ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ЦЕНАМ

ПРЕЙСКУРАНТ № 24-06

ОПТОВЫЕ ЦЕНЫ

НА ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВОЕ

Вводится в действие с 1 января 1982 г.

ПРЕЙСКУРАНТИЗДАТ
Москва—1980

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ЦЕНАМ

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

ПРЕЙСКУРАНТ № 24-06

ОПТОВЫЕ ЦЕНЫ

НА ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВОЕ

Вводится в действие с 1 января 1982 г.

ПРЕЙСКУРАНТИЗДАТ
Москва—1980

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

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

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

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

Этот же порядок расчетов применяется и при централизованных автомобильных перевозках.

5. Лесоматериалы, расходуемые поставщиком для крепления грузов в различных транспортных средствах (козлы, стойки, прокладки и др.), оплачиваются покупателями продукции из расчета 20 руб. за 1 м³ древесины в чистоте.

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

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

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

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

б) деревянная тара, не предусмотренная ГОСТ (ОСТ), цены на которую не включены в действующие прейскуранты на тару, оплачивается покупателем сверх оптовых цен на продукцию, помещенных в настоящем прейскуранте, в размере 20 руб. за 1 м³ древесины в чистоте.

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

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

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

7. Если по действующим стандартам или техническим условиям продукция *должна поставляться без тары, но по требованию покупателя или по условиям* поставки в районы Крайнего Севера поставляется в транспортной таре, то она оплачивается покупателем сверх оптовых цен на продукцию полностью по прейскурантным ценам на соответствующую тару, а при отсутствии прейскурантных цен на деревянную тару — из расчета 90 руб. за 1 м³ древесины в чистоте.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

01. ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ТОРГОВОЕ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-001	51 5111 1011	**Шкаф холодильный**	ШХ-0,40М	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет одну дверь для доступа к продуктам Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВСр 400 1Б холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 405 (350) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,40 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м² 1,2 Номинальное напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,28 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 750×750×1810 Масса, кг не более 180	46—00	265—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-002	51 5111 1023	Шкаф холодильный	ШХ-0,56	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет 2 двери для доступа к продуктам Оснащен: встроенным герметичным холодильным агрегатом ВСр 400 1Б холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 405 (350) приборами полуавтоматической оттайки инея с поверхности испарителя Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,56 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м² 1,9 Номинальное напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,3 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 786×1120×1726 Масса, кг не более 300	65—00	387—00
01-003	51 5111 1031	Шкаф холодильный	ШХ-0,56М1	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет дверь для доступа к продуктам Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВСр 400 1Б холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 405 (350) приборами автоматической оттайки инея с поверхности испарителя Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,56 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м² 1,9 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,45 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 750×750×1900 Масса, кг не более 300	95—00	433—00
01-004	51 5111 1014	Шкаф холодильный	ШХ-0,80М	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава; с лицевой стороны имеет 2 двери для доступа к продуктам	71—00	370—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-005	51 5111 1017	Шкаф холодильный	ШХ-0,80Ю	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Оснащен герметичной холодильной машиной ВС 500 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 530 (455) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,8 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м² 2,4 Номинальное напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,3 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1500×750×1820 Масса, кг не более 300 Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из нержавеющей стали; с лицевой стороны имеет четыре двери для доступа к продуктам Оснащен герметичной холодильной машиной ВС 630 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 645 (555) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,76	123—00	485—00
	51 5111 1020	Шкаф холодильный	ШХ-1,12	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Температура внутри охлаждаемого объема, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м² 2,4 Номинальное напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1120×800×1930 Масса, кг не более 275 Предназначен для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из оцинкованной стали; с лицевой стороны имеет пять дверей: верхняя для доступа к холодильному агрегату, остальные для доступа к продуктам Оснащен: встроенным холодильным агрегатом холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700) приборами оттайки инея с поверхности испарителя Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 1,12 Температура в охлаждаемом объеме, °С от +1 до +3 Площадь для размещения продуктов, м² 3,8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,43		

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1570×785×2055 Масса, кг не более 400 Изготавливается в следующих вариантах:		
01-006					с встроенным холодильным агрегатом ВС 800 (2) и приборами полуавтоматической оттайки	103—00	503—00
01-007					с встроенным холодильным агрегатом ВС 800 (2) и приборами автоматической оттайки	106—00	527—00
01-008					с встроенным холодильным агрегатом АСТ-3,2 и приборами полуавтоматической оттайки	103—00	493—00
01-009					с встроенным холодильным агрегатом АСТ-3,2 и приборами автоматической оттайки	106—00	520—00
01-010	51 5111 1034	Шкаф холодильный	ШХ-1,12М	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава	114—00	525—00
01-011	51 5111 1037	Шкаф холодильный	ШХ-1,12М1	ГОСТ 17124—71, изменение № 1—1976 г.	Оснащен: встроенным холодильным агрегатом ВС-800(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815(700), приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя и шумоглушителем Теплоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 1,12 Температура в охлаждаемом объеме, °С от +1 до +3 Площадь решеток, м² 3,8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1500×750×1900 Масса, кг не более 400 Предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащен: встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС-800(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700) приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя и шумоглушителем Теплоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 1,12 Температура в охлаждаемом объеме, °С от +1 до +3	113—00	575—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Площадь решеток, м² 3,8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1500×750×1900 Масса, кг не более 400		
	51 5112 1012	Камера холодильная	КХС-2-6	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Термоизоляция — пенопласт Оснащена: выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Охлажденный объем, м³ 6 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8 Напряжение, В 380/220		
					Номинальная мощность, кВт 0,65 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1920×1920×2168 Масса, кг не более 700 Изготавливается в двух вариантах:		
01-012					с наружной облицовкой стальными окрашенными листами	198—00	660—00
01-013					с наружной облицовкой металлопластом	197—00	730—00
01-014	51 5112 1027	Камера холодильная	КХС-2-6Б	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73, Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,1Е холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 6 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220	142—00	697—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Номинальная мощность, кВт 0,73 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1926×1960×2126 Масса, кг не более 700		
01-015	51 5112 1043	Камера холодильная	КХС-2-6м	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой сборно-разборную конструкцию, состоящую из отдельных щитов Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,1Е холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 6 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от 0 до +8	129—00	650—00
					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2220×1948×2170 Масса, кг не более 600		
01-016	51 5112 1024	Камера холодильная	КХС-2-6СМ	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Снаружи облицован металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава Снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250(2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 6,3 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,65 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2250×1930×2060 Масса, кг не более 650	125—00	650—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
	51 5112 1015	Камера холодильная	КХС-2-6Ю	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Внутри облицована листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5М3 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 6 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,02 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1920×1920×2300 Масса, кг не более 700 Изготавливается в двух вариантах:		
01-017					с наружной облицовкой стальными окрашенными листами	202—00	663—00
01-018					с наружной облицовкой металлопластом	195—00	743—00
	51 5112 1018	Камера холодильная	КХС-2-12	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Внутри облицована листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 12 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Номинальное напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,3 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 3840×1920×2168 Масса, кг не более 1150 Изготавливается в двух вариантах;		
01-019					с наружной облицовкой стальными окрашенными листами	290—00	957—00
01-020					с наружной облицовкой металлопластом	289—00	1090—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-021	51 5112 1030	Камера холодильная	КХС-2-12Б	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 12 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,02 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 3852×1960×2126 Масса, кг не более 1150	241—00	1130—00
	51 5112 1021	Камера холодильная	КХС-2-12Ю	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Внутри облицована листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена выносным холодильным агрегатом ВСэ 1250 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) двумя комплектами ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 12 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,3 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 3040×1920×2168 Масса, кг не более 1150		
01-022					Изготавливается в двух вариантах: с наружной облицовкой стальными окрашенными листами	294—00	973—00
01-023					с наружной облицовкой металлопластом	294—00	1107—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-024	51 5112 1033	Камера холодильная	КХС-2-18Б	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию из унифицированных щитов Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава, снабжена приборами полуавтоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносной холодильной машиной ИФ-56М холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 3500 (3000) и комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 18 Температура в охлаждаемом объеме, °С +0÷+8 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5778×1960×2126 Масса, кг не более 1430	319—00	1587—00
01-025	51 5112 2012	Камера холодильная	КХН-2-6м	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся замороженных продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой сборно-разборную конструкцию, состоящую из отдельных щитов Снаружи облицована стальными окрашеными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Снабжена приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5М3 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 6 Температура в охлаждаемом объеме, °С —13 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2220×1948×2170 Масса, кг не более 750	154—00	777—00
01-026	51 5112 2009	Камера холодильная	КХН-2-6СМ	ГОСТ 23833—79 ГОСТ 13742—73 Изменение № 2—1977 г. Изменение № 3—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию унифицированных панелей	260—00	1500—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Снаружи облицована металлопластом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащена: двумя выносными холодильными агрегатами ВСэ 1250 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) комплектом ребристотрубных испарителей приборами автоматического оттаивания воздухоохладителем щитом питания и щитом электрооборудования Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 6,3 Температура в охлаждаемом объеме, °С —13 Срок службы до списания, лет 12 Состоит из следующего оборудования:		
01-027					Камера КХН-2-6СМ Габаритные размеры, мм 2250×1930×2060 Масса, кг не более 750	142—00	673—00
01-028					Машина холодильная КХН-2-6СМ Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 0,82 Габаритные размеры, мм 650×760×1500 Масса, кг не более 224	118—00	827—00
	51 5112 2001	Камера холодильная	НКР-1	ТУ 13-267—75, изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначена для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Представляет собой разборную конструкцию, собираемую из отдельных щитов, облицованных с внешней и внутренней стороны клееной фанерой, с неохлаждаемым тамбуром Оснащена: выносным холодильным агрегатом ФАК-1,5М3 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) с комплектом ребристотрубных испарителей, поставляемых за отдельную плату Охлаждаемый объем, м³ 5,9 Температура в охлаждаемом объеме, °С —13 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,02 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 3200×2260×2350 Масса, кг не более 139 Изготавливается в двух вариантах:		
01-029					с термоизоляцией из пенопласта	161—00	660—00
01-030					с термоизоляцией из мягкой древесно-волокнистой плиты	162—00	700—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-031	51 5113 1032	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,315 «Таир-102»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продовольственных товаров в магазинах самообслуживания Состоит из открытой остекленной витрины и прилавка с машинным отделением Снаружи облицован окрашенными стальными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,315 Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0÷+8 Площадь решеток, м² 1,25 Номинальное напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×900×900 Масса, кг не более 275	71—00	403—00
01-032	51 5113 1035	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,315 «Таир-106»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продовольственных товаров в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован стальными окрашенными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,315 в том числе прилавка 0,22 Площадь для размещения продуктов, м² 1,25 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,43 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×950×1200 Масса, кг не более 300	92—00	447—00
01-033	51 5113 1053	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,4 «Таир-106М»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1971 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава	114—00	485—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Оснащен: встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 630 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 645 (555) приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,4 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0÷+8 Площадь решеток, м² 1,25 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×950×1200 Масса, кг не более 300		
	51 5113 1041	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,4 (Пингвин-ВС)	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Состоит из открытой витрины и прилавка с машинным отделением Снаружи облицован слоистым пластиком, полированным стеклом и окрашенными стальными листами Охлаждаемый объем, м³ 0,4 Площадь решеток, м² 0,9		
					Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0÷+8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,43 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2040×1040×900 Масса, кг не более 335 Изготавливается в двух вариантах:		
01-034					с встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)	52—00	417—00
01-035					с встроенным герметичным агрегатом ВСэ 800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700)	52—00	445—00
	51 5113 1029	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,5 (Пингвин-В)	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся охлажденных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Состоит из стеклянной витрины и прилавка с машинным отделением Снаружи облицован слоистым пластиком, полированным стеклом и окрашенными стальными листами Охлаждаемый объем, м³ 0,5 Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0÷+8 Площадь решеток, м² 2,1 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,43 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2040×1180×1325		

