

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-4. 91

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

АЛЬБОМ I

МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕРМОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

1050-01

173 р 95 к

17.11.92

Уралтилпроект, 620062, г.Екатеринбург, ул.Чебышева, 4
Зак. 875 Изд. 180-1 Тираж 100?
Сдано в печать 25.05 1996 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, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АЛЬБОМ II ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ
МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРЯТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ

АЛЬБОМ III ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ
ГРУЗОВ

РАЗРАБОТАН

АД

«ИНРЕКОН»

ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ

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

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ
ПРИКАЗОМ ПО АД «Инрекон»
N 19 от 4.XI.1991г.

1060-01

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА I

№ № ЛИСТОВ	НАИМЕНОВАНИЕ И ОБОЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ НАИМЕНОВАНИЕ ЛИСТА	СТР.
1-П3	Пояснительная записка	3
1-Д1	Спецификация оборудования, входящего в альбом	4:23
в альбом		
1-1:1-44	Механическое оборудование	24:69
1-45:1-82	Тепловое оборудование	68:112
1-83:1-109	Секционное модулированное оборудование	111:143
1-105:1-122	Раздаточное оборудование	142:166
1-123:1-130	Прочее оборудование	165:174

А.1

АЛЬБОМ ТОРГОВОГО, МЕХАНИЧЕСКОГО, ХОЛОДИЛЬНОГО И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЫХ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ СПРАВОЧНЫМ МАТЕРИАЛОМ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ПРОЕКТИРУЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЫХ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, А ТАКЖЕ ЗАНИМАЮЩИХСЯ МОНТАЖЕМ И ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ.

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

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

В альбоме приняты следующие условные обозначения:

Э	- подвод электроэнергии
х-в	- подвод холодной воды
г-в	- подвод горячей воды
газ	- подвод газа
пар	- подвод пара
ф	- фазность тока
h	- высота подводок от чистого пола в мм
пп	- пакетный переключатель
ап	- автоматический выключатель
мл	- магнитный пускатель
шр	- штепсельный разъем
ш	- штепсельная розетка
с.у	- станция управления
щ.у	- щит управления
д	- диаметр трубопровода
к	- отвод в канализацию
щ	- щиток автоматики
ду	- условный проход трубы
Эосв.	- подвод электроэнергии для освещения
Эвент.	- подвод электроэнергии для вентилятора
<input checked="" type="checkbox"/>	- штепсельная розетка или штепсельный разъем
<input checked="" type="checkbox"/>	- магнитный пускатель
<input checked="" type="checkbox"/>	- щит управления
зщу 3ф,380/220,1квт	подвод электроэнергии к щиту управления
h-1500	на высоту 1500мм от пола, ток трехфазный переменный, напряжение сети 380/220 в;
	мощность 1квт

27-0-4.91-1-ПЗ

ЧИСЛО ПОДЛ. И АДОГ ВЗЯТО 1828

Нач. отд.	Калугин	Член
И.контр.	Данилекова	ст.1
Вед. инж.	Тупицына	Член
Инж. ШК	Бычкова	Член

Пояснительная
записка

Страницы листов	1
рп	1
АО «ИНРЕКОН»	

ФОРМАТ А3

1000-01

№ п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования Завод - изготовитель	Модель, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудо- вания, кг	Стра- ница	ПРИМЕЧАНИЕ
1	2	3	4	5	6	7
I	МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	МАШИНА КУХОННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1000x700x925 N-1,1/1,5квт ПЕРИСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	УКМ	515135 0154	78	24,25	
2	МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ 1000x700x925 N-0,63/0,95квт ПЕРИСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	П-ИІ	515135 0023-75 515135 014906	100	26,27	
3	МЯСОРУБКА 840x450x950 N-2,2квт ПРОДВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ”	МММ- 600	515132 1030	85	28	
4	МЯСОРУБКА 680x370x 950 N-1,5квт ПРОДВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ”	МММ- 300	515132 1039	55	29	
5	МЯСОРУБКА 565x290x 580 N-1,1квт ПРОДВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУС ТОРГМАШ”	М-3	515132 1001	50	30	
6	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОМЛЕТ 610x392x 630 N-0,37квт СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОДВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ”	МФК- 2000	515134 0001	72	31	
7	АППАРАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ЗАГОТОВОВОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ 1400x426x 645 N-1,1квт АПО „РДВЕНСТВО”	ФДА- 1800 „ДЕЛИКАТЕС”	515134 0013	140	32	
8	МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА 560x260x 390 N-0,27квт КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	МРМ- 15	515139 0004	37	33	
9	МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА 900x1650x140 N-0,74квт СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОДВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЫМПЕЛ”	МРПП- 2000	515139 0020	160	34	
10	МАШИНА ПАНИРОВОЧНАЯ ДЛЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ 2600x880x1710 N-1,41квт СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД „АВАНГАРД”	МАП- 2000	515135	375	35	
11	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ 250x185x 250 N-0,05квт КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	РО- 1/1	515131 2004	11	36	

27-0-4.91-1-A1

НАЧ. ОГЛА.	КАЛУГИ
Н.КОМП.Р	АЛИМБЕТ
ВЕД.ИНН	ТУПИЦЫ
ИНЖЕНЕР	САВЧЕН

**С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я
О Б О Р У Д О ВА Н ИЯ,
ХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ**

СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ
РП 1 2
АО ИНРЕКОМ"

А.А.

ННВ № ПОДЛЮБЛ. В ДАТУ ВЗЯТИЯ

1	2	3	4	5	6	7
12	Машина картофелочистильная 755×450×785 л-0,55 квт Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский з-д ТОРГМАШ.	МОК-350	51 5131 1066	70	37	
13	Машина очистки корнеплодов 595×425×850 л-0,37 квт Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский з-д ТОРГМАШ.	МОК-150	51 5131	50	38	
14	Машина для очистки лука 600×410×850 л-0,37 квт Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский з-д ТОРГМАШ.	МОЛ-100	51 5131 1084	55	39	
15	Машина для мытья зелени, овощей, фруктов 970×930×1395 л-0,43 квт Первомайский машиностроительный з-д им. 60-летия СССР	ММЗ-1	51 5139 0041	155	40	
16	Машина овощерезательная 750×510×710 л-0,75 квт Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский з-д ТОРГМАШ.	МРО 400-1000	51 5132 2007	90	41	
17	Машина овощерезательная 515×292×575 л-0,37 квт Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский з-д ТОРГМАШ.	МРО-350-01	51 5132 2028	39	42	
18	Машина для приготовления картофельного пюре 4180×955×1385 л-10,55 квт Пермский завод торгового машиностроения	МКП-60	51 5133 2001	330	43	
19	Машина протирочная 650×350×630 л-0,75 квт Объединение „Белорусторгмаш“ Барановичский з-д ТОРГМАШ.	МП-1000	51 5133 2021	50	44	
20	Машина для резки гастроэномических продуктов 700×600×600 л-0,4 квт Объединение „Калининградторгмаш“	МРГ-300 Я	51 5132 3007	70	45	
21	Делильтель масла 370×260×620 Кибартайский завод торгового оборудования	РДМ-5	51 5132 0117	50	46	
22	Машина для резки монолита масла 1250×520×700 л-0,4 квт Перовский завод торгового машиностроения	РММ	51 5132 3010	145	47	
23	Машина хлеборезательная 1200×500×515 л-0,5 квт Кибартайский завод торгового оборудования	МРХ-200 М	51 5132 5001	56	48	

27-0-4.91-1-41

Лист 2

ФОРМАТ А3

БСРД-11

Ниц. и плац. Плат. и Акты Взам. и нак.

Акт

1	2	3	4	5	6	7
24	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕВИТИЯ МУКИ 1575×825×1430 N-1,1 квт	МПМ-800	5151390001	160	49	
	ПЕНЗЕНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
25	ПРОСЕВИТЕЛЬ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ 1138×740×1960 N-1,1 квт	П-2П	51312102710	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 ХХ-ЛЕТИЯ ТССР					
27	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1225×850×1100 N-1,87 квт	A2-XTM	5131212000	402	52	
	СМЕЛЯНСКИЙ ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД ИМ 60-ЛЕТИЯ СССР					
28	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1040×660×1120 N-1,5 квт	МТ-100-01	5151331042	85	53	
	ЗАВОД „ПАРУС”					
29	МАЛОГАБАРИТНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА 750×540×1165 N-1,1 квт	МТМ-60М	5131219909	160	54	
	ТАЛЛИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭРСПО					
30	МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ 1220×840×1000 N-2,2 квт	ТММ-4М	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 ХХ-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 „БАЛТИЯ” Г. КЛАЙПЕДА					

27-0-4.91-1-41

лист
3

АНТ

ИМЕНИ ПОДАРА
ПОДПИСАТЬ ВЪЗЛАМНЕН

1	2	3	4	5	6	7
37	МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА 1050×740×1200 N-0,55квт КРАСНОЯРСКИЙ СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	МРТ - 60 М	5151390007	200	62	
38	МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЕНОГО ТЕСТА 2900×1000×1210 N-0,76квт ЗАВОД „ДИГИЗЕЛЬ“ Г. КАСПИЙСК	МРСТ- 120	5151390019	210	63	
39	МАШИНА НАСТЫЛЬНАЯ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА 1700×960×650 N-0,37квт КРАСНОЯРСКИЙ СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	МНРТ- 80/500	5151390046	80	64	
40	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ 860×670×1310 N-1,1 квт ПЕНЗЕНСКОЕ ПО „ТЕКСТИЛЬМАШ“	МПМ- 803М	5151390001	150	65	
41	ПРОСЕИВАТЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 460×450×530 N-0,09квт ТАЛЛИНСКИЙ КОМБИНАТ „ЭСТОРГТЕХНИКА“	ПЭ- 350	515133	30	66	
42	СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ МАЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ 405×165×500 N-0,24квт ИПО „ЭНЕРГИЯ“ Г. ВОРОНЕЖ	Воронеж 4"	515178000406	11,5	67	
43	МАШИНА ДЛЯ РАЗМОЛЫ КОФЕ 345×370×650 N-1,1квт КИЕВСКИЙ ЗАВОД АВТОМАТИКИ ИМ. Т.И. ПЕТРОВСКОГО	МНК- 60	51513324001	55	68	
44	УСТРОЙСТВО ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ КРЕМА 1100×610×1620 N-25квт по „АХТУБА“ Г. ВОЛГОГРАД	УНДК- 12- III	5151340018	155	69	

27-0-4. 91-1-41

АНСТ
4

А.1

1	2	3	4	5	6	7
	Тепловое оборудование					
1	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1275 Н-30,0 квт Сокулукский з-д Торгового машиностроения	КПЭ-250-1М	5151211124	235	70	
2	Котла пищеварочный электрический 1050×1120×1100 Н-21,0 квт Сокулукский з-д Торгового машиностроения	КПЭ-160-1М	5151211123	210	70	
3	Котла пищеварочный электрический 940×920×1085 Н-15,0 квт Сокулукский з-д Торгового машиностроения	КПЭ-100-1М	5151211122	160	71	
4	Котла пищеварочный электрический 955×640×1110 Н-9,45 квт Ярославский з-д ходильных машин	КПЭ-60-1	5151211004	110	72	
5	Сквороды электрическая 1470×840×860 Н-12,0 квт Комиссионовский з-д Торгового машиностроения	СЭСМ-0,5	5151241007	320	73	
6	Сквороды электрическая 1050×840×860 Н-6,9 квт Комиссионовский з-д Торгового машиностроения	СЭСМ-0,2	5151241004	200	73	
7	Шкаф тепловой сквозной 2400×950×1950 Н-6,0 квт Люберецкий з-д Торгового машиностроения	ШТС-2,7	5151290065	500	74	
8	Шкаф пекарий электрический 1400×965×1500 Н-18,0 квт Люберецкий з-д Торгового машиностроения	ШПЭ-2,04	5151231047	440	75	
9	Шкаф пекарий электрический 1200×1040×1615 Н-15,6 квт Люберецкий з-д Торгового машиностроения	ШПЭСМ-3	5151231015	400	76	
10	Печь кондитерская электрическая 2000×1620×2250 Н-35,9 квт Смоленский з-д Торгового оборудования	ПКЭ-9	5151650035	1080	77	
11	Шкаф тепловой расстоятельный 1700×800×2000 Н-20 квт Смоленский з-д Торгового оборудования	ШТР-18	5151231053	210	78	
12	Машинка для приготовления блинчиков 2100×1100×1700 Н-18,2 квт Нижинский механический з-д	МБН-300	5151650033	600	79,80	

ЦВЕЛОДОКУМЕНТЫ И АДОУ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

27-0-4.91-1-Д1

Лист 5

ФОРМАТ А3
1060-01

АМК

ПРИЛОЖЕНИЕ К АДУЧ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

1	2	3	4	5	6	7
13	Печь конвейерная жарочная 4400×900×1400 л-58,8 квт Люберецкий з-д торгового машиностроения	ПКЖ	5151650019	950	81	
14	Автомат для приготовления пирожков 1550×1780×1350 л-16,0 квт Производственное объединение „Томак”	АЖЗП-14	5151650043	850	82	
15	Автомат для приготовления пирожков 1550×1450×1800 л-16,7 квт Производственное объединение „Томак”	АЖ-3П	5151650025	880	83,84	
16	Шаровая вращающаяся 820×690×1300 л-15,68 квт Харьковский з-д холодильных машин	ЖВЭ-720	5151243004	250	85	
17	Аппарат для приготовления и жарки пончиков 1220×900×1600 л-8,0 квт Производственное объединение „Томак”	АП-3М	515165001007	195	86	
18	Машинка для приготовления оладий 900×700×1450 л-6,8 квт Производственное объединение „Томак”	МПО-350	5151650029	120	87	
19	Гриль электрический 1000×800×2100 л-15,0 квт Электротехнический з-д г. Казань	ГЗ-15	5151552011	250	88	
20	Мармит стационарный электрический для блюда 1050×840×1010 л-3,5 квт Люберецкий з-д торгового машиностроения	МСЭСМ-60	5151270018	132	89	
21	Мармит стационарный электрический для блюда 1680×800×530 л-3,75 квт Люберецкий з-д торгового машиностроения	МСЭСМ-3	5151270009	165	90	
22	Мармит стационарный электрический 1600×840×1050 л-4,9 квт Люберецкий з-д торгового машиностроения	МСЭ-110К	5151270005	230	91	
23	Электросушитель 305×115×235 л-1,05 квт Утийский з-д лабораторных электропечей	ВВЯЛС-5	3468780012	3,2	92	
24	Машинка посудомоечная 3800×1100×1350 л-38 квт Иркутский авиационный з-д	ММТУ-1000М	5151511060	750	93	
25	Машинка посудомоечная 4840×1100×1350 л-40,8 квт Гродненский з-д торгового машиностроения	ММУ-2000	5151511008	870	94	

27-0-4.91-1-41

Лист 6

ФОРМАТ А3

1050-01

АЛ

ПИСЬМЕННОЕ ПОДЛОЖКА
ЗАЯВКА ЧУВАШИЯ

1	2	3	4	5	6	7
26	Машиния посудомоечная 1900×900×1500 л-16,3 квт	МПЧ-700	5151511068	160	95	
	Гродненский з-д торгового машиностроения					
27	Машиния посудомоечная 3580×1000×1590 л-32,4 квт	Л5-НМТ-2А	5151511065	480	96	
	Черкасский машиностроительный з-д им. Г.И. Петровского					
28	Кипятильник электрический 515×380×800 л-12,0 квт	КН3-100 МН	5151251049	34	97	
	МВД №8-43/з г. Челябинск					
29	Кипятильник электрический 430×350×545 л-6,0 квт	КН3-50-2М	5151251004	14,5	98	
	Калининградское производственное объединение „Система”					
30	Кипятильник электрический 430×350×545 л-3,0 квт	КН3-25-2М	5151251002	14,5	98	
	Калининградское производственное объединение „Система”					
31	Водонагреватель электрический 640×320×270 л-15,0 квт	В3-210	5151260036	25	99	
	Черкасский машиностроительный з-д им. Петровского					
32	Термостат электрический 360×630×430 л-0,5 квт	Т3-25М	5151260040	20	100	
	Лениногорский з-д торгового машиностроения					
33	ЭКСПРЕСС-кофеварка 1170×510×465 л-6,2 квт	КВК-4	515158	98	101	
	Производственное объединение „Томик”					
34	Кофемолка с дозатором 165×400×550 л-0,18 квт	КМЧ-8	515132	7	102	
	Завод „ЭлектроБытПрибор” г. Львов					
35	Аппарат для приготовления и раздачи чая и кофе л-12,2 квт	ДЧК-1	515158	54	103	
	880×505×750					
	Калининградское производственное объединение „Система”					
36	Аппарат для варки крема 600×600×1380 л-5,3 квт	ЛВК-30	5129007604	120	104	
	П.О. им. В.И. Ленина г. Бельцы					

27-0-4.91-1-Д1

Лист

7

ФОРМАТ А3

1080-01

М.И.

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

Лист подлинник и дата взятия изв.

27-0-4.91-1-Д1

Лист
8

ФОРМАТ А3

Дн I

1	2	3	4	5	6	7
	Секционное модулированное оборудование					
	Рекомендации по установке секционного модулиро- ванного оборудования					113-122
1	Панель электрическая 500×800×330 І-4,0 кВт Душанбинский завод торгового машиностроения	ПЗ-0,17 М	5151221047	55	123	
2	Панель электрическая 500×800×850 І-6,0 кВт Душанбинский завод торгового машиностроения	ПЗ-0,17-01 М	5151221050	80	123	
3	Панель электрическая 1000×800×330 І-12,0 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЗ-0,51 М	5151221053	120	123	
4	Панель электрическая 1200×800×850 І-12,0 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЗ-0,51-0,1 М	5151221056	135	123	
5	Панель электрическая 1000×800×330 І-12,3 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,51	515122106	62	124	
6	Панель электрическая 1000×800×850 І-12,3 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,51-0,1	5151221063	92	124	
7	Панель электрическая 1100×800×850 І-12,3 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,51-0,2	515122106	98	124	
8	Панель электрическая 1200×800×850 І-12,3 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,51-0,3	515122106	103	124	
9	Панель электрическая 500×800×330 І-4,1 кВт Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,17	5151221066	35	125	
10	Панель электрическая 500×800×850 Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,17-0,1	5151221067	60	125	
11	Панель электрическая 600×800×850 Комиссаровский завод торгового машиностроения	ПЭТ-0,17-0,2	5151221068	65	125	

ЧИСЛО ПОДПОЛ. ЧИСЛО ВЛИЯНИЯ

27-0-4.91-1-Д1 АЛСТ 9
ФОРМАТ А3

Акт

ИМП. И ПОДЛ. КОГДА ИЗДАТА ВЗАИМНО

1	2	3	4	5	6	7
12	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500×860×1030 Н-8,0квт Сокулукский завод торгового машиностроения	ШЖЭ - 0,51 М	5151231061	115	126	
13	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500×860×1550 Н-8,0квт Сокулукский завод торгового машиностроения	ШЖЭ- 0,51М- 01	5151231062	130	126	
14	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500×860×1030 Н-12,0квт Сокулукский завод торгового машиностроения	ШЖЭ- 0,85 М	5151231059	120	126	
15	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 500×860×1550 Н-12,0квт Сокулукский завод торгового машиностроения	ШЖЭ- 0,85 М- 01	5151231060	138	126	
16	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 800×860×1650 Н-18,0квт Сокулукский завод торгового машиностроения	ШЖЭ- 1,36	5151231045	260	127	
17	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500×885×510 Н-5,0квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЭ - 0,22 М	5151241041	85	128	
18	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500×885×900 Н-5,0квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЭ - 0,22 М- 01	5151241042	105	128	
19	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200×885×500 Н-11,5квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЭ - 0,45 М	5151241031	195	129	
20	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200×885×920 Н-11,5квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЭ - 0,45М- 01	5151241032	225	129	
21	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1200×885×960 Н-11,5квт Комиссаровский завод торгового машиностроения	СЭ - 0,45М- 0,2	5151241049	215	129	
22	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ 900×850×980 Н- 7,5квт Люберецкий завод торгового машиностроения	АПЭ- 0,23 АМ	5151290047	170	130	
23	АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ 900×850×1500 Н- 7,5квт Люберецкий завод торгового машиностроения	АПЭ- 0,23 АМ- 01	5151290048	180	130	
24	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500×800×445 Н-7,5квт Смоленский завод торгового машиностроения	ФЭ - 20 М	5151242010	45	131	

27-04-91-1-41

АМСТ
10

А. Т

ИМЯ И ФАМИЛИЯ
ПОДПИСЬ

ЗАМ. ИМЯ И ФАМИЛИЯ

1	2	3	4	5	6	7
25	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 500×800×965 Н-7.5 квт.	ФЭ-20М-01	5151242011	65	131	
	СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ					
26	УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВАРОЧНОЕ 600×800×1125 Н-945 квт	УЭВ-60 М	5151290028	195	132	
	ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
27	КОТЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ 430×680×890	КП - 60 М	5151214052	50	132	
	ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
28	КОТЕЛ ПИЩЕВАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 800×920×1170 Н-189 квт	КЭ - 100 М	5151211154	166	133	
	КРИВОРОЖСКИЙ ТУРБИННЫЙ ЗАВОД "ВОСХОД"					
29	КОТЕЛ ПИЩЕВАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1200×920×1170 Н-240 квт	КЭ - 160 М	5151211153	220	133	
	ОБ'ЕДИНЕНИЕ "БАЛТИЙСКИЙ ЗАВОД" Г. ЛЕНИНГРАД					
30	КОТЕЛ ПИЩЕВАРЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1500×920×1170 Н-30,0 квт	КЭ - 250 М	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 - 500 М	5151580404	24	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
35	ВСТАВКА 400×800×330	В - 400 М	5151580402	22	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
36	ВСТАВКА 300×800×330	В - 300 М	5151580401	15	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
37	ВСТАВКА 500×800×850	В - 500 М-01	5151580405	46	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

27-0-4.91-1-д1

ЛИСТ
11

1060-01

1	2	3	4	5	6	7
38	ВСТАВКА 400×800×850	В - 400 М - 01	5151580403	40	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
39	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 1320×1480×2180	Ф0 - 1,2 М	5151590036	160	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 1720×1480×2180	Ф0 - 1,6 М	5151590038	170	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 2520×1480×2180	Ф0 - 2,4 М	5151590044	220	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
41	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 2920×1480×2180	Ф0 - 2,8	5151590047	230	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
42	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3320×1480×2180	Ф0 - 3,2	5151590050	240	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
43	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3720×1480×2180	Ф0 - 3,6 М	5151590053	260	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
44	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4120×1480×2180	Ф0 - 4,0 М	5151590056	265	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
45	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4520×1480×2180	Ф0 - 4,4	5151590059	275	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
46	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4920×1480×2180	Ф0 - 4,8	5151590062	285	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
47	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5320×1480×2180	Ф0 - 5,2 М	5151590065	320	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
48	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5720×1480×2180	Ф0 - 5,6 М	5151590068	330	137	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
49	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 1320×790×2180	ФП - 1,2 М	5151590071	115	138	
	ЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

27-0-4.91-1-Д1

ЛИСТ
12

А.1

НБ № ПОД. ПОД. Н.АКАД. ВЗАМ. ИНВ.Ч.

1	2	3	4	5	6	7
50	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1720 × 790 × 2180	ФП - 1.6 М	5151590074	120	138
51	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	2520 × 790 × 2180	ФП - 2.4 М	5151590080	155	138
52	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	2920 × 790 × 2180	ФП - 2.8 М	5151590083	160	138
53	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	3320 × 790 × 2180	ФП - 3.2 М	5151590086	165	138
54	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	3720 × 790 × 2180	ФП - 3.6 М	5151590089	185	138
55	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4120 × 790 × 2180	ФП - 4.0 М	5151590092	195	138
56	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4520 × 790 × 2180	ФП - 4.4 М	5151590095	205	138
57	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	4920 × 790 × 2180	ФП - 4.8 М	5151590098	215	138
58	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	5320 × 790 × 2180	ФП - 5.2 М	5151590101	225	138
59	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	5720 × 790 × 2180	ФП - 5.6 М	5151590104	235	138
60	Отсос местный вентиляционный ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	490 × 745 × 360	MBO - 0.5 М	5151590041	10	139
61	Отсос местный вентиляционный ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	520 × 785 × 580	MBO - 0.5-0.1 М	5151590032	35	139
62	Отсос местный вентиляционный ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1600 × 785 × 580	MBO - 1.6 М	5151590026	86	140

27-0-4.91-1-Д1

лист
13

АЛТ

ИМЕНИ ПОЛАДИАДА ВЗАМ. ИМЕНЬ

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

27-0-4.91-1-Д1

Лист
14

ІМБ. Н ПОДАЯ. ПОДП. И ААТА ВЗАМ. ИИВ.Н

27-0-4.91-1-A1

АН. I

ОБРАЗОВАНИЕ ПОДПЛОСКАТА ВЪЛАГАЕМЫЙ

1	2	3	4	5	6	7
РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ						
1	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	8000x1160x1450 N-5,89кВт	ЛС - А М	5151541061	1200	144,145,146
2	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	8800x1160x1450 N-6,52кВт	ЛС - Б М 2	5151541090	1350	144,147,148
3	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	9200x1160x1450 N-7,15кВт	ЛС - В М 2	5151541091	1500	144,148,150
4	ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	6600x1160x1450 N-5,89кВт	ЛС - Г М 2	5151541092	980	144,145,147
5	ПРИЛАВОК-ВНТРИНА ХОЛОДЦИЛЬНЫЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1600x800x850 N-0,45кВт	ЛС - 2 М	5151131081	200	153
6	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1200x800x330 N-2,5кВт	МСЭ-84М	51512710072	70	154
7	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1200x800x850 N-2,5кВт	МС9-84М-01	51512710073	110	154
8	МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	695x430x880 N-0,63кВт	МП-28М	51512710067	30	154
9	ШКАФ ТЕПЛОВОДИ ПЕРЕДВИЖНОЙ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	665x430x1025 N-1,26кВт	ШТПЭ-1М	5151290060	70	155
10	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1000x800x300 N-1,0кВт	ЛС - 3 М	5151541039	35	156
11	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1000x800x850 N-1,0кВт	ЛС - 3 М-01	5151541040	85	156
12	ПРИЛАВОК-КАССА ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1300x800x850	ЛС - 1 М	5151541046	90	157

27-0-4.91-1-Д1

АНКЕТ

16

ФОРМАТА З

ИМЯ ПОДПИСАЛА ВЗАМЕНОМ

А.Л.

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	ТВП-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	ТВ3-120М	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 Н-1,5КВТ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-4М	5151541050	23	160	
23	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 Н-1,5КВТ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-4М-03	5151541053	24	160	
24	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 Н-3,0КВТ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-4М-06	5151541056	24	160	
25	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1400x560x1310 Н-3,0КВТ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	ЛС-4М-09	5151541059	24	160	

27-0-4.91-1-Д1

Лист
17

ФОРМАТ А3

1000-01

41.1

ИНВ. № 41 ПРИЛОЖЕНИЕ И АДДИТИВЫ

1	2	3	4	5	6	7
26	СТОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	1000×560×1310 Н-3,0 кВт	ЛС-4М-12	5151541062	18	160
27	СТОЙКА ХАРЬКОВСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	800×560×1450	ЛС-5М	5151541063	15	161
28	ПЕРМОСТАМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	360×630×430 Н-0,5 кВт	ТЗ-25М	5151260040	20	100
29	КОПЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ ЛЕНИНАБАДСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ		КП-60М	5151214052	50	132
	ЛИНИЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ КОМПЛЕКТОВАНИЯ И ОТПУСКА КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	6000×2000×905 Н-11,8 кВт	ЛККО-2 /ПОТОК-2/	5151542004	1364	162,163
1	ПРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	6000×420×920 Н-11,8 кВт	ПКШ-2	5151542017	200	164
2	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	420×660×905 Н-1,6 кВт	МЭП-6	5151270021	63	165
3	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	420×660×905 Н-1,2 кВт	МЭП-20	5151270025	50	165
4	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	420×660×905 Н-1,2 кВт	МЭП-35	5151270029	50	165
5	МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	420×660×905 Н-1,6 кВт	МЭП-60	5151270033	64	165
6	ПЕЛЕНКА С ВЫНИМАЕМЫМ УСТРОЙСТВОМ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	695×430×900	ТВТ-240/1	5151561241	48	159
7	ПЕЛЕНКА С ВЫНИМАЕМЫМ УСТРОЙСТВОМ СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ	695×430×900	ТВС-120/1	5151561228	28	159

27-0-4.91-1-Д1

Лист 18
ФОРМАТ А3

Ал. 1

1	2	3	4	5	6	7
8	Тележка с выдвижным устройством 695×430×900 Смоленский З-д торгового оборудования	ТВМ-400М	5151561243	48	159	
9	Тележка с выдвижным устройством 695×430×850 Смоленский З-д торгового оборудования	ТВП-120М	5151561229	28	159	
10	Тележка с выдвижным устройством 695×430×850 Смоленский З-д торгового оборудования	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
11	Транспортер для сбора грязной посуды 16000×420×920 Н-0,6кВт Смоленский З-д торгового оборудования	ТКШ-5	5151542029	350	166	
	Прочее оборудование					
1	Витрина тепловая 1200×800×1200 Н-3,25кВт З-д "ПРИБОЙ" г. ТАГАНРОГ	ВТ-0,51	5151290072	120	167	
2	Витрина холодильная низкотемпературная 1200×800×1300 Н-0,3кВт Объединение "МАРИХОЛОДМАШ" г. Йошкар-Ола	ВХН-1-0,315	515113	185	168	
3	Стойка-витрина холодильная 1200×800×1300 Н-0,25кВт Объединение "МАРИХОЛОДМАШ" г. Йошкар-Ола	СВ-1-0,315	515113	180	169	
4	Стойка раздаточная 1200×800×850 Н-1,0кВт З-д "ПРИБОЙ" г. ТАГАНРОГ	СР-1,2		100	170	
5	Стойка раздаточная 1200×800×850 Н-10,0кВт З-д "ПРИБОЙ" г. ТАГАНРОГ	СРБ-1,2		100	170	
6	Автоматизированный пропускной пункт 1725×1320×1025 Н-0,3кВт Бишкекский З-д контрольного-измерительных приборов	ТВ		330	171	
7	Местный вентиляционный отсос 420×720×400 Ленинабадский З-д торгового машиностроения	МВО-420	515159007	16,5	172	
8	Местный вентиляционный отсос 840×1000×460 Комиссаровский З-д торгового машиностроения	МВО-840	5151590010	38	173	

ИМЯ, ФИОЛА ПРОДАЖИ КАТАЛОГИ

ЛИСТ
19

27-0-4.91-1-Д1

ФОРМАТА З
1020-0,1

ЧИБЫНДАЯ. ПОДИНАТА ВЪЗМОЖНОСТЬ

27-0-4.91-1-A1

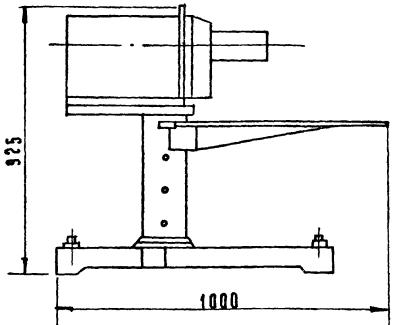
Auct
20

ФОРМАТ А3

1860-01

I

Общий вид

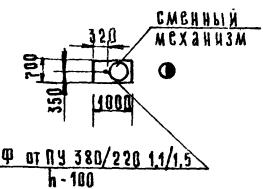


Машина кухонная универсальная УКМ с комплектом смесиных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

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

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

Монтажная схема



Технические характеристики

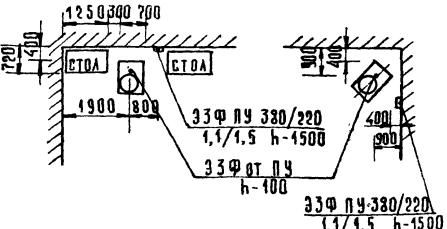
ПРИВОДНОЙ МЕХАНИЗМ ПМ

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Электродвигатель: | |
| рода тока трехфазный переменный | |
| частота тока, Гц | 50 |
| мощность, кВт | 41/1.5 |
| 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 |

Масорчка ММ

1. Производительность, кг/ч 180
 2. Габариты, мм 350×310×360
 3. Масса, кг 12,7

ФОРМАТ А3

1060-01

МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫЙ МО

1. Производительность, кг/ч:	
ПРИ НАРЕЗАНИИ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ БРУСОЧКАМИ 10×10	350
ПРИ НАРЕЗАНИИ ВАРЕНЬИХ ОВОЩЕЙ КУБИКАМИ 10×10×10	160
ПРИ ПРОТИРОЧЕНИИ ВАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ	400
ПРИ ШИКОВАНИИ КАПУСТЫ	200

2. Габариты, мм ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОГО МЕХАНИЗМА	410×295×505
МЕХАНИЗМА С ПРОТИРОЧНЫМИ ПРИСПОСОБЛЕНИЯМИ	320×295×426
3. Масса, кг	16

ПРОСЕЧИВАТЕЛЬ МП

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 БЕФСТРОГАНОВ МБ

1. Производительность, кг/ч	100
2. Габариты, мм	285×175×405
3. Масса, кг	6

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ОРЕХОВ МД

1. Производительность, кг/ч	40
2. Габариты, мм	365×240×310
3. Масса, кг	17

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ

1. Производительность (на сухарях), кг/ч	15
2. Габариты, мм	306×220×350
3. Масса, кг	11

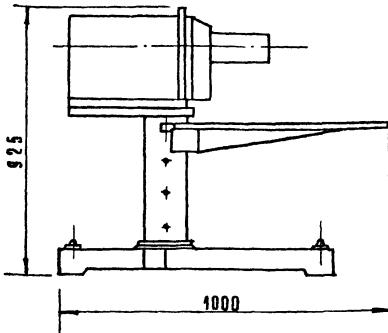
МАШИНА КУХОННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ, УКМ В 8-М КОМПЛЕКСАХ

Наименование механизмов	Комплекты							Код ОКП
	УКМ	УКМ-0	УКМ-02	УКМ-03	УКМ-04	УКМ-05	УКМ-06	
ПРИВОДНОЙ МЕХАНИЗМ ПМ	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0051
МЯСОРУБКА ММ	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0056
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПРЕМЕШИВАНИЯ ВМ	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0057
ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫЙ								
МЕХАНИЗМ МО	+	+			+			51 5135 0058
ПРОСЕЧИВАТЕЛЬ МП	+	+			+			51 5135 0059
РЫХЛИТЕЛЬ МР					+	+	+	51 5135 0061
МЕХАНИЗМ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ МЯСА НА БЕФСТРОГАНОВ МБ				+			+	51 5135 0052
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ОРЕХОВ МД				+				51 5135 0053
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ И СПЕЦИЙ МИ				+	+	+	+	51 5135 0060
ПОДСТАВКА П	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0054

Код ОКП: 51 51350154

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

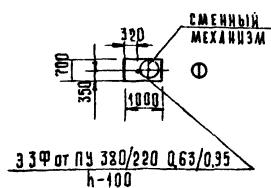
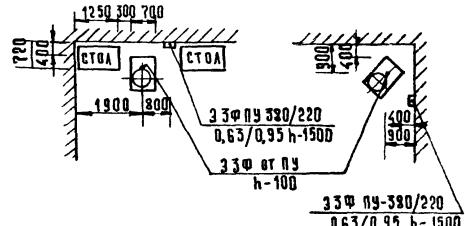
А1

Общий вид

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ П-ИІ С КОМПЛЕКТОМ СМЕННЫХ МЕХАНИЗМОВ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ МЕХАНИЗАЦИИ ОСНОВНЫХ ПРОЦЕССОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ПРИВОД СОСТОИТ ИЗ СОБСТВЕННОГО ПРИВОДА П-ИІ, ПОДСТАВКИ ПЛ П-1 И СМЕННЫХ МЕХАНИЗМОВ:

- МЯСОРУБКА ММП П-1;
- МЕХАНИЗМА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ МВП П-1;
- МЕХАНИЗМА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНОГО МОРП П-1;
- ПРОСЕЧИВАТЕЛЯ МПП П-1;
- МЕХАНИЗМА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ И СПЕЦИЙ МИП П-1;
- РЫХЛИТЕЛЯ МРП П-1;
- МЕХАНИЗМА ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА НА БЕФСТРОГАНОВ МБП П-1.

МОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:ПРИВОД П-ИІ1. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:

РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
ЧАСТОТА ТОКА, Гц	50
МОЩНОСТЬ, кВт	0,63/0,95
НАПРЯЖЕНИЕ, В	380/220

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДАЧНА	525
ШИРИНА	300
ВЫСОТА	325

3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ/С ПОДСТАВКОЙ/, ММ:

ДАЧНА	1000
ШИРИНА	700
ВЫСОТА	925

4. МАССА ПРИВОДА, КГ:ПОДСТАВКА ПЛ П-11. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДАЧНА	1000
ШИРИНА	700
ВЫСОТА	600

2. МАССА, КГМЯСОРУБКА ММП П-14. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДАЧНА	385
ШИРИНА	210
ВЫСОТА	305

3. МАССА, КГ

7

27-0-4.91-1-2

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

П-ИІ

СТАДИЯ ЧЛСТ Листов

рп 1 1 2

АО «ИНРЕКОН»

ФОРМАТ А3

Арт.

МЕХАНИЗМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ МВП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:

ПРИ ВЗБИВАНИИ, ЦИКЛОВ/Ч 4..6

ПРИ ПЕРЕМЕШИВАНИИ ФАРША, КГ/Ч 150

2. ВЛАСТИВОСТЬ БАЧКА, Л 25

3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 450

ШИРИНА 610

ВЫСОТА 620

4. МАССА С ПОЛНЫМ КОМПЛЕКТОМ, КГ 36

МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОМИРОЧНЫЙ МОП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч:

ПРИ НАРЕЗКЕ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ:

КАПУСТЫ/ШИНКОВАННЫЕ/ 160

ПЛАСТИНКАМИ 200

СОЛОДКОЙ 100

БРУСОЧКАМИ 200

ПРИ НАРЕЗКЕ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ ПЛАСТИНКАМИ

МОРКОВИ 100

СВЕКЛЫ 200

ПРИ ПРОМИРАНИИ ВАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ 150

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОГО МЕХАНИЗМА:

ДЛИНА 410

ШИРИНА 295

ВЫСОТА 400

МЕХАНИЗМА С ПРОМИРОЧНЫМ ПРИСПОСОБЛЕНИЕМ:

ДЛИНА 316

ШИРИНА 316

ВЫСОТА 426

3. МАССА С ПОЛНЫМ КОМПЛЕКТОМ, КГ 26

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МПП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ПО МУКЕ, КГ/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 СУХАРЯМ, КГ/Ч 15

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 305

ШИРИНА 220

ВЫСОТА 365

3. МАССА, КГ 12,2

РЫХЛИТЕЛЬ МРП П-1

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ПРИ ОДНОКРУГЛНОМ ПРОПУСКАНИИ, ПОРЦИИ/Ч 1500

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА 370

ШИРИНА 140

ВЫСОТА 200

3. МАССА, КГ 7,4

ПРИВОД П-II ПОСТАВЛЯЕТСЯ В 4Х КОМПЛЕКТАХ

НАИМЕНОВАНИЕ МЕХАНИЗМОВ	КОМПЛЕКТ				КОД ОКП
	1-й	2-й	3-й	4-й	
ПРИВОД П-II	+	+	+	+	S15135 0051
МЯСОРУБКА ММП П-1	+	+	+	-	S15135 0056
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ МВП П-1	-	+	-	-	S15135 0057
МЕХАНИЗМ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОМИРОЧНЫЙ МОП П-1	+	-	-	+	S15135 0058
ПРОСЕИВАТЕЛЬ МПП П-1	-	+	-	-	S15135 0059
МЕХАНИЗМ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ И СПЕЦИЙ МИП П-1	-	-	+	-	S15135 0060
РЫХЛИТЕЛЬ МРП П-1	-	-	+	-	S15135 0061
МЕХАНИЗМ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА НА БЕФСТРОГАНОВ МБП П-1	-	-	+	-	S15135 0052
ПОДСТАВКА ПП П-1	+	+	+	+	S15135 0054
КОД ОКП	S151350023	S151350024	S151350025	S15135014906	

Изготовитель: Пермский завод моргового машиностроения

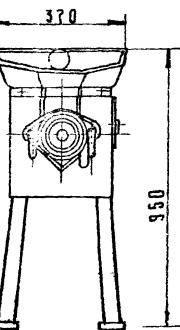
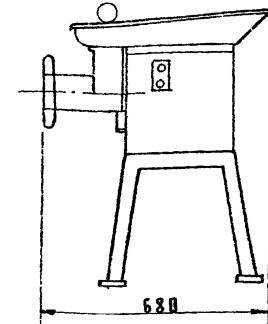
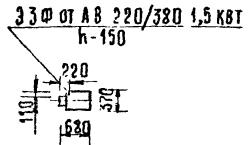
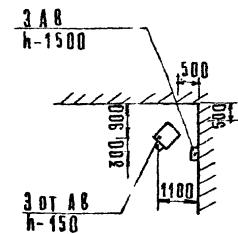
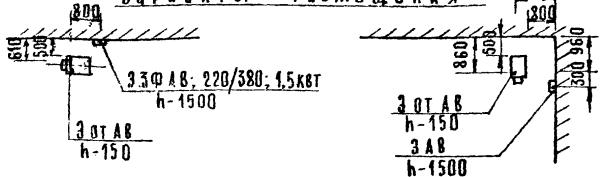
27-0-4.91-1-2

лист 2

ФОРМАТ А3

Номер и дата выдачи

Ад.1

Общий видМонтажная схемаВарианты размещения

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.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч:

При измельчении говяжьего мяса 300
при повторном измельчении котлетной массы 100

2. Электродвигатель:

тип тока	трехфазный переменный
напряжение, в	220/380
мощность, квт	1,5
частота вращения, с ⁻¹	23,5

3. Габаритные размеры, мм:

длина	680
ширина	370
высота	950

4. Масса, кг

5 15132 1039

5. Код ОКП

6. Изготовитель: Производственное объединение

"Белогорстормаш",

Барановичский завод торгового машиностроения.

