ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-4.91

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

Альбом I

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

1060-01

gost.e-ecolog.ru

173 р 85 к
12.11.92

Уралтипроект, 620062, г.Екатеринбург, ул.Чебышева,4
Зак. 875 Инв. 260-02 Тираж 100
Сдано в печать 25.06 1992 г.

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-4.91

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

АЛЬБОМ I

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

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

РАЗРАБОТАН
АО
„ИНРЕКОН"
ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ

ГА ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА В.И. Носков
ГА. СПЕЦИАЛИСТ И.П. Тупицина

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ
ПРИКАЗОМ ПО АО „ИНРЕКОН"
№ 19 ОТ 1. XI. 1991 Г.

1060-01

Ал I

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА I

№ № листов	Наименование и обозначение документов наименование листа	стр.
1-ПЗ	Пояснительная записка	3
1-Д1	Спецификация оборудования, входящего	4÷23
	в альбом	
1-1÷1-44	Механическое оборудование	24÷67
1-45÷1-82	Тепловое оборудование	68÷112
1-83÷1-104	Секционное модулированное оборудование	111÷143
1-105÷1-122	Раздаточное оборудование	142÷166
1-123÷1-130	Прочее оборудование	165÷174

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

1150-01

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

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

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

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

В альбоме приняты следующие условные обозначения:

З	— подвод электроэнергии
Х.в	— подвод холодной воды
Г.в	— подвод горячей воды
газ	— подвод газа
пар	— подвод пара
ф	— фазность тока
h	— высота подводок от чистого пола в мм
пп	— пакетный переключатель
ав	— автоматический выключатель
мп	— магнитный пускатель
шр	— штепсельный разъем
ш	— штепсельная розетка
су.	— станция управления
щу	— щит управления
d	— диаметр трубопровода
к	— отвод в канализацию
щ	— щиток автоматики
ду	— условный проход трубы
Зосв.	— подвод электроэнергии для освещения
Звент.	— подвод электроэнергии для вентилятора

— штепсельная розетка или штепсельный разъем

— магнитный пускатель

— щит управления

3 ЩУ 3Ф,380/220,1квт — подвод электроэнергии к щиту управления

h-1500 — на высоту 1500мм от пола, ток трехфазный переменный, напряжение сети 380/220В; мощность 1 квт

Нач. отд.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж. Шк	Бычкова		

27-0-4.91-1-ПЗ

Пояснительная записка

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

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

Ал.1

Ал. I

№ п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования. Завод-изготовитель	Тип, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудования, кг	Страница	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
I	Механическое оборудование					
1	Машина кухонная универсальная 1000×700×925 N-1,1/1,5 квт	УКМ	515135 0154	78	24,25	
	Пермский завод торгового машиностроения					
2	Машина универсальная 1000×700×925 N-0,63/0,95 квт	П-II	515135 0023-25 515135 014906	100	26,27	
	Пермский завод торгового машиностроения					
3	Мясорубка 840×450×950 N-2,2 квт	МИМ-600	515132 1030	85	28	
	Производственное объединение „Беларусторгмаш"					
4	Мясорубка 680×370×950 N-1,5 квт	МИМ-300	515132 1039	55	29	
	Производственное объединение „Беларусторгмаш"					
5	Мясорубка 565×290×580 N-1,1 квт	М-3	515132 1001	50	30	
	Производственное объединение „Беларусторгмаш"					
6	Машина для формовки котлет 610×392×630 N-0,37 квт	МФК-2000	515134 0001	72	31	
	Судостроительное производственное объединение „Вымпел"					
7	Аппарат для дозирования и формования заготовок					
	для гамбургеров 1400×426×645 N-1,1 квт	ФДА-1800 „Деликатес"	515134 0013	140	32	
	ЛПО „Равенство"					
8	Машина для рыхления мяса 560×260×390 N-0,27 квт	МРМ-15	5151390004	37	33	
	Кибартайский завод торгового оборудования					
9	Машина для рыхления порционных кусков мяса 900×1650×1400 N-0,74 квт	МРПП-2000	515139 0020	160	34	
	Судостроительное производственное объединение „Вымпел"					
10	Машина панировочная для мясных полуфабрикатов 2600×880×1710 N-1,41 квт	МЛП-2000	515135	375	35	
	Судостроительный завод „Авангард"					
11	Приспособление для очистки рыбы 250×185×250 N-0,05 квт	РО-1М1	5151312004	11	36	
	Кибартайский завод торгового оборудования					

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инженер	Савченко		

27-0-4.91-1-Д1

Спецификация оборудования, входящего в альбом

Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

АО „ИНРЕКОН"

1060-01

1	2	3	4	5	6	7
12	Машина картофелеочистительная 755×450×785 Ж-0,55 квт	МОК-350	51 5131 1066	70	37	
	Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский з-д торг. маш.					
13	Машина очистки корнеплодов 595×425×850 Ж-0,37 квт	МОК-150	51 5131	50	38	
	Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский з-д торгмаш.					
14	Машина для очистки лука 600×410×850 Ж-0,37 квт	МОЛ-100	51 5131 1084	55	39	
	Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский з-д торгмаш.					
15	Машина для мытья зелени, овощей, фруктов 970×930×1395 Ж-0,43 квт	ММЗ-1	51 5139 0041	155	40	
	Первомайский машиностроительный з-д им. 60-летия СССР					
16	Машина овощерезательная 750×510×710 Ж-0,75 квт	МРО 400-1000	51 5132 2007	90	41	
	Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский з-д торгмаш.					
17	Машина овощерезательная 515×292×575 Ж-0,37 квт	МРО-350-01	51 5132 2028	39	42	
	Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский з-д торгмаш.					
18	Машина для приготовления картофельного пюре					
	1180×955×1385 Ж-10,55 квт	МКП-60	51 5133 2001	330	43	
	Пермский завод торгового машиностроения					
19	Машина протирочная 650×350×630 Ж-0,75 квт	МП-1000	51 5133 2021	50	44	
	Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский з-д торгмаш.					
20	Машина для резки гастрономических продуктов 700×600×600 Ж-0,4 квт	МРГ-300Я	51 5132 3007	70	45	
	Объединение „Калининградторгмаш"					
21	Делитель масла 370×260×620	РДМ-5	51 5132 017	50	46	
	Кибартайский завод торгового оборудования					
22	Машина для резки монолита масла 1250×520×700 Ж-0,4 квт	РММ	51 5132 3010	145	47	
	Перовский завод торгового машиностроения					
23	Машина хлеборезательная 1200×500×515 Ж-0,5 квт	МРХ-200М	51 5132 5001	56	48	
	Кибартайский завод торгового оборудования					

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

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
24	Машина для просеивания муки 1575×825×1430 N-1,1 квт	МПМ-800	5151390001	160	49	
	Пензенский машиностроительный завод					
25	Просеиватель вертикальный 1138×740×1960 N-1,1 квт	П-2П	5131211027.10	321	50	
	Киевское машиностроительное объединение „Киевпродмаш"					
26	Машина базовая тестомесильная 1140×850×1350 N-2,45 квт	МБТМ-140	5151331036	350	51	
	Ашхабадский машиностроительный завод им XX-летия ТССР					
27	Машина тестомесильная 1225×850×1100 N-1,87 квт	А2-ХТМ	5131212000	402	52	
	Смелянский ордена трудового красного знамени машиностроительный з-д им 60 летия СССР					
28	Машина тестомесильная 1040×660×1120 N-1,5 квт	МТ-100-01	5151331042	85	53	
	Завод „Парус"					
29	Малогабаритная тестомесильная машина 750×540×1165 N-1,1 квт	МТМ-60М	5131219909	160	54	
	Таллинский завод торгового оборудования ЭРСПО					
30	Машина тестомесильная 1220×840×1000 N-2,2 квт	ТММ-1М	5151331001	350	55	
	Ашхабадский машиностроительный завод им 20 летия ТССР.					
31	Машина взбивальная 1105×650×1300 N-2,2 квт	МВ-60	5151333010	400	56	
	Ашхабадский машиностроительный завод им XX-летия ТССР					
32	Машина взбивальная универсальная 970×600×1300 N-2,2 квт	МВУ-60	5151333042	314	57	
	Каспийский завод „Дагдизель"					
33	Машина взбивальная 735×530×1160 N-0,8 квт	МВ-35М	5151333007	175	58	
	Ашхабадский машиностроительный завод					
34	Машина взбивально-месильная 705×620×1045 N-0,85 квт	МВ-35УМ	5151333036	240	59	
	Приборостроительный завод им 50-летия Киргизской ССР					
35	Машина взбивальная 450×300×550 N-0,18 квт	МВ-6М	515133	35	60	
	Петропавловский завод исполнительных механизмов					
36	Машина кондитерская универсальная 1080×975×1440 N-6,0 квт	МКУ-40-1	5151333041	450	61	
	Завод „Балтия" г. Клайпеда					

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

Ал.1

1	2	3	4	5	6	7
37	Машина для раскатывания теста 1050×740×1200 N-0,55квт	МРТ-60М	5151390007	200	62	
	Красноярский судостроительный завод					
38	Машина для раскатки слоеного теста 2900×1000×1210 N-0,76квт	МРСТ-120	5151390019	210	63	
	завод „Дагдизель" г. Каспийск					
39	Машина настольная для раскатки теста 1700×960×650 N-0,37квт	МРТ-80/500	5151390046	80	64	
	Красноярский судостроительный завод					
40	Машина для просеивания муки 860×670×1310 N-1,1 квт	МПМ-803М	5151390001	150	65	
	Пензенское ПО „Текстильмаш"					
41	Просеиватель электрический 460×450×530 N-0,09квт	ПЭ-350	515133	30	66	
	Таллинский комбинат „Эстторгтехника"					
42	Смесительная установка для молочных коктейлей	„Воронеж 4"	5151780004 06	11,5	67	
	405×165×500 N-0,24квт					
	НПО „Энергия" г. Воронеж					
43	Машина для размола кофе 345×370×650 N-1,1квт	МНК-60	5151332400 1	55	68	
	Киевский завод автоматики им. Т.И. Петровского					
44	Устройство для нанесения и дозирования крема	УНДК-12-Ш	5151340018	155	69	
	1100×610×1620 N-2,5квт					
	по „Ахтуба" г. Волгоград					

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

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
	Тепловое оборудование					
1	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1275 N-30,0 квт	КПЭ-250-1М	5151211124	235	70	
	Сокульский з-д торгового машиностроения					
2	Котел пищеварочный электрический 1050×1120×1100 N-21,0 квт	КПЭ-160-1М	5151211123	210	70	
	Сокульский з-д торгового машиностроения					
3	Котел пищеварочный электрический 940×920×1035 N-15,0 квт	КПЭ-100-1М	5151211122	160	71	
	Сокульский з-д торгового машиностроения					
4	Котел пищеварочный электрический 955×640×1110 N-9,45 квт	КПЭ-60-1	5151211004	110	72	
	Ярославский з-д холодильных машин					
5	Сковорода электрическая 1470×840×860 N-12,0 квт	СЭСМ-0,5	5151241007	320	73	
	Комиссаровский з-д торгового машиностроения					
6	Сковорода электрическая 1050×840×860 N-6,9 квт	СЭСМ-0,2	5151241004	200	73	
	Комиссаровский з-д торгового машиностроения					
7	Шкаф тепловой сквозной 2400×950×1950 N-6,0 квт	ШТС-2,7	5151290065	500	74	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
8	Шкаф пекарный электрический 1400×965×1500 N-18,0 квт	ШПЭ-2,04	5151231047	440	75	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
9	Шкаф пекарный электрический 1200×1040×1615 N-15,6 квт	ШПЭСМ-3	5151231015	400	76	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
10	Печь кондитерская электрическая 2000×1620×2250 N-35,9 квт	ПКЭ-9	5151650035	1080	77	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
11	Шкаф тепловой расстоечный 1700×800×2000 N-2,0 квт	ШТР-18	5151231053	210	78	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
12	Машина для приготовления блинчиков 2100×1100×1700 N-18,2 квт	МБН-800	5151650033	600	79, 80	
	Нежинский механический з-д					

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

Лл I

1	2	3	4	5	6	7
13	Печь конвейерная жарочная 4400×900×1400 N-58,8 квт	П К Ж	5151650019	950	81	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
14	Автомат для приготовления пирожков 1550×1780×1850 N-16,0 квт	АЖЗП-М	5151650043	850	82	
	Производственное объединение „Томак"					
15	Автомат для приготовления пирожков 1550×1450×1800 N-16,7 квт	АЖ-3П	5151650025	880	83, 84	
	Производственное объединение „Томак"					
16	Жаровня вращающаяся 820×690×1300 N-15,68 квт	ЖВЭ-720	5151243004	250	85	
	Харьковский з-д холодильных машин					
17	Аппарат для приготовления и жарки пончиков 1220×900×1600 N-8,0 квт	АП-3М	515165001007	195	86	
	Производственное объединение „Томак"					
18	Машина для приготовления оладии 900×700×1450 N-6,8 квт	МПО-350	5151650029	120	87	
	Производственное объединение „Томак"					
19	Гриль электрический 1000×800×2100 N-15,0 квт	ГЭ-15	5151552011	250	88	
	Электротехнический з-д г. Казань					
20	Мармит стационарный электрический для II блюд 1050×840×1010 N-3,5 квт	МСЭСМ-60	5151270018	132	89	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
21	Мармит стационарный электрический для I блюд 1680×800×530 N-3,75 квт	МСЭСМ-3	5151270009	165	90	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
22	Мармит стационарный электрический 1600×840×1050 N-4,9 квт	МСЭ-110 К	5151270005	230	91	
	Люберецкий з-д торгового машиностроения					
23	Электросушитель 305×115×235 N-1,05 квт	ВЕЯЛИС-5	3468780012	3,2	92	
	Утянский з-д лабораторных электропечей					
24	Машина посудомоечная 3800×1100×1350 N-38 квт	ММТУ-1000М	5151511060	750	93	
	Иркутский авиационный з-д					
25	Машина посудомоечная 4840×1100×1350 N-40,8 квт	ММУ-2000	5151511008	870	94	
	Гродненский з-д торгового машиностроения					

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

Формат А3

1060-01

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
26	Машина посудомоечная 1900×900×1500 N-16,3 квт	МПУ-700	5151511068	160	95	
	Гродненский з-д торгового машиностроения					
27	Машина посудомоечная 3580×1000×1350 N-32,46 квт	А5-ИМТ-2А	5151511065	480	96	
	Черкасский машиностроительный з-д им. Г.И. Петровского					
28	Кипятильник электрический 515×380×800 N-12,0 квт	КНЭ-100 МИ	5151251049	34	97	
	МВД ДВ-48/3 г. Челябинск					
29	Кипятильник электрический 430×350×545 N-6,0 квт	КНЭ-50-2М	5151251004	14,5	98	
	Калининградское производственное объединение „Система"					
30	Кипятильник электрический 430×350×545 N-3,0 квт	КНЭ-25-2М	5151251002	14,5	98	
	Калининградское производственное объединение „Система"					
31	Водонагреватель электрический 640×320×270 N-15,0 квт	ВЭ-210	5151260036	25	99	
	Черкасский машиностроительный з-д им. Петровского					
32	Термостат электрический 360×630×430 N-0,5 квт	ТЭ-25М	5151260040	20	100	
	Ленинабадский з-д торгового машиностроения					
33	Экспресс-кофеварка 1170×510×465 N-6,2 квт	КВК-4	5151158	98	101	
	Производственное объединение „Томак"					
34	Кофемолка с дозатором 165×400×550 N-0,18 квт	КМЭ-8	5151132	7	102	
	Завод „Электробытприбор" г. Львов					
35	Аппарат для приготовления и раздачи чая и кофе N-12,2 квт	АЧК-1	5151158	54	103	
	880×525×750					
	Калининградское производственное объединение „Система"					
36	Аппарат для варки крема 600×600×1380 N-5,3 квт	АВК-30	5129007604	120	104	
	П.О. им. В.И. Ленина г. Бельцы					

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

Ал.1

1	2	3	4	5	6	7
	Оборудование на газе, паре и твердом топливе					
37	Плита газовая 840×840×860	ПГСМ-2Ш	5151222002	240	105-108	
	Комиссаровский з-д торгового машиностроения					
38	Устройство для опаливания птицы 900×700×1800	УОП-1	5151290008	100	109	
	Бишкекский з-д контрольно-измерительных приборов					
39	Устройство для опаливания птицы 900×700×1800	УОП-2	5151290008	100	109	
	Бишкекский з-д контрольно-измерительных приборов					
40	Котел пищеварочный паровой 1030×1070×1275	КПП-250-1М	5151214059	190	110	
	Сокулукский з-д торгового машиностроения					
41	Котел пищеварочный паровой 1030×1070×1115	КПП-160-1М	5151214058	165	110	
	Сокулукский з-д торгового машиностроения					
42	Котел пищеварочный паровой 900×870×1085	КПП-100-1М	5151214057	120	111	
	Сокулукский з-д торгового машиностроения					
43	Кипятильник наливной 480×350×1150	КН-60МН	5151260003	22	112	
	Бердский з-д торгового машиностроения					

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

1	2	3	4	5	6	7
	Секционное модулированное оборудование					
	Рекомендации по установке секционного модулированного оборудования				113-122	
1	Плита электрическая 500×800×330 N-4,0 квт	ПЭ-0,17 М	5151221047	55	123	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
2	Плита электрическая 500×800×850 N-6,0 квт	ПЭ-0,17-01 М	5151221050	80	123	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
3	Плита электрическая 1000×800×330 N-12,0 квт	ПЭ-0,51 М	5151221053	120	123	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
4	Плита электрическая 1200×800×850 N-12,0 квт	ПЭ-0,51-0,1 М	5151221056	135	123	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
5	Плита электрическая 1000×800×330 N-12,3 квт	ПЭТ-0,51	515122106	62	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
6	Плита электрическая 1000×800×850 N-12,3 квт	ПЭТ-0,51-0,1	5151221063	92	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
7	Плита электрическая 1100×800×850 N-12,3 квт	ПЭТ-0,51-0,2	515122106	98	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
8	Плита электрическая 1200×800×850 N-12,3 квт	ПЭТ-0,51-0,3	515122106	103	124	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
9	Плита электрическая 500×800×330 N-4,1 квт	ПЭТ-0,17	5151221066	35	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
10	Плита электрическая 500×800×850	ПЭТ-0,17-0,1	5151221067	60	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
11	Плита электрическая 600×800×850	ПЭТ-0,17-0,2	5151221068	65	125	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					

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

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
12	Шкаф жарочный электрический 500 × 860 × 1030 N-8,0 квт	ШЖЭ - 0,51 м	5151231061	115	126	
	Сокулукский завод торгового машиностроения					
13	Шкаф жарочный электрический 500 × 860 × 1550 N-8,0 квт	ШЖЭ-0,51М-01	5151231062	130	126	
	Сокулукский завод торгового машиностроения					
14	Шкаф жарочный электрический 500 × 860 × 1030 N-12,0 квт	ШЖЭ-0,85 М	5151231059	120	126	
	Сокулукский завод торгового машиностроения					
15	Шкаф жарочный электрический 500 × 860 × 1550 N-12,0 квт	ШЖЭ-0,85 М-01	5151231060	138	126	
	Сокулукский завод торгового машиностроения					
16	Шкаф жарочный электрический 800 × 860 × 1650 N-18,0 квт	ШЖЭ-1,36	5151231045	260	127	
	Сокулукский завод торгового машиностроения					
17	Сковорода электрическая 500 × 885 × 510 N-5,0 квт	СЭ - 0,22 М	5151241041	85	128	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
18	Сковорода электрическая 500 × 885 × 900 N-5,0 квт	СЭ - 0,22М-01	5151241042	105	128	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
19	Сковорода электрическая 1200 × 885 × 500 N-11,5 квт	СЭ - 0,45 М	5151241031	195	129	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
20	Сковорода электрическая 1200 × 885 × 920 N-11,5 квт	СЭ - 0,45М-01	5151241032	225	129	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
21	Сковорода электрическая 1200 × 885 × 960 N-11,5 квт	СЭ - 0,45М-02	5151241049	215	129	
	Комиссаровский завод торгового машиностроения					
22	Аппарат пароварочный 900 × 850 × 980 N - 7,5 квт	АПЭ-0,23 АМ	5151290047	170	130	
	Люберецкий завод торгового машиностроения					
23	Аппарат пароварочный 900 × 850 × 1500 N-7,5 квт	АПЭ-0,23 АМ-01	5151290048	180	130	
	Люберецкий завод торгового машиностроения					
24	Фритюрница электрическая 500 × 800 × 445 N-7,5 квт	ФЭ-20 М	5151242010	45	131	
	Смоленский завод торгового машиностроения					

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

1060-31

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
25	Фритюрница электрическая 500×800×965 N-7.5 квт	ФЭ-20М-01	5151242011	65	131	
	Смоленский завод торгового оборудования					
26	Устройство электрическое варочное 600×800×1125 N-9.45 квт	УЭВ-60М	5151290028	195	132	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
27	Котел передвижной 430×680×890	КП-60 М	5151214052	50	132	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
28	Котел пищеварочный электрический 800×920×1170 N-18.9 квт	КЭ-100 М	5151211154	166	133	
	Криворожский турбинный завод „Восход"					
29	Котел пищеварочный электрический 1200×920×1170 N-24.0 квт	КЭ-160 М	5151211153	220	133	
	Об'единение „Балтийский завод" г. Ленинград					
30	Котел пищеварочный электрический 1500×920×1170 N-30.0 квт	КЭ-250 М	5151211152	268	133	
	Криворожский турбинный завод „Восход"					
31	Стол с моечной ванной 1500×800×1600	СПМ-1500	5151580142	102	134	
	Томский приборостроительный завод					
32	Стол с малой механизацией 1500×800×1600	СПММ-1500	5151580145	117	134	
	Томский приборостроительный завод					
33	Стол производственный 1200×800×850	СП-1200	5151580148	60	135	
	Томский приборостроительный завод					
34	Вставка 500×800×330	В-500 М	5151580404	24	136	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
35	Вставка 400×800×330	В-400 М	5151580402	22	136	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
36	Вставка 300×800×330	В-300 М	5151580401	15	136	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					
37	Вставка 500×800×850	В-500М-01	5151580405	46	136	
	Душанбинский завод торгового машиностроения					

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

1060-01

1	2	3	4	5	6	7
38	ВСТАВКА 400×800×850	В-400 М-01	5151580403	40	136	
	ДУШАНБИНСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
39	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 1320×1480×2180	ФО-1.2 М	5151590036	160	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 1720×1480×2180	ФО-1.6 М	5151590038	170	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
40	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 2520×1480×2180	ФО-2.4М	5151590044	220	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
41	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 2920×1480×2180	ФО-2.8	5151590047	230	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
42	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3320×1480×2180	ФО-3,2	5151590050	240	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
43	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 3720×1480×2180	ФО-3.6 М	5151590053	260	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
44	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4120×1480×2180	ФО-4.0 М	5151590056	265	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
45	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4520×1480×2180	ФО-4.4	5151590059	275	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
46	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 4920×1480×2180	ФО-4.8	5151590062	285	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
47	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5320×1480×2180	ФО-5,2 М	5151590065	320	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
48	ФЕРМА ОСТРОВНАЯ 5720×1480×2180	ФО-5.6 М	5151590068	330	137	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
49	ФЕРМА ПРИСТЕННАЯ 1320×790×2180	ФП-1.2 М	5151590071	115	138	
	ЛЕНИНАБАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					

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

АА. I

1	2	3	4	5	6	7
50	Ферма пристенная 1720 × 790 × 2180	ФП - 1.6 м	5151590074	120	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
51	Ферма пристенная 2520 × 790 × 2180	ФП - 2.4 м	5151590080	155	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
52	Ферма пристенная 2920 × 790 × 2180	ФП - 2.8 м	5151590083	160	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
53	Ферма пристенная 3320 × 790 × 2180	ФП - 3.2 м	5151590086	165	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
54	Ферма пристенная 3720 × 790 × 2180	ФП - 3.6 м	5151590089	185	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
55	Ферма пристенная 4120 × 790 × 2180	ФП - 4.0 м	5151590092	195	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
56	Ферма пристенная 4520 × 790 × 2180	ФП - 4.4 м	5151590095	205	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
57	Ферма пристенная 4920 × 790 × 2180	ФП - 4.8 м	5151590098	215	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
58	Ферма пристенная 5320 × 790 × 2180	ФП - 5.2 м	5151590101	225	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
59	Ферма пристенная 5720 × 790 × 2180	ФП - 5.6 м	5151590104	235	138	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
60	Отсос местный вентиляционный 490 × 745 × 360	МВО - 0,5 м	5151590041	10	139	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
61	Отсос местный вентиляционный 520 × 785 × 580	МВО - 0,5-0,1 м	5151590032	35	139	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
62	Отсос местный вентиляционный 1600 × 785 × 580	МВО - 1,6 м	5151590026	86	140	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					

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

1	2	3	4	5	6	7
63	Отсос местный вентиляционный 1200 х 785 х 580	МВО - 1.2 М	5151590029	72	140	
	Ленинабадский завод торгового машиностроения					
64	Тележка под'емная 946 х 410 х 1250	ТП - 80 М	5151561225	42	141	
	Каменский машиностроительный завод имени					
	50-летия Советской Украины					
65	Тележка под'емная 1030 х 410 х 1250	ТП - 80 КМ	5151561222	48	141	
	Каменский машиностроительный завод имени					
	50-летия Советской Украины					
66	Контейнер передвижной 820 х 600 х 900	КП-160-02	5151580337	36	142	
	Смоленский завод торгового оборудования					
67	Контейнер передвижной 830 х 630 х 1700	КП-300 М	5151580151	80	142	
	Смоленский завод торгового оборудования					
68	Контейнер передвижной 830 х 630 х 1700	КП-300М-01	5151580153	82	142	
	Смоленский завод торгового оборудования					
69	Стеллаж передвижной 680 х 400 х 1600	СП-125 М	5151561038	30	143	
	Об'единение „Мариуполдмаш"					
70	Стеллаж передвижной 670 х 600 х 1500	СП-230 М	5151561041	43	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
71	Емкость функциональная 530 х 325 х 150	Е1Ш х 150 К1Ш	5151580218	3.6	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
72	Емкость функциональная 530 х 325 х 200	Е1Ш х 200 К1Ш	5151580221	3.8	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
73	Емкость функциональная 525 х 265 х 150	Е3Ш х 150 К3Ш	5151580233	1.9	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
74	Емкость функциональная 525 х 265 х 200	Е3Ш х 200 К3Ш	5151580236	2,3	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
75	Емкость функциональная 525 х 176 х 100	Е4Ш х 100 К4 Ш	5151580239	3.8	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
76	Емкость функциональная 530 х 325 х 100	Е1 х 100 К1	5151580214	3.9	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
77	Емкость функциональная 530 х 325 х 65	Е1 х 65	5151580163	3.0	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					
78	Вкладыш перфорированный 530 х 325 х 190	М1 х 190	5151580286	3.4	143	
	Смоленский завод торгового оборудования					

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

Ал.I

1	2	3	4	5	6	7
	Раздаточное оборудование					
1	Линия самообслуживания 8000×1160×1450 N-5,89кВт	ЛС-АМ	5151541067	1200	144;145;146	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
2	Линия самообслуживания 8800×1160×1450 N-6,52кВт	ЛС-6М2	5151541090	1350	144;147;148	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
3	Линия самообслуживания 9200×1160×1450 N-7,15кВт	ЛС-8М2	5151541091	1500	144;149;150	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
4	Линия самообслуживания 6600×1160×1450 N-5,89кВт	ЛС-ГМ2	5151541092	980	144;151;152	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
5	Прилавок-витрина холодильный 1600×800×850 N-0,45кВт	ЛС-2М	5151131081	200	153	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
6	Мармит стационарный 1200×800×330 N-2,5кВт	МС3-84М	5151270072	70	154	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
7	Мармит стационарный 1200×800×850 N-2,5кВт	МС9-84М-01	5151270073	110	154	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
8	Мармит передвижной 695×430×880 N-0,63кВт	МП-28М	5151270067	30	154	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
9	Шкаф тепловой передвижной 665×430×1025 N-1,26кВт	ШТП3-1М	5151290060	70	155	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
10	Прилавок для горячих напитков 1000×800×300 N-1,0кВт	ЛС-3М	5151541039	35	156	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
11	Прилавок для горячих напитков 1000×800×850 N-1,0кВт	ЛС-3М-01	5151541040	85	156	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
12	Прилавок-касса 1300×800×850	ЛС-1М	5151541046	90	157	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					

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

Ал.1

1	2	3	4	5	6	7
13	Тележка для столовых приборов 695×430×870	ТСП-900М	5151561252	24	158	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
14	Тележка с выжимным устройством 695×430×850	ТВП-120М	5151561229	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
15	Тележка с выжимным устройством 695×430×950	ТВТ-120М	5151561240	33	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
16	Тележка с выжимным устройством 695×480×900	ТВТ-240М	5151561241	48	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
17	Тележка с выжимным устройством 695×430×860	ТВС-120М-01	5151561231	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
18	Тележка с выжимным устройством 695×430×850	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
19	Тележка с выжимным устройством 695×430×900	ТВС-120М	5151561228	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
20	Тележка с выжимным устройством 695×480×900	ТВМ-400М	5151561243	48	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
21	Тележка с выжимным устройством 695×480×900	ТВБ-480М	5151561242	48	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
22	Стойка электрическая 1400×560×1310 N-1,5кВт	АС-4М	5151541050	23	160	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
23	Стойка электрическая 1400×560×1310 N-1,5кВт	АС-4М-03	5151541053	24	160	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
24	Стойка электрическая 1400×560×1310 N-3,0кВт	АС-4М-06	5151541056	24	160	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
25	Стойка электрическая 1400×560×1310 N-3,0кВт	АС-4М-09	5151541059	24	160	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					

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

1	2	3	4	5	6	7
26	Стойка электрическая 1000×560×1310 N-3,0 квт	ЛС-4М-12	5151541062	18	160	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
27	Стойка 800×560×1450	ЛС-5М	515154 1063	15	161	
	Харьковский з-д торгового машиностроения					
28	Термостат электрический 360×630×430 N-0,5 квт	ТЭ-25М	515126 0040	20	100	
	Ленинабадский з-д торгового машиностроения					
29	Котел передвижной	КП-60М	5151214052	50	132	
	Ленинабадский з-д торгового машиностроения					
	Линия конвейерная для комплектования и отпуска	ЛККО-2	515154 2004	1364	162,163	
	комплексных обедов 6000×2000×905 N-11,8 квт	/поток-2/				
	Смоленский з-д торгового оборудования					
1	Транспортер комплектации 6000×420×920 N-11,8 квт	ТКШ-2	5151542017	200	164	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
2	Мармит электрический передвижной 420×660×905 N-1,6 квт	МЭП-6	515127 0021	63	165	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
3	Мармит электрический передвижной 420×660×905 N-1,2 квт	МЭП-20	515127 0025	50	165	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
4	Мармит электрический передвижной 420×660×905 N-1,2 квт	МЭП-35	515127 0029	50	165	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
5	Мармит электрический передвижной 840×660×905 N-1,6 квт	МЭП-60	515127 0033	64	165	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
6	Тележка с выниимным устройством 695×430×900	ТВТ-240М	515156 1241	48	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
7	Тележка с выниимным устройством 695×430×900	ТВС-120М	515156 1228	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					

Ал. I

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

Ал. I

1	2	3	4	5	6	7
8	Тележка с выжимным устройством 695×430×900	ТВМ-400М	5151561243	48	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
9	Тележка с выжимным устройством 695×430×850	ТВП-120М	5151561229	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
10	Тележка с выжимным устройством 695×430×850	ТВЗ-120М	5151561230	28	159	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
11	Транспортер для сбора грязной посуды 16000×420×920 N-0,6кВт	ТКШ-5	5151542029	350	166	
	Смоленский з-д торгового оборудования					
	Прочее оборудование					
1	Витрина тепловая 1200×800×1200 N-3,25кВт	ВТ-0.51	5151290072	120	167	
	з-д „Прибой" г. Таганрог					
2	Витрина холодильная низкотемпературная 1200×800×1300 N-0,3кВт	ВХН-1-0.315	515113	185	168	
	Объединение "Марихолодмаш" г. Йошкар-Ола					
3	Стойка-витрина холодильная 1200×800×1300 N-0,25кВт	СВ-1-0.315	515113	180	169	
	Объединение "Марихолодмаш" г. Йошкар-Ола					
4	Стойка раздаточная 1200×800×850 N-1,0кВт	СР-1.2		100	170	
	з-д "Прибой" г. Таганрог					
5	Стойка раздаточная 1200×800×850 N-10,0кВт	СРБ-1.2		100	170	
	з-д "Прибой" г. Таганрог					
6	Автоматизированный пропускной пункт 1725×1320×1025 N-0,3кВт	ТВ		330	171	
	Бишкекский з-д контрольно-измерительных приборов					
7	Местный вентиляционный отсос 420×720×400	МВО-420	515159007	16,5	172	
	Ленинабадский з-д торгового машиностроения					
8	Местный вентиляционный отсос 840×1000×460	МВО-840	5151590010	38	173	
	Комиссаровский з-д торгового машиностроения					

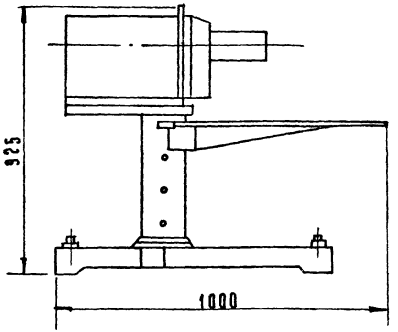
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

1	2	3	4	5	6	7
9	Ванна моечная передвижная 840×630×860	ВМСМ	5151530017	40	174	
	Кибартайский з-д торгового оборудования					
10	Ванна моечная стационарная 630×630×860	ВМСМ-1	5151530041	38	174	
	Кибартайский з-д торгового оборудования					
11	Ванна моечная стационарная 1260×630×860	ВМСМ-2	5151530044	60	174	
	Кибартайский з-д торгового оборудования					

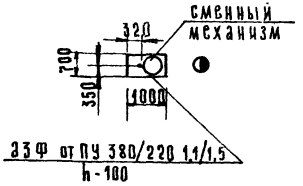
Ал. 1

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

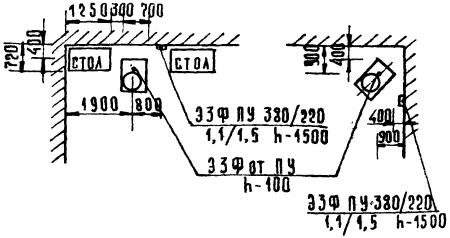
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Машина кухонная универсальная УКМ с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Машина кухонная универсальная состоит собственно из приводного механизма ПМ, подставки П и сменных механизмов:

- мясорубки ММ;
- механизма для взбивания и перемешивания ВМ;
- механизма овощерезательно-протирочного МО;
- просеивателя МП;
- рыхлителя МР;
- механизма для нарезания мяса на бефстроганов МБ;
- механизма для дробления орехов МД;
- механизма для измельчения сухарей и специй МИ.

Технические характеристики

Приводной механизм ПМ

1. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
частота тока, Гц	50
мощность, квт	1,1/1,5
напряжение, В	380/220
2. Число скоростей приводного вала	2
3. Габариты, мм	540×330×325
4. Масса, кг	38

Подставка П

1. Габариты, мм	1000×700×600
2. Масса, кг	23

Механизм для взбивания и перемешивания ВМ

1. Производительность, кг/ч	
при замесе жидкого теста	50
при перемешивании фарша	150
2. Вместимость бака, л	20
3. Габариты, мм	450×610×620
4. Масса, кг	16

Мясорубка ММ

1. Производительность, кг/ч	180
2. Габариты, мм	350×310×360
3. Масса, кг:	12,7

Нач.отд.	Калугин	
Н.контр.	Алимбекова	
Вед.инж.	Тупицина	
Инж.-к.	Савченко	

27-0-4.91-1-1

Машина кухонная универсальная УКМ

Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

АО «ИНРЕКОН»

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

Формат А3

1060-01

Механизм овощерезательно-протирочный МО

1. Производительность, кг/ч:
   при нарезании сырого картофеля брусочками 10×10 — 350
   при нарезании вареных овощей кубиками 10×10×10 — 160
   при протирании вареного картофеля — 400
   при шинковании капусты — 200
2. Габариты, мм
   овощерезательного механизма — 410×295×505
   механизма с протирочными приспособлениями — 320×295×426
3. Масса, кг — 16

Просеиватель МП

1. Производительность, кг/ч — 300
2. Габариты, мм — 450×330×550
3. Масса, кг — 12,3

Рыхлитель МР

1. Производительность, порций/ч — 1500
2. Габариты, мм — 375×166×235
3. Масса, кг — 9,5

Механизм для нарезания мяса на бефстрогонов МБ

1. Производительность, кг/ч — 100
2. Габариты, мм — 285×175×405
3. Масса, кг — 6

Механизм для дробления орехов МД

1. Производительность, кг/ч — 40
2. Габариты, мм — 365×240×310
3. Масса, кг — 17

Механизм для измельчения сухарей и специй МИ

1. Производительность (на сухарях), кг/ч — 15
2. Габариты, мм — 306×220×350
3. Масса, кг — 11

Машина кухонная универсальная, УКМ в 8 комплектах

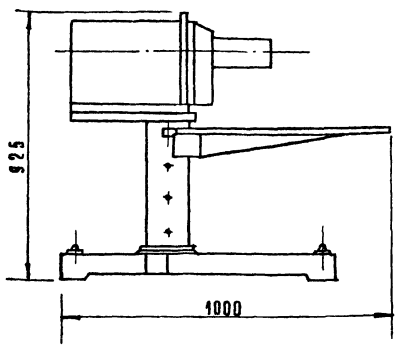
Наименование механизмов	Комплекты								Код ОКП
	УКМ	УКМ-01	УКМ-02	УКМ-03	УКМ-05	УКМ-07	УКМ-08	УКМ-09	
Приводной механизм ПМ	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0051
Мясорубка ММ	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0056
Механизм для взбивания и перемешивания ВМ	+	+	+	+		+			51 5135 0057
Овощерезательно-протирочный механизм МО	+	+			+				51 5135 0058
Просеиватель МП	+		+			+			51 5135 0059
Рыхлитель МР				+			+	+	51 5135 0061
Механизм для нарезания мяса на бефстрогонов МБ				+				+	51 5135 0052
Механизм для дробления орехов МД			+						51 5135 0053
Механизм для измельчения сухарей и специй МИ				+			+	+	51 5135 0060
Подставка П	+	+	+	+	+	+	+	+	51 5135 0054

Код ОКП: 51 51350154

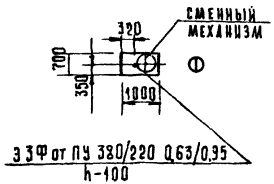
Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения.

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

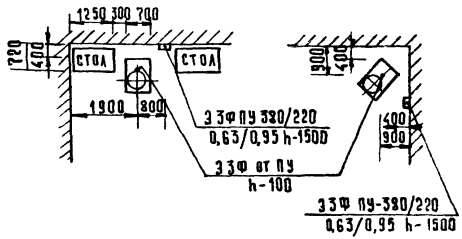
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Привод универсальный П-Ⅱ с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Привод состоит из собственно привода П-Ⅱ, подставки ПП П-1 и сменных механизмов:
- мясорубки ММП П-1;
- механизма для взбивания и перемешивания МВП П-1;
- механизма овощерезательно-протирочного МОП П-1;
- просеивателя МПП П-1;
- механизма для измельчения сухарей и специй ММП П-1;
- рыхлителя МРП П-1;
- механизма для нарезки мяса на бефстроганов МБП П-1.

Технические характеристики:

Привод П-Ⅱ

1. Электродвигатель:	
род тока трехфазный переменный	
частота тока, Гц	50
мощность, квт	0,63/0,95
напряжение, в	380/220
2. Габаритные размеры, мм:	
длина	525
ширина	300
высота	325
3. Габаритные размеры с подставкой, мм:	
длина	1000
ширина	700
высота	925
4. Масса привода, кг:	41

Подставка ПП П-1

1. Габаритные размеры, мм:	
длина	1000
ширина	700
высота	600
2. Масса, кг	25

Мясорубка ММП П-1

1. Производительность, кг/ч	75
2. Габаритные размеры, мм:	
длина	385
ширина	210
высота	305
3. Масса, кг	7

		27-0-4.91-1-2	
Нач. отд.	Калугин	Привод универсальный П-Ⅱ	Стадия: РП; Лист: 1; Листов: 2
Н. контр.	Даимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. ВК	Савченко		

Ал.1

Механизм для взбивания и перемешивания МВП П-1

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

Механизм овощерезательно-протирочный МОП П-1

1. Производительность, кг/ч:
   - при нарезке сырых овощей:
     - капусты/шинкованные/ — 160
     - пластинками — 200
     - соломкой — 100
     - брусочками — 200
   - при нарезке вареных овощей пластинками
     - моркови — 100
     - свеклы — 200
   - при протирании вареного картофеля — 150
2. Габаритные размеры, мм:
   - овощерезательного механизма:
     - длина — 410
     - ширина — 295
     - высота — 400
   - механизма с протирочным приспособлением:
     - длина — 316
     - ширина — 316
     - высота — 426
3. Масса с полным комплектом, кг — 26

Просеиватель МПП П-1

1. Производительность/по муке/, кг/ч — 300
2. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 330
   - ширина — 450
   - высота — 470
3. Масса механизма с комплектом, кг — 14,5

Рыхлитель МРП П-1

1. Производительность/при однократном пропускании/, порций/ч — 1500
2. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 370
   - ширина — 140
   - высота — 200
3. Масса, кг — 7,4

Механизм для измельчения сухарей и специй МИП П-1; Механизм для нарезки мяса на бефстроганов МБП П-1

	МИП П-1	МБП П-1
1	Производительность/по сухарям/, кг/ч — 15	Производительность, кг/ч — 100
2	Габаритные размеры, мм:	Габаритные размеры, мм:
	длина — 305	длина — 285
	ширина — 220	ширина — 165
	высота — 365	высота — 405
3	Масса, кг — 12,2	Масса, кг — 6,5

Привод П-Ⅱ поставляется в 4х комплектах

Наименование механизмов	Комплект 1-й	2-й	3-й	4-й	Код ОКП
Привод П-Ⅱ	+	+	+	+	5151350051
Мясорубка ММП П-1	+	+	+	–	5151350056
Механизм для взбивания и перемешивания МВП П-1	–	+	–	–	5151350057
Механизм овощерезательно-протирочный МОП П-1	+	–	–	+	5151350058
Просеиватель МПП П-1	–	+	–	–	5151350059
Механизм для измельчения сухарей и специй МИП П-1	–	–	+	–	5151350060
Рыхлитель МРП П-1	–	–	+	–	5151350061
Механизм для нарезки мяса на бефстроганов МБП П-1	–	–	+	–	5151350052
Подставка ПП П-1	+	+	+	+	5151350054
Код ОКП	5151350023	5151350024	5151350025	5151350149 06	

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

27-0-4.91-1-2

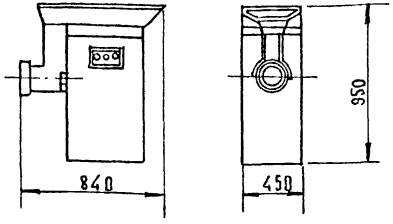
Лист 2

Формат А3

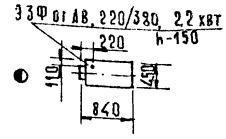
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема

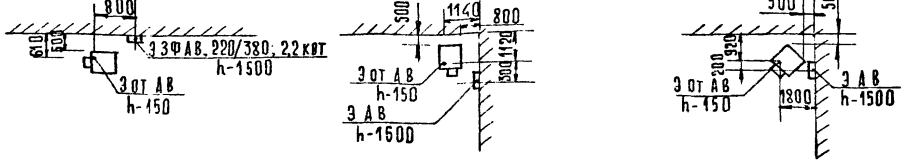


Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	600
2. Электродвигатель:	
тип	4А100L6У3
мощность, квт	2,2
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	220/380
3. Габаритные размеры, мм:	
длина	840
ширина (без выступающих частей)	450
высота	950
4. Масса, кг	85
Код ОКП	5151321030

Изготовитель: Производственное объединение „Белоруссторгмаш", Барановичский завод торгового машиностроения.

Варианты размещения



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

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

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

В верхней части машины установлена чаша, загрузочное отверстие которой в виде патрубка входит в горловину корпуса мясорубки.

Над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию кисти руки работающего в мясорубку во время её работы.

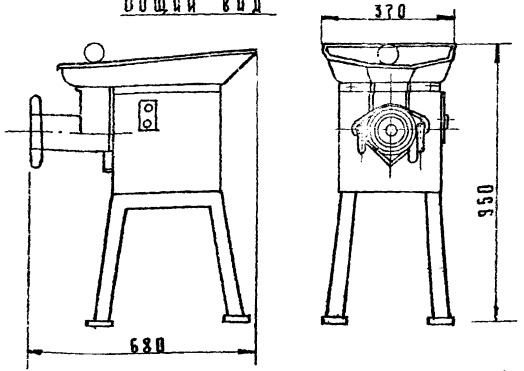
Основание мясорубки представляет собой чугунную плиту с отверстиями под анкерные болты. В верхней части машины расположен электрошкаф с электроаппаратурой. На боковой лицевой облицовке машины расположены кнопки управления и сигнальная лампа.