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-036					Масса, кг не более 375 Изготавливается в двух вариантах: с герметичным холодильным агрегатом ВС 630 холодопроизводительностью Вт (ккал/ч) 645 (555)	61—00	447—00
01-037					с герметичным холодильным агрегатом ВСэ 800 (2) холодопроизводительностью Вт (ккал/ч) 815 (700)	61—00	490—00
01-038	51 5113 1038	Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,63 «Таир-146»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных продовольственных товаров в предприятиях торговли Снаружи облицован окрашенными стальными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащен встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС 1250 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,63 в том числе прилавка 0,09 Температура охлаждаемого объема, °С от 0 до +8 Площадь решеток, м² 2,0 в том числе прилавка 0,35 Напряжение, В 380/220	118—00	567—00
01-039	51 5113 1004	Комплект прилавков с централизованным холодоснабжением	ПХС-2-1,25	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Номинальная мощность, кВт 0,58 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×750×1800 Масса, кг не более 350 Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из прилавка охлажденных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания Состоит из трех прилавков, снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-4,5-1-2 холодопроизводительностью 4200 ккал/ч Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 1,25 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0÷+8 Площадь выкладки продуктов, м² 7,74 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5500×1080×915 Масса, кг не более 930	331—00	2153—00
01-040	51 5113 1001	Комплект прилавков с централизованным холодоснабжением	ПХС-2-2	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из прилавков охлажденных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания	333—00	2217—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-041	51 5113 2006	Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4М	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Состоит из трех прилавков, снаружи облицованных стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-4,5-1-2 холодопроизводительностью, ккал/ч 4200 Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 2,0 Температура внутри охлаждаемого объема, °С от 0 до +8 Площадь выкладки продуктов, м² 4,5 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5500×1230×1250 Масса, кг не более 900 Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи в упакованном виде скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицован окрашенными стальными листами, внутри — алюминиевыми листами	67—00	457—00
01-042	51 5113 2009	Комплект прилавков с централизованным холодоснабжением	ПХН-2-2	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	**Оснащен:** **встроенным герметичным холодильным агрегатом ВН-400 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 410 (355)** **приборами автоматического оттаивания инея с поверхности испарителя** Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,4 Площадь решеток, м² 1,75 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, Вт 0,4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2000×800×900 Масса, кг не более 230 **Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из прилавков замороженных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания** Состоит из трех прилавков, снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-6-1-2 холодопроизводительностью, ккал/ч 6000 Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 2 Температура внутри охлаждаемого объема, °С —13 Площадь выкладки продуктов, м² 4,5	377—00	2740—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5500×1230×1250 Масса, кг не более 900		
01-043	51 5114 1004	Витрина холодильная	ВХС-1-0,08	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначена для хранения охлажденных напитков в бутылках в предприятиях торговли и общественного питания Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВСр-315 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 325 (280) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,08 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,22 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1470×630×630 Масса, кг не более 80	41—00	240—00
01-044	51 5114 1007	Витрина холодильная двухъярусная	ВХС-1-0,315 «Таир-10»	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продовольственных товаров в нижнем ярусе и неохлажденных товаров в верхнем ярусе Снаружи облицована окрашенными стальными листами, стеклом, внутри — листами из алюминиевого сплава Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВС 1250 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,315 Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0÷+8 Площадь решеток, м² 1,45 Номинальное напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,59 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1800×1350×1350 Масса, кг не более 350	91—00	510—00
01-045	51 5114 1010	Витрина холодильная	ВХС-2-3,15	ОСТ 27-07-151—73, изменение № 1—1976 г.	Предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины охлажденных пищевых продуктов в магазинах самообслуживания Состоит из двух секций, снаружи облицованных стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-6-1-2 холодопроизводительностью, ккал/ч 6000 Теплоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 3,15 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8	324—00	2230—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
					Площадь выкладки продуктов, м² 5,4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 3700×1080×2015 Масса, кг не более 925		
01-046	51 5114 1011	Витрина холодильная	ВХС-2-4К	ТУ 27-07-3192—76, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся упакованных продуктов из тары — оборудования — контейнеров в магазинах самообслуживания Состоит из двух секций, снаружи облицованных стальными окрашенными листами, внутри — листами из алюминиевого сплава, передняя стенка автоматически перекрывается металлической шторкой Охлаждается с помощью выносного холодильного агрегата АК-6-1-2 холодопроизводительностью 6000 ккал/ч Термоизоляция — пенопласт Площадь полок, м² 3,5 Охлаждаемый объем, м³ 4,0 Температура в охлаждаемом объеме, °С от +4 до +8 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 3750×1120×2000 Масса, кг не более 580	409—00	2350—00
01-047	51 5155 1001	Витрина холодильная	ВХ-0,5	ТУ 27-07-2942—74, изменение № 1 1979 г.	Предназначена для кратковременного хранения охлажденных блюд, закусок и напитков в предприятиях общественного питания Снабжена встроенным холодильным агрегатом ВСр 315 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 325 (280) Охлаждаемый объем, м³ 0,05 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,25 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1050×850×1100 Масса, кг не более 175	211—00	495—00
01-048	51 5113 1061	Секция-стол с охлаждаемым шкафом, модулированная	СОЭСМ-2	ТУ 27-51-3319—78	Предназначена для хранения запаса полуфабрикатов, зелени, гарниров и других компонентов для оформления блюд в предприятиях общественного питания Представляет собой прилавок, внутри которого расположены охлаждаемый шкаф и машинное отделение Стол выполняется из нержавеющей стали Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВС-500 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 530 (455) Охлаждаемый объем, м³ 0,28	82—00	413—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-049	51 5113 1062	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой, модулированная	СОЭСМ-3	ТУ 27-51-3319—78	Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,31 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1680×840×860 Масса, кг не более 275 Предназначена для хранения запаса полуфабрикатов и готовых блюд и приготовления холодных закусок в предприятиях общественного питания Представляет собой прилавок, внутри которого расположены охлаждаемый шкаф с полками для хранения продуктов и машинное отделение Верх прилавка выполнен из нержавеющей стали. На столе расположена горка с отделениями для хранения полуфабрикатов Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВС-800 (2) или ВСэ-800 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 815 (700) Охлаждаемый объем, м³ 0,3 Температура в охлаждаемом объеме, °С 0 ÷ +8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,43 Срок службы до списания, лет 12	150—00	570—00
01-050	51 5113 2011	Секция низкотемпературная	СН-0,15	ТУ 27-07-2778—72, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1977 г., изменение № 4—1980 г.	Габаритные размеры, мм 1680×840×1030 Масса, кг не более 315 Предназначена для кратковременного хранения и продажи скоропортящихся замороженных пищевых продуктов в предприятиях торговли и общественного питания Снаружи облицована листовой сталью, покрытой белой эмалью; внутренний короб из нержавеющей стали Оснащена встроенным герметичным холодильным агрегатом ВН 250 холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 270 (230) Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, м³ 0,165 Температура внутри охлаждаемого объема, °С —18 Площадь решеток, м² 0,3 Срок службы до списания, лет 12	43—00	297—00
01-051	51 5118 0001	Стол камбузный	КС-1	ТУ 27-51-3485—80	Габаритные размеры, мм 1260×840×860 Масса, кг не более 150 Предназначен для разделывания и кратковременного хранения скоропортящихся пищевых продуктов, устанавливается в камбузах на судах Снаружи облицован стальными окрашенными листами, внутри — листами из нержавеющей стали Оснащен герметичным холодильным агрегатом КХ-240 холодопроизводительность 180 ккал/ч Термоизоляция — пенопласт Охлаждаемый объем, дм³ 165 в том числе морозильного отделения, дм³ 20	499—00	855—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Температура внутри охлаждаемого объема, °С 0÷+5 Температура в морозильном отделении, °С, не менее —3 Рабочая площадь столешницы, м² 0,7 и 0,58 Напряжение, В 220 и 127 Потребляемая мощность, кВт от 95 до 130 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 620×770×1040 Масса, кг не более 150		
01-052	51 5111 1009	Установка холодильная	ШХ-550	ТУ 27-51-3324—78	Предназначена для хранения скоропортящихся продуктов питания при эксплуатации в защитных кузовах подвижного транспорта на колесном и гусеничном ходу Снаружи облицована листами из алюминиевого сплава, внутри — из листов нержавеющей стали Оснащена встроенным холодильным агрегатом ШХ-550.01.00.000 Теплоизоляция — пенопласт Температура в охлаждаемом объеме: в первом отделении —8÷+13° С во втором отделении не выше —10° С Полезная емкость, л 550	3444—00	7060—00
					Напряжение, В 380 **Потребляемая мощность, кВт 1,4** **Габаритные размеры, мм 810×1103×1650** **Масса (без ЗИП-0), кг не более 425** **Масса (с ЗИП-0), кг не более 445**		
01-053	51 5119 0008	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, групповой	ЗИП-Г	ТУ 27-51-3324—78	**Предназначен для обеспечения технического обслуживания и замены сборочных единиц, приборов и деталей силами обслуживающего персонала или ремонтной группы из расчета 1 комплект на 4 установки ШХ-550** Состоит из холодильной установки ШХ-550 в целом, галлоидного течеискателя ГТН-6 и запасных приборов сборочных единиц и деталей Масса, кг не более 510	3653—00	8640—00
01-054	51 5119 0009	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, ремонтный	ЗИП-Р	ТУ 27-51-3324—78	Предназначен для обеспечения среднего ремонта установки силами ремонтных организаций, а также для частичного пополнения группового комплекта ЗИП из установок ШХ-550 Состоит из 4 запасных холодильных агрегатов, приборов, сборочных единиц и деталей Масса, кг 480	596—00	1963—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
01-055	79 8347 1000	Контейнер рефрижераторный	РК-1М	ТУ 27-51-3425—79	Предназначен для кратковременного хранения (до 10 суток) предварительно замороженных продуктов и перевозки их всеми видами сухопутного и водного транспорта Температура в охлаждаемом объеме при работающих агрегатах не выше — 15° С, после остановки на 3 суток — не выше — 10° С Внешняя облицовка — из листов титанового сплава, внутренняя — из листов нержавеющей стали Оснащен двумя встроенными фреоновыми герметичными агрегатами Термоизоляция — пенопласт Полезная емкость камеры, м³ 1,7 Площадь пола камеры, м² 1,62 Максимальная полезная загрузка, кг 1000 Количество аккумуляционных плит, шт. 6 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 4,2 Срок службы до списания, лет 5 Габаритные размеры, мм 2150×1300×2500 Масса, кг не более 1600	2684—00	9775—00
01-056	79 8347 1981	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, групповой	ЗИП-Г	ТУ 27-51-3425—79	Предназначен для обеспечения эксплуатации и ремонта группы контейнеров, из расчета один комплект на 10 контейнеров рефрижераторных РК-1М	115—00	385—00
01-057	79 8347 1982	Комплект запасных частей, инструментов и приспособлений, ремонтный	ЗИП-Р	ТУ 27-51-3425—79	Предназначен для обеспечения среднего и капитального ремонтов контейнеров и для частичного пополнения группового комплекта ЗИП из расчета один комплект на 30 контейнеров рефрижераторных РК-1М	505—00	5390—00
01-058	51 5115 0001	Льдогенератор	«Торос-2»	ТУ 27-07-3201—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1979 г., изменение № 3—1980 г., изменение № 4—1980 г.	Предназначен для приготовления пластинок пищевого льда Производительность, кг/сутки 40 Толщина пластинок льда, мм 8÷16 Вместимость льда в бункере, кг 25 Напряжение однофазной электросети, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 555×685×1100 Масса, кг не более 115	200—00	503—00
01-059	51 5157 0031	Термоконтейнер транспортный	ТТП-6	ТУ 27-04-568—76, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначен для сохранения в горячем состоянии комплексных обедов и доставки их до объектов Представляет собой теплоизолированный шкаф с судками; в каждом из которых содержится комплексный обед из трех блюд	4—70	145—00

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

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

02-001	51 5211 0020	Агрегат холодильный	ФАК-0,7Е	ТУ 27-07-3140—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1979 г., изменение № 5—1980 г.	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,33 Электродвигатель 4АХ71А2 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 595×475×440 Масса, кг не более 65	27—60	132—00
02-002	51 5211 0023	Агрегат холодильный	ФАК-1,1Е	ТУ 27-07-3140—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1979 г., изменение № 5—1980 г.	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, Вт 730 Электродвигатель 4АХ80А4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 595×490×440 Масса, кг не более 74	31—70	157—00
02-003	51 5211 0026	Агрегат холодильный	ФАК-1,5М3	ТУ 27-07-3140—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1979 г., изменение № 5—1980 г.	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1750 (1500) Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 1,02 Электродвигатель 4АХ80В4 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 755×540×455 Масса, кг не более 91	39—80	183—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-004	51 5211 0007	Агрегат герметичный холодильный	ВС-500 (ВС-0,45-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 530 (455) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 290 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,25У; 0,25 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 570×365×310 Масса, кг не более 38,5	33—00	123—00
02-005	51 5211 0006	Агрегат герметичный холодильный	ВС-630 (ВС-0,55-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 645 (555) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 360 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин	34—00	130—00
02-006	51 5211 0004	Агрегат герметичный холодильный	ВС-800 (ВС-0,7-3)	ГОСТ 22502—77	Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 595×365×310 Масса, кг не более 44 Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 430 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,42-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 600×435×375 Масса, кг не более 47	36—00	135—00
02-007	51 5211 0095	Агрегат герметичный холодильный	ВС-800 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 430	46—00	145—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Электродвигатель компрессора АВК-2-0,7; 0,25 кВт; 3000 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 600×435×375 Масса, кг не более 42		
02-008	51 5211 0005	Агрегат герметичный холодильный	ВС-1250 (ВС-1,1-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 650 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,55; 0,55 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,42-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 650×435×390 Масса, кг не более 57	38—00	150—00
02-009	51 5211 0086	Агрегат герметичный холодильный	ВСр400-1Б	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном торговом холодильном оборудовании	30—50	105—00
					Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 405 (350) Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 273 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×360×310 Масса, кг не более 33		
02-010	51 5211 0137	Агрегат герметичный холодильный	ВСр 400-1БЛ	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в торговом холодильном оборудовании (льдогенераторах). Оснащен приспособлением для автоматической оттайки Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 405 (350) Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 273 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×360×310 Масса, кг не более 33	31—50	105—00
02-011	51 5211 0080	Агрегат герметичный холодильный	ВСр 315-1 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном торговом холодильном оборудовании Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 325 (280) Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 220 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 520×345×260 Масса, кг не более 26	43—50	110—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-012	51 5211 0098	Агрегат холодильный	ВСэ 800 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Компрессор герметичный с экранированным электродвигателем Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 815 (700) Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,47 Электродвигатель компрессора АЭК2-0,7; 0,37 кВт; 3000 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 585×435×376 Масса (без масла и фреона), кг не более 49,6	45—60	170—00
02-013	51 5211 0107	Агрегат холодильный	ВСэ 1250 (2)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в среднетемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Компрессор герметичный с экранированным электродвигателем Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,7 Электродвигатель компрессора АЭК2-1,1; 0,37 кВт; 3000 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 620×435×390 Масса (без масла и фреона), кг не более 62,2	51—00	203—00
02-014	51 5211 0001	Агрегат герметичный холодильный	ВН-250 (ВН-0,22-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в низкотемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 270 (230) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, Вт 315 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-0,41-4М; 0,016 кВт; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 570×365×310 Масса, кг не более 40	32—50	127—00
02-015	51 5211 0002	Агрегат герметичный холодильный	ВН-400 (ВН-0,35-3)	ГОСТ 22502—77	Предназначен для создания искусственного холода в низкотемпературном холодильном оборудовании предприятий торговли и общественного питания Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 410 (355)	36—00	137—00

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

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Температура охлажденной воды, °С +12 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×375×1200 Масса (без воды), кг не более 73		
02-023	51 5193 0083	Машина водоохладительная	ВМПр-1,1АВ.04	ТУ 27-51-3399—79, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка в автоматах типа АВ, поставляемых в страны с тропическим климатом Оснащена встроенным холодильным агрегатом ВВр 1250-1 (2) холодопроизводительностью, Вт (ккал/ч) 1280 (1100) сатураторно-водоохладительным аппаратом СВА-2 Производительность, доз/мин 3 Объем дозы газированной воды, мл 180 Температура охлажденной воды, °С 12 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,6	80—00	365—00
					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×375×1350 Масса (без воды), кг не более 73		
02-024	51 5211 0029	Агрегат холодильный	ФВ-0,2	ТУ 27-07-3141—75, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначен для создания искусственного холода в водоохладительной питьевой колонке для пассажирских вагонов Номинальная холодопроизводительность, Вт 255 Напряжение, В 45÷75 Потребляемая мощность, кВт 0,25 Электродвигатель постоянного тока П11МВ Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×450×305 Масса, кг не более 52	54—00	200—00
02-025	51 5211 0161	Агрегат герметичный холодильный	АХМ 1,22-3	ТУ 27-07-3100—75, изменение № 1—1978 г. Изменение № 2—1980 г.	Предназначен для создания искусственного холода в маслоохладителе МОСФ-0,7Т Номинальная холодопроизводительность, Вт (ккал/ч) 1420 (1220) Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, кВт 0,57 Электродвигатель компрессора ДГХ-0,37; 0,37 кВт; 1500 об/мин Электродвигатель вентилятора АВ-042-4М; 0,025 кВт; 1500 об/мин	35—00	133—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 600×410×355 Масса, кг не более 52		
02-026	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения шкафа ШХ-0,56 Поверхность испарения, м² 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,4	1—60	12—50
02-027	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4.00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильного шкафа ШХ-0,6 Поверхность испарения, м² 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг 8,41	1—30	18—00
02-028	51 5221 0060	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-6,3-43а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения шкафа ШХ-1,12 Поверхность испарения, м² 6,3 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,45	3—50	24—00
02-029	51 5221 0069	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ 8.00-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильного шкафа Т2-125М Поверхность испарения, м² 8,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,58	3—20	24—00
02-030	51 5221 0063	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения контейнера РК-1,3М Поверхность испарения, м² 8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,3	2—25	22—00
02-031	51 5221 0063	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры среднетемпературной КХС-2-6Ю, КХС-2-6П Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 16,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 23,3	6—60	45—00
02-032	51 5221 0069	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХС-2-6С Поверхность испарения, м² 8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 12,34	3—30	27—00
02-033	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХС-2-6М Поверхность испарения, м² 12,5 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 16,34	3—25	32—00
02-034	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХС-2-6Б Поверхность испарения, м² 12,5 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 17,6	3—80	35—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-035	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры среднетемпературной КХС-2-12П Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 25,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 32,62	8—00	60—00
02-036	51 5221 0069	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры среднетемпературной КХС-2-12Ю Количество в комплекте, шт. 4 Поверхность испарения, м² 32,44 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 46,59	14—00	90—00
02-037	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры КХС-2-12М Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 25,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 32,62	7—85	60—00
02-038	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения камеры КХС-2-12Б Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 25,22 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 32,62	7—00	60—00
02-039	51 5221 0066	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-12,5-41а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильной камеры КХН-2-6М Количество в комплекте, шт. 3 Поверхность испарения, м² 37,5 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 47,37	11—00	83—00
02-040	51 5221 0090	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-1,6-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автомата АТ-251 Поверхность испарения, м² 1,6 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 3,76	2—90	25—00
02-041	51 5221 0084	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-0,80-11	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения пива в автоматах АТ-255 и кваса в автоматах АТ-256 Поверхность испарения, м² 0,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 3,53	3—20	13—40
02-042	51 5221 0087	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-6,3-61ав	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автоматов АТ-553Э, АТ-555 Поверхность испарения, м² 6,55 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 13,07	4—20	38—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-043		Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	390.27.0200	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автомата АТ-556 Количество секций в комплекте, шт. 5 Поверхность испарения, м² 6,25 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 11,83	4—00	36—00
02-044	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения автомата АТ-756 Поверхность испарения, м² 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,4	3—30	30—50
02-045	51 5221 0057	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-4,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения холодильного шкафа Т-60 Поверхность испарения, м² 4,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,43	1—50	18—70
02-046	51 5221 0063	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-8,00-31в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения низкотемпературной холодильной камеры НКР-1 Количество в комплекте, шт. 3 Поверхность испарения, м² 24 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 34,2	8—60	62—00
02-047	51 5221 0072 51 5221 0075	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-3,55-13 и ИРТ-1,25-11	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка-витрины ПВХС-1-0,4 («Таир-106М») Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 4,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 10,25	2—90	22—00
02-048	51 5221 0075 51 5221 0078	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-1,25-11л и ИРТ-2,00-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка ПВШ Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 3,25 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 6,86	2—10	15—70
02-049	51 5221 0072 51 5221 0075	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-3,55-13 и ИРТ-1,25-11	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка-витрины «Пингвин-В» («Пингвин-ВС») Количество в комплекте, шт. 2 Поверхность испарения, м² 4,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 8,81	2—20	18—00
02-050	51 5221 0078	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-2,00-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения секции-стола СОЭСМ-2 Поверхность испарения, м² 2,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 4,35	1—20	11—60

