

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
27 - 0 - 4. 91
ТОРГОВОЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ, ХОЛОДИЛЬНОЕ
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Альбом I

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

1060-01

173 р 85 к

12.11.92

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

Зак. 875 Илв. 180-1 Тираж 100

Сдано в печать 29.10 1982 г.

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-4.91

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

АЛЬБОМ I

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

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

РАЗРАБОТАН
АО
"ИНРЕКОН"
ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ

ГА ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА *В.И. Носков*
ГА СПЕЦИАЛИСТ *И.П. Тулицина*

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ
ПРИКАЗОМ ПО АО "ИНРЕКОН"
N 19 ОТ 1. XI. 1991 Г.

1060-01

№ № адресов	наименование и обозначение документов наименование адреса	стр.
1-ПЗ	Пояснительная записка	3
1-Д1	Спецификация оборудования, входящего в альбом	4÷23
1-1-1-44	Механическое оборудование	24÷69
1-45-1-8	Тепловое оборудование	68÷112
1-83-1-10	Секционное модулированное оборудование	111÷143
1-105-1-12	Раздаточное оборудование	142÷166
1-123-1-13	Прочее оборудование	165÷174

ИНВ. №	ПОДП.	ПОДП.	Ч	ДАТА	ВЗЯМ. ИНВ. №
--------	-------	-------	---	------	--------------

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

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

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

В альбоме приняты следующие условные обозначения:

- Э — подвод электроэнергии
- Хв — подвод холодной воды
- Гв — подвод горячей воды
- Газ — подвод газа
- Пар — подвод пара
- Ф — фазность тока
- h — высота подводов от чистого пола в мм
- пп — пакетный переключатель
- ав — автоматический выключатель
- мп — магнитный пускатель
- шр — штепсельный разъем
- ш — штепсельная розетка
- сч. — станция управления
- щ.у. — щит управления
- д — диаметр трубопровода
- к — отвод в канализацию
- щ — щиток автоматики
- д.у. — условный проход трубы
- Зосв. — подвод электроэнергии для освещения
- Звент. — подвод электроэнергии для вентилятора
- штепсельная розетка или штепсельный разъем
- магнитный пускатель
- щит управления

ЗЩУ 3Ф, 380/220, 1 кВт

h-1500

подвод электроэнергии к щиту управления на высоту 1500 мм от пола, ток трехфазный переменный, напряжение сети 380/220 В; мощность 1 кВт

			27-0-4.91-1-ПЗ		
нач. отд.	К.А.А.У.Г.И.Н.	И.А.А.М.Б.Е.К.О.В.	Пояснительная записка	Страница 1 из 1	
И.КОНТ.Р.	А.А.А.М.Б.Е.К.О.В.	И.А.А.М.Б.Е.К.О.В.		Р.П. 1	
И.А.А.М.Б.Е.К.О.В.	И.А.А.М.Б.Е.К.О.В.	И.А.А.М.Б.Е.К.О.В.		АО.ИНРЕКОН	

ФОРМАТ А3

1040-01

Ал. 1.

№ п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования Завод-изготовитель	Тип, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудования, кг	Спра- ница	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
I	МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	МАШИНА КУХОННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1000×700×925 N-1,1/1,5 кВт ПЕРМСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	УКМ	515135 0154	78	24, 25	
2	МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1000×700×925 N-D.63/0,95 кВт ПЕРМСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	П-II	515135 0073-25 515135 014906	100	26, 27	
3	МЯСОРУБКА 840×450×950 N-2,2 кВт ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ“	МИМ-600	515132 1030	85	28	
4	МЯСОРУБКА 680×370×950 N-1,5 кВт ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ“	МИМ-300	515132 1039	55	29	
5	МЯСОРУБКА 565×290×580 N-1,1 кВт ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ“	М-3	515132 1001	50	30	
6	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОМПЛЕКТ 610×392×630 N-D.37 кВт СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ“	МФК-2000	515134 0001	72	31	
7	АППАРАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ 1400×426×645 N-1,1 кВт ЛПО „РАВЕНСТВО“	ФДА-1800 „ДЕЛИКАТЕС“	515134 0013	140	32	
8	МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА 560×260×390 N-D.27 кВт КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МРМ-15	515139 0004	37	33	
9	МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА 900×1650×1400 N-D.74 кВт СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ“	МРПП-2000	515139 0020	160	34	
10	МАШИНА ПАНИРОВОЧНАЯ ДЛЯ МЯСНЫХ ПОДФАБРИКАТОВ 2600×88×1710 N-1,4 кВт СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД „АВАНГАРД“	МЛП-2000	515135	375	35	
11	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ 250×185×250 N-0,05 кВт КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	РО-1М1	515131 2004	11	36	

Имя, № подл., подпись и дата

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

АЛТ

1	2	3	4	5	6	7
12	Машинная картофелеочистительная 755×450×785 Ж-0,55 кВт	МОК-350	51 5131 1066	70	37	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торг.маш.					
13	Машинная очистки корнеплодов 595×425×850 Ж-0,37 кВт	МОК-150	51 5131	50	38	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торг.маш.					
14	Машинная для очистки лука 600×410×850 Ж-0,37 кВт	МОА-100	51 5131 1084	55	39	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торг.маш.					
15	Машинная для мытья зелени, овощей, фруктов 970×930×1395 Ж-0,43 кВт	ММЗ-1	51 5139 0041	155	40	
	Первомайский машиностроительный 3-д им. 60-летия СССР					
16	Машинная овощерезательная 750×510×710 Ж-0,75 кВт	МРО 400-1000	51 5132 2007	90	41	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торг.маш.					
17	Машинная овощерезательная 515×292×575 Ж-0,37 кВт	МРО-350-01	51 5132 2028	39	42	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торг.маш.					
18	Машинная для приготовления картофельного пюре					
	1180×955×1385 Ж-10,55 кВт	МКП-60	51 5133 2001	330	43	
	Пермский завод торгового машиностроения					
19	Машинная протирачная 650×350×630 Ж-0,75 кВт	МП-1000	51 5133 2021	50	44	
	Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский 3-д торг.маш.					
20	Машинная для резки гастрономических продуктов 700×600×600 Ж-0,4 кВт	МРГ-300 Я	51 5132 3007	70	45	
	Объединение „Калининградторгмаш“					
21	Делитель масла 370×260×620	РДМ-5	51 5132 2017	50	46	
	Кибартяйский завод торгового оборудования					
22	Машинная для резки монолита масла 1250×520×700 Ж-0,4 кВт	РММ	51 5132 3010	145	47	
	Перовский завод торгового машиностроения					
23	Машинная хлеборезательная 1200×500×515 Ж-0,5 кВт	МРХ-200 М	51 5132 5001	56	48	
	Кибартяйский завод торгового оборудования					

УТВ. № _____ ПОДП. Д. ДАТ. ВЗН. ЧЛ. 6

27-0-4.91-1-41

Лист

2

ФОРМАТ А3

1000-60

А. I

1	2	3	4	5	6	7
24	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ 1575×825×1430 N-1,1 кВт	МПМ-800	5151390001	160	49	
	ПЕНЗЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
25	ПРОСЕИВАТЕЛЬ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ 1138×740×1960 N-1,1 кВт	П-2П	513121102710	321	50	
	КИЕВСКОЕ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВПРОДМАШ“					
26	МАШИНА БАЗОВАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1140×850×1350 N-2,45 кВт	МБТМ-140	5151331036	350	51	
	АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ XX-ЛЕТИЯ ТССР					
27	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1225×850×1100 N-1,87 кВт	А2-ХТМ	5131212000	402	52	
	СМЕЯНСКИЙ ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 50-ЛЕТИЯ СССР					
28	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1040×660×1120 N-1,5 кВт	МТ-100-01	5151331042	85	53	
	ЗАВОД „ПАРУС“					
29	МНОГОБАРИТНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА 750×540×1165 N-1,1 кВт	МТМ-60М	5131219909	160	54	
	ТААЛИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭРСПО					
30	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1220×840×1000 N-2,2 кВт	ТММ-1М	5151331001	350	55	
	АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 20-ЛЕТИЯ ТССР					
31	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ 1105×650×1300 N-2,2 кВт	МВ-60	5151333010	400	56	
	АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ XX-ЛЕТИЯ ТССР					
32	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 970×600×1300 N-2,2 кВт	МВУ-60	5151333042	314	57	
	КАСПИЙСКИЙ ЗАВОД „ДАГДИЗЕЛЬ“					
33	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ 735×530×1160 N-0,8 кВт	МВ-35М	5151333007	175	58	
	АШХАБАДСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
34	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНО-МЕСИЛЬНАЯ 705×620×1045 N-0,85 кВт	МВ-35УМ	5151333036	240	59	
	ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 50-ЛЕТИЯ КИРГИЗСКОЙ ССР					
35	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ 450×300×550 N-0,18 кВт	МВ-6М	515133	35	60	
	ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ ЗАВОД ИСПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕХАНИЗМОВ					
36	МАШИНА КОНДИТЕРСКАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1080×975×1440 N-6,0 кВт	МКУ-40-1	5151333041	450	61	
	ЗАВОД „БААТИЯ“ Г. КЛАЙПЕДА					

ИМЕ. И ПОДА. КОДА. И ДАТА. ВЗНМ. ИМЕ. И

27-0-4.91-1-41

АНСТ

3

ИНВ. И ПОДА.	ПЛАТ. И ДАТА	ВЗАМ. ИНВ. И
--------------	--------------	--------------

27-0-4. 91-1-41

4

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
	Тепловое оборудование					
1	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1275 Ж-30,0 кВт Сокулауский з-д торгового машиностроения	КПЗ-250-1М	5151211124	235	70	
2	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1100 Ж-21,0 кВт Сокулауский з-д торгового машиностроения	КПЗ-160-1М	5151211123	210	70	
3	Котел пищеварочный электрический 940×920×1035 Ж-15,0 кВт Сокулауский з-д торгового машиностроения	КПЗ-100-1М	5151211122	160	71	
4	Котел пищеварочный электрический 955×640×1110 Ж-9,45 кВт Ярославский з-д холодильных машин	КПЗ-60-1	5151211004	110	72	
5	Сковорода электрическая 1470×840×860 Ж-12,0 кВт Комиссаровский з-д торгового машиностроения	СЭСМ-0,5	5151241007	320	73	
6	Сковорода электрическая 1050×840×860 Ж-6,9 кВт Комиссаровский з-д торгового машиностроения	СЭСМ-0,2	5151241004	200	73	
7	Шкаф тепловой сквозной 2400×950×1950 Ж-6,0 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ШТС-2,7	5151290065	500	74	
8	Шкаф пекарный электрический 1400×965×1500 Ж-13,0 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ШПЗ-2,04	5151231047	440	75	
9	Шкаф пекарный электрический 1200×1040×1615 Ж-15,6 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ШПЗСМ-3	5151231015	400	76	
10	Печь кондитерская электрическая 2000×1620×2250 Ж-35,9 кВт Смоленский з-д торгового оборудования	ПКЗ-9	5151650035	1030	77	
11	Шкаф тепловой расстоечный 1700×800×2000 Ж-20 кВт Смоленский з-д торгового оборудования	ШТР-18	5151231053	210	78	
12	Машина для приготовления блинчиков 2100×1100×1700 Ж-18,2 кВт Нежинский механический з-д	МБН-300	5151650033	600	79,80	

Шифр подл. и дата издм. инв.

27-0-4.91-1-д1

Лист
5

ФОРМАТ А3

1060-01

1	2	3	4	5	6	7
13	Печь конвейерная жарочная 4400×900×1400 Ж-58,8 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	п к ш	5151650019	950	81	
14	Автомат для приготовления пирожков 1550×1780×1250 Ж-16,0 кВт Производственное объединение „Томак“	а ш з п - а	5151650043	850	82	
15	Автомат для приготовления пирожков 1550×1450×1800 Ж-16,7 кВт Производственное объединение „Томак“	а ш - з п	5151650025	880	83, 84	
16	Жаровня вращающаяся 820×690×1300 Ж-15,68 кВт Харьковский з-д холодильных машин	ш в з - 720	5151243004	250	85	
17	Аппарат для приготовления и жарки пончиков 1220×900×1600 Ж-8,0 кВт Производственное объединение „Томак“	а п - 3 м	515165001007	195	86	
18	Машина для приготовления оладий 900×700×1450 Ж-6,8 кВт Производственное объединение „Томак“	м п о - 350	5151650029	120	87	
19	Гриль электрический 1000×800×2100 Ж-15,0 кВт Электротехнический з-д г. Казань	г з - 15	5151552041	250	88	
20	Мягмит стационарный электрический для бляд 1050×840×1010 Ж-3,5 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	м с з с м - 60	5151270018	132	89	
21	Мягмит стационарный электрический для бляд 1680×800×530 Ж-3,75 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	м с з с м - 3	5151270009	165	90	
22	Мягмит стационарный электрический 1600×840×1050 Ж-4,9 кВт Люберецкий з-д торгового машиностроения	м с з - 110 к	5151270005	230	91	
23	Электросушитель 305×115×235 Ж-1,05 кВт Ульянский з-д лабораторных электропечей	в с я л с - 5	3468780012	3,2	92	
24	Машина посудомоечная 3800×1100×1350 Ж-38 кВт Иркутский авиационный з-д	м м т у - 1000 м	5151511060	750	93	
25	Машина посудомоечная 4840×1100×1350 Ж-40,8 кВт Гродненский з-д торгового машиностроения	м м у - 2000	5151511008	870	94	

27-0-4.91-1-Д1

Лист

6

ФОРМАТ А3

1010-01

АА.1

1	2	3	4	5	6	7
26	Машина посудомоечная 1900×900×1500 Ж-16,3 кВт	МНЧ-700	5151511068	160	95	
	Гродненский з-д торгового машиностроения					
27	Машина посудомоечная 3580×1000×1350 Ж-32,46 кВт	А5-НМТ-2А	5151511065	480	96	
	Черкассский машиностроительный з-д им. Г.Д. Петровского					
28	Кипятильник электрический 515×380×800 Ж-12,0 кВт	КНЗ-100 МН	5151251049	34	97	
	МВД ЯВ-48/8 г. Челябинск					
29	Кипятильник электрический 430×350×545 Ж-6,0 кВт	КНЗ-50-2М	5151251004	14,5	98	
	Калининградское производственное объединение „Система“					
30	Кипятильник электрический 430×350×545 Ж-3,0 кВт	КНЗ-25-2М	5151251002	14,5	98	
	Калининградское производственное объединение „Система“					
31	Водонагреватель электрический 640×320×270 Ж-15,0 кВт	ВЗ-210	5151260036	25	99	
	Черкассский машиностроительный з-д им. Петровского					
32	Термостат электрический 360×630×430 Ж-0,5 кВт	ТЗ-25М	5151260040	20	100	
	Ленинградский з-д торгового машиностроения					
33	Экспресс-кофеварка 1170×510×465 Ж-6,2 кВт	КВК-4	515158	98	101	
	Производственное объединение „Томак“					
34	Кофемолка с дозатором 165×400×550 Ж-0,18 кВт	КМШ-8	515132	7	102	
	Завод „Электробытприбор“ г. Львов					
35	Аппарат для приготовления и раздачи чая и кофе Ж-12,2 кВт	АЧК-1	515158	54	103	
	880×595×750					
	Калининградское производственное объединение „Система“					
36	Аппарат для варки крема 600×600×1380 Ж-5,3 кВт	АВК-30	5129007604	120	104	
	П.О. им. В.И. Ленина г. Беларусь					

27-0-4.91-1-Д1

Лист

7

ФОРМАТ А3

1060-01

Имеются подл. и дата Взам. инв.

АК.1

1	2	3	4	5	6	7
	Оборудование на газе, паре и твердом топливе					
37	Лакта газовая 840 × 840 × 860 Комиссаровский 3-д торгового машиностроения	ПГСМ-2Ш	5151222002	240	105-108	
38	Устройство для опаливания птицы 900 × 700 × 1800 Бишкекский 3-д контрольно-измерительных приборов	УОП-1	5151290008	100	109	
39	Устройство для опаливания птицы 900 × 700 × 1800 Бишкекский 3-д контрольно-измерительных приборов	УОП-2	5151290008	100	109	
40	Котел пищеварочный паровой 1030 × 1070 × 1275 Сокузакский 3-д торгового машиностроения	КПП-250-1М	5151214059	190	110	
41	Котел пищеварочный паровой 1030 × 1070 × 1115 Сокузакский 3-д торгового машиностроения	КПП-160-1М	5151214058	165	110	
42	Котел пищеварочный паровой 900 × 870 × 1085 Сокузакский 3-д торгового машиностроения	КПП-100-1М	5151214057	120	111	
43	Кипятильник наливной 480 × 350 × 1150 Бердский 3-д торгового машиностроения	КН-60МН	5151260003	22	112	

Инв. № инвентаризации и дата ее проведения

27-0-4.91-1-д1

Лист

8

ФОРМАТ А3

ПАТ

1	2	3	4	5	6	7
	Секционное модулированное оборудование					
	Рекомендации по установке секционного модулиро- ванного оборудования				113-122	
1	Плита электрическая 500×800×330 Ж-4,0 кВт	ПЗ-0,17 М	5151221047	55	123	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
2	Плита электрическая 500×800×850 Ж-6,0 кВт	ПЗ-0,17-0,1 М	5151221050	80	123	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
3	Плита электрическая 1000×800×330 Ж-12,0 кВт	ПЗ-0,51 М	5151221053	120	123	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
4	Плита электрическая 1200×800×850 Ж-12,0 кВт	ПЗ-0,51-0,1 М	5151221056	135	123	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
5	Плита электрическая 1000×800×330 Ж-12,3 кВт	ПЗТ-0,51	515122106	62	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
6	Плита электрическая 1000×800×850 Ж-12,3 кВт	ПЗТ-0,51-0,1	5151221063	92	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
7	Плита электрическая 1100×800×850 Ж-12,3 кВт	ПЗТ-0,51-0,2	515122106	98	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
8	Плита электрическая 1200×800×850 Ж-12,3 кВт	ПЗТ-0,51-0,3	515122106	103	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
9	Плита электрическая 500×800×330 Ж-4,1 кВт	ПЗТ-0,17	5151221066	35	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
10	Плита электрическая 500×800×850	ПЗТ-0,17-0,1	5151221067	60	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
11	Плита электрическая 600×800×850	ПЗТ-0,17-0,2	5151221068	65	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					

Имя, фамилия и дата выдачи

27-0-4.91-1-Д1

лист

9

ФОРМАТ А3

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
12	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500x860x1030 Н-8,0кВт СВКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ - 0,51 м	5151231061	115	126	
13	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500x860x1550 Н-8,0кВт СВКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-0,51 м-01	5151231062	130	125	
14	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500x860x1030 Н-12,0кВт СВКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-0,85 м	5151231059	120	125	
15	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500x860x1550 Н-12,0кВт СВКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-0,85 м-01	5151231060	138	126	
16	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 800x860x1650 Н-18,0кВт СВКУЛУКСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ШЖЭ-1,36	5151231045	260	127	
17	СКОВороДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500x885x510 Н-5,0кВт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,22 м	5151241041	85	128	
18	СКОВороДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500x885x900 Н-5,0кВт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,22 м-01	5151241042	105	128	
19	СКОВороДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200x885x500 Н-14,5кВт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,45 м	5151241031	195	129	
20	СКОВороДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200x885x920 Н-11,5кВт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,45 м-01	5151241032	225	129	
21	СКОВороДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200x885x960 Н-11,5кВт КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	СЭ - 0,45 м-02	5151241049	215	129	
22	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ 900x850x980 Н-7,5кВт ЛЮБЕРЕЦКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АПЭ-0,23 АМ	5151290047	170	130	
23	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ 900x850x1500 Н-7,5кВт ЛЮБЕРЕЦКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АПЭ-0,23 АМ-01	5151290048	180	130	
24	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500x800x445 Н-7,5кВт СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ФЭ-20 М	5151242010	45	131	

ИНВ. № ПОДА. 1010. В. ДАТА 18.04.2011

27-0.4. 91-1-Д1

ИКС
10

А.А. I

1	2	3	4	5	6	7
25	Фритюрница электрическая 500×800×965 N-7,5 кВт	ФЗ-20М-01	5151242011	65	131	
	СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ					
26	Устройство электрическое варочное 600×800×1125 N-9,45 кВт	УЗВ-60М	5151290028	195	132	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
27	Котел передвижной 430×680×890	КП-60М	5151214052	50	132	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
28	Котел пищеварочный электрический 800×920×1170 N-18,9 кВт	КЗ-100М	5151211154	166	133	
	КРИВОРОЖСКИЙ ТУРБИННЫЙ ЗАВОД „ВОСХОД“					
29	Котел пищеварочный электрический 1200×920×1170 N-24,0 кВт	КЗ-160М	5151211153	220	133	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „БАЛТИЙСКИЙ ЗАВОД“ г. ЛЕНИНГРАД					
30	Котел пищеварочный электрический 1500×920×1170 N-30,0 кВт	КЗ-250М	5151211152	268	133	
	КРИВОРОЖСКИЙ ТУРБИННЫЙ ЗАВОД „ВОСХОД“					
31	Стол с моечной ванной 1500×800×1600	СПМ-1500	5151580142	102	134	
	ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
32	Стол с малой механизацией 1500×800×1600	СПММ-1500	5151580145	117	134	
	ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
33	Стол производственный 1200×800×850	СП-1200	5151580148	60	135	
	ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
34	Вставка 500×800×330	В-500М	5151580404	24	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
35	Вставка 400×800×330	В-400М	5151580402	22	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
36	Вставка 300×800×330	В-300М	5151580401	15	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
37	Вставка 500×800×850	В-500М-01	5151580405	46	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

ИНВ. И ПР. ДАТ. ПОДП. И ДАТ. ВЗЯТ. И ВЗЯТ.

27-0-4.91-1-11

Лист
11

АА.1

1	2	3	4	5	6	7
38	ВСТАВКА 400x800 x 850 ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	В. 400 М - 01	5151580403	40	136	
39	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 1320 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 1,2 м	5151590036	160	137	
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 1720 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 1,6 м	5151590038	170	137	
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 2520 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 2,4 м	5151590044	220	137	
41	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 2920 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 2,8	5151590047	230	137	
42	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3320 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 3,2	5151590050	240	137	
43	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3720 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 3,6 м	5151590053	260	137	
44	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4120 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 4,0 м	5151590056	265	137	
45	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4520 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 4,4	5151590059	275	137	
46	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4920 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 4,8	5151590062	285	137	
47	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5320 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 5,2 м	5151590065	320	137	
48	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5720 x 1480 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	Ф0 - 5,6 м	5151590068	330	137	
49	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 1320 x 790 x 2180 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ФП - 1,2 м	5151590071	115	138	

ИНВ. КАРТА. ПОД. И ДАТА ВСТАВ. ИВВН

27-0-4.91-1-Д1

Лист
12

ИВВН-01

1	2	3	4	5	6	7
50	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 1720 x 790 x 2180	ФП - 1.6 м	5151590074	120	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
51	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 2520 x 790 x 2180	ФП - 2.4 м	5151590080	155	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
52	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 2920 x 790 x 2180	ФП - 2.8 м	5151590083	160	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
53	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 3320 x 790 x 2180	ФП - 3.2 м	5151590086	165	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
54	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 3720 x 790 x 2180	ФП - 3.6 м	5151590089	185	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
55	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 4120 x 790 x 2180	ФП - 4.0 м	5151590092	195	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
56	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 4520 x 790 x 2180	ФП - 4.4 м	5151590095	205	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
57	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 4920 x 790 x 2180	ФП - 4.8 м	5151590098	215	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
58	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 5320 x 790 x 2180	ФП - 5.2 м	5151590101	225	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
59	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 5720 x 790 x 2180	ФП - 5.6 м	5151590104	235	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
60	ОТСОС МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ 490 x 745 x 360	М80 - 0.5 м	5151590041	10	139	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
61	ОТСОС МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ 520 x 785 x 580	М80 - 0.5 - 0.1 м	5151590032	35	139	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
62	ОТСОС МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ 4600 x 785 x 580	М80 - 1.6 м	5151590026	86	140	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

ИНВ. И ПОДЛ.	ПОДП. И ДАТА	ВЗАМ. ИНВ. И
--------------	--------------	--------------

27-0-4.91-1-A1

ЛИСТ

13

1060-01

АЛ. I

1	2	3	4	5	6	7
63	ОСНОВ. МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ 1200 x 785 x 580 ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	М80 - 1,2 М	5151590029	72	140	
64	ТЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ 946 x 410 x 1250 КАМЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМЕНИ 50- ЛЕТИЯ СОВЕТСКОЙ УКРАИНЫ	ТП - 80 М	5151561225	42	141	
65	ТЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ 1030 x 410 x 1250 КАМЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМЕНИ 50- ЛЕТИЯ СОВЕТСКОЙ УКРАИНЫ	ТП - 80 КМ	5151561222	48	141	
66	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ 820 x 600 x 900 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	КП - 160 - 02	5151580337	36	142	
67	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ 830 x 630 x 1700 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	КП - 300 М	5151580151	80	142	
68	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ 830 x 630 x 1700 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	КП - 300М - 01	5151580153	82	142	
69	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ 680 x 400 x 1600 ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ“	СП - 125 М	5151561038	30	143	
70	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ 670 x 600 x 1500 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	СП - 230 М	5151561041	43	143	
71	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ 530 x 325 x 150 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Е1Ш x 150 К1Ш	5151580218	3,6	143	
72	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ 530 x 325 x 200 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Е1Ш x 200 К1Ш	5151580221	3,8	143	
73	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ 525 x 265 x 150 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Е3Ш x 150 К3Ш	5151580233	1,9	143	
74	ЕМКОСТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ 525 x 265 x 200 СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Е3Ш x 200 К3Ш	5151580236	2,3	143	

27-0-4.91-1-Д1

АМСТ
14

ИЗБ. И. ПАЛ. - ПОДП. И. ДАТА

ВЗЛ. ИВ. И.

2020-01

[illegible]

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

27-0-4. 91-1-A1

АИСТ
15

Л. I

1	2	3	4	5	6	7
	РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ 8000x1160x1450 N-5,89кВт	ЛС - АМ	5151541067	1200	144;145;146	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
2	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ 8800x1160x1450 N-6,52кВт	ЛС - 6М2	5151541090	1350	144;147;148	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
3	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ 9200x1160x1450 N-7,15кВт	ЛС - 8М2	5151541091	1500	144;149;150	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
4	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ 6600x1160x1450 N-5,89кВт	ЛС - ГМ2	5151541092	980	144;151;152	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
5	ПРИЛAVOK-ВНТРИНА ХОЛОДАЛЬНЫЙ 1600x800x850 N-0,45кВт	ЛС - 2М	5151131081	200	153	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
6	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ 1200x800x330 N-2,5кВт	МСЗ-84М	5151270072	70	154	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
7	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ 1200x800x850 N-2,5кВт	МСЗ-84М-01	5151270073	110	154	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
8	МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ 695x430x880 N-0,63кВт	МП-28М	5151270067	30	154	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
9	ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 665x430x1025 N-1,26кВт	ШТПЗ-1М	5151290060	70	155	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
10	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ 1000x800x300 N-1,0кВт	ЛС - 3М	5151541039	35	156	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
11	ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ 1000x800x850 N-1,0кВт	ЛС - 3М-01	5151541040	85	156	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
12	ПРИЛAVOK-КАССА 1300x800x850	ЛС - 1М	5151541046	90	157	
	ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

ИНВ. ПОД. ПРОД. И ДАТА ВЗАИМН.

27-0-4.91-1-Д1

АНСТ

16

ФОРМАТ А3

А.А.1

1	2	3	4	5	6	7
13	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ 695x430x870 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТСП-900М	5151561252	24	158	
14	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВН-120М	5151561229	28	159	
15	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x950 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВТ-120М	5151561240	33	159	
16	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x480x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВТ-240М	5151561241	48	159	
17	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x860 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВС-120М-01	5151561231	28	159	
18	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
19	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x430x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВС-120М	5151561228	28	159	
20	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x480x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВМ-400М	5151561243	48	159	
21	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695x480x900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВБ-480М	5151561242	48	159	
22	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 А-1,5кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М	5151541050	23	160	
23	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 А-1,5кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М-03	5151541053	24	160	
24	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 А-3,0кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М-06	5151541056	24	160	
25	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 А-3,0кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АС-4М-09	5151541059	24	160	

27-0-491-1-Д1

Лист

17

ФОРМАТ А3

1060-91

А1.1

1	2	3	4	5	6	7
26	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1000×560×1310 N-3,0 кВт ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-4м-12	5151541062	18	160	
27	СТОЙКА 800×560×1450 ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-5м	5151541063	15	161	
28	ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 360×630×430 N-0,5 кВт ЛЕНИНАБАДСКИЙ З-Д ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ТЭ-25м	5151260040	20	100	
29	КОТЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ З-Д ТРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	КП-60м	5151214052	50	132	
	ЛИНИЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ КОМПЛЕКТОВАНИЯ И ОПУСКА КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ 6000×2000×905 N-11,8 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ЛККО-2 / ПОТОК-2 /	5151542004	1364	162,163	
1	ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ 6000×420×920 N-11,8 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТКШ-2	5151542017	200	164	
2	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 420×660×905 N-1,6 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-6	5151270021	63	165	
3	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 420×660×905 N-1,2 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-20	5151270025	50	165	
4	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 420×660×905 N-1,2 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-35	5151270029	50	165	
5	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ 640×660×905 N-1,6 кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МЭП-60	5151270033	64	165	
6	ПЕЛЕНКА С ВЫНИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695×430×900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТБТ-240м	5151561241	48	159	
7	ПЕЛЕНКА С ВЫНИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695×430×900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТБС-120м	5151561228	28	159	

ИНВ. И ПОДП. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗАИМНО

27-0-4.91-1-А1

ЛИСТ
18

ФОРМАТ А3

А.Т.

1	2	3	4	5	6	7
8	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695×430×900 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВМ-400М	5151561245	48	159	
9	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695×430×850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВП-120М	5151561229	28	159	
10	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ 695×430×850 СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
11	ТРАНСПОРТЕР ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ 16000×420×920 N-0,6кВт СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	ТКЦ-5	5151542029	350	166	
	ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ 1200×800×1200 N-3,25кВт З-Д "ПРИБОЙ" Г. ТАГАНРОГ	ВТ-0,51	5151290072	120	167	
2	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1200×800×1300 N-0,3кВт Объединение "МАРИХОЛОДАМАШ" г. Йошкар-Ола	ВХН-1-0,315	515113	185	168	
3	СТОЙКА-ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 1200×800×1300 N-0,25кВт Объединение "МАРИХОЛОДАМАШ" г. Йошкар-Ола	СВ-1-0,315	515113	180	169	
4	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ 1200×800×850 N-1,0кВт З-Д "ПРИБОЙ" Г. ТАГАНРОГ	СР-1,2		100	170	
5	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ 1200×800×850 N-10,0кВт З-Д "ПРИБОЙ" Г. ТАГАНРОГ	СРБ-1,2		100	170	
6	АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ПРОПУСКНОЙ ПУНКТ 1725×1320×1025 N-0,3кВт Бишкекский З-Д контрольного-измерительных приборов	ТВ		330	171	
7	Местный вентиляционный отсос 420×720×400 Ленинабадский З-Д торгового машиностроения	М80-420	515159007	16,5	172	
8	Местный вентиляционный отсос 840×1000×460 Комиссаровский З-Д торгового машиностроения	М80-840	5151590010	38	173	

ИНВ. АППАРАТ. И А.А.ТА. ВЗ.АМ. ИИ.В.

27-0-4.91-1-А1

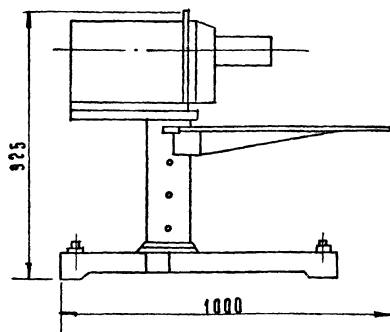
ЛИСТ

19

ФОРМАТ А3

ИИ.В.Д.1

Общий вид

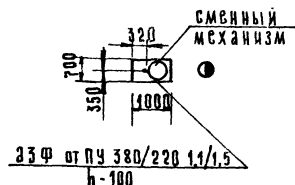


Машина кухонная универсальная УКМ с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Машина кухонная универсальная состоит собственно из приводного механизма ПМ, подставки П и сменных механизмов:

- мясорубки ММ;
- механизма для взбивания и перемешивания ВМ;
- механизма овощерезательно-протирочного МО;
- прессователя МП;
- рыхлителя МР;
- механизма для нарезания мяса на бифстроганов МБ;
- механизма для дробления орехов МД;
- механизма для измельчения сухарей и специй МИ.

Монтажная схема



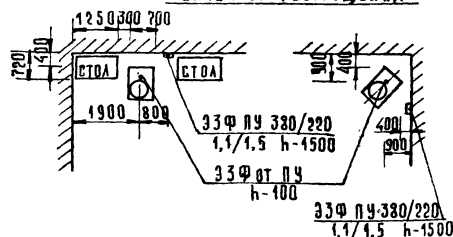
Технические характеристики Приводной механизм ПМ

1. Электродвигатель:
род тока трехфазный переменный
частота тока, Гц 50
мощность, кВт 1,1/1,5
напряжение, В 380/220
2. Число скоростей приводного вала 2
3. Габариты, мм 540×330×325
4. Масса, кг 38

Подставка П

1. Габариты, мм 1000×700×600
2. Масса, кг 23

Варианты размещения



Механизм для взбивания и перемешивания ВМ

1. Производительность, кг/ч
при замесе жидкого теста 50
при перемешивании фарша 150
2. Вместимость бака, л 20
3. Габариты, мм 450×610×620
4. Масса, кг 16

Мясорубка ММ

1. Производительность, кг/ч 130
2. Габариты, мм 350×310×360
3. Масса, кг 12,7

27-0-4.91-1-1				Сталь лист		
				РП	1	2
Машина кухонная универсальная УКМ				40 ЦНРЕКОН		

Формат А3

1060-01

МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫЙ МО

1. Производительность, кг/ч:

при нарезании сырого картофеля

брусочками 10×10 350

при нарезании вареных

овощей кубиками 10×10×10 160

при протиращии вареного картофеля 400

при шинковании капусты 200

2. Габариты, мм

овощерезательного механизма 410×295×505

механизма с протирачными

приспособлениями 320×295×426

3. Масса, кг

16

Просеиватель МО

1. Производительность, кг/ч

300

2. Габариты, мм

450×330×550

3. Масса, кг

12,3

Рыхлитель МР

1. Производительность, порций/ч

1500

2. Габариты, мм

375×166×235

3. Масса, кг

9,5

Механизм для нарезания мяса на бифштексов МБ

1. Производительность, кг/ч

100

2. Габариты, мм

285×175×405

3. Масса, кг

6

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ОРЕХОВ МО

1. Производительность, кг/ч 40

2. Габариты, мм 365×240×310

3. Масса, кг 17

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ

и специй МО

1. Производительность (на сухарях), кг/ч 45

2. Габариты, мм 306×220×350

3. Масса, кг 11

Машина кухонная универсальная, УКМ в 8-ми комплектах

наименование механизмов	комплекты								код ОКП
	УКМ	УКМ-О	УКМ-ОС	УКМ-ОС	УКМ-ОС	УКМ-ОС	УКМ-ОС	УКМ-ОС	
Приводной механизм ПМ	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0051
Мясорубка ММ	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0056
Механизм для взбивания и перемешивания ВМ	+	+	+	+		+			51 5135 0057
Овощерезательно-протирачный механизм МО	+	+			+				51 5135 0058
Просеиватель МП	+		+			+			51 5135 0059
Рыхлитель МР				+			+	+	51 5135 0064
Механизм для нарезания мяса на бифштексов МБ				+				+	51 5135 0052
Механизм для дробления орехов МО			+						51 5135 0053
Механизм для измельчения сухарей									
и специй МО				+			+	+	51 5135 0060
Подставка П	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0054

код ОКП: 51 5135 0154

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

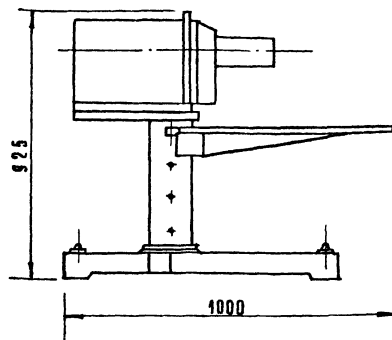
27-0-4.91-1-1

Лист
2

ФОРМАТ А3

А.А.1

Общий вид

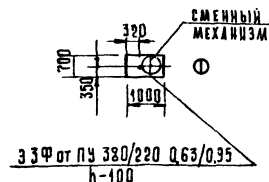


Привод универсальный П-П с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

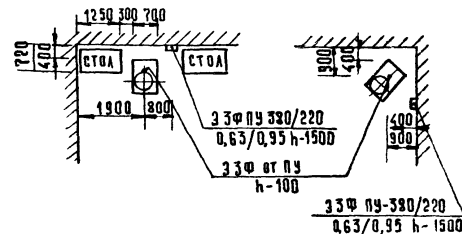
Привод состоит из собственно привода П-П, подставки ПП П-1 и сменных механизмов:

- мясорубки ММП П-1;
- механизма для взбивания и перемешивания МВП П-1;
- механизма овощерезательно-протирачного МОР П-1;
- просеивателя МПП П-1;
- механизма для измельчения сухарей и специй МИП П-1;
- рыкантея МРП П-1;
- механизма для нарезки мяса на бифстрогапов МБП П-1.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Варианты размещения



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Привод П-П

1. Электродвигатель:
род тока трехфазный переменный
частота тока, Гц 50
мощность, кВт 0,63/0,95
напряжение, В 380/220
2. Габаритные размеры, мм:
длина 525
ширина 300
высота 325
3. Габаритные размеры/с подставкой/, мм:
длина 1000
ширина 700
высота 925
4. Масса привода, кг: 41

Подставка ПП П-1

1. Габаритные размеры, мм:

- | | |
|--------------|------|
| длина | 1000 |
| ширина | 700 |
| высота | 600 |
| 2. Масса, кг | 25 |

Мясорубка ММП П-1

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 1. Производительность, кг/ч | 75 |
| 2. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 385 |
| ширина | 210 |
| высота | 305 |
| 3. Масса, кг | 7 |

ИЗМ. № ПОДПИСАНО И ДАТА ИЗМ. ИЛИ

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

А.1.1

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ МВП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:

ПРИ ВЗБИВАНИИ, ЦИКЛОВ/Ч 4.. 6

ПРИ ПЕРЕМЕШИВАНИИ ФАРША, КТ/Ч 150

2. ВМЕСТИМОСТЬ БАЧКА, Л 25

3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 450

ШИРИНА 610

ВЫСОТА 620

4 МАССА С ПОЛНЫМ КОМПЛЕКТОМ, КГ 36

МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫЙ МОП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КТ/Ч:

ПРИ НАРЕЗКЕ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ:

КАПУСТЫ/ШИНКОВАННЫЕ/ 160

ПЛАСТИНКАМИ 200

СОЛОМКОЙ 100

БРУСОЧКАМИ 200

ПРИ НАРЕЗКЕ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ ПЛАСТИНКАМИ

МОРКОВИ 100

СВЕКЛЫ 200

ПРИ ПРОТИРАНИИ ВАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ 150

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОГО МЕХАНИЗМА:

ДЛИНА 410

ШИРИНА 295

ВЫСОТА 400

МЕХАНИЗМА С ПРОТИРОЧНЫМ ПРИСПОСОБЛЕНИЕМ:

ДЛИНА 316

ШИРИНА 316

ВЫСОТА 426

3 МАССА С ПОЛНЫМ КОМПЛЕКТОМ, КГ 26

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МПП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ПО МУКЕ, КТ/Ч 300

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 330

ШИРИНА 450

ВЫСОТА 470

3 МАССА МЕХАНИЗМА С КОМПЛЕКТОМ, КГ 14,5

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ И СПЕЦИЙ МИП П-1; МЕХАНИЗМ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА НА БЕФСТРОГАНОВ МБП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ПО СУХАРЕМ, КТ/Ч 15

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 305

ШИРИНА 220

ВЫСОТА 365

3 МАССА, КГ 12,2

РЫХЛИТЕЛЬ МРП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ПРИ ОДНОКРАТНОМ ПРОПУСКАНИИ, ПОРЦИЙ/Ч 1500

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 370

ШИРИНА 140

ВЫСОТА 200

3 МАССА, КГ 7,4

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КТ/Ч 100

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 285

ШИРИНА 165

ВЫСОТА 405

3 МАССА, КГ 6,5

ПРИВОД П-1 поставляется в 4х комплектах

НАИМЕНОВАНИЕ МЕХАНИЗМОВ	КОМПЛЕКТ				КОД ОКП
	1-й	2-й	3-й	4-й	
ПРИВОД П-1	+	+	+	+	515135 0051
МЯСОРУБКА ММП П-1	+	+	+	-	515135 0056
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕ-					
МЕШИВАНИЯ МВП П-1	-	+	-	-	515135 0057
МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРО-					
ТИРОЧНЫЙ МОП П-1	+	-	-	+	515135 0058
ПРОСЕИВАТЕЛЬ МПП П-1	-	+	-	-	515135 0059
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ					
СУХАРЕЙ И СПЕЦИЙ МИП П-1	-	-	+	-	515135 0060
РЫХЛИТЕЛЬ МРП П-1	-	-	+	-	515135 0061
МЕХАНИЗМ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА НА					
БЕФСТРОГАНОВ МБП П-1	-	-	+	-	515135 0052
ПОДСТАВКА ПП П-1	+	+	+	+	515135 0054
КОД ОКП	5151350073	5151350024	5151350025	515135014706	

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

27-0-4.91-1-2

Лист

2

ФОРМАТ А3

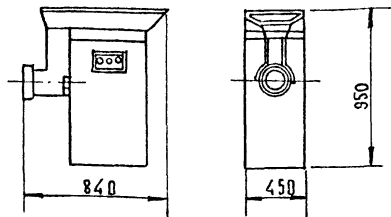
27-0-4

ИЗМ. И ПОДП. ПОДПИСЬ И ДАТА

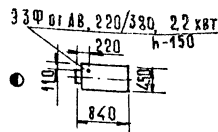
ВЗН. И ПОДП.

А.А.Г

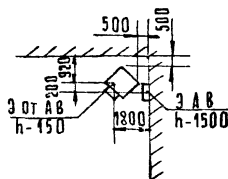
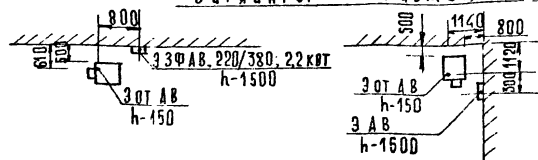
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

- 1 Производительность, кг/ч 600
 2 Электродвигатель: тип 4А100Л6У3
 мощность, кВт 2,2
 род тока трехфазный переменный
 напряжение, В 220/380
 3 Габаритные размеры, мм: длина 840
 ширина (без выступающих частей) 450
 высота 950
 4 Масса, кг 85
 Код ОКП 5151321030
 Изготовитель: Производственное объединение „Белорусгормаш“, Барановичский завод торгового машиностроения.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

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

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров. В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие которой в виде патрубка входит в горловину корпуса мясорубки.

Над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию кисти руки работающего в мясорубку во время ее работы.

Основание мясорубки представляет собой чугунную плиту с отверстиями под анкерные болты. В верхней части машины расположен электрощит с электроаппаратурой. На боковой лицевой облицовке машины расположены кнопки управления и сигнальная лампа.

27-0-4.91-1-3

Мясорубка
М И М - 600

ИЗДАЮЩАЯ ЛИСТ ЛИСТОВ
РП 1
АО „ИНРЕКОН“

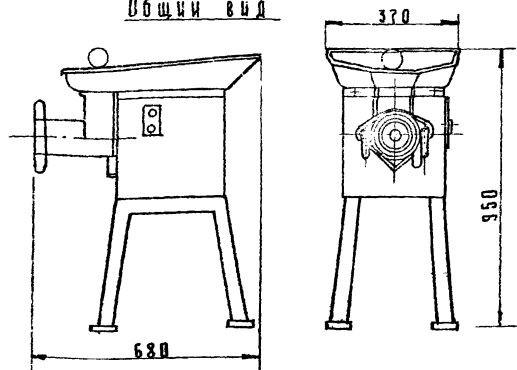
ФОРМАТ А3

1007-01

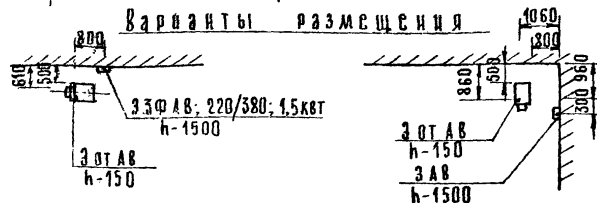
Имеет подл. подл. и дата
13.02.91. УИЗ

Нач. отд. Калугин
Н. контр. Акимов
Вед. инж. Гуськова
Инж. Фк. Савченко

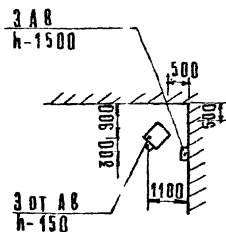
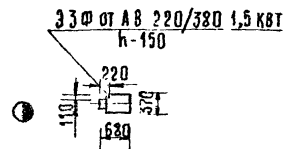
Общий вид



Варианты размещения



Монтажная схема



Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч:
при измельчении говяжьего мяса 300
при повторном измельчении котлетной массы 100
- Электродвигатель:
род тока трехфазный переменный
напряжение, В 220/380
мощность, кВт 1,5
частота вращения, с⁻¹ 23,5
- Габаритные размеры, мм:
длина 680
ширина 370
высота 950
- Масса, кг 55
- Код ОКП 515132 1039
- Изготовитель: Производственное объединение
„Белогосторгмаш“
Барановичский завод торгового машиностроения.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из собственно мясорубки в сборе, редуктора, чаши, рамы.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров: 3, 5, 9 мм. В верхней части машины установлена чаша, горловина которой входит в горловину корпуса мясорубки. Над загрузочным отверстием располагается несъемный предохранитель для предотвращения травматизма. К основанию мясорубки крепятся две опоры.

Входящий в комплект мясорубки автоматический выключатель крепится на щите управления потребителя.

На правой стороне облицовки машины расположены кнопки - „Пуск“, - „Стоп“.

Мясорубка устанавливается в удобном для работы месте на расстоянии 500 мм от стены. Расстояние между стоящими мясорубками не менее 700 мм.

27-0-4.91-1-4

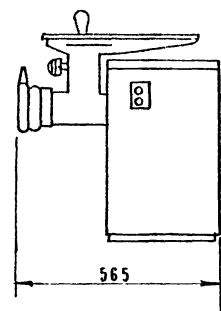
				Мясорубка			Стандарт	Лист	Листов
				ММ-300			РП	1	1
							АО „ИНРЕКОН“		

Формат А 3

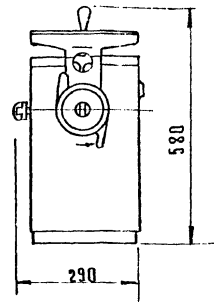
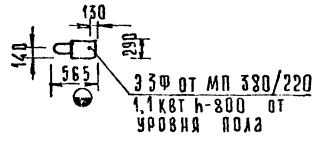
170-01

А.А.7

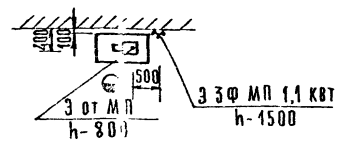
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч, не менее 250
- Электродвигатель, тип 4АВ086УЗ:
 род тока трехфазный переменный
 напряжение, В 330/220
 мощность, кВт 1,1
 частота вращения, об/мин 920
 частота вращения шнека, об/мин, не менее 250
- Габаритные размеры, мм

- длина 565
 ширина 290
 высота 580

- Масса, кг, не более 50
 Код ОКП 5151321001

Изготовитель: Производственное объединение „Белорусторгмаш“;

Барановичский завод торгового машиностроения.

Мясорубку следует устанавливать на расстоянии от стены не менее 500 мм, на рабочем столе высотой не более 600 мм, крепить 4-мя болтами к столу. Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы, приготовления мясного и рыбного фарша на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из привода, собственно мясорубки, чаш, собранных вместе. Собственно мясорубка состоит из чугунного корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки двусторонних ножей, набора ножевых решеток, подрезной решетки и кольца упорного.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров.

Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки

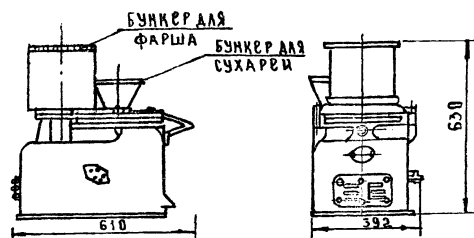
ИЗДАНИЕ ПОДПИСАНО 1982 г. ИИР.5

27-0-4.94-1-5			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЗАНИ	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ
И. КОНТ. МАШКОВА	И. КОНТ. МАШКОВА	И. КОНТ. МАШКОВА	И. КОНТ. МАШКОВА
ВЕД. ИНЖ. ЗИЩУНА	ВЕД. ИНЖ. ЗИЩУНА	ВЕД. ИНЖ. ЗИЩУНА	ВЕД. ИНЖ. ЗИЩУНА
ИЗМ. И.К. Савченко	ИЗМ. И.К. Савченко	ИЗМ. И.К. Савченко	ИЗМ. И.К. Савченко
Мясорубка М-3		СТАДИЯ Лист 1	
		ДО ИИР.КОН	

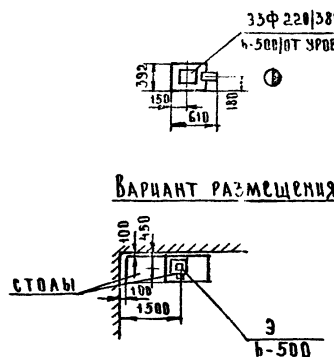
ФОРМАТ А3

1000-01

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	1800
2. Емкость бункера для фарша, кг	10
3. Емкость бункера для сухарей, кг	0,7
4. Число оборотов формующего стола, с ⁻¹	0,24
5. Число оборотов шнека с ⁻¹	0,62
6. Электродвигатель:	
мощность, кВт	0,37
напряжение, в	220/380
род тока трехфазный переменный	

7. Габаритные размеры, мм:

длина	610
ширина	392
высота	630

8. Масса кг	72
код ОКП	5151340001
изготовитель: судостроительное производственное объединение "Вимпел", г. Рыбинск Ярославской области.	

