

---

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-2  
АЛЬБОМ ТОРГОВОГО МЕХАНИЧЕСКОГО, ХОЛОДИЛЬНОГО  
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ч а с т ь . I .  
Торгово-технологическое оборудование  
Р а з д е л " А "  
Механическое, тепловое и раздаточное оборудование

15392-01

---

ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА» САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
1975 г.  
Свердловская область  
620000, Свердловск, ул. Коммунальная, 12  
Сдано в печать 2/II 1975 г. 1 л.

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-2

АЛЬБОМ ТОРГОВОГО МЕХАНИЧЕСКОГО, ХОЛОДИЛЬНОГО  
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СОСТАВ АЛЬБОМА

Часть I Торгово-технологическое оборудование

Раздел „А“ Механическое, тепловое и раздаточное оборудование

Раздел „Б“ Холодильное оборудование, контрольно-кассовые машины,  
весоизмерительные приборы, упаковочное оборудование,  
поточная линия по выпуску сальфитированного  
картофеля, прочее оборудование,

Раздел „В“ Электрическая часть и схемы включения  
оборудования.

Часть II Грузоподъемное оборудование и оборудование  
для перемещения грузов

Часть I  
Раздел „А“

РАЗРАБОТАН  
ЦНИИ Э П  
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ  
ЗДАНИЙ  
И ТУРИСТСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ  
Г. МОСКВА

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ с 1.V 78  
ПРИКАЗОМ ЦНИИ Э П  
от 24. IV 78 г.

## С О Д Е Р Ж А Н И Е

	СТР.
1. Пояснительная записка	3
2. Сводная таблица механического, раздаточного и теплового оборудования	4 - 10
3. Нормы проектирования предприятий общественного питания /выписки из СНиП'а /	11 - 13
4. Основные правила монтажа и установки оборудования	14 - 15
5. Механическое оборудование	16 - 51
6. Раздаточное оборудование	52 - 77
7. Тепловое оборудование	78 - 127

РАСЧЕТ А

ЧАСТЬ I

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КОД

№№	Наименование оборудования	Тип марка	Основная техническая характеристика				Цикл изготовления	Лист	Примечания
			Емкость, л производ. мар. дов. м.	Мощность кВт	Габаритные размеры, мм	Масса кг			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>I Механическое оборудование</b>									
1	Природ универсальный	ПМ-0.7	до 200	1.1	1000 x 440 x 1000	120	Пермский з-д торгового машиностроения	14	
2	Природ универсальный	ПУ-0.6	до 160	0.6	1620 x 480 x 1000	160	То же	15	
3	Природ универсальный	П-П	до 200	0.6/0.8	1400 x 800 x 1350	102	"	16	
4	Мясорубка	ММ-105	500	2.2	700 x 580 x 900	150	Брановичский з-д торгового машиностроения	17	
5	Мясорубка	М-2/1764/	180	1.0	840 x 310 x 420	72	То же	18	
6	Мясорубка	ММ-82 М	250	1.1	510 x 340 x 480	56	"	19	
7	Машина для формовки и начинки котлет	МФК-2240	2240 <sup>шт/ч</sup>	0.4	610 x 392 x 630	72	Пермский з-д торгового машиностроения	20	
8	Мясорыхлитель	МРМ-15	15 <sup>порц/мин</sup>	0.27	560 x 260 x 390	35	Киргизский з-д торгового оборудования	21	
9	Фаршемешалка	А-5 ФМ-150	150	3.27	1625 x 730 x 980	466	Черкесский маш. завод им. Петровского	22	
10	Электропила	ФЭП	125 <sup>т/ч</sup>	1.7	1280 x 300 x 495	52	Минский опытно-эксперимент. з-д, "Продмаш"	23	
11	Пила ленточная	ЛММ-2М	4 <sup>т/ч</sup> (метру)	1.5	1050 x 825 x 1700	270	Энгельсский механич. з-д, "Мясомолмаш"	24	
12	Приспособление для очистки рыбы	РФ-1М	50-60	0.05	250 x 185 x 250	1.1	Киргизский з-д торгового оборудования	25	
13	Картофелецелстка	МОК-400	400	1.1	690 x 485 x 1015	155	Брановичский з-д торгового машиностроения	26	
14	Картофелецелстка	МОК-250	250	0.6	620 x 430 x 920	105	То же	27	
15	Картофелецелстка	МОК-125	125	0.4	530 x 380 x 835	85	"	28	
16	Машина овощерезательная универсальная	МРО-400-1000	400÷1000	0.8	750 x 510 x 710	90	"	29	СТАЛИЯ ЛИСТ
17	Машина овощерезательная универсальная	МРО-50-200	50÷200	0.4	530 x 335 x 460	55	"	30	
18	Машина для резки вареных овощей	МРВ-160	160	0.18	475 x 370 x 500	21	г. Калининград п/з ОМ 216/9	31	
19	Машина для тонкого измельчения вареных продуктов	МИВП	до 600	5.5	780 x 410 x 1180	150	Пермский з-д торгового машиностроения	32	

		1978	27-0-2
Изд. отд.	Архив	Свободная таблица оборудования	СТАЛИЯ
С.Д. ИЖ. ПР.	ДРОЛАНКОВА		Лист
ЭК. ГРУП.	ГОРБАТОВА		Р
ПРОВЕРКА			2
РАЗРАБОТКА	ИГОЛАНКОВА		Листов
			Ц И И Э П
			торгово-бытовых заведений и предприятий общественного питания

продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20	Машина протирочная	МП-800	до 800	1.1	750 x 420 x 1000	90	Биневский З-д торгового машиностроения	33	
21	Машина тестомесильная	ТМЖ-1М	140	2.2	1295 x 840 x 1005	350	Ашхабадский машиностроительный З-д им XX-летия ТССР	34	
22	Машина для раскатки теста	МРТ-60М	60	0.6	1050 x 600 x 1350	200	Перевский З-д торгового машиностроения	35	
23	Машина взвешивальная	МВ-60	60	2.2	1105 x 650 x 1360	480	Ашхабадский завод им XX-летия ТССР	36	
24	Машина взвешивальная	МВ-35	35	0.8	780 x 534 x 1080	257	Объединение "Киевпродмаш"	37	
25	Машина малоработная взвешивальная	МВ-6	6	0.18	450 x 300 x 550	35	Пермский З-д торгового машиностроения	38	
26	Машина для просеивания муки	МПМ-800	800	1.1	1575 x 825 x 1370	160	То же	39	
27	Просеиватель "Пионер"	ПП	1250	1.1	1138 x 740 x 1960	291	Киевское объединение "Киевпродмаш"	40	
28	Вибросито электрическое	ВВ-350	350	0.08	460 x 460 x 480	23	Махачевский комбинат "Земторгтехника"	41	
29	Смесительная установка "Воронеж"		100 <sup>порш</sup>	0.25	335 x 245 x 515	25	г. Воронеж п/я А-7677	42	
30	Хлебопресска	МРХ-180В	180 <sup>резб</sup>	0.27	1025 x 525 x 680	75	Кизартинский З-д торгового оборудования	43	
31	Кофемолка	МКК-60	60	1.5	545 x 365 x 805	55	Пермский З-д торгового машиностроения	44	
32	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	35 x 50	10.55	1180 x 955 x 1385	330	То же	45	
33	Машина для резки замороженных продуктов	МРЭП	10 <sup>резб</sup>	2.31	800 x 725 x 1370	360	Пермский З-д торгового машиностроения	46	
34	Машина для резки гастрономических товаров	МРГ-300А	45 <sup>резб</sup>	0.54	680 x 480 x 570	50	Калининградский З-д торгового машиностроения	47	
35	Машина для резки гастрономич	МРГУ-370	45 <sup>резб</sup>	0.37	890 x 760 x 640	115	То же	48	
36	Машина для резки молочной масла	РММ	375	0.4	1200 x 560 x 680	120	Перовский З-д торгового машиностроения	49	

		1978	27-0-2						
И.О.С.А. ДРОКОВ									
И.И.Н.П.Р. ПИВАЛНИКОВА									
ПРОВЕРКА									
Сводная таблица оборудования		<table border="1"> <tr> <td>Квартал</td> <td>Лист</td> <td>Итого</td> </tr> <tr> <td>Р</td> <td>З</td> <td></td> </tr> </table>		Квартал	Лист	Итого	Р	З	
Квартал	Лист	Итого							
Р	З								
		О.И.Ц.Э.И. торговле-бытовых зданий							

продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Раздаточное оборудование								
1	Линия приладков самообслуживания / лист 1 ÷ 11	ЛПС						50×60	
	вариант Б		—	12.98	7050×1165×1420	1133	Харьковский завод торгового машиностроения	50	
	вариант БТ		—	14.58	8370×1165×1420	1440		51	
	вариант Г		—	8.88	4600×1165×1420	795		52	
	вариант Д		—	5.78	4200×1165×1420	715		53	
2	Линия конвейерная и отпука обедов / лист	комплектонелеккых					Смоленский завод торгового машиностроения		
	пото:	ЛККО-2	2800	12.0	6000×2000×905	1250		61×65	
3	Линия комплектующих и отпука комплектующих обедов / эффект 2 / лист 1 ÷ 4	ЛККО-2	750	38.56	16.800×3120×1630	3550	Смоленский З-д торгового машиностроения Искеркинский опытный З-д торгового машиностроения Коммунарский З-д торгового машиностроения	66-69	
4	Экспресс-бар типа "ЭП-ЭКСПАР-75" / лист 1 ÷ 6	ЛИНИЯ БАРМЕНА БРИТННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НАДЕСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		79.0	4650 × 850 × 1140 3600 × 685 × 900 3660 × 500 × 420		Либерецкий завод торгового машиностроения Промкомбинат "Викерс" Этажеркой ВРР	70-75	

ЧАСТЬ РАЗДЕЛ А  
 ТИПОЕ ОБОРУДОВАНИЕ № 27-0-2  
 В. С. ЛАВА КОДЕКСУ

1978	27-0-2	Средняя таблица оборудования	Статья Р	Лист 4	Листы ЦНИИЭП торгово-бытовых заведений и предприятий коммунального хозяйства
Иван. обл. Арзамас	И. Яцен. пр. Игумновский	Разработчик	Иван. обл. Игумновский		

продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Теплофоре оборудование								
1	Электроплита четырехконтурная	ЭП-7	0.26	9.2	1040 x 830 x 810	150	Комиссаровский З-д торгового машиностроения	76	
2	Электроплита двухконтурная	ЭП-7м	0.3	9.8	1090 x 836 x 800	218	Ташкентский машиностроительный З-д торгового и технологического оборудования „Союзкопмашстрема“	77	
3	Электроплита одноконтурная	ЭП-8	0.15	5.5	800 x 635 x 810	90		78	
4	Электроплита мармитная	ЭПМ-5м	0.24	3.75	1605 x 930 x 1150	160	Анжерский З-д торгового машиностроения	79	
5	То же	ЭПМ-3м	0.15	2.5	800 x 600 x 500	48	Ташкентский машиностроительный З-д торгового и технологического оборудования „Союзкопмашстрема“	80	
6	Плита эл. секционная модулированная	пэсм-4	0.48	12.0	840 x 840 x 860	205	Объединение „Ташкикторгмаш“	81	
7	То же	пэсм-4чб	0.48	17.04	840 x 840 x 860	255	То же	81	
8	"	пэсм-2нш	0.48	7.2	840 x 840 x 860	265	"	81	
9	"	пэсм-2	0.24	6.0	420 x 840 x 860	110	"	82	
10	"	пэсм-1н	0.24	3.6	420 x 840 x 860	115	"	82	
11	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-250	250	30.0	1200 x 1150 x 1300	330	Сокулукский З-д торгового	83	
12	То же	КПЭ-160	160	21.0	1200 x 1150 x 1210	290	машиностроения	83	
13	"	КПЭ-100	100	15.0	1100 x 1100 x 1220	210	То же	84	
14	"	КПЭ-60	60	9.45	955 x 640 x 1100	107	Ярославский З-д холодильных	85	
15	"	КПЭ-40	40	7.5	955 x 640 x 1100	100	машин	85	
16	Котел секционный модулированный	КПЭсм-60м	60	9.45	1050 x 840 x 860	180	Объединение „Ташкикторгмаш“	86	
17	Автоклав электрический	АЭ-1	60	10.8	820 x 980 x 1245	235	Сокулукский З-д торгового машиностроения	87	
18	Аппарат пароварочный электрический	АПЭсм-2	0.37	10.0	846 x 864 x 1620	260	Анжерский З-д торгового машиностроения	88	
19	То же	АПЭсм-1	0.185	5.0	846 x 864 x 1140	170	То же	89	

			1978	27-0-2					
НАЧ. ОТД.	АРНО				Вводная таблица оборудования	Р	С	Ассортимент	
ГЛАВ. ИНЖ. ПРИН. ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОЕКТА						УЧ. И. В. ЗО			
РАБОТНИК	ИГОЛЬНИКОВ					ПРОГНОЗ. ВЫПОЛН. ЗАКАЗ. С. ТУРКЕВИЧ			



ПРОДОЛЖЕНИЕ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20	Сковорода эл.рекциянная модулированная	СЭСМ-0,5	12.0	1470 x 840 x 860	320	Обьединение "Таджикторгмаш"	90		
21	По же	СЭСМ-0,2	0,2	6.0	1050 x 840 x 860	225	Комиссаровский З-д торгового машиностроения	90	
22	Фритюрница эл.рекциянная модулированная	ФЭСМ-20	7.5	420 x 840 x 860	90	Смалденский З-д торгового машиностроения	91		
23	Нарочная вращающаяся электрическая	ВНШЭ-675	675	1120 x 760 x 1300	240	Харьковский З-д холодильных машин	92		
24	Шкаф жарочный секционный модулированный	ШНЭСМ-2	9.6	830 x 800 x 1500	260	Обьединение "Таджикторгмаш"	93		
25	Электрощкаф пекарский	ЭШ-3М	16.2	1438 x 1110 x 1610	550	Льберецкий З-д торгового машиностроения	94		
26	Шкаф пекарный эл.секционный модулированный	ШПЭСМ-3	14.4	1200 x 1000 x 1630	480	По же	95		
27	Печь конвейерная жарочная	ПКЖ	2000 шт	58.8	4400 x 900 x 1400	950	"	96	
28	Мармит стационарный электрический для вторых блюд	МЭСМ-110	115	4.9	1680 x 840 x 860	250	"	97	
29	По же	МЭСМ-60	58	3.5	1050 x 840 x 860	200	По же	97	
30	Стойка раздаточная с подогревом	ВРТЭСМ	0.4	2.0	1470 x 840 x 860	166	Комиссаровский З-д торгового машиностроения	98	
31	Стойка раздаточная без подогрева	СРСМ	0.4	—	1470 x 840 x 860	130	По же	98	
32	Электросушитель	ЭР-4	1.35	230 x 200 x 193	4.2	Утяжский З-д лабораторных электрических	99		
33	Машина посудомоечная	ММУ-2000	2000 шт	40.8	4840 x 1080 x 1292	1100	Гродненский З-д торгового машиностроения	100	
34	По же	ММУ-1000	1000 шт	38.6	3800 x 1080 x 1290	800	По же	101	
35	"	ММУ-500	500 шт	25.5	1806 x 760 x 1440	350	"	102	
36	"	ММУ-250	250 шт	25.5	1806 x 760 x 1440	350	"	102	
37	"	КМТ-1	4000 шт	33.18	3580 x 1050 x 1375	696	Черкасовский машиностроительный З-д им Петровского	103	
38	Машина для мытья приборов	ММП-4000	4000 шт	18.95	1200 x 940 x 1200	320	Гродненский З-д торгового машиностроения	104	
39	Книпятилки электрические	КНЭ-106Б	100 л/ч	12.0	508 x 376 x 730	28	Бердский З-д "Торгмаш"	105	
40	По же	КНЭ-100М	100 л/ч	12.0	440 x 370 x 800	35	Г. Челябинск, п/я ЯВ 48/8	106	
41	"	КНЭ-50	50 л/ч	6.0	427 x 303 x 702	18	Калининградский З-д торгового машиностроения	107	
42	"	КНЭ-25	25 л/ч	3.0	427 x 303 x 622	16,5	По же	107	

1978		27-0-2	
МН. шта. Архив	И.И.И.И.	Сводная таблица	Итого листов
П.И.И.И.И.	И.И.И.И.	Оборудования	Р 6
Проверка	И.И.И.И.		И.И.И.И.
Разработ. И.И.И.И.			И.И.И.И.

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
43	Термостат квадратный	АСБ-8М	В.К.А	В.4	390×330×615	19	Ленинградский з-д торгового машиностроения	108		
44	Кофеварка типа „Балатон Люкс“		20	5.23	1050×470×450	80	Венгрия „Трансэлектро“ Будапешт	189		
	„Омния Люкс“	—	24	6.73	1060×590×570	85		109		
	Оборудование на газовой обогриве									
1	Плита газовая селекционная модулированная						Разработчик: Люберецкое СКБ торгового машиностроения		в стадии исследования	
	с жарочным шкафом	ПГЕМ-2Ш	0.56		РАСХОД ГАЗА М <sup>3</sup> /Ч	840 × 840 × 860		240		110
2	Плита газовая	ПГС-2МА	0.9	—	—	1640 × 1200 × 850	460	Комиссаровский з-д торгового машиностроения	111	
3	Котел пищеварочный газовый	КПГ-250	250		РАСХОД ГАЗА М <sup>3</sup> /Ч	1200 × 1150 × 1300	490	Сокулукский з-д торгового машиностроения	112	
4	То же	КПГ-160	160		РАСХОД ГАЗА М <sup>3</sup> /Ч	1200 × 1150 × 1210	380	То же	112	
5	"	КПГ-80М	80		РАСХОД ГАЗА М <sup>3</sup> /Ч	1025 × 935 × 1140	150	"	113	
6	"	КПГ-40М	40		РАСХОД ГАЗА М <sup>3</sup> /Ч	1025 × 935 × 1020	150	"	113	
7	Котел пищеварочный модулированный газовый	КПГЕМ-250	250		РАСХОД ГАЗА М <sup>3</sup> /Ч	1470 × 900 × 1825	320	Разработчик: Люберецкое СКБ торгового машиностроения	114	в стадии исследования
8	Устройство для опалывания птицы и дичи	УОП-1УМР2	40	Ч	—	900 × 700 × 1800	100	Фрунзенский з-д „КИП“	115	
	Оборудование на паре и твердом топливе									
1	Котел пищеварочный паровой	КПП-250	250		РАСХОД ПАРА ГО М <sup>3</sup> /Ч	1200 × 1150 × 1300	330	Сокулукский з-д торгового машиностроения	116	
2	То же	КПП-160	160		РАСХОД ПАРА ГО М <sup>3</sup> /Ч	1200 × 1150 × 1210	290	То же		
3	"	КПП-100	100		РАСХОД ПАРА ГО М <sup>3</sup> /Ч	1100 × 1100 × 1220	200	"		
4	Котел пищеварочный твердотопливный	КПТ-160	160		—	1200 × 1150 × 1100	510	"	118	
5	То же	КПТ-100	100		—	1200 × 1150 × 1100	490	"	118	
6	Кипятильник непрерывного действия	ККП-200	200	Ч	—	900 × 700 × 1600	80	Бердский з-д „Поргмаш“	119	в стадии исследования
7	Кипятильник наливной	КН-60М	60	Л	—	620 × 345 × 1120	20	То же	120	

		1978	27-0-2
нач. отд.	А.А.Иванов		
и.и.и. пр.	И.И.Иванов		
проверка			
разработчик	И.И.Иванов		
Сводная таблица оборудования			
Страна	Лист	Листов	
Р	7		
		ЦНИИ ЭП торгового машиностроения г. Москва	



Объемно - планировочные и  
конструктивные решения

Высоту надземных этажей зданий следует принимать 3.3 м.

Для залов с количеством мест более 150 допускается принимать высоту этажа 4.2 м. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ними залов.

Высоту складских помещений в подвалах следует принимать не менее 2.5 м до низа выступающих конструкций перекрытия.

Конструкция полов во всех помещениях не должны иметь пустот. Перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах (кроме залов ресторанов) не допускаются.

Гидроизоляционные слои в полах следует проектировать в производ-

ственных помещениях, где требуется установка трапов в полах, а также в санитарных узлах и душевых.

Стены производственных и складских помещений должны быть облицованы или окрашены на высоту 1.8 м (коридоров - на высоту 1.5 м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и мытье водой.

Залы и обслуживающие их горячий и холодный цехи, а также моечную столовой посуды следует располагать, как правило, в одном уровне.

В предприятиях с самообслуживанием помещения для раздаточной не требуется; раздаточную в этом случае следует размещать на площади зала.

Типовое оформление № 27-0-0

ИЗМ. ИЛИ ПЛАТ. ИЛИ ДАТА

			1978	27-0-2				
НАЧ. ОТД. ЗА.	АРОНОВ	<i>Арон</i>	НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ / ВЫПИСКА ИЗ СНИП II-A. 8-71	СТАНДАРТ	ЛЧЕТ	АРС		
ГЛАВ. ИНЖ. ПРО.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>			Р	9		
РУК. РАБОТЫ	ГОРГАТОВА	<i>Горгатова</i>			ЦНИИЭП			
ПРОБЕРВА					ПРОЕКТНО-ИЗЫСКАТЕЛЬСКИЙ САЛОН ИТЭРАСТРОИТЕЛЬСКОЕ ОБЩЕСТВО Г. МОСКВА			
РАЗРАБОТКА	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>						



Таблица 4

№ п/п	Установка вводимое оборудование	Расстояние, мм	
		между центрами	между оборудованием
1	Котел КПЭ-250 - котел КПЭ-250	1700	1100
2	Котел КПЭ-250 - котел КПЭ-160	1600	
3	Котел КПЭ-250 - котел КПЭ-60(40)	1600	
4	Котел КПЭ-160 - котел КПЭ-160	1600	
5	Котел КПЭ-160 - котел КПЭ-60(40)	1500	
6	Котел КПЭ-60(40) - котел КПЭ-60(40)	1300	
7	Котел КПП-250 - котел КПП-250	1600	
8	Котел КПП-250 - котел КПП-100	1600	
9	Котел КПП-100 - котел КПП-100	1600	
10	Котел КПТ-100 - котел КПТ-100	1700	
11	Посудомоющие машины при параллельной установке /		

Установка и монтаж теплового оборудования на газовом обогреве

Газопроводы в зданиях следует, как правило, прокладывать открыто. Допускается скрытая прокладка газопроводов в бороздах стен, закрывающихся легко снимаемыми щитами, имеющими отверстия для вентиляции. Допускается прокладка подающих газопроводов к отдельным агрегатам и газовым приборам с заделкой в бетонном полу; при этом газопроводы должны покрываться нормальной противокоррозийной изоляцией.

При привязке оборудования на газовом обогреве необходимо руководствоваться указаниями "Мосгазпроекта" серия 2.195-2; "Правилами безопасности в газовом хозяйстве" Госгортехнадзора СССР и СНиП II-Г.8-66 "Газоснабжение внутренних устройств".  
Нормы проектирования" СНиП II-Г.8-66 "Газоснабжение".  
Внутренние устройства. Материалы, оборудование, арматура и детали"; СНиП III-Г.2-66. "Газоснабжение".

Внутренние устройства. Правила производства и приемки работ."

Газопроводы в местах проходов прокладываются по высоте не менее 2,2 м от пола до низа трубы. При этом расстояние от потолка до верха трубы должно быть не менее 10 см.

При пересечении газопровода, прокладываемого внутри здания, с водопроводом, канализацией и другими трубопроводами расстояние между трубами в свету должно быть не менее 2 см.

Диаметры распределительных газопроводов, а также вводов должны определяться гидравлическим расчетом из условия обеспечения нормального газоснабжения всех потребителей в часы максимального газопотребления. Газовые аппараты с расходом газа 15 м<sup>3</sup>/ч и более должны присоединяться к индивидуальным вытяжным теплым дымоходам, обеспечивающим разряжение не менее 1-1,5 мм в.с.

На каждом дымоходе должен иметься отключающий шибер с просверленными отверстиями (5 отверстий общим диаметром 15 мм) для постоянной вентиляции топочного пространства газового аппарата при закрытом шибере.

Перед каждым аппаратом на подвешивании должен быть кран

Помещение, в котором устанавливается газовое оборудование, должно иметь естественное освещение и приточно-вытяжную вентиляцию.

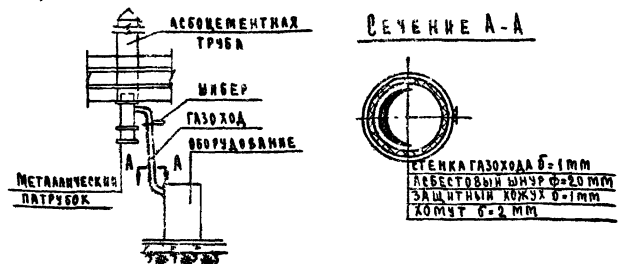
		1978	27-0-2			
Исполн. отдел	Аронов	<i>Иван</i>	Установка и монтаж теплового оборудования	этажна	инст	инстор
ГЛ. инж. пр.	Игольников	<i>Иван</i>		Р	11	
рук. группой	Торбатова	<i>Иван</i>		ЦНИИЭП		
проберна				торгово-бытовых зданий; ИТЧИСТЭКХ КОМПЛЕКСОВ Г. Москва		
разработал	Игольников	<i>Иван</i>				

Отвод продуктов сгорания должен выполняться с соблюдением следующих правил:

Соединение оборудования к дымоходу должно производиться трубами из листовой стали  $\delta = 1 \text{ мм}$ .

Диаметр соединительных труб не должен быть меньше, чем у патрубка котла.

Дымоход - металлический патрубок из листовой стали  $\delta = 1 \text{ мм}$ , переходит в асбестоцементную трубу.



Газоходы от оборудования до асбестоцементной трубы изолируются асбестовым шнуром  $\phi 20 \text{ мм}$  и укрываются защитным кожухом. Защитный кожух стягивается комутами и окрашивается эмалевой краской светлых тонов.

В дымоходе ниже ввода газохода должен оставаться «карман» глубиной не менее 25 см с люком для очистки. Допускается присоединение к одному дымоходу нескольких газовых приборов, расположенных на одном этаже здания.

Ввод продуктов сгорания в один дымоход от нескольких газовых приборов должен осуществляться на разных уровнях не ближе 50 см. один от другого. В случае ввода продуктов сгорания в дымоход на одном уровне в дымоходе должна быть сделана рассечка на высоту 50-70 см.

Суммарная длина горизонтальных участков соединительных труб должна быть не более 3 м.

Соединительные трубы должны иметь не более трех поворотов, радиус закругления которых должен быть не менее диаметра трубы.

Соединительные трубы должны иметь уклон в сторону оборудования не менее 0,01. Газопроводы влажного газа прокладываются с уклоном не менее 0,003. Подвеска и крепление соединительных труб должны исключать возможность их прогиба.

Звенья соединительных труб должны плотно без зазоров вдвигаться одно в другое по ходу газа не менее, чем на 0,5 диаметра трубы.

Выячина вертикального участка соединительной трубы, считая от патрубка прибора до начала поворота, должна быть не менее 0,5 м.

В помещениях высотой до 2,7 м длина вертикального участка допускается для приборов, имеющих тягопрерыватели - 0,25 м и 0,15 м для приборов без тягопрерывателей.

Соединительные трубы после окончания монтажа должны окрашиваться огнестойким лаком.

Часть соединительной трубы, находящейся в непосредственной близости от котла, должна быть ограждена или надежно теплоизолирована.

		1978	27-0-2			
нач. отдела	Дронов		Установка и монтаж теплового оборудования	станция	лист	лист
гл. инж. пр.	Игольникова			Р	42	
рук. групп	Горбатова			ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий г. Москва		
проверил						
разработал	Игольникова					

Установка и монтаж пароварочных котлов

Паровые пищеварочные котлы устанавливаются по нескольку штук группами или в один ряд в зависимости от площади кухни.

Расположение котлов в один ряд наиболее удобно как в отношении обслуживания их, так и монтажа трубопроводов парового и водяного снабжения.

Площадь на обслуживание по фронту котлов должна быть не менее 1 м<sup>2</sup>.

Для подвода к пищеварочному котлу КПП-100 трубопроводов в полу по центру котла делается окно размером 250×250 мм, для котла КПП-250 - окно 350×350 мм.

В местах соединений или ответвлений трубопроводов должны быть предусмотрены небольшие люки для проверки и ремонта.

При установке котлов на первом этаже трубопроводы размещаются в канале 500×500 мм, проложенном под полом.

При установке котлов на втором этаже трубопроводы прокладываются по

потолку 1<sup>го</sup> этажа в коробах или открыто.

К котлам подводится пять трубопроводов: водопровод, конденсатоотвод, трубопровод холодной воды, трубопровод горячей воды, трубопровод паров кипения и трубопровод в рубашку котла для охлаждения пищи.

Паропровод подводится к пищеварочным котлам непосредственно от распределительной гребенки котельной, если давление в паровом котле не превышает 0,7 атм. Если же в гребенку поступает пар давлением выше 0,7 атм, то на паропроводе пищеварочных котлов устанавливаются редукционные и предохранительные клапаны.

На ответвлении паропровода к каждому пищеварочному котлу рекомендуется устанавливать обратный клапан. Паропровод, как правило, должен быть изолирован.

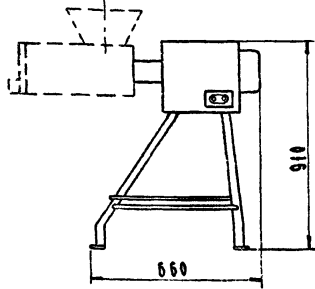
Конденсатопровод прокладывается с уклоном в 6 мм на каждый погонный метр в сторону стока воды.

Трубопровод паров кипения должен быть оборудован сифоном (водяным затвором) и соединен с канализацией через воздушный разрыв.

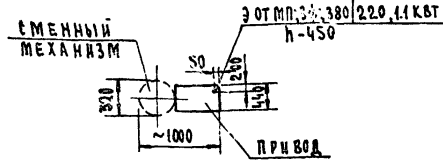
			1978	27-0-2				
НАЧ. ОТДЕЛА	Аронов	<i>Арн</i>	Установка и монтаж теплового оборудования	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва	СТАНЦИЯ	АНСТ	ЛИСТОВ	
ГЛ. ИНЖ. ПР.	Нгольникова	<i>Нго</i>			Р	13		
РЗК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Гор</i>						
ПРОВЕРКА								
РАЗРАБОТКА	Нгольникова	<i>Нго</i>						



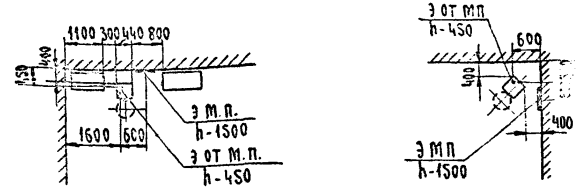
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Комплект универсального привода ПМ - I, I:  
 собственнo привод Пм-I, I; мясорубка МС2-150; фаршемешалка МС8-150; механизм размолочный МС12-15; рыхлитель МС19-1400; подставка.

Технические характеристики  
 Привод Пм-I, I

1. Электродвигатель:	
тип	АОА2-21-4
мощность, кВт	1,1
напряжение, В	380/220
род тока	трехфазный переменный
2. Габаритные размеры (без подставки), мм:	
длина	530
ширина	280
высота	310
3. Габаритные размеры (с подставкой мм: и сменными частями):	
длина	1080
ширина	440
высота	1000
4. Масса, кг	120

Подставка

1. Габаритные размеры, мм:	
длина	660
ширина	440
высота	600
2. Масса, кг	10
3. Производительность, кг/ч	180-200

2. Габаритные размеры, мм:

длина	350
ширина	310
высота	360

3. Масса, кг  
 Фаршемешалка МС8-150

1. Производительность, кг/ч	150
2. Габаритные размеры, мм:	
длина	495
ширина	320
высота	325

3. Масса, кг  
 Механизм размолочный МС-12-15

1. Производительность при размоле сухарей, кг/ч	15
2. Габаритные размеры, мм:	
длина	345
ширина	275
высота	365
3. Масса, кг	12

Рыхлитель МС19-1400

(поставляется по особому заказу)	
2. Производительность, порций/ч	1400
2. Габаритные размеры, мм:	
длина	375
ширина	130
высота	235
3. Масса, кг	10

Изготовитель: Пермский завод  
 торгового машиностроения

Привод универсальный предназначен для механизации процессов переработки продуктов в предприятиях общественного питания и состоит из собственного привода и сменных механизмов. Собственно привод представляет собой редуктор с прифланцованным к нему электродвигателем. Сменные механизмы закрепляются в горловине редуктора.

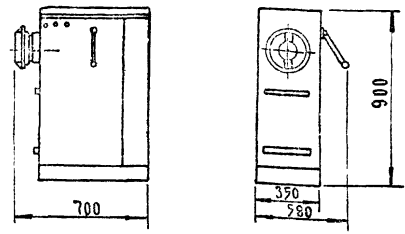
Управление приводом осуществляется кнопочной станцией.

			1978	27-0-2			
инженер	Аронов	<i>АА</i>	Привод универсальный ПМ - I, I	СТАДИЯ	АИСТ	АНЕТОВ	
гл. инж. пр.	Игольникова	<i>ИИ</i>			Р	ИИ	
рук. группы	Горбатова	<i>ГГ</i>			ИЦНИЭП		
проверка	Иришова	<i>ИИ</i>			торгово-бытовых зданий и инженерская компания г. Москва		
разработка	Шенаева	<i>ШШ</i>					

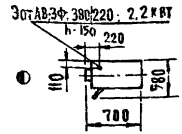




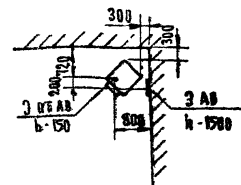
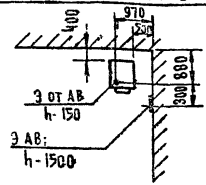
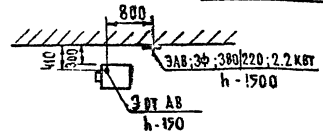
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Производительность, кг/ч 500
- 2. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ:
  - ТИП А0Л2-32-6
  - МОЩНОСТЬ, кВт 2,2
  - РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  - НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
- 3. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
  - ДЛИНА 700
  - ШИРИНА 580
  - ВЫСОТА 900
- 4. МАССА, кг 150

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БАРАНОВИЧСКИЙ ЗАВОД  
ТОВАРОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на предприятиях общественного питания.

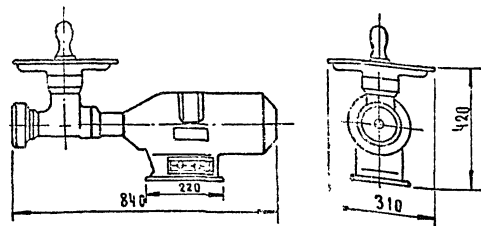
Мясорубка состоит из чугунного корпуса, шнека, гайки нажимной, набора ножей и решеток. Корпус имеет на передней части наружную резьбу, на которую навинчивается нажимная гайка.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток со сверстиями различных размеров. В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие

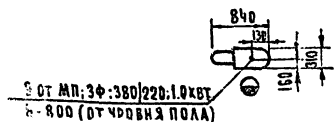
которой в виде патрубка входит в горловину корпуса мясорубки. Над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию кисти руки работающего в мясорубку во время ее работы. Основание мясорубки представляет собой чугунную плиту с отверстиями под анкерные болты. В верхней части машины расположен электрощит с электроаппаратурой. На боковой лицевой облицовке машины расположены кнопки управления и сигнальная лампа

			1978	27-0-2			
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ			Мясорубка ММ-105	СТАДИЯ	АНСТ	АНЕТОВ
ГЛАВ. ИНЖ. ВР.	ИГОЛЬНИКОВА				Р	17	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА				ИНИИЭР		
ПРОВЕРЕНА	МИРОШНИЦОВА				ТОРГОВО-ВЫПУСК. ЗАКАЗНИК ИЗУРЯТСКИЕ КОМПЛЕКСЫ г. Москва		
РАЗРАБОТАНА	ГОРБАТОВА						

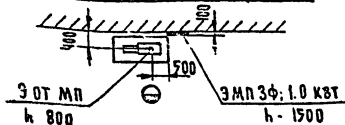
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч, не менее 180
2. Электродвигатель, тип А0 32-4  
мощность, кВт 1,0  
род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ  
напряжение, В 380/220
3. Число оборотов шнека, об/мин 170
4. Габаритные размеры, мм:  
длина 840  
ширина 310  
высота 420
5. Масса, кг 72

Изготовитель: БАРАЦВИЧСКИЙ  
ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Примечание.

Мясорубка устанавливается на столе и крепится к нему болтами

Мясорубка предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша. В мясорубку входит: собственно мясорубка, редуктор и электродвигатель. Мясорубка состоит из чугунного корпуса, в котором вращается шнек, грузочной тарелки с толкачем, нажимной гайки, набора ножей и решеток.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями разного диаметра.

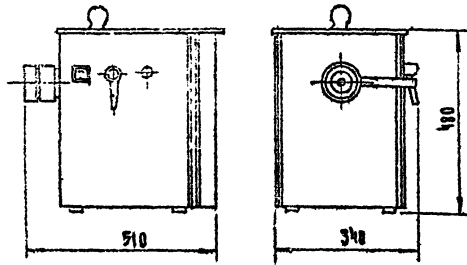
Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки

		1978	27-0-2		
ИНТЕК. ОТДЕЛ	АРОНЯ	<i>AR</i>	МЯСОРУБКА М-2 (754)	КЛАСС	А СЕТЬ
ГА. НИЖ. СР.	ИГЛАНИЦА	<i>IG</i>		Р	1Б
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>GO</i>		ИЗМЕНЕНО	
ПРОВЕРКА	МИРОШНИЦА	<i>MI</i>		ТОРГОВО-ПРОМЫСЛ. ЗАДАНИИ ИЗДАТЕЛЬСКОГО КОМПЛЕКТА С. ПЕТЕРБУРГ	
РАЗРАБОТКА	ШЕЛКОВА	<i>SH</i>			

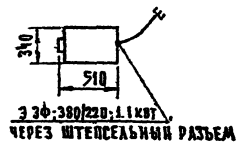
УЗВЕДЕНИ ТИП

2-П-17 И ИНЖЕНЕРНОГО ЗАВОДА

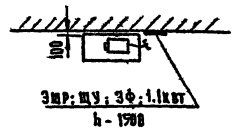
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1. Производительность, кг/ч     | 250                   |
| 2. Число оборотов шнека, об/мин | 250                   |
| 3. Мощность, кВт                | 1.1                   |
| 4. Род тока                     | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 5. Напряжение, В                | 380/220               |
| 6. Габаритные размеры, мм:      |                       |
| длина                           | 510                   |
| ширина                          | 340                   |
| высота                          | 400                   |
| 7. Масса, кг                    | 96                    |

Изготовитель: Барановичский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

1. Мясорубка устанавливается на столе.
2. Вблизи мясорубки в месте, удобном для обслуживания, устанавливается щит управления с магнитным пускателем, автоматическим выключателем и штепсельной розеткой.

Мясорубка предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из корпуса, привода, кожуха, собственно мясорубки тарелки.

На боковой стенке корпуса расположены элементы управления, кнопка пуска, рукоятка фиксации гильзы, переключатель направления вращения шнека.

Собственно мясорубка состоит из гильзы, шнека, набора ножей и решеток, упорного кольца, гайки-рычага, накладной гайки.

Для включения мясорубки необходимо включить автоматический выключатель, установленный на стене, затем нажать кнопку пуска, после этого повернуть рукоятку переключателя.

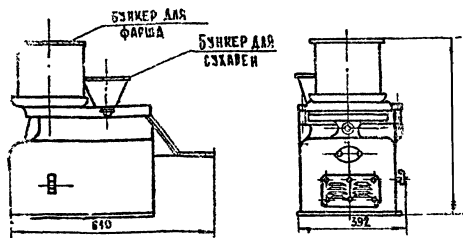
Примечание.

Мясорубка находится в стадии опытного производства.

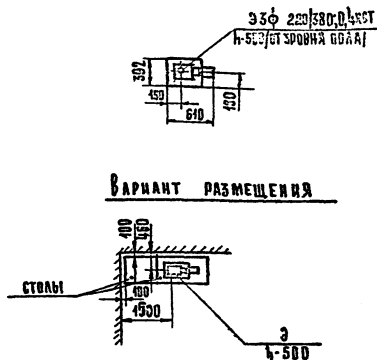
Возможны изменения.

			1978	27-0-2					
ИЗТЕЛ.ОЦЕНА	АРОНОВ	<i>Арон</i>	М Я С О Р У Б К А М Ц М - 8 2 М		СТАДЦЯ	А И С Т	А И С Т		
ГЛ. ИНЖ. ОР	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>			Р	ТЭ			
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>			ЦНЧЭП ТОРГОВО-ВЫПУСК. ЗАВАН. И ТРИСТРОИТ. КОМБ. АЭС г. Москва				
ПРОВЕРКА	МИТЯНСОВА	<i>Митянова</i>							
РАЗРАБОТКА	МЕНАЕВА	<i>Менаева</i>							

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 2240
2. Емкость бункера для фарша, кг 10
3. Емкость бункера для сахара, кг 0.7
4. Число оборотов формовочного стола, об/мин 12,4
5. Число оборотов шнека, об/мин 37,4
6. Электродвигатель:

мощность, кВт 0,4  
напряжение, в 220/380

род тока трехфазный переменный

7. Габаритные размеры, мм:

длина 640  
ширина 392  
высота 630

8. Масса, кг

72

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения.

