МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
31 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОЕКТНЫЙ ИНСТИТУТ
СПЕЦИАЛЬНОГО СТРОИТЕЛЬСТВА

КООРДИНАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
ПО ЦЕНООБРАЗОВАНИЮ И СМЕТНОМУ
НОРМИРОВАНИЮ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРАЧЕЧНЫХ

КО-09.06.10-07

Москва-2007 г.

gost.e-ecolog.ru



КООРДИНАЦИОННЫЙ ЦЕНТР

ПО ЦЕНООБРАЗОВАНИЮ И СМЕТНОМУ НОРМИРОВАНИЮ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

123022, г. Москва, ул. Ходынская (м. «Улица 1905 года»), д. 8.
тел./факс (495) 253-82-80, 253-82-89 горячая линия (495) 108-41-11
E-mail: gost.e-ecolog.ru **Сайт:** gost.e-ecolog.ru

ООО «КЦЦС» ИНН. 7703621484/КПП. 770301001
ОКПО 98964882, ОКОГУ 49013
Юридический адрес: 123022, г. Москва, ул. Ходынская, д. 8
Банковские реквизиты:
р/с № 40702 81040 70009 30713, в АКБ «РосЕвроБанк» (ОАО), г. Москва
к/с № 30101810800000000777, БИК 044585777.

ПРЕДЛАГАЕТ:

Нормативные, методические, справочные и информационные материалы
по сметному нормированию и ценообразованию в строительстве и ЖКХ:

Методические указания по определению сметной стоимости строительства на территории России;
Государственные элементные сметные нормы на все виды работ;
Сборники сметных цен на эксплуатацию строительных машин, материалов, изделий и конструкций;
Каталоги-перечни оборудования и материалов, применяемых в строительстве;
Нормативные, справочные и информационные издания по строительству;
Электронные версии печатных изданий по строительству;
Периодические издания по вопросам ценообразования.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ И ХИМЧИСТОК ... 3
- 1.1 СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ ... 3
  - 1.1.1. Подрессоренные стирально-отжимные машины с автоматическим управлением типа ЛО ... 3
  - 1.1.2. Стиральные машины с автоматическим и ручным управлением и функцией отжима типа Л ... 6
  - 1.1.3 Машина стирально-отжимная для прачечных самообслуживания ... 9
  - 1.1.4. Машина стирально-отжимная типа МС0 25 ... 11
  - 1.1.5. Машина стиральная типа МСТ 25 ... 11
  - 1.1.6. Машина стирально-отжимная типа МСО-35 ... 12
  - 1.1.7. Машина стиральная типа МСТ-35 ... 12
- 1.2. ЦЕНТРИФУГИ типа ЛЦ, КП и Ц, ЦА ... 13
- 1.3. МАШИНЫ СУШИЛЬНЫЕ типа ЛС ... 16
- 1.4. ГЛАДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ... 20
  - 1.4.1. Каландры гладильные типа ЛК ... 20
  - 1.4.2. Катки гладильные типа ЛГ ... 24
  - 1.4.3 Пресса гладильные типа ЛПР, КР, SP ... 25
  - 1.4.4. Гладильные столы типа ЛГС ... 26
  - 1.4.5. Складыватели автоматические типа ЛСК ... 26
  - 1.4.6. Парогенераторы типа ЛПГ ... 27
- 1.5. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (тележки, стеллажи) ... 27
- 1.6. КОМПЛЕКТЫ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ. Примерный план МИНИ-ПРАЧЕЧНОЙ на 500кг белья в смену ... 28
- 1.7. БАННО-ПРАЧЕЧНЫЙ ПУНКТ КОНТЕЙНЕРНОГО ТИПА БПП-К ... 30
- 1.8 МАШИНЫ СУХОЙ ХИМИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ типа ЛВХ ... 30
- 1.9. ПЯТНОВЫВОДНОЙ ШКАФ типа ЛПВС 163.01 ... 31
- 1.10. ПЯТНОВЫВОДНОЙ СТОЛ типа ЛПВС 162.04 ... 31
- 1.11. ПАРОМАНЕКЕНЫ типа ЛПМ ... 32
- 1.12. ГЛАДИЛЬНЫЙ СТОЛ типа РА 012/1 ... 32

2. ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ И КАССОВАЯ ТЕХНИКА ... 33
- 2.1. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ... 33
- 2.2. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ АВТОНОМНЫЕ ... 34
- 2.3. ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ ... 35
- 2.4. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЦИФЕРБЛАТНЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ... 36
- 2.5. ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА ... 37
- 2.6. ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ ... 38
- 2.7. ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДВЕСНОГО ТИПА ... 39
- 2.8. ЭЛЕКТРОННЫЕ СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ КОМПАНИИ «МЕРА» ... 40
- 2.9. ЭЛЕКТРОННЫЕ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ ... 41
- 2.10 КОМПЛЕКС СБОРА И ПЕРЕДАЧИ ДАННЫХ ... 41
- 2.11 ТЕРМОПЕЧАТАЮЩИЙ ПРИНТЕР ... 41

3. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ... 42
- 3.1. ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ... 42
  - 3.1.1. Камеры холодильные ... 42
  - 3.1.2. Шкафы холодильные ... 47
  - 3.1.3. Моноблоки /моноблочные холодильные машины/ ... 56
  - 3.1.4. Витрины холодильные ... 59
  - 3.1.5. Морозильные лари СНЕЖ ... 63
  - 3.1.6. Столы холодильные ... 63
- 3.2. ЛИНИИ РАЗДАЧИ. ТЕПЛОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ... 64
- 3.3. ОБОРУДОВАНИЕ ТЕПЛОВОЕ ... 69
  - 3.3.1. Котлы пищеварочные ... 69
  - 3.3.2. Сковороды электрические ... 75
  - 3.3.3. Плиты ... 78
  - 3.3.4. Мармиты ... 88
  - 3.3.5. Шкафы ... 89
  - 3.3.6. Грили. Тостеры ... 91
- 3.4. МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ... 92
  - 3.4.1. Машины посудомоечные универсальные типа ММУ, МПУ ... 92
  - 3.4.2. Машины посудомоечные фронтальные типа МПФ «КОТРА» ... 93
  - 3.4.3. Машина посудомоечная универсальная кассетная типа МПК-1400 ... 94
  - 3.4.5. Машины посудомоечные фирмы «Project» /Италия/ ... 94
- 3.5. ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ, ЭЛЕКТРОВОДОНАГРЕВАТЕЛИ, БАКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, СОКОВАРКА-ДИСТИЛЯТОР ... 95
- 3.6. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН ... 99
- 3.7. ОБОРУДОВАНИЕ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ... 106
- 3.8. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ... 111

4. ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ... 122

5. АДРЕАС И ТЕЛЕФОНЫ ЗАВОДОВ-ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ ... 126

С выпуском данного каталога-перечня считать утратившим силу каталог **«ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРАЧЕЧНЫХ» КО-09.06.10-03.**

Замечания и предложения просьба направлять по адресу:

119121, г. Москва, Г-121, Смоленский бульвар, 19
«ФГУП 31 ГПИ СС МИНОБОРОНЫ РОССИИ»
или по телефону: **(495) 241-39-40.**

Цены заводов указаны по заказу

ООО «КООРДИНАЦИОННЫЙ ЦЕНТР по ценообразованию и сметному нормированию в строительстве».

СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНЫЕ МАШИНЫ С АВТОМАТИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ типа ЛО позволяют получать окончательную влажность белья после отжима не более 50%, обладают самыми современными системами управления (на микропроцессорной основе) и обеспечивают (плавнорегулируемый привод, амортизирующая подвесная система на пневмоэлементах, и т.д.). Все модели имеют торцевую загрузку, облицовка и наружный барабан выполнены из нержавеющей стали. Подрессоренная конструкция моделей типа ЛО позволяет эксплуатировать их без специального фундамента.

Стирально-отжимные машины типа ЛО рассчитаны на «промышленное» напряжение 380В. Однако возможна ее модификация на напряжение 220В.

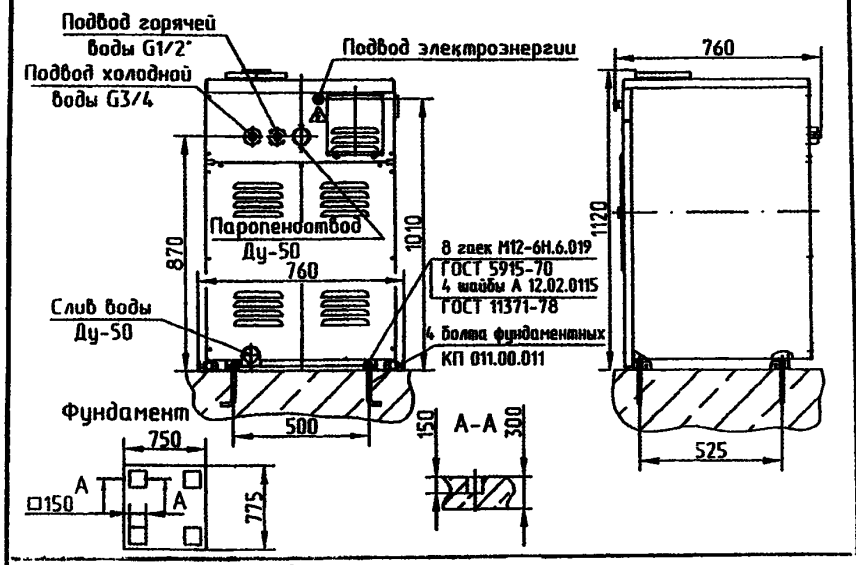
Модель **ЛО-240** имеет барабан двухопорной конструкции, разделенный на 3 секции. Мощная рама-платформа привода с двумя асинхронными электродвигателями мощностью 18,5 кВт закреплена на торцевых стенках бака и расположена под ним. Такая схема позволяет центру тяжести всей подвесной части при всех режимах работы находиться ниже плоскости подвески, что придает конструкции значительную устойчивость при отжиме и снижает амплитуду вибрации. Загрузка и выгрузка белья производится с разных сторон барабана, поэтому **ЛО-240** относится к машинам **«барьерного типа»**.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

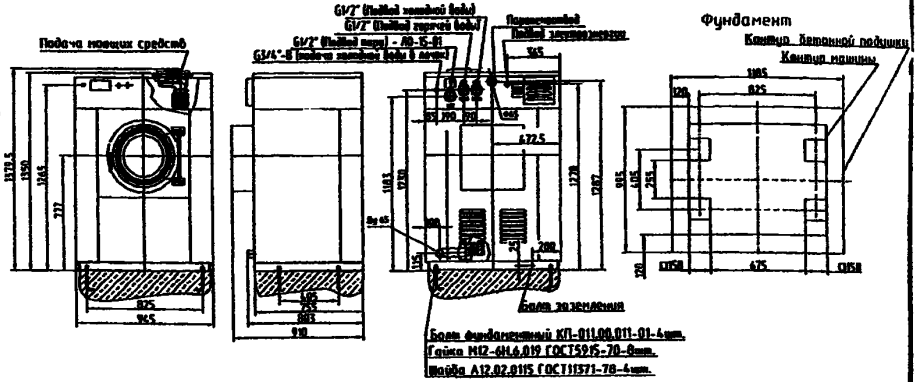
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименование показателя		ЛО-7	ЛО-10	ЛО-10-01	ЛО-15	ЛО-15-01	ЛО-20	ЛО-20-01	ЛО-30	ЛО-30-01	ЛО-40	ЛО-40-01	ЛО-60	ЛО-340
ТУ		ТУ310-139-57-02	ТУ4855-065-00239899-05		ТУ310-139-62-04		ТУ310-139-60-04		ТУ310-139-58-02		ТУ4855-067-00239899-05		ТУ310-139-55-01	ТУ310-139-56-02
Код по ОКП		48 5512			48 5513		48 5514		48 5515		48 5515		48 5516	48 5517
№ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU.МТ15. В03257	РОСС RU. МТ15. В03067		РОСС RU. МТ15. В02637		РОСС RU. МТ15. В02636		РОСС RU. МТ15. В03258		РОСС RU. МТ15. В03150		РОСС RU. МТ15, В02969	РОСС RU. МТ15. А02034
Загрузочная масса, кг		7	10		15		20		30		40		60	240
Геометрический объем внутреннего барабана, л		70	100		150		200		300		400		600	2400
G -фактор /обороты барабана, об/мин	-при стирке	0,8/52	0,8/49		0,8/47		0,8/42		0,8/40		0,8/40		0,8/35	0,8/30
	-при отжиме	300/1007	350/1022		350/985		350/885		350/834		300/772		350/725	305/605
Вид обогрева		элект.	элект.	паров.	элект.	паров.	элект.	паров.	элект.	паров.	элект	паров.	паров.	паров.
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя привода	1,3	2,2		3,0		4,0		7,5		7,5		16	38
	элементов нагрева	7,5	10,5	-	15	-	30	-	30	-	30	-	-	-
Эффект стирки (стиральная способность),%		30	30		30		30		30		30		30	30
Вид управления технологическим процессом		автом.	автоматич.		автоматич.		автоматич.		автоматич.		автоматич.		автом.	автом.
Высота загрузки, мм		435	545		590		785		810		810		850	
Габаритные размеры, мм	-длина	770	870		1000		1250		1250		1280		1560	2050
	-ширина	730	800		920		1080		1080		1330		1900	2860
	-высота	1125	1310		1400		1620		1755		1755		2020	2550
Масса, кг		200	270		450		850		980		1050		2600	8000
Напряжение электросети, В (50Гц)		380	380		380		380		380		380		380	380
Удельный расход электроэнергии, кВт. ч/кг		0,2	0,8	0,1	0,8	0,1	0,8	0,1	0,8	0,1	0,8	0,1	0,09	0,16
Удельный расход воды , л/кг		20-28	24-28		24-28		24-28		24-28		24-28		24-28	20-24
Удельный расход пара, кг/кг		20-28	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	0,9	0,7
Давление холодной и горячей воды, МПа		0,2-0,4	0,2-0,4		0,2-0,4		0,2-0,4		0,2-0,4		0,2-0,4		0,2-0,4	0,2-0,4
Давление пара, МПа		0,2-0,4	-	0,2-0,6	-	0,2-0,4	-	0,2-0,6	-	0,2-0,6	-	0,2-0,6	0,3-0,6	0,2-0,8
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./		84541	143028	159512	184281	196765	245074	258373	390000	400000	447674	458666	683928	2900000

Монтажный чертеж ЛО-7

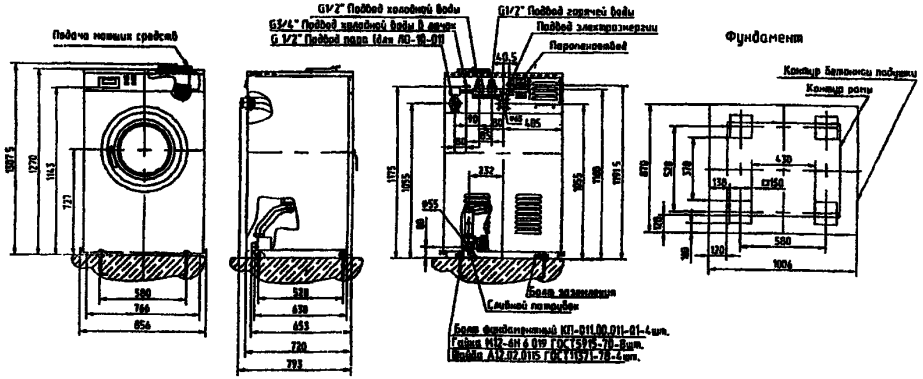


Монтажный чертеж ЛО-10



Глубина колодцев - 350 мм
Глубина залегания бетона - не менее 500 мм

Монтажный чертеж ЛО-15



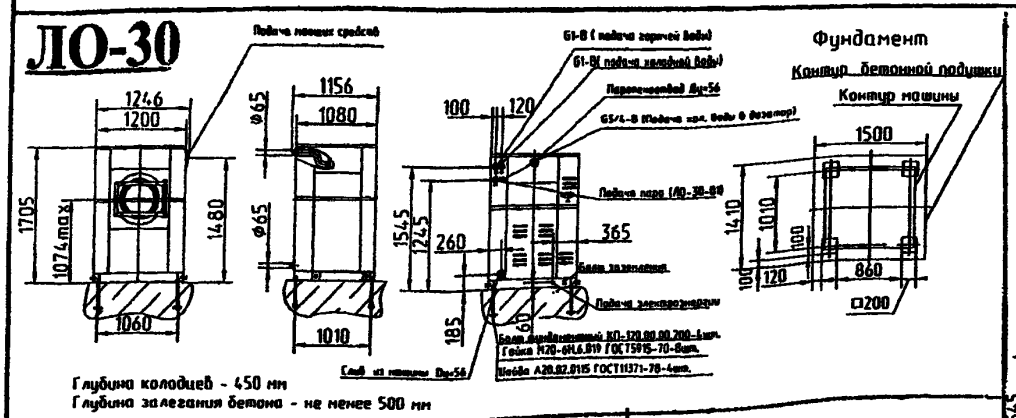
Глубина колодцев - 350 мм
Глубина залегания бетона - не менее 500 мм

Монтажный чертеж ЛО-20



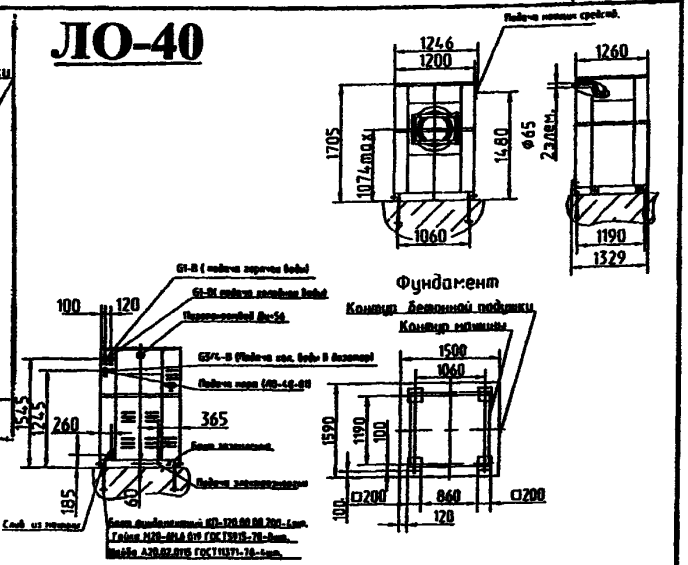
Глубина колодцев - 450 мм
Глубина закладки бетона - не менее 500 мм

ЛО-30



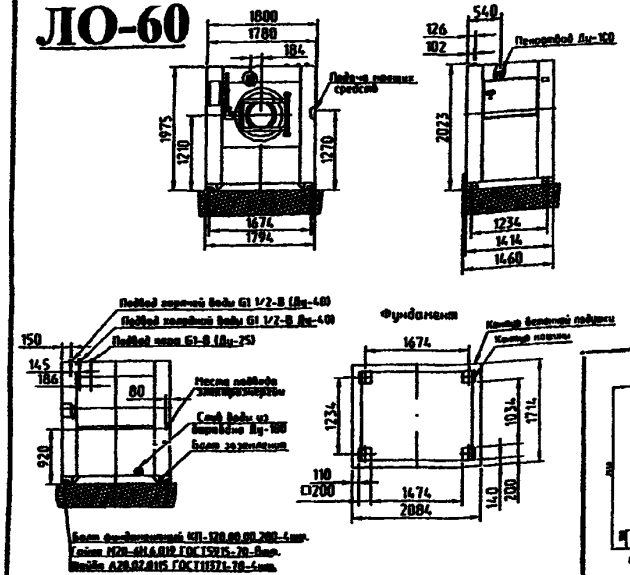
Глубина колодцев - 450 мм
Глубина залегания бетона - не менее 500 мм

ЛО-40



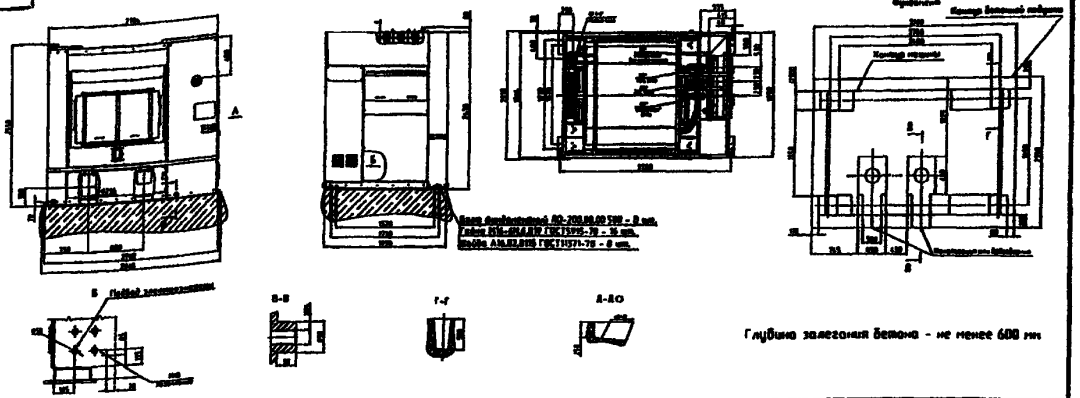
Глубина колодцев - 450 мм
Глубина залегания бетона - не менее 500 мм

ЛО-60



Глубина колодцев - 450 мм
Глубина залегания бетона - не менее 500 мм

Монтажный чертеж ЛО-240



Глубина залегания бетона - не менее 600 мм

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ С АВТОМАТИЧЕСКИМ И РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ФУНКЦИЕЙ ОТЖИМА типа Л *предназначены для стирки, кипячения, дезинфекции и полоскания белья из различных тканей в коммунальных ведомственных прачечных*

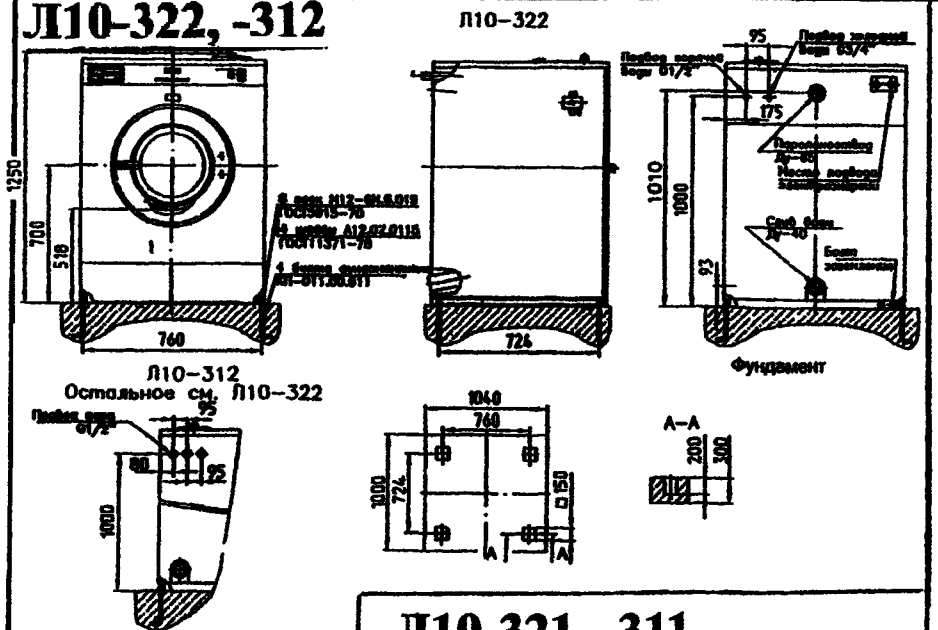
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

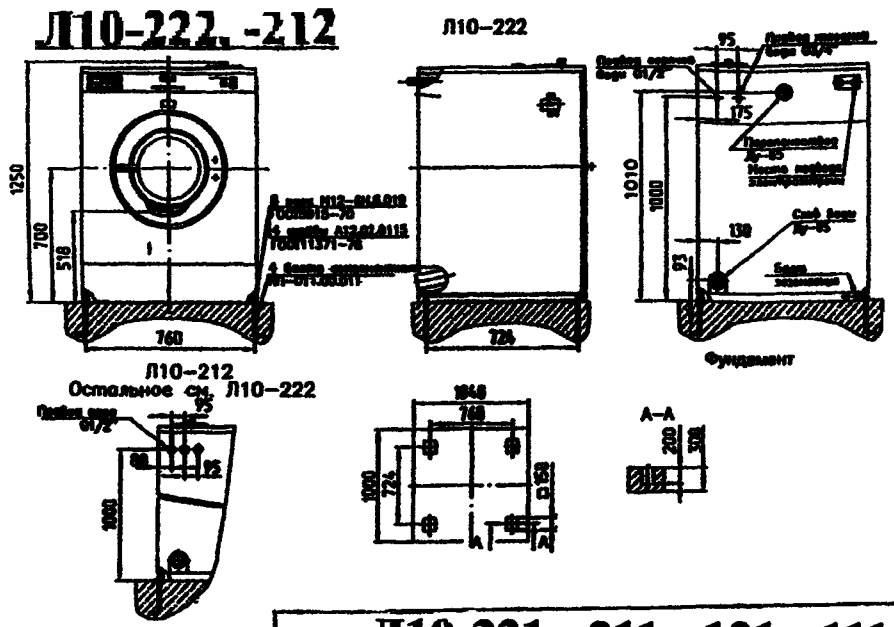
Наименование показателя		СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ С АВТОМАТИЧЕСКИМ И РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ФУНКЦИЕЙ ОТЖИМА типа Л 10										СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ С АВТОМАТИЧЕСКИМ И РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ФУНКЦИЕЙ ОТЖИМА типа Л 15									
		Л 10										Л 15									
		-322	-312	-321	-311	-222	-212	-221	-211	-121	-111	-322	-312	-321	-311	-222	-212	-221	-211	-121	-111
Загрузочная масса, кг		12										15									
Геометрический объем внутреннего барабана, л		120										150									
G -фактор /обороты барабана, об/мин	-при стирке	0,8/49										0,8/49									
	-при отжиме	142/650				15/212				-		120/650				30/300				-	
Вид обогрева		элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар	элкт	пар
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя привода	1,5				0,63/1,32/1,7				0,75		3,0				0,6/132				0,6	
	элементов нагрева	15	-	15	-	15	-	15	-	15	-	18	-	18	-	18	-	18	-	18	-
Остаточная влажность после отжима, %		60				110				без отжима		70				132				без отжима	
Эффект стирки (стиральная способность),%		30										30									
Вид управления технологическим процессом		автомат		ручной		автомат		ручной				автомат		ручной		автомат		ручной			
Габаритные размеры, L x B (в упаковке), мм		950 x 845 (1250x1200)										1025 x 800 (1250 x 1000)									
Габаритные размеры, H (в упаковке), мм		1250 (1500)										1250(1560)	1270(1560)			1250(1560)		1270 (1560)			
Масса (в упаковке), кг		320 (370)				285 (370)						350 (450)				340 (450)					
Напряжение электросети, В (50Гц)		380										380									
Удельный расход электроэнергии, кВт ч/кг		0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075	0,7	0,075
Удельный расход воды, л/кг		24-28										30									
Удельный расход пара, кг/кг		-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9
Давление холодной и горячей воды, МПа		0,2-0,4										0,4									
Давление пара, МПа		-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,4	-	0,4	-	0,4	-	0,4	-	0,4
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./		105 710,3	127 693,7	116 294,9	124 029,8	110 595,5	132 714,6	108 560	115 345	102 724,9	110 324,1	134 885,8	147 505,9	116 294,9	124 029,8	110 595,5	132 714,6	108 560,0	115 345,0	102 724,9	110 324,1
№ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU. MT15.B02464				РОСС RU. MT15.B02874						РОСС RU. MT15.B03078				РОСС RU. MT15.B03420					
ТУ		ТУ 310-139-48-94										ТУ 310-139-48-94									
Код по ОКП		48 5512										48 5512									

Удельный расход воды зависит от степени загрязнения обрабатываемого белья.

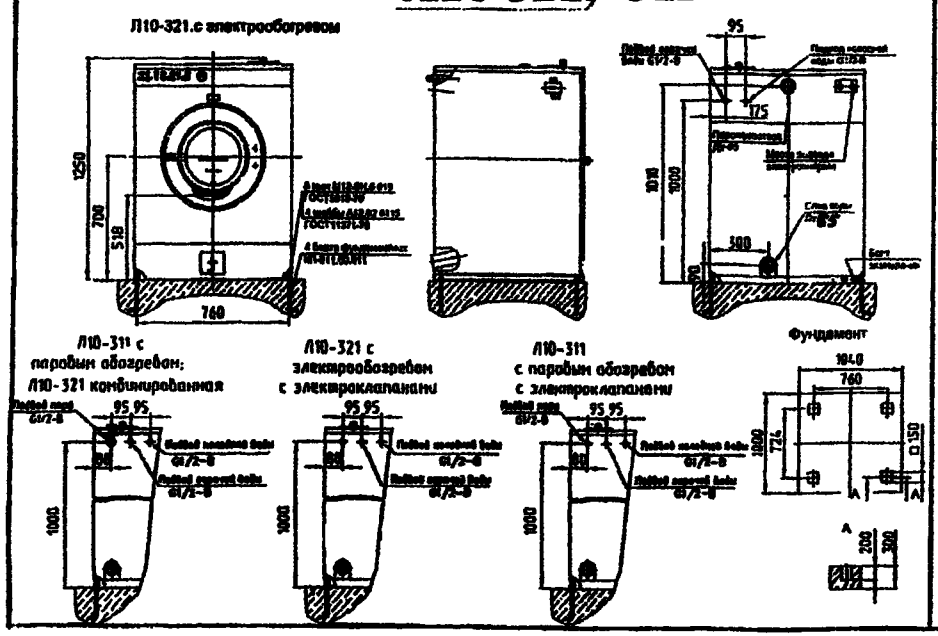
Л10-322, -312



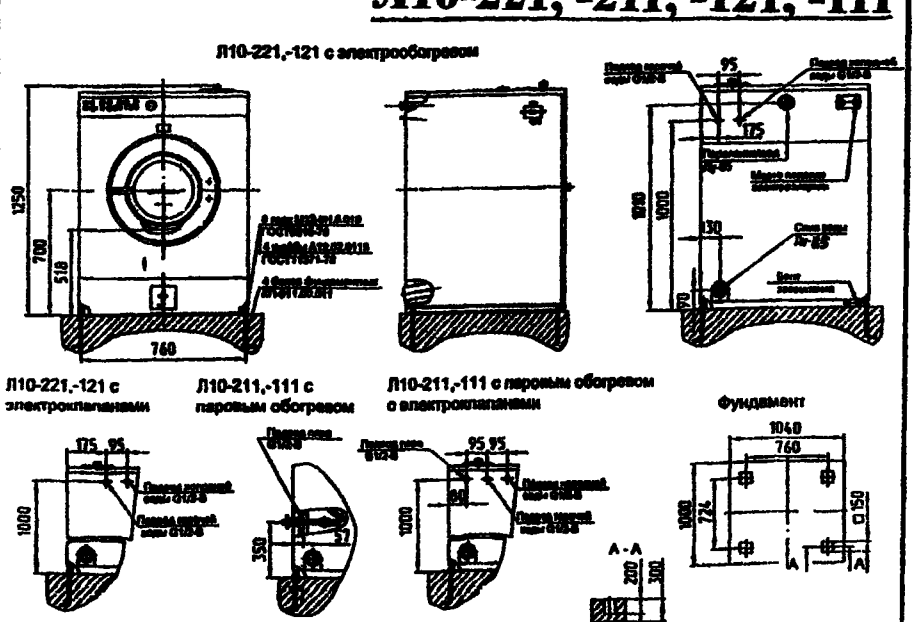
Л10-222, -212



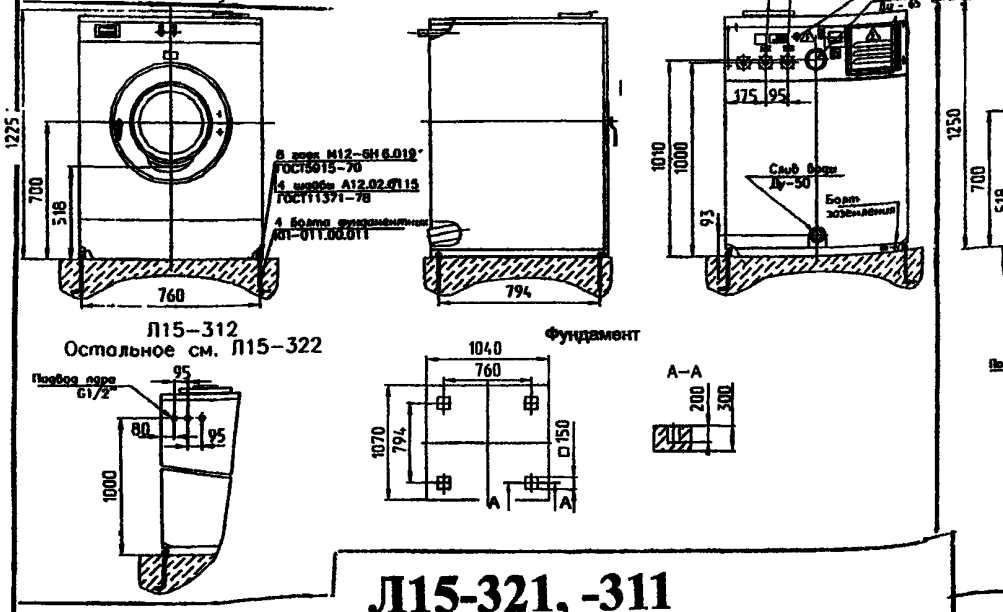
Л10-321, -311



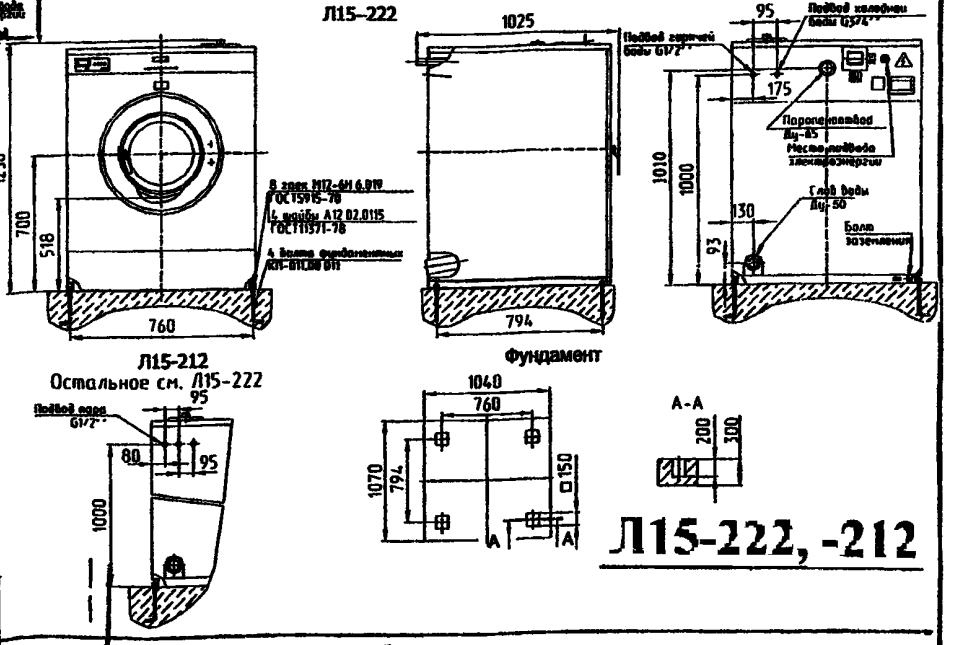
Л10-221, -211, -121, -111



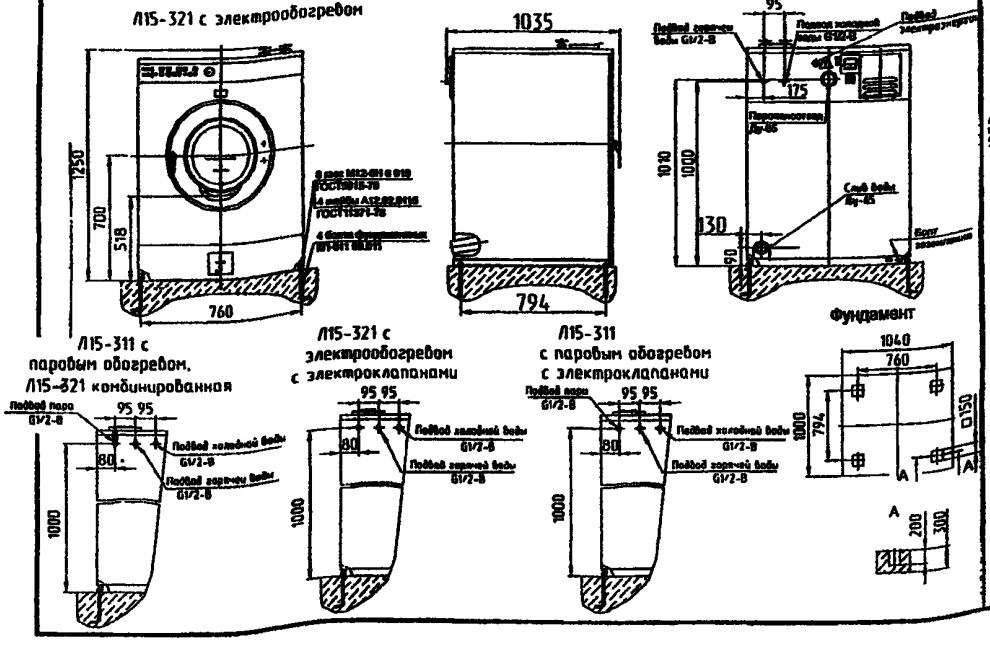
Л15-322, -312



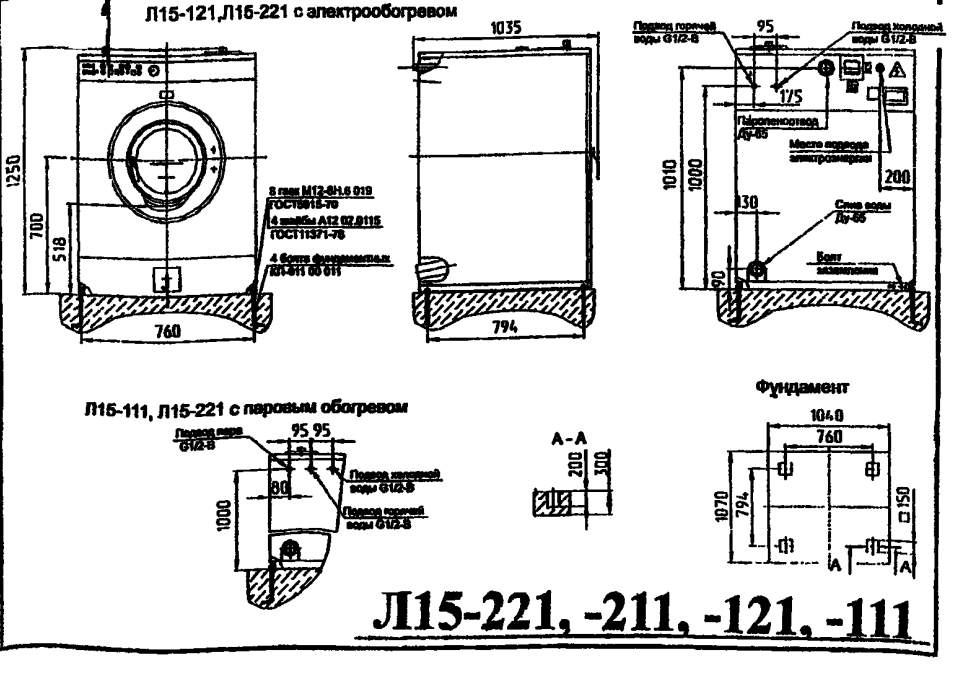
Л15-222, -212



Л15-321, -311



Л15-221, -211, -121, -111



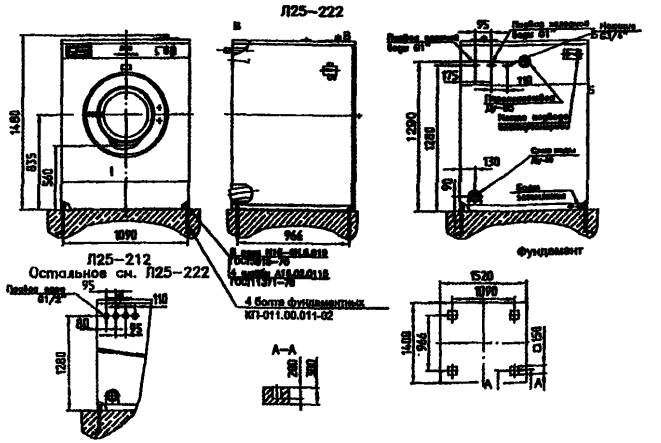
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименование показателя		СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ С АВТОМАТИЧЕСКИМ И РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ФУНКЦИЕЙ ОТЖИМА типа Л 25 и Л 50										МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ САМООБСЛУЖИВАНИЯ типа ЛО-8С № СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ - РОСС RU. МТ15.А03857 Код по ОКП 48 5510	
		Л 25						Л 50					
		-221	-211	-121	-111	-222	-212	-221	-211	-121	-111		
Загрузочная масса, кг		30						60				Загрузочная масса, кг	8
Геометрический объем внутреннего барабана, л		300						600				Геометрический объем внутреннего барабана, л	80
G -фактор /обороты барабана, об/мин	-при стирке	0,8/40						0,7-0,85					
	-при отжиме	10/141		-		10/141		10/141		-		G -фактор	300
Вид обогрева		элкт	паров	элкт	паров	элкт	паров	элкт	паров	элкт	паров	Вид обогрева	электрич
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя привода	1,4/1,5/2,12		1,5		1,4/1,5/2,12		2,8/4,0/4,5		2,2		Вид управления технологическим процессом	автомат
	элементов нагрева	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-		
Остаточная влажность после отжима, %		110		без отжима		110		110		без отжима		Время одного цикла стирки, мин	44
Эффект стирки (стиральная способность),%		30						30					
Вид управления технологическим процессом		ручной				автомат		ручной				Номинальная мощность, кВт	4,8
Габаритные размеры, (в упаковке), мм	- длина	1200 (1550)						1640 (1920)					
	- ширина	1200 (1400)						1260 (1420)				Габаритные размеры, (в упаковке), мм -длина	762(1000)
	- высота	1530 (1650)						1650 (1950)				-ширина	683(900)
Масса (в упаковке), кг		550 (690)						750 (930)				-высота	1107(1350)
Напряжение электросети, В (50Гц)		380						380					
Удельный расход электроэнергии, кВт. ч/кг		0,5	0,06	0,5	0,06	0,5	0,06	0,7	0,075	0,7	0,075	Масса (в упаковке), кг	120(170)
Удельный расход воды, л/кг		25-28						30				Удельный расход электроэнергии (общий/привод/ нагрев,) кВт. ч/кг	0,16/ 0,15/ 0,001
Удельный расход пара, кг/кг		-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9		
Давление холодной и горячей воды, МПа		0,2-0,4						0,2-0,4					
Давление пара, МПа		-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	-	0,2-0,4	Удельный расход воды (горячей/холодной), л/цикл	26,9/92,4
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./		151 305,5	157 004,9	148 862,9	153 883,8	160 397,4	171 253,4	219 562,6	219 562,6	196 629,3	196 765,0	Давление холодной и горячей воды, МПа	3/4" 0,14-0,83
№ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU. МТ15.В02340						РОСС RU. МТ15.В2282					
ТУ		ТУ 310-139-48-94						ТУ 310-139-48-94				Напряжение электросети, В (50Гц)	380/220
Код по ОКП		48 5514						48 5515				Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	93361,60

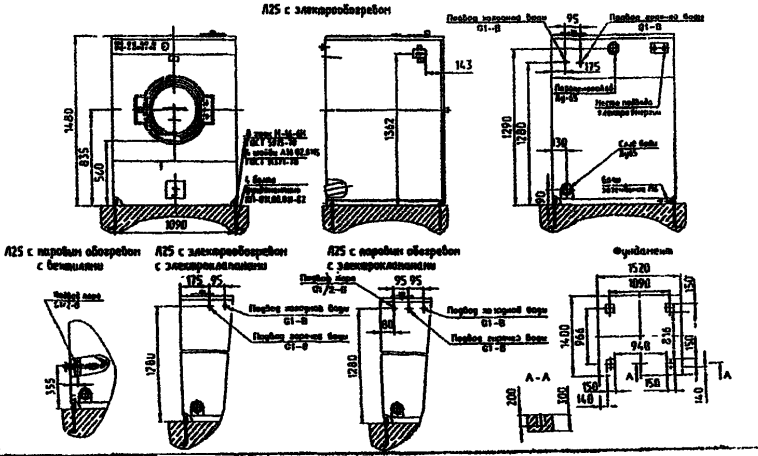
Монтажный чертеж Л 25

-222 | -212



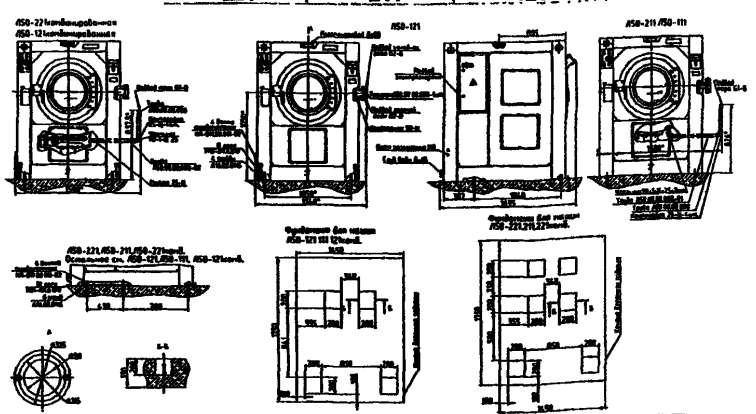
-221 | -211 | -121 | -111

Л25



Монтажный чертеж Л 50

-221 | -211 | -121 | -111



Габаритный чертеж ЛО-8С



ТРЕХФАЗНЫЕ МОДЕЛИ С ЖЕТОНО-МОНЕТОПРИЕМНИКОМ

1.1.4. МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ типа МСО-25
1.1.5. МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ типа МСТ-25

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ» /ООО «ЗАВОД КОММУНМАШ», г. ПЕНЗА

МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ типа МСО-25 предназначена для стирки, полоскания и промежуточного отжима белья в условиях прачечных с паровым обогревом МСО-25-01; с электрическим обогревом МСО-25-02, с комбинированным обогревом МСО-25-03.

МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ типа МСТ-25 предназначена для стирки, полоскания белья в условиях прачечных с паровым обогревом МСТ-25-01; с электрическим обогревом МСТ-25-02, с комбинированным (паровой и электрический) обогревом МСТ-25-03.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименование показателя		МСО-25-01	МСО-25-02	МСО-25-03	МСТ-25-01	МСТ-25-02	МСТ-25-03
		МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ			*МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ*		
ТУ		ТУ 4855-001-00239764-2000			ТУ 4855-088-00239764-2000		
Код по		ОКП48 5514			ОКП48 5514		
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		RU MT15. AO3873			RU MT15. AO3876		
Загрузочная масса. кг		25			25		
Производительность, кг/ч		25			25		
Геометрический объем внутреннего барабана, дм^3		325			325		
Вид обогрева		ПАРОВОЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КОМБИНИРОВАН	ПАРОВОЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КОМБИНИРОВАН-
Вид управления		ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ			ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ		
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя стирки	1,1			1,1		
	электродвигателя отжима	2,2			-		
	электронагревателей	-	42	42	-	42	42
Габаритные размеры, мм /L x B x H/		1300 x 1100 x 1700			1300 x 1100 x 1700		
Масса, кг		650			650		
Напряжение питания, В		380			380		
Фактор разделения при отжиме (G-factor)	-при стирке, полоскании	0,72			0,72		
	-при отжиме	10			нет		
Давление воды, МПа		0,2 – 0,4			0,2 – 0,4		
Давление пара, МПа		0,2 – 0,4	-	0,2 – 0,4	0,2 – 0,4	-	0,2 – 0,4
Требования к подводящим коммуникациям: - подвод воды, мм		25			25		
- подвод пара, мм		15	-	15	15	-	15
- условный проход клапана сливного, мм		100			100		
Сечение провода, мм^2		3	10	10	3	10	10
Цена, руб. с НДС (01.01.07г.) /		130 980		116 838	128 974		
		СПЕЦКОРПУС – наружный, внутренний барабаны – нержавеющая. Сталь; облицовка – окрашенная сталь					
		135 700/153 760			133 340		
		ЛЮСК – наружный, внутренний барабаны и облицовка – нержавеющая сталь/ ЛЮСК – наружный, внутренний барабаны и облицовка – нержавеющая сталь, автоматическое управление.					

1.1.6. МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ типа МСО-35
1.1.7. МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ типа МСТ-35

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ» /ООО «ЗАВОД КОММУНМАШ», г. ПЕНЗА

***МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ типа МСО-35** предназначена для стирки, полоскания и промежуточного отжима белья в условиях прачечных с паровым обогревом МСО-35-01; с электрическим обогревом МСО-35-02, с комбинированным обогревом МСО-35-03.*

***МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ типа МСТ-35** предназначена для стирки, полоскания белья в условиях прачечных с паровым обогревом МСТ-35-01; с электрическим обогревом МСТ-35-02, с комбинированным (паровой и электрический) обогревом МСТ-35-03.*

Наименование показателя		МСО-35-01	МСО-35-02	МСО-35-03	МСТ-35-01	МСТ-35-02	МСТ-35-03
		МАШИНА СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНАЯ			*МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ*		
ТУ		ТУ 4855-010-00239764-2003			ТУ 4855-011-00239764-2003		
Код по		ОКП48 5514			ОКП48 5514		
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		RU MT15. AO3874			RU MT15. AO3877		
Загрузочная масса, кг		35			35		
Производительность, кг/ч		35			35		
Геометрический объем внутреннего барабана, $дм^3$		325			325		
Вид обогрева		ПАРОВОЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КОМБИНИРОВАННЫЙ	ПАРОВОЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КОМБИНИРОВАН-.
Вид управления		ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ			ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ		
Остаточная влажность, %		100					
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя стирки	1,5			1,5		
	электродвигателя отжима	2,2			-		
	электронагревателей	-	42	42	-	42	42
Габаритные размеры, мм /L x B x H/		1100 x 1300 x 1700			1100 x 1300 x 1700		
Масса, кг		700			700		
Напряжение питания, В		380			380		
Фактор разделения при отжиме (G-factor)	-при стирке, полоскании	0,8			0,8		
	-при отжиме	16,8			нет		
Давление воды, МПа		0,2 – 0,4			0,2 – 0,4		
Давление пара, МПа		0,2 – 0,4	-	0,2 – 0,4	0,2 – 0,4	-	0,2 – 0,4
Требования к подводящим коммуникациям: - подвод воды, мм		25	25	25	25	25	25
- подвод пара, мм		15	-	15	15	-	15
- условный проход клапана сливного, мм		100			100		
Сечение провода, $мм^2$		3	10		3	10	
Цена, руб. с НДС (01.01.07г.) /		139 830			135 112		
		СПЕЦКОРПУС – наружный, внутренний барабаны – нержавеющая. Сталь; облицовка – окрашенная сталь					
		148 916/175 584			145 494		
		ЛЮСК – наружный, внутренний барабаны и облицовка – нержавеющая сталь/ ЛЮСК – наружный, внутренний барабаны и облицовка – нержавеющая сталь, автоматическое управление.					

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

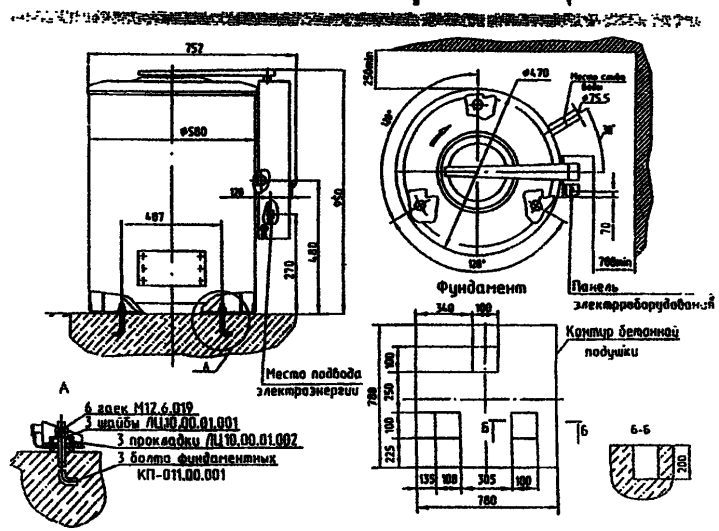
*Для отжима влаги из белья выпускаются центрифуги **ЛЦ и КП**. Эти центрифуги отличаются простой, но надежной конструкцией, неприхотливостью и высокой безопасностью по отношению к обслуживающему персоналу. В основе конструкции центрифуги лежит привод, в состав которого входят: фланцевый электродвигатель, центробежная разгонная фрикционная муфта с дисковой тормозной накладкой и подшипниковый узел. На расположенном вертикально валу привода крепится перфорированный внутренний барабан, из нержавеющей стали, который является основным рабочим органом центрифуги.*

*Центрифуга **КП-223** рассчитаны на 50 кг сухого белья. Отличительной чертой по сравнению с предыдущими моделями является самобалансирующийся за счет шарнирного соединения с вертикальным валом барабан. Вал смонтирован в центральной упругодемпфирующей опоре.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХЗАРАКТЕРИСТИКИ:

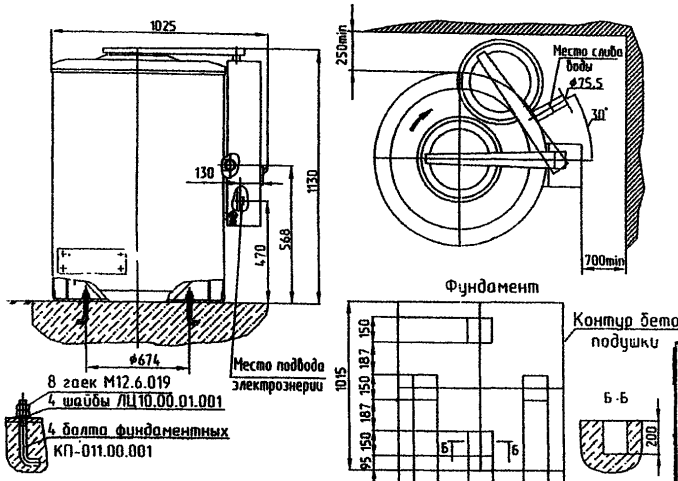
Показатели		ЛЦ-10	ЛЦ-25	КП-223
Загрузочная масса, кг		10	25	50
Производительность, кг/ч		60	150	300
Время цикла, мин		10		
Геометрический объем внутреннего барабана,л		50	125	320
Остаточная влажность, %		48		
Номинальная мощность, кВт		1,1	3,0	5,5
Фактор разделения (G-factor)		540	770	1000
Частота вращения, об/мин		1430 ± 30		
Напряжение, В		380		
Вид управления		автоматический		
Удельный расход электроэнергии, кВт.ч/кг		0,01	0,01	0,012
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	760 (1000)	1025 (1200)	1605 (1850)
	ширина	590 (800)	840 (1050)	1150 (1450)
	высота	950 (1250)	1130 (1400)	1115 (1450)
Масса, кг (с упаковкой)		120(180)	325 (430)	1000 (1250)
Цена, руб с НДС /01.11.06г./*		46680,80/ 52108,80	72599,50/ 84 405,40	192 694,00
Номер ТУ		ТУ 310-139-49-94		ТУ 22-139-19-86
Код по ОКП		48 5522	48 5524	48 5525
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU.MT15. B02873	РОСС RU.MT15B 03019	РОСС RU.MT15. B02872

Монтажный чертеж ЛЦ-10

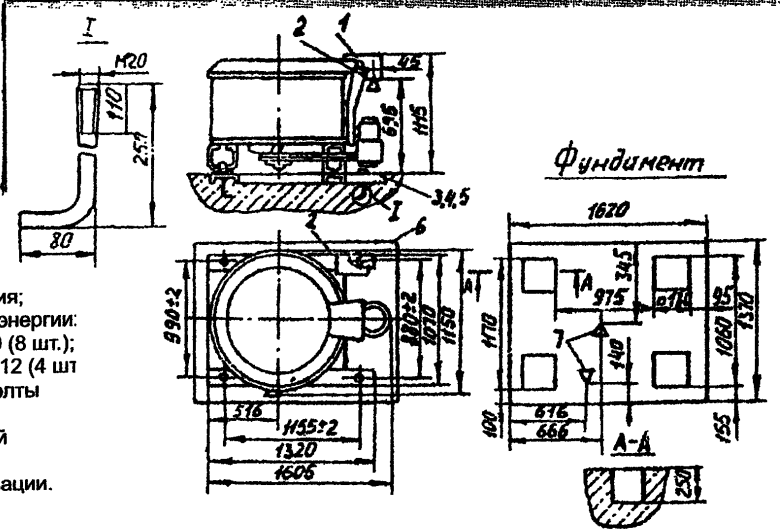


** в числителе указана цена корпуса – окрашенная сталь, а в знаменателе корпус из нержавеющей стали.*

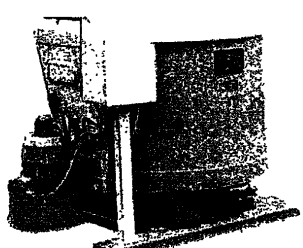
Монтажный чертеж ЛЦ-25



Монтажный чертеж КП-223



КП-223



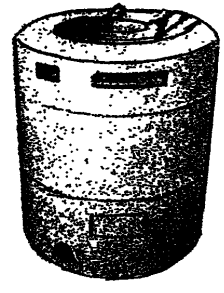
1-пульт управления;
2-подвод электроэнергии:
3-гайки М20.6.019 (8 шт.);
4-шайбы 20.02.0112 (4 шт
5-фундаментн. болты М20х250 (4 шт.);
6-контур бетонной подушки;
7-подвод канализации.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ» /ООО «ЗАВОД КОММУНМАШ», г. ПЕНЗА

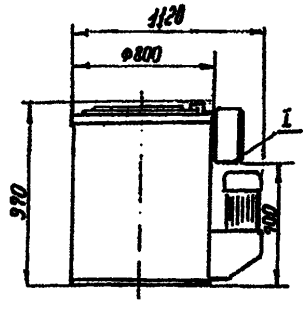
*Центрифуги **ЦА** и **Ц** предназначены для отжима влаги из белья в условиях прачечных предприятий. Центрифуги автоматизированы путем установки блока автоматики, производящего плавный разгон электродвигателя, отключение привода по окончании заданного времени отжима, торможения и автоматического открывание крышки после полной остановки ротора.*

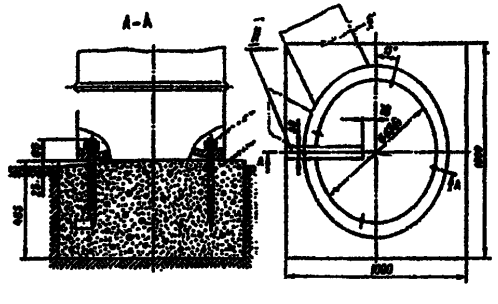
Показатели		ЦА-10	Ц-25А	ЦА-12
Загрузочная масса, кг		10	25	12
Производительность техническая, кг/ч		75	150	90
Геометрический объем внутреннего барабана, $дм^3$		52	125	
Объемный модуль, $дм^3$		5,2		
Остаточная влажность, %, не более		50	50	50
Продолжительность отжима, мин		6	6	6
Продолжительность цикла, мин		8	10	8
Высота загрузки, мм		870	875	870
установленная мощность, кВт		1,1	2,2	1,1
Фактор разделения (G-factor)		560	780	560
Напряжение питания, В		380		
Частота вращения, об/мин		1430		
Габаритная площадь, м		0,45	1,03	0,45
Габаритные размеры, мм	- длина	720	1170	760
	- ширина	610	880	610
	- высота	900	970	900
Масса, кг		110	330	110
Цена, руб. с НДС (01.01.07г.) /СПЕЦ. КОРПУС/		60 062	60 180	72 806
Цена, руб. с НДС (01.01.07г.)		42 480	50 386	62 778
Цена, руб. с НДС (01.01.07г.) ЛЮКС		64 192	64 310	77 880
Номер ТУ		ТУ 4855-009-00239764-02	ТУ 4855-006-00239764-97	ТУ 4855-001-00239764-2000
КОД по ОКП		48 5522	48 5524	48 5514
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU.МТ15. А03875	РОСС RU.МТ15. В02287	РОСС RU.МТ15. А03875

I. ПОДВОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ
II. СЛИВ



Ц 25 – А





ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

Для сушки белья используются **сушильные машины типа ЛС** и их модификации. При сушке воздушный поток, создаваемый вентилятором, из помещения прачечной через жалюзи в крышке машины поступает в калорифер, нагревается, далее проходит через перфорированный барабан с бельем, фильтр, вентилятор, и выбрасывается в вытяжную систему прачечной. В нижнем отсеке корпуса машины на валу электродвигателя привода установлен радиальный вентилятор, на входе в который установлен сетчатый фильтр, очищаемый вручную по мере накопления очесов.

