

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ЦЕНАМ

ПРЕЙСКУРАНТ № 24-06

ОПТОВЫЕ ЦЕНЫ  
НА ОБОРУДОВАНИЕ  
ТОРГОВОЕ

Вводится в действие с 1 января 1982 г.

ПРЕЙСКУРАНТИЗДАТ

Москва—1980

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ЦЕНАМ

УТВЕРЖДЕН  
постановлением Госкомцен СССР  
от 18 ноября 1980 г.  
№ 938

ПРЕЙСКУРАНТ № 24-06

ОПТОВЫЕ ЦЕНЫ  
НА ОБОРУДОВАНИЕ  
ТОРГОВОЕ

Вводится в действие с 1 января 1982 г.

ПРЕЙСКУРАНТИЗДАТ  
Москва—1980

Настоящий преysкурaнт утвержден в соответствии с постановлением Совета Министров СССР от 12 июля 1979 г. № 697.

С введением в действие настоящего преysкурaнта утрачивают силу преysкурaнт № 24-06 «Оптовые цены на оборудование торговое» издания 1971 г. и все дополнения и дополнительные преysкурaнты к нему, утвержденные Госкомцен СССР, а также все ранее действовавшие нормативы чистой продукции на соответствующие виды изделий.

В преysкурaнт включены коды общесоюзного классификатора промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП) класса 51, «Оборудование торговое», разработанные Министерством машиностроения для легкой и пищевой промышленности и бытовых приборов и утвержденные в установленном порядке.

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Оптовые цены настоящего прейскуранта и нормативы чистой продукции распространяются на продукцию, производимую предприятиями системы министерств и ведомств СССР.

2. Оптовые цены настоящего прейскуранта применяются при расчетах поставщиков со всеми покупателями указанной в прейскуранте продукции.

3. Оптовые цены установлены франко-вагон (судно) станция (порт, пристань) отправления.

Под станцией отправления понимается станция на железнодорожных путях, принятых Министерством путей сообщения в постоянную эксплуатацию (кроме подведомственных Министерству путей сообщения подъездных путей).

Под портом, пристанью отправления понимается порт, пристань, находящиеся в ведении Министерства морского флота или органов управления речным транспортом союзных республик.

В оптовых ценах учтены все расходы по доставке продукции на станцию (порт, пристань) и погрузке ее в вагон (судно), в том числе расходы по подаче и уборке вагонов, все станционные (портовые) сборы и другие расходы на станции (порту, пристани) отправления.

4. При отпуске продукции со склада предприятия-поставщика или со склада у транспортных путей общего пользования расчеты за продукцию производятся по оптовым ценам настоящего прейскуранта.

При этом погрузка в транспортные средства производится силами, средствами и за счет поставщика, а ее доставка со склада покупателя и разгрузка на складе — за счет покупателя.

Этот же порядок расчетов применяется и при централизованных автомобильных перевозках.

5. Лесоматериалы, расходуемые поставщиком для крепления грузов в различных транспортных средствах (козлы, стойки, прокладки и др.), оплачиваются покупателями продукции из расчета 20 руб. за 1 м<sup>3</sup> древесины в чистоте.

Остальные расходы, связанные с оборудованием транспортных средств и креплением грузов (проволока, лента, веревки и т. д.), учтены в оптовых ценах и дополнительно покупателями не оплачиваются.

6. Оплата транспортной тары, отпускаемой с продукцией, если поставка ее в указанной таре предусмотрена стандартами или техническими условиями, производится в следующем порядке:

а) часть стоимости деревянной и картонной тары, изготавливаемой в соответствии с ГОСТ (ОСТ), оплачивает покупатель сверх оптовых цен на продукцию в размерах, предусмотренных прейскурантами на соответствующую тару, в графе «в том числе оплачивается товарополучателем».

Остальная часть стоимости тары включена в оптовые цены на продукцию, помещенную в настоящем прейскуранте, и дополнительной оплате сверх оптовых цен не подлежит;

б) деревянная тара, не предусмотренная ГОСТ (ОСТ), цены на которую не включены в действующие преysкуранты на тару, оплачивается покупателем сверх оптовых цен на продукцию, помещенных в настоящем преysкуранте, в размере 20 руб. за 1 м<sup>3</sup> древесины в чистоте.

Остальная часть стоимости тары включена в оптовые цены на продукцию, помещенную в настоящем преysкуранте, и дополнительной оплате сверх оптовых цен не подлежит;

в) стоимость транспортной многооборотной (инвентарной) тары оплачивается покупателем сверх оптовых цен на продукцию по оптовым или залоговым ценам, утвержденным в установленном порядке;

г) стоимость транспортной металлической тары в оптовые цены продукции не включена и оплачивается покупателем по ценам, утвержденным в установленном порядке.

7. Если по действующим стандартам или техническим условиям продукция должна поставляться без тары, но по требованию покупателя или по условиям поставки в районы Крайнего Севера поставляется в транспортной таре, то она оплачивается покупателем сверх оптовых цен на продукцию полностью по преysкурантным ценам на соответствующую тару, а при отсутствии преysкурантных цен на деревянную тару — из расчета 90 руб. за 1 м<sup>3</sup> древесины в чистоте.

8. Если продукция, которая в соответствии с требованиями стандартов и технических условий должна поставляться в деревянной таре, а отгружается в контейнерах без тары, то оплата продукции производится по оптовым ценам настоящего преysкуранта.

9. Стоимость невозвратной потребительской тары, а также мешков бумажных и из полимерных материалов, упаковочных и обвязочных материалов, обязательных по стандартам или техническим условиям на поставляемую продукцию, учтена в оптовых ценах настоящего преysкуранта и дополнительной оплате не подлежит.

10. Оптовые цены преysкуранта установлены на продукцию, соответствующую всем обязательным требованиям стандартов и технических условий, указанных в преysкуранте, и на срок их действия, если иное не предусмотрено в преysкуранте.

С окончанием срока действия стандартов и технических условий соответствующие оптовые цены утрачивают силу без специального на этот счет решения и могут применяться только при реализации имеющихся на складах остатков продукции, произведенной по ранее действовавшим стандартам и техническим условиям.

При продлении в установленном порядке срока действия стандартов и технических условий (без изменения их содержания) действие оптовых цен сохраняется без специального на этот счет решения, если в преysкуранте срок их действия не был ограничен.

11. При выполнении разовых требований заказчика (покупателя) по улучшению отдельных технико-экономических показателей поставляемой продукции по сравнению с действующими стандартами или техническими условиями предприятия-поставщика могут устанавливаться по соглашению с покупателем единовременные доплаты к оптовым ценам в тех случаях, когда применение доплат за выполнение указанных требований не предусмотрено в преysкуранте.

Реализация продукции с применением таких доплат осуществляется только покупателю, по требованию которого было внесено улучшение в технико-экономические показатели, и с ним согласована доплата к преysкурантной цене.

В тех случаях, когда с разрешения организаций, утверждающих стандарты или технические условия, допускаются для отдельных предприятий временные отступления от требований стандартов или технических условий, продукция реализуется со скидкой, утвержденной в установленном порядке.

12. При поставке продукции по ценам настоящего прейскуранта снабженческо-сбытовыми организациями покупатель уплачивает им сверх оптовых цен наценки в размерах, установленных для этих организаций.

13. Оптовые цены прейскуранта установлены на комплектную продукцию в соответствии со стандартами и техническими условиями, указанными в настоящем прейскуранте, за исключением тех случаев, когда стандартами и техническими условиями отгрузка продукции предусмотрена без отдельных комплектующих изделий или когда они отгружаются транзитом.

Оплата комплектующих изделий, стоимость которых не входит в оптовые цены продукции, включенные в прейскурант, производится по утвержденным на эти комплектующие изделия оптовым ценам с начислением транспортно-заготовительных расходов в размерах, установленных министерством (ведомством), которому подчинено предприятие, комплектующее продукцию. Транспортно-заготовительные расходы начисляются только в тех случаях, когда комплектующие изделия отгружаются предприятием, комплектующим продукцию, со своего склада; при отгрузке комплектующих изделий транзитом, сверх оптовой цены покупателем продукции оплачивается только стоимость их перевозки. В случаях отгрузки изделий по требованию покупателя без отдельных ненужных ему деталей и узлов в порядке, предусмотренном постановлением Совета Министров СССР от 23 декабря 1966 г. № 967, расчеты между поставщиком и покупателем производятся в соответствии с пунктом 1 указанного постановления.

При внесении по требованию или с согласия покупателя, а также в порядке осуществления государственного плана по новой технике изменений в комплектацию машин (оборудования, приборов), устанавливается по соглашению между поставщиком и покупателем доплата к утвержденной цене или скидка с нее в размере разницы в стоимости заменяемых комплектующих изделий (агрегатов, приборов), включая транспортно-заготовительные расходы, а также в затратах по установке этих комплектующих изделий.

14. Продукция, включенная в прейскурант, отгружается покупателю в собранном виде после прохождения предусмотренных стандартами и техническими условиями испытаний (за исключением тех случаев, когда размеры изделий превышают допустимые железнодорожными нормами габариты или отгрузка их в разобранном и несваренном виде осуществляется в соответствии с требованиями стандартов и технических условий) и не требует при монтаже подгоночных операций и разборки для ревизий или расконсервации.

По тем видам крупногабаритного оборудования, по которым действующими стандартами и техническими условиями предусмотрено проведение общей контрольной сборки поставщиком крупногабаритного оборудования, стоимость общей контрольной сборки включена в оптовые цены указанного оборудования и отдельной оплате не подлежит.

По тем видам крупногабаритного оборудования, по которым действующими стандартами и техническими условиями предусмотрена отгрузка их отдельными крупными узлами, в оптовые цены этого оборудования включена стоимость контрольной сборки каждого из этих узлов.

Стоимость монтажа и шефмонтажа всего крупногабаритного оборудования на площадке заказчика оплачивается покупателем сверх оптовых цен.

Затраты, связанные с доукомплектованием и исправлением выявленных дефектов, допущенных по вине поставщика, а также возникающие в связи с этим дополнительные затраты по контрольной сборке отдельных узлов или общей контрольной сборке отдельных узлов или общей контрольной сборке всего оборудования, относятся за счет завода-поставщика.

15. При поставке на экспорт продукции, изготавливаемой по действующим в СССР стандартам или техническим условиям, применяются оптовые цены, предусмотренные в прейскуранте. Если при этом заказчиком предъявляются требования о выполнении дополнительных работ, то к ценам настоящего прейскуранта применяются в установленном порядке экспортные надбавки для возмещения дополнительных затрат у поставщика.

16. Оптовые цены настоящего прейскуранта распространяются на ввозимую из-за границы продукцию, технико-экономические характеристики которой соответствуют требованиям стандартов или технических условий, указанных в прейскуранте. На продукцию, технико-экономические характеристики которой не соответствуют требованиям стандартов или технических условий, действующих в СССР, оптовые цены утверждаются в установленном порядке.

Оптовые цены на предусмотренную в прейскуранте продукцию, ввозимую из-за границы, установлены франко-вагон входная пограничная станция и франко-вагон или речное (морское) судно, на которое перегружается продукция в советском порту перевалки.

17. В тех случаях, когда реализация продукции производится по оптовым ценам с применением надбавок и скидок, установленных в процентах к основной цене, и при этом получаются дробные доли копеек, окончательные цены округляются до целых копеек. При этом дробная часть копейки менее полкопейки отбрасывается, а равная полкопейке и более полкопейки увеличивается до полной копейки.

18. «Общие указания» настоящего прейскуранта распространяются на все последующие дополнительные прейскуранты к нему, если иное не оговорено в дополнительном прейскуранте.

19. С введением в действие настоящего прейскуранта утрачивают силу прейскурант № 24-06 «Оптовые цены на оборудование торговое» издания 1971 г. и все дополнения и дополнительные прейскуранты к нему, утвержденные Госкомцен СССР, а также все ранее действовавшие нормативы чистой продукции на соответствующие виды изделий.

20. Остатки продукции, снятой с производства, цены на которую не включены в настоящий прейскурант, реализуются по оптовым ценам, действовавшим на нее до 1 января 1982 года с применением коэффициента 1,012.

### 01. ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ТОРГОВОЕ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продук- ции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-001	51 5111 1011	Шкаф холо- дильный	ШХ-0,40М	ГОСТ 17124—71, изменение № 1— 1976 г.	<p>Предназначен для кратковременно-го хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован стальными окращенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет одну дверь для доступа к продуктам</p> <p>Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВСр 400 1Б холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 405 (350)</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,40</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 1,2</p> <p>Номинальное напряжение, В 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,28</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 750×750×1810</p> <p>Масса, кг не более 180</p>	46—00	265—00



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-002	51 5111 1023	Шкаф холодильный	ШХ-0,56	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет 2 двери для доступа к продуктам</p> <p>Оснащен: встроенным герметичным холодильным агрегатом ВСр 400 1Б холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 405 (350) приборами полуавтоматической оттайки инея с поверхности испарителя</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,56</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 1,9</p> <p>Номинальное напряжение, В 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,3</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 786×1120×1726</p> <p>Масса, кг не более 300</p>	65—00	387—00

01-003	51 5111 1031	Шкаф холодильный	ШХ-0,56М1	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет дверь для доступа к продуктам</p> <p>Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВСр 400 1Б холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 405 (350) приборами автоматической оттайки инея с поверхности испарителя</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,56</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 1,9</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,45</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 750×750×1900</p> <p>Масса, кг не более 300</p>	95—00	433—00
--------	--------------	------------------	-----------	--------------------------------------	--	-------	--------

01-004	51 5111 1014	Шкаф холодильный	ШХ-0,80М	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет 2 двери для доступа к продуктам</p>	71—00	370—00
--------	--------------	------------------	----------	--------------------------------------	--	-------	--------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-005	51 5111 1017	Шкаф холодильный	ШХ-0,80Ю	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	<p>Оснащен герметичной холодильной машиной ВС 500 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 530 (455)  Термоизоляция — пенопласт  Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,8  Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3  Площадь решеток, м<sup>2</sup> 2,4  Номинальное напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,3  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 1500×750×1820  Масса, кг не более 300</p> <p>Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из нержавеющей стали; с лицевой стороны имеет четыре двери для доступа к продуктам</p> <p>Оснащен герметичной холодильной машиной ВС 630 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 645 (555)  Термоизоляция — пенопласт  Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,76</p>	123—00	485—00

51 5111 1020	Шкаф холодильный	ШХ-1,12	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	<p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3  Площадь решеток, м<sup>2</sup> 2,4  Номинальное напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,4  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 1120×800×1930  Масса, кг не более 275</p> <p>Предназначен для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из оцинкованной стали; с лицевой стороны имеет пять дверей: верхняя для доступа к холодильному агрегату, остальные для доступа к продуктам</p> <p>Оснащен:  встроенным холодильным агрегатом холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)  приборами оттайки инея с поверхности испарителя  Термоизоляция — пенопласт  Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 1,12  Температура в охлаждаемом объеме, °С от +1 до +3  Площадь для размещения продуктов, м<sup>2</sup> 3,8  Напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,43</p>		
--------------	------------------	---------	--------------------------------------	--	--	--

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-006					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1570×785×2055 Масса, кг не более 400		
01-007					Изготавливается в следующих вариантах: с встроенным холодильным агрегатом ВС 800 (2) и приборами полуавтоматической оттайки	103-00	503-00
01-008					с встроенным холодильным агрегатом ВС 800 (2) и приборами автоматической оттайки	106-00	527-00
01-009					с встроенным холодильным агрегатом АСТ-3,2 и приборами полуавтоматической оттайки	103-00	493-00
01-010	51 5111 1034	Шкаф холодильный	ШХ-1,12М	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	с встроенным холодильным агрегатом АСТ-3,2 и приборами автоматической оттайки  Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава	106-00	520-00
						114-00	525-00

01-011	51 5111 1037	Шкаф холодильный	ШХ-1,12М1	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Оснащен: встроенным холодильным агрегатом ВС-800(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815(700), приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя и шумоглушителем Теплоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 1,12 Температура в охлаждаемом объеме, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м <sup>2</sup> 3,8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1500×750×1900 Масса, кг не более 400 Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащен: встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС-800(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700) приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя и шумоглушителем Теплоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 1,12 Температура в охлаждаемом объеме, °С от +1 до +3	113-00	575-00
--------	--------------	------------------	-----------	--------------------------------------	--	--------	--------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
	51 5112 1012	Камера холодильная	КХС-2-6	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 3,8  Напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,27  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 1500×750×1900  Масса, кг не более 400</p> <p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов</p> <p>Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Оснащена:  выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)  комплексом ребристых испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Охлажденный объем, м<sup>3</sup> 6  Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8  Напряжение, В 380/220</p>		

01-012					<p>Номинальная мощность, кВт 0,65  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 1920×1920×2168  Масса, кг не более 700  Изготавливается в двух вариантах:</p> <p>с наружной облицовкой стальными окрашенными листами</p>	198—00	660—00
01-013					<p>с наружной облицовкой металлопластом</p>	197—00	730—00
01-014	51 5112 1027	Камера холодильная	КХС-2-6Б	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов</p> <p>Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена:  выносным холодильным агрегатом ФАК-1.1Е холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)  комплексом ребристых испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 6  Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8  Напряжение, В 380/220</p>	142—00	697—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-015	51 5112 1043	Камера холодильная	КХС-2-6м	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Номинальная мощность, кВт 0,73 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1926×1960×2126 Масса, кг не более 700</p> <p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой сборно-разборную конструкцию, состоящую из отдельных щитов</p> <p>Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,1Е холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплексом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 6 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от 0 до +8</p>	129—00	650—00

01-016	51 5112 1024	Камера холодильная	КХС-2-6СМ	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2220×1948×2170 Масса, кг не более 600</p> <p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов</p> <p>Снаружи облицован металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплексом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 6,3 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,65 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2250×1930×2060 Масса, кг не более 650</p>	125—00	650—00
--------	--------------	--------------------	-----------	--	---	--------	--------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
	51 5112 1015	Камера холодильная	КХС-2-6Ю	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Внутри облицована листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5МЗ холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) комплексом ребристых испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 6 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,02 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1920×1920×2300 Масса, кг не более 700 Изготавливается в двух вариантах:		

01-017

01-018

51 5112 1018

Камера холодильная

КХС-2-12

ГОСТ 23833—79  
ГОСТ 13742—73  
Изменение № 2—1977 г.  
Изменение № 3—1980 г.с наружной облицовкой стальными окрашенными листами  
с наружной облицовкой металлопластом

202—00

663—00

195—00

743—00

Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания

Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов  
Внутри облицована листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя  
Оснащена:  
выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)  
комплексом ребристых испарителей, поставляемых за отдельную платуТермоизоляция — пенопласт  
Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 12  
Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8

Номинальное напряжение, В 380/220

Номинальная мощность, кВт 1,3

Срок службы до списания, лет 12

Габаритные размеры, мм 3840×1920×2168

Масса, кг не более 1150

Изготавливается в двух вариантах:  
с наружной облицовкой стальными окрашенными листами

290—00

957—00

с наружной облицовкой металлопластом

289—00

1090—00

01-019

01-020

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-021	51 5112 1030	Камера холодильная	КХС-2-12Б	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов. Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) комплексом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 12</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 1,02</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 3852×1960×2126</p> <p>Масса, кг не более 1150</p>	241—00	1130—00

	51 5112 1021	Камера холодильная	КХС-2-12Ю	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов</p> <p>Внутри облицована листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) двумя комплектами ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 12</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 1,3</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 3040×1920×2168</p> <p>Масса, кг не более 1150</p> <p>Изготавливается в двух вариантах: с наружной облицовкой стальными окрашенными листами</p> <p>с наружной облицовкой металлопластом</p>		
01-022						294—00	973—00
01-023						294—00	1107—00

№ пос.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-024	51 5112 1033	Камера холодильная	КХС-2-18Б	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов</p> <p>Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена: выносной холодильной машиной ИФ-56М холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 3500 (3000) и комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 18</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С .0÷+8</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 5778×1960×2126</p> <p>Масса, кг не более 1430</p>	319—00	1587—00

01-025	51 5112 2012	Камера холодильная	КХН-2-6м	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся замороженных продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой сборно-разборную конструкцию, состоящую из отдельных щитов</p> <p>Снаружи облицована стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Снабжена приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5МЗ холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 6</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С —13</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 2220×1948×2170</p> <p>Масса, кг не более 750</p>	154—00	777—00
01-026	51 5112 2009	Камера холодильная	КХН-2-6СМ	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию унифицированных панелей</p>	260—00	1500—00



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-027					<p>Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Оснащена:</p> <p>двумя выносными холодильными агрегатами ВСэ 1250 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)</p> <p>комплексом ребристотрубных испарителей приборами автоматического оттаивания воздухоохладителем щитом питания и щитом электрооборудования</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 6,3</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С —13</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Состоит из следующего оборудования:</p> <p>Камера КХН-2-6СМ</p> <p>Габаритные размеры, мм 2250×1930×2060</p> <p>Масса, кг не более 750</p>	142—00	673—00
01-028					<p>Машина холодильная КХН-2-6СМ</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Установленная мощность, кВт 0,82</p> <p>Габаритные размеры, мм 650×760×1500</p> <p>Масса, кг не более 224</p>	118—00	827—00

01-029	51 5112 2001	Камера холодильная	НКР-1	ТУ 13-267—75, изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1980 г.	<p>Предназначена для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Представляет собой разборную конструкцию, собираемую из отдельных щитов, облицованных с внешней и внутренней стороны клееной фанерой, с неохлаждаемым тамбуром</p> <p>Оснащена:</p> <p>выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5МЗ холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500)</p> <p>с комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 5,9</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С —13</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 1,02</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 3200×2260×2350</p> <p>Масса, кг не более 139</p> <p>Изготавливается в двух вариантах:</p> <p>с термоизоляцией из пенопласта</p> <p>с термоизоляцией из мягкой древесноволокнистой плиты</p>	161—00	660—00
01-030						162—00	700—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-031	51 5113 1032	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,315 «Таир-102»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	<p>Предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продовольственных товаров в магазинах самообслуживания</p> <p>Состоит из открытой остекленной витрины и прилавка с машинным отделением</p> <p>Снаружи облицован окрашенными стальными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,315</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0 ÷ +8</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 1,25</p> <p>Номинальное напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,27</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 1800×900×900</p> <p>Масса, кг не более 275</p>	71—00	403—00

01-032	51 5113 1035	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,315 «Таир-106»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продовольственных товаров в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован стальными окрашенными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,315</p> <p>в том числе прилавка 0,22</p> <p>Площадь для размещения продуктов, м<sup>2</sup> 1,25</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,43</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 1800×950×1200</p> <p>Масса, кг не более 300</p>	92—00	447—00
01-033	51 5113 1053	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,4 «Таир-106М»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1971 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава</p>	114—00	485—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
	51 5113 1041	Прилавко-витрина	ПВХС-1-0,4 (Пингвин-ВС)	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	<p>Оснащен:</p> <p>встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 630 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 645 (555) приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,4</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 1,25</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,4</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 1800×950×1200</p> <p>Масса, кг не более 300</p> <p>Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Состоит из открытой витрины и прилавка с машинным отделением</p> <p>Снаружи облицован слоистым пластиком, полированным стеклом и окрашенными стальными листами</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,4</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 0,9</p>		