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

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

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

котлеты. Над столом устанавливается сбрасыватель и бункер для сухарей.

В загрузочном бункере имеется шнек, который, вращаясь на вертикальной оси, подает фарш на формование. Включение и выключение машины производится пакетным выключателем.

27-0-491-1-6

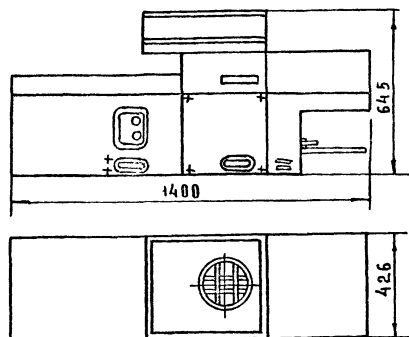
МАЧ.ОТД. КАЛУГИН	МАШИНА	СТАН. АНСТ. АНСТОВ
Н.КОНТ.Р. АЛЕКСЕЕВ	ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ	Р.П. 1
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦЫНА	МФК-2000	АО "ИНРЕКОН"
ИНЖ. Е.К. САВЧЕНКО		

ФОРМАТ А3

1060-01

А.А.Т.

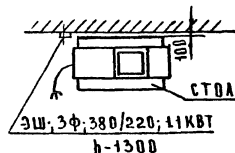
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, шт/ч 1800
2. Вместимость загрузочного бункера, кг 30
3. Масса сформованного изделия, г 120
4. Толщина формирующей пластины, мм 11...13
5. Диаметр оформованной заготовки, мм 110...120
6. Электродвигатель:
 - Род тока трехфазный переменный
 - Напряжение, В 380/220
 - Мощность, кВт 1,1
7. Габаритные размеры, мм
 - Длина 1400
 - Ширина 426
 - Высота 645
8. Масса, кг 140
- Код ОКП 915134 0013
- Изготовитель: АПО "Равенство"
- г. Ленинград

Аппарат предназначен для механизации процессов дозирования и формования мясных заготовок для гамбургеров в функциональные емкости на специализированных предприятиях общественного питания.

Аппарат состоит из пластмассового корпуса прямоугольной формы, закрытого облицовками, служащего для размещения узлов и деталей аппарата, и крепится к нему четырьмя специальными болтами.

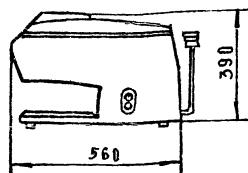
Аппарат устанавливается на столе типа СП-1200.

27-0-4.91-1-7			
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	ИЗМ.	АППАРАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ ФДА-1800 "ДЕЛИКАТЕС"	СТАЦИЯ РП
Н. КОНТ. АЛИМОВ	ИЗМ.		ЛИСТ 1
ВРА. ПРОТ. СЛИЦЫНА	ИЗМ.		
ИНЖ. КАТ. ФИЛАНОВА	ИЗМ.		
		АО "ИНРЕКОН"	

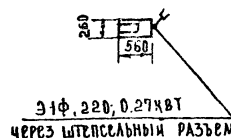
ФОРМАТ А3

2080-11

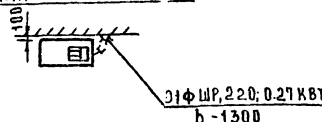
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Мясорыхлитель устанавливается на столе.

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

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

Техническая характеристика

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

тип	АВ - 072-4
мощность, кВт	0,27
напряжение, В	220
рода тока	3-фазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:

длина	560
ширина	260
высота	390
6. Масса, кг 37
- код ОКП 5151390004
- изготовитель: КИЕВТАНСКИЙ ЗАВОД
- торгового оборудования
- г. Киевтай, Литва

27-0-4.91-1-8

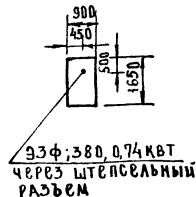
МАШИНА ДЛЯ
РЫХЛЕНИЯ МЯСА
МРМ - 15

СТАДИИ	АИСТ	АИСТОВ
РП		1

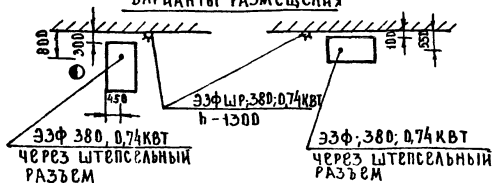
АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Машина типа МРП-2000 представляет собой сварной каркас, на котором крепятся основные узлы. Снаружи каркаса расположены два конвейера (I и II) с рыхлителями (1 и 2), промежуточный конвейер (III) и пульт управления. Внутри каркаса установлены два привода, коробки передач и электрошкаф.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность (техническая) при массе порции 125г, шт/ч, не менее 1700
 2. Режим работы непрерывный
 3. Линейная скорость конвейерных лент, мм/с 155
 4. Размеры кусков мяса, мм 180х30х100
5. ЭЛЕКТРОПРИВЛАГ: АБ:

РД Т О К А Т Р Е Х Ф А З Н Ы Й П Е Р Е М Е Н Н Ы Й

НАПРЯЖЕНИЕ В 380

ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ω 25

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 0,74

6. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ, кВт.ч 1

7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛУНА 900

ШИРИНА	1650
--------	------

ВЫСОТА	1450
--------	------

8. MACCA. КГ	160
--------------	-----

9. КОД ОКД 515139 0020

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ“

г. Рыбинск Ярославской области

		27-0-4.91-1-9	
НАЧ. СТА.	КАЛАУГИН	МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ порционных кусков мяса МРПП-2000	СТАДИЯ
Н. КОЛП.	ЛАДЫБЕР		АП
ВРАЧ	ГУЛЯШИНА		АИСТ
Н.А. Ш.	САВЧЕНКО		АИСТОВ
			АО "ИНРЕКОН"

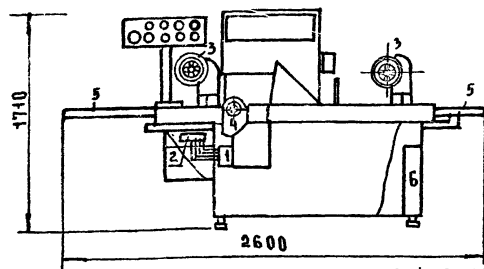
ФОРМАТ А 3

1060-01

ИНЗ. ПОСАМ ПОДП. Ч Д А Т А 83 А М. ЧНБМ

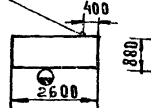
АА.1

Общий вид

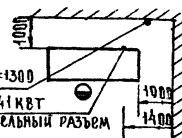


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ЭЗФ, 380, 1,41 кВт
ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕЛЬНЫЙ РАЗЪЕМ



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Примечание:

Машина МАП-2000 устанавливается в помещении на ровной поверхности пола и крепится к нему с помощью фундаментных болтов. Расстояние от машины до стен, либо до другого оборудования не менее 1 м.

Машина предназначена для панирования порционных полуфабрикатов: котлет, отбивных котлет, шницелей натуральных с предварительным их льезонированием. Используется на фабриках-кулинариях.

Машина состоит из следующих основных узлов: насоса 1, бачка для льезона 2, каркаса, вентиляторов 3, механизма подачи панировки 4, конвейера 5, электрошкафа 6, редукторов. Полуфабрикат поступает на ленту конвейера от рычажника или укладывается вручную, затем переходит на проволочный конвейер поддона, где смачивается в льезоне. Смоченный льезоном п/ф падает под струю воздуха от вентилятора, которая обирает излишки льезона. Далее идет панировка п/ф, затем обдув и удаление излишков панировки. П/ф снимается вручную, либо попадает в подставленную тару.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность техническая, шт/ч 1700
2. Режим работы непрерывный
3. Электродвигатель:
Род тока ТРЭСФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
Напряжение, В 380
Мощность, кВт 1,41
4. Вместимость загрузочного бункера для панировки, кг 20
5. Вместимость бака для льезона, л 5
6. Габаритные размеры, мм:
Длина 2600
Ширина 860
Высота 1710
7. Масса, кг 312

Изготовитель: Судостроительный завод
"Авангард"
г. Петрозаводск

27-0-491-1-10

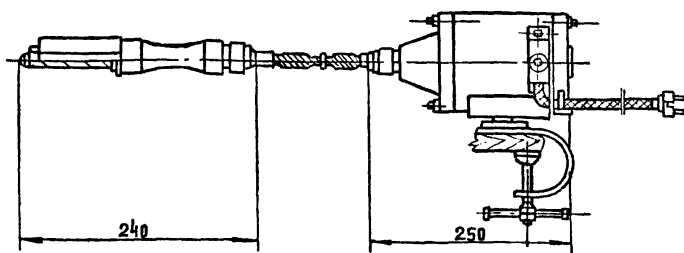
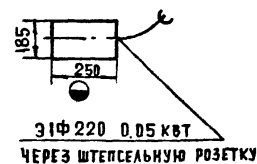
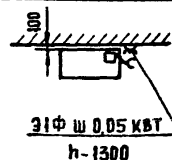
НАЧ. ОТД.	НАЧ. УГЛ.	НАЧ. ОТД.	НАЧ. ОТД.	МАШИНА ПАНИРОВОЧНАЯ ДЛЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МАП-2000	СТАДИИ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТР.	Н. КОНТР.	Н. КОНТР.	Н. КОНТР.		Р. П.	1	1
В. Д. ИЖ.	В. Д. ИЖ.	В. Д. ИЖ.	В. Д. ИЖ.		А. О. ИНРЕКОН		
В. Д. ИЖ.	В. Д. ИЖ.	В. Д. ИЖ.	В. Д. ИЖ.				

ФОРМАТ А3

1000-01

ИНВ. ПОДП. ПОДП. НАДАТА. ВЗЛ. ИЖ. ВЗЛ. ИЖ. ВЗЛ. ИЖ.

АА.І

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

Приспособление устанавливается на столе

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч 50-60
 2. Электродвигатель:
 - ТИП МО-50
 - МОЩНОСТЬ, кВт 0,05
 - РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
 3. Длина гибкого вала, мм 1200
 4. Габаритные размеры, мм:
 - ПРИВОДА:
 - ДЛИНА 250
 - ШИРИНА 185
 - ВЫСОТА 250
 - СКРЕБКА:
 - ДЛИНА 240
 - ШИРИНА 50
 - ВЫСОТА 50
 5. Масса приспособления, кг 0,7
 6. Масса скребка, кг 0,4
- КОД ОКП 5151312004
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИБАРТАЙСКИЙ
ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. КИБАРТАЙ, ЛИТВА

ИВ. И ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЯМ. ИВ. И

НАЧ. ТЕХНО. КАУЛГИН	ИВ.
И. КОНТ. АИМБЕКОВ	ИВ.
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА	ИВ.
ИНЖ. (И. К.) САВЧЕНКО	ИВ.

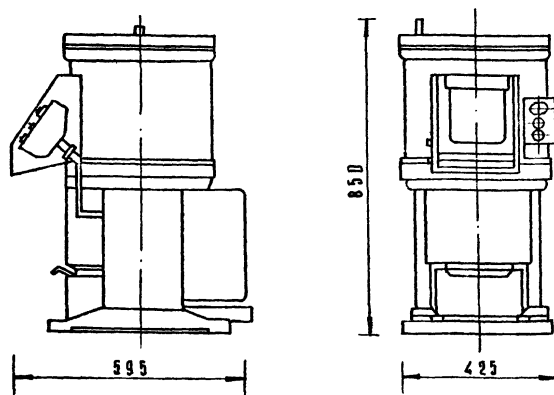
27-0-4.91-1-11

П Р И С П О С О Б Л Е Н И Е
Д Л Я О Ч И С Т К И Р Ы Б Ы
Р О - 1 М !

СТАДИЯ	Л И С Т	Л И С Т О В
Р П		1
АО "ИНРЕКОН"		

1060-01

Общий вид



Примечания:

1. Машина устанавливается на фундаменте высотой 100 мм над уровнем пола и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
2. На ближайшей к машине стене размещен электрощит и соединяется с машиной кабелем.
3. Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля и других корнеплодов путем воздействия абразивосодержащих очищающих рабочих органов. Установка машины целесообразна в овощных цехах предприятий общественного питания с числом мест от 50 до 150.

Монтажная схема

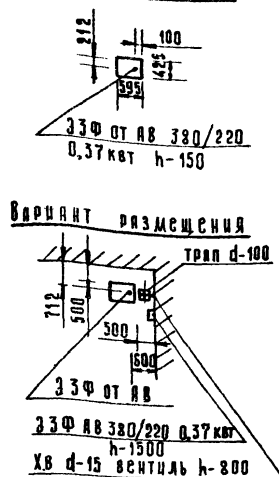
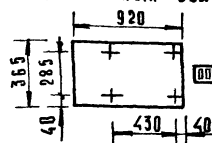


Схема расположения фундаментных болтов



Техническая характеристика

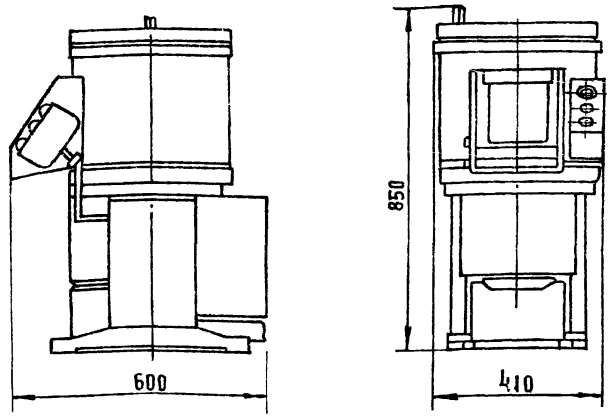
1. Производительность, кг/ч
по картофелю 150
по луку 100
2. Масса одновременно загружаемого продукта, кг
картофеля 7
лука 4
3. Номинальное напряжение, В 220/380
4. Род тока переменный, трехфазный
5. Мощность, кВт 0,37
6. Частота вращения, об/мин 1000
7. Частота вращения приводного вала, об/мин 350
8. Габаритные размеры, мм не более:
длина 595
ширина 425
высота 850
9. Масса, кг не более 50
Код ОКП 51 51 31
Изготовитель Бряновичский завод
торгового машиностроения
Производственное объединение «Белорусторгмаш»

27-0-4.91-1-13

						27-0-4.91-1-13				
ИЗД. ПОДГОТ. В ЛАТ. ИЗМ. ДИЗ.						МАШИНА ОЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ МОК-150			Итого листов	
									РП	1
ИЗД. ПОДГОТ. В ЛАТ. ИЗМ. ДИЗ.						40. ИНРЕКОН				
ИЗД. ПОДГОТ. В ЛАТ. ИЗМ. ДИЗ.										

АЛ.Т.

ОБЩИЙ ВИД

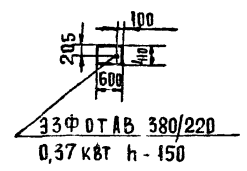


ПРИМЕЧАНИЯ:

- 1. Машина устанавливается на фундаменте высотой 100 мм над полом и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
- 2. На ближайшей к машине стене размещен электрический щит и соединяется с машиной кабелем.
- 3. Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина периодического действия МОЛ-100 предназначена для очистки лука от кожуры на предприятиях общественного питания. Машина состоит из корпуса с приводной частью, рабочей камеры, воронки разгрузочного лотка с люком, двух стоек и опор, пульта управления.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

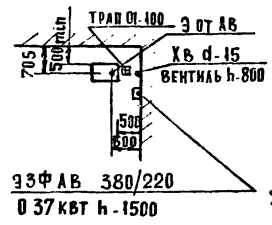
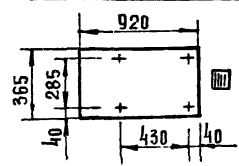


СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФУНДАМЕНТНЫХ БОЛТОВ



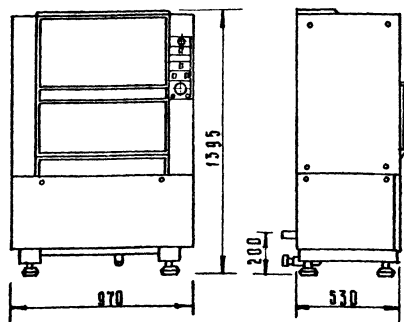
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Производительность, кг/ч 100
- 2. Вместимость камеры, дм³ 19,5
- 3. Количество продукта, загружаемого в рабочую камеру, кг 4
- 4. Количество времени на обработку одной загрузки, мин 3
- 5. Частота вращения ротора, с⁻¹ 16,7
- 6. Электродвигатель:
 - род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - напряжение, В 380/220
 - мощность, кВт 0,37
- 7. Габаритные размеры, мм:
 - длина 600
 - ширина 410
 - высота 850
- 8. Масса, кг 55
- КОД ОКП: 51 6131 1084
- Изготовитель: Производственное объединение "Белорусторгмаш"
- Барановичский завод торгового машиностроения

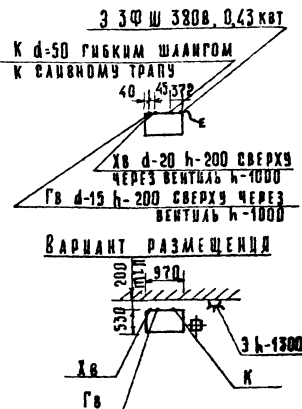
ИЗВ. № ПОДЛ. ПОДАТЬСЯ И ДАТА ВЗАИМ. ИВ. Н

27-0-4.91-1-14			
НАЧ. ТЕХН. КЛАУГИН Н. КОНТ. ДЯКИМБЕКОВА ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦЫНА ИНЖ. Ш.К. САВЧЕНКО	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛУКА МОЛ-100	СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ РП 1	
		АО "ИНДЕКОН"	

Общий вид



Монтажная схема



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производительность, кг/ч:
 - по зелени/зеленый лук / 50
 - по сульфитированному картофелю 430
 - Расход воды/при давлении в подающей магистрали от 0,2 МПа, м³/ч 0,7
 - Ток трехфазный переменный
 - Частота, Гц 50
 - Напряжение, В 380
 - Номинальная мощность электроприводов, кВт:
 - барабана 0,18
 - насоса 0,25
 - Габариты, мм
 - длина 970
 - ширина 330
 - высота 1395
 - Масса, кг 155
- Код ОКП 5151390041

Изготовитель: Первомайский машиностроительный завод им.60-летия СССР
г. Первомайск, Николаевской области

Примечание: Сабв в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина предназначена для мытья зелени, корней, сульфитированного картофеля, очищенных овощей, редиса, свежих томатов, огурцов, фруктов и citrusовых в заготовочных и доготовочных предприятиях общественного питания.

Машина состоит из ванны, барабана, привода, электронасоса, верхней и нижней створок, коллектора, шкафа управления и пульты.

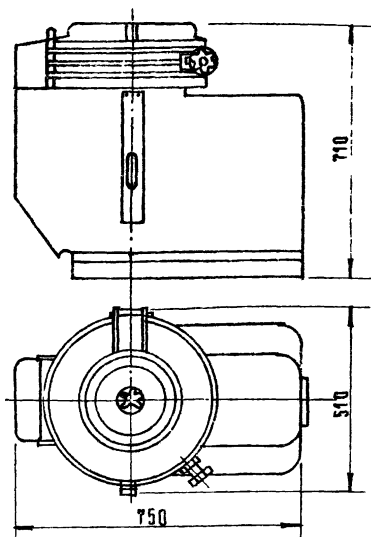
Для подачи внутрь барабана воды для мытья и ополаскивания имеются три душирующих устройства. Вода для мытья подается электронасосом из ванны, а для ополаскивания — через коллектор из водопровода. После мытья и ополаскивания производится удаление поверхностной влаги с продукта путем вращения барабана без подачи воды.

27-0-491-1-15			
нач. вкл.	Календарь	Лист	Листов
и контр.	Лазаревская	1	1
вкл. инж.	Ульянова	1	1
инж. ИК	Ульянова	1	1
Машина для мытья зелени, овощей и фруктов ММЗ-1		40. ИНРЕКОН	

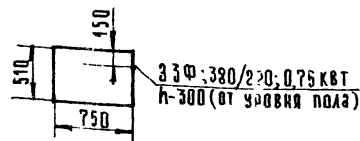
ФОРМАТ А3

1000-91

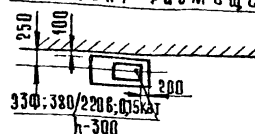
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина устанавливается на
подставке высотой 500-600 мм.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
 - а) при нарезании овощей на барабане кружочками толщиной 3 мм и соломкой 3×3 мм 1500-2000
 - б) брусочками 6×6 мм, 10×10 мм 2000-3500
 - в) при шинковании капусты на 4 частицы толщиной 3 мм 600-850
 - г) при резке соломкой 3×3 мм 1500-2000
 - д) при нарезании с ручным приспособлением 80-300
2. Электродвигатель

тип	4 А В А 6 У 3
мощность, кВт	0,75
род тока	трехфазный переменный
напряжение, В	380/220
3. Габаритные размеры, мм:

длина	750
ширина	510
высота	710
4. Масса, кг (с комплектом рабочих органов) 90
Код ОКП 515132 20 07

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш“
Барановичский завод торгового машиностроения

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

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

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

27-0-491-1-16

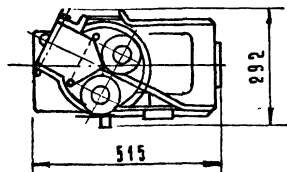
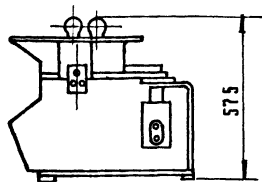
Нач. отд. Канунин	И.О.	Машин	свощерезательная	станция	дист.	аистов
И. контр. Акимовская	И.О.	универсальная	МР 400-1000	40	директор	
Бел. инж. Гавченко	И.О.					

Формат А3

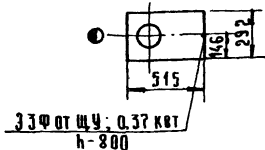
1080-01

А.А. I

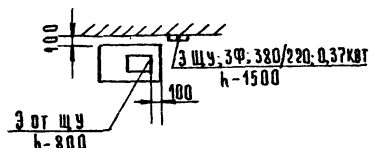
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч

при нарезке:

брусочками 10×10 мм

350

кружочками

100

квадратной:

Q8×1,2 мм

100

3×3 мм

110

кольцами, полукольцами

100

2. Электродвигатель:

род тока

трехфазный переменный

напряжение, В

380/220

мощность, кВт

0,37

3. Число видов нарезки

6

4. Габаритные размеры, мм

длина

515

ширина

292

высота

575

5. Масса, кг

39

Код ОКП

51 5132 2028

51 5132 2029

51 5132 2030

Изготовитель: Объединение "Белорусторгмаш"

Барановичский 3-й торговый машиностроения

Примечания:

Машина устанавливается на столе.

Закрепитель поставляется комплектом.

Машина овощерезательная предназначена для нарезки сырых и вареных овощей на части различной геометрической формы: тонкого измельчения картофеля, моркови, хрена, а также шинкования капусты на предприятиях общественного питания.

Машина выпускается в трех исполнениях: МРО-350 - для сырых овощей (восемь видов нарезки); МРО-350-01 - для сырых овощей (шесть видов нарезки); МРО-350-02 - для вареных и готовых к употреблению сырых овощей (семь видов нарезки).

Машина состоит из корпуса, привода, сменных рабочих органов и загрузочного устройства.

На лицевой стенке корпуса установлен пульт управления, на котором смонтированы кнопки, блокировочный выключатель и магнитный пускатель.

Инв. № подл. Подп. и дата Изм. инв. №

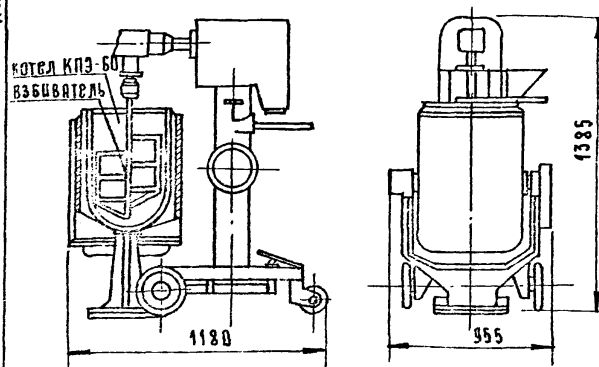
				27-0-4.91-1-17			
				Машина			
				овощерезательная			
				МРО-350-01			
ИЗЧ.ОД.	КААУГИН	ИЗЧ.ОД.	КААУГИН	ИЗЧ.ОД.	КААУГИН	ИЗЧ.ОД.	КААУГИН
И.КОНТ.	ААУМБЕКОВ	И.КОНТ.	ААУМБЕКОВ	И.КОНТ.	ААУМБЕКОВ	И.КОНТ.	ААУМБЕКОВ
ВЕД.ИНЖ.	ГОЩУНИНА	ВЕД.ИНЖ.	ГОЩУНИНА	ВЕД.ИНЖ.	ГОЩУНИНА	ВЕД.ИНЖ.	ГОЩУНИНА
ИНЖ.Т.К.	ШАЛЯКОВА	ИНЖ.Т.К.	ШАЛЯКОВА	ИНЖ.Т.К.	ШАЛЯКОВА	ИНЖ.Т.К.	ШАЛЯКОВА

ИЗЧ.ОД.	КААУГИН	ИЗЧ.ОД.	КААУГИН
И.КОНТ.	ААУМБЕКОВ	И.КОНТ.	ААУМБЕКОВ
ВЕД.ИНЖ.	ГОЩУНИНА	ВЕД.ИНЖ.	ГОЩУНИНА
ИНЖ.Т.К.	ШАЛЯКОВА	ИНЖ.Т.К.	ШАЛЯКОВА

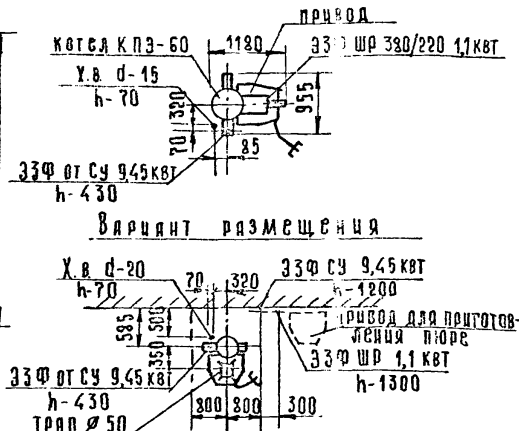
Формат А3

1062-01

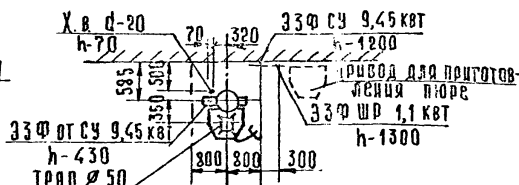
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

Котел крепится в полу тремя фундаментными болтами.

Предусмотреть площадь для подкатки и размещения привода для приготовления пюре.

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

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

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 35-50
 2. Установочная мощность общая, кВт 10,55
 3. Число оборотов взбивателя, об/мин 170
 4. Котел КПЗ-60
Полезная емкость, л 60
Рабочее давление в пароводяной рубашке, атм 0,01
Установочная мощность, кВт 9,45
Напряжение, В 220/380
 5. Электродвигатель привода:
тип ДАА 2-21-4
мощность, кВт 1,1
число оборотов, об/мин 1400
напряжение, В 380/220
 6. Габаритные размеры привода, мм:
длина 935
ширина 662
высота 1385
 7. Габаритные размеры котла, мм:
длина 955
ширина 640
высота 1100
 8. Габаритные размеры машины в сборе, мм:
длина 1120
ширина 955
высота 1385
 9. Масса привода, кг 205
 10. Масса котла, кг 125
 11. Масса машины в сборе, кг 330
- Код ОКП 5451332001
- Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

27-0-4.91-1-18

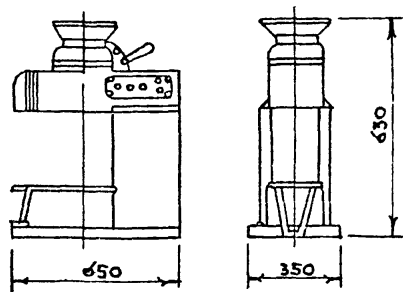
Нач. отг.	Калугин	М.П.	Машина для приготовления	Старая	Лист	Листов
Н. конт.	Александрова	М.П.	картофельного пюре	01		1
Зед. шт.	Тупицына	М.П.	МКП-60	40 ЦНРЕКОН		
Маш. инж.	Савченко	М.П.				

ФОРМАТ А3

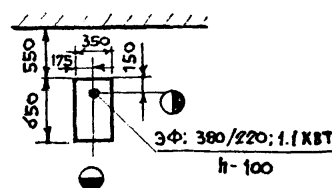
10610-01

А.И.Г

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, кг/ч

КАРТОФЕЛЬ	1000
КАШИ КРУПЯНЫЕ, ТВОРОГ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ	600
СВЕКЛА, МОРОКОВЬ	150
МЯСО, ПЕЧЕНЬ	100
ЯБЛОКИ	600
ТЫКВА	600

2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:

ТИП	ЧАВОВБУЗ
МОЩНОСТЬ, кВт	1,1
РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
НАПРЯЖЕНИЕ, В	380/220

3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	650
ШИРИНА	350
ВЫСОТА	630

4. МАССА, кг

50

КОД ОКП

5151332021

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛОРУСОРГМАШ“
БАРАНОВИЧСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ

МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ.

ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРОТИРКИ СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ: КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ, БОБОВЫХ, КРУП-ВАРЕННЫХ; МЯСА, ПЕЧЕНИ, РЫБЫ /МЯГКИХ СОРТОВ/-ВАРЕННЫХ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ НА МЯСОРУБКЕ; ТВОРОГА БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ.

МАШИНА СОСТОИТ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЕВОГО КОРПУСА, ВНУТРИ КОТОРОГО РАСПОЛОЖЕН ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ВАЛ, ПОЛУЧАЮЩИЙ ВРАЩЕНИЕ ОТ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ЧЕРЕЗ КЛИНОРЕМЕННУЮ ПЕРЕДАЧУ. НА ВАЛУ КРЕПЯТСЯ СМЕННЫЕ РОТОРЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ. СМЕННЫЕ СИТА ИЛИ ТЕРОЧНЫЙ ДИСК НЕПОДВИЖНО УСТАНАВЛИВАЮТСЯ В КОРПУСЕ. ДЛЯ ВЫБРАСЫВАНИЯ ПРОТЕРТОГО ПРОДУКТА ИЗ КОРПУСА СЛУЖИТ

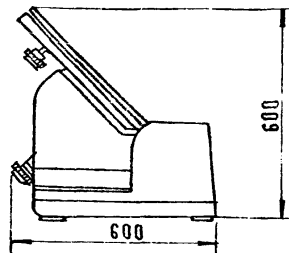
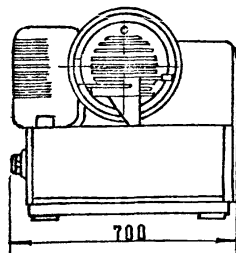
СБРАСЫВАТЕЛЬ, ВЫПОЛНЕННЫЙ В ВИДЕ КРЫШКИ, ШАРИРНО СОЕДИНЕННЫЙ С КОРПУСОМ. ЛИТОЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ БУНКЕР УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА КОРПУСЕ. ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ БУНКЕРА СЛУЖИТ ПРИЕМНОЙ ВОРОНКОЙ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ СЫРЬЯ, НИЖНЯЯ - РАБОЧЕЙ КАМЕРОЙ. ПОДСТАВКА ПОД ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРОТЕРТОГО ПРОДУКТА МОЖЕТ УСТАНАВЛИВАТЬСЯ В ДВУХ ПОЛОЖЕНИЯХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫСОТЫ ЕМКОСТИ. В ВЕРХНЕМ ПОЛОЖЕНИИ ПОДСТАВКА ОПИРАЕТСЯ НА КРОНШТЕЙНЫ, В НИЖНЕМ - УКЛАДЫВАЕТСЯ НА ОСНОВАННИИ СТАНИНЫ, ПРИ ЭТОМ ОПОРА ПРЯЧЕТСЯ ПОД ПОДСТАВКОЙ. ПУСКОВАЯ И ЗАЩИТНАЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРА СМОНТИРОВАНА НА ПАНЕЛИ. ТАМ ЖЕ ПОМЕЩЕН ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, БЛОКИРУЮЩИЙ ВКЛЮЧЕНИЕ БУНКЕРА.

ИНВ. N ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА 23.09.01. И.И.С.Н.

27-0-4.91-1-19				СТАДНЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
НАЧ. ТЕХ. О.	КАЛУГИН			РП		1
Н. КОНТР.	АЛЕКСЕЕВА			АО „ИНРЕКОН“		
ВЕД. ИИИ	ТУПИЦИНА					
ИИИ	САВЧЕНКО					
МАШИНА ПРОТИРОЧНАЯ МП-1000						

А.А.1

Общий вид

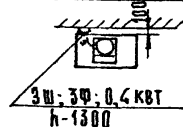


Монтажная схема

33Ф:380 или 220; 0,4 кВт
через специальную розетку



Вариант размещения



Машина устанавливается на столе без закрепления.

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

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

Техническая характеристика

1. Производительность, рез./мин, не менее 45
2. Предел регулирования от 1 до 15
толщины ломтика, мм бесступенчато
3. Предельные размеры нарезаемых
продуктов, мм 150×150
4. Угол нарезания продукта, град от 30 до 90
5. Потребляемая мощность, кВт 0,4
6. Напряжение, В 380 или 220
7. Вид тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:

длина 700
ширина 600
высота 600

12. Масса, кг 70
Код ОКП 515132 3007

Изготовитель: Объединение
„Калининградторгмаш“

ИВ. 6 ПОД. ПОП. И ДАТА ВЗН. ШЕЛ

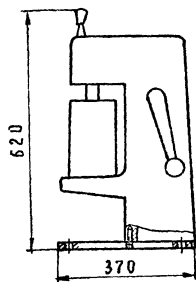
						27-0-4.91-1-20		
						Стандарт Лист Листов		
						01		1
Нач. отд.	К.А.А.Г.Н.	А.А.А.			Машина для резки гастрономических продуктов МРГ-300А	40 ИНРЕКОН		
Н. контр.	А.А.А.Б.Б.К.В.А.	А.А.А.						
Вед. инж.	А.А.А.А.А.А.А.А.	А.А.А.						
Инж.	А.А.А.А.А.	А.А.А.						

ФОРМАТ А3

4.60-01

Ал. I

Общий вид

Вариант
размещения

Делитель предназначен для дозирования сливочного масла на порции весом по 5, 10, 15 г.

Делитель с ручным приводом состоит из следующих основных узлов и механизмов: загрузочного цилиндра, поршня, ременной передачи, храпового механизма, кривошипно-шатунного механизма, механизма дозировки порций, отсекателя и приводной рукоятки.

Делитель устанавливается и закрепляется на столе или подставке, в удобном для работы месте таким образом, чтобы приводная рукоятка находилась справа, а загрузочный цилиндр спереди.

Делитель обслуживает один работник.

Техническая характеристика

1. Производительность, порций/мин 120 ÷ 150
2. Вес порции, г 5, 10 и 15
3. Количество порций, отрезаемых одновременно за один оборот рукоятки 5
4. Емкость загрузочного цилиндра, кг 1,5
5. Габаритные размеры, мм, не более:

длина	370
ширина	260
высота	620
6. Масса (с принадлежностями), кг, не более 50
7. Код ОКП: 515132017

Изготовитель: Кибартайский завод

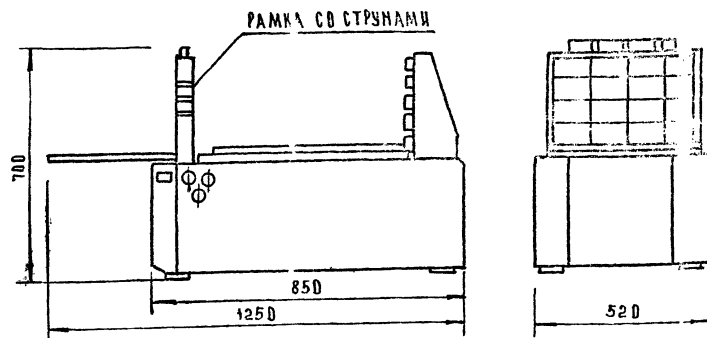
торгового оборудования
г. Кибартай, Литва

27-0-491-1-21

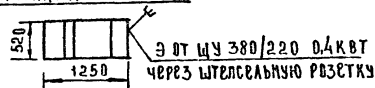
				27-0-4.91-1-21							

А.А. I

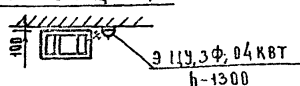
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Вариант размещения



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

Вблизи машины на стене установить электрощит с штепсельной розеткой и автоматическим выключателем, поставляемым комплектно. Машина устанавливается на подставку высотой не более 400 мм.

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

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

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

Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч 375
 - Ход ползуна, мм 550
 - Время рабочего хода, с 120
 - Длительность цикла, мин 4
 - Скорость перемещения ползуна, мм/с 4,07
 - Электродвигатель
тип А04-22-4
мощность, кВт 0,4
напряжение, В 380/220
род тока трехфазный переменный
 - Габаритные размеры, мм
длина 850
длина с лотком 1250
ширина 520
высота 700
 - Масса, кг 145
код ОКП 5151323010
- Изготовитель: Перовский завод
торгового машиностроения
г. Москва

27-0-4.91-1-22

Машина для резки
монолита масла
РММ

СТАНДАРТ ИСТАНОВ
РП I
АО "ИНРЕКОН"

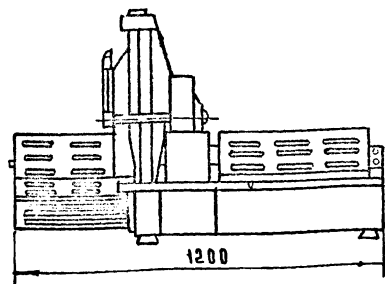
ФОРМАТ А3

ИНВ. АРХИВ ПОД. И. А. А. ВЗАИМНО

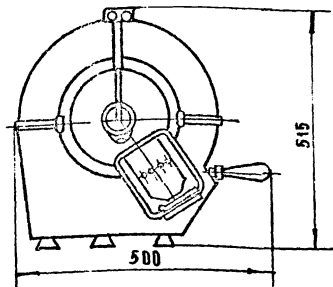
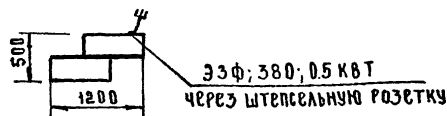
НАЧ. ОТД.	КАКУРНИ	И. А.
И. КОПЕЦ	А. И. БЕСЕД	И. А.
В. С. ДИЧ	Т. П. ПИШИНА	И. А.
И. И. Ж.	Б. И. ЧКОВА	И. А.

А.А.Т.

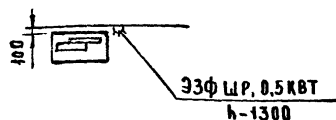
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Количество отрезаемых кусков в мин 200
2. Размер нарезаемого хлеба, мм 155×140*
3. Толщина отрезаемых кусков, мм 5±20
4. Максимальные размеры (ширина и высота) нарезаемого хлеба, мм 155×140
5. Номинальная мощность, кВт 0,5
6. Напряжение, В 380
7. Род тока трехфазный, переменный
8. Габаритные размеры, мм:

длина	1200
ширина	500
высота	515

9. Масса, кг 56
- код ОКП 5151325001

изготовитель: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД
торгового, оборудования.
г. Кибартай, Литва

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

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

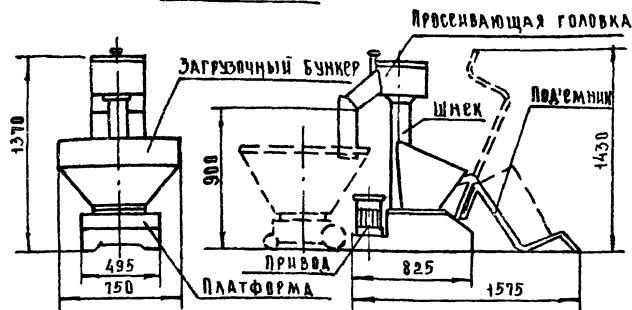
Для закрепления хлеба служит каретка с прижимом в виде изогнутых игл, под действием пружины захватывающих хлеб. Нарезаемые ломти хлеба укладываются на приемный лоток.

				27-0-4.91-1-23		
				МАШИНА		
				ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ		
				МХР-200М		
НАЧ. РАБ.	КАЛУГИН	И.		СТАДИ	АНСТ	АНСТОВ
И. КОНТ.	АЛЕКСАНДР	А.		Р. П.		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУШИН	В. В.		АО „ИНДЕКОН“		
	БЫЧКОВА	В. В.				

формат А3

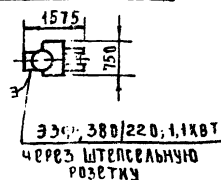
1060-01

Общий вид

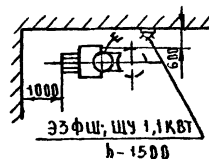


Примечание. Подключение машины к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который устанавливается в месте удобном для обслуживания и поставляется комплектом.

Монтажная схема



Вариант размещения



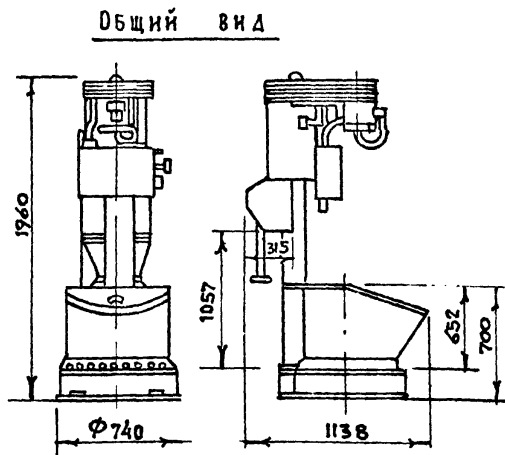
Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 800
2. Число оборотов шнека, об/мин 740
3. Диаметр шнека, мм 78
4. Число оборотов крыльчатки, об/мин 480
5. Размер ячейки сита, мм 1,4x1,6
6. Емкость загрузочного бункера, кг 40
7. Электродвигатель, тип А0Л2-21-4
мощность, кВт 1,1
8. Напряжение, В 380/220
9. Род тока трехфазный, переменный
10. Габаритные размеры, мм
максимальная длина с опущенным
подъемником 1575
длина 825
ширина 750
высота 1370
- Высота с поднятым подъемником 1430
11. Масса, кг 160
- Код ОКП 515139001
- Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

Просеиватель предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для разрыхления и аэрации муки на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цеха и в специализированных предприятиях общественного питания (башенные, пирожковые). Просеиватель состоит из платформы, бункера, вертикального шнека, просеивающей головки и привода. На загрузочном бункере монтируется предохранительная решетка, ограждающая доступ к подающей крыльчатке и подъемник для подъема мешка с мукой. При работе на машине подъемник опускается в нижнее положение, на него устанавливается мешок и поднимается на нужную высоту, часть муки высыпается в загрузочный бункер, после чего просеиватель

включается кнопкой „пуск“ кнопочной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек. Шнек перемещает ее к просеивающей головке, где она под действием центробежной силы проходит через отверстия в сите и с помощью скребков направляется к разгрузочному лотку. Проходя через магнитную ловушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

				27-0-4.91-1-24			
				МАШИНА			
				ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ			
				ММ-800			
НАЧ. ОТД.	КААУ ГИИ	ИИ		СТАНД.	АНСТ.	АНСТОВ	
Н. КОНТР.	АЛЦМЕРКОВ	ИИ		Р.П.			
ВЕД. НИЖ.	ТУПИЦИНА	ИИ		АО „ИНРЕКОН“			
ИНЖ.	БЫКОВА	ИИ					

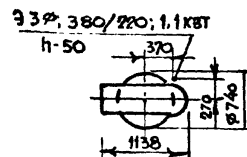


ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

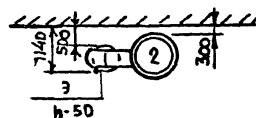
МАШИНА КРЕПИТСЯ К ПОЛУЧЕНЫМ АНКЕРНЫМИ БОЛТАМИ М16.
ЩИТОК ДЛЯ НАМАГНИЧИВАНИЯ МАГНИТОВ ПРОСЕНВАТЕЛЯ
УСТАНОВИТЬ В НЕРАБОЧЕМ ПОМЕЩЕНИИ.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ ПЗ-П ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КОНТРОЛЬНОГО ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ И УДАЛЕНИЯ ИЗ НЕЕ ФЕРРОМАГНИТНЫХ ПРИМЕСЕЙ. ОСНОВНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ ПРОСЕИВАТЕЛЯ ЯВЛЯЮТСЯ: ЗАГРУЗОЧНЫЙ БУНКЕР С КРЫШКОЙ И ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКОЙ, ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ШНЕК, ПРОСЕИВАТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА, МАГНИТНЫЙ АППАРАТ, ПРИВОД. РАБОТА ПРОСЕИВАТЕЛЯ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ: МУКА ИЗ МЕШКОВ ЗАСЫПАЕТСЯ В БУНКЕР, СПИРАЛЬНЫЕ ЛОПАСТИ ПИТАТЕЛЯ ПОДАЮТ МУКУ ВОКРУГ ТРУБЫ,

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Кладовая



КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

ШНЕКОМ ОНА ПОДАЕТСЯ В ПРОСИЕВАТЕЛЬНУЮ ГОЛОВКУ, ГДЕ СНАЧАЛА ПРОСЕИВАЕТСЯ ЧЕРЕЗ ЦИЛИНДРИЧЕСКОЕ СИМО, А ЗАТЕМ ЗАХВАТЫВАЕТСЯ ВРАЩАЮЩИМИСЯ ВЕРТИКАЛЬНЫМИ ЛОПАСТЯМИ И ОТБРАСЫВАЕТСЯ ЦЕНТРОБЕЖНОЙ СИЛОЙ НА ВНЕШНЕЕ ГУСТОЕ СИМО И ПРОСЕИВАЕТСЯ ВТОРИЧНО.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч | 1250 |
| 2 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ | |
| ТИП | А ДЛЗ-21-4 |
| МОЩНОСТЬ, КВТ | 1.1 |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380/120 |
| РОД ТОКА | ПРЕХРАЗНЫЙ ПЕРЕМЕН-
НЫЙ |
| 3 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ: | |
| ДЛИНА | 1138 |
| ШИРИНА | 740 |
| ВЫСОТА | 1960 |
| 4. МАССА, КГ | |
| КОД ОКП | 513121102710 |
| ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИЕВСКОЕ МАШИНО-
СТРОИТЕЛЬНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ, КИЕВПРОДМАШ | |

- 1- ПРОСБИВАТЕЛЬ
2- ДЕША

[illegible]

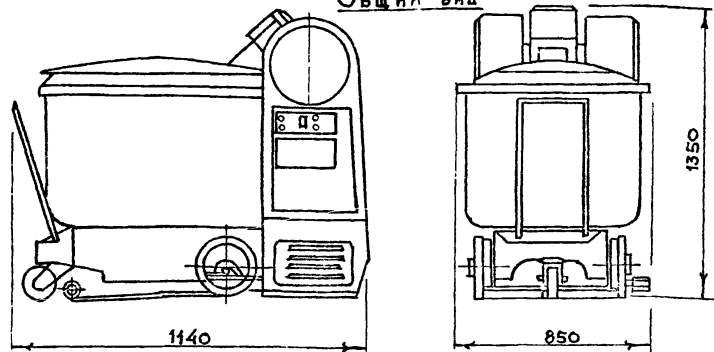
ФОРМАТ А3

1060-01

ИН8	ПОДПИСЬ И ДАТА	834Л.ИИ8.М
-----	----------------	------------

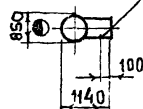
А.А.Т

ОБЩИЙ ВИД

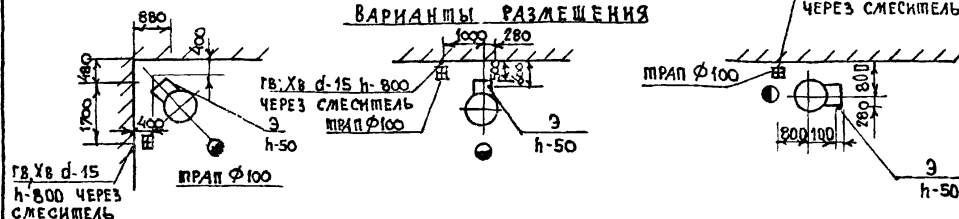


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

3 ф., 380, 2,5 кВт
h-50



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Машина устанавливается на полу и крепится с помощью анкерных болтов в удобном для эксплуатации и технического обслуживания месте.
2. Машина комплектуется двумя дежами.
3. Предусмотреть площади для безопасной скатки дежи и размещения другой дежи.

