ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-3.86

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

Альбом I

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

gost.e-ecolog.ru

ал.I

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-3.86

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

АЛЬБОМ I

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

АЛЬБОМ I	МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОВОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
АЛЬБОМ II	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ, 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

Т.М.А. п. 27-0-3.86

РАЗРАБОТАН
ЦНИИЭП
ТОРГОВО - БЫТОВЫХ
ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ
КОМПЛЕКСОВ
г. МОСКВА
ГА. ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА В. И. НОСКОВ
ГА. ИНЖЕНЕР ПРОЕКТА Г. В. ИГОЛЬНИКОВА

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

Ал.I

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА I

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	СТР.
27-0-3.86-1-ПЭ	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
27-0-3.86-1-Д1	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	4÷26
27-0-3.86-1-1 ÷ 27-0-3.86-1-31	МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	27÷57
27-0-3.86-1-32 ÷ 27-0-3.86-1-48	РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	58÷76
27-0-3.86-1-49 ÷ 27-0-3.86-1-87	ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	77÷120
27-0-3.86-1-88 ÷ 27-0-3.86-1-120	НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	121÷162

т.м.д.п. 27-0-3.86

Ал.1

Т.м.п. 27-0-3.86

Пояснительная записка

Альбом торгового механического холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания является справочным материалом для организаций, проектирующих предприятия торговли, общественного питания, а также занимающихся монтажом и эксплуатацией оборудования.

Все технические параметры на оборудование соответствуют паспортным данным заводов-изготовителей. Об изменениях, внесенных в оборудование после включения в альбом, не сообщается.

В альбом включено механическое, тепловое оборудование, новое оборудование для доготовочных предприятий общественного питания, раздаточное и холодильное оборудование, упаковочное оборудование, торговые автоматы, контрольно-кассовые машины, весоизмерительные приборы, грузоподъемное оборудование и оборудование для перемещения грузов, а также поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля.

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

В альбоме приняты следующие условные обозначения:

Э	— подвод электроэнергии;
Х.В	— подвод холодной воды;
Г.В	— подвод горячей воды;
ГАЗ	— подвод газа;
ПАР	— подвод пара;
Ф	— фазность тока;
h	— высота подводок от чистого пола в мм;
ПП	— пакетный переключатель;
АП	— автоматический выключатель;
МП	— магнитный пускатель;
ШР	— штепсельный разъем;
Ш	— штепсельная розетка;
СУ.	— станция управления,
Щ.У	— щит управления;
Ф	— диаметр трубопровода;
К	— отвод в канализацию;
Щ	— щиток автоматики;
Д.У	— условный проход трубы;
Эосв.	— подвод электроэнергии для освещения;
Эвент	— подвод электроэнергии для вентилятора;
	— штепсельная розетка или штепсельный разъем;
	— магнитный пускатель;
	— щит управления

ЭЩУ 3Ф;380/220;1 кВт — подвод электроэнергии к щиту управления на высоту 1500 мм от пола, ток трехфазный переменный, напряжение сети 380/220 В; мощность 1 кВт

h-1500

			27-0-3.86-1-ПЗ
Нач.тех.гр.	Свердлов		Пояснительная записка
Н.контр	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова	22.86	
Рук.гр.	Горбатова		
Инженер	Польская		

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

№ 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
I	Механическое оборудование					
1	Машина универсальная 1000×435×910 N=1.1 кВт	ПМ-1.1	515135 0010	78	27	
	Пермский завод торгового машиностроения					
2	Машина универсальная 1000×440×910 N=0.55 кВт	ПУ-0.6	51 5135 0014	72	28	
	Пермский завод торгового машиностроения					
3	Машина универсальная 1100×800×1350 N=0.6/0.85 кВт	П-II	51 5135 0025	100	29	
	Пермский завод торгового машиностроения					
4	Мясорубка 700×580×940 N=2-2 кВт	МИМ-500	515132 1030	140	30	
	Объединение „Беларусторгмаш"					
5	Машина кухонная 840×282×480 N=1.1 кВт	М-2 (764)	51 5132 1001	70	31	
	Объединение „Беларусторгмаш"					
6	Машина для формовки котлет 610×392×630 N=0.4 кВт	МФК-2240	515134 0001	72	32	
	Пермский завод торгового машиностроения					
7	Машина для рыхления мяса 560×260×390 N=0.27 кВт	МРМ-15	515139 0004	37	33	
	Кибартайский завод торгового оборудования					
8	Приспособление для очистки рыбы 250×185×250 N=0.05 кВт	РО-1М	51 5131 2004	1.1	34	
	Кибартайский завод торгового оборудования					
9	Машина картофелеочистительная 670×490×1015 N=1.1 кВт	МОК-400	515131 1017	135	35	
	Объединение „Беларусторгмаш"					
10	Машина картофелеочистительная 610×430×900 N=0.55 кВт	МОК-250	515131 1014	98	36	
	Объединение „Беларусторгмаш"					

Инж.техн.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		23.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Миролюбова		

27-0-3.86-1-Д1

Спецификация оборудования, входящего в альбом

Стадия	Лист	Листов
Р	1	23

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.Д.п. 27-0-3.86

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

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
11	Машина овощерезательная универсальная 750×510×710 N-0,8 квт	МРО-400-1000	515132 2007	90	37	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
12	Машина овощерезательная универсальная 530×335×460 N=0,4 квт	МРО-50-200	515132 2004	55	38	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
13	Машина овощерезательная универсальная 530×335×460 N=0,4 квт	МРОПФ-200	515132 2004	55	38	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
14	Машина для резки вареных овощей 470×390×500 N=0,18 квт	МРОВ-160	515132201307	25	39	
	г. Калининград п/я ОМ 216 | 9					
15	Машина для измельчения сырых овощей 750×420×1060 N=1,1 квт	МИСО	515132 2016	88	40	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
16	Машина протирочная 750×420×1000 N=1,1 квт	МП-800	515133 2007	90	41	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
17	Машина тестомесильная 1295×840×1000 N=2,2 квт	ТММ-1М	515133 1001	70	42	
	Ашхабадский машиностроительный завод им. XX летия ТССР					
18	Машина для раскатывания теста 1050×800×1350 N=0,6 квт	МРТ-60М	515139 0007	200	43	
	Пермский завод торгового машиностроения					
19	Машина взбивальная 1105×650×1300 N=2,2 квт	МВ-60	515133 3010	400	44	
	Ашхабадский машиностроительный завод им. XX летия ТССР					
20	Машина взбивальная 750×530×1180 N=0,8 квт	МВ-35М	515133 3007	175	45	
	Ашхабадский машиностроительный завод им XX летия ТССР					
21	Машина взбивальная 450×300×550 N=0,18 квт	МВ-6	515133 3001	35	46	
	Пермский завод торгового машиностроения					
22	Машина для просеивания муки 1575×750×1370 N=1,1 квт	МПМ-800	515139 0001	160	47	
	Пермский завод торгового машиностроения					

Т.М.А.П. 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-Д1 | Лист 2

Копиров. [signature] Формат А3

21185-01

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
23	Просеиватель вертикальный 1138 x 740 x 1960 N = 1,1 квт	П-2П	5131211029710	321	48	
	Киевское машиностроительное объединение					
24	Установка смесительная 735 x 245 x 515 N = 0,25 квт	„Воронеж-3"	5151780004,06	25	49	
	г. Воронеж п/я А-7677					
25	Машина для замеса крутого теста 630 x 430 x 630 N = 1,1 квт	МТМ-15	5151331028	85	50	
	Пермский завод торгового машиностроения					
26	Машина для размола кофе 545 x 765 x 805 N = 1,5 квт	МИК-60	5151324001	55	51	
	Пермский завод торгового машиностроения					
27	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	5151332001	330	52	
	1180 x 955 x 1385 N = 10,55 квт					
	Пермский завод торгового машиностроения					
28	Машина хлеборезательная 1200 x 600 x 730 N = 0,5 квт	МХР-200	5151325001	76	53	
	Кибартайский завод торгового оборудования					
29	Машина для резки монолита масла 1250 x 520 x 900 N = 0,4 квт	РММ	5151323010	145	54	
	Пермский завод торгового машиностроения					
30	Машина для резки гастрономических продуктов	МРГ-300А	5151323007	70	55	
	700 x 600 x 600 N = 0,4 квт					
	Калининградский завод торгового машиностроения					
31	Машина для резки и укладки в стопку гастрономических	МРГУ-370	5151323001	115	56	
	продуктов 900 x 800 x 700 N = 0,5 квт					
	Калининградский завод торгового машиностроения					
32	Дозатор для крема 660 x 280 x 730 N = 0,08 квт	ДК	5151340005	50	57	
	Кибартайский завод торгового оборудования					

Т.п. А.П. 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-ДI

Лист 3

Копировал

Формат А3

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
III	Раздаточное оборудование					
	Линия прилавков самообслуживания	ЛПС				
	Линия прилавков самообслуживания. Вариант „Б"	ЛПС - Б	515154 1007	1135	58	
	7050 x 1165 x 1420 N = 10 квт					
	Харьковский завод торгового машиностроения					
	в том числе:					
1	Прилавок для подносов 600x840x860	ЛПС - 1		51	68	
2	Прилавок для холодных и сладких блюд 1600x1165x1420 N = 0,48 квт	ЛПС - 2		300	62	
3	Прилавок-мармит для I блюд 1600x1165x1420 N = 3,75 квт	ЛПС - 11		175	65	
4	Прилавок-мармит для II блюд 1600x1165x1420 N = 4,9 квт	ЛПС - 3		250	63	
5	Прилавок для горячих напитков 1000x1165x1420 N = 0,8 квт	ЛПС - 5		108	64	
6	Прилавок - касса 1250x1165x850 N = 0,05 квт	ЛПС - 7		100	66	
7	Прилавок для столовых приборов 800x840x860	ЛПС - 6		54	64	
8	Барьер l - 6820, h - 700	ЛПС - 8Б			67	
	Линия прилавков самообслуживания. Вариант „Г"	ЛПС - Г	515154 1019	795	60	
	5200 x 1165 x 1420 N = 6,9 квт					
	Харьковский завод торгового машиностроения в том числе:					
1	Прилавок для холодных и сладких блюд 1600 x 1165 x 1420 N = 0,48 квт	ЛПС - 2		300	62	
2	Прилавок для столовых приборов 600 x 1165 x 860	ЛПС - 6		54	64	
3	Прилавок - мармит для I блюд	ЛПС - 10			65	
4	Прилавок - мармит для II блюд 1000 x 1165 x 1420 N = 3,5 квт	ЛПС - 16		190	63	
5	Прилавок для горячих напитков 1000 x 1165 x 1420	ЛПС - 5		103	64	

Т.М.А.П. 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-Д1

Лист 4

Копиров. [signature] Формат 3

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
	Линия прилавков самообслуживания. Вариант „БТ"	ЛПС-БТ	5151541010	1440	59	
	8370 x 1165 x 1420 N=10.0 квт					
	Харьковский завод торгового машиностроения					
	в том числе:					
1	Прилавок для холодных и сладких блюд 1600x1165x1420 N=0.48 квт	ЛПС-2		300	62	
2	Прилавок для столовых приборов 600x840x860	ЛПС-6		54	64	
3	Прилавок-мармит для I блюд 1600x1165x1420 N=3,75 квт	ЛПС-11		175	65	
4	Прилавок с вышимным устройством для тарелок ф-240 мм	ЛПС-20		59	67	
	440x840x860					
5	Тележка с вышимным устройством для тарелок ф240мм 410x650x860	ЛПС-20Т		50	68	
6	Прилавок-мармит для II блюд 1600x1165x1420 N=4,9 квт	ЛПС-3		250	63	
7	Прилавок с вышимным устройством для тарелок ф-200 мм	ЛПС-21		59	67	
	440x840x860					
8	Тележка с вышимным устройством для тарелок ф-200 мм 410x650x860	ЛПС-21Т		50	68	
9	Прилавок для горячих напитков 1000x1165x1420 N=0.8 квт	ЛПС-5		108	64	
10	Прилавок с вышимным устройством для стаканов	ЛПС-22		47	67	
	и чашек 440x840x860					
11	Тележка с вышимным устройством для стаканов	ЛПС-22Т		38	68	
	и чашек 410x650x860					
12	Прилавок - касса 1250x1165x860 N=0.05 квт	ЛПС-7		100	66	
13	Тележка с вышимным устройством для	ЛПС-23Т		33	68	
	подносов 410x650x860					
14	Барьер l-8160, h-700	ЛПС-8БТ			57	

Т.м.д.п. 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-Д1

Лист 5

Копиров. [signature]

Формат А3

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
	Линия прилавков самообслуживания. Вариант „А"	ЛПС-Д	515154 1022	715	61	
	4800 x 1165 x 1420 N=5,8 квт					
	Харьковский завод торгового машиностроения					
	в том числе:					
1	Прилавок для холодных и сладких блюд 1600 x 1165 x 1420 N=0.48 квт	ЛПС-2		300	62	
2	Прилавок для столовых приборов 600 x 1165 x 860	ЛПС-6		54	64	
3	Мармит для II блюд 1600 x 1165 x 1420 N=4,9 квт	ЛПС-3А		250	63	
4	Прилавок для горячих блюд 1000 x 1165 x 1420 N=0,4 квт	ЛПС-5		108	64	
	Линия конвейерная для комплектования и отпуска	ЛККО-2	515154 2004	1250	69-70	
	комплексных обедов 6000 x 2000 x 905 N=12,6 квт	/поток-2/				
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
1	Транспортер комплектации 6000 x 420 x 920 N=12,6 квт	ТКШ-2	515154 2017	200	71	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
2	Тележка с выжимным устройством для подносов	ТВП-120	515156 1161	30	151	
	400 x 600 x 850					
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
3	Тележка с выжимным устройством для мисок	ТВМ-400	515156 1173	34	151	
	400 x 600 x 850					
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
4	Мармит для I блюд 640 x 660 x 905 N=1,6 квт	МЭП-60	515127 0033	64	72	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
5	Мармит для мяса к I блюдам и для II несоусных	МЭП-6	515127 0021	63	72	
	блюд 420 x 660 x 905 N=1,6 квт					
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					

т.м.д.п. 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-Д1 | Лист 6

Копиров. [signature] Формат А3

1	2	3	4	5	6	7
6	Тележка с вышинным устройством для тарелок 450 х 600 х 850	ТВТ- 120	5151561155	75	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
7	Мармит для гарнира 420 х 660 х 905 N = 1,2 квт	МЭП- 35	5151270029	50	72	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
8	Мармит для II сосуных блюд и для сложного гарнира 420 х 660 х 905 N = 1,2 квт	МЭП - 20	5151270025	50	72	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
9	Тележка с вышинным устройством для стаканов 400х600х850	ТВС - 120	5151561164	30	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
10	Тележка с вышинным устройством для закусок 400 х 600 х 850	ТВЗ - 120	5151561167	30	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
11	Транспортер для сбора грязной посуды 16000 х 420 х 920 N = 0,6 квт	ТКШ- 5	5151542029	350	75	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
	Линия комплектования, накопления и отпуска	ЛКНО- 2	5151544004	7550	73-74	
	скомплектованных обедов	(эффект- 2)				
	16800 х 3420 х 1630 N = 38,56 квт					
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
1.	Транспортер комплектации 15000 х 420 х 900 N = 24,6 квт	ТКШ- 5	5151542029	750	75	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
2	Мармит для I блюд 540 х 660 х 905 N = 1,6 квт	МЭП- 60	5151270033	64	72	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
3	Мармит для мяса к I блюдам и для II несоусных блюд 420х660х905 N=1,6 квт	МЭП-6	5151270021	63	72	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
4	Мармит для II соусных блюд и для сложного гарнира 420х660х905 N=1,2 квт	МЭП-20	5151270025	50	72	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
5	Мармит для гарнира 420х660х905 N=1,2 квт	МЭП-35	5151270023	50	72	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
6	Тележка с вышимным устройством для мисок 450х600х850	ТВМ-400	515156Н73	50	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
7	Тележка с вышимным устройством для бараночников 450х600х850	ТВБ-480	515156Н70	50	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
8	Тележка с вышимным устройством для закусок и хлеба 400х600х850	ТВЗ-120	515156Н67	30	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
9	Тележка с вышимным устройством для стаканов 400х600х850	ТВС-120	515156Н64	36	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
10	Тележка с вышимным устройством для подносов 400х600х850	ТВП-120	515156Н61	30	151	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
11	Тележка для столовых приборов 400х600х850	ТСП-900	515156Н76	25	152	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					

Тип 8 п. 27-0-3.86

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

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
12	Стойка-накопитель 10200 x 1120 x 1630 N = 15,36 кВт	СНР - 6	515154 4012	870	76	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
13	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКШ- 5	515154 2029	350	75	
	16000 x 420 x 900 N = 0,6 кВт					
	Об'единение „Стеленскторгмаш"					

т.м.в.п. 270-3.86

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

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
III	Тепловое оборудование					
1	Плита электрическая секционная модулированная 840×840×860 N=12,0 кВт	ПЭСМ-4	515122 1027	205	77	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
2	Плита электрическая секционная модулированная 1050×840×860 N=17,0 кВт	ПЭСМ-4 шб	515122 1030	255	77	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
3	Котел пищеварочный электрический 1120×1040×1360 N=30,0 кВт	КПЭ-250-1	515127 1075	260	78	
	Объединение „Киргизторгмаш"					
4	Котел пищеварочный электрический 1120×1040×1200 N=240 кВт	КПЭ-160-1	515127 1067	230	78	
	Объединение „Киргизторгмаш"					
5	Котел пищеварочный электрический 955×960×1160 N=15,0 кВт	КПЭ-100-1	515121 1059	200	79	
	Объединение „Киргизторгмаш"					
6	Котел пищеварочный электрический 955×640×1190 N=9,45 кВт	КПЭ-60	515121 1004	197	80	
	Ярославский завод холодильных машин					
7	Котел секционный модулированный 1050×840×860 N=9,45 кВт	КПЭСМ-60М	515121 1045	180	81	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
8	Автоклав электрический 820×980×1245 N=10,8 кВт	АЭ-1	515129 0016	235	82	
	Объединение „Киргизторгмаш"					
9	Аппарат пароварочный электрический 840×864×1620 N=10,0 кВт	АПЭСМ-2	515129 0004	260	83	
	Объединение „Мосторгмаш"					
10	Сковорода электрическая секционная модулированная 1170×840×866 N=12,0 кВт	СЭСМ-05	515124 1007	320	84	
	Ленинабадский з-д торгового машиностроения					
11	Сковорода электрическая секционная модулированная 1050×840×860 N=6 кВт	СЭСМ-0,2	515124 1004	225	84	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
12	Фритюрница электрическая секционная модулированная 420×840×860 N=7,5 кВт	ФЭСМ-20	515124 2001	90	85	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					

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

27-0-3.86-1-А1

Лист 10

1	2	3	4	5	6	7
13	ЖАРОВНЯ ВРАЩАЮЩАЯСЯ 2830×690×1300 N=15,68 КВТ	ЖВЭ-920	5151243004	450	86	
	ХАРЬКОВСКИЙ ЗАВОД ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН					
14	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАШНЧИКОВ 2150×2050×1660 N=12,5 КВТ	МБН-980	515165 0016	150	87-88	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
15	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ 830×800×1500 N=9,6 КВТ	ШЖЭСМ-2К	515123 1010	210	89	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
16	ШКАФ ПЕКАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ 1200×1040×1630 N=15,6 КВТ	ШПЭСМ-3	515123 1015	480	90	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
17	ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ ЖАРОЧНАЯ 4400×900×1400 N=58,8 КВТ	ПКЖ	515165 0019	950	91	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
18	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖКОВ 1500×1780×1700 N=16,7 КВТ	АЖ-3П	515165 0025	980	92-93	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
19	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЖАРЕНИЯ ПОНЧИКОВ	АП-3М	515165 0010	230	94	
	1220×900×1600 N=8,5 КВТ					
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ"					
20	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ I БЛЮД	МСЭСМ-3	514228	165	95	
	1680×800×530 N=3,75 КВТ					
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
21	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ II БЛЮД	МСЭ-110К	5151270005	220	96	
	1600×840×1050 N=4,9 КВТ					
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					
22	МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ II БЛЮД	МСЭСМ-60	5151270018	209	97	
	1050×840×1010 N=3,5 КВТ					
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ"					

Ал. I

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

21185-01

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
23	Шкаф тепловой сквозной 3420×950×1950 N=7,7 квт	ШТС - М	515129 002	720	98	
	Об'единение „Мосторгмаш"					
24	Электросушитель 305×115×235 N=1,05 квт	„Эри"	346878 0011	3,2	99	
	Утянский завод лабораторных электропечей					
25	Машина посудомоечная 4840×1080×1350 N=40,8 квт	ММУ - 2000	515151 1008	900	100	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
26	Машина посудомоечная 3800×1100×1350 N=38,6 квт	ММТУ - 1000 М	515151 1060	750	101	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
27	Машина посудомоечная 1865×785×1500 N=16,3 квт	МПУ - 700	515151 1068	180	102	
	Об'единение „Беларусторгмаш"					
28	Машина посудомоечная 3580×1000×1300 N=33,36 квт	П-5-ИМТ-1А	515151 1065	610	103	
	Черкасский машиностроительный завод им. Г.И. Петровского					
29	Кипятильник электрический 508×376×730 N=12,0 квт	КНЭ - 100Б	515125 1010	28	104	
	Бердский завод „Торгмаш"					
30	Кипятильник электрический 440×370×800 N=12,0 квт	КНЭ - 100 М	515125 0000	35	105	
	г. Челябинск п/я ЯБ 48/8					
31	Кипятильник электрический 450×350×750 N=6,0 квт	КНЭ - 50 М1	515125 1004	20	106	
	Калининградский завод торгового машиностроения					
32	Кипятильник электрический 450×350×675 N=3,0 квт	КНЭ - 25 М1	515125 0001	18	106	
	Калининградский завод торгового машиностроения					
33	Термостат электрический 360×630×430 N=0,5 квт	ТЭ - 25	51 5158 0109	22	107	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
34	Кофеварка 1030×530×465 N=5,73 квт	„Омкия - Рекорд"		85	108	
	Венгрия „Трансэлектро" Будапешт					
35	Кофеварка 1080×460×390 N=5,23 квт	КК - 101		80	108	
	Венгрия „Трансэлектро" Будапешт					

т.м. 8 п 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-Д1

Лист 12

Копиров. [illegible]

Формат А3

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
	Оборудование на газовом обогреве					
1	Плита газовая 840×840×860	ПГСМ-2 Ш	51 5122 2002	240	109-112	
	Комиссаровский з-д торгового машиностроения					
2	Устройство для опаливания птицы и дичи 900×700×1800	УСП-1	51 5128 0008	100	113	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
	Оборудование на паре и твердом топливе					
1	Котел пищеварочный паровой 1120×1030×1360	КПП-250-1	51 5121 4007	230	114	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
2	Котел пищеварочный паровой 1120×1030×1200	КПП-160-1	51 5121 4004	200	114	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
3	Котел пищеварочный паровой 955×960×1160	КПП-100-1	51 5121 4001	160	115	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
4	Кипятильник наливной 620×345×1120	КН-60 М	51 5126 1001	20	116	
	Бердский завод торгового машиностроения					
	Прочее оборудование					
1	Секция-вставка с краном-смесителем 210×840×1450	ВКСМ	51 5158 0102	30	117	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
2	Секция-вставка с глазким столом 210×840×860	ВСМ	51 5158 0105	28	117	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
3	Стойка раздаточная тепловая 1500×800×850	СРТЭСМ-М	51 5171	135	118	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
4	Стойка раздаточная 1500×800×850	СРСМ-М	51 5171	115	118	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					

т.м. д.п. 27-0-3.86

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

27-0-3. 86-1-Д1

Лист 13

Копиров. [signature] Формат А3

21185-01

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
5	Местный вентиляционный отсос 420×720×400	МВО-420	5151S9 0007	16,5	119	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
6	Местный вентиляционный отсос 840×1000×460	МВО-840	5151S9 0010	38	120	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					

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

Инв. № подл. 27-0-3.86

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
	Новое оборудование для доготовочных предприятий общественного питания.					
1	Плита электрическая 500 х 800 х 730 N=4,0 кВт	ПЭ-0,17	515122	55	131	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
2	Плита электрическая 500 х 800 х 850 N=4,0 кВт	ПЭ-0,17-01	515122	80	131	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
3	Плита электрическая 1000 х 800 х 330 N=12,0 кВт	ПЭ-0,51	515122	120	131	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
4	Плита электрическая 1200 х 800 х 850 N=12,0 кВт	ПЭ-0,51-01	515122	160	131	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
5	Шкаф жарочный электрический 500 х 800 х 980 N=8,0 кВт	ШЭ-0,51	515123 1027	120	132	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
6	Шкаф жарочный электрический 500 х 800 х 1500 N=8,0 кВт	ШЭ-0,51-01	515123 1030	145	132	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
7	Шкаф жарочный электрический 500 х 800 х 980 N=12,0 кВт	ШЭ-0,85	515123 1021	140	132	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
8	Шкаф жарочный электрический 500 х 800 х 1500 N=12,0 кВт	ШЭ-0,85-01	515123 1024	165	132	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
9	Сковорода электрическая 500 х 800 х 330 N=5,0 кВт	СЭ-0,22	515124	100	133	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
10	Сковорода электрическая 500 х 800 х 850 N=5,0 кВт	СЭ-0,22-01	515124	120	133	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					

т.п. 27-0-3.86

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

1	2	3	4	5	6	7
11	Сковорода электрическая 1200 x 800 x 330 N=11,5 квт	СЭ-0.45	515124	220	134	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
12	Сковорода электрическая 1200 x 800 x 850 N=11,5 квт	СЭ-0.45-01	515124	250	134	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
13	Аппарат пароварочный электрический 900 x 800 x 980 N=7,5 квт	АПЭ-0.23 А	515129 0020	160	135	
	Об'единение „Мосторгмаш"					
14	Аппарат пароварочный электрический 900 x 800 x 1500 N=7,5 квт	АПЭ-0.23А-01	515129 0021	180	135	
	Об'единение „Мосторгмаш"					
15	Фритюрница электрическая 500 x 800 x 330 N=7,5 квт	ФЭ-20	515124 2004	50	136	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
16	Фритюрница электрическая 500 x 800 x 850 N=7,5 квт	ФЭ-20-01	515124 2007	75	136	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
17	Устройство варочное электрическое 600 x 880 x 1125 N=9,45 квт	УЭВ-60	515129 0026	160	137	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
18	Котел передвижной 400 x 600 x 850	КП-60		60	137	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
19	Котел пищеварочный электрический 800 x 920 x 1130 N=18,9 квт	КЭ-100	515121 1103	160	138	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
20	Котел пищеварочный электрический 1200 x 920 x 1130 N=24,0 квт	КЭ-160	515121 1106	190	138	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
21	Котел пищеварочный электрический 1500 x 920 x 1130 N=30,0 квт	КЭ-250	515121 1109	220	138	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					
22	Термостат электрический 360 x 630 x 430 N=0,5 квт	ТЭ-25	515158 0109	22	107	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					

Ал. I

т.м. д.п. 27-0-3.86

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

27-0-3.86-1-Д1

Лист 16

Копиров. Вил.

Формат А3

Лл. I

1	2	3	4	5	6	7
23	Стол производственный с моечной ванной 1500 x 800 x 1600	СПМ-1500	51S1S8 0142	114	139	
	Бердский завод торгового машиностроения					
24	Стол производственный с малой механизацией 1500x800x1600	СПНМ-1500	51S1S8 0145	139	139	
	Бердский завод торгового машиностроения					
25	Стол производственный 1200 x 800 x 850	СП-1200	51S1S8 0148	70	140	
	Бердский завод торгового машиностроения					
26	Вставка 500 x 800 x 330	В-500	51S1S8 0122	30	141	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
27	Вставка	В-500-01	51S1S8 0125	50	141	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
28	Вставка 400 x 800 x 330	В-400	51S1S8 0126	25	141	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
29	Вставка 400 x 800 x 850	В-400-01	51S1S8 0129	45	141	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
30	Вставка 300 x 800 x 330	В-300	51S1S8 0128	25	141	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
31	Ферма островная 1200 x 1580 x 2180	ФО-1.2	51S1S9 0035	160	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
32	Ферма островная 1600 x 1580 x 2180	ФО-1.6	51S1S9 0038	170	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
33	Ферма островная 2400 x 1580 x 2180	ФО-2.4	51S1S9 0044	220	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
34	Ферма островная 2800 x 1580 x 2180	ФО-2.8	51S1S9 0047	230	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					

т.м.д.п. 27-0-3.86

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

Копиров. [signature] Формат А3

21185-01

Ал. 1

1	2	3	4	5	6	7
35	Ферма островная 3200×1580×2180	ФО-3.2	515159 0050	240	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
36	Ферма островная 3600×1580×2180	ФО-3.6	515159 0053	260	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
37	Ферма островная 4000×1580×2180	ФО-4.0	515159 0056	265	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
38	Ферма островная 4400×1580×2180	ФО-4.4	51 5159 0059	275	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
39	Ферма островная 4800×1580×2180	ФО-4.8	51 5159 0062	285	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
40	Ферма островная 5200×1580×2180	ФО-5.2	51 5159 0065	320	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
41	Ферма островная 5600×1580×2180	ФО-5.6	51 5159 0068	330	142	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
42	Ферма пристенная 1200×840×2180	ФП-1.2	51 5159 0071	115	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
43	Ферма пристенная 1600×840×2180	ФП-1.6	51 5159 0074	120	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
44	Ферма пристенная 2400×840×2180	ФП-2.4	515159 0080	155	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
45	Ферма пристенная 2800×840×2180	ФП-2.8	51 5159 0083	160	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
46	Ферма пристенная 3200×840×2180	ФП-3.2	51 5159 0086	165	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					

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

21485-01

1	2	3	4	5	6	7
47	Ферма пристенная 3600 х 840 х 2180	ФП - 3,6	SI SI59 0089	185	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
48	Ферма пристенная 4000 х 840 х 2180	ФП - 4,0	SI SI59 0092	195	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
49	Ферма пристенная 4400 х 840 х 2180	ФП - 4,4	SI SI59 0095	205	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
50	Ферма пристенная 4800 х 840 х 2180	ФП - 4,8	SI SI59 0098	215	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
51	Ферма пристенная 5200 х 840 х 2180	ФП - 5,2	SI SI59 0101	225	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
52	Ферма пристенная 5600 х 840 х 2180	ФП - 5,6	SI SI59 0104	235	143	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
53	Отсос местный вентиляционный 490 х 745 х 370	МВО - 0,5	SI SI59 0034	10	144	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
54	Отсос местный вентиляционный 520 х 785 х 580	МВО - 0,5 - 0,1	SI SI59 0031	35	144	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
55	Отсос местный вентиляционный 1200 х 785 х 580	МВО - 1,2	SI SI59 0028	95	145	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
56	Отсос местный вентиляционный 1600 х 785 х 580	МВО - 1,6	SI SI59 0025	100	145	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
57	Прилавок - витрина холодильный 1600 х 800 х 850	ПВХС-Т-0,315(К-2)	SI SI13 1057	205	146	
	Харьковский завод торгового машиностроения					

Альбом 27-0-3.86

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

1	2	3	4	5	6	7
58	Кассета 540×346×486	КМ-1		5		
	Объединение „Киргизторгмаш"					
59	Тележка подъемная 946×410×1250	ТП-80	515156 2028	44	147	
	Перовский завод торгового машиностроения					
60	Тележка подъемная 1030×410×1250	ТП-80 К	515156 2031	46	147	
	Перовский завод торгового машиностроения					
61	Мармит стационарный электрический 1200×800×330 N=2,5квт	МСЭ-84	515127 0058	80	148	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
62	Мармит стационарный электрический 1200×800×850 N=2,5квт	МСЭ-84-01	515127 0062	120	148	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
63	Мармит передвижной 400×600×850 N=0,63квт	МП-28	515127 0066	50	148	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
64	Шкаф тепловой электрический 400×600×678	ШТЭ-I	515129 0032	50	149	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
65	Шкаф тепловой электрический 400×600×1025 N=1,26квт	ШТЭ-I-01	515129 0033	70	149	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
66	Шкаф тепловой передвижной 400×600×1025 N=1,26квт	ШТПЭ-I	515129 0038	70	149	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
67	Контейнер передвижной 800×600×900	КП-160	515158 0157	60	150	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
68	Контейнер передвижной 800×600×900	КП-160-01	515158 0160	60	150	
	Объединение „Смоленскторгмаш					
69	Контейнер передвижной 800×600×900	КП-160-02	515158 0337	45	150	
	Объединение „Смоленсктормаш"					

Лл. I

т.м. д.п. 27-0-3 86

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

21185-01

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
70	Контейнер передвижной 800 × 600 × 1700	КП-300	515158 0151	85	150	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
71	Контейнер передвижной 800 × 600 × 1700	КП-300-01	515158 0153	85	150	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
72	Тележка с выжимным устройством 400×600×850	ТВТ-120	515156 1155	35	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
73	Тележка с выжимным устройством 400×600×850	ТВТ-240	515156 1158	50	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
74	Тележка с выжимным устройством 450 × 600 × 850	ТВМ-400	515156 1173	50	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
75	Тележка с выжимным устройством 450 × 600 × 850	ТВБ-480	515156 1170	50	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
76	Тележка с выжимным устройством 400 × 600 × 850	ТВС-120	515156 1164	30	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
77	Тележка с выжимным устройством 400 × 600 × 850	ТВС-120-01	515156 1165	30	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
78	Тележка с выжимным устройством 400×600 × 850	ТВЗ-120	515156 1167	30	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
79	Тележка с выжимным устройством 400×600 × 850	ТВП-120	515156 1161	30	151	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
80	Тележка для столовых приборов 400 × 600 × 850	ТСП-900	515156 1176	25	152	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
81	Линия самообслуживания 8000 × 1160 × 1600 N=5,89 квт	ЛС-А	515154	1240	153–155	
	Харьковский завод торгового машиностроения					

т.м.д.п. 27-0-3.86

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

27-0-3. 86-1-Д1

Лист 21

Копиров. [signature]

Формат А3

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
82	Линия самообслуживания 8800 × 1160 × 1600 N=6,52 квт	ЛЕ-Б	51 5154	1400	153; 156-157	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
83	Линия самообслуживания 9200 × 1160 × 1600 N=7,15 квт	ЛЕ-В	51 5154	1500	153; 158-159	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
84	Линия самообслуживания 6600 × 1160 × 1600	ЛЕ-Г	51 5154	980	153; 160-161	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
85	Емкость функциональная 530 × 325 × 200	Е1 × 200 К1	51 5158 0220		162	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
86	Емкость функциональная 530 × 325 × 200	Е1а × 200 К1а			162	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
87	Емкость функциональная 530 × 325 × 150	Е1а × 150 К1а	51 5158 0217		162	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
88	Емкость функциональная 530 × 325 × 100	Е1а × 100 К1а	51 5158 0268		162	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
89	Емкость функциональная 530 × 325 × 100	Е1 × 100 К1	51 5158 0214		162	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
90	Емкость функциональная 530 × 325 × 65	Е1 × 65 К1			162	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
91	Вкладыш перфорированный 530 × 325 × 190	М1 × 190	51 5158 0286		162	
	Об'единение „Смоленскторгмаш"					
92	Противень 530 × 325 × 40	D1 × 40			162	
	Харьковский завод торгового машиностроения					
93	Емкость 530 × 325 × 40	Е016 × 40			162	
	Об'единение „Киргизторгмаш"					

т.м. д. п 27-0-3.86

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

27-0-3. 86-1-Д1

Копиров. [signature]

Лист 22

Формат А3

21185-01

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
94	Стеллаж передвижной 680 х 400 х 1500	ЕП- 125	515156 1038		162	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					
95	Стеллаж передвижной 670 х 600 х 1500	ЕП- 230	515156 1041		162	
	Объединение „Смоленскторгмаш"					

т.м.в.п. 27-0-3.86

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

27-0-3. 86-1-А1

Альбом 23

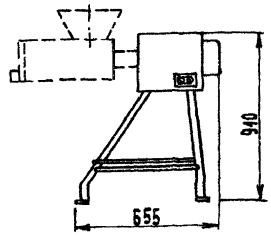
Копировал

Формат А3

Ал.I

т.м.д.п 27-0-3.86

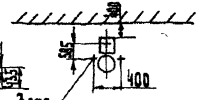
Общий вид



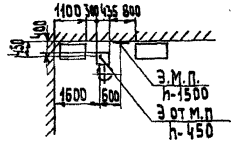
Монтажная схема

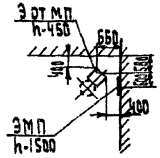


Схема крепления привода



Варианты размещения





Комплект универсального привода ПМ-1.1: собственно привод П1-1.1; мясорубка МС2-150; фаршемешалка МС8-150; механизм размолочный МС12-15; рыхлитель МС19-1400; подставка

Технические характеристики

Привод П1-1.1

1. Электродвигатель:
   - тип — 4АХ80А4У3
   - мощность, квт — 1.1
   - напряжение, в — 380/220
   - род тока — трехфазный переменный
2. Габаритные размеры (без подставки), мм:
   - длина — 530
   - ширина — 280
   - высота — 310
3. Габаритные размеры (с подставкой), мм:
   - длина — 655
   - ширина — 440
   - высота — 910
4. Масса, кг — 55

Подставка

1. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 655
   - ширина — 435
   - высота — 600
2. Масса, кг — 10

Мясорубка МС2-150

1. Производительность, кг/ч — 180
2. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 350
   - ширина — 310
   - высота — 360
3. Масса, кг — 13

Фаршемешалка МС8-150

1. Производительность, кг/ч — 150
2. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 495
   - ширина — 320
   - высота — 325
3. Масса, кг — 12.0

Механизм размолочный МС-12-15

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

Рыхлитель МС19-1400

1. Производительность, порций/ч — 1400
2. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 375
   - ширина — 130
   - высота — 235
3. Масса, кг — 10

Код ОКП — 5151350010

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Привод универсальный предназначен для механизации процессов переработки продуктов в предприятиях общественного питания и состоит из собственно привода и сменных механизмов.

Собственно привод представляет собой редуктор с прифланцованным к нему электродвигателем. Сменные механизмы закрепляются в горловине редуктора.

Управление приводом осуществляется кнопочной станцией.

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Ирольникова		9.2.86
Рук. рр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Разводовская		

27-0-3.86-1-1

Машина универсальная ПМ-1.1

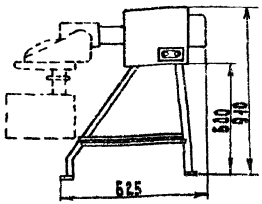
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

Ал.I

Общий вид



Комплект универсальной машины ПУ-0.6: привод П1-2; мясорубка МС 2-70; многоцелевой механизм МС4-7-8-20; рыхлитель МС-19-1400; механизм для нарезания вареных овощей МС-18-160; овощерезка 822-7-10 с протирочным приспособлением; механизм МС 28-100 для нарезки сырого картофеля.

Технические характеристики

Привод П1-2

1. Электродвигатель: 4А×80А4КУЗ
   Тип
   мощность, кВт 0.55
   напряжение, В 380
   Род тока трехфазный переменный
2. Габаритные размеры (без подставки), мм
   длина 530
   ширина 280
   высота 310
3. Габаритные размеры (с подставкой), мм
   длина 625
   ширина 440
   высота 910
4. Масса, кг 40

Подставка ПП1

1. Габаритные размеры, мм:
   длина 625
   ширина 440
   высота 600
2. Масса, кг 10

Монтажная схема

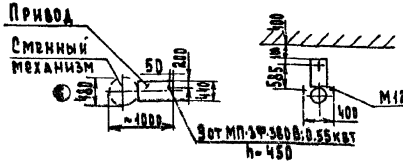
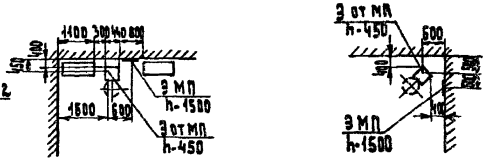


Схема крепления привода

Варианты размещения



Мясорубка МС2-70

1. Производительность, кг/ч 75
2. Габаритные размеры, мм:
   длина 310
   ширина 310
   высота 200
3. Масса, кг 7.0

Механизм для нарезания вареных овощей МС 18-160

1. Производительность, кг/ч 160
2. Габаритные размеры, мм:
   длина 420
   ширина 380
   высота 410
3. Масса, кг 12

Механизм для нарезания картофеля на брусочки МС28-100

1. Производительность, кг/ч 100
2. Габаритные размеры, мм:
   длина 318
   ширина 242
   высота 360
3. Масса, кг 16

Овощерезка 822-7-10

1. Производительность, кг/ч при нарезании 250
2. Габаритные размеры, мм:
   длина 370
   ширина 250
   высота 320
3. Масса, кг 8

Рыхлитель МС 19-1400

1. Производительность, порции/ч 1400
2. Габаритные размеры;
   длина 375
   ширина 130
   высота 235
3. Масса, кг 10

Механизм многоцелевой МС4-7-8-20

1. Производительность при перемешивании фарша, кг/ч 150
2. Габаритные размеры, мм:
   длина 580
   ширина 480
   высота 660
3. Масса в сборе, кг 32

КОД ОКП 5151350014

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

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

27-0-3.86-1-2

Машина универсальная ПУ-0.6

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП Морфово-бытовых зданий и туристских комплексов

т.м. 8.п. 27-0-3.86

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

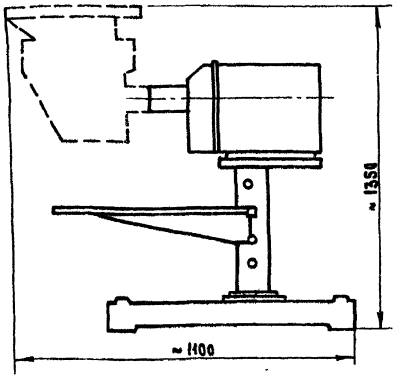
21185-01

Ал.I

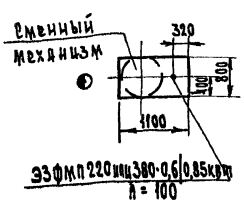
т.м.в.п. 27-0-3.86

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

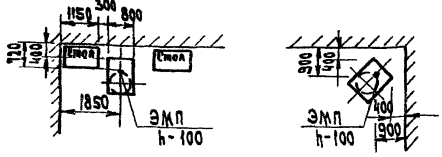
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Привод универсальный и сменные механизмы к нему предназначены для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Комплект привода универсального П-Т: привод П-Т, подставка ПП-1, мясорубка ММП-3, механизм для взбивания и перемешивания МВП-1, механизм овощерезательно-протирочный МОП-Г.

