ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-3.86

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

АЛЬБОМ II

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ,
ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ,
УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ.

gost.e-ecolog.ru

Ал. II

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-3.86

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

АЛЬБОМ II

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

АЛЬБОМ I	МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
АЛЬБОМ II	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ
АЛЬБОМ III	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ И СХЕМЫ ВКЛЮЧЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ
АЛЬБОМ IV	ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ГРУЗОВ

РАЗРАБОТАН
ЦНИИЗП
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ
ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ
КОМПЛЕКСОВ

ГЛ. ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА В.И. НОСКОВ
ГЛ. ИНЖЕНЕР ПРОЕКТА Г.В. ИГОЛЬНИКОВА

УТВЕРЖДЕН ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ ГОССТРОЯ СССР
И
ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПРИКАЗОМ
N 130 ОТ 14 АПРЕЛЯ 1986 г.

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА II

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТР.
27-0-3.86-2-Д2	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	5÷13
27-0-3.86-2-Д1	ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА И УСТАНОВКИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ	3÷4
27-0-3.86-2-1÷27-0-3.86-2-32	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	14÷45
27-0-3.86-2-33÷27-0-3.86-2-42	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ	46÷55
27-0-3.86-2-43	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ	56
27-0-3.86-2-44÷27-0-3.86-2-50	ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ	57÷63
27-0-3.86-2-51÷27-0-3.86-2-59	УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	64÷72
27-0-3.86-2-60÷27-0-3.86-2-74	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ	73÷89

Основными холодильными машинами, выпускаемыми в настоящее время для охлаждения оборудования в магазинах, столовых и других торговых предприятиях, являются компрессорные холодильные машины автоматического действия, работающие на хладоне-безвредном и безопасном холодильном агенте.

Хладоновые холодильные машины полностью автоматизированы, т.е. оснащены приборами, которые обеспечивают автоматический пуск и остановку компрессора, в зависимости от потребного температурного режима в охлаждаемой среде, регулирование подачи холодильного агента в испаритель, остановку компрессора при недопустимом повышении давления конденсации и понижении давления всасывания.

До начала монтажа хладоновых агрегатов должно быть установлено холодильное оборудование (шкафы, прилавки, витрины, сборные камеры)

Для сборки холодильной камеры должно быть предусмотрено свободное место вокруг нее не менее 0,8÷1 м от стен.

Помещение для камеры должно обеспечивать удобство её сборки, а также загрузку и выгрузку продуктов.

Камера должна устанавливаться в сухом, хорошо проветриваемом помещении вдали от отопительных приборов, котельных, бойлерных и т.п., в месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Уклоны и выступы пола в месте установки камеры не допускаются.

Камера устанавливается на предварительно подготовленное ровное бетонное покрытие.

Высота помещения не менее 2.8 м.

Если камеры устанавливаются над подвальным помещением и на этажах следует обязательно проверить прочность междуэтажных перекрытий

Холодильный агрегат может располагаться:

а) непосредственно в охлаждаемом оборудовании (встроенные агрегаты);

б) в непосредственной близости от охлаждаемого оборудования;

Запрещается установка любых холодильных агрегатов выше уровня нижней трубки испарителя (за исключением специальных схем)

				27-0-3.86-2-Д1			
Нач. тех. от	Свердлов	[signature]		Основные правила монтажа холодильного оборудования	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Польская	[signature]			Р	1	2
Гл. спец.	Игольникова	[signature]	9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Горбатова	[signature]					
Ст. инж.	Сидорова	[signature]					

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

Т.М.Д.П. 27-0-3.86

Ал.I

21185-02

Удобными для установки агрегата являются подсобные помещения, за стеной которых установлено холодильное оборудование. В этом случае изолируется шум работающего агрегата от торгового зала и облегчается обслуживание агрегата механиком.

Одним из лучших мест для установки агрегата является подвальное помещение, расположенное непосредственно под холодильным оборудованием.

В подвальном помещении температура воздуха, как правило, ниже, чем в первом этаже, что улучшает работу агрегата.

Запрещается располагать хладоновые установки на лестницах и лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям зданий, вестибюлей, фойе.

Для агрегатов, не имеющих специального машинного отделения, необходимо сетчатое ограждение, предотвращающее попадание в агрегат посторонних предметов.

Прилавки, закрывающие холодильные машины с воздушным охлаждением, должны иметь, по крайней мере с 2х сторон съемные жалюзи.

Расстояние между верхней точкой холодильной машины и нижней поверхностью крышки прилавка, закрывающего её, должно быть не менее 200-250 мм.

При монтаже хододильные агрегаты необходимо устанавливать на подставках высотой:

а) для холодильных агрегатов, охлаждающих низкотемпературные прилавки, прилавки-витрины, витрины и холодильные шкафы — 50-70 мм;

б) для холодильных агрегатов, охлаждающих сборно-разборные холодильные камеры и большие холодильные шкафы с высокой подводкой трубопроводов 250-500 мм.

В месте, удобном для обслуживания, рядом с холодильным агрегатом на стене устанавливается щит управления, на котором смонтирован автоматический выключатель и магнитный пускатель.

В оборудовании со встроенными холодильными агрегатами щит управления, как правило, смонтирован в машинном отделении рядом с агрегатом. Агрегаты следует располагать на расстоянии не менее 300 мм. от стен или оборудования для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Для обслуживания агрегатов необходимо с двух сторон предусматривать к ним свободный доступ.

Холодильное оборудование должно работать при температуре окружающего воздуха: от 10° до 32° с для районов умеренного климата, от 10° до 40° с для южных районов.

Относительная влажность соответственно не более 55% и 40%.

Т.м.4.п. 27-0-3.86

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

21185-02

Формат А3

N п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования Завод-изготовитель	Тип, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудования, кг	Стр.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1.	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1260×840×860 N=0,39 квт	СН-0,15	5151132011	140	14	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
2.	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ 2060×860×1035 N=2,79 квт	ПВ-Ш	5151131026	380	15	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
3.	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА САМООБСЛУЖИВАНИЯ 2040×1040×900 N=0,43 квт	(ПВХС-1-0,4) ПИНГВИН-ВС	5151131041	350	16	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
4	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА 2055×1180×1325 N=0,4 квт	(ПВХС-1-0,5) ПИНГВИН-В	5151131029	400	17	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
5.	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА 1800×1025×900 N=0,43 квт	„ТАИР-102" (ПВХС-1-0,315)	5151131032	240	18	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
6.	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА 1800×1200×950 N=0,5 квт	„ТАИР-106 м" (ПВХС-1-0,4)	5151131035	275	19	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
7	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА 1800×750×1800 N=0,7 квт	„ТАИР-14Б"	5151131038	350	20	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
8	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ 1470×630×360 N=0,21 квт	ВХВ-1-0,08	5151141004	79	21	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
9	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500×1230×1250 N=3,5 квт	ПХН-2-2,0 м	5151131001	850	22	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
10	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500×1080×915 N=2,2 квт	ПХС-2-1,25	5151131004	975	23	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					
11	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ 5500×1230×1250 N=2,5 квт	ПХС-2-2,0	5151131067	800	24	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"					

Т.м.А.п. 27-0-3.86

Ал.I

НАЧ.ТЕХ.ОТД.	СВЕРДЛОВ		
Н.КОНТР.	ГОРБАТОВА		
ГЛ.СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА		9.2.86
СТ.ИНЖ.	СИДОРОВА		
ИНЖЕНЕР	ПОЛЬСКАЯ		

27-0-3.86-2-Д2

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	9

ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ

ИНВ. И ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМЕН ИНВ. N

1	2	3	4	5	6	7
12	Витрина холодильная среднетемпературная 3700×1080×2015 N=3,4 квт	ВХС-2-3.15	5151141010	760	25	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
13	Витрина холодильная среднетемпературная 3750×1120×2000 N=3,4 квт	ВХС-2-4К	5151141011	560	26	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
14	Витрины холодильные 1500×930×1200 N=0,3 квт	ВХС/В-1-0,1	515113	220	27	
15	1100×930×1200 N=0,3 квт	ВХС/В-1-0,08	515113	175	27	
	Объединение „Мосторгмаш"					
16	Прилавок низкотемпературный 2000×800×900 N=0,83 квт	ПХН-1-0,4М	5151132006	200	28	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
17	Шкаф холодильный 750×750×1810 N=0,25 квт	ШХ-0,40М	5151111011	160	29	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
18	Шкаф холодильный 1150×860×1775 N=0,32 квт	ШХ-0,56	5151111023	200	30	
	Объединение „Белаусторгмаш"					
19	Шкаф холодильный 800×800×2000 N=0,27 квт	ШХ-0,71	5151111040	180	31	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
20	Шкаф холодильный 750×1500×1810 N=0,29 квт	ШХ-0,80М	5151111014	250	32	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
21	Шкаф холодильный 800×1120×1930 N=0,41 квт	ШХ-0,80Н	5151111017	242	33	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
22	Шкаф холодильный 1570×810×2120 N=0,43 квт	ШХ-1,12	5151111020	285	34	
	Свердловский завод торгового машиностроения					
23	Шкаф холодильный 1500×800×2000 N=0,4 квт	ШХ-1,40	5151111043	280	35	
	Объединение „Мариххолодмаш"					
24	Шкаф холодильный 1500×800×2000 N=0,4 квт	ШХ-1,40К	5151111055	280	36	
	Объединение „Мариххолодмаш"					

Т.м.п. 27-0-3.86

Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взамен инв.№

1	2	3	4	5	6	7
25	Камера холодильная сборно-разборная 1920×1920×2168 N=0,775квт	КХС-2-6	5151121012	700	37	
	Объединение „Оренбургторгмаш"					
26	Камера холодильная сборно-разборная 1920×1920×2168 N=1,6квт	КХС-2-6Ю	5151121015	700	38	
	Объединение „Оренбургторгмаш"					
27	Камера холодильная сборно-разборная 2060×1930×2250 N=0,775квт	КХС-2-6СМ	5151121024	700	39	
	Объединение „Мариихолодмаш"					
28	Камера холодильная сборно-разборная 3840×1920×2168 N=1,56 квт	КХС-2-12	5151121018	1150	40	
	Объединение „Оренбургторгмаш"					
29	Камера холодильная сборно-разборная 3840×1920×2168 N=0,775×2квт	КХС-2-12Ю	5151121021	1150	41	
	Объединение „Оренбургторгмаш"					
30	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная	КХН-2-6СМ	5151122009	690	42	
	1930×2060×2250 N=1,5 квт					
	Объединение „Мариихолодмаш"					
31	Секция-стол с охлаждаемым шкафом секционная модулированная	СОЗСМ-2	5151131061	275	43	
	1680×840×860 N=0,31 квт					
	Объединение „Мосторгмаш"					
32	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой секционная модулированная	СОЗСМ-3	5151131062	315	44	
	1680×840×1930 N=0,43 квт					
	Объединение „Мосторгмаш"					
33	Льдогенератор 555×685×1100 N=0,4 квт	„ТОРОС-2"	5151150001	115	45	
	Перовский завод торгового машиностроения					

Т.п. 4.п. 27-0-3.86

Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взамен инв.№

27-0-3.86-2-Д2

Лист 3

Ал. II

1	2	3	4	5	6	7
	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ					
1	АВТОМАТЫ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ 740×745×1800 N=0,6 КВТ	АТ-101С	5151411006	220	46,47	
	ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
	725×735, 1800 N=0,5 КВТ	АТ-101СК	5151411007	205	46,47	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
2	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ	АТ-151	5151411004	200	48	
	СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ. 700×800×1200 N=4,5 КВТ	АТ-151-01	5151411004	200	48	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
3	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА 480×690×2000 N-0,6 КВТ	АТ-205	5151412019	135	49	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
4	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ СОКОВ 800×760×1800 N=0,6 КВТ	АТ-251	5151412004	300	50	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
5	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ПИВА 800×750×1800 N=0,8 КВТ	АТ-255	5151412008	280	51,52	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
6	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185×1065×2000 N=0,7 КВТ	АТ-453	5151413013	900	53	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
7	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ОХЛАЖДАЕМЫХ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ	АТ-556	5151414007	985	54	
	1185×1065×2000 N=1,1 КВТ					
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
8	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ КВАСА 800×750×1800 N=0,8 КВТ	АТ-256	5151412009	280	55	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					

т. м. А. п. 27-0-3.86

ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДП. И ДАТА | ВЗАМЕН. ИНВ.

21185-02

1	2	3	4	5	6	7
	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ,					
	УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ N = 0,075 КВТ	„ОКА"	СМ. СТР. 56	СМ. СТР. 56	56	
	Г. РЯЗАНЬ ЗАВОД САМ					
2	ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ С УКАЗАНИЕМ МАССЫ И СТОИМОСТИ	12БIВН-3ЦТ	427451000901	40	57	
	505×405×605 N = 0,08 КВТ					
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА"					
3	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ С ЧЕКОПЕЧАТАЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ	„ДИНА"	427451001008	40	58	
	505×405×605 N = 0,34 КВТ					
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА"					
4	ДОЗАТОР ДЛЯ ФАСОВКИ МУКИ, САХАРНОГО ПЕСКА	ДРК-1	427414000701	250	59	
	935×800×1950 N = 0,4 КВТ					
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА"					
5	ВЕСЫ ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРНОГО ПЕСКА	ДСК-1	427414001006	180	60	
	1450×1300×1850 N = 0,8 КВТ.					
	КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА"					
6	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 645×560×195	РП. 100Ш13	4274310002	23.6	63	
	ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД					
7	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 650×550×240	ВБ-150	4274570044	26	63	
	ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД					
8	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1040×630×1680	РП. 150Ц13Т	4274670005	185	62	
	КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					
9	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1200×1330×1450	РП. 500Ш-136С4	4274790061	200	61	
	АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД					

Т. м. А. п. 27-0-3.86

ИНВ. И ПОДЛ. | ПОДП. И ДАТА | ВЗАМЕН. ИНВ.

Ал. II

1	2	3	4	5	6	7
10	Весы товарные 1180×1030×1765	РП-600Ц13Б	4274310038	315	62	
	Армавирский приборостроительный завод					
11	Весы товарные 1216×1050×1870	РП-1Ц13М	4274311003	290	62	
	Кокчетавский приборостроительный завод					
12	Весы товарные 1710×1325×1855	РП-2Ц13М	4274311025	455	62	
	Армавирский приборостроительный завод					
13	Весы товарные 1710×1325×1855	РП-2Ш13М	4274310020	375	61	
	Армавирский приборостроительный завод					
14	Весы товарные 1990×1505×1850	РП-3Ц13М	4274311058	600	62	
	Кокчетавский приборостроительный завод					
15	Весы товарные 1885×1500×1400	РП-3Ш13М	4274311035	500	61	
	Кокчетавский приборостроительный завод					
16	Машина для упаковки овощей и фруктов 1200×950×1500 N=0,55 кВт	МУ	5151612004	110	64	
	Объединение „Киевторгмаш"					
17	Машина для сварки полимерных пленок 750×800×1020 N=0,8 кВт	МБ-АП-2С	5132283018	62	65	
	Капсукский им. 50-летия СССР завод продавтоматов					
18	Линия для расфасовки гастрономических товаров	АРГТ-700	41517400I5	1500	66,67	
	в термоусадочную пленку 6100×1410×1600 N=11,5 кВт					
	Ленинградский завод торгового машиностроения					
19	Пресс малогабаритный механический 930×965×3040 N=4,0 кВт	МГП-2	5112480043	650	68	
	Серпуховский механический завод					
20	Машина подметально-пылесосная 900×654×680 N=0,6 кВт	КУ-4036	4853811216	58	70	
	Цнорский механический завод					
21	Машина подметальная вакуумно-щеточная 830×560×420 N=0,8 кВт	КУ-409	4853811120	47	70	
	Цнорский механический завод					

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Инв. № подл. | Подп. и дата | Взамен инв. №

1	2	3	4	5	6	7
22	Машина водопылесосная 575 × 575 × 740 N = 0,85 квт	КУ-001А	4853813119	38	70	
	Цнорский механический завод					
23	Машина полотерная 750 × 360 × 1100 N = 0,25 квт	КУ-103	4853814118	25	70	
	Цнорский механический завод					
24	Машина полотерная 1000 × 685 × 1150 N = 1,5 квт	КУ-101	4853814112	114	70	
	Харцызский машиностроительный завод					
25	Машина поломоечная 1200 × 560 × 1135 N = 1,12 квт	КУ-305	4853818217	80	69	
	Пензенский з-д торгового машиностроения					
26	Тележка посудная 767 × 470 × 890	ТРП	5151561110	14,5	71	
	г. Брянск п/я ОБ-21/5					
27	Тележка официантская 810 × 436 × 920	ТРО	5151561113	20	71	
	г. Брянск п/я ОБ-21/5					
28	Тележка с подъемной платформой 900 × 710 × 1220	ТПП	5151582019	48	71	
	Перовский завод торгового машиностроения					
29	Транспортер для сбора использованной посуды N=0,6 квт	ТТП	5151561128	см. стр. 72	72	
	Объединение „Киевторгмаш"					

Т.м.А.п.27-0-3.86

Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал.II

1	2	3	4	5	6	7
	Линия очистки и сульфитации картофеля	АСК-800	5151640046	5750	73,74,75	
	23000×5700×3500 N=14,5 квт Объединение „Киевторгмаш"	в т ч				
1.	Питатель загрузочный 2450×530×3120 N=0,55 квт	ПЗ-5		185	76	
	Объединение „Киевторгмаш"					
2.	Питатель раздаточный 3600×345×380 N=0,55 квт	ПР-5		130	77	
	Объединение „Киевторгмаш"					
3	Бункер загрузочный 2560×1800×2040	Б3-2,5 м1		430	78	
	Объединение „Киевторгмаш"					
4	Питатель ленточный 3450×360×720 N=0,7 квт	ПЛ-2		235	80	
	Объединение „Киевторгмаш"					
5	Перегружатель наклонный 1200×400×1900 N=0,55 квт	ПН-2		135	79	
	Объединение „Киевторгмаш"					
6	Машина моечная вибрационная 1480×780×930 N=2,2 квт	ММВ-2000		240	81	
	Объединение „Киевторгмаш"					
7	Камнеловушка 1700×950×1650 N=2,2 квт	КЛ-2		190	82	
	Объединение „Киевторгмаш"					
8	Машина картофелеочистительная 2150×850×2750 N=35 квт	МОК-1200		560	83	
	объединение „Киевторгмаш"					
9	Конвейер инспекции и дочистки 8090×1200×910 N=1,1 квт	КД-1		640	84	
	Объединение „Киевторгмаш"					
10	Машина для сульфитации 1500×1100×1810 N=0,43 квт	МС-800		420	85	
	Объединение „Киевторгмаш"					
11	Пульт управления. Объединение „Киевторгмаш"	АСК-800.10		80	86	
12	Стул регулируемый 520×500×880	СР-1		8	86	
	объединение „Киевторгмаш"					

Т.п.4 п. 27-0-3.86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

1	2	3	4	5	6	7
13	Дозатор весовой автоматический 2100×1100×1840 N=0,75 квт	6090АД-30КР	4274142048 06	300	87	
	Киевское производственное объединение „Беда"					
14	Элеватор вертикальный секционный 700×430×4480 N=0,8 квт	ЭВС-1500/I	5151640031	400	88	
	Объединение „Киевторгмаш"					
15	Элеватор вертикальный секционный 700×430×5080 N=0,8 квт	ЭВС-1500/II	То же	430	88	
	Объединение „Киевторгмаш"					
16	Элеватор вертикальный секционный 700×430×5680 N=0,8 квт	ЭВС-1500/III	То же	470	88	
	Объединение „Киевторгмаш"					
17	Элеватор вертикальный секционный 700×430×6280 N=0,8 квт	ЭВС-1500/IV	То же	500	88	
	Объединение „Киевторгмаш"					
18	Контейнероопрокидыватель 2100×1720×3300 N=0,75 квт	КУП-1000	5151820000	845	89	
	Свердловский завод торгового машиностроения					

Т.м.а.п. 27-0-3.86

Альбом

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

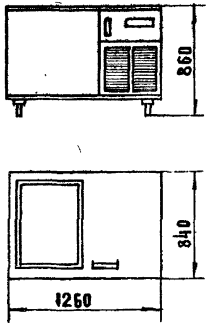
27-0-3.86-2-А2

Лист 9

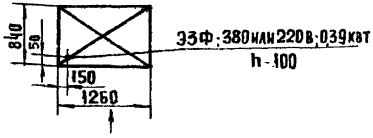
Ал. I

т.м.а.п. 27-0-3.86

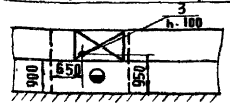
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, $м^3$ — 0,17
2. Полезный объем, $м^3$ — 0,15
3. Площадь дна, $м^2$ — 0,3
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 32°С и относительной влажности 55%, °С — не выше минус 18
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч. не более — 0,7
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более — 0,75
7. Расположение холодильного агрегата. Встроенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт (ккал/час) — 270 (230)
9. Установленная электрическая мощность агрегата, квт — 0,39
10. Род тока — трехфазный — переменный
11. Напряжение, в — 380 или 220
12. Габаритные размеры, мм: (без выступающих частей)
    - длина — 1260
    - ширина — 840
    - высота — 860
13. Масса, кг, не более — 140

Код ОКП 5151132011

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"

Секция низкотемпературная предназначена для кратковременного хранения и отпуска мороженого и других замороженных продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. Секция низкотемпературная состоит из холодильной камеры и машинного отделения, закрытых сверху металлическим столом. Доступ в холодильную камеру сверху через створку, уходящую при открывании под обшивку стола в холодильной камере можно разместить четыре стандартные гильзы с мороженым. Машинное отделение с трех сторон имеет легкооткрывающиеся решетки. Внутри машинного отделения смонтирован холодильный агрегат, приборы автоматики и электрооборудования. Над машинным отделением расположен кассовый ящик, выдвигающийся в сторону обслуживания.

Для кратковременной остановки и пуска холодильной машины на передней панели со стороны обслуживания имеется тумблер.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Инженер	Польская		

27-0-3.86-2-1

Секция низкотемпературная СН-0,15

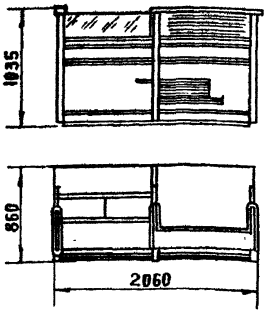
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

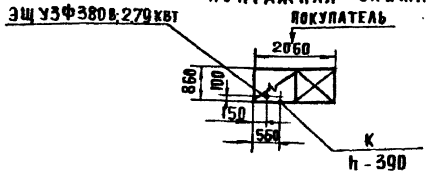
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взамен инв. №

21185-02

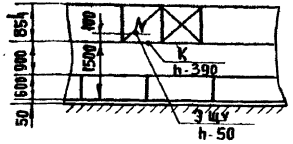
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Количество мармитниц
   - емкостью 20 л — 1
   - емкостью 10 л — 2
   - емкостью 4 л — 2
2. Полезный объем, л
   - охлаждаемой камеы — 165
   - охлаждаемой витрины — 134
3. Температура, °С
   - воды в ванне — от 80 ± 5
   - в охлаждаемой камере — от 0 до 8
   - в охлаждаемой витрине — от 4 до 8
4. Время разогрева ванны до рабочей температуры, min 80-85
5. Мощность максимальная, кВт — 2,79
   в том числе
   - ТЭН'а ванны — 2,5
   - электродвиг. холодильного агрегата — 0,29
6. Род тока трехфазный переменный
7. Напряжение, В — 380
8. Холодильный агрегат — ВС-500
9. Габаритные размеры прилавка-витрины, мм:
   - длина — 2060
   - ширина — 860
   - высота — 1035
11. Масса, кг — 380

Код ОКП 515113 1026

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Примечание.
Включение и отключение прилавка осуществляется со щита управления установленного в прилавке-витрине.

Прилавок-витрина предназначен для отпуска горячих блюд и холодных закусок в домовых кухнях и буфетах.
Прилавок-витрина имеет три отделения: тепловое, холодильное и машинное. Тепловое отделение состоит из мармита с ванной. В ванну мармита заливают подогретую воду.

Холодильное отделение прилавка имеет витрину и камеру, закрываемую герметичной дверью. Витрина расположена над охлаждаемой камерой. В машинном отделении расположены: холодильный агрегат с терморегулирующим вентилем и термореле.

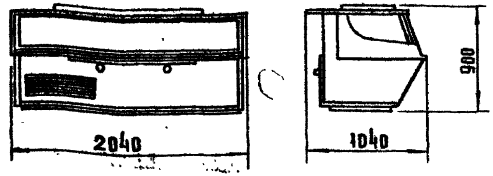
				27-0-3.86-2-2			
Нач. тех. отд.	Свердлов			Прилавок-витрина для буфетов ПВ-Ш	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл. спец.	Игольникова		2.9.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Миролюбова						
Ст. инж.	Сидорова						

Т.М.А.П. 27-0-3.86

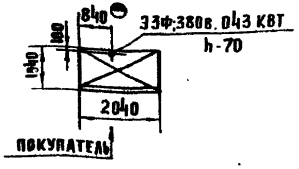
Ал. II

21185-02

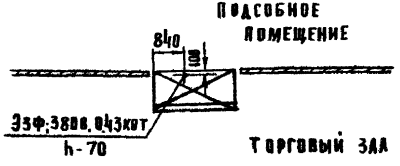
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Полезная площадь полок витрины, м² — 0,975
2. Масса загружаемых продуктов, кг — 75-100
3. Температура °С
   - в витрине на высоте 100-150 мм — 0÷+8
   - в средней части прилавка — 0÷+8
4. Тип холодильного агрегата — ВС-800(2)
5. Установочная мощность, квт — 0,43
6. Род тока — трехфазный переменный
7. Напряжение, в — 380
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 2040
   - ширина — 1040
   - высота — 900
9. Масса, кг — 350

Код ОКП — 5151131041

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Прилавок-витрина с встроенной холодильной машиной предназначен для хранения и показа в процессе продажи в магазинах самообслуживания предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов.