Машина базовая тестомесильная МБТМ-140 предназначена для механизации процесса замеса теста на предприятиях общественного питания. Машина состоит из двух частей: собственной машины и подкатной дежи. Машина представляет собой опорную плиту с установленным на ней корпусом и основным электродвигателем. В корпус машины встроены пульт управления и силовая панель.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность техническая, кг/ч 600
2. Вместимость дежи, л 140
3. Электродвигатель:
 - Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - Напряжение, В 380
4. Мощность привода, кВт:
 - Месильного органа 2,2
 - Подъема траверсы 0,25
5. Габаритные размеры, мм
 - Длина 1140
 - Ширина 850
 - Высота 1350
6. Масса, кг:
 - с дежой 350
 - без дежи 280

Код ОКП: 5151331036

Изготовитель: Ашхабадский машиностроительный завод им. XX-летия ТССР;
- Машиностроительный завод им. С.М. Кирова, г. Алма-Ата.

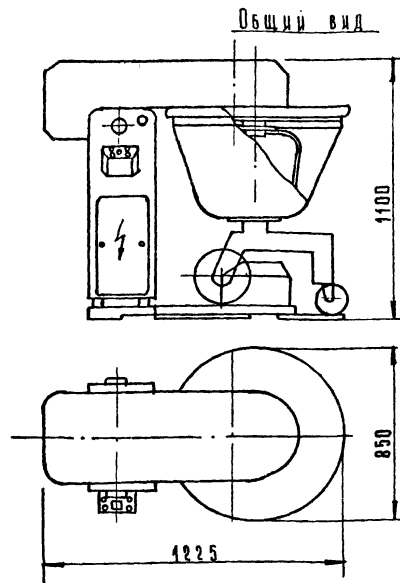
27- D-4 91-1-26

нач. отп.	К.А.ДУГИН	Иван	МАШИНА БАЗОВАЯ	СТАНДАРТ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
и. контр.	А.И.МБЕКОВА	А.И.	ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ	РП		1
вед. инж.	ЛУПШИНА	Л.И.	МБТМ-140.	АО «ИНРЕКОН»		
инж. шк.	САВЧЕНКО	Савченко				

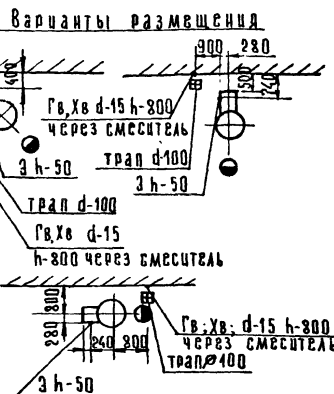
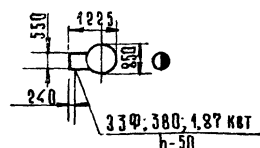
ИЗМ. И ПОДП. ПОДПИСЬ И ДАТА

ВЗМ. ИЗМ. И ПОДП.

А.И.Т.



Монтажная схема



Примечание:

1. Машина крепится к фундаменту болтами.
2. Предусмотреть площадки для безопасной скатки дещи.
3. Машина комплектуется двумя дещами.

Машина тестомесильная марки А2-ХТМ предназначена для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% в неподвижных подкатных дещях вместимостью 140 литров марки А2-ХТД. Нажатием кнопки "Пуск" включается электродвигатель привода месильного органа, совершающего вращательное планетарное движение - замес теста.

После замеса электродвигатель месильного органа останавливается и включается привод поворота траверсы и месильный орган выходит из дещи. Происходит скатывание дещи.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 475
 2. Вместимость дещи, л 140
 3. Электродвигатель:
 - род тока трехфазный переменный
 - напряжение, В 380
 4. Мощность привода, кВт:
 - месильного органа 1,5
 - подъема траверсы 0,37
 5. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1225
 - ширина 850
 - высота 1100
 6. Габаритные размеры подкатной дещи, мм:
 - диаметр чаши 795
 - высота 722
 7. Масса, кг:
 - с дещой 402
 - без дещи 337
- Код ОКП 513121 2000

Изготовитель: Сmealнский ордена трудового
красного знамени машиностроительный завод
им. 60-летия СССР, г. Сmeal Черкасской обл.

27-0-4.91-1-27

Машина тестомесильная
А2-ХТМ

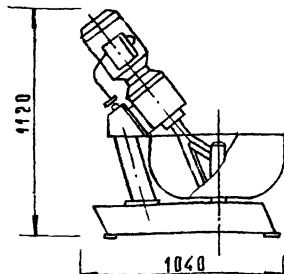
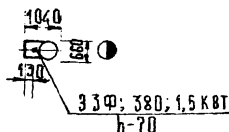
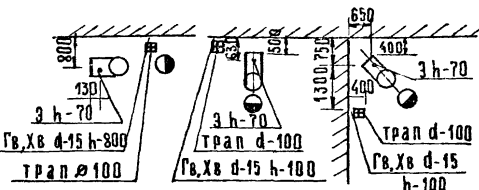
Издательство
РП
АО "ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-01

Чер. 1. Подл. Попл. и. д. 27. 1033. 10. 1984.

А.И.

Общий видМонтажная схемаВарианты размещения

Техническая характеристика

1. Производительность техническая, кг/ч ≥ 300
2. Вместимость бака, л 100
3. Электродвигатель:
 род тока трехфазный переменный
 напряжение, В 380
 номинальная мощность, кВт 1,5
 габаритные размеры, мм:
 длина 1040
 ширина 660
 высота 1120
 масса 85

Код ОКП: 51 5133 1042

Изготовитель: завод „Парус“
г. Комсомольск-на-Амуре.Примечание:

1. Машина устанавливается на ровном полу без дополнительного крепления либо на фундаменте. При установке на фундамент машина устанавливается на четыре анкерных болта фундамента, а основание закрепляется с помощью гаек.

Машина тестомесильная МТ-100-01 предназначена для механизации процесса замеса теста (дрожжевого, пресного, творожного) на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из основания, привода, стойки, месителя, бака и двух блоков. Для управления работой машины предусмотрен блок, на лицевой плате которого размещены кнопки „Пуск“ и „Стоп“.

27-0-4.91-1-28			
ИЗЧ. ОТД.	КААУРГ	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ	Классиф. лист 1
И. КОНТ.	А. И. МАСКОВ	МТ-100-01	40 ИНРЕКОН
Вед. инж.	П. П. ЧИЩА		
Инж. П. К. Савченко			

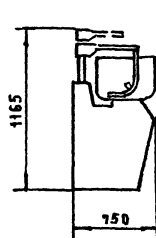
Формат А3

1020-01

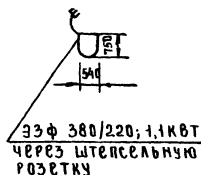
Имя, Фамилия, Инициалы
Дата
Время

Ал.Т.

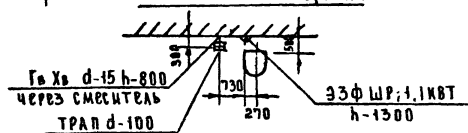
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность (средняя), кг/ч 260
2. Вместимость дежи, л 60
3. Электродвигатель:
Род тока трехфазный переменный
Напряжение, В 380
Мощность, кВт 1,1
4. Габаритные размеры (с дежей и поднятом положении месильного рычага), мм:
Длина 750
Ширина 540
Высота 1165
5. Масса машины (с дежей), кг 160
6. Масса дежи, кг 13
7. Количество деж, шт 3

КОД ОКП 5131219909
Изготовитель: Таллинский завод торгового
оборудования ЭРПО.

Малогабаритная тестомесильная машина предназначена для замешивания различных видов теста, в том числе и крутого теста для пельменей.

Привод машины состоит из электродвигателя и двух редукторов. Один редуктор приводит в действие месильный рычаг, совершающий прямолинейно-поступательное движение вверх и вниз, другой обеспечивает вращение диска, на который устанавливается съемная дежа для замеса теста.

Тестомесильная машина снабжается тремя съемными дежами, изготовленными из нержавеющей стали. Кнопки управления находятся на лицевой стороне машины.

Машине не требуется фундамент.

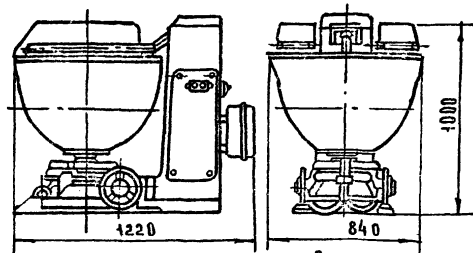
				27-0-4.91-1-29			
				Малогабаритная			
				тестомесильная машина			
				МТМ-60М			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	11/1		СТАД.	ЛНСТ	ЛНСТОВ	
Н. КОНТР.	АЛЕКСАНДРОВ	11/1		РП			1
ВРА. ИНЖ.	ТУЛИЩНА	11/1		АО "ИНДЕКОН"			
ИНЖ. ИНЖ.	САВЧЕНКО	11/1					

ФОРМАТ АЗ

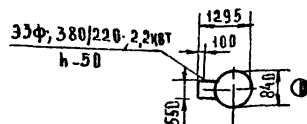
1062-01

А.А. I

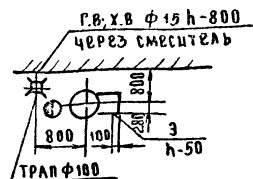
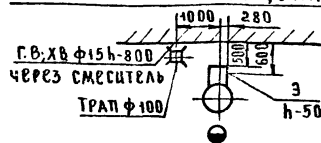
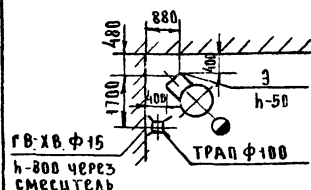
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Требования к монтажу и установке.

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

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Машина состоит из двух частей - собственно машины и подкатных деж. Собственно машина состоит из плиты с установленными на ней редукторами, корпуса машины с крышкой, приводящий в движение месильный рычаг и ограждения. Подкатная дежа состоит из собственно дежи, закрепленной на тележке, которая имеет три колеса, одно из которых - малое является направляющим. Дежа на машине при работе удерживается тремя штырями, концы которых при накатывании входят в специальные отверстия, имеющиеся на корпусе тележки дежи. Для накатывания и скатывания

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

Техническая характеристика

1. Объем дежи, л 140
2. Время одного замеса, мин 7 ± 20
3. Число оборотов дежи, об/мин 4,1
4. Число оборотов месильного рычага, об/мин 26,75
5. Электродвигатель

Тип А02-31-4
Мощность, кВт 2,2
Род тока Трехфазный переменный
Напряжение, в 380/220

6. Габаритные размеры машины с дежой, мм

Длина 1220
Ширина 840
Высота 1000

7. Габаритные размеры подкатной дежи, мм

Диаметр 790
Высота 725

8. Масса машины с дежой, кг

9. Масса подкатной дежи, кг

Код ОКП 5151331001

Изготовитель: Ашхабадский

Машиностроительный завод

им XX-летия ТССР.

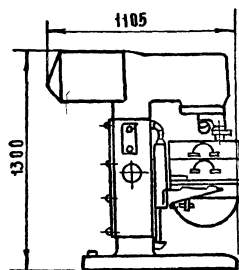
ИНВ. ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗЛОМЧА

27-0-4.91-1-30			
НАЧ. ОТД.	НАЧ. УГЛ.	НАЧ. ОТД.	НАЧ. УГЛ.
Н. КЕЛЕР	Н. КЕЛЕР	Н. КЕЛЕР	Н. КЕЛЕР
В. С. И.	В. С. И.	В. С. И.	В. С. И.
И. И. И.	И. И. И.	И. И. И.	И. И. И.
Машина		СТАДИИ	
тестомесильная		Р. П.	Л. И. С. Т. В. В.
ТММ-1М		ДО "ИНРЕКОН"	

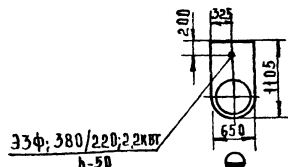
формат А3

А.А. I

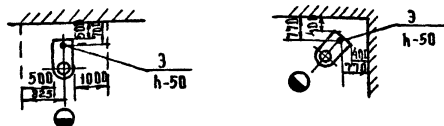
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л 60
 2. Электродвигатель:
 - тип А02-32-6
 - мощность, кВт 2,2
 - напряжение, В 380/220
 3. Род тока трехфазный переменный
 4. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1105
 - ширина 650
 - высота 1300
 5. Масса машины, кг 400
 6. Масса с полным комплектом, кг 400
- Код ОКП 5151333010
 Изготовитель: АШХАБАДСКИЙ
 машиностроительный завод им.ХХ-летия СССР

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами.

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

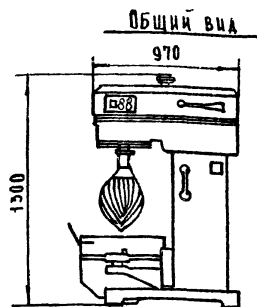
Машина состоит из следующих основных узлов: плиты, станцы, коробки скоростей, бачка с надставкой, взбивателя.

Пульт управления расположен на станции со стороны органов управления.

ИНВ. 4000 ПОД. НАСТАВ. ВЗАИМНО

27-0-4.91-1-31			
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН И.А.	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ	СТАНЦИЯ ЛУЧ. ЛУЧ. ЛУЧ.	
Н. КОНТ. АЛИМЕРКОВА А.А.	МВ-60	Р. П. 1	
ВРА. ИНЖ. УШНИННА В.А.		АО "ИНТЕКОН"	
ИНЖ. ЛУК. СЕВЧЕНКО С.В.			

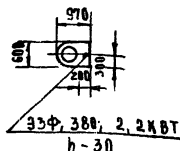
А.А.1



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ВМЕСТИМОСТЬ БАКА, л 60
2. ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВЗБИВАТЕЛЯ, мин⁻¹
 ПЕРВАЯ СКОРОСТЬ 70
 ВТОРАЯ СКОРОСТЬ 240
 ТРЕТЬЯ СКОРОСТЬ 310
3. ТОК ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ПРИВОДА, кВт:
 ВЗБИВАТЕЛЯ 2,2
 ПЕРЕМЕЩЕНИЯ БАКА 0,25
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
 ДЛИНА 970
 ШИРИНА 600
 ВЫСОТА 1300
7. МАССА, кг:

МАШИНЫ С БАКОМ И ВЗБИВАТЕЛЕМ: ≤ 314

БАКА ≤ 12

КОД ОКП 5151333042

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КАСПИЙСКИЙ ЗАВОД «ДАГДИЗЕЛЬ»
 г. Каспийск, Дагестанская область

ПРИМЕЧАНИЕ: РАССТОЯНИЕ ОТ МАШИНЫ ДО ДРУГОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНШЕ 650 мм.

МАШИНА ВЗБИВАТЕЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МВУ-60 ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ МЕХАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ВЗБИВАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ СМЕСЕЙ (БЕЛКОВО-И ЯИЧНО-САХАРНЫХ, СЛИВОК, МАСЛОС, САМБУКОВ, КРЕМОВ И Т.Д.), А ТАКЖЕ ДЛЯ ЗАМЕСА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА В КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

МАШИНА МВУ-60 СОСТОИТ ИЗ МЕХАНИЗМА ПРИВОДА ВЗБИВАТЕЛЯ, ОПОРЫ, ОСНОВАНИЯ, ВЗБИВАТЕЛЕЙ, ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ, ЗАЩИТНОГО КОЖУХА, БАКОВ. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ РАСПОЛОЖЕН НА СТАНИНЕ СО СТОРОНЫ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ.

27-0-491-1-32			
НАЧ. ЦА	КАЛЕНД.	Маш	Маш
П. КОМ. ТР	ДИМ. КОМ. ТР	Маш	Маш
ВЕС. КОМ. ТР	ТЭП. КОМ. ТР	Маш	Маш
ОБЪЕМ. КОМ. ТР	СВЯЗ. КОМ. ТР	Маш	Маш
МАШИНА ВЗБИВАТЕЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МВУ-60			
А.О. ИНДЕКОМ			

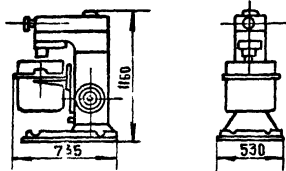
ФОРМАТ А3

ИНВ. ЧИСТА ПОДП. ЧИСТА ВЗМ. ЧИСТА

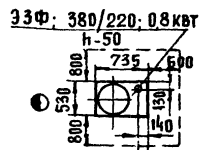
250-01

А.А.1

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами М12.

Взбивальная машина предназначена для взбивания различных смесей в кондитерских и холодных цехах в предприятиях общественного питания.

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

На крышке корпуса устанавливается резервуар. Сверху на резервуар одевается дополнительный кожух, препятствующий разбрызгиванию продукта из резервуара. В корпус вмонтирован пакетный переключатель.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

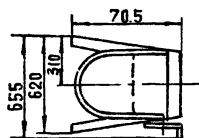
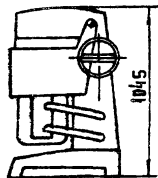
- | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 | Емкость бачка, л | 35 |
| 2 | Электродвигатель: | |
| | тип | 4 А 80 А В У 3 |
| | мощность, кВт | 0,8 |
| | род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| | напряжение, В | 380/220 |
| 3 | Скорость вращения взбивателя, об/мин | |
| | вокруг своей оси | от 200 до 625 |
| | вокруг оси бачка | от 60 до 185 |
| 4 | Габаритные размеры, мм: | |
| | длина | 735 |
| | ширина | 530 |
| | высота | 1160 |
| 5 | Масса, кг | 175 |
| | код ОКП | 51513330 07 |

Изготовитель: АШХАБАДСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ З-Д
ИМ. XX - ЛЕТИЯ ТССР.

ИМЕ. И ПОДА. ПОДП. И ДАТА. ВЗЯТ. ИМЕ. И

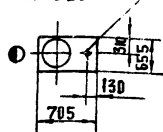
27-0-4.91-1-33			
МАШИНА		СТАДИЯ	
ВЗБИВАЛЬНАЯ		АИСТ	
МВ-35 М		АИСТОВ	
ИМЖ Ш К Савченко		А.О. ИНРЕКОН	

ОБЩИЙ ВИД

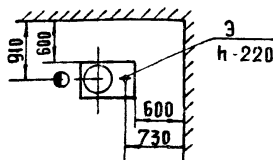


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

33Ф, 380, 0,85 кВт
h - 220



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Емкость бака, л | 35 |
| 2. Частота вращения рабочего органа, с ⁻¹ ; | |
| вокруг оси бака | от 0,83 до 2,5 |
| вокруг собственной оси | от 2,58 до 7,83 |
| 3. Электродвигатель: | |
| род тока | трехфазный переменный |
| напряжение, в | 380 |
| мощность, кВт | 0,85 |
| 4. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 705 |
| ширина | 655 |
| высота | 1045 |
| 5. Масса, кг | |
| код ОКП | 5451333036 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД
им. 50-летия Киргизской ССР
г. Фрунзе.

Машина взбивально-месильная предназначена для взбивания различных кондитерских смесей, а также для замеса теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из соединенных между собой корпуса и основания, которые размещены в сварной стальной станине. Бака рабочего органа взбивателя или мешалки и привода, состоящего из электродвигателя и клиноременной передачи.

В верхней части корпуса закреплен электродвигатель, на валу которого установлен ведущий шкиф. Клинновыми ремнями шкиф соединен со шкивом планетарного механизма, обеспечивающего вращение взбивателя вокруг собственной оси и оси бака.

Машина устанавливается на полу без дополнительного крепления. Пульт управления вмонтирован в корпус машины.

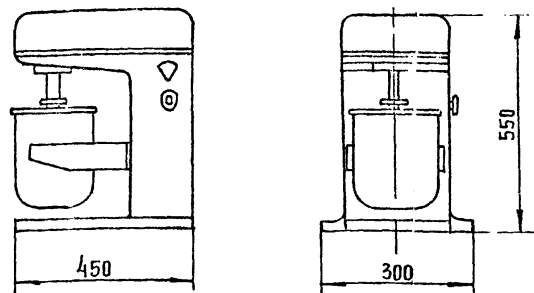
ИЗМ. И ПОДП. ПОДАТ. И ДАТА ВЗН. ИЗО. И

27-0-4.91-1-34			
МАШИНА		СТАДИЯ	
ВЗБИВАЛЬНО-МЕСИЛЬНАЯ		РП	ЛИСТ
МВ-35 УМ			ЛИСТОВ
А.О. ИНРЕКОН			

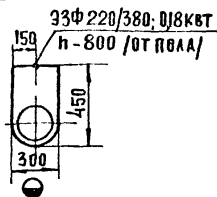
НАЧ. ТЕХ. О. КАЛУГИН
И. КОНТ. АЛИМБЕКОВ
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА
ИНЖ. Т. КАТ. ФАНОКОВА

1/2
2/2
2/2
2/2

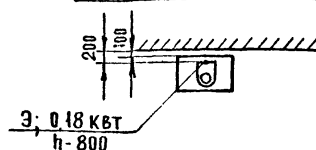
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|-----------|
| 1 ЕМКОСТЬ БАЧКА, л | 6 |
| 2 ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВЗБИВАТЕЛЯ, об/мин: | |
| ВОКРУГ ОСИ БАЧКА | 110 ÷ 200 |
| ВОКРУГ СОБСТВЕННОЙ ОСИ | 370 ÷ 670 |
| 3 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ: | |
| ТИП | АВ-062-4 |
| МОЩНОСТЬ, кВт | 0,18 |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В | 220/380 |
| 4 РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | |
| 5 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм: | |
| ДЛИНА | 450 |
| ШИРИНА | 300 |
| ВЫСОТА | 550 |
| 6 МАССА / НЕ БОЛЕЕ/, кг | 35 |
| КОД ОКП | 515133 |
| ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ ЗАВОД ИСПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕХАНИЗМОВ. | |

ВЗБИВАЛЬНАЯ МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ.

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

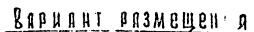
Машина состоит из следующих основных частей: корпуса, в верхней части которого смонтирован привод взбивателя,

бачка, установленного на кронштейне и взбивателем.

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

ШУБ. М. ПОДА. ПОД. И. А. А. ТА. ОБЗ. А. И. Н. Е. Н.

27-0-491-1-35			
НАЧ. ТЕХ. Б. КАЛАУГИН	КАУ. Б. КАЛАУГИН	КАУ. Б. КАЛАУГИН	КАУ. Б. КАЛАУГИН
Н. КОНТ. КАМБЕРОВ	КАМ. Б. КАМБЕРОВ	КАМ. Б. КАМБЕРОВ	КАМ. Б. КАМБЕРОВ
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА	ТУП. Б. ТУПИЦИНА	ТУП. Б. ТУПИЦИНА	ТУП. Б. ТУПИЦИНА
ИНЖ. Ц. К. САВЧЕНКО	САВ. Б. САВЧЕНКО	САВ. Б. САВЧЕНКО	САВ. Б. САВЧЕНКО
МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ			
МВ-6М			
СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ			
Р. П. 1			
АО. ИНРЕКОН			



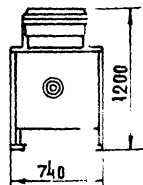
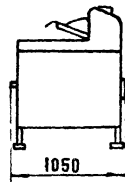
Включение машины производится автоматическим выключателем, расположенным на стене.

1. Вместимость, л	
варочного котла	40
ванны смесителя	50
2. Загрузка емкости котла на 1 смесителя, кг	40
3. Уровень загрузки, мм	1300
4. Производительность по заварочному тесту (при загрузке сырьем в разогретый котел), кг/час	40
5. Частота вращения, С ⁻¹ :	
якорной мешалки	1,2
рычагов смесителя	0,2... 0,78
6. Установленная мощность нагревателей котла, кВт	6
7. Вид тока	трехфазный переменный
8. Напряжение, В	220/330
9. Установленная мощность, кВт	2
10. Габаритные размеры, мм:	
длина	1080
ширина	975
высота	1540
11. Масса, кг	
Код ОКЛ	515133 30 41
Изготовитель: завод „Балтия“, г. Клайпеда.	450

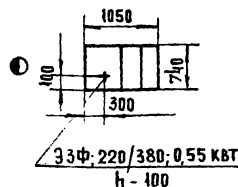
[illegible]

А.А.Т.

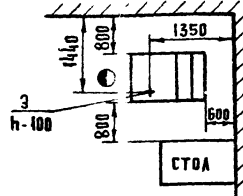
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч	60
2. ТОЛЩИНА СЛОЯ РАСКАТЫВАЕМОГО ТЕСТА, ММ	1...50
3. МАССА ПОРЦИИ ТЕСТА, КГ	10
4. РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. МОЩНОСТЬ, КВТ	0,55
6. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220/380
7. ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ, С-1	233
8. ЛИНЕЙНАЯ СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ТРАНСПОРТЕРА И ВАЛИКОВ, М/С	0,103
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ	
ДЛИНА	1050
ШИРИНА	740
ВЫСОТА	1200
10. МАССА, КГ	200
КОД ОКП	5151390007
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	КРАСНОЯРСКИЙ СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД.

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

Машина состоит из привода, в который входят электродвигатель и червячный редуктор; сварного каркаса, облицованного листовым железом; мукосея; раскатывающих валиков; транспортной ленты и ограждения.

Для пуска и остановки машины имеется кнопочная станция.

Машина устанавливается на полу и крепится четырьмя фундаментными болтами М12.

Предусмотреть установку производственного стола.

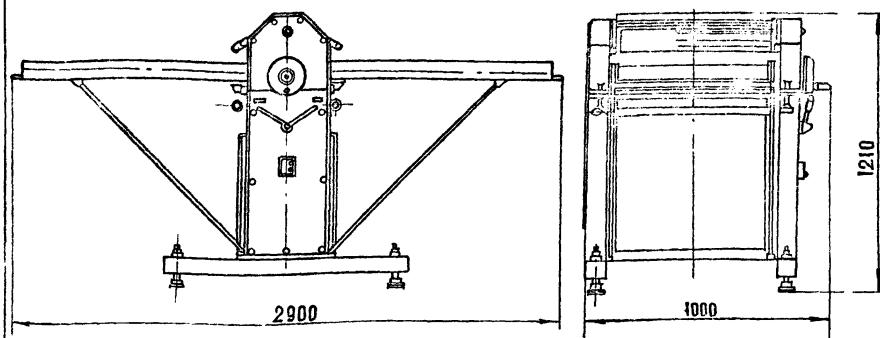
27-0-491-1-37

НАЧ. ТЕХНО. МААУГИН	ИЗМ.	МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА МРТ-60 М	СТАДИЯ	ЛИСТ	ИСТОВ
Н. КОНТ. БАЙМБЕКОВ	ИЗМ.		РП		1
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА	ИЗМ.		АО «ИНТЕКОН»		
ИНЖ. Т.Х. ФИЛАНКОВА	ИЗМ.				

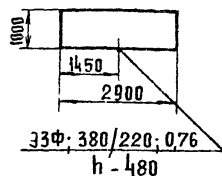
ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ВЗЯТИЯ ИЗВ. И

А А Т

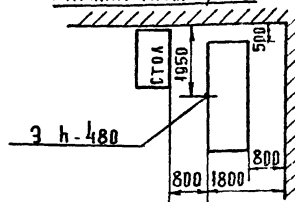
ОБЩИЙ ВНА



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Производительность техническая, кг/ч | 120 |
| 2 Масса порции теста, кг | ± 10 |
| 3 Максимальная ширина пласта теста, мм | 600 |
| 4 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ: | |
| мощность, кВт | 0,76 |
| напряжение, В | 380 или 220 |
| род тока | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм.

- | | |
|--------|------|
| длина | 2900 |
| ширина | 1000 |
| высота | 1210 |

6. МАССА, КГ

КОД ОКП: 5151390019

ЗАВОД ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАВОД „ЛАГДИЗЕЛЬ“
г. Каспийск

Машина для раскатки слоеного теста МРСТ-120 предназначена для раскатки слоеного, пресного и дрожжевого теста в кондитерских и кулинарных цехах предприятий общественного питания.

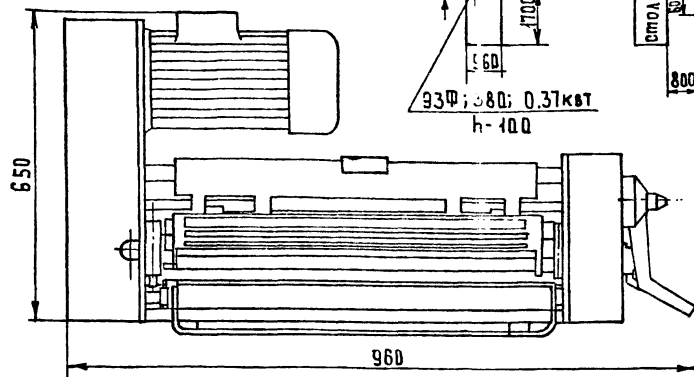
К месту установки машины подводится электропроводка с заземленной нормалью. С предприятия-изготовителя машина поступает со схемой включения на 380 В. На месте эксплуатации машины не требуется специальный фундамент или дополнительное крепление для машины.

Предусмотреть установку производственного стола.

27-0-4.91-1-38			
НАЧ. Ц. КАЛУГИН	112	МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЕНОГО ТЕСТА МРСТ-120	
М. КОНТ. АЛИМБЕКОВ	112		
ВЕД. ИНЖ. ТУПЦЫНА	112		
ИНЖ. К. Савченко	112		
		СТАДИИ	ЛИСТ
		РП	1
		АО „ИНРЕКОН“	

ИНВ. И ПОЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЯТ. ИНВ. И

Общий вид



Монтажная схема

Вариант размещения

Техническая характеристика

1. Производительность при приготовлении слоеного теста, кг/ч, не менее 80
2. Толщина раскатного теста, мм
минимальная 1
максимальная 30
3. Масса порции теста, кг не более 5
4. Ширина ленты транспортера, м 500
5. Электродвигатель:
род тока трехфазный переменный
напряжение, в 380
мощность, кВт, не менее 0.37
6. Габаритные размеры, мм, не более:
длина:
в рабочем положении 1700
в нерабочем положении 1000
высота:
в рабочем положении 650
в нерабочем положении 900
ширина: 960
7. Масса, кг, не более 80

КОД ОКП: 51513900 46

Изготовитель: Красноярский судостроительный завод.

Примечание:

Машина выполнена в настольном исполнении. Для установки ее требуется стол длиной не менее 1700 мм и шириной не менее 600 мм. Крепления машины на столе не требуется.

Машина МНРТ-80/500 предназначена для раскатки слоеного теста, теста для лапши и хвороста на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из раскатывающих валов, привода транспортеров, привода раскатывающих валов, механизма учета валов, механизма сближения валов, двух транспортеров и механизма блокировки.

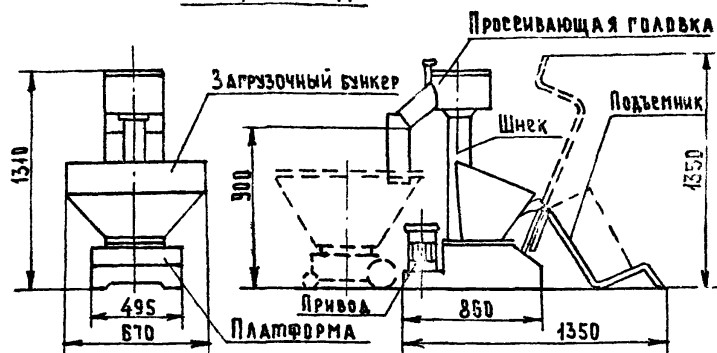
Привод валов служит для передачи вращения от электродвигателя к раскатывающим валам и состоит из стойки, на которой смонтирован весь механизм.

Привод транспортеров позволяет осуществлять движение ленты транспортера с разными скоростями. Для очистки валов от теста служат съемные ножи.

Механизм сближения валов предназначен для регулирования толщины раскатываемого теста.

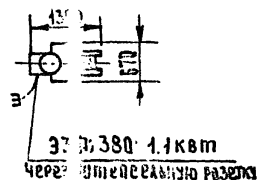
				27-0-4.91-1-39			
				МАШИНА НАСТОЛЬНАЯ			
				ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА			
				МНРТ-80/500			
				СТАДИЯ ЛИСТ Листов			
				РП			
				АО "ИНДЕКОН"			

Общий вид

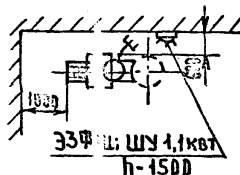


Примечание. Подключение машины к силовой эл.сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который устанавливается в месте удобном для обслуживания и поставляется комплектом.

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	1500
2. Емкость бункера, кг	40
3. Номинальная мощность, кВт	1.1
4. Размер ячейки сита, мм	1.2; 1.4
5. Сила притяжения магнитом ленты из магнитного материала, кгс	1.5
6. Напряжение, В	380
7. Род тока трехфазный, переменный	
8. Габаритные размеры, мм	
максимальная длина с опущенным подъемником	1350
Длина	860
Ширина	670
Высота	1310
Высота с поднятым подъемником	1350
9. Масса, кг	150
КОД ОКП	515139 0001
Изготовитель: Пензенское ПО "Гексильмаш"	

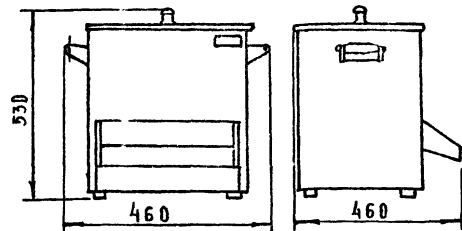
Просеиватель предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для разрыхления и аэрации муки на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цеха и в специализированных предприятиях общественного питания (банные, пивные). Просеиватель состоит из платформы,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

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

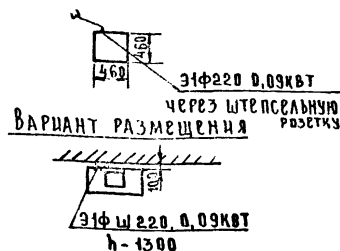
																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--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

А.И.

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 350
2. Емкость загрузочного бункера, л 11
3. Одновременная загрузка, кг 8
4. Площадь ситовой поверхности, м² 0,02
5. Мощность, кВт 0,09
6. Род тока Однофазный переменный
7. Напряжение, В 220
8. Габаритные размеры, мм:
 - Длина 460
 - Ширина 460
 - Высота 530
9. Масса, кг 30
- КОД ОКП 515133
- Изготовитель: ТАЛАНСКИЙ КОМБИНАТ
- „ЭСТОРГТЕХНИКА“

Просеиватель электрический предназначен для очистки муки и других сыпучих продуктов от посторонних примесей. Просеиватель состоит из наружного корпуса рамы, загрузочного бункера и электрического привода. Сверху бункер имеет специальное отверстие, через которое засыпается просеиваемый продукт.

В нижней части имеется вырез, через который проходит выходной лоток загрузочного бункера для высыпания просеянного продукта.

В бункере установлено сито с металлической сеткой. Загрузочный бункер получает колебательное движение от однофазного электродвигателя, благодаря колебательному движению бункера мука просеивается. Пуск и остановка двигателя производится кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке наружного корпуса.

Просеиватель устанавливается на столе.

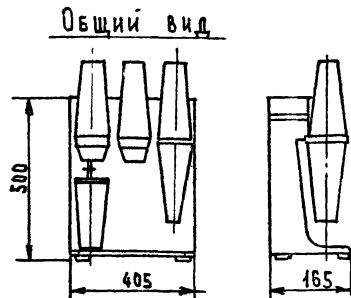
27-0-4.91-1-41

НАЧ. ОТДЕЛА	КАЗАРЫН	Иван	27-0-4.91-1-41	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И.К.З.И.Т.	КАЗАРЫН	Иван	Просеиватель	РП	1	1
В.С.И.Н.Т.	КАЗАРЫН	Иван	электрический ПЗ-350	АО	ИНРЕ	КОН
И.К.З.И.Т.	КАЗАРЫН	Иван				

ФОРМАТ 3

1960-01

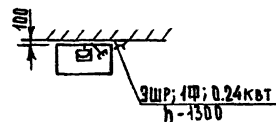
А.А. I



МОНТАННАЯ СХЕМА



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, порц/ч 400
2. Потребляемая мощность, кВт 0.24
3. Род тока однофазный переменный
4. Напряжение, В 220
5. Габаритные размеры, мм:

длина 405
ширина 165
высота 500

6. Масса, кг 11.5

Код окп. 515178000406

Изготовитель: НПО „Энергия“ г. Воронеж

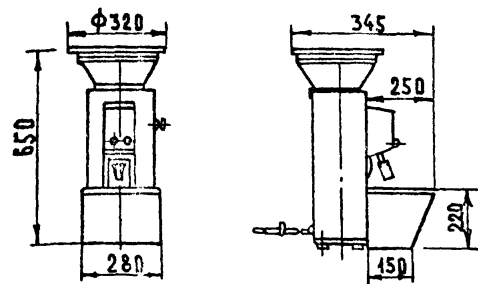
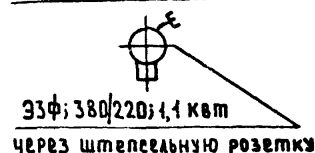
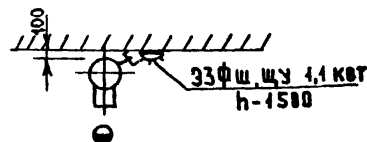
Смесительная установка „Воронеж-4“ устанавливается на прилавках или буфетных стойках без закрепления.

Установка „Воронеж-4“ предназначена для приготовления молочных и фруктовых коктейлей на предприятиях общественного питания. Установка снабжена тремя электродвигателями, позволяющими готовить коктейль в 3-х стаканах одновременно.

Установка комплектуется тремя специальными стаканами, которые являются рабочей камерой для перемешивания компонентов коктейля. С помощью стакана производится включение и выключение электродвигателя. При снятии стакана электродвигатель останавливается. Для каждого электродвигателя предусмотрен отдельный переключатель, имеющий три рабочих положения.

27-0-4, 91-1-42			
Установка смесительная „Воронеж-4“		СТАДИЯ АИСТ АИСТОВ	
Нач. тех. К. КАЛЕРИН		рп	1
Н. контр. Д. ИМБЕКОВ		АО ИНРЕКОН	
Врач инт. П. П. П. П.			
Инж. К. С. В. ЧЕРНОВ			

А.А.Т

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

1. Производительность при максимальном измельчении, кг/ч 50
 2. Частота вращения, с⁻¹ 23,7
 3. Частота тока, Гц 50
 4. Мощность, кВт 4,1
Число оборотов, об/мин 1420
Напряжение, В 380/220
Ток трехфазный переменный
 5. Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью
Длина 345
Ширина 320
Высота 650
 6. Масса, кг 55
Код ОКП 51513 24001
- Изготовитель: Киевский завод Автоматики
им. Т. И. Петровского

Требования к монтажу и установке:

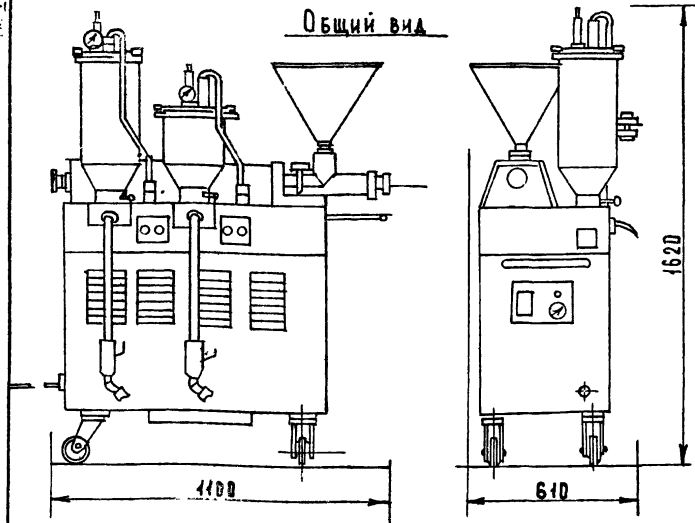
1. Машина устанавливается на прилавке или на специальной подставке
2. Подключение кофемолки к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который поставляется компактно и устанавливается вблизи кофемолки

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

				27-0-4. 91-1-43		
нач. отд.	КАЛУГИН			МАШИНА ДЛЯ РАЗМОЛА КОФЕ МИК-60	стадия	лист
н. контр.	АИМЕРКОВ				РП	1
вед. инж.	ТИЛИЦИНА				АО „ИНДЕ КОН“	
инж.	БЫЧКОВА					

А.И.И

Общий вид



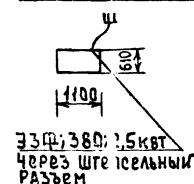
Установка предназначена для дозированного нанесения крема, в том числе в пирожные типа "трубочка", а также нанесения рисунка из крема на кондитерские изделия в специализированных цехах предприятий общественного питания.

Установка состоит из корпуса передвижного, двух бункеров, механизма дозирования и устройства для нанесения крема, а также блока управления.

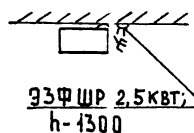
Механизм дозирования и устройство для нанесения крема работают независимо друг от друга.

На установке могут работать одновременно два оператора, выполняя разные операции.

Монтажная схема Техническая характеристика



Вариант размещения



1. Производительность:

порции/ч
кг/ч

Режим дозирования
Режим непрерывной подачи

500-3500

12

2. Масса порции дозирования, г 3-60

3. Вместимость бункера, дм³

12 7,5; 16,5

4. Род тока

Трехфазный переменный

5. Напряжение, В

380

6. Мощность, кВт

2,5

7. Габаритные размеры, мм:

длина 1100

ширина 610

высота 1620

8. Масса, кг

155

КОД ОКП:

5151340018

Изготовитель: ПО "Ахтуба" (Волгоград).

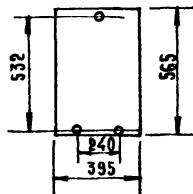
Имя, № докум. Подпись и дата

27-0-4.91-1-44			
И.контр. А.И.И		Установка для нанесения	
И.контр. А.И.И		дозирования крема	
И.контр. А.И.И		УНДК-12-III	
И.контр. А.И.И		А.О.И.Н.Р.Е.К.О.Н.	


1000-06

Станция управления

Техническая характеристика

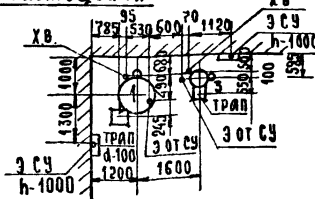
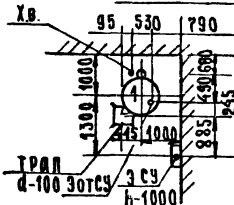


1120

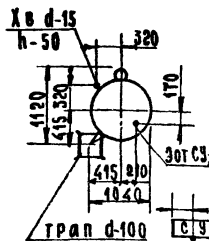


4050

Варианты размещения



Монтажная схема



33Ф, 220 или 380+0; 21кВт/30кВт
h-1000

1. КОТЕЛ КПЗ-250-1М или КПЗ-160-1М
2. КОТЕЛ КПЗ-100-1М
3. КОТЕЛ КПЗ-60-1

КОТАЫ КРЕПЯТСЯ К ПОЛУ 8-Ю АНКЕРНЫМИ
БОАТЯМИ М18.

1. Полезная емкость, л	160	250
2. Время разогрева, мин	54	60
3. Рабочее давление пара, кгс/см ²	0... 0,045	
4. Номинальная мощность, кВт, М	29,0	30,0

5. Род тока	трехфазный	переменный
6. Напряжение, В	220	380
7. Габаритные размеры станции управления, мм:		
длина		395
высота		565
толщина		156

8. Габаритные размеры котла, мм:		
длина	1050	1050
ширина	1120	1120
высота, H	1100	1275
9. Масса, кг	210	235
код ОКП	5151211123	5151211124
Изготовитель:	Союзавтский 3-д торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан	

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

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

27-0-4.91-1-45

**Котлы пищеварочные
электрические
КПЭ-250-1М, КПЭ-160-1М**

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО "ИНРЕКОН"

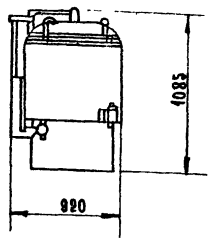
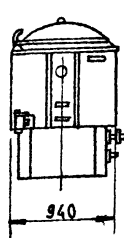
ФОРМАТ АЗ

1060-21

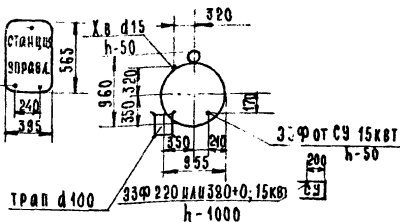
Имя. № подл. Подп. и дата. Взам. инв. №

Л. 1

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л 100
2. Время разогрева, мин 50
3. Рабочее давление пара, кгс/см² 0...0,045 (0...0,45)
4. Номинальная мощность, кВт 15,0

5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, В 220 или 380+0
7. Габаритные размеры станции управления, мм:

длина 395
высота 565
толщина 156

8. Габаритные размеры котла, мм:

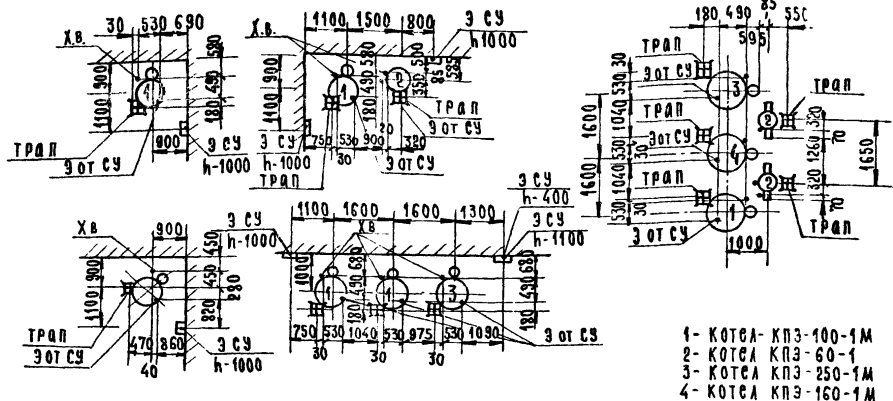
длина 940
ширина 920
высота 1085

9. Масса, кг 160

Код ОКП 515121122

Изготовитель: Сокулаукекий з-д торгового
машиностроения
г. Шолохов Кыргызстан

Варианты размещения



- 1- котел- КПЗ-100-1М
- 2- котел- КПЗ-60-1
- 3- котел- КПЗ-250-1М
- 4- котел- КПЗ-160-1М

Описание см. лист „Котлы пищеварочные электрические
КПЗ-250-1М, КПЗ-160-1М.

Котел крепится к полу 8-ю анкерными
болтами М18.

27-0-4.91-1-46

ИЗЧ. ОТ	КАКУГИН	КА	Котел пищеварочный	СТАДИЯ	ЛИСТ	Листов
И. КОТ	АЛЕКСЕЕВА	АЛ	электрический	ВР	1	1
ВЕД. И	ТУПИЦИНА	ТУ	КПЗ-100-1М	АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. И	РОМАНОВА	РО				

ФОРМАТ А3

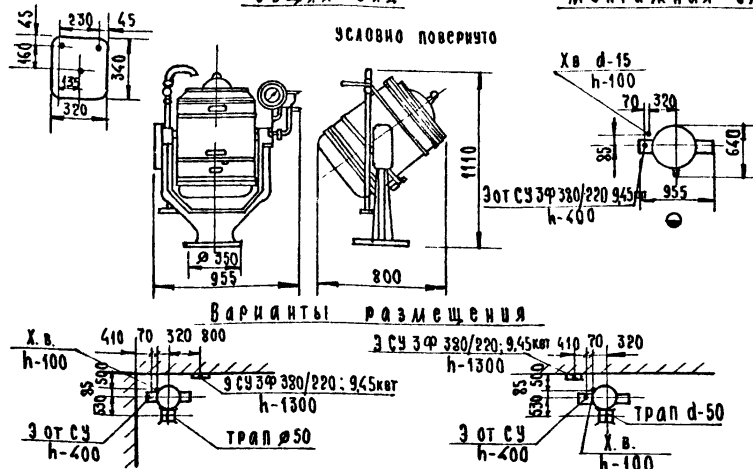
1260-01

ИНЖ. ПОДП. ПОДП. И КОТЛ 1834М. ИРЗ

Общий вид

Монтажная схема

Техническая характеристика



1. Полезная емкость, л 60
 2. Время разогрева, мин 45
 3. Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см² 0,04-0,40
 4. Номинальная мощность, л кВт 9,45
 5. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. Напряжение, В 380/220
 7. Мощность варки, кВт 1,05
 8. Габаритные размеры станции управления, мм:
 - длина 320
 - ширина 340
 - высота 111
 9. Масса станции управления, кг 11
 10. Габаритные размеры котла, мм:
 - длина 955
 - ширина 640
 - высота 1110
 11. Масса котла со станцией управления, кг 110
- Код ОКП 51 51 21 1004

Изготовитель: Ярославский завод
холодильных машин
г. Ярославль

Котел крепится к полу фундаментными болтами.

Котел пищеварочный стационарный на электрическом обогреве предназначен для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов на предприятиях общественного питания. Котел состоит из следующих основных узлов: варочного котла с рубашкой и крышкой, станции с подшипниками и червячной передачей с помощью которой котел опрокидывается, наружного кожуха, контрольно-измерительной арматуры, колонки водоснабжения и станции управления. Варочный котел с рубашкой состоит из варочного сосуда, приваренного к нему кожуха рубашки и съемного дна в которое вмонтированы три трубчатых электронагревателя и электрод для защиты от сухого хода. На котле установлен контрольный кран, который служит для контроля верхнего уровня теплоносителя, заливаемого в рубашку.

