

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-3.86  
ТОРГОВОЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ, ХОЛОДИЛЬНОЕ  
И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АЛБОМ II

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

А. II

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
27-0-3.86

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

А Л Б О М II

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

- А Л Б О М I МЕХАНИЧЕСКОЕ, ТЕПЛОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ДОГОВОРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
- А Л Б О М II ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ, КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ  
МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,  
ЛИНИИ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ
- А Л Б О М III ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ И СХЕМЫ ВКЛЮЧЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ
- А Л Б О М IV ГРУЗОПОДЪЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ  
ГРУЗОВ

РАЗРАБОТАН  
ЦНИИЭП  
ТОРГОВО-БЫТОВЫХ  
ЗАДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА *В. И. Носков*  
ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ПРОЕКТА *Игорь* Г. В. ИГОЛЬНИКОВА

УТВЕРЖДЕН ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ ГОССТРОЯ СССР  
И  
ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПРИКАЗОМ  
№ 130 ОТ 14 АПРЕЛЯ 1986 г.

## СО Д Е Р Ж А Н И Е    А Л Ь Б О М А    II

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

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

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

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

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

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

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

Камера устанавливается на предварительно подготовленное ровное бетонное покрытие.

Высота помещения не менее 2,8 м.

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

Холодильный агрегат может располагаться:

- а) непосредственно в охлаждаемом оборудовании (встроенные агрегаты);
- б) в непосредственной близости от охлаждаемого оборудования;

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

Т.М.Д. п. 27-0-3.86

ИЗМЕН ПОДА. ПОДАРИСОВ И ДАТА ВЗЛ. ИСП.

		27-0-3.86-2-11	
ИМЯ ОТЧ	СВЕРДЛОВ	ИМЯ	Анст
И. КОМТР.	Польская	ИМЯ	Анст
РА. СПЕЦ.	ИГОЛНИКОВА	ИМЯ	Анст
РИК. ГР.	ГОРБАТОВА	ИМЯ	Анст
СТ. ИЖ.	СИДОРОВА	ИМЯ	Анст
Основные правила		ЩИПАН	
МОНТАЖА ХОЛОДИЛЬНОГО		ТОРГОВО-СЫТОВОЙ ЗАКАЗ И ТУРСТЕИЖ КОМПАКСС	
ОБОРУДОВАНИЯ			

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

Одним из лучших мест для установки агрегата является подвальный помеще- ние, расположенное непосредственно под холодильным оборудованием.

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

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

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

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

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

При монтаже холодильные агрегаты необходимо устанавливать на подставках высотой:

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

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

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

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

Холодильное оборудование должно работать при температуре окружающего воздуха: от 10° до 32° для районов умеренного климата, от 10° до 40° для южных районов. Относительная влажность соответственно не более 55% и 40%.

Т. И. А. П. 27-0-3. 86

ИЗДАНИЕ ПОДА ВРЕМЯ И ДАТА БЕЛ. ИСХ.

27-0-3. 86-2-Д1

Лист

2



А.П.

1	2	3	4	5	6	7
12	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДТЕМПЕРАТУРНАЯ 3700x1080x2015 N-3,4 кВт	ВХС-2-3.15	5151141010	760	25	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
13	ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДТЕМПЕРАТУРНАЯ 3750x1120x2000 N-3,4 кВт	ВХС-2-4к	5151141011	560	26	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
14	ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ 1500x930x1200 N-0,3 кВт	ВХС/В-1-0,1	515113	220	27	
15	1100x930x1200 N-0,3 кВт	ВХС/В-1-0,08	515113	175	27	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“					
16	ПРИАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ 2000x800x900 N-0,83 кВт	ПХН-1-0,4 м	5151132006	200	28	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
17	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 750x750x1810 N-0,25 кВт	ШХ-0,40 м	515111011	160	29	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
18	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1150x860x1775 N-0,32 кВт	ШХ-0,56	515111023	200	30	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕЛАРУСОРГМАШ“					
19	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 800x800x2000 N-0,27 кВт	ШХ-0,71	515111040	180	31	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
20	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 750x1500x1810 N-0,29 кВт	ШХ-0,80 м	515111014	250	32	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
21	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 800x1120x1930 N-0,41 кВт	ШХ-0,80 м	515111017	242	33	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
22	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1570x810x2120 N-0,43 кВт	ШХ-1,12	515111020	285	34	
	СВЕРДЛОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ					
23	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1500x800x2000 N-0,4 кВт	ШХ-1,40	515111043	280	35	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					
24	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 1500x800x2000 N-0,4 кВт	ШХ-1,40 к	515111055	280	36	
	ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДАМАШ“					

Т. М. А. П. 27-0-3.86

ВЗАИМ НУЖА

ИДАТ И ДАТА

ИДАТ И ДАТА

27-0-3.86-2-Д2

АНСТ  
2

Л. 1

г. м. д. п. 27-0-3. 86

ИНВ. № ДАТ. И ДАТА ВЪВЕДЕНИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1	2	3	4	5	6	7
25	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 1920x1920x2168 н- 0,775квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“	КХС - 2- 6	5151121012	700	37	
26	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 1920x1920x2168 н- 1,6квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“	КХС - 2- 6Ю	5151121015	700	38	
27	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 2060x1930x2250 н- 0,775квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ“	КХС-2- 6 СМ	5151121024	700	39	
28	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 3640x1920x2168 н- 156 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“	КХС-2- 12	5151121018	1150	40	
29	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 3840x1920x2168 н- 0,775x2квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „ОРЕНБУРГТОРГМАШ“	КХС-2- 12Ю	5151121021	1150	41	
30	КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СБОРНО-РАЗБОРНАЯ 1930 x 2060 x 2250 н- 15 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ“	КХН-2- 6см	5151122009	690	42	
31	СЕКЦИЯ - СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФом СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1680 x 840 x 860 н- 0,31 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“	СВЭСМ-2	5151131061	275	43	
32	СЕКЦИЯ - СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФом И ГОРКОЙ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ 1680 x 840 x 1050 н- 0,43 квт ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“	СВЭСМ-3	5151131062	315	44	
33	АЛЬТЕРНАТОР 555x685x1100 н- 0,4 квт ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	„ТОРОС-2“	5151150001	115	45	

27-0-3. 86-2-12

Лист 3

1	2	3	4	5	6	7
	<b>ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ</b>					
1	АВТОМАТЫ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ 740 x 745 x 1800 н. 0,6 кВт ПЕРОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АТ - 101С	5151411006	220	46,47	
	725x735, 1800 н. 0,5 кВт	АТ - 101СК	5151411007	205	46,47	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
2	АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГOTOBAЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ. 700 x 800 x 1200 н. 4,5 кВт	АТ - 151 АТ - 151-01	5151411004 5151411004	200 200	48 48	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
3	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА 480x690x2000 н. 0,6кВт	АТ - 205	5151412019	135	49	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
4	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ СОКОВ 800x760x1800 н. 0,6 кВт	АТ - 251	5151412004	300	50	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
5	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ЯБЛА 800x750 x 1800 н. 0,8 кВт	АТ - 255	5151412008	280	51,52	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
6	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185x1065x2000 н. 0,7кВт	АТ - 453	5151413013	900	53	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
7	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ОХЛАЖДАЕМЫХ ШТУЧНЫХ ТОВАРОВ 1185 x 1065 x 2000 н. 1,1 кВт	АТ - 556	5151414007	985	54	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					
8	АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ КВАСА 800x750 x 1800 н. 0,8 кВт	АТ - 256	5151412009	280	55	
	<b>ОБЪЕДИНЕНИЕ „КИЕВТОРГМАШ“</b>					

27-0-3.86-2-12

А.А. II

1	2	3	4	5	6	7
	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
1	МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ N=0,075 кВт Г. РЯЗАНЬ ЗАВОД САМ	„ОКА“	см. стр. 56	см. стр. 56	56	
2	ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ С УКАЗАНИЕМ МАССЫ И СТОИМОСТИ 505 x 405 x 605 N=0,08 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	12Б1ВН-3ЦТ	427451000901	40	57	
3	ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ С ЧЕКОПЕЧАТАЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ 505 x 405 x 605 N=0,34 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	„Дина“	427451001008	40	58	
4	ДОЗАТОР ДЛЯ ФАСОВКИ МУКИ, САХАРНОГО ПЕСКА 935 x 800 x 1950 N=0,4 кВт КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	ДРК-1	427414000701	250	59	
5	ВЕСЫ ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРНОГО ПЕСКА 1450 x 1300 x 1850 N=0,8 кВт. КИЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „ВЕДА“	ДСК-1	427414001006	180	60	
6	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 645 x 560 x 195 ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД	РП. 100Ш13	4274310002	23,6	63	
7	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 650 x 550 x 240 ИГЛИНСКИЙ ВЕСОВОЙ ЗАВОД	ВБ-150	4274570044	26	63	
8	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1040 x 630 x 1680 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП. 150Ц13Т	4274670005	185	62	
9	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1200 x 1330 x 1450 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП. 500Ш-136С4	4274790061	200	61	

Т.М.А. п. 27-0-3.86

ИНВ. И ПОДЛ. ПОДР. И ДАТА ОБЪЕДИН. ИСТОЧ.

27-0-3.86-2-12

Лист  
5

1	2	3	4	5	6	7
10	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1180 x 1030 x 1765 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 600Ц 13Б	4274310038	315	62	
11	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1216 x 1050 x 1870 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 1Ц 13 М	4274311003	290	62	
12	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1710 x 1325 x 1855 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 2Ц 13 М	4274311025	455	62	
13	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1710 x 1325 x 1855 АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 2Ш 13 М	4274310020	375	61	
14	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1990 x 1505 x 1850 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 3Ц 13 М	4274311058	600	62	
15	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ 1885 x 1500 x 1400 КОКЧЕТАВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	РП - 3Ш 13 М	4274311035	500	61	
16	МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ 1200 x 950 x 1500 n-0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ "КНЕВТОРГМАШ"	МУ	5151612004	110	64	
17	МАШИНА ДЛЯ СВАРКИ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК 750 x 800 x 1020 n-0,8 кВт КАПСУКСКИЙ ИМ. 50-ЛЕТИЯ СССР ЗАВОД ПРОДАВТОМАТОВ	МБ - АП - 2С	5132283018	62	65	
18	ЛИНИЯ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ТЕРМОУСАДОЧНУЮ ПЛЕНКУ 6100 x 1410 x 1600 n-11,5 кВт ЛЕНИНГРАДСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	АРГТ-700	4151740015	1500	66,67	
19	ПРЕСС МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ 930 x 965 x 3040 n-4,0 кВт СЕРПУХОВСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	МГП - 2	5112480013	650	68	
20	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНО-ПЫЛЕСОСНАЯ 900 x 654 x 680 n-0,6 кВт ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	КУ - 4036	4853811216	58	70	
21	МАШИНА ПОДМЕТАЛЬНАЯ ВАКУУМНО-ЩЕТОЧНАЯ 830 x 560 x 420 n-0,8 кВт ЦНОРСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД	КУ - 409	485381120	47	70	

27-0-3. 86-2-12

Лист

6

А. I

Т. М. А. П. 27-0-3. 86

ВЫМЕР ИЛИ

ПОДТ. И ДАТА

ИЛИ ИЛИ



Л. I

1	2	3	4	5	6	7
	Линия очистки и сульфитации картофеля 23000 x 5700 x 3500 n = 14,5 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	АСК-800	5151640046	5750	73,74,75	
1.	Питатель загрузочный 2450 x 530 x 3120 n = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	В Т 4		185	76	
2.	Питатель раздаточный 3600 x 345 x 380 n = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ПЗ-5		130	77	
3	Бункер загрузочный 2560 x 1800 x 2040 ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	БЗ-25 м1		430	78	
4	Питатель ленточный 3450 x 360 x 720 n = 0,7 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ПЛ-2		235	80	
5	Перегружатель наклонный 1200 x 400 x 1900 n = 0,55 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ПН-2		135	79	
6	Машина моечная вибрационная 1480 x 780 x 930 n = 2,2 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	ММВ-2000		240	81	
7	Камнеобушка 1700 x 950 x 1650 n = 2,2 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	КА-2		190	82	
8	Машина картофеля очистительная 2150 x 850 x 2750 n = 35 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	МОК-1200		560	83	
9	Конвейер инспекции и до очистки 8090 x 1200 x 910 n = 11 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	КА-1		640	84	
10	Машина для сульфитации 1500 x 1100 x 1810 n = 0,43 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	МС-800		420	85	
11	Пульт управления. ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	АСК-800.10		80	86	
12	Стул регулируемый 520 x 500 x 880 ОБЪЕДИНЕНИЕ „Киевторгмаш“	СР-1		8	86	

27-0-3.86-2-12

ЛМСТ

8

Т. н. д. л. 27-0-3.86

Име. в подл. Подпись и дата в зам. инв.

Л. 1

1	2	3	4	5	6	7
13	ЛИФТ БЕСОВЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ 2100×1100×1840 Н=0,75 кВт КНЕВСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ „БЕДА”	6090АА-30 КР	427414204806	300	87	
14	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ 700×430×4480 Н=0,8 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „КНЕВТОРГМАШ”	ЭВС-1500/Г	5151640031	400	88	
15	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ 700×430×5080 Н=0,8 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „КНЕВТОРГМАШ”	ЭВС-1500/Г	ТО ЖЕ	430	88	
16	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ 700×430×5680 Н=0,8 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „КНЕВТОРГМАШ”	ЭВС-1500/Г	ТО ЖЕ	470	88	
17	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ 700×430×6280 Н=0,8 кВт ОБЪЕДИНЕНИЕ „КНЕВТОРГМАШ”	ЭВС-1500/Г	ТО ЖЕ	500	88	
18	КОНТЕЙНЕРОПРОКЛАДЫВАТЕЛЬ 2100×1720×3300 Н=0,75 кВт СВЕРДЛОВСКИЙ ЗАВОД ТОРГОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ	КУП-1000	5151820000	845	89	

Г. М. А. Л. П. 27-0-3.86

ИСС. И ПОДЛ. ПОДЛИС И ДАТА ОБРАЗОВАНИЯ

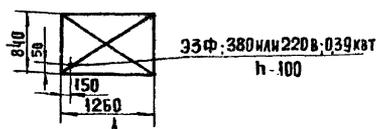
27-0-3.86-2-12

АНСТ  
9

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

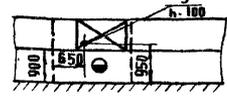
1. ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ, М<sup>3</sup> 0,17
2. ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ, М<sup>3</sup> 0,15
3. ПЛОЩАДЬ ДНА, М<sup>2</sup> 0,3
4. ТЕМПЕРАТУРА ПОЛЕЗНОГО ОБЪЕМА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОКРУЖАЮЩЕГО ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ 32°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ 55%, °С НЕ ВЫШЕ МИНУС 18
5. ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ЗА СУТКИ, КВТ.Ч. НЕ БОЛЕЕ 0,7
6. КОЭФФИЦИЕНТ РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ ХОЛОДЯЛЬНОГО АГРЕГАТА, НЕ БОЛЕЕ 0,75
7. РАСПОЛОЖЕНИЕ ХОЛОДЯЛЬНОГО АГРЕГАТА: ВСТРОЕННЫЙ
8. НОМИНАЛЬНАЯ ХОЛОДОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ХОЛОДЯЛЬНОГО АГРЕГАТА, ВТ (КАКА/ЧАС) 270 (230)
9. УСТАНОВЛЕННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ АГРЕГАТА, КВТ 0,39
10. РОД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
11. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380 ИЛИ 220
12. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:  
(БЕЗ ВЫСТУПАЮЩИХ ЧАСТЕЙ)  
ДЛИНА 1260  
ШИРИНА 840  
ВЫСОТА 860
13. МАССА, КГ, НЕ БОЛЕЕ 140  
КОД ОКП 515Н320П  
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРХОЛОДАМАШ“

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

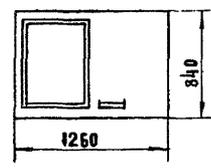
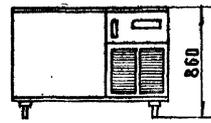


ПРОДАВЕЦ

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ОБЩИЙ ВИД



СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ И ОТПУСКА МОРОЖЕНОГО И ДРУГИХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СОСТОИТ ИЗ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ И МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ, ЗАКРЫТЫХ СВЕЖУ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ СТОЛОМ. ДОСТУП В ХОЛОДИЛЬНУЮ КАМЕРУ С ВЕРХУ ЧЕРЕЗ СТВОРКУ, УХОДЯЩУЮ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ПОД ОБШИВКУ СТОЛА В ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЕ МОЖНО РАЗМЕСТИТЬ ЧЕТЫРЕ СТАНДАРТНЫЕ ГИЛАЗЫ С МОРОЖЕНЫМ. МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ТРЕХ СТОРОН ИМЕЕТ ЛЕГКООТКРЫВАЮЩИЕСЯ РЕШЕТКИ. ВНУТРИ МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ СМОНТИРОВАН ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ, ПРИБОРЫ АВТОМАТИКИ И ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ. НАД МАШИНЫМ ОТДЕЛЕНИЕМ РАСПОЛОЖЕН КАССОВЫЙ ЯЩИК, ВЫДВИГАЮЩИЙСЯ В СТОРОНУ ОБСЛУЖИВАНИЯ

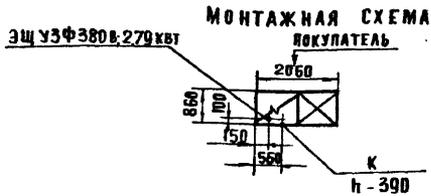
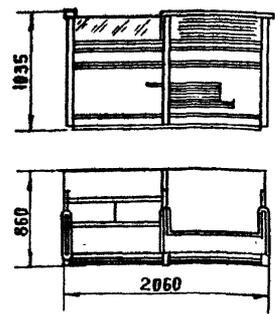
ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКИ И ПУСКА ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ИМЕЕТСЯ ТУМБЛЕР.

Т.М.А.Р. 27-0-3.86

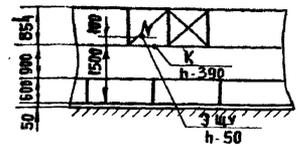
ИНВ. И ПОД. ПОДПИСЬ НАСТА. ОБЪЕДИН. НИИ

				27-0-3.86-2-1				
НАЧ.ТЕХ.ОТД.	СВЕРДЛОВ			СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СН-0,15	СТАДИЯ	ИНСТ	ИНСТОВ	
Н.КОНТР.	САДРОВА					Р	1	1
ГЛ.СПЕЦ.	ИГНАТЬЕНКОВА	3.2.96				ЦНИИЭП ТОРГОВО- БУХГАЛТЕРСКО- ЗДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ		
РУК.ГР.	МИРОШИНОВА							
ИНЖЕНЕР	ПОЛЬСКАЯ							

**ОБЩИЙ ВИД**



**ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ**



**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

1. КОЛИЧЕСТВО МАРМИТОВ  
 ЕМКОСТЬЮ 20 Л  
 ЕМКОСТЬЮ 10 Л  
 ЕМКОСТЬЮ 4 Л
2. ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ, Л  
 ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЫ  
 ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ
3. ТЕМПЕРАТУРА, °С  
 ВОДЫ В БАННЕ  
 В ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЕ  
 В ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЕ
4. ВРЕМЯ РАЗГРЕВА БАНИ ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, мин
5. МОЩНОСТЬ МАКСИМАЛЬНАЯ, кВт  
 В ТОМ ЧИСЛЕ  
 ТЭН в БАНИ  
 ЭЛЕКТРОДВИГ. ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА
6. ВИД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
7. НАПРЯЖЕНИЕ, В
8. ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ

9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ, мм:  
 ДЛИНА  
 ШИРИНА  
 ВЫСОТА
10. МАССА, кг  
 КОД ОКП

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ  
 „МОСТОРГМАШ“

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

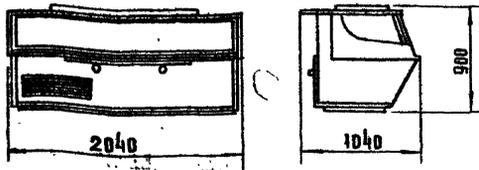
Прилавок-витрина предназначен для отпуска горячих блюд и холодных закусок в домовых кухнях и буфетах. Прилавок-витрина имеет три отделения: тепловое, холодильное и машинное. Тепловое отделение состоит из мармита с ванной. В ванну мармита заливается подогретую воду.

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

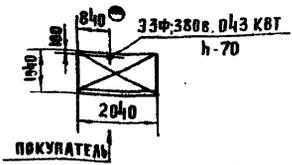
27-0-3. 86-2-2

И. ПЕТУХОВ	С. ВЕРАХОВ				ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ДЛЯ БУФЕТОВ ПВ-Ш	СТАДНЯ	АНСТ	АНСТОВ
И. КОПР.	ГОРКАТОВА					Р	1	1
А. СМЕЧ.	ИГОЛЬНИКОВА		2,984			ТЕРМОРЕГУЛИРУЮЩИЙ ВЕНТИЛЬ И ТЕРМОРЕГУЛИРУЮЩИЙ КОМПЛЕКС		
Ф. К. ГР.	МИРЯНСОВА							
СТ. ИЖ.	С. КАРЯКОВА							

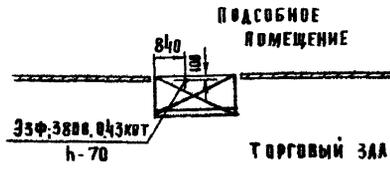
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Проезная площадь полок витрины, м<sup>2</sup> 0,975
- 2. Масса загружаемых продуктов, кг 75,100
- 3. Температура °С  
в витрине на высоте 100-150 мм 0÷+6  
в средней части прилавка 0÷+8
- 4. Тип холодильного агрегата 08-880(2)
- 5. Установочная мощность, кВт 0,43
- 6. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 7. Напряжение, В 380
- 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:  
длина 2040  
ширина 1040  
высота 900
- 9. МАССА, кг 350

Код ОКП 5151131041

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МОСТОРГМАШ“

Т.М.А.П. 27-0-3-86

Прилавок-витрина с встроеной холодильной машиной предназначен для хранения и показа в процессе продажи в магазинах самообслуживания предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов. Прилавок-витрина состоит из витрины и прилавка для хранения запасов продуктов и установки холодильной машины.