Технические характеристики
Привод П-Т

1. Электродвигатель
   тип — 4А 82-12-4/6
   мощность, квт — 0,6 | 0,85
   напряжение, В — 220 или 380
   род тока — трехфазный переменный
2. Габаритные размеры без подставки, мм
   длина — 515
   ширина — 380
   высота — 325
3. Габаритные размеры с подставкой, мм:
   длина — ~ 1100
   ширина — 800
   высота — ~ 1350
4. Масса привода, кг — 41

Подставка ПП-1

1. Габаритные размеры, мм:
   длина — 1040
   ширина — 800
   высота — 720

Мясорубка ММП-1

1. Производительность, кг/ч — 70
2. Тип механизма — Тип 1 ГОСТ 4411-74
3. Габаритные размеры, мм
   длина — 310
   ширина — 310
   высота — 305
4. Масса, кг — 7,0

Механизм для взбивания и перемешивания МВП-1

1. Производительность
   при взбивании, циклов/ч — 4-6
   при перемешивании фарша, кг/ч — 150
2. Емкость бачка, л — 25
3. Габаритные размеры, мм
   длина — 450
   ширина — 610
   высота — 620
4. Масса с полным комплектом, кг — 36

Просеиватель МПП-1

1. Производительность, кг/ч — 300÷500
2. Габаритные размеры, мм:
   овощерезательного механизма
   длина — 330
   ширина — 450
   высота — 460
3. Масса механизма, кг — 14,5

Код ОКП 5151350025

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Нач.тех.	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Чуваникова		4.2.86
Рук.гр.	Мирошкевич		
Ст.инж.	Кондрова		

27-0-3.86-1-3

Машина универсальная П-Т

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

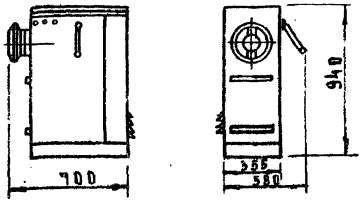
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копировал

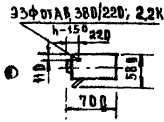
Формат А3

21185-01

Общий вид



Монтажная схема

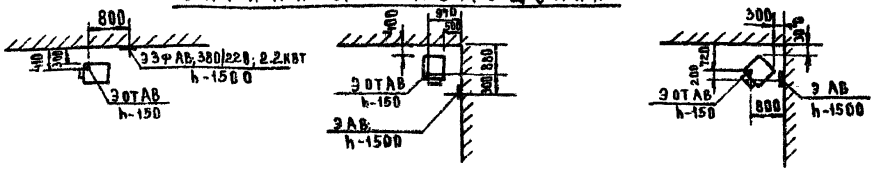


Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	500
2. Электродвигатель:	
тип	4А100L6У3
мощность, кВт	2,2
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380/220
3. Габаритные размеры, мм:	
длина	700
ширина (без выступающих частей)	355
высота	940
4. Масса, кг	140
Код ОКП	5151321030

Изготовитель: Объединение „Белаусторгмаш"

Варианты размещения



Примечание

Автоматический выключатель поставляется комплектно.

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

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

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров.

В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие которой в виде патрубка входит в горловину корпуса мясорубки. Над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию кисти руки работающего в мясорубку во время ее работы.

Основание мясорубки представляет собой чугунную плиту с отверстиями под анкерные болты. В верхней части машины расположен электрошкаф с электроаппаратурой. Набоковой лицевой облицовке машины расположены кнопки управления и сигнальная лампа

Инженер-конструктор	С.Берлов		
Н. контр.	Снаврова		
Гл. специалист	Гольдинова		90246
Рук. гр.	М. Ярославова		
Ст. инж.	Разводовская		

27-0-3.86-1-4

Мясорубка МИМ-500

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий Госкомитета РСФСР по гражданскому строительству и архитектуре

Альбом 27-0-3.86 Ал.I

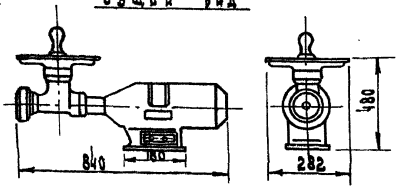
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

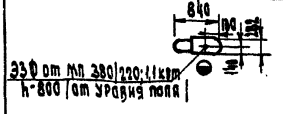
Ал. I

т.м.д.п. 27-0-3.86

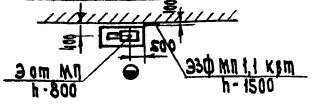
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч, не менее 180
2. Электродвигатель, тип 4А80А4У3
   мощность, квт 1.1
   Род тока трехфазный переменный
   напряжение, в 380/220
3. Число оборотов шнека, об/мин 240
4. Габаритные размеры, мм:
   длина 840
   ширина 282
   высота 480
5. Масса, кг 70

КОД ОКП 51 5132 1001

Изготовитель: Объединение „Беларусторгмаш"

Примечание

Мясорубка устанавливается на столе и крепится к нему болтами.

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

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

Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки.

Нач. техн.	Сверлов			27-0-3.86-1-5
Н. конт.	Горбатова			
Гл. спец.	Игольникова		9.02.86	Машина кухонная М2 (764)
Рук. гр.	Миролюбова			
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

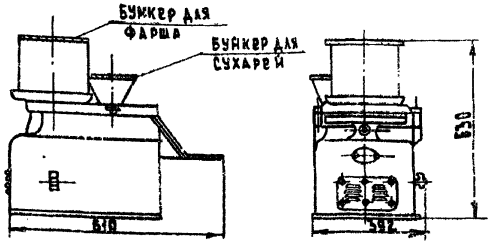
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

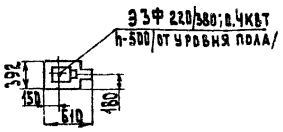
Копиров. Формат А3

Ал.I

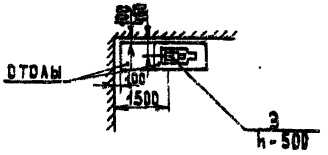
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч 2240
2. Емкость бункера для фарша, кг 10
3. Емкость бункера для сухарей, кг 0.7
4. Число оборотов формующего стола, об/мин 12.4
5. Число оборотов шнека, об/мин 37.4
6. Электродвигатель:
   - мощность, квт 0.4
   - напряжение, в 220/380
   - род тока трехфазный переменный
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина 610
   - ширина 392
   - высота 630
8. Масса, кг 72
   - код ОКП 5151340001
   - Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

Машина устанавливается на столе без закрепления.
Высота стола h-500мм.

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

Рабочим органом машины является формующий стол. Поршни, вращаясь вместе со столом, совершают возвратно-поступательное движение вверх и вниз. Нижнее положение поршней непостоянно, оно зависит от удельного веса фарша и ограничивает вес сформованной котлеты. Над столом установлен сбрасыватель и бункер для сухарей.

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

Нач.техотд.	Свердлов			27-0-3.86-1-6
Н.контр.	Горбатова			Машина для формовки котлет МФК-2240
Гл.спец.	Игольникова		9286	
Рук.гр.	Миролюбова			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

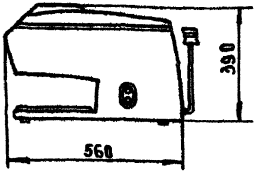
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

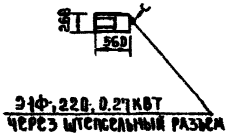
т.м.а.п. 27-0-3.86

21185-01

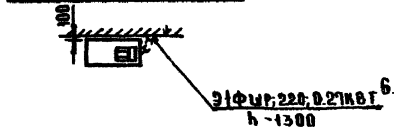
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Мясорыхлитель устанавливается на столе.

Техническая характеристика

1. Производительность при двухкратном пропускании, порций/мин 15
2. Число оборотов ножевых валов, об/мин 98
3. Количество ножевых валов, шт 2
4. Электродвигатель:
   - тип АВЕ-072-4
   - мощность, кВт 0.27
   - напряжение, В 220
   - род тока однофазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина 560
   - ширина 260
   - высота 390
6. Масса, кг. 37

Код ОКП 5151390004

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования.

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

Инж.-констр.	Сверлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. специалист	Ильинова		9256
Рук. гр.	Мартынова		
Ст. инж.	Сидорова		

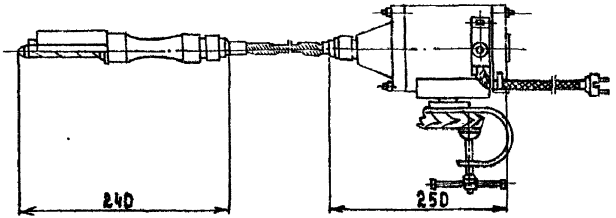
27-0-3.86-1-ТМ

Машина для рыхления мяса МРМ-15

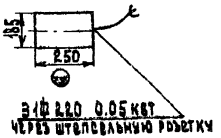
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

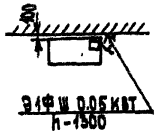
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	50-60
2. Электродвигатель:	
тип	МО-50
мощность, кВт	0.05
род тока	однофазный переменный
напряжение, В	220
3. Длина гибкого вала, мм	1200
4. Габаритные размеры, мм:	
привода:	
длина	250
ширина	185
высота	250
скребка:	
длина	240
ширина	50
высота	50
5. Масса приспособления, кг	0.7
6. Масса скребка, кг	0.4

КОД ОКП 5151312004

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования

Приспособление устанавливается на столе.

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

Нач. техн.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Ирольникова		9.2.88
Рук. гр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

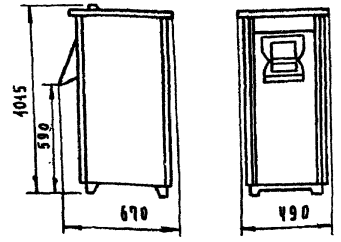
27-0-3.86-1-8

Приспособление для очистки рыбы РО-1м

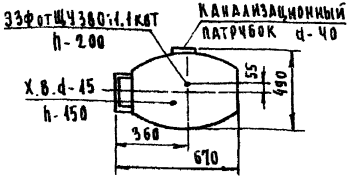
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгового, бытового зданий и туристских комплексов

Общий вид



Монтажная схема

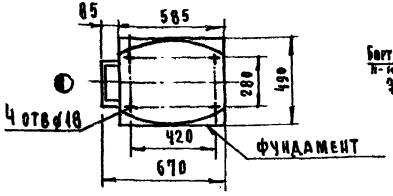


Техническая характеристика

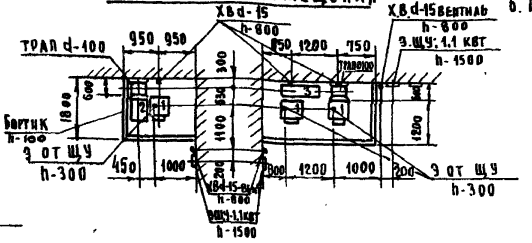
1. Производительность, к/ч	400
2. Количество загружаемого картофеля, кг.	22
3. Емкость рабочей камеры, л	50
4. Электродвигатель:	
Тип	4А80В6У3
мощность, кВт	1.1
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380
5 Габаритные размеры, мм:	
длина	670
ширина	490
высота	1015
6. Масса, кг.	135
код окп	5151311047

Изготовитель: Объединение „Беларусторгмаш".

План расположения фундаментных болтов



Варианты размещения



1 – Картофелечистка МОК-400
2 – Песколовка П-1 (700×460×295)
3 – Песколовка П-2 (1100×700×295)

Требования к монтажу и установке

1. При установке картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
2. Вблизи машины за пределами бортика монтируется щит управления, на котором устанавливаются автоматический выключатель, магнитный пчекатель и кнопка управления.
3. Картофелечистка устанавливается на полу и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами м16
4. От стены до картофелечистки вода подводится по месту

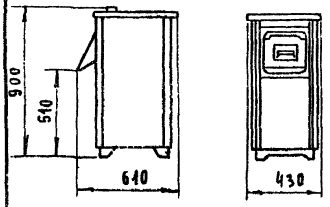
Электроаппаратура поставляется комплектно:

				27-0-3.86-1-9	
Нач.тех.от	Свердлов			Машина картофелеочистительная МОК-400	Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Н. контр.	Горбатова				
Гл. спец.	Игольникова		9.86		
Рук. гр.	Мирошниченко				
Ст. инж.	Сидорова				ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

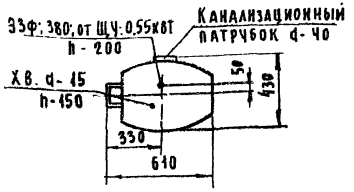
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема



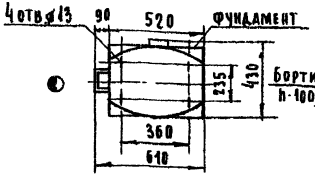
Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч — 250
2. Количество загружаемого картофеля, кг. — 11
3. Емкость рабочей камеры, л — 28
4. Электродвигатель:
   - тип — 4АХ71А4,43
   - мощность, кВт — 0,55
   - род тока — трехфазный переменный
   - напряжение, в — 380
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 610
   - ширина — 430
   - высота — 900
6. Масса, кг. — 98

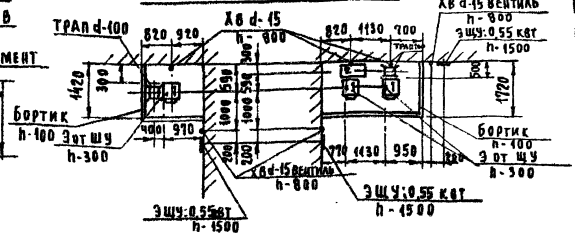
КОД ОКП — 5151311014

Изготовитель: Объединение „Беларусторгмаш."

План расположения фундаментных болтов



Варианты размещения



1	Картофелечистка МОК-250
2	Песколовка П-1 (700×400×295)

Требования к монтажу и установке:

1. При установке двух или более картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
2. Вблизи машины за пределами бортика монтируется щит управления, на котором устанавливаются автоматический выключатель, магнитный пускатель и кнопка управления.
3. Картофелечистка устанавливается на полу и крепится к нему четырьмя фундаментными болтами М1.
4. От стены до картофелечистки вода подводится по месту.

Электроаппаратура поставляется комплектно.

Нач.тех.от	Свердлов			27-0-3.86-1-10
Н.контр.	Горбатова			
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86	Машина. Картофелеочистительная МОК-250
Рук.гр.	Миролюбова			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3

Т.М.А.П 27-0-3.86

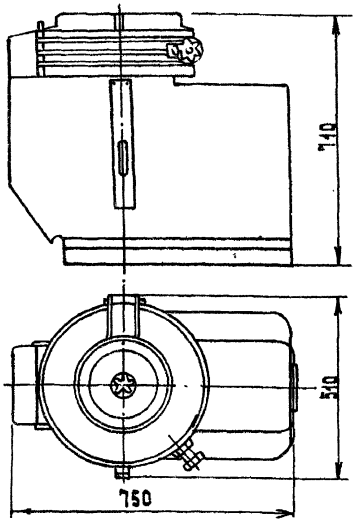
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

21185-01

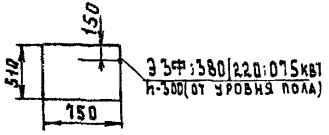
Ал. I

т.м. А п 27-0-3.86

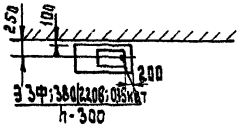
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина устанавливается на подставке высотой 500-600 мм

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
   а) при нарезании овощей на барабане кружочками толщиной 3мм и соломкой 3×3 мм — 1500-2000
   б) брусочками 6×6 мм, 10×10 мм — 2000-3500
   в) при шинковании капусты на 4 частицы толщиной 3мм — 600-850
   г) при резке соломкой 3×3мм — 1500-2000
   д) при нарезании с ручным приспособлением — 80 +300
2. Электродвигатель
   тип — 4АВ0АБУЗ
   мощность, квт — 0.75
   род тока — трехфазный переменный
   напряжение, в — 380|220
3. Габаритные размеры, мм:
   длина — 750
   ширина — 510
   высота — 710
4. Масса, кг/с комплектом рабочих органов/ 90
   код ОКП — 5151 32 2007

Изготовитель: Объединение „Беларусторгмаш".

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

Машина состоит из корпуса, роторного и дискового приспособлений для нарезания продуктов и привода. В корпусе машины установлен вертикальный приводной вал, вращение которому передается от электродвигателя. На верхнем конце вала установлен стакан с двумя шипами для передачи вращения рабочим органам двух сменных приспособлений для нарезания продуктов. Приспособления устанавливаются в верхней части корпуса.

Роторное приспособление состоит из загрузочной емкости барабана, в котором установлен неподвижный рабочий орган (ножевой блок) и подвижного ротора с лопастями, подающего продукт к рабочему органу. Дисковое приспособление состоит из литого загрузочного корпуса, серповидного плоского качающего толкателя, двух цилиндрических толкателей, ножевых дисков и ножевых решеток. Для безопасной работы машина снабжена блоки-

ровочным выключателем, который не позволяет включать машину при снятом сменном приспособлении.

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

27-0-3.86-1-11

Машина овощерезательная универсальная МРО 400-1000

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

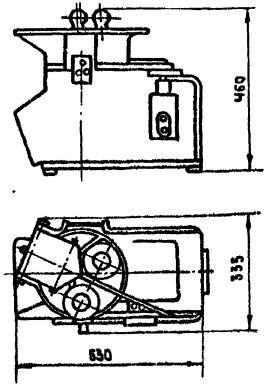
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

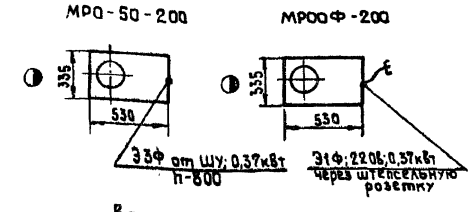
21185-01

Ал. I

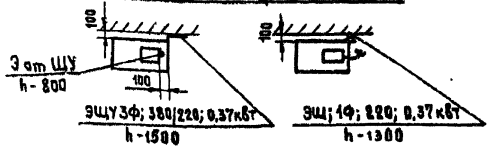
Общий вид



Монтажные схемы



Варианты размещения



Универсальная овощерезательная машина предназначена для нарезки сырых овощей, а также для шинковки капусты в предприятиях общественного питания. В корпусе машины установлен вертикальный приводной вал, вращение которому передается от электродвигателя через клиноременную передачу. На верхнем конце вала установлен стакан с двумя шипами для передачи вращения рабочим органам, которые устанавливаются в верхней цилиндрической части корпуса. Нижняя наклонная часть корпуса служит для вывода переработанных продуктов.

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

Для безопасности работы машина имеет блокировочное устройство, не позволяющее включать машину при снятом приспособлении.

Техническая характеристика МРО-50-200 МРООФ-200

1. Производительность, кг/ч:		
а) при резке кружочками	100	
б) при резке брусочками 10×10мм	200	
в) при резке соломкой		
0,8×12 мм	80	
3×3 мм	100	
г) при шинковке	200	
2. Частота вращения приводного вала, об/мин	480	500
3. Тип электродвигателя	АВ072-4	АВЕ072-2
4. Мощность, кВт	0,37	0,37
5. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ	ОДНОФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В	220/380	220
7. Габаритные размеры, мм		
длина	530	
ширина	335	
высота	460	
8. Масса, кг	55	
КОД ОКП	S151322004	

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш"

Примечания

Машина устанавливается на столе.

Электрощиток поставляется комплектно (для МРО-50-200)

Нач. тех. отд.	Свердлов			27-0-3.86-1-12		
Н. контр.	Сидорова			Машины овощерезательные универсальные МРО-50-200, МРООФ-200	Стадия	Лист	Листов
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86		Р	1	1
Рук. гр.	Миролюбова				ЦНИИ ЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Ст. инж.	Разводовская						

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

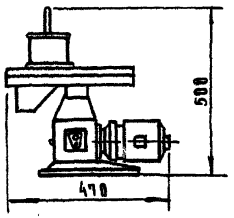
т. м. А п. 27-0-3.86

21185-01

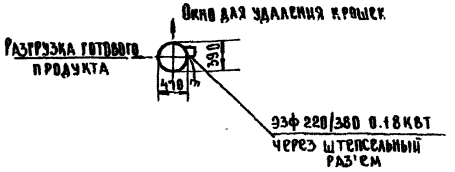
Ал.1

т.м.а.п. 27-0-3.86

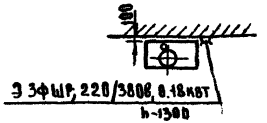
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	160
2. Мощность электродвигателя, кВт	0.18
3. Род тока трехфазный переменный	
4. Напряжение, В	220/380
5. Количество сменных решеток	3
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	470
ширина	390
высота	500
7. Масса, кг	25
Код ОКП	51 5132 2013 07

Изготовитель: г. Калининград п/я ОМ 216/9

Примечание

Машина устанавливается на металлическом столе.

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

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

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

Включается и выключается машина кнопочным пускателем, укрепленным в корпусе.

Нач.тех.м.	Сверлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольников		12.87
Рук. гр.	Мирлюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-13

Машина для резки вареных овощей МРОВ-160

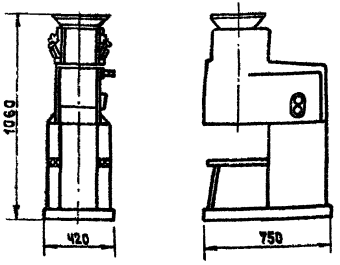
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

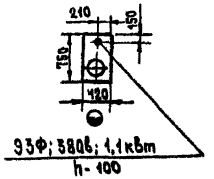
Ал. I

Общий вид

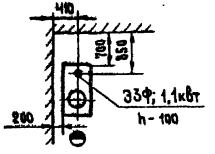


Машина крепится к полу тремя анкерными болтами М12.

Монтажная схема



Вариант размещения



Машина предназначена для тонкого измельчения сырых овощей и фруктов. Используется в производственных цехах диетических столовых комбинатах питания. Машина состоит из алюминиевого корпуса, электродвигателя, подставки, вала, лотка, крышки, терки, ротора, бункера. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя цилиндрическая - рабочей камерой, в которой помещается вращающийся ротор. В цилиндрической стенке бункера имеется окно, в которое вставляется терка. В нижней части корпуса имеется наклонный лоток для отвода готового продукта в приемную емкость.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	100
2. Размеры частицы перерабатываемого продукта, мм	1
3. Ток	трехфазный переменный
4. Электродвигатель:	
Тип	4А80В6У3
Напряжение, в	380
Установочная мощность, квт	1,1
Частота вращения, об/мин	950
5. Габаритные размеры, мм не более:	
Длина	750
Ширина	420
Высота	1060
6. Масса, кг не более	88
КОД ОКП	5151322016

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш"

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9286
Рук. гр.	Горлатова		
Рук. гр.	Миролюбова		

27-0-3.86-1-14

Машина для измельчения сырых овощей МИСО

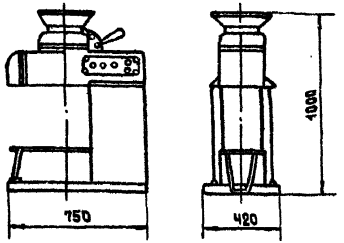
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИ ЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.Д.п. 27-0-3.86

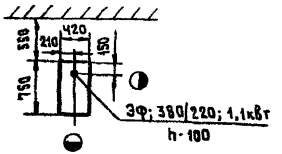
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Общий вид



Машина крепится к полу тремя анкерными болтами М12

Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	
Картофель	800
Каши крупяные, творог, горох, фасоль	600
Свекла, морковь	300
Мясо, печень	100
Яблоки	700
Плоды косточковые	150
2. Электродвигатель:	
Тип	4А80В6У3
Мощность, кВт	1,1
Род тока	трехфазный переменный
Напряжение, В	380/220
3. Габаритные размеры, мм:	
Длина	750
Ширина	420
Высота	1000
Ч. Масса, кг	90
КОД ОКП	5151332007
Изготовитель:	Объединение «Белоруссторгмаш»

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

Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположен вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиноременную передачу. На валу крепятся сменные роторы для различных продуктов. Сменные сита или терочный диск неподвижно устанавливаются в корпусе. Для выбрасывания протертого продукта из корпуса служит сбрасыватель, выполненный в виде крышки, шарнирно соединенной с корпусом. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя - рабочей камерой. Подставка под емкость для протертого продукта может устанавливаться в двух положениях в зависимости от высоты емкости. В верхнем положении подставка опирается на кронштейны, в нижнем - укладывается на основании станины, при этом опора прячется под подставкой. Пусковая и защитная электроаппаратура смонтирована на панели. Там же помещен выключатель, блокирующий включение бункера.

Нач. тех. отд.	Сверлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Угольникова		2.88
Рук. гр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-15

Машина протирочная МП-800

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

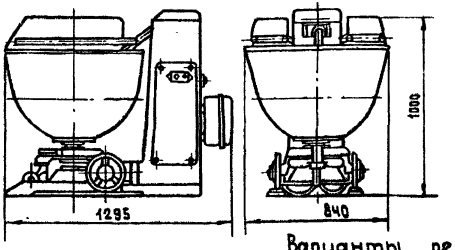
Т.м.А.п. 27-0-3.86

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

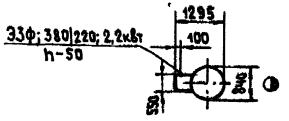
Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

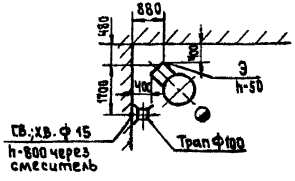
Общий вид

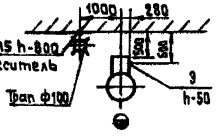


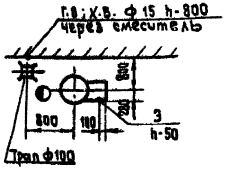
Монтажная схема



Варианты размещения







Техническая характеристика

1. Объем дежи, л	140
2. Время одного замеса, мин	9÷20
3. Число оборотов дежи, об/мин	4,1
4. Число оборотов месильного рычага, об/мин	26;75
5. Электродвигатель	
Тип	А02-31-4
Мощность, кВт	2,2
Род тока	Трехфазный переменный
Напряжение, в	380/220
6. Габаритные размеры машины с дежой, мм	
Длина	1295
Ширина	840
Высота	1800
7. Габаритные размеры подкатной дежи, мм	
Диаметр	790
Высота	725
8. Масса машины с дежой, кг	350
9. Масса подкатной дежи, кг	70
КОД ОКП	5151331001

Изготовитель: Ашхабадский Машиностроительный завод им. XX-летия ТССР

Требования к монтажу и установке

1. Машина крепится к полу анкерными болтами.
2. Предусмотреть площади для безопасной скатки дежи и для размещения двух остальных.
3. Машина комплектуется тремя дежами.

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Машина состоит из двух частей — собственно машины и подкатных деж. Собственно машина состоит из плиты с установленными на ней редукторами, корпуса машины с кривошипом, приводящий в движение месильный рычаг и ограждения. Подкатная дежа состоит из собственно дежи, закрепленной на тележке, которая имеет три колеса, одно из которых — малое является направляющим.

Дежа на машине при работе удерживается тремя штырями, концы которых при накатывании входят в специальные отверстия, имеющиеся на корпусе тележки дежи. Для накатывания и скатывания дежи на тележке имеется педаль.

На дверце с правой стороны машины находится пульт управления.

Нач. тех. отд.	Свердлов			27-0-3.86-1-16
Н. контр.	Горбатова			Машина тестомесильная ТММ-1М
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86	
Рук. гр.	Миролюбова			
Ст. инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

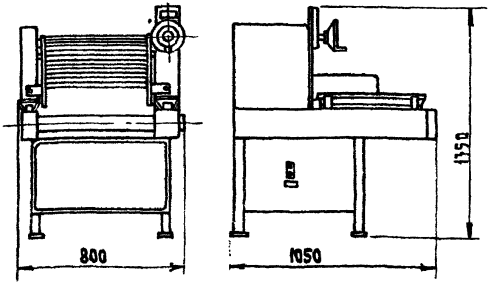
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

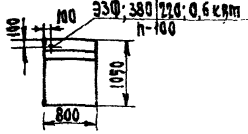
21185-01

Ал.I

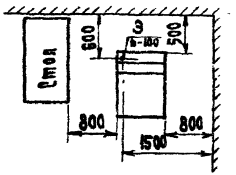
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч не менее 60
2. Толщина слоя раскатываемого теста, мм от 1 до 50
3. Порция теста, кг не более 10
4. Электродвигатель
   - тип АОЛ-31-4
   - мощность, квт 0.6
   - напряжение, в 380/220
   - род тока трехфазный переменный
5. Линейная скорость движения транспортеров и валков, м/с 0.103
6. Габаритные размеры, мм:
   - длина 1050
   - ширина 800
   - высота 1350
7. Масса, кг 200

Код ОКП 515139000Т

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

Предусмотреть установку производственного стола.

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

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

Внутри каркаса размещены привод и электрощиток.

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

Для очистки валка от теста на валу закреплен фторопластовый скребок.

Для ручной посыпки теста мукой на машине установлены с'емные лотки.

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

				27-0-3.86-1-17			
Начтехот	Свердлов			Машина для раскатывания теста МРТ-60М	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Ст.инж.	Сидорова						

Копиров. Формат А3

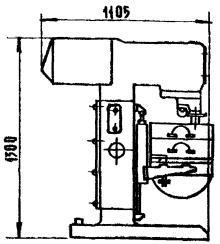
21185-01

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

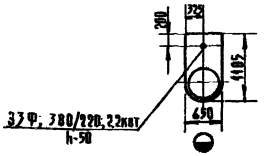
т.м.А п. 27-0-3.86

Ал. I

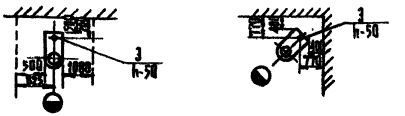
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л — 60
2. Электродвигатель:
   - тип — А02-32-6
   - мощность, квт — 2,2
   - напряжение, в — 380/220
3. Род тока трехфазный переменный
4. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1105
   - ширина — 650
   - высота — 1300
5. Масса машины, кг — 400
6. Масса / с полным комплектом/, кг — 400

Код ОКП — 5151333010

Изготовитель: Ашхабадский машиностроительный завод им. XX-летия ТССР

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами.

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

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

Пульт управления расположен на станине со стороны органов управления.

				27-0-3.86-1-18			
Нач.тех.отд.	Свердлов			Машина взбивальная МВ-60	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Гарбатова				Р	4	4
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Ст.инж.	Сидорова						

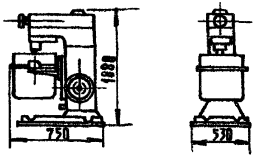
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

т.м.п 27-0-3.86

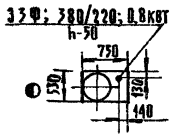
21185-01

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1 Емкость бачка, л — 35
2 Электродвигатель:
- тип — 4 А 80 А 6У3
- мощность, кВт — 0,8
- род тока — трехфазный переменный
- напряжение, В — 380/220

3 Скорость вращения взбивателя, об/мин
- вокруг своей оси — от 200 до 625
- вокруг оси бочка — от 60 до 185

4 Габаритные размеры, мм:
- длина — 750
- ширина — 530
- высота — 1180

5 Масса, кг — 175
- код ОКП — 51513330 07

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

Требования к монтажу и установке

Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами М12.

Взбивальная машина предназначена для взбивания различных смесей в кондитерских и холодных цехах в предприятиях общественного питания.

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

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

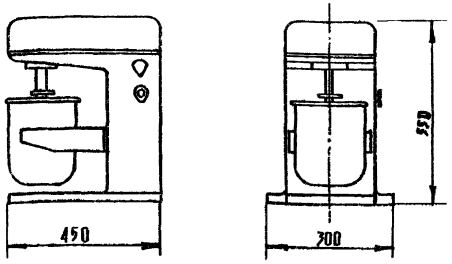
				27-0-3.86-1-19			
Нач. отд.	Свердлов			Машина взбивальная М8-35М	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл. спец.	Игольникова		10.286		ЦНИИЭП	Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов	
Рук. гр.	Миролюбова						
Ст. инж.	Сидорова						

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

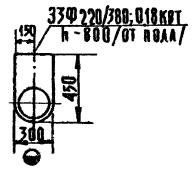
Т.М.А.П 27-0-3.86

21185-01

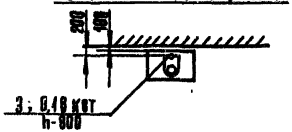
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1	Емкость бачка, л	6
2	Частота вращения взбивателя, об/мин:	
	вокруг оси бачка	110 ÷ 200
	вокруг собственной оси	370 ÷ 670
3	Изменение скоростей	бесступенча-тое
4	Электродвигатель:	
	тип	АВ-062-4
	мощность, квт	0,18
	напряжение, в	220/380
5	Род тока трехфазный переменный	
6	Габаритные размеры, мм:	
	длина	450
	ширина	300
	высота	550
7	Масса / не более/, кг	35
	Код ОКП	51 51 33 38 01

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Взбивальная машина устанавливается на столе.

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

Машина состоит из следующих основных частей: корпуса, в верхней части которого смонтирован привод взбивателя, бачка, установленного на кронштейне к взбивателей.

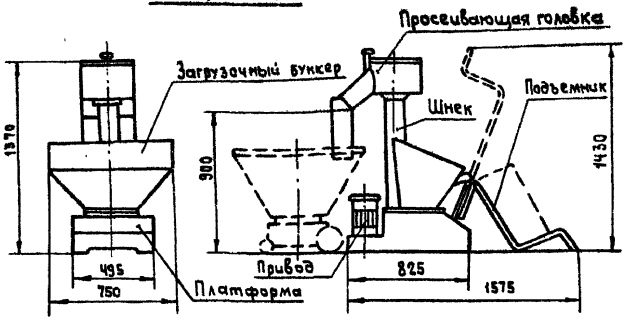
Магнитный пускатель укреплен на внутренней боковой стенке корпуса. В зависимости от вида приготовляемой смеси, частоту вращения взбивателя можно менять при помощи вариатора скоростей. Указатель частоты вращения взбивателя предусмотрен на боковой поверхности машины.

		27-0-3.86-1-20	
Нач.тех.отд.	Свердлов	Машина взбивальная МВ-6	Стадия Р; Лист 1; Листов 1
Н.контр.	Корытова		
Гл.спец.	Истьянова		
Рук.гр.	Дмитриенко		
Ст.инж.	Сидорова		ЦНИИЭП торгового, учебного и бытового оборудования

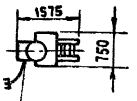
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал.I

Общий вид

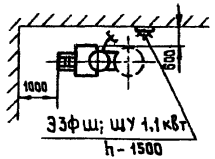


Монтажная схема



3Ф; 380/220; 1,1кВт
через штепсельную розетку

Вариант размещения



3Фш; ШУ 1,1 кВт

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	800
2. Число оборотов шнека, об/мин	740
3. Диаметр шнека, мм	78
4. Число оборотов крыльчатки, об/мин	480
5. Размер ячейки сита, мм	1,4×1,6
6. Емкость загрузочного бункера, кг	40
7. Электродвигатель, тип	АОЛ2-21-4
Мощность, кВт	1,1
8. Напряжение, В	380/220
9. Род тока трехфазный, переменный	
10. Габаритные размеры, мм:	
максимальная длина с опущенным подъемником	1575
Длина	825
Ширина	750
Высота	1378
Высота с поднятым подъемником	1430
11. Масса, кг	160
КОД ОКП	5151390001

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

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

Просеиватель предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для разрыхления и аэрации муки на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цеха и в специализированных предприятиях общественного питания (блинные, пирожковые). Просеиватель состоит из платформы, бункера, вертикального шнека, просеивающей головки и привода. На загрузочном бункере монтируется предохранительная решетка, ограждающая доступ к подающей крыльчатке и подъемник для подъема мешка с мукой. При работе на машине подъемник опускается в нижнее положение, на него устанавливается мешок и поднимается на нужную высоту, часть муки высыпается в загрузочный бункер, после чего просеиватель включается кнопкой „пуск" кнопочной станции. Мука из бункера крыльчаткой подается на шнек. Шнек перемещает её к просеивающей головке, где она под действием центробежной силы проходит через отверстия в сите и с помощью скребков направляется к разгрузочному лотку. Проходя через магнитную ловушку разгрузочного лотка, мука очищается от металлических частиц и через рукав попадает в подставленную емкость.

Нач.тех.отд	Свердлов		
Н.контр.	Гарбатова		
Гл.спец.	Ильинишева		8.1.86
Рук.гр.	Миролюбова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-21

Машина для просеивания муки МПМ-800

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

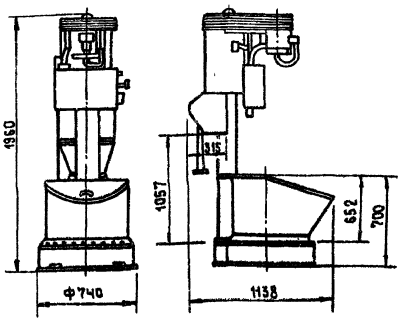
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Т.м.А.II 27-0-3.86

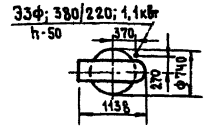
27785-01

Ал. I

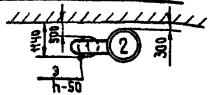
Общий вид



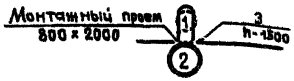
Монтажная схема



Варианты размещения



Кладовая



Кондитерский цех

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	1250
2. Электродвигатель:	
Тип	АОА2-21-4
Мощность, квт	1,1
Напряжение, в	380/220
Род тока	Трехфазный переменный
3. Габаритные размеры, мм:	
Длина	1138
Ширина	740
Высота	1960
4. Масса, кг	321
КОД ОКП	513121102710

Изготовитель: Киевское машиностроительное объединение „Киевпродмаш"

1 - Просеиватель
2 - Дежа

Требования к монтажу и установке:

Машина крепится к полу 4 мм анкерными болтами М16.
Щиток для намагничивания магнитов просеивателя установить в нерабочем помещении.

Просеиватель П2-П предназначен для контрольного просеивания муки и удаления из неё ферромагнитных примесей. Основными узлами просеивателя являются: загрузочный бункер с крышкой и предохранительной решеткой, вертикальный шнек, просеивательная головка, магнитный аппарат, привод. Работа просеивателя заключается в следующем: мука из мешков засыпается в бункер; спиральные лопасти питателя подают муку в окно трубы, шнеком она подается в просеивательную головку, где сначала просеивается через цилиндрическое сито, а затем захватывается вращающимися вертикальными лопастями и отбрасывается центробежной силой на внешнее густое сито и просеивается вторично.
Мука, прошедшая через оба сита, подается в канал, а оттуда через магнитный аппарат выходит в приготовленную тару.

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		12.86
Рук. гр.	Горбатова		
Ст. инж.	Разбодовская		

27-0-3. 86-1-22

Просеиватель вертикальный П-2П

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

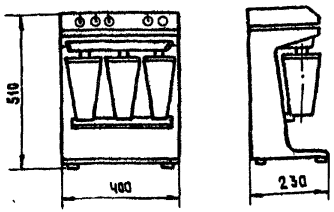
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

Т. м. А п. 27-0-3.86

27185-01

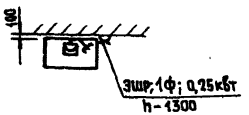
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, порц/ч 300
2. Потребляемая мощность, квт 0,25
3. Род тока однофазный переменный
4. Напряжение, в 220
5. Режим работы установки-повторно-кратковременный
   Время, мин
   работы 1÷1.5
   перерыва 3÷3,5
6. Габаритные размеры, мм:
   длина 400
   ширина 230
   высота 510
7. Масса, кг 50

Код окп 5151780004 06

Изготовитель: г. Воронеж п/я А-7677

Смесительная установка „Воронеж-3" устанавливается на прилавках или буфетных стойках без закрепления.

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

Для установки и удерживания специальных стаканов предусмотрены верхние и нижние металлические скобы. При установке стакана на планку и под верхнюю скобу происходит включение электродвигателя, и рабочие органы на валу приходят во вращение.

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		9.86
Рук. гр.	Гарбатова		
Ст. инж.	Разбодавкина		

27-0-3.86-1-23

Установка смесительная „Воронеж-3"

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

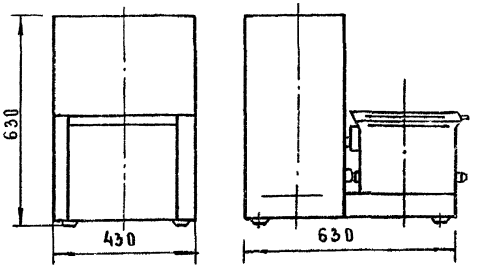
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Т.М.4.П. 27-0-3.86 Ал.I

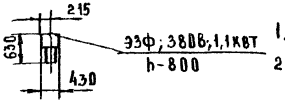
21185-07

Ал. I

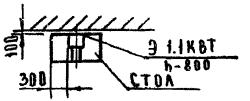
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Вместимость резервуара, л — 15
2. Масса единовременно замешиваемого теста, кг — 2-6
3. Производительность, кг/ч — 25
4. Электродвигатель:
   - тип — 4А80А4У3
   - мощность, квт — 1.1
   - напряжение, в — 380
   - род тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 630
   - ширина — 430
   - высота — 630
6. Масса, кг — 85

Код ОКП — 51 5133 1028

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Машина для замеса крутого теста предназначена для приготовления крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши и применяется в специализированных предприятиях общественного питания.