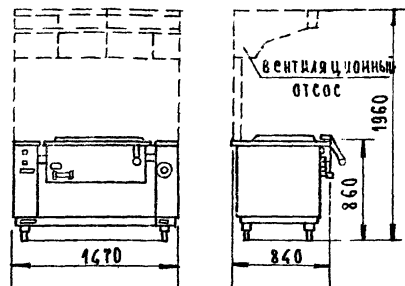
Контрольно-измерительная арматура состоит из наливной воронки с краном, служащей для заливки воды в паровую рубашку, электро-контактного манометра и конденсатоотборника с предохранительным клапаном, служащего для сбора теплоносителя при срабатывании клапана и возврата его в рубашку при охлаждении котла. Вода в котел заливается из колонки водоснабжения, которая имеет вентиль и поворотную трубу.

27-0-4.91-1-47			
Котел пищеварочный электрический КПЗ-60-1		Стандарт	Лист 1
Исх. отд. Казань И. контр. Алимбекова Вед. инж. Т. П. Понина Инж. Л. К. Романова		АО "ИНРЕКОМ"	

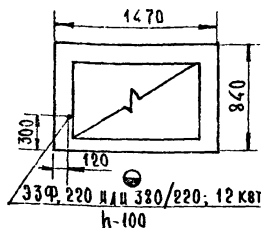
Формат А3

1060-01

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,5

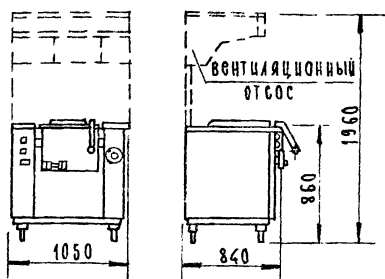
Техническая характеристика

1. Площадь пода, м² 0,5
2. Емкость чаши, л 80
3. Номинальная мощность, кВт 12,0
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, В 220 или 380/220
6. Время разогрева до максимальной температуры, мин 35
7. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1470
 - ширина 840
 - высота (до уровня стола) 860
 - высота (с вент. отсосом) 1960
8. Масса (без вент. отсоса), кг 320

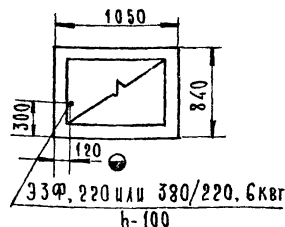
Код ОКП 5151241007

Изготовитель: Комиссаровский 3-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,2

Техническая характеристика

1. Площадь пода, м² 0,25
2. Емкость чаши, л 30
3. Номинальная мощность, кВт 6,0
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, В 220 или 380/220
6. Время разогрева до макс. температуры, мин 35
7. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1050
 - ширина 840
 - высота (до уровня стола) 860
 - высота (с вент. отсосом) 1960
8. Масса, кг (без вент. отсоса) 200

Код ОКП 5151241004

Изготовитель: Комиссаровский 3-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

Вентотсосы МВО со сковородами не поставляются.

Сковороды с площадью пода 0,5 м² и 0,2 м² предназначены для пассерования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

Сковороды состоят из следующих основных узлов: загрузочной чаши, двух тумб, рамы, откидной крышки, механизма опрокидывания чаши и электропанели. Температура на подз сковороды поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

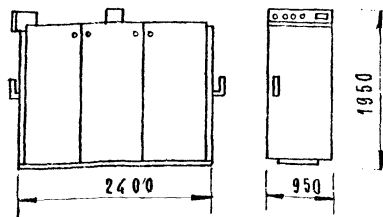
27-0-4 91-1-48

				Сковороды электрические секционные модулированные СЭСМ-0,5 ; СЭСМ-0,2			Стаяя лист	Листов
Изм. отд.	Климент	Авг.					РП	
И. контр.	Алибекова	Авг.						
Вед. инж.	Тупицина	Авг.						
Инж. Ш.К.	Романова	Авг.						

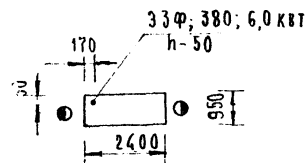
АО „ИНРЕКОН“

ФОРМАТ А3

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Внутренний объем тепловой камеры, м³ 2,7
2. Рабочая температура воздуха в шкафу (°C) при температуре окружающего воздуха 20±5°C 60÷75
3. Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин 40
4. Номинальная мощность, кВт 6
5. Напряжение, В 380 (с нулевым проводом)
6. Род тока трехфазный переменный
7. Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт.ч. 4,2
8. Внутренние размеры тепловой камеры, мм:

длина 2100
ширина 750
высота 1715

9. Габаритные размеры шкафа, мм:

длина 2400
ширина 950
высота 1950

10. Масса, кг.

Код ОКП 51 51 29 00 65

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения
г. Люберцы Московской обл.

Шкаф тепловой сквозной предназначен для поддержания в горячем состоянии /до раздачи/ первых, вторых и третьих блюд, установленных на передвижных стеллажах СП-230М.

Используется на предприятиях общественного питания крупных промышленных предприятий и учебных заведений.

Шкаф представляет собой раму, сваренную из швеллеров, к которой крепятся шесть боковин и пол. Боковины между собой скреплены винтами, сверху на них устанавливается потолок. Шкаф имеет с двух сторон двери с замком со стороны одной из дверей на потолке размещен отсек с электроаппаратурой.

Внутри шкафа на потолке находится вентилятор. Тепловой режим шкафа регулируется датчиком - реле температуры.

Шкафы устанавливаются на раздаче. Стеллажи с комплектованными блюдами вкатываются в шкафы со стороны кухни за 30...60 мин до начала обеда и выкатываются в торговый зал во время раздачи блюд.

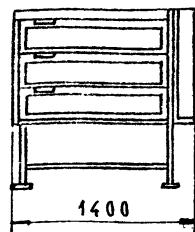
Требование к монтажу

При монтаже шкафа раму заглубить в пол таким образом, чтобы уровень пола шкафа совпадал с уровнем пола цеха, для чего в полу сделать углубление 2050×950×40 мм.

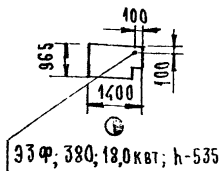
27-0-4.91-1-49			
нач.отд.	Калугин	Иван	
и.контр.	Алимебекова	А.А.	
вед.инж.	Тупицина	С.В.	
инж.ш.к.	Бычкова	В.В.	
Шкаф тепловой сквозной ШТС-2.7			
Стандарт	Лист	Листов	
РП		1	
АО "ИНРЕКОН"			

Формат А3

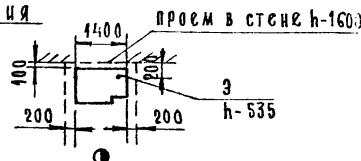
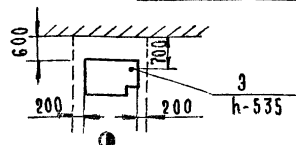
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика.

1. Площадь противней, м ²	2,04
2. Число:	
пекарных камер	3
противней	6
3. Внутренние размеры пекарской камеры, мм	
длина	1090
ширина	730
высота	180
4. Время разогрева камеры до 280° С, мин	40
5. Мощность, кВт	12,0
6. Напряжение, В	380
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1400
ширина	965
высота	1500
9. Масса, кг	440
Код ОКП	51 51 23 10 47

Изготовитель: Люберецкий 3-й торговый машиностроительный завод г. Люберецы Московской обл.

Требования к установке:

1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
2. Над шкафом установить местный отсос воздуха.
3. Монтажный проем в стене закрывается съемными щитом или дверцами.

Шкаф пекарский электрический предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Шкаф состоит из трех пекарских камер, блока управления и сварной подставки. Камеры обогреваются трубчатыми электронагревателями. В правой части шкафа расположен блок управления.

Каждая камера имеет автономное включение и регулирование интенсивности нагрева с помощью датчиков-реле температуры. Шкаф оснащен четырьмя регулируемым по высоте ножками.

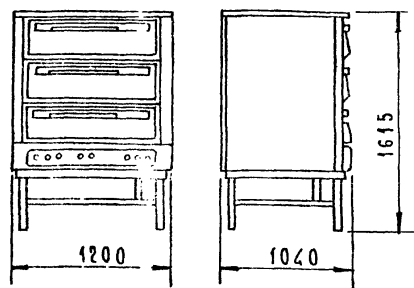
27-0-4.91-1-50

нач. отд.	Калугин	Калугин	Шкаф пекарный электрический	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Наумбеков	Наумбеков	ШПЗ-2.04	Р.И.		1
вед. инж.	Улицкина	Улицкина				
инж.	ШК	Бичкова				

ФОРМАТ А3

АЛ I

Общий вид



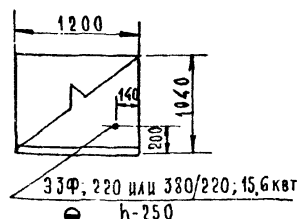
Требования к установке

1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от шкафа.
3. Прорез в стене закрывается съёмным щитом или дверцами.

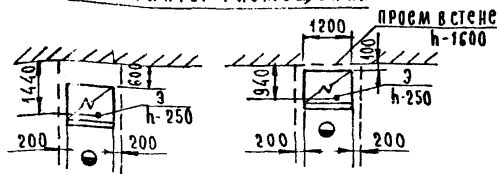
Шкаф пекарный электрический предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания.

Шкаф состоит из трех рабочих камер, каждая из которых обогревается тринадцатью ТЭНами, расположенными горизонтально в верхней и нижней частях камеры. С лицевой стороны камера закрывается дверью. На двери камеры установлена задвижка для удаления влаги из камеры. Основанием пекарного шкафа служит сварная подставка. Сверху шкаф закрывается крышкой. В нижней части шкафа находится

Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Количество пекарных камер, шт 3
 2. Внутренние размеры камеры, мм
длина 1000
ширина (глубина) 760
высота (в свету) 120
 3. Время разогрева камеры до температуры 280°C, мин, не более 50
 4. Номинальная мощность, кВт 15,6
 5. Род тока трехфазный переменный
 6. Напряжение, В 220 или 380/220
 7. Габаритные размеры, мм
длина 1200
ширина 1040
высота 1615
 8. Масса, кг 400
- код ОКП 5151231015
- изготовитель. Люберецки З-д торгового машиностроения
г Люберцы Московской обл.

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

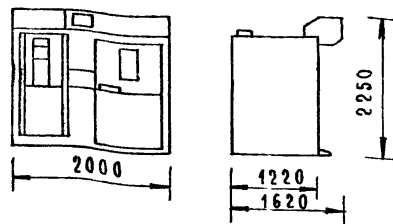
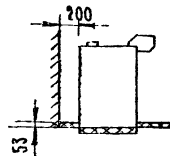
27-0-4.91-1-51

Чач.отд.	Кааури	12	Шкаф пекарный	Статья	Лист	Листов
Н. контр.	Алимекова	12	электрический	РП		1
Вед. инж.	Тупицина	12	ШПЭСМ-3	АО „ИНРЕКОН“		
Инж. П.К.	Романова	12				

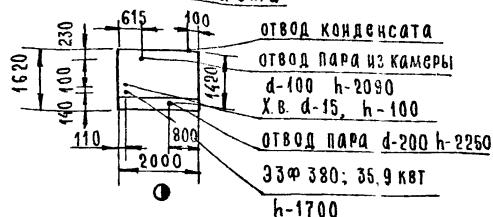
Формат А3

1000-21

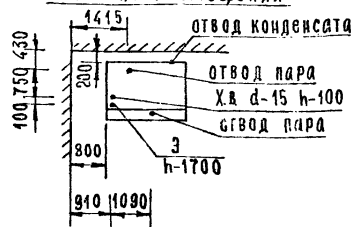
Общий вид

Схема заглубления печи
/в уровень пола/

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Площадь кондитерских листов, загруженных в печь на одной стеллажной тележке, м² 9
- Число стеллажных тележек, устанавливаемых в рабочую камеру 1
- Техническая производительность печи по пирожкам массой 75 г, шт/ч, не менее 2500
- Время разогрева рабочей камеры до 220°С, мин, не более 30
- Диапазон регулирования температуры 0÷300
- Номинальная мощность, кВт 35,9
- Напряжение, В 380/с нулевым проводом/
- Род тока - трехфазный переменный
- Габаритные размеры печи, мм

длина	2000
ширина	1620
высота	2250
	1080

10. Масса, кг

Код ОКП

5151650035

Изготовитель:

Смоленский завод торгового оборудования
г. СмоленскТихоокеанское предприятие „Эра“
г. Большой Камень Приморского края

Печь кондитерская электрическая предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в крупных кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Печь представляет собой каркас, облицованный металлическими листами. Печь разделена на 2 части. Левая часть имеет дверь, запираемую замком. На двери расположены приборы управления.

Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий производится на кондитерских листах, размещаемых на стеллажной тележке, которая в камере устанавливается на плиту механизма вращения и фиксируется стопором.

Механизм вращения имеет возможность свободного хода, позволяющего повернуть тележку в нужном положении.

Камера выпечки закрывается дверью со смотровым стеклом для наблюдения за процессом выпечки.

27-0-4.91-1-52

Печь кондитерская
электрическая
ПКЭ-9

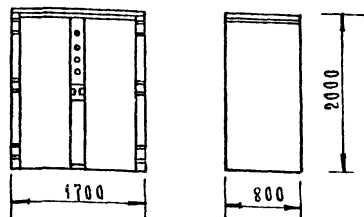
Стандарт	Лист	Листов
РП		1
АО „ИНРЕКОН“		

Формат А3

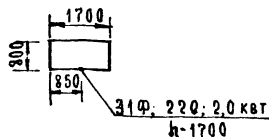
1560-01

А.А.1

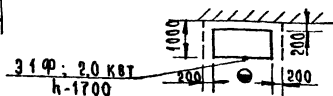
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Номинальная площадь кондитерских листов, м² 18
- Число одновременно загружаемых стеллажных тележек 2
- Время разогрева до 40°С, мин. не более 25
- Номинальная мощность, кВт 2,0
- Напряжение, В 220
- Род тока однофазный переменный
- Габаритные размеры, мм

длина	1700
ширина	800
высота	2000
- Масса, кг 240

Код ОКП

5151 23 1053

Изготовитель:

Смоленский завод
торгового оборудования,
г. Смоленск
Тихоокеанское предприятие "Эра"
г. Большой Камень Приморского
края

Шкаф тепловой расстоечный предназначен для расстойки тестовых заготовок одновременно на двух стеллажных тележках в крупных кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Шкаф тепловой расстоечный представляет собой корпус с двумя отсеками, каждый из которых закрывается с замками. В отсеки закатываются для расстойки стеллажные тележки с размещенными на них кондитерскими листами с тестовыми заготовками.

Воздух в отсеках нагревается электронагревателями.

Время расстойки задается на реле времени, ручка которого расположена на лицевой панели.

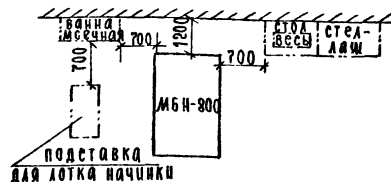
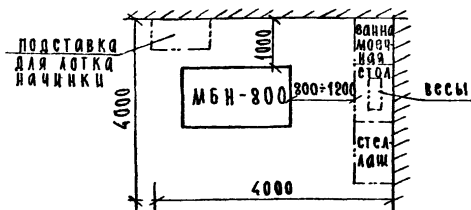
ИНВ. № ПОДП. И ДАТА 18.04.1984

27-0-4.91-1-53			
Нач. отд.	Калугин	Шт.	Шкаф тепловой
Н. контр.	Алибекова	шт.	расстоечный
Бед. инж.	Тупицина	шт.	ШТР-18
Инж. Шк.	Бычкова	шт.	
Шкаф тепловой расстоечный ШТР-18			
40 "ИНРЕКОН"			

ФОРМАТ А3

1080-71

В а р и а н т ы р а з м е щ е н и я



Машина МБН-800 предназначена для производства блинчиков-полуфабрикатов. На машине выполняются следующие технологические операции:

- выпечка непрерывной тестовой заготовки (ленты);
- охлаждение тестовой заготовки;
- отрезание от ленты отдельных тестовой заготовок;
- дозирование одного из трех видов начинки;
- завертка блинчиков и группирование блинчиков.

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

Блок приготовления блинчиков включает следующие узлы, смонтированные на сварном каркасе: тестовый бак, питающий лоток, жарочный барабан, транспортер охлаждения, отрезное устройство, бункер начинки с питателем, дозатор начинки, транспортер заготовки с шестью съёмными каретками, группировочный транспортер, съёмник, бак электрооборудования и пункт управления.

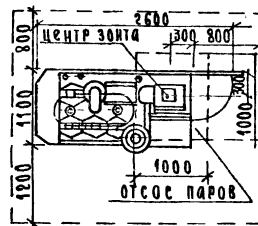
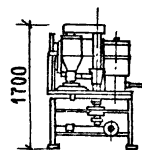
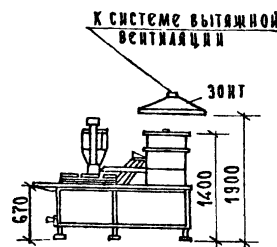
Все устройства блока работают от общего привода. Для наладки блока предусмотрен ручной привод.

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

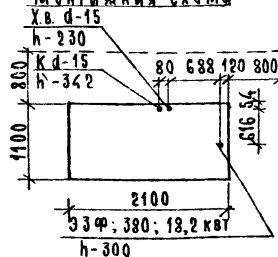
Транспортер заготовки выполнен как горизонтально замкнутый цепной транспортер, к которому крепятся съемные каретки. При последовательном прохождении каждой кареткой всего пути он обеспечивает заготовку двух продольных полос тестовой заготовки, трехкратное складывание заготовки в поперечном направлении и выдачу завернутого блинчика.

		27-0-4.91-1-54	
Исх. №	Колд. №	Машина для приготовления бачников МБН-300	Склад №
И.Контр.	И.Исх.		РП
И.Исх.	И.Исх.		1
И.Исх.	И.Исх.		2
И.Исх.	И.Исх.		40 ЦНРЕКОН

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	300
2. Емкость баков, кг	
теста	34
начинки	15
3. Число видов начинки	3
4. Масса блинчика, г	
с мясной начинкой	75
с творожной начинкой	75
с повидлом	65
5. Мощность, кВт	18,2
6. Напряжение, В	380
7. Размеры блинной заготовки, мм	220×280
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	1100
высота	1700
10. Масса, кг	600
Код ОКП	5151 650 033
Изготовитель: Нежинский механический з-д г. Нежин Черниговской обл.	

Требования к монтажу и установке

1. Подвод воды к машине, а также слив в канализацию могут быть выполнены водопроводной трубой 1/2" или резиноканевым напорным рукавом.
2. Проводка трубопроводов выше уровня пола не допускается.
3. Над тепловым блоком машины предусмотреть вытяжной зонт размерами 1000×1000 мм на высоте 1900 мм.

27-0-4.91-1-54

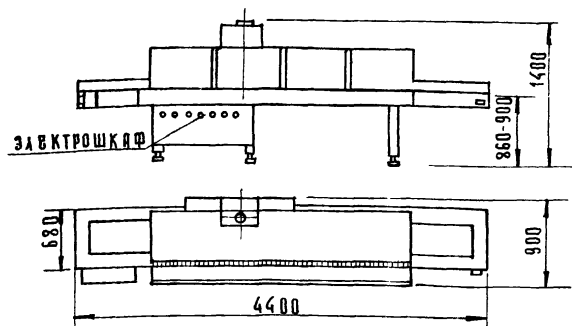
Лист
2

Формат А3

1060-01

А.А.Т

Общий вид



Требование к монтажу

Соединение вытяжного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

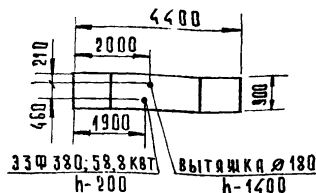
Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос до 1000 м³/ч воздуха от печи.

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

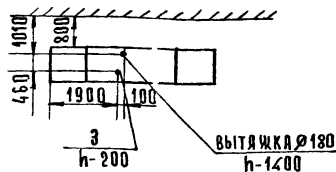
Печь состоит из следующих основных узлов: жарочной камеры с блоками нагревателей и вентиляционным коробом, цепного транспортера с приводом, щита с электроаппаратурой, пульт управления.

Работа печи: противни с сложенными полуфабрикатами устанавливаются на конвейер перед входом в жарочную камеру; включается вентиляция; задается время тепловой обработки и количество включенных блоков нагревателей; после чего включается конвейер печи; по мере продвижения противней в жарочной камере конвейер периодически останавливается и соответственно включаются нагревательные элементы. Время стоянки противней пропорционально заданному времени тепловой обработки.

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность, шт/ч
 - котлет, при весе полуфабриката 62г 2000
 - бифштексов рубленых при весе полуфабриката 72г 1000
 - шницелей рубленых, при весе полуфабриката 94г 1000
- Скорость движения конвейера, м/мин 0,574
- Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 145
- Номинальная мощность: общая, кВт 53,8
 - нагревателей, кВт 4,5
 - привода конвейера, кВт 0,27
- Род тока трехфазный переменный
- Напряжение, В 380
- Габаритные размеры противня, мм:
 - длина 420
 - ширина 285
 - глубина 30-40
- Габаритные размеры печи, мм:
 - длина 4400
 - ширина 900
 - высота 1400
- Масса, кг 950
- Код ОКП 5151650019
- Изготовитель Люберецкий 3-й торговый машиностроительный г. Люберецы Московской обл.

27-0-4.01-1-55

				ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ ЖАРОЧНАЯ П.К.Ж.				ИТУНДЫ ЛИСТ ЛИСТОВ			
								Р.П.			
								1			
								40, ИНРЕКОН			

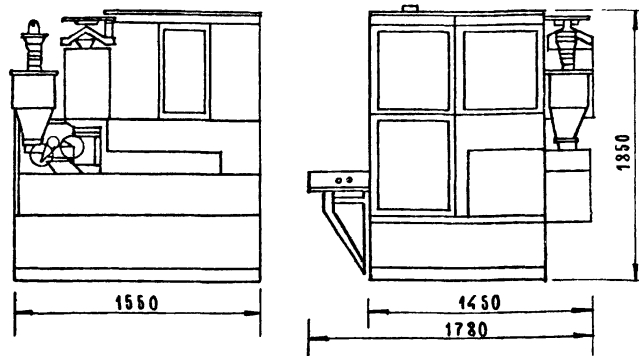
ФОРМАТ А3

1960-01

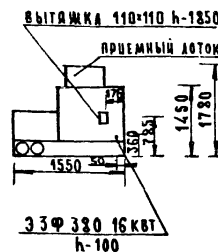
Лист 2 из 2. Подпол. и дата. Взам. инв.

А.А.1

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность,	шт/ч	830
2. Продолжительность, мин		
расстойки		10
обжаривания		2
3. Длительность разогрева масла, мин		20
4. Мощность,	кВт	16,0
5.	6	320
6. Габаритные размеры		
длина		1550
ширина в рабочем состоянии		1780
ширина в нерабочем состоянии		1450
высота		1850
7. Масса,	кг	850

Автомат АШЗП-М предназначен для приготовления жареных пирожков на крупных предприятиях общественного питания.

Основными несущими конструкциями автомата являются рама и прикрепленные к ней подставка и каркас, которые представляют собой сварные конструкции из стального прокатного профиля.

В рабочем режиме автоматически выполняются все основные технологические операции: дозирование теста и фарша, формирование тестовой трубки с расположением фарша внутри нее, отделение заготовки пирожка, группирование заготовок по четыре штуки и перегрузка их на конвейер расстойки, расстойка заготовок пирожков, перегрузка заготовок группами по четыре штуки на конвейер обжарочного устройства, выдача готовых пирожков группами по четыре штуки в приемный лоток.

Переодически по мере расходования запаса теста, рабочий режим прерывается для пополнения тестового бункера, при этом расстойка и обжаривание сформованных ранее заготовок пирожков продолжается.

Код ОКП 5151650043

Изготовитель: Производственное объединение „Томак“
г. Киев

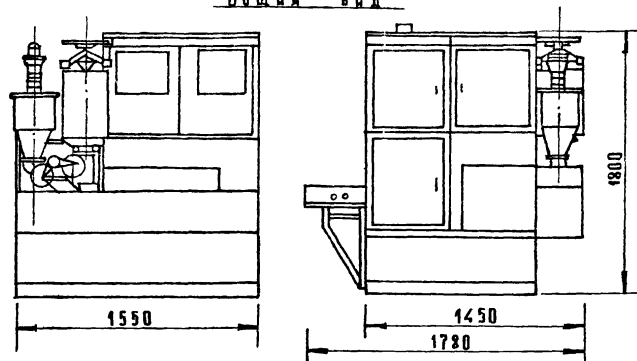
ИЗВ. Ж. ПОДП. ПОДП. И ДАТА 1931.М. ЧИЗВ.

					27-0-4.91-1-56				
						СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
НАЧ. ОТД.	КААУЭГИН	Ма		Автомат для приготовления пирожков АШЗП-М	РП			1	
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	Л.А.			40.ИНРЕКОН				
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦА	В.А.							
ИНЖ. Ш.К.	РОМАНОВА	В.А.							

ФОРМАТ А3

1080-С

Общий вид



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	850
2. Продолжительность, мин	10
расстойки	2
обжарки	16,7
3. Установленная мощность, кВт	16,7
4. Род тока	трехфазный
5. Напряжение, В	330 или 220
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	1550
ширина	1780
в рабочем состоянии	1450
в нерабочем состоянии	1800
высота	880
7. Масса, кг	5151650025
Код ОКП	ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Производственное объединение
	„Томак“ г. Киев

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

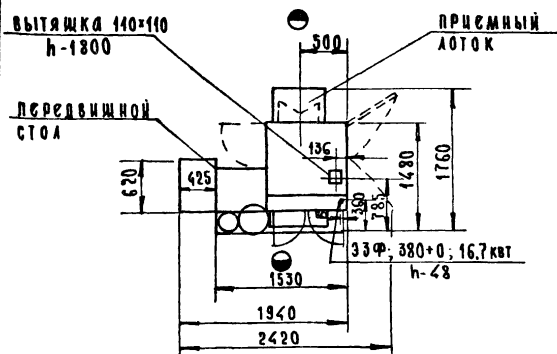
Автомат состоит из ряда самостоятельных, но связанных между собой механизмов и узлов. Устройства автомата собраны на каркасе, установленном на основании сварной конструкции. В левой части основания, выполненной в виде тумбы, расположены мотор-редуктор, привод и устройства, обеспечивающие согласованную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

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

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

				27-0-4.91-1-57			
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ДЛЯ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



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

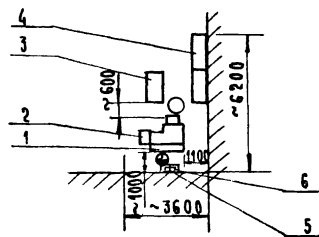
Рабочее место оператора-механика должно быть оборудовано перед передним фронтом автомата. Необходимый инвентарь: слесарный верстак или рабочий стол, настольные циферблатные весы с пределом взвешивания 2 кг (со шкалой до 200 г), тумбочка или шкаф для хранения универсального слесарного инструмента.

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

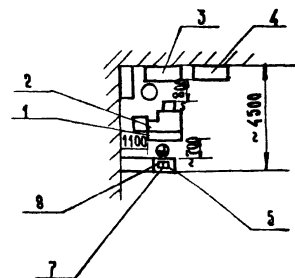
Влази установки автомата должна быть моечная ванна с холодным и горячим водоснабжением.

Варианты размещения оборудования

Вариант 1



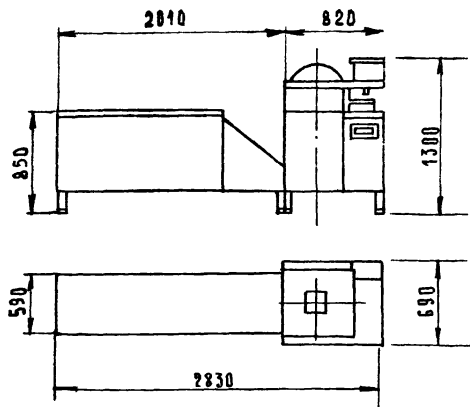
ВЕРУАНТ 2



1. Рабочее место оператора-механика
2. Рабочее место второго оператора
3. Автомат
4. Стол передвижной
5. Стол компактовый
6. Стеллаж
7. Весы настольные циферблатные
8. Показ консольная
9. Тумбочка
10. Верстак слесарный

ЛЛ I

Общий вид



Требования к монтажу и установке

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

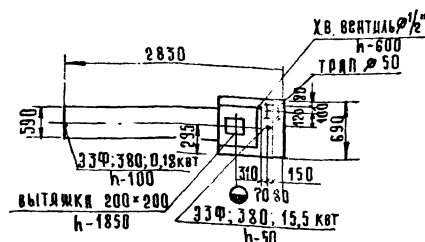
Жаровня предназначена для выпечки блинчиков прямоугольной формы, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления блинчиков с начинкой.

Жаровня состоит из жарочного аппарата и транспортера. Аппарат представляет собой жарочный барабан, для нагрева которого служат электронагреватели, установленные внутри.

На раме жаровни установлен бак с ситом для теста. Подачу теста из бака на лоток регулируют краном. Лоток служит для формовки тестовой ленты и подачи ее к жарочному барабану.

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

Монтажная схема



3. Обеспечить свободный доступ к жаровне со всех сторон.

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

Температура на поверхности барабана поддерживается автоматически с помощью термозасекрещевого термометра и микровыводометра.

Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 720
2. Размеры блинчика, мм 280x240
3. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °C 160÷190
4. Вместимость бака для теста, л 30
5. Скорость движения ленты транспортера, м/мин 5,1
6. Тип нагревателей инфракрасные
7. Мощность нагревателей, кВт 15,5
8. Мощность за двигателя транспортера, кВт 0,18
9. Общая мощность, кВт 15,68
10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380
12. Габаритные размеры жаровни, мм

длина 2010
ширина 590
высота 1300

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

длина 2010
ширина 590
высота 850

15. Масса, кг 200

Код ОКП 515124 3004
Изготовитель: Харьковский завод холодильных машин г. Харьков

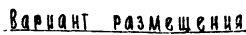
27-0-4.91-1-58

ИЗГ. ОТД.	КЛАСС	ИЗГ.	Жаровня	вращающаяся	Статья	Лист	Листов
И. КОНТ.	ИЗМ.	ИЗГ.	Ж 83-720		РП	1	1
Вед. инж.	инж.	инж.			АО	ИНРЕКОН	
инж. Ш. К.	Романова	Евгень					

ФОРМАТ А3

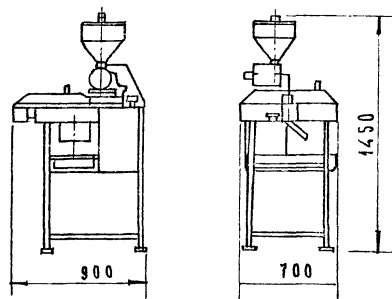
ИНЖ. ПОДП. ПОДП. И ДАТА ИЗМ. ДИНА

Техническая характеристика

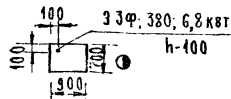


FORMAT A3

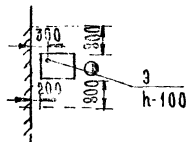
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч, не менее	350
2. Номинальная масса, оладьи, г	40
3. Вместимость бака для теста, дм ³	7
4. Продолжительность разогрева, мин	20
5. Номинальная мощность, кВт, не более	6,8
6. Напряжение, В	380
7. Род тока	переменный трехфазный с нулевым приводом
8. Частота тока, гц	50
9. Габаритные размеры, мм	
длина	900
ширина	700
высота	1450
10. Масса, кг, не более	120
ОКП 51 51 65 00 29	
Изготовитель:	Производственное объединение „Томак“ г. Киев

Машина предназначена для приготовления оладий из простого и слоеного полужидкого дрожжевого теста на предприятиях общественного питания.

Машина производит дозирование теста, обжаривание теста, обжаривание оладий с двух сторон и выгрузку их в тару.

Устройство и механизмы машины смонтированы на каркасе, стойки которого имеют четыре регулируемые опоры. На каркасе укреплен блок нагрева с электронагревателями, на котором установлены две вращающиеся кольцевые жаровни: наружная и внутренняя. Блок нагрева и жаровни сверху накрыты поворотным кожухом.

Требование к установке.

Предусмотреть местный отсос воздуха от машины.

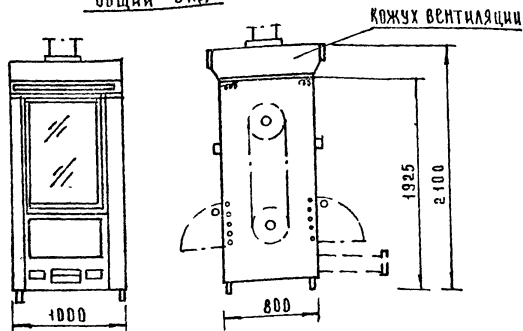
Днев. ж. подпол. и дата. Взам. инв.

27-0-4.91-1-60			
Нач. от. Калугин	Машин. для приготовления оладий	МПО-350	Станд. лист 1
Н. контр. Якименкова	оладий		
Вед. инж. Чупина			
Инж. Шк. Быкова			

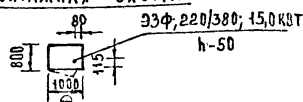
Формат А3

А.А. I

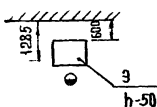
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность по курам /цыплятам - бройлерам / массой от 0,5 до 1,0 кг, кг/ч 20 ± 5
 2. Время разогрева рабочей камеры до 250°C , мин 15
 3. Номинальная мощность, кВт 15,0
 4. Напряжение, В 220/380
 5. Род тока трехфазный, переменный
 6. Одновременная максимальная загрузка, кг: цыплят 35, говядины 20
 7. Потери массы при тепловой обработке, % 27
 8. Габаритные размеры, мм: длина 1000, ширина 800, высота 2100
 9. Масса, кг 250
- Код ОКП 5151552011
Изготовитель: Электротехнический З-д г. Казань

Примечание

1. Предусмотреть местный отсос воздуха от гриля.

Гриль электрический предназначен для жарки кур, говядины на предприятиях торговли и общественного питания.

Гриль состоит из основания, боковых облицовок, дверец, вытяжного зонта, выполненных из нержавеющей стали. Внутри рабочей камеры размещены устройство для перемещения шампуров, электронагреватели и кварцевые лампы. Управление процессами осуществляется с панели управления.

В верхней части установлен шиббер для отвода паровоздушной смеси, снизу - поддон для стока жира.

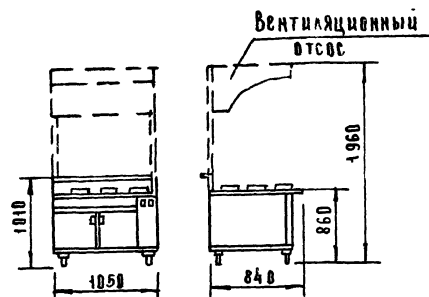
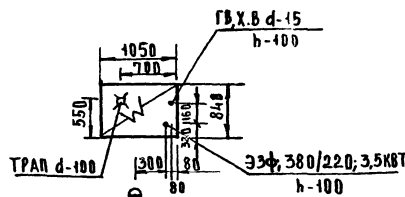
27-0-4.91-1-61				Гриль		СТАДИОН	Лист	Листов
				Электрический		РЛ	1	1
				ГЗ-15		АО ИНРЕКОН		
НАЧ. ПЛА	КАЛУГИН	МОН						
И. КОНТР	ЛАЙМБЕРГ	МОН						
ВЕР. ИЛЛ	ТУРПАНОВА	МОН						
ИЗЖ. ИЛЛ	БЫКОВА	МОН						

ФОРМАТ А3

1020-01

ШЕЛ. А. ПОДП. И. А. ТА. ВЗ. А. И. И. А.

А.И.

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. Вместимость емкостей дм^3 60
2. Количество мармитниц
емкость ю, л 4 1
10 5
3. Номинальная мощность, кВт 3,5
4. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, 380/220
6. Рабочая температура, °C
в тепловом шкафу 60
в мармитницах 80
7. Габаритные размеры, мм:
длина 1050
ширина 840
высота 1010
8. Масса, кг 132
- Код ОКП 5151270018

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЮБЕРЕЦКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ЛЮБЕРЦЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛ.

Вентотсос с мармитом не поставляется.

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

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

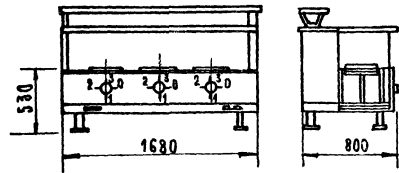
27-0-4.91-1-62

НАЧ. ОТД.	КАЛУЖИ	118-7	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ	СТАЦИЯ	ЛЮСТ	ЛЮСТОВ
Л. КОНТРОЛЬ	А. И. БЕЛОВА	118-7	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ	РП		1
В. С. ИЖ.	Т. П. ИЖИНА	118-7	ВТОРЫХ БЛЮД МСЭСМ-60	АО "ИНРЕКОН"		
НИЖИК	Р. М. АНОВА	118-7		ФОРМАТ А3		

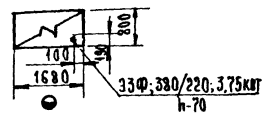
1250-01

Л.Л.Т

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Количество конфорок, шт 3
2. Диаметр конфорки, мм 318
3. Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин 40
4. Установленная мощность, кВт 3,75
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, В 380/220
7. Габаритные размеры, мм:

длина 1680
 ширина 800
 высота до поверхности конфорок 530

8. Масса, кг 165
- Код ОКП 5151270009

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения
 г. Люберцы Московской обл.

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

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

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

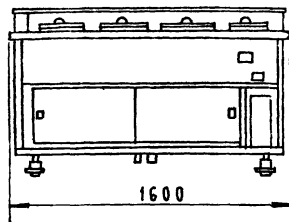
ИЗВ. # ПОДГОТОВ. Ч. ВСТАВКА

27-0-4.91-1-63			
нач. отд.	Казарин	Л.Л.Т	Мармит стационарный электрический для 1 бл. уд. МСЭМ-3
вед. инж.	А.И.Маслов	Л.Л.Т	
вед. инж.	Т.П.Шинина	Л.Л.Т	
инж. ПК	В.И.Минаева	Л.Л.Т	
			ИСПОЛН. ЛСТ. ЛСТОВ. РП
			40. ИНРЕКОН

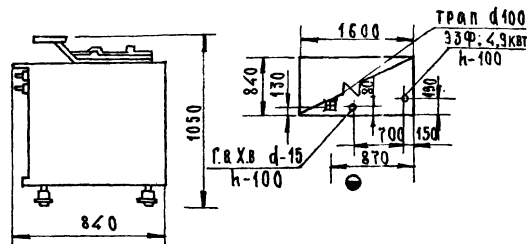
ФОРМАТ А3

1050-01

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Общая емкость мармитниц
круглой формы, л 88
2. Количество емкостей, шт 8

4	2
10	4
20	2
3. Номинальная мощность, кВт 4,9
4. Напряжение, В 220/380
5. Род тока трехфазный переменный
6. Рабочая температура, °С

в тепловом шкафу	60
в мармитницах	30
7. Время разогрева до рабочей t, мин 25
8. Габаритные размеры,

длина	1600
ширина	840
высота	1050
9. Масса, кг 280
- Код ОКП 5151270005

Изготовитель: Люберецкий 3-й торговый
машиностроения
г. Люберцы Московской обл.

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

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

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

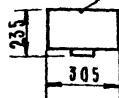
27-0-4.91-1-64			
Ивч. отд.	Калугин	Ав.	
И. контр.	Дамбасова	Ав.	
Вед. инж.	Ильина	Ав.	
Инж. шк.	Романова	Ав.	
Мармит		Стация	Лист
Стационарный электрический		РП	1
МСЗ-110К		АО "ИНРЕКОН"	

ФОРМАТ А3

1050-01

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

310: 2206: 1,05 KBT

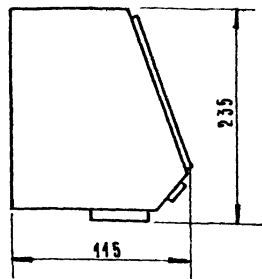


Примечание

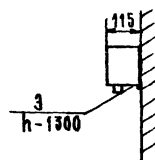
Заклросушитель крепится к стене на высоте 1300-1400 мм от пола.

Засекрсушитель предназначен для высушивания
рук теплым воздухом.

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



Вариант размещения



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

длина	305
ширина	115
высота	235

7 Масса электросушителя, кг 3.2
Код ОКП 3468780012

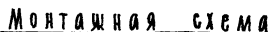
Изготовитель: Утянский 3-д

лабораторных электропечей
г. Утяны Литва

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

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

Инв. № подл. Подп. и дата Взам. инв.



Машина моечная универсальная предназначена для мытья столовой посуды: тарелок, стаканов, приборов, чашек и подносов с применением моющих средств.

Изготовитель: Иркутский авиационный
з-д г. Иркутск

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

90PM01A3

Technical drawing of the front elevation of a building facade. The drawing shows a symmetrical structure with a central entrance and side wings. Dimensions are indicated at the bottom: 1170 on the left, 4840 in the center, and 810 on the right.

33Ф: 380В; 40,8кг
h-900

вытяжка d150
h-1350

г.в. d-15
h-70

транс d-100
h-70

1400
850
550

1350 320 190 1640 520

4840

4200

60

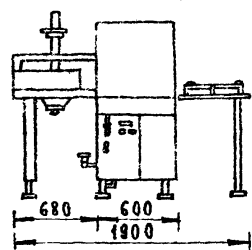
Фундамент

1:1

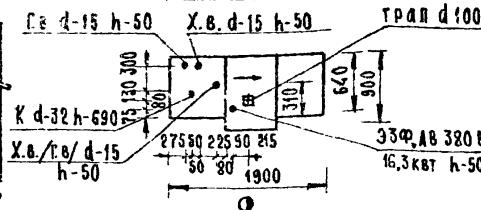
1060-01

ИЗВ. №	ПОДА	ПОДП.	Ч	ДАТА	ВЗЯМ. ЧИВЛ.
--------	------	-------	---	------	-------------

Общий вид

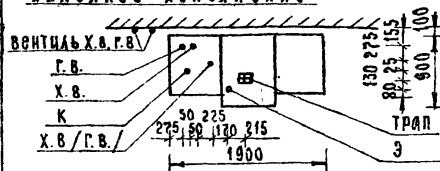


Монтажная схема

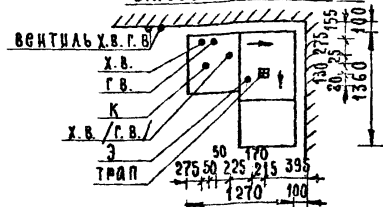


Варианты размещения

Линейное исполнение



Угловое исполнение



Требования к монтажу и установке

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

Над моечной секцией машины предусмотреть вытяжной зонт.

Вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее 120 м³/час.

В зоне загрузки слив воды производится гибким шлангом в трап.

Конструкция машины МПУ-700 позволяет устанавливать ее у стены в линейном и угловом исполнении с направлением посуды слева направо, при этом должно быть обеспечено удобство загрузки и выгрузки кассет с посудой. То или иное исполнение осуществляется за счет перестановки стола загрузки.

Машина моечная предназначена для мытья тарелок, столовых мисок, бардачков, столовых приборов, стаканов, подносов с применением моющих средств.

Машина состоит из стола для загрузки кассет, секции мытья и стола для разгрузки кассет. В секцию мытья вмонтирована ванна с водонагревателем, ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В нижней части стола загрузки установлен сборник для остатков пищи. На столе загрузки установлен смеситель с джширующим устройством для сбива мелких остатков пищи.

Машина может работать как при горячей, так и холодной водоснабжении. Подключение машины осуществляется автоматическим выключателем, который находится на двери электрошкафа.

Управление процессом мытья посуды осуществляется при помощи программного устройства. Машина обслуживается одним оператором.

Техническая характеристика

- Производительность тарелок, шт/ч.
теоретическая 720
техническая 630
 - Количество программ мытья 2
 - Продолжительность цикла, с:
основной программы 80
дополнительной программы 120
 - Единовременная загрузка в кассеты, шт:
тарелок 18
стаканов 36
столовых приборов 140
подносов 6
 - Номинальная мощность, кВт 16,3
 - Напряжение, В 380
 - Род тока трехфазный переменный
 - Температура воды, °С, не менее:
в ванне мытья 40
на ополаскивание 85
в сети водоснабжения 7
 - Давление в водопроводной магистрали, на входе МПа, не менее 0,2
 - Расход моющего средства, кг/ч, не более 0,1
 - Вместимость бачка для моющего средства, л, не более 0,5
 - Габаритные размеры с приставными столами в
линейном исполнении, мм,
длина 1900
ширина 900
высота 1500
 - Масса машины со столами и кассетами, кг 160
Код ОКП 5151511068
- Изготовитель: Гродненский з-д торгового машиностроения
г. Гродно Беларусь

27-0-4.91-1-68

Машина посудомоечная
МПУ-700

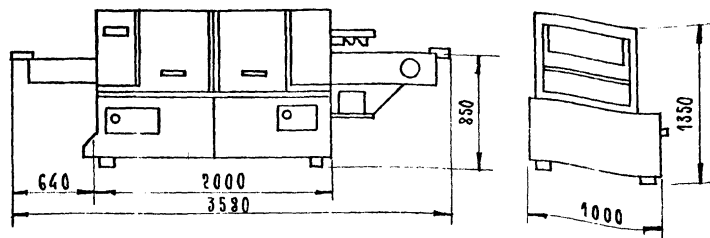
Стация	Авст	Авст	Авст
Р.П.			1
АО "ИНРЕКОН"			

Формат А3

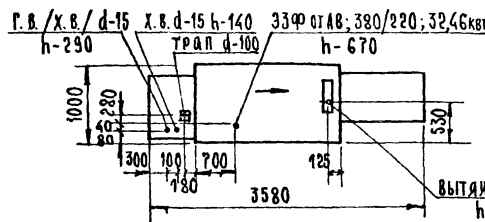
1000-01

АЛ 1

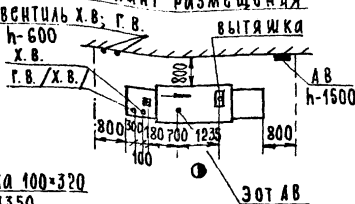
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Производительность по тарелкам $\varnothing 240$ мм, шт/ч | 1170 |
| 2. Температура моющего раствора, °C | 45 |
| 3. Температура рециркулирующей воды мойки, °C | 50 |
| 4. Температура ополаскивающей воды, °C | 35 |
| 5. Установочная мощность, кВт | 32,46 |
| в том числе: | |
| электродвигателя транспортера | 0,18 |
| водонагревателя | 30,0 |
| электродвигателя насосов | 0,18 |
| насосных установок | 1,1 |
| 6. Род тока | трехфазный переменный |
| 7. Напряжение, В | 380/220 |
| 8. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 3580 |
| ширина | 1000 |
| высота | 1350 |
| 9. Масса, кг | не более 420 |
| Код ОКП | 51 51 51 10 65 |
| Изготовитель: Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского | |
| г. Черкассы, Черкасская обл. Украина | |

Требования к монтажу и установке

1. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте удобном для обслуживания.
2. Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.
3. На стене вблизи от машины установить вентили горячей и холодной воды на высоте 600 мм.
4. При установке машины у стены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000×1300, закрывающийся дверцами.
5. Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос не менее 300 м³ пара в час.

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, подносов, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением моющих средств.

Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок, бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера, привода транспортера, системы водоснабжения и системы электрооборудования.

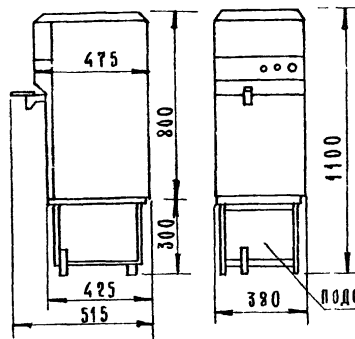
27-0-4.91-1-69			
Нач. отд.	Калугин	М.К.	
Н. контр.	Алибекова	А.П.	
Вед. инж.	Тулупкина	В.В.	
Инж. П.К.	Бычкова	О.И.	
Машина посудомоечная А5 - НМТ - 2А		Стальная инст. стансов Р.П. 1 АО "ИНРЕКОН"	

ФОРМАТ А3

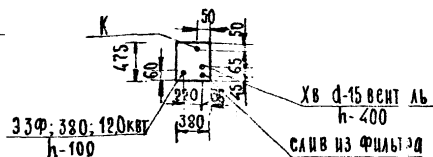
1000-01

АА I

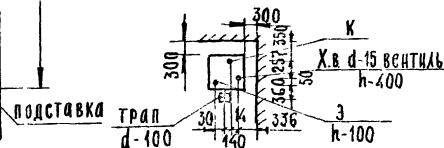
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, л/ч, не менее	100
2. Объем, л:	
кипятильного сосуда	20
сборника кипяточка	14
3. Мощность, кВт	12,0
4. Напряжение, В	380 (с силовым приводом)
5. Ток	трехфазный переменный
6. Время нагрева воды до кипения, мин	12
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	515
ширина	380
высота	800
высота с подставкой	1100
8. Масса, кг:	
кипяточника	34
подставки	5

Код ОКП 51 51 25 1049

Изготовитель: МВД ЯВ-48/8 г Челябинск

Требования к монтажу и установке

1. Кипяточник устанавливается на подставку 372-417-300, в которой необходимо предусмотреть отверстие для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию.
2. На выходе холодной воды под подставкой установить вентиль.
3. Отвод воды из сливной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

Кипяточник непрерывного действия электрический предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Кипяточник представляет собой корпус, установленный на раму и закрывающийся снаружи облицовками и столом. Корпус состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка, соединенных с емкостями, где по направляющим перемещается поплавок с магнитом. Сборник кипятка в нижней части соединен с краном отбора кипятка. Нагрев воды осуществляется блоком электронагревателей.