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

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

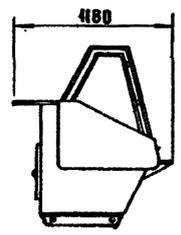
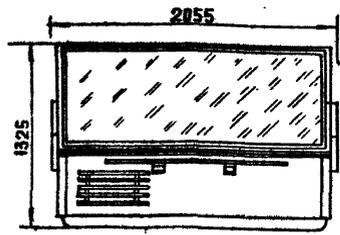
27-0-3. 86-2-3

НАИТЕХНИЧЕСКАЯ	СВЕРДЛОВ	<i>М</i>	ПРИЛАВОК-ВИТРИНА САМООБСЛУЖИВАНИЯ (ПВХС - 1,0,4) ПИНГВИН - ВС	СТАДАН	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И. КОНТР.	ГОРБАТОВА	<i>Г</i>		Р	1	1
ГА. СПЕЦ.	ИГНАЛЬНИКОВА	<i>И</i>		Торгово-бытовой залный и туристский комплексы		
РУК. ГР.	МИРОШЬОВА	<i>М</i>				
СТ. ИНЖ.	СЕНДРОВА	<i>С</i>				

ИНВ. № ПОД. ПОДПИСЬ И ДАТА ПОДПИСА. ИНИЦ.

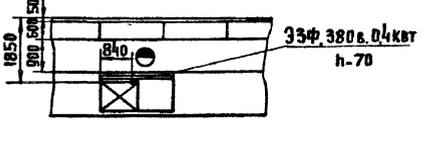
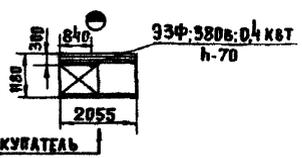
А.И.

Вещный ВНА



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ ПОДАРОКОВ ВИТРИНЫ, м<sup>2</sup> 0,975
  - 2. ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ, м<sup>3</sup> 0,5
  - 3. ТЕМПЕРАТУРА, °С  
 В ВИТРИНЕ НА ВЫСОТЕ 150мм ОТ ДНА 0+8  
 В ПРИЛАВКЕ 0+8
  - 4. ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 8С-630(2)
  - 5. ВИД ТОКА ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
  - 6. НАПРЯЖЕНИЕ, В 380
  - 7. УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт 0,4
  - 8. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм:  
 ДЛИНА 2055  
 ШИРИНА 1180  
 ВЫСОТА 1325
  - 9. МАССА, кг 400
  - КОД ОКП 5151131029
- ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕННЕ МОСТОРГМАШ

Г.М.А.П. 27-0-3.86

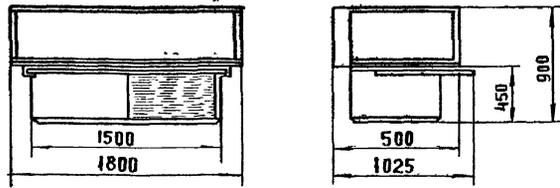
Охлаждаемый прилавок-витрина со встроенной холодильной машиной предназначен для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Прилавок-витрина состоит из основания, на котором расположены: холодильная камера, машинное отделение и верхняя остекленная часть витрины. Машинное отделение предназначено для установки холодильного агрегата с пусковой электроаппаратурой и поддона для сбора конденсата. Холодильная камера, машинное отделение отгорожены от витрины металлическими листами с теплоизоляцией, на которые установлены лампы и индикатор. Витрина обшита пластиком. Торцевыми стенками витрины являются остекленные боковины. С передней стороны витрины установлена рама из двойного стекла, окантованная специальным профилем из алюминиевого сплава. Над нижней установлен стел для установки весов, разделки продуктов и рама с раздвижными дверками. Под поддоком витрины закреплена люминисцентная лампа. Днищем витрины служит дно, в котором уложены шесть эмалированных противней для выкладки продуктов.

№№ по подл. 35418, №№ по акт. 35418

27-0-3. 86-2-4		СТАДИИ АМСТ		АМСТОВ
		Р	Т	Т
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СЕРИЯ	ПРИЛАВОК - ВИТРИНА		ОТДЕЛ ЭЛЕКТРО ЭКИПОВКИ И РАБОТ ПО ЗАКАЗУ
№ КОНТ. С ЧАСТЮ	№	(ЛОХС-1-05)		
Г.А. СЧЕТ	ИТАЛЬНИК	, ПИЛГВИН - В		
Р/К. ГР	ПОРТАТО			
Р/К. ГР	ИМПРОВИРА			ЦНИИЭП

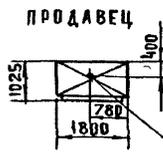
ОБЩИЙ ВИД



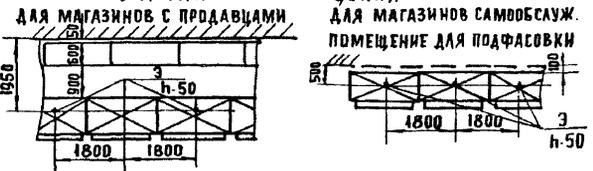
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.57
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.33
3. Площадь полок, м<sup>2</sup> 1.14
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С 0-8
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч, не более 7.0
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0.75
7. Расположение холодильного агрегата встроенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/ч) 815 (700)
9. Установленная электрическая мощность агрегата, кВт 0.43
10. Род тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380 или 220
12. Габаритные размеры, мм:

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



33Ф.380/220, 0.43 кВт  
h - 50

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

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

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

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

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

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

ДАИНА	1800
ШИРИНА	1025
ВЫСОТА	900
МАССА, КГ, НЕ БОЛЕЕ	240

13 КОД ОКП 515113 1032  
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛАДМАШ“

ПРИ ПРИВЯЗКЕ ДВУХ ИЛИ БОЛЕЕ ПРИЛAVКОВ СЛИВ КОНДЕНСАТА ПРЕДУСМОТРЕТЬ В ТРАП ИЛИ В КАНАЛИЗАЦИОННУЮ СЕТЬ С РАЗРЫВОМ СТРУИ.

27-0-3. 86-2-5

НАЧ. ТЕХ. ОТДЕЛА		И. П. СЕРГАНОВ		И. П. СЕРГАНОВ	
М. КОНТР.		С. И. ДОБРОВА		С. И. ДОБРОВА	
ГЛ. СЧЕТ.		И. П. МИХАЙЛЕНКО		И. П. МИХАЙЛЕНКО	
РУК. ГР.		М. И. ДОБРОВА		М. И. ДОБРОВА	
ИНЖЕН.		Л. А. ПАСЬКАЯ		Л. А. ПАСЬКАЯ	

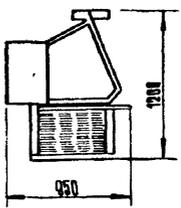
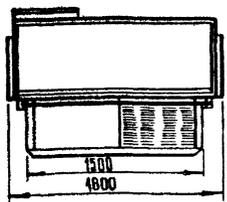
ПРИЛАВОК-ВИТРИНА  
"ТАИР-102"  
/ПВХ-1-0.315/

СТАДИЯ	А И С Т	А И С Т О В
Р	П	П
ОТ ОРГАНОВ БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ ТУРЬИНСКИХ КОМПЛЕКСОВ		

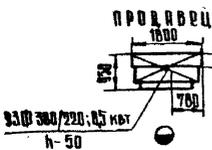
Т. М. А. П. 27-0-3. 86

ИМЕНЕ И ПОДА. ПОДПИСЬ И ДАТА. ВЗЛ. И. П. СЕРГАНОВ

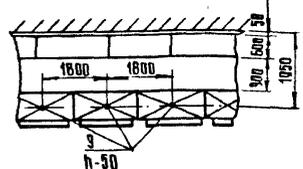
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Температура средняя за цикл в центрах охлаждаемых объемов при температуре окружающего воздуха не более 32°C и его относительной влажности при этом не более 35%, °C 0 - 6
2. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более 0,75
3. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup>/пред.отка ±8% 0,4
4. Площадь для выкладки продуктов, м<sup>2</sup> 1,25 в т.ч. в прилавке 0,35
5. Расположение холодильного агрегата ВС-630 встроенный
6. Номинальная холодопроизводительность агрегата, Вт /ккал/час/ 645/355/
7. Вид тока трехфазный, переменный
8. Напряжение, В 380/220
9. Установленная электрическая мощность не более, кВт 0,5
10. Габаритные размеры, мм:
 

длина	1800
высота	1200
ширина	950
ширина с локотки для сумок	1075
	275
11. Масса не более, кг 51 5113 1035
- Код ОКП 51 5113 1035
- Изготовитель: Объединение „Мархолодмаш“

ПРИМЕЧАНИЕ

При привязке двух или более прилавков сабв конденсата предусмотреть в т.ч. или в канализационную сеть с разрывом струи

Прилавки-витрины для магнзинов с продавцами предназначены для кратковременного хранения, демонстрацию и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продовольственных товаров. Прилавки-витрины имеют сверху охлаждаемую витрину, где производится выкладка охлажденных продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение и охлаждаемый прилавок для хранения запаса охлажденных продуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвинутой „на себя“ за ручиоятку выдвинутой платформы, на которой размещены две корзины для хранения запаса охлажденных продуктов.

Спереди и торцов охлаждаемый объем витрины имеет прозрачное ограждение, благодаря чему содержимое охлаждаемого объема

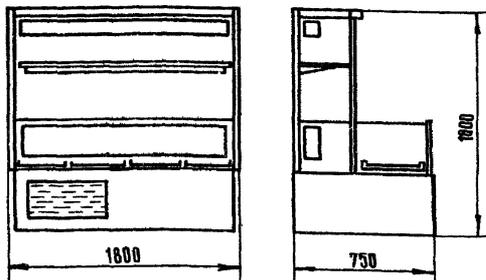
хорошо просматривается. Сверху охлаждаемый объем витрины имеет раздвижные створки, что обеспечивает свободный доступ продавца к товару, расположенному в охлаждаемом объеме витрины. Прилавки-витрины имеют рабочий стол, который может быть использован для установки весов и упаковки товаров. Автоматическое управление работой холодильного агрегата осуществляется терморегулятором. Оттаивание испарителей происходит за счет естественных теплопритоков извне. Оттаивание испарителей полуавтоматическое.

27-0-3. 86-2-6

ИМ.ТЕХ.ОТ.	СЕРВАНД	<i>Мель</i>				Прилавок - витрина „ТАИР - 106 м“ (ПВХС - 1 - Д.А.)	СТРОИТ
И.МОНТ.	ТОРГОВАЯ	<i>Тяг</i>					АУСТ
ТА.СВ.С.	ПОЛЬСКОМ	<i>Мель</i>	92.86				АУСТОВ
РУК.ТР.	ПОЛЬСКОМ	<i>Мель</i>					Р
ИНИН.	ПОЛЬСКОМ	<i>Мель</i>					Т
							ЦН ИИЭП ТОРГОВО- ВЫСТАВЧ. ЗАДАНИЕ ГОР.ТЕХ.ЦЕНТ. КОМПЛЕКС

А.И.И. 27-0-3.86  
 ЧИСТ. К. КОМ.

ОБЩИЙ ВИД

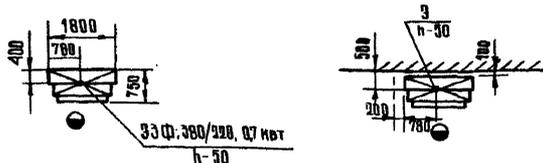


ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- 1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.63
- 2. Площадь для выкладки продуктов, м<sup>2</sup> 0.35
- 3. Температура средняя за цикл в центре охлаждаемых объемов, °С 2 ÷ 6
- 4. Установленная мощность не более, кВт 0.7
- 5. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 6. Напряжение, В 380/220
- 7. Габаритные размеры, мм:
  - длина 1800
  - ширина 750
  - высота 1800
- 8. Масса, кг 350
- код ОКП 515113 1038

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Изготовитель: Объединение „Мирхолодмаш“

ПРИМЕЧАНИЕ.

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

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

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

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

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

27-0-3.86-2-7

НАЧТЕКОТ	СЕРВЛОФ					СТРОИТЕЛЬСТВО П П П ЦНИИЭП	ТОРГОВАЯ ВЫСТАВКА РАБОТНИКОВ ПИЛЕТСКИХ КОММУНИКАЦИОННЫХ
И. КОМТ	ПОРЯДКОВА						
КА СВЕЩ.	УГОЛОВНИКОВА		92.2%				
РАК. ТР.	МИРОШИНОВА						
ИМЕНИ	ПАРЬСКАЯ						

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА "ТРАП - 146"

Т. М. А. П. 27-0-3.86

ИМЯ И ПОДА. ПОДПИСИ И ДАТА. ПЕЧАТЬ ДИЗАЙНЕРОВ.

**Общий вид**



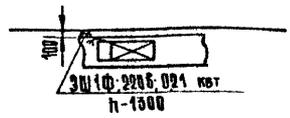
**Монтажная схема**



**Техническая характеристика**

- 1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.084
- 2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.084
- 3. Количество бутылок емкостью 0.5л, одновременно устанавливаемых в витрину, шт 70
- 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С 4 ± 12
- 5. Потребление электроэнергии кВт ч. не более 3 0 (за сутки)
- 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0.75
- 7. Расположение холодильного агрегата Встроенный
- 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт / ккал/ч 325 / 280
- 9. Установленная электрическая мощность агрегата, кВт 0.210
- 10. Род тока Однофазный переменный
- 11. Напряжение, В 220
- 12. Габаритные размеры, мм:
  - Длина 1470
  - Ширина 630
  - Высота 360
- 13. Масса, кг, не более 79

**Вариант размещения**



**ПРИМЕЧАНИЕ**  
Витрина устанавливается на площадке

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

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

Изготовитель: Объединение „Маркохолодмаш“

Т. М. А. П. 27-0-3.86

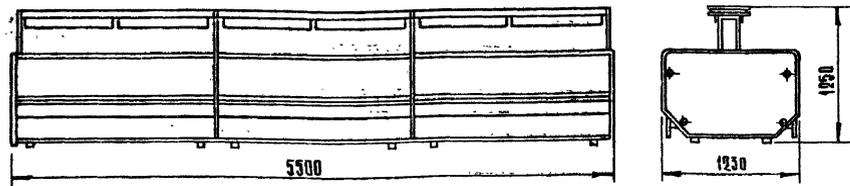
27-0-3.86-2-8

ИЗЧ. УЧЕБ. И КОНТР.	СЕРГЕЕВ	1/21	
ТА СПЕЦ.	СКОРОВОД	1/21	31.2.86
РИМ ГР.	МИРОШНИКОВ	1/21	
ВИДЕН.	ПОДЬСКИН	1/21	

ВИТРИНА - ХОЛОДИЛЬНАЯ  
ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ  
ВХВ - 1 - 0.08

СТАРШАЯ	АУСТ	АУСТОВ
Р	Г	Г
<b>ЦИНИИЭП</b>		
ПОРТОВО-СЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ПРОМЫСЛОВ. КОМПЛЕКСОВ		

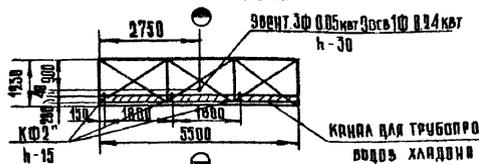
## Общий вид



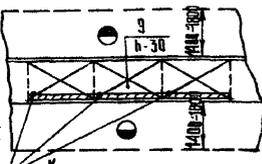
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 3,45                  |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 2,0                   |
| 3. Площадь пола / решеток / м <sup>2</sup>   | 4,8                   |
| 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60%, °С | минус 18              |
| 5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч; не более  | 60                    |
| 6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более  | 0,75                  |
| 7. Расположение холодильного агрегата  | вынесенный            |
| 8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, кВт / ккал / ч                              | 4,4 / 3820 /          |
| 9. Установленная электрическая мощность, кВт   | 3,5                   |
| 10. Вид тока   | переменный трехфазный |
| 11. Напряжение, В  | 380                   |
| 12. Габаритные размеры, мм:  |                       |
| длина  | 5500                  |
| ширина   | 1250                  |
| высота   | 1950                  |
| высота без светильника   | 865                   |
| 13. Масса, кг, не более  | 1175                  |
| 14. Масса, кг, не более / без холодильного агрегата и комплектации / код ОП                                | 850<br>5151131001     |

## Монтажная схема



## Вариант размещения



## ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

Прилавки состоят из 3 секций и тянкого штепселя полаки светильников, соединенных между собой. Секция прилавка представляет собой деревянный каркас, обшитый снаружи металлическими и изнутри ламинированными листами, между которыми проложен слой теплоизоляции. На дне секции закреплен ребристый испаритель с вентилятором. Охлаждение секции принудительное с воздушной завесой. Дно секции выполнено с уклоном в сторону сливного отверстия, соединяющегося патрубком, который подсоединяется к канализационной сети. На поручнях секции закреплена полка-

## ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ.

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

светильник, которую можно использовать для демонстрации реализуемых продуктов. Охлаждение прилавка осуществляется от холодильной машины, состоящей из фреонового холодильного агрегата, вынесенного за пределы торгового зала в машинное отделение. Холодильный агрегат соединен с испарителем герметично посредством монтажных трубопроводов. Оттаивание снеговой "шубы" в прилавке автоматическое.

изготовитель: объединение "Маршхолодмаш"

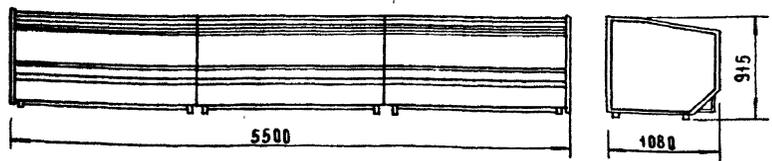
27-0-3. 86-2-9

НАЧ. ТЕХ. О.	Свердлов	<i>М.И.</i>	
КОНСТР.	Сидорова	<i>Л.И.</i>	
ГЛ. ИНЖ.	Ильиничков	<i>Л.И.</i>	9,26
РУК. ГР.	Ильиничков	<i>Л.И.</i>	
ИНЖЕН.	Павлова	<i>Л.И.</i>	

Прилавки - холодильный низкотемпературный ПХН - 2 - 2,0 м

СТАНДА	ЛИСТ		ЛИСТОВ
	Р	Т	
ЦНИИЭП			
	ПРОЕКТОР ИЗДАТЕЛЬСТВО ТЕХНИЧЕСКОЙ КОМПЛЕКТОВ		

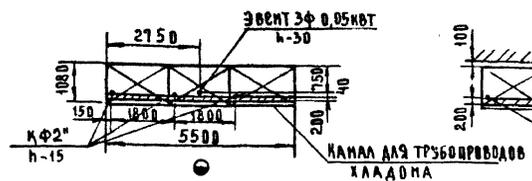
**Общие вца**



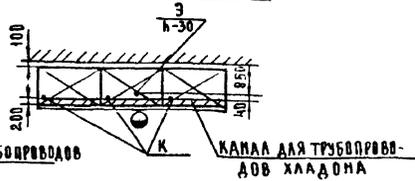
**Техническая характеристика**

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 2,5
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 1,25
3. Площадь полок (решеток), м<sup>2</sup> 4,0
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C 0 ÷ 8
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч, не более 2,3
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0,75
7. Расположение холодильного агрегата вынесенный
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, кВт (ккал/ч) 4,87 (4200)
9. Установленная электрическая мощность, кВт 2,2
10. Вид тока трехфазный переменный
11. Напряжение, В 380
12. Габаритные размеры, мм  
Длина 5500  
Ширина 1080  
Высота 915

**Монтажная схема**



**Вариант размещения**



**Требования к монтажу**

Трубопроводы хладонона от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100мм (на чертеже заштриховано).  
Примечание: Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Прилавки холодильный среднетемпературный предназначены для кратковременного хранения скоропортящихся предварительно охлажденных продуктов в торговых залах типа "Универсам".