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
02-051	51 5221 0078	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-2,00-21в	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения секции — стола СОЭСМ-3 Поверхность испарения, м² 2,0 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 4,35	1—45	11—90
02-052	51 5221 2001	Комплект гладкотрубных фреоновых испарителей	ИГТ-0,63	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения прилавка ЛПС-2 линии самообслуживания Поверхность испарения, м² 0,63 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 7,65	1—55	29—00
02-053	51 5221 0081	Комплект ребристотрубных фреоновых испарителей	ИРТ-2,80-21а	ОСТ 27-07-149—73	Предназначен для охлаждения витрины холодильной ВХ-0,5 Поверхность испарения, м² 2,8 Срок службы до списания, лет 12 Масса, кг не более 4,42	2—70	11—00
		03. МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ, МЯСА, ТЕСТА					
03-001	51 5135 0023	Машина универсальная	П-11	ТУ 27-51-3447—80	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в предприятиях общественного питания Представляет собой привод с различным набором сменных механизмов Срок службы до списания, лет 8	388—00	757—00
03-002					Привод двухскоростной П-11 Частота вращения приводного вала, об/мин 170 или 330 Электродвигатель АОЛ2-12-4/2; 0,6/0,85 кВт; 380 или 220 В; 1400/2750 об/мин Габаритные размеры, мм 525×300×325 Масса, кг не более 41	33—00	125—00
03-003					Механизм овощерезательно-протирочный МОП-11-1 Производительность, кг/ч: при нарезании сырых овощей 100÷200 при нарезании вареных овощей 100÷200 при протирании вареного картофеля 150 Габаритные размеры, мм: механизма с протирочным приспособлением 320×316×426 механизма овощерезательного 410×295×400 Масса, кг, не более: механизма 16 комплекта сменных частей и рабочих органов 10	133—00	213—00
03-004					Просеиватель МПП-П-1 Производительность (по муке), кг/ч 300 Число сменных барабанов, шт. 3 Габаритные размеры, мм 330×450×460 Масса, кг не более 14,5	32—00	62—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-005					Рыхлитель МРП-П-1 Производительность, порций/ч 1500 Габаритные размеры, мм 370×140×200 Масса, кг не более 7,4	37—00	61—00
03-006					Механизм для нарезания мяса МБП-П-1 Производительность, кг/ч 100 Габаритные размеры, мм 285×165×405 Масса, кг не более 6,5	29—00	46—00
03-007					Механизм для измельчения сухарей и специй МИП-П-1 Производительность на сухарях, кг/ч 15 Габаритные размеры, мм 305×220×355 Масса, кг не более 12,2	19—00	39—00
03-008					Мясорубка ММП-П-1 Производительность, кг/ч 75 Количество сменных решеток, шт. 3 Наружный диаметр решеток, мм 60 Габаритные размеры, мм 385×210×305 Масса, кг не более 7,0	10—00	27—00
03-009					Механизм для взбивания МВП-П-1 Производительность: при взбивании, циклов/ч 4 при перемешивании фарша, кг/ч 150 Емкость бачка, л 25 Габаритные размеры, мм 450×610×620 Масса, кг, не более: редуктора с кронштейном 16 комплекта рабочих органов и бачков 20	63—00	129—00
03-010					Подставка ПП-П-1 Габаритные размеры, мм 1040×700×600 Масса, кг не более 25 Примечание. Оптовая цена на машину формируется в зависимости от комплектности поставки, предусмотренной в ТУ	27—00	55—00
03-011	51 5135 0010	Машина универсальная	ПМ-1,1	ТУ 27-07-3183—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1979 г.	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в мясо-рыбных цехах предприятий общественного питания Представляет собой привод с комплектом сменных механизмов Срок службы до списания, лет 8	72—00	220—50
03-012					Привод односкоростной П1-1,1 Частота вращения приводного вала, об/мин 170 Электродвигатель 4АХ80А4У3; 1,1 кВт; 380 или 220 В; 1400 об/мин Габаритные размеры, мм 530×280×310 Масса, кг не более 60	16—00	100—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-013					Мясорубка МС 2-150 Производительность, кг/ч 180 Количество сменных решеток, шт. 3 Наружный диаметр решеток, мм 82 Габаритные размеры, мм 350×310×360 Масса, кг не более 13	12–00	30–00
03-014					Фаршемешалка МС 8-150 Производительность, кг/ч 150 Единовременная загрузка, кг 7 Время перемешивания фарша, с 40—60 Габаритные размеры, мм 495×320×325 Масса, кг не более 12	12–00	26–50
03-015					Механизм размолочный МС 12-15 Производительность на сухарях, кг/ч 15 Габаритные размеры, мм 345×275×365 Масса, кг не более 12	11–00	25–00
03-016					Рыхлитель МС 19-1400 Производительность, порции/ч 1400 Габаритные размеры, мм 375×130×235 Масса, кг не более 10	19–00	33–00
03-017					Подставка трубчатая сварная Габаритные размеры, мм 620×435×600 Масса, кг не более 10	2–00	6–00
03-018	51 5135 0013	Машина универсальная	ПУ-0,6	ТУ 27-07-3178—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1978 г., изменение № 4—1979 г., Изменение № 5—1980 г.	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в предприятиях общественного питания Представляет собой привод с комплектом сменных механизмов Срок службы до списания, лет 8	113–80	328–00
03-019					Привод односкоростной П2-0,6 Электродвигатель 4АХ71А4У3; 0,55 кВт; 380 или 220 В; 1400 об/мин Частота вращения приводного вала, об/мин 170 Габаритные размеры, мм 530×230×310 Масса, кг не более 60	16–00	103–00
03-020					Мясорубка МС 2-70 Производительность, кг/ч 75 Количество сменных решеток, шт. 3 Наружный диаметр решетки, мм 60 Габаритные размеры, мм 310×310×200 Масса, кг не более 7	8–20	22–00
03-021					Механизм для нарезания вареных овощей на брусочки МС 18-160 Производительность, кг/ч 160 Количество сменных решеток, шт. 3 Толщина нарезаемых ломтиков, мм 4÷6 Габаритные размеры, мм 420×380×410 Масса, кг не более 12	19–50	40–00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-022					Механизм для нарезания картофеля МС 28-100 Производительность, кг/ч 100 Число сменных ножевых решеток, шт. 2 Габаритные размеры, мм 318×242×360 Масса, кг не более 16	23–00	43–00
03-023					Механизм многоцелевой МС 4-7-8-20 Производительность (по мясному фаршу), кг/ч 150 Емкость бачка, л 25 Габаритные размеры, мм 580×480×660 Масса, кг не более 28	37–00	94–00
03-024					Овощерезка 822-7-10 Производительность (при нарезании ломтиков), кг/ч 250 Габаритные размеры, мм 310×260×320 Масса, кг не более 8 Подставка трубчатая сварная (поз. 03-017)	8–10	20–00
03-025	51 5135 0001	Машина универсальная	УММ-ПР	ТУ 27-51-3459—80	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов Устанавливается в камбузах на судах	230–00	503–00
03-026	51 5135 0002	Машина универсальная	УММ-ПС	ТУ 27-51-3460—80	Представляет собой привод с комплектом сменных машин Производительность, кг/ч: мясорубки УММ-2 35 взбивалки УММ-4 60 картофелечистки УММ-5 40 овощерезки УММ-10 150 Напряжение, В 127 или 220 Номинальная мощность, кВт 0,65 Частота вращения приводного вала, об/мин 160 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×380×980 Масса, кг (без сменных машин) 41 Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов Устанавливается в камбузах на судах Представляет собой привод с комплектом сменных машин Производительность, кг/ч: мясорубки УММ-2 35 взбивалки УММ-4 60 картофелечистки УММ-5 40 овощерезки УММ-10 150 Род тока постоянный Напряжение, В 320/220/175 Номинальная мощность, кВт 1,0/0,6/0,55 Частота вращения приводного вала, об/мин 160 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм (без сменных машин) 288×285×560 Масса, кг (без сменных машин) 44	243–00	707–00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-027	51 5135 0026	Машина универсальная	ПУБР-0,4	ТУ 27-07-3247—77 Изменение № 1—1980 г.	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов в кухнях вагонов-ресторанов Представляет собой привод с комплектом сменных машин Производительность, кг/ч: мясорубки УММ-2 10÷30 овощерезки УММ-10М (по картофелю) 100 Род тока постоянный Электродвигатель П12; 0,45 кВт; 1500 об/мин Напряжение, В (в зависимости от заказа) 50 или 110 Частота вращения приводного вала, об/мин 110 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 460×330×775 Масса, кг не более 60	115—00	283—00
03-028	51 5132 1027	Мясорубка	МИМ-250М	ГОСТ 7411—79	Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 250 Диаметр ножевой решетки, мм 82 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1	36—00	150—00
					Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 490×295×470 Масса, кг не более 50		
03-029	51 5132 1013	Мясорубка	МИМ-500	ГОСТ 7411—79	Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 500 Диаметр ножевой решетки, мм 105 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 2,2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 700×355×940 Масса, кг не более 140	44—50	197—00
03-030	51 5132 1030	Мясорубка	МИМ-500М	ГОСТ 7411—79	Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Имеет съемный корпус и снабжена устройством для выемки шнека при санитарной обработке Производительность, кг/ч 500 Диаметр ножевой решетки, мм 105 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 2,2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 580×580×900 Масса, кг не более 140	55—00	257—00

№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
03-031	51 5131 1011	Машина картофелеочистительная	МОК-125	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 125 Количество загружаемого картофеля, кг не более 6 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,37 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 530×455×835 Масса, кг не более 85	40—00	155—00
03-032	51 5131 1014	Машина картофелеочистительная	МОК-250	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 250 Количество загружаемого картофеля, кг не более 11 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,55 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×505×920 Масса, кг не более 105	41—00	175—00
03-033	51 5131 1045	Машина картофелеочистительная	МОК-250М	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 250 Количество загружаемого картофеля, кг не более 11 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,55 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×505×920 Масса, кг не более 105	57—50	170—00
03-034	51 5131 1017	Машина картофелеочистительная	МОК-400	ГОСТ 7306—80	Предназначена для очистки сырого сортированного картофеля и корнеплодов в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч (по очищенному картофелю) 400 Количество загружаемого картофеля, кг не более 22 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 690×570×1015 Масса, кг не более 140	50—00	207—00
03-035	51 5131 1020	Машина картофелеочистительная	МОКС-16	ГОСТ 22471—77	Предназначена для очистки картофеля от кожуры в пищеблоках кораблей и судов Производительность, кг/ч 125 Номинальный объем рабочей камеры, $дм^3$ 16 Время очистки порции картофеля, мин 2	50—00	270—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Масса единовременно загружаемого картофеля, кг не более 7 Напряжение (по заказу потребителя), В 380/220/127 Номинальная мощность, кВт 0,45 Срок службы до списания, час 25000 Габаритные размеры, мм 550×400×900 Масса, кг не более 110		
03-036	51 5131 1027	Машина картофелеочистительная	МОКС-28	ГОСТ 22471—77	Предназначена для очистки картофеля от кожуры в пищеблоках кораблей и судов Производительность, кг/ч 250 Номинальный объем рабочей камеры, $дм^3$ 12 Время очистки порции картофеля, мин 2 Напряжение (по заказу потребителя), В 380/220/127 Номинальная мощность, кВт 0,7 Срок службы до списания, час 25000 Габаритные размеры, мм 650×450×900 Масса, кг не более 130	58—00	295—00
03-037	51 5133 3001	Машина взбивальная	МВ-6	ТУ 27-51-3440—80	Предназначена для взбивания кондитерских смесей на рабочем месте в цехах предприятий общественного питания Емкость бачка, л 6 Электродвигатель АВ-071-4; 0,25 кВт; 380/220 В; 1400 об/мин Срок службы до списания, лет 9 Габаритные размеры, мм 450×300×550 Масса, кг не более 35	126—00	223—00
03-038	51 5133 3007	Машина взбивальная	МВ-35М	ТУ 27-07-2891—74, изменение № 1—1978 г.	Предназначена для взбивания различных кондитерских смесей в кондитерских и холодных цехах предприятий общественного питания Поставляется в комплекте: взбиватели, шт. 2 бачки, шт. 2 Емкость бачка, л 35 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 750×530×1180 Масса, кг не более 175	398—00	795—00
03-039	51 5133 3010	Машина взбивальная	МВ-60	ТУ 27-51-3588—79, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для взбивания бисквитов, кремов, майонезов, замеса жидких видов теста, мусса и других смесей в кондитерских цехах предприятий общественного питания Поставляется в комплекте, сменные: взбиватели, шт. 2 бачки, шт. 1	499—00	1020—00