*Сушильные машины с **литером «Р»** оснащены двумя двигателями и регулятором температуры, **имеют функцию реверса**, что позволяет существенно уменьшить износ белья при сушке. Эти модели позволяют сушить кожаные изделия, не повреждая материал.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели		ЛС-8	ЛС-10/ ЛС-10Р	ЛС-15Р	ЛС-15-01Р	ЛС-25/ ЛС-25Р	ЛС-25-01/ ЛС-25-01Р	ЛС-35/ ЛС-35Р	ЛС-35-01/ ЛС-35-01Р
Загрузочная масса, кг		8	10	15		25		35	
Производительность, кг/час		24	30	45		75		70	
Вид обогрева		электрич.	электрич.	паровой	электрич.	паровой	электрич.	паровой	электрич.
Геометрический объем внутреннего барабана, л		201	245	341		514 (геометрический. размер барабана 830х946мм)		634	
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя привода (без реверса/с реверсом)	0,3/-	1,1/2,2	-/(0,18+0,18)		1,1/2,2		0,55/(0,25+0,25)	
	- элементов нагрева	5,0	15,0	-	24	-	30		30
Остаточная влажность после сушки, %о		10							
Напряжение сети, В (50Гц)		380							
Высота загрузки, мм			860						
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	711(1000)	875(1100)	1191(1350)		1370(1600)		1346(1560)	
	ширина	683(900)	885(1200)	800(1000)		885(1200)		981(1200)	
	высота	1097(1350)	1835(2150)	1622(1850)		1835(2150)		2032(2200)	
Масса, кг (с упаковкой)		56(110)	330(500)	163(280)		470(675)		279(420)	
Давление пара, МПа				0,5-0,7	-	0,4-0,6	-	0,5-0,7	-
Диаметр выпускного патрубка, мм		102							
Диаметр выхлопного патрубка вентилятора, мм			200	203		200		203	
Условный проход трубопровода пара, мм				20	-	50	-	20	-
Номер ТУ		ТУ4855-006-00239899-05	ТУ310-139-50-95	ТУ4855-066-00239899-2005		ТУ310-139-50-95		ТУ4855-066-00239899-2005	
КОД по ОКП		48 5541				48 5542			
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU.MT15. B03058	РОСС RU.MT15. B02827	РОСС RU.MT15. B03280		РОСС RU.MT15. B01944		РОСС RU.MT15. B03281	
Цена, руб. с НДС /01.10.2006г./		40167,20*	79655,90*/ 83591,20** 99468,10***	133121,70***	121994,30***	102724,90*/ 106660,20** 122537,10***		170846,30** 190726,35***	167589,50** 188487,30***

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

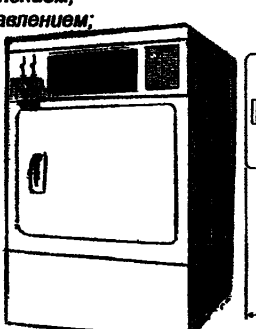
Показатели		ЛС-55Р	ЛС-77Р
Загрузочная масса, кг		55	77
Производительность, кг/час		110	154
Вид обогрева		паровой	паровой
Вид управления		автомат	автомат
Геометрический объем внутреннего барабана, л		1022	1409
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя привода (без реверса/с реверсом)	-/(0,55+0,74)	-/(0,55+2,2)
	- элементов нагрева	-	-
Остаточная влажность после сушки, %о		10	10
Напряжение сети, В (50Гц)		380	380
Высота загрузки, мм		797	
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	1725(1950)	1749(1975)
	ширина	1178(1400)	1349(1570)
	высота	2177(2550)	2388(2760)
Масса, кг (с упаковкой)		625(820)	761(950)
Давление пара, МПа		0,5-0,7	0,5-0,7
Диаметр выхлопного патрубка вентилятора, мм		254	300
Условный проход трубопровода пара, мм		20	вход 20/выход-32
Номер ТУ		ТУ4855-066-00239899-05	
КОД по ОКП		48 5542	
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU. МТ15.В03059	РОСС RU.МТ15. В03060
Цена, руб. с НДС /01.10.2006г./		312110***	442925***

Показатели	ЛС-8С
МАШИНА СУШИЛЬНАЯ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ САМООБСЛУЖИВАНИЯ	
Загрузочная масса, кг	8
Вид обогрева	электрический
Геометрический объем внутреннего барабана, л	198
Вид управления	автомат
Время одного цикла при полной загрузке, мин	44
Номинальная мощность, кВт	5,3
Напряжение электросети, В (50Гц)	380/220
Габаритные размеры, мм /L хВ х Н/ (с упаковкой)	762(1000)х683(900) х1107(1350)
Масса, кг (с упаковкой)	68(120)
Расход электроэнергии (общий), кВт ч/цикл	4,07
Расход воздуха, $м^3$/час	375
Диаметр выпускного патрубка, мм	102
КОД по ОКП	48 5540
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ - РОСС RU.МТ15. А03856	
Цена, руб: с НДС /01.10.2006г./	49666,20

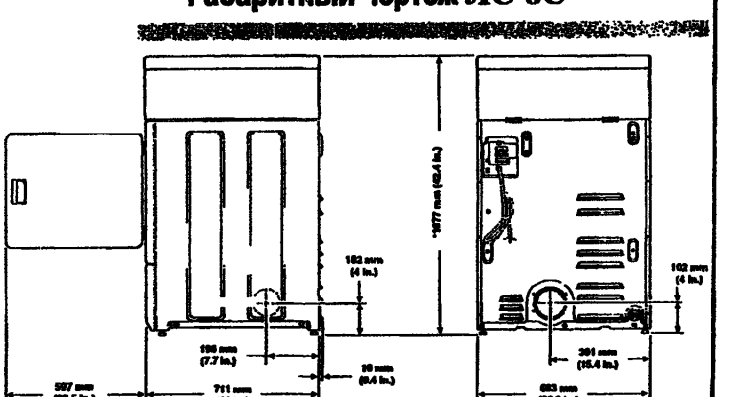
** - ЛС-...машины сушильные без реверса с ручным управлением;*

*** - ЛС...-Р машины сушильные с реверсом с ручным управлением;*

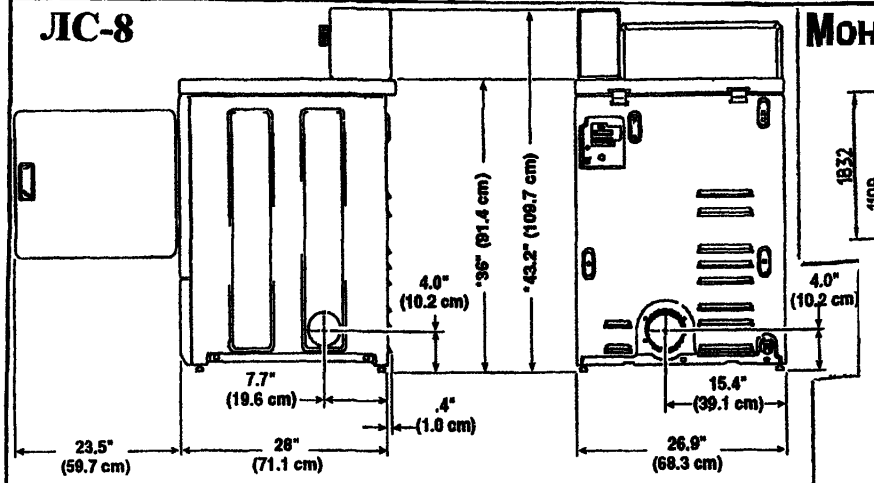
**** - ЛС-...«люкс » и ЛС-...Р«люкс» машины сушильные с автоматическим управлением.*



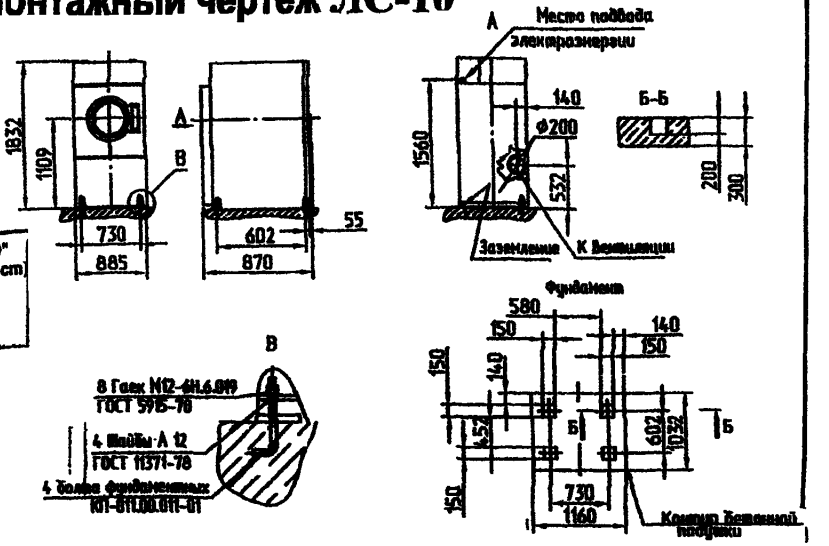
Габаритный чертеж ЛС-8С



ЛС-8



Монтажный чертеж ЛС-10



Монтажный чертеж ЛС-25

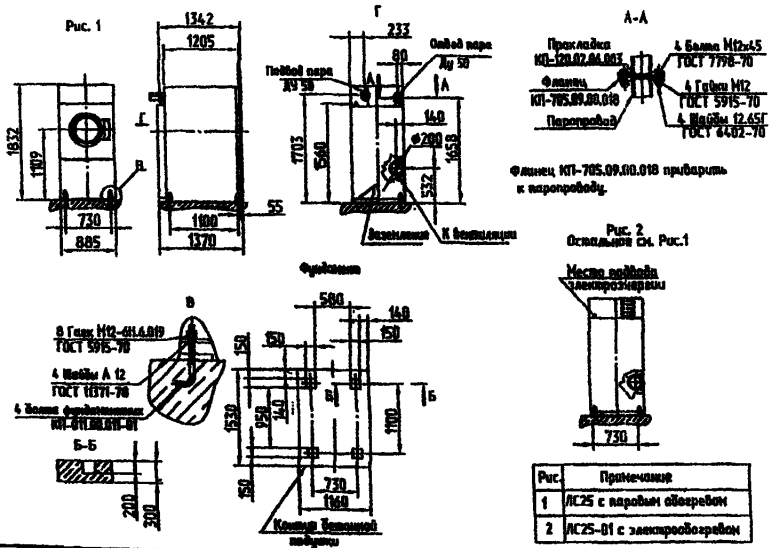
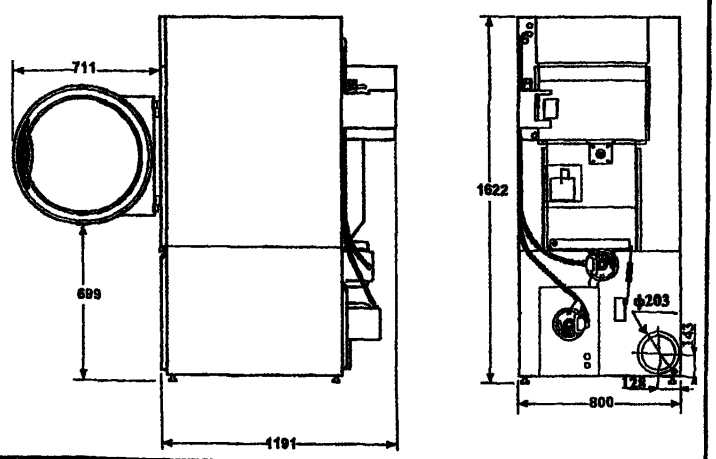
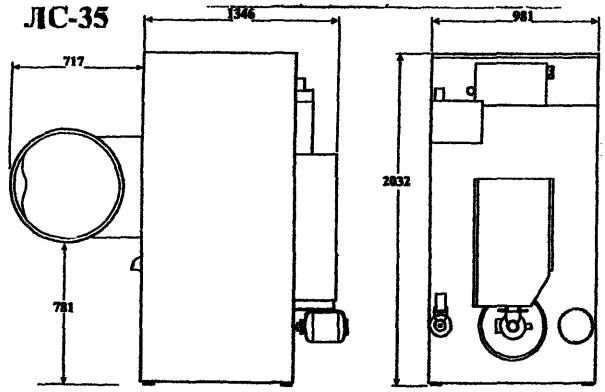


Рис.	Примечание
1	ЛС25 с паровым обогревом
2	ЛС25-01 с электрообогревом

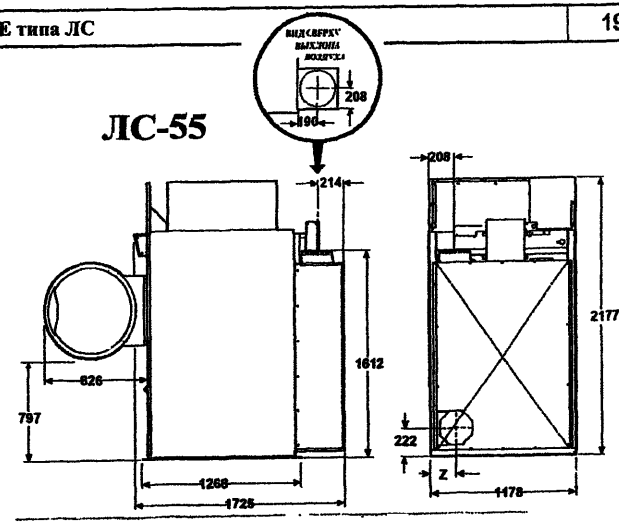
Габаритный чертеж ЛС-15



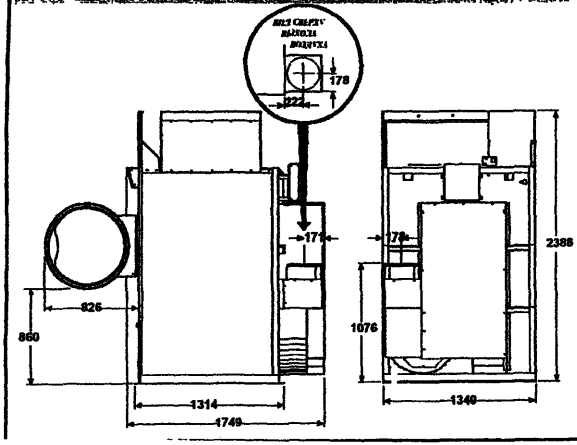
ЛС-35

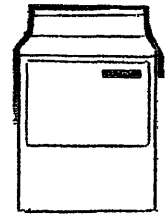


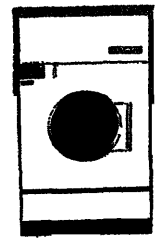
ЛС-55

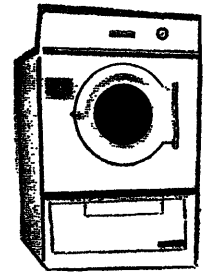


Габаритный чертеж ЛС-77









Для сушки белья используются сушильные машины типа ***ЛС-15 (ЛС-15-01), ЛС-50 (ЛС-50-01) и ЛС-100 серии «Вязьма – Си - Лайон»*** производятся на базе совместного предприятия ***ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД» и ЦЗЯНСУЗСКОЙ КОРПОРАЦИИ «SEA LION», КНР.***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели		ЛС-15	ЛС-15-01	ЛС-50	ЛС-50-01	ЛС-100
Описание		АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ УПРАВЛЕНИЕ, БАРАБАН ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА «Р», ОБЛИЦОВКИ – ПОРОШКОВАЯ ОКРАСКА				
Загрузочная масса, кг		15		50		100
Производительность, кг/час		30		100		200
Вид обогрева		паровой	электрич.	паровой	электрич.	паровой
Номинальная мощность, кВт	электродвигателя приводас реверсом	0,18+0,18		1,5+1,5		3,0
	- элементов нагрева	-	24	-	38	-
Напряжение сети, В (50Гц)		380				
Габаритные размеры, мм (L x B x H)		851x1140x1622		1570x1282x2070	1580x1280x2010	1915x1610x2300
Масса, кг (с упаковкой)		164		800	800	1500
Цена, руб. с НДС /01.10.2006г./		113 716,60		270 000,00		352 277,20

ГЛАДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

применяется для глажения прямого белья, выстиранного и отжатого до начальной остаточной влажности 50% - (ЛК) или 25% - (ЛГ).

КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа ЛК

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

*В **каландрах гладильных** применяются гладкие металлические обогреваемые цилиндры различного диаметра. За счет большого угла обхвата цилиндра **(250-3000)** белье успевает высушиться и выгладиться. Благодаря этому отпадает необходимость в предварительной подсушке и достигается высокая производительность.*

Конструкция каландров такова, что выглаженное белье подается в обратном направлении. Подобное устройство существенно экономит площадь прачечной, так как, машины можно устанавливать в плотную к стене и обслуживать одному оператору.

*Важно также отметить, что каландры являются сушильно-гладильным оборудованием и позволяет, в отличие от традиционных гладильных катков, обрабатывать белье с начальной остаточной влажностью до **70%**.*

КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа *ЛК 1640 (ЛК-20); ЛК 1840 (ЛК-35); ЛК-2340 С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ОБОГРЕВОМ.*

КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ выпускаются в различных вариантах:

- **С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ ГЛАЖЕНИЯ *ЛК 1640-01 (ЛК-20-0); ЛК 1840-01 (ЛК-35-01);***
- **СО ВСТРОЕННЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ ОТСОСА ИСПАРЯЕМОЙ ВЛАГИ И ЭЛЕКТРОННЫМ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРМ *ЛК 1640 ЛЮКС (ЛК-20 ЛЮКС); ЛК 1640-01 ЛЮКС (ЛК-20-01 ЛЮКС); ЛК 1840 ЛЮКС (ЛК-35 ЛЮКС); ЛК 1840-01 ЛЮКС (ЛК-35-01 ЛЮКС); ЛК-2340 ЛЮСК; ЛК-2340-01 ЛЮКС.***

Конструктивная особенность каландра ***ЛК-2340*** – матерчатый быстроскладывающийся подающий лоток с водоотталкивающей пропиткой.

КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ оборудованы всеми необходимыми устройствами, обеспечивающими безопасность обслуживающего персонала: *системой предохранения рук оператора, защитой от перегрева рабочей поверхности цилиндра свыше 200°С. Кроме того, имеются реверс для повторной расправки белья в случае возникновения складок и аварийный ручной привод лент для высвобождения белья и защиты лент от пригорания к цилиндру в случае внезапного отключения электроэнергии.*

КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа *ЛК 1840П (ЛП-60П); ЛП1840П-01 (ЛП-60П-01) С ПАРОВЫМ ОБОГРЕВОМ.*

Благодаря особенностям конструкции парового цилиндра, ЛК-60П не подлежат регистрации в органах Госгортехнадзора. Для обеспечения безопасной работы на подводящем паропроводе устанавливаются предохранительный клапан и манометр. Настройка температуры осуществляется изменением давления подаваемого пара.

КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа ЛК

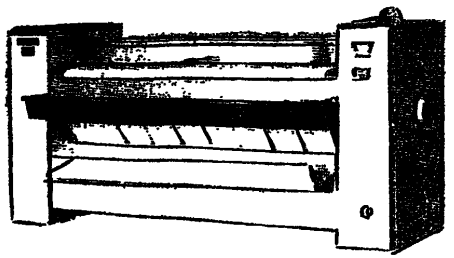
Показатели	ЛК-1640 (ЛК-20)	ЛК-1640-01 (ЛК-20-01)	ЛК-1640 люкс (ЛК-20 люкс)	ЛК-1640-01 люкс (ЛК-20-01 люкс)	ЛК-1840 (ЛК-35)	ЛК-1840-01 (ЛК-35-01)	ЛК-1840 люкс (ЛК-35 люкс)	ЛК-1840-01 люкс (ЛК-35-01 люкс)	ЛК-1840П (ЛК-60П)	ЛК-1840П-01 (ЛК-60П-01)	ЛК-1840П люкс (ЛК-60П люкс)	ЛК-1840П-01 люкс (ЛК-60П-01 люкс)	ЛК-2340	ЛК-2340-01	ЛК-2340 люкс	ЛК-2340-01 люкс
Производительность, кг/ч	35				50				60				80			
Вид обогрева	электрический				электрический				паровой				электрический			
Скорость глажения, м/мин	2,5 или 6,0	от 1,5 до 6,0	2,5 или 6,0	от 1,5 до 6,0	2,5 или 6,0	от 1,5 до 6,0	2,5 или 6,0	от 1,5 до 6,0	2,5 или 6,0	от 1,5 до 6,0	2,5 или 6,0	от 1,5 до 6,0	2,5 или 6,5	от 1,5 до 6,5	2,5 или 6,5	от 1,5 до 6,5
Диаметр обогреваемого цилиндра, мм	414				414				414				414			
Ширина зоны глажения, мм	1600				1800				1800				2300			
Температура глажения, °С	130-175				130-175				130-160				130-175			
Время подогрева до раб. температуры, мин	20				20				20				20			
Напряжение электросети, В (50Гц)	380				380				380				380			
Мощность, кВт: элементов нагрева	15				25,2				-				32,4			
Мощность, кВт: двигателя вентилятора	0,37				0,37				0,37				-			
Мощность, кВт: привода с регулируемой скоростью	0,37				0,37				0,37				0,55			
Мощность, кВт: привода с фиксированной скоростью	1,0/1,7				1,0/1,7				1,0/1,7				1,0/1,7			
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1050x2450x1110				1050x2650x1110				1050x2650x1110				1000x3000x1210			
Масса, кг	650				710				860				850			
Удельный расход электроэнергии, кВт. ч/кг	0,6				0,48				0,08/1-расход пара, кг/кг				0,6			
Диаметр отводящего воздуховода, мм	140				140				140				140			
Давление пара, МПа	-				-				0,4-0,6				-			
Усл. проход подвода пара/выход конден., мм	-				-				15/15				-			
ТУ	ТУ 310-139-51-96															
КОД по ОКП	48 5531								48 5532							
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	РОСС RU.ТМ15.В03976				РОСС RU.ТМ15.В03977				РОСС RU.ТМ15.В03978							
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	154 426,60	160 126,00	170 574,90	176 274,30	181 023,80	186 723,20	198 936,20	204 635,60	187 808,80	193 236,80	205 721,20	211 420,60	214 813,10	229 061,60	234 353,90	248 602,40
Описание	импорт ленты		импорт ленты, вентилятор, терморегулят		импорт ленты		импорт ленты, вентилятор, терморегулят		импорт ленты		импорт ленты, вентилятор		импорт ленты		импорт ленты, терморегулят	

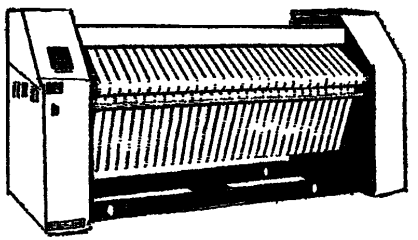
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

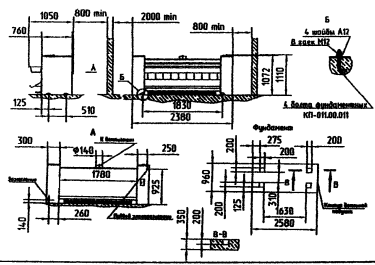
Показатели		ЛК-1680П	ЛК-1680	ЛК-2800П	ЛК-2800	ЛК-3000П	ЛК2-2800П*	ЛК2-3000П*	ЛК3-2800П**	ЛК3-3000П**
Производительность, кг/ч		50		160	100	180	260	280	330	360
Вид обогрева		паровой	электрич	паровой	электрич	паровой	паровой	паровой	паровой	паровой
Скорость глажения, м/мин (максимальная)		5		10	6	10	16		25	
Диаметр обогреваемого цилиндра, мм		570		800						
Ширина зоны глажения, мм		1680		2800		3000	2800	3000	2800	3000
Напряжение электросети, В (50Гц)		380								
Мощность, кВт	элементов нагрева	-	24	-	26,4	-	-	-	-	-
	двигателя	0,55		0,55		0,55	1,5	1,5		
Габаритные размеры, мм (L x B x H)		2420x1040x1550		1540x3850x1390		1540x4050x 1390	2400x3860x 1320	2400x4060x 1320		
Масса, кг		950	970	1800		1900	2800	3000		
КОД по ОКП				48 5534			48 5534	48 5538		
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ				РОСС RU.TM15. A03374	РОСС RU.TM15. A03373		РОСС RU.TM15. A03075	РОСС RU.TM15. A03147		
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./		352 820	386 745	468 165	515 660	529 230	787 060	909 190	1 148 022	1 221 300
Описание		импортные ленты								

Примечание: * - ДВУХВАЛКОВЫЕ, ** - ТРЕХВАЛКОВЫЕ

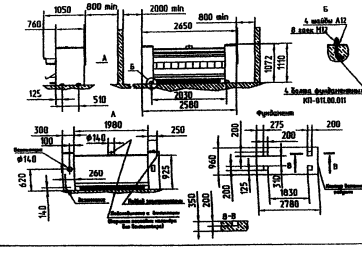




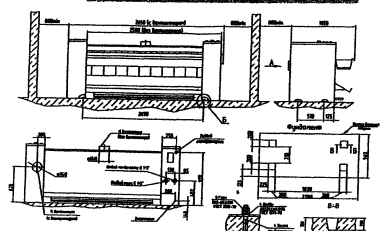
Монтажный чертеж ЛК-20



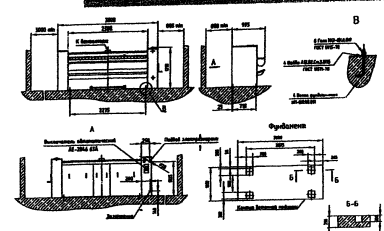
Монтажный чертеж ЛК-35



Монтажный чертеж ЛК-60П



Монтажный чертеж ЛК-2340



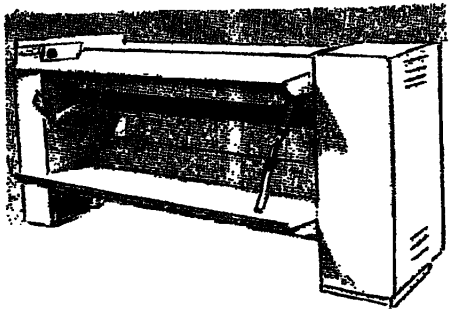
КАТКИ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа ЛГ ***имеют ширину зоны глажения 1400 и 1600 мм, диаметр вала 210 мм.***

Вал обернут термостойкой иглонабивной тканью и хлопчатобумажным чехлом. Так же, как и каландры, каток имеет обратную подачу белья, что позволяет обслуживать его одному оператору и устанавливать вплотную к стене. Каток оборудован системой защиты рук и реверсом. Скорость глажения фиксированная, но регулируется температура гладильного лотка, который выполнен из нержавеющей стали.

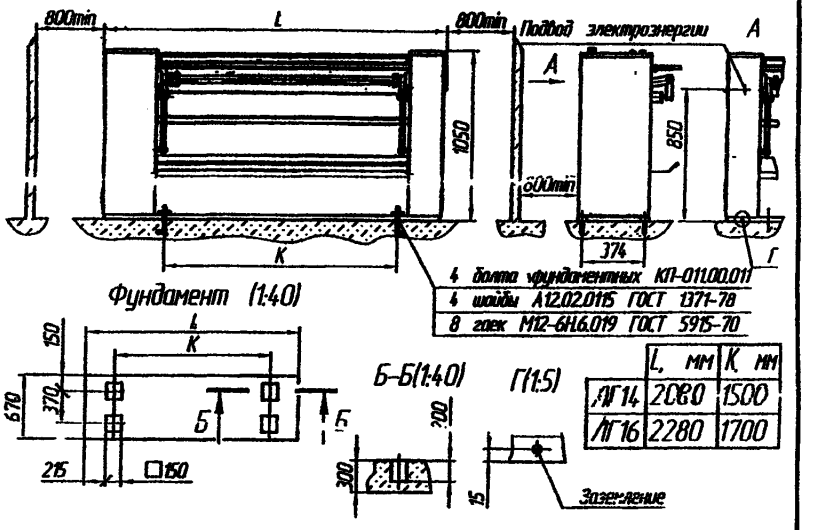
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименование показателя		ЛГ-14	ЛГ-16
Ширина зоны глажения, мм		1400	1600
Производительность (при начальной остаточной влажности 25% и конечной не более 10%), кг/ч		25	30
Вид обогрева		электрический	
Диаметр вала, мм		210	
Скорость глажения, м/мин		3,0	
Температура поверхности гладильного желоба, ^{0}С (регулируемая)		100-200	
Время подогрева до рабочей температуры 180^{0}С, мин		10	15
Номинальная мощность, кВт	элементов нагрева	4,5	6,0
	электродвигателя привода	0,18	
Высота загрузки, мм		930	
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	2090(2400)	2290(2600)
	ширина/ с рукояткой	600/890(900)	
	высота	1050(1400)	
Масса, кг		320(450)	360 (500)
Удельный расход электроэнергии, кВт.ч/кг		0,09	
Напряжение электросети, В		380	
ТУ		ТУ 310-139-54-2000	
Код по ОКП		48 5531	
№ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU.ТМ15. В02399	РОСС RU.ТМ15. В02457
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./		72 056,70	82 234,20



Монтажный чертеж ЛГ-14, ЛГ-16

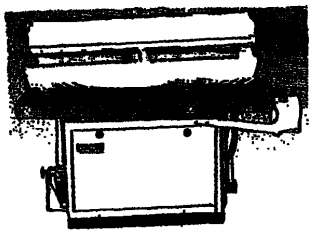


	L, мм	K, мм
ЛГ14	2080	1500
ЛГ16	2280	1700

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименование показателя	ЛПР-500	ЛПР-1200	ЛПР-1250	КР-516	КР-521
Площадь глажения, мм	500x380	1200x320	1250x400	1500x400	1500x540
Производительность	60-80 шт/ч			17,5кг/ч	16,5кг/ч
Вид обогрева	паровой	паровой	паровой	паровой	электрич
Потребление пара, кг/час	15	15	15	17,5	-
Напряжение электросети, В	220	220	220	380	380
Габаритные размеры, мм	1100x900x1380	1170x1200x1280	1100x1500x1380	2020x1780x1170	2020x1780x1170
Масса, кг	175	210	250	840	840
ТУ				ТУ 4950648-018-94	
Код по ОКП	48 5500			48 5563	
№ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ	РОСС RU.MT15. A03292	РОСС RU.MT15. A03293	РОСС RU.MT15. A03294	РОСС LT.MT15. B03456	РОСС LT.MT15. B03457
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	192 558,30	206 264,00	233 811,10	230 000,00	

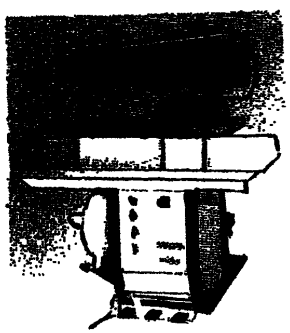


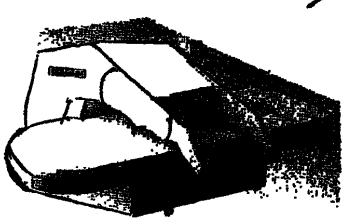
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

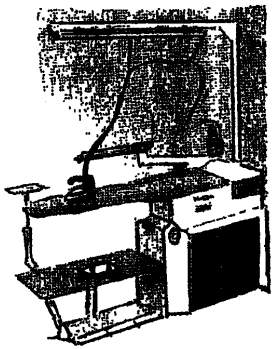
Наименование показателя	ЛПР208.20-9156	ЛПР208.20-9157	SP 4200
Размеры гладильной поверхности, мм	360x1190x220		660x250
Емкость парогенератора, л	25		0,75
Вид обогрева	паровой	паровой	паровой
Установленная мощность, кВт	17,25		-
Автоматическое давление, кг	-		45
Габаритные размеры, мм	1275x116x1556		71x31x51
Масса, кг	380		10
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	409 814,00	412 528,00	21 712,00

Описание	
ЛПР208.20-9156	Пневматический гладильный пресс в комплекте с парогенератором (25л), вакуумным вентилятором, компрессором и насадкой для глажения кожи. Парообогрев.
ЛПР208.20-9157	Пневматический гладильный пресс в комплекте с парогенератором (25л), вакуумным вентилятором и компрессором. Гладильная поверхность выполнена из полированной нержавеющей стали. Парообогрев.
SP 4200	Настольный гладильный пресс (660x250мм). Функция усиленной пароподачи, плавное регулирование температуры глажения, антиминеральный картридж.

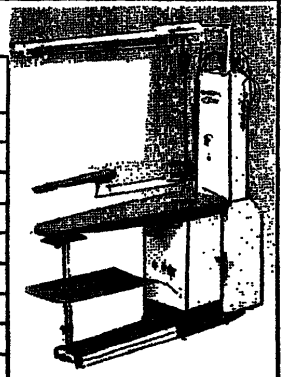


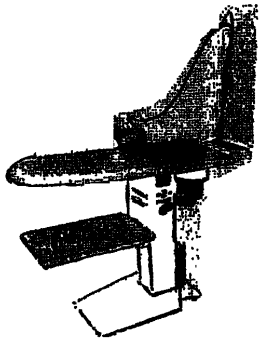


ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА
СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ РОСС RU.МТ15.А04019; КОД по ОКП 48 5538

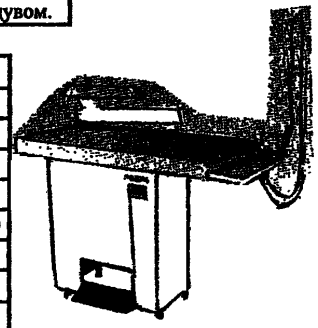


Наименование показателя	ЛГС 307.32	ЛГС 165.04	ЛГС-103.34-0981	ЛГС-104.44-0981
Размер гладильной поверхности,мм	1300x500x230	1150x380x260	1410x410x250	
Емкость парогенератора, л	11	7	5	7
Вид обогрева	электричес.	электричес	электричес.	электричес
Мощность парогенератора, кВт	9,0	3,5	3,5	
Установленная мощность, кВт	12,0	5,1	5,45	6,25
Габаритные размеры, мм	1550530x1680	1420x450x1585	1635x440x1700	1875x440x1870
Масса, кг	150	90	110	190
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	190 115,70	95 668,50	136 514,20	141 806,50
Комплектация	Парогенератор, электроутюг, подвижный рычаг для глажения рукавов.		Парогенератор, электроутюг, подвижный рычаг для глажения рукавов с вакуумом и поддувом.	



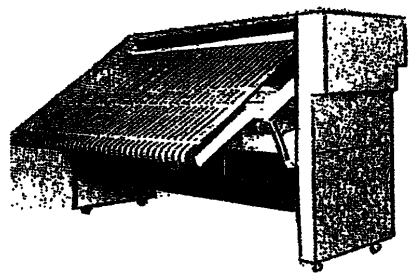


Наименование показателя	ЛГС 156.00	ЛГС 159.12	ЛГС
Размер гладильной поверхности, мм	1100x390	1160x430x240	900x1400
Емкость парогенератора, л	-	3,8	-
Вид обогрева	электричес.	электричес	
Установленная мощность, кВт	0,71	1,98	0,55
Габаритные размеры, мм	1260x420x920	1330x430x1640	1040x1600x1100
Масса, кг	22	45	120
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	31 346,70	63 914,70	25 104,50
Комплектация	Парогенератор, утюг		Стол с утюгом



СКЛАДЫВАТЕЛИ АВТОМАТИЧЕСКИЕ типа ЛСК - ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

Наименование показателя	ЛСК-2800-5*	ЛСК-3000-5*
Размер складываемого белья, мм	3600x2800	3600x3000
Максимальное количество сложений	5	
Конвейерная скорость, м/мин	30	
Номинальная мощность, кВт	1,12	
Давление сжатого воздуха, МПа	0,5-0,7	
Габаритные размеры, мм	4940x2530x1930	
Масса, кг	1450	
СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ РОСС RU.МТ15.А04020; КОД по ОКП48 5581		
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	1 148 022,00	1 221 300,00



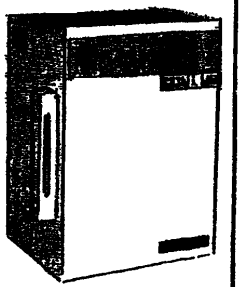
* могут применяться с каландрами с шириной зоны глажения 2800мм и 3000мм.

1.4.6. ПАРОГЕНЕРАТОРЫ типа ЛПГ
1.5. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (ТЕЛЕЖКИ, СТЕЛЛАЖИ)

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	ЛПГ-25	ЛПГ-35	ЛПГ-50	ЛПГ-80	ЛПГ-100	ЛПГ-150	ЛПГ-200
ПАРОГЕНЕРАТОРЫ типа ЛПГ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПАРА С ДАВЛЕНИЕМ 0,4-0,4 МПа с электрообогревом.							
Производительность, кг/ч	25	35	50	80	100	150	200
Давление пара, МПа	0,4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Температура пара, ^{0}C	151	170	170	170	170	170	170
Мощность, кВт	18,75	24-27	36	54	72	108	144
Габаритные размеры, мм	520x750x1045	550x630x910	600x735x1200	600x735x1325	600x735x1590	780x930x1550	780x930x1800
Масса, кг	70	75	80	90	105	235	350
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	61 065,00	70 699,70	118 059,00	152 391,10	198 122,00	218 205,60	328 122,60



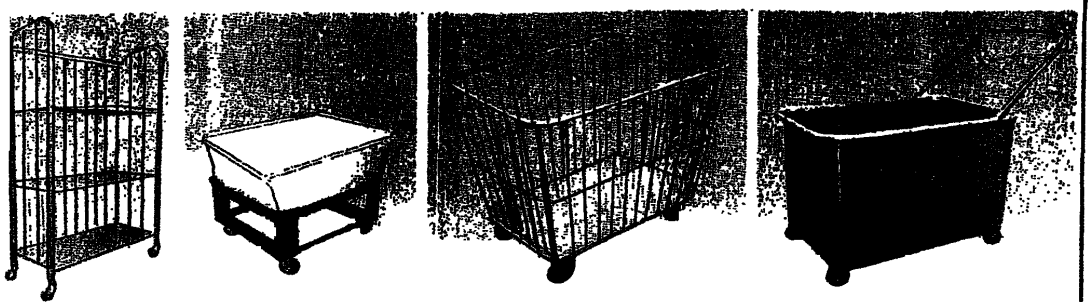
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	ТМБ-1	ТМБ-2	ТП-10Б	ТП-25С	СТ-3	СТ-4
Описание	Тележки для мокрого и сухого белья.				Стеллажи для сухого белья	
	Корзина из пластика.		Корзина из нерж. стали.	Корзина из сетчатой нерж. стали.	Стеллажи из нерж. стали	
Объем, л	200	100	100	280	-	-
Загрузочная масса сухого белья, кг	25	15	15	30	3x35	2x80
Максимал. грузоподъемность, кг	100	50	100	200	105	160
Радиус разворота, м	0,425	0,350	-	-	-	-
Габаритные размеры, мм	1130x800x1000	900x550x900	635x485x800	920x660x750	400x960x1600	600x700x1620
Масса, кг	23	13	13,4	17,9	20,4	23,14
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	6 513,60	5 020,90	9 906,10	10 991,70	11 534,50	17 776,70

Тележки для мокрого и сухого белья ТМБ-1 – ТУ310-139-53-2000; СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ РОСС RU.МТ15.В03858; КОД по ОКП 48 5581.

Тележки и стеллажи для белья



КОМПЛЕКТЫ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

1 ВАРИАНТ			2 ВАРИАНТ		
Производительность 100 кг/смена					
Машина стиральная	Л-15	1 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-7	2 шт
Центрифуга	ЛЦ-10	1 шт	Машина сушильная	ЛС-10	1 шт
Машина сушильная	ЛС-10	1 шт	Каток гладильный	ЛГ-14	1 шт
Каток гладильный	ЛГ-14	1 шт	Стеллаж для сухого белья	СТ-3	1 шт
Минимальная площадь 30 кв.м			Минимальная площадь 30 кв.м		
Производительность 150 кг/смена					
Машина стиральная	Л-10	2 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-10	2 шт
Центрифуга	ЛЦ-10	1 шт	Машина сушильная	ЛС-10	1 шт
Машина сушильная	ЛС-10	1 шт	Каландр гладильный	ЛК-20	1 шт
Каландр гладильный	ЛК-20	1 шт	Стеллаж для сухого белья	СТ-3	2 шт
Минимальная площадь 40 кв.м			Минимальная площадь 35 кв.м		
Производительность 250 кг/смена					
Машина стиральная	Л-10	1 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-15	1 шт
Машина стиральная	Л-25	1 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-20	1 шт
Центрифуга	ЛЦ-10	1 шт	Машина сушильная	ЛС-15	1 шт
Машина сушильная	ЛС-15	1 шт	Каландр гладильный	ЛК-35	1 шт
Каландр гладильный	ЛК-35	1 шт	Стеллаж для сухого белья	СТ-4	2 шт
Минимальная площадь 45 кв.м			Минимальная площадь 40 кв.м		
Производительность 500 кг/смена					
Машина стиральная	Л-15	1 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-30	1 шт
Машина стиральная	Л-25	2 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-40	1 шт
Центрифуга	ЛЦ-10	2 шт	Машина сушильная	ЛС-25	1 шт
Машина сушильная	ЛС-25	1 шт	Каландр гладильный	ЛК-2340	1 шт
Каландр гладильный	ЛК-2340	1 шт	Стеллаж для сухого белья	СТ-4	3 шт
Минимальная площадь 55 кв.м			Минимальная площадь 45 кв.м		
Производительность 800 кг/смена					
Машина стиральная	Л-50	2 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-40	3 шт
Центрифуга	ЛЦ-25	1 шт	Машина сушильная	ЛС-25	2 шт
Машина сушильная	ЛС-25	2 шт	Каландр гладильный	ЛК-2340	1 шт
Каландр гладильный	ЛК-35	1 шт	Каландр гладильный	ЛК-35	1 шт
Каландр гладильный	ЛК-2340	1 шт	Стеллаж для сухого белья	СТ-4	5 шт
Минимальная площадь 90 кв.м			Минимальная площадь 85 кв.м		
Производительность 1000 кг/смена					
Машина стиральная	Л-25	1 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-30	1 шт
Машина стиральная	Л-50	2 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-60	2 шт
Центрифуга	ЛЦ-25	1 шт	Машина сушильная	ЛС-25	2 шт
Машина сушильная	ЛС-25	2 шт	Каландр гладильный	ЛК-2340	2 шт
Каландр гладильный	ЛК-2340	2 шт	Стеллаж для сухого белья	СТ-4	7 шт
Минимальная площадь 95 кв.м			Минимальная площадь 90 кв.м		
Производительность 1500 кг/смена					
Машина стиральная	Л-50	4 шт	Машина стирально-отжимная	ЛО-240	1 шт
Центрифуга	КП-223	1 шт	Машина сушильная	ЛС-25	3 шт
Машина сушильная	ЛС-25	3 шт	Каландр гладильный	ЛК-2340	2 шт
Каландр гладильный	ЛК-2340	3 шт	Каландр гладильный	ЛК-35	1 шт
Минимальная площадь 120 кв.м			Минимальная площадь 110 кв.м		

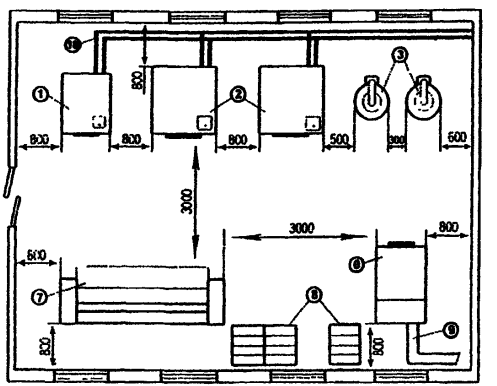
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ВЕСОВ БЕЛЬЯ

Наименование изделия	Тип белья	Вес, гр
Больницы		
Бельё больных		
Простыня	Гладкое	650
Наволочка	Гладкое	150
Подушка	Ворсовое	800
Покрывало	Гладкое	1000
Простыня детская	Гладкое	300
Наволочка детская	Гладкое	100
Подушка детская	Ворсовое	400
Покрывало детское	Гладкое	400
Полотенце банное	Ворсовое	550
Полотенце маленькое	Ворсовое	200
Пижама мужская	Фасонное	600
Пижама женская	Фасонное	600
Подгузник	Гладкое	300
Одежда медперсонала		
Халат хирургический	Фасонное	400
Халат простой	Фасонное	400
Фартук медицинский	Фасонное	400
Шапочка медицинская	Фасонное	30
Гостиницы		
Простыня	Гладкое	650
Наволочка	Гладкое	150
Покрывало	Гладкое	1000
Полотенце банное	Ворсовое	550
Полотенце для лица	Ворсовое	200
Полотенце тонкое	Гладкое	200
Коврик для ванной	Ворсовое	175
Скатерть	Гладкое	600
Салфетка	Гладкое	60
Войсковые части		
Простыня	Гладкое	650
Наволочка	Гладкое	150
Покрывало	Гладкое	1000
Полотенце	Ворсовое	200
Рабочая одежда	Фасонное	1300
Носки	Фасонное	100
Майка	Фасонное	150
Брюки	Фасонное	200

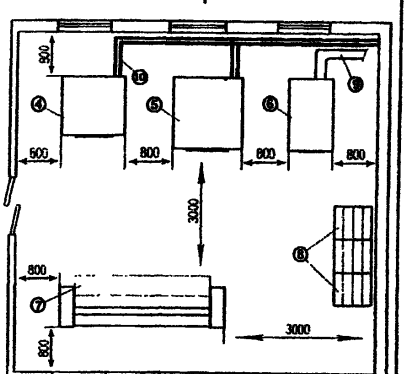
ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН

мини-прачечной на 500 кг белья в смену

1 вариант



2 вариант



1. Машина стиральная Л-15
2. Машина стиральная Л-25
3. Центрифуга ЛЦ-10
4. Машина стирально-отжимная ЛО-30
5. Машина стирально-отжимная ЛО-40
6. Машина сушильная ЛС-25
7. Каландр гладильный ЛК-2340
8. Стеллаж для сухого белья СТ-4
9. Принудительная вытяжная вентиляция
10. Подвод холодной и горячей воды

Расход электроэнергии, пара и воды

Модель	Расход электро-энергии, кВт/ч в смену	Расход пара, кг в смену	Расход воды, литров в смену, не более
Машины стиральные			
Л10 (электро)	67,2	-	2 688
Л10 (пар)	7,2	86,4	2 688
Л15 (электро)	84	-	3 600
Л15 (пар)	9	108	3 600
Л25 (электро)	120	-	6 720
Л25 (пар)	14,4	216	6 720
Л50 (электро)	336	-	14 400
Л50 (пар)	36	432	14 400
Машины стирально-отжимные			
ЛО-7	11,2	-	1 568
ЛО-10	64	-	2 240
ЛО-10-01	8	72	2 240
ЛО-15	96	-	3 360
ЛО-15-01	12	108	3 360
ЛО-20	128	-	3 840
ЛО-20-01	16	144	3 840
ЛО-30	192	-	6 720
ЛО-30-01	24	216	6 720
ЛО-40	256	-	8 960
ЛО-40-01	32	288	8 960
ЛО-60	38,4	432	13 440
ЛО-240	307	1344	46 080
Центрифуги			
ЛЦ-10	4,8	-	-
ЛЦ-25	12	-	-
КП-223	28,8	-	-
Машины сушильные			
ЛС-10	130	-	-
ЛС-25	252	-	-
ЛС-25-01	9	450-600	-
Каландры гладильные			
ЛК-20	168	-	-
ЛК-35	192	-	-
ЛК-60П	38,4	480	-
ЛК-2340	384	-	-
Катки гладильные			
ЛГ-14	18	-	-
ЛГ-16	21,6	-	-

1.7. БАННО-ПРАЧЕЧНЫЙ ПУНКТ КОНТЕЙНЕРНОГО ТИПА БПП-К
1.8. МАШИНЫ СУХОЙ ХИМИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ типа ЛВХ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ» /ООО «ЗАВОД КОММУНМАШ», г. ПЕНЗА

БАННО-ПРАЧЕЧНЫЙ ПУНКТ КОНТЕЙНЕРНОГО ТИПА БПП-К *предназначен для помывки личного состава малочисленных воинских подразделений в отрыве от главных сил, а также для стирки белья и обмундирования.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	БПП-К
Производительность по помывке личного состава на, чел/час	8
Емкость баков, л: - холодной воды/- горячей воды	250/250
Емкость топливной колонки, л	24
Расход топлива, кг/ч (дизельного или керосина)	4,8
Габаритные размеры, м	2,71 x 3,52 x 3,00
Габаритные размеры при транспортировке, м	2,71 x 2,27 x 2,74
Масса, кг	3000
Размер площадки для установки, м	10 x 10
Напряжение питания, В	220

БАННО-ПРАЧЕЧНЫЙ ПУНКТ КОНТЕЙНЕРНОГО ТИПА БПП-К изготавливается по ТУ 4859-006-03294953-2000

КОД по ОКП 48 5900

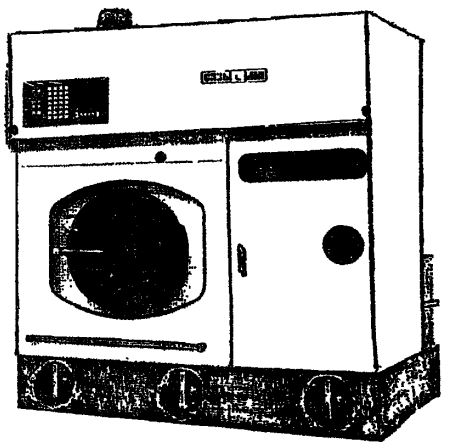
Цена с НДС /01.01.07г./ - **385 000,00 руб**

МАШИНЫ СУХОЙ ХИМИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ типа ЛВХ замкнутого цикла загрузочной массой ***6, 8, 10, 12, 22 кг*** предназначены для химической чистки текстильных изделий. ***МАШИНА типа ЛВХ-16*** применяется для чистки текстильных, кожаных, меховых и перопуховых изделий. Применяемый растворитель – перхлорэтилен.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ЛВХ-6	ЛВХ-8	ЛВХ-10	ЛВХ-12	ЛВХ-16	ЛВХ-22
Загрузочная масса, кг	6	8	10	12	16	22
Время цикла, мин	40					
Вид обогрева	паровой/ электричес	паровой/ электричес	паровой/ электричес	электричес	электричес	паровой/ электричес
Вид управления	Автомат					
Размеры внутреннего барабана, мм	650x330	650x450	810x390	810x435	870x500	940x600
Количество баков, шт.	2	2	2	2	3	3
Установленная мощность, кВт	4,9/15,4	5,4/15,9	6,4/21,4	21,4	27,8	10,5/37,8
Габаритные размеры, мм	1350x 1000x 1880	1460x 1000x 1880	1600x 1160x 2120	1650x 1160x 2120	1500x 1830x 2220	1600x 1970x 2320
Масса, кг	800	950	1580	1680	1950	2300
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	328 394,00	459 480,20	580 388,90	591 109,20	709 982,40	1278 701,10



В стоимость машин сухой химической чистки типа **ЛВХ** включены все необходимые опции: *экологический фильтр; термическая защита двигателей; автоматический контроль сушки; программируемый компьютер /ручной/автоматический режим/; компьютерная диагностика неполадок; система блокировки люков; защита от перелива дистиллятора; двойной контроль температуры дистилляции; обесцвечивающий фильтр-картридж; частичное управление двигателями привода (ЛВХ-16 и ЛВХ-22); встроенный дозатор моющих средств; вентиляция загрузочного люка; регулятор охлаждающей воды.* Возможность комплектации машин **ЛВХ** не ограничивается перечисленными опциями. *По специальному заказу осуществляется изготовление* **установки для охлаждения оборотной охлаждающей воды.**

1.9. ПЯТНОВЫВОДНОЙ ШКАФ типа ЛПВС 163.01
1.10. ПЯТНОВЫВОДНОЙ СТОЛ типа ЛПВС 162.04

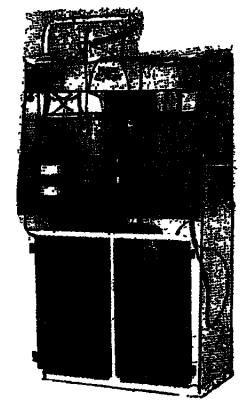
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пятновыводной шкаф *предназначен для предварительного выведения пятен до обработки в машине сухой химической чистки или стирки. Шкаф укомплектован двумя пистолетами для реагентов и воздуха, одним дополнительным – для мыльного раствора, а также специальной щеткой с подводом мыльного раствора для более интенсивной обработки пятен.*

Рабочая зона, ограниченная стенками из нержавеющей стали, и отсос делают работу с реагентами более безопасной и экологичной.

Показатели	ЛПВС 163.01
Размеры кабины, мм	900x440x700
Давление сжатого воздуха, МПа	6,0
Мощность вентилятора, кВт	0,56
Установленная мощность, кВт	0,56
Емкость парогенератора, л	915x880x1850
Габаритные размеры, мм	3,5
Масса, кг	115
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	184 959,10
Цена дана комплекта с паровым пистолетом для обработки/сушки паром, парогенератором (3,5л) и компрессором.	



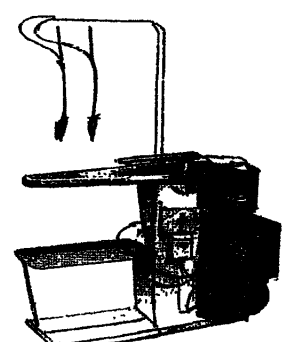
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пятновыводной стол *предназначен для удаления трудновыводимых пятен после обработки в машине сухой химической чистки или стирки. Стол снабжен двумя пистолетами, в каждый из которых подается реагент и воздух высокого давления. Отвод отработанных химикатов производится через специальные сетчатые отверстия на рабочей поверхности.*

Стол также может поставляться в комплекте с парогенератором и паровым пистолетом.

Показатели	ЛПВС 162.04
Давление пара, МПа	6,0
Емкость парогенератора, л	3,5
Мощность вакуумного устройства, кВт	0,45
Установленная мощность, кВт	1,6
Габаритные размеры, мм	1280x750x1780
Масса, кг	100
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	122 672,80
Цена дана комплекта с парогенератором (3,5л) и электроутюг.	
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ № РОСС RU.МТ15.А04023	
Код по ОКП 48 5600	



1.11. ПАРОМАНЕКЕНЫ типа ЛПМ
1.12. ГЛАДИЛЬНЫЙ СТОЛ типа РА 012/1

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

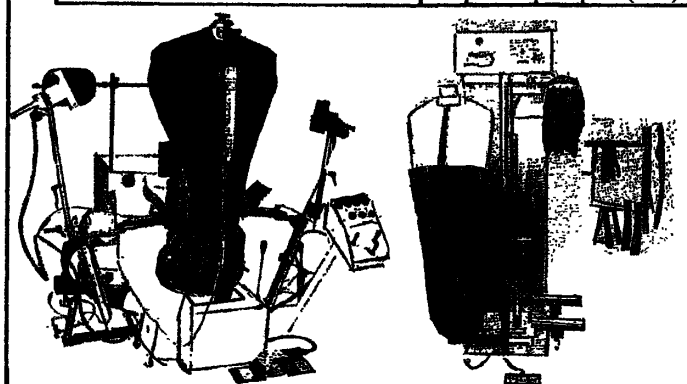
ПАРОМАНЕКЕНЫ *предназначены для получения пара с давлением 0,4-0,7 МПа.* Широкий ассортимент моделей для обработки различных видов верхней одежды позволят подобрать оптимальный по удобству и производительности комплект ***ОТДЕЛОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ:***

- *двойной вращающийся пароманекен для обработки брюк и пиджаков, снабженный специальными держателями для рукавов и зажимами для пол пиджака;*
- *пароманекен, специально разработанный для глажения рубашек, в комплекте с утюгом и парогенератором.*

Во всех моделях используются вакуумный отсос и поддув для более плотного прилегания, натяжения изделия, а также удачения влаги из ткани.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ № РОСС RU.МТ15.А04021; Код по ОКП 48 5534**

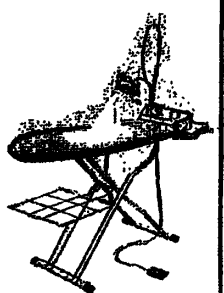
Показатели	ЛПМ 310.02	ЛПМ 380.02	ЛПМ 314.03	ЛПМ
Давление пара, МПа	-	-	5	-
Емкость парогенератора, л	14	11	-	-
Мощность парогенератора, кВт	9	0	-	-
Мощность вентилятора, кВт	1,275	-	2,2	0,55
Установленная мощность, кВт	10,84	11,5	2,7	0,55
Габаритные размеры, мм	1430x530x1670	1520x550x1870	1500x2300x1300	1300x540x1550
Масса, кг	160	240	210	108
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	219 155,50	284 834,30	571 297,00	75 177,80
Описание	Пароманекен для плечевой одежды в комплекте с парогенератором (15л)-	Вращающийся пароманекен для обработки плечевой одежды и брюк-	Автоматический пароманекен для плечевой одежды в комплекте с парогенератором (20 л) и паровым утюгом	Пароманекен с автоматическим управлением подачи пара



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

Профессиональный гладильный стол типа **РА 012/1** *в комплекте с утюгом и парогенератором.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Размер рабочей поверхности, мм		1250x400
Рабочее давление пара парогенератора, бар		3,5
Максимальное давление пара парогенератора, бар		4,5
Мощность утюга, кВт		0,49
Мощность парогенератора, кВт		2,5
Напряжение , В		220
Масса, кг		22
Цена, руб. с НДС /01.11.06г./	Стол с нагревом, вакуумным подсосом и поддувом	19133,70
	Стол с парогенератором ***PG-027 (5 литров)*** с утюгом ***(1,8кг, 800 Вт*** с пароэлектрошлангом)	25104,50

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС" /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА является одним из старейших предприятий России, производящих весоизмерительную и кассовую технику для использования в народном хозяйстве и в быту.

ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ типа ВР 4149-02, ВР 4149-06 «ЛИДЕР»

Весы предназначены для взвешивания товаров при фасовке и продаже, расчета стоимости и формирования штрих-кода с последующей печатью результатов на самоклеющихся этикетках.
Просты в эксплуатации.
Яркая люминесцентная двухсторонняя индикация.
Устойчивы к помехам в сети.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-02	ВР 4149-06
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15
Дискретность отсчета, г	от 0,01кг до 2кг – 1г от 2кг до 6кг – 2г	от 0,04кг до 6кг – 2г от 6кг до 15кг – 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 580	
Размер платформы, мм	290 x 300	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	7	
Цена, руб. с НДС/без НДС (01.01.07г.)	5 620/4 763	



ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ типа ВР 4149-10, ВР 4149-11 «ЦНА» (КАПЛЯ)

Весы являются лидером на рынках России и стран СНГ, предназначены для взвешивания и определения стоимости товара в стационарных условиях. Они предлагаются в широком цветовом исполнении по желанию покупателя. Просты в эксплуатации. Яркая люминесцентная двухсторонняя индикация. Устойчивы к помехам в сети.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-10	ВР 4149-11
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15
Дискретность отсчета, г	от 0,01кг до 2кг – 1г от 2кг до 6кг – 2г	от 0,04кг до 6кг – 2г от 6кг до 15кг – 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 550	
Размер платформы, мм	290 x 270	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	7	
Цена, руб. с НДС/без НДС (01.01.07г.)	5 620/4 763	

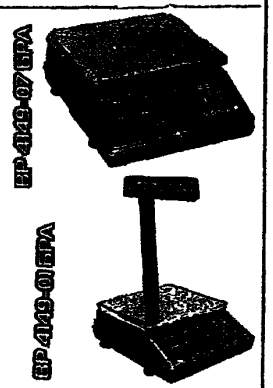


ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ типа ВР 4149-01 БРА, ВР 4149-07БРА

Весы предназначены для взвешивания и определения стоимости товара, как в стационарных условиях, так и в условиях уличной торговли. Просты в эксплуатации. Питание от встроенного аккумулятора. Наличие функции калькулятора – для ***ВР 4149-07БРА***.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-01 БРА	ВР 4149-07 БРА
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15
Дискретность отсчета, г	от 0,01кг до 2кг – 1г от 2кг до 6кг – 2г	от 0,04кг до 6кг – 2г от 6кг до 15кг – 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 550	440 x 310 x 130
Размер платформы, мм	290 x 300	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	7	6,5
Цена, руб. с НДС/без НДС (01.01.07г.)	4 212/3 569	



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ типа ВР 4149-12, ВР 4149-13 «ПИТЕР»

Весы рекомендуются для взвешивания и определения стоимости продуктов, выделяющих жидкости, так как панель управления расположена на стойке весов, что исключает возможность попадания жидкости с продукта на клавиатуру. Просты в эксплуатации. Яркая люминесцентная двухсторонняя индикация. Устойчивы к помехам в сети.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-12	ВР 4149-13
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15
Дискретность отсчета, г	от 0,01кг до 2кг – 1г от 2кг до 6кг – 2г	от 0,04кг до 6кг – 2г от 6кг до 15кг – 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 490	
Размер платформы, мм	290 x 300	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	7	
Цена, руб. с НДС/без НДС (01.01.07г.)	5 212/4 322	



ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ типа ВР 4149-14, -15 «ПИТЕР-ЮБИЛЕЙНЫЙ-300»

Весы представлены в широком цветовом исполнении с добавлением оттенка «Металлик» для использования в элитных магазинах для взвешивания и определения стоимости продуктов. Просты в эксплуатации. Современный дизайн. Клавиатура расположена на стойке весов. Яркая двухсторонняя индикация «Futaba». Устойчивы к помехам в сети. Интерфейс RS 232.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-14, -15
Наибольший предел взвешивания, кг	15
Дискретность отсчета, г	от 0,04кг до 6кг – 2г;от 6кг до 15кг – 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 600
Размер платформы, мм	290 x 270
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	7
Цена, руб. с НДС/без НДС (01.01.07г.)	5 950/5 217



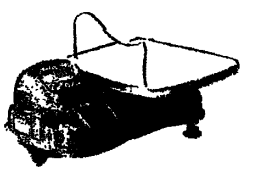
ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ АВТОНОМНЫЕ типа ВНТР-6-5-А-К «СПЯЩАЯ КОБРА»

Весы рекомендуются для выездной торговли и торговли в стационарных условиях. Особенно рекомендуются в районах с перебоями электроэнергии. Просты в эксплуатации. Автономное питание. Оригинальный дизайн.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТУ7724-427451-016-2000 Код по ОКП 42 7451

Показатели	ВНТР-6-5-А-К
Наибольший предел взвешивания, кг	6
Дискретность отсчета, г	от 0,1кг до 6кг – 5г
Размер весов, мм	440 x 290 x 200
Размер платформы, мм	270 x 290
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	4
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 452/3 773



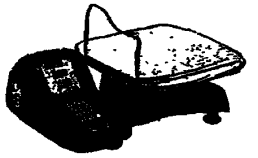
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ АВТОНОМНЫЕ типа ВНТР-15С-2/5-И-А-К (ВНТР15С), ВНТР-6С-2-И-А-К (ВНТР-6С-2) «СУПЕРСПЯЩАЯ КОБРА»

Весы рекомендуются для выездной торговли, а в районах с перебоями электроэнергии могут использоваться в стационарных условиях. Просты в эксплуатации. Оригинальный дизайн. Двухсторонняя жидкокристаллическая индикация. Питание от встроенного аккумулятора. Интерфейс RS 232.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТР-15С-2/5-И-А-К (ВНТР-15С)	ВНТР-6С-2-И-А-К (ВНТР-6С-2)
Наибольший предел взвешивания, кг	15	6
Дискретность отсчета, г	от 0,04кг до 6кг–2г от 6кг до 15кг–5г	от 0,04кг до 6кг–2г
Размер весов, мм	420 x 300 x 210	
Размер платформы, мм	270 x 290	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	4	
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 050/3 432	

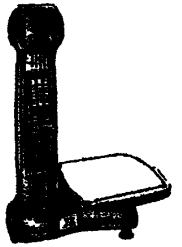


ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ АВТОНОМНЫЕ типа ВНТР-6С-1/2-И-А «СУПЕРКОБРА»

Весы для взвешивания, фасовки и расчета стоимости товара на предприятиях торговли и общественного питания. Рекомендуются для выездной торговли. Просты в эксплуатации. Оригинальный дизайн. Двухсторонняя жидкокристаллическая индикация. Питание от встроенного аккумулятора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТР-6С-1/2-И-А
Наибольший предел взвешивания, кг	6
Дискретность отсчета, г	от 0,02кг до 2кг–1г;от 2кг до 6кг–2г
Размер весов, мм	440 x 310 x 550
Размер платформы, мм	290 x 300
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	5
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 680/3 966

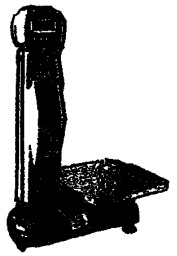


ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ типа ВНТР-6-5-А «КОБРА»

Весы рекомендуются для выездной торговли, для применения в районах с перебоями электроэнергии. Просты в эксплуатации. Двухсторонняя жидкокристаллическая индикация. Автономное питание.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТР-6-5-А.
Наибольший предел взвешивания, кг	6
Дискретность отсчета, г	от 0,1кг до 6кг–5г
Размер весов, мм	440 x 290 x 200
Размер платформы, мм	270 x 290
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	4
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	3 180/2 695



ВНТР-6-5-А «КОБРА»

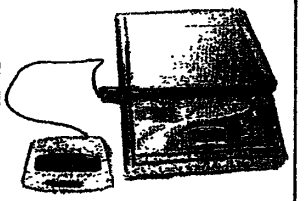
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ типа ВНТР-15-1/2/5-М-И (ПОЧТОВЫЕ)

Весы предназначены не только для взвешивания почтовых отправлений, но и для работы с почтовым кассовым терминалом ПКТ.
Просты в эксплуатации.
Двухсторонняя жидкокристаллическая индикация.
Интерфейс RS 232 для подключения с ПКТ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТР-15-1/2/5-М-И
Наибольший предел взвешивания, кг	15
Дискретность отсчета, г	от 0,01кг до 2кг–1г; от 2кг до 6кг–2г; от 6кг до 15кг - 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 130
Размер платформы, мм	290 x 300
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	6,5
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 645/3 936



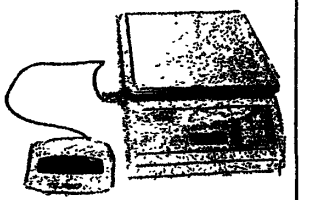
ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ типа ВНТР-15-1/2/5-М-И (ПОЧТОВЫЕ) или ВНТР-15-1/2/5-М-И (ПОЧТОВЫЕ) С ВЫНОСНЫМ ПУЛЬТОМ

Весы предназначены не только для взвешивания почтовых отправлений, но и для работы с почтовым кассовым терминалом ПКТ. Просты в эксплуатации.
Двухсторонняя жидкокристаллическая индикация. Интерфейс RS 232 для подключения с ПКТ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТР-15-1/2/5-М-И
Наибольший предел взвешивания, кг	15
Дискретность отсчета, г	от 0,01кг до 2кг–1г; от 2кг до 6кг–2г; от 6кг до 15кг - 5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 130
Размер платформы, мм	290 x 300
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	6,5
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 725/4 004

ВНТР-15-1/2/5-М-И (почтовые) с выносным пультом

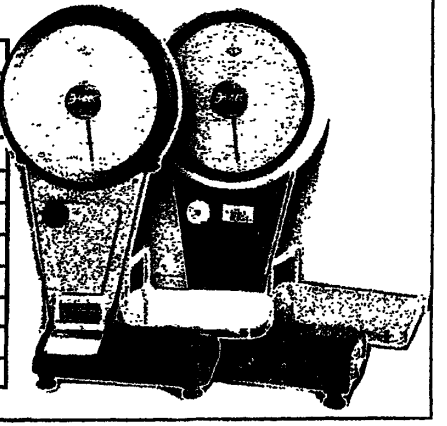


ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ЦИФЕРБЛАТНЫЕ РН-3Ц13УМ и РН-6Ц13УМ - ТУ25-06.2052-82