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

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

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

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

13. Масса, кг, не более (без холодильного агрегата и комплектации) 700
14. Масса, кг, не более 975
- Код ОКП 515131004
- Изготовитель: Объединение "МариХолодМаш"

27-0-3.86-2-10

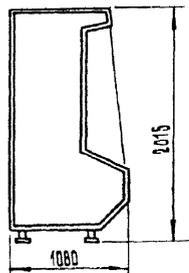
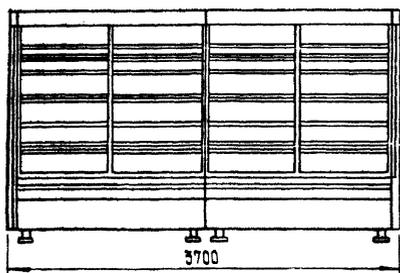
Т. М. Л. П. 27-0-3.86

Листовой материал и дата изготовления

МАТЕРИАЛ С ВЕРХА ЛОТ		328	Прилавки холодильный среднетемпературный ПХС-2-1.25.	СТАНДАРТ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н. КОНТРОЛЬ ОРДВА	Р			1	1	
НА СПЕЦ. ИГОЛЬНИКОВ	ЦИНИЭП					
РУЧ. ТР. ИМИРОВОДОВА	ОБЪЕДИНЕНИЕ "МАРИХОЛОДМАШ"					
ИИЖЕК ПОЛЫСКИ	ИИЖЕК					



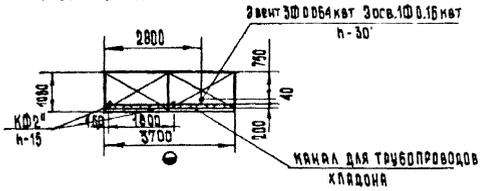
ОБЩИЙ ВИД



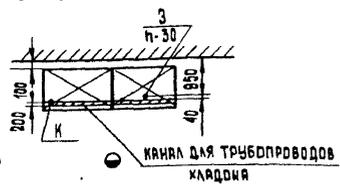
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 6.3
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 3.15
3. Площадь полок включая площадь днища м<sup>2</sup> 7.6
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°C и относительной влажности 60%, °C 0 ± 6
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч. не более 53.5
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0.75
7. Расположение холодильного агрегата вынесенным
8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата квт/ккал/час / 6.9/6000
9. Установленная электрическая мощность, квт 3.4
10. Род тока Трехфазный переменный
11. Напряжение, в 380
12. Габаритные размеры, мм  
 Длина 3700  
 Ширина 1080  
 Высота 2015
13. Масса, кг, не более / без холодильного агрегата и комплектации/ 760
14. Масса, кг, не более / код ОКП 51 5114 10 10 1045

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Т. М. д. л. Р. № 0. 3. 86

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

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

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

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

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

Требование к монтажу

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

27-0-3. 86-2-12

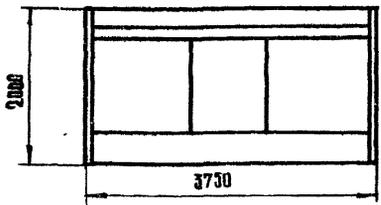
И. КОТЛЯ	С. ВЕРДЛОВ	М. КОТЛЯ
Л. ПИЩ.	С. ГОРЬКОВА	С. КОТЛЯ
Л. ПИЩ.	С. ГОРЬКОВА	С. КОТЛЯ
Л. ПИЩ.	С. ГОРЬКОВА	С. КОТЛЯ
Л. ПИЩ.	С. ГОРЬКОВА	С. КОТЛЯ

Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-3.15

СТРАНА	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП		

ИЗВ. ИТОГА. ПРОСЧЕТ И ДИТА ОБЪЕМЫ

ОБЩИЙ ВИД



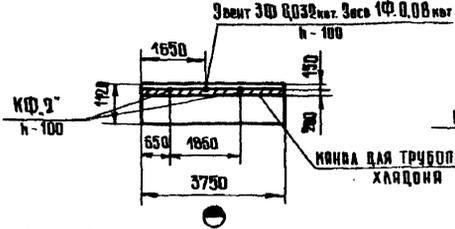
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 6,3
2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 4,0
3. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата на базе 0,75
4. Температура внутреннего объема / при температуре окружающего воздуха 25°C и его относительной влажности 60%/°C 0-8
5. Потребление электроэнергии за сутки, кВт ч 25
6. Расположение холодильного агрегата вынесенный
7. Холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт /ккал/ч / 6,9 /6000/
8. Установленная электрическая мощность, кВт 3,4
9. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
10. Напряжение, В 380
11. Габаритные размеры, мм; ДЛИНА 3750  
ШИРИНА 1120  
ВЫСОТА 2080
12. Масса /без холодильного агрегата/, кг 560

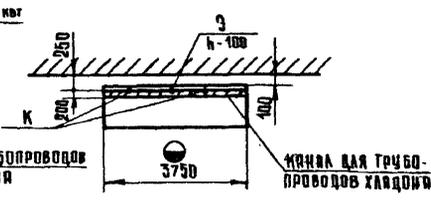
1120



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении

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

Требование к монтажу

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

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

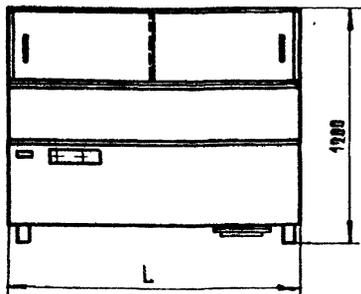
Изготовитель: Объединение «Мярихолодмаш»

Т.М.А. П. 27-0-3.86

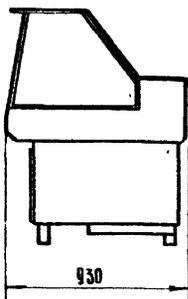
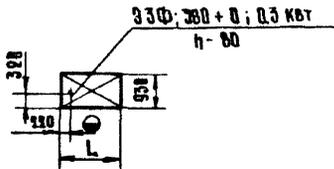
ОБЩ. И ПОДП. ПОЛУЧЕНО ВАРТА ВСТАВКА ЧИСТ

				27-0-3. 86-2-13			
ИСПЫТУЮЩИЙ	СЕРВЕР	ИСПЫТУЕМЫЙ		ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНАЯ ВХС-1-4К	СТАНЦИЯ	МУСТ	АУСТОВ
И МОНТАЖ	СУДОРОВ	Судор	9286		Р	Т	А
ГА СПЕЦ	ЦГОЛЬНИКОВА	97121			ПОТРЕБОВАТЕЛЬСКИЙ ЗДАНИЕ И ОПИСАНИЕ КОМПАНИИ		
РУК ГИ	ПРЕВЕТОВА	252					
ИНЖЕНЕР	ПОЛЬСКИЙ	11704		ЦИНИЭП			

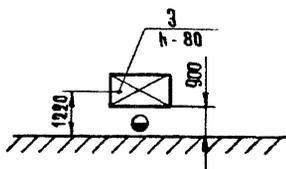
Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ВХС/В-1-0.1 ВХС/В-1-0.08	
1 Номинальная площадь фннк. емкостей, м <sup>2</sup>	0.68	0.61
2 Полезный объем витрины/пред. отка ± 8%, м <sup>3</sup>	0.1	0.08
3 Температура в полезном объеме, °С	от 0 до 12	
4 Время выхода на режим/при температуре/ 22°С и влажности 65%, мин	не более 60	
5 Потребление электроэнергии за 12 чм/при температуре окружающего воздуха 22°С и влажности 65% / кВт.ч.	2.2	
6 Установочная мощность, кВт	0.3	
7 Номинальное напряжение, В	380/линейным проводом/	
8. Род тока	трехфазный переменный	
9. Габаритные размеры, мм		
	длина L	1500    1100
	ширина	930     930
	высота	1200    1200
10 Масса, кг, не более:		
	витрины	220     175
	принадлежностей	135     10
КОД ОКП	515113	

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш“

Витрины находятся в стадии опытного производства. Возможны изменения.

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

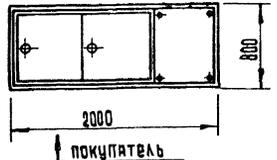
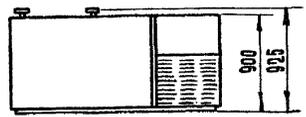
Витрина холодильная состоит из двух основных частей. Верхней — демонстрационного отделения и нижней — машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб и двойной ряд стекол, вставленных в профиль, образуют полезный/охлаждаемый/объем демонстрационного отделения витрины. На дно короба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

27-0-3. 86-2-14

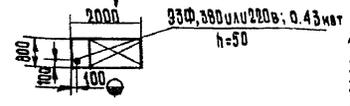
ИЗДАТЕЛЯ	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ	СТАЦИЯ АУСТ АУСТОВ		
И КОМП.	И КОМП.	И КОМП.	Р	1	1
И КОМП.	И КОМП.	И КОМП.	ЦНИИЭП		
И КОМП.	И КОМП.	И КОМП.	Витрины холодильные ВХС/В-1-0.1 ВХС/В-1-0.08		
И КОМП.	И КОМП.	И КОМП.	торгово-выставочный зал и торговые помещения		

Т. М. А. П. 27.3.86

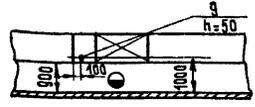
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0.58
  2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0.35
  3. Площадь решеток, включая площадь дна, м<sup>2</sup> 1.2
  4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°С и относительной влажности 55%, °С не выше минус 13
  5. Потребление электроэнергии за сутки кВт.ч; не более 5.0
  6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более. ( 75
  7. Расположение холодильного агрегата встроенный
  8. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт /ккал/ч/ 400/355/
  9. Установленная электрическая мощность агрегата, кВт 0.43
  10. Род тока трехфазный переменный
  11. Напряжение, В 380 или 220
  12. Оттаивание испарителя автоматическое с помощью трубчатого электронагревателя мощностью, кВт. 0.4
  13. Габаритные размеры, мм без выступающих частей
    - длина 2000
    - ширина 800
    - высота 900
  14. Масса, кг, не более. 200
- КОД ОКП 51 5113 2005  
 Изготовитель: Объединение „Мирхолодмаш.“

Прилавок низкотемпературный ПХН-1-04М предназначен для хранения в упакованном виде замороженных фруктов, овощей, мяса, рыбы, кулинарных изделий в процессе их продажи в гастрономических и специализированных магазинах, столовых, кафе и т.п.

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

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

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

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

№ 4 Л. 27-0-3.86

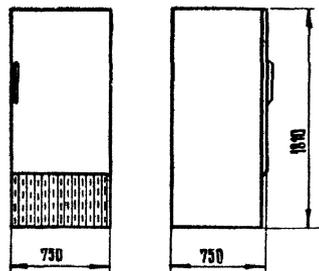
ОБЪЕДИНЕНИЕ „МИРХОЛОДМАШ“

27-0-3. 86-2-15

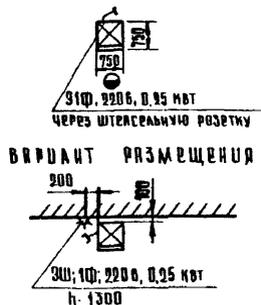
ИНЖЕНЕР	СЕРГЕЕВ	И.И.			ПРИЛАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПХН-1-04М	СТРАНА Р	ЛУСТ 1	ЛУСТОВ 1
В.КОНСТ.	ГОРБАТОВА	Л.С.						
ГЛА СПЕЦ.	ШТАЛЬНИКОВА	Л.С.	0.286					
РИС. ТР.	МИРЯКОВА	Л.С.						
ИНЖЕН.	ПРАВСКИЙ	Л.С.						

ЦНИИЭП  
 ГОРОВО  
 ВЫСОКИХ  
 ТЕХНОЛОГИЙ  
 И  
 ПРОМЫШЛЕННЫХ  
 КОММУНАЛЬНЫХ

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВЫДАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

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

КОД ОКП 5151111011

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш.“

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

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

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

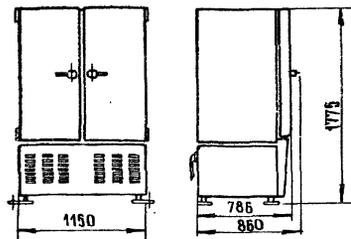
27-0-3. 86-2-16

ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ
И КОМП.	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ
ГЛАВЦ.	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ
РУК. ГР.	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ
ЛИНИИ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	СВЕРДЛОВ

ШКАФ  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ - 640М

СВЕРДЛОВ	ИЗДАТЕЛЬ	ИЗДАТЕЛЬ
Р	1	1
<b>ЦНИИЭП</b>		
ПЕРВОЕ СВЕРДЛОВСКОЕ УЗЛОВСКОЕ И ВОЛЖСКОЕ КОМПЛЕКСЫ		

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Охлаждаемый объем, м³                             | 0,56                  |
| 2. Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °С      | от 0 до 3             |
| 3. Максимальная одновременная нагрузка продуктов, кг | 125                   |
| 4. Вид тока  | однофазный переменный |
| 5. Напряжение, в                                     | 220 в                 |
| 6. Установленная мощность электрооборудования, кВт   | 0,32                  |
| 7. Холодильный агрегат                               | БСР-100-16,У3         |
| 8. Габаритные размеры, мм:                           |                       |
| ширина   | 1150                  |
| глубина  | 860                   |
| высота   | 1775                  |
| 9. Масса, кг   | 200                   |
| код ОКП  | 5451111023            |

Изготовитель: Объединение „Белдусторгмаш“

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

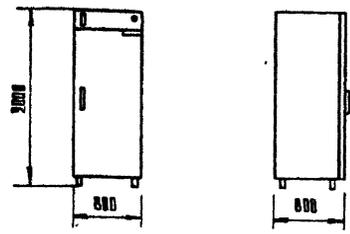
Шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения. Камера имеет с лицевой стороны две двери, закрытые на замки.

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

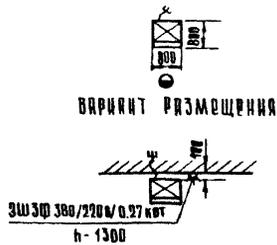
В охлаждаемой камере расположены испаритель, терморегулирующий вентиль, терморегулятор РТХД и светильник.

				27-0-3.86-2-17			
И.И.С.Т.С.	СЕРГЕЕВ	И.И.С.Т.С.		Шкаф холодильный ШХ - 0,56	стальной лист	листов	
И.И.С.Т.С.	ПЕРЯШОВ	И.И.С.Т.С.			Р	Г	Г
Т.С.П.С.	ШОБИКОВА	И.И.С.Т.С.	02.88		ЩИИЭП	в про- бытовых зданиях в присут- ствии лицензи- и инспек- ции	
Р.И.С.Т.С.	МИРОШНИКОВ	И.И.С.Т.С.					
С.И.С.Т.С.	СИДОРОВ	И.И.С.Т.С.					

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,56
  2. Температура охлаждаемого объема, °С 0+8
  3. Тип холодильного агрегата BC-400/2/
  4. Холодильный агент хладон-12
  5. Род тока трехфазный, переменный
  6. Частота, гц 50
  7. Напряжение, в 380 или 220
  8. Установленная мощность, кВт 0,27
  9. Габаритные размеры, мм:
    - длина 800
    - ширина 800
    - высота 2000
  10. Масса, кг 180
  - КОД ОКП 515141
- Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш“

Т. н. д. 0. 2. 0. 5. 86

Шкаф холодильный ШХ-0,71 предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на полках-решетках или в функциональных емкостях и может быть установлен на предприятиях торговли и общественного питания.

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

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

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

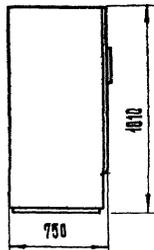
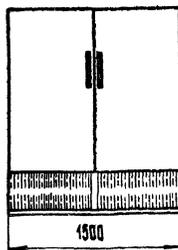
27-0-3. 86-2-18

Имя тех. от.	Свердлов	<i>[Signature]</i>
Имя инж.	Горькова	<i>[Signature]</i>
ГК спец.	Игумеников	<i>[Signature]</i> 220
Рук. раб.	Муромова	<i>[Signature]</i>
Скт. инж.	Рябовиченко	<i>[Signature]</i>

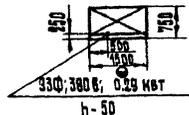
Шкаф холодильный  
ШХ - 0,71

Стандарт	Лист	Листов
Р	1	1
ЦНИИЭП		ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПО ЗАКАЗУ КОМПЛЕКТОВ

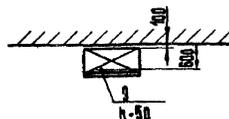
## ОБЩИЙ ВУД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Внутренний объем, м<sup>3</sup> 0,80
  2. Полезный объем, м<sup>3</sup> 0,66
  3. Площадь полок, включая площадь дна, м<sup>2</sup> 2,4
  4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 32°С и относительной влажности не более 85% , °С от 0 - 8
  5. Напряжение, в 380 или 220
  6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт / ккал/ч / 530/450/
  7. Освещение лампой накаливания шт. 1
  8. Установленная мощность, кВт 0,29
  9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей
 

длина	750
ширина	1500
высота	1810
  10. Масса, кг, не более 250
- Код ОКП 5151111014  
Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш.“

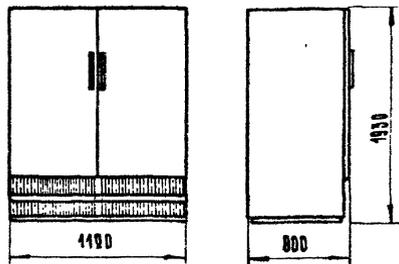
Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся и предварительно охлажденных продуктов в торговых залах магазинов, столовых, кафе, буфетов.

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

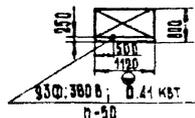
27-0-3. 86-2-19

ИЗМ. ТЕХ. ОТ	Свердлов	<i>Ильин</i>		ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ - 0,80 М	СТАВКА ЛУСМ	ЛУСМОВ	
ИЗМ. ОТ	Сидорова	<i>Ильин</i>			Р	Т	Т
ГЛ. СПЕЦ.	Игальникова	<i>Ильин</i>	9.2.86		ПОДПИСЬ ЗАКАЗЧИКА ИЛИ ПОДПИСЬ КОМПЛЕКТОВ		
РУК. ГР.	Игальникова	<i>Ильин</i>			ЦНИИЭП		
ИНЖЕН	Польская	<i>Ильин</i>					

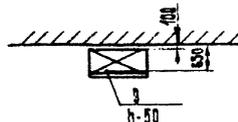
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Внутренний объем, м <sup>3</sup>  | 0,80        |
| 2. Полезный объем, м <sup>3</sup>  | 0,65        |
| 3. Площадь пола, включая площадь днища, м <sup>2</sup>   | 2,4         |
| 4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не более 40°С и относительной влажности не более 40%, °С | от 0 до 6   |
| 5. Напряжение, в   | 380 или 220 |
| 6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт/ккал/ч   | 645/555/    |
| 7. Освещение лампой накаливания, шт  | 1           |
| 8. Установленная мощность, кВт   | 0,41        |
| 9. Габаритные размеры, мм<br>без выступающих частей  |             |
| длина / глубина/   | 800         |
| ширина   | 1120        |
| высота   | 1930        |
| 10. Масса, кг, не более  | 242         |
| код ОКП  | 515111047   |
| Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш“  |             |

Шкаф ШХ-08040 предназначен для эксплуатации в южных районах СССР.

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся и преимущественно охлажденных продуктов в торговых залах мясных, столовых, кафе, буфетов.

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

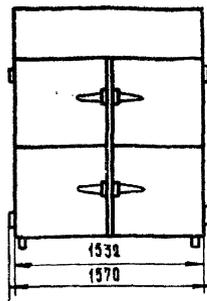
27-0-3. 86-2-20

ИЗН. ТЕХ. ОТ	СВЕРДЛОВ	<i>М. М.</i>	
И. КОНТР.	СИДОРОВА	<i>Л. И.</i>	
П. ВРЕМ.	ШКОЛЬНИКОВА	<i>М. А.</i>	9.2.86
РУК. ГР.	МИРОШНИКОВА	<i>В. П.</i>	
И. И. ИМЕН.	ПОЛЬСКАЯ	<i>В. П.</i>	

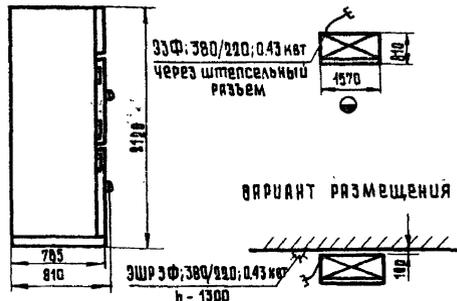
ШКАФ  
ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШХ - 080 40

ИСПОЛН.	И. И. ИМЕН.	И. И. ИМЕН.
Р	З	Т
ЦНИИИП		
ТОРГОВО-ЗАКУПочная организация при ЦНИИИП		

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

1. Максимальная нагрузка шкафа продуктами, кг 230
2. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 1.12
3. Площадь для размещения продуктов, м<sup>2</sup> 3.8
4. Температура средняя за цикл при температуре окружающей среды +32°С, °С от 0 до 8
5. Установленная мощность, кВт 0.43
6. Напряжение, В 380/220
7. Род тока трехфазный переменный
8. Мощность лампы накаливания, кВт 0.04
9. Габаритные размеры, мм
 

длина	1570
ширина	810
высота	2120
	285

10. Масса, кг  
 КОД, тип 5151111020  
 Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

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

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

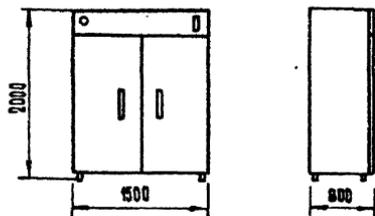
27-0-3. 85-2-21

НИИТЕХ.ОТ	Свердлов	8/2
И. КОМП.	Ильинкова	11/11
П. СЕК.	Ильинкова	11/11 3.2.86
РУК. СР.	Польская	5/5
ИНЖЕН.	Польская	11/11

Шкаф  
 Холодильный  
 ШХ - 1.12

СТАНЦИЯ	МЭС	АУСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП		
торгово-выпускной отдел и производственных комбинатов		

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

ШШЗФ 500/220/80 4 шт  
h-1500

## Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>	1.40
2. Температура охлаждаемого объема, °С	0-8
3. Тип холодильного агрегата	BC-650/4
4. Холодильный агент	хлорон-12
5. Род тока	трехфазный, переменный
6. Частота, гц	50
7. Напряжение, в	380 или 220
8. Установленная мощность, кВт.	0.4
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1500
ширина	800
высота	2000
10. Масса, кг	280
код ОКД	515111
Изготовитель:	Объединение „Мирхолодмаш“

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

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

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

27-0-3. 85-2-22

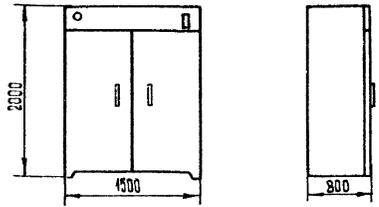
Исполн:	Свердлов	МЛ
Контр:	Горьковская	Тот.
Гл. спец:	Шубальников	Вас. 21.86
рук. гр:	Морозов	Вас.
ст. инж.	Разводков	Дроз.