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп. на шт.	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 750×420×1060 Масса, кг не более 100		
03-045	51 5132 2019	Машина для измельчения продуктов	МИВП	ТУ 27-51-3438—80	Предназначена для тонкого измельчения вареных продуктов в диетических столовых Производительность, кг/ч: по мясо-рыбным продуктам 70÷350 по овощам 200÷500 по крупам 200÷600 по творогу 150÷400 Степень измельчения (размер частиц в сечении), мкм 250÷500 Электродвигатель 4А100L2У3; 5,5 кВт; 380/220 В; 3000 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 780×410×1180 Масса, кг не более 150	378—00	728—00
03-046	51 5132 3011	Машина для резки замороженных продуктов	МРЗП	ТУ 27-51-3439—80	Предназначена для резки замороженных блоков рыбного филе, субпродуктов и мяса в предприятиях общественного питания Производительность, резов/мин ,10 Максимальная высота и ширина нарезаемого продукта, мм 150×380	350—00	965—00
					Электродвигатель 4А90А4У3; 2,2 кВт; 380/220 В; 1500 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×725×1370 Масса, кг не более 360		
03-047	51 5139 0007	Машина для раскатки теста	МРТ-60М	ТУ 27-51-3445—80	Предназначена для раскатки слоеного теста, а также теста для хвороста и лапши в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч 60 Толщина раскатываемого теста, мм от 1 до 50 Масса порций теста, кг от 0,5 до 10 Напряжение, В 380 Установленная мощность, кВт 0,55 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1050×750×1200 Масса, кг не более 200	184—00	470—00
03-048	51 5133 1028	Машина для замеса крутого теста	МТМ-15	ТУ 27-51-3400—79	Предназначена для приготовления теста пельменей, вареников, чебуреков и домашней лапши в специализированных предприятиях с числом посадочных мест до 100 и в столовых и ресторанах с количеством посадочных мест до 500 Производительность, кг/ч 25 Объем резервуара, л 15 Масса единовременно замешиваемого теста, кг от 2 до 6 Электродвигатель 4АХ80В6У3; 1,1 кВт; 380/220 В; 920 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×440×650 Масса, кг не более 90	254—00	477—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
03-049	51 5134 0008	Машина универсальная	МТО	ТУ 27-51-3255—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначена для отсадки заготовки пирожных и печенья из заварного, бисквитного и белково-орехового теста Производительность, шт./ч 2100÷12700 Размеры кондитерского листа, мм 440×625×15 Электродвигатель 4АХ80В6У3; 1,1 кВт; 380/220 В; 920 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1600×935×1400 Масса, кг не более 600 Масса с комплектом кондитерских листов, кг 785	1072—00	2060—00
03-050	51 5133 1001	Машина тестомесильная	ТММ-1М	ТУ 27-51-3407—79	Предназначена для замешивания различных сортов теста в предприятиях общественного питания Комплектуется тремя дежами из нержавеющей стали Емкость дежи, л 140 Время одного замеса, мин 7÷20 Загрузка емкости дежи, кг 42÷70 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 2,2	247—00* 312—00**	1094—00
03-051	51 3121 2021			ТУ 27-03-2153—76, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1295×840×1005 Масса (с одной дежой), кг не более 350 Масса (с тремя дежами), кг не более 490 в том числе: Тестомесильная машина ТММ-1М (без деж) Габаритные размеры, мм 1295×840×1005 Масса, кг не более 280	195—00**	713—00
03-052	51 3121 2024			ТУ 27-03-2102—75, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г.	Дежа к тестомесильной машине Емкость, л 140 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 720×795 Масса, кг не более 70	39—00**	127—00
03-053	51 5139 0001	Машина для просеивания муки	МПМ-800	ТУ 27-07-3151—76, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, для разрыхления и аэрации ее путем просеивания через сито Производительность, кг/ч 800 Емкость бункера, кг 40 Электродвигатель АОЛ2-21-4; 1,1 кВт; 380/220 В Срок службы до списания, лет 9 Габаритные размеры, мм 850×750×1470 Масса, кг не более 160	212—00	485—00

* для Ашхабадского завода торгмаш
** для Смелянского машиностроительного завода

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 750×420×1000 Масса, кг (без рабочих органов) не более 90		
03-059	51 5132 1001	Машина кухонная	М2(764)	ТУ 27-07-3097—75, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1979 г., изменение № 4—1980 г.	Предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 180 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 840×310×480 Масса, кг не более 70	19—60	115—00
03-060	51 5132 4001	Машина для размола кофе	МИК-60	ТУ 27-51-3476—80	Предназначена для измельчения зерен кофе в предприятиях торговли и общественного питания Производительность, кг/ч 60 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 1,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 354×370×650 Масса, кг не более 55	110—00	243—00
03-061	51 3218 1018	Автомат пельменный настольный	П6-НПА	ТУ 27-31-2548—78	Предназначен для изготовления пельменей из предварительно приготовленного теста и мясного фарша в предприятиях общественного питания Производительность, кг/ч 50 Масса пельмени, г 12 Число штампующих барабанов, шт. 1 Электродвигатель АВ-072-4; 0,37 кВт; 1380 об/мин Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 720×480×370 Масса, кг не более 46	255—00	480—00
					04. АВТОМАТЫ ТОРГОВЫЕ		
04-001	51 5141 1006	Автомат торговый	АТ-101С	ГОСТ 13923—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с двумя видами сиропа или без сиропа в стеклянные стаканы Оснащен сатураторно-водоохладительным агрегатом ВМПр-0,9АТ, монетным механизмом М2-003/3АМ для приема монет достоинством 1 и 3 коп., бачками для сиропа, стаканомойкой, электрощитом, приборами автоматики Производительность, при давлении воды не менее 1,5 кгс/см², доз/мин 3 Доза газированной воды, мл 180 Доза сиропа, мл 20 Температура отпускаемой воды, °С не более 12 Напряжение, В 220	149—00	690—00

№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Потребляемая мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 740×745×1800 Масса (без баллона и сиропа), кг не более 228		
04-002	51 5141 1007	Автомат торговый	АТ-101СК	ГОСТ 13923—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с двумя видами сиропа или без сиропа в стеклянные стаканы Оснащен монетным механизмом типа М2-003/ЗАМ для приема монет достоинством 1 и 3 коп., бачком для сиропа, стаканомойкой, холодильным агрегатом ВВ 1000 Производительность, при давлении воды не менее 1,5 кгс/см², доз/мин 3 Доза газированной воды, мл 180 Доза сиропа, мл 20 Температура отпускаемой воды °С не более 12 Общий объем бачков для сиропа, л 20 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,5	111—00	610—00
					Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 800×750×1800 Масса (без баллона и сиропа), кг не более 210		
04-003	51 5141 1013	Автомат торговый	АТ-101СК-01	ТУ 27-07-3184—76, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для приготовления и бесплатного отпуска охлажденной газированной и негазированной воды в промышленных предприятиях и учреждениях Оснащен сатураторно-водоохладительным аппаратом СВА-2, холодильным агрегатом ВВ 1000 Производительность, доз/мин 3 Доза отпускаемой воды, мл 180 Температура отпускаемой воды, °С не более 12 Напряжение, В 380/220 или 220/127 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×750×1800 Масса (без баллона с углекислым газом), кг не более 210	107—00	520—00
04-004	51 5141 1008	Автомат торговый	АТ-102	ГОСТ 13923—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с сиропом и без сиропа в стаканы индивидуального пользования Оснащен монетным механизмом М2-003/ЗАМ для приема монет достоинством 1 и 3 коп., механизмом выдачи бумажных стаканчиков емкостью 600 шт., водоохладительной машиной ВМПр-0,9АТ	200—00	1060—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-005	51 5141 1015	Автомат торговый	АТ-102Э	ТУ 27-07-3172—76, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1979 г., изменение № 3—1980 г.	Производительность, доз/мин 3 Количество наименований продаваемых напитков 3 Количество бачков для сиропа 2 Общая емкость бачков для сиропа, л 20 Номинальная доза газированной воды, мл 170 Номинальная доза сиропа, мл 20 Температура отпускаемого напитка, °С не выше 12 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 800×750×1800 Масса, кг (без баллона с углекислотой и сиропа) не более 270 Предназначен для приготовления и продажи газированной воды с сиропом и без сиропа в стаканы индивидуального пользования Оснащен монетным механизмом для приема монет, находящихся в обращении в стране заказчика; механизмом выдачи бумажных стаканчиков емкостью 600 шт., водоохладительной машиной ВМПр-0,9АТ	323—00	1500—00
04-006	54 5141 1011	Автомат торговый	АТ-104Э	ТУ 27-07-3131—75, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1977 г., изменение № 3—1980 г.	Производительность, доз/мин 3 Количество наименований продаваемых напитков 3 Количество бачков для сиропа, шт. 2 Общая емкость бачков для сиропа, л 20 Номинальная доза газированной воды, мл 170 Номинальная доза сиропа, мл 20 Температура отпускаемого напитка, °С не выше 12 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 800×750×1800 Масса, кг (без баллона с углекислотой и сиропа) не более 270 Предназначен для приготовления и продажи горячего кофе и какао в стаканчики разового пользования Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и механизмом выдачи стаканчиков емкостью 300 шт. Тип автомата — шкафной Загрузочные емкости бункеров для сухих продуктов, порций каждого продукта 300 Количество наименований приготовляемых напитков 5 Производительность, отпусков/мин 2—3	982—00	2650—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 3,3 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×700×1800 Масса, кг не более 260		
04-007	51 5141 1004	Автомат торговый	АТ-151	ТУ 27-51-3374—79	Предназначен для приготовления и продажи горячих напитков из сгущенных продуктов: какао АТ-151 кофе АТ-151-01 Тип автомата — панельный Производительность, отпусков/мин 3	1086—00	2225—00
04-008	51 5141 1005		АТ-151-01		Номинальная доза напитка, в том числе сгущенного продукта, г: кофе 40 какао 44 Температура отпускаемого продукта, °С не менее 65 Вместимость механизма выдачи стаканчиков разового пользования, шт. 600 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 4,5	1086—00	2225—00
					Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×700×1800 Масса, кг не более 215		
04-009	51 5141 2010	Автомат торговый	АТ-203	ТУ 27-07-2894—74, изменение № 1—1974 г., изменение № 2—1975 г., изменение № 3—1976 г., изменение № 4—1976 г., изменение № 5—1977 г., изменение № 6—1978 г., изменение № 7—1980 г.	Предназначен для продажи растительного масла в посуду покупателя Принцип действия — весовой Производительность, доз/мин 2,4 Доза отпускаемого масла, г 277—322 Время отпуска одной дозы, с 25 Емкость резервуара для масла, л 16 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,60 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 690×480×2000 Масса, кг не более 135	235—00	650—00
04-010	51 5141 2008	Автомат торговый	АТ-255	ТУ 27-51-3283—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1978 г.	Предназначен для продажи светлых сортов охлажденного пива, поступающего из изотермической емкости «Прохлада» или стандартных бочек Обеспечивает возможность обслуживания двух покупателей одновременно Снабжен монетным механизмом типа М1 и холодильным агрегатом ВС 800(2)	856—00	1967—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
04-011	51 5141 2009	Автомат для продажи кваса	АТ-256	ТУ 27-51-3339—78, изменение № 1—1978 г.	Тип автомата — панельный Производительность, доз/мин 6 Величина дозы, мм 200÷250 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×750×1800 Масса, кг не более 280 Предназначен для продажи кваса из изотермической емкости типа «Прохлада» Обеспечивает возможность обслуживания двух покупателей одновременно Снабжен монетным механизмом типа М1 и холодильным агрегатом ВС 800(2) Тип автомата — панельный Производительность, доз/мин 6 Величина дозы, мл 200—250 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 800×750×2000 Масса, кг не более 280	856—00	1915—00
04-012	51 5141 1023	Автомат для выдачи воды	АВ-2-900	ГОСТ 5.2097—73, изменение № 1—1978 г.	Предназначен для приготовления и бесплатной выдачи газированной, негазированной и подсоленной воды в промышленных предприятиях и учреждениях Оснащен сатураторно-водоохладительным устройством ВМПр-0,9АВ Производительность: по газированной воде, доз/мин 3 по негазированной воде, $см^3$/ч 30000 Температура отпускаемой воды, °С 12 Объем дозы отпускаемой воды: газированной, $см^3$ 180 негазированной неограниченно Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 0,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 600×492×1455 Масса (без баллона с углекислым газом), кг не более 155	75—00	470—00
04-013	51 5141 3013	Автомат торговый	АТ-453	ТУ 27-51-3334—78	Предназначен для продажи штучных товаров произвольной формы с предельными размерами 140×70×117 мм Обеспечивает получение одного из 3 видов товаров по выбору покупателя Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом Время одного цикла, с 7,5 Количество загружаемого товара, шт. 264	1825—00	3815—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
					Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,7 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: корпуса автомата (без полок и простенка) 1185×1050×2000 простенка 300×600×2000 Масса, кг не более 900		
04-014	51 5142 1001	Полуавтомат торговый	АТ-553	ТУ 27-51-3342—78	Предназначен для продажи штучных товаров, требующих хранения в охлажденном состоянии Обеспечивает получение одного из 10 видов товаров по выбору покупателя Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и холодильным агрегатом ВС 800(2) Производительность, отпусков/мин 4 Количество загружаемого товара, шт. 170 Масса единицы товара, кг 0,250 Объем холодильной камеры, м³ 0,6 Температура в холодильной камере, °С от 0 до +8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1040×800×2000 Масса, кг не более 470	1476—00	3103—00
04-015	51 5142 1002	Полуавтомат торговый	АТ-553Э	ТУ 27-51-3342—78	Предназначен для продажи штучных товаров, требующих хранения в охлажденном состоянии Обеспечивает получение одного из 10 видов товаров по выбору покупателя Снабжен монетным механизмом для приема монет, находящихся в обращении в стране заказчика и холодильным агрегатом ВС 500(2) Производительность, отпусков/мин 4 Количество загружаемого товара, шт. 170 Масса единицы товара, кг не более 0,250 Объем холодильной камеры, м³ 0,6 Температура в холодильной камере, °С от 0 до +8 Напряжение, В 350/220 Номинальная мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1040×800×2000 Масса кг не более 470	1946—00	3745—00
04-016	51 5142 1010	Полуавтомат торговый	АТ-555	ТУ 27-51-3363—78. изменение № 1—1979 г. Изменение № 2 — 1980 г.	Предназначен для продажи штучных товаров, требующих хранения в охлажденном состоянии Обеспечивает получение одного из 10 видов товаров по выбору покупателя Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и холодильной машиной ВС 500(2) Производительность, отпусков/мин 4	1842—00	3725—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Количество загружаемого товара, шт. 170 Масса единицы товара, кг 0,250 Объем холодильной камеры, м³ 0,6 Температура в холодильной камере, °С от 0 до +8 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1040×800×2000 Масса, кг не более 500		
04-017	51 5142 1012	Полуавтомат торговый	АТ-555-01	ТУ 27-51-3363—78, изменение № 1 — 1979 г.	Предназначен для продажи штучных товаров, не требующих охлаждения Снабжен многономинальным монетным механизмом Тип полуавтомата — шкафной Общая загрузочная емкость, порций 170 Масса единицы товара, кг 0,25 Производительность, отпусков/мин 4 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,3 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1040×800×2000 Масса, кг не более 430	1717—00	3350—00
04-018	51 5141 4007	Автомат торговый	АТ-556	ТУ 27-51-3336—78	Предназначен для продажи охлажденных штучных товаров произвольной формы с предельными размерами 145×70×117 мм Обеспечивает получение одного из трех видов товаров по выбору покупателя Снабжен многономинальным суммирующим монетным механизмом и холодильным агрегатом ВС 500(2) Время одного цикла, с 7,5 Количество загружаемого товара, шт. 264 Объем холодильной камеры, м³ 1,85 Температура в холодильной камере, °С от +4 до +8 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 1,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: корпуса автомата (без полок и простенка) 1185×1050×2000 простенка 300×100×2000 Масса, кг не более 985	1945—00	4355—00
04-019	51 5141 5001	Автомат торговый	АТ-601	ТУ 27-07-2572—71, изменение № 1 — 1979 г., изменение № 2 — 1979 г., изменение № 3 — 1979 г., изменение № 4 — 1979 г.	Предназначен для продажи конфет в обертке Тип автомата — шкафной Вес конфеты, г не менее 8 Загрузочная емкость, кг 3 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,263 Срок службы до списания, лет 14 Габаритные размеры, мм 557×722×461 Масса, кг не более 135	173—00	383—00