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

Изм. оп. 1	Колдунин	Ча-	Стандарт	Листов
И. Конопальчиков	А. А.	Ч-	РД	1
Все. Чиряевицкий	А. А.	Ч-		
Иш. Слобченко	С. С.	Ч-		

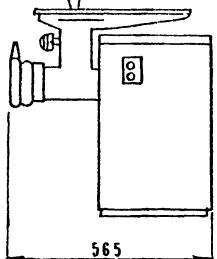
Мясорубка
МИМ-300

АО "ИНРЕКОН"

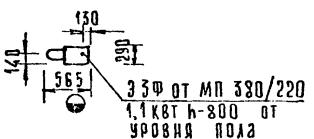
формат А3

УЗО-01

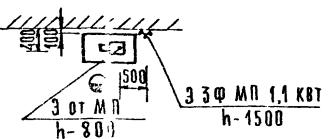
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|------------------------------------------|---------|
| 1. Производительность, кг/ч, не менее | 250 |
| 2. Электродвигатель, тип 4А80В6У3: | |
| рода тока трехфазный переменный | |
| напряжение, в | 380/220 |
| мощность, квт | 1.1 |
| частота вращения, об/мин | 920 |
| частота вращения шнека, об/мин, не менее | 250 |
| 3. Габаритные размеры, мм | |
| длина | 565 |
| ширина | 290 |
| высота | 580 |
| 4. 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 500мм, на рабочем столе высотой не более 600мм, крепить 4-мя болтами к столу. Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы, приго-

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы, приготовления мясного и рыбного фарша на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из привода, собственно мясорубки, чаши, собранных вместе. Собственно мясорубка состоит из чугунного корпуса, в котором вращается шнек, защимной гайки двусторонних носяй, набора носяевых 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 маскорубки

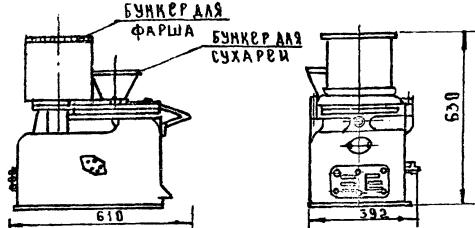
				27-0-494-1-5
129 ОТД	КАЛУГИН	(КБН)	Стадия	Лист
В КОНТ.	ЛАЛИМБЕКОВА	РП	1	Листов
Ведущий инженер	ЧИРКО	Мясорубка М-3		
Инж. И.К. Савченко	Савченко	АО "ИНРЕКОН"		

27-0-494-1-5

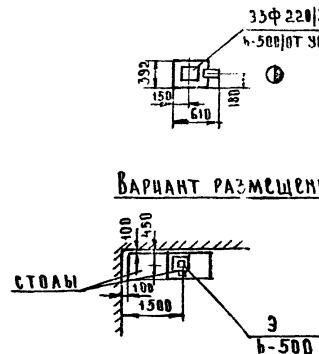
Мясорубка М-3

АО „ИНРЕКОН“

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 33Ф 220/380,0,37кВт
4-500/0т УРОВНЯ ПОЛЯ
1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ШТ/Ч 1800
2. ЕМКОСТЬ БУНКЕРА ДЛЯ ФАРША, КГ 10
3. ЕМКОСТЬ БУНКЕРА ДЛЯ СУХАРЕЙ, КГ 0,7
4. ЧИСЛО ОБРОТОВ ФОРМОВУЮЩЕГО СТОЛА, С⁻¹ 0,21
5. ЧИСЛО ОБРОТОВ ШНЕКА С⁻¹ 0,62
6. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:

МОЩНОСТЬ, КВТ 0,37
НАПРЯЖЕНИЕ, В 220/380
РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПРЕМЕННЫЙ

7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА	610
ШИРИНА	392
ВЫСОТА	630

8. МАССА КГ 72
КОД ОКП 5151340001
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Судостроительное
производственное объединение
"Вымпел",
г. Рыбинск Ярославской области.

Машина устанавливается на стол без закрепления.
Высота стола 650мм

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 взрывательно-поступательное движение вверх и вниз. Нижнее положение поршней непостоянно, оно зависит от удельного веса фарша и ограничивает вес сформованной

котлеты. Над столом установлен сбрасыватель и бункер для сухарей.

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

27-0-4.91-1-6

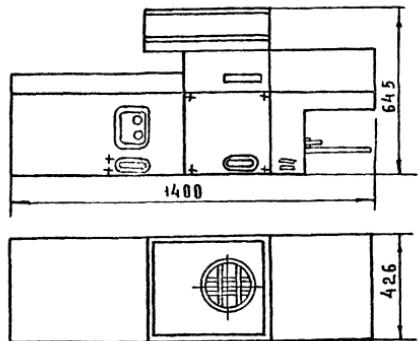
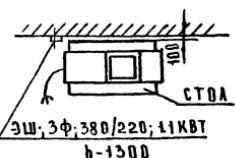
МАЧ. ОТД	КАЛУГИН	1/2	СТАНД. ЛИСТ	ЛИСТОВ
М.КОНТРАЛАНДЕНКОВ	1/2			
ВЕД. ИНЖ. ГУПЦИНА	1/2			
ИНИ. Б.К САВЧЕНКО	1/2			

МАШИНА
для формовки котлет
МФК-2000
АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1060-01

А.А.Г.

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ШТ/Ч 1800
2. ВМЕСТИМОСТЬ ЗАРУБОЧНОГО БУНКЕРА, КГ 30
3. МАССА СФОРМОВАННОГО ИЗДЕЛИЯ, Г 120
4. ТОЛЩИНА ФОРМУЮЩЕЙ ПЛАСТИНЫ, ММ 11...13
5. ДИАМЕТР СФОРМОВАННОЙ 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
КОД ОКП 515134 0013
ЦЕПОГОВИТЕЛЬ: АО "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 ПЛАСТИМОССОВОГО КОРПУСА ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ, ЗАКРЫТОГО ОБАИЦОВКАМИ, СЛУЖАЩЕГО ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ УЗЛОВ И ДЕТАЛЕЙ АППАРАТА, И КРЕПИТСЯ К НЕМУ ЧЕТЫРЬЯМ СПЕЦИАЛЬНЫМИ БОЛТАМИ.

АППАРАТ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ ТИПА СП-1200.

ИНВАРИАНТНЫЙ НАЧАЛА ТОВАРИЩЕСТВА

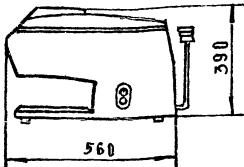
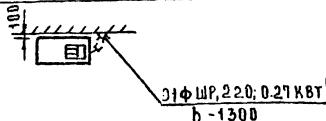
					27-0-4.91-1-7
НАЧАЛА КАПУЧИНА	102	АППАРАТ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ ФДА-1800	СТАДИЯ АЛСТ/АЛСТОВ	ГЛ	1

И.ЮНКИН
В.Р.ИШТУПИЦЕНКО
И.ИХ.ІКАЛФАЕВА

АО "ИНЕРЕКОН"

ФОРМАТ А3
1000-01

АЛГ

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

Мясорыхантель устанавливается на столе.

МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОТБИВНЫХ, ШИЦЕЛЕЙ, РОМШТЕКСОВ, БИФШТЕКСОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. МАШИНА СОСТОИТ ИЗ ОСНОВАНИЯ, КОРПУСА, КРЫШКИ, СМОНТИРОВАННОЙ В КОРПУСЕ КАРЕТКИ С ФРЕЗАМИ И ГРЕБЕНКАМИ, ЧЕРВЯЧНОГО РЕДУКТОРА, ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, ПАНЕЛИ КОНДЕНСАТОВ И МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ, В КРЫШКЕ ИМЕЕТСЯ ВОРОНКА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ МЯСА. ПУСК И ОСТАНОВКА МАШИНЫ ПРОИЗВОДЯТСЯ КНОПОЧКИМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ, РАЗМЕЩЕННЫМ НА ПЕРЕДНЕЙ СТЕНКЕ КОРПУСА МАШИНЫ. ПРОЦЕСС РЫХЛЕНИЯ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В НАНЕСЕНИИ НА ПОВЕРХНОСТЬ МЯСА НАСЕЧЕК В ВИДЕ БОРОЗДОК, РАЗРУБАЮЩИХ СОЕДИНТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ И УВЕЛИЧИВАЮЩИХ ПОВЕРХНОСТЬ МЯСА. ПОРЦИЯ МЯСА, ОПУСКАЕМАЯ В ПРИЕМНУЮ ВОРОНКУ МАШИНЫ, ЗАХВАТЫВАЕТСЯ ВРАЩАЮЩИМСЯ НА ВСТРЕЧУ ДРУГ ДРУГУ НОЖАМИ И ПРОХОДИТ МЕЖДУ НИМИ. ЗУБЬЯ ФРЕЗ ОДНОГО ВАЛА

Техническая характеристика

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ДВУХКРЫТНОМ ПРОПУСКАНИИ ПОРЦИЙ / МИН 15
2. ЧИСЛО ОБРОТОВ НОЖЕВЫХ ВАЛОВ, об/мин 90
3. КОЛИЧЕСТВО НОЖЕВЫХ ВАЛОВ, шт 2
4. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ.

тип АВ - 072-4

мощность, квт 0,27

напряжение, в 220

род тока однофазный переменный

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

длина 560

ширина 260

высота 390

37

6. МАССА, КГ

515+390/04

изготовитель: КИЕВАРТАЙСКИЙ ЗАВОД

торгового оборудования

г. КИЕВАРТАЙ, ЛИТВА

ВХОДЯТ В ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ФРЕЗАМИ ДРУГОГО ВАЛА И ПРОСЛАДКИВАЯ МЯСО, ОДНОВРЕМЕННО ПРОРЕЗАЮТ ЕГО, НАРУШАЯ СОЕДИНТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ.

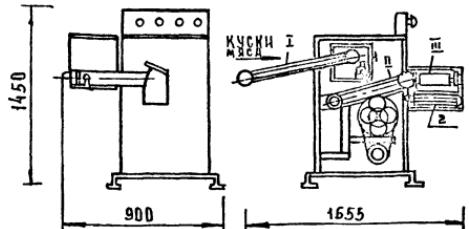
ИМЯ И ФИОЛДОЛГАЛА.И.АТА
ВЪЛЯМННІ

				27-0-4.91-1-8
НАЧ.ОДА	КАЛАУГИН	Иван		МАШИНА ДЛЯ
И.КОНТР	АДАМСКИЙ	Сергей		РЫХЛЕНИЯ МЯСА
ВЕДУЩИЙ ПРОИЗВОДСТВА	ПУГИЧЕНКО	Сергей		МРМ - 15
ИМЯ И ФИОЛДОЛГАЛА.И.АТА	САЧУЧЕНКО	Сергей	СТАДИЛСТ АЛСТОВ	АО "ИНРЕКОН"

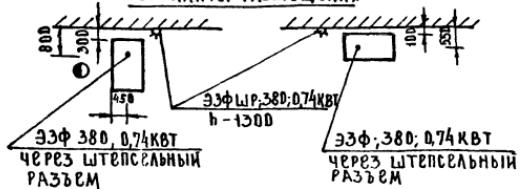
ФОРМАТ А3

1-

Общий вид



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Машина МРПП-2000 предназначена для механизаций по производству мясных полуфабрикатов и служит для рыхления в двух перекрестных направлениях порционных кусков мяса (ромштексов, антрекотов и др.) на предприятиях общественного питания. Используется в составе линии производства натуральных мясных полуфабрикатов на фабриках-заготовочных, возможно применение и вне линии.

Машина типа МРПП-2000 представляет собой сварной каркас, на котором крепятся основные узлы. Снаружи каркаса расположены два конвейера [1 и 2] с рыхлителями [1 и 2], промежуточный конвейер [3] 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 | 180x30x100 |
| 5. Электродвигатель: | |

РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
НАПРЯЖЕНИЕ, В	380
ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ, С ⁻¹	25
УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	0,74

- 6. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ, КВТ.Ч 1
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:**

ДЛИНА	900
ШИРИНА	1650
ВЫСОТА	1450

8. MACCA, KP 160
9. Код ОКР 515139 0020

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Судостроительное производствен-
ное объединение „Вымпел“
г. Рыбинск Ярославской области

			27-0-491-1-9
НАЧ. ОТД.	КАЛУГИЧ А.Н.	СТАДИОН	АЛСТОВ
Н. КОДЫ	АЛНИБЕНК А.А.	Р.П	1
РАЗД.	ПРИЦЕПЧА А.В.		
ИМЯ И Ф. САВЧЕНКО Сергей			

**МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ
ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА
МРПП-2000**

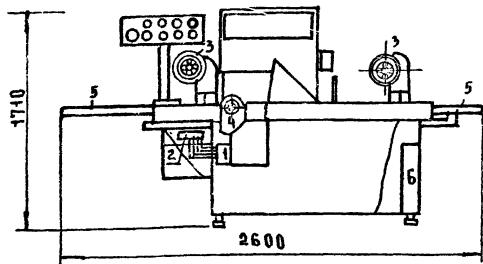
АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1968-01

1 -

Общий вид



ПРИМЕЧАНИЯ:

Машину МАР-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-ромштексов, отбивных котлет, шницелей натуральных с предварительным их льезонированием. Используется на фабриках-кулинариях.

Машина состоит из следующих основных узлов: насоса, бачка для льезона, каркаса, вентиляторов В3, механизма посыпки панировки, конвейеров 05, элеватора шкафа 6, редукторов. Полуфабрикат поступает на ленту конвейера от рыхлителя или укладывается вручную, затем переходит на проволочный конвейер поддона, где смачивается в льезоне. Смоченный льезоном ПФ поддается под струю воздуха от вентилятора, которая обдувает излишки льезона. Далее идет панировка ПФ, затем обдув и удаление излишков панировки. ПФ снимается вручную либо поддается в пост加以ленную тару.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

33Ф; 380; 1,41 кВт
ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕЛЬНЫЙ РАЗЪЕМ

400
880

ВАРИАНТ РАЗМЕРШИРИЯ

ЭЗФШР, 380, 1/1 h-1300
ЭЗФ, 380, 1/1 hxt
ЧЕРЕЗ ШТЕКСЕЛЬНЫЙ РАЗЪЕМ

Техническая характеристика

- | | |
|----------------------------------------|-----------------------|
| 1.Производительность техническая, шт/ч | 1700 |
| 2.Режим работы | непрерывный |
| 3.Электродвигатель: | |
| РОД ТОКА | трехфазный переменный |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В | 380 |
| МОЩНОСТЬ, КВТ | 1,91 |
| 4.Вместимость загрузочного бункера | |
| для панировки, кг | 20 |
| 5.Вместимость бака для льезона, л | 5 |
| 6.Габаритные размеры, мм: | |
| ДЛИНА | 2600 |
| ШИРИНА | 880 |
| ВЫСОТА | 1710 |
| 7.Масса, кг | 312 |

Изготовитель: Судостроительный завод
"АВАНГАРД"
г. ПЕТЕРЗАВДАСК

				27-0-4.91-1-10
НАЧАТО	КАЛАУГРИН	<i>Иван</i>	СТАДИЯ ДАНСТВ	ЛИСТОВ
УКОНТР	ДАНИЛЕВСКОВ	<i>Д.</i>	РП	4
ВЕД. НАР	ГЛЮЦИНА	<i>Сергей</i>	МАШИНА ПАНИРОВОЧНАЯ ДЛЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИ- КАТОВ МЛР-2000	
ИНЖ. ЦД	САВЧЕНКО	<i>Сергей</i>	АО "ИНРЕКОМ"	

27-0-491-1-10

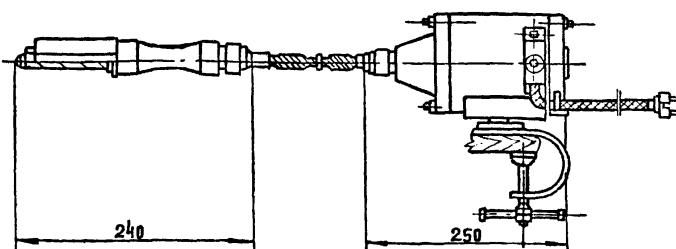
НАЧОТД	ХАЛУГРИ
Н.КОНТР	АЛИМБЕКО
ВЕД.ИИХ	ТУПИЦИН
ИИХ ПЧ	САВИЧИН

МАШИНА ПАНИРОВОЧНАЯ
ДЛЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МП-2000

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		+
АО ИНРЕКОМ		

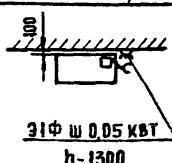
ФОРМАТ А3

АИТ

Общий вид

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

МОНТАЖНАЯ СХЕМАВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 1. Производительность, кг/ч | 50-60 |
| 2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ: | |
| ТИП | М0-50 |
| МОЩНОСТЬ, кВт | 0.05 |
| РОД ТОКА ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ | |
| НАПРЯЖЕНИЕ, В | 220 |
| 3. ДЛИНА ГИБКОГО ВАЛА, ММ | 1200 |
| 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ: | |
| ПРИВОДА: | |
| ДЛИНА | 250 |
| ШИРИНА | 185 |
| ВЫСОТА | 250 |
| СКРЕБКА: | |
| ДЛИНА | 240 |
| ШИРИНА | 50 |
| ВЫСОТА | 50 |
| 5. МАССА ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, КГ | 0.7 |
| 6. МАССА СКРЕБКА, КГ | 0.4 |

КОД ОКП 5151312004

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИБАРТАЙСКИЙ
ЗАВОД ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
Г. КИБАРТАЙ, Литва

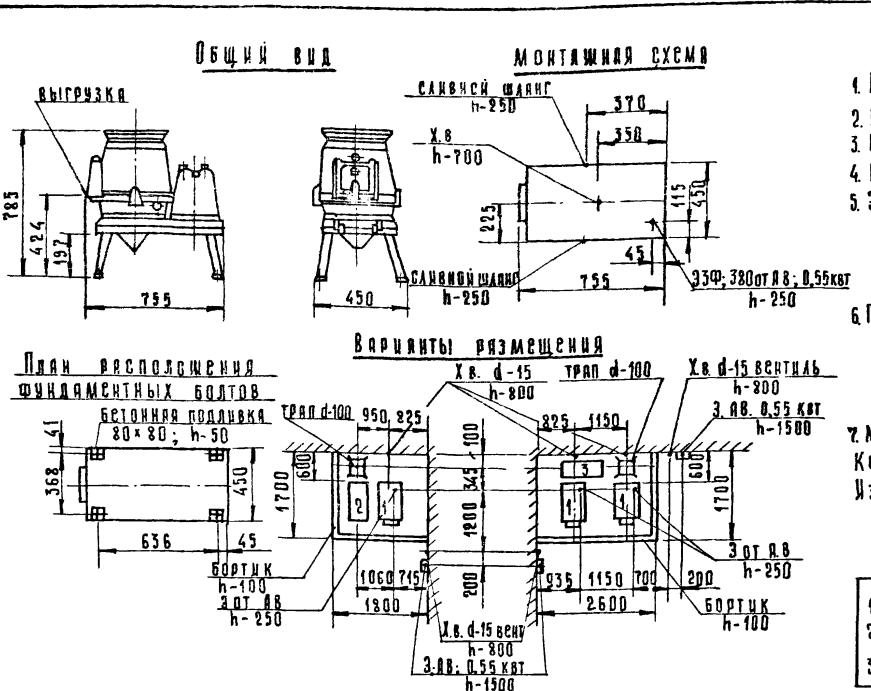
ИМЯ И ФОИМЯ	ПЛАНЧИКОВА АНАСТАСИЯ ВЛАДИМИРОВНА	СТАДИЯ	Лист 1 из 1
ПЛАНЧИКОВА АНАСТАСИЯ ВЛАДИМИРОВНА	ПЛАНЧИКОВА АНАСТАСИЯ ВЛАДИМИРОВНА	Лист 1 из 1	
ИМЯ И ФОИМЯ	И.КИРТАЛЫМБЕКОВА	СТАДИЯ	Лист 1 из 1
И.КИРТАЛЫМБЕКОВА	И.КИРТАЛЫМБЕКОВА	Лист 1 из 1	
ИМЯ И ФОИМЯ	ВЕД. ИНЖ. ТУЛИЦИНА	СТАДИЯ	Лист 1 из 1
ВЕД. ИНЖ. ТУЛИЦИНА	ВЕД. ИНЖ. ТУЛИЦИНА	Лист 1 из 1	
ИМЯ И ФОИМЯ	ИНЖ. П.К. САВЧЕНКО	СТАДИЯ	Лист 1 из 1
ИНЖ. П.К. САВЧЕНКО	ИНЖ. П.К. САВЧЕНКО	Лист 1 из 1	

27-0-4.91-1-11

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ
ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ
РО-1М!

АО "ИНРЕКОН"

I



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

- При установке картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
 - Вблизи машины за пределами бортика монтируется автоматический выключатель, через который осуществляется отвод электропитания.
 - Картофелечистка устанавливается на фундаменте высотой 50 мм и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
 - От стены до картофелечистки вода подводится по месту.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	350
2. Количество загружаемого картофеля, кг	10...12
3. Вместимость рабочей камеры, дм ³	28
4. Продолжительность очистки картофеля, мин	1,5...2
5. Электродвигатель:	
РОД ТОКА	трехфазный переменный
Напряжение, в	380
Мощность, квт	0,55
6. Габаритные размеры, мм	
ДАНИЯ	755
ШИРИНА	450
ВЫСОТА	785
7. Масса, кг	70
Код ОКП	51151311066
Изготовитель:	Объединение „Белоруссторгмаш“ Барановичский завод торгового машиностроения

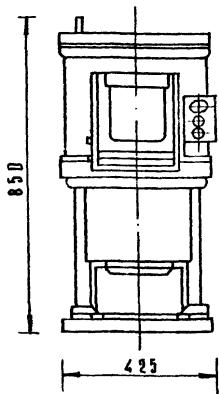
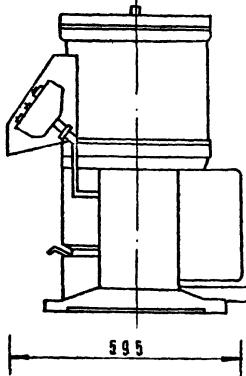
4. Картофелечистка МОК-350
5. Песколовка П-1 (700×400×295)
6. Песколовка П-2 (1100×400×295)

Электроаппаратура поставляется комплексно.

								27-0-491-1-12
Нач.отв.	Калугин	<i>Михаил</i>	Стадия	Лист	Листов			
д.контр.	Алимбекова	<i>Людмила</i>	р.п.		1			
составлено	Смирнова	<i>Татьяна</i>						
подпись	Борисов	<i>Борис</i>						
М а ш и н а КАРТОФЕЛОСЧИСТИТЕЛЬНАЯ МОК-350				АО «ИНРЕКОМ»				

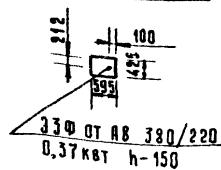
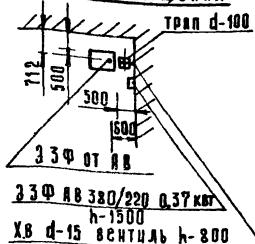
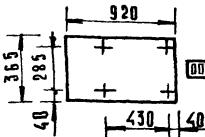
ФОРМАТ А3

ГДР

Общий видПримечания:

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

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

Монтажная схемаВариант размещенияСхема расположения фундаментных болтовТехническая 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 Барановичский завод
торгового машиностроения
Производственное объединение белорусстоммаш

Нач. от	Клаудин	ЛКБ
Ц. контр.	Данилевская	ЛБ
Вед. инк.	Чупричина	ЛБ
Инк. ПК	Липницова	ЛБ

27-0-4.91-1-13

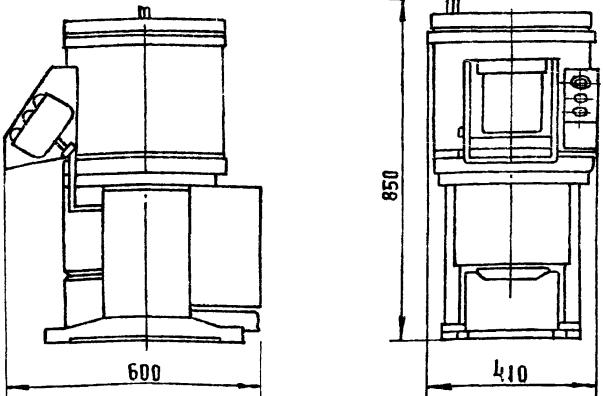
Машина очистки
корнеплодов
МОК-150

Номер листа		Листов
РП	1	

АО ИНРЕКОН

ФОРМАТ А3

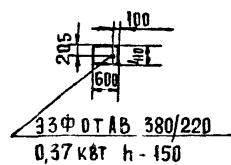
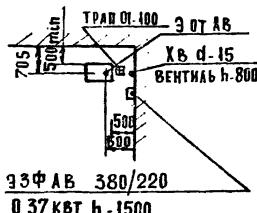
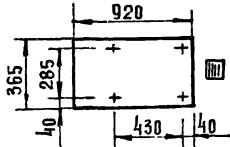
АЛ.Т

ОБЩИЙ ВИДПРИМЕЧАНИЯ:

1. МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ФУНДАМЕНТЕ ВЫСОТОЙ 100 ММ НАД ПОЛОМ И КРЕПИТСЯ К НЕМУ ЧЕТЫРЬЯМ ДИКЕРНЫМИ БОЛТАМИ.
2. НА БЛИЖАЙШЕЙ К МАШИНЕ СТЕНЕ РАЗМЕЩЕН ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЩИТ И СОЕДИНЯЕТСЯ С МАШИНОЙ КАБЕЛЕМ.
3. САЙВ 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 СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯСХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ
ФУНДАМЕНТНЫХ БОЛТОВТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч 400
2. ВМЕСТИМОСТЬ КАМЕРЫ, ДМ³ 19,5
3. КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА, ЗАГРУЖАЕМУЮЩЕ В РАБОЧУЮ КАМЕРУ, КГ 4
4. КОЛИЧЕСТВО ВРЕМЕНИ НА ОБРАБОТКУ ОДНОЙ ЗАГРУЗКИ, МИН 3
5. ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ РОТОРА, С⁻¹ 167
6. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
МОЩНОСТЬ, КВТ 0,37
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
ДЛИНА 600
ШИРИНА 410
ВЫСОТА 850

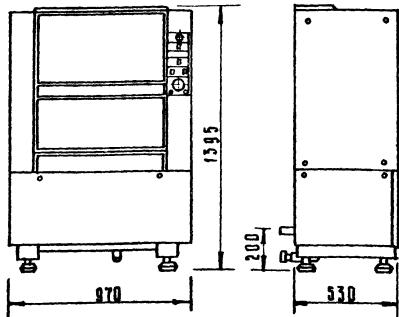
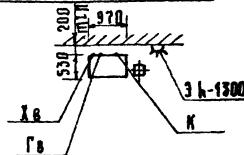
8. МАССА, КГ 55
КОД ОКП: 51 61311084

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
"БЕЛОРУСТОРГМАШ"
БАРАНОВИЧСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Инв. № подл. подпись начальника завода

			27-0-4.91-1-14	СТАДИЯ	Лист	Листов
нач. техн. о	Калугин	Иван	МАШИНА	РП	1	
и.контр.	Алимбекова	Азат	для очистки лука			
вед. инж.	Гутицкая	Петр	МОЛ-100			
инж. юк	Савченко	София				

АИ

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика1. Производительность, кг/ч:

по зелени /зеленый картофель/ 50

по сульфитированному картофелю 430

2. Расход воды/при давлении в подводящей магистрали от 0,2 МПа/м³/ч 0,73. Ток трехфазный переменный 504. Частота, Гц 3005. Напряжение, В 3806. Номинальная мощность электроприводов, кВт:

барабана 0,18

насоса 0,25

7. Рабочие размеры, мм:

длина 970

ширина 530

высота 1395

8. Масса, кг 155

Код ОКП 5151390041

Изготовитель: Первомайский машинострои-

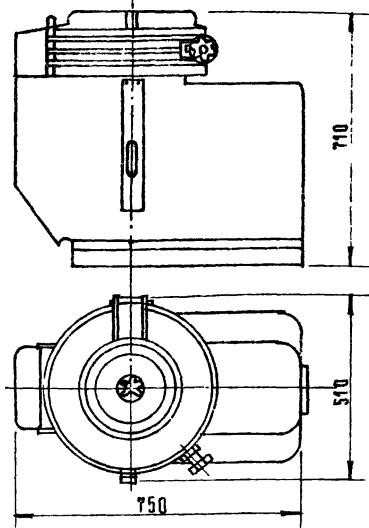
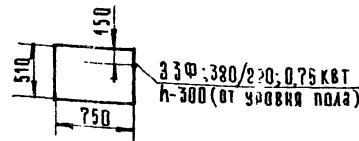
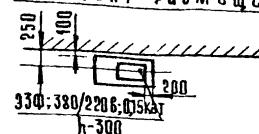
тельный завод им. 60-летия СССР.

г. Первомайск, Николаевской области
Примечание: Слив в канализацию осуществляется
резиновым шлангом в трап.

ЖБС ГОРОДОВ И ДРУГИЕ ЦЕНЫ

								27-0-491-1-15
Нач. отд.	ХЛАУГИН	Ч.З.						Стандарт лист/листов
Н. контр.	ДАННИКОВА	А.А.						РД 1
Вед. инж. (подпись)	БЕЛЯЕВА	А.А.						
Инж. дк (подпись)	ДАЧНИЯТОВА	А.А.						
Машинист	Машинист для мытья зелени, овощей и фруктов							
	ММ З-1							
	АО "ИНРЕКОН"							
	ФОРМАТ А3							
	1060-01							

МТ

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

Машина устанавливается на подставке высотой 500-600 мм.

Универсальная овощерезательная машина предназначена для нарезки сырых овощей и шинкования капусты в предприятиях общественного питания.

Машина состоит из корпуса, роторного и дискового приводов. В корпусе установлено вертикальное колесо, которое передает вращение от электродвигателя. Роторное колесо имеет две пары ножей, расположенных на противоположных концах вала. Роторное колесо вращается вправо. Дисковый привод установлен на верхней части корпуса. На верхнем конце вала установлен стакан с двумя шестернями 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 квадратный рабочий орган (ножевой блок) и подвижного ротора с лопастями, револьверным выключателем, который не позволяет подавать продукт к рабочему органу. Дисковое приспособление состоит из лотка загрузочного корпуса, способа.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
 - а) при нарезании овощей на барабане кружочками толщиной 3мм и соломкой 3x3мм 1500-2000
 - б) брусками 6x6мм, 10x10мм 2000-3500
 - в) при шинковании капусты на 4 частицы толщиной 3мм 600-850
 - г) при нарезании с ручным приспособлением 80-300

2. Электродвигатель

типа	4A8 A693
мощность, кВт	0,75
рода 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 2007

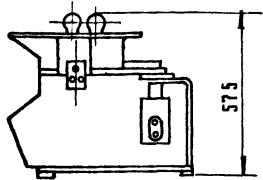
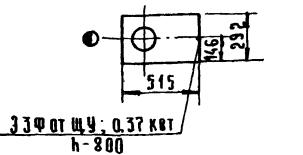
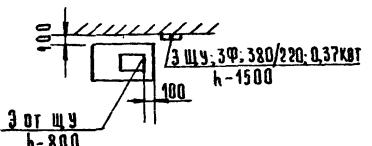
Изготовитель: Объединение „Белорусстормаш“
Барановичский завод торгового машиностроения

			27-0-491-1-16
Нач. отд.	Калугин	Стадия	Лист
Н. контр.	Алимбекова	р/п	1
Вед. цеха	Галицина		
Инжен.	Савченко		

Машина
овощерезательная
универсальная МРО 400-1000
АО «Инрекон»

Формат А3

А.1.

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика1. Производительность, кг/ч

При нарезке:

брюсочками 10×10 мм 350
кружочками 100

свекольной:

08×1,2 мм 100
3×3 мм 110

кольцами, плацкардами 100

2. Электродвигатель:

ход тока трехфазный переменный

напряжение, в 380/220
мощность, квт 0,373. Число видов нарезки4. Габаритные размеры, мм

длина 515

ширина 292

высота 575

5. Масса, кг

код ОКП 51 5132 2028

51 5132 2029

51 5132 2030

Изготовитель: Объединение "Белоруссторгмаш"
Барановичский з-д торгового машиностроенияПримечания:

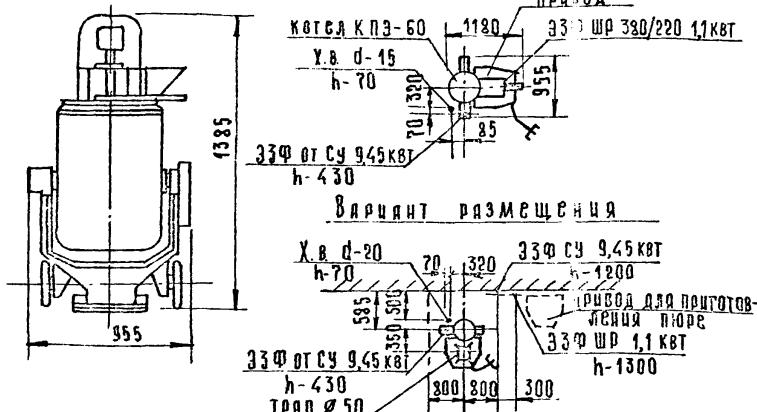
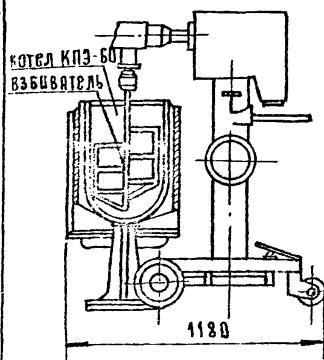
Машина устанавливается на столе.

Электрощиток поставляется комплектно.

27-0-4.91-1-17

Нач. от	Калугин	Машин	Стадия	Лист	Актов
И. Кондр	Алимбекова	о	рп	1	
Вед. цеха	Чуприна	о			
ОИИТК	Щанокова	о			

АО "ИНРЕКОН"

Общий видТребования 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 КПЭ-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 смонтируется 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 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 залесь, 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.

Технический характеристика

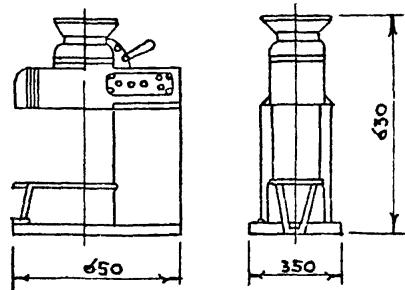
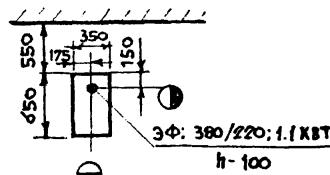
1. Производительность, кг/ч 35-50
 2. Установочная мощность общая, кВт 10,55
 3. Число оборотов взбивателя, об/мин 170
 4. Котел КПЭ-60
Полезная ёмкость, л 60
Рабочее давление в пароводяной рубашке, атм 0,01
Установочная мощность, кВт 9,45
Напряжение, В 220/380
 5. Электродвигатель привода:
типа ДОА 2-21-4
мощность, кВт 1,1
число оборотов, об/мин 1400
напряжение, В 380/220
 6. Габаритные размеры привода, мм:
длина 985
ширина 662
высота 1385
 7. Габаритные размеры котла, мм.
длина 955
ширина 640
высота 1100
 8. Габаритные размеры машины в сборе, мм:
длина 1180
ширина 955
высота 1385
 9. Масса привода, кг 205
 10. Масса котла, кг 125
 11. Масса машины в сборе, кг 330
- Код ОКП 5451332001
- Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

27-0-4.91-1-18

Нач.отл.	Колягин	Лист	Листов
Н.конт.	Пасмакова	1	1
Зел.ц.	Тупицына		
Инициок	Савченко		

Машина для приготовления
картофельного пюре
МКП-60
АО ИНРЕКОМ

АЛ Г

ОБЩИЙ ВИДМонтажная схема

МАШИНА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА СТОЛЕ.

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

Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположен вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиновременную 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, шарнирно соединенной с корпусом. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя - рабочей камерой. Подставка под емкость для протертого продукта может устанавливаться в двух положениях в зависимости от высоты емкости. В верхнем положении подставка опирается на кронштейны, в нижнем - укладывается на основании станины, при этом опора прячется под подставкой. Пусковая и защитная электроаппаратура смонтирована на панели. Там же помещен выключатель, блокирующий включение бункера.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, кг/ч**

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

2 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:

ТИП	ЧАЗВ08БУ3
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

КОД ОКП 5151332021

Изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ "БЕЛДРУСТОРГМАШ"
БАРАНОВИЧСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ

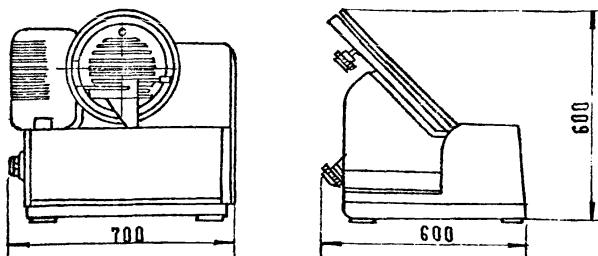
27-0-4.91-1-19

МАШИНА
ПРОТИРОЧНАЯ
МП-1000

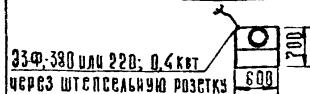
СТАДИЯ	лист	листов
РП		1
АО "ИНРЕКОН"		

А.1

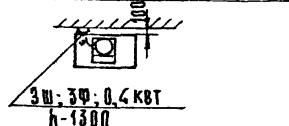
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина устанавливается на столе без закрепления.

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

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

Техническая характеристика

1. Производительность, рез./мин., не менее 45
2. Предел регулирования толщины ломтика, мм от 1 до 15 бессступенчато
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. Род тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:

длина	700
ширина	600
высота	600

42. Масса, кг 70
Код ОКП 5151323007
Изготовитель: Объединение
„Калининградторгмаш”

Н.В. БОДРОГОЛОДСКАЯ К.З.М. ЧИГАР

Нач. отп.	Клязгин	Март
И. контр.	Алимбеков	Борис
Вед. инж.	Тупицкий	Борис
Цинк.	Савченко	Борис

27-0-4.91-1-20

Машина для резки
гастрономических продуктов
МРГ-300А

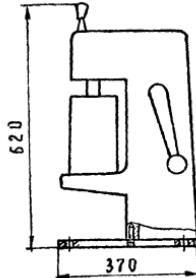
Страница	Лист	Листов
РД	1	1

АО ИНРЕКОН

ФОРМАТ А3

1-

Общий вид



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ДЕВІЛЬ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОЗИРОВАННЯ САМОЧНОГО МАСЛА
НА ПОРЦІЇ ВЕСОМ ПО 5,10,15 Г.

ДЕЛИТЕЛЬ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ОСНОВНЫХ УЗЛОВ И МЕХАНИЗМОВ: ЗАГРУЗОЧНОГО ЦИЛИНДРА, ПОРЦНЯ, РЕСЧНОЙ 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.

ДЕЛНИЦЫ ОБСЛУЖИВАЮТ ОДИН РАБОТНИК.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

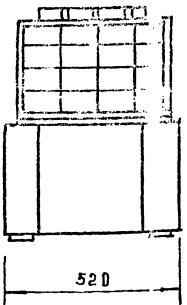
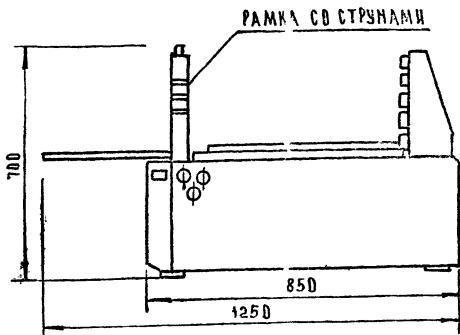
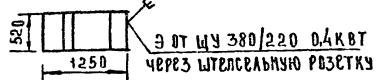
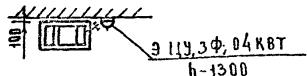
- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ПОРЦИЙ/МИН | 120 ± 150 |
| 2. ВЕС ПОРЦИИ, Г | 5,10 ± 15 |
| 3. КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ, ОТРЕЗАЕМЫХ ОДНОВРЕ-
МЕННО ЗА ОДИН ОБРОТОР РУКОВАТКИ | 5 |
| 4. ЕМКОСТЬ ЗАГРУЗОЧНОГО ЦИЛINDРА, КГ | 1,5 |
| 5. РАБОЧИЕ РАЗМЕРЫ, ММ, НЕ БОЛЕЕ: | |
| ДЛИНА | 370 |
| ШИРИНА | 260 |
| ВЫСОТА | 620 |
| 6. МАССА (С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ),
КГ, НЕ БОЛЕЕ | 50 |
| 7. КОД ОДР | 5151232017 |

Изготовитель: Кыбартайский завод

ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
г. КИБАРТАЙ, ЛИТВА

			27-0-491-1-21
НАЧАЛО	КЛАУСИК	Нач	СТАДИОЛАНСТ
И. КОНТР	АНДРЕЕВСКИЙ	дд	Р.П.
ВСЕ ИМЯ	ГЕННАДИЙ	дд	1
ИНДИКТОР	САВЕЧЕНКО	дд	
делитель масла РДМ-5			АО "ИНДРЕКОН"

лн. I

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч 375
2. ХОД ПОЛЗУНА, ММ 550
3. ВРЕМЯ РАБОЧЕГО ХОДА, С 12,0
4. ДЛИННОСТЬ ЦИКЛА, МИН 4
5. СКОРОСТЬ ПЕРЕМЩЕНИЯ ПОЛЗУНА, ММ/С 4,07
6. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ

ТИП АД-22-4

МОЩНОСТЬ, КВТ 0,4

НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220

РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ

7. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА 850

ДЛИНА С АОТКОМ 1250

ШИРИНА 520

ВЫСОТА 700

8. Масса, кг 145

КОД ОКП 5151323010

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Перовский завод

торгового машиностроения
г. МоскваТребования к монтажу и установке

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

Машина предназначена для резки монолита сливочного масла на бруски под длине монолита температура масла должна быть в пределах от +5°С до -5°С.