Примечание.

Машина устанавливается на столе без закрепления.

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

Рабочим органом машины является формовочный стол. Поршни, вращаясь вместе со столом, совершают возвратно-поступательное движение вверх и вниз. Нижнее положение поршней постоянно, оно зависит от удельного веса фарша и ограничивает вес сформованной котлеты. Над столом устанавливается сбрасыватель и бункер для сахаров. В загрузочном бункере имеется шнек, который вращаясь на верти-

кальной оси, подает фарш на формование. Включение и выключение машины производится пакетным выключателем.

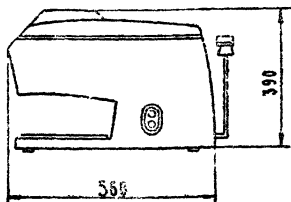
Часть 1. Раздел А

Книжка поучающего № 21-0-2

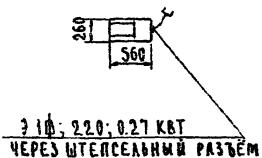
		1978	27-0-2	БЛАНК	ЛЕТ	ЛЕТОВ
Имя-фамилия	Адрес			Р	20	
РА. Имя. Пр.	ИЗДАНИЕ			ЦНИИЭП		
Руч. ГРЗСБ	ГРЗСБ			Торгово-Бытовые Заводы		
ПРОСБ	ПРОСБ			ИТЭРСТАТИСТИКА		
ПРОСБ	ПРОСБ			Р. ПЕРМЬ		

Машина  
для формовки и панировки  
котлет МФР-2240

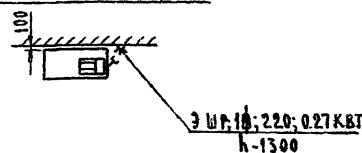
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Примечание.

Мясорыхалитель устанавливается на столе

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

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

Техническая характеристика

- Производительность при двухкратном пропускании, порций / мин 15
- Число оборотов ножевых валов, об/мин 90
- Количество ножевых валов 2
- Электродвигатель:
 

тип	АВЕ-072-4СМ
мощность, кВт	0,27
напряжение, В	220
род тока	однофазный переменный
- Габаритные размеры, мм:
 

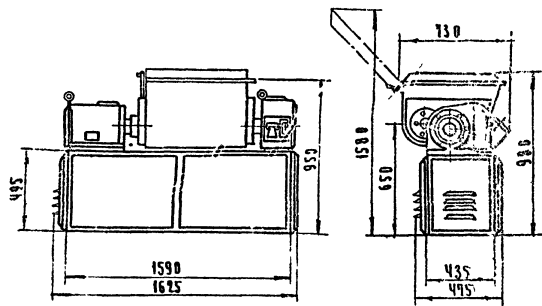
длина	560
ширина	260
высота	390
масса, кг.	35

Изготовитель: КИБАРТАЙСКИЙ ЗАВОД  
Торгового оборудования.

		1978	27-0-2	ИТДАН	АНСТ	ИНСТОР
				Р	21	
НАЧ ТЕХОТДЕЛ:	Аронов	<i>Аронов</i>	Мясорыхалитель МРМ-15			
ГА ВНИЖ ПР	Чгольникова	<i>Чгольникова</i>				
РУК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Горбатова</i>				
ПРОВЕРЯЯ	Миролюбова	<i>Миролюбова</i>				
РАЗРАБОТКА	Горбатова	<i>Горбатова</i>	ЦНИИЭП Торгово-заготовочных зданий ЛТРСИСТЕКСИХ КОМПЛЕКСОВ г. Москва			



Общий вид

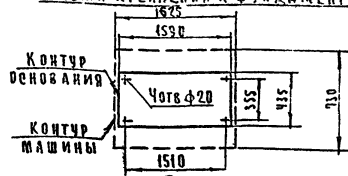


Требования к монтажу и установке:

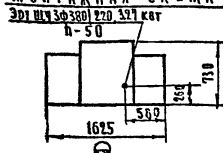
1. Фаршемешалка устанавливается на фундамент  $\text{h} = 100$  и крепится фундаментными болтами  $\text{M} 18$ .
2. Площадь, необходимая для установки и обслуживания фаршемешалки, должна быть не менее  $7,84 \text{ м}^2$  ( $2,8 \text{ м} \times 2,8 \text{ м}$ ).
3. Вблизи фаршемешалки, в месте удобном для обслуживания, устанавливается щит управления.

Фаршемешалка предназначена для перемешивания мясного фарша до требуемой консистенции. Фаршемешалка состоит из станины, крышки, корыта, месильного привода винтов, привода опрокидывания, шкафа электрооборудования и пульты управления. На станине установлены две чугунные тумбы, в которых расположены: в левой-привод месильных винтов, в правой-привод опрокидывания. Между тумбами на цапфах подвешено месильное корыто, внутри которого расположены два месильных винта с аппаратами шнекового типа. Перемешивание фарша

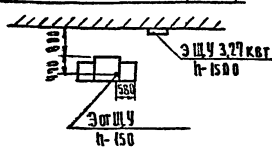
Схема крепления к фундаменту



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

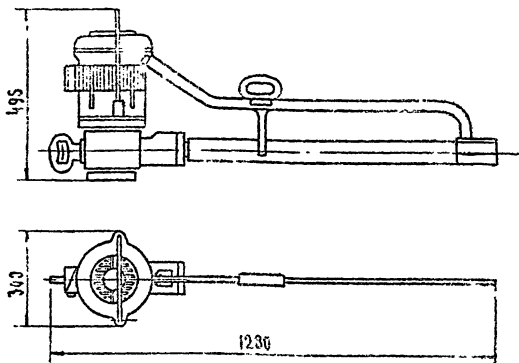
1. Производительность, кг/ч 5
  2. Емкость корыта, л 18
  3. Коэффициент загрузки 0,5
  4. Длина цыкала, мм 300
  5. Время опрокидывания корыта, мин 0,5
  6. Мощность, кВт 3,27
  7. Род тока трехфазный переменный
  8. Напряжение, В 380/220
  9. Электродвигатель вращения винтов:  
тип А02-41-6  
мощность, кВт 3,0
  10. Электродвигатель опрокидывания:  
тип АД42-4  
мощность, кВт 0,27
  11. Габаритные размеры пульты управления, мм:  
длина 400  
ширина 480
  12. Габаритные размеры машины, мм:  
длина 1625  
ширина 730  
высота 930
  13. Масштаб 1:1
- Изготовитель: Черкаский машиностроительный завод им. П.И. Петровского

производится месильными винтами в корыте, которое закрывается защитной крышкой. Выгрузка фарша производится путем опрокидывания корыта.

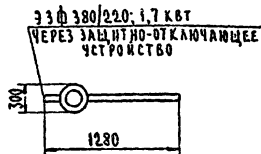
Щековая и защитная аппаратура, сигнальная лампа расположены в отдельном электрощитке, который устанавливается на стене вне фаршемешалки. Аппаратура управления расположена на пульте управления, который встроены в правую тумбу.

		1978	27-0-2			
ИЗМ. ТЕХ. СТА.	А. РИЧКОВ	24.12.78	ФАРШЕМЕШАЛКА А5-ФМ2-М-150	СТАДАН	Л. И. ЕТ	АНСТОВ
РАБОТА НА	ИГОЛЬНИКОВА	25.12.78		Р	ЭБ	
ИЗМ. ТЕХ. СТА.	ГОРБАТОВА	26.12.78		ЦНИИЭП		
ПРОБЛЕМЫ	МИРОСЛОВ	27.12.78		ТОРГОВО-БЫТОВЫЙ ЗАКАЗНИК И ТЕХНИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКТОВ Г. ИЩЕКА		
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА	28.12.78				

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

- Производительность, туш/ч 125
- Число ходов пильного полотна, ход/мин 420
- Длина хода полотна, мм 85
- Электродвигатель:
  - Тип Т-41-4
  - Мощность, кВт 1,7
  - Напряжение, В 380/220
  - Род тока трехфазный переменный
- Габаритные размеры, мм:
  - Длина 1280
  - Ширина 300
  - Высота 495
- Марка, кг 52

Изготовитель: Минский опытно-экспериментальный завод „Продмаш“.

Примечания:

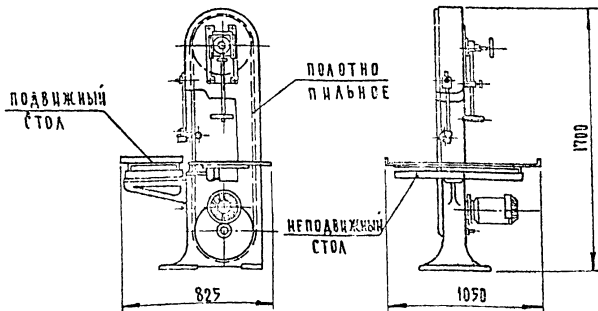
- Электропила должна быть подвешена на тросе с противовесом.
- Для предохранения рабочего от поражения электрическим током, пила комплектуется защитно-отключающим устройством
- Защитно-отключающее устройство монтируется на стене.

Электропила предназначена для продольной распиловки туш крупного рогатого скота и свиней. Электропила состоит из антого корпуса. В корпусе размещен кривошипно-шатунный механизм, который приводится во вращение электродвигателем, вертикально-закрепленным на верхнем фланце корпуса. Электродвигатель сообщает возвратно-поступательное движение полотну для распиловки туш. К корпусу электропилы крепится подвеска. Для предотвращения вырывания электропилы в подвешенном состоянии служит фиксатор.

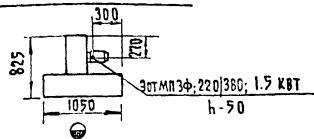
Электропила должна быть подвешена на тросе с противовесом. Рабочий держится за ручку пилы обеими руками. Задняя ручка служит для направления пилы по линии распила, передняя для нажима и передвижения электропилы сверху вниз. Включение и выключение электропилы производится посредством выключателя, смонтированного в заднюю ручку пилы.

		1978	27-0-2			
ИЛТЕХ.ОТДЕЛ	А.Ронов	<i>А.Ронов</i>	Электропила ФЭП	СТАНДАРТ	АНСТ	АНСТОБ
ГЛ.ИИЖ.ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И.Игольникова</i>		Р	ЭЗ	
РК.ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Горбатова</i>		ЦНИИЭП		
ПРОВЕРЯЮЩИЙ	МИРОНОВА	<i>М.Мирнова</i>		ГОРБОВО-БОТЫНСКАЯ ЗАДАЧА		
РАЗРАБОТАЛ	ЦЫМБАЛ	<i>В.Цымбал</i>	ИТУРНИТСКОГО КОЛЛЕКТИВА			
			Г. МОСКВА			

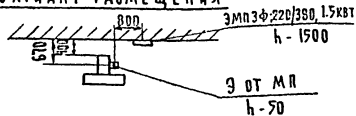
## Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



## Техническая характеристика

1. Производительность, тн/смену 17
2. Скорость перемещения пильного полотна, м/с 6
3. Перемещение стола, м 2'
4. Максимальная высота раскроя, мм 9
5. Число оборотов приводного шкива, об/мин 5
6. Диаметр шкивов, мм А02 31/1
7. Электродвигатель: тип 15
- Мощность, кВт
- Род тока Трехфазный переменный
- Напряжение, В 220/380

## 8. Габаритные размеры, мм:

- Длина 1050
- Ширина 825
- Высота 1700

## 9. Масса, кг

276

Изготовитель: Энгельский механический завод "Мясомолмаш"

## Требование к установке

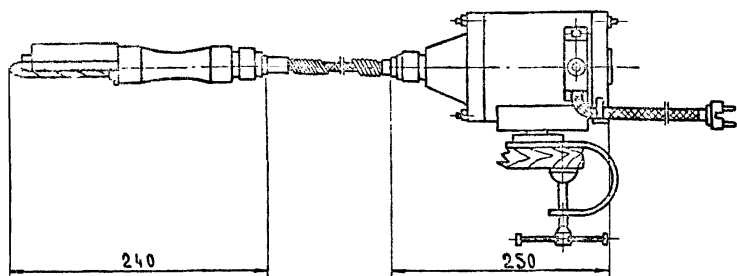
Пила устанавливается на фундаменте, не выступающем над уровнем пола или бетонном полу и крепится четырьмя фундаментными болтами М16

Пила ленточная предназначена для резки мяса на куски весом 1,0-2,0 кг. Пила состоит из станины, электродвигателя, шкива нижнего, шкива верхнего, направляющей, стола подвижного, стола неподвижного, нижней направляющей, полотна пильного.

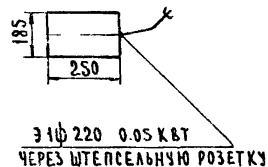
Предварительно разрубленное мясо кладется на подвижный стол, который подается на пильное полотно

			1978	27-0-2			
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>Арон</i>		П И Л А Л Е Н Т О Ч Н А Я П Л М - 2 М	СТАДИЯ	Л И С Т	
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>			Р	24	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>			Ч И Н И И Т О Р Г О В О - Б У Д О В Н Ы Е З А Л А Д И И И Т У Р И С Т С К И Е К О М П Л Е К С Ы г. Москва		
ПРОВЕРКА							
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>					

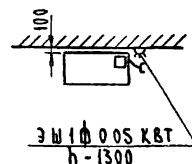
### Общий вид



### Монтажная схема



### Вариант размещения



### Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч 50-60
  - Электродвигатель:
    - Тип МО-50
    - Мощность, кВт 0,05
    - Род тока однофазный переменный\*
    - Напряжение, В 220
  - Длина гибкого вала, мм 1200
  - Габаритные размеры, мм:
    - Привод:
      - Длина 250
      - Ширина 185
      - Высота 250
    - Скребок:
      - Длина 240
      - Ширина 50
      - Высота 50
  - Масса приспособления, кг 0,7
  - Масса скребка, кг 0,4
- Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования.

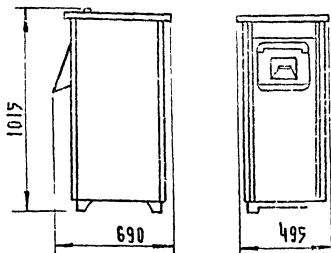
Примечание.

Приспособление устанавливается на столе.

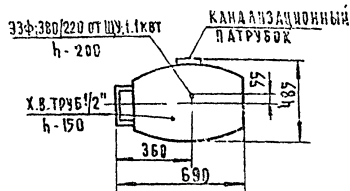
Приспособление РО-1М предназначено для очистки рыбы от чешуи в предприятиях общественного питания. Приспособление для очистки рыбы состоит из скребка, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя и пускового устройства. Скребок в сборе представляет собой пластмассовый корпус, внутри которого на подшипниках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

			1978	27-0-2	
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	Аронов	<i>Аронов</i>	Приспособление		СТАДИЯ
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	Игольникова	<i>Игольникова</i>	для очистки рыбы		Лист
РУК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Горбатова</i>	РО-1М		25
ПРОВЕРИЛА	Мирянова	<i>Мирянова</i>			ЦНИИЭП
РАЗРАБОТАЛА	Чымбаа	<i>Чымбаа</i>			Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
					г. Москва

### Общий вид



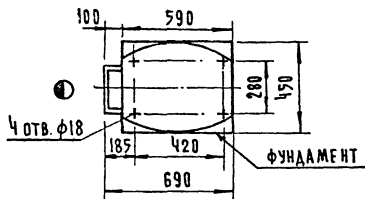
### Монтажная схема



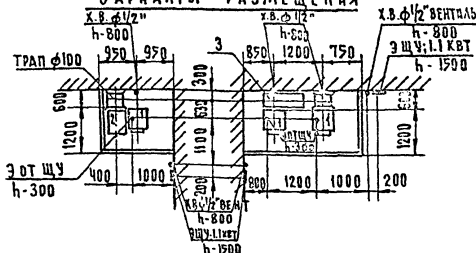
### Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 400
2. Количество загружаемого картофеля, 20 с
3. Емкость рабочей камеры, л 70
4. Электродвигатель:
  - тип АДЛ2-22-
  - мощность, кВт 1,1
  - род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  - напряжение, В 380
5. Габаритные размеры, мм:
  - длина 690
  - ширина 485
  - высота 1015
6. Масса, кг 155

### План расположения фундаментных болтов



### Варианты размещения



Изготовитель: Барнаульский завод  
торгового машиностроения

- 1 - картофелечистка МОК-400
- 2 - песколовка П-1 (700\*400\*295)
- 3 - песколовка П-2 (1000\*400\*295)

Песколовки изготавливать по чертежам  
Гипротра, проект 70-031/0 Альбом 2.

### Требования к монтажу и установке

1. При установке картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап
2. Вблизи машины за пределами бортика монтируется щит управления, на котором устанавливаются автоматический выключатель, магнитный пускатель и кнопка управления.
3. Картофелечистка устанавливается на фундамент высотой 100 мм и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами М16
4. В вариантах размещения высота вывода трубы электроэнер-

1. ГИИ указана с учетом высоты фундамента
2. От стены до картофелечистки вода подводится по месту

П р и м е ч а н и е  
Электроаппаратура поставляется комплектно.  
Описание конструкции см. лист „Картофелечистка МОК-125“

		1978	27-0-2		
ИЗДАТЕЛЬСТВО	АРДОН			СТАДАН	АНСТ
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА			Р	26
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА			ЦНИИЭП ГОРОВО-РЫТОВЫЙ ЗАВОД И ТЕХНИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС Р. МОСКВА	
ПРОБЕЖИЛА					
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА			КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-400	

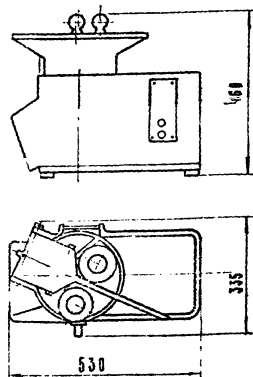




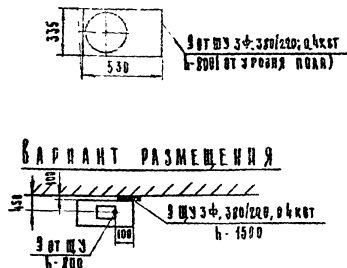




## Общий вид



## Монтажная схема



### Примечания:

1. Машина устанавливается на столе
2. Электрощиток вставляется компактно.

## Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
  - а) при нарезании ручным приспособлением общей квадратами и кружочками
  - б) толщиной 2 мм
  - в) слайсками 3x3 мм
  - г) слайсками 0,8x42 мм
  - д) кружочками 40x10 мм
  - е) при шинковании капусты на частоты:
    - таблицной 2 мм
2. Скорость вращения приводного вала, об/мин
3. Потребляемая мощность, кВт
4. Вид тока
- а. Напряжение
- б. Габаритные размеры, мм
  - длина
  - ширина
  - высота
1. Масса, кг

Изготовитель: Барнаульский завод  
торгового машиностроения

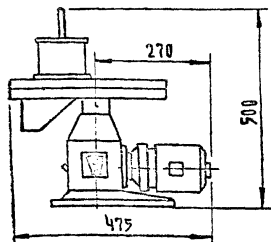
Универсальная овощерезательная машина предназначена для нарезки сырых овощей, а также для заправки капусты в предприятия общепита, питания. Вращение машины установлено вертикальным приводом, вращение которому передается от электродвигателя через каноремennую передачу. На верхнем конице установлен стакан с двумя шлами для перемещения рабочих органов, которые устанавливаются в верхней цилиндрической части корпуса. Для наклонной части корпуса служат для переработанных продуктов.

На корпус сверху устанавливается съемное ручное приспособление, которое служит для загрузки продуктов и подачи их при помощи толкателей к рабочим органам. Приспособление состоит из лотка корпуса, серводвигателя и качающегося толкателя и двух цилиндрических толкателей.

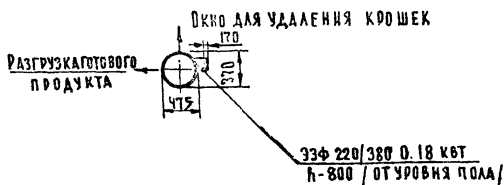
Для безопасности работы машина имеет аварийное устройство, не позволяющее включать машину при сдвиге приспособления.

		1978	27-0-2		
ИМПЛЕКТАЦИЯ	А. РОДОВ			ЛТЯЖ	А. ЧЕТ
УК. ДИЖ. ДР. ИГОЛЬНИКОВА				Д	30
РЖ. РРЗАВЫ	ГОРБАТОВА			ЦНИИИ	
И. РО. БЕРНА	МИРОШНИЦОВА			СЕРВИСНО-РЕСТАВРАЦИОННО-ИЗУЧ. ЦЕНТРА	
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА			И. П. КОС	
МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ МРВ-50-200			ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БАРНАУЛЬСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ		

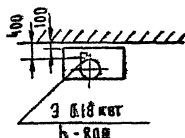
### Общий вид



### Монтажная схема



### Вариант размещения



### Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч до 160
2. Мощность электродвигателя, кВт 0,18
3. Род тока трехфазный переменный
4. Напряжение, В 220/380
5. Количество видов сменных ножевых решеток 3
6. Габаритные размеры, мм:
  - длина 475
  - ширина 370
  - высота 500
7. Масса, кг 24

Изготовитель - г. Калининград № 0М26/9

### Примечание.

Машина устанавливается на металлическом столе.

Машина предназначена для резки вареных овощей на ломтики и соломкой для винегретов, салатов, гарниров и борща в холодных цехах предприятий общественного питания.

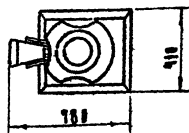
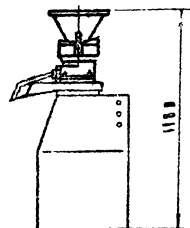
Машина состоит из привода корпуса, тарелки, ножа, ножевой рамки и крышки с загрузочной головкой и толкачом.

Тарелка имеет два разгрузочных окна. Одно - для разгрузки нарезанных овощей. Второе - для удаления из рабочей камеры крошек, образующихся в процессе резания.

Включается и выключается машина кнопочным пускателем, укрепленным в корпусе.

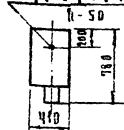
		1978		27-0-2	
нач. уч. отдела	Арсенов	А.А.	<b>МАШИНА</b> ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ МР0В-160		
гл. инж. пр.	Игольникова	И.И.			
рук. группы	Горбатов	Г.Г.			
проверил	Мирзабеда	М.М.			
разработал	Цымбал	Ц.Ц.	СТАДИЯ Д	АНСТ 31	АНСТОВ
			ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ г. Москва		

### Общий вид

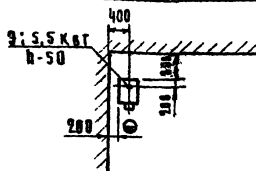


### Монтажная схема

ЭЗФ: 380/220, 5,5 кВт



### Вариант размещения



### Техническая характеристика

- Производительность при измельчении совместно с жидкостью, 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
- Установленная мощность, кВт 5,5
- РВД тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- Напряжение, В 380/220
- Габаритные размеры, мм:  
длина 780  
ширина 410  
высота 1180
- Масса, кг 150

Изготовитель: Барановичский завод торгового машиностроения.

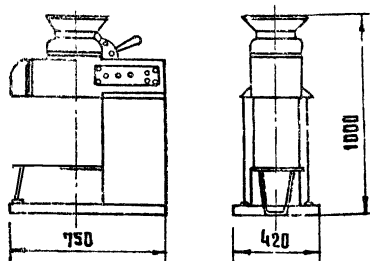
Машина предназначена для тонкого измельчения в шпоре вареных шпотов: мяса, рыбы, печени, овощей, круп (овсяной, перловой, рисовой, гречневой), а также творога

Машина рассчитана на использование в производственных цехах крупно-средних диетических столовых, диетотделениях при столовых, кабинетах питания, пищеблоках больниц и детских учреждений на состоит из помещенного в алюминиевый корпус статора

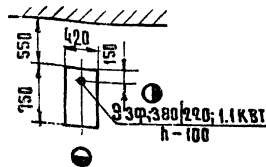
с канавками на внутренней конической поверхности и конического ротора. В алюминиевый корпус заармировано кольцо из нержавеющей стали. В зависимости от положения кольца меняется степень измельчения. В нижней части корпуса имеется окно и лоток для выхода готового продукта. Панель электрооборудования расположена в верхней части станины.

			1978	27-0-2			
Исполнитель	А.Р.Д.В.	<i>А.Р.Д.В.</i>	МАШИНА		Станция	Амет	Аметос
Конт. пр.	Игнатюк	<i>Игнатюк</i>	ДЛЯ ТОНКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ		Р	32	
Проверка	Рубцова	<i>Рубцова</i>	ВАРЕННЫХ ПРОДУКТОВ		ЦЕЛЫЙ		
Разработал	Шенгера	<i>Шенгера</i>	И В П		ТОРГОВО-УЧЕБНЫХ ЗАВЕРЖИ И ТУРСТРОИМ КОМПЛЕКС Г. МОСКВА		

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1 Производительность, кг/ч

КАРТОФЕЛЬ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ	800
КАШИ, КРУПЯНЫЕ, ТВОРОГ	до 500
СВЕКЛА, МОРКОВЬ	до 300
МЯСО, ПЕЧЕНЬ	до 100
ЯБЛОКИ	до 700
Плоды косточковых	до 150

2 Электродвигатель:

тип	ОАД-22-6
мощность, кВт	1.1
род тока	ТРЕХ ФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
напряжение, В	380 / 220

3 Габаритные размеры, мм:

длина	750
ширина	420
высота	1000

4 Масса, кг

Изготовитель: Барнаульский завод торгового машиностроения

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

Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположен вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиноремennую передачу. На валу крепятся сменные роторы для различных продуктов. Сменные сита или терочный диск неподвижно устанавливаются в корпусе. Для выбрасывания протертого продукта из корпуса служит

выбрасыватель, выполненный в виде крышки, шарнирно соединенной с корпусом. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя - рабочей камерой. Подставка под емкость для протертого продукта может устанавливаться в двух положениях в зависимости от высоты емкости. В верхнем положении подставка опирается на кронштейны, в нижнем - укладывается на основную станину, при этом опора прячется под подставку. Пусковая и защитная электроаппаратура смонтирована на панели. Там же помещен выключатель, блокирующий включение бункера.

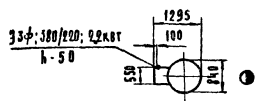
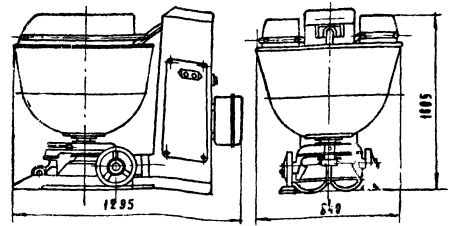
ИЛСЭОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ И 21-У-2

		1978	27-0-2		
ИЛСЭОЕ ОТД.	Арнов	<i>Иван</i>		СТАДИЯ	ЛИСТ
ИЛСЭОЕ ПР-ТА	Догольникова	<i>Иван</i>		Р	33
РУК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Иван</i>		ЦНИИЭП	
ПРОВЕРИЛ	Миролюбова	<i>Иван</i>		Торгово-бытовой здания и турмастерских Комбината	
РАЗРАБОТАЛ	Цымбал	<i>Иван</i>		С. Ивкова	
<p>МАШИНА ПРОТИРОЧНАЯ МП-800</p>					

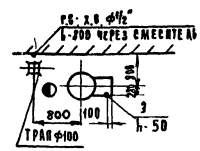
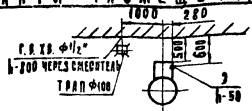
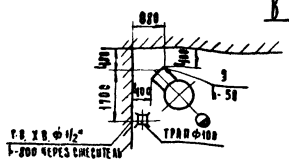
# Общий вид

# МОНТАЖНАЯ СХЕМА

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



# ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



- ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ
1. Машина крепится к полу анкерными болтами
  2. Предусмотреть парадки для безопасной скатки дежи и для размещения двух остальных деж
  3. Машина комплектуется тремя дежами.

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из двух частей - собственно машины и подкатных деж. Собственно машина состоит из рамы с установленными на ней редукторами, вращаясь машины с кривошипом, приводящий в движение месильный рычаг и обрамления. Подкатная дежа состоит из собственно дежи, закрепленной на тележке, которая имеет три колеса, одно из которых - малое является направляющим.

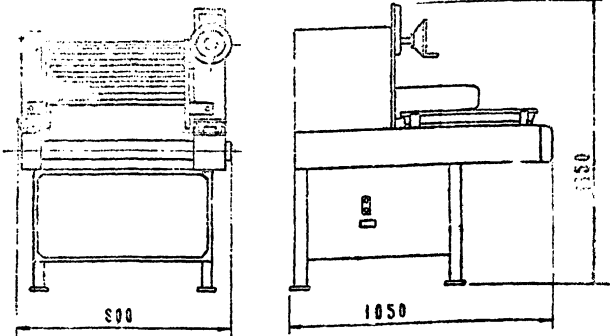
Дежа на машине при работе задерживается дежой штырями, концы которых при накатывании входят в специальные отверстия, имеющиеся

на корпусе тележки дежи. Для накатывания и скатывания дежи на тележке имеется педаль. На двери с правой стороны машины находится рычаг заравания.

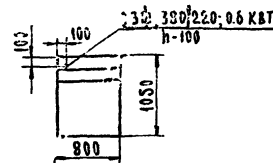
1. Объем дежи, л **140**
  2. Время одного замеса, мин **7-10**
  3. Число оборотов дежи, об/мин **4,1**
  4. Число оборотов месильного рычага, об/мин **27,0**
  5. Электродвигатель  
тип **АДЭ-34-4**  
мощность, кВт **2,2**  
род тока **ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ**  
напряжение, в **380/220**
  6. Габаритные размеры машины с дежой, мм  
длина **1295**  
ширина **340**  
высота **1005**
  7. Габаритные размеры подкатной дежи, мм  
диаметр **190**  
высота **125**
  8. Масса машины с дежой, кг **350**
  9. Масса подкатной дежи, кг **70**
- Изготовитель: Ашхабадский машиностроительный завод им. XX-летия ТССР

		1978	27-0-2	ИСПОЛН	ЛИСТ	ЛИСТОВ
				1	34	
МАШИН. ЦЕХ		МАШИНА		ТОРГОВО-СУПЕРМАРКЕТ ЗАКАЗНИК ИЗ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА		
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР		ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ				
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР		ТММ-1М				

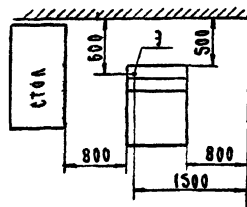
В С М И И      В И Д



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч не менее
2. Толщина слоя раскатываемого теста, мм от 1
3. Порция теста, кг не более
4. Электродвигатель  
тип А04-31  
мощность, кВт 0  
напряжение, в 330/2  
род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕ.
5. Линейная скорость движения транспортеров и валаков, м/с 0,15
6. Габаритные размеры, мм:  
длина 1050  
ширина 800  
высота 1350
7. Масса, кг 200

**ПРИМЕЧАНИЕ.**

Предусмотреть установку производственного стола

Машина предназначена для раскатки саеного теста, а также теста для лапши и х роста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из каркаса, на котором размещены принимающий транспортер и две античные стойки.

Внутри каркаса размещены привод и электромотор.

Между стойками расположены подающий транспортер, подвижной раскатывающий валок и два защитных ограждения - переднее и заднее.

Для очистки валака от теста на валок закреплен фторопластовый скребок.

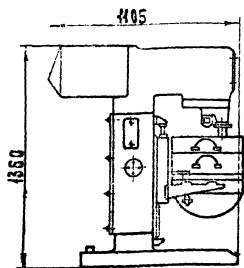
Для ручной посыпки теста мукой на машине установлены съемные ватки.

Работа машины происходит следующим образом: заложенный на подающий транспортер кусок теста проходит между подвижным валком и нижним валком через транспортерную ленту, после чего попадает на принимающий транспортер и возвращается к переднему краю машины для последующей раскатки (уменьшают зазор между тестом и вальцами пропускают между валаками до получения необходимой толщины).

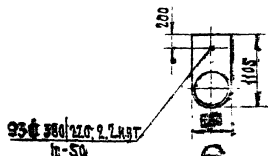
Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения

			1978	27-0-2		
НАЧ. ТЕХ. СЛУЖБЫ	АРОНОВ	<i>Арон</i>			МАШИНА	СТАДИА
ГЛАВ. ИНЖ. ПРО. ИТОЛЬНИКОВА		<i>Итольникова</i>			ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА	Р
РУК. ГРУППЫ ТОРБАРТОВА		<i>Торбартов</i>				35
ПРОВЕРКА	МИРЯЛОВА	<i>Мирялова</i>				ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
РАЗРАБОТКА	ШЕНАЕВА	<i>Шенаева</i>			МРТ - 60 М	ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ
						УПРАВЛЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ ЦЕНТРОМ

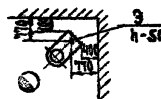
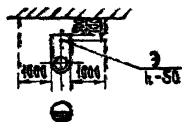
Общий вид



Крепёжная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л 80
2. Электродвигатель: тип А02-32-6  
мощность, кВт 2.2  
напряжение, В 380 | 220
3. Вид тока трехфазный переменный
4. Габаритные размеры, мм: длина 405  
ширина 650  
высота 1360
5. Масса машины, кг 400
6. Масса / с полным комплектом / кг 480

Изготовитель: Ашхабадский машиностроительный завод им. XX-летия ТССР

Примечание.

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами

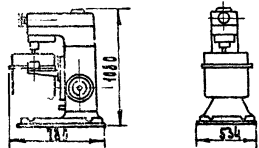
Машина предназначена для механизации процессов взбуривания различных смесей: сахарных и яично-сахарных, сливок, муссов, сангужов, кремов в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из следующих основных узлов: плиты, стаканы, коробки скоростей, бачка с насадкой, взбуриватель

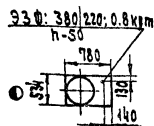
Пульт управления расположен на площадке со стороны органов управления.

			1978	27-0-2	
НАЧ. ЦЕНТРАЛЬНОГО БУХГАЛТЕРА	<i>Алиев</i>	МАШИНА		С. МАЛЫШОВ	М. СТО
УПРАВ. ДИСТ. ПРОМ. ПРОМ. КОМП. КОМП.	<i>Алиев</i>	ВЗБУРИВАТЕЛЬНАЯ		Р. АЛИЕВ	М. СТО
УП. ГРУПП. ПРОМ. ПРОМ. КОМП. КОМП.	<i>Алиев</i>	МВ-60		М. СТО	М. СТО
ПРОБЛЕМА ИМУЩЕСТВА	<i>Алиев</i>			М. СТО	М. СТО
АСФАЛТ. ИМУЩЕСТВА	<i>Алиев</i>			М. СТО	М. СТО

ВУШНИЙ ВИД



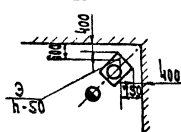
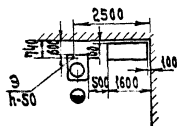
МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л 35
2. Электродвигатель:
  - тип АДА2-21-6
  - мощность, кВт 0.8
  - род тока трехфазный переменный
  - напряжение, в 380 / 220
3. Скорость вращения двигателя, об/мин.
  - вокруг своей оси от 295 до 555
  - вокруг оси бачка от 55 до 103
4. Габаритные размеры, мм:
  - длина 780
  - ширина 534
  - высота 1080
5. Масса, кг 257

Варианты размещения



Изготовитель: Киевское машиностроительское объединение, Киевпродмаш

Требования к монтажу и установке

Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами М12.

Всифазная машина предназначена для изготовления фиксированной массы, кремов, майонезов, муссов и самбуков в предприятиях общественного питания.

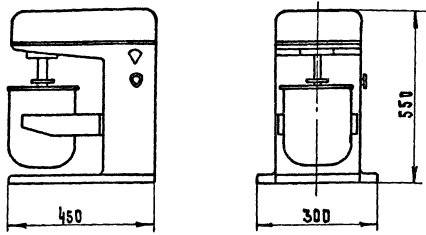
Машина состоит из корпуса, электродвигателя с вариаторным шкивом, планетарного механизма, сменных взвешивателей и резервуара. Регулирование числа оборотов осуществляется вращением маховика на передней стенке корпуса.

На кронштейне корпуса устанавливается резервуар. Сверху на резервуар одевается дополнительный кожух, препятствующий разбрызгиванию продукта из резервуара. В корпусе смонтирован пакетный переключатель.

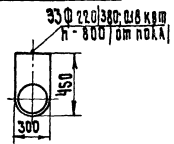
		1978	27-0-2	СТАДОР	АНСТ	ИНСТОВ
				Р	37	
				ЦНИИЭП		
				торгово-рыбных заводов в туристских комплексах г. Москва		
НАЧ. ТЕХ. СЛУЖБЫ	А. РОКОВ	<i>А.Р.</i>	МАШИНА ВСЕФАЗНАЯ МВ-35			
С.И.И.М.П.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И.И.</i>				
РУК. ГРУП.	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>				
ПРОВЕРИЛА	МИРОНОВА	<i>М.М.</i>				
РАЗРАБОТ.	ШЕНАЕВА	<i>Ш.Ш.</i>				



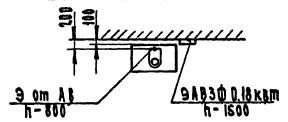
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л 6
2. Частота вращения взбивателя, об/мин:  
 вокруг оси бачка 140 ± 200  
 вокруг соборенной оси 370 ± 670
3. Изменение скоростей Регулируемое
4. Электродвигатель:  
 тип АВ-062-4  
 мощность, кВт 0.18  
 напряжение, В 220 / 380
5. Род тока трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм:  
 длина 450  
 ширина 300  
 высота 550
7. Масса / не более, кг 35

Изготовитель: Перекский завод  
торгового машиностроения

Преобразования к монтажу и установке:

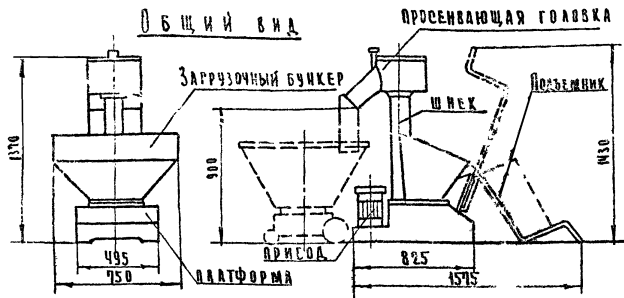
1. Взбивальная машина устанавливается на столе.
2. Автоматический выключатель устанавливается на стене в месте, удобном для обслуживания.

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

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

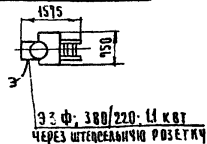
бачка, установленного на кронштейне и взбивателей. Магнитный пускатель укреплен на внутренней боковой стенке корпуса. В зависимости от видаготавливаемой емеси, частоту вращения взбивателя можно менять при помощи вариатора скоростей. Указатель частоты вращения взбивателя предусмотрен на боковой поверхности машины.