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Продолжительность цикла выдачи, с 4 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 650×500×1400 Масса, кг не более 90		
04-026	51 5142 3004	Полуавтомат для продажи билетов	ППБ-7-75	ТУ 27-51-3457—80	Предназначен для продажи билетов на городском транспорте Принимает монеты достоинством 1, 2, 3 и 5 коп. Привод — ручной Производительность, билетов/мин 22 Емкость одной зарядки билетов 1000 Размер выбиваемого билета, мм 45×30 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 170×145×365 Масса, кг не более 9	26—00	37—00
04-027	51 5144 0016	Машина для счета монет	МС-3	ТУ 27-07-3009—74, изменение № 1 — 1978 г., изменение № 2 — 1978 г.	Предназначена для счета монет всех достоинств (кроме юбилейных) и их расфасовки в мешки и бумажные пакеты в учреждениях Госбанка, коммунального хозяйства, транспорта и на предприятиях торговли	65—40	145—00
					Производительность, монет/мин (в зависимости от достоинства монет) от 800 до 2400 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,08 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 600×420×240 Масса, кг не более 25		
04-028	51 5144 0027	Машина для счета и упаковки монет	МС-7	ТУ 27-51-3367—78	Предназначена для счета и фасовки монет Снабжена бункером при автоматической подаче монет на диск или лотком при ручной подаче монет на диск Может работать совместно с машиной для упаковки монет МУМ Производительность в зависимости от достоинства монет, монет/мин от 900 до 2300 Расфасовка монет, шт. 20, 40, 50, 60, 100, 200 Емкость загрузочного устройства, $см^3$ 6500 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 130 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: с бункером 600×400×400 с лотком 700×400×300 Масса, кг не более 40	512—00	833—00

№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт	Оптовая цена в руб и коп. за шт.
04-029	51 5144 0021	Машина для упаковки монет	МУМ	ТУ 27-07-3027—74, изменение № 1 — 1979 г.	Предназначена для упаковки монет в полиэтиленовые пакеты, изготовляемые машиной из полиэтиленовой пленки Производительность, пакетов/мин 10 Устанавливаемая длина пакета, мм 75, 95, 120 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 680×500×900 Масса, кг не более 70 Примечание. Применяется в комплекте со счетно-фасовочной машиной, поставляемой за отдельную плату	239—00	515—00
04-030	51 5144 0004	Машина для сортировки монет	СМС	ТУ 27-51-3456—80	Предназначена для сортировки монет по сплаву на предприятиях торговли, коммунального хозяйства, транспорта и учреждениях Госбанка Производительность, монет/мин 400 Достоинство монет, подлежащих сортировке, коп. 2 и 10 3 и 20 5 и 50	98—00	197—00
04-031	51 5144 0001	Машина для сортировки монет	С-2	ТУ 27-51-3455—80	Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,15 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм не более 470×270×270 Масса, кг не более 16 Предназначена для сортировки монет по диаметру достоинством до 1 рубля включительно Производительность, монет/мин 430 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,07 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×475×300 Масса, кг не более 13	67—00	143—00
04-032	51 5143 0001	Автомат для размена металлических денег	Р-2	ТУ 27-07-2581—71, изменение № 1 — 1972 г., изменение № 2 — 1973 г., изменение № 3 — 1974 г., изменение № 4 — 1976 г., изменение № 5 — 1977 г., изменение № 6 — 1979 г.	Предназначен для размена монет достоинством 10, 15 или 20 коп. на монеты меньшего достоинства Оснащен монетным механизмом типа М1 Тип автомата — шкафной Загрузка автомата — бункерная Количество механизмов выдачи 4 Количество разменов при одной загрузке (при выдаче 4 монет) 1000 Производительность при выдаче 4 монет, размен/мин 10 Напряжение, В 220	103—00	345—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Установленная мощность, кВт 0,730 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм не более 420×315×950 Масса, кг не более 65		
04-033	51 5141 1036	Автомат судовой водоразборный	АСВ-25	ТУ 27-51-3368—79	Предназначен для отпуска охлажденной питьевой воды на кораблях, судах и других плавсредствах Производительность, л/ч 25 Время отпуска одной порции воды, с 9 Температура питьевой воды, °С 12 Потребляемая мощность, кВт 0,45 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 556×490×914 Масса, кг не более 110	1026—00	1775—00
04-034	51 5141 1038	Автомат судовой водоразборный	АСВГ-25	ТУ 27-51-3368—79	Предназначен для отпуска охлажденной газированной питьевой воды на кораблях, судах и других плавсредствах Оснащен автосатуратором АСБМ-4 Производительность, л/ч 25	1065—00	1940—00
					Время отпуска одной порции, с 9 Температура питьевой воды, °С 12 Потребляемая мощность, кВт 0,45 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 556×490×914 Масса, кг не более 150		
04-035	51 5145 0004	Касса-автомат	АК2-9999	ТУ 27-51-3480—80	Предназначена для печатания и выдачи чеков на сумму от 1 до 99 копеек с итоговым учетом денежных поступлений Производительность, чеков/ч 1000 Продолжительность цикла, с 1,2 Вместимость кассы (монет достоинством 20 коп.), шт. 4000—4200 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,22 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 550×330×900 Масса, кг не более 115	2288—00	3150—00
04-036	51 5145 0008	Касса-автомат	АК6-695	ТУ 27-51-3429—79	Предназначена для приема и оплаты за пользование камерой хранения багажа с выдачей чека и в необходимых случаях выдачей сдачи Производительность, чеков/ч 900	3027—00	4103—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Продолжительность цикла, с 1,2 Состав сдачи, коп. от 5 до 40 Вместимость кассы (монет достоинством 20 коп.), шт. 4000—4200 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,27 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 630×400×1000 Масса, кг не более 152		
04-037	51 5145 0009	Система учета реализации комплексных обедов	СУРКО	ТУ 27-51-3430—79	Предназначена для механизации оплаты и учета реализации комплексных обедов в заводских и студенческих столовых, отпускающих обеды с оплатой их стоимости непосредственно при входе в раздачу с помощью многономинальных монетных механизмов Пропускная способность системы, чел/ч 1200 Вместимость касс для инкассации монет, шт. 8000 Достоинство принимаемых монет, коп. 1, 2, 3, 5, 10, 15, 20 и 50 Сумма принимаемых монет, коп. 30, 35, 40, 45, 50, 60 и 65 Напряжение, В 220	7196—00*	9820—00
					Потребляемая мощность, В·А 550 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: блока расчета 2655×1390×1215 блока учета и контроля 120×180×120 турникета выходного 2235×1315×1115 пульта приема заказов 115×240×390 Масса, кг не более 970		
04-038	51 5155 4025	Дозатор пивной	ДП-0,5	ТУ 27-51-3293—77, изменение № 1 — 1979 г.	Предназначен для отмеривания порций пива в пивных барах, пивных залах и других предприятиях торговли и общественного питания Объем дозы пива, регулируемый, мл 250÷500 Производительность доз/мин 12÷8 Рабочее давление на входе в дозатор, кПа 147÷196 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 0,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 785×310×780 Масса, кг не более 85	333—00	690—00

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

05. МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
05-004	51 5151 1008	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-2000	ГОСТ 14227—80Е	Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания Конвейерного типа Все основные технологические операции осуществляются автоматически Производительность, тарелок/ч 1600 Расход горячей воды, л/ч 400 Расход холодной воды, л/ч 1200 Скорость движения транспортера, м/мин 1,5 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 42 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 5000×1700×1350 Масса, кг не более 950	749—00	2475—00
05-005	51 5151 1015	Машина посудомоечная	ММТу-1000	ГОСТ 14227—80Е	Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов в предприятиях общественного питания Конвейерного типа Производительность, тарелок/ч 1200 Расход воды, л/ч 1400 Номинальная мощность, кВт 38,6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 3800×1100×1870 Масса, кг не более 760	711—00	2673—00
05-006	51 5151 2001	Машина для мойки приборов	ММП-4000	ТУ 27-51-3380—79, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для мытья с применением моющих средств столовых приборов из нержавеющей стали Периодического действия Производительность, шт./ч 4000 Расход воды, л/ч 100 Расход моющих средств, кг/ч 0,1 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 19 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1200×745×1200 Масса, кг не более 350	658—00	1550—00
05-007	51 5151 1022	Машина посудомоечная универсальная	Л5-НМТ-1	ГОСТ 14227—80Е	Предназначена для мытья с применением моющих средств тарелок, стаканов, столовых приборов и т. п. в предприятиях общественного питания Конвейерного типа Производительность, тарелок/ч 1100 Удельный расход воды, л/шт. 0,6 Расход моющих средств, кг/ч 0,2 Номинальная мощность, кВт 33,18 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 3580×1050×1370 Масса, кг не более 630	462—00	1790—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
05-008	51 5153 0034	Комплект оборудования для мытья и упаковки столовых приборов	КМУ	ТУ 27-07-3128—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначен для мытья и упаковки столовых приборов в полиэтиленовую пленку В комплект оборудования входят: Машина для мытья приборов ММП-4000 (поз. № 05-006) Машина для упаковки столовых приборов ПМУ Установка подачи дистиллята УПД (при необходимости) Производительность, пакетов/ч 600 Упаковочный материал — пленка полиэтиленовая, марки А, толщина 60 мк Расход воды, л/ч 340 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 38/20 Срок службы до списания, лет 8 Занимаемая площадь, м² 15 Масса, кг не более 980	3382—00	7213—00
05-009	51 5164 0018	Машина для мытья фруктов	ФММ	ТУ 27-07-3238—77, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для мытья свежих фруктов с последующим обдувом их потоком воздуха Комплектуется двумя стеллажами—накопителями с шестнадцатью кассетами Производительность, кг/ч 150 Емкость кассеты, кг 8 Емкость стеллажа-накопителя, кассет, шт. 8 Расход воды, л/ч 350 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 1,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: машины 3240×960×1380 стеллажа-накопителя 630×790×1385 кассеты 530×705×75 Масса, кг, не более: машины 480 стеллажа-накопителя 80 кассеты 4	753—00	1780—00

06. КИПЯТИЛЬНИКИ

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

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

07. КОТЛЫ

07-001	51 5121 1001	Котел пищеварочный	КПЭ-40	ГОСТ 18915—73, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для варки пищи в предприятиях общественного питания Опрокидывающийся, электрический Снабжен автоматическим регулированием режима варки и автоматическим отключением котла от электросети при понижении уровня воды в пароводяной рубашке Номинальный объем, л 40 Время разогрева, мин 40 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см²) 0,001÷0,040 (0,01÷0,40) Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 7,5 Срок службы до списания, лет 11 Габаритные размеры, мм 955×640×1100 Масса, кг не более 98	36—50	165—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
07-002	51 5121 1004	Котел пищеварочный	КПЭ-60	ГОСТ 18915—73, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для варки пищи в предприятиях общественного питания Опрокидывающийся, электрический Снабжен автоматическим регулированием режима варки и автоматическим отключением котла от электросети при понижении уровня воды в пароводяной рубашке Номинальный объем, л 60 Время разогрева, мин 45 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см²) 0,001÷0,040 (0,01÷0,40) Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 9,45 Срок службы до списания, лет 11 Габаритные размеры, мм 955×910×1250 Масса, кг не более 115	36—40	170—00
07-003	51 5121 1045	Котел пищеварочный электрический	КПЭСМ-60М	ТУ 27-51-3483—80	Предназначен для варки пищи в предприятиях общественного питания Опрокидывающийся, электрический, модулированный Снабжен автоматическим регулированием режима варки и автоматическим отключением котла при понижении уровня воды в пароводяной рубашке Номинальный объем, л 60 Время разогрева, мин 45 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см²) 0,001÷0,040 (0,01÷0,40) Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 9,45 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1050×840×860 Масса, кг не более 170	158—00	515—00
07-004	51 5129 0016	Автоклав	АЭ-1	ТУ 27-07-3093—75, изменение № 1—1979 г.	Предназначен для приготовления бульона из костей, варки бобовых каш и других блюд, требующих длительной варки в предприятиях общественного питания Емкость, дм³ 60 Время разогрева, мин 45 Рабочее давление пара, МПа (кгс/см²) 0,245 (2,5) Мощность варки, кВт 1,2 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 10,8 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 820×980×1245 Масса, кг не более 23,5	401—00	770—00
					08. ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ		
08-001	51 5154 1007	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-Б	ТУ 27-51-3299—77	Предназначена для раздачи готовых блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием Состоит из следующих прилавков: Прилавок для подносов ЛПС-1-1 Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2	257—00	1255—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Прилавок-мармит для первых блюд ЛПС-11 Прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-3-1 Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1 Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1 Прилавок-касса ЛПС-7-1 Напряжение, В 380/220 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 13 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 7050×1245×4420 Масса, кг не более 1030		
08-002	51 5154 1010	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-БТ	ТУ 27-51-3299—77	Предназначена для раздачи готовых блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием Состоит из следующих прилавков: Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2 Прилавок-мармит для первых блюд ЛПС-11 Прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-3-1	398—00	1577—00
					Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1 Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1 Прилавок-касса ЛПС-7-1 Прилавок с выжимным устройством для тарелок Ø 240 мм ЛПС-20 Прилавок с выжимным устройством для тарелок Ø 200 мм ЛПС-21 Прилавок с выжимным устройством для стаканов ЛПС-22 Тележка с выжимным устройством для стаканов ЛПС-22Т Тележка с выжимным устройством для подносов (2 шт.) ЛПС-23Т Тележка с выжимным устройством для тарелок Ø 240 мм ЛПС-20Т Тележка с выжимным устройством для тарелок Ø 200 мм ЛПС-21Т Напряжение, В 380/220 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 13 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 8370×1245×1420 Масса, кг не более 1370		
08-003	51 5154 1019	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-Г	ТУ 27-51-3299—77	Предназначена для раздачи комплексных обедов в предприятиях общественного питания по абонементам или предварительно оплаченным чекам Состоит из следующих прилавков:	203—00	925—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2 Прилавок-мармит для первых блюд ЛПС-10 Прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-16 Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1 Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1 Напряжение, В 380/220 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 8,9 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 4600×1245×1420 Масса, кг не более 770		
08-004	51 5154 1022	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС-Д	ТУ 27-51-3299—77	Предназначена для раздачи комплексных обедов в предприятиях общественного питания по абонементам или предварительно оплаченным чекам Состоит из следующих прилавков: Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2	188—00	875—00
					Мармит для вторых блюд ЛПС-3А **Прилавок для горячих напитков ЛПС-5-1** **Прилавок для столовых приборов ЛПС-6-1** **Напряжение, В 380/220 или 220** **Общая номинальная мощность, кВт 5,8** **Срок службы до списания, лет 10** **Габаритные размеры, мм 4200×1245×1420** **Масса, кг не более 670**		
08-005	51 5154 2004	**Линия конвейерная «Поток»**	**ЛКК0-2**	**ТУ 27-07-3011—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1979 г., изменение № 3—1980 г.**	**Предназначена для поточного кооперационного комплектования комплексных обедов на подносы и раздачи их непосредственно с конвейера** **Производительность, обедов/ч 300** **Напряжение, В 380/220** **Установленная мощность, кВт 10** **Срок службы до списания, лет 10** **Габаритные размеры, мм 6000×2000×905** **Масса, кг не более 1250**	**868—90**	**2068—00**