Машина выполнена в настольном исполнении и состоит из резервуара, лопастей, привода, ограждения и электроаппаратуры. Включение привода машины осуществляется автоматическим выключателем. Для приготовления теста в резервуар машины засыпают муку, закрывают крышкой, включают привод. Жидкие компоненты/воду, молоко с яйцами и соль/вливают в резервуар через решетку крышки при вращении лопастей.

По окончании замеса привод отключается автоматически. Машина устанавливается на столе на амортизаторы без крепления.

НАЧТЕХ.ОТД.	СВЕРДЛОВ		
Н. КОНТР.	ПОЛЬСКАЯ		
ГЛ.СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА		5.286
РУК.ГР	ГОРБАТОВА		
РУК.ГР	МИРОЛЮБОВА		

27-0-3. 86-1-24

Машина для замеса крутого теста МТМ-15

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

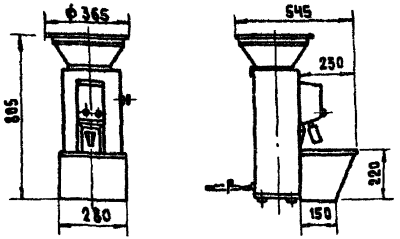
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.А.п. 27-0-3.86

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

21185-01

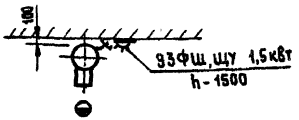
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при максимальном измельчении, кг/ч — 80
2. Время размола порции кофе на 100-200г, с — 10÷15
3. Отклонение в весе загружаемого и молотого кофе при дозе 100-200г — нет
   при дозе 1 кг, г — 2
4. Электродвигатель:
   - Тип — АОЛ2-22-4
   - Мощность, квт — 1,5
   - Число оборотов, об/мин — 1420
   - Напряжение, В — 380/220
   - Ток — Трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью
   - Длина — 545
   - Ширина — 365
   - Высота — 805
6. Масса, кг — 55

Код ОКП — 5151324001

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

1. Машина устанавливается на прилавке или на специальной подставке.
2. Подключение кофемолки к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который поставляется комплектно и устанавливается вблизи кофемолки.
3. Загрузочный бункер емкостью 5 кг и подставка поставляются по требованию заказчика.

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

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

Нач. тех. отд.	Свердлов			
Н. контр.	Горбатова			
Гл. спец.	Игольникова		9286	
Рук. гр.	Мирлюбова			
Ст. инж.	Сизорова			

27-0-3.86-1-25

Машина для размола кофе МИК-60

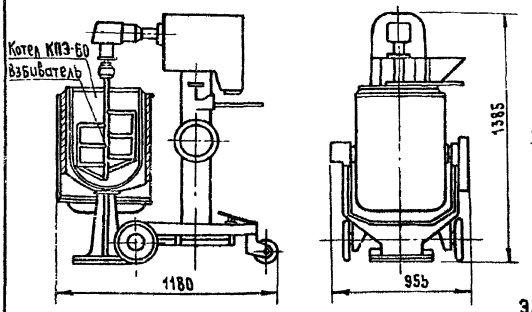
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

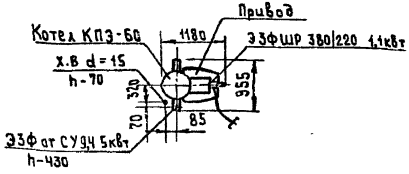
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. I

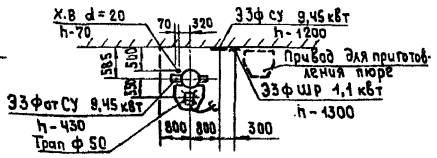
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	35-50
2. Установочная мощность общая, кВт	10.55
3. Число оборотов взбивателя, об/мин	170
4. Котел КПЭ-60	
Полезная емкость, л	60
рабочее давление в пароводяной рубашке, ати	0.01
Установочная мощность, кВт	9.45
Напряжение, В	220/380
5. Электродвигатель привода:	
Тип	АОЛ 2-21-4
Мощность, кВт	1,1
Число оборотов, об/мин	1400
Напряжение, В	380/220
6. Габаритные размеры привода, мм:	
Длина	985
Ширина	662
Высота	1385
7. Габаритные размеры котла, мм:	
Длина	955
Ширина	640
Высота	1100
8. Габаритные размеры машины в сборе, мм:	
Длина	1180
Ширина	955
Высота	1385
9. Масса привода, кг	205
10. Масса котла, кг	125
11. Масса машины в сборе, кг	330
КОД ОКП	5151332001

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

Требования к монтажу и установке:

Котел крепится в полу тремя фундаментными болтами.

Предусмотреть площадь для подкатки и размещения привода для приготовления пюре.

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

Машина состоит из двух независимых агрегатов-котла пищеварочного электрического КПЭ-60 и привода для взбивания пюре. Привод для размельчения картофеля и взбивания пюре состоит из трехколесной тележки, телескопической колонны с механизмом подъема привода, головки взбивателя и взбивателя. Тележка смонтирована на одном поворотном колесе и двух колесах на неподвижных осях, что обеспечивает необходимую маневренность машины. Машина работает следующим образом. После доведения картофеля до готовности, тележка привода вручную подводится и фиксируется к котлу. С котла снимается крышка, в картофельную массу вставляется взбиватель, который соединяется с вертикальным валом привода. После этого котел закрывается специальной крышкой, привод включается через штепсельный разъем в эл. сеть, и производится взбивание картофеля. Спустя 2,5 минуты после начала работы машины через люк специальной крышки заливаются компоненты согласно рецептуре. После окончания работы взбиватель снимается и тележка привода откатывается в сторону.

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

27-0-3. 86-1-26

Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.М.Д.п. 27-0-3.86

Взам. инв. №

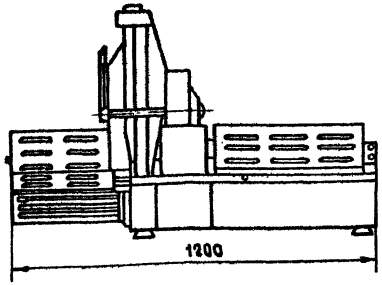
Подп. и дата

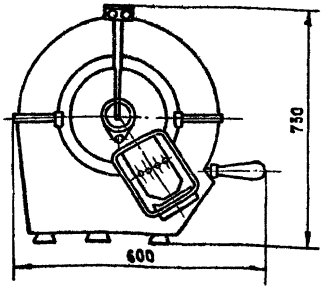
Инв. № подл.

21185-01

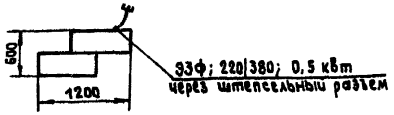
Ал.I

Общий вид

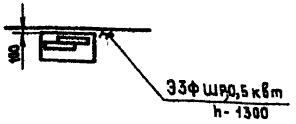




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Количество отрезаемых кусков в мин 200
2. Размер нарезаемого хлеба, мм 155×140*
3. Толщина отрезаемых кусков, мм 5÷20
4. Электродвигатель:
   - Тип ЧААБЗАЧУЗ
   - Мощность, квт 0,5
   - Напряжение, в 220/380
   - Род тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина 1200
   - ширина 600
   - высота 730
6. Масса, кг 76

КОД ОКП 5151325001

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования

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

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

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

*Хлеб, размеры которого больше указанных, должен быть вручную разрезан вдоль на две половинки.

Нач. тех. отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-27
Н. контр.	Разводовская			Машина хлеборезательная МХР-200
Гл. спец.	Игольникова		9286	
Рук. гр.	Миролюбова			
Ст. инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

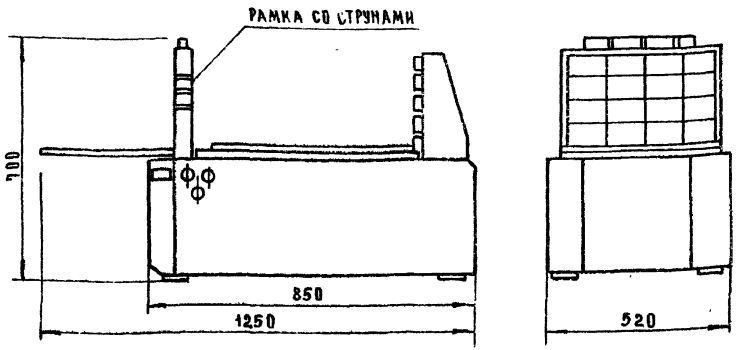
Т.м.А.п. 27-0-3.86

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

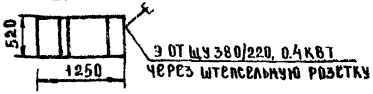
21185-01

Ал. I

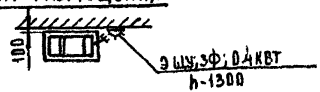
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч — 375
2. Ход ползуна, мм — 550
3. Время рабочего хода, с — 120
4. Длительность цикла, мин — 4
5. Скорость перемещения ползуна, мм/с — 4.07
6. Электродвигатель:
   - тип — АОЛ-22-4
   - мощность, кВт — 0.4
   - напряжение, в — 380/220
   - род тока трехфазный переменный
7. Габаритные размеры, мм.
   - длина — 850
   - длина с лотком — 1250
   - ширина — 520
   - высота — 700
8. Масса, кг — 145

Код ОКП — 5151323010

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

Вблизи машины на стене установить электрощит с штепсельной розеткой и автоматическим выключателем, поставляемым комплектно.

Машина устанавливается на подставку высотой не более 400 мм.

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

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

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

НАЧ.ТЕХ.ОТ.	СВЕРДЛОВ		
Н.КОНТР.	ГОРБАТОВА		
ГЛ.СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА		9.2.86
РУК.ГР.	МИРОЛЮБОВА		
СТ.ИНЖ.	СИДОРОВА		

27-0-3. 86-1-28

Машина для резки монолита масла РММ

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.М.А.П. 27-0-3.86

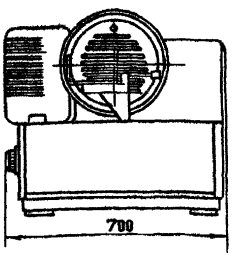
ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

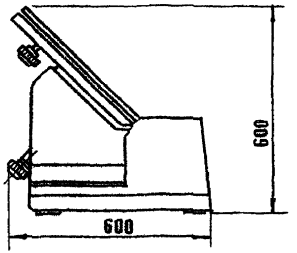
21185-01

Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Общий вид

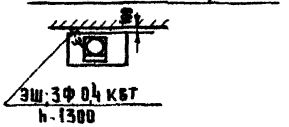




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, рез./мин., не менее	45
2.	Предел регулирования толщины ломтика, мм	от 1 до 15 бесступенчато
3.	Предельные размеры нарезаемых продуктов, мм	150 × 150
4	Угол нарезания продукта, град.	от 30 до 90
5.	Потребляемая мощность, квт	0,4
6.	Напряжение, в	380 или 220
7.	Род тока трехфазный переменный	
8.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	700
	ширина	600
	высота	600
12.	Масса, кг	70
	Код ОКП	51 5132 3007
	Изготовитель:	Об'единение „Калининградторгмаш"

Машина устанавливается на столе без закрепления

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

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

Нач. техол.	Сведлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		92.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инжен.	Ковальская		

27-0-3.86-1-29

Машина для резки гастрономических продуктов МРГ-300А

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

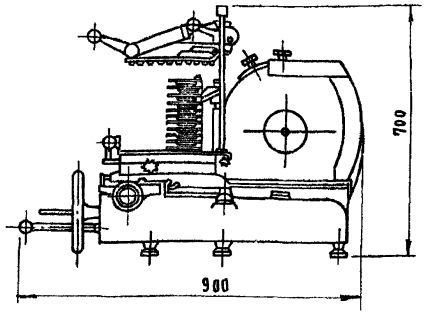
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-01

Ал.I

т.м.А. п. 27-0-3.86

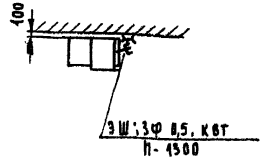
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, рез/мин 45
2. Толщина реза, мм от 1,0 до 6 интервалом через 0,5
3. Угол нарезки продукта (регулируемый), град от 30 до 45
4. Предельные размеры сечения нарезаемых продуктов, мм 160×200
5. Потребляемая мощность, квт 0,5
6. Род тока - трехфазный переменный
7. Напряжение, в 220 или 380
8. Габаритные размеры, мм, не более
   - длина 900
   - ширина 800
   - высота 700
9. Масса, кг 115

Код окп. 5151323001

Изготовитель:

Объединение „Калининградторгмаш".

Машина для резки гастрономии устанавливается на столе

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

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

Нач.тех.от	Свердлов			27-0-3.86-1-30
Н.контр.	Разводовская			Машина для резки и укладки в стопку гастрономических продуктов МРГУ-370
Гл.спец.	Игольникова		9286	
Рук.гр.	Горбатова			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3

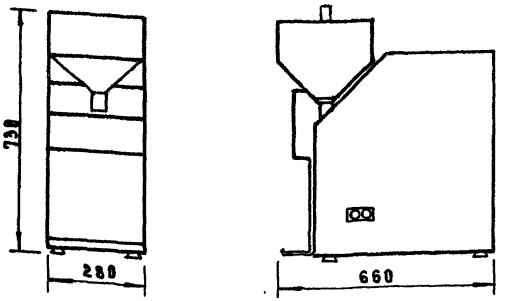
21185-01

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№

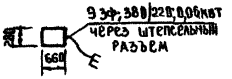
Ал.I

т.м.д. п. 27-0-3.86

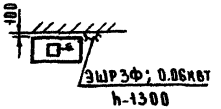
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, до 3/4	1200
2. Порция крема, г	15-40
3. Вместимость бачка, л	18
4. Род тока	трехфазный переменный
5. Напряжение, в	380/220
6. Установленная мощность, квт	0.06
7. Габаритные размеры, мм, не более	
длина	660
ширина	280
высота	730
8. Масса, кг, не более	50
Код ОКП	5151340005

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования

Дозатор устанавливается на столе

Дозатор предназначен для наполнения кремом трубочек пирожных „Эклер" из заварного теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Дозатор представляет собой настольную машину и состоит из основания, дозирующего устройства, бачка для крема, штуцера, снабженного двумя насадками для выдачи крема в пирожное.

Начтехотд	Свердлов		
Н.контр	Горбатова		
Гл.спец	Игольникова		9.02
Рук.гр	Миролюбова		
Ст.инж	Сидорова		

27-0-3. 86-1-31

Дозатор для крема ДК

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

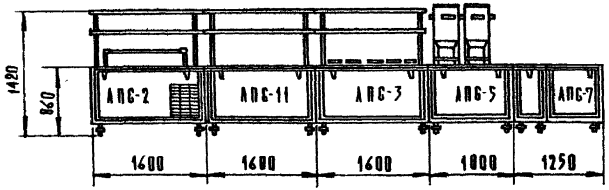
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

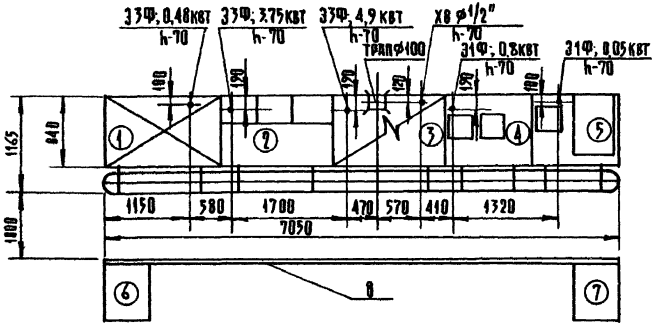
21185-01

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема



Барьер-АПС-8Б поставляется по особому заказу за отдельную плату.

Вариант „Б"

1 АПС-2 прилавок для холодных и сладких блюд
2 АПС-11 прилавок-мармит для I блюд
3 АПС-3 прилавок-мармит для II блюд
4 АПС-5 прилавок для горячих напитков
5 АПС-7 прилавок-касса
6 АПС-1 прилавок для подносов
7 АПС-6 прилавок для столовых приборов
8 АПС-8Б барьер (длина 6820)

Техническая характеристика

1 Мощность, квт 10,00
2 Род тока трехфазный переменный
3 Напряжение, в 220 или 380/220
4 Габаритные размеры, мм:
длина 7050
ширина 1165
высота 1420
5 Масса, кг 1133
Код ОКП 51 5154 1007
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

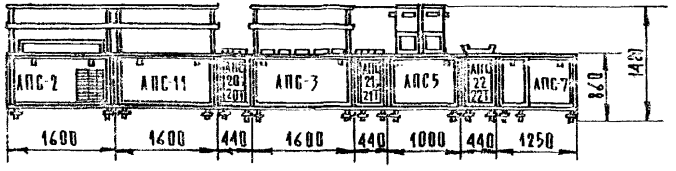
Т.м.А п. 27-0-3.86

Нач.техотд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-32			
Н.контр.	Горбатова			Линия прилавков самообслуживания АПС варианты „Комплектования" вариант „Б"	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольникова		10.2.86		Р	1	1
Рук.гр.	Миролюбова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Инжен.	Польская						

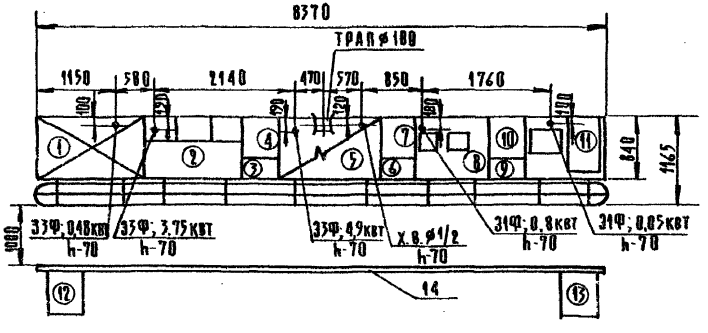
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

Общий вид



Монтажная схема



Барьер- АПС-8БТ поставляется по особому заказу за отдельную плату.

Вариант „БТ"

1 АПС-2- прилавок для холодных и сладких блюд
2 АПС-11- прилавок-мармит для I блюд
3 АПС-20- прилавок с вышибным устройством для тарелок ⌀240
4 АПС-20т-тележка с вышибным устройством для тарелок
5 АПС-3- прилавок-мармит для II блюд емкостью 110л
6 АПС-21- прилавок с вышибным устройством для тарелок
7 АПС-21т тележка с вышибным устройством для тарелок
8 АПС-5 прилавок для горячих напитков
9 АПС-22 прилавок с вышибным устройством для стаканов и чашек
10 АПС-22т тележка с вышибным устройством для стаканов и чашек
11 АПС-7- прилавок-касса
12 АПС-23т-тележка с вышибным устройством для подносов-2 шт.
13 АПС-6 прилавок для столовых приборов и подносов
14 АПС-8БТ- барьер (длина 8160)

Техническая характеристика

1	Мощность, квт	10,0
2	Род тока	трехфазный переменный
3	Напряжение, в	220 или 380/220
4	Габаритные размеры, мм:	
	длина	8370
	ширина	1165
	высота	1420
5	Масса, кг	1440
	код ОКП	515154 1040
	Изготовитель:	Харьковский завод торгового машиностроения

Нач.тех.отд.	Сверлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Шпальникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инженер.	Польская		

27-0-3.86-1-33

Линия прилавков самообслуживания АПС. Варианты комплектования. Вариант БТ

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

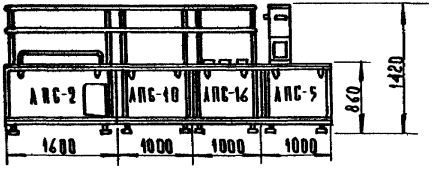
Т.м.п. 27-0-3.86

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

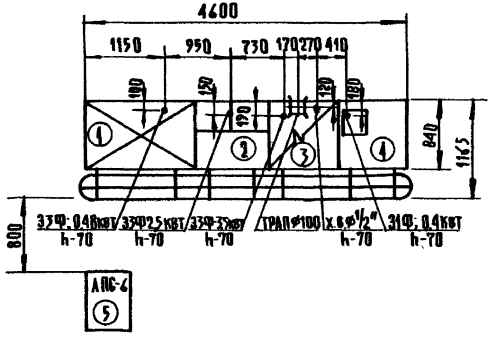
Ал. I

т.м А п 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Вариант „Г"

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

Техническая характеристика

1. Мощность, кВт — 6,88
2. Род тока — трехфазный переменный
3. Напряжение, В — 220 или 380/220
4. Габаритные размеры, мм
   - длина — 4600
   - ширина — 1165
   - высота — 1420
5. Масса, кг — 795

Код ОКП — 51 5151 1019

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

				27-0-3. 86-1-34			
Нач.тех.отд.	Свердлов			Линия прилавков самообслуживания АПС Варианты комплектования Вариант Г	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Инжен.	Польская						

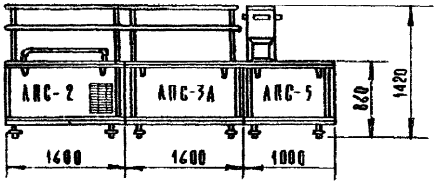
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01-80

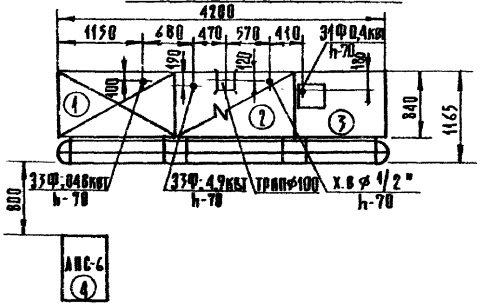
Ал. I

Т.М.П. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Вариант „Д"

1. АПС-2 прилавок для холодных и сладких блюд
2. АПС-3А прилавок-дирижит для II блюд
3. АПС-5 прилавок для горячих напитков
4. АПС-6 прилавок для столовых приборов

Техническая характеристика

1	Мощность, квт	5,78
2	Род тока	трехфазный переменный
3	Напряжение, в	220 или 380/220
4	Габаритные размеры, мм:	
	длина	4200
	ширина	1165
	высота	1420
5	Масса, кг	715
	Код ОКП	5151541019

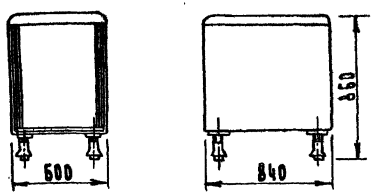
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

					27-0-3.86-1-35		
Нач. тех.отд.	Свердлов			Линия прилавков самообслуживания АПС Варианты комплектования Вариант Д	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Сообатова				Р	1	1
Гл. спец.	Шпальников		9.2.84		УНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Дирлюбова						
Инж.	Польская						

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

Ал. I

Общий вид



Прилавок ЛПС-1 предназначен для подносов. Конструкция прилавка бескаркасная: на сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные боковины и облицовка.

Сверху прилавок накрыт столом, изготовленным из нержавеющей стали. Внутри прилавка имеются два поддона, которые служат для размещения запасных подносов.

Техническая характеристика

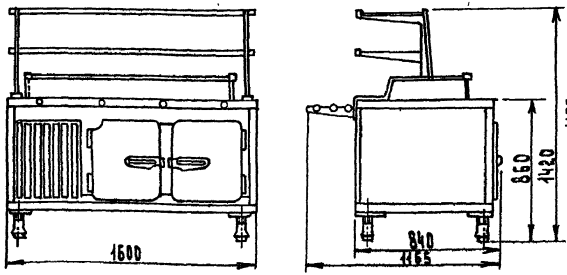
Прилавок для подносов ЛПС-1

1. Габаритные размеры, мм:

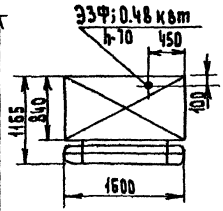
длина	600
ширина	840
высота	860

2. Масса, кг 52

Общий вид



Монтажная схема



Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2

1. Объем охлаждаемого шкафа, м³ 0.3
2. Площадь охлаждаемой витрины, м² 0.8
3. Рабочие температуры при температуре окружающего воздуха +32°С, °С
   на аккумуляционной плите -12 -14
   в витрине, на уровне 30мм от плиты +6 +8
   на средней полке шкафа +3 +5
4. Холодильный агрегат ВС-0.7
   установочная мощность, квт 0.48
   напряжение, в 220 или 380/220
   род тока трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:

длина	1600
ширина	1165
высота	1420

6. Масса, кг 300

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

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

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

27-0-3. 86-1-36

Прилавок для подносов ЛПС-1
Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.А.П. 27-0-3.86

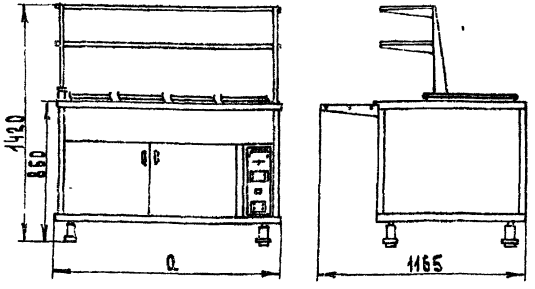
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

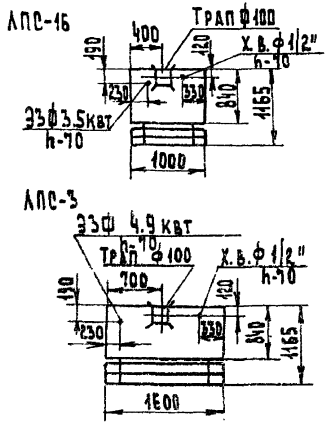
Ал.I

т.м. А.П. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

Прилавки-мармиты для вторых блюд АПС-3 АПС-16

1. Общая емкость, л	110	60
2. Количество мармитниц	8	6
емкостью 5л	1	2
емкостью 12л	5	4
емкостью 25л	2	
3. Объем теплового шкафа, м³	0.2	0.15
4. Рабочая температура, С°		
в тепловом шкафу	60	60
в мармитницах	80	80
5. Установленная мощность прилавка, квт	4.9	3.5
6. Напряжение, в	220 или 380/220	
7. Род тока	трехфазный переменный	
8. Габаритные размеры, мм:		
длина „а"	1600	1060
ширина	840	840
ширина с направляющими	1165	1165
высота	860	860
высота с витриной	1420	1420
9. Масса, кг	250	190

Примечание.

Возможно жесткое подсоединение канализационного патрубка к магистрали.
Высота вывода канализационного патрубка h кан - 100мм

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

Прилавок-мармит состоит из собственно мармита, витрины и направляющих с кронштейнами. Конструкция мармита бескаркасная, - к сварному основанию крепятся облицовки, сверху мармит накрыт столом, в гнезда которого вставляются мармитницы. В верхней части мармита монтируется паровой поддон, в средней - тепловой шкаф, обогреваемый ТЭНами, в нижней - парогенератор и питательная коробка. Витрина состоит из двух полок.

В мармите АПС-3а вместо витрины установлена полка для выдачи блюд.

Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи термореле.

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

27-0-3.86-1-37

Прилавки-мармиты для вторых блюд АПС-3; АПС-16.

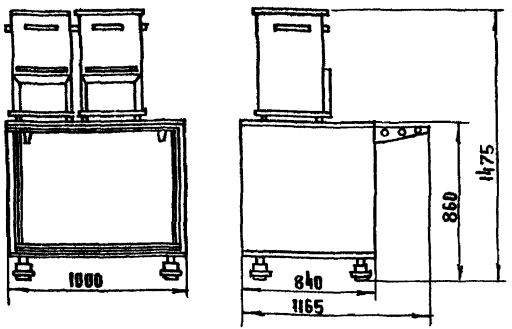
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

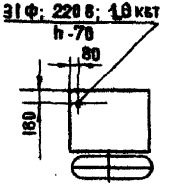
Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №

21185-01

Общий вид



Монтажная схема



Примечание.
Термостаты поставляются комплектно.

Прилавок для горячих напитков АПС-5

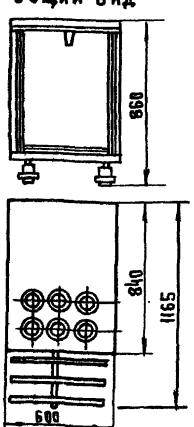
Техническая характеристика

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

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

Конструкция прилавка бескаркасная, к сварной раме крепятся обшивки. Сверху прилавок накрывается столом. Со стороны покупателя к прилавку крепятся кронштейны с направляющими для подносов. Внутри прилавка имеются две полки для установки лотков с кондитерскими изделиями. Со стороны обслуживающего персонала находятся две розетки для подключения термостатов.

Общий вид



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

Прилавок для столовых приборов АПС-6

Техническая характеристика

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

Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3.86-1-38
Н. контр.	Горбатова			
Гл. спец.	Игольникова		3.2.86	Прилавок для горячих напитков АПС-5. Прилавок для столовых приборов АПС-6
Рук. гр.	Ширшанова			Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Инжен.	Польская			ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

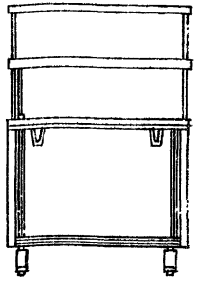
Ал. I

т. м. 4 п. 27-0-3.86

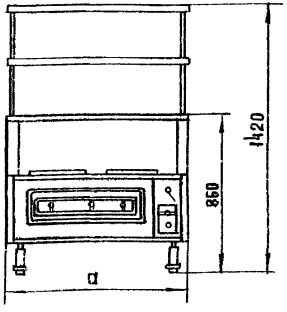
Ал. I

т.м.л.п 27-0-3.86

ОБЩИЙ ВИД

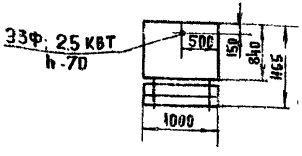


ВИД СЗАДИ

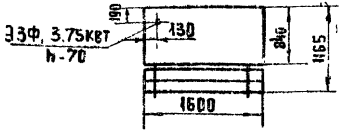


МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ЛПС-10



ЛПС-11



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	ЛПС-10	ЛПС-11
1. КОЛИЧЕСТВО КОНФОРОК	2	3
2. ТЕМПЕРАТУРА В МАРМИТЕ, °С	ОТ +80 ДО +85	
3 УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ	2,5	3,75
4 РОД ТОКА	ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ	
5 НАПРЯЖЕНИЕ, В	220 ИЛИ 380/220	
6 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:		
ДЛИНА „а"	1000	1600
ШИРИНА	840	840
ШИРИНА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	1165	1165
ВЫСОТА БЕЗ ВИТРИНЫ	860	860
ВЫСОТА С ВИТРИНОЙ	1420	1420
7 МАССА, КГ	140	175

ПРИЛАВКИ-МАРМИТЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕРВЫХ БЛЮД В НАПЛИТНЫХ КОТЛАХ И КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПОРЦИОНИРОВАННЫХ 2 БЛЮД.

ПРИЛАВОК-МАРМИТ СОСТОИТ ИЗ СОБСТВЕННО МАРМИТА, ВИТРИНЫ И НАПРАВЛЯЮЩИХ С КРОНШТЕЙНАМИ. КОНСТРУКЦИЯ МАРМИТА БЕСКАРКАСНАЯ. К СВАРНОМУ ОСНОВАНИЮ КРЕПЯТСЯ ОБЛИЦОВКИ, К НИЖНЕЙ РАМЕ КРЕПИТСЯ КАРКАС, НА КОТОРЫЙ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ СТОЛ С ДВУМЯ ОТВЕРСТИЯМИ ДЛЯ КОНФОРОК. КАЖДАЯ КОНФОРКА ВКЛЮЧАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО. СВЕРХУ ПРИЛАВОК НАКРЫТ СТОЛОМ, НА КОТОРЫЙ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ ВИТРИНА, СОСТОЯЩАЯ ИЗ ДВУХ ЛИТЫХ СТОЕК, СТЕКЛЯННЫХ ПОЛОК, ВЛОЖЕННЫХ В СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОФИЛИ.

НАЧ.ТЕХ.ОТД.	СВЕРДЛОВ		
Н. КОНТР.	ГОРБАТОВА		
ГЛ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА		9.2.86
РУК. ГР.	МИРОЛЮБОВА		
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ		

27-0-3. 86-1-39

ПРИЛАВКИ-МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЛПС-10; ЛПС-11

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ

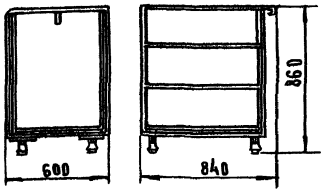
ИНВ. № ПОДЛ	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗАМ. ИНВ. №

21185-01

Ал.I

Т.М. А. П. 27-0-3.86

Общий вид



ЛПС-24

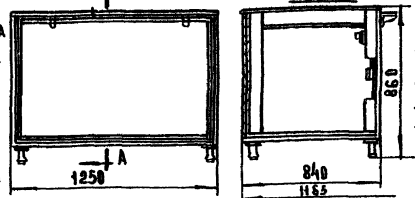
Техническая характеристика

1. Габаритные размеры, мм:

длина	600
ширина	840
ширина с направляющими	1165
высота	880

2. Масса, кг 52

Общий вид А-А



ЛПС-7

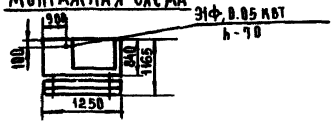
Техническая характеристика

1. Установочная мощность, кВт 0.05
2. Напряжение, в 220
3. Род тока однофазный переменный
4. Габаритные размеры, мм:

длина	1250
ширина	840
ширина с направляющими	1165
высота	860

5. Масса, кг 100

Монтажная схема



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

Примечание

Кассовый аппарат поставляется комплектно. (за отдельную плату)
Прилавок-касса предназначен для расчета с потребителем с применением кассового аппарата. Прилавок состоит из сварной рамы, облицовок и стола. Под столом имеется полка для хранения кассовых лент и других принадлежностей.

На облицовке монтируется штепсельная розетка для подключения кассового аппарата.
Прилавок может быть собран в правом и левом исполнении.

Начтехотд.	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.84
Рук.гр.	Миролюбова		
Инжен.	Польская		

27-0-3. 86-1-40

Прилавок-касса ЛПС-24
Прилавок-касса ЛПС-7

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

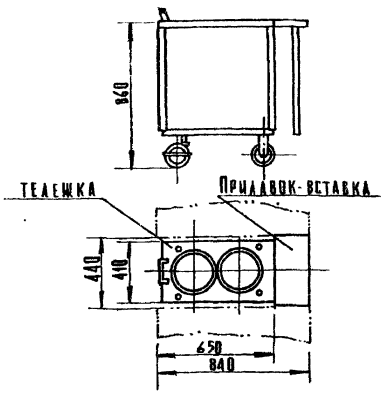
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-01

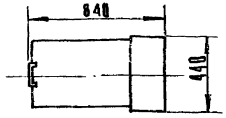
Ал. I

т.м.а.п 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

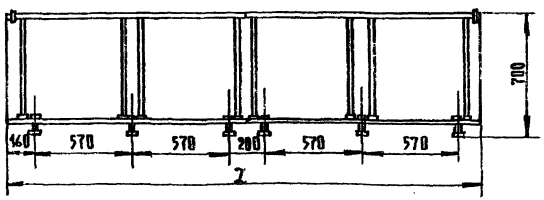
Прилавки с выжимным устройством	для тарелок АПС-20	для тарелок АПС-21	для чашек и стаканов АПС-22
1 Диаметр загружаемых тарелок, мм	240	200	
2 Габаритные размеры, мм:			
длина	440	440	440
ширина	840	840	840
высота	860	860	860
3 Масса, кг	59	59	47

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

Прилавки скомплектованы из прилавка-вставки и тележки.

Прилавок-вставка составлен из облицовок и прикрепленного к ним стола.

Общий вид



Барьер отделяет раздаточную линию от торгового зала.

Барьер выполнен из хромированных труб, соединенных между собой при помощи пальцев и винтов.

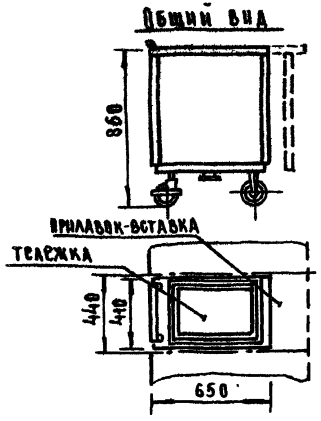
Барьер крепится к полу анкерными болтами.

Длина барьера L выбирается в зависимости от варианта.

				27-0-3. 86-1-41			
Нач.тех.отд.	Свердлов			Прилавки с выжимным устройством для тарелок АПС-20, АПС-21	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86	Прилавок с выжимным устройством для чашек и стаканов АПС-22	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Инженер	Польская			Барьер АПС-8			

Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.

21185-01



Техническая характеристика

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

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

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

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

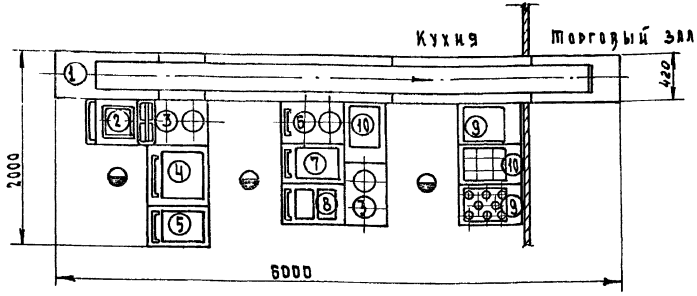
Т.м.А.п. 27-0-3.86

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

				27-0-3. 86-1-42			
Нач.техол.	Сверлов			Тележки с выжимным устройством для тарелок АПС-20Т, для тарелок АПС-21Т, для чашек и стаканов АПС-22Т, для подносов АПС-23Т	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Мирлобова						
Инжен.	Польская						

Ал. I

Вариант размещения постов комплектации



Состав линии

Поз.	Наименование оборудования	Тип	Кол.	Габариты, мм	Мощ. квт
1	Транспортер комплектации	ТКШ-2	1	6000 x 420 x 920	12,6
2	Тележка с вышимным устройством для подносов	ТВП-120	2	400 x 600 x 850	
3	Тележка с вышимным устройством для мисок	ТВМ-400	2	460 x 600 x 850	
4	Мармит для I блюд	МЭП-60	2	6[illegible] x 660 x 905	1,6
5	Мармит для мяса к I блюдам и для II несоусных блюд	МЭП-6	2	420 x 660 x 905	1,6
6	Тележка с вышимным устройством для тарелок	ТВТ-240	2	400 x 600 x 850	
7	Мармит для гарнира	МЭП-35	2	420 x 660 x 905	1,2
8	Мармит для II соусных блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	2	420 x 660 x 905	1,2
9	Тележка с вышимным устройством для стаканов	ТВС-120	2	400 x 600 x 850	
10	Тележка с вышимным устройством для закусок	ТВЗ-120	3	400 x 600 x 850	
11	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКШ-5	1	16000 x 420 x 920	0,6

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

27-0-3. 86-1-43

Линия конвейерная для комплектования и отпуска комплексных обедов /поток-2/ ЛККО-2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	2

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. [signature]

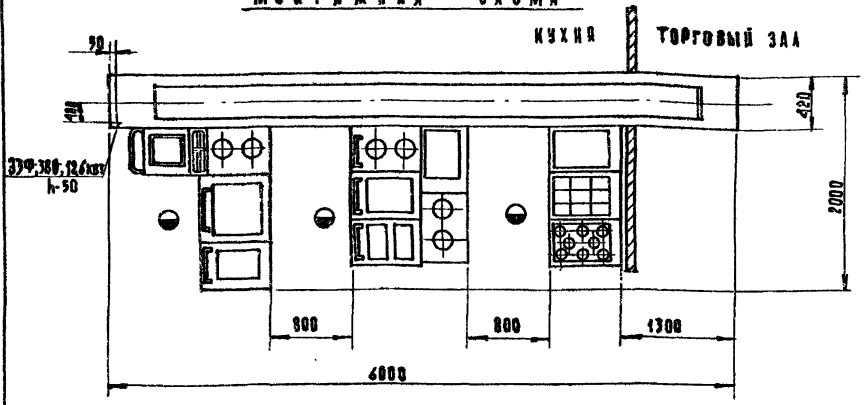
Формат А3

21185-01

Т. м. А п 27-0-3.86

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

Монтажная схема



Техническая характеристика

1 Производительность, обедов/ч
при количестве обслуживающего персонала 3чел. 300
при количестве обслуживающего персонала 5чел. 600
при количестве обслуживающего персонала 7чел. 800
2 Установленная мощность, квт 12,6
3 Род тока трехфазный переменный
4 Напряжение, в 380
5 Габаритные размеры, мм:
длина 6000
ширина 2000
высота 905
6 Масса, кг 1250
Код ОКП 51 5154 2004
Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

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

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

В комплект линии входят два * секционных транспортера и передвижное раздаточное оборудование, собранное в блоки. Каждый блок образует пост комплектации. Взаимное расположение транспортера и блоков раздаточного оборудования выбирается из условия рационального распределения обязанностей между комплектовщицами и равномерной их загрузки.