Прилавок-витрина состоит из витрины и прилавка для хранения запаса продуктов и установки холодильной машины.

Витрина с лицевой и боковых сторон закрыта двойным стеклом, а сверху тремя раздвижными или съемными крышками. В нише помещен испаритель. Днищем витрины служит ванна, на которой уложены шесть эмалированных противней.

Прилавок состоит из холодильной камеры и машинного отделения, в котором установлен холодильный агрегат на передней стенке холодильной камеры смонтирован испаритель. Камера герметично закрыта дверкой с автоматическим замком. На стене машинного отделения с внутренней стороны закреплен электрощиток, на котором размещены магнитный пускатель и автоматический выключатель.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-2-3

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА САМООБСЛУЖИВАНИЯ (ПВХС-1-0,4) ПИНГВИН-ВС

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

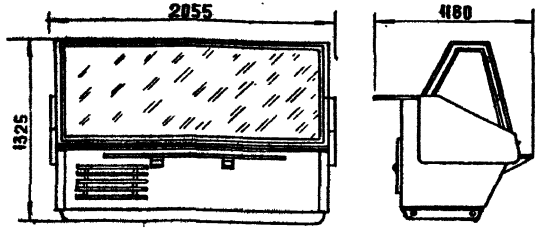
Т.М. А.П. 27-0-3.86

Ал.II

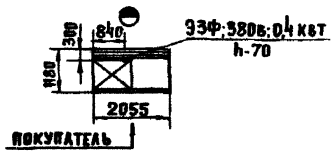
21185-02

Ал.I

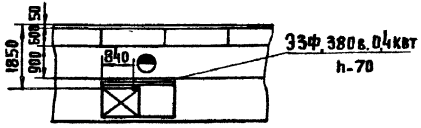
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Полезная площадь поддонов витрины, м² 0,975
2. Охлаждаемый объем, м³ 0,5
3. Температура, °С
   - в витрине на высоте 150 мм от дна 0÷8
   - в прилавке 0÷8
4. Холодильный агрегат ВС-Б30(2)
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, в 380
7. Установленная мощность, квт 0,4
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина 2055
   - ширина 1180
   - высота 1325
9. Масса, кг 400

Код ОКП 5151131029

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Охлаждаемый прилавок-витрина со встроенной холодильной машиной предназначен для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Прилавок-витрина состоит из основания, на котором расположены: холодильная камера, машинное отделение и верхняя остекленная часть-витрина.

Машинное отделение предназначено для установки холодильного агрегата с пусковой электроаппаратурой и поддона для сбора конденсата. Холодильная камера, машинное отделение отгорожены от витрины металлическими листами с теплоизоляцией, на которые установлены ванны и ниша. В нише вмонтирован испаритель. Торцевыми стенками витрины являются остекленные боковины. С передней стороны витрины установлена рама из двойного стекла, окантованная специальным профилем из алюминиевого сплава. Над нишей установлен стол для установки весов, разделки продуктов и рама с раздвижными дверками. Под потолком витрины закреплена люминисцентная лампа. Днищем витрины служит ванна, в которой уложены шесть эмалированных противней для выкладки продуктов.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец	Игольникова		12.86
Рук.гр	Горбатова		
Рук.гр	Миролюбова		

27-0-3.86-2-4

Прилавок-витрина (ПВХС-1-0,5) „Пингвин-В"

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

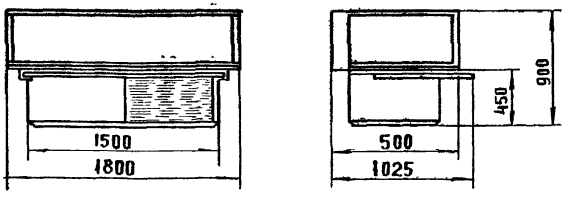
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

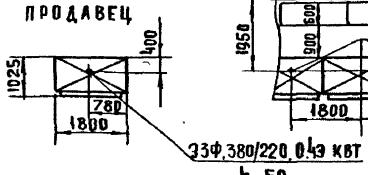
т.м.а.п. 27-0-3.86

21185-00

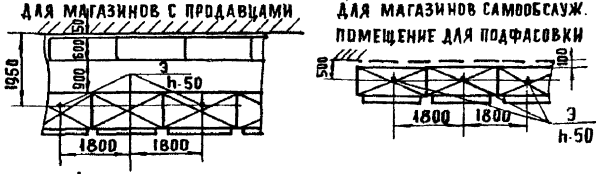
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.	Внутренний объем, м³	0.57
2.	Полезный объем, м³	0.33
3.	Площадь полок, м²	1.14
4	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С	0÷8
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт·ч, не более	7.0
6.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0.75
7.	Расположение холодильного агрегата встроенный	
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/ч)	815 (700)
9.	Установленная электрическая мощность агрегата, квт	0,43
10	Род тока трехфазный переменный	
11.	Напряжение, В	380 или 220
12.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1800
	ширина	1025
	высота	900
13	Масса, кг, не более	240
	Код ОКП	515113 1032

Изготовитель: Объединение „Мариходмаш"

Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных продуктов в магазинах самообслуживания и магазинах с продавцами.

Прилавок-витрина состоит из охлаждаемой витрины, охлаждаемого прилавка и машинного отделения.

Охлаждаемая витрина находится в верхней части прилавка и предназначена для выкладки и кратковременного хранения охлажденных продуктов, сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ к товару.

Охлаждаемый прилавок служит для хранения запаса продуктов в двух корзинах, которые находятся на выдвижной платформе.

В нижней части прилавка расположено машинное отделение, в котором находится холодильный агрегат и щит электрооборудования.

Со стороны выдвижной платформы имеется рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом со стороны обслуживания имеется тумблер для включения холодильной машины.

При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9.86
Рук. гр.	Мироляубова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-5

Прилавок-витрина „ТАИР-102" /ПВХС-1-0,315/

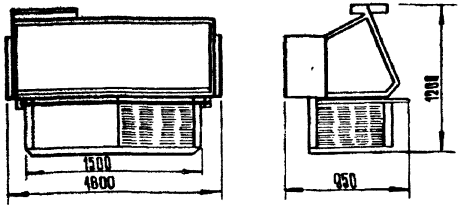
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

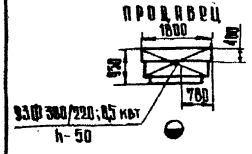
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Т.М.4.11.27-0-3.86

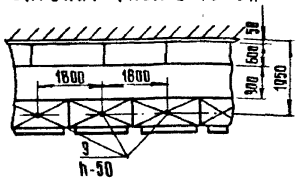
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Примечание

При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи

Техническая характеристика

1.	Температура средняя за цикл в центрах охлаждаемых объемов при температуре окружающего воздуха не более 32°С и его относительной влажности при этом не более 55%, °С	0 – 8
2.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более	0,75
3	Номинальный внутренний объем, м³ /пред. откл ±8%/	0,4
4.	Площадь для выкладки продуктов, м² 1,25 в т.ч. в прилавке	0,35
5	Расположение холодильного агрегата ВС-630	встроенный
6.	Номинальная холодопроизводительность агрегата, вт /ккал/час/	545/355/
7	Род тока	трехфазный, переменный
8	Напряжение, в	380/220
9.	Установленная электрическая мощность не более, квт	0,5
10	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1800
	высота	1200
	ширина	950
	ширина с полкой для сумок	1075
11.	Масса не более, кг	275

Код ОКП 51 5113 1035

Изготовитель: Объединение „Мариххолодмаш"

Прилавок-витрина для магазинов с продавцами предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продовольственных товаров. Прилавок-витрина имеет сверху охлаждаемую витрину, где производится выкладка охлажденных продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение и охлаждаемый прилавок для хранения запаса охлажденных продуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвижения „на себя" за рукоятки выдвижной платформы, на которой размещены две корзины для хранения запаса охлажденных продуктов.

Спереди и торцов охлаждаемый объем витрины имеет прозрачное ограждение, благодаря чему содержимое охлаждаемого объема хорошо просматривается. Сверху охлаждаемый объем витрины имеет раздвижные створки, что обеспечивает свободный доступ продавца к товару, расположенному в охлаждаемом объеме витрины. Прилавок-витрина имеет рабочий стол, который может быть использован для установки весов и упаковки товаров. Автоматическое управление работой холодильного агрегата осуществляется терморегулятором. Оттаивание испарителей происходит за счет естественных теплопритоков извне. Оттаивание испарителей полуавтоматическое.

			27-0-3.86-2-6
Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		Прилавок-витрина „ТАИР-106 м" (ПВХС-1-0,4)
Гл.спец.	Ипальникова	92.86	
Рук.гр.	Мороховова		
Инженер.	Польская		

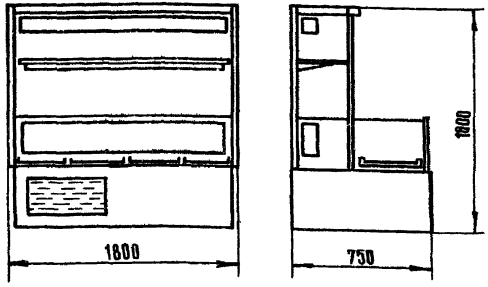
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Альбом 4.0.27-0.3.86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Общий вид



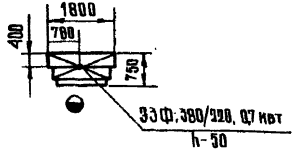
Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м³ — 0.63
2. Площадь для выкладки продуктов, м² — 0.35
3. Температура средняя за цикл в центре охлаждаемых объемов, °С — 2÷6
4. Установленная мощность не более, квт. — 0.7
5. Род тока — трехфазный переменный
6. Напряжение, в — 380/220
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1800
   - ширина — 750
   - высота — 1800
8. Масса, кг — 350

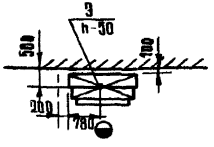
код ОКП 515113 1038

Изготовитель: Объединение „Мариходолмаш"

Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продовольственных товаров в магазинах с продавцами.

Прилавок-витрина имеет сверху охлаждаемую витрину и шкаф, где производится выкладка и кратковременное хранение охлажденных продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение и охлаждаемый прилавок для хранения запасов охлажденных продуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвигания на себя за рукоятку выдвижной платформы, на которой размещены две корзины для хранения запаса охлаждаемых продуктов. Спереди и торцов охлаждаемый объем витрины имеет прозрачное ограждение; благодаря чему содержимое охлаждаемого объема хорошо просматривается. Сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ продавца к товару, расположенному в охлаждаемом объеме витрины.

Примечание.

При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи

Шкаф с передней стороны имеет раздвижные створки, через которые обеспечивается доступ в охлаждаемый объем шкафа. В верхней части шкафа расположен испаритель, терморегулирующий вентиль и поддон. В охлаждаемом объеме витрины под полкой расположены испаритель, теплообменник, терморегулирующий вентиль и терморегулятор.

В прилавке испаритель расположен под потолком. На дно витрины и шкафа устанавливаются ванны для выкладки продуктов. Оттаивание испарителей полуавтоматическое, проходит за счет естественных теплопритоков извне.

				27-0-3.86-2-7			
нач. техот	Свердлов			Прилавок-витрина „Таир-146"	Стадия	Лист	Листов
н. контр.	Горбатова				Р	1	1
гл. спец.	Угольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
рук. гр.	Миролюбова						
инжен.	Польская						

Ал. II

т. м. А. п. 27-0-3.86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-02

Ал. I

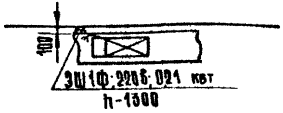
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	0.084
2.	Полезный объем, м³	0.084
3.	Количество бутылок емкостью 0.5 л, одновременно устанавливаемых в витрину, шт	70
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С	4÷12
5.	Потребление электроэнергии квт ч. не более	3.0 (за сутки)
6.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0.75
7.	Расположение холодильного агрегата	встроенный
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт / ккал/ч/	325/280
9.	Установленная электрическая мощность агрегата, квт	0.210
10.	Род тока	однофазный переменный
11.	Напряжение, в	220
12.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1470
	ширина	630
	высота	360
13.	Масса, кг, не более	79
	Код ОКП	5151141004

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"

Примечание

Витрина устанавливается на прилавке

Витрина предназначена для хранения и продажи предварительно охлажденных напитков в бутылках в предприятиях торговли и общественного питания.

Витрина состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Доступ в охлаждаемую камеру сверху через открытый проем. В нерабочее время и на время быстрого охлаждения охлаждаемая камера закрывается специальной створкой по мере необходимости створка может запираться встроенным в корпус витрины замком. Машинное отделение сверху закрыто съемной крышкой, верх которой выполнен в виде столика. Внутри машинного отделения расположен холодильный агрегат и термореле.

Нач. тех. от	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Угольникова		9.9.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-8

Витрина - холодильная высокотемпературная ВХВ-1-0.08

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

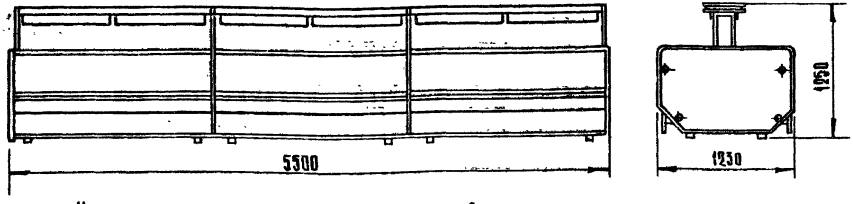
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

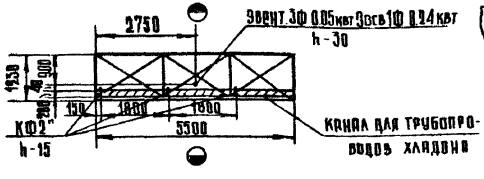
т. м. д. п. 27-0-3.86

Ал. II

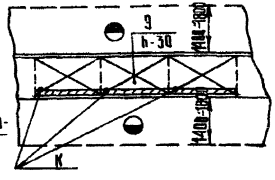
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении в непосредственной близости от агрегата на стене монтируется щит питания и щит приборов.

Прилавок холодильный низкотемпературный предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно замороженных продуктов в торговых залах магазинов типа „Универсам"

Прилавок состоит из 3 секций и такого же числа полок светильников, соединенных между собой. Секция прилавка представляет собой деревянный каркас, обшитый снаружи металлическими, а изнутри алюминиевыми листами, между которыми проложен слой теплоизоляции. На дне секции закреплен ребристотрубный испаритель с вентилятором. Охлаждение секции принудительное с воздушной завесой. Дно секции выполнено с уклоном в сторону сливного отверстия, оканчивающегося патрубком, который подсоединяется к канализационной сети. На поручнях секции закреплена полка-светильник, которую можно использовать для демонстрации реализуемых продуктов. Охлаждение прилавка осуществляется от холодильной машины, состоящей из фреонового холодильного агрегата, вынесенного за пределы торгового зала в машинное отделение. Холодильный агрегат соединен с испарителями герметично посредством монтажных трубопроводов. Оттаивание снеговой „шубы" в прилавке автоматическое.

Требование к монтажу.

Трубопроводы хладона от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм /на чертеже заштриховано/

Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	3.15
2.	Полезный объем, м³	2.0
3.	Площадь полок /решеток/, м²	4.8
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С	минус 18
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч; не более	60
6	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0.75
7.	Расположение холодильного агрегата	вынесенный
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, квт /ккал/ч/	4.4 /3820/
9.	Установленная электрическая мощность, квт	3.5
10	Род тока	переменный трехфазный
11	Напряжение, в	380
12	Габаритные размеры, мм:	
	длина	5500
	ширина	1230
	высота	1250
	высота без светильника	865
13.	Масса, кг, не более	1175
14.	Масса, кг, не более /без холодильного агрегата и комплектации/	850
	Код ОКП	51 5113 1001

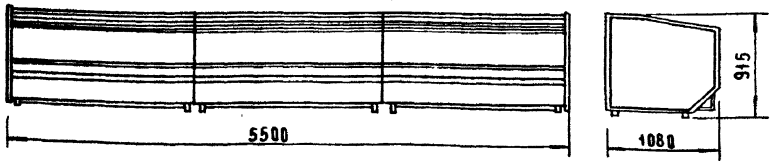
Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

				27-0-3.86-2-9			
нач.тех.о.	Свердлов			Прилавок-холодильный низкотемпературный ПХН-2-2.0м	Стадия	Лист	Листов
н.конта	Сидорова				Р	1	1
гл.спец	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
рук.гр.	Миролюбова						
инжен	Польская						

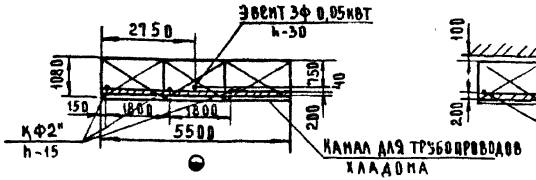
Т.м.д.п. 27-0-3.86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

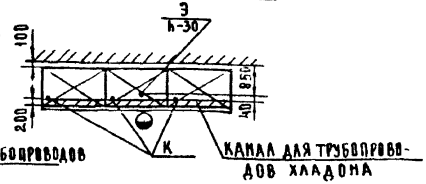
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавок холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах типа „Универсам"

Прилавок состоит из трех секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. Сверху охлаждаемый объем открыт, что обеспечивает свободный доступ покупателя к товару

На дне каждой из секций закреплен испаритель и диффузор с вентилятором для принудительной циркуляции воздуха в охлаждаемом объеме.

Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, осушителя-фильтра и воздухоохладителей, размещенных в каждой секции прилавка, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему. Оттаивание испарителей автоматическое.

Подключение прилавка к электросети производится через щит питания, который устанавливается на стене, рядом с холодильным агрегатом.

Требование к монтажу

Трубопроводы хладона от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100мм (на чертеже заштриховано)

Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	2,5
2.	Полезный объем, м³	1,25
3.	Площадь полок (решеток), м²	4,0
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С	0÷8
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт·ч, не более	23
6.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75
7.	Расположение холодильного агрегата	выносный
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, квт (ккал/ч)	4,87 (4200)
9.	Установленная электрическая мощность, квт	2,2
10.	Род тока	трехфазный переменный
11.	Напряжение, в	380
12.	Габаритные размеры, мм	
	длина	5500
	ширина	1080
	высота	915
13.	Масса, кг, не более (без холодильного агрегата и комплектации)	700
14.	Масса, кг, не более	975

Код ОКП 515113 1004

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		9.86
Рук.гр.	Мирлюбова		
Инженер	Польская		

27-0-3.86-2-10

Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС-2-1.25.

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

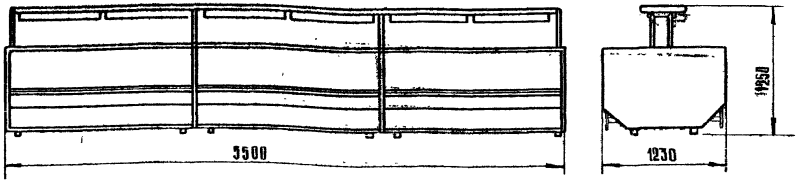
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Т.м.п. 270-3.86

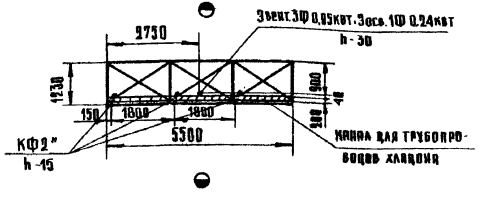
Ал. II

т.м.А.П. 27-0-3.86

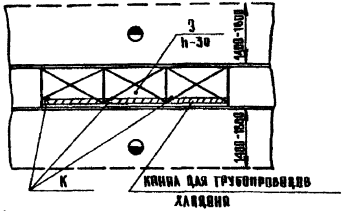
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ — 3.15
2. Полезный объем, м³ — 2.0
3. Площадь полок/решеток/, м² — 4.6
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С — 0÷8
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более — 24
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более — 0.75
7. Расположение холодильного агрегата — вынесенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, квт/ккал/ч/. — 4.87/4200/
9. Установленная электрическая мощность, квт — 2.5
10. Род тока — переменный трехфазный
11. Напряжение, в — 380
12. Габаритные размеры, мм
    - длина — 5500
    - ширина — 1230
    - высота — 1250
    - высота без светильника — 865
13. Масса, кг, не более /без холодильного агрегата и комплектации/ — 800
14. Масса, кг, не более — 1085

Код ОКП 5151131067

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

Требование к монтажу.

Трубопроводы хладона от прилавка до машинного отделения прокладываются по полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм /на чертеже заштриховано/

Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Прилавок холодильный предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов типа „Универсам".

Описание устройства см. лист „Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-2-2.0."

Нач. тех. от	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Угольникова		1280
Рук. гр.	Миролюбова		
Инжен.	Польская		

27-0-3. 86-2-11

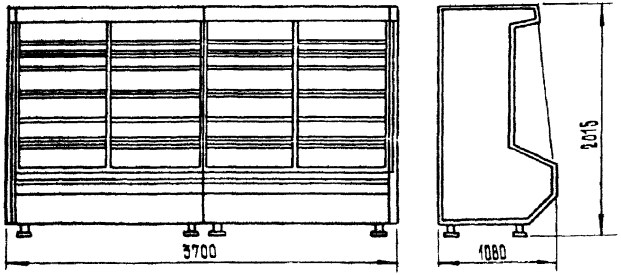
Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС-2-2.0

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

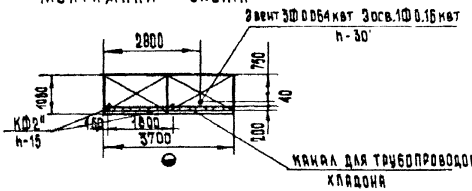
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

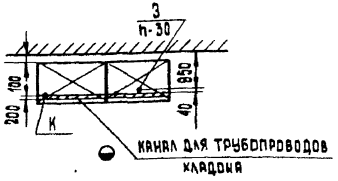
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ — 6.3
2. Полезный объем, м³ — 3.15
3. Площадь полок, включая площадь дна, м² — 7.8
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С — 0÷8
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более — 53.5
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более — 0.75
7. Расположение холодильного агрегата — вынесенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата квт/ккал/час/ — 6.9/6000/
9. Установленная электрическая мощность, квт — 3.4
10. Род тока — трехфазный переменный
11. Напряжение, в — 380
12. Габаритные размеры, мм
    - длина — 3700
    - ширина — 1080
    - высота — 2015
13. Масса, кг, не более /без холодильного агрегата и комплектации/ — 760
14. Масса, кг, не более — 1045

Код ОКП 51 5114 1010

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"

Витрина холодильная среднетемпературная предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах типа „Универсам".

Витрина состоит из двух секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. Слицевой стороны охлаждаемый объем открыт, что обеспечивает свободный доступ покупателя к товару.

На дне каждой из секции закреплен испаритель и диффузор с двумя вентиляторами для принудительной циркуляции воздуха в охлаждаемом объеме.

Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, осушителя-фильтра и воздухоохладителей, размещенных в каждой секции витрины, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему.

Подключение витрины к электросети производится через щит питания, который устанавливается на стене рядом с холодильным агрегатом.

Требование к монтажу

Трубопроводы хладона от витрины до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100мм/на чертеже заштриховано/.

Примечание.

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Нач.тех.о	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Миролюбова		
Инжен	Польская		

27-0-3.86-2-12

Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-3.15

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

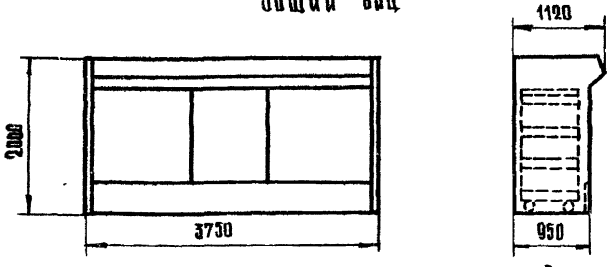
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Т.М.А.П. 27-0-3.86

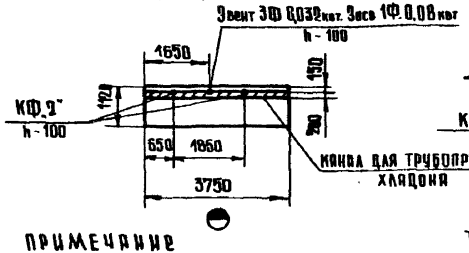
Ал.I

Ал.I

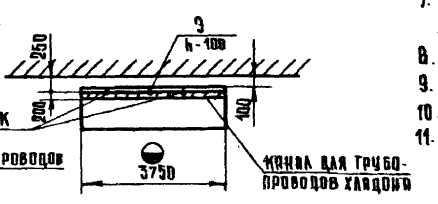
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	6,3
2.	Полезный объем, м³	4,0
3	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75
4.	Температура внутреннего объема /при температуре окружающего воздуха 25°С и его относительной влажности 60%/°С	0-8
5	Потребление электроэнергии за сутки, квтч	2,5
6.	Расположение холодильного агрегата	выносенный
7.	Холодопроизводительность холодильного агрегата, вт /ккал/ч/	6,9 /6000/
8.	Установленная электрическая мощность, квт	3,4
9.	Род тока	трехфазный переменный
10.	Напряжение, в	380
11.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	3750
	ширина	1120
	высота	2000
12	Масса /без холодильного агрегата/, кг	360
	код ОКП	5131141011

Изготовитель Объединение „Мариихолодмаш."

Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении

Витрина холодильная среднетемпературная предназначена для демонстрации, кратковременного хранения и продажи из тарыоборудования/контейнеров/ предварительно охлажденных, но не замороженных упакованных продуктов в магазинах самообслуживания. Витрина состоит из двух витрин-секций, соединенных на месте монтажа в одно целое. С лицевой стороны витрины в охлаждаемый объем закатываются контейнеры с продуктами. На верхней панели витрины размещены испаритали-жалюзи, поддоны для сбора конденсата, вентиляторы для принудительной циркуляции воздуха, кармники для соединения секции между собой.

Требование к монтажу

Трубопроводы хладона от витрины до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100мм /на чертеже заштриховано/

Холодильная машина витрины состоит из холодильного агрегата, расположенного в отдельном помещении, осушителя-фильтра, теплообменников и воздухоохладителей, размещенных в каждой секции витрины, соединенных трубопроводами в единую герметичную систему. Оттаивание снеговой „шубы" в витрине автоматическое

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец	Угольникова		9286
Рук.гр.	Горбатова		
Инженер	Польская		

27-0-3.86-2-13

Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4К

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

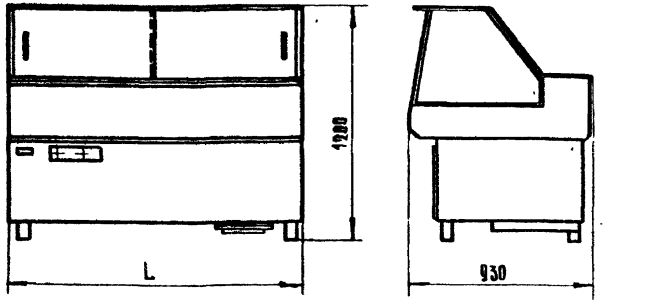
Т.п.4 п. 270-3.86

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

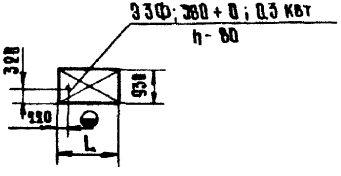
Ал.1

т.м.д.п. 27-0-3.86

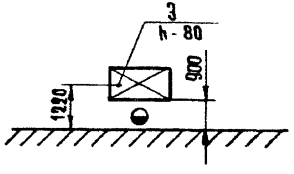
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Витрина холодильная предназначена для кратковременного периодического хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов в торговых залах предприятий общественного питания

Витрина холодильная состоит из двух основных частей. верхней – демонстрационного отделения и нижней – машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб и двойной ряд стекол, вставленных в профиль, образуют полезный /охлаждаемый/ объем демонстрационного отделения витрины. На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ВХС/В-1-0.1	ВХС/В-1-0.08
1. Номинальная площадь функц емкостей, $м^2$	0.68	0.51
2. Полезный объем витрины /пред. откл ± 8%/, $м^3$	0.1	0.08
3. Температура в полезном объеме, °С	от 0 до 12	
4. Время выхода на режим /при температуре/ 22°С и влажности 65%/, мин	не более 60	
5. Потребление электроэнергии за 12 час /при температуре окружающего воздуха 22°С и влажности 65%/ квт ч.	2.2	
6. Установочная мощность, квт	0.3	
7. Номинальное напряжение, в	380/снулевым проводом/	
8. Род тока	трехфазный переменный	
9. Габаритные размеры, мм		
длина L	1500	1100
ширина	930	930
высота	1200	1200
10. Масса, кг, не более:		
витрины	220	175
принадлежностей	13.5	10
Код ОКП	515113	

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Витрины находятся в стадии опытного производства. Возможны изменения.

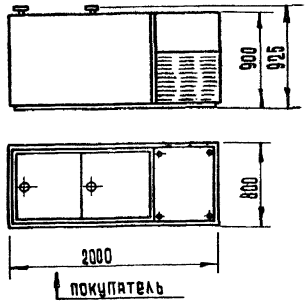
				27-0-3.86-2-14
нач. тех от	Свердлов			Витрины холодильные ВХС/В-1-0.1 ВХС/В-1-0.08
н. контр	Горбатова			
гл. спец	Игольникова		9.2.86	
рук гр	Миролюбова			
ст инж	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

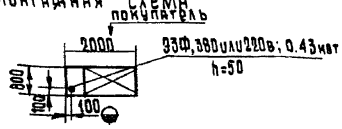
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Ал. I

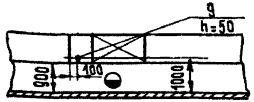
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавок низкотемпературный ПХН-1-0.4м предназначен для хранения в упакованном виде замороженных фруктов, овощей, мяса, рыбы, кулинарных изделий в процессе их продажи в гастрономических и специализированных магазинах, столовых, кафе и т.п.

Прилавок холодильный низкотемпературный состоит из холодильной камеры и машинного отделения, где размещается холодильный агрегат, приборы управления и автоматики.

Для размещения продуктов в прилавке устанавливаются три ряда съемных корзин. Доступ к продуктам в камере осуществляется через раздвижные створки.

Циркуляция охлажденного воздуха в прилавке принудительная: воздух вентилятором через всасывающие каналы засасывается из камеры, прогоняется через испаритель и охлажденный снова выбрасывается в камеру

Оттаивание снеговой шубы производится трубчатым электронагревателем. Конденсат с испарителя собирается на дне короба и по трубке стекает в поддон

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³ — 0.58
2. Полезный объем, м³ — 0.35
3. Площадь решеток, включая площадь дна, м² — 1.2
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°С и относительной влажности 55%, °С — не выше минус 13
5. Потребление электроэнергии за сутки к.вт.ч; не более — 5.0
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более. — 0.75
7. Расположение холодильного агрегата — встроенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт /ккал/ч/ — 400/355/
9. Установленная электрическая мощность агрегата, квт — 0.43
10. Род тока — трехфазный переменный
11. Напряжение, в — 380 или 220
12. Оттаивание испарителя автоматическое с помощью трубчатого электронагревателя мощностью, квт. — 0.4
13. Габаритные размеры, мм без выступающих частей
    - длина — 2000
    - ширина — 800
    - высота — 900
14. Масса, кг, не более. — 200

КОД ОКП 51 5113 200Б

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

Нач.тех.о.	Свердлов			27-0-3.86-2-15
Н.контр.	Горбатова			
Гл.спец.	Угольникова		9.2.86	Прилавок низкотемпературный ПХН-1-0.4м
Рук гр.	Миролюбова			
Инжен	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

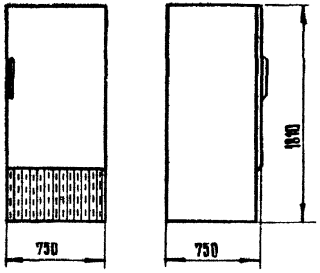
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Т.№ А.П. 27-0-3.86

Ал.I

т.м.А.п 27-0-3.86

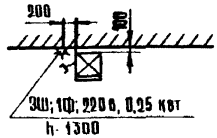
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика.

1	Внутренний объем, м³	0.40
2.	Полезный объем, м³	0.29
3.	Площадь полок, включая площадь дна, м²	1.2
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°с и относительной влажности при этом не более 55%, °с	от 0 до 8
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более	3.5
6.	Напряжение, в	220
7.	Расположение холодильного агрегата -	встроенный
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт/ккал/ч/	405/350/
9.	Установленная мощность, квт	0.25
10.	Коэффициент рабочего времени, не более	0.75
11.	Освещение лампой накаливания, шт	1
12.	Габаритные размеры, мм. без выступающих частей	
	длина/глубина/	750
	ширина	750
	высота	1810
13.	Масса, кг, не более	160
	Код ОКП	5151111011

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения. скоропортящихся, предварительно охлажденных продуктов и устанавливается в торговых залах магазинов, буфетах, детских учреждениях.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании двери шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной, которая состоит из холодильного агрегата, испарителя и дросселирующего устройства, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Автоматическое управление работой холодильного агрегата осуществляется терморегулятором РТХО.

Оттаивание испарителя происходит за счет естественных теплопритоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон.

Нач.тех от	Свердлов		
Н контр	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		2.2.86
Рук гр.	Миролюбова		
Инжен	Польская		

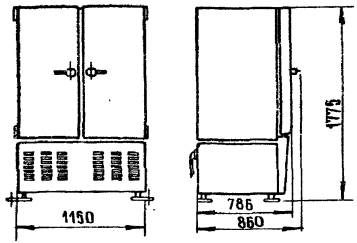
27-0-3.86-2-16

Шкаф холодильный ШХ-0.40м

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

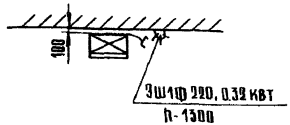
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м³ — 0.56
2. Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °С — от 4 до 3
3. Максимальная одновременная загрузка продуктов, кг — 125
4. Род тока — однофазный переменный
5. Напряжение, в — 220 в
6. Установленная мощность электрооборудования, квт — 0.32
7. Холодильный агрегат — ВСР-400-16, У3
8. Габаритные размеры, мм:
   - ширина — 1150
   - глубина — 860
   - высота — 1775
9. Масса, кг — 200

Код ОКП 5151111023

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш."

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в торговых залах магазинов, столовых, буфетах, кафе, ресторанах.

Шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет с лицевой стороны две двери, закрывающиеся на замки.

Внутри камеры имеются решетки, регулируемые по высоте.

Машинное отделение с лицевой стороны закрывается легкосъемным, а с тыловой стороны – двумя съемными щитками. Наружная облицовка камеры изготовлена из стальных листов, окрашенных белой эмалью. Внутренняя облицовка выполняется из листов нержавеющей стали или из листов алюминиевого сплава. Пространство между облицовками заполнено теплоизоляционным материалом. В машинном отделении установлены холодильный агрегат и выключатель.

В охлаждаемой камере расположены испаритель, терморегулирующий вентиль, терморегулятор РТХО и светильник.

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Миролюбова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-2-17

Шкаф холодильный ШХ-0.56

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

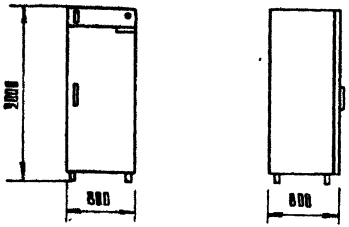
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

т.м.д.п 27-0-3.86

Ал. II

Альбом

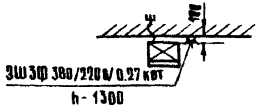
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Охлаждаемый объем, м³	0.56
2.	Температура охлаждаемого объема, °С	0÷6
3.	Тип холодильного агрегата	АС-400/2/
4.	Холодильный агент	хладон-12
5.	Род тока	трехфазный, переменный
6.	Частота, гц	50
7.	Напряжение, в	380 или 220
8.	Установленная мощность, квт	0.27
9.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	800
	ширина	800
	высота	2000
10.	Масса, кг	180
	Код ОКП	515111

Изготовитель: Объединение „Мариихолодмаш"

Шкаф холодильный ШХ-0.71 предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на полках-решетках или в функциональных емкостях и может быть установлен на предприятиях торговли и общественного питания.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Охлаждаемая камера освещается лампой накаливания, которая автоматически включается при открывании дверей шкафа.

Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

В машинном отделении, расположенном сверху, установлен холодильный агрегат с пускозащитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

Нач.тех.от.	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Угольникова		1986
Рук.гр.	Мироморова		
Ст.инж.	Разводовская		

27-0-3.86-2-18

Шкаф холодильный ШХ-0.71

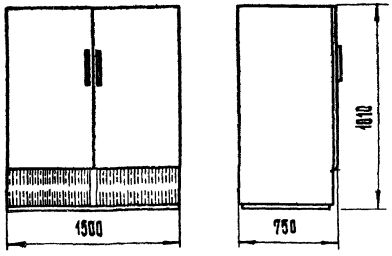
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

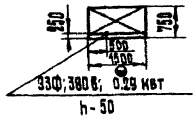
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

т.п.4.0.2-0-3.86

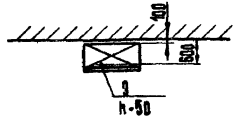
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³	0,80
2. Полезный объем, м³	0,66
3. Площадь полки, включая площадь дна, м²	2,4
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°С и относительной влажности не более 55% , °С	от 0-8
5. Напряжение, в	380 или 220
6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт/ккал/ч/	530/450/
7. Освещение лампой накаливания. шт.	1
8. Установленная мощность, квт	0,29
9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей	
длина	750
ширина	1500
высота	1810
10. Масса, кг, не более	250
КОД ОКП 5151111014	

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся и предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов, столовых, кафе, буфетах.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании дверей шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной. Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, испарителя и дросселирующегоустройства-капиллярной трубки, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Оттаивание испарителя происходит за счет естественных теплопритоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон. Для кратковременной остановки и пуска холодильного агрегата предназначен тумблер, расположенный на средней стойке машинного отделения.

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам. инв.№	Инв.№ дубл.	Подпись и дата	

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		3.236
Рук.гр.	Миролюбова		
Разраб.	Польская		

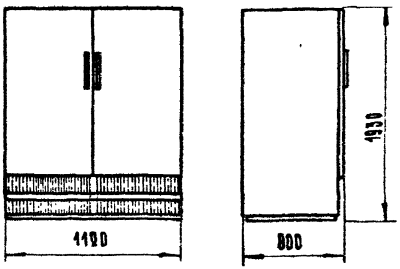
27-0-3.86-2-19

Шкаф холодильный ШХ - 0,80 м

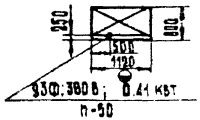
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торговых зданий туристских комплексов

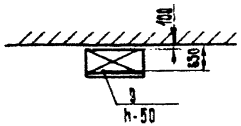
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	0.80
2.	Полезный объем, м³	0.65
3.	Площадь полок, включая площадь дна, м²	2.4
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 40°С и относительной влажности не более 40%, °С	от 0 до 6
5.	Напряжение, в	380 или 220
6.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт/ккал/ч/	645/555/
7.	Освещение лампой накаливания, шт	1
8	Установленная мощность, квт	0.41
9.	Габаритные размеры, мм без выступающих частей	
	длина /глубина/	800
	ширина	1120
	высота	1930
10.	Масса, кг, не более	242

КОД ОКП 5151111017

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

Шкаф ШХ-0.80 Ю предназначен для эксплуатации в южных районах СССР.

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся и предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов, столовых, кафе, буфетах.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте полки-решетки для размещения продуктов. Шкаф освещается лампой накаливания. Лампа автоматически включается при открывании дверей шкафа. Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной. Холодильная машина состоит из холодильного агрегата, испарителя и дросселирующего устройства-капиллярной трубки, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Оттаивание испарителя происходит за счет естественных теплопритоков извне. Конденсат с испарителя стекает в поддон. Для кратковременной остановки и пуска холодильного агрегата предназначен тумблер, расположенный на средней стойке машинного отделения.

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Миролюбова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-20

Шкаф холодильный ШХ-0.80 Ю

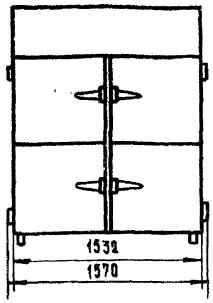
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

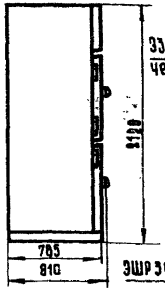
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Ал. II

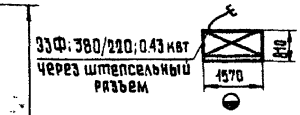
т. м. а. п. 27-0-3.86

Общий вид

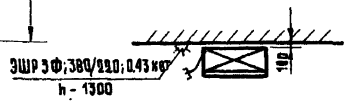




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Максимальная загрузка шкафа продуктами, кг	250
2.	Охлаждаемый объем, м³	1.12
3.	Площадь для размещения продуктов, м²	3.8
4.	Температура средняя за цикл при температуре окружающего воздуха +32°С, °С	от 0 до 5
5.	Установленная мощность, квт	0.43
6.	Напряжение, в	380/220
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Мощность лампы накаливания, квт	0.04
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1570
	ширина	810
	высота	2120
10.	Масса, кг	295
	код ОКП	5451111020

Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания.

Шкаф состоит из теплоизолированной охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет четыре рабочих и одну /верхнюю/ монтажную двери для установки компрессора и испарителя. Холодильная система состоит из следующих основных частей: герметичного холодильного агрегата, испарителя, фильтра-осушителя, терморегулирующего вентиля и трубопроводов, соединенных последовательно и герметично в единую систему. Холодильный агрегат размещен в машинном отделении.

				27-0-3.86-2-21
Нач.тех.от	Свердлов			Шкаф холодильный ШХ-1.12
Н.контр.	Миролюбова			
Гл.спец.	Игольникова		3.2.86	
Рук.гр.	Горбатова			
Инжен.	Польская			

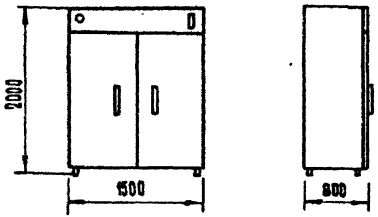
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

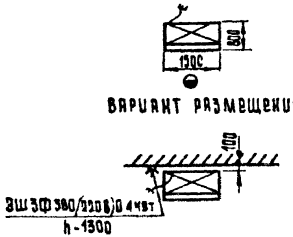
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

21185-02

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м³	1.10
2. Температура охлаждаемого объема, °С	0÷8
3. Тип холодильного агрегата	ВС-630/2
4. Холодильный агент	Хладон-12
5. Род тока	трехфазный, переменный
6. Частота, гц	50
7. Напряжение, в	380 или 220
8. Установленная мощность, квт.	0.4
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1500
ширина	800
высота	2000
10. Масса, кг	280
Код ОКП	515111

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

Шкаф холодильный ШХ-1.40 предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на полках-решетках или в функциональных емкостях и может быть установлен на предприятиях торговли и общественного питания.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения, расположенного сверху. В машинном отделении находится холодильный агрегат с пуско-защитной аппаратурой. Камера освещается лампой накаливания, которая автоматически включается при открывании дверей шкафа.

Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания. Над дверью, в правом верхнем углу, расположен щит управления и сигнализации. На щит вынесены манометрический термометр, две сигнальные лампы и клавиша тумблера для кратковременной остановки и пуска холодильной машины.

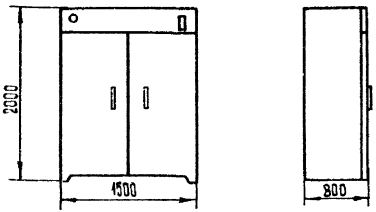
Нач. тех.	Свердлов			27-0-3.86-2-22
К. конт.	Горбатова			Шкаф холодильный ШХ-1.40
Гл. спец.	Игольникова		9.1.86	
Рук. гр.	Королюбова			
Ст. инж.	Разводовская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

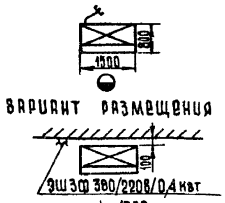
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.4.п.270-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1.	Охлаждаемый объем, м³	0,38
2.	Температура охлаждаемого объема, °С	0÷8
3.	Тип холодильного агрегата	ВС-630/2/
4.	Холодильный агент	хладон-12
5.	Род тока	трехфазный, переменный
6.	Частота, гц	50
7.	Напряжение, в	380 или 220
8.	Установленная мощность, квт	0,4
9.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1580
	ширина	800
	высота	2000
10.	Масса, кг	280
	Код ОКП	515111

Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш."

Шкаф холодильный ШХ-1,40К предназначен для кратковременного хранения охлажденных продуктов на предприятиях общественного питания.

Продукты хранятся в функциональных емкостях, размещаемых в шкафу, или на передвижных стеллажах, закатываемых в него.

Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Внутри охлаждаемой камеры установлены регулируемые по высоте кронштейны для размещения функциональных емкостей.

На нижней панели для загрузки шкафа передвижными стеллажами выполнены направляющие для колес. Предусмотрены также основания-пандусы для удобства закатывания стеллажей.

Охлаждаемая камера освещается лампой накаливания, включающейся при открывании дверей шкафа.

Охлаждение внутреннего объема шкафа осуществляется холодильной машиной с автоматизированной системой охлаждения и оттаивания.

Нач.тех.от	Свердлов	
Н.контр	Горбатова	
Гл.спец.	Угольникова	
Рук.гр.	Мирошникова	
Ст.инж.	Разводовская	

27-0-3.86-2-23

Шкаф холодильный ШХ-1,40К

Стадия	Листов	Листов
Р	1	1

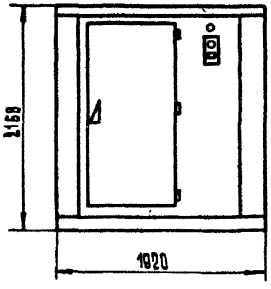
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

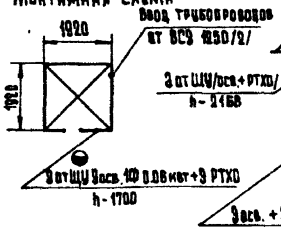
Ал. II

Т.м А.п.27-0-3.86

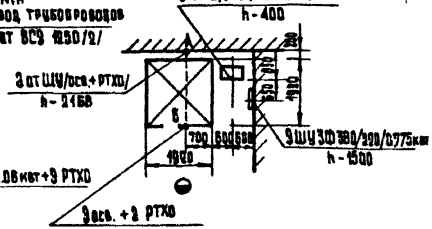
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	6
2.	Номинальная температура в камере, °С	от 0 до +8
3.	Коэффициент рабочего времени	0.75
4.	Холодильный агрегат	ВСЭ 1250/2/
5.	Мощность лампы накаливания, квт	0.06
6.	Установленная мощность, квт	0.775
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Напряжение, в	380 или 220
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1920
	ширина	1920
	высота	2168
10.	Размер дверного проема, мм	
	ширина	800
	высота	1950
11.	Масса, кг	700
	Код ОКП	51 5112 1012

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш."

Требования к монтажу.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 9 осв. и 9 РТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2м.
3. Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Камера холодильная сборно-разборная с компрессионной холодильной машиной предназначена для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стыки щитов герметизированы резиновыми прокладками. Щиты представляют собой деревянную раму, пропитанную антистатиками и облицованную с наружной стороны окрашенными стальными листами из алюминия. Между облицовками проложена термоизоляция. Камеры имеют полки для продуктов и крюки для подвески мясных туш. Дверь камеры герметизирована резиновыми прокладками и снабжена затвором. Камера освещается лампой накаливания, выключатель освещения смонтирован снаружи камеры, возле двери. В камере установлены испарители. Под испарителями подвешивается секционный поддон для сбора конденсата. Поддон имеет трубку для слива конденсата, который предусматривает отвод его за пределы охлаждаемого объема.

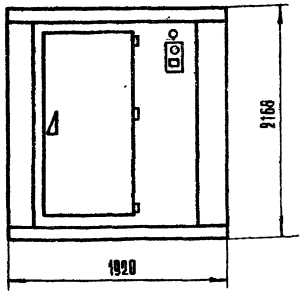
				27-0-3.86-2-24
Нач. техот.	Свердлов			Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6
Н. контр.	Сидорова			
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86	
Рук. гр.	Горбатова			
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-00

Общий вид



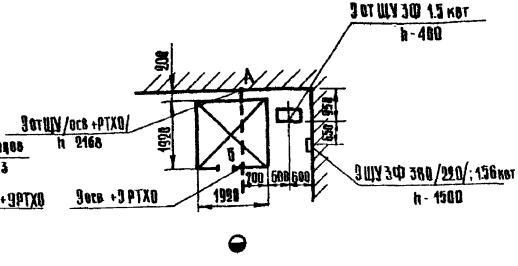
Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м³ — 6
2. Номинальная температура в камере, °С — от 0 до +8
3. Коэффициент рабочего времени — 0,75
4. Холодильный агрегат — ФАК-1.5 м3
5. Мощность лампы накаливания, квт — 0.06
6. Установленная мощность, квт — 1.56
7. Род тока — трехфазный, переменный
8. Напряжение, в — 380 или 220
9. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1920
   - ширина — 1920
   - высота — 2168
10. Масса, кг — 700

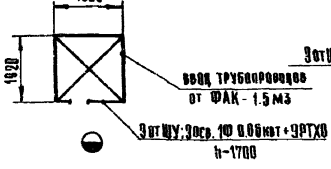
Код ОКП 5151121015

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш"

Вариант размещения



Монтажная схема



Камера предназначена для работы в южных районах страны.