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
08-011	51 5156 1028	Тележка с выжимным устройством	ТП-120	ТУ 27-07-3234—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г.	Количество мармитниц, шт. 1 Емкость мармитницы, л 35 Время разогрева мармита до рабочего состояния, мин 15 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 1,2 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 50 Предназначена для транспортировки и автоматической подачи подносов на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки, шт. 120 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 30	24—00	46—00
08-012	51 5156 1031	Тележка с выжимным устройством	ТС-120	ТУ 27-07-3234—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи стаканов на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки, шт. 120 Количество кассет, шт. 8 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 36	27—50	74—00
08-013	51 5156 1034	Тележка с выжимным устройством	ТЗ-120	ТУ 27-07-3234—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи салатниц на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 3 Максимальная загрузка тележки, шт. 120 Количество кассет, шт. 10 Габаритные размеры, мм 420×660×905 Масса, кг не более 34	28—50	79—00
08-014	51 5156 1019	Тележка с выжимным устройством	ТМТ-120	ТУ 27-07-3237—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи тарелок на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки тарелками Ø 200 мм, шт. 120 Габаритные размеры, мм 600×420×905 Масса, кг не более 34	17—70	39—00
08-015	51 5156 1025	Тележка с выжимным устройством	ТМ-240	ТУ 27-07-3236—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1979 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначена для транспортировки и автоматической подачи суповых мисок на верхний уровень стола Количество тележек в комплекте, шт. 2 Максимальная загрузка тележки, шт. 240 Габаритные размеры, мм 660×420×905 Масса, кг не более 34	18—00	42—00

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Габаритные размеры, мм: секции 1740×1120×1630 стойки-накопителя 10200×1120×1630 Масса, кг, не более: секции 160 стойки-накопителя 870 Кроме того, в состав линии входят: Мармит передвижной электрический МЭП-60 (4 шт.) (поз. 08-007) Мармит передвижной электрический МЭП-6 (4 шт.) (поз. 08-008) Мармит передвижной электрический МЭП-20 (4 шт.) (поз. 08-009) Мармит передвижной электрический МЭП-35 (4 шт.) (поз. 08-010) Тележка с выжимным устройством ТП-120 (4 шт.) (поз. 08-011) Тележка с выжимным устройством ТС-120 (4 шт.) (поз. 08-012) Тележка с выжимным устройством ТЗ-120 (6 шт.) (поз. 08-013) Тележка с выжимным устройством ТМ-240 (4 шт.) (поз. 08-015)		
		Стойка-накопитель	СНКО-1700, СНКО-1600	ТУ 27-51-3267—77	Предназначена для накопления, поддержания заданной температуры и отпуска комплексных обедов в предприятиях общественного питания (СНКО-1700) и в школьных столовых (СНКО-1600)		
					Скомплектованные обеды устанавливаются на специальных подносах с металлическими вставками Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 11,25 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 14000×1000×1700 (1600—СНКО—1600) Масса, кг не более 1100		
08-021					При комплектовании подносами в количестве 350 шт.: из стекловолокнита со вставками из алюминиевых чашек	948—00	4440—00
08-022					из пластмассы со вставками из алюминиевых чашек	949—00	5185—00
08-023					из пластмассы со вставками из нержавеющей стали	950—00	5560—00
					09. МАРМИТЫ		
09-001	51 5113 1026	Прилавок-витрина для буфетов	ПВШ	ТУ 27-07-3145—75, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для кратковременного хранения и продажи холодных закусок и горячих вторых блюд в буфетах учреждений, школ, домовых кухонь Состоит из трех отделений: тепловое, холодильное и машинное Укомплектован трубчатыми электронагревателями и холодильным агрегатом ВС 500 холодопроизводительностью, Вт(ккал/ч) 530 (455) Номинальный охлаждаемый объем, $м^3$ 0,3	69—00	425—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Объем теплового шкафа, м³ 0,11 Количество мармитниц, шт. 5 Вместимость мармитниц, л 48 Температура в охлаждаемом объеме, °С от 0 до +8 Температура в тепловом шкафу, °С 65÷90 Время разогрева, мин не более 80 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 3,01 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 2060×860×1035 Масса, кг не более 380		
	51 5127 0005	Мармит стационарный электрический	МСЭ-110	ГОСТ 13274—80Е	Предназначен для сохранения в горячем состоянии и раздачи вторых блюд в предприятиях общественного питания Температура, °С: в мармитницах 80 в тепловом шкафу 65÷90 Объем теплового шкафа, м³ 0,2 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 4,9 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1700×800×860 Масса, кг не более 230		
09-002					Изготавливается в двух вариантах: мармитницы прямоугольные из нержавеющей стали	91—00	305—00
09-003					мармитницы круглые из листового алюминия	27—00	180—00
	51 5127 0018	Мармит стационарный электрический	МСЭСМ-60	ГОСТ 13274—80Е	Предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в предприятиях общественного питания Общая емкость мармитниц, дм³ 60 Объем теплового шкафа, м³ 0,1 Напряжение, В 220/380 или 220 Номинальная мощность, кВт 3,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1050×800×860 Масса, кг не более 200		
09-004					Изготавливается в двух вариантах: мармитницы прямоугольные из нержавеющей стали	68—00	215—00
09-005					мармитницы круглые из листового алюминия	39—50	163—00
09-006	51 5127 0009	Мармит стационарный электрический	МСЭСМ-3	ГОСТ 13274—80Е	Предназначен для сохранения в горячем состоянии и раздачи первых и вторых блюд в предприятиях общественного питания Количество конфорок, шт. 3 Диаметр конфорок, мм 318 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,24	37—00	165—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Время разогрева поверхности конфорок до рабочей температуры, мин 40 Напряжение, В 220/380 Номинальная мощность, кВт 3,75 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1700×800×530 Масса, кг не более 170		
					10. АППАРАТЫ ЖАРОЧНЫЕ		
10-001	51 5165 0001	Автомат для приготовления и жарки пирожков	АЖ-2П	ТУ 27-07-3111—75, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1975 г., изменение № 3—1976 г., изменение № 4—1977 г., изменение № 5—1980 г.	Предназначен для формовки, расстойки и обжарки в растительном масле пирожков с различными начинками Дозирование теста и начинок — объемное Производительность, шт./ч 660÷800 Масса пирожков, г 60÷80 Объем масла в ванне обжаривания, л 37÷41 Напряжение, В 380/220 или 220/127 Номинальная мощность, кВт 17,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1900×1500×2400 Масса, кг не более 1100	3332—00	6130—00
10-002	51 5165 0010	Аппарат для приготовления и жарки пончиков	АП-3М	ТУ 27-07-2816—73, изменения № 1, 2 1976 г., изменение № 3—1976 г., изменение № 4—1977 г., изменение № 5—1978 г., изменение № 6—1979 г., изменение № 7—1980 г.	Предназначен для формовки и обжарки пончиков в растительных и животных жирах в предприятиях торговли и общественного питания Нагрев масла с помощью погружения в него ТЭНов Производительность, шт./ч 500—580 Масса пончика, г 40—50 Количество ТЭНов, шт. 3 Напряжение, В 380/220 или 220/127 Установленная мощность, кВт 8,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1200×890×1600 Масса, кг не более 250	958—00	1880—00
10-003	51 5129 0004	Аппарат пароварочный электрический	АПЭСМ-2	ТУ 27-07-3159—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначен для варки на пару мяса, рыбы, овощей и для разогрева различных кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд на предприятиях общественного питания Суммарный полезный объем варочных камер, м³ 0,2 Количество варочных камер, шт. 4 Производительность по картофелю, кг/ч 75 Единовременная загрузка аппарата (по картофелю), кг 80 Средняя рабочая температура в камере, °С 95 Время разогрева до рабочей температуры, мин 20 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 10 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 830×864×1620 Масса, кг не более 260	132—00	460—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
10-004	51 5165 0016	Машина для приготовления блинчиков	МБН-780	ТУ 27-07-3138—75, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначена для приготовления непрерывной тестовой заготовки, охлаждения ее, разрезания ее на отдельные заготовки, дозирования одного из трех видов начинки, завертки блинчиков типа «налистник» и группировки их по 30 штук в крупных предприятиях общественного питания Производительность, шт./ч 780 Размер блинной заготовки, мм 220×280 Масса блинной заготовки, г 45 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 18,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 2150×2050×1660 Масса, кг не более 750	4174—00	5425—00
10-005	51 5165 0019	Печь конвейерная	ПКЖ	ТУ 27-51-3124—79, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для жарки кулинарных изделий (котлет, бифштексов) в горячих цехах крупных предприятий общественного питания Производительность (по котлетам), шт./ч 2000 Время тепловой обработки в печи, мин 5÷14,5 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 58,8	2502—00	4810—00
10-006	51 5123 1010	Шкаф жарочный	ШЖЭСМ-2К	ГОСТ 16930—75, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1980 г.	Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 4400×900×1400 Масса (без противней), кг не более 600 Предназначен для жарения кулинарных изделий в предприятиях общественного питания Количество рабочих камер, шт. 2 Объем рабочих камер, м³ 0,2 Время разогрева до температуры 300° С, мин 40 Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 10,1 Срок службы до списания, лет 11 Габаритные размеры, мм 840×840×1500 Масса, кг не более 240	53—00	280—00
10-007	51 5123 1015	Шкаф пекарный	ШПЭСМ-3	ТУ 27-51-3275—77, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания Количество рабочих камер, шт. 3 Объем рабочих камер, м³ 0,4 Время разогрева до температуры 280° С, мин 60 Напряжение, В 380/220 или 220 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1200×1040×1630 Масса, кг не более 520	111—00	593—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
10-008	51 5129 0010	Шкаф тепловой сквозной	ШТС-М	ТУ 27-07-3050—74, изменение № 1—1979 г.	Предназначен для поддержания в горячем состоянии первых, вторых и третьих блюд, установленных на тележках-стеллажах в крупных предприятиях общественного питания Объем тепловой камеры, м³ 3,45 Рабочая температура внутри шкафа, °С 60÷75 Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин 55 Количество тележек-стеллажей типа ТС-1 и ТС-2, помещенных в камерах, шт. 2 Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 7,6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 3020×950×1950 Масса, кг не более 780	527—00	1233—00
					11. ПЛИТЫ		
11-001	51 5127 0001	Плита электрическая	ЭПМ-3М	ГОСТ 19835—80	Предназначена для приготовления кулинарных изделий Оснащена одной конфоркой Площадь рабочей поверхности конфорки, м² 0,17 Время разогрева конфорки до рабочей температуры, мин 60	8—10	42—60
11-002	51 5122 1003	Плита электрическая	ЭП-7М	ГОСТ 19835—80	Номинальная мощность, кВт 3,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 500×600×500 Масса, кг не более 45 Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки кулинарных изделий Оснащена двумя конфорками и жарочным шкафом Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,24 Время разогрева до рабочей температуры, мин: конфорок 50 жарочного шкафа 40 Номинальная мощность, кВт 10 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1090×800×836 Масса, кг не более 175	33—00	163—00
11-003	51 5122 1020	Плита электрическая	ПЭСМ-2	ГОСТ 19835—80	Предназначена для приготовления блюд в наплитной посуде Оснащена двумя конфорками Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,24 Габаритные размеры конфорок, мм 417×295 Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин 50 Напряжение, В 220 или 380/220 Номинальная мощность, кВт 6	37—50	137—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 420×840×860 Масса, кг не более 110		
11-004	51 5122 1027	Плита электрическая	ПЭСМ-4	ГОСТ 19835—80	Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде Оснащена четырьмя конфорками Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,48 Габаритные размеры, конфорки, мм 417×295 Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин 50 Напряжение, В 220 или 380/220 Номинальная мощность, кВт 12 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 840×840×860 Масса, кг не более 205	61—00	227—00
11-005	51 5122 1030	Плита электрическая	ПЭСМ-4ШБ	ГОСТ 19835—80	Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий Оснащена четырьмя конфорками и жарочным шкафом Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,48 Габаритные размеры конфорки, мм 417×295 Объем камеры жарочного шкафа, м³ не менее 0,09 Время разогрева до рабочей температуры, мин: конфорок 50 жарочного шкафа 40 Напряжение, В 220 или 380/220 Номинальная мощность, кВт 16,8 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1050×840×860 Масса, кг не более 245	72—00	287—00
11-006	51 5122 2007	Плита газовая	ПГСМ-2Ш	ТУ 27-51-3274—77	Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарения, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий Оснащена двумя конфорками, жарочным шкафом; автоматикой безопасности для горелок, обогревающих рабочую поверхность конфорок и автоматикой безопасности и регулирования для жарочного шкафа Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе Площадь рабочей поверхности конфорок, м² 0,56 Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм 480×670×300 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 840×840×860 Масса, кг не более 240	132—00	450—00

12. СКОВОРОДЫ И ЖАРОВНИ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
12-001	51 5124 1004	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,2	ГОСТ 21978—76	Предназначена для пассирования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий в предприятиях общественного питания Площадь пода чаши, м² 0,25 Полезная вместимость чаши, дм³ не менее 30 Регулирование температуры пода, °С 100÷300 Время разогрева до 250° С, мин, не более 35 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 6 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1050×840×860 Масса, кг не более 200	71—00	246—00
12-002	51 5124 1007	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,5	ГОСТ 21978—76	Предназначена для пассирования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий в предприятиях общественного питания Площадь пода чаши, м² 0,50 Полезная вместимость чаши, дм³ не менее 80 Регулирование температуры пода, °С 100÷300 Время разогрева до 250° С, мин не более 35 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 12 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 300	77—00	327—00
12-003	51 5124 1009	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,5Д1	ГОСТ 21978—76	Предназначена для пассирования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий в предприятиях общественного питания Площадь пода чаши, м² 0,5 Полезная вместимость чаши, дм³ не менее 80 Регулирование температуры пода, °С 100÷300 Время разогрева до 250° С, мин не более 35 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 12 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 300	90—00	387—00
12-004	51 5124 2001	Фритюрница электрическая	ФЭСМ-20	ГОСТ 14170—78	Предназначена для жарения во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных изделий Производительность по картофелю, кг/ч 12 Количество масла, заливаемого в жарочную ванну, л 20	69—00	157—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Время разогрева масла от 18 до 180° С, мин 14 Напряжение, В 380/220 или 220 Номинальная мощность, кВт 7,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 840×420×930 Масса, кг не более 65		
12-005	51 5124 3004	Жаровня вращающаяся электрическая	ЖВЭ-720	ТУ 27-51-3482—80	Предназначена для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы на предприятиях общественного питания Производительность, шт./ч 720 Размеры блинчиков, мм 280×240 Емкость загрузочного бака, л 30 Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160÷190 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 15,5 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 825×705×1300 Масса, кг не более 250	415—00	923—00
12-006	51 5124 3001	Жаровня вращающаяся электрическая	ВЖШЭ-675	ТУ 27-07-3073—75, изменение № 1—1980 г.	Предназначена для выпечки блинчиков прямоугольной формы в предприятиях общественного питания Производительность, шт./ч 675 Размеры блинчика, мм 280×240 Емкость загрузочного бачка, л 30 Напряжение, В 380/220 Электродвигатель АОЛ 22-4; 1500 об/мин; 0,4 кВт Мощность трубчатых электронагревательных элементов, кВт 15 Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С 160÷190 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 960×760×1300 Масса, кг не более 240	267—00	690—00