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

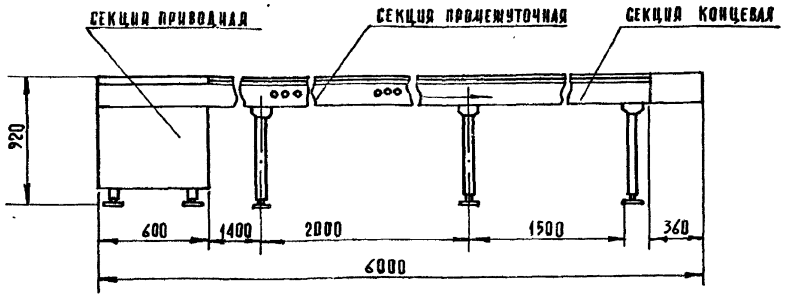
Увеличение производительности линии на том же комплекте оборудования может быть достигнуто за счет увеличения числа обслуживающего персонала, а именно: работе на каждом блоке не одной, а нескольких комплектовщиц.

* Линия ЛККО-2 укомплектована двумя транспортерами ТКШ-2 и ТКШ-5.
Транспортер ТКШ-5 служит для сбора грязной посуды.
Мощность его равна 0,6 квт
Розетки на транспортере отсутствуют.

Ал.I
т.м.д. п. 27-0-3.86
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №
21185-01

Альбом VIII.27.0-3.86 Т.М.А.П.
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Общий вид



Техническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с	0,15 или 0,28
2. Мощность подключаемого оборудования, квт не более	
к розетке	2,0
к транспортеру	12,0
3. Мощность привода, квт	0,6
4. Суммарная мощность транспортера, квт	12,6
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Напряжение, в	380
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	6000
ширина	420
высота	920
8. Масса, кг	200

Код ОКП 5151542017

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

Транспортер состоит из приводной, промежуточной и натяжной секций.

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

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

Промежуточные секции выпускаются длиной 1500 и 2000 мм. Розетки монтируются по 3 штуки на панелях, расположенных на противоположных сторонах секции. Конструкцией предусмотрена возможность переноса обеих панелей на одну сторону секции. В секции смонтированы поддерживающие ролики, по которым перемещается обратная ветвь ленты.

Нач.тех.отд	Свердлов		
Н.контр.	Садорова		
Рук.спец.	Игольникова		12.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-1-44

Транспортер комплектации ТКШ-2

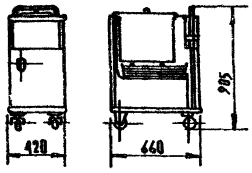
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

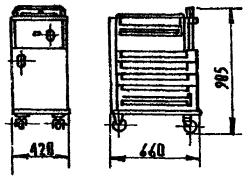
Ал.I

Т.М.А.П 27-0-3.86

Общий вид
МЭП-35



Общий вид
МЭП-6



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

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

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

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

Техническая характеристика

	МЭП-60	МЭП-35	МЭП-20	МЭП-6
1. Количество мармитниц, шт				
емкостью 60 л	1	—	—	—
емкостью 35 л	—	1	—	—
емкостью 10 л	—	—	2	—
емкостью 6 л	—	—	—	5
2. Рабочая температура в шкафу, °С				80-90
3. Рабочая температура в мармитницах, °С		65 - 70		
4. Время разогрева до рабочего состояния, мин	15	15	15	20
5. Установленная мощность, квт	1,6	1,2	1,2	1,6
6. Род тока	однофазный переменный			
7. Напряжение, в	220	220	220	220
8. Габаритные размеры, мм				
длина	640	420	420	420
ширина	660	660	660	660
высота	905	905	905	905
9. Масса, кг	61	50	50	62
10. Код ОКП				
МЭП - 60	51 51 27 0033			
МЭП - 35	51 51 27 0029			
МЭП - 20	51 51 27 0025			
МЭП - 6	51 51 27 0021			

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

Нач.техн.	Свердлов		
Н.контр.	Разводовская		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3. 86-1-45

Мармиты электрические МЭП-60, МЭП-35, МЭП-20 МЭП-6.

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

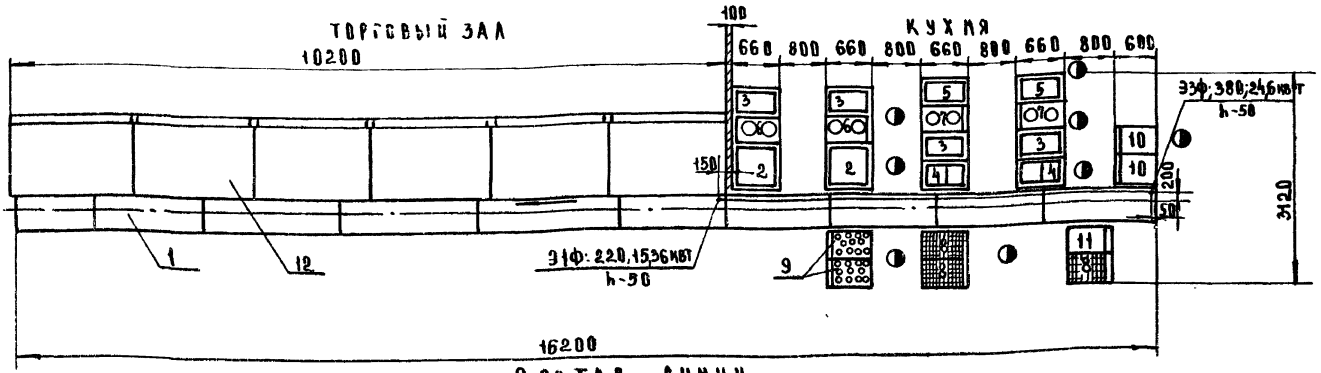
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

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

Ал.I

Монтажная схема



Состав линии

ПОЗ	Наименование оборудования	Тип	Кол	Габариты, мм	Мощ. кВт	Масса, кг
1	Транспортер комплектации обедов	ТКШ-5	1	16000×420×920	24.6	350
2	Мармит для I блюд	МЭП-60	4	640×660×905	1.6	64
3	Мармит для мясных блюд и для II несоусных блюд	МЭП-6	4	420×660×905	1.6	63
4	Мармит для II соусных блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	4	420×660×905	1.2	50
5	Мармит для гарнира	МЭП-35	4	420×660×905	1.2	50
6	Тележка с выжимным устройством для мисок	ТВМ-400	4	450×600×850		50
7	Тележка с выжимным устройством для баранчиков	ТВБ-400	4	450×600×850		50
8	Тележка с выжимным устройством для закусок и хлеба	ТВЗ-120	6	400×600×850		30
9	Тележка с выжимным устройством для стаканов	ТВС-120	4	400×600×850		36
10	Тележка с выжимным устройством для подносов	ТВП-120	4	400×600×850		30
11	Тележка для столовых приборов	ТСП-900	2	400×600×850		25
12	Стойка-накопитель раздаточная	СНР-6	1	10200×1120×1630	15.36	870
13*	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКШ-5	1	16000×420×920	0.6	350

*Линия АКНО-2 укомплектована двумя транспортерами ТКШ-5. Транспортер (поз.13) служит для сбора грязной посуды. Мощность его равна 0.6 кВт. Розетки на транспортере отсутствуют. Транспортер устанавливается в торговом зале.

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

27-0-3.86-1-46

Линия комплектования накопления и отпуска скомплектованных обедов (эффект-2) АКНО-2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	2

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

Т.м.п.27-0-3.86

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

Линия комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов предназначена для установки на предприятиях общественного питания, реализующих комплексные обеды методом самообслуживания при периодическом потоке посетителей.

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

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

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

Техническая характеристика

1	Производительность максимальная, обедов/ч	750
2	Время хранения пищи на стойке-накопителе, мин	до 30
3	Номинальная мощность, квт	40,00
4	Род тока	трехфазный переменный
5	Напряжение, в	380/220
6	Габаритные размеры, мм:	
	длина	16 980
	ширина	3120
	высота	1830
7	Масса, кг	3110
8	Код ОКП	51 5154 4004

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

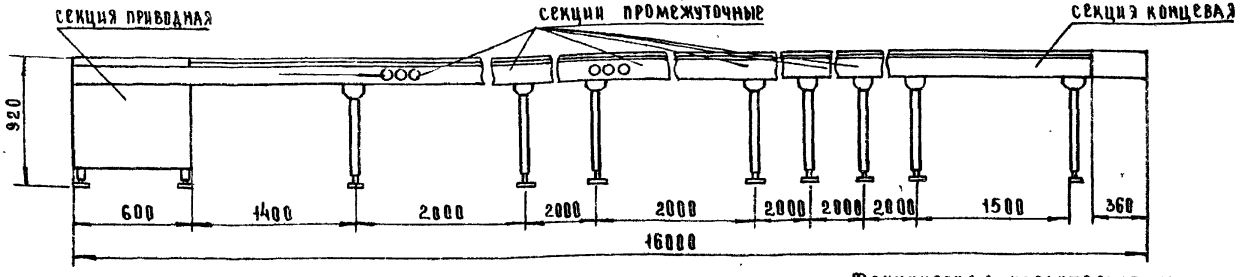
Стойка-накопитель СНР-6 поставляется Комиссаровским заводом торгового машиностроения

21185-01

Т.М.П. 27-0-3.86

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

Общий вид



Описание смотри лист „Линия комплексных обедов (поток-2) ЛКК0-2" Транспортер комплектации „ТКШ-2"

В зависимости от длины транспортеры выпускаются 7 типоразмеров:

	ТКШ-1	ТКШ-2	ТКШ-3	ТКШ-4	ТКШ-5	ТКШ-6	ТКШ-7
Мощность подключаемых потребителей, квт к розетке				2			
к транспортеру	12	12	24	24	24	24	24
Габаритные размеры, мм:							
длина	4000	6000	8000	10000	16000	22000	32000
ширина				420			
высота				865			
Масса, кг	160	200	230	260	350	440	600

Техническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с — 0.15 или 0.28
2. Мощность подключаемого оборудования, квт
   - к розетке — 2.0
   - к транспортеру — 24.0
3. Мощность привода, квт — 0.6
4. Суммарная мощность транспортера, квт — 24.6
5. Род тока — трехфазный переменный
6. Напряжение, в — 380
7. Габаритные размеры, мм
   - длина — 16000
   - ширина — 420
   - высота — 920
8. Масса, кг — 350
9. Код ОКП — 515154 2029

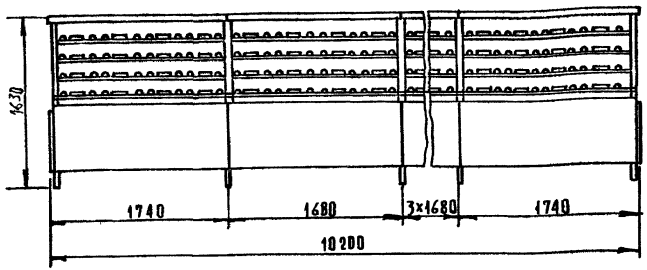
Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

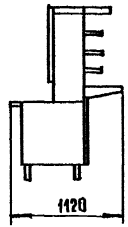
				27-0-3.86-1-47	
Нач.тех.отд.	Свердлов				
Н.контр.	Сидорова				
Гл.спец.	Игольникова		12.86	Транспортер комплектации ТКШ-5	Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Рук.гр.	Горбатова				ЦНИИЭП торговых, бытовых зданий и туристских комплексов
Инженер.	Польская				

Т.м.п.27-0-3.86
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал-I

Общий вид





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

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

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

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

Техническая характеристика

1 Количество секций в стойке-накопителе — 6
2 Количество подносов, устанавливаемых в одну секцию — 16
3 Время разогрева полки до температуры 70°С, мин — 10
4 Температура между полками, °С — 35
5 Количество электронагревателей в одной секции — 32
6 Мощность одного нагревателя, квт — 0,08
7 Мощность одной секции, квт — 2,56
8 Номинальная мощность стойки-накопителя, квт — 15,36
9 Напряжение, в — 220
10 Род тока — однофазный переменный
11 Габаритные размеры секции, мм:
- длина — 1680
- ширина — 1120
- высота — 1630

12 Габаритные размеры стойки-накопителя, мм
- длина — 10200
- ширина — 1120
- высота — 1630

13 Масса, кг — 870
14 Код ОКП — 5151544042

Завод-изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения

Нач. техн.	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		22.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-1-48

Стойка-накопитель СНР-6

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

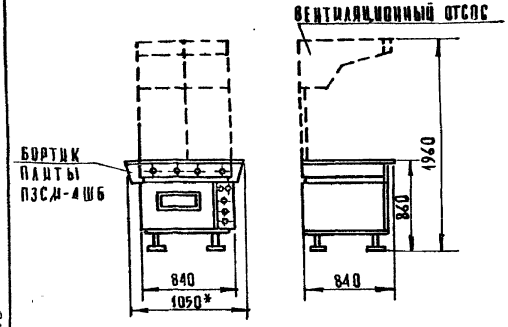
21185-01

Т.М.А.П 27-0-3.86

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

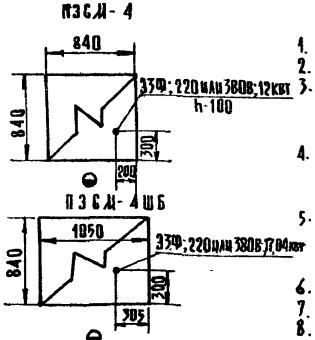
Ал.I

Общий вид



Вентотсос МВО с плитами не поставляется.

Монтажная схема



Плита электрическая секционная модулированная четырехконфорочная ПЭСМ-4 предназначена для приготовления горячих блюд в напитной посуде.

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

Плита четырехконфорочная с жарочным шкафом ПЭСМ-4Ш6 предназначена для приготовления горячих блюд в напитной посуде, а так же жарения, запекания и выпечки в шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

Плита ПЭСМ-4Ш6 состоит из двух унифицированных блоков конфорок и жарочного шкафа, установленного на подставке.

*Плита ПЭСМ-4Ш6 снабжена боковыми бортиками.

Техническая характеристика

	ПЭСМ-4; ПЭСМ-4Ш6	
1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м²	0,48	0,48
2. Количество конфорок	4	4
3. Размер конфорки, мм:		
длина	417	417
ширина	295	295
4. Время разогрева рабочей поверхности конфорки до температуры 400°С, мин	60	60
жарочного шкафа до температуры 300°С, мин		50
5. Номинальная мощность плиты, квт	12	17,04
в том числе: конфорок	12	12
жарочного шкафа		5,04
6. Род тока	трехфазный переменный	
7. Напряжение, в	220 или 380/220	
8. Внутренние размеры жарочного шкафа, мм:		
длина		480
ширина		470
глубина		300
9. Габаритные размеры плиты, мм:		
длина	840	1050
ширина	840	840
высота	860	860
10. Масса, кг	205	255
код ОКП	5151221027	5151221030

Изготовитель: Душанбинский завод торгового машиностроения

Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3.86-1-49	
Н.контр.	Горбатова				
Гл.конст.	Огольникова		12.86	Плита электрическая секционная модулированная ПЭСМ-4, ПЭСМ-4Ш6	Стадия Р; Лист 1; Листов 1
Рук.гр.	Миролюбова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Ст.инж.	Разводовская				21185-01

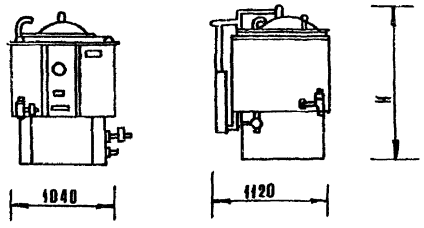
Т.М.А п 27-0-3.86

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

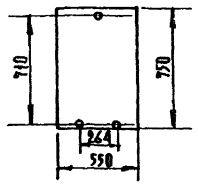
Ал. I

Т.М.А. П 270-3.86

Общий вид



Станция управления

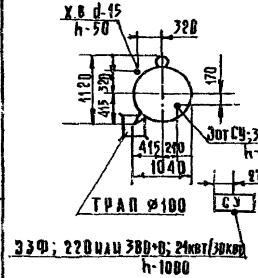


Техническая характеристика

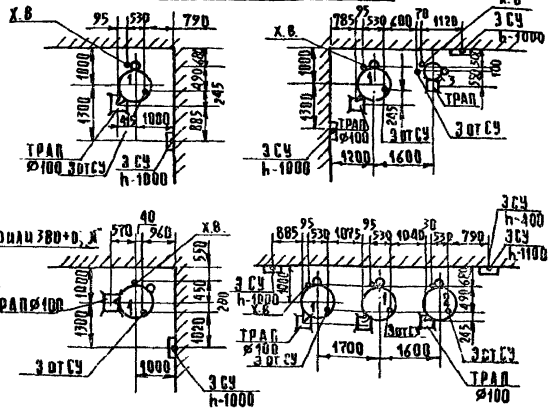
	КПЭ-160-1	КПЭ-250
1. Полезная емкость, л	160	250
2. Время разогрева, мин.	60	60
3. Рабочее давление пара, кгс/см²	0,01 - 0,40	
4. Номинальная мощность, квт. N	24	30
5. Род тока	трехфазный переменный	
6. Напряжение, в	220 или 380+0	
7. Габаритные размеры станции управления, мм:		
длина	550	
высота	750	
толщина	190	
8. Габаритные размеры котла, мм:		
длина	1120	1120
ширина	1040	1040
высота, H	1200	1360
9. Масса, кг	230	268
Код ОКП	5151 2710 67	5151 2710 75

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш"

Монтажная схема



Варианты размещения



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

Котлы крепятся к полу 8-ю анкерными болтами М16

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

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

Котел оборудован контрольно-измерительными приборами.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольникова		9.9.86
Рук. гр.	Широбокова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-50

Котлы пищеварочные электрические КПЭ-250-1; КПЭ-160-1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

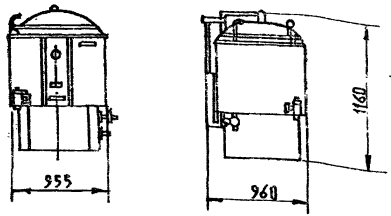
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

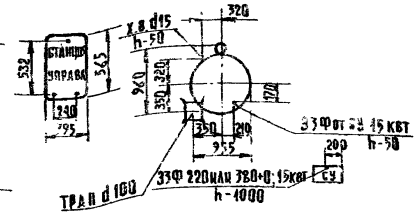
Ал. I

т.м.д.п. 27-0-3.86

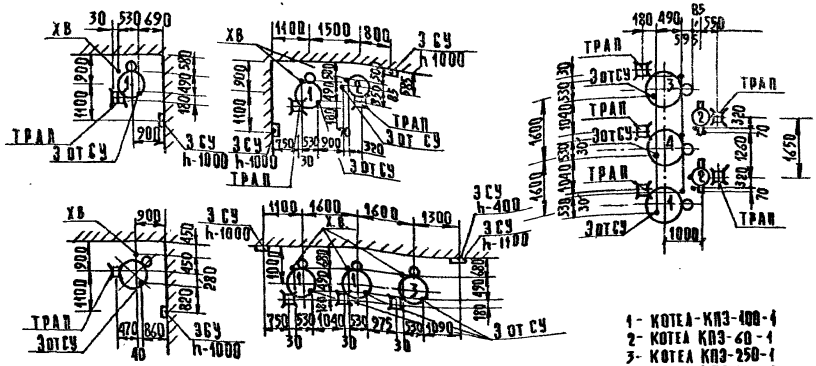
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



1 - КОТЕЛ-КПЭ-100-1
2 - КОТЕЛ КПЭ-60-1
3 - КОТЕЛ КПЭ-250-1
4 - КОТЕЛ КПЭ-160-1

Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л	100
2. Время разогрева, мин	50
3. Рабочее давление пара, кгс/см²	0,01-0,45
4. Номинальная мощность, квт	15
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Напряжение, В	220 или 380+0
7. Габаритные размеры станции управления, мм:	
длина	395
высота	565
толщина	156
8. Габаритные размеры котла, мм:	
длина	955
ширина	960
высота	1160
9. Масса, кг	200
код ОКП	51 51 21 10 59

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш".

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

Котел крепится к полу 8-ю анкерными болтами М 18.

Нач. техн.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		9.9.86
Рук. гр.	Миронов		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-51

Котел пищеварочный электрический КПЭ-100-1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

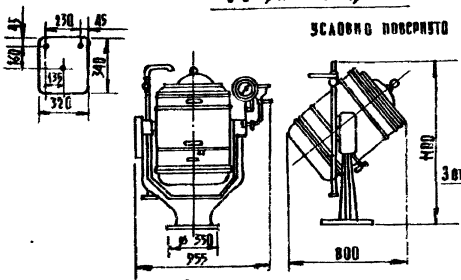
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

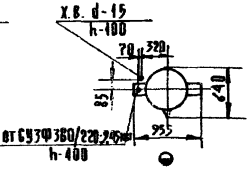
21185-01

Ал.I

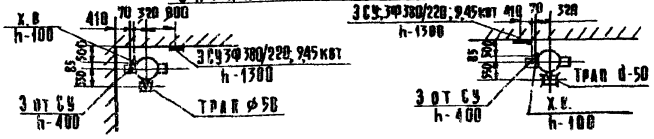
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Котел крепится к полу фундаментными болтами.

Техническая характеристика

1	Полезная емкость, А	60
2	Время разогрева, мин.	45
3	Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см²	2,01 – 0,40
4	Номинальная мощность, А квт	9,45
5	Род тока	трехфазный переменный
6	Напряжение, В	380/220
7	Мощность варки, квт	1,05
8	Габаритные размеры станции управления, мм:	
	длина	320
	ширина	340
9	Масса станции управления, кг	11
10	Габаритные размеры котла, мм:	
	длина	955
	ширина	640
	высота	1100
11	Масса котла со станцией управления, кг	107
	Код ОКП	51 5121 1004

Изготовитель: Ярославский завод холодильных машин

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

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

				27-0-3. 86-1-52		
Нач.тех.отд.	Свердлов			Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Разводовская				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						
Ст.инж.	Сидорова						

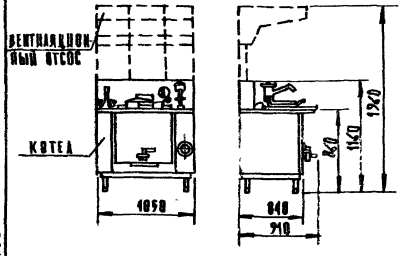
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

7 м.А. п. 27-0-3.86

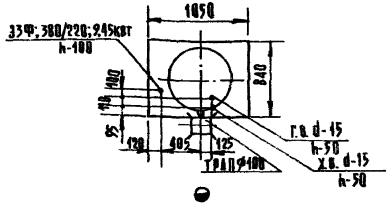
21185-01

Ал.I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1 Полезная емкость, л — 60
2 Время разогрева, мин — 45
3 Мощность, квт
 в период разогрева — 9,45
 в период варки — 1,05
4 Род тока — трехфазный переменный
5 Напряжение, в — 380/220
6 Рабочее давление пара в рубашке, кг/см² — 0,5
7 Габаритные размеры, мм:
 длина — 1050
 ширина — 840
 высота (до уровня стола) — 860
 высота (с вентиляционным отсосом) — 1960
8 Масса (без вентиляционного отсоса), кг — 180
 Код ОКП — 5151211045

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

Вентотсос МВО с котлом не поставляется.

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

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

Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-63
Н.контр.	Горбатова			
Гл.спец.	Игольников		32.86	Котел секционный модулированный КПЭСМ-60М
Рук.гр.	Миролюбов			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.М.А. П 27-0-3.86

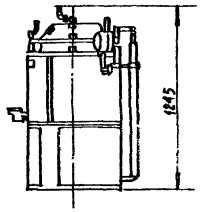
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

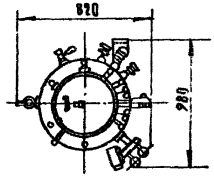
21185-01

Ал. I

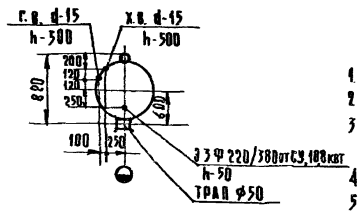
Т.М.А.П 27-0-3.86

Общий вид

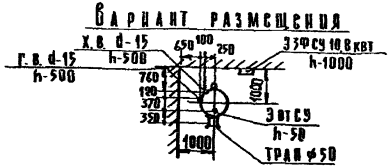




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л — 60
2. Рабочее давление в пароводяной рубашке, кгс/см^3 — 2,5
3. Время разогрева до закипания при полной загрузке полезной емкости, мин — 45
4. Количество тэнов — 3
5. Количество ступеней нагрева — 2
6. Потребляемая мощность, квт
   на высшей ступени нагрева — 10,8
   на низшей ступени нагрева — 1,2
7. Род тока трехфазный переменный
8. Напряжение, в — 220/380
9. Габаритные размеры, мм:
   длина — 820
   ширина — 980
   высота — 1245
10. Масса станции управления, кг — 11,6
11. Масса автоклава со станцией управления, кг — 235

Код ОКП — 51 51 29 0016

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш"

Требования к установке:

1. Автоклав крепится к полу тремя фундаментными болтами М12.
2. Станция управления крепится на стене, в месте удобном для обслуживания.

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

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

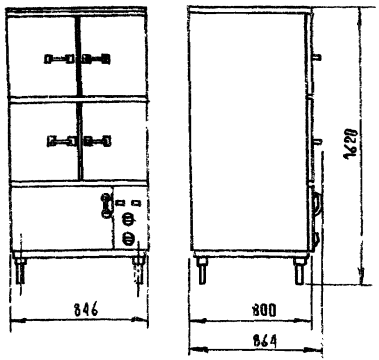
Автоклав снабжен станцией управления.

Нач.техн.	Свердлов			27-0-3. 86-1-54		
Н.контр.	Горбатова			Автоклав электрический АЭ-1	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		Р	1	1
Рук.гр.	Миролюбова				ЦНИИЭП	Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Ст.инж.	Сидорова					

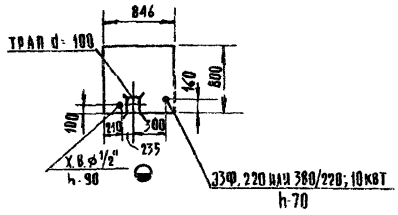
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

21185-01

Общий вид



Монтажная схема



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

Техническая характеристика

1. Общий объем варочных камер, м³	0,27
2. Суммарный полезный объем варочных камер, м³	0,2
3. Количество варочных камер	4
4. Производительность среднечасовая (по картофелю), кг/ч	75
5 Номинальная мощность, квт	10
6. Род тока	трехфазный переменный
7 Напряжение, в	220 или 380/220
8. Время разогрева до рабочего состояния, мин	20
9. Средняя температура в камере, °С	95±2
10. Габаритные размеры, мм:	
длина	846
ширина	864
высота	1620
11 Масса, кг	260
код ОКП	5151290004
Изготовитель:	Объединение „Мосторгмаш"

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

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

На раме смонтирован парогенератор. Заполнение его водой осуществляется из бачка. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется трубчатыми электронагревателями. Выработанный пар по трубопроводам подается в варочные камеры. Количество подаваемого пара регулируется краном, установленным на трубопроводе.

Образовавшийся в процессе варки конденсат отводится по трубопроводу в канализацию.

С правой стороны на подставке находится отсек с блоком управления. Регулирование мощности парогенератора производится при помощи четырехпозиционного переключателя.

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		5286
Рук. гр.	Дирлюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-55

Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

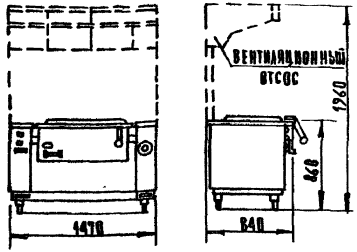
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. 1

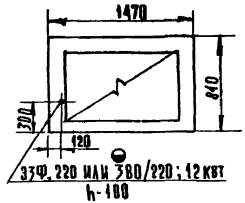
Ал.I

т.м.д.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,5

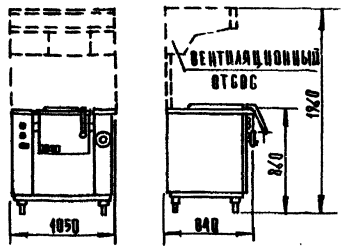
Техническая характеристика

1. Площадь пода, м² — 0,5
2. Емкость чаши, л — 90
3. Номинальная мощность, квт — 12,0
4. Род тока — трехфазный переменный
5. Напряжение, в — 220 или 380/220
6. Время разогрева до максимальной температуры, мин — 45
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1470
   - ширина — 840
   - высота (до уровня стола) — 860
   - высота (с вент. отсосом) — 1960
8. Масса (без вент. отсоса), кг — 320

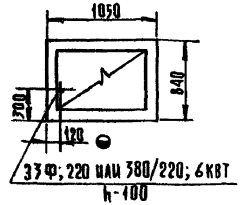
Код ОКП 5151241007

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ - 0,2

Техническая характеристика

1. Площадь пода, м² — 0,2
2. Емкость чаши, л — 36
3. Номинальная мощность, квт — 6,0
4. Род тока — трехфазный переменный
5. Напряжение, в — 220 или 380/220
6. Время разогрева до макс. температуры, мин — 45
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1050
   - ширина — 840
   - высота (до уровня стола) — 860
   - высота (с вент. отсосом) — 1960
8. Масса, кг (без вент. отсоса) — 225

Код ОКП 5151241004

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения

Вентотсосы М60 со сковородами не поставляются.

Сковороды с площадью пода 0,5 м² и 0,2 м² предназначены для пассерования овощей, жарки основным способом и во фритюре, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

Сковороды состоят из следующих основных узлов: загрузочной чаши, двух тумб, рамы, откидной крышки, механизма опрокидывания чаши и электропанели, температура на поду сковороды поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

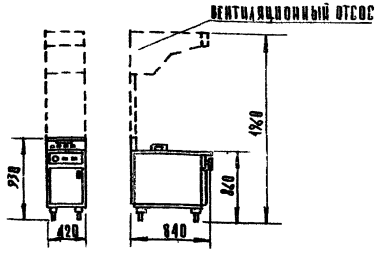
				27-0-3. 86-1-56			
Нач. тех. отд.	Свердлов			Сковороды электрические секционные модулированные СЭСМ-0,5; СЭСМ-0,2	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Горбатова				Р	1	1
Гл. спец.	Огольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Миролюбова						
Ст. инж.	Сидорова						

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

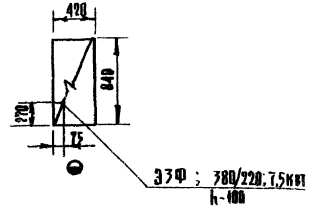
21185-01

Ал.I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1 Производительность по сырому картофелю, кг/ч 12
2. Единовременная загрузка, кг 1,0
3. Количество масла, заливаемого в жарочную ванну, л 20
4 Время разогрева масла от 18°С до температуры 180°, мин 20
5 Номинальная мощность, квт 7,5
6 Род тока трехфазный переменный
7 Напряжение, в 380/220
8 Количество ТЭН 3
9 Габаритные размеры, мм:
   длина 420
   ширина 840
   высота/до уровня стола/ 860
   высота без вентиляционного отсоса 930
   высота с вентиляционным отсосом 1960
10 Масса, кг/без вентиляционного отсоса/ 90
   код ОКП 51 51 24 2001

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

Вентотсос МВО с фритюрницей не поставляется.

Фритюрница предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных изделий.

Фритюрница состоит из рамы, жарочной ванны, стола, корзины, бачка, облицовок, панели с электроаппаратурой, тэнодержателя и мармитницы с вкладышем. Регулирование температуры масла в ванне осуществляется автоматически. Для включения фритюрницы в сеть служит пакетный выключатель.

Нач.техотд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-57
Н.контр.	Горбатова			
Гл.спец.	Игольникова		10.2.86	Фритюрница электрическая секционная модулированная ФЭСМ-20
Рук.гр.	Миролюбова			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Т.м.А.П 27-0-3.86

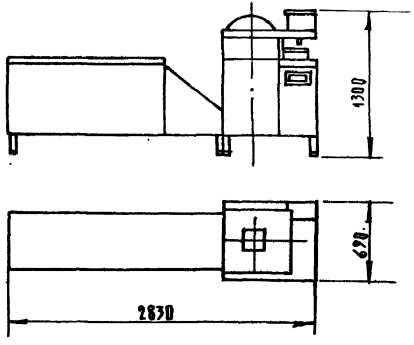
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

21185-01

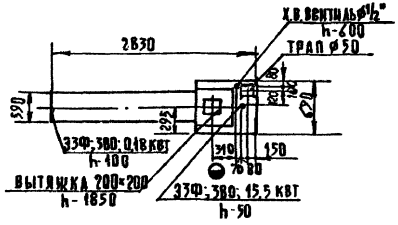
Ал. I

т.м. А.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч — 720
2. Размеры блинчика, мм — 280×240
3. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С — 160 ÷ 190
4. Вместимость бака для теста, л — 30
5. Скорость движения ленты транспортера, м/мин — 5,1
6. Тип нагревателей — инфракрасные
7. Мощность нагревателей, квт — 15,5
8. Мощность эл. двигателя транспортера, квт — 0,18
9. Общая мощность, квт — 15,68
10. Род тока — трехфазный переменный
11. Напряжение, в — 380
12. Габаритные размеры жаровни, мм:
    - длина — 820
    - ширина — 690
    - высота — 1300
13. Масса, кг — 250
14. Габаритные размеры транспортера, мм:
    - длина — 2010
    - ширина — 590
    - высота — 850
15. Масса, кг — 200

Код ОКП 51 5124 3004

Изготовитель: Харьковский завод холодильных машин

Требования к монтажу и установке

1. На выводе холодной воды установить вентиль.
2. Над жаровней установить вытяжной зонт на высоте 1850 мм.
3. Обеспечить свободный доступ к жаровне со всех сторон.

Жаровня предназначена для выпечки блинчиков прямоугольной формы, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления блинчиков с начинкой.

Жаровня состоит из жарочного аппарата и транспортера. Аппарат представляет собой жарочный барабан, для нагрева которого служат электронагреватели, установленные внутри.

На раме жаровни установлен бак с ситом для теста. Подачу теста из бака на лоток регулируют краном. Лоток служит для формовки тестовой ленты и подачи ее к жарочному барабану.

Кромка лотка охлаждается водой, поступающей по шлангу во внутреннюю полость лотка. Под кромкой установлены сборник и поддон. Снизу от барабана расположен скребковый нож, острая кромка которого отделяет готовую тестовую ленту от жарочной поверхности. Затем отсекатель нарезает ленту на равные части и укладывает их на движущий транспортер.

Температура на поверхности барабана поддерживается автоматически с помощью термоэлектрического термометра и милливольтметра.

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

27-0-3. 86-1-58

Жаровня вращающаяся ЖВЗ-720

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

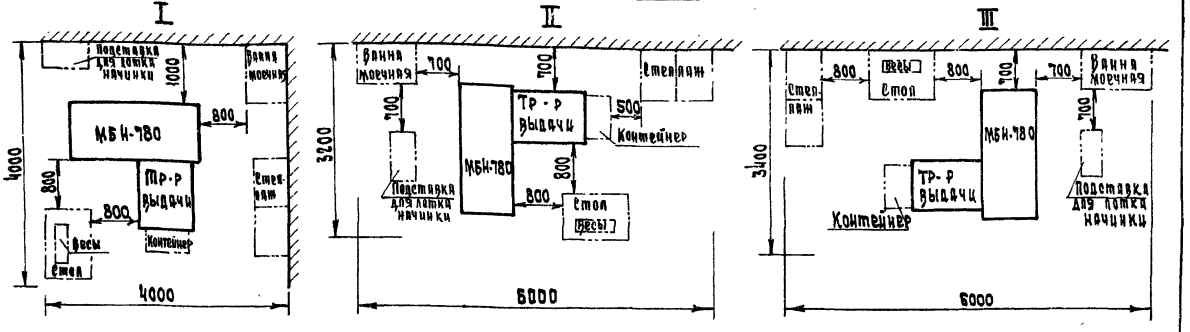
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

21185-01

Ал. I

Варианты размещения



Машина МБН-780 предназначена для производства блинчиков-полуфабрикатов. На машине выполняются следующие технологические операции:

- выпечка непрерывной тестовой заготовки (ленты);
- охлаждение тестовой заготовки;
- отрезание от ленты отдельной тестовой заготовки;
- дозирование одного из трех видов начинки;
- завертка блинчиков и группирование блинчиков.

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

Машина для приготовления блинчиков скомпонована в виде двух отдельных устройств: стационарного блока для приготовления блинчиков и передвижного транспортера выдачи, который подсоединяется к блоку с помощью двух фиксаторов и штепсельного раз'ема.

Блок приготовления блинчиков включает следующие узлы, смонтированные на сварном каркасе: тестовый бак, питающий лоток, жарочный барабан, транспортер охлаждения, отрезное устройство, бункер начинки с питателем, дозатор начинки, транспортер завертки с шестью съемными каретками, группировочный транспортер, съемник, блок электрооборудования и пульт управления.

Все устройства блока работают от общего привода. Для нападки блока предусмотрен ручной привод.

Температура жарочного барабана поддерживается автоматически путем включения и отключения электрических нагревателей, установленных внутри вращающегося барабана.

Завернутые блинчики с группировочного транспортера съемником перекладываются на транспортер выдачи.

На ленту транспортера выдачи укладывается лента подпергамента, на которую укладывается группа блинчиков. Использование подложки из подпергамента устраняет необходимость планирования блинчиков.

Нач.тех.от.	Свердлов			27-0-3. 86-1-59		
Н.контр.	Сидорова			Машина для приготовления блинчиков МБН-780	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольников		9.2.86		Р	1	2
Рук.гр.	Горбатова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Ст.инж.	Разводовская						

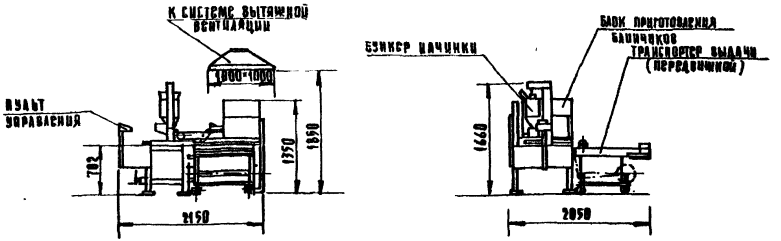
Копиров. [signature]

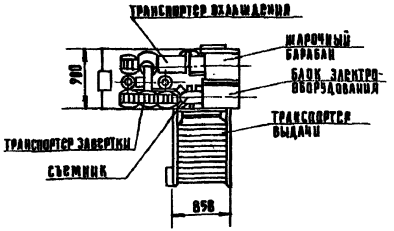
Формат А3

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

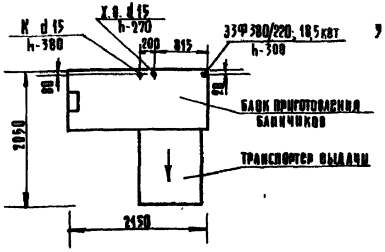
т.м.д.п 27-0-3.86

Общий вид





Монтажная схема



Техническая характеристика

1 Производительность, шт/ч	720
2 Емкость баков, кг	
теста	30
начинки	6
3 Расход воды, м³/ч	0,4
4 Род тока	трехфазный переменный
5 Напряжение, в	380/220
6 Частота, гц	50
7 Установленная мощность, квт	18,5
8 Габаритные размеры, мм	
длина	2150
ширина	2050
высота	1660
9 Масса, кг	750
в том числе транспортера выдачи	150

Код ОКП 51 5165 0046

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш"

Требования к монтажу и установке:

1. Подвод воды к машине, а также слив в канализацию могут быть выполнены водопроводной трубой ½" или резинотканевым напорным рукавом.
2. Проводка трубопроводов выше уровня пола не допускается.
3. Над тепловым блоком машины предусмотреть вытяжной зонт размерами 1000×1000 мм на высоте 1850 мм.
4. Необходимо предусмотреть место для откатывания транспортера выдачи.

Взам. инв. №

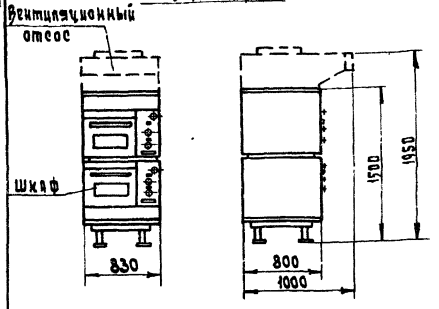
Подп. и дата

Инв. № подл.

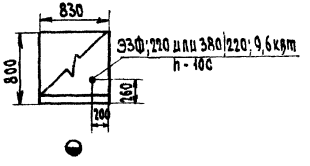
Ал. I

Т.М.А п 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Вентотсос со шкафом не поставляется.

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

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

Техническая характеристика

1. Количество жарочных секций 2
2. Внутренние размеры жарочной камеры, мм
   - длина 480
   - ширина 670
   - высота 300
3. Время разогрева камеры до 300°С, мин 50
4. Неравномерность нагрева, °С 40
5. Установленная мощность, квт 9.6
6. Род тока трехфазный переменный
7. Напряжение, в 220 или 380|220
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина 830
   - ширина 800
   - высота 1500
9. Масса, кг 210

КОД ОКП 5151231010

Изготовитель: Душанбинский завод торгового машиностроения.