Шкаф холодильный  
ШХ - 1.40

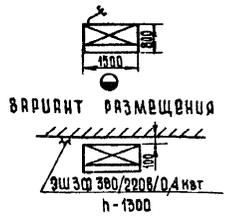
Составляющие		Изготовл	
Р	Т	Т	Л

СНИИЭП  
Информационно-справочный комплекс

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем, м<sup>3</sup> 0,88
2. Температура охлаждаемого объема, °С 0 ÷ 8
3. Тип холодильного агрегата BC-630/2/
4. Холодильный агент хладон-12
5. Вид тока трехфазный, переменный
6. Частота, Гц 50
7. Напряжение, В 380 или 220
8. Установленная мощность, кВт 0,4
9. Габаритные размеры, мм:
  - длина 1500
  - ширина 800
  - высота 2000
10. Масса, кг 280
- Код ОКП 515111
- Изготовитель: Объединение „Мирхолодмаш“

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Шкаф холодильный ШХ-140К предназначен для кратковременного хранения охлажденных продуктов на предприятиях общественного питания.

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

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

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

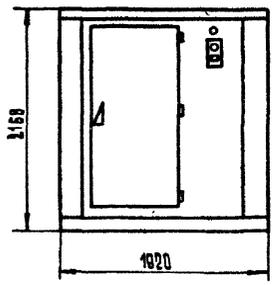
Охлаждаемая камера освещается лампой накаливания, выключающейся при открывании дверей шкафа.

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

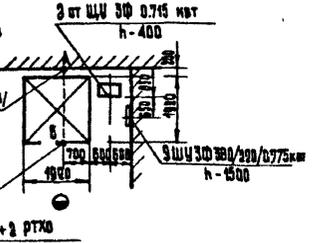
			27-0-3.86-2-23		
Исполн	Свердлов	190	Шкаф холодильный ШХ - 140 К	Служба	Автом.
и констр	Горьковск	207		Р	Т
Т.А.Спец.	Уральников	228		ЦНИИЭП торгово-выставочный центр и научно-исследовательский комбинат	
рук. гр.	Миронов	228			
ест. или	Разводская	228			

ШХ-140К. А. П. 27-0-3.86

Общий вид



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 6
2. Номинальная температура в камере, °С от 0 до +8
3. Коэффициент рабочего времени 0.75
4. Холодильный агрегат ВСы 1930/2/
5. Мощность лампы накаливания, ватт 0.05
6. Установочная мощность, квт 0.775
7. Род тона трехфонный переменный
8. Напряжение, в 220 или 230
9. Габаритные размеры, мм
  - длина 1920
  - ширина 1920
  - высота 2168
10. Размер дверного проема, мм
  - ширина 800
  - высота 1960
11. Масса, кг 700
- Код ОКП 81 5112 4012
- Изготовитель: Объединение «Оренибургторгмаш»

Требования к монтажу.

1. Прокладки проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения Зос. и ЗРТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоте 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля  $\approx$  2 м.
3. Требования к установке камеры см. «Основные правила монтажа холодильного оборудования».

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

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных, дверных щитов и щитов пола. Щиты соединяются между собой болтами. Стены щитов герметизированы резиновыми прокладками. Щиты представляют собой деревянную раму, пропитанную антистатиком и облицованную с наружной стороны окрашенными стальными листами из алюминия. Между облицовками проложена теплоизолирующая прокладка. Камеры имеют полки для продуктов и крючки для подвешивания мясных туш. Дверь камеры герметизирована резиновыми прокладками и снабжена элитором. Камера освещается лампой накаливания, выключатель освещения смонтирован снаружи камеры, возле двери в камере установлены испарители. Под испарителями подвешивается секцион-

ный поддон для сбора конденсата. Поддон имеет трещину для слива конденсата, который предусматривает отвод его за пределы охлаждаемого объема.

27-0-3.86-2-24

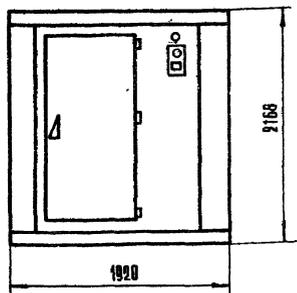
нач. тех. от.	Свердлов	<i>[Signature]</i>	
инж. контр.	Сидорова	<i>[Signature]</i>	
гл. спец.	Шофаринова	<i>[Signature]</i>	3.286
рук. сб.	Горбатова	<i>[Signature]</i>	
инжен.	Полянская	<i>[Signature]</i>	

КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ  
СБОРНО-РАЗБОРНАЯ  
ККС-2-6

СТРОИТЕЛЬСТВО	ЛЮСТ	ЛЮСТОВ
Р	1	1
ЦНИИЭП		
ВЕРХНЕ-УФАЛЬСКИЙ РАЙОН И ПРИБЛИЖЕННЫЕ РАЙОНА		

Т. М. А. П. 27-0-3.86

ОБЩИЙ ВИД

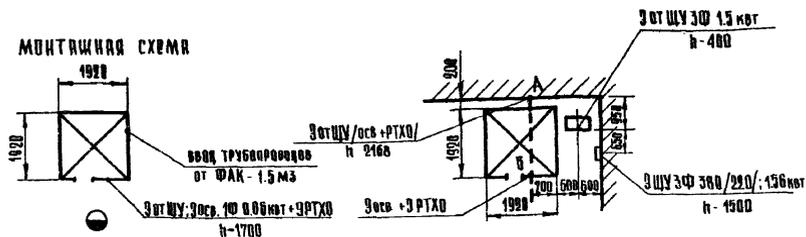


## Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 6
2. Номинальная температура в камере, °С от 0 до +8
3. Коэффициент рабочего времени 0,75
4. Холодильный агрегат ФАН-15 мз
5. Мощность лампы накаливания, ватт 0,06
6. Установленная мощность, кВт 1,56
7. Вид тока трехфазный, переменный
8. Напряжение, в 380 или 220
9. Габаритные размеры, мм:
  - длина 1920
  - ширина 1920
  - высота 2168
10. Масса, кг 515
- Код ОКЯ 5151121018

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш“

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



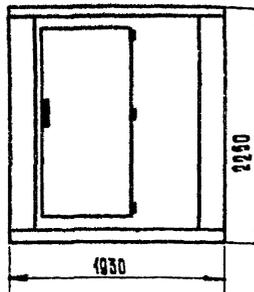
Камера предназначена для работы в южных районах страны.

Описание и требования к монтажу см. „КХС-2-Б“

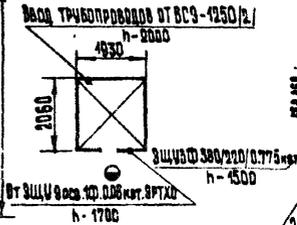
27-0-3. 86-2-25

ИЧ.ТЕХ.ОТ	Свирдолов					КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ СВЕРНО-РАЗБОРНАЯ КХС-2-БЮ	СТАЯКА	ЛУСТ	ЛУСТОВА
И.ИНИПР.	Сидорова						Р	Л	Л
И.А.СНОВ.	Игальникова						ТОРГОВО- ВЫПУСК ЗАКАЗ И ТУРБИСТКИ ИМПОРТА		
И.УМ.ГР.	Горбатова			22.86			ЦНИИЭП		
И.И.ИВН.	Полесская								

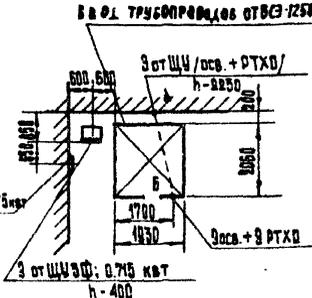
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- 1. Температура средняя за цикл в центре охлаждаемого объема при температуре окружающей среды воздуха не более 32°C и относительной влажности не более 55%, °C 0 + 5
  - 2. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более 0.75
  - 3. Номинальный внутренний объем, м³ /пред. откл. ± 7.5% / 6
  - 4. Расположение холодильного агрегата не встраиваемый
  - 5. Холодильный агрегат по ТУ 27-07-3140-75 с номинальной холодопроизводительностью 1100 ккал/ч ВС9-1250/2;
  - 6. Питание холодильного агрегата от электросети трехфазного тока, напряжением, в 380 вольт 220
  - 7. Установленная электротехническая мощность, не более, кВт 0.775
  - 8. Освещение лампы накаливания Б 220-40 ГОСТ 2239-70, шт. 1
  - 9. Габаритные размеры : мм  
 глубина 2060  
 ширина 1930  
 высота 2250
  - 10. Масса /без агрегата/ не более, кг 700  
 Код ОКП 515112-1024
- Изготовитель: Объединение „Маршхолодмаш.“

Требования к монтажу

- 1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
- 2. Для подсоединения 30см. и ЭРХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2250 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля ± 2 м.
- 3. Требования к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования.“

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

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

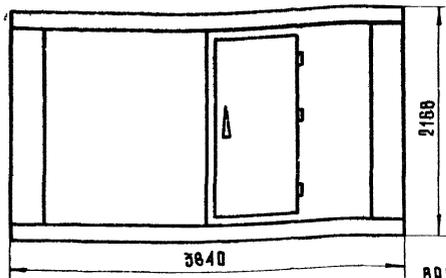
Охлаждение внутреннего объема камеры осуществляется холодильной машиной. Температура в охлаждаемом объеме измеряется манометрическим термометром, шкала которого выведена на переднюю панель. Тумблер включения освещения, терморегулятор и термометр смонтированы на щитке передней панели снаружи камеры. Оттаивание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

Т. м. А. п. 27-0-3.86

ВЕРСИИ И ДАТЫ

				27-0-3.86-2-26			
ИСПИТАТЕЛЬ	СЕРВАНДА	ИЗМ.		Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-ВСМ	СТАНДАРТ	ЛЮСТ	ИСПОДОВ
И. КОТЛ.	СМОЛОВА	ИЗМ.			Р	+	+
И. КОТЛ.	СЕРВАНДА	ИЗМ.	27.03.86		ЦНИИЭП		
И. КОТЛ.	СМОЛОВА	ИЗМ.			УТВЕРЖДЕНО		
И. КОТЛ.	СЕРВАНДА	ИЗМ.		ИЗДАНИЕ			

Общий вид



Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м<sup>3</sup> 12
2. Номинальная температура в камере, °С от 0 до 8
3. Тип испарителя ИРТ-12.5-41а
4. Холодильный агрегат ФАК-1.3 м<sup>3</sup>
5. Количество холодильных агрегатов 1
6. Мощность лампы накаливания, кВт 0.06
7. Установленная мощность, кВт 1.56
8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380 или 220
10. Габаритные размеры, мм:

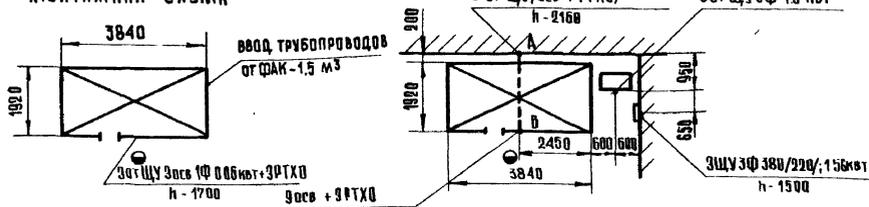
длина	3840
ширина	1920
высота	2168

14. Размер дверного проема, мм:
- |        |      |
|--------|------|
| ширина | 850  |
| высота | 1810 |

18. Масса, кг 5151121018  
 код ОКП

Изготовитель: Объединение «Оренбургторгмаш»

Монтажная схема



Требования к монтажу

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

Примечание

Техническое описание см. лист, Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-Б; КХС-2-БЮ.

27-0-3. 86-2-27

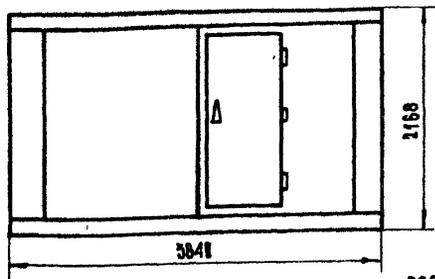
ИПЧ ПОХС	Свердлов	<i>[Signature]</i>
И КОИТР	Первоуральск	<i>[Signature]</i>
ГА СПЕЦ	Исильинский	<i>[Signature]</i> 03.86
СТ. ИМЖ	Сидорова	<i>[Signature]</i>
ИНЖЕН.	Рожанская	<i>[Signature]</i>

Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-Б			Листов	1
			Листов	1
			Листов	1
ЦНИИЭП			Проектно-выпускной отдел при ЦНИИЭП	

Т. М. А. П. Д. 27-0-3. 86

ИЗМЕР. в шифре, выдано в 1986 г.

## ОБЩИЙ ВИД



## Техническая характеристика

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup> | 12                    |
| 2. Номинальная температура в камере, °С         | от 0 до 6             |
| 3. Тип испарителя                               | ИРТ-0.8-41а           |
| 4. Холодильный агрегат                          | ВСЗ-1250/0/1          |
| 5. Количество холодильных агрегатов             | 2                     |
| 6. Мощность лампы накаливания, кВт              | 0.86                  |
| 7. Установленная мощность, кВт                  | 0,775×2               |
| 8. Род тока                                     | трехфазный переменный |
| 9. Напряжение, в                                | 380 или 220           |
| 10. Габаритные размеры, мм                      |                       |

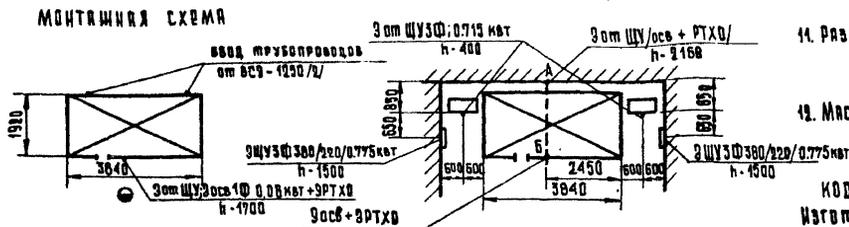
длина	3840
ширина	1920
высота	2168

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 11. Размер дверного проема, мм: |      |
| ширина                          | 850  |
| высота                          | 1840 |
| 12. Масса, кг                   | 1160 |

КОД ОКП 5154121021

Изготовитель: Объединение «Дренбургторрмаш»

## Вариант размещения



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

## Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от ШУ вести в полу в газовой трубе
2. Для подсоединения 3 осей и ЗРТХ0 обеспечить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2168 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б, для чего предусмотреть запас кабеля ≈ 2 м.
3. Требования к установке камеры см. «Основные правила монтажа холодильного оборудования».

## Примечание.

Техническое описание см. лист «Камеры холодильные сборно-разборные КХС-2-6; КХС-2-610. Камера предназначена для работы в южных районах страны.

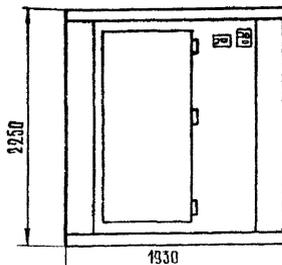
27-0-3. 86-2-28

Исполнитель	Еврейлов	ВЛ							
Инженер	Горбатова	СЗ							
Ст. спец.	Игольникова	ИЛ	4226						
Ст. спец.	Сладкова	СЛ							
Инженер	Павлова	ПА							

Камеры холодильные  
сборно-разборные  
КХС-2-1210.

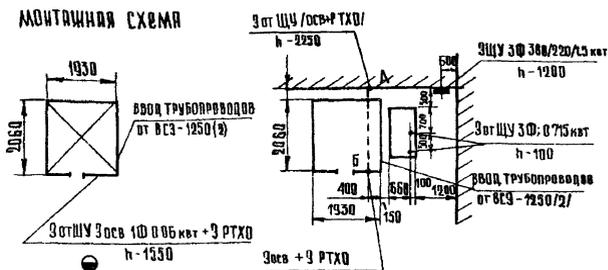
Стандарт	Лист	Курсов
Р	1	1
ЦНИИЭП		
ПОРЯДОК ИСПОЛНЕНИЯ ЗАКАЗА И УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКИХ КОММЕНТАРИЕВ		

ОБЩИЙ ВИД



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Номинальный внутренний объем, м <sup>3</sup> | 6                     |
| 2. Температура средняя за цикла, °С             | -13                   |
| 3. Коэффициент рабочего времени                 | 0,75                  |
| 4. Холодильный агрегат ВСЗ-1250 /2/             | 2                     |
| 5. Мощность лампы накаливания, квт              | 0,06                  |
| 6. Установленная мощность, квт                  | 1,5                   |
| 7. Напряжение, в                                | 380 или 220           |
| 8. Род тока                                     | трехфазный переменный |
| 9. Габаритные размеры, мм:                      |                       |

ширина	1930
глубина	2060
высота	2250
масса, кг	690

10. Масса, кг  
код ОП 5151122009  
Изготовитель: Объединение «Мирхолодмаш»

## Требования к монтажу.

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

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

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

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

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

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

НАЧЕК ОТ СВЕРЛА	100%
И КАПОТ	100%
ГЛ. СПЕЦ. ШТАЛЬНИКОВА	100%
РУК. ГР. ПАРЫШКОВА	100%
РУК. ГР. МИРЯНОВА	100%

27-0-3. 86-2-29

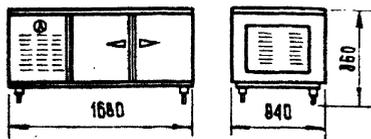
камера холодильная  
низкотемпературная  
сборно-разборная  
КХН-2-6СМ

СТАНДАРТ	АУСТ	АУСТОВ
Р	Т	Т
ЦНИИЭП		
Порядок заказа и технических комплесов		

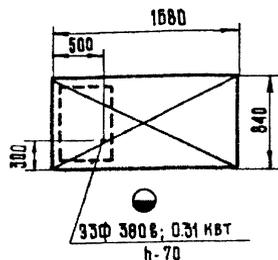
М. А. С. 27-0-3. 86

ИЗДАНИЕ 1986

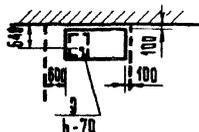
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



## Техническая характеристика

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1. Охлаждаемый объем шкафа, м <sup>3</sup>                                    | 0,28                      |
| 2. Рабочая температура в шкафу/при температуре окружающего воздуха +32°С/, °С | от 6 до 8                 |
| 3. Тип холодильного агрегата  | BC-500                    |
| 4. Установленная мощность, кВт  | 0,31                      |
| род тока  | трехфазный переменный     |
| напряжение, в   | 380                       |
| 5. Габаритные размеры, мм:  |                           |
| длина   | 1680                      |
| ширина  | 840                       |
| высота  | 860                       |
| 6. Масса, кг  | 275                       |
| код ОКП   | 5151431061                |
| Изготовитель:   | Объединение „Мастергамш.“ |

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

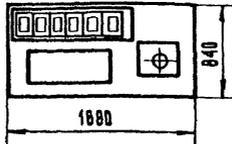
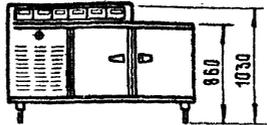
Шкаф освещается лампой, которая включается при открывании дверей.