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

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

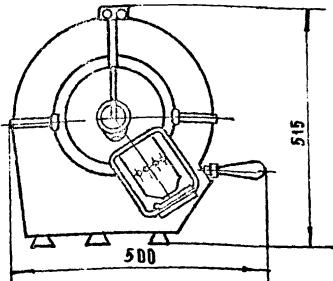
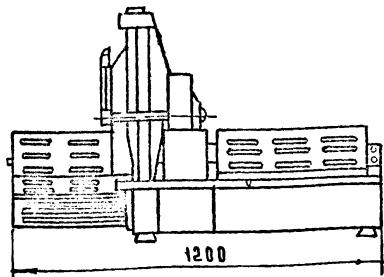
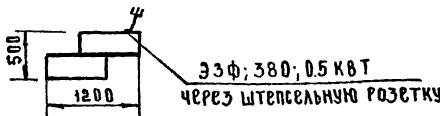
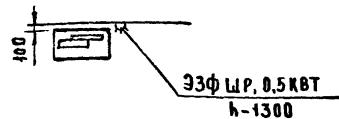
№ п/з	Наименование	Лист
1	КАЛУГИН А.А.	1
2	КОВАЛЕНКО А.И.	1
3	ЧЕРНЯКИНА Е.В.	1
4	БЫЧКОВА Н.И.	1

27-0-4.91-1-22

Машина для резки
монолита масла
РММ

СТАДИОНАРНЫЙ	Листов
РП	1
АО "ИНРЕКОН"	

АЛ.Г

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

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

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

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	580
ВЫСОТА	515

9. Масса, кг 56
- КОД ОКП 9151325081
- изготовитель: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО, ПОБОРУДОВАНИЯ.
г. КИБАРТАЙ, Литва

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

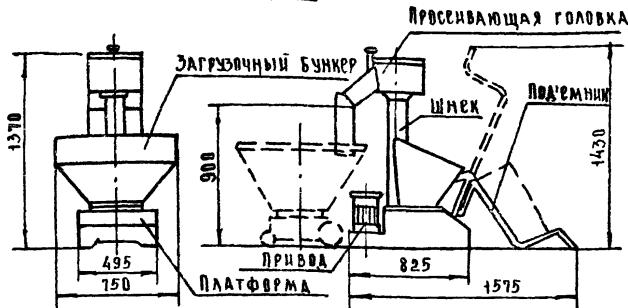
27-0-4.91-1-23			
МАШИНА	стадия	лист	листов
ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ	РП	1	1
МХР-200М	АО "ИНДЕКОН"		

ФОРМАТ А3

1000-01

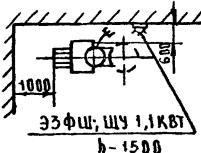
ИЗВЕЩЕНИЕ О ПОДПИСАНИИ

А.А.Г

Общий вид

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

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 (бакалейные, пирожковые). Просеиватель состоит из платформы, бункера, вертикального шнека, просеивающей головки и привода. На загрузочном бункере монтируется предохранительная решетка, ограждающая доступ к подающей крыльчатке и подъемнику для подъема мешка с мукою. 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

Монтажная схемаВариант размещенияТехническая 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 АД2-21-4
- МОЩНОСТЬ, КВТ 1,1
8. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
9. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
10. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
 - МАКСИМАЛЬНАЯ ДЛЯНА С ОПУЩЕННЫМ ПОДЪЕМНИКОМ 1575
 - ДЛИНА 825
 - ШИРИНА 750
 - ВЫСОТА 1370
11. МАССА, КГ 160
- КВД ОКП 5151390001

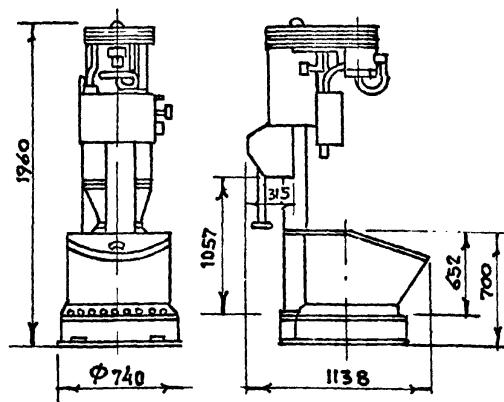
Изготовитель: Пермский завод
торгового машиностроения

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 в разгрузочный лоток. Проходя через магнитную ловушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

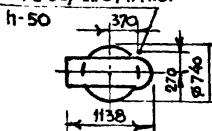
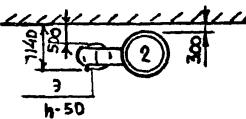
ИЧ.ОТД	КАЛУГИН	1/2	МАШИНА	СТАНДАРТ	Лист	1
И.КОНТ	АЛЛАМБРОВ	1/2	для просеивания муки	Р.П		
ВЕД.ИЖТУПЛИЦИНА	1/2	МПМ-800				
ДИК	БЫЧКОВА	1/2	АО "ИНРЕКОН"			

27-0-4.91-1-24

41 Г

Общий видМонтажная схема

ЭЗР, 380/220; 1,1 кВт

Варианты размещенияКладоваяКоксимерский цехТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

Машина крепится к полу 4-мя анкерными болтами M16. Щиток для намагничивания магнитов просеивателя установить в нерабочем помещении.

Просеиватель П-2-П предназначен для контрольного просеивания муки и удаления из неё ферромагнитных примесей. Основными узлами просеивателя являются: загрузочный бункер с крышкой и предохранительной решёткой, вертикальный шnek, просеивательная головка, магнитный аппарат, привод. Работа просеивателя заключается в следующем: мука из мешков засыпается в бункер; спиральные лопасти питателя подают муку в окно трубы,

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, кг/ч 1250

2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ

типа

мощность, кВт

напряжение, В

род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕН-

3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

АД12-21-4

1,1

380/220

ЧИСЛО

740

1960

321

4. МАССА, кг

КОД ОКП

513121102710

Изготовитель: Киевское машино-
строительное объединение "Киевпрашмаш"

1- просеиватель

2- деша

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

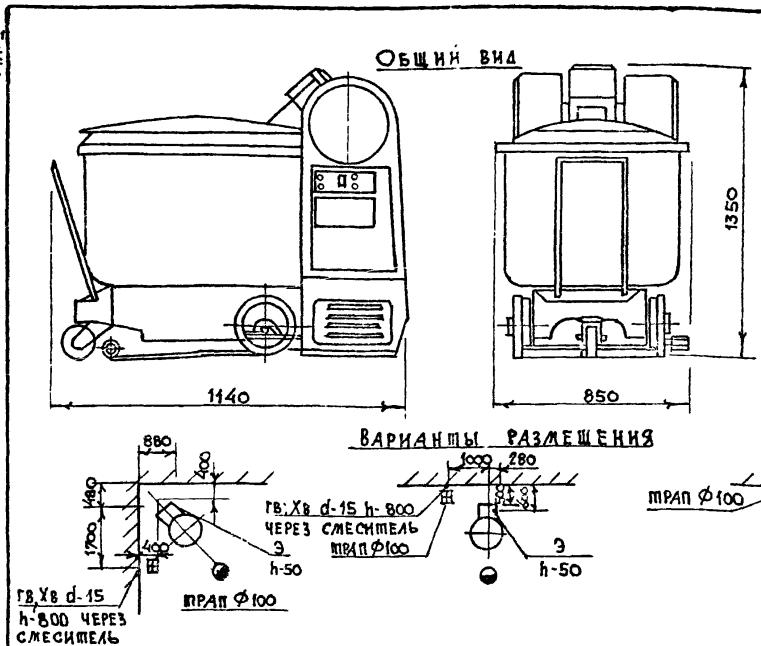
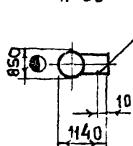
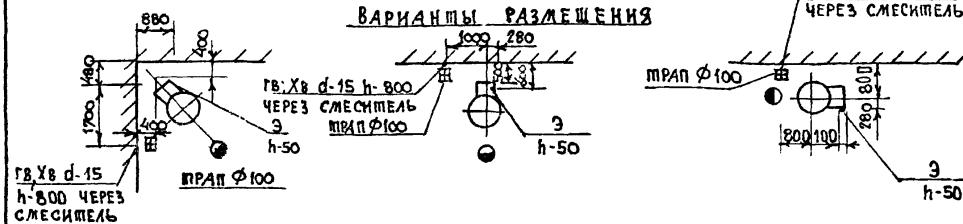
27-0-4.91-1-25

Просеиватель
вертикальный
П-2П

стадия	лист	листов
РП	1	
АО „ИНРЕКОН“		

ФОРМАТ А3

1060-01

Монтажная схема93Ф, 380, 2,15 кВт
h-50Варианты размещенияТехническая 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.

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.

ИЗДАТЕЛЬСТВО	САЛУГИН	Нач. инж.
И. КОНТР	АЛИМБЕКОВА	Нач. инж.
ВЕД. ИНЖ.	ШУПУЦИНА	Нач. инж.
ИНЧ. ИНЖ.	САВЧЕНКО	Нач. инж.

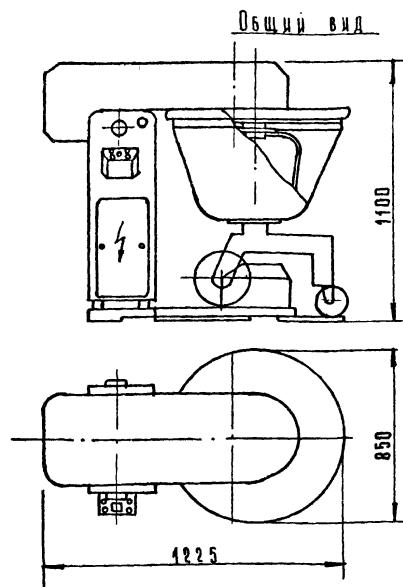
27-0-491-1-26

МАШИНА БАЗОВАЯ
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ
МБТМ-140.

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП	1	

АО "ИНРЕКОН"

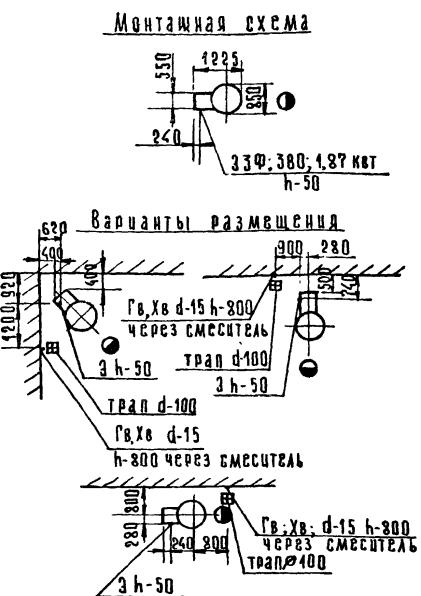
А.1.1

**Примечание:**

1. Машина крепится к фундаменту болтами.
2. Предусмотреть площади для безопасной скатки деши.
3. Машина комплектуется двумя дешами.

Машина тестомесильная марки А2-ХТМ предназначена для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% в неподвижных подкатных дешах вместимостью 140 литров марки А2-ХТД. Нашатырем кнопка, расположенная на электродвигателе 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 деши. Происходит скатывание деши

**Техническая характеристика**

1. Производительность, кг/ч	475
2. Вместимость деши, 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 деши, мм:	
диаметр чана	795
высота	722
7. Масса, кг:	
с дешой	402
без деши	337

Код ОКП 513121 2000

Изготовитель: Смелянский ордена Трудового Красного Знамени машиностроительный завод им. 60-летия СССР, г. Смела Черкасской обл.

Нач. отп. Калугин И.К.	Лимбекова А.И.	Стадия ист. листов РН 1 1
Н. конт. Алимбекова		
Вед. инж. Чупричина	Ольга	
Инж. ОК. Павленко	Светлана	

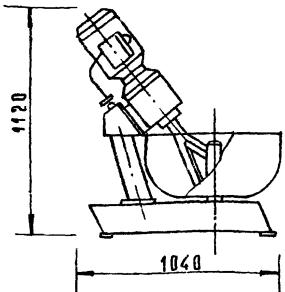
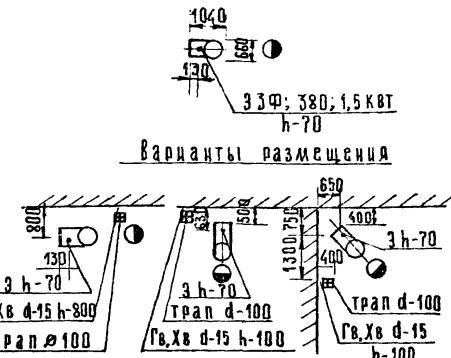
27-0-4.91-1-27

Машина тестомесильная А2-ХТМ
АО «Инрекон»

ФОРМАТ А3

1060-01

Ал. I

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
4. Номинальная мощность, квт.	1,5
5. Габаритные размеры, мм:	
длина	1040
ширина	660
высота	1120
6. 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.

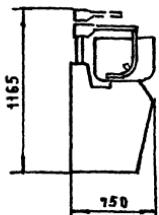
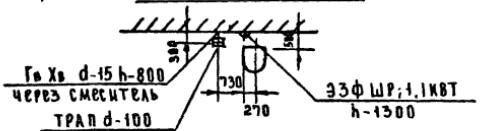
Машина тестомесильная МТ-100-01 предназначена для механизации процесса замеса теста (дрожжевого, пресного, творожного) на предприятиях общественного питания.

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

Число листов и дата взятия

			27-0-4.91-1-28
Час отг	Калугин		Стадия листов
и. конт	Денисов		РП
вед. инв	Гулицина		1
шип. лк	Савченко		АО ИНРЕКОН
			Формат А3
			1080-01

АЛ-

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

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.

Машина не требует фундамент.

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 поднятым положением 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 ЭРСПО.

АЛЮМИНОВЫЙ ДОЛГИЙ ВОЗДУХОВЫЙ

Нач.дата	Календар.	10.07
Н.КОМПР.	Алибекова	10.07
ВРД ИНЖ.	Тулинчина	10.07
ИИЖ.ИК	Савченко	10.07

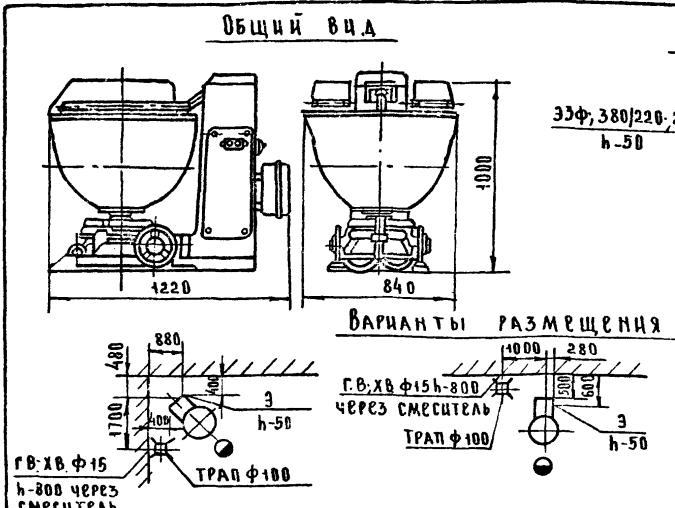
27-0-4.91-1-29

Малогабаритная
тестомесильная машина
МТМ-60М

Стандарт/лист	1
РП	1
АО "ИНРЕКОН"	

ФОРМАТ А3
1050-01

АЛ. Г.

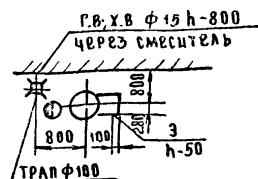


Монтажная схема

Общий вид

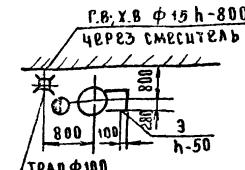
Техническая характеристика

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



ГВ, ХВ ф15 h-800

Через смеситель



ГВ, ХВ ф15 h-800

Через смеситель

ТРАП ф100

Через смеситель

ГВ, ХВ ф15 h-800

Через смеситель

ТРАП ф100

Через смеситель

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

1. МАШИНА КРЕПЛЯЕТСЯ К ПОЛУ АНКЕРНЫМИ БОЛТАМИ
2. ПРЕДУСМОТРЕТЬ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ СКАТЫ ДЕЖИ ЦДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДВУХ ОСТАЛЬНЫХ.
3. МАШИНА КОМПЛЕКТУЕТСЯ ТРЕМЯ ДЕЖАМИ

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предпринятий общественного питания. Машина состоит из двух частей - собственно машины и подкатных дет. Собственно машина состоит из панцы с установленными на ней редукторами, корпуса машины с кривошипом, 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 тележки имеется педаль на дверце с правой стороны машины находится пульт управления.

27-0-4.91-1-30

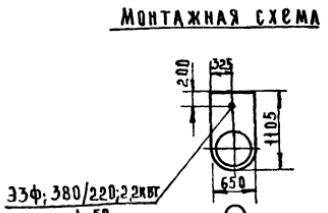
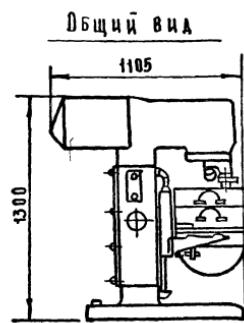
Машина
тестомесильная
ТММ-1М

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП	1	

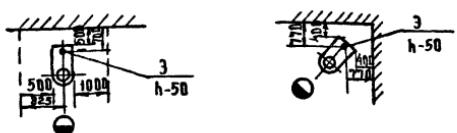
АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

А.1



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л 60
2. Электродвигатель:

тип	A 02-32-6
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-АРТИЯ ТССР.

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами.

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

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

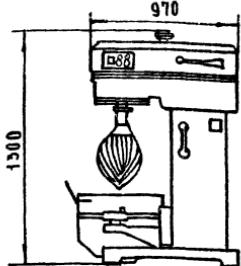
Кулач управлениј расположен на станции со стороны органов управления.

АНВ.ДОДГПДЛ.ЧАЛА ВЗАИМНОВ

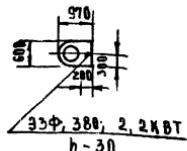
Нач.дата	каспийкин	12.1	27-0-4.91-1-31	сталичкалистистиков
Н.контроллер	алимбекова	бз		рп
брд	инж.тупицина	зел		1
инж.рук	савчирко	зел		АО ИНРЕКОН

1
A

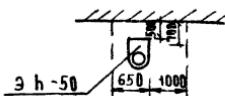
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ: Расстояние от машины до другого оборудования должно быть не менее 650мм.

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

Машина МВУ-60 состоит из механизма привода взбивателя, опоры, основания, взбивателей, пульта управления, защитного кожуха, баков. Пульт управления расположен на станции со стороны органов управления.

Техническая характеристика

- | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------|
| 1. Вместимость бака, л | 60 |
| 2. Частота вращения вала вентилятора, мин ⁻¹ | |
| ПЕРВАЯ СКОРОСТЬ | 70 |
| ВТОРАЯ СКОРОСТЬ | 240 |
| ТРЕТЬЯ СКОРОСТЬ | 310 |
| 3. Ток | трехфазный, переменный |
| 4. Напряжение, в | 380 |
| 5. Компактность электродвигателя/привода, квт: | |
| вентилятора | 2,2 |
| перемещения бака | 0,25 |
| 6. Габаритные размеры, мм: | |

6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

- | | |
|--------|------|
| ДЛИНА | 970 |
| ШИРИНА | 600 |
| ВЫСОТА | 1300 |

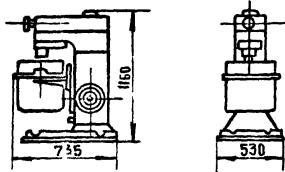
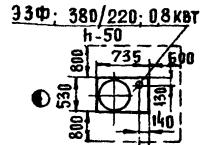
7. MACCA, K.F.

- МАШИНЫ С БАКОМ И ВЗБИВАТЕЛЕМ: ≤ 34
БАКА ≤ 12

ХД ОКП 5151333042
Изготовитель: КАСПИЙСКИЙ ЗАВОД "ДАГДИЗЕЛЬ"
г. Каспийск, ДАГЕСТАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

			27-0-4.91-1-32
НАЧАЛД	КАЛУХИН	Марк	СТАДИЯ АИСТ АИСТОВ
И.КОНТР	ДАНИЛЕВСКАЯ	Б.Б.	РП 1
ВЕД.ИМК	ГУППИЦЫНА	Зоя	
ИМК	САВЧЕНКО	Ирина	
			АО "ИНДРЕКОН"
МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ М ВУ-60			

АТт

Общий видМОНТАЖНАЯ СХЕМАВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ
Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами M12.

Взбивальная машина предназначена для взбивания различных смесей в кондитерских и хлебодаровых 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 кронштейне корпуса устанавливается резервуар. Сверху на резервуар надевается дополнительный кожух, препятствующий разбрзгиванию продукта из резервуара. В корпусе монтирован пакетный переключатель.

ИМЕНИ ПОДПОЛКА БЕЗМ. № 14

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1 Емкость бачка, л	35
2 Электродвигатель:	
тип	4А80А6У3
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	
код ОКП	51513350 07

Изготовитель: Ашхабадский
машиностроительный з-д
им. XX-летия ТССР.

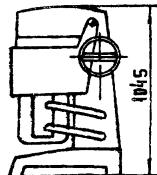
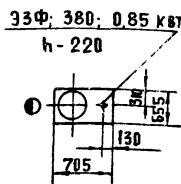
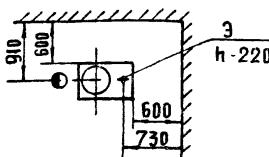
Стадия	Лист	Листов
P	I	
АО ИНРЕКОН'		

27-0-4.91-1-33

МАШИНА
ВЗБИВАЛЬНАЯ
МВ-35 М

ИД ЧТЗК. КЛАУГИН
И.Контр. АЛИМБЕКОВ
Вед. инж. ТУНИЦЫНА
Ниж. инж. САВЧЕНКО

АРТ.

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВARIANT РАЗМЕЩЕНИЯ

Машина взвешивально-месильная предназначена для взвешивания 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 взвешивателя или мешалки) и привода, состоящего из электродвигателя и клиновременной передачи.

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

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

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 | 240 |

Код ОКП

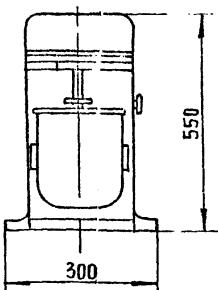
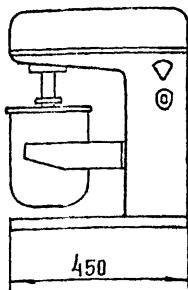
5451333036

Изготовитель: Приборостроительный завод
им. 50-летия Киргизской ССР
г. Фрунзе.

Номер главы: 1
Номер листа: 1
Номер инв. №:

НАЧАЛЕНКО	КЛАУГИН	Лев		
И.КОНТРОЛ	АЛИМБЕКЕВ	Дж		
Вед. инж.	ГУЦЫЦИНА	Павел		
Инж.-контр.	ФИАНОКОВА	София		
27-0-4.91-1-34				
Машина		Стадия лист	Листов	
взвешивально-месильная		РП	1	
№ В-35 УМ		АО "ИНДРЕКОН"		

АЛ

Общий видМОНТАЖНАЯ СХЕМАВариант размещенияТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1 ЕМКОСТЬ БАЧКА, л 6
 - 2 ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВЗБИВАТЕЛЯ, об/мин:
ВОКРУГ ОСИ БАЧКА 410 ± 200
ВОКРУГ СОБСТВЕННОЙ ОСИ 370 ± 570
 - 3 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
 - 4 РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 - 5 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
 - 6 МАССА / НЕ БОЛЕЕ/, кг 35
- ТИП АВ-062-4
МОЩНОСТЬ, КВТ 0.18
НАПРЯЖЕНИЕ, В 220/380
- ДЛИНА 450
ШИРИНА 300
ВЫСОТА 550
- 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 взбивателей.

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

Номер подл. №	Номер и дата	Зам. инд. №

Начальник КЛАУГИН Алан
Н.Контр. АЛКИМБЕКОВ Б.А.
Вед. инж. ТУПИЦИНА Татьяна
Инженер САВЧЕНКО Светлана

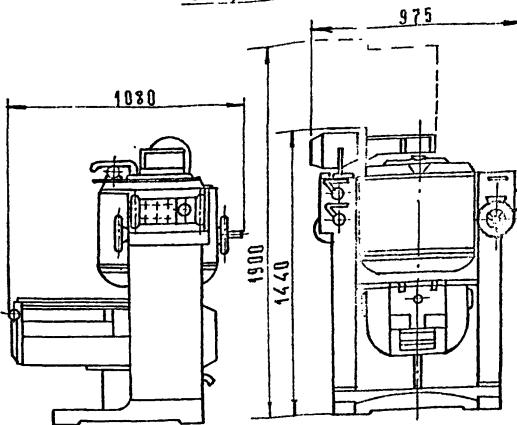
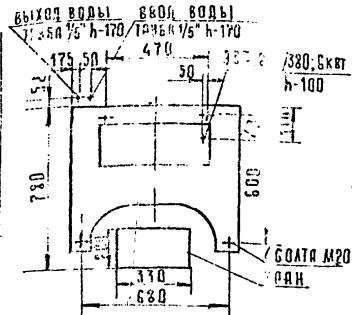
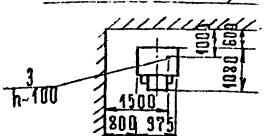
27-0-491-1-35

Машина взбивальная
МВ-6М

Стадия	Лист	Листов
РП	1	

АО ИНРЕКОН

АТ

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

Машина МКУ-40-1 предназначена для приготовления заварного теста, кондитерской помады, сиропа "Шарлотт" и других кондитерских изделий, требующих тепловой обработки, перемешивания и охлаждения в кондитерских цехах предпраздничного общественного питания.

Машина представляет собой металлический каркас, собранный из листовых основания и колонн. На каркасе крепятся котел, мешалка, смеситель и пульт. Внутри каркаса расположены электрощиток, привод, механизмы подъема мешалки, указатель уровня масла и колонка.

Включение машины производится автоматическим выключателем, расположенным на стене.

Техническая характеристика

1. Вместимость, л	
варочного котла	40
ванны смесителя	50
2. Загрузка емкости котла на смесителя, кг	40
3. Уровень загрузки, мм	1300
4. Производительность по завариванию тесту (при загрузке сырья 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. Род тока	трехфазный переменный
8. Напряжение, В	220/380
9. Установленная мощность, кВт	2
10. Габаритные размеры, мм:	
длина	1080
ширина	975
высота	1440
11. Масса, кг	450
Код ОКП	5151333041

Изготовитель: завод "Балтия", г Клайпеда.

Нач. отд	Колтугин	Алкант
Н. конт	Алимбекова	Зад
Вед. цеха	Тупицына	Зад
Нижн. Филиюкова	Зад	

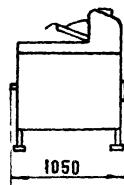
27-0-4.91-1-36

Машина кондитерская
универсальная
МКУ-40-1

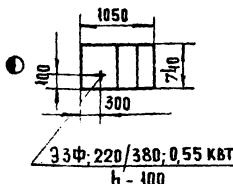
Формат А3
0160-01

十一

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



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

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

ДЛЯ ПУСКА И ВСТАНОВКИ МАШИНЫ ИМЕЕТСЯ КЮПОЧНАЯ СТАНЦИЯ.

Машина устанавливается на полу и крепится четырьмя фундаментными болтами M12.

ПРЕДУСМОТРЕТЬ УСТАНОВКУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА.

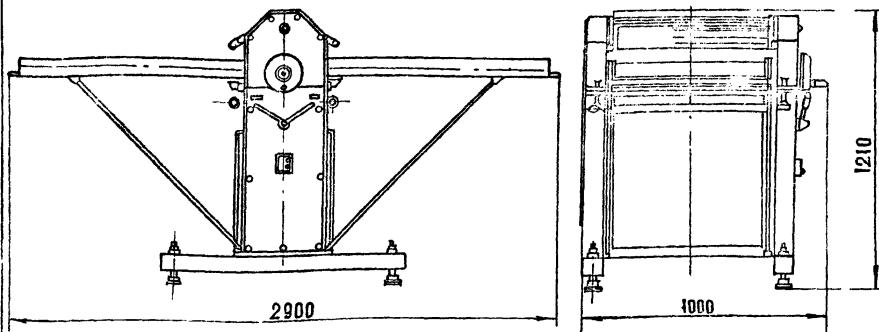
Техническая характеристика

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч	60
2. ТОВАЩИНА 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 ВАЛЫКОВ, М/С	0,103
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ	
ДАИНА	1050
ШИРИНА	140
ВЫСОТА	1200
10. МАССА, КГ	200

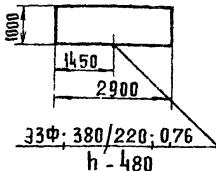
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Красноярский судостроительный завод.

1-

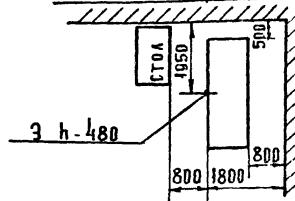
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- | | |
|----------------------------------------|-----------------------|
| 1 ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКАЯ, КГ/Ч | 120 |
| 2 МАССА ПОРЦИИ ТЕСТА, КГ | ≤ 10 |
| 3 МАКСИМАЛЬНАЯ ШИРИНА ПЛАСТИ 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. MACCA, KG

5151390019

ЗАВОД ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАВОД "ДАГДИЗЕЛЬ"
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

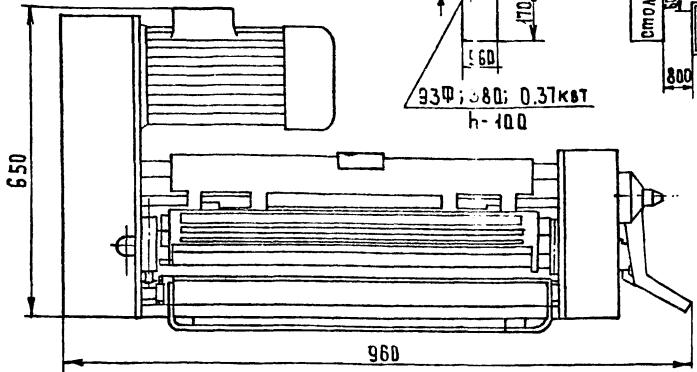
К месту установки машины подводится электропроводка с заземленной нормалью. С предприятия-изготовителя машина поступает со схемой включения на 380 В. На месте эксплуатации машины не требуется специальный фундамент или дополнительное крепление для машины.

ПРЕДУСМОТРЕТЬ УСТАНОВКУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА.

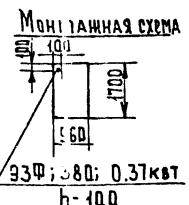
НАЧАТО	КАЛАУГИН	10	27-04.91-1-38	МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
ВЛ.КОНТР.	АЛАИЛЕЕВОМ	14		СЛОЕНОГО ТЕСТА	РП		1	
ВЕД.ИХХ	ГУЛЯЦЫНА	15		МРСТ-120				
ИНЖ.	К САВЧЕНКО	Стад			АО	ИНР ЕКОН		

A.A.T

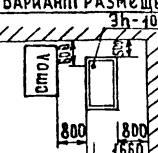
Общий вид



МОРНІ ГАШНАЯ ГУРМА



Вариант размещения



Техническая характеристика

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Производительность при приготовлении
свежего 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 | 1100 |
| в нерабочем положении | 1000 |
| высота: | |
| в рабочем положении | 650 |
| в нерабочем положении | 900 |
| ширина: | |
| 1. Масса, кг, не более | 960 |
| | 80 |

ПРИМЕЧАНИЕ:

Машина выполнена в настольном исполнении. Для установки ее требуется стол длиной не менее 1700мм и шириной не менее 600мм. 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 очистки валов, механизма сбрасывания валов, двух транспортеров и механизма блокировки.

Привод валов служит для передачи вращения от электродвигателя к раскручивающим 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 щеточные ноши.

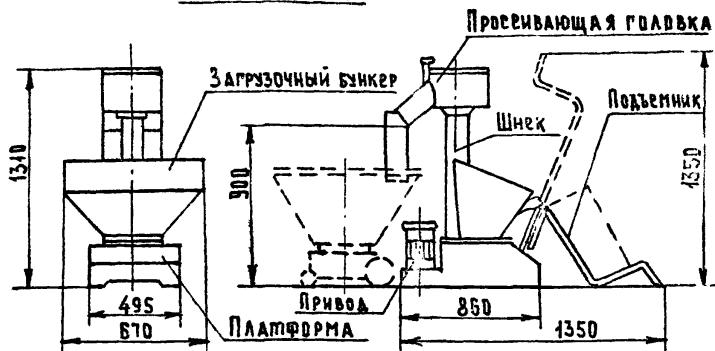
Механизм сближения валов предназначен для регулирования толщины раскатываемого теста.

27-0-4.91-1-39

**МАШИНА НАСТОЛЬНАЯ
ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА
МНРТ-80/500**

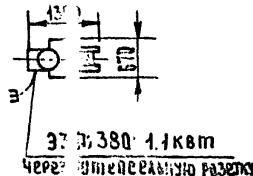
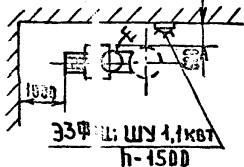
							27-0-4.91-1-39
науч.техн.отп.	КАЛУРИН	Иван	стадия	лист	актетов		
н.кодокр.	ЧИПБЕКС	142	РП		1		
вспом.техн.отп.	ГУДАМ	Илья					
наим.ц.к.	САВЧЕНКО	Евгений					
машина настольная для раскатки теста МНРТ-80/500				АО НИРЕКОН"			

А.А.Т

Общий вид

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

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

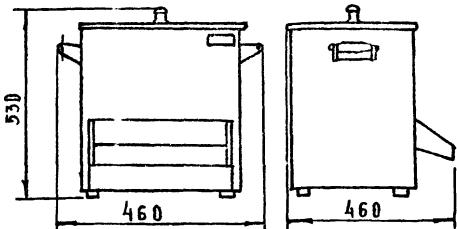
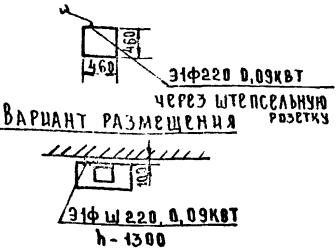
Монтажная схемаВариант Р змещенияТехническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	1500
2. Емкость бункера, кг	40
3. Номинальная мощность, квт	4,1
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. Ред. тока трехфазный, переменный	
8. Габаритные размеры, мм	
МАКСИМАЛЬНАЯ ДАЧА В ОПУЩЕННОМ ПОДЪЕМНИКОМ	1350
Длина	860
Ширина	670
Высота	1350
Высота с поднятым подъемником	1550
9. Масса, кг	450
КОД ОКП	5151390004
Изготовитель: Пензенское ПО "Текстильмаш"	

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 ситах и с помощью скребков направляется к разгрузочному лотку. Проходя через магнитную обушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц, и через рукав попадает в подготовленную емкость.

		27-0-4. 91-1-40	
Нач. от	КАЛУЖИН И.КОН	МАШИНА	СТАДИЯ ЛИСТ АЛЛЕРОВ
н. кон	РАЛИМБЕКО ПУПИЦЫН САУЧЕНКО	РП	1
вед. и			
ини.		для просеивания муки МПМ-800 М	АО "ИНРЕКОН"

Ал. Г

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч 350
 2. ЕМКОСТЬ ЗАГРУЗОЧНОГО БУНКЕРА, А 11
 3. ЕДИНОВРЕМЕННАЯ 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
 - МАССА, КГ 30
- КОД ОКП 515133
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ТАЛЛИНСКИЙ КОМБИНАТ
"ЭСТОНСКОЕ ТЕХНИКА"

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 ссыпания 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.

ЧИСЛО ПОСЛАНИЯ

наименование	номер
И.И.СИДОРЧУКИН	1
Н.К.ДЮДУКИНА	2
В.Д.ИГНАТЬЕВА	3
В.Д.ИГНАТЬЕВА	4

27-0-4.91-1-41

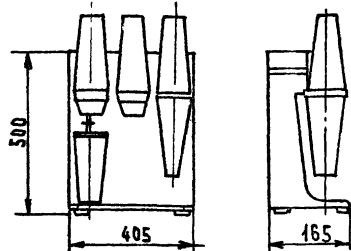
Просеиватель
электрический ПЭ-350

СТАДИУМСКИЙ ЛИСТОВОЙ
ФРП РП 1
АО ИНРЕКОМ

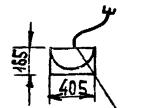
ФОРМАТ З

一

Общий вид

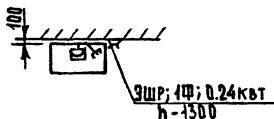


Монтичная схема



Э1Ф; 220В; 0.24квт
Через штепсельный разъем.

Вариант размещения



Смешительная 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 приготавливать 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.

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

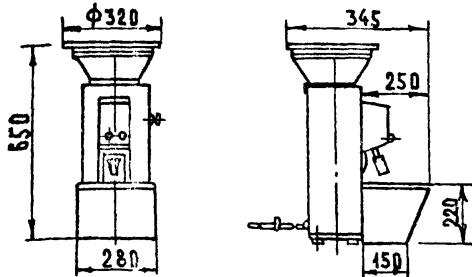
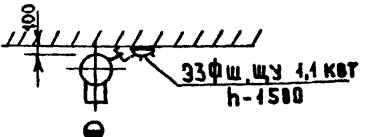
B. MASSA, K.P.

Код ОКП. 515178000406

Изготовитель: НПО "Энергия" г. Воронеж

				27-0-4.91-1-42
НАЧ. ТЕХ. КОМП.	ХАЛУРИН Н.КОННПР	М.ВИДРОВ И.ПУСКИН И.ИВАНЕНКО С.САВЧЕНКО	Установка смесительная "Воронеж-4"	СТАДИЯ АИСТ ПЛАНСРО В РП 1 АО ИНДРЕКОН

А. Г.

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТребования 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 комплектно и устанавливается вблизи кофемолки

Машина предназначена для размола кофе в приусадебных пекарнях с суточной продажей 100 кг кофе не менее 150 кг. Машина состоит из корпуса, электродвигателя, механизма регулировки зазора между ножами, бункера, трубы, вибратора для выгрузки измельченного кофе и планки захвата пакета в верхней части корпуса установлен бункер, в горловине которого имеется постоянный магнит для улавливания металлических частиц. Магнитный пускателев встроен в машину.

Нажатием кнопки "пуск" включают машину. Кофе из бункера самотеком поступает в пространство между ножами измельчается. Измельченный кофе лопatkами вращающегося диска выбрасывается в трубу для выгрузки, которая вибрирует с помощью электро-вибратора. Из трубы выгрузки измельченный кофе поступает в пакет или приемный бункер.

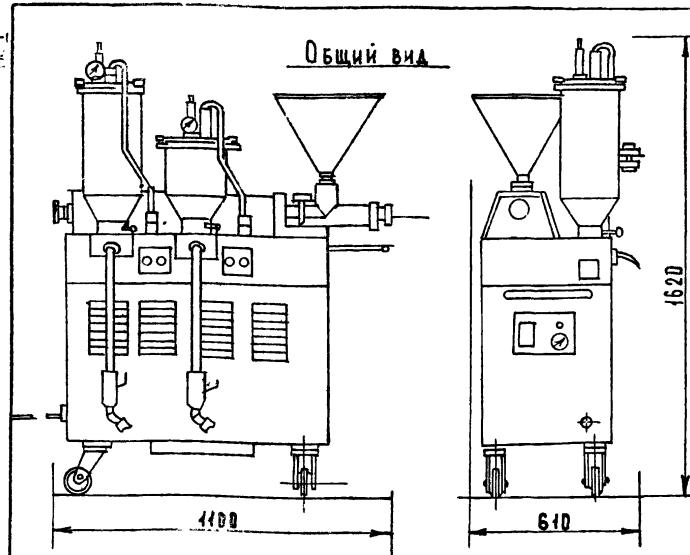
Техническая характеристика

1. Производительность при максимальном измельчении, кг/ч	50
2. Частота вращения, с ⁻¹	23,7
3. Частота тока, Гц	50
4. Мощность, квт	1,1
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	5151324001

Изготовитель: Киевский завод автоматики им. Т. И. Петровского

				27-0-4.91-1-43
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	Иван			МАшина для размола
Н.КОНTR. АЛИМЕРКОВА	Алла			кофе
Вед. инж. ГУДЦИНА	Зина			МИК-60
Инж. БЫЧКОВА	Ольга			АО ИНРЕКОН"
		стадия	лиист	листов
		РП	1	

4.1.



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

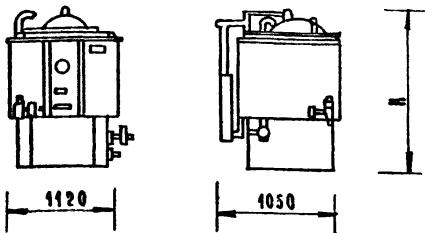
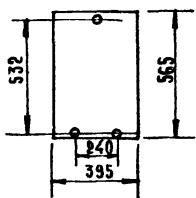
Монтажная схема Техническая характеристика

Режим дозирования непрерывной подачи

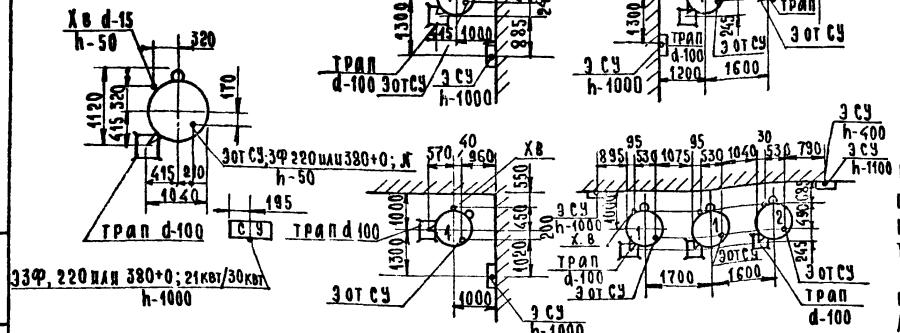
1. Производительность:	порции/ч	500-3500
	кг/ч	12
2. Масса порции дозирования, г	3-60	-
3. Вместимость бункера, дм ³	12	7,5; 16,5
4. Род тока		Трехфазный переменный
5. Напряжение, В		380
6. Мощность, кВт		2,5
7. Габаритные размеры, мм:		
	длина 1100	
	ширина 610	
	высота 1620	
8. Масса, кг		155
КОД ОКП:		5151340018

Изготовитель: ПО "Ахтуба" (Волгоград).

27-0-4.91-1-44		
НАЧ.ТЕХН.ОТ КАЛАУРИН	И.М.	стадия приема листов
И.КОНТР.АЛИМБЕКОВА	И.А.	РП
ФРА. ИМПЛ.ГУПЦИЧНА	Г.С.	4
ИНЖ.Ш.К.САВЧЕНКО	С.А.	УНДК-12-III
		АО "ИНРЕКОН"

Общий видСтанция управленияТехническая характеристика

КПЭ-160-1М КПЭ-250-1М	160	250
1. Полезная ёмкость, л	54	60
2. Время разогрева, мин	0...0,045	
3. Рабочее давление пара, кгс/см ²	21,0	30,0

Монтажная схема

1. Котла КПЭ-250-1М или КПЭ-160-1М
2. Котла КПЭ-100-1М
3. Котла КПЭ-60-1

Котлы крепятся к полу 8-ю анкерными болтами М18.

Изображение 1 Дата взм. инв.

Станция управления

1. Полезная ёмкость, л
2. Время разогрева, мин
3. Рабочее давление пара, кгс/см²
4. Номинальная мощность, квт, л

160	250
54	60
0...0,045	
21,0	30,0

5. Род тока Трехфазный переменный

6. Напряжение, в 220 ВАЦ 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, н	1100	1275

9. Масса, кг

5151211123 5151211124

Изготовитель: Сокулукский З-д торгового машиностроения
г. Шолопоков Киргизстан

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, ёмкости и потребляемой мощности.

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

Котел оборудован контрольно-измерительными приборами.