		1978		27-0-2		
Исполнитель	А.Ковалев	М.И.И.И.И.	М А Ш И Н А МАЛОГАБАРИТНАЯ ВЗБИВАЛЬНАЯ М В - Б	Исполнитель	Л.С.М.	
Л.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.		Р	Зв	
Проверка	М.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.		И.И.И.И.И.		
Разработ.	И.И.И.И.И.	И.И.И.И.И.		торгово-выпускать задания и турчешек компаний г. Москва		

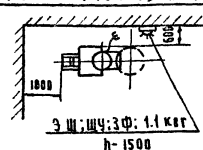


Примечание. Подключение машины к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разьема от щита электропитания, который устанавливается в месте, удобном для обслуживания и поставляется компактно.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч. 800
2. Число оборотов шнека, об/мин 740
3. Диаметр шнека, мм 78
4. Число оборотов крыльчатки, об/мин 480
5. Размер ячейки сита, мм. 1,4x1,6
6. Емкость зарядочного бункера, кг 40
7. Электродвигатель, тип АДЭ-21-Ч 1,1
8. Напряжение в 380/220
9. Вид тока трехфазный переменный
10. Габаритные размеры, мм:
  - максимальная длина с опущенным подъемником 1575
  - длина 825
  - ширина 750
  - высота 1380
  - высота с поднятым подъемником 1430
11. Масса, кг 160

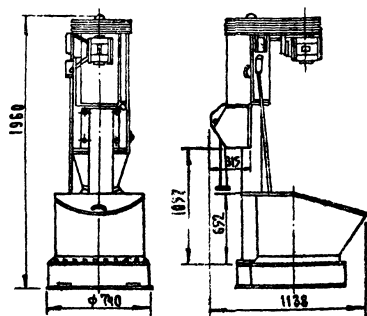
Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

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

положение, на него устанавливается мешок и поднимается на нужную высоту, часть муки высыпается в зарядочный бункер, после чего просеиватель включается кнопкой «Пуск» и оплощной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек, шнек перемещает её к просеивающей головке, где она под действием центробежной силы проходит через отверстия в сите и с помощью скребков направляется к разгрузочной лотку. Проходя через магнитную лобушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

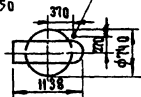
			1978	27-0-2				
ИЗХ. ТЕХ. СЛ.	ДРОНОВ	<i>Дрон</i>	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ М П М - 800		СТАЦИЯ	Л ИСТ	Л ИСТОВ	
ГЛАВ. ИНЖ. П.А.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>			Р	39		
УЧК. ГРАФИК.	КОРБАТОВА	<i>Корбатова</i>					ЦЕНТРО-ТОРГОВО-БЫТОВОЙ ЗАКАЗНИК	
ПРОБЕРКА	МИХАЙЛОВА	<i>Михайлова</i>					И ТЕХНИЧЕСКИМ УСТРОЙСТВОМ	
РАЗРАБОТКА	ЧИМАЛ	<i>Чима</i>					Т. ПЕРМСКАЯ	

## Общий вид

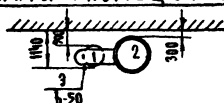


## Монтажная схема

33Ф; 380/220; 1-1 кВт  
h-50



## Варианты размещения



## Кладовая



## Кондитерский цех

## Техническая характеристика

- Производительность, кг/ч 1250
- Электродвигатель:
  - Тип АОЛ 2-21.4
  - Мощность, кВт 1.1
  - Напряжение, В 380/220в
  - Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- Габаритные размеры, мм:
  - Длина 1138
  - Ширина
  - Высота 1960
- Масса, кг 29

Изготовитель: Киевское машино-строительное объединение „Киевпромаш“

- 1 - просеиватель
- 2 - дежа

## Требования к монтажу и установке:

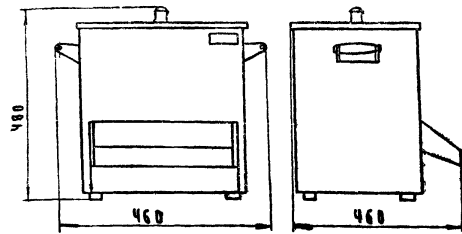
- 1 Машина крепится к полу анкерными болтами
- 2 Щиток для намагничивания магнитов просеивателя установить в перерабочем помещении.

Просеиватель „Пионер“ предназначен для контрольного просеивания муки и удаления из нее ферромагнитных примесей. Основными узлами просеивателя являются: загрузочный бункер с крышкой и предохранительной решеткой, вертикальный шнек, просеивательная головка, магнитный аппарат, привод. Работа просеивателя заканчивается в следующем: мука из мешков засыпается в бункер; спиральные лопасти питателя подают муку в окно

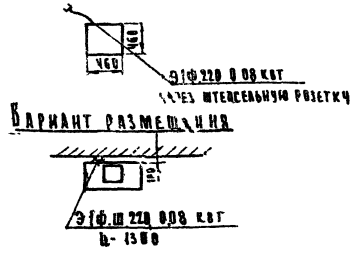
трубы, шнеком она подается в просеивательную головку, где сначала просеивается через цилиндрическое сито, а затем захватывается вращающимися вертикальными лопастями и отбрасывается центробежной силой на внешнее густое сито и просеивается вторично. Мука, прошедшая через оба сита, подается в канал, а оттуда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

			1978	27-0-2	
МАТЕРИАЛ	АРОНОВ	<i>А.А.</i>	ПРОСЕИВАТЕЛЬ		СТАДЯ
ФА.ИМ.И.ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игорь</i>	„ПИОНЕР“ ПП		АНСТ
Р.К. ГРИБЫ	ГОРБАТОВА	<i>Григорий</i>			40
ПРОВЕРКА	МИХАЙЛОВА	<i>Михаил</i>			ЦМНЭП
РАЗРАБОТКА	ШЕНАЕВА	<i>Шеняева</i>			ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ
					ИЗУЧАТЕЛЬСКИЕ КОМПЛЕКСЫ
					г. Москва

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч 350
2. Емкость загрузочного бункера, л 31
3. Одновременная загрузка, кг 8
4. Площадь ситовой поверхности, м<sup>2</sup> 0,14
5. Электродвигатель:
  - тип АД06-12/4
  - мощность, кВт 0,08
  - род тока однофазный переменный
  - напряжение, В 220
6. Габаритные размеры, мм:
  - длина 460
  - ширина 460
  - высота 480
7. Масса, кг 23

Изготовитель: Таалинский комбинат  
"Эстортехника"

Примечание

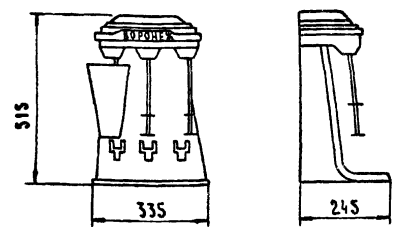
Вибросито устанавливается на столе

Вибрационное электрическое сито предназначено для очистки муки и других сыпучих продуктов от посторонних примесей. Вибросито состоит из наружного корпуса, рамы, загрузочного бункера и электрического привода. Сверху вибросито имеет специальное отверстие, через которое засыпается просеиваемый продукт. В нижней части имеется вырез, через который происходит выходной поток загрузочного бункера для оседания просеянного продукта. В бункере устанавливается сито с металлической сеткой. Загрузочный бункер получает колебательное движение от однофазного электродвигателя благодаря колебательному движению бункера мука просеивается вверх и устанавливается дробилка производится кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке наружного корпуса.

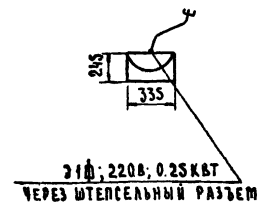
			1978	27-0-2				
Илч.тех.отд.	А. Янов	Илч.	Вибросито электрическое 63-350			станд.	А нет	А нет
Личн. пр-д	Игальникова	Илч.				Р	41	
Фак. планы	Горбатова	Илч.				ЦНИИЭП		
Проектир.	Миролюбова	Илч.				Торгово-выставочный зал		
Разработчик	Горбатова	Илч.				и Частотная компания г. Москва		

ЛИСТОВ ПЕРИОДИЧЕСКИХ И С. С. С.

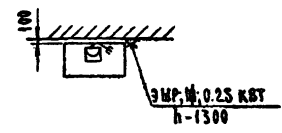
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, порц/ч 100
  2. Потребляемая мощность, кВт 0,25
  3. Род тока ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  4. Напряжение, В 220
  5. Режим работы установки - ПОВТОРНО-КРАТКОВРЕМЕННЫЙ  
ВРЕМЯ, МИН РАБОТЫ 1 ÷ 1,5  
ПЕРЕРЫВА 3 ÷ 3,5
  6. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:  
ДЛИНА 335  
ШИРИНА 245  
ВЫСОТА 515
  7. Масса, кг 25
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: г. ВОРОНЕЖ № А-7677

Примечание.

Смесительная установка «Воронеж» устанавливается на прилавках или буфетных стойках без закрепления.

Установка «Воронеж» предназначена для приготовления молочных коктейлей путем механического перемешивания входящих в коктейль компонентов. Установка состоит из станины и смонтированных на ней 3-х электродвигателей.

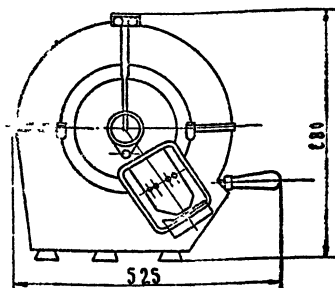
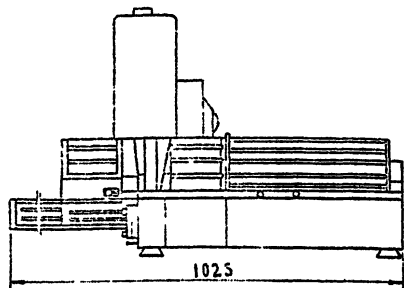
Электродвигатели имеют удлиненные валы, на концах которых насажены крыльчатки и отбойные кольца. Переключение скоростей вращения электродвигателей производится переключателями, расположенными под крышкой основания. Для каждого двигателя предусмотрен отдельный переключатель.

Для установки и удерживания специальных стаканов предусмотрены верхние и нижние металлические скобы.

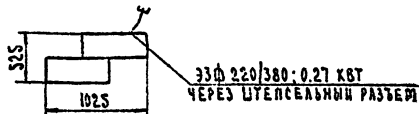
При установке стакана на станине происходит замыкание рычажного выключателя и двигатель приходит во вращение. Рычажки выключателей одновременно способствуют удержанию стаканов.

		1978	27-0-2
НАЧ. ТЕХ. СЛУЖБЫ	АРОНОВ		СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА «ВОРОНЕЖ»
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ГОЛАВНИКОВА		
УЗК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА		
ПРОВЕРКА	МИРОНОВА		
РАЗРАБОТКА	ЦЫМБАЛ		
			СРЕДНЯЯ АРСТ П 42 ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ ПУШКИНСКАЯ КОМПАКТОС г. МОСКВА

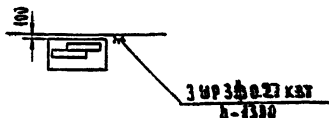
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Хлебозрезка устанавливается на столе без закрепления.

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

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

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

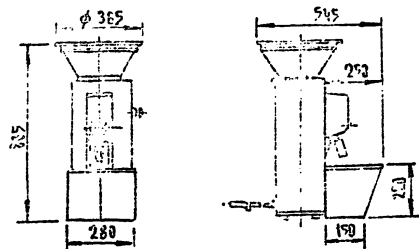
1. Количество отрезаемых кусков в один раз 180
2. Размер нарезаемого хлеба, мм 150x1
3. Толщина отрезаемых кусков, мм 5 ± 2,0
4. Электродвигатель:
  - ТИП АД-21
  - МОЩНОСТЬ, кВт 0.27
  - НАПРЯЖЕНИЕ, В 220/380
  - РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Габаритные размеры, мм.
  - ДЛИНА 1025
  - ШИРИНА 525
  - ВЫСОТА 680
6. Масса, кг 75

Изготовитель: КИЕВСКИЙ ЗАВОД  
Торгового оборудования.

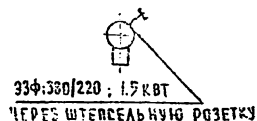
Для закрепления хлеба служит каретка с пружиной в виде изогнутых ног, под действием пружины захватывающих хлеб. Нарезаемые ломти хлеба укладываются на приемный лоток.

		1978	27-0-2		
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КИЕВСКИЙ ЗАВОД			СТАДИЯ	АВСТ
ДИЗАЙНЕР	М. П. КОЗЛОВ			№	25
ТЕХНИЧЕСКИЙ НАДЗОР	М. П. КОЗЛОВ			ЦЕННИК	
ПРОЕКТОР	М. П. КОЗЛОВ			ТОРГОВО-ПРОМЫСЛЕННАЯ КОМПАНИЯ	
ИЗДАТЕЛЬ	М. П. КОЗЛОВ			Г. КИЕВ	
<b>ХЛЕБОРЕЗКА</b>					
<b>МОХ - 480В</b>					

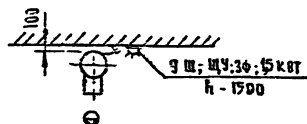
# Общий вид



# Монтажная схема



# Вариант размещения



# Техническая характеристика

- Производительность при максимальной измельчении, кг 60
- Время размола порция кофе на 100-200 г, с 10-15
- Откапливание в весе загрузочного и молотого кофе при дозе 100-200 г нет  
при дозе 1 г, г 2
- Электродвигатель:
  - Тип АВАЗ-22-4
  - Мощность, кВт 1,5
  - Число оборотов, об/мин. 1420
  - Напряжение, в 380/220
  - Ток Трехфазный переменный
- Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью
  - Длина 545
  - Ширина 365
  - Высота 805
- Масса, кг 55

Изготовитель: Пермский завод  
торгового машиностроения

## Требования к монтажу и установке:

- Машина устанавливается на подставке или на специальной подставке
- Подключение кофемолки к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разьема от щита электропитания, который поставляется комплектно и устанавливается вблизи кофемолки
- Загрузочный бункер емкостью 5 кг и подставка вставляются по требованию заказчика.

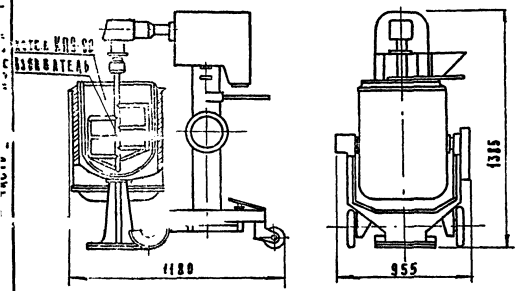
Машина предназначена для размола кофе в присутствии покупателя в магазинах с суточной продажей молотого кофе не менее 150 кг. Машина состоит из корпуса, электродвигателя, механизма регулировки зазора между жерновами, бункера, трубы, вибратора для выгрузки измельченного кофе и планки зажима пакета. В верхней части корпуса установлен бункер, в горловине которого имеется постоянный магнит для улавливания металлических частиц. Магнитный пускатель встроен в машину.

Нажатием кнопки „пуск“ включают машину. Кофе из бункера самотекотом поступает в пространство между жерновами и измельчается. Измельченный кофе лопатками вращающегося диска выбрасывается в трубу для выгрузки, которая вибрирует с помощью электро-вibrатора. Из трубы выгрузки измельченный кофе поступает в пакет или приемный бункер.

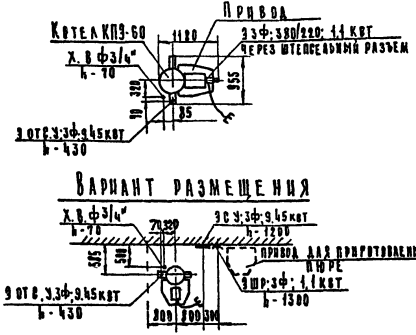
После выгрузки кофе в пакет или приемный бункер.

			1978	27-0-2		
Исполнитель	Аронов	<i>Аронов</i>	КОФЕМОЛКА МИК-60	Станция	Авст	Австос
Гл. инж. пр.	Ильиничева	<i>Ильиничева</i>		Р	44	
Рис. группы	Горбатова	<i>Горбатова</i>		И. И. И. И. И.		
Проверил	Миролюбова	<i>Миролюбова</i>		И. И. И. И. И.		
Удобритель	Романова	<i>Романова</i>				

### Общий вид



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч 35-50
2. Установочная мощность общая, кВт 10,55
3. Число оборотов взбивателя, об/мин. 170
4. Котел КПЗ-60  
полезная емкость, л 60  
рабочее давление в паровой рубашке, атм 0,04  
установочная мощность, кВт 9,65
5. Электродвигатель привода:  
напряжение, В 220/380  
АДЭ-21-4  
мощность, кВт 1  
число оборотов, об/мин 1400  
напряжение, В 380/220
6. Габаритные размеры привода, мм:  
длина 385  
ширина 864  
высота 1325
7. Габаритные размеры котла, мм:  
длина 955  
ширина 640  
высота 1100
8. Габаритные размеры машины в сборе, мм:  
длина 1180  
ширина 955  
высота 1325
9. Масса привода, кг 205
10. Масса котла, кг 125
11. Масса машины в сборе, кг 330

### Требования к монтажу и установке:

1. Котел крепится к полу тремя фундаментными болтами
2. Предусмотреть площадь для подкати и размещения привода для приготовления пюре.

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

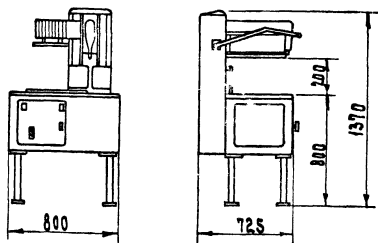
Машина состоит из двух независимых агрегатов - котла пищевого электрического КПЗ-60 и привода для взбивания пюре. Привод для разбивания картофеля и взбивания пюре состоит из трехколевой тележки, телескопической кованной системы подъема привода, рукоятки взбивателя и взбивателя. Тележка смонтирована на одном поворотном колесе и двух колесах на неподвижных осях, что обеспечивает необходимую маневренность машины. Машина работает следующим образом. После дробления картофеля до готовности, тележка привода вручную подводится и фиксируется к котлу. С котла снимается крышка, в картофельную массу устанавливается взбиватель, который вводится в вертикальном положении привода. После этого котел закрывается специальной крышкой, привод включается через шпелеевский разъем в сеть и производится взбивание картофеля. Всплывшая пена снимается после начала работы машины через нижнюю специальную крышку заливается компоненты согласно рецептуре. После окончания работы взбиватель снимается и тележка привода откатывается в сторону.

Изготовитель: Пермский завод торфяного машиностроения.

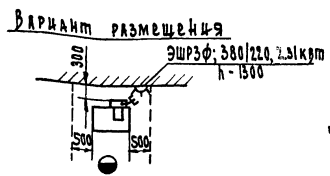
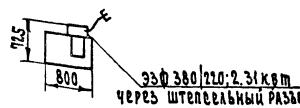
			1978	27-0-2	
МАШТЕХ ПЕРМЬ	А. РОДИОНОВ				
РА. ИЖ. ПР.	И. ПРАВИЛЬНИКОВ				
ЭСК. ТРИБУНИ	ГОРБАТУХИНА				
УРОВ. РАИ	МИХАЙЛОВА				
РАЗРАБОТЧИК	ШЕНАЕВА				
М А Ш И Н А ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ М К П - 60					СТАВЛЯ А И ЕТ РАБЭТЭ P 415 ЦИНИЭ ТЭРЭВЭ: КИТАЙЭ ЖАКЭ ТОРФЭТОРЭ К КОМБЭНЭТЭ P И О С К В А



Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

- Максимальная высота разрезаемого продукта, мм 150
- Максимальная ширина разрезаемого продукта, мм 380
- Производительность, рез./мин (не менее) / 10 200
- Ход ползуна, мм 200
- Средняя скорость ползуна, м/с 0.1
- Электродвигатель:

тип	10
мощность, кВт	2.2
род тока трехфазный переменный	
напряжение в	380/220
7. Установочная мощность, кВт	2.31
8. Габаритные размеры, мм:	
длина	800
ширина	725
высота	1370
9. Масса, кг	360

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Машина предназначена для резки стандартных замороженных бескостных филе рыбного филе, субпродуктов и мяса в предприятиях торговли у рабочего места продавца или в подобном помещении.

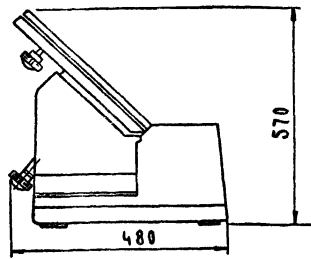
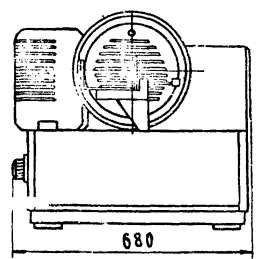
Машина состоит из корпуса, представляющего собой литую полую коробку, установленную на четырех опорах, которые регулируются по высоте. К корпусу машины крепится колонна, которая является направляющей для ползуна с ножом. В корпусе смонтирован привод машины. Рабочая поверхность корпуса - стол представляет собой гладкую поверхность из нержавеющей стали, покрытую легкоубежной пластмассовой пластиной - марзаном.

Для обеспечения безопасной работы машина оборудована качающимся предохранительным щитком, укрепленным на колонне. На передней панели корпуса расположены автоматический выключатель и кнопки для ручного укачивания машины.

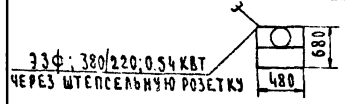
Работа машины. Продукт укладывается на стол вплотную к опорам. Двумя руками оператор одновременно нажимает на кнопки, при этом ползун с ножом, плавно опускаясь, производит рез.

		1978	27-0-2			
НАЧ. ТЕХ. СЛУЖ.	АРОНОВ	И.И.	Машина для резки замороженных продуктов МРЗП	СТАВЛЯЯ	ЛЮБОВЬ	
УЧ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛАВКИНА	И.И.		П	4	ИЗ
ЭК. ГРУП.	ГОРБАТОВА	И.И.		торгово-рыбных заведений и других торговых комплексов		
ПРОВЕРКА	МИРОШНИКОВА	И.И.		г. Пермь		
РАЗРАБОТКА	ШМЕЛЕВА	И.И.				

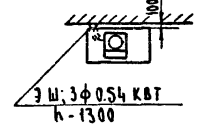
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, рез/мин 45
2. Диаметр ножа, мм 300
3. Число оборотов ножа, об/мин 390
4. Ход каретки, мм не менее 140
5. Толщина реза, мм 0 ÷ 15
6. Предельное сечение нарезаемого продукта, мм 150 × 150
7. Угол нарезания продукта, град от 30 до 90
8. Потребляемая мощность, кВт 0,54
9. Напряжение, в 380/220
10. Род тока трехфазный переменный
11. Габаритные размеры, мм

Длина	680
Ширина	480
Высота	570

12. Масса, кг 50  
 Изготовитель: Кавказский завод  
 торгового машиностроения

Примечание.

Машина устанавливается на столе без закрепления.

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

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

			1978	27-0-2			
нач. тех. отдел	Аронов	<i>Аронов</i>	Машина		студия	инст	инст вб
гл. инж. пр.	Игольникова	<i>Игольникова</i>	для резки гастрономических		р	47	
рук. группы	Горбатова	<i>Горбатова</i>	товаров		ЦНИИЭП		
проверил	Миролюбова	<i>Миролюбова</i>	МРГ-300 А		торгово-выставочный комплекс		
разработал	Цымбал	<i>Цымбал</i>			г. Москва		

ЧАСТЬ - РАЗДЕЛ А

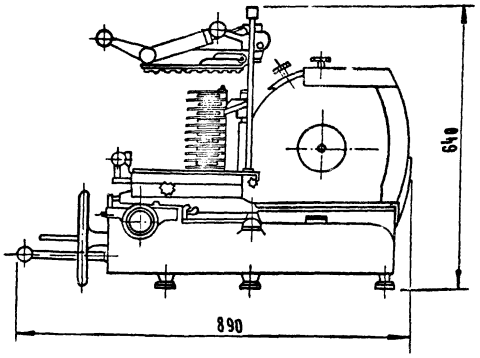
### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, рез/мин 45
2. Диаметр ножа, мм, не более 370+5
3. Число оборотов ножа, об/мин. 226±15
4. Толщина реза, мм ОТ 0,5 ДО 6  
ИНТЕРВАЛОМ ЧЕРЕЗ 0,6
5. Угол нарезки продукта ПОД ЛЮБЫМ УГОЛОМ В ПЕРЕДЕЛАХ 45°
6. Максимальный ход зажимного устройства, мм 220
7. Предельные размеры сечения нарезаемых продуктов, мм 160\*200
8. Установленная мощность, кВт 0,37
9. Род тока - ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
10. Напряжение, В 380/220
11. Габаритные размеры, мм, не более
 

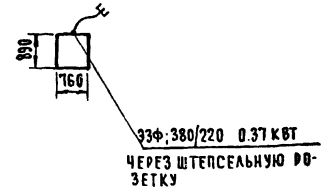
Длина	890
Ширина	760
Высота	640
12. Масса, кг 115

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КАЛИНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД  
Торгового машиностроения

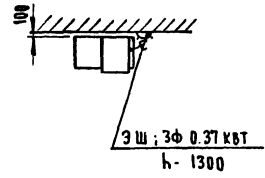
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



### ПРИМЕЧАНИЕ

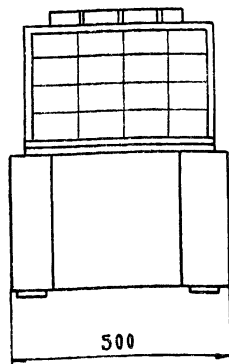
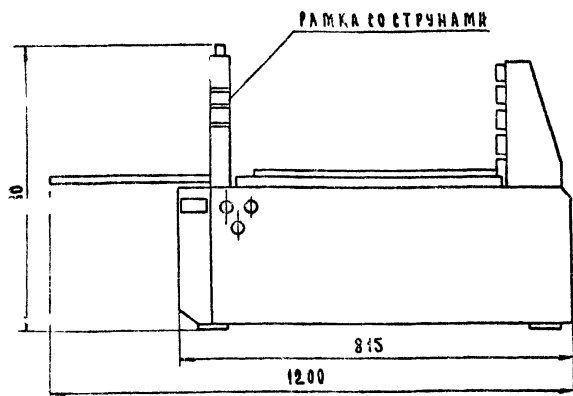
Машина для резки гастрономии устанавливается на столе

Машина предназначена для нарезания гастрономических продуктов / колбас, сыра, окороков и т.п. / на ломтики толщиной до 6 мм с последующей укладкой их в стопку.

Машина состоит из станины, ножа, ограждения, приемного стола, механизма съема, зажимного устройства, маховика, каретки.

		1978	27-0-2			
НАЧ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>Арон</i>	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИИ МРГУ - 370	СТАНДА	ЛНСТ	ЛНСТОВ
ГЛ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>		Р	48	
РУК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Горбатова</i>		ИННЭП Торгово-бытовой ЗАКЛОН ИТЭРСТЕЧНИКОВ КОМПЛЕКТОВ г. Москва		
ПРОВЕРИЛ	Миролюбова	<i>Миролюбова</i>				
РАЗРАБОТАЛ	Цыбаль	<i>Цыбаль</i>				

Общий вид



Техническая характеристика

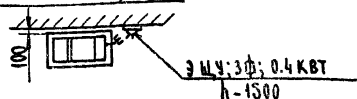
1. Производительность, кг/ч 375
2. Ход ползуна, мм 550
3. Время рабочего хода, с 120
4. Время полного цикла, с 240
5. Скорость перемещения ползуна, мм/с 4.07
6. Электродвигатель:
  - тип А0А-22-4
  - мощность, кВт 0.4
  - напряжение, в 380/220
  - род тока трехфазный переменный
7. Габаритные размеры, мм:
  - длина 815
  - длина с лотком 1200
  - ширина 500
  - высота 680
8. Масса, кг 120

Изготовитель: Перовский завод  
торгового машиностроения.

Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке:

1. Электродвигатель машины на стене установить электрощит с штепсельной розеткой и автоматическим выключателем.

2. Машина устанавливается на подставку высотой не более 400 мм.

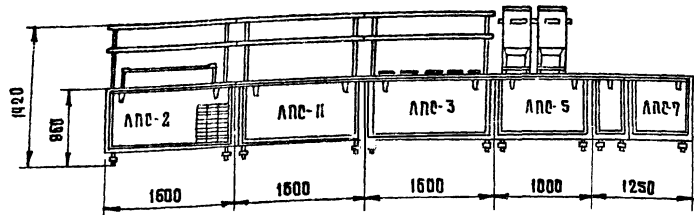
Машина предназначена для резки монолита сливочного масла на бруски по длине монолита. Температура масла должна быть в пределах от +5°C до -5°C.

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

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

			1978	27-0-2				
ИНИТЕХОДЕЛ	Аронов	<i>Аронов</i>			МАШИНА для резки монолита масла РММ	СТАНЦИЯ	Лист	Листов
Гл. инж. пр.	Игольникова	<i>Игольникова</i>				Р	49	
Рук. групп	Горбатова	<i>Горбатова</i>				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и торговых комплексов г. Москва		
Проверка	Миродубова	<i>Миродубова</i>						
Разработчик	Цыбала	<i>Цыбала</i>						

ОБЩИЙ ВИД



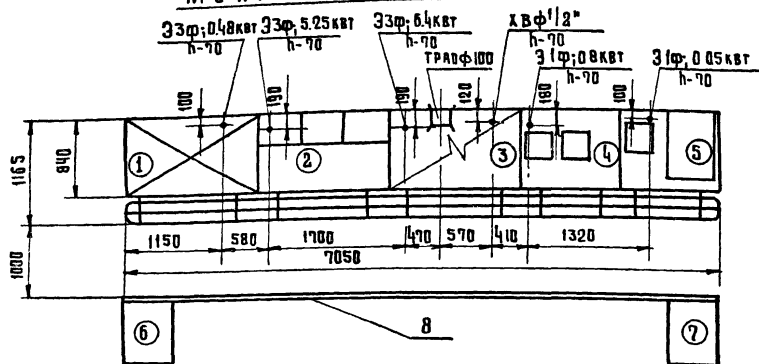
ВАРИАНТ Б

- 1 ЛПС-2 ПРИЛAVOK ДЛЯ ХОЛОДНЫХ И СЛАДКИХ БЛЮД
- 2 ЛПС-11 ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД
- 3 ЛПС-3 ПРИЛAVOK-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД
- 4 ЛПС-5 ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
- 5 ЛПС-7 ПРИЛAVOK-КАССА
- 6 ЛПС-1 ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ
- 7 ЛПС-6 ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
- 8 ЛПС-8В БАРЬЕР (ДЛИНА 6820)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1 МОЩНОСТЬ, кВт (2,98)
- 2 Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 3 НАПРЯЖЕНИЕ, В 220 ИЛИ 380/220
- 4 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
  - ДЛИНА 1165
  - ШИРИНА 1165
  - ВЫСОТА 1420
- 5 МАССА, кг 1133

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

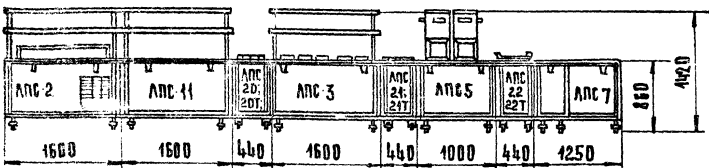


Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Примечание.  
Барьер - ЛПС-8В поставляется по особому заказу за отдельную плату.

		1978	27-0-2			
НАЧЕКТОРА	Аронов	<i>Am</i>	Линия прилавков самообслуживания ЛПС Варианты комплектования Вариант Б (лист 1)	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
УЛИНИОР	Игольников	<i>Иго</i>		Р	50	
РУК.ГРУППЫ	Горбатова	<i>Гор</i>		ЦНИИЭП		
ПРОВЕРИЛ	Миролюбова	<i>Мир</i>		Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва		
РАЗРАБОТАН	Горбатова	<i>Гор</i>				

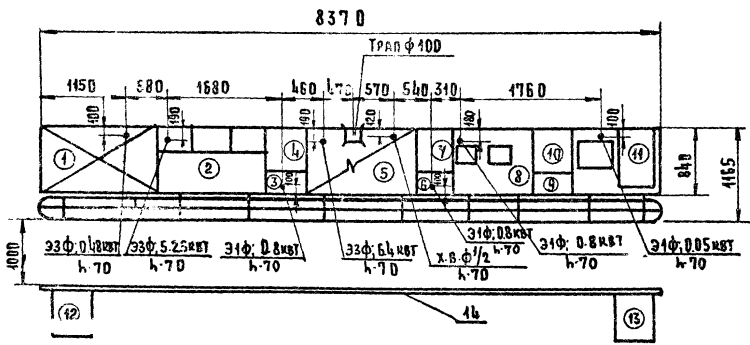
О Б Щ И В И Д



В А Р И А Н Т Б Т

- 1 АПС-2 - прилавок для холодных и сладких блюд
- 2 АПС-11 - прилавок-мрамит для I блюда
- 3 АПС-20 - прилавок с выжимным устройством для тарелок  $\phi 260$
- 4 АПС-20Т-тележка с выжимным устройством для тарелок
- 5 АПС-3 - прилавок-мрамит для II блюда емкостью 110л
- 6 АПС-21 прилавок с выжимным устройством для тарелок
- 7 АПС-21Т тележка с выжимным устройством для тарелок
- 8 АПС-5 прилавок для горячих напитков
- 9 АПС-22 прилавок с выжимным устройством для стаканов и чашек
- 10 АПС-22Т тележка с выжимным устройством для стаканов и чашек
- 11 АПС-7 - прилавок - касса
- 12 АПС-23Т-тележка с выжимным устройством для подносов - 2 шт
- 13 АПС-6 прилавок для столовых приборов и подносов
- 14 АПС-86Т- барьер (длина 8160)

М О Н Т А Ж Н А Я С Х Е М А



Т Е Х Н И Ч Е С К А Я Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

- 1. Мощность, кВт 14,58
- 2. Род тока ТРЕХФАЗНЫМ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 3. Напряжение, В 220/380
- 4. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:
  - Длина 8370
  - Ширина 1165
  - Высота 1420
- 5. Масса, кг 1440

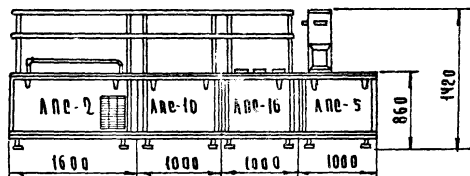
Изготовитель: ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

П Р И М Е Ч А Н И Я:

Барьер - АПС - 86Т поставляется по особому заказу за отдельную плату.

		1978	27-0-2			
Исполнитель	Аронов	<i>Аронов</i>	Линия прилавков самообслуживания АПС варианты комплектования вариант БТ (лист 2)	Стандарт	Лист	Листов
Гл. инж. пр.	Израйлидзе	<i>Израйлидзе</i>		Р	51	
Рис. раздел	Горбатова	<i>Горбатова</i>		ЦИННЭП		
Проверил	Миролюбова	<i>Миролюбова</i>		Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, г. Москва		
Разработал	Горбатова	<i>Горбатова</i>				

Общий вид



Вариант Г

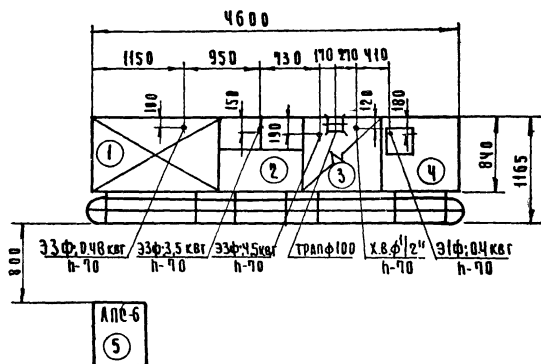
- 1 АПС-2 прилавок для холодных и сладких блюд
- 2 АПС-10 прилавок-мармит для I блюда
- 3 АПС-16 прилавок-мармит для II блюда
- 4 АПС-5 прилавок для горячих напитков
- 5 АПС-6 прилавок для столовых приборов и подносов

Техническая характеристика

1. Мощность, кВт 8,88
2. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
3. Напряжение, В 220 или 380/220
4. Габаритные размеры, мм  
 ДЛИНА 4600  
 ШИРИНА 1165  
 ВЫСОТА 1420
5. Масса, кг 795

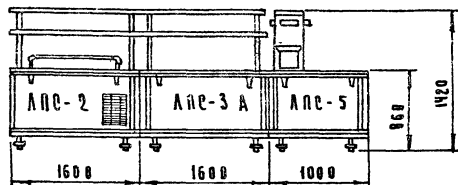
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения.

Монтажная схема

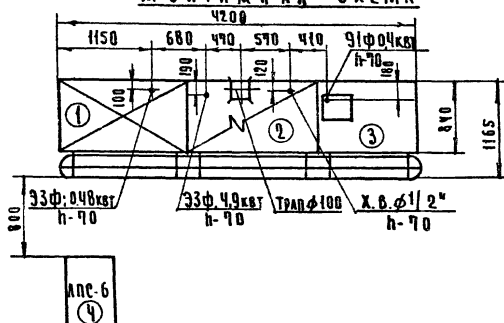


			1978	27-0-2			
НАЧ. ТЕХ. ОТД.	Аронов	<i>Аронов</i>	Линия прилавок самообслуживания АПС варианты-комплектования ВАРИАНТ Г (лист 5)		СТАЦИЯ	Лист	
ГЛАВ. ИНЖ. ПР-Д	Игольникова	<i>Игольникова</i>			Р	52	
РУК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Горбатова</i>			ЦНИИЭП		
ПРОВЕРИЛА	Миряובהва	<i>Миряובהва</i>			ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТЕХНИЧЕСКИ КОМПЛЕКСОВ Г. МОСКВА		
РАЗРАБОТАЛА	Горбатова	<i>Горбатова</i>					

## Общий вид



## Монтажная схема



## Вариант А

- 1 АПС-2 прилавок для холодных и теплых блюд
- 2 АПС-3а прилавок-мармит для 11 блюд
- 3 АПС-5 прилавок для горячих напитков
- 4 АПС-6 прилавок для столовых приборов

## Техническая характеристика

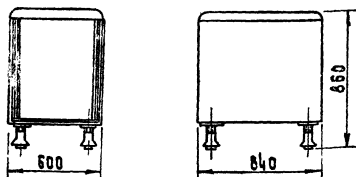
1. Мощность, кВт 5,78
2. Род тока ТРЕХФАЗНЫ ПЕРЕМЕННЫЙ
3. Напряжение, В 220 или 380/220
4. Габаритные размеры, мм:
  - длина 4200
  - ширина 1165
  - высота 1420
5. Масса, кг. 915

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения.

			1978	27-0-2		
Исполн. АРОНОВ	Инж. ИГОЛЬНИКОВА	Инж. ГОРБАТОВА	Инж. МИРОНОВА	Инж. ГОРБАТОВА	Линия прилавков	САМОБЛУЖИВАЮЩИЯ АПС
Пр. группа	Пр. группа	Пр. группа	Пр. группа	Пр. группа	Варианты комплектации	ЦНИИЭП
Разработал	Горбатова				Вариант А (лист 4)	Торгово-бытовой зал и интуристский комплекс
						г. Москва



### Общий вид

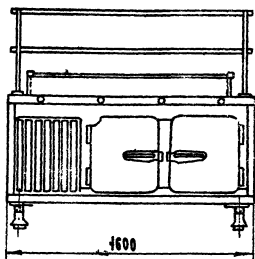


Прилавок АРС-1 предназначен для подносов. Конструкция прилавка бескаркасная; на сварной раме установленной на регулируемых по высоте ножках крепятся стальные боковины и облицовка. Сверху прилавок накрыт столом, изготовленным из нержавеющей стали. Внутри прилавка имеются 2 поддона, которые служат для размещения заправленных подносов.

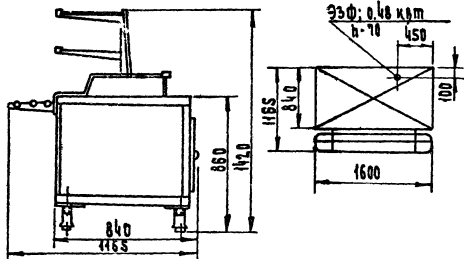
### Техническая характеристика

- Прилавок для подносов АРС-1
- Габаритные размеры, мм:
    - длина 600
    - ширина 840
    - высота 860
  - Масса, кг 52

### Общий вид



### Монтажная схема



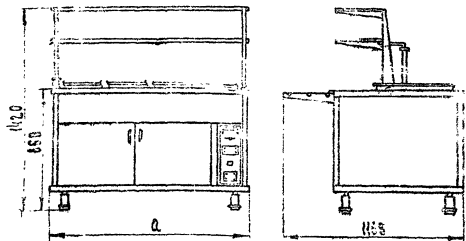
Прилавок-витрина АРС-2 предназначен для демонстрации и кратковременного хранения холодных закусок, молочнокислых продуктов и сладких блюд. Конструкция прилавка бескаркасная; на сварной раме крепятся облицовки, сверху прилавок накрыт столом.

Прилавок состоит из следующих основных частей: охлаждаемой аккумуляционной плиты-витрины, холодильного шкафа, машинного отделения и неохлаждаемой витрины. В машинном отделении смонтирован холодильный агрегат, автоматический выключатель и магнитный пускатель. Температура охлаждаемого шкафа регулируется автоматически с помощью термореле ТР-1.