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

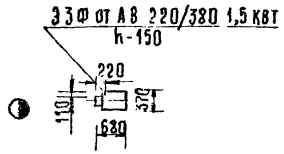
			27-0-4.91-1-3
Нач. отд.	Калугин		Мясорубка МИМ-600
Н. контр.	Алимбеков		Стадия: РП; Лист: 1; Листов:
Вед. инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. ОК.	Савченко		

Формат А3

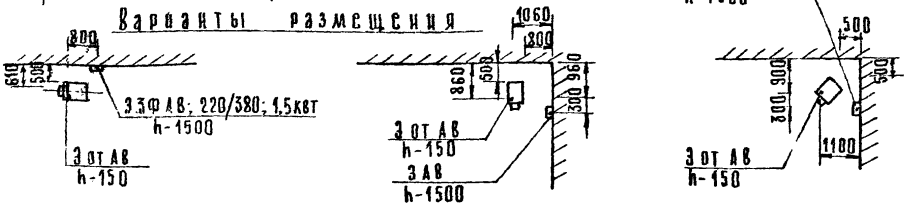
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническа характеристика

1. Производительность, кг/ч:
   - при измельчении говяжьего мяса 300
   - при повторном измельчении котлетной массы 100
2. Электродвигатель:
   - род тока трехфазный переменный
   - напряжение, В 220/380
   - мощность, квт 1,5
   - частота вращения, $с^{-1}$ 23,5
3. Габаритные размеры, мм:
   - длина 680
   - ширина 370
   - высота 950
4. Масса, кг 55
5. Код ОКП 515132 1039
6. Изготовитель: Производственное объединение „Белорусторгмаш", Барановичский завод торгового машиностроения.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из собственно мясорубки в сборе, редуктора, чаши, рамы.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором решеток с отверстиями различных размеров: 3, 5, 9 мм. В верхней части машины установлена чаша, горловина которой входит в горловину корпуса мясорубки. Над загрузочным отверстием располагается несъемный предохранитель для предотвращения травматизма. К основанию мясорубки крепятся две опоры.

Входящий в комплект мясорубки автоматический выключатель крепится на щите управления потребителя.

На правой стороне облицовки машины расположены кнопки – „Пуск", – „Стоп."

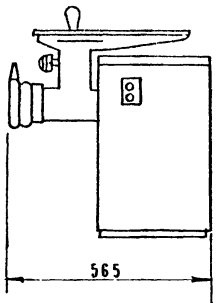
Мясорубка устанавливается в удобном для работы месте на расстоянии 500 мм от стены. Расстояние между стоящими мясорубками не менее 700 мм.

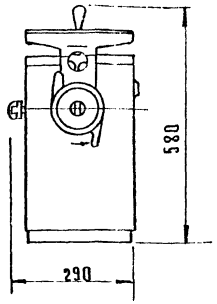
				27-0-4.91-1-4		
Нач. отд.	Калугин			Мясорубка МИМ-300	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Алимбекова				РП		1
Вед. инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"		
Инж. 10 к.	Савченко						

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

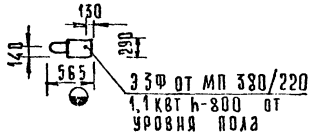
формат А 3

Общий вид

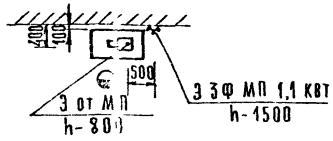




Монтажная схема



Вариант размещения



Мясорубку следует устанавливать на расстоянии от стены не менее 500 мм, на рабочем столе высотой не более 600 мм, крепить 4-мя болтами к столу.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы, приготовления мясного и рыбного фарша на предприятиях общественного питания.

Мясорубка состоит из привода, собственно мясорубки, чаши, собранных вместе. Собственно мясорубка состоит из чугунного корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки двусторонних ножей, набора ножевых решеток, подрезной решетки и кольца упорного.

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

Пуск электродвигателя осуществляется кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке мясорубки

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч, не менее 250
2. Электродвигатель, тип 4А80В6У3:
   - род тока трехфазный переменный
   - напряжение, в 380/220
   - мощность, квт 1,1
   - частота вращения, об/мин 920
   - частота вращения шнека, об/мин, не менее 250
3. Габаритные размеры, мм
   - длина 565
   - ширина 290
   - высота 580
4. Масса, кг, не более 50

Код ОКП 5151321001

Изготовитель: Производственное объединение „Белорусторгмаш",

Барановичский завод торгового машиностроения.

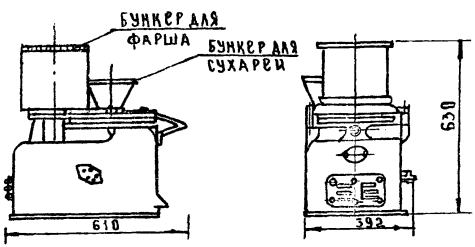
Нач. отд.	Калугин		27-0-4.91-1-5			
Н. контр.	Алимбекова		Мясорубка М-3	Стадия	Лист	Листов
Вед. инж.	Гупицина			РП		1
Инж. ЦК	Савченко			АО „ИНРЕКОН"		

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

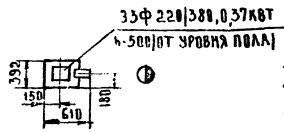
Формат А3

1060-01

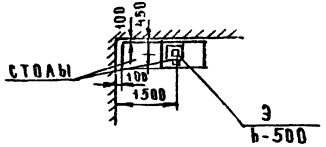
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, шт/ч	1800
2.	Емкость бункера для фарша, кг	10
3.	Емкость бункера для сухарей, кг	0,7
4.	Число оборотов формующего стола, $с^{-1}$	0,21
5.	Число оборотов шнека $с^{-1}$	0,62
6.	Электродвигатель:	
	мощность, кВт	0,37
	напряжение, в	220/380
	род тока трехфазный переменный	
7.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	610
	ширина	392
	высота	630
8.	Масса кг	72
	код ОКП	5151340001

Изготовитель: Судостроительное производственное объединение "Вымпел", г. Рыбинск Ярославской области.

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

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

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

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

Нач.отд	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.-к	Савченко		

27-0-4.91-1-6

Машина для формовки котлет МФК-2000

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО "ИНРЕКОН"

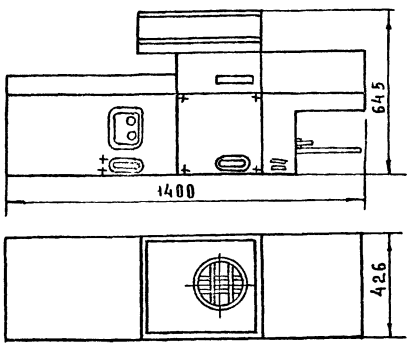
Формат А3

1060-01

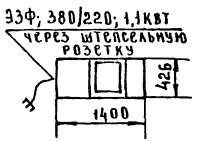
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал. I

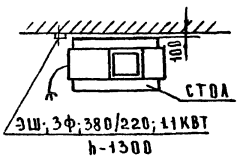
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч — 1800
2. Вместимость загрузочного бункера, кг — 30
3. Масса сформованного изделия, г — 120
4. Толщина формующей пластины, мм — 11...13
5. Диаметр оформованной заготовки, мм — 110...120
6. Электродвигатель:
   - род тока — трехфазный переменный
   - напряжение, в — 380/220
   - мощность, квт — 1,1
7. Габаритные размеры, мм
   - длина — 1400
   - ширина — 426
   - высота — 645
8. Масса, кг — 140

Код ОКП 515134 0013

Изготовитель: ЛПО „Равенство" г. Ленинград

Аппарат предназначен для механизации процессов дозирования и формования мясных заготовок для гамбургеров в функциональные емкости на специализированных предприятиях общественного питания.

Аппарат состоит из пластмассового корпуса прямоугольной формы, закрытого облицовками, служащего для размещения узлов и деталей аппарата, и крепится к нему четырьмя специальными болтами.

Аппарат устанавливается на столе типа СП-1200.

НАЧ. ОТД	КАЛУГИН		
Н. КОНТР	АЛИМБЕКОВА		
ВЕД. ИНЖ	ТУПИЦЫНА		
ИНЖ I КАТ	ФИЛЮКОВА		

27-0-4.91-1-7

Аппарат для дозирования и формования заготовок для гамбургеров ФДА-1800 „Деликатес"

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

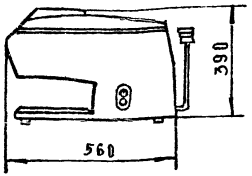
АО „ИНРЕКОН"

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

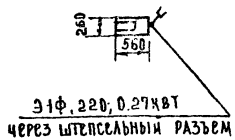
ФОРМАТ А3

Ал. I

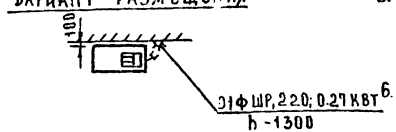
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при двухкратном пропускании, порций / мин 15
2. Число оборотов ножевых валов, об/мин 90
3. Количество ножевых валов, шт 2
4. Электродвигатель.
   - тип АВ -072-4
   - мощность, квт 0,27
   - напряжение, в 220
   - род тока однофазный переменный
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина 560
   - ширина 260
   - высота 390
6. Масса, кг 37

Код ОКП 5151390004

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования г. Кибартай, Литва

Мясорыхлитель устанавливается на столе.

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

НАЧ. ОТД	КАЛУГИН		
Н. КОНТР	АЛИМБЕКОВА		
ВЕД. ИНЖ	ТУПИЦИНА		
ИНЖ. ШК	САВЧЕНКО		

27-0-4.91-1-8

МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА МРМ - 15

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

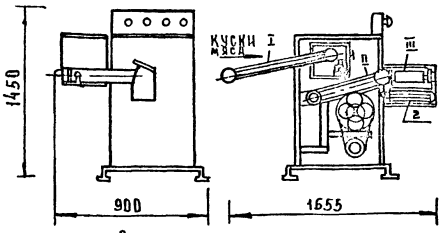
АО „ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

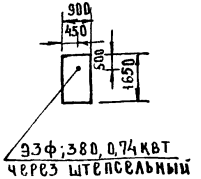
ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДП. И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

Ал. I

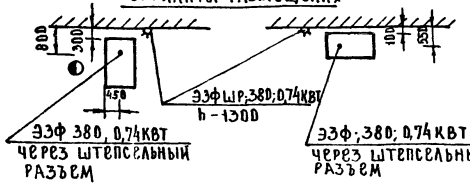
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Производительность (техническая при массе порции 125г), шт/ч, не менее	1700
2. Режим работы	непрерывный
3. Линейная скорость конвейерных лент, мм/с	155
4. Размеры кусков мяса, мм	180×30×100
5. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380
частота вращения $с^{-1}$	25
установленная мощность, квт	0,74
6. Потребляемая электроэнергия, квт·ч	1
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	900
ширина	1650
высота	1450
8. Масса, кг	160
9. Код ОКП	515139 0020

Изготовитель: Судостроительное производственное объединение „Вымпел"
г. Рыбинск Ярославской области

Машина МРПП-2000 предназначена для механизации по производству мясных полуфабрикатов и служит для рыхления в двух перекрестных направлениях порционных кусков мяса (ромштексов, антрекотов и др.) на предприятиях общественного питания
Используется в составе линии производства натуральных мясных полуфабрикатов на фабриках-заготовочных, возможно применение и вне линии.

Машина типа МРПП-2000 представляет собой сварной каркас, на котором крепятся основные узлы. Снаружи каркаса расположены два конвейера (I и II) с рыхлителями (1 и 2), промежуточный конвейер (III) и пульт управления. Внутри каркаса установлены дв. привода, коробки передач и электрошкаф.

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алибеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Савченко		

27-0-4.91-1-9

Машина для рыхления порционных кусков мяса МРПП-2000

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

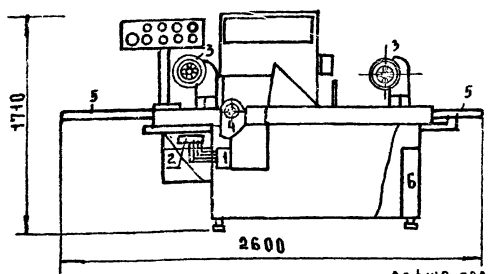
Формат А3

1080-01

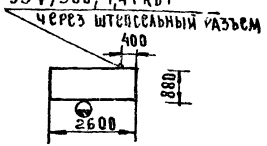
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. I

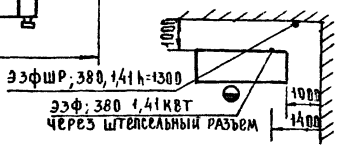
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность техническая, шт/ч	1700
2. Режим работы	непрерывный
3. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380
мощность, квт	1,41
4. Вместимость загрузочного бункера для панировки, кг	20
5. Вместимость бака для льезона, л	5
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	2600
ширина	880
высота	1710
7. Масса, кг	312

Изготовитель: Судостроительный завод „Авангард" г. Петрозаводск

Примечание:

Машина МАП-2000 устанавливается в помещении на ровной поверхности пола и крепится к нему с помощью фундаментных болтов.
Расстояние от машины до стен, либо до другого оборудования-не менее 1м.

Машина предназначена для панирования порционных полуфабрикатов: ромштексов, отбивных котлет, шницелей натуральных с предварительным их льезонированием. Используется на фабриках-кулинариях.

Машина состоит из следующих основных узлов: насоса 1, бачка для льезона 2, каркаса, вентиляторов 3, механизма посыпки панировки 4, конвейеров 5, электрошкафа 6, редукторов. Полуфабрикат поступает на ленту конвейера от рыхлителя или укладывается вручную, затем переходит на провалочный конвейер поддона, где смачивается в льезоне. Смоченный льезоном п/ф попадает под струю воздуха от вентилятора, которая сбирает излишки льезона. Далее идет панировка п/ф, затем обдув и удаление излишков панировки. П/ф снимается вручную, либо попадает в подставленную тару.

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Акимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.-тех.	Савченко		

27-0-4.91-1-10

Машина панировочная для мясных полуфабрикатов МАП-2000

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

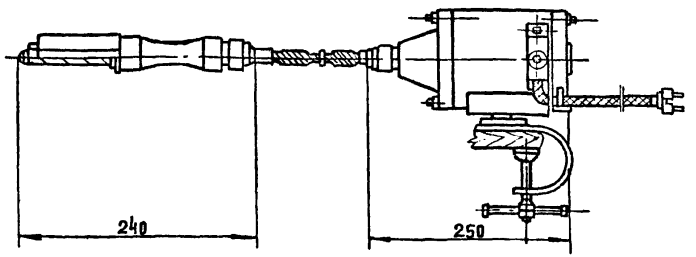
Формат А3

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

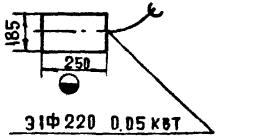
1269-01

Ал. I

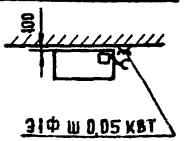
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч — 50-60
2. Электродвигатель:
   - тип — МО-50
   - мощность, квт — 0 05
   - род тока однофазный переменный
   - напряжение, В — 220
3. Длина гибкого вала, мм — 1200
4. Габаритные размеры, мм:
   - привода:
     - длина — 250
     - ширина — 185
     - высота — 250
   - скребка:
     - длина — 240
     - ширина — 50
     - высота — 50
5. Масса приспособления, кг — 0,7
6. Масса скребка, кг — 0,4

Код ОКП 5151312004

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования г. Кибартай, Литва

Приспособление устанавливается на столе

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

Начтехн.о	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. III к	Савченко		

27-0-4.91-1-11

Приспособление для очистки рыбы РО-1М1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

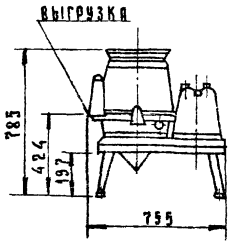
АО „ИНРЕКОН"

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

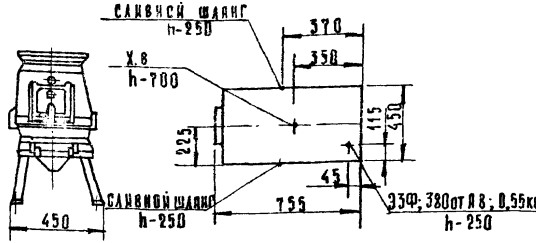
1060-01

Ал I

Общий вид

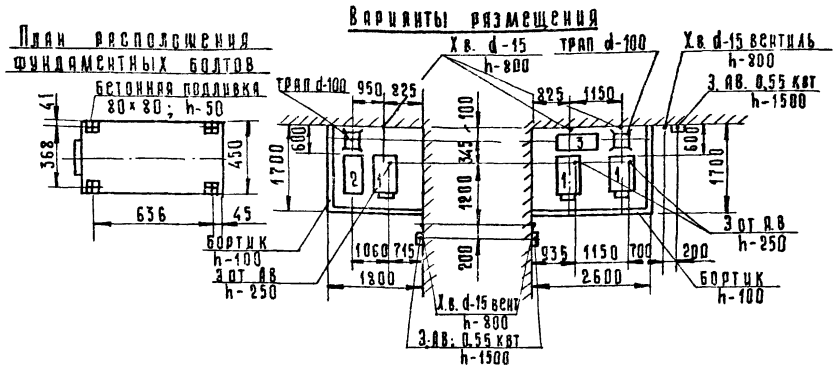


Монтажная схема



Варианты размещения

План расположения фундаментных болтов



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	350
2. Количество загружаемого картофеля, кг	10...12
3. Вместимость рабочей камеры, дм³	28
4. Продолжительность очистки картофеля, мин	1,5...2
5. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, В	380
мощность, квт	0,55
6. Габаритные размеры, мм	
длина	756
ширина	450
высота	785
7. Масса, кг	70

Код ОКП 5151311066

Изготовитель: Объединение „Белоруссторгмаш" Барановичский завод торгового машиностроения

1. Картофелечистка	МОК-350	
2. Песколовка	П-1	(700×400×295)
3. Песколовка	П-2	(1100×400×295)

Требования к монтажу и установке.

1. При установке картофелечисток слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в песколовку, а затем в трап.
2. Вблизи машины за пределами бортика монтируется автоматический выключатель, через который осуществляется отвод электропитания.
3. Картофелечистка устанавливается на фундаменте высотой 50 мм и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
4. От стены до картофелечистки вода подводится по месту.

Электроаппаратура поставляется комплектно.

Нач. отд.	Калуги	
И. контр.	Алимбекова	
Вед. спец.	Тупицина	
Инж. 1 к.	Филюкова	

27-0-4.91-1-12

Машина картофелеочистительная МОК-350

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

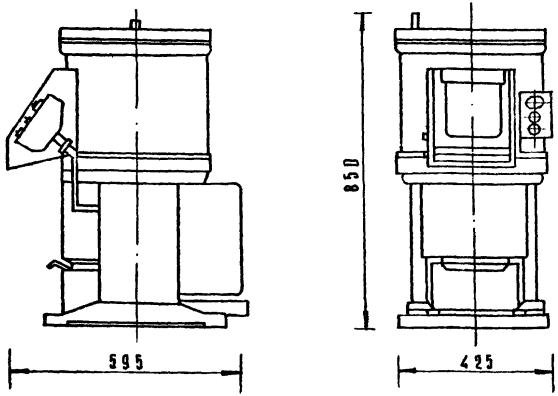
Формат А3

1060-01

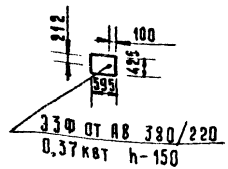
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Альт

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

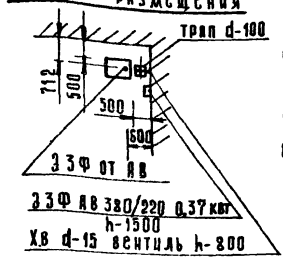
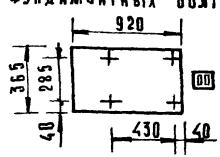


Схема расположения фундаментных болтов



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	
	по картофелю	150
	по луку	100
2.	Масса одновременно загружаемого продукта, кг	
	картофеля	7
	лука	4
3.	Номинальное напряжение, в	220/380
4.	Род тока	переменный, трехфазный
5.	Мощность, квт	0,37
6.	Частота вращения, об/мин	1000
7.	Частота вращения приводного вала, об/мин	350
8.	Габаритные размеры, мм не более:	
	длина	595
	ширина	425
	высота	850
9.	Масса, кг не более	50
	Код ОКП	51 51 31
	Изготовитель Барановичский завод торгового машиностроения Производственное объединение „Белоруствогмаш"	

Примечания:

1. Машина устанавливается на фундаменте высотой 100 мм над уровнем пола и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
2. На ближайшей к машине стене размещен электрощит и соединяется с машиной кабелем.
3. Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля и и других корнеплодов путем воздействия абразивосодержащих очищающих рабочих органов. Установка машины целесообразна в овощных цехах предприятий общественного питания с числом мест от 50 до 150.

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Алимбекова	
Вед. инж.	Гупцина	
Инж. пк.	Линдгрова	

27-0-4.91-1-13

Машина очистки корнеплодов МОК-150

Стадия	Лист	Листов
РП		1

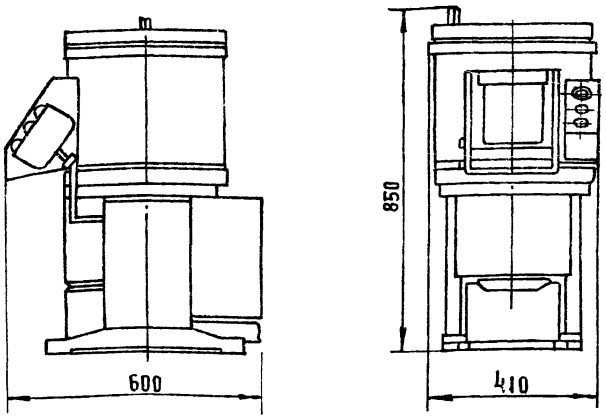
АО „ИНРЕКОН"

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

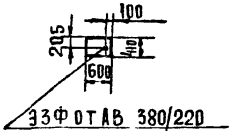
Формат А3

Ал. 1

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

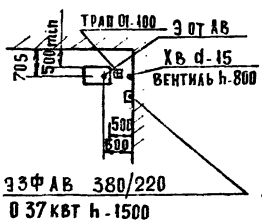
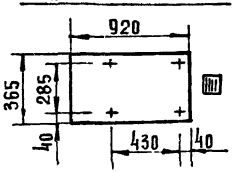


Схема расположения фундаментных болтов



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	100
2.	Вместимость камеры, дм³	19,5
3.	Количество продукта, загружаемую в рабочую камеру, кг	4
4.	Количество времени на обработку одной загрузки, мин	3
5.	Частота вращения ротора, с⁻¹	16,7
6.	Электродвигатель:	
	род тока	трехфазный переменный
	напряжение, В	380/220
	мощность, квт	0,37
7.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	600
	ширина	410
	высота	850
8.	Масса, кг	55
	Код ОКП:	51 6131 1084

Изготовитель: Производственное об'единение „Белоруссторгмаш"
Барановичский завод торгового машиностроения

Примечания:

1. Машина устанавливается на фундаменте высотой 100 мм над полом и крепится к нему четырьмя анкерными болтами.
2. На ближайшей к машине стене размещен электрический щит и соединяется с машиной кабелем.
3. Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Машина периодического действия МОЛ-100 предназначена для очистки лука от кожуры на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из корпуса с приводной частью, рабочей камеры, воронки разгрузочного лотка с люком, двух стоек и опор, пульта управления.

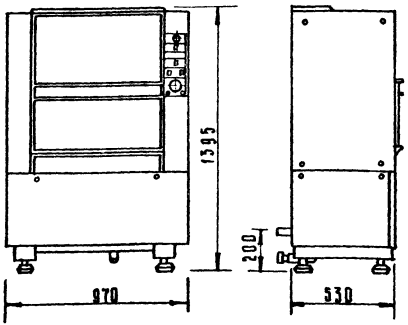
Нач.техн.о	Калугин		27-0-4.91-1-14
Н.контр.	Алимбекова		Машина для очистки лука МОЛ-100
Вед.инж	Тупицина		Стадия: РП; Лист; Листов: 1
Инж.-к	Савченко		АО „ИНФ-ЕКОН"

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

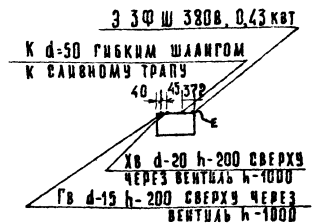
1050-01

Ал. I

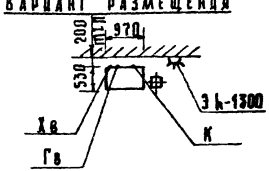
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина предназначена для мытья зелени, кореньев, сульфитированного картофеля, очищенных овощей, редиса, свежих томатов, огурцов, фруктов и цитрусовых в заготовочных и доготовочных предприятиях общественного питания.

Машина состоит из ванны, барабана, привода, электронасоса, верхней и нижней створок, коллектора, шкафа управления и пульта.

Для подачи внутрь барабана воды для мытья и ополаскивания имеются три душирующих устройства. Вода для мытья подается электронасосом из ванны, а для ополаскивания – через коллектор из водопровода. После мытья и ополаскивания производится удаление поверхностной влаги с продукта путем вращения барабана без подачи воды.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч:
   - по зелени /зеленый лук/ — 50
   - по сульфитированному картофелю — 480
2. Расход воды/при давлении в подводящей магистрали от 0,2 МПа/, м³/ч — 0,7
3. Ток трехфазный переменный
4. Частота, Гц — 50
5. Напряжение, В — 380
6. Номинальная мощность электроприводов, квт:
   - барабана — 0,18
   - насоса — 0,25
7. Габариты, мм
   - длина — 970
   - ширина — 530
   - высота — 1395
8. Масса, кг — 155

Код ОКП 5151390041

Изготовитель: Первомайский машиностроительный завод им. 60-летия СССР. г. Первомайск, Николаевской области

Примечание: Слив в канализацию осуществляется резиновым шлангом в трап.

Нач. отд.	Калугин		27-0-4.91-1-15			
Н. контр.	Алимбекова		Машина для мытья зелени, овощей и фруктов ММЗ-1	Стадия	Лист	Листов
Вед. инж.	Тупицина			РП		1
Инж. ДК	Липнягова			АО „ИНРЕКОН"		

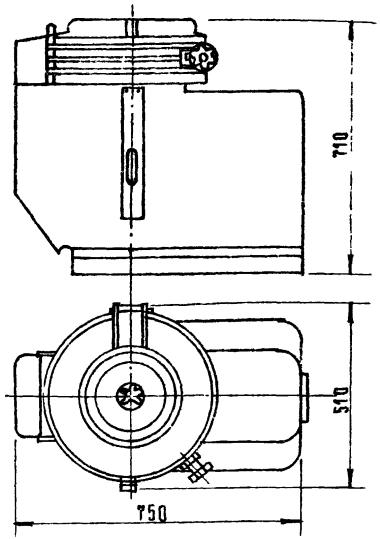
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв.

Формат А3

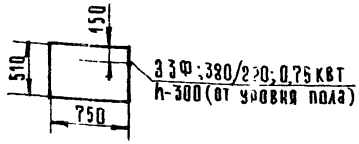
1060-01

А4 Т

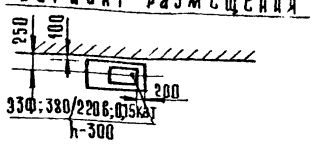
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина устанавливается на подставке высотой 500-600 мм.

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч
   - а) при нарезании овощей на барабане кружочками толщиной 3мм и соломкой 3×3 мм — 1500-2000
   - б) брусочками 6×6 мм, 10×10 мм — 2000-3500
   - в) при шинковании капусты на 4 частицы толщиной 3мм — 600-850
   - г) при резке соломкой 3×3 мм — 1500-2000
   - д) при нарезании с ручным приспособлением 80-300
2. Электродвигатель
   - тип — 4АВ А693
   - мощность, квт — 0,75
   - род тока — трехфазный переменный
   - напряжение, в — 380/220
3. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 750
   - ширина — 510
   - высота — 710
4. Масса, кг (с комплектом рабочих органов) 90

Код ОКП 5151322007

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш"
Барановичский завод торгового машиностроения

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

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

Роторное приспособление состоит из загрузочной емкости, барабана, в котором установлен неподвижный рабочий орган (ножевой блок) и подвижного ротора с лопастями, подающего продукт к рабочему органу. Дисковое приспособление состоит из литого загрузочного корпуса, серповидного плоского качающего толкателя, двух цилиндрических толкателей, ножевых дисков и ножевых решеток. Для безопасной работы машина снабжена блокировочным выключателем, который не позволяет включать машину при снятом сменном приспособлении.

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

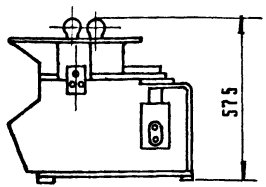
				27-0-4.91-1-16		
Нач.отд.	Калугин			Машина овощерезательная универсальная МРО 400-1000	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Алимбекова				РП	1	
Вед.инж.	Тупицина				АО ИНРЕКОН		
Инжен.	Савченко						

Формат А3

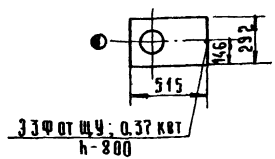
1080-01

А4.1

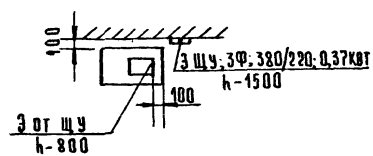
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	
при нарезке:	
брусочками 10×10 мм	350
кружочками	100
соломкой:	
03×1,2 мм	100
3×3 мм	110
кольцами, полукольцами	100
2. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380/220
мощность, квт	0,37
3. Число видов нарезки	6
4. Габаритные размеры, мм	
длина	515
ширина	292
высота	575
5. Масса, кг	39
Код ОКП	51 5132 2028
	51 5132 2029
	51 5132 2030

Изготовитель: Объединение „Белорусторгмаш"
Барановичский з-д торгового машиностроения

Машина овощерезательная предназначена для нарезки сырых и вареных овощей на части различной геометрической формы; тонкого измельчения картофеля, моркови, хрена, а также шинкования капусты на предприятиях общественного питания.

Машина выпускается в трех исполнениях: МРО-350 - для сырых овощей (восемь видов нарезки); МРО-350-01 - для сырых овощей (шесть видов нарезки); МРО-350-02 - для вареных и готовых к употреблению сырых овощей (семь видов нарезки).

Машина состоит из корпуса, привода, сменных рабочих органов и загрузочного устройства.

На лицевой стенке корпуса установлен пульт управления, на котором смонтированы кнопки, блокировочный выключатель и магнитный пускатель.

Примечания:
Машина устанавливается на столе.
Электрощиток поставляется комплектно.

		27-0-4.91-1-17	
Нач. отд.	Калугин	Машина овощерезательная МРО-350-01	Стадия: РП; Лист: 1; Листов:
Н. контр.	Акимбекова		
Вед. инж.	Упицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. 1к.	Филюкова		

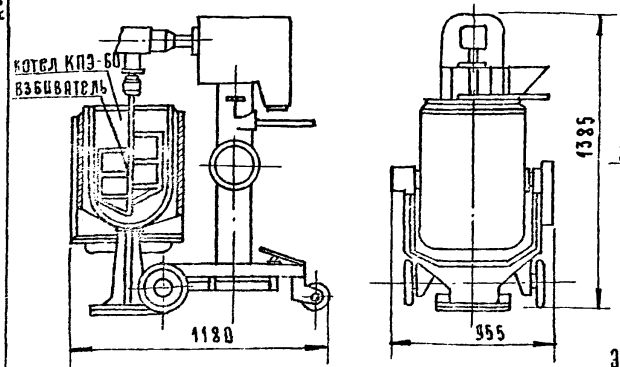
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

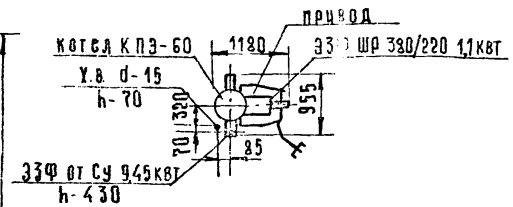
1962-01

Ал.I

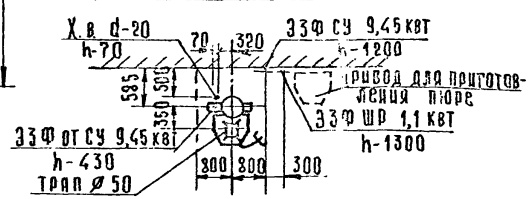
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	35-50
2. Установочная мощность общая, квт	10,55
3. Число оборотов взбивателя, об/мин	170
4. Котел КПЭ-60	
Полезная емкость, л	60
Рабочее давление в пароводяной рубашке, атм	0,01
Установочная мощность, квт	9,45
Напряжение, В	220/380
5. Электродвигатель привода:	
тип	АОЛ 2-21-4
мощность, квт	1,1
число оборотов, об/мин	1400
напряжение, В	380/220
6. Габаритные размеры привода, мм:	
длина	985
ширина	662
высота	1385
7. Габаритные размеры котла, мм.	
длина	955
ширина	640
высота	1100
8. Габаритные размеры машины в сборе, мм:	
длина	1180
ширина	955
высота	1385
9. Масса привода, кг	205
10. Масса котла, кг	125
11. Масса машины в сборе, кг	330
Код ОКП	5151332001

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке

Котел крепится в полу тремя фундаментными болтами.

Предусмотреть площадь для подкатки и размещения привода для приготовления пюре.

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

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

Нач. отд.	Калугин	
Н. конт.	Алимбекова	
Вед. ин.	Тупицина	
Инж. юк.	Савченко	

27-0-4.91-1-18

Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

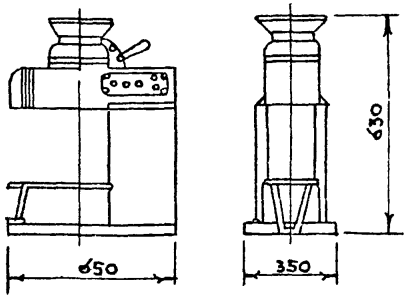
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

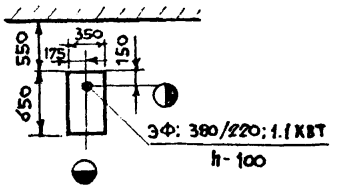
1060-01

Ал. I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	
Картофель	1000
Каши крупяные, творог, горох, фасоль	600
Свекла, морковь	150
Мясо, печень	100
Яблоки	600
Тыква	600
2 Электродвигатель:	
Тип	4А80В6У3
Мощность, квт	1,1
Род тока	трехфазный переменный
Напряжение, в	380/220
3. Габаритные размеры, мм:	
Длина	650
Ширина	350
Высота	630
4 Масса, кг	50
Код ОКП	5151332021
Изготовитель:	Объединение „Белрусторгмаш" Барановичский з-д торгового машиностроения

Машина устанавливается на столе.

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

Машина состоит из литого алюминиевого корпуса, внутри которого расположен вертикальный вал, получающий вращение от электродвигателя через клиноременную передачу. На валу крепятся сменные роторы для различных продуктов. Сменные сита или терочный диск неподвижно устанавливаются в корпусе. Для выбрасывания протертого продукта из корпуса служит сбрасыватель, выполненный в виде крышки, шарнирно соединенной с корпусом. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе. Верхняя часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя - рабочей камерой.

Подставка под емкость для протертого продукта может устанавливаться в двух положениях в зависимости от высоты емкости. В верхнем положении подставка опирается на кронштейны, в нижнем - укладывается на основании станины, при этом опора прячется под подставкой. Пусковая и защитная электроаппаратура смонтирована на панели. Там же помещен выключатель, блокирующий включение бункера.

Нач. тех. о	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Савченко		

27-0-4.91-1-19

Машина протирочная МП-1000

Стадия	Лист	Листов
РП		1

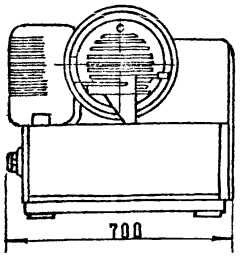
АО „ИНРЕКОН"

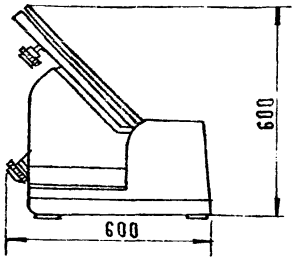
Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

1050-6'

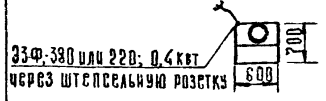
Ал.1

Общий вид

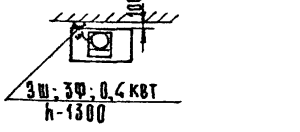




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

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

Код ОКП 5151323007

Изготовитель: Объединение „Калининградторгмаш"

Машина устанавливается на столе без закрепления.

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Акимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Савченко		

27-0-4.91-1-20

Машина для резки гастрономических продуктов МРГ-300А

Стадия	Лист	Листов
РД		1

АО ИНРЕКОН

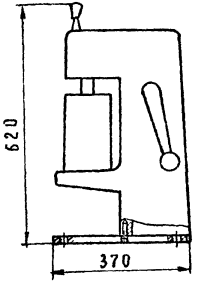
Формат А3

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

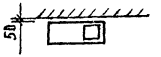
4.60-01

Ал I

Общий вид



Вариант размещения



Делитель предназначен для дозирования сливочного масла на порции весом по 5, 10, 15 г.

Делитель с ручным приводом состоит из следующих основных узлов и механизмов: загрузочного цилиндра, поршня, реечной передачи, храпового механизма, кривошипно-шатунного механизма, механизма дозировки порций, отсекателя и приводной рукоятки

Делитель устанавливается и закрепляется на столе или подставке, в удобном для работы месте таким образом, чтобы приводная рукоятка находилась справа, а загрузочный цилиндр спереди.

Делитель обслуживает один работник.

Техническая характеристика

1. Производительность, порций/мин	120 ÷ 150
2. Вес порции, г	5, 10 и 15
3. Количество порций, отрезаемых одновременно за один оборот рукоятки	5
4. Емкость загрузочного цилиндра, кг	1,5
5. Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	370
ширина	260
высота	620
6. Масса (с принадлежностями), кг, не более	50
7. Код ОКП:	5151320 17

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования г. Кибартай, Литва

			27-0-4.91-1-21
Нач. отд	Калугин		Делитель масла РДМ-5
Н. контр	Алимбекова		Стадия: Р.П; Лист: ; Листов: 1
Вед. инж	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж.-к	Савченко		

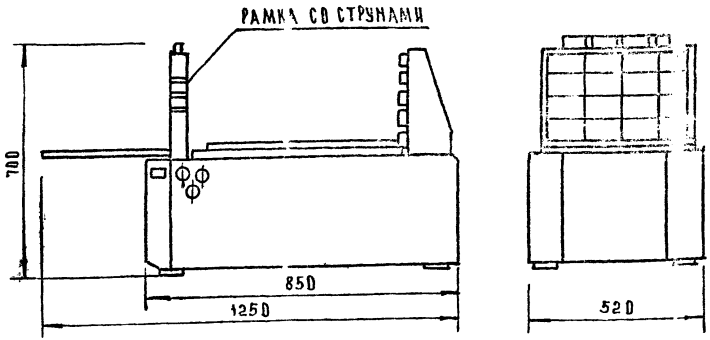
Формат А3

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

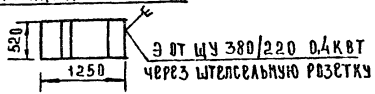
1990-05

Ал. Т

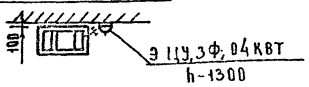
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	375
2.	Ход ползуна, мм	550
3.	Время рабочего хода, с	120
4.	Длительность цикла, мин	4
5.	Скорость перемещения ползуна, мм/с	4,07
6.	Электродвигатель	
	тип	АОЛ-22-4
	мощность, кВт	0,4
	напряжение, В	380/220
	род тока трехфазный переменный	
7.	Габаритные размеры, мм	
	длина	850
	длина с лотком	1250
	ширина	520
	высота	700
8.	Масса, кг	145
	код ОКП	5151323010

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения г. Москва

Требования к монтажу и установке

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

Машина устанавливается на подставку высотой не более 400мм

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

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

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

НАЧ.ОТД.	КАЛУГИН	
Н.КОНТР.	АЛИМБЕКОВА	
ВЕД.ИНЖ.	ГУЩИНА	
ИНЖ.	БЫЧКОВА	

27-0-4.91-1-22

Машина для резки монолита масла РММ

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р П		1

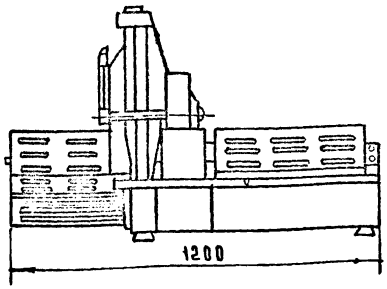
АО „ИНРЕКОН"

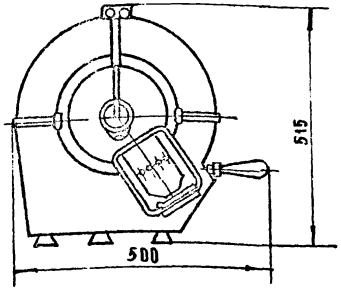
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Формат А3

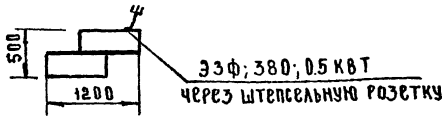
Ал. I

Общий вид

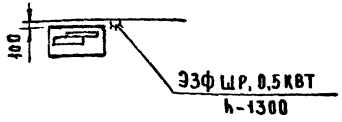




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Количество отрезаемых кусков в мин 200
2. Размер нарезаемого хлеба, мм 155×140*
3. Толщина отрезаемых кусков, мм 5÷20
4. Максимальные размеры (ширина и высота нарезаемого хлеба, мм 155×140
5. Номинальная мощность, квт 0,5
6. Напряжение, в 380
7. Род тока трехфазный, переменный
8. Габаритные размеры, мм:
   - длина 1200
   - ширина 580
   - высота 515
9. Масса, кг 56

Код ОКП 3151325081

Изготовитель: Кибартайский завод торгового оборудования. г. Кибартай, Литва

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

При включении электродвигателя ножи приводятся во вращательное движение, а каретка в прерывисто-поступательное.

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

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

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Алексеев		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.	Бычкова		

27-0-4.91-1-23

Машина хлеборезательная МХР-200М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

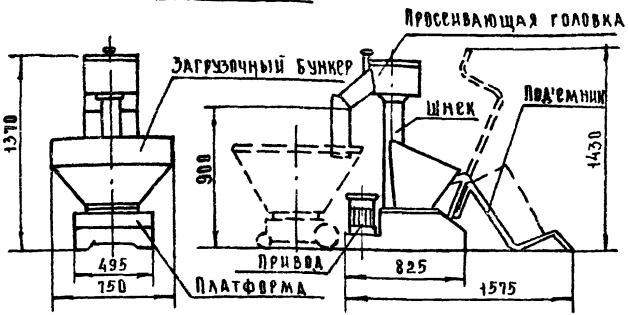
АО „ИНДЕКОН"

Формат А3

1000-01

Ал. I

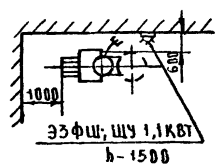
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



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

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	800
2. Число оборотов шнека, об/мин	740
3. Диаметр шнека, мм	78
4. Число оборотов крыльчатки, об/мин	480
5. Размер ячейки сита, мм	1,4х1,6
6. Емкость загрузочного бункера, кг	40
7. Электродвигатель, тип	АОЛ2-21-4
мощность, квт	1,1
8. Напряжение, в	380/220
9. Род тока трехфазный, переменный	
10. Габаритные размеры, мм	
максимальная длина с опущенным подъемником	1575
длина	825
ширина	750
высота	1370
Высота с поднятым подъемником	1430
11. Масса, кг	160
Код ОКП	5151390001

Изготовитель: Пермский завод торгового машиностроения

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Бычкова		

27-0-4.91-1-24

Машина для просеивания муки МПМ-800

Стадия	Лист	Листов
Р П		1

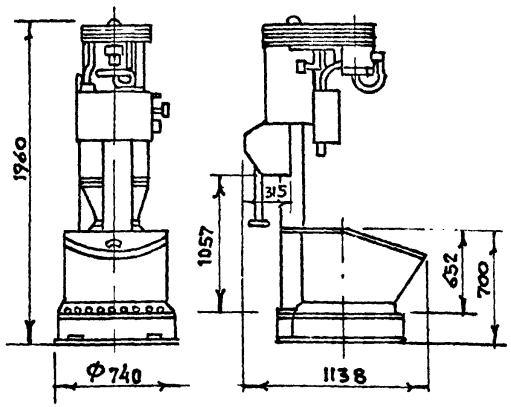
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

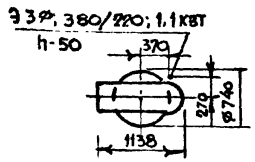
1750-01

Ал. I

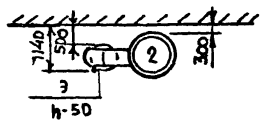
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Кладовая



Кондитерский цех

Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	1250
2 Электродвигатель	
тип	А 042-21-4
мощность, квт	1.1
напряжение, в	380/220
Род тока	трехфазный переменный
3 Габаритные размеры, мм:	
длина	1138
ширина	740
высота	1960
4. Масса, кг	321
код ОКП	5131211027 10

Изготовитель: Киевское машиностроительное об'единение „Киевпродмаш"

1- просеиватель
2- дежа

Требования к монтажу и установке:

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

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

Нач. отд.	Калчгин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Бычкова		

27-0-4.91-1-25

Просеиватель вертикальный П-2П

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

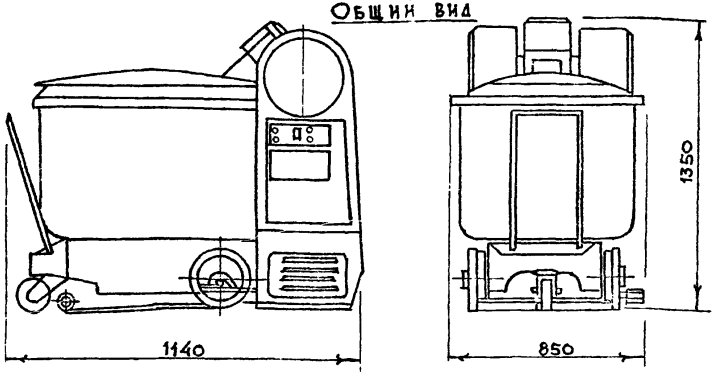
Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

Формат А3

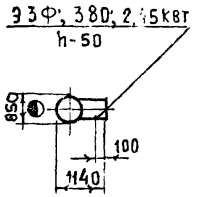
1060-01

Ал. I

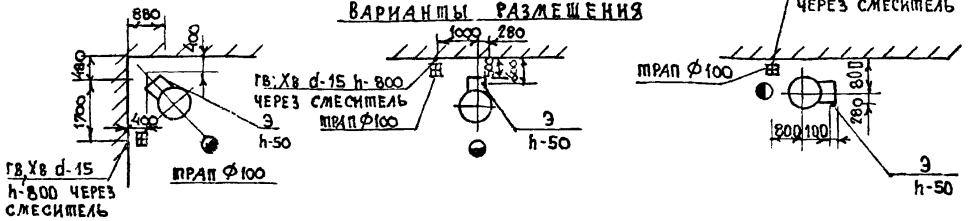
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Производительность техническая, кг/ч	600
2 Вместимость дежи, л	140
3 Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, В	380
4 Мощность привода, квт:	
месильного органа	2,2
подъема траверсы	0,25
5 Габаритные размеры, мм	
длина	1140
ширина	850
высота	1350
6 Масса, кг:	
с дежой	350
без дежи	280
Код ОКП:	5151331036

Изготовитель: -Ашхабадский машиностроительный завод им. XX-летия ТССР;
-Машиностроительный завод им. С.М. Кирова, г. Алма-Ата.