01-034					<p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0 ÷ +8</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,43</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 2040×1040×900</p> <p>Масса, кг не более 335</p> <p>Изготавливается в двух вариантах:</p> <p>с встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)</p> <p>с встроенным герметичным агрегатом ВСэ 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)</p>	52-00	417-00
01-035	51 5113 1029	Прилавко-витрина	ПВХС-1-0,5 (Пингвин-В)	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Состоит из стеклянной витрины и прилавка с машинным отделением</p> <p>Снаружи облицован слоистым пластиком, полированным стеклом и окрашенными стальными листами</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,5</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0 ÷ +8</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 2,1</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,43</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 2040×1180×1325</p>	52-00	445-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-036					Масса, кг не более 375 Изготавливается в двух вариантах: с герметичным холодильным агрегатом ВС 630 холодопроизводительностью Вт (ккал/ч) 645 (555)	61-00	447-00
01-037					с герметичным холодильным агрегатом ВСэ 800 (2) холодопроизводительностью Вт (ккал/ч) 815 (700)	61-00	490-00
01-038	51 5113 1038	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,63 «Таир-146»	ОСТ 27-07-151-73, изменение № 1-1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных продовольственных товаров в предприятиях торговли Снаружи облицован окрашенными стальными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 1250 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 0,63 в том числе прилавка 0,09 Температура охлаждаемого объема, °С от 0 до +8 Площадь решеток, м <sup>2</sup> 2,0 в том числе прилавка 0,35 Напряжение, В 380/220	118-00	567-00

01-039	51 5113 1004	Комплект прилавков с централизованным холодноснабжением	ПХС-2-1,25	ОСТ 27-07-151-73, изменение № 1-1976 г.	Номинальная мощность, кВт 0,58 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×750×1800 Масса, кг не более 350 Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из прилавка охлажденных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания Состоит из трех прилавков, снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-4,5-1-2 холодопроизводительностью 4200 ккал/ч Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 1,25 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8 Площадь выкладки продуктов, м <sup>2</sup> 7,74 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5500×1080×915 Масса, кг не более 930	331-00	2153-00
01-040	51 5113 1001	Комплект прилавков с централизованным холодноснабжением	ПХС-2-2	ОСТ 27-07-151-73, изменение № 1-1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из прилавков охлажденных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания	333-00	2217-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-041	51 5113 2006	Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4М	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	<p>Состоит из трех прилавков, снаружи облицованных стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-4,5-1-2 холодопроизводительностью, ккал/ч 4200</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 2,0</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С от 0 до +8</p> <p>Площадь выкладки продуктов, м<sup>2</sup> 4,5</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 5500×1230×1250</p> <p>Масса, кг не более 900</p> <p>Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи в упакованном виде скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — алюминиевыми листами</p>	67—00	457—00

01-042	51 5113 2009	Комплект прилавков с централизованным холодоснабжением	ПХН-2-2	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	<p>Оснащен: встроенным герметичным холодильным агрегатом ВН-400 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 410 (355) приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,4</p> <p>Площадь решеток, м<sup>2</sup> 1,75</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, Вт 0,4</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 2000×800×900</p> <p>Масса, кг не более 230</p> <p>Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из прилавков замороженных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания</p> <p>Состоит из трех прилавков, снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава</p> <p>Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-6-1-2 холодопроизводительностью, ккал/ч 6000</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 2</p> <p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С —13</p> <p>Площадь выкладки продуктов, м<sup>2</sup> 4,5</p>	377—00	2740—00
--------	--------------	--	---------	---	---	--------	---------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-043	51 5114 1004	Витрина холодильная	ВХС-1-0,08	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1— 1976 г.	Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5500×1230×1250 Масса, кг не более 900  Предназначена для хранения охлажденных напитков в бутылках в предприятиях торговли и общественного питания Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВСр-315 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 325 (280) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 0,08 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,22 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1470×630×630 Масса, кг не более 80	41—00	240—00
01-044	51 5114 1007	Витрина холодильная двухъярусная	ВХС-1-0,315 «Таир-10»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1— 1976 г.	Предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продовольственных товаров в нижнем ярусе и неохлажденных товаров в верхнем ярусе	91—00	510—00

01-045	51 5114 1010	Витрина холодильная	ВХС-2-3,15	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1— 1976 г.	Снаружи облицована окрашенными стальными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВС 1250 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 0,315 Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0 ÷ +8 Площадь решеток, м <sup>2</sup> 1,45 Номинальное напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,59 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×1350×1350 Масса, кг не более 350  Предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины охлажденных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания Состоит из двух секций, снаружи облицованных стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-6-1-2 холодопроизводительностью, ккал/ч 6000 Теплоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup> 3,15 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8	324—00	2230—00
--------	--------------	---------------------	------------	---	--	--------	---------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная стоимость чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-046	51 5114 1011	Витрина холодильная	ВХС-2-4К	ТУ 27-07-3192—76, изменение № 1—1980 г.	<p>Площадь выкладки продуктов, м<sup>2</sup> 5,4  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 3700×1080×2015  Масса, кг не более 925</p> <p>Предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся упакованных продуктов из тары — оборудования — контейнеров в магазинах самообслуживания</p> <p>Состоит из двух секций, снаружи облицованных стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава, передняя стенка автоматически перекрывается металлической шторкой</p> <p>Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-6-1-2 холодопроизводительностью 6000 ккал/ч</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Площадь полок, м<sup>2</sup> 3,5  Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 4,0  Температура в охлаждаемом объеме, °С от +4 до +8  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 3750×1120×2000  Масса, кг не более 580</p>	409—00	2350—00

01-047	51 5155 1001	Витрина холодильная	ВХ-0,5	ТУ 27-07-2942—74, изменение № 1 1979 г.	<p>Предназначена для кратковременного хранения охлажденных блюд, закусок и напитков в предприятиях общественного питания</p> <p>Снабжена встроенным холодильным агрегатом ВСр 315 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 325 (280)</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,05  Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8  Напряжение, В 220  Номинальная мощность, кВт 0,25  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 1050×850×1100  Масса, кг не более 175</p>	211—00	495—00
01-048	51 5113 1061	Секция-стол с охлаждаемым шкафом, модулированная	СОЭСМ-2	ТУ 27-51-3319—78	<p>Предназначена для хранения запаса полуфабрикатов, зелени, гарниров и других компонентов для оформления блюд в предприятиях общественного питания</p> <p>Представляет собой прилавок, внутри которого расположены охлаждаемый шкаф и машинное отделение</p> <p>Стол выполняется из нержавеющей стали</p> <p>Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВС-500 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 530 (455)</p> <p>Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,28</p>	82—00	413—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-049	51 5113 1062	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой, модулированная	СОЭСМ-3	ТУ 27-51-3319—78	<p>Температура в охлаждаемом объеме, °С <math>0 \div +8</math>  Напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,31  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 1680×840×860  Масса, кг не более 275</p> <p>Предназначена для хранения запаса полуфабрикатов и готовых блюд и приготовления холодных закусок в предприятиях общественного питания. Представляет собой прилавок, внутри которого расположены охлаждаемый шкаф с полками для хранения продуктов и машинное отделение. Верх прилавка выполнен из нержавеющей стали. На столе расположена горка с отделениями для хранения полуфабрикатов. Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВС-800 (2) или ВСэ-800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700).  Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,3  Температура в охлаждаемом объеме, °С <math>0 \div +8</math>  Напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,43  Срок службы до списания, лет 12</p>	150—00	570—00

01-050	51 5113 2011	Секция низкотемпературная	СН-0,15	ТУ 27-07-2778—72, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1977 г., изменение № 4—1980 г.	<p>Габаритные размеры, мм 1680×840×1030  Масса, кг не более 315  Предназначена для кратковременного хранения и продажи скоропортящихся замороженных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. Снаружи облицована листовой сталью, покрытой белой эмалью; внутренний короб из нержавеющей стали. Оснащена встроенным герметичным холодильным агрегатом ВН 250 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 270 (230).  Термоизоляция — пенопласт  Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,165  Температура внутри охлаждаемого объема, °С —18  Площадь решеток, м<sup>2</sup> 0,3  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 1260×840×860  Масса, кг не более 150</p> <p>Предназначен для разделывания и кратковременного хранения скоропортящихся пищевых продуктов, устанавливается в камбузах на судах. Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из нержавеющей стали. Оснащен герметичным холодильным агрегатом КХ-240 холодопроизводительность 180 ккал/ч. Термоизоляция — пенопласт.  Охлаждаемый объем, дм<sup>3</sup> 165  в том числе морозильного отделения, дм<sup>3</sup> 20</p>	43—00	297—00
01-051	51 5118 0001	Стол камбузный	КС-1	ТУ 27-51-3485—80	<p>Предназначен для разделывания и кратковременного хранения скоропортящихся пищевых продуктов, устанавливается в камбузах на судах. Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из нержавеющей стали. Оснащен герметичным холодильным агрегатом КХ-240 холодопроизводительность 180 ккал/ч. Термоизоляция — пенопласт.  Охлаждаемый объем, дм<sup>3</sup> 165  в том числе морозильного отделения, дм<sup>3</sup> 20</p>	499—00	855—00



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-052	51 5111-1009	Установка холодильная	ШХ-550	ТУ 27-51-3324—78	<p>Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0÷+5  Температура в морозильном отделении, °С, не менее -3  Рабочая площадь столешницы, м<sup>2</sup> 0,7 и 0,58  Напряжение, В 220 и 127  Потребляемая мощность, кВт от 95 до 130  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 620×770×1040  Масса, кг не более 150</p> <p>Предназначена для хранения скоропортящихся продуктов питания при эксплуатации в защитных кузовах подвижного транспорта на колесном и гусеничном ходу  Снаружи облицована листами из алюминиевого сплава, внутри — из листов нержавеющей стали  Оснащена встроенным холодильным агрегатом ШХ-550.01.00.000  Теплоизоляция — пенопласт  Температура в охлаждаемом объеме:  в первом отделении -8÷+13°С  во втором отделении не выше -10°С  Полезная емкость, л 550</p>	3444-00	7060-00

01-053	51 5119 0008	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, групповой	ЗИП-Г	ТУ 27-51-3324—78	<p>Напряжение, В 380  Потребляемая мощность, кВт 1,4  Габаритные размеры, мм 810×1103×1650  Масса (без ЗИП-0), кг не более 425  Масса (с ЗИП-0), кг не более 445</p> <p>Предназначен для обеспечения технического обслуживания и замены сборочных единиц, приборов и деталей силами обслуживающего персонала или ремонтной группы из расчета 1 комплект на 4 установки ШХ-550  Состоит из холодильной установки ШХ-550 в целом, галлоидного течеискателя ГТН-6 и запасных приборов сборочных единиц и деталей  Масса, кг не более 510</p>	3653-00	8640-00
01-054	51 5119 0009	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, ремонтный	ЗИП-Р	ТУ 27-51-3324—78	<p>Предназначен для обеспечения среднего ремонта установки силами ремонтных организаций, а также для частичного пополнения группового комплекта ЗИП из установок ШХ-550  Состоит из 4 запасных холодильных агрегатов, приборов, сборочных единиц и деталей  Масса, кг 480</p>	596-00	9663-00

№ пов.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-055	79 8347 1000	Контейнер рефрижераторный	РК-1М	ТУ 27-51-3425—79	<p>Предназначен для кратковременного хранения (до 10 суток) предварительно замороженных продуктов и перевозки их всеми видами сухопутного и водного транспорта</p> <p>Температура в охлаждаемом объеме при работающих агрегатах не выше — 15° С, после остановки на 3 суток — не выше — 10° С</p> <p>Внешняя облицовка — из листов титанового сплава, внутренняя — из листов нержавеющей стали</p> <p>Оснащен двумя встроенными фреоновыми герметичными агрегатами</p> <p>Термоизоляция — пенопласт</p> <p>Полезная емкость камеры, м<sup>3</sup> 1,7</p> <p>Площадь пола камеры, м<sup>2</sup> 1,62</p> <p>Максимальная полезная загрузка, кг 1000</p> <p>Количество аккумуляционных плит, шт. 6</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 4,2</p> <p>Срок службы до списания, лет 5</p> <p>Габаритные размеры, мм 2150×1300×2500</p> <p>Масса, кг не более 1600</p>	2684—00	9775—00

01-056	79 8347 1981	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, групповой	ЗИП-Г	ТУ 27-51-3425—79	Предназначен для обеспечения эксплуатации и ремонта группы контейнеров, из расчета один комплект на 10 контейнеров рефрижераторных РК-1М	115—00	385—00
01-057	79 8347 1982	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, ремонтный	ЗИП-Р	ТУ 27-51-3425—79	Предназначен для обеспечения среднего и капитального ремонтов контейнеров и для частичного пополнения группового комплекта ЗИП из расчета один комплект на 30 контейнеров рефрижераторных РК-1М	505—00	5390—00
01-058	51 5115 0001	Льдогенератор	«Торос-2»	ТУ 27-07-3201—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1979 г., изменение № 3—1980 г., изменение № 4—1980 г.	<p>Предназначен для приготовления пластинок пищевого льда</p> <p>Производительность, кг/сутки 40</p> <p>Толщина пластинок льда, мм 8÷16</p> <p>Вместимость льда в бункере, кг 25</p> <p>Напряжение однофазной электросети, В 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,4</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 555×685×1100</p> <p>Масса, кг не более 115</p>	200—00	503—00
01-059	51 5157 0031	Термоконтейнер транспортный	ТТП-6	ТУ 27-04-568—76, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1980 г.	<p>Предназначен для сохранения в горячем состоянии комплексных обедов и доставки их до объектов</p> <p>Представляет собой теплоизолированный шкаф с судками; в каждом из которых содержится комплексный обед из трех блюд</p>	4—70	145—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					<p>Обеспечивает температуру пищи или горячей воды не ниже 55° С в течение 3 часов при температуре наружного воздуха до минус 30° С при начальной температуре продукта не ниже +95° С</p> <p>Количество судков тройных в сборе, помещаемых в термоконтейнер, шт. 6</p> <p>Срок гарантии, лет 1</p> <p>Габаритные размеры, мм 656×480×363</p> <p>Масса, кг не более 26</p>		

**02. АГРЕГАТЫ КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ, ФРЕОНОВЫЕ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ ДО 2500 ККАЛ/ЧАС И ИСПАРИТЕЛИ**

02-001	51 5211 0020	Агрегат холодильный	ФАК-0,7Е	ТУ 27-07-3140—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1979 г., изменение № 5—1980 г.	<p>Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700)</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,33</p> <p>Электродвигатель 4АХ71А2</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 595×475×440</p> <p>Масса, кг не более 65</p>	27—60	132—00
--------	--------------	---------------------	----------	---	---	-------	--------

02-002	51 5211 0023	Агрегат холодильный	ФАК-1,1Е	ТУ 27-07-3140—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1979 г., изменение № 5—1980 г.	<p>Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, Вт 730</p> <p>Электродвигатель 4АХ80А4</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 595×490×440</p> <p>Масса, кг не более 74</p>	31—70	157—00
--------	--------------	---------------------	----------	---	---	-------	--------

02-003	51 5211 0026	Агрегат холодильный	ФАК-1,5МЗ	ТУ 27-07-3140—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1979 г., изменение № 5—1980 г.	<p>Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1750 (1500)</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 1,02</p> <p>Электродвигатель 4АХ80В4</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 755×540×455</p> <p>Масса, кг не более 91</p>	39—80	183—00
--------	--------------	---------------------	-----------	---	---	-------	--------

№ пос.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-004	51 5211 0007	Агрегат герметичный холодильный	BC-500 (BC-0,45-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 530 (455) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 290 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,25У; 0,25 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 570×365×310 Масса, кг не более 38,5	33—00	123—00
02-005	51 5211 0006	Агрегат герметичный холодильный	BC-630 (BC-0,55-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 645 (555) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 360 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин	34—00	130—00

02-006	51 5211 0004	Агрегат герметичный холодильный	BC-800 (BC-0,7-3)	ГОСТ 22502—77	Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 595×365×310 Масса, кг не более 44 Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 430 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,42-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 600×435×375 Масса, кг не более 47	36—00	135—00
02-007	51 5211 0095	Агрегат герметичный холодильный	BC-800 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 430	46—00	145—00

№ пос.	Код ОКП	Наименование продукция	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-008	51 5211 0005	Агрегат герметичный холодильный	ВС-1250 (ВС-1,1-3)	ГОСТ 22502—77	<p>Электродвигатель компрессора АВК-2-0,7; 0,25 кВт; 3000 об/мин  Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 600×435×375  Масса, кг не более 42</p> <p>Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания  Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)  Напряжение, В 220/380  Потребляемая мощность, Вт 650  Электродвигатель компрессора ДГХ-0,55; 0,55 кВт; 1500 об/мин  Электродвигатель вентилятора АВ-0,42-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 650×435×390  Масса, кг не более 57</p>	38—00	150—00
02-009	51 5211 0086	Агрегат герметичный холодильный	ВСр400-1Б	ГОСТ 22502—77	<p>Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном торговом холодильном оборудовании</p>	30—50	105—00

02-010	51 5211 0137	Агрегат герметичный холодильный	ВСр 400-1БЛ	ГОСТ 22502—77	<p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 405 (350)  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, Вт 273  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 560×360×310  Масса, кг не более 33</p> <p>Предназначен для создания искусственного холода в торговом холодильном оборудовании (льдогенераторах). Оснащен приспособлением для автоматической оттайки  Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 405 (350)  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, Вт 273  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 560×360×310  Масса, кг не более 33</p>	31—50	105—00
02-011	51 5211 0080	Агрегат герметичный холодильный	ВСр 315-1 (2)	ГОСТ 22502—77	<p>Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном торговом холодильном оборудовании  Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 325 (280)  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, Вт 220  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 520×345×260  Масса, кг не более 26</p>	43—50	110—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-012	51 5211 0098	Агрегат холодильный	ВСэ 800 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Компрессор герметичный с экранированным электродвигателем Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,47 Электродвигатель компрессора АЭК2-0,7; 0,37 кВт; 3000 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 585×435×376 Масса (без масла и фреона), кг не более 49,6	45—60	170—00
02-013	51 5211 0107	Агрегат холодильный	ВСэ 1250 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Компрессор герметичный с экранированным электродвигателем Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)	51—00	203—00

02-014	51 5211 0001	Агрегат герметичный холодильный	ВН-250 (ВН-0,22-3)	ГОСТ 22502—77	Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,7 Электродвигатель компрессора АЭК2-1,1; 0,37 кВт; 3000 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 620×435×390 Масса (без масла и фреона), кг не более 62,2	32—50	127—00
02-015	51 5211 0002	Агрегат герметичный холодильный	ВН-400 (ВН-0,35-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в низкотемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 270 (230) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 315 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 570×365×310 Масса, кг не более 40	36—00	137—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-016	51 5211 0003	Агрегат герметичный холодильный	ВН-630 (ВН-0,55-3)	ГОСТ 22502—77	<p>Напряжение, В 220/380            Потребляемая мощность, Вт 430            Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин            Электродвигатель вентилятора АВ-0,42-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин            Срок службы до списания, лет 12            Габаритные размеры, мм 600×435×375            Масса, кг не более 47</p> <p>Предназначен для создания искусственного холода в низкотемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 640 (550)</p> <p>Напряжение, В 220/380            Потребляемая мощность, Вт 630            Электродвигатель компрессора ДГХ-0,55; 0,55 кВт; 1500 об/мин            Электродвигатель вентилятора АВ-0,42-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин            Срок службы до списания, лет 12            Габаритные размеры, мм 650×405×385            Масса, кг не более 59</p>	37—50	147—00
02-017	51 5211 0014	Агрегат герметичный холодильный	ВВ-1000 (ВП-0,9-3)	ГОСТ 22502—77	<p>Предназначен для создания искусственного холода в высокотемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1045 (900)            Напряжение, В 220/380            Потребляемая мощность, Вт 430            Электродвигатель компрессора ДГХ-0,25У; 0,25 кВт; 1500 об/мин            Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин            Срок службы до списания, лет 12            Габаритные размеры, мм 600×400×355            Масса, кг не более 46</p>	34—00	130—00
02-018	51 5211 0065	Агрегат герметичный холодильный	ВВр 1000-1 (2)	ГОСТ 22502—77	<p>Предназначен для создания искусственного холода в высокотемпературном торговом холодильном оборудовании и торговых автоматах (водоохлаждательных машинах)</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1045 (900)            Напряжение, В 220            Потребляемая мощность, Вт 450            Срок службы до списания, лет 12            Габаритные размеры, мм 600×360×335            Масса, кг не более 43</p>	42—00	127—00
02-019	51 5211 0074	Агрегат герметичный холодильный	ВВр 1250-1 (2)	ГОСТ 22502 -77	<p>Предназначен для создания холода в высокотемпературном торговом холодильном оборудовании и торговых автоматах</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)</p>	42—00	127—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-020	51 5193 0065	Машина водоохлаждающая	ВМПр-0,9АТ	ТУ 27-51-3399—79, изменение № 1—1980 г.	<p>Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, Вт 546  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 650×360×355  Масса, кг не более 52</p> <p>Предназначена для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка в автоматах типа АТ</p> <p>Оснащена:  встроенным холодильным агрегатом ВВр 1000-1 (2), холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1045 (900)  сатураторно-водоохлаждающим аппаратом СВА-2С</p> <p>Производительность, доз/мин 3  Объем дозы газированной воды, мл 180  Температура охлажденной воды, °С +12  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, кВт 0,5  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 560×375×1200  Масса (без воды), кг не более 71</p>	62—00	295—00
02-021	51 5193 0068	Машина водоохлаждающая	ВМПр-0,9АВ	ТУ 27-51-3399—79, изменение № 1—1980 г.	<p>Предназначена для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка в автоматах типа АВ</p> <p>Оснащена:  встроенным холодильным агрегатом ВВр 1000-1 (2), холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1045 (900)  сатураторно-водоохлаждающим аппаратом СВА-2</p> <p>Производительность, доз/мин 3  Объем дозы газированной воды, мл 180  Температура охлажденной воды, °С +12  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, кВт 0,5  Срок службы до списания, лет 12  Габаритные размеры, мм 560×375×1350  Масса (без воды), кг не более 71</p>	62—00	270—00
02-022	51 5193 0071	Машина водоохлаждающая	ВМПр-1,1АТ	ТУ 27-51-3399—79, изменение № 1—1980 г.	<p>Предназначена для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка в автоматах типа АТ</p> <p>Оснащена:  встроенным холодильным агрегатом ВВр 1250-1 (2), холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)  сатураторно-водоохлаждающим аппаратом СВА-2С</p> <p>Производительность, доз/мин 3  Объем дозы газированной воды, мл 180</p>	62—00	295—00



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукция в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-023	51 5193 0083	Машина водоохлаждающая	ВМПр-1,1АВ.04	ТУ 27-51-3399—79, изменение № 1—1980 г.	<p>Температура охлажденной воды, °С +12</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,6</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 560×375×1200</p> <p>Масса (без воды), кг не более 73</p> <p>Предназначена для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка в автоматах типа АВ, поставляемых в страны с тропическим климатом</p> <p>Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВВр 1250-1 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100)</p> <p>сатураторно-водоохлаждающим аппаратом СВА-2</p> <p>Производительность, доз/мин 3</p> <p>Объем дозы газированной воды, мл 180</p> <p>Температура охлажденной воды, °С 12</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,6</p>	80—00	365—00