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

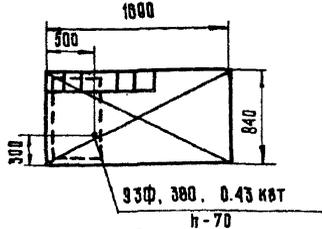
27-0-3. 86-2-30

ИИХ ТХ ОТ	ГЕРБРАН								
И.КОНТ	РЯЗЬОВСКАЯ								
ТА СВЕЩ	ШКОЛЬНИКОВА								
РУК ГР	МИРОШИНОВА								
СТ ИНИ	Сидорова								
СЕКЦИЯ - СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМОМ ШКАФОМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛЬНАЯ СОЗСМ - 2							СТАВКА ЛИСТ	ЛИСТОВ	ЛИСТОВ
							Р	1	1
							ЦНИИЭП Металло- выпуск заказов и присоединя компенсов		

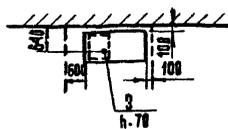
**ОБЩИЙ ВИД**



**МОНТАЖНАЯ СХЕМА**



**ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ**



**Техническая характеристика**

1. Охлаждаемый объем шкафа, м<sup>3</sup> 0,3
  2. Количество емкостей объемом 1,5 л 6  
объемом 10 л 1
  3. Рабочие температуры /при температуре окружающего воздуха 30°С/°С  
шкафа от 8 до 8  
емкостей от 8 до 14  
от 8 до 14
  4. Тип холодильного агрегата 0С-800/2/
  5. Установленная мощность, кВт 0,43  
напряжение, в 380  
род тока трехфазный переменный
  6. Габаритные размеры, мм  
длина 1880  
ширина 840  
высота до рабочей поверхности шкафа 860  
высота с горкой 1030
  7. Масса, кг 315  
код ОКП 5151131002
- Изготовитель: Объединение „Масторгмаш“

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

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

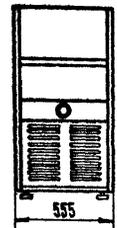
72-0-3.86-2-31				
ИЧ ТЕХ	Свердлов			
И КОНСТ	Сидорова	<i>Сидорова</i>		
ТА СПЕЦ	Исавьяков	<i>Исавьяков</i>	028	
РУК ТР	Миродорова	<i>Миродорова</i>		
СМ УНИЧ	Развоженко	<i>Развоженко</i>		
Секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой секционная модульная СОС СМ-3			Листов	1
			Листов	1

**ЦНИИЭП**  
Горного  
оборудования  
в  
пищевых  
промышленных  
комплекс

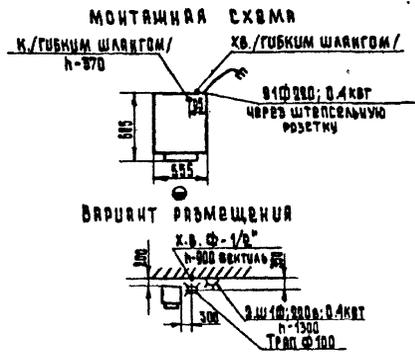
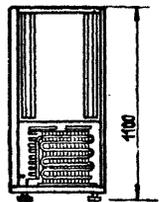
Т. и А. П. 27-0-3.86

ШКО. Н. ПОДА. ПОДАТЬСЯ И ВЕРНУТЬ РАЗРАБОТКУ И

ОБЩИЙ ВИД



ВИД СЗАДИ



Техническая характеристика

1. Производительность /при температуре окружающего воздуха 20°C, температура входящей воды 15°C, толщине льда 10мм/ кг/сутки 40-5
2. Толщина льда/регулируемая, мм от 8 до 16
3. Вместимость льда в бункере кг, не менее 25
4. Вид тока однофазный переменный
5. Номинальное напряжение, в 220
6. Потребляемая мощность, кВт, не более 0,4
7. Давление подводимой воды 0,1-0,8 мпа / 1,5 кгс/см²
8. Габаритные размеры, мм

длина	555
ширина	685
высота	1100

9. Масса, кг, не более 115  
 КОД ДИП 315113 0001  
 Изготовитель: Пе ровский завод торгового машиностроения

ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

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

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

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

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

ИМ.ТЕХ.О. СУВРАЛОВ	ИМ.И. СУВОРОВА	ИМ.С.И. ИТАЛИНСКИЙ	ИМ.С.И.И. ПЕЛОВСКИЙ
ИМ.Н.А. П. 27-0-3.86	ИМ.С.И. ПЕЛОВСКИЙ	ИМ.С.И. ПЕЛОВСКИЙ	ИМ.С.И. ПЕЛОВСКИЙ

27-0-3. 86-2-32

Льдогенератор "ТОРОС-2"

ИСПИТАТЕЛЬ	ИСПИТАТЕЛЬ	ИСПИТАТЕЛЬ
Р	4	7
ЦНИИЭП		

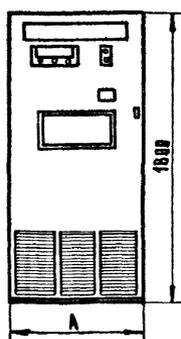
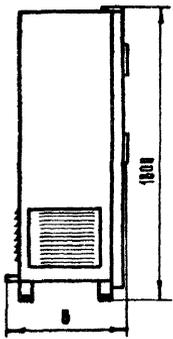
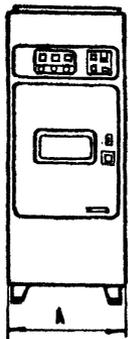
Т. М. А. П. 27-0-3.86

ИМ.С.И. ПЕЛОВСКИЙ

Л.А.Т

общий вид АТ-101СК

общий вид АТ-101С



Техническая характеристика

1. Производительность, доз/мин 3
2. Номинальная доза газированной воды, мл 180
3. Номинальная доза сиропа, мл 20
4. Число наименований продаваемых напитков 3
5. Температура отпускаемых напитков, °С 12
6. Давление воды на входе в автомат, МПа 0,1 ± 0,06
7. Температура подводимой воды, °С 25
8. Давление углекислого газа, МПа 1,5

9. Номинальная мощность, кВт, М"	АТ-101СК	АТ-101С
10. Род тока	переменный	однофазный
11. Напряжение, В	380	220
12. Габаритные размеры, мм:	ширина "А"	725
	глубина "В"	755
	высота	1800
13. Масса, кг	205	220
КОД ОКП	3151411007	3151411005
Изготовитель:	Объединение "Квартормаш"	Перовский ЗТМ

Т. М. А. П. 27-0-3.86

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

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

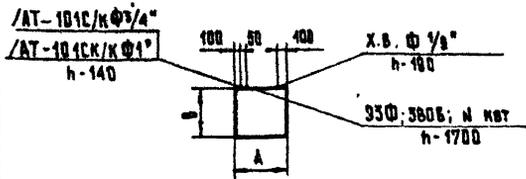
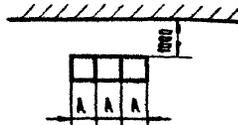
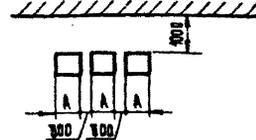
На задней стенке автомата расположен электрощит, на котором установлен автоматический выключатель, магнитный пускатель, штепсельный разъем.

27-0-3. 86-2-33

И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	Автоматы для газированной воды АТ-101СК; АТ-101С	С.И.Т.И.Э.П.	С.И.Т.И.Э.П.	
И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ		Р	А	А
И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ		ЦНИИЭП		
И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ		ПОР. 0-01 ВЫДАЧА ДЕНЕЖНО- П.У.С.Т.И.Э.П.		
И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ	И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ		КОМПЛЕКС		

И.П.Т.ГОС.СЕРВАНОВ

## МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ  
АТ-101СВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ  
АТ-101СК

## ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ

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

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

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

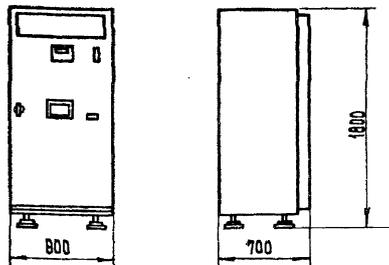
Подготовленные автоматы, устанавливаемые открыто на улицах городов, должны иметь соответствующие навесы и укрытия от попадания атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

				27-0-3. 86-2-34			
ИСП. ПОДП.	СЕРГЕЕВ	ИЗ		АВТОМАТЫ ДЛЯ газификации воды АТ-101С, АТ-101СК	ИСП. ПОДП.	АЩЕР	АЩЕРОВ
ИСП. ПОДП.	ГОРЯКОВА	СЗ			Р	1	1
ИСП. ПОДП.	ГОРЯКОВА	ИЗ	9.286		ЦНИИЭП ИЗВЕСТНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ		
ИСП. ПОДП.	НАВАСКИНА	ИЗ					

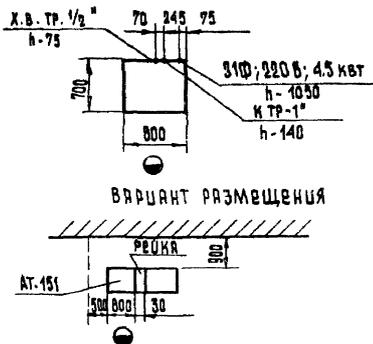
Т. А. А. П. 27-0-3. 86

ЧЕР. К. ИЩЕР. ИЩЕРОВЫ И ЧИ. И. ИЩЕРОВ. ИЩЕРОВ

## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Техническая производительность, отп/мин 3
  2. Доза наливки, мл 175
  3. Температура наливки, °С 65
  4. Водогрейный котел:  
емкость, л 16  
рабочее давление в котле  
МПа/кгс/см<sup>2</sup> 0.15/1.5/
  5. Давление водопроводной воды, МПа/кгс/см<sup>2</sup> 0.17... 0.6  
/1.7... 0.6/
  6. Номинальная мощность, кВт 4.5
  7. Род тока однофазный, переменный
  8. Напряжение, В 220
  9. Габаритные размеры, мм  
глубина 700  
ширина 800  
высота 1800
  10. Масса, кг 200  
код ОКП 5151411004
- Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“.

## ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ.

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

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

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

Автоматы АТ-151 и АТ-151-01 отличаются рекламной надписью „Какао“ или „Кофе“ величиной дозы сгущенного продукта и типом монетного механизма.

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

В нижней части каркаса установлен водогрейный котел.

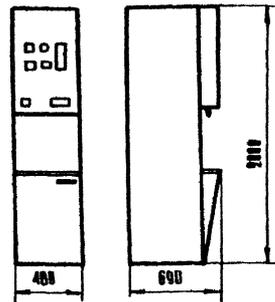
27-0-3. 86-2-35

				27-0-3. 86-2-35		
ИСП. ОТ	Свердлов			СМОНТАЖ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
И.КОНТР.	Сидорова			Р	1	1
ТЛ.СЛЕД.	Цыбальникова			АВТОМАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ ИЗ СГУЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ АТ-151; АТ-151-01		
РУК. ГР.	Торбятова	32.26				
ИНЖЕН.	Павская			ЦНИИЭП		

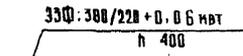
Т. м. А. П. 27-0-3. 86

ОБЩ. К. ПОДП. И ПЕЧАТ. 1986

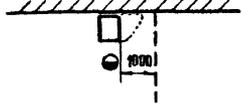
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



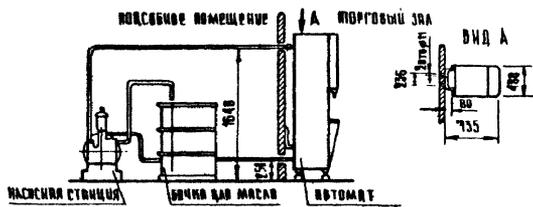
ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/мин 2,4
  2. Доза отпускаемого масла, г 277 или 322
  3. Время отпуска одной дозы, сек. не более 25
  4. Емкость резервуара для масла, л 25
  5. Номинальная мощность, кВт 0,6
  6. Род тока трехфазный, переменный
  7. Напряжение, в 380/220 + 0
  8. Габаритные размеры, мм:
    - ширина 400
    - глубина 690
    - высота 900
  9. Масса, кг 135
  - КОД ОКН 5151412019
- Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш”

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



ТРЕБОВАНИЕ К УСТАНОВКЕ  
Насосная станция монтируется в подсобном помещении магазина.

Автомат предназначен для продажи растительного масла дозами 277 и 322 г. Автомат представляет собой металлический шкаф, облицованный стальными листами. Шкаф снабжен передней панелью и дверью для удобства подхода к механизмам автомата. На наружной поверхности передней панели размещается сигнальный глазок, приемная щель монетного механизма, кнопки возврата, кнопки выдачи, щель возврата монет, флянец слива масла. Для сбора пролитого масла под передней панелью находится облицованная ниша с поддоном. На корпусе внутри автомата смонтированы следующие основные узлы: резервуар, верхний бачок, весы с весовым бачком, блок питания монетного механизма, блокировочный выключатель, масса, помехоподавляющее устройство. На двери автомата установлен электрощит.

27-0-3. 86-2-36

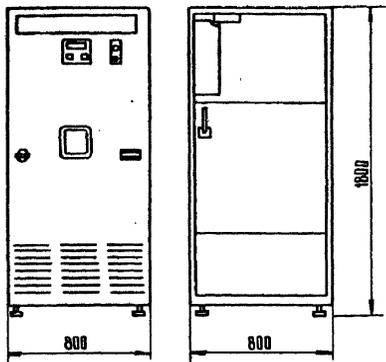
		27-0-3. 86-2-36		СТАДИЯ		ИСП	ИСП
		АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА АТ-205		Р	И	И	И
НАЧ. ТЕХ. ОП.	Свердлов	М		ЦНИИЭП ПОРТОВО-БИТОВЫЙ ЗАВОД И ПУРТУСКИЙ КОМПЛЕКС			
Н. КОНСТ.	Сидорова	С	22.86				
ГЛ. СПЕЦ.	Угольникова	У					
ВУК. ГР.	Корбатова	К					
ИНЖЕН.	Павлова	П					

Т. М. А. П. 27-0-3. 86

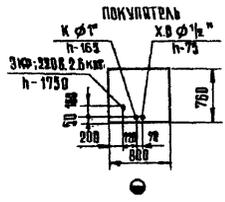
УИВ. ИТОД.А. ПОДПИСЬ И ДАТА. ВЗЯТИ. ДИВ. А.

А. И.

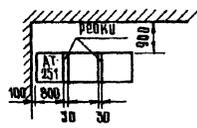
ОБЩИЙ ВИД      ВИД СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

1. Производительность доз/мин 3
2. Номинальная доза продукта, мл 101-100
3. Количество флагов для хранения продуктов, шт 2
4. Вместимость флагов, л, не более 24
5. Температура отпущаемого продукта, °С 14
6. Потребляемая мощность, кВт 0.8
7. Род тока однофазный, переменный
8. Напряжение, В 220
9. Температура окружающего воздуха, °С 5-32
10. Температура в холодильной камере, °С 10÷-12
11. Габаритные размеры, мм:
  - ширина 800
  - глубина 780
  - высота 1800
12. Масса, кг 300
- код ОКП 3151412004

Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

Требование к установке.

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

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

Автомат представляет собой корпус с передней панелью, являющейся дверью. На лицевой стороне двери расположены рекламная, приемная лючка монетного механизма с кнопкой возврата и карманом возврата, окно киши выдачи продуктов и кнопки выбора продукта с информационным титлом.

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

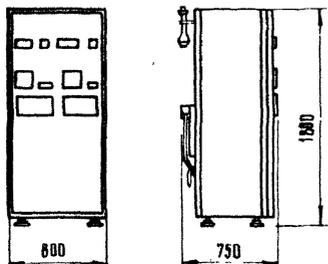
27-0-3. 86-2-37

И. П. П. П.	Свердлов	Пол		Автомат для продажи соков АТ-251	Склад АУСТ	АУСТ	АУСТ
В. И. П. П.	Сидорова	Пол			Р	П	П
С. П. П. П.	Польшинова	Пол	3286		ЦНИИЭП ПОРОВА- ВЫПЫЛЫ ВАРИЧКИ И ВОЗДУШНЫХ КОМПРЕССОВ		
Р. У. П. П.	Поряткина	Пол					
И. И. П. П.	Польская	Пол					

г. м. А. л. 27-0-3.86

СОДЕРЖАНИЕ

## ОБЩИЙ ВИД



## Техническая характеристика

1. Производительность, доз/мин 8
2. Количество видов напитков, отпускаемых автоматом 1
3. Количество одновременно обслуживаемых покупателей 2
4. Величина отпускаемой дозы пива, мл 200... 250
5. Емкость для отпуска пива, л 0,25 или 0,50
6. Температура пива в изотермической емкости и в бочке, °С 12
7. Рабочее давление углекислого газа кгс/см<sup>2</sup> / МПа 0,55... 0,6
8. Мощность, кВт 0,8
9. Род тока трехфазный переменный
10. Напряжение, В 380 или 220
11. Габаритные размеры, мм

ширина 800  
глубина 750  
высота 1800

12. Масса, кг 280
- код ОКП 5151412008
- Изготовитель: Объединение „Киевторгмаш“

Автомат предназначен для продажи светлых сортов охлажденного пива, поступающего из изотермической емкости вместимостью 300 л или стандартных пивных бочен. Автомат отпускает пиво в кружку вместимостью 0,25 л или последовательно две дозы пива в пивную кружку вместимостью 0,5 л.

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

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

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две лицины монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна нуш с кружкомой-ками и две кнопки кружкомой.

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

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

				27-0-3. 86-2-38		
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СЕРИЯ	ТИП	КОД ОКП	СТАНДАРТ	АВТОМАТ	АВТОМАТ
КИЕВТОРГМАШ	СВ-01	СВ-01	5151412008	Р	1	1
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СЕРИЯ	ТИП	КОД ОКП	ПОРЯДОК ПРОДАЖИ ПИВА		
КИЕВТОРГМАШ	СВ-01	СВ-01	5151412008	АТ-255		
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СЕРИЯ	ТИП	КОД ОКП	ЦИНИЗП		
КИЕВТОРГМАШ	СВ-01	СВ-01	5151412008	ПОРЯДОК ПРОДАЖИ ПИВА		

А. I

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

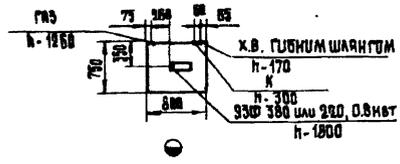
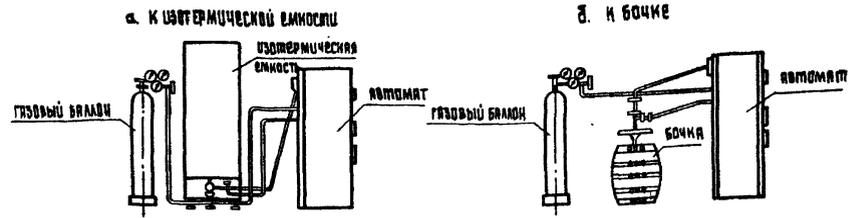


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА



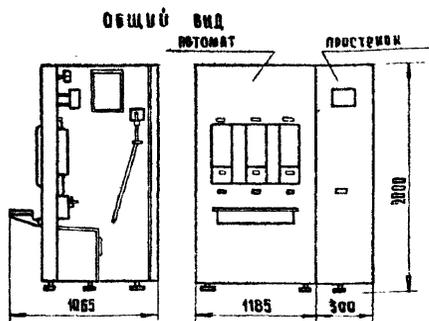
Требования к монтажу и установке

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

Т. А. А. П. 27-0-3.86

ИЗДАТЬ И ПОСТАВИТЬ ПОДПИСЬ И ДАТУ СЕКАМ. ШИКА

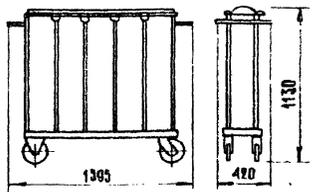
				27-0-3.86-2-39			
ИЗДАТЕЛЬ	Свердлов	<i>Свердлов</i>		АВТОМАТ ДЛЯ ПРОДАЖИ ПИВА АТ-353	СТАТУС	АУСТ	АУСОВ
ИЗДАТЕЛЬ	Свердлов	<i>Свердлов</i>			Р	Т	Т
ГЛАВ. РЕДАКТОР	ИГОЛЬНИКОВА	<i>ИГОЛЬНИКОВА</i>	1981 02.86		ЦНИИЭП СЕРВИС ЗАРЯДКА ЗЕРНО И ТРУБЧАТЫХ КОМБИНАТОВ		
УПР. ГР.	ГОРЕНКОВ	<i>ГОРЕНКОВ</i>					
ИМЕНИ	ПАРЬСКИЯ	<i>ПАРЬСКИЯ</i>					



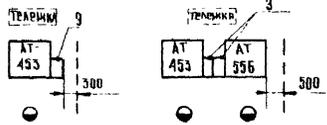
МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Общий вид тележки



Варианты размещения



Техническая характеристика

1. Техническая производительность, шт/мин 4
2. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. 4
3. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара 254
4. Количество секций, шт 3
5. Количество видов товара для выбора 3
6. Потребляемая мощность, кВт 0,7
7. Вид тока трехфазный переменный
8. Габаритные размеры корпуса автомата, мм  
 длина 1485  
 ширина 1065  
 высота 2000
10. Габаритные размеры простенка, мм  
 длина 300  
 ширина 600  
 высота 2000
11. Габаритные размеры тележки, мм  
 длина 1395  
 ширина 490  
 высота 1130
12. Масса автомата, кг 800
13. Масса тележки, кг 28

КОД ОКН 5151413043  
 Изготовитель: Объединение, Киевторгмаш.

Требования к установке.

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

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

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

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

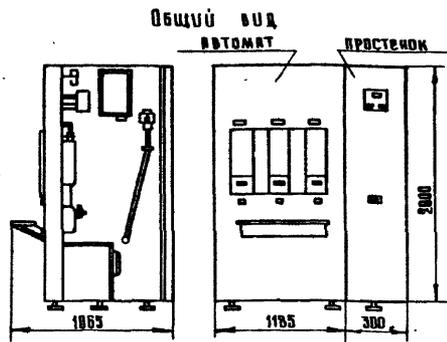
Товар к автомату транспортируется тележкой.

27-0-3. 86-2-40

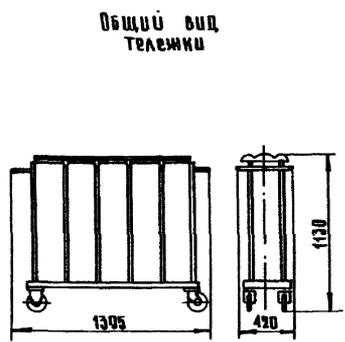
нач. тех. в. конст. г. Киев. РК. гр. ЦИНИИЭ	Свердлов	Сидорова	Игнатенко	Польская	авт. 1970 г. 16.12.70	автомат для продажи штучных товаров АТ-453	СТАНДАРТ АВСТ АВСТОВ	Р	Т	Л	ПАРТОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ
							ЦИНИИЭ				

7. м. л. п. л. 7. 0. 8. 90

А.И.