Примечание:

1. Машина устанавливается на полу и крепится с помощью анкерных болтов в удобном для эксплуатации и технического обслуживания месте.
2. Машина комплектуется двумя дежами
3. Предусмотреть площади для безопасной скатки дежи и размещения другой дежи

Машина базовая тестомесильная МБТМ-140 предназначена для механизации процесса замеса теста на предприятиях общественного питания. Машина состоит из двух частей: собственной машины и подкатной дежи. Машина представляет собой опорную плиту с установленным на ней корпусом и основным электродвигателем. В корпус машины встроены пульт управления и силовая панель.

Нач. отд.	Кадугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Лупицина		
Инж. пр.	Савченко		

27-0-491-1-26

Машина базовая тестомесильная МБТМ-140.

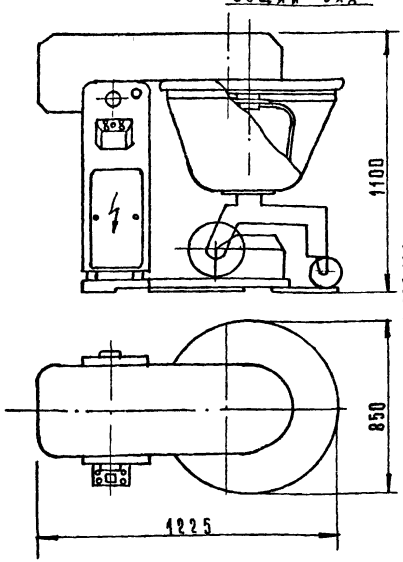
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

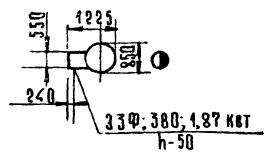
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал. I

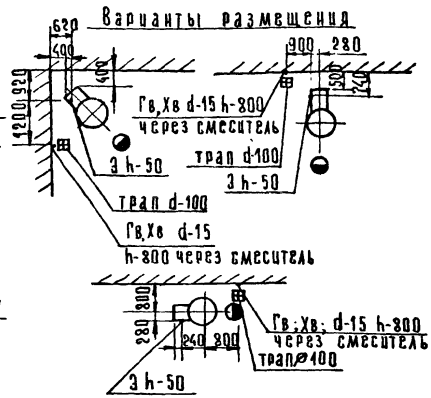
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	475
2. Вместимость дежи, л	140
3. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380
4. Мощность привода, квт:	
– месильного органа	1,5
– подъема траверсы	0,37
5. Габаритные размеры, мм:	
длина	1225
ширина	850
высота	1100
6. Габаритные размеры подкатной дежи, мм:	
диаметр чана	795
высота	722
7. Масса, кг:	
с дежой	402
без дежи	337
Код ОКП	513121 2000

Изготовитель: Смелянский ордена трудового красного знамени машиностроительный завод им. 60-летия СССР, г. Смела Черкасской обл.

Примечание:

1. Машина крепится к фундаменту болтами.
2. Предусмотреть площади для безопасной скатки дежи.
3. Машина комплектуется двумя дежами.

Машина тестомесильная марки А2-ХТМ предназначена для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% в неподвижных подкатных дежах вместимостью 140 литров марки А2-ХТД. Нажатием кнопки „Пуск" включается электродвигатель привода месильного органа, совершающего вращательное планетарное движение – замес теста.

После замеса электродвигатель месильного органа останавливается и включается привод поворота траверсы и месильный орган выходит из дежи. Происходит скатывание дежи.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Климбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Савченко		

27-0-4.91-1-27

Машина тестомесильная А2-ХТМ

Стадия	Лист	Листов
РП	1	

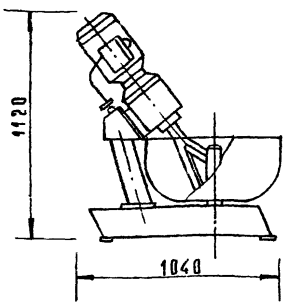
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

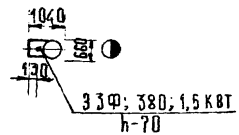
1060-01

Ал.I

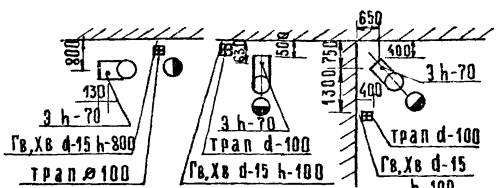
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Производительность техническая, кг/ч	≥300
2. Вместимость бака, л	100
3 Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380
4. Номинальная мощность, квт.	1,5
5. Габаритные размеры, мм:	
длина	1040
ширина	660
высота	1120
6. Масса	85

Код ОКП: 51 5133 1042

Изготовитель: завод „Парус"
г. Комсомольск-на-Амуре.

Примечание:

1. Машина устанавливается на ровном полу без дополнительного крепления либо на фундаменте. При установке на фундамент машина устанавливается на четыре анкерных болта фундамента, а основание закрепляется с помощью гаек.

Машина тестомесильная МТ-100-01 предназначена для механизации процесса замеса теста (дрожжевого, пресного, творожного) на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из основания, привода, стойки, месителя, бака и двух блоков. Для управления работой машины предусмотрен блок, на лицевой плате которого размещены кнопки „Пуск" и „Стоп".

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

Нач.отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Гулицина		
Инж.-ик.	Савченко		

27-0-4.91-1-28

Машина тестомесильная МТ-100-01

Стадия	Лист	Листов
РП		1

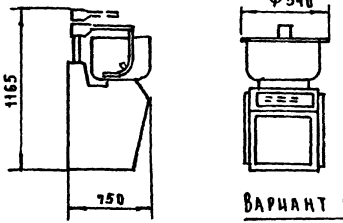
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1080-01

Ал. I

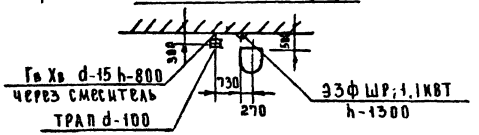
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Малогабаритная тестомесильная машина предназначена для замешивания различных видов теста, в том числе и крутого теста для пельменей.

Привод машины состоит из электродвигателя и двух редукторов. Один редуктор приводит в действие месильный рычаг, совершающий прямолинейно-поступательное движение вверх и вниз, другой обеспечивает вращение диска, на который устанавливается съемная дежа для замеса теста.

Тестомесильная машина снабжается тремя съемными дежами, изготовленными из нержавеющей стали. Кнопки управления находятся на лицевой стороне машины.

Машине не требуется фундамент.

Техническая характеристика

1. Производительность, (средняя), кг/ч — 260
2. Вместимость дежи, л — 60
3. Электродвигатель:
   - род тока — трехфазный переменный
   - напряжение, в — 380
   - мощность, квт — 1,1
4. Габаритные размеры (с дежей и поднятом положении месильного рычага), мм:
   - длина — 750
   - ширина — 540
   - высота — 1165
5. Масса машины (с дежей), кг — 160
6. Масса дежи, кг — 13
7. Количество деж, шт — 3

Код ОКП — 5131219909

Изготовитель: Таллинский завод торгового оборудования ЭРСПО.

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН		
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВА		
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА		
ИНЖ. III к.	САВЧЕНКО		

27-0-4.91-1-29

Малогабаритная тестомесильная машина МТМ-60М

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

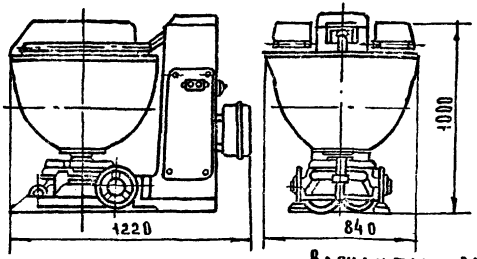
ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДП. И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

ФОРМАТ А3

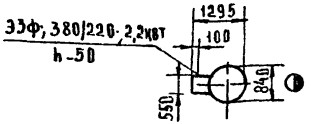
1060-01

Ал. I

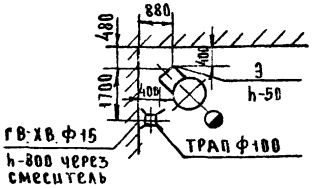
Общий вид

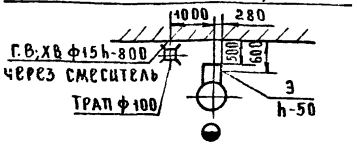


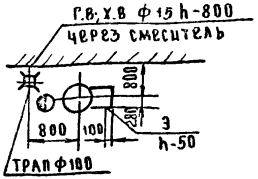
Монтажная схема



Варианты размещения







Техническая характеристика

1. Объем дежи, л — 140
2. Время одного замеса, мин — 7÷20
3. Число оборотов дежи, об/мин — 4,1
4. Число оборотов месильного рычага, об/мин 26;75
5. Электродвигатель
   - тип — А02-31-4
   - мощность, квт — 2,2
   - Род тока — трехфазный переменный
   - Напряжение, в — 380/220
6. Габаритные размеры машины с дежой, мм
   - длина — 1220
   - ширина — 840
   - высота — 1000
7. Габаритные размеры подкатной дежи, мм
   - диаметр — 790
   - высота — 725
8. Масса машины с дежой, кг — 350
9. Масса подкатной дежи, кг — 70

Код ОКП 5151331001

Изготовитель: Ашхабадский Машиностроительный завод им XX-летия ТССР.

Требования к монтажу и установке.

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

Тестомесильная машина предназначена для замешивания различных сортов теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Машина состоит из двух частей-собственно машины и подкатных дет. Собственно машина состоит из плиты с установленными на ней редукторами, корпуса машины с кривошипом, приводящий в движение месильный рычаг и ограждения. Подкатная дежа состоит из собственно дежи, закрепленной на тележке, которая имеет три колеса, одно из которых-малое является направляющим.
Дежа на машине при работе удерживается тремя штырями, концы которых при накатывании входят в специальные отверстия, имеющиеся на корпусе тележки дежи. Для накатывания и скатывания дежи на тележке имеется педаль
На дверце с правой стороны машины находится пульт управления.

				27-0-4.91-1-30
НАЧ.ОТД	КАЛУГИН			Машина тестомесильная ТММ-1М
Н.КОНТР	КЛИМБОВ			
ВЕД.ИНЖ	ТУПИЦИН			
ИНЖ.ІІ К	САВЧЕНКО			

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

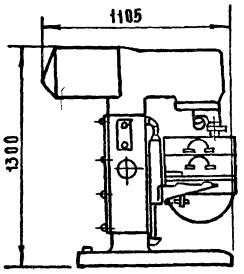
АО „ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

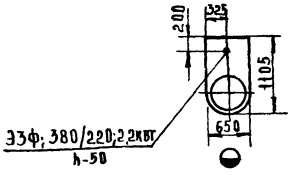
ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДП. И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

Ал. I

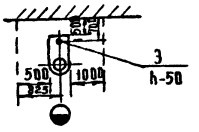
Общий вид

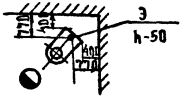


Монтажная схема



Варианты размещения





Техническая характеристика

1. Емкость бачка, л	60
2. Электродвигатель:	
тип	АО2-32-6
мощность, кВт	2,2
напряжение, в	380/220
3 Род тока	трехфазный переменный
4. Габаритные размеры, мм:	
длина	1105
ширина	650
высота	1300
5 Масса машины, кг	400
6. Масса /с полным комплектом/, кг	400

Код ОКП 5151333010

Изготовитель: Ашхабадский машиностроительный завод им XX-летия ТССР.

Машина крепится к полу 4-мя фундаментными болтами.

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

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

Пульт управления расположен на станине со стороны органов управления.

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

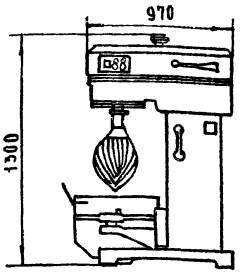
			27-0-4.91-1-31		
Нач. отд.	Калугин		Машина взбивальная МВ-60	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Алимбекова			РП		1
Вед. инж.	Тупицина			АО „ИНРЕКОН		
Инж. пр.	Савченко					

Формат А3

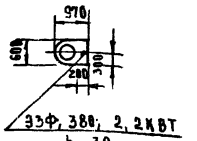
1060-01

Ал.1

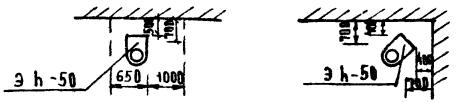
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Примечание: Расстояние от машины до другого оборудования должно быть не менее 650мм.

Машина взбивальная универсальная МВУ-60 предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белково-яично-сахарных, сливок, муссов, самбуков, кремов и т.д.), а также для замеса дрожжевого теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина МВУ-60 состоит из механизма привода взбивателя, опоры, основания, взбивателей, пульта управления, защитного кожуха, баков

Пульт управления расположен на станине со стороны органов управления.

Техническая характеристика

1. Вместимость бака, л	60
2. Частота вращения взбивателя, мин-1	
первая скорость	78
вторая скорость	240
третья скорость	310
3. Ток	трехфазный, переменный
4. Напряжение, В	380
5. Номинальная мощность электродвигателя привода, кВт:	
взбивателя	2,2
перемещения бака	0,25
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	970
ширина	600
высота	1300
7. Масса, кг:	
машины с баком и взбивателем:	≤ 314
бака	≤ 12
код ОКП	5151333042

Изготовитель: Каспийский завод „Дагдизель"
г. Каспийск, Дагестанская область

Нач.отд.	Калурин		
М.контр.	Дашибекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-т.к.	Савченко		

27-0-4.91-1-32

Машина взбивальная универсальная МВУ-60

Стадия	Лист	Листов
РП		1

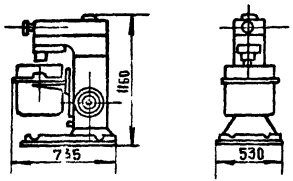
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

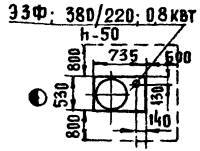
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал.I

Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1	Емкость бачка, л	35
2	Электродвигатель:	
	тип	4А80А6У3
	мощность, квт	0,8
	род тока	трехфазный переменный
	напряжение, в	380/220
3	Скорость вращения взбивателя, об/мин	
	вокруг своей оси	от 200 до 625
	вокруг оси бачка	от 60 до 185
4	Габаритные размеры, мм:	
	длина	735
	ширина	530
	высота	1160
5	Масса, кг	175
	код ОКП	51513330 07

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

Требования к монтажу и установке

Машина крепится к полу четырьмя анкерными болтами М12.

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

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

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

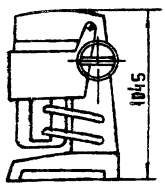
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

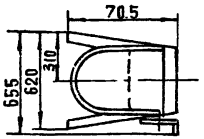
		27-0-4.91-1-33	
Нач.тех.о.	Калугин	Машина взбивальная МВ-35М	Стадия: Р; Лист: ; Листов: 1
Н.контр.	Алимбеков		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Савченко		АО «ИНРЕКОН»

1060-01

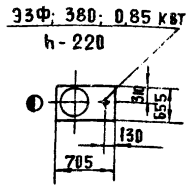
Альбом

Общий вид

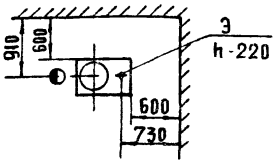




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Емкость бака, л	35
2. Частота вращения рабочего органа, $с^{-1}$:	
вокруг оси бака	от 0,83 до 2,5
вокруг собственной оси	от 2,58 до 7,83
3. Электродвигатель:	
род тока	трехфазный переменный
напряжение, в	380
мощность, квт	0,85
4. Габаритные размеры, мм	
длина	705
ширина	655
высота	1045
5. Масса, кг	240
Код ОКП	5451333036

Изготовитель: Приборостроительный завод им. 50-летия Киргизской ССР г. Фрунзе.

Машина взбивально-месильная предназначена для взбивания различных кондитерских смесей, а также для замеса теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина состоит из соединенных между собой корпуса и основания, которые размещены в сварной стальной станине. Бака рабочего органа взбивателя или мешалки) и привода, состоящего из электродвигателя и клиноременной передачи.

В верхней части корпуса закреплен электродвигатель, на валу которого установлен ведущий шкиф. Клиновыми ремнями шкиф соединен со шкивом планетарного механизма, обеспечивающего вращение взбивателя вокруг собственной оси и оси бака.

Машина устанавливается на полу без дополнительного крепления. Пульт управления вмонтирован в корпус машины.

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

Нач. техн. о	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. I кат	Филюкова		

27-0-4.91-1-34

Машина взбивально-месильная МВ-35 УМ

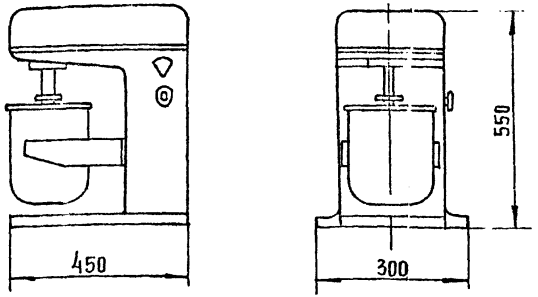
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО «ИНРЕКОН»

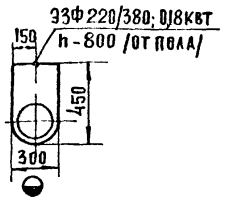
1660-01

Ал I

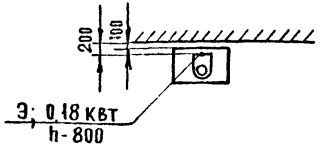
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1	Емкость бачка, л	6
2	Частота вращения взбивателя, об/мин:	
	вокруг оси бачка	110 ÷ 200
	вокруг собственной оси	370 ÷ 670
3	Электродвигатель:	
	тип	АВ-052-4
	мощность, квт	0,18
	напряжение, в	220/380
4	Род тока трехфазный переменный	
5	Габаритные размеры, мм:	
	длина	450
	ширина	300
	высота	550
6	Масса / не более /, кг	35

Код ОКП 515133

Изготовитель: Петропавловский завод исполнительных механизмов.

Взбивальная машина устанавливается на столе.

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

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

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

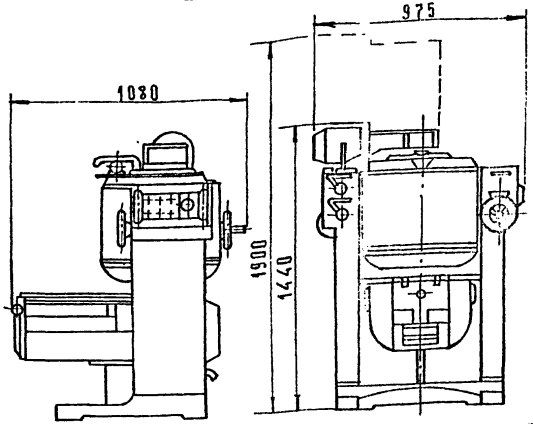
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

			27-0-491-1-35
Начтехо	Калугин		Машина взбивальная МВ-6М
Н. контр.	Каимбергс		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. по К	Савченко		

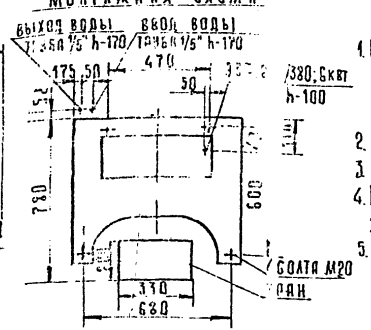
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО «ИНРЕКОН»

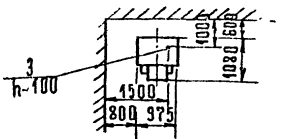
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Машина МКУ-40-1 предназначена для приготовления заварного теста, кондитерской помады, сиропа „Шарлотт" и других кондитерских изделий, требующих тепловой обработки, перемешивания и охлаждения в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Машина представляет собой металлический каркас, собранный из литых основания и колонн. На каркасе крепятся котел, мешалка, смеситель и пульт. Внутри каркаса расположены электрощиток, привод, механизмы подъема мешалки, указатель уровня масла и колонка.

Включение машины производится автоматическим выключателем, расположенным на стене.

Техническая характеристика

1. Вместимость, л	
варочного котла	40
ванны смесителя	50
2. Загрузка емкости котла или смесителя, кг	40
3. Уровень загрузки, мм	1300
4. Производительность по заварному тесту (при загрузке сырья в разогретый котел), кг/час	40
5. Частота вращения, $с^{-1}$:	
якорной мешалки	1,2
рычагов смесителя	0,2...0,78
6. Установленная мощность нагревателей котла, квт	6
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Напряжение, в	220/380
9. Установленная мощность, квт	2
10. Габаритные размеры, мм:	
длина	1080
ширина	975
высота	1440
11. Масса, кг	450

Код ОКП 5151333041

Изготовитель: завод „Балтия", г. Клайпеда.

Нач. отд	Калугин		
Н. контр	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. тех	Филюкова		

27-0-4.91-1-36

Машина кондитерская универсальная МКУ-40-1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

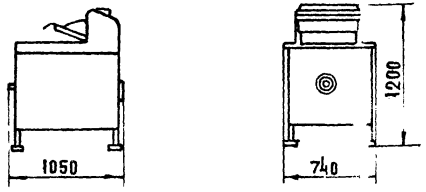
Формат А3

1060-01

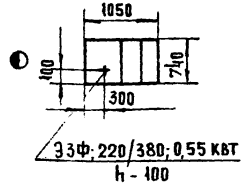
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал.Т

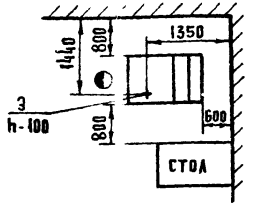
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	60
2.	Толщина слоя раскатываемого теста, мм	1...50
3.	Масса порции теста, кг	10
4.	Род тока	трехфазный переменный
5.	Мощность, квт	0,55
6.	Напряжение, в	220/380
7.	Частота вращения, $с^{-1}$	23,3
8.	Линейная скорость движения транспортера и валиков, м/с	0,103
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1050
	ширина	740
	высота	1200
10.	Масса, кг	200
	Код ОКП	5151390007
	Изготовитель:	Красноярский судостроительный завод.

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

Машина состоит из привода, в который входят электродвигатель и червячный редуктор; сварного каркаса, облицованного листовым железом; мукосея; раскатывающих валиков; транспортерной ленты и ограждения.

Для пуска и остановки машины имеется кнопочная станция.

Машина устанавливается на полу и крепится четырьмя фундаментными болтами М12.

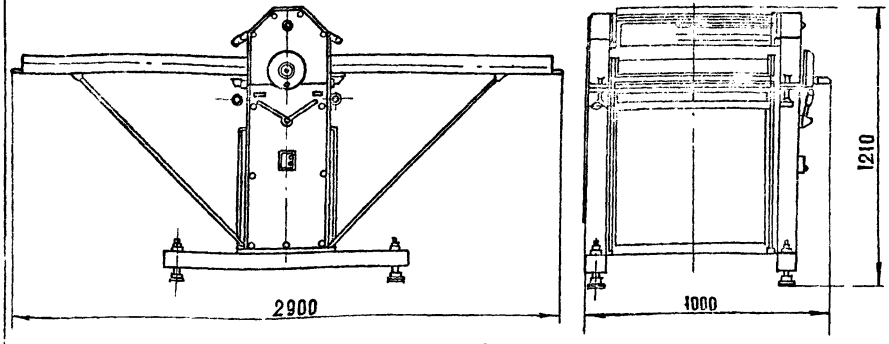
Предусмотреть установку производственного стола.

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

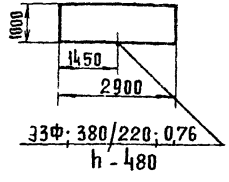
Нач.техн.	Калугин		27-0-4.91-1-37
Н. контр.	Калимбеков		Машина для раскатывания теста МРТ-60 м
Вед.инж.	Тупицина		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Инж.I к.	Филькова		АО „ИНРЕКОН"

Альт

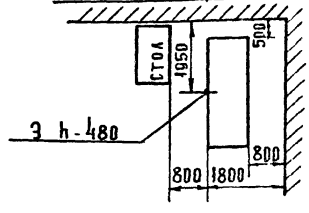
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1	Производительность техническая, кг/ч	120
2	Масса порции теста, кг	≤ 10
3	Максимальная ширина пласта теста, мм	600
4	Электродвигатель:	
	мощность, квт	0,76
	напряжение, в	380 или 220
	род тока	трехфазный переменный
5	Габаритные размеры, мм:	
	длина	2900
	ширина	1000
	высота	1210
6	Масса, кг	≤ 210
	Код ОКП:	5151390019
	Завод изготовитель:	завод „Дагдизель" г. Каспийск

Машина для раскатки слоеного теста МРСТ-120 предназначена для раскатки слоеного, пресного и дрожжевого теста в кондитерских и кулинарных цехах предприятий общественного питания.

К месту установки машины подводится электропроводка с заземленной нормалью.

С предприятия-изготовителя машина поступает со схемой включения на 380 в.

На месте эксплуатации машины не требуется специальный фундамент или дополнительное крепление для машины.

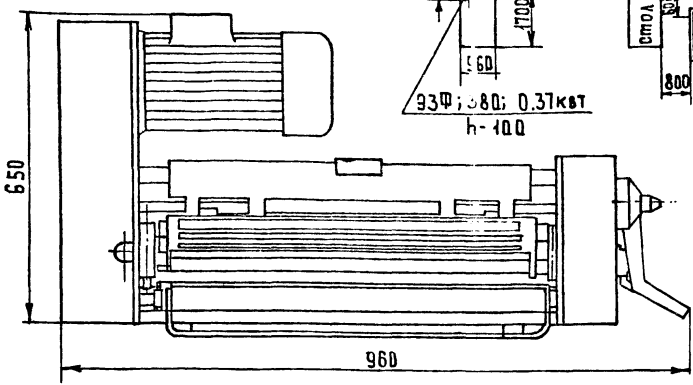
Предусмотреть установку производственного стола.

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

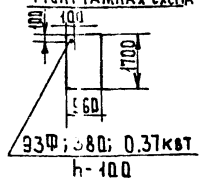
				27-0-4.91-1-38		
Нач. гр.	Калугин			Машина для раскатки слоеного теста МРСТ-120	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Алибекова				РП		1
Вед. инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"		
Инж. к.	Савченко						

Ал.I

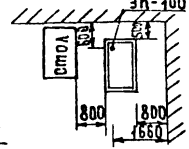
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при приготовлении слоеного теста, кг/ч, не менее 80
2. Толщина раскатного теста, мм
   - минимальная 1
   - максимальная 30
3. Масса порции теста, кг не более 5
4. Ширина ленты транспортера, м 500
5. Электродвигатель:
   - род тока трехфазный переменный
   - напряжение, в 380
   - мощность, квт, не менее 0.37
6. Габаритные размеры, мм, не более:
   - длина:
     - в рабочем положении 1700
     - в нерабочем положении 1000
   - высота:
     - в рабочем положении 650
     - в нерабочем положении 900
   - ширина: 960
7. Масса, кг, не более 80

КОД ОКП: 5151390046

Изготовитель: Красноярский судостроительный завод.

Примечание:

Машина выполнена в настольном исполнении. Для установки ее требуется стол длиной не менее 1700мм и шириной не менее 600мм. Крепления машины на столе не требуется.

Машина МНРТ-80/500 предназначена для раскатки слоеного теста, теста для лапши и хвороста на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из раскатывающих валов, привода транспортеров, привода раскатывающих валов, механизма очистки валов, механизма сближения валов, двух транспортеров и механизма блокировки.

Привод валов служит для передачи вращения от электродвигателя к раскатывающим валам и состоит из стойки, на которой смонтирован весь механизм.

Привод транспортеров позволяет осуществлять движение ленты транспортера с разными скоростями. Для очистки валов от теста служат съемные ножи.

Механизм сближения валов предназначен для регулирования толщины раскатываемого теста.

Нач.тех.от	Калугин		
Н.контр.	Лимберг		
Вед.инж.	Гупицына		
Инж.I к.	Савченко		

27-0-4.91-1-39

Машина настольная для раскатки теста МНРТ-80/500

Стадия	Лист	Листов
РП		1

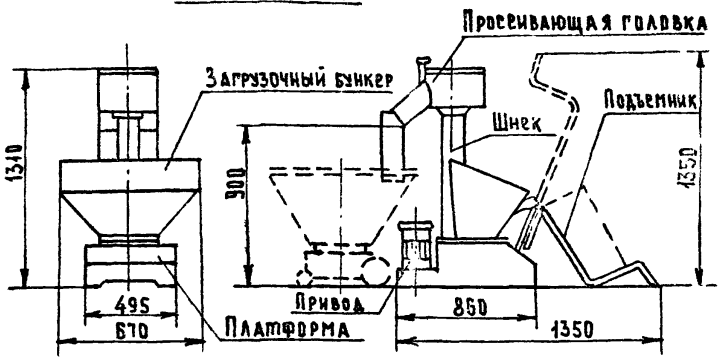
АО „ИНРЕКОН"

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

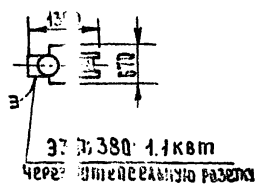
1060-01

А.1

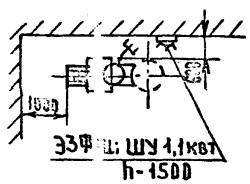
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	1500
2. Емкость бункера, кг	40
3. Номинальная мощность, квт	1.1
4. Размер ячейки сита, мм	1.2; 1.4
5. Сила притяжения магнитом плиты из магнитного материала, кгс	1.5
6. Напряжение, в	380
7. Род тока трехфазный, переменный	
8. Габаритные размеры, мм	
максимальная длина с опущенным подъемником	1350
Длина	860
Ширина	670
Высота	1310
Высота с поднятым подъемником	1350
9. Масса, кг	150

КОД ОКП 5151390001

Изготовитель: Пензенское ПО „Гекетильмаш"

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

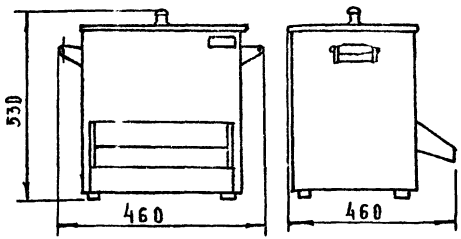
Просеиватель предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для разрыхления и аэрации муки на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цеха и в специализированных предприятиях общественного питания (булочные, пирожковые). Просеиватель состоит из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

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

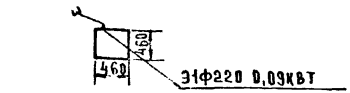
				27-0-4.91-1-40	
Нач.отд.	Калугин			Машина для просеивания муки МПМ-800М	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н.конт.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Вед.инж.	Шупицина				
Инж.	Савченко				

Ал. I

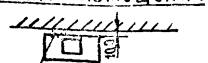
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



3Ф ш 220, 0,09кВт
h - 1300

Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	350
2.	Емкость загрузочного бункера, л	11
3.	Единовременная загрузка, кг	8
4.	Площадь ситовой поверхности, м²	0,02
5.	Мощность, квт	0,09
6.	Род тока	однофазный переменный
7.	Напряжение, в	220
8.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	460
	ширина	460
	высота	530
9.	Масса, кг	30

Код ОКП 515133

Изготовитель: Таллинский комбинат „Эстторгтехника"

Просеиватель электрический предназначен для очистки муки и других сыпучих продуктов от посторонних примесей.
Просеиватель состоит из наружного корпуса рамы, загрузочного бункера и электрического привода. Сверху бункер имеет специальное отверстие через которое засыпается просеиваемый продукт.
В нижней части имеется вырез, через который проходит выходной лоток загрузочного бункера для ссыпания просеянного продукта.
В бункере установлено сито с металлической сеткой.
Загрузочный бункер получает колебательное движение от однофазного электродвигателя, благодаря колебательному движению бункера мука просеивается. Пуск и остановка двигателя производится кнопочным выключателем, смонтированным на боковой стенке наружного корпуса.
Просеиватель устанавливается на столе.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Адамович		
Вед. инж.	Тупицина		
Инженер	Савченко		

27-0-4.91-1-41

Просеиватель электрический П3-350

Стадия	Лист	Листов
РП		1

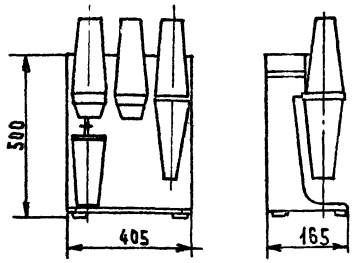
АО „ИНРЕКОН"

Формат 3

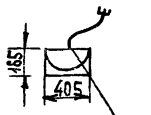
1060-01

Ал. I

Общий вид

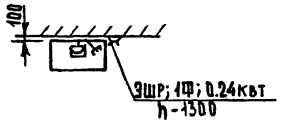


Монтажная схема



3Ф; 220В; 0.24 квт
через штепсельный разъем

Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, порц/ч		400
2. Потребляемая мощность, кВт		0.24
3. Род тока		однофазный переменный
4. Напряжение, В		220
5. Габаритные размеры, мм:		
	длина	405
	ширина	165
	высота	500
6. Масса, кг		11.5

Код окп. 5151780004 06

Изготовитель: НПО „Энергия" г. Воронеж

Смесительная установка „Воронеж-4" устанавливается на прилавках или буфетных стойках без закрепления.

Установка „Воронеж-4" предназначена для приготовления молочных и фруктовых коктейлей на предприятиях общественного питания. Установка снабжена тремя электродвигателями, позволяющими приготавливать коктейль в 3 ех стаканах одновременно.

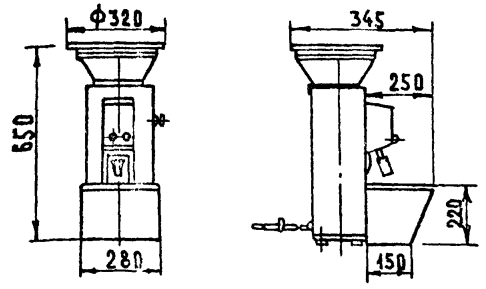
Установка комплектуется тремя специальными стаканами, которые являются рабочей камерой для перемешивания компонентов коктейля. С помощью стакана производится включение и выключение электродвигателя. При снятии стакана электродвигатель останавливается. Для каждого электродвигателя предусмотрен отдельный переключатель, имеющий три рабочих положения.

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

		27-0-4.91-1-42	
Нач. техот.	Калугин	Установка смесительная „Воронеж-4"	Стадия: РП; Лист: 1; Листов:
Н. контр.	Климекова		
Вед. инж.	Шупицин		АО ИНРЕКОН
Инж. ПК	Савченко		

Ал. Т

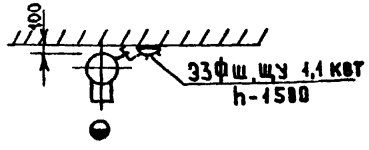
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при максимальном измельчении, кг/ч	50
2. Частота вращения, $с^{-1}$	23.7
3. Частота тока, гц	50
4. Мощность, квт	1.1
Число оборотов, об/мин	1420
Напряжение, в	380/220
Ток	трехфазный переменный
5. Габаритные размеры, мм с загрузочным бункером и приемной емкостью	
Длина	345
Ширина	320
Высота	650
6. Масса, кг	55
Код ОКП	51513 24001
Изготовитель:	Киевский завод автоматики им. Т. И. Петровского

Требования к монтажу и установке:

1. Машина устанавливается на прилавке или на специальной подставке
2. Подключение кофемолки к силовой сети осуществляется с помощью штепсельного разъема от щита электропитания, который поставляется комплектно и устанавливается вблизи кофемолки

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Типицина		
Инж.	Бычкова		

27-0-4.91-1-43

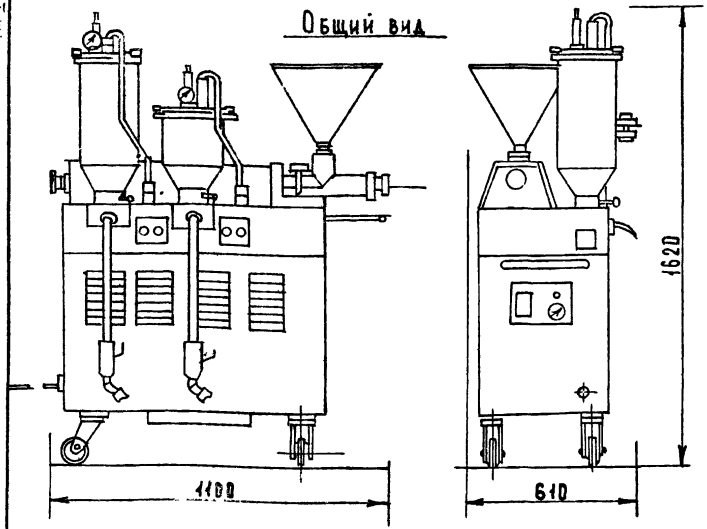
Машина для размола кофе МИК-60

Стадия	Лист	Листов
РП		1

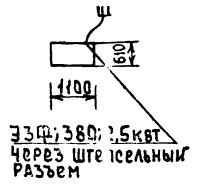
АО „ИНРЕКОН"

4.1.1

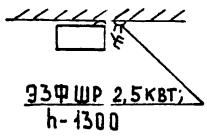
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

	Режим дозирования	Режим непрерывной подачи
1. Производительность:		
порции/ч	500-3500	
кг/ч		12
2. Масса порции дозирования, г	3-60	-
3. Вместимость бункера, д, м²	12	7,5; 16,5
4. Род тока	Трехфазный переменный	
5. Напряжение, В	380	
6. Мощность, квт	2,5	
7. Габаритные размеры, мм:		
длина	1100	
ширина	610	
высота	1620	
8. Масса, кг	155	
КОД ОКП:	5151340018	

Изготовитель: ПО „Ахтуба" (Волгоград).

Установка предназначена для дозированного нанесения крема, в том числе в пирожные типа „трубочка", а также нанесения рисунка из крема на кондитерские изделия в специализированных целях предприятий общественного питания.

Установка состоит из корпуса передвижного, двух бункеров, механизма дозирования и устройства для нанесения крема, а также блока управления.

Механизм дозирования и устройство для нанесения крема работают независимо друг от друга.

На установке могут работать одновременно два оператора выполняя разные операции.

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

Нач. техн. от.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Пупицина		
Инж. III к.	Савченко		

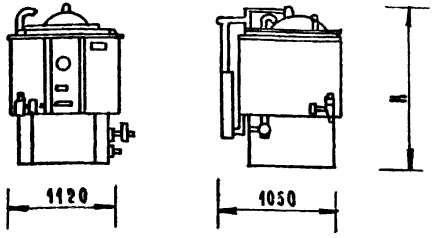
27-0-4.91-1-44

Установка для нанесения дозирования крема УНДК-12-III

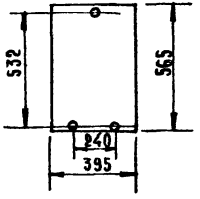
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНФЕКОН"

Общий вид



Станция управления

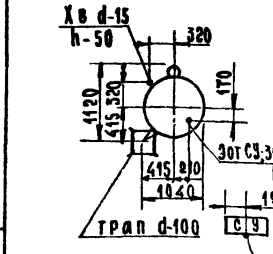


Техническая характеристика

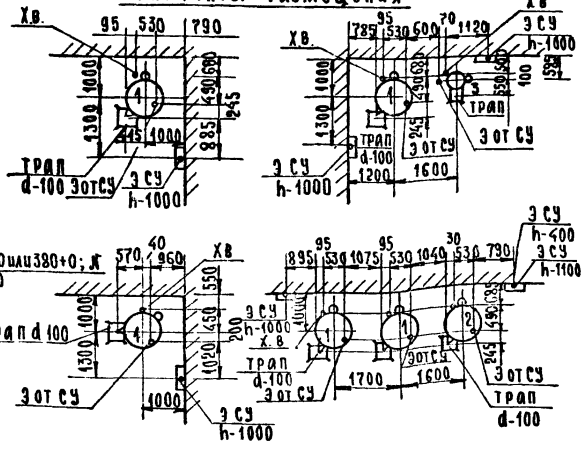
	КПЭ-160-1М	КПЭ-250-1М
1. Полезная емкость, л	160	250
2. Время разогрева, мин	54	60
3. Рабочее давление пара, кгс/см²	0... 0,045	
4. Номинальная мощность, квт, Ж	21,0	30,0
5. Род тока	трехфазный переменный	
6. Напряжение, в	220 или 380	
7. Габаритные размеры станции управления, мм:		
длина	395	
высота	565	
толщина	156	
8. Габаритные размеры котла, мм:		
длина	1050	1050
ширина	1120	1120
высота, Н	1100	1275
9. Масса, кг	210	235
Код ОКП	5151211123	5151211124

Изготовитель: Сокулукский з-д торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан

Монтажная схема



Варианты размещения



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

Котлы крепятся к полу 8-ю анкерными болтами М18.

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

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

Котел оборудован контрольно-измерительными приборами.

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Алимбекова	
Вед. инж.	Тупицина	
Инж. ПК	Романова	

27-0-4.91-1-45

Котлы пищеварочные электрические КПЭ-250-1М, КПЭ-160-1М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

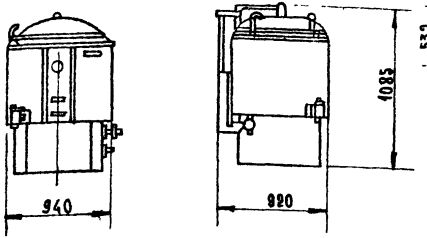
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

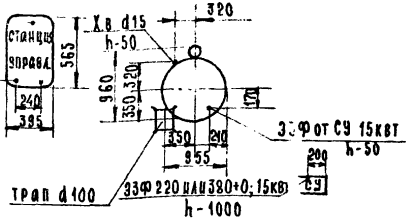
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

1050-01

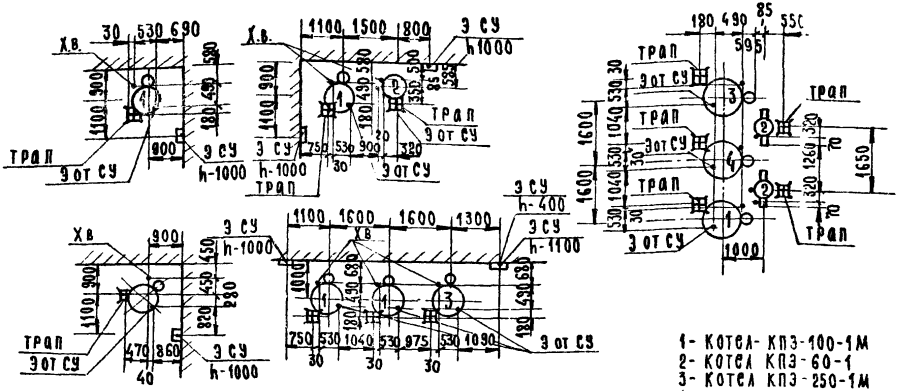
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



1- Котел КПЭ-100-1М
2- Котел КПЭ-60-1
3- Котел КПЭ-250-1М
4- Котел КПЭ-160-1М

Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л	100
2. Время разогрева, мин	50
3. Рабочее давление пара, кгс/см²	0... 0,045 (0...0,45)
4. Номинальная мощность, квт	15,0
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Напряжение, В	220 или 380+0
7. Габаритные размеры станции управления, мм:	
длина	395
высота	565
толщина	156
8. Габаритные размеры котла, мм:	
длина	940
ширина	920
высота	1085
9. Масса, кг	160
Код ОКП	5151211122
Изготовитель:	Сокулукский з-д торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан

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

Котел крепится к полу 8-ю анкерными болтами М18.