Весы предназначены для взвешивания различных товаров без применения гирь.
Весы имеют быстродействующее устройство, надежно запирающее и предохраняющее весоизмерительное устройство от повреждения при транспортировании.
Удобны и надежны в эксплуатации.
По желанию потребителя весы комплектуются калькулятором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ТУ 25-06.2052-82 Код по ОКП 42 7451

Показатели	РН-3Ц13УМ	РН-6Ц13УМ
Наибольший предел взвешивания, кг	3	6
Цена деления шкалы, г	5	10
Размер весов, мм	380 x 270 x 600	
Размер платформы, мм	270 x 270	
Диапазон рабочих температур	от (-10) до (+50)^0 С	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	6,5	
Класс точности по ГОСТ 29329	средний	
Компенсация массы тары, г	до 600	
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 100/3 475	



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

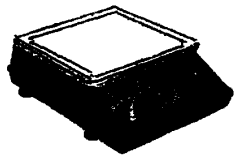
ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА типа ВЭУ-2, ВЭУ-6, ВЭУ-15)

Весы предназначены для точного взвешивания различных товаров. Просты в эксплуатации.
Яркая люминесцентная индикация.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТУ 25-7724.007-93 Код по ОКП 94 4120

Показатели	ВЭУ-2	ВЭУ-6	ВЭУ-15
Наибольший предел взвешивания, кг	2	6	15
Дискретность отсчета, г	от 10г до 1кг–0,5г от 1кг до 2кг–1г	от 20г до 2кг–1г от 2кг до 6кг–2г	от 40г до 6кг–2г от 6кг до 15кг–5г
Размер весов, мм	440 x 310 x 110		
Размер платформы, мм	290 x 300		
Материал платформы	Нержавеющая сталь		
Масса весов, кг	6		
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 459/3 779		



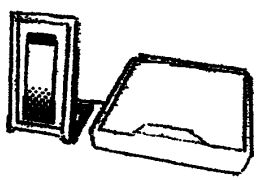
ВЭУ-2 ВЭУ-6 ВЭУ-15

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА типа ВЭУ-30-10-Д-А «РИНГ»)

Весы рекомендуется применять для взвешивания во время сбора различных овощей, плодов и ягод в полевых условиях. Просты в эксплуатации. Автономное питание. Выносное табло на гибкой связи. Не менее 1000 часов работы без замены батареек.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВЭУ-30-10-Д-А
Наибольший предел взвешивания, кг	30
Дискретность отсчета, г	от 0,2 кг до 30 кг–10г
Размер весов, мм	300 x 50 x 300
Размер платформы, мм	300 x300
Материал платформы	Нержавеющая сталь
Масса весов, кг	3,5
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	3 991/3 382



ВЭУ-30-10-Д-А «РИНГ»

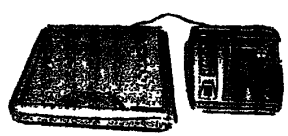
ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА типа ВЭУ-200-100-Д, ВЭУ-60-5/10/20-Д, ВЭУ-150-100-Д)

Весы предназначены для точного взвешивания малогабаритных грузов. Просты в эксплуатации. Яркая люминесцентная индикация. Выносное табло на гибкой связи. Устройство к помехам в сети.
Интерфейс RS 232.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТУ 25-7724.007-93 Код по ОКП 94 4120

Показатели	ВЭУ-30-5/10-Д	ВЭУ-60-5/10/20-Д	ВЭУ-200-100-Д
Наибольший предел взвешивания, кг	30	60	200
Дискретность отсчета, г	от 0,1кг до 15кг–5 от 15кг до 30кг–10	от 0,1кг до 15кг–5 от 15кг до 30кг–10 от 30кг до 60кг-20	от 2кг до 200кг–100г
Размер весов, мм	300x 50 x 300		
Размер платформы, мм	290 x 300		
Материал платформы	Нержавеющая сталь		
Масса весов, кг	3,5		
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	5 442/4 612		



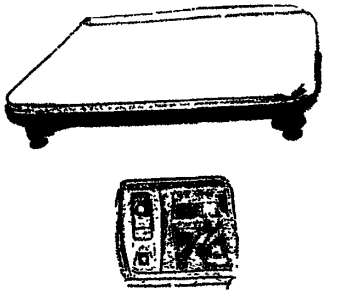
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА типа ВЭУ-150С-50/100-Д, ВЭУ-200С-100-Д

Весы предназначены для взвешивания различных грузов. Просты в эксплуатации. Устройство к помехам в сети. Брызгозащищенное исполнение Выносное табло на гибкой связи.
Интерфейс RS 232.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **Код по ОКП 94 4120**

Показатели	ВЭУ-150С-50/100-Д	ВЭУ-200С-100-Д
Наибольший предел взвешивания, кг	150	200
Дискретность отсчета, г	от 1кг до 100кг–50г от 100кг до 150кг–100г	от 2кг до 200кг–100г
Размер весов, мм	600х 450 х 100	
Размер платформы, мм	600 х 450	
Материал платформы	Нержавеющая или окрашенная сталь	
Масса весов, кг	13	
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	8 421/7 136	8 257/6 997

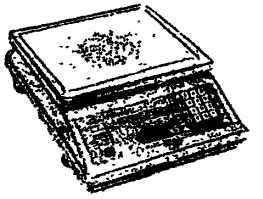


ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА типа ВЭУ-2-0,5/1-И-СЧ, ВЭУ-6-1/2-И-СЧ, ВЭУ-30-5/10-И-СЧ

Весы предназначены для счета однотипных предметов (товаров) в торговле, на производстве. Наличие выносного табло. Просты в эксплуатации. Защищены от внешних помех в сети. Интерфейс RS 232 для подключения к внешним устройствам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **Код по ОКП 94 4120**

Показатели	ВЭУ-2-0,5/1-И-СЧ	ВЭУ-6-1/2-И-СЧ	ВЭУ-30-5/10-И-СЧ
Наибольший предел взвешивания,кг	2	6	30
Дискретность отсчета, г	от 10г до 1кг–0,5г; от 1кг до 2кг–1г	от 20г до 2кг–1г от 2кг до 6кг–2г	от 100г до 15кг–5 от 15кг до 30кг–10г
Размер весов, мм	280 х 400 х 120		
Размер платформы, мм	290 х 300		
Материал платформы	Нержавеющая сталь		
Масса весов, кг	6,4		
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 750/4 025		

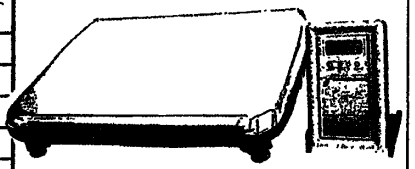


ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ типа ВЭУ-150-50/100-Д-А, ВЭУ-60-20-Д-А

Весы предназначены для взвешивания различных грузов. Просты в эксплуатации. Устройство к помехам в сети Брызгозащищенное исполнение. Выносное табло на гибкой связи.
Интерфейс RS 232.
Автономное питание.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВЭУ-150-50/100-Д-А	ВЭУ-60-20-Д-А
Наибольший предел взвешивания, кг	150	60
Дискретность отсчета, г	от 1кг до 100кг–50г от 100кг до 150кг–100г	от 0,4кг до 60кг–20г
Размер весов, мм	600х 450 х 100	
Размер платформы, мм	600 х 450	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	13	
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	7 616/6 454	



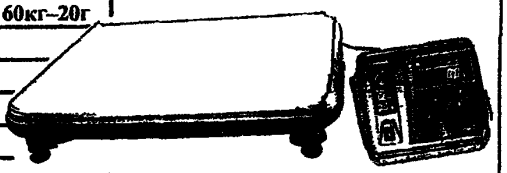
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ типа ВЭУ-150-50/100-И-Д, ВЭУ-60-5/10/20 И-Д

Весы предназначены для взвешивания различных грузов. Просты в эксплуатации. Устройство к помехам в сети. Брызгозащищенное исполнение. Выносное табло на гибкой связи.
Интерфейс RS 232.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВЭУ-150-50/100-И-Д	ВЭУ-60-5/10/20-И-Д
Наибольший предел взвешивания, кг	150	60
Дискретность отсчета, г	от 1кг до 100кг–50г от 100кг до 150кг–100г	от 0,1кг до 15кг–5г от 15кг до 30кг–10г от 30кг до 60кг–20г
Размер весов, мм	600х 450 х 100	
Размер платформы, мм	600 х 450	
Материал платформы	Нержавеющая сталь	
Масса весов, кг	13	
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	8 125/6 886	

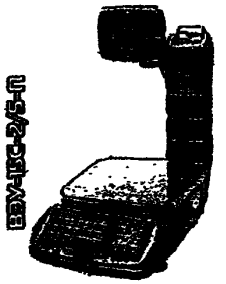


ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ТОРГОВЫЕ типа ВЭУ-15С-2/5-П

Весы со встроенным термопринтером предназначены для взвешивания товаров при торговых, учетных, и технологических операциях с расчетом стоимости. Формируют штрих-код. Программируют товарную базу до 900 товаров с клавиатуры весов и с компьютера. Автоматический расчет стоимости. копирование ряда одинаковых этикеток. Устойчивость и надежность в работе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВЭУ-15С-2/5-П
Наибольший предел взвешивания, кг	15
Ресурс термоголовки, км	50
Дискретность отсчета, г	2/5; 5
Компенсация (выборка) массы товара, кг	1,5
Размер весов, мм	380 х 290 х 430
Ширина этикеток, мм	58
Масса весов, кг	9,5

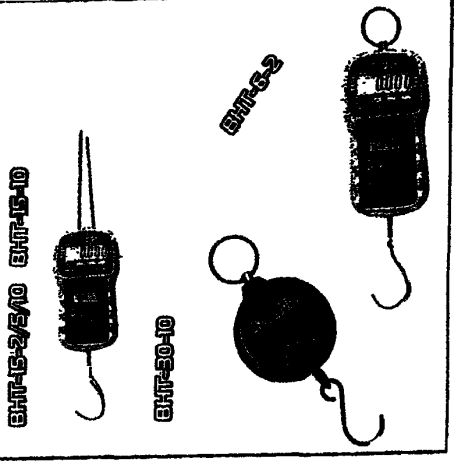


ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДВЕСНОГО ТИПА типа ВНТ-15-2/5/1050/, ВНТ-15-10, ВНТ-30-10, ВНТ-6-2

Весы предназначены для взвешивания различных грузов в различных сферах деятельности. Принцип работы; не товар к весам, а весы к товару. Весы просты в эксплуатации и транспортировке. Автономное питание.
Фиксация веса.
Весы *ВНТ-30-10 – ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫ.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТ-15-2/5/10/20	ВНТ-15-10	ВНТ-30-10	ВНТ-6-2
Наибольший предел взвешивания, кг	15	15	30	6
Дискретность отсчета, г	от 40г до 6кг-2г от 6кг до 10кг-5г от 10кг до 15кг-10г	от 0,2кг до 15кг-10г	от 0,2кг до 30кг-10г	от 0,1кг до 6кг-2г
Размер весов, мм	160 х 70 х 40			
Рабочий диапазон температур, ^{0}C	от минус 10 до плюс 40			
Масса весов, кг	0,3			
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	1 838/1 558	1 706/ 1 446	2 205/ 1 869	1 338/ 1 134



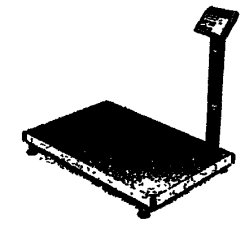
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: КОМПАНИЯ "МЕРА", г. МОСКВА.

ВЕСЫ ТОРГОВЫЕ ПРИЛАВОЧНЫЕ типа ВНМ

-Три диапазона измерения.-Степень защиты по ***ГОСТ 1425 IP 54*** (базовое исполнение), ***IP 65*** (специальное исполнение).
-Возможность расширения диапазона рабочих температур до 30^{0}С.
-Цифровой интерфейс связи ***RS 232***
-Встроенный источник автономного питания
-Диагностика неисправностей.
-Класс точности весов по ***ГОСТ 29329-92***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНМ-3/6Т	ВНМ-3/15Т	ВНМ-3/30Т
Наименьший предел взвешивания (НмПВ), кг	0,005	0,02	0,02
Наибольший предел взвешивания (НПВ), кг	1,5/3/6	3/6/15	3/6/30
Тарокомпенсация в режиме ввода с клавиатуры, кг	до 3,0	до 3,0	до 5,0
Потребляемая мощность, Вт	10		
Дискретность отсчета (d), г	0,5/1/2	1/2/5	1/2/5
Напряжение, В, /частота, Гц	220 +10 -15%/ 50 ± 1		
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	от -10 до + 40		
Размер весоизмерительной платформы, мм	250x370		
Масса весов, кг	7,0		

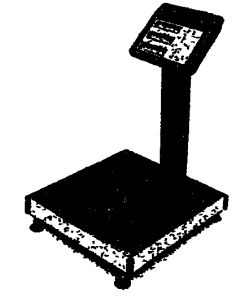


ВЕСЫ ТОРГОВЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ типа ВУ, ПВ

-Три диапазона измерения. -Индикация массы, цены, стоимости. -Степень защиты по ***ГОСТ 1425 - IP 54*** (базовое исполнение), ***IP 65*** (специальное исполнение). –Калькулятор. -Память цен (10 ячеек).-Возможность расширения диапазона рабочих температур до 30^{0}С.-Цифровой интерфейс связи ***RS 232***.-Встроенный источник автономного питания. -Диагностика неисправностей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВУ-3/30	ВУ-3/150	ПВ 300Т	ПВ 600Т
Наименьший предел взвешивания (НмПВ), кг	0,02	0,2	0,4	1,0
Наибольший предел взвешивания (НПВ), кг	3/15/30	30/60/150	60/150/300	150/300/600
Тарокомпенсация в режиме ввода с клавиатуры, кг	до 5	до 20	до 40	до 80
Потребляемая мощность, Вт	10			
Дискретность отсчета (d), г	1/5/10	10/20/50	20/50/100	50/100/200
Напряжение, В,/частота, Гц	220 +10 -15%/ 50 ± 1			
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	от -10 до + 40			
Размер весоизмерительной платформы, мм	300x300	400x600	650x850	
Масса весов, кг	9	27	50	

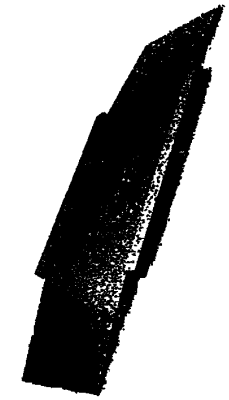


ВЕСЫ ПЛАТФОРМЕННЫЕ серии ВТПц

-Три диапазона измерения. -Цифровой интерфейс связи ***RS 232*** или ***RS 485***
-Индикация массы, цены, стоимости
-Степень пыле и влагозащищенности по стандарту- ***IP 65/67***. –Комплектуются принтером липких этикеток и драйвером.-Встроенный источник автономного питания. -Платформа весов выполнена из нерж стали или окрашена эмалью.
-Весы комплектуются пандусами, установочной рамкой и приставной стойкой весового терминала. -Встроенный аккумулятор ***6В***.
-Диапазон рабочих температур, ^{0}С ***/от-10 до +40 (-30+40)/.***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВТПц-0,6	ВТПц-1,5	ВТПц-3,0
Наименьший предел взвешивания (НмПВ), кг	1	2	4
Наибольший предел взвешивания (НПВ), кг	600	1500	300
Тарокомпенсация в режиме ввода с клавиатуры, кг	240	800	1200
Напряжение, В,/частота, Гц	220 +10 -15%/ 50 ± 1		
Дискретность отсчета (d), г	до 150кг-0,05	до 300кг-0,1	до 600кг-0,2
	до 300кг-0,1	до 600кг-0,2	до 1500кг-0,5
	до 600кг-0,2	до 1500кг-0,5	до 3000кг-1,0
Класс защиты датчика силы/ Класс защиты пульта по лицевой панели	IP 65/67 IP 65(54)		
Потребляемая мощность, Вт	10		
Размер весоизмерительной платформы, мм	1000x1000x69	1000x1200x69	1200x1500x69
	1000x1200x69	1250x1500x69	1500x2000x69
	1250x1500x69	1500x2000x69	2000x2000x69



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

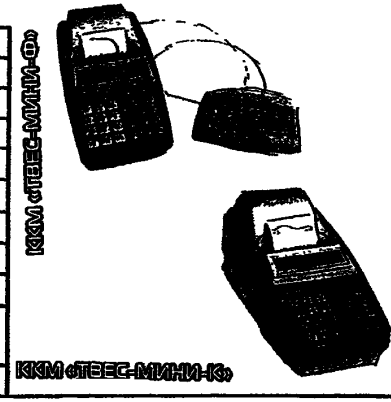
ЭЛЕКТРОННЫЕ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ типа ККМ «ТВЕС-МИНИ-К», ККМ «ТВЕС-МИНИ-Ф»

Контрольно-кассовые машины используются для рыночной торговли и в сфере услуг. Питание от встроенного аккумулятора. Отвечают всем современным требованиям.

ККМ «ТВЕС-МИНИ-Ф» имеет термопринтер ***LT 286.***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ККМ «ТВЕС-МИНИ-Ф»	ККМ «ТВЕС-МИНИ-К»
Количество секций	16	
Количество кассиров	30	
Скорость печати, строк в секунду	5	
Режим работы (час в сутки)	24	
Габаритные размеры, мм	120x245x105	120x245x115
Масса, не более, г	900	
Ширина ленты, мм	57,5	
Рабочий диапазон температур, ^{0}C	от минус 20 до плюс 40	
Адаптер для подзарядки аккумуляторов, В	6	
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	4 487/3 803	



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

КОМПЛЕКС СБОРА И ПЕРЕДАЧИ ДАННЫХ типа «КСПД-100»

Комплекс предназначен для автоматизации учета материальных ценностей с использованием штриховых кодов в различных сферах деятельности. Передает данные в ПК и принимает от ПК служебное сообщение, принимает данные от сканера штрих-кодов, редактирует данные. Прост в эксплуатации. Автономное питание.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	«КСПД-100»
Время непрерывной работы, час	20
Гарантированный срок сохранения данных, час	500
Оперативная память, Кбайт	128-512
Рабочий диапазон температур, ^{0}C	от 0 до +40
Габаритные размеры, мм	190x210x100
Масса, г	950
Цена, руб. с НДС/ без НДС (01.01.07г.)	8 019/6 796



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» /ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД/, с. ТУЛИНОВКА.

ТЕРМОПЕЧАТАЮЩИЙ ПРИНТЕР типа ТП-2

предназначен для печати этикеток и отчетов, содержащих текст, графическое изображение, штрих-код. В комплекте с весами позволяет печатать этикетки с указанием веса, стоимости, цены, штрих-кода и других параметров при фасовке или розничной продаже.
Принтер прост в эксплуатации.
Защищен от сбоев в сети.
Интерфейс RS 232 для подключения к ПК.

Цена с НДС/ без НДС (01.01.07г.) - 9 350/7 924 руб.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ТП-2
Скорость печати, мм/с	25,5-90,0
Оперативная память, Кбайт	128-512
Максимальная потребляемая мощность, Вт	75
Время непрерывной работы, час	24
Габариты принтера (без БП), мм	140x165x220
Масса принтера (без ЬП), кг	2,3
Габариты блока питания, мм	90x140x70
Вес блока питания, кг	1,1
Ширина ленты, мм	60



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СБОРНЫЕ применяются на предприятиях общественного питания и торговли для охлаждения и хранения пищевых продуктов. ***Отечественные сборно–разборные холодильные камеры серий КХ и КХМ*** образуют параметрический ряд, разработанный на основе базовой модели.

Они отличаются ВНУТРЕННИМ ОБЪМОМ, ГАБАРИТАМИ, ТЕМПЕРАТУРНЫМ РЕЖИМОМ ТИПОМ И ХОЛОДОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ комплектуемой ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ ***(НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ от минус 18°С до минус 25°С или СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ от минус 5 или 0°С до плюс 15°С).***

Сборные холодильные камеры комплектуются моноблочной холодильной машиной или сплит – системой и источником искусственного освещения. Охлаждаемые камеры собираются на месте эксплуатации из унифицированных панелей. Сэндвич - панели камер, ***толщиной 80мм*** из оцинкованной тонколистовой стали с лакопокрытием и защитной пленкой, с использованием пенополиуритана для тепловой изоляции ***изготовлены в России.***

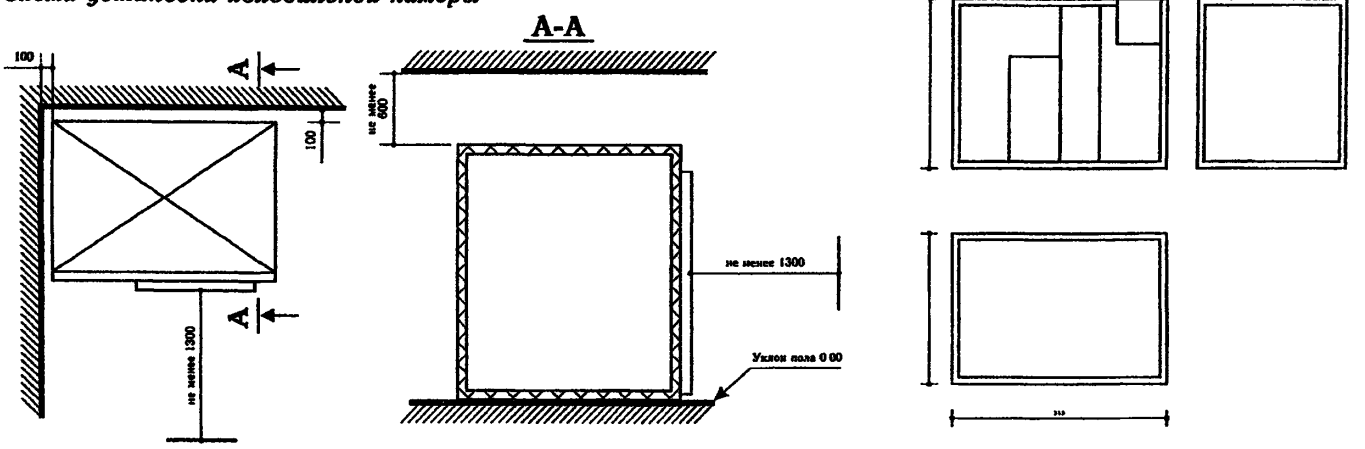
Соединяются панели специальными стяжками. Камеры типа ***КХ соединяются при помощи штифтов,*** а модернизированные типа ***КХМ при помощи эксцентриков. По желанию заказчика камеры комплектуются ЛЕВОЙ или ПРАВОЙ ДВЕРЬЮ.*** Затвор двери имеет замок, конструкция которого позволяет открыть дверь изнутри холодильной камеры в закрытом положении. Продукты в камерах размещаются на стеллажах, напольных решетках или крюках.

Камеры установочных опор не имеют. Помещения, предназначенные для установки камер, должны иметь высоту более ***2800мм*** и иметь принудительную приточно-вытяжную систему вентиляции. ***КОЭФФИЦИЕНТ ТЕПЛОПРОВОДНОСТИ ПАНЕЛЕЙ НЕ БОЛЕЕ 0,25 Вт (Мк).***

Показатели	КХ-4	КХ-6	КХ-8	КХ-11	КХ-15	КХ-18	КХМ-8	КХМ-11	КХМ-13	КХМ-16	КХМ-19	КХМ-20
Габаритные размеры, мм	1960х 1360х 2200	1960х 1960х 2200	1960х 2560х 2200	2560х 2560х 2200	2560х 3160х 2200	2560х 3760х 2200	1860х 2460х 2160	2460х 2460х 2160	2460х 3060х 2160	2460х 3660х 2160	2460х 4260х 2160	3060х 3660х 2160
Соединений панелей	*шип - паз*						*эксцентрик*					
Охлаждаемый объем, м^3	4,4	6,6	8,8	11,7	14,7	17,6	7,8	10,6	13,3	16,1	18,9	20,3
Толщина панели, мм	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Объем помещения, м^3	16	24	32	44	60	72						
Масса, кг	375	450	513	566	676	750	490	536	590	746	788	995
Цена, руб. /01.09.06г./	42212,87	62244	72540	80206,61	88720,15	85176	87989,20	90873,30	94097,13	103652	112362	128158

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Схема установки холодильной камеры



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ представляет собой быстро монтируемую сборно-разборную конструкцию из трехслойных «сендвич – панелей» (пол + потолок +4 стены), заполненных пенополиуританом.

КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ И НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ предназначены для хранения охлажденных и замороженных продуктов питания, напитков и полуфабрикатов фруктов и овощей при температуре ***от +5 до -30°С.***

Габаритные размеры можно выбирать из стандартной матрицы или заказать индивидуально. Максимально допустимая **высота 5600мм, ширина 5600мм,** длина неограниченна. Внутренний объем камеры охлаждается моноблочными холодильными машинами или сплит - системами.

ПАРАМЕТРЫ ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕР

ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ СТАНДАРТНОЙ КАМЕРЫ,м³	от 3 до 100
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ, °С	+30...-30
ДВЕРИ	Распашные/откатные/контейнерные
ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ КОРПУСА	Нержавеющая сталь AISI, горячеоцинкованная сталь с полимерным покрытием, горячеоцинкованная сталь
ТОЛЩИНА ПАНЕЛЕЙ, мм	80 , 100
УДЕЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ПОЛ, КГС/М²	1500
ПЛОТНОСТЬ ППУ, КГ/М³	40...50
КОЭФФИЦИЕНТ ТЕПЛООТДАЧИ, ВТ/М² ·К	0,29
ВЕС ПАНЕЛЕЙ, КГ/М²	11,8

ВИДЫ ДВЕРЕЙ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕР

		распашная	откатная	контейнерная
Дверной блок, мм	ширина	1200	1437	1350
	высота	2040/2560	2000	2000
Световой проем, мм	ширина	800	1200	1200
	высота	1850	1850	1850

Кроме этого дверные блоки делятся:
на среднетемпературные (толщина 80мм), рассчитанные на ***температуру до -10°С***, и низкотемпературные (толщина 100мм), рассчитанные на ***температуру до -30°С***

Стандартные дверные блоки устанавливаются вместо панели шириной 1200мм.

МОДУЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ (СБОРНО-РАЗБОРНЫЕ, ИЗ ЗАЛИВНЫХСЕНДВИЧ-ПАНЕЛЕЙ, СОЕДИНЕНИЕ «ШИП-ПАЗ» ИЗ ЖЕСТКОГО ПВХ) НА БАЗЕ ЛИЦЕНЗИИ «Vercos» (Италия)

Код	Модель	Размеры, мм	Цена, руб
1103012	КХН-4,41	1360*1960, h=2200, панель 80	36 317
1104002	КХН-6,61	1960*1960, h=2200, панель 80	43 916
1104004	КХН-8,81	1960*2560, h=2200, панель 80	51 554
1002019	КХН-11,02	1960*3160, h=2200, панель 80	59 192
1002018	КХН-11,75	2560*2560, h=2200, панель 80	60 330

РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК:
ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА
(Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

Возможно изготовление холодильных камер большого ***объема до 160 м³*** или индивидуального размера - под заказ. Для этих камер применяются панели большой длины ***от 3 до 5 метров.***
Камеры больших размеров могут оборудоваться входными патрубками.

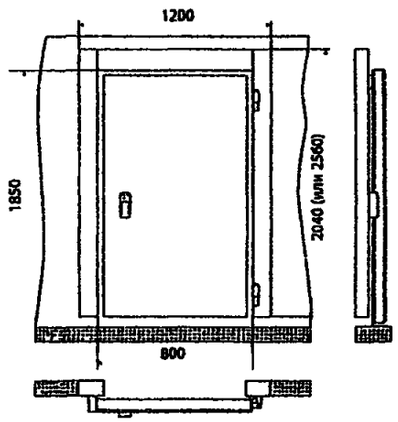
Камеры из стандартных панелей объемом 4,41; 6,61; 8,81;11,75; 14,75 и 18,43м³ имеют расширительные пояса.
Например: *камера объемом 6,61м³ имеют размеры 1960х1960мм (высота 2200мм); вставим расширительный пояс шириной 1200мм, получим камеру размера 1960х3160мм и объемом 11,02м³.*

ПРИМЕРНАЯ ТАБЛИЦА С РАЗМЕРАМИ КАМЕР, получаемых методом добавления РАСШИРИТЕЛЬНЫХ ПОЯСОВ

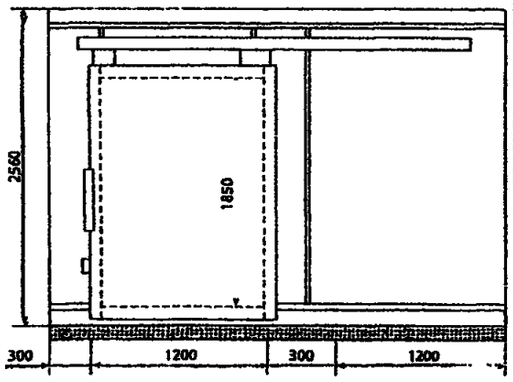
Исходная камера	+ПОЯС 300 мм	+ПОЯС 600 мм	+ПОЯС 900 мм	+ПОЯС 1200 мм
КХН-6,61 1960Х1960	КХН-7,71 1960Х2260	КХН-8,81 1960Х2560	КХН-9,91 1960Х2860	КХН-11,02 1960Х3160
	+2 ПОЯСА 600+900 мм	+2 ПОЯСА по 900 мм	+2 ПОЯСА 1200+900 мм	+2 ПОЯСА 1200 мм
	КХН-12,12 1960Х3460	КХН-13,22 1960Х3760	КХН-14,32 1960Х4060	КХН-15,42 1960Х4360
КХН-11,75 2560Х2560	КХН-13,22 2560Х2860	КХН-14,69 2560Х3160	КХН-16,16 2560Х3460	КХН-17,63 2560Х3760
	+2 ПОЯСА 600+900 мм	+2 ПОЯСА по 900 мм	+2 ПОЯСА 1200+900 мм	+2 ПОЯСА 1200 мм
	КХН-19,09 2560Х4060	КХН-20,56 2560Х4360	КХН-22,03 2560Х4660	КХН-23,50 2560Х4960

КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

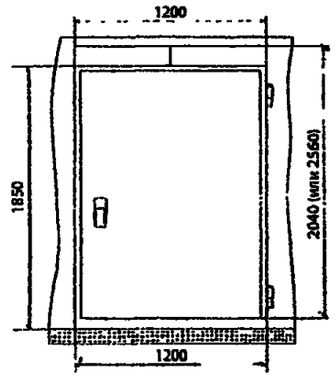
Дверной проем распашной двери (с дверью, в комплекте)



Проем откатной двери

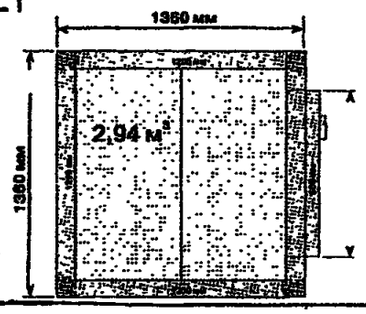


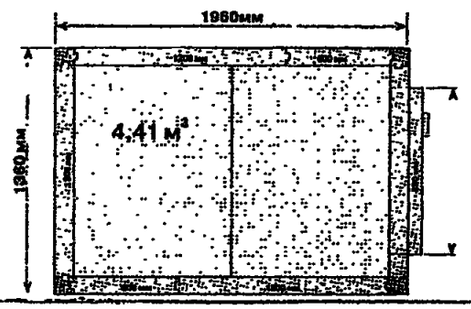
Проем контейнерной двери (с дверью распашной, в комплекте)

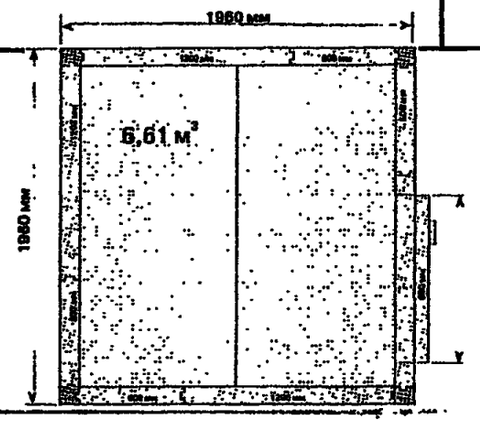


ТИПОВЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕР

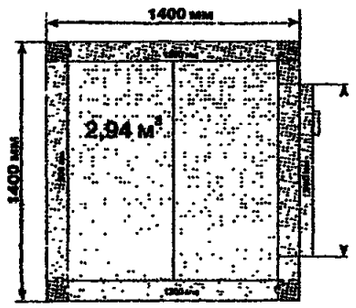
Толщина панели 80 мм

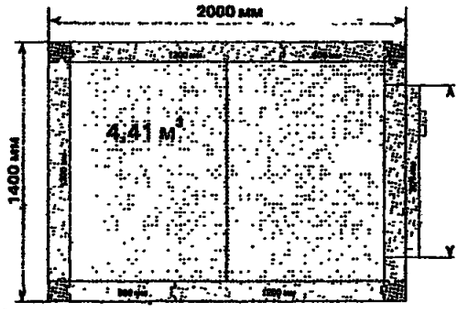


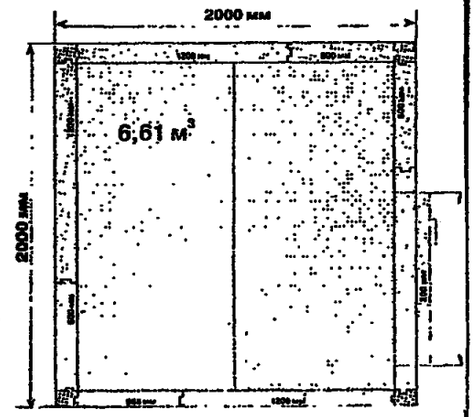


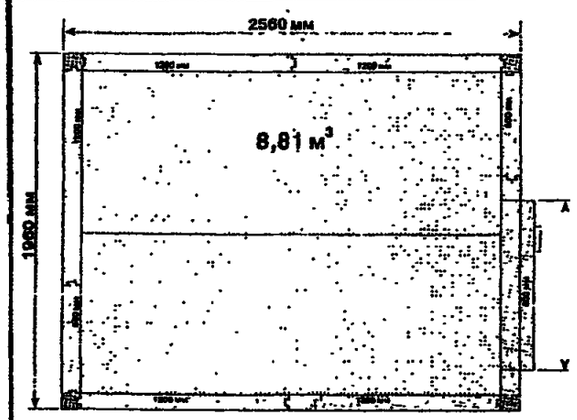


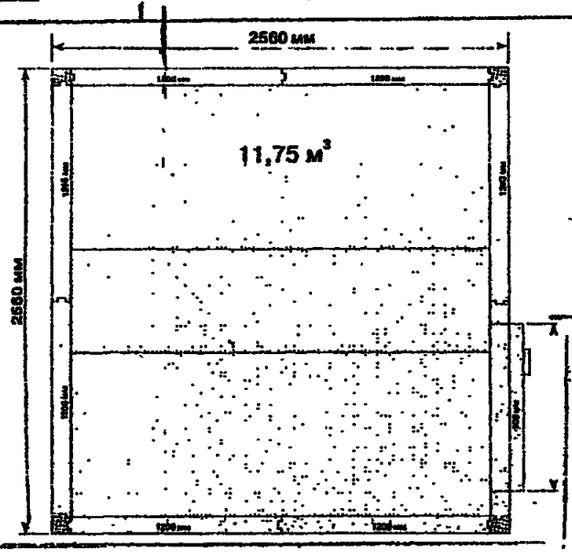
Толщина панели 100 мм



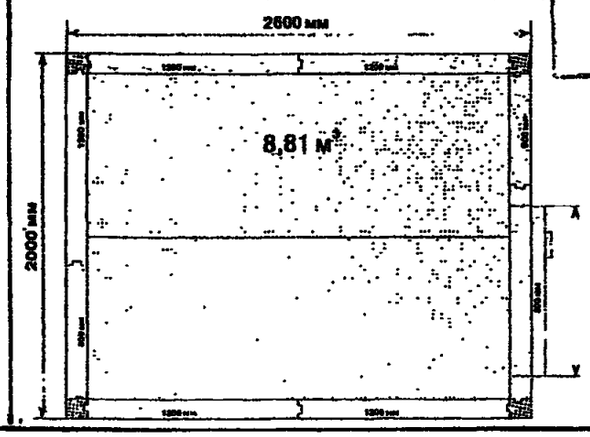




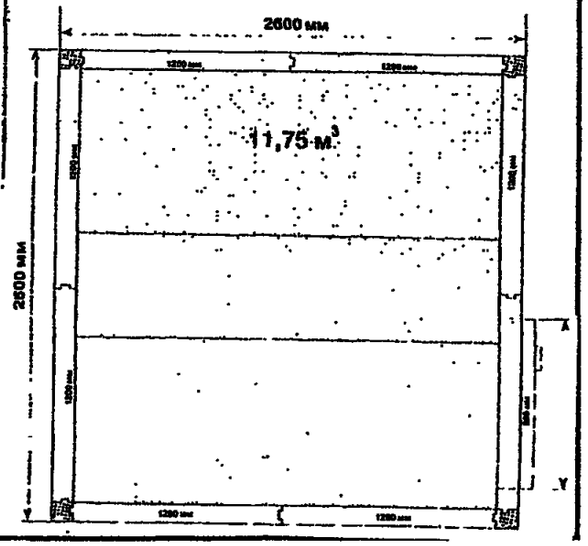




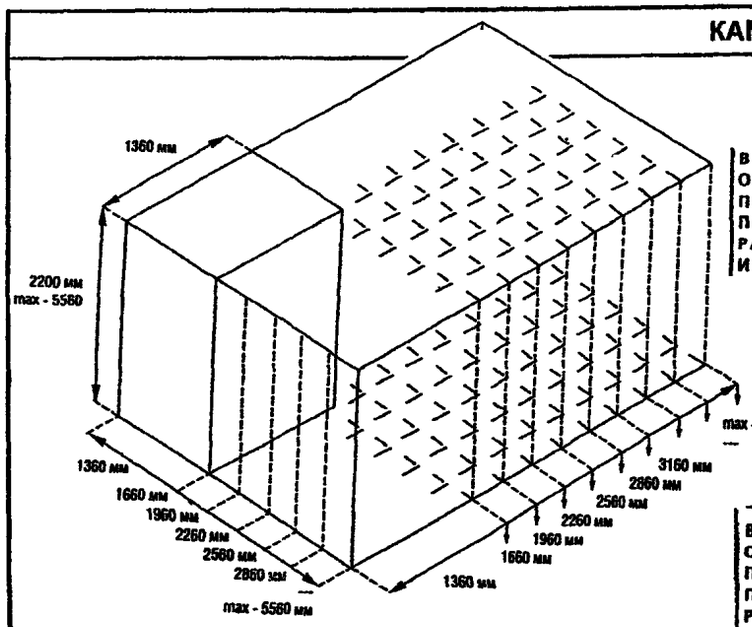
Толщина панели 80 мм



Толщина панели 100 мм



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



ВНУТРЕННИЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ (М3), ПАНЕЛЬ - 80 ММ, ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗМЕРЕ КАМЕРЫ (ММ) И ВЫСОТЕ Н=2200 ММ

5360															59,49
5260														53 06	59,18
4960													47	49,94	52,88
4660												41 31	44 06	46 82	49 57
4360											35,99	38,56	41,13	43,7	46,27
4060										31,03	33,46	15,8	38,19	40 58	42,96
3760									26,44	28,64	30,84	33,05	35,25	37,54	39,66
3460								22,22	24,24	26,25	28,27	30,29	32,31	34,33	36,35
3160							18,36	20,2	22,03	23,87	25,7	27,54	29,38	31,21	33,05
2860						14,67	16,52	18,18	19,83	21,46	23,13	24,79	26,44	28,09	29,74
2560					11,75	13,22	14,69	16,16	17,63	19,09	20,56	22,03	23,50	24,97	26,44
2260				9,0	10,28	11,57	12,85	14,14	15,42	16,71	17,99	19,28	20,56	21,85	23,13
1960			6,61	7,71	8,81	9,91	11,02	12,12	13,22	14,32	15,42	16,52	17,63	18,73	19,83
1660		4,59	5,51	6,43	7,34	8,26	9,18	10,1	11,02	11,93	12,85	13,77	14,69	15,61	16,52
1360	2,94	3,76	4,41	5,14	5,88	6,61	7,34	8,08	8,81	9,55	10,28	11,02	11,75	12,48	13,22
мм	1360	1660	1960	2260	2560	2860	3160	3460	3760	4060	4360	4660	4960	5260	5560

ВНУТРЕННИЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ (М3), ПАНЕЛЬ - 80 ММ, ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗМЕРЕ КАМЕРЫ (ММ) И ВЫСОТЕ Н=2460 ММ

5560															67,07
5260														59,82	63,34
4960													52,99	56,30	59,62
4660												46,58	49,68	52,79	55,89
4360											40,57	43,47	41,33	49,27	52,16
4060										34,98	37,67	40,37	38,19	45,75	48,44
3760									29,81	32,29	34,78	37,26	35,29	42,23	44,71
3460								25,05	27,32	29,60	31,88	34,16	32,31	38,71	40,99
3160							20,70	22,77	24,84	26,91	28,98	31,05	29,38	35,19	37,26
2860						16,77	18,63	20,49	22,36	24,22	26,08	27,95	26,44	31,67	33,53
2560					13,25	14,90	16,56	18,22	19,87	21,53	23,18	24,84	23,50	28,15	29,81
2260				10,14	11,39	13,04	14,49	15,94	17,39	18,84	20,29	21,74	20,56	24,63	26,08
1960			7,45	8,69	9,94	11,18	12,42	13,66	14,90	16,15	17,39	18,63	17,63	21,11	22,36
1660		5,18	6,21	7,25	8,28	9,32	10,35	11,39	12,42	13,46	14,49	15,53	14,69	17,60	18,63
1360	3,31	4,14	4,97	5,80	6,62	7,45	8,28	9,11	9,94	10,76	11,59	12,42	11,75	14,08	14,90
мм	1360	1660	1960	2260	2560	2860	3160	3460	3760	4060	4360	4660	4960	5260	5560

ВНУТРЕННИЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ (М3), ПАНЕЛЬ - 80 ММ, ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗМЕРЕ КАМЕРЫ (ММ) И ВЫСОТЕ Н=2720 ММ

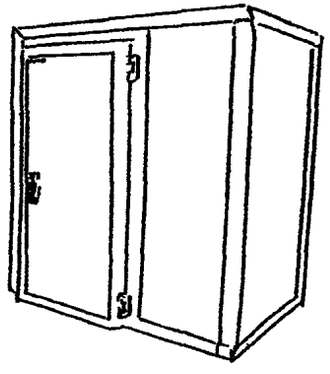
5560															74,65
5260														66,59	70,5
4960													58,98	62,67	66,36
4660												51,84	55,3	58,75	62,21
4360											35,48	38,71	41,93	45,16	48,38
4060										38,94	41,93	44,93	47,92	50,92	53,91
3760									33,18	34,94	38,71	41,47	44,24	47,0	49,77
3460								27,86	30,41	32,95	35,48	38,02	40,55	43,08	45,62
3160							23,04	25,34	27,65	29,95	32,26	34,56	36,86	39,17	41,47
2860						18 66	20,74	22,81	24,88	26,96	29,03	31,1	33,18	35,25	37,32
2560					14,75	16,39	18,45	20,28	22,12	23 96	25,8	27,65	29,49	31,33	33,18
2260				11,29	12,9	14,52	16,13	17,74	19,35	20,97	22,58	24,19	25,80	27,42	29,03
1960			8,29	9,68	11,06	12,44	13,82	15,21	16,59	17,97	19,35	20,74	22,12	23,50	24,88
1660		5,76	6,91	8,06	9,22	10,37	11,52	12,67	13,82	14,98	16,13	17,28	18,43	19,58	20,74
1360	3,69	4,61	5,53	6,45	7,37	8,29	9,22	10,14	11,06	11,98	12,90	13,82	14,75	15,67	16,59
мм	1360	1660	1960	2260	2560	2860	3160	3460	3760	4060	4360	4660	4960	5260	5560

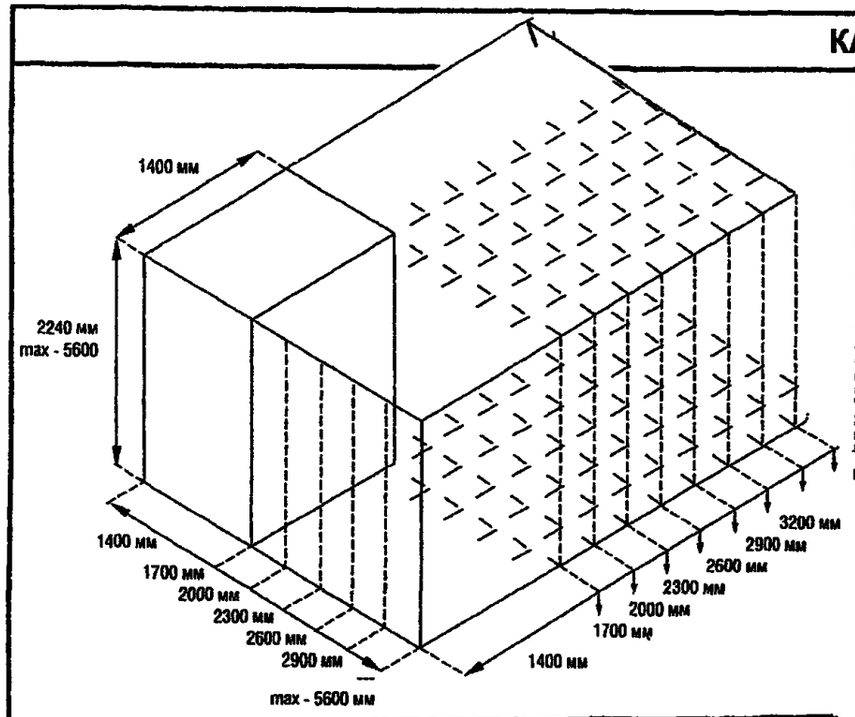
Холодильные камеры, собираемые из «сендвич-панелей» толщиной 80 мм рекомендуются преимущественно для применения в среднетемпературном режиме работы, но могут быть использованы и в низкотемпературном исполнении.

Путём набора стандартных панелей можно комплектовать камеры различных типоразмеров.

Для Вашего удобства представлено три варианта стандартных высот камер, 2200 мм, 2460 мм и 2720 мм и таблицы для определений их внутреннего объёма с учётом ширины и глубины камеры.

Возможно изготовление любых нестандартных камер высотой до 5560 мм по Вашему индивидуальному заказу.





ВНУТРЕННИЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ (М3), ПАНЕЛЬ - 100 ММ, ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗМЕРЕ КАМЕРЫ (ММ) И ВЫСОТЕ Н=2240 ММ

5600															59,49
5300														53,06	55,18
5000													47	49,94	52,88
4700												41,31	44,06	46,82	49,57
4400											35,99	38,56	41,13	43,7	46,27
4100										31,03	33,46	35,6	38,19	40,58	42,96
3800									26,44	28,64	30,84	33,05	35,25	37,54	39,66
3500								22,22	24,24	26,25	28,27	30,29	32,31	34,33	36,35
3200							18,36	20,2	22,03	23,87	25,7	27,54	29,38	31,21	33,05
2900						14,87	16,52	18,18	19,83	21,46	23,13	24,79	26,44	28,09	29,74
2600					11,75	13,22	14,69	16,16	17,63	19,09	20,56	22,03	23,50	24,97	26,44
2300				9,0	10,28	11,57	12,85	14,14	15,42	16,71	17,99	19,28	20,56	21,85	23,13
2000			6,61	7,71	8,81	9,91	11,02	12,12	13,22	14,32	15,42	16,52	17,63	18,73	19,83
1700		4,59	5,51	6,43	7,34	8,26	9,18	10,1	11,02	11,93	12,85	13,77	14,69	15,61	16,52
1400	2,94	3,67	4,41	5,14	5,88	6,61	7,34	8,08	8,81	9,55	10,28	11,02	11,75	12,48	13,22
мм	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3800	4100	4400	4700	5000	5300	5600

max - не ограничено

ВНУТРЕННИЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ (М3), ПАНЕЛЬ - 100 ММ, ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗМЕРЕ КАМЕРЫ (ММ) И ВЫСОТЕ Н=2500 ММ

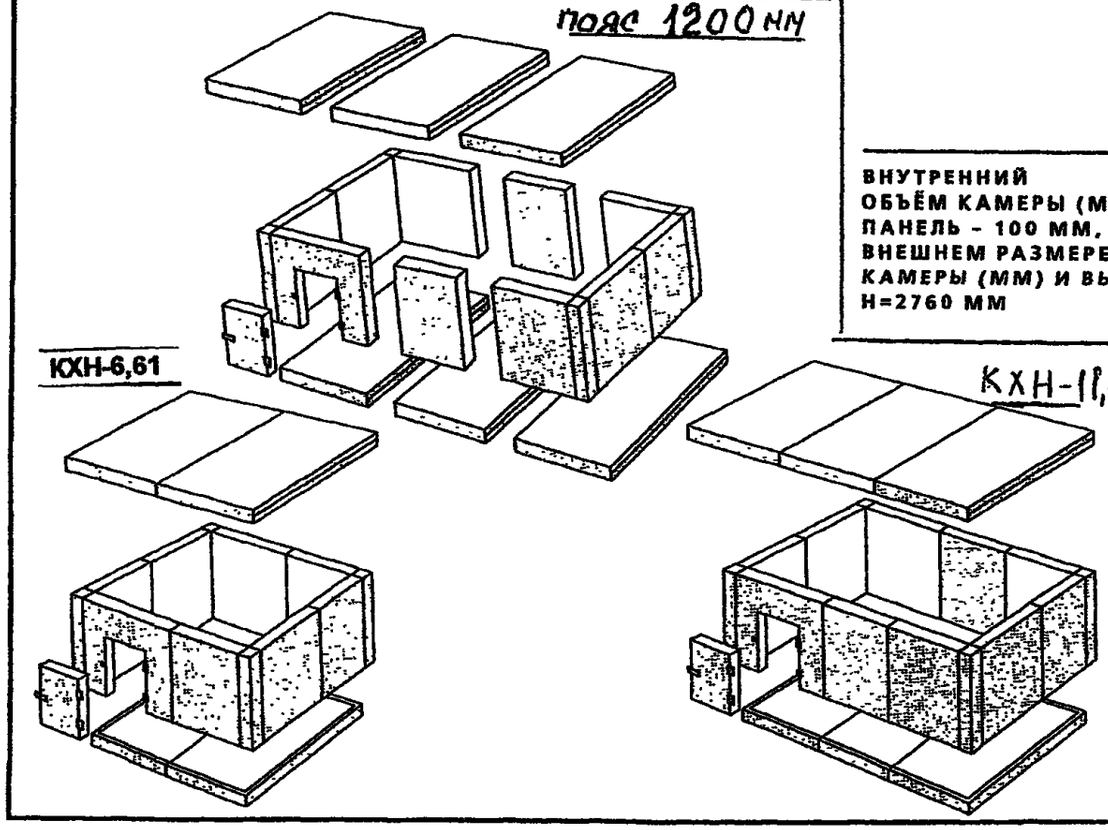
5600															67,07
5300														59,82	63,34
5000													52,99	56,30	59,62
4700												46,58	49,68	52,79	55,89
4400											40,57	43,47	41,13	49,27	52,16
4100										34,98	37,67	40,37	38,19	45,75	48,44
3800									29,81	32,29	34,78	37,26	35,25	42,23	44,71
3500								25,05	27,32	29,60	31,88	34,16	32,31	38,71	40,99
3200							20,70	22,77	24,84	26,91	28,98	31,05	29,38	35,19	37,26
2900						16,77	18,63	20,49	22,36	24,22	26,08	27,95	26,44	31,67	33,53
2600					13,25	14,90	16,56	18,22	19,87	21,53	23,18	24,84	23,50	28,15	29,81
2300				10,14	11,59	13,04	14,49	15,94	17,39	18,84	20,29	21,74	20,56	24,63	26 08
2000			7,45	8,69	9,94	11,18	12,42	13,66	14,90	16,15	17,39	18,63	17,63	21,11	22,36
1700		5,18	6,21	7,25	8,28	9,32	10,35	11,39	12,42	13,46	14,49	15,53	14,69	17,60	18,63
1400	3,31	4,14	4,97	5,80	6,62	7,45	8,28	9,11	9,94	10,76	11,59	12,42	11,75	14,08	14,90
мм	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3800	4100	4400	4700	5000	5300	5600

ВНУТРЕННИЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ (М3), ПАНЕЛЬ - 100 ММ, ПРИ ВНЕШНЕМ РАЗМЕРЕ КАМЕРЫ (ММ) И ВЫСОТЕ Н=2760 ММ

5600															74,65
5300														66,59	70,5
5000													58,98	62,67	66,36
4700												51,84	55,3	58,75	62,21
4400											45,48	38,71	41,93	45,16	48,38
4100										38,94	41,93	44,93	47,92	50,92	53,91
3800									33,18	34,94	38,71	41,47	44,24	47,0	49,77
3500								27,88	30,41	32,95	35,48	38,02	40,55	43,08	45 62
3200							23 04	25,34	27,65	29,95	32,26	34,56	36,86	39,17	41,47
2900						18,66	20,74	22,81	24,88	26,96	29 03	31.1	33,18	35,25	37,32
2600					14,75	16,59	18,43	20,28	22,12	23,96	25,8	27,65	29,49	31,33	33,18
2300				11 29	12,9	14,52	16,13	17,74	19.35	20,97	22,58	24,19	25,80	27,42	29,03
2000			8,29	9,68	11,06	12,44	13,82	15,21	16,59	17,97	19,35	20,74	22,12	23,50	24,88
1700		5,76	6,91	8,06	9,22	10 37	11,52	12,67	13,82	14,98	16,13	17,28	18,43	19,58	20,74
1400	3,69	4,61	5,53	6,45	7,37	8,29	9,22	10,14	11,06	11,98	12,90	13,82	14,75	15,67	16,59
мм	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3800	4100	4400	4700	5000	5300	5600

РАСШИРИТЕЛЬНЫЕ ПОЯСА ДЛЯ КАМЕР

пояс 1200 нм



Для Вашего удобства представлено три варианта стандартных высот камер, 2240 мм, 2500 мм и 2760 мм и таблицы для определений их внутреннего объема с учетом ширины и глубины камеры.

Возможно изготовление любых нестандартных камер высотой до 5600 мм по Вашему индивидуальному заказу.

Холодильные камеры, собираемые из «сендвич-панелей» толщиной 100 мм рекомендуются для использования в низкотемпературном режиме работы и при построении камер больших объёмов.

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ И НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ
«Премьер» ***РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДСТВА*** *предназначены для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.*

Холодильный шкаф состоит из корпуса шкафа и холодильной машины (агрегат ***ASPERA***).

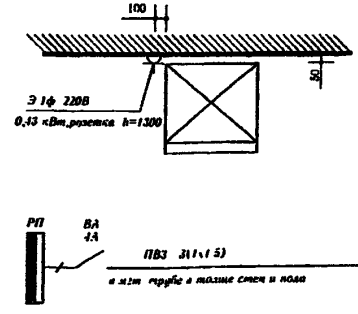
Охлаждение внутреннего объема шкафов «Премьер» осуществляется холодильной машиной, расположенной в нижней части у ***«Премьер»***. Воздухоохладитель машины установлен в охлаждаемом объеме. Охлаждаемый объем освещается лампой накаливания, которая автоматически включается и выключается при открывании и закрывании дверей с помощью микропереключателя. Холодильные шкафы комплектуются распашными металлическими или стеклянными дверьми, а также раздвижными стеклянными дверями-купе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели		Премьер 700/М	Премьер 700/М	Премьер 1400/М	Премьер 1400/М
Температурный режим, ^{0}С		+2...+10	-6...+4	+2...+10	-6...+4
Габаритные размеры, мм		800x760x1940		1640x760x1940	
Номинальная мощность, кВт		0,430		0,430	
Потребление электроэнергии, кВт/ч за сутки		5,32	7,41	5,32	7,41
Напряжение, В/Гц		220/50			
Хладагент		R-22			
Охлаждаемый объем, л		700		1400	
Количество полок, шт.		4		8	
Тип охлаждение	Испаритель с вентилятором	ИВ	-	ИВ	-
	Воздухоохладитель LU-VE /Италия/	-	В	-	В
Масса, кг		130		210	
Цена, руб. /2006г./		31 100	35 315- двери стек.	46 300	47 620- двери стек.

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Схема подключения Премьер 700 / М

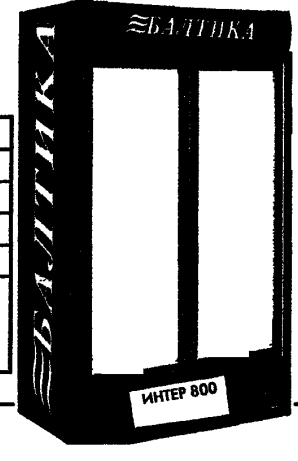


ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ типа «ИНТЕР» ПРОИЗВОДСТВО РОССИИ

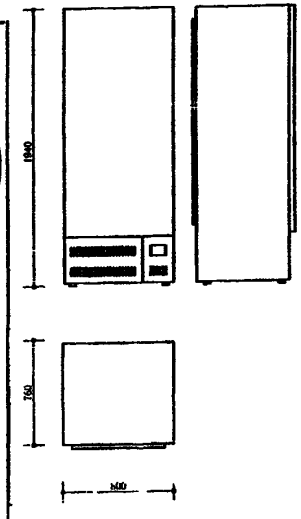
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	ИНТЕР 501	ИНТЕР 800
Внутренний объем, л	360	780
Температурный режим, ^{0}С	0...+7	0...+7
Габаритные размеры, мм	1985x604x620	2070x1207x675
Масса, кг	82	200
Цена, руб. /2006г./	37 810 *распашные стеклянные двери*	45 066 *двери металлические;* 47 656 *двери-купе стеклянные*







ШКАФЫ (витрины)ХОЛОДИЛЬНЫЕ «БИРЮСА» *предназначены для непродолжительного хранения, демонстрации и продажи непосредственно из шкафа на предприятиях общественного питания упакованных пищевых продуктов и напитков.*

Холодильный шкаф представляет собой теплоизолированный шкаф-контейнер плотно закрытый дверью, в котором происходит охлаждения продуктов и напитков в выбранном диапазоне температур от минус 1^0С до минус 10^0С (-1 до -10^0С).

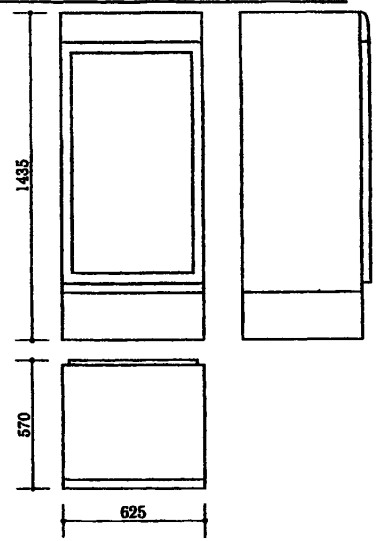
Холодильный шкаф ***«БИРЮСА-19»*** имеет барное исполнение, а ***«БИРЮСА 209»*** и ***«БИРЮСА 224»*** больших объемов.

Холодильные шкафы ***«БИРЮСА»*** имеют два исполнения: - ***ТРАДИЦИОННОЕ С ОБЫЧНОЙ ДВЕРЬЮ; - В ВИДЕ ВИТРИНЫ СО СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ***

Температурный режим внутри холодильного шкафа *АВТОМАТИЧЕСКИ* поддерживается *ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОМ.* Охлаждение продуктов происходит от ИСПАРИТЕЛЯ ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА статически. Шкафы оснащены системой автоматического оттаивания испарителя. Хладагент **R-22.**

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАВОД ХОЛОДИЛЬНИКОВ, г. КРАСНОЯРСК ***ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА***

Показатели	БИРЮСА 224С	БИРЮСА 228С	БИРЮСА-200	БИРЮСА 290	БИРЮСА 310
Объем внутренний, л	310	330	200	290	310
Объем полезный, л	70	90	172,3	250	290
Количество компрессоров, шт.	1	1	1	1	1
Температура холодильной камеры, ^{0}С	0...+10	0...+	-	+1...+10	+1...+10
Температура морозильной камеры, ^{0}С	-18	-18	-18	-	-
Мощность, кВт	1,7	1,46	1,46	1,45	2,6
Оттаивание	автомат/ ручное		ручное	автомат	
Габаритные размеры, мм	1730x580x 600	1930x580 x600	875x760x 700	1435x570 x625	1820x570 x625
Масса, кг	46	50	41	72	76
Цена, руб. /2006г./	БИРЮСА 310 двери стек -14875 руб.				



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ серии SILVER/ПРОИЗВОДСТВО ИТАЛИЯ/

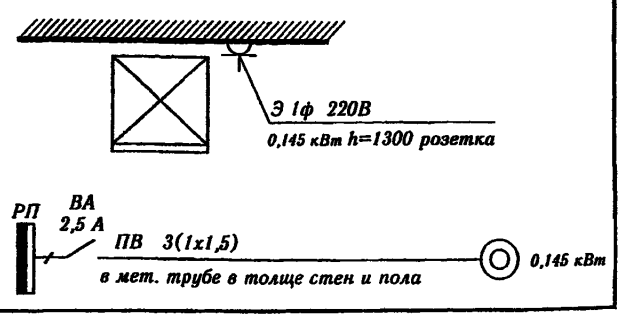
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Модели объемом 400 литров произведены в 3-х вариантах: ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ; МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ; СПЕЦИАЛЬНЫЙ ШКАФ для охлаждения и хранения рыбы.

Показатели	SM 40	SF 40x	SB 40x	SM 7	SB 7	SM 14
Объем внутренний, л	350	350	350	700	700	1400
Температурный режим, ^{0}С	-2...+8	0...+5	-10...-25	-2...+8	-10...-25	-2...+8
Мощность, Вт	260	261	433	320	673	420
Расстояние между прутьями решеток, мм	60	60	60	60	60	60
Габаритные размеры, мм	60x60x 190	60x60x 190	60x60x 190	74x82x 210	74x82x 210	140x78x 205
Масса, кг	75	95	90	120	130	190
Цена, руб. /2006г./	61643,09	66830,40	69630,91	69058,08	75582	92957,90

Модели: холодильное и морозильное оборудование
Электронный контроль, автоматический испаритель конденсата, 3 полки на каждую дверь в комплекте, реверсивные двери с фиксатором и системой самозакрывания, сменные уплотнители, внутренний свет, замок.