Нач.тех.о.	Свердлов			27-0-3. 86-1-60			
Н.контр.	Разволовская			Шкаф жарочный секционный модулированный ШЖЭСМ - 2К	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольникова		22.86		Р	1	1
Рук.гр.	Миролюбова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Ст.инж.	Сидорова						

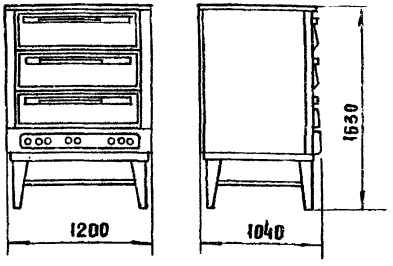
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Копиров. Формат А3

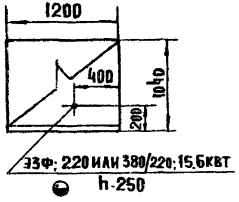
21185-01

Ал. I

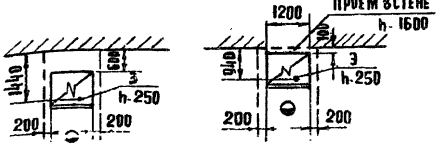
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Количество пекарных камер, шт — 3
2. Внутренние размеры камеры, мм
   - длина — 1000
   - ширина (глубина) — 760
   - высота (в свету) — 180
3. Время разогрева камеры до температуры 280°С, мин., не более — 60
4. Номинальная мощность, квт — 15,6
5. Род тока — трехфазный переменный
6. Напряжение, в — 220 или 380/220
7. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1200
   - ширина — 1040
   - высота — 1630
8. Масса, кг — 480

Код ОКП — 5151231015

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Требования к установке:

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

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

Шкаф состоит из трех рабочих камер, каждая из которых обогревается двенадцатью ТЭН ами, расположенными горизонтально в верхней и нижней частях камеры. С лицевой стороны камера закрывается дверью. На двери камеры установлена задвижка для удаления влаги из камеры. Основанием пекарного шкафа служит сварная подставка. Сверху шкаф закрывается крышкой. В нижней части шкафа находится отсек с блоком управления. На лицевой панели блока смонтированы сигнальные лампы и выведены ручки переключателей и терморегуляторов. Переключатели служат для раздельного включения каждой группы (в верхней и нижней) ТЭН и для интенсивности их нагрева. Терморегуляторы автоматически поддерживают заданную температуру в рабочих камерах.

Нач. тех. отд.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		22.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-61

Шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

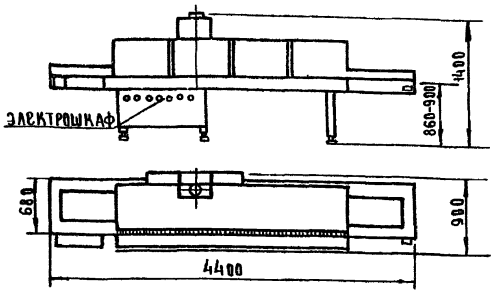
Т.М.А. 27-0-3.86

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

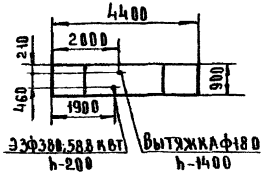
01185-01

Ал. I

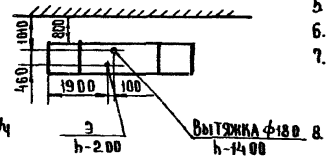
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч
   - котлет, при весе полуфабриката 62г 2000
   - бифштексов рубленых при весе полуфабр. 72г. 1000
   - шницелей рубленых, при весе полуфабрикатов 94г 1000
2. Скорость движения конвейера, м/мин 0.574
3. Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 14.5
4. Номинальная мощность: общая, квт 58.8
   нагревателя, квт 4,5
   привода конвейера, квт 0.27
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение в 380
7. Габаритные размеры противня, мм:
   длина 420
   ширина 285
   глубина 30-40
8. Габаритные размеры печи, мм:
   длина 4400
   ширина 900
   высота 1400
9. Масса, кг 950

Код ОКП 5151650019

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Требование к монтажу

Соединение вытяжного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос до 1000 м³/ч воздуха от печи.

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

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

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

НАЧТЕХ ОТД	СВЕРДЛОВ		
Н. КОНТР	ГОРБАТОВА		
ГЛ. СПЕЦ	ИГОЛЬНИКОВА		9.2.86
РУК. ГР	МИРОЛЮБОВА		
СТ. ИНЖ	СИДОРОВА		

27-0-3. 86-1-62

Печь конвейерная жарочная ПКЖ

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

Т.М.А.П 27-0-3.86

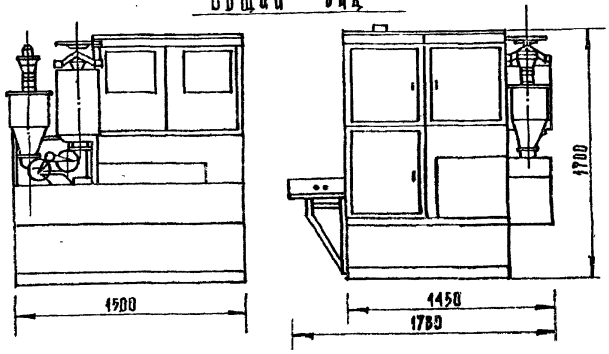
ИНВ. № ПОДЛ	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗАМ. ИНВ.

Ал. I

Т.м.п. 27-0-3.86

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

Общий вид



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	850
2. Продолжительность, мин	
расстойки	10
обжарки	2
3. Установленная мощность, квт	46,7
4. Род тока	трехфазный
5. Напряжение, в	380 или 220
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	1500
ширина:	
в рабочем состоянии	1780
в нерабочем состоянии	1450
высота	1700
7. Масса, кг	980

Код ОКП 5151650025

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш"

Автомат АЖ-3П предназначен для приготовления жареных пирожков из дрожжевого теста с различными начинками.

Автомат состоит из ряда самостоятельных, но связанных между собой механизмов и узлов. Устройства автомата собраны на каркасе, установленном на основании сварной конструкции. В левой части основания, выполненной в виде тумбы, расположены мотор-редуктор привода и устройства, обеспечивающие согласованную работу основных механизмов, а также дозатор теста с тестовым бункером, дозатор начинки с питателем и формующе-отрезной механизм.

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

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

Нач.техл.	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Огольникова		92.86
Рук.гр.	Мирлюбова		
Ст.инж.	Разволовская		

27-0-3. 86-1-63

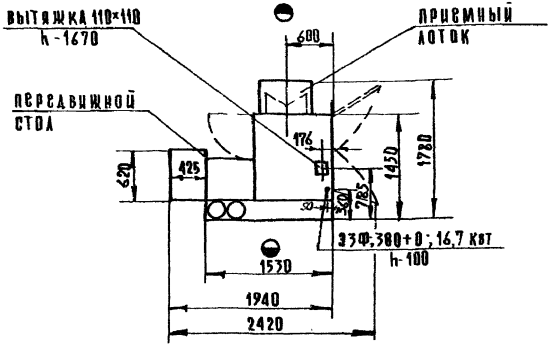
Автомат для приготовления пирожков АЖ-3П

Стадия	Лист	Листов
Р	1	4

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

Монтажная схема



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

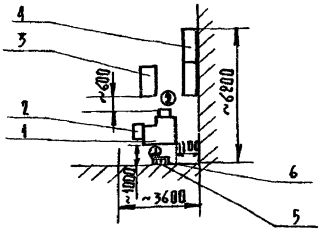
Рабочее место оператора-механика должно быть оборудовано перед передним фронтом автомата. Необходимый инвентарь: слесарный верстак или рабочий стол, настольные циферблатные весы с пределом взвешивания 2кг (со шкалой до 200г), тумбочка или шкаф для хранения универсального слесарного инструмента.

Рабочее место второго оператора должно быть оборудовано за тыльной стороной автомата или сзади, сбоку от него. Необходимый инвентарь: стол рабочий компактовочный, стационарные или передвижные стеллажи вместимостью на 2-5 часов работы автомата, транспортная тара (лотки или контейнеры) для готовой продукции.

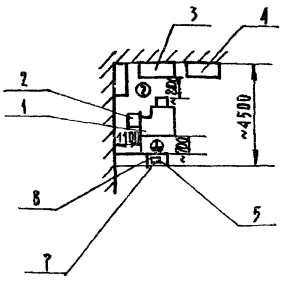
Вблизи установки автомата должна быть моечная ванна с холодным и горячим водоснабжением.

Варианты размещения оборудования

Вариант 1



Вариант 2



① Рабочее место оператора-механика
② Рабочее место второго оператора

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

Альбом 27-0-3.86

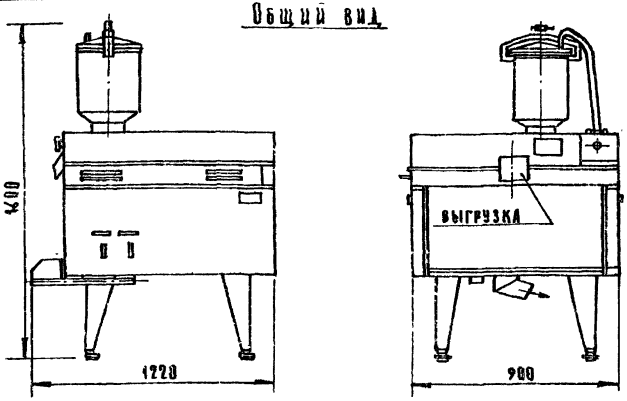
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

21185-01

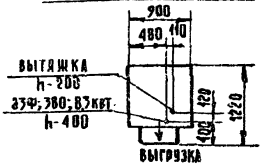
Ал. I

т.м.А.п. 27-0-3.86

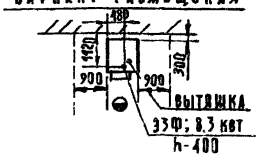
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	500÷580
2. Емкость бака для теста, л	20
3. Емкость бака доливки масла, л	13,5
4. Температура масла, °С	175÷190
5. Общая мощность, квт	8,3
6. Род тока	трехфазный переменный
7. Напряжение, в	380
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1220
ширина	900
высота	1600
9. Масса, кг	230

Код ОКП 515165 0010

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш"

Подсоединение выходного фланца для отсоса паров фритюра с вытяжной системой помещения производится по месту.

Аппарат АП-3М предназначен для формовки и обжаривания пончиков во фритюре.

Аппарат состоит из следующих основных узлов: каркаса, установленного на четырех стойках, жарочного бака, редуктора, приводного диска с 21 лопаткой, дозатора, привода дозатора, бака для теста, бака доливки масла, компрессора, вентилятора. Внутри каркаса установлен щит управления. Пульт управления расположен в передней части бака доливки масла. Жарочный бак закрыт двумя откидывающимися крышками.

Тесто, загруженное в бак, поступает в дозатор. Из дозатора тестовые заготовки пончиков попадают между лопатками и ими же перемещаются в жарочном баке. Во внутреннем кольце жарочного бака имеются горка для переворота пончиков и склиз для выброса готовой продукции в приемную тару.

Нач. техотд.	Свердлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Ст. инж.	Разводовская		

27-0-3. 86-1-64

Аппарат для приготовления и жарения пончиков АП-3М

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

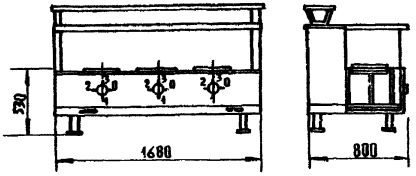
Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №

Ал. I

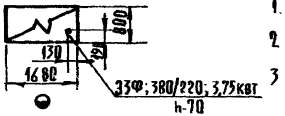
Т.М.П. 270-3.86

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

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1.	Количество конфорок, шт	3
2.	Диаметр конфорки, мм	318
3	Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин	40
4	Установленная мощность, квт	3,75
5	Род тока	трехфазный переменный
6	Напряжение, в	380/220
7	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1680
	ширина	800
	высота до поверхности конфорок	530
8	Масса, кг	165
	Код ОКП	514228

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Мармит стационарный электрический секционный модулированный предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд. Используется в горячих цехах и линиях раздачи предприятий общественного питания как отдельно стоящий аппарат или в составе технологических линий.

Конструкция мармита представляет собой сварную раму, к которой крепятся облицовки, накрываемые сверху столом, а также каркас, на котором монтируются конфорки.

Включение и регулирование мощности электроконфорок осуществляется переключателями, ручки которых выведены на панель управления, находящуюся со стороны обслуживающего персонала. Высота мармита регулируется ножками.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Ирольщикова		9.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3.86-1-65

Мармит стационарный электрический для I блюд МСЭСМ-3

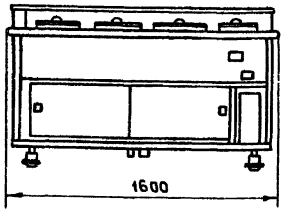
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

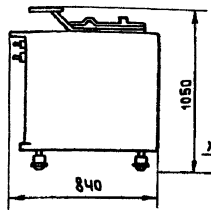
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

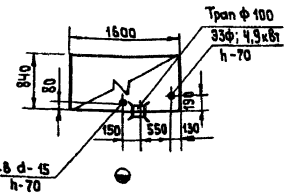
Ал. I

Общий вид





Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Общая емкость мармитниц круглой формы, л		88
2. Количество мармитниц, шт		8
из них емкостью, л	4	2
	10	4
	20	2
3. Номинальная мощность, кВт		4,9
4. Напряжение, В		380
5. Род тока		трехфазный переменный
6. Рабочая температура, °С		
в тепловом шкафу		60
в мармитницах		80
7. Время разогрева до рабочей t°, мин		40
8. Габаритные размеры, мм		
Длина		1600
Ширина		840
Высота		1050
9. Масса, кг		220
КОД ОКП		5151270005

Изготовитель: Объединение "Мосторгмаш"

Мармит предназначен для раздачи и кратковременного хранения горячих вторых блюд в мармитницах и противней с несоусными блюдами в тепловом шкафу.

Мармит состоит из основания с облицовками, стола, поддона с гнездами под мармитницы, ванны, электрического отсека с блоком управления, теплового шкафа, обогреваемого трубчатыми электронагревателями. Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора. Со стороны обслуживающего персонала шкаф закрывается двумя раздвижными съемными дверцами.

Мармит используется на предприятиях общественного питания как отдельно стоящий аппарат или в составе технологических линий.

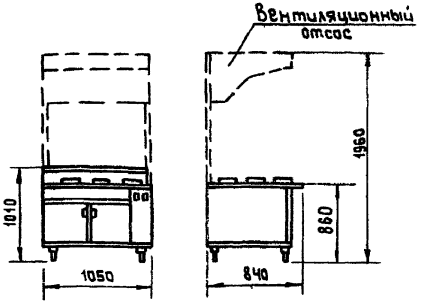
				27-0-3.86-1-66		
Нач. тех. отд.	Сбердлов			Мармит стационарный электрический МСЭ-110К	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Гербатова				Р	1	1
Гл. спец.	Ительникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Миролюбова						
Ст. инж.	Сидорова						

Т.М.А.п. 27-0-3.86

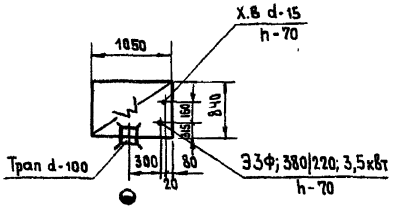
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

Общий вид



Монтажная схема



Вентотсос с мармитом не поставляется.

Мармит для соусов предназначен для кратковременного хранения соусов, вторых блюд, гарниров и других кулинарных изделий в горячем состоянии в мармитницах и в тепловом шкафу во время раздачи потребителю.

Мармит состоит из основания с облицовками, стола, поддона с штампованными гнездами под мармитницы, ванны, электрического отсека с блоком управления, в средней части мармита монтируется тепловой шкаф, обогреваемый трубчатыми электронагревателями. Температура в тепловом шкафу поддерживается автоматически при помощи терморегулятора.

Техническая характеристика

1. Общая емкость мармитниц, л	58
2. Количество мармитниц	6
емкостью, л 4	1
10	5
3. Номинальная мощность, квт	3,5
4. Род тока	трехфазный переменный
5. Напряжение, в	380/220
6. Рабочая температура, °С	
в тепловом шкафу	60
в мармитницах	80
7. Габаритные размеры, мм:	
Длина	1050
Ширина	840
Высота	1010
8. Масса, кг	200

Код ОКП 5151270018

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Нач. тех. отд.	Сверлов		
Н. контр.	Горбатова		
Гл. спец.	Игольникова		12.86
Рук. гр.	Миролюбова		
Инж.	Польская		

27-0-3. 86-1-67

Мармит стационарный электрический для вторых блюд МСЭСМ-60

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

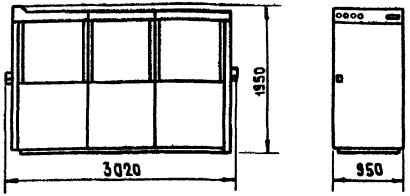
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

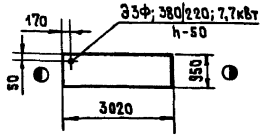
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Объем тепловой камеры, м³ — 3,45
2. Рабочая температура — 60-75
3. Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин не более — 55
4. Род тока — трехфазный переменный
5. Напряжение, в — 380/220
6. Номинальная мощность, квт — 7,7
7. Количество тележек, помещенных в шкаф, шт — 2
8. * Тип тележек — ТС-1М и ТС-2М
9. Внутренние размеры тепловой камеры, мм:
   - Длина — 2700
   - Ширина — 750
   - Высота — 1715
10. Бабаритные размеры шкафа, мм:
    - Длина — 3020
    - Ширина — 950
    - Высота — 1950
11. Масса, кг — 720

Код ОКП — 5151290002

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Требование к монтажу:

При монтаже шкафа раму заглубить в пол таким образом, чтобы уровень пола шкафа совпадал с уровнем пола цеха, для чего в полу сделать углубление 2690 × 950 × 40 мм.

Шкаф тепловой сквозной предназначен для поддержания в горячем состоянии (до раздачи) первых, вторых и третьих блюд, установленных на тележках-стеллажах, помещенных в шкаф.

Шкаф используется в предприятиях общественного питания при крупных промышленных предприятиях.

Шкаф состоит из двух боковых блоков облицовок, установленных на раме пола, потолка и дверей.

Блок облицовок представляет собой шесть облицовок, сваренных между собой. В нижних облицовках блока на панелях из асбоцемента установлены трубчатые электронагреватели и колодки, через которые проходят провода. Панели являются теплоизолирующими прокладками.

Тележки-стеллажи вкатываются в шкаф с двух сторон через двери, при открывании которых загорается лампа освещения.

*Тележки изготавливаются Харьковским заводом торгового машиностроения и поставляются по отдельному заказу.

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

27-0-3. 86-1-68

Шкаф тепловой сквозной ШТС-М

Стадия	Лист	Листов
Р	4	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

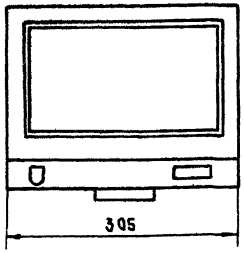
21185-01

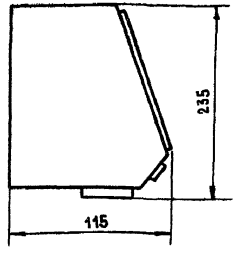
Т.М.А.П 27-0-3.86

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

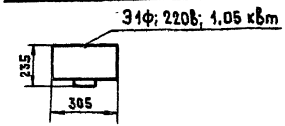
Ал. I

Общий вид

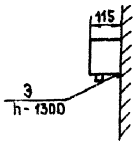




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Температура выходящего воздуха, °С 60
2. Напряжение, в 220
3. Род тока, однофазный переменный
4. Потребляемая мощность, квт не более 1,05
5. Номинальная скорость вращения электродвигателя, об/мин 2550
6. Габаритные размеры мм:
   - длина 305
   - Ширина 115
   - Высота 235
7. Масса электросушителя, кг 3,2

Код ОКП 3468780011

Изготовитель: Утенский завод лабораторных электропечей.

Примечание

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

Электросушитель предназначен для высушивания рук теплым воздухом.

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

На передней стенке корпуса вмонтировано зеркало. Электродвигатель, на валу которого насажена турбина вентилятора, к кожуху вентилятора крепится винтами. Отключение электросушителя автоматическое.

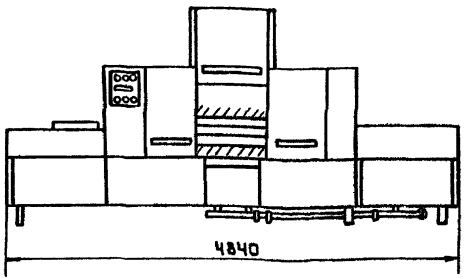
Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-69			
Н. контр.	Сидорова			Электросушитель „ЭРА"	Стадия	Лист	Листов
Гл. спец.	Игольникова		9286		Р	1	1
Рук. гр.	Миролюбова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Ст. инж.	Разводовская						

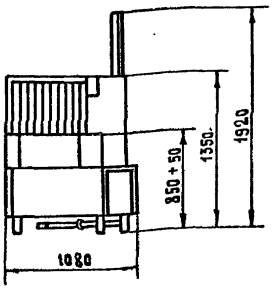
21185-01

Т.М.А.П. 27-0-3.86

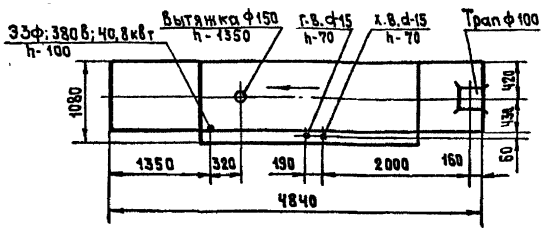
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Общий вид

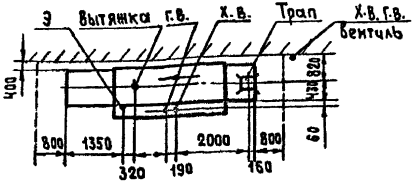




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность по тарелкам ф 240 мм, шт/ч	1600
2. Типоразмеры обрабатываемой посуды:	
Диаметр тарелок, мм	240
Диаметр стаканов и чашек, мм	от 55 до 70
Подносы обеденные, мм	495×365
3. Температура моющего раствора, °С	40
4. Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °С	58
5. Температура ополаскивающей проточной воды, °С	85
6. Расход горячей воды, л/ч	400
7. Расход холодной воды, л/ч	1200
8. Скорость движения транспортера, м/мин	1,5
9. Номинальная мощность, кВт	40,8
в том числе: водонагревателя	24
электродвигателей насосов	4,4
электродвигателя привода транспортера	0,4
ТЭНов ванны ополаскивания	12
10. Род тока	трехфазный переменный
11. Напряжение, В	380
12. Габаритные размеры, мм:	
Длина	4840
Ширина	1080
Высота	1350
13. Масса, кг	900
код ОКП	5151511008

Изготовитель: Объединение „Белоруссторгмаш"

Требования к монтажу и установке:

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

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

Дверные проемы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.

Описание машины см. лист „Машина посудомоечная ММТУ-1000 М."

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

27-0-3.86-1-70

Машина посудомоечная ММУ-2000

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

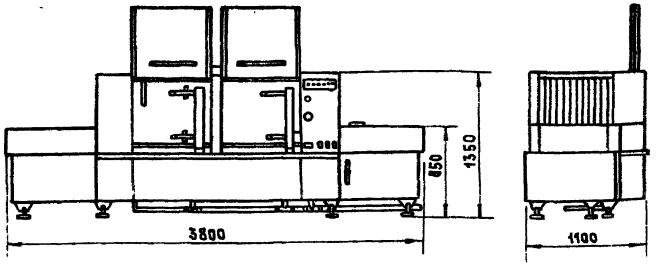
ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

21185-01

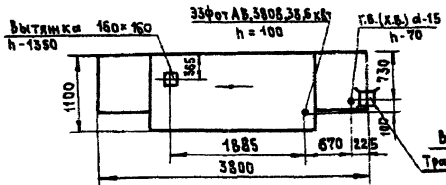
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. I

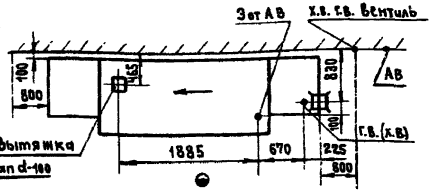
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, тарелок/ч не менее	1450
2. Расход воды через водонагреватель, л/ч	200
3. Общий расход воды на машине, л/ч	700
4. Температура моющего раствора для предварительного и основного мытья, °С	40
5. Температура воды первичного ополаскивания, °С	58
6. Температура проточной воды вторичного ополаскивания, °С	85
7. Номинальная мощность, квт	38,6
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Напряжение, в	380
10. Габаритные размеры, мм:	
Длина	3800
Ширина	1100
Высота	1350
11. Масса, кг	750
КОД ОКП	5151511060

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

Требования к монтажу и установке

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

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

Соединение вентиляционного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее 800 м³/ч

Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.

Машина может поставляться на напряжение 220 в.

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

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

Нач. тех. отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-71
Н. контр.	Горбатова			Машина посудомоечная ММТУ-1000М
Гл. спец.	Игельникова	1/101	3.286	
Ст. инж.	Сидорова			
Рук. гр.	Миромобова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИ ЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

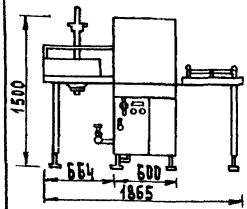
Т.М.А п 27-0-3.86

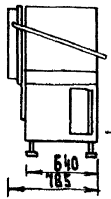
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-01

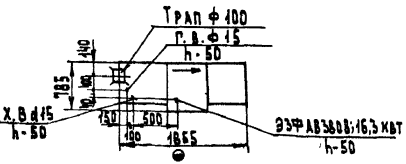
Ал. I

Общий вид

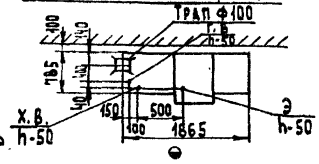




Монтажная схема



Вариант размещения



Требования

К монтажу и установке.

1. Вблизи машины на стене установить вентиль холодной и горячей воды
2. Над моечной секцией машины предусмотреть вытяжной зонт
3. Вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее 120 м³/час

Машина моечная универсальная предназначена для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов, подносов, чашек, салатниц с применением моющих средств в педприятиях общественного питания.

Машина состоит из стола для загрузки кассет, секции мытья и стола для разгрузки кассет. В секцию мытья вмонтирована ванна с водонагревателем, ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В нижней части установлен сборник для остатков пищи. На столе загрузки установлен смеситель с душирующим устройством для смыва мелких остатков пищи. Машина может работать как при горячем, так и при холодном водоснабжении. Подключение машины осуществляется автоматическим выключателем, который находится на двери электрошкафа. Машина обслуживается одним оператором.

Техническая характеристика

1. Производительность тарелок/ч	630
2. Единовременная загрузка в кассеты, шт.	
тарелок	18
стаканов	36
столовых приборов	140
подносов	8
3. Количество программ мытья	2
4. Продолжительность цикла, с:	
основной программы	80±8
дополнительной программы	120±8
5. Номинальная мощность, квт	16,3
6 *Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, в	380
7. Температура воды в ванне мытья, °С	40
8. Температура воды на ополаскивание, °С	85
9. Температура воды в сети водоснабжения, °С не менее	7
10. Габаритные размеры, мм:	
длина	1865
ширина	785
высота	1500
11. Масса, кг	180
КОД ОКП	5151511068

Изготовитель: Объединение „Беларусторгмаш"

* По требованию заказчика возможна поставка машины с напряжением 220 В.

Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-72			
Н.контр.	Сидорова			Машина посудомоечная МПУ-700	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольникова		10.2.80		Р	1	1
Рук.гр.	Горбатова				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Миролюбова						

21185-01

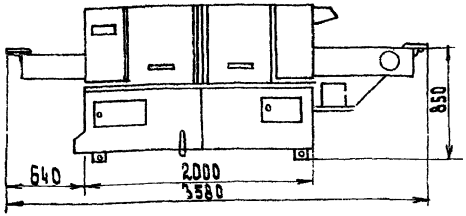
Т.М.А. П. 27-0-3.86

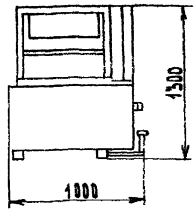
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал. I

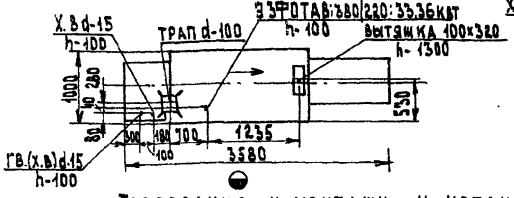
т.м.А п 27-0-3.86

Общий вид

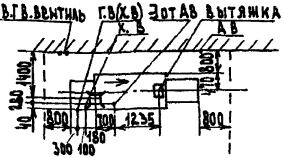




Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

1. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте удобном для обслуживания.
2. Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.
3. На стене вблизи от машины установить вентили горячей и холодной воды на высоте h-600 мм.
4. При установке машины у стены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000×1300, закрывающийся дверцами.
5. Вытяжная вентиляция должна обеспечить отсос не менее 800 м³ пара в час.

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, подносов, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением моющих средств. Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок, бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера, привода транспортера, системы водоснабжения и системы электрооборудования. Ванна разделена на три секции: секцию мойки с моющим раствором, секцию ополаскивания, секцию предварительного мытья с бункером, с которого остатки пищи, смытые с посуды, собираются в ящик.

Техническая характеристика

1. Производительность, тарелок/ч — 1000
2. Температура моющего раствора, °С — +45
3. Температура рециркулирующей воды мойки, °С — +55
4. Температура ополаскивающей воды, °С — +85
5. Общий расход воды, л/ч не более — 700
6. Установочная мощность, кВт — 33,36
   в том числе:
   электродвигателя транспортера — 0.18
   водонагревателя — 30.0
   электродвигателей насосов — 0.18
   насосных установок — 3.0
7. Род тока — трехфазный переменный
8. Напряжение, В — 380/220
9. Габаритные размеры, мм:
   длина — 3580
   ширина — 1000
   высота — 1300
10. Масса, кг — 610

КОД ОКП 5151 511065

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

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

27-0-3. 86-1-73

Машина посудомоечная Л5-ИМТ-1А

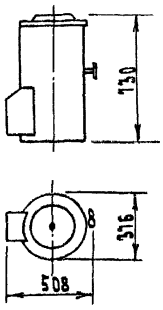
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

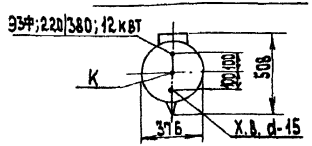
21185-01

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№

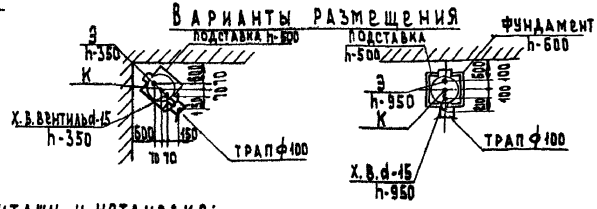
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, л/ч	100
2. Время до первого закипания, мин	20
3. Объем сборника кипятка, л	12
4. Установочный уровень воды от края перекидной трубы, мм	70-80
5. Рабочее давление в питательной магистрали; кг/см²	4
6. Потребляемая мощность, квт	12
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Напряжение, в	220/380
9. Габаритные размеры, мм:	
длина	508
ширина	376
высота	730
10. Масса, кг	28
код ОКП	5151251010

Изготовитель: Бердский завод „Торгмаш"

Требования к монтажу и установке:

Кипятильник устанавливается на подставку высотой 500 мм, в которой необходимо предусмотреть отверстие ф 250 мм для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию. На выходе холодной воды под подставкой установить вентиль. Отвод воды из сливной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

При размещении кипятильника в моечном отделении кипятильник с подставкой устанавливается на фундамент 500×500×500.

Автоматизированный электрокипятильник предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Электрокипятильник состоит из следующих основных частей: корпуса, сборника кипятка, резервуара, блока автоматики, поплавкового устройства, крышки. Внутренний резервуар служит для приготовления и сбора кипятка и состоит из 3 частей: питательной коробки, сваренного со сборником кипятка, резервуара для приготовления кипятка и диафрагмы с перекидной трубой. В случае переполнения питательной коробки водой имеется трубка, предназначенная для слива воды в канализацию. Электрооборудование электрокипятильника состоит из электронагревателей, автоматического пускового устройства (АПУ), электродов уровня, сигнального устройства. Электронагреватели смонтированы на общем основании и служат для нагрева воды.

АПУ состоит из магнитного пускателя, трансформатора, реле постоянного тока, предохранителя, тумблера.

Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-74
Н. контр.	Горбатова			Кипятильник электрический КНЭ-100 Б
Гл. спец.	Игольникова		9286	
Рук. гр.	Миролюбова			
Ст. инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

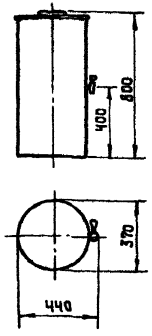
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

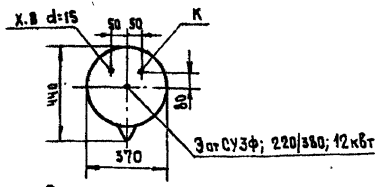
т.м.а.п 27-0-3.86

Инв.N подл.	Подп. и дата	Взам.инв.N

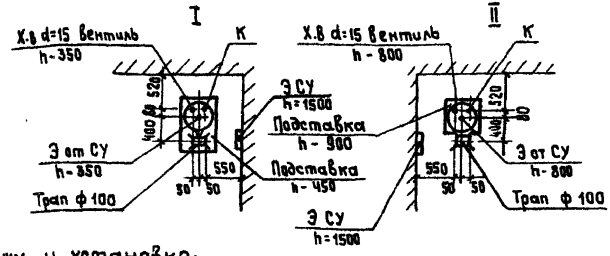
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, л/ч	100
2. Продолжительность нагрева воды до кипения, мин	5
3. Объем сборника кипятка, л	4
4. Рабочее давление питьевой воды, атм	до 4
5. Мощность, кВт	12
6. Род тока	трехфазный переменный
7. Напряжение, В	220/380
8. Габаритные размеры, мм	
длина	440
Ширина	370
Высота	800
9. Масса, кг	35
КОД ОКП	5151250000

Изготовитель: г. Челябинск п/я ЯВ 48/8

Требования к монтажу и установке:

1. Кипятильник устанавливается на подставку 450×800×450, в которой необходимо предусмотреть отверстие ф 200 мм для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию.
2. На вывозе холодной воды под подставкой установить вентиль.
3. Отвод воды из сливной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.
4. При размещении кипятильника в моечном отделении кипятильник устанавливается на подставку 450×450×900. Подставка поставляется заводом по особому требованию.

Электрический кипятильник непрерывного действия предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Кипятильник состоит из следующих основных частей: корпуса, внутреннего резервуара и пускорегулирующего устройства. Внутренний резервуар служит для приготовления и сбора кипятка и состоит из питательной коробки и резервуара для приготовления кипятка с перекидной трубой. В питательной коробке размещены: питательный клапан, поплавок, регулирующий уровни воды, поступающей из водопровода, датчик и сливная труба. Датчик служит для отключения и включения трубчатых электронагревателей. В дне резервуара для приготовления кипятка установлены трубчатые электронагреватели.

От питательной коробки проходит сливной шланг для слива воды в канализацию в случае переполнения питательной коробки. Пуско-регулирующее устройство монтируется отдельно и соединяется с кипятильником кабелем

				27-0-3.86-1-75		
Нач. тех. отд.	Свердлов			Кипятильник электрический КНЭ-100М	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Сыворова				Р	1	1
Гл. спец.	Угольникова		3296		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и культурно-просветительных учреждений		
Рук. гр.	Миролюбова						
Инж.	Подъемная						

21185-01

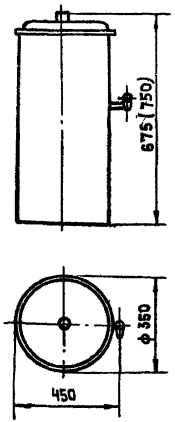
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. I

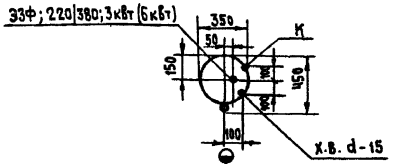
т.м.п. 27-0-3.86

Ал. I

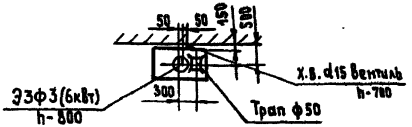
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

	КНЭ-25М1	КНЭ-50М1
1. Производительность, л/ч	28	57
2. Количество электронагревателей	3	3
3. Напряжение, в	220/380	
4. Род тока	трехфазный, переменный	
5. Мощность потребляемая, квт	3	6
6. Время закипания, мин	10	6
7. Габаритные размеры, мм:		
Длина	450	450
Ширина	350	350
Высота	675	750
8. Масса, кг не более	18	20
Код ОКП	5151250001	5151251004

Изготовитель: Калининградский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

1. Кипятильник устанавливается на металлическом столе или специальной подставке.
2. Слив допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

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

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

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

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

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

27-0-3. 86-1-76

Кипятильник электрический КНЭ-25М1; КНЭ-50М1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

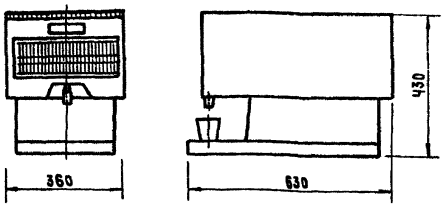
21185-01

Т. м. Д. п. 27-0-3.86

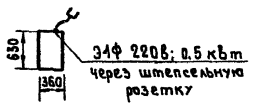
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал.I

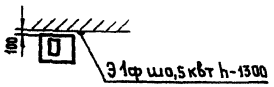
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Емкость, л	25
2. Время разогрева до температуры 80°С, мин	25
3. Температура напитка, °С	70-90
4. Номинальная мощность, квт	0,5
5. Род тока	Переменный, однофазный
6. Напряжение, В	220
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	360
Ширина	630
Высота	430
8. Масса, кг	22
КОД ОКП	5151580109

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

Термостат предназначен для сохранения в горячем состоянии кофе, какао, чая и других напитков на предприятиях общественного питания.
Устанавливается в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.
Термостат представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к опоре. Внутри объема размещены съемная выдвижная емкость с краном, крышками, фильтром и обогревающий ее трубчатый электронагреватель. Регулирование температурного режима термостата производится с помощью датчика-реле температуры, лимб которого выведен на панель управления.

			27-0-3. 86-1-77			
Нач. тех. отд.	Свердлов		Термостат электрический ТЭ-25	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Горбатова			Р	1	1
ГАПЕС.	Игольникова			ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Ст. инж.	Разводовская					
Рук. гр.	Миролюбова					

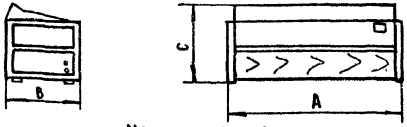
21185-01

т.м.А п. 27-0-3.86

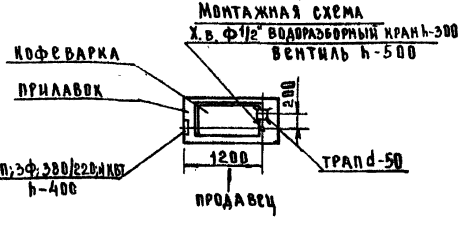
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. I
Т.М.П. 27-0-3.86
ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАИМ. ИНВ. №

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

		„Омния-Рекорд"	КК-101
1.	Число блок-кранов	4	4
2.	Емкость котла, л	16	12
3.	Мощность электронагревательных элементов, квт	5.0	4.5
4.	Мощность кофемолки, квт	0.55	0.55
5.	Мощность гидрофора, квт	0.18	0.18
6.	Общая мощность „N", квт	5.73	5.23
7.	Род тока	трехфазный переменный	
8.	Напряжение, в	380/220	
9.	Габаритные размеры, мм:		
	длина „А"	1030	1080
	ширина „В"	530	460
	высота „С"	465	390
10.	Масса, кг	85	80

Изготовитель: Венгрия
„Трансэлектро" Будапешт

Кофеварка поставляется комплектно с кофемолкой и гидрофором

Требования к монтажу и установке

1. В случае установки совместно с кофеваркой кофемолки и гидрофора подводка электроэнергии производится от одного электроввода
2. При давлении в водопроводной сети ниже 3,5-4 атм, в приавок устанавливается гидрофор.

Кофеварки предназначены для варки крем-кофе в предприятиях торговли, общественного питания, буфетах театров, стадионов и т.д. Нагрев воды производится электронагревателями. Процесс варки кофе и прекращение ее производятся нажатием пусковой кнопки.