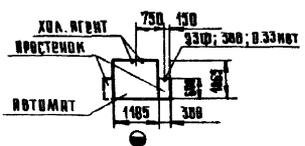


Общий вид автомата

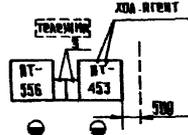
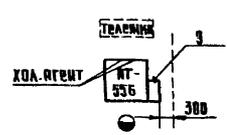


Общий вид тележки

Вариант размещения



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел. 1
2. Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара 154
3. Количество секций, шт. 3
4. Количество видов товаров для выбора 3
5. Средняя температура в охлаждаемом объеме, °C 4 ÷ 8
6. Масса товара в ячейке, кг 0.25
7. Потребляемая мощность, кВт 1.1  
в том числе: холодильного агрегата 0.716  
автомата 0.33

8. Род тока трехфазный переменный
9. Напряжение, В 380

10. Габаритные размеры корпуса автомата, мм  
длина, ширина, высота 1185 × 1065 × 2000

11. Габаритные размеры простенка, мм:  
длина 300  
ширина 800  
высота 2000

12. Габаритные размеры тележки, мм:  
длина 1395  
ширина 420  
высота 1130

13. Масса автомата, кг 985
14. Масса тележки, кг 28

код ОКП 5151414007  
Изготовитель: Объединение „Киевтогмаш.“

1. Холодильный агрегат устанавливается вне автомата, в удобном для обслуживания месте, на расстоянии не менее 6м от автомата.

2. Простенок крепится к одной из боковых стенок шкафа.

3. Загрузка секций автомата осуществляется производятся со стороны задней стенки.

4. Автомат АТ-556 рекомендуется устанавливать парно с автоматом АТ-453, при этом между двумя автоматами необходимо установить их простенки.

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

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

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

Товар и автоматы транспортируется тележкой.

27-0-3. 86-2-41

Имя, Ф.И.О.	Свердлов	Иванов	Сидорова	Иванов	Иванов
М.КОНТ.	Сидорова	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов
Гл. СПИЦ.	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов
Имя, Ф.И.О.	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов
Имя, Ф.И.О.	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов	Иванов

Автомат для продажи охлажденных штучных товаров АТ-556

Имя, Ф.И.О.	Иванов	Иванов	Иванов
Р	+	+	+
ЦНИИЭП	Иванов	Иванов	Иванов

Т.М.А.П. 27-0-3.86

Имя, Ф.И.О. Иванова И.И.

Общий вид

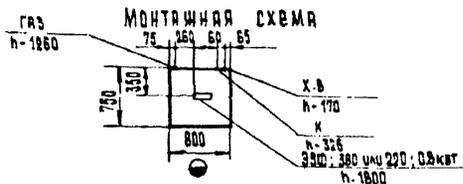
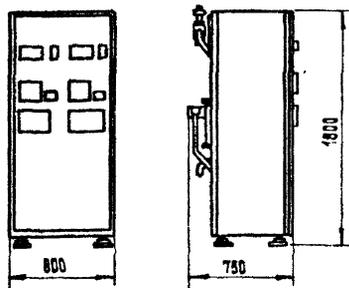
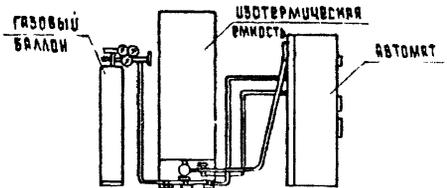


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ АВТОМАТА К ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ЕМКОСТИ



Техническая характеристика

- 1. Техническая производительность доз/мин **6**
- 2. Емкость для отпуска кваса, л **0.25**  
Крушина **0.6**  
Крушина **200 - 250**
- 3. Величина отпускаемой дозы, мл **12**
- 4. Температура кваса в изотермической емкости, °C **7-12**
- 5. Температура отпускаемого кваса, °C **0.55 ± 0.6**
- 6. Рабочее давление углекислого газа на газовом редукторе, кгс/см<sup>2</sup> **0.8**
- 7. Потребляемая мощность, кВт **трехфазный переменный**
- 8. Род тока **380 или 220**
- 9. Напряжение, В
- 10. Габаритные размеры, мм

ширина	800
глубина	750
высота	1800

11. Масса, кг **280**  
 КОД ОКП **5151412009**  
 Изготовитель: Объединение "Киевторгмаш".

ТРЕБОВАНИЕ К МОНТАЖУ И УСТАНОВКЕ

- 1. Изотермическая емкость, питающая автомат квасом, устанавливается с тыльной стороны автомата на расстоянии не более 2 м.
- 2. При установке нескольких автоматов с целью возможности работы от одного газового баллона рекомендуется над автоматами смонтировать трубу  $\phi 1/2"$  со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от баллона и со штуцерами, установленными против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.
- 3. Над верхней частью емкости должна быть подведена водопроводная магистраль с вентилем, снабженным штуцером для подсоединения моющего раствора.

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

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

На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две лучины монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна шиш с кружнмоуками.

27-0-3. 86-2-42

НАЧ. ЦУ	СЕРГЕЕВ	<i>Сергеев</i>	Автомат для продажи кваса АТ - 256	Листов	1
И. КОНТ.	Сидорова	<i>Сидорова</i>		Лист	1
ГЛА. СПЕЦ.	Игальникова	<i>Игальникова</i>		Р	1
РИИ. ГР	Торбатова	<i>Торбатова</i>		ЦЕННИК ГОРГОРД-ЗАВОДЫ САНДИЙ ТРУСТОВЫХ КОМПАНИЙ	
ИНЖЕН.	Польская	<i>Польская</i>			

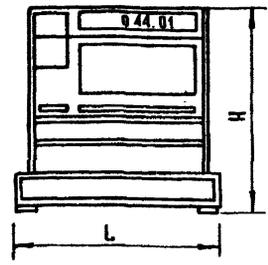
Т. А. А. П. 27-0-3. 86

Л.А.Д

ОБЩИЙ ВИД

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



ОКА-4401	ОКА-1401	ОКА-4400	ОКА-4441
ОКА-4400	ОКА-1400	ОКА-4400П	ОКА-4440
ОКА-4500	ОКА-1500		ОКА-4540

1. Машинное время цика, с	0,8			
2. Способ набора цифр	КЛАВЫШНЫЙ			
3. Индикаторы проведенной суммы	двусторонние	односторонние		
4. Емкость счетчиков, разрядов	7			
5. Общее количество суммирующих счетчиков	5			
6. Способ отдаления чеков	отрезки или надрезки	отрезки или надрезки	отрезки или надрезки	отрезки или надрезки
7. Ширина чековой ленты, мм	40			
8. Род тока	однофазный	переменный		
9. Напряжение, в	220			
10. Потребляемая мощность, кВт	0,075			
11. Габаритные размеры, мм:				
	длина, L	456	456	346
	ширина, B	355	355	342
	высота, H	435	435	341
12. Масса, кг		38	38	40
Код, ОКА		40175-200121	40175-200121	40175-200151

Машина предназначена для механизации кассовых операций, учета денежных поступлений и контроля над указанными операциями. Выпускаются следующие модификации машины ОКА:

- для предприятий торговли и общественного питания - четырех счетчиковые - ОКА-4401, ОКА-4400, ОКА-4500, ОКА-4400П, ОКА-4401П и односчетчиковые - ОКА-1401, ОКА-1400, ОКА-1500. Эти машины регистрируют проводимые через них суммы в денежных счетчиках и счетчике частных итогов, подсчитывают суммы покупок и величину сдачи покупателю, печатают чековую ленту/чек и производят ее нарезку. Все операции, проводимые на машине, печатаются и на контрольной ленте.
- для предприятий общественного питания ресторанного типа - ОКА-4441, ОКА-4440, ОКА-4540 - выпускаются без постаментов, имеют съемные ключи для пуска машины и обеспечивают независимую работу четырех кассиров. Они регистрируют суммы четырех денежных счетчиков и счетчике частных итогов. Подсчитывают суммы заказов, печатают чековую ленту и производят ее нарезку, печатают контрольную ленту.

изготовитель: Рязанский завод „САМ.“

Т.М.А. П. 27-0-3.86

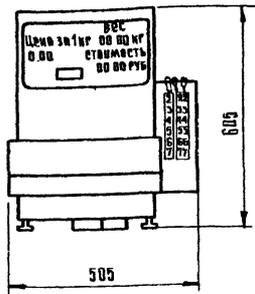
Чув. и отв. за качество изделия

27-0-3.86-2-43

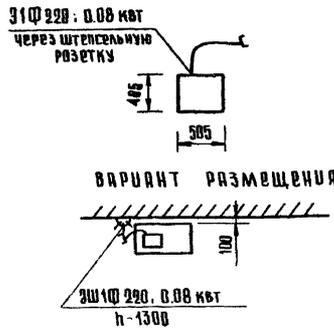
ИИЧ.ТЕХ. СЕРВАНД	И.КОНТ. СУДОРОВА	ГЛ. СПЕЦ. СТОЛЫННИКОВ	РЕН. ГР. ПРЯТОВА	СТ.ИНИ. РАЗВОДОВСКИЙ	МАШИНЫ КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ „ОКА“	СТАРШАЯ АУСТ	АУСТ	АУСТОВ
						Р	+	+

ТОРГОВ.-  
БЫТОВЫХ  
ЗАДАНИЙ И  
ТРИСТЕЖИХ  
КОМПЛЕКСОВ

**общий вид**



**МОНТАЖНАЯ СХЕМА**



**Техническая характеристика.**

1. Пределы взвешивания, г 40-3000
2. Диапазон компенсации массы упаковки, г 0-500/допускается компенсация до 3 кг при соответствующем уменьшению верхнего предела взвешивания/
3. Дискретность индикации массы, г 1
4. Допускаемая погрешность взвешивания, г ±3
5. Диапазон ввода цен /через 1 коп/ 0-9.99
6. Дискретность индикации стоимости, коп 1
7. Допускаемая погрешность вычисления стоимости, коп ±1
8. Время измерения, г 1
9. Диапазон рабочих температур, °С 1-35
10. Потребляемая мощность, кВт 0.08
11. Род тока однофазный переменный
12. Напряжение, в 220
13. Габаритные размеры, мм:
  - длина 505
  - ширина 405
  - высота 605
14. Масса, кг 40
- КОД ОКП 42 7451000901

Изготовитель: Киевское производственное объединение "Веда."

Т. М. А. П. 27-0-3.86

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

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

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

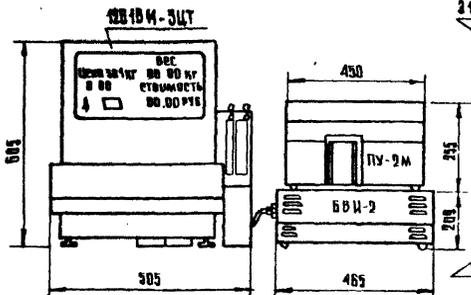
Весы применяются в предприятиях торговли и общественного питания.

27-0-3.86-2-44

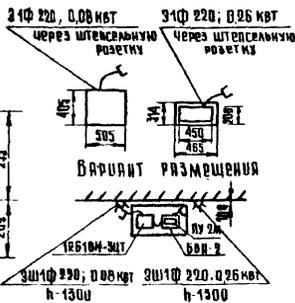
ИИЧ. ТЕХ. ОТ	Свердлов	ВЛК	Весы настольные с указателем массы, цены и стоимости 1261 ВП-3ЦТ	Столица	Австрия	Аустрия	
ИКО. ИИЧ.	Свердлов	ВЛК		Р	+	+	
П. СПЕЦ.	Уральский	ВЛК		ЦНИЭП			
Р. И. ГР.	Иркутская	ВЛК					
СТ. ИИЧ.	Свердлов	ВЛК					

торгово-выставочный центр и экспозиционная компания

ОБЩИЙ ВУД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

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

13. Габаритные размеры, мм:	12610M-3ЦТ			БВИ-2			ПУ-2М		
	длина	ширина	высота	длина	ширина	высота	длина	ширина	высота
	505	405	605	465	314	209	450	200	255
14. Масса, кг	40	20	20	20	20	20	20	20	20

Код ОКП 427451 001008  
Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда“

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

В состав комплекса входят электронные весы 12610M-3ЦТ для измерения и индикации массы и стоимости, блок вывода информации БВИ-2, печатающее устройство ПУ-2М для регистрации на чеке необходимых данных наименования магазина, вида товара, даты, цены за 1кг, массы и стоимости покупки.

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

27-0-3. 86-245

ИЗГОТОВИТЕЛЬ	СВЕРДАЛОВ		Весы электронные с чекопечатающим устройством „Веда“ 1799 в ТЧ-3	СТАЦИЯ АСУМТ	АУСТОВ
И. КОМП. ГОРБАТОВА		Р		А	
П. КОМП. КОЛЫШЕВА	8226	ЦНИИЭП			
УЧК ГР. МЦУРЛОВ					
СВ. ВИН. МЦУРЛОВ					

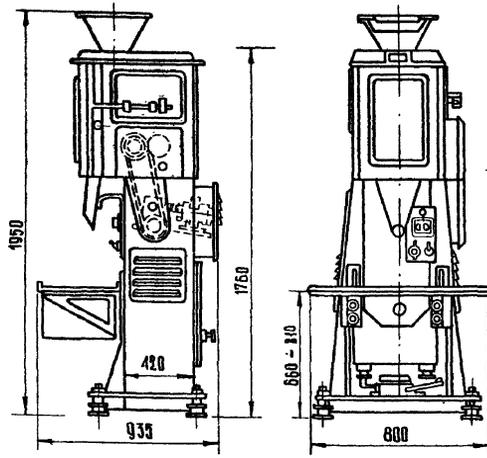
Т. М. А. П. 27-0-3. 86

УЧК А. КОЛ. КОЛЫШЕВА

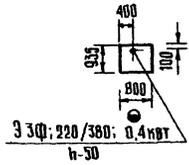
Л. М. А. П. 27-0-3. 86

УТВЕРЖДЕНО И ПОДПИСАНО

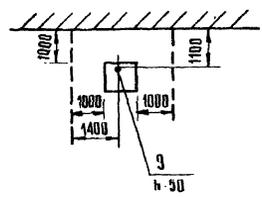
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

- Производительность, отв. в мин  
для порции 500г 30  
для порции 1000г 26
  - Наибольший предел взвешивания, г 1000
  - Наименьший предел взвешивания, г 500
  - Мощность, кВт 0.4
  - Напряжение, в 220/380
  - Род тока трехфазный, переменный
  - Габаритные размеры, мм:  
длина 935  
ширина 800  
высота 1950
  - Масса, кг 250  
код ОКП 427414000701
- Изготовитель: Киевское производственное объединение "Веда."

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

Поддача, заделка и заклепка пакетов производится вручную.

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

Внутри, в тумбе, укреплены главные панели, на которых установлены основные элементы электроаппаратуры. На тумбе укреплен стол. В середине стола имеется решетка и выдвижной ящик для сбора просыпавшегося продукта.

Для удобства работы стол может регулироваться по высоте.

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

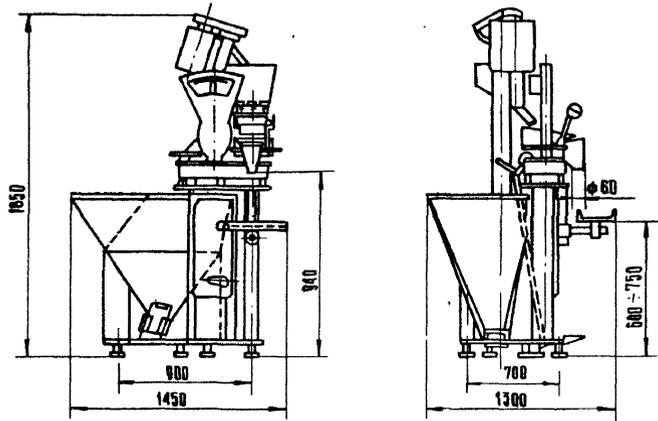
На верхней плите установлен питатель, состоящий из загрузочной воронки и измеры объемного дозирования.

27-0-3. 86-2-46

ИЗДАТЕЛЬСТВО	СВЕРДЛОВ	ИИИ							
ИЛИ	МИРЛЮБОВА	ИИИ							
Г. СПЕЦ.	ИПАНЬКОВА	ИИИ	42741						
ВУЗ. ГР.	ГОРЯТОВА	ИИИ							
СТ. ЦИП	СИДОРОВА	ИИИ							

Дозатор для фасовки муки, сахарного песка ДРК-1		СТРАНА ИСТ	ИЗГОТОВ
Р	Т	Р	Т
ЦНИИЭП		ПРОЕКТОР-ИЗОБИРАТЕЛЬ И ВЫПОЛНИТЕЛЬ РАБОТ	

ОБЩИЙ ВИД

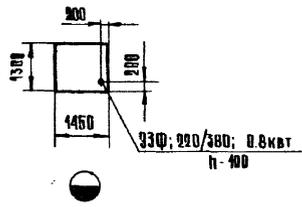


ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

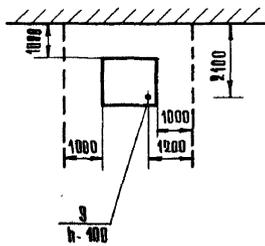
- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Производительность весов, кг/ч | до 600                |
| 2. Величина порции, кг            | 0,5 и 1,0             |
| 3. Мощность, кВт                  | 0,8                   |
| 4. Напряжение, в                  | 220/380               |
| 5. Род тока                       | трехфазный переменный |
| 6. Габаритные размеры, мм         |                       |
| длина                             | 1450                  |
| ширина                            | 1300                  |
| высота                            | 1850                  |
| 7. Масса, кг                      | 180                   |
| код ОКП                           | 427414001006          |

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда“

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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

Весы состоят из тумбы, питателя, весовой системы, ковша, загрузочного устройства с бункером, электрооборудования. На дверцах тумбы смонтированы электроаппаратура управления. Внутри тумбы установлена шит электрооборудования.

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

27-0-3. 86-2-47

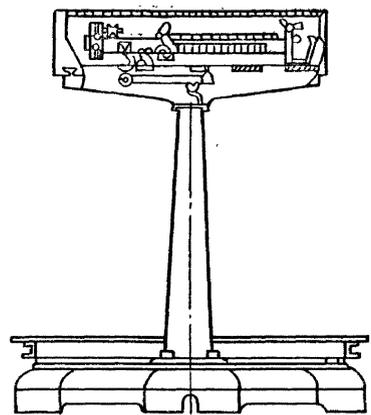
ИЗДАТЕЛЬ	Свердлов							
И. КОМП.	Горьковская							
ГЛАВ. РЕДАК.	Шарыгин							
РЕК. ТИ.	Мирянов							
СВ. СЛУЖ.	Сидорова							
ВЕСЫ ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРНОГО ПЕСКА В ПАКЕТЫ ДСК-1						СМОНТАЖ Р А И С Т Е М А ЦИНИИЭП		

27-0-3. 86-2-47

Л. П.

ОБЩИЙ ВИД

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



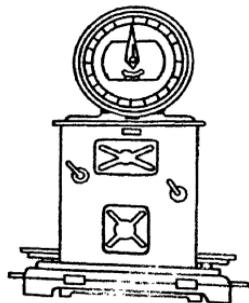
наименование	РР-500 Ш 13 БСЧ	РР-2Ш-13М	РР-3Ш-13М
Пределы взвешивания, кг	25 ÷ 500	100 ÷ 2000	150 ÷ 3000
Цена наименьшего деления шкалы, кг	основн. 20 дополн. 0,2	основной 100 дополн. 1,0	основн. 100 дополн. 1
Наибольшее значение шкалы циферблата, кг	500	2000	основн. 3000 дополн. 100
Размеры платформы, мм;			
длина	1000	1250	1500
ширина	800	1250	1500
Габаритные размеры, мм:			
длина	1200	1710	1885
ширина	1330	1325	1500
высота	1450	1855	1400
Масса, кг	200	375	500
Код ОКП	4274750061	4274310020	4274311035
Изготовитель:	ДЛЯВЦРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД		МОСКОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

М. И. 4. П. 27-0-3.86

ИЗД. 4. 004. ПЕРИОДЫ В ДРУГЕ ВЕРСИИ

				27-0-3.86-2-48			
Исполн. от	Свердлов	<i>М.И.</i>		веса товарные	Р	И	И
И.Контр	Сидорова	<i>Сидорова</i>			ЦНИИЭП торгово- вып. пр-ва запасов и инструментов машинистов		
Гл. Служ.	Игорь Николаев	<i>Игорь</i>	32.86				
Руч. ГР	Порьткова	<i>Порьткова</i>					
Руч. ГР	Игорь Николаев	<i>Игорь</i>					

ОБЩИЙ ВИД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

наименование	РР-1Ц 13М	РР-3Ц 13М	РР-150Ц 13Т	РР-600Ц 13Б	РР-2Ц 13М
Пределы взвешивания, кг	25 ÷ 1000	50 ÷ 3000	10 ÷ 150	30 ÷ 600	100 ÷ 2000
Цена наименьшего деления шкалы, кг	0.5	1	0.2	0.2	1
Наибольшее значение шкалы циферб. кг	500	1000	150	200	1000
Размеры платформы, мм:					
длина	800	1500	630	800	1250
ширина	1000	1500	800	1000	1250
Габаритные размеры, мм:					
длина	1216	1990	1040	1180	1710
ширина	1050	1505	630	1030	1325
высота	1870	1830	1680	1765	1855
Масса, кг	290	600	183	345	455
код ОКП	4274311003	4274311058	4274670005	4274310038	4274311025
Изготовитель	Кокчетавский приборостроительный завод			Ярмарковский приборостроительный завод	

27-0-3. 86-2-49

ИНТЕК. УТ	Свердлов	ВЛ								
И. КАМР.	Свердлов	ВЛ								
ТА. КУСЦ.	Свердлов	ВЛ	9286							
РУК. ГР.	Гурьевская	ВЛ								
РУК. ГР.	Иркутская	ВЛ								
ВЕСЫ ТОВАРОВЫЕ							СТАВКА ПУСМ		АВТОМАТ	
							Р	+	+	
							ЦНИИЭП		ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ И ТЕХНИКИ Иркутская область	

ИЗД. К. ЦИОЛ. ГОЛОВИЦКИЕ И ДРУГИЕ

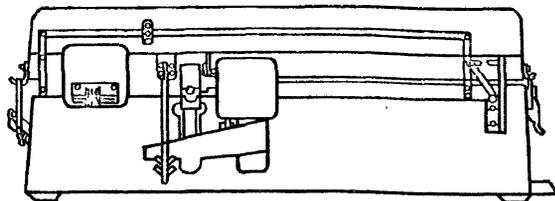
М. М. А. 0 27-0-3 86

Л. А. Г.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

наименование	РП-100 Ш13	ВВ-150
Пределы взвешивания, кг	5 ÷ 100	2 ÷ 150
Наибольшее значение основной шкалы, кг	100	150
Цена деления основной шкалы, кг	5	10
Наибольшее значение дополнительной шкалы, г	5	
Цена деления дополнительной шкалы, г	50	200
Размеры платформы, мм		
длина	600	
ширина	450	
Габаритные размеры, мм		
длина	845	650
ширина	560	550
высота	195	240
Масса, кг	23,6	26
код, ОКП	4274340002	4274570044
Изготовитель: Иглицкий весовой завод		

общий вид



Весы товарные РП-100 Ш13 предназначены для взвешивания грузов в различных отраслях народного хозяйства.