Описание и требования к монтажу см. „КХС-2-6"

Нач. тех. от.	Свердлов			27-0-3.86-2-25
Н. контр.	Сидорова			Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6Ю
Гл. спец.	Угольникова			
Рук. гр.	Горбатова		9.2.86	
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

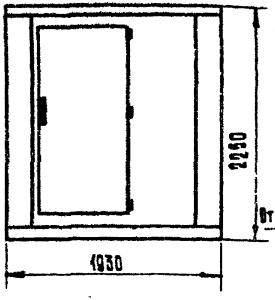
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

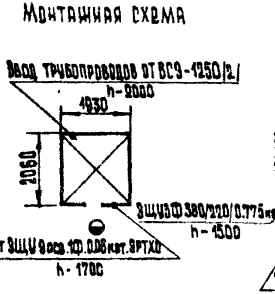
Ал. II

г. м. А. п. 27-0-3.86

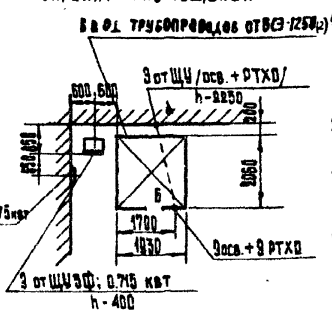
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 9осв. и 9 РТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2 м.
3. Требование к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Камера предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся, предварительно охлажденных продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера сборно-разборная состоит из угловых, боковых, передней и задней панелей, а также панелей пола и потолка. Внутри камеры имеются регулируемые по высоте полки для размещения продуктов, а также крюки для подвешивания мясных туш. На полу камеры - решетки.

Охлаждение внутреннего объема камеры осуществляется холодильной машиной. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель. Тумблер включения освещения, терморегулятор и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры. Оттаивание испарителей полуавтоматическое. Сбор конденсата производится в специальные поддоны под испарителем. Отвод конденсата осуществляется посредством трубки, по которой конденсат отводится за пределы охлаждаемого объема.

Техническая характеристика

1. Температура средняя за цикл в центре охлаждаемого объема при температуре окружающего воздуха не более 32°С и относительной влажности не более 55%, °С — 0 ÷ 8
2. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более — 0.75
3. Номинальный внутренний объем, м³ /пред. откл. ± 7,5%/ — 6
4. Расположение холодильного агрегата — не встроенный
5. Холодильный агрегат по ТУ 27-07-3140-75 с номинальной холодопроизводительностью 1100 ккал/ч — ВСЭ-1250/2/
6. Питание холодильного агрегата от электросети трехфозного тока, напряжением, в — 380 или 220
7. Установленная электрическая мощность, не более, квт — 0.775
8. Освещение лампой накаливания Б 220-40 ГОСТ 2239-70, шт. — 1
9. Габаритные размеры: мм
   - глубина — 2060
   - ширина — 1930
   - высота — 2250
10. Масса /без агрегата/ не более, кг — 700

Код ОКП 5151121024

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

				27-0-3.86-2-26			
Нач.техот.	Свердлов			Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6СМ	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Инжен.	Польская						

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

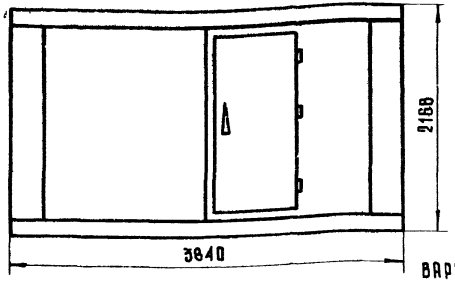
Т.м.А.п.27-0-3.86

Ал.I

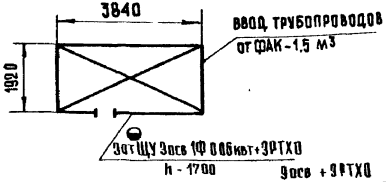
Ал. II

т. м. А. П. 27-0-3.86

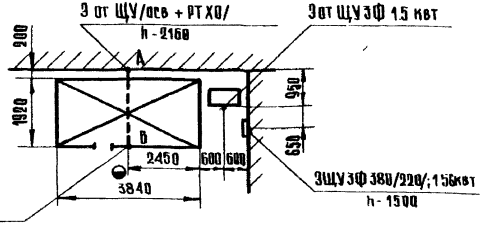
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м³ — 12
2. Номинальная температура в камере, °С — от 0 до 8
3. Тип испарителя — ИРТ-12,5-41а
4. Холодильный агрегат — ФАК-1,5 м³
5. Количество холодильных агрегатов — 1
6. Мощность лампы накаливания, квт — 0,06
7. Установленная мощность, квт — 1,56
8. Род тока — трехфазный переменный
9. Напряжение, в — 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм:
    - длина — 3840
    - ширина — 1920
    - высота — 2168
11. Размер дверного проема, мм:
    - ширина — 850
    - высота — 1810
12. Масса, кг — 1150

Код ОКП 5151121018

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш"

Требования к монтажу.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 9осв. и 9РТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2м.
3. Требование к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования.

Примечание.

Техническое описание см. лист „Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-6; КХС-2-6Ю.

Нач. техн.	Свердлов		
Н. контр.	Гарбатова		
Гл. спец.	Угольникова		9.2.86
Ст. инж.	Сидорова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-27

Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-12

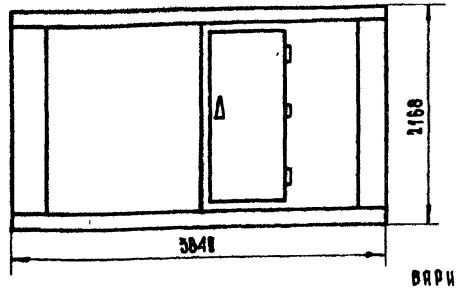
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

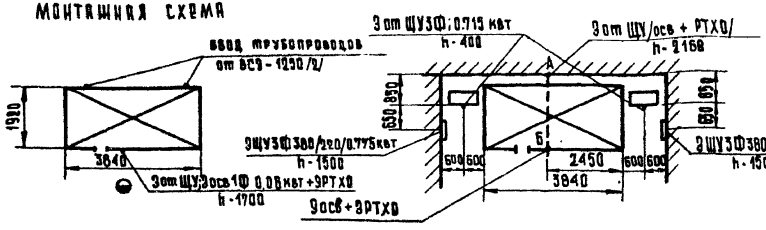
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-02

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе
2. Для подсоединения 9 ось. и 3РТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2 м.
3. Требование к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	12
2.	Номинальная температура в камере, °С	от 0 до 6
3.	Тип испарителя	ИРТ-6,6-41а
4.	Холодильный агрегат	ВС9-1250/2/
5.	Количество холодильных агрегатов	2
6.	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
7.	Установленная мощность, квт	0,775×2
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Напряжение, в	380 или 220
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина	3840
	ширина	1920
	высота	2168
11.	Размер дверного проема, мм:	
	ширина	850
	высота	1840
12.	Масса, кг	1160

Код ОКП 51511121021

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш."

Примечание.

Техническое описание см. лист „Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-6; КХС-2-6Ю. Камера предназначена для работы в южных районах страны.

Нач. тех. от.	Еверялов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Ягольникова		1986
Сп. ОИМ.	Сидорова		
Констр.	Прасенна		

27-0-3.86-2-28

Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-12Ю.

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

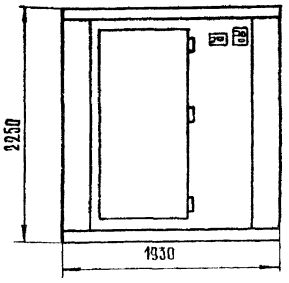
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и торговых комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

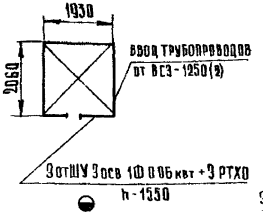
г.м.п. 27-0-3.86

Ал. II

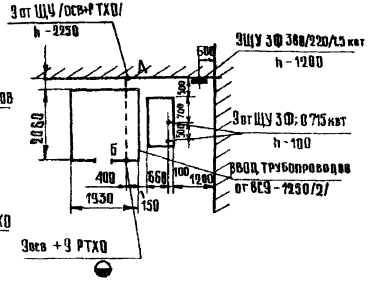
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м³ — 6
2. Температура средняя за цикл, °С — -13
3. Коэффициент рабочего времени — 0.75
4. Холодильный агрегат ВСЭ-1250/2/ — 2
5. Мощность лампы накаливания, квт — 0.06
6. Установленная мощность, квт — 1.5
7. Напряжение, в — 380 или 220
8. Род тока — трехфазный переменный
9. Габаритные размеры, мм:
   - ширина — 1930
   - глубина — 2060
   - высота — 2250
10. Масса, кг — 690

Код ОКП — 51 5112 2009

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш."

Требования к монтажу.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения 9 осв. и 9 РТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2м.
3. Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Камера предназначена для кратковременного хранения предварительно замороженных продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера сборно-разборная состоит из угловых, боковой, передней и средней панелей, а также панелей пола и потолка. Внутри камеры имеются регулируемые по высоте полки для размещения продуктов, а также крюки для подвешивания мясных туш. На полу камеры - решетки.

Охлаждение камеры осуществляется холодильной машиной, состоящей из 2х холодильных агрегатов, воздухоохладителя, 2-х терморегулирующих вентилей. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель.

Освещение камеры - лампой накаливания. Тумблер включения освещения и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры.

Оттаивание испарителя происходит автоматически. Отвод конденсата из поддона испарителя осуществляется посредством трубки, по которой конденсат выводится за пределы охлаждаемого объема в поддон.

Нач. тех. от	Свердлов		
Н. контр.	Польская		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Гербатова		
Рук. гр.	Миролюбова		

27-0-3.86-2-29

Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная КХН-2-6 СМ

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

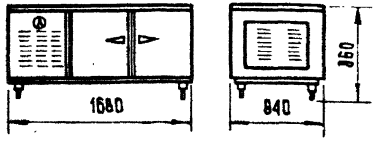
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

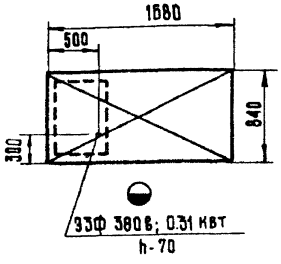
Т.М.А.П. 27-0-3.86

Ал. I

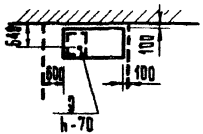
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³ — 0.28
2. Рабочая температура в шкафу/при температуре окружающего воздуха +32°с/, °с — от 6 до 8
3. Тип холодильного агрегата — ВС-500
4. Установленная мощность, квт — 0.31
   - род тока — трехфазный переменный
   - напряжение, в — 380
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1680
   - ширина — 840
   - высота — 860
6. Масса, кг — 275

Код ОКП — 5151131061

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш."

Секция-стол предназначена для хранения запаса полуфабрикатов, зелени, гарниров и других компонентов для оформления блюд в холодных и горячих цехах. Конструкция стола бескаркасная. К раме крепятся облицовки. Сверху прилавок накрыт столом. Внутри стола расположен охлаждаемый шкаф с полками для хранения продуктов и машинное отделение.

Шкаф освещается лампой, которая включается при открывании дверей.

В машинном отделении смонтированы герметичный холодильный агрегат, панель с электроаппаратурой, терморегулирующий вентиль и термореле, с помощью которого автоматически регулируется температура внутри шкафа.

Нач тех от	Свердлов		
Н. контр	Разводовская		
Гл спец	Игольникова		9.2.86
Рук гр	Миролюбова		
Ст инж	Сидорова		

27-0-3.86-2-30

Секция - стол с охлаждаемым шкафом секционная модулированная СОЗСМ - 2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

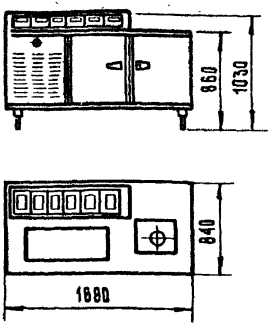
Т.М.А.П. 27-0-3.86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

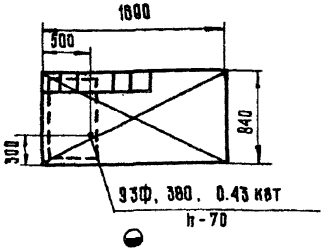
Ал. II

т. и д. п. 27-0-3.86

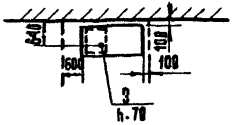
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³ — 0.3
2. Количество емкостей объемом 1.8 л — 6
   объемом 10 л — 1
3. Рабочие температуры / при температуре окружающего воздуха 32°С/.°С
   шкафа — от 6 до 8
   емкостей — от 8 до 14
4. Тип холодильного агрегата — ВС-800/2/
5. Установленная мощность, квт — 0.43
   напряжение, в — 380
   род тока — трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм
   длина — 1880
   ширина — 840
   высота до рабочей поверхности стола — 860
   высота с горкой — 1030
7. Масса, кг — 315

КОД ОКП — 5151131062

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой предназначена для хранения полуфабрикатов и готовых блюд и приготовления холодных закусок и салатов в холодных цехах.

Секция-стол представляет собой прилавок, внутри которого расположены охлаждаемый шкаф с полками для хранения продуктов и машинное отделение. На столе закреплена горка с шестью охлаждаемыми емкостями. Для резки и шинковки продуктов на столе имеется гастрономическая доска. На столе предусмотрено место для установки весов. Шкаф освещается лампой, которая автоматически включается при открывании дверей. В машинном отделении смонтированы герметичный холодильный агрегат, панель с электроаппаратурой, терморегулирующий вентиль и термореле, с помощью которого регулируются рабочие температуры.

нач. техн.	Свердлов		
н. контр.	Сидорова		
гл. спец.	Цгольникова		
рук. гр.	Миролюбова		9.2.86
ст. инж.	Разводовская		

27-0-3.86-2-31

Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой секционная модулированная СОЗСМ-3

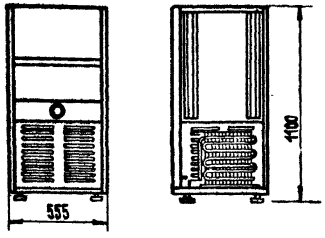
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

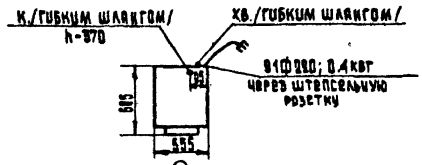
Ал.1

Общий вид

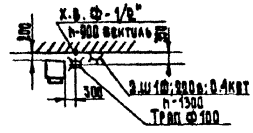


Вид сзади

Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность /при температуре окружающего воздуха 20°С, температура входящей воды 15°С, толщине льда 10мм/ кг/сутки — 40-5
2. Толщина льда /регулируемая/, мм от 8 до 18
3. Вместимость льда в бункере кг, не менее — 25
4. Род тока — однофазный переменный
5. Номинальное напряжение, в — 220
6. Потребляемая мощность, квт не более — 0,4
7. Давление подводимой воды — 0,1-0,8 мпа / 1,6 кгс/см²/
8. Габаритные размеры, мм не более
   - длина — 555
   - ширина — 685
   - высота — 1100
9. Масса, кг, не более — 115

КОД ОКП 5151150001

Изготовитель: Пе ровский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке

1. Подвод коммуникаций осуществлять гибкими шлангами, обеспечив возможность передвижения льдогенератора от стены на 700-800 мм
2. Отвод воды из льдогенератора допускается осуществлять в ближайший трап или канализацию онную сеть с разрывом трубы.

Льдогенератор предназначен для приготовления пищевого кубикового льда в ресторанах, барах, столовых, магазинах /торгующих напитками/, а также медицинских учреждениях, лабораториях и т.д.

Льдогенератор представляет собой металлический шкаф, имеющий льдоприготовительное отделение, нижняя часть которого является бункером для хранения льда, и машинное отделение, в котором установлен холодильный агрегат и щит электрооборудования. Льдоприготовительное отделение сверху закрыто легкосъемной теплоизолированной крышкой. С лицевой стороны бункера хранения льда имеется проем для выгрузки льда, закрываемый поворотной дверью. В льдоприготовительном отделении расположены: испаритель с коллектором, механизм щупа, водосборник, режущая решетка, водяной насос и ванночка. В дне бункера имеется сливное отверстие с водяным затвором. Лед образуется на испарителе путем постепенного намораживания воды, движущейся равномерным слоем по наклонной плоскости испарителя.

Когда толщина льда достигнет заданной, автоматически происходит оттаивание испарителя. Лед соскальзывает на горячие струны режущей решетки и делится на кубики. Кубики льда попадают в бункер. Начинается новый цикл намораживания.

Нач.тех.о	Свердлов			27-0-3.86-2-32
Н.контр.	Сидорова			
Гл.спец.	Угольникова		9.2.86	Льдогенератор „Торос-2"
Ст.инж.	Разводовская			
Инжен.	Польская			

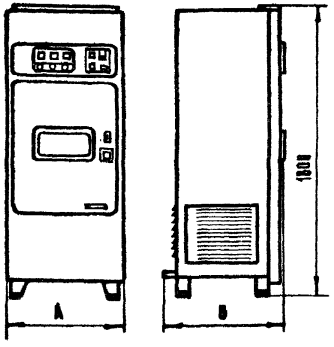
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

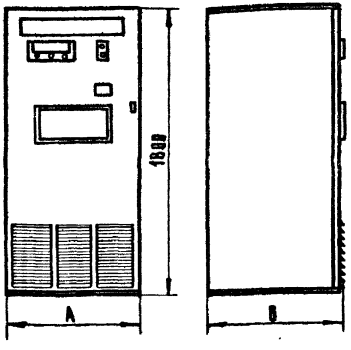
Т.М.А.П. 27-0-3.86

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

Общий вид АТ-101СК



Общий вид АТ-101С



Техническая характеристика

1. Производительность, доз/мин		3
2. Номинальная доза газированной воды, мл		180
3. Номинальная доза сиропа, мл		20
4. Число наименований продаваемых напитков		3
5. Температура отпускаемых напитков, °С		12
6. Давление воды на входе в автомат, МПа		0.1÷0.6
7. Температура подводимой воды, °С		25
8. Давление углекислого газа, МПа		0.5
	АТ-101СК	АТ-101С
9. Номинальная мощность, квт „N"	0.5	0.8
10. Род тока	трехфазный	однофазный
11. Напряжение, В	380	220
12. Габаритные размеры, мм:		
ширина „А"	725	740
глубина „В"	735	745
высота	1800	1800
13. Масса, кг	205	220
Код ОКП	5151411007	5151411006
Изготовитель:	Объединение „Киевторгмаш"	Перовский ЭТМ

Автомат предназначен для приготовления и продажи газированной воды с двумя наименованиями сиропа и без сиропа с ее выдачей в стеклянные стаканы.

В корпусе автомата смонтированы: водоохладительная машина, в состав которой входит холодильный агрегат, сатуратор, сиропные баки, коллектор водораспределительный, коллектор ввода, сливной коллектор, блок реле давления, электрощит, устройство фиксации углекислого баллона. На лицевой стороне двери расположены: приемная рамка монетного механизма, декоративные рамки ниши выдачи напитка и блока кнопок, чаша возврата монет, личина замка.

На задней стенке автомата расположен электрощит, на котором установлен автоматический выключатель, магнитный пускатель, штепсельный разъем.

Нач. тех.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-33

Автоматы для газированной воды АТ-101СК ; АТ-101С

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

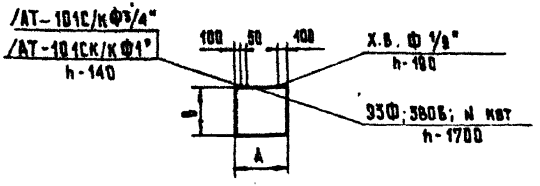
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.М.Л.П. 27-0-3.86

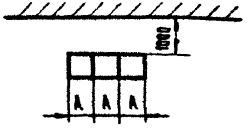
Ал. II

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

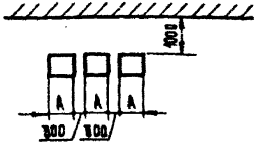
МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ АТ-101С



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ АТ-101СК



Требование к установке

При групповой установке автоматы АТ-101С устанавливаются единым модулем, без промежутков между автоматами. При установке автоматов целесообразно также объединение в специальные коллекторы водопроводных и сливных подводящих коммуникаций, диаметры которых должны выбираться:

- водопроводных - от количества автоматов и давления воды на входе в автоматы;
- сливных - от количества автоматов в группе.

Минимальные рекомендуемые диаметры подводящих трубопроводов водопровода - 3/4", сливной коммуникации - 2"÷2.5". Подводящие газовые коммуникации от баллонов с углекислым газом целесообразно объединить в коллекторы по 3-4 автомата в зависимости от производительности автоматов, что сокращает количество единовременно установленных баллонов для автоматов, при этом допускается размещение баллонов снаружи.

Торговые автоматы, устанавливаемые открыто на улицах города, должны иметь соответствующие навесы и укрытия от попадания атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

Инж. тех. в.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Ст. инж.	Сидорова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-34

Автоматы для газированной воды АТ-101СК, АТ-101С

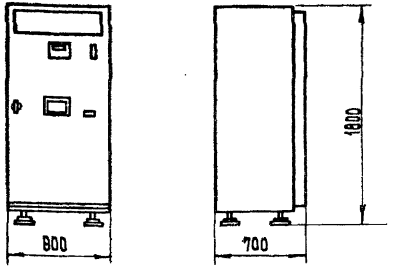
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

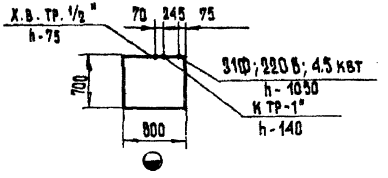
Т.м.А п. 27-0-3.86

Ал. II

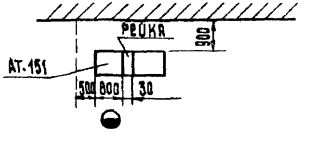
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Техническая производительность, отп/мин	3
2.	Доза напитка, мл	175
3.	Температура напитка, °С	65
4.	Водогрейный котел:	
	емкость, л	16
	рабочее давление в котле, мпа/кгс/см²/	0.15/1.5/
5.	Давление водопроводной воды, мпа/кгс/см²/	0.17... 0.6 /1,7... 0.6/
6.	Номинальная мощность, квт	4.5
7.	Род тока	однофазный, переменный
8.	Напряжение, в	220
9.	Габаритные размеры, мм	
	глубина	700
	ширина	800
	высота	1800
10.	Масса, кг	200
	КОД ОКП	5151411004

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш".

Требование к установке.

При установке автомата АТ-151 в ряд с другими автоматами высотой более 1800 мм для выравнивания их по высоте на АТ-151 установить рекламную стойку.

Стыковку автоматов друг с другом осуществляют с помощью реек разделительных. Разделительные рейки и рекламные стойки изготавливает заказчик по чертежам завода.

Автомат предназначен для приготовления горячих напитков из сгущенных продуктов/кофе или какао/и продажи их в стаканчиках разового пользования.

Автоматы АТ-151 и АТ-151-01 отличаются рекламной надписью „какао" или „кофе" величиной дозы сгущенного продукта и типом монетного механизма.

Все механизмы автомата смонтированы на каркасе и двери, закрывающей лицевую сторону каркаса. На лицевой стороне двери размещены: рекламный лист, табло наименования напитка с кнопкой выдачи, подсвечиваемое изнутри лампочками, монетно-приемная личина, кнопка возврата монет, карман возврата монет, окно выдачи со шторкой.

В нижней части каркаса установлен водогрейный котел.

Нач.тех.от.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3. 86-2-35

Автомат для приготовления и продажи напитков из сгущенных продуктов АТ-151; АТ-151-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

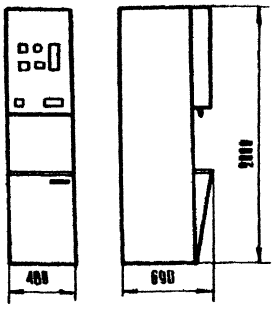
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.А.П. 27-0-3.86

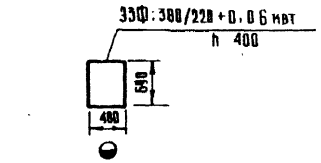
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Ал. II

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

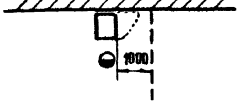
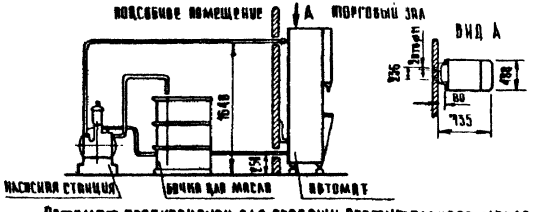


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



Техническая характеристика

1.	Производительность, доз/мин	2.4
2.	Доза отпускаемого масла, г	277 или 322
3.	Время отпуска одной дозы, сек. не более	25
4.	Емкость резервуара для масла, л	25
5.	Номинальная мощность, квт	0.6
6.	Род тока	трехфазный, переменный
7.	Напряжение, в	380/220+0 или 220/127
8.	Габаритные размеры, мм:	
	ширина	480
	глубина	690
	высота	2000
9.	Масса, кг	135
	КОД ОКП	5151412019

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш"

Требование к установке

Насосная станция монтируется в подсобном помещении магазина.

Автомат предназначен для продажи растительного масла дозами 277 или 322 г.