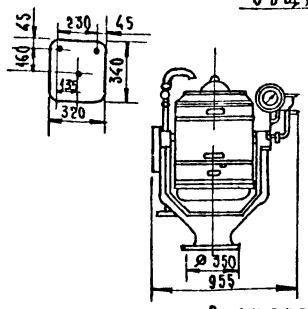
		27-0-4.91-1-46	
Нач. от.	Калугин	Котел пищеварочный электрический КПЭ-100-1М	Стадия: РП; Лист: —; Листов: 1
Н. конт.	Алимбекова		
Вед. и	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж.	Романова		

Формат А3

1080-01

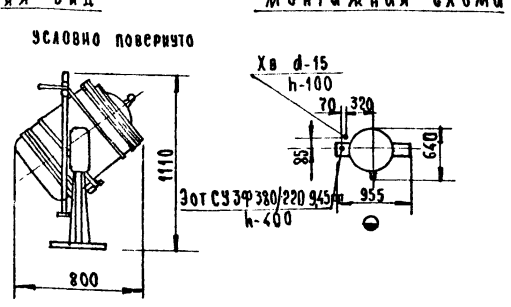
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Общий вид

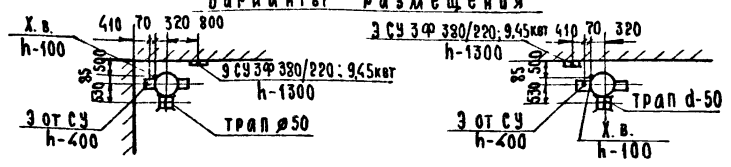


Монтажная схема

условно повернуто



Варианты размещения



Техническая характеристика

1.	Полезная емкость, л	60
2.	Время разогрева, мин	45
3.	Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см²	0,04-0,40
4.	Номинальная мощность, кВт	9,45
5.	Род тока	трехфазный переменный
6.	Напряжение, В	380/220
7.	Мощность варки, квт	1,05
8.	Габаритные размеры станции управления, мм:	
	длина	320
	ширина	340
9.	Масса станции управления, кг	11
10.	Габаритные размеры котла, мм:	
	длина	955
	ширина	640
	высота	1110
11.	Масса котла со станцией управления, кг	110
	Код ОКП	51 51 211004

Изготовитель: Ярославский завод холодильных машин г. Ярославль

Котел крепится к полу фундаментными болтами.

Котел пищеварочный стационарный на электрическом обогреве предназначен для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов на предприятиях общественного питания.

Котел состоит из следующих основных узлов: варочного котла с рубашкой и крышкой, станины с подшипниками и червячной передачей с помощью которой котел опрокидывается, наружного кожуха, контрольно-измерительной арматуры, колонки водоснабжения и станции управления.

Варочный котел с рубашкой состоит из варочного сосуда, приваренного к нему кожуха рубашки и съемного дна в которое вмонтированы три трубчатых электронагревателя и электрод для защиты от „сухого хода". На котле установлен контрольный кран, который служит для контроля верхнего уровня теплоносителя, заливаемого в рубашку.

Контрольно-измерительная арматура состоит из наливной воронки с краном, служащей для залива воды в паровую рубашку, электроконтактного манометра и конденсатосборника с предохранительным клапаном, служащего для сбора теплоносителя при срабатывании клапана и возврата его в рубашку при охлаждении котла.

Вода в котел заливается из колонки водоснабжения, которая имеет вентиль и поворотную трубу.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Зупицина		
Инж.-т к.	Романова		

27-0-4.91-1-47

Котел пищеварочный электрический КПЭ-60-1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

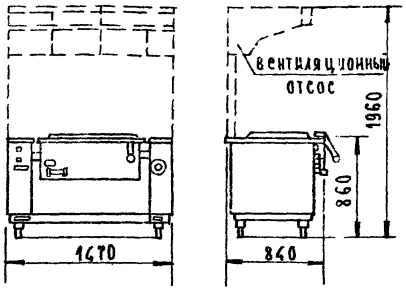
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

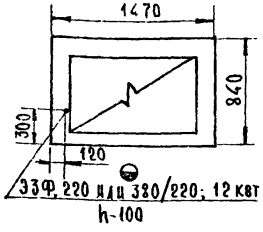
1060-01

Ал I

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ-0,5

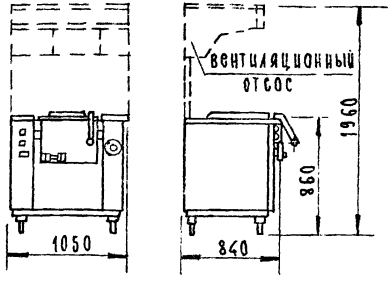
Техническая характеристика

1. Площадь пода, м²	0,5
2. Емкость чаши, л	80
3. Номинальная мощность, квт	12,0
4. Род тока	трехфазный переменный
5. Напряжение, в	220 или 380/220
6. Время разогрева до максимальной температуры, мин	35
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	1470
ширина	840
высота (до уровня стола)	860
высота (с вент отсосом)	1960
8. Масса (без вент отсоса), кг	320

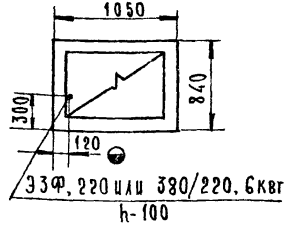
Код ОКП 5151241007

Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

Общий вид



Монтажная схема



СЭСМ-0,2

Техническая характеристика

1. Площадь пода, м²	0,25
2. Емкость чаши, л	30
3. Номинальная мощность, квт	6,0
4. Род тока	трехфазный переменный
5. Напряжение, в	220 или 380/220
6. Время разогрева до макс температуры, мин	35
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	1050
ширина	840
высота (до уровня стола)	860
высота (с вент. отсосом)	1960
8. Масса, кг (без вент. отсоса)	200

Код ОКП 5151241004

Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения п. Комиссаровка Луганской обл.

Вентотсосы МВО со сковородами не поставляются.

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Романова		

27-0-4.91-1-48

Сковороды электрические секционные модулированные СЭСМ-0,5 ; СЭСМ-0,2

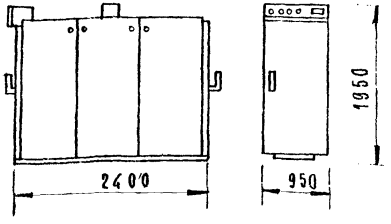
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

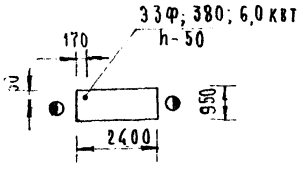
Формат А3

Альбом

Общий вид



Монтажная схема



Шкаф тепловой сквозной предназначен для поддержания в горячем состоянии /до раздачи/ первых, вторых и третьих блюд, установленных на передвижных стеллажах СП-230М.

Используется на предприятиях общественного питания крупных промышленных предприятий и учебных заведений.

Шкаф представляет собой раму, сваренную из швеллеров, к которой крепятся шесть боковин и пол. Боковины между собой скреплены винтами, сверху на них устанавливается потолок. Шкаф имеет с двух сторон двери с замком. Со стороны одной из дверей на потолке размещен отсек с электроаппаратурой.

Внутри шкафа на потолке находится вентилятор. Тепловой режим шкафа регулируется датчиком - реле температуры.

Шкафы устанавливаются на раздаче. Стеллажи с скомплектованными блюдами вкатываются в шкафы со стороны кухни за 30... 60 мин до начала обеда и выкатываются в торговый зал во время раздачи блюд.

Требование к монтажу

При монтаже шкафа раму заглубить в пол таким образом, чтобы уровень пола шкафа совпадал с уровнем пола цеха, для чего в полу сделать углубление 2050×950×40 мм.

Техническая характеристика

1.	Внутренний объем тепловой камеры, м³	2,7
2.	Рабочая температура воздуха в шкафу (°С) при температуре окружающего воздуха 20±5°С	60÷75
3.	Время разогрева камеры до рабочей температуры, мин	40
4.	Номинальная мощность, квт	6
5.	Напряжение, в	380 (с нулевым проводом)
6	Род тока	трехфазный переменный
7	Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, квт.ч.	4,2
8.	Внутренние размеры тепловой камеры, мм:	
	длина	2100
	ширина	750
	высота	1715
9.	Габаритные размеры шкафа, мм:	
	длина	2400
	ширина	950
	высота	1950
10.	Масса, кг.	500
	Код ОКП	51 51 29 00 65
	Изготовитель:	Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

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

Нач.отд	Калугин		
Н.контр.	Алумбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК.	Бычкова		

27-0-4.91-1-49

Шкаф тепловой сквозной ШТС-2,7

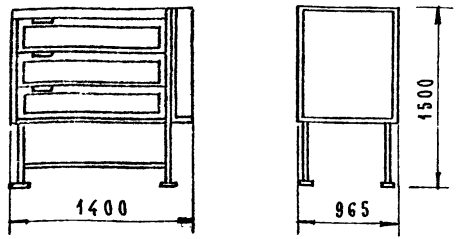
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

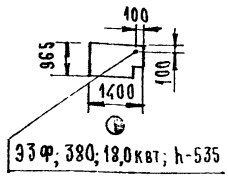
Формат А3

Ал I

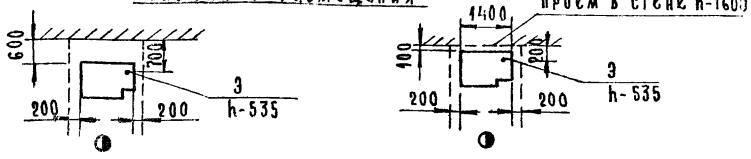
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Шкаф пекарский электрический предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Шкаф состоит из трех пекарских камер, блока управления и сварной подставки. Камеры обогреваются трубчатыми электронагревателями. В правой части шкафа расположен блок управления.

Каждая камера имеет автономное включение и регулирование интенсивности нагрева с помощью датчиков-реле температуры. Шкаф оснащен четырьмя регулируемыми по высоте ножками.

Техническая характеристика.

1. Площадь противней, м²		2,04
2. Число:		
	пекарных камер	3
	противней	6
3. Внутренние размеры пекарской камеры, мм		
	длина	1090
	ширина	730
	высота	180
4. Время разогрева камеры до 280° С,	мин	40
5. Мощность,	квт	18,0
6. Напряжение,	В	380
7. Род тока		трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм		
	длина	1400
	ширина	965
	высота	1500
9. Масса, кг		440
Код ОКП		51 5123 1047
Изготовитель:		Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

Требования к установке:

1. Шкаф нельзя устанавливать рядом с плитой.
2. Над шкафом установить местный отсос воздуха.
3. Монтажный проем в стене закрывается съемным щитом или дверцами.

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр.	Лимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-50

Шкаф пекарный электрический ШП 3-2.04

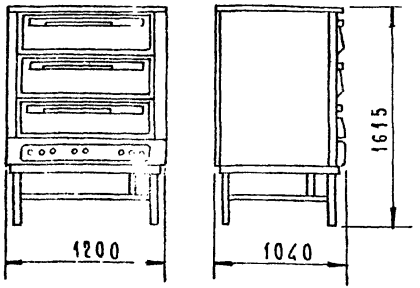
Стадия	Лист	Листов
РД		1

АО ИНРЕКОН

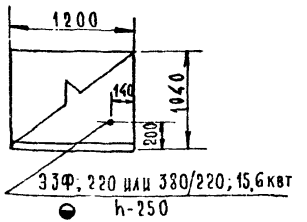
Формат А3

Ал I

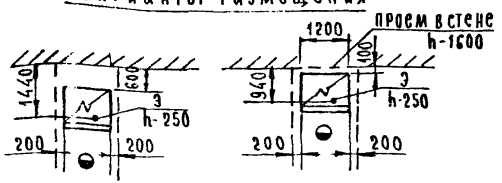
Общий вид



Монтажная схема



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Количество пекарных камер, шт	3
2. Внутренние размеры камеры, мм	
длина	1000
ширина (глубина)	760
высота (в свету)	180
3. Время разогрева камеры до температуры 280°С, мин, не более	50
4. Номинальная мощность, квт	15,6
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Напряжение, в	220 или 380/220
7. Габаритные размеры, мм	
длина	1200
ширина	1040
высота	1615
8. Масса, кг	400
Код ОКП	5151231015

Изготовитель. Люберецкий з-д торгового машиностроения г Люберцы Московской обл.

Требования к установке

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

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

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

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

		27-0-4.91-1-51	
Нач.отд.	Калугин	Шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3	Стадия: РП; Лист: —; Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. ПК	Романова		

Формат А3

1060-21

Альт

Общий вид

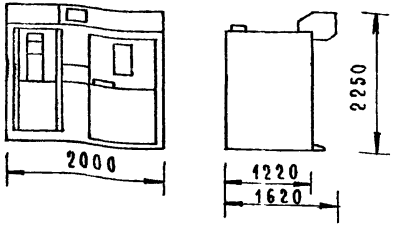
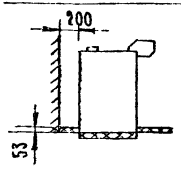
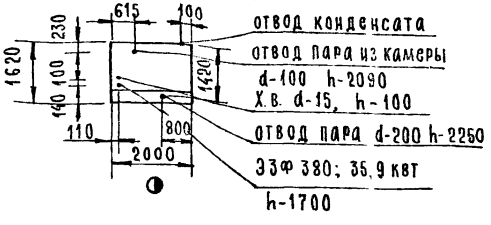


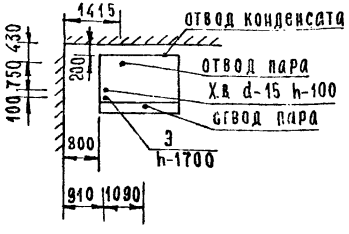
Схема заглубления печи /в уровень пола/



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Площадь кондитерских листов, загруженных в печь на одной стеллажной тележке, м²	9
2. Число стеллажных тележек, устанавливаемых в рабочую камеру	1
3. Техническая производительность печи по пирожкам массой 75г, шт/ч, не менее	2500
4. Время разогрева рабочей камеры до 220°С, мин, не более	30
5. Диапазон регулирования температуры	0÷300
6. Номинальная мощность, квт	35,9
7. Напряжение, в 380/с нулевым проводом/	
8. Род тока - трехфазный переменный	
9. Габаритные размеры печи, мм	
длина	2000
ширина	1620
высота	2250
10. Масса, кг	1080

Код ОКП 5151650035

Изготовитель:
Смоленский завод торгового оборудования
г. Смоленск
Тихоокеанское предприятие „Эра"
г. Большой Камень Приморского края

Печь кондитерская электрическая предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в крупных кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Печь представляет собой каркас, облицованный металлическими листами. Печь разделена на 2 части. Левая часть имеет дверь, запираемую замком. На двери расположены приборы управления.

Выпечка хлебо-булочных и кондитерских изделий производится на кондитерских листах, размещаемых на стеллажной тележке, которая в камере устанавливается на плиту механизма вращения и фиксируется стопором.

Механизм вращения имеет возможность свободного хода, позволяющего повернуть тележку в нужном положении.

Камера выпечки закрывается дверью со смотровым стеклом для наблюдения за процессом выпечки.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Упицина		
Инж. ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-52

Печь кондитерская электрическая ПКЭ-9

Стадия	Лист	Листов
РП		1

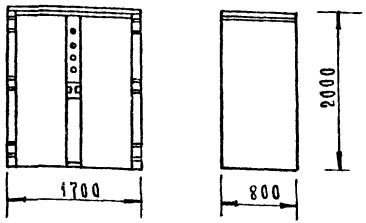
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

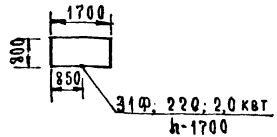
1980-01

Ал.1

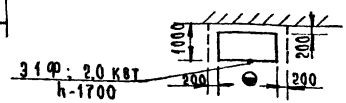
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Шкаф тепловой расстоечный предназначен для расстойки тестовых заготовок одновременно на двух стеллажных тележках в крупных кондитерских цехах предприятий общественного питания

Шкаф тепловой расстоечный представляет собой корпус с двумя отсеками, каждый из которых закрывается с замками. В отсеки закатываются для расстойки стеллажные тележки с размещенными на них кондитерскими листами с тестовыми заготовками.

Воздух в отсеках нагревается электронагревателями.

Время расстойки задается на реле времени, ручка которого расположена на лицевой панели.

Техническая характеристика

1. Номинальная площадь кондитерских листов, м²	18
2. Число одновременно загружаемых стеллажных тележек	2
3. Время разогрева до 40°С, мин. не более	25
4. Номинальная мощность, квт	2,0
5. Напряжение, в	220
6. Род тока однофазный переменный	
7. Габаритные размеры, мм	
длина	1700
ширина	800
высота	2000
8. Масса, кг	210

Код ОКП 5151231053

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования, г. Смоленск

Тихоокеанское предприятие „Эра" г. Большой Камень Приморского края

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

Нач.отд	Калугин		
Н.контр	Акимбекова		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.Шк	Бычкова		

27-0-4.91-1-53

Шкаф тепловой расстоечный ШТР-18

Стадия	Лист	Листов
РП		1

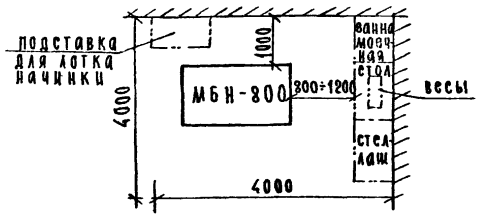
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

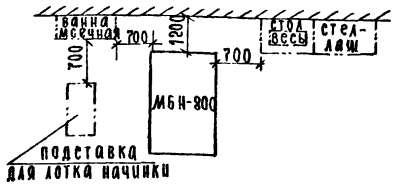
1060-21

Варианты размещения

I



II



Машина МБН-800 предназначена для производства блинчиков-полуфабрикатов. На машине выполняются следующие технологические операции:

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

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

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

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

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

Транспортер завертки выполнен как горизонтально замкнутый цепной транспортер, к которому крепятся съемные каретки. При последовательном прохождении каждой кареткой всего пути он обеспечивает завертку двух продольных полос тестовой заготовки, трехкратное складывание заготовки в поперечном направлении и выдачу завернутого блинчика.

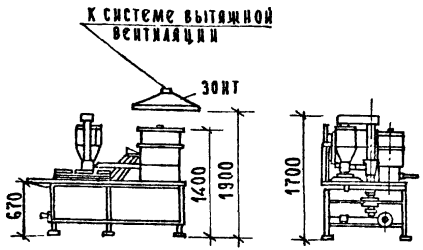
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

		27-0-4.91-1-54	
Нач. отд.	Калугин	Машина для приготовления блинчиков МБН-800	Стадия: РП; Лист: 1; Листов: 2
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		АО ИНРЕКОН
Инж. ПК	Романова		

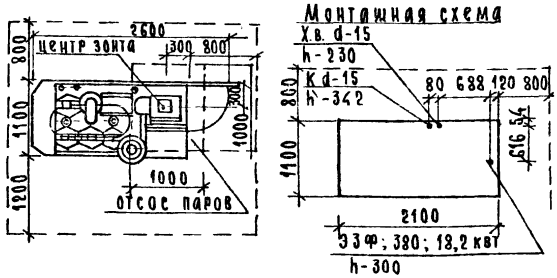
Формат А3

1060-01

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	800
2. Емкость баков, кг	
теста	34
начинки	15
3. Число видов начинки	3
4. Масса блинчика, г	
с мясной начинкой	75
с творожной начинкой	75
с повидлом	65
5. Мощность, квт	18,2
6. Напряжение, В	380
7. Размеры блинной заготовки, мм	220×280
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	1100
высота	1700
10. Масса, кг	600

Код ОКП 5151650 033

Изготовитель: Нежинский механический з-д г. Нежин Черниговской обл.

Требования к монтажу и установке

1. Подвод воды к машине, а также слив в канализацию могут быть выполнены водопроводной трубой 1/2" или резинотканевым напорным рукавом.
2. Проводка трубопроводов выше уровня пола не допускается.
3. Над тепловым блоком машины предусмотреть вытяжной зонт размерами 1000×1000 мм на высоте 1900 мм.

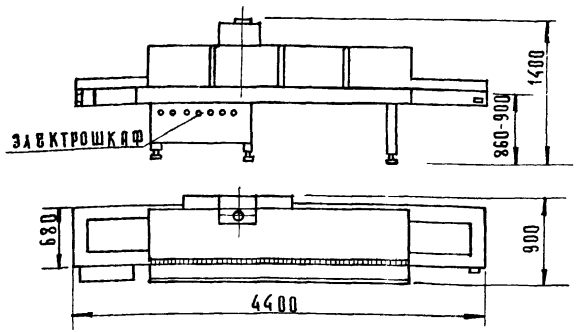
Альт

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

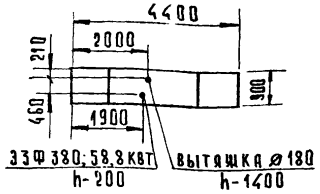
1080-0.

А4.1

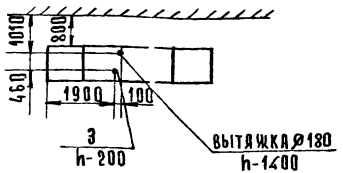
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч
   - котлет, при весе полуфабриката 62г 2000
   - бифштексов рубленых при весе полуфаб. 72г 1000
   - шницелей рубленых, при весе полуфабрикатов 94г 1000
2. Скорость движения конвейера, м/мин 0,574
3. Время тепловой обработки в печи, мин от 5 до 14,5
4. Номинальная мощность: общая, квт 58,8
   нагревателя, квт 4,5
   привода конвейера, квт 0,27
5. Род тока трехфазный переменный
6. Напряжение, в 380
7. Габаритные размеры противня, мм:
   длина 420
   ширина 285
   глубина 30-40
8. Габаритные размеры печи, мм:
   длина 4400
   ширина 900
   высота 1400
9. Масса, кг 950

Код ОКП 5151650019

Изготовитель Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

Требование к монтажу

Соединение вытяжного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

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

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

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

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

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

Нач.отд	Калугин	
Н.контр	Алимбекова	
Вед.инж.	Тупицина	
Инж.-к.	Романова	

27-0-4.91-1-55

Печь конвейерная жарочная ПКЖ

Стадия	Лист	Листов в
РП		1

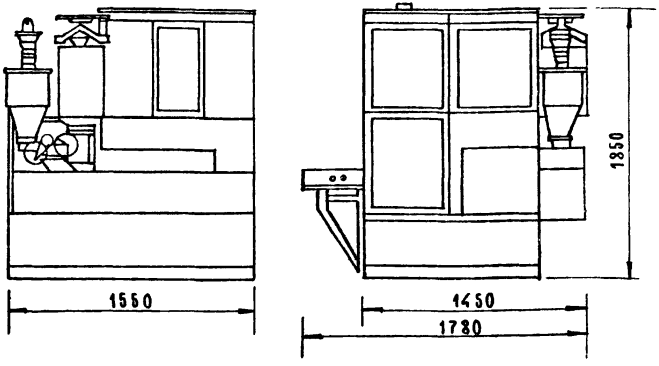
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

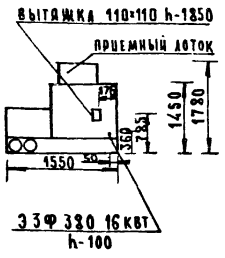
1060-01

Ал.I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность,	шт/ч	880
2. Продолжительность,	мин	
расстойки		10
обшаривания		2
3. Длительность разогрева масла,	мин	20
4 Мощность.	квт	16,0
5.	б	380
6. Габаритные размеры		
длина		1550
ширина в рабочем состоянии		1780
ширина в нерабочем состоянии		1450
высота		1850
7. Масса,	кг	850

Код ОКП 5151650043

Изготовитель: Производственное объединение „Томак" г. Киев

Автомат АШЗП-М предназначен для приготовления жареных пирожков на крупных предприятиях общественного питания.

Основными несущими конструкциями автомата являются рама и прикрепленные к ней подставка и каркас, которые представляют собой сварные конструкции из стального прокатного профиля.

В рабочем режиме автоматически выполняются все основные технологические операции: дозирование теста и фарша формирование тестовой трубки с расположением фарша внутри нее, отделение заготовки пирожка, группирование заготовок по четыре штуки и перегрузка их на конвейер расстойки, расстойка заготовок пирожков, перегрузка заготовок группами по четыре штуки на конвейер обшарочного устройства, выдача готовых пирожков группами по четыре штуки в приемный лоток.

Переодически по мере расходования запаса теста, рабочий режим прерывается для пополнения тестового бункера, при этом расстойка и обшаривание сформованных ранее заготовок пирожков продолжается.

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. ШК.	Романова		

27-0-4.91-1-56

Автомат для приготовления пирожков АШЗП-М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

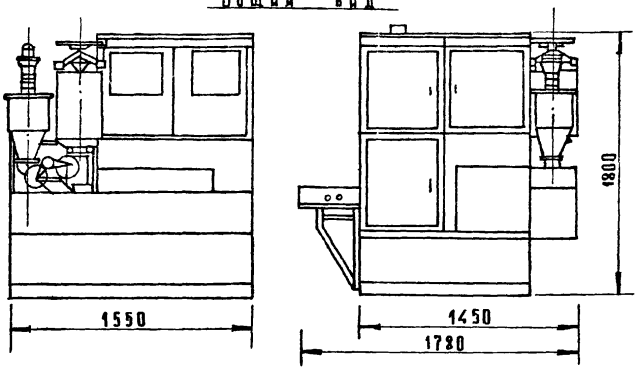
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1050-с

Альт

Общий вид



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	850
2. Продолжительность, мин	
расстойки	10
обжарки	2
3. Установленная мощность, квт	16,7
4. Род тока	трехфазный
5. Напряжение, В	380 или 220
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	1550
ширина	
в рабочем состоянии	1780
в нерабочем состоянии	1450
высота	1800
7. Масса, кг	880

Код ОКП 5151650025

Изготовитель: Производственное объединение „Томак" г. Киев

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

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

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Дашевская		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.-К.	Романова		

27-0-4.91-1-57

Автомат для приготовления пирожков АШ-3П

Стадия	Лист	Листов
Р.П.	1	2

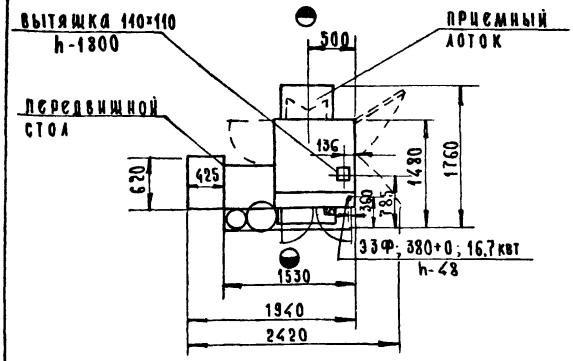
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1960-01

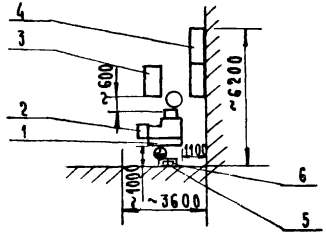
Ал.I

Монтажная схема

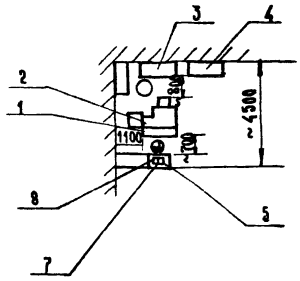


Варианты размещения оборудования

Вариант 1



Вариант 2



① Рабочее место оператора-механика
② Рабочее место второго оператора

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

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

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

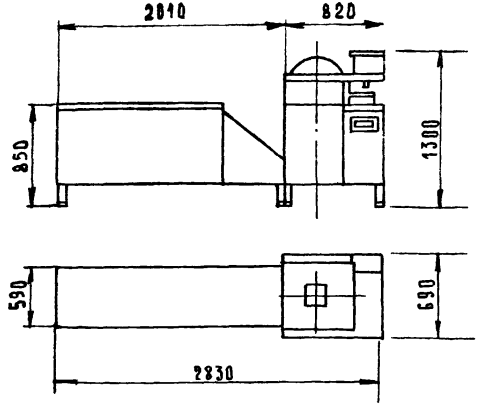
Рабочее место второго оператора должно быть оборудовано за тыльной стороной автомата или сзади, сбоку от него. Необходимый инвентарь: стол рабочий комплектовочный, стационарные или передвижные стеллажи вместимостью на 2-5 часов работы автомата, транспортная тара (лотки или контейнеры) для готовой продукции.

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

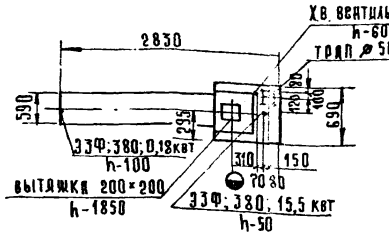
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Альт

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	720
2. Размеры блинчика, мм	230×240
3. Рабочая температура на поверхности жарочного барабана, °С	160÷190
4. Вместимость бака для теста, л	30
5. Скорость движения ленты транспортера, м/мин	5,1
6. Тип нагревателей	инфракрасные
7. Мощность нагревателей, кВт	15,5
8. Мощность эл двигателя транспортера, кВт	0,18
9. Общая мощность, кВт	15,68
10. Род тока	трехфазный переменный
11. Напряжение, В	380
12. Габаритные размеры жаровни, мм	
длина	820
ширина	690
высота	1300
13. Масса, кг	250
14. Габаритные размеры транспортера, мм:	
длина	2010
ширина	590
высота	850
15. Масса, кг	200
Код ОКП	5151243004
Изготовитель:	Харьковский завод холодильных машин г. Харьков

Требования к монтажу и установке

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

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

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

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

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

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

Нач отд	Калугин	
Н. контр	Ашимбекова	
Вед инж	Тупицина	
Инж ПК	Романова	

27-0-4.91-1-58

Жаровня вращающаяся ЖВЗ-720

Стадия	Лист	Листов
РП		1

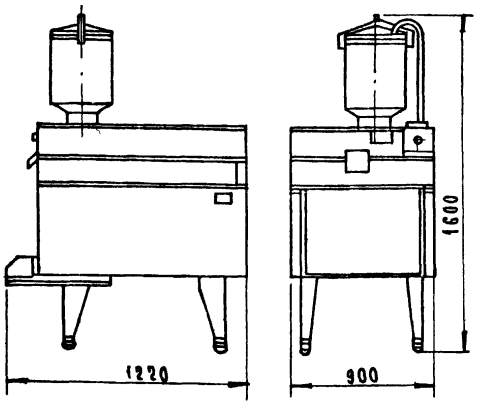
АО „ИНРЕКОН"

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

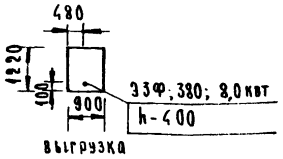
Формат А3

Ал. I

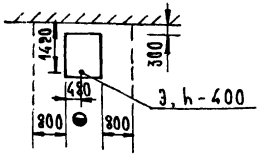
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/ч	500 ÷ 520
2. Масса выпеченного пончика, г	40 ÷ 50
3. Время жаренья пончика, мин	3
4. Вместимость, дм³:	
жарочного бака	40
бака для теста	20
бака доливки масла	13,5
5. Номинальная мощность, квт	8,0
6. Напряжение, в	380
7. Род тока	переменный, трехфазный
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1220
ширина	900
высота	1600
9. Масса, кг	195

Код ОКП 51 5165 001007

Изготовитель: Производственное объединение „Томак" г. Киев

Аппарат предназначен для формирования и обжаривания пончиков во фритюре. Устанавливается на предприятиях общественного питания, а также в специализированных магазинах и павильонах.

Аппарат состоит из следующих основных узлов: каркаса, установленного на стойках, жарочной ванны, редуктора, приводного диска с 21 лопаткой дозатора, привода дозатора, баков для теста и доливки масла, компрессора, вентилятора. Внутри каркаса установлен щит управления. Пульт управления расположен в передней части блока доливки масла. Жарочная ванна закрыта двумя откидывающимися крышками.

Тесто, загруженное в бак, поступает в дозатор. Из дозатора тестовые заготовки пончиков попадают между лопатками и ими же перемещаются в жарочном баке.

Во внутреннем кольце жарочного бака имеются горка для переворота пончиков и скаты для выброса готовой продукции в приемную тару.

Примечания

1. Аппарат устанавливают в помещении снабженном приточно-вытяжной вентиляцией.
2. Предусмотреть местный отсос воздуха от аппарата.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Адимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. Шк.	Бычкова		

27-0-4.91-1-59

Аппарат для приготовления и жарки пончиков АП-3М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

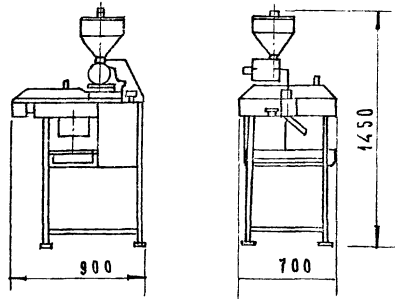
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

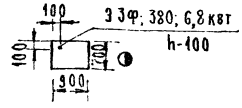
106-01

Альт

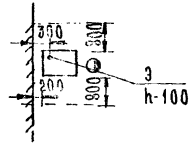
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, шт/ч, не менее	350
2.	Номинальная масса оладьи, г	40
3.	Вместимость бака для теста, $дм^3$	7
4.	Продолжительность разогрева, мин	20
5.	Номинальная мощность, квт, не более	6,8
6.	Напряжение, В	380
7.	Род тока	переменный трехфазный с нулевым приводом
8.	Частота тока, гц	50
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	900
	ширина	700
	высота	1450
10.	Масса, кг, не более	120

ОКП 51 5165 0029

Изготовитель: Производственное объединение „Томак" г. Киев

Машина предназначена для приготовления оладий из простого и сдобного полужидкого дрожжевого теста на предприятиях общественного питания.

Машина производит дозирование теста, обжаривание теста, обжаривание оладий с двух сторон и выгрузку их в тару.

Устройство и механизмы машины смонтированы на каркасе, стойки которого имеют четыре регулируемые опоры. На каркасе укреплен блок нагрева с электронагревателями, на котором установлены две вращающиеся кольцевые жаровни: наружная и внутренняя. Блок нагрева и жаровни сверху накрыты поворотным кожухом.

Требование к установке.

Предусмотреть местный отсос воздуха от машины.

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

Нач. от.	Калугин		
Н. контр.	Даимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-60

Машина для приготовления оладий МПО-350

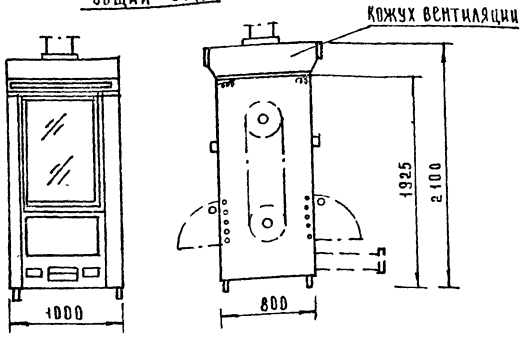
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

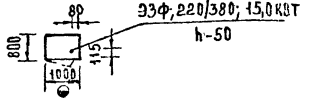
Формат А3

Ал.I

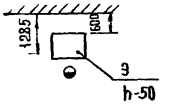
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Гриль электрический предназначен для жарки кур, говядины на предприятиях торговли и общественного питания.

Гриль состоит из основания, боковых облицовок, дверец, вытяжного зонта, выполненных из нержавеющей стали. Внутри рабочей камеры размещены устройство для перемещения шампуров, электронагреватели и кварцевые лампы. Управление процессами осуществляется с панели управления.

В верхней части установлен шибер для отвода паровоздушной смеси, снизу - поддон для стока жира.

Техническая характеристика

1. Производительность по курам /цыплятам - бройлерам/ массой от 0,5 до 1.0 кг, кг/ч	20±5
2. Время разогрева рабочей камеры до 250°С, мин	15
3. Номинальная мощность, квт	15,0
4. Напряжение, в	220/380
5. Род тока	трехфазный, переменный
6. Единовременная максимальная загрузка, кг:	
цыплят	35
говядины	20
7. Потери массы при тепловой обработке %	27
8 Габаритные размеры, м	
длина	1000
ширина	800
высота	2100
9. Масса, кг	250
код ОКП	5151552011

Изготовитель: Электротехнический з-д г. Казань

Примечание

1. Предусмотреть местный отсос воздуха от гриля.

		27-0-4.91-1-61	
Нач.отд	Калугин	Гриль электрический ГЭ-15	Стадия: РП; Лист; Листов: 1
Н.контр	Алимбеков		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.-тк	Бычкова		АО "ИНРЕКОН"

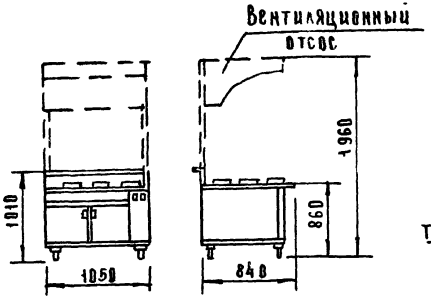
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Формат А3

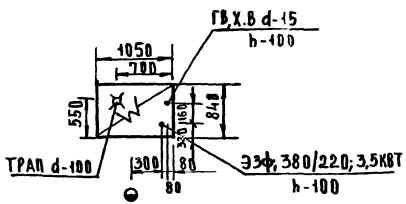
1627-07

Ал. 1

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1.	Вместимость емкостей дм³	60
2.	Количество мармитниц	6
	емкостью, л 4	1
	10	5
3.	Номинальная мощность, квт	3,5
4.	Род тока	трехфазный переменный
5.	Напряжение,	380/220
6.	Рабочая температура, °С	
	в тепловом шкафу	60
	в мармитницах	80
7.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1050
	ширина	840
	высота	1010
8.	Масса, кг	132
	Код ОКП	5151270018

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

Вентотсос с мармитом не поставляется.

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

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

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

Нач. отд.	Калурин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. пр.	Романова		

27-0-4.91-1-62

Мармит стационарный электрический для вторых блюд МСЭСМ-60

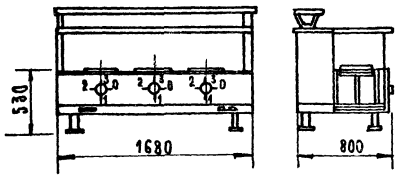
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

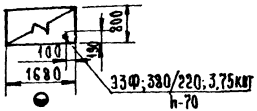
Формат А3

1150-01

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1.	Количество конфорок, шт	3
2.	Диаметр конфорки, мм	318
3.	Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин	40
4.	Установленная мощность, квт	3,75
5.	Род тока	трехфазный переменный
6.	Напряжение, в	380/220
7.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1680
	ширина	800
	высота до поверхности конфорок	530
8.	Масса, кг	165
	Код ОКП	5151270009

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

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

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

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

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

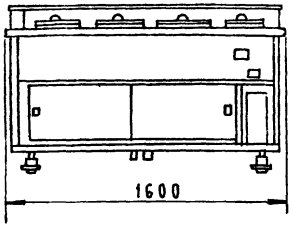
			27-0-4.91-1-63
Нач. отд.	Калугин		Мармит стационарный электрический для I блюд МСЭСМ-3
Вед. инж.	Алимбекова		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Вед. инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. ПК	Романова		

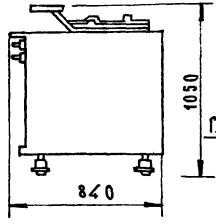
Формат А3

1080-01

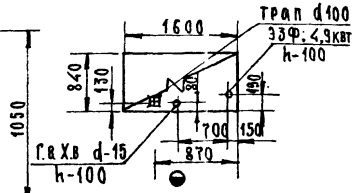
Ал. 1

Общий вид





Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Общая емкость мармитниц круглой формы, л	88
2. Количество емкостей, шт	8
4	2
10	4
20	2
3. Номинальная мощность, квт	4.9
4. Напряжение, в	220/380
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Рабочая температура, °С	
в тепловом шкафу	60
в мармитницах	80
7. Время разогрева до рабочей t°, мин	25
8. Габаритные размеры,	
длина	1600
ширина	840
высота	1050
9. Масса, кг	280
Код ОКП	5151270005

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы Московской обл.

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

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Гуляцина		
Инж. пр.	Романова		

27-0-4.91-1-64

Мармит стационарный электрический МСЭ-110К

Стадия	Лист	Листов
РП		1

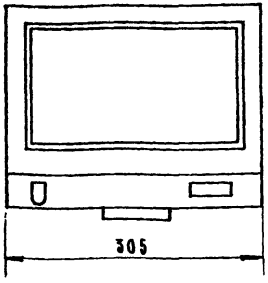
АО „ИНРЕКОН"

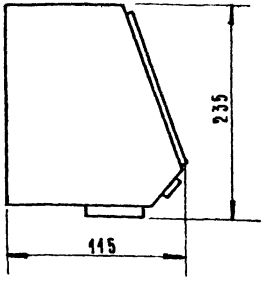
Формат А3

1069-01

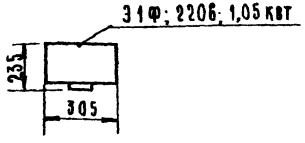
Лл. I

Общий вид

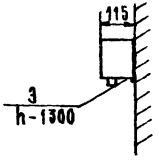




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

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

Код ОКП 3468780012

Изготовитель: Утянский з-д лабораторных электропечей г. Утяны Литва

Примечание

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

Электросушитель предназначен для высушивания рук теплым воздухом.

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

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

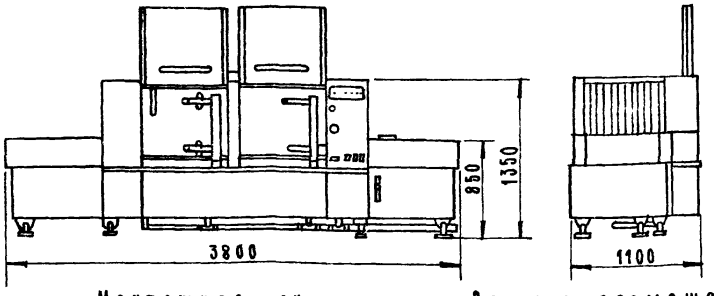
Нач. отд.	Калугин		27-0-4.91-1-65	
Н. контр.	Алимбекова		Электросушитель „Веялис-5"	Стадия: РП; Лист; Листов: 1
Вед. инж.	Тупицина			АО „ИНРЕКОН"
Инж. III к.	Романова			

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

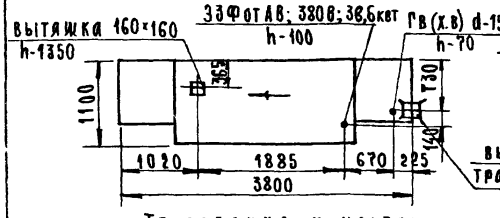
Формат А3

1060-01

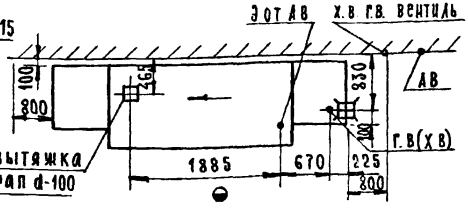
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

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

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

Соединение вентиляционного патрубка с вытяжной вентиляцией произвести по месту.

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

Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.

Машина может поставляться на напряжение 220 В.

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

Техническая характеристика

1. Производительность, тарелок/ч не менее	1450
2. Расход воды через водонагреватель, л/ч	200
3. Общий расход воды на машине, л/ч	700
4. Температура моющего раствора для предварительного и основного мытья, °С	40
5. Температура воды первичного ополаскивания, °С	58
6. Температура проточной воды вторичного ополаскивания, °С	85
7. Номинальная мощность, квт	38,6
8. Род тока	трехфазный переменный
9. Напряжение, в	380
10. Габаритные размеры, мм:	
длина	3800
ширина	1100
высота	1350
11. Масса, кг	750
Код ОКП	51515110 60

Изготовитель: Иркутский авиационный з-д г. Иркутск

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-66

Машина посудомоечная ММТУ-1000М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

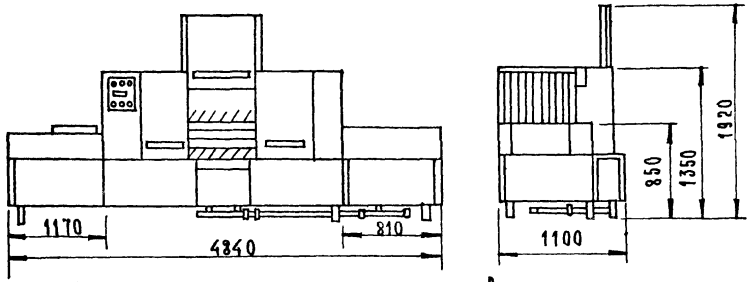
АО „ИНРЕКОН"

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

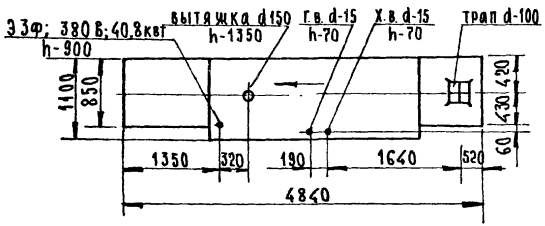
Формат А3

АА. I

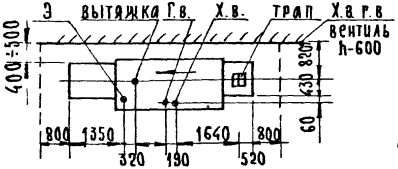
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке:

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

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

Дверные просмы необходимо предусматривать шириной не менее 1200 мм.

Описание машины см. стр. 93.