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

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

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

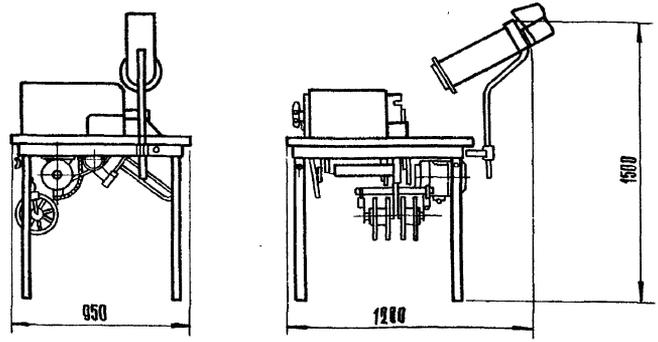
27-0-3. 86-2-50

нач. тех. от.	Серебряков	В.С.
и. кн. пр.	Сидорова	Л.С.
сл. сб. в.	Цивальников	Н.С.
рук. гр.	Горбатов	В.С. 4288
рук. гр.	Миряков	И.С.

весы бытовые

статья	лист	листов
Р	1	1
ЦНИИЭП		
торгово-бытовых взвешивающих устройств ЦНИИЭП		

ОБЩИЙ ВИД



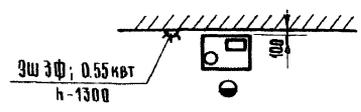
Техническая характеристика

- 1. Производительность, пакетов/мин до 20
  - 2. Потребляемая мощность, кВт 0,55
  - 3. Напряжение, в 220/380
  - 4. Вид тока трехфазный переменный
  - 5. Габаритные размеры, мм:
    - длина 1200
    - ширина 950
    - высота 1500
  - 6. Масса, кг 110
  - Код ОКП 5151612004
- Изготовитель: Производственное объединение "Киевторгмаш."

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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

Д.М.А.П. 27-0-3.86

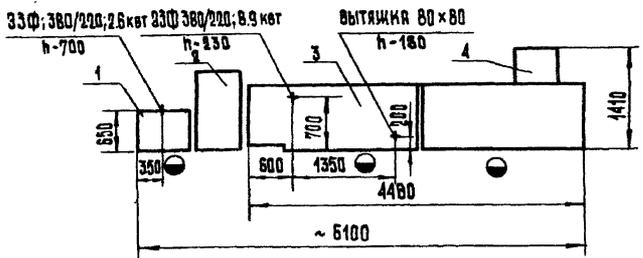
ШВ И ПОДА. ПОДПИСЬ И ПЕЧАТЬ РАЗРАБОТЧИКА

			27-0-3. 86-2-51			
НАЧ. Ц. В.	Свердлов	<i>[Signature]</i>	МАШИНЫ ДЛЯ УПАКОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МУ	СМЯДЯ	ЛУСН	ЛУСНОВ
И. КОМП.	Резолюсовски	<i>[Signature]</i>		Р	Л	Л
СА. СПЕЦ.	Цубальникова	<i>[Signature]</i>		ЦНИИЭП ПОРТАЛО- БЫТОВЫХ ЗВЯЗНИ И ПЕЧАТНИКОВ КОМБИНАТА		
УЗН. ГР.	Горбачева	<i>[Signature]</i>				
СМ. ЦИМ	Сидорова	<i>[Signature]</i>				



Л.Л.1

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Требования к монтажу и установке.

1. Линия должна устанавливаться не ближе 1.5 м от других видов оборудования.
2. Аспирационная система машины МУГТ-700 должна быть подсоединена к вентиляционной системе помещения.
3. Машина УБ9-700 не имеет самостоятельного эл. ввода и подключается к МУГТ-700 с помощью специальной перемычки с разъемом.

Линия автоматически выполняет следующие операции:

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

Линия применяется для фасовки следующего ассортимента:

- а) колбаса вареная, полукопченая, варено-копченая и сырокопченая;
- б) мясные хлеба; в) сыры сычужные; г) ветчинные изделия; д) сосиски; е) сардельки.

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

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

Работа машины: Колечные колбасы и сыры нарезаются на машине. Мягкие продукты нарезаются вручную. Нарезанные куски складываются на столе, а затем вручную укладываются в загрузочную ячейку машины МУГТ-700, на которой автоматически изготавливается пакет из термоусадочной полиэтиленовой пленки с одновременным этикетированием порции и производится термоусадка пленки. Упакованный товар автоматически перекачивается на установку УБ9-700, где автоматически определяется масса упакованного товара, его стоимость по заданной цене, печатается этикетка с указанием цены за 1кг веса, стоимости товара с упаковкой даты. Этикетка автоматически наклеивается на пакет.

Упакованный товар с этикеткой сырьевается в подставленный контейнер.

Печатающее устройство установки УБ9-700 кроме разовой этикетки выдает групповую этикетку на заранее установленное количество порций.

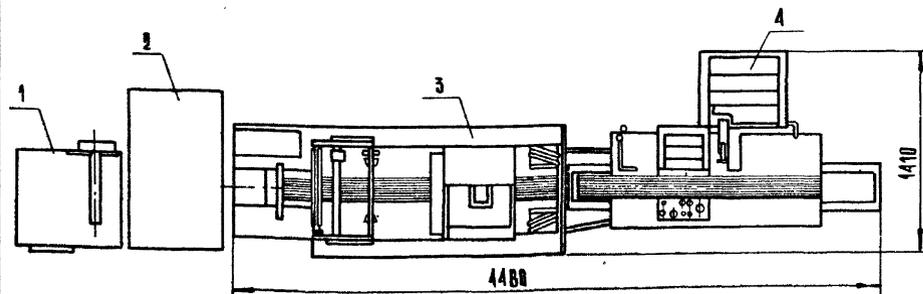
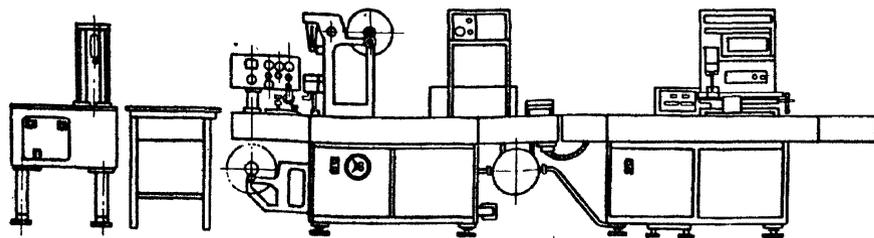
27-0-3.86-2-53

ИЗХ.ТЕХ.ОТ.	СЕРБИЛОВ						
И.КОМП.	СУДОРОВА						
РАС.СПЕЦ.	ИЛЬДИНОВА						
РАК. Г.Е.	МИРОШНОВА						
СТ.ЛИНИ.	РАЗВОВАЯ						
				ЛИНия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку МУГТ-700			
		СТАНДАРТ		Листов		Листов	
		Р		Т		Т	
		ЦНИИЭП					

м.м. А. Л. 27-0-3.86

ОМ. П. ПЛОСКО. ЛЮДИНСКИЙ ЦЕНТР. СВЕРДЛОВСКИЙ

## ОБЩИЙ ВИД



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

## Техническая характеристика

1. Производительность, пакетов/ч 700
  2. Масса фасуемого товара, г  
максимальная 700  
минимальная 200
  3. Максимальные размеры фасуемого товара, мм:  
длина 160  
ширина 180  
высота 100
  4. Потребляемая мощность, кВт 11,5
  5. Род тока трехфазный переменный
  6. Напряжение, в 380/220
  7. Габаритные размеры, мм:  
длина 6100  
ширина 1410  
высота 1600
  8. Масса, кг 4500
- КОД ОКП 4151740015  
Изготовитель: Ленинградский завод  
торгового машиностроения

27-0-3. 86-2-54

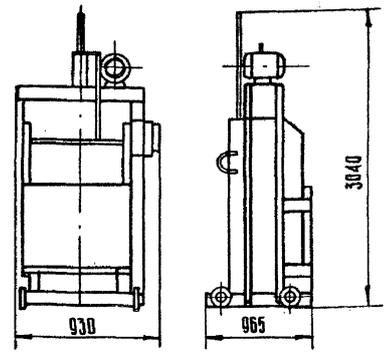
ИМЯ ИЛИ ИНИЦИАЛЫ	СЕРИЯ	ДАТА	ПОДПИСЬ	МЕСТО	СТАДИЯ	ИМЯ	ПОДПИСЬ
И КОПИЯ	СЕРИЯ	ДАТА	ПОДПИСЬ	МЕСТО	Р	И	ПОДПИСЬ
ТА СПЕЦ.	ИСПОЛНИТЕЛЬ	ДАТА	ПОДПИСЬ	МЕСТО	ЦНИИЭП		
РУК. ТП	ИСПОЛНИТЕЛЬ	ДАТА	ПОДПИСЬ	МЕСТО	Заводской журнал в двух экземплярах		
СМ. ИЛИ	ИСПОЛНИТЕЛЬ	ДАТА	ПОДПИСЬ	МЕСТО	Кембандкоп		

Линия для расфасовки  
гастрономических товаров  
в термоусадочную пленку  
ЛРГТ-700

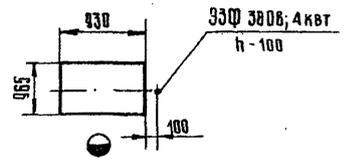
ИМЯ ИЛИ ИНИЦИАЛЫ  
ПОДПИСЬ  
МЕСТО

А.А.Т

общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



Техническая характеристика

- 1. Усилие прессования, кгс 5700
  - 2. Скорость движения прессплаты, м/мин 2.16
  - 3. Размер прессуемой кипы, мм
    - длина 800
    - ширина 600
    - высота минимальная 600
  - 4. Мощность электродвигателя, кВт 4.0
  - 5. Габаритные размеры пресса, мм
    - длина 930
    - ширина 965
    - высота 3040
  - 6. Масса, кг 650
    - код ОКП 5112480013
- Изготовитель: Серпуховский механический завод.

г. М.А.П. 27-0-3.86

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

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

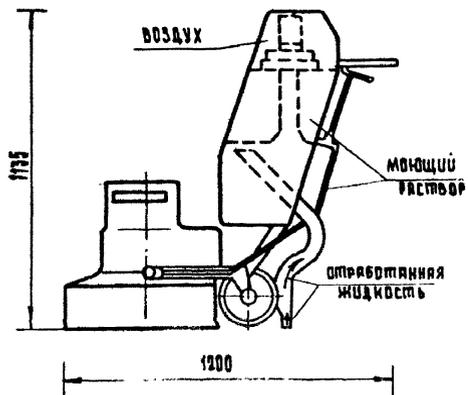
Работа пресса осуществляется следующим образом: на пол пресса в промежутки между настелом укладываются 2-3 вязочные проволоки, двери пресса закрываются и в образующуюся камеру закладывается прессуемый материал. Нажимной плитой сообщается рабочий ход. Достигнув необходимого объема кипы, выключают электродвигатель,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

Пресс МГП-2 снабжен выталкивателем кипы из пресскамеры.

				27-0-3.86-2-55				
ИЗХ.ТЕХ.П.	СЕРПУХОВ	<i>М.А.П.</i>		ПРЕСС МАЛОГАБАРИТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ МГП-2		СТАТЬЯ	АУСТ	АУСТОВ
И.КОМП.	СЕРПУХОВ	<i>М.А.П.</i>				Р	1	1
ГА.СВЯЗ.	ИТАЛЬЯНОВА	<i>М.А.П.</i>	3:86			ЦНИИЭП НИРОВО- ВЫПОВОК ЗАВОД И МУРШСКИХ КОМПАНСОВ		
РУК.ГР.	ГОРБАТОВА	<i>М.А.П.</i>						
ИНЖЕН.	КОЛЬСКИЙ	<i>М.А.П.</i>						

ОТЧ. И КОП. ПОДПИСЬ И АРХИВ. ПОДПИСЬ

## ОБЩИЙ ВИД



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. Ширина захвата, м   | 0.5                 |
| 2. Производительность м <sup>2</sup> /ч  | 550                 |
| 3. Электродвигатель движения<br>мощность, кВт  | 4А80АВ43<br>0.75    |
| 4. Энергоузел-вентилятор<br>мощность, кВт  | АВП-4<br>0.37       |
| 5. Вместимость баков, м <sup>3</sup><br>для моющего раствора<br>для отработанного раствора | 0.2<br>0.2          |
| 6. Габаритные размеры, мм<br>длина<br>ширина<br>высота                                     | 1200<br>560<br>1135 |

- |   |            |
|---|------------|
| 7. Масса, кг<br>КОД ОКП   | 4853818247 |
| Изготовитель: Пензенский завод коммунального<br>машиностроения. |            |

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

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

				27-0-3. 86-2-56			
НАЧ. ТЕХ. СЛ.	С. В. Давыдов	М. М.		МАШИНА ПОДМОЕЧНАЯ КУ - 305			
Н. КОНСТ.	С. В. Давыдов	С. В.					
РА. СЛ. С.	С. В. Давыдов	С. В.					
СЛ. С. С.	С. В. Давыдов	С. В.					
СЛ. С. И. И.	С. В. Давыдов	С. В.					
				СТАЦ. П.	А. С. Т.	А. С. С. В. О. В.	
				Р	Т	Т	
				ЦНИИЭП		ПРОГНОЗ ЗАКАЗЧИКА ИЛИ ПОКУПАТЕЛЯ ПОДПИСАТЬ	

Наименование	Машини водовилесосная	Машини полотерная	Машини подметальная пылесосная	Машини подметальная вакуумно-щеточная	Машини полотерная
	КУ-001А	КУ-103	КУ-483Б	КУ-409	КУ-101
Назначение	для сбора с поверхности пола воды ил и отравляющего моще-го раствора, удаления пыли, мойки стен.	для настилки и шлифовки с одновременным удалением пыли, мойки паркетных, ламинированных и пластиковых полов	для подметания пола и уборки пыли со стен, мебели, ковров	для подметания сухих полов.	для настилки с одновременным отсосом пыли, сухой и мойкой уборки полов.
Производительность, м <sup>2</sup> /час	100	300	1200	1000	700
Ширина захвата, мм	480	345	600	600	630
Мощность, квт	0,95	0,95	0,6	0,8	1,5
Род тока	1Ф	1Ф	1Ф	1Ф	3Ф
Напряжение, в	220	220	220	220	380
Габаритные размеры, мм:					
длина	575	750	900	830	1000
ширина	575	360	664	560	685
высота	740	1100	680	420	1150
Масса, кг	36	25	58	47	114
Код ОКП	4853813419	4853814118	4853814216	4853 814420	4853814412
Изготовитель	ЦНОВСКИЙ механический завод				ХАРЦЫЗСКИЙ машиностроительный завод

27-0-3. 86-2-57

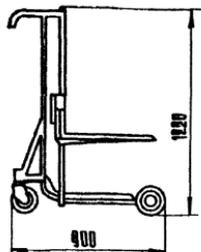
И. П. Д. А. Т.	Свердлов	1984
К. И. П. П.	Свердлов	1984
Г. А. С. И. П.	Свердлов	1984
Р. И. М. Т.	Свердлов	1984
С. К. И. М.	Свердлов	1984

МАШИНЫ ДЛЯ УБОРКИ  
ПОМЕЩЕНИЙ

Составляющая	ИУСМ	ИУСМВ
Р	+	+
ЦНИИЭП		
ПОРТОВО-ЗАПОВЕД-НИКОВЫЙ ЗАВОД И ИТЭ РАССЕЛЕНА КОМПЛЕКСНО		

## Тележка ТПО

## ОБЩИЙ ВИД



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

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

Тележка ТРО предназначена для внутризаводской перевозки подносов с блюдами.

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

## Техническая характеристика ТПО

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Грузоподъемность, кг                                      | 110         |
| 2. Минимальное расстояние от пола до платформы, мм           | 175         |
| 3. Усилие, прилагаемое к рукоятке механизма, Н/кгс, не более | 49/5/       |
| 4. Наибольшая высота платформы над полом, мм                 | 900         |
| 5. Габаритные размеры тележки, мм:                           |             |
| длина  | 900         |
| ширина   | 710         |
| высота   | 1230        |
| 6. Габаритные размеры платформы, мм:                         |             |
| длина  | 550         |
| ширина   | 600         |
| 7. Масса, кг   | 48          |
| КОД ОКП  | 85151502019 |

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

## Техническая характеристика

ТРО ТРО

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

Изготовитель: г. Брянск п/я 06 - 24/5

27-0-3. 86-2-58

И.И.ХИМЕНКО	С.В.РАДОВ	В.И.И.							
И.И.ХИМЕНКО	С.В.РАДОВ	В.И.И.							
И.И.ХИМЕНКО	С.В.РАДОВ	В.И.И.	9.286						
И.И.ХИМЕНКО	С.В.РАДОВ	В.И.И.							
И.И.ХИМЕНКО	С.В.РАДОВ	В.И.И.							