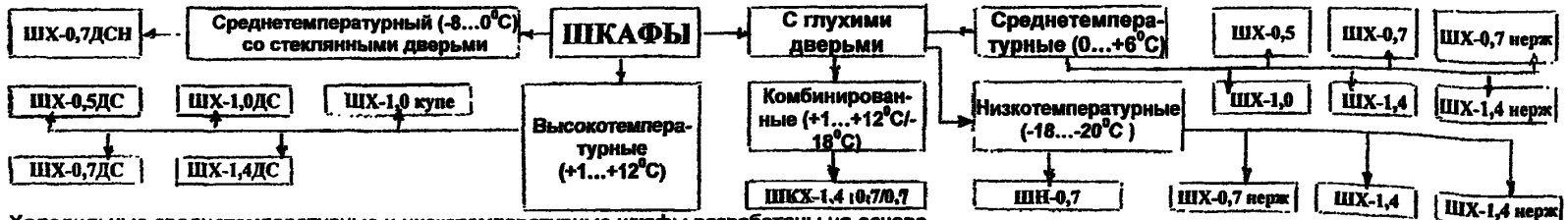
Схема подключения Бирюса 290



РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ предназначены для охлаждения, хранения и реализации небольшого запаса, охлажденных или замороженных продуктов питания в торговом зале, уличном кафе или на кухне предприятий общественного питания. Ассортимент включает в себя 20 модификаций и разделен на группы:

ПО ТИПУ ИСПОЛНЕНИЯ ДВЕРИ:	ПО ТЕМПЕРАТУРНОМУ РЕЖИМУ:	ПО ВНУТРЕННЕМУ ОБЪЕМУ:
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ГЛУХОЙ ДВЕРЬЮ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ВИТРИННОГО ТИПА ДВЕРЬ-СТЕКЛОПАКЕТ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ – ДВЕРЬ-КУПЕ	НИЗКОТЕМПЕРУРНЫЕ (-18…-20°С) СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ (+6…0°С) ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ (+1…-+12°С)	500л., 700л., 1000л., 1400л

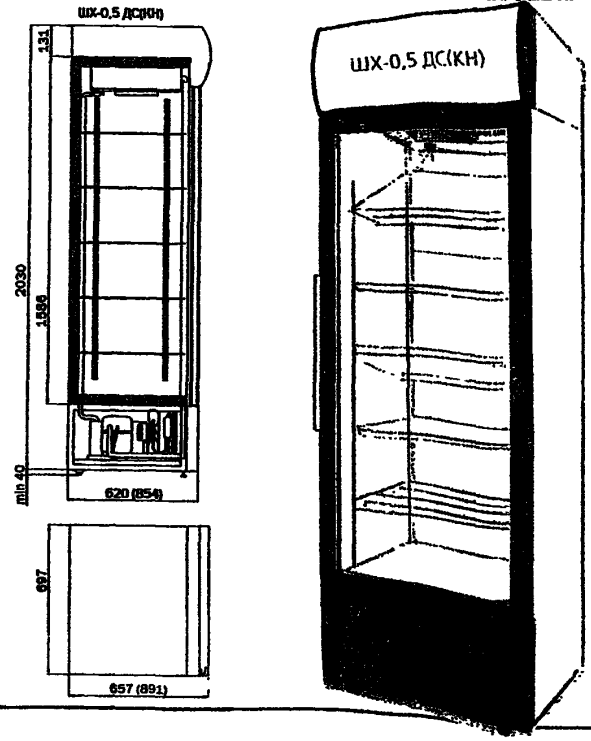


Холодильные среднетемпературные и низкотемпературные шкафы разработаны на основе лицензии компании ***SURFRIGO (ИТАЛИЯ)***

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МОДИФИКАЦИИ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫХ ШКАФОВ ВИТРИННОГО ТИПА ШХ-0,5ДСУ, ШХ-0,5ДС (КН)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	ШХ-0,5ДСУ	ШХ-0,5ДС (КН)
Площадь выкладки, м^2	0,26775	
Площадь демонстрационного окна, м^2	0,873	0,783
Вместимость банок 0,33л/бутылок 0,5л	630/240	
Внутренний полезный объем, л	440	420
Количество полок, шт.	5	
Нагрузка на 1 полку, кг	40	
Длина х высота х глубина, мм	697x2026x705	697x2070x657
Напряжение, В	220	
Потребляемая мощность, кВт	0,35	
Марка хладагента	R134a	
Температура в объеме, °С	+1…+12	
Микропроцессорный блок управления	термостат/контроллер	
Потребление электроэнергии, кВт ч/сутки	3,3	-
Мощность лампы освещения внутреннего объема, Вт	28 или 36	
Мощность лампы подсветки рекламной панели, Вт	15 или 15	
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	23 300	22 000

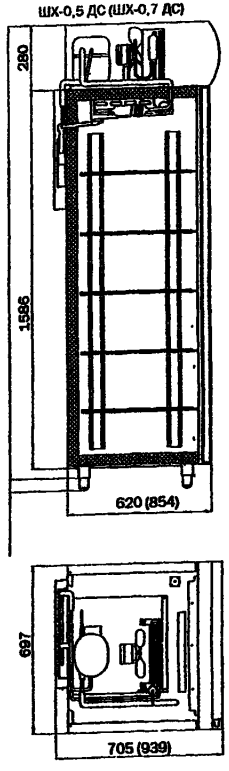


РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ТИПА ШХ-0,5ДС, ШХ-0,7ДС, ШХ-0,7ДСН

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	ШХ-0,5ДС	ШХ-0,7ДС	ШХ-0,7ДСН
	ДС - *высокотемпературные шкафы со стеклянными дверьми*		ДСН - *среднетемпературный шкаф со стеклянными дверьми*
Площадь выкладки, м^2	1,1	1,4	
Площадь демонстрационного окна, м^2	0,9		
Вместимость банок 0,33л/бутылок 0,5л	392/196	640/320	
Внутренний полезный объем, л	370	470	
Количество полок, шт.	4 (5)		
Масса нетто/брутто, кг	130/161	156/193	
Длина х высота х глубина, мм	697x2028x620	697x2028x854	
Напряжение, В	220		
Потребляемая мощность, кВт	0,25	0,54	0,48
Марка хладагента	R134a		R 22
Доза заправки, г	310		
Температура в объеме, ^{0}С	+1...+12		0...-8
Потребление электроэнергии, кВт ч/сутки	4,4	6,0	9,9
Микропроцессор «Danfoss»	EKC 101		
Компрессор: «Danfoss» - герметичный	FR 8.5G		SC 10C
Холодопроизводительность, Вт	380		710
Капиллярная трубка	1,06		
Конденсатор: шаг ребер, мм	3,2		
Поверхность, м^2	1,32		
Вентиляторы, шт; мощность, Вт; n=1300 об/мин.	1; 36/10		
Диаметр крыльчатки, мм	230		
Воздухоохладитель: тип оттайки; /шаг ребер,мм	Естественная; /3,2		ТЭН; /3,2
Поверхность, м^2	1,63	1,42	
Вентиляторы, шт; мощность, Вт, n=1300об/мин.	1; 24/1900	1; 36/10	
Диаметр крыльчатки, мм	тангенциальн	200	
Электрокабель внешний силовой, Вт	2x1,5+1x1,5		
Освещение камеры, Вт	2x0,75		
Тип светильника	TL 3011		
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	22 000	26 000	32 390

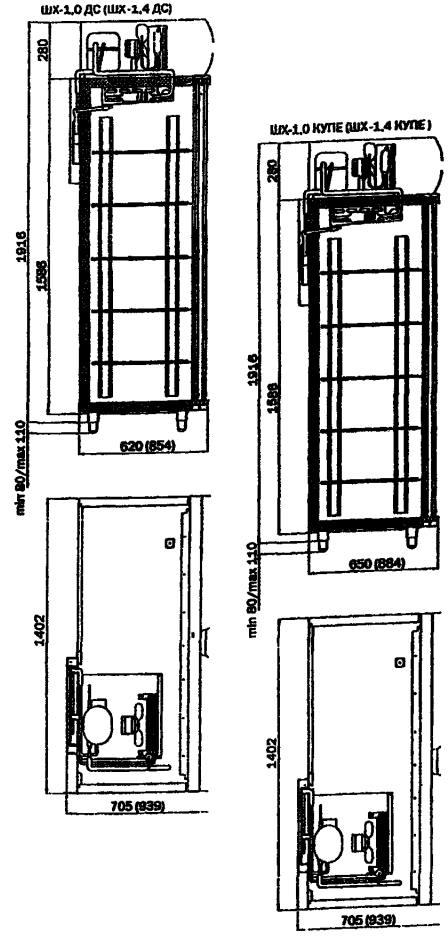


РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ТИПА ШХ-1,0ДС (ШХ-1,0ДС КУПЕ); ШХ-1,4ДС (ШХ-1,4ДС КУПЕ)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	ШХ-1,0 ДС;/ (ШХ-1,0 ДС КУПЕ) *ДС- высокотемпературные шкафы со стеклянными дверьми*	ШХ-1,4 ДС;/ (ШХ-1,4 ДС КУПЕ) *ДС- высокотемпературные шкафы со стеклянными дверьми*
Площадь выкладки, м^2	2,2	2,8
Площадь демонстрационного окна, м^2	1,8	1,8
Вместимость банок 0,33л/бутылок 0,5л	784/392	1280/640
Внутренний полезный объем, л	750	1000
Количество полок, шт.	8 (10)	8 (10)
Масса нетто (брутто), кг	210 (264)	264 (323)
Длина х высота х глубина, мм	См. чертеж	
Напряжение, В	220	220
Потребляемая мощность, кВт	0,48/(0,55)	0,42/(0,52)
Марка хладагента	R134a	R134a
Доза заправки, г	340	350
Температура в объеме, ^{0}С	+1…+12	+1…+12
Потребление электроэнергии, кВт ч/сутки	8,0/(6,4)	5,9
Микропроцессор «Danfoss»	EKC 101	EKC 101
Компрессор: фирмы «Danfoss» - герметичный	SC 15G	SC 15G
Холодопроизводительность, Вт	510	510
Капиллярная трубка	1,06	1,06
Конденсатор: шаг ребер, мм	3,2	3,2
Поверхность, м^2	1,99	1,99
Вентиляторы, шт; мощность, Вт, n=1300 об/мин.	1; 36/10	1; 36/10
Диаметр крыльчатки, мм	230	230
Воздухоохладитель: тип оттайки; /шаг ребер,мм	Естественная; /3,2	Естественная; /3,2
Поверхность, м^2	1,63	2,21
Вентиляторы, шт; мощность, Вт, n=1300об/мин.	1; 45/1200	1; 36/10;/(45/1200)
Диаметр крыльчатки, мм	тангенциальн	200; (тангенциальн)
Электрокабель внешний силовой, Вт	2x1,5+1x1,5	2x1,5+1x1,5
Освещение камеры, Вт	2x(2x0,75)	2x(2x0,75)
Тип светильника	TL 3011	TL 3011
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	35 095/(37 995)	37 008/(38 950)



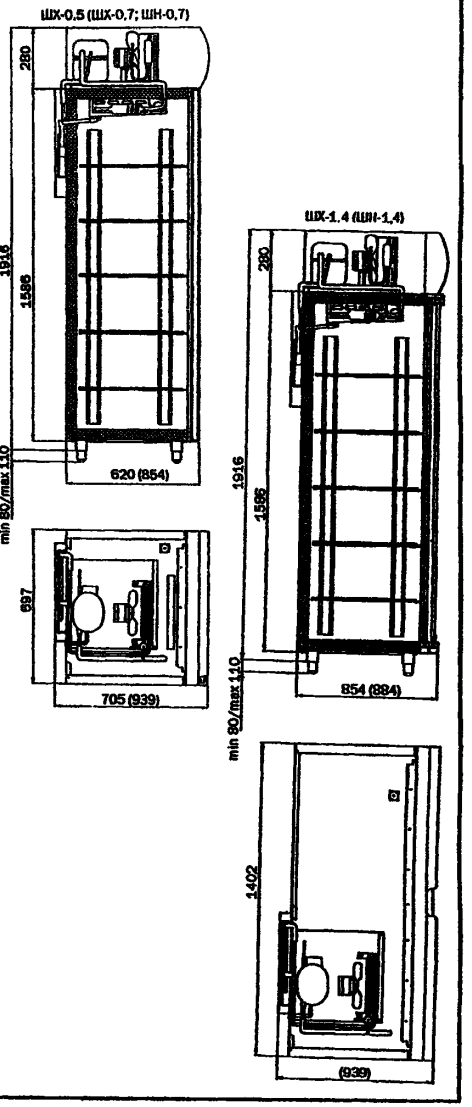
ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ДВЕРЬЮ ТИПА ШХ-0,5; ШХ-0,7; ШН-0,7; ШХ-1,4; ШН-1,4; ШКХ-0,7+0,7

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	ШХ-0,5	ШХ-0,7	ШН-0,7	ШХ-1,4	ШН-1,4	ШКХ-0,7+0,7
	ШХ - *среднетемпературные холодильные шкафы;* ШН - *низкотемпературные холодильные шкафы;* ШКХ – *комбинированные холодильные шкафы*					
Площадь выкладки, м^2	1,1	1,4	1,4	2,8	2,8	1,4+1,4
Вместимость банок 0,33л/бутылок 0,5л	392/196	640/320	640/320	1280/640	1280/640	1280/640
Внутренний полезный объем, л	370	470	470	1000	1000	470+470
Количество полок, шт.	4 (5)	4 (5)	8 (10)	8 (10)	8 (10)	8 (10)
Масса нетто/брутто, кг	115/143	130/161	155/190	230/383	260/314	140/174
Длина х высота х глубина, мм	697x2028x 620	697x2028x 854	735x2064x 884	1402x2028x 854	1474x2064x 884	1402x2028 x854
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Потребляемая мощность, кВт	0,35	0,25	0,54	0,52	0,64	0,54
Марка хладагента	R134a	R134a	R 22	R134a	R 22	R134a
Доза заправки, г	310	310	360	350	310	310
Температура в объеме, ^{0}C	0…6	0…6	-18	0…+6	-18	18/0…+6
Потребление эл.энергии, кВт ч/сутки	4,3	4,4	9,0	5,3	12,3	14,4
Микропроцессор «Danfoss»	EKC 101	EKC 101	EKC 201	EKC 101	EKC 201	EKC 201
Компрессор: «Danfoss» - герметичный	FR 8.5G	FR 8.5G	SC 15CM	SC 15G	SC 18CM	SC 18CM
Холодопроизводительность, Вт	380	380	590	510	670	670
Капиллярная трубка	1,06	1,06	1,06	1,06	1,06	1,06
Конденсатор: шаг ребер, мм	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Поверхность, м^2	1,99	1,32	1,99	1,99	4,96	4,96
Вентиляторы, шт; мощн., Вт, n=1300об/мин	1; /36/10	1; /36/10	1; /36/10	1; /36/10	1; /36/10	1; /36/10
Диаметр крыльчатки, мм	230	230	230	230	254	254
Воздухоохладитель: тип оттайки	естествен	естествен	ТЭН	естествен	ТЭН	ТЭН
Шаг ребер, мм	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Поверхность, м^2	1,63	1,63	2,21	1,63	1,63	2,21
Вентиляторы, шт; мощн., Вт, n=1300об/мин	1; /36/10	1; /24/1900	1; /36/10	1; /36/10	1; /36/10	1; /36/10
Диаметр крыльчатки, мм	200	тангенциал	200	200	200	200
Электрокабель внешний силовой, Вт	2x1,5+1x1,5	2x1,5+1x1,5	2x0,75	2x1,5+1x1,5	2x1,5+1x1,5	2x1,5+1x1,5
Освещение камеры, Вт	2x0,75	2x0,75	2,075	2x0,75	2x0,75	2x(2x0,75)
Тип светильника	PH-15	TL 3011	PH-15	PH-15	TL 3011	PH-15
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	21 687	27 243	34 068	36 143	44 473	51 533

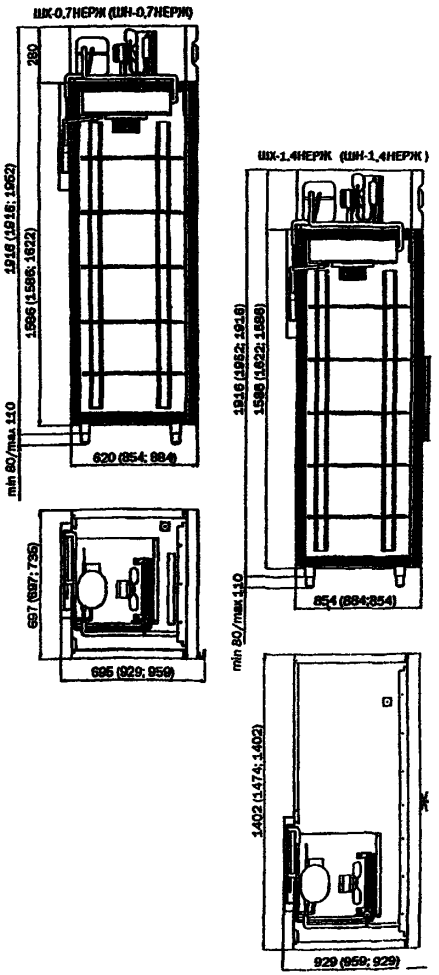


РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С ДВЕРЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ типа ШХ-0,7нерж.; ШН-0,7нерж.; ШХ-1,4; ШХ-1,4нерж.; ШН-1,4нерж.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	ШХ-0,7нерж.	ШН-0,7нерж.	ШХ-1,4нерж.	ШН1,4нерж.
	ШХ - *среднетемпературные холодильные шкафы;* ШН - *низкотемпературные холодильные шкафы*			
Площадь выкладки, м^2	1,4	1,4	2,8	2,8
Внутренний полезный объем, л	470	470	1000	1000
Потребление энергии в сутки при t +26^{0}С,кВт	0,54	0,54	0,52	0,64
Температура в объеме, ^{0}С	0…+6	-18	0…+6	-18…-20
Толщина стенок, мм.	40	60	40	60
Масса нетто/брутто, кг	130/161	155/190	264/323	260/314
Длина х высота х глубина, мм	697x2028x854	735x2064x884	1402x2028x854	1474x2064x884
Напряжение, В	220	220	220	220
Потребляемая мощность, кВт	0,25	0,54	0,35	0,64
Марка хладагента	R 134a	R 22	R 134a	R 22
Доза заправки, *г*	310	360	310	310
Микропроцессор «Danfoss»	EKC 101	EKC 201	EKC 101	EKC 101
Потребление электроэнергии, кВт ч/сутки	4,4	9,0	4,3	4,4
Компрессор: «Danfoss» - герметичный	FR 8.5G	SC 15CM	FR 8.5G	FR 8.5G
Холодопроизводительность, Вт	380	590	380	380
Капиллярная трубка	1,06	1,06	1,06	1,06
Конденсатор: шаг ребер, мм	3,2	3,2	3,2	3,2
Поверхность, м^2	1,32	1,99	1,99	1,32
Вентиляторы, шт	1	1	1	1
Мощность, Вт, n=1300об/мин	36/10	36/10	36/10	36/10
Диаметр крыльчатки, мм	230	230	230	230
Воздухоохладитель: тип оттайки	естественная	ТЭН	естественная	естественная
Шаг ребер, мм	3,2	3,2	3,2	3,2
Поверхность, м^2	1,63	2,21	1,63	1,63
Вентиляторы, шт.	1	1	1	1
Мощность, Вт, n=1300об/мин	24/1900	36/10	36/10	24/1900
Диаметр крыльчатки, мм	тангенциальн	200	200	тангенциальн
Электрокабель внешний силовой, Вт	2x1,5+1x1,5	2x0,75	2x1,5+1x1,5	2x1,5+1x1,5
Освещение камеры, Вт	2x0,75	2x0,75	2x0,75	2x0,75
Тип светильника	TL 3011	PH-15	PH-15	TL 3011
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	41 400	51 340	58 790	71 150



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ типа ШХ-0,40МС, ШХ-0,80МС, ШХ-1,12СЕ *с стеклянными дверями и естественной циркуляцией воздуха. Шкафы данной серии обеспечивают простоту в эксплуатации и хорошую визуальную презентацию товара, что позволяет их использовать как в торговле, так и в системе общественного питания.*

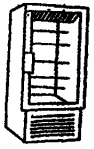
ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ типа ШХ-0,40М, ШХ-0,56С, ШХ-0,80М *с закрытыми (металлическими) дверями.*

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «МАРИХОЛОДМАШ», г. ЙОШКАР - ОЛА ***ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХ-0,40МС ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ С 1 СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ ШХ-0,40М - ТО ЖЕ, С 1 МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ДВЕРЬЮ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	400
Температура внутри, ^{0}C	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}C	+12...+32(40)
Толщина стенки, мм	40
Количество полок, шт.	5
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	5,0
Управление оттайкой	полуавтомат
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	653x600x1970
Масса, кг	160
Цена, руб. /2007г./ - ШХ 0,40МС ШХ 0,40М	18625 (18240)

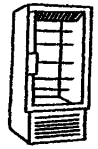
Тип изоляции – *ЗАКЛАДНАЯ (ПЕНОПЛАСТ)* *Хладагент R22*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХ-0,56С ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ С 1 СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ ШХ-0,56 - ТО ЖЕ, С 1 МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ДВЕРЬЮ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	560
Температура внутри, ^{0}C	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}C	+12...+32(40)
Толщина стенки, мм	40
Количество полок, шт.	5
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	5,5
Управление оттайкой	полуавтомат
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм(L x B x H)	775x680x1970
Масса, кг	200
Цена, руб. /2007г./ ШХ-0,56С (ШХ-0,56)	20136 (19440)

Тип изоляции – *ЗАКЛАДНАЯ (ПЕНОПЛАСТ)* *Хладагент R22*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХ-0,80МС ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ С 2 СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЯМИ ШХ-0,80М - ТО ЖЕ, С 2 МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ДВЕРЯМИ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	800
Температура внутри, ^{0}C	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}C	+12...+32(40)
Толщина стенки, мм	40
Количество полок, шт.	10
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	6,6
Управление оттайкой	полуавтомат
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1200x630x1970
Масса, кг	260
Цена, руб./2007г./ ШХ 0,80МС (ШХ 0,80М)	23600 (23300)

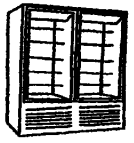
Тип изоляции – *ЗАКЛАДНАЯ (ПЕНОПЛАСТ)* *Хладагент R22*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХ 1,12СЕ ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ С 2 СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЯМИ ШХ 1,12С - ТО ЖЕ, С 2 МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ДВЕРЯМИ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	1120
Температура внутри, ^{0}C	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}C	+12...+32(40)
Толщина стенки, мм	60
Количество полок, шт.	6
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	7,0
Управление оттайкой	автомат
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1500x750x1870
Масса, кг	250
Цена, руб. /2007г./ ШХ 1,12СЕ (ШХ 1,12С	31340 (31340)

Тип изоляции – *ЗАЛИВОЧНАЯ (ПЕНОПОЛИУРИТАН)* *Хладагент R22*



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ типа ШХК-400, ШХК-800, ШХК-1000 *позволяют с максимальной выгодой использовать свои холодильные объемы: НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ и СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНОЕ отделения предназначены для хранения продуктов питания, требующих разную степень охлаждения.*

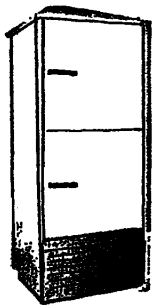
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ типа ШХН-1,0 *является вместительным, удобным в эксплуатации морозильным шкафом. внутри шкафа предусмотрены полки, решетки, либо контейнеры для размещения продуктов. Поддержание необходимой температуры в охлаждаемом объеме и оттаивание снеговой шубы с испарителей осуществляется автоматически.*

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «МАРИХОЛОДМАШ», г. ЙОШКАР - ОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХК-400 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ КОМБИНИРОВАННЫЙ 2-Х КАМЕРНЫЙ, С 2 МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ДВЕРЯМИ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	400
Температура, ^{0}С(низкотемпературное отд.)	-13
Температура, ^{0}С (среднетемпература. отд.)	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}С	+12...+32
Толщина стенки, мм	100
Количество полок, шт.	5
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	6,0-7,3
Управление оттайкой	полуавтомат
Холодильный агент	Хладон 22
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	750x750x1870
Масса, кг	150
Цена, руб. /2007г./ - ШХК-400	21 940

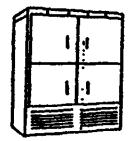
Тип изоляции – *ЗАКЛАДНАЯ (ПЕНОПЛАСТ)*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХК-800 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ КОМБИНИРОВАННЫЙ 2-Х КАМЕРНЫЙ, С 4 МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ДВЕРЯМИ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	800
Температура, ^{0}С (низкотемпературное отд.)	-13
Температура, ^{0}С (среднетемпература. отд.)	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}С	+12...+32(40)
Толщина стенки, мм	100
Количество полок, шт.	10
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	6,0-7,3
Управление оттайкой	полуавтомат
Холодильный агент	Хладон 22
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1500x750x1870
Масса, кг	260
Цена, руб. /2007г./ ШХ-0,56С (ШХ-0,56)	32 390

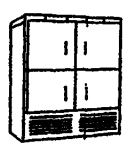
Тип изоляции – *ЗАКЛАДНАЯ (ПЕНОПЛАСТ)*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХК-1000 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ КОМБИНИРОВАННЫЙ 2-Х КАМЕРНЫЙ, С 4 МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ДВЕРЯМИ	
Охлаждаемый объем (внутренний), л	1000
Температура, ^{0}С(низкотемпературное отд.)	-18
Температура, ^{0}С (среднетемпература. отд.)	0...+7
Температура внешней среды, ^{0}С	+12...+40
Толщина стенки, мм	100
Количество полок, шт.	5
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	7,0
Управление оттайкой	автомат
Тип оттайки	самооттайка
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1500x750x1870
Масса, кг	300
Цена, руб. /2007г./ - ШХК-400	41 900

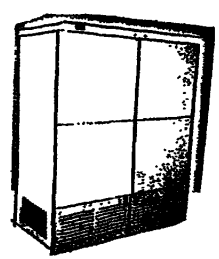
Тип изоляции – *ЗАЛИВОЧНАЯ ПЕНОПОЛИУРИТАН*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ШХН-1,0 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 1 КАМЕРНЫЙ, С 4 МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ДВЕРЯМИ	
Охлаждаемый объем (полезный), л	1000
Температура охлаждаемого объема, ^{0}С	-18
Температура внешней среды, ^{0}С	+12...+ (40)
Толщина стенки, мм	60
Количество полок, шт.	8
Напряжение, В	220
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	14
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1500x750x1870
Масса, кг	260
Цена, руб. /2007г/	43 350
Управление оттайкой	автомат
Тип оттайки	Горячими парами

Тип изоляции – *ЗАЛИВОЧНАЯ (ПЕНОПОЛИУРИТАН)*



РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

МОНОБЛОКИ /МОНОБЛОЧНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ МАШИНЫ/ предназначены для охлаждения внутреннего объема холодильной камеры. *Моноблок представляет собой полностью готовый к эксплуатации холодильный агрегат, заправленный фреоном и протестированный на производстве.*

МОНОБЛОКИ СРЕДНЕ- И НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ

ВИД МОНОБЛОКА	СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ	НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ, °С	+6...-6 (ММ)	-18...-22 (МВ)
ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, °С	+12...+40	
ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ КАМЕР, М³	от 3 до 60	
НАПРЯЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ, В	220	380

МОНОБЛОК состоит из ***НАРУЖНОЙ ЧАСТИ «КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНОЙ АГРЕГАТ»,*** **и** ***ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ «ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ».***

В НАРУЖНОЙ ЧАСТИ НАХОДИТСЯ :МЕДНО-АЛЮМИНИЕВЫЙ КОНДЕНСАТОР, ВЕНТИЛЯТОР ОБДУВА, КОМПРЕССОР, ФИЛЬТР-ОСУШИТЕЛЬ «Danfoss»,ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ, ВАЕННА СБОРА И ВЫПАРИВАНИЯ КОНДЕНСАТА.

ВО ВНУТРЕННИЕЙ ЧАСТИ НАХОДЯТСЯ: ИСПАРИТЕЛЬ; ВЕНТИЛЯТОР ОБДУВА, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЭН ОТТАЙКИ ИСПАРИТЕЛЯ, ПОДДОН СБОРА КОНДЕНСАТА.

ТАБЛИЦА ПОДБОРА НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫХ МОНОБЛОКОВ

МОНОБЛОКИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ	Температура в камере, °С	Температура окружающей среды, °С	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³
			МВ-23В				МВ-23В			
	-18	25	1620	-27,4	1880	18	1550	-27,1	1485	16
		32	1281	-26,8	1940	14	1100	-26,4	1560	11
		40	977	-25,6	2060	7	887	-25,7	1660	6
			МВ-14А				МВ-09А			
	-18	25	943	-25,3	1080	11	460	-25,4	800	4,5
		32	700	-24,2	1140	8	433	-24,7	850	4,3
		40	427	-22,4	1260	4,5	349	-23,6	890	3,5

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	МВ-09А	МВ-14А	МВ-23В	МВ-23В
Масса нетто/брутто, кг	61/108	77/135	86/144	88/146
Напряжение, В; кол-во фаз; частота Гц	220/1/50		380/3/50	
Холодопроизводительность,Вт /t окр среды +32°С/	440	700	1100	1300
Потребляемая мощность, кВт	0,9	1,3	1,8	1,95
Доза заправки, г хладагента R22	520	900	825	780
Температура в объеме, °С	не выше (-18)			
Компрессор: - герметичный	CAJ2446L	CAJ2464L	TAH2480J	TAH2511K
Холодопроизводительность, Вт /t кипения-15°С/	1650	2400	3252	4030
Конденсатор: шаг ребер, мм	3,2			
Поверхность, м²	6,25	11,14		
Вентиляторы, шт;/Мощность,Вт,n=1300об/мин	1/18	2/18	2/18	2/18
Диаметр крыльчатки, мм	254			
Воздухоохладитель: тип оттайки	ТЭН			
Шаг ребер, мм	3,6			
Поверхность, м²	4,63	8,93		
Вентиляторы, шт;/Мощность,Вт,n=2600об/мин	1/18	2/18		
Диаметр крыльчатки, мм	200			

Показатели	МВ-09А	МВ-14А	МВ-23В	МВ-23В
Внешний силовой электрический кабель, мм	2x1,5+ 1x1,5		4x1,5+ 1x1,5	
Освещение камеры, Вт	2x0,75			
Светильник	ПСХ-60			
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	37 973	42 973	45 036	49 665

Холодопроизводительность дана при следующих условиях:
для среднетемпературных моноблоков:
Ткам.=0°С;
Токр.=+32°С

РАЗРАБОТЧИК и ПОСТАВЩИК: ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/, г. МОСКВА (Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ», г. ВОЛЖСК)

ТАБЛИЦА ПОДБОРА СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫХ МОНОБЛОКОВ

МОНОБЛОКИ СРЕНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ	Температура в камере, °С	Температура окружающей среды, °С	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³
			ММ-10А				ММ-11А				ММ-15А			
	+6	25	886	-4,3	510	17	936	-9	655	18	1146	-9,1	730	28
		32	800	-3,6	540	16	850	-8,1	720	16	1080	-8,2	770	24
		40	575	-2,3	590	8	805	-6,8	770	13	915	-6,5	830	16
	0	25	600	-8,9	480	8	768	-11,6	670	12	976	-12	720	16
		32	540	-7,9	510	7	721	-10,8	690	11	960	-11,5	760	15
		40	370	-6	550	4	586	-9,6	750	7	746	-9,8	810	10
	-6	25	380	-12,5	470	4	579	-14,9	640	8	600	-16,4	710	7
		32	320	-1	490	3,2	502	-14,3	660	7	560	-15	740	6
		40	260	-9,7	530	2,5	358	-13,3	720	4,5	500	-13	780	5

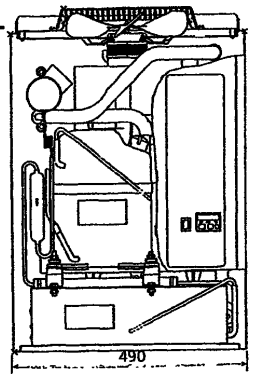
ТАБЛИЦА ПОДБОРА СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫХ МОНОБЛОКОВ

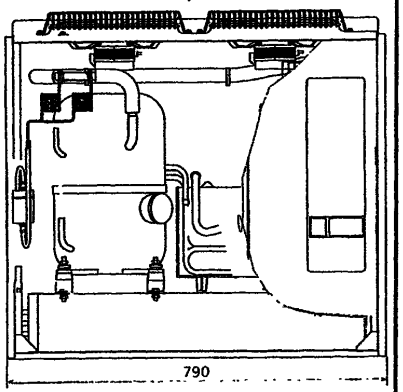
МОНОБЛОКИ СРЕНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ	Температура в камере, °С	Температура окружающей среды, °С	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³	Производительность, Вт	Температура кипения, °С	Потребляемая мощность, Вт	Рекомендуемый объем камеры, м³
			ММ-20А				ММ-24В				ММ-28В			
	+6	25	1806	-7,2	970	36	2216	-8,1	1640	40	2692	-11,2	1600	46
		32	1800	-6,7	1040	36	2218	-8,1	1790	40	2576	-11,5	1770	42
		40	1675	-5,3	1160	34	1981	-7,2	1930	34	2171	-9,8	1920	36
	0	25	1578	-11,3	940	24	1994	-13,2	1570	26	2096	-15	1540	28
		32	1401	-10,3	1025	20	1817	-12,1	1690	25	2080	-14,5	1700	28
		40	1131	-9	1115	17	1590	-11,1	1830	20	1902	-11,8	1860	25
	-6	25	1059	-15,8	890	12	1491	-16,7	1520	18	1785	-18	1530	20
		32	928	14,6	962	10	1342	-15,9	1630	16	1755	-17,4	1610	20
		40	718	-13,4	1038	8	1068	-15	1730	12	1564	-15,8	1740	16

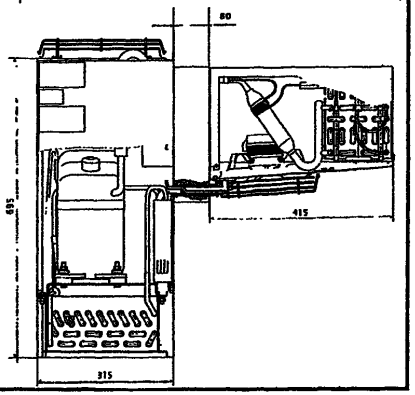
МОНОБЛОКИ /МОНОБЛОЧНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ МАШИНЫ/

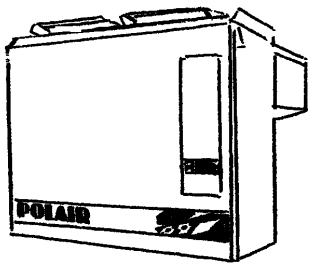
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

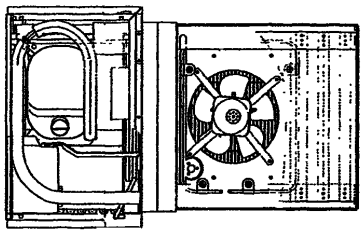
Показатели	ММ-10А	ММ-11А	ММ-15А	ММ-20А	ММ-24В	ММ-28В
Масса нетто/брутто, кг	55/102	57/104	67/114	75/133	83/141	85/143
Напряжение, В; кол-во фаз; частота Гц	220/1/50			220/1/50	380/3/50	
Холодопроизводительность, /при t окр среды +32^{0}С/, Вт	540	721	960	1400	1820	2100
Потребляемая мощность, кВт	0,6	0,77	0,84	1,2	1,95	1,98
Доза заправки, г хладагента R22	620	800	700	900	930	850
Компрессор: герметичный«Danfoss	SC 10C	SC 15CM	SC 18CM	CAJ9513T	CAJ9519E	MT28JE
Холодопроизводительность, /при t кипения -15^{0}С/, Вт	560	840	980	956	1780	3330
Конденсатор: шаг ребер, мм	3,2			3,2		
Поверхность, м^2	6,25			11,14		
Вентиляторы, шт	1			2		
Мощность, Вт, n=1300об/мин	18			18		
Диаметр крыльчатки, мм	254			254		
Воздухоохладитель: оттайка	ТЭН			ТЭН		
Шаг ребер, мм	3,6			3,6		
Поверхность, м^2	4,63			8,93		
Вентиляторы, шт	1			2		
Мощность, Вт, n=1300об/мин	10	18 (2600 об/мин)		10	10	18 (2600)
Диаметр крыльчатки, мм	200			200		
Внешний силовой эл.кабель, мм	2х1,5+1х1,5			2х1,5+1х1,5		4х1,5+1х1,5
Освещение камеры	2х0,75			2х0,75		
Светильник 60Вт	ПСХ-60			ПСХ-60		
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	29 584	31 095	34 420	40 924	45 890	50 040











ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ *предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.*

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «МАРИХОЛОДМАШ», г. ЙОШКАР - ОЛА

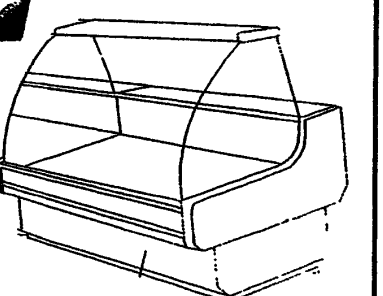
Тип	Охлаждаемый объем, $м^3$	Демонстрационная площадь, $м^2$	Температура внутри объема, ^0C	Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	Габаритные размеры, мм (L x B x H)	Масса, кг	Род тока Напряжение В	Оттайка	Глубина выкладки	Наличие полок	Расположение холодильного агрегата	Цена, руб. /01.01.07г./
ВИТРИНЫ *эконом класса серии «ТАИР» со статическим охлаждением, глубиной выкладки 650мм*												
ТАИР 1221 (1,2)	0,25	0,7	0...+7	6,5	1180x970x1230	100	Переменный однофазный 220/50 Гц	Естественными теплопритоками	650	+	встроенный	21 105
ТАИР 1221 (1,5)	0,28	0,91	0...+7	7,0	1520x970x1230	150				+		22 995
ТАИР 1221 (1,8)	0,30	1,05	0...+7	7,0	1730x970x1230	200				+		25 770
ТАИР 1221ун (1,2)	0,1	0,7	-6...+6	7,5	1180x970x1230	130				-		24 660
ТАИР 1221ун (1,5)	0,13	0,91	-6...+6	7,0	1520x970x1230	180				-		27 000
ТАИР 1221ун (1,8)	0,15	1,05	-6...+6	7,5	17300x970x1230	230				-		30 950
ТАИР 1221Н (1,2)	0,1	0,7	-13...0	7,5	1180x970x1230	130				-		28 100
ТАИР 1221Н (1,5)	0,13	0,91	-13...0	7,0	1520x970x1230	180				-		31 310
ТАИР 1221Н (1,8)	0,15	1,05	-13...0	9,5	17300x970x1230	230				-		32 170
ТАИР 1221д (1,2)	0,1	0,7	0...+7	6,5	1180x970x1302	100				+		27 500
ТАИР 1221д (1,5)	0,13	0,91	0...+7	7,0	1520x970x1302	150				+		30 300
ТАИР ПРИЛАВОК	Габаритные размеры (L x B x H) - **860x960x830мм**; прилавок - **неохлаждаемый**; столешница - нержавеющая сталь; цена - **8 560руб.**											

ВИТРИНЫ *эконом класса «ТАИР» со статическим охлаждением, глубиной выкладки 650мм - УГЛОВЫЕ (90^0)*

Угловые охлаждаемые модули выполнены в едином дизайне с витринами **«ТАИР»** и позволяют выстраивать охлаждаемые линии любой конфигурации.

Показатели	ТАИР 1210 угол	ТАИР 1211 угол
Полезный объем, $м^3$	0,2	0,2
- для демонстрации продуктов	0,06	0,06
- для хранения продуктов	0,14	0,14
Температура полезн. объема, ^0C	0...+7	0...+7
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч	6,5	5,7
Род тока / Напряжение, В/ частота, Гц	Переменный однофазный/220/50	
Глубина выкладки	650	650
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1869x1100 x1230	1520x110 0x1230
Масса, кг	270	250
Оттайка – Естественными теплопритоками		
Цена, руб. /01.01.07г./	36 950	36 950
Столешница - Нержавеющая сталь		





ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «МАРИХОЛОДМАШ», г. ЙОШКАР - ОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	КУПЕЦ(1,2)	КУПЕЦ(1,5)	КУПЕЦ(1,8)	КУПЕЦ УВ	КУПЕЦ УН	КУПЕЦ (1,2)Н	КУПЕЦ (1,5)Н	КУПЕЦ (1,8)Н	КУПЕЦ ПРИЛАВОК
ВИТРИНЫ *бизнес класса серии* «КУПЕЦ» *с принудительным охлаждением слаботочным вентилятором, глубиной выкладки 850мм 760мм*									
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1180x1100 x1208	1520x1100 x1208	1730x1100 x1208	1310x1310 x1208	1270x1270 x1208	1180x1100 x1208	1520x1100 x1208	1730x1100 x1208	940x985 x885
Температура внутри объема,^{0}C	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	-13...0	-13...0	-13...0	не охлажд
Глубина выкладки	850	850	850	850	850	760	760	760	-
Оттайка	*Естественными теплопритоками*					ТЭН			-
Род тока / Напряжение, В/частота, Гц	Переменный однофазный/220/50 Гц								
Цена, руб. /01.01.07г./	27 000	27 500	29 400	40 900	37 150	35 900	39 100	43 400	8 560

КУПЕЦ ПРИЛАВОК | Габаритные размеры (L x B x H) - **940x985x885мм;** прилавок - **неохлаждаемый;** столешница - нержавеющая сталь; цена - **8 560руб.**

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «МАРИХОЛОДМАШ», г. ЙОШКАР - ОЛА

ВИТРИНЫ пристенные среднетемпературные (горки охлаждаемые) *серии* «КУПЕЦ» *с принудительной циркуляцией*

Показатели	КУПЕЦ (1,25п)	КУПЕЦ (2,5п)
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1318x955x2020	2568x955x2020
Температура внутри объема,^{0}C	0...+7	
Глубина выкладки	400	
Оттайка	Естественными теплопритоками	
Род тока / Напряжение, В/частота, Гц	Переменный однофазный/220/50 Гц	
Количество полок, шт.	4	
Тип изоляции	Заливная	
Цена, руб. /01.01.07г./	51 450	96 600
Боковая панель	*шириной - 995мм толщиной - 40мм; Теплоизоляция* – пенополиуритан; **цена – 3 150 руб.**	

ВИТРИНЫ островные низкотемпературные (бонеты) *серии* «КУПЕЦ» *с принудительной циркуляцией воздуха*

Показатели	КУПЕЦ (1,2о)	КУПЕЦ (1,8о)
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1345x1015x995	1945x1015x995
Температура внутри объема,^{0}C	-18	
Глубина выкладки	800	
Оттайка	ТЭН	
Род тока / Напряжение, В/частота, Гц	Переменный однофазный/220/50 Гц	
Цена, руб. /01.01.07г./	43 600	51 500
Возможна комплектация надстройкой; обогрева стекла ТЭНом по периметру.		
Надстройка **КУПЕЦ 1,2о:** размеры (L x B x H) - **1200x500x1600мм** от пола; лампы дневного цвета; 4 полки; цена – **3 784 руб.**		
Надстройка **КУПЕЦ 1,8о:** размеры (L x B x H) - **1800x500x1600мм** от пола; лампы дневного цвета; 4 полки; цена – **4 730 руб**		

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «МАРИХОЛОДМАШ», г. ЙОШКАР - ОЛА

ПРИЛАВКИ холодильные ПХС-1-300М среднетемпературные с охлаждаемой столешницей.

Прилавок сочетает в себе преимущества: холодильника, расчетного прилавка и рабочего стола. Новая модель получила еще одно важное преимущество – теперь охлаждаемым является не только ***внутренний объем (300 литров), но и рабочая поверхность столешницы.***

Прилавки ***ПХС-1-300М*** *– незаменимый вариант для мясных и рыбных рынков, может он использоваться и на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи как прилавок для напитков и салатов.*

ПРИЛАВКИ холодильные среднетемпературные с охлаждаемой столешницей

Показатели	ПХС-1-300М	ПХС-1-300М, нер.
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1200 x 865 x 900	
Температура внутри объема,^{0}C	0...+7/+5...+8	
Глубина выкладки	800	
Оттайка	Естественными теплопритоками	
Род тока / Напряжение, В/частота, Гц	Переменный однофазный/220/50 Гц	
Цена, руб. /01.01.07г./	17 680	20 460
Тип изоляции	Закладная	

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ: ARITL (БИЗНЕС КЛАСС) и BELINDA (ЭКОНОМ КЛАСС)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

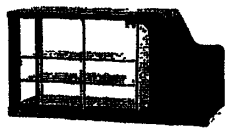
Модель	Площадь для размещения продуктов, $м^2$	Температурный диапазон, ^0C	Нагрузка на демонстрационные противни, кг	Потребляемая мощность, кВт	Габариты, (L x B X н), мм	Цена, руб, /20006г./
ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ *ARITL (БИЗНЕС КЛАСС)* на *Фреоне* R 404 A						
ВС 3-154К	**1,5**	**-1...+7**	**36**	**0,5**	**1550x1030x1315**	**40 098**
ВС 3-154 (ВС 3-154)*	**1,11**	**0...+6 (-5...+5)***	**38**	**0,52 (0,63)***	**1550x1030x1315**	**33 585 (38 144)***
ВС 3-180 (ВС 3-180)*	**1,33**	**0...+6 (-5...+5)***	**45**	**0,52 (0,63)***	**1820x1030x1315**	**36 190 (40 749)***
ВС 3-199 (ВС 3-199)*	**1,46**	**0...+6 (-5...+5)***	**50**	**0,63 (0,72)***	**2000x1030x1315**	**40 098 (44 656)***
ВС 3-259	**1,92**	**0...+6**	**66**	**0,72**	**2600x1030x1315**	**43 679**
ВС 3УН (вентилируемый наружный угол в сборе с ***ВС 3-154***)	**0,9**	**0...+6**	**27**	**0,52**	**1230x1230x1315**	**73 636**
ВС 3УВ (внутренний угол в сборе с ***ВС 3-154***)	**0,9**	**0...+6**	**27**	**0,5**	**1190x1190x1315**	**72 660**
ВН 3-154	**0,83**	**-18...-10**	**54**	**0,89**	**1550x1030x1315**	**49 866**
ВН 3-180	**0,99**	**-18...-10**	**64**	**0,89**	**1820x1030x1315**	**55 076**
ВН 3-199	**1,09**	**-18...-10**	**71**	**1,23**	**2000x1030x1315**	**58 984**
ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ *BELINDA (ЭКОНОМ КЛАСС)* на *Фреоне* R 404 A						
ВС 2-110	**0,62**	**0...+6 (-5...+5)***	**22**	**0,42**	**1180x850x1260**	
ВС 2-130	**0,73**	**0...+6 (-5...+5)***	**27**	**0,42**	**1340x850x1260**	**30 003**
ВС 2-154 (ВС 2-154)*	**0,82**	**0...+6 (-5...+5)***	**31**	**0,52 (0,63)***	**1550x850x1260**	**30 335 (39 520)***
ВС 2-180 (ВС 2-180)*	**0,98**	**0...+6 (-5...+5)***	**39**	**0,52 (0,63)***	**1820x850x1260**	**32 934 (37 167)***
ВС 2-199 (ВС 2-199)*	**1,07**	**0...+6 (-5...+5)***	**43**	**0,63 (0,72)***	**2000x850x1260**	**45 603**
ВС 2-259	**1,43**	**0...+6 (-5...+5)***	**56**	**0,72**	**2600x850x1260**	
ВС 2УН (вентилируемый наружный угол в сборе с ***ВС 2-154***)	**0,6**	**0...+6 (-5...+5)***	**18**	**-**	**1025x1025x1260**	
ВС 2УВ (внутренний угол в сборе с ***ВС 2-154***)	**0,58**	**0...+6 (-5...+5)***	**17**	**-**	**1025x1025x1260**	**-**
ВН 2-110	**0,46**	**0...+6 (-5...+5)***	**34**	**0,62**	**1180x850x1260**	
ВН 2-130	**0,55**	**0...+6 (-5...+5)***	**38**	**0,62**	**1340x850x1260**	**45 959**
ВН 2-154	**0,65**	**-18...-10**	**40**	**0,62**	**1550x850x1260**	**46 936**
ВН 2-180	**0,77**	**-18...-10**	**50**	**0,89**	**1820x850x1260**	**51 774**
ВН 2-199	**0,85**	**-18...-10**	**52**	**0,89**	**2000x850x1260**	

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

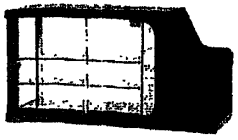
Компания «СУХАРЕВКА» предлагает ИТОЛЬЯНСКИЕ ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ SCAIOLA

Показатели	SCAIOLA PICCOLO	SCAIOLA ERG 400
Допустимая температура окружающего воздуха, °С	+27	+30
Объем, л	120	400
Форма полок	Прямоугольная	Круглая
Температурный режим, °С	+4...+15	+2...+10
Хладагент	R 404 A	R 404 A
Способ охлаждения	Вентилируемый /статика	Вентилируемый
Электрическое напряжение, В/Гц	220/50	
Потребляемая мощность, Вт	184	
Габаритные размеры, мм	42x101,5x54	70x70x183
Масса, кг	52	161
Цена, руб. /2006 г./	25 233 (29 889,6 дерево)	42 867,9

PICCOLO



COLORE NOCCIOLA



COLORE MARRONE

ERG 400



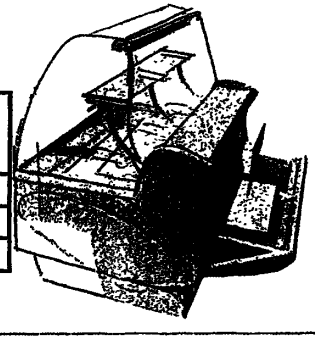
COLORE NOCCIOLA

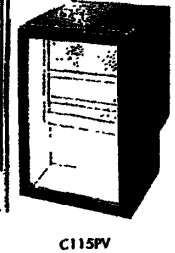


COLORE GRIGIO

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ - LIDA

Модель	Габариты, мм	Мощность, Вт	Диапазон температур, °С	Цена, руб. /2006 г./
LIDA 1,5КД	1600x1100x1250	560	+2...+10	45 084
LIDA 1,8КД	1820x1100x1250	560	+2...+10	46 154
LIDA 2,0КД	2060x1100x1250	600	+2...+10	46 876

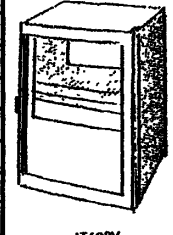




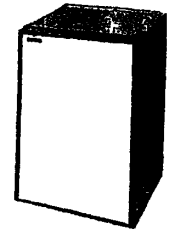
C115PV

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает БАРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНИКИ итольянской компании VITRIFRIGO

Показатели	C 39i	C 50i	C 60i	LT 45	LT 75	C115 PV	LT 60PV
Габаритные размеры, мм	535x390x400	640x400x390	615x470x460	715x380x375	795x450x435	765x525x560	595x450x430
Объем, л	38	50	60	45	75	118	60
Мощность, кВт	0,2	0,34	0,34	0,2	0,34	0,42	0,48
Питание, В/Гц	220-240/50						
Охлаждаемая группа	встроенная						
Дверцы	левая/правая						
Цвет корпуса/двери	серый/серый			коричневый/орех		серый/серый	белый/белый
Масса, кг	18,5	20,5	23,5	20	24	44	26



LT60PV



C39i

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ СНЕЖ типа МЛ предназначенные для презентации, продажи и хранения пищевых продуктов ранее подвергнутых глубокой заморозке, например, замороженных овощей, фруктов, полуфабрикатов, высокой степени готовности, мороженного на предприятиях общественного питания. Теплоизолированные рабочие камеры закрыты верхним люком, который может быть выполнен в виде стеклянной крышки (модели МЛГ укомплектованы гнутыми стеклами, а модель МЛК – глухими крышками).

Для поддержания заданного уровня температур до ***-18°С*** лари имеют статическую систему охлаждения, работающую от холодильной установки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	Габариты, мм В х Ш х Г	Охлаждаемый объем, дм^3	Масса, кг	Номинал. мощность, Вт	Температура окружающего воздуха, °С	Номинал. напряжение, В/Гц	Хладагент	Температурный режим, °С
МЛГ-250	920x820x620	250	40	170	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -18 до -25
МЛГ-350	920x1020x620	345	45	220	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -18 до -25
МЛГ-400	920x1220x620	415	50	250	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -18 до -25
МЛГ-500	920x1420x620	500	55	290	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -18 до -25
МЛГ-600	920x1620x620	590	60	330	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -18 до -25

Модель	Габариты, мм В х Ш х Г	Охлаждаемый объем, дм^3	Масса, кг	Номинал. мощн., Вт	Температура окруж. воздуха, °С	Номинал. напряжение, В/Гц	Хлад агент	Температурный режим, °С	Регулировка	Комплект поставки
МЛК-350	920x1020x620	345	45	220	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -12 до -25	Эл.-мех	Корзина: 1 шт.
МЛК-400	920x1220x620	415	50	250	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -12 до -25	Эл.-мех	Корзина: 1 шт.
МЛК-500	920x1420x620	500	55	290	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -12 до -25	Эл.-мех	Корзина: 1 шт.
МЛК-600	920x1620x620	590	60	330	от +16 до +30	220/50	R 404 A	от -12 до -25	Эл.-мех	Корзина: 1 шт.

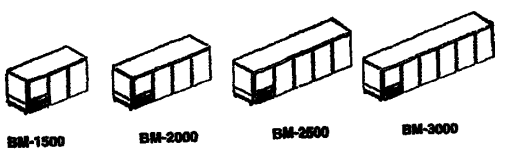
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ производство ИТАЛИЯ

Модель	Температурный режим, °С	Внутренний объем, л	Мощность, Вт	Габариты, см	Масса, кг	Цена, руб. /2006 г./
TLM 2	-2...+8	260	260	131x70x85	110	59 111,83
TLM 3	-2...+8	400	320	177x70x85	155	70 171,92
TLM 4	-2...+8	550	420	224x70x85	185	
TGM 2	-2...+8	260	260	146x70x91	130	
TGM 3	-2...+8	400	320	194,5x70x85	160	
TGM 4	-2...+8	550	420	243x70x85	190	
TGB 2	-10...-25	260	370	146x70x85	125	
TGB 3	-10...-25	400	482	194,5x70x85	170	
TGB 4	-10...-25	550	482	243x70x85	200	

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ производство ИСПАНИЯ

Модель	Температурный режим, °С	Внутренний объем, л	Мощность, Вт	Габариты, см
BM-1500	-2...+10	360	325	1500x565x850
BM-2000	-2...+10	530	450	2000x565x850
BM-2500	-2...+10	700	500	2500x565x850
BM-3000	-2...+10	870	550	3000x565x850



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ I ВАРИАНТ, 6 элементов/ стоимостью – 206 255,2 рублей состоит из:

Наименование	Тип	Исполнение и технические параметры	Цена, руб. 2007г.
Прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба	**ПСП 1**	н/сталь, с емкостями для приборов 602х700х1560мм	**16 500**
Прилавок – витрина холодильный	**ПХВ-2**	н/сталь, полки - стекло с подсветкой; 1200х700/1006х900мм; 3 полки; 8,3 кВт/час; 170кг	**84 960**
Мармит вторых блюд, тип нагрева «сухой»	**МЭС-1С-02**	н/сталь; с комплектом гастроемкостей, с направляющими и верхними полками; 3 ТЭНа по 0,5кВт; 1100х700х900/1300 (с полками) мм; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; 5 емкостей; 110кг	**36 253**
Мармит первых блюд, двухконфорочный	**МЭ-1-02**	н/сталь; конфорки покрыты листом из н/стали; с направляющими и верхними полками 1100х700х900/1300 (с полками) мм; 2 конфорки по 2,5кВт; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; конфорки установлены на уровне 550мм от пола; 110кг	**31 742**
Нейтральный стол	**СН-1**	Каркас сварной; закрыт с трех сторон панелями из н/стали; 1200х700/1006х900мм	**20 000**
Стол кассовый	**СК-1**	н/сталь; выдвижной ящик с замком для купюр; отделение под розетку; 1200х700/1006х900мм	**16 800**

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ II ВАРИАНТ, 7 элементов/ стоимостью – 262 187,15 рублей состоит из:

Прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба	**ПСП 1**	н/сталь, с емкостями для приборов; 602х700х1560мм	**16 500**
Прилавок – витрина холодильный	**ПХВ-2**	н/сталь, полки - стекло с подсветкой; 1200х700/1006х900мм; 3 полки; 8,3 кВт/час; 170кг	**84 960**
Прилавок холодильный	**ПХВ-1**	н/сталь; 1200х700/1006х900мм; объем ванны 0,044м^3; 7,6 кВт/час; 95кг	**55 932**
Мармит вторых блюд, тип нагрева «сухой»	**МЭС-1С-02**	н/сталь; с комплектом гастроемкостей, с направляющими и верхними полками ;5 емкостей; 1100х700х900/1300 (с полками) мм; 3 ТЭНа по 0,5кВт; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; 110кг	**36 253**
Мармит первых блюд, двухконфорочный	**МЭ-1-02**	н/сталь; конфорки покрыты листом из н/стали; с направляющими и верхними полками 1100х700х900/1300 (с полками) мм; 2 конфорки по 2,5кВт; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; конфорки установлены на уровне 550мм от пола; 110кг	**31 742**
Нейтральный стол	**СН-1**	Каркас сварной; закрыт с трех сторон панелями из н/стали; 1200х700/1006х900мм	**20 000**
Стол кассовый	**СК-1**	н/сталь; выдвижной ящик с замком для купюр; отделение под розетку; 1200х700/1006х900мм	**16 800**

Мармиты вторых блюд комплектуются гастроемкостями. Состав данных вариантов линии может быть подкорректирован с учетом пожелания заказчика.

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ:

Мармит первых блюд, двухконфорочный	**МЭ-1-01**	н/сталь; без направляющих и верхних полок; 1100х700х900/1300 (с полками) мм; 2 конфорки по 1,25кВт; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; конфорки установлены на уровне 550мм от пола; 110кг	**25 488**
Мармит первых блюд, трехконфорочный	**МЭ-1,1-027-01**	н/сталь; без направляющих и верхних полок; 1500х700х900/1300 (с полками) мм; 3 конфорки по 1,25кВт; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; конфорки установлены на уровне 550мм от пола; 110кг	**28 320**
Мармит вторых блюд, тип нагрева «сухой»	**МЭС-2И-80**	н/сталь; с гастроемкостями и инвентарными ящиками; с направляющими и верхними полками 1100х700х900/1300 мм; 3 ТЭНа по 0,5кВт; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; 5 емкостей; 110кг	**41 300**
	МЭС-2С-01	н/сталь; с гастроемкостями; без направляющих и полок	**30 000**
Мармит вторых блюд , тип нагрева «паровой»	**МЭВ-2С-110-01**	н/сталь; с гастроемкостями; без направляющих и полок; 1100х700х900/1300 (с полками) мм; 3 ТЭНа по 0,5кВт; объем заливаемой воды -10л; разогрев - 20мин; t +35 +85^{0}С; 5 емкостей; 110кг	**37 406**
Прилавок для подогрева тарелок	**ППТ-160**	н/стали; 1200х700/1006х900мм	**26 300**
Витрина тепловая настольная	**ВТ-1**	н/сталь; с прозрачным прямым куполом из стекла; 894х395х375мм ; 1кВт; загрузка продуктов 15кг.	**13 499**
Комплект монтажных частей		Направляющие элементы для подносов и верхние полки из н/стали	**6 254**

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные ЛИНИИ РАЗДАЧИ производственного предприятия «RADA».

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «МАСТЕР» ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РАЗДАЧИ БЛЮД НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

Наименование	Тип	№ чертежа	Технические параметры	Цена, руб. /2008г./
Мармит первых блюд, двухконфорочный	**2МЭП2-11/7Н**	**1**	Н/сталь; 1100х1040х1200мм (с направляющими и полкой); 1100х700х870мм (без направляющих и полок); 2 конфорки; диаметр конфорки 220мм;N=0,4кВт; t +50 +350^{0}С; напряжение 220В; конфорки установлены на уровне 410мм от пола.	**24 616,80/ 30 981,60-** синий зерк.
Мармит первых блюд, трехконфорочный	**2МЭП3-15/7Н**		Н/сталь; 1500х1040х1200мм (с направляющими и полкой); 1500х700х870мм (без направляющих и полок); 3 конфорки; диаметр конфорки 220мм; N=0,6кВт; t +50 +350^{0}С; напряжение 220В; конфорки установлены на уровне 410мм от пола.	**31 137,60/ 45 520,80-** зелен. шлиф
Мармит вторых блюд, с «водяной баней»	**2МЭВ-11/7Н**	**2**	Н/сталь; 1100х1040х1200 мм (с направляющими и полкой) 1100х700х870мм (без направляющих и полок); N=0,3кВт; t 0 +85^{0}С; разогрев - 30мин; напряжение 220В.	**44 647,20**
	2МЭВ-15/7Н		Н/сталь; 1500х1040х1200мм (с направляющими и полкой); 1500х700х870мм (без направляющих и полок); N=0,4кВт; t 0 +85^{0}С; разогрев - 30мин; напряжение 220В.	**40 216,80/**
Прилавок охлаждаемый открытый	**2ПВО-15/7Н**	**3**	Н/сталь; 1500х700х870мм; объем охлаждаемой ванны 0,05м^3; N=0,9кВт; t на поверхности прилавка 0 +10^{0}С; напряжение 220В; t окружающего воздуха от+10 до+35^{0}С, относит влажности от 40 до 70%.	**62 212,80**
	2ПВО-11/7Н		Н/сталь; 1100х700х870мм; 150кг; объем охлаждаемой ванны 0,04м^3; N=0,9кВт; t на поверхности прилавка 0 +10^{0}С; 220В; t окр. воздуха т+10 +35^{0}С, отн. влажн. 40-70%.	**52 977,60**
Прилавок угловой	**2ПУ-45Н**	**4**	Н/сталь; внешний; угол 45 град;	
	2ПУ-90Н		Н/сталь; внешний; угол 90 град; 1090х528х870мм	**13 540,80**
	2ПУВ-90Н		Н/сталь; внутренний; угол 90 град; 1690х571х870мм	**21 465,60**
Прилавок охлаждаемый закрытый	**2ПВ-11/7Н**	**5**	Н/сталь; 1100х1040х1600мм (с направляющими); 1100х700х1600мм (без напра.); N=0,9кВт; tсред от +1^{0}С до+10^{0}С; 220В; витрина оснащена холл/ агрегатом фирмы «Danfoss», термостатом, подсветкой, режимом оттаивания, воздухоохладителем.	**92 164,80**
	2ПВ-15/7Н		Н/сталь; 1500х1040х1600мм (с направляющими); 1500х700х1600мм (без направ.); N=0,9кВт; tсред от +1^{0}С до+10^{0}С; 220В; витрина оснащена холл./агрегатом фирмы «Danfoss», термостатом, подсветкой, режимом оттаивания, воздухоохладителем.	**88 140**
Прилавок для столовых приборов и подносов	**2ПП1-6/7Н**	**6**	Н/сталь; 630х700х1230мм; количество ярусов 1; набор гастроемкостей 6xGN1/6. (1 ярус для столовых приборов)	**17 596,80**
	2ПП2-6/7Н		Н/сталь; 630х700х1600мм; количество ярусов 2; набор гастроемкостей 3xGN1/3 +6xGN1/6 (2 яруса – для столовых приборов и для выкладки хлеба)	**20 373,60**
Прилавок нейтральный	**2ПН-11/7Н**	**7**	Н/сталь; 1100х1040х870мм (с направляющими и полкой); 1100Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	**24 055,20**
	2ПН-15/7Н		Н/сталь; 1500х1040х870мм (с направляющими и полкой); 1500Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	**38 344,80**
Прилавок кассовый	**2ККЛ-12/7Н**	**8**	Н/сталь; 1200х1040х870мм (с направляющими и полкой); 1200Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	**23 493,60** синий. зерк.
	2ККП-12/7Н		Н/сталь; 1200х1040х870мм (с направляющими и полкой); 1200Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	**23 4 93,60** золот. шлиф

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные ЛИНИИ РАЗДАЧИ производственного предприятия «RADA».