Автомат представляет собой металлический шкаф, облицованный стальными листами. Шкаф снабжен передней панелью и дверью для удобства подхода к механизмам автомата. На наружной поверхности передней панели размещается сигнальный глазок, приемная щель монетного механизма, кнопка возврата, кнопка выдачи, чаша возврата монет, фланец слива масла. Для сбора пролитого масла под передней панелью находится облицовка нижняя с поддоном. На каркасе внутри автомата смонтированы следующие основные узлы: резервуар, верхний бачок, весы с весовым бачком, блок питания монетного механизма, блокировочный выключатель, касса, помехоподавляющее устройство. На двери автомата установлен электрощит.

НАЧ. ТЕХ. ОТ	Свердлов		
Н. КОНТР.	Сидорова		
ГЛ. СПЕЦ.	Игольникова		92.86
РУК. ГР.	Горбатова		
ИНЖЕН.	Польская		

27-0-3. 86-2-36

АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА АТ-205

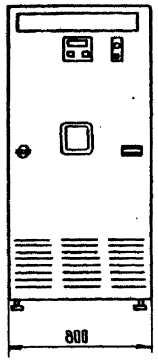
СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово бытовых зданий и туристских комплексов

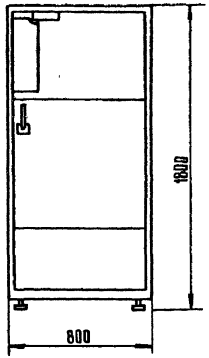
Т.М.А.П 27-0-3.86

ИНВ. № ПОДЛ. | ПОПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

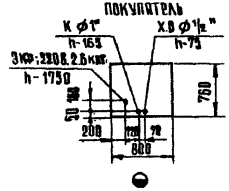
Общий вид



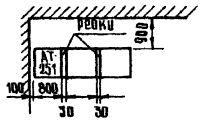
Вид со стороны обслуживания



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к установке.

При установке автомата АТ-251 в ряд с другими автоматами разными по высоте, для выравнивания их установить рекламные стойки. Стыковку автоматов друг с другом осуществляют с помощью разделительных реек, которые изготавливаются заказчиком по чертежам завода.

Автомат предназначен для продажи просветленных соков и вин в стаканчики разового пользования/возможен отпуск в стеклянные стаканы/.

Автомат представляет собой каркас с передней панелью, являющейся дверью. На лицевой стороне двери расположены реклама, приемная личина монетного механизма с кнопкой возврата и карманом возврата, окно ниши выдачи продуктов и кнопки выбора продукта с информационным табло.

В верхней части корпуса автомата расположены механизм выдачи бумажных стаканчиков, электрощит управления, в нижней части - холодильный агрегат, компрессор. В средней части автомата расположена холодильная камера, внутри которой размещаются фляги для продукта.

Техническая характеристика

1. Производительность доз/мин	3
2. Номинальная доза продукта, мл	181-190
3. Количество фляг для хранения продуктов, шт	2
4. Вместимость фляги, л, не более	21
5. Температура отпускаемого продукта, °С	14
6. Потребляемая мощность, квт	0,6
7. Род тока	однофазный, переменный
8. Напряжение, в	220
9. Температура окружающего воздуха, °С	5-32
10. Температура в холодильной камере, °С	10÷12
11. Габаритные размеры, мм:	
ширина	800
глубина	760
высота	1800
12. Масса, кг	300
КОД ОКП	5151412004

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш."

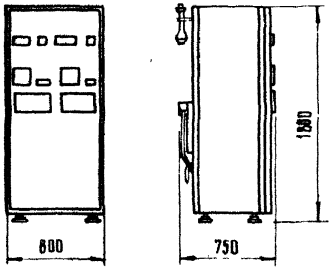
				27-0-3.86-2-37	
НАЧ. ТРУ-Д	СВЕРДЛОВ			Автомат для продажи соков АТ-251	Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Н. КОНТР.	СИДОРОВА				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и рыночных комплексов
ГЛ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА		9.86		
РУК. ГР.	ПОРВАТОВА				
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ				

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Альбом 27-0-3.86

Ал. II

Общий вид



Автомат предназначен для продажи светлых сортов охлажденного пива, поступающего из изотермической емкости вместимостью 300 л или стандартных пивных бочек. Автомат отпускает пиво в кружку вместимостью 0.25 л или последовательно две дозы пива в пивную кружку вместимостью 0.5 л.

Автомат может устанавливаться в закрытых помещениях предприятий торговли и общественного питания, а также в киосках. Емкости, питающие автомат пивом, устанавливаются с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2х м от автомата.

При установке автоматов в киосках, последние должны быть оборудованы навесом, защищающим автоматы от влияния солнечных лучей и атмосферных осадков.

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две личины монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна ниш с кружкомойками и две кнопки кружкомоек.

В автомате применена система дозирования по времени истечения пива при поддержании постоянного давления его потока.

Шкаф представляет собой металлический каркас сварной конструкции. Нижнюю и переднюю часть каркаса занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны, смонтированных на одной раме. На задней стенке ванны размещено реле температуры, которое поддерживает необходимую температуру охлаждаемой воды.

Техническая характеристика

1.	Производительность, доз/мин	6
2.	Количество видов напитков, отпускаемых автоматом	1
3.	Количество одновременно обслуживаемых покупателей	2
4.	Величина отпускаемой дозы пива, мл	200...250
5.	Емкость для отпуска пива, л	0.25 или 0.50
6.	Температура пива в изотермической емкости и в бочке, °С	12
7	Рабочее давление углекислого газа кгс/см² /мпа/	0.55...0.6
8.	Мощность, квт	0.8
9.	Род тока	трехфазный переменный
10.	Напряжение, в	380 или 220
11.	Габаритные размеры, мм	
	ширина	800
	глубина	750
	высота	1800
12.	Масса, кг	280
	Код ОКП	5151412008

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш".

Нач.тех.о	Свердлов		
Н.конт	Сидорова		
Гл.спец	Игольникова		9.3.86
Рук гр.	Горбатова		
Инжен	Польская		

27-0-3. 86-2-38

Автомат для продажи пива АТ-255

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-02

Ал. I

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

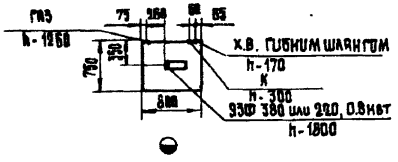
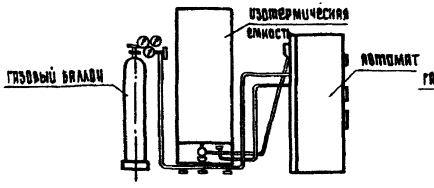
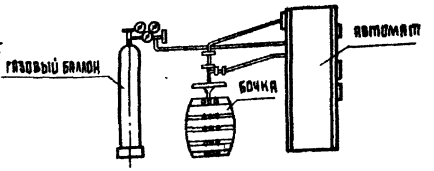


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА

а. К ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ



б. К БОЧКЕ



Требования к монтажу и установке

1. Емкости, питающие автомат пивом, устанавливаются с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2м от автомата.
2. При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу ф 1/2" со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от газового баллона и со штуцерами, установленными против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.
3. Над верхней частью изотермической емкости для пива должна быть подведена водопроводная магистраль с вентилем, снабженным штуцером для подсоединения моющего устройства.
4. В случае работы автомата от стандартной пивной бочки последняя устанавливается непосредственно у автомата.

				27-0-3.86-2-39
НАЧ.ТЕХ.ОТ	Свердлов			Автомат для продажи пива АТ-253
Н.КОНТР.	Сидорова			
ГЛ.СПЕЦ.	Угольникова		9.2.86	
РУК.ГР.	Горбатова			
ИНЖЕН.	Польская			

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

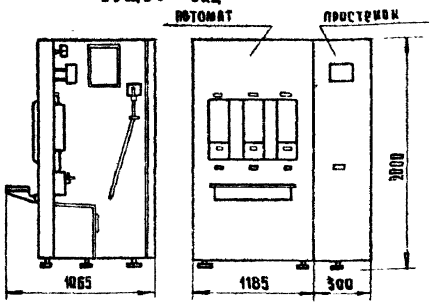
Т.м.А п. 27-0-3.86

ИНВ.№ ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ.№

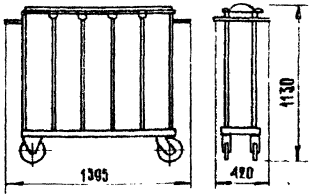
21185-02

Ал. II

Общий вид



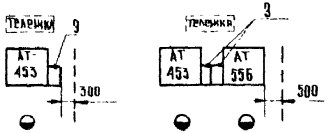
Общий вид тележки



Монтажная схема



Варианты размещения



Требования к установке.

1. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа.
2. Загрузка секций автомата кассетами производится со стороны задней стенки.
3. Автомат АТ-453 рекомендуется устанавливать попарно с автоматом АТ-556, при этом между двумя автоматами необходимо установить их простенки.

Автомат предназначен для продажи штучных товаров /кондитерских, бакалейных и гастрономических/, не требующих охлаждения.

Автомат представляет собой металлический сварной шкаф с передней, задней дверями и боковыми стенками, к одной из которых крепится простенок. В шкафу размещены три секции с кассетами для товара. На лицевой стороне передней двери расположены витрины со шторками.

Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован монетный механизм, блок установки цен продаваемых товаров, блок управления автоматом, касса.

Товар к автомату транспортируется тележкой.

Техническая характеристика

1. Техническая производительность, шт/мин — 4
2. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. — 1
3. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара — 264
4. Количество секций, шт — 3
5. Количество видов товара для выбора — 3
6. Потребляемая мощность, квт — 0.7
7. Род тока — трехфазный переменный
8. Напряжение, в — 380
9. Габаритные размеры корпуса автомата, мм
   - длина — 1185
   - ширина — 1065
   - высота — 2000
10. Габаритные размеры простенка, мм
    - длина — 300
    - ширина — 600
    - высота — 2000
11. Габаритные размеры тележки, мм
    - длина — 1395
    - ширина — 420
    - высота — 1130
12. Масса автомата, кг — 900
13. Масса тележки, кг — 28

Код ОКП 5151413013

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш".

				27-0-3. 86-2-40
Нач. тех. от	Свердлов			Автомат для продажи штучных товаров АТ-453
Н. контр.	Сидорова			
Гл. спец.	Игольникова			
Рук. гр.	Горбатова		9.2.86	
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

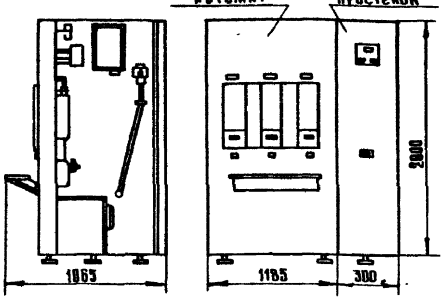
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.М.Л. п.27-0-3.86

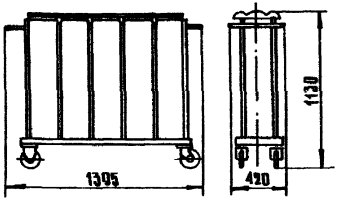
Ал. I

Т.М.А. п. 27-0-3.86

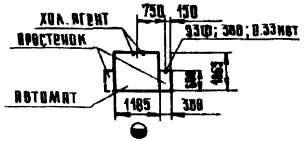
Общий вид



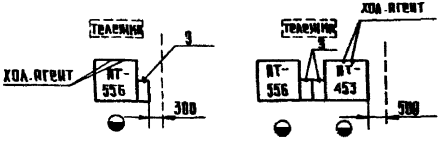
Общий вид тележки



Монтажная схема



Вариант размещения



Требование к установке.

1. Холодильный агрегат устанавливается вне автомата, в удобном для обслуживания месте, на расстоянии не менее 6м от автомата.
2. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа.
3. Загрузка секций автомата кассетами производится со стороны задней стенки.
4. Автомат АТ-556 рекомендуется устанавливать попарно с автоматом АТ-453, при этом между двумя автоматами необходимо установить их простенки.

Автомат предназначен для продажи охлажденных штучных товаров-бутербродов, пирожных, кондитерских и молочно-кислых товаров, кулинарии и полуфабрикатов.

Автомат представляет собой металлический сварной шкаф с передней, задней дверями и боковыми стенками, к одной из которых крепится простенок. Шкаф является холодильной камерой, в которой размещены три секции с кассетами для товара и испаритель, соединяемый при установке автомата с холодильным агрегатом, находящимся вне автомата.

Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован монетный механизм, блок установки цен продаваемых товаров, блок управления автоматом, касса.

Товар к автомату транспортируется тележкой.

Техническая характеристика

1. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел.	1
2. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара	264
3. Количество секций, шт.	3
4. Количество видов товаров для выбора	3
5. Средняя температура в охлаждаемом объеме, °С	4÷8
6. Масса товара в ячейке, кг	0.25
7. Потребляемая мощность, квт	1.1
в том числе: холодильного агрегата	0.715
автомата	0.33
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Напряжение, в	380
10. Габаритные размеры корпуса автомата, мм длина, ширина, высота	1185×1065×2000
11. Габаритные размеры простенка, мм:	
длина	300
ширина	800
высота	2000
12. Габаритные размеры тележки, мм:	
длина	1395
ширина	420
высота	1130
13. Масса автомата, кг	985
14. Масса тележки, кг	28
Код ОКП	5151414007

Изготовитель: Объединение „Киевтогмаш."

нач. тех. от	Свердлов		
н. контр.	Сидорова		
гл. спец.	Игольникова		9.2.86
рук. гр.	Горбатова		
инженер	Польская		

27-0-3. 86-2-41

Автомат для продажи охлажденных штучных товаров АТ-556

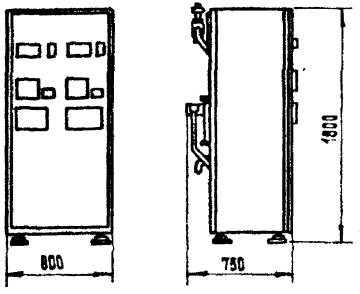
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. II

Общий вид



Монтажная схема

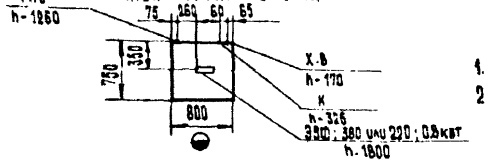
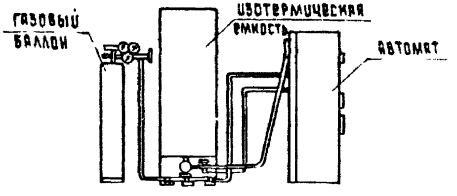


Схема подключения автомата к изотермической емкости



Техническая характеристика

1.	Техническая производительность доз/мин	6
2	Емкость для отпуска кваса, л	
	кружка	0.25
	кружка	0.5
3.	Величина отпускаемой дозы, мл	200÷250
4.	Температура кваса в изотермической емкости, °С	12
5.	Температура отпускаемого кваса, °С	7–12
6.	Рабочее давление углекислого газа на газовом редукторе, кгс/см²	0.55÷0.6
7	Потребляемая мощность, квт	0.8
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Напряжение, в	380 или 220
10	Габаритные размеры, мм	
	ширина	800
	глубина	750
	высота	1800
11.	Масса, кг	280
	Код ОКП	5151412009

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш."

Требование к монтажу и установке

1 Изотермическая емкость, питающая автомат квасом, устанавливается с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2 м.

2 При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу ⌀ 1/2" со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от баллона и со штуцерами, установленными против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.

3 Над верхней частью емкости должна быть подведена водопроводная магистраль с вентилем, снабженным штуцером для подсоединения моющего раствора.

Автомат предназначен для продажи охлажденного кваса, поступающего из изотермической емкости типа „Прохлада" вместимостью 300 л.

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. Нижнюю и среднюю часть каркаса занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны. В нижней части каркаса размещены коллектор ввода воды и коллектор слива. В средней части каркаса размещены ниши с кружкомойками, ниши выдачи, щит электрооборудования холодильного агрегата. В верхней части каркаса смонтированы газосбрасыватель, электрощиты управления электросхемы автомата.

На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две личины монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна ниш с кружкомойками.

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		2.986
Рук.гр	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-42

Автомат для продажи кваса АТ-256

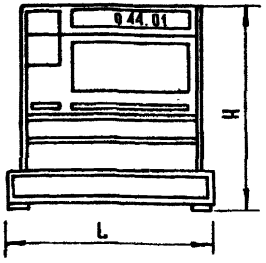
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий туристских комплексов

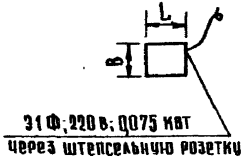
Т.м.А.П. 27-0-3.86

Ал. II

Общий вид



Монтажная схема



Машина предназначена для механизации кассовых операций, учета денежных поступлений и контроля над указанными операциями.

Выпускаются следующие модификации машины ОКА:

– для предприятий торговли и общественного питания – четырех счетчиковые ОКА-4401, ОКА-4400, ОКА-4500, ОКА-4400П, ОКА-4401П и односчетчиковые – ОКА-1401, ОКА-1400, ОКА-1500. Эти машины регистрируют проводимые через них суммы в денежных счетчиках и счетчике частных итогов, подсчитывают суммы покупок и величину сдачи покупателю, печатают чековую ленту /чек/ и производят ее нарезку. Все операции, проводимые на машине, печатаются и на контрольной ленте.

– для предприятий общественного питания ресторанного типа – ОКА-4441, ОКА-4440, ОКА-4540 – выпускаются без постамента, имеют съемные ключи для пуска машины и обеспечивают независимую работу четырех кассиров. Они регистрируют суммы в четырех денежных счетчиках и счетчике частных итогов. Подсчитывают суммы заказов, печатают чековую ленту и производят ее надрезку, печатают контрольную ленту.

Техническая характеристика

	ОКА-4401 ОКА-4400 ОКА-4500	ОКА-1401 ОКА-1400 ОКА-1500	ОКА-4401П ОКА-4400П	ОКА-4441 ОКА-4440 ОКА-4540
1. Машинное время цикла, С	0.8			
2. Способ набора цифр	клавишный			
3. Индикаторы проведенной суммы	двусторонние		односторонние	
4. Емкость счетчиков, разрядов	7			
5. Общее количество суммирующих счетчиков	5			
6. Способ отделения чеков	отрезка или надрезка	отрезка	отрезка или надрезка	отрезка или надрезка
7. Ширина чековой ленты, мм	40			
8. Род тока	однофазный		переменный	
9. Напряжение, в	220			
10. Потребляемая мощность, квт	0,075			
11. Габаритные размеры, мм:				
длина, L	456	456	346	346
ширина, B	355	355	342	342
высота, H	435	435	341	341
12. Масса, кг	38	38	40	28
Код ОКП	40175-200121	40175-200131	40175-200121	40175-200151

Изготовитель: Рязанский завод „САМ."

Нач. тех.	Свердлов		27-0-3.86-2-43	
Н. контр.	Сидорова		Машины контрольно-кассовые „ОКА"	Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Гл. спец.	Огольникова	9.9.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Рук. гр.	Горбатова			
Ст. инж.	Разводовская			

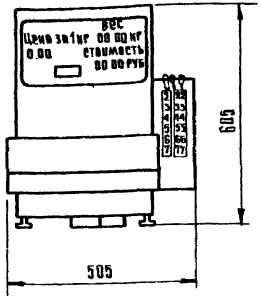
Т.м.А.П. 27-0-3.86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

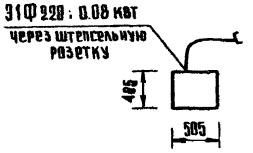
Ал. II

Т.м А.п. 27-0-3.86

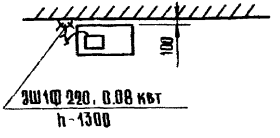
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика.

1. Пределы взвешивания, г — 40-3000
2. Диапазон компенсаций массы упаковки, г — 0-500 /допускается компенсация до 3кг при соответствующем уменьшении верхнего предела взвешивания/
3. Дискретность индикации массы, г — 1
4. Допускаемая погрешность взвешивания, г — ±3
5. Диапазон ввода цен /через 1 коп./ — 0-9.99
6. Дискретность индикации стоимости, коп — 1
7. Допускаемая погрешность вычисления стоимости, коп — ±1
8. Время измерения, г — 1
9. Диапазон рабочих температур, С° — 1-35
10. Потребляемая мощность, квт — 0.08
11. Род тока — однофазный переменный
12. Напряжение, в — 220
13. Габаритные размеры, мм:
    - длина — 505
    - ширина — 405
    - высота — 605
14. Масса, кг — 40

КОД ОКП — 42 7451 000901

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда."

Весы предназначены для определения массы и стоимости продовольственных товаров при фасовке различных продуктов.

Принцип действия весов заключается в автоматическом преобразовании усилия от взвешиваемого груза в число-импульсный код, выдаваемый на табло цифровых указателей.

Весы выполнены на элементах точной механики в системе измерения и перемножения использованы современные интегральные схемы и бесконтактные переключатели, обеспечивающие высокую надежность и быстроту.

Весы применяются в предприятиях торговли и общественного питания.

Нач. тех. от	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-2-44

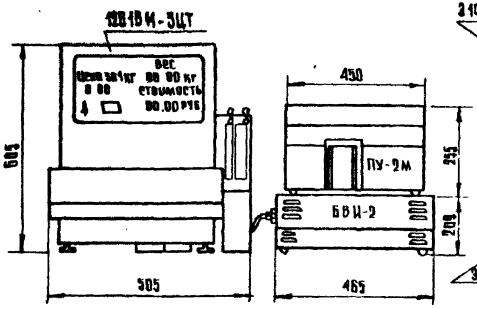
Весы настольные с указателем массы, цены и стоимости 1261 ВН-3ЦТ

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

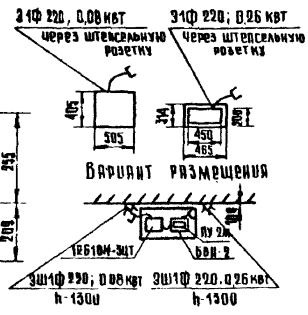
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Общий вид



Монтажная схема



Весовой торговый чекопечатающий комплекс предназначен для фасовки мяса, рыбы и гастрономических товаров в подготовительных отделениях универсамов, в полуавтоматических линиях расфасовки товаров. Весовой торговый чекопечатающий комплекс „Дина" автоматически определяет в цифровой форме и регистрирует на отрезном чеке массу и стоимость продовольственных товаров. Весы без чекопечатающего устройства могут устанавливаться на прилавках самообслуживания в крупных продовольственных магазинах и на предприятиях общественного питания.

В состав комплекса входят электронные весы 1261ВН-3ЦТ для измерения и индикации массы и стоимости, блок вывода информации БВИ-2, печатающее устройство ПУ-2М для регистрации на чеке необходимых данных наименования магазина, вида товара, даты, цены за 1кг, массы и стоимости покупки.

Конструкция комплекса построена на элементах точной механики и электроники. В качестве силоизмерителя использован вибростержневой частотный преобразователь. Современные интегральные схемы и бесконтактные переключатели обеспечивают высокую надежность и быстродействие.

Техническая характеристика

1. Пределы взвешивания, г — 40-3000
2. Диапазон компенсации массы упаковки, г — до 500/допускается компенсация до 3кг при соответствующем уменьшении верхнего предела взвешивания/
3. Дискретность индикации массы, г — 1
4. Допустимая погрешность взвешивания, г — ±3
5. Диапазон ввода цен, руб. — 0-9.99/через 1 коп/
6. Дискретность индикации стоимости, коп — 1/величины от 0.1 до 0.4 коп. отбрасываются, а от 0.5 до 0.9 коп. округляются в большую сторону/
7. Время измерения и регистрации массы и стоимости, с — 2.5
8. Размер чека, мм
   - длина — 45
   - ширина — 60
9. Диапазон рабочих температур, С° — от +10 до +35
10. Потребляемая мощность, квт — 0.34
11. Род тока — однофазный переменный
12. Напряжение, в — 220

	1261ВН-3ЦТ	БВИ-2	ПУ-2М
13. Габаритные размеры, мм:			
длина	505	465	450
ширина	405	314	200
высота	605	209	255
14. Масса, кг	40	20	20

Код ОКП 427451001008

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда."

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Миролюбова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3. 86-245

Весы электронные с чекопечатающим устройством „Дина" 1799 В ТЧ-3

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

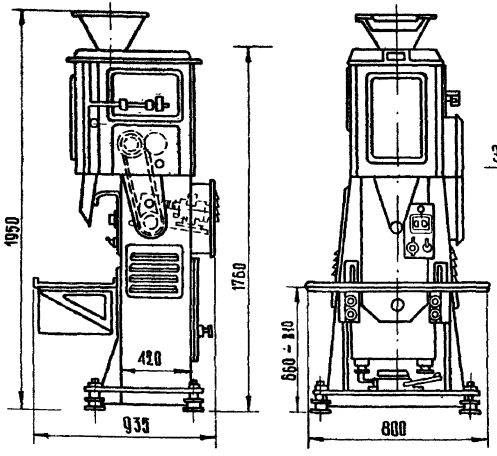
Т.М.А.П 27-0-3.86

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

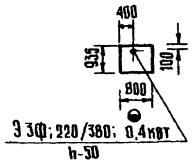
Ал II

т.м.А.п 27-0-3.86

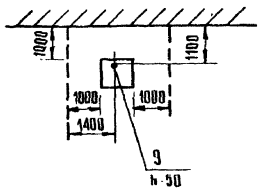
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, отв. в мин
   - для порции 500 г — 30
   - для порции 1000 г — 25
2. Наибольший предел взвешивания, г — 1000
3. Наименьший предел взвешивания, г — 500
4. Мощность, квт — 0.4
5. Напряжение, в — 220/380
6. Род тока — трехфазный, переменный
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 935
   - ширина — 800
   - высота — 1950
8. Масса, кг — 250

Код ОКП — 427414000701

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда."