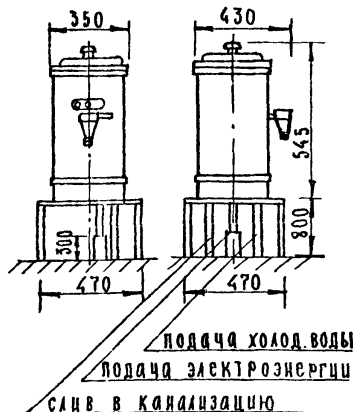
Имя, ф.подпол. и дата. Взам.инв.

27-0-4.91-1-70			
Нач.отд.	Князев	Лев	Лист
Н.контр.	Акимов	Лев	Лист
Вед.инж.	Тупицын	Лев	Лист
Инж.ин.	Бычкова	Лев	Лист
Кипяточник электрический КНЗ - 100 МН			
40 ИНРЕКОН			

ФОРМАТ А3

1260-01

А.А.Г

Общий видТребование к монтажу и установке

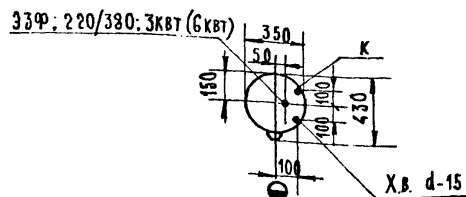
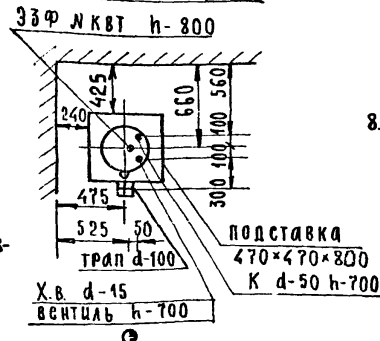
Кипятильник устанавливается на ровную и прочную подставку размером 470×470×800, в которой необходимо предусмотреть отверстие для ввода электроэнергии, подачи холодной воды и слива в канализацию.

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

Корпус служит для создания теплоизоляционной воздушной прослойки и размещения в нем питательной коробки, сосуда кипятильника, сборника кипятка.

Питательная коробка предназначена для поддержания постоянного уровня воды в сосуде кипятильника. Снизу кипятильный сосуд закрыт основанием, на котором установлены трубчатые электронагреватели.

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

Монтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

КНЗ-25-2М КНЗ-50-2М

1. Производительность, л/ч	85	50
2. Количество электронагревателей, шт	3	3
3. Напряжение, В	220/380	
4. Род тока	трехфазный, переменный	
5. Мощность, кВт	3	6
6. Время закипания, мин	10	6
7. Габаритные размеры, мм:		
длина	350	350
ширина	430	430
высота	545	545
8. Масса, кг не более	14,5	14,5
Код ОКП	5151251002	5151251004

Изготовитель: Калининградское производственное объединение „Система“
г.Калининград Калининградской обл.

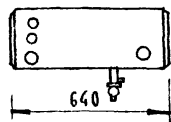
27-0-4.91-1-71			
Нач.отд.	Калугин	Иванов	Иванов
Н. контр.	Акимбекова	Иванов	Иванов
Вед. инж.	Тупицына	Иванов	Иванов
Инж. И. К.	Романова	Иванов	Иванов
Кипятильник электрический КНЗ-50-2М; КНЗ-25-2М			
АО „ИНРЕКОН“			

Формат А3

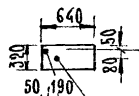
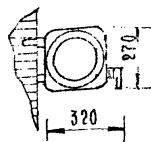
1060-01

ИЗД. № ПОСЛЕД. И ДАТА ВЗНОС. ЧИСТА

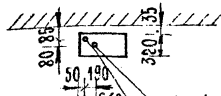
Общий вид



Монтажная схема

Хв. d-15 вентиль
h-13003 фаз; 380; 15,0 кВт
h-1500

Вариант размещения

Хв. d-15 вентиль
h-1300

h-1500

Техническая характеристика

1. Производительность (при нагреве воды 7...65°C) л/ч 210
2. Мощность, кВт 16,0
3. Напряжение, В 380
4. Ряд тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры: мм

длина	640
ширина	320
высота	270
6. Масса, кг 25

К д ОКП 5151260036

И изготовитель: Черкасский машиностроительный з-д
им. Г. И. Петровского
г. Черкассы Черкасская обл. Украина

Водонагреватель ВЗ-210 представляет собой стальной резервуар заключенный в кожух со съемными крышками. Пространство между кожухом и резервуаром заполнено теплоизоляционным материалом. На крышке резервуара смонтированы ТЭНы, датчики температуры и «сухого хода» и датчик показывающего термометра. На панели, расположенной внутри водонагревателя находятся магнитный пускатель, реле, трансформатор, регулятор температуры и переменный резистор. На лицевой поверхности водонагревателя установлены показывающий термометр, сигнальная лампа блока индикации и переключатель включения регулятора температуры.

Требование к монтажу.

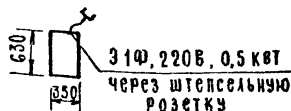
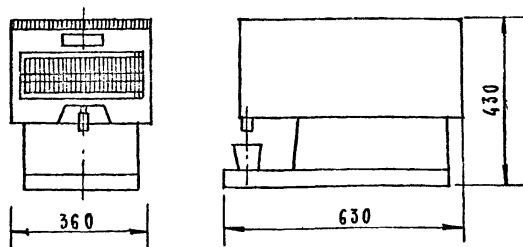
1. Водонагреватель подвешивается на стене мощного помещения в месте удобном для обслуживания.

27-0-4.91-1-72

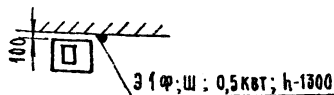
				Водонагреватель электрический ВЗ-210				Листов	Листов
нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	Листов	Листов
нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	Листов	Листов
нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	Листов	Листов
нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	нач. в. Калугин	Листов	Листов

Формат А3

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|---|---------------------------|
| 4. Емкость, л | 28 |
| 2. Время разогрева до температуры 80°C, мин | 15 |
| 3. Температура напитка, °C | 70-90 |
| 4. Номинальная мощность, кВт | 0,5 |
| 5. Род тока | переменный,
однофазный |
| 6. Напряжение, В | 220 |
| 7. Габаритные размеры, мм: | |
| длина | 360 |
| ширина | 630 |
| высота | 430 |
| 3. Масса, кг | 20 |

Код ОКП 5151260040

Изготовитель: Ленинбадский 3-д
торгового машиностроения
г Ленинбад

Термостат предназначен для сохранения в горячем состоянии кофе, какао, чая и других напитков на предприятиях общественного питания.

Устанавливается в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

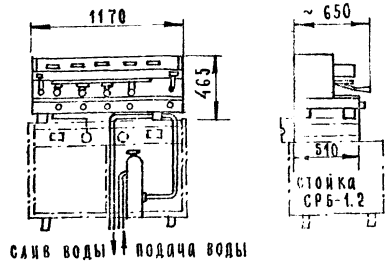
Термостат представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к опоре. Внутри объема размещены съемная выдвижная емкость с краном, крышками, фильтром и обогревающий ее трубчатый электронагреватель. Регулирование температурного режима термостата производится с помощью датчика-реле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

[illegible]

ИЗВ. № ПОДА.	ПОДП. У ДАТА	ВЗДМ. ИЛИ В. №
--------------	--------------	----------------

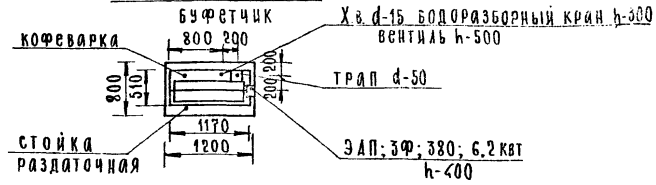
А.И.1

Общий вид



слив воды ↓ подача воды

Монтажная схема



Кофеварка предназначена для дозированного приготовления черного кофе в предприятиях общественного питания, кафе, ресторанах, предприятиях торговли.

Кофеварка состоит из корпуса, котла, очистителя, фильтродержателя, блок-кранов, насосной станции, регуляторов давления и уровня.

Подача воды в котел осуществляется вручную и автоматически. Регулирование уровня воды и давления в котле - автоматическое. К каждому блоку-крану присоединяется фильтродержатель с одной или двумя отводными трубками для приготовления порции кофе в одну или одновременно в две чашки.

Кофеварка эксплуатируется в комплекте с кофемолкой типа КМШ-8.

Техническая характеристика

1. Производительность, порций/ч, не менее 480
2. Номинальный объем котла, л 20
3. Рабочая температура воды, °C 100 ± 130
4. Рабочее давление в теплообменнике, МПа 0,8 ± 1,0
5. Рабочее давление в котле, МПа 0,11 ± 0,18
6. Температура решеток для подогрева чашек, °C, не более 60
7. Температура приготовленного кофе, °C 80
8. Шесткость воды на выходе очистителя, м²/эк 0,15
9. Время выхода на рабочий режим, мин 15
10. Номинальная мощность, кВт 6,2
11. Напряжение, В 380
12. Род тока
13. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1170
 - ширина 510
 - высота 465
14. Масса, кг 98

Код ОКП
Изготовитель: Производственное объединение „Томак“ г. Кв. 8

Кофеварка размещается и подкачивается на стойке раздаточной типа СРБ-1.2.

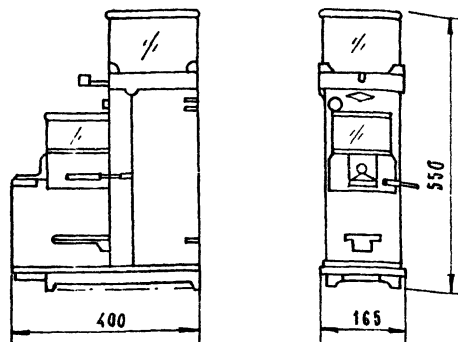
Цена, Ф. Покуп. Подп. и дата Изм. инв. №

				27-0-4.91-1-74			
Исполн.	Калугин	Изм.		Экспресс-кофеварка КВК-4	Стандарт листов		
Н. контр.	Алибегова				рп	1	
Вед. инж.	Тупицына				АО „ИНРЕКОМ“		
Инж. инт.	Бычкова						

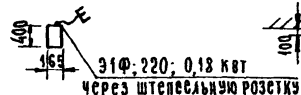
Формат А3

1980-01

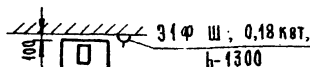
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Кофемолка КМЖ-8 предназначена для размолва и дозированной раздачи кофе в процессе его приготовления в экспресс-кофеварках.

Кофемолка состоит из корпуса, бункера для кофе, зерновок, дозатора, регулятора помола, электродвигателя. Стенки корпуса выполнены из нержавеющей стали. Стенки бункера и дозатора — из оргстекла дымчатого цвета.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 3,0
2. Помол кофе на проход без дозатора, г. до 600
3. Вместимость бункера для кофе в зернах, кг, не менее 1,5
4. Вместимость бункера для молотого кофе, кг не менее 0,26
5. Масса дозы в диапозоне, г 6-12
6. Уровень звуковой мощности, дБА, не более 73
7. Напряжение, В 220
8. Номинальная мощность, кВт 0,18
9. Род тока однофазный переменный

10. Габаритные размеры, мм
 - длина 165
 - ширина 400
 - высота 550

11. Масса 7
- Код ОКП 515132
- Изготовитель: завод "Защитрыбприбор" г. Львов

27-0-4.91-1-75

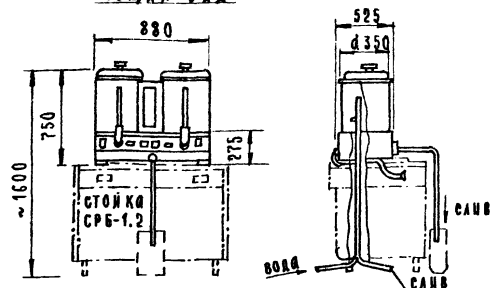
				27-0-4.91-1-75			
Нач. отд.	Калугин	Мин.	Ламберская	Кофемолка с дозатором КМЖ-8		Стандарт	
						РП	Лист
Бер. инж.	Тупицына	Зав. отд.	Инж. Шк.	Бычкова	Лист	40 ДИРЕКОН	

Формат А3

1960-01

А.Т.

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, порций/ч 300
2. Объем термоблока, л 20
3. Число термоблоков, шт 2
4. Объем приготовленного за 1ч напитка, л 100
5. Номинальная мощность, кВт 12,2
6. Номинальное напряжение, В 380
7. Род тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм

длина 880
ширина 525
высота 750

9. Масса, кг 54
Код ОКП 515158

Изготовитель: Калининградское производственное объединение "Система"
г. Калининград Калининградской обл.

Примечание

Аппарат АЧК-1 размещается и подключается на стойке типа СРБ-1.2

Аппарат предназначен для приготовления и раздачи чая и кофе на предприятиях торговли и общественного питания.

Аппарат состоит из кожуха, термоблоков с фильтрами, блока управления с панелью.

Продукт /чай, кофе/ засыпается на решетку фильтра, чашка или стакан устанавливается на подставку под вентилем раздачи.

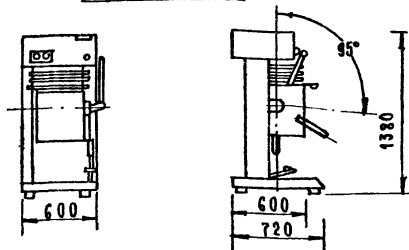
				27-0-4.91-1-76			
				Аппарат для			
				приготовления и раздачи			
				чая и кофе			
				АЧК-1			
нач. от.	Калугин	ИЗ		стадия	авст	австов	
Н. контр.	Линькова	сб		рп			1
всв. инж.	Ушницкая	ИЗ		АО. ИНРЕКОН			
инж. И. К.	Бибикова	ИЗ					

Формат А3

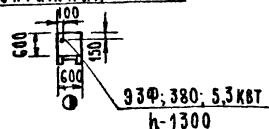
1050-0/

Лист 2 из 2. Подп. и дата. Изм. 1/83

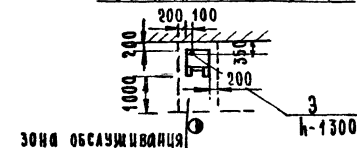
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Номинальный объем варочного сосуда, л 30
 2. Производительность по молочнокисхарному сиропу, кг/ч 18,6
 3. Номинальная мощность, кВт 5,3
В том числе электродвигателя 0,4
 4. Напряжение, в 380
 5. Род тока, трехфазный переменный
 6. Габаритные размеры, мм
длина 600
ширина 600
высота 1380
 7. Масса, кг 120
- Код ОКП 5129007604
Изготовитель: Производственное объединение им. В. И. Ленина
г. Бельцы Молдова

Аппарат предназначен для приготовления заварного крема, помады и кондитерских сиропов в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Аппарат состоит из основания, выполненного в виде сварной рамной конструкции. На раме закреплены: варочный сосуд, механизм опрокидывания, электромеханический привод мешалки. Варочный сосуд выполнен двухкорпусным. Нагревательные элементы установлены в мешкорпусном объеме, заполненном маслом. В верхней лицевой части рамы размещена панель с органами управления и сигнализацией.

27-0-4.91-1-77

				27-0-4.91-1-77			
на ч. отв.	К. А. Л. Г. Ч. Н.	И. А. Г. Ч. Н.		Аппарат для варки крема ДВК-30	Стация АНСТ АНСТОВ		
Н. контр.	Н. А. М. С. К. О. В. А.	И. А. Г. Ч. Н.			Р. П. 1		
Вед. инж.	З. А. П. Ч. Н. А.	И. А. Г. Ч. Н.			40. ИНРЕКОН		
Инж. Ш. К. Б. Ч. К. О. В. А.	И. А. Г. Ч. Н.	И. А. Г. Ч. Н.					

Формат А3

1050-91

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД

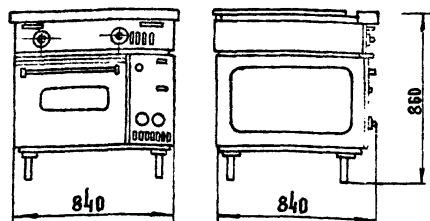
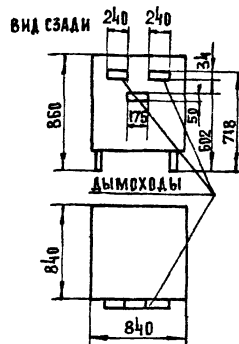
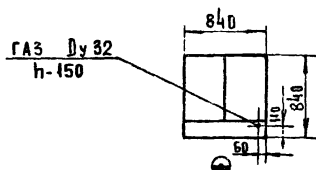


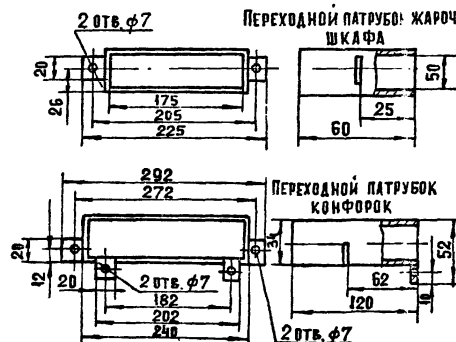
СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЫМХОДОВ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ЧЕРТЕЖИ МОНТАЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДЛЯ ОТВОДА ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КОНФОРК. М² 0,56
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО СРЕДНЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ НОМИНАЛЬНОМ РЕЖИМЕ, МИН:
РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КОНФОРК ДО 450°С 30
ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДО 350°С 25
3. НОМИНАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ Г. ЗА, КПа/ММ ВД. СТ/
ПРИРОДНОГО 13/130/
СЖИЖЕННОГО 3/300/
4. НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ НАГРУЗКА ГОРЕЛОК, кВт/ккал/час
РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА 38,6/3300
11,7/10000
5. ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА, мм:
ДЛИНА 480
ШИРИНА 670
ВЫСОТА 300
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
ДЛИНА 840
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860
7. МАССА, КГ 240
КОД ОКП 515122 2002

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Комиссаровский 3-д
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
ПОС. КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛ.

27-0-4. 91-1-78

ПАНТА ГАЗОВАЯ
ПГСМ-2Ш

СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ
РП I 4
АО. ИНДРЕКОН

ПАНТА ГАЗОВАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ ДВУХКОНФОРочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления горячих блюд в налитной посуде, а также для жарения и выпечки в шкафу кондитерских изделий. ПАНТА СОСТОИТ ИЗ БЛОКА КОНФОРОК И ЖАРОЧНОГО ШКАФА, УСТАНОВЛЕННЫХ НА РАМЕ С РЕГУЛИРУЕМЫМИ ПО ВЫСОТЕ НОЖКАМИ. БЛОК КОНФОРОК СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ТОПОЧНЫХ КАМЕР, КАЖДАЯ ИЗ КОТОРЫХ СВЕРХУ НАКРЫТА НАСТИЛОМ (КОНФОРКОЙ). В НИЖНЕЙ ЧАСТИ КАЖДОЙ КАМЕРЫ РАСПОЛОЖЕНА ГОРЕЛКА. В ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ БЛОКА КОНФОРОК ИМЕЕТСЯ ПРИБОРНЫЙ ОТСЕК, ЗАКРЫВАЕМЫЙ ОТКЛЮЧАЕМОЙ КРЫШКОЙ. В ПРИБОРНОМ ОТСЕКЕ РАСПОЛОЖЕНЫ ЭЛЕМЕНТЫ АВТОМАТИКИ БЕЗОПАСНОСТИ БЛОКА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЗАЖИГАНИЯ, СЛУЖАЩИЙ ДЛЯ РОЗЖИГА ЗАПАЛЫНКИ, ГАЗОПРОВОД, ГАЗОВЫЕ КРАНЫ, С ВЕРХУ ПРИБОРНЫЙ ОТСЕК ЗАКРЫТ СЪЕМНЫМ СТОЛОМ.

НАЧ. ОТД.	КАЛАУГИН	М.А.
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	А.В.
ВЕД. ИНЖ.	ТУШИЦКА	А.В.
ИНЖ. ШК.	РОМАНОВА	В.В.

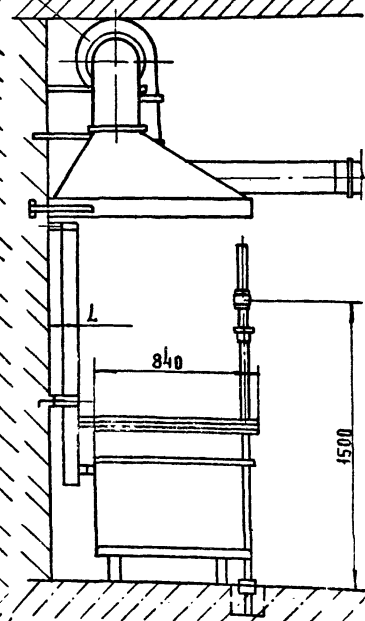
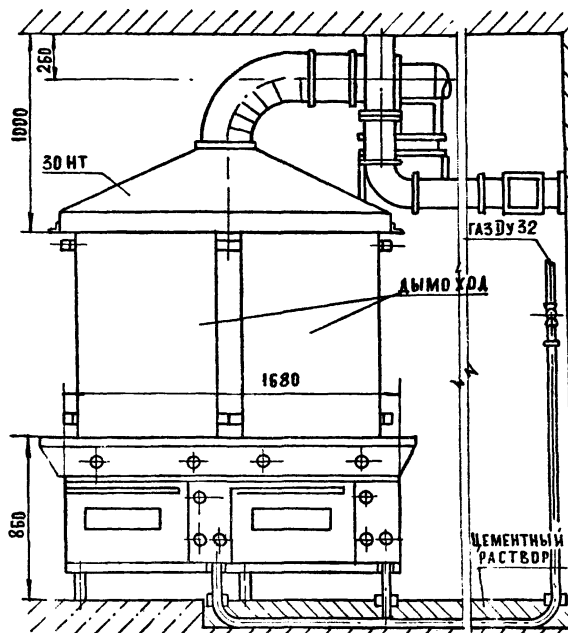
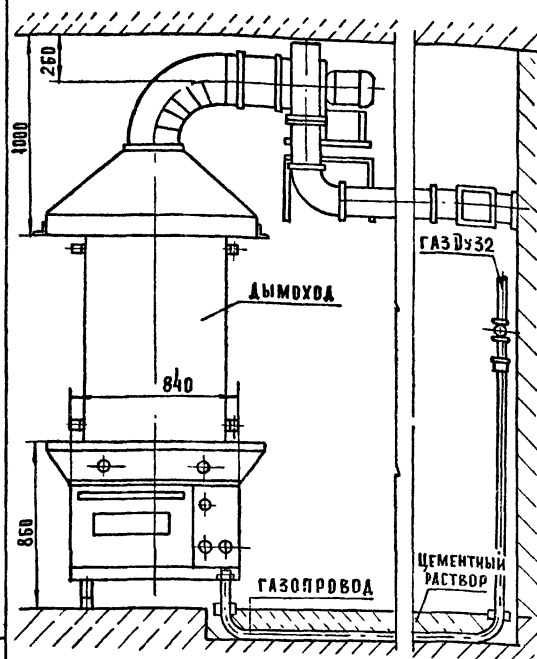
ИНВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ИЗМ. ИМ. И ДАТА

УСТАНОВКА ОДНОЙ ПЛИТЫ

УСТАНОВКА ДВУХ ПЛИТ

ВЕНТИЛЯТОР РАДИАЛЬНЫЙ В.Ц.4.70-25-01

А.К. I



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

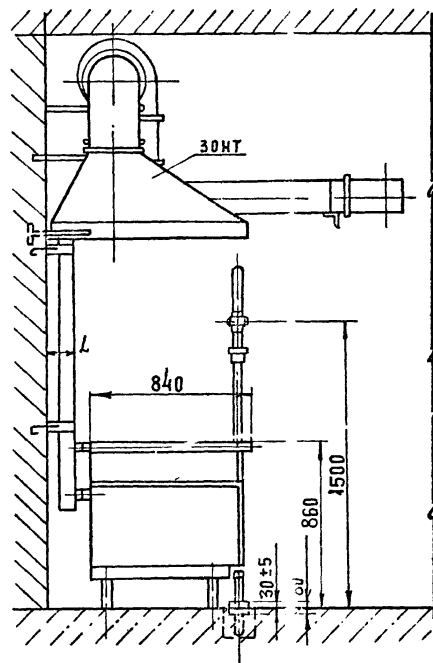
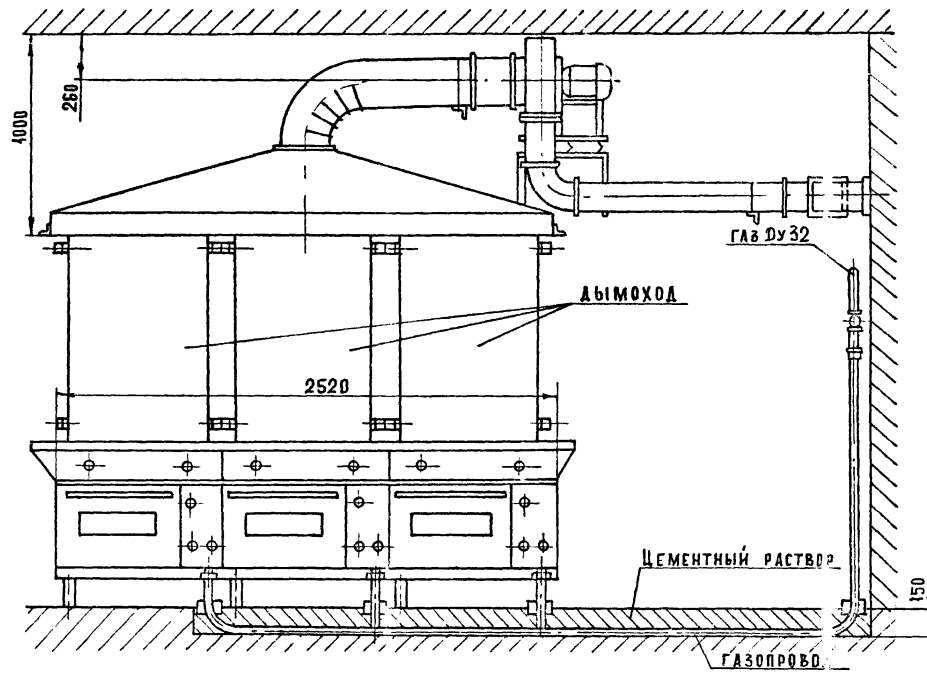
27-0-4.91-1-78

Лист

2

А.А. I

УСТАНОВКА ТРЕХ ПАИТ



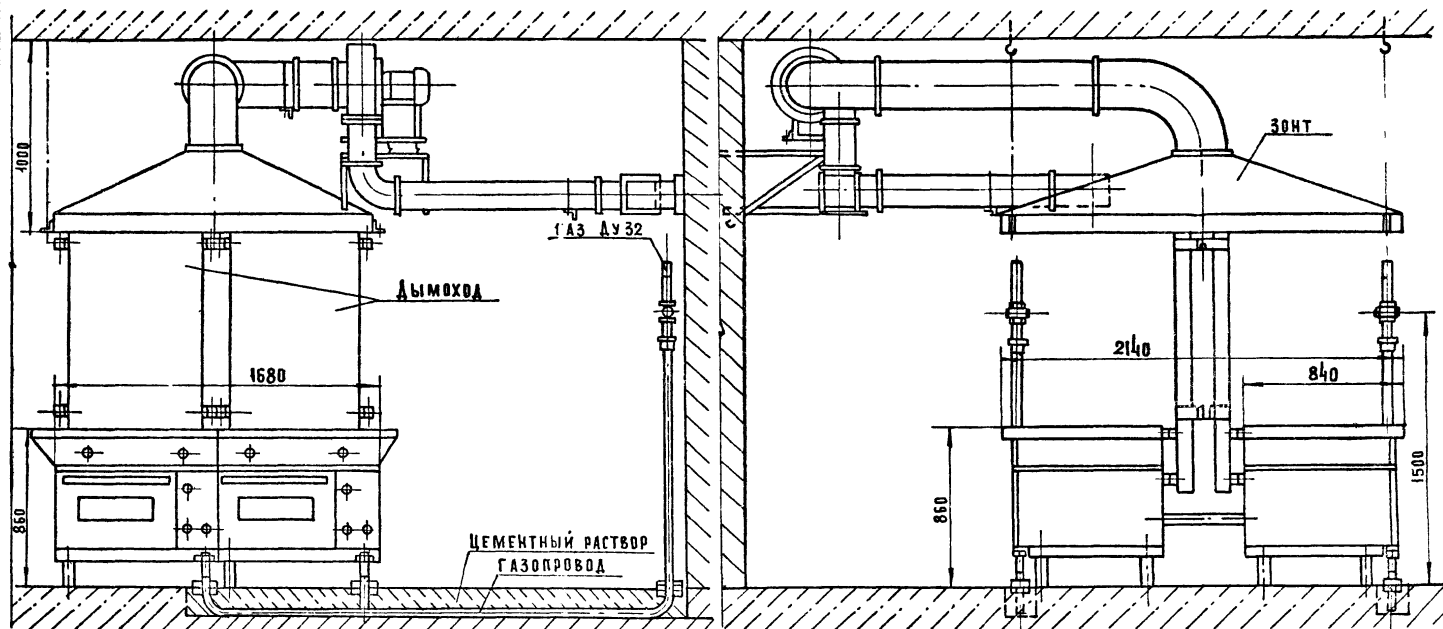
ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. РАССТОЯНИЕ „L“ ДО НЕСГОРАЕМОЙ СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 0,05 м; ДО ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН НЕ МЕНЕЕ 0,25 м. ДОПУСТИМО РАССТОЯНИЕ ОТ 0,25 ДО 1 м ПРИ УСЛОВИИ ОБИВКИ ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН КРОВЕАНОЙ СТАЛЬЮ ПО ЛИСТУ АСБЕСТА ТОЛЩИНОЙ 3 мм. ОБИВКА ДОЛЖНА ВЫСТУПАТЬ ЗА ГАБАРИТЫ ПАИТ НА 0,15 м С КАЖДОЙ СТОРОНЫ
2. ПРИ МОНТАЖЕ СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ ТРУБ СТЫКИ УПЛОТНИТЬ АСБЕСТОВЫМ ШНУРОМ.

27-0-4.91-1-78

Лист
3

УСТАНОВКА ЧЕТЫРЕХ ПАИТ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. РАССТОЯНИЕ "Л" ДО НЕСГОРАЕМОЙ СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 0,05М; ДО ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН НЕ МЕНЕЕ 0,25М. ДОПУСТИМО РАССТОЯНИЕ ОТ 0,25 ДО 1М ПРИ УСЛОВИИ ОБИВКИ ТРУДНОСГОРАЕМЫХ СТЕН КРОВЕЛЬНОЙ СТАЛЬЮ ПО ЛИСТУ АСБЕСТА ТОЛЩИНОЙ 3ММ. ОБИВКА ДОЛЖНА ВЫСТУПАТЬ ЗА ГАБАРИТЫ ПАИТ НА 0,15 С КАЖДОЙ СТОРОНЫ.
2. ПРИ МОНТАЖЕ СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ ТРУБ СТЫКИ УПЛОТНИТЬ АСБЕСТОВЫМ ШНУРОМ.

27-0-4.91-1-78

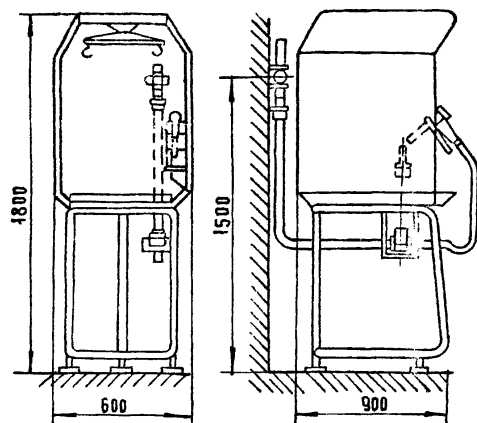
Лист
4

ФОРМАТ А3

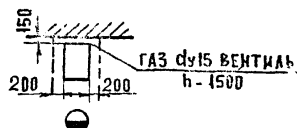
1060-01

АА. I

ОБЩИЙ ВИД



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Фланец выводного патрубка присоединить к вытяжному воздуховоду
2. Отсос воздуха от устройства 500 м³/ч.
3. Устройство УОП-1 предназначено для работы на природном газе, УОП-2 - на сжиженном.
4. Баллон с сжиженным газом крепится к раме в нижней части устройства УОП-2

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность при массе тушки 15 кг, шт/ч 40-60
2. Тепловая мощность, кВт (ккал/ч), не более 11,6 (10000)
3. Номинальное давление природного газа, кПа / мм вод. ст. 13 (130)
4. Газаритные размеры опалочной горелки, мм, не более

длина	170
ширина	90
высота	150
5. Масса опалочной горелки, кг не менее 0,7
6. Усилие нажатия на рычаг включения опалочной горелки, Н / кгс / 15 / 1,5 /
7. Газаритные размеры установки, мм:

длина	900
ширина	700
высота	1800
8. Масса, кг 42
- код ОКП 5151290008

Изготовитель: Бишкекский з-д "КИП"
г. Бишкек, Кыргызстан.

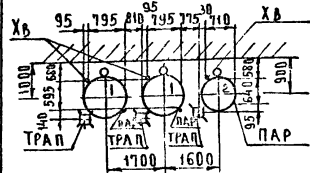
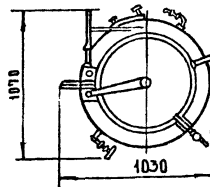
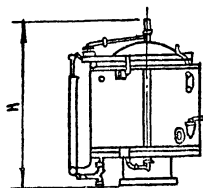
Для прекращения подачи газа к горелке при отсутствии газа в сети. В ручке горелки смонтировано запорное устройство, для защиты руки от воздействия открытого пламени на передней стороне ручки укреплен отражатель

27-0-4.91-1-79

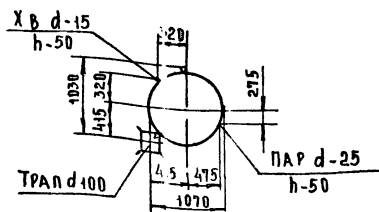
НАЧ. ОТЗ.	КАЛУГИН	ИЗ	27-0-4.91-1-79	СТРАНА	АНСТ	АНСТОВ
Н. КОНТ.	АЛИМБЕКОВ	ИЗ		РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	ИЗ		АО "ИНРЕКОН"		
ИНЖ. И. К.	РОМАНОВА	ИЗ				
Устройство для опаливания птицы УОП-1, УОП-2						

ИЗВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА ИЗДАНИЯ

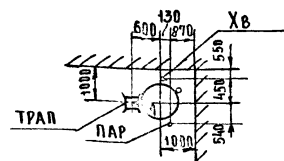
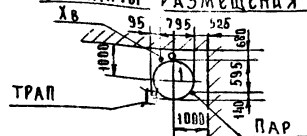
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

КПП-250-1М КПП-160-1М

1. Полезная емкость, л	250	160
2. Время разогрева, мин	30	25
3. Расход пара, кг/ч	40	25
4. Рабочее давление пара в рубашке	кг/см ² 0...0,045 (0...0,45)	
5. Габаритные размеры, мм:		
Длина	1030	1030
Ширина	1070	1070
Высота, мм	1275	1115
6. Масса, кг	190	165
Код ОКП	5151214059	515114058

Изготовитель: Сокулакский З-д торгового
машиностроения
г.Шопоков Кыргызстан

1- котел КПП-250-1М, КПП-160-1М
2- котел КПП-100-1М

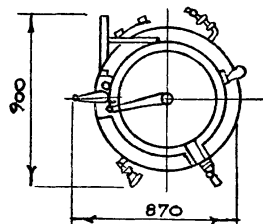
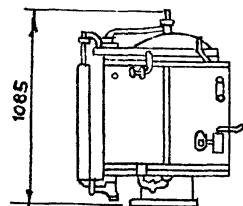
Котлы пищеварочные паровые предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания. Котлы пищеварочные паровые имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по своим габаритам, массе и емкости. Пищеварочные котлы представляют собой сварную конструкцию,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

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

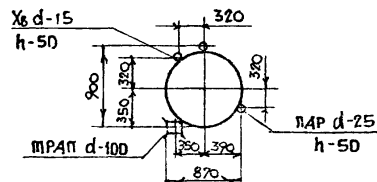
27-0-4.91-1-80				Котлы пищеварочные паровые КПП-250-1М, КПП-160-1М				СТАЛЬ	ЛМСТ	АНСТВ
								РП		1
								АО "ИНРЕКОН"		
								ФОРМАТ А3		

411

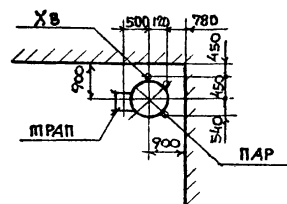
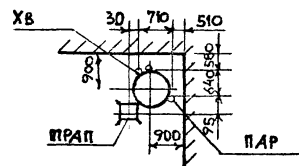
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПОЛЕЗНАЯ ЕМКОСТЬ, л 100
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, мин 20
3. РАСХОД ПАРА, кг/ч 15
4. РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА
В РУБАШКЕ, кгс/см² D...0,045/0-045
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
ДЛИНА 900
ШИРИНА 800
ВЫСОТА 1085
6. МАССА КГ 120
КОД ОКП 515121 1057
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СОКУУКСКИЙ З-Д ТОВАРИЩЕСТВА
МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ШОПОВЫЕ КЫРГЫЗСТАН

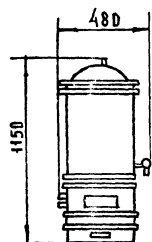
ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ КОТЕЛА СМ. СТР 110
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ПАРОВОЙ
КПП-250-1М
КПП-160-1М

ИЗВ. И ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА 83.4.1. ИВБМ

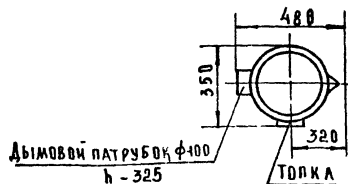
			27- 0-4.91- 1-81			
			КОТЕЛ пищеварочный паровой Кпп-100-1м	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
				РП		1
				АО „ИНРЕКОМ“		
НАЧ.ОТД.	КАЛУГИН	<i>М.М.</i>				
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	<i>Е.А.</i>				
ВЕД. ИНЖ.	ПУТИЛИНА	<i>Е.В.</i>				
ИНЖ. ЦК	РОМАНОВА	<i>Е.В.</i>				

А.1

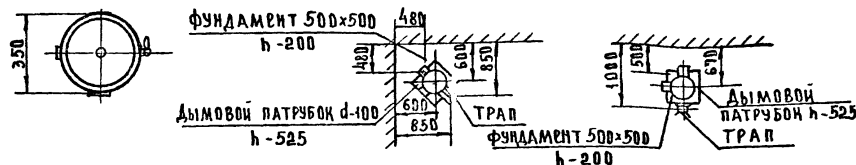
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Емкость, л 60
 2. РАСХОД УСЛОВНОГО ТОПЛИВА НА РАЗОГРЕВ, кг 1,8
 3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ОТ 20 ДО 95°C, мин
 4. ДИАМЕТР ДЫМОВОДНОГО ПАТРУБКА, мм 100
 5. Вид топлива 1 ДРОВА
 6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм
ДЛИНА 480
ШИРИНА 350
ВЫСОТА 1150
 7. Масса, кг 22
- КОД ОКП 5151260003
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕРДСКИЙ З-Д
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
Г. БЕРДСК НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200 мм.

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

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

Кипятильник наливной предназначен для приготовления кипятка.

Кипятильник приспособлен для сжигания в топке дров. Кипятильник состоит из трех частей: водяного бака, топочной обечайки с водяной рубашкой и зольниковой коромыска. Наполнение кипятильника водой производится сверху после съема крышки. Отбор кипятка производится через кран, расположенный в нижней части бака.

27-0-4.91-1-82				СТАЛЬ ЛИСТ ЛИСТОВ		
Кипятильник наливной				РП		
КН-60МН				АО "ИНРЕКОН"		
НАЧ. ОТД.	КАЗАРГН	КАЗАРГН	КАЗАРГН			
И КОНТ.	КАЗАРГН	КАЗАРГН	КАЗАРГН			
ВЕД. ОТД.	КАЗАРГН	КАЗАРГН	КАЗАРГН			
ИНЖ. И. К.	РОМАНОВА	РОМАНОВА	РОМАНОВА			

ФОРМАТ А3

1000/600

ИНВ. ЛИСТА ПОД НАТ. ВЗАИМ. ИЛИ

А.А. I

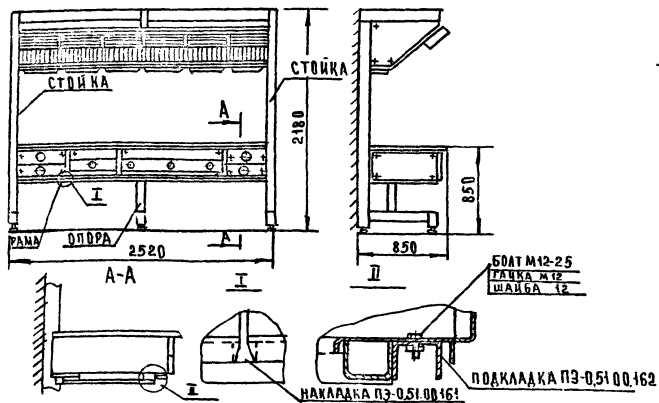
ПО МАТЕРИАЛАМ ЛЮБЕРЦКОГО СКБ ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

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

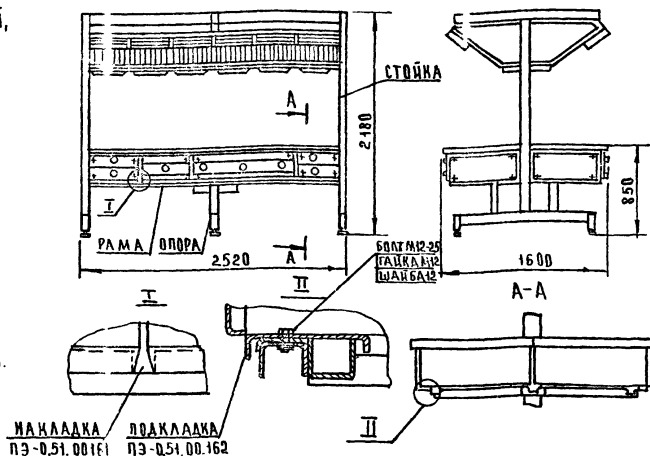
Оборудование рассчитано на использование функциональных емкостей, являющихся связующим звеном между крупными кулинарными фабриками и готовочными предприятиями.

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

Установка оборудования пристенным способом на фермах типа фл.



УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ ОСТРОВНЫМ СПОСОБОМ НА ФЕРМАХ ТИПА ФД



Новое тепловое оборудование: шкафы жарочные и тепловые плиты, сковороды, аппараты пароварочные, фритюрницы, вставки, мармиты стационарные выпускаются в навесном и напольном исполнении.

27-0-4.91-1-83			
НАЧ. ОТД.	НАЧ. ОТД.	Рекомендация по установке секционного модульного оборудования	
НАЧ. ОТД.	НАЧ. ОТД.		
В.А. ИВАНОВ	А.А. ИВАНОВ	СТАДИОН	ЛНСТ
И.А. ИВАНОВ	И.А. ИВАНОВ	Р.П.	10
АО "ИНРЕКОМ"			

ФОРМАТ А3

180-01

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

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

Установка оборудования на фермах предпочтительнее, чем установка его на подставках. Установку оборудования на подставках следует производить, когда длина навесного оборудования, расположенного в одну технологическую линию, меньше 2,4 м. В остальных случаях навесное оборудование следует устанавливать на фермах. Пристенно без ферм устанавливаются плиты ПЗ-0,17-01М и ПЗ-0,51-01М, шкафы шарочные ШШЗ-0,51-01М и ШШЗ-0,85М-01, устройство варочное УЗВ-60М, фритюрница ФЗ-20М-01, вставки В-400М-01 и В-500М-01, столы производственные СП-1200, СПМ-1500 и СПММ-1500, котлы плитеварочные КЗ-100М, КЗ-160М и КЗ-250М, аппарат пароварочный АПЗ-0,25АМ-01, сковороды СЗ-0,22М-01 и СЗ-0,45М-01, мармит стационарный МСЗ-84М-01.

При пристенной установке оборудования без ферм отсосы крепятся к стене. Их размеры определяются исходя из длины технологической линии (см. стр. 116).

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

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

В тех случаях, когда при островном расположении невозможно осуществить установку ферм с навесным комплектом оборудования и необходимо установить наряду с навесным напольное оборудование, допускается устанавливать напольное оборудование островным способом (см. стр. 115).

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

При установке оборудования на подставках пристенно предпочтительным является крепление его к стене (см. стр. 115).

Требования к помещениям

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

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

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

В качестве канализационных устройств должны использоваться лотки со съемными решетками, установленными на одном уровне с полом (см. стр. 116).

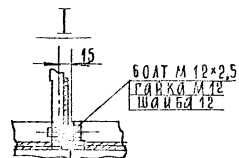
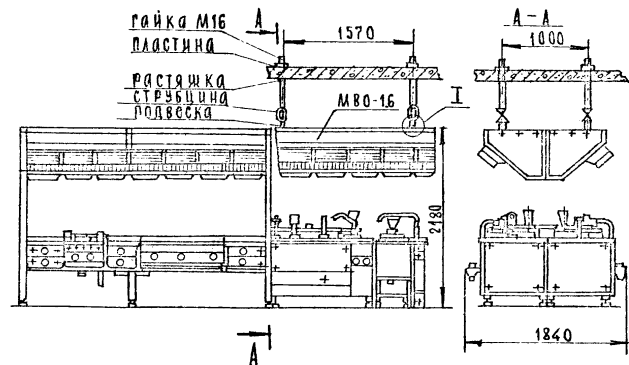
27-0-4 91-1-83

Лист
2

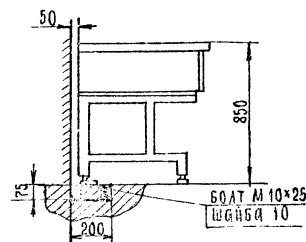
ФОРМА. АЗ

1050-01

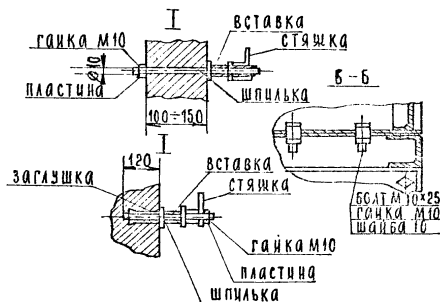
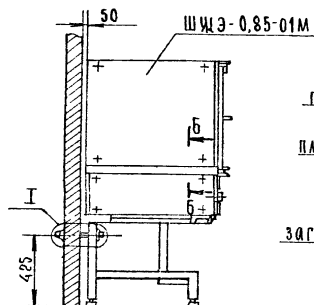
Схема установки навесного и напольного оборудования



Привязочные координаты крепления изделий на подставках к полу



Привязочные координаты крепления изделий на подставках к стене



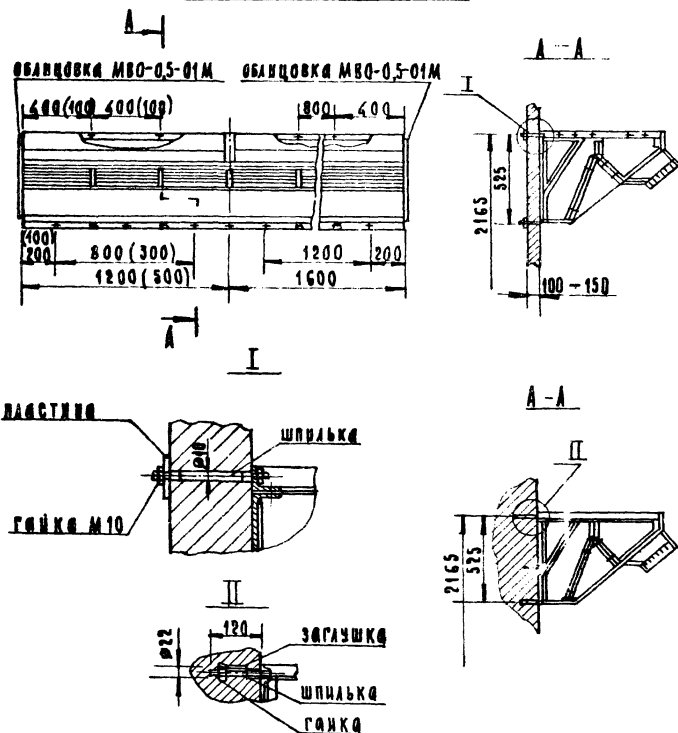
27-0-4.91-1-83

Лист
3

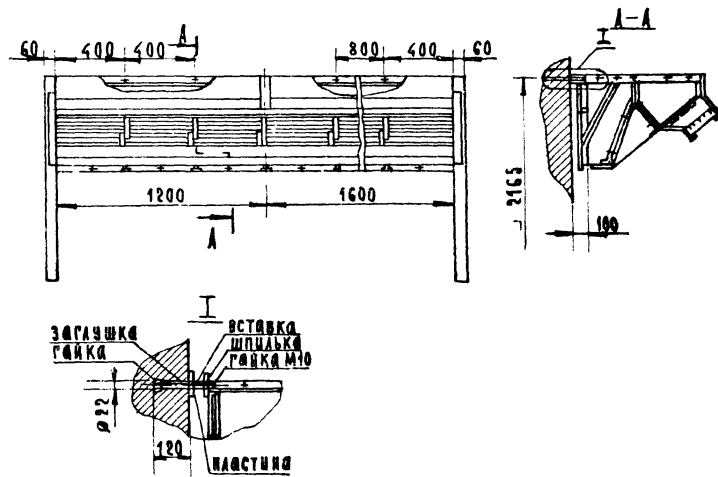
Формат А3

1060-01

Крепление МВО к стене



Установка МВО на пристенной форме типа ФП с креплением к стене



В скобках указаны размеры для отсоса МВО-0,5-01М.