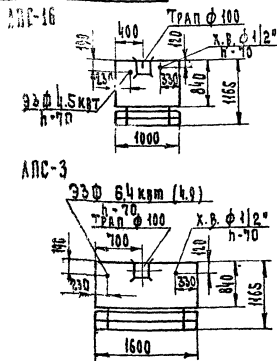
- Прилавок для холодных и сладких блюд АРС-2
- Объем охлаждаемого шкафа, м<sup>3</sup> 0.3
  - Площадь охлаждаемой витрины, м<sup>2</sup> 0.8
  - Рабочие температуры при температуре окружающего воздуха +32°С, °С на аккумуляционной плите -12 - 14 в витрине, на уровне 30мм от плиты +6 + 8 на средней полке шкафа +3 + 5
  - Холодильный агрегат установленная мощность, кВт в. 48 напряжение, в 220 или 380/220 род тока трехфазный переменный
  - Габаритные размеры, мм:
    - длина 1600
    - ширина 1455
    - высота 1420
  - Масса, кг 300

		1978	27-0-2		
ИСТЕР.СТА	КРОНОС	<i>Ильин</i>	Прилавок для подносов АРС-1 Прилавок для холодных и сладких блюд АРС-2 (авт.5)	СТАВКА/АВТОМ	АВТОМ
А.И.И.И.И.	ИРРАДИИКОМ	<i>Ильин</i>		р	54
П.П.П.П.	СЕРВТОМА	<i>Ильин</i>		ЦЕНИЗ	
СОВЕРША	МАГАНОВОБА	<i>Ильин</i>		торггроз-рыночек ЗАКОН в и республике Беларусь г. Могилы	
РАЗРАБОТ.	ЦЫМСАН	<i>Ильин</i>			

## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  | APС-3       | APС-16     |
|--|-------------|------------|
| 1. Объем емкости, л                              | 110         | 60         |
| 2. Количество мармитных емкостей 5л              | 1           | 2          |
| емкостей 12л                                     | 5           | 4          |
| емкостей 25л                                     | 2           |            |
| 3. Объем теплового шкафа, м <sup>3</sup>         | 0,2         | 0,15       |
| 4. Рабочая температура, С°                       |             |            |
| в тепловом шкафу                                 | 60          | 60         |
| в мармитницах                                    | 80          | 80         |
| под рампой                                       | 55-65       | 55-60      |
| 5. Установленная мощность прилавка с рампой, кВт | 6,4         | 4,5        |
| 6. Установленная мощность APС-3А, кВт            | 4,9         |            |
| напряжение, в                                    | 220 или 380 | 220        |
| род тока   | трехфазный  | переменный |
| 7. Габаритные размеры, мм:                       |             |            |
| длина, а   | 1600        | 1000       |
| ширина   | 840         | 840        |
| ширина с направляющими                           | 1165        | 1165       |
| высота   | 860         | 860        |
| высота с витриной                                | 1420        | 1420       |
| 8. Масса, кг                                     | 250         | 190        |

### Примечание.

Возможно жесткое подсоединение канализационного патрубка к магистралам. Высота выхода канализационного патрубка макс. 100 мм.

Прилавки-мармиты предназначены для кратковременного хранения створных блюд в мармитницах в горячем состоянии и разогреваемых блюд в тепловом шкафу в противнях, а также для их раздачи потребителю.

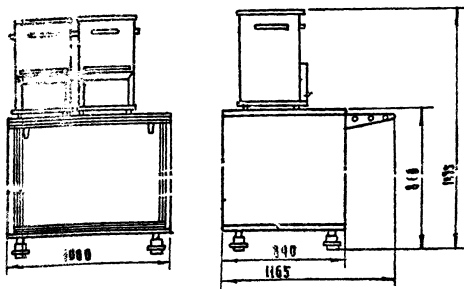
Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины, рампы и направляющих с крышечками. Конструкцией мармита предусмотрена возможность его оборачивания. Крепятся облицовки, сверху мармит накрыт стеклом, в гнезда которого устанавливаются мармитницы. В верхней части мармита монтируется паровой поддон, в средней - тепловой шкаф, обогреваемый ТЭНами, в нижней - парогенератор и питательная коробка. Витрина состоит из двух полок.

Нижняя полка выполнена в виде рампы с установленными в нее ТЭНами.

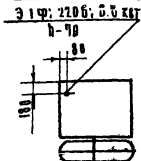
Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи термореле.

		1978	27-0-2	
НАЧ. ТЕХНИКИ	АРД КОВ			
НАЧ. ПР. И ГАБАРИТНОГО	ИВАНИКОВА			
РУК. ГРУП. ОБРАТЧЕВА				
ПРОВЕРЕНА	МИРОНОВА			
ОБРАБОТКА И ЧИСТКА				
		Прилавки-мармиты для створных блюд APС-3; APС-16 / лист 6 /		СТАВКА АУСТ 55
		Масштаб: 1:1		1:1

**Общий вид**



**Монтажная схема**



**Примечание.**  
Термостаты устанавливаются  
компактно.

**Приавок для горячих напитков АПС-5**

**Техническая характеристика**

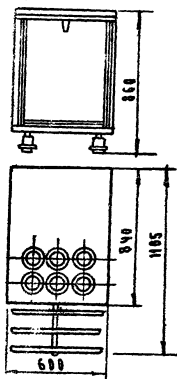
1 Емкость термостата, л	20
2 Мощность, кВт	0,5
3 Род тока	однофазным переменным
4 Напряжение, В	220
5 Габаритные размеры, мм:	
длина	1000
ширина	1165
высота	1475
6 Масса (с термостатами), кг	108

Приавок для горячих напитков предназначен для хранения в горячем состоянии напитков (кофе, какао, чай), а также для хранения в шкафу кондитерских изделий.

Конструкция приавки бескаркасная, кевларной раме крепятся облицовки, сверху приавок накрывается столом, во второны

покупателя к приавку крепятся кронштейны с направляющими для подносов, внутри приавка имеются две полки для установки лотков с кондитерскими изделиями, со стороны обслуживающего персонала находятся две розетки для подключения термостатов.

**Общий вид**



Приавок предназначен для хранения вилоч, ножей, столовых и чайных ложек. Приборы размещаются в пластмассовых перфорированных стаканах, для установки которых в столе приавка предусмотрены отверстия. Внутри приавка имеется поддон для сбора воды, стекающей с приборов, и две полки для хранения заляных стаканов с приборами.

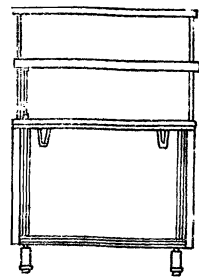
**Приавок для столовых приборов АПС-6**

**Техническая характеристика**

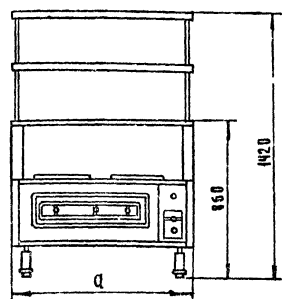
1. Габаритные размеры, мм:	
длина	600
ширина	840
ширина с направляющими	1165
высота	860
2. Масса, кг	54

		1978	27-0-2			
Исполнитель	Аронов	<i>AA</i>	Приавок для горячих напитков АПС-5	СТАЖИ	А МЕТ	А МЕТОВ
Лицевой	Игольникова	<i>ИИ</i>		Р	56	
Рис. группа	Горбатова	<i>ГГ</i>		ЦИИИЭП		
Проверка	Мирянова	<i>ММ</i>		ТОРГОВО-БИТОВЫЕ ЗАДАЧИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКТЫ Г. ПИСКВА		
Разработал	Горбатова	<i>ГГ</i>	Приавок для столовых приборов АПС-6 (мет. 7)			

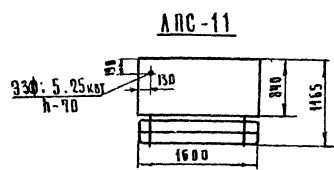
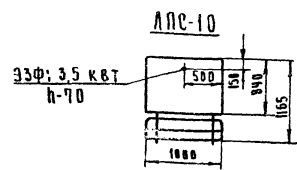
ОБЩИЙ ВИД



ВИД СЗАДИ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Прилавки-мармиты предназначены для поддержания температуры первых блюд в нагретых котлах и кратковременного хранения порционированных 2 блюд. Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины, рамы и направляющих с кронштейнами. Конструкция мармита бескаркасная к сварному основанию крепятся облицовки, к нижней раме крепится каркас, на который устанавливается стол с двумя

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

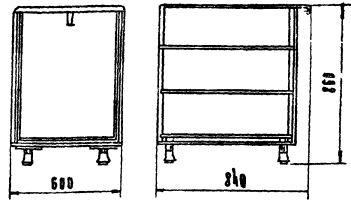
Прилавок-мармит для 1-блюда АПС-10 АПС-11

- 1 Количество конфорок 2 3
- 2 Температура в мармите, °C OT +80 16 + 85
- 3 Температура под рамой, °C OT +35 10 + 45
- 4 Установленная мощность, кВт 3,5 5,25
- 5 Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 6 Напряжение, В 220 или 380 220
- 7 Габаритные размеры, мм:
  - Длина "а" 1000 1600
  - Ширина "б" 840 840
  - Ширина с направляющими 1165 1165
  - Высота без витрины 860 860
  - Высота с витриной 1420 1420
- 8 Масса, кг 140 175

отверстиями для конфорок. Каждая конфорка включается отдельно. Сверху прилавок накрыт столом, на который устанавливается витрина, состоящая из двух литых стоек, одной верхней стекаянной полки, вложенной в специальные профили. Нижняя полка выполнена в виде рамы с смонтированными в нее тэнсам, которые включаются пакетными переключателями.

		1978	27-0-2		
Изготовитель	Адонор	Прилавки-мармиты для первых блюд АПС-10; АПС-11 (лист 2)	СТАИЯ Р 57 (ИННЭП)	Страна	Лист
Г. и м. пр.	Иголкинская			Р	57
Рек. группа	Сорбатова			торговля бытовых изделий и технических комплектующих г. Москва	
Пробера	Миролюбова				
Разработчик	Гурбатова				

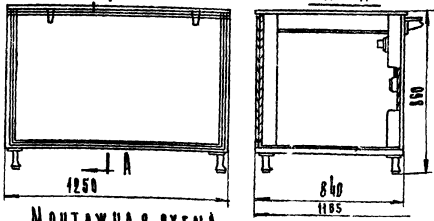
Общий вид



АПС-24

Техническая характеристика  
 1. Габаритные размеры, мм:  
 длина 600  
 ширина 240  
 ширина с направляющими 1165  
 высота 880  
 2. Масса, кг 52

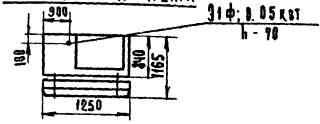
Общий вид А-А



АПС-7

Техническая характеристика  
 1. Установочная мощность, кВт 0,05  
 2. Напряжение, в 220  
 3. Вид тока однофазный переменный  
 4. Габаритные размеры, мм:  
 длина 1250  
 ширина 840  
 ширина с направляющими 1165  
 высота 860  
 5. Масса, кг 100

Монтажная схема



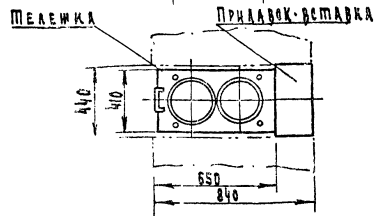
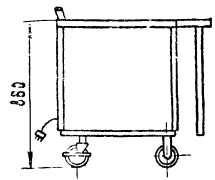
Прилавок-касса предназначен для расчета потребителей без кассового аппарата. Прилавок представляет бескассовую конструкцию, к сварной раме с трех сторон крепятся облицовки, которые накрываются столом. В верхней части прилавка под столом расположен ящик для денег. Со стороны обслуживающего персонала в прилавке имеются две полки для хранения чистых подносов и стаканов.

Примечание.

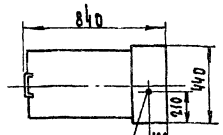
Кассовый аппарат поставляется комплектно. (за отдельную плату) Прилавок-касса предназначен для расчета потребителей с применением кассового аппарата. Прилавок состоит из сварной рамы, облицовок и стола. Под столом имеется полка для хранения кассовых лент и других принадлежностей. На облицовке монтируется штепсельная розетка для подключения кассового аппарата. Прилавок может быть собран в правом и левом исполнении.

			1978	27-0-2		
Инж. отдел	А. Роннов				СТАВЛЯ	Лист 58
Гл. инж. пр.	И. Гольдманова					
Рук. группой	Д. Рубинцева					
Пробирка	Мирожубова					
Разработал	Горбатов					
				Прилавок-касса АПС-24		
				Прилавок-касса АПС-7		
				Лист 9		
					ИННЭП	
					ТОРГОВО-ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКИХ СЪЕДИНЕНИЙ	
					УПРАВЛЕНИЯ КОМПЛЕКСОВ	
					Ф. МОСКВА	

Общий вид



Монтажная схема



Э. П. Ф. 220В, 0,8 кВт  
через штепсельную розетку

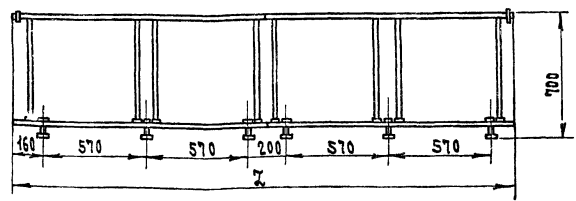
Техническая характеристика

Прилавок с выжимным устройством	для тарелок	для тарелок	для чашек и стаканов
	ЛПС-20	ЛПС-21	ЛПС-22
1. Диаметр загружаемых тарелок, мм	240	200	
2. Установленная мощность, кВт	0,8	0,8	
3. Вид тока	однофазный переменный		
4. Напряжение, В	220	220	
5. Габаритные размеры, мм:	длина	440	440
	ширина	840	840
	высота	860	860
6. Масса, кг	59	59	47

Прилавки с выжимным устройством предназначены для складирования и автоматической подачи подогретых тарелок на верхний уровень стола по мере их расходования при раздаче и применяются для оснащения раздаточных линий. Прилавки комплектуются из прилавка-вставки и тележки.

Прилавок-вставка составлен из облицовок и прикрепленного к ним стола. Прилавок-вставка оснащен штепсельной розеткой, через которую к электросети подключается тележка.

Общий вид барьера ЛПС-8Б, ЛПС-8БТ



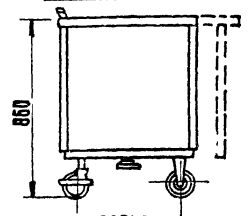
Барьер отделяет раздаточную линию от торгового зала. Барьер выполнен из хромированных труб, соединенных между собой при помощи плавцев и винтов.

Барьер крепится к полу анкерными болтами.  
Масса барьера ЛПС-8Б, кг 94  
Масса барьера ЛПС-8БТ, кг 112

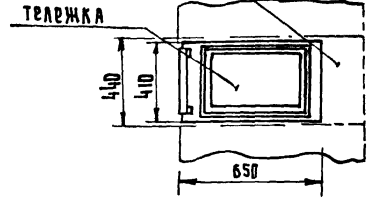
Примечание  
Длина барьера Z выбирается в зависимости от варианта

		1978	27-0-2		
ИЗМ. ТЕХНИК	А. РОВНОВ	<i>авт.</i>	Прилавок с выжимным устройством для тарелок ЛПС-20; ЛПС-21	МАШИНА	Листов 59
Л. И. И. И. П. Р.	И. ГОЛЕВИКОВА	<i>авт.</i>	Прилавок с выжимным устройством для чашек и стаканов ЛПС-22	Р	59
ПРОЕКТИРОВАЛ	М. ГОЛОВИНА	<i>авт.</i>	Барьер ЛПС-8 (лист 16)	И. И. И. И. П. Р. торговые выжимные устройства и тарелочных комбайнов г. Москва	
РАЗРАБОТ	ГОРБАТОВА	<i>авт.</i>			

Общий вид



Рамка-вставка



Т Е Х Н И Ч Е С К А Я Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

Пеленки с выжимным устройством	для тарелок ЛПС-20Т	для тарелок ЛПС-21Т	для чашек и стаканов ЛПС-22Т	для подносов ЛПС-23Т
1 Максимальная загрузка подносов, чашек, стаканов тарелок	110	120	60; 160	70
2 Масса подноса, сетки, тарелки, г	450	230	1100	550
3 Габаритные размеры, мм:				
длина	410	410	410	410
ширина	650	650	650	650
высота	860	860	860	860
4 Масса тележки, кг	50	50	38	33

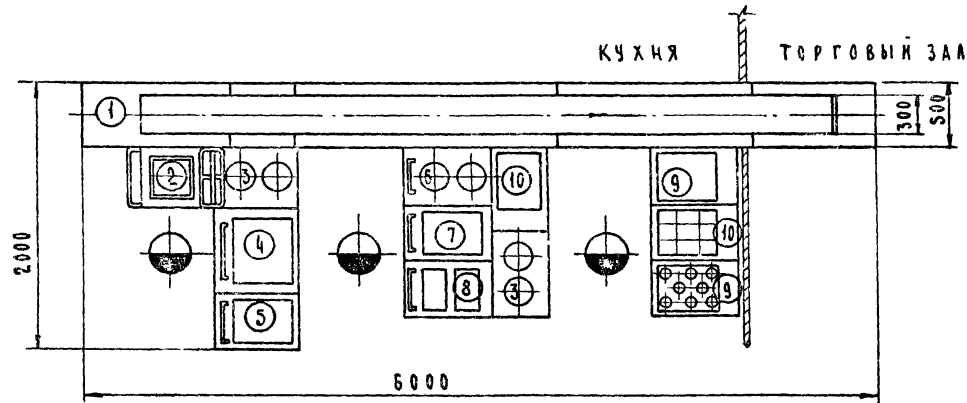
Тележки с выжимным устройством для подносов, чашек и стаканов предназначены для складирования и автоматической подачи подносов или сеток со стаканами, чашками на верхний уровень стола по мере их расходования при раздаче. Тележки предназначены для оснащения раздаточных линий предприятий общественного питания. Тележка устанавливается на 4 колесах, 2 из которых поворотные. На раме монтируется кассета и облицовки. В кассете имеются направляющие, по которым перемещается платформа.

На направляющих располагаются пружины сжатия. Пружины подобраны таким образом, чтобы независимо от степени заполнения кассеты над уровнем стола находилось не более 6-7 подносов.

Тележка в рабочем положении закатывается в нишу, образованную двумя соседними элементами линии самообслуживания, которая со стороны покупателя закрывается специальным прилавком.

			1978	27-0-2		
Нач. текста	Аронов	sh-	Тележки с выжимным устройством для тарелок ЛПС-20Т, для тарелок ЛПС-21Т; для чашек и стаканов ЛПС-22Т, для подносов ЛПС-23Т		Стандия	Лист
Лин. пр-та	Игольникова	sh-			Р	60
Рук. групп	Горбатова	sh-			ЦНИИЭП	
Проверил					Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов	
Разработал	Горбатова	sh-			г. Москва	

### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ ПОСТОВ КОМПЛЕКТАЦИИ



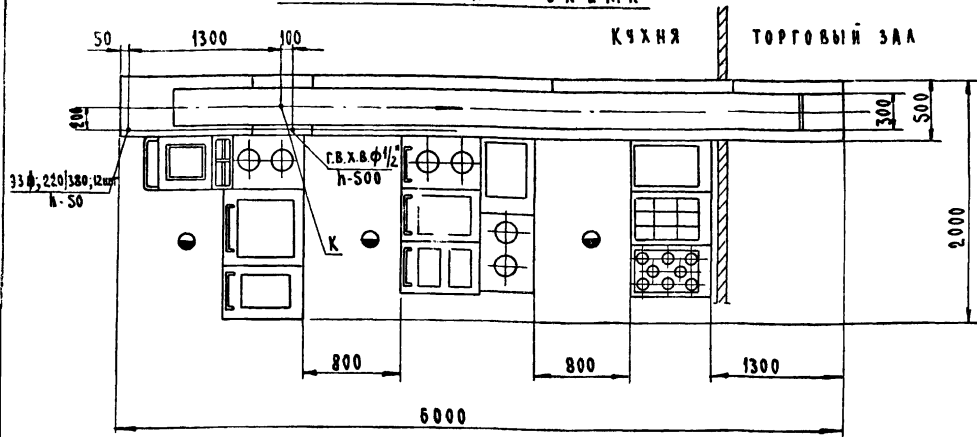
### С О С Т А В    Л И Н И И

Поз.	Наименование оборудования	Тип	Кол.	Габариты, мм	Мощ, кВт
1	ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ	ТКО-2	1	6000 x 500 x 860	120
2	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ	ТП-120	2	420 x 660 x 905	
3	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ МИСОК	ТМ-240	2	420 x 660 x 905	
4	МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	МЭП-60	2	640 x 660 x 905	1.6
5	МАРМИТ ДЛЯ МЯСА К I БЛЮДАМ И ДЛЯ II НЕСОЧНЫХ БЛЮД	МЭП-6	2	420 x 660 x 905	1.6
6	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ТАРЕЛОК	ТМТ-120	2	420 x 660 x 905	
7	МАРМИТ ДЛЯ ГАРНИРА	МЭП-35	2	420 x 660 x 905	1.2
8	МАРМИТ ДЛЯ II СОЧНЫХ БЛЮД И ДЛЯ СЛОЖНОГО ГАРНИРА	МЭП-20	2	420 x 660 x 905	1.2
9	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ СТАКАНОВ	ТС-120	2	420 x 660 x 905	
10	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ЗАКУСОК	ТЗ-120	3	420 x 660 x 905	

			1978	27-0-2	
НАЧ. ТЕХ. УДАЛ.	АРОНОВ	<i>А.А.</i>	ЛИНИЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ КОМПЛЕКТОВАНИЯ И ОТПУСКА КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ (ПОТОК-2) АККО-2 (АНЕТ 1)		СТАДИЯ
ГЛ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И.И.</i>			АНЕТ
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>			61
ПРОВЕРИЛ					ЦНИИЭП
РАЗРАБОТАЛ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>			ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ ИТЭСИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ Г. МОСКВА



# МОНТАЖНАЯ СХЕМА



# ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производительность, обедов/ч  
при количестве обслуживаемого персонала 3 чел. 300  
при количестве обслуживаемого персонала 5 чел. 600  
при количестве обслуживаемого персонала 7 чел. 800
- Установленная мощность, кВт 12,0
- Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- Напряжение, в 380 / 220
- Габаритные размеры, мм:  
Длина 6000  
Ширина 2000  
Высота ---
- Масса, кг 1250

Изготовитель: Смоленский завод  
торгового оборудования

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Слив осуществляется резиновым шлангом в трап.

Линия конвейерная предназначена для оснащения столовых промышленных предприятий, учебных заведений и других предприятий общественного питания, реализующих комплексные обеды.

Линия работает в режиме непрерывной раздачи обедов при непрерывном потоке посетителей.

В комплект линии входит ленточный секционный транспортер и передвижное раздаточное оборудование, собранное в блоки. Каждый блок образует пост комплектации. Взаимное расположение транспортера и блоков раздаточного оборудования

выбирается из условия рационального распределения обязанностей между комплектовщицами и равномерной их загрузки.

На линии производится поточное пооперационное комплектование обедов на подносы и транспортирование их в обеденный зал.

Увеличение производительности линии на том же комплекте оборудования может быть достигнуто за счет увеличения числа обслуживаемого персонала, а именно: работе на каждом блоке не одной, а нескольких комплектовщиц.

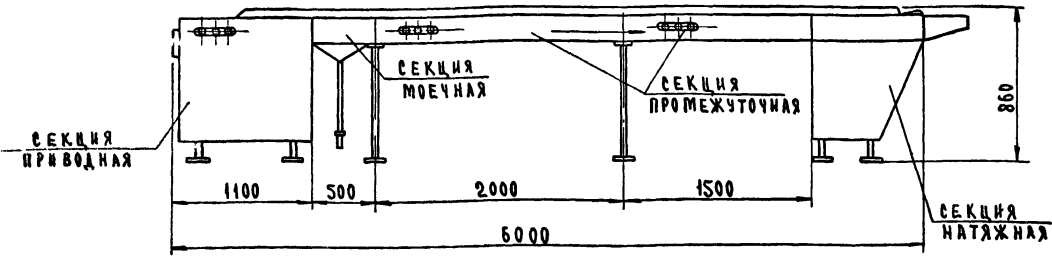
			1978	27-0-2				
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>Арон</i>	Линия конвейерная для комплектования и отпуска комплексных обедов (поток-2) АК КО-2 (лист 2)		СТАНЦИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
ГЛАВ. ИНЖ. ПРО.	ЯГОЛЬНИКОВА	<i>Ягольникова</i>			Р	62		
ПРОВЕРИЛА	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>			ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и иточников комплексов г. Москва			
РАЗРАБОТАЛА	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>						

ЧАСТЬ 1 ЛАДСЛ П

ПРОЦЕСС УВЕЛИЧЕНИЯ ЧИСЛА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ОБЩИЙ ВИД



1. СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ЛЕНТЫ, м/с 0.16 или 0.28
2. ШИРИНА ЛЕНТЫ, мм 300
3. КОЛИЧЕСТВО РОЗЕТОК ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ РАЗДАТОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ 14
4. МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, кВт НЕ БОЛЕЕ К РОЗЕТКЕ 2.0  
 К СЕКЦИИ ОДНОВРЕМЕННО 8.0
5. МОЩНОСТЬ ПРИВОДА, кВт 0.8
6. СУММАРНАЯ МОЩНОСТЬ ТРАНСПОРТЕРА, кВт 12.0
7. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
8. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380/220
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:  
 ДЛИНА 6000  
 ШИРИНА 500  
 ВЫСОТА 860
10. МАССА, кг 530

Транспортер состоит из приводной, моечной, промежуточных и натяжной секций.

Приводная секция служит для обеспечения перемещения ленты. В нижней части секции расположен привод. От верхней части секции он отделен выдвижным поддоном для сбора остатков пищи. Сторца секции смонтирован блок управления, на панели которого размещен кнопочный пост. Сверху секция закрывается съемным настилом, установленным на регулируемых по высоте опорах. В случае, если поднос с обедом, дошедший до края ленты, не будет снят с транспортера, срабатывает автоматический останов привода. При снятии подноса транспортер автоматически включается. С обеих сторон приводной секции установлены по две розетки для подключения обогреваемого раздаточного оборудования.

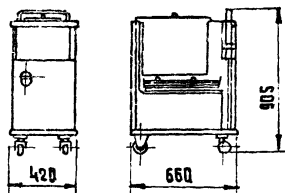
В натяжной секции смонтированы натяжной, концевой и отклоняющий барабаны. Натяжная секция накрывается сверху настилом, боковые поверхности - облицовками. В торцевой части смонтирован кнопочный пост и предусмотрен отсек, закрываемый дверцей, в котором установлена электроаппаратура.

Промежуточные секции выпускаются длиной 1500 и 2000 мм. Розетки монтируются поштучки на панелях, расположенных на противоположных сторонах секции. Конструкцией предусмотрена возможность переноса обеих панелей на одну сторону секции. В секции смонтированы поддерживающие

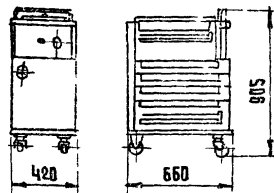
ролики, по которым перемещается обратная ветвь ленты. Секция моечная предназначена для санитарной обработки ленты транспортера. Горячая и холодная вода от магистрали поступает через кран к гребенке, с помощью которой осуществляется полив рабочей стороны ленты. Для предотвращения разбрызгивания воды предусмотрены сборники-отражатели. Вода из съемной ванны сливается в канализацию. Резиновые скребки предназначены для очистки поверхности ленты от остатков пищи.

		1978	27-0-2			
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	ЛН -	ЛИНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ (ПОТОК-2) АККО-2	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
ГЛАВ. ИНЖ. ПРОЕКТА	ГОДЬНИКОВА			Р	63	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	СВ -	ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ ТКО-2 (ЛИСТ 3)	ЦНИИЭП		
ПРОВЕРИЛА				Торгово-Сбытовой Завод и Четырехсекционный комплекс г. Москва		
РАЗРАБОТАЛА	ГОРБАТОВА					

Общий вид  
МЭП-35



Общий вид  
МЭП-6



Техническая характеристика  
МЭП-60 МЭП-35 МЭП-20 МЭП-6

1	Количество мармитниц, шт.				
	емкостью 60 л.	1	-	-	-
	емкостью 35 л.	-	1	-	-
	емкостью 10 л.	-	-	2	-
	емкостью 6 л.	-	-	-	5
2	Рабочая температура в шкафу, °С				80-90
3	Рабочая температура в мармитницах, °С	65	-	70	
4	Время разогрева до рабочего состояния, мин	15	15	15	20
5	Установленная мощность, кВт	1.6	1.2	1.2	1.6
6	Род тока	однфазный переменный			
7	Напряжение, В	220	220	220	220
8	Габаритные размеры, мм:				
	длина	640	420	420	420
	ширина	660	660	660	660
	высота	905	905	905	905
9	Масса, кг	61	50	50	62

Мармит состоит из рамы, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху столом, имеющим гнезда для установки мармитниц. Рама снабжена амортизатором. На передней облицовке смонтирована дверца. Мармиты обогреваются воздушными ТЭНами, включение которых осуществляется выключателем и сигнализируется зажиганием лампочки. Мармиты подключаются к розеткам, расположенным на транспортере. Ходовая часть состоит из двух пар колес: передних неповоротных и задних поворотных, что обеспечивает хорошую маневренность.

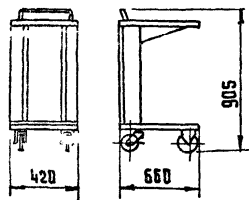
Мармит МЭП-35 отличается от МЭП-20 только мармитницами: взамен одной мармитницы емкостью 35 л в мармите МЭП-20 применены две по 10 л.

Мармит МЭП-60 аналогичен мармиту МЭП-35 и отличается лишь емкостью мармитницы и длиной.

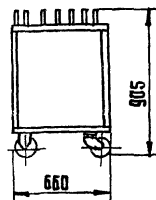
Мармит МЭП-6 отличается наличием теплового шкафа, снабженного съемными направляющими для установки запасных мармитниц.

			1978	27-0-2			
Исполнитель	Аронов	<i>Аронов</i>	Линия комплексных обрядов (подк-2) АККО-2		Стадия	Лист	Листов
Проверка	Игольникова	<i>Игольникова</i>	Мармиты электрические		Р	64	
Разработчик	Горбатова	<i>Горбатова</i>	МЭП-60, МЭП-35, МЭП-20, МЭП-6 (лист 4)		ЦНИИЗП Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		

Общий вид  
ТЛ-120; ТС-120; ТЗ-120



Общий вид  
ТМТ-120; ТМ-240; ТБ-240;  
ТСА-300;



Тележки с выжимным устройством ТЛ-120; ТС-120; ТЗ-120 предназначены для транспортировки к линии и автоматической подачи подносов, стаканов и салатниц на верхний уровень стола.

Тележки состоят из сварной рамы, снабженной амортизатором, установленной на поворотных и на неповоротных колесах, к раме крепятся облицовки и направляющие подъемного механизма. К каретке, движущейся по направляющим, на кронштейне крепится платформа, подъем и опускание которой производится за счет пружин растяжения. На стол платформы устанавливаются соответственно подносы, каресеты со стаканами для горячих напитков, лотки с салатниками или с хлебом. Для перемещения тележек предусмотрен поручень.

Тележки полностью унифицированы между собой и отличаются конструкцией установленных пружин.

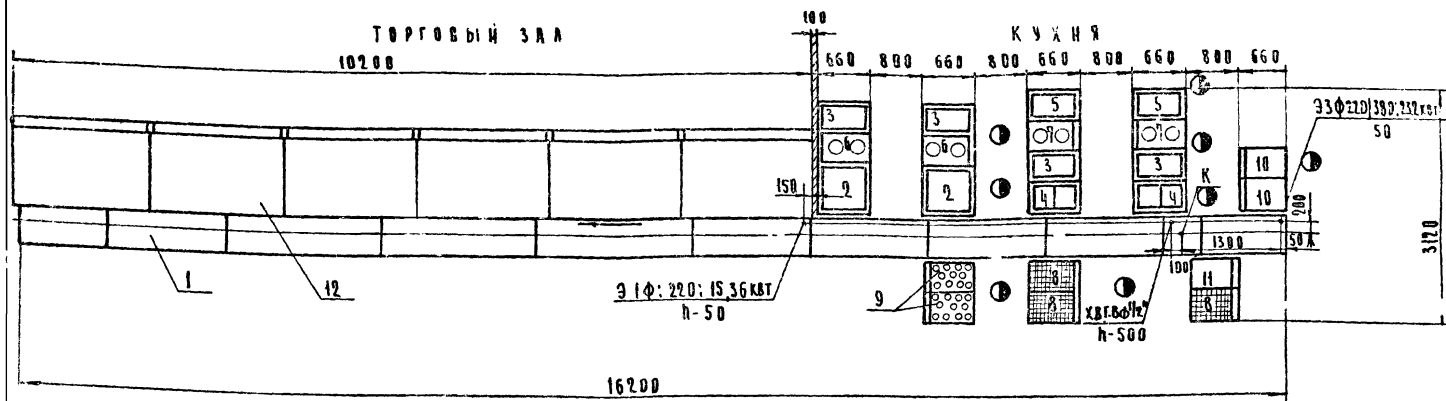
Тележки ТМТ-120 и ТМ-240 предназначены соответственно для тарелок  $\phi 200$  мм и суповых мисок.

Механическая характеристика  
ТСА-ТБ ТЛ- ТС- ТЗ- ТМТ-ТМ-  
300 240 120 120 120 120 240

1. Загрузка тележек, шт							
подносов	-	-	120	-	-	-	-
стаканов	-	-	-	120	-	-	-
салатниц	-	-	-	-	120	-	-
мисок	-	240	-	-	-	-	240
приборов тарелок	300	-	-	-	-	120	-
количество карсет	-	-	-	8	10	-	-
2. Габаритные размеры, мм:							
длина	420	420	420	420	420	420	420
ширина	660	660	660	660	660	660	660
высота	905	905	905	905	905	905	905
3. Масса, кг	30	37	42	48	53	45	45

			1978	27-0-2		
Начект. отд.	Аронь	<i>Аронь</i>	Линия комплексных обедов	этажна	лист	листов
д.инж.пр.уд.	Игорь Николаев	<i>Игорь</i>	(Лоток-2) АККО-2	Р	65	
рук.тр.пр.уд.	Горбатов	<i>Горбатов</i>	Тележки с выжимным устройством	ЦНИИЭП		
проверка			ТЛ-120; ТС-120; ТЗ-120; ТМТ-120; ТМ-240 (лист)	торгово-буфетных зданий		
разработка	Горбатов	<i>Горбатов</i>		ИТУРИСТСКИХ КОМПАНИИ		
				г. Москва		

# МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## С О С Т А В   Л И Н И Й

№03	Наименование оборудования	Тип	Кол	Габариты, мм	Мощ, кВт	Масса, кг	Лист альбома
1	Транспортер комплектации обедов	ТКО-5	1	16200x500x860	23,2	750	68
2	Мармит для I блюда	МЭП-60	4	640x660x905	1,6	64	64
3	Мармит для мяса к I блюдам и для II несочных блюд	МЭП-6	4	420x660x905	1,6	64	64
4	Мармит для II сочных блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	4	420x660x905	1,2	50	64
5	Мармит для гарнира	МЭП-35	4	420x660x905	1,2	50	64
6	Тележка с выжимным устройством для мисок	ТМ-240	4	420x660x905		45	65
7	Тележка с выжимным устройством для баранчиков	ТБ-240	4	420x660x905		37	65
8	Тележка с выжимным устройством для закусок и хлеба	ТЗ-120	6	420x660x905		53	65
9	Тележка с выжимным устройством для стаканов	ТС-120	4	420x660x905		48	65
10	Тележка с выжимным устройством для подносов	ТП-120	4	420x660x905		42	65
11	Тележка для столовых приборов	ТСП-300	2	420x660x905		30	65
12	Стойка-накопитель раздаточная	СНР-6	1	10200x120x1630	15,36	850	69

			1978	27-0-2	
Исполн. отд.	А. Ронин	<i>И.И.</i>	Линия комплектования накопителей		Страна
Главн. инж.	Игольникова	<i>И.И.</i>	и отпечки комплектованных		Лист
Рук. группой	Горбатова	<i>Г.Г.</i>	обедов (ЭФФЕКТ-2) А.К.О.-2		66
Проверил			(лист 1)		Ш.И.И.Э.П.
Разработал	Горбатова	<i>Г.Г.</i>			Торгово-Бытовые здания и торговых комплексов г. Москва

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1 Производительность максимальная, обедов /ч 750
- 2 Время хранения пищи на стойке-накопителе, мин до 30
- 3 Номинальная мощность, кВт 38,56
- 4 Род тока трехфазный переменный
- 5 Напряжение, в 380/220
- 6 Габаритные размеры, мм:

длина 16 200  
 ширина 3120  
 высота 1630

7 Масса, кг 3550  
 Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования

Примечания: 1. Транспортёр ТКД-5 поставляется Киевским опытным заводом торгового машиностроения. Стойка-накопитель СНР-6 - Комиссаровским заводом торгового машиностроения.

2. Описание конструкции мармитов и тележек см. лист: Линия конвейерная для комплектования и отпуски комплексных обедов АККО-2

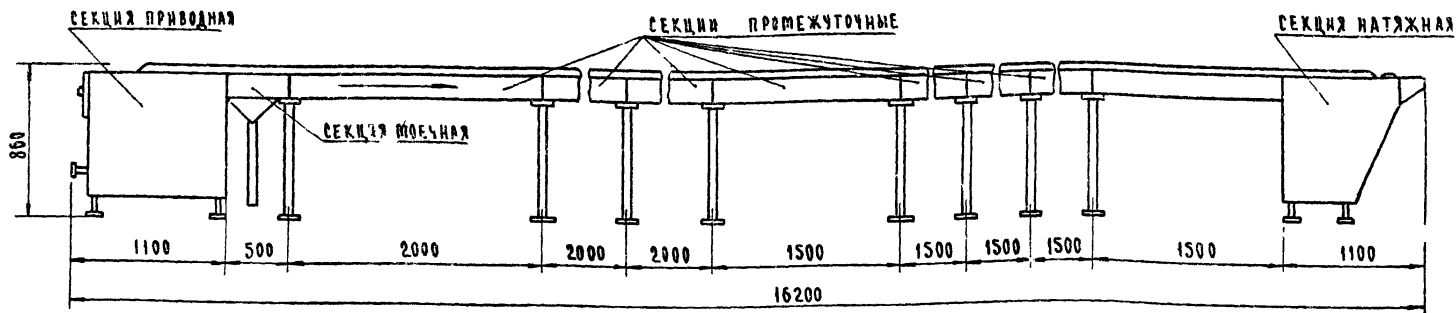
Линия комплектования, накопления и отпуска комплектованных обедов предназначена для установки на предприятиях общественного питания, реализующих комплексные обеды методом самообслуживания при первом очереди потока посетителей.

Оборудование для раздачи комплексных обедов устанавливается в линию, состоящую из транспортера комплектации обедов, стойки-накопителя и передвижного раздаточного оборудования. Транспортёр комплектации обедов служит для комплектования и подачи комплектованных обедов к стойке-накопителю. Стойка-накопитель представляет собой многосекционный стеллаж, состоящий из секции с четырьмя полками, в которые вмонтированы электронагреватели. Со стороны торгового зала к стойкам крепятся кроштейны с направляющими для подносов. Специальные подносы со комплектованными обедами устанавливаются на полки секции так, чтобы металлические вставки подносов совместились с поверхностями электронагревательных элементов, для чего поверхности подносов имеют направляющие, по которым перемещаются подносы.

Передвижное раздаточное оборудование устанавливается у транспортера в блоки-посты комплектации, обслуживаемые каждой одной комплектовщицей. Увеличение производительности линии на том же комплекте оборудования может быть достигнуто за счет увеличения персонала - работе на каждом блоке не одной, а нескольких комплектовщиц. Для обеспечения эффективного использования линии и высокой производительности труда должна быть обеспечена одновременная смена всего передвижного оборудования после его опорожнения. Для этого поставляемая с линией запасная комплект передвижного оборудования должна своевременно заготавливаться и подвозиться на место.

		1978	27-0-2		
ОТДЕЛ	ПРОДОВОЛ.	Аб.	Линия комплектования, накопления и отпуска комплектованных обедов (Эффект-2) АККО-2 (лист 2)	СТАВКА	ЛИСТ
РАЙОН	ГОРБАТОВА	Шко		Р	67
ПОДСЕЛКА	ГОРБАТОВА	Шко		ЦНИИЭП	
РАСПРАВИТЕЛЬ				Торгово-бытовой завод Историко-технический комплекс Смоленск	

Общий вид



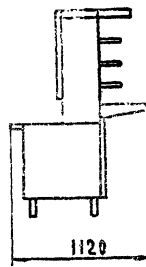
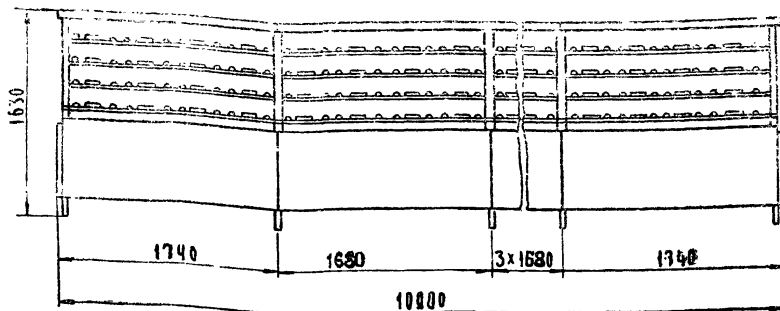
**Техническая характеристика**

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Скорость движения ленты, м/с                                 | 0.16 или 0.23         |
| 2. Ширина ленты, мм   | 300                   |
| 3. Количество розеток для подключения раздаточного оборудования | 26                    |
| 4. Мощность подключаемого оборудования, кВт                     |                       |
| к секции одновременно   | 8.0                   |
| к розетке   | 2.0                   |
| 5. Мощность привода, кВт  | 0.8                   |
| 6. Суммарная мощность транспортера, кВт                         | 23.2                  |
| 7. Вид тока   | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 8. Напряжение, в  | 380/220               |
| 9. Габаритные размеры, мм                                       |                       |
| длина   | 16200                 |
| ширина  | 500                   |
| высота  | 860                   |
| 10. Масса, кг   | 790                   |

Описание смотри лист "Линия комплексных обедов (поток-2) АККО-2. Транспортер комплектации ТКО-2".