02-024	51 5211 0029	Агрегат холодильный	ФВ-0,2	ТУ 27-07-3141—75, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1980 г.	<p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 560×375×1350</p> <p>Масса (без воды), кг не более 73</p> <p>Предназначен для создания искусственного холода в водоохлаждающей питьевой колонке для пассажирских вагонов</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт 255</p> <p>Напряжение, В 45÷75</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,25</p> <p>Электродвигатель постоянного тока П11МВ</p> <p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 560×450×305</p> <p>Масса, кг не более 52</p>	54—00	200—00
02-025	51 5211 0161	Агрегат герметичный холодильный	АХМ 1,22-3	ТУ 27-07-3100—75, изменение № 1—1978 г. Изменение № 2—1980 г.	<p>Предназначен для создания искусственного холода в маслоохладителе МОСФ-0,7Т</p> <p>Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1420 (1220)</p> <p>Напряжение, В 220/380</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,57</p> <p>Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин</p> <p>Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин</p>	35—00	133—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-026	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 600×410×355 Масса, кг не более 52 Предназначен для охлаждения шкафа ШХ-0,56 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,4	1—60	12—50
02-027	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильного шкафа ШХ-0,6 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг 8,41	1—30	18—00
02-028	51 5221 0060	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-6,3-43а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения шкафа ШХ-1,12 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 6,3 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,45	3—50	24—00
02-029	51 5221 0069	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ 8,00-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильного шкафа Т2-125М Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 8,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,58	3—20	24—00
02-030	51 5221 0063	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения конденсера РК-1,3М Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,3	2—25	22—00
02-031	51 5221 0063	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры среднетемпературной КХС-2-6Ю, КХС-2-6П Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 16,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 23,3	6—60	45—00
02-032	51 5221 0069	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХС-2-6С Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 12,34	3—30	27—00
02-033	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХС-2-6М Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 12,5 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 16,34	3—25	32—00
02-034	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХС-2-6Б Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 12,5 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 17,6	3—80	35—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-035	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры среднетемпературной КХС-2-12П Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 25,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 32,62	8—00	60—00
02-036	51 5221 0069	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры среднетемпературной КХС-2-12Ю Количество в комплекте, шт. 4 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 32,44 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 46,59	14—00	90—00
02-037	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры КХС-2-12М Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 25,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 32,62	7—85	60—00
02-038	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры КХС-2-12Б Количество в комплекте, шт. 2	7—00	60—00

02-039	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 25,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 32,62 Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХН-2-6М Количество в комплекте, шт. 3 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 37,5 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 47,37	11—00	83—00
02-040	51 5221 0090	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-1,6-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автомата АТ-251 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 1,6 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 3,76	2—90	25—00
02-041	51 5221 0084	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-0,80-11	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения пива в автоматах АТ-255 и кваса в автоматах АТ-256 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 0,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 3,53	3—20	13—40
02-042	51 5221 0087	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-6,3-61ав	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автоматов АТ-553Э, АТ-555 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 6,55 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 13,07	4—20	38—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-043		Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	390.27.0200	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автомата АТ-556 Количество секций в комплекте, шт. 5 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 6,25 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,83	4—00	36—00
02-044	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автомата АТ-756 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,4	3—30	30—50
02-045	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильного шкафа Т-60 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,43	1—50	18—70
02-046	51 5221 0063	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения низкотемпературной холодильной камеры НКР-1 Количество в комплекте, шт. 3 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 24 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 34,2	8—60	62—00
02-047	51 5221 0072 51 5221 0075	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-3,55-13 и ИРТ-1,25-11	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка-витрины ПВХС-1-0,4 («Таир-106М») Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 4,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 10,25	2—90	22—00
02-048	51 5221 0075 51 5221 0078	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-1,25-11л и ИРТ-2,00-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка ПВШ Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 3,25 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 6,86	2—10	15—70
02-049	51 5221 0072 51 5221 0075	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-3,55-13 и ИРТ-1,25-11	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка-витрины «Пингвин-В» («Пингвин-ВС») Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 4,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,81	2—20	18—00
02-050	51 5221 0078	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-2,00-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения секции-стола СОЭСМ-2 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 2,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 4,35	1—20	11—60

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-051	51 5221 0078	Комплект ребристых фреоновых испарителей	ИРТ-2,00-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения секции — стола СОЭСМ-3 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 2,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 4,35	1—45	11—90
02-052	51 5221 2001	Комплект гладкотрубных фреоновых испарителей	ИГТ-0,63	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка ЛПС-2 линии самообслуживания Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 0,63 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 7,65	1—55	29—00
02-053	51 5221 0081	Комплект ребристых фреоновых испарителей	ИРТ-2,80-21а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения витрины холодильной ВХ-0,5 Поверхность испарения, м <sup>2</sup> 2,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 4,42	2—70	11—00

### 03. МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ, МЯСА, ТЕСТА

03-001	51 5135 0023	Машина универсальная	П-11	ТУ 27-51-3447—80	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в предприятиях общественного питания Представляет собой привод с различным набором сменных механизмов Срок службы до списания, лет 8	388—00	757—00
--------	--------------	----------------------	------	---------------------	---	--------	--------

03-002					Привод двухскоростной П-11 Частота вращения приводного вала, об/мин 170 или 330 Электродвигатель АОЛ2-12-4/2; 0,6/0,85 кВт; 380 или 220 В; 1400/2750 об/мин Габаритные размеры, мм 525×300×325 Масса, кг не более 41	33—00	125—00
03-003					Механизм овощерезательно-протирочный МОР-11-1 Производительность, кг/ч: при нарезании сырых овощей 100÷200 при нарезании вареных овощей 100÷200 при протирании вареного картофеля 150 Габаритные размеры, мм: механизма с протирочным приспособлением 320×316×426 механизма овощерезательного 410×245×400 Масса, кг, не более: механизма 16 комплекта сменных частей и рабочих органов 10	133—00	213—00
03-004					Просеиватель МПП-П-1 Производительность (по муке), кг/ч 300 Число сменных барабанов, шт. 3 Габаритные размеры, мм 330×450×460 Масса, кг не более 14,5	32—00	62—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-005					Рыхлитель МРП-П-1 Производительность, порций/ч 1500 Габаритные размеры, мм 370×140×200 Масса, кг не более 7,4	37-00	61-00
03-006					Механизм для нарезания мяса МБП-П-1 Производительность, кг/ч 100 Габаритные размеры, мм 285×165×405 Масса, кг не более 6,5	29-00	46-00
03-007					Механизм для измельчения сухарей и специй МИП-П-1 Производительность на сухарях, кг/ч 15 Габаритные размеры, мм 305×220×355 Масса, кг не более 12,2	19-00	39-00
03-008					Мясорубка ММП-П-1 Производительность, кг/ч 75 Количество сменных решеток, шт. 3 Наружный диаметр решеток, мм 60 Габаритные размеры, мм 385×210×305 Масса, кг не более 7,0	10-00	27-00

03-009					Механизм для взбивания МВП-П-1 Производительность: при взбивании, циклов/ч 4 при перемешивании фарша, кг/ч 150 Емкость бачка, л 25 Габаритные размеры, мм 450×610×620 Масса, кг, не более: редуктора с кронштейном 16 комплекта рабочих органов и ба- ков 20	63-00	129-00
03-010					Подставка ПП-П-1 Габаритные размеры, мм 1040×700×600 Масса, кг не более 25 Примечание. Оптовая цена на машину формируется в зависимости от комплектности поставки, предусмотренной в ТУ	27-00	55-00
03-011	51 5135 0010	Машина универсальная	ПМ-1,1	ТУ 27-07-3183—76, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1979 г.	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в мясо-рыбных цехах предприятий общественного питания Представляет собой привод с комплектом сменных механизмов Срок службы до списания, лет 8	72-00	220-50
03-012					Привод односкоростной П1-1,1 Частота вращения приводного вала, об/мин 170 Электродвигатель 4АХ80А4У3; 1,1 кВт; 380 или 220 В; 1400 об/мин Габаритные размеры, мм 530×280×310 Масса, кг не более 60	16-00	100-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-013					Мясорубка МС 2-150 Производительность, кг/ч 180 Количество сменных решеток, шт. 3 Наружный диаметр решеток, мм 82 Габаритные размеры, мм 350×310×350 Масса, кг не более 13	12-00	30-00
03-014					Фаршемешалка МС 8-150 Производительность, кг/ч 150 Единовременная загрузка, кг 7 Время перемешивания фарша, с 40-60 Габаритные размеры, мм 495×320×325 Масса, кг не более 12	12-00	26-50
03-015					Механизм размолочный МС 12-15 Производительность на сухарях, кг/ч 15 Габаритные размеры, мм 345×275×365 Масса, кг не более 12	11-00	25-00
03-016					Рыхлитель МС 19-1400 Производительность, порции/ч 1400 Габаритные размеры, мм 375×130×235 Масса, кг не более 10	19-00	33-00

03-017					Подставка трубчатая сварная Габаритные размеры, мм 620×435×600 Масса, кг не более 10	2-00	6-00
03-018	51 5135 0013	Машина универсальная	ПУ-0,6	ТУ 27-07-3178-76, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1977 г., изменение № 3— 1978 г., изменение № 4— 1979 г., Изменение № 5— 1980 г.	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в предприятиях общественного питания Представляет собой привод с комплектом сменных механизмов Срок службы до списания, лет 8	113-80	328-00
03-019					Привод односкоростной П2-0,6 Электродвигатель 4АХ71А4У3; 0,55 кВт; 380 или 220 В; 1400 об/мин Частота вращения приводного вала, об/мин 170 Габаритные размеры, мм 530×230×310 Масса, кг не более 60	16-00	103-00
03-020					Мясорубка МС 2-70 Производительность, кг/ч 75 Количество сменных решеток, шт. 3 Наружный диаметр решетки, мм 60 Габаритные размеры, мм 310×310×200 Масса, кг не более 7	8-20	22-00
03-021					Механизм для нарезания вареных овощей на брусочки МС 18-160 Производительность, кг/ч 160 Количество сменных решеток, шт. 3 Толщина нарезаемых ломтиков, мм 4-6 Габаритные размеры, мм 420×380×410 Масса, кг не более 12	19-50	40-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-022					Механизм для нарезания картофеля МС 28-100 Производительность, кг/ч 100 Число сменных ножевых решеток, шт. 2 Габаритные размеры, мм 318×242×360 Масса, кг не более 16	23-00	43.-00
03-023					Механизм многоцелевой МС 4-7-8-20 Производительность (по мясному фаршу), кг/ч 150 Емкость бачка, л 25 Габаритные размеры, мм 580×480×660 Масса, кг не более 28	37-00	94 ± 00
03-024					Овощерезка 822-7-10 Производительность (при нарезании ломтиков), кг/ч 250 Габаритные размеры, мм 310×260×320 Масса, кг не более 8 Подставка трубчатая сварная (поз. 03-017)	8-10	20-00
03-025	51 5135 0001	Машина универсальная	УММ-ПР	ТУ 27-51-3459-80	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов Устанавливается в камбузах на судах	230-00	503-00

03-026	51 5135 0002	Машина универсальная	УММ-ПС	ТУ 27-51-3460-80	Представляет собой привод с комплектом сменных машин Производительность, кг/ч: мясорубки УММ-2 35 взбивалки УММ-4 60 картофелечистки УММ-5 40 овощерезки УММ-10 150 Напряжение, В 127 или 220 Номинальная мощность, кВт 0,65 Частота вращения приводного вала, об/мин 160 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×380×980 Масса, кг (без сменных машин) 41 Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов Устанавливается в камбузах на судах Представляет собой привод с комплектом сменных машин Производительность, кг/ч: мясорубки УММ-2 35 взбивалки УММ-4 60 картофелечистки УММ-5 40 овощерезки УММ-10 150 Род тока постоянный Напряжение, В 320/220/175 Номинальная мощность, кВт 1,0/0,6/0,55 Частота вращения приводного вала, об/мин 160 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм (без сменных машин) 288×285×560 Масса, кг (без сменных машин) 44	243-00	707-00
--------	--------------	----------------------	--------	------------------	--	--------	--------



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп на шт.	Оптовая цена в руб и коп за шт.
03-027	51 5135 0026	Машина универсальная	ПУВР-0.4	ТУ 27-07-3247—77 Изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в кухнях вагонов-ресторанов Представляет собой привод с комплектом сменных машин Производительность, кг/ч: мясорубки УММ-2 10÷30 овощерезки УММ-10М (по картофелю) 100 Род тока постоянный Электродвигатель П12; 0,45 кВт; 1500 об/мин Напряжение, В (в зависимости от заказа) 50 или 110 Частота вращения приводного вала, об/мин 110 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 460×330×775 Масса, кг не более 60	115—00	263—00
03-028	51 5132 1027	Мясорубка	МИМ-250М	ГОСТ 7411—79	Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 250 Диаметр ножевой решетки, мм 82 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1	36—00	150—00

03-029	51 5132 1013	Мясорубка	МИМ-500	ГОСТ 7411—79	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 490×295×470 Масса, кг не более 50 Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 500 Диаметр ножевой решетки, мм 105 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 2,2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 700×355×940 Масса, кг не более 140	44—50	197—00
03-030	51 5132 1030	Мясорубка	МИМ-500М	ГОСТ 7411—79	Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Имеет съемный корпус и снабжена устройством для выемки шнека при санитарной обработке Производительность, кг/ч 500 Диаметр ножевой решетки, мм 105 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 2,2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 580×580×900 Масса, кг не более 140	55—00	257—00

№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив числой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-031	51 5131 1011	Машина картофелеочистительная	МОК-125	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 125 Количество загружаемого картофеля, кг не более 6 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,37 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 530×455×835 Масса, кг не более 85	40—00	155—00
03-032	51 5131 1014	Машина картофелеочистительная	МОК-250	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 250 Количество загружаемого картофеля, кг не более 11 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,55 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×505×920 Масса, кг не более 105	41—00	175—00

03-033	51 5131 1045	Машина картофелеочистительная	МОК-250М	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 250 Количество загружаемого картофеля, кг не более 11 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,55 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×505×920 Масса, кг не более 105	57—50	170—00
03-034	51 5131 1017	Машина картофелеочистительная	МОК-400	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 400 Количество загружаемого картофеля, кг не более 22 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 690×570×1015 Масса, кг не более 140	50—00	207—00
03-035	51 5131 1020	Машина картофелеочистительная	МОКС-16	ГОСТ 22471—77	Предназначена для очистки картофеля от кожуры в пищеблоках кораблей и судов Производительность, кг/ч 125 Номинальный объем рабочей камеры, дм <sup>3</sup> 16 Время очистки порции картофеля, мин 2	50—00	270—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп за шт.
03-036	51 5131 1027	Машина картофелеочистительная	МОКС-28	ГОСТ 22471--77	<p>Масса одновременно загружаемого картофеля, кг не более 7</p> <p>Напряжение (по заказу потребителя), В 380/220/127</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,45</p> <p>Срок службы до списания, час 25000</p> <p>Габаритные размеры, мм 550×400×900</p> <p>Масса, кг не более 110</p> <p>Предназначена для очистки картофеля от кожуры в пищеблоках кораблей и судов</p> <p>Производительность, кг/ч 250</p> <p>Номинальный объем рабочей камеры, дм<sup>3</sup> 12</p> <p>Время очистки порции картофеля, мин 2</p> <p>Напряжение (по заказу потребителя), В 380/220/127</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,7</p> <p>Срок службы до списания, час 25000</p> <p>Габаритные размеры, мм 650×450×900</p> <p>Масса, кг не более 130</p>	58-00	295-00

03-037	51 5133 3001	Машина взбивальная	МВ-6	ТУ 27-51-3440--80	<p>Предназначена для взбивания кондитерских смесей на рабочем месте в цехах предприятий общественного питания</p> <p>Емкость бачка, л 6</p> <p>Электродвигатель АВ-071-4; 0,25 кВт; 380/220 В; 1400 об/мин</p> <p>Срок службы до списания, лет 9</p> <p>Габаритные размеры, мм 450×300×550</p> <p>Масса, кг не более 35</p>	126-00	223-00
03-038	51 5133 3007	Машина взбивальная	МВ-35М	ТУ 27-07-2891--74, изменение № 1--1978 г.	<p>Предназначена для взбивания различных кондитерских смесей в кондитерских и холодных цехах предприятий общественного питания</p> <p>Поставляется в комплекте:</p> <p>взбиватели, шт. 2</p> <p>бачки, шт. 2</p> <p>Емкость бачка, л 35</p> <p>Напряжение, В 380;220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,8</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 750×530×1180</p> <p>Масса, кг не более 175</p>	398-00	795-00
03-039	51 5133 3010	Машина взбивальная	МВ-60	ТУ 27-51-3588--79, изменение № 1--1980 г.	<p>Предназначена для взбивания бисквитов, кремов, маффинов, замеса жидких видов теста, мусса и других смесей в кондитерских цехах предприятий общественного питания</p> <p>Поставляется в комплекте, сменные:</p> <p>взбиватели, шт. 2</p> <p>бачки, шт. 1</p>	499-00	1020-00

№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-040					<p>Емкость бачка, л 60  Напряжение, В 380/220  Установленная мощность, кВт 2,2  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 1105×650×1300  Масса, кг не более 480  В состав машины входит:</p> <p>Тележка для транспортировки бачка  Габаритные размеры, мм 725×840×830  Масса, кг не более 7,5</p>	9-00	16-00
03-041	51 5132 2004	Машина овощерезательная	МРО-50-200	ТУ 27-07-3254—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1980 г.	<p>Предназначена для нарезки сырых овощей и шинковки капусты в предприятиях общественного питания</p> <p>Производительность, кг/ч:  при шинковке 200  при нарезке картофеля на брусочки 200</p> <p>Напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,4  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 530×335×460  Масса, кг не более 55</p>	159-00	275-00
03-042	51 5132 2007	Машина овощерезательная	МРО-400-1000	ТУ 27-07-3253—77, изменение № 1—1980 г.	<p>Предназначена для нарезки сырых овощей и шинковки капусты в предприятиях общественного питания</p> <p>Производительность, кг/ч:  при шинковке 400  при нарезке картофеля на брусочки 900</p> <p>Напряжение, В 380/220  Номинальная мощность, кВт 0,8  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 750×510×710  Масса, кг не более 90</p>	278-00	525-00
03-043	51 5132 2001	Машина овощерезательная	МШ-10000	ТУ 27-07-3049—74, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г.	<p>Предназначена для шинкования капусты и резки корнеплодов</p> <p>Производительность, кг/ч 10000  Толщина нарезаемого продукта, мм 4</p> <p>Электродвигатель 4А112МВ6У3;  4 кВт; 380/220 В  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 1600×1020×1500  Масса, кг не более 530</p>	239-00	675-00
03-044	51 5132 2016	Машина для измельчения овощей	МИСО	ТУ 27-07-2825—73, изменение № 1—1978 г.	<p>Предназначена для тонкого измельчения сырых овощей и фруктов в средних и крупных диетических столовых</p> <p>Производительность, кг/ч 100  Частота вращения рабочего вала, об/мин 465  Напряжение, В 380 или 220  Потребляемая мощность, кВт 1,1</p>	112-00	280-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп. на шт.	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
03-045	51 5132 2019	Машина для измельчения продуктов	МИВП	ТУ 27-51-3438—80	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 750×420×1060 Масса, кг не более 100  Предназначена для тонкого измельчения вареных продуктов в диетических столовых Производительность, кг/ч: по мясо-рыбным продуктам 70÷350 по овощам 200÷500 по крупам 200÷600 по творогу 150÷400 Степень измельчения (размер частиц в сечении), мкм 250÷500 Электродвигатель 4А100Л2У3; 5,5 кВт; 380/220 В; 3000 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 780×410×1180 Масса, кг не более 150	378—00	728—00
03-046	51 5132 3011	Машина для резки замороженных продуктов	МРЗП	ТУ 27-51-3439—80	Предназначена для резки замороженных блоков рыбного филе, субпродуктов и мяса в предприятиях общественного питания Производительность, резов/мин ,10 Максимальная высота и ширина нарезаемого продукта, мм 150×380	350—00	965—00
03-047	51 5139 0007	Машина для раскатки теста	МРТ-60М	ТУ 27-51-3445—80	Электродвигатель 4А90А4У3; 2,2 кВт; 380/220 В; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×725×1370 Масса, кг не более 360  Предназначена для раскатки слоеного теста, а также теста для хвороста и лапши в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч 60 Толщина раскатываемого теста, мм от 1 до 50 Масса порций теста, кг от 0,5 до 10 Напряжение, В 380 Установленная мощность, кВт 0,55 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1050×750×1200 Масса, кг не более 200	184—00	470—00
03-048	51 5133 1028	Машина для замеса крутого теста	МТМ-15	ТУ 27-51-3400—79	Предназначена для приготовления теста пельменей, вареников, чебуреков и домашней лапши в специализированных предприятиях с числом посадочных мест до 100 и в столовых и ресторанах с количеством посадочных мест до 500 Производительность, кг/ч 25 Объем резервуара, л 15 Масса одновременно замешиваемого теста, кг от 2 до 6 Электродвигатель 4АХ80В6У3; 1,1 кВт; 380/220 В; 920 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×440×650 Масса, кг не более 90	254—00	477—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-049	51 5134 0008	Машина универсальная	МТО	ТУ 27-51-3255—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1980 г.	Предназначена для отсадки заготовки пирожных и печенья из заварного, бисквитного и белково-орехового теста Производительность, шт./ч 2100÷12700 Размеры кондитерского листа, мм 440×625×15 Электродвигатель 4АХ80В6У3; 1,1 кВт; 380/220 В; 920 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1600×935×1400 Масса, кг не более 600 Масса с комплектом кондитерских листов, кг 785	1072—00	2060—00
03-050	51 5133 1001	Машина тестомесильная	ТММ-1М	ТУ 27-51-3407—79	Предназначена для замешивания различных сортов теста в предприятиях общественного питания Комплектуется тремя дежами из нержавеющей стали Емкость дежи, л 140 Время одного замеса, мин 7÷20 Загрузка емкости дежи, кг 42÷70 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 2,2	247—00* 312—00**	1094—00

03-051	51 3121 2021			ТУ 27-03-2153—76, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1295×840×1005 Масса (с одной дежей), кг не более 350 Масса (с тремя дежами), кг не более 490 в том числе: Тестомесильная машина ТММ-1М (без деж) Габаритные размеры, мм 1295×840×1005 Масса, кг не более 280	195—00**	713—00
03-052	51 3121 2024			ТУ 27-03-2102—75, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г.	Дежа к тестомесильной машине Емкость, л 140 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 720×795 Масса, кг не более 70	39—00**	127—00
03-053	51 5139 0001	Машина для просеивания муки	МПМ-800	ТУ 27-07-3151—76, изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, для разрыхления и аэрации ее путем просеивания через сито Производительность, кг/ч 800 Емкость бункера, кг 40 Электродвигатель АОЛ2-21-4; 1,1 кВт; 380/220 В Срок службы до списания, лет 9 Габаритные размеры, мм 850×750×1470 Масса, кг не более 160	212—00	485—00