Дозатор весовой автоматический предназначен для взвешивания крупы и сахара-песка в пакеты и применяется на предприятиях пищевой промышленности и фасовочных отделениях магазинов.

Подача, заделка и заклейка пакетов производится вручную.

Дозатор установлен на сварной тумбе и заключен в кожух. В стенках кожуха имеются окна со стеклами для наблюдения за работой механизма дозора. Две стенки кожуха - передняя и задняя выполнены открывающимися. Тумба установлена на 4 регулируемых ножках, с помощью которых дозатор выставляется по уровню. На тумбе укреплена панель управления, на которой расположены элементы управления: кнопки „пуск" и „стоп", сигнальная лампочка, пакетный выключатель электропитания дозатора и тумблер.

Внутри, в тумбе, укреплена главная панель, на которой установлены основные элементы электроавтоматики. На тумбе укреплен стол. В середине стола имеется решетка и выдвижной ящик для собирания просыпавшегося продукта.

Для удобства работы стол может регулироваться по высоте.

Дозатор снабжен ножным выключателем, который служит для прекращения выдачи порции в пакет.

На верхней плите установлен питатель, состоящий из загрузочной воронки и камеры объемного дозирования.

нач.техот	Свердлов		
н.контр.	Миролюбова		
гл.спец.	Игольникова		
рук.гр.	Горбатова		
ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-2-46

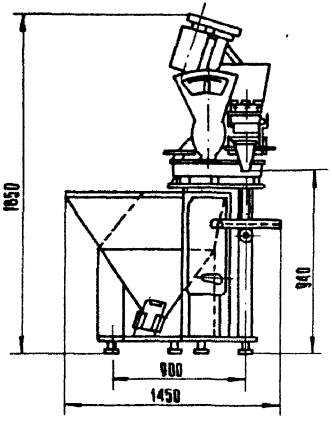
Дозатор для фасовки муки, сахарного песка ДРК-1

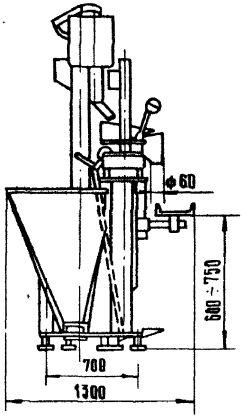
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

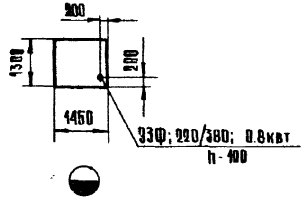
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

ОБЩИЙ ВИД

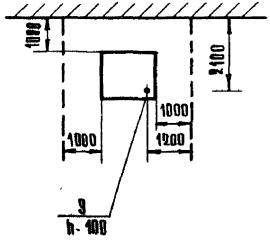




МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1	Производительность весов, кг/ч	до 600
2.	Величина порции, кг	0.5 и 1.0
3.	Мощность, квт	0.8
4.	Напряжение, в	220/380
5	Род тока	трехфазный переменный
6.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1450
	ширина	1300
	высота	1850
7.	Масса, кг	180
	Код ОКП	427414001006

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда".

Весы предназначены для полуавтоматической фасовки крупы и сахара-песка в фасовочных отделениях магазинов.

Весы состоят из тумбы, питателя, весовой системы, ковша, загрузочного устройства с бункером, электрооборудования. На дверцах тумбы смонтирована электроаппаратура управления. Внутри тумбы устанавливается щит электрооборудования.

На верхней плите тумбы установлены циферблатные весы с воронкой. Продукт засыпается в приемный бункер. С началом вращения шнека загрузочного устройства продукт подается в воронку питателя, затем в ковш. При получении в ковше заданной порции, подставляется приемный пакет под выпускную воронку. Цикл заканчивается.

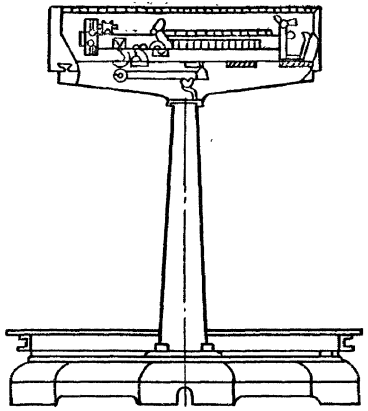
				27-0-3.86-2-47			
Нач.тех.от.	Свердлов			Весы для фасовки крупы и сахарного песка в пакеты ДСК-1	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Ст.инж.	Сидорова						

т м А п 27-0-3.86

Ал. II

т.м 4. п. 27-0-3.86

ОБЩИЙ ВИД



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	РП-500 Ш 13 БСЧ	РП-2Ш-13М	РП-3Ш-13М
Пределы взвешивания, кг	25÷500	100÷2000	150÷3000
Цена наименьшего деления шкалы, кг	основн. 20 дополн. 0.2	основной 100 дополн. 1.0	основн. 100 дополн. 1
Наибольшее значение шкалы циферблата, кг	500	2000	основн. 3000 дополн. 100
Размеры платформы, мм;			
длина	1000	1250	1500
ширина	800	1250	1500
Габаритные размеры, мм:			
длина	1200	1710	1885
ширина	1330	1325	1500
высота	1450	1855	1400
Масса, кг	200	375	500
Код ОКП	4274790061	4274310020	4274311035
Изготовитель:	Армавирский приборостроительный завод		Кокчетавский приборостроительный завод

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Огольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Рук.гр.	Миролюбова		

27-0-3.86-2-48

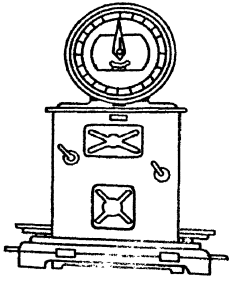
ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

ОБЩИЙ ВИД



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	РП-1Ц 13М	РП-3Ц 13М	РП-150Ц 13Т	РП-600Ц 13Б	РП-2Ц 13М
Пределы взвешивания, кг	25÷1000	50÷3000	10÷150	30÷600	100÷2000
Цена наименьшего деления шкалы, кг	0.5	1	0.2	0.2	1
Наибольшее значение шкалы циферб. кг	500	1000	150	200	1000
Размеры платформы, мм:					
длина	800	1500	630	800	1250
ширина	1000	1500	800	1000	1250
Габаритные размеры, мм:					
длина	1216	1990	1040	1180	1710
ширина	1050	1505	630	1030	1325
высота	1870	1850	1680	1765	1855
Масса, кг	290	600	185	315	455
Код ОКП	4274311003	4274311058	4274670005	4274310038	4274311025
Изготовитель	Кокчетавский приборостроительный завод			Армавирский приборостроительный завод	

Нач.тех.от	Свердлов			27-0-3. 86-2-49
Н.контр.	Сидорова			
Гл.спец.	Огольникова		9286	Весы товарные
Рук.гр.	Горбатова			
Рук.гр.	Миролюбова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Ал.I

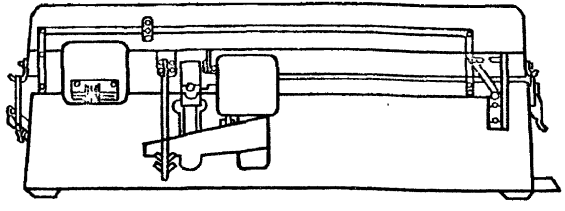
т.м.А.п 27-0-3 86

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. II

т.м.А.п. 27-0-3.86

Общий вид



Весы товарные РП-100 Ш 13 предназначены для взвешивания грузов в различных отраслях народного хозяйства.

Условия окружающей среды при эксплуатации
а/ температура воздуха, °С от минус 20 до плюс 45
б/ относительная влажность при 20°, % 80

Допустимая погрешность взвешивания, г от 5 до 100 кг ± 50

Весы бытовые ВБ-150 предназначены для эксплуатации в нерегулярно отапливаемых помещениях. Использование весов в торговой сети запрещается. Допустимая погрешность взвешивания, г от 200 ± 400.

Техническая характеристика

Наименование	РП-100 Ш 13	ВБ-150
Пределы взвешивания, кг	5 ÷ 100	2 ÷ 150
Наибольшее значение основной шкалы, кг	100	150
Цена деления основной шкалы, кг	5	10
Наибольшее значение дополнительной шкалы, г	5	
Цена деления дополнительной шкалы, г	50	200
Размеры платформы, мм		
длина	600	
ширина	450	
Габаритные размеры, мм		
длина	645	650
ширина	560	550
высота	195	240
Масса, кг	23.6	26
Код ОКП	4274340002	4274570044
Изготовитель: Иглинский весовой завод		

нач. тех. вт	Свердлов		
н. контр	Сидорова		
гл. спец	Игольникова		
рук гр	Горбатова		4.2.86
рук гр	Миролюбова		

27-0-3.86-2-50

Весы бытовые

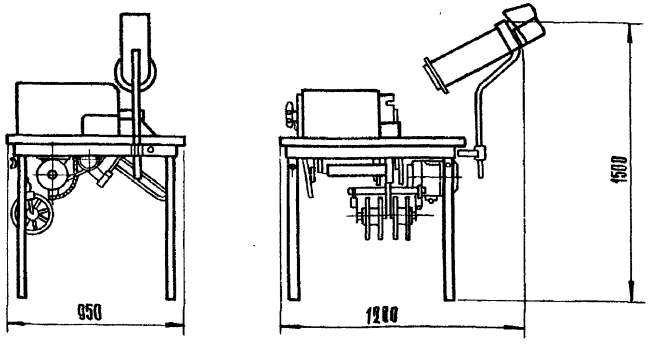
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. I

Общий вид



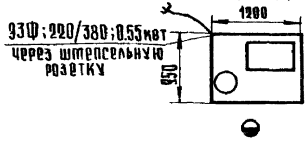
Техническая характеристика

1. Производительность, пакетов/мин — до 20
2. Потребляемая мощность, квт — 0.55
3. Напряжение, в — 220/380
4. Род тока — трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1200
   - ширина — 950
   - высота — 1500
6. Масса, кг — 110

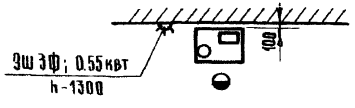
Код ОКП — 5151612004

Изготовитель: Производственное объединение „Киевторгмаш."

Монтажная схема



Вариант размещения



Машина предназначена для упаковки овощей в сетку.
Машина состоит из корпуса, основания пуансонов, основания матриц и кронштейна. Весь механизм машины смонтирован на столе. Кроме того, на столе укреплен узел катушек для упаковочной ленты и труба для направления взвешенного товара в сетки. При работе на машине отвешенный товар должен свободно скользить по лотку к наполняющей трубе в сетку. Для осуществления рабочего цикла следует нажать на коленный выключатель, при этом сетка зажимается и разрезается автоматически.

Нач. тех. от	Свердлов		
Н. контр.	Разводовский		
Гл. спец.	Угольникова		9.2.86
Рук. гр.	Горбатова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-2-51

Машина для упаковки овощей и фруктов МУ

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

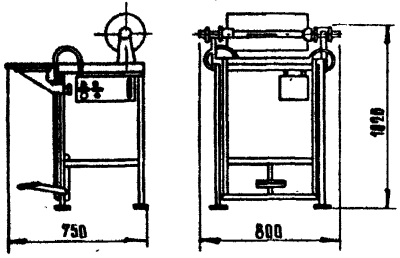
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

т.м.А. п. 27-0-3.86

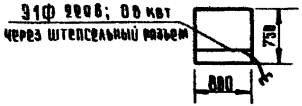
Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №

21135-02

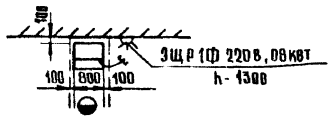
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, сварок/ч
   при сварке проволокой — до 400
   при сварке полоской — до 350
2. Максимальная длина свариваемого шва, мм — 500
3. Максимальная толщина свариваемого материала, мк — 2×125
4. Нагревательный элемент
   нихромовая проволока, мм — ⌀0,6÷0,8
   нихромовая полоска, мм — 3×0,2÷0,3
5. Потребляемая мощность, вт во время импульса при сварке
   проволокой — 500
   полоской — 800
6. Род тока — однофазный переменный
7. Напряжение, в — 220
8. Габаритные размеры, мм:
   длина – ширина – высота — 750-800-1020
9. Масса, кг — 62

КОД ОКП 5132283018

Изготовитель: Капсукский им. 50 летия СССР завод продовольственных автоматов.

Требование к монтажу.

В случае длительной непрерывной работы машины для охлаждения сваривающей планки необходимо подвести воду.

Машина МБ-АП-2С предназначена для сварки полимерных пленок типа полиэтилен и полиэтилен-целлофан термоимпульсным методом. Она выпускается со сваривающими планками и нагревательным элементом – проволокой для сварки и одновременной резки полиэтилена и со сваривающими планками и нагревательным элементом-полоской для сварки полиэтилена и полиэтилен-целлофана.

Работа на машине с нагревательным элементом полоской отличается тем, что в данном случае свариваются полиэтиленовые пленки без обрезки сваренных пакетов и машина в основном используется для запечатывания заполненных пакетов.

Машина состоит из рамы, столика, ящика электрооборудования, универсальной подставки, сваривающей планки и микропереключателя.

Сваривающая планка – стальная, вдоль нее расположен паз. Планка имеет полость, в которую через штуцер подается холодная проточная вода. В верхней части машины на кронштейнах установлен рулоподержатель с конусами, между которыми помещается рулон пленки.

Нач. тех. от.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Горбатова		
Ст. инж.	Разводовская		

27-0-3.86-2-52

Машина для сварки полимерных пленок МБ-АП-2С

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

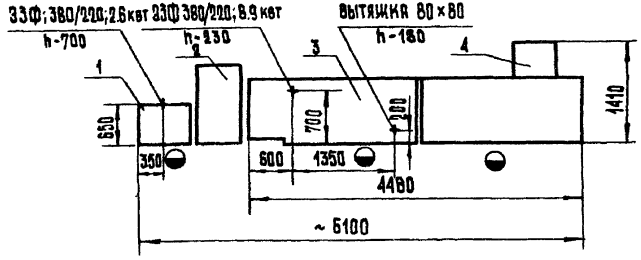
т.м.А п 27-0-3.86

Ал.1

Ал. I

т.м.д.п 27-0-3.86

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Требования к монтажу и установке.

1. Линия должна устанавливаться не ближе 1.5 м от других видов оборудования.
2. Аспирационная система машины МУГТ-700 должна быть подсоединена к вентиляционной системе помещения.
3. Машина УВЭ-700 не имеет самостоятельного эл. ввода и подключается к МУГТ-700 с помощью специальной перемычки с разъемом.

Линия автоматически выполняет следующие операции:

- упаковку в термоусадочную пленку предварительно нарезанных произвольной массой кусков гастрономических товаров;
- взвешивание упакованных товаров;
- автоматическое определение стоимости товара по заданной цене и печатание этикеток;
- наклейку этикетки на автоматически поданный пакет;
- выдачу групповой этикетки;

Линия применяется для фасовки следующего ассортимента:
а) колбаса вареная, полукопченая, варено-копченая и сырокопченая;
б) мясные хлеба; в) сыры сычужные; г) ветчинные изделия; д) сосиски; с ардельки.

Линия выпускается в двух модификациях: а) в комплекте с машиной МРЗП. б) без машины МРЗП.

Линия состоит из а) машины для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку; б) установки для взвешивания и этикетирования; в) стола производственного; г) машины для нарезки продуктов МРЗП.

Работа машины: Копченые колбасы и сыры нарезаются на машине. Мягкие продукты нарезаются вручную. Нарезанные куски складываются на столе, а затем вручную укладываются в загрузочную ячейку машины МУГТ-700, на которой автоматически изготавливается пакет из термоусадочной полиэтиленовой пленки с одновременным затариванием порции и производится термоусадка пленки. Упакованный товар автоматически перекладывается на установку УВЭ-700, где автоматически определяется масса упакованного товара, его стоимость по заданной цене, печатается этикетка с указанием цены за 1 кг веса, стоимости товара с упаковкой даты. Этикетка автоматически наклеивается на пакет.

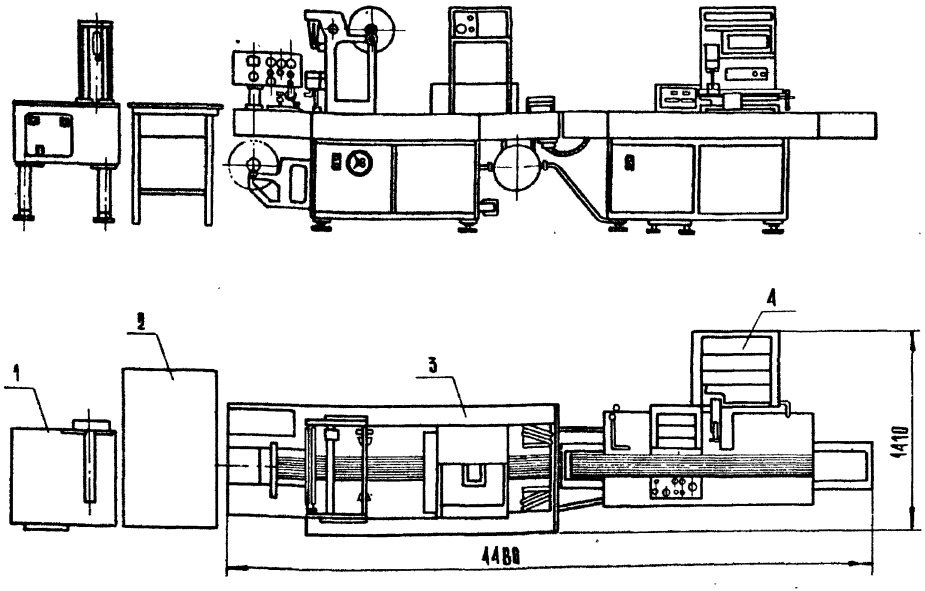
Упакованный товар с этикеткой сбрасывается в подставленный контейнер.

Печатающее устройство установки УВЭ-700 кроме разовой этикетки выдает групповую этикетку на заранее установленное количество порций.

				27-0-3.86-2-53			
Нач. тех. от.	Свердлов			Линия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку ЛРГТ-700	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Сидорова				Р	1	1
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Миролюбова						
Ст. инж.	Разводовская						

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Общий вид



Техническая характеристика

1. Производительность, пакетов/ч 700
2. Масса фасуемого товара, г
   - максимальная 700
   - минимальная 200
3. Максимальные размеры фасуемого товара, мм:
   - длина 160
   - ширина 180
   - высота 100
4. Потребляемая мощность, квт 11.5
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, в 380/220
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина 6100
   - ширина 1410
   - высота 1600
8. Масса, кг 1500

Код ОКП 4151740015

Изготовитель: Ленинградский завод торгового машиностроения

1. Машина для нарезки замороженных продуктов МРЗП
2. Стол производственный
3. Машина для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку МУГТ-700.
4. Установка для взвешивания и этикетирования УВВ-700

Нач тех отд	Свердлов		
Н контр	Сидорова		
Гл спец.	Игольникова		9286
Рук. гр	Миролюбова		
Ст инж	Разводовская		

27-0-3.86-2-54

Линия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку АРГТ-700

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

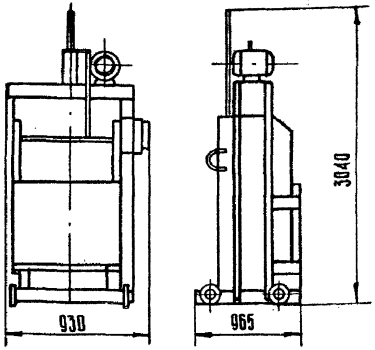
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

т. м. А. п. 27-0-3.86

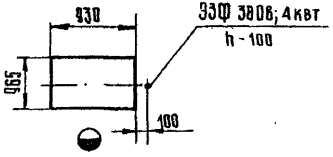
Ал.II

т.м.А.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Усилие прессования, кгс	5700
2. Скорость движения прессплиты, м/мин	2.16
3. Размер прессуемой кипы, мм	
длина	800
ширина	600
высота минимальная	600
4. Мощность электродвигателя, квт	4.0
5. Габаритные размеры пресса, мм	
длина	930
ширина	965
высота	3040
6. Масса, кг	650
КОД ОКП	5112480013

Изготовитель: Серпуховский механический завод.

Малогабаритный механический пресс предназначен для упаковки утиля: тряпок, бумаги, пакли и т.п. в кипы.

Пресс состоит из металлического каркаса, в нижней части которого находится камера прессования. Прессование осуществляется нажимной плитой, рабочий ход которой сообщается от электродвигателя, расположенного на верхней балке пресса.

Работа пресса осуществляется следующим образом: на пол пресса в промежутки между настилом укладываются 2-3 вязочные проволоки, двери пресса закрываются и в образующуюся камеру закладывается прессуемый материал. Нажимной плите сообщают рабочий ход. Достигнув необходимого объема кипы, выключают электродвигатель, оставив нажимную плиту в положении сжатия кипы, открывают двери и производят обвязку предварительно заложенными вязочными проволоками.

Пресс МГП-2 снабжен выталкивателем кипы из пресскамеры.

нач.тех.от	Свердлов		
н.контр.	Сидорова		
гл.спец.	Игольникова		9.286
рук.гр.	Горбатова		
инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-55

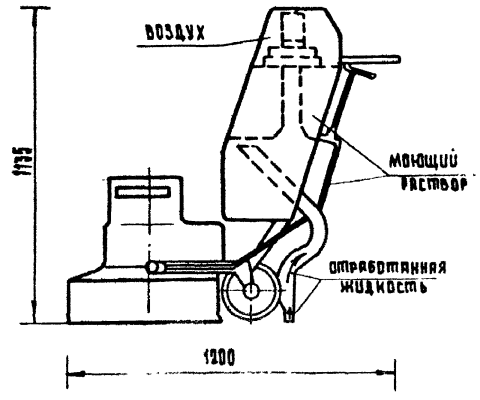
Пресс малогабаритный механический МГП-2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Общий вид



Машина предназначена для мойки мраморных, плиточных, пластиковых и линолеумовых полов, а также натирки паркетных полов в помещениях предприятий торговли и общественного питания и зданий общественного назначения.

Поломоечная машина с отсосом моющего раствора состоит из тележки-шасси, на которой смонтированы все основные узлы. К тележке подвешивается щеточный механизм с приводом и прикрепляется блок баков из стеклопластика для моющего раствора и отработанной жидкости. Машина работает от сети трехфазного переменного тока напряжением 380в.

Техническая характеристика

1. Ширина захвата, м	0.5
2. Производительность м²/ч	550
3. Электродвигатель движения	4А80А643
мощность, квт	0.75
4. Энергоузел-вентилятор	АВП-4
мощность, квт	0.37
5. Вместимость баков, м³	
для моющего раствора	0.2
для отработанного раствора	0.2
6. Габаритные размеры, мм	
длина	1200
ширина	560
высота	1135
7. Масса, кг	80

Код ОКП 4853818217

Изготовитель: Пензенский завод коммунального машиностроения.

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец.	Угольникова		12.87
Рук.гр.	Орбатова		
Ст.инж.	Разводовский		

27-0-3.86-2-56

Машина поломоечная КУ-305

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

т.м.п. 27.03.86

Ал.1

Ал II

т.м. 4.п. 27-0-3.86

Наименование	Машина водопылесосная	Машина полотерная	Машина подметально-пылесосная	Машина подметальная вакуумно-щеточная	Машина полотерная
	КУ-001А	КУ-103	КУ-403Б	КУ-409	КУ-101
Назначение	Для сбора с поверхности пола воды или отработанного моющего раствора, удаления пыли, мойки стен.	Для натирки и шлифовки с одновременным удалением пыли, мойки паркетных, линолеумных и пластиковых полов	Для подметания полов и уборки пыли со стен, мебели, ковров	Для подметания сухих полов.	Для натирки с одновременным отсосом пыли, сухой и мокрой уборки полов.
Производительность, м²/час	100	300	1200	1000	700
Ширина захвата, мм	480	315	600	600	630
Мощность, квт	0.85	0.25	0.6	0.8	1.5
Род тока	1Ф	1Ф	1Ф	1Ф	3Ф
Напряжение, в	220	220	220	220	380
Габаритные размеры, мм:					
длина	575	750	900	830	1000
ширина	575	360	654	560	685
высота	740	1100	680	420	1150
Масса, кг	38	25	58	47	114
Код ОКП	4853813119	4853814118	4853811216	4853 811420	4853814112
Изготовитель	Цюрский механический завод				Харцызский машиностроительный завод

Нач.тех.вт	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец.	Огольникова		92.86
Рук. гр.	Горбатова		
Ст. инж.	Разводовская		

27-0-3.86-2-57

Машины для уборки помещений

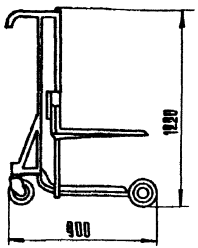
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Тележка ТПП

Общий вид



Тележка с подъемной платформой используется для съема наплитных котлов с плит и перевозки их к месту раздачи, а также для перевозки различных грузов.