			1978	27-0-2		
ИМ. ТЕХ. ДЕЛ	Аронов	<i>Аронов</i>	Линия комплексных обедов (ЭФФЕКТ-2) АККО-2.		СТАНЦИЯ	ЛИСТ
ГЛАВ. ПРОЕКТ	Игальникова	<i>Игальникова</i>	ТРАНСПОРТЕР КОМПЛЕКТАЦИИ		Р	68
РУК. ГРУППЫ	Горбатова	<i>Горбатова</i>	ТКО-5 (лист 3).		ЦНИЭП	
ПРОВЕРИЛА					Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов	
РАЗРАБОТАЛА	Алимбекова	<i>Алимбекова</i>			г. Москва	

Общий вид



Техническая характеристика

1. Количество секций в стойке-накопителе 3
2. Количество подносов, устанавливаемых в одну секцию 16
3. Время разогрева полки до температуры 70°C, мин 10
4. Температура между полками, °C 35
5. Количество электронагревателей в одной секции 32
6. Мощность одного нагревателя, кВт 0.08
7. Мощность одной секции, кВт 2.56
8. Номинальная мощность стойки-накопителя, кВт 15.36
9. Напряжение, В 220
10. Род тока однофазный переменный
11. Габаритные размеры секции, мм
  - длина 1680
  - ширина 120
  - высота 1630
12. Габаритные размеры стойки-накопителя, мм:
  - длина 10800
  - ширина 1740
  - высота 1630
13. Масса, кг 850

Стойка-накопитель раздаточная предназначена для накопления, поддержания заданной температуры первых и вторых блюд и раздачи скомплектованных на специальных подносах обедов.

Стойка-накопитель раздаточная представляет собой сборно-разборный стеллаж, состоящий из секций с полками, в которые смонтированы в два ряда электронагревательные элементы.

Полки крепятся к стойкам. На стойках смонтированы выключатели, посредством которых осуществляется раздельное включение переднего и заднего рядов электронагревателей. Стойки устанавливаются на регулируемых по высоте ножках. Со стороны торгового зала к стойкам крепятся кронштейны с направляющими для перемещения подносов.

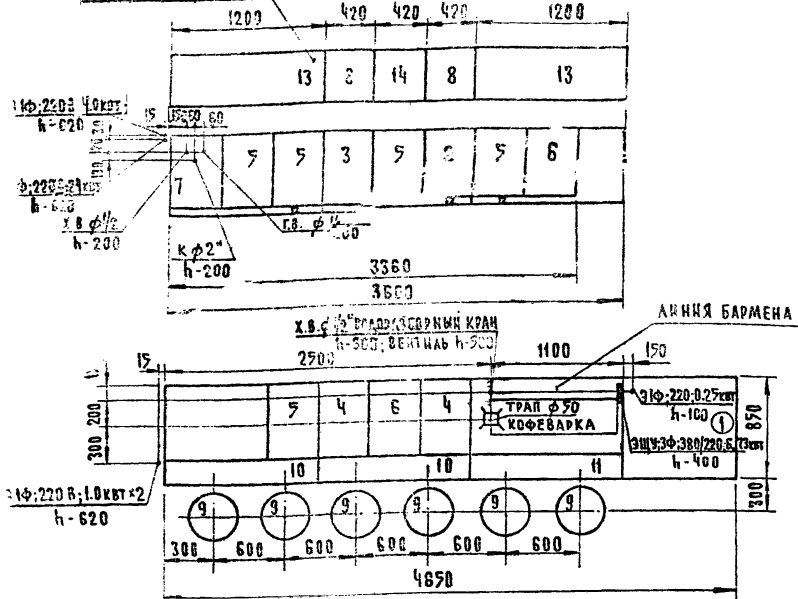
Специальные подносы со скомплектованными обедами устанавливаются на полки так, чтобы металлические вставки подносов совместились с поверхностями электронагревательных элементов, для чего поверхности полок имеют направляющие, с помощью которых подносы удерживаются в нужном положении.

Завод-изготовитель: Комиссаровский  
завод торгового машиностроения

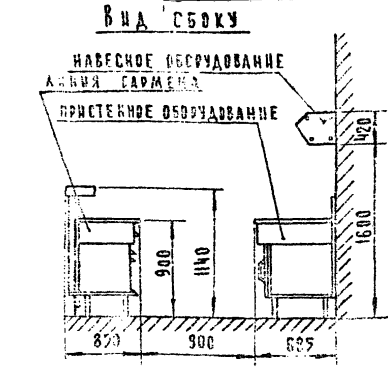
		1978	27-0-2		
ИЗУЧ. ОТДЕЛ	Аронов			ИМЯ	КОМПЛЕКСНЫХ
Л. НИК. ПРОЕКТ	ИГОЛЬНИКОВА			БЕЛОВ (ЭФФЕКТ-2)	АКНО-2.
РУК. ГРУПП	ГОРБАТОВА			СТОЙКА-НАКОПИТЕЛЬ СНР-5	(Лист 4)
ПРОВЕРИЛ				СТАДИЯ	Лист 65
РАЗРАБОТАЛ	АКИМБЕКОВА			П	65
				ИНИЦИАЛ	
				ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ	
				КОМПАНИЯ	



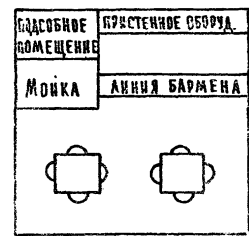
НАВЕСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ **МОНТАЖНАЯ СХЕМА** ПРИСТЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ МАРКА КОД. ИДЕНТИФИКАЦИЯ



1. ВУФРНА ХОЛДАННАЯ.	ВХ-0,9	1	АЛЮМИНИЙ
2. МАЛТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С 2 КОНФОРКАМИ	ПВЭК-2	1	
3. СОСНОСКО-ПЕЛЬМЕНЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СНЭ-15	1	ЗАВРА
4. МАШИНА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	ММЭ-22	2	
5. ВСТАВКА С МЫШЕЙ	ВМН-420	3	ТОРГОВОГО
6. ВСТАВКА СЯЩИКОМ ДЛЯ ДЕНЕГ	ВМЯ-420	2	
7. БАВНА МОЕЧКАЯ	ВМ-420	1	МАШИНО-
8. УСТРОЙСТВО ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ МИКРОКЛИМАТА	УМК	2	СТРЕБИНА
9. ТАБУРЕТ	ТБ-1	6	ПРОБКОМАН
10. СТОЙКА	СЗБ-1	2	МАТ. СЕКЕРО
11. СТОЙКА (ДЛЯ УСТАНОВКИ КОФЕВАРКИ)	СЗБ-2	1	ЭРСПО
12. ПОДСТАВКА	ПЗБ-1	3	ЭРС ПО
13. ПОЛКА	ПЗБ-1	2	
14. ПОЛКА	ПЗБ-3	1	



ТИПОВАЯ ПЛАНИРОВКА КАФЕ

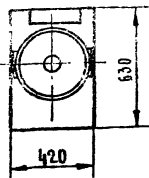


Комплект экспресс-бара предназначен для установки в специализированных предприятиях общественного питания, применяющих барный, сметанный и барно-буфетный метод обслуживания - барную, кафе, закусочных. Все оборудование устанавливается в технологические линии (линии бармена) пристенную линию. Над пристенным оборудованием навешиваются шкафы, предназначенные для складки и демонстрации товаров, не требующих подогрева или охлаждения. Над сосноскопельменеваркой и плантой навешивается устройство для улучшения микроклимата.

Примечание: кофеварка в комплект поставки не входит.

		1978	27-0-2			
НАИМЕНОВАНИЕ	АРКОН	26-1000	3 КСПРЕСС-БАР ТЦПА "ЭР-ЭКСПАД-75" (АНСТ 1)	СТА. АРС	АНСТ	АНСТ 2
МАШИНЫ	МТОСНИКОВА			70		
ЭЛЕКТРОНЫ	СОРБАТОВА			ИДЕНТИФИКАЦИЯ		
ПРОВЕРКА	МИРОМАС			ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ		
РАЗРАБОТАЛ	СОРБАТОВА			М. Мас		

Общий вид



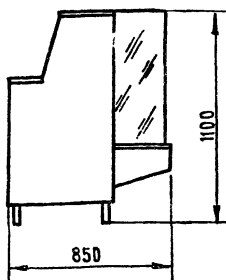
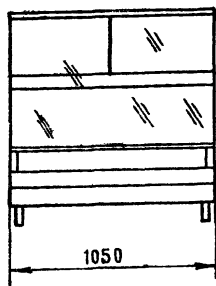
**Сосисковарка настольная электрическая СНЭ-15**  
 предназначена для варки сосисок и сарделек.  
 Варка продуктов производится на пару, в металличе-  
 ской перфорированной емкости, помещаемой в  
 ванну с кипящей водой.  
 Нагрев воды в ванне осуществляется ТЭН'ами

**Сосисковарка настольная электрическая СНЭ-15**

**Техническая характеристика**

1. Количество воды, забираемой в ванну, л 10
2. Время разогрева воды до кипения, мин 25
3. Производительность, кг/ч 15
4. Единновременная загрузка продуктом, кг 25
5. Номинальная мощность, кВт 4
6. Род тока однофазный переменный
7. Напряжение, В 220
8. Габаритные размеры, мм:
  - длина 420
  - ширина 160
  - высота 275
9. Масса, кг 25

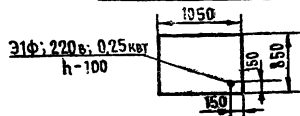
Общий вид



**Витрина холодильная ВХ-0,5**  
 предназначена для кратковременного  
 хранения и демонстрации холодных  
 блюд и напитков.

Витрина охлаждается холодильной  
 машиной, состоящей из герметичного  
 холодильного агрегата и испарителя.

Монтажная схема

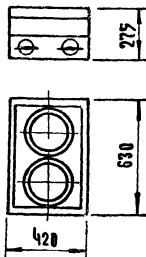


**Витрина холодильная ВХ-0,5**  
**Техническая характеристика**

1. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,05
2. Рабочая температура, °С +6+8
3. Номинальная мощность, кВт 0,25
4. Род тока однофазный переменный
5. Напряжение, В 220
6. Габаритные размеры, мм:
  - длина 1050
  - ширина 850
  - высота 1100
8. Масса, кг 175

		1978	27-0-2	
Инт.тех.отд.	Аронов	Эксперт-Бартина	Эксперт-Бартина	Эксперт-Бартина
Гл.инж.пр-та	Игуменикова	Сосисковарка настольная		Стандарт
Рек.тр.отд.	Горбатова	электрическая СНЭ-15		Р 74
Проверка	Миролюбова	Витрина холодильная ВХ-0,5 (ком. 01)		ЦМНИ ЭИ
Разработка	Горбатова	И туркистских характеристик		

**Общий вид**

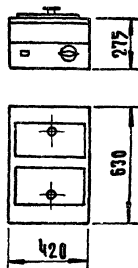


Плита настольная электрическая ПНЭК-2 предназначена для подогрева в напалтной посуде 1 2 блюд. Плита имеет две круглые конфорки, закрепленные на столе. Мощность комфорок регулируется переключателями. Для сбора пролитой жидкости предусмотрен выдвижной поддон.

Плита настольная электрическая ПНЭК-2  
Техническая характеристика

1	Площадь рабочей поверхности, м <sup>2</sup>	0.052
2	Номинальная мощность, кВт	2.4
3	Род тока	однофазный переменный
4	Напряжение, В	220
5	Время разогрева рабочей поверхности конфорки до 550°C, мин	20
6	Габаритные размеры, мм:	
	длина	420
	ширина	630
	высота	275
7	Масса, кг	25

**Общий вид**



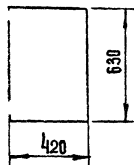
Мармит настольный электрический МНЭ-22 предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в течение срока их реализации. Блюда сохраняются в мармитницах, размещаемых в отверстиях стола. Обогрев мармитниц осуществляется воздухом, который нагревается ТЭНами, размещенными под съемным поддоном. Заданный температурный режим поддерживается с помощью терморегулятора.

Мармит настольный электрический МНЭ-22  
Техническая характеристика

1	Общая емкость мармитниц, л	22
2	Рабочая температура в мармитницах, °C	70-80
3	Время разогрева, мин	25
4	Номинальная мощность, кВт	1
5	Род тока	однофазный переменный
6	Напряжение, В	220
7	Габаритные размеры, мм:	
	длина	420
	ширина	630
	высота	275
8	Масса, кг	23

			1978	27-0-2			
ИЛТЕХ ОТДЕЛ	Арханов	<i>Арханов</i>	ЭКСПЕРСС-БАРТИПА, ЭП-ЭКСПАР-75	СТАДЯ	АНУ	ЛИСТОВ	
РАДНИКОВСКИЙ	Игдальникова	<i>Игдальникова</i>	ПЛИТА НАСТОЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПНЭК-2	Р	12		
РУК. ГРУПОМ	Горбатова	<i>Горбатова</i>	МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ЦЕНТРИИ И ТУРИСТСКИЕ КОМПЛЕКСЫ			
ПРОВЕРИЛ	Жиралова	<i>Жиралова</i>	МНЭ-22	( лист 3 )			
РАЗРАБОТАЛ	Горбатова	<i>Горбатова</i>		Г. Москва			

ОБЩИЙ ВИД



Вставка ВВН-420 используется в качестве подсобного настольного оборудования как в линии бармена, так и в технологической пристенной линии настольного модулированного оборудования.

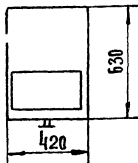
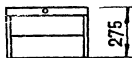
В столе имеется выштампованное углубление для сбора пролитой жидкости, закрываемое перфорированной вставкой

Вставка настольная ВВН-420  
Техническая характеристика

Габаритные размеры, мм:

длина	420
ширина	630
высота	275
масса, кг	18

ОБЩИЙ ВИД



Вставка ВНЯ-420 используется в качестве подсобного настольного оборудования как в линии бармена, так и в технологической пристенной линии настольного модулированного оборудования.

Вставка имеет два выдвижных ящика, представляющих собой рамки, в которые вкладываются противни. В верхнем ящике установлена касса для хранения денег.

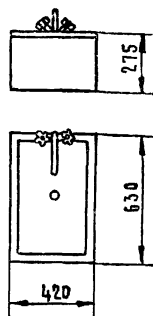
Вставка настольная ВНЯ-420  
Техническая характеристика

Габаритные размеры, мм:

длина	420
ширина	630
высота	275
масса, кг	25

			1978	27-0-2		
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>А.А.</i>	ЭКСПРЕСС-БАР ТИПА ЭПЭСБАР-75		СТАДИЯ	Л И С Т
РАБ. ГРУППЫ	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И.И.</i>	ВСТАВКИ НАСТОЛЬНЫЕ		Р	73
ПРОВЕРИЛ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>	ВНН-420; ВНЯ-420 / лист 4/		Ц И Н Н Э П	
РАЗРАБОТАЛ	МИРОНОВА	<i>М.М.</i>			Т О Р Г О В О - В Ы П О В Ы Е З Д А Н И Я	
	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>			И Т У Р И С Т С К И Х К О М П Л Е К С В	
					г. МОСКВА	

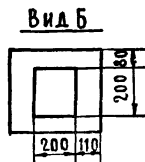
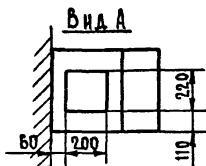
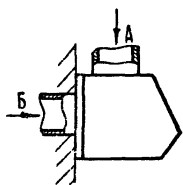
Общий вид



Банна предназначена для ополаскивания посуды и вспомогательного инвентаря. В корпус, образующий облицовку, вставлена чаша, выполненная одной конструкцией со столом. На столе укреплен смеситель. Во внутреннем объеме секции размещена санитарно-техническая арматура.

Банна настольная моечная ВРМ-420  
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Внутренние размеры чаши, мм:
  - длина 350
  - ширина 460
  - глубина 150
- Габаритные размеры, мм:
  - длина 420
  - ширина 630
  - высота 275
- Масса, кг 28



Устройство для улучшения микроклимата УМК  
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Полезная площадь фильтра, м<sup>2</sup> 0.135
- Габаритные размеры, мм:
  - длина 420
  - ширина 500
  - высота 410
- Масса, кг 15

Устройство УМК устанавливается над тепловым малогабаритным оборудованием пристенной линии для улучшения микроклиматических условий в зоне работы обслуживающего персонала.

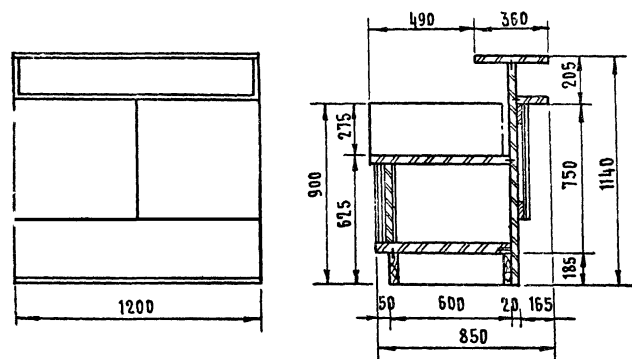
Устройство представляет собой камеру вытяжной вентиляции, в которой устанавливается съемный фильтр для улавливания жира, влаги, акреолина из отсасываемого воздуха. Для сбора влаги и жировых выделений в камере предусмотрена емкость.

ТАБЛИЦА ТЕПЛОТЫДЕЛЕНИЙ ОТ ОБОРУДОВАНИЯ

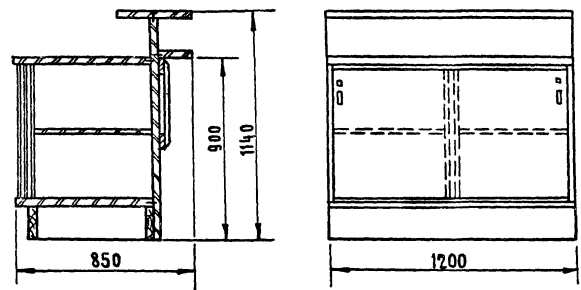
	Плита ПНЭК-2	Сосисковарка СНЭ-15
1 Тепло выделения, ккал/ч	1410	4900
2 Объем удаляемого воздуха, м <sup>3</sup> /ч	175	530
3 Скорость удаляемого воздуха в габаритном сечении фильтра, м/с	0.84	0.55

			1978	27-0-2			
Нач.тех.отд.	Аронов	<i>АА</i>	Экспресс-бартипа, ЭП-ЭКСБАР-75		Станция	Лист	Листов
Гл.инж.пр-та	Игольникова	<i>ИИ</i>	Банна настольная моечная ВМ-420		Р	74	
Руч.группы	Горбатова	<i>ГГ</i>	Устройство для улучшения микро-		ЦНИИЭП		
Проверил	Миролюбова	<i>ММ</i>	климата УМК (лист 5)		торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва		
Разработал	Горбатова	<i>ГГ</i>					

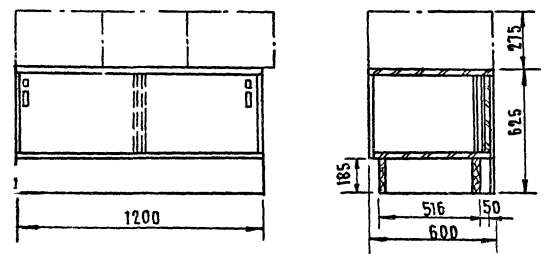
Стойка экспресс-бара СЭБ-1



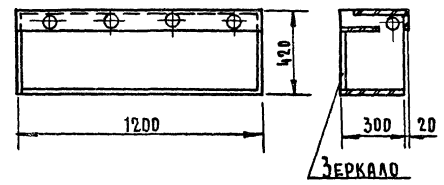
Стойка экспресс-бара СЭБ-2  
(для установки кофеварки)



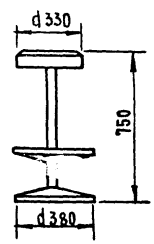
Подставка экспресс-бара ПЭБ-1



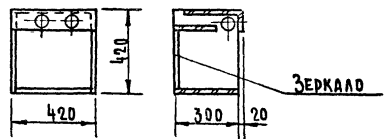
Полка настенная барная ПНБ-1



Табурет экспресс-бара ТЭБ-1

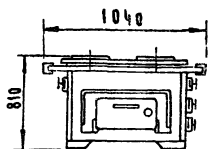


Полка настенная барная ПНБ-3

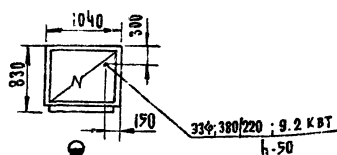


			1978	27-0-2		
НАЧ. ТЕХ. ОТД.	АРОНОВ	<i>am</i>	ЭКСПРЕСС-БАРИТА, ЭП-ЭКСПАР-75"	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
ЛИНИИ ПР-ТА	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>	Стойки СЭБ-1; СЭБ-2;	Р	75	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>	Подставка ПЭБ-1;	ЦНИИЭП		
ПРОВЕРИЛ	МИРОЛЮБОВА	<i>Миролубова</i>	Полки ПНБ-1; ПНБ-3 (лист 6)	Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
РАЗРАБОТАЛ	АЛИМБЕКОВА	<i>Алибеева</i>		Г. МОСКВА		

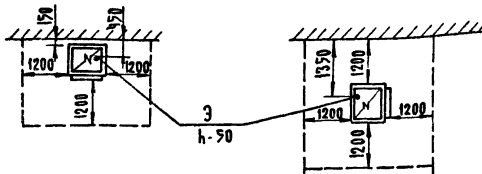
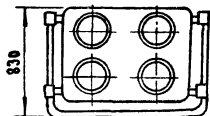
### Общий вид



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### Варианты размещения



### Требование к установке

Предусмотреть местный отсос воздуха от плиты.

Электроплита предназначена для приготовления горячих блюд в наплетной посуде, а также для запекания и выпечки в шкафу кулинарных кондитерских изделий.

Корпус плиты представляет собой металлическую конструкцию, облицованную эмалированными стальными листами. Жарочная поверхность плиты составлена из четырех конфорок круглой формы. Под жарочной поверхностью расположены поддон и жарочный шкаф с откидной дверцей, обогреваемый сверху и снизу трубчатыми электронагревателями. Для поддержания определенной температуры в жарочном шкафу имеется автоматический терморегулятор.

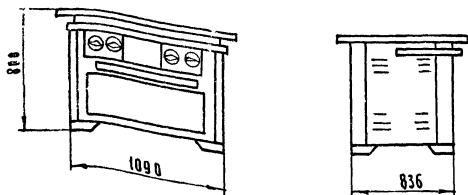
### Техническая характеристика

1. Площадь жарочной поверхности, м<sup>2</sup> 0.25
2. Количество конфорок 4
3. Максимальная температура на поверхности конфорок, °С 380
4. Внутренние размеры жарочного шкафа, мм:
  - ширина 550
  - высота 300
  - глубина 500
5. Средняя температура воздуха жарочного шкафа, °С 350
6. Время разогрева до максимальной температуры, мин 60
7. Номинальная мощность, кВт 9.2
  - в т.ч. конфорок 6.4
  - шкафа 2.8
8. Напряжение, в 220 или 380/220
9. Род тока трехфазный переменный
10. Габаритные размеры, мм:
  - длина 1040
  - ширина 830
  - высота 810
11. Масса, кг 150

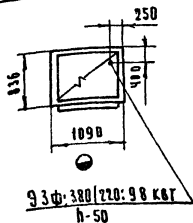
Изготовитель: Комиссаровский завод  
торгового машиностроения

		1978	27-0-2				
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>А.А.</i>	ЭЛЕКТРОПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРочная ЭП-4	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ГОЛЬБИЧКОВА	<i>Г.Г.</i>		Р	76		
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>		ЦЕНТР П			
ПРОВЕРИЛА	МИРОНОВА	<i>М.М.</i>		Торгово-бытовых зданий			
РАЗРАБОТАЛА	ЦЫББА	<i>Ц.Ц.</i>		ИТУРНИСКИХ КОМПЛЕКСОВ г. Москва			

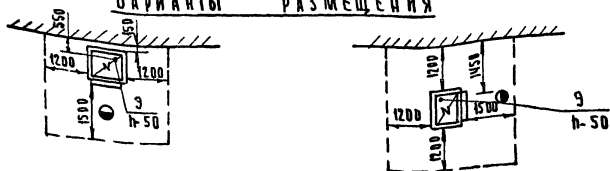
### Общий вид



### Монтажная схема



### Варианты размещения



### Техническая характеристика

1. Площадь жарочной поверхности, м<sup>2</sup> 0,3
2. Количество конфорок 2
3. Мощность одной конфорки, кВт 3,5
4. Мощность жарочного шкафа, кВт 2,8
5. Мощность плиты, кВт 9,8
6. Напряжение, В 380/220
7. Род тока трехфазный переменный
8. Переключатели 4-позиционные 4
9. Габаритные размеры, мм:
 

длина	1090
ширина	836
высота	800
10. Масса, кг 218

Изготовитель: Тульский машиностроительный завод торгового и технологического оборудования Союзкоопмаштреста

**Требование к установке**  
Предусмотреть местный отвод воздуха от плиты.

Электроплита предназначена для приготовления горячих блюд в напаянной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

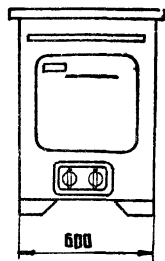
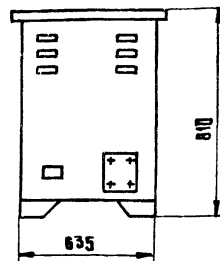
Корпус плиты представляет собой металлическую конструкцию, облицованную эмалированными стальными листами, углы и стыки облицовки оформлены хромированными уголками и планками. Сверху плита имеет жарочную поверхность, составленную из 2 конфорок прямоугольной формы. Под жарочной поверхностью расположены поддон и жарочный шкаф с откидной дверцей. С передней стороны плиты расположен ручка.

Шкаф плиты снабжен терморегулятором, пользуясь которым можно задавать требуемую температуру внутри шкафа и поддерживать ее на нужном уровне.

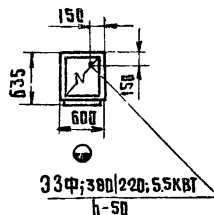
		1978	27-0-2		
ИЗДАТЕЛЬ	О.А. ДРОНОВ			СТАНДА	ЛИСТ
ЛАМКА	П.А. ИГОЛЬНИКОВА			Р	79
РУК. ГРОМКО	ГОРБАТОВА			ЦНИИЭП	
ПРОВЕРКА	МИРОЛЮБОВА			Торгово-бытовых зданий и учреждений коммунального хозяйства	
РАЗРАБОТКА	ЦЫМБАЛА			г. Москва	
ЭЛЕКТРОПЛИТА					
ДВУХКОНФОРочная					
ЭП-9 М.					



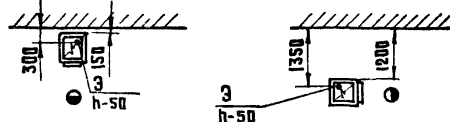
### Общий вид



### Монтажная схема



### Варианты размещения



### Техническая характеристика

1	Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>	0,15
2	Количество конфорок	1
3	Мощность конфорки, кВт	3,5
4	Жарочный шкаф	1
5	Мощность жарочного шкафа, кВт	2
6	Мощность плиты, кВт	5,5
7	Вид тока трехфазный переменный	
8	Напряжение, В	380/220
9	Переключатели 4-позиционные, шт	2
10	Габаритные размеры плиты, мм:	
	длина	600
	ширина	635
	высота	810
И	Масса, кг	90

Изготовитель: Тульский машиностроительный завод торгового и технологического оборудования Союзкоопмаштрест

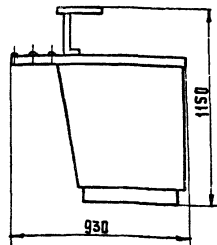
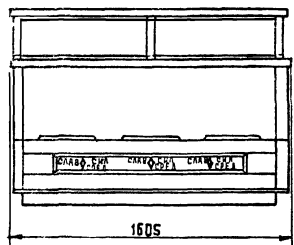
Электроплита предназначена для приготовления горячих блюд в налитной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных кондитерских изделий.

Корпус плиты представляет собой металлическую конструкцию, облицованную эмалированными стальными листами. Углы и стыки облицовки оформлены хромированными уголками и планками. Сверху плита имеет жарочную поверхность из одной конфорки прямоугольной формы, окаймленную рамой.

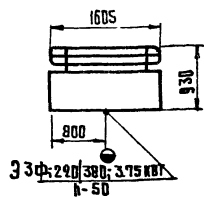
Под жарочной поверхностью расположены поддон и жарочный шкаф с откидной дверцей. Шкаф плиты снабжен терморегулятором, пользуясь которым можно задавать требуемую температуру внутри шкафа и поддерживать ее на нужном уровне.

			1978	27-0-2		
НАЧ. ТЕХ. ОТД.	АРОНОВ	<i>А.А.</i>			ЭТАП ДИЗ.	ЛИСТОВ
ГЛАВН. ПРО.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И.И.</i>			Р	78
РУК. ГРЕЙД.	ГЕОРГАТОВА	<i>Г.Г.</i>			ШИНН ЭЛ	
ПРОВЕРЯЮЩ.	А.И. ФРИЛДОВА	<i>А.И.</i>			ТОРГОВО-ПРОМЫСЛ. ЗАРЯДЧИ	
РАЗРАБАТ.	ЦЫРБАЯ	<i>Ц.Ц.</i>			И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ	
		<i>И.И.</i>			Г. МОСКВА	
				Электроплита		
				одноконфорочная		
				ЭП-8		

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

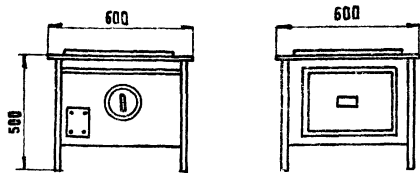
- 1 Площадь жарочной поверхности, м<sup>2</sup> 0,24
- 2 Количество комфорок 3
- 3 Мощность одной комфорки, кВт 1,25
- 4 Общая мощность плиты, кВт 3,75
- 5 Напряжение, В 220/380
- 6 Вид тока трехфазный переменный
- 7 Габаритные размеры, мм:
  - Длина 1605
  - Ширина 930
  - Высота 1150
- 8 Масса, кг 160

Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения.

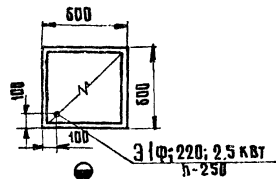
Электромармитная плита предназначена для подогрева в котлах готовых первых блюд в столовых самообслуживания. Мармитная плита представляет собой стойку с направляющими для подносов; в верхней части на кронштейнах укреплены поака для блюд. В нижней части стойки со стороны кухни имеется три электроконфорки, предназначенные для установки котлов с горячей пищей. Управление нагревом комфорок раздельное, осуществляется с помощью трех пакетных переключателей. Под конфорками установлены выдвижные поддоны для улавливания пролитой жидкости.

		1978	27-0-2			
Исполнитель	Аронов	<i>А.А.</i>	ЭЛЕКТРОПЛИТА МАРМИТНАЯ ЭПМ-50	Этадия	Лист	Листов
Личн. пр-ра	Игольникова	<i>И.И.</i>		Р	79	
Проверил	Горбатова	<i>Г.Г.</i>		ЦНИИЭП Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Г.МОСКВА		
Разработал	Цымбал	<i>Ц.Ц.</i>				

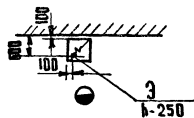
## Общий вид



## Монтажная схема



## Вариант размещения



## Техническая характеристика

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup> | 0,15 |
| 2 | Количество конфорок                          | 1    |
| 3 | Мощность, кВт                                | 2,5  |
| 4 | Вид тока однофазный переменный               |      |
| 5 | Напряжение, в                                | 220  |
| 6 | Габаритные размеры, мм:                      |      |
|   | длина  | 600  |
|   | ширина                                       |      |
|   | высота                                       | 500  |
| 7 | Масса, кг                                    | 4,8  |

Изготовитель: Тульский машиностроительный завод торгового и технического оборудования Совхозмашстреста

Электромармитная плита предназначена для подогревания и поддержания в горячем состоянии первых блюд, гарниров, соусов в предприятиях общественного питания. Плита состоит из стального сварного корпуса и чугунной конфорки, внутри которой вмонтированы в специальной массе электронагревательные элементы.

Под конфоркой расположен выдвижной эмалированный поддон для улавливания случайно пролитой жидкости. Ниже поддона в корпусе установлен вводной щиток, болт заземления корпуса и электропереключатель. Корпус плиты облицован листовым сталью, покрытой эмалью белого цвета.

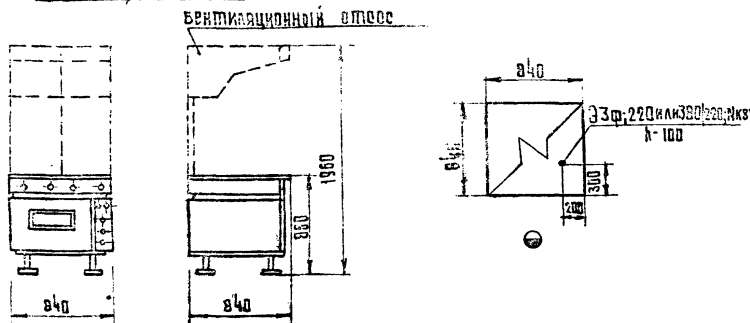
		1978	27-0-2	
Исполнитель	Арханов			Листов
Главный пр.	Итольникова			Р 80
Рис. группа	Горбатова			ЦНИИЭП
Проверка	Миронобова			торгово-бытовые здания и
Разработчик	Цыблева			инструментальных комплексов
				г. Москва

Электромармитная  
3 ПМ-3 М

# Общий вид

# Монтажная схема

# Техническая характеристика



1	Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup>	0,49	0,49	0,49
2	Количество конфорок	4	4	2
3	Размер конфорок, мм:			
	длина	417	417	417
	ширина	295	295	610
4	Время разогрева рабочей поверхности конфорок до температуры 450°С, мин.	60	60	60
	жарочного шкафа до температуры 300°С, мин.		50	50
5	Номинальная мощность плиты, кВт и в том числе: конфорка	12	12,04	12
	жарочного шкафа		5,04	4,8
6	Род тока	трехфазный переменный		
7	Напряжение, В	220 или 380/190		
8	Внутренние размеры жарочного шкафа, мм:			
	длина	480	480	
	ширина	670	670	
	глубина	300	300	
9	Габаритные размеры плиты, мм:			
	длина	840	840	840
	ширина	840	840	840
	высота	860	860	840
10	Масса, кг	205	255	255
	Изготовитель: Объединение "Таджикторгмаш"			

Плита электрическая секционная модулированная четырехконфорочная ПЭСМ-4 предназначена для приготовления горячей пищи в наливной посуде.

Плита ПЭСМ-4 состоит из двух унифицированных блоков конфорок, установленных на подставке. Блок конфорок представляет собой подемный стол, на котором смонтированы две прямоугольные конфорки, образующие рабочую поверхность плиты. Плита снабжена выдвигаемым поддоном.

Плита четырехконфорочная с жарочным шкафом ПЭСМ-4ШБ предназначена для приготовления горячей пищи в наливной посуде, а также жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

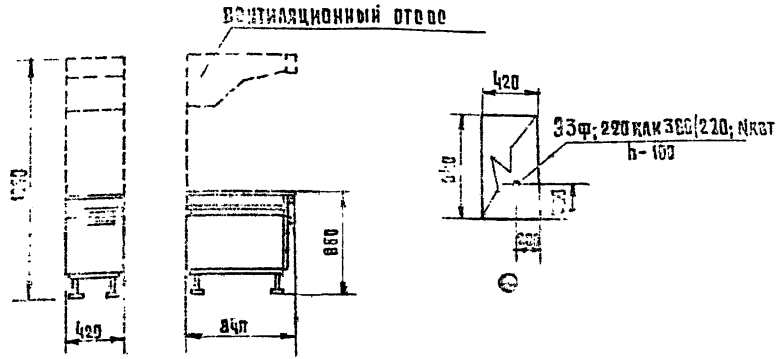
Плита ПЭСМ-2ШШ предназначена для жарения банинов и овощей непосредственно на рабочей поверхности конфорок, а также для жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

Плиты ПЭСМ-4ШБ и ПЭСМ-2ШШ состоят из двух унифицированных блоков конфорок и жарочного шкафа, установленного на подставке.

		1978	27-0-2		
ПРОЕКТА	АРОНОВ			ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	СТРАНА
ИМУ. ПЛАН	ИСОДНИКОВА			СЕКЦИОННЫЕ МОДУЛИРОВАННЫЕ	АВСТ
ЭКСПЛУАТ.	ГОРБАТОВА			ПЭСМ-4; ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-2ШШ	Р
ОБЪЕДИН.	ИНОУСОВА				84
ОТДЕЛЕНИЯ	ГОРБАТОВА				
					ЦНИИЭП
					ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ
					И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ
					г. МОСКВА

Общий вид

Монтажная схема



Техническая характеристика

	ПЭЭМ-1Н	ПЭЭМ-2
1 Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup>	0,24	0,24
2 Количество конфорок	1	2
3 Размер конфорок, мм		
Длина	417	417
Ширина	310	295
4 Время разогрева рабочей поверхности конфорок до температуры 200°С, мин	60	
5 Номинальный расход воды, кВт, л	3,6	6,0
6 Вид тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
7 Напряжение, В	220 или 320/220	
8 Габаритные размеры, мм:		
Длина	420	420
Ширина	840	840
Высота	860	860
9 Масса, кг	115	110
Изготовитель: Объединение "Таджиктопмаш"		

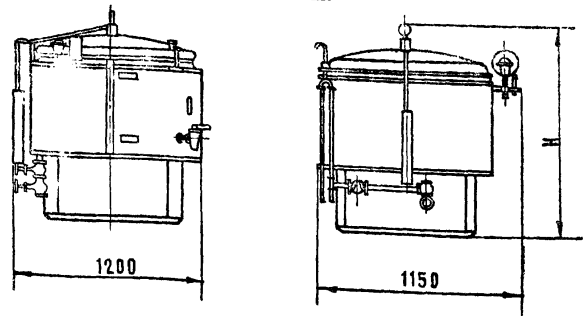
Плита электрическая секционная модулированная ПЭЭМ-1Н с непосредственной жаркой предназначена для жарки и варки в масле непосредственно на рабочей поверхности конфорок.

Плита состоит из отсека, установленного на подставке. Она представляет собой подбелый блок, на котором смонтированы конфорок, образующая рабочую поверхность плиты, отсека и электрокоммуникационная проводка. Плита скрепленная болтами поддонном, предназначенным для сбора излишков жира и жидкости при технологическом процессе.

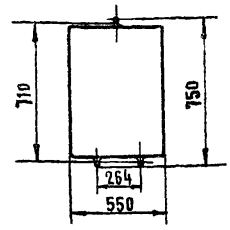
Плита электрическая секционная модулированная ПЭЭМ-2 предназначена для приготовления горячих блюд в нагретом масле. Плита состоит из отсека конфорок, установленных на подставке. Блок конфорок представляет собой подбелый блок, на котором смонтированы две прямоугольные конфорок, образующие рабочую поверхность плиты, переключатели и электрокоммуникационная проводка.