Инструктор	Свердлов		
Н. контр.	Сидорова		
Гл. спец.	Игольникова		12.86
Рук. гр.	Горбатова		
Инженер	Польская		

27-0-3.86-1-78

Кофеварки типа „Омния-Рекорд", КК-101

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

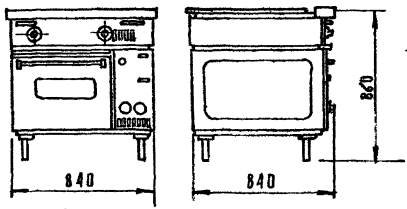
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-07

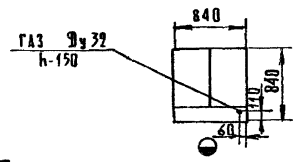
Ал. I

т.м.д.п. 27-0-3.86

Общий вид



Монтажная схема



Чертежи монтажных элементов для отвода продуктов сгорания

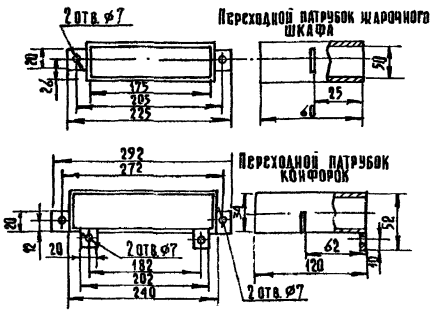
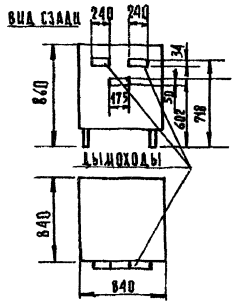


Схема расположения дымоходов



Техническая характеристика

1 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² — 0,56

2 Время разогрева до средней температуры при номинальном режиме, мин:
- рабочей поверхности конфорок до 450° С — 30
- внутреннего объема рабочей камеры до 350°С — 25

3 Номинальное давление газа, кПа/мм вод. ст/:
- природного — 1,3/130/
- сжиженного — 3/300/

4 Номинальная тепловая нагрузка горелок, квт/ккал/час
- рабочей поверхности — 38,6/3300
- жарочного шкафа — 11,7/10000

5 Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм:
- длина — 480
- ширина — 670
- высота — 300

6 Габаритные размеры, мм:
- длина — 840
- ширина — 840
- высота — 860

7 Масса, кг — 240

Код ОКП 51 51 22 2002

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения

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

Нач.техн.	Свердлов		
Н.контр.	Польская		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Рук.гр.	Широлюбова		

27-0-3. 86-1-79

Плита газовая ПГСМ-2Ш

Стадия	Лист	Листов
Р	1	4

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

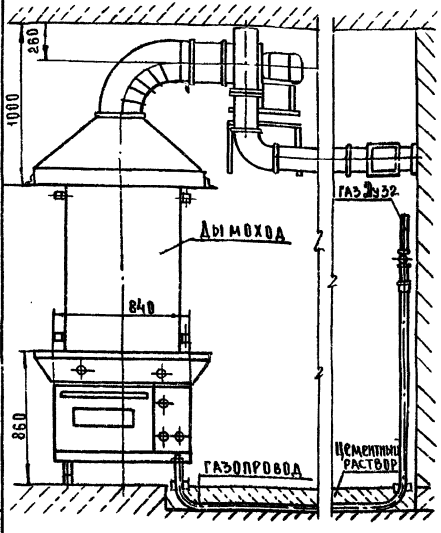
21185-01

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

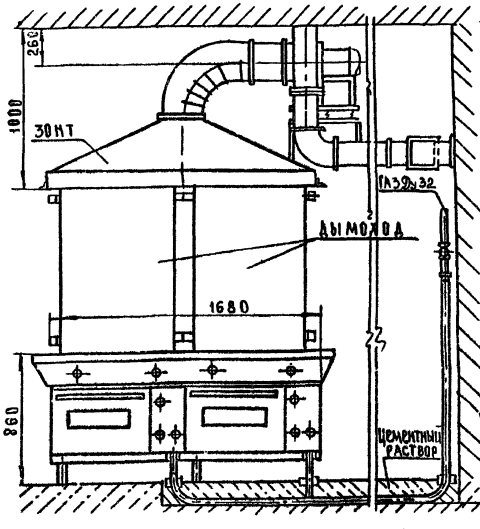
Ал. I

Т.М.П. 27-0-3.86

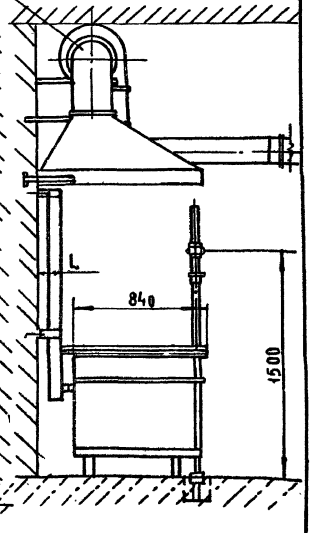
Установка одной плиты



Установка двух плит



Вентилятор радиальный В-Ц4-70-2,5-01



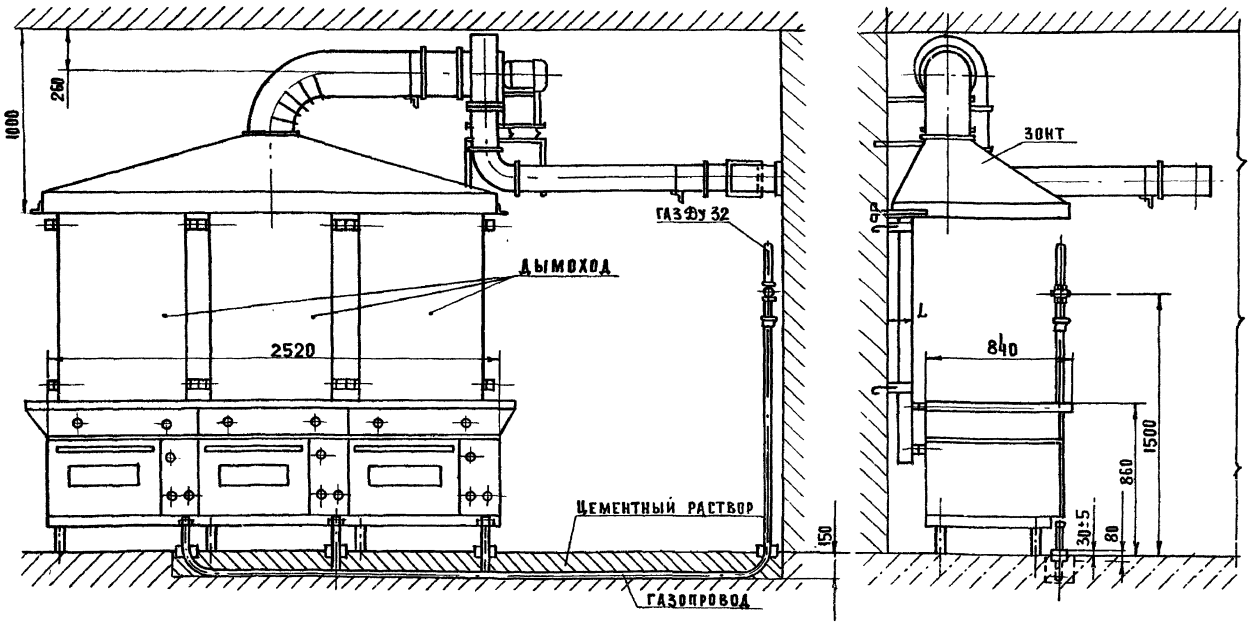
Технические требования

1. Расстояние „L" до несгораемой стены должно быть не менее 0.05м; до трудносгораемых стен не менее 0.25м. Допустимо расстояние от 0.25 до 1м при условии обивки трудносгораемых стен кровельной сталью по листу асбеста толщиной 3мм. Обивка должна выступать за габариты плит на 0.15м с каждой стороны
2. При монтаже соединительных труб стыки уплотнить асбестовым шнуром.

Ал.I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

УСТАНОВКА ТРЕХ ПЛИТ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

27-0-3.86-1-79

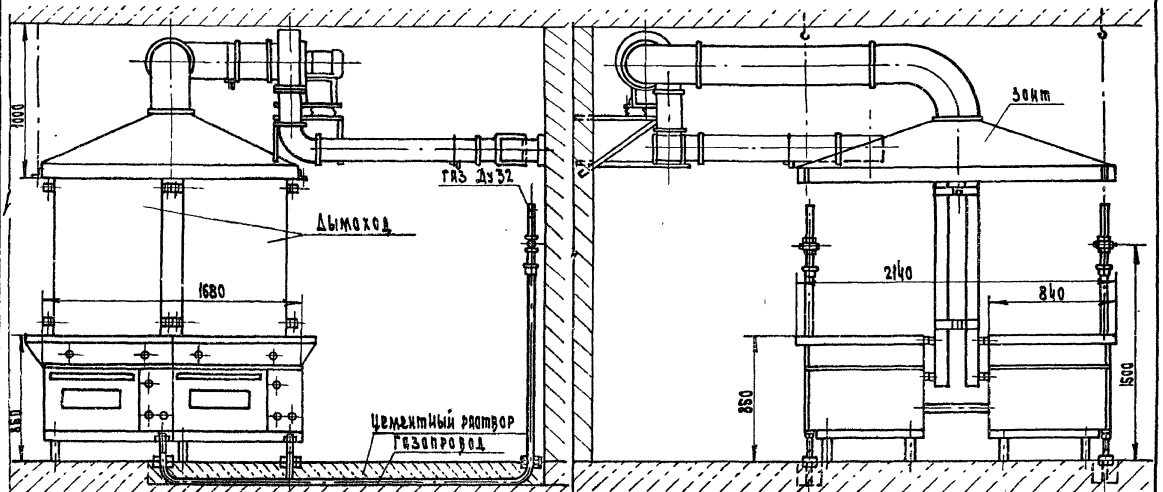
Лист 3

21185-01

Ал. I

Т.М.П. 27-0-3.86

Установка четырех плит



Технические требования

1. Расстояние „L" до несгораемой стены должно быть не менее 0,05м; до трудносгораемых стен не менее 0.25м. Допустимо расстояние от 0.25 до 1м при условии обивки трудносгораемых стен кровельной сталью по листу асбеста толщиной 3мм. Обивка должна выступать за габариты плит на 0,1м с каждой стороны.
2. При монтаже соединительных труб стыки уплотнить асбестовым шнуром.

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

27-0-3.86-1-79

Лист 4

Копировал

21185-01

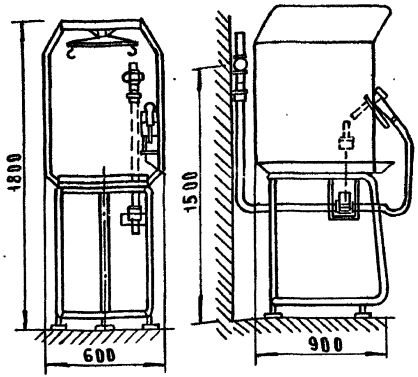
Формат А3

Ал.I

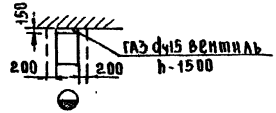
Т.м.п. 27-0-3.86

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

Общий вид



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при массе тушки 1,5 кг, шт/ч	40-60
2. Тепловая мощность, квт /ккал/ч), не более	11,6 (10000)
3. Номинальное давление природного газа, кПа / мм вод. ст /	1,3 (130)
4. Габаритные размеры опалочной горелки, мм, не более	
длина	170
ширина	90
высота	150
5. Масса опалочной горелки, кг, не менее	0,7
6. Усилие нажатия на рычаг включения опалочной горелки, Н / кгс /	15 / 1,5 /
7. Габаритные размеры установки, мм:	
длина	900
ширина	600
высота	1800
8. Масса, кг	100
Код ОКП	5151290008

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш"

Требование к монтажу и установке

Устройство должно оборудоваться вытяжной вентиляцией производительностью 500 м³/ч.

Устройство предназначено для работы на природном газе.

Устройство предназначено для опаливания тушек птицы и дичи в предприятиях общественного питания

Устройство состоит из рамы. В верхней части рамы имеется крышка, к которой крепится поворотный диск с восемью крюками для фиксации птицы. Для сбора побочных продуктов опаливания предусмотрен выдвижной поддон. На правой передней стойке рамы имеются кронштейны для фиксации опалочной горелки, выполненной в виде пистолета, и крепления запальника. Горелка при помощи гибкого шланга соединяется с блоком автоматики безопасности, предназначенным для прекращения подачи газа к горелке при отсутствии газа в сети. В ручке горелки смонтировано запорное устройство. Для защиты руки от воздействия открытого пламени на передней стороне ручки укреплен отражатель

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Польская		
Гл.спец.	Игольникова		1986
Рук.гр.	Турбатова		
Рук.гр.	Мирлашобова		

27-0-3.86-1-80

Устройство для опаливания птицы УОП-1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

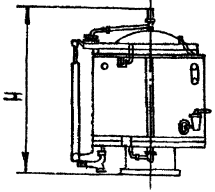
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

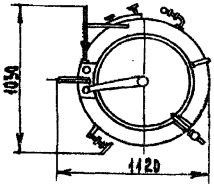
21185-01

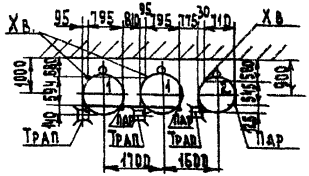
Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

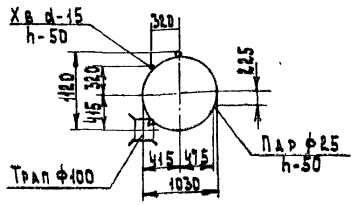
Общий вид



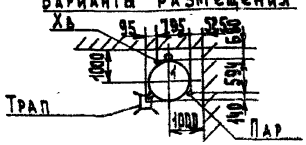


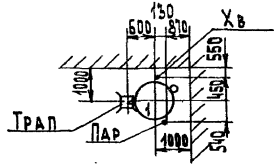


Монтажная схема



Варианты размещения





Техническая характеристика

	КПП-250-1	КПП-160-1
1. Полезная емкость, л	250	160
2. Время разогрева, мин	30	25
3. Расход пара, кг/ч	55	37
4. Рабочее давление пара в рубашке кгс/см²	0,01-0,45	0,5
5. Габаритные размеры, мм:		
длина	1120	1120
ширина	1030	1030
высота, H	1360	1200
6. Масса, кг	230	200
Код ОКП	5151214007	5151214004

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш"

1-котел КПП-250-1, КПП-160-1
2-котел КПП-100-1

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

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

Нач.трх.гр.	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольникова		12.86
Рук.гр.	Мироненкова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-81

Котлы пищеварочные паровые КПП-250-1, КПП-160-1

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгового оборудования и технологии предприятий общественного питания

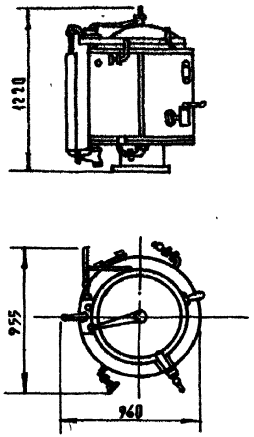
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-01

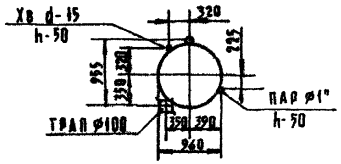
Ал. I

т.м.А п. 27-0-3.86

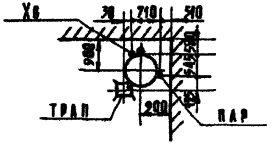
Общий вид

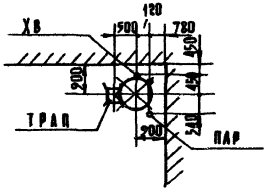


Монтажная схема



Варианты размещения





Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л — 100
2. Время разогрева, мин — 20
3. Расход пара, кг/ч — 25
4. Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см² — 0,01-0,45
5. Габаритные размеры; мм:
   - длина — 955
   - ширина — 960
   - высота — 1160
6. Масса, кг — 160

Код ОКП — 51 5121 4001

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш"

Описание конструкции котлов см. лист:
Котел пищеварочный паровой КПП-250-1
КПП-160-1

Нач. техн.	Свердлов			27-0-3.86-1-82
Н. контр.	Горбатова			
Гл. спец.	Игольникова		92.86	Котел пищеварочный паровой КПП-100-1
Рук. гр.	Миролюбова			
Ст. инж.	Бидорова			

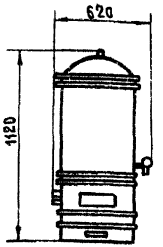
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

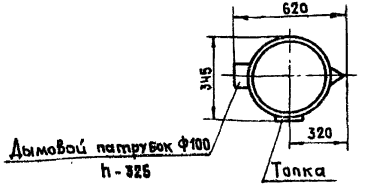
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

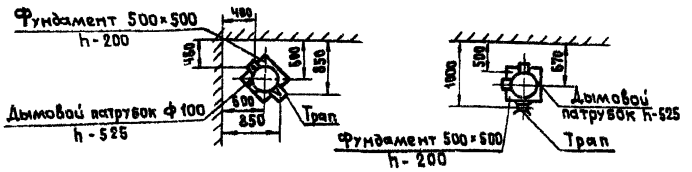
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Емкость, л	60
2. Расход топлива, кг/ч	4÷5
3. Время закипания одного объема воды с момента разжига, мин	50
4. Диаметр дымовой трубы, мм	100
5. Необходимая высота дымовой трубы, м	3-4
6. Диаметр разборного крана	1/2"
7. Поверхность нагрева, м²	0.26
8. Габаритные размеры, мм:	
длина	620
Ширина	345
Высота	1120
9. Масса, кг	20
КОД ОКП	5151261001

Изготовитель: Бердский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке:

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

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

Нач.отд.	Свердлов		
Н. контр.	Терентьева		
Гл. спец.	Ильинчикова		9.2.86
Рук. гр.	Мирошникова		
Ст. инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-83

Кипятильник наливной КН-60М

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

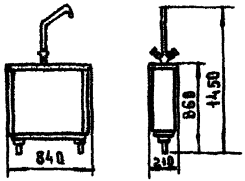
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взамен инв.№

21185-01

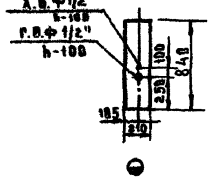
Лл. I

Т.м.д.п. 27-0-3.86

Общий вид



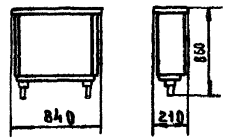
Монтажная схема



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

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

Общий вид



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

Секция-вставка с краном-смесителем секционная модулированная ВКСМ

Техническая характеристика

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

Код ОКП 5151580102

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

Секция-вставка с гладким столом секционная модулированная ВСМ

Техническая характеристика

1. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 210
   - ширина — 840
   - высота — 860
2. Масса, кг — 28

Код ОКП 5151580105

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

НАЧ.ТЕХ.ОТД	СВЕРДЛОВ			
Н.КОНТР	РАЗВОДОВСКАЯ			
ГЛ.СПЕЦ	ИГОЛЬНИКОВА		22.86	
РУК.ГР	ГОРБАТОВА			
СТ.ИНЖ	СИДОРОВА			

27-0-3. 86-1-84

Секция-вставка с краном-смесителем ВКСМ
Секция-вставка с гладким столом ВСМ

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

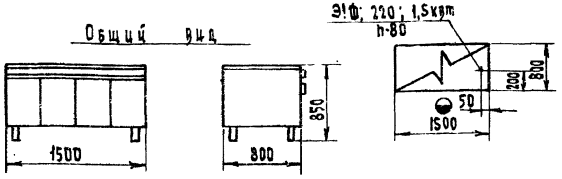
ИНВ.№ подл.	ПОДПИСЬ И ДАТА	ВЗАМ. ИНВ.

21185-01

Ал. I

Монтажная схема

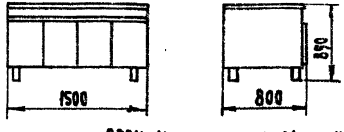
Общий вид



Стойка раздаточная тепловая СРТЭСМ-М предназначена для сохранения в горячем состоянии порционированных блюд и подогрева тарелок

Конструкция стойки бескаркасная: на раму устанавливаются боковины, внутренние облицовки и рамка. Сверху они накрываются столом. Обслуживание стойки может производиться с двух сторон. Тепловой шкаф разделен на два отсека, в каждом из которых имеется по три полки. Шкаф обогревается трубчатыми электронагревателями. Тепловая изоляция обеспечивается воздушной прослойкой.

Общий вид



Стойка раздаточная СРСМ-М служит инвентарным прилавком и устанавливается в сервизной или на раздаче на предприятиях общественного питания. Стойка предназначена для эксплуатации в районах с умеренным климатом.

Стойка состоит из рамы, к которой приварены четыре ножки, регулируемые по высоте. На раму устанавливаются две боковины, облицовка, рамка, разделяющая стойку на два отделения. С передней стороны стойка закрывается четырьмя створчатыми дверцами.

Внутри инвентарного шкафа имеется шесть съемных полок. Расстояние между полками регулируется.

Техническая характеристика СРТЭСМ-М

1. Площадь рабочей поверхности стола, м² — 1,2
2. Номинальный об'ем теплового шкафа, м³ — 0,5
3. Рабочая температура, °С
   - на поверхности стола — от 40 до 50
   - в тепловом шкафу — от 60 до 80
4. Время разогрева стойки до рабочей температуры, мин — 60
5. Номинальная мощность, квт — 1,5
6. Род тока — однофазный переменный
7. Габаритные размеры, мм
   - длина — 1500
   - ширина — 800
   - высота — 850
8. Масса, кг — 135

Код ОКП — 515171

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения.

Техническая характеристика СРСМ-М

1. Площадь рабочей поверхности стола, м² — 1,2
2. Номинальный объем инвентарного шкафа м³ — 0,55
3. Габаритные размеры стойки, мм
   - длина — 1500
   - ширина — 800
   - высота — 850
4. Масса, кг — 115

Код ОКП — 515171

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения.

Нач.тех.о	Свердлов		
Н.контр	Лопаская		
Гл.спец	Игольникова		9286
Рук.гр.	Горбатова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3. 86-1-85

Стойка раздаточная тепловая СРТЭСМ-М
Стойка раздаточная СРСМ-М

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

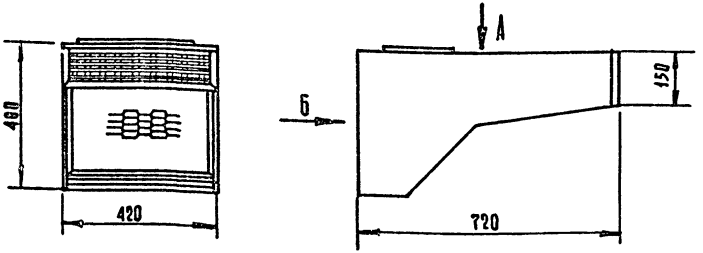
Копиров. [signature] Формат А3

21185-01

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

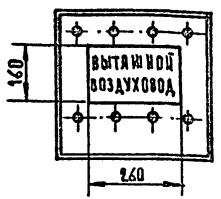
Т.М.А.П. 27-0-3.86

Общий вид

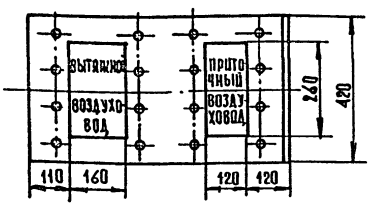


Вид Б

/Лист и прокладка сняты/



Вид А



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

Техническая характеристика

1.	Размер фильтра, мм:	
	длина	412
	ширина	440
	высота	40
2.	Полезная площадь фильтра, м²	0,135
3.	Количество фильтров	1
4.	Угол наклона фильтра к плоскости стола, град	45
5.	Расстояние от рабочего стола до нижней кромки фильтра, мм	700
6.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	420
	ширина	720
	высота	400
7.	Масса, кг	16,5

Код ОКП 5151590007

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу:

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

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Горбатова		
Гл.спец.	Угольникова		12.86
Рук.гр.	Широлюбова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-86

Местный вентиляционный отсос МВО-420

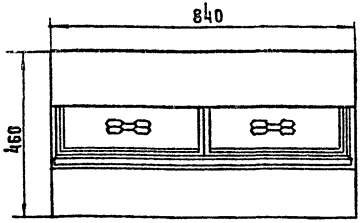
Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

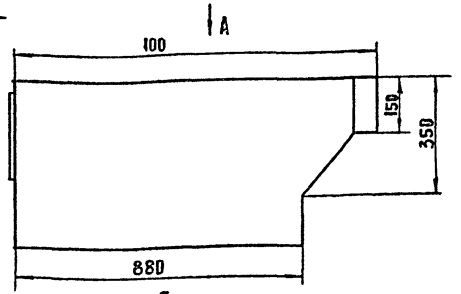
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Лл. I

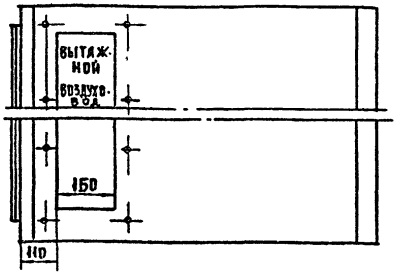
ОБЩИЙ ВИД

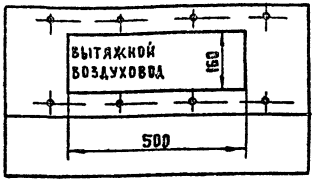


ВИД А



ВИД Б
(ЛИСТ И ПРОКЛАДКА СНЯТЫ)





ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. РАЗМЕР ФИЛЬТРА, ММ:
   - ДЛИНА 412
   - ШИРИНА 440
   - ВЫСОТА 40
2. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА, $м^2$ 0,135
3. КОЛИЧЕСТВО ФИЛЬТРОВ 2
4. УГОЛ НАКЛОНА ФИЛЬТРА К ПЛОСКОСТИ СТОЛА, ГРАД 35
5. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:
   - ДЛИНА 840
   - ШИРИНА 1000
   - ВЫСОТА 460
6. МАССА, КГ 38

КОД ОКП 51515900 10

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМИССАРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ:

1. МЕСТНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТСОСЫ ДОЛЖНЫ МОНТИРОВАТЬСЯ НА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАМЕ, КРЕПЯЩЕЙСЯ К СТЕНЕ, ПОТОЛКУ ИЛИ ПОЛУ.
2. В СЛУЧАЕ ПОДСОЕДИНЕНИЯ ВЫТЯЖНОГО ВОЗДУХОВОДА К ЗАДНЕЙ СТЕНКЕ КОЖУХА, ВЕРХНЕЕ ВЫТЯЖНОЕ ОТВЕРСТИЕ ЗАГЛУШИТЬ
3. ПОДАЧА ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА К ОТСОСУ МОДЕЛИ МВО-840 НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА СМ. ЛИСТ МВО-420

НАЧ. ТЕХ. ОТД.	СВЕРДЛОВ		
Н. КОНТР.	ГОРБАТОВА		
ГЛ. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА		9.2.86
РУК. ГР.	МИРОЛЮБОВА		
СТ. ИНЖ.	СИДОРОВА		

27-0-3. 86-1-87

МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ОТСОС МВО-840

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1

ЦНИИЭП ТОРГОВО БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ

Т. М. Д. П. 27-0-3.86

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

Ал. I

т.м.д.п. 27-0-3.86

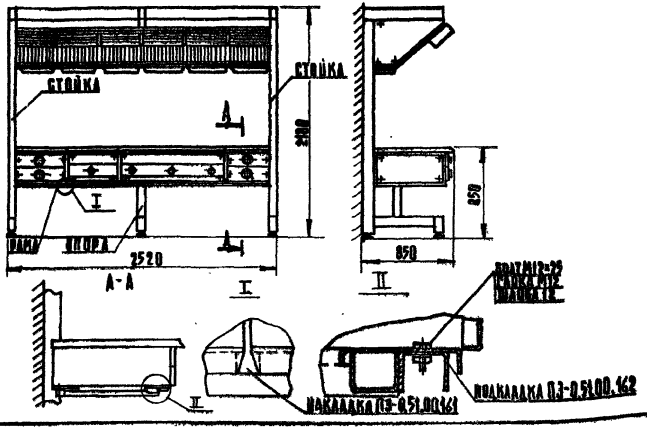
По материалам Люберецкого СКБ торгового машиностроения

Новое оборудование для доготовочных предприятий общественного питания сконструировано на основе единых требований, соответствующих стандартам стран-членов СЭВ по основным размерам аппаратов, машин и устройств, что позволяет стыковать отдельные изделия в единый комплекс.

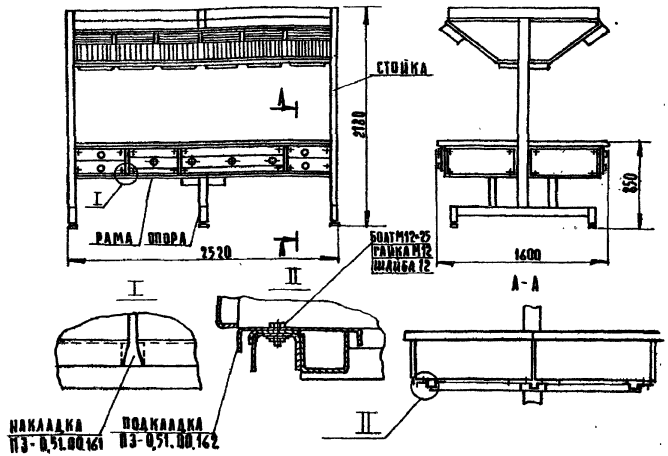
Оборудование рассчитано на использование функциональных емкостей, являющихся связующим звеном между крупными кулинарными фабриками и доготовочными предприятиями.

Для удобства проведения монтажных работ, санитарной обработки помещений, сокращения количества подводок коммуникаций оборудование комплектуется специальными фермами островного и пристенного исполнения, на которых также крепятся местные вентиляционные отсосы.

Установка оборудования пристенным способом на фермах типа ФП



Установка оборудования островным способом на фермах типа ФО



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

				27-0-3. 86-1-88			
Инж. Техн.	Свердлов			Рекомендации по установке нового оборудования для доготовочных предприятий	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Бидорова				Р	1	10
Гл. спец.	Угольникова		9.3.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Горбатова						
Инжен.	Польская						

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

21185-01

Остальные изделия, кроме местных вентиляционных отсосов (МВО), кассет и функциональных емкостей, имеют только навесное исполнение.

В навесном исполнении установка оборудования осуществляется на фермах, а в напольном - на подставках (с шифром 01).

Установка оборудования на фермах предпочтительнее, чем установка его на подставках. Установку оборудования на подставках следует производить, когда длина навесного оборудования, расположенного в одну технологическую линию, меньше 2,4 м. В остальных случаях навесное оборудование следует устанавливать на фермах. Пристенно без ферм устанавливаются плиты ПЭ-0,17-01 и ПЭ-0,51-01, шкафы жарочные ШЖЭ-0,51-01 и ШЖЭ-0,85-01, устройство варочное УЭВ-60, фритюрница ФЭ-20-01, вставки В-400-01 и В-500-01, столы производственные СП-1200, СПМ-1500 и СПММ-1500, котлы пищеварочные КЭ-100, КЭ-160 и КЭ-250, аппарат пароварочный АПЭ-0,23А-01, сковороды СЭ-0,22-01 и СЭ-0,45-01, мармит стационарный МСЭ-84-01.

При пристенной установке оборудования без ферм отсосы крепятся к стене. Их размеры определяются исходя из длины технологической линии (см. стр. 124)

При установке оборудования на фермах длина фермы также определяется, исходя из длины технологической линии. Компенсация размера между оборудованием и ближайшего размера фермы производится подбором вставок В-300, В-400, В-500

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

В тех случаях, когда при островном расположении невозможно осуществить установку ферм с навесным комплектом оборудования и необходимо установить наряду с навесным напольное оборудование, допускается устанавливать напольное оборудование островным способом (см. стр. 123)

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

При установке оборудования на подставках пристенно предпочтительным является крепление его к стене (см. стр. 123)

Требования к помещениям.

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

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

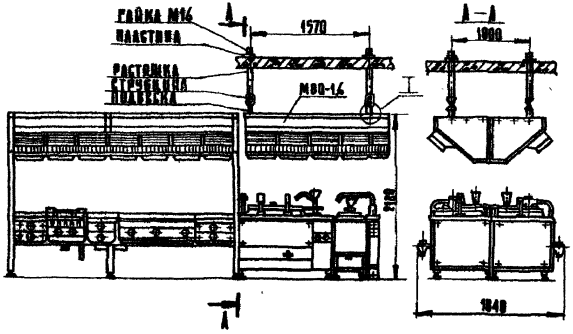
Переходы между помещениями и участки, примыкающие к лифтам, местам разгрузки, должны удовлетворять требованиям, перечисленным выше.

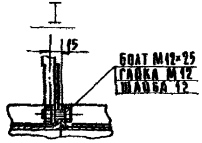
В качестве канализационных устройств должны использоваться лотки со съемными решетками, установленными на одном уровне с полом (см. стр. 126)

Копировал [подпись] 21185-01 Формат А3

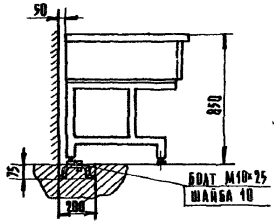
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №
Т.М.А.П. 27-0-3.86
Ал. I

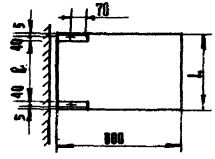
Схема установки навесного и напольного оборудования



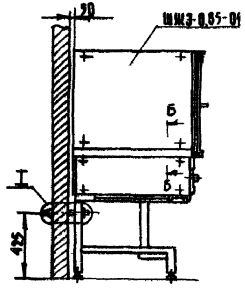


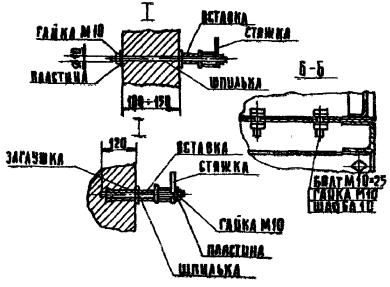
Привязочные координаты крепления изделий на подставках к полу





Привязочные координаты крепления изделий на подставках к стене





Т.М.А.П. 27-0-3.86

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

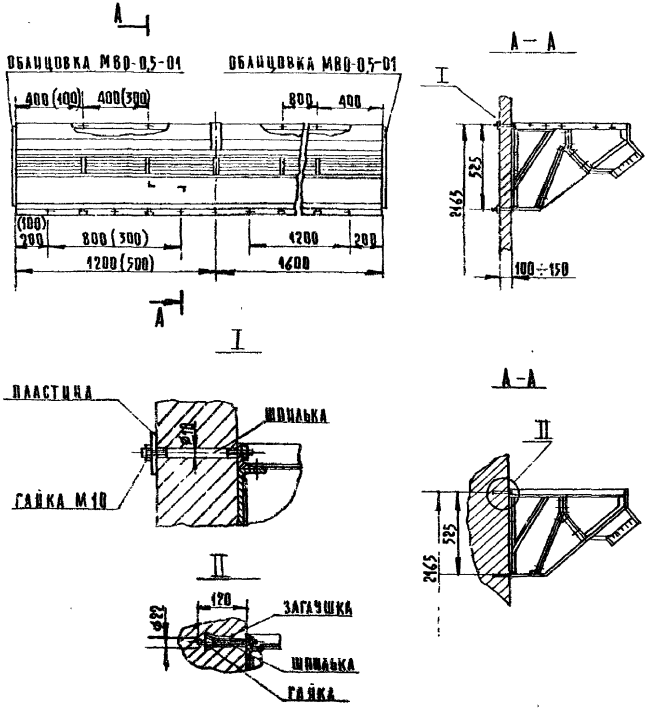
27-0-3.86-1-88

Лист 3

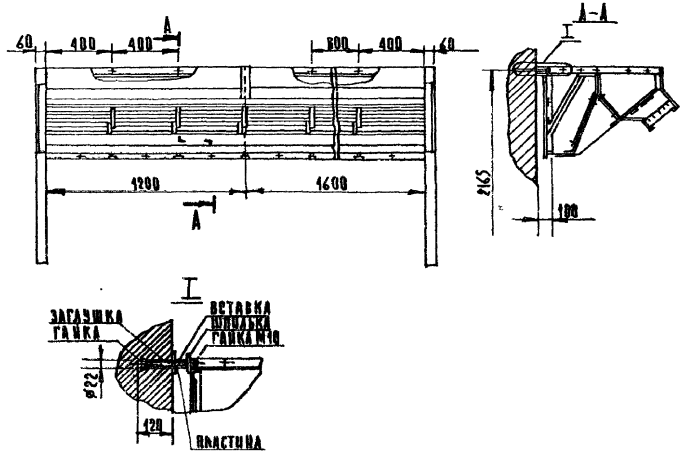
Ал. I

т.м.4 п. 27-0-3.86

Крепление М80 к стене



Установка М80 на пристенной ферме типа ФП с креплением к стене



В скобках указаны размеры для отсоса М80-0,5-01

Элементы крепления отсосов, воздуховодов, элементы канализации и подключения к водопроводу должны быть предусмотрены проектом и не поставляются заводами-изготовителями оборудования.

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

27-0-3. 86-1-88

Лист 4

21185-01

Канализационные лотки также не должны иметь перепада с уровнем пола более 2мм. Лотки должны быть расположены перед технологическими линиями, в состав которых входит варочное устройство УЭВ, котлы КЭ, пароварочный аппарат. Если изделие установлено одиночно, то длина канализационного приемника должна быть равна длине оборудования. В канализационных лотках должны быть установлены трапы диаметром не менее 50мм.

В зоне установки УЭВ-60 пол должен быть без уклона, в противном случае будет затруднен въезд передвижного котла на направляющие парогенератора вследствие образования перепада между направляющими и полом (образуется уступ).

Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны установки УЭВ-60.

Проектом должно быть предусмотрено место установки стеллажей и других видов передвижного оборудования.

В моечном отделении предусматривается участок для санитарной обработки функциональных емкостей и передвижного оборудования, а в помещениях для мойки передвижного оборудования выделяется место, имеющее лоток или трап, а также поливочный кран со шлангом.

Жарочные шкафы и пароварочные аппараты желательно устанавливать с краю фермы.

Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов или пароварочных аппаратов из-за ограниченного фронта их обслуживания.

Следует учитывать, что фритюрницы ФЭ-20, сковороды СЭ-0,22 и СЭ-0,45 в нижней части имеют выступы, поэтому эти изделия следует располагать на ферме таким образом, чтобы выступающие части не попали на стык рам ферм.

Сковороду СЭ-0,22 не следует устанавливать с краю ферм, так как работе мешает рукоятка опрокидывания. Если сковорода попадает правой стороной в район стыка ферм, то при ее размещении расстояние стыка до края сковороды должно быть не менее 60мм.

Котлы КЭ-250, КЭ-100 должны отстоять от стены по левому торцу на 100÷150мм в связи с использованием в работе тележки ТП-80 К.

В целях обеспечения нормальной работы на оборудовании рекомендуется:

для сковород СЭ-0.22; СЭ-0.45 - устанавливать вставку с левой стороны;

фритюрницы, сковороды - отделять от плит вставкой;

все виды оборудования отделять вставкой от жарочного и пароварочного шкафов;

при установке плиты ПЭ-0,51 в том случае, если она граничит с бортом фермы, желательно также отделить плиту от борта фермы вставкой.

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

Ал. I

т.м.А п. 27-0-3.86

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

27-0-3. 86-1-88 | Лист 5

Копиров. [signature] Формат А3

21185-01

Схема расположения канализационного лотка перед котлом КЭ

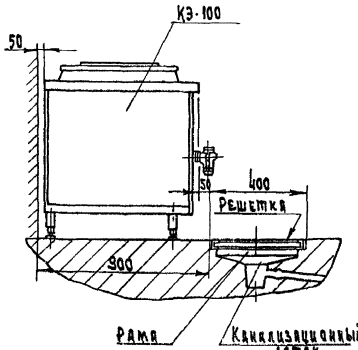
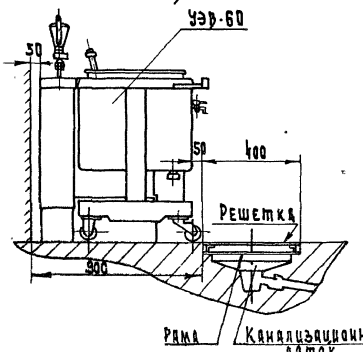
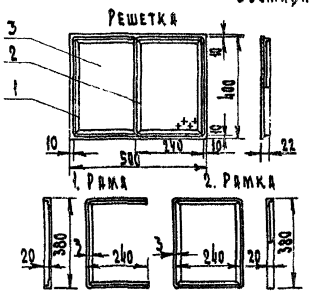
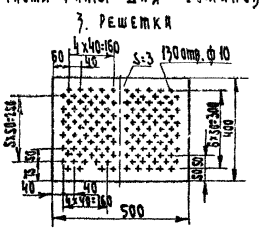


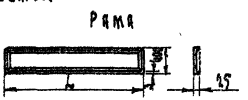
Схема расположения канализационного лотка перед устройством сварочным УЭР-60



Составные части рамы для установки решеток







Длина L рамы берется в зависимости от длины канализационного лотка.

Сварные швы по ГОСТ 14771-80

Альбом 27-0-3.86
Ал. I
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Подвод электропитания.

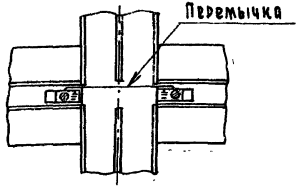
Для каждой единицы электротеплового оборудования определяется сечение проводов и выбирается аппарат защиты, исходя из номинальной мощности и напряжения сети. Аппараты линии самообслуживания (термостаты, передвижные мармиты, передвижные тепловые шкафы) подсоединяются к сети с помощью штепсельной вилки.

На каждой стойке фермы имеются шесть зажимов заземления.

Ферма должна быть заземлена на контакты заземления стойки от каждой подводящей энергопитание трубы.

Количество и диаметр труб для подвода энергопитания определяются для каждого конкретного варианта технологической линии в зависимости от количества электрооборудования, входящего в комплект, а также его расположения в линии. Трубы рекомендуется устанавливать друг к другу. впритык. Для заземления промежуточных рам ферм верхний контакт заземления должен быть использован под перемычку.

Для заземления оборудования, установленного на ферме, используются свободные контакты узла заземления, причем под контакты заземления фермы и свободные контакты может быть подведено не более двух заземляющих проводов. Горизонтальные рамы связаны между собой заземляющими перемычками.



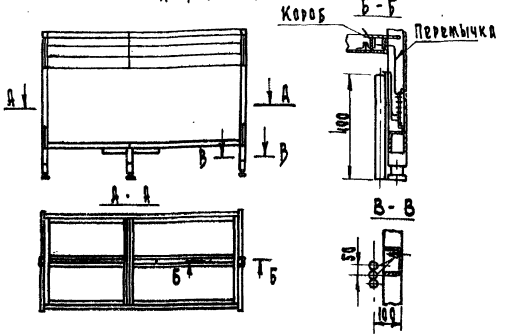
Для каждой единицы оборудования на электрическом распределительном пункте цеха устанавливается свой автоматический выключатель или группа плавких предохранителей, от которых провода в одной или нескольких трубах подводятся к стойке фермы.