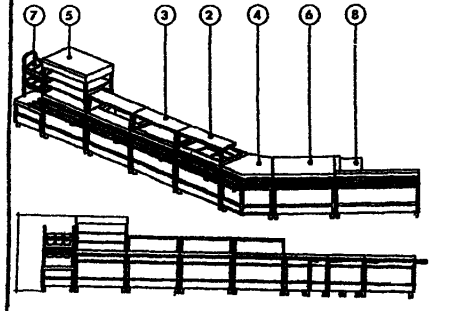
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ДАНА» ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РАЗДАЧИ БЛЮД НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

Наименование	Тип	№ чертежа	Технические параметры	Цена, руб.
Мармит первых блюд	**МЭП2-10/7Н**	**1**	Н/сталь; 1060х1030х1210мм (с направляющими и полкой); 1060х700х870мм (без направляющих и полок); 2 конфорки; диаметр конфорки 220мм;N=4кВт; t +50 +300^{0}С; напряжение 380В; конфорки установлены на уровне 450мм от пола.	**12 667,20**
Мармит вторых блюд, с «водяной баней»	**МЭВ-10/7Н**	**2**	Н/сталь; 1060х1030х1210мм (с направляющими и полкой) 1060х700х870мм (без направляющих и полок); N=3кВт; разогрев - 30мин; напряжение 220В; 6 гастроемкостей с крышками GN1/1x1шт. GN1/2x2шт. GN1/3x3шт глубиной 150мм.	**20 810,40**
Прилавок для столовых приборов	**ПП-6/7Н**	**3**	Н/сталь; 630х700х1230мм	
Прилавок кассовый	**ККЛ-12/7Н**	**4**	Н/сталь; 1200х1040х870мм (с направляющими и полкой); 1200Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	
	ККП-12/7Н		Н/сталь; 1200х1040х870мм (с направляющими и полкой); 1200Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	
Прилавок – витрина охлаждаемый закрытый	**ПВ-10/7Н**	**5**	Н/сталь; 1060х1030х1580мм (с направляющими); 1060х700х1580мм (без направляющих); N=0,7кВт; охлаждаемый объем 500л; t от 0 до+8^{0}С; 220В; оснащена холл/ агрегатом фирмы «Danfoss», термостатом, режимом оттаивания, воздухоохладителем.	
Прилавок охлаждаемый открытый (полка со стеклом)	**ПВО-10/7НЗ**	**6**	Н/сталь; 1100х700х870мм (без направляющих и полки); 1100х1040х1230мм (с направляющими и полкой);	
	ПВО-11/7Н		Н/сталь; 1100х700х870мм; 150кг; объем охлаждаемой ванны 0,04м^3; N=0,9кВт; t на поверхности прилавка 0 +10^{0}С; 220В; t окр. воздуха т+10 +35^{0}С, отн. влажн. 40-70%.	**3 369,60**
Прилавок нейтральный	**ПН-10/7Н**	**7**	Н/сталь; 1060х1040х1230мм (с направляющими и полкой); 1260Х700Х870 (без направляющих и полок); выведена розетка на 220В	**12 043,20**

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

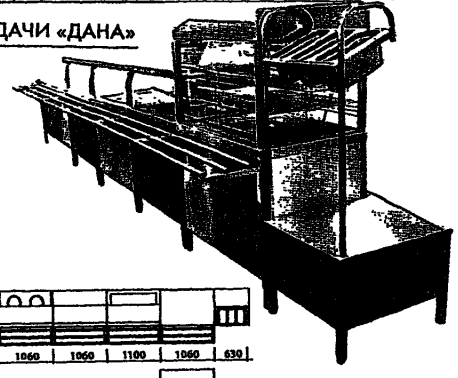
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША» состоит из:

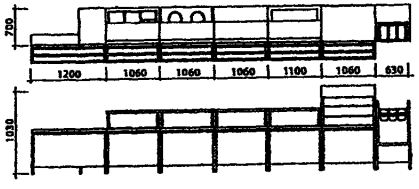
Мармит первых блюд	**ПМЭС-70М**	**1**	Н/сталь; 1120х1035х1370мм; 3 конфорки; N=2,8кВт; 90кг	**30 546**
	ПМЭС-70М-01		Н/сталь; 1120х1035х1370мм; 2 конфорки; N=4,1кВт; 107кг	**34 054**
Мармит паровой вторых блюд	**ЭМК-70М**	**2**	Н/сталь; 1120х1035х1370мм; 6 гастроемкости; N=2,4кВт; 110кг	**42 567**
	ЭМК-70М-01		Н/сталь; 1120х1035х1370мм; 7 гастроемкости; N=2,4кВт; 100кг	
Прилавок холодильный	**ПВВ (ПХЗ)-70М**	**3**	Н/сталь; 1120х1400х1375мм; N=0,4кВт; 113кг ***открытый***	**48 039,55**
	ПВВ (ПХЗ)-70М-01		Н/сталь; 1500х1400х1375мм; N=0,4кВт; 113кг ***открытый***	
	ПВВ (ПХЗ)-70М-С		Н/сталь; 1500х1400х1500мм; 165кг ***закрытый***	**49 650**
Прилавок для горячих напитков	**ПГН-70М**	**4**	Н/сталь; 1120х700х859мм; 68кг	**27 894**
Стол для приборов и подносов	**ПСПиП-70М**	**5**	Н/сталь; 630х700х850мм; 45кг	**36 764**
Кассовая кабина	**КК-70М**	**6**	Н/сталь; 1120х700х850; 70кг	**16 675**

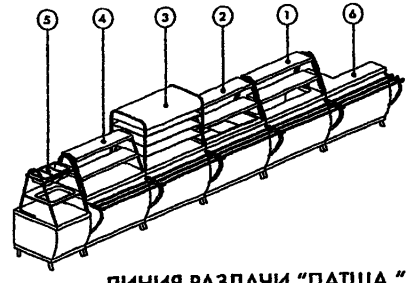


ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

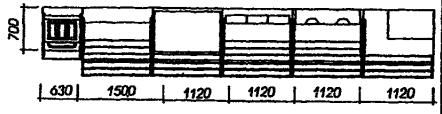
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ДАНА»







ЛИНИЯ РАЗДАЧИ "ПАТША "



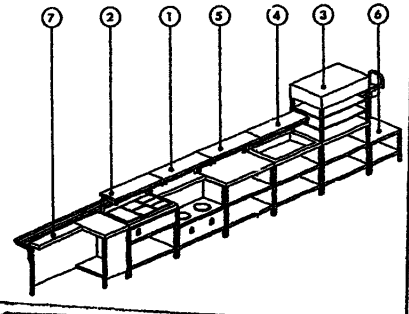


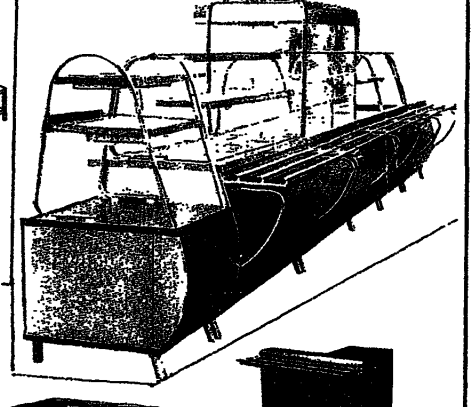
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «МАСТЕР»



ОАО "Завод "Проммаш"







ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
(элементы линии раздачи)

МАРМИТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД



МЭ-1-01
двухконфорочный



МЭ-1,1-0,27-01
трехконфорочный



ПХВ-2
Прилавок-витрина
холодильный

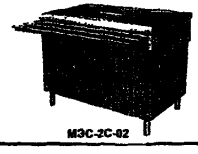


ПСП-1
Прилавок для
хлеба и подносов

МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД



МЭС-2И-80



МЭС-2С-02

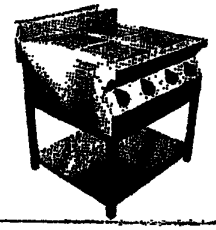


СК-1
Кассовый
стол

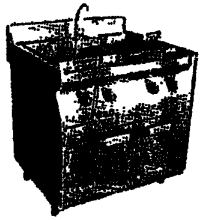
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает ТЕПЛОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ (производство Россия).

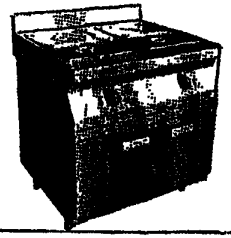
Тепловое оборудование предназначено для предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе. Выполнено их нержавеющей стали. Конструкция оборудования позволяет устанавливать его как в пристенном варианте, так и в островном. Элементы этой серии имеют секционно-модульное построение, что позволяет подбирать необходимые варианты комплектации в зависимости от планируемого ассортимента блюд и производительности кухни. Возможность комбинации верхних и нижних модулей по усмотрению пользователя. Верхний модуль имеет вкручивающиеся ножки, что позволяет использовать его в пристенном варианте. Мощные круглые ножки позволяют регулировать высоту линии нивелировать неровности пола. Возможно подключение к электрической сети напряжением как 380В, так и 220В.



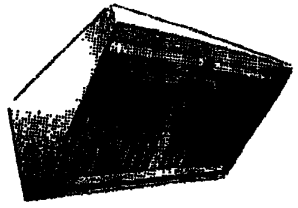
ЭМК-40Ш



ЭКФ-40Ш



ЭПК-47П



ЭВЭ-800

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Предназначена для жарки кулинарных изделий в большом количестве жира или растительного масла. Все регуляторы и функциональные элементы расположены на передней панели. Оснащены двумя термостатами: регулятор температуры и аварийный, который блокирует включение нагревательных элементов при отсутствии масла. Фритюрницы легки в эксплуатации и санитарно-гигиенической очистке.

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Предназначена для непосредственной жарки мясных, рыбных и овощных блюд. Все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели. Терморегулятор позволяет поддерживать температуру воды от 30 °С до 300 °С. Поверхность для обжарки имеет желоб для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира.

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Предназначен для сохранения в горячем состоянии супов, соусных блюд и гарниров, а также для их раздачи. Имеет две ванны для воды. Терморегулятор позволяет поддерживать температуру воды от 30 °С до 85 °С. Гастроемкости с горячей опцией устанавливаются в емкость ванны. Слив воды осуществляется с помощью сливного крана.

ЭЛЕКТРОВАРКА

Предназначена для варки в воде помещенных в корзину макаронных изделий и других продуктов. Имеет ванну для воды. Терморегулятор позволяет поддерживать температуру воды от 50 °С до 100 °С. Корзина с продуктами помещается в ванну, наполненную водой. Слив воды осуществляется при помощи сливного крана. В ванне имеется отверстие для контроля перелива воды.

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарка, разогрев) в функциональных и других емкостях. Все регуляторы расположены на передней панели, выполнены в 3-х позиционном варианте, оснащены световой индикацией. Плоская поверхность конфорок 250х250 мм позволяет без особых усилий передвигать емкости вдоль рабочей поверхности. Электроплита выпускается в различном исполнении: две конфорки без духовки, четыре конфорки на подставке и в настольном варианте.

Комплект поставки:

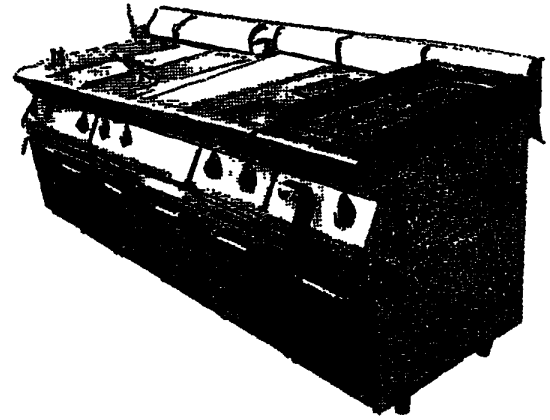
ФРИТЮРНИЦА электрическая (**ЭКФ-40Ш**)
АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ - ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (**АКО-40Ш**)
ЭЛЕКТРОМАРМИТ (**ЭМК-40Ш**)
ЭЛЕКТРОПЛИТА 2-х конфорочная (**ЭПК-27Ш**)
ЭЛЕКТРОВАРКА (**ЭВК-40Ш**)
РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (**РПК-40Ш**)

Дополнительно:

ЗОНТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ (**ЗВЭ-800**)
ЭЛЕКТРОПЛИТА 4-х конфорочная с подставкой (**ЭПК-47П**)
ЭЛЕКТРОПЛИТА 4-х конфорочная настольный вариант (**ЭПК-47Н**)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Характеристики	ЗВЭ-800	РПК-40	ЭВК-40	ЭПК-27	ЭМК-40	АКО-40	ЭКФ 40
Мощность, кВт	5	4,5	0,75	6	7,5	-0,005	
Напряжение, В	220/380						
Габариты, мм	400х700х850						1200х 800х450
Масса, кг	46	68	37	53	45	30	41



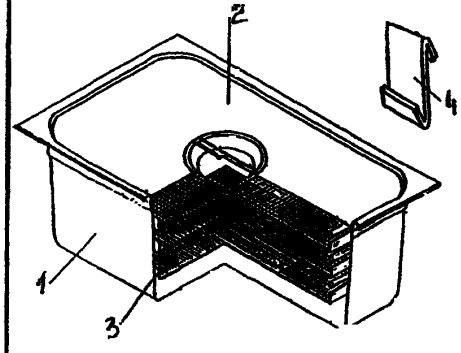
ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД НА ПАРУ.

Все элементы **ЕМКОСТИ** для приготовления пищи на пару выполнены из нержавеющей стали.

Принцип работы и приготовление пищи с помощью **ЕМКОСТИ** очень прост. **ЕМКОСТЬ**, заполняем водой до определенного уровня, устанавливаем вставку с продуктами и ставим на электрическую или газовую плиту, спустя некоторое время, необходимое для приготовления продуктов. Получаем целый ряд готовых, диетических блюд. ***Пример заполнения вставок: - нижняя вставка – мясо; средняя – котлеты; верхняя – овощи.***

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

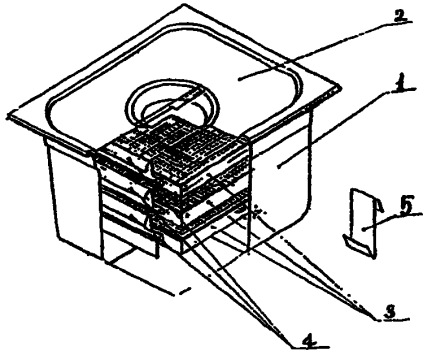
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД НА ПАРУ типа Е0,3 ДЛЯ МИНИ-ПИЩЕБЛОКОВ



Объем (V) = 27 литров

ЕМКОСТЬ СОСТОИТ:
1.Емкость функциональная 1шт
Размеры, мм - 530х325х200
2. Крышка 1 шт.
3. Вставки перфорированные - 3шт
4. Захваты - 2шт.
Цена, руб. с НДС – 3 245

ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД НА ПАРУ типа Е 0,12



Объем (V) = 12 литров
ЕМКОСТЬ СОСТОИТ:
1. Емкость функциональная - 1шт
Размеры, мм - 325х265х200
2. Крышка 1 шт.
3. Вставки перфорированные - 3шт
4. Ручки - 6шт.
5. Захваты - 2шт.
Цена, руб. с НДС – 2 360

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: 77 МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД, г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

КОТЛЫ ПАРОВЫЕ типа КПП.

Показатели	КПП-160	КПП-250	КПП-400
Полезная емкость, л	160	250	400
Давление подводимого пара, МПа	0,05		
Расход пара, кг/час	48	51	62
Продолжительность разогрева, мин	60		
Диаметр паропровода, дюймы	1		
Диаметр водопровода, дюймы	1/2		
Диаметр конденсатоотвода, дюймы	3/4		
Габаритные размеры, мм высота	1050	1050	1220
ширина	1150	1150	1150
длина	1063	1063	1063
Масса, кг	218	283	340
Цена, руб. без НДС/ с НДС(1.01.07г.)	42050/ 49619	44450/ 52451	49100/ 57938

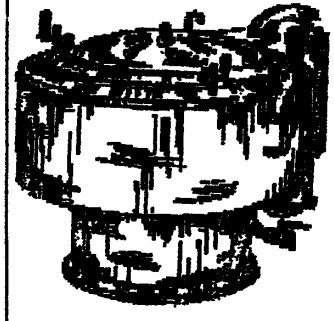
КОТЛЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ типа КПЭ

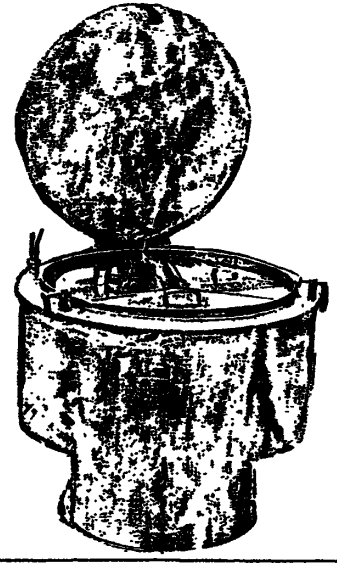
Показатели	КПЭ-160	КПЭ-250	КПЭ-400
Полезная емкость, л	160	250	400
Потребляемая мощность, кВт			
в период разогрева	21	30	45
в период варки	4	5	10
Продолжительность разогрева, мин	55		
Рабочее давление в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см^2)	0,045 (0,45)		
Номинальное напряжение, В	380 частота 50 Гц		
Габаритные размеры, мм - высота	1050	1050	1220
ширина	1150	1150	1150
длина	1063	1063	1063
Масса, кг	218	283	340
Цена, руб. без НДС/ с НДС(1.01.07г.)	58500/ 69030	62200/ 73396	68850/ 81243

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: 77 МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД, г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

КОТЛ ГАЗОВЫЙ типа КПГ

Показатели	КПГ-250
Полезная емкость, л	250
Расход газа (в перерасчете на природный газ с теплотой сгорания 8500 ккал/м^3), м^3/час - в период разогрева	4,5
в период разогрева	0,7
Номинальное давление газа перед газогорелочным устройством, КПа(мм. вод. ст.) - природного	1,3(130)
- сжиженного	3,0 (300)
Максимальное давление газа перед газогорелочным устройством, КПа	0,6
Максимальное разрежение в дымоходе, мм. вод. ст.	1,0
Продолжительность разогрева, мин	60
Рабочее давление в пароводяной рубашке, МПа	0,05
Диаметр газопровода, дюймы	¾-1
Диаметр водопровода, дюймы	1/2
Габаритные размеры, мм /высота х ширина х длина/	1090x1360x1170
Масса, кг	400
Цена, руб. без НДС/ с НДС(1.01.07г.)	64950/76641





ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ серии КЭ и КПЭМ с варочным сосудом цилиндрической формы, имеющие модульное исполнение, и предназначены для установки в технологические линии. Аппараты иногда имеют два варочных сосуда (***КЭ-160Ц***), встроенных в общий корпус модульного размера. Варочные сосуды изготовлены из нержавеющей стали и нагреваются через паровую рубашку, что создает мягкий косвенный подогрев и снижает вероятность подгорания продукта.

По конструктивному исполнению котлы ***СТАЦИОНАРНЫЕ, НЕОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ***, они снабжены предохранительными клапанами в паровой рубашке, которые срабатывают при превышении критического давления.

Варочный процесс ***АВТОМАТИЗИРОВАН.*** При закипании жидкости в варочном сосуде происходит переключение котла на минимальную ступень мощности, что исключает «бурное кипение» и позволяет получить высококачественный продукт при минимальном расходе энергии.

В котлах серии ***«КПЭМ»*** система автоматического управления реализует три режима работы: ***РАЗОГРЕВ***, когда при закипании жидкости полностью прекращается нагрев, ***РЕЖИМ ВАРКИ***, который предусматривает переход на малую ступень мощности, и третий ***«ВАРКА НА ПАРУ»***.

Электрические пищеварочные котлы устанавливаются в производственных помещениях. Предусматривается жесткое крепление к полу или свободная установка на полу.

Пищеварочные котлы подключаются к системе холодного водоснабжения жестко или через гибкий шланг (в комплект поставки не входит).

Зона установки оборудуется локальной вытяжной вентиляцией.

НАДЕЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ КОТЛА ПРИ РАБОТЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ ЗАЩИТЫ ***ТЭНов*** ОТ СУХОГО ВОЗДУХА.

КОТЛЫ, ИТАЛЬЯНСКОЙ ФИРМЫ ***«OLIS»,*** по техническим характеристикам и возможностям не уступают отечественным аппаратам.

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

МОДЕЛЬ	КПЭМ-60	КПЭМ-100	КПЭМ-160	КЭ-100Ц	КЭ-160Ц
Габаритные размеры, мм	800x860x860	800x860x860	850x860x860	800x800x850	1200x800x850
Мощность, кВт	9,0	12,75	12,75	18,9	24
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Номинальный объем, литров	60	100	160	100	80 + 80
Время разогрева, мин	40	50	110	50	60
Масса, кг	91	94	102	190	220
Цена, руб. /01.12.06г./	42 920	52 940	57 950		

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ФИРМЫ» OLIS»

МОДЕЛЬ	PQFIE 200	PQFIE 300	911 PEB	915 PEB	760 PEI
Габаритные размеры, мм	1100x1150x850	1150x1250x850	900x900x850	900x900x850	850x700x850
Мощность, кВт	18	36	15	15	12
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Номинальный объем, литров	200	300	80	150	80
Время разогрева, мин	50	45	50	60	50
Масса, кг	160	170	167	167	145

Схема подключения КЭ-100Ц

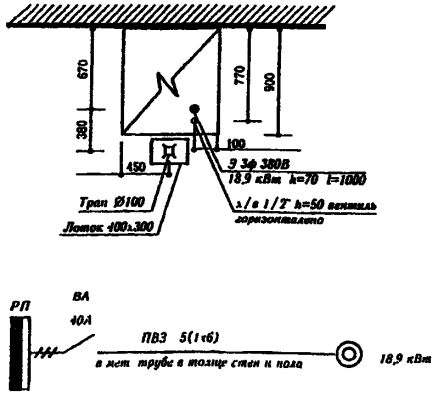
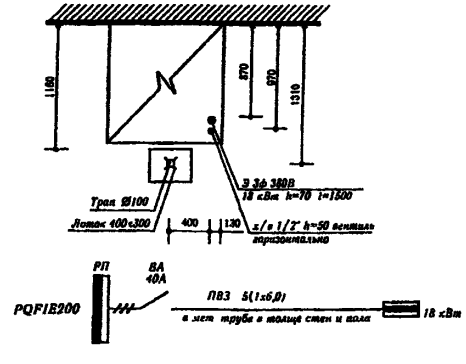
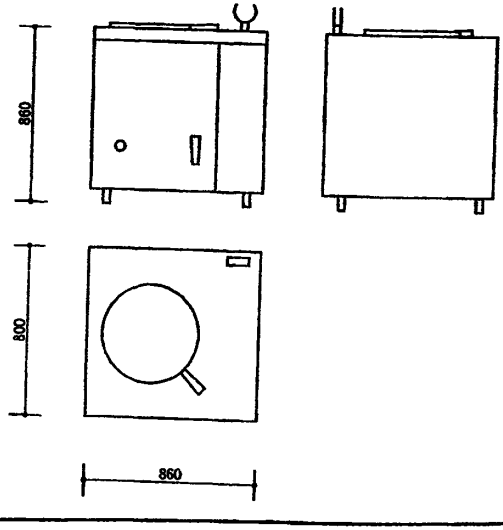


Схема подключения PQFIE200





ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ изготавливаются с крышками двух исполнений: **ГЕРМЕТИЧНЫМИ (КЭ-250, КЭ-160, КЭ-100 тип «СКОРОВАРКА») и НЕГЕРМИТИЧНЫМИ (КЭ-250К, КЭ-160К, КЭ-100К тип «КАСТРЮЛЯ»).**

Варочный сосуд имеет прямоугольную форму, что создает дополнительное удобство для варки крупных кусков мяса. По конструктивному исполнению котлы ***СТАЦИОНАРНЫЕ, НЕОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ.***

Для котлов предусмотрены три режима работы: ***«РЕЖИМ 1» - ВАРКА; «РЕЖИМ 2» - РАЗОГРЕВ; «РЕЖИМ 3» - ВАРКА НА ПАРУ.***

Котлы пищеварочные изготавливаются на каркасной основе. Материал – профильная труба 40х40 мм. Наличие каркасной основы значительно увеличивает ***СРОК СЛУЖБЫ ИЗДЕЛИЯ – до 15 лет.***

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С НЕГЕРМЕТИЧНОЙ КРЫШКОЙ тип «КАСТРЮЛЯ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	КЭ-60Ц	КЭ-100Ц	КЭ-150Ц	КЭ-200Ц *новинка*	КЭ-100К	КЭ-160К	КЭ-250К
Габаритные размеры, мм	800x800x850	800x800x850	1500x800x850	1500x800x850	1200x800x850	1200x800x850	1500x800x850
Внутренние размеры варочного сосуда, мм	Ø 512x298,5	Ø 512x483,5	Ø 512x402,5	Ø 512	577x417x473,5	727x577x473,5	1077x577x473,5
Объем варочного сосуда, литров	60	100	150 (75+75)	200 (100+100)	100	160	250
Потребление энергии на разогрев, кВт/ч	7,5	12,6	20		12,6	20	27,5
Потребление энергии в стационарном режиме, кВт/ч	2,2	3,77	4,8		3,77	4,8	6,0
Номинальная мощность, кВт	9,6	18,9	24	24	18,9	24	30
Напряжение, В/Гц	380/220	380/220	380/220	380/220	380/220	380/220	380/220
Время разогрева, мин.	40	40	50	50	40	50	55
Масса, кг	180	193	280	280	193	223	253
Цена, руб. /01.09.06г./	51 363-04	62 014-90	97 704-00	100 028	62 286-30	83 455-50	100 146-60
Исполнение	*Н/сталь, один варочный сосуд, круглый, внешний корпус котла - прямоугольный*		*Н/сталь, два варочных сосуда, круглые, внешний корпус котла - прямоугольный*		*Полностью из н/стали; один варочный сосуд прямоугольной формы; внешний корпус - прямоугольный*		

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ГЕРМЕТИЧНОЙ КРЫШКОЙ тип «СКОРОВАРКА»

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	КЭ-100	КЭ-160	КЭ-250	КЭ-250КП-2 эконом-класс	КЭ-100В	КЭ-250В
Габаритные размеры, мм	800x800x850	1200x800x850	1500x800x850	1500x800x850	800x800x850	1500x800x850
Внутренние размеры варочного сосуда, мм	577x417x473,5	727x577x473,5	1077x577x473,5	1077x577x473,5	577x417x473,5	1077x577x473,5
Объем, литров	100	160	250	250	100	250
Номинальная мощность, кВт	18,9	24	30	30	18,9	30
Напряжение, В/Гц	380/220	380/220	380/220	380/220	380/220	380/220
Время разогрева, мин.	40	50	55	55	40	55
Масса, кг	193	223	253	253	193	253
Цена, руб. /01.09.06г./	79 113-10	87 390	102 589-20	70 800	87 865-16	111 409-70
Исполнение	*Н/сталь, один варочный сосуд, прямоугольный, герметичная крышка фиксируется рычагами, внешний корпус - прямоугольный*			*Раб стол и варочный сосуд из н/стали; все панели и внутр исполнение, ТЭНы – черный металл*	*Н/сталь, один варочный сосуд, прямоугольный, герметичная крышка фиксируется рычагами, внешний корпус - прямоугольный*	

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

КОТЛЫ ПАРОВЫЕ С ГЕРМЕТИЧЕСКОЙ КРЫШКОЙ тип «СКОРОВАРКА»

Показатели	КП-160П	КП-250П
Габаритные размеры, мм	1200x800x850	1500x800x850
Внутренние размеры варочного сосуда, мм	727x577x473,5	1077x577x473,5
Объем, литров	160	250
Время разогрева, мин.	50	55
Масса, кг	223	253
Цена, руб. /01.09.06г./	67 195-1-	76 009-70
Исполнение	*Рабочий стол котла из н/стали*	

Котлы комплектуются пультом управления, не требуют отдельного места, встраиваются в любую линию. Дополнительно котлы комплектуются кассетами

ТЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/РАЗГРУЗКИ КОТЛОВ

Показатели	ТП-100
Габаритные размеры, мм	410x1250x1600
Максимальная загрузка блюд, кг	100
Масса, кг	50
Цена, руб. /01.09.06г./	30 090
Тележка - металлическая /крашенный металл/	

с емкостями для варки и тележкой для подъема кассет./

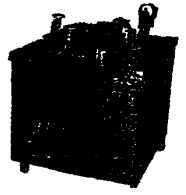
ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ НАСТОЛЬНАЯ типа ВТ-1

Показатели	ВТ-1
Габаритные размеры, мм	894x395x375
Мощность, кВт	1
Общая загрузка продуктов, кг	15
Площадь полок, м^2	0,48
Напряжение, В	220
Масса, кг	32
Цена, руб. /01.09.06г./	13 499-20
Исполнение *- Н/сталь, с прозрачным прямым куполом из термостойкого стекла.*	

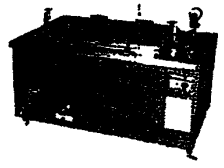
ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ



ВТ-1

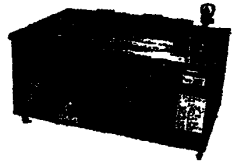


КЭ-100



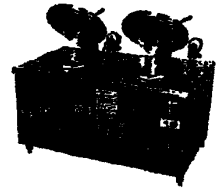
КЭ-250

ФОРМА ВАРОЧНОГО СОСУДА - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ



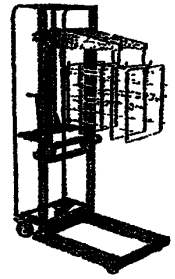
КЭ-250К

ФОРМА ВАРОЧНОГО СОСУДА - ЦИЛИНДРИЧЕСКАЯ



КЭ-150Ц

ТЕЛЕЖКА ПОДЪЕМНАЯ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/РАЗГРУЗКИ КОТЛОВ



ТП-100

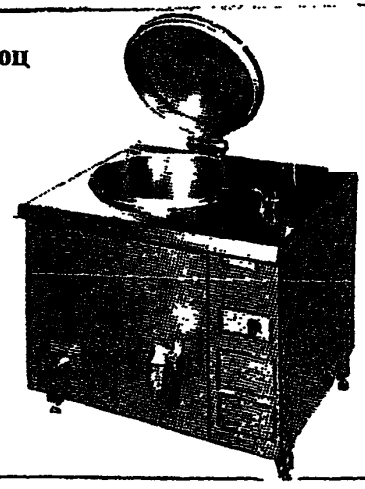


Кассета-вкладыш



КЭ-100

КЭ-100Ц



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: УЧРЕЖДЕНИЕ ЯВ-48/8, г. ЧЕЛЯБИНСК

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ типа КУПЭ и КУПЭН предназначены для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

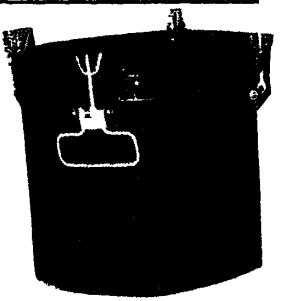
ПОКАЗАТЕЛИ	КУПЭН-60НГ	КУПЭН-100НГ	КУПЭ-160НГ	КУПЭ-250НГ
Номер ТУ	ТУ 5151-021-085595174-97		ТУ 5151-007-08595174-96	
Полезная емкость, л	60	100	160	250
Потребляемая мощность, кВт: - при разогреве	12	15	24	30
- при варке	4	4	4	53
Напряжение, В/ частота тока, Гц	80/50			
Продолжительность разогрева, не более, мин	47	56	60	60
Резьба штуцера подсоединения к водопроводной сети, дюйм	1/2			
Избыточное давление пара в рубашке котла, МПа (атм)	0,045 (0,45)	0,04 (0,4)	0,045 (0,45)	0,04 (0,4)
Габаритные размеры, мм /L x B x H)	1080x636x1060	1080x636x1210	1360x1200x950	1360x1200x1050
Масса, кг	180	200	250	270
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./	32 000	36 000	49 000	54 400

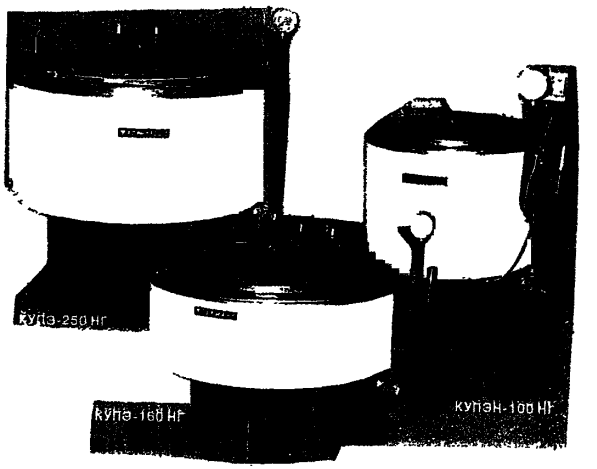
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: УЧРЕЖДЕНИЕ ЯВ-48/8, г. ЧЕЛЯБИНСК

ТЕРМОСЫ *МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ С ВНУТРЕННИМ БАКОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ ГОРЯЧЕЙ ПИЩИ.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОКАЗАТЕЛИ	Т-12	Т-18	Т-24	Т-36
Номер ТУ	ТУ 5982-005-08559635-97			
Полезная емкость, л	12	18	24	36
Сохраняемость температуры горячей воды, залитой в бак при t=90^{0}C, при температуре окружающей среды 20 ±2^{0}C, в течение 6 часов - 50 не менее				
Габаритные размеры, мм /L x B x H)	450x390x 290	450x390x 370	450x390x 450	450x390x 600
Масса пустого термоса, кг	7,5	8	9	11
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./	2 412	2 583	2 618	2 800





СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ

СКОВОРОДЫ – *ТЕПЛОВЫЕ АППАРАТЫ, применяемые на предприятиях общественного питания для жарки на нагретой поверхности с использованием малого количества жира или без* него, (если жир содержится в продукте или жарочная поверхность имеет тефлоновое покрытие).

Отечественные промышленные электрические сковороды (СЭСМ-02, СЭСМ-02-01) *в качестве основного конструктивного элемента имеют рабочую камеру в виде чаши с закрытой крышкой. Утолщенное днище (толщиной около 20мм) обогревается нагревательными элементами (спираль в изоляторах).* Чаша закреплена на опорных тумбах при помощи опорных подшипников скольжения и может поворачиваться относительно горизонтальной оси. Чашу поворачивают для слива пищевого жира или жидкости используемой при санитарной обработке. *Сковороды оснащены ручным червячным механизмом поворота, терморегулятором.* Чаша сковороды – чугунная.

Промышленные электрические сковороды Итальянской фирмы «OLIS» (серии ***95КВЕ, 725 КВЕ*** и т.д.), *в качестве рабочей камеры имеют чашу в виде ванны, стенки которой выполнены из 2мм нержавеющей стали, с закругленными углами. Дно сковороды изготовлено из металлической плиты из хромо-никелевой нержавеющей стали, толщиной 10мм,* что способствует обеспечению равномерного нагрева жарочной поверхности. Форма сливного канала чаши и механизм опрокидывания гарантируют равномерную и безопасную выгрузку продуктов. Залив воды осуществляется из жестко фиксированного крана, рукоятка управления подачи воды вынесена на фронтальную панель. Крышка сковороды съемная или закреплена и свободно вращается, открывая или закрывая чашу (сковороды с закрепленной крышкой обозначаются дополнительным индексом ***В, например–725КВЕВ***). Поворотная крышка сбалансирована пружинами, что позволяет фиксировать ее в любом положении. ***При опрокидывании чаши происходит автоматическое отключение нагрева.*** Сковороды поставляются с ручным или электроприводом механизма опрокидывания чаши (при маркировке дополнительно указан символ ***М, например–94 КВЕМ***).

Показатели	СЭСМ-0,2	СЭСМ-0,2-0,1	94 КВЕ	725 КВЕ	725 КВЕВ	725 КВЕМ	725КВЕМВ
Габаритные размеры, мм	1050x840x860	1475x840x850	900x900x850	850x700x850	850x700x850	850x700x850	850x700x850
Номинальная мощность, кВт	6	12	10,47	7,05	7,5	7,15	7,15
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Площадь пода, $м^2$	0,25	0,5	0,35	0,25	0,25	0,22	0,22
Объем чаши, литров	30	75	84	30	30	25	25
Регулирование температуры пода, ^{0}С	от 100 до 300						
Масса, кг	195	255	192	130	130	133	133
Цена, руб. /01.09.06г./	34 110		151 348,70			162 023,47	167 677,22
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА						

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ОТКРЫТОЙ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ОТКРЫТОЙ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ предназначены для жарки на нагретой поверхности рыбы, мяса, овощей, приготовления яичницы в малом количестве жира или без него, что позволяет готовить безопасную и здоровую пищу. Жарочные поверхности сковород могут быть традиционно гладкими или рифлеными. Жарка на рифленой поверхности позволяет получить специфический рисунок, сэкономить пищевой жир и ускорить процесс приготовления пищи.

Сковороды изготовлены из хромо -никелевой полированной или тщательно отшлифованной нержавеющей стали или из чугуна. Некоторые сковороды имеют рифленую, гладкую и комбинированную, включающую как гладкую, так и рифленую поверхности.

Открытые сковороды отечественного производства серии АКО-40Ш, АКО-40Н оснащены терморегулятором, позволяющим поддерживать температуру в пределах до 300^{0}С. Жарочная поверхность имеет специальный желоб для сбора и отвода стекающей жидкости, и по периметру ограждена бортиком, предотвращающим разбрызгивание жира.

Открытые сковороды Итальянской фирмы «OLIS», как правило, имеют напольное исполнение. Устанавливаются на специальной подставке, выполняющей функции инвентарного или жарочного шкафа. *Предлагаются сковороды серии 700 или 900 с разными размерами жарочной поверхности, кратной размерам модуля, который обозначен в индексе цифрой 21 или в два раза больше, обозначенный индексом 41.*

Если аппарат представляет собой комбинацию плоской и рифленой жарочной поверхности, то в маркировке указан индекс 1/2R (например - 78ТУ1/2 R), и в каждую зону жарочной поверхности устанавливается термодатчик, обеспечивающий локальное регулирование температуры в пределах от 50 до 350^{0}С.

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Показатели	АКО-40Ш	АКО-40Н	921 FTER	941 FTEI/2R	74 FTER	78 TEI/2R	78 TFEI/2R
Габаритные размеры, мм	400x700x850	400x700x370	450x900x850	900x900x850	425x700x850	850x700x850	850x700x280
Номинальная мощность, кВт	4,5	4,5	8,0	16	2,7	5,4	5,4
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Площадь пода, $м^2$	0,25	0,5	0,3	0,6	0,25	0,5	0,5
Объем чаши, литров	30	75	84	30	30	25	25
Регулирование температуры пода, ^{0}С	от 100 до 300						
Масса, кг	52	36	90	155	66	117	78
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:	ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА						

Схема подключения СЭСМ-02

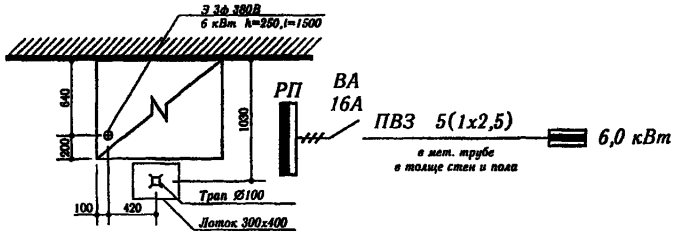


Схема подключения OLIS 725KBE

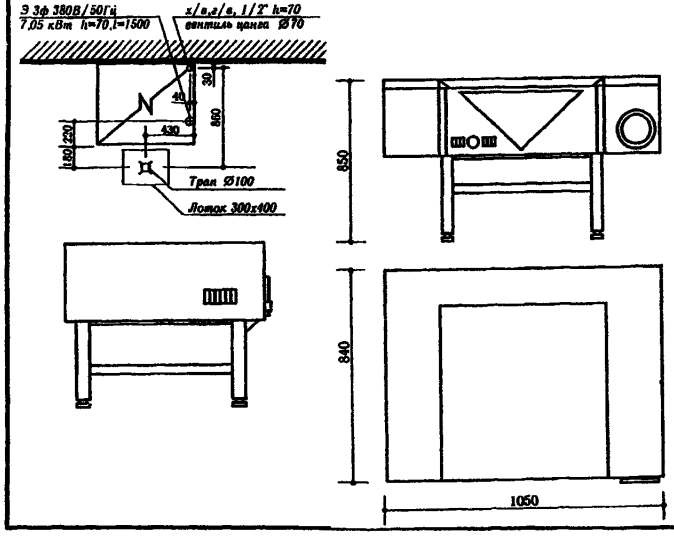


Схема подключения 74FTER

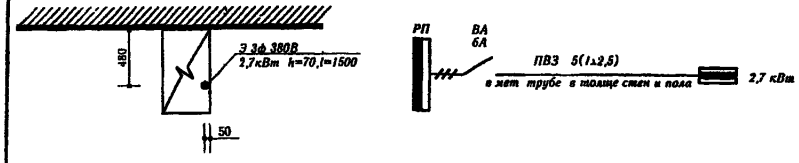
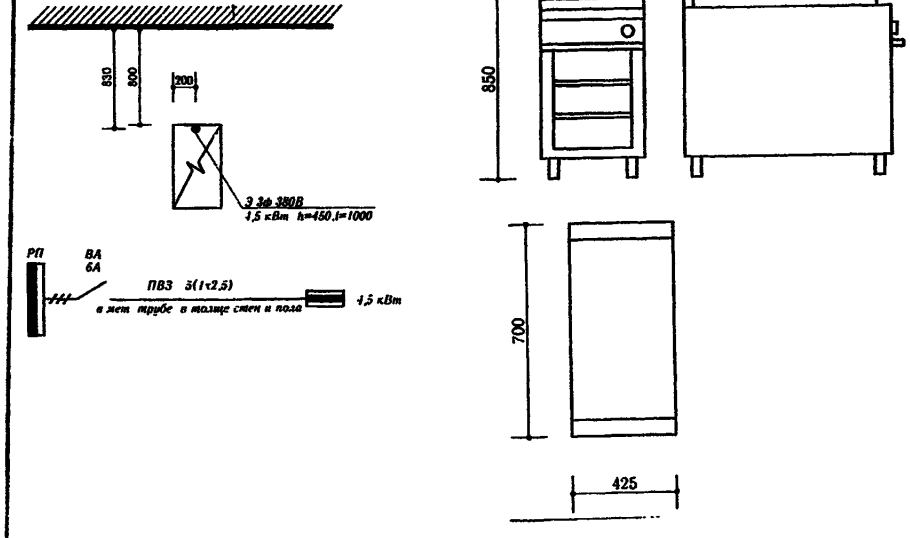


Схема подключения АКО -40Ш



СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	СЭЧ-0,25Н	СЭЧ-0,25	СЭЧ-0,45Н	СЭЧ-0,45	СЭ-0,35Н	СЭ-0,25	СЭ-0,45
Габаритные размеры, мм /Д х Г х В/	1000x800x850		1440x800x850		817x800x850	1000x800x850	1440x800x850
Рабочий объем чаши, литров	38		90		72	38	90
Время разогрева, мин	30		30		20	25	25
Мощность, кВт	6		12		6,75	4,8	9,6
Напряжение, В/Гц	380/220		380/220		380/220	380/220	380/220
Поворот чаши, град	360		360		90	360	360
Рабочая температура, ^{0}С	280		280		280	280	280
Масса, кг	190		230		160	155	195
Цена, руб. /01.10.06г./	32 745	27 435	38 114	35 695	32 000	23 010	31 030

ОБОЗНАЧЕНИЕ: Н – СКОВОРОДА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ;
СЭ – СКРВОРОДА С ЧЕШЕЙ ИЗ ПИЩЕВОГО МЕТАЛЛА;
СЭЧ – СКОВОРОДА С ЧУГУННОЙ ЧАШЕЙ /боковые верхние поверхности и лицевая панель чаши – из н/стали/.

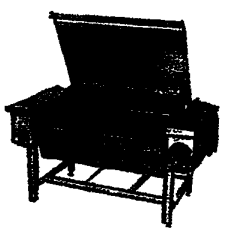
ВНИМАНИЕ: *ЧУГУННЫЕ ЧАШИ СОСТОЯТ ИЗ ЧУГУННОГО ЛИТЬЯ, СПИРАЛЕЙ И ТЕПЛОИЗОЛЯЦИОННОГО МАТЕРИАЛА.*

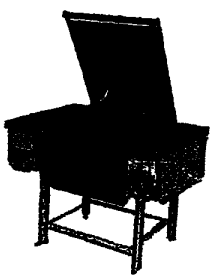
МАРКИРОВКА «О,25» - 4 СПИРАЛИ по 1,5 кВт;
МАРКИРОВКА «О,45» - 8 СПИРАЛИ по 1,5 кВт.

СВАРНЫЕ ЧАШИИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ ИЗ ПИЩЕВОГО МЕТАЛЛА, ПОД ДНОМ УСТАНОВЛЕНЫ ТЭНы.

МАРКИРОВКА «О,25» - 2 ТЭНа поО 2,4 кВт;
МАРКИРОВКА «О,35» - 15 ТЭНов по 0,45кВт;
МАРКИРОВКА «О,45» - 4 ТЭНа по 2,4 кВт.


СЭ-0,45


СЭЧ-0,45


СЭЧ-0,25


СЭ-0,35 (с чашей из н/стали)

ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

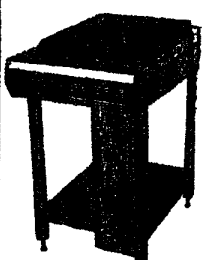
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

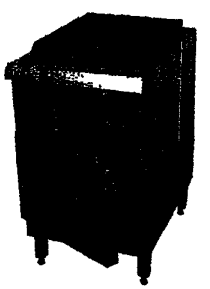
Показатели	ПЖР-0,24; ПЖР-0,24П; ПЖР-0,24И; ПЖР-0,24ИП	ПЖ-0,24; ПЖ-0,24П; ПЖ-0,24И; ПЖ-0,24ИП	ПЖР-0,48; ПЖР-0,48И	ПЖ-0,48 ПЖ-0,48И
Тип поверхности	*РИФЛЕНАЯ ЧУГУННАЯ*	*ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ*	*РИФЛЕНАЯ*	*ГЛАДКАЯ*
Габаритные размеры, мм /ДхГхВ/	480x800x884		895x800x850	
Полезная площадь, м^2	0,24			
Время разогрева, мин	20 до температуры 260^{0}С		20 до температуры 260^{0}С	
Мощность, кВт	6 ТЭНов по 1 кВТ		12	
Напряжение, В/Гц	380/220		380/220	
Масса, кг	85		120	
Цена, руб. /01.10.06г./	14 986; 14 632; 16 461; 15 930	14 632; 14 337; 15 989; 15 027	Изготовление под заказ	

ОБОЗНАЧЕНИЕ: И – ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, С ИНВЕНТАРНЫМ ШКАФОМ;
ИП – РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ МЕТАЛЛА;

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

РИФЛЕНАЯ *СПЛОШНАЯ*


ПЖР-0,24


ПЖ-0,24И

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях (варки, жарки, тушения и пассировки) на предприятиях общественного питания.

Плиты могут быть *одно-, двух-, трех-, четырех и шестикомфорочными с жаровым шкафом и* ***без него.*** Размеры конфорок составляют от ***0,03м² до 0,17м².***

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ ***ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ***

Показатели	ПЭ-0,24ШП	ПЭ-0,34ШП	ПЭ-0,51Ш	ПЭ-0,51ШП	ПЭ-0,48Ш	ПЭ-0,48ШП	ПЭ-0,36ШП	ПЭ-0,54Ш	ПЭ-0,54ШП
Габаритные размеры, мм	700x800x850	1000x800x850	1200x800x850		1200x800x850		1000x800x850	1200x800x850	
ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ: объем, л	65 л, 2xGN1/1	150л, 4xGN1/1	150л, 4xGN1/1		150л, 4xGN1/1		150л, 4xGN1/1	150л, 4xGN1/1	
Время разогрева, мин.	20	20	20		20		20	20	
Мощность, кВт	КЭ-0,12 6+2,5	КЭ-0,17 8+5	КЭ-0,17 12+5		КЭ-0,12 12+5		КЭ-0,12 10+5	КЭ-0,09 15+5	
Напряжение, В/Гц	380/220	380/220	380/220		380/220		380/220	380/220	
Количество конфорок, шт.	2	2	3		4		4	6	
Масса, кг	92	180	210		200		180	210	
Цена, руб. /01.09.06г./	18 526	23 440-71	33 866	27 671	30 803-90	23 718	27 258	41 654	32 391
Исполнение	*ШП - рабочий стол и лицевые панели – н/сталь; Ш – полностью из н/стали*								

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЕЗ ЖАРОЧНОГО ШКАФА ***ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ***

Показатели	ПЭ-0,17С	ПЭ-0,17СП	ПЭ-0,24ИП	ПЭ-0,34С	ПЭ-0,34СП	ПЭ-0,51С	ПЭ-0,51СП	ПЭ-0,48С	ПЭ-0,48СП
Габаритные размеры, мм	520x800x850		700x800x850	1000x800x850		1200x800x850		1200x800x850	
Время разогрева, мин.	20		20	20		20		20	
Мощность, кВт	КЭ-0,17;- 4		КЭ-0,12;- 6	КЭ-0,17;- 8		КЭ-0,17;- 12		КЭ-0,12;- 12	
Напряжение, В/Гц	380/220		380/220	380/220		380/220		380/220	
Количество конфорок, шт.	1		2	2		3		4	
Масса, кг	70		92	120		150		120	
Цена, руб. /01.09.06г./	8 850	8 555	11 522-70	13 393	13 098	19 664-70	19 293	20 089-50	18 664-70
Исполнение	*С - н/сталь, с инвентарной полкой; СП - рабочий стол – н/сталь; ИП – рабочий стол - н/сталь, с инвентарным шкафом*								

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ТЭНОВЫМИ КОНФОРКАМИ ***ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ***

Показатели	ПЭТ-0,17С	ПЭТ-0,34Ш	ПЭТ-0,51Ш	ПЭТ-0,48С	ПЭТ-0,48СП	ПЭТ-0,48Ш	ПЭТ-0,48ШП
Габаритные размеры, мм	520x800x850	1000x800x850	1200x800x850	1200x800x850		1200x800x850	
ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ: объем, л	Без шкафа	150, 4xGN1/1	150, 4xGN1/1	Без шкафа		150, 4xGN1/1	
Время разогрева конфорки,мин.	5	5	5	5		5	
Время разогрева шкафа, мин.	-	20	20	-		20	
Мощность, кВт	4,1	8,2+5	12,3+5	12,4		12,4+5	
Напряжение, В/Гц	380/220	380/220	380/220	380/220		380/220	
Количество конфорок, шт.	1	2	3	4		4	
Масса, кг	45	155	150	140	110	180	150
Цена, руб. /01.09.06г./	8 616-36	22 933-30	30 803-90	16 992	16 635-64	26 786	22 951
Исполнение	*С - н/сталь, с инвентарной полкой; Ш - полностью из н/стали; ШП - рабочий стол и лицевые панели – н/сталь; СП - рабочий стол и лицевая панель из н/стали, инвентарная полка из черного металла с покрытием.*						

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ (комбинация конфорок: 2шт. чугунные + 2шт. ТЭНовые) /ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ + КОНФОРКИ/

Показатели	ПЭКЖ-0,51Ш 3-х конфорочная (2 конфорки +ж/поверхность)	ПЭК-0,48С 4-х конфорочная (без жарочного шкафа)	ПЭК-0,48СП 4-х конфорочная (без жарочного шкафа)	ПЭК-0,48Ш 4-х конфорочная (с жарочным шкафом)	ПЭК-0,48ШП 4-х конфорочная (с жарочным шкафо
Габаритные размеры, мм	1200x800x850	1200x800x850		1200x800x850	
Время разогрева, мин.	5-20	5-20		5-20	
ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ. объем, л	150, 4xGN1/1	Без шкафа		150, 4xGN1/1	
Мощность, кВт	12+5	6,2+6		12,4+5	
Напряжение, В/Гц	380/220	380/220		380/220	
Масса, кг	200	120		180	
Цена, руб. /01.09.06г./	30 000	19 116	17 582	26 786	22 951
Исполнение	*н/сталь, с ж/шкафом*	*н/сталь*	*рабочий стол и лицевая панель из н/стали*	*н/сталь*	*рабочий стол и лицевая панель из н/стали*

КОНФОРКИ. ***ЧУГУННЫЕ КОНФОРКИ*** *состоят из чугунного литья, двух спиралей в бусах и теплоизоляционного материала. Габариты, мм:* **КЭ-0,09** *- 300x300, 2,5кВт (1,5+1);* **КЭ-0,12** *- 290x420, 3кВт (1,5+1,5);* **КЭ-0,17** *- 320x530, 4кВт (2+2);* В случае выхода конфорок из строя меняются только спирали.

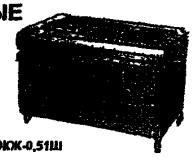
ТЭНОВЫЕ КАССЕТЫ *представляют собой два спиральных ТЭНа, общей мощностью* **3,1кВт** *(1,2+1,9) и* **4,1кВт** *(1,6+2,5).*

Рабочая температура конфорок во всех плитах – *400°С.*

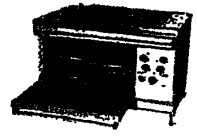
ПЛИТЫ КОМБИНИРОВАННЫЕ (комбинация конфорок)

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ + КОНФОРКИ

ЧУГУННЫЕ + ТЭНОВЫЕ КОНФОРКИ


ПЭКЖ-0,51Ш


ПЭК-0,48С


ПЭК-0,48Ш

ПЛИТЫ БЕЗ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

ДВУХКОНФОРОЧНЫЕ


ПЭ-0,34С


ПЭ-0,17С


ПЭ-0,24ШП

ПЛИТЫ С ТЭНОВЫМИ КОНФОРКАМИ

ДВУХКОНФОРОЧНЫЕ


ПЭТ-0,34Ш

ЧЕТЫРЕХКОНФОРОЧНЫЕ

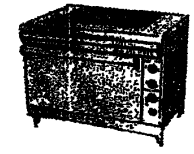

ПЭТ-0,48Ш

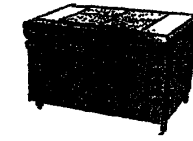
съемная перегородка

ТРЕХКОНФОРОЧНЫЕ


ПЭТ-0,51Ш

ПЛИТЫ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ


ПЭ-0,34Ш


ПЭ-0,36Ш


ПЭ-0,51Ш


ПЭ-0,48ШП

ДВУХКОНФОРОЧНЫЕ


ПЭ-0,24ШП


ПЭ-0,54ШП

ТРЕХКОНФОРОЧНЫЕ


ПЭ-0,51С

ЧЕТЫРЕХКОНФОРОЧНЫЕ


ПЭ-0,48С

Плиты без жарочного шкафа

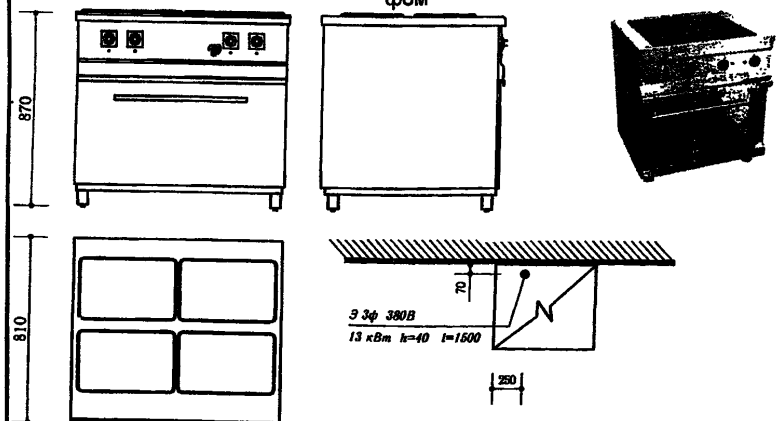
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные пищеварочные котлы производственного предприятия «RADA».

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ типа ПЭ-706ШК, ПЭ-704Ш, ПЭ-704ШК

Показатели	ПЭ-706ШК	ПЭ-704Ш (ШК)
Поверхность	Лицевая нерж. сталь	
Количество конфорок, шт.	6	4
Размер конфорок, мм	300x300	300x300
Напряжение, В	380	380
Суммарная мощность, кВт	18,2	13,2
Мощность духового шкафа, кВт	3,2	3,2
Мощность конфорок, кВт	2,5x6	2,5x4
Максимальная t конфорок, ^{0}C	400	400
Время разогрева духового шкафа, мин	15 до 300^{0}C	
Максимальная t духового шкафа, ^{0}C	300	300
Габариты размеры противня, мм	470x529, H=30 в кол-ве -3шт.	
Габариты духового шкафа, мм	575x500x346	575x530x345
Габариты, мм	1200x700x870	800x700x870
Масса, кг	130	150
Цена, руб. /2006г./	30 139,20	26 708; 32 666,4

Обозначение: **ШК** - с духовым шкафом и конвекцией; **Ш** - с духовым шкафом



ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ типа ПЭС-2, ПЭС-4

Показатели	ПЭС-2	ПЭС-4
Количество конфорок, шт.	2	4
Напряжение, В	380	380
Суммарная мощность, кВт	7	13,2
Мощность духового шкафа, кВт	2	3,2
Мощность конфорок, кВт	2,5x2	2,5x4
Максимальная t конфорок, ^{0}C	460	460
Максимальная t духового шкафа, ^{0}C	300	300
Время разогрева жарочного шкафа, мин	20 до 300^{0}C	
Размер конфорок, мм	417x295	417x297
Габариты духового шкафа, мм	360x485x430	555x485x430
Габариты, мм	550x810x870	980x810x870
Масса, кг	115	180
Цена, руб. /2006г./	12 916,80	

МОДЕЛИ:	Цена, руб. /2006г./
ПЭС-2-без жарочного шкафа, открытый стенд	12 916,80
ПЭС-2Д-без жарочного шкафа, с нейтральным шкафом с дверцами	13 353,60
ПЭС-2ДН-без жарочного шкафа, с нейтральным шкафом, полностью из нержавейки	14 289,60
ПЭС-2Ш–с жарочным шкафом	16 076,90
ПЭС-2ШН–с жарочным шкафом, полностью из нержавейки	18 688,80
ПЭС-4-без жарочного шкафа, открытый стенд	20 748
ПЭС-4Н-без жарочного шкафа, открытый стенд, полностью из нержавейки	22 370,40
ПЭС-4Д-без жарочного шкафа, с нейтральным шкафом с дверцами	21 652,80
ПЭС-4ДН-без жарочного шкафа, с нейтральным шкафом, полностью из нержавейки	22 838,40
ПЭС-4Ш–с жарочным шкафом	24 554,40
ПЭС-4ШН–с жарочным шкафом, полностью из нержавейки	27 705,60

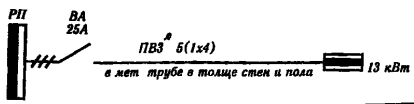


Схема подключения ПЭС-4Ш

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАО «КОНЦЕРН «ТЕРМАЛЬ», г.НИЖНИЙ НОВГОРОД

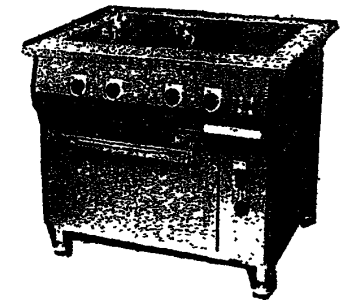
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 4-х конфорочная с жарочным шкафом типа ПЭЖ-4 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд на четырех конфорках в соответствующей посуде, выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и эксплуатации в помещениях с регулируемыми климатическими условиями от +10^{0}С до +35^{0}С.

ОСНОВНЫМИ ПРЕИМУЩЕСТВАМИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ ПЭЖ-4 являются:

- прямоугольные цельнолитые конфорки обеспечивают равномерный нагрев;
- плита устойчива к влажности – контактные части и коммутационные провода защищены от попадания жидкости;
- корпус плиты и все внешние детали имеют сглаженные линии, нет острых углов, колющих и режущих поверхностей, что обеспечивает безопасность процесса эксплуатации и исключает травматизм обслуживающего персонала

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: **ИАБЕ. 681914.016ТУ**

Номинальная мощность плиты, кВт	15,6
Номинальное напряжение, В	380
Площадь рабочей поверхности конфорок, м^2	0,48
Количество конфорок, шт.	4
Размер конфорок, мм	
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт	3,6
Максимальная температура конфорок, ^{0}С	380
Максимальная температура жарочного шкафа, ^{0}С	350
Время разогрева духового шкафа до максимальной температуры, мин	30
Габаритные размеры плиты, мм /L xB xH/	860x840x860
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм /Г xB xH/	577x397x463
Размеры конфорок, мм	417x295
Масса плиты, кг	150
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./ - ПЭЖ-4 (сталь)	23 150
- ПЭЖ-4 (лицевая н/сталь)	24 100
Род тока -	переменный, трехфазный
Частота, Гц	50



ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

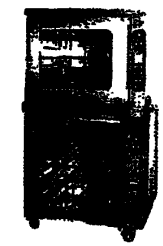
Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественную печь «МУССОН-ТУРБО».

В печи **«МУССОН-ТУРБО»** можно выпекать великолепные булочки, хлеб, изготавливать кондитерские изделия в присутствии покупателей. Также можно жарить, запекать, разогревать блюда из мяса, рыбы и т.д. Равномерное пропекание и жарку обеспечивает система конвекции и пароувлажнения печь может комплектоваться нижним расстоечным шкафом **«БРИЗ-II»**, подставками, полками.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПОКАЗАТЕЛИ	«МУССОН-ТУРБО»	«БРИЗ-II»
Производительность (батоны 0,3-0,5кг), кг/ч	до 50	-
Номинальная мощность, кВт	14,5	1,9
Номинальное напряжение, В	380	380
Частота, Гц	50	50
Габаритные размеры, мм	1028x1133x862	1206x1061x1011

Муссон-турбо



БРИЗ-II

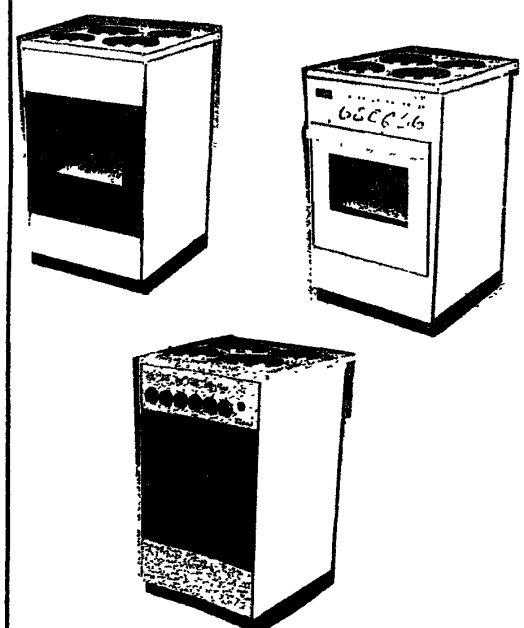
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «АК ЛЫСЬВЕНСКИЙ МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ЗАВОД», г. ЛЫСЬВА

Плиты электрические бытовые типа «ЛЫСЬВА» предназначены для приготовлении пищи в домашних условиях; варки, жарения, тушения мясных и овощных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, овощей, фруктов.

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЫТОВЫЕ НАПОЛЬНЫЕ по ГОСТ 14919-93, ТУ 3468-070-00186335-96 ***код по ОКП 34 6812***

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Род тока переменный	
Номинальное напряжение, В	220
Количество конфорок, шт.	3 или 4
Номин. потребляемая мощность, кВт	6-8,5
Мощность верхнего ТЭНа, кВт	0,8; 1,0
Мощность нижнего ТЭНа, кВт	1,2; 1,4
Мощность ТЭН - гриля, кВт	1,5; 1,6
Мощность конфорок Ø145мм,кВт	1,0
Мощность конфорок Ø180мм, кВт	1,5
Мощность экспресс – конфорки Ø 180мм, кВт	2,0
Объем жарочного шкафа, дм^3	60
Габаритные размеры, /ШхГхВ), см	50x60x85
Масса, кг	42



ЭЛЕКТРОПРИЛЫ	ЭП 301	ЭП 301М	ЭП 411	ЭП 411М	ЭП 402	ЭП 402М	ЭП 403	ЭП 403М	ЭП43р3	ЭП4/1э 3р3М	ЭП 4/1э03	ЭП 4/1э03М	ЭП 4/1э04	ЭП 4/1э04М
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ														
Конфорка Ø145мм, N=1кВт	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Конфорка Ø180мм, N=1,5кВт	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1
Экспресс-конфорка Ø180мм,N=2кВт										1	1	1	1	1
Крышка рабочего стола		+		+		+		+		+		+		+*
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА														
ТЭН верхний, кВт	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,0	1,0
ТЭН нижний, кВт	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,4	1,4
ТЭН – гриль, кВт				1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6	1,6
Электрич. вертел «Шашлык»							+	+	+	+	+	+		
Конвективный нагрев													+	+
Электрический таймер-реле									+	+				
Датчик реле температуры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Освещение духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Съемная дверца с 2-м стеклом	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Решетка для сушки и жарки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Внешнее панорамное стекло		+		+		+		+		+		+		+
Внешнее декорированное стекло	+		+		+		+		+		+		+	
Эмалированный противень	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Блюдо для выпечки		+		+		+		+		+		+		+
Блокировка мощности			+	+										
Установление мощ-ти плиты, кВт	6	6	7	7	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	9	9	9	9,5	9,5
Единовременно потребляемая мощность, кВт	6	6	5,5	5,5	7,7	7,7	7,7	7,7	7,7	8,2	8,2	8,2	8,5	8,5
ЦВЕТ - белый (RAL 9016)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
- синий, черный, коричневый	+		+		+		+		+		+		+	
Цена, руб с НДС /01.11.06г./ - плита белая	4 630	4 874	5 026	5 342	5 298	5 631	5 577	5 870	5 732	6 032	5 954	6 266	6 174	6 497
- плита цветная	4 753		5 142		5 397		5 680		5 862					

** возможна комплектация без крышки*

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «АК ЛЫСЬВЕНСКИЙ МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ЗАВОД», г. ЛЫСЬВА

Плиты газовые бытовые типа «ЛЫСЬВА» с электрическим жарочным шкафом предназначены для приготовлении пищи в домашних условиях; варки, жарения, тушения мясных и овощных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, овощей, фруктов.

