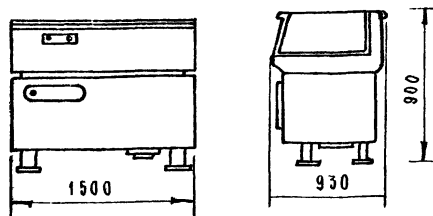
9. Магса, КР 315

Код ОКП: 5151131077

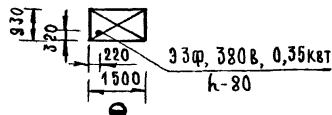
Изготовитель: Объединение «Мосторгмаш».

[illegible]

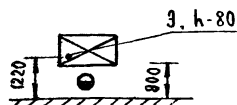
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Номинальная площадь функциональных емкостей, м² 0,68
- Полезный объем витрины, м³ 0,16
- Температура в полезном объеме, °С от 6-12°
- Время выхода на режим/при температуре 25°С и влажности 60%/, мин. 60
- Потребление электроэнергии за 12ч/при температуре окружающего воздуха 25°С и влажности 60%/, в кВт.ч. не более 3,0
- Установочная мощность, кВт.ч 0,35
- Номинальное напряжение, в 380
- Род тока трехфазный переменный
- Габаритные размеры, мм

длина	1500
ширина	930
высота	900
- Масса, кг не более:

витрины	170
принадлежностей	13,5

Код ОКП

Изготовитель: Люберецкий завод
торгового машиностроения

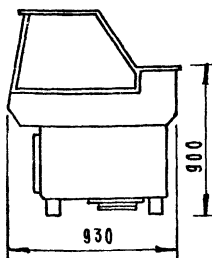
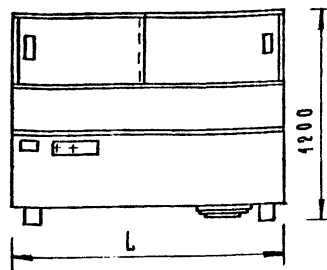
Витрина холодильная открытая предназначена для кратковременного периодического хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов в торговых залах магазинов самообслуживания.

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

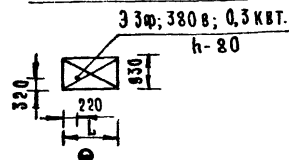
На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами. Внутри машинного отделения смонтирован холодильный агрегат, приборы автоматики и электрооборудования. Машинное отделение закрыто металлической решеткой.

27-0-4.91-2-6			
Нач. экзп. Калугин Е.А.	Е.А.	Витрина холодильная открытая ОВХС/В-1-01	Страница
Н. контр. Ашмеева	А.А.		Лист
Вед. инж. Гипцына	Г.А.		1
Инженер Бычкова	Б.А.		АО "ИНРЕКОН"

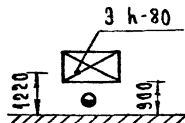
Техническая характеристика



Монтажная схема



Вариант размещения



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

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 демонстрационного отделения витрины.

На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами.

	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	
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/сильевым проводом	
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

Код ОКП

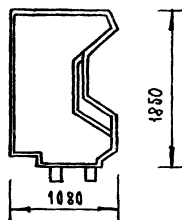
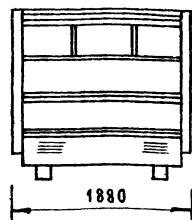
515114

Изготовитель: Люберецкий завод торгового машиностроения

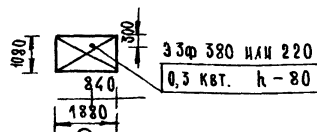
27-0-4.91-2-7

И.контр.	Калугин	С.И.	Витрины холодильные	Страниц	Листов
И.контр.	Алимекова	И.А.	ВХС/В-1-0,1	РП	1
И.контр.	Тупицина	И.А.	ВХС/В-1-0,08	АО «ИНРЕКОН	
И.контр.	Бычкова	И.А.			

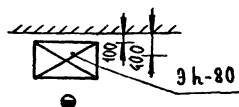
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



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.

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 1,25
2. Полезный объем, м³ 0,71
3. Температура в охлаждаемом объеме, °C 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

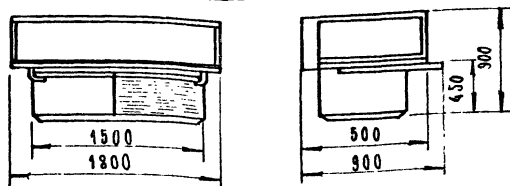
длина 1880
ширина 1080
высота 1880

10. Масса, кг не более 340
- Код ОКП 5151141042
- Изготовитель:

Объединение „Мархолодмаш“

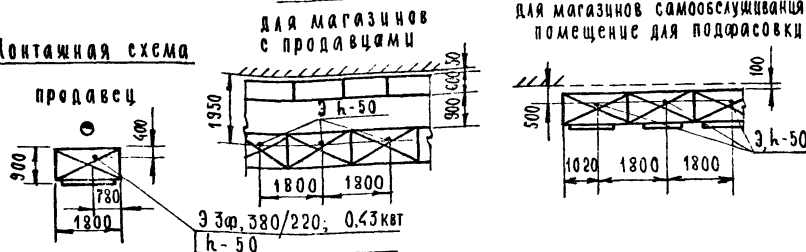
27-0-4.91-2-8			
Начислено	Календарь	Сумма	Витрина холодильная среднетемпературная демонстрационная ВХС-1-1,25 д
и контро	Акимовская	100	Стандарт
ведущий	Тупицына	100	Лист
инженер	Бычкова	100	Лист
			Р/д
			1
			АО „ИНРЕКОН“

Общий вид



Варианты размещения

Монтажная схема



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 выдвижения выдвижного ящика, на котором расположена корзина для хранения запаса продуктов. Сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ к товару. Прилавок-витрина со стороны выдвижного ящика имеет рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом со стороны обслуживания имеется тумба для включения холодильной машины.

Техническая характеристика

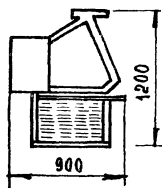
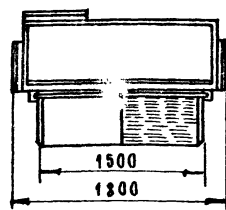
1. Внутренний объем, м³ 0,57
 2. Полезный объем, м³ 0,33
 3. Площадь полок, м² 1,14
 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60°C, °C 0 ÷ 8
 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч. не более 6,0
 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
 7. Расположение холодильного агрегата - встроенный
 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт/ккал/ч 815/700
 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“

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

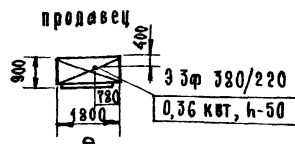
27 - 0 - 4.91-2-9

				Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный ПВХС-1-0,315 „ТАИР-102“			Стандарт	Лист	Листов
							1	1	1
							АО „ИНРЕКОН“		

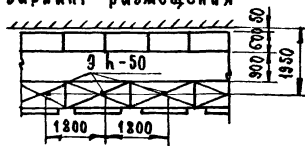
Общий вид



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°C и относительной влажности 85%, °C 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 - переменный, трехфазный
11. Напряжение, В 380 или 220
12. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1800
 - ширина 900
 - высота 1200
13. Масса, кг не более 205

Код ОКП 5151131053

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

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 расположены: устройство электронное для автоматической оттайки испарителя, терморегулятор, тумблер холодильной машины и освещения витрины.

Примечание

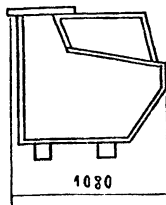
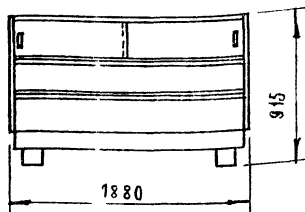
При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

27-0-4.91-2-10

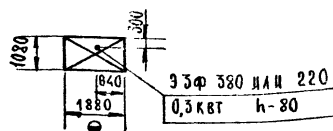
Исполн.	К.А.Угрюмов	Инж.	Прилавок-витрина	Исполн.	А.В.Т.	Инж.	А.В.Т.
Контр.	А.И.М.Бекетов	Инж.	Холодильный	РЛ			
Вед. инж.	Т.И.П.И.И.	Инж.	Среднетемпературный				
Инж.	Б.И.К.В.А.	Инж.	ЛВХС-1-0,4, таир-106 М				
							АО ИНРЕКОН

АА II

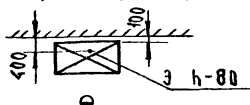
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 0,8
 2. Полезный объем, м³ 0,45
 3. Температура в охлаждаемом объеме, °C 0 ÷ 8
 4. Демонстрационная площадь, м² 1,45
 5. Потребление электроэнергии за сутки кВт.ч. не более 7,3
 6. Установочная мощность, кВт 0,3
 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.

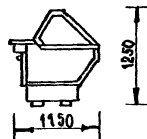
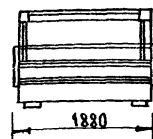
Доступ во внутренний объем осуществляется со стороны торгового зала.

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.

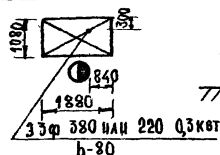
27-0-4.91-2-11				Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-1-0,3-0		Стандарт	Лист	Листов
Нач. техн. Калугин	В. И.	Н. контр. А. И. Берков	В. И.	Вс. черт. Т. И. И. И.	В. И.	РП	1	
Инж. И. Быкова	В. И.							
						АО ИНРЕКОН		

ИЗМ. Ж. ПОДА ПСД. И. ДАТА 03.01.08

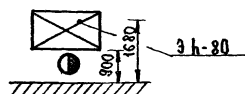
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1	Внутренний объем, м ³	0,8
2	Полезный объем, м ³	0,42
3	Температура в полезном объеме, °C	0 ÷ 8
4	Демонстрационная площадь, м ²	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 „Мархолодмаш“

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.


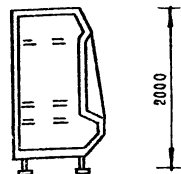
Доступ во внутренний объем осуществляется через раздвижные стеклянные створки со стороны продавца. Для выкладки продуктов предусмотрена двухступенчатая металлическая решетка и обшивка из листового алюминия.

Автоматическое управление процессом оттаивания осуществляется электронным устройством.

27-0-4.91-2-12

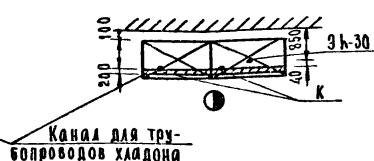
Нач. тех. к-та	Калугин	С.И.	Витрина холодильная среднетемпературная	стандарт	листов
Н. контр.	Алибесков	Л.В.	ВХС-1-0,8-3	РП	1
Вед. инж.	Трушина	Л.В.			
Инж. з.к.	Романова	Л.В.			

Техническая характеристика



1050

Вариант размещения



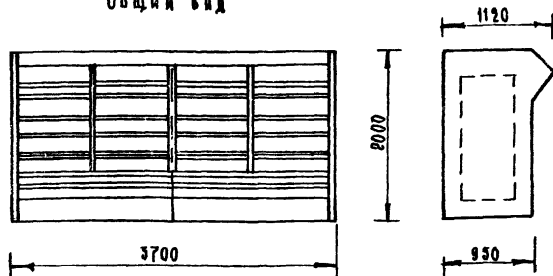
Описание устройств, требования к монтажу и установке, применение — см. стр. 27. Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4к².

Наименование параметров	ВХС-	ВХС
	2-4 П	2-4 ПВ
1. Внутренний объем, м ³	6,3	6,3
2. Полезный объем, м ³	4,0	4,0
3. Площадь полока, м ²	10,5	10,5
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 26°С и относительной влажности 60% в °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. Род тока	трехфазный	переменный
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 „Марихолодмаш“		

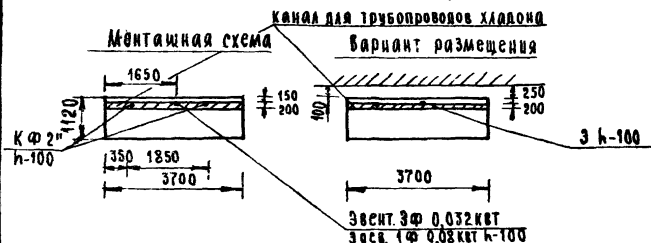
27-0-4, 91-2-13

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

Общий вид



Монтажная схема



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, касмники 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.

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 прямоугольного сечения глубиной 100 мм/на чертеже заштриховано/.

Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

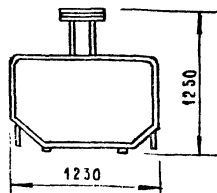
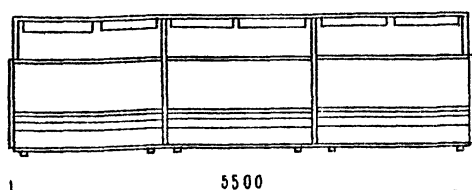
27-0-4.91-2-14

				Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4к		Страница 1 из 1	
Нач. техн.	Колдун	Б.С.		Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4к	РП	1	АО "ИНРЕКОН"
И. контр.	А.И. Мискова	И.А.					
Вед. инж.	Т.П. Улицкина	И.А.					
Инж. техн.	Р.А. Давыдова	И.А.					

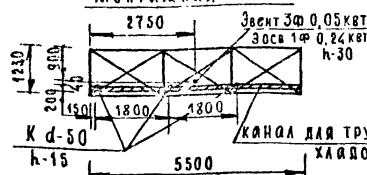
Формат А3

1080-02

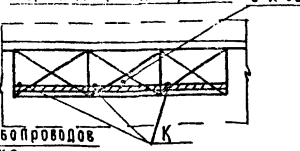
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения ЭН-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 секций, 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%) °C — 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

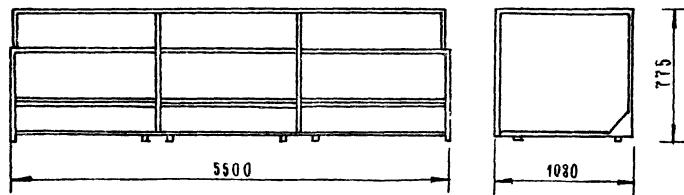
12. Масса, кг, не более 1000
13. Масса, кг, не более (без холодильного агрегата и комплектации) 700

Код ОКП 5151132020

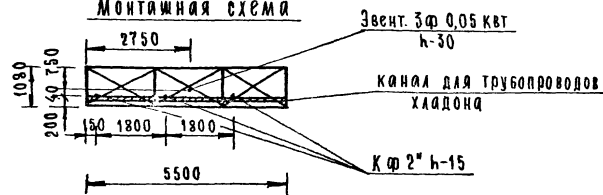
Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

				27 — 0 — 4.91 — 2 — 15		
Нач. техн.	Калугин	Евдокимов		Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-2-3,15	Стадия	Авт.
И. контр.	Алимов	Евдокимов			РП	1
Вед. инж.	Попов	Евдокимов			АО „ИНРЕКОН“	
Инж. ИК	Романова	Евдокимов				

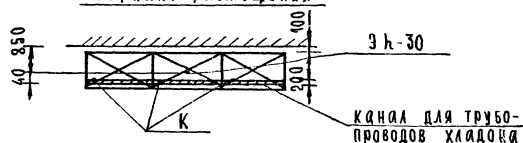
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Описание конструкции см.
стр. № 30

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

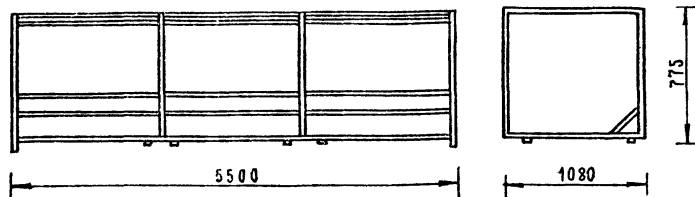
Код ОКП 515113

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

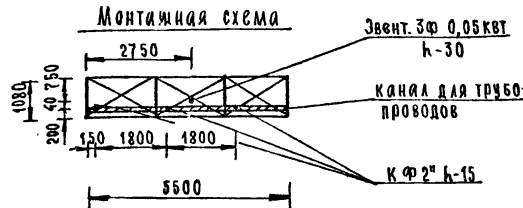
27-0-4.91-2-16

Нач. техн.	Калугин	27/10/85	Прилавок холодильный	Стандарт	А. И. С. Т. А. Р. Т. О. В.
И. контр.	Алиберкова	27/10/85	низкотемпературный	Р. П.	1
Вед. инж.	Гулицкая	27/10/85	ПХ-2-1.6	АО „ИНРЕКОМ“	
Инж. Ц. К.	Романова	27/10/85			

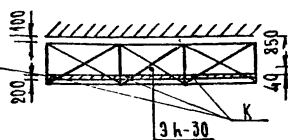
Общий вид



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 100 мм (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 не выше 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	

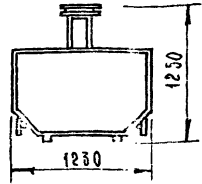
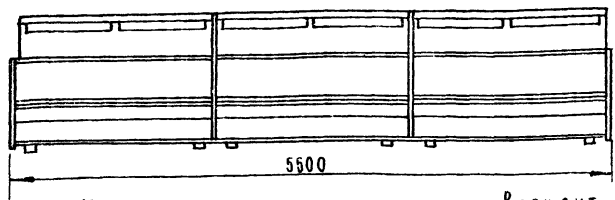
Изготовитель: Объединение «Марихолодмаш»

27-0-4.91-2-17

Начертано	Колосов	Р.П.	Прилавки холодильные	Стандарт	Лист	Листов
Н. контр.	Давыдов	Р.П.	среднетемпературные	РП		1
Вед. инж.	Тупицына	Р.П.	ПХС-2-1,6 и ПХС-2-1,6В	АО «ИНРЕКОН»		
Инж. И.К.	Романова	Р.П.				

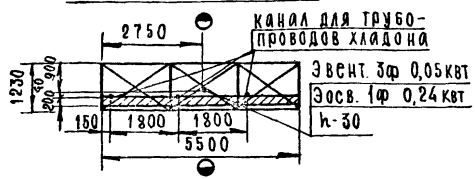
А.П.

Общий вид

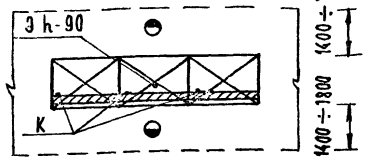


Техническая характеристика

Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавки холодильные среднетемпературные марки ПХС-2-2,5 и ПХС-2-2,5В 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.

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.

Наименование параметров	ПХС-2-2,5	ПХС-2-2,5 В
1. Внутренний объем, м³	3,15	3,15
2. Полезный объем, м³	2,5	2,5
3. Площадь полок, м²	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	

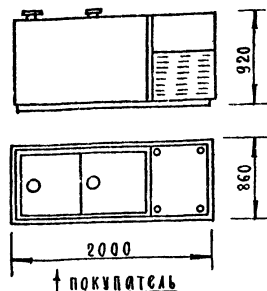
Изготовитель:

Объединение, МариХолодмаш

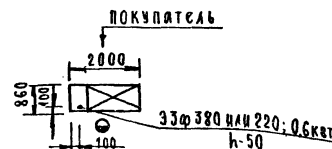
Лист 1 из 1

27-0-4.91-2-18			
Исполнитель	Колосин	Эксп.	Прилавки холодильные среднетемпературные
И.контр.	Алимебекова	И.контр.	ПХС-2-2,5, ПХС-2-2,5 В
Ведущий	Ушницова	И.контр.	Статья Инст. Листов
Инж.	Бычкова	И.контр.	РП 1
АО "ИНРЕКОМ"			

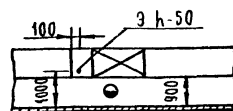
Общий вид



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°C и относительной влажности 55%, °C при замораживании -26
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт ч 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, МариХолодмаш"

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.