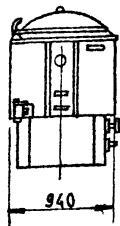
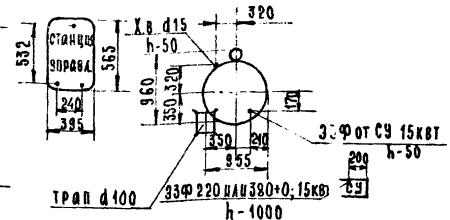
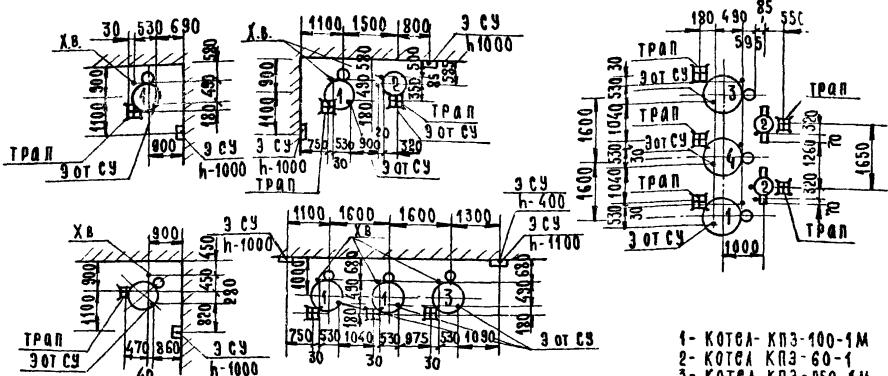
					27-0-4.91-1-45
Нач. отп.	Калагин	Мар.	Станция	Лист	листов
н. контр.	Алибекова	Лад.	рп	1	
Вед. инв.	Тупицкая	Лад.			
Чин.шк.	Романова	Лад.			

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

АО ИНРЕКОН

Формат А3

1060-27

Общий видМонтажная схемаВарианты размещения

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

Котел крепится к полу 8-ю анкерными болтами М18.

Техническая характеристика

1. Полезная ёмкость, 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

Изготовитель: Сокулукский З-д торгового машиностроения
г. Шолоков Кыргызстан

- 1- Котел КПЭ-100-1М
- 2- Котел КПЭ-60-1
- 3- Котел КПЭ-250-1М
- 4- Котел КПЭ-160-1М

Нач. от	Колугин	Лев	Страница	Лист	Листов
И. конт	Алымбекова	Лев			
Вед. из	Тупицына	Лев			
Иници	Романова	Лев			

Котел пищеварочный
электрический
КПЭ-100-1М

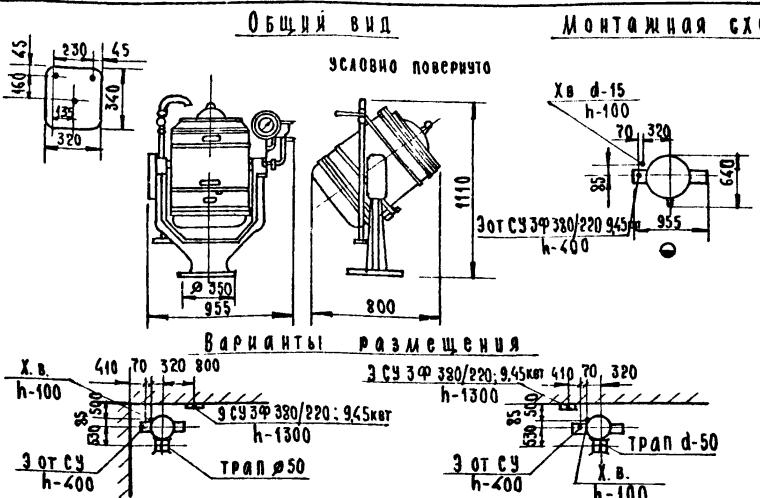
АО «ИНРЕКОМ»

27-0-4.91-1-46

Страница	Лист	Листов
РП	1	

ФОРМАТ А3

1060-01



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, станины 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 котором вмонтированы три трубчатых электроагрегателя защищены засктром для защиты от "сухого хода". На котле установлен контрольный кран, который служит для контроля верхнего уровня теплоносителя, заливаемого в рубашку.

Техническая характеристика

1. Подъемная емкость, л 60
 2. Время разогрева, мин 45
 3. Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см² 0,04-0,40
 4. Номинальная мощность, 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	360
 9. Масса станции управления, кг 11
 10. Габаритные размеры котла, мм:

длина	955
ширина	660
высота	1110
 11. Масса котла со станцией управления, кг 110
- Код ОКП 51 51 21 10 04

Изготовитель: Ярославский завод
холодильных машин
г. Ярославль

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

27-0-4.91-1-47

Котел пищеварочный
электрический
КПЭ-60-1

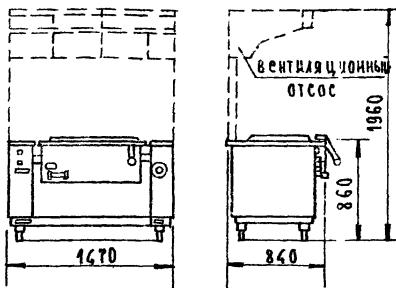
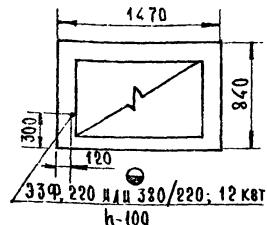
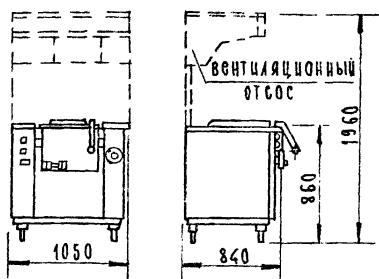
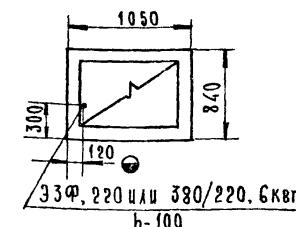
Стадия	Лист	Листов
РР	1	

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1060-01

АИ

Общий видМонтажная схемаОбщий видМонтажная схема

Вентиляторы 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 электропанель. Температура на пода сковороды поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

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 з-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

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 з-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

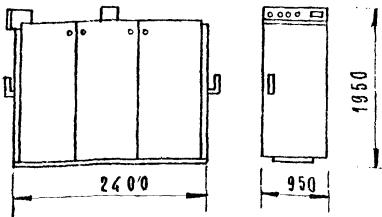
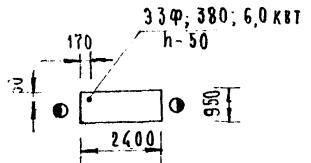
27-0-4.91-1-48

Нач. отд.	Клиент	Мен.	Статус	Лист	Листов
И. Кондр. Алимбекова	Бел.				
Вед. инж. Тупицына	Серг.				
Инж. Ш.К. Романова	Борис.				

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

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. Внутренний объем тепловой камеры, м³ 2,7
2. Рабочая температура воздуха в шкафу (°С) 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
	500
10. Масса, кг. Код ОКП 515129 0065
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-250М.

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. Температура резца шкафа регулируется датчиком - реле температуры.

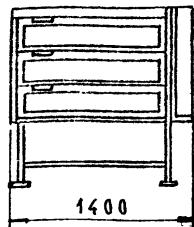
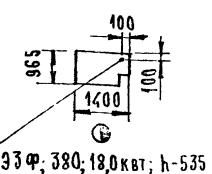
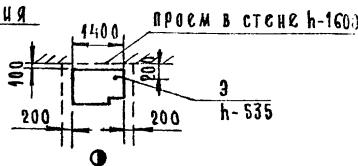
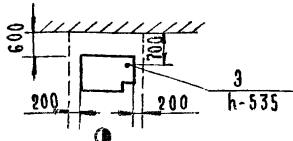
Шкафы устанавливаются на раздаче. Стеллажи скомплектованы блюдами вкатываются в шкафы со стороны кухни за 30...60 мин до начала обеда и выкатываются в торговый зал во время раздачи блюд.

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.

			27-0-4.91-1-69
Нач.отд.	Клаусин	Иванов	Стандарт листов
И.контр.	Алибекова	Ильин	РП
Вед.инж.	Тупицына	Смирнов	1
Дир.шк.	Бычкова	Бондарь	АО "ИНРЕКОМ"

М1

Общий видМонтажная схемаВарианты размещения

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 регулируемыми по высоте ножками.

Техническая характеристика

1 Площадь противней, м ²	2,04
2 Число пекарных камер противней	3
3 Внутренние размеры пекарской камеры, мм	6
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 з-д торгового машиностроения
Город Люберцы Московской обл.

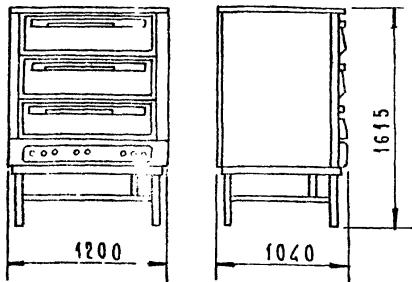
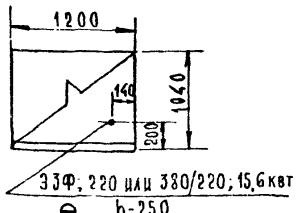
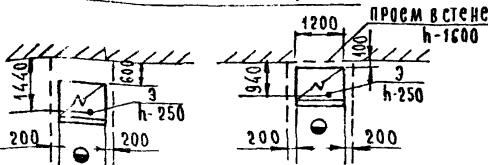
Требования к установке:

- 1 Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
2. Нельзя шкафом устанавливать местный отсос воздуха.
3. Монтажный проем в стене закрывается съемным щитом или дверцами.

27-0-4.91-1-50			
Шкаф пекарский электрический ШПЭ-2.04	Стадия р/п	лист 1	листов

ФОРМАТ А3

АИ

Общий видМонтажная схемаВарианты размещенияТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от шкафа.
3. Просек в стене закрывается съемным 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 ТЭПами, расположенным горизонтально в верхней и нижней частях камеры. С лицевой стороны камера закрывается дверью. На двери камеры установлена задвижка для удаления влаги из камеры. Основанием пекарного шкафа служит сварная подставка. Сверху шкаф закрывается крышкой. В нижней части шкафа находится

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

Техническая характеристика

1. Количество пекарных камер, шт	3
2. Внутренние размеры камеры, мм	
ДАЛНЯ	1000
ШИРИНА (ГЛУБИНА)	760
ВЫСОТА (В СВЕТУ)	180
3. Время разогрева камеры до температуры 280°С, 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	
ДАЛНЯ	1200
ШИРИНА	1040
ВЫСОТА	1615
8. Масса, кг	~400

Код ОКП 5151231015

Изготовитель. Люберецкий З-д Торгового
машиностроения
г. Люберецы Московской обл.

Чертежный лист № 1 из 1

Наим. отд.	Колдунин
И. Контр.	Д. Алимбекова
Ведущий	Лупцина
Инж. Р/К	Романова

27-0-4.91-1-51

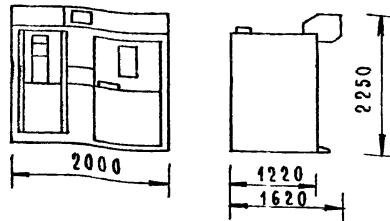
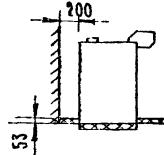
Шкаф пекарный
электрический
ШПЭСМ-3

Страница	Лист	Листов
РП		1

АО "ИНРЕКОМ"

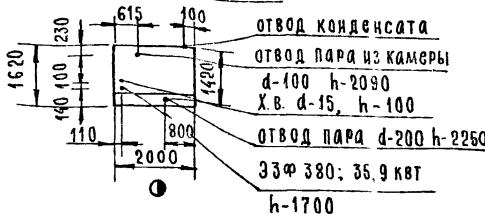
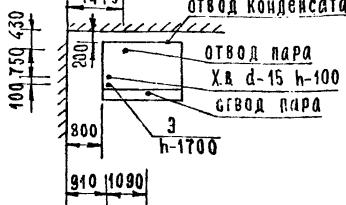
Формат А3

1050-21

Общий видСхема загрузления печи /в уровень пола/Техническая характеристика

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

длина	2000
ширина	1620
высота	2250
	1080

Монтажная схемаВариант размещения

10. Масса, кг
Код ОКП 5151650035
Изготовитель:
Смоленский завод торгового оборудования
г. Смоленск
Тихоокеанское 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, запиряемую замком. На двери расположены приборы управления.

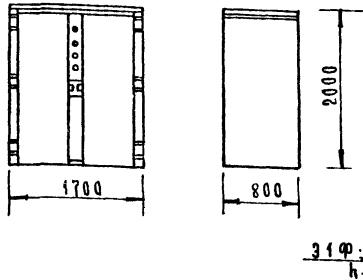
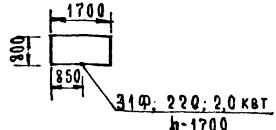
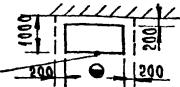
Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий производится на кондитерских листах, размещаемых на стеллажной тележке, которая в камере устанавливается на плаву механизма вращения и фиксируется стопором.

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
Нач. отл.	Калугин	М.А.		сталь лист листов
Н. контр.	Алимбекова	А.В.		РП
Вед. чин. тупчицкая	Шахов	М.А.		1
Чин. тех. Бычкова	Бычкова	З.Ф.		АО "ИНРЕКОМ"

М1

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

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

Шкаф тепловой расстоячный 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.

Техническая характеристика

1. Номинальная площадь кондитерских листов, м² 18
 2. Число одновременно загружаемых стеллажных тележек 2
 3. Время разогрева до 40°С, мин. не более 25
 4. Номинальная мощность, квт 2,0
 5. Напряжение, в 220
 6. Род тока однофазный переменный
7. Габаритные размеры, мм

длина	1700
ширина	800
высота	2000
	210

8. Масса, кг

Код ОКП 6151231053

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

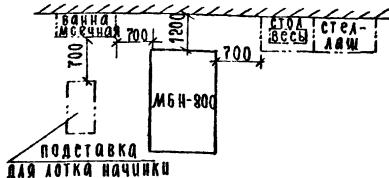
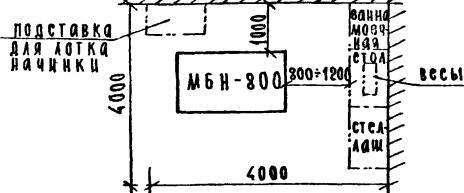
ЧИСЛО ПОДПОЛ. И ДАТА ВЗЯТОМ. ИМЕНИ

								27-0-4.91-1-53
Нач. отд.	Калугин	И.И.						ШКАФ ТЕПЛОВОЙ
И. контр.	Алимбекова	А.Г.						РАССТОЯЧНЫЙ
безд. инв.	Гутицина	Г.А.						ШТР-18
дниш. шк.	Бычкова	Ю.С.						АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1050-71

Варианты размещения



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

- выпекка непрерывной тестовой заготовки (ленты);
- охлаждение тестовой заготовки;
- отрезание от ленты отдельной тестовой заготовки;
- дозированное однотипное из трех видов начинки;
- завертка блинчиков и группировка блинчиков.

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

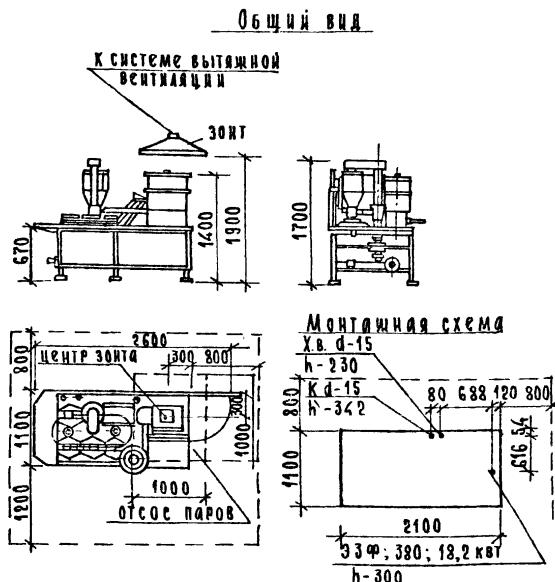
Блок приготовления блинчиков включает следующие узлы, смонтированные на сварном каркасе: тестовый бак, питательный лоток, жарочный барабан, транспортер охлаждения, отрезное устройство, бункер начинки с питателем, дозатор начинки, транспортер завертки с шестью съемными каретками, группировочный транспортер, съемник, блок электрооборудования и пульт 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 завертки выполнен как горизонтально замкнутый цепной транспортер, к которому крепятся съемные каретки. При последовательном прохождении каждой кареткой всего пути он обеспечивает завертку двух продольных полос тестовой заготовки, трехкратное складывание заготовки в перпендикулярном направлении и выдачу завернутого блинчика.

			27-0-4.91-1-54
Нач.отд.	Колугин	Левит	Стандартный листов
И.контроллер	Алибекова	Альберт	РП 1 2
Зав.член группы	Лапшин	Лапшин	
Прил.рук.Романова	Горелик	Горелик	АО ИНРЕКОН



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	800
2. Емкость баков, кг теста	34
налички	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

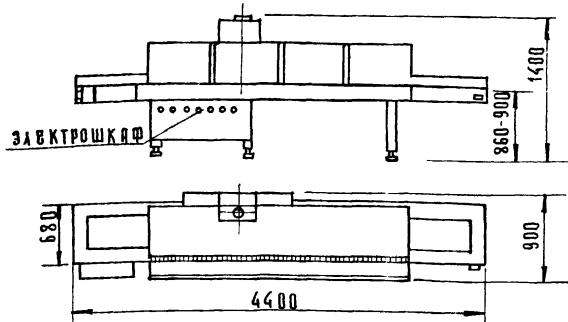
Код ОКП 5151650 033

Изготовитель: Нежинский механический з-д г. Нежин
Черниговской обл.

Требования к монтажу и установке

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

А.И.1

Общий видТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ

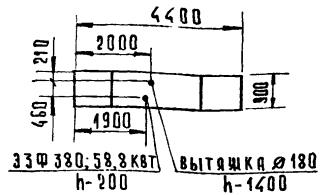
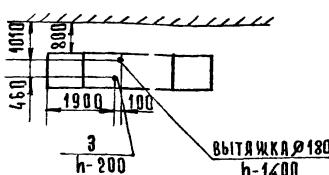
Соединение вытяжного патрубка с вытяжной вентиляцией производится по месту.

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, пульта управления.

Работа печи: противни с уложенными полужаренными 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 прохождения противней в жарочной камере конвейер периодически останавливается и соответственно включаются нагревательные элементы. Время стоянки противней пропорционально заданному времени тепловой обработки.

Монтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

- Производительность, шт/ч
-котлет, при весе полуфабриката 62г 2000
-бифштексов рубленых при весе полуфабриката 70г 1000
-шикслей рубленых, при весе полуфабриката 94г 1000
- Скорость движения конвейера, м/мин 0,574
- Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 14,5
- Номинальная мощность: общая, кВт 53,8
 нагревателя, кВт 4,5
 привода конвейера, кВт 0,27
- Род тока трехфазный переменный
- Напряжение, В 380
- Габаритные размеры противня, мм:
 длина 490
 ширина 285
 такубина 30-40
- Габаритные размеры печи, мм:
 длина 4400
 ширина 900
 высота 1400

9. Масса, кг

Код ОКП 5151650019

Изготовитель Люберецкий З-д
торгового машиностроения
г. Люберцы Московской обл.

27-0-4.91-1-55

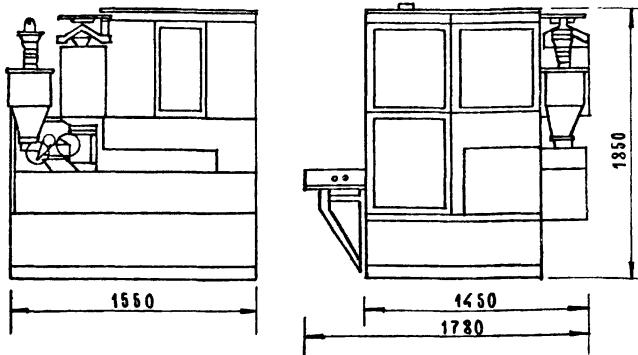
ИЧФ ОДО КЛАУДОН	Н.А.Л.
Н.КОНТРАНДИМСКОВА	С.А.С.
Вед. инж. ГУПТИЧИНА	А.А.Г.
Инж. БК РОМАНОВА	Ю.А.Р.

Печь конвейерная
Жарочная
ПКЖ

Лист из листов
РП 1
АО „ИНРЕКОМ“

ФОРМАТ А3

Общий вид



MONTAUKHAD CXEMA



Техническая характеристика

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ,	ШТ/Ч	880
2. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ,	МИН	
РАССТОЙКИ		10
ОБШАРИВАНИЯ		2
3. ДАНТИЛЬНОСТЬ РАЗОГРЕВА МАСЛА,	МВН	20
4. МОЩНОСТЬ.	КВТ	16,0
5.	6	380
6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ		
ДАЛИНА		1550
ШИРИНА В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ		1780
ШИРИНА В НЕРАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ		1450
ВЫСОТА		1850
7. МАССА,	КГ	850

Код ОКП 5151650043

Изготовитель: Производственное объединение „ТОМАК“
г. Киев

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

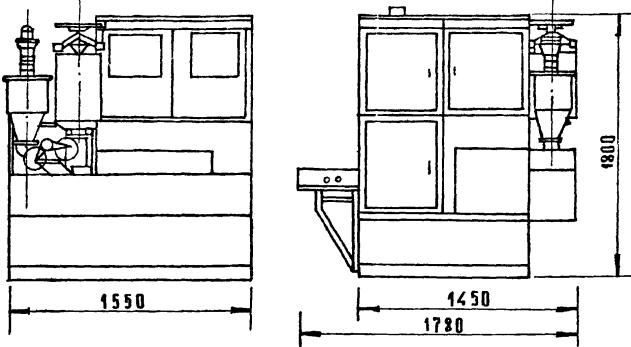
Основными несущими конструкциями автомата являются рама и прикрепленные к ней подставка и каркас, которые представляют собой сварные конструкции из стального прокатного профиля.

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 обшарочного устройства, выдача готовых пирожков группами по четыре штуки в приемный лоток.

ПЕРЕОДИЧЕСКИ ПО МЕРЕ РАСХОДОВАНИЯ ЗАПАСА ТЕСТА, РАБОЧИЙ РЕШИМ ПРЫРЫВАТЬСЯ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ ТЕСТОВОГО БУНКЕРА, ПРИ ЭТОМ РАССТОЙКА И ОБШИРИВАНИЕ СФОРМОВАННЫХ РАНЕЕ ЗАГОТОВОК ПИРОЖКОВ ПРОДОЛЖАЕТСЯ.

				27-0-4.91-1-56
НАЧ. ОДЛ	КАЛАУГИН	<i>М.А.</i>	СТАДИЯ	Лист
Н. КОНТР	ДАУМБЕКОВА	<i>А.Ф.</i>	РП	1
Вед. инж.	ТУПОЧИНА	<i>В.И.</i>	АО ИНРЕКОН	
инж.ШК	РОМАНОВА	<i>В.И.</i>		

А.1

Общий вид

Автомат АY-3П 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 стекловидным бункером, дозатор начинки с питателем и формующе-отрезной механизм.

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

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

ЧИСЛО ПОДАЧИ И ДАТА ВЪЯЗЫВАНИЯ

Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	850
2. Продолжительность, мин	
расстойки	10
обжарки	2
3. Установленная мощность, кВт	16,7
4. Род тока	трехфазный
5. Напряжение, В	380 или 220
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	1550
ширина	
в рабочем состоянии	1780
в нерабочем состоянии	1450
высота	1800
7. Масса, кг	880
Код ОКП	51151650025

Изготовитель: Производственное объединение
"ТОМЯК" г. Киев

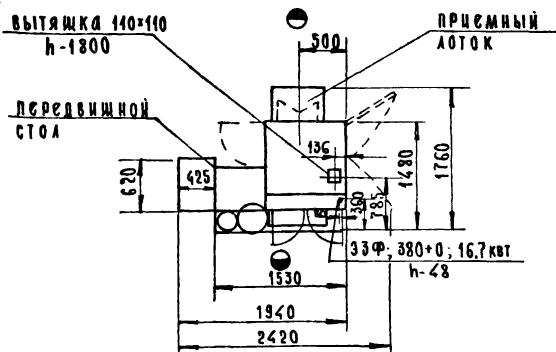
ЧИСЛО ПОДАЧИ	ДАТА ВЪЯЗЫВАНИЯ
1	1987-01
2	1987-01
3	1987-01
4	1987-01

27-0-4.91-1-57

ЧИСЛО ПОДАЧИ	ДАТА ВЪЯЗЫВАНИЯ	СТАДИЯ АВИСТ	ЛИСТОВ
1	1987-01	1	2
2	1987-01		
3	1987-01		
4	1987-01		

Изготовитель: АО "ИНРЕКОН"
ФОРМАТ А3

А.1

Монтажная схема

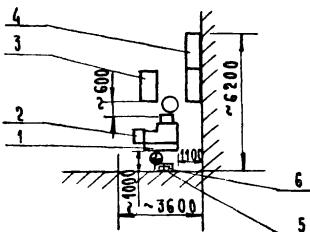
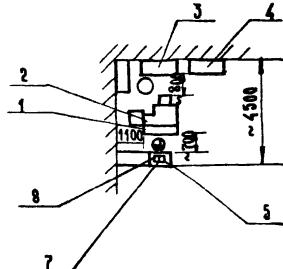
Автомат обслуживается двумя операторами: один из них должен иметь квалификацию механика или электромеханика по торгово-техническому оборудованию, второй - повар.

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 комплектовочный, стационарные или передвижные стеллажи вместимостью на 2-5 часов работы автомата, транспортная тара (лотки или контейнеры) для готовой продукции.

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

ИМЯ, ФОИМЕНИЕ, ПОДПИСЬ	ИДАТА

Варианты размещения оборудованияВариант 1Вариант 2

① Рабочее место оператора-механика

② Рабочее место второго оператора

1. Автомат
2. Стол передвижной
3. Стол комплектовочный
4. Стеллаж
5. Весы настольные циферблатные
6. Полка консольная
7. Тумбочка
8. Верстак слесарный

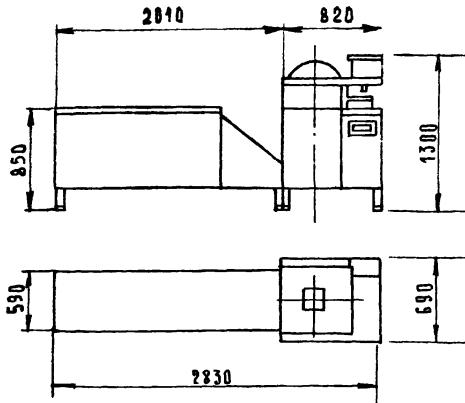
27-0-4.91-1-57

лист
2

ФОРМАТ А3

1060-01

И

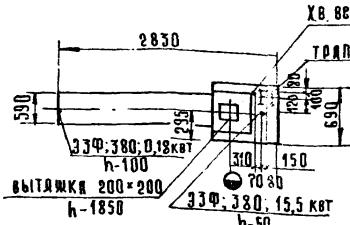
Общий видТребования к монтажу и установке

1. На выводе холодной воды установить вентиль.
2. Под 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 электрические нагреватели, установленные внутри.

На раме жаровни установлен бак с тестом 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 схемаТехническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 720
2. Размеры блинчика, мм 280×240
3. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160÷190
4. Вместимость бака для теста, л 30
5. Скорость движущей ленты транспортера, м/мин 5,1
6. Тип нагревателей ИНФРАКРАСНЫЕ
7. Мощность нагревателей, квт 15,5
8. Мощность за движущуюся транспортера, квт 0,18
9. Общая мощность, квт 15,68
10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, в 380
12. Габаритные размеры жаровни, мм

ДАНИЯ	820
ШИРИНА	690
ВЫСОТА	1300
МАССА, КГ	250
13. Габаритные размеры транспортера, мм:

ДАНИЯ	2010
ШИРИНА	590
ВЫСОТА	850
МАССА, КГ	200
КОД ОКП	5115243004
14. Габаритные размеры транспортера, мм:

ДАНИЯ	2010
ШИРИНА	590
ВЫСОТА	850
МАССА, КГ	200
КОД ОКП	5115243004
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	Харьковский завод холодильных машин г. Харьков

3. Обеспечить свободный доступ к жаровне со всех сторон.

Установлены сборник и поддон. Снизу от барабана размещена скребковый нож, остия кромка которого отделяет готовую тестовую ленту от жарочной поверхности. Затем отсекатель нарезает ленту на равные части и укладывает их на движущий транспортер.

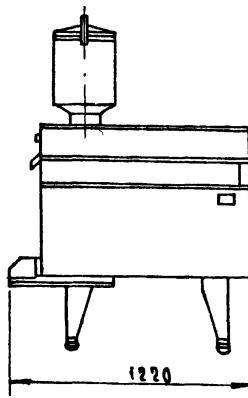
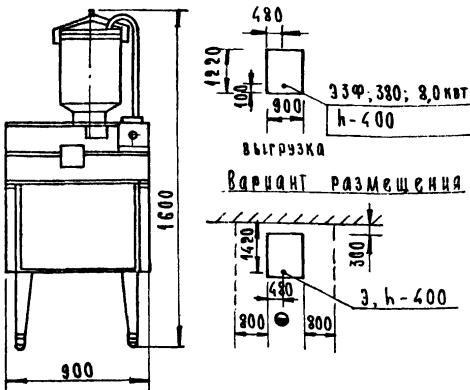
Температура на поверхности барабана поддерживается автоматически с помощью термозаскрипческого термометра и миллиамперметра.

ЧАЧ ОДЛ	КЛАУСИН	Марк	Страница	Лист	Листов
И.КОНТЕ	ЯЛЬМБСКОВА	Людмила	0	1	
Вед. инспекции	Ильинская	-			
Инж. К. Романова	Павел	-			

Жаровня врачающаяся
ЖВЭ-720
АО «ИНРЕКОМ»

27-0-4.91-1-58

ИАП

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	500÷580
2. Масса выпеченного пончика, г	40÷50
3. Время жареная пончиков, мин	3
4. Вместимость, дм ³ :	
шарочного бака	40
бака для теста	20
бака дляливки масла	13,5
5. Номинальная мощность, квт	8,0
6. Напряжение, в	380
7. Род тока	переменный, трехфазный
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1220
ширина	900
высота	1600
9. Масса, кг	195

Код ОКП 51 5165 001007
Изготовитель: Производственное объединение "Томак"
г. Киев

Примечания

1. Аппарат устанавливают в помещении снабженном приточно-вытяжной вентиляцией.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от аппарата.

Аппарат предназначен для формирования и обжаривания пончиков во фритюре. Устанавливается на предприятиях общественного питания, а также в специализированных магазинах и павильонах.

Аппарат состоит из следующих основных узлов: каркаса, установленного на стойках, шарочной ванне, редуктора, приводного диска с 21 лопаткой дозатора, привода дозатора, баков для теста и доливки масла, компрессора, вентилятора. Внутри каркаса установлен щит управления. Пульт управления расположен в передней части блока доливки масла. Шарочная ванна закрыта двумя откидывающимися крышками.

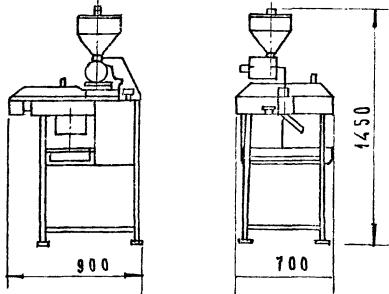
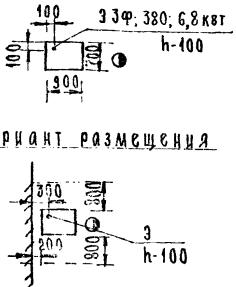
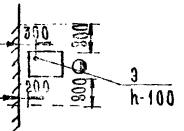
Тесто, загруженное в бак, поступает в дозатор. Из дозатора тестовые заготовки пончиков попадают между лопатками и ими же перемещаются в шарочном баке.

Во внутреннем кольце шарочного бака имеются горки для переворота пончиков и склиз для выброса готовой продукции в приемную тару.

			27-0-4.91-1-59
Нач. отп.	Кодыгин А.С.	Страница	листов
П. Контр. Алимбекова А.А.		РП	1
Буд. инженерница Елена			
Инж. Кызычкова Татьяна			
Аппарат для приготовления и жарки пончиков АП-3М		АО "ИНРЕКОМ"	

ФОРМАТ А3

АИТ

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая 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 5165 0029

Изготовитель: Производственное объединение "Томак" г. Киев

Машина предназначена для приготовления оладий из простого и сдобного полуяидкого 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 врачающиеся кольцевые жаровни: наружная и внутренняя. Блок нагрева и жаровки сверху закрыты поворотным кожухом.

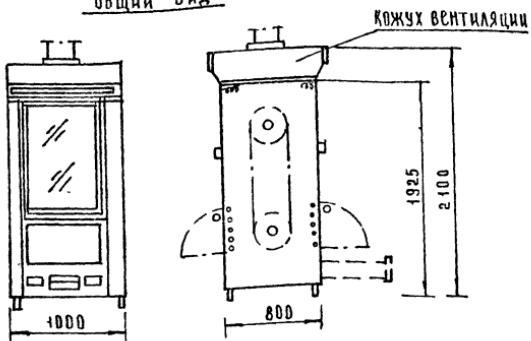
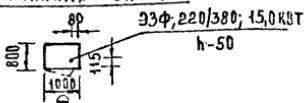
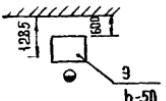
Требование к установке.

Предусмотреть местный отсос воздуха от машины.

Изображение и дата взято из

		27-0-491-1-60	
Нач. от:	Калугин	Машина	Страница
И. контр:	Д. Чумбекова	для приготовления	Листов
Вед. инн:	Г. П. Чумбекова	оладий	РН
Инициалы	Г. П. Чумбекова	МПО-350	1
		АО "ИНРЕКОН"	
ФОРМАТ №3			

А.1

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

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

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

В верхней части установлен шибер для отвода паро воздушной смеси, снизу - поддон для стока жира.

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. Единовременная максимальная загрузка, кг:

цыплят	35
говядины	20
7. Потери массы при тепловой обработке % 27
8. Габаритные размеры, м

длина	1000
ширина	800
высота	2100
	250
9. Масса, кг Код ОКП 515152011
Изготовитель: Электротехнический З-д г. КАЗАНЬ

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Предусмотреть местный отсос воздуха от гриля.

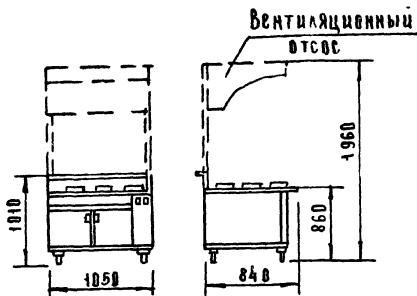
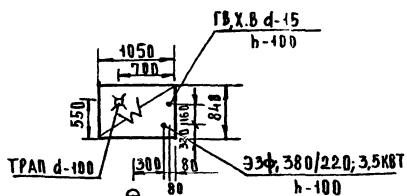
ИЗВЯЗКА ПОДАЧИ ИСКАТА ВЪДА ИМЯ

		27-0-4.91-1-61	
		ГРИЛЬ	СТАДИЛАНСТДИСТОВ
И.А.ЛОГА	КАЛАГИН	РП	1
И.А.КОНТР	АЛЫМБЕКОВ	50%	
ВЪД.ИМК	ТУРГИЦНА	50%	
И.ИЖ.ИМК	БЫЧКОВА	50%	

ФОРМАТ А3

СЕР-01

Ан. 1

Общий видМонтажная схема

Вентилятор 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 потребителя.

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.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Вместимость емкостей АМЗ 60
2. Количество мармитниц, емкостью, л 4 1 10 5
3. Номинальная мощность, квт 3,5
4. Род тока трехфазный переменный
5. Напряжение, 380/220
6. Рабочая температура, °С
в тепловом шкафу 60
в мармитницах 80
7. Габаритные размеры, мм:
ДЛИНА 1050
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 1010
8. Масса, кг
код ОКП 5151270018

Изготовитель: Люберецкий З-д Торгового
Машиностроения
г. Люберцы Московской обл.

ИПУЧАДА ПДП. НАДА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

Нач. дата	КЛАУРНК	1/67	Станд. лицо	Листов
Н. контроля	ЛАНДЕНКОВА	1/67	РП	1
Вед. инж.	ГРЫЗЦЫНА	1/67	АО "ИНРЕКОН"	
Инженер	РОМАНОВА	1/67		

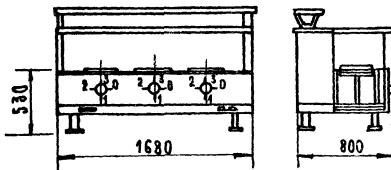
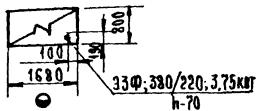
27-0-4.91-1-62

Мармит стационарный
электрический для
вторых блюд МСЭСМ-60

ФОРМАТ А3

055-01

И.А.1

Общий видМонтажная схемаТехническая 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 КОНФОРКОК 530

8. Масса, кг 165
Код ОКП 5151270003Изготовитель: Люберецкий з-д торгового
машиностроения
г. Люберецы Московской обл.

Мармит стационарный электрический секционный модулированный 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.

ИЗВЕЩЕНИЕ О ДОБРОПОЛУЧИИ

27-0-4.91-1-63

Мармит стационарный
электрический для 1 блюда
МСЭМ-3

Сталь	Лист	Листов
РП		1

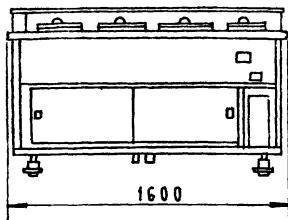
АО «ИНРЕКОН»

ФОРМАТ А3

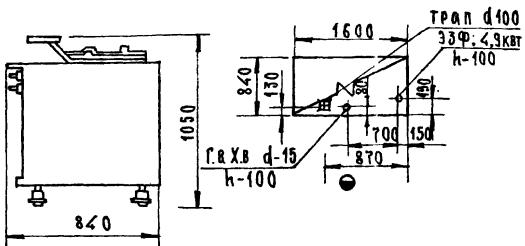
1050-01

1

Общий вид



Монтажная схема



Мармит предназначен для раздачи и кратковременного хранения горячих вторых блюд в емкостях и противней с несочусными 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 электроагрегатами. 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.

Техническая характеристика

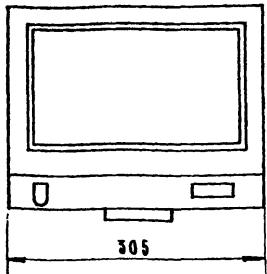
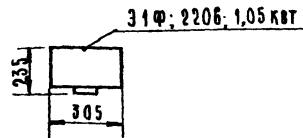
- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Общая емкость мarmитниц | |
| Круглой формы, л | 88 |
| 2. Количество емкостей, шт | 8 |
| 4 | 2 |
| 10 | 4 |
| 20 | 2 |
| 3. Номинальная мощность, кВт | 4,9 |
| 4. Напряжение, В | 220/380 |
| 5. Род тока | трехфазный переменный |
| 6. Рабочая температура, °С | |
| в тепловом шкафу | 60 |
| в мarmитницах | 80 |
| 7. Время разогрева до рабочей ё, мин | 25 |
| 8. Габаритные размеры, | |
| длиной | 1600 |
| ширина | 840 |
| высота | 1050 |
| 9. Масса, кг | 280 |
| Код ОКП | 5151270005 |
| Изготовитель: Люберецкий З-д ТОРГОВОГО
машиностроения
г. Люберецы Московской обл. | |

			27-0-4.91-1-64
ИЧЧ ОТД КЛАУДИИ АНОН	МАРМІТ	Стадия РП	Листов 1
Ц. КОНТРА ДАШЕВСКОГО	стационарный электрический		
Всем именем ГУП ГидроПО	М СЭ-110К		
Год 1991	АО "ИНРЕКОН"		

ФОРМАТ А3

1060-01

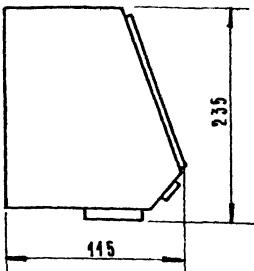
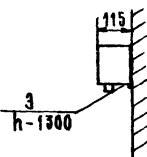
1/1

Общий видМОНТАЖНАЯ СХЕМАПримечание

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

Электросушитель предназначен для высушивания рук теплым воздухом.

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

Вариант размещенияТехническая характеристика

1. Температура выходящего воздуха, °С 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: Утиенский з-д

лабораторных электропечей
г. Утияны Литва

На передней стенке корпуса установлено зеркало. Электродвигатель, на валу которого насажена турбина вентилятора, в кожухе вентилятора крепится винтами. Отключение электросушителя автоматическое.

ИЧ. отд.	Кадугин А.М.		
И. контр.	Адамовская		
Вед. инж.	Тупицкина		
Инж. ЦК	Романова		

27-0-4.91-1-65

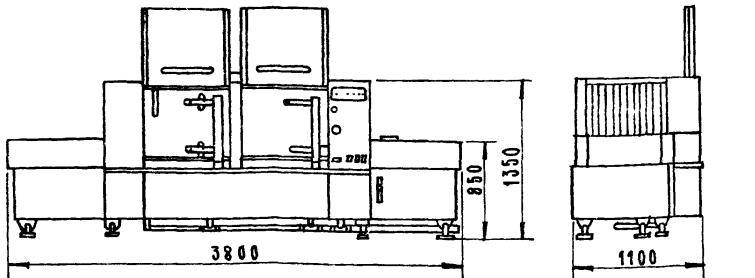
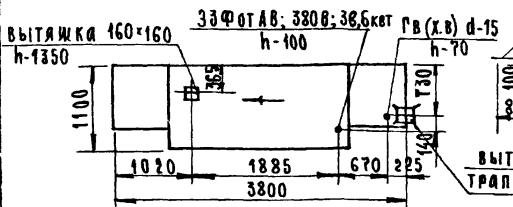
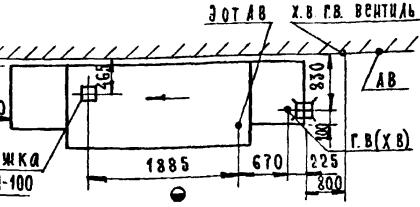
Электросушитель
"Всемис-5"

Страница 1 из 1 листов
РП 1

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1080-01

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТребования к монтажу и установке

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

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

Соединение вентиляционного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее $800 \text{ м}^3/\text{ч}$. Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.

Машина может поставляться на напряжение 220 В.

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

Техническая характеристика

1. Производительность, тарелок/ч не менее 1450
2. Расход воды через водонагреватель, л/ч 200
3. Общий расход воды на машине, л/ч 700
4. Температура моющего раствора для предварительного и основного мытья, °C 40
5. Температура воды первичного ополаскивания, °C 58
6. Температура проточной воды вторичного ополаскивания, °C 85
7. Номинальная мощность, кВт 38,6
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380
10. Габаритные размеры, мм:

длина	3800
ширина	1100
высота	1350

11. Масса, кг

Код ОКП

511515110 60

Изготовитель: Иркутский авиационный
з-д г. Иркутск

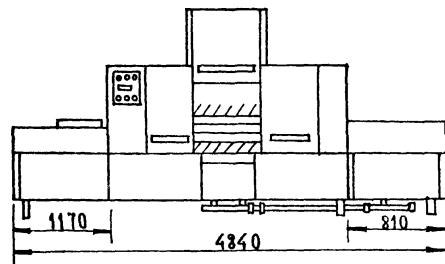
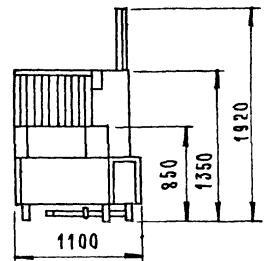
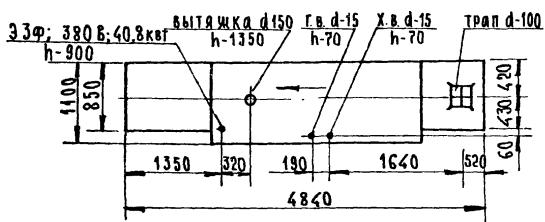
Машина конвейерного типа непрерывного действия пристенного исполнения. Машина выполнена из трех секций: загрузки, мойки и приводной, технологически и конструктивно соединенных замкнутым транспортером. В приводной секции под ванной расположен водонагреватель. Машину обслуживают два оператора.