Каркас тележки сварной с вертикальными направляющими, по которым перемещается платформа. Перемещение платформы осуществляется с помощью велосипедной цепи и редуктора с безопасной рукояткой. Передвигается тележка на 4 обрезиненных колесах, два из которых смонтированы на вертлугах.

Тележка ТРО предназначена для внутриресторанной перевозки подносов с блюдами.

Тележка ТРО предназначена для сбора использованной посуды, столовых приборов и подносов на предприятиях питания.

Техническая характеристика ТПП

1.	Грузоподъемность, кг	110
2.	Минимальное расстояние от пола до платформы, мм	175
3.	Усилие, прилагаемое к рукоятке механизма, Н/кгс/, не более	49/5/
4.	Наибольшая высота платформы над полом, мм	900
5.	Габаритные размеры тележки, мм:	
	длина	900
	ширина	710
	высота	1280
6.	Габаритные размеры платформы, мм:	
	длина	550
	ширина	600
7.	Масса, кг	48
	код ОКП	5151582019

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Техническая характеристика ТРО ТРП

1.	Тележки передвижные	ручные	
2.	Габаритные размеры, мм		
	длина	840	787
	ширина	436	470
	высота	920	890
3.	Масса, кг	20	14.5
	код ОКП		

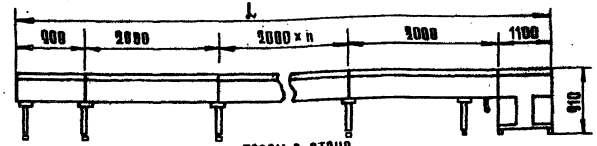
Изготовитель: г. Брянск п/я 06-21/5

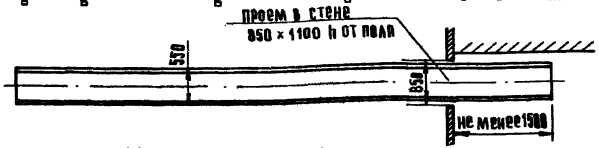
				27-0-3.86-2-58		
Нач.тех.отд	Сверлов			Тележки для общественного питания ТПП, ТРО, ТРП	Стадия	Лист	Листов
Н.контр	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец.	Шольникова		9.286		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и торговых комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Инженер	Польская						

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

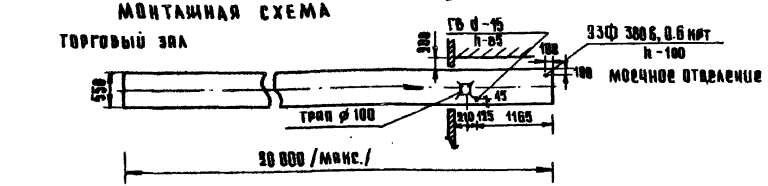
27-0-3.86

Общий вид





Монтажная схема



Технические характеристики

1. Производительность, комплектов в час					1200
2. Скорость движения ленты, м/с					0.17 ± 10%
3. Ширина ленты, мм					300
4. Высота ленты над уровнем пола, мм					860 ± 20
5. Номинальная мощность, квт					0.6
6. Род тока					трехфазный переменный
7. Напряжение, в					380
8. Длина секции, мм					
приводной					1100
натяжной					900
промежуточных					2000
9. Габаритные размеры, мм					
	ТТП	ТТП-01	ТТП-02	ТТП-03	ТТП-04
	6000	10 000	14000	18000	20000
ширина			550		
высота			940		
10. Масса, кг	330	495	660	570	670
Код ОКП				5131561128	
Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш."					

Транспортер предназначен для транспортировки использованной посуды на подносах из обеденного зала в посудомоечное отделение.

Транспортер состоит из приводной, натяжной и промежуточных секций и может собираться с общей длиной от 6 м до 20 м. Рабочим органом транспортера является конвейерная лента. В приводной секции смонтирован привод транспортера. В одной промежуточной секции установлено моечное устройство, предназначенное для санитарной обработки ленты транспортера. Для санобработки предусмотрена съемная ванна, вода из ванны сливается в канализацию. Резиновые скребки очищают поверхность ленты.

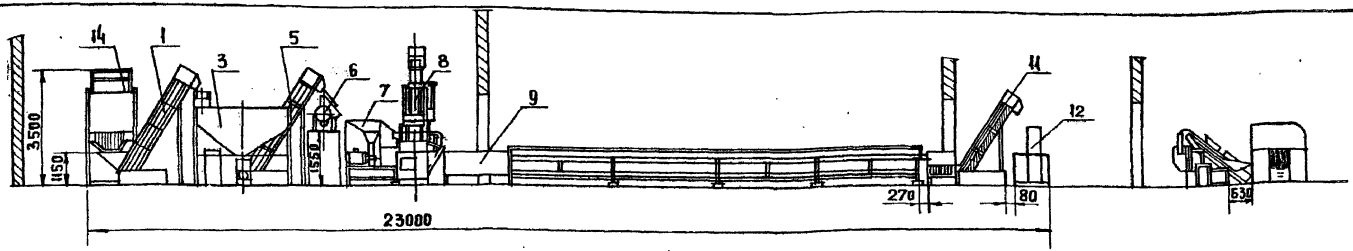
Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
ГИП	Ульянкова		9.86
Сот. ОПиК	Кузовлевская		
Рук.гр.	Мирошниченко		

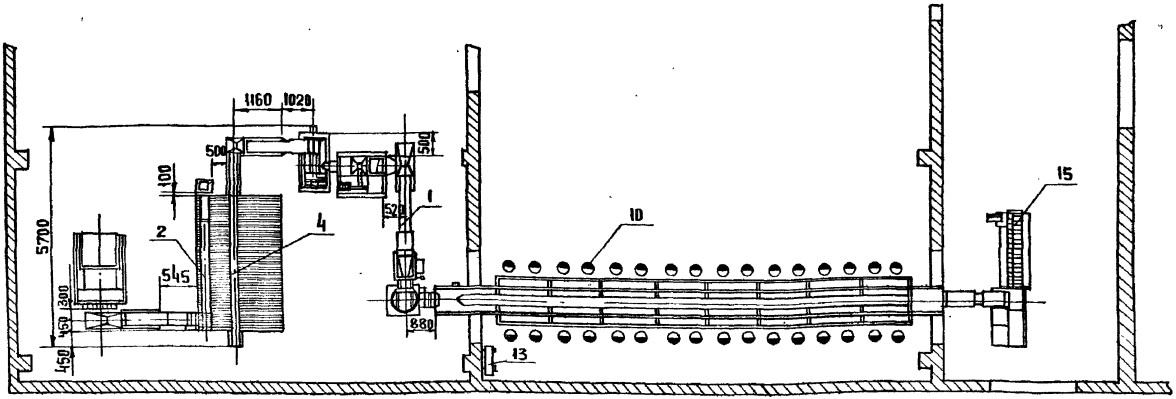
27-0-3.86-2-59

Транспортер секционный ленточный ТТП

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов





Комплект машин и оборудования, входящих в линию АСК-800

1.	Питатель загрузочный	ПЗ-5	—	2 шт.	12.	Машина сульфитационная	МС-800	—	1 шт
2.	Питатель раздаточный	ПР-5	—	1 шт.	13.	Пульт управления	ДСК-800	—	1 шт
3.	Бункер загрузочный	БЗ-2,5 М1	—	2 шт	14.	Контейнеропрокидыватель	КУП-1000	—	1 шт
4.	Питатель ленточный	ПЛ-2	—	1 шт	15.	Дозатор весовой автоматический	6090АД-30кр	—	1 шт
5.	Перегружатель наклонный	ПН-2	—	1 шт.					
6.	Машина моечная вибрационная	ММВ-2000	—	1 шт.					
7.	Камнеловушка	КЛ-2	—	1 шт.					
8.	Машина картофелеочистительная	МОК-1200	—	1 шт.					
9.	Конвейер дочистки	КД-1	—	1 шт.					
10.	Стул регулируемый	СР-1	—	25 шт.					
11.	Перегружатель наклонный	ПН-2	—	1 шт.					

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольников		9.2.96
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-60

Линия очистки и сульфитации картофеля АСК-800

Стадия	Лист	Листов
Р	1	3

ЦНИИЭП торгового бытового зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Копировал

Формат А3

Линия ЛСК-800 предназначена для выпуска очищенного сульфитированного расфасованного в оборотную тару картофеля.

Работа линии производится следующим образом: Контейнер с картофелем устанавливают электропогрузчиком в клеть контейнероопрокидывателя. При повороте клети картофель высыпается в бункер контейнероопрокидывателя, дно которого совершает колебательные движения, способствующие выгрузке клубней из бункера и отделению от них земли. Далее картофель поступает в приемный лоток питателя загрузочного, клубни захватываются движущимися упорами и перегружаются на движущуюся ленту питателя раздаточного, установленного под бункерами. Питатель снабжен поворотными плужками, обеспечивающими выгрузку картофеля в один из бункеров, установленных в линии. Питатель ленточный, установленный под разгрузочными окнами бункеров подает картофель на перегружатель наклонный, а последний - в загрузочное окно машины моечной вибрационной.

Количество картофеля подаваемого питателем, можно регулировать изменением скорости ленты, что достигается поворотом ручки регулятора скорости на панели шкафа управления питателя.

В вибромоечной машине клубни отмываются от прилипшей земли, при этом подача воды регулируется вентилем, установленным на машине. Использованная вода вместе с землей поступает в грязеотстойник, а мытые клубни по лотку поступают в камнеловушку, где от них отделяются камни и другие предметы, удельный вес которых выше, чем у картофеля.

Из камнеловушки картофель поступает в приемный лоток питателя загрузочного, транспортирующего клубни в бункер картофелеочистительной машины, где формируется очередная доза на очистку. Порцию картофеля, подаваемого на очистку, можно регулировать изменением массы гиревой подвески загрузочного устройства.

Продолжительность загрузки, очистки и выгрузки картофелеочистительной машины также можно регулировать перенастройкой соответствующих реле времени на панели шкафа управления машины. Картофель очищается при взаимодействии с абразивом. При выгрузке из машины картофель омывается водой. Вода с картофельной мезгой сливается в мезгосборник, а оттуда перекачиваются на участок для извлечения крахмала. После очистки картофель поступает на конвейер дочистки, где коренщицы удаляют глазки и прочие дефекты.

Верхняя ветвь ленты конвейера разделена продольными перегородками на три потока для транспортирования инспектируемых клубней по краям ленты и дочищенных по средней части.

Рабочие места коренщиц оборудованы стульями с подставкой для ног. Сидения стульев вращающиеся и регулируемые по высоте.

Нижняя ветвь ленты конвейера используется для транспортирования очисток и передачи их на утилизацию.

Дочищенные клубни поступают в лоток, закрепленный на перегружателе наклонном, а оттуда перегружаются в машину сульфитации.

При загрузке в лоток клубни смываются водой из душевальной установки.

В машине для сульфитации клубни на 4-5 минут погружаются в 1% раствор бисульфата натрия, предохраняющий их от потемнения на воздухе в течение 24-48 часов. Концентрация раствора в машине может колебаться в пределах от 0,5 до 1%. После сульфитации картофель поступает в приемный лоток дозатора весового. Транспортеры дозатора перемещают клубни в бункер весового устройства, при этом вода, поступающая из душевого устройства, смывает с клубней излишек раствора бисульфита натрия.

При засыпке в бункер дозы, несколько меньше заданной, транспортер грубого веса останавливается, а транспортер точного веса поштучно досыпает клубни. При достижении установленной дозы транспортер останавливается, и картофель выгружается в заранее подставленную тару.

Доза фасовки регулируется и может изменяться в пределах от 10 до 30 кг. Для учета фасованной продукции дозатор снабжен счетчиком отвесов.

Ал. I
т.м.А п 27-0-3.86
Взам. инв. | Подпись и дата | Инв. подл.
21185-02
Формат А3

Техническая характеристика

1. Производительность при 24 коренщицах, кг/час — 800
2. Расход воды на 1 кг очищенного картофеля, л — 5,5
3. Масса дозы при фасовке, кг — 10÷30
4. Номинальная мощность, квт — 14,5
5. Род тока — трехфазный, переменный
6. Напряжение, в — 380
7. Габаритные размеры, мм
   - длина — 23000
   - ширина — 5700
   - высота — 3500
8. Масса кг. — 5750

КОД ОКП 5151640046

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш".

Примечания:

По требованию заказчика завод может поставить за дополнительную плату:

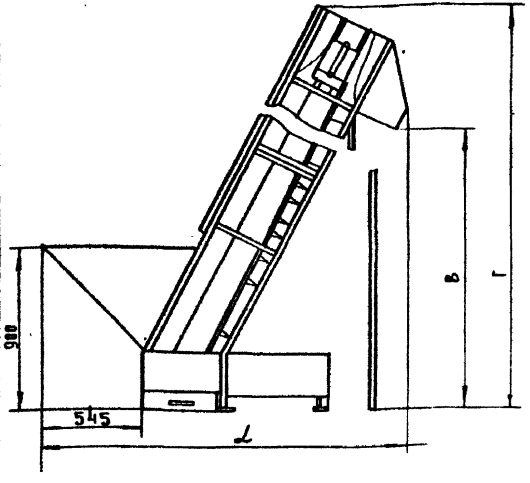
1. Вместо двух бункеров Б3-2.5м1 - четыре с соответствующей заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-1 на ПЛ-2.00.00-02 и питателя раздаточного ПР-5.00.00 на ПР-5.00.00-01 (при трех бункерах), ПЛ-2.00.00-03 и ПР-5.00.00-02 (при четырех бункерах); или один бункер с заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00 без применения питателя раздаточного.
2. Вместо питателя загрузочного ПЗ-5.00.00 возможна поставка питателя загрузочного ПЗ-5.00.00-01;
3. Вместо перегружателей наклонных ПН-2.00.00-01 и ПН-2.00.00-02 возможна поставка перегружателей ПН-2.00.00 и ПН-2.00.00-03;
4. Вместо машины моечной вибрационной ММВ-2000.00.00 - машина ММВ-2000.00.00-01, обеспечивающая выгрузку мытых клубней на противоположную сторону

Общие указания

1. В цехе должны быть предусмотрены мезгосборник и средства подачи картофельных очисток и мезги на участок для извлечения крахмала.
2. Должна быть предусмотрена возможность подключения к водопроводу шлангов для промыва машин и механизмов линий
3. В непосредственной близости от линии должна быть камера, обеспечивающая температуру 4-5°С, для хранения готовой продукции.
4. В цехе должно быть предусмотрено помещение для лаборатории по проверке концентрации раствора бисульфита натрия в машине для сульфитации и готовой продукции на остаточное содержание O_2
5. Вместо конвейера дочистки КД-1.00.00-01 на 24 рабочих места - конвейер КД-1.00.00 на 16 рабочих мест.
6. При установке линии на разных этажах в комплект линии, по требованию заказчика, может дополнительно поставляться элеватор ЭВС-1500 одного из четырех типоразмеров.

Инв № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №
т. м. д. п. 27-0-3.86
Ал. II
21185-02

ОБЩИЙ ВИД



Монтажная схема

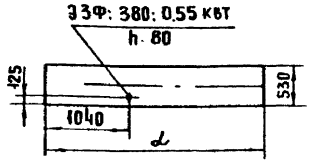
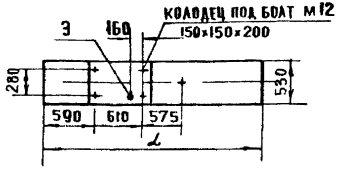


Схема крепления



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1	Производительность, кг/ч		5000
2	Скорость ленты, м/с		0,735
3	Номинальная мощность, кВт		0,55
4	Род тока		трехфазный переменный
5	Напряжение, В		380
6	Ширина ленты, мм		200
7	Высота загрузки, мм		900
8	Габаритные размеры, мм	П3-5.00.00	П3-5.00.00-01
	длина „L"	2450	2800
	ширина	530	530
	высота „Г"	3120	3750
	высота выгрузки „В"	2495	3100
9	Масса, кг	185	200

Примечание: Питатель выпускается двух типоразмеров.

Питатель загрузочный предназначен для транспортирования картофеля на заданную высоту и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, секций промежуточных и опоры. Все секции питателя соединяются болтами, после чего одевается лента с закрепленными на ней скребками.

Работа питателя: картофель, поступающий в бункер, подхватывается скребками движущейся ленты и через разгрузочный лоток поступает на очередную машину линии.

Применяется в линиях по переработке картофеля, а также как самостоятельное изделие

Нач.техн.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		9286
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-61

Питатель загрузочный П3-5

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-02

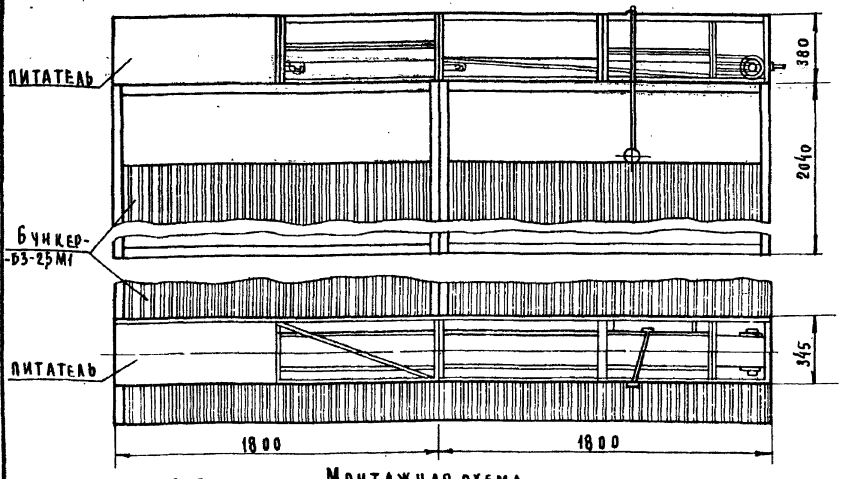
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Альбом 27-0-3.86

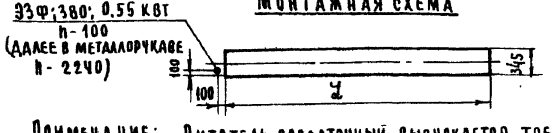
Ал.I

т.м.А.п.27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность кг/ч — 5000
2. Скорость ленты, м/с — 0,735
3. Номинальная мощность, квт — 0,55
4. Род тока — трехфазный, переменный
5. Напряжение, в — 380
6. Ширина ленты, мм
   - полная — 200
   - рабочая — 160
7. Габаритные размеры, мм

	ПР-5	ПР-5 01	ПР-5 02
Длина, L	3600	5400	7200
Ширина		345	
Высота		380	
8. Масса, кг	130	170	210

Примечание: Питатель раздаточный выпускается трех типоразмеров в зависимости от количества установленных в линии бункеров.

Питатель предназначен для подачи картофеля в каждый из бункеров Б3-2,5М1 при их последовательной установке.

Питатель состоит из следующих основных узлов: секции приводной, секции натяжной, ленты и секций промежуточных.

При изготовлении питателя типоразмеров ПР-5.00.00-01 и ПР-5.00.00-02 между приводной и натяжной секциями устанавливаются промежуточные секции, соответственно исполнению - одна и две.

Картофель, поступающий на движущуюся ленту питателя, направляется соответствующим плужком к месту выгрузки. Плужок устанавливается в заданное положение при помощи каната с рукояткой.

Нач.техот.	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инж.	Польская		

27-0-3.86-2-62

Питатель раздаточный ПР-5

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-02

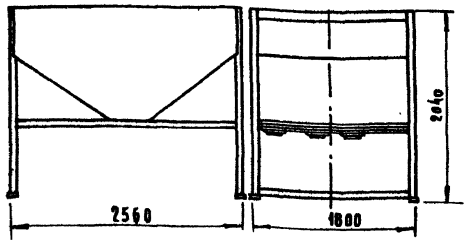
Формат А3.

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Ал. I

т. м. А. п. 27-0-3.86

Общий вид



Техническая характеристика

1. Емкость бункера, кг	2500
2. Габаритные размеры, мм;	
Длина	2560
Ширина	1800
Высота	2040
3 Масса, кг.	430

Бункер предназначен для кратковременного хранения картофеля.

Бункер представляет собой объемную сборную, конструкцию, состоящую из четырех панелей, двух решетчатых днищ, рамы и двух заслонок.

Днища имеют уклон 36°, что обеспечивает постепенное перемещение картофеля к разгрузочным окнам.

Разгрузочные окна расположены в нижней части бункера, закрыты заслонками, установленными в раме.

Нач. техот	Свердлов		
Н. контр	Сидорова		
Гл. спец	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инжен	Польская		

27-0-3.86-2-63

Бункер загрузочный БЗ-2.5 М1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

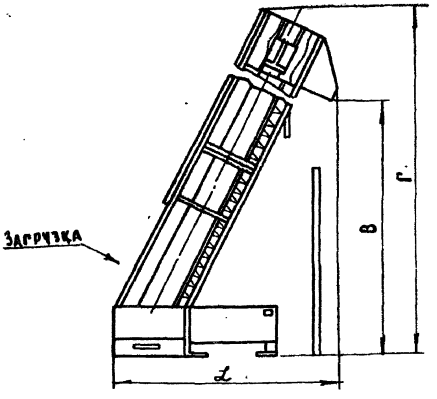
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Формат А3

Ал. II

т.м.А.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема

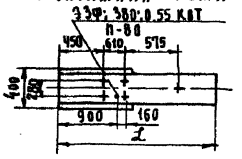
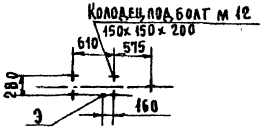


Схема установки



	ПН-2.00.00	ПН.2.00.00-01	ПН-2.00.00-02	ПН-2.00.00-03
В	1280	1885	2495	3100

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч — 2000
2. Скорость ленты, м/с — 0,187
3. Номинальная мощность, квт — 0,55
4. Род тока — трехфазный, переменный
5. Напряжение, в — 380
6. Ширина ленты, мм — 200
7. Высота загрузки, мм — 440
8. Габаритные размеры, мм

	ПН2.00.00	ПН-2.00.00-01	ПН-2.00.00-02	ПН-2.00.00-03
Длина „L"	1190	1540	1890	2240
Ширина	400			
Высота „Г"	1900	2500	3100	3715
Высота загрузки	440			
9. Масса, кг.	135	155	175	192

Примечание.
Перегружатель выпускается четырех типоразмеров

Перегружатель наклонный предназначен для транспортирования картофеля на заданную высоту и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, секций промежуточных и опоры. Промежуточные секции устанавливаются при изготовлении перегружателей типоразмеров ПН-2.00.00-01; ПН-2.00.00-02; ПН-2.00.00-03. Перегружатели данных исполнений поддерживаются опорами.

Работа перегружателя: Картофель, поступающий в бункер, подхватывается скребками движущейся ленты и через разгрузочный лоток поступает на очередную машину линий.

Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец	Игольникова		
Рчк.гр.	Горбатова		
Инжен	Польская		

27-0-3.86-2-64

Перегружатель наклонный ПН-2.

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

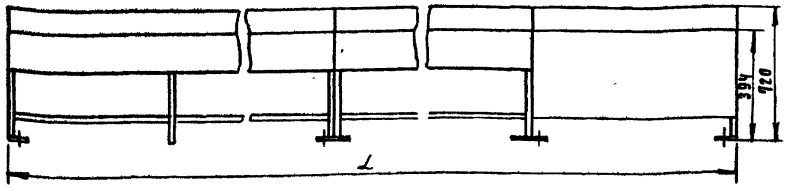
Формат А3

21185-02

Ал. I

т.м.А.п 27-0-3.86

Общий вид питателя



Монтажная схема питателя

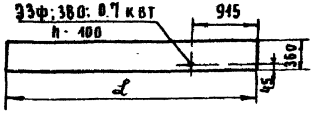
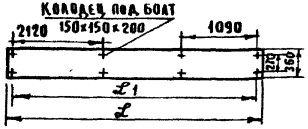
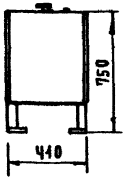


Схема крепления питателя



Общий вид шкафа управления



Монтажная схема

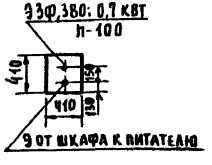
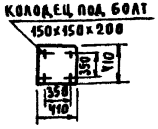


Схема крепления



Примечание:
Питатель выпускается четырех типоразмеров в зависимости от количества установленных в линии бункеров.

Питатель ленточный предназначен для подачи картофеля из бункера 63-2,5 м1 и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, шкафа управления и секций промежуточных.

При изготовлении питателей исполнения ПА-2.00.00-01, ПА-2.00.00-02 и ПА-2.00.00-03 между приводной и натяжной секциями устанавливаются секции промежуточные

Производительность питателя регулируется изменением скорости ленты, которая осуществляется регулятором скорости шкафа управления, установленного рядом с питателем.

Техническая характеристика

Питатель

1. Производительность, кг/ч — 2000
2. Скорость ленты, м/с — 0,0075 - 0,15
3. Номинальная мощность, квт — 0,7
4. Род тока — трехфазный, переменный
5. Напряжение, в — 380
6. Ширина ленты, мм — 200
7. Габаритные размеры, мм

	ПА-2	ПА-2 01	ПА-2 02	ПА-2 03
длина L	3390	5145	6900	8650
L1	3300	5054	6808	8562
ширина	360			
высота	720			

8. Масса, кг — 235 | 300 | 365 | 430

Шкаф управления

Габаритные размеры, мм
- длина — 410
- ширина — 410
- высота — 750

9. Масса, кг — 85

Код ОКП — 5151640046

Может использоваться как самостоятельное изделие.