Техническая характеристика

1. Производительность по тарелкам ⌀240мм, шт/ч	1600
2. Типоразмеры обрабатываемой посуды:	
диаметр тарелок, мм	240
диаметр стаканов и чашек, мм	от 55 до 70
подносы обеденные, мм	495×365
3. Температура моющего раствора, °С	40
4. Температура ополаскивающей рециркуляционной воды, °С	58
5. Температура ополаскивающей проточной воды, °С	85
6. Расход горячей воды, л/ч	400
7. Расход холодной воды, л/ч	1200
8. Скорость движения транспортера, м/мин	1,5
9. Номинальная мощность, квт	40,8
10. Номинальная мощность без электронагревателя, квт	16,8
11. Количество трубчатых электронагревателей, 4,0 квт, шт	9
12. Высота до рабочей поверхности, мм	850
13. Род тока	трехфазный переменный
14. Напряжение, в	380
15. Габаритные размеры, мм;	
длина	4840
ширина	1100
высота	1350
16. Масса, кг	870
Код ОКП	5151511008

Изготовитель: Гродненский з-д торгового машиностроения г. Гродно Беларусь.

			27-0-4.91-1-67	
Нач. отд.	Калугин		Машина посудомоечная ММУ-2000	Стадия: РП; Лист: —; Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова			
Вед. инж.	Тупицина			АО „ИНРЕКОН"
Инж. ПК	Бычкова			

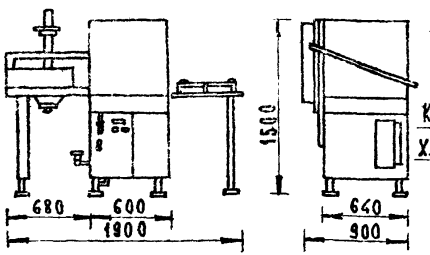
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

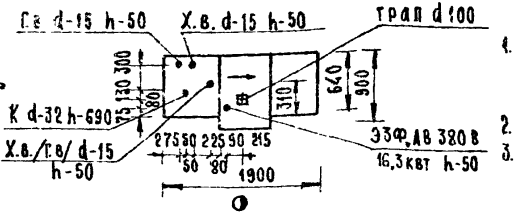
1060-01

Альб. I

Общий вид

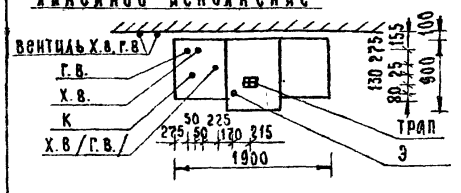


Монтажная схема

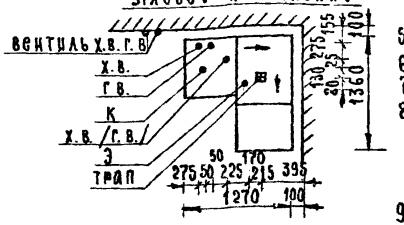


Варианты размещения

Линейное исполнение



Угловое исполнение



Требования к монтажу и установке

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

Над моечной секцией машины предусмотреть вытяжной зонт. Вентиляция должна обеспечить отсос паров не менее 120 м³/час.

В зоне загрузки слив воды производится гибким шлангом в трап.

Конструкция машины МПУ-700 позволяет устанавливать ее у стены в линейном и угловом исполнении с направлением посуды слева направо, при этом должно быть обеспечено удобство загрузки и выгрузки кассет с посудой. То или иное исполнение осуществляется за счет перестановки стола разгрузки.

Машина моечная предназначена для мытья тарелок, суповых мисок, баранчиков, столовых приборов, стаканов, подносов с применением моющих средств. Машина состоит из стола для загрузки кассет, секции мытья и стола для разгрузки кассет. В секцию мытья вмонтирована ванна с водонагревателем, ванна представляет собой емкость для моющего раствора. В нижней части стола загрузки установлен сборник для остатков пищи. На столе загрузки установлен смеситель с душирующим устройством для сбива мелких остатков пищи.

Машина может работать как при горячем, так и холодном водоснабжении. Подключение машины осуществляется автоматическим выключателем, который находится на дверце электрошкафа.

Управление процессом мытья посуды осуществляется при помощи программного устройства. Машина обслуживается одним оператором.

Техническая характеристика

1. Производительность тарелок, шт/ч,	
теоретическая	720
техническая	630
2. Количество программ мытья	2
3. Продолжительность цикла, с:	
основной программы	80
дополнительной программы	120
4. Единовременная загрузка в кассеты, шт:	
тарелок	18
стаканов	36
столовых приборов	140
подносов	6
5. Номинальная мощность, квт	16,3
6. Напряжение, в	380
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Температура воды, °С, не менее:	
в ванне мытья	40
на ополаскивание	85
в сети водоснабжения	7
9. Давление в водопроводной магистрали, на входе МПа, не менее	0,2
10. Расход моющего средства, кг/ч, не более	0,1
11. Вместимость бачка для моющего средства, л., не более	0,5
12. Габаритные размеры с приставными столами в линейном исполнении, мм,	
длина	1900
ширина	900
высота	1500
13. Масса машины со столами и кассетами, кг	160

Код ОКП 5151511068

Изготовитель: Гродненский з-д торгового машиностроения г. Гродно Беларусь

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Адамбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК.	Бычкова		

27-0-4.91-1-68

Машина посудомоечная МПУ-700

Стадия	Лист	Листов
Р.П		1

АО „ИНРЕКОН"

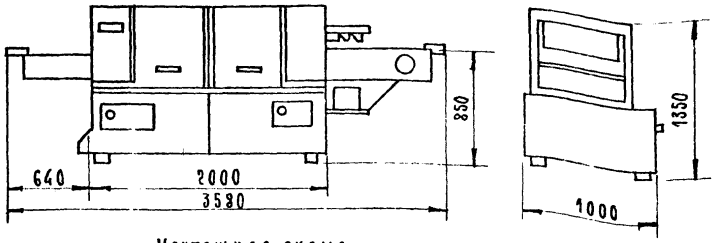
Формат А3

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

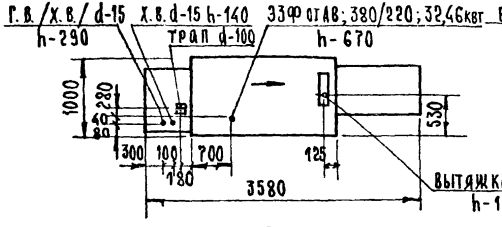
1050-01

Ал I

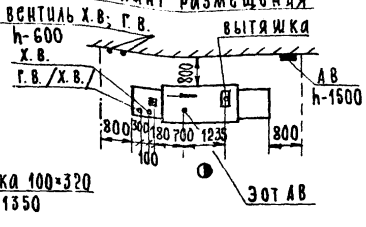
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность по тарелкам ⌀240 мм, шт/ч,	1170
2.	Температура моющего раствора, °С	45
3.	Температура рециркулирующей воды мойки, °С	50
4.	Температура ополаскивающей воды, °С	85
5.	Установочная мощность, квт	32,46
	в том числе:	
	электродвигателя транспортера	0,18
	водонагревателя	30,0
	электродвигателей насосов насосных установок	0,18 1,1
6.	Род тока	трехфазный переменный
7.	Напряжение, в	380/220
8.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	3580
	ширина	1000
	высота	1350
9.	Масса, кг не более	420
	Код ОКП	51 51 51 10 65
	Изготовитель:	Черкасский машиностроительный з-д им. Г.И. Петровского г. Черкассы. Черкасская обл. Украина

Требования к монтажу и установке

1. Подключение машины к сети осуществляется через автоматический выключатель, который устанавливается на стене, в месте удобном для обслуживания.
2. Дверные проемы необходимо предусмотреть шириной не менее 1200 мм.
3. На стене вблизи от машины установить вентили горячей и холодной воды на высоте 600 мм.
4. При установке машины у стены предусмотреть монтажный проем в стене размером 2000×1300, закрывающийся дверцами.
5. Вытяжная вентиляция должна обеспечивать отсос не менее 300 м³ пара в час.

Машина посудомоечная предназначена для мытья тарелок, подносов, стаканов и столовых приборов на предприятиях общественного питания с применением моющих средств.

Машина состоит из рамы, корпуса, ванны, насосных установок, бачка для моющих средств, сборника остатков пищи, транспортера, привода транспортера, системы водоснабжения и системы электрооборудования.

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

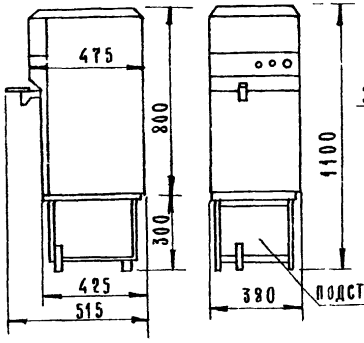
		27-0-4.91-1-69	
Нач.отд	Калугин	Машина посудомоечная А5-НМТ-2А	Стадия: Р.П. / Лист: 1 / Листов:
Н.контр.	Алимбекова		АО „ИНРЕКОН"
Вед.инж.	Тулицина		
Инж.ПК	Бычкова		

Формат А3

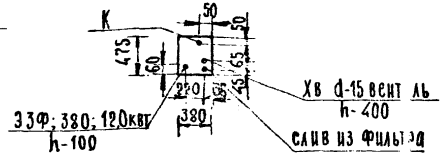
1060-01

Альт

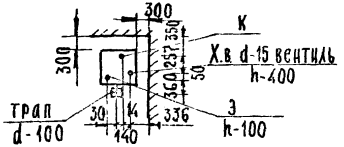
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу и установке

1. Кипятильник устанавливается на подставку 372×417×300, в которой необходимо предусмотреть отверстие для ввода электроэнергии, холодной воды и слива в канализацию.
2. На выводе холодной воды под подставкой установить вентиль.
3. Отвод воды из сливной трубы допускается осуществлять в ближайший трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

Кипятильник непрерывного действия электрический предназначен для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания.

Кипятильник представляет собой корпус, установленный на раму и закрывающийся снаружи облицовками и столом. Корпус состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка, соединенных с емкостями, где по направляющим перемещается поплавок с магнитом. Сборник кипятка в нижней части соединен с краном отбора кипятка. Нагрев воды осуществляется блоком электронагревателей.

Техническая характеристика

1. Производительность, л/ч, не менее	100
2. Объем, л:	
кипятильного сосуда	20
сборника кипятильника	14
3. Мощность, квт	12,0
4. Напряжение, в	380 (с нулевым приводом)
5. Ток	трехфазный переменный
6. Время нагрева воды до кипения, мин	12
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	515
ширина	380
высота	800
высота с подставкой	1100
8. Масса, кг:	
кипятильника	34
подставки	5

Код ОКП 51 5125 1049

Изготовитель: МВД ЯВ-48/8 г Челябинск

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-ст.	Бычкова		

27-0-4.91-1-70

Кипятильник электрический КНЭ-100 МН

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

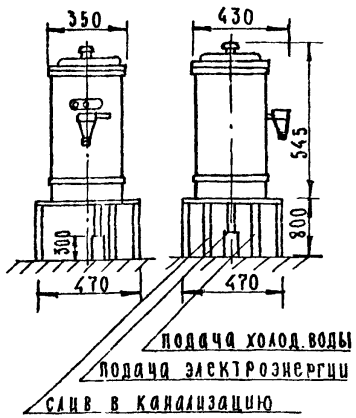
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Формат А3

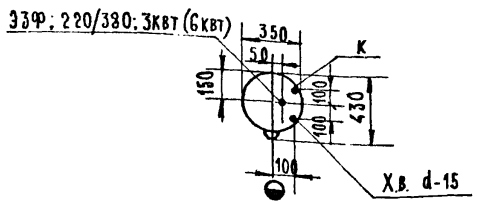
1060-01

Ал.I

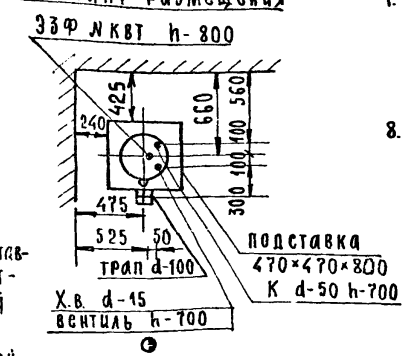
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

	КНЭ-25-2М	КНЭ-50-2М
1. Производительность, л/ч	25	50
2. Количество электронагревателей, шт	3	3
3. Напряжение, В	220/380	
4. Род тока	трехфазный, переменный	
5. Мощность, квт	3	6
6. Время закипания, мин	10	6
7. Габаритные размеры, мм:		
длина	350	350
ширина	430	430
высота	545	545
8. Масса, кг не более	14,5	14,5
Код ОКП	5151251002	5151251004

Изготовитель: Калининградское производственное объединение „Система" г.Калининград Калининградской обл.

Требование к монтажу и установке

Кипятильник устанавливается на ровную и прочную подставку размером 470×470×800, в которой необходимо предусмотреть отверстие для ввода электроэнергии, подачи холодной воды и слива в канализацию.

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

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

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

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

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

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицына		
Инж.-к.	Романова		

27-0-4.91-1-71

Кипятильник электрический КНЭ-50-2М; КНЭ-25-2М

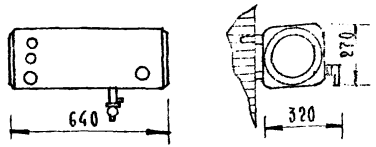
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

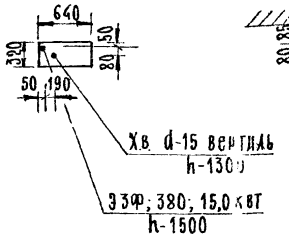
Формат А3

1060-01

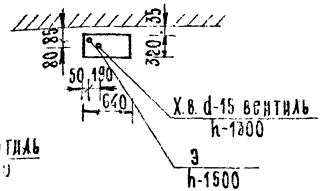
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Водонагреватель ВЭ-210 представляет собой стальной резервуар заключенный в кожух со съемными крышками. Пространство между кожухом и резервуаром заполнено теплоизоляционным материалом. На крышке резервуара смонтированы ТЭНы, датчики температуры и сухого хода" и датчик показывающего термометра. На панели, расположенной внутри водонагревателя находятся магнитный пускатель, реле, трансформатор, регулятор температуры и переменный резистор. На лицевой поверхности водонагревателя установлены показывающий термометр, сигнальная лампа блока индикации и переключатель включения регулятора температуры.

Техническая характеристика

1. Производительность (при нагреве воды 7...65°С)	л/ч	210
2. Мощность,	кВт	15,0
3. Напряжение,	в	380
4. Род тока		трехфазный переменный
5. Габаритные размеры:	мм	
длина		640
ширина		320
высота		270
6. Масса,	кг	25

Код ОКП 5151260036

Изготовитель: Черкасский машиностроительный з-д им. Г. И. Петровского г. Черкассы Черкасская обл. Украина

Требование к монтажу.

1. Водонагреватель подвешивается на стене моечного помещения в месте удобном для обслуживания.

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Даимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Романова		

27-0-4.91-1-72

Водонагреватель электрический ВЭ-210

Стадия	Лист	Листов
РП		

АО „ИНРЕКОН"

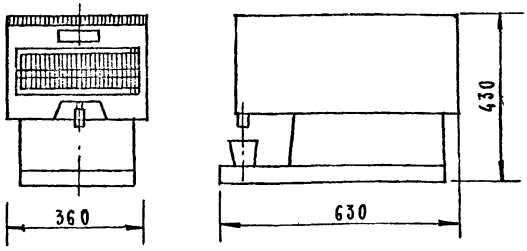
Формат А3

1000-01

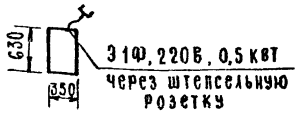
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. 1

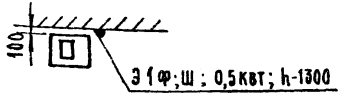
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Емкость, л	28
2. Время разогрева до температуры 80°С, мин	15
3. Температура напитка, °С	70-90
4. Номинальная мощность, квт	0,5
5. Род тока	переменный, однофазный
6. Напряжение, В	220
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	360
ширина	630
высота	430
8. Масса, кг	20
Код ОКП	5151260040
Изготовитель: Ленинабадский з-д торгового машиностроения г Ленинабад	

Термостат предназначен для сохранения в горячем состоянии кофе, какао, чая и других напитков на предприятиях общественного питания.

Устанавливается в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

Термостат представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к опоре. Внутри объема размещены съемная выдвижная емкость с краном, крышками, фильтром и обогревающий ее трубчатый электронагреватель. Регулирование температурного режима термостата производится с помощью датчика-реле температуры, лимб которого выведен на панель управления.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Сед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Романова		

27-0-4.91-1-73

Термостат электрический ТЭ-25М

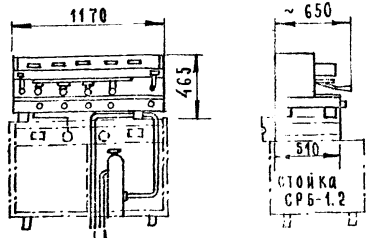
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

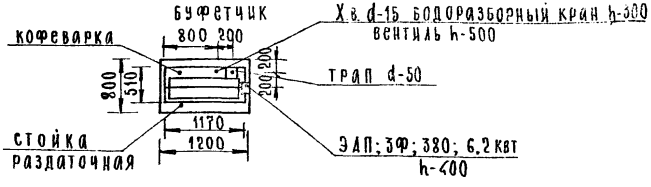
Формат А3

1060-01

Общий вид



Монтажная схема



Кофеварка предназначена для дозированного приготовления черного кофе в предприятиях общественного питания, кафетериях предприятий торговли.

Кофеварка состоит из корпуса, котла, очистителя, фильтродержателя, блок-кранов, насосной станции, регуляторов давления и уровня.

Подача воды в котел осуществляется вручную и автоматически. Регулирование уровня воды и давления в котле – автоматическое. К каждому блоку-крану присоединяется фильтродержатель с одной или двумя отводными трубками для приготовления порции кофе в одну либо одновременно в две чашки.

Кофеварка эксплуатируется в комплекте с кофемолкой типа КМШ-8.

Техническая характеристика

1.	Производительность, порций/ч, не менее	480
2.	Номинальный объем котла, л	20
3.	Рабочая температура воды в котле, °С	100÷130
4.	Рабочее давление в теплообменнике, МПа	0,8÷1,0
5.	Рабочее давление в котле, МПа	0,11÷0,18
6.	Температура решеток для подогрева чашек, °С, не более	60
7.	Температура приготовленного кофе, °С	80
8.	Жесткость воды на выходе очистителя, мг·экв	0,15
9.	Время выхода на рабочий режим, мин	25
10.	Номинальная мощность, квт	6,2
11.	Напряжение, в	380
12.	Род тока	
13.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1170
	ширина	510
	высота	465
14.	Масса, кг	98
	Код ОКП	
	Изготовитель: Производственное объединение „Томак" г. Ки в	

Кофеварка размещается и подключается на стойке раздаточной типа СРБ-1.2.

Нач. отд.	Калугин		27-0-4.91-1-74
Н. контр.	Алимбекова		Экспресс-кофеварка КВК-4
Вед. инж.	Тупицина		Стадия: РП; Лист: 1; Листов: 1
Инж. пр.	Бычкова		АО „ИНРЕКОН"

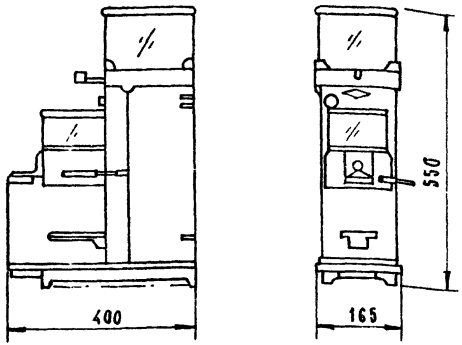
Формат А3

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

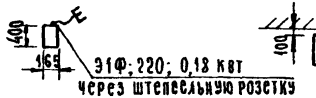
1060-21

Ал 1

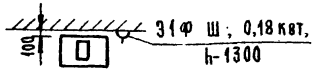
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	8,0
2.	Помол кофе на проход без дозатора, г, до	600
3.	Вместимость бункера для кофе в зернах, кг, не менее	1,5
4.	Вместимость бункера для молотого кофе, кг не менее	0,26
5.	Масса дозы в диапазоне, г	6-12
6.	Уровень звуковой мощности, дБА, не более	73
7.	Напряжение, в	220
8.	Номинальная мощность, квт	0,18
9.	Род тока	однофазный переменный
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина	165
	ширина	400
	высота	550
11.	Масса	7
	Код ОКП	515132
	Изготовитель: завод „Электробытприбор" г. Львов	

Кофемолка КМШ-8 предназначена для размола и дозированной раздачи кофе в процессе его приготовления в экспресс-кофеварках.

Кофемолка состоит из корпуса, бункера для кофе, жерновов, дозатора, регулятора помола, электродвигателя. Стенки корпуса выполнены из нержавеющей стали. Стенки бункера и дозатора – из оргстекла дымчатого цвета.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Ялимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. тех.	Бычкова		

27-0-4.91-1-75

Кофемолка с дозатором КМШ-8

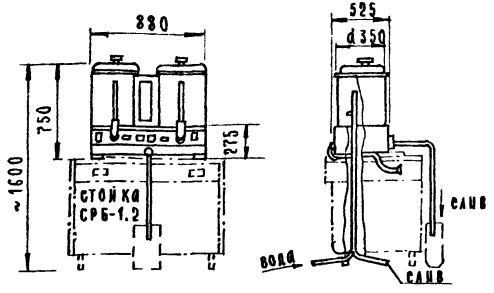
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО ИНРЕКОН

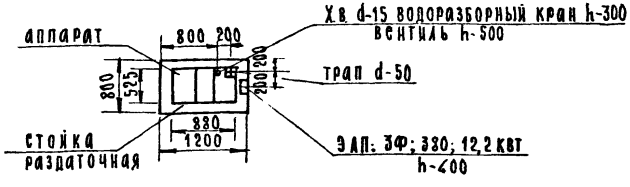
Формат А3

1060-01

Общий вид



Монтажная схема



Аппарат предназначен для приготовления и раздачи чая и кофе на предприятиях торговли и общественного питания.

Аппарат состоит из кожуха, термоблоков с фильтрами, блока управления с панелью.

Продукт /чай, кофе/ засыпается на решетку фильтра, чашка или стакан устанавливается на подставку под вентилем раздачи.

Техническая характеристика

1.	Производительность, порций/ч	300
2.	Объем термоблока, л	20
3.	Число термоблоков, шт	2
4.	Объем приготовленного за 1ч напитка, л	100
5.	Номинальная мощность, квт	12,2
6.	Номинальное напряжение, в	380
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Габаритные размеры, мм	
	длина	880
	ширина	525
	высота	750
9.	Масса, кг	54
	Код ОКП	515158

Изготовитель: Калининградское производственное объединение „Система" г. Калининград Калининградской обл.

Примечание

Аппарат АЧК-1 размещается и подключается на стойке типа СРБ-1,2

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Акимбекова	
Вед. инж.	Тупицына	
Инж. ю к.	Бычкова	

27-0-4.91-1-76

Аппарат для приготовления и раздачи чая и кофе АЧК-1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

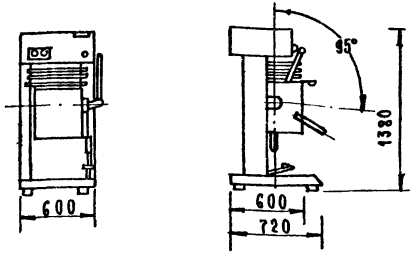
Формат А3

1059-01

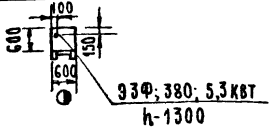
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

А.1.Т

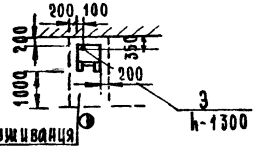
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Номинальный объем варочного сосуда, л	30
2. Производительность по молочно-сахарному сиропу, кг/ч	18,6
3. Номинальная мощность, квт	5,3
в том числе электродвигателя	0,4
4. Напряжение, в	380
5. Род тока, трехфазный переменный	
6. Габаритные размеры, мм	
длина	600
ширина	600
высота	1330
7. Масса, кг	120

Код ОКП 5129007604

Изготовитель: Производственное объединение им. В.И. Ленина г. Бельцы Молдова

Аппарат предназначен для приготовления заварного крема, помады и кондитерских сиропов в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Аппарат состоит из основания, выполненного в виде сварной рамной конструкции. На раме закреплены: варочный сосуд, механизм опрокидывания, электромеханический привод мешалки. Варочный сосуд выполнен двухкорпусным. Нагревательные элементы установлены в межкорпусном объеме, заполненном маслом. В верхней лицевой части рамы размещена панель с органами управления и сигнализацией.

			27-0-4.91-1-77
Нач. отд.	Калугин		Аппарат для варки крема АВК-30
Н. контр.	Алимбекова		Стадия: РП; Лист: 1; Листов:
Вед. инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. ПК	Бычкова		

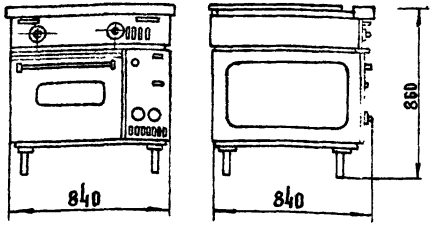
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

1060-01

Ал.Т

Общий вид



Монтажная схема

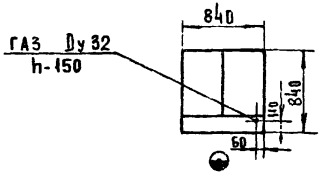
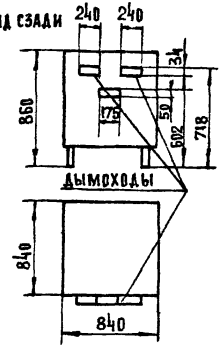
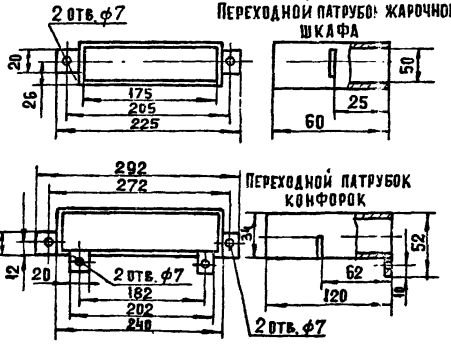


Схема расположения дымоходов



Чертежи монтажных элементов для отвода продуктов сгорания



Техническая характеристика

1	Площадь рабочей поверхности конфорок, $м^2$	0,56
2	Время разогрева до средней температуры при номинальном режиме, мин:	
	рабочей поверхности конфорок до 450° С	30
	внутреннего объема рабочей камеры до 350°С	25
3	Номинальное давление г. за, КПа/мм вод. ст/	
	природного	1,3/130/
	сжиженного	3/300/
4	Номинальная тепловая нагрузка горелок, квт/ккал/час	
	рабочей поверхности	38.6/33000
	жарочного шкафа	11.7/10000
5	Внутренние размеры рабочей камеры жарочного шкафа, мм:	
	длина	480
	ширина	670
	высота	300
6	Габаритные размеры, мм:	
	длина	840
	ширина	840
	высота	860
7	Масса, кг	240

Код ОКП 51 51 22 2002

Изготовитель Комиссаровский з-д торгового машиностроения пос. Комиссаровка Луганской обл.

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ш к	Романова		

27-0-4.91-1-78

Плита газовая ПГСМ-2Ш

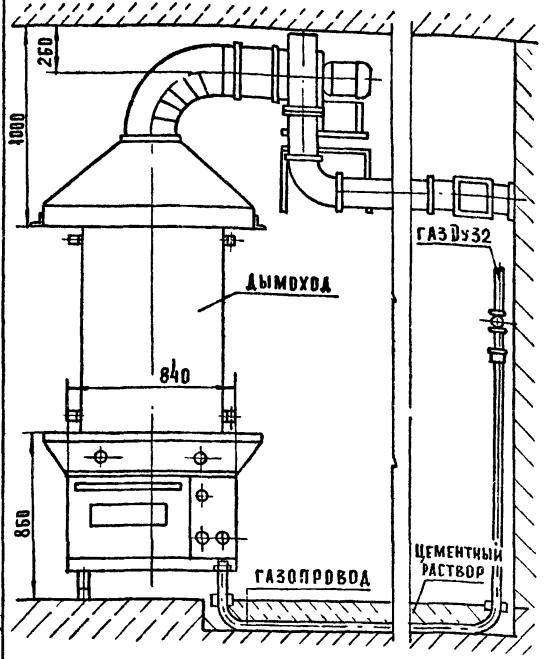
Стадия	Лист	Листов
РП	1	4

АО «ИНРЕКОН»

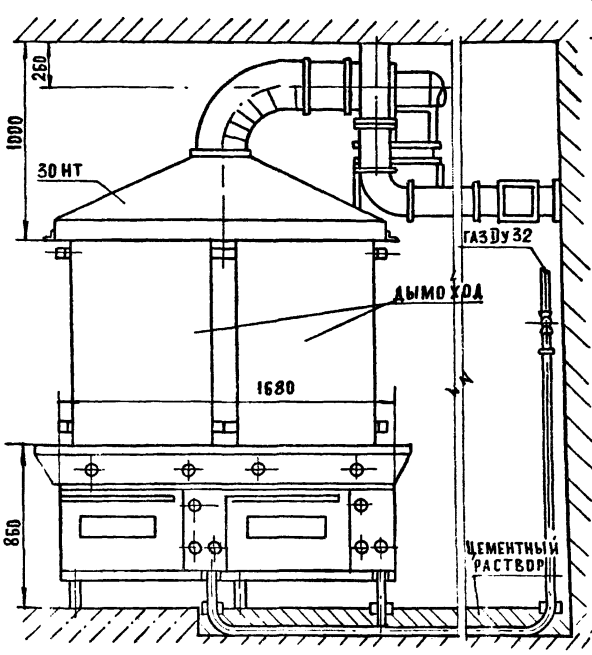
1060-07

Ал. I

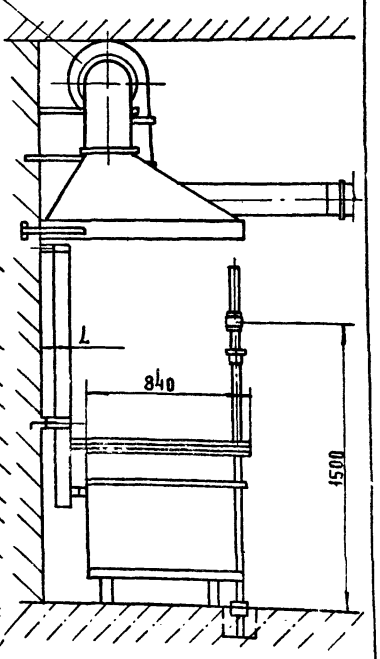
Установка одной плиты



Установка двух плит



Вентилятор радиальный В-Ц4-70-25-01



Технические требования

1. Расстояние „L" до несгораемой стены должно быть не менее 0,05 м; до трудносгораемых стен не менее 0.25 м. Допустимо расстояние от 0,25 до 1 м при условии обивки трудносгораемых стен кровельной сталью по листу асбеста толщиной 3 мм. Обивка должна выступать за габариты плит на 0.15 м с каждой стороны.
2. При монтаже соединительных труб стыки уплотнить асбестовым шнуром.

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

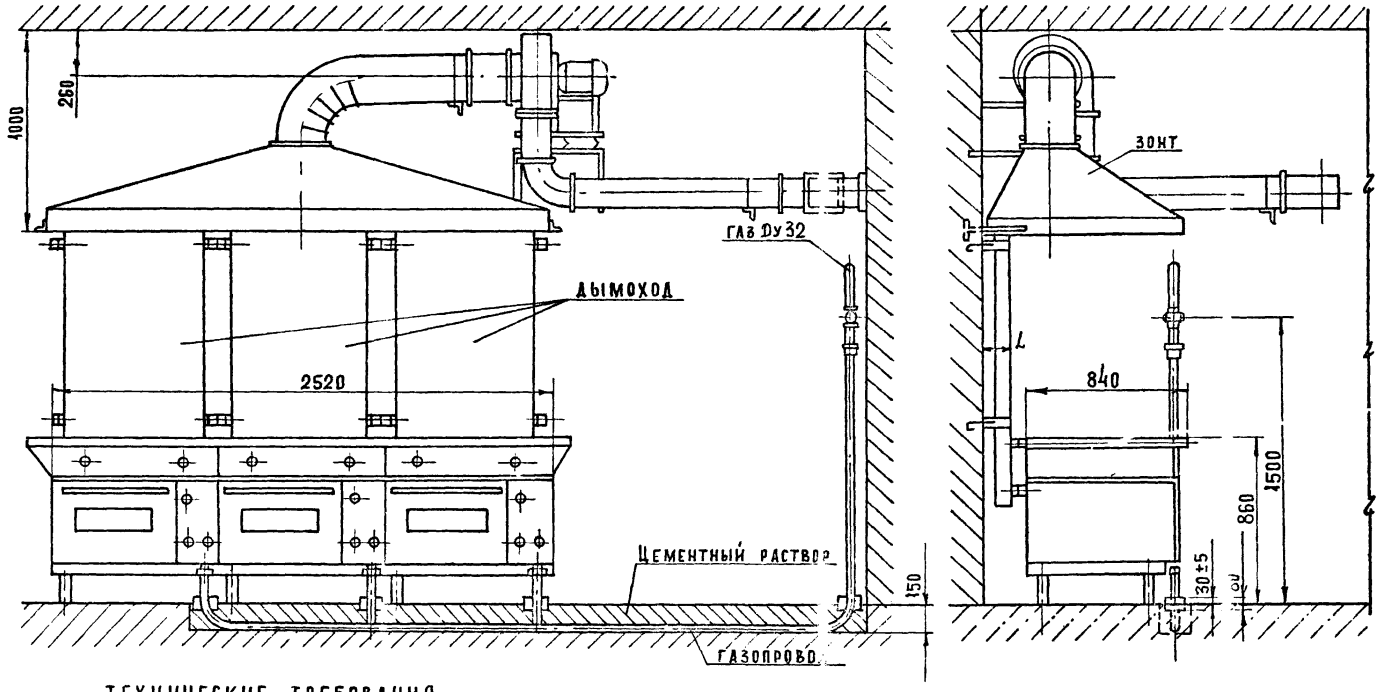
27-0-4.91-1-78

Лист 2

1060-01

Ал. I

УСТАНОВКА ТРЕХ ПЛИТ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

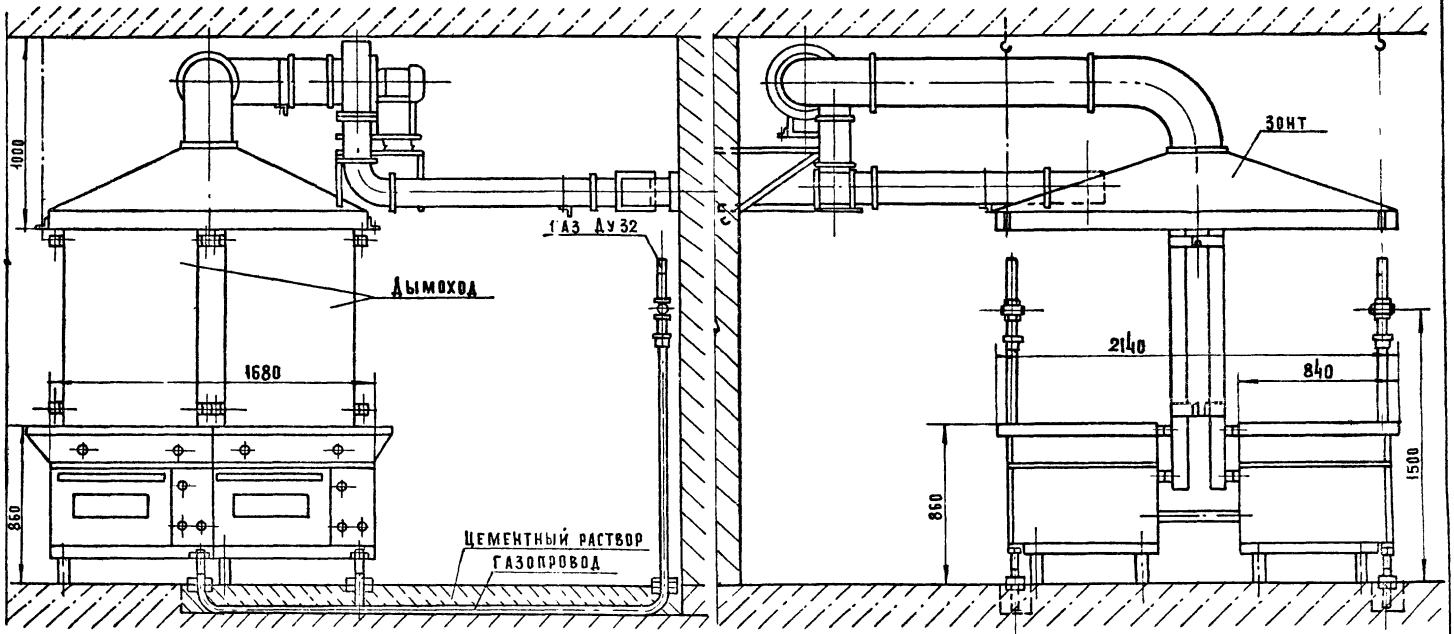
27-0-4.91-1-78

Лист 3

106С-01

Ал I

Установка четырех плит



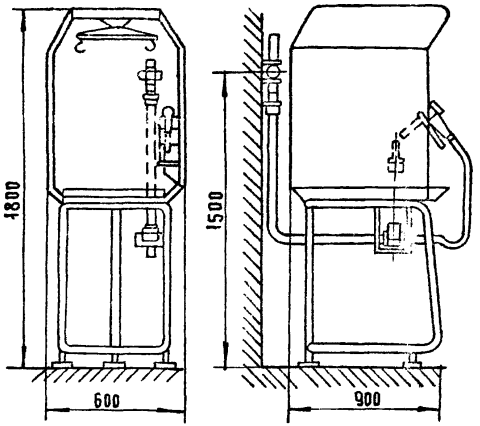
Технические требования

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

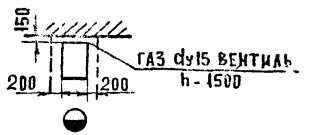
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Ал.1

Общий вид



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность при массе тушки 1,5 кг, шт/ч	40-60
2. Тепловая мощность, квт (ккал/ч), не более	11,6 (10000)
3. Номинальное давление природного газа, кПа/мм вод. ст/	1,3 (130)
4. Габаритные размеры опалочной горелки, мм, не более	
длина	170
ширина	90
высота	150
5. Масса опалочной горелки, кг не менее	0,7
6. Усилие нажатия на рычаг включения опалочной горелки, Н/кгс/	15/1,5/
7. Габаритные размеры установки, мм:	
длина	900
ширина	700
высота	1800
8. Масса, кг	42
код ОКП	5151290008

Изготовитель: Бишкекский з-д "КИП" г. Бишкек. Кыргызстан.

Требования к монтажу и установке

1. Фланец выводного патрубка присоединить к вытяжному воздуховоду
2. Отсос воздуха от устройства 500 м³/ч.
3. Устройство УОП-1 предназначено для работы на природном газе, УОП-2- на сжиженном.
4. Баллон с сжиженным газом крепится к раме в нижней части устройства УОП-2

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к.	Романова		

27-0-4.91-1-79

Устройство для опаливания птицы УОП-1, УОП-2

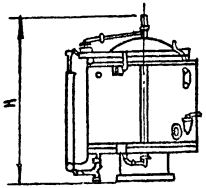
Стадия	Лист	Листов
РП		1

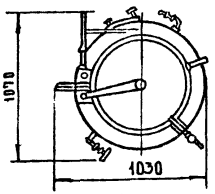
АО "ИНРЕКОН"

1080-21

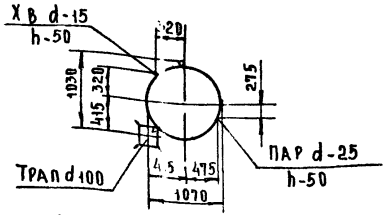
Ал.Т

Общий вид

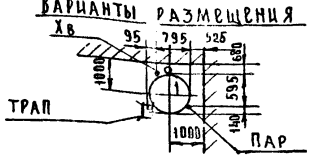


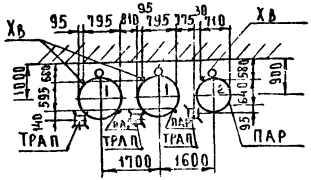


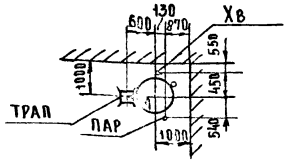
Монтажная схема



Варианты размещения







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

Техническая характеристика

	КПП-250-1М	КПП-160-1М
1. Полезная емкость, л	250	160
2. Время разогрева, мин	30	25
3. Расход пара, кг/ч	40	25
4. Рабочее давление пара в рубашке кгс/см²	0...0,045 (0...0,45)	
5. Габаритные размеры, мм:		
длина	1030	1030
ширина	1070	1070
высота, H	1275	1115
6. Масса, кг	190	165
Код ОКП	5151214059	5151214058

Изготовитель: Сокулукский з-д торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан

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

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

		27-0-4.91-1-80	
Нач.отд.	Калугин	Котлы пищеварочные паровые КПП-250-1М; КПП-160-1М	Стадия: РП; Лист: —; Листов: 1
Н.контр.	Тупицина		
Гл.инж.	Тупицина		
Инж.-к.	Романова		АО "ИНРЕКОН"

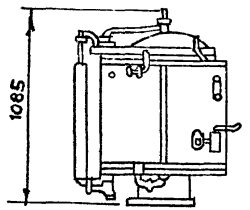
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

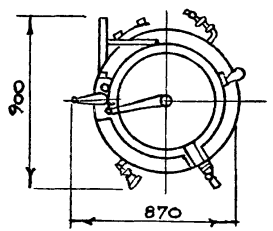
Формат А3

10-0-01

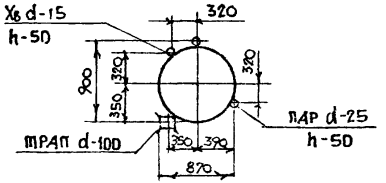
А1Т

Общий вид

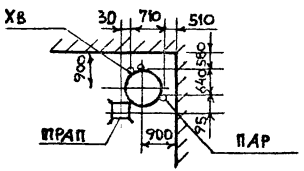


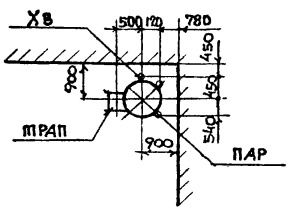


Монтажная схема



Варианты размещения





Техническая характеристика

1. Полезная емкость, л — 100
2. Время разогрева, мин — 20
3. Расход пара, кг/ч — 15
4. Рабочее давление пара в рубашке, кгс/см² — 0,045/0,045
5. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 900
   - ширина — 800
   - высота — 1085
6. Масса кг — 120

Код ОКП 515121 1057

Изготовитель: Сокулукский з-д торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан

Описание конструкции котлов см. стр 110

Котел пищеварочный паровой КПП-250-1м
КПП-160-1м

Нач.отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Пупицина		
Инж. ПК	Романова		

27-0-4.91-1-81

Котел пищеварочный паровой КПП-100-1м

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

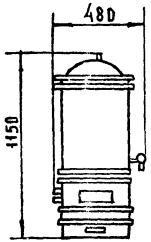
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

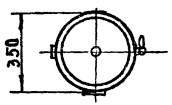
Формат А3

1060-01

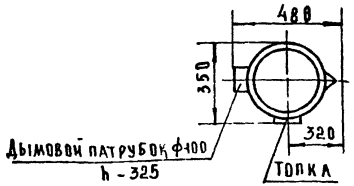
Ал. 1

Общий вид

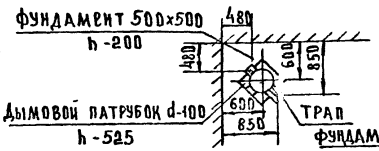




Монтажная схема



Варианты размещения





Техническая характеристика

1. Емкость, л	60
2. Расход условного топлива на разогрев, кг	1,8
3. Время разогрева от 20 до 95°С, мин	
4. Диаметр дымоотводного патрубка, мм	100
5. Вид топлива	дрова
6. Габаритные размеры, мм	
длина	480
ширина	350
высота	1150
7. Масса, кг	22

Код ОКП 5151260003

Изготовитель: Бердский з-д торгового машиностроения г. Бердск Новосибирской обл

Требования к монтажу и установке.

Кипятильник устанавливается на кирпичном фундаменте высотой 200мм. Для обеспечения нормальной работы кипятильника высота дымовой трубы должна быть не менее 3-4метров от уровня пола.