Защелки крепления отсосов, воздухопроводов, элементов канализации и подключения к водопроводу должны быть предусмотрены проектом и не поставляются заводами-изготовителями оборудования.

27-0-4.91-1-83

Лист
4

Формат А3

1980-01

Канализационные лотки также не должны иметь перепада с уровнем пола более 2 мм. Лотки должны быть расположены перед технологическими линиями, в состав которых входит варочное устройство УЗВ, котлы КЭ, пароварочный аппарат. Если изделие установлено одиночно, то длина канализационного приемника должна быть равна длине оборудования. В канализационных лотках должны быть установлены трапы диаметром не менее 50 мм.

В зоне установки УЗВ-60м пол должен быть без уклона, в противном случае будет затруднен въезд передвижного котла на направляющие парогенератора вследствие образования перепада между направляющими и полом (образуется уступ).

Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны установки УЗВ-60 м

Проектом должно быть предусмотрено место установки стеллажей и других видов передвижного оборудования.

В моечном отделении предусматривается участок для санитарной обработки функциональных емкостей и передвижного оборудования, а в помещениях для мойки передвижного оборудования выделяется место, имеющее лоток или трап, а также поливочный кран со шлангом.

Жарочные шкафы и пароварочные аппараты желательно устанавливать с краю фермы.

Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов или пароварочных аппаратов из-за ограниченного фронта их обслуживания

Следует учитывать, что фритюрницы ФЭ-20м, сковороды СЗ-022м

и СЗ-045м в нижней части имеют выступы, поэтому эти изделия следует располагать на ферме таким образом, чтобы выступающие части не попали на стык рам ферм.

Сковорода СЗ-022мне следует устанавливать с краю ферм, так как работе мешает рукоятка опрокидывания. Если сковорода попадает правой стороной в район стыка ферм, то при ее размещении расстояние стыка до края сковороды должно быть не менее 60 мм.

Котлы КЭ-250м, КЭ-100м должны отстоять от стены по левому торцу на 100÷150 мм в связи с использованием в работе тележки ТП-80 км

В целях обеспечения нормальной работы на оборудовании рекомендуется:

для сковород СЗ-022м; СЗ-045м- устанавливать вставку с левой стороны;

фритюрницы, сковороды-отделять от плит вставкой;

все виды оборудования отделять вставкой от жарочного и пароварочного шкафов,

при установке плиты ПЭ-051м в том случае, если она граничит с бортом фермы, желательно также отделить плиту от борта фермы вставкой.

При установке плит ПЭ-017м и ПЭ-017-01м необходимо учитывать, что они ограждены с одной боковой стороны. В случае необходимости борт плиты переставляется слева направо. При отдельной установке плит ПЭ-017-01м с противоположной от борта стороны следует располагать вставку В-400м-01 или В-500м-01.

А.А.Т

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА ПЕРЕД КОТЛОМ КЗ

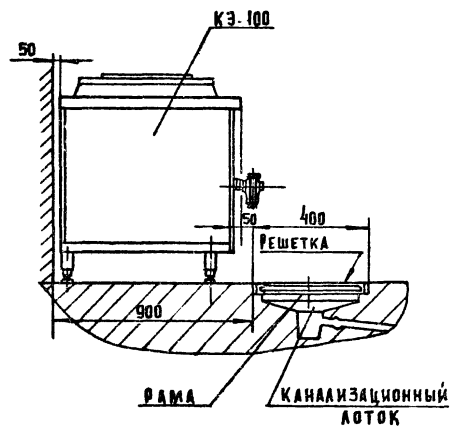
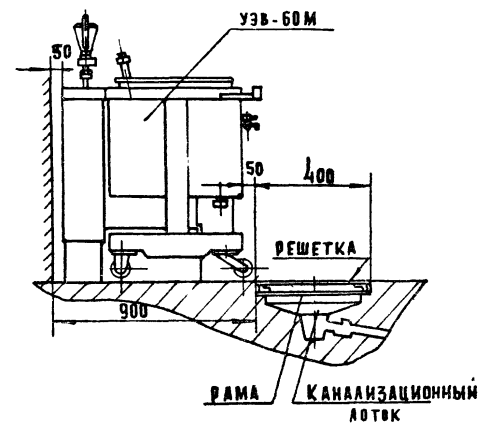
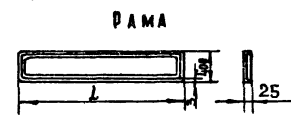
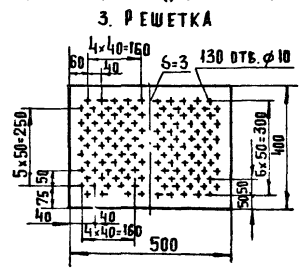
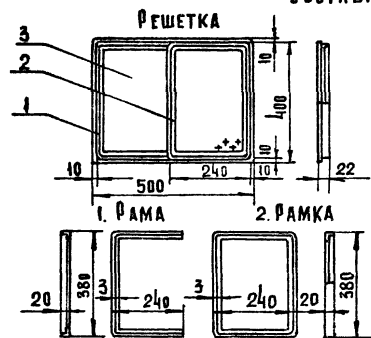


СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА ПЕРЕД УСТРОЙСТВОМ ВАРОЧНЫМ УЗВ-60М



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ РАМЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ РЕШЕТОК



ДЛИНА l РАМЫ БЕРЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДЛИНЫ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА.

сварные швы по ГОСТ 14771-80

27-0-4.91-1-83

Лист
6

ФОРМАТ А3

1060-01

П О Д В О Д Э Л Е К Т Р О П И Т А Н И Я

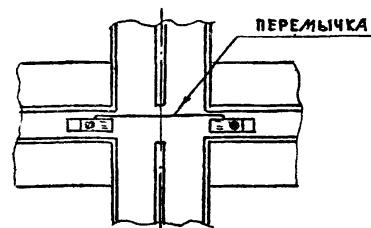
Для каждой единицы электротеплого оборудования определяется сечение проводов и выбирается аппарат защиты, исходя из номинальной мощности и напряжения сети. Аппараты линии самообслуживания /термостаты, передвижные жарилы, передвижные тепловые шкафы/ подсоединяются к сети с помощью штепсельной вилки.

На каждой стойке фермы имеются шесть зажимов заземления.

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

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

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

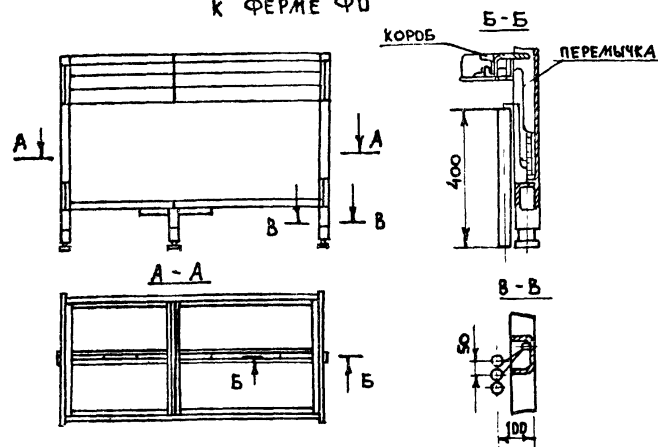


Для каждой единицы оборудования на электрическом распределительном пункте цеха устанавливается свой автоматический выключатель или группа плавких предохранителей, от которых провода в одной или нескольких трубах подводятся к стойке фермы.

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

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

СХЕМА ПОДВОДА ЗАЗЕМЛЯЮЩИХ ПРОВОДОВ И ПЕРЕМЫЧЕК К ФЕРМЕ Ф0



X - ДЛИНА ОТ ФРОНТАЛЬНОЙ ЧАСТИ СТОЙКИ ФЕРМЫ
ДО МЕСТА ВВОДА ПРОВОДА В ОБОРУДОВАНИЕ.

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ НА ПОДЕ-
ТАВКАХ / С ШИФРОМ 01/ ПРОВОДА ДОЛЖНЫ ВЫСТУПАТЬ
ИЗ ТРУБЫ НА 300 ММ.

ПЕРЕХОДНОЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ МЕЖДУ СОСТАВНЫМИ ЧАСТЯ-
МИ ФЕРМЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ 0,1 Ом. Для расчета дли-
ны провода к каждому энергопотребителю необходимо
помнить, что длина прокладки провода, выступающего
из трубы, до переднего торца рамы составляет 1100 мм.

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

$$1100 \text{ мм} + X + 300 \text{ мм}.$$

ГДЕ 1100 мм - ПОСТОЯННАЯ ВЕЛИЧИНА, РАССТОЯНИЕ
ДО ПЕРЕДНЕГО ТОРЦА РАМЫ:

300 мм - ДЛИНА ПРОВОДА ДЛЯ ПОДВОДА К КЛЕМ-
МНИКУ ОБОРУДОВАНИЯ.

27-0-4.91-1-83

ЛИСТ
8

ФОРМАТ А3

1050-01

АА.1

ДАННЫЕ О КОЛИЧЕСТВЕ ВЫТЯЖНОГО И ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА ПО КАЖДОМУ ИЗ ВИДОВ ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫДЕЛЯЮЩЕМУ ТЕПЛО

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	ШИФР	КОЛИЧЕСТВО ВОЗДУХА ОТ ЕДИНИЦЫ ИЗДЕЛИЯ, М ³ /Ч	
		ВЫТЯЖНОГО	ПРИТОЧНОГО
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,17 М	250	200
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,17-01М	250	200
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,51 М	750	400
ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,51-01М	750	400
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,51М	400	—
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,51М.01	400	—
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,85М	500	—
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ШЖЭ-0,85М.01	500	—
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВАРОЧНОЕ	УЭВ - 60М	650	400
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ФЭ - 20М	350	200
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ФЭ - 20М.01	350	200
КОТЕЛ ПИЩЕВАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 100М	550	400
КОТЕЛ ПИЩЕВАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 160М	650	400
КОТЕЛ ПИЩЕВАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 250М	750	400
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	АПЭ - 0,23АМ	650	400
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	АПЭ - 0,23АМ.01	650	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,22М	450	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,22М.01	450	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,45М	700	400
СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СЭ - 0,45М.01	700	400
МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	МСЭ - 84М	300	200
МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	МСЭ - 84М.01	300	200

МЕСТО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИТОЧНОЙ И ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ К МЕСТНЫМ ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТСОСАМ МВО-12М, МВО-15М, МВО-05-01М

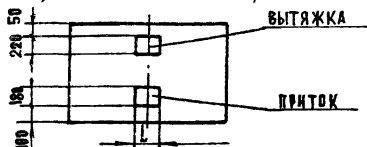


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИ ОСТРОВНОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МВО

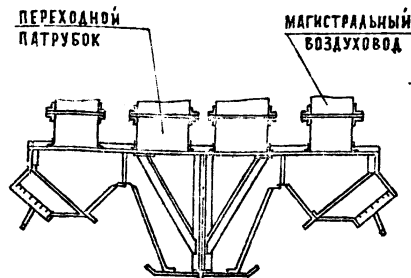
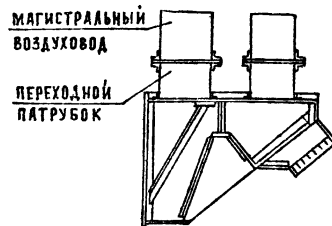
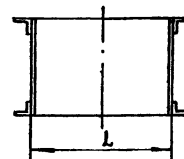
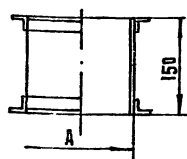


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИ ПРИСТЕННОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МВО



ПЕРЕХОДНОЙ ПАТРУБОК





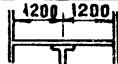
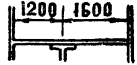

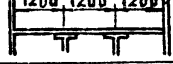
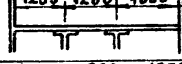
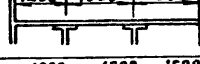
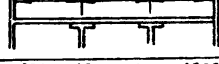
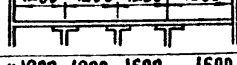
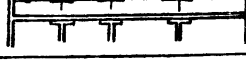
ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ	РАЗМЕР А, ММ
ПРИТОК	180
ВЫТЯЖКА	220

Л - ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО СХЕМЕ ВЕНТИЛЯЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАСЧЕТНЫХ ОБЪЕМОВ УДАЛЯЕМОГО И ПОДАВАЕМОГО ВОЗДУХА ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

27-0-4.91-1-83

Лист
9

НОМЕНКЛАТУРА ОСТРОВНЫХ И ПРИСТЕННЫХ ФЕРМИУСТАНОВЛИВАЕМЫХ НА НИХ МВО

ШИФР	ОБОЗНАЧЕНИЕ И КОЛИЧЕСТВО СОСТАВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ФЕРМ					ШИФР И КОЛИЧЕСТВО МВО		УСЛОВНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ФЕРМ
	СТОЙКА	ОПОРА	РАМА L=1200 мм	РАМА L=1600 мм	СТОЙКА	МВО-1,2 м	МВО-1,6 м	
Ф0 - 1,2 м ФП - 1,2 м	2 1	— —	1 1	— —	— 1	2 1	— —	
Ф0 - 1,6 м ФП - 1,6 м	2 1	— —	— —	1 1	— 1	— 1	2 1	
Ф0 - 2,4 м ФП - 2,4 м	2 1	1 1	2 2	— —	— 1	4 2	— —	
Ф0 - 2,8 м ФП - 2,8 м	2 1	1 1	1 1	1 1	— 1	2 1	2 1	
Ф0 - 3,2 м ФП - 3,2 м	2 1	1 1	— —	2 2	— 1	— —	4 2	
Ф0 - 3,6 м ФП - 3,6 м	2 1	2 2	3 3	— —	— —	6 3	— —	
Ф0 - 4,0 м ФП - 4,0 м	2 1	2 2	2 2	1 1	— 1	4 2	2 1	
Ф0 - 4,4 м ФП - 4,4 м	2 1	2 2	1 1	2 2	— 1	2 1	4 2	
Ф0 - 4,8 м ФП - 4,8 м	2 1	2 2	— —	3 3	— 1	— —	6 3	
Ф0 - 5,2 м ФП - 5,2 м	2 1	3 3	3 3	1 1	— 1	6 3	2 1	
Ф0 - 5,6 м ФП - 5,6 м	2 1	3 3	2 2	2 2	— 1	4 2	4 2	

27-0-4.91-1-83

ЛМСТ
10

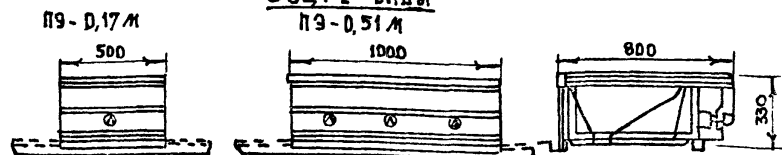
1060-01

А.А.Т.

ИМЕ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ИСЗМ. ИМЕ. И

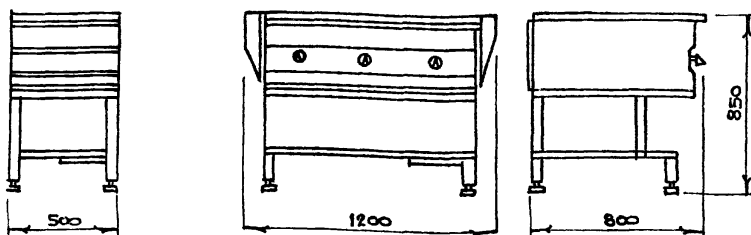
А.А.1

ОБЩИЕ ВИДЫ

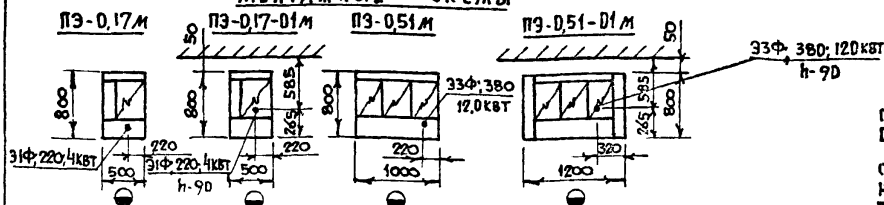


ПЗ-0,17-01М

ПЗ-0,51-01М



МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. Плита ПЗ-0,17М имеет конфорку и борт. Борт и конфорку можно менять местами.
2. Плита ПЗ-0,51-01М дополнительно комплектуется ограждениями.
3. На плитах ПЗ-0,17М, ПЗ-0,17-01М можно установить кран с холодной водой.
4. Плита ПЗ-0,17-01М имеет ограждение /борт/ с одной боковой стороны. В случае установки ее отдельно, следует с другой стороны установить вставку В-400М-01, или В-500М-01.
5. При установке плиты ПЗ-0,51М рядом с бортом фермы желательно отделить плиту от борта вставкой.
6. При установке электрических плит ПЗ-0,17-01М; ПЗ-0,51-01М необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 115.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПЗ-0,17М; ПЗ-0,17-01М; ПЗ-0,51М; ПЗ-0,51-01М

1	ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КОНФОРК, м ²	0,17	0,17	0,51	0,51
2	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, МИН		60		
3	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ		4,0		12,0
4	РОД ТОКА		ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ		ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5	НАПРЯЖЕНИЕ, В		220		380+0 или 220
6	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:				
	ДЛИНА, А*	500		1000	1200
	ШИРИНА		800		
	ВЫСОТА	330	850	330	850
7	МАССА, КГ	55	80	120	135
	КОД ОКП	5151221047;	5151221050;	5151221053;	5151221056

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ, ПОСЕЛОК КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛАСТИ.
ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ, Г. ДУШАНБЕ.

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И ДРУГИХ ЕМКОСТЯХ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ДЕШЕВЯЩЕГО ПИТАНИЯ.

Плиты ПЗ-0,17М, ПЗ-0,51М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами. Плиты ПЗ-0,17-01М, ПЗ-0,51-01М для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно. Плиты ПЗ-0,17М, ПЗ-0,51М имеют прямоугольные конфорки /ПЗ-0,17М — одну; ПЗ-0,51М — три/, установленные на каркасе с помощью регулировочных болтов, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорок в данной плоскости со свободой и ограждением плиты.

Каждая конфорка снабжена переключателем, осуществляющим ступенчатое регулирование ее мощности.

27-0-4.91-1-84

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	ПЛАН	ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	СТАДИА	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТР.	АММБЕКОВА	ДЛ	ПЗ-0,17М; ПЗ-0,17-01М	РП		1
ВЕД. ИИИ	ТУПИДИНА	ПЗ	ПЗ-0,51М; ПЗ-0,51-01М			
ИНЖ. ОК	РОМАНОВА	Р				

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1060-01

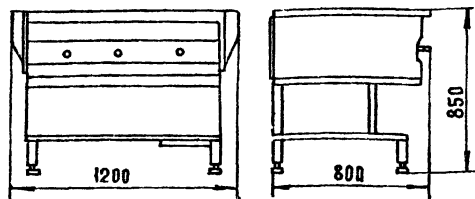
А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД

ПЭТ-0,51



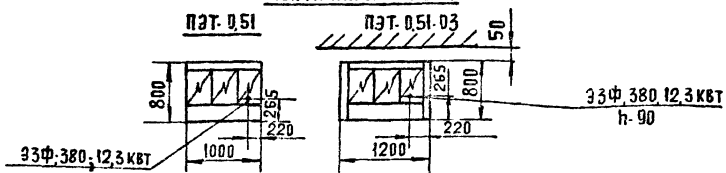
ПЭТ-0,51-03



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ПЭТ-0,51

ПЭТ-0,51-03



Плиты электрические предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания. Плита ПЭТ-0,51 устанавливается на общую ферму совместно с другими аппаратами, плиты ПЭТ-0,51-01, ПЭТ-0,51-02, ПЭТ-0,51-03 устанавливаются на индивидуальные подставки, устанавливаемые совместно с плитами.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПЭТ-0,51 ПЭТ-0,51-01 ПЭТ-0,51-02 ПЭТ-0,51-03

1. Площадь рабочей поверхности комфорок, м² 0,51
2. Время разогрева до рабочей температуры, мин 3,5
3. Мощность, кВт 12,3
4. Напряжение, В 380/220
5. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм

длина	1000	1000	1400	1200
ширина		800		
высота	330		850	

7. МАССА, кг 62 92 96 103

КОД ОКП 5151221062 5151221063 5151221064 5151221065

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Комиссаровский 3-й торговый машиностроительный поселок комиссаровка Луганской обл.

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПЛИТ ПЭТ-0,51-01; ПЭТ-0,51-02; ПЭТ-0,51-03 ПОДГОТОВИТЬ В ПОЛУ УГЛУБЛЕНИЯ ПОД УСТАНОВКУ СКОБ КРЕПЛЕНИЯ ЗАДНИХ НОЖЕК ПЛИТЫ.

ПРИ ПРИСТЕННОЙ ИХ УСТАНОВКЕ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ИХ КРЕПЛЕНИЕ К СТЕНЕ СМ. СТР. 113.

2. ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ СМ. СТР. 114.

27-0-4.91-1-85

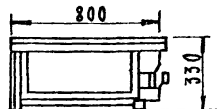
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	ИЗГ.	ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТР. АЛИМБЕКОВА	ИЗГ.	ПЭТ-0,51; ПЭТ-0,51-01;	РП		1
В. А. ИЖ. ТУПИЦИН	ИЗГ.	ПЭТ-0,51-02; ПЭТ-0,51-03			
ИЖ. Ш. К. РОМАНОВА	ИЗГ.				

АО. ИНДЕКОН

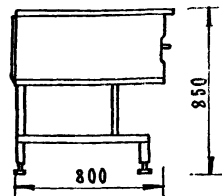
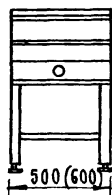
А.А. I

Общий вид

ПЭТ-0,17

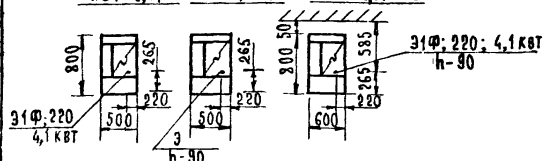


ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02



Монтажная схема

ПЭТ-0,17 ПЭТ-0,17-01 ПЭТ-0,17-02



Плиты электрические ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02 предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания.

Плита ПЭТ-0,17 устанавливается на общую ферму совместно с другими аппаратами, плиты ПЭТ-0,17-01 и ПЭТ-0,17-02 на индивидуальные подставки поставляемые вместе с плитами.

Плита электрическая ПЭТ-0,17-02 имеет одну конфорку со столом, закрепленную на каркасе плиты винтами с шайбами, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорки в одной плоскости с ограждением. Плита ПЭТ-0,17-01 отличается от плиты ПЭТ-0,17 наличием подставки. Плита ПЭТ-0,17-02 имеет одно боковое ограждение.

Техническая характеристика

ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02

1. Площадь рабочей поверхности конфорки, м² 0,17
2. Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более 5
3. Мощность, кВт 4,1
4. Напряжение, В 220
5. Род тока однофазный переменный

6. Габаритные размеры:

длина	500	500	600
ширина	800	800	800
высота	330	850	850

7. Масса, кг 35 60 65
- Код ОКП 5151221066 5151221067 5151221068

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения поселок Комиссаровка, Луганской области

Примечания

1. Перед установкой плит ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02 подготовить в полу углубления под установку скоб крепления задних ножек плиты. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 115.
2. Требования к монтажу и установке см. стр. 113.

27-0-4.91-1-86

				Плиты электрические ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02.				Статья	Лист	Листов
Нач. отд.	Кабулин							1		1
Н. контр.	Алишбекова									
Вед. инж.	Улишина									
Инж. П.К.	Романова									

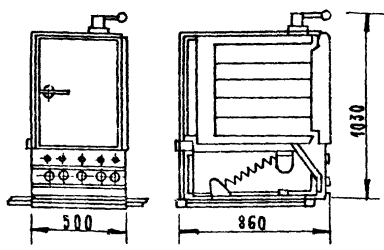
АО «ИНРЕКОН»

Формат А3

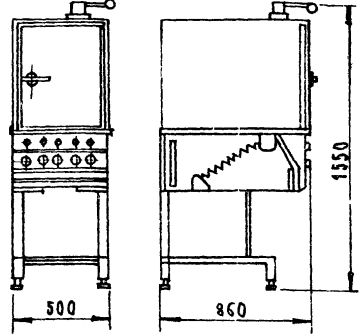
1060-01

Общие виды

ШМЗ-0,51М; ШМЗ-0,85М



ШМЗ-0,51М-01; ШМЗ-0,85М-01



Техническая характеристика

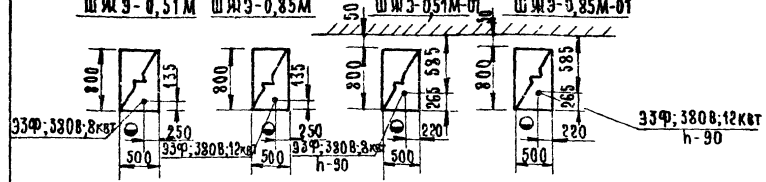
- | | ШМЗ-0,51М | ШМЗ-0,85М |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 1. Площадь противней, м ² | 0,51 | 0,85 |
| 2. Время разогрева до 260°С, мин | 15 | 15 |
| 3. Мощность, кВт | 8,0 | 12,0 |
| 4. Напряжение, В | 380±0 или 220 | |
| 5. Род тока | трехфазный переменный | |

6. Габаритные размеры, мм:	ШМЗ-0,51М		ШМЗ-0,85М	
	ШМЗ-0,51М-01		ШМЗ-0,85М-01	
	длина	500	500	
	ширина	860	860	
	высота	1030	1550	1030 1550
7. Масса, кг	115	130	120	138

Монтажные схемы

ШМЗ-0,51М ШМЗ-0,85М

ШМЗ-0,51М-01 ШМЗ-0,85М-01



Требования к монтажу и установке.

1. Жарочные шкафы желательно устанавливать с краю фермы.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов.
3. Все виды оборудования следует отделать от жарочного шкафа вставкой.
4. При установке жарочных шкафов ШМЗ-0,51М-01, ШМЗ-0,85М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепления к стене см. стр. 113.
5. При установке шкафов ШМЗ-0,85М; ШМЗ-0,51М на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос М80-0,5.
6. Монтажная схема подводов коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей.

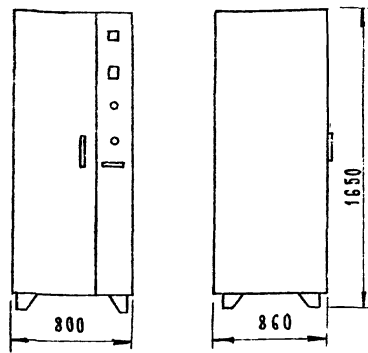
Код ОКП 3151231061 5151231062 5151231065 5151231066
Изготовитель: Сокулукский 3-д торгмаш
г. Шопоков Кыргызстан

Шкафы жарочные электрические ШМЗ-0,51М; ШМЗ-0,51М-01; ШМЗ-0,85М; ШМЗ-0,85М-01 предназначены для жарения штучных полуфабрикатов, кроме того, в шкафах ШМЗ-0,51М и ШМЗ-0,51М-01 можно производить выпечку мякнотшчных кулинарных изделий, запекание, доведение до готовности обжаренных изделий, в том числе крупнокусковых. Шкафы ШМЗ-0,51М и ШМЗ-0,85М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, шкафы ШМЗ-0,51М-01; ШМЗ-0,85М-01 для установки на индивидуальную подставку, поставившую комплектно. Шкаф имеет рабочую секцию установленную на каркасе. Рабочая секция представляет собой теплоизолированную жарочную камеру с панелью управления. Объем жарочной камеры разделен на отсеки, каждый из которых обогревается двумя рядами электронагревателей. Каждый ряд электронагревателей, кроме верхнего, закрыт подовым листом, на который устанавливается функциональная емкость. В верхней части жарочной камеры предусмотрено отверстие для отвода паровоздушной смеси, регулируемое стаканом с рукояткой.

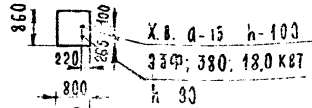
27-0-4.91-1-87

нач. отд.	Коллегия	Шкафы	Статья	лист	листов
контр.	Алиевков	жарочные электрические	РП		
вс. чин	Ушницина	ШМЗ-0,51М; ШМЗ-0,85М	40 ИНРЕКОН		
инж. Д. Романова		ШМЗ-0,51М-01; ШМЗ-0,85М-01			

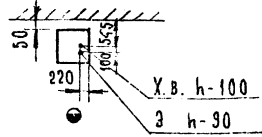
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Площадь поверхности для пищи, м² 1,36
2. Время разогрева воздуха в жарочной камере шкафа до 260°C, мин 15
3. Номинальная мощность, в 18,0
4. Напряжение, в 380 с нулевым проводом
5. Род тока трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм.

длина	800
ширина	860
высота	1650

7. Масса, кг
- шкафа 260
- принадлежностей 115

Код ОКП 51 51 23 10 45

Изготовитель: Сокулукский завод
торгового машиностроения
г.Шопоков Кыргызстан

Требования к установке:

Над шкафом жарочным установить местный
всасывающий отсос типа ЛВФ-1,2 м.

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1,36 с втяжным стеклалом, предназначен для жаренья полуфабрикатов из мяса, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания на кулинарных и заготовочных фабриках при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд на промышленной основе.

Шкаф состоит из жарочной камеры, установленной на раму каркаса и закрытой с лицевой стороны дверью с натяжным запором.

В нижней части камеры на правой стороне предусмотрено отверстие для ввода и крепления паропровода, парогенератора.

Парогенератор заливается водой из питательной коробки, уровень воды регулируется поплавковым устройством.

Нагрев воды проводится включением электронагревателей.

27-0-4.91-1-88

Нач. отд.	Халугин	Лист	1
И. контр.	Алибекова	Лист	1
Вед. инж.	Тупицын	Лист	1
Инж. ШЖ	Бычкова	Лист	1

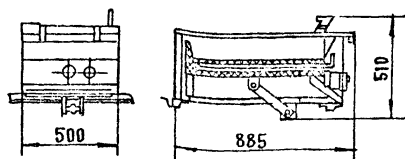
Шкаф жарочный
электрический
ШЖЭ-1,36

Стальная лист Листов
РП 1
АО. ИНРЕКОН

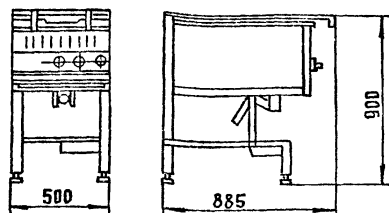
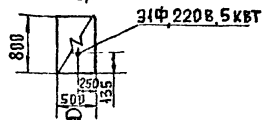
Формат А3

1060-91

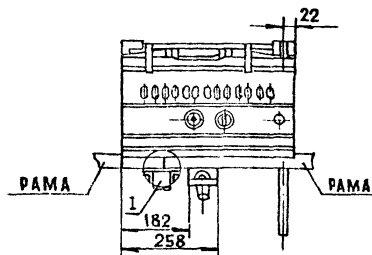
ОБЩИЙ ВИД СЗ-0,22М



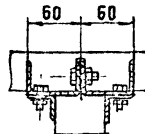
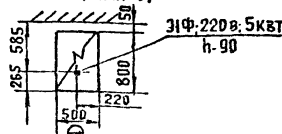
ОБЩИЙ ВИД СЗ-0,22М-01

МОНТАЖНАЯ СХЕМА
СЗ-0,22М

РАСПОЛОЖЕНИЕ СКОВРОДОУ НА ФЕРМЕ



1 (стык рам фермы)

МОНТАЖНАЯ СХЕМА
СЗ-0,22М-01

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	СЗ-0,22М	СЗ-0,22М-01
1. ПЛОЩАДЬ ПОДА ЧАШИ, м ²	0,22	
2. ВМЕСТИМОСТЬ ЧАШИ, ДМ ³	25	
3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ПОДА ЧАШИ ДО 250°С, МИН	25	
4. МОЩНОСТЬ, КВТ	5,0	
5. РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
6. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220	
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ		
ДЛИНА	500	
ШИРИНА	885	
ВЫСОТА	510	900
8. МАССА, КГ	85	105
КОД ОКП	5151241041	5151241042
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ ПОСЕЛОК КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛАСТИ		

Сковороды СЗ-0,22М и СЗ-0,45М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами. Сковороды СЗ-0,22М-01 и СЗ-0,45М-01 - для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно.

Сковорода представляет собой установленную на раме прямоугоную чашу, обанцованную со всех сторон стальными листами. Между чашей и обанцовками проложена теплоизоляция. Под подом чаши размещаются кассеты с электронагревателями. Для слива содержимого чаши имеет механизм опрокидывания. Сверху чаша закрывается крышкой.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ см. стр. 129
„Сковороды электрические СЗ-0,45М и СЗ-0,15М-01.“

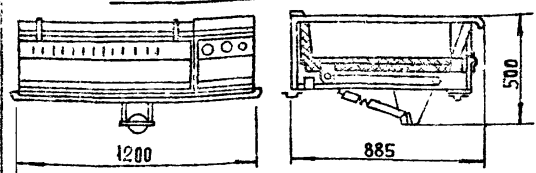
Сковороды электрические СЗ-0,22М, СЗ-0,22М-01, СЗ-0,45М и СЗ-0,45М-01 предназначены для жарения, тушения и пассерования на предприятиях общественного питания.

27-0-4.91-1-89

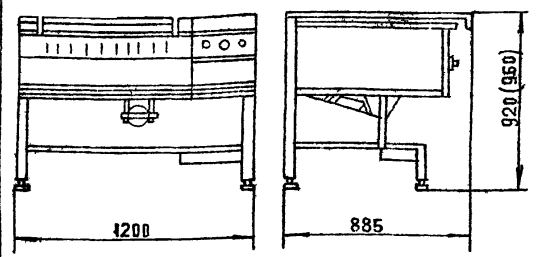
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	ИЗВ.
Н. КОНТР.	АЛЕКСЕВ	ИЗВ.
ВЕД. ИНЖ. ТЕПЛОТЕХНИКА	РОМАНОВА	ИЗВ.
ИНЖ. Ш. К.	РОМАНОВА	ИЗВ.
С СКОВРОДАМИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЗ-0,22М И СЗ-0,22М-01		
СТАДИЯ	АНЕТ	ИЗОВ
РП		1
АО „ИНРЕКОН“		

ОБЩИЙ ВИД СЗ-0,45М

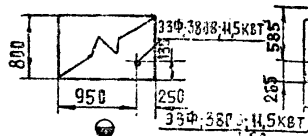
АЛТ



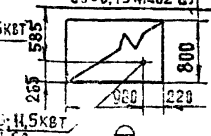
ОБЩИЙ ВИД СЗ-0,45М-01 (СЗ-0,45М-02)



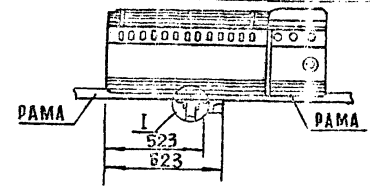
МОНТАЖНАЯ СХЕМА СЗ-0,45М



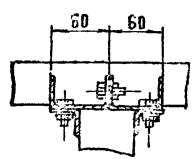
МОНТАЖНАЯ СХЕМА СЗ-0,45М-01 СЗ-0,45М-02



РАСПОЛОЖЕНИЕ СКОВРОДА НА ФЕРМЕ



I (СТЫК РАМ ФЕРМЫ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СЗ-0,45М; СЗ-0,45М-01; СЗ-0,45М-02

1. ПЛОЩАДЬ ПОДА ЧАШИ, М ²		0,45	
2. ВМЕСТИМОСТЬ ЧАШИ, ДМ ³		90	
3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ПОДА ЧАШИ ДО 250°С, МИН		25	22
4. МОЩНОСТЬ, КВТ		4,5	
В Т.Ч. ЭЛЕКТРОНАГРЕВ, ТЕЛЕЙ		4,25	
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ		0,25	
5. НАПРЯЖЕНИЕ, В		380 или	220
6. РОД ТОКА		ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:			
	ДЛИНА	1200	
	ШИРИНА	885	
	ВЫСОТА	500	920 960
8. МАССА, КГ		195	225 215
КОД ОКП	5151241031	5151241032	5151241049

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАТОВРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
ПОСЕЛОК КОМИССАРОВКА,
АУТАНСКОЙ ОБЛАСТИ
НАЗНАЧЕНИЕ И ОПИСАНИЕ СМ. СТ. 126.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

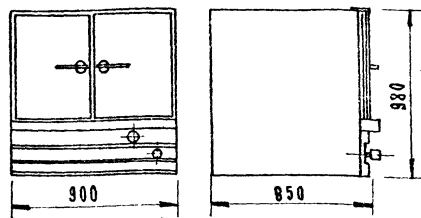
- ПРИ УСТАНОВКЕ СКОВРОДА НА ФЕРМЕ СЛЕДУЕТ:
 - РАСПОЛАГАТЬ ЕЕ ТАК, ЧТОБЫ ВЫСТУПАЮЩИЕ ЧАСТИ НЕ ПОПАЛИ НА СТЫК РАМ ФЕРМЫ;
 - НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ЕЕ С КРАЮ ФЕРМ, ТАК КАК РАБОТА МЕШАЕТ РУКОЯТКА ОПРОКИДЫВАНИЯ.
 - ПРИ РАЗМЕЩЕНИИ СКОВРОДА СЛЕВА ОТ СТЫКА ФЕРМЫ РАССТОЯНИЕ ОТ СТЫКА ДО КРАЯ СКОВРОДА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 60 ММ
- ПРИ УСТАНОВКЕ СКОВРОДА СЗ-0,45М, СЗ-0,22М СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ВСТАВКУ С ЛЕВОЙ СТОРОНЫ.
- СКОВРОДУ ОТ ПЛИТ СЛЕДУЕТ ОТДЕЛАТЬ ВСТАВКОЙ
- ПРИ УСТАНОВКЕ СКОВРОДА СЗ-0,45М-01, СЗ-0,22М-01 НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ ДЛЯ ИХ КРЕПЛЕНИЯ В ПОЛУ ЦЕМЕНТИРУЕМЫЕ ВЫЕМКИ. ПРИ ПРИСТЕННОЙ ИХ УСТАНОВКЕ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ИХ КРЕПЛЕНИЕ К СТЕНЕ СМ. СТ. 113
- МОНТАЖНАЯ СХЕМА ПОДВОДОВ КОММУНИКАЦИЙ ДАНА ОТ КОНТУРА ОБОРУДОВАНИЯ БЕЗ УЧЕТА ВЫСТУПАЮЩИХ ЧАСТЕЙ

27-0-4.91-1-90

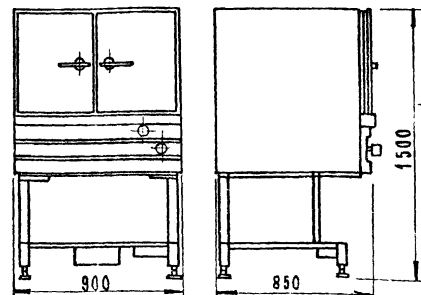
									27-0-4.91-1-90

ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОМИССАРОВСКИЙ ЗАТОВРОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Общий вид АПЭ-0,23АМ

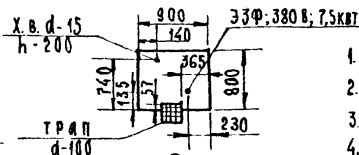


Общий вид АПЭ-0,23АМ-01



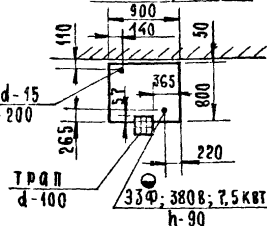
Монтажная схема

АПЭ-0,23АМ



Монтажная схема

АПЭ-0,23АМ-01



Техническая характеристика

АПЭ-0,23АМ АПЭ-0,23АМ-01

1. Вместимость емкостей, дм ³	101	
2. Количество емкостей	12	
3. Время разогрева камер до 95°С, мин	15	
4. Рабочее давление воды в водопроводе, МПа (кгс/см ²)	от 0,05 до 0,8 (от 0,5 до 8)	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380±10 или 220	
7. Род тока	трехфазный переменный	
8. Габаритные размеры, мм		
длина	900	
ширина	850	
высота	980	1500
9. Масса, кг	170	180
Код ОКП	51 51 29 00 47	51 51 29 00 48

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения
г. Люберцы, Московской области.

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

27-0-491-1-91

нач. от.	Халзгин	М.А.	Аппараты пароварочные	Стация	ЛЭСТ	ЛЭСТОВ
контр.	Алибекова	Н.А.	АПЭ-0,23АМ	РП		1
вед. инж.	Трубина	Л.А.	АПЭ-0,23АМ-01			
инж. И.К.	Романова	Л.А.				

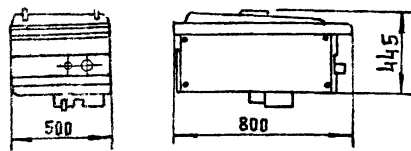
40. ИНРЕКОН

ФОРМАТ АЗ

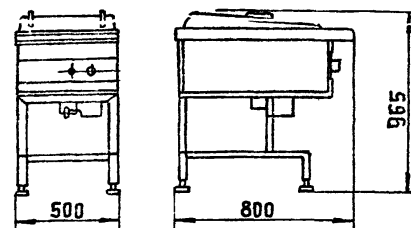
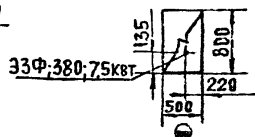
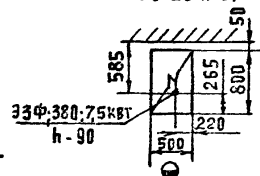
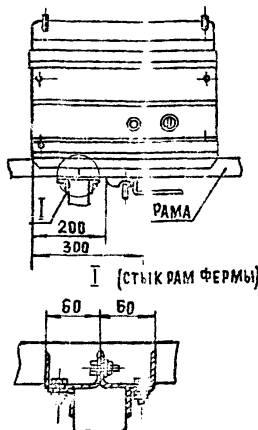
1080-01

А.А.1

ОБЩИЙ ВИД ФЭ-20М



ОБЩИЙ ВИД ФЭ-20М-01

МОНТАЖНАЯ СХЕМА
ФЭ-20ММОНТАЖНАЯ СХЕМА
ФЭ-20М-01СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ
ФРИТЮРНИЦЫ НА ФЕРМЕ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ФЭ-20М	ФЭ-20М-01
1. Производительность, кг/ч	12	
2. Номинальное количество жира, заливаемого в жарочную ванну, л	20	
3. Время разогрева номинального количества жира, мин	12	
4. Рабочая температура жира в жарочной ванне, °С	170	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380±0 или 220	
7. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
8. Габаритные размеры, мм		

длина 500
ширина 800

высота 445 965

9. Масса, кг 45 65

КОД ОКП 5151242010 5151242011

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ, Г. СМОЛЕНСК.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. При установке фритюрницы ФЭ-20М-01 необходимо предусмотреть для её крепления в полу цементные выемки. При пристенной установке предпочтительным является её крепление к стене см. стр. 115.
2. В связи с наличием у фритюрницы выступа в нижней части следует располагать фритюрницу ФЭ-20М на ферме таким образом, чтобы выступающая часть не попала на стык рам фермы.
3. Для обеспечения нормальной работы на фритюрнице ФЭ-20М-01 следует устанавливать вставки с двух сторон.

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

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

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

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

для фильтрации жира. Для слива жира предусмотрен кран.

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

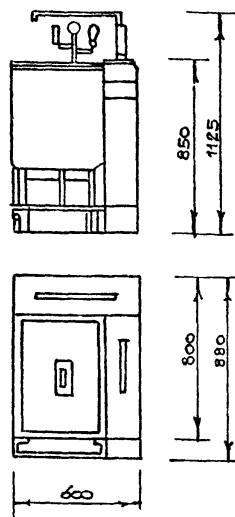
Фритюрница снабжена корзинкой для жарения продуктов и крышкой.

27-0-4.91-1.92			
НАЧ. ОТ КАЛУГИН	И. КОТЛ. АЛИМБЕКОВ	ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦКИН	ИНЖ. ЦК РОМАНОВ
ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФЭ-20М; ФЭ-20М-01			
СТАД. Л. АНСТ. ЛИСТОВ РП			
АО «ИНДЕКОН»			

ИНВ. № ПОДЛ. ПОДЛ. И ДАТА ВЗАМ. МНЕМ.

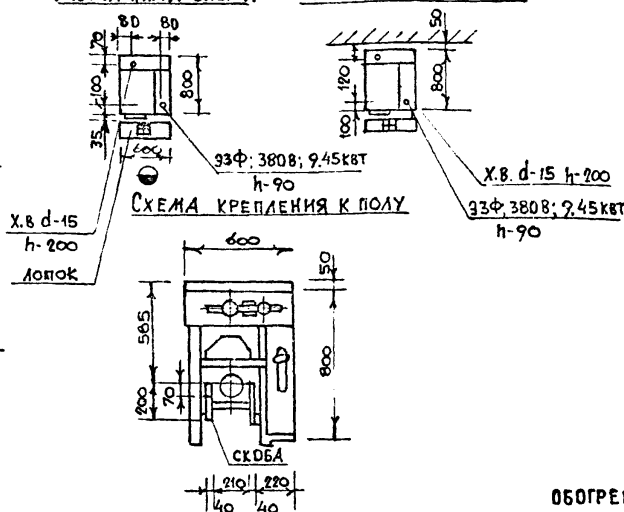
АА-1

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ВАРОЧНОГО СОСУДА, л 60
- ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ОТ 20 ДО 95°C, мин 42
- МОЩНОСТЬ, кВт 9,45
- НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/0 или 220
- Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ПАРА, МПа/кгс/см² 0... 0,045 / 0... 0,45/
- ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА, мм: 600×800×1125
- ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ КОТЛА ПЕРЕДВИЖНОГО, мм 430×680×890
- МАССА, кг
ВАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА 195
КОТЛА ПЕРЕДВИЖНОГО 50
- КОД ОКП ВАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА 515129 0028
КОД ОКП КОТЛА ПЕРЕДВИЖНОГО 515121 4052
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ г. ЛЕНИНАБАД

ОБОГРЕВАЕТСЯ ПАРОМ, ПОСТУПАЮЩИМ ИЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА В ПАРОВО-
ДЯНУЮ РУБАШКУ ЧЕРЕЗ ПАРОВАРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- В ЗОНЕ УСТАНОВКИ УЭВ-60М ПОЛ НЕ ДОЛЖЕН ИМЕТЬ УКЛОНА
- УКЛОН К КАНАЛИЗАЦИОННЫМ ЛОТКАМ ДОЛЖЕН НАЧИНАТЬСЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЗОНЫ УСТАНОВКИ УЭВ-60М / см. стр. 116 /
- ПРИ УСТАНОВКЕ ВАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ В ПОЛУ ЦЕМЕНТИРУЕМЫЕ ВЫЕМКИ.

Устройство варочное УЭВ-60М предназначено для варки зап-
равочных супов, приготовления вторых и третьих блюд, гарниров, туше-
ния овощей, а также для транспортировки готовых блюд к линии
раздачи, сохранения их в горячем состоянии и раздачи потреби-
телям на предприятиях общественного питания.

Устройство электрическое варочное УЭВ-60М представляет собой
комплект, в который входят стационарно установленный парогенера-
тор и передвижной котел.

Парогенератор состоит из собственно парогенератора и тумб:
боковой, задней. Вода заливается через воронку и нагревается
прямо электронагревателями.

Передвижной котел представляет собой теплоизолированный вароч-
ный сосуд, установленный на платформе, снабженной колесами для за-
полнения варочного сосуда водой предусмотрен кран. Варочный сосуд

27-0-4.91-1-93			
Устройство электрическое	СТАНДАРТ	ЛИСТ	Листов
Варочное УЭВ-60М.	РП		
Котел передвижной	АО „ИНРЕКОН“		
КП-60М.			

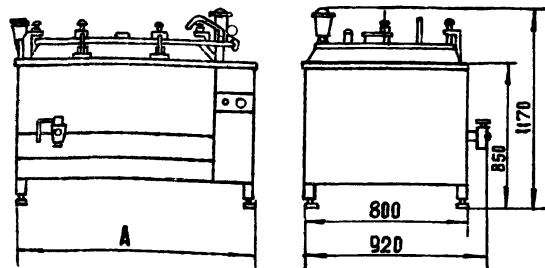
Формат А3

1262-01

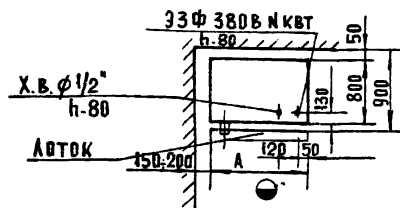
ПОДПИСЬ И ДАТА
ВЗН. ИМ. Н.
ИЗМ. ИМ. Н.

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Котлы пищеварочные электрические предназначены для варки бульонов, овощей, макарон и кипячения молока.

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

Пространство между облицовочными панелями и варочным сосудом заполнено теплоизоляцией.

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	КЭ-100М	КЭ-160М	КЭ-250М
1. Номинальный объем варочного сосуда, л	100	160	250
2. Время разогрева от 20° С до 95° С, мин	37	46	55
3. Мощность, кВт	18,9	24,0	30,0
в т.ч. мощность варки	3,15	4,0	5,0
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ		
5. Напряжение, В	380/220		
6. Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0...0,045 (0...0,45)		
7. Габаритные размеры, мм:			
длина „А“	800	1200	1500
ширина	920		
высота	1170		
8. Масса, кг	166	220	268
КОД ОКП	5151211154	5151211153	5151211152

Черноморский судостроительный 3-д г. Николаев.