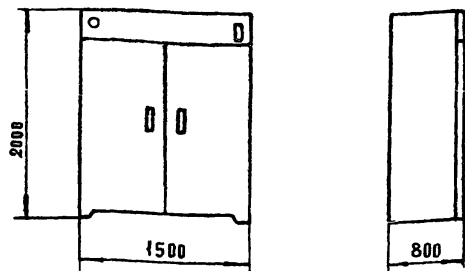
Для размещения продуктов в прилавке устанавливаются три ряда съемных корзин.

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 короба и по трубке стекает в поддон.

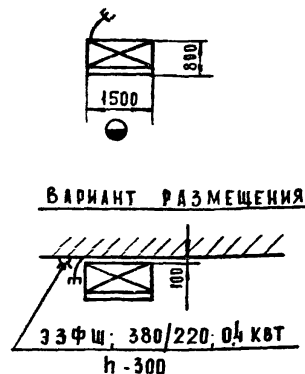
27-0-4.91-2-19			
Исполнитель	Климов	Прилавок холодильный	Лист 1
Исполнитель	Климов	низкотемпературный	Лист 1
Исполнитель	Климов	ПХН-1-0,5	Лист 1
Исполнитель	Климов	Исполнитель	Лист 1

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Охлаждаемый объем, м³ 0,88
2. Температура охлаждаемого объема, °C 0÷8
3. Тип холодильного агрегата BC-630/2/
4. Холодильный агент ХЛАДОН 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:

515111055

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, ИЛИ 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.

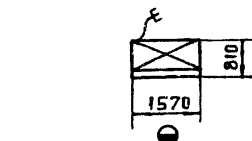
ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОСВЕЩАЕТСЯ ЛАМПОЙ НАКАЛИВАНИЯ, ВКЛЮЧАЮЩЕЙСЯ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРЕЙ ШКАФА.

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

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ИЗМ.

27-0-4.91-2-20			
НАЧ. ТЕХ. В. КАЛУГИН	СЧ. Д. 24	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,40К	
Н. КОНТ. ЛАНМБЕКОВ	24		
В. Д. ИЖ. ТУПИЦЫНА	24		
ИНЖ. Ш. К. СЕВЧЕНКО	24		
		СТАДНЯ ЛНСТ ЛНСТОВ Р Р	
		АО „ИНРЕКОН“	

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



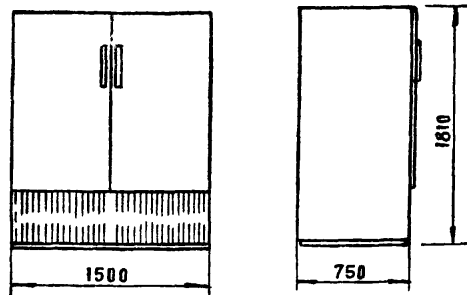
33ФШР; 380/220
0,43 кВт h-300

		27-0-4.9i-2-21	
МАШТЕХ.О	КАЛУГИН	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1.12	СТАДИЯ
ЭКОНТР.	АЛИМБЕКОВА		АНЕСТ
БЕД.НМЖ.	ЭПИЦИННА		АНЕСТОВ
ИНЖ.О.К.	КАВИЧЕНКО		РП
			И
		АО,ИНРЕКОН	

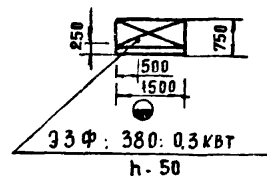
ИНВ И ПОДА	ПОДП. И ДАТА	ВЗАИМН
------------	--------------	--------

АА.П

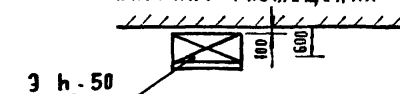
ВНЕШНИЙ ВИД



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.

НА ТЕХ. О.	КАЛУГИН	В.С.
И. КОНТР.	ЛАНДЕРКО	Р.А.
ВЕД. ИИЖ.	ТУПИЦЫНА	Л.В.
ИИЖ. ШКАП	САВЧЕНКО	И.В.

27-0-4.91-2-22

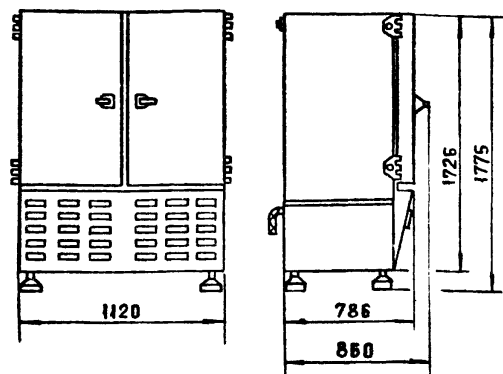
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
ШХ - 0,80 м

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1
АО „ИНРЕКОН“		

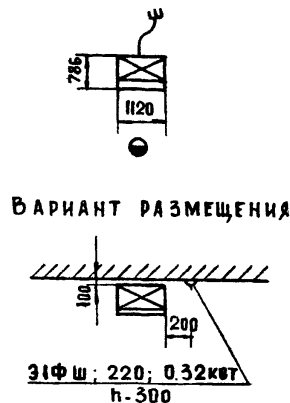
ИЗВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ИИЖ. И

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Охлаждаемый объем, м³ 0,56
2. Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °C 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: 515411023

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 легкосъемным люком, а с тыловой стороны - двумя съемными щитками.

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

27-0-4.91-2-23			
ИЧТЕХНО	КЛАУГИН	В.П.	
И КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	А.А.	
БЕД. ИИЖ	ТУПЦЫНА	С.В.	
ИИЖ И К	САВЧЕНКО	С.В.	
Шкаф холодильный ШХ-0,56-01			
СТАДИЯ		АНСТ	АНСТОВ
РП			1
АО „ИНРЕКОН“			

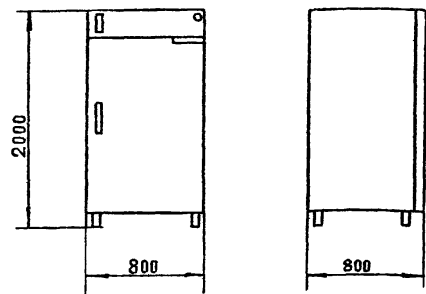
ИЗВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАИМ. ИЗВ.

ФОРМАТ А3

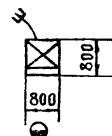
1060-02

АА. II

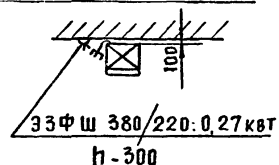
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Охлаждаемый объем, м³ 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 515111040

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.

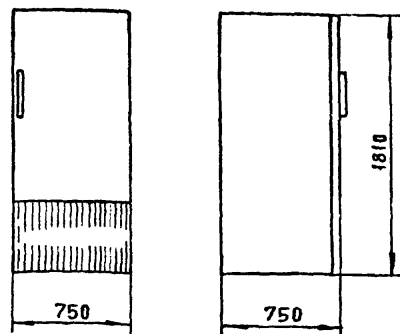
Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

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

27.0-4.91-2-24			
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ		СТАДИЯ АНСТП АНСТОВ	
ШХ - 0,71		РП I	
АВТО. ИНРЕКОН			

А.А. II

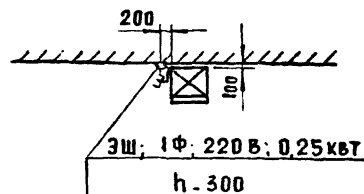
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м³ 0,40
 2. Полезный объем, м³ 0,29
 3. Площадь полок, включая площадь дна, м² 1,2
 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°C и относительной влажности при этом не более 55%, °C 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 „МАРИХОЛДМАШ.“

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

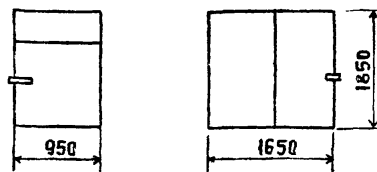
Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании двери шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа 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.

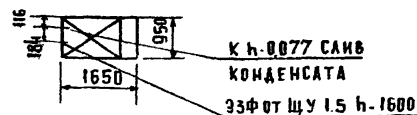
27-0-4.91-2-25			
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ			
ШХ - 0,40 м			
НАЧ. ТЕХНО.	КАЛАУГИН	С.М.	СТАДИА
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	С.М.	Л.С.
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	С.М.	Л.С.
ИНЖ. П.К.	КАВЧЕНКО	С.М.	Л.С.
ОАО „ИНРЕКОН“			

А.А. II

ОБЩИЙ ВИД

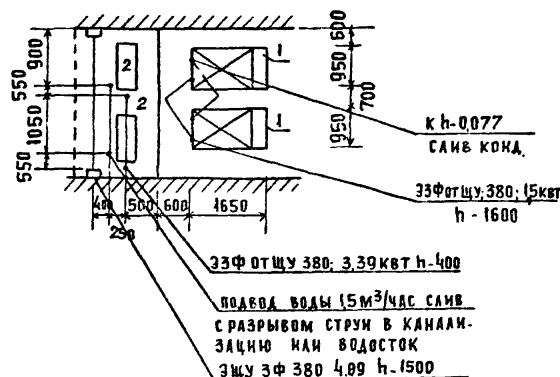


МОНТАЖНАЯ СХЕМА



- 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
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	1650
ширина	950
высота	1850

длина	1015
ширина	415
высота	775

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

КОД ОКП 51511106209

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.

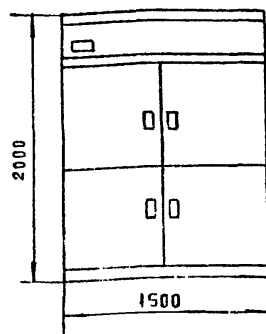
Обеспечение холодом осуществляется от отдельно стоящего холодильного агрегата, установленного на расстоянии не превышающим 30 м от шкафа, до загрузки горячими продуктами, которая производится путем вкатывания в шкаф стеллажа, шкаф работает в незагруженном состоянии до загорания сигнальной лампочки. Шкаф 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				ШАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
				ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	РП		1
				ШХ - И	АО „ИНРЕКОН“		
НАЧ. ТЕХНО.	КАЛАУГИН	С.И.					
И. КОМП.	АЛИМБЕКОВ	С.И.					
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	Л.И.					
ИНЖ. ЦИК	РОМАНОВА	Л.И.					

ЛЛ. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

31Ф 380/220 0,8 кВт
ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕЛЬНУЮ
РОЗЕТКУ



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



31ФШ 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

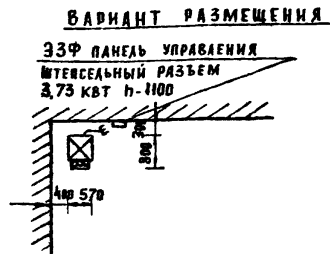
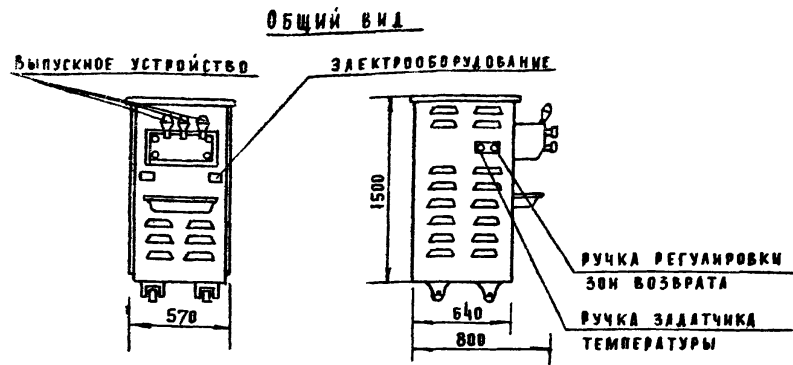
КОД ОКП 51 5111

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМШ“

УЧВ. И ПОДА ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. ИМЕН

27.0 - 4.91-2-27			
НАЧ. ТЕХ. В	КАЛУГИН	В. С.	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	В. С.	НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ
ВЕД. ИИЖ	ТУПИЦИНА	В. С.	ШН - 1.0
ИИЖ. Ш. К.	АЛПНЯГОВА	В. С.	СТАДИЯ А ИСТ А ИСТОВ
			Р П
			А О. ИИЖ РЕКОН

А.А. II



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч $34 \pm 8\%$
НЕ МЕНЕЕ, КГ/Ч 12
 2. ВМЕСТИМОСТЬ ТЕПЛОИЗОЛИРОВАННОЙ
ЕМКОСТИ, Л 40
 3. КОЛИЧЕСТВО ТЕПЛОИЗОЛИРОВАННЫХ
ЕМКОСТЕЙ 2
 4. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 373
 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 ЗАВОД ИМ. Ф. Э. ДЗЕРЖИНСКОГО“

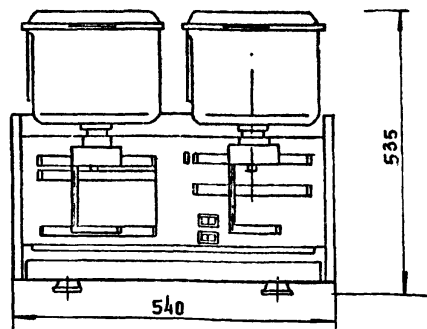
ФРИЗЕР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВА.

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.

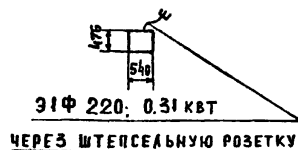
27-0-4.91-2-28			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	С.А.	
И. КОНТР.	ЛАНДСКОВА	В.А.	
ВЕД. ИИЖ	ТУШИЦКИНА	И.А.	
ИИЖ. Ш.К	САВЧЕНКО	В.А.	
ФРИЗЕР ББ-0ФМ.			
СТАДИЯ		АНСТ	АНСТОВ
Р.П.			1
АО „ИНРЕКОН“			

АА. II

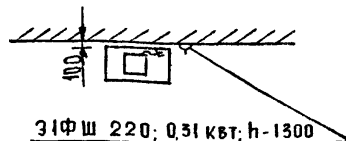
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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 установившемся 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“.

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./.

27-0-4.91-2-29

ИЗМ. ТЕХН. С	КАЛУГИН	Е.А.
И. КОНТР.	ЛАЙМБЕКОВА	Л.А.
БЕД. ИНЖ.	ГУЛИЦКИНА	С.В.
ИНЖ. Ш.К.	САВЧЕНКО	А.В.

ОХЛАДИТЕЛЬ НАПИТКОВ
ОН - 30-2

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1
АО „ИНРЕКОН“		

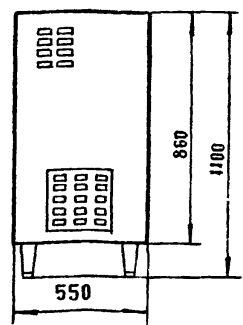
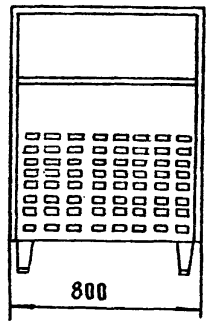
ФОРМАТ А3

1000-03

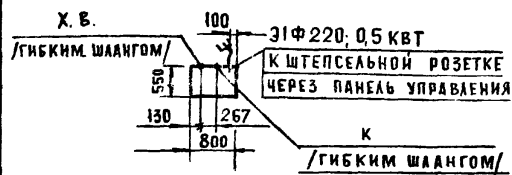
ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ИЗМ.

А.А. II

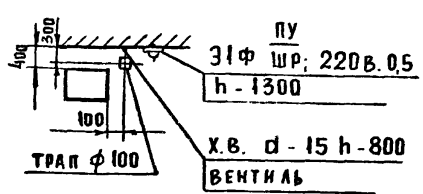
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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, которая является бункером для хранения льда. Льдогенератор полностью работает в автоматическом режиме.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Производительность / при температуре окружающего воздуха 20°C, кг/сутки 50
- 2. Максимальная масса льда, вмещающего 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. Потребляемая 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

КОД ОКП 5151150057
Изготовитель: ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

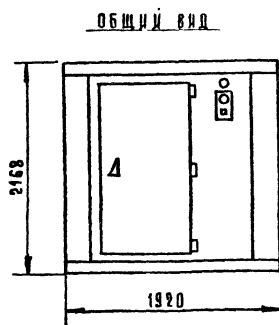
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

- 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

ИЗВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗАИМН.

27-0-4.91-2-30			
Льдогенератор		СТАДИЯ	
торговый		ЛНСТ	
АТ-50		ЛНСТОВ	
		РП	
		1	
		АО, ИНРЕКОН	

НАЧ. ТЕХН.	КАЛУГИН	СЕРГЕЕВ
И. КОНТ.	АЛИМБЕКОВ	СЕРГЕЕВ
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦКИНА	СЕРГЕЕВ
ИНЖ.	БЫЧКОВА	СЕРГЕЕВ

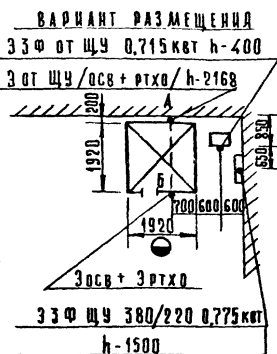
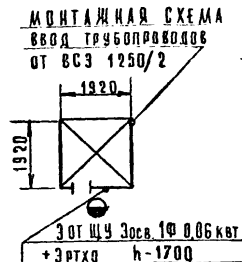


ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

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

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

Камера состоит из угловых, боковых, подпочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стыки щитов герметизированы резиновыми прокладками. Щиты представляют собой деревянную рамку, пропитанную антисептиками и облицованную с наружной стороны окрашенными стальными листами из алюминия. Между облицовками проложена теплоизоляция. 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, возде двери в камере установлены испарители. Под испарителями



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Номинальный внутренний объем, м³ | 6,0 |
| 2. Номинальная температура в камере, °C | 0 ÷ 8 |
| 3. Коэффициент рабочего времени | 0,75 |
| 4. Холодильный агрегат | BCз 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

- | | |
|--------------------------------|------|
| 40. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм | |
| ШИРИНА | 800 |
| ВЫСОТА | 1950 |

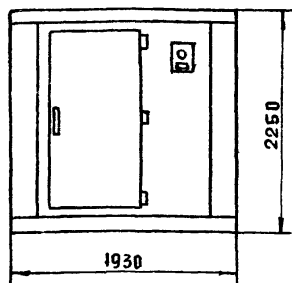
44. МАССА, КГ 700
Код ОКД 5151121012

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш“

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

[illegible]

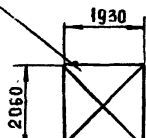
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВВВД ТРУБОПРОВОДОВ ОТ ВСЭ 1250/2/

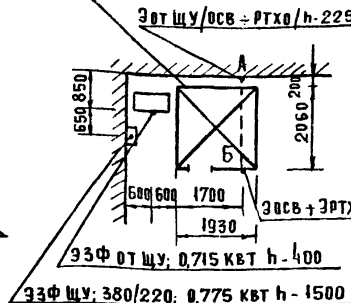
h-2000



ЭОТ ЩУ, ЭОСВ 1 Ф 0,06 кВт + ЭРТХО

h-1700

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 60
2. Номинальная температура в камере, °C 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 „МАРИХОЛОДАШ“

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 = 2 м.
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.