				27-0-4.91-1-66
Нач. отл	КАЛАУТИЯ	№ 1		
Н. контр.	ДАМБЕКОВА	№ 1		
Зав. инж.	ЧУПЦИНА	№ 1		
Инж. х.п.	БЫЧКОВА	Бюлл.		
			Стандарт листов	
			ВЛ	1
			АО.ИНРЕКОН	

формат А3

1062-31

А.А.1

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТребования к монтажу и установке:

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

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

Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.

Описание машины см. стр. 93.

Техническая характеристика

1. Производительность по тарелкам 9200мм, ш/ч 1600
2. Типоразмеры обрабатываемой посуды:

диаметр тарелок, мм	240
диаметр стаканов и чашек, мм	от 55 до 70
подносы обеденные, мм	495x365
3. Температура моющего раствора, °С 40
4. Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °С 58
5. Температура ополаскивающей проточной воды, °С 85
6. Расход горячей воды, л/ч 400
7. Расход холодной воды, л/ч 1200
8. Скорость движения транспортера, м/мин 1,5
9. Номинальная мощность, кВт 40,8
10. Номинальная мощность без электронагревателя, кВт 16,8
11. Количество трубчатых электронагревателей, 4,0 кВт, шт 9
12. Высота до рабочей поверхности, мм 850
13. Род тока трехфазный переменный
14. Напряжение, В 380
15. Габаритные размеры, мм :

длина	4840
ширина	1100
высота	1350

16. Масса, кг 870
- Код ОКП 5151511008
- Изготовитель: Гродненский з-д торгового машиностроения г. Гродно Беларусь.

27-0-4.91-1-67

Нач. отд.	Калугин	М.ж.
И.контр.	Данилбекова	Л.Л.
Вед. инж.	Тупицына	Л.Л.
Инж.ШК	Бычкова	Л.Л.

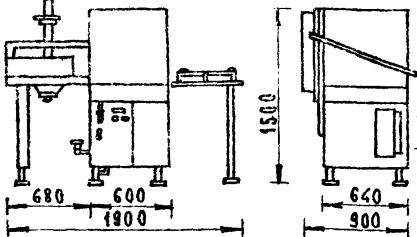
Машина
ПОСУДОМОЕЧНАЯ
ММУ-2000

Стандарт листов
РП Т
АО "ИНРЕКОН"

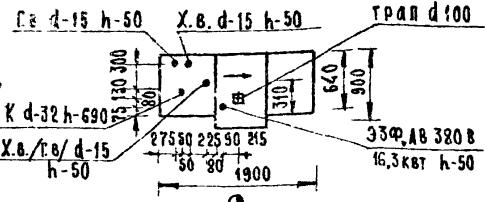
ФОРМАТ А3

1050-01

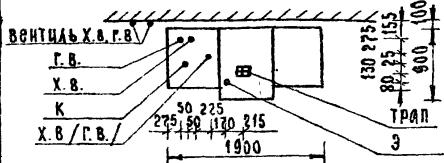
06111-340



Монтажная схема



Анасийное исполнение



Варианты размещения



Требования к монтажу и установке

На стеке 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 $120 \text{ м}^3/\text{час}$. В зоне загрузки сажи волы производится сибкии шлангом в трап.

В зоне загрузки сажи виды производятся гальваническим шлаком в транс-
Конструкция машины МЧУ-700 позволяет устанавливать ее на стелле в ли-
нейном и угловом исполнении с направлением посыпки слева направо, при
этом должно быть обеспечено удобство загрузки и выгрузки кассет с посыпкой.
Но иное исполнение осуществляется за счет перестановки стола разгрузки.

Машина моечная предназначена для мытья тарелок, суповых мисок, баранчиков, столовых приборов, стаканов, посуды с применением мыльных средств.

машина состоит из стола для загрузки кассет, секции мытья и стола для разгрузки.

кассет. В секцию мытья вмонтирована ванна с водонагревателем, ванна пред-
ставляет собой смеситель для моющего раствора. В нижней части стола заг-
рузки установлен сборник для остатков пищи. На столе загрузки
установлен смеситель с душающим устройством для сбыва мел-
ких остатков пищи.

Машина может работать как при горячем, так и холодном водоснабжении.
Подключение машины осуществляется автоматическим выключателем, который
находится на двери электрощита.

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

Техническая характеристика

4. Производительность тарелок, шт/ч.	
теоретическая	720
техническая	630
2. Количество программ мытья	2
3. Продолжительность цикла, с:	
основной программы	80
дополнительной программы	120
4. Единовременная загрузка в кассеты, шт:	
тарелок	18
стаканов	36
столовых приборов	140
подносов	6
5. Номинальная мощность, кВт	16,3
6. Напряжение, В	380
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Температура воды, °С, не менее:	
в ванне мытья	40
на ополаскивание	35
в сети водоснабжения	7
9. Давление в водопроводной магистрали, на входе МПа, не менее	0,2
10. Расход моющего средства, кг/ч, не более	0,1
11. Вместимость бачка для моющего средства, л, не более	0,5
12. Габаритные размеры с приставными столами в линейном исполнении, мм,	
длина	1900
ширина	900
высота	1500
13. Масса машины со столами и кассетами, кг	
Код ОКЛ	5151511068.

**Изготовитель: Гродненский з-д торгового машиностроения
г. Гродно Беларусь**

				27-0-4.91-1-68
нач.отд.	Колугин	18-	Машина посудомоечная	стадия
руконтр.	Денисовского	18-	П.П	лист
вед.инвентаризация	Чижевский	18-		1
неш.пк	Бычкова	18-	АО "ИНРЕКОН"	

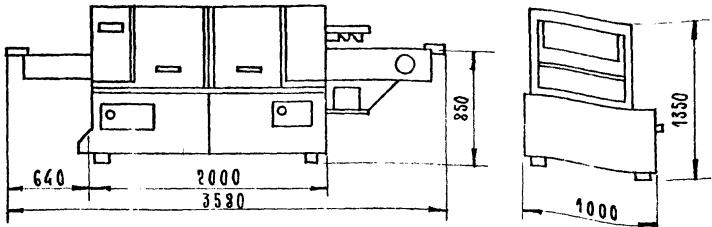
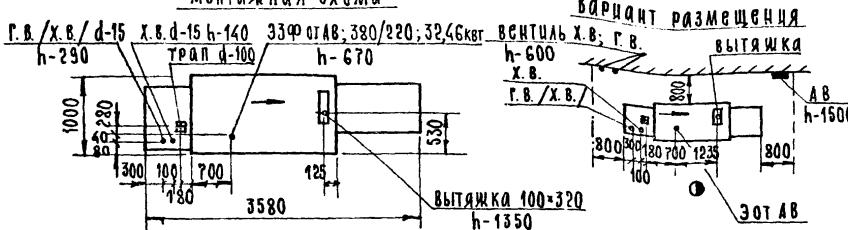
27-0-491-1-68

Машинка посудомоечная
МПИ-300

130000 1977 19708

40 UHDEKOH

ФОРМАТ А3

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

1. Производительность по тарелкам	1170
2. Температура моющего раствора, °С	45
3. Температура рециркулирующей воды мойки, °С	50
4. Температура ополаскивающей воды, °С	85
5. Установочная мощность, кВт	32,66
в том числе:	
электродвигателя транспортера	0,18
водонагревателя	30,0
электродвигателей 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
код ОКП	51 51 51 10 65

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

Требования к монтажу и установке

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

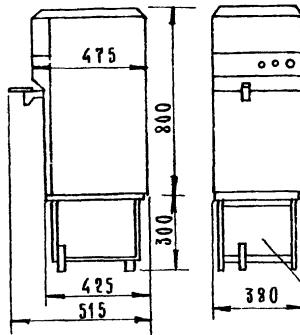
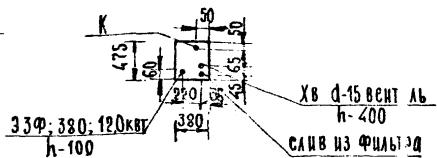
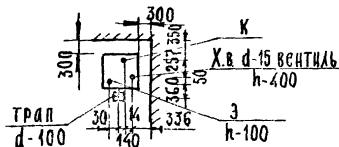
Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, подносов, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением моющих средств.

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	Укр.	Страницы листов
Н.контролера	Алимбекова	Укр.	Р.П.
Сед.инж.	Тулдичина	Укр.	1
Инж.ПК	Бычкова	Укр.	АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

АИ

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТребования к монтажу и установке

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

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

Кипятильник 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.

Техническая характеристика

1 Производительность, л/ч, не менее	100
2 Объем, л:	
кипятильного сосуда	20
сборника кипятка	14
3 Мощность, кВт	12,0
4 Напряжение, В	380 (с синхронным 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:	
кипятильника	34
подставки	5

Код ОКП 51 51 25 1049

Изготовитель: МВД ЯВ-48/8 г Челябинск

Н.Б. № подл. подл. и дата взамены

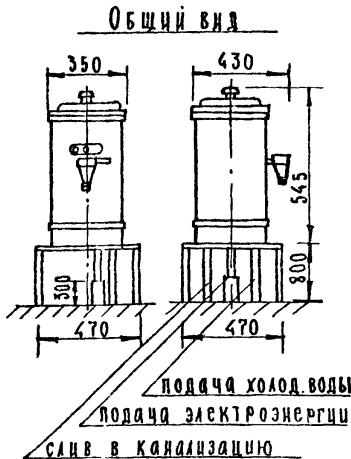
Нач.отл.	Калугин	11.09.91	Стадия	Лист	листов
Н.контр.	Алимбекова	11.09.91	РП	1	1
Вед.отл.	Пупицына	11.09.91			
Инв.ш.	Бычкова	11.09.91			

27-0-4.91-1-70

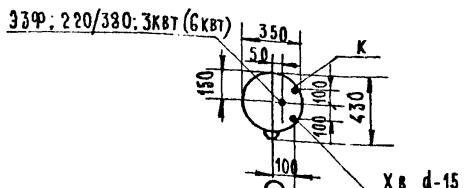
Кипятильник
электрический
КИЭ - 100 МН

Стадия лист листов
АО "ИНРЕКОН"

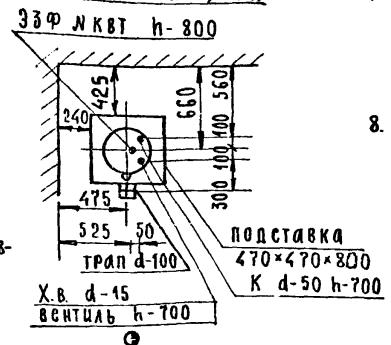
И.И.



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

КНЭ-25-2М КНЭ-50-2М

1. Производительность, л/ч	25	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	360	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.

Чертеж подлежит утверждению и хранению в архивах

Требования 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.

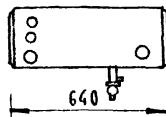
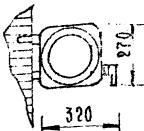
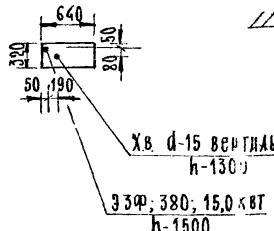
Электрокипятильник представляет собой сосуд цилиндрической формы, состоящий из корпуса, сборника кипятка, коробки питательной, сосуда кипятильного, автоматического пускового устройства, поплавкового устройства и крышки.

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

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

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

				27-0-4.91-1-71
Нач.отд.	Калугин			Стадия Акт
Н.контр.	Лашимбекова			Листов
Вед.инж.	Тупицына			РЛ
Инж.ш.к.	Романова			1
				Кипятильник
				электрический
				КНЭ-50-2М; КНЭ-25-2М
				АО "ИНРЕКОН"
				ФОРМАТА З
				1000-01

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

1. Производительность (при нагреве воды 7..65°C) л/ч	210
2. Мощность, кВт	15,0
3. Напряжение, В	380
4. Ред тока	трехфазный персистентный
5. Габаритные размеры: мм	
длина	640
ширина	320
высота	270

6. Масса, кг
К д ОКП 5151260036

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

Водонагреватель ВЭ-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 холода" и датчик показывающего термометра. На панели, расположенной внутри водонагревателя находятся магнитный пускатель, реле, трансформатор, регулятор температуры и персистентный резистор. На лицевой поверхности водонагревателя установлены показывающий термометр, сигнализация блока индикации и переключатель включения регулятора температуры.

Требования к монтажу.

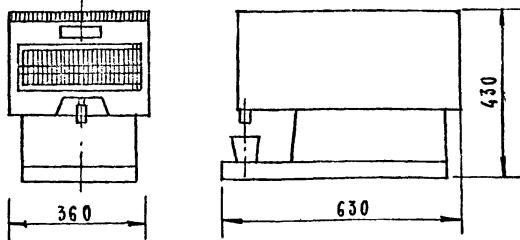
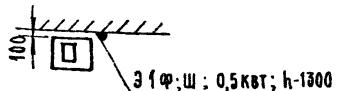
1. Водонагреватель подвешивается на стене мосчного помещения в месте удобном для обслуживания.

27-0-4.91-1-72	Стандартный лист	листов
нач. с. д. Колугин	рп	1
дир. Р. Филибекова		
зел. Е. Тупицына		
инж. К. Поплавская		
Водонагреватель электрический ВЭ-210		
АО "ИНРЕКОН"		

ФОРМАТА З

1060-01

АЛ. 1

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

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.

Техническая характеристика

1. Емкость, л 28
2. Время разогрева до температуры 80°C, мин 15
3. Температура напитка, °С 70-90
4. Номинальная мощность, квт 0,5
5. Род тока переменный, однофазный
6. Напряжение, В 220
7. Габаритные размеры, мм:

длина	360
ширина	630
высота	430

8. Масса, кг 20

Код ОКП 5151260040

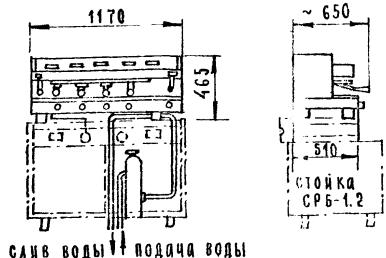
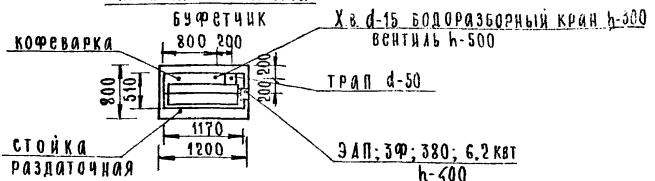
Изготовитель: Ленинабадский З-д
торгового машиностроения
г Ленинабад

Изв. № 1001. Поясн. Чертежи в комплекте

					27-0-4.91-1-73
Нач. отп.	Калугин	Шариф			Стандарт листов
И. контр.	Алимбекова	С. А.			РП 1
Сед. инж.	Тупицына	Гульнара			
Инж. ИК	Романинова	Гульнара			АО "ИНРЕКОН"

формат А3

А.1

Общий видМонтажная схема

Кофеаварка предназначена для дозированного приготовления черного кофе в предприятиях общественного питания, кафетериях, предприятиях торговли.

Кофеаварка 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 порций кофе в одну либо одновременно в две чашки.

Кофеаварка эксплуатируется в комплекте с кофемолкой типа КМШ-8.

Техническая характеристика

1. Производительность, порции/ч,	
не менее	480
2. Номинальный объем котла, л	20
3. Рабочая температура воды в котле, °С	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, °С, не более	60
7. Температура приготовленного кофе, °С	80
8. Жесткость воды на выходе очистителя, м²зк	0,15
9. Время выхода на рабочий режим, мин	35
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

Код ОКП

Изготовитель: Производство косм объединение
"Томик" г. Кбз

Кофеаварка размещается и подключается на стойке раздаточной типа СРБ-1.2.

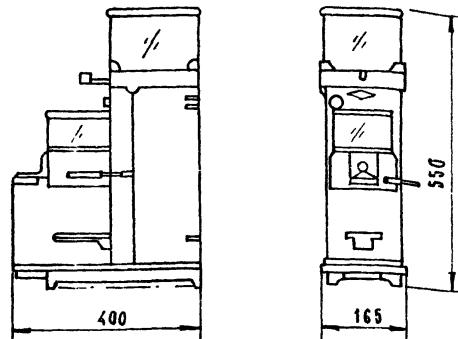
			27-0-4.91-1-74
Чацотд	Калугин	Час	
И.контр	Алимбекова	Час	
Вед.нр	Тупицына	Час	
Инсп.нр	Бычкова	Час	

Экспресс-кофеаварка
КВК-4

Стандарт листов	
РП	1

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

31Ф Ш ; 0,18 квт,
h-1300

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 8,0
2. Помол кофе на проход без дозатора, г, до 600
3. Вместимость бункера для кофе 8 зернах, кг, не менее 1,5
4. Вместимость бункера для молотого кофе, кг не менее 0,26
5. Масса дозы в диапазоне, 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

Код ОКП 515132
Изготовитель: завод „ЗАСХТРОБЫТПРИБОР“
Г. Альков

Кофемолка КМШ-8 предназначена для размоля и дозирования раздачи кофе в процессе его приготовления в экспресс-кофеварках.

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

Нач. отп.	Калагин	Марк	Стадия	Лист	Листов
И. Кондр.	Ладыбекова	Лад	РП	1	
Вед. инж.	Галицина	Гали			
Инж. Ф.Х.	Бычкова	Быч			

Кофемолка
с дозатором
КМШ-8

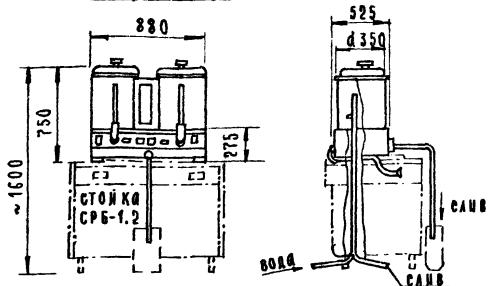
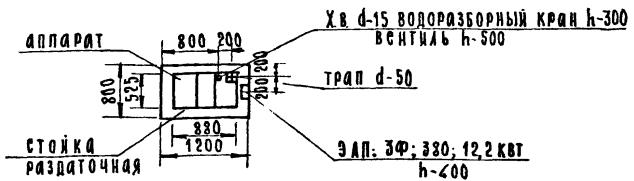
АО ИНРЕКОН

27-0-4.91-1-75

ФОРМАТ А3

1160-01

А.1.1

Общий видМонтажная схема

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.

Техническая характеристика

1. Производительность, порций/ч	300
2. Объем термоблока, л	20
3. Число термоблоков, шт	2
4. Объем приготовленного за 1 ч 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

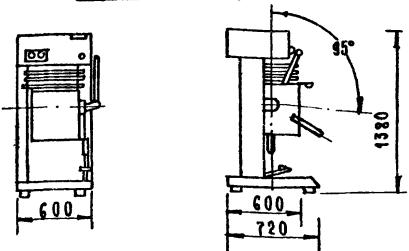
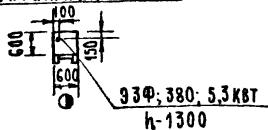
Аппарат АЧК-1 размещается и подключается на стойке типа СРБ-1,2

Изв. подл. подп. ч. дат. в	13.01.1991
Изв. подл. подп. ч. дат. в	
Изв. подл. подп. ч. дат. в	
Изв. подл. подп. ч. дат. в	

			27 - 0 - 4.91 - 1 - 76
Науч.отл. Колягин	Член -	Стадия	Лист
И.контр. Алимбекова	стар.	РП	1
Вед. инженер Тулицина	стар.		
Офиц. Ш.К.Бычкова	стар.		
Аппарат для		Листов	
приготовления и раздачи			
чая и кофе			
АЧК-1			
АО ИНРЕКОН			

ФОРМАТ А3

1059-01

Общий видМонтажная схемаТехническая характеристика

1. Номинальный объем варочного сосуда, л 30
2. Производительность по молочно-сахарному 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

ДАНИЯ	600
ШИРИНА	600
ВЫСОТА	1380
	120

7. Масса, кг

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.

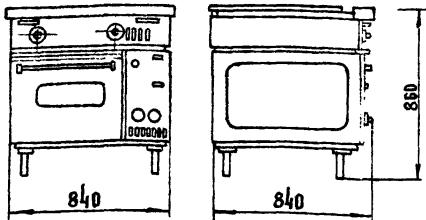
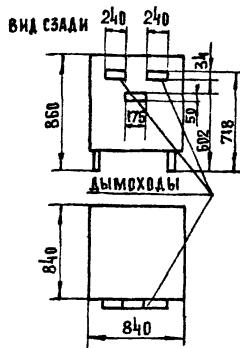
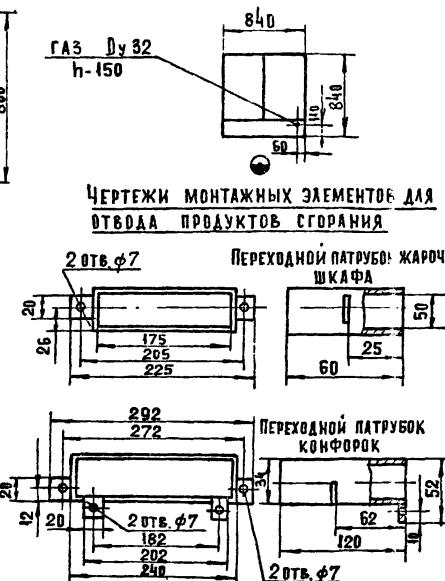
Аппарат состоит из основания, выполненного в виде сварной рамной конструкции. На раме закреплены: варочный сосуд, механизм опрокидывания, электромеханический привод мешалки. Варочный сосуд выполнен двухкорпусным. Нагревательные элементы установлены в межкорпусном объеме, заполненном маслом. В верхней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

ИНВ. № подл. подп. ч. дата вед. инв.

			27-0-4.91-1-77
нач. отл.	Киалугчен	А. А.	столия лист листов
и. контр.	Наимбекова	А. А.	рп 1
ввд. инв.	Тулпинская	А. А.	
штук. шк. бывчикова	Б. А.		АО ИНРЕКОН

ФОРМАТ А3

А.Т.

ОБЩИЙ ВИДСХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЫМОХОДОВМонтажная схемаТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,56
- 2 Время разогрева до средней температуры при номинальном режиме, мин: рабочей поверхности конфорок до 450° С 30 внутреннего объема рабочей камеры до 350° С 25
- 3 Номинальное давление г. за, кПа/мм вод. ст/ природного газа 1,3/130/ сжиженного газа 3/300/
- 4 Номинальная тепловая нагрузка горелок, кВт/ккал/час рабочей поверхности жарочного шкафа 38,6/3500 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 КОД ОКП 515122 2002

Изготовитель Комиссаровский З-д
торгового машиностроения
пос. Комиссаровка Луганской обл.

ИЗД. Н. ПОСЛ.	ГОДН. И АДМ.	ВЗДМ. ИНН.
---------------	--------------	------------

Плита газовая секционная модульированная двухконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарения и выпечки в шкафу кондитерских изделий. Плита 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 закрыта настивом (конфоркой). В нижней части каждой камеры расположена горелка. В передней части блока конфорок имеется приборный отсек, закрываемый откидной крышкой. В приборном отсеке расположены элементы автоматики безопасности блок пьезоэлектрического зажигания, служащий для розжига запальника, газопровод, газовые краны, сверху приборный отсек закрыт съемным столом.

нач. отв.	Калугин
н. контр.	Ламбекова
вед. инж.	Тупицина
инж. инж.	Романова

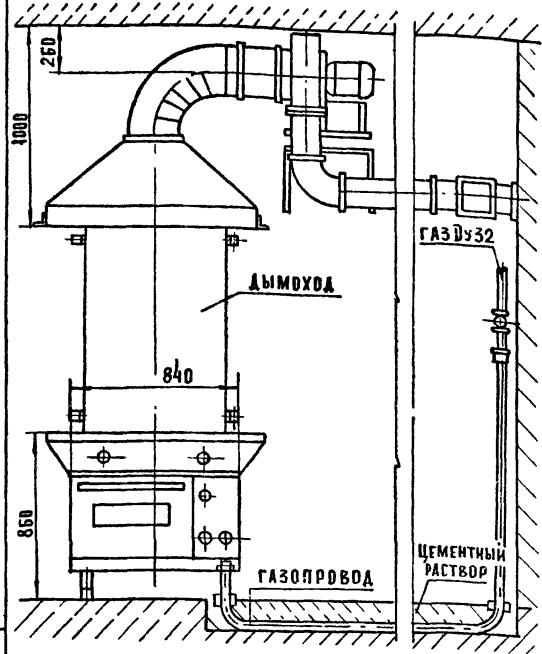
27-0-4. 91-1-78	СТАДИЯ ЛИСТ	ЛИСТОВ
Плита газовая	РП	1
ПГСМ - 2Ш		4

АО ИНР ЕКОН

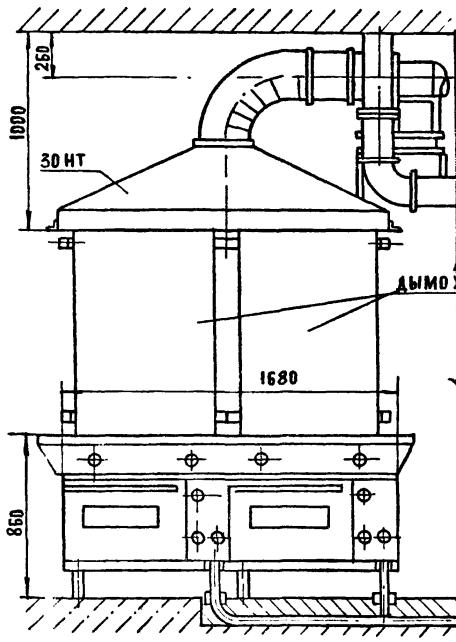
ИЧЕ. А. ПЛАТ. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗЯТА МИН. № 4

А.П.1

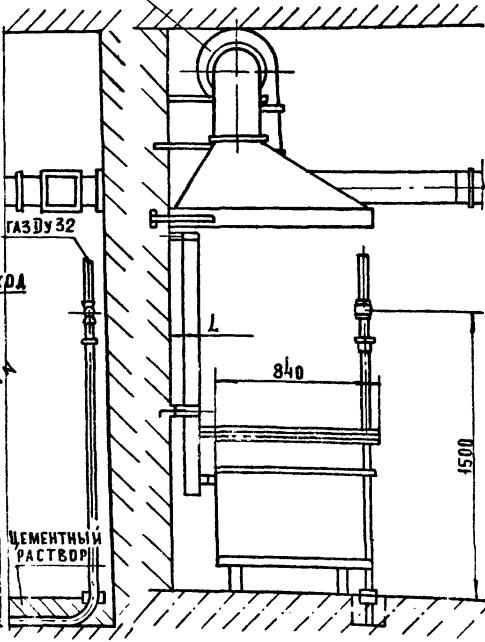
УСТАНОВКА ОДНОЙ ПЛИТЫ



УСТАНОВКА ДВУХ ПЛИТ



ВЕНТИЛЯТОР РАДИАЛЬНЫЙ В-Ц4-70-25-01



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 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.

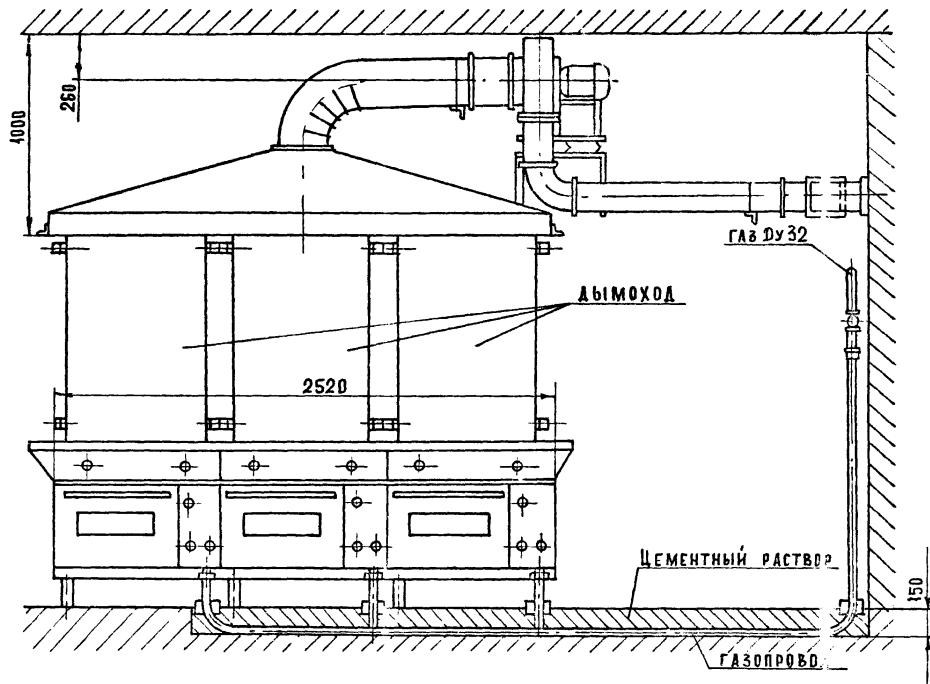
27-0-4.94-1-78

АНДСТ

2

Ал. I

УСТАНОВКА ТРЕХ ПЛИТ



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 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 асbestosовым шнуром.

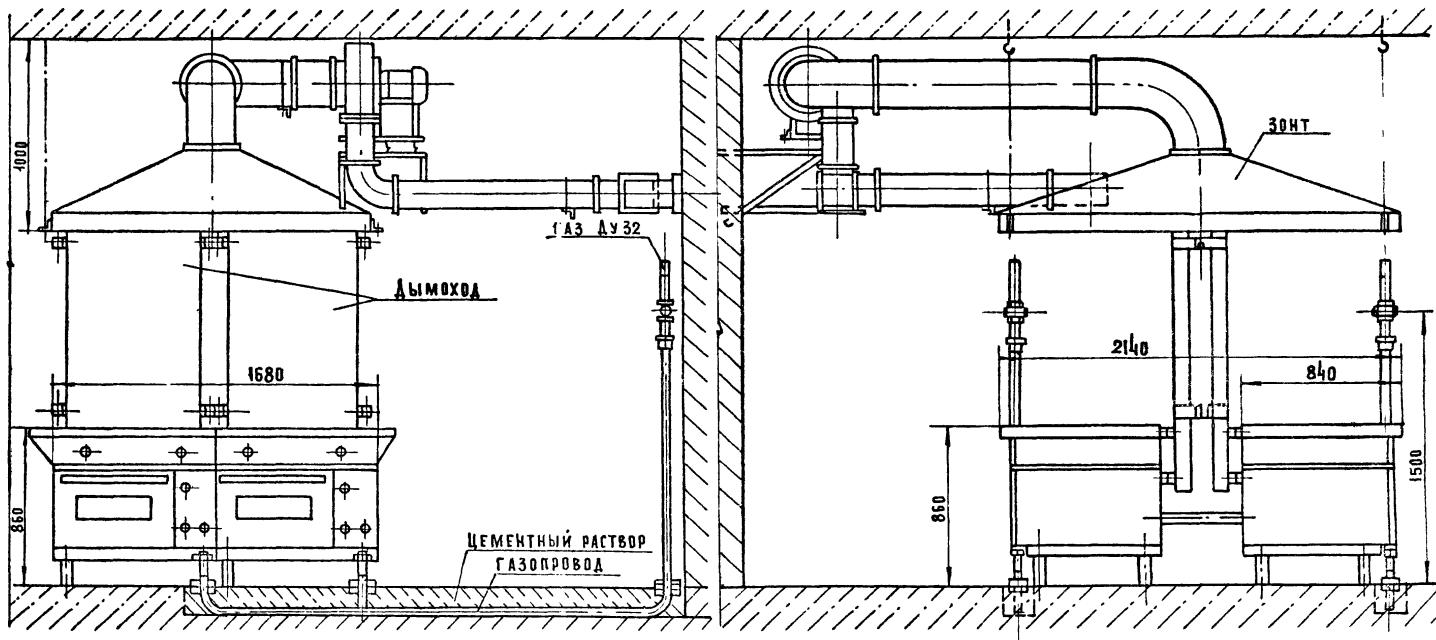
ННВ. № 5-ПОДЛ. ПОДЛИНЬЯ И ДАТА ВЗАМ. ИНВ. №

27-0-4.91-1-78

лист
3

УСТАНОВКА ЧЕТЫРЕХ ПЛАНТ

А.1



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

ИНВ. НОМ.: ПОДЛИННИК И АТА ВЗАМ. ИНВ. Н

27-0-4.91-1-78

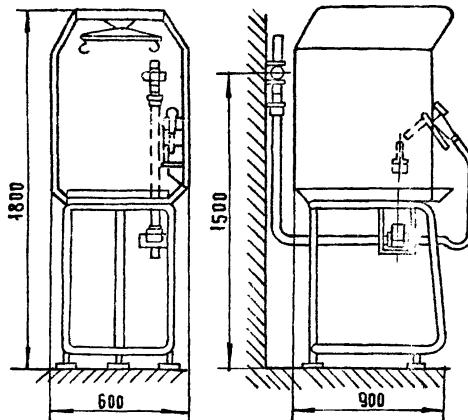
ЛИСТ
4

ФОРМАТ А3

1060-01

1

Общий вид



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 ДРУГИХ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Устройство состоит из рамы. В верхней части рамы имеется крышка, к которой крепится поворотный диск с восемью крюками 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

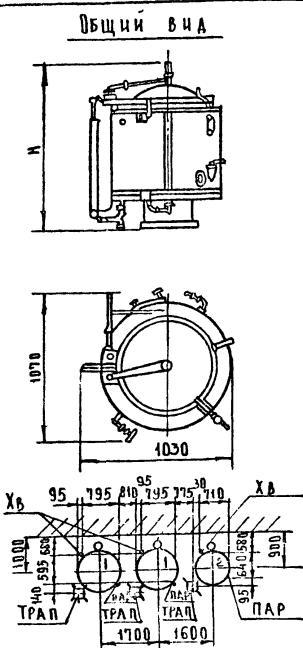
Техническая характеристика

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ МАССЕ ТУШКИ 45 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. | ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ОПАЛОЧНОЙ ГОРЕЛКИ,
ММ, НЕ БОЛЕЕ | |
| | ДЛИНА | 170 |
| | ШИРИНА | 90 |
| | ВЫСОТА | 150 |
| 5. | МАССА ОПАЛОЧНОЙ ГОРЕЛКИ, КГ НЕ МЕНЕЕ | 0.7 |
| 6. | УСИЛИЕ НАЖАТИЯ НА РЫЧАГ ВКЛЮЧЕНИЯ
ОПАЛОЧНОЙ ГОРЕЛКИ, Н / КНС/ | 15/35 |
| 7. | ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ УСТАНОВКИ, ММ: | |
| | ДЛИНА | 900 |
| | ШИРИНА | 700 |
| | ВЫСОТА | 1800 |
| 8. | МАССА, КГ
КОД ОКП | 42
5151290008 |

Изготовитель: Бишкекский з-д "КИП"
г. БИШКЕК, КЫРГЫЗСТАН.

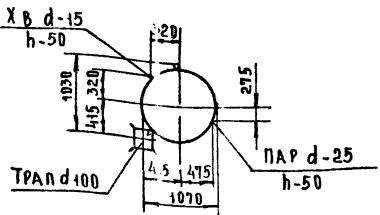
ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА К ГОРЕЛКЕ ПРИ ОТСУСТВИИ ГАЗА В СЕТИ. В РУЧКЕ ГОРЕЛКИ СМОНТИРОВАНО ЗАПОРНОЕ УСТРОЙСТВО. ДЛЯ ЗАЩИТЫ РУКИ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ НА ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЕ РУЧКИ УКРЕПЛЕН ОТРАЖАТЕЛЬ

1

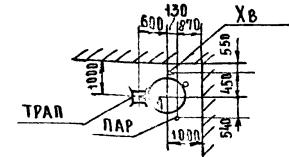
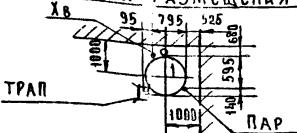


Котлы пищеварочные паровые предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания. Котлы пищеварочные паровые имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по своим габаритам, массе и емкости. Пищеварочные котлы представляют собой сварную конструкцию,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

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 | | |

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА	1030	1030
ШИРИНА	1070	1070
ВЫСОТА, М	1275	1115

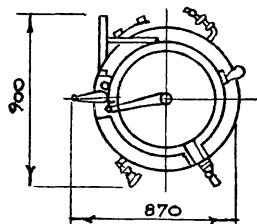
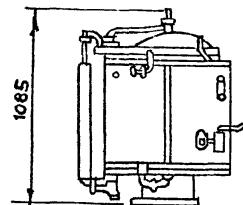
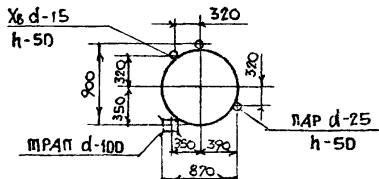
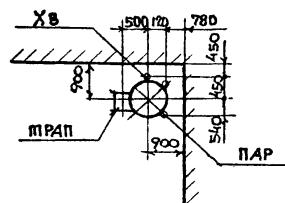
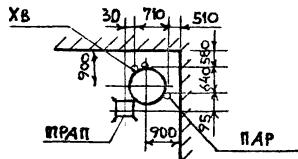
6. МАССА. КР

КОД ОКП 5151214059 515·214058

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

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

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

Общий видМонтажная схемаВарианты размещенияТЕХНИЧЕСКАЯ 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 0..0,045/0..045

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:

ДЛИНА	900
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1085

6. МАССА КГ

КОД ОКП 515121 1057

Изготовитель: Сокулукский 3-й торгового
машиностроения
г. Шопоков Кыргызстан

Описание конструкции котлов см. СМР 110
котел пищеварочный паровой
КПП-250-1М
КПП-160-1М

наим. отд.	калигин	Иван
и. контр.	алимбекова	Сад
вед. инн.	путицина	Зина
инин	романова	Зина

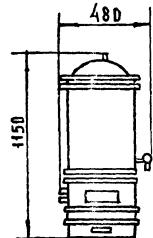
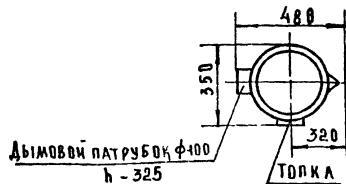
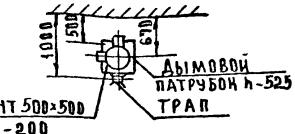
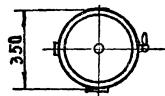
27-0-4.91-1-81

стадия лист листов
рп 1

котел
пищеварочный паровой
КПП-100-1М

АО "ИНРЕКОН"

Ал. 1

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

Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200мм. 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 зольниковской коробки. Наполнение кипятильника водой производится сверху, после съема крышки. Отбор кипятка производится через кран, расположенный в нижней части бака.

Техническая характеристика

1. Емкость, л 60
2. Расход усадочного топлива на разогрев, кг 1,8
3. Время разогрева от 20 до 95°С, мин
4. Диаметр дымоотводящего патрубка, мм 100
5. Вид топлива ДРОВА
6. Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	480
ШИРИНА	350
ВЫСОТА	1150

7. Масса, кг 22
- КОД ОКП 5151260003
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕРДСКИЙ ЗА-А ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
Г. БЕРДСК НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛ

ИНВ. НОМЕР ДОДАЧА ВЪЗМОЖНА

Нач. дата	КАКУТИН	Мар.
И. КОНТР	ЛАИМБЕРГ	Мар.
ВЕД. СЛУЖ	ТУЦИЧИНА	Мар.
ШИХ. К.	РОМАНОВА	Мар.

27-0-4.91-1-82

Кипятильник наливной
КИ-60МН

СТАНДАРТ	Лист	листов
РД	1	1

АО "ИНДРЕКС"

ФОРМАТ А3

А.А.

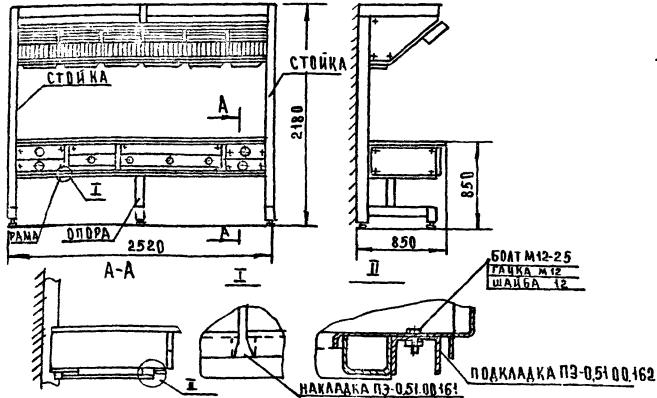
ПО МАТЕРИАЛАМ АЮБЕРЕЦКОГО СКБ ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Новое оборудование для доготовочных 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.

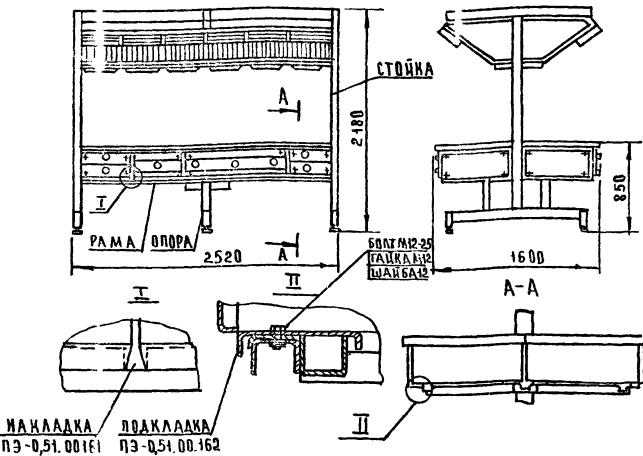
Оборудование рассчитано на использование функциональных единиц, являющихся связующим звеном между крупными кулинарными фабриками и доготовочными предприятиями.

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 фп.