Изготовитель: Криворожский турбинный 3-д „Восход“. Кривой Рог
по „Бахтинский 3-д“ г. Ленинград

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. Для обеспечения возможности работы с использованием тележки ТП-80 котлы должны отстоять от стены по левому торцу на 150-200 мм.
2. Перед котлами следует располагать канализационные лотки, длина которых соответствует длине котла или линии оборудования, в состав которой входит котел (см. стр. 110)

27-0-4. 91-1-94

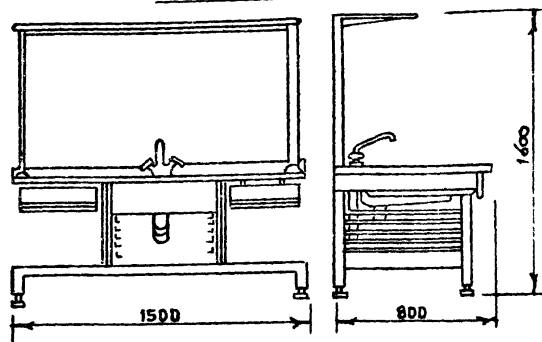
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН
Н. КОНТ. АННМБЕКОВ
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦИНА
ИНЖ. П. К. РОМАНОВА

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КЭ-100М, КЭ-160М, КЭ-250М

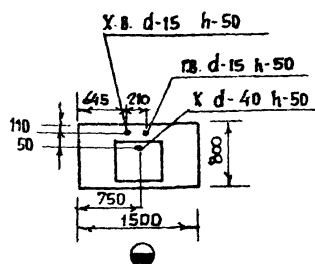
СТАДИЯ А И Е Т
Р П
А И Е Т О В
А О И Н Р Е К О Н

А. I

Общий вид СПМ-1500



Монтажная схема



МЕХАНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СПМ-1500

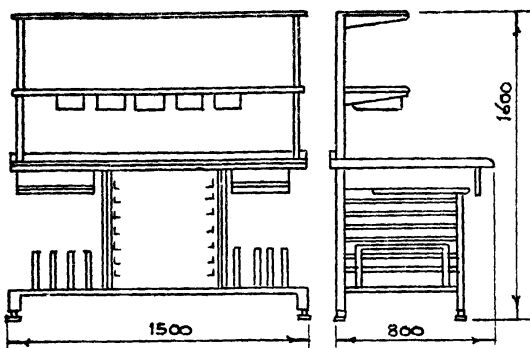
1. Функциональный объем, м³ 0.14
2. Площадь полок для кухонного инвентаря, м²
 - верхней 0.5
 - нижней 0.56
3. Вместимость моечной ванны 0.07
4. Высота до рабочей поверхности стола, мм 850
5. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1500
 - ширина 800
 - высота 1600
6. Масса, кг 102

КОД ОКП

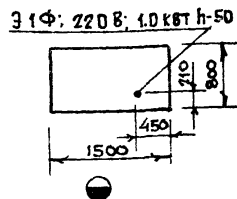
5151580142

Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск

Общий вид СПММ-1500



Монтажная схема



СПММ-1500

1. Функциональный объем, м³ 0.21
2. Площадь полок, м² 1.56
3. Площадь рабочей поверхности стола 1.2
4. Мощность подаваемых средств малой механизации, кВт 1.00
5. Род тока однофазный переменный
6. Напряжение, В 220
7. Высота до рабочей поверхности стола, мм 850
8. Габаритные размеры, мм:
 - длина 1500
 - ширина 800
 - высота 1600

Масса, кг

117

КОД ОКП

5151580145

Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск

Стол предназначен для подготовки полуфабрикатов к холодной и тепловой обработке, для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

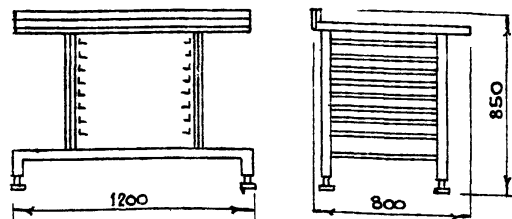
Стол марки СПМ-1500 служит для мытья и нарезки зелени, СПММ-1500 - для установки средств малой механизации.

27-0-4.91-1-95				СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАНОЙ			СТАДИА		
				СПМ-1500			ЛИСТ		
				СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ			ЛИСТ		
				СПММ-1500			ЛИСТ		
ИЗМ. ОТВ.	КАЛУГИН								
ИЗМ. КОНТ.	ДАМБЕКОВА								
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА								
ИНЖ. ШК.	РОМАНОВА								

АО. ИНРЕКОН*

ФОРМАТ А3

Л. I

Общий вид

СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1200 ПРЕДНАЗНАЧЕН
ДЛЯ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ, МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ, А
ТАКЖЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ И
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЕЙ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1	ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, м^3	0,21
2	ПЛОЩАДЬ ПОЛОК, м^2	0,36
3	ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, м^2	0,96
4	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:	
	ДЛИНА	1200
	ШИРИНА	800
	ВЫСОТА	850
5	МАССА, кг	60
	КОД ОКП	5151580148

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ТОМСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД г. ТОМСК.

ИНВ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА

ВЗЛ. И ИНВ.

27-0-4.91-1-96

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	<i>Калугин</i>
И. КОМП.	АЛИМБЕКОВА	<i>Алибегова</i>
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА	<i>Тупицина</i>
ИНЖ. ИСК.	РОМАНОВА	<i>Романова</i>

СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
СП-1200

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1
АО „ИНРЕКОМ“		

ФОРМАТ А3

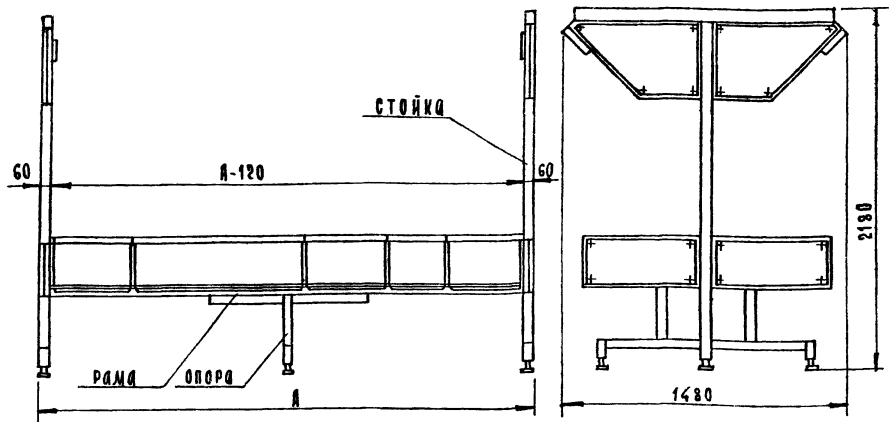
Technical drawing of the 'СВЕТЛО' lamp base. The drawing includes a front view on the left and a side view on the right. The front view shows a rectangular base with a width dimension of 800. The side view shows a rectangular base with a height dimension of 850. The drawing is labeled 'СВЕТЛО' and '800' and '850'.

Вставки В-500М-01, В-400М-01—для установки на индивидуальные подставки, поставляемые комплектно.

		27-0-4.91-1-97	
		Вставки	
ИЗДАТЕЛЬСТВО	КАУЧУК	8-500М, 8-400М, 8-300М	ИЗДАТЕЛЬСТВО
И. КОНТРА	КАУЧУКОВА	8-500М-01, 8-400М-01	И. КОНТРА
РЕДАКЦИЯ	КАУЧУКОВА		РЕДАКЦИЯ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	КАУЧУКОВА		ИЗДАТЕЛЬСТВО

FORMAT A3

Штв. № пода. Подп. и дата. Взам. инв. №



Масса, кг
Код ОКП

ДЛ И Н А
Ш И Р И Н А
В Ы С О Т А

Изготовитель: ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад.

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

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

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

Φ0-1,2M	Φ0-1,6M	Φ0-2,4M	Φ0-2,8	Φ0-3,2	Φ0-3,6M	Φ0-4,0M	Φ0-4,4	Φ0-4,8	Φ0-5,2M	Φ0-5,6M
1320	1720	2520	2920	3320 1480 2180	3720	4120	4520	4920	5320	5720
160	170	220	230	240	260	265	275	285	320	330
5151590038	5151590038	5151590044	5151590047	5151590050	5151590053	5151590056	5151590058	5151590062	5151590065	5151590068

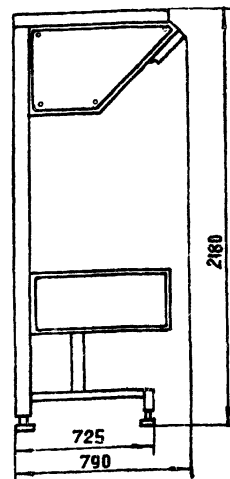
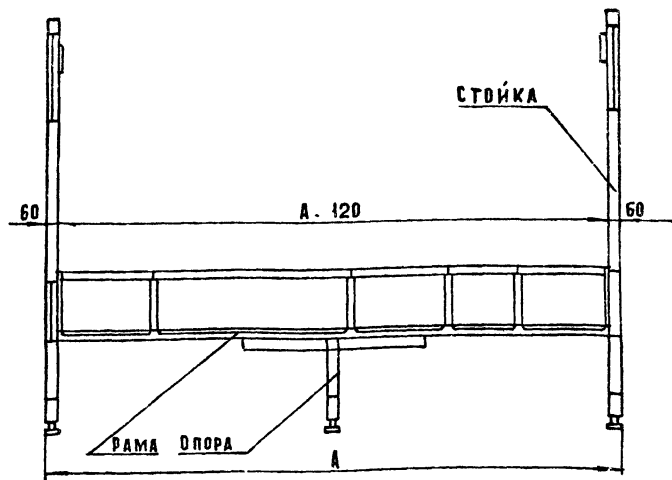
[illegible]

FORMAT A3

1062-01

ОБЩИЙ ВИД

А.А.Т



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм
длина "А"
ширина
высота

ФП-1,2м	ФП-1,6м	ФП-2,4м	ФП-2,8м	ФП-3,2м	ФП-3,6м	ФП-4,0м	ФП-4,4м	ФП-4,8м	ФП-5,2м	ФП-5,6м
1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
				790						
				2180						
115	120	155	160	165	185	195	205	215	225	235
5151590071	5151590074	5151590083	5151590083	5151590086	5151590089	5151590092	5151590095	5151590098	5151590401	5151590104

МАССА, кг
КОД ОКП

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОВАРНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ г. ЛЕНИНАБАД.

ФЕРМЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ МОНТАЖА НА НИХ ОБОРУДОВАНИЯ, МЕСТНЫХ ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ ОТСОСОВ И ПОДВЕДЕНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ.

ФЕРМЫ ТИПА ФП ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ МОНТАЖА ОБОРУДОВАНИЯ С ПРИСТЕННЫМ ЛИНЕЙНЫМ ЕГО РАСПОЛОЖЕНИЕМ.

ФЕРМА ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ КОНСТРУКЦИЮ, СОСТОЯЩУЮ ИЗ СТОЕК, РАМ, ОПОР С РЕГУЛИРУЕМЫМИ НОЖКАМИ И ОБЛИЦОВОК.

НАЧ. ОТД.	КАЛАУГИН
А. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛИЦЫНА
ИНЖ. Ш. К.	РОМАНОВА

27-0-4.91-1-99

ФЕРМА
ФП

СТАДИЯ	Л. И. С. П.	Л. И. С. Т. О. В.
Р. П.		1
АО "ИНРЕКОН"		

Техническая характеристика

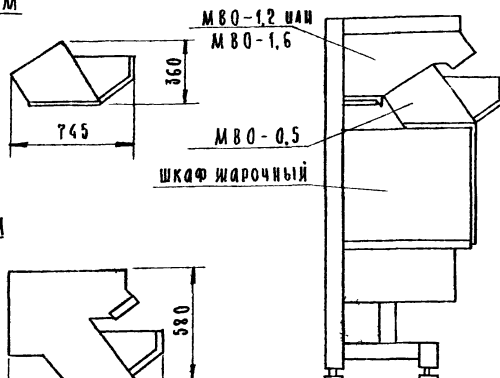
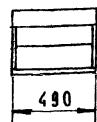
МВО-0,5М; МВО-0,5-01М

1. Сопротивление фильтра при расходе воздуха 500 м³/ч, кг/м²	7	7
2. Количество фильтров	1	1
3. Габаритные размеры, мм		
длина	490	520
ширина	745	785
высота	360	580
4. Масса, кг	10	35
Код ОКП	5151590041	5151590032

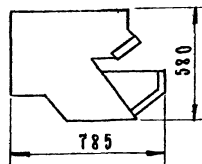
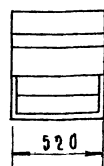
Изготовитель: Ленинбадский завод
торгового машиностроения
г. Ленинбад

Общий вид

МВО-0,5М



МВО-0,5-01М



Отсос МВО-0,5М предназначен для установки над шкафами ШМЗ-0,51 и ШМЗ-0,85. Отсос МВО-0,5-01М предназначен для установки над шкафами ШМЗ-0,5-01М и ШМЗ-0,85-01.

Отсос МВО-0,5М представляет собой короб, состоящий из двух кожухов, средней облицовки и дна.

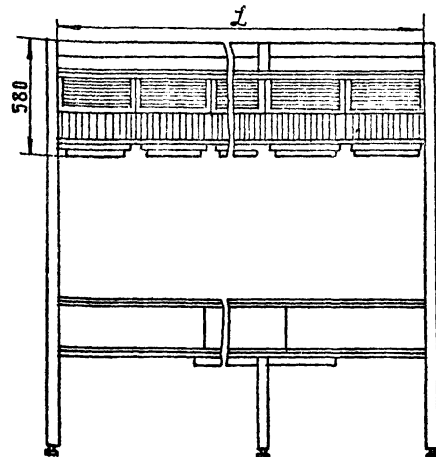
Отсос МВО-0,5-01М имеет боковые облицовки, которые необходимо снять при пристенной установке оборудования без ферм и ими закрыть торцы замыкающих отсосов.

				27-0-4.91-1-100			
Исполн.	Колосов	М.В.		Отсос местный вентиляционный МВО-0,5М; МВО-0,5-01М	Исполн.		
Исполн.	Александров	А.В.			Исполн.	1	2
Исполн.	Иванова	И.В.			АО.ИНРЕКОН		
Исполн.	Романова	Р.В.					

ФОРМАТ А3

А.А.1

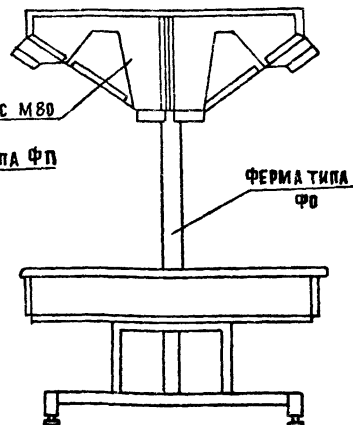
ОБЩИЙ ВИД



ПРИСТЕННЫЙ ВАРИАНТ



ОСТРОВНОЙ ВАРИАНТ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МВ0-1,6М; МВ0-1,2М

- ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ
ФИЛЬТРА, м^2 0,34 0,26
 - СОПРОТИВЛЕНИЕ ФИЛЬТРА
ПРИ РАСХОДЕ ВОЗДУХА $500 \text{ м}^3/\text{ч}$, $\text{кг}/\text{м}^2$ 7
 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
длина, мм 1600 1200
ширина 785
высота 580
 - МАССА, кг 86 72
- КОД ОКП 5151590026 5151590029
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
Г. ЛЕНИНАБАД

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

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

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

Отсосы МВ0-1,2М; МВ0-1,6М, устанавливаемые на фермах не имеют боковых перегородок, за счет чего при их соединении образуется общий воздуховод (отдельно для вытяжной и приточной вентиляции). Сечение воздуховода вытяжной вентиляции составляет $0,12 \text{ м}^2$, приточной - $0,065 \text{ м}^2$.

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

Отсос местный вентиляционный представляет собой вентиляционный короб навесного типа, в котором совмещены устройства для приточной и вытяжной вентиляции. Отсосы МВ0-1,2М, МВ0-1,6М отличаются длиной и количеством устанавливаемых фильтров, жалюзийных решеток и жиросборников.

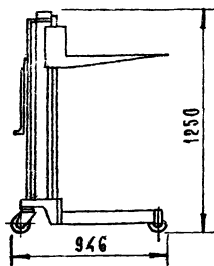
Отсосы монтируются на фермах: пристенного типа ФП или островных - ФО.

27-0-4.91-1-101

НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	М.П.	ОТ СОС	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОМП. АИМБЕКОВА	М.П.	МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ	Р.П.		1
БЕД. ИНЖ. ТУЛИЦИНА	М.П.	МВ0-1,6М; МВ0-1,2М	АО "ИНРЕКОН"		
ИНЖ. Ш.К. РОМАНОВА	М.П.				

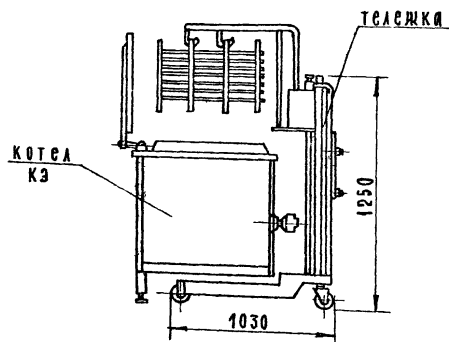
Л. I

Общий вид



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

Общий вид



Тележка подъемная предназначена для загрузки в пищеварочные котлы типа КЗ кассет с функциональными емкостями, заполненными продуктами, выгрузки из котлов этих кассет и внутрицехового их транспортирования на предприятиях общественного питания.

Тележка подъемная ТП-80М

1. Грузоподъемность, кг 80
2. Высота подъема платформы над полом при крайних ее положениях, мм
нижнем 120
верхнем 1000
3. Габаритные размеры, мм
длина 946
ширина 410
высота 1250
4. Масса, кг 42
Код ОКП 5151561225
Изготовитель: Каменский машиностр-з-д им.50-летия
Советской Украины Ростовская обл.

Тележка подъемная ТП-80КМ

1. Грузоподъемность, кг 80
2. Высота подъема кассетки над полом при крайних ее положениях, мм:
нижнем 980
верхнем 1600
3. Габаритные размеры, мм:
длина 1030
ширина 410
высота 1250
4. Масса, кг 48
Код ОКП 5151561222
Изготовитель: Каменский машиностр-з-д им.50-летия
Советской Украины Ростовская обл.

27-0-4.91-1-102

Начерт. Колесгин
Контр. Акимбекова
Вед. инж. Г. П. Романова

Тележки
подъемные
ТП-80М; ТП-80КМ

Итого листов 1
40 ЦНРЕКОН

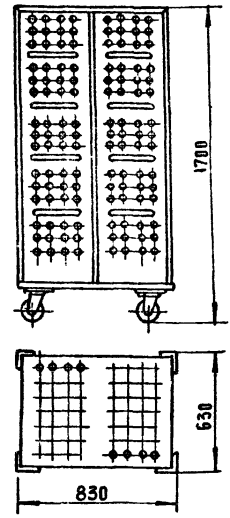
Формат А3

1060-21

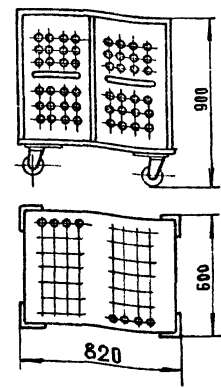
АА.Т.

ОБЩИЙ ВИД

КП - 300М; КП-300М-01



КП - 160-02



КП-160-02 КП-300М КП-300М-01

1.	ЕДИНОВРЕМЕННАЯ ЗАГРУЗКА, КГ	160	300	300
2.	КОЛИЧЕСТВО СЕКЦИЙ	1	2	2
3.	КОЛИЧЕСТВО НАПРАВЛЯЮЩИХ В СЕКЦИИ		18	18
4.	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ			
	ДЛИНА	820	830	830
	ШИРИНА	600	630	630
	ВЫСОТА	900	1700	1700
5.	МАССА, КГ	36	80	82
	КОД ОКП	5151580337	5151580151	5151580153

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. СМОЛЕНСК

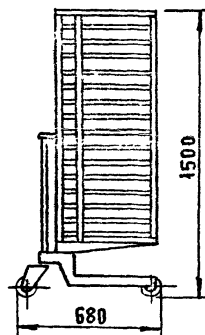
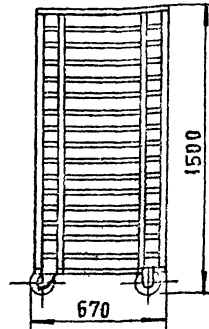
Контейнеры передвижные предназначены для транспортировки полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий с заготовочных до доготовочных предприятий общественного питания.

В контейнерах осуществляется также хранение полуфабрикатов и готовых изделий.

ИНВ. И ПОДА. ПОДП. И ДАТА
ВЗЛ. И НОМ. В

27-0-4.91-1-103			
НАЧ. ОТД. И. КОНТ. В.Е. ИИЖ. ИИЖ. И К		КАЛУГИН АИМБЕКОВ ИПЦИНА РОМАНОВА	Кон Романова
Контейнер передвижной КП - 160-02 КП-300М; КП-300М-01		СТАДИЯ РП	ЛИСТ 1
		АО "ИНРЕКОН"	

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД
СП-125 МОБЩИЙ ВИД
СП-230 М

СТЕЛЛАЖИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ
ДЛЯ ВНУТРИЦЕХОВОЙ И МЕЖЦЕХОВОЙ ТРАНСПОРТИ-
РОВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЕЙ С ПОЛУФАБ-
РИКАТАМИ, ГОТОВЫМИ КУЛИНАРНЫМИ И КОНДИ-
ТЕРСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

СТЕЛЛАЖ СП-125М МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ТЕПЛОЙ ОБРА-
БОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯ-
ТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ЕМКОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ММ	Вместимость ДМ ³	КОД ОКП	МАССА, КГ
Е1Ш x 150К1Ш	530x325x150	25	5151580218	3,6
Е1Ш x 200К1Ш	530x325x200	30	5151580221	3,8
Е3Ш x 150К3Ш	525x265x150	12	5151580233	1,9
Е3Ш x 200К3Ш	325x265x200	15	5151580236	2,3
Е4Ш x 100К4Ш	525x175x100	5	5151580239	3,8
Е1 x 100К1	530x325x100	15	5151580214	3,9
ВКЛАДЫШ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ 111x190	530x325x190	26,6	5151580286	3,4
Е1 x 65	530x325x65	9,7	5151380163	3,0

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ Г. СМОЛЕНСК

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-125 М

1. Грузоподъемность, кг 125
2. УСИЛИЕ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ СТЕЛЛАЖА ПО
ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, (КГС) 98(10)
3. Тяговое усилие при трогании
с места, Н, (КГС) 147(15)
4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
ДЛИНА 680
ШИРИНА 400
ВЫСОТА 1500
5. МАССА, КГ 30
КОД ОКП 5151561038

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ“
Г. ИОШКАР-ОЛА

СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-230 М

1. Грузоподъемность, кг 230
2. УСИЛИЕ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ СТЕЛЛАЖА
ПО ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, Н(КГС) 98(10)
3. Тяговое усилие при трогании
с места, Н (КГС) 106(20)
4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
ДЛИНА 670
ШИРИНА 600
ВЫСОТА 1500
5. МАССА, КГ 43
КОД ОКП 5151551041

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ Г. СМОЛЕНСК

27-0-4.91-1-104

НАЧ. ОТД.	КАЛАУСКИ	М.А.	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СТАДИЯ	АНСП	АНСТОВ
Н. КОНТР.	КАМИШЕВСКАЯ	М.А.	СП-125М СП-230М	РП		А
ВЕД. ИЖ.	УДИЦИНА	М.А.	ЕМКОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ	АО	ИНРЕКОН	
ИЖ. ИЖ.	РОМАНОВА	М.А.				

А.А.Т

Линии самообслуживания АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2 предназначены для хранения и выдачи первых и вторых блюд, холодных закусок, сладких блюд, молочных-кислых продуктов, горячих напитков и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания с последующей оплатой.

Оборудование в линии располагается соответственно направлению потока посетителей: правое исполнение - при направлении потока справа налево, левое - при направлении потока слева направо.

В начале линии размещается холодильный прилавок-витрина АС-2М, в конце - прилавок-касса АС-1М без дополнительного крепления.

Прилавки для горячих напитков АС-ЗМ-01 и стационарный мармит МС7-84М устанавливаются на подставки, которые поставляются в комплекте монтажных частей этих прилавков.

Передвижной котел КП-60М, передвижной мармит МП-28М, тепловой передвижной шкаф ШТПЗ-1М, тележки ТВС-120М, ТВТ-120М и ТВТ-240М закатываются в отсеки образованные с двух сторон боковыми облицовками соседних прилавков, а с третьей стороны стойками АС-4М, АС-5М.

Передвижное оборудование в отсеках можно по желанию потребителя поменять местами или заменить другим из сменного комплекта.

При установке линии следует учесть, что к машинному отделению прилавка витрины АС-2М должен быть обеспечен свободный доступ для удобства технического обслуживания. Т.е. со стороны машинного отделения должно устанавливаться передвижное оборудование. Установка прилавка-витрины АС-2М машинным отделением вплотную к стене не допускается.

Для подключения передвижных мармитов и шкафов к электросети внутри отсеков имеются штепсельные розетки, которые по желанию потребителя можно переставить в другой отсек.

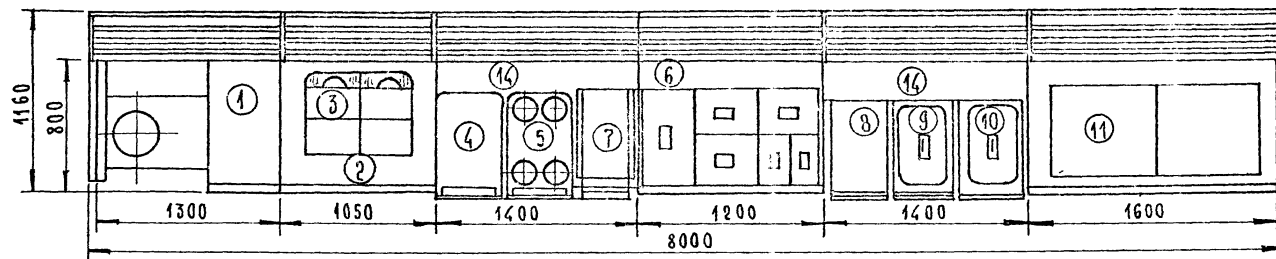
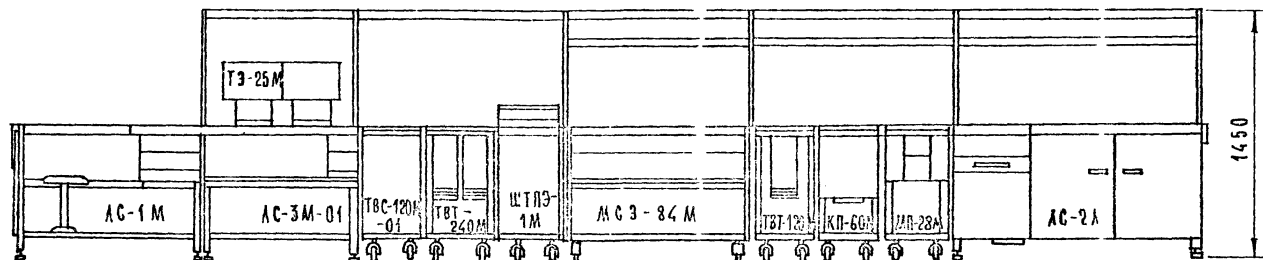
При установке прилавков в линию поверхности их столов выравниваются с помощью регулируемых ножек.

На столах смонтирована витрина со стеклянными полками для выкладки хлебобулочных и кондитерских изделий и отпуска блюд со стороны подхода посетителей имеются направляющие для перемещения подносов. Линии с торцов и вдоль направляющих облицованы панелями, оклеенными пластиком. Со стороны подхода посетителей прилавки закрыты декоративными облицовками. Минимальная производительность линий: АС-АМ-50 мест; АС-БМ2-75 мест; АС-ВМ2 для диетических столовых - 75 мест; АС-ГМ2-50 мест. Указанная минимальная производительность линий может быть увеличена за счет привлечения дополнительного числа раздатчиц.

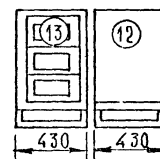
ИЗЧ. ИТОГА ПОДАТЬСЯ ДАТА 831М.И.И.И.И.И.

				27-0-4.91-1-105			
				Линии самообслуживания АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2			
НАЧ. ТИПО	КААУГН			СТАНЦИЯ	ДИСТ	ДИСТОВ	
И. КОНТР.	ДАНМСЕКОМ			РП			
ВЕД. ИНЖ.	ТУПЦЫНА			АО "ИНДЕКОН"			
ИНЖ. В.К.	РОМАНОВА						

А.А.1



1. АС-1М прилавок-касса /без контрольно-кассовой машины/
2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25М термостат электрический - 2шт.
4. ТВС-120М-01 тележка с вышивным устройством - 2шт.
5. ТВТ-240М тележка с вышивным устройством - 2шт.
6. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
7. ШТПЗ-1М шкаф тепловой передвижной - 2шт.
8. ТВТ-120М тележка с вышивным устройством - 2шт.
9. КП-60М котел передвижной
10. МП-28М мармит передвижной
11. АС-2М прилавок-витрина холодильный
12. ТСП-900М тележка для столовых приборов
13. ТВП-120М тележка для подносов
14. АС-4М стойка

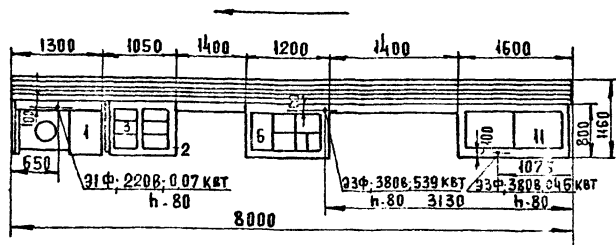
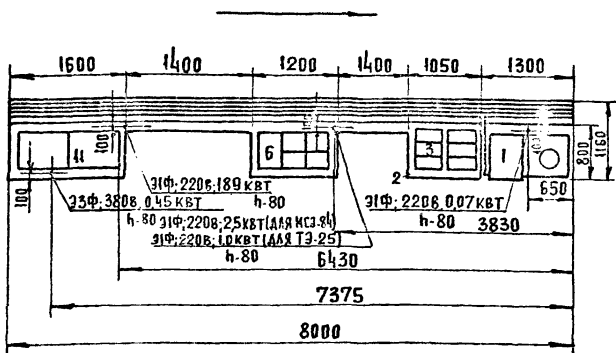


				27-0-4.91-1-106			
				Линия самообслуживания АС-АМ			
				Статья Лист Листов			
				РП 1 2			
				АО.ЦНРЕКОН			

Имя, Ф. И. О. Подпись Дата 13.04.2006

Л.Т.

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-АМ

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-АМ
(ЛЕВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ СО СТОРОНЫ ПОКУПАТЕЛЯ)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ПЕРВЫХ БАУА, 1 м³ 88
 2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ВТОРЫХ БАУА, 1 м³ 138
 3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ
ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, м² 2,04
 4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ
ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ, м³ 0,315
 5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 5,89
 6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, В 380+0
 7. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
ДЛИНА 8000
ШИРИНА 1160
ВЫСОТА 1450
 9. МАССА, кг 1200
КОД ОКП 5151541067
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ХАРЬКОВ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

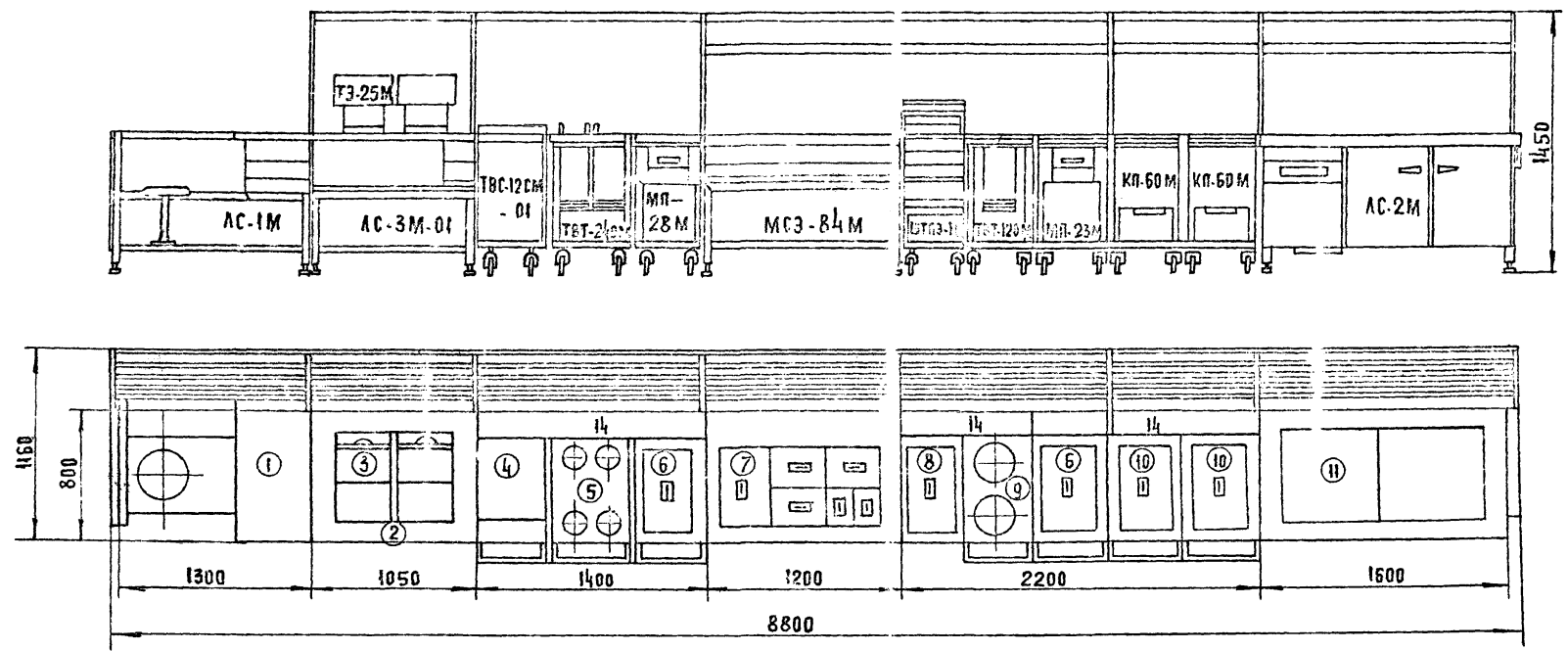
ПРИ ЛЕВОМ ИСПОЛНЕНИИ ЛИНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ОТ ВВОДА ПОД
МАРМИТОМ ПРОВОДА ДОЛЖНЫ ПОДСОЕДИНЯТЬСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО
К МАРМИТУ И ПРИЛАВКУ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ.

ДВА СИЛОВЫХ ПРОВОДА ДЛЯ ПИТАНИЯ МАРМИТА МСЭ-84 ДОЛЖНЫ ВЫСТУПАТЬ
ИЗ ТРУБЫ НА 1800 мм. ДЛЯ ПРИЛАВКА ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДВА
СИЛОВЫХ ПРОВОДА ПОСЛЕ ТРУБЫ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ДЛИНУ 3800 мм

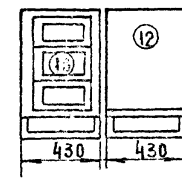
27-0-4.91-1-106

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	Иван	ЛИНИЯ	САМООБСЛУЖИВАНИЯ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АНИМБЕКОВА	Ирина	АС-АМ	МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ	РП	2	
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦКИНА	Елена					
ИНЖ. И. К.	РОГАНОВА	Евгения					

АА.1



1. АС-1М ПРИЛАВОК-КАССА/БЕЗ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ МАШИНЫ/
2. АС-3М-01 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
3. ТЗ-25М ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ - 2 ШТ
4. ТВС-120М-01 ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 ШТ
5. ТВТ-240М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 ШТ
6. МП-28М МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2 ШТ
7. МСЗ-84М МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
8. ШТПЗ-1М ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ
9. ТВТ-120М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 ШТ.
10. КЛ-60М КОТЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2 ШТ
11. АС-2М ПРИЛАВОК - ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНЫЙ
12. ТВП-120М ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ
13. ТСП-900М ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
14. АС-4М СТОЙКА

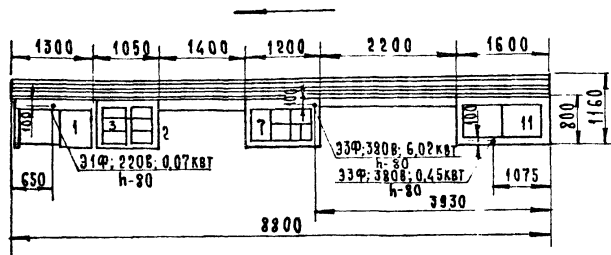
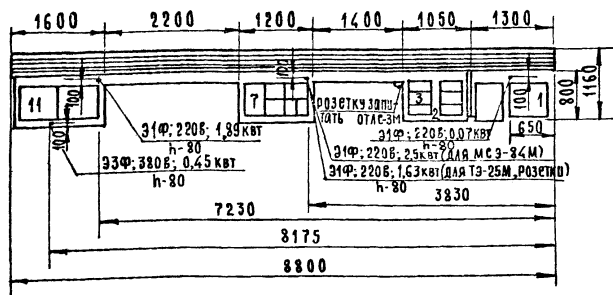


27-0-4.91-1-107			
ЛИНИЯ САМОБЛУЖИВАНИЯ АС-6М2		СТАЛЬ/АНСТ РП 1 2	ЛИСТОВ 2
НАЧ.ОТД.	КАЛУГИН		
Н.КОНТР.	ЛИКОВЕЦ		
ВЕД.ИНЖ.	ТУПИЦИНА		
ИНЖ.Ш.К.	РОМАНОВА		

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

А.А.1

Линия прилавков самообслуживания АС-БМ2

Линия прилавков самообслуживания АС-БМ2
(левое исполнение со стороны покупателя)

Техническая характеристика

- 1 Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, дм³ 148
- 2 Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, дм³ 166
- 3 Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м² 2,04
- 4 Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, м³ 9,315
- 5 Номинальная мощность, кВт 6,52
- 6 Номинальное напряжение, В 380+0
- 7 Род тока трехфазный переменный
- 8 Габаритные размеры, мм:

длина 8800
ширина 1160
высота 1450

9 Масса, кг 1350
код ОКП 5151541090

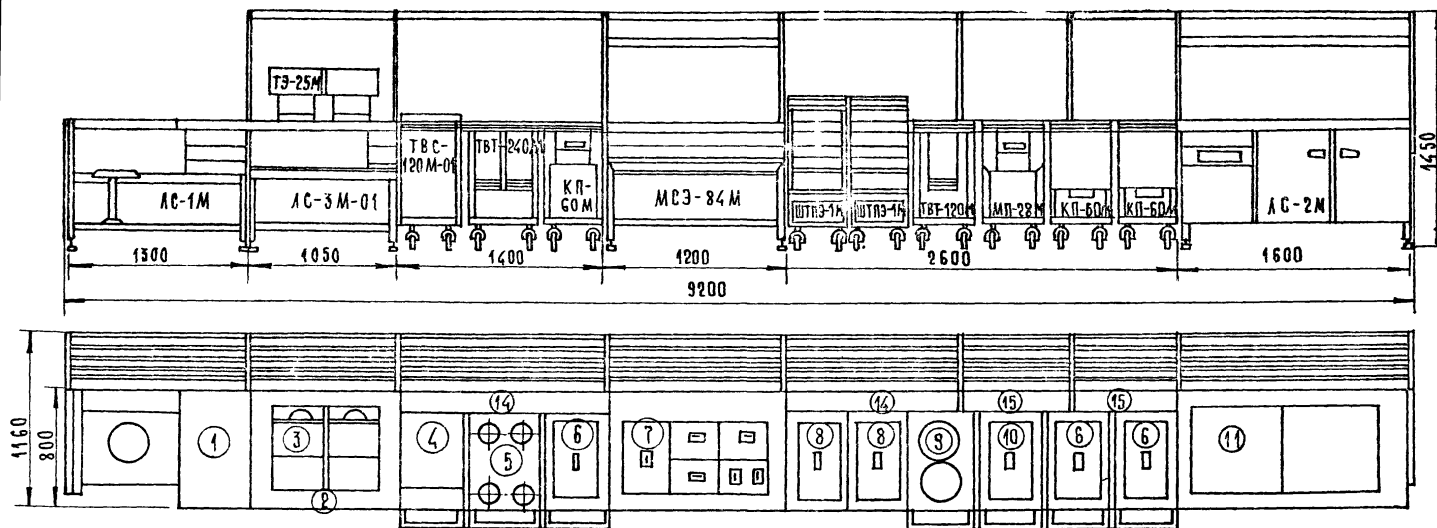
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения
г. Харьков

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

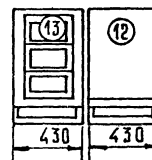
Для силовых проводов для питания мрамита МСЗ-84М должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200 мм.

27-0-4.91-1-107			
Нач. отд. Удальгин	М.С.	Линия самообслуживания АС-БМ2 Монтажные схемы.	
Н. контр. Ткаченко	М.С.		
Бод. инж. Ткаченко	М.С.		
Инж. Шк. Романова	М.С.		
		Страница	Лист
		Р.П.	2
		АО. ИНРЕКОН	

А.А. I



1. АС-1М прилавок-касса/без контрольно-кассовой машины/
2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
3. ТЗ-25М термостат электрический - 2 шт.
4. ТВС-120М-01 тележка с выдвижным устройством - 2 шт.
5. ТВТ-240М тележка с выдвижным устройством - 2 шт.
6. КП-60М котел передвижной - 3 шт.
7. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
8. ШТПЭ-1М шкаф тепловой передвижной - 2 шт.
9. ТВТ-120М тележка с выдвижным устройством - 2 шт.
10. МЛ-28М мармит передвижной
11. АС-2М прилавок-витрина холодильный
12. ТВП-120М тележка для подносов
13. ТСП-900М тележка для столовых приборов
14. АС-4М стойка
15. АС-5М стойка



27-0-4.91-1-108			
Линия самообслуживания АС-ВМ2			
Нач. отд. Казачин	И. контр. Акимбекова	Вед. инж. Типичина	Инж. И.К. Романова
И.контр. Акимбекова	Вед. инж. Типичина	Инж. И.К. Романова	
Стация лист листов			
40 "ИНРЕКОН"			

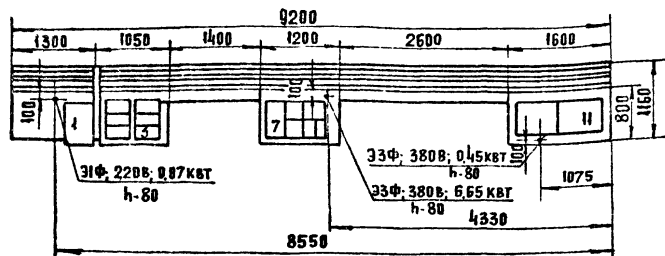
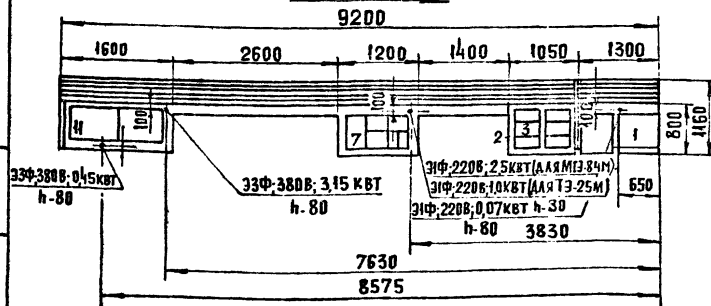
ФОРМАТ А3

1000-01

Изм. № Подп. и дата Взам. инв.

А.А.Т

Линия прилавков самообслуживания АС-ВМ2

Линия прилавков самообслуживания АС-ВМ2
(Левое исполнение со стороны покупателя)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, ДМ³ 148
 2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ
ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД, ДМ³ 252
 3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ
ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, М² 3,06
 4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ
ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА - ВИТРИНЫ, М³ 0,315
 5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 7,15
 6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, В 380 + 0
 7. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
ДЛИНА 9200
ШИРИНА 1160
ВЫСОТА 1450
 9. МАССА, КГ 1500
КОД ОКП 5151541091
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ХАРЬКОВ

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

Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84М должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200 мм.

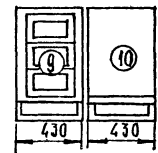
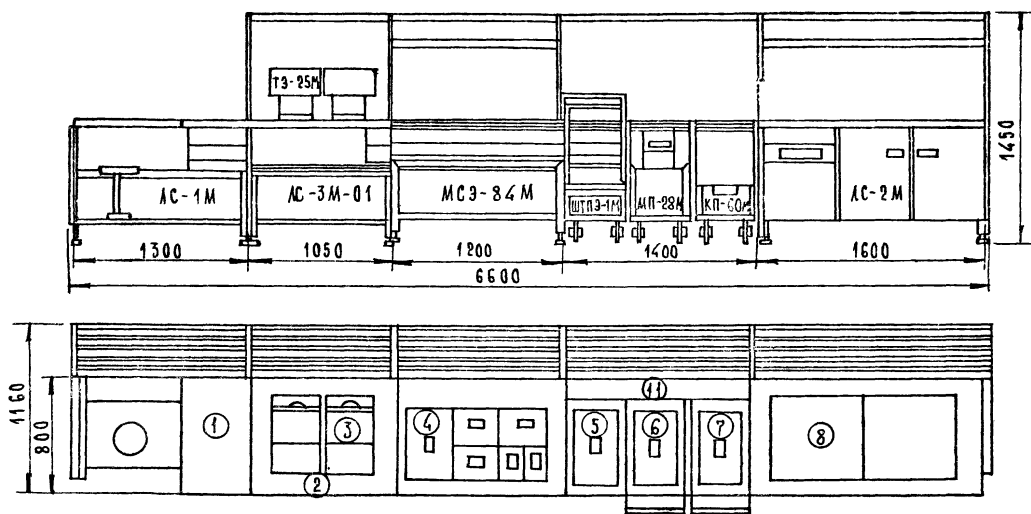
27-0-4.91-1-108

НАЧ. ОТД. КАЛУГИН
И. КОНТР. ДАИМБЕКОВ
ВЕД. ИНЖ. ТИЛИЧЕНКО
ИНЖ. И. К. РОМАНОВА

ЛИНИЯ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ
АС-ВМ2
МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ

СТАДИИ ЛИСТ 1 ИЕТО В
РП 2
АО "ИНРЕКОН"

Л.Л. I



1. АС-1М прилавок касса
2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25М термостат электрический - 2шт
4. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
5. ШТПЭ-1М шкаф тепловой передвижной электрический
6. МП-28М мармит передвижной
7. КП-60М котел передвижной
8. АС-2М прилавок-витрина холодильный
9. ТСП-900М тележка для столовых приборов
10. ТВП-120М тележка для подносов
11. АС-4М-09 стойка

27-0-4.91-1-109			
нач.отд.	каучуки	Мон	
я.контр.	Алибекова	Сте	
вед.уч.	Испинина	Евг	
инж.п.к	Романова	Рая	
Линия самообслуживания АС-ГМ 2			
Стандарт		Лист 1	Лист 2
АО "ИНРЕКОМ"			

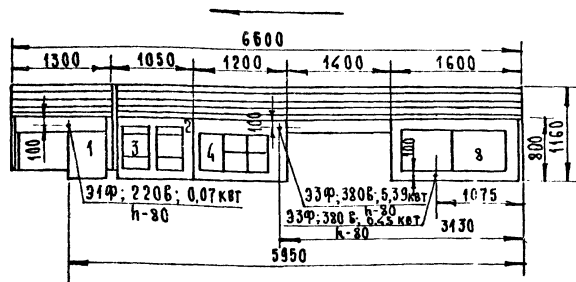
ФОРМАТ А3

1080-01

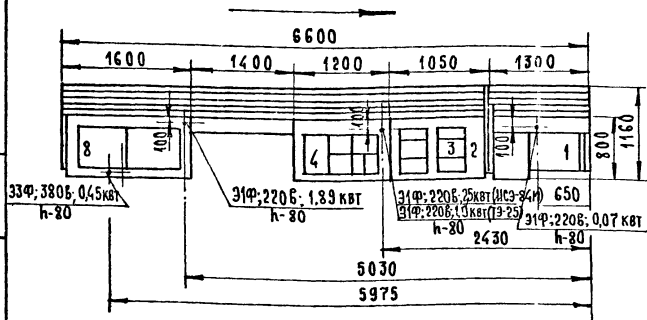
УТВ. № 1080-01 Подп. и дата 18.04.91

А.И.Г

Линия прилавков самообслуживания АС-ГМ2



Линия прилавков самообслуживания АС-ГМ2
/ левое исполнение со стороны покупателя /



Техническая характеристика

1. Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, дм³ 88
2. Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, дм³ 138
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м² 2,04
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка витрины, м³ 0,315
5. Номинальная мощность, кВт 5,89
6. Номинальное напряжение, В 380±0
7. Род тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:
длина 6600
ширина 1160
высота 1450
980
9. Масса, кг 5151541092
Код ОКП

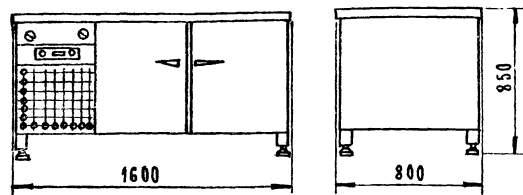
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения
г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков. Два силовых провода для питания мармита МСЗ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 2800 мм.