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

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

Нач. отд	Калугин	
Н. контр	Алимбеков	
Вед. инж	Тупицина	
Инж. к	Романова	

27-0-4.91-1-82

Кипятильник наливной КН-60мн

Стадия	Лист	Листов
РП		

АО "ИНРЕКЭН"

Формат А3

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

1080-01

Ал. I

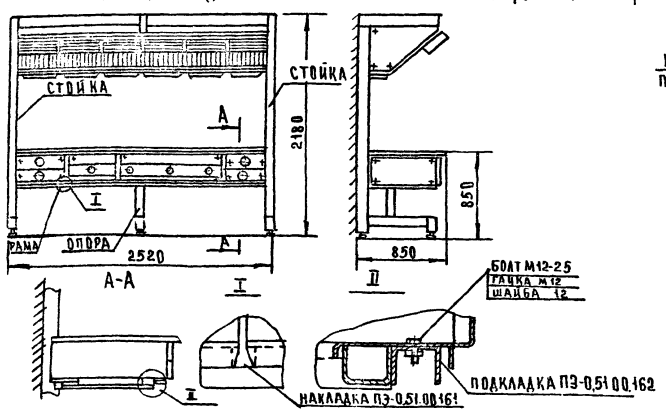
ПО МАТЕРИАЛАМ ЛЮБЕРЕЦКОГО СКБ ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ

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

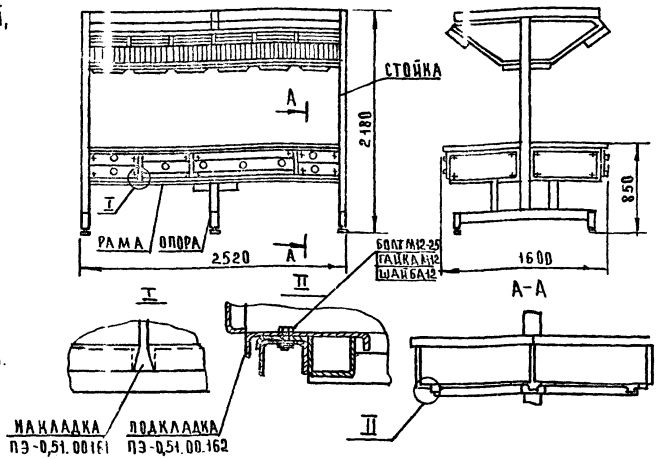
Оборудование рассчитано на использование функциональных емкостей, являющихся связующим звеном между крупными кулинарными фабриками и доготовочными предприятиями.

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

Установка оборудования пристенным способом на фермах типа фп.



Установка оборудования островным способом на фермах типа фо



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

			27-0-4.91-1-83		
НАЧ.ОТД.	КАЛУГИН		Рекомендация по установке секционного модулированного оборудования	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н.КОНТР.	АЛИМБЕКОВА			РП	1	10
ВЕД.ИНЖ.	ТУПИЦИНА			АО „ИНРЕКОН"		
ИНЖ.ПК	РОМАНОВА					

ФОРМАТ А3

1060-01

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

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

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

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

При пристенной установке оборудования без ферм отсосы крепятся к стене. Их размеры определяются исходя из длины технологической линии (см. стр. 116).

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

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

В тех случаях, когда при островном расположении невозможно осуществить установку ферм с навесным комплектом оборудования и необходимо установить наряду с навесным напольное оборудование, допускается устанавливать напольное оборудование островным способом (см. стр. 115).

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

При установке оборудования на подставках пристенно предпочтительным является крепление его к стене (см. стр. 115).

Требования к помещениям

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

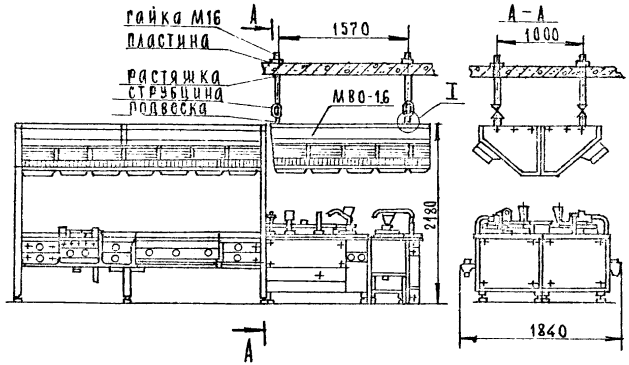
Пол помещений должен быть ровным, максимальные перепады между плитками на их стыке не должны превышать 1 мм.

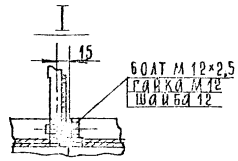
Переходы между помещениями и участки, примыкающие к лифтам, местам разгрузки, должны удовлетворять требованиям, перечисленным выше.

В качестве канализационных устройств должны использоваться лотки со съемными решетками, установленными на одном уровне с полом (см. стр. 116)

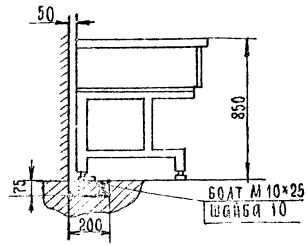
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

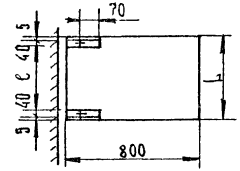
Схема установки навесного и напольного оборудования



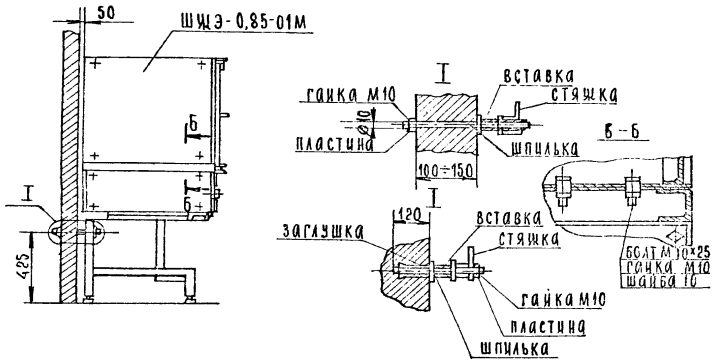


Привязочные координаты крепления изделий на подставках к полу



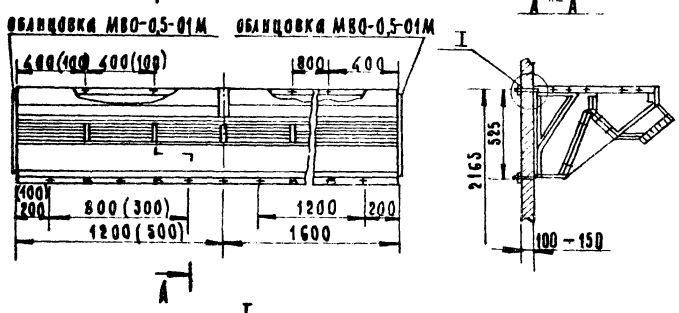


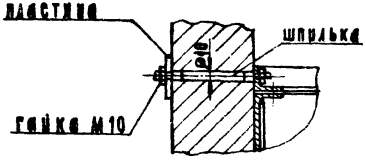
Привязочные координаты крепления изделий на подставках к стене

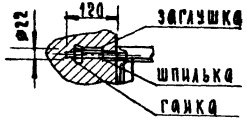


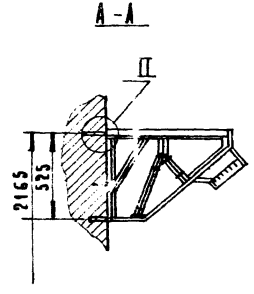
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Крепление МВО к стене

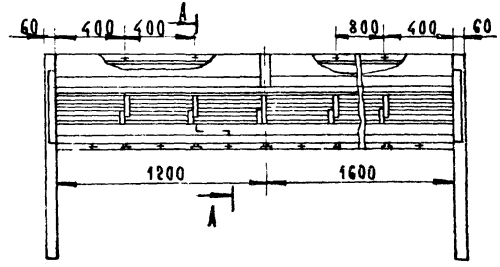


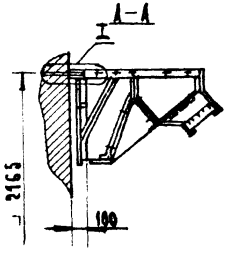


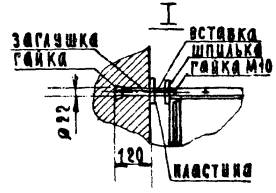




Установка МВО на пристенной ферме типа ФП с креплением к стене







В скобках указаны размеры для отсоса МВО-0,5-01М.

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

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

1050-01

Ал 7

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

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

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

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

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

Жарочные шкафы и пароварочные аппараты желательно устанавливать с краю Фермы.

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

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

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

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

В целях обеспечения нормальной работы на оборудовании рекомендуется:

для сковород СЭ 0,22М; СЭ-0,45М- устанавливать вставку с левой стороны;

Фритюрницы, сковороды - отделять от плит вставкой;

Все виды оборудования отделять вставкой от жарочного и пароварочного шкафов,

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

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

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

1066-01

Ал.Т

Схема расположения канализационного лотка перед котлом КЭ

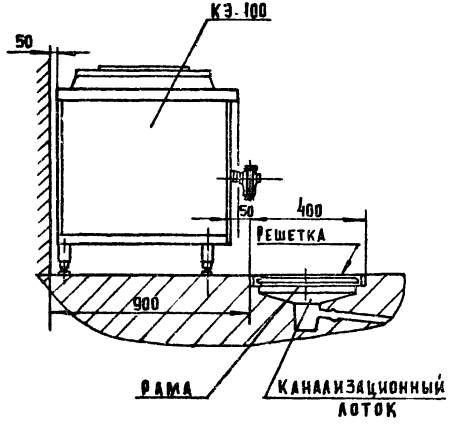
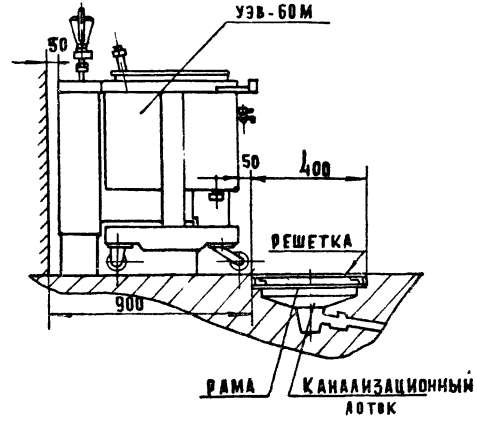
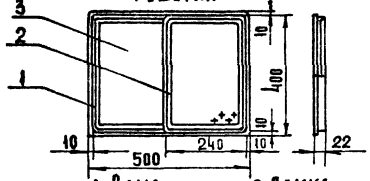


Схема расположения канализационного лотка перед устройством варочным УЭВ-60м

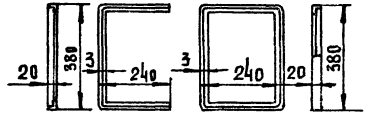


Составные части рамы для установки решеток

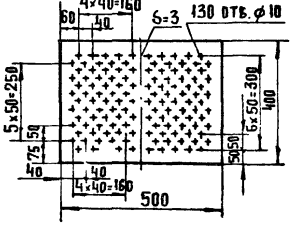
Решетка



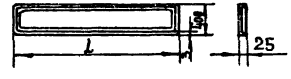
1. Рама 2. Рамка



3. Решетка



Рама



Длина L рамы берется в зависимости от длины канализационного лотка.

Сварные швы по ГОСТ 14771-80

	27-0-4.91-1-83	Лист 6

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

Формат А3

1080-01

Подвод электропитания

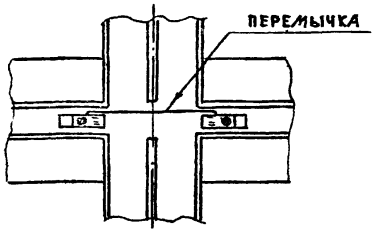
Для каждой единицы электротеплового оборудования определяется сечение проводов и выбирается аппарат защиты, исходя из номинальной мощности и напряжения сети. Аппараты линии самообслуживания /термостаты, передвижные мармиты, передвижные тепловые шкафы/ подсоединяются к сети с помощью штепсельной вилки.

На каждой стойке Фермы имеются шесть зажимов заземления.

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

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

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

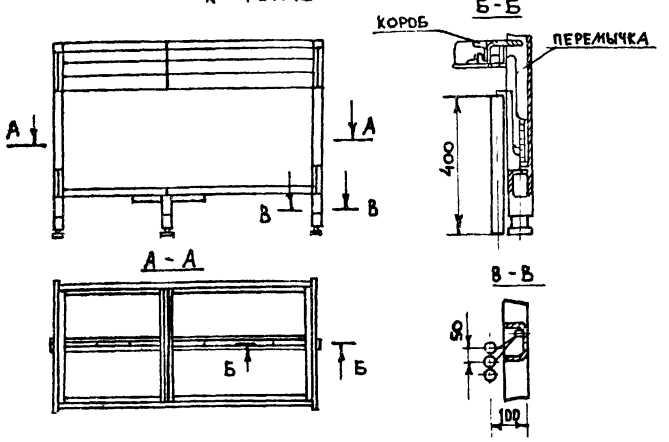


Для каждой единицы оборудования на электрическом распределительном пункте цеха устанавливается свой автоматический выключатель или группа плавких предохранителей, от которых провода в одной или нескольких трубах подводятся к стойке фермы.

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

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

Схема подвода заземляющих проводов и перемычек к ферме ФО



Переходное сопротивление между составными частями фермы должно быть не более 0,1 ом. Для расчета длины провода к каждому энергопотребителю необходимо помнить, что длина прокладки провода, выступающего из трубы, до переднего торца рамы составляет 1100 мм.

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

1100 мм + х + 300 мм.

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

300 мм - длина провода для подвода к клеммнику оборудования.

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

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

Ал.I

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

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

Место подключения воздуховодов приточной и вытяжной вентиляции к местным вентиляционным отсосам МВО-1,2М, МВО-1,6М, МВО-85-01М

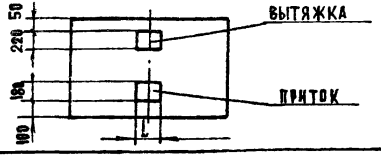


Схема подключения воздуховодов при островном расположении МВО

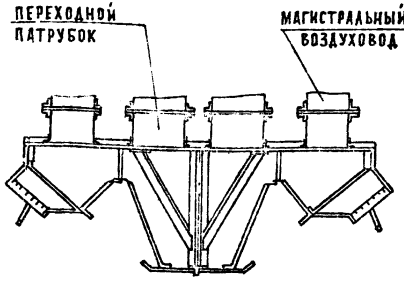
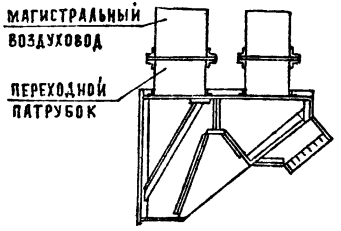
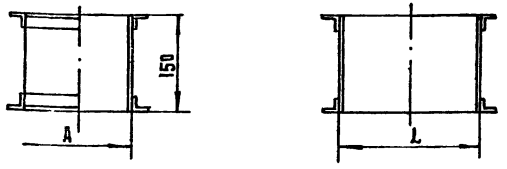


Схема подключения воздуховодов при пристенном расположении МВО



Переходной патрубок



Вентиляционное отверстие	Размер А, мм
Приток	180
Вытяжка	220

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

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

А4.Т

НОМЕНКЛАТУРА ОСТРОВНЫХ И ПРИСТЕННЫХ ФЕРМ И УСТАНАВЛИВАЕМЫХ НА НИХ МВО

ШИФР	ОБОЗНАЧЕНИЕ И КОЛИЧЕСТВО СОСТАВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ФЕРМ					ШИФР И КОЛИЧЕСТВО МВО		УСЛОВНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ФЕРМ
	СТОЙКА	ОПОРА	РАМА L=1200 мм	РАМА L=1600 мм	СТОЙКА	МВО-1,2м	МВО-1,6м	
ФО - 1.2 м	2	—	1	—	—	2	—	1200
ФП - 1.2 м	1	—	1	—	1	1	—	
ФО - 1.6 м	2	—	—	1	—	—	2	1600
ФП - 1.6 м	1	—	—	1	1	—	1	
ФО - 2,4 м	2	1	2	—	—	4	—	1200 1200
ФП - 2,4 м	1	1	2	—	1	2	—	
ФО - 2.8	2	1	1	1	—	2	2	1200 1600
ФП - 2.8 м	1	1	1	1	1	1	1	
ФО - 3,2	2	1	—	2	—	—	4	1600 1600
ФП - 3,2 м	1	1	—	2	1	—	2	
ФО - 3,6 м	2	2	3	—	—	6	—	1200 1200 1200
ФП - 3,6 м	1	2	3	—	—	3	—	
ФО - 4,0 м	2	2	2	1	—	4	2	1200 1200 1600
ФП - 4,0 м	1	2	2	1	1	2	1	
ФО - 4.4	2	2	1	2	—	2	4	1200 1600 1600
ФП - 4.4 м	1	2	1	2	1	1	2	
ФО - 4.8	2	2	—	3	—	—	6	1600 1600 1600
ФП - 4.8 м	1	2	—	3	1	—	3	
ФО - 5.2 м	2	3	3	1	—	6	2	1200 1200 1200 1600
ФП 5.2 м	1	3	3	1	1	3	1	
ФО - 5,6 м	2	3	2	2	—	4	4	1200 1200 1600 1600
ФП - 5.6 м	1	3	2	2	1	2	2	

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

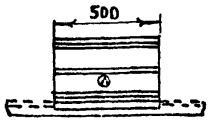
27-0-4.91-1-83

1060-01

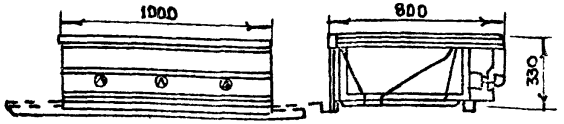
Ал. 1

Общие виды

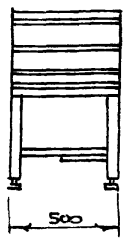
ПЭ-0,17М



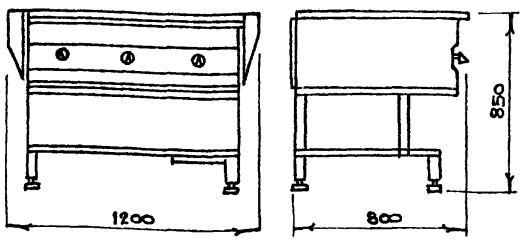
ПЭ-0,51М



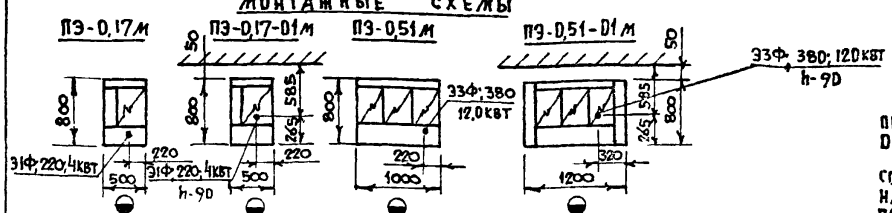
ПЭ-0,17-01М



ПЭ-0,51-01М



Монтажные схемы



Требования к монтажу и установке

1. Плита ПЭ-0,17М имеет конфорку и борт. Борт и конфорку можно менять местами. 2. Плита ПЭ-0,51-01М дополнительно комплектуется ограждениями. 3. На плитах ПЭ-0,17М, ПЭ-0,17-01М можно установить кран с холодной водой. 4. Плита ПЭ-0,17-01М имеет ограждение /борт/ с одной боковой стороны. В случае установки ее отдельно, следует с другой стороны установить вставку В-400М-01, или В-500М-01. 5. При установке плиты ПЭ-0,51М рядом с бортом фермы желательно отделить плиту от борта вставкой.
6. При установке электрических плит ПЭ-0,17-01М; ПЭ-0,51-01М необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 115.

Техническая характеристика

ПЭ-0,17М; ПЭ-0,17-01М; ПЭ-0,51М; ПЭ-0,51-01М

1	Площадь рабочей поверхности конфорок, м²	0,17	0,17	0,51	0,51
2	Время разогрева до рабочей температуры, мин	60			
3	Номинальная мощность, квт	4,0		12,0	
4	Род тока	однофазный переменный		трехфазный переменный	
5	Напряжение, В	220		380+0 или 220	
6	Габаритные размеры, мм:				
	длина „А"	500		1000	1200
	ширина	800			
	высота	330	850	330	850
7	Масса, кг	55	80	120	135

Код ОКП 5151221047; 5151221050; 5151221053; 5151221056

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения, поселок Комиссаровка Луганской области.

Душанбинский завод торгового машиностроения, г. Душанбе.

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

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

Каждая конфорка снабжена переключателем, осуществляющим ступенчатое регулирование ее мощности.

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Алимбекова	
Вед. инж.	Тупицина	
Инж. ОК	Романова	

27-0-4.91-1-84

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

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

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

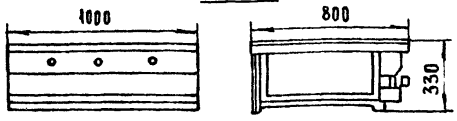
Формат А3

1060-01

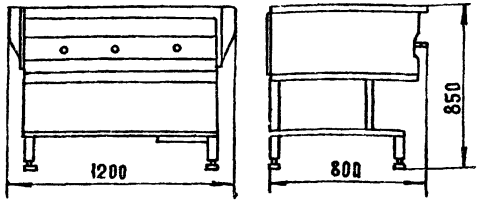
Альб. I

Общий вид

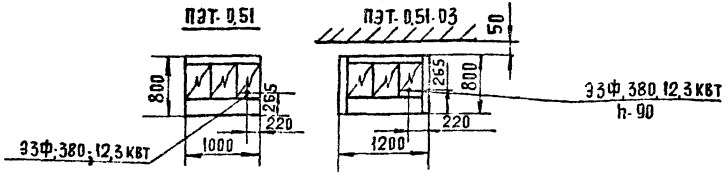
ПЭТ-0,51



ПЭТ-0,51-03



Монтажная схема



Плиты электрические предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания. Плита ПЭТ-0,51 устанавливается на общую ферму совместно с другими аппаратами, плиты ПЭТ-0,51-01, ПЭТ-0,51-02, ПЭТ-0,51-03 устанавливаются на индивидуальные подставки, поставляемые совместно с плитами.

Техническая характеристика

	ПЭТ-0,51	ПЭТ-0,51-01	ПЭТ-0,51-02	ПЭТ-0,51-03
1. Площадь рабочей поверхности комфорок, м²	0,51			
2. Время разогрева до рабочей температуры, мин	3,5			
3. Мощность, квт	12,3			
4. Напряжение, в	380/220			
5. Род тока	трехфазный переменный			
6. Габаритные размеры: мм				
длина	1000	1000	1400	1200
ширина	800			
высота	330		850	
7. Масса, кг	62	92	98	103
код ОКП	5151221062	5151221063	5151221064	5151221065

Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения поселок Комиссаровка Луганской обл.

Примечания.

1. Перед установкой плит ПЭТ-0,51-01; ПЭТ-051-02; ПЭТ-0,51-03 подготовить в полу углубления под установку скоб крепления задних ножек плиты.
При пристенной их установке предпочтительным является их крепления к стене см. стр. 113.
2. Требования к монтажу и установке см. стр. 114.

Нач.отд	Калугин		
Н.контр.	Адимбеков		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.пр.к	Романова		

27-0-4.91-1-85

Плиты электрические ПЭТ-0,51; ПЭТ-0,51-01; ПЭТ-0,51-02; ПЭТ-0,51-03

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО ИНРЕКОН

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

1060-01

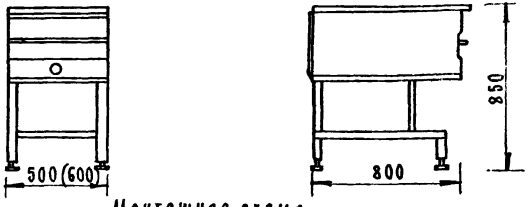
А4.1

Общий вид

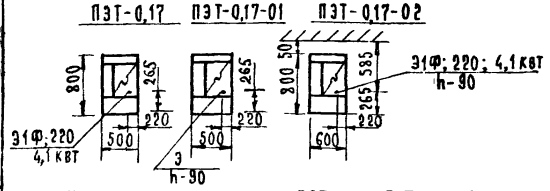
ПЭТ-0,17



ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02



Монтажная схема



Плиты электрические ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02 предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных и других емкостях на предприятиях общественного питания.

Плита ПЭТ-0,17 устанавливается на общую ферму совместно с другими аппаратами плиты ПЭТ-0,17-01 и ПЭТ-0,17-02 на индивидуальные подставки поставляемые вместе с плитами.

Плита электрическая ПЭТ-0,17-02 имеет одну конфорку со столом, закрепленную на каркасе плиты винтами с шайбами, которые позволяют устанавливать рабочую поверхность конфорки в одной плоскости с ограждением. Плита ПЭТ-0,17-01 отличается от плиты ПЭТ-0,17 наличием подставки. Плита ПЭТ-0,17-02 имеет одно боковое ограждение.

Техническая характеристика

ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02

1. Площадь рабочей поверхности конфорок, м²			0,17	
2. Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более			5	
3. Мощность,	квт		4,1	
4. Напряжение,	в		220	
5. Род тока			однофазный переменный	
6. Габаритные размеры:				
	длина		500	500	600
	ширина		800	800	800
	высота		330	850	850
7. Масса,	кг		35	60	65
Код ОКП			5151221066	5151221067	5151221068

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения поселок Комиссаровка, Луганской области

Примечания

1. Перед установкой плит ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02 подготовить в полу углубления под установку скоб крепления задних ножек плиты. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 115.
2. Требования к монтажу и установке см. стр. 113.

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. пр. к.	Романова		

27-0-4.91-1-86

Плиты электрические ПЭТ-0,17; ПЭТ-0,17-01; ПЭТ-0,17-02.

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

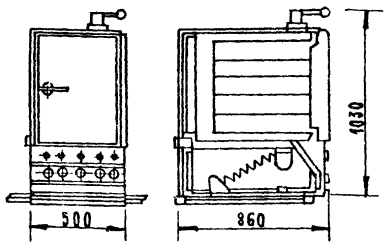
1060-01

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

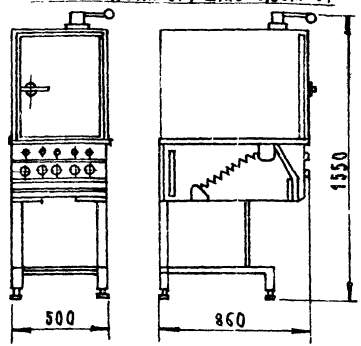
Ал.I

Общие виды

ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,85М

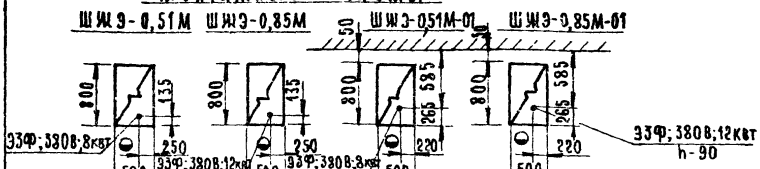


ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01



Монтажные схемы

ШЖЭ-0,51М ШЖЭ-0,85М ШЖЭ-0,51М-01 ШЖЭ-0,85М-01



Требования к монтажу и установке.

1. Жарочные шкафы желательно устанавливать с краю фермы.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух жарочных шкафов.
3. Все виды оборудования следует отделить от жарочного шкафа вставкой.
4. При установке жарочных шкафов ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 113.
5. При установке шкафов ШЖЭ-0,85М; ШЖЭ-0,51М на ферме необходимо для каждого из них предусмотреть дополнительно отсос М80-0,5.
6. Монтажная схема подводов коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей.

Техническая характеристика

	ШЖЭ-0,51М	ШЖЭ-0,85М	ШЖЭ-0,51М-01	ШЖЭ-0,85М-01
1. Площадь противней, м²	0,51		0,85	
2. Время разогрева до 260°С, мин	15		15	
3. Мощность, квт	8,0		12,0	
4. Напряжение, В	380+0 или 220			
5. Род тока	трехфазный переменный			
6. Габаритные размеры, мм:				
длина	500		500	
ширина	860		860	
высота	1030	1550	1030	1550
7. Масса, кг	115	130	120	138
Код ОКП	5151231061	5151231062	5151231059	5151231060

Изготовитель: Сокулукский з-д торгмаш г. Шопоков Кыргызстан

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

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

Нач.отд.	Калугин	
Н.контр.	Алимбекова	
Вед.инж.	Тупицина	
Инж.ПК	Романова	

27-0-4.91-1-87

Шкафы жарочные электрические ШЖЭ-0,51М; ШЖЭ-0,85М ШЖЭ-0,51М-01; ШЖЭ-0,85М-01

Стадия	Лист	Листов
РП		1

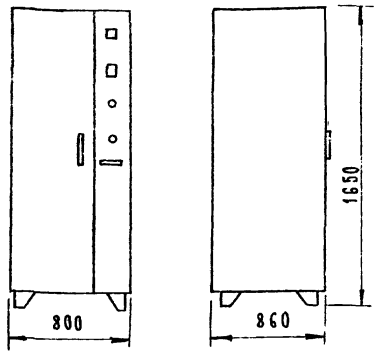
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

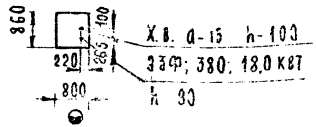
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Альбом

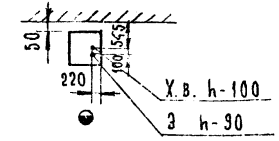
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Площадь емкостей для пищи, м²	1,36
2. Время разогрева воздуха в жарочной камере шкафа до 260°С, мин	15
3. Номинальная мощность, в	18,0
4. Напряжение, в	380 с нулевым проводом
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Габаритные размеры, мм:	
длина	800
ширина	860
высота	1650
7. Масса, кг	
шкафа	260
принадлежностей	115

Код ОКП 51 5123 1045

Изготовитель: Сокулукский завод торгового машиностроения г. Шопоков Кыргызстан

Требования к установке:

Над шкафом жарочным установить местный вентиляционный отсос типа МВО-1,2М.

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1,36 с вратным стеллажом, предназначен для жаренья полуфабрикатов из мяса, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания на кулинарных и заготовочных фабриках при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд на промышленной основе.

Шкаф состоит из жарочной камеры, установленной на раму каркаса и закрытой с лицевой стороны дверью с натяжным запором.

В нижней части камеры на правой стороне предусмотрено отверстие для ввода и крепления паропровода, парогенератора.

Парогенератор заливается водой из питательной коробки, уровень воды регулируется поплавковым устройством.

Нагрев воды проводится включением электронагревателей.

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр	Алимбеков		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. ПТх	Бычкова		

27-0-4.91-1-88

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1,36

Стадия	Лист	Листов
РП		1

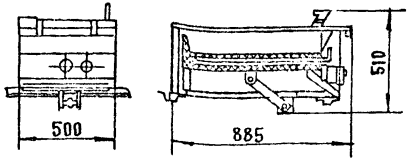
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

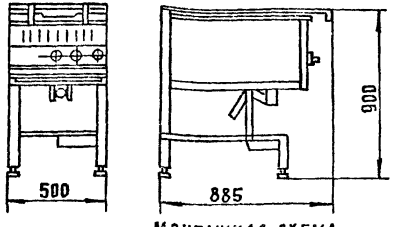
1060-01

Ал.1

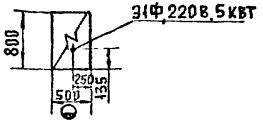
Общий вид СЭ-0,22М



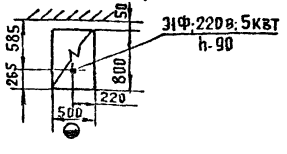
Общий вид СЭ-0,22М-01



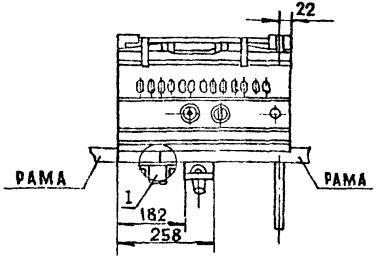
Монтажная схема СЭ-0,22М



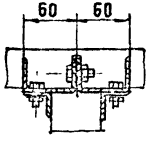
Монтажная схема СЭ-0,22М-01



Расположение сковороды на ферме



1 (стык рам фермы)



Техническая характеристика

		СЭ-0,22М	СЭ-0,22М-01
1.	Площадь пода чаши, м²	0,22	
2.	Вместимость чаши, дм³	25	
3.	Время разогрева пода чаши до 250°С, мин	25	
4.	Мощность, квт	5,0	
5.	Род тока	однофазный переменный	
6.	Напряжение, в	220	
7.	Габаритные размеры, мм		
	длина	500	
	ширина	885	
	высота	510	900
8	Масса, кг	85	105
	Код ОКП	5151241041	5151241042

Изготовитель: Комиссаровский завод торгового машиностроения поселок Комиссаровка Луганской области

Требования к монтажу см. стр. 129 „Сковороды электрические СЭ-0,45М и СЭ-0,45М-01."

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

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

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

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Аймбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-к.	Романова		

27-0-4.91-1-89

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

Стадия	Лист	Листов
РП		1

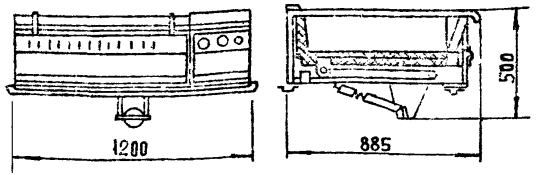
АО „Инрекон"

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

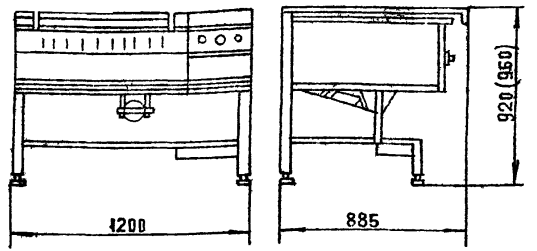
1160-01

Ал I

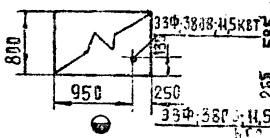
Общий вид СЭ-0,45М



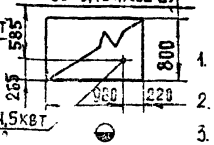
Общий вид СЭ-0,45М-01 (СЭ-0,45М-02)



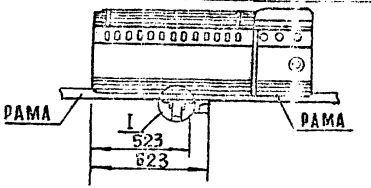
Монтажная схема СЭ-0,45М



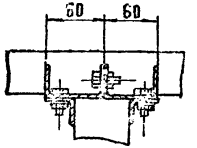
Монтажная схема СЭ-0,45М-01 СЭ-0,45М-02



Расположение сковороды на ферме



I (стык рам фермы)



Техническая характеристика

	СЭ-0,45М; СЭ-0,45М-01; СЭ-0,45М-02		
1. Площадь пола чаши, м²	0,45		
2. Вместимость чаши, дм³	90		
3. Время разогрева пода чаши до 250°С, мин	25	22	
4. Мощность, квт	11,5		
в т.ч. электронагревателей	11,25		
электродвигателя	0,25		
5. Напряжение, в	380 или 220		
6. Род тока	трехфазный переменный		
7. Габаритные размеры, мм:			
длина	1200		
ширина	885		
высота	500	920	960
8. Масса, кг	195	225	215
код ОКП	5151241031	5151241032	5151241049

Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения Поселок Комиссаровка, Луганской области

Назначение и описание см. стр. 128.

Требования к монтажу и установке:

1. При установке сковороды на ферме следует:
   а) Располагать ее так, чтобы выступающие части не попали на стык рам фермы;
   б) не следует устанавливать ее с краю ферм, так как работе мешает рукоятка опрокидывания.
   в) при размещении сковороды слева от стыка фермы расстояние от стыка до края сковороды должно быть не менее 60 мм
2. При установке сковород СЭ-0,45М, СЭ-0,22М следует устанавливать вставку с левой стороны.
3. Сковороду от плит следует отделать вставкой
4. При установке сковород СЭ-0,45М-01, СЭ-0,22М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной их установке предпочтительным является их крепление к стене см. стр. 113
5. Монтажная схема подводов, коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей

Нач. отд.	Калугин	
Н. конт.	Алимбеков	
Вед. инж.	Тупицина	
Инж. II к.	Романова	

27-0-4.91-1-90

Сковороды электрические СЭ-0,45М, СЭ-0,45М-01 СЭ-0,45М-02

Стадия	Лист	Листов
РП		1

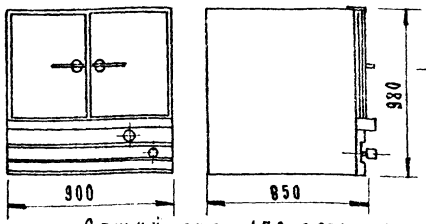
АО „ИНРЕКОН"

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

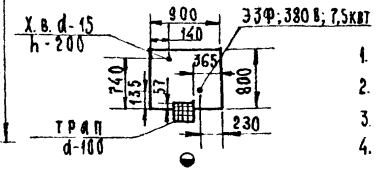
1060-01

Альт

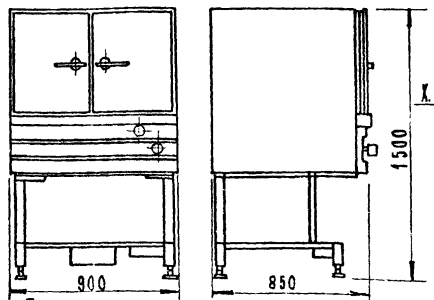
Общий вид АПЭ-0,23АМ



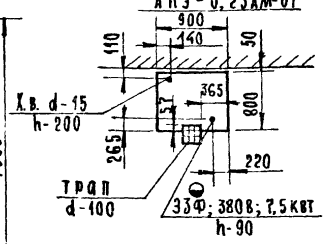
Монтажная схема
АПЭ-0,23АМ



Общий вид АПЭ-0,23АМ-01



Монтажная схема
АПЭ-0,23АМ-01



Техническая характеристика

	АПЭ-0,23АМ	АПЭ-0,23АМ-01
1. Вместимость емкостей, дм³	10	
2. Количество емкостей	12	
3. Время разогрева камер до 95°С, мин	15	
4. Рабочее давление воды в водопроводе, мПа (кгс/см²)	от 0,05 до 0,8 (от 0,5 до 8)	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380+0 или 220	
7. Род тока	трехфазный переменный	
8. Габаритные размеры, мм		
длина	900	
ширина	850	
высота	980	1500
9. Масса, кг	170	180
Код ОКП	5151290047	5151290048

Изготовитель: Люберецкий з-д торгового машиностроения г. Люберцы, Московской области.

Требования к монтажу и установке.

1. Пароварочные аппараты желательно устанавливать к краю фермы, отделять от другого оборудования вставкой.
2. Не рекомендуется располагать без разрыва более двух пароварочных аппаратов.
3. При установке аппарата АПЭ-0,23АМ-01 необходимо предусмотреть для его крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является его крепление к стене см. стр 115.
4. Монтажная схема подводов коммуникаций дана от контура оборудования без учета выступающих частей.

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

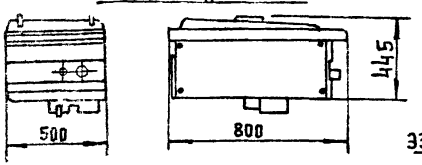
Нач.отд.	Калугин		27-0-491-1-91
Н. контр.	Алимбекова		Аппараты пароварочные АПЭ-0,23 АМ, АПЭ-0,23 АМ-01
Вед.инж.	Тупицина		Стадия: РП; Лист: 1; Листов:
Инж. ПК	Романова		АО „ИНРЕКОН"

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

Формат А3

1650-01

Общий вид ФЭ-20М



Монтажная схема ФЭ-20М

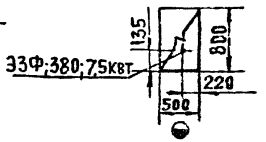
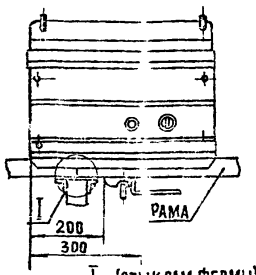
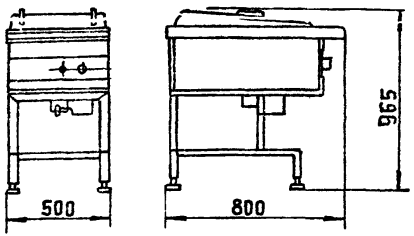


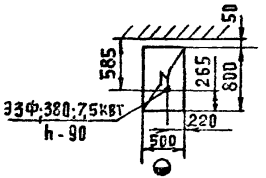
Схема расположения фритюрницы на ферме



Общий вид ФЭ-20М-01



Монтажная схема ФЭ-20М-01



Техническая характеристика

	ФЭ-20М	ФЭ-20М-01
1. Производительность, кг/ч	12	
2. Номинальное количество жира, заливаемого в жарочную ванну, л	20	
3. Время разогрева номинального количества жира, мин	12	
4. Рабочая температура жира в жарочной ванне, °С	170	
5. Мощность, кВт	7,5	
6. Напряжение, В	380+0 или 220	
7. Род тока	трехфазный переменный	
8. Габаритные размеры, мм		
длина	500	
ширина	800	
высота	445	965
9. Масса, кг	45	65
Код ОКП	5151242010	5151242011

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования, г. Смоленск.

Требования к монтажу и установке:

1. При установке фритюрницы ФЭ-20М-01 необходимо предусмотреть для её крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является её крепление к стене см. стр. 115.

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

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

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

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

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

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

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

Фритюрница снабжена корзинкой для жарения продуктов и крышкой.

Нач. от	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.-к	Романова		

27-0-4.91-1-92

Фритюрницы электрические ФЭ-20М; ФЭ-20М-01

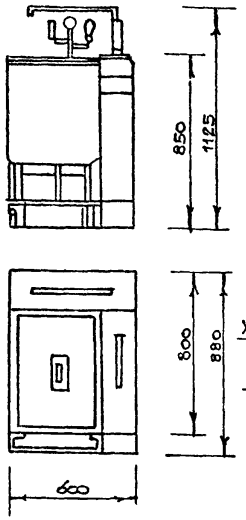
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО «ИНФЕКОН»

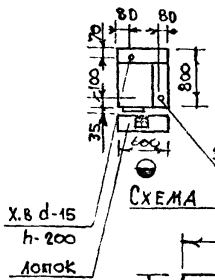
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. 1

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения

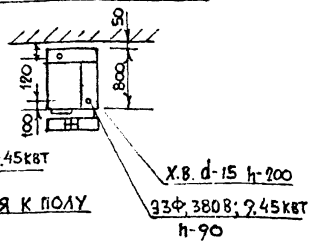
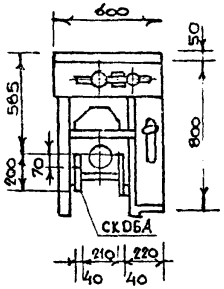


Схема крепления к полу



Техническая характеристика

1.	Номинальный объем варочного сосуда, л	60
2.	Время разогрева от 20 до 95°С, мин	42
3.	Мощность, кВт	9.45
4.	Напряжение, В	380+0 или 220
5.	Род тока	трехфазный переменный
6	Рабочее давление пара, МПа/кгс/см²/	0... 0.045 /0... 0.45/
7.	Габаритные размеры варочного устройства, мм:	600×800×1125
8.	Габаритные размеры котла передвижного, мм	430×680×890
9	Масса, кг	
	варочного устройства	195
	котла передвижного	50
	Код ОКП варочного устройства	5151290028
	Код ОКП котла передвижного	5151214052
	Изготовитель:	Ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад

Устройство варочное УЭВ-60М предназначено для варки заправочных супов, приготовления вторых и третьих блюд, гарниров, тушения овощей, а также для транспортировки готовых блюд к линии раздачи, сохранения их в горячем состоянии и раздачи потребителям на предприятиях общественного питания.

Устройство электрическое варочное УЭВ-60М представляет собой комплект, в который входят стационарно установленный парогенератор и передвижной котел.

Парогенератор состоит из собственно парогенератора и тумб: боковой, задней. Вода заливается через воронку и нагревается тремя электронагревателями.

Передвижной котел представляет собой теплоизолированный варочный сосуд, установленный на платформе, снабженной колесами. Для заполнения варочного сосуда водой предусмотрен кран. Варочный сосуд обогревается паром, поступающим из парогенератора в пароводяную рубашку через пароварочное устройство.

Требования к монтажу и установке:

1. В зоне установки УЭВ-60М пол не должен иметь уклона
2. Уклон к канализационным лоткам должен начинаться за пределами зоны установки УЭВ-60М /см. стр. 116/.
3. При установке варочного устройства необходимо предусмотреть в полу цементируемые выемки.

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Алимбекова	
Вед. инж.	Тупицина	
Инж. ПК	Романова	

27-0-4.91-1-93

Устройство электрическое варочное УЭВ-60М. Котел передвижной КП-60М.

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

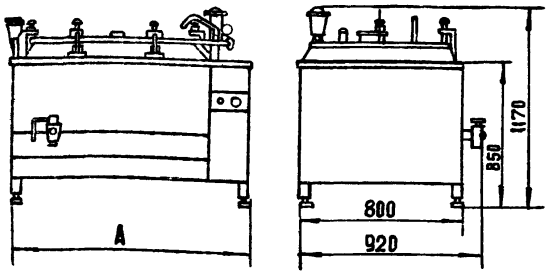
Формат А3

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

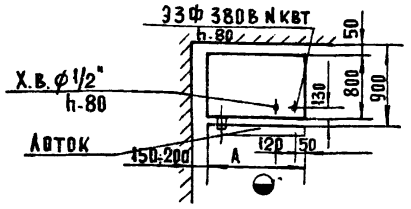
1060-01

Ал. Т

Общий вид



Монтажная схема



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

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

Пространство между облицовочными панелями и варочным сосудом заполнено теплоизоляцией.