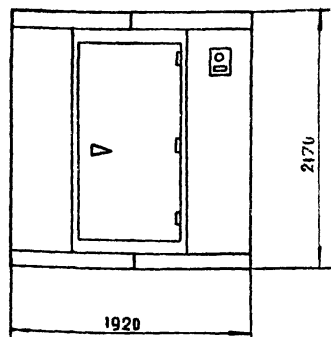
27-0-4.91-2-32

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ
СБОРНО-РАЗБОРНАЯ
КХС-2. 6 см.

СТАЛЬНАЯ	АНСТ	АНСТОВ
РП		I
АО „ИНРЕКОН“		

А.А.П.

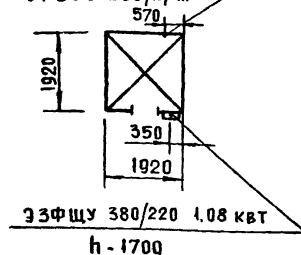
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

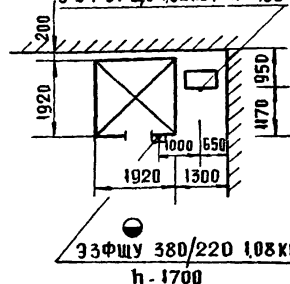
ВВОД ТРУБОПРОВОДОВ

ОТ ВС Э 1250/2/М



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ЭЗФ ОТ ЩУ 102 кВт h - 400



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 ВСЭ 1250/2/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 „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“

ПРИМЕЧАНИЕ:

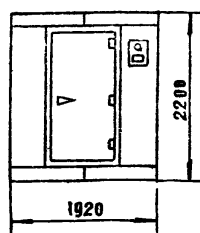
1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ СМ. СТРАНИЦА 44, КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-Б.

КАМЕРА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РАБОТЫ В ЮЖНЫХ РАЙОНАХ СТРАНЫ.

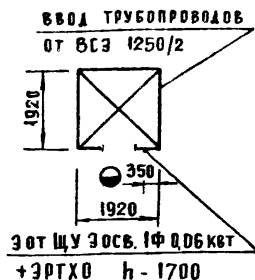
27-0-4. 91-2-33

ИЗДАТЕЛЬНО	КАЛУГИН	В.М.
И. КОНТ.	АЛИМБЕКОВ	А.И.
ВЕД. НИЖ	ТУНИЦЫНА	Л.В.
НИЖ. К	САВЧЕНКО	В.В.
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-6 ЮМ		
СТАДИЯ ЛИСИТ ЛИСИТОВ		
РП		
А.О. ИНРЕКОН		

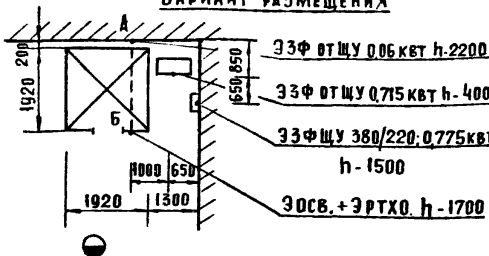
ОБЩИЙ ВИД



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. Холодажный 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	1920
ШИРИНА	1920
ВЫСОТА	2200

10. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм

ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1950

И МАССА, кг 530

КОД ОКП: 515121027

Изготовитель: Броварский ДОК

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения ЗОСВ. 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."

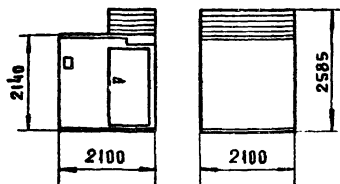
Камера холодильная сборно-разборная с компрессионной холодильной машиной предназначена для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стыки щитов герметизированы 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

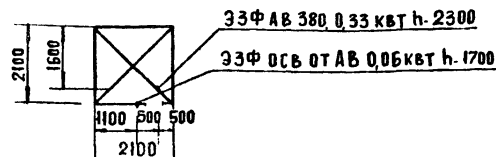
сбора конденсата, который предусматривает отвод его за пределы охлаждаемого объема.

27. 0. - 4. 91 - 2-34			
НАЧ. ТЕХН. О	КАЛУГИН	Е. В. М.	
И. КОНТР.	ЛИНЬСЕКОВА	Л. В. М.	
ВЕД. ИНЖ.	ТУРИЦИНА	Л. В. М.	
ИНЖ. Ш. К.	САВЧЕНКО	Л. В. М.	
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-6Б			
СТАДАН		АНСТ	АНСТОВ
РП			1
АО "ИНРЕКОН"			

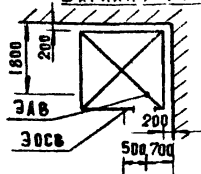
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ОХЛАЖДЕННЫХ СКОРОПОРТИВЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СОСТОИТ ИЗ МОНОБЛОЧНОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ; КОРПУСА; УГЛОВЫХ, БОКОВЫХ, НАПОЛЬНЫХ И ПОТОЛОЧНЫХ ДВЕРЕЙ; ПОДОК-РЕШЕТОК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ; ТРУБЫ С КРЮКАМИ ДЛЯ МЯСНЫХ ТУШ.

ХОЛОДИЛЬНАЯ МАШИНА, ВОЗДУХООЧИСТИТЕЛЬ СМОНТИРОВАНЫ НА ПРАВОЙ ПОТОЛОЧНОЙ ПАНЕЛИ, КОТОРАЯ СОСТОИТ ИЗ ДВУХ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ОБАЦОВОК, ЗАПОЛНЕННЫХ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЕЙ.

ДОСТУП В ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧЕРЕЗ ДВЕРЬ. ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ ОСВЕЩАЕТСЯ СВЕТИЛЬНИКОМ, КОТОРЫЙ ВКЛЮЧАЕТСЯ СНАРУЖИ КАМЕРЫ.

НАД ДВЕРЬЮ КАМЕРЫ НАХОДИТСЯ ШКАФ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ С ПУСКОВОЗАЩИТНОЙ АППАРАТУРОЙ И ПРИБОРАМИ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ.

КАМЕРА ИМЕЕТ ПРИНУДИТЕЛЬНУЮ ЦИРКУЛЯЦИЮ ВОЗДУХА И АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТТАИВАНИЕ СНЕГОВОЙ «ШУБЫ» С ПОВЕРХНОСТИ ИСПАРИТЕЛЯ.

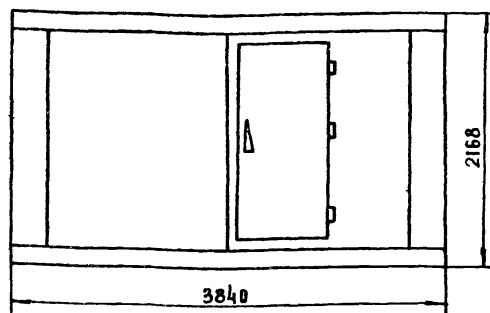
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ОБЪЕМ, М³
 - ВНУТРЕННИЙ 8,0
 - ПОЛЕЗНЫЙ 7,45
2. ТЕМПЕРАТУРА В ОХЛАЖДАЕМОМ ОБЪЕМЕ, °С 0...8
3. ПЛОЩАДЬ ПОЛОКА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ, М², 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. ПОТРЕБАНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ЗА СУТКИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА 26°С, КВТ. Ч. 60
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 «МАРИХОЛОДМАШ»

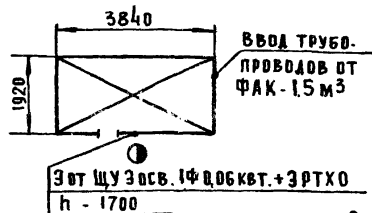
27 - 0 - 4.91-2-35

КАТЕГОРИЯ	КАЛУГИН	ВЕР	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И КОНТР.	АЛЕКСЕЕВ	АЛЕ	СБОРНО - РАЗБОРНАЯ	РП		1
БЕД. И ИЖ.	ТУЛИНОВА	ТУ	КХС-1-8,0	АО «ИНРЕКОН»		
ИЖ. И К.	САВЧЕНКО	СА				

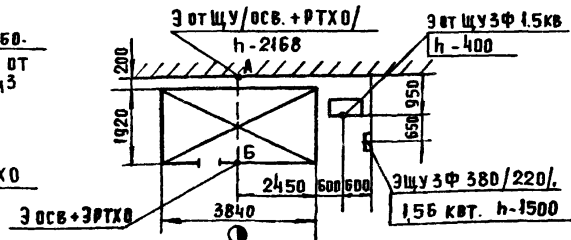
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

ДЛИНА 3840
ШИРИНА 1920
ВЫСОТА 2168

11 РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм

ШИРИНА 850
ВЫСОТА 1810
1150

12 МАССА, кг

КОД ОКП 5151121018

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“

ПРИМЕЧАНИЕ.

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

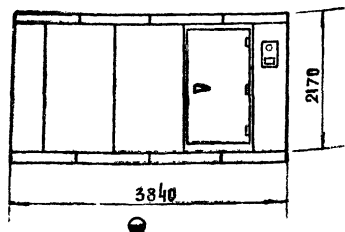
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. ПРОКЛАДКУ ПРОВОДОВ ОТ ЩУ ВЕСТИ В ПОЛУ В ГАЗОВОЙ ТРУБЕ
2. ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ 3 осв. и 3 РТХО 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“

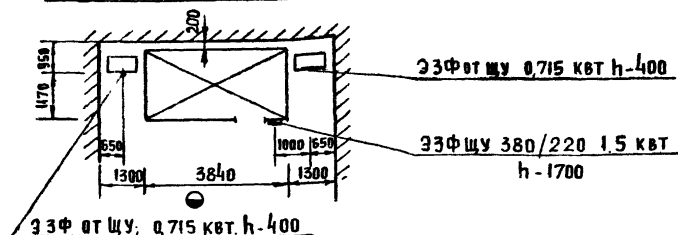
27-0-4.91-2-36			
НАЧ. ТЕХН. КАЛУГИН	ПРОГ.	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-12	
И. КОНТР. ДАНИСЕНКО	ПРОГ.		
ВЕД. ИНЖ. ТУЛИЦКА	ПРОГ.		
ИНЖ. ШК. БЫЧКОВА	ПРОГ.		
		СТАДИЯ	АНСТ
		РП	И
		АО „ИНРЕКОН“	

Л.Л. I

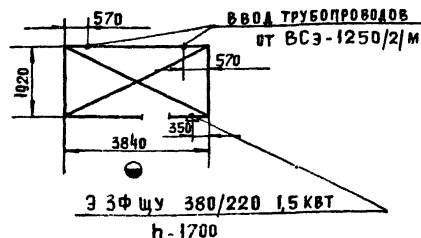
ОБЩИЙ ВИД



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 12
2. Номинальная температура в камере, °C 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

11. РАЗМЕР ДВЕРНОГО ПРОЕМА, мм

ширина 740
высота 1850

12. Масса, кг 1116
код ОКП: 515421164

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“

ПРИМЕЧАНИЕ:

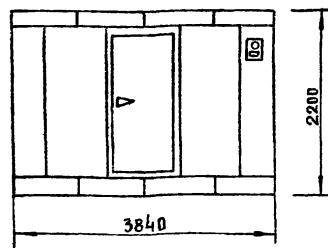
1. Техническое описание см. стр. № 44 „КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-6“.
2. КАМЕРА КХС-2-12 ИМ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РАБОТЫ В ЮЖНЫХ РАЙОНАХ СТРАНЫ.

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“.

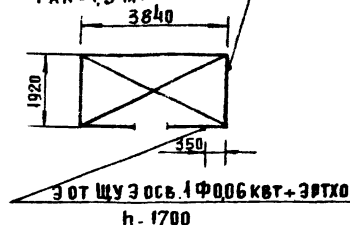
27-0-4.91-2-37			
НАЧ. ТЕХ. О.	КАЛАУГИН	В.А.Б.	
Н. КОНТР.	АЛЕКСЕЕВ	А.А.	
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	В.А.	
ИНЖ. В.К.	САВЧЕНКО	В.А.	
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-12 ИМ.			
СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
РП		1	
АО „ИНРЕКОН“			

ОБЩИЙ ВИД

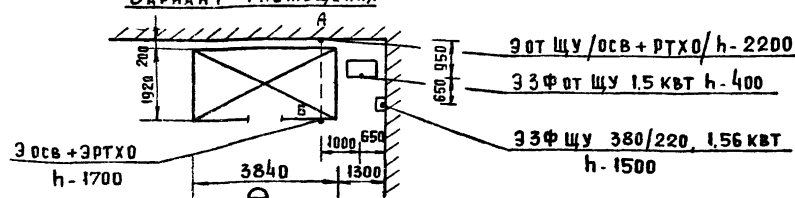


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВВОД ТРУБОПРОВОДОВ
ФАК-1,5 м³



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

1. Прокладка проводов от ЩУ бести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 3 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. Требование к установке камеры см. "Основные правила монтажа холодильного оборудования."

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 124
2. Номинальная температура в камере °С от 0 до 8
3. Тип испарителя НРТ-125-41А
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

КОД ОКП 5151121018

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БРОВАРСКИЙ ДОК

ПРИМЕЧАНИЕ

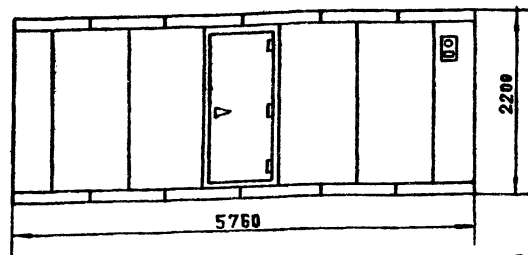
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ СМ. СТРАНА 44
"КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-Б"

27-0-4.91-2-38

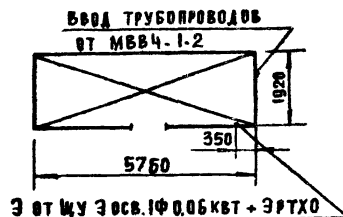
НАЧ. ТЕХ. КАЛУГИН	СЛ	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ	СТАД. АИСТ	АИСТОВ
Н. КОНТ. РАММОВ	СЛ	СБОРНО-РАЗБОРНАЯ	Р.П.	И
В. ДИ. Ж. ПУЩИН	СЛ	КХС-2.12Б	АО "ИНРЕКОН"	
И. Ж. Д. К. СЕВЧЕНКО	СЛ			

А.А. II

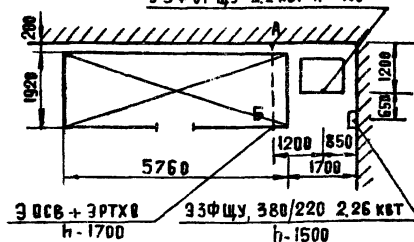
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



3 шт. ЦУ 3 осв. 1 ф. 0,06 кВт + ЭРТХО

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
33 ф. от ЦУ 22 кВт h - 400

3 осв + ЭРТХО

33 ф. ЦУ, 380/220 2,26 кВт

h - 1700

h - 1500

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³ 19,65
2. Номинальная температура в камере, °C от 0 до +8
3. Тип испарителя ИРСН-18
4. Холодильный агрегат МВВ4-1-2
5. Количество холодильных агрегатов 1
6. Мощность лампы накаивания, 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 2200

II. МАССА, КГ 1205

Код ОКП

Изготовитель: БРОВАРСКИЙ ДОК

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.

Камера предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общепита.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных щитов и щитов пола. Камера имеет полки для продуктов и крюки для подвески туш.

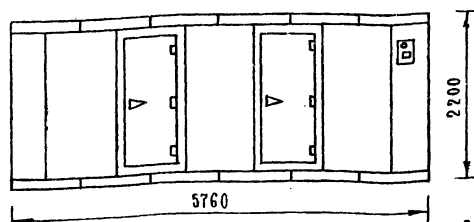
Охлаждение внутреннего объема осуществляется холодильной машиной, установленной возле камеры на подставку. В камере установлены 4 испарителя, полуавтоматическая оттайка которых осуществляется терморегулятором типа РТХО, который устанавливается на приборном щитке вместе с выключателем освещения.

27-0-4 91-2-39

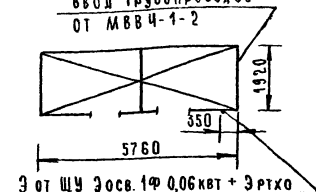
				27-0-4 91-2-39							
				КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ ХКС-2-18Б			СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ		
							РП		I		
							АО.ИНРЕКОН				
НАЧ.ТЕХ.Ч.	КААУГНИ	В.С.									
ИН.КОНТ.	АННЕМЕРКОВА	АН									
ВЕД.ИНЖ.	ТУПИЦИНА	АН									
ИНЖ.Т.К.	АННЯГОВА	АН									

А.А. II

Общий вид

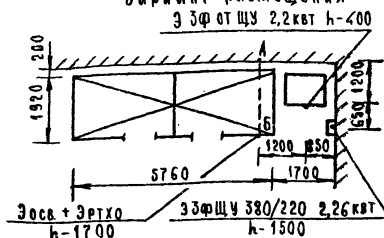


Монтажная схема
ввода трубопроводов
от МВВЧ-1-2



3 от ЩУ Эосв. 1Ф 0,06 кВт + ЭРХО

Вариант размещения



Эосв + ЭРХО
h-1700
3ФЩУ 380/220 2,26 кВт
h-1500

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 5760
ширина 1920
высота 2200
1863

11. Масса, кг

Код ОКП

Изготовитель: Браварский 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.

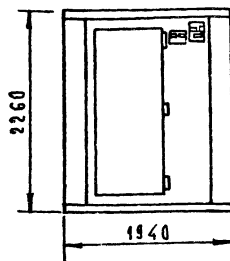
27-0-4.91-2-40

				27-0-4.91-2-40			
Исп. тех. Калугин				Камера холодильная			
И. контр. Акимов				сборно-разборная			
Вед. инж. Тупицын				КХС-2-18Б-1			
Инж. Д.К. Аппанова				АО. ИНРЕКОН			

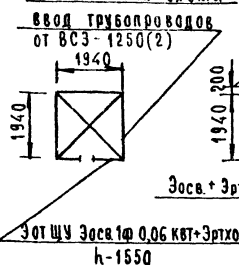
формат А3

Инв. № подл. Подп. и дата 18.04.1988

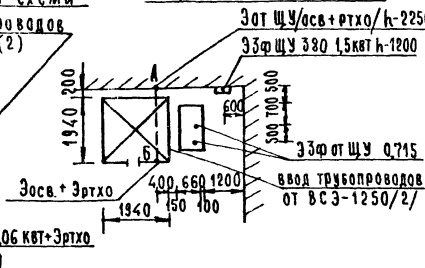
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем 6,0
 2. Полезный объем 5,7
 3. Площадь полок, включая площадь дна, м² 5,2
 4. Температура в охлаждаемом объеме, °C -13
 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч не более 23,0
 6. Род тока переменный, трехфазный
 7. Напряжение, В 380
 8. Машинное отделение с двумя холодильными агрегатами ВСЗ 1250(2) М
 9. Установленная мощность, кВт 1,5
 10. Мощность лампы накаливания 0,06
 11. Габаритные размеры, мм

длина	1940
ширина	1940
высота	2260
 12. Масса, кг не более 730
- Код ОКП 5151122009
Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от щу вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения Зосв. 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 = 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.

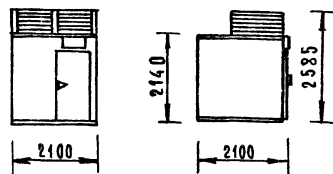
Охлаждение камеры осуществляется холодильной машиной, состоящей из 2-х холодильных агрегатов, воздухоохладителя, 2-х терморегулирующих вентиля. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель.