Нач.тех.от	Свердлов		
Н. контр	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		92.86
Рчк. гр.	Горбатова		
Инж.	Польская		

27-0-3.86-2-65

Питатель ленточный ПА-2.

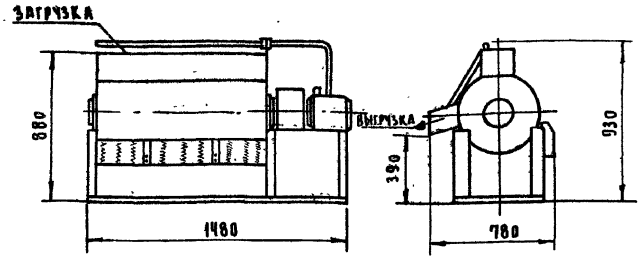
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

формат А3

Общий вид



Монтажная схема

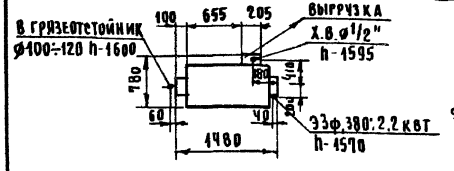
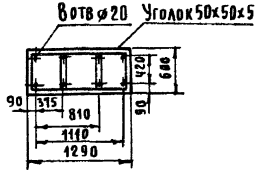


Схема крепления



Примечание: Машина выпускается с левым и правым расположением разгрузочного окна.

Требования к установке

Машина устанавливается на раму, сваренную из уголков 50×50×5, выступающую над полом на 1550 мм и заглубленную на 450 мм.

Высота фундамента может уменьшаться в зависимости от местных условий

Рама под машину должна быть забетонирована не менее, чем за 10 суток до начала монтажа.

Машина крепится к фундаменту болтами М-16

Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	2000
2.	Расход воды на 1 кг картофеля, л	4 ÷ 4.5
3.	Номинальная мощность, квт	2.2
4.	Род тока	трехфазный, переменный
5.	Напряжение, в	380
6	Габаритные размеры, мм	
	длина	1480
	ширина	780
	высота	930
7.	Масса, кг	240

Машина предназначена для мойки картофеля.

Машина состоит из каркаса, моечного цилиндра, ротора, трубы оросительной, электродвигателя, муфты лепестковой

Работа машины: В машину беспрерывно загружается картофель, постепенно продвигается вдоль цилиндра, интенсивно омывается водой из оросительной трубы, в результате чего с клубней смывается вся земля, и полностью помытые клубни выгружаются из машины по разгрузочному лотку. Грязная вода из моечного цилиндра через решетку попадает в короб и стекает в грязеотстойник.

Нач.тех.от	Свердлов			
Н.контр	Сидорова			
Гл.спец	Игольников		9.86	
Рук. гр.	Горбатова			
Инжен	Польская			

27-0-3.86-2-66

Машина моечная вибрационная ММВ-2000

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Альбом 27-0-3.86

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

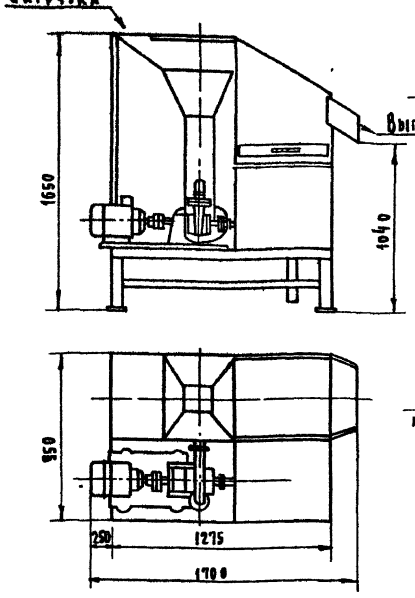
Формат А3

21185-02

Ал. I

т.м.А п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема

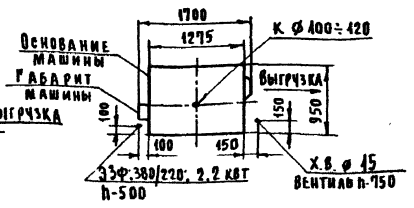
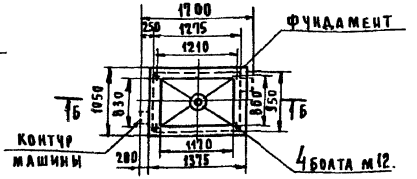
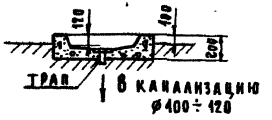


Схема установки на фундамент



Б - Б



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч.	2000
2. Скорость подаваемой воды, л/с	6,5
3. Давление воды, МПа (кг/см²)	0,103 (1.03)
4. Вместимость бака, л.	230
5. Номинальная мощность, квт	2,2
6. Род тока	Трехфазный переменный
7. Напряжение, в	380/220
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1700
ширина	950
высота	1650
9. Масса, кг.	190

Камнеловушка предназначена для отделения от массы картофеля, камней и других предметов, удельный вес которых выше, чем у картофеля.

Работа камнеловушки:

Картофель через приемный лоток поступает в воронку, где восходящий поток воды подхватывает клубни и выносит их через выходной патрубок по склизу на очередную машину линии, а вода через решетку возвращается в бак. Камни и другие предметы, удельный вес которых больше, чем у картофеля, тонут и в конце смены выгружаются через разгрузочный люк.

Нач.тех.от	Свердлов		27-0-3.86-2-67			
Н.контр	Сидорова		Камнеловушка КЛ-2.	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольникова			Р	1	1
Рук.гр.	Горбатова			ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Инжен.	Польская					

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

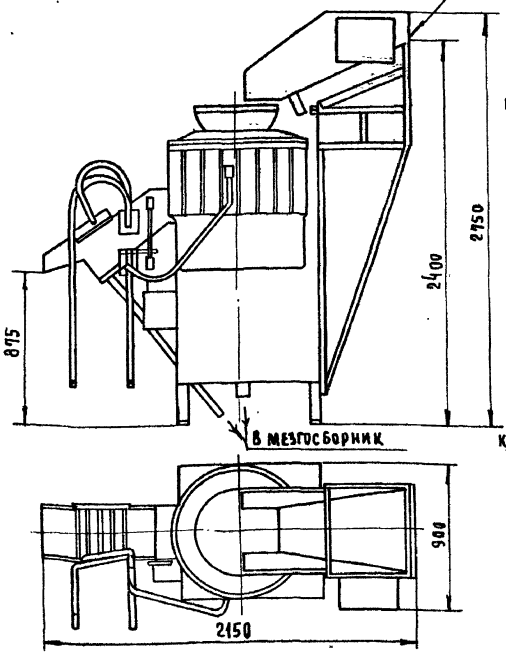
Формат А3.

21185-02

Ал. II

т.м.А.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема

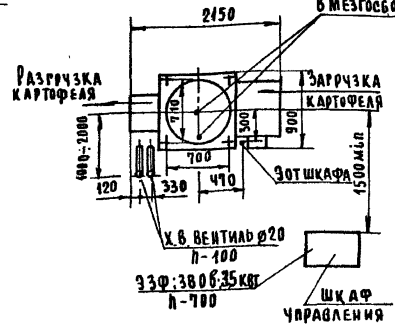
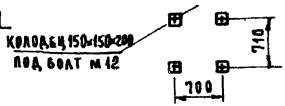


Схема крепления машины



Примечание:

Шкаф управления устанавливается вблизи машины в месте, удобном для обслуживания.

Техническая характеристика

Картофелечистка

1. Производительность по очищенному картофелю, кг/ч — 1200
2. Количество картофеля, единовременно загружаемого в рабочую камеру, кг — 20-60
3. Номинальная мощность, квт — 3,5
4. Род тока — трехфазный, переменный
5. Напряжение, в — 380
6. Уровень загрузки, мм — 2405
7. Уровень выгрузки, мм — 875
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 2150
   - ширина — 900
   - высота — 2750
9. Масса, кг. — 560

Шкаф управления

Габаритные размеры, мм

- длина — 850
- ширина — 600
- высота — 1450

Масса, кг — 80

Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля. Картофелеочистительная машина состоит из картофелечистки, загрузочного устройства и шкафа управления.

В загрузочное устройство входят: рама, бункер и привод винтовой.

Картофелечистка состоит из каркаса, корпуса, привода, крышки, лотка разгрузочного, привода винтового и оросителя.

Шкаф управления состоит из каркаса, панели приборной и панели управления.

Нач.техот	Свердлов			27-0-3.86-2-68
Н.контр	Сидорова			
Гл.спец	Игольникова		9.7.86	Машина картофелеочистительная МОК-1200
Рук.гр	Горбатова			
Инж.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3.

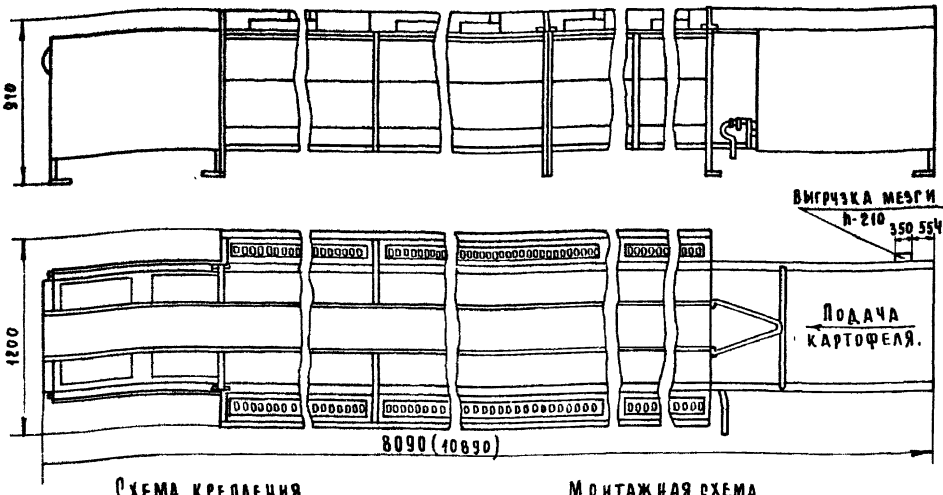
21185-02

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Ал. I

т.м.А.п. 27-0-3.86

Общий вид

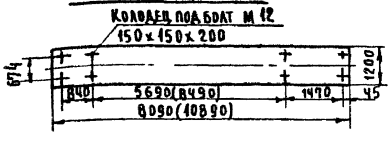


Техническая характеристика

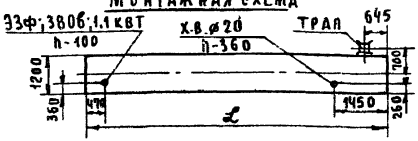
	КД-1	КД-1 01
1. Число рабочих мест	16	24
2. Производительность, кг/ч	600	800
3. Скорость ленты, м/с	0,06 и 0,1	
4. Расход воды, м³/ч	1	
5. Номинальная мощность, квт	1,1	
6. Род тока	трехфазный, переменный	
7. Напряжение, в	380	
8. Ширина ленты, мм	600	
9. Габаритные размеры, мм		
длина	8090	10890
ширина	1200	
высота	910	
10. Масса, кг	640	825
Код ОКП	5151640046	

Конвейер применяется как самостоятельное изделие или в линиях по переработке картофеля.

Схема крепления



Монтажная схема



Примечание: Конвейер выпускается двух типоразмеров.

Конвейер предназначен для транспортирования очищенных клубней картофеля с одновременной дочисткой их вручную и подачи очистков для переработки.

Конвейер состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты и секций промежуточных. Для очистки наружной поверхности ленты предусмотрен скребок. Мезга при очистке ленты попадает на поддон и ссыпается за пределы конвейера.

Работа конвейера: Картофель, поступающий на движущуюся ленту конвейера, рассекателем направляется в два крайних потока. Коренщицы производят осмотр клубней и производят их дочистку. Очищенные клубни коренщицы перекладывают на средний лоток на ленте.

Очистки скапливаются на решетке и, при необходимости, по лотку сбрасываются на нижнюю ветвь ленты. Скребком и водой очистки смываются.

Нач. тех. от	Свердлов			27-0-3.86-2-69
Н. контр	Сидорова			Конвейер инспекции и дочистки КД-1.
Гл. спец	Игольникова		9.2.86	
Рук. гр.	Горбатова			
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

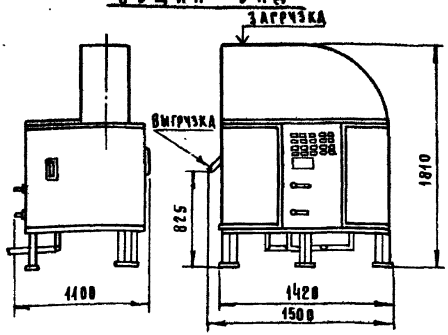
формат А3.

21185-02

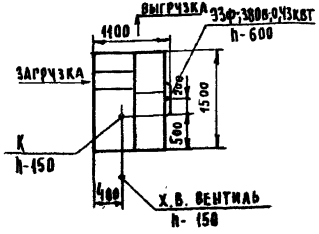
Ал. II

т.м.д.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	800
2. Содержание бисульфита натрия в рабочем растворе, %	0,5 ÷ 1,0
3. Продолжительность пребывания картофеля в растворе, мин	5
4. Расход на 1 тонну очищенного картофеля 36% водного раствора бисульфита натрия, кг	1,0
5. Номинальная мощность, квт	0,43
6. Род тока	трехфазный, переменный
7. Напряжение, в	380
8. Высота разгрузочного окна, мм	825
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1500
ширина	1100
высота	1810
10. Масса, кг	420

Требования к монтажу

1. Подвод воды к машине осуществляется гибким шлангом
2. Слив в канализацию осуществляется гибким шлангом в трап, который необходимо предусмотреть в непосредственной близости от машины.

Машина предназначена для обработки сырого очищенного картофеля 1% раствором бисульфита натрия с целью предохранения его от потемнения.

Машина состоит из следующих основных узлов: корпуса, крышки машины, барабана, привода и гидроузла:

Вспомогательные баки по емкости соответствуют рабочей емкости ванны и служат для приготовления бисульфита натрия, а также для перекачки в них раствора на время промывки ванны.

Баки соединены трубопроводом и работают как сообщающиеся сосуды.

Работа машины: очищенный картофель через загрузочную воронку подается в машину, заполненную 1% раствором бисульфита натрия. Поступая в секции барабана и перемещаясь вместе с ним, картофель в течение 4-5 минут находится в рабочем растворе и затем выгружается по разгрузочному лотку.

				27-0-3.86-2-70			
Нач.техн	Свердлов			Машина для сульфитации МС-800	Стадия	Лист	Листов
Н.контр	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец	Игольникова		92.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Инж.	Польская						

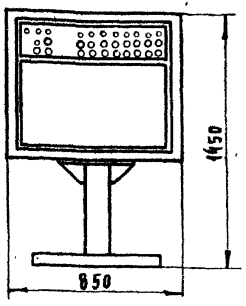
Инв № подл | Подпись и дата | Взам. инв №

Формат А3.

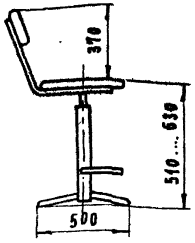
21185-02

Лл. I

Общий вид пульта управления



Общий вид стула СР-1



Пульт управления состоит из корпуса, подставки, панели приборной, панели управления.

На нижней стенке корпуса установлены штепсельные разъемы, снабженные табличками с наименованием машин, подключаемых к пульту. На боковой стенке корпуса установлен автоматический выключатель. Внутри корпуса установлена панель приборная, на которой закреплены магнитные пускатели, реле тепловые и розетка штепсельная. Корпус и панель приборная имеют планки заземления и знак заземления с условным обозначением.

Корпус закрыт крышками, исключающими доступ к приборам. В верхней части корпуса закреплена панель управления, на которой установлены: кнопки „пуск" и „стоп", арматура светосигнальная, тумблер выбора режима работы, предохранитель.

Над кнопками включения и тумблером нанесены надписи с обозначением режима работы и наименованием машин линии.

Техническая характеристика пульта управления

Габаритные размеры, мм	
длина	850
ширина	600
высота	1450
Масса, кг	80

Техническая характеристика стула СР-1.

1. Расстояние от пола до сидения (регулируемое), мм	510...630
2. Габаритные размеры, мм	
длина	520
ширина	500
высота (регулируемая)	880...1000
3. Масса, кг	8

Нач. тех. отд.	С. Бердалов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-71

Пульт управления АСК-800
Стул регулируемый, СР-1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

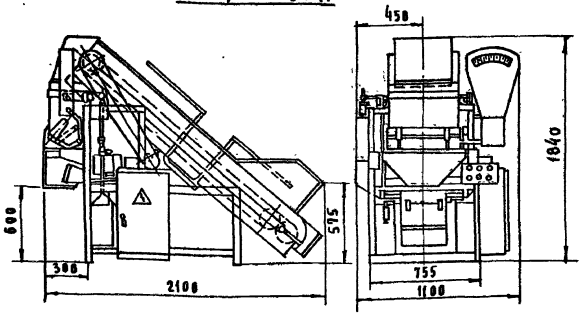
т.м. А.П. 27-0-3.86

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №

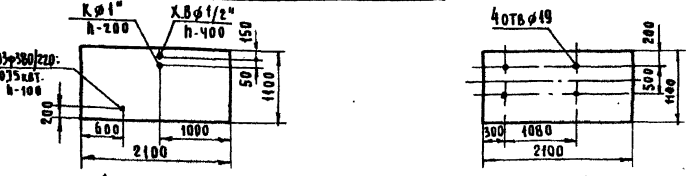
Формат А3.

Ал. II

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1.	Производительность, т/ч	1,2
2.	Пределы дозирования, кг	10÷30
3.	Объем грузоподъемного устройства, м³	0,05
4.	Потребляемая мощность, кВт	0,75
5.	Род тока	трехфазный, переменный
6.	Напряжение, В	380/220
7.	Габаритные размеры, мм	
	длина	2100
	ширина	1100
	высота	1840
8.	Масса, кг	300
	Код ОКП	4274142048006

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда".

Дозатор весовой предназначен для фасовки и суммарного учета очищенного сульфитированного картофеля.

Дозатор состоит из следующих сборочных единиц: пульта управления, электрошкафа, питающего устройства, рамы, коромысла, уравновешивающего устройства, грузоподъемного устройства, привода, указателя равновесия.

Питающее устройство состоит из широкой и узкой транспортерных лент. Над транспортерными лентами расположена дождевальная установка. Указатель равновесия предназначен для осуществления настройки точной массы.

Работа дозатора: При нажатии кнопки „пуск" включаются электродвигатели широкой и узкой транспортерных лент, приводя в движение последние, обеспечив быструю подачу картофеля. При достижении точного веса транспортерные ленты прекращают свое действие. Подача продукта в грузоподъемное устройство полностью прекратится.

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

т.м.А.п. 27-0-3.86

Им.тех.от.	Свердлов		
Н. контр.	Кадрова		
Гл. спец.	Игольникова		9.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инженер.	Польская		

27-0-3.86-2-72

Дозатор весовой, автоматический АД-30-Кр

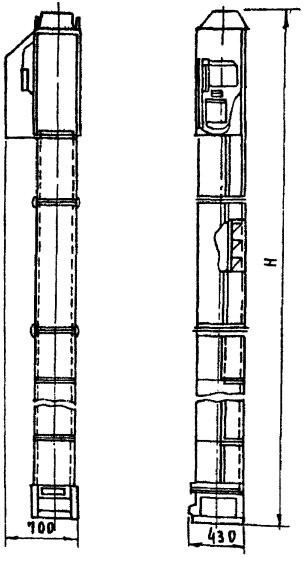
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3

21185-02

Общий вид



Элеватор секционный предназначен для транспортирования клубней картофеля из одной технологической машины в другую в случае их размещения на разных этажах.

Элеватор состоит из следующих основных узлов и деталей: приводной секции, промежуточных секций, привода, нижней секции и люка. На боковой стороне каркаса приводной секции размещена площадка, на которой закреплены электродвигатель и редуктор. В передней стенке приводной секции выполнено загрузочное отверстие, через которое высыпается картофель. Внутри нижней секции приварен поддон, под которым имеется люк, при помощи которого удаляется накопившаяся под элеватором грязь.

Работа элеватора: картофель подается к загрузочному лотку, по которому ссыпается в поддон. Из поддона он захватывается ковшами и поднимается вверх. При повороте ковша вокруг приводного барабана картофель высыпается из ковша и по загрузочному лотку поступает на дальнейшую переработку.

Примечание: Элеватор секционный изготавливается в четырех исполнениях ЭВС-1500/I, ЭВС-1500/II, ЭВС-1500/III; ЭВС-1500/IV с различным количеством промежуточных секций.

Техническая характеристика.

1.	Производительность, кг/ч	1500
2.	Скорость движения ленты, м/с	0.175
3.	Емкость ковша, л	1.45
4.	Мощность, квт	0.8
5.	Род тока	трехфазный, переменный
6.	Напряжение, в	380/220
7.	Максимальная высота подъема, мм	6000
8.	Длина промежуточных секций, мм	3170, 1280, 600

Габаритные размеры

Длина / Ширина / Высота „Н"	700 / 430
ЭВС-1500/I	4480
ЭВС-1500/II	5080
ЭВС-1500/III	5680
ЭВС-1500/IV	6280

9.	Масса, кг ЭВС-1500/I	400
	ЭВС-1500/II	430
	ЭВС-1500/III	470
	ЭВС-1500/IV	500

Код ОКП 5151640031.

Монтажная схема

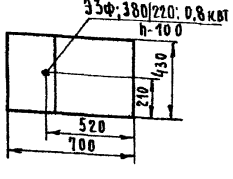
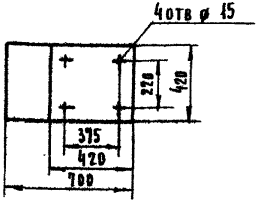


Схема крепления



Нач.тех.от	Свердлов		
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец	Игольникова		9.83
Рук.гр	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-2-73

Элеватор вертикальный секционный ЭВС-1500

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

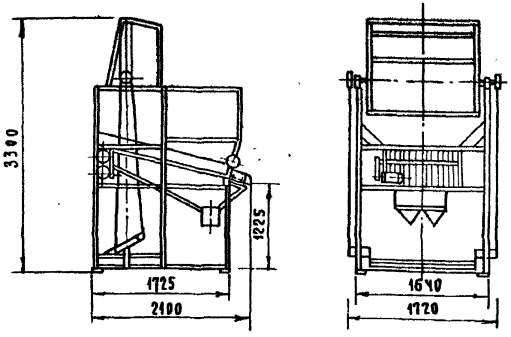
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3

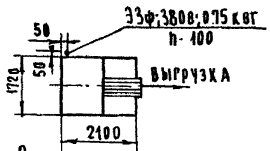
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

т.м.А.п. 27-0-3.86

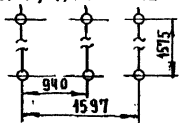
Общий вид



Монтажная схема



Разбивка отверстий под фундаментные болты



Техническая характеристика

1. Грузоподъемность, кг	1000
2. Высота установки контейнера, мм	2050
3. Высота питателя/лотка/на выходе, мм	1050
4. Полный объем накопителя, м³	2,5
5. Время цикла, с	60
6. Угол поворота клети, град	135
7. Управление питателем	ручное, кнопочное
8. Ток	трехфазный, переменный
9. Частота, Гц	50
10. Номинальное напряжение, в	380
11. Опрокидывание клети	вилами электропогрузчика через рычажную систему
12. Номинальная мощность привода питателя, квт	0,75
13. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	1720
высота	3300
14. Масса, кг	845
Код ОКП	5151612045

Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

Контейнероопрокидыватель универсальный предназначен для опорожнения контейнеров и специальных ящичных поддонов с картофелем и корнеплодами, для частичного отделения земли и мелкой фракции сырья размером менее 15 мм

Контейнероопрокидыватель состоит из следующих основных узлов: питателя, бункера, нижней и верхней рам, нижней секции, клети

Питатель представляет собой щелевое сито, являющееся дном бункера

К верхней раме на кронштейне крепится электродвигатель со шкивом для клиноременной передачи, которая передает движение на эксцентриковый вал привода питателя. На верхней раме установлены два подшипника скольжения для установки в них цапф поворотной клети.

К нижней раме на кронштейнах крепятся опоры рычажного механизма привода опрокидывания клети

Вилочным погрузчиком контейнер устанавливается в клеть. Посредством рычажной системы поворотная клеть вилами погрузчика поднимается, поворачиваясь до упора. После опорожнения контейнера нажатием вил погрузчика на скобу клеть возвращается в исходное положение. Порожний контейнер зацикла работы повторяется.

Питатель, получая колебательное движение, просеивает и проталкивает продукт вперед к выходному шиберу.

Нач. техот	Свердлов			27-0-3.86-2-74
Н. контр	Сидорова			
Гл. спец	Игольникова		7.2.86	Контейнероопрокидыватель универсальный КУП-1000
Рук. гр	Горбатова			
Ст. инж	Разводовская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3

21185-02

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

т.м. д.п. 27-0-3.86

Ал. II

gost.e-ecolog.ru