\* для Ашхабадского завода торгмаш

\*\* для Смелянского машиностроительного завода

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-054	51 5139 0004	Машина для рыхления мяса	МРМ-15	ТУ 27-51-3402—79	Предназначена для рыхления порционных кусков мяса при приготовлении шницелей, ромштексов, бифштексов и подобных им блюд Производительность, порций/мин 15 Число оборотов ножевых валов, об/мин 90 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 560×260×390 Масса, кг не более 37	61—40	150—00
03-055	51 5134 0001	Машина для формовки котлет	МФК-2240	ТУ 27-51-3446—80	Предназначена для формовки и односторонней панировки котлет из мясного и рыбного фаршей в предприятиях общественного питания Производительность, шт./ч 1800 Емкость бункера для фарша, кг 10 Емкость бункера для сухарей, кг 0,7 Масса отформованных котлет, г 45±95 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 610×392×630 Масса, кг не более 66	135—00	258—00
03-056	51 5133 2001	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	ТУ 27-07-3020—74, изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для варки очищенного картофеля и приготовления картофельного пюре в предприятиях общественного питания Машина поставляется в комплекте с котлом пищеварочным КПЭ-60 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 9 Габаритные размеры, мм 980×650×1410 Масса, кг не более 908	128—00	512—00
03-057	51 5133 2004	Машина передвижная	МППП-250	ТУ 27-07-2977—74, изменение № 1— 1975 г., изменение № 2— 1978 г.	Предназначена для приготовления пюре в пищеварочных котлах, используется в крупных предприятиях общественного питания Масса загружаемого картофеля, кг не более 180 Время приготовления пюре при максимальной загрузке котла картофелем, мин 8—12 Производительность, кг/ч 800 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 2,6 Срок службы до списания, лет 9 Габаритные размеры, мм 1250×1100×2200 Масса, кг не более 265	778—00	1250—00
03-058	51 5133 2007	Машина протирочная	МП-800	ТУ 27-51-3298—77	Предназначена для переработки вареных овощей, круп, мяса, фруктов, творога в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч 800 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1	75—00	235—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная стоимость продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-059	51 5132 1001	Машина кухонная	M2(764)	ТУ 27-07-3097—75, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1979 г., изменение № 4— 1980 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 750×420×1000 Масса, кг (без рабочих органов) не более 90  Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 180 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 840×310×480 Масса, кг не более 70	19—60	115—00
03-060	51 5132 4001	Машина для размола кофе	МИК-60	ТУ 27-51-3476—80	Предназначена для измельчения зерен кофе в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 60 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 1.5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 354×370×650 Масса, кг не более 55	110—00	243—00

03-061	51 3218 1018	Автомат пельменный настольный	П6-НПА	ТУ 27-31-2548—78	Предназначен для изготовления пельменей из предварительно приготовленного теста и мясного фарша в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч 50 Масса пельмени, г 12 Число штампуемых барабанов, шт. 1 Электродвигатель АВ-072-4; 0,37 кВт; 1380 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 720×480×370 Масса, кг не более 46	255—00	480—00
--------	--------------	-------------------------------	--------	---------------------	--	--------	--------

## 04. АВТОМАТЫ ТОРГОВЫЕ

04-001	51 5141 1006	Автомат торговый	АТ-101С	ГОСТ 13923—74, изменение № 1— 1975 г., изменение № 2— 1979 г.	Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с двумя видами сиропа или без сиропа в стеклянные стаканы Оснащен сатураторно-водоохлаждательным агрегатом ВМПр-0,9АТ, монетным механизмом М2-003/ЗАМ для приема монет достоинством 1 и 3 коп., бачками для сиропа, стакано-мойкой, электрощитом, приборами автоматики Производительность, при давлении воды не менее 1,5 кгс/см <sup>2</sup> , доз/мин 3 Доза газированной воды, мл 180 Доза сиропа, мл 20 Температура отпускаемой воды, °С не более 12 Напряжение, В 220	149—00	690—00
--------	--------------	------------------	---------	--	---	--------	--------



№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-002	51 5141 1007	Автомат торговый	АТ-101СК	ГОСТ 13923—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1979 г.	<p>Потребляемая мощность, кВт 0,6</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 740×745×1800</p> <p>Масса (без баллона и сиропа), кг не более 228</p> <p>Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с двумя видами сиропа или без сиропа в стеклянные стаканы</p> <p>Оснащен монетным механизмом типа М2-003/ЗАМ для приема монет достоинством 1 и 3 коп., бачком для сиропа, стаканомойкой, холодильным агрегатом ВВ 1000</p> <p>Производительность, при давлении воды не менее 1,5 кгс/см<sup>2</sup>, доз/мин 3</p> <p>Доза газированной воды, мл 180</p> <p>Доза сиропа, мл 20</p> <p>Температура отпускаемой воды °С не более 12</p> <p>Общий объем бачков для сиропа, л 20</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,5</p>	111—00	610—00
04-003	51 5141 1013	Автомат торговый	АТ-101СК-01	ТУ 27-07-3184—76, изменение № 1—1980 г.	<p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 800×750×1800</p> <p>Масса (без баллона и сиропа), кг не более 210</p> <p>Предназначен для приготовления и бесплатного отпуска охлажденной газированной и негазированной воды в промышленных предприятиях и учреждениях</p> <p>Оснащен сатураторно-водоохлаждательным аппаратом СВА-2, холодильным агрегатом ВВ 1000</p> <p>Производительность, доз/мин 3</p> <p>Доза отпускаемой воды, мл 180</p> <p>Температура отпускаемой воды, °С не более 12</p> <p>Напряжение, В 380/220 или 220/127</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 800×750×1800</p> <p>Масса (без баллона с углекислым газом), кг не более 210</p>	107—00	520—00
04-004	51 5141 1008	Автомат торговый	АТ-102	ГОСТ 13923—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1979 г.	<p>Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с сиропом и без сиропа в стаканы индивидуального пользования</p> <p>Оснащен монетным механизмом М2-003/ЗАМ для приема монет достоинством 1 и 3 коп., механизмом выдачи бумажных стаканчиков емкостью 600 шт., водоохлаждающей машиной ВМПр-0,9АТ</p>	200—00	1060—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-005	51 5141 1015	Автомат торговый	АТ-102Э	ТУ 27-07-3172—76, изменение № 1— 1979 г., изменение № 2— 1979 г., изменение № 3— 1980 г.	<p>Производительность, доз/мин 3</p> <p>Количество наименований продаваемых напитков 3</p> <p>Количество бачков для сиропа 2</p> <p>Общая емкость бачков для сиропа, л 20</p> <p>Номинальная доза газированной воды, мл 170</p> <p>Номинальная доза сиропа, мл 20</p> <p>Температура отпускаемого напитка, °С не выше 12</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,6</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 800×750×1800</p> <p>Масса, кг (без баллона с углекислотой и сиропа) не более 270</p> <p>Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с сиропом и без сиропа в стаканы индивидуального пользования</p> <p>Оснащен монетным механизмом для приема монет, находящихся в обращении в стране заказчика; механизмом выдачи бумажных стаканчиков емкостью 600 шт., водоохлаждающей машиной ВМПр-0,9АТ</p>	323—00	1500—00

04-006	54 5141 1011	Автомат торговый	АТ-104Э	ТУ 27-07-3131—75, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1977 г., изменение № 3— 1980 г.	<p>Производительность, доз/мин 3</p> <p>Количество наименований продаваемых напитков 3</p> <p>Количество бачков для сиропа, шт. 2</p> <p>Общая емкость бачков для сиропа, л 20</p> <p>Номинальная доза газированной воды, мл 170</p> <p>Номинальная доза сиропа, мл 20</p> <p>Температура отпускаемого напитка, °С не выше 12</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,6</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 800×750×1800</p> <p>Масса, кг (без баллона с углекислотой и сиропа) не более 270</p> <p>Предназначен для приготовления и продажи горячего кофе и какао в стаканчики разового пользования</p> <p>Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и механизмом выдачи стаканчиков емкостью 300 шт.</p> <p>Тип автомата — шкафной</p> <p>Загрузочные емкости бункеров для сухих продуктов, порций каждого продукта 300</p> <p>Количество наименованийготавливаемых напитков 5</p> <p>Производительность, отпусков/мин 2—3</p>	982—00	2650—00
--------	--------------	------------------	---------	---	---	--------	---------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-007	51 5141 1004	Автомат торговый	АТ-151	ТУ 27-51-3374—79	Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 3,3 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×700×1800 Масса, кг не более 260 Предназначен для приготовления и продажи горячих напитков из сгущенных продуктов: какао АТ-151 кофе АТ-151-01 Тип автомата — панельный Производительность, отпусков/мин 3	1086—00	2225—00
04-008	51 5141 1005		АТ-151-01		Номинальная доза напитка, в том числе сгущенного продукта, г: кофе 40 какао 44 Температура отпускаемого продукта, °С не менее 65 Вместимость механизма выдачи стаканчиков разового пользования, шт. 600 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 4,5	1086—00	2225—00

04-009	51 5141 2010	Автомат торговый	АТ-203	ТУ 27-07-2894—74, изменение № 1— 1974 г., изменение № 2— 1975 г., изменение № 3— 1976 г., изменение № 4— 1976 г., изменение № 5— 1977 г., изменение № 6— 1978 г., изменение № 7— 1980 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×700×1800 Масса, кг не более 215 Предназначен для продажи растительного масла в посуду покупателя Принцип действия — весовой Производительность, доз/мин 2,4 Доза отпускаемого масла, г 277—322 Время отпуска одной дозы, с 25 Емкость резервуара для масла, л 16 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,60 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 690×480×2000 Масса, кг не более 135	235—00	650—00
04-010	51 5141 2008	Автомат торговый	АТ-255	ТУ 27-51-3283—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1978 г.	Предназначен для продажи светлых сортов охлажденного пива, поступающего из изотермической емкости «Прохлада» или стандартных бочек Обеспечивает возможность обслуживания двух покупателей одновременно Снабжен монетным механизмом типа М1 и холодильным агрегатом ВС 800(2)	856—00	1967—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная продукция в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-011	51 5141 2009	Автомат для продажи кваса	АТ-256	ТУ 27-51-3339—78, изменение № 1— 1978 г.	<p>Тип автомата — панельный</p> <p>Производительность, доз/мин 6</p> <p>Величина дозы, мм 200÷250</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,8</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 800×750×1800</p> <p>Масса, кг не более 280</p> <p>Предназначен для продажи кваса из изотермической емкости типа «Прохлада»</p> <p>Обеспечивает возможность обслуживания двух покупателей одновременно</p> <p>Снабжен монетным механизмом типа М1 и холодильным агрегатом ВС 800(2)</p> <p>Тип автомата — панельный</p> <p>Производительность, доз/мин 6</p> <p>Величина дозы, мл 200—250</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,8</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 800×750×2000</p> <p>Масса, кг не более 280</p>	856—00	1915—00

04-012	51 5141 1023	Автомат для выдачи воды	АВ-2-900	ГОСТ 5.2097—73, изменение № 1— 1978 г.	<p>Предназначен для приготовления и бесплатной выдачи газированной, негазированной и подсоленной воды в промышленных предприятиях и учреждениях</p> <p>Оснащен сатураторно-водоохлаждающим устройством ВМПр-0,9АВ</p> <p>Производительность:</p> <p>по газированной воде, доз/мин 3</p> <p>по негазированной воде, см<sup>3</sup>/ч 30000</p> <p>Температура отпускаемой воды, °С 12</p> <p>Объем дозы отпускаемой воды:</p> <p>газированной, см<sup>3</sup> 180</p> <p>негазированной неограниченно</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,5</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 600×492×1455</p> <p>Масса (без баллона с углекислым газом), кг не более 155</p>	75—00	470—00
04-013	51 5141 3013	Автомат торговый	АТ-453	ТУ 27-51-3334—78	<p>Предназначен для продажи штучных товаров произвольной формы с предельными размерами 140×70×117 мм</p> <p>Обеспечивает получение одного из 3 видов товаров по выбору покупателя</p> <p>Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом</p> <p>Время одного цикла, с 7,5</p> <p>Количество загружаемого товара, шт. 264</p>	1825—00	3815—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-014	51 5142 1001	Полуавтомат торговый	АТ-553	ТУ 27-51-3342—78	<p>Напряжение, В 380/220          Номинальная мощность, кВт 0,7          Срок службы до списания, лет 8          Габаритные размеры, мм:          корпуса автомата (без полок и простенка) 1185×1050×2000          простенка 300×600×2000          Масса, кг не более 900</p> <p>Предназначен для продажи штучных товаров, требующих хранения в охлажденном состоянии          Обеспечивает получение одного из 10 видов товаров по выбору покупателя          Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и холодильным агрегатом ВС 800(2)          Производительность, отпусков/мин 4          Количество загружаемого товара, шт. 170          Масса единицы товара, кг 0,250          Объем холодильной камеры, м<sup>3</sup> 0,6          Температура в холодильной камере, °С от 0 до +8          Напряжение, В 380/220          Номинальная мощность, кВт 0,6          Срок службы до списания, лет 8          Габаритные размеры, мм 1040×800×2000          Масса, кг не более 470</p>	1476—00	3103—00

04-015	51 5142 1002	Полуавтомат торговый	АТ-553Э	ТУ 27-51-3342—78	<p>Предназначен для продажи штучных товаров, требующих хранения в охлажденном состоянии          Обеспечивает получение одного из 10 видов товаров по выбору покупателя          Снабжен монетным механизмом для приема монет, находящихся в обращении в стране заказчика и холодильным агрегатом ВС 500(2)          Производительность, отпусков/мин 4          Количество загружаемого товара, шт. 170          Масса единицы товара, кг не более 0,250          Объем холодильной камеры, м<sup>3</sup> 0,6          Температура в холодильной камере, °С от 0 до +8          Напряжение, В 350/220          Номинальная мощность, кВт 0,6          Срок службы до списания, лет 8          Габаритные размеры, мм 1040×800×2000          Масса кг не более 470</p>	1946—00	3745—00
04-016	51 5142 1010	Полуавтомат торговый	АТ-555	ТУ 27-51-3363—78, изменение № 1—1979 г. Изменение № 2—1980 г.	<p>Предназначен для продажи штучных товаров, требующих хранения в охлажденном состоянии          Обеспечивает получение одного из 10 видов товаров по выбору покупателя          Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и холодильной машиной ВС 500(2)          Производительность, отпусков/мин 4</p>	1842—00	3725—00

№ пос.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-017	51 5142 1012	Полуавтомат торговый	АТ-555-01	ТУ 27-51-3363—78, изменение № 1 — 1979 г.	<p>Количество загружаемого товара, шт. 170          Масса единицы товара, кг 0,250          Объем холодильной камеры, м<sup>3</sup> 0,6          Температура в холодильной камере, °С от 0 до +8          Напряжение, В 380/220          Номинальная мощность, кВт 0,8          Срок службы до списания, лет 8          Габаритные размеры, мм 1040×800×2000          Масса, кг не более 500</p> <p>Предназначен для продажи штучных товаров, не требующих охлаждения</p> <p>Снабжен многономинальным монетным механизмом</p> <p>Тип полуавтомата — шкафной</p> <p>Общая загрузочная емкость, порций 170          Масса единицы товара, кг 0,25          Производительность, отпусков/мин 4          Напряжение, В 220          Потребляемая мощность, кВт 0,3          Срок службы до списания, лет 8          Габаритные размеры, мм 1040×800×2000          Масса, кг не более 430</p>	1717—00	3350—00

04-018	51 5141 4007	Автомат торговый	АТ-556	ТУ 27-51-3336—78	<p>Предназначен для продажи охлажденных штучных товаров произвольной формы с предельными размерами 145×70×117 мм</p> <p>Обеспечивает получение одного из трех видов товаров по выбору покупателя</p> <p>Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и холодильным агрегатом ВС 500(2)</p> <p>Время одного цикла, с 7,5          Количество загружаемого товара, шт. 264          Объем холодильной камеры, м<sup>3</sup> 1,85          Температура в холодильной камере, °С от +4 до +8          Напряжение, В 380/220          Потребляемая мощность, кВт 1,1          Срок службы до списания, лет 8          Габаритные размеры, мм: корпуса автомата (без полок и простенка) 1185×1050×2000          простенка 300×100×2000          Масса, кг не более 985</p>	1945—00	4355—00
04-019	51 5141 5001	Автомат торговый	АТ-601	ТУ 27-07-2572—71, изменение № 1 — 1979 г., изменение № 2 — 1979 г., изменение № 3 — 1979 г., изменение № 4 — 1979 г.	<p>Предназначен для продажи конфет в обертке</p> <p>Тип автомата — шкафной</p> <p>Вес конфеты, г не менее 8          Загрузочная емкость, кг 3          Напряжение, В 220          Потребляемая мощность, кВт 0,263          Срок службы до списания, лет 14          Габаритные размеры, мм 557×722×461          Масса, кг не более 135</p>	173—00	383—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп. на шт.	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
04-020	51 5142 1007	Полуавтомат торговый	АТ-606М	ТУ 27-07-2952—74, изменение № 1 — 1978 г., изменение № 2 — 1980 г., изменение № 3 — 1980 г.	Предназначен для продажи сигарет и спичек Тип полуавтомата — шкафной Емкость полуавтомата для табачных изделий, шт. 400—600 спичек, шт. 65 Продолжительность цикла выдачи, с 2—3 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0.2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1000×420×1800 Масса, кг не более 200	763—00	1750—00
04-021	51 5141 7002	Автомат для продажи билетов (талонов)	АПБ-1 АПБ-1-01 АПБ-1-02	ТУ 27-51-3396—79, изменение № 1 — 1980 г.	Предназначен для продажи сброшюрованных в книжечки абонементных талонов городского транспорта. Тролейбусы АПБ-1 Автобусы АПБ-1-01 Трамваи АПБ-1-02 Автомат рассчитан на работу при температуре окружающей среды от —15 до +35°С Производительность, книжечек/мин 5 Вместимость автомата, книжечек 350	362—00	635—00
04-022	51 5141 7003						
04-023	51 5141 7004						
04-024					Размер продаваемых книжечек, мм от 65×35 до 100×45 Напряжение, В 220 Номинальная мощность (без нагревателя), кВт 0,3 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 580×430×800 Масса, кг не более 75 Механизм укладки книжек АПБ-1.100.00 (поставляется по требованию заказчика) Предназначен для механизации процесса укладки книжечек абонементных талонов в кассеты автомата для продажи билетов (талонов) типа АПБ Количество талонов в книжечке, шт. 5 Электродвигатель привода РД-09 Напряжение, В 220 Установленная мощность, кВт 0,3 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 700×220×440 Масса, кг не более 22	72—00	123—00
04-025	51 5142 2001	Полуавтомат для продажи газет	ППГ-72	ТУ 27-51-3346—78, изменение № 1 — 1979 г.	Предназначен для продажи газет объемом от 2 до 6 полос Емкость бункера для газет, шт.: четырехполосных 1000 шестиполосных 650 Достоинство принимаемых монет, коп. 1, 2, 3	133—00	220—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-026	51 5142 3004	Полуавтомат для продажи билетов	ППБ-7-75	ТУ 27-51-3457—80	<p>Продолжительность цикла выдачи, с 4</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 650×500×1400</p> <p>Масса, кг не более 90</p> <p>Предназначен для продажи билетов на городском транспорте</p> <p>Принимает монеты достоинством 1, 2, 3 и 5 коп.</p> <p>Привод — ручной</p> <p>Производительность, билетов/мин 22</p> <p>Емкость одной зарядки билетов 1000</p> <p>Размер выбиваемого билета, мм 45×30</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 170×145×365</p> <p>Масса, кг не более 9</p>	26—00	37—00
04-027	51 5144 0016	Машина для счета монет	МС-3	ТУ 27-07-3009—74, изменение № 1 — 1978 г., изменение № 2 — 1978 г.	<p>Предназначена для счета монет всех достоинств (кроме юбилейных) и их расфасовки в мешки и бумажные пакеты в учреждениях Госбанка, коммунального хозяйства, транспорта и на предприятиях торговли</p>	65—40	145—00

04-028	51 5144 0027	Машина для счета и упаковки монет	МС-7	ТУ 27-51-3367—78	<p>Производительность, монет/мин (в зависимости от достоинства монет) от 800 до 2400</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,08</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 600×420×240</p> <p>Масса, кг не более 25</p> <p>Предназначена для счета и фасовки монет</p> <p>Снабжена бункером при автоматической подаче монет на диск или лотком при ручной подаче монет на диск</p> <p>Может работать совместно с машиной для упаковки монет МУМ</p> <p>Производительность в зависимости от достоинства монет, монет/мин от 900 до 2300</p> <p>Расфасовка монет, шт. 20, 40, 50, 60, 100, 200</p> <p>Емкость загрузочного устройства, см<sup>3</sup> 6500</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 130</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм: с бункером 600×400×400 с лотком 700×400×300</p> <p>Масса, кг не более 40</p>	512—00	833—00
--------	--------------	-----------------------------------	------	------------------	---	--------	--------



№ дог	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-029	51 5144 0021	Машина для упаковки монет	МУМ	ТУ 27-07-3027—74, изменение № 1 — 1979 г.	Предназначена для упаковки монет в полиэтиленовые пакеты, изготавливаемые машиной из полиэтиленовой пленки Производительность, пакетов/мин 10 Устанавливаемая длина пакета, мм 75, 95, 120 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 680×500×900 Масса, кг не более 70 Примечание. Применяется в комплекте со счетно-фасовочной машиной, поставляемой за отдельную плату	239—00	515—00
04-030	51 5144 0004	Машина для сортировки монет	СМС	ТУ 27-51-3456—80	Предназначена для сортировки монет по сплаву на предприятиях торговли, коммунального хозяйства, транспорта и учреждениях Госбанка Производительность, монет/мин 400 Достоинство монет, подлежащих сортировке, коп. 2 и 10 3 и 20 5 и 50	98—00	197—00

04-031	51 5144 0001	Машина для сортировки монет	С-2	ТУ 27-51-3455—80	Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,15 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм не более 470×270×270 Масса, кг не более 16 Предназначена для сортировки монет по диаметру достоинством до 1 рубля включительно Производительность, монет/мин 430 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,07 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×475×300 Масса, кг не более 13	67—00	143—00
04-032	51 5143 0001	Автомат для размена металлических денег	Р-2	ТУ 27-07-2581—71, изменение № 1 — 1972 г., изменение № 2 — 1973 г., изменение № 3 — 1974 г., изменение № 4 — 1976 г., изменение № 5 — 1977 г., изменение № 6 — 1979 г.	Предназначен для размена монет достоинством 10, 15 или 20 коп. на монеты меньшего достоинства Оснащен монетным механизмом типа М1 Тип автомата — шкафной Загрузка автомата — бункерная Количество механизмов выдачи 4 Количество разменов при одной загрузке (при выдаче 4 монет) 1000 Производительность при выдаче 4 монет, размен/мин 10 Напряжение, В 220	103—00	345—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-033	51 5141 1036	Автомат судовой водоразборный	АСВ-25	ТУ 27-51-3368—79	Установленная мощность, кВт 0,730 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм не более 420×315×950 Масса, кг не более 65 Предназначен для отпуска охлажденной питьевой воды на кораблях, судах и других плавсредствах Производительность, л/ч 25 Время отпуска одной порции воды, с 9 Температура питьевой воды, °С 12 Потребляемая мощность, кВт 0,45 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 556×490×914 Масса, кг не более 110	1026—00	1775—00
04-034	51 5141 1038	Автомат судовой водоразборный	АСВГ-25	ТУ 27-51-3368—79	Предназначен для отпуска охлажденной газированной питьевой воды на кораблях, судах и других плавсредствах Оснащен автосатуратором АСБМ-4 Производительность, л/ч 25	1065—00	1940—00