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

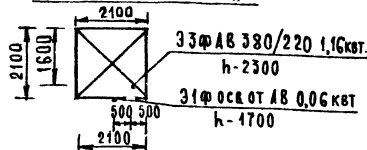
Оттаивание испарителя происходит автоматически. Отвод конденсата из поддона испарителя осуществляется посредством трубки, по которой конденсат выводится за пределы охлаждаемого объема в поддон.

27-0-4.91-2-41			
нач. техн.	Климент	РП	Камера холодильная
н. контр.	Алишбекова	РП	низкотемпературная
вед. инж.	Трушина	РП	сборно-разборная
инж. ШК	Савченко	РП	КХН-2-6 см

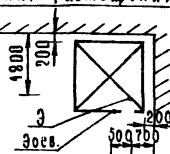
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Объем, м³:
внутренний 8,0
полезный 7,45
- Температура в охлаждаемом объеме, °C -18
- Площадь полок для размещения продуктов, м² 3,2
- Тип холодильной машины - МХН-630
- Холодопроизводительность холодильной машины в номинальном режиме, Вт 630
- Число холодильных машин 2
- Род тока - переменный трехфазный
- Напряжение, В 380 или 220
- Потребление электроэнергии за сутки при температуре окружающего воздуха 26°C, кВт.ч, не более 22
- Габаритные размеры, мм
длина 2100
ширина 2100

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

- Масса, кг не более 560
- Установленная мощность, кВт 1,22

Код ОКП: 515112105106

Изготовитель: Объединение "Маркохолодмаш"

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.

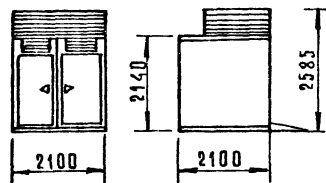
27-0-4.91-2-42			
Мотехно Калугин	И.И.И.	Камера холодильная	Стация АИСТ
И.И.И. Контр. А.И.И.И.И.И.	И.И.И.	низкотемпературная	АИСТОВ
Вед. инж. И.И.И.И.И.	И.И.И.	сборно-разборная	Р.И.
И.И.И. И.И.И.И.И.	И.И.И.	МХН-1-8,0	1

формат А3

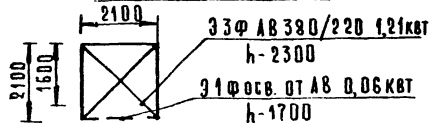
1080-02

ИНВЕСТИЦИОННО-ПРОЕКТИРОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР

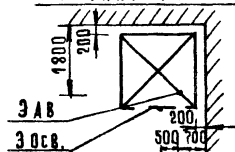
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Объем, м³:
внутренний 8,0
полезный 4,5
- Температура в охлаждаемом объеме, °C -18
- Число контейнеров по СТ СЭВ 782-77 4
- Габаритные размеры контейнеров, мм 840×620×1600
- Тип холодильной машины — МХН-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°C, 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 „Марихолодмаш“

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 металлические 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.

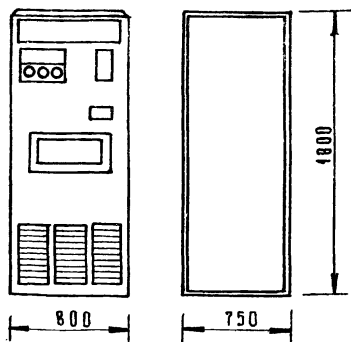
На потолочных панелях в передней части камеры расположены две холодильные машины с системой автоматического оттаивания снеговой „шубы“ и выпаривания воды.

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

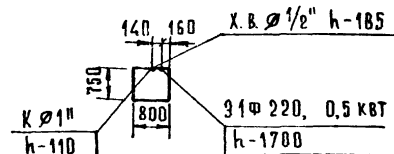
ИЗМ. № ПОДП. И ДАТА ИЗМ. ИЛИ

				27-0-4.91-2-43			
НАЧ. ТЕХН. КАБЛ. ГИД.	КАБЛ. ГИД.	КАБЛ. ГИД.	КАБЛ. ГИД.	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная КХН-1-В.О.К	СТАДИЯ ЧИСТ. ЛУСТОВ		
И. КОНТ. А. И. М. Б. Е. К. О. В.	И. КОНТ. А. И. М. Б. Е. К. О. В.	И. КОНТ. А. И. М. Б. Е. К. О. В.	И. КОНТ. А. И. М. Б. Е. К. О. В.		РП		
БЕД. И. М. Б. Е. К. О. В.	БЕД. И. М. Б. Е. К. О. В.	БЕД. И. М. Б. Е. К. О. В.	БЕД. И. М. Б. Е. К. О. В.		АО „ИНРЕКОМ“		

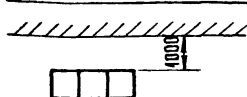
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к установке

1. При групповой установке автоматы устанавливаются единым модулем, без промежуток между автоматами.
2. К месту установки автомата подводятся: 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: водохладительная машина, коллектор для подключения к водопроводу и канализации, водяной фильтр, блок 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 воздухоохладительной машины, другой - на поддоне, где также крепится воронка, через которую осуществляется слив воды из ниши.

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

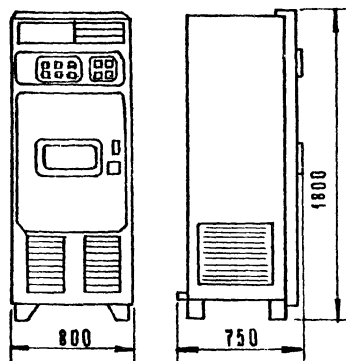
Примечание

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

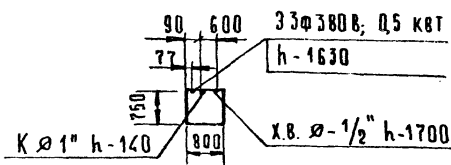
27 - 0 - 4.91 - 2 - 44

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

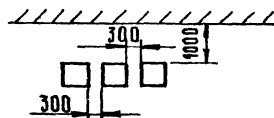
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к установке:

Автомат устанавливается так, чтобы углы наклона не превышали 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 водоохлаждаемая 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 личина 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.

Техническая характеристика

- Производительность, доз./мин, не менее 3
 - Номинальная доза, см³:
газированной воды 180
сиропа 20
 - Температура отпускаемых напитков/при температуре подведенной воды не выше 25°C, °C не выше 12
 - Давление воды на выходе в автомат, МПа 0,1÷0,6
 - Род тока переменный трехфазный
 - Напряжение, В 380 или 220
 - Номинальная мощность, кВт, не более 0,5
 - Габаритные размеры, мм, не более
длина 800
ширина 750
высота 1800
 - Масса/без баллона с углекислым газом и баллона/, кг не более 205
- Код ОКН 5151411006
Изготовитель: Киевский завод торгового машиностроения

Примечание

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

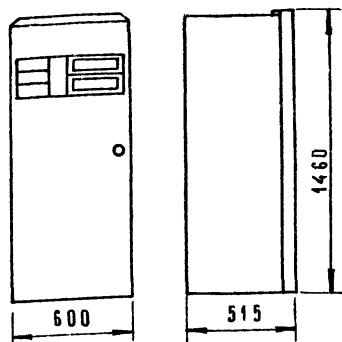
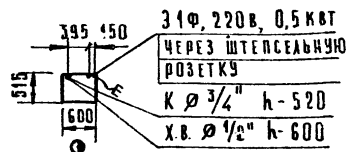
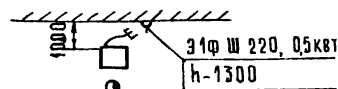
27 - 0 - 4.91 - 2 - 45

И.М.Техн.	К.А.Угун	С.А.С.	Автомат	Стальная	Лист	Листов
И.М.Контр.	А.И.Мбекова	С.А.С.	для газированной воды	РП		1
В.Е.И.И.	Т.П.И.И.	С.А.С.	АТ - 401 БК	АО „ИНРЕКОН“		
И.И.И.	Бычкова	С.А.С.				

ФОРМАТ А3

1080-02

А.А. II

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТребования 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 воздушном холодильнике 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, кофух лампы, электрический дозатор соевого раствора.

Техническая характеристика

1. Производительность, л/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. Род тока переменный однофазный
11. Номинальное напряжение 220
12. Габаритные размеры, мм
 - длина 600
 - ширина 515
 - высота 1460

13. Масса

118

Код ОКП 5151411263

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения.

Примечание

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

27-0-4.91-2-46

ИЗГ. ОТД.	КАЛУЖИН	ВЕР	АВТОМАТ ДЛЯ	СТАТУС	АВТОМ.
И. КОНТ.	АХИМБЕКОВ	ДН	ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ	РП	1
ВЕД. УНН	ТУЛЦИНА	АХИМБЕКОВ	АВ-3	АО «ИНРЕКОМ»	
УНН. Ш.К.	БЫЧКОВА	ВЕР			

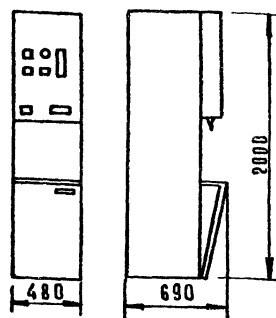
Формат А3

1060-02

ИЗГ. ОТД. ПОДП. И ДАТА ВЗЯТИЯ

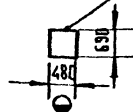
ЛЛ

Общий вид

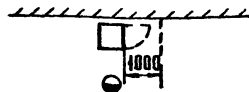


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

3 фаз; 380/220+0; 0,6 кВт
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

9. Масса, кг

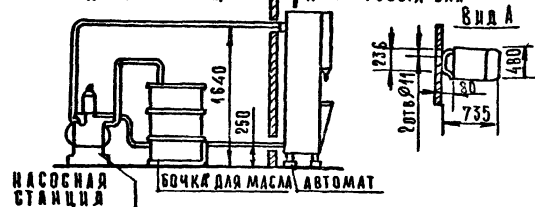
Код ОКП 5151412019

Изготовитель:

Объединение, Киевторгмаш.

Схема подключения автомата

Подсобное помещение → торговый зал



Требование к установке

Насосная станция монтируется в подсобном помещении магазина

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 сава масла. Для сбора проливаемого 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, помехоподавающее устройство. На двери автомата установлен электрощит.

27 - 0 - 4.91-2-47

И.Т.Х.	К.А.С.	В.С.	27 - 0 - 4.91-2-47	СТАЦИЯ ЛЕГ	Л.С.Т.В.
И.К.О.Н.Т.	А.А.М.Б.К.О.В.	П.А.	Автомат для продажи растительного масла АТ-205	Р.П.	1
В.Е.Л.И.Н.С.	П.И.С.И.Н.А.	В.С.		АО "ИНРЕКОН"	
И.Н.С.И.К.	Б.И.Ч.К.О.В.	В.С.			

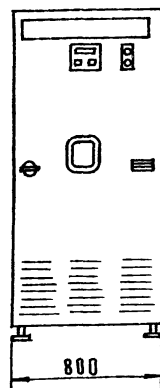
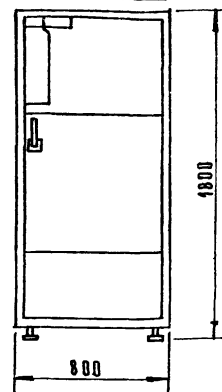
ФОРМАТ А3

1080-01

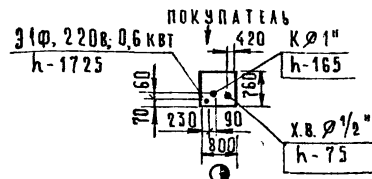
И.Н.С.И.К. ПОДП. И. ДАТА ВЗЛ. ЧИЗ

А.А.И

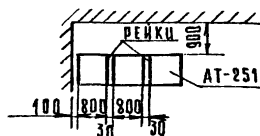
Общий вид

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, °C | 14 |
| 6 Потребляемая мощность, кВт | 0,6 |
| 7 Род тока | однофазный, переменный |
| 8 Напряжение, В | 220 |
| 9 Температура окружающего воздуха, °C | 5-32 |
| 10 Температура в холодильной камере, °C | 10-12 |
| 11 Габаритные размеры, мм | |
| | 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 киши 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.

27-0-4.91-2-48

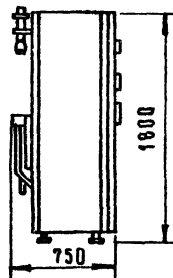
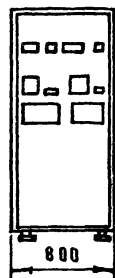
				Автомат для продажи соков и вин. АТ - 251			Стация РП	Лист 1	Листов 1
Нач. тех. инж.	Калужин	Секст		АО „ИНРЕКОН”					
Н. контр.	Алишбекова	Али							
Вед. инж.	Ушницкая	Али							
Инж.	Бычкова	Али							

Формат А3

1000-02

ИЗВ. № ПОД. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ИЩЕЗ

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 ручки 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 металлоэлектрический 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 отпускаемых автоматом 1
- 3 Количество одновременно обслуживаемых покупателей 2
- 4 Величина отпускаемой дозы пива, мл 200 ÷ 250
- 5 Емкость для отпуска пива, л 0,25 или 0,50
- 6 Температура пива в изотермической емкости и в бочке, °C 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

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

ФОРМАТ А3

1660-02

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

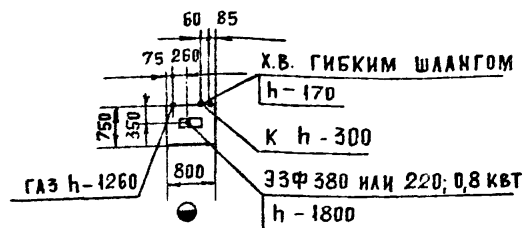
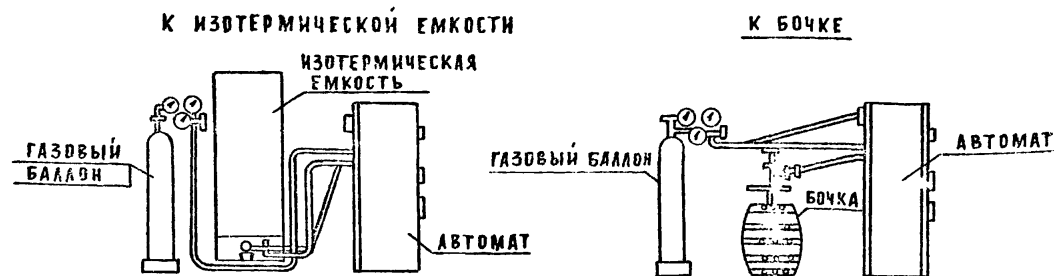


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



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.

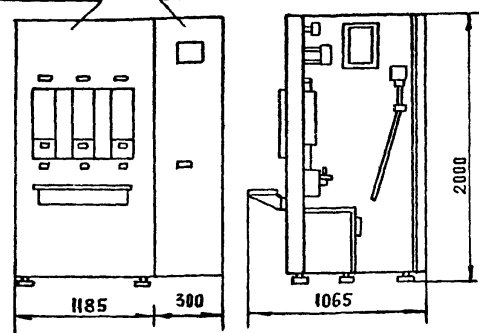
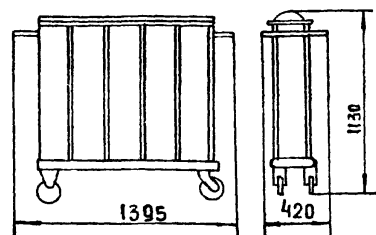
ИНВ. И ПОДА
ПОДП. И ДАТА
ВЗАИМ. ИМЕН

27-0-4.91-2-50			
НАЧ. ТЕХ. Д.	КЛАУДИИ	В. С.	
И. КОНТ.	Д. И. М. Б. КОЗ	С. И.	
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦКИНА	И. С.	
ИНЖ. И. К.	БЫЧКОВА	С. И.	
АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ПИВА АТ-255		СТАДИЯ Р. П.	ЛИСТ 2
		ЛИСТОВ 2	
АО. ИНРЕКОН			

А.А. I

ОБЩИЙ ВИД

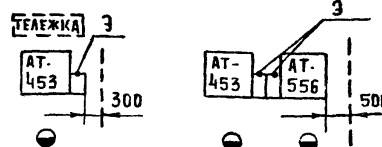
АВТОМАТ ПРОСТЕНОК

ОБЩИЙ ВИД
ТЕЛЕЖКИ

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.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

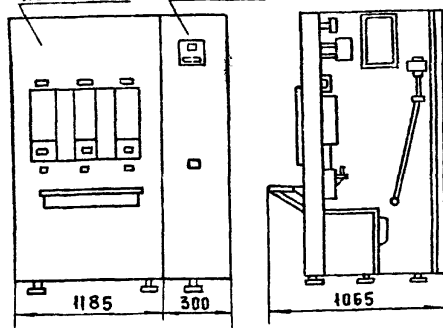
1. Производительность, шт/мин 4
 2. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. 1
 3. Максимальное количество товара, загружаемого автоматом, ед. товара 264
 4. Количество секций, шт. 3
 5. Количество видов товара для выбора 3
 6. Потребляемая мощность, кВт 0,7
 7. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 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 515141 3013
Изготовитель: ОБ'ЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“

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

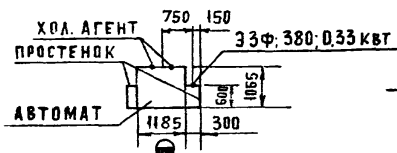
ИНВ. И ПОДА ПРАП. И ДАТА 533М.И.Н.В.А.

27-0-4.91-2-51			
НАЧ. ОТА КАЛУГИН	С.П.	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ	СТАНДАРТ ИСП. ЛИСТОВ
И. КОНТ. АЛИМБЕКОВ	С.П.	ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ	РП
ВЕД. И.Н.Ж. ТУШИЦКА	С.П.	АТ-453	АО ИНРЕКОН
И.Н.Ж. И.К. БЫЧКОВА	С.П.		

А.А.И.

ОБЩИЙ ВИД
АВТОМАТ ПРОСТЕНОК

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

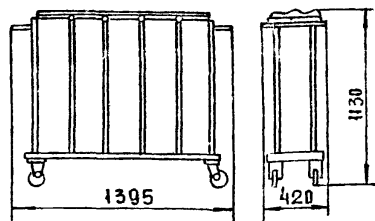
1. Холодильный агрегат устанавливается вне автомата, в удобном для обслуживания месте, на расстоянии не менее 6 м от автомата
2. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа
3. Загрузка секций автомата кассетами производится со стороны задней стенки.
4. Автомат АТ-556 рекомендуется устанавливать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

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

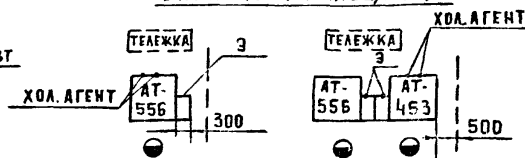
Автомат представляет собой металлический сварной шкаф с передней, задней дверями и боковыми стенками, к одной из которых крепится простенок. Шкаф является холодильной камерой, в которой размещены три секции с кассетами для товара и испаритель, соединяемый при установке автомата с холодильным агрегатом,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

ОБЩИЙ ВИД
ТЕЛЕЖКИ

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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, °C 4÷8
6. Масса товара в ячейке, кг 0,25
7. Потребляемая мощность, кВт 1,1
в том числе: холодильного агрегата 0,715
автомата 0,33
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380
10. Габаритные размеры автомата, мм
длина 1185
ширина 1065
высота 2000

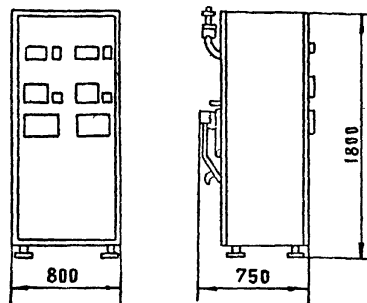
11. Габаритные размеры простенка, мм 300×600×2000
 12. Габаритные размеры тележки, мм 1395×420×1130
 13. Масса автомата, кг 935
 14. Масса тележки, кг 28
- КОД ОКП 515411007
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
Объединение „Киевторгмаш“

ИЗМ. И ПОДП. И ДАТА ВЗН. И ИСН.