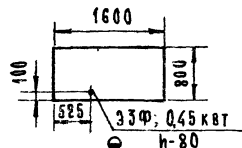
27-0-4.91-1-109			
Нач. отд. Казань	И.И.И.	Линия самообслуживания АС-ГМ2 Монтажные схемы.	Станция Ауст
И. контр. Алматы	И.И.И.		РП 2
Вед. инж. Уфа	И.И.И.		АО. ЦИРЕКОН
Инж. Шк. Романова	И.И.И.		

Формат А3

Общий вид



Монтажная схема



Прилавок-витрина холодильный предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и выбора покупателем холодных закусок. Прилавок устанавливается в торговых залах предприятий общественного питания в комплекте раздаточных линий. Конструкция прилавка-витрины бескаркасная: к сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные облицовки, к которым сверху прикрепляется стол. Стол прилавка-витрины представляет собой раму П-образного профиля, внутри которой на глубине 100 мм от поверхности стола монтируется испаритель, служащий основанием охлаждаемой витрины.

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

В левой части прилавка-витрины размещается машинное отделение.

Техническая характеристика

- Номинальный внутренний объем, м³ 0,32
в т. ч. объем витрины 0,02
объем шкафа 0,3
- Температура воздуха в шкафу 0...8
на поверхности витрины, °C 0...-14
- Номинальная холодопроизводительность
холодильного агрегата, Вт (ккал/ч) 815 (700)
- Номинальная мощность, кВт 0,45
- Род тока трехфазный переменный
- Напряжение, В 380 + 0
- Габаритные размеры, мм:

длина 1600
ширина 800
высота 850

- Масса, кг 200
- Код ОКП 5151131031

Изготовитель: Харьковский 3-й торговый машиностроения
г. Харьков

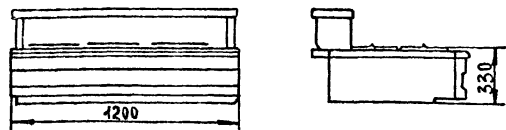
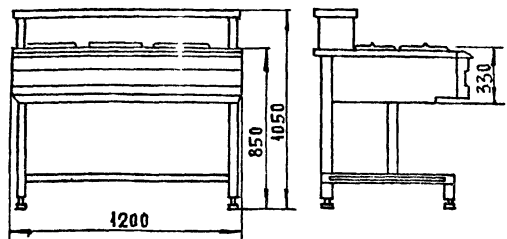
				27-0-4.91-1-110			
				Прилавок-витрина			
				холодильный			
				АС-2М			
нач. дата: Колотин				Исполнитель: АС-2М			
И. контр. Давыдов				И. контр. Ромашова			
Вед. инж. Улицкина				Вед. инж. Ромашова			
Инж. ПК. Ромашова				Инж. ПК. Ромашова			

Страница	Лист	Листов
РП		1
АО ИНРЕКОН		

Формат А3

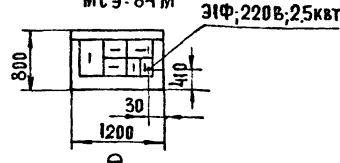
1080-01

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД
МСЭ-84МОБЩИЙ ВИД
МСЭ-84М-01

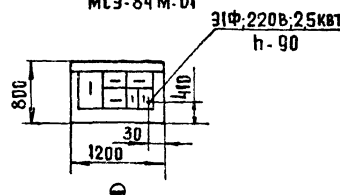
МОНТАЖНАЯ СХЕМА

МСЭ-84М



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

МСЭ-84М-01



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ МСЭ-84, МСЭ-84М-01

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ПОЛНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ, ДМ³ 84
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ВОДЫ В ПАРОГЕНЕРАТОРЕ, МИН 20
3. МОЩНОСТЬ, КВТ 2,5
4. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. НАПРЯЖЕНИЕ, В 220
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА 1200
 ШИРИНА 800
 ВЫСОТА (БЕЗ РАЗДАТОЧНОЙ ПОЛКИ) 330 850

7. МАССА, КГ 70 110
- КОД ОКП 5151270072 5151270073
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ З-Д
 ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
 Г. ХАРЬКОВ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ МП-28М

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ПОЛНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ МАРМИТА, ДМ³ 28
2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА МАРМИТА ОТ 20°С ДО 80°С МИН 15
3. МОЩНОСТЬ, КВТ 0,63
4. РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

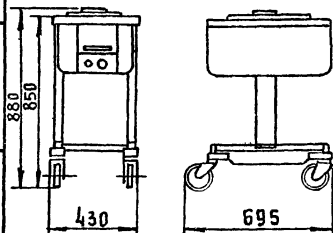
ДЛИНА 695
 ШИРИНА 430
 ВЫСОТА 880

6. МАССА КГ 30
- КОД ОКП 5151270067
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
 МАШИНОСТРОЕНИЯ Г. ХАРЬКОВ

ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ

При установке мармитов стационарных МСЭ-84М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементные выемки. При пристенной установке предпочтительным является их крепление к стене. См. стр. 113.

Мармиты МСЭ-84М, МСЭ-84М-01 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных блюд и гарниров, а также для их раздачи потребителю. Мармит МСЭ-84М применяется для установки на металлоконструкцию технологической или раздачной линии. Мармит МСЭ-84М-01 для установки на индивидуальную подставку поставляемую совместно с мармитом:

ОБЩИЙ ВИД
МП-28М

Мармит передвижной МП-28М предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки к линии раздачи первых, вторых, соусных блюд и гарниров, а также для раздачи их потребителю.

Мармит используется в раздачных линиях или как самостоятельное изделие.

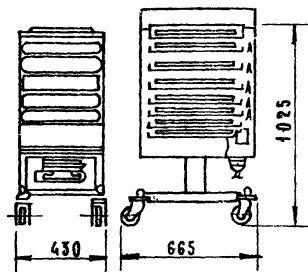
Мармит подключается к электросети с помощью штепсельной вилки.

ИНВ. № ПОДА. ПОДАКС. И ДАТА ВЗДАМ. ЧИВ.М

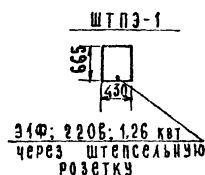
27-0-4.91-1-111			
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	МОН.	МАРМИТЫ СТАЦИОНАРНЫЕ	СТАДИА
Н. КОНТР. ЯННИБЕКОВ	АВ	МСЭ-84М; МСЭ-84М-01;	АИСТ
ВЕД. ИНЖ. ТУЛИЙНА	СВ	МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ	АИСТОВ
ИНЖ. К. РОМАНОВ	СВ	МП-28М	РП
			АО. ИНДЕКОН

А.А.1

Общий вид ШТПЗ-1М



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Площадь емкостей, м² 1,53
2. Время разогрева воздуха в шкафу от 20 до 30°С, мин 15
3. Мощность, кВт 1,26
4. Напряжение, В 220
5. Род тока однофазный переменный
6. Габаритные размеры, мм:

длина 665
ширина 430
высота 1025

7. Масса, кг 70
- Код ОКП 5151290060

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Шкаф тепловой передвижной используется для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд и кулинарных изделий, а также для их раздачи на предприятиях общественного питания. Применяется в раздаточных линиях или как самостоятельное оборудование.

Предназначен для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемым климатическим условиями.

Шкаф тепловой передвижной ШТПЗ-1М представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к каркасу установленному на четырех колесах. Сверху к облицовкам крепится стол, имеющий углубление под емкость. Во время перерывов при раздаче блюд емкость или углубление закрывается крышкой.

ИЗДАНИЕ ПОДП. В ДАТА ИЗДАНИЕ

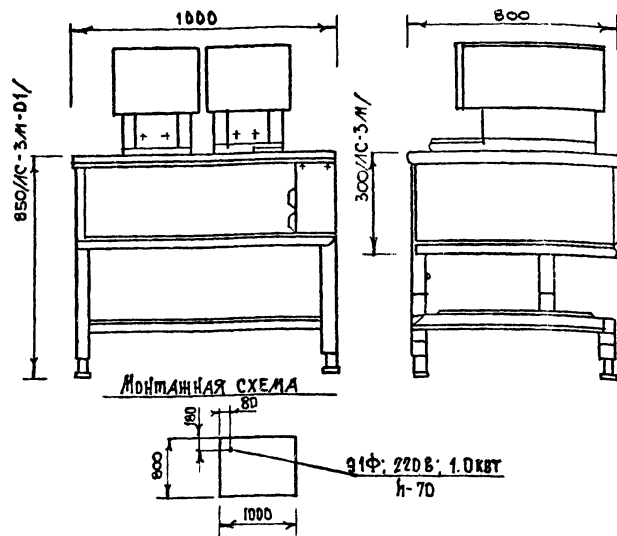
27-0-4.91-1-112			
ИЗДАТЕЛЬ	КАЛЕНДИН	ИЗДАТЕЛЬ	КАЛЕНДИН
И. КОНТР. АИМБЕКОВА	ИЗДАТЕЛЬ	И. КОНТР. АИМБЕКОВА	ИЗДАТЕЛЬ
ВЕД. УЧ. ТУШИЦКА	ИЗДАТЕЛЬ	ВЕД. УЧ. ТУШИЦКА	ИЗДАТЕЛЬ
ИЗМ. Ш.К. РОМАНОВА	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗМ. Ш.К. РОМАНОВА	ИЗДАТЕЛЬ
ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ШТПЗ-1М		СТАДИЯ АНСТАНТОВ РП 1 40. ЦНРЕКОН	

ФОРМАТ А3

1060-01

АМ.І

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	АС-ЗМ	АС-ЗМ-01
1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, м ²	0,8	
2. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМЫХ ЭЛЕКТРО- ТЕРМОСТАТОВ	кВт	1,0
3. Род тока	ПЯТИФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В	50	60
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм	1000×800× 300	1000×800× 850
6. МАССА, кг	35	85
КОД ОКП	5151541039	5151541040

Изготовитель: Харьковский 3-й торгового
машиностроения г. Харьков

Прилавки для горячих напитков используются для установки электротермостатов ТЭ-25М с горячими напитками, а также для выкладки хлебобулочных и кондитерских изделий. Применяются на предприятиях общественного питания: АС-ЗМ-01 - в раздаточных линиях самообслуживания, АС-ЗМ - как отдельно стоящее оборудование.

Прилавок для горячих напитков АС-ЗМ имеет каркас, к которому крепятся облицовки, ниша и панель. На боковую стенку ниши выведены две штепсельные розетки для подключения двух термостатов.

27-0-4.91-1-113			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	1/2	
Н. КОНТР.	АЛЕКСЕЕВ	1/2	
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦЫНА	1/2	
ИНЖ. Д.К.	РОДАНОВА	1/2	
Прилавки для горячих напитков АС-ЗМ; АС-ЗМ-01.			
СТАДИЯ		ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1	1
АО „ИНРЕКОН“			

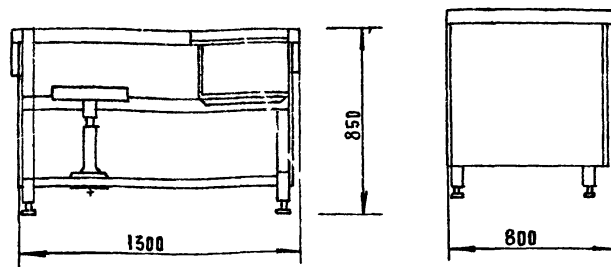
ФОРМАТ А3

1060-01

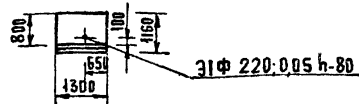
ИНЖ. ПОДП. И ДАТА

АА.Т

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Площадь рабочей поверхности стола м² 0,56
2. Мощность подключаемого аппарата, кВт 0,05
3. Напряжение, В 220
4. Вид тока однофазный переменный

5. Габаритные размеры, мм:

длина 1300
ширина 800
высота 850

6. Масса, кг 90

код ОКП 5151541046

Изготовитель: Харьковский З-д торгового
машиностроения г. Харьков

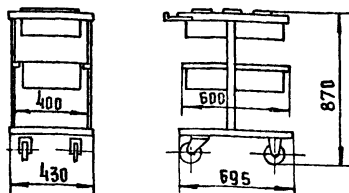
Прилавок-касса используется для установки контрольно-кассового аппарата и организации рабочего места кассира в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания.

Прилавок-касса имеет каркас, к которому крепятся облицовки и столы с бортами. На столе устанавливается контрольно-кассовый аппарат, который подключается к штепсельной розетке, смонтированной внутри прилавка.

Прилавок-касса может быть смонтирован в правом и левом исполнении.

27-0-4.91-1-114			
НАЧ. ОТ. КЛАУДИН	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОУТ. АЛИМБЕКОВ	РП		1
ВЕД. ИН. ТУПИЦИНА	АО "ИНДЕКОН"		
ИНЖ. П. РОМАНОВА			
ПРИЛAVOK-КАССА			
АС-1М			

АА I

ОБЩИЙ ВИД

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--|------------|
| 1. КОЛИЧЕСТВО ЗАГРУЖАЕМЫХ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ШТ | 900 |
| 2. ГАСАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ | |
| ДЛИНА | 695 |
| ШИРИНА | 430 |
| ВЫСОТА | 870 |
| 3. МАССА, КГ | 24 |
| КОД ОКП | 5151561252 |

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ Г. СМОЛЕНСК

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ПРЕДНАЗНАЧЕ-
НА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ТЕЛЕЖКА МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ В СОСТАВЕ РАЗДА-
ТОЧНЫХ ЛИНИЙ ИЛИ КАК САМОСТЯТЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ.
ТЕЛЕЖКА СОСТОИТ ИЗ РАМЫ, УСТАНОВЛЕННОЙ НА КОЛЕСАХ.

НА РАМЕ ЗАКРЕПЛЕНА СТОЙКА, К КОТОРОЙ КРЕПЯТСЯ КРОН-
ШТЕЙН И СТОЛ. В ОТВЕРСТИЕ СТОЛА И НА КРОНШТЕЙН УСТАНОВ-
ЛИВАЮТСЯ ЕМКОСТИ, В КОТОРЫЕ ВСТАВЛЯЮТСЯ ПО ТРИ ПЕРФО-
РИРОВАННЫХ ВКЛАДЫША. ВО ВКЛАДЫШИ УКЛАДЫВАЮТСЯ
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ.

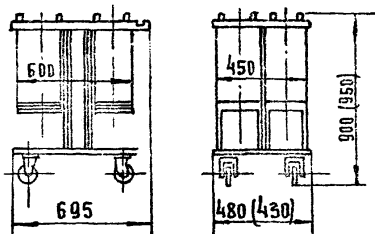
				27-0-4.91-1-115			
				ТЕЛЕЖКА			
				ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ			
				ТСП-900М			
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН				СТАДИЯ			
Н. КОНТ. РАЙМЕНКО				ЛИСТ			
БЕЛ. ИНЖ. ТУПЦИН				ЛИСТОВ			
ИНЖ. И. К. РОМАНОВА				1			
				АО "ИНРЕКОН"			

ФОРМАТ А3

150-01

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ВЗЛ. И ИНВ. К

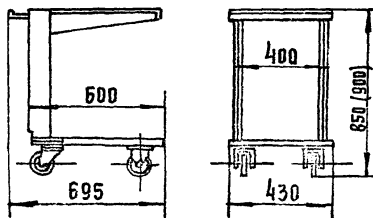
ОБЩИЙ ВИД



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

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

ОБЩИЙ ВИД



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

Тележки могут применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие.

ТБТ-240М ТБМ-400М ТББ-480М ТБТ-120М

1. Единовременная загрузка.

КА, ШТ:

ТАРЕЛОК ДИАМЕТРОМ 200	240		120
ТАРЕЛОК ДИАМЕТРОМ 240		440	
СУПОВЫХ МИСОК			480
БАРАНЧИКОВ			

2. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	695	695	695	695
ШИРИНА	480	480	480	430
ВЫСОТА	900	900	900	950

3. МАССА, КГ

48 48 48 33

КОД ОКП

5151561241 5151561243 5151561242 5151561240

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. СМОЛЕНСК

ТБС-120М ТБП-120М ТБЗ-120М ТБС-120М-01

1. Единовременная загрузка.

ГРУЗКА, ШТ:

СТАКАНОВ	120		120
ПОДНОСОВ		120	
САЛАТНИКОВ			120

2. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	695	695	695	695
ШИРИНА	430	430	430	430
ВЫСОТА	900	850	850	860

3. МАССА, КГ

28 28 28 28

КОД ОКП

5151561228 5151561229 5151561230 5151561231

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. СМОЛЕНСК

27-0-4.91-1-116

ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КАЛУГИН

ТЕЛЕЖКИ С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ

ТБМ-400М; ТББ-480М; ТБТ-240М; ТБТ-120М
ТБС-120М; ТБЗ-120М; ТБП-120М
ТБС-120М-01

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1
АО «ИНРЕКОН»		

ФОРМАТ А3

1060-01

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

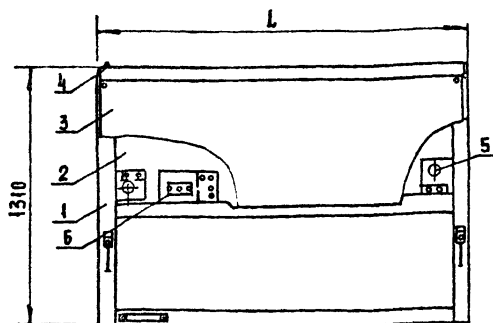
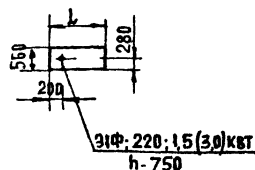


СХЕМА СТОЙКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ТИПА АС-4М
1 - КАРКАС; 2,3 - ОБЛИЦОВКА; 4 - СТОЛ; 5 - ШТЕП-
СЕЛЬНАЯ РОЗЕТКА; 6 - БЛОК ЗАЖИМОВ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, М²
2. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМЫХ АППАРАТОВ, КВТ
3. РОД ТОКА
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ.

	АС-4М	АС-4М-03	АС-4М-06	АС-4М-12
БЮЧЕЙ ПОВЕРХ- М2	0,28	0,28	0,28	0,2
ОДКАЮЧАЕМЫХ КВТ	4,5	1,5	3,0	3,0
	ОДНОФАЗНЫЙ		ПЕРЕМЕННЫЙ	
В	220			
РАЗМЕРЫ, ММ:				
ДЛИНА, L	1400	1400	1400	1000
ШИРИНА	560	560	560	560
ВЫСОТА	1310	1310	1310	1310
	23	24	24	18
	5151541050	5151541053	5151541056	5151541062
	5151541059			

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
Г. ХАРЬКОВ

Стойки электрические используются на предприятиях общественного питания при компоновке линий самообслуживания в качестве связующего звена между стационарным оборудованием и служат для установки и подключения к электросети передвижного оборудования (шкафов и мармитов).

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ В ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ С ЕСТЕСТ-
ВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ В РАЙОНАХ С УМЕРЕННЫМ КЛИМАТОМ.

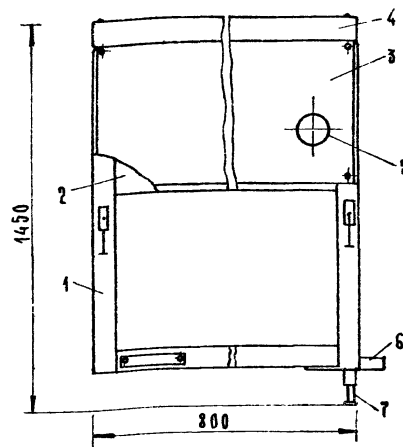
Стойки состоят из каркаса, облицовок и стола. Стойки АС-4м, АС-4м.03 имеют по одной, а стойки АС-4м.06, АС-4м.09, АС-4м.12 по две штепсельные розетки, выведенные на облицовку. Все стойки, кроме АС-4м, снабжены блоками зажимов, прикрепленными к каркасу. У всех стоек отсутствуют ножки и при установке в линию саморегулирования типа АС-М они крепятся к соседним прилавкам или к стойкам АС-5м, имеющим регулируемые по высоте ножки.

		27-0-4.91-1-117			
НАЧ. ОТА	КАЛУГИН	СТОЙКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ АС-4М АС-4М-03, АС-4М-06, АС-4М-09, АС-4М-12	СТАНДА	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА		РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА		АО ИНРЕКОН		
ИНЖ. П. К.	РОМАНОВА				

ИМЕНЕ, И ПОДАЛ	ПОДАЛ И ДАТА	ВЗАМ. ИНВ. И
----------------	--------------	--------------

АЛТ

Общий вид



- 1- каркас; 2,3- облицовка
4- стол; 5- крышка;
6- кронштейн; 7- ножка

Техническая характеристика

1. Площадь рабочей поверхности стола, м² 0,16
2. Габаритные размеры, мм:
длина 800
ширина 560
высота 1450
3. Масса, кг 15

Код ОКП 5151541063

Изготовитель: Харьковский 3-й торговый
машиностроения г. Харьков

Стойка АС-5М используется на предприятиях общественного питания при компоновке линий самообслуживания в качестве связующего звена между стационарным оборудованием и служит для установки передвижного оборудования.

Стойка АС-5М состоит из каркаса, облицовок и стола. К каркасу с внутренней стороны приварен кронштейн, на который при необходимости можно установить розетку через отверстие в облицовке. Отверстие закрыто крышкой. Стойка имеет кронштейн и регулируемые по высоте ножки. Кронштейн крепится с одной стороны к рядом стоящей стойке, а с другой к стойке АС-5М.

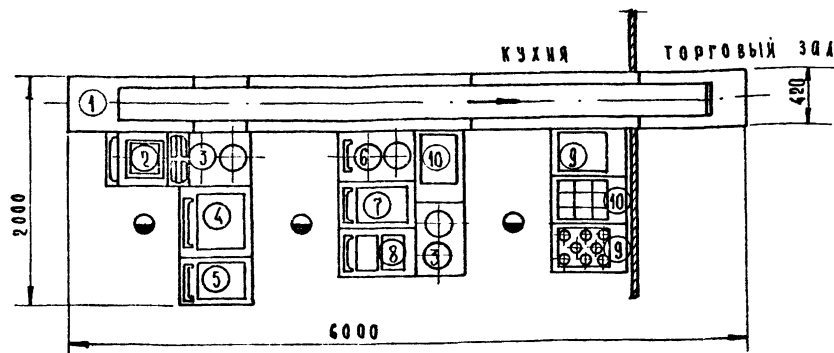
Инв. № подл. Подп. и дата Взам. инв. №

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

ФОРМАТ А3

А.А. I

Вариант размещения постов комплектации



Состав линии

поз.	Наименование оборудования	тип	кол.	габариты, мм	мощ. квт
1.	Транспортер комплектации	ТКШ-2	1	6000×420×920	11,8
2	Тележка с выдвижным устройством для подносов	ТВП-120М	2	695×430×850	
3	Тележка с выдвижным устройством для мисок	ТВМ-400М	2	695×430×900	
4	Мармит для I блюд	МЭП-60	2	640×660×905	1,6
5	Мармит для мяса к I блюдам и для II несоусных блюд	МЭП-6	2	420×660×905	1,6
6	Тележка с выдвижным устройством для тарелок	ТВТ-240М	2	695×430×800	
7	Мармит для гарнира	МЭП-35	2	420×660×905	1,2
8	Мармит для II соусных блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	2	420×660×905	1,2
9	Тележка с выдвижным устройством для стаканов	ТВС-120М	2	695×430×900	
10	Тележка с выдвижным устройством для закусок	ТВЗ-120М	3	695×430×850	
11	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКШ-5	1	16000×420×920	0,6

Имя и Подп. Дата Взам. Инв.

Нач. отд.	Климент	Ма
Н. контр.	Андреев	Ма
Бед. инж.	Тупицина	2.10.90
Инж. Ш.К.	Белык	Белык

27-0-4.91-1-119

Линия конвейерная для
комплектации и отпуски
комплексных обедов
АККО-2 / поток-2/

Стоячая лист листов
РП 1 2

АО. ИНРЕКОН

ФОРМАТ А3

1000-01

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

КУХНЯ

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

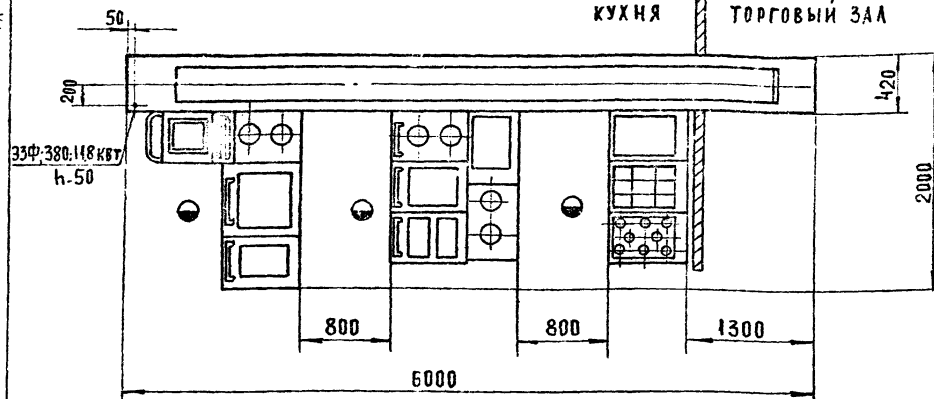
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ОБЕДОВ/Ч
 - при количестве обслуживающего персонала 3 чел. 300
 - при количестве обслуживающего персонала 5 чел. 600
 - при количестве обслуживающего персонала 7 чел. 800
2. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 11,8
3. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА 6000
 ШИРИНА 2000
 ВЫСОТА 905

6. МАССА, кг 1364
- КОД ОКП 5151542004

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
 ОБОРУДОВАНИЯ
 Г. СМОЛЕНСК



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

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

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

выбирается из условия рационального распределения обязанностей между комплектовщицами равномерной их загрузки.

На линии производится поточное пооперационное комплектование обедов на подносы и транспортирование их в обеденный зал.

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

- * Линия АККО-2 укомплектована двумя транспортерами ТКШ-2 и ТКШ-5.

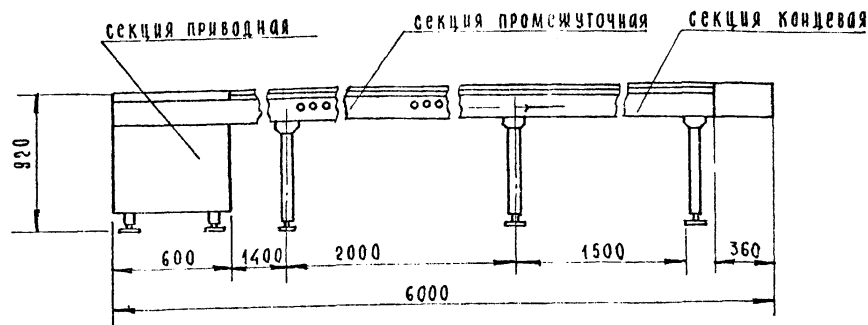
Транспортер ТКШ-5 служит для сбора грязной посуды.
 Мощность его равна 0,6 кВт.
 Розетки на транспортере отсутствуют.

27-0-4 91-1-119

ЛИСТ
2

А.А. I

Общий вид



Техническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с 0,15 или 0,28
2. Мощность подключаемого оборудования, кВт не более

к розетке	≈ 20
к транспортеру	11,2
3. Мощность привода, кВт 0,6
4. Суммарная мощность транспортера, кВт 11,8
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, В 380
7. Габаритные размеры, мм:

длина	6000
ширина	420
высота	920
8. Масса, кг 200
- Код ОКП 5451542017

Изготовитель: Объединение. Смоленскторгмаш

Транспортер состоит из приводной, промежуточной и натяжной секций.

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

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

Промежуточные секции выпускаются длиной 1500 и 2000 мм. Розетки монтируются по 3 штуки на панелях, расположенных на противоположных сторонах секции. Конструкцией предусмотрена возможность перевеса обеих панелей на одну сторону секции. В секции смонтированы поддерживающие ролики, по которым перемещается обратная вставка ленты.

Нач. отд.	Каучкин	И.А.		
Н. контр.	Лашинкова	Л.А.		
Вед. инж.	Гулицина	Л.А.		
Инж. И.К.	Бычкова	Л.А.		

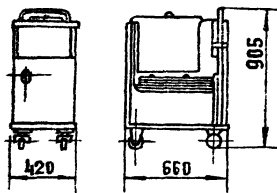
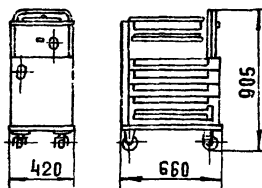
27-0-4.91-1-120

Транспортер
комплектации
ТКШ-2

Стация	Лист	Листов
РЛ		1
АО "ИНРЕКОН"		

Формат А3

АЛ.1

ОБЩИЙ ВИД
МЭП-35ОБЩИЙ ВИД
МЭП-6

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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МЭП-60 МЭП-35 МЭП-20 МЭП-6

1. Количество мармитниц, шт				
емкостью 60 л	1	—	—	—
емкостью 35 л	—	1	—	—
емкостью 10 л	—	—	2	—
емкостью 6 л	—	—	—	5
2. Рабочая температура в шкафу, °С				80-90
3. Рабочая температура в мармитницах, °С			65-70	
4. Время разогрева до рабочего состояния, мин	15	15	15	20
5. Установленная мощность, кВт	1,6	1,2	1,2	1,6
6. Род тока	однофазный переменный			
7. Напряжение, В	220	220	220	220
8. Габаритные размеры, мм				
длина	640	420	420	420
ширина	660	660	660	660
высота	905	905	905	905
9. Масса, кг	64	50	50	63
10. Код ОКП				
МЭП-60	5151270033			
МЭП-35	5151270029			
МЭП-20	5151270025			
МЭП-6	5151270021			

Изготовитель: Смоленский З-д торгового оборудования,
г. Смоленск.

ИЗМ. И ПОДП. ПОДП. И ДАТА 03.11.1981

27-0-4.91-1-121			
МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЭП-60, МЭП-35, МЭП-20 МЭП-6.			
СТАДИЯ		ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП			1
АО, ИНДЕКОН			

Technical drawing of a bridge structure showing a cross-section and dimensions. The drawing is divided into three main sections: **секция приводная** (drive section) on the left, **секции промежуточные** (intermediate sections) in the middle, and **секция конечная** (end section) on the right. The total length is 16000. Dimensions for individual sections are: 600, 1400, 2000, 2000, 2000, 2000, 2000, 2000, 1500, and 360. The height of the structure is 920.

Техническая характеристика

Масса, кг

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

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Скорость перемещения подносов, м/с | 0,15 или 0,28 |
| 2. Мощность подключаемого оборудования, кВт | |
| к розетке | 2,0 |
| к транспортеру | 24,0 |
| 3. Мощность привода, кВт | 0,6 |
| 4. Суммарная мощность транспортера, кВт | 24,6 |
| 5. Род тока | трехфазный переменный |
| 6. Напряжение, в | 380 |
| 7. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 16000 |
| ширина | 420 |
| высота | 920 |
| 8. Масса, кг | 350 |
| 9. Код ОКП | 5151542029 |

Изготовитель: Смоленский 3-й торговый отдел оборудования
г. Смоленск

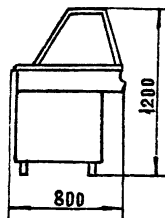
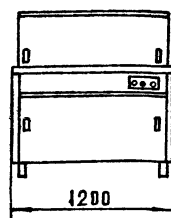
		27-0-4.91-1-122	
нач. отд.	КАЗУГИН	Транспортер для сбора грязной посуды ТКШ-5	ИТАКОНИСТ
1. контр.	АЛМБЕКОВА		РП
вед. ун. ин.	ТУЯЦИНЦА		1
инж. К.	БЫЧКОВА		40, ИНРЕКОН

ФОРМАТ А 3

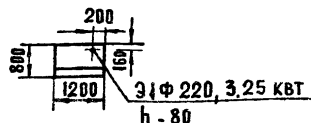
Инв. № подл. Подп. и дата Взам. инв. №

А.А. I

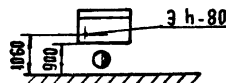
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Витрина предназначена для кратковременного хранения кулинарной продукции в горячем состоянии, ее демонстрации и раздачи потребителям.

Основные части витрины /стойка, корпус, емкости, ванна парогенератора/ выполнены из полированной нержавеющей стали. Остекленная витрина встроена в стойку типа СР-12. Со стороны бармена в стойке размещена панель управления. Стекла витрины раздвигаются. Заливка воды в ванну парогенератора производится вручную.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

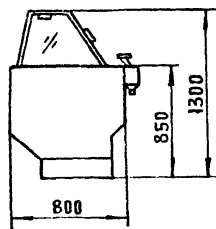
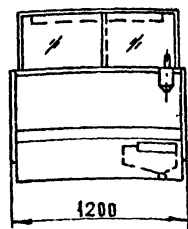
1. ПЛОЩАДЬ ЕМКОСТЕЙ, м ²	0,51
2. ОБЪЕМ ПАРОГЕНЕРАТОРА, дм ³	20
3. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ВОДЫ В ПАРОГЕНЕРАТОРЕ, мин	45
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В	220
5. РОД ТОКА	ОДНОФАЗНЫЙ
6. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	3,25
7. ТЕМПЕРАТУРА, ПОДДЕРЖИВАЕМАЯ В ВИТРИНЕ, °С	65-80
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм	
ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1200
9. МАССА, кг	120
КОД ОКП	5151290072
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	ЗАВОД „ПРИБОЙ“ г. ТАГАНРОГ

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА ВЗН. ИМ.И.

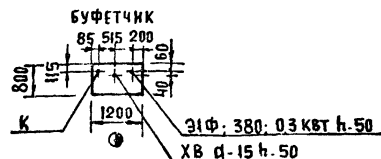
						27-0-4.91-1-123			
НАЧ. ОТД. КАЛАУГИН	М.И.					ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ ВТ-0,51	СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ
Н. КОНТ.Р. АННЕСКОВ	М.И.						РП		1
ВЕД. ИНЖ. ТУПИЦЫНА	М.И.						АО „ИНРЕКОН“		
ИНЖ. П.К. БЫЧКОВА	М.И.								

АА I

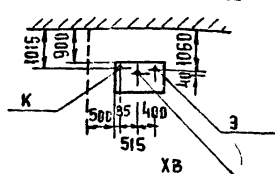
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Витрина холодильная низкотемпературная закрытая предназначена для кратковременного хранения, демонстрации мягкого и твердого мороженого, реализации замороженных пищевых продуктов, на предприятиях общественного питания.

Витрина состоит из цельнозалитых корпуса, стола, боковых панелей и верхнего ограждения из стекла. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания, приборы и панель управления автоматикой.

Специальная ложка раздачи промывается в емкости, имеющей кран подвода воды. Процессы охлаждения и оттаивания поддерживаются автоматически.

Стойка-витрина выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

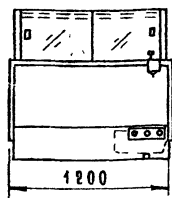
1	Внутренний объем, м ³	0,315
2	Полезный объем, м ³	0,16
3	Температура в охлаждаемом объеме, °C	-18
4	Демонстрационная площадь, м ²	0,61
5	Тип холодильного агрегата	ВН 630 (2) М
6	Количество холодильных агрегатов, шт.	1
7	Холодильный агент	ХЛАДОН-502
8	Время выхода на рабочий режим, ч	3
9	Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч	9,8
10	Мощность, кВт	0,3
11	Напряжение В	220/380
12	Род тока	однофазный переменный
13	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	1300
14	Масса, кг	185
	код ОКП	515113

Изготовитель: Объединение Маринохладмаш"
г. Йошкар-Ола.

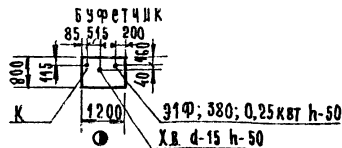
ИЗВ. И ПОДЛ. ПОДП. И ДАТА 1984 М. ИИИИИ

27-0-4.91-1-124			
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	ИЗГ.	
И. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	ИЗГ.	
ВЕД. МНЖ.	ГУПИЦИНА	ИЗГ.	
ИИЖ. И К	БЫЧКОВА	ИЗГ.	
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ВНХ-1-0,315		СТАДИЯ ИИИИИ	ИИИИИ
		Р.П.	1
		АО "ИИИИИИИ"	

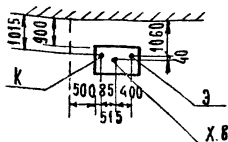
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м ³	0,315
2. Полезный объем, м ³	0,16
3. Демонстрационная площадь, м ²	0,61
4. Температура в охлаждаемом объеме, °С от -2 до +8	
5. Время выхода на рабочий режим, ч	3
6. Тип холодильного агрегата	ВС 630/2М/-02
7. Холодильный агент	хладон 12
8. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч	8
9. Мощность, кВт	0,25
10. Напряжение, В	220/380
11. Род тока	однофазный переменный
12. Габаритные размеры, мм:	
длина	1200
ширина	800
высота	1500
13. Масса, кг	180
Код ОКП	515113

Изготовитель: объединение „Марихолодмаш“
г. Йошкар-Ола

Стойка-витрина холодильная предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и реализации готовых холодных блюд на предприятиях общественного питания.

Стойка-витрина состоит из цельнозащитных пенополиуретанового корпуса, стола, боковых панелей и верхнего ограждения/остекленного/. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания и панель управления автоматикой.

Ложка для раздачи промывается в навесной емкости, имеющей кран подвода воды.

Режимы охлаждения и оттаивания поддерживаются автоматически.

Стойка-витрина выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

27-0-4.91-1-125

Нач. отд. Колегина
И. контр. Алимбекова
Вед. инж. Тупицина
Инж. Р.К. Бычкова

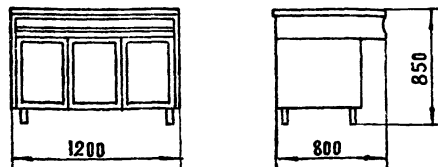
Стойка-витрина
холодильная
СВ-1-0,315

Стация лист 1 листов
Р. П.
АО „ИНРЕКОМ“

ФОРМАТ А3

1069-01

А.А.1

Вещный вид

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, М ²	СР-1.2	СРБ-1.2
	0.96	0.96
2. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМЫХ АППАРАТОВ, КВт	1.0	10.0
3. НАПРЯЖЕНИЕ В	220	380
4. Род тока	одно - фазный	трех - фазный

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм

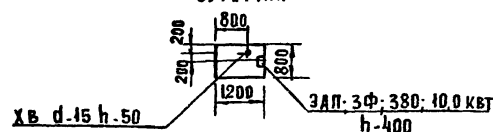
ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	850
	400

6. МАССА, кг
КОД ОКП

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАВОД "ПРИБОЙ" г. ТАГАНРОГ

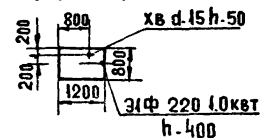
МОНТАЖНАЯ СХЕМА СРБ-1.2

БУФЕТЧИК



МОНТАЖНАЯ СХЕМА СР-1.2

БУФЕТЧИК



Стойки раздаточные предназначены для размещения на них и подключения к электросети аппаратов, также отпуская потребителям продукты.

Основные детали стоек / облицовочные панели, столешница, ящики для установки емкостей, раздвижные створки / выполнены из нержавеющей стали. Со стороны потребителя установлены декоративные панели из цветного пенопласта.

На лицевой панели со стороны буфетчика расположены розетки для подключения аппаратов.

Внутри стойки установлены трубы и скобы для подвода воды и кабеля.

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН	Иван
Н. КОНТР.	ЛИМБЕКОВ	Иван
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛИЦИНА	Иван
ИНЖ. И. К.	БЫЧКОВА	Иван

27-0-4.91-1-126

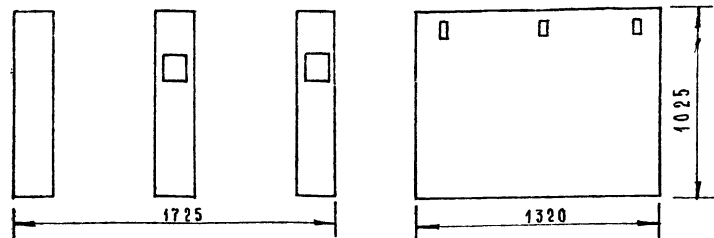
СТОЙКИ
РАЗДАТОЧНЫЕ
СР-1.2, СРБ-1.2

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1
АО "ИНДЕКОН"		

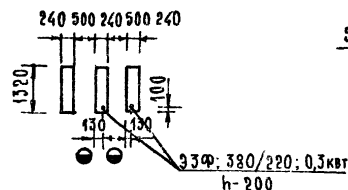
ИНВ. ПОДА. ПДАП. НАТА. ВЗАМ. ИВБ.

А Т

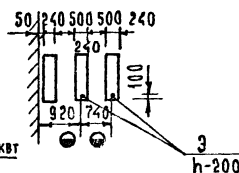
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 Пропускная способность на один проход, чел., не менее | 2000 |
| 2 Минимальное число проходов | 2 |
| 3 Род тока | трехфазный перемennyй |
| 4 Напряжение, В | 380 или 220 |
| 5 Потребляемая мощность в рабочем режиме, не более, кВт | 0,3 |
| 6 Габаритные размеры, мм | |
| длина | 1725 |
| глубина | 1320 |
| высота | 1025 |
| 7 Масса, кг | 330 |

Код ОКП

Изготовитель: Бишкекский 3-й "КП"
Кыргызстан

Примечание

Увеличение количества проходов, по желанию заказчика, достигается установкой дополнительных средних тумб.

Автоматизированный пропускной пункт/турникет выхода/предназначен для пропуска посетителей в одном направлении и автоматического перекрытия прохода при попытке пройти в обратном направлении.

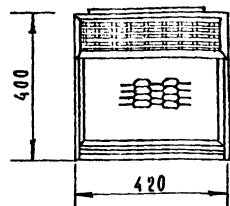
Автоматизированный пункт может устанавливаться на предприятиях торговли и общественного питания.

27-0-4.91-1-127

				27-0-4.91-1-127			
				Автоматизированный пропускной пункт ТВ			
				Стандарт листов			
				40, ЦНРЕКОН			
				Формат А3			

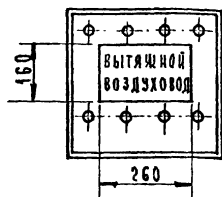
ЛЛ. 1

Общий вид

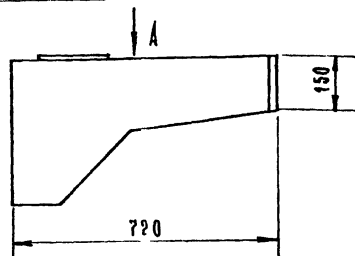


Вид Б

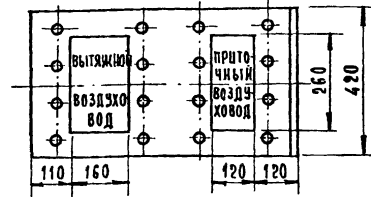
/лист и прокладка сняты/



Б



Вид А



Техническая характеристика

1. Размер фильтра, мм:

длина	412
ширина	440
высота	40

2. Полезная площадь фильтра, м²

0,135

3. Количество фильтров

1

4. Угол наклона фильтра к плоскости стола, град.

45

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

700

6. Габаритные размеры, мм:

длина	420
ширина	720
высота	400

7. Масса, кг

16,5

Код ОКП

515159 00 07

Изготовитель: Ленинградский завод
торгового машиностроения
г. Ленинград

Требования к монтажу:

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

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

27-0-491-1-128

				Местный вентиляционный отсос				Статья Лист Листов		
				МВО-420				40 „ИНРЕКОН“		
Нач.osta	Калугин	200								
Н.контр.	Алимекова	200								
Вед.инж.	Тришнина	200								
Инж.инж.	Романова	200								

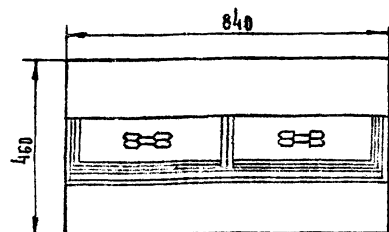
ФОРМАТ А3

1060-01

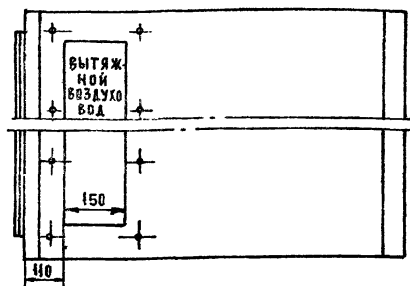
Лист 1 из 1

А.А.Т.

ОБЩИЙ ВИД



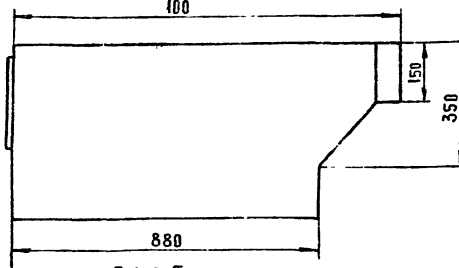
ВИД А



Б

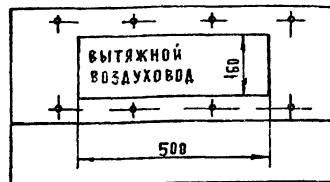
100

А



ВИД Б

(ЛИСТ И ПРОКЛАДКА СНЯТЫ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- РАЗМЕР ФИЛЬТРА, мм
ДЛИНА 412
ШИРИНА 440
ВЫСОТА 40
 - ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, м² 0,135
 - КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ 2
 - УГОЛ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПЛОСКОСТИ
СТОЛА, ГРАД 35
 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ мм:
ДЛИНА 240
ШИРИНА 1000
ВЫСОТА 460
 - МАССА, кг 28
- КОД ОКП 5151590010
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: К. КОМИССАРОВСКИЙ
З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
ПОС. КОМИССАРОВКА ТУСАНСКИЙ ОБЛ.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ:

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА СМ. ЛИСТ МВО-420.

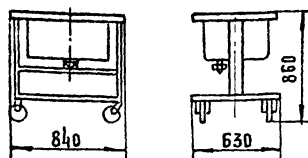
27-0-491-1-129

				МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ОТСОС МВО-840				СТАЛИН	ЛИСТ	ЛИСТОВ
НАЧ. О.	КАЛУГИН							РП		1
И. КОН.	МАЛИМБЕКОВ									
ВЕД. ИЖ. ТУЗУНИНА										
ИЖ. ИЖ. К. РОМАНОВ										

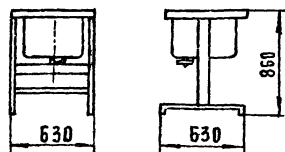
АО «ИНДЕКОН»

АА I

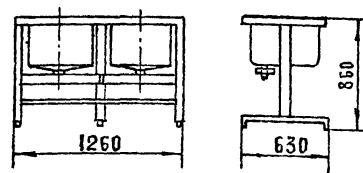
ВАННА МОЕЧНАЯ
ПЕРЕДВИЖНАЯ
ВМСМ



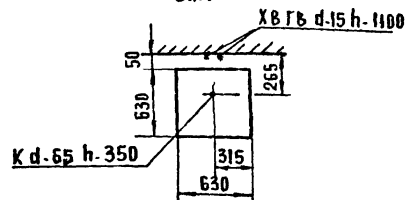
ВАННА МОЕЧНАЯ
СТАЦИОНАРНАЯ
ВМСМ-1



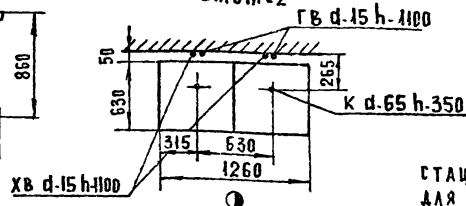
ВАННА МОЕЧНАЯ
СТАЦИОНАРНАЯ
ВМСМ-2



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
ВМСМ-1



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
ВМСМ-2



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ВМСМ	ВМСМ-1	ВМСМ-2
Количество чаш, шт	1	1	2
Внутренние размеры чаши, мм:			
длина	650	500	500
ширина	500	500	500
высота	350	350	350
Габаритные размеры ванны без выступающих частей,			
длина	840	630	1260
ширина	630	630	630
высота	860	860	860
Масса, кг	40	38	60
Код ОКП	5151530017	5151530041	5151530044
Изготовитель:	КИБАРТАЙСКИЙ 3-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ г. КИБАРТАЙ ЛИТВА		

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ: ПЕРЕДВИЖНАЯ ТИПА ВМСМ И СТАЦИОНАРНЫЕ ТИПА ВМСМ-1, ВМСМ-2 ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, А ТАКЖЕ МЯСА, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ В ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ.

ЧАША ВАНН ИМЕЕТ ВЫПУСК С ПРОБКОЙ. СТАЦИОНАРНЫЕ ВАННЫ ПОДКЛЮЧАЮТСЯ К КАНАЛИЗАЦИОННОЙ СЕТИ С РАЗРЫВОМ СТРУИ С ПОМОЩЬЮ ВОРОНКИ. ВЫСОТА ВАНН РЕГУЛИРУЮТСЯ НОЖКАМИ.

27-0-4.91-1-130

ИЗЧ. ВСТА.	КАЛАУГИН	ИЗЧ.	ВАННА МОЕЧНАЯ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	ИЗЧ.	ПЕРЕДВИЖНАЯ ВМСМ.	РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛОНЦИН	ИЗЧ.	ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СТАЦИОНАР.	АО "ИНРЕКОН"		
ИНЖ. И. К.	БЫЧКОВА	ИЗЧ.	НЫЕ ВМСМ-1, ВМСМ-2			