04-035	51 5145 0004	Касса-автомат	AK2-9999	ТУ 27-51-3480—80	Время отпуска одной порции, с 9 Температура питьевой воды, °С 12 Потребляемая мощность, кВт 0,45 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 556×490×914 Масса, кг не более 150 Предназначена для печатания и выдачи чеков на сумму от 1 до 99 копеек с итоговым учетом денежных поступлений Производительность, чеков/ч 1000 Продолжительность цикла, с 1,2 Вместимость кассы (монет достоинством 20 коп.), шт. 4000—4200 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,22 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 550×330×900 Масса, кг не более 115	2288—00	3150—00
04-036	51 5145 0008	Касса-автомат	AK6-695	ТУ 27-51-3429—79	Предназначена для приема и оплаты за пользование камерой хранения багажа с выдачей чека и в необходимых случаях выдачей сдачи Производительность, чеков/ч 900	3027—00	4103—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-037	51 5145 0009	Система учета реализации комплексных обедов	СУРКО	ТУ 27-51-3430—79	<p>Продолжительность цикла, с 1,2  Состав сдачи, коп. от 5 до 40  Вместимость кассы (монет достоинством 20 коп.), шт. 4000—4200  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, кВт 0,27  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 630×400×1000  Масса, кг не более 152</p> <p>Предназначена для механизации оплаты и учета реализации комплексных обедов в заводских и студенческих столовых, отпускающих обеды с оплатой их стоимости непосредственно при входе в раздачу с помощью многономинальных монетных механизмов</p> <p>Пропускная способность системы, чел/ч 1200  Вместимость касс для инкассации монет, шт. 8000  Достоинство принимаемых монет, коп. 1, 2, 3, 5, 10, 15, 20 и 50  Сумма принимаемых монет, коп. 30, 35, 40, 45, 50, 60 и 65  Напряжение, В 220</p>	7196—00*	9820—00

04-038	51 5155 4025	Дозатор пивной	ДП-0,5	ТУ 27-51-3293—77, изменение № 1 — 1979 г.	<p>Потребляемая мощность, В·А 550  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм:  блока расчета 2655×1390×1215  блока учета и контроля 120×180×120  турникета выходного 2235×1315×1115  пульт приема заказов 115×240×390  Масса, кг не более 970</p> <p>Предназначен для отмеривания порций пива в пивных барах, пивных залах и других предприятиях торговли и общественного питания</p> <p>Объем дозы пива, регулируемый, мл 250÷500  Производительность доз/мин 12÷8  Рабочее давление на входе в дозатор, кПа 147÷196  Напряжение, В 220  Потребляемая мощность, кВт 0,1  Срок службы до списания, лет 8  Габаритные размеры, мм 785×310×780  Масса, кг не более 85</p>	333—00	690—00
--------	--------------	----------------	--------	---	--	--------	--------

\* Оптовая цена и норматив чистой продукции действуют до 1.01.1983 г.

## 05. МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная стоимость продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
05-001	51 5151 1001	Машина посудомоечная	ММУ-250	ГОСТ 14227—80Е	<p>Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания</p> <p>Периодического действия</p> <p>Производительность, тарелок/ч 250</p> <p>Расход воды, л/ч 200</p> <p>Напряжение, В 380 или 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 14</p> <p>Расход моющих средств, кг/ч 0,20</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 1900×900×1500</p> <p>Масса, кг не более 350</p>	242—00	900—00
05-002	51 5151 1002	Машина посудомоечная	ММУ-500	ГОСТ 14227—80Е	<p>Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания</p> <p>Периодического действия</p> <p>Производительность, тарелок/ч 500</p> <p>Расход воды, л/ч 400</p> <p>Напряжение, В 380 или 220</p>	242—00	915—00
05-003	51 5151 1005	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-1000	ГОСТ 14227—80Е	<p>Номинальная мощность, кВт 26</p> <p>Расход моющих средств, кг/ч 0,40</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 1900×900×1500</p> <p>Масса, кг не более 350</p> <p>Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания</p> <p>Конвейерного типа</p> <p>Все основные технологические операции осуществляются автоматически</p> <p>Производительность, тарелок/ч 800</p> <p>Расход горячей воды, л/ч 200</p> <p>Расход холодной воды, л/ч 1200</p> <p>Расход моющих средств, кг/ч 0,12</p> <p>Скорость движения транспортера, м/мин 0,75</p> <p>Напряжение, В 220 или 380</p> <p>Номинальная мощность, кВт 40</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 3800×1100×1350</p> <p>Масса, кг не более 890</p>	711—00	2325—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
05-004	51 5151 1038	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-2000	ГОСТ 14227—80Е	Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания Конвейерного типа Все основные технологические операции осуществляются автоматически Производительность, тарелок/ч 1600 Расход горячей воды, л/ч 400 Расход холодной воды, л/ч 1200 Скорость движения транспортера, м/мин 1,5 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 42 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 5000×1700×1350 Масса, кг не более 950	749—00	2475—00
05-005	51 5151 1015	Машина посудомоечная	ММУ-1000	ГОСТ 14227—80Е	Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов в предприятиях общественного питания Конвейерного типа Производительность, тарелок/ч 1200 Расход воды, л/ч 1400	711—00	2673—00
05-006	51 5151 2001	Машина для мойки приборов	ММП-4000	ТУ 27-51-3380—79, изменение № 1— 1980 г.	Номинальная мощность, кВт 38,6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 3800×1100×1870 Масса, кг не более 760 Предназначена для мытья с применением моющих средств столовых приборов из нержавеющей стали Периодического действия Производительность, шт./ч 4000 Расход воды, л/ч 100 Расход моющих средств, кг/ч 0,1 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 19 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1200×745×1200 Масса, кг не более 350	658—00	1550—00
05-007	51 5151 1022	Машина посудомоечная универсальная	Л15-НМТ-1	ГОСТ 14227—80Е	Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания Конвейерного типа Производительность, тарелок/ч 1100 Удельный расход воды, л/шт. 0,6 Расход моющих средств, кг/ч 0,2 Номинальная мощность, кВт 33,18 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 3580×1050×1370 Масса, кг не более 630	462—00	1790—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
05-008	51 5153 0034	Комплект оборудования для мытья и упаковки столовых приборов	КМУ	ТУ 27-07-3128—75, изменение № 1— 1976 г., изменение № 2— 1980 г.	Предназначен для мытья и упаковки столовых приборов в полиэтиленовую пленку В комплект оборудования входят: Машина для мытья приборов ММП-4000 (поз. № 05-006) Машина для упаковки столовых приборов ПМУ Установка подачи дистиллята УПД (при необходимости) Производительность, пакетов/ч 600 Упаковочный материал — пленка полиэтиленовая, марки А, толщина 60 мк Расход воды, л/ч 340 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 38/20 Срок службы до списания, лет 8 Занимаемая площадь, м <sup>2</sup> 15 Масса, кг не более 980	3382—00	7213—00
05-009	51 5164 0018	Машина для мытья фруктов	ФММ	ТУ 27-07-3238—77, изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для мытья свежих фруктов с последующим обдувом их потоком воздуха Комплектуется двумя стеллажами — накопителями с шестнадцатью кассетами Производительность, кг/ч 150	753—00	1780—00

Емкость кассеты, кг	8
Емкость стеллажа-накопителя, кассет, шт.	8
Расход воды, л/ч	350
Напряжение, В	380 или 220
Номинальная мощность, кВт	1,5
Срок службы до списания, лет	8
Габаритные размеры, мм:	
машины	3240×960×1380
стеллажа-накопителя	630×790×1385
кассеты	530×705×75
Масса, кг, не более:	
машины	480
стеллажа-накопителя	80
кассеты	4

## 06. КИПЯТИЛЬНИКИ

06-001	51 5126 0001	Кипятильвик	КН-60М	ТУ 27-07-3060—74Е, изменение № 1— 1980 г.	Предназначен для приготовления кипятка Наливной, на твердом топливе (дрова) Полезная емкость, л 60 Время разогрева, мин 50 Расход топлива, кг/ч 4÷5 Срок службы до списания, лет 5 Габаритные размеры, мм 480×350×1120 Масса, кг не более 25	6—50	21—50
06-002	51 5125 1001	Кипятильник	КНЭ-25М	ГОСТ 23425—79	Предназначен для приготовления кипятка Непрерывного действия Оснащен автоматическим регулированием режима наполнения и нагрева воды и автоматикой безопасности	17—80	65—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
06-003	51 5125 1004	Кипятильник	КНЭ-50М	ГОСТ 23425—79	Производительность, л/ч 25 Напряжение, В 220/380 Номинальная мощность, кВт 3,0 Время разогрева до температуры кипения, мин 15 Срок службы до списания, лет 5 Габаритные размеры, мм 450×350×675 Масса, кг не более 20  Предназначен для приготовления кипятка Непрерывного действия Оснащен автоматическим регулированием режима наполнения и нагрева воды и автоматикой безопасности Производительность, л/ч 50 Напряжение, В 220/380 Номинальная мощность, кВт 6,0 Время разогрева до температуры кипения, мин 15 Срок службы до списания, лет 5 Габаритные размеры, мм 450×350×750 Масса, кг не более 22	17—80	69—00
06-004	51 5125 1010	Кипятильник	КНЭ-100Б	ГОСТ 23425—79	Производительность, л/ч 100 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 12 Время разогрева воды до температуры кипения, мин 15 Срок службы до списания, лет 5 Габаритные размеры, мм 508×376×730 Масса, кг не более 28  Оснащен автоматическим регулированием режима наполнения и нагрева воды и автоматикой безопасности	18—75	73—00

## 07. КОТЛЫ

07-001	51 5121 1001	Котел пищеварочный	КПЭ-40	ГОСТ 18915—73, изменение № 1— 1980 г.	Предназначен для варки пищи в предприятиях общественного питания Опрокидывающийся, электрический Снабжен автоматическим регулированием режима варки и автоматическим отключением котла от электросети при понижении уровня воды в пароводяной рубашке Номинальный объем, л 40 Время разогрева, мин 40 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см <sup>2</sup> ) 0,001÷0,040 (0,01÷0,40)  Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 7,5 Срок службы до списания, лет 11 Габаритные размеры, мм 955×640×1100 Масса, кг не более 98	36—50	165—00
--------	--------------	--------------------	--------	--	---	-------	--------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив частой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
07-002	51 5121 1004	Котел пищеварочный	КПЭ-60	ГОСТ 18915—73, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для варки пищи в предприятиях общественного питания Опрокидывающийся, электрический Снабжен автоматическим регулированием режима варки и автоматическим отключением котла от электросети при понижении уровня воды в пароводяной рубашке Номинальный объем, л 60 Время разогрева, мин 45 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см <sup>2</sup> ) 0,001÷0,040 (0,01÷0,40) Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 9,45 Срок службы до списания, лет 11 Габаритные размеры, мм 955×910×1250 Масса, кг не более 115	36—40	170—00
07-003	51 5121 1045	Котел пищеварочный электрический	КПЭСМ-60М	ТУ 27-51-3483—80	Предназначен для варки пищи в предприятиях общественного питания Опрокидывающийся, электрический, модулированный Снабжен автоматическим регулированием режима варки и автоматическим отключением котла при понижении уровня воды в пароводяной рубашке	158—00	515—00

07-004	51 5129 0016	Автоклав	АЭ-1	ТУ 27-07-3093—75, изменение № 1—1979 г.	Номинальный объем, л 60 Время разогрева, мин 45 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см <sup>2</sup> ) 0,001÷0,040 (0,01÷0,40) Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 9,45 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1050×840×860 Масса, кг не более 170 Предназначен для приготовления бульона из костей, варки бобовых каш и других блюд, требующих длительной варки в предприятиях общественного питания Емкость, дм <sup>3</sup> 60 Время разогрева, мин 45 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см <sup>2</sup> ) 0,245 (2,5) Мощность варки, кВт 1,2 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 10,8 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 820×980×1245 Масса, кг не более 23,5	401—00	770—00
--------	--------------	----------	------	---	--	--------	--------

## 08. ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

08-001	51 5154 1007	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-Б	ТУ 27-51-3299—77	Предназначена для раздачи готовых блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием Состоит из следующих прилавков: Прилавок для подносов ЛПС-1-1 Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2	257—00	1255—00
--------	--------------	----------------------------------	-------	------------------	---	--------	---------



код №	Код ОКЛ	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
08-002	51 5154 1010	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-БТ	ТУ 27-51-3299—77	<p>Прилавок-мармит для первых блюд ЛПС-11  Прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-3-1  Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1  Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1  Прилавок-касса ЛПС-7-1  Напряжение, В 380/220 или 220  Общая номинальная мощность, кВт 13  Срок службы до списания, лет 10  Габаритные размеры, мм 7050×1245×4420  Масса, кг не более 1030</p> <p>Предназначена для раздачи готовых блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием</p> <p>Состоит из следующих прилавков:  Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2  Прилавок-мармит для первых блюд ЛПС-11  Прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-3-1</p>	398—00	1577—00

08-003	51 5154 1019	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-Г	ТУ 27-51-3299—77	<p>Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1  Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1  Прилавок-касса ЛПС-7-1  Прилавок с выжимным устройством для тарелок Ø 240 мм ЛПС-20  Прилавок с выжимным устройством для тарелок Ø 200 мм ЛПС-21  Прилавок с выжимным устройством для стаканов ЛПС-22  Тележка с выжимным устройством для стаканов ЛПС-22Т  Тележка с выжимным устройством для подносов (2 шт.) ЛПС-23Т  Тележка с выжимным устройством для тарелок Ø 240 мм ЛПС-20Т  Тележка с выжимным устройством для тарелок Ø 200 мм ЛПС-21Т  Напряжение, В 380/220 или 220  Общая номинальная мощность, кВт 13  Срок службы до списания, лет 10  Габаритные размеры, мм 8370×1245×1420  Масса, кг не более 1370</p> <p>Предназначена для раздачи комплексных обедов в предприятиях общественного питания по абонементам или предварительно оплаченным чекам</p> <p>Состоит из следующих прилавков:</p>	203—00	925—00
--------	--------------	----------------------------------	-------	---------------------	--	--------	--------

№ пос. №	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
08-004	51 5154 1022	Линия при- лавок самооб- служивания	ЛПС-Д	ТУ 27-51-3299—77	<p>Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2 Прилавок-мармит для первых блюд ЛПС-10 Прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-16 Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1 Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1 Напряжение, В 380/220 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 8,9 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 4600×1245×1420 Масса, кг не более 770</p> <p>Предназначена для раздачи комп- лексных обедов в предприятиях об- щественного питания по абонемен- там или предварительно оплаченным чекам Состоит из следующих прилавок: Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2</p>	188—00	875—00

08-005	51 5154 2004	Линия кон- вейерная «По- ток»	ЛККО-2	ТУ 27-07-3011—74, изменение № 1— 1975 г., изменение № 2— 1979 г., изменение № 3— 1980 г.	<p>Мармит для вторых блюд ЛПС-3А Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1 Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1 Напряжение, В 380/220 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 5,8 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 4200×1245×1420 Масса, кг не более 670</p> <p>Предназначена для поточного ко- операционного комплектования комп- лексных обедов на подносы и разда- чи их непосредственно с конвейера Производительность, обедов/ч 300 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 10 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 6000×2000×905 Масса, кг не более 1250</p>	868—90	2068—00
--------	--------------	-------------------------------------	--------	---	--	--------	---------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная стоимость чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
08-006	51 5154 2017	Транспортер комплектации шаговый	ТКС-2	ТУ 27-51-3428—79	Состоит из следующего оборудования: Предназначен для комплектования, накопления и отпуска комплексных обедов Скорость перемещения подносов, м/с 0,15÷0,28 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 0,6 Габаритные размеры, мм 6000×420×920 Масса, кг не более 200	361—00	723—00
08-007	51 5127 0033	Мармит передвижной электрический	МЭП-60	ТУ 27-07-3239—77, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для поддержания заданной температуры первых блюд в процессе их реализации Количество мармитов в комплекте, шт. 2 Количество мармитниц, шт. 1 Емкость мармитницы, л 60 Время разогрева мармита до рабочего состояния, мин 15 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 1,6 Габаритные размеры, мм 640×660×905 Масса, кг не более 64	33—00	97—00
08-008	51 5127 0021	Мармит передвижной электрический	МЭП-6	ТУ 27-07-3239—77, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для поддержания заданной температуры вторых блюд в процессе их реализации Количество мармитов в комплекте, шт. 2 Количество мармитниц, шт. 5 Общая емкость мармитниц, л 30 Объем теплового шкафа, л 24 Время разогрева мармита до рабочего состояния, мин 20 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 1,6 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 63	33—00	100—00
08-009	51 5127 0025	Мармит передвижной электрический	МЭП-20	ТУ 27-07-3239—77, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для получения заданной температуры вторых соусных блюд или сложного гарнира в процессе их реализации Количество мармитов в комплекте, шт. 2 Количество мармитниц, шт. 2 Общая емкость мармитниц, л 20 Время разогрева мармита до рабочего состояния, мин 15 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 1,2 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 50	29—00	77—00
08-010	51 5127 0029	Мармит передвижной электрический	МЭП-35	ТУ 27-07-3239—77, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для поддержания заданной температуры гарнира в процессе реализации Количество мармитов в комплекте, шт. 2	29—00	79—00

№ пог.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
08-011	51 5156 1028	Тележка с выжимным устройством	ТП-120	ТУ 27-07-3234—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г.	Количество мармитниц, шт. 1 Емкость мармитницы, л 35 Время разогрева мармита до рабочего состояния, мин 15 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 1,2 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 50 Предназначена для транспортировки и автоматической подачи подносов на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки, шт. 120 Габаритные размеры, мм 420×660×905	24—00	46—00
08-012	51 5156 1031	Тележка с выжимным устройством	ТС-120	ТУ 27-07-3234—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г.	Масса, кг не более 30 Предназначена для транспортировки и автоматической подачи стаканов на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки, шт. 120 Количество кассет, шт. 8 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 36	27—50	74—00

08-013	51 5156 1034	Тележка с выжимным устройством	ТЗ-120	ТУ 27-07-3234—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи салатниц на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 3 Максимальная загрузка тележки, шт. 120 Количество кассет, шт. 10 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 34	28—50	79—00
08-014	51 5156 1019	Тележка с выжимным устройством	ТМТ-120	ТУ 27-07-3237—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи тарелок на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки тарелками Ø 200 мм, шт. 120 Габаритные размеры, мм 600×420×905 Масса, кг не более 34	17—70	39—00
08-015	51 5156 1025	Тележка с выжимным устройством	ТМ-240	ТУ 27-07-3236—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г., изменение № 3— 1980 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи суповых мисок на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки, шт. 240 Габаритные размеры, мм 660×420×905 Масса, кг не более 34	18—00	42—00

№ инв.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
08-016	51 5154 4004	Линия комплектования «Эффект»	ЛКНО-2	ТУ 27-07-3091—75, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1980 г.	Предназначена для пооперационного комплектования, накопления и периодического отпуска скомплектованных на специальных подносах обедов из стоек — накопителей Производительность, обедов/ч 750 Цикличность посадок посетителей в час не менее 4 Максимальное время хранения на стойках — накопителях обедов, мин 30 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 16200×1130×1630 Масса, кг не более 3550 Состоит из следующего оборудования:	1945—00	7433—00
08-017	51 5154 2029	Транспортер комплектации шаговый	ТКШ-5	ТУ 27-51-3428—79	Предназначен для комплектования обедов на подносы Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 0,6 Габаритные размеры, мм 16000×420×900 Масса, кг не более 350	566—00	1029—00
08-018	51 5156 1022	Тележка с выжимным устройством	ТБ-240	ТУ 27-07-3236—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г., изменение № 3— 1980 г.	Для баранчиков Количество тележек в комплекте, шт. 4 Максимальная загрузка, шт. 240 Габаритные размеры, мм 660×420×905 Масса, кг не более 34	19—00	39—00
08-019	51 5156 1037	Тележка	ТСП-300	ТУ 27-07-3006—74, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1979 г., изменение № 3— 1980 г.	Для столовых приборов Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка, шт. 300 Габаритные размеры, мм 660×420×905 Масса, кг не более 32	23—00	52—00
08-020	51 5154 4012	Стойка-накопитель раздаточная	СНР-6	ТУ 27-51-3479—80	Предназначена для накопления, поддержания заданной температуры первых и вторых блюд и раздачи скомплектованных на специальных подносах обедов Применяется в линиях комплектования «Эффект» Количество секций, шт. 6 Количество подносов, устанавливаемых в одну секцию, шт. 16 Количество подносов, входящих в комплект поставки, шт. 400 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 15,36 Время разогрева полки до температуры 70 °С, мин 10 Срок службы до списания, лет 12	314—00	3610—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
		Стойка-накопитель	СНКО-1700, СНКО-1600	ТУ 27-51-3267—77	<p>Габаритные размеры, мм:            секции 1740×1120×1630            стойки-накопителя 10200×1120×1630</p> <p>Масса, кг, не более:            секции 160            стойки-накопителя 870</p> <p>Кроме того, в состав линии входят:            Мармит передвижной электрический МЭП-60 (4 шт.) (поз. 08-007)            Мармит передвижной электрический МЭП-6 (4 шт.) (поз. 08-008)            Мармит передвижной электрический МЭП-20 (4 шт.) (поз. 08-009)            Мармит передвижной электрический МЭП-35 (4 шт.) (поз. 08-010)            Тележка с выжимным устройством ТП-120 (4 шт.) (поз. 08-011)            Тележка с выжимным устройством ТС-120 (4 шт.) (поз. 08-012)            Тележка с выжимным устройством ТЗ-120 (6 шт.) (поз. 08-013)            Тележка с выжимным устройством ТМ-240 (4 шт.) (поз. 08-015)</p> <p>Предназначена для накопления, поддержания заданной температуры и отпуска комплексных обедов в предприятиях общественного питания (СНКО-1700) и в школьных столовых (СНКО-1600)</p>		

08-021					<p>Скомплектованные обеды устанавливаются на специальных подносах с металлическими вставками</p> <p>Напряжение, В 380/220            Номинальная мощность, кВт 11,25            Срок службы до списания, лет 12            Габаритные размеры, мм 14000×1000×1700            (1600—СНКО—1600)</p> <p>Масса, кг не более 1100</p> <p>При комплектовании подносами в количестве 350 шт.:</p>		
08-022					из стекловолокнита со вставками из алюминиевых чашек	948—00	4440—00
08-023					из пластмассы со вставками из алюминиевых чашек	949—00	5185—00
					из пластмассы со вставками из нержавеющей стали	950—00	5560—00