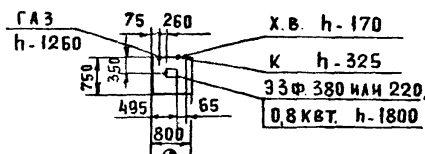
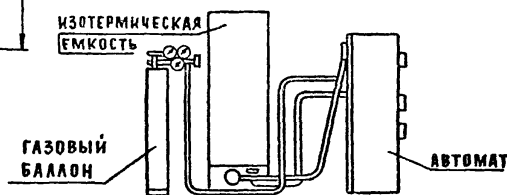
27-0-4.91-2-52			
НАЧ. ТЕХ. О.	КАЛАУГИН	Евг.	
Н. КОНТР.	ЛИНЬБЕКОВ	С.А.	
В.Д. ИЖ.	ТУПИЦИНА	И.В.	
ИНЖ. ИЖ.	БЫЧКОВА	Т.И.	
Автомат для продажи охлажденных штучных товаров АТ-556			
СТАНДА. Р.П.	ЛИСТ	ЛИСТОВ	1
АО „ИНРЕКОН“			

АА.П

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА
К ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ

ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. ИЗОТЕРМИЧЕСКАЯ ЕМКОСТЬ, ПИТАЮЩАЯ АВТОМАТ КВАСОМ, УСТАНАВЛИВАЕТСЯ С ТЫЛЬНОЙ СТОРОНЫ АВТОМАТА НА РАССТОЯНИИ НЕ БОЛЕЕ 2 М
2. ПРИ УСТАНОВКЕ НЕСКОЛЬКИХ АВТОМАТОВ С ЦЕЛЬЮ ВОЗМОЖНОСТИ РАБОТЫ ОТ ОДНОГО ГАЗОВОГО БАЛЛОНА РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАД АВТОМАТАМИ СМОНТИРОВАТЬ ТРУБУ $\phi 1/2"$ 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 ВОДOPОВОДНАЯ МАГИСТРАЛЬ С ВЕНТИЛЕМ, СНАБЖЕННЫМ ШТУЦЕРОМ ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ МОЩЕГО РАСТВОРА.

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

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. Нижнюю и среднюю часть 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/СМ² **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**

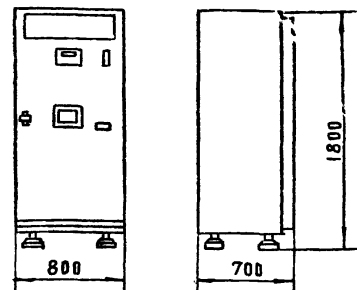
КОД ОКП **5151415009**

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“

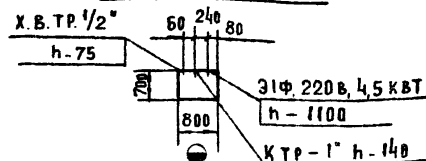
НИШИ ВЫДАЧИ, ЩИТ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА. В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАРКАСА СМОНТИРОВАНЫ ГАЗОСБРАСЫВАТЕЛЬ, ЭЛЕКТРОЩИТЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОСХЕМЫ АВТОМАТА. НА ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ ДВЕРИ РАЗМЕЩЕНЫ РЕКЛАМНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ УСТРОЙСТВА, ДВЕ ЛИЧИНЫ МОНЕТНЫХ МЕХАНИЗМОВ, ДВА ОКНА ВЫДАЧИ, ДВА КАРМАНА ВОЗВРАТА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

27-0-4.91-2-53				Автомат для продажи КВАСА АТ-256			СТАДИЯ	ЛНСП	ЛНСТОВ
НАЧ. ОТ	ЗАУСН	СХИП					РП		1
Н. КОНТР.	НАМЛИБЕКОВА	СХИП							
БЕД. ИИЖ	ТУЛИЦКИНА	СХИП							
ИИЖ III	К. БЫЧКОВА	СХИП							
Автомат для продажи КВАСА АТ-256							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/МН 3
2. ДОЗА НАПИТКА, МЛ 175
3. ТЕМПЕРАТУРА НАПИТКА, °С 65
4. ВОДОГРЕЙНЫЙ КОТЕЛ:
ЕМКОСТЬ, Л 16
РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В КОТЕЛЕ, МПА/КГС/СМ²/О,15/1,5/ 1.7 ÷ 0.6/
5. ДАВЛЕНИЕ ВОДОВОДНОЙ ВОДЫ, МПА/КГС/СМ²/0,17 ÷ 0,6/ 1.7 ÷ 0.6/
6. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 4,5
7. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
8. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
ДЛИНА 800
ШИРИНА 700
ВЫСОТА 1800
10. МАССА, КГ 200

Код ОКП 5151411004
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ОБ'ЕДИНЕНИЕ „КиевТОРГмаш“

ПРИМЕЧАНИЕ

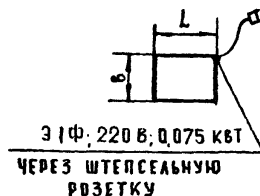
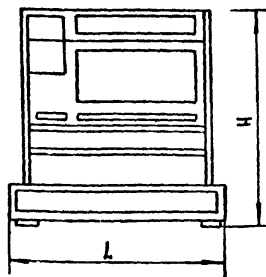
К МЕСТУ УСТАНОВКИ АВТОМАТА ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОДВЕДЕН КАНАЛИЗАЦИОННЫЙ ТРАП.

27-0-4.91-2-54			
НАЧ. ОТД.	КАЛАУГИН	В.И.	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ АТ-151; АТ-151-01
И. КОМТ.Р.	АЛИМБЕКОВА	Л.А.	
ВЕД. ИНЖ.	ПУЩИН	В.И.	
ИНЖ. И. К.	БЫКОВА	В.И.	
СТАДИЯ РП			
ЛИСТ 1			
АО „ИНРЕКОН“			

ФОРМАТ А3

1800-01

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



ИНВ. И ПОД.	ПОДП. И ДАТА	ВЗАИМНЫ
-------------	--------------	---------

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.

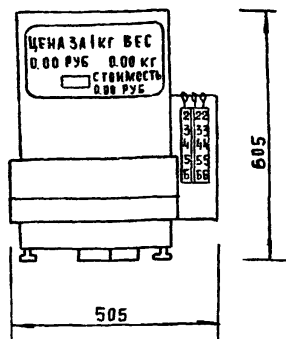
	ОКА-4401	ОКА-1401	ОКА-4441
1. МАШИННОЕ ВРЕМЯ ЦИКЛА, С	0,8	0,8	0,8
2. СПОСОБ НАБОРА ЦИФР	КЛАВИШНЫЙ		
3. ИНДИКАТОРЫ ПРОВЕДЕННОЙ СУММЫ	ДВУСТОРОННИЙ		ОДНОСТОРОННИЙ
4. ЕМКОСТЬ СЧЕТЧИКОВ РАЗРЯДОВ	7	7	7
5. ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО СУММИРУЮЩИХ СЧЕТЧИКОВ	5	5	5
6. СПОСОБ ОТДЕЛЕНИЯ ЧЕКОВ	ОТРЕЗКА ИЛИ НАРЕЗКА	ОТРЕЗКА	ОТРЕЗКА ИЛИ НАРЕЗКА
7. ШИРИНА ЧЕКОВОЙ ЛЕНТЫ, ММ	40	40	40
8. РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ		ПЕРЕМЕННЫЙ
9. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220	220	220
10. ПОТРЕБАЕМАЯ МОЩНОСТЬ, КВт	0,075	0,075	0,075
11. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:			
ДЛИНА, Л	456	456	346
ШИРИНА В	355	355	342
ВЫСОТА, Н	435	435	341
12. МАССА, КГ	38	38	28
КОД ОКП	40175-200121	40175-200131	40175-200151
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РЯЗАНСКИЙ З-Д „САМ“			

[illegible]

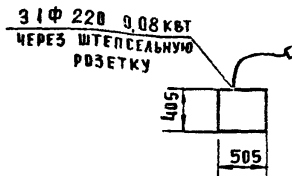
ФОРМАТ А3

1280-2A

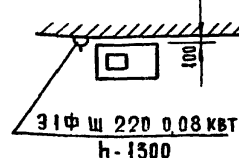
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



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, $^{\circ}\text{C}$ $-1-35$
 10. Потребляемая мощность, кВт 0.08
 11. Род тока однофазный переменный
 12. Напряжение, В 220
 13. Габаритные размеры, мм
длина 505
ширина 405
высота 605
 14. Масса, кг 40
- 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 ТАБЛ. ЦИФРОВЫХ УКАЗАТЕЛЕЙ.

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

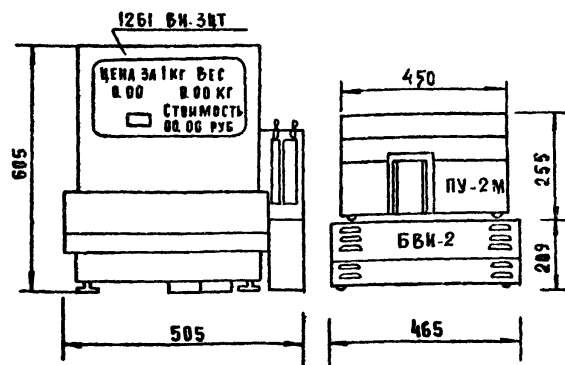
ВЕСЫ ПРИМЕНЯЮТСЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕН-
НОГО ПИТАНИЯ.

27-0-4.91-2-56

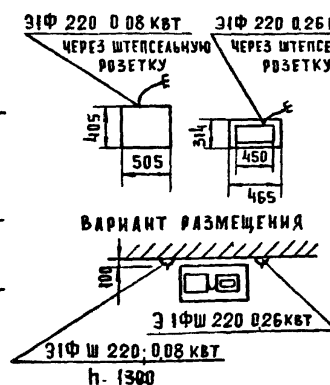
ИЗМ. ОТЗ	КАДЛУГИН	В.И.	ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ	СТАДНЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР	АКИМБЕКОВ	В.И.	С УКАЗАТЕЛЕМ МАССЫ,	РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	В.И.	ЦЕНЫ И СТОИМОСТИ	АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. Д.К.	ЛИПНЯГОВА	В.И.	12 Б1 ВН-3ЦТ			

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- ПРЕДЕЛЫ ВЗВЕШИВАНИЯ, Г 40-3000
- ДИАПАЗОН КОМПЕНСАЦИИ МАССЫ УПАКОВКИ, Г до 500 /ДОПУСКАЕТСЯ КОМПЕНСАЦИЯ ДО 3 КГ ПРИ СООТВЕТСТВУЮЩЕМ УМЕНЬШЕНИИ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА ВЗВЕШИВАНИЯ/
- ДИСКРЕТНОСТЬ ИНДИКАЦИИ МАССЫ, Г 1
- ДОПУСТИМАЯ ПОГРЕШНОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ, Г ± 3
- ДИАПАЗОН ВВОДА ЦЕН, РУБ. /ЧЕРЕЗ 1 КОП /0-999
- ДИСКРЕТНОСТЬ ИНДИКАЦИИ СТОИМОСТИ, КОП. 1 /ВЕЛИЧИНЫ ОТ 0,1 ДО 0,4 КОП. ОТБРАСЫВАЮТСЯ, А ОТ 0,5 ДО 0,9 КОП ОКРУГАЮТСЯ В БОЛЬШУЮ СТОРОНУ/
- ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ И РЕГИСТРАЦИИ МАССЫ И СТОИМОСТИ, С 2,5
- РАЗМЕР ЧЕКА, мм ДЛИНА 45 ШИРИНА 60
- ДИАПАЗОН РАБОЧИХ ТЕМПЕРАТУР, С° от +10 до +35
- ПОТРЕБАЕМАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 0,34
- РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
- ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ 1261 БН-3ЦТ БВН-2 ПУ-2М
ДЛИНА 505 465 450
ШИРИНА 405 314 200
ВЫСОТА 605 209 255
- МАССА, кг 40 20 20
- КОД ОКП 427451001008

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“

27-0-4.91-2-57

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ
С ЧЕКОПЕЧАТАЮЩИМ
УСТРОЙСТВОМ „ДИНА“
1799 В тч.3

СТАДАН	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р П		1

АО „ИНРЕКОН“

Весовой торговый чекопечатающий комплекс предназначен для фасовки мяса, рыбы и гастрономических товаров в подготовительных отделениях универсамов, в полуавтоматических линиях расфасовки товаров. Весовой торговый чекопечатающий комплекс „Дина“ автоматически определяет в цифровой форме и регистрирует на врезном чеке массу и стоимость продовольственных товаров. Весы без чекопечатающего устройства могут устанавливаться на прилавках самообслуживания в крупных продовольственных магазинах и на предприятиях общественного питания.

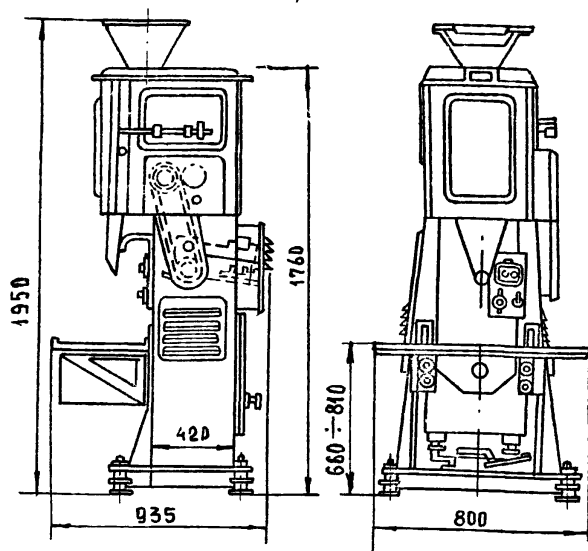
В состав комплекса входят электронные весы 1261 БН-3ЦТ для измерения и индикации массы и стоимости, блок ввода информации БВН-2, печатающее устройство ПУ-2М для регистрации на чеке необходимых данных о товаре, даты, массы и стоимости.

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

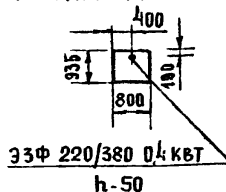
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	Рис.
И. КОНТР.	ДАМБЕКОВ	Лист
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦКИНА	Лист
ИНЖ. Т. К.	АНТОНОВА	Лист

А.А. II

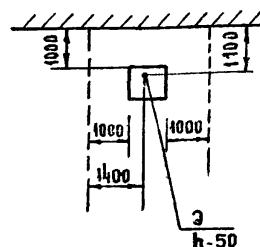
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производительность, отв. в мин
для порций 500 г 30
для порций 1000 г 25
- Наибольший предел взвешивания, г 1000
- Наименьший предел взвешивания, г 500
- Мощность, кВт 0,4
- Напряжение, В 220/380
- Род тока трехфазный, переменный
- Габаритные размеры, мм
длина 935
ширина 800
высота 1950
- Масса, кг 250
код ОКП 427414000701
Изготовитель: Киевское производственное объединение „Ведаль“

Дозатор весовой автоматический предназначен для взвешивания крупы и сахара-песка в пакеты и применяется на предприятиях пищевой промышленности и в фасовочных отделениях магазинов.

Подача, заделка и заклейка пакетов производится вручную.

Дозатор установлен на сварной тумбе и заключен в кожух.

В стенках кожуха имеются окна со стеклами для наблюдения за работой механизма дозатора. Две стенки кожуха - передняя и задняя выполнены открывающимися. Тумба установлена на 4 регулируемых ножках, с помощью которых дозатор выставляется по уровню пола. На тумбе укреплена панель управления, на которой имеются кнопки „пуск“ и „стоп“, сигнальная лампочка, пакетный выключатель электропитания дозатора и тумблер.

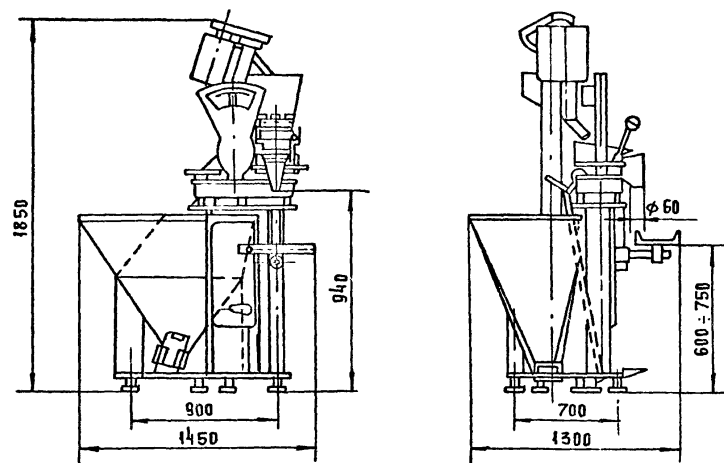
В тумбе укреплена главная панель, на которой установлены основные элементы электроавтоматики. На тумбе укреплен стол. В середине стола имеется решетка и выдвижной ящик для сбора просыпавшегося продукта. Для удобства работы стол может регулироваться по высоте.

Дозатор снабжен ножным выключателем, регулирующим выдачу порции в пакет. На верхней плите установлен питатель, состоящий из загрузочной воронки и камеры объемного дозирования.

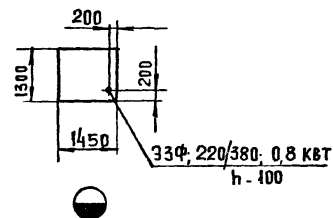
27-0-4 91-2-58			
нач. тех. с	КАЛАУГИН	Е.И.	
и контр.	АЛЕКСЕЕВА	В.А.	
вед. инж.	ТУПИЦЫНА	С.И.	
инж. II к.	АПОПАНОВА	Н.И.	
ДОЗАТОР ДЛЯ ФАСОВКИ МУКИ, САХАРНОГО ПЕСКА ДРК-1			
СТАНДА Р П		ЛИСТ	ЛИСТОВ
		1	1
АО „ИНРЕКОН“			

ИНВ. И ПОДАЧ. ПОДАЧ. И ДАТА ВЗВ. ИВВ.

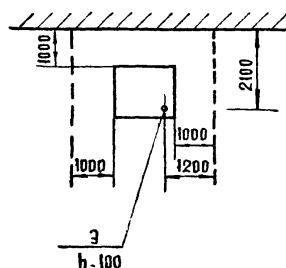
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Производительность весов, кг/ч | 10600 |
| 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 ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЙ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРА-ПЕСКА В ФАСОВОЧНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ МАГАЗИНОВ.

ВЕСЫ СОСТОЯТ ИЗ ТУМБЫ, ПИТАТЕЛЯ, ВЕСОВОЙ СИСТЕМЫ, КОВША, ЗАГРУЗОЧНОГО УСТРОЙСТВА С БУНКЕРОМ, ЗАЭЛЕКТРОБОРУДОВАНИЯ. НА ДВЕРЦАХ ТУМБЫ СМОНТИРОВАНА ЗАЭЛЕКТРОАППАРАТУРА УПРАВЛЕНИЯ. ВНУТРИ ТУМБЫ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ЩИТ ЗАЭЛЕКТРОБОРУДОВАНИЯ.