Рекомендуется в одной трубе прокладывать провода для двух трехфазных или для трех однофазных аппаратов. Если ферма имеет большую длину и на ней устанавливается несколько единиц электротеплового оборудования, то провода в трубах подводят как к левой, так и к правой стойкам фермы.

При этом к данной стойке подводятся провода расположенного ближе к ней оборудования.

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

Схема подвода заземляющих проводов и перемычек к ферме ФО



Переходное сопротивление между составными частями фермы должно быть не более 0.1ом. Для расчета длины провода к каждому энергопотребителю необходимо помнить, что длина прокладки провода, выступающего из трубы, до переднего торца рамы составляет 1100мм.

Зная место установки оборудования на ферме, можно произвести следующий расчет длины провода:

1100 мм + Х + 300мм,

где 1100 мм - постоянная величина, расстояние до переднего торца рамы;

300 мм - длина провода для подвода к клеммнику оборудования.

Х - длина от фронтальной части стойки фермы до места ввода провода в оборудование.

При подключении оборудования на подставках (с шифром 01) провода должны выступать из трубы на 300мм.

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

Т.М.А.II.27-0-3.86

Ал. I

Т.М.А.П 27-0-3.86

Данные о количестве вытяжного и приточного воздуха по каждому из видов оборудования, выделяющему тепло

Наименование изделия	Шифр	Количество воздуха от единицы изделия, м³/ч	
		Вытяжного	Приточного
Плита электрическая	ПЭ - 0,17	250	200
Плита электрическая	ПЭ - 0,17-01	250	200
Плита электрическая	ПЭ - 0,51	750	400
Плита электрическая	ПЭ - 0,51-01	750	400
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0,51	400	—
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0,51-01	400	—
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0,85	500	—
Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0,85-01	500	—
Устройство электрическое варочное	УЭВ-60	650	400
Фритюрница электрическая	ФЭ-20	350	200
Фритюрница электрическая	ФЭ-20-01	350	200
Котел пищеварочный электрический	КЭ-100	550	400
Котел пищеварочный электрический	КЭ-160	650	400
Котел пищеварочный электрический	КЭ-250	750	400
Аппарат пароварочный электрический	АПЭ-0,23А	650	400
Аппарат пароварочный электрический	АПЭ-0,23А-01	650	400
Сковорода электрическая	СЭ-0,22	450	400
Сковорода электрическая	СЭ-0,22-01	450	400
Сковорода электрическая	СЭ-0,45	700	400
Сковорода электрическая	СЭ-0,45-01	700	400
Мармит стационарный электрический	МСЭ-84	300	200
Мармит стационарный электрический	МСЭ-84-01	300	200

Место подключения воздуховодов приточной и вытяжной вентиляции к местным вентиляционным отсосам МВО-1,2; МВО-1,6; МВО-05-01

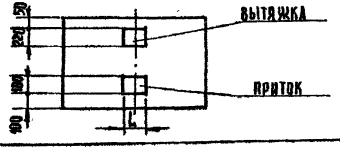


Схема подключения воздуховодов при островном расположении МВО

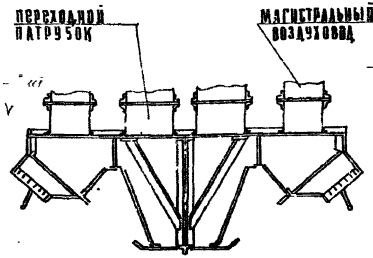
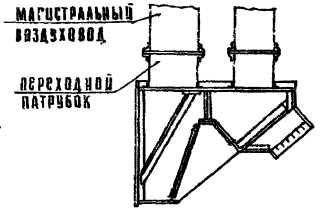
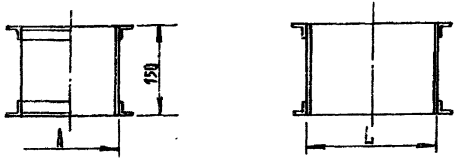


Схема подключения воздуховодов при пристенном расположении МВО



Переходной патрубок



Вентиляционное отверстие	Размер А, мм
Приток	180
Вытяжка	220

L - определяется по схеме вентиляции в зависимости от расчетных объемов удаляемого и подаваемого воздуха для теплового оборудования.

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

27-0-3.86-1-88

Лист 9

21185-01

Ал. I

Т.м.А.П. 27-0-3.86

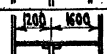
Номенклатура островных и пристенных ферм и устанавливаемых на них МВО



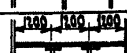


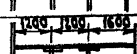


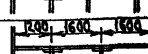
Шифр	Обозначение и количество составных элементов ферм					Шифр и количество МВО		Условное изображение ферм
	Стойка	Опора	Рама L=1200 мм	Рама L=1600 мм	Стойка	МВО-1,2	МВО-1,6	
ФО-1,2	2	—	1	—	—	2	—	1200
ФП-1,2	1	—	1	—	1	1	—	
ФО-1,6	2	—	—	1	—	—	2	1600
ФП-1,6	1	—	—	1	1	—	1	
ФО-2,4	2	1	2	—	—	4	—	1200 1200
ФП-2,4	1	1	2	—	1	2	—	
ФО-2,8	2	1	1	1	—	2	2	1200 1600
ФП-2,8	1	1	1	1	1	1	1	
ФО-3,2	2	1	—	2	—	—	4	1600 1600
ФП-3,2	1	1	—	2	1	—	2	
ФО-3,6	2	2	3	—	—	6	—	1200 1200 1200
ФП-3,6	1	2	3	—	—	3	—	
ФО-4,0	2	2	2	1	—	4	2	1200 1200 1600
ФП-4,0	1	2	2	1	1	2	1	
ФО-4,4	2	2	1	2	—	2	4	1200 1600 1600
ФП-4,4	1	2	1	2	1	1	2	
ФО-4,8	2	2	—	3	—	—	6	1600 1600 1600
ФП-4,8	1	2	—	3	1	—	3	
ФО-5,2	2	3	3	1	—	6	2	1200 1200 1200 1600
ФП 5,2	1	3	3	1	1	3	1	
ФО-5,6	2	3	2	2	—	4	4	1200 1200 1600 1600
ФП-5,6	1	3	2	2	1	2	2	

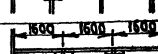


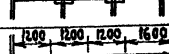


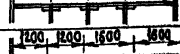












Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

27-0-3.86-1-88

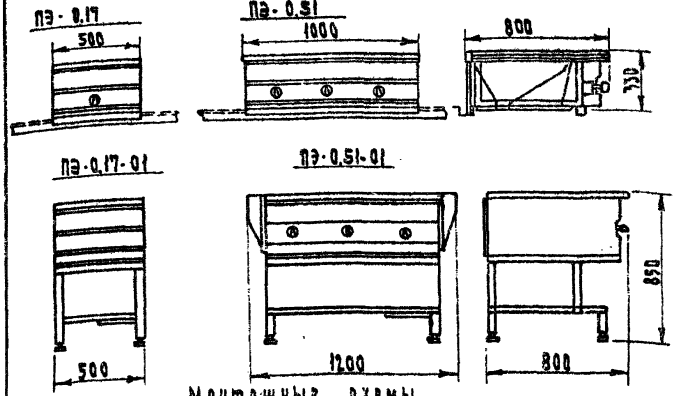
Лист 10

Копиров. Вид. 21185-01 Формат А3

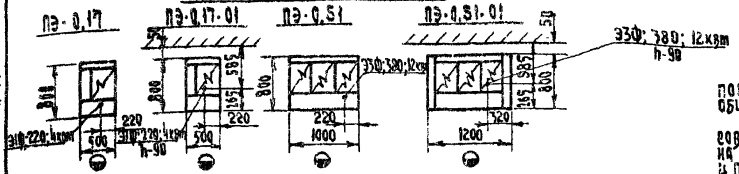
Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Общие виды



Монтажные схемы



Требования к монтажу и установке

1. Плита ПЭ-0,17 имеет конфорку и борт. Борт и конфорку можно менять местами. 2. Плита ПЭ-0,51-01 дополнительно комплектуется ограждениями. 3. На плитах ПЭ-0,17 и ПЭ-0,17-01 можно устанавливать кран с холодной водой. 4. Плита ПЭ-0,17-01 имеет ограждение (борт) с одной боковой стороны. В случае установки ее отдельно, следует с другой стороны установить вставку В-400-01 или В-500-01. 5. При установке плиты ПЭ-0,51 рядом с бортом фермы желательно отделить плиту от борта вставкой.
6. При установке электрических плит ПЭ-0,17-01; ПЭ-0,51-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене. См. стр. 123.

Техническая характеристика

		ПЭ-0,17;	ПЭ-0,17-01;	ПЭ-0,51;	ПЭ-0,51-01
1.	Площадь рабочей поверхности конфорок, м²	0,17	0,17	0,51	0,51
2.	Время разогрева до рабочей температуры, мин		60		
3.	Номинальная мощность, квт „N"	4		12	
4.	Род тока	однофазный переменный		трехфазный переменный	
5.	Напряжение, в	220		380+0 или 220	
6.	Габаритные размеры, мм: длина „А"	500		1000	1200
	ширина		800		
	высота	330	850	330	850
7.	Масса, кг	50	65	140	175
	Код ОКП	51 51 52			

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения

Душанбинский завод торгового машиностроения

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

Плиты ПЭ-0,17 и ПЭ-0,51 применяются для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, плиты ПЭ-0,17-01 и ПЭ-0,51-01 для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно. Плиты ПЭ-0,17 и ПЭ-0,51 имеют прямоугольные конфорки (ПЭ-0,17-одну; ПЭ-0,51-три), установленные на каркасе с помощью регулировочных болтов, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорок в одной плоскости со столом и ограждением плиты.

Каждая конфорка снабжена переключателем, осуществляющим ступенчатое регулирование ее мощности.

Нач.тех.от.	Свердлов		
Н.конт.	Польская		
Гл.спец.	Игольникова		1.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-89

Плиты электрические ПЭ-0,17 ПЭ-0,17-01 ПЭ-0,51 ПЭ-0,51-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. Формат А3

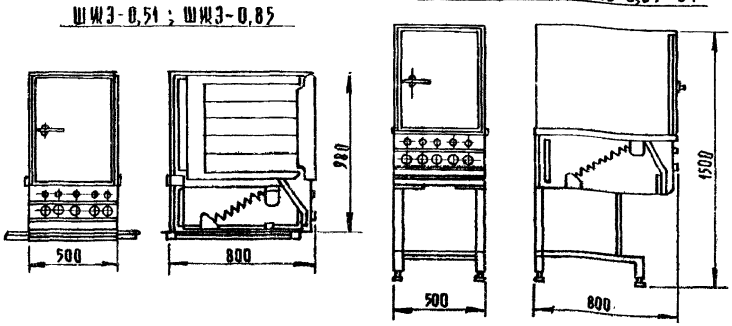
21185-01

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

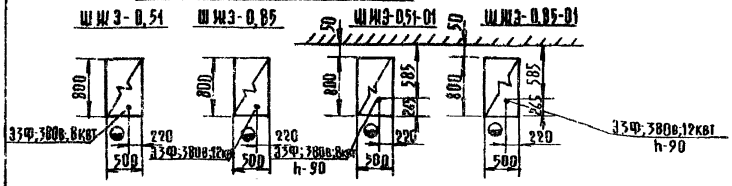
Ал. I

Т.М.А. п. 27-0-3.86

Общие виды



Монтажные схемы



Требования к монтажу и установке

1. Жарочные шкафы желательно устанавливать с краю фермы.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов.
3. Все виды оборудования следует отделить от жарочного шкафа вставкой.
4. При установке жарочных шкафов ШЖЗ-0,51-01 и ШЖЗ-0,85-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 123.
5. При установке шкафов ШЖЗ-0,85 и ШЖЗ-0,51 на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос МВО-0,5.

Техническая характеристика

	ШЖЗ-0,51;	ШЖЗ-0,51-01;	ШЖЗ-0,85;	ШЖЗ-0,85-01
1. Площадь противней, м²	0,51		0,85	
2. Время разогрева шкафа до рабочей температуры, мин	35		35	
3. Номинальная мощность, квт	8		12	
4. Напряжение, в	380+0 или 220			
5. Род тока	трехфазный переменный			
6. Габаритные размеры, мм:				
длина	500		500	
ширина	800		800	
высота	980	1500	980	1500
7. Масса, кг	120	145	140	165
Код ОКП	51 51231027	51 51231030	51 51231021	51 51231[illegible]

Изготовитель: Объединение „Киргизторгмаш"

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

Шкаф имеет рабочую секцию, установленную на каркасе. Рабочая секция представляет собой теплоизолированную жарочную камеру с панелью управления. Объем жарочной камеры разделен на отсеки, каждый из которых обогревается двумя рядами электронагревателей. Каждый ряд электронагревателей, кроме верхнего, закрыт подовым листом, на который устанавливается функциональная емкость. В верхней части жарочной камеры предусмотрено отверстие для отвода паровоздушной смеси, регулируемое заслонкой.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Польская		
Гл.спец.	Игольникова		92.86
Рук.гр.	Горбатова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3. 86-1-90

Шкафы жарочные электрические ШЖЗ-0,51; ШЖЗ-0,85 ШЖЗ-0,51-01; ШЖЗ-0,85-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

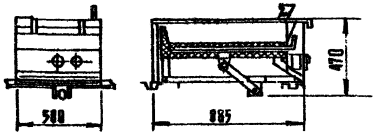
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

21185-01

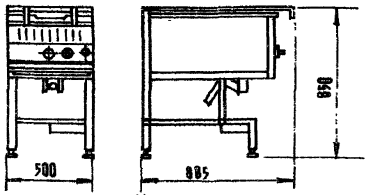
Ал. I

т м А.п. 27-0-3.86

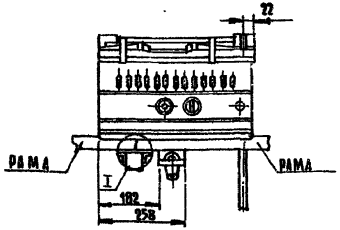
Общий вид СЭ-0,22



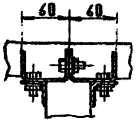
Общий вид СЭ-0,22-01



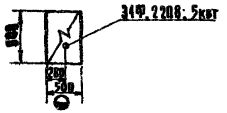
Расположение сковороды на ферме



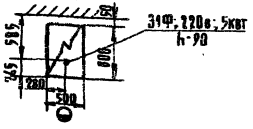
I (стык рам фермы)



Монтажная схема СЭ-0,22



Монтажная схема СЭ-0,22-01



Техническая характеристика

		СЭ-0,22	СЭ-0,22-01
1	Площадь пода чаши, м²	0,22	
2	Вместимость чаши, дм³	25	
3	Время разогрева пода чаши до 250°С, мин	35	
4	Номинальная мощность, квт	5	
5	Род тока	однофазный переменный	
6	Напряжение, в	220	
7	Габаритные размеры, мм		
	длина	500	
	ширина	885	
	высота	470	850
8	Масса, кг	100	120
	Код ОКП	51 5124	51 5124

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения

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

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

Требования к монтажу см. лист. „Сковороды электрические СЭ-0,45 и СЭ-0,45-01"

Сковороды электрические СЭ-0,22; СЭ-0,22-01; СЭ-0,45 и СЭ-0,45-01 предназначены для жарения, тушения и пассерования на предприятиях общественного питания.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Игольникова		4.286
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Польская		

27-0-3. 86-1-91

Сковороды электрические СЭ-0,22 и СЭ-0,22-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	4

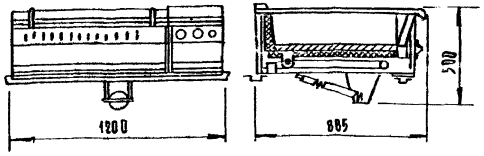
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

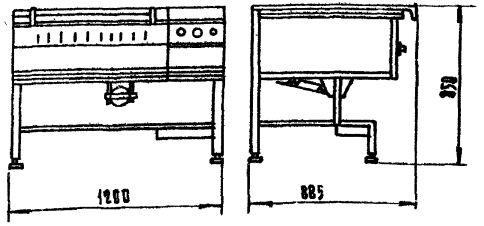
Ал. I

т.м.А.п. 27-0-3.86

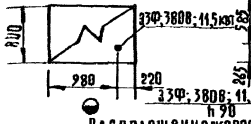
Общий вид СЭ-0,45



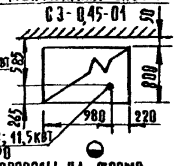
Общий вид СЭ-0,45-01



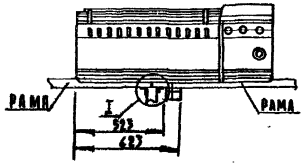
Монтажная схема СУ-0,45



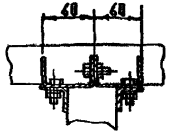
Монтажная схема СЭ-0,45-01



Расположение сковороды на ферме



I (стык рам фермы)



Техническая характеристика

		СЭ-0,45	СЭ-0,45-01
1	Площадь пода чаши, м²	0,45	
2	Вместимость чаши, дм³	90	
3	Время разогрева пода чаши до 250°С, мин	35	
4	Номинальная мощность, квт	11,5	
	в т.ч. электронагревателей	11,25	
	электродвигателя	0,25	
5	Напряжение, в	380+0 или 220	
6	Род тока	трехфазный переменный	
7	Габаритные размеры, мм:		
	длина	1200	
	ширина	885	
	высота	500	850
8	Масса, кг	220	250
	Код ОКП	515124	515124
	Изготовитель:	Комиссаровский завод торгового машиностроения	

Требования к монтажу и установке:

1. При установке сковороды на ферме следует:
   а) Располагать ее так, чтобы выступающие части не попали на стык рам фермы;
   б) не следует устанавливать ее с краю ферм, так как работе мешает рукоятка опрокидывания;
   в) при размещении сковороды слева от стыка фермы расстояние от стыка до края сковороды должно быть не менее 60 мм.
2. При установке сковород СЭ-0,45 и СЭ-0,22 следует устанавливать вставку с левой стороны.
3. Сковороду от плит следует отделять вставкой.
4. При установке сковород СЭ-0,45-01 и СЭ-0,22-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 123.

Назначение и описание см. лист: „Сковороды электрические СЭ-0,22 и СЭ-0,22-01".

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

27-0-3.86-1-92

Сковороды электрические СЭ-0,45 и СЭ-0,45-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

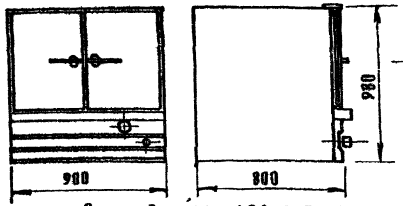
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.№

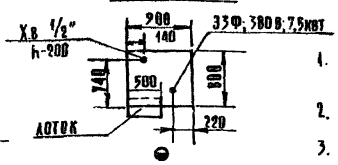
Ал. I

т.м.д.п 27-0-3.86

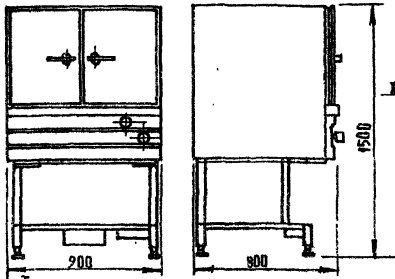
Общий вид АПЭ-0,23А



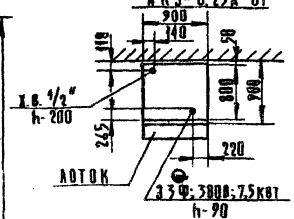
Монтажная схема АПЭ-0,23А



Общий вид АПЭ-0,23А-01



Монтажная схема АПЭ-0,23А-01



Техническая характеристика

	АПЭ-0,23А	АПЭ-0,23А-01
1. Производительность (по сырому картофелю), кг/ч	50	
2. Объем рабочих камер, м³	0,23	
3. Время разогрева камер до 95°С, мин	18	
4. Рабочее давление воды в водопроводе, МПа (кгс/см²)	от 0,05 - до 0,8 (от 0,5 до 8)	
5. Мощность, квт	7,5	
6. Напряжение, в	380+0 или 220	
7. Габаритные размеры, мм:		
длина	980	
ширина	800	
высота	980	1500
8. Масса, кг	160	180
Код ОКП	51 5129 0020	51 5129 0021

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

Требования к монтажу и установке

1. Пароварочные аппараты желательно устанавливать с краю фермы, отделять от другого оборудования вставкой.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух пароварочных аппаратов.
3. При установке аппарата АПЭ-0,23А-01 необходимо предусмотреть для его крепления в полу цементируемые выемки. При приетенной установке предпочтительным является его крепление к стене см. стр. 193.

Аппараты пароварочные электрические предназначены для варки на пару при атмосферном давлении овощей, мяса, рыбы, различных кулинарных изделий. Аппарат АПЭ-0,23А применяется для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, аппарат АПЭ-0,23А-01 для установки на индивидуальную подставку, поставляемую совместно с аппаратами. Аппарат состоит из двух варочных камер, установленных на раме и закрытых с лицевой стороны индивидуальными дверцами. Внутри варочных камер размещены кассеты с перфорированными и неперфорированными емкостями. Под варочными камерами смонтирован парогенератор, нагрев воды в котором осуществляется электронагревателями

Нач.техоч.	Свердлов		
Н.контр.	Польская		
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-93

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

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

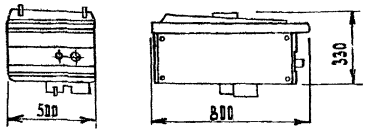
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

21185-01

Альб. I

Общий вид ФЭ-20



Монтажная схема ФЭ-20

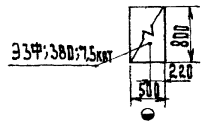
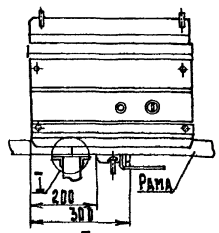
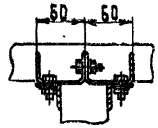


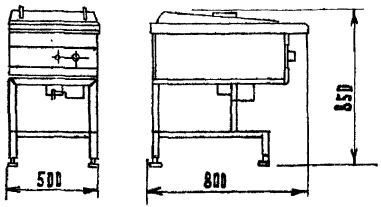
Схема расположения фритюрницы на ферме



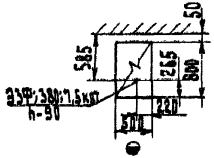
I (стык рам фермы)



Общий вид ФЭ-20-01



Монтажная схема ФЭ-20-01



Техническая характеристика

	ФЭ-20	ФЭ-20-01
1. Производительность кг/ч	12	
2. Номинальное количество жира, заливаемого в жарочную ванну, л	20	
3. Время разогрева номинального количества жира, мин	14	
4. Рабочая температура жира в жарочной ванне, °С	170	
5. Номинальная мощность, кВт	7,5	
6. Номинальное напряжение, В	380÷0 или 220	
7. Род тока	трехфазный переменный	
8. Габаритные размеры, мм		
длина	500	
ширина	800	
высота	330	850
9. Масса, кг	50	75
КОД ОКП	5151242004	5151242007

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш".

Требования к монтажу и установке

1. При установке фритюрницы ФЭ-20-01 необходимо предусмотреть для её крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является её крепление к стене. см. стр. 123.

2. В связи с наличием у фритюрниц выступа в нижней части следует располагать фритюрницу ФЭ-20 на ферме таким образом, чтобы выступающая часть не попала на стык рам фермы.

3. Для обеспечения нормальной работы на фритюрнице ФЭ-20-01 следует устанавливать вставки с двух сторон.

Фритюрницы ФЭ-20 и ФЭ-20-01 предназначены для жарения во фритюре кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Фритюрница ФЭ-20 применяется для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, фритюрница ФЭ-20-01 - для установки на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно с фритюрницей.

Фритюрница представляет собой жарочную ванну со столом, установленную на каркасе, к которому крепятся облицовки.

Нагрев жира в жарочной ванне осуществляется тремя электронагревателями, объединенными в блок. В отстойнике установлен стакан для фильтрации жира. Для слива жира предусмотрен кран.

В передней части фритюрницы под столом расположен электроотсек, в котором размещены датчик-реле температуры, выключатель, резистор, блок зажимов и электрокоммутационная проводка.

Фритюрница снабжена корзинкой для жарения продуктов и крышкой.

Нач.тех.отд.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Ильинкова		
Рук.гр.	Горбатова		
Инженер.	Польская		

27-0-3.86-1-94

Фритюрницы электрические ФЭ-20 и ФЭ-20-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгового оборудования и технологии промышленных предприятий

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

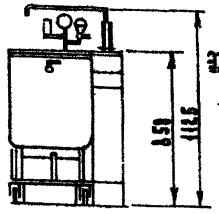
Т.м.п. 27-0-3.86

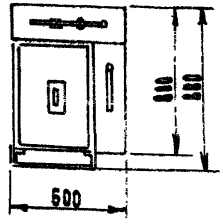
21185-01

Ал.I

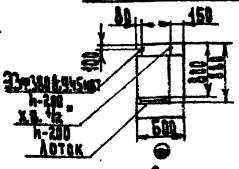
т.м.А п. 27-0-3.86

Общий вид





Монтажная схема



Вариант установки

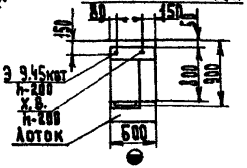
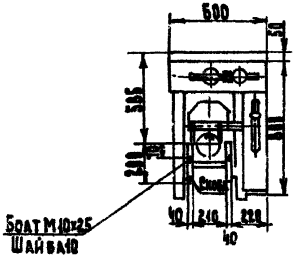


Схема крепления к полу



Техническая характеристика

1.	Номинальный объем варочного сосуда котла, л	60
2.	Время разогрева от 20°С до 95°С, мин	45
3.	Номинальная мощность, квт	9.45
	в т.ч. мощность варки	1.05
4.	Номинальное напряжение, в	380+0 или 220
5.	Род тока	трехфазный, переменный
6.	Рабочее давление пара, МПа (кгс/см²)	0.01÷0.04 (0.1÷0.4)
7.	Габаритные размеры, м	
	длина	600
	ширина	880
	высота	1125
8.	Масса, кг	160
	КОД ОКП	5151290025
	Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения	

Требования к монтажу к установке

1. В зоне установки УЭВ-60 пол не должен иметь уклона.
2. Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны установки УЭВ-60 (см. стр.126)
3. При установке варочного устройства необходимо предусмотреть в полу цементируемые выемки.

Устройство электрическое варочное предназначено для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров и тушеных овощей, а также транспортирования готовых блюд в линию раздачи.

Варочное устройство состоит из парогенератора и передвижного котла.

Парогенератор состоит из собственно парогенератора и двух тумб. На крышке парогенератора установлены три трубчатых электронагревателя и приборы автоматики. На стенке боковой тумбы расположен рычаг для стыковки и расстыковки верхней и нижней частей парогенераторного устройства. В задней и боковой тумбах расположены панели с электроаппаратурой. На столе задней тумбы имеется кран для заполнения варочного сосуда водой.

Передвижной котел представляет собой варочный сосуд с пароводяной рубашкой, расположенный на подвижной платформе и установленный на регулируемых по высоте колесах.

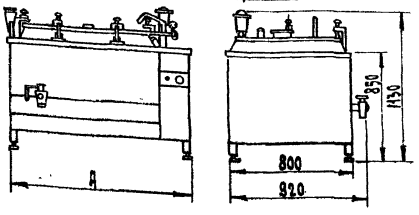
Подсоединение котла к парогенератору осуществляется парозапорным устройством, которое состоит из нижней части, расположенной на корпусе парогенератора и верхней, расположенной на дне пароводяной рубашки котла.

				27-0-3. 86-1-95			
Нач.техот.	Свердлов	[signature]		Устройство варочное электрическое УЭВ-60	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Сидорова	[signature]			Р	1	1
Гл. спец.	Ирольникова	[signature]	9.2.86		ЦНИИЭП		Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Рук. гр.	Горватова	[signature]					
Инжен.	Подьская	[signature]					

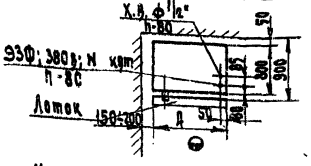
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-01

Общий вид



Монтажная схема



Котлы пищеварочные электрические предназначены для варки бульонов, овощей, макарон и кипячения молока.

Котел представляет собой заключенный в металлический кожух варочный сосуд, установленный на основании, облицованный панелями.

Пространство между облицовочными панелями и варочным сосудом заполнено теплоизоляцией.

Под варочным сосудом смонтирован парогенератор, вода в который заливается через воронку. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется электронагревателями. Защита электронагревателей от сухого хода обеспечивается датчиком уровня воды. Замкнутое пространство между варочным сосудом и кожухом заполняется водой и паром, образуя пароводяную рубашку, давление в которой поддерживается при помощи датчика - реле давления и контролируется монокакуумметром. Элементы управления и сигнализации котла выведены на панель управления.

Техническая характеристика

		КЭ-100	КЭ-160	КЭ-250
1.	Номинальный об'ем варочного сосуда, л	100	160	250
2.	Время разогрева от 20°С до 95°С, мин	40	50	55
3.	Номинальная мощность, квт „N"	18,9	24	30
	в т.ч. мощность варки	3,15	4.0	5.0
4.	Род тока	трехфазный	переменный	
5.	Напряжение, в		380	
6.	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа	0,001 - 0,045		
7.	Габаритные размеры, мм:			
	Длина „А"	800	1200	1500
	Ширина		920	
	Высота		1130	
8.	Масса, кг	160	190	220
	Код ОКП	51S121 1103	51S121 1106	51S121 1109

Изготовитель: Об'единение „Киргизторгмаш"

Требования к монтажу и установке:

1. Для обеспечения возможности работы с использованием тележки ТП-80К котлы должны отстоять от стены по левому торцу на 150 - 200 мм.
2. Перед котлами следует располагать канализационные лотки, длина которых соответствует длине котла или линии оборудования, в состав которой входит котел (см. стр.126)

Нач.тех.о.	Свердлов			27-0-3. 86-1-96
Н.контр.	Горбатова			Котлы пищеварочные электрические КЭ-100, КЭ-160, КЭ-250.
Гл.спец.	Игольникова		92.86	
Ст.инж.	Сидорова			
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. [signature] Формат А3

21185-01

Ал. I

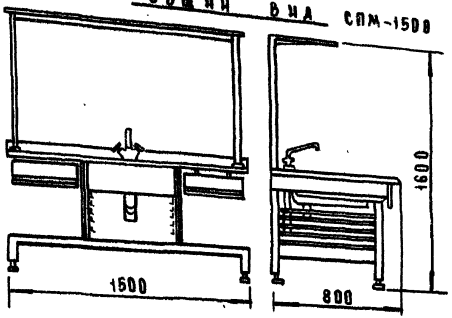
т. м. А п. 27-0-3.86

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

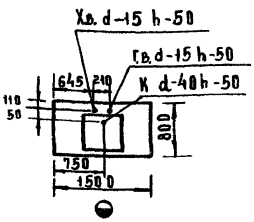
Ал. I

Т.М.А.П 27-0-3.86

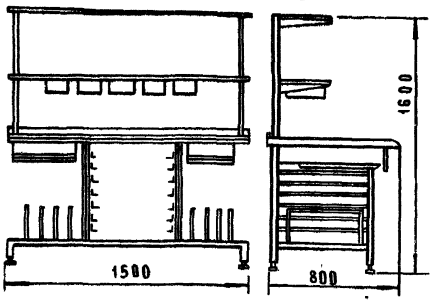
Общий вид СПМ-1500



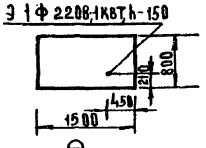
Монтажная схема



Общий вид СПММ-1500



Монтажная схема



Назначение столов см. стр. 140.

Техническая характеристика

СПМ-1500

1. Функциональный объем, м³ — 0.14
2. Площадь полок для кухонного инвентаря, м²
   - верхней — 0.5
   - нижних — 0.56
3. Вместимость, м³
   - моечной ванны — 0.07
   - функциональных емкостей — 0.03
4. Высота до рабочей поверхности стола, мм — 850
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1500
   - ширина — 800
   - высота — 1600
6. Масса, кг — 106

Код ОКП 5151 58 0142

Изготовитель: Бердский завод торгового машиностроения

СПММ-1500

1. Функциональный объем, м³ — 0.21
2. Площадь полок, м² — 1.56
3. Вместимость функциональных емкостей, м³ — 0.04
4. Мощность подключаемых средств малой механизации, кВт — 1.00
5. Род тока — трехфазный переменный
6. Напряжение, В — 220
7. Высота до рабочей поверхности стола, мм — 850
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1500
   - ширина — 800
   - высота — 1600
9. Масса, кг — 110

Код ОКП 5151580145

Изготовитель: Бердский завод торгового машиностроения

Нач.техн.	Свердлов			27-0-3. 86-1-97
Н.контр.	Сидорова			Стол с моечной ванной СПМ-1500
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86	Стол с малой механизацией СПММ-1500
Рук.гр.	Горбатова			
Рук.гр.	Миролюбова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

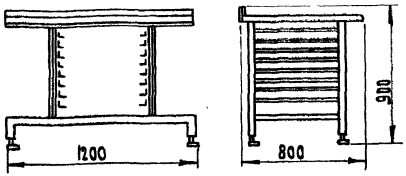
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

21185-01

Ал. I

т. м. д. п. 27-0-3.86

Общий вид



Столы производственные СП-1200 предназначены для разделки рыбы, мяса и других продуктов, а также для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

Столы производственные СПМ-1500 предназначены для подготовки полуфабрикатов к холодной и тепловой обработке, мытья и нарезки зелени, и для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

Техническая характеристика

		СП-1200
1.	Функциональный об'ем, $м^3$	0.21
2.	Площадь полок, $м^2$	0.36
3.	Высота до рабочей поверхности стола, мм	850
4.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	900
5.	Масса, кг	58
	Код ОКП	515158 0148

Изготовитель: Бердский завод торгового машиностроения

Столы производственные СПММ-1500 предназначены для установки и подключения к электросети средств малой механизации и для хранения кухонного инвентаря, разделочных досок, специй, а также функциональных емкостей.

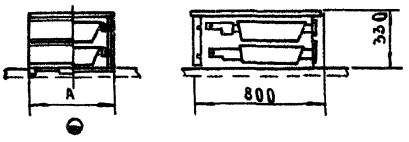
				27-0-3. 86-1-98			
Нач.тех.о.	Свердлов			Стол производственный СП-1200	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Сахарова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9286		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Рук.гр.	Миролюбова						

Копиров. Вид. Формат А3

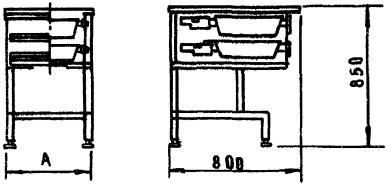
21185-01

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

Общий вид В-500; В-400; В-300



Общий вид В-500-01; В-400-01



В-500; В-500-01 В-400; В-400-01 В-300

Габаритные размеры, мм:

длина „А"	500	500	400	400	300
ширина	800	800	800	800	800
высота	330	850	330	850	330
Масса, кг	30	50	25	40	25
Код ОКП	51 5158 0122	5151 5581 25	5151 5801 26	5151 5801 27	5151 5801 28

Изготовитель: Душанбинский завод торгового машиностроения

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

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

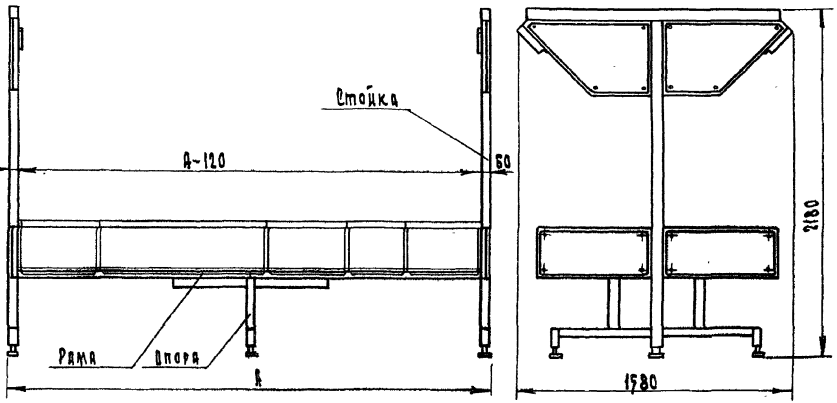
Вставки В-500-01; В-400-01- для установки на индивидуальные подставки, поставляемые совместно со вставками.

				27-0-3.86-1-99			
Начтехн	Сверлов			Вставки В-500; В-400; В-300 В-500-01; В-400-01	Стадия	Лист	Листов
М.контр	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец	Гольников		12.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр	Горбатова						
Инжен	Польская						

Ал. I

Т.М.А п. 27-0-3.86

Общий вид



	ФО-1,2	ФО-1,6	ФО-2,4	ФО-2,8	ФО-3,2	ФО-3,6	ФО-4,0	ФО-4,4	ФО-4,8	ФО-5,2	ФО-5,6
Габаритные размеры, мм											
Длина	1720	1720	2520	2920	3720	3720	4120	4520	4920	5720	5720
Ширина					1580						
Высота					2180						
Масса, кг	160	170	220	230	240	260	265	275	285	320	330
КОД ОКП	5151590035	5151590038	5151590044	5151590047	5151590050	5151590053	5151590056	5151590059	5151590062	5151590065	5151590068

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

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

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

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

Нач.тех.от.	Свердлов		
Н.контр.	Садорова		
Гл.спец.	Игольникова		92.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инженер	Польская		

27-0-3. 86-1-100

Ферма ФО

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. Формат А3

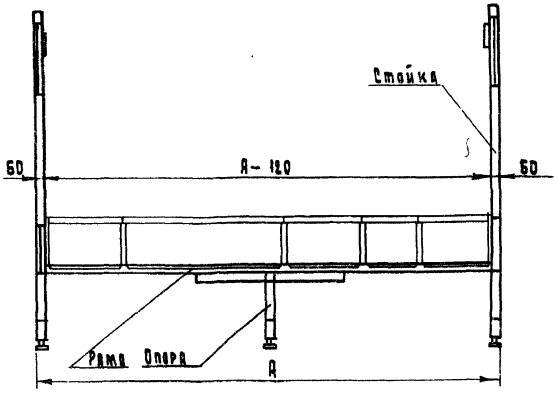
21185-01

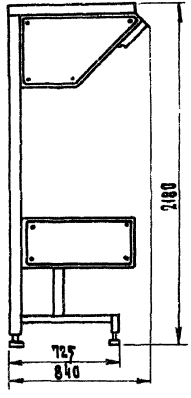
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал. I

т.м.А.п. 27-0-3.86

Общий вид





	ФП-1,2	ФП-1,6	ФП-2,4	ФП-2,8	ФП-3,2	ФП-3,6	ФП-4,0	ФП-4,4	ФП-4,8	ФП-5,2	ФП-5,6
Габаритные размеры, мм											
длина „А"	1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
ширина					840						
высота					2180						
Масса, кг	115	120	155	160	165	185	195	205	215	225	235
Код ОКП	51 SIS90071	SIS1590074	SIS1590080	SIS1590083	SIS1590086	SIS1590089	SIS1590092	SIS1590095	SIS1590098	SIS1590101	SIS1590104

Изготовитель: Пенинабадский завод торгового машиностроения

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

Фермы типа ФП применяются для монтажа оборудования с приетенным линейным его расположением.

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

Начтехо	Свердлов		
Н.конт.	Садорова		
Гл.спец.	Игольникова		20.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Полевская		

27-0-3.86-1-101

Ферма ФП

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

Копиров. 21185-01

Формат А3

Ал. I

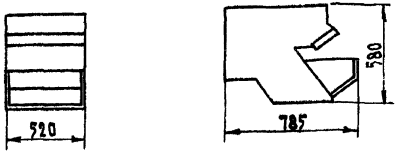
т.м.А.П 27-0-3.86

Общий вид

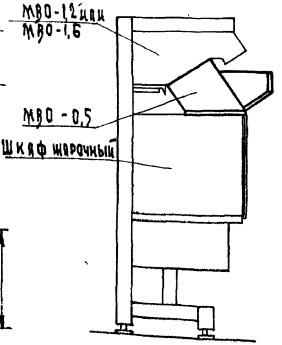
МВО-0,5



МВО-0,5-01



Общий вид



Техническая характеристика

		МВО-0,5	МВО-0,5-01
1.	Сопротивление фильтра при расходе воздуха 500 м³/ч., кг/м²		7
2.	Количество фильтров		1
3.	Габаритные размеры, мм		
	длина	490	520
	ширина	745	785
	высота	370	580
4.	Масса, кг	10	35
	КОД ОКП	51S1S90034	51S1S90031

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

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

Отсос МВО-0,5 представляет собой короб, состоящий из двух кожухов, средней облицовки и дна.

Отсос МВО-0,5-0,1 имеет боковые облицовки, которые необходимо снять при приспешной установке оборудования без ферм и ими закрыть торцы замыкающих отсосов.