## 09. МАРМИТЫ

09-001	51 5113 1026	Прилавок-витрина для буфетов	ПВШ	ТУ 27-07-3145—75, изменение № 1— 1980 г.	<p>Предназначен для кратковременного хранения и продажи холодных закусок и горячих вторых блюд в буфетах учреждений, школ, домашних кухонь</p> <p>Состоит из трех отделений: тепловое, холодильное и машинное</p> <p>Укомплектован трубчатыми электронагревателями и холодильным агрегатом ВС 500 холодопроизводительностью, Вт(ккал/ч) 530 (455)</p> <p>Номинальный охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,3</p>	69—00	425—00
--------	--------------	------------------------------	-----	---	---	-------	--------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
	51 5127 0005	Мармит стационарный электрический	МСЭ-110	ГОСТ 13274—80Е	<p>Объем теплового шкафа, м<sup>3</sup> 0,11            Количество мармитниц, шт. 5            Вместимость мармитниц, л 48            Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8            Температура в тепловом шкафу, °С 65÷90            Время разогрева, мин не более 80            Напряжение, В 380/220            Номинальная мощность, кВт 3,01            Срок службы до списания, лет 12            Габаритные размеры, мм 2060×860×1035            Масса, кг не более 380</p> <p>Предназначен для сохранения в горячем состоянии и раздачи вторых блюд в предприятиях общественного питания            Температура, °С:              в мармитницах 80              в тепловом шкафу 65÷90            Объем теплового шкафа, м<sup>3</sup> 0,2            Напряжение, В 380/220            Номинальная мощность, кВт 4,9            Срок службы до списания, лет 10            Габаритные размеры, мм 1700×800×860            Масса, кг не более 230</p>		

09-002

09-003

51 5127 0018

Мармит стационарный электрический

МСЭСМ-60

ГОСТ 13274—80Е

Изготавливается в двух вариантах:  
 мармитницы прямоугольные из нержавеющей стали  
 мармитницы круглые из листового алюминия

91—00

305—00

27—00

180—00

Предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в предприятиях общественного питания

Общая емкость мармитниц, дм<sup>3</sup> 60  
 Объем теплового шкафа, м<sup>3</sup> 0,1  
 Напряжение, В 220/380 или 220  
 Номинальная мощность, кВт 3,5  
 Срок службы до списания, лет 10  
 Габаритные размеры, мм 1050×800×860

Масса, кг не более 200

09-004

09-005

09-006

51 5127 0009

Мармит стационарный электрический

МСЭСМ-3

ГОСТ 13274—80Е

Изготавливается в двух вариантах:  
 мармитницы прямоугольные из нержавеющей стали

мармитницы круглые из листового алюминия

68—00

215—00

39—50

163—00

Предназначен для сохранения в горячем состоянии и раздачи первых и вторых блюд в предприятиях общественного питания

Количество конфорок, шт. 3

Диаметр конфорок, мм 318

Площадь рабочей поверхности конфорок, м<sup>2</sup> 0,24

37—00

165—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Время разогрева поверхности конфорок до рабочей температуры, мин 40 Напряжение, В 220/380 Номинальная мощность, кВт 3,75 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1700×800×530 Масса, кг не более 170		

## 10. АППАРАТЫ ЖАРОЧНЫЕ

10-001	51 5165 0001	Автомат для приготовления и жарки пирожков	АЖ-2П	ТУ 27-07-3111—75, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1975 г., изменение № 3—1976 г., изменение № 4—1977 г., изменение № 5—1980 г.	Предназначен для формовки, расстойки и обжарки в растительном масле пирожков с различными начинками Дозирование теста и начинок — объемное Производительность, шт./ч 660÷800 Масса пирожков, г 60÷80 Объем масла в ванне обжаривания, л 37÷41 Напряжение, В 380/220 или 220/127 Номинальная мощность, кВт 17,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1900×1500×2400 Масса, кг не более 1100	3332—00	6130—00
--------	--------------	--	-------	---	---	---------	---------

10-002	51 5165 0010	Аппарат для приготовления и жарки пончиков	АП-3М	ТУ 27-07-2816—73, изменения № 1, 2—1976 г., изменение № 3—1976 г., изменение № 4—1977 г., изменение № 5—1978 г., изменение № 6—1979 г., изменение № 7—1980 г.	Предназначен для формовки и обжарки пончиков в растительных и животных жирах в предприятиях торговли и общественного питания Нагрев масла с помощью погружения в него ТЭНов Производительность, шт./ч 500—580 Масса пончика, г 40—50 Количество ТЭНов, шт. 3 Напряжение, В 380/220 или 220/127 Установленная мощность, кВт 8,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1200×890×1600 Масса, кг не более 250	958—00	1880—00
10-003	51 5129 0004	Аппарат пароварочный электрический	АПЭСМ-2	ТУ 27-07-3159—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначен для варки на пару мяса, рыбы, овощей и для разогрева различных кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд на предприятиях общественного питания Суммарный полезный объем варочных камер, м <sup>3</sup> 0,2 Количество варочных камер, шт. 4 Производительность по картофелю, кг/ч 75 Единовременная загрузка аппарата (по картофелю), кг 80 Средняя рабочая температура в камере, °С 95 Время разогрева до рабочей температуры, мин 20 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 10 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 830×864×1620 Масса, кг не более 260	132—00	460—00



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
10-004	51 5165 0016	Машина для приготовления блинчиков	МБН-780	ТУ 27-07-3138—75, изменение № 1— 1979 г., изменение № 2— 1979 г.	Предназначена для приготовления непрерывной тестовой заготовки, охлаждения ее, разрезания ее на отдельные заготовки, дозирования одного из трех видов начинки, заготовки блинчиков типа «налистник» и группировки их по 30 штук в крупных предприятиях общественного питания Производительность, шт./ч 780 Размер блинной заготовки, мм 220×280 Масса блинной заготовки, г 45 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 18,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 2150×2050×1660 Масса, кг не более 750	4174—00	5425—00
10-005	51 5165 0019	Печь конвейерная	ПКЖ	ТУ 27-51-3124—79, изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для жарки кулинарных изделий (котлет, биштексов) в горячих цехах крупных предприятий общественного питания Производительность (по котлетам), шт./ч 2000 Время тепловой обработки в печи, мин 5÷14,5 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 58,8	2502—00	4810—00

10-006	51 5123 1010	Шкаф жарочный	ШЖЭСМ-2К	ГОСТ 16930—75, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1980 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 4400×900×1400 Масса (без противней), кг не более 600 Предназначен для жарения кулинарных изделий в предприятиях общественного питания Количество рабочих камер, шт. 2 Объем рабочих камер, м <sup>3</sup> 0,2 Время разогрева до температуры 300° С, мин 40 Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 10,1 Срок службы до списания, лет 11 Габаритные размеры, мм 840×840×1500 Масса, кг не более 240	53—00	280—00
10-007	51 5123 1015	Шкаф пекарный	ШПЭСМ-3	ТУ 27-51-3275—77, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1980 г.	Предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания Количество рабочих камер, шт. 3 Объем рабочих камер, м <sup>3</sup> 0,4 Время разогрева до температуры 280° С, мин 60 Напряжение, В 380/220 или 220 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1200×1040×1630 Масса, кг не более 520	111—00	593—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
10-008	51 5129 0010	Шкаф тепловой сквозной	ШТС-М	ТУ 27-07-3050—74, изменение № 1— 1979 г.	Предназначен для поддержания в горячем состоянии первых, вторых и третьих блюд, установленных на тележках-стеллажах в крупных предприятиях общественного питания Объем тепловой камеры, м <sup>3</sup> 3,45 Рабочая температура внутри шкафа, °С 60÷75 Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин 55 Количество тележек-стеллажей типа ТС-1 и ТС-2, помещенных в камерах, шт. 2 Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 7,6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 3020×950×1950 Масса, кг не более 780	527—00	1233—00

## 11. ПЛИТЫ

11-001	51 5127 0001	Плита электрическая	ЭПМ-3М	ГОСТ 19835—80	Предназначена для приготовления кулинарных изделий Оснащена одной конфоркой Площадь рабочей поверхности конфорки, м <sup>2</sup> 0,17 Время разогрева конфорки до рабочей температуры, мин 60	8—10	42—60
--------	--------------	---------------------	--------	------------------	--	------	-------

11-002	51 5122 1003	Плита электрическая	ЭП-7М	ГОСТ 19835—80	Номинальная мощность, кВт 3,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 500×600×500 Масса, кг не более 45 Предназначена для приготовления горячих блюд в наливной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки кулинарных изделий Оснащена двумя конфорками и жарочным шкафом Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup> 0,24 Время разогрева до рабочей температуры, мин: конфорок 50 жарочного шкафа 40 Номинальная мощность, кВт 10 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1090×800×836 Масса, кг не более 175	33—00	163—00
11-003	51 5122 1020	Плита электрическая	ПЭСМ-2	ГОСТ 19835—80	Предназначена для приготовления блюд в наливной посуде Оснащена двумя конфорками Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup> 0,24 Габаритные размеры конфорок, мм 417×295 Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин 50 Напряжение, В 220 или 380/220 Номинальная мощность, кВт 6	37—50	137—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная стоимость продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
11-004	51 5122 1027	Плита электрическая	ПЭСМ-4	ГОСТ 19835—80	<p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 420×840×860</p> <p>Масса, кг не более 110</p> <p>Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде</p> <p>Оснащена четырьмя конфорками</p> <p>Площадь рабочей поверхности конфорок, м<sup>2</sup> 0,48</p> <p>Габаритные размеры, конфорки, мм 417×295</p> <p>Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин 50</p> <p>Напряжение, В 220 или 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 12</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 840×840×860</p> <p>Масса, кг не более 205</p>	61—00	227—00
11-005	51 5122 1030	Плита электрическая	ПЭСМ-4ШБ	ГОСТ 19835—80	<p>Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Оснащена четырьмя конфорками и жарочным шкафом</p>	72—00	287—00

11-006	51 5122 2007	Плита газовая	ПГСМ-2Ш	ТУ 27-51-3274—77	<p>Площадь рабочей поверхности конфорок, м<sup>2</sup> 0,48</p> <p>Габаритные размеры конфорки, мм 417×295</p> <p>Объем камеры жарочного шкафа, м<sup>3</sup> не менее 0,09</p> <p>Время разогрева до рабочей температуры, мин:</p> <p>конфорки 50</p> <p>жарочного шкафа 40</p> <p>Напряжение, В 220 или 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 16,8</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 1050×840×860</p> <p>Масса, кг не более 245</p> <p>Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Оснащена двумя конфорками, жарочным шкафом; автоматикой безопасности для горелок, обогревающих рабочую поверхность конфорок и автоматикой безопасности и регулирования для жарочного шкафа</p> <p>Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе</p> <p>Площадь рабочей поверхности конфорок, м<sup>2</sup> 0,56</p> <p>Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм 480×670×300</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 840×840×860</p> <p>Масса, кг не более 240</p>	132—00	450—00
--------	--------------	---------------	---------	------------------	--	--------	--------

## 12. СКОВОРОДЫ И ЖАРОВНИ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
12-001	51 5124 1004	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,2	ГОСТ 21978—76	Предназначена для пассирования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий в предприятиях общественного питания Площадь пода чаши, м <sup>2</sup> 0,25 Полезная вместимость чаши, дм <sup>3</sup> не менее 30 Регулирование температуры пода, °С 100÷300 Время разогрева до 250°С, мин, не более 35 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1050×840×860 Масса, кг не более 200	71—00	246—00
12-002	51 5124 1007	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,5	ГОСТ 21978—76	Предназначена для пассирования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий в предприятиях общественного питания Площадь пода чаши, м <sup>2</sup> 0,50 Полезная вместимость чаши, дм <sup>3</sup> не менее 80	77—00	327—00
12-003	51 5124 1009	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,5Д1	ГОСТ 21978—76	Регулирование температуры пода, °С 100÷300 Время разогрева до 250°С, мин не более 35 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 12 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 300 Предназначена для пассирования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий в предприятиях общественного питания Площадь пода чаши, м <sup>2</sup> 0,5 Полезная вместимость чаши, дм <sup>3</sup> не менее 80	90—00	387—00
12-004	51 5124 2001	Фритюрница электрическая	ФЭСМ-20	ГОСТ 14170—78	Регулирование температуры пода, °С 100÷300 Время разогрева до 250°С, мин не более 35 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 12 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 300 Предназначена для жарения во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных изделий Производительность по картофелю, кг/ч 12 Количество масла, заливаемого в жарочную ванну, л 20	69—00	157—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
12-005	51 5124 3004	Жаровня вращающаяся электрическая	ЖВЭ-720	ТУ 27-51-3482—80	<p>Время разогрева масла от 18 до 180° С, мин 14</p> <p>Напряжение, В 380/220 или 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 7,5</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 840×420×930</p> <p>Масса, кг не более 65</p> <p>Предназначена для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы на предприятиях общественного питания</p> <p>Производительность, шт./ч 720</p> <p>Размеры блинчиков, мм 280×240</p> <p>Емкость загрузочного бака, л 30</p> <p>Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160÷190</p> <p>Напряжение, В 380</p> <p>Номинальная мощность, кВт 15,5</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 825×705×1300</p> <p>Масса, кг не более 250</p>	415—00	923—00

12-006	51 5124 3001	Жаровня вращающаяся электрическая	ВЖШЭ-675	ТУ 27-07-3073—75, изменение № 1— 1980 г.	<p>Предназначена для выпечки блинчиков прямоугольной формы в предприятиях общественного питания</p> <p>Производительность, шт./ч 675</p> <p>Размеры блинчика, мм 280×240</p> <p>Емкость загрузочного бака, л 30</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Электродвигатель АОЛ 22-4; 1500 об/мин; 0,4 кВт</p> <p>Мощность трубчатых электронагревательных элементов, кВт 15</p> <p>Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160÷190</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры, мм 960×760×1300</p> <p>Масса, кг не более 240</p>	267—00	690—00
--------	--------------	-----------------------------------	----------	---	--	--------	--------

## 13. ЛИНИИ ПОТОЧНЫЕ

13-001	51 5164 0001	Линия поточная	ПЛСК-63У	ТУ 27-07-3219—76, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1980 г.	<p>Предназначена для выпуска очищенного сульфитированного картофеля для предприятий общественного питания</p> <p>Производительность, кг/ч 400</p> <p>Расход воды, м<sup>3</sup>/ч 4,5</p> <p>Напряжение, В 220/380</p> <p>Установленная мощность, кВт 10</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 28500×6000×3000</p> <p>Масса, кг не более 5000</p> <p>Состоит из оборудования, используемого в составе линии и самостоятельно</p>	2824—00	8473—00
--------	--------------	----------------	----------	---	--	---------	---------

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
13-002	51 5164 0004	Бункер загрузочный	БЗ-2,5	ТУ 27-07-3104—75, изменение № 1— 1976 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1980 г.	Предназначен для кратковременно-го хранения картофеля, подлежащего переработке — (2 шт.) Емкость бункера, кг 2500 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2600×1800×2100 Масса, кг не более 440	92—00	190—00
13-003	51 5164 0022	Транспортер бункера	ТрБЗ-66-1С	ТУ 27-07-3108—75, изменение № 1— 1976 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1980 г.	Предназначен для подачи картофеля на обработки Снабжен шкафом магнитного усилителя Ширина ленты, мм 200 Скорость движения ленты, м/с 0,005÷0,048 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,7 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5565×415×730 Масса, кг (без шкафа) не более 310	198—00	856—00
13-004	51 5164 0025	Транспортер наклонный	ТрН-67-1С	ТУ 27-07-3105—75, изменение № 1— 1976 г.,	Предназначен для транспортирования корнеплодов с одновременной доставкой их на требуемую высоту — (2 шт.) Производительность, кг/ч 2000	133—00	361—00

				изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1980 г.	Ширина ленты, мм 200 Скорость движения ленты, м/с 0,18 Угол наклона к горизонту, градусов, максимально 60 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1775×558×2390 Масса, кг не более 187		
13-005	51 5164 0016	Машина мочечная	ММКВ-2000	ТУ 27-07-3103—75, изменение № 1— 1976 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1980 г.	Предназначена для мытья клубней картофеля Машина может изготавливаться в правом или левом исполнении Производительность, кг/ч 2000 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 2,2 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1605×690×880 Масса, кг не более 285	161—00	327—00
13-006	51 5131 1036	Картофеле-чистка непрерывного действия	КНА-600М	ТУ 27-07-3217—76, изменение № 1— 1978 г., изменение № 2— 1980 г., изменение № 3— 1980 г.	Предназначена для удаления кожуры с клубней картофеля Машина может изготавливаться с правым или левым расположением загрузочных и разгрузочных окон Производительность, кг/ч 600 Расход воды, л/ч 1500 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 3	595—00	1302—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
13-007	51 5164 0013	Конвейер инспекции	КИД-24	ТУ 27-07-3107—75, изменение № 1— 1976 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1980 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1500×1150×1280 Масса, кг не более 660  Предназначен для транспортирования очищенных клубней картофеля с одновременной дочисткой их вручную Скорость движения ленты, м/с 0,15 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 10800×1200×908 Масса, кг не более 920	379—00	1132—00
13-008	51 5164 0019	Машина для сульфитации картофеля	МСК-63	ТУ 27-07-3102—75, изменение № 1— 1976 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1980 г.	Предназначена для обработки сырого очищенного картофеля раствором бисульфата натрия с целью предохранения его от потемнения Снабжена баком Производительность, кг/ч 800 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт: насоса 0,18 машины 0,6	300—00	825—00
13-009					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1825×1240×1605 Масса, кг не более 332  Кроме того, в линию входят: Камнеловушка КЛ-63 (в комплекте с бачком) Производительность, кг/ч 2500—3000 Номинальная мощность, кВт 1,1 Габаритные размеры, мм 3200×1080×1850 Масса, кг не более 483	470—00	1224—00
13-010					Пульт управления ПЛСК-63У-ПУ Габаритные размеры, мм 840×300×1255 Масса, кг не более 80	115—00	301—00
13-011					Лестница ПЛСК-Л Габаритные размеры, мм 2250×380×2105 Масса, кг не более 38	4—10	7—50
13-012					Стул ЛРК-17 (25 шт.)	5—30	12—50
13-013					Комплект общесборочный Предназначен для монтажа линии	17—80	1084—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
13-028	51 5161 1004	Линия фасования картофеля	ЛФК-1000	ТУ 27-51-3441—80	Предназначена для переборки и фасования картофеля в хлопчатобумажные или изготовленные из полимерных материалов сетки, а также в бумажные пакеты Производительность, кг/ч 1000 Дозы фасования, кг 2÷3 Напряжение, В 380 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 3,88 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 8330×2900×3300 Масса, кг не более 1965	1366—00	2850—00
13-029					Состоит из следующего оборудования: Транспортер-питатель ЛРЛ-400.06.600 Производительность, кг/ч 2000 Емкость бункера, кг 180 Скорость движения ленты, м/с 0,18 Номинальная мощность, кВт 0,27 Габаритные размеры, мм 1820×900×1425 Масса, кг не более 210	277—00	628—00

13-030					Шкаф управления ЛФК-1000.01.000 Габаритные размеры, мм 784×390×280 Масса, кг не более 39	62—00	120—00
13-031		Машина для переборки картофеля МПК-2В		ТУ 27-07-3054—75, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1979 г.	Снабжена светильником Производительность, кг/ч 2000÷3000 Емкость загрузочного бункера, кг 70 Номинальная мощность, кВт 0,75/1,1 Габаритные размеры, мм 2930×800×975 Высота со светильником 1850 Масса, кг не более 400 Контейнероопрокидыватель КУП-1000 (поз. № 14-025) Машина для упаковки овощей и фруктов МУ (поз. № 15-011) Стул ЛРК-17 — 4 шт. (поз. № 13-012) Весы полуавтоматические специальные ДОФ-5 поставляются за отдельную плату	200—00	624—00



№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Нормативная стоимость продукции в руб. в коп. на шт.	Оптовая цена в руб. в коп. за шт.
13-032	51 5174 0015	Линия расфасовки гастрономических товаров	ЛРГТ-700	ТУ 27-07-3199—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначена для фасовки нарезанных на куски гастрономических товаров и упаковки их в термоусадочную пленку с последующим взвешиванием и этикетированием Линия выпускается в двух модификациях: в комплекте с машиной МРЗП без машины МРЗП (ЛРГТ-700А) Производительность, пакетов/ч 700 Масса упаковываемого товара, г 200÷700 Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 11,5 Срок службы до списания, лет 8 Занимаемая площадь, м <sup>2</sup> 9,2 Масса, кг не более 1540 Состоит из следующего оборудования:	13320—00	24540—00
13-033	51 5174 0018	Машина для упаковки гастрономических товаров	МУГТ-700	ТУ 27-07-3197—76, изменение № 1—1977 г.	Предназначена для упаковки нарезанных куском гастрономических товаров в полиэтиленовую пленку с последующей термоусадкой Пленка полиэтиленовая, пищевая, толщиной до 0,04 мм Производительность, пакетов/ч 700	7135—00	10372—00

13-034	42 7451 0064	Установка для взвешивания и этикетирования	УВЭ-700	ТУ 27-07-3198—76, изменение № 1—1977 г.	Масса упаковываемого продукта, г 700÷200 Размеры упаковываемого продукта, мм 160×180×100 Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 6,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2400×900×1600 Масса, кг не более 600 Предназначена для взвешивания и этикетирования упакованного товара Производительность, взвешиваний/ч 700 Размеры взвешиваемых порций, мм не более 290×200×100 Пределы взвешивания, г 100÷3000 Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 2,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2200×1300×1500 Масса, кг 560 Кроме того, в линию входят: Машина для резки замороженных продуктов МРЗП (поз. № 03-046) Стол производственный СПСМ-1 (прейскурант № 27-11-34, поз. № 1-096)	5480—00	12697—00
13-035					Комплект общесборочный, необходимый для монтажа линии	344—80	469—00

## 14. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ГРУЗОВ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-001	51 5182 0001	Комплекс оборудования склада механизированного комплектовочного	СМК-1	ТУ 27-07-3055—74, изменение № 1—1980 г.	<p>Предназначен для комплексной механизации внутрискладских технологических процессов по укладке и выемке из стеллажей торговых грузов, уложенных на стандартные поддоны</p> <p>Производительность комплекса, грузовых пакетов/час 45</p> <p>Площадь участка, занятого оборудованием, м<sup>2</sup> 146</p> <p>Число рядов вертикальных стеллажей 28*</p> <p>Емкость комплекса, грузовых пакетов 600</p> <p>Габаритные размеры грузового пакета с поддоном, мм 1200×800×1140</p> <p>Масса грузового пакета, кг не более 500</p> <p>Высота помещения склада, м не менее 6</p> <p>Сетка колонн помещения склада, м не менее 6×6</p> <p>Установленная мощность, кВт 12</p>	18244—00	31912—00
14-002					<p>Срок службы до списания всего оборудования, входящего в комплект, лет 8</p> <p>Масса смонтированного оборудования, кг не более 35840</p> <p>Состоит из следующего оборудования:</p> <p>Штабелеукладчик ШМТ-1</p> <p>Предназначен для укладки и выемки из стеллажей пакетированных грузов, уложенных на стандартные поддоны</p> <p>Грузоподъемность, кгс 500</p> <p>Высота укладки груза, мм от 374 до 4526</p> <p>Скорость передвижения, м/мин:</p> <p>основная 78</p> <p>доводочная 4,6</p> <p>Скорость подъема каретки, м/мин:</p> <p>основная 14</p> <p>доводочная 7</p> <p>Величина выдвигания вил (в каждую сторону), мм 920</p> <p>Напряжение, В 380</p> <p>Установленная мощность, кВт 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 3490×908×5684</p> <p>Масса, кг не более 1880</p>	5938—00	8258—00

\* По требованию заказчика число рядов вертикальных стеллажей может быть увеличено до 75. При этом за каждый удлиняемый ряд применяется доплата к оптовой цене в размере 392 рублей.