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

27-0-4.91-2-59

МАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	В.С.
Н. КОНТР.	АЛЛЕКСЕЕВ	В.А.
ВЕД. ИНЖ.	ТУПЧИЦА	В.А.
ИНЖ. П. К.	АНПЯГОВА	В.А.

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

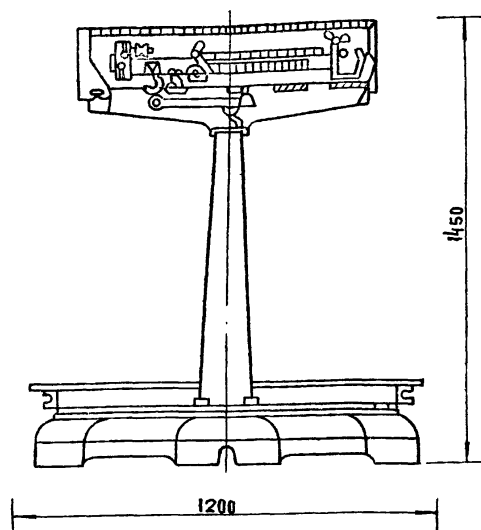
СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

АО „ИНРЕКОН“

АЛ II

ОБЩИЙ ВИД

ВЕСЫ РП-500Ш-13БС4



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	РП-500Ш-13БС4	РП-2Ш-13М
ПРЕДЕЛЫ ВЗВЕШИВАНИЯ, КГ	25 ÷ 500	100 ÷ 2000
ЦЕНА НАИМЕНЬШЕГО ДЕЛЕНИЯ ШКАЛЫ, КГ	ОСНОВНОЙ 20 ДОПОЛНИТ. 02	ОСНОВНОЙ 100 ДОПОЛНИТ. 10
НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ШКАЛЫ ЦИФЕРБАЛАТА, КГ	500	2000
РАЗМЕРЫ ПЛАТФОРМЫ, ММ		
ДЛИНА	1000	1250
ШИРИНА	600	1250
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ		
ДЛИНА	1200	1710
ШИРИНА	1330	1325
ВЫСОТА	1450	1885
МАССА, КГ	200	375
КОД ОКП	4274790061	4274310020
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРО- СТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	

ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ВЗВЕШИВАНИЯ
ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВ, ПОСТУПАЮЩИХ ПАРТИЯМИ, НА
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ
УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ:
а) ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА °С ОТ МИНУС 20 ДО ПЛЮС 45.
б) ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ ПРИ 20°, 7, 80.

					27-0-4.91-2-60			
НАЧ. ОТД.	КАЛАУГИН	В.И.			ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП-500Ш-13БС4, РП-2Ш-13М	СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	В.И.				РП		1
ВЕД. НИЖ.	ТУПИЦКИНА	В.И.				АО «ИНРЕКОН»		
НИЖ. П. К.	АИПЯГОВА	В.И.						

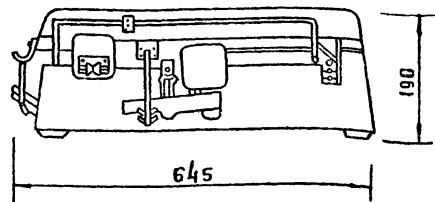
ФОРМАТ А3

1060-08

ИЗВ. И ПОДП. ПОДАЧ. И ДАТА. ВЗАМ. ИМЕН.

Л.Л.И

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

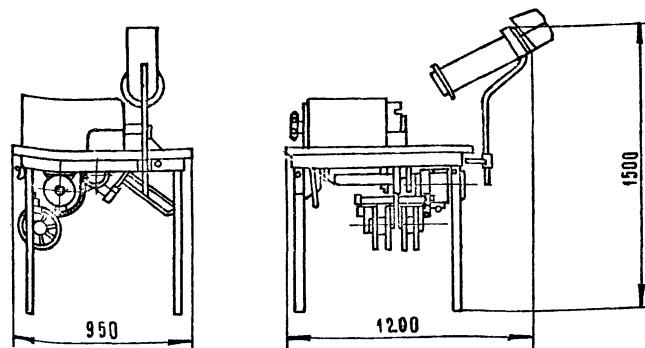
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД

ВЗНЕС. И ПОДА. ПОДА. И ДАТА ВЗВ. ИЗМ. И

27-0-4.91-2-61				СТАНДА	ЛИСТ	ЛИСТОВ
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	Евг.		РП		1
И. КОНТР.	ЛАНБЕКОВ	С.И.		АО "ИНРЕКОН"		
БЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	С.И.				
ИНЖ. И. К.	ЛИПЦЫГОВА	С.И.				

ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ
РП-100 Ш13-М1

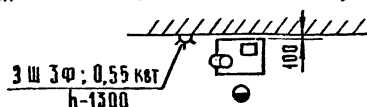
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

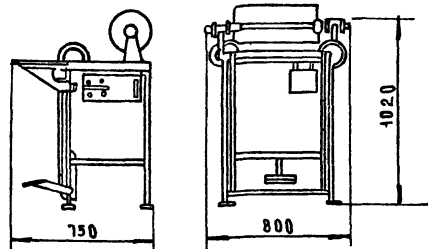
1. Производительность, пакетов/мин до 20
 2. Потребляемая мощность, кВт 0,55
 3. Напряжение, В 220/380
 4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 5. Габаритные размеры, мм:

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

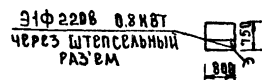
Машина предназначена для упаковки овощей в сетку. Машина состоит из корпуса, основания пуансонов, основания матриц и кронштейна. Весь механизм машины смонтирован на столе. Кроме того, на столе укреплен узел катушек для упаковочной ленты и труба для направления взвешенного товара в сетку. При работе на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

				27-0-4.91-2-6 2		
нач. отд.	Казакин	Варш.		Машина для упаковки овощей и фруктов МУ	статья	лист
н. контр.	Алибекова	Али.			рп	1
вед. инж.	Топилина	Топил.			АО „ИНРЕКОН“	
инж. II к.	Липнягова	Липняг.				

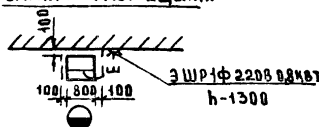
Общий вид



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 термимпульсным методом. Она выпускается со сваривающими планками и нагревательным элементом проволокой для сварки и одновременной резки полиэтилена и со сваривающими планками и нагревательным элементом-полоской для сварки полиэтилена и полиэтилен-целлофана.

Работа на машине с нагревательным элементом полоской отличается тем, что в данном случае свариваются полиэтиленовые пленки без обрезки сваренных пакетов и машина в основном используется для запечатывания запломбированных 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 2×125
- Нагревательный элемент
нихромовая проволока, мм $\phi 0,6-0,8$
нихромовая полоска, мм $3 \times 0,2-0,3$
- 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: Капсулский им. 50 летия СССР
Завод продовольственных автоматов.

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

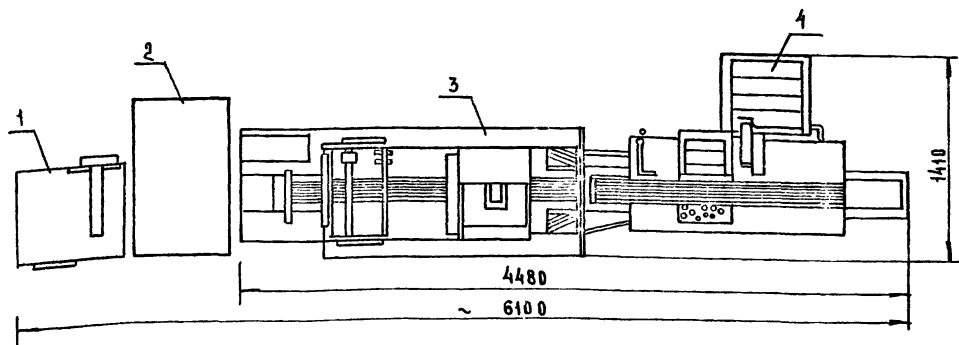
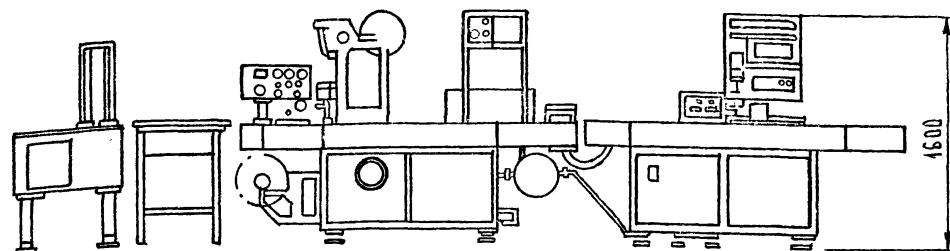
27-0-4. 91-2-63

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	С.И.	МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ	СТАНЦИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТ.	АЛИМБЕКОВА	С.И.	ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК	Р.П.	1	1
БРА. ИНЖ.	ТУШЫНОВА	С.И.	МБ-АП-2С	АО "ИНРЕКОН"		
ИНЖ. Ш.	РОМАНОВА	С.И.				

ФОРМАТ А3

1000-01

Общий вид



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, пакетов/ч 700
2. МАССА фасуемого товара, г
 МАКСИМАЛЬНАЯ 700
 МИНИМАЛЬНАЯ 200
3. МАКСИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ фасуемого товара мм:
 ДЛИНА 160
 ШИРИНА 180
 ВЫСОТА 100
4. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 11,5
5. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ переменный
6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 ДЛИНА 6100
 ШИРИНА 1410
 ВЫСОТА 1600
8. МАССА, кг 1500

КОД ОКП 4151740015

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЕНИНГРАДСКИЙ З-Д
ТОРГМАШ.

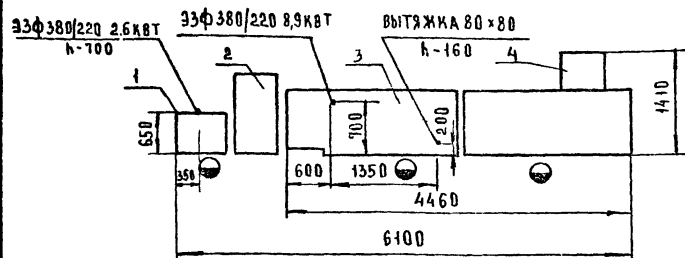
1. МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ МРЗП
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
3. МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ
в термоусадочную пленку МУГТ-700
4. УСТАНОВКА ДЛЯ ВЗВЕШИВАНИЯ И ЭТИКЕТИРОВАНИЯ УВЭ-700

27-0-4. 91-2-64				ЛИНИЯ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ТЕРМОУСАДОЧНУЮ ПЛЕНКУ АРГТ-700			СТАНЦИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ РП 1 2		
НАЧ. ОТД.	КАЗАРНИ	Б.И.И.		ЛИН. БЕК.	В.И.И.		АО "ИНРЕКОН"		
Н. КОНТР.	ЛИН. БЕК.	В.И.И.		В.И.И.	ТУЛ. ЦИНА				
В.И.И.	ТУЛ. ЦИНА	В.И.И.		В.И.И.	РОМАНОВА				

ФОРМАТ АЗ

1950-08

МОНТАЖНАЯ СХЕМА.



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

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

Линия автоматически выполняет следующие операции:

- упаковку в термоусадочную пленку предварительно нарезанных произ-вольной массой кусков гастрономических товаров;
- взвешивание упаковочных товаров;
- автоматическое определение стоимости товара по заданной цене и печатание этикеток.
- наклейку этикетки на автоматически поданный пакет
- выдачу групповой этикетки

Линия применяется для фасовки следующего ассортимента:

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

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

Линия состоит из: а) машины для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку; б) установки для взвешивания и этикирования в) стола производственного; г) машины для нарезки продуктов МРЭП. Работа машины: копченые колбасы и сыры нарезаются на машине. Мягкие продукты нарезаются вручную. Нарезанные куски складываются на столе, а затем вручную укладываются в загрузочную ячейку машины МУГТ-700, на которой автоматически изготавливается пакет из термоусадочной полиэтиленовой пленки с одновременным затариванием порции и производится термоусадка пленки. Упакованный товар автоматически перекалывается на установку УВЭ-700, где автоматически определяется масса упакованного товара, его стоимость по заданной цене, печатается этикетка с указанием цены за 1 кг веса, стоимости товара с упаковочной датой. Этикетка автоматически наклеивается на пакет. Упакованный товар с этикеткой сбрасывается в подставленный контейнер.

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

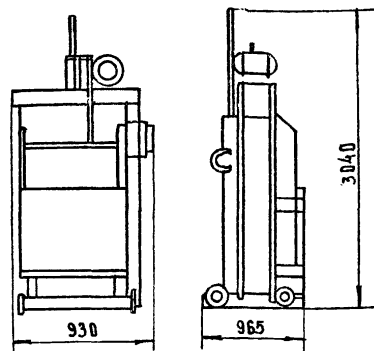
					27-0-4.91-2-65			
					ЛИНИЯ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ТЕРМОУСАДОЧНУЮ ПЛЕНКУ МРГ-700	СТАНД	ЛНСТ	ЛНСТОВ
						РП	2	2
НАЧ ОТА	КАЛУГИН	Вин				АО "ИНРЕКОН"		
И.КОНТР	АЛЕКСЕЕВ	А						
БЕД.ИЖ	ГОЩИННА	А						
ИЖИ Ш К	ГРОМАНОВА	А						

ФОРМАТ АЗ

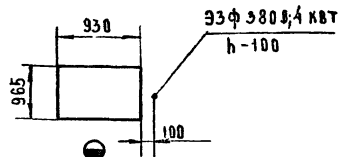
1060-02

Ал.П.

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. УСИЛИЕ ПРЕССОВАНИЯ, кгс 5700
2. СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ПРЕССПЛИТЫ 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
 УТИЛИ: 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 НАСТЯННОМ 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
 ПРЕВАРИТЕЛЬНО ЗАЛОЖЕННЫМИ ВЯЗОЧНЫМИ ПРОВОЛОКАМИ.

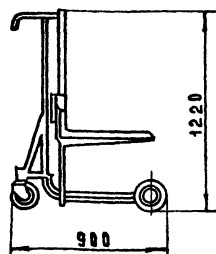
27-0-4.91-2-66				ПРЕСС МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ МГП-2			СТАНЦИЯ РП	ЛИСТ 1	ЛИСТОВ 1
НАЧ. СЛ. ТА	КАЛУГИН	В.И.		В.И.					
Н. КОТЛ.	А.И. МЕР	В.И.		В.И.					
В.С. ПИЖ.	ГУЩИНА	В.И.		В.И.					
ИНЖ. ИМ.	РОМАНОВА	В.И.		В.И.					

ФОРМАТ А3

1060-01

ИНВ. ПОДАТ. ПОД. ПЛАТА. ВЗАИМНО

Тележка ТП
Общий вид



Тележка с подъемной платформой используется для съема наплавных 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 ТРД предназначена для внутриресторанной перевозки подносов с блюдами.

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

Техническая характеристика ТП

- 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 900
- 5 Габаритные размеры тележки, мм

длина	980
ширина	710
высота	1220

6. Габаритные размеры платформы, мм

длина	550
ширина	680

7. Масса, кг

код ОКП 515582019
изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Техническая характеристика ТРО ТР

1. Тележки передвижные ручные
2. Габаритные размеры, мм

длина	810	767
ширина	436	470
высота	920	890

3. Масса, кг

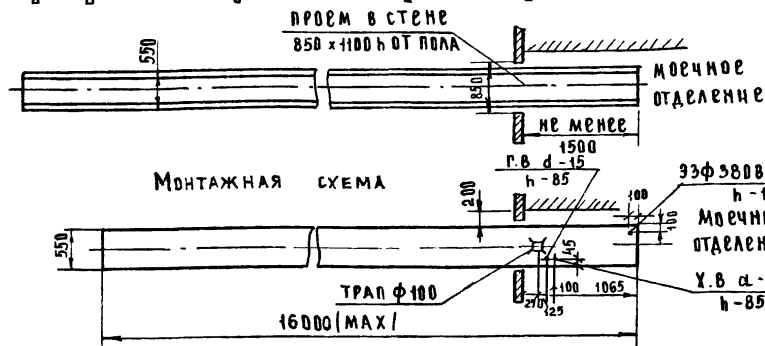
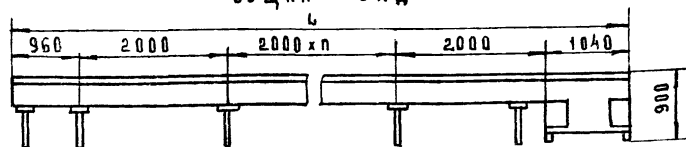
код ОКП 5151561113 5151561110
изготовитель: г. Брянск п/я 06-21/5

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

ФОРМАТ А3

Ал. II

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

Транспортер предназначен для использования на предприятиях общественного питания:

1. для комплектования комплексного питания на подносах и транспортирования их из раздаточного отделения.
2. для сбора и транспортирования использованной посуды из зала в моечное отделение.

Транспортер может также использоваться на предприятиях торговли для перемещения различных грузов при нагрузке не более 20 кг на 1 м длины.

Рабочим органом является лента конвейерная.