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

Техническая характеристика

		КЭ-100М	КЭ-160М	КЭ-250М
1.	Номинальный об'ем варочного сосуда, А	100	160	250
2.	Время разогрева от 20° С до 95° С, мин	37	46	55
3.	Мощность, квт	18.9	24.0	30.0
	в т.ч. мощность варки	3.15	4.0	5.0
4.	Род тока	трехфазный переменный		
5.	Напряжение, В	380/220		
6.	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0...0,045 (0...0,45)		
7.	Габаритные размеры, мм:			
	длина „А"	800	1200	1500
	ширина	920		
	высота	1170		
8.	Масса, кг	166	220	268
	Код ОКП	5151211154	5151211153	5151211152

Изготовитель: Черноморский судостроительный з-д г. Николаев.
Криворожский турбинный з-д „Восход" г. Кривой Рог
ПО „Балтийский з-д" г. Ленинград

Требования к монтажу и установке:

1. Для обеспечения возможности работы с использованием тележки ТП-80КМ котлы должны отстоять от стены по левому торцу на 150-200 мм.
2. Перед котлами следует располагать канализационные лотки, длина которых соответствует длине котла или линии оборудования, в состав которой входит котел (см. стр. 118)

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Романова		

27-0-4.91-1-94

Котлы пищеварочные электрические КЭ-100М, КЭ-160М, КЭ-250М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

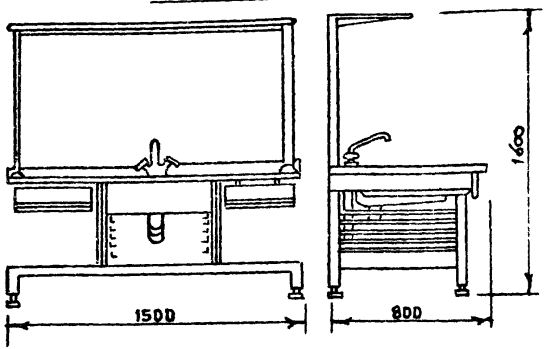
АО „ИНРЕКОН"

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

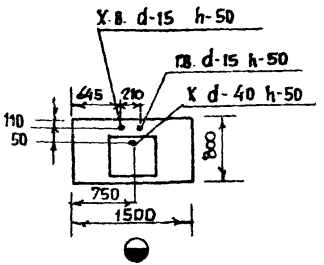
1060-01 Формат А3

Ал. I

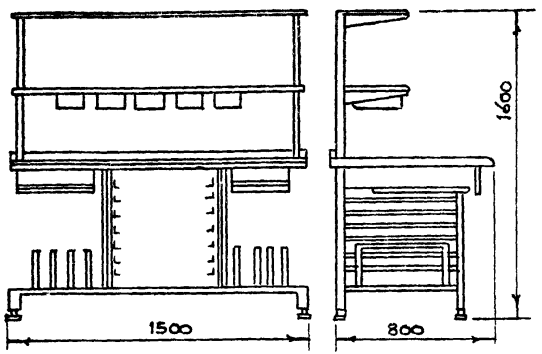
Общий вид СПМ-1500



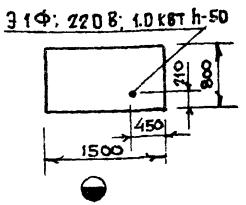
Монтажная схема



Общий вид СПММ-1500



Монтажная схема



Техническая характеристика

	СПМ-1500
1. Функциональный объем, м³	0.14
2. Площадь полок для кухонного инвентаря, м²:	
верхней	0.5
нижних	0.56
рабочей поверхности стола	1.2
3. Вместимость моечной ванны	0.07
4. Высота до рабочей поверхности стола, мм	850
5. Габаритные размеры, мм:	
длина	1500
ширина	800
высота	1600
6. Масса, кг	102
Код ОКП	5151580142
Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск	

	СПММ-1500
1. Функциональный объем, м³	0.21
2. Площадь полок, м²	1.56
3. Площадь рабочей поверхности стола	1.2
4. Мощность подключаемых средств малой механизации, кВт	1.00
5. Род тока	однофазный переменный
6. Напряжение, В	220
7. Высота до рабочей поверхности стола, мм	850
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1500
ширина	800
высота	1600
9. Масса, кг	117
Код ОКП	5151580145
Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск	

Столы предназначены для подготовки полуфабрикатов к холодной и тепловой обработке, для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

Стол марки СПМ-1500 служит для мытья и нарезки зелени, СПММ-1500 - для установки средств малой механизации.

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

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Алимбекова	
Вед. инж.	Тупицина	
Инж. ПК	Романова	

27-0-4.91-1-95

Стол с моечной ванной СПМ-1500
Стол с малой механизацией СПММ-1500

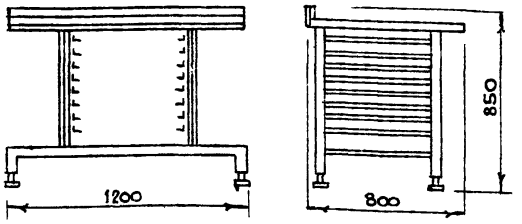
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО. ИНРЕКОН

Формат А3

Ал. I

Общий вид



Стол производственный СП-1200 предназначен для разделки рыбы, мяса и других продуктов, а также для хранения кухонного инвентаря и функциональных емкостей.

Техническая характеристика

1	Функциональный объем, $м^3$	0,21
2	Площадь полок, $м^2$	0,36
3.	Площадь рабочей поверхности стола, $м^2$	0,96
4	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	850
5	Масса, кг	60
	Код ОКП	5151580148

Изготовитель: Томский приборостроительный завод г. Томск.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. тех.	Романова		

27-0-4.91-1-96

Стол производственный СП-1200

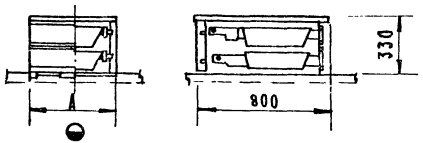
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

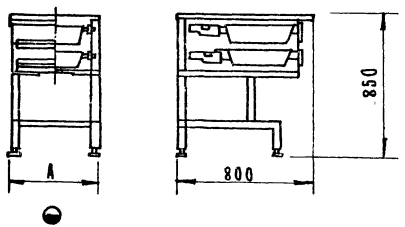
Формат А3

Ал. I

Общий вид В-500М; В-400М; В-300М



Общий вид В-500М-01; В-400М-01



Техническая характеристика

	В-500М	В-500М-01	В-400М	В-400М-01	В-300М
Площадь рабочей поверхности, м²	0,4		0,32		0,24
Габаритные размеры, мм					
длина „А"	500	500	400	400	300
ширина	800	800	800	800	800
высота	330	850	330	850	330
Масса, кг	24	46	22	40	15
Код ОКП	5151530404	5151530405	5151530402	5151530403	5151530401

Изготовитель: Душанбинский завод торгового машиностроения

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

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

Вставки В-500М-01, В-400М-01 — для установки на индивидуальные подставки, поставляемые комплектно.

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

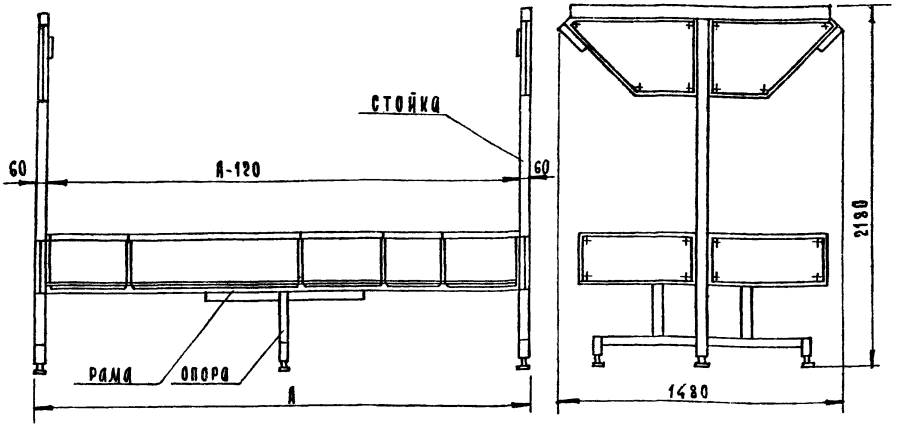
			27-0-4.91-1-97
Нач. отд.	Калугин		Вставки В-500М, В-400М, В-300М В-500М-01, В-400М-01
Н. контр.	Алимбекова		
Ведущ.	Тупицина		
Инж.-к.	Романова		

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

Общий вид



	ФО-1,2М	ФО-1,6М	ФО-2,4М	ФО-2,8	ФО-3,2	ФО-3,6М	ФО-4,0М	ФО-4,4	ФО-4,8	ФО-5,2М	ФО-5,6М
Габаритные размеры, мм											
длина	1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
ширина					1480						
высота					2180						
Масса, кг	160	170	220	230	240	260	265	275	285	320	330
Код ОКП	5151590036	5151590038	5151590044	5151590047	5151590050	5151590053	5151590056	5151590059	5151590062	5151590065	5151590068

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад.

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

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

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

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

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-ПК	Романова		

27-0-4.91-1-98

Ферма ФО

Стадия	Лист	Листов
РП		1

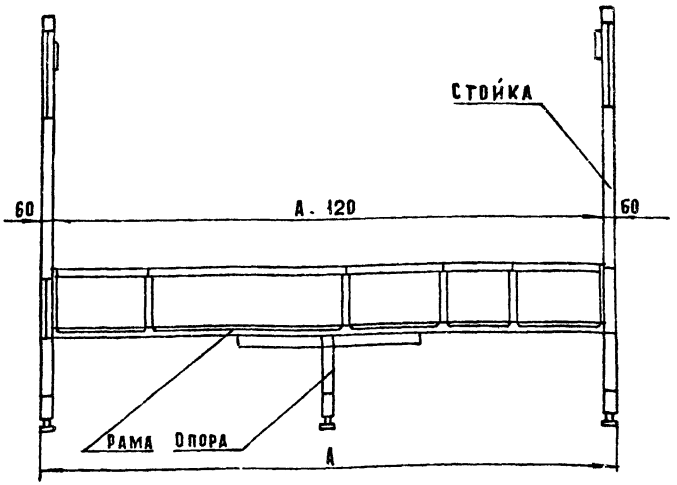
АО „ИНРЕКОН"

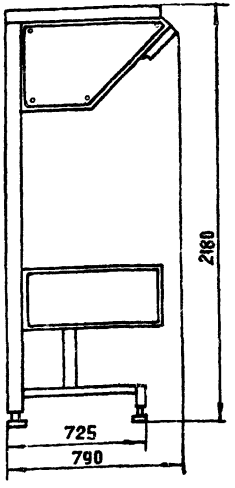
Формат А3

1082-01

Ал. I

ОБЩИЙ ВИД





	ФП-1,2М	ФП-1,6М	ФП-2,4М	ФП-2,8М	ФП-3,2М	ФП-3,6М	ФП-4,0М	ФП-4,4М	ФП-4,8М	ФП-5,2М	ФП-5,6М
Габаритные размеры, мм											
длина „А"	1320	1720	2520	2920	3320	3720	4120	4520	4920	5320	5720
ширина					790						
высота					2180						
Масса, кг	115	120	155	160	165	185	195	205	215	225	235
Код ОКП	5151590071	5151590074	5151590080	5151590083	5151590086	5151590089	5151590092	5151590095	5151590098	5151590101	5151590104

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад.

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

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Тулицина		
Инж. III к.	Романова		

27-0-4.91-1-99

Ферма ФП

Стадия	Лист	Листов
РП		1

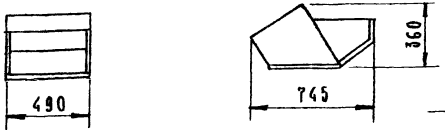
АО „ИНРЕКОН"

1060-01 Формат А3

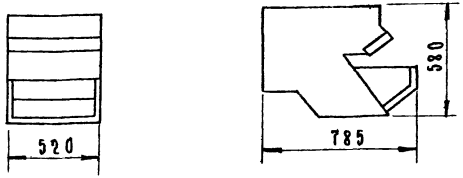
Альбом I

Общий вид

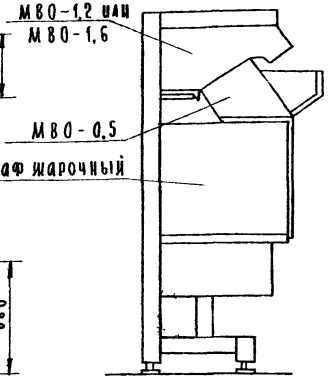
МВО-0,5М



МВО-0,5-01М



Общий вид



Техническая характеристика

	МВО-0,5м	МВО-05-01м
1. Сопротивление фильтра при расходе воздуха 500м³/ч, кг/м²	7	7
2. Количество фильтров	1	1
3. Габаритные размеры, мм		
длина	490	520
ширина	745	785
высота	360	580
4. Масса, кг	10	35
Код ОКП	5151590041	5151590032

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад

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

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

Отсос МВО-05-01М имеет боковые облицовки, которые необходимо снять при пристенной установке оборудования без ферм и ими закрыть торцы замыкающих отсосов.

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

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-К	Романова		

27-0-4.91-1-100

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

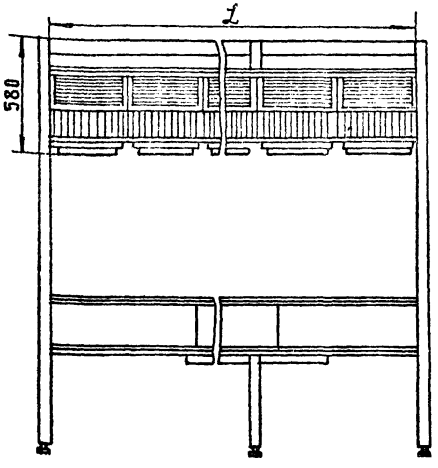
Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

АО „ИНРЕКОН"

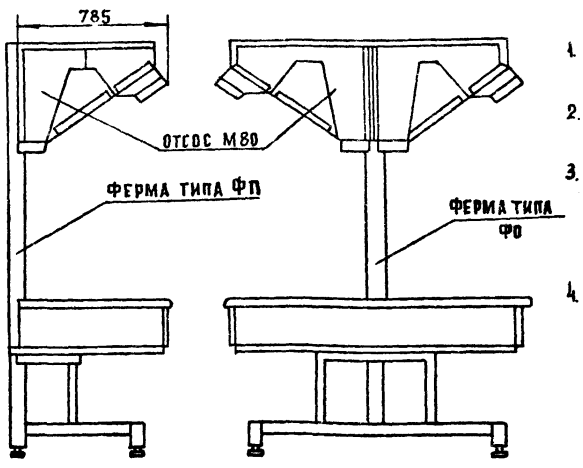
Формат А3

Ал.1

Общий вид



Пристенный вариант Островной вариант



Техническая характеристика

		М80-1.6М; М80-1.2М	
1.	Полезная площадь фильтра, м²	0,34	0,25
2.	Сопротивление фильтра при расходе воздуха 580м³/ч, кг/м²	7	
3.	Габаритные размеры, мм:		
	длина „L"	1600	1200
	ширина	785	
	высота	580	
4.	Масса, кг	86	72
	Код ОКП	5151590026	5151590029
	Изготовитель:	Ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад	

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

Отсос местный вентиляционный представляет собой вентиляционный короб навесного типа, в котором совмещены устройства для приточной и вытяжной вентиляции. Отсосы М80-1.2М, М80-1.6М отличаются длиной и количеством устанавливаемых фильтров, жалюзийных решеток и жиросборников.

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

Требования к монтажу и установке

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

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

Отсосы М80-1.2М; М80-1.6М, устанавливаемые на фермах не имеют боковых перегородок, за счет чего при их соединении образуется общий воздуховод (отдельно для вытяжной и приточной вентиляции). Сечение воздуховода вытяжной вентиляции составляет 0,12 м², приточной - 0.065 м².

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПТК	Романова		

27-0-4.91-1-101

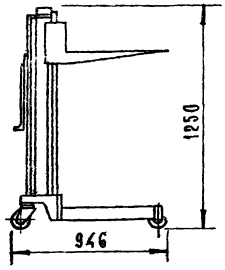
Отсос местный вентиляционный М80-1,6М; М80-1,2М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

Ал. I

Общий вид



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

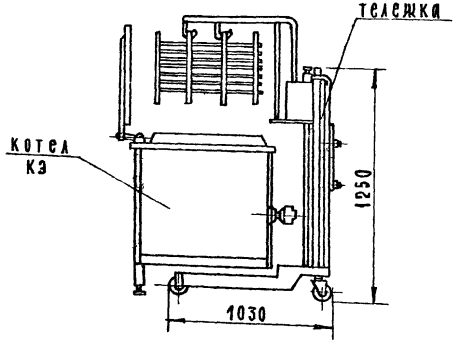
Тележка подъемная ТП-80М

1. Грузоподъемность, кг — 80
2. Высота подъема платформы над полом при крайних ее положениях, мм
   - нижнем — 120
   - верхнем — 1000
3. Габаритные размеры, мм
   - длина — 946
   - ширина — 410
   - высота — 1250
4. Масса, кг — 42

Код ОКП 5151561225

Изготовитель: Каменский машиностр. з-д им. 50-летия Советской Украины Ростовская обл.

Общий вид



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

Тележка подъемная ТП-80КМ

1. Грузоподъемность, кг — 80
2. Высота подъема каретки над полом при крайних ее положениях, мм:
   - нижнем — 980
   - верхнем — 1600
3. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 1030
   - ширина — 410
   - высота — 1250
4. Масса, кг — 48

Код ОКП 5151561222

Изготовитель: Каменский машиностр. з-д им. 50-летия Советской Украины Ростовская обл.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПС	Романова		

27-0-4.91-1-102

Тележки подъемные ТП-80М; ТП-80КМ

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО ИНРЕКОН

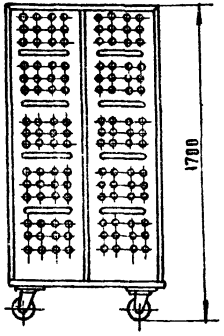
Формат А3

1060-01

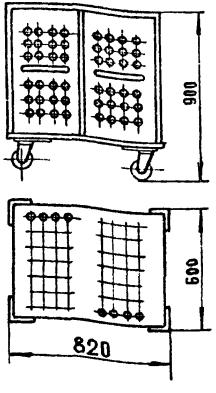
Альт

Общий вид

КП-300М; КП-300М-01



КП-160-02



		КП-160-02	КП-300М	КП-300М-01
1.	Единовременная загрузка, кг	160	300	300
2.	Количество секций	1	2	2
3.	Количество направляющих в секции		18	18
4.	Габаритные размеры, мм			
	длина	820	830	830
	ширина	600	630	630
	высота	900	1700	1700
5.	Масса, кг	36	80	82
	Код ОКП	5151580337	5151580151	5151580153

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

Контейнеры передвижные предназначены для транспортировки полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий с заготовочных до доготовочных предприятий общественного питания.

В контейнерах осуществляется также хранение полуфабрикатов и готовых изделий.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к.	Романова		

27-0-4.91-1-103

Контейнер передвижной КП-160-02 КП-300М; КП-300М-01

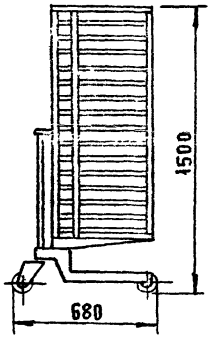
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО «ИНРЕКОН»

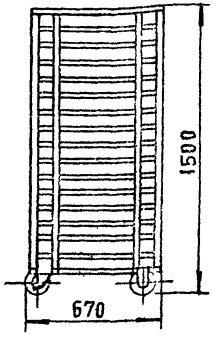
1060-01 Формат А3

Ал.Т

Общий вид
СП-125М



Общий вид
СП-230М



Стеллажи передвижные предназначены для внутрицеховой и межцеховой транспортировки функциональных емкостей с полуфабрикатами, готовыми кулинарными и кондитерскими изделиями.

Стеллаж СП-125М может применяться для осуществления процессов тепловой обработки и хранения продуктов в предприятиях общественного питания.

Емкости функциональные

Наименование	Габаритные размеры мм	Вместимость дм³	Код ОКП	Масса, кг
Е1Ш х 150К1Ш	530×325×150	25	5151580218	3,6
Е1Ш х 200К1Ш	530×325×200	30	5151530221	3,8
Е3Ш х 150К3Ш	525×265×150	12	5151580233	1,9
Е3Ш х 200К3Ш	325×265×200	15	5151580236	2,3
Е4Ш х 100К4Ш	525×176×100	5	5151580239	3,8
Е1 х 100К1	530×325×100	15	5151580214	3,9
Вкладыш перфорированный М1×190	530×325×190	26,6	5151580286	3,4
Е1×65	530×325×65	9,7	5151380163	3,0

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

Техническая характеристика

Стеллаж передвижной СП-125М

1. Грузоподъемность, кг — 125
2. Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, (кгс) — 98(10)
3. Тяговое усилие при трогании с места, Н, (кгс) — 147(15)
4. Габаритные размеры, мм
   - длина — 680
   - ширина — 400
   - высота — 1500
5. Масса, кг — 30

Код ОКП 5151561038

Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш" г. Йошкар-Ола

Стеллаж передвижной СП-230М

1. Грузоподъемность, кг — 230
2. Усилие передвижения стеллажа по горизонтальной поверхности, Н(кгс) — 98(10)
3. Тяговое усилие при трогании с места, Н(кгс) — 196(20)
4. Габаритные размеры, мм:
   - длина — 670
   - ширина — 500
   - высота — 1500
5. Масса, кг — 43

Код ОКП 5151561041

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

Нач. отд	Калугин		
Н. контр	Алимбекова		
Вед. инж	Упицина		
Инж. III к	Романова		

27-0-4.91-1-104

Стеллаж передвижной СП-125М СП-230М
Емкости функциональные

Стадия	Лист	Листов
РП		4

АО „ИНРЕКОН"

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

1060-01

Формат А3

Линии самообслуживания АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2 предназначены для хранения и раздачи первых и вторых блюд, холодных закусок, сладких блюд, молочно-кислых продуктов, горячих напитков и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания с последующей оплатой.

Оборудование в линии располагается соответственно направлению потока посетителей: правое исполнение - при направлении потока справа налево, левое - при направлении потока слева направо.

В начале линии размещается холодильный прилавок-витрина АС-2М, в конце - прилавок-касса АС-1М без дополнительного крепления.

Прилавок для горячих напитков АС-3М-01 и стационарный мармит МС7-84М устанавливаются на подставки, которые поставляются в комплекте монтажных частей этих прилавков.

Передвижной котел КП-60М, передвижной мармит МП-28М тепловой передвижной шкаф ШТПЭ-1М, тележки ТВС-120М, ТВТ-120М и ТВТ-240М закатываются в отсеки образованные с двух сторон боковыми облицовками соседних прилавков, а с третьей стороны стойками АС-4М, АС-5М.

Передвижное оборудование в отсеках можно - по желанию потребителя поменять местами или заменить другим из сменного комплекта.

При установке линии следует учесть, что к машинному отделению прилавка витрины АС-2М должен быть обеспечен свободный доступ для удобства технического обслуживания, т.е. со стороны машинного отделения должно устанавливаться передвижное оборудование. Установка прилавка-витрины АС-2М машинным отделением вплотную к стене не допускается.

Для подключения передвижных мармитов и шкафов к электросети внутри отсеков имеются штепсельные розетки, которые по желанию потребителя можно переставить в другой отсек.

При установке прилавков в линию поверхности их столов выравниваются с помощью регулируемых ножек.

На столах смонтирована витрина со стеклянными полками для выкладки хлебопродуктов и кондитерских изделий и отпуска блюд. Со стороны подхода посетителей имеются направляющие для перемещения подносов. Линии с торцов и вдоль направляющих облицованы панелями, оклеенными пластиком. Со стороны подхода посетителей прилавки закрыты декоративными облицовками.

Минимальная производительность линий: АС-АМ-50 мест; АС-БМ2-75 мест, АС-ВМ2 для диетических столовых - 75 мест; АС-ГМ2-50 мест. Указанная минимальная производительность линий может быть увеличена за счет привлечения дополнительного числа раздатчиц.

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

Нач. техн.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Романова		

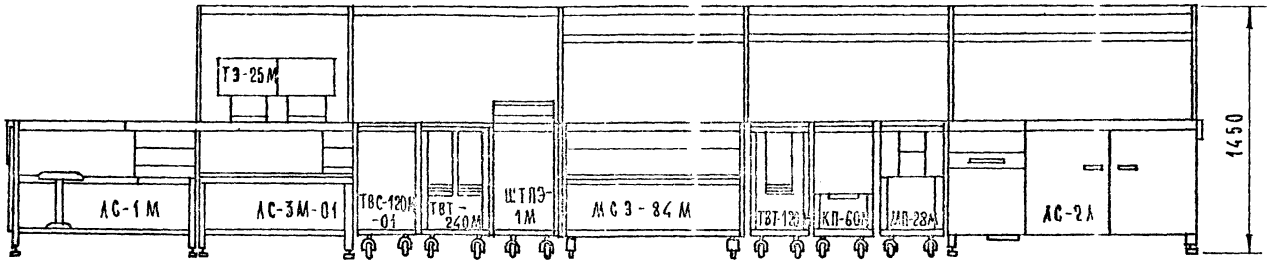
27-0-4.91-1-105

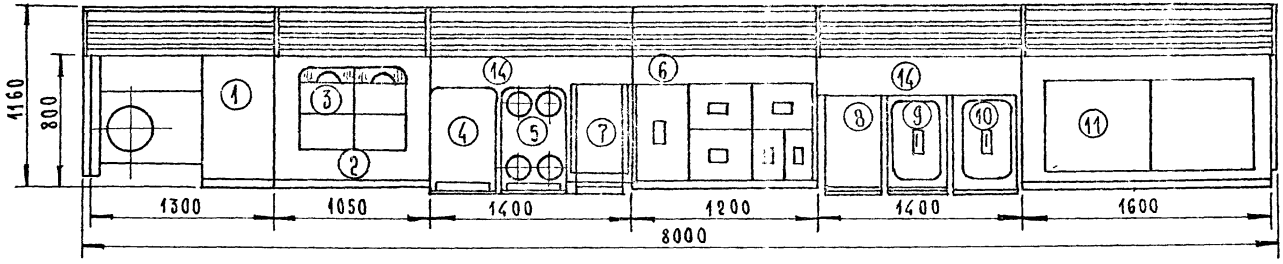
Линии самообслуживания АС-АМ, АС-БМ2, АС-ВМ2, АС-ГМ2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

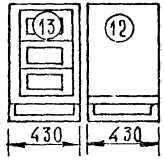
АО «ИНРЕКОН»

Ал. 1





1.	АС-1М	прилавок-касса /без контрольно-кассовой машины/
2.	АС-3М-01	прилавок для горячих напитков
3.	ТЭ-25М	термостат электрический - 2шт.
4.	ТВС-120М-01	тележка с выщипным устройством - 2шт.
5.	ТВТ-240М	тележка с выщипным устройством - 2шт.
6.	МСЭ-84М	мармит стационарный электрический
7.	ШТПЭ-1М	шкаф тепловой передвижной - 2шт.
8.	ТВТ-120М	тележка с выщипным устройством - 2шт.
9.	КП-60М	котел передвижной
10.	МП-28М	мармит передвижной
11.	АС-2М	прилавок-витрина холодильный
12.	ТСП-900М	тележка для столовых приборов
13.	ТВП-120М	тележка для подносов
14.	АС-4М	стойка



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

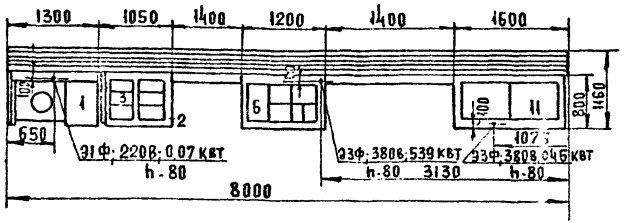
				27-0-4.91-1-106	
Нач.отд.	Калугин			Линия самообслуживания АС-4М	Стадия: РП; Лист: 1; Листов: 2
Н.конт.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Ведущ.	Тупицина				
Инж.-к.	Савченко				

Формат А3

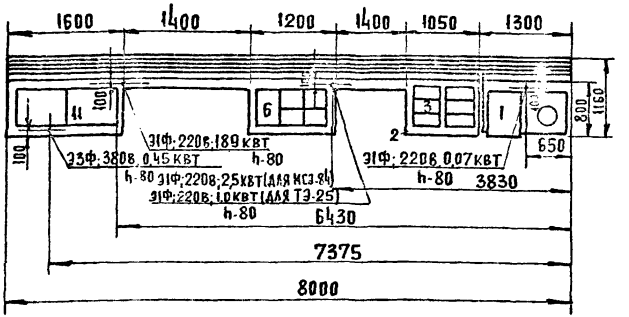
1060-01

Ал.Т

Линия прилавков самообслуживания АС-АМ



Линия прилавков самообслуживания АС-АМ (левое исполнение со стороны покупателя)



Техническая характеристика

1. Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, 1 м³	88
2. Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, 1 м³	138
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, м²	2,04
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, м³	0,315
5. Номинальная мощность, квт	5,89
6. Номинальное напряжение, В	380+0
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:	
длина	8000
ширина	1160
высота	1450
9. Масса, кг	1200
код ОКП	5151541067

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения г. Харьков

Требования к монтажу и установке.

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков.

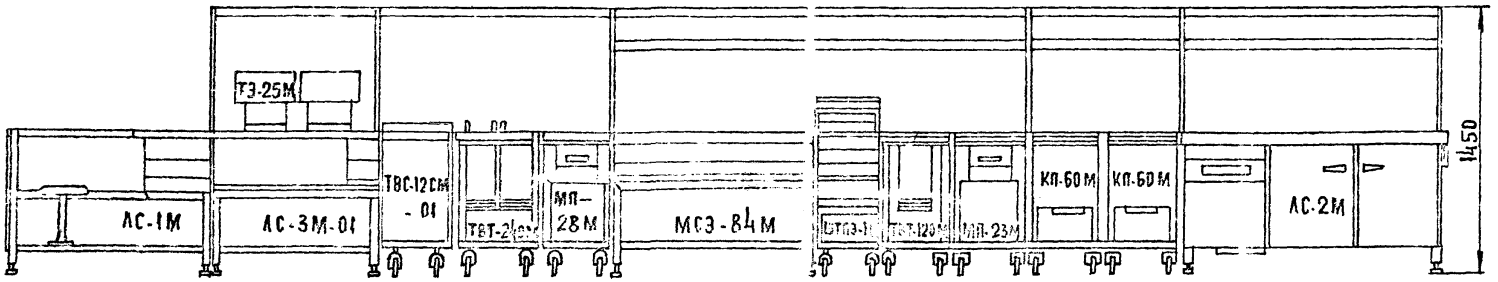
Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84 должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 3800 мм

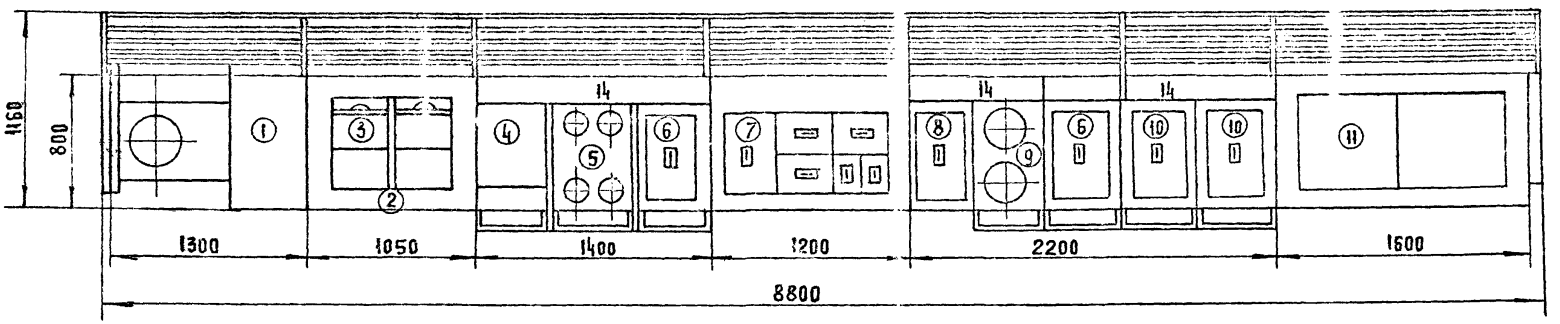
		27-0-4.91-1-106	
Нач. отд.	Калугин	Линия самообслуживания АС-АМ Монтажные схемы	Стадия: РП; Лист: 2; Листов:
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		АО «Инрекон»
Инж-ш к	Романова		

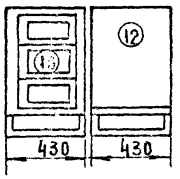
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

1060-01 Формат А3

Ал. I







1. ЛС-1М ПРИЛАВОК-КАССА/БЕЗ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ МАШИНЫ/
2. ЛС-3М-01 ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
3. ТЭ-25М ТЕРМОСТАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ - 2 шт
4. ТВС-120М-01 ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 шт
5. ТВТ-240М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 шт
6. МП-28М МАРМИТ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2 шт
7. МСЭ-84М МАРМИТ СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
8. ШТПЭ-1М ШКАФ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ
9. ТВТ-120М ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМНЫМ УСТРОЙСТВОМ - 2 шт.
10. КП-60М КОТЕЛ ПЕРЕДВИЖНОЙ - 2 шт
11. ЛС-2М ПРИЛАВОК - ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНЫЙ
12. ТВП-120М ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ
13. ТСП-900М ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
14. ЛС-4М СТОЙКА

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к.	Романова		

27-0-4.91-1-107

ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛС-БМ2

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП	1	2

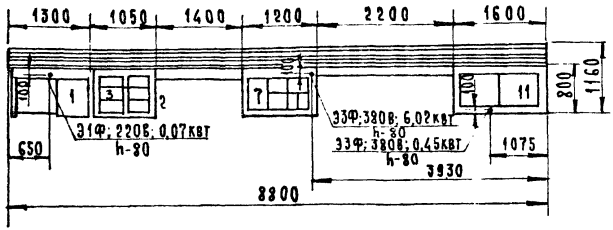
АО „ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

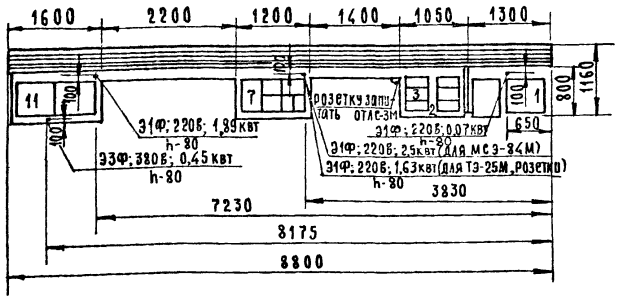
1060-01

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

Линия прилавков самообслуживания АС-6М2



Линия прилавков самообслуживания АС-6М2
(левое исполнение со стороны покупателя)



Техническая характеристика

1. Максимальная вместимость емкостей для первых блюд,	дм³	148
2. Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд,	дм³	166
3. Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта,	м²	2,04
4. Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины,	м³	0,315
5. Номинальная мощность,	квт	6,52
6. Номинальное напряжение,	в	380+0
7. Род тока		трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм:		
длина		8300
ширина		1160
высота		1450
9. Масса,	кг	1350
Код СКП		5151541090

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков

Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84М должны выступать из трубы на 1800мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200мм.

Нач. отд.	Калугин		
Н.контр.	Тупицина		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. Шк.	Романова		

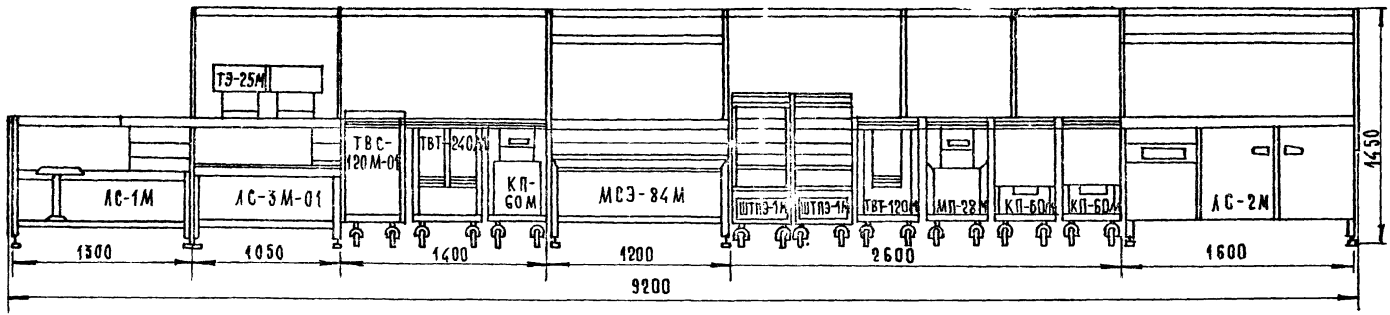
27-0-4.91-1-107

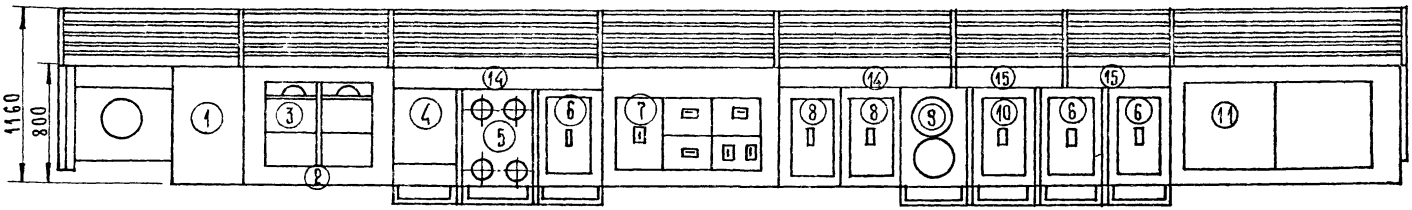
Линия самообслуживания АС-6М2 Монтажные схемы.

Стадия	Лист	Листов
РП	2	

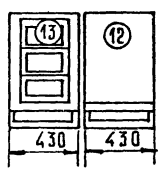
АО. ИНРЕКОН

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





1.	АС-1М	прилавок-касса /без контрольно-кассовой машины/
2.	АС-3М-01	прилавок для горячих напитков
3.	ТЭ-25М	термостат электрический - 2шт.
4.	ТВС-120М-01	тележка с выщимным устройством - 2шт.
5.	ТВТ-240М	тележка с выщимным устройством - 2шт.
6.	КП-60М	котел передвижной - 3 шт.
7.	МСЭ-84М	мармит стационарный электрический
8.	ШТПЭ-1М	шкаф тепловой передвижной - 2шт
9.	ТВТ-120М	тележка с выщимным устройством - 2шт.
10.	МП-28М	мармит передвижной
11	АС-2М	прилавок-витрина холодильный
12.	ТВП-120М	тележка для подносов
13.	ТСП-900М	тележка для столовых приборов
14.	АС-4М	стойка
15.	АС-5М	стойка



Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.№	

Нач. отд	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ЮК	Романова		

27-0-4.91-1-108

Линия самообслуживания АС-ВМ2

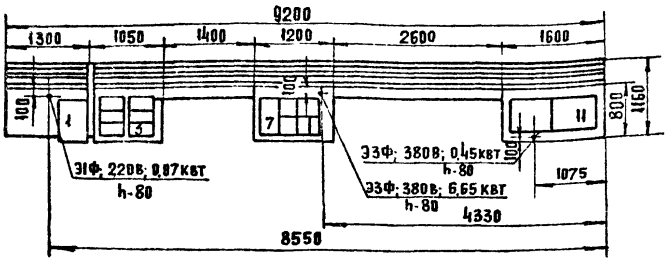
Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

АО „ИНРЕКОН"

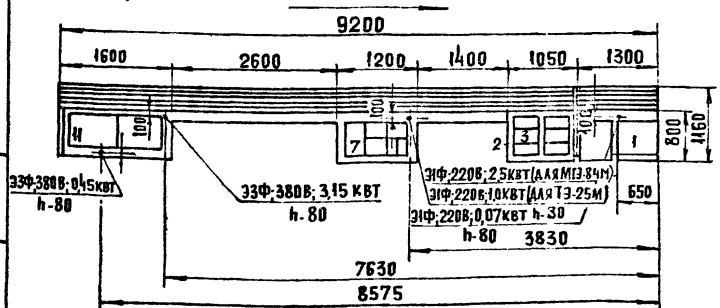
Формат А3

1080-01

Линия прилавков самообслуживания АС-ВМ2



Линия прилавков самообслуживания АС-ВМ2 (Левое исполнение со стороны покупателя)



Техническая характеристика

1.	Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, $дм^3$	148
2.	Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, $дм^3$	252
3.	Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, $м^2$	3,06
4.	Номинальный внутренний объем холодильного прилавка-витрины, $м^3$	0,315
5.	Номинальная мощность, квт	7,15
6.	Номинальное напряжение, В	380+0
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	9200
	ширина	1160
	высота	1450
9.	Масса, кг	1500
	Код ОКП	5151541091

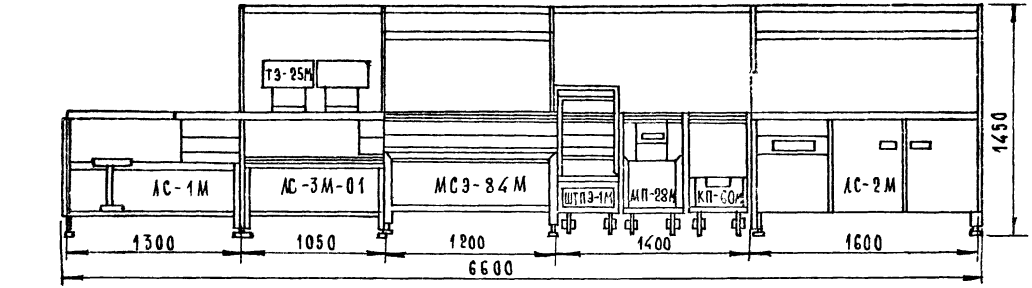
Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения г. Харьков

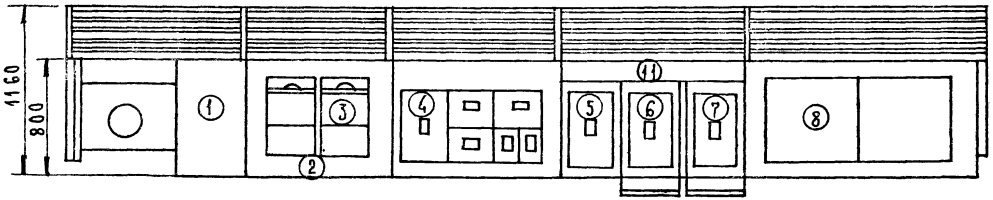
При левом исполнении линий самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков.

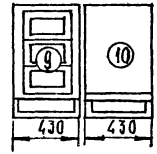
Два силовых провода для питания мармита МТЭ-84М должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 4200 мм.

		27-0-4.91-1-108	
Нач.отд.	Калугин	Линия самообслуживания АС-ВМ2 Монтажные схемы	Стадия: РП; Лист: 2; Листов:
Н.контр.	Алимбеков		
Вед.инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж.III к.	Романова		

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







1. АС-1М прилавок касса
2. АС-3М-01 прилавок для горячих напитков
3. ТЭ-25М термостат электрический - 2шт
4. МСЭ-84М мармит стационарный электрический
5. ШТПЭ-1М шкаф тепловой передвижной электрический
6. МП-28М мармит передвижной
7. КП-60М котел передвижной
8. АС-2М прилавок-витрина холодильный
9. ТСП-900М тележка для столовых приборов
10. ТВП-120М тележка для подносов
11. АС-4М-09 стойка

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

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-тех.	Романова		

27-0-4.91-1-109

Линия самообслуживания АС-ГМ2

Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

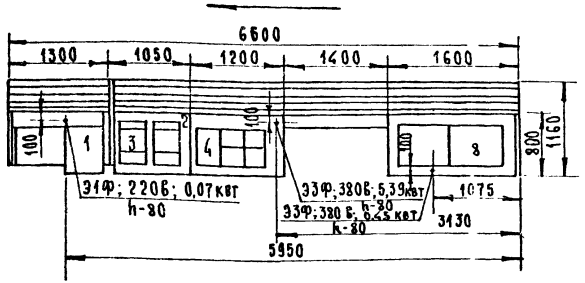
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

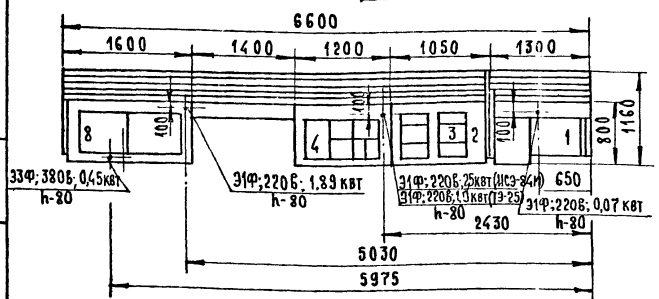
1060-01

Ал. I

Линия прилавков самообслуживания ЛС-ГМ2



Линия прилавков самообслуживания ЛС-ГМ2 /левое исполнение со стороны покупателя/



Техническая характеристика

1.	Максимальная вместимость емкостей для первых блюд, $дм^3$	88
2.	Максимальная вместимость емкостей для вторых блюд, $дм^3$	138
3.	Площадь противней тепловых шкафов для основного продукта, $м^2$	2,04
4.	Номинальный внутренний объем холодильного прилавка витрины, $м^3$	0,315
5.	Номинальная мощность, квт	5,89
6.	Номинальное напряжение, в	320÷0
7.	Род тока	трехфазный переменный
8	Габаритные размеры, мм:	
	длина	6600
	ширина	1160
	высота	1450
9.	Масса, кг	980
	Код ОКП	5151541092

Изготовитель: Харьковский завод торгового машиностроения г. Харьков

При левом исполнении линии самообслуживания от ввода под мармитом провода должны подсоединяться непосредственно к мармиту и прилавку для горячих напитков.