Установка оборудования островным способом на фермах типа фп



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

		27-0-4.91-1-83	
НАЧОТ:	КЛЮЧИКИН	СТАЛИНСКИЙ	ЛАНСТОВ
М.ЖЕНТЫ:	АДИМБЕКОВ	Р.П.	1
ВЕД.ИЧК:	ТУПИЦЫН	ЛАНСТОВ	10
ИНЖ.ИК:	РОМАНЕНКО		

Рекомендация по установке
секционного модулиро-
ванного оборудования

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1050-01

Остальные изделия, кроме местных вентиляционных отсосов (МВО), кассет и функциональных блоков, 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. Пристыковка без ферм устанавливается панели ПЭ-0,17-01М и ПЭ-0,51-01М, шкафы жарочные ШЖЭ-0,51-01М и ШЖЭ-0,85М-01, устройство варочное ЧЭВ-60М, фронтюрница ФЭ-20М-01, вставки В-400М-01 и В-500М-01, столы производственные СП-1800, СЛАМ-1500 и СЛАМ-1500, котлы пищеварочные КЭ-100М, КЭ-160М и КЭ-250М, аппарат пароварочный АПЭ-0,23АМ-01, сковороды СЭ-0,22М-01 и СЭ-0,45М-01, мрамит стационарный МСЭ-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 разницы между оборудованием и ближайшего размера фермы производится подбором вставок В-300М, В-400М, В-500М.

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

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

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

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

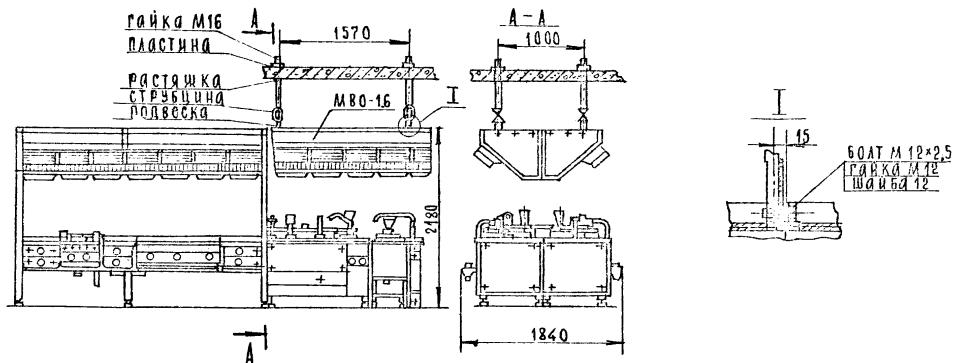
Требования к помещениям
Применение передвижных изделий (стеллажей, контейнеров, тележек, передвижного котла, передвижного теплового шкафа, передвижного мрамита) влечет за собой повышение требований к полу.

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

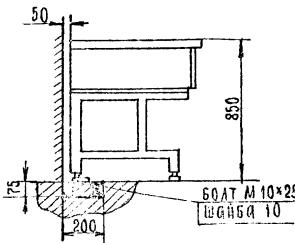
Переходы между помещениями и участками, примыкающими к лифтам, местам разгрузки, должны удовлетворять требованиям, перечисленным выше.

В качестве канализационных устройств должны использоваться лотки со съемными решетками, установленными на одном уровне с полом (см. стр. 118).

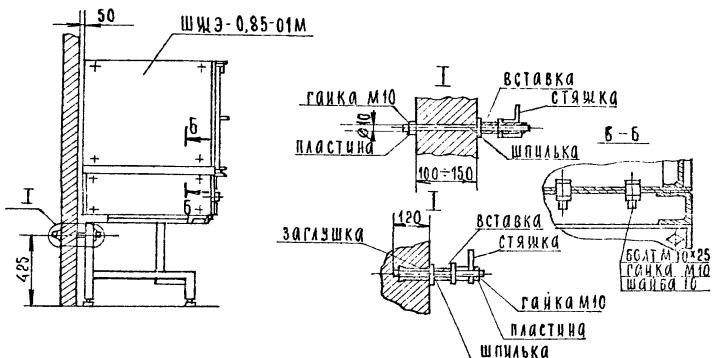
Схема установки навесного и напольного оборудования



Привязочные координаты крепления изделий на подставках к полу



Привязочные координаты крепления изделий на подставках к стене



Изображение №101
Назначение

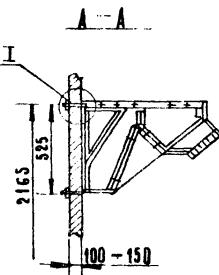
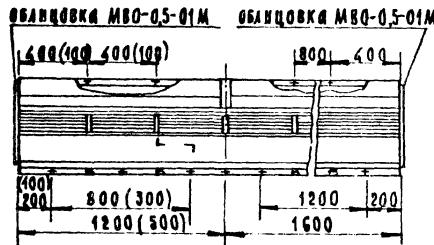
27-0-4.91-1-83

Лист
3

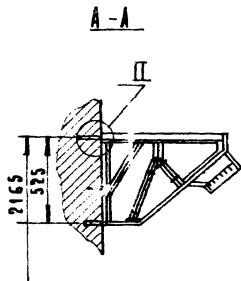
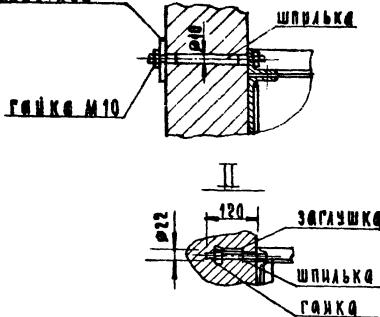
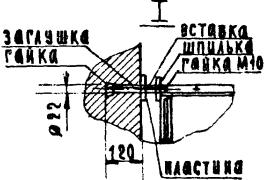
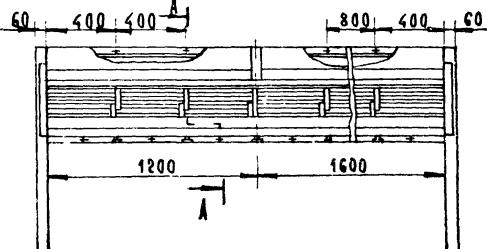
ФОРМАТ А3

1050-01

I

Крепление МВО к стене

ЛАСТИКИ

Установка МВО на пристенной форме типа ФП
с креплением к стене

В скобках указаны размеры для отсоса МВО-0.5-01М.

Элементы крепления отсосов, воздуховодов,
элементы 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

1050-01

1-
44

Канализационные лотки также не должны иметь перепада с уровнем пола более 2 мм. Лотки должны быть расположены перед технологическими линиями, в состав которых входит парочное устройство УЭВ, 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 50мм.

В зоне установки УЭВ-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 УЭВ-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 СЭ-022м

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

Сковороду СЭ-022м не 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 СЭ 0,22м; СЭ-045м - устанавливать вставку с левой стороны;

Фритюрницы, сковороды - отдалить от плит вставкой;

все виды оборудования отдалить вставкой от жарочного и пароварочного шкафов,

при установке плит ПЭ-0,51м в том случае, если она граничит с бортом Фермы, желательно также отдалить плиту от борта Фермы вставкой.

При установке плит ПЭ-0,17м и ПЭ-0,17-01м необходимо учитывать, что они ограждены с одной боковой стороны. В случае необходимости борт плиты переставляется слева направо. При отдельной установке плит ПЭ-0,17-01м с противоположной от борта стороны следует располагать вставку В-400м-01 или В-500м-01.

十一

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА ПЕРЕД КОТАЛОМ КЭ

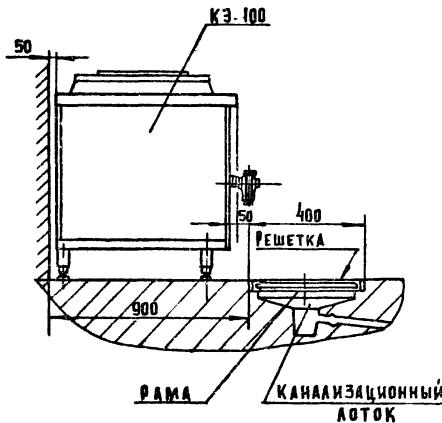
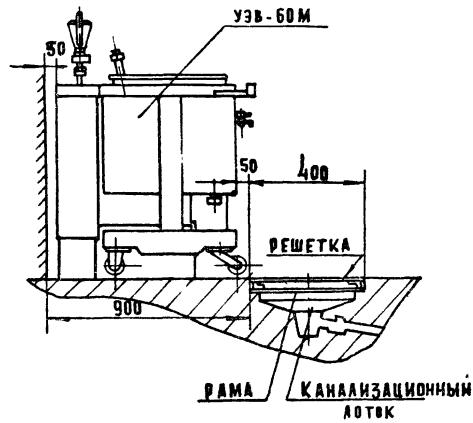
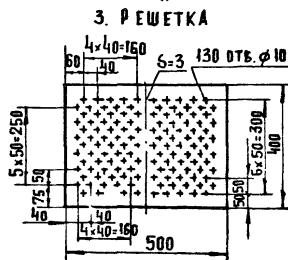
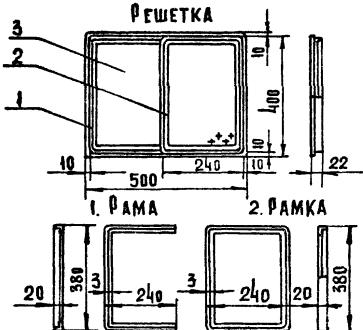


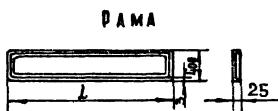
СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИОННОГО
ЛОТКА ПЕРЕД УСТРОЙСТВОМ ВЫРОЧНЫМ
УЗВ-60 М



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ РАМЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ РЕШЕТОК



СВАРНЫЕ ШВЫ ПО ГОСТ 14771-80



ДЛИНА 1 РАМЫ БЕРЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ДЛИНЫ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЛОТКА.

27-0-491-1-83

АЛ. I

ПОДВОД ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

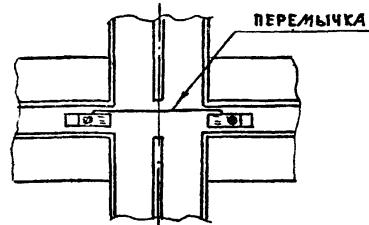
ДЛЯ КАЖДОЙ ЕДИНИЦЫ ЭЛЕКТРОТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ СЕЧЕНИЕ ПРОВОДОВ И ВЫБИРАЕТСЯ АППАРАТ ЗАЩИТЫ, ИСХОДЯ ИЗ НОМИНАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ И НАПРЯЖЕНИЯ СЕТИ. АППАРАТЫ ЛИНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ /ТЕРМОСТАТЫ, ПЕРЕДВИЖНЫЕ МАРШИТЫ, ПЕРЕДВИЖНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ/ ПОДСОЕДИНЯЮТСЯ К СЕТИ С ПОМОЩЬЮ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ.

НА КАЖДОЙ СТОЙКЕ ФЕРМЫ ИМЕЮТСЯ ШЕСТЬ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.

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 ЭЛЕКТРОБОРОДВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В КОМПЛЕКТ, А ТАКЖЕ ЕГО РАСПОЛОЖЕНИЯ В ЛИНИИ. ТРУБЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ДРУГ К ДРУГУ В ПЛОТНУЮ. ДЛЯ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ РАМ ФЕРМЫ 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 ЭЛЕКТРОТЕПЛОВОГО 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.

Извл. подл.:	Подпись и дата:
Взам. извл.:	

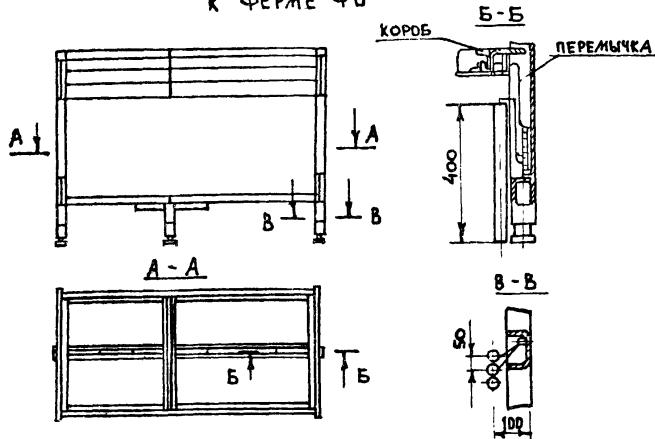
27-D-4.91-1-83

Лист
7

1000-01

формат А5

СХЕМА ПОДВОДА ЗАЗЕМЛЯЮЩИХ ПРОВОДОВ И ПЕРЕМЫЧЕК
К ФЕРМЕ Ф0



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

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

ПЕРЕХОДНОЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ МЕЖДУ СОСТАВНЫМИ ЧАСТЬЯ-
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 ММ + Х + 300 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

нет

8

ФОРМАТ А3

1060-01

А.П.

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
ПЛАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,17 М	250	200
ПЛАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,17-01М	250	200
ПЛАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ПЭ - 0,51 М	750	400
ПЛАНТА 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 ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 100М	550	400
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 160М	650	400
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КЭ - 250М	750	400
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	АПЭ - 0,23ДМ	650	400
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	АПЭ - 0,23ДМ-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-12И, МВО-1,6М, МВО-0,8-01М

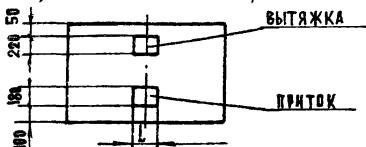


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИ ОСТРОВНОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МВО

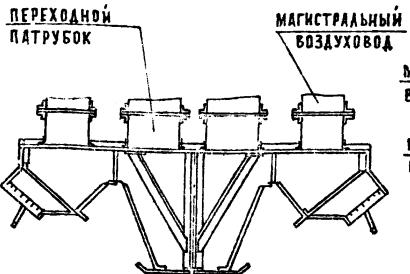
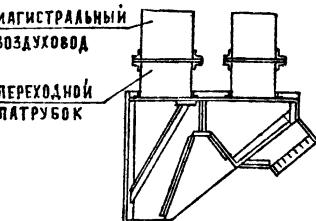
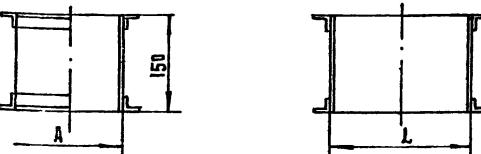


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ ПРИ ПРИСТЕННОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МВО



ПЕРЕХОДНОЙ ПАТРУБОК



ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ	РАЗМЕР А, ММ
ПРИТОК	180
ВЫТЯЖКА	220

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

27-0-4.91-1-83

лист
9

А.1.

НОМЕНКЛАТУРА ОСТРОВНЫХ И ПРИСТЕННЫХ ФЕРМ УСТАНАВЛИВАЕМЫХ НА НИХ МВО

ШИФР	ОБОЗНАЧЕНИЕ И КОЛИЧЕСТВО СОСТАВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ФЕРМ					ШИФР И КОЛИЧЕСТВО МВО		УСЛОВНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ФЕРМ
	СТОЙКА	ОПОРА	РАМА <i>L=1200 ММ</i>	РАМА <i>L=1600 ММ</i>	СТОЙКА	МВО-1,2М	МВО-1,6М	
Ф0 - 1,2М	2	—	1	—	—	2	—	
ФП - 1,2М	1	—	1	—	1	1	—	
Ф0 - 1,6М	2	—	—	1	—	—	2	
ФП - 1,6М	1	—	—	1	1	—	1	
Ф0 - 2,4М	2	1	2	—	—	4	—	
ФП - 2,4М	1	1	2	—	1	2	—	
Ф0 - 2,8	2	1	1	1	—	2	2	
ФП - 2,8М	1	1	1	1	1	1	1	
Ф0 - 3,2	2	1	—	2	—	—	4	
ФП - 3,2М	1	1	—	2	1	—	2	
Ф0 - 3,6М	2	2	3	—	—	6	—	
ФП - 3,6М	1	2	3	—	—	3	—	
Ф0 - 4,0М	2	2	2	1	—	4	2	
ФП - 4,0М	1	2	2	1	1	2	1	
Ф0 - 4,4	2	2	1	2	—	2	4	
ФП - 4,4М	1	2	1	2	1	1	2	
Ф0 - 4,8	2	2	—	3	—	—	6	
ФП - 4,8М	1	2	—	3	1	—	3	
Ф0 - 5,2М	2	3	3	1	—	6	2	
ФП - 5,2М	1	3	3	1	1	3	1	
Ф0 - 5,6М	2	3	2	2	—	4	4	
ФП - 5,6М	1	3	2	2	1	2	2	

NAME, NUMBER	ПОРД. НАЧАЛА	ВЗАМ. ИМЕНИ

27-0-4.91-1-83

АНЧТ

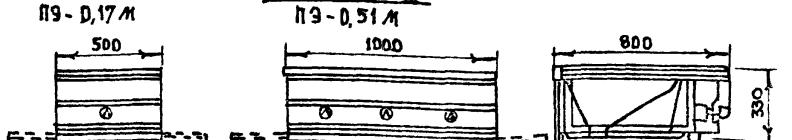
10

1060-01

1

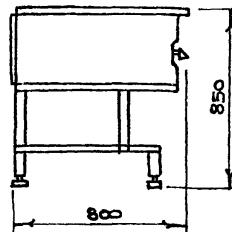
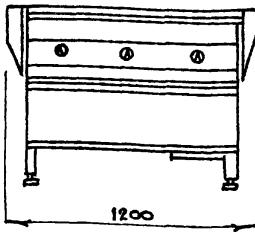
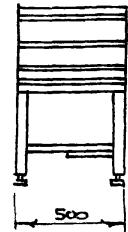
ОБЩИЕ ВИДЫ

73-0514

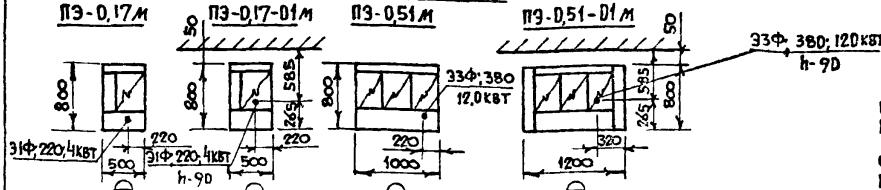


113-0,17-D1M

19-051-014



МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

П3-0.17М; П3-017-01М(П3-05)4; П3-0.51-0.1М

1	Площадь рабочей поверхности конфорок, 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

Изготавитель: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ, ПОСЕЛКОК КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛАСТИ.

**ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО
МАШИНОСТРОЕНИЯ, г. ДУШАНБЕ.**

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

Плиты П-017м, П-051м применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, плиты П-017-01м, П-051-01м для установки на индивидуальную подставку, поставляемую в комплекте. Плиты П-017м, П-051м имеют прямоугольные конфорки /П-017м—одну, П-051м—три/, установленные на каркасе с помощью регулировочных болтов, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорок в данной плоскости со стадионом и ограничением плиты.

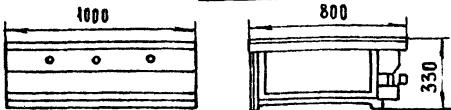
Каждая конфорка снабжена переключателем, осуществляющим ступенчатое регулирование ее мощности.

			27-0-4. 91-1-84
НАЧ. ДТА.	КАЛУГИН	Марк	ПЛАТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И. КОНТР.	АМИЛЕБКОВА	ДА	ПЭ-0,17м; ПЭ-0,17-01м
ВЕД. ИНЖ.	ТУПЛИЦИНА	Анна	ПЭ-0,51м; ПЭ-0,51-01м
ИМ. ОХ	РОМАНОВА	Рома	СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ РП 1 АО ИНРЕКОН

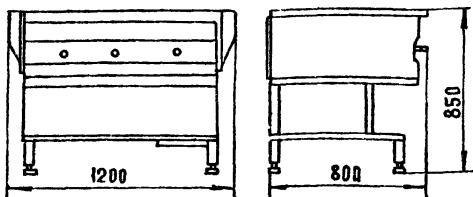
三

ОБЩИЙ ВИД

ПЭТ-0,51



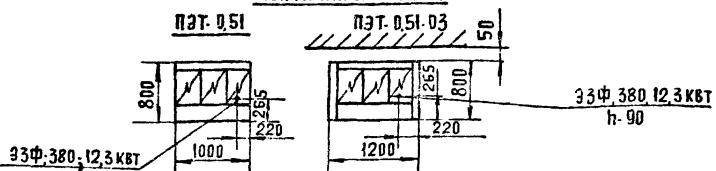
ПЗТ. 051.03



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ПДТ-0,5

ДЭТ-051-02



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, поставляемые совместно с плитами.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПЭТ-051 ПЭТ-051-01 ПЭТ-051-02 ПЭТ-051-03

- | | | | | |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|
| 1. Площадь рабочей поверхности
комфорок, м ² | 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 | | | |
| б Габаритные размеры: мм | | | | |
| ДЛИНА | 1000 | 1000 | 1400 | 1200 |
| ШИРИНА | | | 800 | |
| ВЫСОТА | 330 | | | 850 |
| 7. МАССА, кг | | | | |
| | 62 | 92 | 98 | 103 |

код ОКП 5151221062 5151221063 5151221064 5151221065

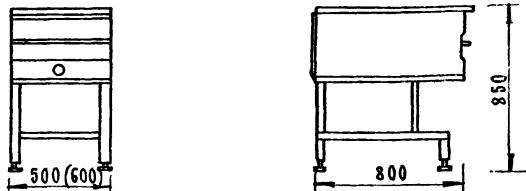
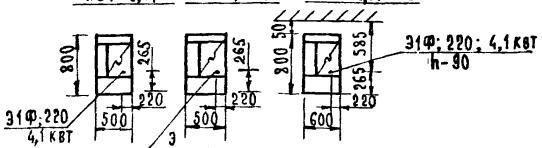
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Комиссаровский з-д торгового машиностроения
ПОСЕЛКОК КОМИССАРОВКА ЛУГАНСКОЙ ОБЛ.

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПЛАНКИ ПЛТ-0,51-01; ПЛТ-0,51-02; ПЛТ-0,51-03 ПОДГОТОВИТЬ В ПОЛУ УГЛУБЛЕНИЯ ПОД УСТАНОВКУ СКОБ КРЕПЛЕНИЯ ЗАДНИХ НОЖЕК ПЛАНКИ. ПРИ ПРИСТЕННОЙ ИХ УСТАНОВКЕ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ИХ КРЕПЛЕНИЯ К СТЕНЕ СМ. СТР. II.13.
 2. ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ СМ. СТР. II.14.

				27-0-4.91-1-85
НАЧ. ОДА	КАЛУГИН <i>Мар.</i>	Плиты электрические	СТАДИЯ	ЛИСТ
Н. КОНТР	ДАНИЛЕВСКОВА <i>Мар.</i>	ПЭТ-051; ПЭТ-051-01;	РП	1
ВЕД. ИНЖ.	ГУППУТИНА <i>Мар.</i>	ПЭТ-051-02; ПЭТ-051-03	АО ИНРЕКОМ	
ИНЖ. И РОМАНОВА <i>Чечи</i>				

А.1

Общий видПЭТ-0,17ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02Монтажная схемаПЭТ-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 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 характеристикаПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02

1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ²	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

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
посёлок 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
Наим. отд.	Колурин			Стандартист листов
Н. Контр.	Алимбекова			ПЛ
Вед. инж.	Тупицына			1
Инж. О. К.	Романова			АО „ИНРЕКОМ“

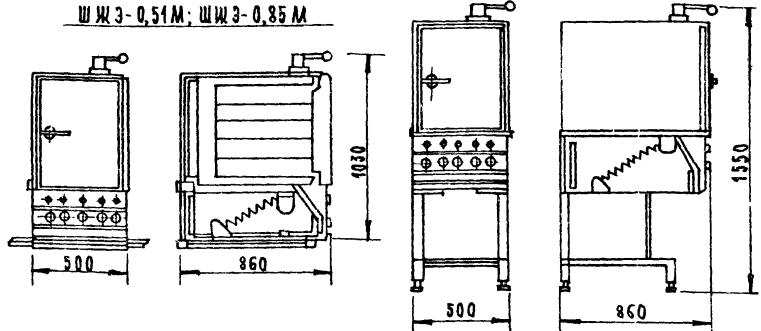
ФОРМАТ А3

1050-01

Общие виды

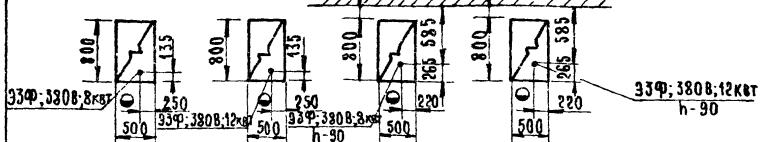
ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01

ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,85М

**Монтажные схемы**

ШЖЭ-0,51М ШЖЭ-0,85М

ШЖЭ-051М-01 ШЖЭ-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 отдалить от жарочного шкафа вставкой.
4. При установке жарочных шкафов ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 113.
5. При установке шкафов ШЖЭ-0,85М; ШЖЭ-0,51М на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос МВО-0,5.
6. Монтажная схема подводов коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей.

Техническая характеристика

ШЖЭ-0,51М

ШЖЭ-0,85М

ШЖЭ-0,51М-01

ШЖЭ-0,85М-01

1. Площадь противней, м² 0,51 0,85
2. Время разогрева до 260°C, 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:

ДАЧИО 500 500

ШИРИНА 860 860

ВЫСОТА 1030 1550 1030 1550

115 130 120 138

7. Масса, кг

Код ОКП 3151231061 5151231062 5151231059 5151231060

Изготовитель: Сокулукский з-д ТОРГМАШ
г. Шолоков Кыргызстан

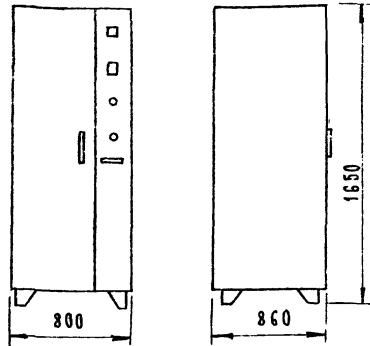
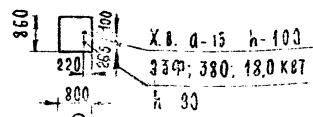
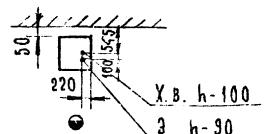
Шкафы жарочные электрические ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М; ШЖЭ-0,85М-01 предназначены для жарения штучных полужарниковых изделий. Кроме того, в шкафах ШЖЭ-0,51М и ШЖЭ-0,85М-01 можно производить выпечку медкоштучных кулинарных изделий, запекание, доведение до готовности обжаренных изделий, в том числе крупнокусковых. Шкафы ШЖЭ-0,51М и ШЖЭ-0,85М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, шкафы ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01 для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно.

Шкаф имеет рабочую секцию, установленную на каркас. Рабочая секция представлена 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 пароиздешной смеси, регулируемое стаканом с рукояткой.

27-0-4.91-1-87

Нач.отд.	Колл.групп	П.контр.	Статия лист	Листов
Шкафы жарочные электрические ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,85М				
ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01				
АО ИНРЕКОН				

4.1.1

Общий видМонтажная схемаВариант размещенияТехническая характеристика

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

ДЛИНА 800
ШИРИНА 860
ВЫСОТА 1650

7. Масса, кг шкафа 260
- ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 115

Код ОКП 51 51 23 1045

Изготовитель: Сокулукский завод
торгового машиностроения
г Шопоков КыргызстанТребования к установке:

Над шкафом жарочным установить местный
высокаякционный отсос типа МВО-1,2 М.

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1,36 с газовым
стеклобоем, предназначен для жаренья полуфабрикатов из
мяса, овощей, выпечки мелкоизмельченных 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.

ХАРДКОМПУЛЯЦИЯ

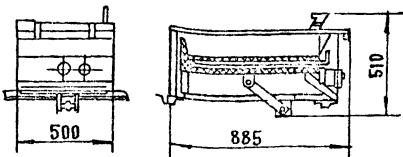
Нач. отп.	Калугин А.Ю.	Исполн.
И.контр.	Джимбеков З.Ж.	
Вед. ин.	Городицкий Е.В.	
Онш. Ш.	Бычкова Е.И.	

27-0-4.91-1-88

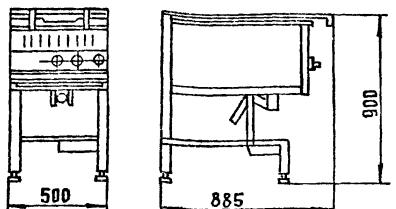
ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШЖЭ-1,36	Стадия лист	Листов
P.P.	1	
АО "ИНРЕКОН"		

ФОРМАТ А3

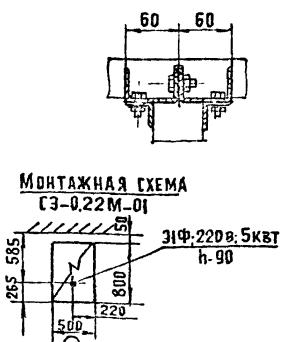
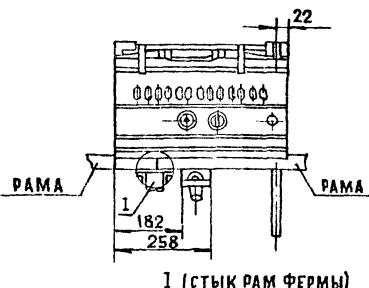
ОБЩИЙ ВИД СЭ-0,22М



ОБЩИЙ ВИД СЭ-0,22М-01



РАСПОЛОЖЕНИЕ СКОВОРОДЫ НА ФЕРМЕ



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ СМ. СТР. 129
"Сковороды ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЭ-0,45М И СЭ-0,15М-01."

Сковороды ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЭ-0,22М, СЭ-0,22М-01, СЭ-0,45М и СЭ-0,45М-01 ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ, ТУШЕНИЯ И ПАССЕРРОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СЭ-0,22М СЭ-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	5151244044 5151241042

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Комиссаровский завод торгового машиностроения
поселок Комиссаровка
Луганской области

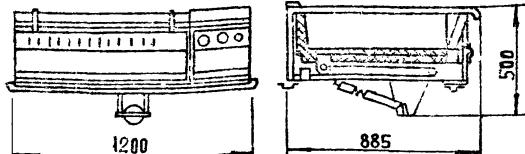
Сковороды СЭ-0,22М и СЭ-0,45М применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами. Сковороды СЭ-0,22М-01 и СЭ-0,45М-01 - для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно.

Сковорода представляет собой установленную на раме прямоугольную чашу, облицованную со всех сторон стальными листами. Между чашей и облицовками предложена теплоизоляция. Под подом чаши размещаются кассеты с электроагрегатами. Для слива содержимого чаши имеет механизм опрокидывания. Сверху чаша закрывается крышкой.

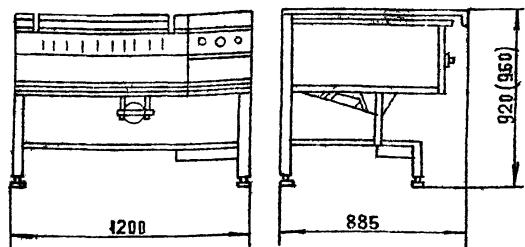
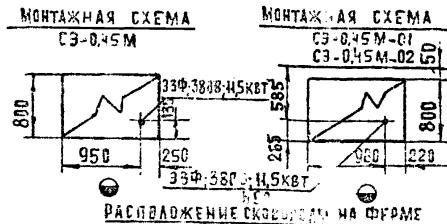
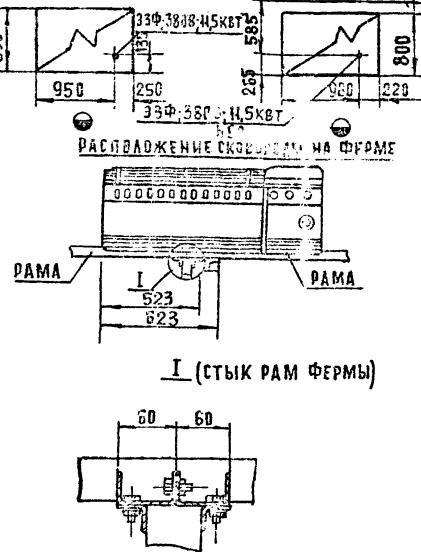
			27-0-4.91-1-89
ИМЕНИ ПОСЛА	ПОДПИСАЛА	ЗАМ. НИВИЧИ	
НАЧ. ОТД.	КАДУГИН		
Ч. КОНТ.	АЛИМБЕКОВА		
Вед. инж.	УЛУИНА		
Инж. Ш.К.	ФОМАНОВА		
СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЭ-0,22М И СЭ-0,22М-01	СТАДИЯ	ЛИСТ	ИСТОВ
РП			1
АО "ИНРЕКОН"			

АТ

ОБЩИЙ ВИД СЭ-045М



ОБЩИЙ ВИД СЭ-045М-01 (СЭ-045М-02)

МОНТАЖНАЯ СХЕМА
СЭ-045ММОНТАЖНАЯ СХЕМА
СЭ-045М-01
СЭ-045М-02

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СЭ-045М; СЭ-045М-01; СЭ-045М-02

1. Площадь пола чаши, м ²	0,45
2. Вместимость чаши, дм ³	90
3. Время разогрева пода чаши до 250°C, мин	25
4. Мощность, кВт	11,5
в т.ч. электронагрев телей	11,25
электродвигателя	0,25
5. Напряжение, в	380 или 220
6. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. Габаритные размеры, мм:	
ДЛИНА	1200
ШИРИНА	885
ВЫСОТА	500 920 950
8. Масса, кг	195 225 215
КД ОКП	5151241031 5151241032 5151241049

Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения
Поселок Комиссаровка,
Луганской области
Назначение и описание см. стр. 128.

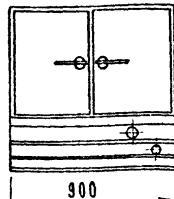
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

- При установке сковороды на ферме следует:
 - располагать ее так, чтобы выступающие части не попали на стык рам фермы;
 - не следует устанавливать ее с краю ферм, так как работе мешает рукоятка опрокидывания.
 - при размещении сковороды слева от стыка фермы расстояние от стыка до края сковороды должно быть не менее 60 мм
- При установке сковород СЭ-045М, СЭ-022М следует устанавливать вставку с левой стороны.
- сковороду от плиты следует отдельно устанавливать
- При установке сковород СЭ-045М-01, СЭ-022М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене с.м. стр. 113
- монтажная схема подводов, коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей

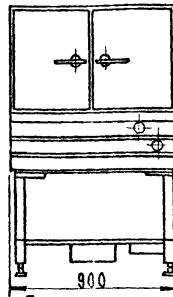
			27-0-4.91-1-90
Изг.ф. Т.КАЛУГИН	012	Сковороды	Стадия лист
И.КОН	ГАННЕВЕЗ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	Листов
БЕЛ. И. ГУЛИКИНА	законч.	СЭ-045М, СЭ-045М-01	РП 1
Инж. Т.Х. РОМАНОВА	законч.	СЭ-045М-02	АО "ИНРЕКОМ"

Ил I

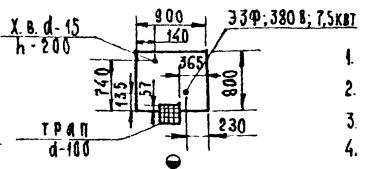
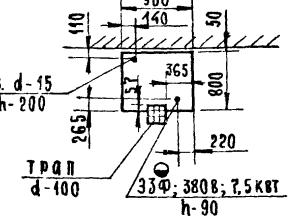
Общий вид АПЭ-0,2ЗАМ



Общий вид АПЭ-0,23АМ-01



Общий вид АПЭ-0,23АМ-01

Монтажная схема
АПЭ-0,23 АММонтажная схема
АПЭ-0,23АМ-01

Техническая характеристика

АПЭ-0,23АМ АПЭ-0,23АМ-01

1. Вместимость емкостей, дм ³	105
2. Количество емкостей	12
3. Время разогрева камеры до 95°C, 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+0 для 220
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм	
длина	900
ширина	850
высота	980 1500
9. Масса, кг	170 180
Код ОКП	5151290047 5151290048

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

Нач. отл.	Колюгин	Марк
Н. контр.	Алимбекова	Б.Б.
Вед. инж.	Чубрикова	Г.А.
Инж. НКР	Романова	Лар.

27-0-491-1-91

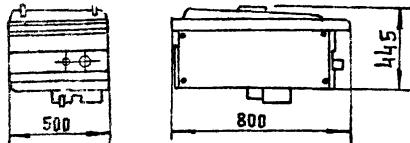
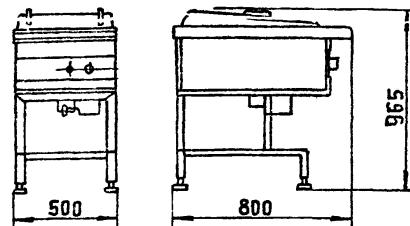
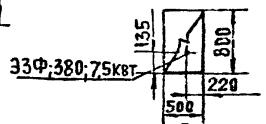
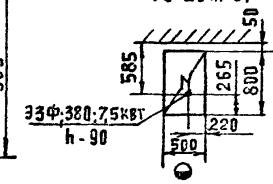
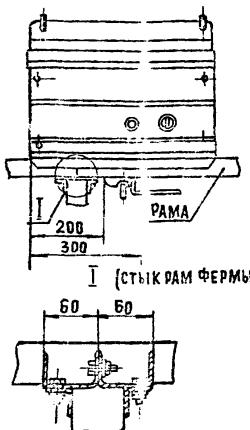
Аппараты пароварочные
АПЭ-0,23 АМ
АПЭ-0,23 АМ-01

Стадия листов
РП 1
1
АО «ИНРЕКОМ»

ФОРМАТ А3

1680-01

АЛТ

ОБЩИЙ ВИД ФЭ-20МОБЩИЙ ВИД ФЭ-20М-01МОНТАЖНАЯ СХЕМА ФЭ-20ММОНТАЖНАЯ СХЕМА ФЭ-20М-01СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ НА ФЕРМЕТЕХНИЧЕСКАЯ 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	75
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 цементируемые выемки. При пристеночной установке предпочтительным является её крепление к стене. См. стр. 115.

2. В связи с наличием у фритюрниц 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 электроднагревателями, объединенными в блок. В отстойнике установлен стакан.

ДЛЯ ФИЛЬТРАЦИИ ЖИРА. ДЛЯ СЛИВА ЖИРА ПРЕДУСМОТРЕН КРАН.

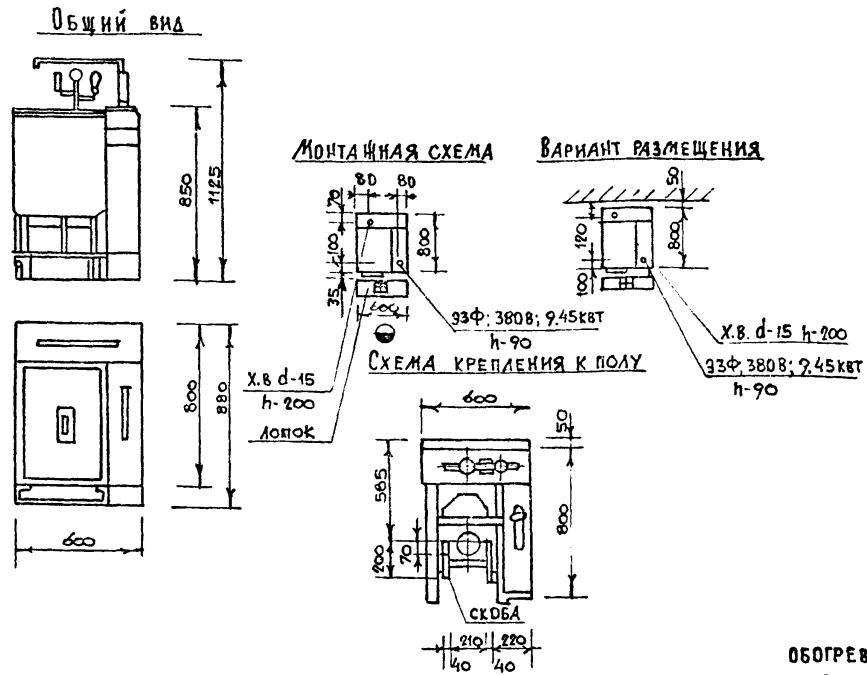
В передней части фритюрницы под столом расположена электростек, в котором размещены датчик реаг температуры, выключатель, резистор, блок зажимов и электроскоммутационная проводка.

Фритюрница снабжена корзинкой для жарения продуктов и крышкой.

27-0-4.91-1-92

ИЧН. № ПОДЛ. ПОДЛ. И ЧАСТЬ	ИЧН. № ПОДЛ. ПОДЛ. И ЧАСТЬ	ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФЭ-20М; ФЭ-20М-01	СТАДИЛ АЛСТ ЛИСТЫВ
ИЧН. № ПОДЛ. ПОДЛ. И ЧАСТЬ	ИЧН. № ПОДЛ. ПОДЛ. И ЧАСТЬ	АО 'ИНФРЕКОН'	РЛ 1

Ап. I



Устройство варочное УЭВ-60М предназначено для варки заправочных супов, приготовления вторых и третьих блюд, гарниров, тушения овощей, а также для транспортировки готовых блюд к линии раздачи, сохранения их в горячем состоянии и раздачи потребителям на предприятиях общественного питания.

Устройство электрическое варочное УЭВ-60М представляет собой комплекс, в который входят стационарно установленный парогенератор и передвижной котел.

Парогенератор состоит из собственного парогенератора и тумбы боковой, задней. Вода заливается через воронку и нагревается приемом электронагревателями.

Передвижной котел представляет собой теплоизолированный варочный сосуд, установленный на платформе, скобленной болтами для заполнения варочного сосуда водой предусмотрен кран. Варочный сосуд

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный объем варочного сосуда, л 60
 2. Время разогрева от 20 до 95°C, мин 42
 3. Мощность, кВт 9.45
 4. Напряжение, в 380±0 или 220
 5. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
 6. Рабочее давление пара, МПа/кгс/см²/ D... 0.045 / D... 0.45 /
 7. Габаритные размеры варочного устройства, мм: 600×800×1125
 8. Габаритные размеры котла передвижного, мм 430×680×890
 9. 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 ПАРОВОДЯНУЮ РУБАШКУ ЧЕРЕЗ ПАРОВАРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО.

ПРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. В зоне установки УЭВ-60М пол не должен иметь уклона
2. Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны установки УЭВ-60М / см. стр. 116/.
3. При установке варочного устройства необходимо предусмотреть в полу цементируемые выемки.