		1978	27-0-2		
Исполнитель	Арапов			Исполнитель	Арапов
Проверен	Гонимов			Проверен	Гонимов
Утвержден	Гонимов			Утвержден	Гонимов
		Плиты электрические секционные модулированные ПЭЭМ-1Н; ПЭЭМ-2		Исполнитель	Арапов
				Проверен	Гонимов
				Утвержден	Гонимов

Общий вид



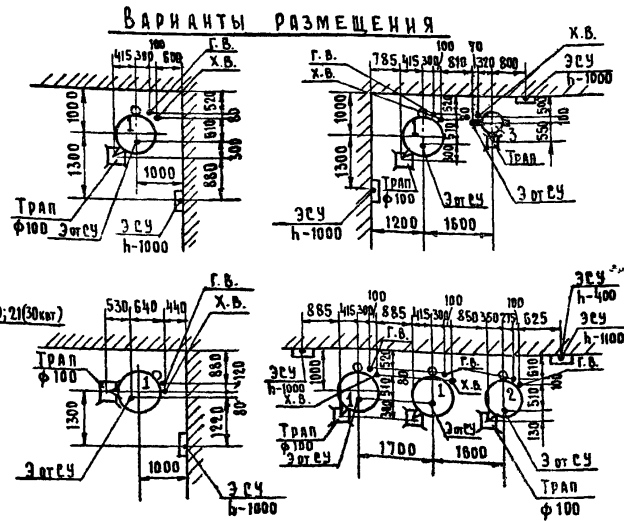
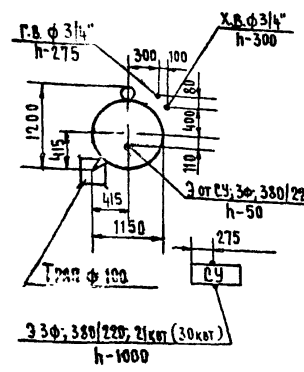
Станция управления



Техническая характеристика

	КПЭ-160	КПЭ-250
1. Полезная емкость, л	160	250
2. Время разогрева, мин.	55	55
3. Рабочее давление пара, кгс/см <sup>2</sup>	0.01 - 0.40	
4. Номинальная мощность, кВт		
в период разогрева	21	30
в период варки	3.5	5
5. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
6. Напряжение, в	380 / 220	
7. Габаритные размеры станции управления, мм:		
длина	550	
высота	750	
толщина	190	
8. Габаритные размеры котла, мм:		
длина	1200	1200
ширина	1150	1150
высота, Н	1210	1300
9. Масса, кг	290	330

Монтажная схема



1. Котел КПЭ-250 или КПЭ-160
2. Котел КПЭ-100
3. Котел КПЭ-60

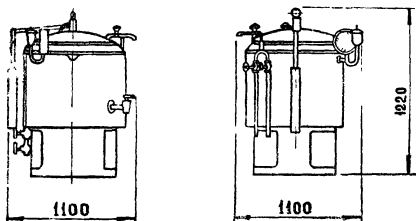
Изготовитель: Сокуаукский завод торгового машиностроения.

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

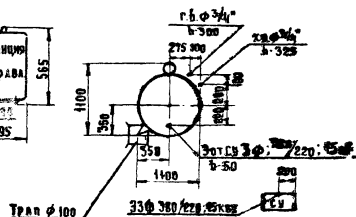
Котел представляет собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего котла из нержавеющей стали и наружного корпуса. Между ними имеется межстенное пространство-пароводяная рубашка, в которую из парогенератора поступает насыщенный пар. Котел оборудован контрольно-измерительными приборами.

			1978	27-0-2		
Имя.тех.отд.	Дронов	И.В.	Котлы пищеварочные электрические КПЭ-250; КПЭ-160	Станция	Лист	Листов
Гл.инж.-пр.т.	Игольникова	И.В.		Р	93	
Рук.группы	Горбатова	И.В.		ЦНИИЭП		
Проверил				Торгово-бытовых заводов и туристских комплексов г. Москва		
Разработал	Горбатова	И.В.				

Общий вид



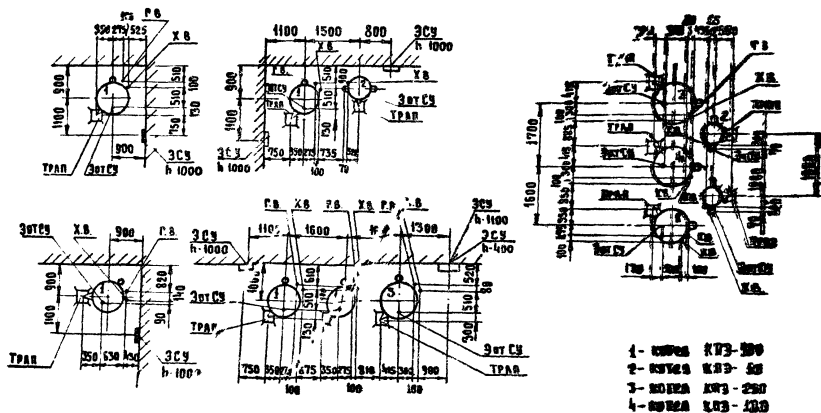
Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Номинальная емкость, л 100
2. Время разогрева, мин 43
3. Рабочее давление пара, кгс/см<sup>2</sup> 0.01 - 0.40
4. Номинальная мощность, кВт
- в период разогрева 15
- в период варки 2.5
5. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, в 330/220
7. Габаритные размеры станции изготовления, мм:
- длина 395
- высота 565
- толщина 156
8. Габаритные размеры котла, мм:
- длина 1100
- ширина 1100
- высота 1220
9. Масса, кг 210

Варианты размещения



Изготовитель: Союзмашский завод торгового машиностроения.

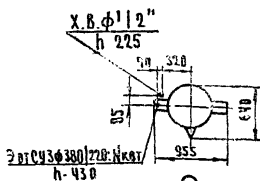
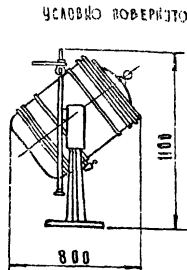
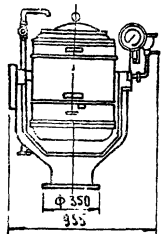
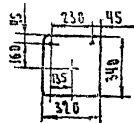
**Примечание:**  
 Описание см лист „Котлы пищеварочные электрические  
 КПЭ-250; КПЭ-160“

- 1 - котел КПЭ-300
- 2 - котел КПЭ-30
- 3 - котел КПЭ-250
- 4 - котел КПЭ-100

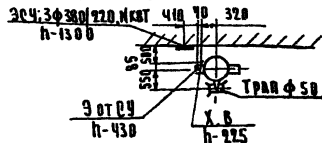
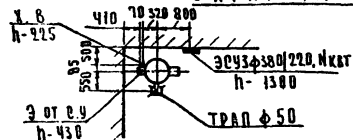
		1978	27-0-2			
Выполнено	190 НОВ	4/	Котел пищеварочный электрический КПЭ-100	Станд.	Авт.	
Содержит	Котлы пищеварочные	4/		Р	Б4	Автост.
Разработано	В. Г. ГИРЯНОВ	4/		ИЗДАТЕЛЬ		
Проверено	Г. П. БУЧАРОВА	4/		ТОРГОВО-ПРОМЫСЛЕННАЯ КОМПАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР		П. МОСКВА

**Общий вид**

**Монтажная схема**



**Варианты размещения**



**Требование к монтажу и установке**  
Котел крепится к полу фундаментными болтами

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

**Техническая характеристика**

- |  |                       |      |
|--|-----------------------|------|
| 1. Проезная емкость, д                                 | 40                    | 60   |
| 2. Время разогрева, мин                                | 40                    | 45   |
| 3. Рабочее давление пара в рубашке, кг/см <sup>2</sup> | 0.01 - 0.40           |      |
| 4. Номинальная мощность, "н" кВт                       | 7.5                   | 9.45 |
| 5. Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |      |
| 6. Напряжение, в                                       | 380                   | 220  |
| 7. Мощность в арки, кВт                                | 0.84                  | 1.05 |
| 8. Габаритные размеры станции управления, мм:          |                       |      |
| Длина  | 320                   |      |
| Ширина   | 340                   |      |
| 9. Масса станции управления, кг                        | 11                    |      |
| 10. Габаритные размеры котла, мм:                      |                       |      |
| Длина  | 955                   |      |
| Ширина   | 640                   |      |
| Высота   | 1100                  |      |
| 11. Масса котла со станцией управления, кг             | 108                   | 107  |

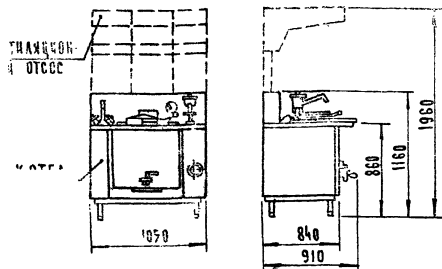
Изготовитель: Ярославский завод холодильных машин

Контрольно-измерительная аппаратура состоит из наливной воронки с экраном, служащей для заливки воды в паровую рубашку, электроконтактного манометра и кода. Воронка с предохранительным клапаном, служащего для сбора пара при срабатывании клапана и возврата его в рубашку охлаждения котла. Вода в котел заливается из кода водоснабжения, который имеет антина и поворотный трюб

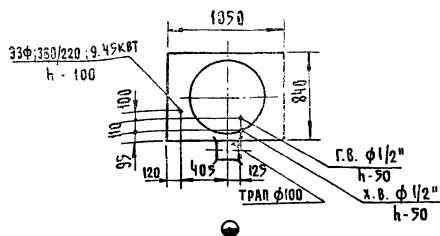
		1978	27-0-2		
АНТЕХ БУД.	А. РОНОВ			К О Т Е Л Ы	СТАНЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ
ДИ. ИНЖ. П. В.	И. ГОЛЫНИКОВ			ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	Р 85
УЧК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА			КПЗ-40, КПЗ-60:	ЦНИИЭТ
ПРОВЕРКА					ТОРГОВО-БУХГАЛТЕРСКО-ФИНАНСОВО-СТАТИСТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА				г. Ярославль



## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. ПОЛЕЗНАЯ ЕМКОСТЬ, Л                                 | 60                    |
| 2. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА, МИН                                | 45                    |
| 3. МОЩНОСТЬ, КВТ                                       |                       |
| В ПЕРИОД РАЗОГРЕВА                                     | 9.45                  |
| В ПЕРИОД ВАРКИ   | 1.05                  |
| 4. Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 5. Напряжение, В                                       | 380/220               |
| 6. Рабочее давление пара в рубашке, кг/см <sup>2</sup> | 0.5                   |
| 7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:                             |                       |
| Длина  | 1050                  |
| Ширина   | 840                   |
| Высота (до уровня стола)                               | 860                   |
| Высота (с вентиляционным отсосом)                      | 1960                  |
| 8. МАССА (БЕЗ ВЕНТИЛЯЦИОННОГО ОТСОСА), кг              | 180                   |

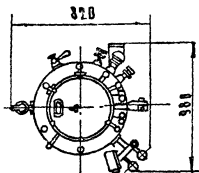
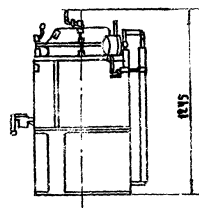
Изготовитель: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
„ТАДЖИКТОРГМАШ“

Котел пищеварочный электрический предназначен для приготовления первых, вторых и третьих блюд, соусов и т.д. в предприятиях общественного питания.

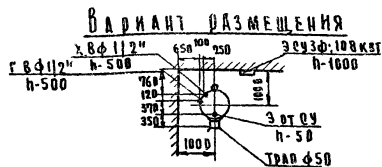
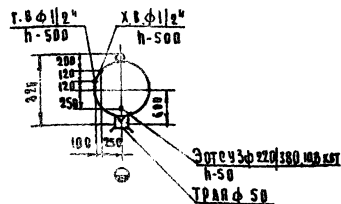
Котел состоит из следующих основных узлов: варочного котла, двух тумб, рамы, откидной крышки, контрольно-измерительной арматуры, панели с электроаппаратурой, колонки водоснабжения.

		1978	27-0-2			
НАЧЕК ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>А.А.</i>	КОТЕЛ СЕКЦИОННЫЙ МОНТАЖИРОВАННЫЙ КПЭСМ-60М	СТАДКА	АНЕТ	АНЕТОВ
РАСЧ. ПР.	ИСОЛЬНИКОВА	<i>И.И.</i>		Р	ЭБ	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>		ИНИЭП		
ПРОВЕРКА	МИРОЛЮБОВА	<i>М.М.</i>		ТОВАРОВЫПУСКОВЫХ ЗАДАНИЙ		
РАЗРАБОТКА	ЩЕЧЕНАЕВА	<i>Щ.Щ.</i>		И ТЕХНИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ г. МОСКВА		

## Общий вид



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Полезная емкость, л 60
  2. Рабочее давление в паровой рубашке, кг/см<sup>2</sup> 2,5
  3. Время разогрева до закипания при полной загрузке полезной емкости, мин 45
  4. Количество тэнов 3
  5. Количество ступеней нагрева 2
  6. Потребляемая мощность, кВт  
на высшей ступени нагрева 10,6  
на нижней ступени нагрева 1,2
  7. Вид тока трехфазный переменный
  8. Напряжение, В 220/380
  9. Габаритные размеры, мм:  
длина 820  
ширина 980  
высота 1245
  10. Масса станции управления, кг 11,6
  11. Масса автоклава со станцией управления, кг 235
- Изготовитель: Ленинский завод  
торгового машиностроения.

## Требования к установке:

1. Автоклав крепится к полу тремя фундаментными болтами  $\text{M} 12$ .
2. Станция управления крепится на стене в месте удобном для обслуживания.

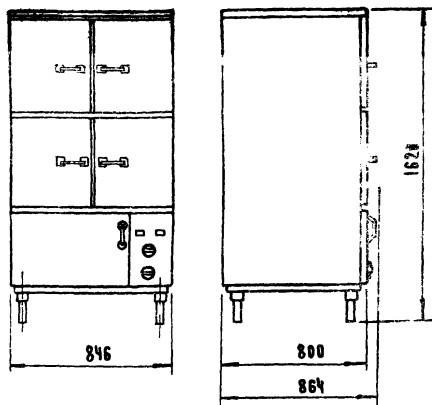
Автоклав электрический предназначен для приготовления бульона из костей и других блюд, требующих длительной варки.

Автоклав имеет наружный сварной корпус, внутри которого смонтирован варочный котел. Снизу, к проему дна приварен парогенератор, внутри которого смонтированы тэны. Корпус установлен на круглом постаменте. На автоклаве установлен узел контрольно-измерительных приборов, состоящий из электроконтрастного манометра, двух предохранительных клапанов и воронки с краном для заливки воды в рубашку, а также мановакуумметр, с помощью которого осуществляется наблюдение за режимом процесса варки.

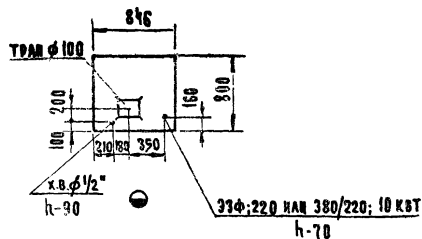
Автоклав снабжен станцией управления.

			1978	27-0-2		
НАЧ. ТЕХ. УПР.	А. РИЧОВ	<i>А. Р.</i>			Станция	Авто
НАИМ. ПР-А	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И. И.</i>			Р	ЭТ
УК. ГРУПП	ГОРБАТОВА	<i>Г. Г.</i>			ИМПЛЕП	
ПРОВЕРКА					Торгово-бытовое задание	
РАЗРАБОТКА	ЦЫМБАА	<i>Ц. Ц.</i>			И ТУРМЕНСКИЙ КОМПЛЕКТ	
					г. Москва	
					АВТОКЛАВ	
					ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	
					АЭ-1	

## Общий вид



## Монтажная схема



### Примечание

Аппарат необходимо устанавливать на расстоянии 150 мм от других видов оборудования.

На раме смонтирован парогенератор. Заполнение его водой осуществляется из бачка. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется трубчатыми электронагревателями. Выработанный пар по трубопроводам подается в варочные камеры. Количество подаваемого пара регулируется краном, установленным на трубопроводе. Образовавшийся в процессе варки конденсат отводится по трубопроводу в канализацию. С правой стороны на подставке находится отсек с блоком управления. Регулирование мощности парогенератора производится при помощи четырехпозиционного переключателя.

## Техническая характеристика

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Общий объем варочных камер, м <sup>3</sup>              | 0.37                  |
| 2. Суммарный полезный объем варочных камер, м <sup>3</sup> | 0.2                   |
| 3. Количество варочных камер                               | 4                     |
| 4. Производительность среднечасовая (по картофелю), кг/ч   | 75                    |
| 5. Номинальная мощность, кВт                               | 10                    |
| 6. Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 7. Напряжение, В   | 220 или 380/220       |
| 8. Время разогрева до рабочего состояния, мин              | 20                    |
| 9. Средняя температура в камере, °С                        | 95                    |
| 10. Габаритные размеры, мм:                                |                       |
| длина  | 846                   |
| ширина   | 864                   |
| высота   | 1620                  |
| 11. Масса, кг  | 260                   |

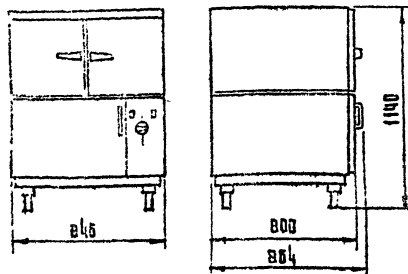
Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения

Аппарат предназначен для варки на пару мяса, рыбы, овощей, а так же для разогрева различных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

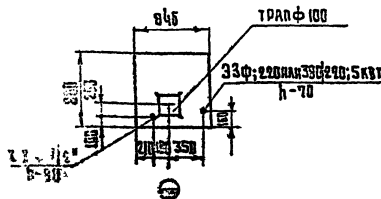
Аппарат состоит из следующих основных узлов: двух секций, подставки, трубопроводов, блока управления и крышки. Каждая секция имеет две самостоятельные варочные камеры, выполненные из анодированной нержавеющей стали. Внутри камер помещаются неперфорированные и перфорированные противни для продуктов. Подставка состоит из сварной металлической рамы, установленной на четырех регулируемых по высоте ножках. С лицевой стороны подставка закрывается дверцей с замком.

			1978	27-0-2				
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	ПРОДОВ				АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АПЭСМ - 2	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
ГЛАВ. ИНЖ. ПРОЕКТА	ИГОЛЬНИКОВА					Р	8а	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА					ИЗЧИСЛ ТОРГОВО-ВЫСТОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТЕХНИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ г. МОСКВА		
ПРОВЕРКА								
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА							

В ЕЩ ИЙ В ИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Т ЕХ Н И Ч Е С К А Я Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

- |    |   |                       |
|----|---|-----------------------|
| 1  | Общий объем варочных камер, м <sup>3</sup>              | 0,12                  |
| 2  | Суммарный полезный объем варочных камер, м <sup>3</sup> | 0,1                   |
| 3  | Количество варочных камер                               | 2                     |
| 4  | Производительность среднечасовая (по картофелю), кг/ч   | 35                    |
| 5  | Номинальная мощность, кВт                               | 5                     |
| 6  | Род тока  | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 7  | Напряжение, В   | 220 или 380           |
| 8  | Время разогрева до рабочего состояния, мин.             | 20                    |
| 9  | Средняя температура в камере, °С                        | 95                    |
| 10 | Габаритные размеры, мм:                                 |                       |
|    | длина   | 846                   |
|    | ширина  | 800                   |
|    | высота  | 1100                  |
| 11 | Масса, кг   | 170                   |

Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения

П р и м е ч а н и е .

Аппарат необходимо устанавливать на рабтованки 150мм от других видов оборудования.

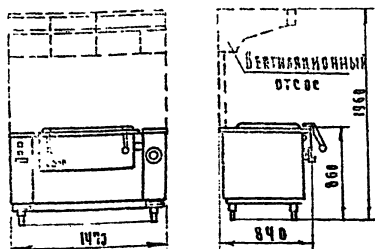
Аппарат предназначен для варки на пару мяса, рыбы, овощей, а также для разогрева различных кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд.

Аппарат состоит из одной вещицы, которая имеет две самостоятельные камеры

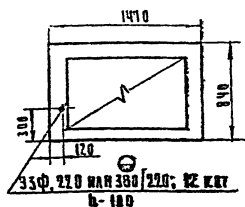
П р и м е ч а н и е . Описание устройства см. лист . Аппарат пароварочный электрический АПЭМ-2\*

			1978	27-0-2	
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ			
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ПОДПИСАТЕЛЬ			
АППАРАТ ПАРОВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АПЭМ-1					ОТДАЧА ЛИСТ Р 89
					ИЗДАТЕЛЬСТВО
					МОСКВА

Общий вид



Монтажная схема

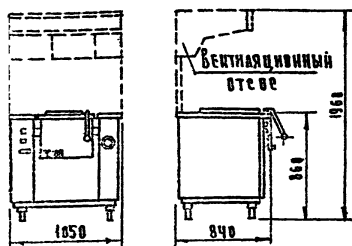


СЭСМ - 0,5

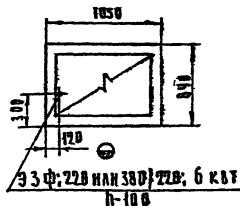
Техническая характеристика

1. Площадь пола, м<sup>2</sup> 0,5
  2. Емкость чаши, л 90
  3. Номинальная мощность, кВт 2,0
  4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  5. Напряжение, В 220 или 380/220
  6. Время разогрева до максимальной температуры, мин 45
  7. Габаритные размеры, мм  
 Длина 1470  
 Ширина 840  
 Высота (до уровня стола) 860  
 Высота (с вент. отверстием) 1960
  8. Масса (без вент. отсека), кг 320
- Изготовитель: Комиссаровский завод  
 торгового машиностроения  
 в. Обединение, Таджикистан

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,2

Техническая характеристика

1. Площадь пола, м<sup>2</sup> 0,2
  2. Емкость чаши, л 36
  3. Номинальная мощность, кВт 6
  4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  5. Напряжение, В 220 или 380/220
  6. Время разогрева до макс. температуры, мин 45
  7. Габаритные размеры, мм:  
 Длина 1850  
 Ширина 840  
 Высота (до уровня стола) 860  
 Высота (с вент. отверстием) 1960
  8. Масса, кг (без вент. отсека) 225
- Изготовитель: Комиссаровский завод  
 торгового машиностроения.

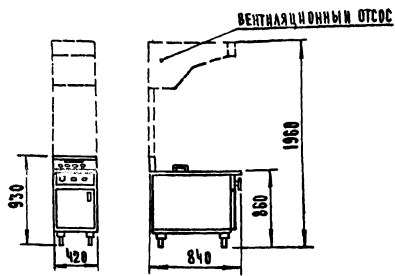
Сковороды с площадью пола 0,5 м<sup>2</sup> и 0,2 м<sup>2</sup> предназначены для пассетования овощей жарки основным способом и во Фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

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

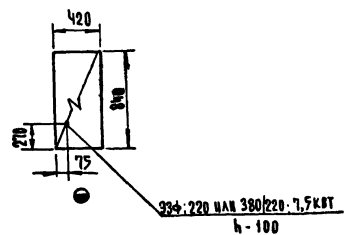
		1978	27-0-2	
Исполнитель	Д. Р. О. Н. О. В.			Страна
Адрес	И. Г. О. В. И. К. О. В. А.			Лист
Уч. группа	И. Г. О. В. И. К. О. В. А.			90
Изобретатель	И. Г. О. В. И. К. О. В. А.			Цифры
Разработчик	И. Г. О. В. И. К. О. В. А.			Технико-экономические данные
				Г. Москва

С К О В О Р О Д Ы  
 Э Л Е К Т Р И Ч Е С К И Е С Е К Ц И О Н Н Ы Е  
 М О Д У Л Ы Р А Б О Т А Н Ы Е  
 СЭСМ-0,5; СЭСМ-0,2

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность по сырому картофелю, кг/ч 12
2. Одновременная загрузка, кг 4.0
3. Количество масла, забираемого в жарочную ванну, л 20
4. Время разогрева масла от 18°С до температуры 180°С, мин 20
5. Номинальная мощность, кВт 7.5
6. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. Напряжение, В 220 или 380/220
8. Количество ТЭН 3
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм :  
 длина 420  
 ширина 840  
 высота /до уровня стола/ 860  
 высота без вентиляционного отсоса 930  
 высота с вентиляционным отсосом 1960  
 (в Масса, кг/ без вентиляционного отсоса) 90

Фритюрница предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных изделий.  
 Фритюрница состоит из рамы, жарочной ванны, стола, корзины, бачка, облицовки, панели с электроаппаратурой, тэнодержателя и мармитницы с вкладышем. Регулирование температуры масла в ванне осуществляется автоматически. Для включения фритюрницы в сеть служит пакетный выключатель

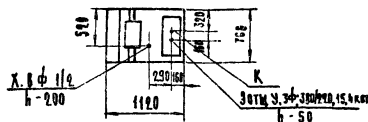
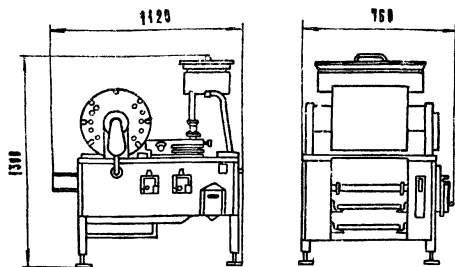
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СМОЛЕНСКИЙ ЗАВОД  
 ТОРГОВОГО МАШ. СТРОИТЕЛЬСТВА

		1978	27-0-2		
НАЧЕЛ ПР-М	АРНОВ	<i>Арнов</i>	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	СТАНДАРТ	АРСТ
ГЛ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>	СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	Р 51	АРСТОВ
РИС. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>	ФЭСМ-20	ЦНИИЭП	
ПРОВЕРКА	МИТОНОВА	<i>Митонова</i>		ТОРГОВО-ПРОМЫСЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС В Р. МОСКВА	
РАЗРАБОТКА	ЦЫМБАА	<i>Цымбаа</i>			

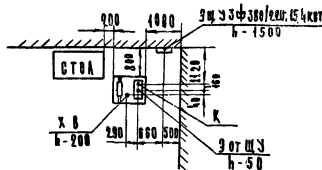
# Общий вид

# Монтажная схема

# Техническая характеристика



## Вариант размещения



### Требования к монтажу и установке:

1. Предусмотреть местный отсос воздуха от жаровни.
2. Жаровня крепится анкерными болтами М10 к полу или фундаменту.

Жаровня вращающаяся электрическая ВЖШЗ-675 предназначена для выпечки блинчиков прямоугольной формы, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления блинчиков с начинкой, а также для продажи потребителю в виде полуфабрикатов.

Жаровня состоит из следующих основных узлов: рамы, жарочного барабана, нагревательного устройства, бачка, лотка для теста, отсекающего механизма и электродвигателя. Истечение теста из бачка на лоток происходит через отверстие, регулируемое проволочным крапом. Сверху бачок закрывается крышкой. Лоток для подачи теста на барабан полый, внутрь лотка подается проточная вода для охлаждения его крошки, прилегающей к жарочному барабану. Барабан, вращаясь, охватывает своей нагретой поверхностью тонкий слой теста. Готовая блинчиковая лента отделяется от поверхности барабана ножом и свободно выпадает вниз.

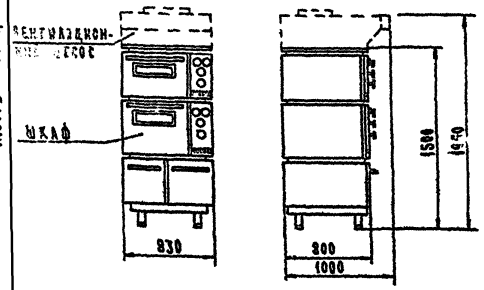
Резка ленты напорции осуществляется в результате взаимодействия ножа с отсекаем, совершающим маятниковобразное движение. Отсекатель, отрезающий порции блинчиков, укладывает их в стопку на лист.

1. Производительность, шт/ч 675
  2. Размеры бачка, мм 280x240
  3. Число ступеней нагрева 2
  4. Основная мощность нагревательных элементов, кВт 15  
мощность ступеней: основной, кВт 12  
дополнительной, кВт 3
  5. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160-170
  6. Время разогрева жаровни до рабочего состояния, мин 20
  7. Диаметр жарочного барабана, мм 450
  8. Число оборотов барабана, об/мин 1,9
  9. Скорость движения ленты, м/мин 2,7
  10. Емкость загрузочного бачка, л 30
  11. Электродвигатель, тип АДЛ-22-4  
мощность, кВт 0,4  
напряжение, в 380/220  
число оборотов, об/мин 1400
  12. Габаритные размеры, мм:  
длина 1120  
ширина 760  
высота 1300
  13. Масса, кг 240
- Изготовитель: Харьковский завод холодных машин

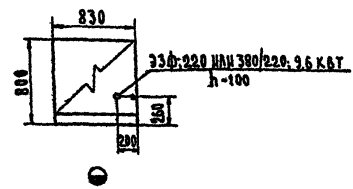
		1978	27-0-2		
НАЧ. ЦЕЛ. А. РОВОВ	А. Р.	ЖАРОВНЯ ВРАЩАЮЩАЯСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЖШЗ-675	СТАВКА	Лист	Листов
ГЛАВ. ИНЖ. П. П. ГОЛОВИЧКОВ	П. Г.		92	ЦНИИЭП	
РУК. ГРУППЫ Г. Г. ВЕКОВА	Г. В.		ПРОГР. - В. И. ЗАКИН		
ПРОВЕРКА			И ТЕРМ. С. И. КОМАКОВ		
РАЗРАБОТКА	И. М. БА		г. М. Д. К. В. А.		

ЧАСТЬ I РАЗДЕЛ 4  
 ТИПОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ИДТ-0-2  
 ИДТ-0-2

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

1. Количество жарочных секций
2. Внутренние размеры рабочей камеры, мм  
 Длина  
 Ширина  
 Высота
3. Максимальная рабочая температура в рабочей камере, °C
4. Время разогрева камеры до 350°C, мин
5. Установленная мощность, кВт
6. Вид тока трехфазный переменный
7. Напряжение, В 220 или 380/
8. Габаритные размеры, мм:  
 Длина  
 Ширина  
 Высота с вентиляционным отсеком
9. Масса (без вентиляционного отсека), кг

Изготовитель: Объединение «Таджикторгмаш»

Шкаф предназначен для жарки мяса, рыбы, дичи, запекания овощей и крупных изделий.

Шкаф состоит из двух унифицированных жарочных секций, представляющих собой теплоизолированные рабочие камеры, обогреваемые тэнами. Каждая секция оснащена переключателями для ступенчатого регулирования мощности и автоматическим терморегулятором для поддержания в камере заданного температурного режима.

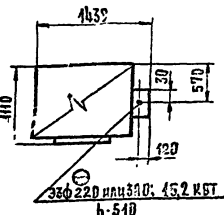
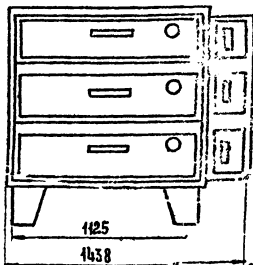
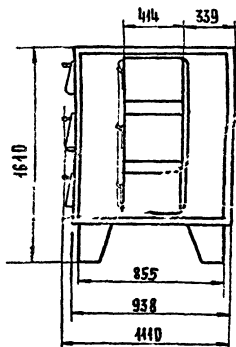
			1978	27-0-2	
ДИТЕКТОДЕЛ	Аронов	Ан.	Шкаф жарочный секционный модернизированный ШЖЭСМ-2	СТАНДАРТ АНЕТ Р 95	ЦНИИЭП ПРОМЫШЛЕННЫХ СРЕДСТВ И ТРУДОВОЙ КОМП. Г. МОСКВА
ГЛ. ИНЖ. ИР.	Игльникова	Игль.			
РИС. ГРАФОВ	Горбатова	Горб.			
ПРОВЕРКА	Мирзалиева	Мирз.			
РАЗРАБОТКА	Шенаева	Шенаев.			



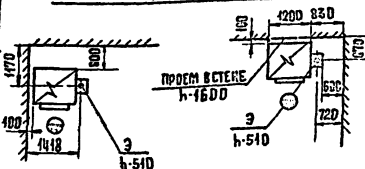
ОБЩИЙ ВИД

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



1. Количество камер 3
2. Мощность шкафа, кВт 16.2  
в том числе:  
камеры 5.4  
трубчатого эл. нагревателя 0.45
3. Напряжение, в 220и/и/380
4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Количество трубчатых электро-нагревателей в камере 12
6. Максимальная температура в камере при номинальной мощности, °C 250±30
7. Время разогрева шкафа до 250°, мин 70
8. Внутренние размеры рабочей камеры мм:  
Длина 860  
Ширина 4040  
Высота 479
9. Габариты шкафа, мм:  
Длина 4638  
Ширина 1110  
Высота 1640
10. Масса, кг 550

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. Проем в стене закрывается съемным щитом или дверцами.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от шкафа.

Электропечарский шкаф предназначен для выпечки кондитерских и мелких хлебобулочных изделий. Шкаф состоит из трех камер, работающих независимо друг от друга. Проем рабочей камеры закрывает решетка, откидывающаяся на шарнирах вниз. Для удаления паров, образующихся в процессе выпечки, в двери имеется вентиляционное отверстие. Снаружи камеры облицованы металлическими эмалированными листами. Внизу и сверху каждой камеры установлены ТЭНы.

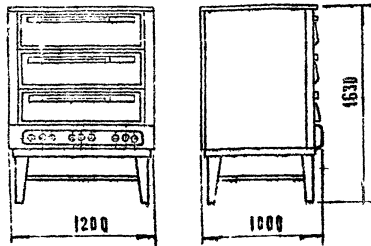
Потребляемую мощность и температуру в камере регулируют при помощи пакетных переключателей и терморегулятора, позволяющего автоматически поддерживать заданную температуру в камере в пределах от 100° до 250°С. Для наблюдения за работой ТЭНов на электропанель шкафа выведены сигнальные лампы - по одной на каждую камеру.

Изготовитель: Люберецкий завод торгово-машиностроения.

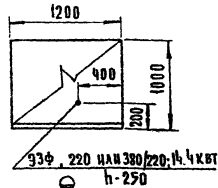
		1978	27-0-2		
КАТЕГОРИЯ	ПРОБНО		ЭЛЕКТРОШКАФ ПЕКАРСКИЙ ЭШ-3М	ИЗДАНИЕ	ЛЕТ
РА. ИМ. П. Д.	ИЗДАТЕЛЬСТВО			Р	90
РАС. П. Р. Д.	ИЗДАТЕЛЬСТВО			ЦИФРЫ	
ПРОБНО	ИЗДАТЕЛЬСТВО			ТРЕБОВАНИЕ - БУКВАМИ ЗАДАНИЕ ИСТОЧНИК ИСТОЧНИК	
РАС. П. Р. Д.	ИЗДАТЕЛЬСТВО			Ф. И. О. И. А.	

ТАБЛИЦЕ СОРТУВАНИЕ №27-0-2

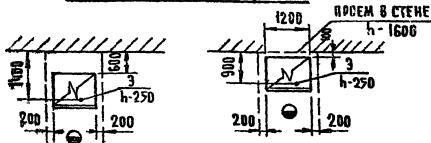
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Количество печкарных камер
  2. Внутренние размеры камеры, мм
    - Длина
    - Ширина
    - Высота
  3. Время разогрева камеры до температуры 280°С, мин
  4. Номинальная мощность, кВт
  5. Вид тока
  6. Напряжение, В
  7. Габаритные размеры, мм:
    - Длина 12
    - Ширина 10
    - Высота 16
  8. Масса, кг
- ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННОТОКОВЫЙ  
220 или 380/220
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЛЮБЕРЕЦКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

Требование к установке

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

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

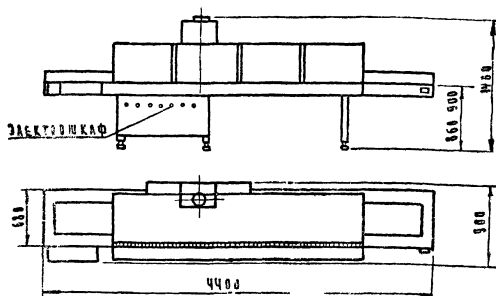
Шкаф состоит из трех рабочих камер, каждая из которых обогревается двенадцатью тэнами, расположенными горизонтально в верхней и нижней частях камеры. С лицевой стороны камера закрывается дверью. На двери камеры установлена задвижка для удаления влаги из камеры. Основанием печкарного шкафа служит сварная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

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

Применение.  
Шкаф находится в стадии опытного производства. Возможны изменения.

			1978	27-0-2		
Имя, Тех. отдела	Аронов				СТАД. А	ЛИСТ 149
Имя, Инж. пр.	Игльничкова				Р	95
Имя, Рук. группы	Горбатова				И. И. И. Э. И.	
Имя, Проверка	Миряновская				ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ	
Имя, Разработка	Горбатова				АТРИСТСКИХ РАБОТНИКОВ МОСКВЫ	
ШКАФ ПЕКАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ					ШПЭСМ-3	

## Общий вид



### Требование к монтажу

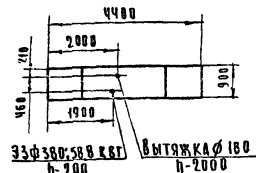
1. Соединение вытяжного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту. Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос до 1000 м<sup>3</sup>/ч воздуха от печи.

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

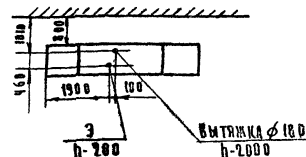
Печь состоит из следующих основных узлов: жарочной камеры с блоками нагревателей и вентиляционным коробом; цепного транспортера с приводом, щита с электроаппаратурой, пульт управления.

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

## Монтажная схема



## Вариант размещения



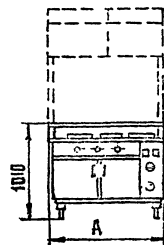
## Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч  
 котлет, при весе полуфабриката 62 г - 2000  
 бифштексов рубленых при весе полуфабрик 72 г - 1000  
 шницелей рубленых при весе полуфабрик 94 г - 1000
2. Скорость движения конвейера м/мин 0,574
3. Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 14,5
4. Исходная мощность, кВт 58,8  
 в том числе нагревателей, кВт 58,5  
 привода конвейера, кВт 0,29
5. Вид тока трехфазный переменный
6. Напряжение в 380
7. Габаритные размеры противня, мм:  
 длина 420  
 ширина 285
8. Габаритные размеры печи, мм:  
 длина 4400  
 ширина 900  
 высота 1400
9. Масса, кг 950

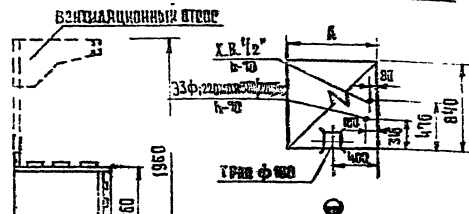
Изготовитель: Люберецкий завод  
торгового машиностроения.

			1978	27-0-2	Листов
Изд. тех. отд.	А. Ронов	<i>А. Р.</i>		ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ ЖАРОЧНАЯ П.Ж.	станд. Р
Тех. проект	И. Г. Шенникова	<i>И. Ш.</i>			Лист 96
Рек. проект	С. С. Братова	<i>С. Б.</i>			ЦНИИЭП
Проверка	М. И. Родионова	<i>М. Р.</i>			Торгово-выпуск. заведений и предприятий общественного питания г. Москва
Исполнитель	С. М. Бала	<i>С. Б.</i>			

Общий вид



Монтажная схема



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

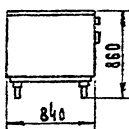
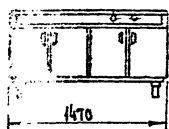
		МЭСМ-60-МЭСМ-110	
1	Общая емкость мармитниц, л	58	115
2	Количество мармитниц	6	8
	Емкостью, л	1	2
	18	5	5
	20	-	2
3	Установленная мощность, кВт	35	43
4	Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
5	Напряжение, В	220 ВМ 380/220	
6	Время разогрева мармита до кипения, мин.	40	40
7	Объем теплового шкафа, м <sup>3</sup>	0,1	0,22
8	Рабочая температура, °С.		
	в тепловом шкафу	60	
	в мармитницах	80	
9	Габаритные размеры, мм:		
	длина "А"	1057	1680
	ширина	840	840
	высота без вентиляционного стока	860	860
	высота (с вентиляционным стоком)	1960	1960
10	Масса кг без вентиляционного стока	200	250
	И изготовитель: Амберецкий завод торгового машиностроения.		

Мармит для сосудов предназначен для кратковременного хранения сосисок, стейков, фаршиков и других кулинарных изделий в горячем состоянии в мармитницах и в тепловом шкафу во время раздачи потребителям.

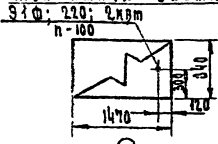
Мармит состоит из основания с облицовкой из нержавеющей стали, поддона с штампованными гнездами под мармитницы, ванны, электрического отсека с баком обогрева в средней части мармита монтируется тепловой шкаф, обогреваемый трубчатыми электронагревателями. Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

		1978	27-0-2		
НАЗНАЧЕНИЕ	АРХИВ			СТАДИИ	Лист
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО			Р	99
ЭЛЕКТРОНИКА	ГОРЬБАТОВА			ТОРГОВО-ВЫПУСКНОЙ ЗАКАЗ	ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПОДПИСАТЕЛЬ				ИЗДАТЕЛЬСТВО	С. ИВАНОВ
РАЗРАБОТКА	ГОРЬБАТОВА				

Общий вид

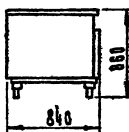
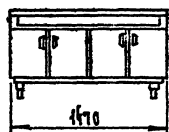


Монтажная схема



Стойка предназначена для сохранения порционных чаш в горячем состоянии на столе и тарелок в шкафу. Конструкция стойки бескаркасная: к сварному основанию крепятся облицовки. Сверху стойка накрывается столом. В средней части стойки монтируется тепловой шкаф, разделенный на 2 отсека, в каждом из которых имеется по 3 полки. Шкаф оборудуется воздушным термометром; со стороны обслуживающего персонала закрывается четырьмя створчатыми дверцами. Температура в шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора. На панели управления расположенной в верхней части стойки, крепятся терморегулятор, сигнальная лампочка и пакетный выключатель. Слева от панели управления расположена ниша для тарелок.