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ БЫТОВЫЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ (ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ)

ТУ 4858-080-00186335-2006 код по ОКП 48 5830

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАЗ ПРИРОДНЫЙ или СЖИЖЕННЫЙ	
Тепловая мощность горелки, кВт	1,0; 1,5; 1,7; 2,1; 2,3
Мощность электроконфорки, Ø180мм, кВт	1,5
Мощность верхнего ТЭНа, кВт	0,8
Мощность нижнего ТЭНа, кВт	1,2
Мощность конфорок	1,5
Объем жарочного шкафа, дм^3	60
Габаритные размеры, /ШхГхВ), см	50x60x85
Масса, кг	38

ПЛИТА ГАЗОВАЯ БЫТОВАЯ типа ГП 400

с газовой духовкой декорированным стеклом 4-х горелочная, без электророзжига, со щитком

ГОСТ 50696-94

ГАЗ ПРИРОДНЫЙ или СЖИЖЕННЫЙ	
Тепловая мощность горелки, кВт	2,1; 2,3; 1,7
Объем жарочного шкафа, дм^3	60
Габаритные размеры, /ШхГхВ), см	50x60x85
Масса, кг	38
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Газовая горелка, N=1,7кВт	3
Газовая горелка, N=2,1кВт	1
Газовая горелка, N=2,3кВт	1
Эмалированные подставки для посуды	+
Щиток	+
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА	
Газовая горелка, N=2,3кВт	+
Индикатор температуры	+
Газовая горелка, N=2,3кВт	+
Решетка для сушки и жарки	+
Внешнее декорированное стекло	+
Эмалированный противень	+
Цена, руб с НДС /01.11.06г./ плита белая	4 081
- плита цветная	4 170

ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ	ЭГ 401	ЭГ 401 -2	ЭГ 401М -2	ЭГ1/3г01	ЭГ1/3г01 -2	ЭГ1/3г01М М-2	ЭГэ1/3г13 М-2
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ							
Газовая горелка, N=1,7кВт	2	-	-	1	-	-	-
Газовая горелка, N=2,1кВт	1	-	-	1	-	-	-
Газовая горелка, N=2,3кВт	1	-	-	1	-	-	-
Газовая горелка «DEFENDI», N=1,0кВт	-	1	1	-	1	1	1
Газовая горелка «DEFENDI», N=1,5кВт	-	2	2	-	1	1	1
Газовая горелка «DEFENDI», N=2,3кВт	-	1	1	-	1	1	1
Конфорка Ø180мм, N=1,5кВт	-	-	-	+	+	+	-
Экспресс-конфорка Ø180мм, N=2,0кВт	-	-	-	-	-	-	+
4-канальный электророзжиг	+	+	+	+	+	+	+
Эмалированные подставки для посуды малого диаметра	+	+	+	+	+	+	+
Щиток (крышка рабочего стола)	+	+	+	+	+	+	+
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА							
ТЭН верхний, кВт	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
ТЭН нижний, кВт	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
ТЭН – гриль, кВт	-	-	-	-	-	-	1,5
Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+
Освещение духовки	+	+	+	+	+	+	+
Газовая горелка, N=2,3кВт	+	+	+	+	+	+	+
Решетка для сушки и жарки	+	+	+	+	+	+	+
Внешнее декорированное стекло	+	+	+	+	+	-	-
Эмалированный противень	+	+	+	+	+	+	+
Блюдо для выпечки	+	+	+	+	+	+	+
ЦВЕТ - белый (RAL 9016)	+	+	+	+	+	+	+
- синий, черный, коричневый	+	-	-	+	+	-	-
ГАЗ природный	+	+	+	+	+	+	+
ГАЗ сжиженный	+	+	+	+	+	+	+
Цена, руб с НДС /01.11.06г./ -	5 246	5 796	5 826	5 542	6 052	6 083	6 644
- плита цветная	5 367			5 655			

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕЛОРУССКО-РОССИЙСКОЕ СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОАО «БРЕСТГАЗОАППАРАТ», г. БРЕСТ

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НАПОЛЬНЫЕ - GEFEST

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЭЛЕКТРОПРИЛЫ	ЭПНД 1140	ЭПНД 1140-05	ЭПНД 1140-07	ЭПНД 2140	ЭПНД 2140-02	ЭПНД 2160	ЭПНД 2160-02
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,3		6,8	5,5		6,1	
Мощность конфорок стола,кВт							
- передняя левая	2,0 (эксп.)			1,0		1,7	
- передняя правая	1,0			1,5		1,2	
- задняя левая	1,5			2,0 (эксп.)		1,2	
- задняя правая	2,0			1,0		1,7	
Мощность ТЭНов духовки, кВт							
- верхний ТЭН	0,8			0,8		0,8	
- нижний ТЭН	1,5			1,2		1,2	
- ТЭН гриль	1,5			1,2		1,2	
- ТЭН вентилятора (турбо-гриль)	2		-	-		-	
Полезный объем духовки, л	65			42		40	
Габариты, см /Ш х Г х В)	60x60x85			50x57x85			
Масса, кг.	50			42		40	
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	7720	7020	6260	6140	5970	11000	10760

ЭЛЕКТРОПРИЛЫ	ЭПНД 1140	ЭПНД 1140-05	ЭПНД 1140-07	ЭПНД 2140	ЭПНД 2140-02	ЭПНД 2160	ЭПНД 2160-02
Элементы комфортности							
Таймер электромеханический		+					
Таймер электронный	+						
Вентилятор	+	+					
Турбо-гриль	+	+					
Электрогриль	+	+	+	+	+	+	+
Вертел с электроприводом				+	+	+	+
Подсветка духовки	+	+	+	+	+	+	+
Выдвижной ящик	+			+		+	
Стол стеклокерамический						+	+
Ножки регулировочные	+	+	+	+	+	+	+

ПЛИТЫ ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НАПОЛЬНЫЕ - GEFEST

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАЗОЭЛЕКТРОПЛИТЫ	ПНО 4 Гэ1201С	ПНО 4ДэГэ 1202С	НПО 3/1Г 1110	НПО 3/1 1110-03	НПО 3/1 1110-04	ПНО 3/1Гэ 1111
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5	5,8	2,0			3,5
Мощность конфорок стола,кВт						
- передняя левая	1,7		1,7			1,7
- передняя правая	2,6		2,6			2,6
- задняя левая	1,7		-			-
- задняя правая	0,6		1,7			1,7
Мощность электроконфорки, кВт	-		1,5			1,5
Мощность горелок духовки, кВт						
Основная горелка (нижняя)	3,0	-	2,5			3,0
Мощность ТЭНов духовки, кВт						
- верхний ТЭН	-	0,8	-			-
- нижний ТЭН	-	1,5	-			-
- электрогриль	1,5		-			1,5
- ТЭН вентилятора (турбо-гриль)	-	2,0	-			
Полезный объем духовки, л	65					
Габариты, см /Ш х Г х В)	60x60x85					
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	6620	7180	6740	5660	5480	6740

ГАЗО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ	ПНО 4 Гэ1201С	ПНО 4ДэГэ 1202С	НПО 3/1Г 1110	НПО 3/1 1110-03	НПО 3/1 1110-04	ПНО 3/1Гэ 1111
Электрический розжиг	+	+	+	+	+	+
Таймер эл.механичес		+				
ТУП (терморегулятор с устр. предохранит.)	+					+
Кран управления горелкой духовки			+	+	+	
Термоуказатель духов			+	+	+	
Вентилятор		+				
ТЭН вентилятора		+				
ТЭН-гриль	+	+				+
Вертел с эл.приводом	+					+
Подсветка духовки	+	+	+	+	+	+
Выдвижной ящик	+	+				+
Номинальное давление газа, Па						
Природный газ (метан)	1275/1961					
Сжиженный газ	2942					
Масса, кг.	43		44			

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕЛОРУССКО-РОССИЙСКОЕ СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОАО «БРЕСТГАЗОАППАРАТ», г. БРЕСТ

ПЛИТЫ ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НАПОЛЬНЫЕ - GEFEST

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАЗОЭЛЕКТРОПЛИТЫ	ПНО 4 Гэ3101	ПНО 4 Дэ Гэ 3102	НПО 3/1Г 3110	НПО 3/1 3110-03	НПО 3/1 3110-04	ПНО 3/1Гэ 3111
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5	2,0	1,5			3,0
Мощность конфорок стола,кВт						
- передняя левая	1,7		1,7			1,7
- передняя правая	2,6		2,6			2,6
- задняя левая	1,7		-			-
- задняя правая	0,6		1,7			1,7
Мощность электроконфорки, кВт	-		1,0			1,0
Мощность горелок духовки, кВт						
Основная горелка (нижняя)	2,3	-	3,0			3,0
Гриль-горелка	-	-	1,65			-
Мощность ТЭНов духовки, кВт						
- верхний ТЭН	-	0,8	-			-
- нижний ТЭН	-	1,2	-			-
- электрогриль	1,5		-			1,5
Полезный объем духовки, л	44					
Масса, кг	37					38
Габариты, см /Ш х Г х В)	50x53x85					
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	5900	6200	6030	4890	4570	6140

ГАЗО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ	ПНО 4 Гэ3101	ПНО 4 Дэ Гэ 3102	НПО 3/1Г 3110	НПО 3/1 3110-03	НПО 3/1 3110-04	ПНО 3/1Гэ 3111
Электрический розжиг	+	+	+	+	+	+
Таймер механический			+	+	+	
ТУП (терморегулятор с устр. предохранит.)	+		+	+	+	+
Кран управления горелкой духовки	+	+				
Термоуказатель духов	+	+				
ТЭН-гриль	+	+				+
Гриль-горелка			+	+	+	
Вертел с эл.приводом	+		+	+	+	+
Подсветка духовки	+	+	+	+	+	+
Выдвижной ящик			+	+	+	+
Ножки регулировочные			+	+	+	+

Номинальное давление газа, Па	
Природный газ (метан)	1275/1961
Сжиженный газ	2942

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ НАПОЛЬНЫЕ - GEFEST

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ НАПОЛЬНЫЕ	ПНО 4Г 1100	ПНО 4Г 1300	ПНО 4Г 1500	ПНО 4Г 1500-01	ПНО 4Г 1200	ПНО 4Г 1200С	ПНО 4Г 1200-С1	ПНО 4Г 1200-С2	ПНО 4Г 1200-С4	ПНО 4Г 1200-С5	ПНО 4Г 1200-С6	ПНО 4Г 1200-С7
Газовые горелки стола	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Мощность горелок стола, кВт												
- передняя левая	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
- передняя правая	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
- задняя левая	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
- задняя правая	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Мощность горелок духовки, кВт												
Основная горелка (нижняя)	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	2,5	2,5	2,5
Гриль-горелка	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	-	-	-
Полезный объем духовки, л	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
Масса, кг	43	48	52	52	43	43	43	43	43	43	43	43
Габариты, см /Ш х Г х В)	60x60x85											
Номинальное давление газа, Па												
Природный газ (сжиженный газ)	1275/1961 (2942)											
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./	8 580	7 390	8990	8990	6680	6820	6400	6510	5990	5550	5350	5010

ЭЛЕМЕНТЫ КОМФОРТНОСТИ	ПНО 4Г 1100	ПНО 4Г 1300	ПНО 4Г 1500	ПНО 4Г 1500-01	ПНО 4Г 1200	ПНО 4Г 1200С	ПНО 4Г 1200-С1	ПНО 4Г 1200-С2	ПНО 4Г 1200-С4	ПНО 4Г 1200-С5	ПНО 4Г 1200-С6	ПНО 4Г 1200-С7
Таймер механический	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+	-+	-
Электрический розжиг горелок стола	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		-
Вертел с электроприводом	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-
Гриль-горелка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
ТУП	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
Кран управления горелкой духовки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
Термоуказатель духовки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
Подсветка духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Выдвижной ящик	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-
Ножки регулирования	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-

МОДЕЛЬ 1100 - модификация		МОДЕЛЬ 1200С - модификация		МОДЕЛЬ 1300 - модификация		МОДЕЛЬ 1500 - модификация	
К60	Стеклянная крышка плиты, фронт и боковые стенки из н/стали, зеркальная дверца духовки, подиум черного цвета	К2	Стеклянная крышка	К2	Стеклянная крышка	1500	Стеклянный фасад
		К11	Стеклянная крышка плиты и дверца духовки с зеркальным стеклом	К4	Стеклянная крышка стола и зеркальный фасад	1500-01	Панель металлическая с зеркальными вставками, зеркальное стекло дверцы
К61	Стеклянная крышка плиты, фронт из н/стали, дверца духовки с зеркальным стеклом, боковые стенки и подиум черного цвета	К19	Комбинированное исполнение по цвету (коричневый с оттенком)			1500К32	Стеклянный фасад, металлизированные детали серебристого цвета

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕЛОРУССКО-РОССИЙСКОЕ СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОАО «БРЕСТГАЗОАППАРАТ», г. БРЕСТ

ПЛИТЫ НАСТОЛЬНЫЕ - GEFEST ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		ПНС 2Д 100	ПНС 2ДэГэ 120	ЭПНс Д420	ПНС 2 700-03	ПГТ 1
Количество горелок		2	2	-	2	1
Количество электроконфорок		-	-	2	-	-
Мощность горелок стола, кВт		1,55	1,55	-	1,55	1,55
Мощность электроконфорок, кВт		-	-	6-1,2;м-1		
Мощность горелки духовки, кВт		1,0	-	-	-	-
Мощность эл.нагревателей духовки, кВт	верхний ТЭН	-	0,4	0,4	-	-
	нижний ТЭН	-	0,6	0,6	-	-
	ТЭН - гриль	-	0,8	0,8	-	-
Диапазон t работы духовки, ^{0}С		130-270	50-260	50-260	-	-
Полезный объем духовки, л		19	17	17	-	-
Масса, кг		18	18	19,5	3,7	1,0
Напряжение, В		-	220	220	-	-
Ном. потребляемая мощность, кВт		-	1	2,2	-	-
Номинальное давление газа, Па	природный	1275	1275	-	-	-
	сжиженный	2942	2942	-	2942	2942
Габариты, см /Ш х Г х В)		55x40x40	55x39x40	55x37x40	50x36,2x 11	19x19x 10,3
Цена, руб. без НДС /01.01.07г./		2680	3230	3660	370	300

ЭЛЕМЕНТЫ КОМФОРТНОСТИ	ПНС 2Д 100	ПНС 2ДэГэ 120	ЭПНс Д420	ПНС 2 700-03	ПГТ 1
Газовая духовка	+	-	-	-	-
Электродуховка	-	+	+	-	-
Крышка стола	+	+	+	-	-
Термоуказатель	+	-	-	-	-
Фиксированное положение «малое пламя»	+	+	-	+	+
Автом. поддержание заданной t духовки	-	+	+	-	-
Двойное стекло дверцы духовки	+	+	+	-	-
Ножки регулировки	+	+	+	+	-
Фигурная решетка	+	+	-	-	-
Прямая решетка	-	-	-	+	+
Термостойкое эмалированное покрытие	+	+	+	+	+
Цвет	белый	белый	белый	белый/ корич.	черный
Накладка	+	+	-	-	-

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: БЕЛОРУССКО-РОССИЙСКОЕ СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОАО «БРЕСТГАЗОАППАРАТ», г. БРЕСТ

ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА /СТОЛЫ, ДУХОВКИ/

МОДЕЛЬ СТОЛА	СВН 2230	СН 1210
Номинальное напряжение, В	220 – 230	220 – 230
Род тока	переменный	переменный
Класс электробезопасности	I	II
Мощность газовых горелок, кВт		
Передняя левая	2,7	1,5
Передняя правая	0,9	0,9
Задняя левая	1,5	2,7
Задняя правая	1,5	1,5
Масса НЕТТО, кг	12	12
Размеры монтажного проема, см Ш х Г	59-61 х 53,5	55,8х 49,3
Габаритные размеры стола, см Ш х Г х В	59-61 х 53,5 х 10	59 х 52 х 10
Стеклянная поверхность	■	
Электрический розжиг	■	■
Фиксированное положение "малое пламя"	■	■
Система "газ-контроль"	■	
Цена, руб/01.01.07г./	5300	2500- 2800

МОДЕЛЬ СТОЛА	СВН 3210	СН 4220	СН 4230
Номинальное напряжение, В	220-230	220-230	220-230
Род тока	переменный	переменный	переменный
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7	7	6,3
Класс электробезопасности	I	I	I
Управление столом	механическое (7-ступенчатые переключатели)	электронное (сенсор)	механическое (бесступенчатые переключатели)
Мощность конфорок стола, кВт			
Передняя левая	2,0	2,2 (двухзонная)	2,2 (двухзонная)
Передняя правая	1,5	1,2	1,2
Задняя левая	1,5	1,2	1,2
Задняя правая	2,0	2,4 (двухзонная)	1,7 (двухзонная)
Масса НЕТТО, кг	12	12,5	11
Размеры монтажного проема, см Ш х Г	56,2 х 48,6	73 х 49	56 х 49
Габаритные размеры стола, см Ш х Г х В	59 х 52 х 8	76,5 х 53 х 5,5	59,5 х 53 х 5,5
Стеклокерамическая поверхность		■	■
Однозонные конфорки, шт.	4	2	2
Двухзонные конфорки, шт.	–	2	2
Индикатор остаточного тепла		■	■
Индикатор включения и выключения	■	■	■
Механическое управление	■		■
Сенсорное управление		■	
Таймер		■	
Ускоренный разогрев		■	
Блокировка		■	
Автоматическое аварийное отключение		■	
Автоматическое защитное отключение		■	
Цена, руб. /01.01.07г./	2850 -3050	10800	9050

МОДЕЛЬ ДУХОВКИ	ДА 102	ДА 102-01	ДА 102-03	ДА 102-04
Номинальное напряжение, В	220-230	220-230	220-230	220-230
Род тока	переменный	переменный	переменный	переменный
Мощность нагревателей духовки, кВт				
Верхний ТЭН	0,8	0,8	0,8	0,8
Нижний ТЭН	1,5	1,5	1,5	1,5
ТЭН - гриль	1,5	1,5	1,5	1,5
ТЭН - вентилятора (турбо-гриль)	2	2	–	–
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,8	2,8	2,3	2,3
Полезный объем духовки, л	65	65	65	65
Масса НЕТТО, кг	34,5	34,5	30,8	30,8
Размеры монтажного проема, см Ш х Г	56,0х55,0х59,8	56,0х55,0х59,8	56,0х55,0х59,8	56,0х55,0х59,8
Габаритные размеры духовки, см Ш х Г х В	59,8х54,8х59,5	59,8х54,8х59,5	59,8х54,8х59,5	59,8х54,8х59,5
Таймер электронный (с термощупом)	■			
Таймер электронный		■		
Таймер электромеханический			■	
Таймер механический				■
Вентилятор	■	■		
ТЭН - вентилятора (турбо-гриль)	■	■		
ТЭН - гриль	■	■	■	■
Вертел с электроприводом			■	■
Подсветка	■	■	■	■
Цена, руб./01.01.07г./	7750-8950	6550-6800	4800-5100	4700

МОДЕЛЬ ДУХОВКИ	ДА 122	ДА 122-01	ДА 122-02
Номинальное напряжение, В	220-230	220-230	220-230
Род тока	переменный	переменный	переменный
Мощность нагревателей духовки, кВт			
Верхний ТЭН	0,8	0,8	0,8
Нижний ТЭН	1,5	1,5	1,5
ТЭН - гриль	1,5	1,5	1,5
ТЭН - вентилятора (турбо-гриль)	2	2	–
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,8	2,8	2,3
Полезный объем духовки, л	65	65	65
Масса НЕТТО, кг	35,1	35,1	31,5
Размеры монтажного проема, см Ш х Г	56,0х55,0х59,8	56,0х55,0х59,8	56,0х55,0х59,8
Габаритные размеры духовки, см Ш х Г х В	59,8х54,8х59,5	59,8х54,8х59,5	59,8х54,8х59,5
Таймер электронный (с термощупом)	■		
Таймер электронный		■	
Таймер электромеханический			■
Вентилятор	■	■	
ТЭН - вентилятора (турбо-гриль)	■	■	
ТЭН - гриль	■	■	■
Вертел с электроприводом			■
Подсветка	■	■	■
Цена, руб/01.01.07г./	8400- 9100	7250	5500- 5800

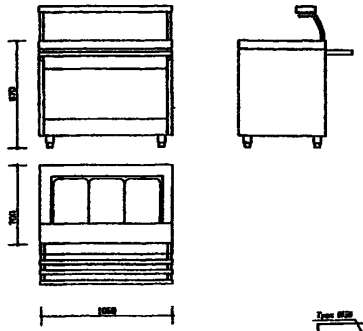
Цена в рублях для России, без НДС

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ТОРГМАШ», г. ЛЮБЕРЦЫ

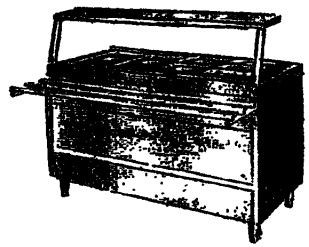
МАРМИТЫ типа МСЭ предназначены для поддержания в горячем состоянии и раздачи потребителю блюд, соусов, гарниров.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ТУ 5.895-111531-91

ПОКАЗАТЕЛИ	МСЭ-112-03	МСЭ-55	МСЭ-110
Вместимость емкостей, max, л	112	55	110
Номинальная мощность, кВт	2	1	2
Номинальное напряжение, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	1500x850x1080	850x850x1150	1100x850x1050
Масса, кг	120	70	90
Цена, руб. с НДС /01.02.07г./	27 921	15 860	22 900
Количество емкостей, шт.	6	3	4



МЭВ-10/7Н



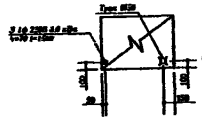


Схема подключения МЭВ-10/7Н



ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные МАРМИТЫ производственного предприятия «RADA».

МАРМИТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД

Показатели	2МЭП2-11/7Н	2МЭП3-15/7Н	МЭП-10/7Н
Габаритные размеры (с направляющими), мм	1100x1040x1200	1500x1040x1200	1000x1030x1210
Габаритные размеры (без направляющих), мм	1100x700x870	1500x700x870	1000x700x870
Количество конфорок, шт.	2	3	2
Диаметр конфорки, мм	220	220	220
Потребляемая мощность, кВт	0,4	0,6	4
Напряжение, В/Гц	220/50		380
Время нагрева конфорки до max t, мин	7		7
Температурный режим, ^{0}С	от 50 до 350		от 50 до 350
Высота столешницы с конфорками от уровня пола, мм	410		450

ПМЭС70М/70М-01 электрический паровой мармит выпускается двух модификациях: 2-х или 3-х конфорочный

МАРМИТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД	ПМЭС70М/70М-01 2х конф.	ПМЭС70М/70М-01 3-х конф.
Габариты, мм	1120x1035 x1370	1500x1035 x1370
Мощность, кВт	2,4	
Масса, кг	100	

Регулируемые ножки компенсируют неровности пола и позволяют идеально совместить поверхности по высоте (регулировка до 100мм)

МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД

Показатели	2МЭВ2-11/7Н	2МЭВ-15/7Н	МЭВ-10/7Н
Габаритные размеры (с направляющими), мм	1100x1040x1200	1500x1040x1200	1060x1030x1210
Габаритные размеры (без направляющих), мм	1100x700x870	1500x700x870	1060x700x870
Потребляемая мощность, кВт	0,3	0,4	3
Напряжение, В/Гц	220/50		220/50
Регулируемая температура нагрева, ^{0}С	0...+85		0...+85
Время разогрева до рабочей t, мин	30		30

ЭМК70М/70М-01 электрический паровой мармит выпускается двух модификаций на 6 или 7 гастроемкостей

МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД	ЭМК70М/70М-01 на 6 гастроемкостей	ЭМК70М/70М-01 на 7 гастроемкостей
Габариты, мм	1120x1035x1370	1500x1035x1370
Мощность, кВт	2,4	
Масса, кг	100	

Регулируемые ножки компенсируют неровности пола и позволяют идеально совместить поверхности по высоте (регулировка до 100мм)

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «ТОРГМАШ», г.ЛЮБЕРЦЫ

ЯРУСНЫЕ ПЕЧИ типа ШПЭСМ (ШКАФЫ ПЕКАРНЫЕ) предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а при максимальном нагреве обеспечивают жарку мяса, птицы, рыбы, запекание кулинарных изделий из овощей, круп, фруктов.

Во всех печах (шкафах) каждая камера работает независимо от других.

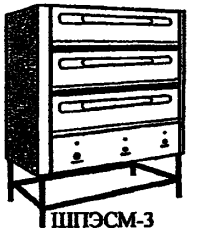
В шкафах предусмотрены следующие регуляторы режимов работы:

ШПЭСМ-3М, ШПЭСМ-3-02М – *регуляторы мощности верхних и нижних ТЭНов для каждого яруса, регуляторы температуры.*

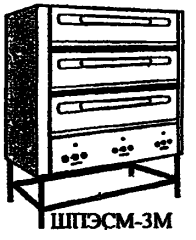
ШПЭСМ-3, ШПЭСМ-3-02 – *регуляторы температуры для каждого яруса.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ***ТУ 5.895-111544-91*** ***КОД по ОКП 51 5123***

Показатели	ШПЭСМ-3	ШПЭСМ-3М	ШПЭСМ-3-02	ШПЭСМ-3-02М
Количество камер	3	3	2	2
Производительность, кг/ч	54	54	36	36
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	/L x B x H/		1000x760x180	
Емкость хлебных форм Л17, шт.	72	72	48	48
Емкость противней (460x660мм), шт.	6	6	4	4
Диапазон регулировки температуры, ^{0}C	100-300			
Электрическая мощность, кВт	15,6	15,6	10,4	10,4
Напряжение, В/Гц	380/50			
Габаритные размеры, мм /L x B x H/	1200x1040x1500		1200x1040x1205	
Масса, кг	382		340	
Цена, руб. с НДС /01.02.07г./	25 707	27 300	20 800	21 252



ШПЭСМ-3



ШПЭСМ-3М



ШПЭСМ-3-02



ШПЭСМ-3-02М

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает отечественные жарочные шкафы производственного предприятия «RADA».

Шкафы электрические жарочные типа ШЭЖ – *универсальные жарочные аппараты, используются на предприятиях общественного питания для жарки, тушения; запекания, выпечки и других технологических операций, реализуемых в закрытых теплоизолированных камерах при температуре до 300^{0}C.* Они устанавливаются в горячем или кондитерском цехе предприятия. Жарочные шкафы имеют (2 или 3) работающие независимо друг от друга тепловые камеры.

Показатели	ШЭЖ-902	ШЭЖ-903
Количество камер, шт.	2	3
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50
Суммарная мощность, кВт	8,6	13
Мощность духового шкафа, кВт	4,3	4,3
Максимальная t духового шкафа, ^{0}C	300	300
Время разогрева духового шкафа до 300^{0}C	20	20
Габаритные размеры шкафа, мм	850x900x1530	850x900x1530
Внутренние габариты духовки, мм	570x710x310	570x710x310
Размеры противня, мм	650x529, H=30 6 шт.	650x529, H=30 9 шт.
Масса, кг	175	240
Цена, руб. без НДС /2006г./	31 886,40	39 343,20

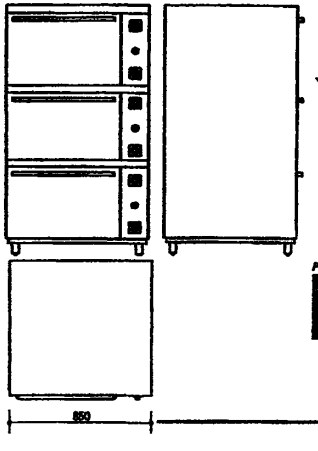
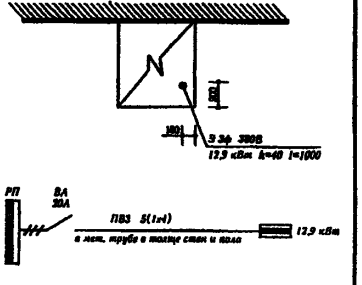


Схема подключения ШЭЖ-903



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ предназначены для тепловой обработки мясных, рыбных, овощных блюд и выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.

Шкафы жарочные, изготовляемые ***ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ»***, объединяют все лучшие функции шкафов, установленных в плитах. Производятся различные модификации шкафов (под заказ), в том числе со стеклянной дверцей, таймером, подсветкой и пароувлажнением.

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ***ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ***

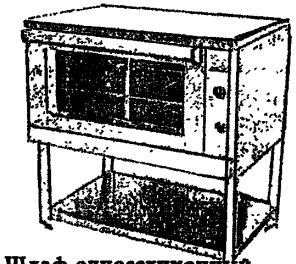
Показатели	ШЖЭ-0,68Е	ШЖЭ-0,68ЕП	2ШЖЭ-1,36Е	2ШЖЭ-1,36ЕП/П	2ШЖЭ-0,34
	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 1-НО СЕКЦИОННЫЙ		*ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2--Х СЕКЦИОННЫЙ*		
Габаритные размеры, мм	1000x800x1050		100x800x1605		1000x800x1500
Время разогрева, мин.	20		20		20
Объем, л	150, 4xGN1/1		150+150, 4xGN1/1		3004xGN1/1
Мощность, кВт	5		5+5		10
Напряжение, В/Гц	380/220		380/220		380/220
Масса, кг	80		80		80
Цена, руб. /01.09.06г./	23 954	15 576	35 341	28 556	35 518
Исполнение	*н/сталь, с инвентарной полкой*	*лицевые панели - н/сталь*	*н/сталь, с инвентарной полкой*	*лицевые панели - н/сталь*	*рабочий стол и лицевая панель из н/стали*

Если в маркировке указана буква ***«П»*** - шкаф комплектуется сварными противнями, 2 шт., из н/стали стандарта ***GN2/1, 650x530мм.***

Внутренние размеры жарочного шкафа: ***690x567x350мм;*** комплектация: 4 емкости стандарта ***GN1/1, 530x325x40мм.***

Дополнительно в жарочных шкафах может быть установлена съемная перегородка, такая модель комплектуется 2 противнями ***GN2/1, 650x530мм.***

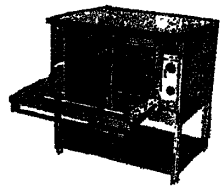
Рабочая температура жарочного шкафа до 300°С.



Шкаф односекционный ШЖЭ-0,68

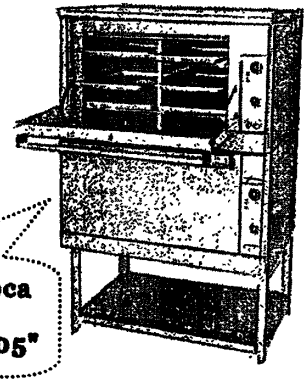
ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

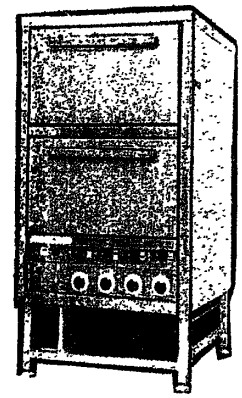
ОДНОСЕКЦИОННЫЕ



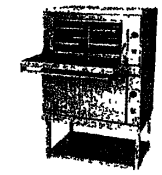
ШЖЭ-0,68Е

Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-1,36ЕП

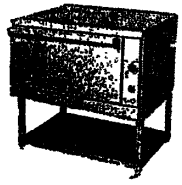




РАЗБОРНЫЙ

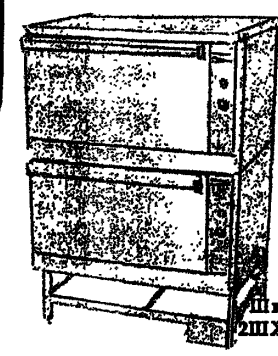


2ШЖЭ-1,36Е



ШЖЭ-0,68П

Победитель конкурса "100 лучших товаров России-2005"



Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-0,34 (неразборный)

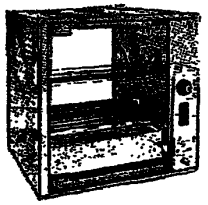
3.3.6. ГРИЛИ. ТОСТЕРЫ.

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

ГРИЛЬ ДЛЯ КУР типа МК эффективная демонстрация жаренного продукта благодаря прозрачным стенкам с двух сторон. Очень удобен в работе: курица и другие продукты легко закладываются и извлекаются из люлек без повреждений. Гриль имеет ванну для сбора жира и и увлажнения, подсветку. Гриль легко мыть: дверь – цельностеклянная.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	МК-3.8.1	МК-3.16.1
Вместимость,	4 корзины, 8 кур	8 корзины, 16 кур
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	3,3	6,5
Габариты, мм	580x520x556	960x420x530
Масса, кг	18	40

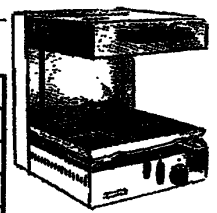


ПРОИЗВОДСТВО РОССИЯ

ГРИЛИ САЛАМАНДР SE 40 при помощи высокотемпературных нагревательных приборов, расположенных на поверхности агрегата можно за считанные минуты приготовить аппетитное блюдо. Высота гриля регулируется. Отделка гриля - из нержавеющей стали, решетка - из хромированной стали, ручка - из теплоизоляционных материалов. Гриль удобен - для мытья имеется выдвижной съемный поддон для сбора жира. Установлены инклоидные нагреватели d=9 с регулятором нагрева.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	SE 40
Поверхность для жарки, мм	450x450
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2
Габариты, мм	400x450x500
Масса, кг	35



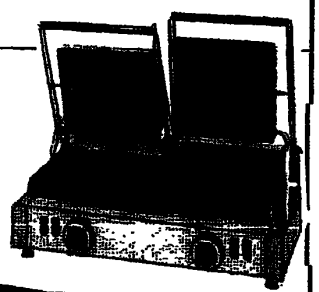
SE 40

ПРОИЗВОДСТВО ИТАЛИЯ

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	PE25/R-L	PE35/R-L	PE50/R-M-L	PV35/R-L	PV50/R-L
Напряжение, В	230	230	230; 400	230	230; 400
Мощность, Вт	1700	2500	3400	2000	2800
Габариты, мм	340x350x200	450x350x200	620x350x200	450x350x200	620x350x200
Масса, кг	15/14	25/23	33	15/14	22/21



PE50M

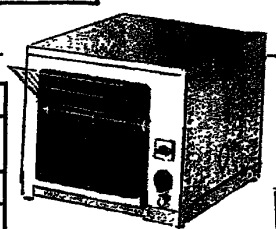
ПРОИЗВОДСТВО ИТАЛИЯ

ТОСТЕРЫ

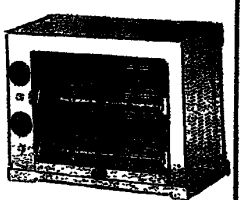
предназначены для разогрева сэндвичей, пиццы, бутербродов, гамбургеров, рулетов, других готовых блюд. Тостер выполнен из высококачественной н/стали. Установлен 15-ти минутный таймер. Тостер имеет горизонтальную загрузку

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	TOP2	TOP3	TOP6	TOC	TOCS
Возможное количество тостов, шт.	2	3	6		
Напряжение, В	220	220	220	230	230
Мощность, кВт	1,6	2	3	3	2,25
Габариты, мм	360x300x 240	480x300x 240	480x300x 340	450x680x 390	370x480x 340
Масса, кг	6	7	10	21	15,5



TOC



TOP-6

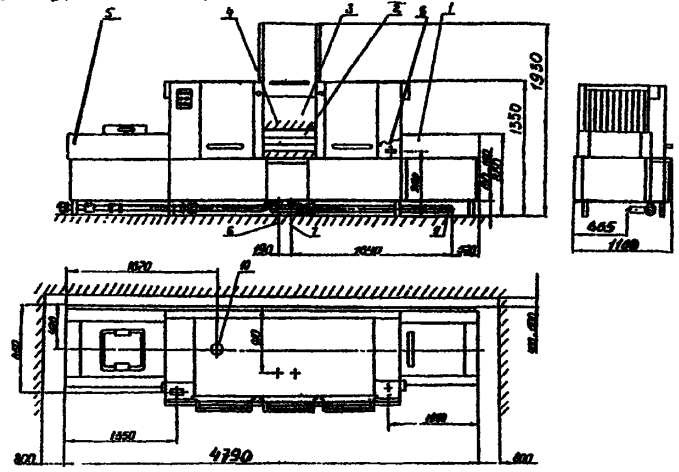
ПРОИЗВОДСТВО ИТАЛИЯ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО ***ТУ РБ 14478107.013-98*** ***КОД по ОКП 51 5151***

МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ типа ММУ предназначены для мытья тарелок *(D=240мм)*, суповых мисок, стаканов /чашек/ *(D от 55 до 70 мм)*, подносов обеденных *(495х365 мм)* с применением моющих средств, на предприятиях общественного питания, имеющих: горячее и холодное водоснабжение (для ***ММУ-2000);*** горячее и холодное водоснабжение, или только холодное (для ***ММУ-1000).*** Число посадочных мест – *свыше 50.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

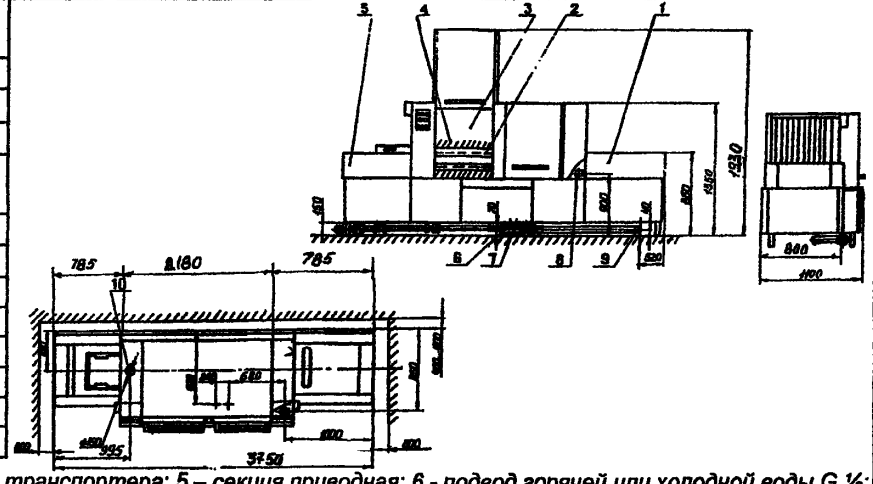
	ММУ-2000
Производительность теоретическая (по тарелкам вместимостью 0,5л и диаметром 240мма), шт./ч	2800
Номинальная потребляемая мощность, кВт	40,8
Ном. напряжение 3-х фазного переменного тока В	380 (50Гц),
Расход горячей воды проточной, л/ч	400+15
Расход холодной воды на очистку посуды от мелких остатков пищи, л/ч	1200_{-200}
Давление воды в моющих коллекторах, МПа,	0,02
Скорость движения транспортера, м/мин	1,4
Высота до рабочей поверхности, мм	850
Габаритные размеры, мм, /L x B x H/	4800x1100x1350
Масса, кг, не более	870



Технологией мойки предусмотрены следующие операции: струйная очистка от остатков пищи; мойка с применением моющих средств; первичное ополаскивание от моющего средства; вторичное ополаскивание горячей водой.

1 – секция загрузки; 2 – рама транспортера; 3 – секция мойки; 4 – настил транспортера; 5 – секция привода; 6 - подвод горячей воды G ½; 7 – подвод холодной воды G ½; 8 – подвод электроэнергии (кабель 3*16 + 1*16мм^2- медь); 9 - слив в канализацию G 2; 10 - подвод вентиляции.

	ММУ-1000
Производительность теоретическая (по тарелкам вместимостью 0,5л и диаметром 240мма), шт./ч	1400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	38,6
Ном. напряжение 3-х фазного переменного тока В	380 (50Гц),
Расход горячей воды проточной, л/ч	200+15
Расход холодной воды на очистку посуды от мелких остатков пищи, л/ч	1200_{-200}
Давление воды в моющих коллекторах, МПа,	0,02
Скорость движения транспортера, м/мин	0,77
Высота до рабочей поверхности, мм	850
Габаритные размеры, мм, /L x B x H/	3800x1100x1350
Масса, кг, не более	750
Номинальная мощность, без водонагревателя, кВт	16
Количество трубчатых электронагревателей, шт.	9 x 4,0кВт
Расход моющего средства, л/час	0,12



*1 – секция загрузки; 2 – рама транспортера; 3 – секция мойки; 4 – настил транспортера; 5 – секция приводная; 6 - подвод горячей или холодной воды G ½; 7 – подвод холодной воды G ½; 8 – подвод электроэнергии (кабель 4*16 + 1*16мм^2- медь); 9 - слив в канализацию G 2; 10 - подвод вентиляции.*

3.4.2. МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ФРОНТАЛЬНЫЕ типа МПФ «КОТРА»

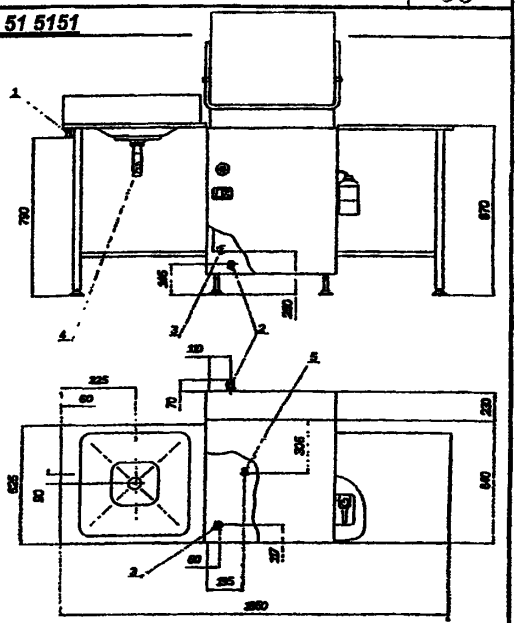
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО ТУ РБ 14478107.011-98 КОД по ОКП 51 5151

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ типа МПУ-700 предназначена для мытья в кассетах тарелок, суповых мисок, стаканов, столовых приборов и подносов на предприятиях общественного питания с числом посадочных мест до 50, а также с большим числом мест, когда количество обрабатываемой посуды не превышает производительности машины. Подключается к магистрали горячего и холодного или только холодного водоснабжения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	МПУ-700
Производительность по основной программе, шт./ч	720
Продолжительность цикла: – основной программы	80
- дополнительной программы	120
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,3
Номинальное напряжение 3-х фазного переменного тока, В	380 (50Гц),
Расход воды без учета работы душирующего устройства, л/ч	120
Расход горячей воды (через водонагреватель) за 1 цикл, л	3±0,3
Единовременная загрузка в кассеты, шт.: - тарелок	18
- стаканов	36
- столовых приборов	140
- подносов	6
Габаритные размеры, мм, /L x B x H/	1900x900x1500
Масса, кг, не более	150

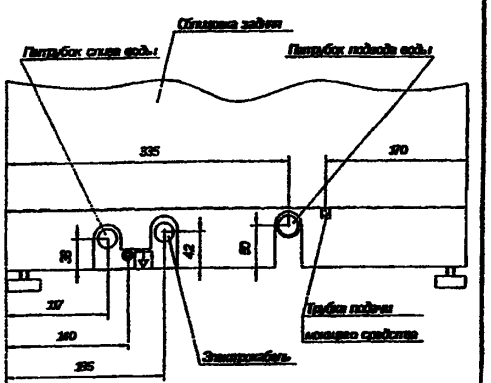
*1 – подвод воды к душирующему устройству (G ½); 2 – подвод холодной (горячей) воды к машине(G ½); 3 – подвод электроэнергии (кабель 3*6+1*4мм²); 4 - слив воды из стола для загрузки кассет; 5 – слив воды из секции мытья*



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО

МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ФРОНТАЛЬНЫЕ типа МПФ «КОТРА» *периодического действия* предназначены для мытья в кассетах тарелок, суповых мисок, стаканов, столовых приборов на предприятиях общественного питания с числом посадочных мест до 50 с применением моющих средств. Машины работают как при горячем, так и при холодном водоснабжении. Срок службы машин не менее 8 лет.

Показатели	МПФ-30 «КОТРА»	МПФ-12 «КОТРА»
Производительность по кассетам, шт./ч	30*/30**	12*/18**
Производительность по основной программе для тарелок,шт/ч	540*/540**	216*/324**
Продолжительность цикла основной программы	120 ± 3	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10	4,8
Номинальное напряжение переменного тока В (50 Гц)	трехфазного - 380	однофазного - 220
Расход воды на ополаскивание за один цикл, л	3	
Температура воды на ополаскивание, °С	min 85	
Давление в водопроводной магистрали, МПа	0,2 – 0,4	
Габаритные размеры, мм, /L x B x H/	550(600) x 600 x 850	
Масса, кг, не более	55	



Подвод воды к машинам осуществляется водопроводной магистралью Dy=20мм с присоед. резьбой G ¾

* производительность при холодном водоснабжении с Т воды 15°С;** и при горячем водоснабжении с Т воды 55°С

3.4.3. МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАССЕТНАЯ типа МПК-1400
3.4.5. МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ фирмы «Project» /ИТАЛИЯ/

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК ***ТУ 5151-026-08841621-2004*** ***КОД по ОКП 51 5121***

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ, КАССЕТНАЯ типа МПК-1400

непрерывного действия предназначена для мытья в кассетах глубоких, мелких тарелок, суповых мисок, тарелок, чашек, столовых приборов и подносов. Применение кассет, обеспечивает бережное мытье фарфорово-фаянсовой посуды, стеклянных бокалов и стаканов с двойным ополаскиванием, остыванием, сушкой на открытом участке.

Машина состоит из трех секций: ***ЗАГРУЗКИ, МОЙКИ, ВЫГРУЗКИ.***

Применение кассет, в которых происходит мытье посуды, позволяет упростить ремонт и обслуживание машины, значительно снизить массу машины. ***МПК-1400*** *может работать как при холодном, так и при горячем водоснабжении. Применение дополнительного насоса для струйной очистки посуды от мелких остатков пищи позволяет улучшить качество мытья, значительно уменьшить расход холодной водопроводной воды.* ОСНОВНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ: ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ, ЕЕ УРОВЕНЬ, ПОДАЧА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В ВАННУ, ПОДДЕРЖИВАЮТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.

Применение современных комплектующих изделий обеспечивает высокую надежность и долговечность работы посудомоечной машины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, тарелок в час, не менее	1000
Номинальная мощность машины, кВт	34,1
Ном. напряжение 3-х фазного переменного тока В	380 (50Гц),
Общий расход воды, $дм^3$/ч	300
Температура мойки воды в зоне предварительного мытья, ^{0}С	50
Температура проточной воды в зоне ополаскивания, ^{0}С	85
Габаритные размеры, мм, /L x B x H/	3580 x 970 x 1360
Масса, кг, не более	550
Количество кассет в комплекте, шт – для стаканов	3
- для тарелок	6
- для столовых приборов	1
Размер кассеты, мм	500 x 500
Цена, руб. с НДС /01.12.06г./	206 000

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ № РОСС RU.АЕ05.В01344

ПОСТАВЩИК ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ фирмы «Project» /ИТАЛИЯ предназначены для мойки посуды и столовых приборов на малых и средних предприятиях общественного питания. Машины рассчитаны на напольное размещение в моечных отделениях или цехах предприятий. Отличаются компактностью. *С фронтальным обслуживанием – загрузка и разгрузка осуществляется через дверцу на линейной стенке. При открывании дверца служит столом для размещения корзин с посудой*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	Project S 80B	Project T 50	E 35
Производительность, тарелок в час	500		550
Габаритные размеры, мм	550x600x1450	600x600x840	400x470x615
Масса, кг, не более	64	75	30
Мощность машины, кВт	6,65	4,58	3,15
Объем, $м^3$	0,355	0,40	
Размер кассеты, мм	500x500		400x400
Напряжение, В/Гц	380/50		220/50
Единовременная загрузка, тар/кас	18		
Продолжительность цикла, сек	120		
Расход воды, л/час	500		
Цена, руб. /2006 год/	66 476,28	67 806,02	36 783,55
Мойка моющим раствором производится при t=55-60^{0}С, что обеспечивает дезинфекцию поверхности объектов мойки, а ополаскивание горячей водой при t=85^{0}С			

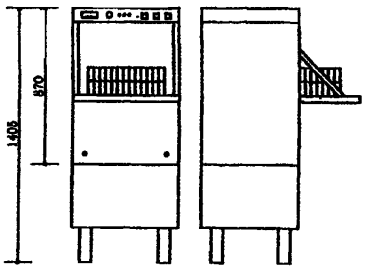
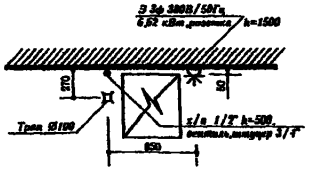
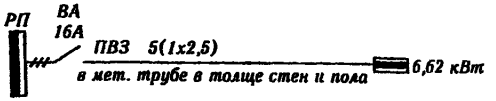


Схема подключения S 80B





ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ типа КНЭ непрерывного действия, предназначены для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: УЧРЕЖДЕНИЕ ЯВ-48/8, г. ЧЕЛЯБИНСК

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ТУ 5151-004-08559635-95

ПОКАЗАТЕЛИ	КНЭ-100М2
Производительность, л/ч, не менее	100 не менее
Потребляемая мощность, кВт	12
Напряжение, В/ частота тока, Гц	220/380/50
Продолжительность нагрева до кипения	3 не более
Резьба штуцера подсоединения к водопроводной сети, дюйм	1/2
Рабочее давление в водопроводной сети, МПа(атм)	до 0,6 (6,0)
КПД, %	90 не менее
Габаритные размеры , мм /L x B x H)	440x370x530
Масса, кг	20
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./	6 300

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «СИСТЕМА», г. КАЛИНИНГРАД

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Показатели	КНЭ-25-2М	КНЭ-50-2М	КНЭ-100-2М
Производительность, л/ч, не менее	25	50	100
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	10	6	3,5
Номинальная мощность, кВт	3	6	10,5
Напряжение, В/ частота, Гц	380/50		
Габаритные размеры, мм	430x350x545		
Масса, кг	14,5		
Цена в рублях с НДС /28.09.06 г./	6 163,14	6 195	6 400,32

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «СИСТЕМА», г. КАЛИНИНГРАД

Кипятильники электрические типа **КНДЭ** непрерывного действия судовые. Устанавливаются на морских и речных судах

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	КНДЭ-20-2М	КНДЭ-40-2М
Производительность, л/ч	50	100
Время нагрева воды до температуры кипения, мин	25	25
Номинальная мощность, кВт	6 /при напряжении 110 и 220 В/ 8 /при напряжении 127 и 220 В/	12 /при напряжении 110 и 220 В/ 16 /при напряжении 127 и 220 В/
Напряжение, В	127 /переменного тока/ 110 /постоянного тока/	220 /переменного тока/ 220 /постоянного тока/
Частота тока, Гц	50	
Габаритные размеры, мм	600x500x900	650x550x1000
Масса, кг	45	55
Цена зависит от комплектации и колеблется от 79 060,00 руб		

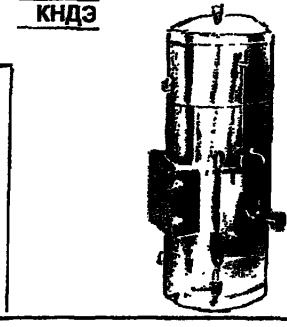
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ОАО «СИСТЕМА», г. КАЛИНИНГРАД

Универсальная соковарка-дистиллятор типа **УСД** предназначена для приготовления пастеризованных соков из ягод и фруктов и для получения, путем перегонки, дистиллированной воды для бытовых и хозяйственных нужд.
В качестве нагревателя могут быть использованы любые источники тепла – электрические, газовые и огневые плиты, керогазы. Материал – нержавеющей стали

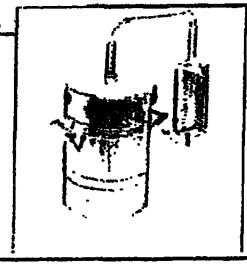
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	УСД
Объем емкостей, литр	13/5
Выход сока, не менее, %	40
Производительность на газовой плите, л/ч	1,5
Габаритные размеры, мм	430x430x470
Масса, кг	7
Цена в рублях с НДС /28.09.06 г./	3 309,90

КНДЭ



УСД





ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

Компания «СУХАРЕВКА» предлагает ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ отечественного производства.

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ типа ЭКГ непрерывного действия, предназначены для кипячения воды на предприятиях общественного питания, используемой для приготовления кулинарной продукции (первых, вторых блюд, напитков, соусов и т.д.). Аппараты размещаются стационарно, жестко присоединены к системе холодного водоснабжения. Цилиндрический корпус аппарата и основные детали выполнены из хромо-никелевой полированной нержавеющей стали, оснащены системой защиты ТЭН от нагрева без воды, а также системой контроля подачи воды. Слив кипятка осуществляется через специальный кран, расположенный на лицевой панели аппарата. Предлагаются кипятильники производительностью 50 и 100 кг кипятка за час работы при условии подачи воды с температурой 10°С и конечной температурой кипятка 100°С.

Кипятильники работают в автоматическом режиме, обеспечивая постоянное наличие кипятка в аппарате

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПОКАЗАТЕЛИ	ЭКГ-50	ЭКГ-100
Производительность, л/ч, не менее	50	100
Время разогрева до 100°С, мин	6	
Номинальная мощность, кВт	6	9
Напряжение, В	380	
Частота, Гц	50	
Род тока	трехфазный	
Габаритные размеры, мм /L x B x H/	450х(360)х560	
Масса кипятильника, кг	27	

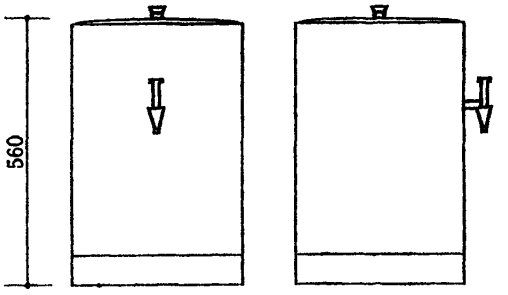


Схема подключения ЭКГ-100

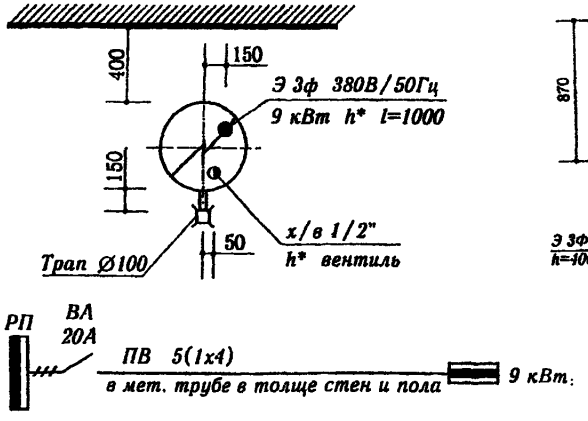
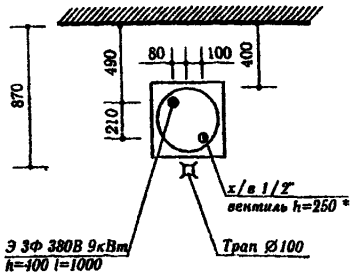


Схема подключения КНЭ-100





ЭКГ-100

h- выбирается по высоте подставки

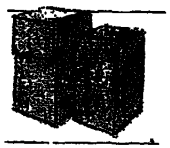
ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ типа КЭНД непрерывного действия, предназначены для подогрева воды до 100°С. Рекомендованы для использования на предприятиях общественного питания, в детских и медико-санитарных учреждениях.

Принцип действия кипятильника основан на нагреве воды трубчатыми электронагревателями.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАО «КОНЦЕРН «ТЕРМАЛЬ», г. НИЖНИЙ НОВГОРОД

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ИАБЕ.681945.007 ТУ

ПОКАЗАТЕЛИ	КЭНД-100	КЭНД-100-02	КЭНД-50	КЭНД-50-02
Производительность, л/ч, не менее	100		50	
Время нагрева воды до кипения, мин	11	4	12	6
Номинальная мощность, кВт	12	11,4	6	
Напряжение, В/ Частота, Гц	380/50			
Род тока	Трехфазный переменный			
Давление воды в водопроводной сети, кПа	50-600			
Габаритные размеры, мм /L x B x H/	500x385x800	210x315x410	500x385x560	210x315x410
Масса кипятильника, кг	30	12,2	20	12
Объем емкости для сбора кипятка, л	8,2	6	8,2	6
КПД, %	70	90	80	90
Срок службы, л	5			
Гарантийный срок эксплуатации, мес.	6 мес. со дня ввода в эксплуатацию, но не более 18 мес. со дня продажи			
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./	11 500 нерж.	7.800	10 100 нерж.	7 600





Модернизированные кипятильники КЭНД-50-02 и КЭНД-100-02 отличает: новая бесшумная автоматика; повышенная помехозащищенность электроники; теплоизоляция внутреннего бака кипятильника; быстросъемная термическая крышка; исполнение кипятильника в настенном и напольном виде; возможность подключения кипятильников к коммуникациям со стороны задней и нижней стенок.

БАК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ типа БЭ-20/2-220 предназначен для кипячения воды на промышленных предприятиях, на предприятиях общественного питания, в детских и медико-санитарных учреждениях.

Принцип и порядок работы бака электрического: наполнить бак водой. Минимальное количество воды при нагреве должно быть таким, чтобы фланец нагревательного элемента был полностью покрыт водой. Подключить шнур питания бака к электрической розетке.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАО «КОНЦЕРН «ТЕРМАЛЬ», г. НИЖНИЙ НОВГОРОД

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ИАБЕ.681944.004 ТУ

ПОКАЗАТЕЛИ	БЭ-20/2-220
Номинальная емкость бака, л	20
Время нагрева воды до кипения, мин	65
Номинальная мощность, кВт	2
Напряжение, В/ Частота, Гц	220/50
Габаритные размеры, мм /L x B x H/	295x380x432
Масса, кг	5,7
КПД, %	96
Срок службы, л	10
Гарантийный срок эксплуатации, мес.	14 мес. со дня ввода в эксплуатацию, но не более 24 мес. со дня продажи
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./ бак из нержавейки	2 600
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./бак без ТЭНа с краном	1 950
Цена, руб. с НДС /01.01.07г./бак с термодатчиком	3 100

Особенности БЭ-20/2-220

Неоновая лампочка сигнализирует о нагреве воды

При температуре воды 100 + 5°С датчик-реле температур отключает бак.



ЭЛЕКТРОВОДОНАГРЕВАТЕЛИ АККУМУЛЯЦИОННЫЕ с термоизоляцией закрытые типа ЭВАД предназначены для нагрева воды ниже точки кипения и автоматического поддержания ее в течение всего времени включая в электросеть в индивидуальных домах и квартирах, в кафе, столовых, в бытовых помещениях организаций и т.д. при наличии холодного водоснабжения.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

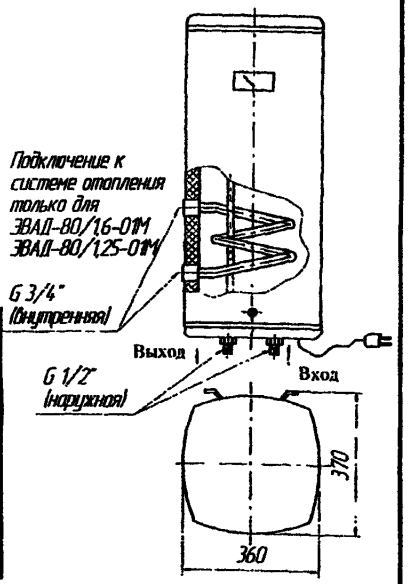
резервуар выполнен из нержавеющей стали; нагревательный элемент выполнен из латуни;
экономичен, имеет эффективную теплоизоляцию; электробезопасен в работе, предусмотрена защита от перегрузок;имеет защиту от перегрева (клапан безопасности); рассчитан на эксплуатацию без постоянного надзора;
имеет сертификат безопасности и удостоверение гигиенической регистрации.

*Электроводонагреватели **ЭВАД-80/1,6-01М, ЭВАД-80/1,25-01М** дополнительно оснащены теплообменником, позволяющим в отопительный сезон вместо электроэнергии использовать для нагрева воды тепло от системы центрального или местного водяного отопления.*

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОД по ОКП 34 684

Показатели	ЭВАД-50/1,6М ЭВАД-50/1,25М	ЭВАД-80/1,6М ЭВАД-80/1,25М	ЭВАД-80/1,6-01М ЭВАД-80/1,25-01М	ЭВАД-10/1,6 ЭВАД-10/1,25
Номинальная емкость резервуара, л	50	80		10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6 или 1,25			
Напряжение питания, В/частота, Гц	220/50			
Предел настройки терморегулятора, ^{0}С	35 - 77			
Давление воды в резервуаре, МПа	0,6			
Габаритные размеры, мм (LxBxH)	365x370x840	360x370x1240	390x390x1240	260x250x492
Масса, кг	19	27	29	9



ЭЛЕКТРОВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ ПРОТОЧНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ типа ЭВПЗ-15 *быстрого нагрева воды ниже точки кипения на предприятиях торговли, общественного питания, сельского хозяйства и в быту. В конструкции электроводонагревателя имеется поточный выключатель, который обеспечивает включение нагрева только при расходе воды через ЭВПЗ-15. Включение и отключении происходит при расходе* **(240-270)л/ч**, *при температуре воды на выходе составляет* **65-75^{0}С**. Это создает ряд удобств, при эксплуатации: включение и отключение нагрева производится вентилем отбора горячей воды; исключается перегрев и обеспечивается стабильная температура воды при определенном расходе.

ЭЛЕКТРОВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ предназначен для подключения к водопроводу с давлением ***до* 0,6 МПа**. Резервуар изготовлен из нержавеющей стали. Для обеспечения безопасной работы в ***ЭВПЗ-15*** предусмотрены термовыключатель и клапан безопасности. Электроводонагреватель не предназначен для установки и эксплуатации во взрывоопасных и пожароопасных зонах по ПУЭ.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО

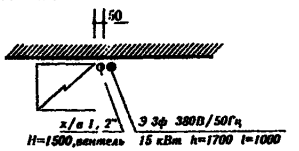
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОД по ОКП 34 6842

Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Напряжение питания, В	380
Давление воды в резервуаре, МПа	0,6
Габаритные размеры, мм (LxBxH)	315x220x520
Масса, кг	15

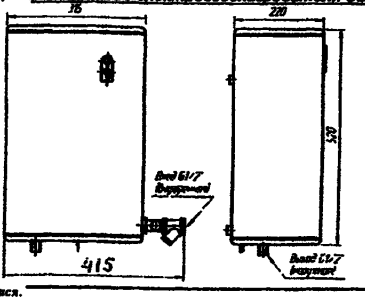


Выход горячей воды в общую систему водоснабжения не предусматривается.

Схема подключения ЭВПЗ-15

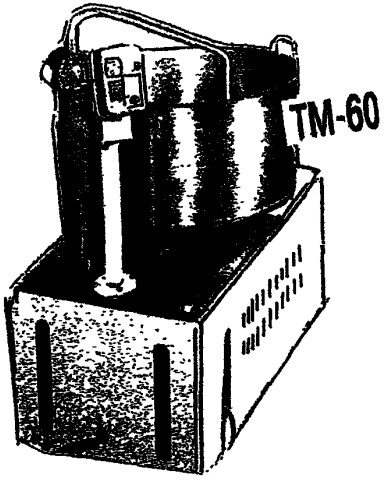


Внешний вид электроводонагревателя ЭВПЗ-15



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ «АЛЬЯНС-60» ТМ-60 предназначена для замеса теста различной консистенции для хлебопекарных изделий, печенья, пряников в кондитерских цехах и пекарнях. *Оптимальное отношение числа оборотов дежи к числу возвратно-поступательных перемещений месильного органа обеспечивает хорошее перемешивание всех ингредиентов и сокращает длительность замеса.*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	240
Вместимость дежи, л	60
Максимальная масса замеса, кг	40
Минимальная масса замеса, кг	3
Время замеса, мин	6
Мощность приводов вращения, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	900x560x965
Масса, кг	150
Цена руб. с НДС /1.01.2007г./ в том числе дежа нержав. *ТМ-60-02 (5 724 руб.)*	42 504

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

НАСТОЛЬНАЯ МАШИНА РАСКАТКИ ТЕСТА МРТ-1 «ЭВРИКА»
ТУ5131-014-08841621-01, Код по ОКП 51 3121

предназначена для механизации трудоемких операций при изготовлении слоеного, слоено-дрожжевого и сдобно-дрожжевого теста, теста для лаваша и лапши. Машина обеспечивает равномерность раскатанного пласта теста заданной толщины и существенно экономит время приготовления продукции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Скорость раскатки подающего контейнера, м/мин	26
Производительность, кг/час	80
Величина регулирусмого зазора между прокатывающими валиками, мм	от 0,1 до 30
Ширина ленты, мм	480
Масса раскатываемой порции теста, кг	4
Мощность электродвигателя, кВт	0,55
Напряжение, В/ Частота тока, Гц	380/50
Габаритные размеры, мм	2400x1050x560
Масса, кг	155
Цена руб. с НДС /1.01.2007г./	75 060

ВЗБИВАЛЬНАЯ МАШИНА ТИПА ВМ 10»ПЧЕЛКА» НАСТОЛЬНАЯ

предназначена для механизации процесса взбивания небольших порций масс (1,5-4кг) кондитерских смесей: белковых, яично-сахарных, сливок, муссов, кремов и замеса мягкого теста в кондитерских цехах, предприятиях общественного питания.