27-0-4.91-1-93

ЧАСТЬ ОГРН	КАЛУГИН	Иван	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. Кондр	АЛЛАМБЕКОВА	С.А.	РП		1
Вед. инж.	ТУПИЦИНА	Ирина			
Инжен.	РОМАНОВА	Галина			

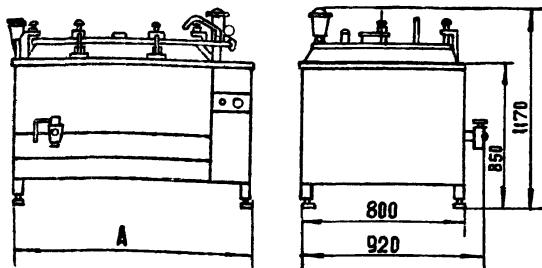
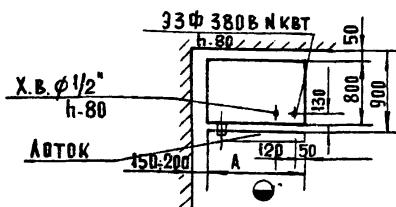
Устройство электрическое варочное УЭВ-60М.
Котел передвижной КП-60 М.
АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1060-01

НЧК Н ПОДА. ГРДЛ. Н ААТА. ВЗАМ. НИК. 1

АА. Т

ОБЩИЙ ВИДМонтажная 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	300
в т.ч. мощность варки	3,15	4,0	5,0
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ	ПЕРЕМЕННЫЙ	
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 „A“	800	1200	1500
ширина		920	
высота		1170	
8. Масса, кг	166	220	268
Код ОКП	5151211154	5151211153	5151211152

Черноморский судостроительный з-д г. Николаев,
Изготовитель: Криворожский турбинный з-д «Восход» г. Кривой Рог
по Балтийский з-д г. Ленинград

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

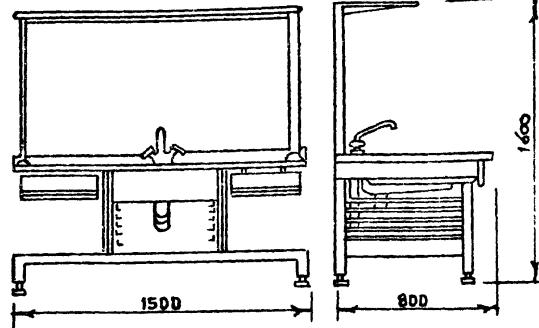
- Для обеспечения возможности работы с использованием тележки ТП-80 КМ котлы должны отстоять от стены по левому торцу на 150-200 мм.
- Перед котлами следует располагать канализационные лотки, длина которых соответствует длине котла или линии оборудования, в состав которой входит котел (см. стр. 48)

Науч. отд.	КАЛУГИН	Илья	Котлы пищеварочные	Стадия	Лист
И. контр.	АЛИМБЕКОВ	А.И.	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	РП	1
Вед. инж.	Тупицкина	Лидия	КЭ-100М, КЭ-160М, КЭ-250М		
Инж. П.К.	Романова	Валерий		АО «ИНРЕКОН»	

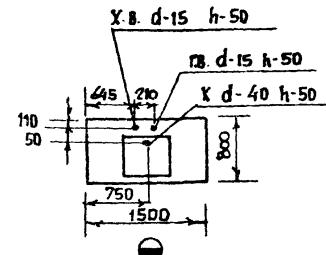
27-0-4. 91 - 1 - 94

А.Т.

Общий вид СПМ-1500



Монтажная схема



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

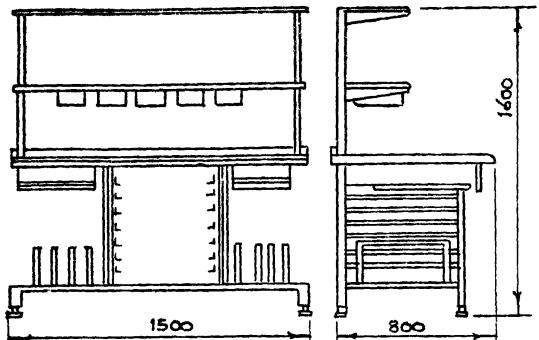
СПМ-1500

1. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, м ³	0.14
2. ПЛОЩАДЬ ПОЛОК ДЛЯ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ, м ²	0.5
ВЕРХНЕЙ	0.54
НИЖНИХ	1.2
РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ · СТОЛА	0.07
3. ВМЕСТИМОСТЬ МОЕЧНОЙ ВАННЫ	850
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

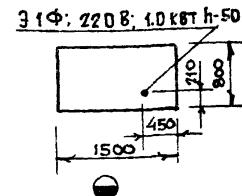
Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск

СПММ-1500

Общий вид СПММ-1500



Монтажная схема



1. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, м ³	0.21
2. ПЛОЩАДЬ ПОЛОК, м ²	1.56
3. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА	1.2
4. Мощность подключаемых 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
9. Масса, кг	117

Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск

Столы предназначены для подготовки полужарикатоз к холдиной 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.

нач.отд.	калугин	рп	стадия	лист	листов
н.контр.	алимбекова	стад			1
вед.инн.	туриника	стад			
инн.шк	романова	стад			

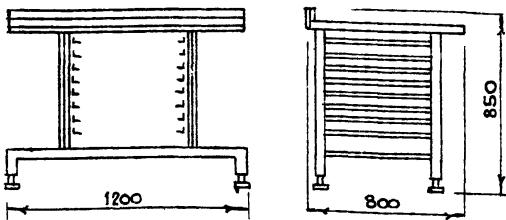
Стол с моечной ванной
СПМ-1500
Стол с малой механизацией
СПММ-1500

27-0-4.91-1-95

АО "ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

Ал. 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

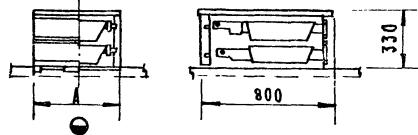
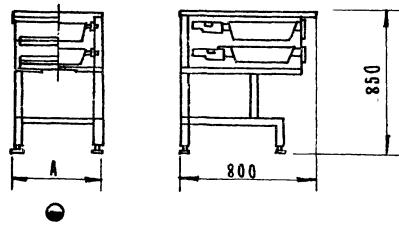
1 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, м ³	0,21
2 ПЛОЩАДЬ ПОЛОК, м ²	0,36
3 ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, м ²	0,96
4 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:	
ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	850
5 МАССА, кг	60
КОД ОКП	5151580148

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Томский приборостроительный завод г. Томск.

ИМЯ ПОДЛ. ПРИПЛ. И ДАТА ВЗАМ. ИНВЕНТ.

				27 - 0 - 4.91 - 1 - 96
НАЧ. ОТД.	ХАЛУГИН			
И-КОНТР	АЛИМБЕКОВА			
ВЕД. ИНЖ.	ТУЛИКИНА			
ИНЖ. ИМК	РОМАНОВА			
				СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1200
				СТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ РП 1
				АО "ИНРЕКОН"
				ФОРМАТ А3

А.1

Общий вид В-500М; В-400М; В-300МОбщий вид В-500М-01; В-400М-01

ДАННЫЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Техническая характеристика

В-500М В-500М-01 В-400М В-400М-01 В-300М

Площадь рабочей поверхности, м² 0,4 0,32 0,24

Габаритные размеры, мм

длина "А" 500 500 400 400 300

ширина 800 800 800 800 800

высота 330 350 330 350 330

Масса, кг 26 46 22 40 15

Код ОКП 5151580404 5151580405 5151580402 5151580403 5151580401

Изготовитель: ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

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

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

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

							27 - 0 - 4.91-1-97
нач. отв.	Колтугий	Илья	стадия	лист	листов		
и. контр.	Ладимбекова	Софья	рп	1	1		
изделия	Птиццина	Джанка					
нач. ик	Дроминова	Геннадий					

Вставки

Стадия листов

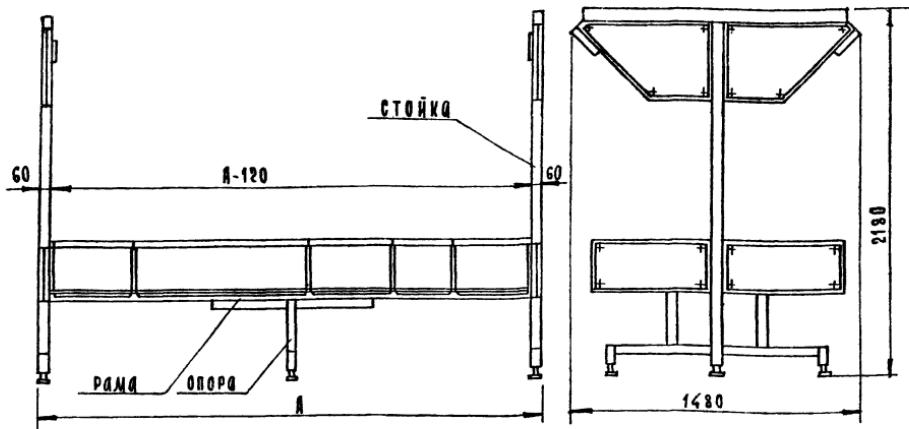
В-500М, В-400М, В-300М

В-500М-01, В-400М-01

АО «Инрекон»

ФОРМАТ А3

14.1

Общий вид

Габаритные размеры, мм

	Ф0-1,2М	Ф0-1,6М	Ф0-2,4М	Ф0-2,8	Ф0-3,2	Ф0-3,6М	Ф0-4,0М	Ф0-4,4	Ф0-4,8	Ф0-5,2М	Ф0-5,6М
длина	1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
ширина					1480						
высота					2180						

Масса, кг

160 170 220 230 240 260 265 275 285 320 330

Код ОКП 5151590036 5151590038 5151590044 5151590047 5151590055 5151590053 5151590056 5151590059 5151590062 5151590065 5151590068

Изготовитель: Альянснабадский завод торгового машиностроения г. Альянснабад.

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

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

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

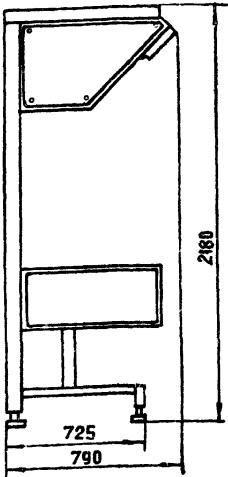
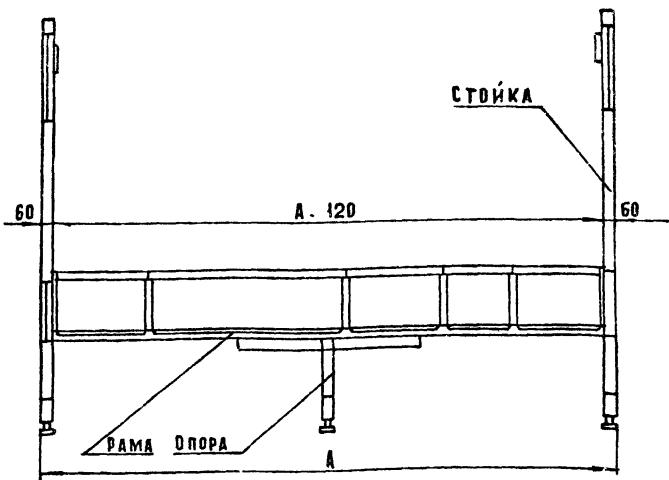
нач.стд.	Колагин	Иван	ФЕРМА Ф0	27-0-4.91-1-98
н.контр.	Даймбекова	Над		Стадия листов
вед.инж.	Утицина	Андрей		РН 1
инж.рук.	Романова	Роман		АО „ИНРЕКОМ“

ФОРМАТ А3

1000-01

ОБЩИЙ ВИД

А.А. Г



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА "А"

ШИРИНА

ВЫСОТА

МАССА, КГ

КОД ОКП

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
5151590071	5151590074	5151590080	5151590083	5151590086	5151590089	5151590092	5151590095	5151590098	5151590101	5151590104
				790						235
				2180						

Изготовитель: АЛЕННИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ г. АЛЕННИНАБАД.

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.	КАДУГИН	<i>М.М.</i>	
И.КОНТР	ЗАЛИМБЕКОВ	<i>М.М.</i>	
ВЕД.ИНЖ.	ТУЛПИЦЫНА	<i>М.М.</i>	
ИНЖ.К.	Романова	<i>М.М.</i>	

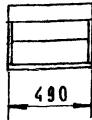
27-0-4.91-1-99

ФЕРМА
ФПСТАДИЯ ЛИСТ ЛИСТОВ
РЛ
1
АО "ИНРЕКОН"

1060-01

ФОРМАТ А3

И.1

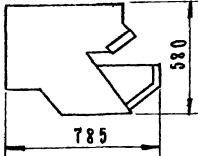
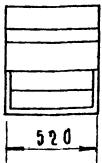
ОБЩИЙ ВИДMBO-0,5MОБЩИЙ ВИДMBO-1,2 МАН

360

MBO-1,6

745

360

MBO-0,5ШКАФ ШАРОЧНЫЙMBO-0,5-01MТехническая характеристикаMBO-0,5M ; MBO-0,5-01M

1. Сопротивление фильтра при расходе воздуха $500 \text{ м}^3/\text{ч}$, $\text{КП}/\text{м}^2$ 7 7
2. Количество фильтров 1 1
3. Габаритные размеры, мм

ДАЛНЯ	490	520
ШИРЬНА	745	785
ВЫСОТА	360	580
4. Масса, кг

10	35
----	----

Код ОКП 5151590041 5151590032

Изготовитель: Ленинабадский завод
торгового машиностроения
г. Ленинабад

ИМЯ, ФИО И ПОДП. ЧЛОВКА ВЗЯТО

Отсос MBO-0,5M предназначен для установки над шкафами ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85. Отсос MBO-0,5-01M предназначен для установки над шкафами ШЖЭ-0,5-01M и ШЖЭ-0,85-01.

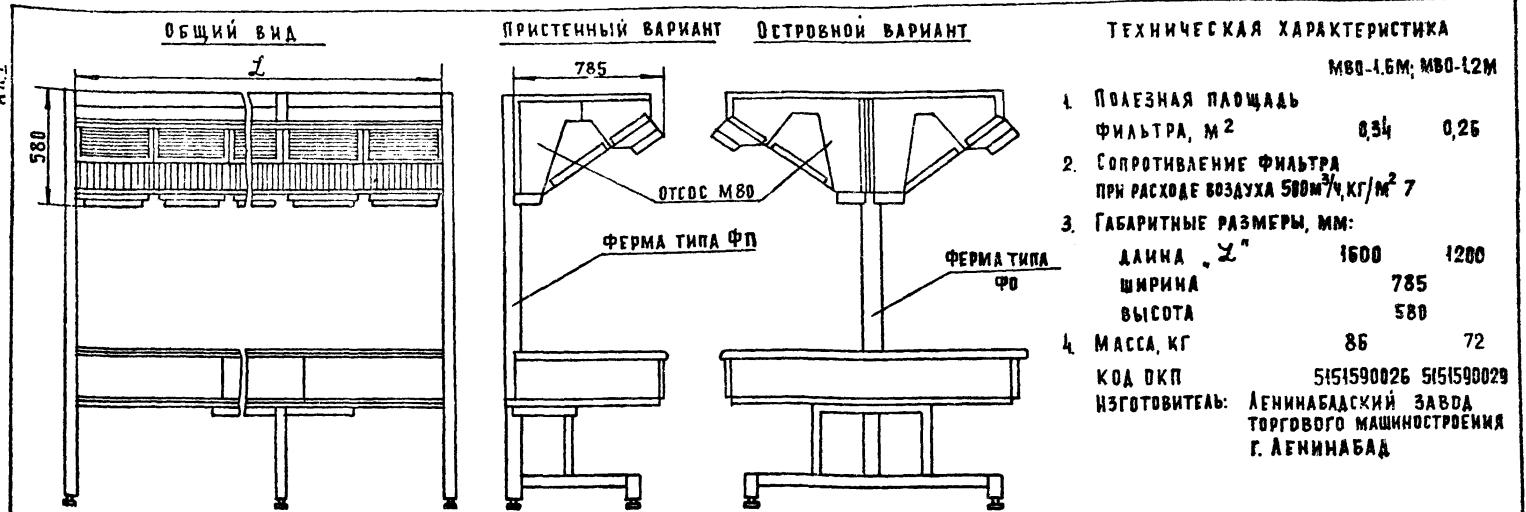
Отсос MBO-0,5M представляет собой короб, состоящий из двух косяхов, средней облицовки и дна.

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

					27-0-4.91-1-100
Исп. отд.	Калагин	1	Стадия	Чистка	Листов
И. хоняк	Алибекова	стад	рн	1	2
Вед. цеха	Гуричина	стад			
Имя, ф.и.к.	Романова	стад			

Отсос Стадия чистка листов
местный вентиляционный
MBO-0,5M ; MBO-0,5-01M
АО «ИНРЕКОН»

ФОРМАТА З



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

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

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

ИМ. № ПЛА. ПОЛНОСТЬЮ ДАТА ВЗАИМНОСТИ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

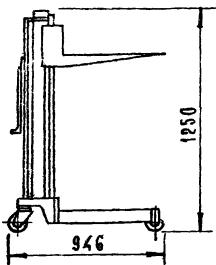
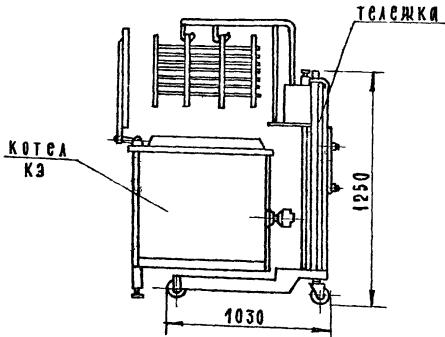
Если длина линии отсосов превышает 4 метра, то один из средних каркасов необходимо закрепить к стене.

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

Отсосы МВО-1.2М, МВО-1.6М, устанавливаемые на фермах не имеют боковых перегородок, за счет чего при их соединений образуется общий воздуховод (отдельно для вытяжной и приточной вентиляции). Сечение воздуховода вытяжной вентиляции составляет 0,12 м², приточной - 0,065 м².

			27-0-4.91-1-101
ИАЧ.ОТД	КАЛУГИН	стадия	лист
Н.КОНТР	ДАМИБЕКОВА	РП	листов
БД. КНЖ	ТУПИЦИНА		1
Инж. Щ.К	Романова		
			АО "ИНРЕКОН"

М. I

Общий видОбщий вид

Извещение о дате взятия

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 механизированной транспортировки функциональных емкостей 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	5151561222

Изготовитель: Каменский машиностроительный завод им. 50-летия Советской Украины Ростовская обл.

Тележка подъемная ТП-80 КМ

1. Грузоподъемность, кг	80
2. Высота подъема каретки 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 машиностроительный завод им. 50-летия Советской Украины Ростовская обл.

Начальник Калугин	И.С.	
Уполномоченный Адамбекова	А.А.	
Ведущий Тупицина	И.Г.	
Инженер Романова	Ю.Ю.	

27-0-4.91-1-102

Тележки
подъемные
ТП-80М; ТП-80КМ

Страница 1 из 1 листов
РП 1

АО ИНРЕКОН

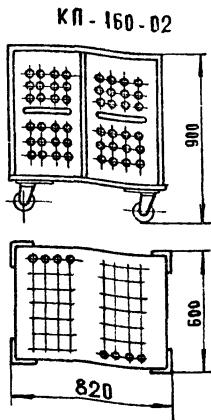
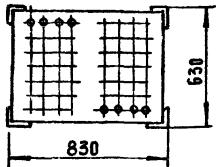
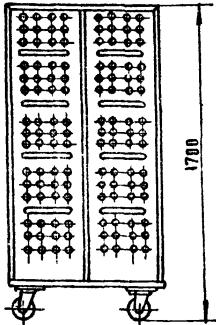
ФОРМАТ А3

1060-01

十一

ОБЩИЙ ВИД

КП-300М; КП-300М-01

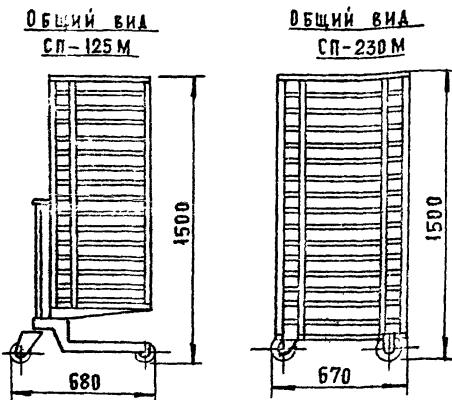


Контейнеры передвижные предназначены для транспортировки полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий с заготовочных до додготовочных предприятий общественного питания.

В КОНТЕЙНЕРАХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТАКЖЕ ХРАНЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.

				27-0-4 91-1-103
НАЧ. ОТД. И. КОНТЕ	КАЛУГИН АЛИМБЕКОВА	КОНТЕЙНЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ КП - 160-02 КП-300М; КП-300М-01	СТАДИЯ АИСТ	ЛИСТОВ Р II
ВЕД. ИЗД. И. ПЛИЦИНА	ПЛЮСКОВА Д. В.			1
ИМЯ, ФИО Д. В.	Д. В. Плюскова			АО ИНРЕКОН

А.А.Т



Стеллажи передвижные предназначены для внутрицеховой и межцеховой транспортировки функциональных емкостей с полуфабрикатами, готовыми кулинарными и кондитерскими изделиями.

Стеллаж СП-125М может применяться для осуществления процессов тепловой обработки и хранения продуктов в предприятиях общественного питания.

ЕМКОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ	ВМЕСТИМОСТЬ, ДМ ³	КОД ОКП	МАССА, КГ
E1x150К1ш	530x325x150	25	5151580218	3,6
E1x200К1ш	530x325x200	30	5151580221	3,8
E3x150К3ш	525x265x150	12	5151580233	1,9
E3x200К3ш	325x265x200	15	5151580236	2,3
E4x100К4ш	525x175x100	5	5151580239	3,8
E1x100К1	530x325x100	15	5151580214	3,9
Вкладыш перфорированный M1x190	530x325x190	26,6	5151580286	3,4
E1x65	530x325x65	9,7	5151580163	3,0

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-125М

- Грузоподъемность, кг 125
- Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, (кгс) 98(10)
- Тяговое усилие при трогании с места, Н, (кгс) 147(15)
- Габаритные размеры, мм

ДЛИНА	680
ШИРИНА	400
ВЫСОТА	1500
- Масса, кг 30
КОД ОКП 5151561038

Изготовитель: Обединение "Марихолодмаш"
г. Йошкар-Ола

СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-230 М

- Грузоподъемность, кг 230
- Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, Н(кгс) 98(10)
- Тяговое усилие при трогании с места, Н (кгс) 196(20)
- Габаритные размеры, мм:

ДЛИНА	670
ШИРИНА	600
ВЫСОТА	1500
- Масса, кг 43
КОД ОКП 5151551041

Изготовитель: Смоленский завод торгового
оборудования г. Смоленск

					27-0-4.91-1-104
НАЧ. ОТД. КАЛУГИН	Мар.	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СП-125М СП-230 М	СТАДИАЛКСП	Листов	
И.КОНТР. АЛАНБЕКОВА	100%	ЕМКОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ	РП	1	
ВЕД. ИНЖ. ЧУДИЦИНА	Чубрик	АО "ИНРЕКОН"	И.И.Романова	Ю.С.	
ИЗЖ.П. РОМАНОВА	Ю.С.				

АЛТ

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

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.

Прилавок 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-БОМ, передвижной мармит МП-28М тепловой передвижной шкаф ШПЭ-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-ЧМ, 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 марmitов 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.

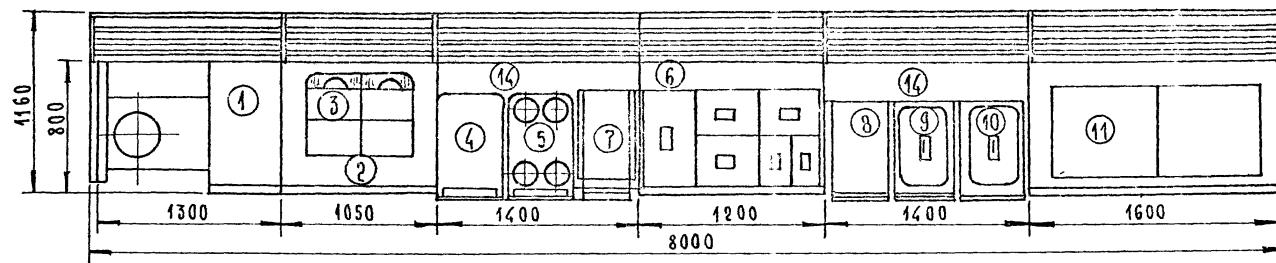
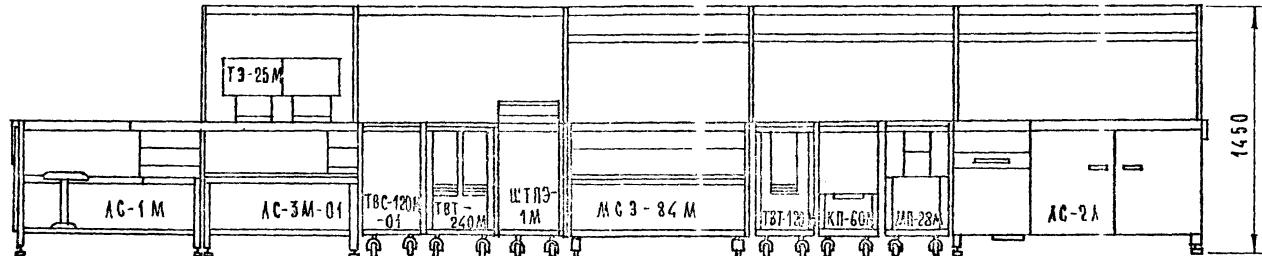
На столах смонтирована витрина со стеклянными панелями для выкладки хлебопродуктов и кондитерских изделий и отпуска блюд. Со стороны подхода посетителей имеются направляющие для перемещения подносов. Линии с торцов и вдоль направляющих облицованы панелями, оклеенными пластиком. Со стороны подхода посетителей 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 раздатчиков.

ИЧЕМ ПОДА ПОДПИСЬ МАТА ВЗАМНИК Н

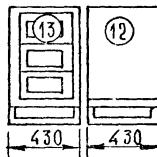
НАЧ. ТЕХНО	КАЛУГИН	27-0-4.91-1-105	СТАДИЯ	Лист	листов
К. КОНТР.	ЛЯМБЕКОВ		РП		1
ВЕД. ИНЖ.	ГУПЦИНА				
МИН. ИК	РОМАНОВА				

Линии
самообслуживания
АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2
АО «ИНРЕКОН»

Акц.



1. АС-1М ПРИЛАВОК-КАССА /без контрольно-кассовой машины/
2. АС-3М-01 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
3. ТЗ-25М ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ - 2шт.
4. ТВС-120М-01 ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИДЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2шт.
5. ТВТ-240М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИДЫМ УСТРОЙСТВОМ-2шт.
6. МСЭ-84М МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
7. ШТПЭ-1М ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2шт.
8. ТВТ-120М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИДЫМ 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

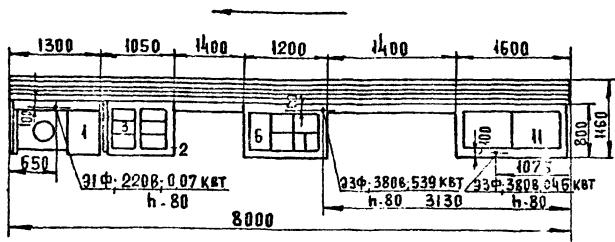
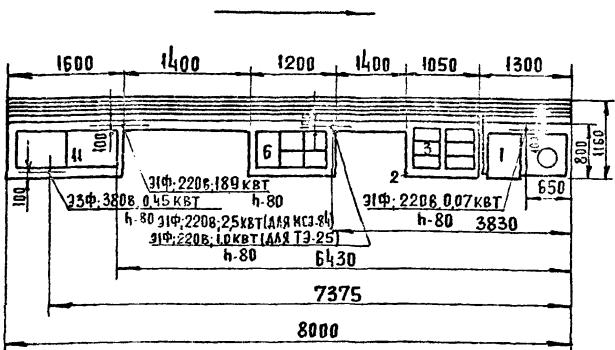


27-0-4.91-1-106			
Линия		Страницы	листов
Нач. отл.	Колтугун	РП	1
Н. конт.	Альмекова		2
Вед. инж.	Тупицына		
Инж. к.	Савченко		

Линия
самообслуживания
ЛС-АМ
АО "ИНРЕКОН"

А.Т.

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-АМ

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

ЧИСЛО ПОДАЧ ДАННЫХ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, м ³	88
2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД, м ³	138
3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНОЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, м ²	2,04
4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ, м ³	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
КОД ОКП

5151541067

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения
г. Харьков

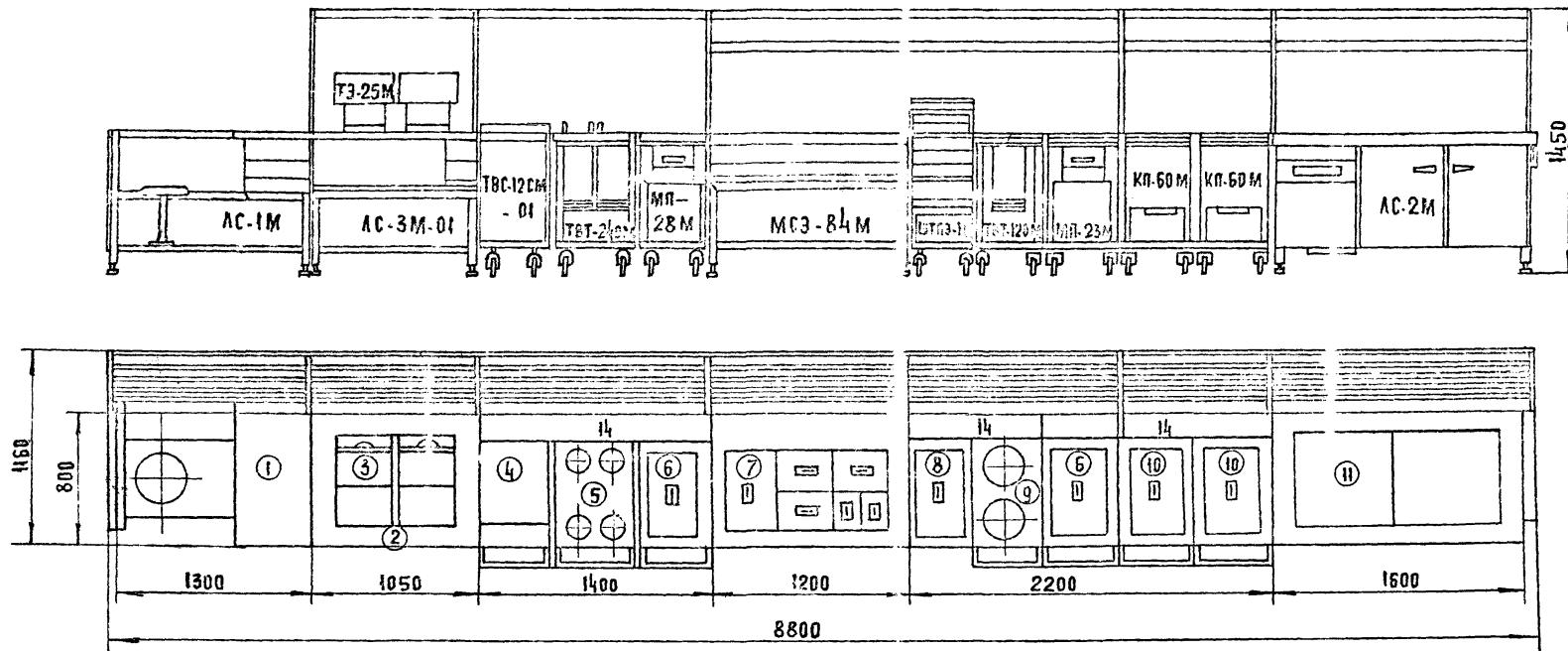
ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ.

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

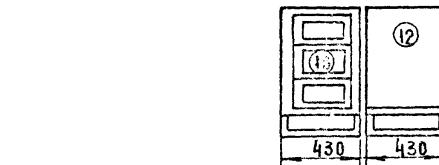
Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 3800 мм

			27-0-4.91-1-106
НАЧ. ОТД. КЛАУГИН	Мария	СТАДИЯ ЛИСТ ИСКРСВ	
И. КОНТР. АЛИМБЕКОВА	од. 1	РП	2
ВЕД. ИНЖ. ЧУПЦЫНА	Илья	АО ИНРЕКОН	
ИНЖ. К. РОМАНОВА	Роман		

Акт



1. АС-1М ПРИЛАВОК-КАССА/БЕЗ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ МАШИНЫ/
2. АС-3М-01 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
3. ТЭ-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. КП-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-1М СТОЙКА



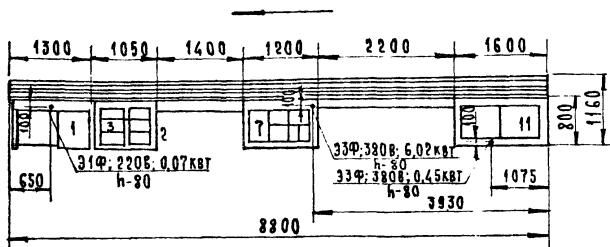
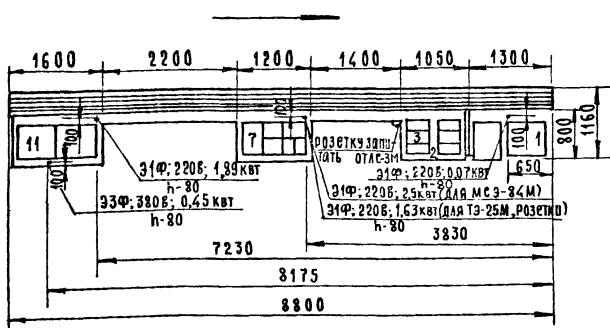
27-0-4.91-1-107

Линия
САМООБСЛУЖИВАНИЯ
АС-БМ2

СТАНДАРТ	ЛИСТОВ
РП	1 2

АО «ИНРЕКОМ»

АЛТ

Линия прилавков самообслуживания АС-БМ2Линия прилавков самообслуживания АС-БМ2
(левое исполнение со стороны покупателя)

Черт. № 101.1. Допл. 1 листа из 3 листов. Испеч.

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 0,315
 - 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 СКП 5151544090
- Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от входа под мarmитом провода должны подсоединяться непосредственно к мarmиту и прилавку для горячих напитков

Два силовых провода для питания мarmита МСЭ-34М должны выступать из трубы на 1800мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200мм.

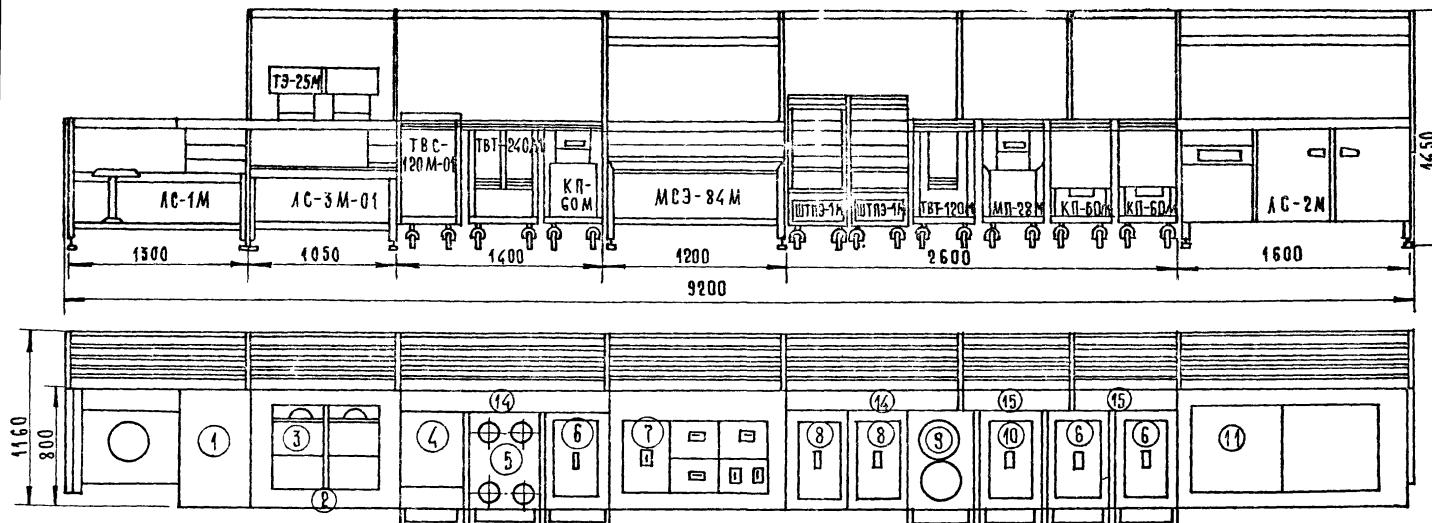
27-0-4.91-1-107

Линия
самообслуживания
АС-БМ2
Монтажные схемы.

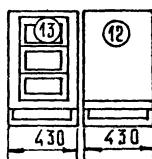
Страница	Лист	Листов
РП 1	2	3

АО. ИНРЕКОН

И.И.



1. АС-1М ПРИЛОВОК - КАССА /без контрольно-кассовой машины/
2. АС-3М-01 ПРИЛОВОК 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-БОМ 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 ПРИЛОВОК - ВИТРИНА ХОЛОДЦА
12. ТВП-120М тележка для подносов
13. ТСП-900М тележка для столовых приборов
14. АС-4М стойка
15. АС-5М стойка



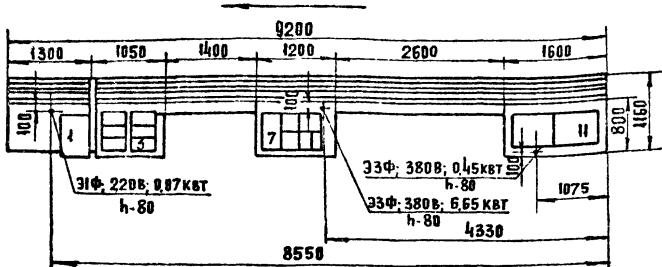
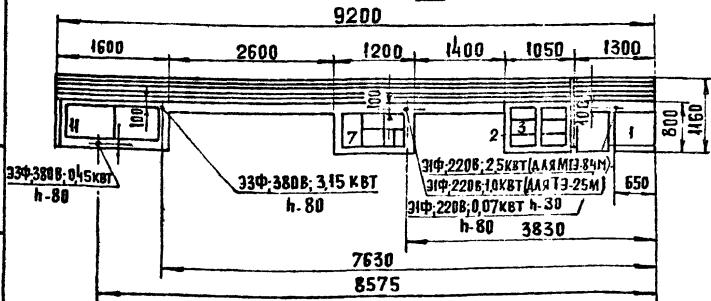
			27-0-4.91-1-108
Нач. отп.	Клаугоин	1 кн.	
И. контр.	Алимбекова	ед.	
Вед. инв.	Тупицына	запас	
Инв. №	Ю.Романова	запас	
			Линия
			САМООБСЛУЖИВАНИЯ
			ЛС-ВМ2
Столия	Лист	Листов	
РП	1	2	

ФОРМАТ А3

1000-01

А.А.Г.

Линия прилавков самообслуживания АС-ВМ2

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

ИЧН. № ПОДА. ГОСТЛ. И АДА. ВЫПУСКИ №

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, м ³	148
2. МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД, м ³	252
3. ПЛОЩАДЬ ПРОТИВНЕЙ ТЕПЛОВЫХ ШКАФОВ ДЛЯ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА, м ²	3,06
4. НОМИНАЛЬНЫЙ ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИЛАВКА - ВИТРИНЫ, м ³	0,316
5. НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	7,15
6. НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ, в	380 + 0
7. РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:	
ДАЛНЯ	9200
ШИРИНА	1160
ВЫСОТА	1450
9. МАССА, кг	1500
КОД ОКП	5151541091

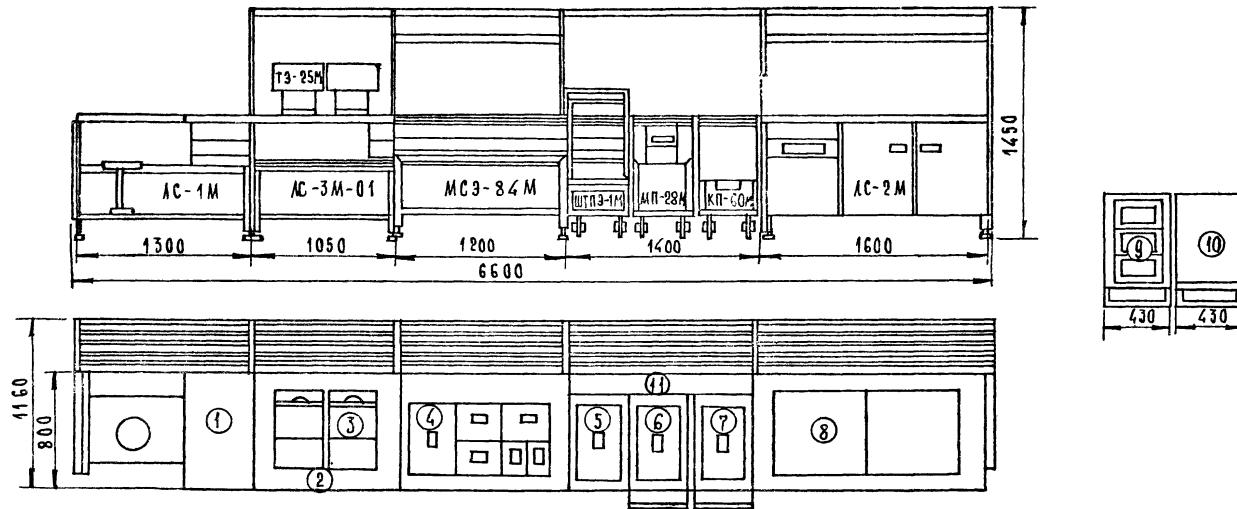
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ
г. ХАРЬКОВ

При левом исполнении линий самообслуживания отвода под мarmитом провода должны подсоединяться непосредственно к мarmиту и прилавку для горячих напитков.