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-003					<p>Стеллаж клеточный — СТК Предназначен для складирования грузовых пакетов на поддонах в ячейки стеллажа</p> <p>Количество ярусов, шт. 4 Шаг стоек (по осям), мм 1420 Размеры ячеек, мм 1320×850×1310</p> <p>Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры стеллажа, м 40×11,4×5,5</p> <p>Масса, кг не более 12080</p>	2790-00	6846-00
14-004					<p>Тележка комплектовочная ТКС (5 шт.) Предназначена для транспортировки грузов</p> <p>Грузоподъемность, кгс 500 Тяговое усилие, кгс 20 Высота платформы, мм 591 Ширина колес, мм 580 Габаритные размеры, мм 1250×350×1081</p> <p>Масса, кг 115</p>	246-00	447-00
14-005					<p>Подвеска кабельная ПКБ Предназначена для подачи электропитания к движущемуся штабелю-укладчику, а также для осуществления обратных связей системы автоматики</p>	601-00	1346-00

14-006

Число жил, в том числе:  
провод МГШВ сечением 1 мм<sup>2</sup> 12  
провод МГШВ сечением 0,75 мм<sup>2</sup> 74  
Сопротивление изоляции, МОм 1,0  
Масса, кг не более 895

Пульт управления ЭПУ (2 шт.)  
Предназначен для управления поворотным столом, работой и выбора исходного положения штабелюукладчика

Питание силовых цепей:  
напряжение трехфазного переменного тока, В 380  
Питание цепей управления:  
напряжение постоянного тока, В 100

Габаритные размеры, мм 500×400×1100  
Масса, кг не более 55

788-00

1063-00

14-007

Шкаф релейный ЭШР  
Предназначен для управления работой стеллажного штабелера в автоматическом, полуавтоматическом, комплектовочном и наладочном режимах

Питание цепей управления:  
напряжение трехфазного переменного тока, В 220  
напряжение постоянного тока, В 100

Установленная мощность, кВт 0,8  
Габаритные размеры, мм 1200×600×2200  
Масса, кг не более 510

3158-00

4852-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-008					<p>Шкаф силовой ЭШС Предназначен для питания силовых цепей управления отдельных изделий комплекса</p> <p>Питание силовых цепей: напряжение трехфазного переменного тока, В 380/220</p> <p>Питание цепей управления: напряжение трехфазного переменного тока, В 220 напряжение постоянного тока, В 100</p> <p>Установленная мощность, кВт 1,2 Габаритные размеры, мм 800×600×2200</p> <p>Масса, кг не более 235</p>	585-00	961-00
14-009					<p>Пульт переносной СМК-1.00.010 Предназначен для управления штабелеукладчиком</p> <p>Габаритные размеры, мм 200×100×120</p> <p>Масса, кг не более 1,1</p>	30-00	50-00
14-010					<p>Путь рельсовый СМК-1-00.020 Изготавливается из рельса Р-18 Устанавливается на шпалы Шаг установки шпал, мм 600</p> <p>Габаритные размеры (длина), м 46 Масса, кг не более 1490</p>	154-00	491-00

14-011					<p>Троллей СМК-1-00.030 (17 шт.) Обеспечивает скользящий контакт «Троллей — токосъемник»</p> <p>Габаритные размеры, мм 2840×235×155</p> <p>Масса, кг не более 259</p>	83-00	163-00
14-012					<p>Устройство въездное СМК-1-00.060 Предназначено для установки и фиксации комплектующей тележки у торца стеллажа</p> <p>Представляет сварную конструкцию из профильного проката Устанавливается у торца стеллажа с наклоном на 0,5°</p> <p>Габаритные размеры, мм: длина 1260 ширина 470</p> <p>Масса, кг не более 14,3</p>	1-10	12-00
14-013					<p>Стол поворотный СМК-1-00.070 Предназначен для транспортировки грузового пакета и разворота его на 90°</p> <p>Грузоподъемность, кгс 500 Скорость передвижения, м/мин 10 Высота платформы от уровня пола, мм 520</p> <p>Габаритные размеры (без рельсового пути), мм 1250×850×590</p> <p>Масса, кг не более 295</p>	541-00	990-00
14-014					<p>Комплект общесборочный СМК-1 Предназначен для монтажа всего комплекса</p>	228-90	974-00

№ поз.	Код СКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-015	51 5182 0004	Комплекс оборудования склада механизированного комплекточного	СМК-2	ТУ 27-07-3162—76, изменение № 1 — 1980 г.	<p>Предназначен для комплексной механизации внутрискладских технологических процессов по укладке и выемке из стеллажей пакетированных, уложенных на стандартные поддоны, торговых грузов, с применением трансбордерной тележки</p> <p>Производительность комплекса, грузовых пакетов час 45</p> <p>Площадь, занятая оборудованием, м<sup>2</sup> 266,4</p> <p>Число вертикальных стеллажных рядов, шт. 28*</p> <p>Емкость комплекса, грузовых пакетов 446</p> <p>Габаритные размеры грузового пакета, мм 1200×800×1140</p> <p>Масса грузового пакета, кг 500</p> <p>Высота помещения склада, м не менее 6</p> <p>Сетка колон помещения склада, м не менее 6×6</p> <p>Установленная мощность оборудования, кВт 12</p> <p>Срок службы всего оборудования, входящего в комплект, до списания, лет 8</p>	26306—00	52100—00

14-016					<p>Масса смонтированного оборудования, кг не более 18280</p> <p>Состоит из следующего оборудования:</p> <p>Тележка трансбордерная ТРТ</p> <p>Предназначена для перемещения пакетированных грузов, уложенных на поддоны, с одного межстеллажного прохода в другой</p> <p>Грузоподъемность, кгс не более 3000</p> <p>Производительность, количество штабелеров в час не более 12</p> <p>Скорость передвижения, м/мин 10</p> <p>Напряжение, В 380</p> <p>Установленная мощность, кВт 0,8</p> <p>Габаритные размеры, мм 3440×2260×3000</p> <p>Масса, кг не более 1050</p>	962—00	1554—00
14-017					<p>Пульт управления ЭПУ-2</p> <p>Предназначен для управления трансбордерной тележкой в полуавтоматическом режиме при переводе штабелера из одного межстеллажного прохода в другой</p> <p>Питание силовых цепей: напряжение трехфазного переменного тока, В 380/220</p>	606—00	1184—00

\* По требованию заказчика ширина и длина склада может быть увеличена, за отдельную плату, до 75 рядов стеллажей. При удлинении стеллажей на один ряд применяется доплата к оптовой цене в сумме 392 руб

№ пос.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-018					Питание цепей управления: напряжение трехфазного переменного тока, В 220 напряжение постоянного тока, В 100 Установленная мощность, кВт 0,4 Габаритные размеры, мм 800×600×900 Масса, кг не более 240  Разъем кабельный РКБ Предназначен для отсоединения подвески кабельной от штабелеукладчика Число коммутирующих цепей 84 Напряжение, В 380 Установленная мощность, кВт 0,55 Масса, кг не более 60	326-00	567-00
14-019					Устройство коммутирующее СКУ Предназначено для соединения релейного и силового шкафов с электрооборудованием, находящимся в межстеллажных проходах Число коммутируемых цепей 210 Габаритные размеры, мм 1200×800×2200 Масса, кг 250	275-00	1714-00
14-020					Подвеска кабельная ПКБ-3 — (2 шт.) Предназначена для подачи электропитания к движущемуся штабелеукладчику, а также для осуществления обратных связей системы автоматики Число жил, в том числе: сечением 1 мм <sup>2</sup> 12 сечением 0,75 мм <sup>2</sup> 74 Сопротивление изоляции, МОм 2 Масса, кг не более 1014	623-00	1579-00
14-021					Подвеска кабельная ПКБ-4 Предназначена для поддержания постоянного натяжения подвески кабельной ПКБ-3 Состоит из каната 4,8-Г-1-Л-0-4-180 длиной 150 м и чугунных грузил Масса, кг не более 120	89-00	207-00
14-022					Путь рельсовый с двумя отбортовками СМК-1-00.020, СМК-2-00.030 (4 шт.) Предназначен для движения трансбордерной тележки Изготавливается из стали прямоугольного сечения Под рельсом привариваются плиты с шагом 500 мм Габаритные размеры (длина), м 40 Масса, кг не более 512,8	33-40	174-00
14-023					Болт анкерный САШ-100.120 (28 шт.)	1-80	2-00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-024					<p>Комплект общесборочный СМК-2 Предназначен для монтажа всего комплекса</p> <p>Кроме того, в состав комплекса входит:</p> <p>Штабслеукладчик мачтовый ШМТ-1 (поз. № 14-002)</p> <p>Стеллаж клеточный СТК (2 шт.) (поз. № 14-003)</p> <p>Тележка комплектовочная ТКС (5 шт.) (поз. № 14-004).</p> <p>Пульт управления ЭПУ (2 шт.) (поз. № 14-006)</p> <p>Шкаф релейный ЭШР (поз. № 14-007)</p> <p>Шкаф силовой ЭШС (поз. № 14-008)</p> <p>Пульт переносной СМК-1-00.019 (поз. № 14-009)</p> <p>Путь рельсовый СМК-1-00.020 (2 шт.) (поз. 14-010)</p> <p>Троллей СМК-1-00.030 (34 шт.) (поз. № 14-011)</p> <p>Устройство въездное СМК-1-00.060 (2 шт.) (поз. № 14-012)</p> <p>Стол поворотный СМК-1-00.070 (2 шт.) (поз. № 14-013)</p>	306-80	2262-00

14-025	51 5161 2045	Контейнеро-опрокидыватель	КУП-1000	ТУ 27-51-3389-79	<p>Предназначен для перегрузки плодоовощной продукции из контейнеров или специальных ящичных поддонов в составе поточных линий по товарной обработке и фасовке овощной продукции или как самостоятельное изделие на плодоовощных базах</p> <p>Снабжен бункером-накопителем и питателем</p> <p>Грузоподъемность, кг 1000</p> <p>Высота установки контейнера, мм 2050</p> <p>Полный объем бункера-накопителя, м<sup>3</sup> 2,5</p> <p>Напряжение, В 380</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,75</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 2100×1720×3300</p> <p>Масса, кг не более 785</p>	376-00	745-00
14-026	51 5161 2048	Контейнеро-опрокидыватель	КУП-1000Л	ТУ 27-51-3389-79	<p>Предназначен для перегрузки плодоовощной продукции из контейнера или специальных ящичных поддонов</p> <p>Применяется в составе поточной линии по товарной обработке и фасовке овощной продукции или как самостоятельное изделие на плодоовощных базах</p> <p>Грузоподъемность, кг 1000</p> <p>Высота установки контейнера, мм 2050</p>	214-00	363-00

№ пос.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-027	51 5156 1080	Площадка уравнивательная	ПУС-3000	ТУ 27-07-3215—76, изменение № 1 — 1980 г.	<p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 940×1720×3300</p> <p>Масса, кг не более 430</p> <p>Предназначена для образования промежуточного настила между приемной площадкой и платформой транспортного средства для обеспечения плавного перехода от верхнего уровня ramпы к платформе транспортного средства</p> <p>Устанавливается на ramпе складских помещений и приемных площадках магазинов</p> <p>Грузоподъемность, кг 3000</p> <p>Перекрываемая разность уровней, мм ±350</p> <p>Максимальная высота подъема платформы, мм 1400</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 2370×1640×1000</p> <p>Масса, кг (без груза противовеса) не более 550</p>	160—00	390—00
14-028	51 5126 2016	Стол подъемный	ПС-500	ТУ 27-51-3466—80	<p>Предназначен для механизированной погрузки и выгрузки из автомашин и железнодорожных вагонов в местах, где отсутствуют эстакады</p>	1163—00	1813—00

14-029	51 5156 1010	Транспортер ленточный	ТСЛ	ТУ 27-07-3211—76, изменение № 1 — 1977 г., изменение № 2 — 1978 г., изменение № 3 — 1979 г., изменение № 4 — 1980 г.	<p>Грузоподъемность, кгс 500</p> <p>Высота подъема платформы, мм 1200</p> <p>Скорость подъема платформы, м/сек 0,065</p> <p>Рабочее давление в гидросистеме, МПа (кгс/см<sup>2</sup>) 4,9 (50)</p> <p>Напряжение, В 380</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 2,5</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм (с опущенной платформой) 2000×1500×400</p> <p>Масса, кг не более 765</p> <p>Предназначен для транспортировки использованной посуды из обеденного зала в посудомоечное отделение на предприятиях общественного питания</p> <p>Производительность, обеденных комплектов в час 1200</p> <p>Ширина ленты, мм 500</p> <p>Скорость движения ленты, м/с 0,15</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,75</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 6000×670×900</p> <p>Масса, кг не более 350</p>	267—00	693—00
--------	--------------	-----------------------	-----	--	--	--------	--------



№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-030	51 5193 0083	Транспортер секционный	ТТП	ТУ 27-51-3462—80	<p>Предназначен для транспортировки использованной посуды из обеденного зала в посудомоечные отделения в предприятиях общественного питания</p> <p>Имеет встроенный пульт управления</p> <p>Производительность, обеденных комплектов в час 1200</p> <p>Скорость движения ленты, м/с 0,17</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,6</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 6000×550×910</p> <p>Масса, кг не более 330</p> <p>Примечание: при поставке транспортеров длиной 10, 14, 16, 20 м (по специальному заказу) к оптовой цене применяется доплата в размере 115 руб. за каждые 2 м промежуточной секции, к нормативу чистой продукции — 71 руб. 70 коп.</p>	405—00	790—00
14-031	51 5164 0031	Эlevator вертикальный секционный	ЭВС-1500	ТУ 27-07-3106—75, изменение № 1 — 1976 г.,	<p>Предназначен для транспортирования продуктов в технологических линиях по их переработке в случае размещения их на разных этажах</p> <p>Производительность, кг/ч 1500</p>	291—00	625—00

изменение № 2 — 1978 г.,  
изменение № 3 — 1980 г.

Высота подъема транспортируемого груза, мм не более 6000

Скорость движения ленты, м/с 0,175

Емкость ковша, л 1,15

Напряжение, В 380 или 220

Номинальная мощность, кВт 0,8

Срок службы до списания, лет 8

Габаритные размеры, мм 400×430×6485

Масса, кг не более 400

Примечание: при поставке элеваторов с увеличением длины промежуточных секций по требованию покупателя применяется доплата к оптовой цене в размере за 600 мм 46 руб., 1200 мм — 66 руб., к нормативу чистой продукции соответственно 27 руб. 70 коп. и 37 руб. 80 коп.

#### 15. ПРОЧЕЕ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

15-001	51 5115 0010	Водоохладитель	ВОК-4/50	ТУ 27-07-3126—75, изменение № 1 — 1976 г., изменение № 2 — 1978 г., изменение № 3 — 1980 г.	<p>Предназначен для охлаждения питьевой воды в пассажирских вагонах при температуре окружающего воздуха от +15 до +40°C</p> <p>Снабжен холодильным агрегатом ФВ-0,2 холодопроизводительностью, ккал/ч 220</p> <p>Емкость бачка охладителя, л 3</p> <p>Температура охлажденной воды, °С 15</p> <p>Суточный расход воды, л 80</p> <p>Напряжение, В 45÷75</p> <p>Мощность, кВт 0,5</p>	80—50	415—00
--------	--------------	----------------	----------	---	---	-------	--------

№ доз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
15-002	51 5134 0005	Дозатор для крема	ДК	ТУ 27-07-3044—74, изменение № 1 — 1976 г., изменение № 2 — 1980 г.	<p>Срок службы до списания, лет 12</p> <p>Габаритные размеры, мм 560×475×45</p> <p>Масса, кг не более 81</p> <p>Предназначен для наполнения кремом трубочек пирожных «Эклер» из заварного теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания</p> <p>Производительность, доз/ч 1200</p> <p>Величина дозы крема, г 15÷40</p> <p>Емкость бачка, л 18</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Установленная мощность, кВт 0,08</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 660×280×730</p> <p>Масса, кг не более 50</p>	353—00	700—00
15-003	51 5142 3010	Компостер пробивной	КП-74	ТУ 27-51-3453—80	<p>Предназначен для погашения проездных абонементных талонов городского транспорта путем пробивания отверстий в талоне при нажатии на клавишу</p> <p>Привод ручной</p> <p>Рабочий цикл — один нажим на клавишу</p>	6—40	9—70

15-004	79 8311 6500	Кухня автомобильная	КА-125	ТУ 7983116500	<p>Максимальное количество пуансонов, шт. 20</p> <p>Размер погашаемого талона, мм 47×80</p> <p>Размер пробивного шифра, мм 20×30</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 180×95×125</p> <p>Масса, кг не более 3</p> <p>Предназначена для приготовления и транспортирования пищи из двух-трех блюд и кипятка</p> <p>Рассчитана на трехразовое питание личного состава до 125 человек, довольствующихся в полевых условиях</p> <p>Работает на жидком и твердом топливе</p> <p>Расход топлива, кг/ч: жидкого на одну форсунку 5 твердого на одну топку 20</p> <p>Напряжение, В 12</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,4</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры (с трубой), мм 6115×2415×4400</p> <p>Масса (с шасси, кузовом и оборудованием в незаправленном состоянии), кг не более 4900</p>	11487—00	21533—00
15-005	79 8311 6600	Кухня автомобильная	КА-250-375	ТУ 27-07-3001—74, изменение № 1 — 1980 г.	<p>Предназначена для приготовления и транспортирования пищи из двух-трех блюд и кипятка</p> <p>Рассчитана на трехразовое питание личного состава до 250 человек, довольствующихся в полевых условиях</p>	14440—00	36665—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
15-006	51 5162 0016	Машина для выемки капусты из дошников	МВКЧ	ТУ 27-07-3029—74, изменение № 1 — 1977 г., изменение № 2 — 1980 г., изменение № 3 — 1980 г.	<p>Работает на жидком и твердом топливе</p> <p>Расход топлива, кг/ч: жидкого на одну форсунку 5—10 твердого на одну топку 15—20</p> <p>Напряжение, В 12</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,42</p> <p>Срок службы до списания, лет 10</p> <p>Габаритные размеры (с трубой), мм 8000×2550×4720</p> <p>Масса (с шасси, кузовом и оборудованием в незаправленном состоянии), кг не более 10300</p> <p>Предназначена для выемки капусты из дошников в квасильных цехах плодовоовощных баз</p> <p>Производительность, кг/ч 4000</p> <p>Высота подъема груза от пола, мм 1400</p> <p>Максимальный вес капусты, захватываемый грейфером, кг 70</p> <p>Скорость подъема и опускания грейфера, м/с 0,476</p> <p>Напряжение, В 380 или 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 6,2</p>	1020—00	2663—00
15-007	51 5161 2001	Машина для переборки картофеля	МПК-2	ТУ 27-07-3054—75, изменение № 1 — 1977 г., изменение № 2 — 1979 г.	<p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 5200×1200×2370</p> <p>Масса, кг не более 1430</p> <p>Предназначена для механизации процесса переборки картофеля на плодовоовощных базах</p> <p>Производительность, кг/ч 2000÷3000</p> <p>Емкость загрузочного бункера, кг 50</p> <p>Длина рабочего стола, мм 1700</p> <p>Ширина рабочего стола, мм 560</p> <p>Напряжение, В 380 или 220</p> <p>Номинальная мощность, кВт 0,75/1,1</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 3080×794×975</p> <p>Масса, кг не более 410</p>	200—00	600—00
15-008	51 5132 3007	Машина для резки гастрономических товаров	МРГ-300А	ОСТ 27-07-237—75, изменение № 1 — 1977 г., изменение № 2 — 1978 г., изменение № 3 — 1979 г., изменение № 4 — 1980 г.	<p>Предназначена для нарезания гастрономических продуктов в магазинах и предприятиях общественного питания</p> <p>Производительность, резов/мин 45</p> <p>Сечение нарезаемого продукта, мм 150×150</p> <p>Толщина реза, мм 1÷15</p> <p>Напряжение, В 380/220</p> <p>Потребляемая мощность, кВт 0,40</p> <p>Срок службы до списания, лет 8</p> <p>Габаритные размеры, мм 700×500×600</p> <p>Масса, кг не более 50</p>	167—00	320—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
15-009	51 5132 3001	Машина для резки гастрономических товаров	МРГУ-370	ОСТ 27-07-237—75, изменение № 1— 1977 г., изменение № 2— 1978 г., изменение № 3— 1979 г., изменение № 4— 1980 г.	Предназначена для нарезания и укладки в стопку гастрономических продуктов в магазинах и предприятиях общественного питания Производительность, резов/мин 45 Сечение нарезаемого продукта, мм 160×200 Толщина реза, мм 1÷6 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 900×800×700 Масса, кг не более 115	769—00	1407—00
15-010	51 5132 3010	Машина для резки монолита масла	РММ	ТУ 27-07-3114—75, изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для резки монолита масла в продовольственных магазинах Производительность, кг/ч 375 Длительность цикла, мин 4 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1250×520×700 Масса, кг не более 145	272—00	540—00
15-011	51 5161 2004	Машина для упаковки овощей и фруктов	МУ	ТУ 27-51-3432—79	Предназначена для упаковки овощей и фруктов в сетку тарную путем обжима ее металлическими скобками с двух концов Производительность, пакетов/мин 20 Масса упаковываемого товара, кг, не более: в хлопчатобумажную сетку 2 в полиэтиленовую сетку 3 Напряжение, В 380 или 220 Потребляемая мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 775×1150×1410 Масса, кг не более 105	430—00	683—00
15-012	51 5132 5001	Машина хлебобрезательная	МХР-200	ГОСТ 8610—78, изменение № 1— 1980 г.	Предназначена для нарезания ржаного и пшеничного хлеба (формового, подового) и батонов в предприятиях торговли и общественного питания Оснащена механическим приводом и устройством для заточки ножа, а также блокирующим устройством и ограждениями, обеспечивающими безопасность работы механизмов Производительность, резов/мин 200 Толщина отрезаемых кусков, мм 5—20 Максимальные размеры (ширина и высота) нарезаемого хлеба, мм 155×140 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,27	111—00	325—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
15-013	51 5131 2004	Приспособление для очистки рыбы	PO-1MI	ТУ 27-51-3353—78, изменение № 1— 1980 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1200×600×730 Масса, кг не более 80  Предназначено для очистки мелкой крупночешуйчатой рыбы в предприятиях общественного питания Обеспечивает очистку рыбы от чешуи с возможными остатками ее вокруг плавников не более 5 мм Производительность, кг/ч 60 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 60 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры (с гибким валом и устройством для крепления), мм 1710×110×280 Масса, кг не более 8	18—70	67—00
15-014	51 5158 0088	Стол с моечной чашей	СМВСМ	ТУ 27-51-3345—78	Предназначен для обработки полуфабрикатов и зелени, хранения кухонной посуды и инвентаря в предприятиях общественного питания Секционный, модулированный Внутренние размеры чаши, мм 400×500×250 Количество съемных полок, шт. 2 Количество ящиков, шт. 2 Срок службы до списания, лет 8	54—50	185—00