Общий вид



Стойка раздаточная служит выкатным приладом. Конструкция стойки бескаркасная: к сварному основанию крепятся облицовки, сверху стойка накрывается столом. В средней части стойки монтируется выкатный шкаф, разделенный на два отсека, в каждом из которых имеется по три полки. Со стороны обслуживающего персонала стойка закрывается четырьмя створчатыми дверцами. В верхней части стойки расположена ниша для тарелок.

ЭРТОМ

Техническая характеристика

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 1. Объем теплового шкафа, м <sup>3</sup>                 | 0,4                        |
| 2. Количество полок в шкафу                              | 12                         |
| 3. Температура, °С на поверхности стола в тепловом шкафу | от 40 до 67<br>от 60 до 66 |
| 4. Время разогрева до рабочей температуры, мин           | 30                         |
| 5. Установленная мощность, кВт                           | 2                          |
| 6. Вид тока  | однофазный переменный      |
| 7. Напряжение, В   | 220                        |
| 8. Габаритные размеры, мм:                               |                            |
| длина  | 1470                       |
| ширина   | 840                        |
| высота   | 180                        |
| 9. Масса, кг   | 166                        |
- Изготовитель: Киевский завод торгового машиностроения

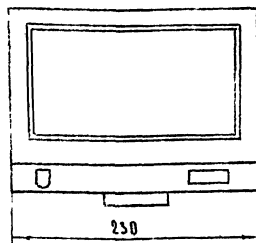
ВРЕМ

Техническая характеристика

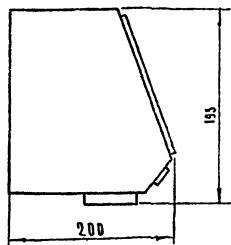
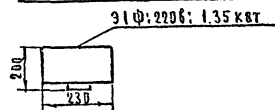
- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| 1. Объем шкафа, м <sup>3</sup> | 0,4  |
| 2. Количество полок в шкафу    | 6    |
| 3. Габаритные размеры, мм:     |      |
| длина                          | 1470 |
| ширина                         | 840  |
| высота                         | 180  |
| 4. Масса, кг                   | 130  |
- Изготовитель: Киевский завод торгового машиностроения.

		1978	27-0-2		
Исполнитель	Работы	27-0-2	Стойка раздаточная с подогревом ЭРТОМ.	Исполнитель	Л.И.С.
Исполнитель	Работы	27-0-2	Стойка раздаточная с подогревом ЭРТОМ.	П	В.В.
Исполнитель	Работы	27-0-2	Стойка раздаточная с подогревом ЭРТОМ.	Цикл	В.В.
Исполнитель	Работы	27-0-2	Стойка раздаточная с подогревом ЭРТОМ.	Исполнитель	Л.И.С.

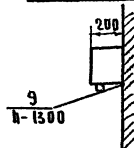
# Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



# ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Время выдержки реле времени, с  $60 \pm 10$
2. Температура выходящего воздуха, °C  $70 \pm 10$
3. Напряжение, В 220
4. Род тока, однофазный переменный
5. Потребляемая мощность, кВт не более 1,35
6. Номинальная скорость вращения электродвигателя, об/мин. 2550
7. Габаритные размеры мм:
  - длина 230
  - ширина 200
  - высота 195
8. Масса электросушителя, кг. 4,2

Изготовитель: Утенский завод лабораторных электропечей

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

Электросушитель ЕР-4 предназначен для высушивания рук теплым воздухом.

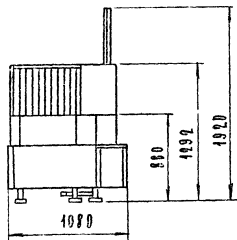
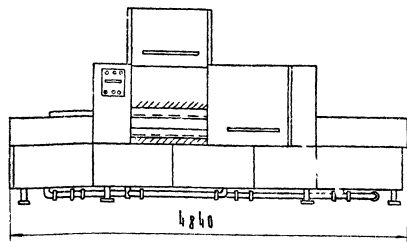
На основании, изготовленном из ударопрочного полистирола, с помощью винтов крепятся вентилятор и конденсатор электродвигателя

на передней стенке корпуса вмонтировано зеркало. Электродвигатель, на валу которого насажена турбина вентилятора к кожуху вентилятора крепятся винтами. Для автоматического отключения электросушителя установлено моторное реле времени.

			1978	27-0-2				
ИЗГ. ТЕХ. ОТВ.	А. РОНОВ		ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ЭР-4	ЦИНИЭП ТОРГОВО-ВЫПУСК. ЗАДВИЖ. И УПРАВЛ. КОМПЛЕКСА Г. МОСКВА	СТАДИЯ	А. МЕТ	А. МЕТ	
В. МОНТ. ОТВ.	ИГОЛЬНИКОВА				Р	Э9		
Р. К. ГР. ЧЕРТ.	ГОРБАТОВА							
В. Д. В. Р. Д.	МИРЯНОВА							
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ЦИМБАЛ							

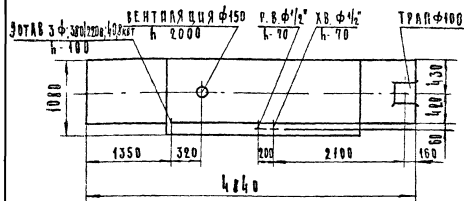
О Б Щ И Й В И Д

Т Е Х Н И Ч Е С К А Я Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А



М О Н Т А Ж Н А Я С Х Е М А

В А Р И А Н Т Р А З М Е Щ Е Н И Я



Т р е б о в а н и я к м о н т а ж у и у с т а н о в к е :

1. На стене вблизи от машины установить вентиль горячей и холодной воды на высоте 500-600 мм
2. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на распределительном щите или на стене в месте, удобном для обслуживания

3. Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отвод паров не менее 800 м<sup>3</sup>/ч
4. Аверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм
5. По требованию заказчика машина может поставляться на напряжение 220В
6. Соединение вентиляционно-патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту

Описание конструкции см. лист

Машина посудомоечная  
ММЗ-1000<sup>2</sup>

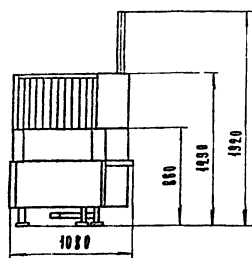
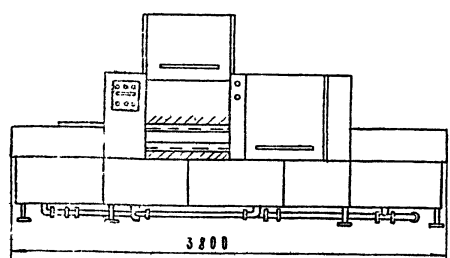
1. Производительность по тарелкам Ф240мм, шт/ч 2000
2. Типоразмеры обрабатываемой посуды:  
Диаметр тарелок, мм 240  
Диаметр стаканов и чашек, мм от 55 до 70  
Подносы обеденные, мм 495 x 365
3. Температура мойки раствора, °С 45
4. Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °С 58
5. Температура ополаскивающей проточной воды, °С 85
6. Расход горячей воды, л/ч 400
7. Расход холодной воды, л/ч 1200
8. Скорость движения транспортера, м/мин 1,5
9. Установленная мощность, кВт 40,8  
в том числе:  
электродвигателей насосов 4,4  
электродвигателя привода транспортера 0,4  
водонагревателя 2,4  
ТЭНов ванны ополаскивания 12
10. Вид тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380/222
12. Габаритные размеры, мм:  
длина 4840  
ширина 1080  
высота 1992
13. Масса, кг 1100

Изготовитель: Гродненский завод  
торгосбыр машиностроения

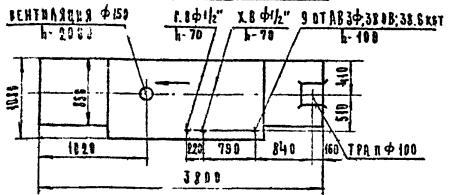
			1978	27-0-2	
Исполнитель	Кронов	Исполнитель	Машина	Сталь	Лист
Г. и м. н.ж. проектирования	Горбатов	Ректор	посудомоечная	№	400
Проектировщик	Горбатов	Проектировщик	ММЗ-2000	ЦНИИП	
Разработчик	Горбатов	Разработчик		Торгов. выд. № 400	Завод
				ИТ 1978	№ 400

# Общий вид

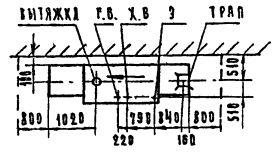
# Техническая характеристика



## Монтажная схема



## Вариант размещения



1. Производительность по тарелкам  $\Phi 20$  мм, шт/ч 1200
2. Типоразмеры обрабатываемой посуды:
  - диаметр тарелок, мм 240
  - диаметр стаканов и чашек, мм от 55 до 70
  - подносы обеденные, мм 495 x 365
3. Температура моющего раствора, °C не менее 45
4. Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °C не менее 58
5. Температура ополаскивающей проточной воды, °C не менее 85
6. Расход горячей воды, л/ч 200
7. Расход холодной воды, л/ч 1200
8. Скорость движения транспортера, м/мин 0,6
9. Установленная мощность, кВт 38,6

в том числе:

- электродвигателей насосов 0,2
- электродвигателя привода транспортера 0,4
- водонагревателя 24,0
- ТЭНов ванны ополаскивания 12,0

10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380
12. Габаритные размеры, мм:
  - длина 3800
  - ширина 1080
  - высота 1920
13. Масса, кг 800

Изготовитель: Гродненский завод торгового машиностроения

- Требования к монтажу и установке:
1. На стене вблизи машины установить вентилятор для отвода холодной воды на высоте 500 ± 600 мм
  2. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене в месте, удобном для обслуживания.
  3. Совершение вентиляционного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.
  4. Вытяжка вентиляции должна обеспечивать отвод паров не менее 300 м<sup>3</sup>/ч.
  5. Дверные притомы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм
  6. По требованию заказчика машина может поставляться на напряжение 220 В

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

Машина представляет собой конвейерную машину туннельного типа, которая осуществляет следующие технологические операции: 1. Стрижку посуды от мелких остатков пищи. 2. Мойку с применением концентрированных моющих средств.

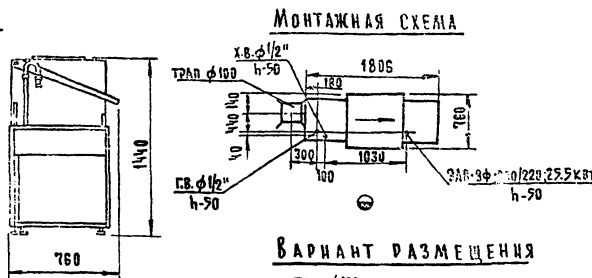
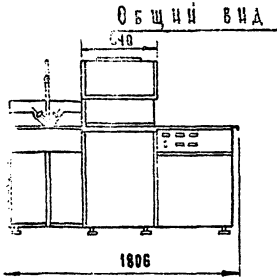
3. Первичное ополаскивание от моющего раствора.
  4. Вторичное ополаскивание горячей проточной водой.
- Машина выполнена из трех секций: загрузки мойки и приводной, технологической конвейерно соединенных замкнутым транспортом.

В приводной секции под ванной расположен водонагреватель. Для подогрева воды в ванне в секции мойки установлены 3 ТЭНа.

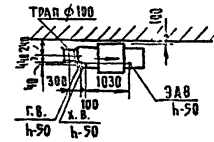
		1978	27-0-2		
Исполнитель	А. П. Нов			Стандарт	А. Р. С. Т.
Ра. тех. пр.	Н. Р. Ольшук			Р	403
Р. эк. пр.	И. Р. С. Т.			ЦНИИЭП	
И. Р. Р. В. И.	М. И. С. Т.			Торговый институт	
Разработчик	Г. С. Т. О. В.			и ТЭНОВЫЙ ЗАВОД	
				Р. М. С. К. Э. А.	
				МАШИНА	
				ПОСУДОМЫЧНАЯ	
				МЧУ-1000	



# ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



### Замечания:

1. Вблизи машины на стене установить вентиль холодной и горячей воды
2. Над моечной секцией машины предусмотреть вытяжной зонт.

Машина моечная универсальная предназначена для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов, подносов, чашек, салатниц, селедочниц и ополаскивания молочных бутылок с применением моющих средств в предприятиях общественного питания.

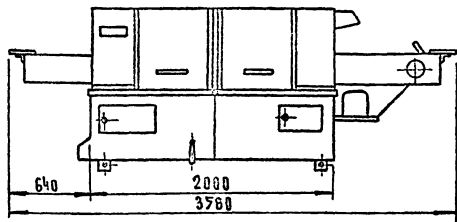
Машина состоит из секции моечной и приставных столов, предназначенных для загрузки и выгрузки кассет посуды. Основными частями моечной секции являются ванна, кожух, стопка задняя, рама и трубопровод. Ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В ванне установлены фильтр, труба перекачивающая, нижний и верхний души под ванной находится насос и трубопроводы. Нижняя часть моечной секции с двух сторон закрыта легкосъемными облицовками, что дает возможность доступа для осмотра и ремонта насосной установки. Загрузочный стол предназначен для обработки грязной посуды душирующим средством. Загрузочный стол сверху закрыт съемным листом в виде воронки. Под листом находится выдвижной сборник остатков пищи. На загрузочном столике смонтирован пульт управления машины и датчик моющего раствора. На раме разгрузочного стола установлен водонагреватель. На двери, закрывающей электрощит, установлена сигнальная арматура, кнопки управления, переключатель режимов

	ММУ-500	ММУ-250
1. Производительность, тарелок/ч	300	340
стаканов /ч	1200	750
приборов /ч	3000	1900
подносов /ч	300	190
3. Единовременная загрузка в каскеты		
тарелок	18	18
стаканов	40	40
приборов	100	100
подносов	10	10
молочных бутылок	36	36
4. Машинное время обработки одной каскеты, с	105	120
в том числе: струйная очистка	10	10
обработка моющим раствором	70	145
пауза между операциями	5	5
первичное ополаскивание	10	10
окончательное ополаскивание	10	10
5. Температура моющей воды, °C	40-50	40-50
6. Температура воды ополаскивания, °C	32-36	32-36
7. Расход воды, л/ч	400	210
8. Давление воды в водопроводной магистрали, кгс/см <sup>2</sup>	1,5	1,5
9. Насос типа	1 1/2 км-6	1 1/2 км-6
производительность, м <sup>3</sup> ч при 1ч. бод.ст	14	14
мощность, кВт	1,5	1,5
10. Водонагреватель, производительность, л/ч	200	120
мощность при горячей водоснабжении, t воды 56°C	12	12
мощность при холодной водоснабжении, t воды 7°C	24	24
11. Установочная мощность общая, кВт		
при горячей водоснабжении	13,5	13,5
при холодном водоснабжении	29,5	29,5
12. Вид тока	трехфазный переменный	
13. Напряжение, в	380/220	380/220
14. Габаритные размеры, мм:		
длина	1806	1806
ширина	760	760
высота	1440	1440
15. Масса, кг	350	350

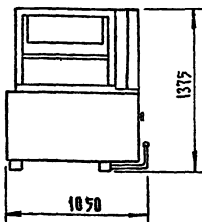
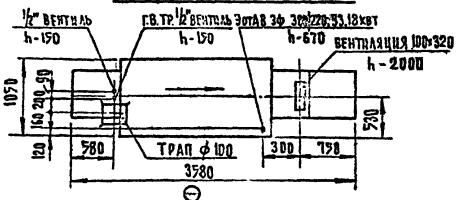
Изготовитель: Горьковский завод торгового машиностроения

		1978	27-0-2		
Исполнитель	Аронов			Станция	Инст. Инст. 8
Гл. инж. пр.	Ильинкова			Р	409, 1
Прок. групп	Горбатова			ЦНИИИ	
Проберка				Торгово-Бытовой Завод	
Разработал	Горбатова			Горьковский Комбинат	
		МАШИНЫ		г. Москва	
		ПОСУДОМОЕЧНЫЕ			
		ММУ-500; ММУ-250			

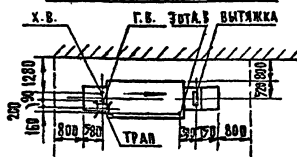
## Общий вид



### МОНТАЖНАЯ СХЕМА



### ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



### ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте, удобном для обслуживания.
2. Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, стаканов и столовых приборов на предвзятых общественных питания с применением моющих средств. Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера, привода транспортера, системы водоснабжения и системы электрооборудования. Вanna разделена на три секции: секцию мойки, в которой помещается моющий раствор, секцию ополаскивания с

3. При установке машины должны быть предусмотрены монтажные проемы в стене размером 2000x1300, закрывающиеся дверцами.
4. Подсоединение вытяжной патрубка к вентиляции произвести по месту.

чистой горячей водой, секцию сбора остатков пищи - бункер, с которого остатки пищи, смываемые посудой струей холодной воды, собираются в стальной перфорированный ящик.

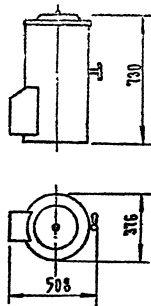
- ### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Производительность, тарелок / ч                        | 1000                  |
| 2. Температура моющего раствора, °C                       | +45...70              |
| 3. Температура рециркулирующей воды мойки, °C             | +55                   |
| 4. Температура ополаскивающей воды, °C                    | +90                   |
| 5. Расход воды для смыва остатков пищи, м <sup>3</sup> /ч | 1                     |
| 6. Расход воды для ополаскивания, м <sup>3</sup> /ч       | 0.2                   |
| 7. Скорость движения транспортера, м/мин                  | 0.55                  |
| 8. Установленная мощность, кВт                            | 33.18                 |
| в том числе:  |                       |
| электродвигателя транспортера                             | 0.18                  |
| водонагревателя   | 30.0                  |
| электродвигателей насосов                                 | 3.0                   |
| 9. Вид тока   | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 10. Напряжение, В   | 380/220               |
| 11. Габаритные размеры, мм:                               |                       |
| длина   | 3780                  |
| ширина  | 1075                  |
| высота  | 1375                  |
| 12. Масса, кг   | 690                   |
- Изготовитель: Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского

Система водоснабжения предусматривает работу при холодном и горячем водоснабжении. Шкафы электрооборудования расположены с лицевой стороны машины на корпусе.

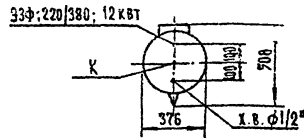
		1978	27-0-2	
ДИРЕКТОР	АРОНОВ			СТАВЛЯ
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ИЛЬИНИКОВА			АНСТ
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА			АНСТОВ
ПРОВЕРИЛА	МИРОШНИЦОВА			Р
РАЗРАБОТАЛА	ГОРБАТОВА			ЦНИИЭП
МАШИНА				ПОСУДОМОЕЧНАЯ ИМТ-1
				ПОМОВО-ВЫТЯЖ. ЗАДВИЖ. Я ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ
				г. Москва



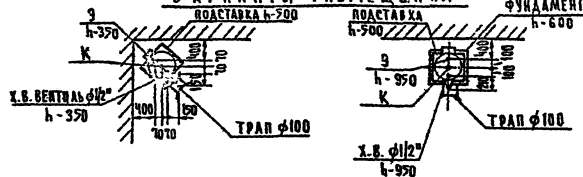
## Общий вид



## Монтажная схема



## Варианты размещения



## Требования к монтажу и установке:

1. Кипятильник устанавливается на подставку высотой 500 мм, в которой необходимо предусмотреть отверстие  $\phi 260$  мм для ввода электроэнергии холодной воды и санза в канализацию.
2. На вводе холодной воды под подставкой установить вентиль.
3. Отвод воды из санвной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.
4. При размещении кипятильника в моечном отделении кипятильник с подставкой устанавливается на фундамент  $500 \times 500 \times 600$

Автоматизированный электрокипятильник предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Электрокипятильник состоит из следующих основных частей: корпуса, сборника кипятка, резервуара, бабка автоматки, поплавкового устройства, крышки. Внутренний резервуар служит для приготовления и сбора кипятка и состоит из 3 частей: питающей коробки, сваренной со сборником кипятка, резервуара для приготовления кипятка и диафрагмы с перекидной трубой. В случае переполнения питающей коробки водой имеется трубка, предназначенная для санза воды в канализацию. Электрооборудование электрокипятильника

## Техническая характеристика

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Производительность, л/ч                                    | 100                   |
| 2. Время до первого закипания, мин                            | 20                    |
| 3. Объем сборника кипятка, л                                  | 12                    |
| 4. Установочный уровень воды от края перекидной трубы, мм     | 70-80                 |
| 5. Рабочее давление в питающей магистрали, кг/см <sup>2</sup> | 4                     |
| 6. Потребляемая мощность, кВт                                 | 12                    |
| 7. Род тока   | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 8. Напряжение, в  | 220/380               |
| 9. Габаритные размеры, мм:                                    |                       |
| длина   | 508                   |
| ширина  | 376                   |
| высота  | 730                   |
| 10. Масса, кг   | 28                    |

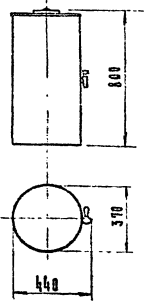
Изготовитель БЕРАДСКИЙ ЗАВОД  
"Торгмаш"

КА СОСТОИТ ИЗ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ, АВТОМАТИЧЕСКОГО ПУСКОВОГО УСТРОЙСТВА (АПУ), ЭЛЕКТРОДОВ УРОВНЯ, СИГНАЛЬНОГО УСТРОЙСТВА. ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ СМОНТИРОВАНЫ НА ОБЩЕМ ОСНОВАНИИ И СЛУЖАТ ДЛЯ НАГРЕВА ВОДЫ.

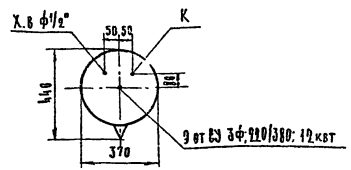
АПУ СОСТОИТ ИЗ МАГНИТНОГО ПУСКАТЕЛЯ, ТРАНСФОРМАТОРА, РЕЛЕ ПОСТОЯННОГО ТОКА, ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ, ТУМБЛЕРА

		1978	27-0-2			
НАИМЕНОВАНИЕ	АРХОВ			СТАДИЯ	АНСТ	АНСТОВ
КА. ИМ. П.Р.	ИГОЛЬНИКОВА			Р	105	
Р.И. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА			ИНМЗ		
ПРОВЕРКА				ТОРГОВЕЦ-СЫНОВИИ, ЗВАНЦИ		
РАЗРАБОТКА	СЕРГЕЕВА			ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КИЗ-100Б		

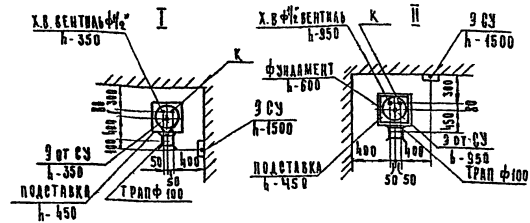
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, л/ч 100
2. Продолжительность нагрева воды до кипения, мин 5
3. Объем сборки киятка, л 4
4. Рабочее давление питьевой воды, атм до 4
5. Мощность, кВт 12
6. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. Напряжение, В 220/380
8. Габаритные размеры, мм:
  - а) длина 440
  - б) ширина 370
  - в) высота 800
  - г) масса, кг 35

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Челябинск п/з 48/8

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во II варианте размещения высоты выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

- Требования к монтажу и установке:
1. Кияточный устанавливается на подставку 450x450x450, в случае необходимости предусмотреть отверстие ф 200 мм для ввода электроэнергии, холодной воды и самота в канализацию.
  2. На высоте холодной воды под подставкой установить вентиль.
  3. Отвод воды из самота трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.
  4. При размещении кияточного в моечном отделении кияточный с подставкой устанавливается на фундамент 500x500x600

ПРИМЕЧАНИЕ. Подставка поставляется заводом по особым требованиям.

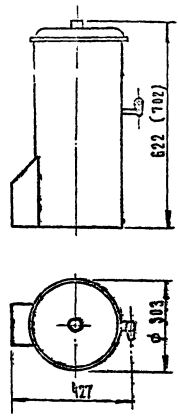
Уровни воды, поступающей из водопровода, датчик и самота труба. Датчик служит для отключения и включения трубчатых электронагревателей. В дне резервуара для приготовления киятка установлен трубчатый электронагреватель.

От питающей коробки проходит самота шланг для самота воды в канализацию в случае переопределения питающей коробки. Пуско-регулирующее устройство монтируется отдельно и соединяется с кияточным кабелем.

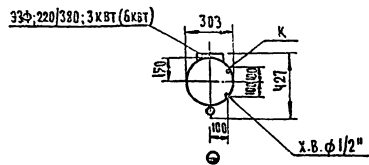
Электрический кияточный непрерывного действия предназначен для приготовления киятка на предприятиях общественного питания. Кияточный состоит из следующих основных частей: корпуса, внутреннего резервуара и пускорегулирующего устройства. Внутренний резервуар служит для приготовления и сбора киятка и состоит из питающей коробки и резервуара для приготовления киятка с перекачивающей трубой. В питающей коробке размещены: питающий кабель, подающий, регулирующей

		1978	27-0-2		
ТЕХНИЧЕСКАЯ	А. Рогов	М.И.	Кияточный ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КИЗ-100М	СТАТУС	А. СУТ. РАВНОУ
САМ. ПО	И. РАВНОУ	И. РАВНОУ		В	406
ПС. РАВНОУ	РАВНОУ	РАВНОУ		ЦНИИЭП	
П. РАВНОУ	МИРАЛОВА	РАВНОУ		РАСЧЕТНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА ЦНИИЭП	
РАЗРАБОТКА	РАВНОУ	РАВНОУ			

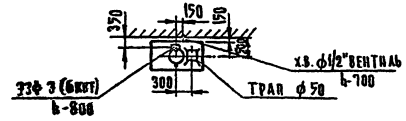
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	КНЗ-25, КНЗ-50	
1. Производительность, л/ч	25	50
2. Количество электронагревателей	3	3
3. Напряжение, В	220/380	
4. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ	
5. Мощность потребляемая, кВт	3	6
6. Время закипания, мин	10:15	10:15
7. Объем сборника кипятка, л	7,6	7,6
8. Установочный уровень воды от края перекидной трубки, мм	55-65	55-65
9. Водоразборный кран	1/2"	1/2"
10. Штуцер для подсоединения к водопроводной сети	1/2"	1/2"
11. Габаритные размеры, мм:		
длина	427	427
ширина	∅ 303	∅ 303
высота	622	702
12. Масса, кг	16,5	18

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ:

1. Кипятильник устанавливается на металлической стойке или специальной подставке
2. Слив допускается осуществлять в канализационную трубу или в водопроводную сеть с разрывом струи

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

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

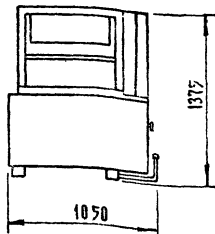
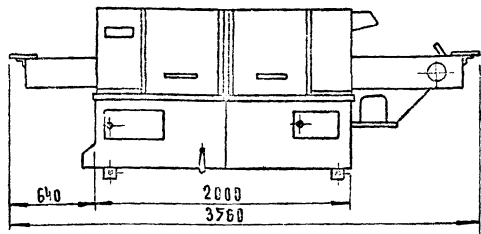
Питательная коробка предназначена для поддержания постоянного уровня воды в сосуде кипятильном. Снизу кипятильный сосуд закрыт основанием, на котором установлены трубчатые электронагреватели.

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

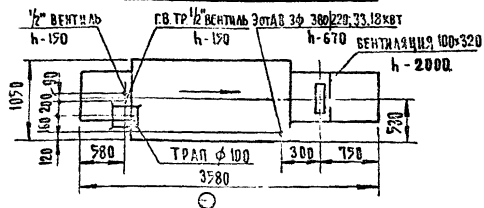
Изготовитель: КАЛИНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД  
ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

		1978	ЭТ-0-2
НАЧ. ЦЕНТРА	Инженер		
ГЛАВ. ИНЖ. ОР. И ТЕХ. ЧАСТИ	Инженер		
РУК. ГРУППЫ ГОРБАТОВА	Инженер		
ПРОВЕР. ГРУППА МИРОШНИК	Инженер		
РАЗРАБОТКА ЦЕНТРА	Инженер		
Кипятильники ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КНЗ-25 ; КНЗ-50			
СТАВКА	ЛИСТ	ЛИСТОВ	
Р	107		
ЦИНЦЭД			
ТОРГОВО-ВЫПУСКНОЙ ЗАКАЗ			
ИТ-УСТРЕЖЕН. КОМПЛЕКС			
Москва			

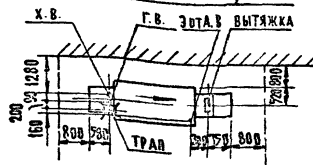
# Общий вид



**МОНТАЖНАЯ СХЕМА**



**ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ**



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Производительность, тарелок / ч            | 1000     |
| 2. Температура моющего раствора, °C           | +45, +70 |
| 3. Температура рециркулирующей воды мойки, °C | +55      |
| 4. Температура ополаскивающей воды, °C        | +90      |
| 5. Расход воды для смыва остатков пищи, м³/ч  | 1        |
| 6. Расход воды для ополаскивания, м³/ч        | 0.2      |
| 7. Скорость движения транспортера, м/мин      | 0.55     |
| 8. Установленная мощность, кВт                | 33.18    |

в том числе:

- |                               |      |
|-------------------------------|------|
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ ТРАНСПОРТЕРА | 0.18 |
| ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ               | 30.0 |
| ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ НАСОСОВ     | 3.0  |

- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 9. Род тока                 | ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 10. Напряжение, В           | 380/220               |
| 11. Габаритные размеры, мм: |                       |
| длина                       | 3580                  |
| ширина                      | 1050                  |
| высота                      | 1375                  |
| 12. Масса, кг               | 690                   |

Изготовитель: Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского

### Требования к монтажу и установке:

1. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте, удобном для обслуживания.
2. Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением моющих средств. Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок, бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера, привода транспортера, системы водоснабжения и системы электрооборудования. Ванна разделена на три секции: секцию мойки, в которой помещается моющий раствор, секцию ополаскивания с

3. При установке машины у стены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000x1300, закрывающийся дверцами.
4. Подсоединение вытяжного патрубка к вентиляционной системе произвести по месту.

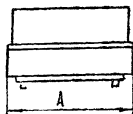
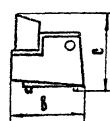
чистой горячей водой, секцию сбора остатков пищи - бункер, с которого остатки пищи, смываемые посудой струей холодной воды, собираются в стальной перфорированный ящик.

Система водоснабжения предусматривает работу при холодном и горячем водоснабжении. Шкафы электрооборудования расположены с лицевой стороны машины на корпусе.

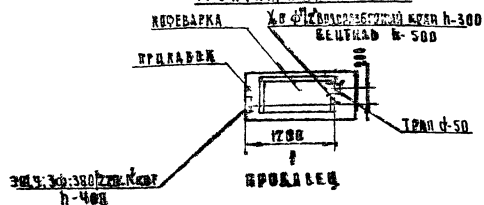
		1978	27-0-2		
ДИРЕКТОР	Арнон			СТАВЛЯ	АНСТ
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА			Р	102
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА			ЦИНИЭР	
ПРОВЕРИЛ	МИРЯНОВА			ПОТОВО-БЫТОВЫЙ ЗАДАНИИ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ	
РАЗРАБОТАЛ	ГОРБАТОВА			г. ДОНСКОЕ	

**М А Ш И Н А**  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ НМТ-1

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Примечания:

1. Кофеварка поставляется комплектом с кофемолкой и гидрופором.
2. При установке кофеварки комплектом.

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

1. В случае установки электрики с кофеваркой кофемолки и гидрופора подводящие электропровода устанавливаются от общего электроввода.
2. При установке в электросети сети ниже 35-Вольт, в прилавке устанавливается гидрופор.

Кофеварки предназначены для варки натурального кофе в предприятиях торговли, общественного питания буфетах театров, стадионов и т.д. Машинный выключатель с 24 В. выключателем нагрев 60. Производится электро-монтажные. При варке кофе в прилавке ее производится нажатием пусковой кнопки.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

„Омния Люкс“, „Балатон Люкс“

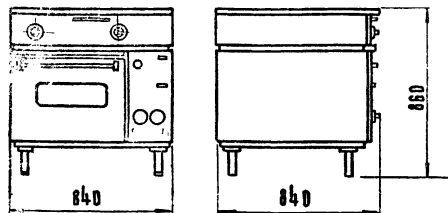
1. Число бабк-кранов	3	4	3	4
2. Емкость котла, л	18	24	14	20
3. Мощность электронагревательных элементов, кВт	2,5x2	3,0x2	3,0	4,5
4. Мощность кофемолки, кВт	0,55	0,55	0,55	0,55
5. Мощность гидрופора, кВт	0,18	0,18	0,18	0,18
6. Общая мощность, кВт	5,73	6,73	3,73	5,73
7. Вид тока	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ			
8. Напряжение, в	380   220			
9. Габаритные размеры, мм:				
длина „А“	850	1060	880	1060
ширина „В“	590	590	470	470
высота „С“	570	570	430	450
12. Масса, кг.	70	65	65	80

Изготовитель: Венгрия  
„Трансэлектро“ Будапешт

		1978	27-0-2			
Нач. тех. от.	А. Рогов	Мон.		СТАДИЯ	ЛЮСТ	ЛЮСТОВ
Гл. инж. пр.	Игольникова	Рез.		Р	109	
Руч. групп.	Робатова	Рез.		УНИЦЕП		
Проверка				Торгово-бытовых зданий и торговых комплексов г. Москва		
Разработчик	Романова	Рез.		Кофеварки типа Балатон Люкс, Омния Люкс		

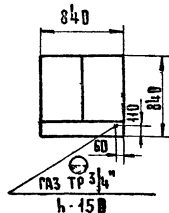


## Общий вид



ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЫМОХОДОВ

## Монтажная схема



### Примечания:

- 1 Отвод продуктов сгорания из каждой топочной камеры осуществляется по независимым каналам, расположенным в общем дымоходе, закрепленном у задней стенки плиты.
- 2 Диаметр дымохода определяется расчетом в зависимости от количества плит.
- 3 Плита рассчитана для работы на природном и на сжиженном газе.

Плита находится в стадии опытного производства. Возможны изменения

## Техническая характеристика

- |   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| 1 | Площадь рабочей поверхности конфорок, м <sup>2</sup>                                    | 0,5                     |
| 2 | Время разогрева при номинальном режиме, мин. рабочей поверхности конфорок до 450°C      | 3                       |
| 3 | Внутреннего объема рабочей камеры до 350°C  | 20                      |
| 3 | Номинальное давление газа, кПа (мм.вод.ст.) природного                                  | 1,3 (10)                |
|   | сжиженного  | 3 (30)                  |
| 4 | Номинальная тепловая мощность горелок, кВт (ккал/ч) рабочей поверхности жарочного шкафа | 38,6 (3300) 41,7 (4000) |

### 5 Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм:

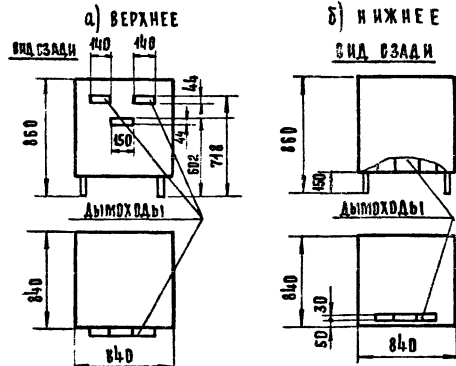
Длина	480
Ширина	670
Высота	540

### 6 Габаритные размеры, мм:

Длина	840
Ширина	840
Высота	860
7 Масса, кг	240

Разработчик: Люберецкое СКБ торгового машиностроения

Цифровое обозначение № 27-0-2 ЧАСТЬ I РАЗДЕЛ А



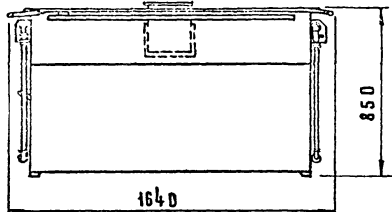
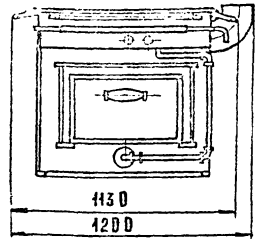
Плита газовая секционная модифицированная двухконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления горячих блюд в наливной посуде, а также для жарения и выпечки в шкафу кондитерских изделий. Плита состоит из блока конфорок и жарочного шкафа, установленных на раме с регулируемым по высоте ножками. Блок конфорок состоит из двух топочных камер, каждая из которых сверху накрыта настилом (конфоркой). В нижней части каждой камеры расположена горелка. В передней части блока конфорок имеется приборный отсек, закрываемый откидной крышкой. В приборном отсеке расположены элементы автоматики безопасности, блок пьезоэлектрического зажигания, служащий для розжига запальника, газопровод, газовые краны. Сверху приборный отсек закрыт съемным столом.

Жарочный шкаф состоит из камеры и расположенного справа от нее приборного отсека. Камера состоит из внутреннего и наружного коробов, пространство между которыми используется для прохода продуктов сгорания. Камера целиком выдвигаемая. Под нижним настилом внутреннего короба шкафа находится горелка. Жарочный шкаф закрывается откидывающейся вниз дверью.

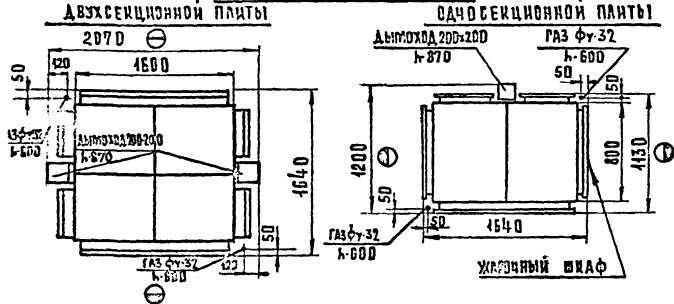
		1978	27-0-2		
ДИЗАЙНЕР	АРШОВ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ПЛИТА	СТАНЦИЯ	АНЕТ
ДИЗАЙНЕР	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ДИЗАЙНЕР	ГАЗОВАЯ СЕКЦИОННАЯ	Р	110
ДИЗАЙНЕР	ДИЗАЙНЕР	ДИЗАЙНЕР	МОДИФИЦИРОВАННАЯ	ЦИКЛИОН	
ДИЗАЙНЕР	ДИЗАЙНЕР	ДИЗАЙНЕР	С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ	ТОРГОВО-ВЫПУСКНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ РАБОЧЕ-КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО	

У Б Ш И Й В И Д

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТРЕБОВАНИЯ И МОНТАЖ:

- 1 Монтаж двухсекционных плит производится из отдельных секций, при этом в месте стыка борта снимаются, участки газовых магистралей соединяются мф-татами с контрраками.
- 2 Подвод продуктов сгорания производится из каждой секции в свой дымоход.
- 3 Установка и монтаж плит производится в соответствии с рекомендациями, разработанными институтом „Мосгазпроект“ серия 2-45-2.

Газовая секционная плита предназначена для приготовления пищи в газифицированных квартирах и общежитиях. Плита состоит из следующих основных частей: каркаса в сборе, газохода, патрубка газохода, горелки шкафа, шкафа жарочного, магистралей газовых горелок, настила и шкафа. Рабочая поверхность плиты состоит из двух плитчатых настилов, покрывающих каркас. Настилы обеспечены съемными буржуйками и порциями. Газоход квадратного сечения установлен в середине верхней части каркаса. Горелки настила устанавливаются под каждым настилом. Газовая магистраль плиты состоит из двух самостоятельных коллекторов, каждый из которых

подводит газ к одной стороне плиты. Автоматика безопасности обеспечивает работу газорегулирующего устройства и отключает подачу газа к горелке при перебое в снабжении газа или порчаении пламени запальника. Водогрейная система состоит из водонагревателя змеевикового типа, который забеден в газохода плиты. Продукты сгорания, проходя через газоход, отдают часть тепла змеевикам водонагревателя и затем, проходя внутри газохода с вояной рубашкой, нагревают ее.

1	Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>	0,9
2	Количество жарочных шкафов	1
3	Количество горелок жарочного настила	2
	Жарочного шкафа	1
4	Номинальное давление газа перед горелкой, мм вод.ст. передного сжиженного	130
5	Тепловая нагрузка, ккал/ч одной горелки настила	300
6	Тепловая нагрузка всех горелок настила	4300
7	Средняя температура плитных настилов, °C	12700
8	Время разогрева настила до номинальной температуры, мин	4300
9	Средняя температура жарочного шкафа при номинальном расходе газа, °C	400
10	Требуемое разрежение в газоходе, мм вод.ст.	60
11	Внутренние размеры жарочного шкафа, мм:	

Длина	620
Ширина	550
Высота	300

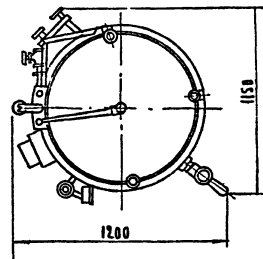
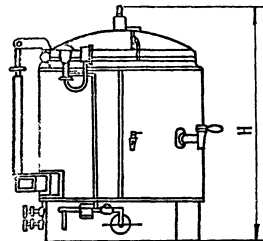
12	Габаритные размеры плиты, мм:	
	Длина	1640
	Ширина без дымохода	1130
	Ширина с дымоходом	1200
	Высота	850

13	Масса (без водогрейного устройства), кг	460
	Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения	

Примечание. По требованию заказчика плита может поставляться с водогрейным устройством.