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

			27-0-4.91-1-108
НАЧ.ОТД.	КАЛАУГИН	Мак	СТАДИЯ ЛИСТ АМЕТО.8
И.КОНТР.	АЛИМБЕКОВ	Ал	РП 2
ВЕД.ИЗД.	ГУПЦИНА	Гуль	АО "ИНРЕКОН"
ИЧН. ю. Романова	Гуль		

А11



1. АС-1М ПРИЛАВОК КАССА
 2. АС-3М-01 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
 3. ТЗ-25 М ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ - 2 шт
 4. МС3-84М 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 ТЕЛЕШКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
 10. ТВП-120М ТЕЛЕШКА ДЛЯ ПОДНОСОВ
 11. АС-4М-09 СТОЙКА

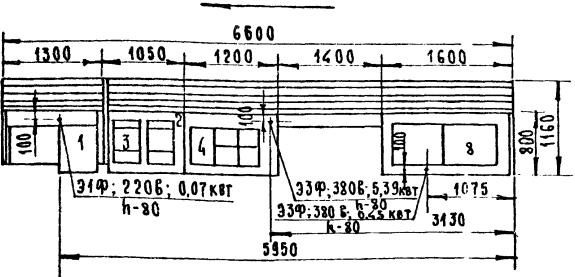
И.Н.В.Ф подпись и дата в зоне ЧМ.Г.2

				27-0-4.91-1-109
Нач.отд. Калагин	М.Ю.			
И.контр. Алимбекова	М.Ю.			
Фед.цир. Чупцина	М.Ю.			
Баш.п. Кроманова	У.Б.			
				Линия САМООБСЛУЖИВАНИЯ АС-ГМ 2
				Стадия А нет листов
				РП 1 1 2
				АО "ИНРЕКОН"

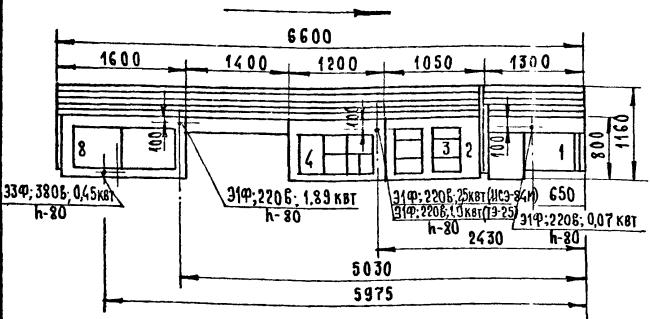
ФОРМАТ А3

1000-01

Линия предавков самообслуживания АС-ГМР



Линия прицелков самообслуживания ЛС-ГМ2
/левое исполнение со стороны покупателя/



Техническая характеристика

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|
| 1. | Максимальная вместимость емкостей
для первых блюд , | дм ³ | 88 |
| 2. | Максимальная вместимость емкостей
для вторых блюд , | дм ³ | 138 |
| 3. | Площадь противней тепловых шкафов
для основного продукта. м ² | | 2,04 |
| 4. | Номинальный внутренний объем
холодильного прилавка витрины, м ³ | | 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 |
| 9. | Масса, кг | | 980 |
| | Код ОКП | | 5151541092 |

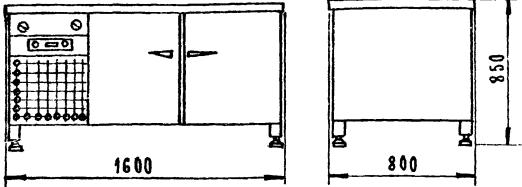
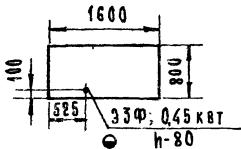
**Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения
г. Харьков**

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 марmita МСЭ-84м 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. от:	Балагри Л.М.	Лист
Ц.контролера:	Адимбекова С.А.	Страница
Вед. инженер:	Григорьев А.В.	РП 1 2
Нач. вед. инженер:	Романова Ю.А.	Листов
Аннотация		АО „ИНРЕКОН“
самообслуживания АС-ГМ?		
Монтажные схемы.		

М.Д.

Общий видМонтажная 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 400 мм от поверхности стола монтируется испаритель, служащий основанием охлаждаемой витрины.

Под охлаждаемой витриной расположены 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

1. Номинальный внутренний объем, м³ 0,32
в т.ч. объем витрины 0,02
объем шкафа 0,3
2. Температура воздуха в шкафу 0...-8
на поверхности витрины, °С 0...-14
3. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт (ккал/ч) 815 (700)
4. Номинальная мощность, квт 0,45
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, в 380 + 0
7. Габаритные размеры, мм:
длина 1600
ширина 800
высота 850
8. Масса, кг 200
Код ОКП 5151131081

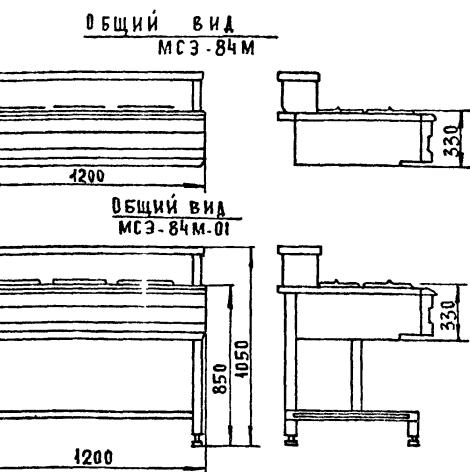
Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения
г. Харьков

Наим. фамил.	Фамил. и даты
Колугин	1981-01-01

			27-0-4.91-1-110
Наим. фамил.	Фамил. и даты		
Колугин	1981-01-01		
И. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Гуричина		
Нач. ЦКР	Романова		
			Стандарт листов
			РП 1
			АО ИНРЕКОН

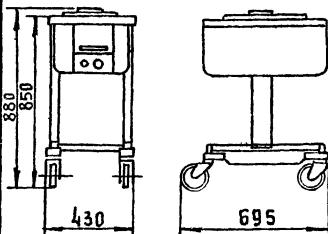
ФОРМАТ А3

ИНВ. № ПОДАРКА ЗАМЕНИВШИХ

**ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ**

При установке мarmитов стационарных MSE-84M-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является их крепление к стене. См. стр. 113.

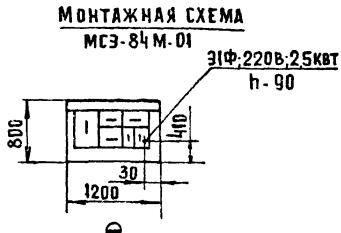
Мармиты MSE-84M, MSE-84M-01 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных блюд и гарниров, а также для их раздачи потребителю. Мармит MSE-84M применяется для установки на металлоконструкцию технологической или раздаточной линии. Мармит MSE-84M-01 для установки 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 раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

Мармит подключается к электросети с помощью штепсельной вилки.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА****МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ MSE-84, MSE-84M-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°C до 80°C 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

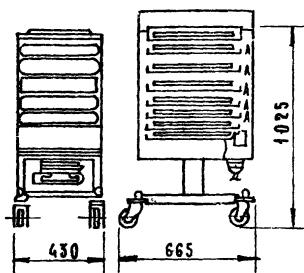
27-0-4.91-1-III

ИЗГОТОВЛЕНИЕ	ИСПЫТАНИЯ	СТАДИЯ	Листов
И.А.Г. КИЛУГИН	Испытания	Листов	1
И.КОНТР. АЛЮМЕКОС	Испытания		
ВЕД. ИНЖ. ТУЛЬЯБИНА	Испытания		
ИНЖ. К. РОМАНОВА	Состав		

МАРМИТЫ СТАЦИОНАРНЫЕ
MSE-84M; MSE-84M-01;
МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ
МП-28М

АО "ИНДРЕКОН"

Л.1

Общий вид ШТПЭ-1ММонтажная схемаТехническая характеристика

1. Площадь емкостей, м ²	1,53
2. Время разогрева воздуха в шкафу от 20 до 80°C, 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 регулируемыми климатическими условиями.

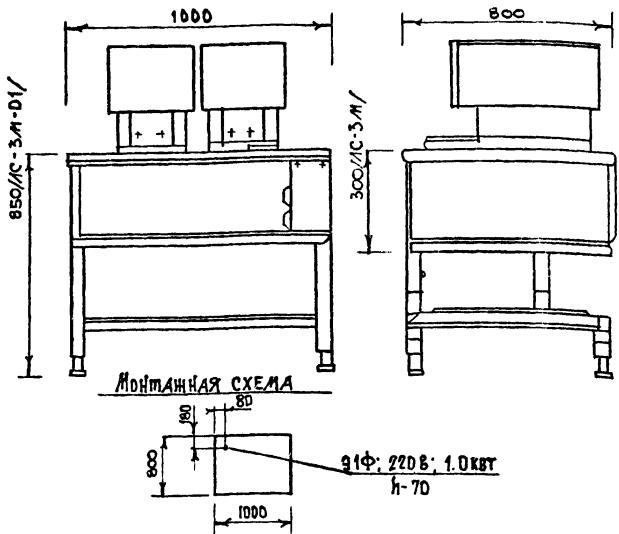
Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1М представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к каркасу установленному на четырех колесах. Сверху к облицовкам крепится стол, имеющий углубление под емкость. Во время перерывов при раздаче блюд емкость или углубление закрывается крышкой.

ЛНВ. К. ПОЛАГОДИ. В. ДАДО ВЗДАЛ. ИМК

				27 - 0 - 4.91-1-112
наимот. Калугин	Улан	шткаф тепловой	сталил.листов	
и контр. Алимбекова	Сан	передвижной	РЛ	1
взл. инв. Трубицына	Чесе	ШТПЭ-1М	листов	
инж.и.к. Романова	Род			АО ИНРЕКОМ

АЛ I

Общий вид



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 штекерные розетки для подключения двух термостатов.

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	ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
4. Напряжение, В	50 60
5. Габаритные размеры, мм	1000×800×300 1000×800×850
6. Масса, кг	35 85
Код ДКП	5151541039 5151541040

Изготовитель: Харьковский 3-й торговог
машиностроения г. Харьков

ЧИСЛ. ПОСЛ. ПРИДА	ЧИСЛ. ПРИДА
-------------------	-------------

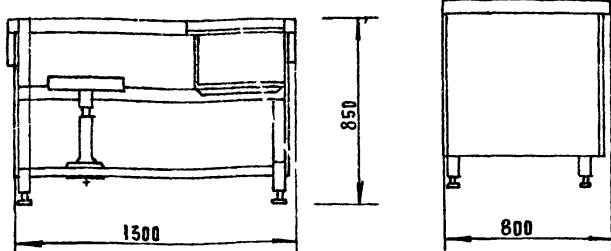
							27-0-4.91-1-113
НАЧ.ОТД.	КАЛУГИН	1/2					стадия лист листов
И-КОНТР	АЛМАЗЕКОВА	адм					РП 1
ВЕД.ИНН	ГУЩИЦИНА	адм					
ИНИ.ДК.	РОМАНОВА	адм					
							Прилавки для горячих напитков АС-ЗМ; АС-ЗМ-01.
							АО "ИНРЕКОН"

Формат А3

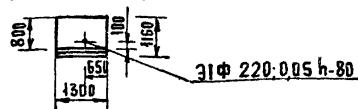
1060-01

АТ

Общий вид



Монтажная схема



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.

ИЧС Н ГОДА	ГОДН.ИЧСАТА	ВЗАМ.ИЧСАТА
------------	-------------	-------------

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

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

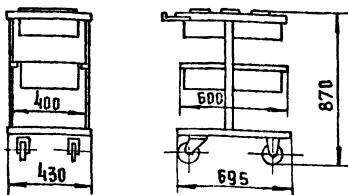
КАЧ.ОТ:	КАЛУГИН		
Н.КОНТ:	АЛИМЕНОВ		
ВЕД.ИК:	ТУПИЦИНА		
ИНЖ.И:	РОМАНОВА		

27-0-4.91-1-114

ПРИЛАВОК-КАССА
АС-1М

СТАДИЯ	Лист	листов
РП		1
АО ИНРЕКОН		

АЛТ

Общий вид**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

1. КОЛИЧЕСТВО ЗАГРУЖАЕМЫХ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ШТ 900
2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА	695
ШИРИНА	430
ВЫСОТА	870
3. МАССА, КГ

КОД ОКП	5151561252
---------	------------

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

Тележка для столовых приборов предназначена для транспортирования столовых приборов на предприятиях общественного питания.

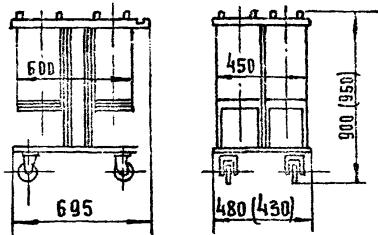
Тележка может применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие. Тележка состоит из рамы, установленной на колесах. На раме закреплена стойка, к которой крепятся кронштейн и стол. В отверстие стола и на кронштейн устанавливаются емкости, в которые вставляются по три перфорированных вкладыша. Во вкладыши укладываются столовые приборы.

Нач.н.д.п.д.	Пол.н.д.п.д.	Взам.н.д.п.д.

нач.н.д.п.д. Каулин	Нач.н.д.п.д. Контролемщик	Взам.н.д.п.д. Гуницина	Взам.н.д.п.д. Романова	27-0-4.91-1-115	Стандартист	листов
					рп	1
					АО "ИНРЕКОМ"	

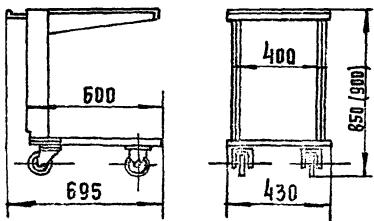
Тележка
для столовых приборов
ТСП-900М

А. Т.

ОБЩИЙ ВИД

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

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

Общий вид

Тележки с выдвижным устройством предназначены для транспортирования стаканов подносов и салатников, а также для транспортирования холодных горячих 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.

ТВТ-240М ТВМ-400М ТВБ-480М ТВТ-120М

1. ЕДИНОВРЕМЕННАЯ ЗАГРУЗКА, ШТ:

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

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

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

3. МАССА, КГ

КОД ОКП	48	48	48	33
	5151561241	5151561243	5151561242	5151561240

Изготовитель: Смоленский З-д Торгового Оборудования
г. Смоленск

ТВС-120М ТВП-120М ТВЗ-120М ТВС-120М-01

1. ЕДИНОВРЕМЕННАЯ ЗАГРУЗКА, ШТ:

СТАКАНОВ	120		120
ПОДНОСОВ САЛАТНИКОВ		120	120

2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

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

3. МАССА, КГ

КОД ОКП	28	28	28	28
	5151561228	5151561229	5151561230	5151561231

Изготовитель: Смоленский З-д Торгового Оборудования
г. Смоленск

27-0-4.91-1-116

Нач. отв. Калугин	И. Кондр. Гутицина	Вед. инж. Гутицина	Инж. щк. Романова	Тележки с выдвижным устройством ТВМ-400М; ТВБ-480М; ТВТ-240М; ТВТ-120М; ТВС-120М; ТВЗ-120М; ТВП-120М ТВС-120М-01	Стадия лист	Листов
					РР	1

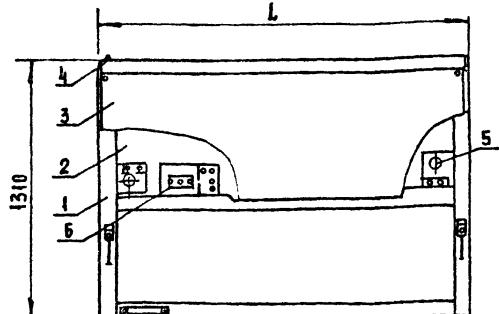
АО «ИНРЕКОН»

Н.В. Н ПОДА. ГОДЛ. И АДА. ВЗАМ КИЧН

ФОРМАТ А3

1020-01

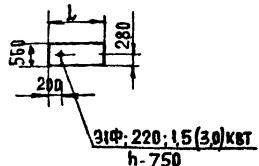
А.А. Т

Общий вид

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

Предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией в районах с умеренным климатом.

Стойки состоят из каркаса, облицовок и стола. Стойки АС-4М, АС-4М.03 имеют по одни, а стойки АС-4М.06, АС-4М.09, АС-4М.12 по две штепсельные розетки, выведенные на облицовку. Всё стойки, кроме АС-4М, снабжены блоками зажимов, прикреплёнными к каркасу. У всех стоеч отсутствуют ножки и при установке в линии самообслуживания типа АС-М они крепятся к соседним прилавкам или к стойкам АС-М, имеющим регулируемые по высоте ножки.

МОНТАЖНАЯ СХЕМАТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	АС-4М	АС-4М.03	АС-4М.06	АС-4М.12
--	-------	----------	----------	----------

- Площадь рабочей поверхности стола, м²
- Мощность подключаемых аппаратов, кВт
- Род тока
- Напряжение, в

0,28	0,28	0,28	0,2
------	------	------	-----

1,5	1,5	3,0	3,0
-----	-----	-----	-----

ОДНОФАЗНЫЙ	ПЕРЕМЕННЫЙ		
------------	------------	--	--

220			
-----	--	--	--

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА, L	1400	1400	1400	1000
ШИРИНА	560	560	560	560
ВЫСОТА	1310	1310	1310	1310

- Масса, кг
- Код ОКП

23	24	24	18
----	----	----	----

5151541050	5151541053	5151541056	5151541062
------------	------------	------------	------------

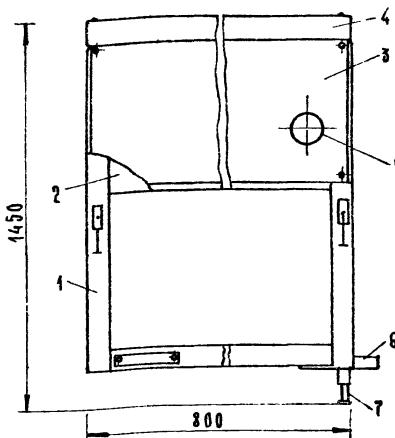
5151541059

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Харьковский з-д торгового машиностроения
г. Харьков

			27-0-4.91-1-117
НАЧ. ОТД. КАЛАУГИН		СТАДИЯ	Лист
И. КОНТР. АЛКИМБЕКОВА		Р	1
ВЕД. ИНЖ. ТУЛПИЧИНА		Листов	
ИНЖ. І. К. РОМАНОВА			
			АО ИНРЕКОН

三

Общий вид



1 - КАРКАС; 2,3 - ОБЛИЦОВКА
4 - СТОЛ; 5 - КРЫШКА;
6 - КРОНШТЕЙН; 7 - НОЖКА

Станка 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.

Техническая характеристика

- | | |
|------------------------------------------------------|------|
| 1. Площадь рабочей поверхности стола, м ² | 0,16 |
| 2. Габаритные размеры, мм: | |
| ДАНИЦА | 800 |
| ШИРИНА | 560 |
| ВЫСОТА | 1450 |
| 3. Масса, кг | 15 |

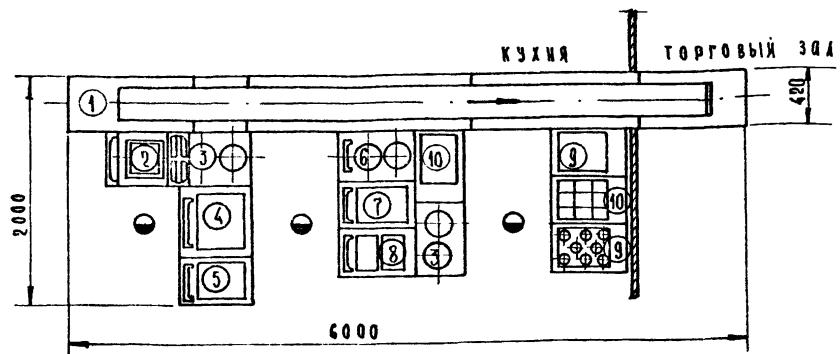
Код ОКП 5151541063

Изготовитель: Харьковский 3-й торгового
машиностроения г. Харьков

				27-0-491-1-118
				Стойка АС-5М
				Стадия 1 цвет листов
				РЛ 1
Изач отп. Калагин	Борис			АО ИНРЕКОН
В. КОНТРАЛАМБЕКОВА	З.Н.			
ВРД. ЧНКУ Тулчинина	Чеслав			
Ини. Ш.К. Романова	Григорий			

Ил. I

Вариант размещения постов комплектации



Состав линии

поз.	Наименование оборудования	тип	кол.	размеры, мм	мощ. квт
1.	Транспортер комплектации	ТКШ-2	1	6000×420×920	14,8
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	Марmit для I блюда	МЭП-60	2	640×660×905	1,6
5	Марmit для мяса к I блюдам и для ІІ несоусных блюд	МЭП-6	2	420×660×905	1,6
6	Тележка с выдвижным устройством для тарелок	ТВТ-240М	2	695×430×800	
7	Марmit для гарнира	МЭП-35	2	420×660×905	1,2
8	Марmit для ІІ соусных блюд и для сложного гарнира	МЭЛ-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

Исп. № 2000. Дата 15.07.1991

Нач. отд.	Калугин	Мар
Н. концр.	Данилевская	Серг
Вед. инж.	Чуличина	Серг
Инж.ШК	Бычкова	Серг

27-0-4.91-1-119

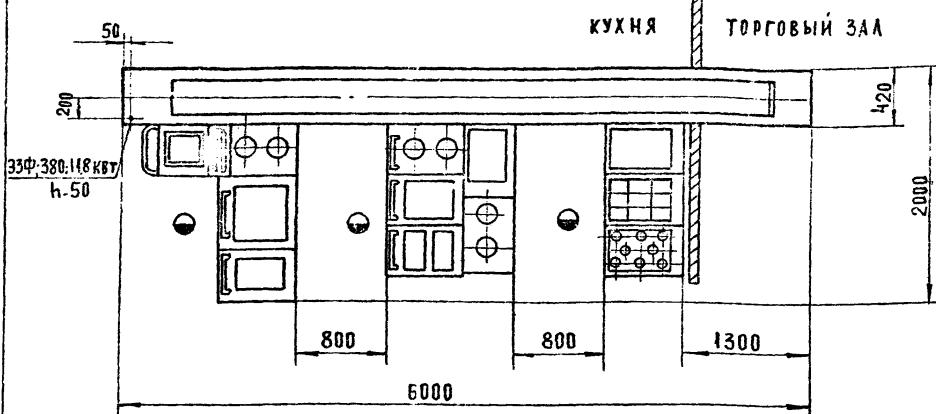
Линия конвейерная для комплектования и отпуска комплексных обедов,	Стадия	Лист	Листов
АККО-2 / ПОТОК-2/	РП	1	2

АО.ИНРЕКОН

1000-01

ФОРМАТ А3

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ОБЕДОВ/Ч
ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА 3ЧЕЛ. 300
ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА 5ЧЕЛ. 600
ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА 7ЧЕЛ. 800
2. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 118
3. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
4. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380

5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:

ДЛИНА	6000
ШИРИНА	2000
ВЫСОГА	905

6. МАССА, КГ
КОД ОКП 1364

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Смоленский з-д торгового
оборудования
г. Смоленск

Линия конвейерная предназначена для оснащения столовых про-
мышленных 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

* Линия АККО-2 укомплектована двумя транспортерами ТКШ-2 и ТКШ-5.

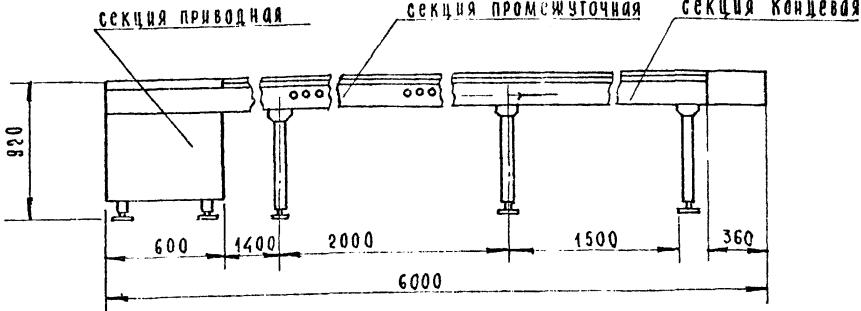
Транспортер ТКШ-5 служит для сбора грязной посуды.
Мощность его равна 0,6 кВт.
Розетки на транспортере отсутствуют.

выбирается из условия рационального распределения связности между комплектовщиками равномерной их загрузки.

На линии производится поточное подоперационное 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 комплектовщиков.

И.И.

Общий видТехническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с 0,15 или 0,28
2. Мощность подключаемого оборудования, кВт не более
к розетке $\approx 2,0$
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 расположены привод. От верхней части секции он отделен выдвижным подиумом для сбора остатков пищи. С торца секции смонтирован блок управления, на панели которого размещен кнопочный пост. Сверху секция закрывается съемным настилом, установленным на регулируемых по высоте опорах. В случае, если поднос с блюдом, дошедший до края ленты, не будет снят с транспортера, срабатывает автоматический останов привода. При снятии подноса транспортер автоматически включается. С обеих сторон приводной секции установлены по две розетки для подключения обогреваемого раздаточного оборудования.

В натяжной секции смонтированы натяжной, концевой и отклоняющие барабаны. Натяжная секция закрывается сверху настилом, боковые поверхности - обшивками. В торцевой части смонтирован кнопочный пост и предусмотрены отсеки, закрываемые 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 ветвь ленты.

Нач. отд.	Калугин	10-
Н. контр.	Лимбекова	11-
Вед. инспекции	Смирнов	
Инж. П.К. Бычкова	56-	

27-0-4.91-1-120

Транспортер
компактации
ТКШ-2

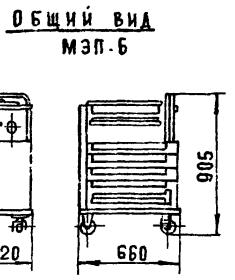
Стадия
автоз.
РП
1
АО «Инрекон»

ФОРМАТ А3

АИТ



ОБЩИЙ ВИД
МЭП-35



ОБЩИЙ 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 лампочки. Мармиты подключаются к розеткам, расположенным на транспортере. Ходовая часть состоит из двух пар колес: передних неповоротных и задних поворотных, что обеспечивает хорошую маневренность.

Мармит МЭП-35 отличается от МЭП-20 только мармитницами: взамен одной мармитницы емкостью 35 А в мармите МЭП-20 применены две по 40 А.

Мармит МЭП-6 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 А	1	-	-	-
ЕМКОСТЬЮ 35 А	-	1	-	-
ЕМКОСТЬЮ 40 А	-	-	2	-
ЕМКОСТЬЮ 6 А	-	-	-	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

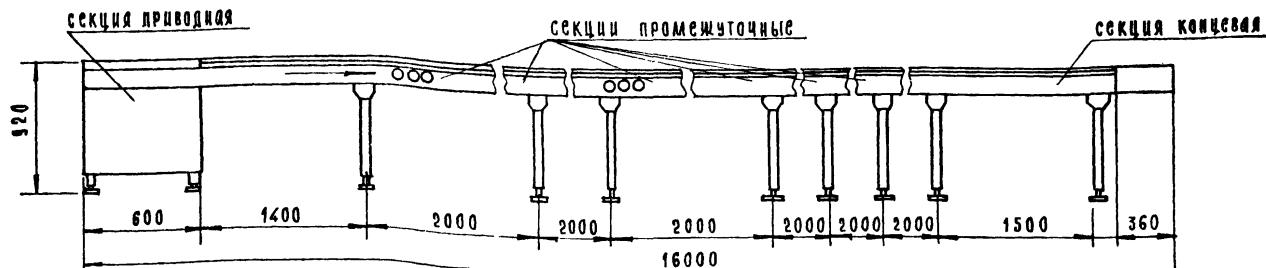
МЭП - 35 5151270029

МЭП - 20 5151270025

МЭП - 6 5151270021

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ З-Д ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ,
г. СМОЛЕНСК.

							27-0-4.91-1-121
НАЧ.ОТД	КАДУГИН	Люд.					СТАДИЯ ЛИСТ ИСТОВ
И.КОНТР.	АЛИМЕСКОВ	Альф.					РП 1
Вед. КНЖ	ТУЛЯЧИНА	Мария					МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
Изж.ИК	БЫЧКОВА	Борис					МЭП-60, МЭП-35, МЭП-20
							МЭП-6.
							АО «ИНДРЕКОН»

Общий вид

Описание смотри стр. 162

В зависимости от длины транспортеры выпускаются 7 типоразмеров: ТКШ-1 ТКШ-2 ТКШ-3 ТКШ-4 ТКШ-5 ТКШ-6 ТКШ-7

Мощность подключаемых потребителей, кВт
к транспортеру

Габаритные размеры, мм:

длина	4000	6000	8000	10000	16000	22000	32000
ширина				420			
высота				865			
масса, кг	160	200	230	260	350	440	600

Техническая характеристика

- Скорость перемещения подносов, м/с 0,15 или 0,28
- Мощность подключаемого оборудования, кВт
к розетке 2,0
к транспортеру 24,0
- Мощность привода, кВт 0,6
- Суммарная мощность транспортера, кВт 24,6
- Род тока трехфазный переменный
- Напряжение, в 380
- Габаритные размеры, мм

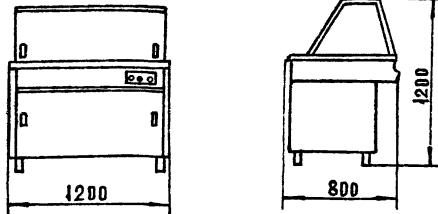
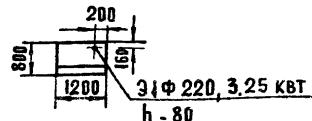
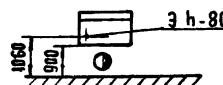
длина	16000
ширина	420
высота	920
- Масса, кг 350
- Код ОКП 5151542029

Изготовитель: Смоленский з-д торгового оборудования
г. Смоленск

27-0-4.91-1-122	штабелируем
Транспортер для сбора грязной посуды	РП1
ТКШ-5	1
АО "ИНРЕКОН"	?

ФОРМАТ А3

А.1

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВARIANT 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-1.2. Со стороны бармена в стойке размещена панель управления. Стекла витрины раздвигаются. Заливка воды в ванну парогенератора производится вручную.

ИЧС. И ПЛА. ПОДПЛ. И АТА. ВЗАИМ. ИНВ. Н

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПЛОЩАДЬ ЕМКОСТЕЙ, м ²	0,51
2. ОБ'ЕМ ПАРОГЕНЕРАТОРА, л м ²	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, °C	65-80
8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ,	
ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1200
9. МАССА, кг	120

КОД ОКП 5151290072

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАВОД "ПРИБОЙ" г. ТАГАНРОГ

нач. отв. КЛАУГИН <i>М.С.</i>	н.контр. АЛИМБЕКОВА <i>А.Б.</i>	стадиялист АЛОСЕВ
вед. инж. ТУПЦИНА <i>Л.Г.</i>	инж. БЫЧКОВА <i>Л.Г.</i>	листов
инж. БЫЧКОВА <i>Л.Г.</i>		РП 1
		АО ИНРЕКОН

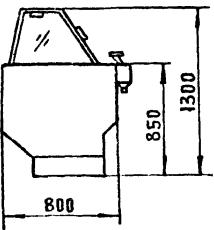
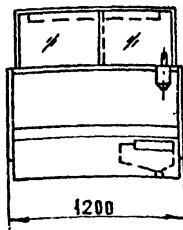
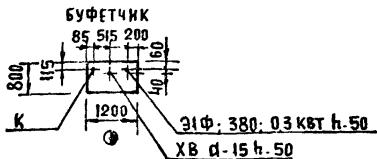
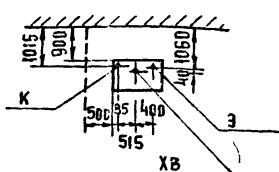
27-0-4.91-1-123

Витрина тепловая
ВТ-0,51

стадиялист АЛОСЕВ
РП 1
АО ИНРЕКОН

1060-01

АИТ

ОБЩИЙ ВИДМОНТАЖНАЯ СХЕМАВARIANT 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 цельнозаливных короба, стола, боковых панелей и верхнего ограждения из стекла. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания, приборы и панель управления автоматики.

Специальная ложка раздачи промывается в емкости, имеющей кран подвода воды. Процессы охлаждения и оттайивания поддерживаются автоматически.

Стойка витрины выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1 Внутренний об'ем, м ³	0,315
2 Полезный об'ем, м ³	0,16
3 Температура в охлаждаемом об'еме, °С	-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

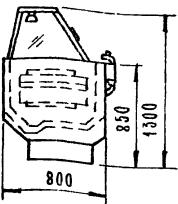
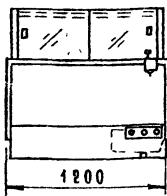
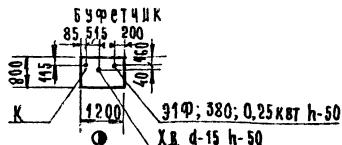
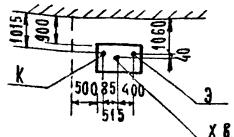
Изготовитель: Объединение Марийвладмаш"
г. Иошкар-Ола.

ИЧЕСТВОВАНИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

		27-0-4.91-1-124	
НАЧ.ОТД	КАЛУГИН	И.В.	СТАДИЛСТ
Н.КОНТР	АЛИМБЕКОВ	А.А.	Листов
Вед.инж.	ТУПЦИНА	И.А.	Р.п.
Инж.шк	БЫЧКОВА	Б.И.	1
ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРУРНАЯ ВХН-1-0,315		АО "ИНРЕКОН"	

1060-01

А.1

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

Стойка-витрина холодильная предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и реализации готовых холодных блюд на предприятиях общественного питания.

Стойка-витрина состоит из цельнозалитых пенополиуретаном короба, стола, боковых панелей и верхнего ограждения/остекленного/. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания и панель управления автоматики.

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.

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ 0,315
2. Полезный объем, м³ 0,16
3. Демонстрационная площадь, м² 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
 - 180
13. Масса, кг Код ОКП 515113

Изготовитель: объединение „Марихолодмаш“
г. Йошкар-Ола

Число групп	Номер группы	Номер позиции
1	2	3

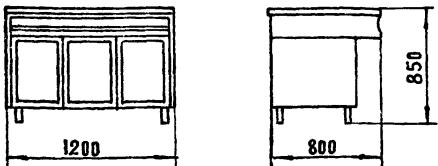
			27-0-4.91-1-125
нач. отд.	Калугин	1	столешница
н. контр.	Адимбекова	2	листов
вед. инж.	Грицина	3	р.п.
инж. ПК	Бычкова	4	АО „ИНРЕКОМ“

ФОРМАТ А3

1060-01

T-
A.

общий вид



Монтажная схема СРБ-12

БУФЕТЧИК

хв d-15 h-50

ЗАП. 3Ф, 380; 10,0 кВт
h-400

МОНТАЖНАЯ СХЕМА СР-12

Technical drawing of a single-phase motor. The drawing shows a rectangular frame with various dimensions labeled: height 800, width 200, depth 200, and base height 1200. A horizontal line at the top is labeled 'XB d-15 h-50'. Below the frame, the text 'Э1Ф 220 1.0квт' is written, followed by 'h-400'.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. ПЛОЩАДЬ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА, м ²	0.96	0.96
2. Мощность подключаемых аппаратов, квт	4.0	10.0
3. Напряжение в	220	380
4. Род тока	одно- фазный	трех- фазный

5 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ

ДЛИНА	1200
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	850
	100

6. МАССА, КГ
КОД ПКП

Изготовитель: ЗАВОД "ПРИБОР" г. ТАГАНРОГ

СТРОКИ РАЗДАТОЧНЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА НИХ И ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ АППАРАТОВ, ТАКЖЕ ОТПУСКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРОДУКТОВ.

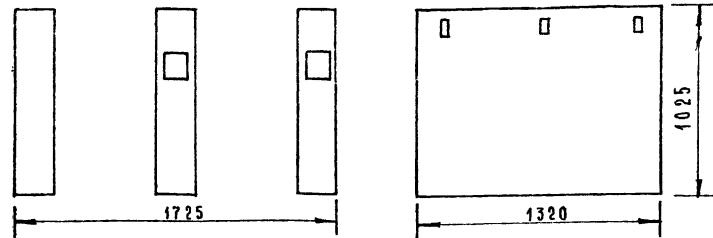
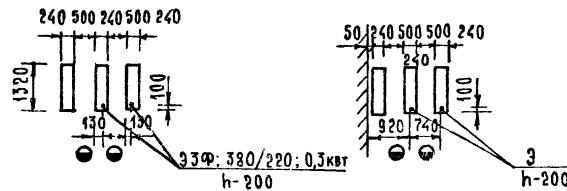
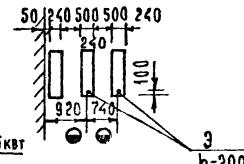
Основные детали стоек / облицовочные панели, столешница, ящики для установки емкостей, раздвижные створки / выполнены из нержавеющей стали. Со стороны потребителя установлены декоративные панели из цветного пенопласта.

На лицевой панели со стороны буфетчика расположены розетки для подключения аппаратов.

Внутри стойки установлены трубы и скобы для подвода воды и кабеля.

				27-0-4.91-1-126
МАЧ.ОДА	КАЛУГИН	Иван	СТДИКИ	СТАДИАЛСТ
М.КОНТР.	ДИМИБЕКОВА	С.А.	РАЗДАТОЧНЫЕ	ЛИСТОВ
Вед. инж.	ЛУТИЦЫНА	Шурина	СР-1.2, ГРБ-1.2	РП
Инж. инж.	БЫЧКОВА	Люси		1
				АО ИНДРЕКОН

А1

Общий видМонтажная схемаВариант размещения

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.

Документы взяты из

Техническая характеристика

1 Пропускная способность на один проход, чел., не менее	2000
2 Минимальное число проходов	2
3 Род тока трехфазный переменный	
4 Напряжение, в	380 или 220
5 Потребляемая мощность вrushем режиме, не более, квт	0.3
6 Габаритные размеры, мм	
длина	1725
глубина	1320
высота	1025

7 Масса, кг

Код ОКП

Изготовитель: Бишкекский з-д „КИП“
Кыргызстан

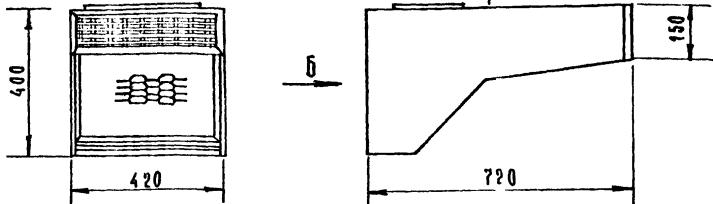
Примечание

Увеличение количества проходов, по желанию заказчика, достигается установкой дополнительных средних тумб.

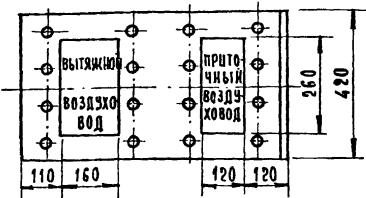
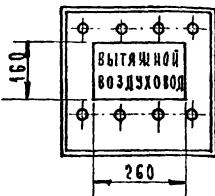
			27-0-4.91-1-127
Нач. отл.	Колчигин	Макаров	Стандартные листы РП 1 1
И. контр.	Гульчиева	Балыбеков	
Вед. цеха	Алимбекова	Абубакаров	
Инж. инж.	Бычкова	Бекетов	АО „ИНРЕКОН“

ФОРМАТ А3

Д.1

Общий видВид Б

/Анти и прокладка сняты/

Вид А

Местные вентиляционные отсосы к тепловому модулированному оборудованию предназначены для удаления 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 рамками. Для сбора жира, улавливаемого жирофильтрами, 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-420 не предусматривается.

ЧИСЛО ПОДАЧИ ЛИСТОВ

Техническая характеристика1 Размер фильтра, мм:

ДАЧНА	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:

ДАЧНА	420
ШИРИНА	720
ВЫСОТА	400

7 Масса, кг

16,5

Код ОКП

5151590007

Изготовитель: Ленинабадский завод
торгового машиностроения
г. ЛенинабадТребования к монтажу:

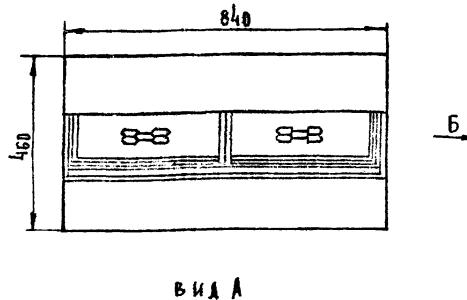
- Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стене, потолку или полу.
- В случае подсоединения вытяжного воздуховода к задней стенке кожуха, верхнее вытяжное отверстие заглушить.
- Секции МВО-420 монтируются над модулированным оборудованием сплошной линией.

			Стандарт	Лист	Листов
Нач. отл.	Калугин	112			
У. контр.	Дамибекова	165			
Вед. инженерница	Романова	165			
Иниц. ЦК	Романова	165			
Местный вентиляционный отсос МВО - 420					
АО "ИНРЕКОН"					

27-0-4.91-1-128

ФОРМАТ А3

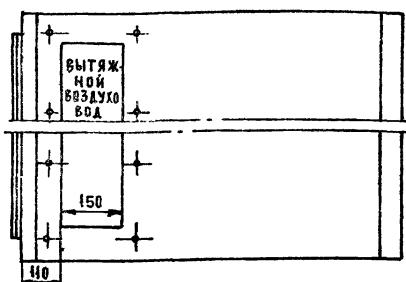
АКТ

ОБЩИЙ ВИДВИД А

Б

ВИД Б

(Лист и прокладка сняты)

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.ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. РАЗМЕР ФИЛЬТРА, ММ	
ДЛИНА	412
ШИРИНА	440
ВЫСОТА	46
2. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, М ²	0,135
3. КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ	2
4. УГЛЫ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПЛОСКОСТИ СТОЛА, ГРАД	35
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ММ:	
ДЛИНА	500
ШИРИНА	1000
ВЫСОТА	165
6. МАССА, КГ	28
КОД ОКП	5151590010

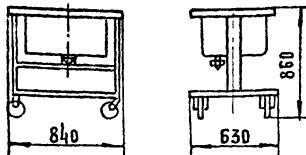
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМПАНИЯ
З-Д ТОРГОВОГО ПАШИОНЕСТРОЕНИЯ
пос. Комиссаровка Днепропетровской обл.

НН. № ПОДА. ИЗДАТ. ВЗАМ. ИНВ. №

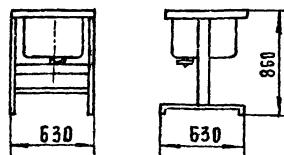
27-0-4.91-1-129	МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ	СТАДИЯ	Листов
	ОТСОС	1	
	МВО-840	АО ИНРЕКОН	

АТ

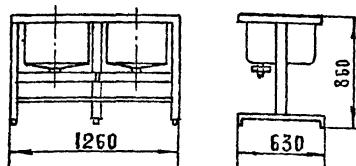
**ВАННА МОЕЧНАЯ
ПЕРЕДВИЖНАЯ
ВМСМ**



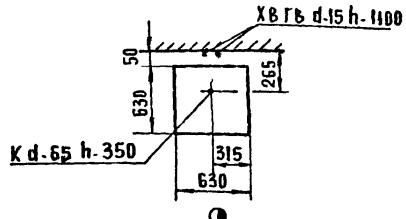
**ВАННА МОЕЧНАЯ
СТАЦИОНАРНАЯ
ВМСМ-1**



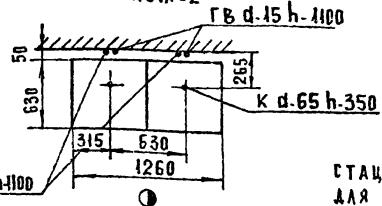
**ВАННА МОЕЧНАЯ
СТАЦИОНАРНАЯ
ВМСМ-2**



**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

КОД ОКП	5151530017	5151530041	5151530044
---------	------------	------------	------------

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КИБАРТАЙСКИЙ 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

ИЧС. НОМЕР	ПОДП. И ЧАСТЬ	ВАЛЮТЫ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И.КОНЧ	А.БИШЕВСКИЙ	ЛЛ	РН	1	1
БЕД.ИНЖ	Г.УГИЧИНА	ЛЛ	ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СТАЦИОНАРНЫЕ ВМСМ-1, ВМСМ-2		
ИНЖ.Т.К	БЫНКОВА	ЛЛ	АО "ИНРЕКОН"		