15-015	51 5158 0131	Стойка раздаточная	СРСМ	ТУ 27-07-2791—73, изменение № 1— 1975 г., изменение № 2— 1978 г.	Габаритные размеры, мм не более 1470×840×1630 Масса, кг не более 125  Служит инвентарным прилавком в комплекте кухонного секционного модулированного оборудования Объем шкафа, м <sup>3</sup> 0,4 Количество полок в шкафу, шт. 6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 130	43—00	150—00
15-016	51 5158 0134	Стойка раздаточная тепловая	СРТЭСМ	ТУ 27-07-2790—73, изменение № 1— 1975 г., изменение № 2— 1978 г.	Предназначена для сохранения порционированных блюд в горячем состоянии на столе и тарелок в тепловом шкафу Объем теплового шкафа, м <sup>3</sup> 0,4 Рабочая температура, °С: на поверхности стола от 40 до 50 в тепловом шкафу от 60 до 80 Время разогрева до рабочей температуры, мин не более 60 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 2 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 170	64—00	190—00
15-017	51 5172 0012	Стенд для пломб	СП-76	ТУ 27-51-3362—78	Предназначен для быстрого отскакивания контрольных образцов оттисков пломб и сличения их с оттиском на пломбах инкассаторских сумок	552—00	1265—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
15-018	34 6878 0005	Электросушитель для рук	EP-4	ТУ 16-539-831—74, изменение № 1— 1975 г., изменение № 2— 1975 г., изменение № 3— 1976 г., изменение № 4— 1976 г., изменение № 5— 1977 г., изменение № 6— 1977 г., изменение № 7— 1978 г.	Емкость табло (количество образцов оттисков пломб), пар 200 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 100 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: пульты 315×115×230 табло 865×220×485 Масса, кг, не более (без пломб): пульты 10 табло 35  Предназначен для сушки рук теплым воздухом Оснащен автоматическим отключающим устройством Скорость выходящего воздуха, м/с 11 Температура выходящего воздуха, °С 65÷70 Продолжительность работы до автоматического отключения, с 60 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 1,35 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 230×200×193 Масса, кг не более 4,2	5—10	22—30

15-019	34 6878 0007	Электросушитель для рук	ЭР-2213	ТУ 27-56-707—78, изменение № 1— 1979 г., изменение № 2— 1979 г.	Предназначен для сушки рук теплым воздухом Оснащен автоматическим отключающим устройством Температура выходящего воздуха, °С до 75 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 1,2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 250×270×165 Масса, кг не более 5	10—40	37—00
--------	--------------	-------------------------	---------	--	---	-------	-------

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по преysкуранту
<b>А</b>		
Автоклав	АЭ-1	07-004
Автомат для выдачи воды	АВ-2-900	04-012
Автомат для приготовления и жарки пирожков	АЖ-2П	10-001
Автомат для продажи билетов (талонов) троллейбуса	АПБ-1	04-021
автobуса	АПБ-1-01	04-022
трамвая	АПБ-1-02	04-023
механизма для укладки книжек	АПБ-1.000.00	04-024
Автомат для размена металлических денег	P-2	04-032
Автомат пельменный настольный	П6-НПА	03-061
Автомат судовой водоразборный	АСВ-25	04-033
Автомат судовой водоразборный	АСВГ-25	04-034
Автомат торговый	АТ-101С	04-001
	АТ-101СК	04-002
	АТ-101СК-01	04-003
	АТ-102	04-004
	АТ-102Э	04-005
	АТ-104Э	04-006
	АТ-151	04-007
	АТ-151-01	04-008
	АТ-203	04-009
	АТ-255	04-010
	АТ-256	04-011
	АТ-453	04-013
	АТ-556	04-018
	АТ-601	04-019
Агрегат герметичный холодильный	ВС-500	02-004
	(ВС-0,45-3)	
	ВС-630	02-005
	(ВС-0,55-3)	
	ВС-800	02-006
	(ВС-0,7-3)	
	ВС-800 (2)	02-007
	ВС-1250	02-008
	(ВС-1,1-3)	
	ВСр-315-1 (2)	02-011
	ВСр-400-1Б	02-009
	ВСр-400-1БЛ	02-010
	ВН-250	02-014
	(ВН-0,22-3)	
	ВН-400	02-015
	(ВН-0,35-3)	
	ВН-630	02-016
	(ВН-0,55-3)	
	ВВ-1000	02-017
	(ВВ-0,9-3)	
	ВВр-1000-1 (2)	02-018
	ВВр-1250-1 (2)	02-019
	АХМ-1,22-3	02-025
Агрегат холодильный	ВСэ-800 (2)	02-012
	ВСэ-1250 (2)	02-013

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по преискуранту
Агрегат холодильный	ФАК-0,7Е ФАК-1,1Е ФАК-1,5МЗ	02-001 02-002 02-003
Аппарат для приготовления и жарки пончиков	ФВ-0,2 АП-3М	02-024 10-002
Аппарат пароварочный	АПЭСМ-2	10-003
<b>Б</b>		
Болт анкерный	СМЯ-00.120	14-023
Бункер грузочный	БЗ-2,5	13-002
<b>В</b>		
Витрина холодильная	ВХ-0,5	01-047
	ВХС-1-0.08	01-043
	ВХС-1-0,315 (Танр-10)	01-044
	ВХС-2-3,15	01-045
	ВХС-2-4К	01-046
Водоохладитель	ВОК-4/50	15-001
<b>Д</b>		
Дозатор крема	ДК	15-002
Дозатор пивной	ДП-0,5	04-038
<b>Ж</b>		
Жаровня вращающаяся электрическая	ВЖШЭ-675 ЖВЭ-720	12-006 12-005
<b>К</b>		
Камера холодильная	КХН-2-6М	01-025
Камера холодильная	КХН-2-6СМ	01-026
Камера холодильная	КХН-2-6СМ	01-027
Машинна холодильная	КХН-2-6СМ	01-028
Камера холодильная	КХС-2-6	01-012
с наружной облицовкой стальными ок- рашенными листами		
с наружной облицовкой металлопла- стом		01-013
Камера холодильная	КХС-2-6Б	01-014
	КХС-2-6М	01-015
	КХС-2-6С	01-016
Камера холодильная	КХС-2-6Ю	01-017
с наружной облицовкой стальными ок- рашенными листами		
с наружной облицовкой металлопла- стом		01-018
Камера холодильная	КХС-2-12	01-019
с наружной облицовкой стальными ок- рашенными листами		
с наружной облицовкой металлопла- стом		01-020
Камера холодильная	КХС-2-12Б	01-021



Наименование изделия	Марка или тип	Порядковый номер по преискуранту
Камера холодильная с наружной облицовкой стальными окрашенными листами	КХС-2-12Ю	01-022
с наружной облицовкой металлопластом		01-023
Камера холодильная	КХС-2-18Б	01-024
Камера холодильная	НКР-1	01-029
с термонзоляцией из пенопласта		01-030
с термонзоляцией из мягкой древесноволокнистой плиты		
Камнеловушка	КЛ-63	13-009
Картофелечистка непрерывного действия	КНА-600М	13-006
Касса — автомат	AK2-9999	04-035
	AK6-695	04-036
Кипятильник	КН-60М	06-001
	КНЭ-25М	06-002
	КНЭ-50М	06-003
	КНЭ-100Б	06-004
Комплекс оборудования склада механизированного комплекточного	СМК-1	14-001
Комплект гладкотрубных испарителей	СМК-2	14-015
Комплект ребристотрубных испарителей	ИГТ-0,63	02-052
	ИРТ-4,00-31в	02-026
	ИРТ-4,00-31в	02-027
	ИРТ-6,3-43а	02-028
	ИРТ-8,00-41а	02-029
	ИРТ-8,00-31в	02-030
	ИРТ-8,00-41а	02-031
	ИРТ-8,00-31в	02-032
	ИРТ-12,5-41а	02-033
	ИРТ-12,5-41а	02-034
	ИРТ-12,5-41а	02-035
	ИРТ-12,5-41а	02-037
	ИРТ-8,00-41а	02-036
	ИРТ-12,5-41а	02-038
	ИРТ-12,5-41а	02-039
	ИРТ-1,6-21в	02-040
	ИРТ-0,80-11	02-041
	ИРТ-6,3-61ав	02-042
	390,27, 0200	02-043
	ИРТ-4,00-31в	02-044
	ИРТ-4,00-31в	02-045
	ИРТ-8,00-31в	02-046
	ИРТ-3,55-13 и	02-047
	ИРТ-1,25-11	
	ИРТ1,25-11а и	02-048
	ИРТ-2,00-21в	
	ИРТ-1,25-11 и	02-049
	ИРТ-2,00-21в	02-050
	ИРТ-2,00-21в	02-051
	ИРТ-2,8-21а	02-053

Наименование изделия	Марка или тип	Порядковый номер по прейскуранту
Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, групповой:		
к ШХ-550	ЗИП-Г	01-053
к РК-1М	ЗИП-Г	01-056
Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, ремонтный		
к ШХ-550	ЗИП-Р	01-054
к РК-1М	ЗИП-Р	01-057
Комплект оборудования для мытья и упаковки столовых приборов	КМУ	05-008
Комплект общесборочный	ЛРГТ-700	13-035
	ПЛСК-63У	13-013
	СМК-1	14-014
	СМК-2	14-023
Комплект прилавков с централизованным холодоснабжением	ПХС-2-1,25	01-039
Комплект прилавков с централизованным холодоснабжением	ПХС-2-2	01-040
Компостер пробивной	ПХН-2-2	01-042
Конвейер инспекции	КП-74	15-003
Контейнер инспекции	КНД-24	13-007
Контейнер рефрижераторный	РК-1М	01-055
Контейнероопрокидыватель	КУП-1000	14-025
Котел пищеварочный	КУП-1000Л	14-026
	КПЭ-40	07-001
	КПЭ-60	07-002
Котел пищеварочный электрический	КПЭСМ-60М	07-003
Кухня автомобильная	КА-125	15-004
	КА-250-375	15-005
<b>Л</b>		
Льдогенератор	«Торос-2»	01-058
Лестница	ПЛСК-Л	13-011
Линия комплектования «Эффект»	ЛКНО-2	08-016
Линия конвейерная «Поток»	ЛККО-2	08-005
Линия поточная	ПЛСК-63У	13-001
Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-Б	08-001
	ЛПС-БТ	08-002
	ЛПС-Г	08-003
	ЛПС-Д	08-004
Линия расфасовки гастрономических товаров	ЛРГТ-700	13-032
Линия фасования картофеля	ЛФК-1000	13-028
<b>М</b>		
Мармит передвижной электрический	МЭП-6	08-008
	МЭП-20	08-009
	МЭП-35	08-010
Мармит передвижной электрический	МЭП-60	08-007

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по преysкуранту
Мармит стационарный электрический	МСЭСМ-3	08-006
Мармит стационарный электрический	МСЭСМ-60	
Мармитницы прямоугольные из нержавеющей стали		09-004
Мармитницы круглые из листового алюминия		09-005
Мармит стационарный электрический	МСЭ-110	
Мармитницы прямоугольные из нержавеющей стали		09-002
Мармитницы круглые из листового алюминия		09-003
Машина взбивальная	МВ-6	03-037
	МВ-35М	03-038
	МВ-60	03-039
Машина водоохлаждательная	ВМПр-0,9 АТ	02-020
	ВМПр-0,9 АВ	02-021
	ВМПр-1,1 АТ	02-022
	ВМПр-1,1 АВ.04	02-023
	МВКЧ	15-006
Машина для выемки капусты из дошников		
Машина для замеса крутого теста	МГМ-15	03-048
Машина для измельчения продуктов	МИВП	03-045
Машина для измельчения овощей	МИСО	03-044
Машина для мойки приборов	МАП-4000	05-006
Машина для мытья фруктов	ФММ	05-009
Машина для переборки картофеля	МПК-2	15-007
	МПК-2В	13-031
Машина для приготовления блинчиков	МБН-780	10-004
Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	03-056
Машина для просеивания муки	МПМ-800	03-053
Машина для размола кофе	МИК-60	03-060
Машина для раскатки теста	МРТ-60М	03-047
Машина для резки гастрономических товаров	МРГ-300А	15-008
	МРГУ-370	15-009
Машина для резки замороженных продуктов	МРЗП	03-046
Машина для резки монолита масла	РММ	15-010
Машина для рыхления мяса	МРМ-15	03-054
Машина для сортировки монет	С-2	04-031
	СМС	04-030
Машина для сульфитации картофеля	МСК-63	13-008
Машина для счета монет	МС-3	04-027
	МС-7	04-028
Машина для упаковки гастрономических товаров	МУГТ-700	13-033
Машина для упаковки монет	МУМ	04-029
Машина для упаковки овощей и фруктов	МУ	15-011
Машина для формовки котлет	МФК-2240	03-055
Машина картофелеочистительная	МОК-125	03-031
	МОК-250	03-032
	МОК-250М	03-033
	МОК-400	03-034

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по прејскуранту
Машина картофелсочистительная	МОКС-16	03-035
	МОКС-28	03-036
Машина кухонная	М2 (764)	03-059
Машина мочная	ММКП-2000	13-005
Машина овощерезательная	МРО-50-200	03-041
	МРО-400-1000	03-042
	МШ-100	03-043
Машина передвижная	МППП-250	03-057
Машина посудомоечная	ММУ-250	05-001
	ММУ-500	05-002
	ММУ-1000	05-003
	ММУ-2000	05-004
	ММТу-1000	05-005
Машина посудомоечная, универсальная	Л5-НМТ-1	05-007
Машина протирачная	МП-800	03-058
Машина тестомесильная	ТММ-1	03-050
тестомесильная машина	ТММ-1	03-051
дежи к тестомесильной машине		03-052
Машина универсальная	МТО	03-049
	П-11	03-001
	ПМ-1,1	03-011
	ПУ-0,6	03-018
	ПУВР-0,4	03-027
	УММ-ПР	03-025
	УММ-ПС	03-026
Машина хлебобрезательная	МХР-200	15-012
Механизм для взбивания	МВП-11-1	03-009
Механизм для измельчения сухарей и специй	МИП-11-1	03-007
Механизм для нарезания вареных овощей на брусочки	МС-18-160	03-021
Механизм для нарезания картофеля	МС-28-100	03-022
Механизм для нарезания мяса	МБП-11-1	03-006
Механизм многоцелевой	МС 4-7-8-20	03-023
Механизм овощерезательно-протирачный	МОП-11-1	03-003
Механизм размолочный	МС-12-15	03-015
Мясорубка	МИМ-250М	03-028
	МИМ-500	03-029
	МИМ-500М	03-030
	ММП-11-1	03-008
	МС-2-70	03-020
	МС 2-150	03-013
<b>О</b>		
Овощерезка	822-7-10	03-024
<b>П</b>		
Печь конвейерная	ПКЖ	10-005
Питатель раздаточный	ПГС-2 Ш	11-006

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по преysкурaнту
Плита электрическая	ПЭСМ-2	11-003
	ПЭСМ-4	11-004
	ПЭСМ-4ШБ	11-005
	ЭП-7М	11-002
	ЭПМ-3М	11-001
Площадка уравнильная	ПУС-3000	14-027
	ПКБ	14-005
Подвеска кабельная	ПКБ-3	14-020
	ПКБ-4	14-021
	ПП-11-1	03-010
Подставка		03-017
Подставка трубчатая, сварная		04-026
Полуавтомат для продажи билетов	ППБ-7-75	04-026
Полуавтомат для продажи газет	ППГ-72	04-025
Полуавтомат торговый	АТ-553	04-014
	АТ-553Э	04-015
	АТ-555	04-016
	АТ-555-01	04-017
	АТ-606М	04-020
Привод двухскоростной	П-11	03-002
	П <sub>1</sub> -1,1	03-011
	П <sub>2</sub> -0,6	03-019
Привод односкоростной		03-011
		03-019
Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,315	01-031
	«Таир-102»	
	ПВХС-1-0,315	01-032
	«Таир-106»	
	ПВХС-1-0,4	01-033
Прилавок-витрина	«Таир-106М»	
	ПВХС-1-0,4	
Прилавок-витрина с встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС-800 (2)	(Пингвин-ВС)	01-034
		01-035
		01-035
Прилавок-витрина с герметичным холодильным агрегатом ВС-800 (2)		01-036
		01-037
Прилавок-витрина с герметичным холодильным агрегатом ВС-800 (2)		01-038
		01-038
Прилавок-витрина для буфетов	ПВШ	09-001
Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4М	01-041
Приспособление для очистки рыбы	РО-1М-1	15-013
Просеиватель	МПП-11-1	03-004
Пульт переносной	СМК-1.00.010	14-009
Пульт управления	ПЛСК-63у-ПУ	13-010
	ЭПУ	14-006
	ЭПУ-2	14-017
Путь рельсовый	СМК-1.00.020	14-010
Путь рельсовый с двумя отбортовками	СМК-2.00.020	14-022
	СМК-2.00.030	
<b>Р</b>		
Разъем кабельный	РКБ	14-018

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по преysкуранту
Рыхлитель	МРП-11-1 МС-19-1400	03-005 03-016
<b>С</b>		
Секция низкотемпературная	СН-0,15	01-050
Секция-стол с охлаждаемым шкафом, модулированная	СОЭСМ-2 СОЭСМ-3	01-048 01-049
Система учета реализации комплексных обедов	«СУРКО»	04-037
Сковорода электрическая	СЭСМ-0,2	12-001
	СЭСМ-0,5	12-002
	СЭСМ-0,5Д1	12-003
Стеллаж клеточный	СТК	14-003
Стенд для пломб	СП-76	15-017
Стойка-накопитель	СНКО-1700, СНКО-1600	
с подносами из стекловолокнита со вставками из алюминиевых чашек		08-021
с подносами из пластмассы со вставками из алюминиевых чашек		08-022
с подносами из пластмассы со вставками из нержавеющей стали		08-023
Стойка-накопитель раздаточная	СНР-6	08-020
Стойка раздаточная	СРСМ	15-015
Стойка раздаточная тепловая	СРТЭСМ	15-016
Стол камбузный	КС-1	01-051
Стол поворотный	СМК-1-00.070	14-013
Стол подъемный	ПС-500	14-028
Стол с моечной чашей	СМВСМ	15-014
Стул	ЛРК-17	13-012
<b>Т</b>		
Тележка для транспортировки бочки		03-040
Тележка с выжимным устройством	ТБ-240	08-018
	ТЗ-120	08-013
	ТМ-240	08-015
	ТМТ-120	08-014
	ТП-120	08-011
	ТС-120	08-012
	ТСП-300	08-019
Тележка комплектовочная	ТКС	14-004
Тележка трансбордерная	ТРТ	14-016
Термоконтейнер транспортный	ТПП-6	01-059
Транспортер бункера	ТРБЗ-66-1с	13-003
Транспортер комплектации шаговый	ТКШ-2	08-017
	ТКШ-5	08-006
Транспортер ленточный	ТСЛ	14-029
Транспортер наклонный	ТРН-67-1с	13-004
Транспортер питатель	ЛРК-400.06.600	13-029
Транспортер секционный	ТПП	14-030
Троллей	СМК-1-00.030	14-111

Наименование моделей	Марка или тип	Порядковый номер по преискуранту
<b>У</b>		
Установка для взвешивания и этикетирования	УВЭ-700	13-034
Установка холодильная	ШХ-550	01-052
Устройство въездное	СМК-1-00.060	14-012
Устройство коммутирующее	СКУ	14-019
<b>Ф</b>		
Фаршемешалка	МС 8-150	03-014
Фритюрница электрическая	ФЭСМ-20	12-004
<b>Ш</b>		
Шкаф жарочный	ШЖЭСМ-2к	10-006
Шкаф пекарский	ШПЭСМ-3	10-007
Шкаф релейный	ЭШР	14-007
Шкаф силовой	ЭШС	14-008
Шкаф тепловой сквозной	ШПС-М	10-008
Шкаф управления	ЛФК-1000.01.000	13-030
Шкаф холодильный	ШХ-0,40М	01-001
	ШХ-0,56	01-002
	ШХ-0,56М1	01-003
	ШХ-0,80М	01-004
	ШХ-0,80ю	01-005
	ШХ-1,12	01-006
с встроенным холодильным агрегатом ВС-800 (2) и приборами полуавтоматической оттайки		01-007
с встроенным холодильным агрегатом ВС-800 (2) и приборами автоматической оттайки		01-008
с встроенным холодильным агрегатом АСТ-3,2 и приборами полуавтоматической оттайки		01-009
с встроенным холодильным агрегатом АСТ-3,2 и приборами автоматической оттайки		01-010
Шкаф холодильный	ШХ-1,12М	01-010
Штабелеукладчик	ШХ-1; 12М1 ШМТ-1	01-011 14-002
<b>Э</b>		
Элеватор вертикальный секционный	ЭВС-1500	14-031
Электросушитель для рук	ЕР-4 ЭР-2213	15-018 15-019

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Общие указания . . . . .	3
01. Оборудование холодильное торговое . . . . .	7
02. Агрегаты компрессорно-конденсаторные, фреоновые, производитель- ностью до 2500 ккал/ч и испарители . . . . .	44
03. Машины для переработки овощей, мяса и теста . . . . .	64
04. Автоматы торговые . . . . .	87
05. Машины посудомоечные . . . . .	110
06. Кипятильнки . . . . .	115
07. Котлы . . . . .	117
08. Линии прилавков самообслуживания . . . . .	119
09. Мармиты . . . . .	131
10. Аппараты жарочные . . . . .	134
11. Плиты . . . . .	138
12. Сковороды и жаровни . . . . .	142
13. Линии поточные . . . . .	145
14. Оборудование для перемещения грузов . . . . .	154
15. Прочее торгово-технологическое оборудование . . . . .	169
Алфавитный указатель . . . . .	180



**Ответственный за выпуск Г. П. Парфианова**  
Редактор издательства *А. С. Калмыкова*  
Технический редактор *Г. В. Белавина*  
Корректор *А. В. Николаева*

---

**Прейскурантиздат. 125438, Москва, Пакгаузное шоссе, 1**

---

<b>Сдано в набор 01.12.80</b>	<b>Подп. в печать 24.12.80</b>	<b>Форм. 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub></b>
<b>Бум. типогр. № 3</b>	<b>Литературная гарнитура</b>	<b>Высокая печать</b>
<b>Объем 12 п. л.</b>	<b>Кр.-отт. 12,125</b>	<b>Уч.-изд. л. 16,44</b>
<b>Тираж 47 700</b>	<b>Заказ тип. № 430</b>	<b>Изд. № 2919</b>
		<b>Бесплатно</b>

---

**Типография Прейскурантиздата. 125438, Москва, Пакгаузное шоссе, 1**