13. ЛИНИИ ПОТОЧНЫЕ

13-001	51 5164 0001	Линия поточная	ПЛСК-63У	ТУ 27-07-3219—76, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначена для выпуска очищенного сульфитированного картофеля для предприятий общественного питания Производительность, кг/ч 400 Расход воды, м³/ч 4,5 Напряжение, В 220/380 Установленная мощность, кВт 10 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 28500×6000×3000 Масса, кг не более 5000 Состоит из оборудования, используемого в составе линии и самостоятельно	2824—00	8473—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
13-002	51 5164 0004	Бункер загрузочный	БЗ-2,5	ТУ 27-07-3104—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначен для кратковременного хранения картофеля, подлежащего переработке — (2 шт.) Емкость бункера, кг 2500 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2600×1800×2100 Масса, кг не более 440	92—00	190—00
13-003	51 5164 0022	Транспортер бункера	ТрБЗ-66-1С	ТУ 27-07-3108—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначен для подачи картофеля на обработки Снабжен шкафом магнитного усилителя Ширина ленты, мм 200 Скорость движения ленты, м/с 0,005÷0,048 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,7 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 5565×415×730 Масса, кг (без шкафа) не более 310	198—00	856—00
13-004	51 5164 0025	Транспортер наклонный	ТрН-67-1С	ТУ 27-07-3105—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначен для транспортирования корнеплодов с одновременной доставкой их на требуемую высоту — (2 шт.) Производительность, кг/ч 2000 Ширина ленты, мм 200 Скорость движения ленты, м/с 0,18 Угол наклона к горизонту, градусов, максимально 60 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1775×558×2390 Масса, кг не более 187	133—00	361—00
13-005	51 5164 0016	Машина моечная	ММКВ-2000	ТУ 27-07-3103—75, изменение № 1—1976 г., изменение № 2—1978 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначена для мытья клубней картофеля Машина может изготовляться в правом или левом исполнении Производительность, кг/ч 2000 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 2,2 Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 1605×690×880 Масса, кг не более 285	161—00	327—00
13-006	51 5131 1036	Картофелечистка непрерывного действия	КНА-600М	ТУ 27-07-3217—76, изменение № 1—1978 г., изменение № 2—1980 г., изменение № 3—1980 г.	Предназначена для удаления кожуры с клубней картофеля Машина может изготавливаться с правым или левым расположением загрузочных и разгрузочных окон Производительность, кг/ч 600 Расход воды, л/ч 1500 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 3	595—00	1302—00

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп за шт.
13-028	51 5161 1004	Линия фасования картофеля	ЛФК-1000	ТУ 27-51-3441—80	Предназначена для переборки и фасования картофеля в хлопчатобумажные или изготовленные из полимерных материалов сетки, а также в бумажные пакеты Производительность, кг/ч 1000 Дозы фасования, кг 2÷3 Напряжение, В 380 или 220 Общая номинальная мощность, кВт 3,88 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 8330×2900×3300 Масса, кг не более 1965	1366—00	2850—00
13-029					Состоит из следующего оборудования: Транспортер-питатель ЛРЛ-400.06.600 Производительность, кг/ч 2000 Емкость бункера, кг 180 Скорость движения ленты, м/с 0,18 Номинальная мощность, кВт 0,27 Габаритные размеры, мм 1820×900×1425 Масса, кг не более 210	277—00	628—00
13-030					Шкаф управления ЛФК-1000.01.000 Габаритные размеры, мм 784×390×280 Масса, кг не более 39	62—00	120—00
13-031		Машина для переборки картофеля МПК-2В		ТУ 27-07-3054—75, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1979 г.	Снабжена светильником Производительность, кг/ч 2000÷3000 Емкость загрузочного бункера, кг 70 Номинальная мощность, кВт 0,75/1,1 Габаритные размеры, мм 2930×800×975 Высота со светильником 1850 Масса, кг не более 400 Контейнероопрокидыватель КУП-1000 (поз. № 14-025) Машина для упаковки овощей и фруктов МУ (поз. № 15-011) Стул ЛРК-17 — 4 шт. (поз. № 13-012) Весы полуавтоматические специальные ДОФ-5 поставляются за отдельную плату	200—00	624—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
13-032	51 5174 0015	Линия расфасовки гастрономических товаров	ЛРГТ-700	ТУ 27-07-3199—76, изменение № 1—1977 г., изменение № 2—1980 г.	Предназначена для фасовки нарезанных на куски гастрономических товаров и упаковки их в термоусадочную пленку с последующим взвешиванием и этикетированием Линия выпускается в двух модификациях: в комплекте с машиной МРЗП без машины МРЗП (ЛРГТ-700А) Производительность, пакетов/ч 700 Масса упаковываемого товара, г 200÷700 Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 11,5 Срок службы до списания, лет 8 Занимаемая площадь, м² 9,2 Масса, кг не более 1540 Состоит из следующего оборудования:	13320—00	24540—00
13-033	51 5174 0018	Машина для упаковки гастрономических товаров	МУГТ-700	ТУ 27-07-3197—76, изменение № 1—1977 г.	Предназначена для упаковки нарезанных куском гастрономических товаров в полиэтиленовую пленку с последующей термоусадкой Пленка полиэтиленовая, пищевая, толщиной до 0,04 мм Производительность, пакетов/ч 700 Масса упаковываемого продукта, г 700÷200 Размеры упаковываемого продукта, мм 160×180×100 Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 6,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2400×900×1600 Масса, кг не более 600	7135—00	10372—00
13-034	42 7451 0064	Установка для взвешивания и этикетирования	УВЭ-700	ТУ 27-07-3198—76, изменение № 1—1977 г.	Предназначена для взвешивания и этикетирования упакованного товара Производительность, взвешиваний/ч 700 Размеры взвешиваемых порций, мм не более 290×200×100 Пределы взвешивания, г 100÷3000 Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 2,1 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2200×1300×1500 Масса, кг 560 Кроме того, в линию входят: Машина для резки замороженных продуктов МРЗП (поз. № 03-046) Стол производственный СПСМ-1 (прейскурант № 27-11-34, поз. № 1-096)	5480—00	12697—00
13-035					Комплект общесборочный, необходимый для монтажа линии	344—80	469—00

14. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ГРУЗОВ

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-001	51 5182 0001	Комплекс оборудования склада механизированного комплектовочного	СМК-1	ТУ 27-07-3055—74, изменение № 1—1980 г.	Предназначен для комплексной механизации внутрискладских технологических процессов по укладке и выемке из стеллажей торговых грузов, уложенных на стандартные поддоны Производительность комплекса, грузовых пакетов/час 45 Площадь участка, занятого оборудованием, м² 146 Число рядов вертикальных стеллажей 28* Емкость комплекса, грузовых пакетов 600 Габаритные размеры грузового пакета с поддоном, мм 1200×800×1140 Масса грузового пакета, кг не более 500 Высота помещения склада, м не менее 6 Сетка колонн помещения склада, м не менее 6×6 Установленная мощность, кВт 12	18244—00	31912—00
14-002					Срок службы до списания всего оборудования, входящего в комплект, лет 8 Масса смонтированного оборудования, кг не более 35840 Состоит из следующего оборудования: Штабелеукладчик ШМТ-1 Предназначен для укладки и выемки из стеллажей пакетированных грузов, уложенных на стандартные поддоны Грузоподъемность, кгс 500 Высота укладки груза, мм от 374 до 4526 Скорость передвижения, м/мин: основная 78 доводочная 4,6 Скорость подъема каретки, м/мин: основная 14 доводочная 7 Величина выдвижения вил (в каждую сторону), мм 920 Напряжение, В 380 Установленная мощность, кВт 8 Габаритные размеры, мм 3490×908×5684 Масса, кг не более 1880	5938—00	8258—00

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб и коп. на шт	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-003					Стеллаж клеточный — СТК Предназначен для складирования грузовых пакетов на поддонах в ячейки стеллажа Количество ярусов, шт. 4 Шаг стоек (по осям), мм 1420 Размеры ячеек, мм 1320×850×1310 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры стеллажа, м 40×11,4×5,5 Масса, кг не более 12080	2790–00	6846–00
14-004					Тележка комплектовочная ТКС (5 шт.) Предназначена для транспортировки грузов Грузоподъемность, кгс 500 Тяговое усилие, кгс 20 Высота платформы, мм 591 Ширина колеи, мм 580 Габаритные размеры, мм 1250×350×1081 Масса, кг 115	246–00	447–00
14-005					Подвеска кабельная ПКБ Предназначена для подачи электропитания к движущемуся штабелеукладчику, а также для осуществления обратных связей системы автоматики Число жил, в том числе: провод МГШВ сечением 1 мм² 12 провод МГШВ сечением 0,75 мм² 74 Сопротивление изоляции, МОм 1,0 Масса, кг не более 895	601–00	1346–00
14-006					Пульт управления ЭПУ (2 шт.) Предназначен для управления поворотным столом, работой и выбора исходного положения штабелеукладчика Питание силовых цепей: напряжение трехфазного переменного тока, В 380 Питание цепей управления: напряжение постоянного тока, В 100 Габаритные размеры, мм 500×400×1100 Масса, кг не более 55	788–00	1063–00
14-007					Шкаф релейный ЭШР Предназначен для управления работой стеллажного штабелера в автоматическом, полуавтоматическом, комплектовочном и наладочном режимах Питание цепей управления: напряжение трехфазного переменного тока, В 220 напряжение постоянного тока, В 100 Установленная мощность, кВт 0,8 Габаритные размеры, мм 1200×600×2200 Масса, кг не более 510	3158–00	4852–00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-008					Шкаф силовой ЭШС Предназначен для питания силовых цепей управления отдельных изделий комплекса Питание силовых цепей: напряжение трехфазного переменного тока, В 380/220 Питание цепей управления: напряжение трехфазного переменного тока, В 220 напряжение постоянного тока, В 100 Установленная мощность, кВт 1,2 Габаритные размеры, мм 800×600×2200 Масса, кг не более 235	585–00	961–00
14-009					Пульт переносной СМК-1.00.010 Предназначен для управления штабелеукладчиком Габаритные размеры, мм 200×100×120 Масса, кг не более 1,1	30–00	50–00
14-010					Путь рельсовый СМК-1-00.020 Изготавливается из рельса Р-18 Устанавливается на шпалы Шаг установки шпал, мм 600 Габаритные размеры (длина), м 46 Масса, кг не более 1490	154–00	491–00
14-011					Троллей СМК-1-00.030 (17 шт.) Обеспечивает скользящий контакт «Троллей — токосъемник» Габаритные размеры, мм 2840×235×155 Масса, кг не более 259	83–00	163–00
14-012					Устройство въездное СМК-1-00.060 Предназначено для установки и фиксации комплектовочной тележки у торца стеллажа Представляет сварную конструкцию из профильного проката Устанавливается у торца стеллажа с наклоном на 0,5° Габаритные размеры, мм: длина 1260 ширина 470 Масса, кг не более 14,3	1–10	12–00
14-013					Стол поворотный СМК-1-00.070 Предназначен для транспортировки грузового пакета и разворота его на 90° Грузоподъемность, кгс 500 Скорость передвижения, м/мин 10 Высота платформы от уровня пола, мм 520 Габаритные размеры (без рельсового пути), мм 1250×850×590 Масса, кг не более 295	541–00	990–00
14-014					Комплект общесборочный СМК-1 Предназначен для монтажа всего комплекса	228–90	974–00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-015	51 5182 0004	Комплекс оборудования склада механизированного комплектовочного	СМК-2	ТУ 27-07-3162—76, изменение № 1 — 1980 г.	Предназначен для комплексной механизации внутрискладских технологических процессов по укладке и выемке из стеллажей пакетированных, уложенных на стандартные поддоны, торговых грузов, с применением трансбордерной тележки Производительность комплекса, $\frac{\text{грузовых пакетов}}{\text{час}}$ 45 Площадь, занятая оборудованием, $м^2$ 266,4 Число вертикальных стеллажных рядов, шт. 28* Емкость комплекса, грузовых пакетов 448 Габаритные размеры грузового пакета, мм 1200×800×1140 Масса грузового пакета, кг 500 Высота помещения склада, м не менее 6 Сетка колон помещения склада, м не менее 6×6 Установленная мощность оборудования, кВт 12 Срок службы всего оборудования, входящего в комплект, до списания, лет 8	26306—00	52100—00
					Масса смонтированного оборудования, кг не более 18280		
14-016					Состоит из следующего оборудования: Тележка трансбордерная ТРТ Предназначена для перемещения пакетированных грузов, уложенных на поддоны, с одного межстеллажного прохода в другой Грузоподъемность, кгс не более 3000 Производительность, количество штабелеров в час не более 12 Скорость передвижения, м/мин 10 Напряжение, В 380 Установленная мощность, кВт 0,8 Габаритные размеры, мм 3440×2260×3000 Масса, кг не более 1050	962—00	1554—00
14-017					Пульт управления ЭПУ-2 Предназначен для управления трансбордерной тележкой в полуавтоматическом режиме при переводе штабелера из одного межстеллажного прохода в другой Питание силовых цепей: напряжение трехфазного переменного тока, В 380/220	606—00	1184—00

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

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-024					Комплект общесборочный СМК-2 Предназначен для монтажа всего комплекса Кроме того, в состав комплекса входит: Штабелеукладчик мачтовый ШМТ-1 (поз. № 14-002) Стеллаж клеточный СТК (2 шт.) (поз. № 14-003) Тележка комплектовочная ТКС (5 шт.). (поз. № 14-004). Пульт управления ЭПУ (2 шт.) (поз. № 14—006) Шкаф релейный ЭШР (поз. № 14-007) Шкаф силовой ЭШС (поз. № 14-008) Пульт переносной СМК-1-00.019 (поз. № 14-009) Путь рельсовый СМК-1-00.020 (2 шт.) (поз. 14-010) Троллей СМК-1-00.030 (34 шт.) (поз. № 14-011) Устройство въездное СМК-1-00.060 (2 шт.) (поз. № 14-012) Стол поворотный СМК-1-00.070 (2 шт.) (поз. № 14-013)	306—80	2262—00
14-025	51 5161 2045	Контейнеро-опрокидыватель	КУП-1000	ТУ 27-51-3389—79	Предназначен для перегрузки плодоовощной продукции из контейнеров или специальных ящичных поддонов в составе поточных линий по товарной обработке и фасовке овощной продукции или как самостоятельное изделие на плодоовощных базах Снабжен бункером-накопителем и питателем Грузоподъемность, кг 1000 Высота установки контейнера, мм 2050 Полный объем бункера-накопителя, м³ 2,5 Напряжение, В 380 Номинальная мощность, кВт 0,75 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2100×1720×3300 Масса, кг не более 785	376—00	745—00
14-026	51 5161 2048	Контейнеро-опрокидыватель	КУП-1000Л	ТУ 27-51-3389—79	Предназначен для перегрузки плодоовощной продукции из контейнера или специальных ящичных поддонов Применяется в составе поточной линии по товарной обработке и фасовке овощной продукции или как самостоятельное изделие на плодоовощных базах Грузоподъемность, кг 1000 Высота установки контейнера, мм 2050	214—00	363—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 940×1720×3300 Масса, кг не более 430		
14-027	51 5156 1080	Площадка уравнительная	ПУС-3000	ТУ 27-07-3215—76, изменение № 1 — 1980 г.	Предназначена для образования промежуточного настила между приемной площадкой и платформой транспортного средства для обеспечения плавного перехода от верхнего уровня рампы к платформе транспортного средства Устанавливается на рампе складских помещений и приемных площадках магазинов Грузоподъемность, кг 3000 Перекрываемая разность уровней, мм ±350 Максимальная высота подъема платформы, мм 1400 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 2370×1640×1000 Масса, кг (без груза противовеса) не более 550	160—00	390—00
14-028	51 5126 2016	Стол подъемный	ПС-500	ТУ 27-51-3466—80	Предназначен для механизированной погрузки и выгрузки из автомашин и железнодорожных вагонов в местах, где отсутствуют эстакады Грузоподъемность, кгс 500 Высота подъема платформы, мм 1200 Скорость подъема платформы, м/сек 0,065 Рабочее давление в гидросистеме, МПа (кгс/см²) 4,9 (50) Напряжение, В 380 Потребляемая мощность, кВт 2,5 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм (с опущенной платформой) 2000×1500×400 Масса, кг не более 765	1163—00	1813—00
14-029	51 5156 1010	Транспортер ленточный	ТСЛ	ТУ 27-07-3211—76, изменение № 1 — 1977 г., изменение № 2 — 1978 г., изменение № 3 — 1979 г., изменение № 4 — 1980 г.	Предназначен для транспортировки использованной посуды из обеденного зала в посудомоечное отделение на предприятиях общественного питания Производительность, обеденных комплектов в час 1200 Ширина ленты, мм 500 Скорость движения ленты, м/с 0,15 Напряжение, В 380/220 Потребляемая мощность, кВт 0,75 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 6000×670×900 Масса, кг не более 350	267—00	693—00