Транспортеры состоят из приводной, натяжной и комплекта промежуточных секций. В зависимости от набора промежуточных секций собираются транспортеры различной длины от 6 м до 16 м.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Скорость движения ленты, м/сек 0,17
2. Номинальная ширина ленты, мм 300
3. Номинальная мощность, кВт 0,6
4. Высота ленты над уровнем пола, мм 850 ± 20
5. Длина секций, мм

приводной	1040 ± 3
натяжной	960 ± 3
промежуточной	2000 ± 35
6. Габаритные размеры, мм

	ТСЛУ	ТСЛУ-01	ТСЛУ-02
длина, L	6000	10000	16000
ширина	550		
высота	900		
7. Допустимая масса единичного груза, кг 20
8. Масса груза, одновременно находящегося на рабочей поверхности, кг 120 200 320
9. Масса, кг 300 400 500

Изготовитель: Киевский опытный завод
торгового машиностроения
ПО "Киевторгмаш"

ИНВ. ПОДЛ. ПОДП. ЦАТА. ВЗЛ. ИИИ

27-0-4.91-2-68			
НАЧ. ОТД. И КОНТР.	КАЛУЖНИН	АЛЕКСЕЕВ	СТАНДАРТ РП
			Лист 1
ВЗЛ. ИИИ	ТУПЦЫНА	ФИЛАНОВА	АО "ИНТЕКОН"

Транспортер секционный
ленточный универсальный
ТСЛУ

ФОРМАТ А3

А.А. II

НАИМЕНОВАНИЕ	МАШИНА ВОДОПЫЛЕСОСНАЯ	МАШИНА ПЫЛЕСОСНАЯ	МАШИНА ПОЛОТЕРНАЯ	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНАЯ
	КУ-001А	КУ-002А	КУ-105	КУ-409
НАЗНАЧЕНИЕ	для сбора с поверхности пола воды или отработанного моющего раствора, удаление пыли, мойки стен	для сухой вакуумной уборки пыли и мусора с пола, стен	для натирки и полировки полов с одновременным отсосом пыли	для подметания сухих полов
производительность, м ² /час	160	400	330	1000
ширина захвата, мм	480		315	600
мощность, кВт	0,55	3,6	0,25	0,5
Род тока	1 ф	3 ф	1 ф	1 ф
напряжение, в	220	220/380	220	220
габаритные размеры, мм				
длина	700	1000	750	830
ширина	575	600	360	560
высота	1600	850	1100	420
масса, кг	33	120	35	47
код ОКП	4853813119	485381		4853811120
изготовитель	ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД			

УНБ-ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗНАШЕНА

27-0-4.91-2-69			
НАЧ. ОТД.	НАЧ. УГЛ.	Б.С.	МАШИНЫ ДЛЯ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ
И. КОНТР.	А. И. МЕР.	Б.С.	
В. С. Д. Ж.	Т. У. П. Ш. И. Н.	Б.С.	
И. Ж. С. К. А. Т.	Ф. А. Л. Ю. К. О. В. А.	Б.С.	
			СТАДИЯ Р. П. АНСТ АНСТОВ 1 АО "ИНРЕКОН" ФОРМАТ А3

Ал. II

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, полировки с одновременным удалением пыли, мойки паркетных, линолеумных и пластиковых полов	для натирки, полировки и мойки полов с твердым покрытием	для подметания всех видов полов с твердым покрытием	для сухой вакуумной уборки полов с твердым покрытием.
Производительность, м²/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	

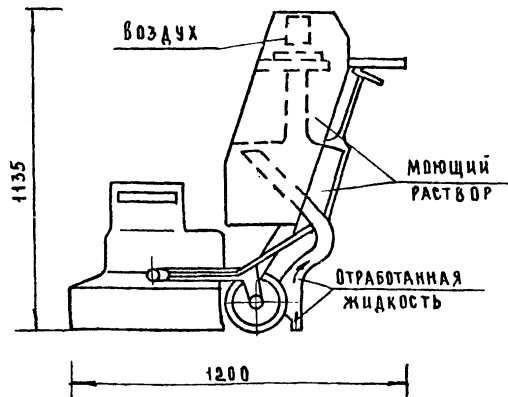
ВЗНАМЕНОВА
ПОДПИСАЛА
ПОДПИСАЛА

27-0-4.91-2-70			
МАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	ВЕР	Машины для уборки помещений СТАДНЯ ЛНСТ ЛНСТОВ РП 1 АО "ИНРЕКОН"
Н. КОНТР	АЛИМБЕКОВА	АД	
ВЕС. ВНОЖ	ТУЛЫЦИНА	ЗЗ	
ИНЖ. ЧАТ	ФИЛАКОВА	ЗЗ	

ФОРМАТ А3

Ал. II

Общий вид



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.

Техническая характеристика

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

Примечания:

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

				27-0-4.91-2-71			
				Машина поломоечная			
				КУ-305			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	ВЕРИ		СТАДНЯ	АНСТ	АНСТОВ	
И КОНТР.	АКИМОВ	ВЕРИ		Р.П.	1	1	
ВЕД. РИЗ.	ГУЩИНА	ВЕРИ		АО "ИНРЕКОН"			
ИНЖ. ТИТ	ФИЛАНОВА	ВЕРИ					

формат А3

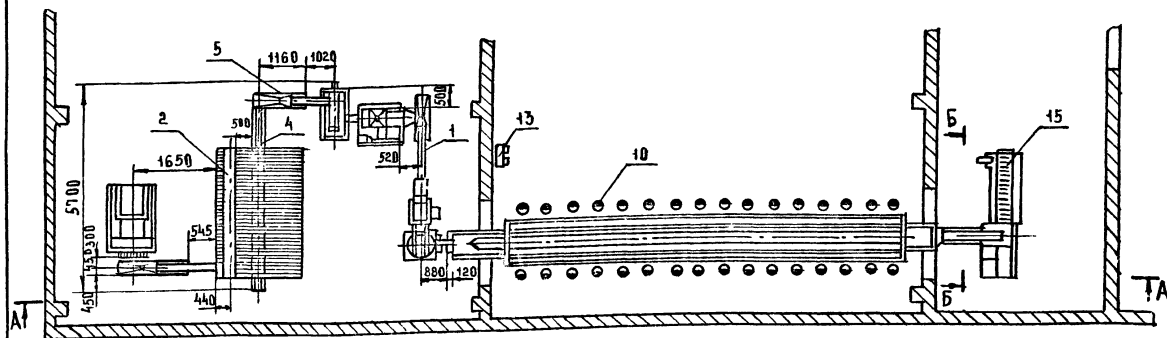
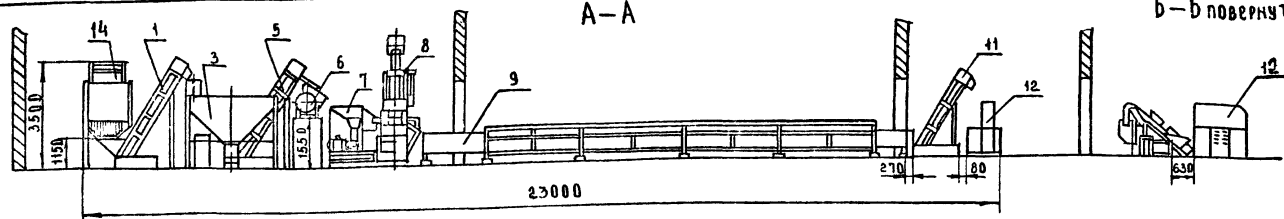
1060-02

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДЛ. ДАТА ВЗЯТИЯ

А.А.Ц

А-А

Б-Б повернуто



Комплект машин и оборудования, входящих в линию ЛСК-800

- | | | |
|---------------------------------|----------|--------|
| 1. ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ | ПЗ-5 | — 2шт |
| 2. ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ | ПР-5 | — 1шт |
| 3. БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ | БЗ-2,5м1 | — 2шт |
| 4. ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ | ПЛ-2 | — 1шт |
| 5. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ | ПН-2 | — 1шт |
| 6. МАШИНА МОЕЧНАЯ ВИБРАЦИОННАЯ | ММВ-2000 | — 1шт |
| 7. КАМНЕЛОВУШКА | КА-2 | — 1шт |
| 8. МАШИНА КАРТОФЕЛОЧИСТИТЕЛЬНАЯ | МОК-1200 | — 1шт |
| 9. КОНВЕЙЕР ДОЧИСТКИ | КА-1 | — 1шт |
| 10. СТУЛ РЕГУЛИРУЕМЫЙ | СР-1 | — 24шт |
| 11. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ | ПН-2 | — 1шт |

- | | | |
|------------------------------------|-----------------|-------|
| 12. МАШИНА СУЛЬФИТАЦИОННАЯ | МС-800 | — 1шт |
| 13. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ | ЛСК-800/10 | — 1шт |
| 14. КОНТЕЙНЕРООПРОКИДЫВАТЕЛЬ | КУП-1000 | — 1шт |
| 15. ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ | 6.090. АД-30-КР | — 1шт |

27-0-4. 91-2-72				СТАДИИ			ЛИСТ			ЛИСТОВ		
Линия очистки и сульфитации картофеля ЛСК-800				Р.П.			1			3		
				А.О. "ИНРЕКОН"								

ШЕЛ-А.Ю.А.А. ПОДП. И.А.А.А. ВЗАМ.ШЕЛ-А.Ю.А.А.

Линия АСК-800 предназначена для выпуска очищенного сульфитированного расфасованного в оборотную тару картофеля. Работа линии производится следующим образом: Контейнер с картофелем устанавливается электропогрузчиком в клетку контейнероопрокидывателя. При повороте клетки картофель высыпается в бункер контейнероопрокидывателя, 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 раздаточного, установленного над бункерами. Питатель снабжен поворотными плужками, обеспечивающими выгрузку картофеля в один из бункеров, установленных в линию. 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 формируется очередная доза на очистку. Порцию картофеля подаваемого на очистку, можно регулировать изменением массы гиревой подвески загрузочного устройства.

Продолжительность загрузки, очистки и выгрузки картофелеочистительной машины, также можно регулировать перенастройкой соответствующих реле времени на панели шкафа управления машины. Картофель очищается при 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 удаляются и прочие дефекты.

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

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

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

Дочищенные 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 бисульфита 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 коренщиках, 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

5151640046

код ОКП
изготовитель: Киевский опытный завод торгового
машиностроения
ПО „Киевторгмаш“

Примечания:

по требованию заказчика завод может поставить за
дополнительную плату:

1. Вместо двух бункеров БЗ-2,5м³-четыре с соответствующей заменой питателя ленточного ПА-2.00.00-01 на ПА-2.00.00-02 и питателя раздаточного ПР-5.00.00 на ПР-5.00.00-01 (при трех бункерах), ПА-2.00.00-03 и ПР-5.00.00-02 (при четырех бункерах);
или один бункер с заменой питателя ленточного ПА-2.00.00-01 на ПА-2.00.00 без применения питателя раздаточного.
2. Вместо питателя загрузочного ПЗ-5.00.00 возможна поставка питателя загрузочного ПЗ-5.00.00-01;
3. Вместо 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;
4. Вместо машины моечной вибрационной ММВ-2.00.00.00-машина ММВ2000.00.00-01, обеспечивающая выгрузку мытых клубней на противоположную сторону.

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

Общие указания

1. В цеху должны быть предусмотрены мезгосборник и средства подачи картофельных очисток и мезги на участок для извлечения крахмала.
2. Должна быть предусмотрена возможность подключения к водопроводу шлангов для промыва машин и механизмов линии.
3. В непосредственной близости от линии должна быть камера, обеспечивающая температуру 4-5°С, для хранения готовой продукции.
4. В цехе должно быть предусмотрено помещение для лаборатории по проверке концентрации раствора бисульфита натрия в машине для сульфитации и готовой продукции на остаточное содержание О₂.

27-0-4.91-2-74

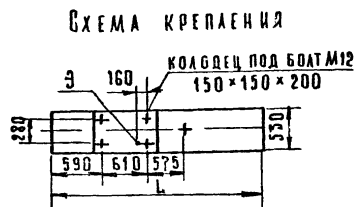
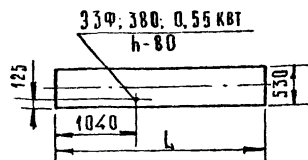
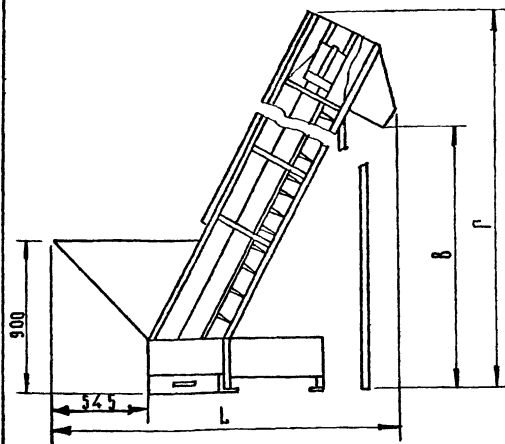
Лист

3

формат А3

КМД-0

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



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.

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-500 00	ПЗ-5 00 01
длина „L”	2450	2200
ширина	530	530
высота „Г”	3120	3750
высота выгрузки „8”	2495	3100
9. Масса, кг	185	200

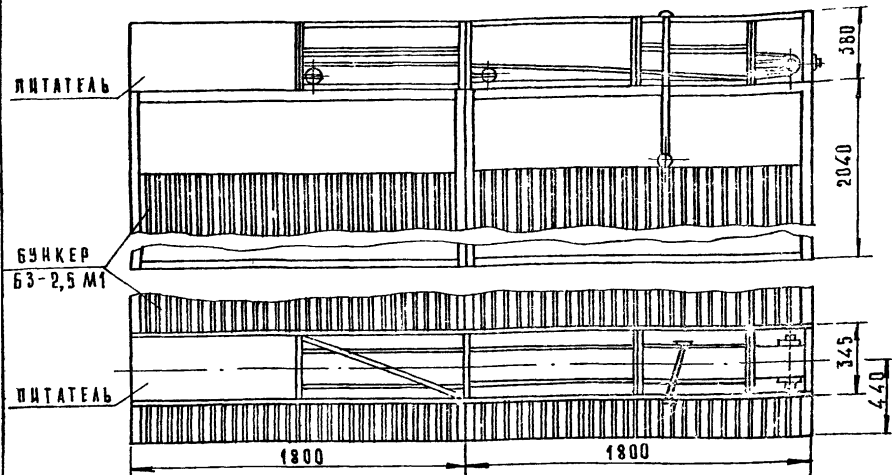
[illegible]

FORMAT A3
1060-02

ИНВ. № ПОДА ПОДП. И ДАТА ВЗАМ. И НВ. №

АА.5

Общий вид

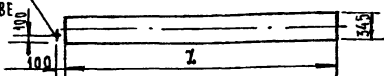


Техническая характеристика

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			
длина, L	пр-5. 00.00 3600	пр-5. 00.00-01 5400	пр-5. 00.00-02 7200
ширина	345		
высота	380		
8. Масса, кг	130	170	210

Монтажная схема

3 фаз; 380; 0,55 кВт
h-100
(далее в металлооружае
h-2240)



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 исполнению - одна и две.

Картофель, поступающий на движущуюся ленту питателя, направляяется соответствующим паузком к месту выгрузки. Паузок устанавливается в заданное положение при помощи каната с рукояткой.

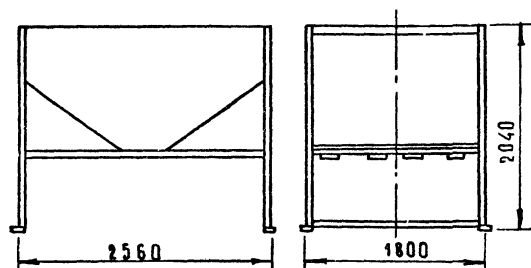
				27 - 0 - 4.91 - 2-76			
Нач. тех. эк.	Калашник	Рез.		Питатель раздаточный пр-5			
И. котр.	Алишбаева	Лит.					
Вед. инж.	Тупицина	Рис.		АО «ИНРЕКОН»			
Инж. Искр.	Фадеева	Виз.					
				СТАДИЯ Лист 1			
				РП			

ФОРМАТ А3

1060-02

Шифр докум. Подп. и дата вкл. инж.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

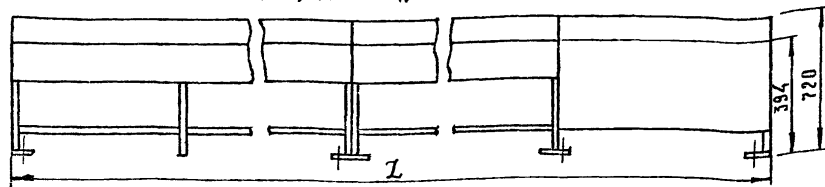


Разгрузочные окна расположены в нижней части бункера, закрыты заслонками, установленными в раме.

3 МАССА. КГ 430

[illegible]

Общий вид питателя



Монтажная схема питателя

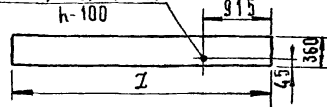
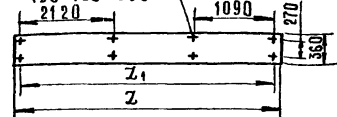
3 ф; 380; 0,7 кВт
h-100

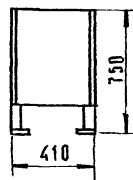
Схема крепления питателя

Крепеж под болт

150x150x200



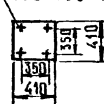
Общий вид шкафа управления



Монтажная схема

3 ф; 380; 0,7 кВт
h-1003 от шкафа к
питателю

Схема крепления

Крепеж под болт
150x150x200

Примечание: Питатель выпускается четырех типоразмеров в зависимости от количества установленных в линии бункеров.

Питатель ленточный предназначен для подачи картофеля из бункера БЗ-2,5М1 и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, шкафа управления и секции промежуточных.

При изготовлении питателей исполнения ПА-200.00-01, ПА-200.00-02, и ПА-200.00-03 между приводной и натяжной секциями устанавливаются секции промежуточные.

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

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	2000
2. Скорость ленты, м/сек	0,0075 - 0,15
3. Номинальная мощность, кВт	0,7
4. Вид тока	трехфазный, переменный
5. Напряжение, В	380
6. Ширина ленты, мм	200
7. Габаритные размеры, мм	ПА-2 ПА-2 ПА-2 ПА-2
	00.00 00.00-01 00.00-02 00.00-03
длина L	3390 5145 6900 8650
L ₁	3300 5054 6808 8562
ширина	360
высота	720
8. Масса, кг	235 300 365 430

Шкаф управления

9. Габаритные размеры, мм	
длина	410
ширина	410
высота	750
10. Масса, кг	85
Код ОКП	5151640046

Может использоваться как самостоятельное изделие.

27 - 0 - 4.91 - 2-78

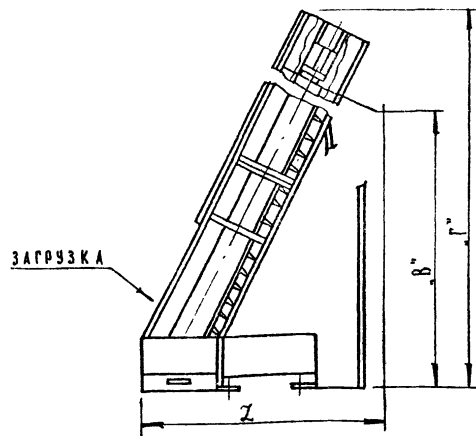
ИЗМ. ТЕХН.	КАЗАРГИН	Р.П.	ПАТЕНТ	ПАТЕНТ
ИЗМ. КОНТ.	А.А. МЕКОВА	Р.П.	ПАТЕНТ	ПАТЕНТ
ИЗМ. ВЕД. НИИ	Т.П. ЦИНА	Р.П.	ПАТЕНТ	ПАТЕНТ
ИЗМ. НИИ.К.	Ф.А. ЮКОВА	Р.П.	ПАТЕНТ	ПАТЕНТ
Питатель ленточный ПА-2				АО, ИНРЕКОН

Формат А3

1060-62

АЛД

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

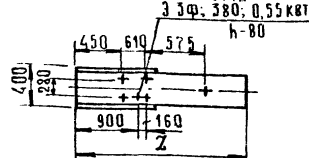
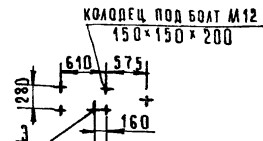


Схема установки



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, L	1190 1540 1890 2240
ширина	400
высота, Г	1900 2500 3100 3715
высота загрузки	440
9. Масса, кг	135 155 175 192

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

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.

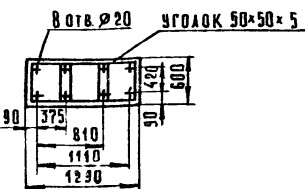
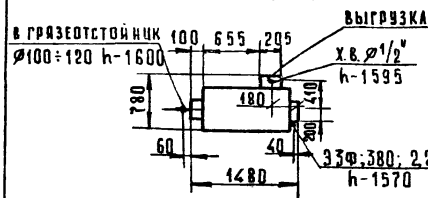
27 - 0 - 4.91 - 2 - 79				Стандарт	Лист	Листов
Исполнитель	Казарин	Е.И.		П		
И. контр.	Алимекова	Л.А.				
Вед. инж.	Туполина	Л.А.				
Инж. Т.К.	Филатова	Е.В.				
Перегрузатель наклонный				АО "ИНРЕКОН"		
ПН-2						

ФОРМАТ А3

1060-02

ИЗВ. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. ИСС.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



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.