Начтех.о	Свердлов		
Н.конт.	Горбатова		
Гл.спец.	Игольникова		3.2.86
Рук.гр.	Миролюбова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3.86-1-102

Отсос местный вентиляционный МВО-0,5; МВО-0,5-01

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

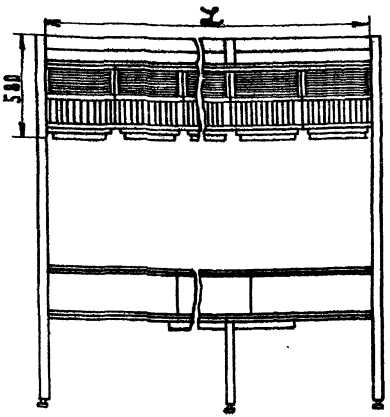
Копиров. Вл. 21185-01 Формат А3

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

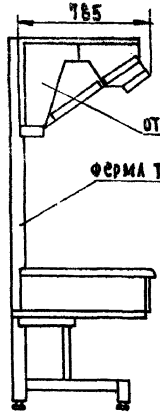
Ал. I

т.м.д.п. 27-0-3.86

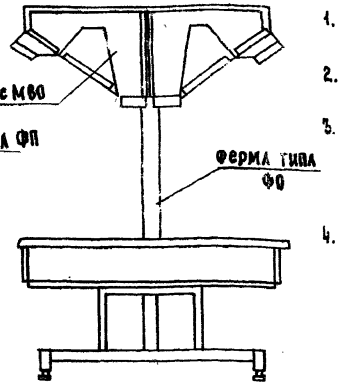
Общий вид



Пристенный вариант



Островной вариант



Техническая характеристика

	МВО-1.6	МВО-1.2
1. Полезная площадь фильтра, м²	0.086	
2. Сопротивление фильтра при расходе воздуха 500 м³/ч, кг/м²	7	
3. Габаритные размеры, мм:		
длина „L"	1600	1200
ширина	785	
высота	580	
4. Масса, кг	100	75
КОД ОКП	5151590025	5151590028

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения

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

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

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

Требования к монтажу и установке

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

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

Отсосы МВО-1,2 и МВО-1,6, устанавливаемые на фермах не имеют боковых перегородок, за счет чего при их соединении образуется общий воздуховод (отдельно для вытяжной и приточной вентиляции). Сечение воздуховода вытяжной вентиляции составляет 0.12 м², приточной - 0.065 м².

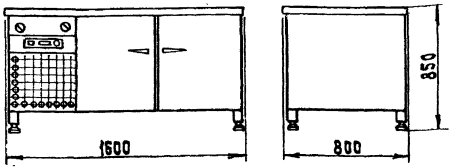
				27-0-3. 86-1-103			
Нач.техн.отд.	Калугин			Отсос местный вентиляционный МВО-1.6; МВО-1.2	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Сидорова				Р	1	1
Гл. с пец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП		Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Рук.гр.	Горбатова						
Инженер	Польская						

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

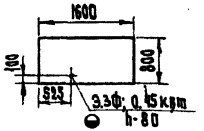
21185-01

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема



Прилавок-витрина холодильный предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и выбора покупателем холодных закусок. Прилавок устанавливается в торговых залах предприятий общественного питания в комплекте раздаточных линий.

Конструкция прилавка-витрины бескаркасная: к сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные облицовки, к которым сверху прикрепляется стол. Стол прилавка-витрины представляет собой раму П-образного профиля, внутри которой на глубине 100 мм от поверхности стола монтируется испаритель, служащий основанием охлаждаемой витрины.

Под охлаждаемой витриной расположен охлаждаемый шкаф, в котором размещаются две кассеты для емкостей с продуктами. Внутренний об'ем шкафа освещается лампой.

В левой части прилавка-витрины размещается машинное отделение.

Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний об'ем, м³ — 0.315
   в т.ч. об'ем витрины — 0.025
   об'ем шкафа — 0.29
2. Температура воздуха в шкафу и витрине на расстоянии 30 мм от поверхности испарителя, °С — 0÷8
3. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт (ккал/ч) — 815 (700)
4. Номинальная мощность, квт — 0,45
5. Род тока — трехфазный переменный
6. Напряжение, в — 380+0
7. Габаритные размеры, мм:
   длина — 1600
   ширина — 800
   высота — 850
8. Масса, кг — 205
   КОД ОКП — 5151131057

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Нач.тех.о.	Свердлов			27-0-3.86-1-104
Н.конт.	Сидорова			Прилавок-витрина холодильный ПВХС-1-0.315 (ЛС-2)
Гл.спец.	Игольникова		9236	
Рук.гр.	Горбатова			
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и технических комплексов

Копиров. Формат А3

21185-01

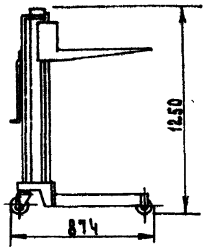
Т.М.А.П 27 0-3.86

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

Ал. I

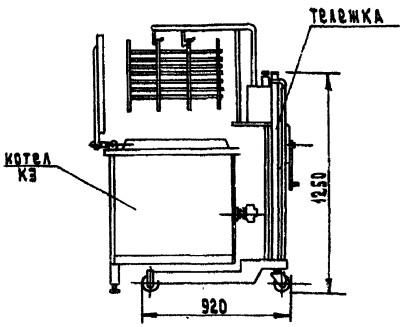
Т М Д п. 27-0-3.86

Общий вид



Тележка подъемная предназначена для механизации операций подъема-опускания функциональных емкостей до уровня рабочей поверхности плит или зоны загрузки-выгрузки продуктов из пищеварочных котлов и сковород, а также для межцеховой и внутрицеховой транспортировки функциональных емкостей на предприятиях общественного питания.

Общий вид



Тележка подъемная предназначена для загрузки в пищеварочные котлы типа КЭ кассет с функциональными емкостями, заполненными продуктами, выгрузки из котлов этих кассет и внутрицехового их транспортирования на предприятиях общественного питания.

Тележка подъемная ТП-80

1. Грузоподъемность, кг — 80
2. Высота подъема платформы над полом при крайних ее положениях, мм
   - нижнем — 120
   - верхнем — 1000
3. Габаритные размеры, мм
   - длина — 874
   - ширина — 400
   - высота — 1250
4. Масса, кг — 46

Код ОКП 5151562028

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Тележка подъемная ТП-80К

1. Грузоподъемность, кг — 80
2. Высота подъема каретки над полом при крайних ее положениях, мм:
   - нижнем — 950
   - верхнем — 1600
3. Габаритные размеры, мм
   - длина — 920
   - ширина — 500
   - высота — 1250
4. Масса, кг — 50

Код ОКП 5151562031

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3. 86-1-105
Н. контр.	Горбатова			
Гл. спец.	Игольникова		9.7.86	Тележки подъемные ТП-80; ТП-80К
Рук. гр.	Миролюбова			
Инжен.	Польская			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

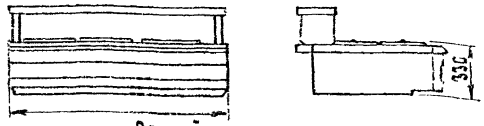
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

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

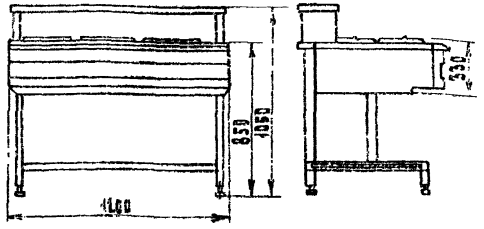
21185-01

Ал. I

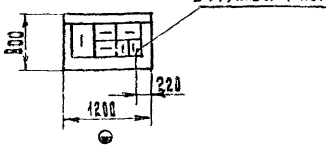
Общий вид МСЭ-84



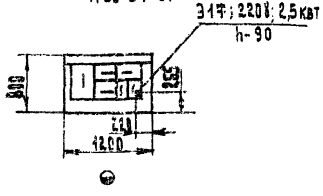
Общий вид МСЭ-84-01



Монтажная схема МСЭ-84



Монтажная схема МСЭ-84-01



Техническая характеристика

Мармит стационарный МСЭ-84 МСЭ-84-01

1. Максимальная полная вместимость емкостей, дм³	84	
2. Время разогрева воды в парогенераторе, мин	25	
3. Мощность, квт	2.5	
4. Род тока	однофазный переменный	
5. Напряжение, в	220	
6. Габаритные размеры, мм		
длина	1200	
ширина	800	
высота (без раздаточной полки)	330	850
7. Масса, кг	80	100
КОД ОКП	5151270058	5151270062

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Техническая характеристика

Мармит передвижной МП-28

1. Максимальная полная вместимость мармита, дм³	28
2. Время разогрева мармита от 20°С до 80°С мин	15
3. Мощность, квт	0.63
4. Род тока	однофазный переменный
5. Габаритные размеры, мм	
длина	630
ширина	430
высота	886
6. Масса, кг	30
КОД ОКП	5151270056

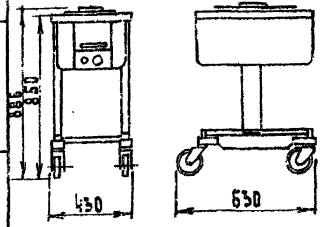
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения.

Требование к монтажу

При установке мармитов стационарных МСЭ-84-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является их крепление к стене. См. стр. 123

Мармиты МСЭ-84 и МСЭ-84-01 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных блюд и гарниров, а также для их раздачи потребителю. Мармит МСЭ-84 применяется для установки на металлоконструкцию технологической или раздаточной линии. Мармит МСЭ-84-01 - для установки на индивидуальную подставку, поставляемую совместно с мармитом.

Общий вид МП-28



Мармит передвижной МП-28 предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки к линии раздачи первых, вторых, соусных блюд и гарниров, а также для раздачи их потребителю.

Мармит используется в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

Мармит подключается к электросети с помощью штепсельной вилки.

				27-0-3. 86-1-106			
Нач.тех.отд.	Свердлов			Мармиты стационарные МСЭ-84, МСЭ-84-01; Мармит передвижной МП-28	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		1986		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Инженер	Польская						

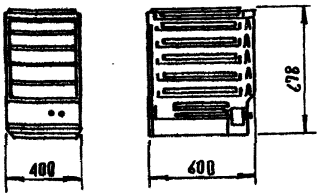
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

21185-01

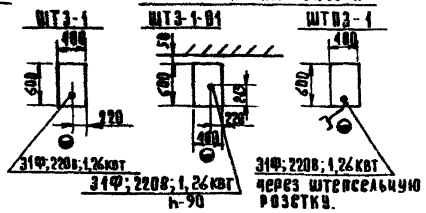
Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

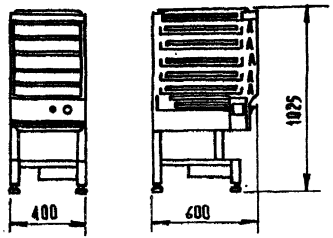
Общий вид ШТЭ-1



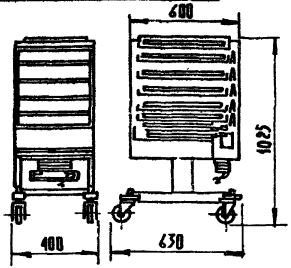
Монтажная схема



Общий вид ШТЭ-1-01



Общий вид ШТПЭ-1



Техническая характеристика

1 Площадь загружаемых противней, м² 1,02

2 Время разогрева шкафа от 20°С до 80°С, мин. 15

3 Номинальная мощность, квт 1,26

4 Род тока однофазный переменный

5 Напряжение, в 220

6 Габаритные размеры, мм:

	ШТЭ-1	ШТЭ-1-01	ШТПЭ-1
длина	600	600	630
ширина	400	400	400
высота	678	1025	1025

7 Масса, кг 50 70 70

Код ОКП 51 5129 0032
51 5129 0033
51 5129 0038

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Шкафы тепловые ШТЭ-1; ШТЭ-1-01; ШТПЭ-1 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии основных продуктов вторых блюд и кулинарных изделий, а также для их раздачи потребителю.

Шкаф ШТЭ-1 применяется для установки на общую ферму совместно с другими аппаратами, шкаф ШТЭ-1-01 применяется как самостоятельное изделие и устанавливается на индивидуальную подставку, поставляемую комплектно, шкаф ШТПЭ-1 используется в раздаточных линиях и как самостоятельное изделие.

Шкаф представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к каркасу. Сверху на облицовки устанавливается стол, имеющий углубление под противень. С внутренней стороны шкафа закреплены направляющие, по которым перемещаются выдвижные рамки с противнями. Обогрев шкафа осуществляется двумя трубчатыми электронагревателями.

Требования к монтажу и установке

При установке теплового шкафа ШТЭ-1-01 необходимо предусмотреть для его крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является его крепление к стене.

См. стр 123.

Нач.техот.	Свердлов			27-0-3. 86-1-107
Н.контр.	Польская			
Гл.спец.	Игольникова		92.86	Шкафы тепловые электрические ШТЭ-1; ШТЭ-1-01; ШТПЭ-1
Рук.гр.	Горбатова			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

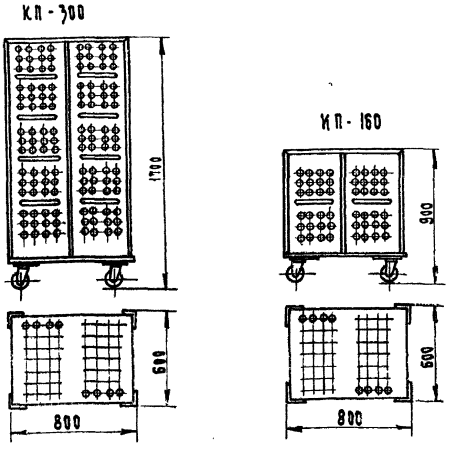
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

01185-01

Ал. I

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Общий вид



		КП-300	КП-160
1.	Единовременная загрузка, кг	300	160
2.	Количество секций	2	2
3.	Количество направляющих в секции	18	8
4.	Габаритные размеры, мм		
	длина	800	800
	ширина	600	600
	высота	1700	900
5.	Масса, кг	100	60

Изготовитель: Об'единение „Смоленскторгмаш"

Контейнер	КП-160	КП-160-01	КП-160-02	КП-300	КП-300-01
КОД ОКП	5151580157	5151580160	5151580337	5151580151	5151580153

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

В контейнерах осуществляется также хранение полуфабрикатов и готовых изделий.

Контейнеры имеют 3 исполнения:

Контейнеры КП-160 и КП-300 имеют перфорированные облицовки.

Контейнеры КП-160-01 и КП-300-01 имеют неперфорированные облицовки.

Контейнеры КП-160-02 не имеют облицовок.

Нач.техн.	Свердлов		
Н.контр.	Сидорова		
Гл.спец.	Стальникова		9.88
Рук.гр.	Горбатова		
Инжен.	Полевская		

27-0-3. 86-1-108

Контейнеры передвижные КП-300; КП-160

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. [illegible]

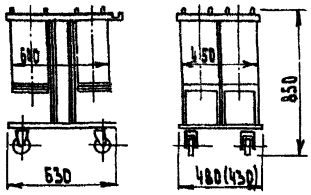
Формат А3

21185-01

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

Ал. I

Общий вид



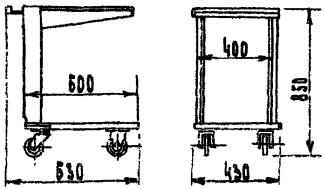
Тележки с выжимным устройством предназначены для транспортирования столовой посуды и автоматической подачи её на уровень поверхности стола на предприятиях общественного питания.

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

	ТВМ-400	ТВТ-240	ТВБ-480	ТВТ-120
1. Количество загружаемой посуды, шт				
тарелок диаметром 200 мм		220		
тарелок диаметром 240 мм				120
суповых мисок	400			
баранчиков			440	
2. Габаритные размеры, мм (без выступающих частей)				
длина	600	600	600	600
ширина	450	450	450	450
высота	850	860	850	850
3. Масса, кг	50	50	50	35
Код ОКП	5151561173	5151561158	5151561170	5151561155

Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш"

Общий вид



Тележки с выжимным устройством предназначены для транспортирования стаканов, подносов и салатников, а также для транспортирования холодных порционных закусок и сладких напитков и автоматической подачи их на уровень поверхности стола на предприятиях общественного питания.

Тележки могут применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие.

	ТВС-120	ТВЗ-120	ТВП-120
1. Количество загружаемой посуды, шт			
стаканов	120		
подносов			120
салатников		120	
2. Габаритные размеры, мм (без выступающих частей)			
длина	600	600	600
ширина	400	400	400
высота	850	850	850
3. Масса, кг	30	30	30
Код ОКП	5151561164	5151561167	55561161

Изготовитель: Объединение „Смоленсторгмаш"

				27-0-3. 86-1-109			
Нач.тех.отд.	Свердлов			Тележки с выжимным устройством ТВМ-400; ТВБ-480; ТВТ-240; ТВТ-120; ТВС-120; ТВЗ-120; ТВП-120.	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		4.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Инжен.	Польская						

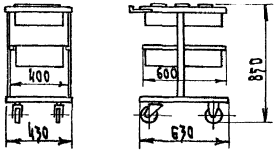
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

т.м.А.п. 27-0-3.86

21185-01

Ал. I

Общий вид



Техническая характеристика

1. Количество загружаемых столовых приборов, шт — 900
2. Габаритные размеры, мм (без выступающих частей)
   - длина — 600
   - ширина — 400
   - высота — 850
3. Масса, кг — 25

КОД ОКП — 515156 1176

Изготовитель: Об'единение „Смоленскторгмаш"

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

Тележка может применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие.

Тележка состоит из рамы, установленной на колесах.

На раме закреплена стойка, к которой крепятся кронштейн и стол. В отверстие стола и на кронштейн устанавливаются емкости, в которые вставляются по три перфорированных вкладыша. Во вкладыши укладываются столовые приборы

Нач.тех.о	Свердлов	[signature]		27-0-3. 86-1-110		
Н. конт.	Сидорова	[signature]		Тележка для столовых приборов ТСП-900	Стадия: Р	Лист: 1	Листов: 1
Гл. спец.	Игольникова	[signature]	2.9.86		ЦНИИЭП	Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Рук. гр.	Горбатова	[signature]				
Инжен.	Польская	[signature]				

Копиров. [signature]

Формат А3

21185-01

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

т.м.А.п. 27-0-3.86

Ал. I

Т.м.А.п. 27-0-3.86

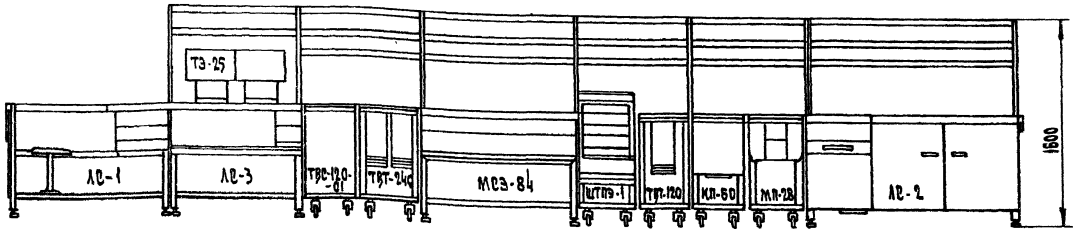
Линии самообслуживания ЛС-А, ЛС-Б, ЛС-В, ЛС-Г предназначены для хранения и раздачи первых и вторых блюд, холодных закусок, сладких блюд, молочно-кислых продуктов, горячих напитков и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания с последующей оплатой.
Линии самообслуживания представляют собой комплект изделий, установленных в принятом порядке. В начале линий устанавливается холодильный прилавок-витрина ЛС-2, в конце-прилавок-касса ЛС-1. Эти прилавки устанавливаются на пол без дополнительного крепления.
Прилавок для горячих напитков ЛС-3, мармит стационарный МСЭ-84 устанавливаются на подставки.
Котлы передвижные КП-60, мармит передвижной МП-28, тележки ТВС-120, ТВТ-120, ТВБ-480 закатываются в отсеки, ограниченные с трех сторон двумя прилавками и вставками, состоящими из столов, каркасов и облицовок.
При установке линии следует учесть, что к машинному отделению прилавка-витрины ЛС-2 должен быть обеспечен свободный доступ для удобства технического обслуживания, т.е. со стороны машинного отделения должно устанавливаться передвижное оборудование.
Установка прилавка-витрины ЛС-2 машинным отделением вплотную к стене, не допускается.

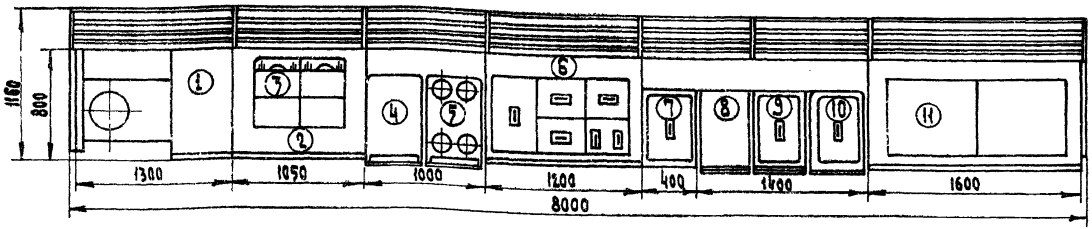
Передвижное оборудование в отсеках можно по желанию потребителя поменять местами или заменить новым.
Для подключения передвижных мармитов и шкафа к электросети внутри отсека установлены розетки.
В случае изменения направления потока посетителей необходимо изменить порядок установки изделий в линиях на обратный. При этом прилавок-касса ЛС-1 должен быть смонтирован на обратный.
Минимальная производительность линий: ЛС-А - 50 мест; ЛС-Б - 75 мест; ЛС-В для диетических столовых - 75 мест; ЛС-Г - 50 мест.
Указанная минимальная производительность линий может быть увеличена за счет изменения формы обслуживания и привлечения дополнительного числа раздатчиц.
Для обеспечения возможности комплектования линий в любом наборе планируется выполнение работ по обеспечению самостоятельной поставки прилавка-кассы, прилавка под термостаты, элементов для въезда передвижного оборудования, а также по доукомплектованию прилавка-мармита и прилавка холодильного витринами, а всех стационарных элементов, входящих в состав линий, - направляющими для подносов.

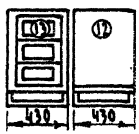
				27-0-3. 86-1-111			
Нач.тех.отд.	Свердлов	[signature]		Линии самообслуживания ЛС-А, ЛС-Б, ЛС-В, ЛС-Г.	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Польская	[signature]			Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова	[signature]	92.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова	[signature]					
Ст.инж.	Сидорова	[signature]					

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

21125-01







1	ЛС-1	Прилавок-касса /без контрольно-кассовой машины/
2	ЛС-3	Прилавок для горячих напитков
3	ТЭ-25	Термостат электрический - 2 шт
4	ТВС-120-01	Тележка с вышимным устройством - 2 шт
5	ТВТ-240	Тележка с вышимным устройством - 2 шт
6	МСЭ-84	Мармит стационарный электрический
7	ШТПЭ-1	Шкаф тепловой передвижной
8	ТВТ-120	Тележка с вышимным устройством - 2 шт
9	КП-60	Котел передвижной
10	МП-28	Мармит передвижной
11	ЛС-2	Прилавок-витрина холодильный
12	ТСП-900	Тележка для столовых приборов
13	ТВП-120	Тележка для подносов

Нач.тех.о	Свердлов		
Н.контр.	Ясельская		
Гл.спец.	Агольникова		9.2.86
Рук.гр.	Горбатова		
Ст.инж.	Сидорова		

27-0-3. 86-1-112

Линия самообслуживания ЛС-А

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. Формат А3

21185-01

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

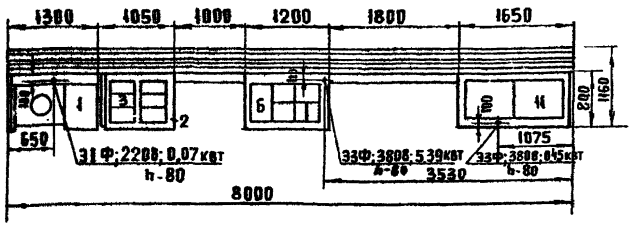
Т.м.А п. 27-0-3.86

Ал. I

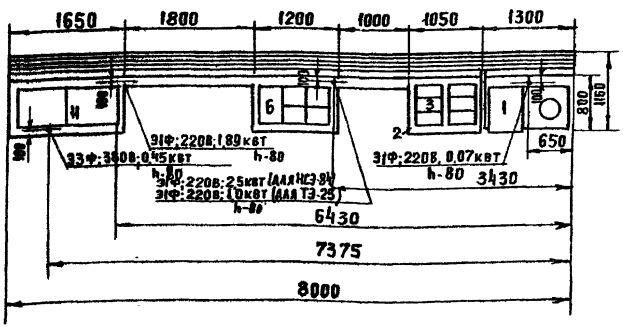
Ал. I

т.м.А. п. 27-0-3.86

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛС-А



ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛС-А (ЛЕВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ СО СТОРОНЫ ПОКУПАТЕЛЯ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, $\perp м^3$	88
2. Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, $\perp м^3$	84
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, $м^2$	2,04
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, $м^3$	0,32
5. Номинальная мощность, квт	5,89
6. Номинальное напряжение, в	380+0
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:	
длина	8000
ширина	1160
высота	1600
9. Масса, кг	1240
код ОКП	515154

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке.

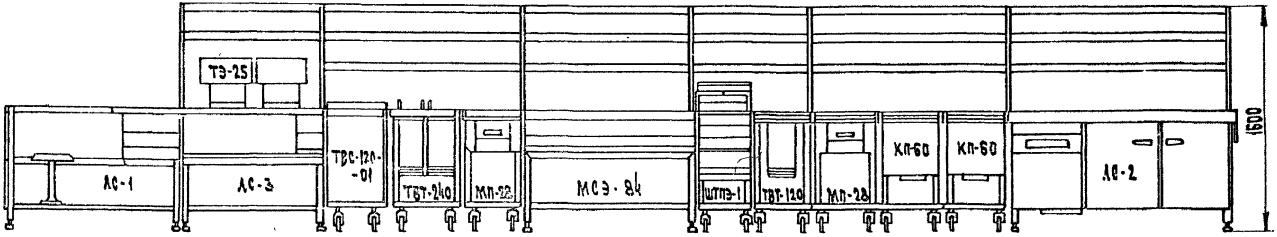
При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков.

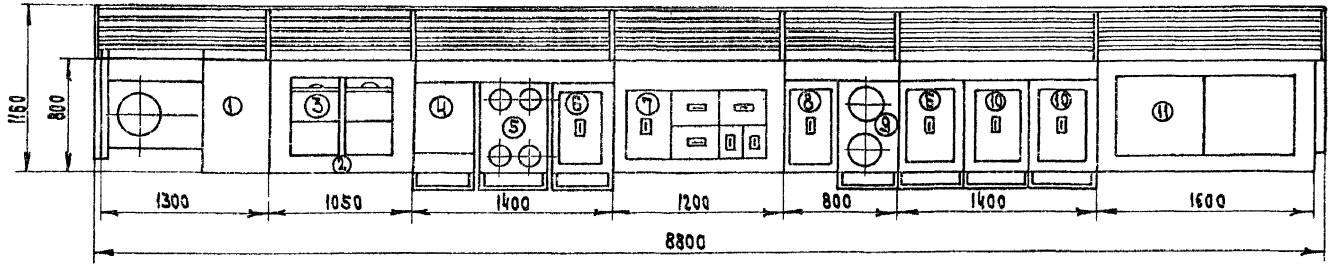
Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 3800 мм.

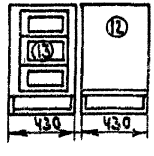
				27-0-3. 86-1-113		
Нач.тех.отд.	Свердлов			Линия самообслуживания ЛС-А монтажные схемы	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Польская				Р	1	1
Гл. спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Горбатова						
Ст. инж.	Сидорова						

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

21185-01







1. ЛС-1 прилавок-касса (без контрольно-кассовой машины)
2. ЛС-3 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25 термостат электрический - 2 шт
4. ТВС-120-01 тележка с выжимным устройством - 2 шт
5. ТВТ-240 тележка с выжимным устройством - 2 шт
6. МП-28 мармит передвижной - 2 шт
7. МСЭ-84 мармит стационарный электрический
8. ШТПЭ-1 шкаф тепловой передвижной
9. ТВТ-120 тележка с выжимным устройством - 2 шт.
10. КП-60 котел передвижной - 2 шт
11. ЛС-2 прилавок-витрина холодильный
12. ТВП-120 тележка для подносов
13. ТСП-900 тележка для столовых приборов

				27-0-3. 86-1-114			
Нач.тех.о	Свердлов			Линия самообслуживания ЛС-6	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Сидорова				Р	1	1
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Инжен.	Польская						

Копиров. 21185-01 Формат А3

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

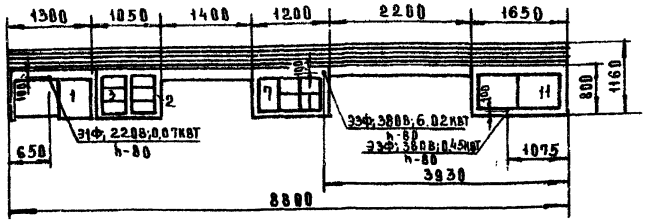
Т.М.А.П. 27-0-3.86

Ал. I

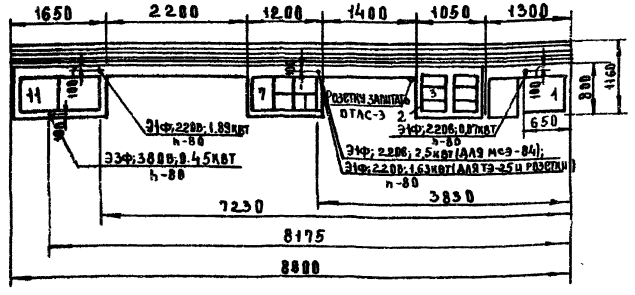
Ал.I

т.м.А п 27-0-3.86

Линия прилавков самообслуживания ЛС-Б



Линия прилавков самообслуживания ЛС-Б
(Левое исполнение со стороны покупателя)



Техническая характеристика

1. Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, дм³ — 148
2. Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, дм³ — 112
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м² — 2,04
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, м³ — 0.32
5. Номинальная мощность, кВт — 6.52
6. Номинальное напряжение, В — 380+0
7. Род тока — трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм
   - длина — 8800
   - ширина — 1160
   - высота — 1600
9. Масса, кг — 1400

Код ОКП 515154

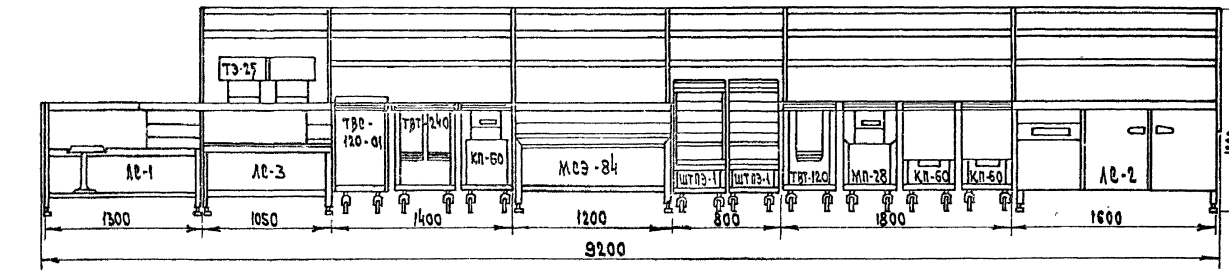
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

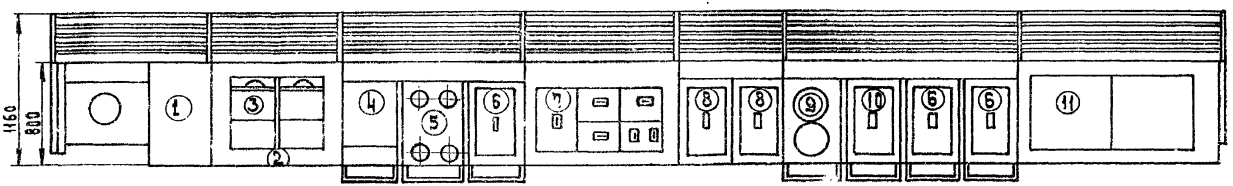
При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков. Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84 должны выступать из трубы на 1800мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200мм.

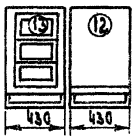
				27-0-3.86-1-115			
Начтех.отд.	Свердлов			Линия самообслуживания ЛС-Б. Монтажные схемы	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Польская					1	1
Гл.спец.	Игольникова		22.86		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук.гр.	Горбатова						
Ст.инж.	Сидорова						

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

21185-01







1. ЛС-1 Прилавок-касса (без контрольно-кассовой машины)
2. ЛС-3 Прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25 Термостат электрический - 2 шт.
4. ТВС-120-01 Тележка с вышимным устройством - 2 шт
5. ТВТ-240 Тележка с вышимным устройством - 2 шт
6. КП-60 Котел передвижной - 3 шт
7. МСЭ-84 Мармит стационарный электрический
8. ШТПЭ-1 Шкаф тепловой передвижной - 2 шт
9. ТВТ-120 Тележка с вышимным устройством - 2 шт
10. МП-28 Мармит передвижной
11. ЛС-2 Прилавок-витрина холодильный
12. ТВП-120 Тележка для подносов
13. ТСП-900 Тележка для столовых приборов

Нач.тех.от.	Свердлов			27-0-3. 86-1-116
Н.контр.	Полбская			Линия самообслуживания ЛС-В
Гл.спец.	Угольникова		9.2.86	
Рук.гр.	Горбатова			
Ст.инж.	Сидорова			

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Копиров. 21185-01 Формат А3

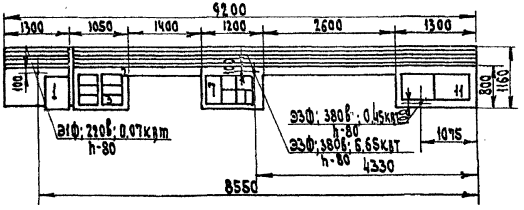
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Ал. I

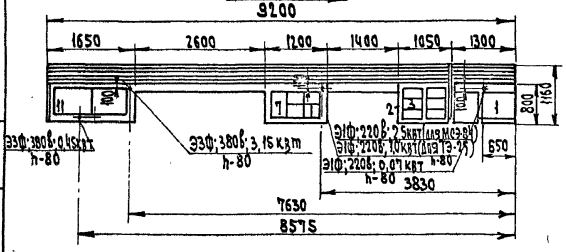
1.М.А.П. 27-0-3.86

Ал. I

Линия прилавков самообслуживания ЛС-В



Линия прилавков самообслуживания ЛС-В
(Левое исполнение со стороны покупателя)



Техническая характеристика

1. Максимальная вместимость ёмкостей для первых блюд, $дм^3$ — 148
2. Максимальная вместимость ёмкостей для вторых блюд, $дм^3$ — 144
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, $м^2$ — 3.06
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, $м^3$ — 0.32
5. Номинальная мощность, квт — 7.15
6. Номинальное напряжение, в — 380+0
7. Род тока — трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 9200
   - ширина — 1160
   - высота — 1600
9. Масса, кг — 1500

Код ОКП — 515154

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения

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

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

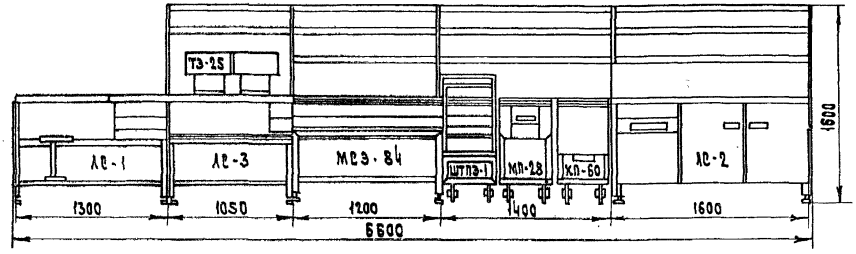
Нач.тех.отд.	Свердлов			27-0-3.86-1-117			
Н.контр.	Сидорова			Линия самообслуживания ЛС-В	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Игольникова		9.2.86		Р	1	1
Рук.гр.	Горбатова			Монтажные схемы	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Инженер	Полевская						

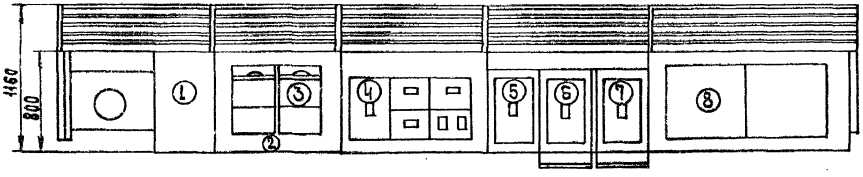
Копиров. Формат А3

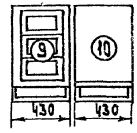
Т.М.А.П. 27-0-3.86

Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.№

Т.М.А.П.27-0-3.86







1. ЛС-1 прилавок касса
2. ЛС-3 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25 термостат электрический - 2 шт
4. МСЭ-84 мармит стационарный электрический
5. ШТПЭ-1 шкаф тепловой передвижной электрический
6. МП-28 мармит передвижной
7. КП-60 котел передвижной
8. ЛС-2 прилавок-витрина холодильный
9. ТСП-900 тележка для столовых приборов
10. ТЛП-120 тележка для подносов

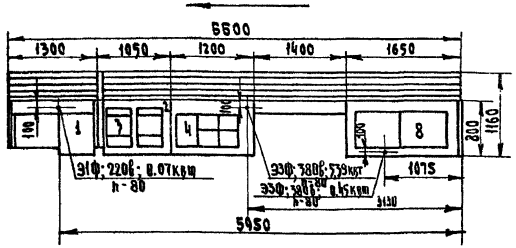
				27-0-3.86-1-118	
Нач.тех.	Свердлов			Линия самообслуживания ЛС-Г	Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Н.контр.	Колбская				ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Гл.спец.	Ипольникова		9286		
Рук.гр.	Горбатова				
Ст.инж.	Сидорова				

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

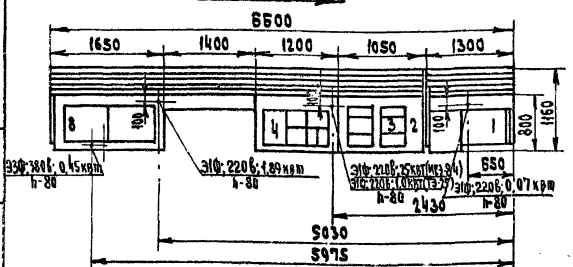
Копировал Формат А3

Альб. I

Линия прилавков самообслуживания Лс-Г



Линия прилавков самообслуживания Лс-Г
/левое исполнение со стороны покупателя/



Техническая характеристика.

1.	Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, $дм^3$	88
2.	Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, $дм^3$	84
3.	Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, $м^2$	2.04
4.	Номинальный внутренний об'ем холодильного прилавка витрины, $м^3$	0.32
5.	Номинальная мощность, квт	5.89
6.	Номинальное напряжение, в	380+0
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	6600
	ширина	1160
	высота	1600
9.	Масса, кг	980
	код ОКП	515154

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения.

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

Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 2800 мм.

				27-0-3.86-1-119	
Нач.тех.	Свердлов			Линия самообслуживания Лс-Г Монтажные схемы	Стадия: Р; Лист: 1; Листов: 1
Н.контр.	Ильясов				ЦНИИЭП торгового зданий и туристских комплексов
Гл.спец.	Игольникова		9.86		
Рук.гр.	Горбатова				
Кат.инж.-конструк.	Сахарова				

Копировал Формат А3

21185-01

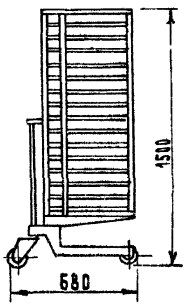
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Г.М.А.0 27-0-3.86

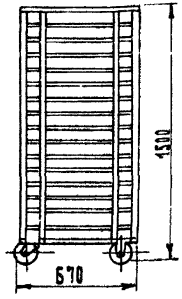
Ал. I

т.п. 4.11.27-0-3.86

Общий вид СП-125



Общий вид СП-230



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

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

Техническая характеристика

Стеллаж передвижной СП-125

1. Грузоподъемность, кг — 125
2. Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, Н, (кгс) — 98(10)
3. Тяговое усилие при трогании с места, Н, (кгс) — 147(15)
4. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 620
   - ширина — 400
   - высота — 1500
5. Масса, кг — 31
   КОД ОКП — 5151561038
   Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш

Стеллаж передвижной СП-230

1. Грузоподъемность, кг — 230
2. Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, Н(кгс) — 98(10)
3. Тяговое усилие при трогании с места, Н(кгс) — 196(20)
4. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 670
   - ширина — 600
   - высота — 1500
5. Масса, кг — 46
   КОД ОКП — 5151561041
   Изготовитель: Объединение „Смоленскторгмаш".

Емкости функциональные

Наименование	Габаритные размеры мм	Вместимость дм³	КОД ОКП	Изготовитель
Емкость функциональная				
Е1×200К1	530×325×200	28	5151580220	Объединение „Смоленскторгмаш"
Е1а×200К1а	530×325×200	28		то же
Е1а×150К1а	530×325×150	22	5151580217	"
Е1а×100К1а	530×325×100	15	5151580268	"
Е1×100К1а	530×325×100	15	5151580214	Комиссаровский з-д торг. маш.
Е1×65К1	530×325×65	9,7		то же
Вкладыш перфорированный М1×190	530×325×190	26,6	5151580286	Объединение „Смоленскторгмаш"
Емкость Е01б×40	530×325×40	6		Объединение „Киргизторгмаш"
Противень О1×40	530×325×40	6		Харьковский з-д торг. маш.

Примеры обозначения: Е1а×100к1а, где емкость:
а - алюминиевая, высота 100мм
к - с крышкой;
б - емкость из черного металла

[illegible] емкость стальная, высота 200мм, к - с крышкой;

Нач.тех.отд.	Свердлов	[illegible]	
Н. контр.	Сидорова	[illegible]	
Гл.спец.	Ирольникова	[illegible]	9.2.86
Рук. гр.	Горбатова	[illegible]	
Инженер	Польская	[illegible]	

27-0-3. 86-1-120

Стеллаж передвижной СП-125 СП-230. Емкости функциональные

Стадия	Лист	Листов
Р	1	1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

21185-01

gost.e-ecolog.ru

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