№ поз	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
14-030	51 5193 0083	Транспортер секционный	ТТП	ТУ 27-51-3462—80	Предназначен для транспортировки использованной посуды из обеденного зала в посудомоечные отделения в предприятиях общественного питания Имеет встроенный пульт управления Производительность, обеденных комплектов в час 1200 Скорость движения ленты, м/с 0,17 Напряжение, В 380/220 Номинальная мощность, кВт 0,6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 6000×550×910 Масса, кг не более 330 Примечание: при поставке транспортеров длиной 10, 14, 16, 20 м (по специальному заказу) к оптовой цене применяется доплата в размере 115 руб. за каждые 2 м промежуточной секции, к нормативу чистой продукции — 71 руб. 70 коп.	405—00	790—00
14-031	51 5164 0031	Элеватор вертикальный секционный	ЭВС-1500	ТУ 27-07-3106—75, изменение № 1 — 1976 г., изменение № 2 — 1978 г., изменение № 3 — 1980 г.	Предназначен для транспортирования продуктов в технологических линиях по их переработке в случае размещения их на разных этажах Производительность, кг/ч 1500 Высота подъема транспортируемого груза, мм не более 6000 Скорость движения ленты, м/с 0,175 Емкость ковша, л 1,15 Напряжение, В 380 или 220 Номинальная мощность, кВт 0,8 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 400×430×6485 Масса, кг не более 400 Примечание: при поставке элеваторов с увеличением длины промежуточных секций по требованию покупателя применяется доплата к оптовой цене в размере за 600 мм 46 руб., 1200 мм — 66 руб., к нормативу чистой продукции соответственно 27 руб. 70 коп. и 37 руб. 80 коп.	291—00	625—00

15. ПРОЧЕЕ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 12 Габаритные размеры, мм 560×475×45 Масса, кг не более 81		
15-002	51 5134 0005	Дозатор для крема	ДК	ТУ 27-07-3044—74, изменение № 1 — 1976 г., изменение № 2 — 1980 г.	Предназначен для наполнения кремом трубочек пирожных «Эклер» из заварного теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания Производительность, доз/ч 1200 Величина дозы крема, г 15÷40 Емкость бачка, л 18 Напряжение, В 380/220 Установленная мощность, кВт 0,08 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 660×280×730 Масса, кг не более 50	353—00	700—00
15-003	51 5142 3010	Компостер пробивной	КП-74	ТУ 27-51-3453—80	Предназначен для погашения проездных абонементных талонов городского транспорта путем пробивания отверстий в талоне при нажатии на клавишу Привод ручной Рабочий цикл — один нажим на клавишу	6—40	9—70
					Максимальное количество пуансонов, шт. 20 Размер погашаемого талона, мм 47×80 Размер пробивного шифра, мм 20×30 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 180×95×125 Масса, кг не более 3		
15-004	79 8311 6500	Кухня автомобильная	КА-125	ТУ 7983116500	Предназначена для приготовления и транспортирования пищи из двух-трех блюд и кипятка Рассчитана на трехразовое питание личного состава до 125 человек, довольствующихся в полевых условиях Работает на жидком и твердом топливе Расход топлива, кг/ч: жидкого на одну форсунку 5 твердого на одну топку 20 Напряжение, В 12 Потребляемая мощность, кВт 0,4 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры (с трубой), мм 6115×2415×4400 Масса (с шасси, кузовом и оборудованием в незаправленном состоянии), кг не более 4900	11487—00	21533—00
15-005	79 8311 6600	Кухня автомобильная	КА-250-375	ТУ 27-07-3001—74, изменение № 1 — 1980 г.	Предназначена для приготовления и транспортирования пищи из двух-трех блюд и кипятка Рассчитана на трехразовое питание личного состава до 250 человек, довольствующихся в полевых условиях	14440—00	36665—00

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

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

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1200×600×730 Масса, кг не более 80		
15-013	51 5131 2004	Приспособление для очистки рыбы	РО-1МI	ТУ 27-51-3353—78, изменение № 1—1980 г.	Предназначено для очистки мелкой крупночешуйчатой рыбы в предприятиях общественного питания Обеспечивает очистку рыбы от чешуи с возможными остатками ее вокруг плавников не более 5 мм Производительность, кг/ч 60 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 60 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры (с гибким валом и устройством для крепления), мм 1710×110×280 Масса, кг не более 8	18—70	67—00
15-014	51 5158 0088	Стол с моечной чашей	СМВСМ	ТУ 27-51-3345—78	Предназначен для обработки полуфабрикатов и зелени, хранения кухонной посуды и инвентаря в предприятиях общественного питания Секционный, модулированный Внутренние размеры чаши, мм 400×500×250 Количество съемных полок, шт. 2 Количество ящиков, шт. 2 Срок службы до списания, лет 8	54—50	185—00
					Габаритные размеры, мм не более 1470×840×1630 Масса, кг не более 125		
15-015	51 5158 0131	Стойка раздаточная	СРСМ	ТУ 27-07-2791—73, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1978 г.	Служит инвентарным прилавком в комплекте кухонного секционного модулированного оборудования Объем шкафа, м³ 0,4 Количество полок в шкафу, шт. 6 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 130	43—00	150—00
15-016	51 5158 0134	Стойка раздаточная тепловая	СРТЭСМ	ТУ 27-07-2790—73, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1978 г.	Предназначена для сохранения порционированных блюд в горячем состоянии на столе и тарелок в тепловом шкафу Объем теплового шкафа, м³ 0,4 Рабочая температура, °С: на поверхности стола от 40 до 50 в тепловом шкафу от 60 до 80 Время разогрева до рабочей температуры, мин не более 60 Напряжение, В 220 Номинальная мощность, кВт 2 Срок службы до списания, лет 10 Габаритные размеры, мм 1470×840×860 Масса, кг не более 170	64—00	190—00
15-017	51 5172 0012	Стенд для пломб	СП-76	ТУ 27-51-3362—78	Предназначен для быстрого отыскания контрольных образцов оттисков пломб и сличения их с оттиском на пломбах инкассаторских сумок	552—00	1265—00

№ поз.	Код ОКП	Наименование продукции	Марка или тип	Стандарт или ТУ	Краткая техническая характеристика	Норматив чистой продукции в руб. и коп. на шт.	Оптовая цена в руб. и коп. за шт.
					Емкость табло (количество образцов оттисков пломб), пар 200 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, Вт 100 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм: пульта 315×115×230 табло 865×220×485 Масса, кг, не более (без пломб): пульта 10 табло 35		
15-018	34 6878 0005	Электросушитель для рук	ЕР-4	ТУ 16-539-831—74, изменение № 1—1975 г., изменение № 2—1975 г., изменение № 3—1976 г., изменение № 4—1976 г., изменение № 5—1977 г., изменение № 6—1977 г., изменение № 7—1978 г.	Предназначен для сушки рук теплым воздухом Оснащен автоматическим отключающим устройством Скорость выходящего воздуха, м/с 11 Температура выходящего воздуха, °С 65÷70 Продолжительность работы до автоматического отключения, с 60 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 1,35 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 230×200×193 Масса, кг не более 4,2	5—10	22—30
15-019	34 6878 0007	Электросушитель для рук	ЭР-2213	ТУ 27-56-707—78, изменение № 1—1979 г., изменение № 2—1979 г.	Предназначен для сушки рук теплым воздухом Оснащен автоматическим отключающим устройством Температура выходящего воздуха, °С до 75 Напряжение, В 220 Потребляемая мощность, кВт 1,2 Срок службы до списания, лет 8 Габаритные размеры, мм 250×270×165 Масса, кг не более 5	10—40	37—00

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

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по прейскуранту
Агрегат холодильный	ФАК-0,7Е	02-001
	ФАК-1,1Е	02-002
	ФАК-1,5М3	02-003
	ФВ-0,2	02-024
Аппарат для приготовления и жарки пончиков	АП-3М	10-002
Аппарат пароварочный	АПЭСМ-2	10-003
Б		
Болт анкерный	СМЯ-00.120	14-023
Бункер загрузочный	БЗ-2,5	13-002
В		
Витрина холодильная	ВХ-0,5	01-047
	ВХС-1-0.08	01-043
	ВХС-1-0,315 (Таир-10)	01-044
	ВХС-2-3,15	01-045
	ВХС-2-4К	01-046
Водоохладитель	ВОК-4/50	15-001
Д		
Дозатор крема	ДК	15-002
Дозатор пивной	ДП-0,5	04-038
Ж		
Жаровня вращающаяся электрическая	ВЖШЭ-675	12-006
	ЖВЭ-720	12-005
К		
Камера холодильная	КХН-2-6М	01-025
Камера холодильная	КХН-2-6СМ	01-026
Камера холодильная	КХН-2-6СМ	01-027
Машина холодильная	КХН-2-6СМ	01-028
Камера холодильная	КХС-2-6	
с наружной облицовкой стальными окрашенными листами		01-012
с наружной облицовкой металлопластом		01-013
Камера холодильная	КХС-2-6Б	01-014
	КХС-2-6М	01-015
	КХС-2-6С	01-016
Камера холодильная	КХС-2-6Ю	
с наружной облицовкой стальными окрашенными листами		01-017
с наружной облицовкой металлопластом		01-018
Камера холодильная	КХС-2-12	
с наружной облицовкой стальными окрашенными листами		01-019
с наружной облицовкой металлопластом		01-020
Камера холодильная	КХС-2-12Б	01-021

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по прейскуранту
Камера холодильная	КХС-2-12Ю	
с наружной облицовкой стальными окрашенными листами		01-022
с наружной облицовкой металлопластом		01-023
Камера холодильная	КХС-2-18Б	01-024
Камера холодильная	НКР-1	
с термоизоляцией из пенопласта		01-029
с термоизоляцией из мягкой древесноволокнистой плиты		01-030
Камнеловушка	КЛ-63	13-009
Картофелечистка непрерывного действия	КНА-600М	13-006
Касса — автомат	АК2-9999	04-035
	АК6-695	04-036
Кипятильник	КН-60М	06-001
	КНЭ-25М	06-002
	КНЭ-50М	06-003
	КНЭ-100Б	06-004
Комплекс оборудования склада механизированного комплектовочного	СМК-1	14-001
	СМК-2	14-015
Комплект гладкотрубных испарителей	ИГТ-0,63	02-052
Комплект ребристотрубных испарителей	ИРТ-4.00-31в	02-026
	ИРТ-4.00-31в	02-027
	ИРТ-6,3-43а	02-028
	ИРТ-8,00-41а	02-029
	ИРТ-8,00-31в	02-030
	ИРТ-8,00-41а	02-031
	ИРТ-8,00-31в	02-032
	ИРТ-12,5-41а	02-033
	ИРТ-12,5-41а	02-034
	ИРТ-12,5-41а	02-035
	ИРТ-12,5-41а	02-037
	ИРТ-8,00-41а	02-036
	ИРТ-12,5-41а	02-038
	ИРТ-12,5-41а	02-039
	ИРТ-1,6-21в	02-040
	ИРТ-0,80-11	02-041
	ИРТ-6,3-61ав	02-042
	390,27, 0200	02-043
	ИРТ-4,00-31в	02-044
	ИРТ-4,00-31в	02-045
	ИРТ-8,00-31в	02-046
	ИРТ-3,55-13 и ИРТ-1,25-11	02-047
	ИРТ1,25-11а и ИРТ-2,00-21в	02-048
	ИРТ-1,25-11а и ИРТ-1,25-11	02-049
	ИРТ-2,00-21в	02-050
	ИРТ-2,00-21в	02-051
	ИРТ-2,8-21а	02-053

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

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

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

Наименование изделий	Марка или тип	Порядковый номер по прейскуранту
Плита электрическая	ПЭСМ-2	11-003
	ПЭСМ-4	11-004
	ПЭСМ-4ШБ	11-005
	ЭП-7М	11-002
	ЭПМ-3М	11-001
Площадка уравнительная	ПУС-3000	14-027
Подвеска кабельная	ПКБ	14-005
	ПКБ-3	14-020
	ПКБ-4	14-021
Подставка	ПП-11-1	03-010
Подставка трубчатая, сварная		03-017
Полуавтомат для продажи билетов	ППБ-7-75	04-026
Полуавтомат для продажи газет	ППГ-72	04-025
Полуавтомат торговый	АТ-553	04-014
	АТ-553Э	04-015
	АТ-555	04-016
	АТ-555-01	04-017
	АТ-606М	04-020
Привод двухскоростной	П-11	03-002
Привод односкоростной	$П_1$-1,1	03-011
	$П_2$-0,6	03-019
Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,315 «Таир-102»	01-031
	ПВХС-1-0,315 «Таир-106»	01-032
	ПВХС-1-0,4 «Таир-106М»	01-033
Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,4 (Пингвин-ВС)	
с встроенным герметичным холодильным агрегатом ВС-800 (2)		01-034
с встроенным герметичным агрегатом ВСэ-800 (2)		01-035
Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,5 (Пингвин-В)	
с герметичным холодильным агрегатом ВС-800 (2)		01-036
с герметичным холодильным агрегатом ВСэ-800 (2)		01-037
Прилавок-витрина	ПВХС-1-0,63 «Таир-146»	01-038
Прилавок-витрина для буфетов	ПВШ	09-001
Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4М	01-041
Приспособление для очистки рыбы	РО-1М-1	15-013
Просеиватель	МПП-11-1	03-004
Пульт переносной	СМК-1.00.010	14-009
Пульт управления	ПЛСК-63у-ПУ	13-010
	ЭПУ	14-006
	ЭПУ-2	14-017
Путь рельсовый	СМК-1.00.020	14-010
Путь рельсовый с двумя отбортовками	СМК-2.00.020 СМК-2.00.030	14-022
Р		
Разъем кабельный	РКБ	14-018

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

Прейскурантиздат. 125438, Москва, Пакгаузное шоссе, 1

Сдано в набор 01.12.80 Подп. в печать 24.12.80 Форм. 60×90¹/₁₆
Бум. типогр. № 3 Литературная гарнитура Высокая печать
Объем 12 п. л. Кр.-отт. 12,125 Уч.-изд. л. 16,44
Заказ тип. № 430 Изд. № 2919 Бесплатно

gost.e-ecolog.ru

Типография Прейскурантиздата. 125438, Москва, Пакгаузное шоссе, 1