Машина взбивальная выполнена по классической схеме с фиксированной цельнотянутой нержавеющей дежой, вместимостью10 литров и имеет ряд положительных факторов:

- использование 2-х скоростного двигателя гарантия надежности работы;
- точное изготовление нержв. рабочих насадок (венчика, битера, спирали) позволяют производить высококачественное перемешивание.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вместимость дежи, л	10
Количество скоростей рабочего органа	2
Частота вращения рабочего органа вокруг оси дежи, б/мин	130/196
Частота вращения рабочего органа, об/мин	326/489
Установленная мощность электродвигателя, кВт	0,37/0,25
Напряжение сети, В	220
Габаритные размеры, мм	533x344x602
Количество насадок, (крюк, венчик, лопатка), шт.	3
Цена руб. с НДС /1.01.2007г./	32 640

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ", г. СМОЛЕНСК

ШКАФЫ ТЕПЛОВЫЕ РАССТОЙНЫЕ типа ШТР-18, ШТР-18П

ТУ 5131-008-08841621-98 Код по ОКП 51 3121

предназначены для расстойки тестовых заготовок одновременно на двух стеллажных тележках типа ***ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26***, применяемых для работы в с печами типа **ПХП-6, ПКЭ-9.**

Шкафы оснащены устройством для образования пара, системой автоматического регулирования температуры и влажности, звуковой сигнализацией, лампой освещения внутри шкафа и тенами в оболочке из нержавеющей стали.

По желанию заказчика шкафы **ШТР-18, ШТР-18П** могут быть изготовлены с прибором, регулирующим влажность воздуха, а также с теплоизоляцией, которая исключает образование конденсата во время работы на внутренних стенках и потолке шкафа, уменьшает расход электроэнергии на образование необходимого тепла для расстойки тестовых заготовок.

ШКАФ типа ШТР-18 изготавливается из нержавеющей стали 12Х18Н10Т

ШКАФ типа ШТР-18П изготавливается из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество одновременно, закладываемых стеллажных тележек типа ***ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26,*** шт	**2**
Потребляемая мощность электродвигателя, кВт	**2,8**
Пределы автоматического поддержания температуры от значения температуры окружающего воздуха, ^{0}С	**до 50**
Пределы автоматического поддержания температуры от значения влажности окружающего воздуха, ^{0}С	**до 90**
Пределы задания времени расстойки, мин	**от 5 до 60**
Габаритные размеры, мм	**1700х800х2000**
Максимальная площадь листов (530х650 мм), устанавливаемых в шкаф на двух стеллажных тележках, м^2	**18**
Напряжение В	**220**
Масса, кг	**210**
Цена в рублях с НДС /1.01.07г./ - ***ШТР-18***	**77 959**
То же, ***ШТР-18 (с регулятором влажности и температуры)***	**95 032**
То же, ***ШТР-18 (с регулятором влажности и температуры и теплоизоляцией)***	**103 217**
Цена в рублях с НДС /1.01.07г./ - ***ШТР-18П***	**48 300**
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ***№РОСС RU.AE05.B01692***	

ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ типа ПХП-6 «СМОЛЯНКА»

предназначена для выпечки хлебобулочных изделий в пекарнях малой мощности.

ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ типа ПКЭ-9 «СМОЛЯНКА»

предназначена для выпечки мелкоштучных, хлебобулочных и кондитерских изделий в пекарнях малой мощности

Показатели	ПХП-6	ПКЭ-9
Площадь подовых листов, загружаемых в печь, м^2	**6**	**9**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	**49,5**	**35,5**
Удельное потребление электроэнергии при выпечке хлеба, кВт/ч	**0,23**	
Производительность, кг/час	**90**	**55**
Время разогрева печи до t-220^{0}С	**25**	**30**
Пределы задания выдержек времени выпечки, мин	**от 5 до 60**	
Задаваемые задания объемной дозы воды, подаваемой на испаритель для образования пара, дм^3	**0,5; 1,0; 1,5**	
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	**от 100 до 300**	
Напряжение, В/ частота, Гц	**380/50**	
Габаритные размеры, мм	**2000х1620х2250**	
Масса, кг	**1080**	
Цена в рублях с НДС /1.01.07г./	**267 984**	**247 184**

ПЕЧИ ОСНАЩЕНЫ:

- РЕЗЕРВНОЙ СИТСТЕМОЙ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ, ПОЗВОЛЯЮЩЕЙ РАБОТАТЬ БЕСПРЕРЫВНО В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ЦИФРОВОГО ЭЛЕКТРОННОГО РЕГУЛЯТОРА;
- ЦИФРОВЫМ РЕГУЛЯТОРОМ ТЕМПЕРАТУРЫ;
- СИСТЕМОЙ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ;
- ЗВУКОВОЙ И СВЕТОВОЙ СИГНАЛИЗАЦИЕЙ;
- ЛАМПАМИ ПОДСВЕТКИ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПЕЧИ МОГУТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ:

- ФИЛЬТРАМИ ДЛЯ УМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ, ПОДАВАЕМОЙ НА УСТРОЙСТВО ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ;
- УСТРОЙСТВОМ ОБЪЕМНОГО ДОЗИРОВАНИЯ ВОДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПОЛУЧЕНИЯ ОПТИМАЛЬНОГО КОЛИЧЕСТВА ПАРА, ПОЗВОЛЯЮЩЕЙ РАСШИРИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПЕЧИ, ТАК КАК ВЗАМЕН ВОДЫ МОЖНО ПРИМЕНЯТЬ АРОМАТИЧЕСКИЕ ЖИДКОСТИ ПРИ ЭТОМ УСТРОЙСТВО ПЕЧИ МОЖЕТ РАБОТАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ В ВОДОПРОВОДЕ, ТАК КАК ВОДУ МОЖНО ЗАЛИТЬ ВРУЧНУЮ.

Пекарная камера и двери печи изготовлены из нержавеющей стали. Пекарная камера имеет эффективную теплоизоляцию. Дверь пекарной камеры оснащена надежным утеплителем и запорным устройством.

Пень оснащена системой сброса пара из пекарной камеры.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ типа ТД-30 «УНИВЕРСАЛ» *роторно - поршневого типа со шнековым нагнетанием* предназначен для машинного деления ржано-пшеничного и пшеничного теста влажностью от 35% до 50% из обойной муки, муки пшеничной первого, второго сортов на куски равной массы от 0,1 до 0,95кг и 0,6-1,2кг с целью приготовления штучного Хлеба, установленного веса, в мини пекарнях. Тестоделитель применяется в качестве технологического хлебопекарного оборудования.

Загрузка бункера тестоделителя тестовой массой производится вручную или с помощью дежеподъемоопрокидывателя. Тестоделитель работает в автоматическом режиме с отсечкой заполненного объема, может комплектоваться отдельным контейнером, подающим тестовые заготовки на высоту тестоокруглителей любых видов.

ТУ 5131-005-08841621-98 **Код по ОКП 51 3121**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Расчетная производительность, шт/мин	13-28	8-13
Масса куска теста, регулируемая, кг	0,1-0,95	0,6-1,2
Напряжение сети, В/ частота тока, Гц	380/50	
Вместимость бункера, $дм^3$	95 ± 3	
Ном. мощность эл.двигателя вращения шнека, кВт	1,1	
Ном. мощность эл.двигателя поворота ротора, кВт	0,06	
Допустимая погрешность отклонения установленной массы куска теста, %: - от 0,1 до 0,2кг	± 3	+ 3
- свыше 0,2 кг	± 2,5	-
Габаритные размеры, мм	1400x896x1550	
Масса, кг	210	
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	88 080	95 197

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНТЕЙНЕРА, применяемого для работы с ТД-30

Скорость движения контейнерной ленты, м/мин	14,4
Ширина контейнерной ленты, мм	200
Длина пути транспортирования, мм	1335
Номинальная мощность привода контейнера, кВт	0,06
Габаритные размеры, мм (длина,, ширина)	1415 x 330
Габаритные размеры, мм (высота)	от 850 до 1000
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	22 390

ШКАФ ТЕПЛОВОЙ РАССТОЙНЫЙ типа ШТР-40 предназначен для расстойки тестовых заготовок одновременно на *14* подовых листах размером *530x650 мм* или форм с шагом *120, 150, 90 мм.*

ШКАФ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ РАБОТЫ в комплекте с ***ПЕЧЬЮ ПМЭ-20.***

Шкаф оснащен устройством для образования пара, системой автоматического регулирования температуры.

Дверь шкафа имеет надежное уплотнение обеспечивающее хорошую герметичность камеры расстойки.

По желанию заказчика шкаф может быть выполнен с теплоизоляцией, позволяющей:

- УМЕНЬШИТЬ РАСХОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК;
- ПРОДЛИТЬ СРОК СЛУЖБЫ ШКАФА;
- ИСКЛЮЧТЬ ОБРАЗОВАНИЯ КОНДЕНСАТА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ С ВНУТРЕННИХ СТЕНОК И ПОТОЛКА ШКАФА.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Максимальная разовая загрузка по пшеничным тестовым заготовкам, кг/час	40
Номинальная мощность, кВт	1,2
Время разогрева до температуры 40 °С, мин	40
Количество одновременно установленных листов, шт	
Номинальное напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	680x745x1760
Масса, кг	110
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	31 695

КОНТЕЙНЕР типа КПХ - ТУ 5131-001-08841621-98

предназначен для внутрицеховой транспортировки лотков с хлебобулочными изделиями в пекарнях (цехах) малой мощности

Масса загрузки лотков с хлебобулочными изделиями, кг	317
Кол-во пар направляющих для установки лотков №1 или №2	18
Диаметр колес передвижения, мм	160
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	920x800x1750
Масса, кг	40
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	7 413

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТЕННЫЕ типа СП-1500, -01, -0,2, -0,3

Предназначены для ручной разделки теста и выкладки выпеченного хлеба в пекарнях малой мощности, на предприятиях общественного питания.

Обозначение	Материал столешницы	Наличие колес для передвижения
СП-1500	нержавеющая сталь	нет
СП-1500-01	фанера	нет
СП-1500-02	нержавеющая сталь	да
СП-1500-03	фанера	да

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размеры столешницы, мм	1500x750
Площадь столешницы, $м^2$	1,125
Диаметр колес передвижения, мм	100
Габаритные размеры, мм	1500x750x900
Распределение нагрузки на поверхность стола, кг	80
Масса, кг для СП-1500 и СП-1500-01	44
Масса, кг для СП-1500-02 и СП-1500-03	49
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	6 090

ФОРМЫ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ *ТУ 5131-013-08841621-98*

(секции форм) выполнены из листовой конструкционной стали и предназначены для выпечки формового хлеба массовых сортов и кондитерских изделий в печах ***ПХП-6, ПКЭ-9, ПМЭ-20*** в цехах мини и макро пекарен

Обозначение форм, секций форм	Производительность, кг	Вместим. 1й формы, $дм^3$	Размеры, мм	Масса, кг	Цена, руб. с НДС
2Шс 17 круглая	до 0,8	2,0	530x210x83	2,0	323
3Шс 12 круглая	до 0,4	0,75	530x153x65	1,2	283
ФКГ-001 для кексов		0,1	Ø 92x37	0,1	37
ФКГ-002 для ром-баб		0,25	Ø 128x50	0,17	59
5Мк 12 прямоугольная	до 0,4	0,75	530x169x75	1,6	219
4Мк 7 прямоугольная	до 0,9	2,1	530x218x115	2,8	395
6Мк 0,25	до 0,25	1,9	530x140x70	0,9	104

ТЕЛЕЖКИ СТЕЛЛАЖНЫЕ типа ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26

предназначены для транспортирования форм или подовых листов с тестовыми заготовками для осуществления процесса расстойки в шкафах типа ***ШТР-18, ШТР-18П*** и выпечки в печах типа ***ПХП-6, ПКЭ-9.***

Тележки оснащены надежными поворотными чугунными колесами Ø 125 мм на подшипниках качения.

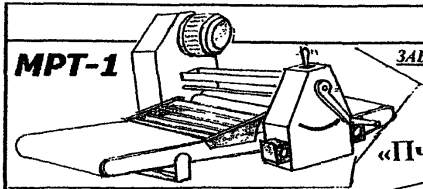
ПОКАЗАТЕЛИ	ТС-10	ТС-13	ТС-18	ТС-26
Габаритные размеры, мм / L x B x H/	660x603x1895			
Масса, кг	33	35	38	43
Кол-во пар направляющих	10	13	18	26
Кол-во принадлежностей для выпекания, устан. в тележку, шт. лист подовой 650x530мм - кондитерский	-	-	18	26
- перфорированный	-	-	18	26
- волнистый	-	-	18	-
- волнистый перфорированный	-	-	18	-
Секции форм по ГОСТ 17327–5Мк 12	40	52	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327–4Мк 12а	30	39	-	-
Секции форм по ГОСТ17327–3Мк 10, 4Мк 10	30	39	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 3Шс 12	30	39	72	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 2Шс 17	30	39	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 6Мк 0,25	-	52	-	-
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	6 402	6 424	6 467	6 562

ЛИСТЫ ПОДОВЫЕ К ПЕЧАМ ***ТУ 5131-009-08841621-98*** предназначены для выпечки хлеба, разнообразных сортов булочных и кондитерских изделий в печах ***ПХП-6, ПКЭ-9, ПМЭ-20*** в цехах мини и макро пекарен.

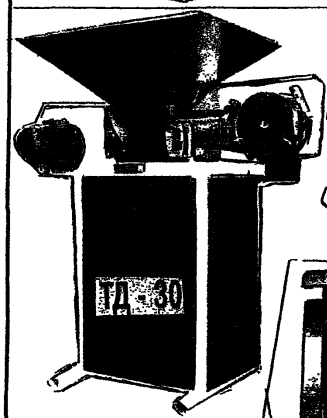
Наименование	Тип	Размеры, мм	Масса, кг	Цена, руб.с НДС
Лист кондитерский	ПКЭ-9-9.00.001	33x530x650	2,51	207
Лист кондитерский перфорированный	ПХП-6.01.035	33x530x650	1,68	404
Лист волнистый /на 7 батонов/	ПХП-6.01.070	33x530x654	3,4	387
Лист волнистый /на 7 батонов/ перфорированный	ПХП-6.01.050	33x530x654	2,64	443

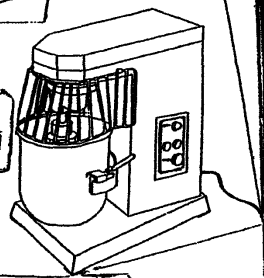
МРТ-1

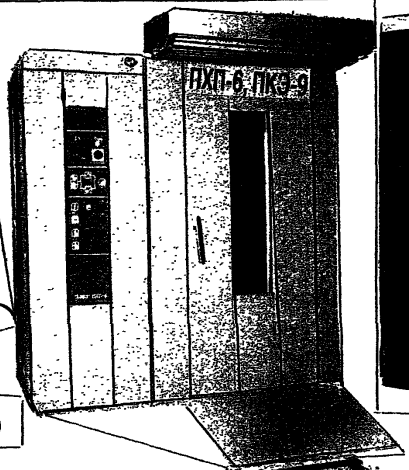
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

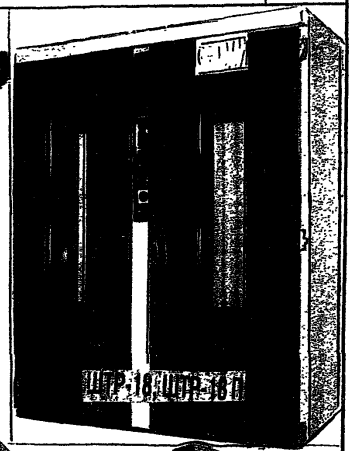


«Пчелка»





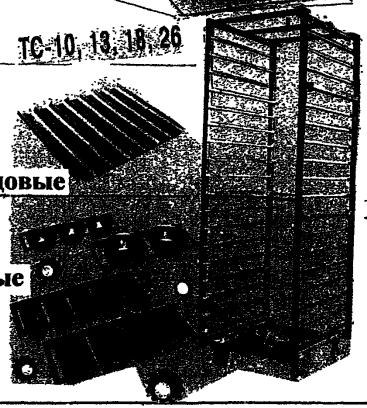




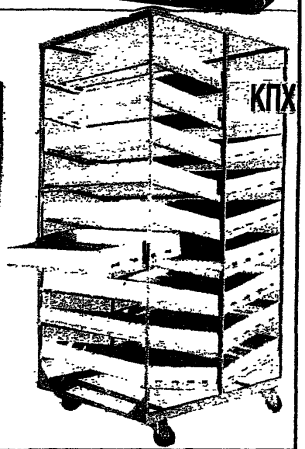
ШТР-40



ТС-10, 13, 18, 26



КПХ



Листы подовые

Формы хлебопекарные



Столы производственные
СП-1500, -01, -02, -03

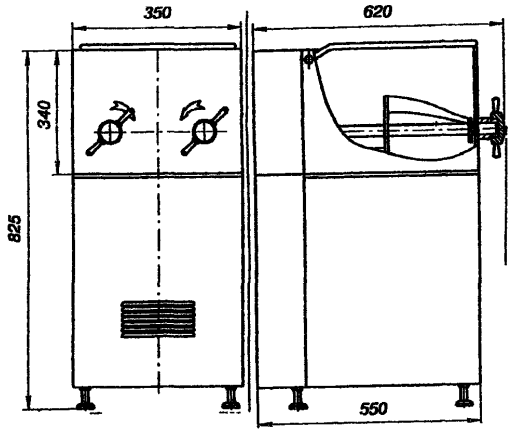
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "ЗАВОД «ТОРГМАШ", г. ПЕРМЬ

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА типа МТ-15-М2 (МТ-30)

предназначена для замеса крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков и домашней лапши и рассчитана на использование в специализированных предприятиях типа «Пельменная», «Чебуречная», «Вареничная» и на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	60
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Емкость резервуара, л	30
Габаритные размеры, мм	620x350x825
Масса с дежой, кг	105
Масса единовременного замешиваемого теста, кг	4-10
Цена,в рублях с НДС /1.01.03 г./	39 707



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "ЗАВОД «ТОРГМАШ", г. ПЕРМЬ

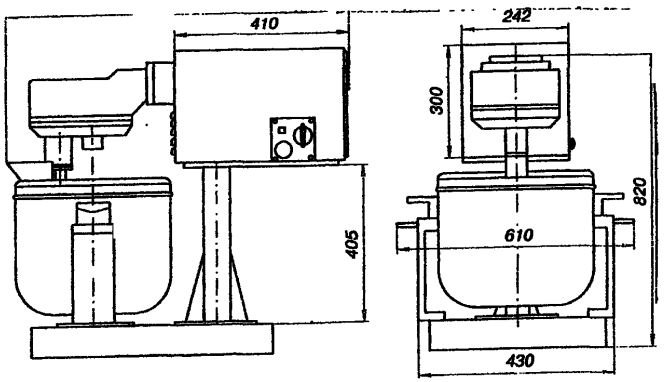
МАШИНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ типа МВ-25 (УКМ-14)

предназначена для взбивания кондитерских смесей, замешивания жидкого теста, взбивания картофельного пюре, мусса и самбука, а также для перемешивания мясного и творожного фаршей.

***ВЗБИВАТЕЛИ ВМ**: 1. ФАРШЕМЕШАЛКА; 2. ВЗБИВАТЕЛЬ ЧЕТЫРЕХ ЛОПАСТНЫЙ; 3. ВЗБИВАТЕЛЬ ПРУТКОВЫЙ*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность при замешивании жидкого теста, кг/час	50
при перемешивании фарша, кг/час	150
при взбивании, циклов/час	4-6
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,12/1,5
Объем бака, ,л	25
Количество фиксированных скоростей	2
Частоты вращения рабочих органов, об/мин (на 1-ой и 2-ой скоростях) вокруг оси бачка	176/344
Габаритные размеры, мм	816x600x820
Масса с дежой, кг	105
Цена в рублях с НДС /1.01.07 Г./	59 354



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г. САРАТОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

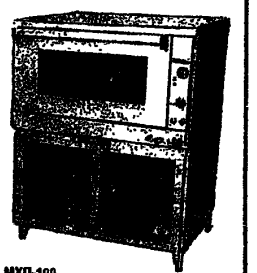
Показатели	МХП-100 МИНИ - ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ	ХПМ-500 ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ	ХПМ-1000 ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ
Производительность в смену, кг	100	500	1000
Габариты печки, Д х Г х В, мм	1000x900x 1300	1755x1790x 1474	1840x1790x 1965
Время разогрева, мин.	20	40	40
Количество пекарных шкафов, шт.	1	1	2
Количество расстойных шкафов, шт.	1	1	1
Мощность, кВт - шкаф расстойный	1,25	2,5	2,5
- шкафа пекарский	5	15	15
Напряжение, В	380/220	380/220	380/220
Загрузка хлебоформ №7, шт.	10	96	192
Масса, кг	130	850	1200
Цена, руб. с НДС./ноябрь 2006г./	31 822,24	81 012,90	122 808,50

Модели *ХПМ-500* и *ХПМ-1000* комплектуются вытяжным зонтом.

Дополнительно комплектуются

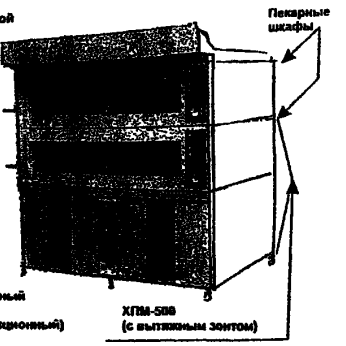
формами №7, хлебными лотками; тележками накопительными, мукопросеивателем, тестомесом, стоями разделочными.

МИНИ-ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ



МХП-100

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ



ХМП-1000



ТЛН-14 тележка для подноса лотков с хлебом (930x820x1590 мм)

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "ЗАВОД «ТОРГМАШ", г. ПЕРМЬ

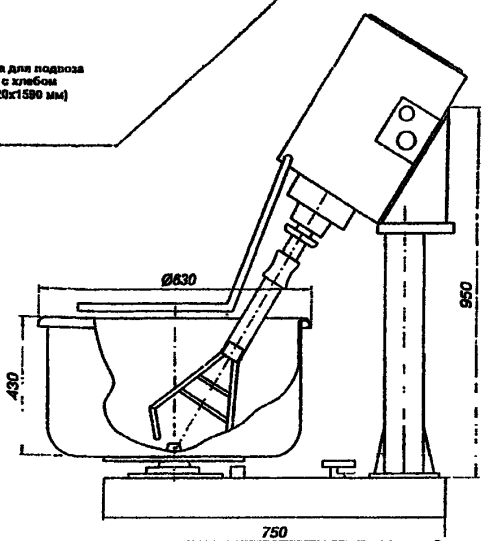
МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ типа МТМ-110 *предназначена для замеса различных видов дрожжевого теста, кроме крутого, при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.*

***СОСТАВ**: основание, приводной механизм с рабочим органом, дежа, подкатная тележка для снятия и перевозки дежи.*

Возможна комплектация дополнительными дежами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час	120
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Норма загрузки, кг	60
Продолжительность замеса, мин	20-30
Емкость дежи, л	110
Габаритные размеры, мм	800x470x1350
Масса с дежой, кг	115
Цена в рублях с НДС /1.01.07 г./	39 766



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "ЗАВОД «ТОРГМАШ", г. ПЕРМЬ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА (УКМ) *предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях массового питания(столовые, кафе, рестораны и т.д.)* Приводной механизм комплектуется электродвигателем одно- или двухскоростным в зависимости от исполнения (набор насадок), напряжение 380В, поставляется с подставкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРИВОДА:	
Кол-во скоростей приводного вала	2
- 1 скорость, об/мин	170
- 2 скорость, об/мин	330
Напряжение, В	380
Частота тока, Гц, 3N, переменный	50
Мощность, кВт	1,1/1,5
Кол-во одновременно подключаемых механизмов, шт.	1
Габариты, мм	540x340x325
Масса привода, кг	38,5
Масса запасных частей, кг	3,5

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ МЯСОРУБКИ:	
Производительность, кг/ч	180
D наружный ножевых решеток, мм	82
D отверстий в решетке, мм	3, 5, 9
Габариты, мм	350x320x375
Масса, кг	12,7
Масса запасных частей, г	800

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ МИКСЕРА:	
Производительность, кг/ч - при замесе жидкого теста	50
- при перемешивании фарша	150
Объем бака, л	20
Габариты, мм	450x610x620
Масса редуктора с контейнером, кг	16
Масса запасных частей и бака, кг	16

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНОГО МЕХАНИЗМА:	
Производительность, кг/час ***сырые овощи:*** - брусочками	350
- кружочками	200
- шинковка капусты	200
- лук	140
- соломка сечением	200
- пластинки	200
вареные овощи: кубики 10x10x10мм	160
протирание: вареного картофеля	400
Габариты, УКМ мм	410x295x510
Габариты механизма с протирочным приспособлением, мм	370x320x430
Масса УКМ, кг	16
Масса комплекта сменных частей, кг	10

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА (УКМ)
изготавливается в следующих исполнениях:

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ УКМ - цена 70 682 руб.
ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
ОМ – механизм овощерезательно - протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 – механизм протирочный
МП – просеиватель
МР – разрыхлитель
МИ – механизм для измельчения сухарей и специй
П – подставка

УКМ-01 - цена 56 994 руб.
ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
ОМ – механизм овощерезательно - протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 – механизм протирочный
П – подставка

УКМ-11-01 - цена 24 662 руб
ПМ – приводной механизм
МО – овощерезательная машина

УКМ-03 - цена 31 976 руб.
ПМ – приводной механизм
ПМФ-К – фаршемешалка с 2-мя бачками

УКМ-06 - цена 44 368 руб.
ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка 180кг/ч
ОМ – механизм овощерезательно - протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 – механизм протирочный
П – подставка

УКМ-07 - цена 46 728 руб.
ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания с 1 бачком на 25л
МП – просеиватель
П – подставка

УКМ-11-02 - цена 21 948 руб
ПМ – приводной механизм
МО-2 – протирочная машина

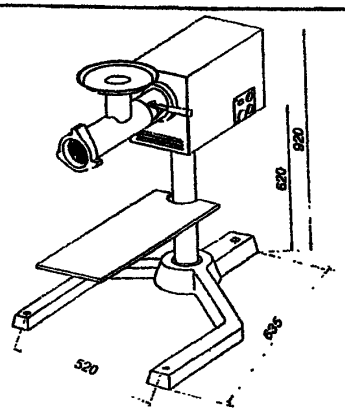
УКМ-07-01 - цена 33 984 руб.
ПМ – приводной механизм
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
П – подставка

УКМ-08 - цена 33 394 руб.
ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
МР – разрыхлитель
МИ – механизм для измельчения сухарей и специй

УКМ-09 - цена 20 178 руб.
ПМ – приводной механизм
РЧ – рыбочистка

УКМ-11 (ОМ-300) - цена 27 730 руб.
ПМ – приводной механизм
ОМ – механизм овощерезательно - протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 – механизм протирочный

УКМ-14 (МВ-25) – цена 33 630 руб
ПМ – приводной механизм
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания

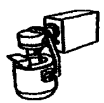


Сменные насадки:


насадка для приготовления мясного и рыбного фарша


насадка для нарезки «мясо бефстроганов»


насадка для рыхления порционных кусков мяса


насадка для взбивания кондитерских смесей, картофельного пюре


насадка для дробления орехов


насадка для просеивания муки, крахмала, дробления круп

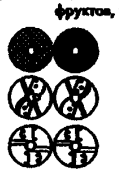

насадка для измельчения сухарей и специй


насадка для нарезки овощей, шинковки капусты, протирки вареных овощей, фруктов, творога


насадки для протирки


насадка для взбивания крема


насадка для замешивания теста


насадки для нарезки овощей

РАБОЧИЕ ОРГАНЫ МО

1 - ротор лопастный;
2 – диск протирочный;
3 – решетка 15х15мм;
4 – решетка 10х10мм;
5 – нож дисковый 2мм;
6 - нож комбинированный 3х3мм;
7 – нож дисковый 10мм;
8 - нож комбинированный 10х10мм;

ВЗБИВАТЕЛИ ВМ

9 – фаршемешалка;
10 – взбиватель четырех лопастей;
11 – взбиватель прутковый

НАВЕСНЫЕ МЕХАНИЗМЫ К УКМ

ТИП	Ед. измер.	Цена, руб.
ПРИВОД - ПМ		16 284
МЯСОРУБКА - ММ	180кг/ч	7 552
ОВОЩЕРЕЗКА - МО	200-400кг/ч	19 706
ВЗБИВАЛКА - ВМ	Бак 25л	17 110
РЫХЛИТЕЛЬ - МР	1500пор/ч	10 384
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ - МИ	15кг/ч	9 617
ПРОСЕИВАТЕЛЬ - МП	230кг/ч	9 204
МЯСОРУБКА - ММП	75кг/ч	3 717
ДЛЯ БЕФСТРОГОНОВ - МБС		9 322
РЫБОЧИСТКА - РЧ		9 558
ПОДСТАВКА - П		3 363

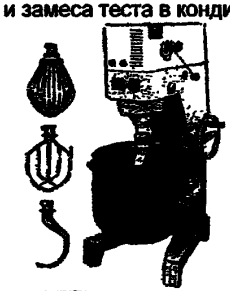
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

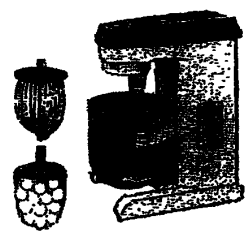
МАШИНЫ ВЗБИВАЛЬНЫЕ типа МВ предназначены для взбивания различных кондитерских смесей (белка, сливок, кремов, яичного желтка) и замеса теста в кондитерских цехах.

Три скорости вращения, ступенчатое регулирование частоты вращения.

Емкость чаши выполнена из пищевой стали.

Показатели	МВ-10	МВ-60
Объем дежи,л	10	60
Мощность, кВт	0,12/0,18	1,5
Габариты, мм	455х310х575	713х600х1285
Масса бака, кг	-	13
Масса, кг	30	170

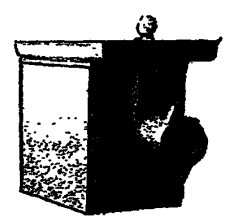

МВ-60


МВ-10

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

МЯСОРУБКИ типа МИМ предназначены для измельчения мяса, рыбы и других продуктов на фарш, используемые в мясных цехах предприятий общественного питания.

Показатели	МИМ-300	МИМ-600
Производительность, кг/ч	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч	100	200
Частота вращения двигателя, об/мин	1410	1410
Частота вращения шнека, об/мин	250	250
Питание, В/ф/Гц	380/3/50	380/3/50
Мощность, кВт	1,5	2,2
Габариты, мм	680х370х441	840х450х576
Масса, кг	50	80

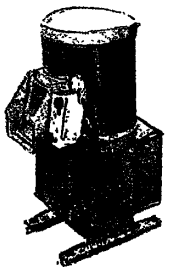

МИМ 300

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

КОРТОФЕЛЕЧИСТКИ типа МОК предназначены для очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры. Незаменяемая техника для предприятий общественного питания.

/производство РОССИЯ/

Показатели	МОК-150	МОК-300
Производительность, кг/ч	150	300
Масса продукта, кг	7	10
Питание, В/ф/Гц	380/3/50	
Мощность, кВт	0,37	0,55
Частота вращения двигателя, об/мин	1000	1500
Габариты, мм	600x410x850	660x500x900
Масса, кг	55	



МОК-300

МАШИНА ПРОТИРОЧНОРЕЗАТЕЛЬНАЯ типа МПР используются для нарезки сырых овощей, картофеля, свеклы, моркови и др., тонкого измельчения овощей, шинковки капусты, протирки вареных овощей, крупяных и бобовых продуктов, творога. */производство РОССИЯ*

МПР 350 – *для нарезки сырых и протирки вареных продуктов*	МПР 350-01 – *для протирки вареных продуктов*	МПР 350-02 – *для нарезки сырых продуктов*
Питание – 380В/3/50Гц		
Частота вращения ротора – 475 об/мин		
Мощность: МПР 350, 350-01- 0,75кВт;		МПР 350-02 – 0,37кВт
Габариты – 640x355x605мм; масса – 50кг		
Производительность: капуста – 200кг/ч; сырые овощи – 300кг; вареные овощи – 50кг		

КОРТОФЕЛЕЧИСТКИ типа PPF /производство ИТАЛИЯ/

Показатели	PPF 5	PPF 10	PPF 18
Габариты, мм	510x520x560	670x430x1140	670x430x1230
Масса, кг	30	38	40
Максимальная загрузка,кг	5	10	18
Производительность, кг/ч	100	300	500
Напряжение, В	220	380	380
Мощность, кВт	0,5	0,75	1,1

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА типа АХМ-300 применяется на предприятиях общественного питания. Машина нарезает хлеб продолговатой формы длиной до **380мм** и шириной до **160мм** одинаковыми по толщине ломтиками в интервале от **5** до **20мм**. Производительность машины меняется в пределах от **85 батонов/час** при толщине ломтика **5мм** до **300 батонов/час** при толщине ломтика **20мм**.

/производство РОССИЯ/

Производительность, бул./час	300
Габариты, мм	1050x590x540
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	0,37

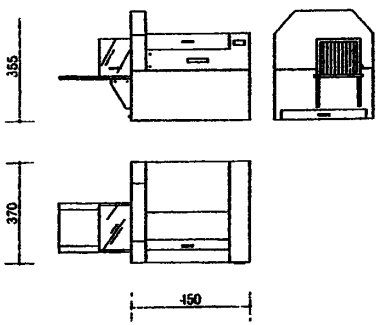
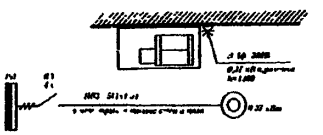


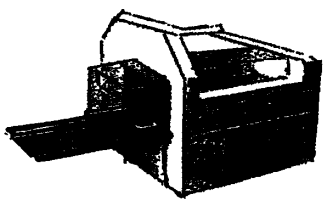
Схема подключения АХМ-300 на столе



КУТТЕРЫ разработаны так, чтобы удовлетворить самые строгие требования людей, работающих на предприятиях общественного питания.

Куттеры служат для приготовления пюре, смешивание и нарезание продуктов.

Куттер оснащен трехфазным двигателем с одной или с двумя скоростями (или однофазным двигателем с одной скоростью).



/производство ИТАЛИЯ/

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

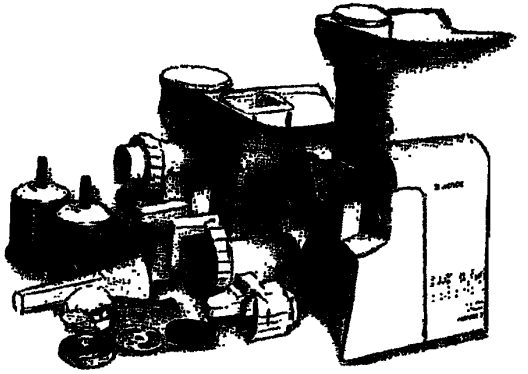
Показатели	CL/3	CL/5	CL/8
Скорость,об/мин	1400	1400	1400
Мощность, кВт	0,55	0,9	0,9
Напряжение, В	400	400	400
Габариты, мм	240x310x460	240x310x570	240x310x620
Масса, кг	16	19	20

СЛАЙСЕРЫ предназначены для нарезки салями, ветчины, мяса, сыров, овощей. Нож их хромированной стали, а также мощный и бесшумный мотор. Модели *FA 250* и *FAP 300* имеют встроенное заточное устройство ножа

/производство ИТАЛИЯ/

Показатели	Fomily 220	Fomily 250	FA 250	FAP 300
Диаметр ножа, мм	220	250	250	300
Толщина нарезки, мм	0-15	0-15	0,15	0,15
Напряжение, В	230	230	230	230
Мощность, кВт	0,13	0,15	0,15	0,22
Габариты, мм	360x460x350	420x510x350	420x540x375	450x560x400

ЗАВОД ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЭЛЕКТРОМАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ЛЕПСЕ», г. КИРОВ



КУХОННЫЙ КОМБАЙН типа «ГАММА-7-01»
/комплекты 1, 2, 3, 4/
КОМПЛЕКТ 1 - СЕМЬ ПРИСТАВОК:

1 - для измельчения мяса;
2 - для резки и шинковки овощей (три вида нарезки);
- для приготовления мяса типа «бефстроганов»;
3 - для помола кофе;
4 - для открывания консервов;
5 - для профилирования песочного теста;
6 - для профилирования пельменного теста;
7 - для набивки колбас

Максимальная мощность – 230Вт;
Габариты в упаковке – 330х245х275мм;
Масса в упаковке – 6кг

Нож саблевидной формы, многофункциональный

КУХОННЫЙ КОМБАЙН типа «ГАММА-7-01-02»
КОМПЛЕКТ 2 - ТРИ ПРИСТАВКИ:

1 - для измельчения мяса (мясорубка с саблевидным ножом)
2- для резки и шинковки овощей (три сменных барабана)
3 - для приготовления сока с мякоть, пюре, пасты из ягод, фруктов и сочных овощей

Максимальная мощность – 230Вт;
Габариты в упаковке – 300х230х245мм;
Масса в упаковке – 5,2кг;
Цена – 1 324руб. с НДС/01.01.07г./

КУХОННЫЙ КОМБАЙН типа «ГАММА-7-01-03»
КОМПЛЕКТ 3 - ДВЕ ПРИСТАВКИ:

1 - для измельчения мяса (мясорубка с саблевидным ножом);
2 - для резки и шинковки овощей (четыре сменных барабана);

Максимальная мощность – 230Вт;
Габариты в упаковке – 300х230х245мм;
Масса в упаковке – 5кг;
Цена – 1 233руб. с НДС/01.01.07г./

КУХОННЫЙ КОМБАЙН типа «ГАММА-7-01-04»
КОМПЛЕКТ 4 - ОДНА ПРИСТАВКА:

1 - для измельчения мяса (мясорубка с саблевидным ножом)

Максимальная мощность – 230Вт;
Габариты в упаковке – 300х160х260мм;
Масса в упаковке – 4,5кг;
Цена – 1 131руб. с НДС/01.01.07г./

КУХОННЫЙ КОМБАЙН типа «ГАММА-2»

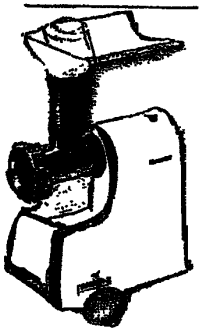
предназначен для переработки пищевых продуктов в домашних условиях и на предприятиях общественного питания с малой пропускной способностью.

КОМПЛЕКТ - ДВЕ ПРИСТАВКИ:

1 - для измельчения мяса (фарш мелкой, средней и крупной резки);
2 - для резки и шинковки овощей - 4 вида нарезки (барабаны для мелкого и крупного шинкования, нарезки ломтиками, натирания сыра);

Напряжение – 220В, Частота – 50Гц;
Потребляемая мощность – 350Вт;
Пиковая мощность – 800Вт;
Производительность (по мясу решетка 7мм) – 1кг/мин;
Производительность (по мясу решетка 4,4мм) – 0,83кг/мин;
Производительность (по мясу решетка 3мм) – 0,6кг/мин;
Число скоростей -2;
Габариты в упаковке – 300х240х260мм;
Масса в упаковке – 6кг;
Цена – 1 588руб. с НДС/01.01.07г./

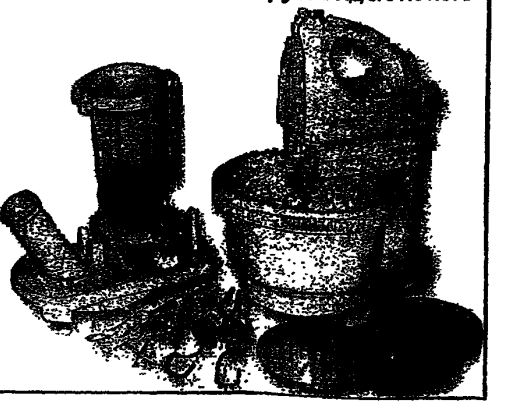
Преимущества:
- трехэлементный режущий узел для переработки жилованного мяса,
- увеличенная производительность переработки продуктов;
- высокая мощность электропривода;
- отсутствие переходников;
- наличие сервисной функции «ручной режим»



КУХОННЫЙ КОМБАЙН типа «ГАММА-12-05»

1 - стойка-чаша,
2 - насадка взбивания крема,
3 - тестомесилка для песочного и дрожжевого теста,
4 – шинковка (5 видов);
5 – миксер-стакан для приготовления коктейлей

Напряжение – 220В, Частота – 50Гц;
Мак потребляемая мощность – 200Вт;
Вместимость чаши – 2л;
Вместимость стакана миксера – 0,65л;
Масса электропривода – 1,5кг;
Масса «ГАММА-12-05» в упаковке – 4,2кг;
Габариты «ГАММА-12-05» – 330х310х270мм;
Цена «ГАММА-12-05» – 1 353руб. с НДС/01.01.07г



ЗАВОД ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЭЛЕКТРОМАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ЛЕПСЕ», г. КИРОВ

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ типа «ГАММА-5»
ТУ1-7509119-0002-94

предназначены для нарезки, шинковки и измельчения сырых твердых сортов, сырых и вареных овощей и фруктов на частицы различной геометрической формы, а также измельчения сыров твердых сортов и протирки вареного картофеля для приготовления пюре. Может использоваться в составе оборудования по переработке овощей и фруктов для консервирования или сушки, при производстве «чипсов», крахмала, а также на предприятиях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах) и на небольших сельскохозяйственных предприятиях.

Производительность в зависимости от комбинации ножей, решетки и вида перерабатываемого продукта ***от 60 до 400кг/час.***
Частота вращения рабочего вала машины – ***600 об/мин***
Номинальный режим работы S3 ***(60мин работы, 30мин перерыв)***

ПРИСТАВКА – МЯСОРУБКОЙ «ГАММА-5М»
ТУ1-519-0052-88

предназначена для помола мяса на предприятиях общественного питания. Применяется в качестве сменной насадки к измельчителю **«ГАММА-5А»** или в составе измельчителя **«ГАММА-5АМ»**

Производительность – до ***120кг/ч;***
Частота вращения шнека – ***200об/мин;***
Габариты – ***310х235х385мм;***
Масса – ***5,5кг;***
Цена – ***3 209руб.*** *с НДС /01.01.07г./*

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ОВОЩЕЙ типа «ГАММА-5А»
ВОСЕМЬ ВИДОВ НАРЕЗКИ

Производительность – ***400кг/ч;***
Напряжение питания – ***380В;***
Частота – ***50Гц;***
*Номинальная потребляемая мощность –****615Вт;***
Габариты - ***550х290х550мм;***
Габариты в упаковке - ***750х490х480мм;***
Масса - ***35кг;***
Масса в упаковке - ***65кг;***
Цена – ***11 800руб.*** *с НДС/01.01.07г./*
Виды нарезки измельчителем ***«ГАММА-5А»***: ломтики, пластинки, кубики, брусочки, соломки

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ОВОЩЕЙ и МЯСА типа «ГАММА-5АМ»
ВОСЕМЬ ВИДОВ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ с ПРИСТАВКОЙ – МЯСОРУБКОЙ «ГАММА-5М»

Напряжение питания – ***380В;***
Частота – ***50Гц;***
Ном. потребляемая мощность – ***615Вт;***
Габариты – ***460х290х750мм;***
Масса - ***42кг***

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА типа ЭМШ-40/130/7

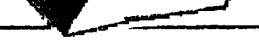
шнековая предназначена для мяса и рыбы.

Производительность – до ***40кг/ч;***
Напряжение – ***220В,*** *частота –* ***50Гц;***
Потребляемая мощность – ***130Вт;***
Масса (без приставки) – ***3кг;***
Режим работы – кратковременный ***(30мин – работа, 30мин – перерыв;)***
Габариты – ***260х160х370мм***

СОКОВЫЖИМАЛКА типа «ГАММА-СВ» МАЮИ.332215.001ТУ

шнековая насадка ***СОКОВЫЖИМАЛКА*** предназначена для получения сока с мякотью, пюре, пласты из ягод, фруктов и сочных овощей. Насадка применяется совместно со шнековыми мясорубками или в составе кухонных комбайнов серии **«ГАММА-7-01»**

Производительность – ***от 15 до 30кг/ч***
Выход сока ***от 60 до 80%***
Габариты – ***190х97х96мм***
Масса – ***0,45кг***
Цена – ***160руб.*** *с НДС /01.01.07г./*





КУХОННЫЙ КОМБАИН типа «ГАММА-4»

предназначен для переработки пищевых продуктов в домашних условиях, а также столовых и кафе.

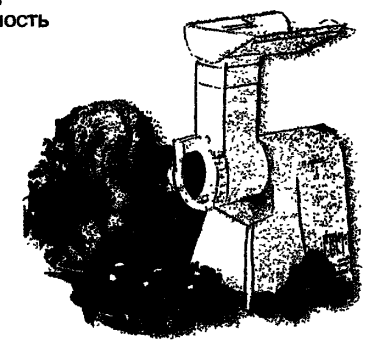
КОМПЛЕКТ - ТРИ ПРИСТАВКИ:

1 - для измельчения мяса (решеткис отверстиями D=4мм и 7мм);
2 - для резки и шинковки овощей (три вида нарезки);
3 - для помола кофе (7 степеней измельчения)

Напряжение – ***220В;***
Частота – ***50Гц;***
Производительность (по мясу) – до ***45кг/ч;***
Максимальная мощность – ***400Вт;***
Число скоростей – ***3;***
Габариты в упаковке – ***330х245х275мм;***
Масса в упаковке – ***6кг***

Преимущества:

трехэлементный режущий узел для переработки жилованного мяса;
увеличенная мощность



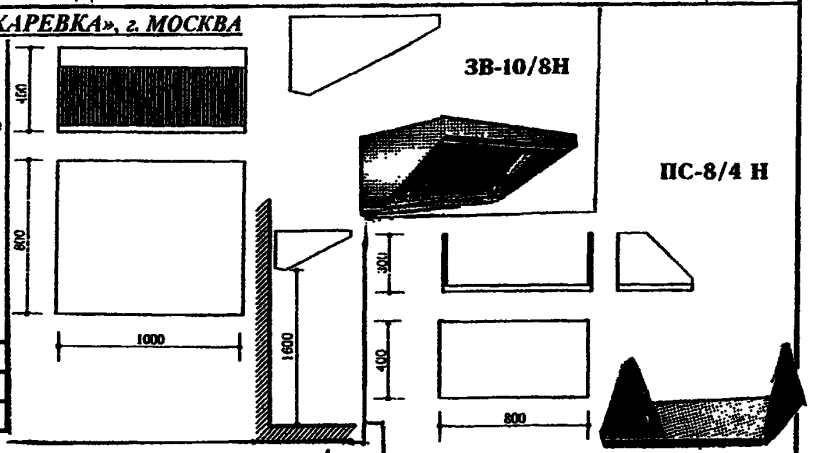
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ предназначены для очистки воздуха от жира, масла, водяного пара и устанавливаются в системе вытяжной вентиляции под пристенным тепловым оборудованием. Зонты выполняются полностью из нержавеющей стали и состоят из корпуса и съемных лабиринтных фильтров, которые легко вынимаются и чистятся. Разогретый воздух, насыщенный парами масла, всасывается в зонт, проходит сквозь лабиринтный фильтр и, ударяясь о его поверхность, кондиционируется в герметичном сливном канале, по которому конденсат стекает в накопительный патрубок, установленный в нижней части корпуса.

Все оборудование отечественного производителя /завод «РАДА»/ имеет сертификат соответствия и гигиенический сертификат.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	ЗВ-10/8Н	ЗВ-12/8Н
Габаритные размеры, мм	100x800x450	1200x800x450
Количество съемных фильтров	2	2

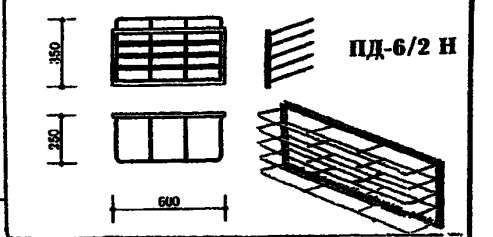


ПОЛКИ предназначены для хранения посуды, спецодежды, инвентаря, продуктов на предприятиях общественного питания. Изготавливаются как полностью из нержавеющей стали - серия ***«ПРОФИ»***, так и в комбинированном исполнении серии ***«УНИВЕРСАЛ», «ЭКОНОМ»***.

Использование настенных полок позволяет сократить и эффективно использовать рабочее пространство на кухне.

Все оборудование завода «РАДА» имеет сертификат соответствия и гигиенический сертификат.

ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ сплошные»		
серия «ПРОФИ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ПС-8/2Н	800x200x200	1 505,8
ПС-8/4Н	800x400x300	1 903,2
ПС-10/4Н	1000x400x300	2 506,8
ПС-12/4Н	1200x400x300	3 978,90
ПС-15/4Н	1500x400x300	4 067,7



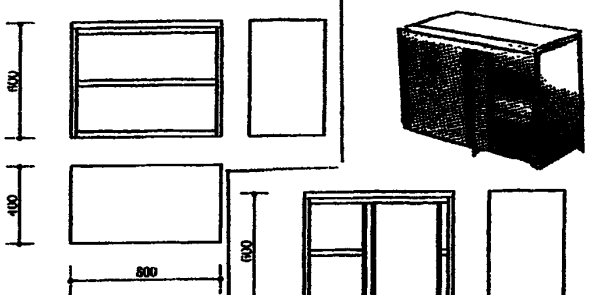
ПОЛКА для крышек и досок имеет 5 отделений. Размер ячеек позволяет размещать на полке крышки и доски различных размеров

ПОЛКА НАСТЕННАЯ для крышек и досок		
серия «ПРОФИ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ПД-6/2Н	600x250x350	1 682,60

ПО-8/4 Н

ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ открытые		
серия «ПРОФИ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ПО-8/4Н	800x400x600	6 552,0
ПО-10/4Н	1000x400x600	7 269,6
ПО-12/4Н	1200x400x600	7 987,2
ПО-15/4Н	1500x400x600	9 703,2

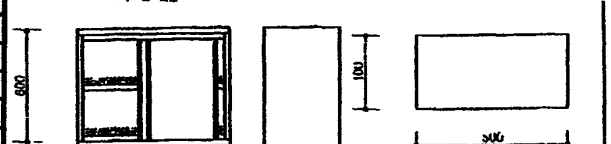
ПОЛКИА НАСТЕННЫЕ с дверцами – купе серия «ПРОФИ»		
ПК-8/4Н	800x400x600	7 893,6 руб.
ПК-10/4Н	1000x400x600	8 076,5 руб.
ПК-12/4Н	1200x400x600	8 674,7 руб.
ПК-15/4Н	1500x400x600	9 156,9 руб.



ПК-8/4 Н

ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ с дверцами-купе и сушилкой		
серия «УНИВЕРСАЛ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ПКС-8/4	800x400x600	8 299,2
ПКС-10/4	1000x400x600	8 686,8
ПКС-12/4	1200x400x600	9 067,4
ПКС-15/4	1500x400x600	9 785,6

ПКС-8/4 Н



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

СТОЛЫ ПРИЗВОДСТВЕННЫЕ предназначены для эксплуатации в производственных цехах предприятий общественного питания.

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб. с НДС
СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ столешница нержавеющая сталь, каркас сварной окрашенный	СП-1500	1500х750х900	6 090
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ столешница нержавеющая сталь, каркас сварной из квадратной трубы 30х30 окрашенный эмалью.	СП-600	600х600х850	2 892
	СП-600-01	800х600х850	2 979
	СП-600-02	1000х600х850	3 118
	СП-600-03	1200х600х850	4 260
	СП-600-04	1500х600х850	4 414
	СП-600-05	1800х600х850	4 558
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ПОЛКОЙ: столешница нержавеющая сталь, каркас сварной из квадратной трубы 30х30 окрашенный эмалью.	СПП-600-06	600х600х850	3 238
	СПП-600-07	800х600х850	3 429
	СПП-600-08	1000х600х850	3 764
	СПП-600-09	1200х600х850	4 863
	СПП-600-10	1500х600х850	5 575
	СПП-600-11	1800х600х850	5 719
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С РЕШЕТКОЙ: столешница нержавеющая сталь, каркас сварной из квадратной трубы 30х30 окрашенный эмалью.	СПР-600-12	600х600х850	3 277
	СПР-600-13	800х600х850	3 403
	СПР-600-14	1000х600х850	3 609
	СПР-600-15	1200х600х850	4 742
	СПР-600-16	1500х600х850	4 990
	СПР-600-17	1800х600х850	5 194
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ОТБОРТОВКОЙ: столешница нержавеющая сталь, каркас сварной из квадратной трубы 30х30 окрашенный эмалью.	СПО-600-18	600х600х850	2 929
	СПО-600-19	800х600х850	3 016
	СПО-600-20	1000х600х850	3 170
	СПО-600-21	1200х600х850	4 311
	СПО-600-22	1500х600х850	4 465
	СПО-600-23	1800х600х850	4 625

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб. с НДС
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ОТБОРТОВКОЙ И ПОЛКОЙ: столешница нержавеющая сталь, каркас сварной из квадратной трубы 30х30 окрашенный эмалью.	СПОП-600-24	600х600х850	3 274
	СПОП-600-25	800х600х850	3 466
	СПОП-600-26	1000х600х850	3 816
	СПОП-600-27	1200х600х850	4 928
	СПОП-600-28	1500х600х850	5 626
	СПОП-600-29	1800х600х850	5 771
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ОТБОРТОВКОЙ И РЕШЕТКОЙ: столешница нержавеющая сталь, каркас сварной из квадратной трубы 30х30 окрашенный эмалью.	СПОР-600-30	600х600х850	3 330
	СПОР-600-31	800х600х850	3 470
	СПОР-600-32	1000х600х850	3 660
	СПОР-600-33	1200х600х850	4 825
	СПОР-600-34	1500х600х850	5 073
	СПОР-600-35	1800х600х850	5 262
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ НА КОЛЕСАХ Столешница – нержавеющая сталь.	СПК-600-36	600х600х850	4 072
	СПК-600-37	800х600х850	4 163
	СПК-600-38	1000х600х850	4 332
	СПК-600-39	1200х600х850	5 475
	СПК-600-40	1500х600х850	5 643
	СПК-600-41	1800х600х850	5 816
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ НА КОЛЕСАХ С ПОЛКОЙ Столешница – нержавеющая сталь.	СПКП-600-42	600х600х850	4 417
	СПКП-600-43	800х600х850	4 629
	СПКП-600-44	1000х600х850	4 994
	СПКП-600-45	1200х600х850	6 107
	СПКП-600-46	1500х600х850	6 833
	СПКП-600-47	1800х600х850	6 976
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ НА КОЛЕСАХ С РЕШЕТКОЙ Столешница – нержавеющая сталь.	СПРК-600-48	600х600х850	4 532
	СПРК-600-49	800х600х850	4 670
	СПРК-600-50	1000х600х850	4 876
	СПРК-600-51	1200х600х850	6 039
	СПРК-600-52	1500х600х850	6 302
	СПРК-600-53	1800х600х850	6 520

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

СТОЛЫ ПРИЗВОДСТВЕННЫЕ предназначены для выполнения работ, связанных с приготовлением пищи, на предприятиях общественного питания. Столы изготавливаются, как полностью из нержавеющей стали – серия ***«ПРОФИ»***, так и в комбинированном исполнении (каркас из окрашенной стали, столешница из нержавеющей) – серии ***«УНИВЕРСАЛ», «ЭКОНОМ»***. Конструкции столов сборные.

ПОДСТАВКИ предназначены для установки котлов, кипятильников, баков для отходов и т.п. подставки имеют прочную сварную конструкцию, решетчатую или сплошную столешницу.

На всех моделях столов и подставок ножки регулируются по высоте, что позволяет при установке оборудования нивелировать неровности пола.

Все оборудование отечественного производителя /завод «РАДА»/ имеет сертификат соответствия и гигиенический сертификат.

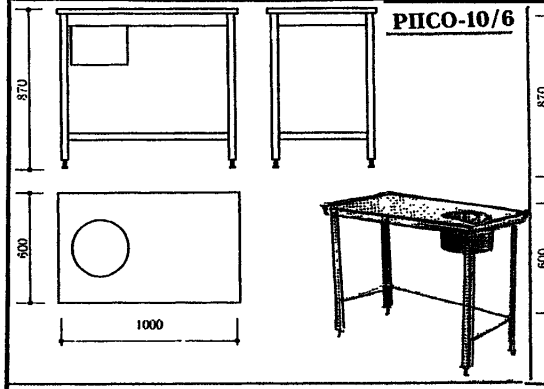
Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ И ОБВЯЗКОЙ/С БОРТОМ *Серия «ЭКОНОМ»*	РПСО-10/6	1000х600х870	4 711,20
	РПСО-12/6	1200х600х870	5 023,20
	ПРПСО-10/6	1000х600х870	4 711,20
	ПРПСО-12/6	1200х600х870	5 023,20
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ И ОБВЯЗКОЙ/С БОРТОМ *Серия «ПРОФИ»*	СОСО-6/6Н	600х600х870	5 023,20
	СОСО-12/6Н	1200х600х870	7 363,20
	СОСО-6/6БН	600х600х870	5 345,20
	СОСО-12/6БН	1200х600х870	7 737,60
СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ/ (СОКО) РАЗРУБОЧНЫЕ (СОМО)/ С ОБВЯЗКОЙ серия «ПРОФИ»	СОКО-12/8Н	1200х800х870	11762
	СОМО-12/6Н	1200х600х870	13510
	СОМО-12/8Н	1200х800х870	14695
СТОЛ КОНДИТЕРСКИЙ (СОКО) – столешница – наборный бук. СТОЛ РАЗРУБОЧНЫЙ (СОМО) – столешница – пищевой полированный. Каркас столов – нержавеющая сталь.			
ПОДСТВКИ *Серия «ПРОФИ*	ПРК-40/40/15Н	400х400х150	1 372,8
	ПРК-40/40/25Н	400х400х250	1 497,6
ПОДСТВКИ *Серия «УНИВЕРСАЛ»*	ПРК-45/45/50	450х450х500	1 528,8
	ПРК-45/45/70	450х450х700	1 341,6
ПОДСТВКИ *Серия «ПРОФИ»*	ППК-40/40/50Н	400х400х500	2 496,0
	ППК-45/45/50Н	450х450х500	3 213,6
	ППК-45/45/70Н	450х450х700	3 276,0
ПОДСТВКИ *Серия «ЭКОНОМ»*	ППКЭ-60/60/25	600х600х250	1 185,6

Цена, руб. без НДС 2006год.

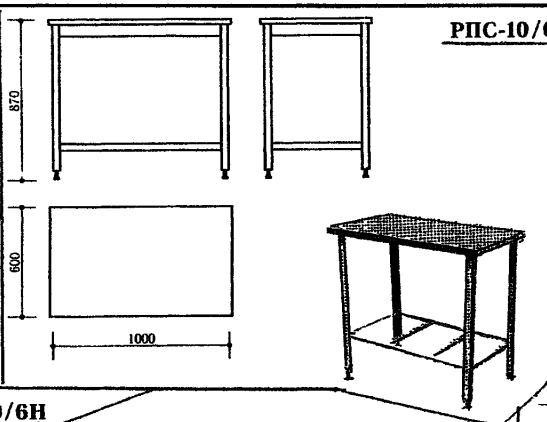
Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С РЕШЕТКОЙ типа РПС; С БОРТОМ типа ПРПС *Серия «ЭКОНОМ»*	РПС-6/4; ПРПС-6/4;	600х400х870	2 652,2; 2 808
	РПС-6/6; ПРПС-6/6;	600х600х870	2 714,4; 2 980
	РПС-8/6; ПРПС-8/6;	800х600х870	3 026,4; 3 120
	РПС-10/6; ПРПС-10/6;	1000х600х870	3 806,4; 4 002,8
	РПС-12/6; ПРПС-12/6;	1200х600х870	3 380,5; 3 619,2
	РПС-15/6; ПРПС-15/6;	1500х600х870	5 009,8; 5 116,8
	РПС-18/6; ПРПС-18/6;	1800х600х870	5 335,2; 5 709,6
	РПС-8/8; ПРПС-8/8;	800х800х870	3 525,6; 3 858,6
	РПС-12/8; ПРПС-12/8;	1200х800х870	4 206,6; 4 680
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОТКРЫТЫЕ С ПОЛКОЙ типа СОП…Н; С БОРТОМ типа СОП…БН *Серия «ПРОФИ»*	СОП-6/6Н; СОП-6/6БН	600х600х870	9 154,4; 9 506,8
	СОП-8/6Н; СОП-8/6БН	800х600х870	10 264,8; 10 680
	СОП-10/6Н; СОП-10/6БН	1000х600х870	11 456,3; 11869
	СОП-12/6Н; СОП-12/6БН	1200х600х870	12 211,4; 12 605
	СОП-15/6Н; СОП-15/6БН	1500х600х870	13 211,4; 13 548
	СОП-8/8Н; СОП-8/8БН	800х800х870	11 222,7; 11535
	СОП-12/8Н; СОП-12/8БН	1200х800х870	12 308,6/12 948
СТОЛЫ ТУМБЫ С ДВЕРЦАМИ-КУПЕ СТК…Н; СТК…БН - С БОРТОМ *Серия «ПРОФИ»*	СТК-8/6Н; СТК-8/6БН	800х600х870	15 444; 15 802
	СТК-10/6Н; СТК-10/6БН	1000х600х870	18 096; 18 418
	СТК-12/6Н; СТК-12/6БН	1200х600х870	20 019; 20 218
	СТК-15/6Н; СТК-15/6БН	1500х600х870	23 494; 23 868
СТОЛЫ ТУМБЫ С ДВЕРЦАМИ СТД…Н; СТД…БН С БОРТОМ *Серия «ПРОФИ»*	СТД-8/6Н; СТД-8/6БН	800х600х870	12 729; 13 104
	СТД-10/6Н; СТД-10/6БН	1000х600х870	16 199; 16 598
	СТД-12/6Н; СТД-12/6БН	1200х600х870	17 160; 17 534
	СТД-15/6Н; СТД-15/6БН	1500х600х870	20 810; 21 185

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

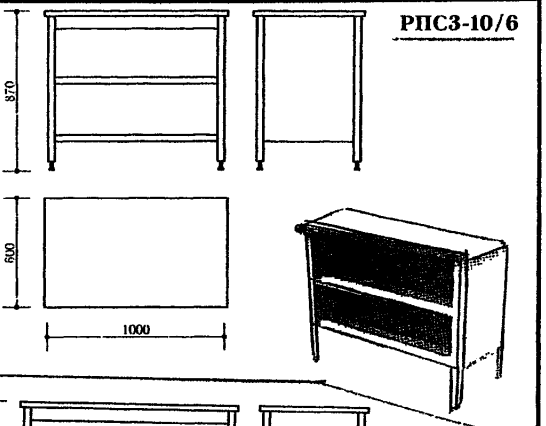
РПСО-10/6



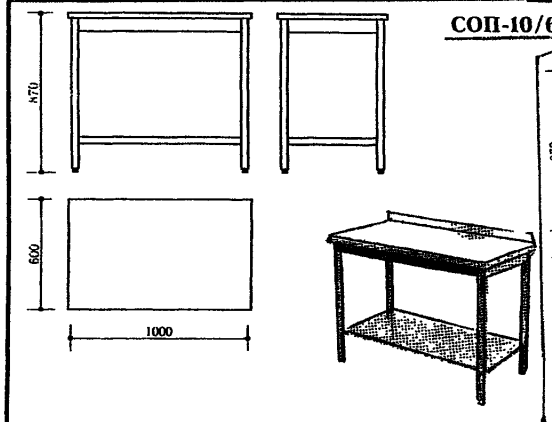
РПС-10/6



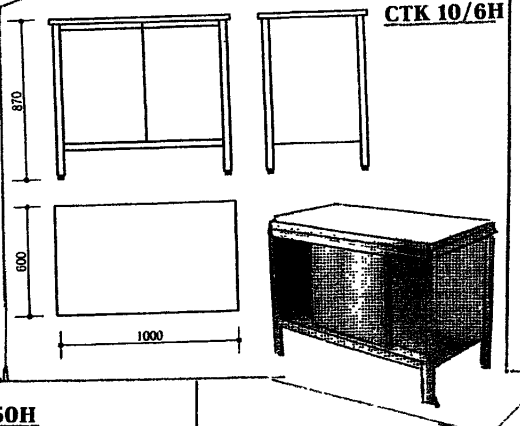
РПС3-10/6



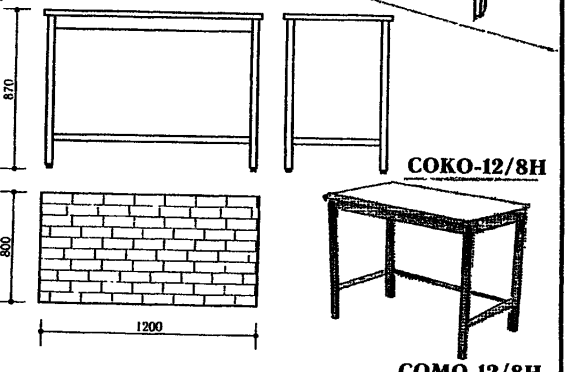
СОП-10/6Н



СТК 10/6Н



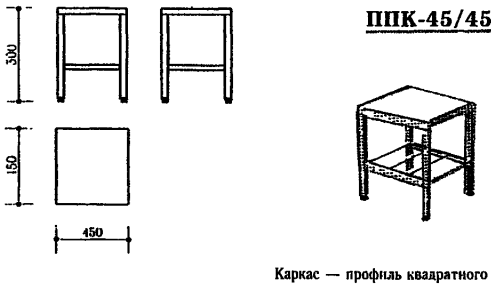
СОКО-12/8Н



СОМО-12/8Н

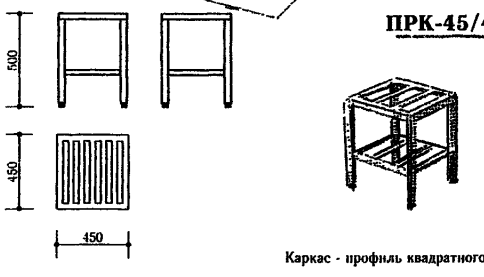


ППК-45/45/50Н



Каркас — профиль квадратного сечения

ПРК-45/45/50



Каркас - профиль квадратного сечения

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ», г. СМОЛЕНСК

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ 1(2,3)ВМ.000 И СВАРНЫЕ типа 1(2,3)СВМ.000 предназначены для мытья посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания. Ванны моечные сварные выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Количество секций ванн моечных и их размеры могут быть любыми по желанию заказчика.