Два силовых провода для питания мармита МСЭ-84М должны выступать из трубы на 1800 мм. Для прилавка для горячих напитков два силовых провода после трубы должны иметь длину 2800 мм.

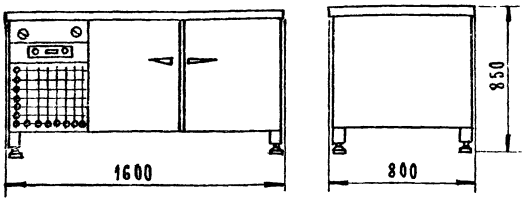
		27-0-4.91-1-109	
Нач. отд.	Калугин	Линия самообслуживания ЛС-ГМ2 Монтажные схемы.	Стадия: РП; Лист: 2; Листов:
Н. контр.	Адимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж. ПК	Романова		

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

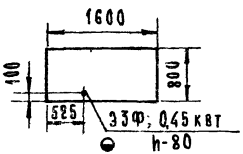
Формат А3

1060-01

Общий вид



Монтажная схема



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

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

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

В левой части прилавка-витрины размещается машинное отделение.

Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	0,32
	в т.ч. объем витрины	0,02
	объем шкафа	0,3
2.	Температура воздуха в шкафу	0...8
	на поверхности витрины, °С	0...-14
3	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт (ккал/ч)	815 (700)
4.	Номинальная мощность, квт	0,45
5	Род тока	трехфазный переменный
6.	Напряжение, в	380 + 0
7	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1600
	ширина	800
	высота	850
8.	Масса, кг	200
	Код ОКП	5151131081

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

				27-0-4.91-1-110			
Нач.отд.	Калугин			Прилавок-витрина холодильный ЛС-2М	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Алимбекова				РП		1
Вед.инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"		
Инж. ТК	Романова						

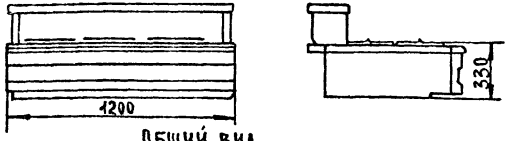
Формат А3

1060-01

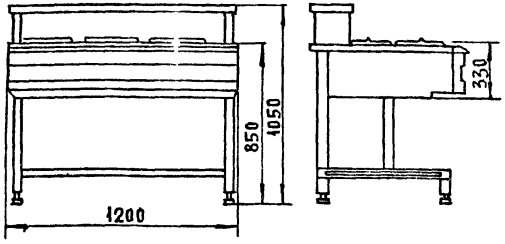
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Ал. I

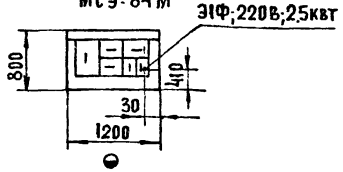
Общий вид МСЭ-84М



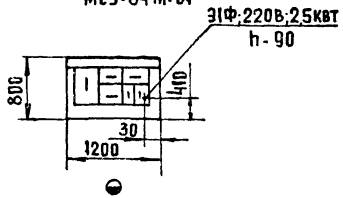
Общий вид МСЭ-84М-01



Монтажная схема МСЭ-84М



Монтажная схема МСЭ-84М-01



Техническая характеристика

Мармит стационарный МСЭ-84, МСЭ-84М-01

1. Максимальная полная вместимость емкостей, дм³ 84
2. Время разогрева воды в парогенераторе, мин 20
3. Мощность, квт 2,5
4. Род тока однофазный переменный
5. Напряжение, в 220
6. Габаритные размеры, мм
   - длина 1200
   - ширина 800
   - высота (без раздаточной полки) 330 850
7. Масса, кг 70 110

Код ОКП 5151270072 5151270073

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Техническая характеристика

Мармит передвижной МП-28М

1. Максимальная полная вместимость мармита, дм³ 28
2. Время разогрева мармита от 20°С до 80°С мин 15
3. Мощность, квт 0,63
4. Род тока однофазный переменный
5. Габаритные размеры, мм
   - длина 695
   - ширина 430
   - высота 880
6. Масса кг 30

Код ОКП 5151270067

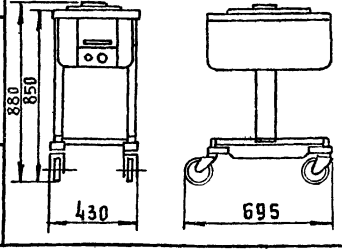
Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Требование к монтажу

При установке мармитов стационарных МСЭ-84М-01 необходимо предусмотреть для их крепления в полу цементируемые выемки. При пристенной установке предпочтительным является их крепление к стене. См стр. 113.

Мармиты МСЭ-84М, МСЭ-84М-01 предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии супов, соусов, соусных блюд и гарниров, а также для их раздачи потребителю. Мармит МСЭ-84М применяется для установки на металлоконструкцию технологической или раздаточной линии. Мармит МСЭ-84М-01 для установки на индивидуальную подставку поставляемую совместно с мармитом:

Общий вид МП-28М



Мармит передвижной МП-28М предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки к линии раздачи первых вторых, соусных блюд и гарниров, а также для раздачи их потребителю.

Мармит используется в раздаточных линиях или как самостоятельное изделие.

Мармит подключается к электросети с помощью штепсельной вилки.

Нач. отд.	Калугин			27-0-4.91-1-111
Н. контр.	Алимбекова			Мармиты стационарные МСЭ-84М; МСЭ-84М-01; Мармит передвижной МП-28М
Вед. инж.	Тупицина			Стадия: РП; Лист; Листов: 1
Инж. III к.	Романова			АО „ИНРЕКОН"

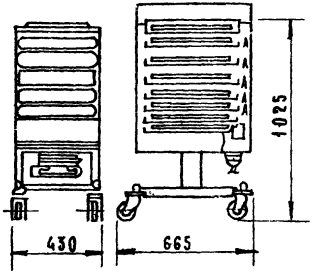
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

1080-01

Формат А3

Альбом I

Общий вид ШТПЭ-1М



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Площадь емкостей,	м²	1,53
2. Время разогрева воздуха в шкафу от 20 до 30°С,	мин	15
3. Мощность,	квт	1,26
4. Напряжение,	в	220
5. Род тока		однофазный переменный
6. Габаритные размеры,	мм:	
	длина	665
	ширина	430
	высота	1025
7. Масса,	кг	70

Код ОКП 5151290060

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Шкаф тепловой передвижной используется для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд и кулинарных изделий, а также для их раздачи на предприятиях общественного питания. Применяется в раздаточных линиях или как самостоятельное оборудование.

Предназначен для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями.

Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1М представляет собой замкнутый объем, образованный облицовками, которые крепятся к каркасу установленному на четырех колесах. Сверху к облицовкам крепится стол, имеющий углубление под емкость. Во время перерывов при раздаче блюд емкость или углубление закрывается крышкой.

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

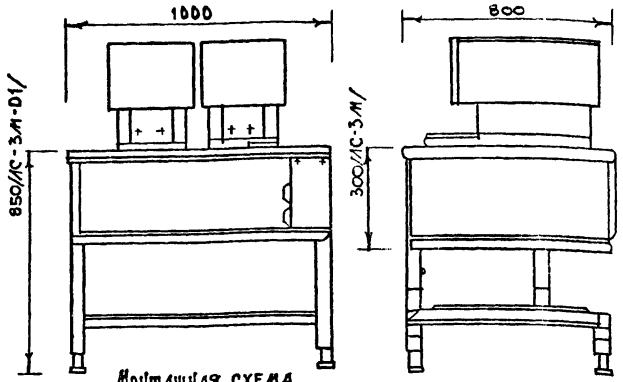
		27-0-4.91-1-112	
Нач.отд.	Калугин	Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1М	Стадия: Р П; Лист: 1; Листов: 1
Н.контр.	Адимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж.ПК	Романова		

Формат А3

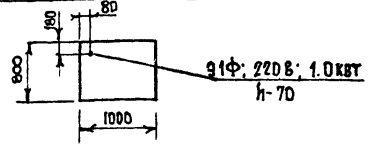
1050-01

Ал.I

Общий вид



Монтажная схема



Прилавки для горячих напитков используются для установки электротермостатов ТЭ-25М с горячими напитками, а также для выкладки хлебобулочных и кондитерских изделий. Применяются на предприятиях общественного питания: ЛС-3М-01 - в раздаточных линиях самообслуживания, ЛС-3М - как отдельно стоящее оборудование.

Прилавок для горячих напитков ЛС-3М имеет каркас, к которому крепятся облицовки, ниша и панель. На боковую стенку ниши выведены две штепсельные розетки для подключения двух термостатов.

Техническая характеристика

	ЛС-3М	ЛС-3М-01
1. Площадь рабочей поверхности стола, м²	0,8	
2. Мощность подключаемых электротермостатов, кВт	1,0	
3. Род тока	однофазный переменный	
4. Напряжение, В	50	60
5. Габаритные размеры, мм	1000×800×300	1000×800×850
6. Масса, кг	35	85
Код ОКП	5151541039	5151541040

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

			27-0-4.91-1-113		
Нач.отд.	Калугин		Прилавки для горячих напитков ЛС-3М; ЛС-3М-01.	стадия	лист	листов
Н.контр	Алимбекова			РП		1
Вед.инж	Тупицина			АО „ИНРЕКОН"		
Инж.эк.	Романова					

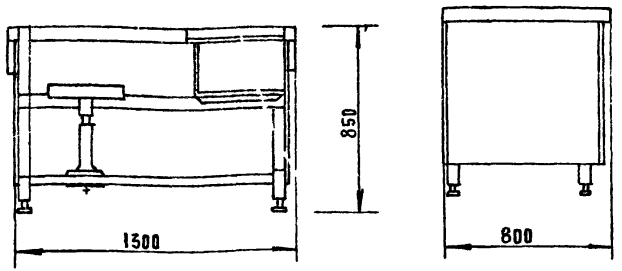
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Формат А3

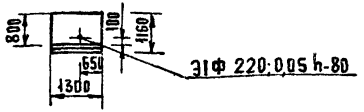
1060-01

А4.I

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Площадь рабочей поверхности стола	м²	0,56
2. Мощность подключаемого аппарата,	квт	0,05
3. Напряжение,	в	220
4. Род тока		однофазный переменный
5. Габаритные размеры,	мм:	
	длина	1300
	ширина	800
	высота	850
6. Масса,	кг	90
Код ОКП	5151541046	
Изготовитель:	Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков	

Прилавок касса используется для установки контрольно-кассового аппарата и организации рабочего места кассира в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания.

Прилавок-касса имеет каркас, к которому крепятся облицовки и столы с бортами. На столе устанавливается контрольно-кассовый аппарат, который подключается к штепсельной розетке, смонтированной внутри прилавка.

Прилавок-касса может быть смонтирован в правом и левом исполнении.

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Нач. от.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. ин.	Тупицина		
Инж. ш.	Романова		

27-0-4.91-1-114

Прилавок-касса АС-1М

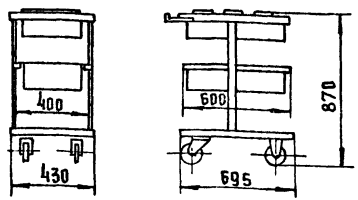
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО «ИНРЕКОН»

1060-01 Формат А3

Ал I

Общий вид



Техническая характеристика

1.	Количество загружаемых столовых приборов, шт	900
2.	Габаритные размеры, мм	
	длина	695
	ширина	430
	высота	870
3.	Масса, кг	24
	Код ОКП	5151561252

Изготовитель: Смоленский завод торгового оборудования г. Смоленск

Тележка для столовых приборов предназначена для транспортирования столовых приборов на предприятиях общественного питания.

Тележка может применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие

Тележка состоит из рамы, установленной на колесах.

На раме закреплена стойка, к которой крепятся кронштейн и стол. В отверстие стола и на кронштейн устанавливаются емкости, в которые вставляются по три перфорированных вкладыша. Во вкладыши укладываются столовые приборы.

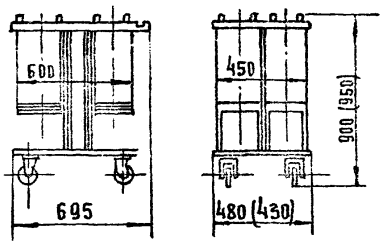
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

		27-0-4.91-1-115	
Нач. отд	Калугин	Тележка для столовых приборов ТСП-900 м	Стадия: РП; Лист; Листов: 1
Н. контр	Адимбекова		
Вед. инж	Тупицина		АО «ИНРЕКОН»
Инж III к	Романова		

Формат А3

ТСП-90

Общий вид



Тележки с выжимным устройством предназначены для транспортирования столовой посуды и автоматической подачи её на уровень поверхности стола на предприятиях общественного питания.

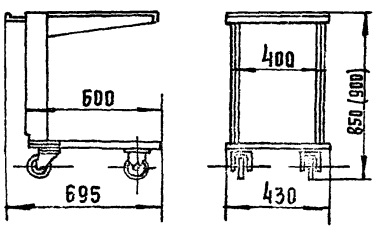
Тележки могут применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельные изделия.

ТВТ-240М ТВМ-400М ТВБ-480М ТВТ-120М

	ТВТ-240М	ТВМ-400М	ТВБ-480М	ТВТ-120М
1. Единовременная загрузка, шт:				
тарелок диаметром 200	240			
тарелок диаметром 240				120
суповых мисок		440		
баранчиков			480	
2. Габаритные размеры, мм				
длина	695	695	695	695
ширина	480	480	480	430
высота	900	900	900	950
3. Масса, кг	48	48	48	33
Код ОКП	5151561241	5151561243	5151561242	5151561240

Изготовитель: Смоленский з-д торгового оборудования г. Смоленск

Общий вид



Тележки с выжимным устройством предназначены для транспортирования стаканов подносов и салатников, а также для транспортирования холодных порционных закусок и сладких напитков и автоматической подачи их на уровень поверхности стола на предприятиях общественного питания

Тележки могут применяться в составе раздаточных линий или как самостоятельное изделие.

ТВС-120М ТВП-120М ТВЗ-120М ТВС-120М-01

	ТВС-120М	ТВП-120М	ТВЗ-120М	ТВС-120М-01
1. Единовременная загрузка, шт:				
стаканов	120			120
подносов		120		
салатников			120	
2. Габаритные размеры, мм				
длина	695	695	695	695
ширина	430	430	430	430
высота	900	850	850	860
3. Масса, кг	28	28	28	28
Код ОКП	5151561228	5151561229	5151561230	5151561231

Изготовитель: Смоленский з-д торгового оборудования г. Смоленск

			27-0-4.91-1-116		
Нач. отд.	Калугин		Тележки с выжимным устройством ТВМ-400М; ТВБ-480М; ТВТ-240М; ТВТ-120М ТВС-120М; ТВЗ-120М; ТВП-120М ТВС-120М-01	Стадия: РП	Лист	Листов: 1
Н. контр.	Тупицина			АО «ИНРЕКОН»		
Вед. инж.	Тупицина					
Инж. III к.	Романова					

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

1060-01

Формат А3

А4.1

Общий вид

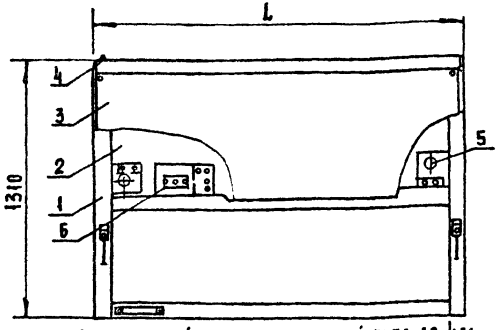
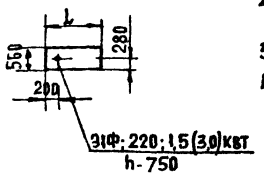


Схема стойки электрической типа АС-4М
1 - каркас; 2,3 - облицовка; 4 - стол; 5 - штепсельная розетка; 6 - блок зажимов

Монтажная схема



Стойки электрические используются на предприятиях общественного питания при компановке линий самообслуживания в качестве связующего звена между стационарным оборудованием и служат для установки и подключения к электросети передвижного оборудования (шкафов и мармитов).

Предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией в районах с умеренным климатом.

Стойки состоят из каркаса, облицовок и стола. Стойки АС-4М, АС-4М-03 имеют по одной, а стойки АС-4М-06, АС-4М-09, АС-4М-12 по две штепсельные розетки, выведенные на облицовку. Все стойки, кроме АС-4М, снабжены блоками зажимов, прикрепленными к каркасу. У всех стоек отсутствуют ножки и при установке в линию самообслуживания типа АС-М они крепятся к соседним прилавкам или к стойкам АС-5М, имеющим регулируемые по высоте ножки.

Техническая характеристика

	АС-4М	АС-4М-03	АС-4М-06 АС-4М-09	АС-4М-12
1. Площадь рабочей поверхности стола, м²	0,28	0,28	0,28	0,2
2. Мощность подключаемых аппаратов, кВт	1,5	1,5	3,0	3,0
3. Род тока	однофазный		переменный	
4. Напряжение, В	220			
5. Габаритные размеры, мм:				
длина, L	1400	1400	1400	1000
ширина	560	560	560	560
высота	1310	1310	1310	1310
6. Масса, кг	23	24	24	18
код ОКП	5151541050	5151541053	5151541056 5151541059	5151541062

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к.	Романова		

27-0-4.91-1-117

Стойки электрические АС-4М АС-4М-03, АС-4М-06, АС-4М-09, АС-4М-12

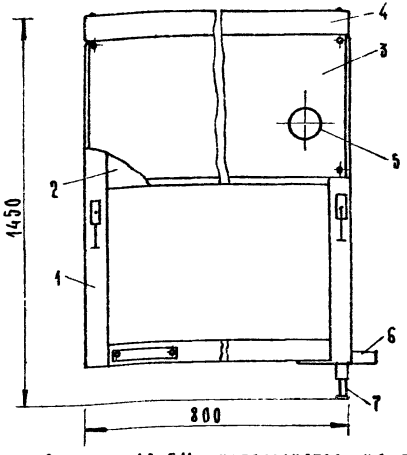
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО ИНРЕКОН

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

Ал.I

Общий вид



1- каркас; 2,3 - облицовка
4 - стол; 5 - крышка;
6- кронштейн; 7- ножка

Техническая характеристика

1. Площадь рабочей поверхности стола, м²		0,16
2. Габаритные размеры, мм:		
	длина	800
	ширина	560
	высота	1450
3. Масса, кг		15

Код ОКП 5151541063

Изготовитель: Харьковский з-д торгового машиностроения г. Харьков

Стойка АС-5М используется на предприятиях общественного питания при компоновке линий самообслуживания в качестве связующего звена между стационарным оборудованием и служит для установки передвижного оборудования.

Стойка АС-5М состоит из каркаса, облицовок и стола. К каркасу с внутренней стороны приварен кронштейн, на который при необходимости можно установить розетку через отверстие в облицовке. Отверстие закрыто крышкой Стойка имеет кронштейн и регулируемые по высоте ножки. Кронштейн крепится с одной стороны к рядом стоящей стойке, а с другой к стойке-АС-5М.

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

Нач.отд	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.-к.	Романова		

27-0-491-1-118

Стойка АС-5М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

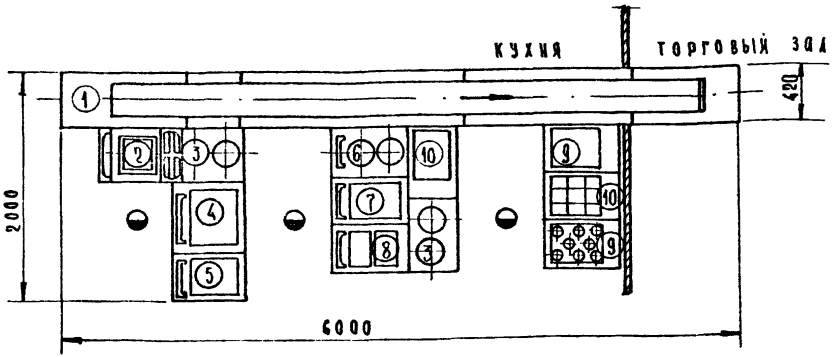
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1080-01

А4.1

Вариант размещения постов комплектации



Состав линии

поз.	Наименование оборудования	Тип	Кол.	Габариты, мм	Мощ. кВт
1.	Транспортер комплектации	ТКШ-2	1	6000×420×920	11,8
2	Тележка с выдвижным устройством для подносов	ТВП-120М	2	695×430×850	
3	Тележка с выдвижным устройством для мисок	ТВМ-400М	2	695×430×900	
4	Мармит для I блюд	МЭП-60	2	640×660×905	1,6
5	Мармит для мяса к I блюдам и для II несоусных блюд	МЭП-6	2	420×660×905	1,6
6	Тележка с выдвижным устройством для тарелок	ТВТ-240М	2	695×430×800	
7	Мармит для гарнира	МЭП-35	2	420×660×905	1,2
8	Мармит для II соусных блюд и для сложного гарнира	МЭП-20	2	420×660×905	1,2
9	Тележка с выдвижным устройством для стаканов	ТВС-120М	2	695×430×900	
10	Тележка с выдвижным устройством для закусок	ТВЗ-120М	3	695×430×850	
11	Транспортер для сбора грязной посуды	ТКШ-5	1	16000×420×920	0,6

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК.	Бычкова		

27-0-4.91-1-119

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

Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

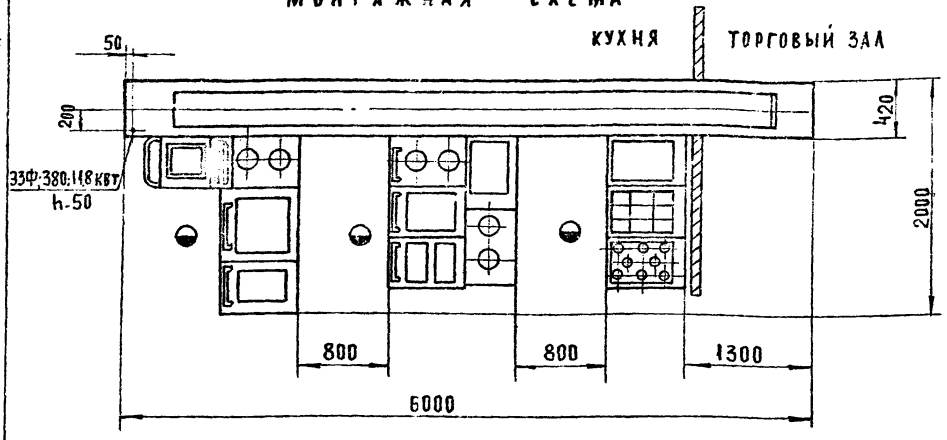
АО «ИНРЕКОН»

Формат А3

1080-01

Алт

Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность, обедов/ч
   при количестве обслуживающего персонала 3чел. 300
   при количестве обслуживающего персонала 5чел. 600
   при количестве обслуживающего персонала 7чел. 800
2. Установленная мощность, квт 11,8
3. Род тока трехфазный переменный
4. Напряжение, в 380
5. Габаритные размеры, мм:
   длина 6000
   ширина 2000
   высота 905
6. Масса, кг 1364
   Код ОКП 5151542004

Изготовитель: Смоленский з-д торгового оборудования г. Смоленск

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

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

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

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

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

* Линия ЛККО-2 укомплетована двумя транспортерами ТКШ-2 и ТКШ-5.

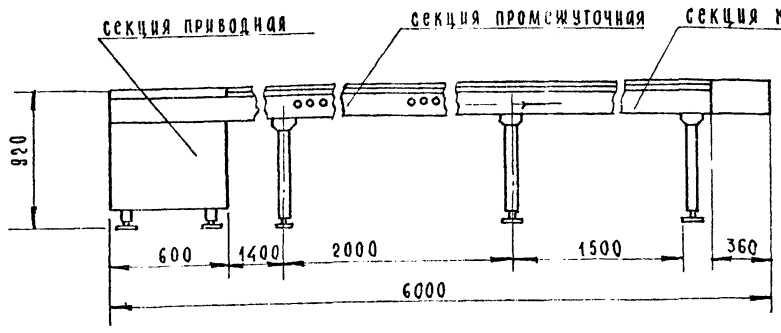
Транспортер ТКШ-5 служит для сбора грязной посуды. Мощность его равна 0,6 квт. Розетки на транспортере отсутствуют.

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

1060-01

Альбом I

Общий вид



Техническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с	0,15 или 0,28
2. Мощность подключаемого оборудования, квт не более	
к розетке	≈2,0
к транспортеру	11,2
3. Мощность привода, квт	0,6
4. Суммарная мощность транспортера, квт	11,8
5. Род тока	трехфазный переменный
6. Напряжение, в	380
7. Габаритные размеры, мм:	
длина	6000
ширина	420
высота	920
8. Масса, кг	200

Код ОКП 5151542017

Изготовитель: Объединение "Смоленскторгмаш"

Транспортер состоит из приводной, промежуточной и натяжной секций.

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

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

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

Нач. отд	Калугин	
Н. контр.	Алимбекова	
Вед. инж.	Гупицина	
Инж. ТО К	Бычкова	

27-0-4.91-1-120

Транспортер комплектации ТКШ-2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО "ИНРЕКОН"

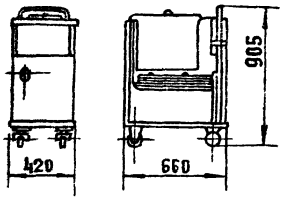
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

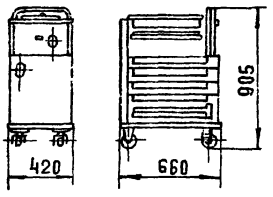
1060-01

Ал.Т

ОБЩИЙ ВИД
МЭП-35



ОБЩИЙ ВИД
МЭП-6



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	МЭП-60	МЭП-35	МЭП-20	МЭП 6
1. Количество мармитниц, шт				
емкостью 60 л	1	—	—	—
емкостью 35 л	—	1	—	—
емкостью 10 л	—	—	2	—
емкостью 6 л	—	—	—	5
2. Рабочая температура в шкафу, °С				80-90
3. Рабочая температура в мармитницах, °С		65 - 70		
4. Время разогрева до рабочего состояния, мин	15	15	15	20
5. Установленная мощность, квт	1,6	1,2	1,2	1,6
6. Род тока	однофазный	переменный		
7. Напряжение, В	220	220	220	220
8. Габаритные размеры, мм				
длина	640	420	420	420
ширина	660	660	660	660
высота	905	905	905	905
9. Масса, кг	64	50	50	63
10. Код ОКП				
МЭП - 60	5151270033			
МЭП - 35	5151270029			
МЭП - 20	5151270025			
МЭП - 6	5151270021			

Изготовитель: Смоленский з-д торгового оборудования, г. Смоленск.

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

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

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

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж III к	Бычкова		

27-0-4.91-1-121

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

Стадия	Лист	Листов
РП		1

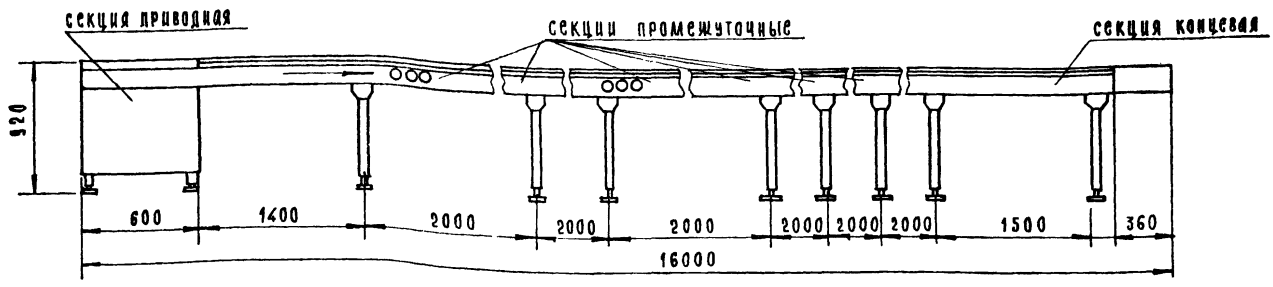
АО „ИНРЕКОН"

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

1060-01 Формат А3

Ал.I

Общий вид



Описание смотри стр. 162

В зависимости от длины транспортеры выпускаются 7 типоразмеров:

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

Техническая характеристика

1. Скорость перемещения подносов, м/с — 0,15 или 0,28
2. Мощность подключаемого оборудования, квт
   - к розетке — 2,0
   - к транспортеру — 24,0
3. Мощность привода, квт — 0,6
4. Суммарная мощность транспортера, квт — 24,6
5. Род тока — трехфазный переменный
6. Напряжение, в — 380
7. Габаритные размеры, мм
   - длина — 16000
   - ширина — 420
   - высота — 920
8. Масса, кг — 350
9. Код ОКП — 5151542029

Изготовитель: Смоленский з-д торгового оборудования г. Смоленск

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-122

Транспортер для сбора грязной посуды ТКШ-5

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

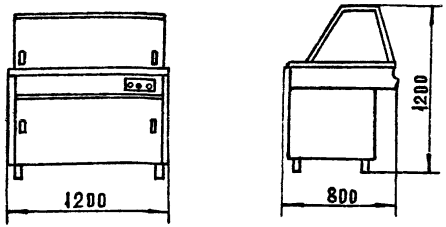
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

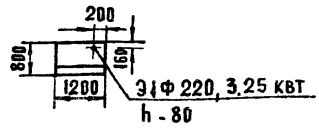
1062-01

Ал. 1

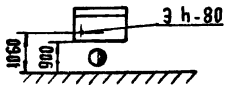
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Площадь емкостей, м²	0,51
2.	Об'ем парогенератора, дм²	20
3.	Время разогрева воды в парогенераторе, мин	45
4.	Напряжение, в	220
5.	Род тока	однофазный
6.	Номинальная мощность, квт	3,25
7.	Температура, поддерживаемая в витрине, °С	65-80
8.	Габаритные размеры, длина	1200
	ширина	800
	высота	1200
9.	Масса, кг	120

Код ОКП 5151290072

Изготовитель: завод „Прибой" г. Таганрог

Витрина предназначена для кратковременного хранения кулинарной продукции в горячем состоянии, ее демонстрации и раздачи потребителям.

Основные части витрины /стойка, корпус, емкости, ванна парогенератора/ выполнены из полированной нержавеющей стали. Остекленная витрина встроена в стойку типа СР-1.2. Со стороны бармена в стойке размещена панель управления. Стекла витрины раздвигаются. Заливка воды в ванну парогенератора производится вручную.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к.	Бычкова		

27-0-4.91-1-123

Витрина тепловая ВТ-0.51

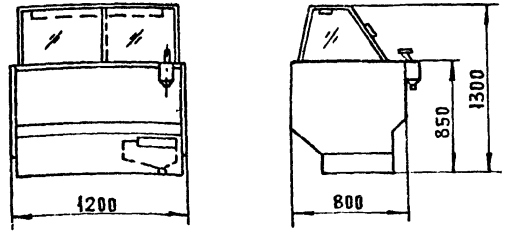
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

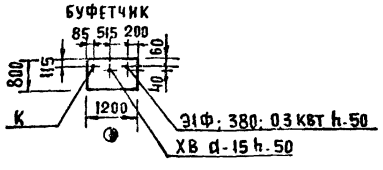
1060-01

Ал I

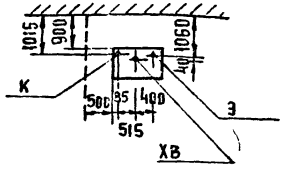
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Витрина холодильная низкотемпературная закрытая предназначена для кратковременного хранения, демонстрации мягкого и твердого мороженого, реализации замороженных пищевых продуктов, на предприятиях общественного питания.

Витрина состоит из цельнозалитых короба, стола, боковых панелей и верхнего ограждения из стекла. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания, приборы и панель управления автоматики.

Специальная ложка раздачи промывается в емкости, имеющей кран подвода воды. Процессы охлаждения и оттаивания поддерживаются автоматически.

Стойка-витрина выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

Техническая характеристика

1	Внутренний об'ем, м³	0,315
2	Полезный об'ем, м³	0,16
3	Температура в охлаждаемом об'еме, °С	-18
4	Демонстрационная площадь, м²	0,61
5	Тип холодильного агрегата	ВН 630(2) М
6	Количество холодильных агрегатов, шт.	1
7	Холодильный агент	хладон-502
8	Время выхода на рабочий режим, ч	3
9	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч	9,8
10	Мощность, квт	0,3
11	Напряжение в	220/380
12	Род тока	однофазный переменный
13	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	1300
14	Масса, кг	185
	код ОКП	515113

Изготовитель: Объединение Мариихолодмаш" г. Йошкар-Ола.

Нач. отд	Калугин		
Н. контр	Адимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-124

Витрина холодильная низкотемпературная ВХН-1-0,315

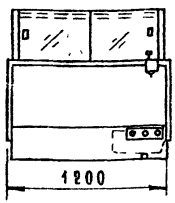
Стадия	Лист	Листов
Р.П.		1

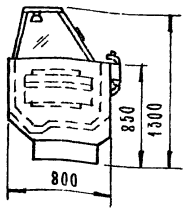
АО "ИНРЕКОН"

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

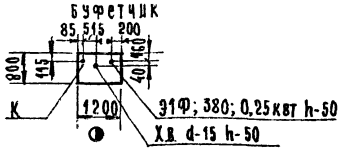
1060-01

Общий вид

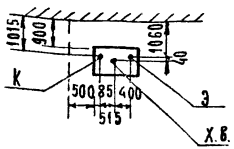




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, $м^3$	0,315
2.	Полезный объем, $м^3$	0,16
3.	Демонстрационная площадь, $м^2$	0,61
4.	Температура в охлаждаемом объеме, °С	от -2 до -8
5.	Время выхода на рабочий режим, ч	3
6.	Тип холодильного агрегата	ВС 630/2М/-02
7.	Холодильный агент	хладон 12
8.	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч	8
9.	Мощность, квт	0,25
10.	Напряжение, в	220/380
11.	Род тока	однофазный переменный
12.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1200
	ширина	800
	высота	1300
13.	Масса, кг	180
	Код ОКП	515113

Изготовитель: объединение „Марихолодмаш" г. Йошкар-Ола

Стойка-витрина холодильная предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и реализации готовых холодных блюд на предприятиях общественного питания.

Стойка-витрина состоит из цельнозалитых пенополиуретаном короба, стола, боковых панелей и верхнего ограждения /остекленного/. Под корпусом на раме размещены холодильный агрегат, щит питания и панель управления автоматики.

Ложка для раздачи промывается в навесной емкости, имеющий кран подвода воды.

Режимы охлаждения и оттаивания поддерживаются автоматически.

Стойка-витрина выполнена в едином архитектурном стиле со стойками раздаточными типа СР-1.2.

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр.	Адимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.ПК	Бычкова		

27-0-4.91-1-125

Стойка-витрина холодильная СВ-1-0,315

Стадия	Лист	Листов
Р		1

АО „ИНРЕКОН"

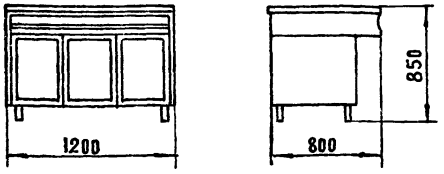
Формат А3

1060-0

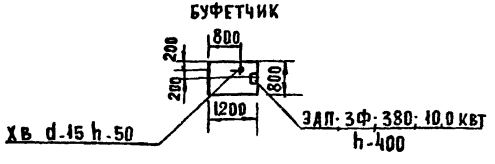
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

АА.1

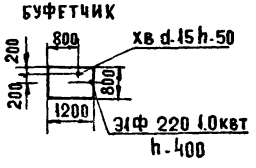
Общий вид



Монтажная схема СРБ-1.2



Монтажная схема СР-1.2



Техническая характеристика

		СР-1.2	СРБ-1.2
1.	Площадь рабочей поверхности стола, м²	0.96	0.96
2.	Мощность подключаемых аппаратов, квт	4.0	10,0
3.	Напряжение В	220	380
4.	Род тока	одно-фазный	трех-фазный
5.	Габаритные размеры, мм		
	длина	1200	
	ширина	800	
	высота	850	
6.	Масса, кг	100	
	Код ОКП		
	Изготовитель:	завод "Прибой" г. Таганрог	

Стойки раздаточные предназначены для размещения на них и подключения к электросети аппаратов, также отпуска потребителям продуктов.

Основные детали стоек / облицовочные панели, столешница, ящики для установки емкостей, раздвижные створки / выполнены из нержавеющей стали. Со стороны потребителя установлены декоративные панели из цветного пенопласта.

На лицевой панели со стороны буфетчика расположены розетки для подключения аппаратов.

Внутри стойки установлены трубы и скобы для подвода воды и кабеля.

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр.	Климбекова		
Вед. инж.	Тулицина		
Инж. III к	Бычкова		

27-0-4.91-1-126

Стойки раздаточные СР-1.2, СРБ-1.2

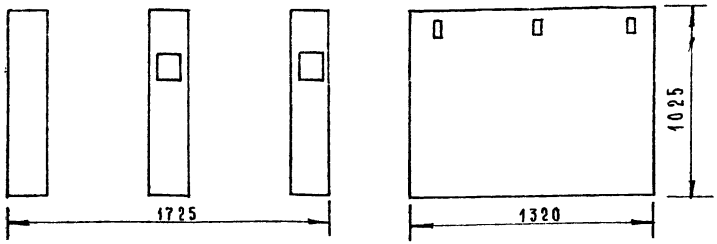
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО "ИНРЕКОН"

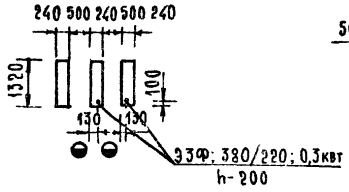
1060-01 Формат А3

Альт

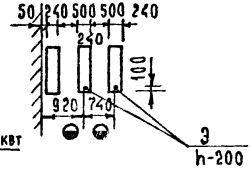
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Автоматизированный пропускной пункт/ турникет выхода/ предназначен для пропуска посетителей в одном направлении и автоматического перекрытия прохода при попытке пройти в обратном направлении.

Автоматизированный пункт может устанавливаться на предприятиях торговли и общественного питания.

Техническая характеристика

1. Пропускная способность на один проход, чел., не менее	2000
2. Минимальное число проходов	2
3. Род тока	трехфазный переменный
4. Напряжение, в	380 или 220
5. Потребляемая мощность в ждущем режиме, не более, квт	0.3
6. Габаритные размеры, мм	
длина	1725
глубина	1320
высота	1025
7. Масса, кг	330

Код ОКП

Изготовитель: Бишкекский з-д „КИП"
Кыргызстан

Примечание

Увеличение количества проходов, по желанию заказчика, достигается установкой дополнительных средних тумб.

Нач.отд.	Калугин		
Н.контр	Тупицина		
Вед.инж	Алимбекова		
Инж.-к	Бычкова		

27-0-4.91-1-127

Автоматизированный пропускной пункт ТВ

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

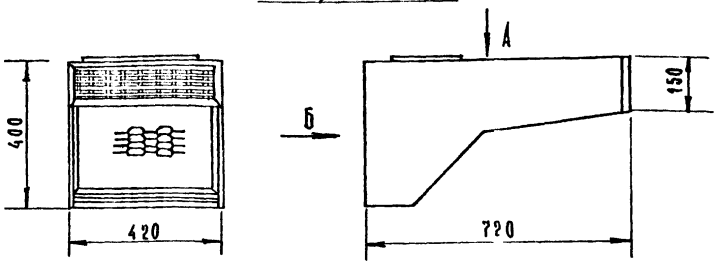
Формат А3

1060-01

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

Ал.1

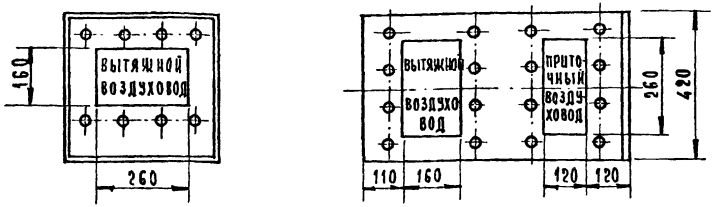
Общий вид



Вид Б

/лист и прокладка сняты/

Вид А



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

Техническая характеристика

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

Код ОКП 5151590007

Изготовитель: Ленинабадский завод торгового машиностроения г. Ленинабад

Требования к монтажу:

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

Нач.отд.	Калугин	
Н.контр.	Адимбекова	
Вед.инж.	Тупицина	
Инж.ПК	Романова	

27-0-4.91-1-128

Местный вентиляционный отсос МВО-420

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

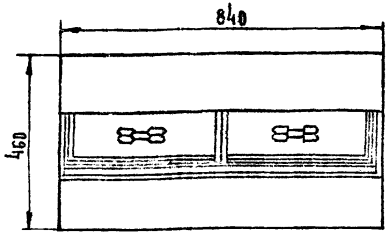
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Формат А3

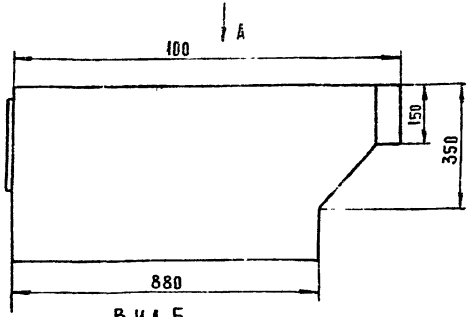
1060-01

Ал.I

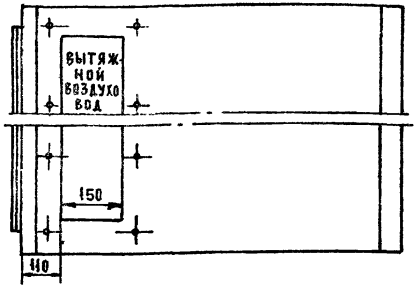
ОБЩИЙ ВИД

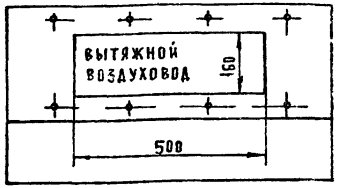


ВИД А



ВИД Б
(ЛИСТ И ПРОКЛАДКА СНЯТЫ)





ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Размер фильтра, мм
   - Длина 412
   - Ширина 440
   - Высота 40
2. Полезная площадь фильтра, м² 0135
3. Количество фильтров 2
4. Угол наклона фильтра к плоскости стола, град 35
5. Габаритные размеры мм:
   - Длина 540
   - Ширина 1000
   - Высота 460
6. Масса, кг 23

Код ОКП 5151590010

Изготовитель: Комиссаровский з-д торгового машиностроения пос. Комиссаровка Луганской обл.

Требования к монтажу:

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

Описание устройства см. лист МВО-420.

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Кутицина		
Инж. III к.	Романов		

27-0-4.91-1-129

Местный вентиляционный отсос МВО-840

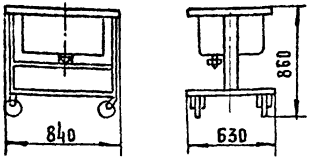
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО ИНРЕКОН

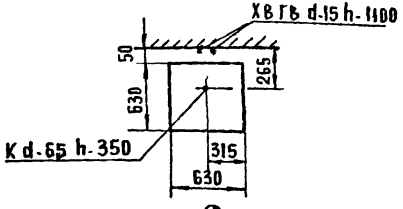
1060-01

Ал I

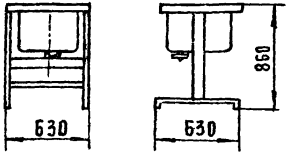
Ванна моечная передвижная ВМСМ



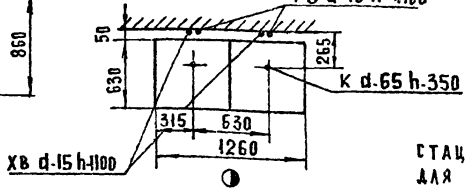
Вариант размещения ВМСМ-1



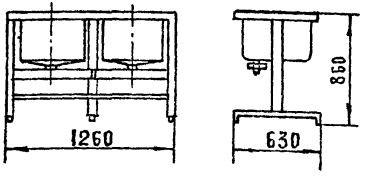
Ванна моечная стационарная ВМСМ-1



Вариант размещения ВМСМ-2



Ванна моечная стационарная ВМСМ-2



Техническая характеристика

	ВМСМ	ВМСМ-1	ВМСМ-2
Количество чаш, шт	1	1	2
Внутренние размеры чаши, мм:			
длина	650	500	500
ширина	500	500	500
высота	350	350	350
Габаритные размеры ванны без выступающих частей,			
длина	840	630	1260
ширина	630	630	630
высота	860	860	860
Масса, кг	40	38	60
Код ОКП	5151530017	5151530041	5151530044
Изготовитель:	Кибартайский з-д торгового оборудования г. Кибартай Литва		

Ванны моечные: передвижная типа ВМСМ и стационарные типа ВМСМ-1, ВМСМ-2 предназначены для мытья столовой посуды на предприятия общественного питания, а также мяса, рыбы и овощей в заготовочных цехах.

Чаша ванн имеет выпуск с пробкой. Стационарные ванны подключаются к канализационной сети с разрывом струи с помощью воронки. Высота ванн регулируются ножками.

Взам. инв. N | Подп. и дата | Инв. N

Нач. отд	Калугин		
Н. контр	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. III к	Бычкова		

27-0-4.91-1-130

Ванна моечная передвижная ВМСМ. Ванны моечные стационарные ВМСМ-1, ВМСМ-2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

1990-01 Формат А3

gost.e-ecolog.ru