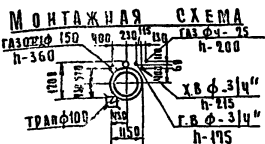
		1978	27-0-2			
НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА	АРОНОВ	<i>Арон</i>	ПЛИТА ГАЗОВАЯ СЕКЦИОННАЯ ПРС-2 МА	СТАЛИЯ	ЛЮСТ	ЛЮСТОВ
ГЛАВ. ИНЖ. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>		Р	111	
ПРОВЕРИЛ	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>		ИННИЭП ТРОГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ ИТЭСИТЕЛЬСКИЙ КОМПЛЕКС Г. МОСКВА		
РАЗРАБОТАН	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>				

### Общий вид

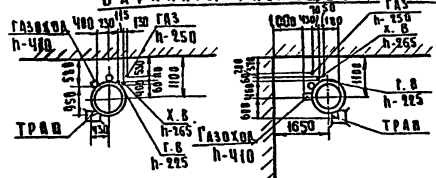


### Установка котла

а) у перегородки б) у внутренней капитальной стены



### Варианты размещения (у перегородки)



### Техническая характеристика

	КПГ-160	КПГ-250
1. Полезная емкость, л	160	250
2. Расход газа (в пересчете на природный газ) тепловой сгорания $Q_{н} = 8500 \text{ ккал/м}^3, \text{ м}^3/\text{ч}$		
в период варки	4,6	0,9
в период разогрева	3,56	4,3
3. Время разогрева, мин	60	60
4. Рабочее давление пара в рубашке $\text{кг/см}^2$	0,5	0,5
5. Минимально необходимое разрежение в дымоходе, мм. вод. ст.		1,0
6. Габаритные размеры, мм:		
длина	1200	1200
ширина	1150	1150
высота, н	1210	1300
7. Масса, кг	380	490

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения

### Примечания:

1. Котел устанавливается на фундамент высотой 50 мм и крепится фундаментными болтами  $\text{н } 16$

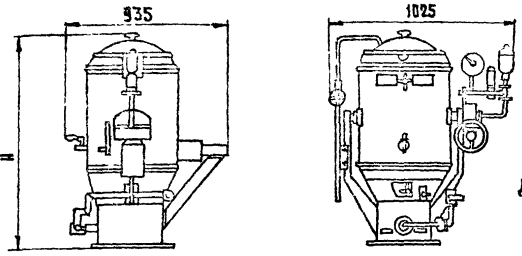
2. В вариантах размещения высоты выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

Котлы пищеварочные газовые стационарные предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания. Котлы КПГ-160 и КПГ-250 имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по своим габаритам, массе и емкости. Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего варочного котла, наружного корпуса, обшивки и вестаменты. Котел оборудован газовой автоматикой, контрольно-измерительными приборами и арматурой. К нижней части наружного корпуса крепится парогенератор. Закрытое пространство между внутренним

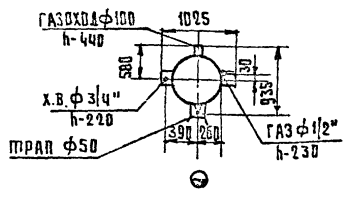
котлом, наружным корпусом, парогенератором служит пароводяной рубашкой. Варочный котел закрывается откидной двустенной крышкой уравновешенной противовесом. На крышке смонтирован клапан-турбинка с отражателем и пароводяной трубкой, которая служит для отвода пара, образующего в результате кипения

		1978	27-0-2		
Исполн. шта.	Аронов	И.А.	Котлы пищеварочные газовые КПГ-160, КПГ-250	Станция	Лист
Гл. инж. шта.	Игольников	И.И.		Р	112
Уч. группа	Горбатова	Г.Г.		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и учреждений комбинатов г. Москва	
Проверка	Горбатова	Г.Г.			

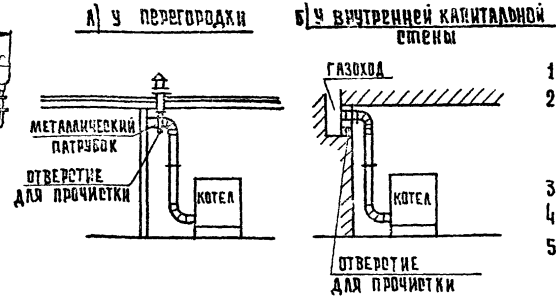
**Общий вид**



**Монтажная схема**



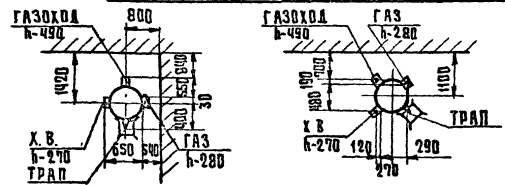
**Установка котла**



**Техническая характеристика**

	КПГ-40М	КПГ-60М
1 Полезная емкость, л	40	60
2 Расход газа, м <sup>3</sup> /ч		
в период разогрева	1.25	1.5
в период варки	0.3	0.4
3 Время разогрева, мин	51	57
4 Рабочее давление пара в рубашке, кг/см <sup>2</sup>	0.5	0.5
5 Габаритные размеры, мм:		
Длина	1025	1025
Ширина	935	935
высота „Н“	1020	1140
6 Масса, кг	130	180

**Варианты размещения (У перегородки)**



Изготовитель: Сокуляковский завод  
торгового машиностроения

**Требования к монтажу и установке**

- 1 Котел устанавливается на фундамент высотой 50мм и крепится 3 фундаментными болтами М12.

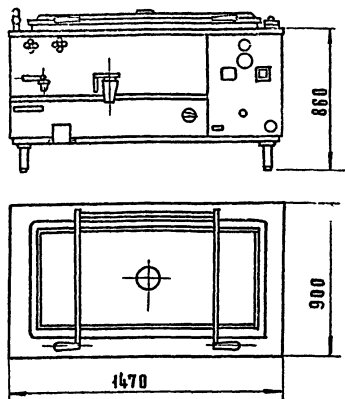
- 2 В вариантах размещения высоты выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

Котлы пищеварочные газовые предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общ. питания. Котлы КПГ-40м и КПГ-60м имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются габаритами, массой и емкостью. Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего (варочного) котла, наружного корпуса, кожуха и поддона с кронштейнами. К нижней части наружного корпуса крепится парогенератор.

Замкнутое пространство между внутренним котлом, наружным корпусом и парогенератором служит пароводяной рубашкой. Котел может опрокидываться при разгрузке или его промывании при помощи черпачной пары, смонтированной на правом кронштейне. Вращающиеся смонтированы горелка. Котел оборудован газовой автоматикой.

		1978	27-0-2			
ИИТЕХЛОТА	ДРОНОВ	ИИ	Котлы пищеварочные газовые КПГ-40М; КПГ-60М	СТАЛИЯ	ДИСТ	ДИСТОВ
ГЛАВ. ИНЖЕНЕР	ИГОЛЬНИКОВА	ИИ		113	ЦНИИЭП	
РУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	ИИ		ТОРГОВО-СУПРОВОДНОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ		
ПРОВЕРКА	ИИРОДЖИЕВА	ИИ		ИЗДАНИЕ		
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА	ИИ		ИЗДАНИЕ		

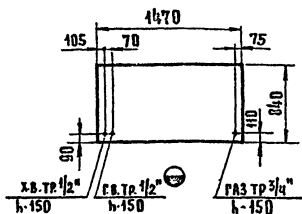
### Общий вид



### Примечание.

Котел находится в стадии опытного производства. Возможны изменения.

### Монтажная схема



### Техническая характеристика

1. Полезная емкость котла, дм<sup>3</sup> 250
  2. Время разогрева 250 дм<sup>3</sup> воды до 100°С мин, не более 60
  3. Рабочее давление пара в рубашке котла, кПа (кг/см<sup>2</sup>) 50 (0.5)
  4. Номинальное давление газа, кПа (мм.вод.ст.) природного 1.3 (300)  
сжиженного 3 (300)
  5. Расход газа в пересчете на природный газ с теплотой сгорания 8500 ккал/м<sup>3</sup>, м<sup>3</sup>/ч  
в период разогрева 4.2  
в период варки 0.7
  6. Габаритные размеры, мм:  
длина 1470  
ширина 900  
высота (с поднятой крышкой) 1825
  9. Масса, кг 320
- Разработчик: Люберецкое СКБ торгового машиностроения

Котел пищеварочный газовый секционный модулированный предназначен для варки первых, вторых, третьих блюд и бульонов.

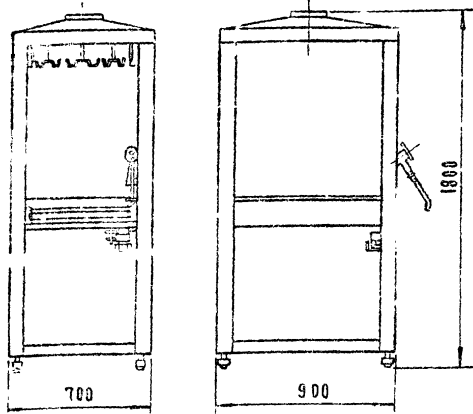
Котел представляет собой варочный сосуд прямоугольной формы, заключенный в рубашку, имеющую в нижней части пятикарманный парогенератор. Закрытое пространство между варочным сосудом и рубашкой в процессе работы заполняется паром, образуя пароводяную рубашку. Обогрев парогенератора осуществляется нижесекционной горелкой. Варочный сосуд закрывается откидной крышкой, уравновешенной пружинным механизмом. Заключенный в рубашку варочный сосуд устанавливается на раму с регулируемым по высоте ножками. Снаружи котел имеет облицовки. Элементы управления выведены

на лицевую панель. С правой стороны котла смонтирована автоматика безопасности и регулирования. Она состоит из самонного исполнительного блока, датчика давления пара и датчика пламени. Котел оборудован контрольно-измерительными приборами, выведенными на панель управления котла: манометром, предохранительным клапаном, воздушным клапаном, конструктивно объединенным с заливной воронкой, пробно-спускным краном.

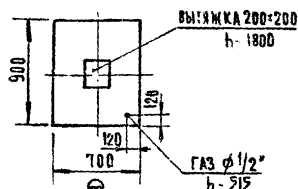
Для удобства розжига запальника используется система пьезо-зажигания, состоящая из генератора и разрядника.

		1978	27-0-2			
МАТЕРИАЛЫ	КРОВОВ	<i>Мр</i>	КОТЕЛ пищеварочный газовый модулированный КПСМ-250	СТАЛЬ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
САМЖ. ПР.	КОРМИКОР	<i>Вид</i>		Р	114	
РУС. РЕЗЬБЫ	ГОРБАТОВА	<i>Гр</i>		ЦИЛИНДР		
ПРЕСЕРВА				ТОРГОВО-ВЫПУСК. ЗАМ. И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ		
РАЗРАБОТКА	ГОРБАТОВА	<i>Гр</i>	Р. П. С. К. В.			

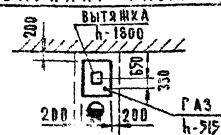
## Общий вид



## Монтажная схема



## Вариант размещения



## Техническая характеристика

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Производительность при весе тушки 1,5 кг, шт/ч                | 40          |
| 2. Тепловая мощность, ват (ккал/ч)                               | 8100 (7000) |
| 3. Номинальное давление газа, н.м. (мм.в.ст.)                    | 1300 (130)  |
| природного   | 3000 (300)  |
| сжиженного   |             |
| 4. Габаритные размеры опалочной горелки, мм                      |             |
| длина  | 170         |
| ширина   | 90          |
| высота   | 150         |
| 5. Масса опалочной горелки, кг                                   | 0,7         |
| 6. Усилене чапатия на рычаг включения опалочной горелки, н (кгс) | 15 (1,5)    |
| 7. Габаритные размеры, мм:                                       |             |
| длина  | 900         |
| ширина   | 700         |
| высота   | 1800        |
| 8. Масса (без баллона), кг                                       | 100         |

Изготовитель: Фрунзенский завод „Кип“

## Требования к монтажу и установке

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

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

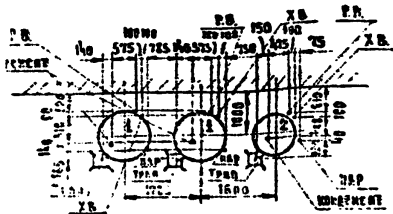
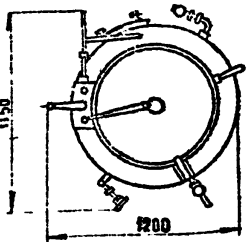
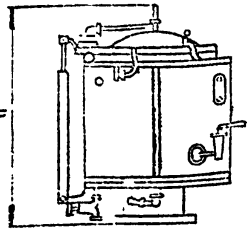
Устройство состоит из рамы, закрытой трех сторон облицовками. В верхней части рамы крепится крышка, имеющая отверстие для подключения к вытяжной вентиляции. К крышке крепится поворотный диск с восемью крючками для фиксации птицы. Для сбора побочных продуктов опаливания предусмотрен выдвижной лоток. На правой передней стойке рамы имеются кронштейны для фиксации опалочной горелки, выполненной в виде пистолета, и

**Примечание.** Устройство находится в стадии опытного производства.  
Возможны изменения.

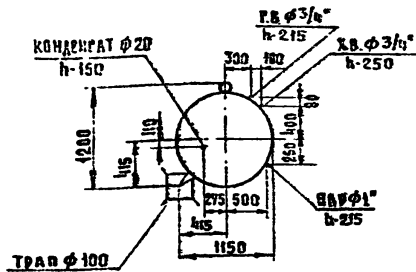
крепления запальника. Горелка при помощи ГЧ А соединяется с блоком автоматики безопасности, предназначенным для прекращения подачи газа к горелке при отсутствии газа в сети. В ручке горелки смонтировано засорное устройство. Для защиты руки от воздействия открытого пламени на передней стороне ручки укреплен отражатель.

		1978	27-0-2			
ИЗДАТЕЛЬСТВО:	АРОНОВ			СТАДИЯ	ЛНСТ	ЛНСТОВ
РАБОТА ПРОЕКТА:	ИГОЛЬНИКОВА			Р	415	
РУК. РАБОТЫ:	ГОРБАТОВА			ЦНИИ ЭП		
ПРОВЕРКА:				ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПАНИЙ		
РАЗРАБОТКА:	ГОРБАТОВА			УОП-1 УОП-2		

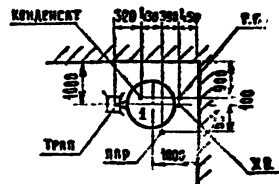
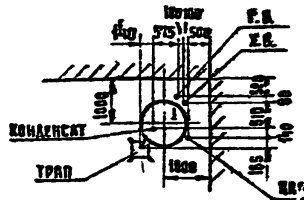
# Общий вид



# Монтажная схема



# Варианты размещения



# Техническая характеристика

	КПР-250	КПР-160
1. Полезная емкость, л	250	160
2. Время разогрева, мин	31	26
3. Расход пара, кг/ч		
в период разогрева	90	70
в период варки	12	10
4. Рабочее давление пара в рубашке, кг/см <sup>2</sup>	0,5	0,5
5. Габаритные размеры, мм:		
длина	1200	1200
ширина	1150	1150
высота, H	1300	1210
6. Масса, кг	330	290

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения.

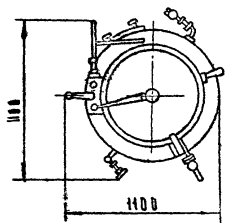
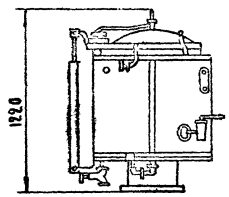
- 1- котел КПР-250; КПР-160;
- 2- котел КПР-100

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

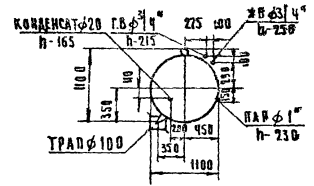
ство между наружным корпусом и обшивкой, уложена теплоизолирующая ватина. Варочный котел закрывается откидывающейся на шарнирах двустенной крышкой. Каждый котел оборудован контрольно-измерительными приборами и арматурой - клапан-турбинкой, манометром, двойным предохранительным клапаном, воздушным клапаном.

		1978	27-0-2	
СЧЕТЧИКА	АРОНОВ		КОТЛЫ	
КОНДИЦИОНЕР	ГОЛЬНИКОВА		ПРИНЦИПИАЛЬНЫЕ РАБОТЫ	
СТАНА	ЛЮСТ	ВЕСОВ		
P	100			

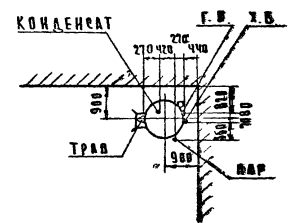
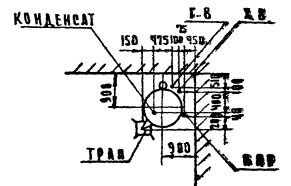
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л 180
2. Время разогрева, мин 20
3. Расход пара, кг/ч  
в период разогрева 55  
в период варки 8
4. Рабочее давление пара в рубашке, кг/см<sup>2</sup> 0.5
5. Габаритные размеры, мм:  
длина 1100  
ширина 1100  
высота 1250
6. Масса, кг 200

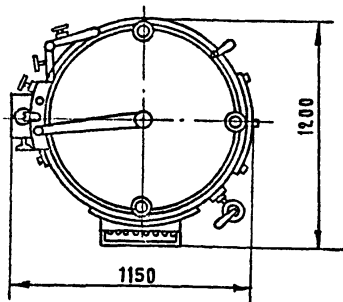
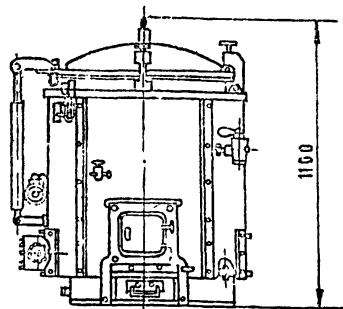
Изготовитель: Сибирский завод торгового машиностроения

Описание конструкции котлов см. лист  
„Котел пищеварочный паровой КПП-250, КПП-160“.

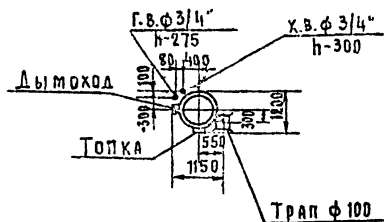
		1978	27-0-2		
ИЗДАТЕЛЬСТВО	А. Р. И. С. С.			КОТЕЛ	СТАНДАРТ АНСТОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО			ПЕЩЕВАРОЧНЫЙ ПАРОВОЙ	Р 113
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО			КПП-100	ИЗДАТЕЛЬСТВО
ИЗДАТЕЛЬСТВО	ИЗДАТЕЛЬСТВО				ИЗДАТЕЛЬСТВО



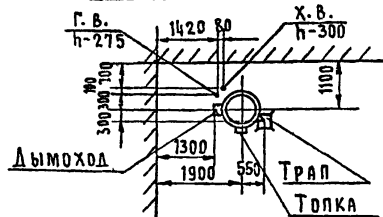
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	КПТ-100	КПТ-160
1. Полезная емкость, л	100	160
2. Вид топлива	дрова, уголь	
3. Расход топлива твердого, кг/ч		
в период разогрева	6.0	6.2
в период варки	1.5	1.7
4. Продолжительность разогрева, мин	70	80
5. Рабочее давление в рубашке, кг/см <sup>2</sup>	0.5	0.5
6. Габаритные размеры, мм:		
длина	1200	1200
ширина	1150	1150
высота	1100	1100
7. Масса, кг	490	510

Изготовитель: Соколуцкий завод торгового машиностроения.

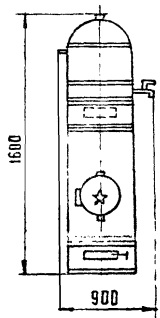
Котлы пищеварочные твердотопливные стационарные предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в предприятиях общественного питания.

Котлы КПТ-100 и КПТ-160 имеют одинаковое конструктивное исполнение и отличаются по массе и емкости. Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из резервуара и кожуха. В нижней части расположен парогенератор, состоящий из двух стальных цилиндров. Пространство между этими цилиндрами заполнено водой. Объем внутреннего цилиндра представляет собой топку, его основание - колосниковую решетку. Пространство между резервуаром и кожухом служит пароводяной рубашкой, в которую из парогенератора поступает пар для обогрева резервуара. Дымовые газы, образующиеся в топке котла, обогревая внутренний цилиндр и дно пароводяной рубашки, выходят через отверстие в верхней части топки в газовую камеру и через патрубок с шибером поступают в дымовую трубу.

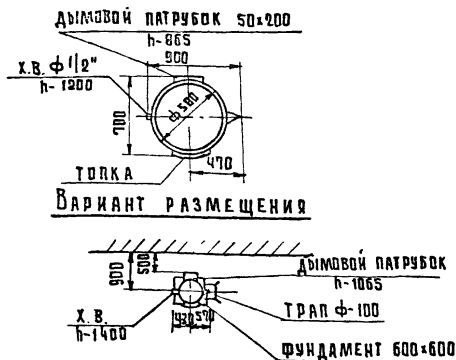
Котел с парогенератором смонтирован на постаменте. Варочный котел закрывается откидной крышкой, уравновешенной противовесом. Котел имеет следующую арматуру: вентили холодного и горячего водоснабжения, предохранительный клапан, манометр, воронку для залива воды в парогенератор, кран пробно-спускной, клапан-турбинку, сливной кран.

		1978	27-0-2					
Изд. тех. кот.	Аронов	<i>Аронов</i>	Котлы пищеварочные. Твердотопливные КПТ-100 КПТ-160		Стандия	Лист	Листов	
Гл. инж. пр-та	Игольникова	<i>Игольникова</i>			Р	148		
Рук. группы	Горбатова	<i>Горбатова</i>			ИНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва			
Проверил								
Разработал	Алимебекова	<i>Алимебекова</i>						

### Общий вид



### Монтажная схема



### Техническая характеристика

1 Производительность, л/ч	200
2 Время закипания, мин.	20
3 Расход топлива, кг/ч	3-5
4 Поверхность нагрева, м <sup>2</sup>	1.0
5 Объем сборника кипятка, л	40
6 Объем водного пространства, л	65
7 Необходимая высота дымовой трубы, м	4-5
8 Габаритные размеры, мм:	
длина	900
ширина	700
высота	1600
9 Масса, кг	80

Изготовитель: Бердский завод  
торгового машиностроения.

### Требования к монтажу и установке:

- 1 Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200-250 мм.
- 2 Для обеспечения нормальной работы кипятильника высота дымовой трубы должна быть не менее 4-5 метров от уровня пола.
- 3 В варианте размещения высота подвода холодной воды и высота дымового патрубка указаны с учетом высоты фундамента.

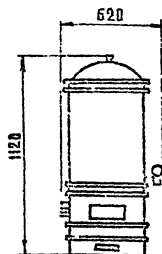
Кипятильник непрерывного действия предназначен для приготовления кипятка. Кипятильник приспособлен для сжигания каменного угля или какого-либо другого топлива. Кипятильник состоит из двух основных частей: топки и питательной коробки со сборником кипятка. В нижней части корпуса кипятильника находится зольная коробка. Питательная коробка представляет собой резервуар цилиндрической формы, внутри которого имеется клапан с пенопластовым поплавком. Клапан обеспечивает автоматическую регулировку поступления холодной воды в кипятильник. Из питательной коробки холодная вода по питательной трубе поступает в нижнюю часть водонагревателя. Внутренняя часть водонагревателя является топкой кипятильника. Вода, нагретая в водонагревателе, поступает в кипятильный резервуар, где доводится до кипения и перерабатывается через перекидную трубу в сборник кипятка. Слив кипятка из водонагревателя производится с помощью крана.

### Примечание.

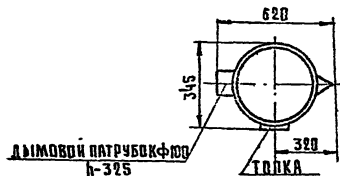
Кипятильник находится в стадии опытного производства.  
Возможны изменения.

			1978	27-0-2		
Иач.тех.дта	Арно в	<i>Лад</i>	Кипятильник непрерывного действия		Станция	Лист
Гл.инженер	Игольникова	<i>Лад</i>	КНТ-200		Р	119
Рук. группы	Горбатов А	<i>СФ</i>			ЦНИИЭП	
Проверил					торгово-бытовой здания и туристских комплексов	
Разработал	Цымбал	<i>Цымбал</i>			г. Москва	

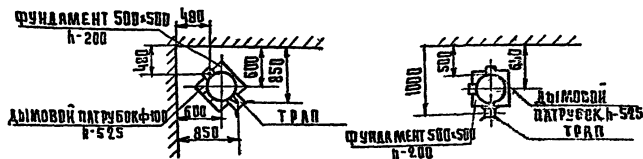
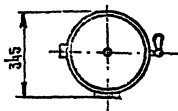
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

- 1 Емкость, л 60
- 2 Расход топлива, кг/ч 4 ± 5
- 3 Время закипания одного объема воды с момента розжига, мин. 50
- 4 Диаметр дымовой трубы, мм 100
- 5 Необходимая высота дымовой трубы, м 3,4
- 6 Диаметр разъемного крана 1/2
- 7 Поверхность нагрева, м<sup>2</sup> 0,26
- 8 Габаритные размеры, мм:
  - длина 620
  - ширина 315
  - высота 1120
- 9 Масса, кг 20

Изготовитель: Бердский завод  
торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

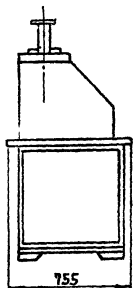
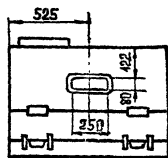
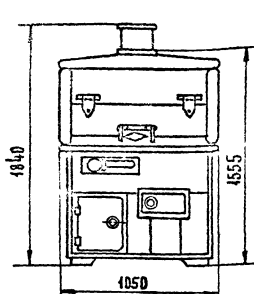
- 1 Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200 мм
- 2 Для обеспечения нормальной работы кипятильника высота дымовой трубы должна быть не менее 3-4 метров от уровня пола.
- 3 В вариантах размещения высоты выводов труб указаны с учетом высоты фундамента.

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

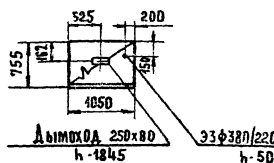
		1978	27-0-2		
ИЗЧЕК.ОТВ.	АРОНОВ			ИСТРАВА	АНЕТ
ДИЗАЙНЕР-ТА	ИГОЛЬНИКОВА			Р	120
ЭКСТЕРЬЕР	КОРБАНОВА			ИЗГОТОВЛЕН В СССР	
КОНСТРУКТОР	КОРБАНОВА			ИЗГОТОВЛЕН В СССР	
КОНСТРУКТОР	КОРБАНОВА			ИЗГОТОВЛЕН В СССР	

Кипятильник наливной  
Кл- 60 м

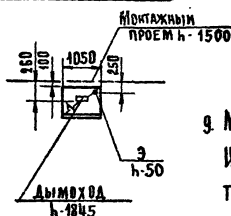
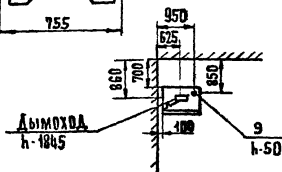
## Общий вид



## Монтажная схема



## Варианты размещения



## Техническая характеристика

1. Мощность электродвигателя, кВт 0,18
2. Род тока трехфазный переменный
3. Напряжение, В 380/220
4. Количество шпалек 7
5. Длина рабочей части шпалки, мм 250
6. Скорость вращения шпалек, об/мин 5,2
7. Топливо - древесный уголь/буртовое
8. Габаритные размеры, мм:

длина	1850
ширина	755
высота без патрубка	1555
высота с патрубком	1840
9. Масса, кг	270

Изготовитель: Люберецкий завод торфяного машиностроения

### Требования к монтажу и установке:

1. Предусмотреть самостоятельный вытяжной канал на высоте от пола не менее 1845 мм. При необходимости предусмотреть принудительную вытяжку.

Шпалочная печь предназначена для жарки шпалочек в шпалочных, ресторанах, столовых. Она изготовлена из стальных эмалированных листов, собранных на эмалированном основании. Верхняя часть корпуса изнутри выложена огнеупорным кирпичом, вдоль корпуса расположен горн с колосниковой решеткой для разжигания древесного угля. Под горном находится зольник, имеющий дверцу.

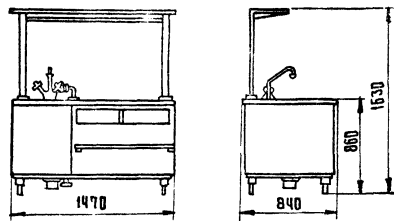
Снаружи печь закрывается крышкой, откидывающейся на петлях вверх. С задней стороны установленные семь связанных между собой велосипедной цепью звездочек, насаженных на ось и имеющих с одного конца проемы, в которые вставляются шпалки.

2. Прем в стене закрывается съемным щитом или дверцами.

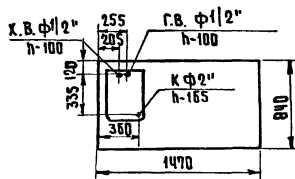
Включение электродвигателя производится при помощи тумблера, расположенного с правой стороны печи. Питание от электросети производится через магнитный пускатель, расположенный на правой облицовке, внутри корпуса.

		1978	27-0-2		
ИЗМ. ТЕХ. ОТДЕЛ	АРОНОВ			СТАВ. №	ЛИСТ
ПР. РАБ. ПР.	ИРОФНИКОВА			9	124
ПР. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА			ЦИМЭЛ	
ПРОВЕРИЛ	МИРОШНИКОВ			ТОРФЯНО-БУТОВОК ЗАВ. И ТУРБИНОСТРОИТЕЛЬСКОГО Ф. МОСКВА	
РАЗРАБОТАЛ	ЦИМБАЛА				
			ПЕЧЬ		
			ШАЛАЧНАЯ		
			ШР-2		

## Общий вид



## Монтажная схема



## Техническая характеристика

- |   |      |
|---|------|
| 1 Объем ванны, м <sup>3</sup>               | 0,05 |
| 2 Рабочая поверхность стола, м <sup>2</sup> | 1,03 |
| 3 Внутренние размеры моечной ванны, мм:     |      |
| Длина                                       | 400  |
| Ширина                                      | 500  |
| Глубина                                     | 250  |
| 4 Количество полок                          | 2    |
| 5 Количество ящиков                         | 2    |
| 6 Габаритные размеры стола, мм:             |      |
| Длина                                       | 1470 |
| Ширина                                      | 840  |
| Высота до рабочей поверхности               | 860  |
| Высота общая                                | 1630 |
| 7 Масса, кг                                 | 138  |

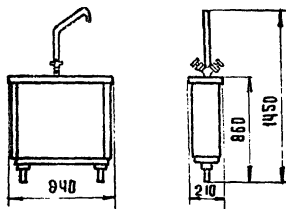
Изготовитель: Гродненский завод  
торгового машиностроения.

Стол-секция предназначена для доработки полуфабрикатов и зелени, хранения кухонной посуды и инвентаря. Конструкция стола бескаркасная. К сварной раме крепятся облицовки, которые сверху накрыты крышкой, образующей рабочую поверхность стола. В левой части стола имеется моечная ванна, над которой крепятся смеситель для воды с гибким шлангом и душевой насадкой. На столе установлены две стойки, на которых укреплена полка. Под рабочим столом, в правой части, имеются выдвижные ящики для хранения кухонной посуды и вспомогательная полка.

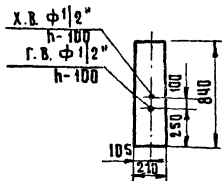
			1978	27-0-2	
ИЗДЕЛЯЕТ	АРОНОВ	<i>А.А.</i>	СЕКЦИЯ-СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
МАШИН. ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>И.И.</i>	МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СЕКЦИОННОЙ	Р	122
СВЯЗ. ГРУППА	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>	МОДУЛЬНАЯ	ИЗДЕЛИЕ	
ПРОБЕРИЛ	ГОРБАТОВА	<i>Г.Г.</i>	ТМ ВСМ	ТОРГОВО-ВЫПУСК. ЗАЛНИИ	
РАЗРАБОТАЛ	ЦЫБА	<i>Ц.Ц.</i>		ИТУРИТСКИХ КОМПЛЕКТОВ	
				С.МОСКВА	

НОВОЕ ПОРЯДКОВАНИЕ И.

Общий вид



Монтажная схема



Секция-вставка с краном-смесителем  
секционная модулированная ВКОМ

Техническая характеристика

- 1 Количество кранов-смесителей 1
- 2 Габаритные размеры, мм:  
длина 210  
ширина 840  
высота до рабочей поверхности 860  
высота общая 1450
- 3 Масса, кг 30

Изготовитель: Объединение „Таджикторгмаш“

Секция-вставка предназначена для заправки холодной или горячей водой пищеварочных или налитных котлов, промывки гарниров в передвижной ванне и др.

Конструкция секции-вставки бескаркасная. К сварной раме крепятся облицовки. Сверху облицовки накрыты крышкой, образующей рабочую поверхность секции. К крышке крепится смеситель для воды с изливом, который можно поворачивать вокруг вертикальной оси на любой угол. На передней части вставки имеется легкоотъемная панель

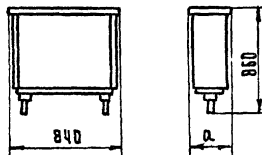
Секция-вставка с гладким столом  
секционная модулированная ВОМ

Техническая характеристика

- 1 Габаритные размеры, мм: ВОМ-420; ВОМ-240  
длина „а“ 420 240  
ширина 840 840  
высота 860 860
- 2 Масса, кг 45 28

Изготовитель: Объединение „Таджикторгмаш“

Общий вид

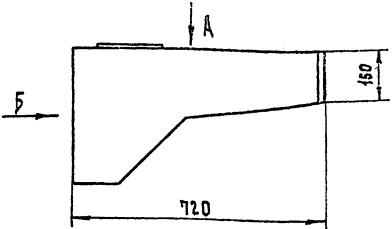
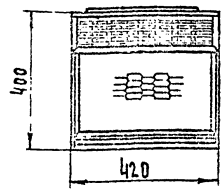


Секция-вставка ВОМ является подобным отсылком, устанавливаемым около теплового оборудования. Конструкция секции-вставки бескаркасная. К сварной раме крепятся облицовки. Сверху облицовки накрыты крышкой, образующей рабочую поверхность секции

		1978	27-0-2		
НАЧ. ТЕХ. ОТД.	АРОНОВ			СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С КРАНОМ-СМЕСИТЕЛЕМ ВКОМ	СТАДИЯ
ГЛАВ. ИНЖ.-ПР.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игольникова</i>		СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВОМ.	ЛИСТ
ДУК. ГРУППЫ	ГОРБАТОВА	<i>Горбатова</i>			193
ПРОВЕРИЛ					ЦНИИЭП
РАЗРАБОТАЛ	ЦИМБАЛ	<i>Цимбал</i>			ТОРГОВО-ПРОМЫСЛОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТРУДОВЫХ КОМПЛЕКТОВ Г. МОСКВА

Общий вид

Техническая характеристика

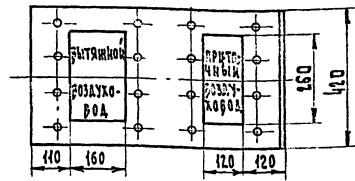
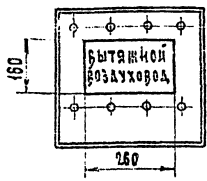


- 1. Размер фильтра, мм:
  - длина 420
  - ширина 420
  - высота 40
- 2. Поверхная площадь фильтра, м<sup>2</sup> 0,155
- 3. Количество фильтров 1
- 4. Угол наклона фильтра к плоскости стола, град 45
- 5. Расстояние от рабочего вала до нижней кромки фильтра, мм 700
- 6. Сабаритные размеры, мм:
  - длина 420
  - ширина 720
  - высота 400
- 7. Масса, кг 16,5

Вид Б

Вид А

/лиц и прокладка сетки/



Изготовитель: -Комиссаровский завод, торгового машиностроения.

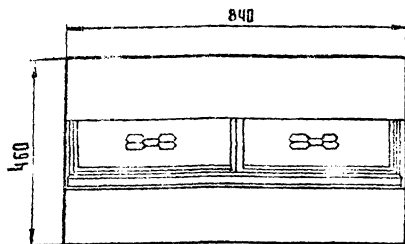
Местные вентиляционные отсосы к тепловому модулированному оборудованию предназначены для улавливания излишнего тепла, влаги, паров, жира и т.п. в месте их образования и создания оптимальных микроклиматических условий в рабочей зоне горячих узлов. Отсос представляет собой короб, в рабочем сечении которого имеются фильтры, состоящие из набора сеток, закрепленных рамкой. Для сбора жира, улавливаемого жировыми фильтрами, имеется сборник. Для удобства выемки фильтра на передней части его рамки предусмотрена ручка. В верхней и задней стенках конуса имеются отверстия для подсоединения приточного и вытяжного воздуховодов. Подача притока воздуха к отсосу МВО-840 не предусматривается.

Требования к монтажу:

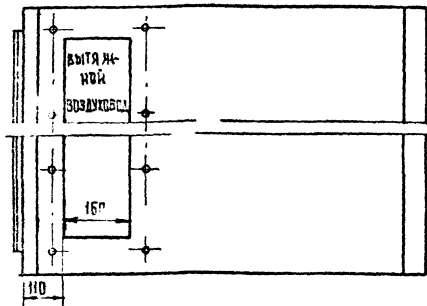
- 1. Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стене, потолку или полу.
- 2. В случае подсоединения вытяжного воздуховода к задней стенке конуса, верхнее вытяжное отверстие заручить.
- 3. Секции МВО-420 монтируются над модулированным оборудованием сплошной линией.

		1978	27-0-2
ИЗЧ.ТЕХ.ОТД.	А.И.КОФ	Местный вентиляционный отсос МВО-420	МАСШ. АРСН
А.И.И.П.	В.В.И.И.И.		Р 124
УК.ГРУП.	В.В.И.И.И.		ЦНЧ И ЭП
РОЗ.ГРУП.	В.В.И.И.И.		МЕРЛО-В.И.И.И.И.
В.В.И.И.И.	В.В.И.И.И.		И.И.И.И.И.И.И.

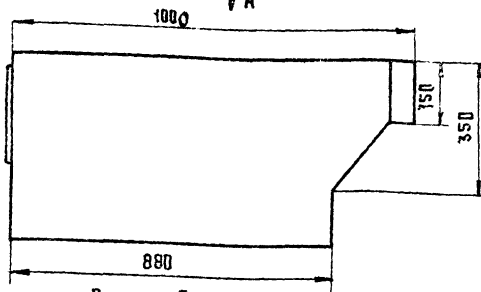
Общий вид



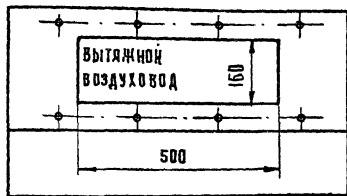
Вид А



↓ А



Вид Б  
(лист и прокладка сняты)



Техническая характеристика

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | Размер фильтра, мм:                          |       |
|   | длина  | 412   |
|   | ширина                                       | 440   |
|   | высота                                       | 40    |
| 2 | Полезная площадь фильтра, м <sup>2</sup>     | 0,135 |
| 3 | Количество фильтров                          | 2     |
| 4 | Угол наклона фильтра к плоскости стола, град | 35    |
| 5 | Габаритные размеры, мм:                      |       |
|   | длина  | 840   |
|   | ширина                                       | 1000  |
|   | высота                                       | 460   |
| 6 | Масса, кг                                    | 38    |

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу:

- 1 Местные вентиляционные отсосы должны монтироваться на специальной раме, крепящейся к стене, потолку или полу.
- 2 В случае подсоединения вытяжного воздуховода к задней стенке кожуха, верхнее вытяжное отверстие заглушить
- 3 Подача приточного воздуха к отсосу модели МВО-840 не предусматривается

Описание устройства см. лист МВО-420

			1978	27-0-2		
нач.технол.	Аронов	<i>Аронов</i>	Местный вентиляционный отсос МВО-840	стандарт	лист	
зам.нач.пр-та	Игольникова	<i>Игольникова</i>		Р	19.5	листов
рук.группы	Горбатов	<i>Горбатов</i>		УНИИЭП торгово-бюджетных зданий и туристских комплексов г.Москва		
проверил	Миронов	<i>Миронов</i>				
разработал	Хорбатова	<i>Хорбатова</i>				