ОПЦИИ: с пристенной отбортовкой, полкой для установки водоразборных кранов, в комплекте с водосливной и водоразборной арматурой

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1СВМ. ООО



450х495х850 мм

2СВМ.ООО



920х495х850 мм

3СВМ.ООО



1380х495х850 мм

ПОКАЗАТЕЛИ	Габаритные размеры ванны, мм	Размер чаши мойки, мм	Цена, руб. с НДС /01.12.06г./
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ			
Ванна моечная ***односекционная*** цельнотянутая **1ВМ000**. Чаша ванны ***цельнотянутая***, из нержавеющей стали. Корпус сварной из трубы 30х30 – окрашенный эмалью.	**570х470х850**	**500х400х250**	**4 075**
Ванна моечная ***двухсекционная*** цельнотянутая **2ВМ000**. Чаша ванны ***цельнотянутая***, из нержавеющей стали. Корпус сварной из трубы 30х30 – окрашенный эмалью.	**1100х470х850**	**500х400х250**	**6 876**
Ванна моечная ***трехсекционная*** цельнотянутая **3ВМ000**. Чаша ванны ***цельнотянутая***, из нержавеющей стали. Корпус сварной из трубы 30х30 – окрашенный эмалью.	**1645х470850**	**500х400х250**	**10 093**
Ванна моечная со столешницей ***односекционная*** **1ВМС000**. Чаша ванны ***цельнотянутая***, из нержавеющей стали. Столешница из нержавеющей стали с отбортовкой и отверстиями под установку смесителя. Корпус сварной из трубы 30х30 – окрашенный эмалью.	**575х520х850**	**500х400х250**	**6 460**
Ванна моечная со столешницей ***двухсекционная*** **2ВМС000**. Чаша ванны ***цельнотянутая***, из нержавеющей стали. Столешница из нержавеющей стали с отбортовкой и отверстиями под установку смесителя. Корпус сварной из трубы 30х30 – окрашенный эмалью.	**115х520х850**	**500х400х250**	**10 543**
Ванна моечная со столешницей ***трехсекционная*** **3ВМС000**. Чаша ванны ***цельнотянутая***, из нержавеющей стали. Столешница из нержавеющей стали с отбортовкой и отверстиями под установку смесителя. Корпус сварной из трубы 30х30 – окрашенный эмалью.	**1655х520х850**	**500х400х250**	**15 984**
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ			
Ванна моечная сварная ***односекционная*** **1СВМ000**. Ванна нержавеющая сталь. Корпус сварной из трубы 40х25 – окрашенный эмалью.	**450х495х850**	**400х400х250**	**2 800**
Ванна моечная сварная ***двухсекционная*** **2СВМ000**. Ванна нержавеющая сталь. Корпус сварной из трубы 40х25 – окрашенный эмалью.	**920х495х850**	**400х400х250**	**5 330**
Ванна моечная сварная ***трехсекционная*** **3СВМ000**. Ванна нержавеющая сталь. Корпус сварной из трубы 40х25 – окрашенный эмалью.	**1380х495х850**	**400х400х250**	**8 100**

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: /ДЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ 2 СЕКЦИОННЫЕ *Серия «ПРОФИ»*	ВВ2/453-10/6Н	1000х600х870 *глуб. 300*	16 317,6
	ВВ2/553-12/6Н	1200х600х870 *глуб. 300*	18 751,2

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ОДНОСЕКЦИОННЫЕ *Серия «ПРОФИ»*	ВВ1/453-5/6Н	500х600х870 *глуб. 300*	8 486,4
	ВВ1/553-6/6Н	600х600х870 *глуб. 300*	10 576,8

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ *Серия «ПРОФИ»*	ВВ1-453Л-12/6Н (левая)	1200х600х870 *глуб. 300*	12 854,4
	ВВ1-453П-12/6Н (правая)		
	ВВ1-553Л-12/6Н (левая)		
	ВВ1-553П-12/6Н (правая)		

ВВ-2/ 453-10/6Н

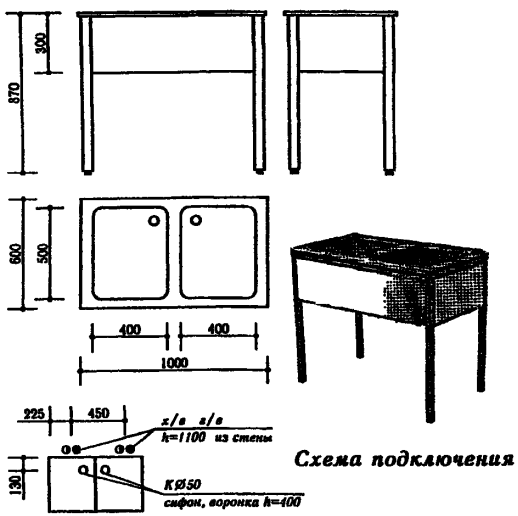
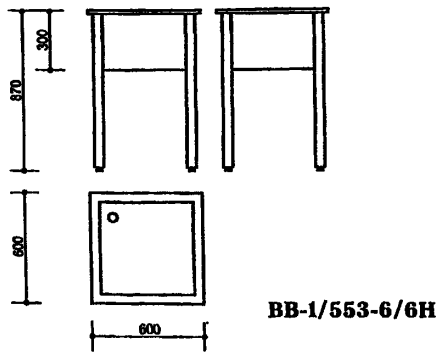


Схема подключения



ВВ-1/553-6/6Н

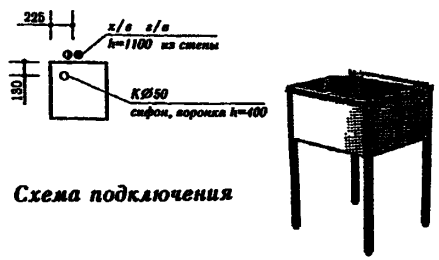


Схема подключения

Смесители в комплект не входят.

ВВ-1/ 453Л-12/6Н

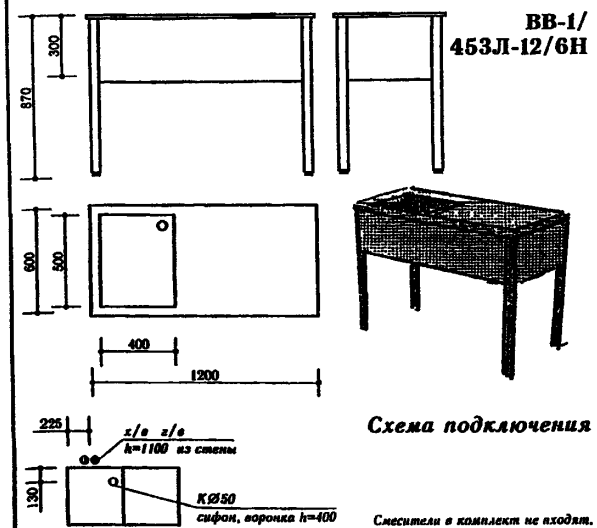


Схема подключения

Смесители в комплект не входят.

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ предназначены для мытья посуды и инвентаря продуктов, а также для оттаивания мяса, рыбы. Изготавливаются как полностью из нержавеющей стали – серия *«ПРОФИ»*, », так и в комбинированном исполнении (каркас из окрашенной стали, столешница из нержавеющей) – серии *«УНИВЕРСАЛ»*, *«ЭКОНОМ»*.

По типам ванны подразделяются на *сварные и цельнотянутые*. ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ ВАННЫ, в отличие от СВАРНЫХ, состоят из цельной штампованной емкости, вваренной в столешницу, и сварного каркаса. На всех моделях ножки ванн регулируются по высоте, что позволяет при установке оборудования нивелировать неровности пола.

Все оборудование завода «РАДА» имеет сертификат соответствия и гигиенический сертификат.

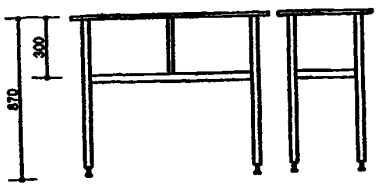
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: /ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ/

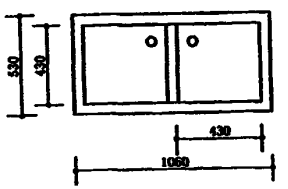
Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ 2 СЕКЦИОННЫЕ *Серия «ЭКОНОМ»*	ВМ-2/530	1060х530х870 *глуб.* 300	8 678,20
	ВМ-2/600	1200х600х870 *глуб.* 400	9 796,80
	ВМ-2/630	1260х630х870 *глуб.* 400	9 999,90
	ВМ-2/700	1400х700х870 *глуб.* 450	10 625,70
	ВМ-2/800	1600х800х870 *глуб.* 500	11 497,50
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ 2 СЕКЦИОННЫЕ *Серия «ПРОФИ»*	ВМ-2/530Н	1060х530х870 *глуб.* 300	10 202,40
	ВМ-2/600Н	1200х600х870 *глуб.* 400	12 199,20
	ВМ-2/630Н	1260х630х870 *глуб.* 400	12 604,80
	ВМ-2/700Н	1400х700х870 *глуб.* 450	13 603,20
	ВМ-2/800Н	1600х800х870 *глуб.* 500	17 378,40

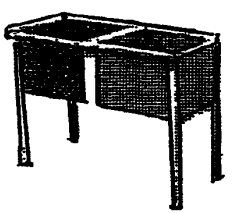
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: /ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ/

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ОДНОСЕКЦИОННЫЕ *Серия «ЭКОНОМ»*	ВМ-1/530	530х 530х 870 *глуб.* 300	3 978,50
	ВМ-1/600	600х 600х 870 *глуб.* 400	4 898,40
	ВМ-1/630	630х 630х 870 *глуб.* 400	5 785,90
	ВМ-1/700	700х700х 870 *глуб.* 450	6 241,60
	ВМ-1/800	800х 800х 870 *глуб.* 500	7 300,80
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ОДНОСЕКЦИОННЫЕ *Серия «ПРОФИ»*	ВМ-1/530Н	530х 530х 870 *глуб.* 300	5 678,40
	ВМ-1/600Н	600х 600х 870 *глуб.* 400	6 801,60
	ВМ-1/630Н	630х 630х 870 *глуб.* 400	7 144,80
	ВМ-1/700Н	700х700х 870 *глуб.* 450	7 550,40
	ВМ-1/800Н	800х 800х 870 *глуб.* 500	9 110,40

ВМ-2/530







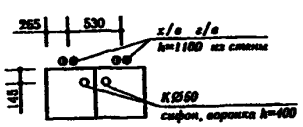
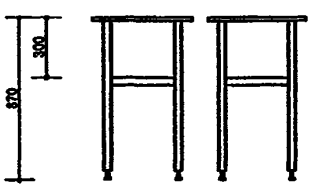
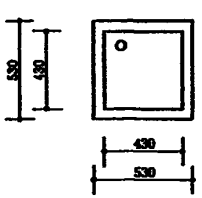
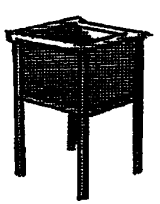


Схема подключения

ВМ-1/530







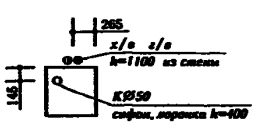
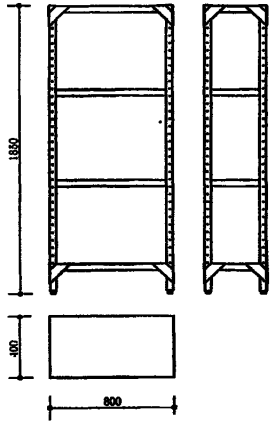


Схема подключения

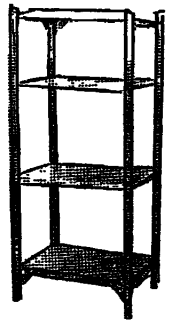
ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ

Серия «ЭКОНОМ» Каркас-уголок	Серия «ПРОФИ» Каркас профиль квадр сеч	Габаритные размеры, мм
СК-8/4	СК-8/4Н	800x400x1850
СК-10/4	СК-10/4Н	1000x400x1850
СК-12/4	СК-12/4Н	1200x400x1850
СК-15/4	СК-15/4Н	1500x400x1850
СК-8/6	СК-8/6Н	800x600x1850
СК-10/6	СК-10/6Н	1000x600x1850
СК-12/6	СК-12/6Н	1200x600x1850
СК-15/6	СК-15/6Н	1500x600x1850
СТЕЛЛАЖИ С СУШИЛКОЙ для посуды		
Серия «ЭКОНОМ	СКС-8/4	800x400x1850
	СКС-10/4	1000x400x1850
	СКС-12/4	1200x400x1850
	СКС-15/4	1500x400x1850

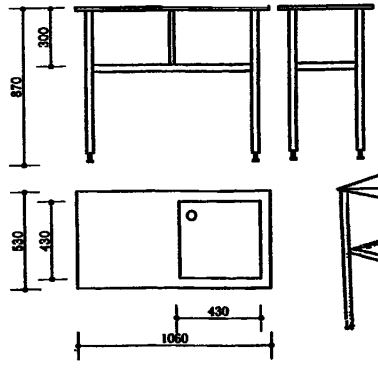


СК-8/4



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: /ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ/.

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ *Серия «ЭКОНОМ»*	ВМС-1060/530	1060x530x870 *глуб. 300*	5 635
	ВМС-1260/630	1260x630x870 *глуб. 400*	6 765
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ *Серия «ПРОФИ»*	ВМС-1060/530Н	1060x530x870 *глуб. 300*	8 143
	ВМС-1260/630Н	1260x630x870 *глуб. 400*	9 485



ВМС-1060/530

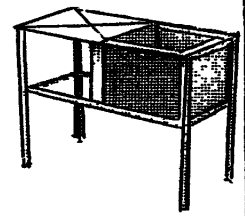
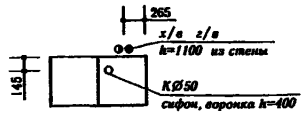


Схема подключения



Смесители в комплект не входят.

Описание	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ 3-СЕКЦИОННЫЕ *Серия «ЭКОНОМ»*	ВМ-3/530	1590x530x870 *глуб. 300*	12 667
	ВМ-3/630	1890x630x870 *глуб. 400*	13 831
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ 3 СЕКЦИОННЫЕ *Серия «ПРОФИ»*	ВМ-3/530Н	1590x530x870 *глуб. 300*	18 456
	ВМ-3/630Н	1890x630x870 *глуб. 400*	19 000

ВМ-3 /530

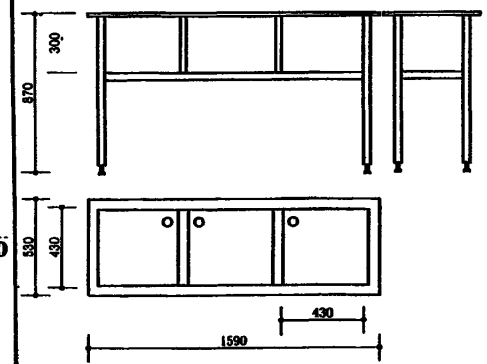


Схема подключения

Смесители в комплект не входят

ПОСТАВЩИК: ООО «СУХАРЕВКА», г. МОСКВА

СЕРВИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ предназначены для перемещения по залу на предприятиях общественного питания продуктов, готовых блюд, напитков, посуды, а также для подачи грязной посуды из залов в моечное отделение.

Тележки имеют четыре колесные опоры, две из которых снабжены стопорным (тормозным) устройством, предотвращающим не желательное перемещение тележки.

Все оборудование отечественного производителя /завод «РАДА»/ имеет сертификат соответствия и гигиенический сертификат.

МОДИФИКАЦИИ: **ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ серии ТС с двумя или тремя полками глубиной 15мм.**
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СБОА ПОСУДЫ серии ПС с двумя полками глубиной 100мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

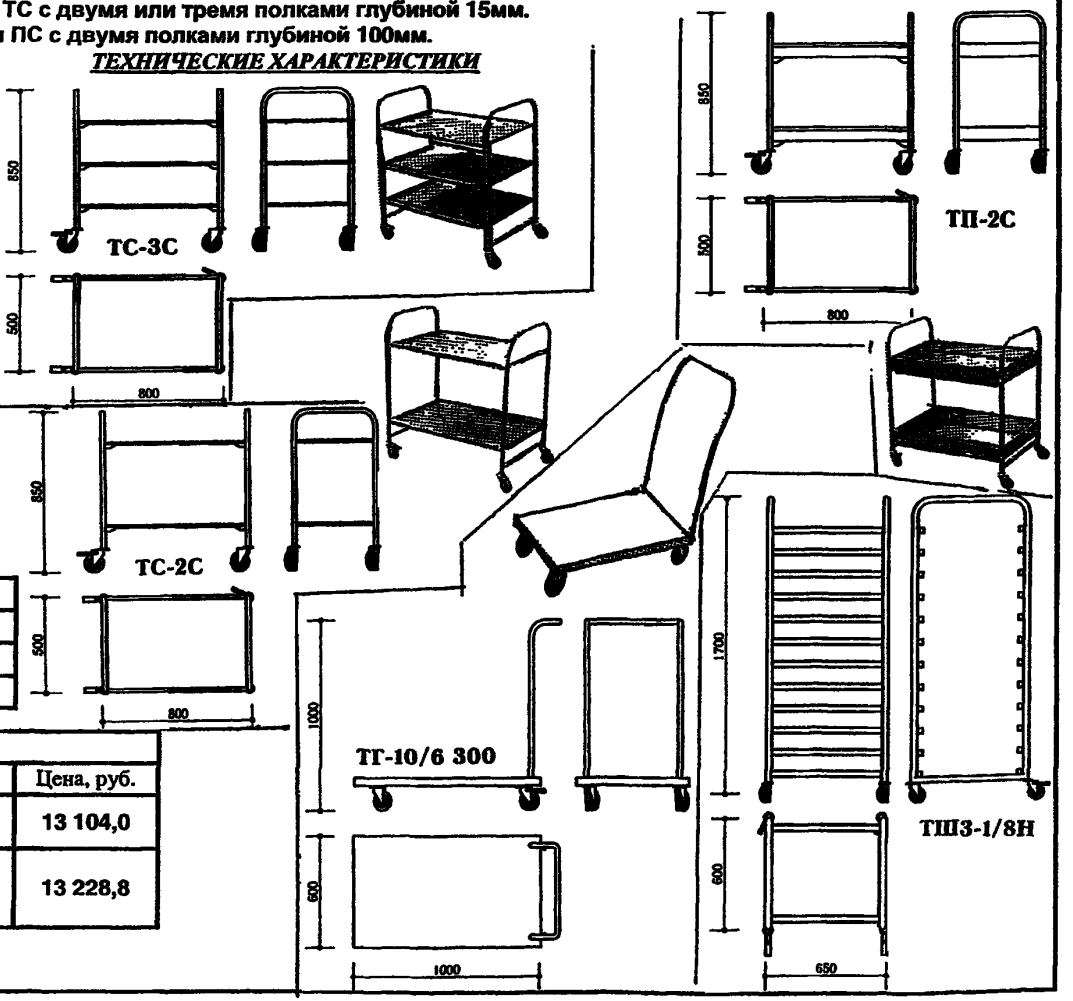
ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ С ТРЕМЯ ПОЛКАМИ		
серия «ЭКОНОМ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ТС-3С	800х500х850	6 789,3
ТС-3СН	800х500х850	6 990,2

ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ С ДВУМЯ ПОЛКАМИ		
серия «ЭКОНОМ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ТС-2С	800х500х850	5 085,7
ТС-2СН	800х500х850	5 235,7

ТЕЛЕЖКИ ГРУЗОВАЯ		
серия «ЭКОНОМ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ТГ-10/6/300	1000х600х1000	10 171,2
ТГ-10/6/300Н	1000х600х1000	10 423,4

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ С ДВУМЯ ПОЛКАМИ		
серия «ЭКОНОМ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ТП-2С	800х500х850	5 876,7
ТП-2СН	800х500х850	6 145,9

ТЕЛЕЖКИ- ШПИЛЬКИ		
серия «ПРОФИ»	Габариты, мм	Цена, руб.
ТШ3-1/8Н Гастроемкость CN2/1 или CN2/1x2	600х650х1700	13 104,0
ТШ2-1/12Н Кондитерский лист 400х600. Допустимая нагрузка на тележку 200кг	470х600х1700	13 228,8



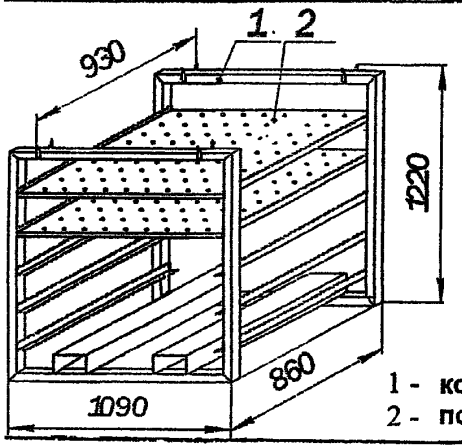
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО
ТУ РБ 500059647.022-2004 КОД по ОКП 51 5100

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ типа В 2.00 (В 2.00-01) предназначены для мытья овощей, фруктов, мясных продуктов, рыбы м мойки посуды. Могут применяться на предприятиях общественного питания, в овощных, мясных, кондитерских отделов магазинов, на продовольственных рынках и т.д.

Ванны изготовлены из нержавеющей стали, комплектуются сифоном с пластмассовой пробкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОКАЗАТЕЛИ	В 2.00	В 2.00-01
Габаритные размеры плиты, мм - длина	660	
- ширина	660	
- высота	810	
Глубина ванны, мм	400	250
Масса, кг /	16	14



1 - контейнер
2 - полка

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ», г. ГРОДНО
КОД по ОКП 51 3280

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЫРА типа КС-450 предназначен для размещения, созревания и хранения сыра в сыродельном производстве. Контейнер может применяться также на предприятиях молочной, мясной и пищевой промышленности для размещения и хранения на нем различных продуктов. Контейнер и полки изготовлены из нержавеющей стали.

** - полки поставляются отдельно, по согласованию с заказчиком.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная грузоподъемность, кг	450
Номинальная грузоподъемность полки, кг	90
Расстояние между полками, мм	180 ± 5
Количество полок, шт.	5*
Габаритные размеры полки, мм - длина	1000 ± 2
- ширина	850 ± 2
- высота	20 ± 2
Масса, кг, не более	11
Габаритные размеры контейнера, мм - длина	1090 ± 6
- ширина	930 ± 4
- высота	12150+6
Масса без полок, кг, не более	45

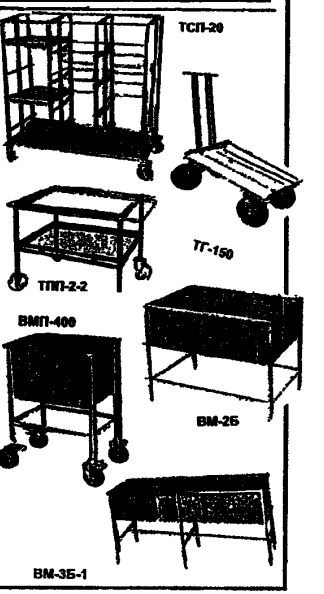
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г.САРАТОВ

ТЕЛЕЖКИ с полками разборные

Тип	Технические характеристики	Цена, руб. с НДС
ТСП-2	950х500х900мм; полки 800х500х35мм; нагрузка до 40кг; 2 полки; 17,6кг	6 309,46
ТСП-2-2	1068х711х900мм; полки 652х842х40мм; нагрузка до 150кг; 2 полки; 32кг	8 277,70
ТЕЛЕЖКА для сбора посуды		
ТПП-600	981х664х880мм	8 200
ТЕЛЕЖКА для подвоза столовой посуды		
ТСП-20	1155х500х1265мм; сварная; с направляющими для кассет	18 183,80
ТСП-20П		15 198,40
ТЕЛЕЖКА накопительная для хранения хлеба в лотках		
ТЛН-14	920х830х1600мм; 14 лотков; расстояние между направляющими 180мм; 53,3кг	7 463,50
ТЕЛЕЖКА грузовая		
ТГ-150	1155х500х1265мм; сварная	9 499

ВАННЫ ОДНОСЕКЦИОННЫЕ

Тип	Технические характеристики	Цена, руб. с НДС
ВМ-1	570х520х840х400 (500х450х400)мм; 90л; 21,4кг	6 649,30
1ВМ-6/6/2,5	600х600х925х250 (500х400х250)мм; 50л	7 123,66
ВМ-1200-01	1200х800х890мм	11 210
ВМ-1Б-1	600х800х850х350 (530х730х350)мм;135л; 25кг	6 173,76
ВМ-1А	570х520х840х200 (500х450х200)мм; 45л; 17,4кг	5 835,10
ВМП-400	400х600х850мм; сварная; передвижная	9 600
ВАННЫ ДВУХСЕКЦИОННЫЕ		
ВМ-2А	1105х520х840х200 (500х450х200)мм; 90л; 27кг	9 430,56
ВМ-2Б-1	1000х800х850х350 (450х730х350)мм;230л;36кг	9 770,40
2ВМ-7	1200х700х925 (500х450х300)мм	11 782,30
2ВМ12/6/2,5	1200х600х925 (500х450х400)мм;100л; 40кг	9 837,66
ВАННЫ ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ		
ВМ-3А	1600х520х840х200(500х450х200)мм; 135л; 37кг	12 415,96
ВМ-3Б-1	1800х800х850х350(550х730х350)мм; 421л; 52кг	12 891,50
ВМ-3	1640х520х840х400(500х450х400)мм; 180л; 54кг	15 401,36



ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

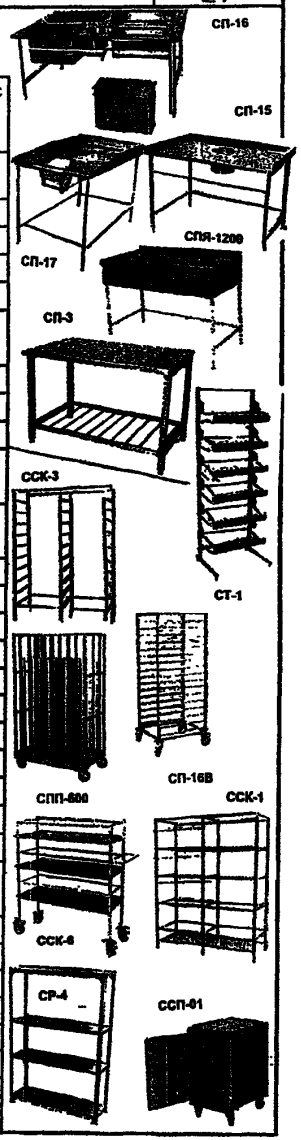
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ», г.САРАТОВ

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ - столешницы из н/стали

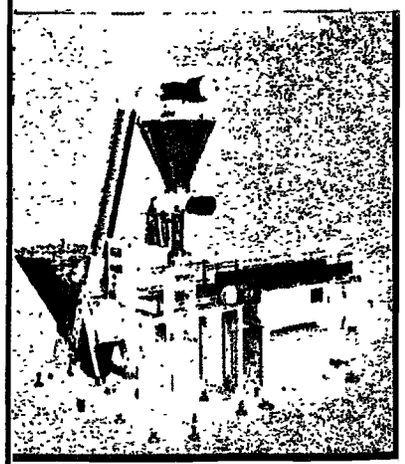
Тип	Технические характеристики	Цена, руб. с НДС /01.10.06г./
СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ		
СП-3	1200х740х850мм; разборный	6 649,30
СТОЛЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ		
СП-6	1200х740х850мм; сварной; 1 съемная емкость	6 582,04
СП-16	1350х800х700мм; 4 съемных емкости	9 499
СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ		
СП-7	1350х800х850мм; 28кг; без полки; сварной	4 953,64
СП-8	940х600х850мм; 18,5кг; без полки; сварной	4 139,44
СП-10	1000х600х850мм; 17кг;с древесной подкладкой; сварной; без полки	4 478,10
СП-14	1500х800х890мм; сварной; без полки	5 699,40
СТОЛ С ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ		
СПЯ-1200	1200х600х850мм; сварной; ящики 2шт.	15 600
СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ		
СП-15	1200х800х900мм; бортик с 3-х сторон; с одним отверстием для удаления остатков	5 292,30
СП-1800В	1800х600х870мм; ; бортик с 1 стороны; с тремя отверстиями для удаления остатков	13 000
СТОЛ ДЛЯ ПЕРЕРАБАБОТКИ КРУП		
СП-17	1350х800х950мм; с окном и подсветкой	8 277,70
СТОЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК		
СП-18	1200 (1350)х800х870мм	7 260,54
СП-18П		5 835,10
СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ		
СП-15	1200х800х900мм; бортик с 3-х сторон; с одним отверстием для удаления остатков	5 292,30
СТОЛЫ РАЗБОРНЫЕ		
СПР1 6/16	1600х600х800мм	9 381
СПР1 7/10	1000х700х800мм	6 490
СПР3 6/10	1000х600х850мм	8 800
СПР2 6/12	1200х600х850мм	5 723
СПР2 8/18	1600х600х850мм	9 086
СТОЛ-ТУМБА С ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ		
СПР-4	1200х600х850мм; бортик с 1 стороны; 3 ящика с одной стороны и 2 двери	18 290

СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ

Тип	Технические характеристики	Цена, руб. с НДС /01.10.06г./
СТЕЛЛАЖИ СТАЦИОНАРНЫЕ, НЕРАЗБОРНЫЕ (СВАРНЫЕ) ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ		
ССК-1	1620х600х1600мм; 5 полок; 20 кассет (10шт д/глубоких тар.+10шт. д/мелких); поддоны из н/стали; 38кг	9 837,66
ССК-1Н		19 942
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ		
ССК-2	1200х600х1600мм; 4 полки-решетки; 45кг; полки из н/стали	6 893-56
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА В ЛОТКАХ		
ССК-3	1564х650х2100мм; 20 лотков; 37кг	6 324,80
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ		
ССК-4	1200х600х1600мм; 4 полки сплошные;39кг	11 522,70
СТЕЛЛАЖИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ, НЕРАЗБОРНЫЕ (СВАРНЫЕ) ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И СУШКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ		
СПП-600	600х900х1600мм; с направ д/тарелок	24 800
СПП-02	800х600х1600мм; 6 уровней; СПП-02 с разборными полками-сетками	26 800
СПП		19 588
ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК		
ССК-6	1250х550х1360мм; со съемными полками; 39кг;	16 419,70
ССК-6П		10 313,20
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СТАКАНОВ		
ССП-01	450х600х850мм; тумба с 5 поддонами	15 222
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ		
ССКП-1	1195х600х1435мм; 3 полки по 4 кассеты; 252 тарелки; 45кг	20 699,56
ССКП-1П		11 534,50
СП-16В	600х600х1600мм; шпилька с направляющими д/гастроемкостей; н/сталь	11 564
СТЕЛЛАЖИ СТАЦИОНАРНЫЕ, СБОРНО-РАЗБОРНЫЕ		
СР 4/6	400х600х1800мм	7 670
СР 4/12	400х1200х1800мм	8 142
СР 6/8	600х800х1800мм	8 070
СР 6/10	600х1000х1800мм	8 094
СР 6/15	600х15000х1800мм	14 550
СТЕЛЛАЖ ТОРГОВЫЙ		
СТ-1	625х506х1780(1985)мм; 30кг	5 404,40



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: «РУССКАЯ ТРАПЕЗА», г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



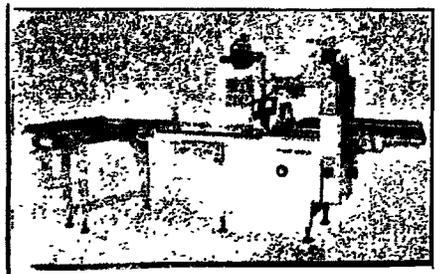
Дозирование в готовую тару

Линия фасовки и упаковки муки и других трудносыпучих, порошкообразных продуктов

РТ-ЛФ

производительность
— до 20 упак./мин.

- мука
- крахмал
- стиральный порошок
- сода
- сухое молоко
- панировочные сухари
- и др. продукты подобной структуры



Упаковка
в трехшовные пакеты
штучных продуктов
с автоматизацией подачи

Упаковочный комплекс

РТ-УК

РТ-УК-01

производительность
— до 140 упак./мин.

- конфеты
- печенье
- шоколадные батончики
- вафли
- рулеты
- хлебобулочные изделия
- хоз. товары
- пластиковые карты
- и др. штучные продукты

Автомат фасовочно-упаковочный

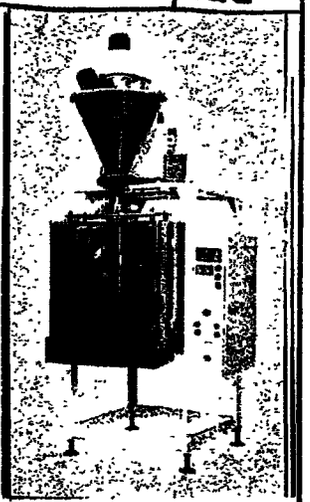
РТ-УМ-31(-32)-Ш

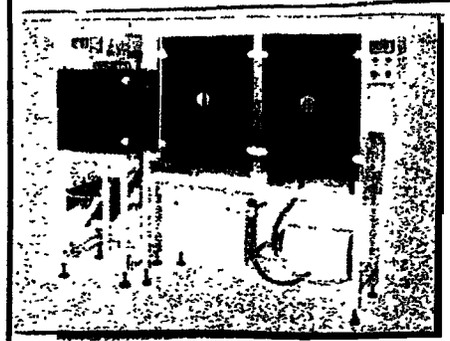
РТ-УМ-21-Ш

со шнековым дозатором

производительность
— до 80 упак./мин.

мука • крахмал • какао • сухое молоко • молотые пряности • молотый кофе • стиральный порошок • сухие краски • и др. продукты • подобной структуры





Дозирование и упаковка
в трех- и четырехшовные
плоские пакеты и пакеты
типа «Doy Pack»

Автомат фасовочно-упаковочный горизонтальный

РТ-УМ-ГС

производительность
— до 40 упак./мин.

- майонез
- горчица
- кетчуп
- сметана
- соки
- специи
- каши и супы моментального приготовления
- и др. продукты подобной структуры

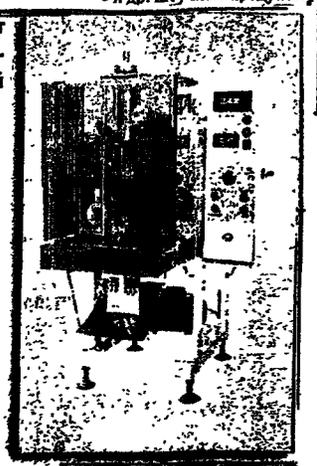
Автомат фасовочно-упаковочный

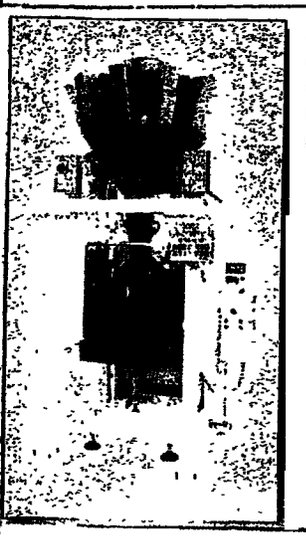
РТ-УМ-21-Ж

с универсальным жидкостным дозатором

производительность
— до 40 упак./мин.

молоко • соки • сметана • кефир • майонез • кетчуп • и др. продукты подобной • структуры



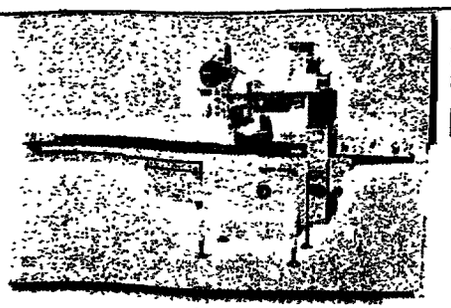


Автомат фасовочно-упаковочный с комбинационным (мультиголовочным) весовым дозатором

производительность
дозатора
— до 130 доз./мин.

высокая точность дозирования крупногабаритных продуктов:

- печенье
- сухари
- пряники
- пельмени
- замороженые продукты
- и др. продукты подобной структуры



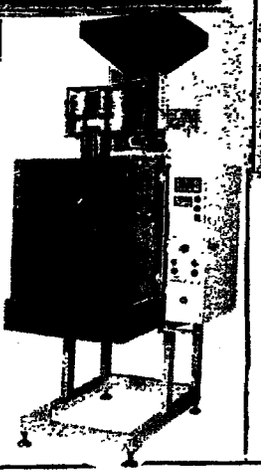
Упаковка
в трехшовные пакеты
штучных продуктов

Машина упаковочная горизонтальная

РТ-УМ-ГШ

производительность
— до 80 упак /мин.
при использовании двух-
позиционных сварочных губок
— до 140 упак /мин.

- конфеты
- мармелад
- печенье
- шоколадные батончики
- вафли
- рулеты
- мороженое
- глазированные сырки
- полуфабрикаты
- хлебобулочные изделия
- хоз. товары
- и др. штучные продукты



Автомат фасовочно-упаковочный

РТ-УМ-31(-32)-ОР

с объемным дозатором роторного типа

производительность
— до 80 упак./мин.

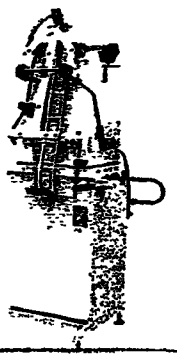
кофе в зернах • орехи • фисташки • драже • семечки • крупы • и др. продукты • подобной структуры

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: «РУССКАЯ ТРАПЕЗА», г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

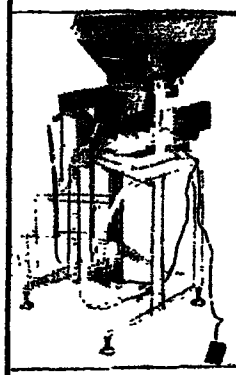
РТ-УМ-12

МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ ДЛЯ ЖИДКИХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

Назначение — дозирование и упаковка жидких и пастообразных пищевых продуктов (молоко, кефир, сок и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.



производительность*, упак./мин, до	10
объем дозы, л	0,02...2,0
размеры пакета, мм: длина	50...350
ширина	70...185
напряжение питания, В	380
установленная мощность, кВт	1,15
габаритные размеры, мм, не более	1000x700x1700
масса, кг, не более	125



РТ-ДВ-01

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ С ТЕНЗОПЛАТФОРМОЙ (В МЯГКУЮ ТАРУ)

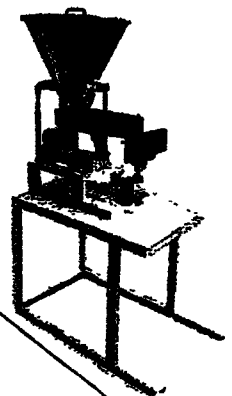
Назначение — весовое дозирование сыпучих, гранулированных, кристаллических пищевых продуктов (крупы, макаронные изделия, орехи. конфеты, сахар и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в готовую нежесткую тару (полиэтиленовые, бумажные мешки и т.п.).

производительность*, упак./мин, до	10
масса дозы, кг, до	20
размер тары, мм, не более	400 x 1000
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт	0,25
габаритные размеры, мм, не более	750x1100x1300
масса, кг, не более	100/150 (с устройством запайки пакетов)

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ С ТЕНЗОПЛАТФОРМОЙ (В ЖЕСТКУЮ ТАРУ)

РТ-ДВ-01

Назначение — весовое дозирование сыпучих, гранулированных пищевых продуктов (кофе молотый, чай, сахарный песок и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в готовую жесткую тару (банка, коробка и т.п.).



производительность*, упак./мин, до	10
масса дозы, г	10...1000
размер тары, мм, не более	75 x 75 x 185
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт	0,25
габаритные размеры, мм, не более	800x500x1350
масса, кг, не более	100

ДОЗАТОР ШНЕКОВЫЙ

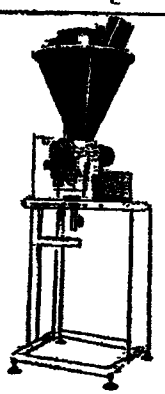
РТ-ДШВ-01

ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПА

РТ-ДШ-01

ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ТИПА

Назначение — точное дозирование порошкообразных, трудносыпучих пищевых продуктов (мука, крахмал, сухое молоко и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры.



исполнение	РТ-ДШ-01		РТ-ДШВ-01	
шнек	базовый, d=60мм	сменный, d=35мм	базовый, d=60мм	сменный, d=28мм
производительность*, доз./мин	6...40	6...40	6...40	6...40
масса дозы, г	50...2000	5...200	50...2000	5...200
напряжение питания, В	220		220	
установленная мощность, кВт	1,1		1,2	
габаритные размеры, мм, не более	610x540x1630		800x550x2000	
масса, кг, не более	110		80	

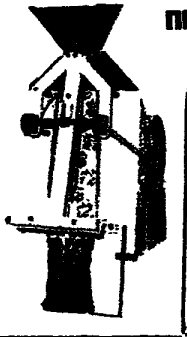
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: «РУССКАЯ ТРАПЕЗА», г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

РТ-УМ-01

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

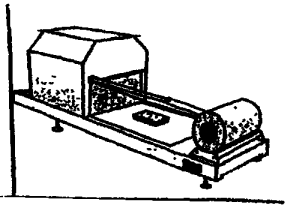
МАШИНА УПАКОВОЧНАЯ

Назначение — упаковка дозированных сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, чай, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.



исполнение	РТ-УМ-01(импул.)	РТ-УМ-01 (импул., с подогревом)	РТ-УМ-01(пост.)
производительность*, упак./мин, до	12	15	20
размеры пакета, мм: длина		50...350	
ширина		70...210	
напряжение питания, В		220	
установленная мощность, кВт	0,5	0,5	0,7
габаритные размеры, мм, не более		580x450x880	
масса, кг, не более		45	

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-370

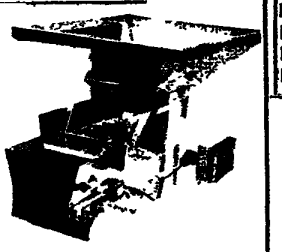


Производительность, уп./ч.	до 300
Напряжение электросети, В	220
Потребляемая мощность, кВт	4,2
Габаритные размеры, мм	2000 x 570 x 880
Вес, кг, до	115
Максимальные размеры упаковки, мм	580x350x220

РТ-ДВ-01

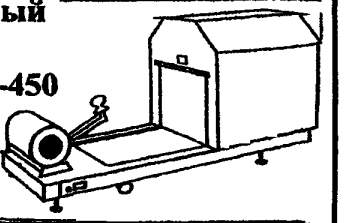
ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ

Назначение — весовое дозирование сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, чай, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры.
Может поставляться со стеллажом-подставкой.



производительность*, доз./мин, до	12
масса дозы, г	10-2000
емкость загрузочного бункера, м³	0,08
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт	0,25
габаритные размеры, мм, не более	900x540x530
масса, кг, не более	35/75 (со стеллажом-подставкой)

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-450



Производительность, уп./ч. до	70
Напряжение электросети, В	220
Потребляемая мощность, кВт	4,2
Габаритные размеры, мм	2150 x 810 x 950
Вес, кг	95
Размер упаковки,мм	460x400x360
Ширина пленки,мм, до	530

РТ-УМ-11

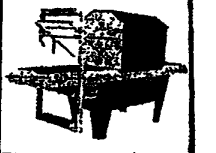
МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ

Назначение — весовое дозирование и упаковка сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, чай, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.



базовая комплектация		- машина упаковочная РТ-УМ-01 (выбранной комплектации)
		- дозатор весовой марки РТ-ДВ-01
		- стеллаж-подставка
производительность*, упак./мин, до		12
масса дозы, г	10-2000	
размеры пакета, мм:	длина	50...350
	ширина	70...210
напряжение питания, В		220
установленная мощность, кВт, не более		0,95
габаритные размеры, мм, не более		1200x650x2200
масса, кг, не более		140

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550Р



Производительность, уп./ч.	до 200
Напряжение электросети, В	380
Потребляемая мощность, кВт	13
Габаритные размеры, мм	3000 x 810 x 1700
Вес, кг	до 270
Ширина используемой пленки, мм	до 530
Максимальные габариты упаковки, мм	460x400x360

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: «РУССКАЯ ТРАПЕЗА», г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ ШНЕКОВЫЙ

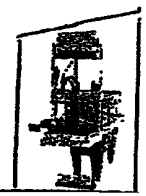
РТ-ТШ-01

Назначение — подача порошкообразных, трудносыпучих пищевых продуктов (мука, крахмал, молотые пряности, молотый кофе и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры (стиральный порошок, сухие краски, строительные смеси и т.п.) в загрузочный бункер дозаторов или фасовочно-упаковочных автоматов.



технические характеристики	РТ-ТШ-01 (высота 2200мм в комплекте с РТ-УМ-21Ш)	РТ-ТШ-01 (высота 1800 мм в комплекте с РТ-ДШ-01)
производительность, кг/мин	30-40	
емкость загрузочного бункера, м³	0,14	
напряжение питания, В	380/220(по заказу)	
установленная мощность, кВт	1,6/2,0(с ворошителем)	
габаритные размеры, мм, не более	1520 x 950 x 2400	1320 x 950 x 2000
масса, кг, не более	120	

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550П



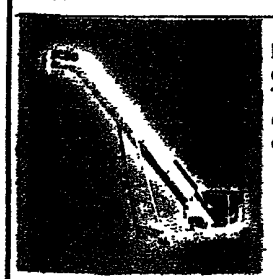
Производительность, уп./ч.	до 300
Напряжение электросети, В	380
Потребляемая мощность, кВт	13,1
Габаритные размеры, мм	3000 x 810 x 1900
Вес, кг	до 380
Ширина используемой пленки, мм	до 530
Максимальные габариты упаковки, мм	400x450x350

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ ШНЕКОВЫЙ (ДЛЯ МУКИ, С ФУНКЦИЕЙ МУКОПРОСЕИВАНИЯ)



производительность, кг/час	2000
емкость загрузочного бункера, м³	0,1
напряжение питания, В	380
установленная мощность, кВт	0,75/1,5
габаритные размеры, мм, не более	1160 x 680 x 2060
	1160 x 680 x 2940
масса, кг, не более	152

Назначение — просеивание и подача муки в загрузочный бункер шнекового дозатора, а также загрузка продукта в тестомес или другое хлебопекарное оборудование.



Назначение — подача сыпучих и мелкоштучных продуктов в загрузочный бункер фасовочно-упаковочных автоматов.
Транспортер применяется в составе фасовочно-упаковочных линий. Может использоваться самостоятельно для транспортирования сыпучих и мелкоштучных продуктов общей массой не более 30 кг.

РТ-ТВ-01

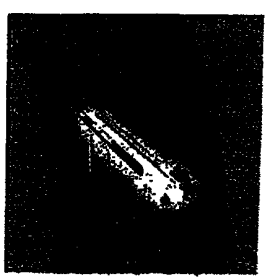
ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ

ширина ковша, мм, не более	220
скорость движения ковшовой цепи, м/мин	31,0
емкость загрузочного бункера, м³, не более	0,1
напряжение питания, В	380/220(по заказу)
установленная мощность, кВт	0,45(U=380В)/0,55(U=220В)
габаритные размеры, мм, не более	3500 x 680 x 2800
	4630 x 680 x 3945
масса, кг, не более	120

ТРАНСПОРТЕР ОТВОДЯЩИЙ

РТ-ТН-01

Назначение — отвод упакованного продукта в пакетах от фасовочно-упаковочных автоматов и полуавтоматов на приемный стол.
Транспортер применяется в составе фасовочно-упаковочных линий. Может использоваться самотоятельно для транспортирования упаковочных продуктов и изделий общей массой не более 8 кг.



ширина ленты, мм	250
скорость движения ленты, м/мин	13,0
напряжение питания, В	380/220(по заказу)
установленная мощность, кВт	0,37(U=380В)/0,42(U=220В)
габаритные размеры, мм, не более	2000 x 550 x 1000
масса, кг, не более	50

5. АДРЕСА И ТЕЛЕФОНЫ ЗАВОДОВ-ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

№	Наименование завода-изготовителя	Адрес завода-изготовителя	Код города	Телефон; Факс
1	**ОАО «БРЕСТГАЗОАППАРАТ»**	224016, **г. Брест**, РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ, ул. Орджоникидзе, 22	**10-375-162**	Тел.: 23-74-82; 21-18-83; 23-70-52; факс:21-19-11 E-mail: gost.e-ecolog.ru
2	**ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»**	215110, **г. Вязьма**, Смоленская обл., ул. 25 Октября, 37	**48131**	Тел./факс:5-29-74; 2-58-04; тел. 3-48-27; 3-48-70; E-mail: gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
3	**РУП «ГРОДТОРГМАШ»**	230023, **г. Гродно**, РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ, ул. Тимирязева, 16	**10-375-152**	Тел.: 77-13-18; 77-21-42; Факс: 77-12-18, 77-14-33; E-mail: gost.e-ecolog.ru
4	**ООО «МАРИХОЛОДМАШ»**	424000, РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ, **г. Йошкар-Ола**, ул. Соловьева, 3	**8362**	Тел.: 45-06-70; 42-21-76; факс: 45-12-41 E-mail: ООО gost.e-ecolog.ru Mariholod.ru
		ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В г. МОСКВЕ	**495**	Тел./факс: (495) 742-65-89
5	**ОАО «СИСТЕМА»**	236016, **г. Калининград**, ул. Клиническая,83	**4112**	Тел. 46-08-09; Тел./факс: 46-08-32, 46-46-40,
6	**ОАО «ЭЛЕКТРОМАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ЛЕПСЕ»**	610006, **г. Киров**, Октябрьский проект, 24	**8332**	Тел.23-29-57; 23-13-21;т./факс: 23-62-65; 23-16-42 E-mail: lepse@lepse. ru. www: lepse. com
7	**ОАО «АК ЛЫСЬВЕНСКИЙ МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ЗАВОД»**	618900, **г. Лысьва**, Пермский край, ул. Металлистов, 1	**34249**	Тел./факс: 2-72-71; тел. 9-20-75; 9-20-36 E-mail: info@aklmz. ru. www: aklmz. ru
8	**ООО «СУХАРЕВКА»**	127018, **г. Москва**, ул. Складочная, 15а – фактический адрес	**495**	Тел. 207-71-88; факс: 207-03-43; Тел./факс: 208-71-00
		127051, **г. Москва**, Б. Сухаревский пер, 23/25 – юридический адрес.		Тел. 510-50-05; факс: 218-63-40 E-mail: gost.e-ecolog.ru http:/www: suharevka.ru
9	**КОМПАНИЯ «МЕРА»**	111116, **г. Москва**, Энергетический проезд, 6	**495**	Тел./факс: 362-73-08; 362-70-42; 362-77-32 E-mail: gost.e-ecolog.ru
10	**ОАО «ПОЛАИР» /POLAIR/ Завод «СОВИТАЛПРОДМАШ»**	123022, **г. Москва**, ул. 2-я Звенигородская, 13, стр. 41	**495**	Тел./факс: 225-33-02; E-mail: info@polair. com www: polair.com
11	**ЗАО «КОНЦЕРН «ТЕРМАЛЬ»**	603950, г.**Нижний Новгород**, пр.Гагарина,178	**8312**	Тел. 66-05-21;; 69-39-93; Факс: 66-05-32; 66-41-12; E-mail: trade@termal. biz www. termal. biz
12	**ООО «ЗАВОД КОММАШ»**	440600, **г. Пенза**, ул. Московская, 118	**8412**	Тел/факс: 63-64-49; 63-35-44; 63-47-08; 63-35-16 E-mail: gost.e-ecolog.ru
13	**ООО «ЗАВОД «ТОРГМАШ»**	614990, **г. Пермь**, ГСП, ул. С. Данщина, 7	**3422**	Тел/факс:37-16-76, 39-06-23, 37-17-05, 39-06-10 E-mail: Sb@torgmash.perm ru.
14	**«РУССКАЯ ТРАПЕЗА»**	199048, **г. Санкт-Петербург**, В. О., набер. р. Смоленки, 19/21	**812**	Тел/факс: 303-92-22; E-mail: trap@home ru.
	представительство в г. МОСКВА»	115114, **г. Москва**, ул. Летниковская, 10	**495**	Тел/факс: 727-44-27
15	**77 МОЗ**	191114,г.**Санкт-Петербург**, ул.Короленко,5А	**812**	Тел.: 273-22-42; Факс: 579-56-70
16	**ООО «ЗАВОД «ПРОММАШ»**	410005, **г. Саратов**, ул. Астраханская, 87	**8452**	т./факс:27-70-31; 72-41-78; тел. 52-07-93; 74-91-89; E-mail: prommash@renet. ru.
17	**ОАО «ТОРГМАШ»**	214031, **г. Смоленск**, ул. Смольянинова, 5	**4812**	Тел./факс: 55-61-79; 55-67-57; 55-55-05 E-mail: torgmash@sci. smolensk.ru
18	**ОАО «ТВЕС» / «ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»/**	392511, **с. Тулиновка**, Тамбовская обл., ул. Позднякова, 3	**4752**	Тел. 66-72-41, 66-71-04; Факс: 71-26-05 E-mail: gost.e-ecolog.ru p:/gost.e-ecolog.ru
19	**УЧРЕЖДЕНИЕ ЯВ-48/8**	454006, **г. Челябинск**, ул. Северная, 2а	**351**	Тел./факс: 264-10-84; 264-87-55; 264-87-66

СПИСОК КАТАЛОГОВ-ПЕРЕЧНЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ И ИЗДЕЛИЙ, ИЗДАНИЯ В 2007 г.

Наименование издания, шифр	Краткое содержание	Цена
Кабели, провода и шнуры силовые ***КПО-05.01.12-07***	Кабели силовые: с пропитанной бумажной изоляцией (в т.ч. нестекающим составом (Ц)), пластмассовой (в т.ч. с низким дымо- газовыделением (Ls)), не содержащих галогены (HF), огнестойкое исполнение (FR)), резиновой ,из сшитого полиэтилена до 35 кВ. Кабели судовые, кабели для нестационарной прокладки. Система плоского кабеля. Провода и шнуры изолированные (в т.ч. самонесущие типа СИП). Провода неизолированные гибкие, для воздушных ЛЭП. Муфты: соединительные, концевые, ответвительные напряжением до 35 кВ.	**650**
Оборудование металлообрабатывающие, деревообрабатывающее и сварочное ***КПО-09.13.12-07***	Станки токарные, сверлильные, фрезерные, заточные (точильно-шлифовальные), для резки, гибки. Домкраты. Станки деревообрабатывающие (токарные, фрезерные, распиловочные). Устройства для отсоса пыли. Оборудование для газопламенной обработки металлов. Технические газы. Оборудование и материалы для электросварки.	**700**
Оборудование для предприятий торговли, общественного питания, прачечных ***КПО-09.06.10-07***	Оборудование для предприятий торговли и общественного питания (холодильное, неохлаждаемое, тепловое, механическое, вспомогательное, раздаточные линии); для пекарен. Оборудование для прачечных и химчисток (машины стиральные, сушильные, гладильные, центрифуги). Весоизмерительная и кассовая техника.	**700**
Калориферы. Агрегаты отопительно-вентиляционные. Приборы отопительные ***КПО-06.05.11-07***	Калориферы и воздухонагреватели (в том числе электрические). Агрегаты отопительные и воздушно (электро)-отопительные. Вентиляционно-приточные установки. Индукционные электронагреватели. Электрообогреватели. Радиаторы (чугунные, стальные, алюминиевые и др.). Конвекторы. Электрокотлы.	**680**
Вентиляторы Том 1 ***КПО-06.01.13-07***	Вентиляторы радиальные общего назначения из углеродистой стали; коррозионностойкие; радиальные (из алюминиевых сплавов и разнородных металлов); взрывозащищенные коррозионностойкие; для систем противодымной защиты; радиальные пылевые и пылевые взрывозащищенные.	**700**
Вентиляторы Том 2 ***КПО-06.01.13-07***	Вентиляторы осевые и струйные (из углеродистой стали, алюминиевых сплавов и разнородных металлов); канальные; судовые; крышные (из алюминиевых сплавов и разнородных металлов). Блоки вентиляторные.	**700**
Изделия светотехнические Том 1 ***КПО-07.02-07***	Светильники для производственных и общественных помещений (в т. ч. с лампами накаливания и люминесцентными). Светильники взрывозащищенные и рудничные. Указатели и транспаранты. Изделия электроустановочные.	**700**
Изделия светотехнические Том 2 ***КПО-07.03-07***	Светильники для наружного освещения (подвесные, консольные, настенные, потолочные, торшерные), Прожекторы (в т.ч. взрывозащищенные), Опоры осветительные, контактной сети, высокомачтовые. Кронштейны. Лампы.	**700**
Оборудование медицинское. ***КПО-09.07.10-07***	Аппараты и оборудование общехирургическое, для анестезии искусственного дыхания, реанимации, стоматологическое, физиотерапии, офтальмологии, рентгенодиагностики, дезинфекций и стерилизации; для аптек. Мебель медицинская и лабораторная. Тележки медицинские. Оборудование лабораторное.	**700**
Оборудование для гаражных и ремонтных мастерских ***КПО-09.19.09-07***	Оборудование для моечных, очистных и сушильных работ, смазочно-заправочное, подъемно-транспортное, контрольно-регулировочное и диагностическое, шиномонтажное, ремонтное, установки для запуска двигателя и зарядные устройства, очистные сооружения для моек автотранспорта, автотопливо- (масло-) заправщики и автомобили для перевозки и эвакуации автомобилей.	**650**

ПЕРЕЧЕНЬ КАТАЛОГОВ ОБОРУДОВАНИЯ, изданных с 2003 по 2006 г.

Шифр	Наименование издания	Цена
КПО-05.02.11-06	Кабели, провода и шнуры связи	550
КПО-01.03.11-06	Электроагрегаты и электростанции. Установки гарантированного питания. Преобразователи.	600
КПО-04.03.13-06	Приборы для измерения и регулирования расхода, количества, уровня и состава веществ	575
КПО-07.03.09-06	Оборудование вспомогательное систем водоснабжения и водоотведения	600
КПО-06.02.10-06	Кондиционеры	600
КПО-02.05.09-06	Соединители и разъемы штепсельные, зажимы, коробки	550
КПО-0 9.01.11-06	Оборудование пожарное	600
КПО-06.08.10-06	Арматура запорно-регулирующая. Клапаны специальные для систем вентиляции.	625
КПО-02.04.11-06	Комплектные устройства управления, распределения электрической энергии и защиты на напряжение до 1000 В	600
КПО-03.01.16-05	Трансформаторы, комплектные трансформаторные подстанции и распределительные устройства, реакторы, аппараты высокого напряжения.	600
КПО-01.02.09-05	Машины холодильные	500
КПО-09.17.07-05	Машины, механизмы, оборудование для строительных, монтажных и отделочных работ.	550
КПО-01.04.14-05	Котлы.	650
КПО-01.05.12-05	Оборудование котельно-вспомогательное. Том 1	600
КПО-01.05.12-05	Оборудование котельно-вспомогательное. Том 2	600
КПО-09.16.02.09-05	Краны козловые, краны-штабелеры, лифты, редукторы, напольно- транспорт	620
КПО-12.01.09-05	Аккумуляторы и аккумуляторные батареи, устройства выпрямительные.	560
КПО-09.02.08-05	Средства пожарной, охранной сигнализации, приборы времени	650

Стоимость электронного варианта печатных каталогов оборудования (на CD) с 2000-2006 гг. - 12000 руб.

Шифр	Наименование издания	Цена
ПО-02.03.11-04	Контакторы и пускатели	580
КПО-05.03.11-04	Кабели, провода и шнуры различного назначения	560
ПО-02.06.11-04	Трансформаторы, автотрансформаторы, стабилизаторы, установки конденсаторные низкого напряжения	580
КО-07.01.01.13-04	Насосы. Том 1	620
КПО-07.01.02.02-04	Насосы. Том 2	600
ПО-06.06.13-04	Водонагреватели, водоподогреватели, котлы электрические	580
КПО-06.04.09-04	Фильтры	560
КСИ-07.02-04	Каталог по светотехническому оборудованию и изделиям Том 2	600
КПО-02.01.10-04	Выключатели автоматические. Рубильники. Предохранители.	580
КПО-04.02.11-04	Приборы для измерения давления, перепада давления, разрежения	580
КПО-09.16.01.08-04	Краны мостовые, подвесные и тали.	600
КО-06.01.12-03	Вентиляторы.	552
КПО-09.01.10-03	Оборудование пожарное.	528
КПО-09.13.11-03	Оборудование металлообрабатывающее, деревообрабатывающее и сварочное.	420
КО-01.01.09-03	Калориферы. Агрегаты отопительно-вентиляционные. Приборы отопительные.	552
КО-06.08.09-03	Арматура запорно-регулирующая. Клапаны специальные для систем вентиляции.	420
ПО-05.01.11-03	Кабели, провода и шнуры силовые.	420
КПО-02.04.10-03	Комплектные устройства управления, распределения электрической энергии и защиты на напряжение до 1000 В.	528
ПО-04.01.12-03	Приборы для измерения и регулирования температуры.	480
КСИ-07-03	Каталог по светотехническому оборудованию и изделиям.	552
КПО-09.06.09-03	Оборудование для предприятий торговли, общественного питания, прачечных.	480
ПО-09.07.09-03	Оборудование медицинское.	480

gost.e-ecolog.ru