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

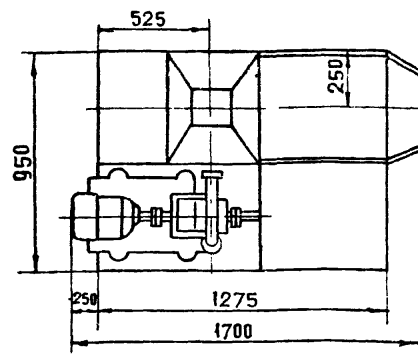
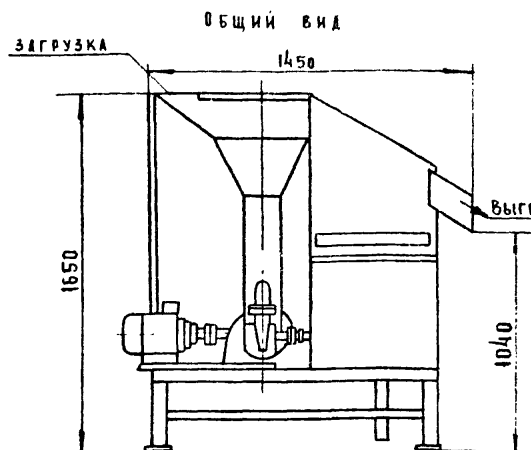
Машина предназначена для мойки картофеля.
Машина состоит из каркаса, моечного цилиндра,
ротора, трубы промывательной, электродвигателя, муфты
двухшпиндельной.

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

27-0-4.91-2-80

[illegible]

А.А. II



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

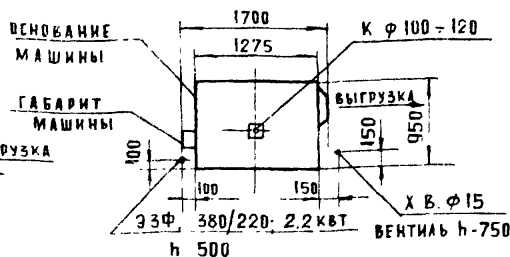
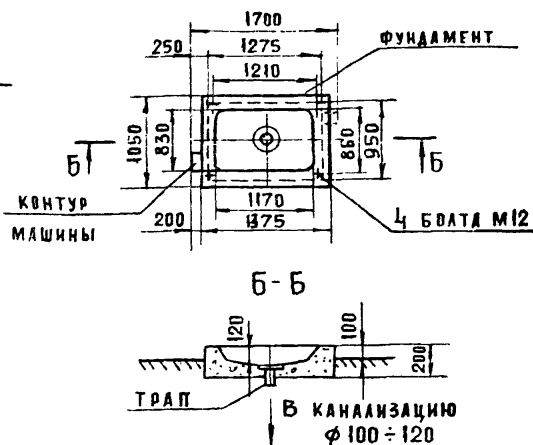


СХЕМА УСТАНОВКИ НА ФУНДАМЕНТ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|------------------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | 2000 |
| 2. СКОРОСТЬ ПОДАВАЕМОЙ ВОДЫ, л/сек | 6 |
| 3. ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ, МПа (кг/см ²) | 0,103 (1,03) |
| 4. ВМЕСТИМОСТЬ БАКА, л | 230 |
| 5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | 2.2 |
| 6. РОД ТОКА | ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 7. НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380/220 |
| 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм | |
| ДЛИНА | 1700 |
| ШИРИНА | 950 |
| ВЫСОТА | 1650 |
| 9. МАССА, кг | 190 |

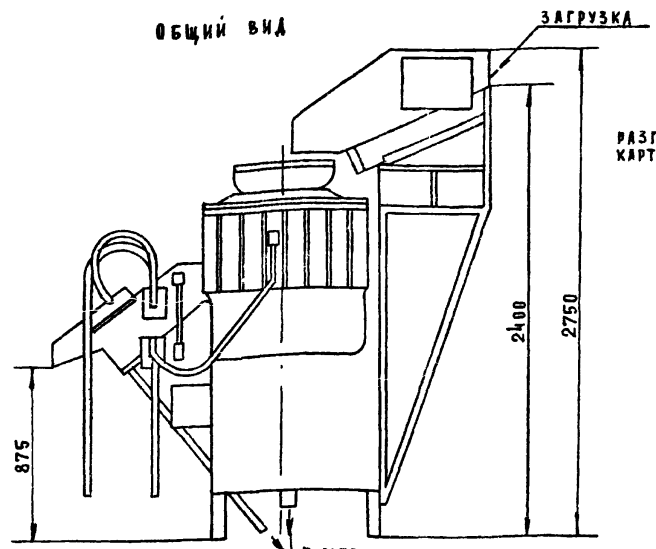
Камнеловушка предназначена для отделения от массы картофеля камней и других предметов, удельный вес которых выше, чем у картофеля.

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

27-0-4 91-2-81			
ИЗМ. ТЕХН. В.	КАЛУГИН	Рис.	
И. КОНТР.	АКИМБЕКОВА	Рис.	
ВЕД. НИЖ.	ТУПИЦКИНА	Рис.	
НИЖ. Т. КАТ.	ФИАНКОВА	Рис.	
КАМНЕЛОВУШКА КА-2			
СТАДИЯ ИМСТ ИМСТОВ			
Р.П. 1			
АО «ИНРЕКОН»			

А 3

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

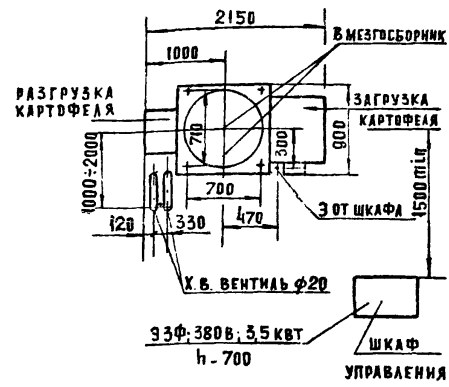
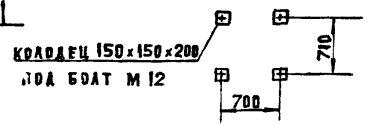


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ МАШИНЫ



ПРИМЕЧАНИЕ: ШКАФ управления уста-
навливается вблизи машины в месте
удобном для обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ОЧИЩЕННОМУ КАРТОФЕЛЮ, КГ/Ч	1200
2. КОЛИЧЕСТВО КАРТОФЕЛЯ ЕДИНОВРЕМЕННО ЗАГРУЖАЕМОГО В РАБОЧУЮ КАМЕРУ, КГ	20÷60
3. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	3,5
4. РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. НАПРЯЖЕНИЕ, В	380
6. УРОВЕНЬ ЗАГРУЗКИ, ММ	2405
7. УРОВЕНЬ ВЫГРУЗКИ	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 СНИЯТИЯ КОЖУРЫ С КАРТОФЕЛЯ.
КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА СОСТОИТ ИЗ КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ, ЗАГРУЗОЧНОГО 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 ВОСЛИТЕЛЯ.

ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ СОСТОИТ ИЗ КАРКАСА, ПАНЕЛИ ПРИБОРНОЙ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗН. ИМ. ИМ. ИМ.

27-0-4.91-2-82			
МАШИНА		СТАДИЯ ЛИСТ	
КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ		РП	
МОК-1200		ЛИСТОВ	
А.О. ИНДРЕКОН		1	

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗН. ИМ. ИМ. ИМ.

ОБЩИЙ ВИД

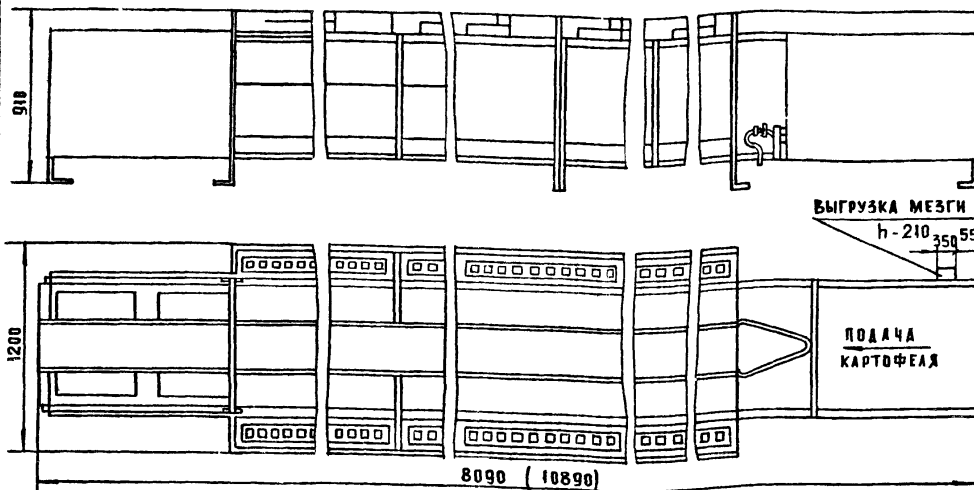
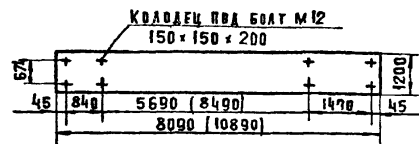
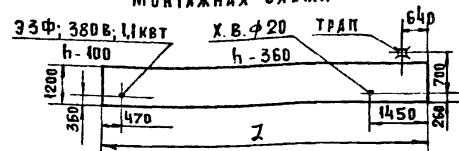


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



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 скребок. Мезга при очистке ленты попадает на поддон и ссыпается за пределы конвейера.

Работа конвейера: Картофель, поступающий на движущуюся ленту конвейера, рассекается на два крайних потока. Коренщицы производят осмотр клубней и производят их доочистку.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

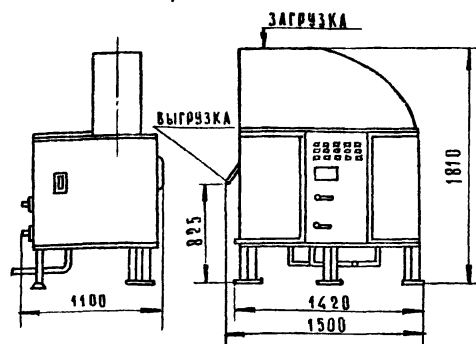
	КА-1	КА-1
		00.00.01
1. Число рабочих мест	16	24
2. Производительность, кг/ч	600	800
3. Скорость ленты, м/сек	0,06	0,1
4. Расход воды, м ³ /ч		1
5. Номинальная мощность, кВт		1,1
6. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ	
7. Напряжение, В		380
8. Ширина ленты, мм		600
9. Габаритные размеры, мм		
Длина	8090	10890
Ширина		1200
Высота		910
10. Масса, кг	640	825
КОД ОКП	5151640046	

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

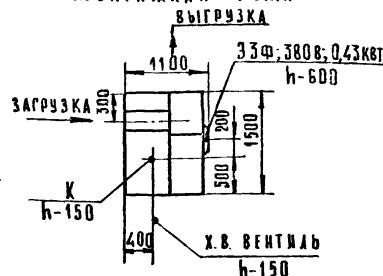
Очищенные клубни коренщицы перекалывают на средний лоток на ленте. Очистки скапливаются на решетке и, при необходимости, по лотку сбрасываются на нижнюю ветвь ленты. Скребок и водой очистки смываются.

27-0-4 91-2-83			
НАЧ. ТЕХН. КАЛУГИН	В. С.	КОНВЕЙЕР ДОЧИСТКИ КА-1	
Н. КОНТ. ДАННЕНКОВА	Л. П.		
В. Е. М. Ж. ПУЩИН	С. П.		
И. Ж. И. К. А. Т. Ф. И. А. К. О. В. А.	В. П.		
		СТАДИИ	ЛИСТ
		Р. П.	1
		АО. ИНРЕКОН	

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Производительность, кг/ч | 800 |
| 2. Содержание бисульфита натрия в рабочем растворе, % | 0,5 ÷ 1,0 |
| 3. Продолжительность пребывания картофеля в растворе, мин. | 5 |
| 4. Расход на 1 тонну очищенного картофеля 36% водного раствора бисульфита натрия, кг | 1,0 |
| 5. Номинальная мощность, кВт | 0,43 |
| 6. Род тока | трехфазный, переменный |
| 7. Напряжение, В | 380 |
| 8. Высота разгрузочного окна, мм | 825 |
| 9. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 1500 |
| ширина | 1100 |
| высота | 1810 |
| 10. Масса, кг | 420 |

Требования к монтажу

1. Подвод воды к машине осуществляется гибким шлангом.
2. Слив в канализацию осуществляется гибким шлангом в трап, который необходимо предусмотреть в непосредственной близости от машины.

Машина предназначена для обработки сырого очищенного картофеля 1% раствором бисульфита натрия с целью предохранения от потемнения.

Машина состоит из следующих основных узлов: корпуса, крышки машины, барабана и гидроузла.

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

Баки соединены трубопроводом и работают как сообщающиеся сосуды.

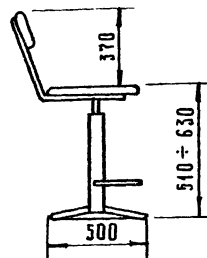
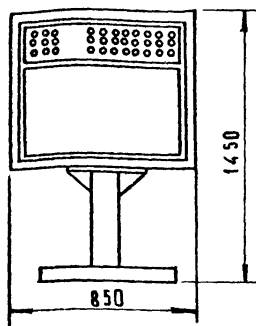
Работа машины: Очищенный картофель через загрузочную воронку подается в машину заполненную 1% раствором бисульфита натрия. Поступая в секции барабана и перемещаясь вместе с ним, картофель в течение 4-5 минут находится в рабочем растворе и затем выгружается по разгрузочному лотку.

				27-0-4.91-2-84		
ИЗДАТЕЛЬНО-КАЛЕНД.	КАЛЕНД.	КАЛЕНД.	КАЛЕНД.	Машина для сульфитации МС-800	СТАЦИЯ АНСТ	АНСТОВ
И. КОНТ.	И. КОНТ.	И. КОНТ.	И. КОНТ.		РП	1
И. КОНТ.	И. КОНТ.	И. КОНТ.	И. КОНТ.		АО "ИНРЕКОН"	
И. КОНТ.	И. КОНТ.	И. КОНТ.	И. КОНТ.			

ФОРМАТ А3

1000-06

ОБЩИЙ ВИД СТУЛА СР-1



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

Корпус закрыт крышкой, исключающей 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 машины линии.

Пуль управления

4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА	850
ШИРИНА	600
ВЫСОТА	1450

2. МАССА, КГ

80

СТ 4А СР-1

3. РАССТОЯНИЕ ОТ ПОЛА ДО СИДЕНИЯ
(РЕГУЛИРУЕМОЕ), мм

 $510 \div 630$

4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм

ДЛИНА	520
ШИРИНА	500
ВЫСОТА (РЕГУЛИРУЕМАЯ), мм	820÷1000

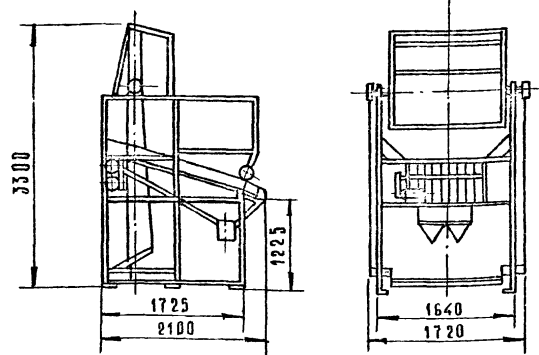
5 МАССА, КГ

8

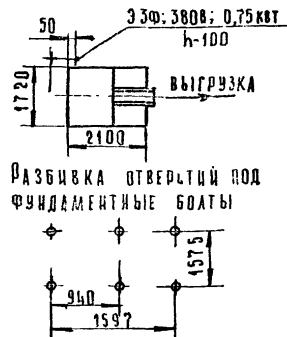
[illegible]

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, м ³	2,5
5. Время цикла, сек.	60
6. Угол поворота кассы, град.	135
7. Управление питателем	ручное, кнопочное
8. Ток	трехфазный, переменный
9. Частота, Гц	50
10. Номинальное напряжение	380
11. Опрокидывание кассы	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, кассы. Питатель представляет собой щелевое сито, являющееся дном бункера. К верхней раме на кронштейне крепится электродвигатель со шкивом для канатомеханной передачи, которая передает движение на эксцентриковый вал привода питателя, на верхней раме установлены два подшипника скользящие для установки в них цапф поворотной кассы.

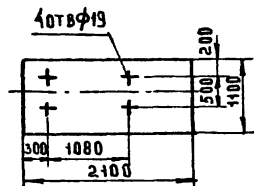
К нижней раме на кронштейнах крепятся опоры рычажного механизма привода опрокидывания кассы.

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

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

27-0-4.91-2-86				СТАДИЯ ДИСТ. ДЕТОВ		
Контейнероопрокидыватель				РП		
КУП-1000				АО "ИНРЕКОН"		
НАЧ. ТЕХ. СЛ. КАЛУГИН	СЛ. КАЛУГИН	СЛ. КАЛУГИН	СЛ. КАЛУГИН			
Н. КОНТ. ДАШБЕКОВ	Д. КОНТ. ДАШБЕКОВ	Д. КОНТ. ДАШБЕКОВ	Д. КОНТ. ДАШБЕКОВ			
ВЕД. ЧИЗ. ДАШБЕКОВ	Д. ЧИЗ. ДАШБЕКОВ	Д. ЧИЗ. ДАШБЕКОВ	Д. ЧИЗ. ДАШБЕКОВ			
ИНЖ. КАД. ФАДЫСОВА	Д. КАД. ФАДЫСОВА	Д. КАД. ФАДЫСОВА	Д. КАД. ФАДЫСОВА			

Лист № 1 из 1. Подп. и дата Взам. инв.



РАБОТА ДОЗАТОРА: ПРИ НАЖАТИИ КНОПКИ „ПУСК“ ВКЛЮЧАЮТСЯ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛИ ШИРОКОЙ И УЗКОЙ ТРАНСПОРТЕРНЫХ ЛЕНТ,

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ,	1,2
2. ПРЕДЕЛЫ ДОЗИРОВАНИЯ	10 ÷ 30
3. ОБЪЕМ ГРЯЗПОДЪЕМНОГО 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

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

[illegible]

ФОРМАТ А3

1060-02

Technical drawing of a rectangular plate. The overall width is 700 and the overall height is 430. The plate has a central horizontal slot with a width of 520 and a height of 210. The material is specified as 3Q; 38Q/220; 0,8 KBT. The thickness of the plate is indicated as h=10Q.

Примечание: Заеватор секционный изготавливается в четырех исполнениях ЗВГ-1500/и, ЗВГ-1500/л, ЗВГ-1500/л; ЗВГ-1500/и с различным количеством промежуточных секций.

ДЛИНА	700
ШИРИНА	430
ВЫСОТА, Н°	
38С - 1500/1	4480
38С - 1500/II	5080
38С - 1500/III	5680
38С - 1500/IV	6280
кг	
38С - 1500/I	400
38С - 1500/II	430
38С - 1500/III	470
38С - 1500/IV	500

10. МАССА, КГ

Код ОКП

5151 64 0031

27-0-4.91-2-88

		27-0-4.91-2-88	
НАЧ. ТЕХ. О.	КАЛДЫН	ЗАЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЗВС-1500	СТАДИИ
Н. КОНТ. Р.	АЛИМБЕКОВА		Л. С. Т.
ВЕР. ЧИЛ.	ТУПИЦИНА		Л. С. Т.
ЧИЛ. Т. КАУ	ШАНЮКОВА		Р. П.
			1
			АО ИМРЕКО