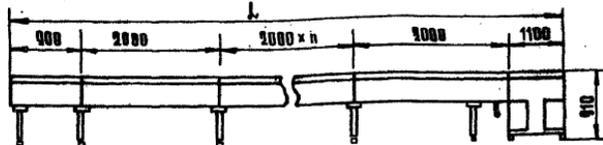
Тележки  
для общественного питания  
ТПО, ТРО, ТРО

С.В.РАДОВ	А.С.И.	А.С.И.
Р	Т	Т
ЦНИИЭП		

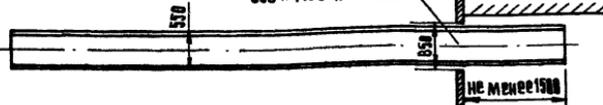
г. М. А. Д. 27-0-3. 86

И.И.ХИМЕНКО

ОБЩИЙ ВИД



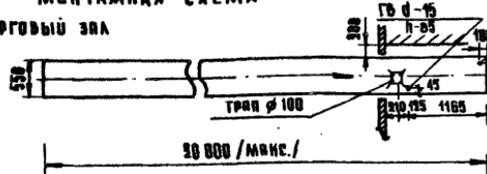
ПРОЕМ В СТЕНЕ  
850 x 1100 Н ОТ ПОЛА



МОЕЧНОЕ  
ОТДЕЛЕНИЕ

МОНТАЖНАЯ СХЕМА

ТОРГОВЫЙ ЗНАК



330 300, 0.6 мм  
H-100

МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

## Технические характеристики

1. Производительность, комплектов в час 1200
2. Скорость движения ленты, м/с 0.17 ± 10%
3. Ширина ленты, мм 300
4. Высота ленты над уровнем пола, мм 860 ± 20
5. Номинальная мощность, кВт 0.6
6. Вид тока трехфазный переменный
7. Напряжение, в 380
8. Длина секции, мм  
приводной 1100  
натяжной 900  
промежуточных 2000
9. Габаритные размеры, мм

	ТТП	ТТП-01	ТТП-02	ТТП-03	ТТП-04
ширина	6000	10000	14000	18000	20000
высота			550		
10. Масса, кг	330	445	600	570	670
код ОКП				5121561128	
Изготовитель:	Объединение «Киевторгмаш»				

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

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

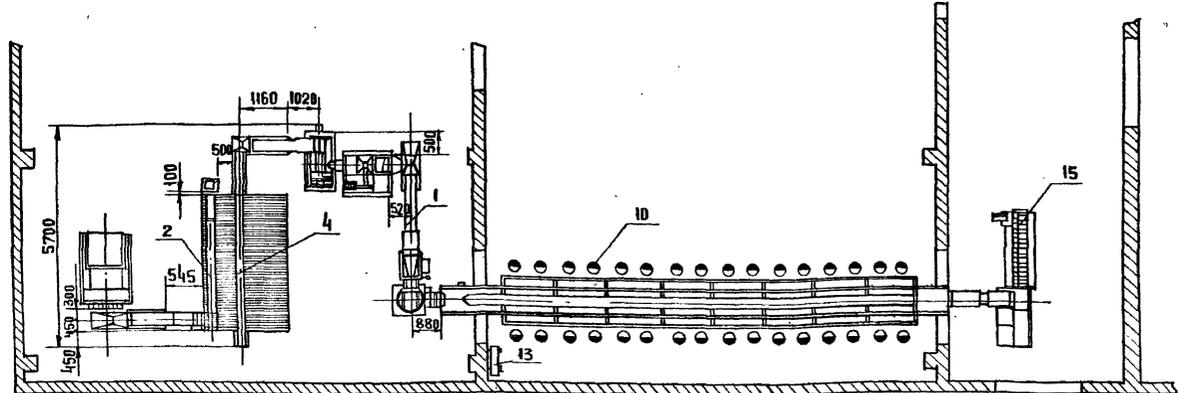
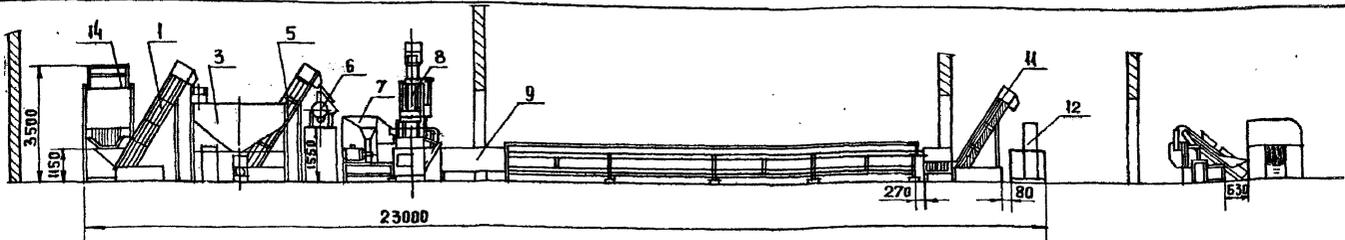
27-0-3.86-2-59

И.И.И.И.И.	Свердлов	Сидорова	Иванов
И.И.И.И.И.	Иванов	Иванов	Иванов
И.И.И.И.И.	Иванов	Иванов	Иванов
И.И.И.И.И.	Иванов	Иванов	Иванов

Транспортер  
сенсорный ленточный  
ТТП

Степень	Автом.
Р	4
ЦНИИЭП	И.И.И.И.И.

А.А. II



КОМПЛЕКТ МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩИХ В ЛИНИЮ АСК-800

1. ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ	ПЗ-5	-	2 ШТ.	12. МАШИНА СУЛЬФИТАЦИОННАЯ	МС-800	-	1 ШТ.
2. ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ	ПР-5	-	1 ШТ.	13. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	ДСК-800	-	1 ШТ.
3. БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ	БЗ-25 М1	-	2 ШТ.	14. КОНТЕЙНЕРОПРОКЛАДЫВАТЕЛЬ	КУП-1000	-	1 ШТ.
4. ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ	ПЛ-2	-	1 ШТ.	15. ДВЗАТОР БЕСОВОЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ	6090АД-30 КР	-	1 ШТ.
5. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ	ПН-2	-	1 ШТ.				
6. МАШИНА МОЕЧНАЯ ВИБРАЦИОННАЯ	ММБ-2000	-	1 ШТ.				
7. КАМНЕЛОВУШКА	КА-2	-	1 ШТ.				
8. МАШИНА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ	МОК-1200	-	1 ШТ.				
9. КОНВЕЙЕР ДОЧИСТКИ	КД-1	-	1 ШТ.				
10. СТУЛ РЕГУЛИРУЕМЫЙ	СР-1	-	25 ШТ.				
11. ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ	ПН-2	-	1 ШТ.				

27-0-3.86-2-60		ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ АСК-800		СТАДИЯ	ЛСТ	ЛМСТОВ
НАЧ. УЧ. РАБОТ СВЕРДЛОВ <i>Свердлов</i> И КОНТ. РАБОТ <i>Свердлов</i> ГА. СПЕЦ. НАБЛ. РАБОТ <i>Свердлов</i> РУК. ГР. РАБОТ <i>Свердлов</i> ИНЖЕН. ПОДСКАЗКА <i>Свердлов</i>		0296 0296		Р	1	3
				ГОР. ОРГ. РАБОТ СУЛЬФИТАЦИИ ЗАЯВЛЕНИИ ТУРМЕТРИИ КОМПЛЕКСИ		

т. м. А. П. 27-0-3.86

ИВ. № ПОДА. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЗАИМ. ИВ. №

Линия АСК-800 предназначена для выщелка очищенного сульфитированного расфасованного в оборотную тару картофеля.

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

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

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

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

Продолжительность загрузки, очистки и выгрузки картофеля очистительной машины также можно регулировать перенастройкой соответствующих реле времени на панели шкафа управления машины. Картофель очищается при взаимодействии с абразивом. При выгрузке из машины картофель омывается водой. Вода с картофельной мезгой сбивается в мезгосборник,

а оттуда перекачиваются на участок для извлечения крахмала. После очистки картофель поступает на конвейер доистики, где корешки удаляют глазки и прочие дефекты.

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

Рабочие места корешниц оборудованы стульями с подставкой для ног. Сиденья стульев вращающиеся и регулируемые по высоте.

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

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

При загрузке в лоток клубни смываются водой из душевальной установки.

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

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

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

27-0-3. 86-2-60

Лист

2

ФОРМАТ А3

21785-02

Л.А.

М.М.А.П. 27-0-3.86

ИВНОВ ПОДА | ПОДАТОК И ДАТА | ВЪЕМ ИВНОВ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность при 24 коренницах, кг/час	800
2. Расход воды на 1 кг очищенного картофеля, л	5,5
3. Масса дозы при фасовке, кг	40 ÷ 30
4. Номинальная мощность, кВт	44,5
5. Вид тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
6. Напряжение, В	380
7. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм	
Длина	23000
Ширина	5700
Высота	3500
8. Масса кг.	5750
Код ОКП	3151640046
Изготовитель:	Объединение „Киевторрмаш“.

## Примечания:

По требованию заказчика завод может поставить за дополнительную плату:

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

## Общие указания

1. В цеху должны быть предусмотрены мезгосборник и средства подачи картофельных очисток и мезги на участок для извлечения крахмала.
2. Должна быть предусмотрена возможность подключения к водопроводу шлангов для промыва машин и механизмов линии
3. В непосредственной близости от линии должна быть камера, обеспечивающая температуру 4-5°С, для хранения готовой продукции.
4. В цехе должно быть предусмотрено помещение для лаборатории по проверке концентрации раствора бисульфита натрия в машине для сульфитации и готовой продукции на остаточное содержание O<sub>2</sub>
5. Вместо конвейера доистики КД-1.00.00-01 на 24 рабочих места - конвейер КД-1.00.00 на 46 рабочих мест.
6. При установке линии на разных этажах в комплект линии, по требованию заказчика, может дополнительно поставаться элеватор 380-4500 одного из четырех типоразмеров.

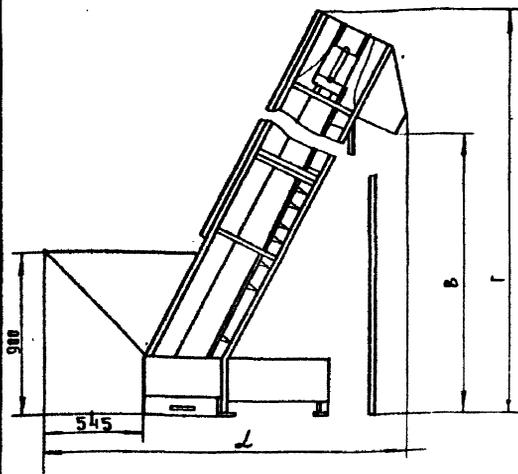
27-0-3.86-2-60

Лист

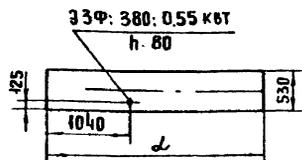
3

21185-02

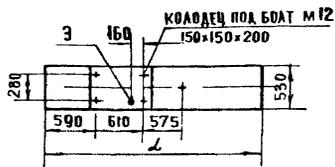
## ОБЩИЙ ВИД



## МОНТАЖНАЯ СХЕМА



## СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1	Производительность, кг/ч	5000
2	Скорость ленты, м/с	0,735
3	Номинальная мощность, кВт	0,55
4	Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5	Напряжение, в	380
6	Ширина ленты, мм	200
7	Высота загрузки, мм	900
8	Габаритные размеры, мм ПЗ-500 00 ПЗ-5 00 00 -01	
	длина "Л"	2450 2800
	ширина	530 530
	высота "Г"	3120 3750
	высота выгрузки "В"	2495 3100
9	Масса, кг	185 200

ПРИМЕЧАНИЕ: Питатель выпускается двух типоразмеров.

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

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

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

27-0-3.86-2-61

МАСТЕР	СВЕРАЛОВ	<i>Сера</i>	
Н. КОНТР.	СНАДРОВА	<i>Снадр</i>	
ТА. СПЕЦ.	ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игол</i>	92,88
РУК. ГР.	ГОРБАТОВА	<i>Горб</i>	
ИНЖЕН.	ЛЮБСКАЯ	<i>Люб</i>	

ПИТАТЕЛЬ ЗАГРУЗОЧНЫЙ  
ПЗ-5

СТАНД.	АНСТ	АНСТОВ
Р	↑	↑

ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗАДАНИЙ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ  
ЩИНИЭП

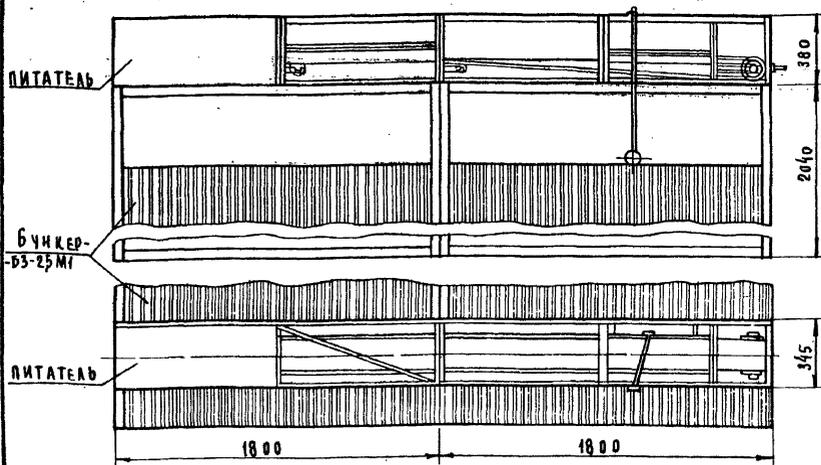
21185-02

т. м. д. п. 27-0-3.86

Изм. №: 001, 002, 003, 004, 005, 006, 007, 008, 009, 010, 011, 012, 013, 014, 015, 016, 017, 018, 019, 020, 021, 022, 023, 024, 025, 026, 027, 028, 029, 030, 031, 032, 033, 034, 035, 036, 037, 038, 039, 040, 041, 042, 043, 044, 045, 046, 047, 048, 049, 050, 051, 052, 053, 054, 055, 056, 057, 058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 074, 075, 076, 077, 078, 079, 080, 081, 082, 083, 084, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092, 093, 094, 095, 096, 097, 098, 099, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000

## Общий вид

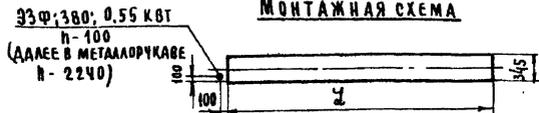
## Техническая характеристика



1. Производительность кг/ч 5000
2. Скорость ленты, м/с 0,735
3. Номинальная мощность, кВт 0,55
4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В 380
6. Ширина ленты, мм  
ПОЛНАЯ 200  
РАБОЧАЯ 160
7. Габаритные размеры, мм

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

## Монтажная схема



ПРИМЕЧАНИЕ: Питатель раздаточный выпущается трех типоразмеров в зависимости от количества установленных в линии бчнкеров.

Питатель предназначен для подачи картофеля в каждый из бчнкеров 63-25 м1 при их последовательной установке.

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

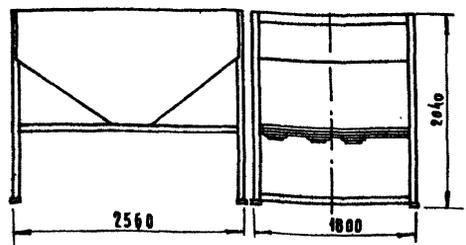
При изготовлении питателя типоразмеров пр-5.00.00-01 и пр-5.00.00-02 между приводной и натяжной секциями устанавливаются промежуточные секции, соответственно исполнению - одна и две.

Картофель, поступающий на движущуюся ленту питателя, направляя его соответствующим пучком к месту выгрузки. Пучок устанавливается в заданное положение при помощи каната с ручкояткой.

27-0-3. 86-2-62						
ИВН ТЕХ. ОТВ.	СВЕРДЛОВ М	ПИТАТЕЛЬ РАЗДАТОЧНЫЙ пр-5	СТАДИЯ	ДИСТ	ЛИСТОВ	
И КОНТРОЛ	ВИДОРОВА С		Р	1	1	
РА СЛЕД	ИГОЛЬНИКОВА В		ЦНИИЭП	ТОРГОВО-ВЫПУСКНАЯ ЗАДАНИЕ ТУШЕТСКИЕ КОМПАВКСОВ		
РУК. ГР.	ГОРБАТОВА В					
ИИЖ.	ПРАВЕКАЯ М					

Л.Л.7

Общий вид



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Бункер предназначен для кратковременного хранения картофеля.

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

Днища имеют угол  $36^\circ$ , что обеспечивает постепенное перемещение картофеля к разгрузочным окнам.

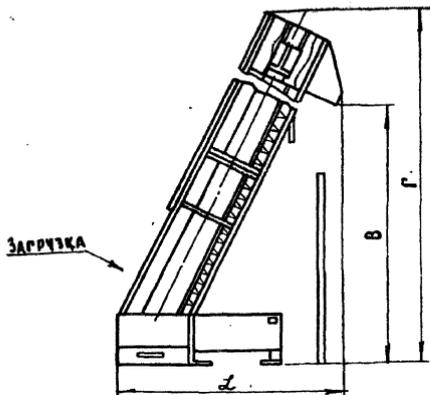
Разгрузочные окна расположены в нижней части бункера, закрыты заслонками, установленными в раме.

т. м. А. Л. 27-0-3.86

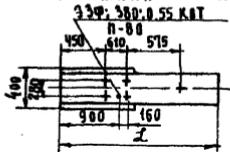
ИНВ И КОДА ВРАЩАЕМ И ДАТА ВСТАВ ИЛИ

				27-0-3.86-2-63			
И. ТЕХН.	С. ВЕРАЛОВ	<i>Вера</i>					
И. КОНТР.	С. ИАДРОВА	<i>Сидра</i>					
П. С. ВЕД.	И. ИМОНЬКОВА	<i>Имонь</i>	12.86				
Р. Ч. Г. Р.	Г. ОРБАТОВА	<i>Орба</i>					
И. НЖЕН.	П. ОЛЬСКАЯ	<i>Ольска</i>					
				Бункер загрузочный БЗ-2.5 м <sup>3</sup>			
				ЦИНИЭП		ТОРГОВО-БЫТОВОЕ ЗАВОД И ТУРИСТИЧЕСКОЕ КОМПЛЕКС	

## Общий вид



## Монтажная схема



## Схема установки



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

## Техническая характеристика

1. Производительность, кг/ч	2000			
2. Скорость ленты, м/с	0,187			
3. Номинальная мощность, кВт	0,55			
4. РД тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕЧНЫЙ			
5. Напряжение, В	380			
6. Ширина ленты, мм	200			
7. Высота загрузки, мм	440			
8. Габаритные размеры, мм	ПН-2.00.00	ПН-2.00.00-01	ПН-2.00.00-02	ПН-2.00.00-03
Длина "L"	1190	1540	1890	2240
ширина	400			
высота "H"	1900	2500	3100	3715
высота загрузки	440			
9. Масса, кг.	135	155	175	192

## Примечание.

ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ ВЫПУСКАЕТСЯ ЧЕТЫРЕХ ТИПОВ РАЗМЕРОВ

ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ КАРТОФЕЛЯ НА ЗАДАННУЮ ВЫСОТУ И СОСТОИТ ИЗ СЕКЦИИ ПРИВОДНОЙ, СЕКЦИИ НАТЯЖНОЙ, ЛЕНТЫ, СЕКЦИИ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ И ОБОРЫ. ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ СЕКЦИИ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПЕРЕГРУЗАТЕЛЕЙ ТИПОВ РАЗМЕРОВ ПН-2.00.00-01; ПН-2.00.00-02; ПН-2.00.00-03. ПЕРЕГРУЗАТЕЛИ ДАННЫХ ИСПОЛНЕНИЙ ПОДДЕРЖИВАЮТСЯ ОБОРАМИ.

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

Исполнитель	Свердлов	Иван
Н.контр	Сидорова	Сидорова
Гл. спец.	Ильинкова	Ильинкова
РЧК гр.	Горбатова	Горбатова
Инженер	Подвезка	Подвезка

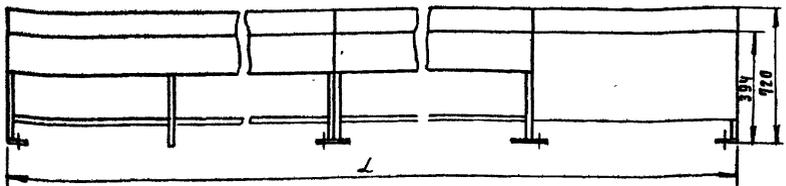
27-0-3.85-2-64

ПЕРЕГРУЗАТЕЛЬ НАКЛОННЫЙ  
ПН-2.

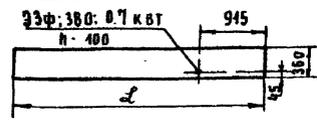
К-т	Амет	А метов
Р	1	1
ЦНИИЭП	ТОРГОВО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС	

ФОРМАТ А3  
27185-02

**Общий вид питателя**



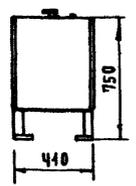
**МОНТАЖНАЯ СХЕМА ПИТАТЕЛЯ**



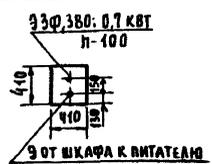
**СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ ПИТАТЕЛЯ**



**Общий вид шкафа управления**



**МОНТАЖНАЯ СХЕМА**



**СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ**



**ПРИМЕЧАНИЕ:**  
ПИТАТЕЛЬ ВЫПУСКАЕТСЯ ЧЕТЫРЕХ ТИПОВ РАЗМЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА УСТАНОВЛЕННЫХ В НИМ БУНКЕРОВ.

Питатель ленточный предназначен для подачи картофеля из бункера БЗ-2,5 м<sup>3</sup> и состоит из секции приводной, секции натяжной, ленты, шкафа управления и секций промежуточных.

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

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

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ПИТАТЕЛЬ**

1. Производительность, кг/ч **2000**
2. Скорость ленты, м/с **0,0075 - 0,45**
3. Номинальная мощность, кВт **0,7**
4. Ряд тока **ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ**
5. Напряжение, В **380**
6. Ширина ленты, мм **200**
7. Габаритные размеры, мм

Длина	L	ПА-2 01	ПА-2 02	ПА-2 03	
	L <sub>1</sub>	3390	5145	6900	8650
		3300	5054	6800	8502

Ширина **360**  
Высота **720**

8. Масса, кг	235	300	365	430
--------------	-----	-----	-----	-----

**ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ**  
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм

Длина **440**  
Ширина **440**  
Высота **750**

9. Масса, кг **85**
- Код ОКП **5151640046**
- Может использоваться как самостоятельное изделие.

27-0-3. 86-2-65

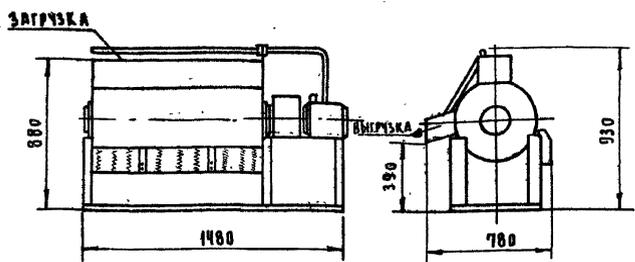
Исполнитель	С.В.РАЛОВ	Проверено				ПИТАТЕЛЬ ЛЕНТОЧНЫЙ ПА-2.	Страниц	Лист	Листов
Н.КОНТ.	С.И.ДВОРОВ	27.08.85					Р	4	3
Т.А.СРЕВ.	И.ГОДВИКОВА	27.08.85					ТОРГОВО-ПРОМЫСЛЕННАЯ КОМПАНИЯ «ЦНИИЭП»		
Р.К.ГР.	Г.ОРБАТОВА	27.08.85					ЗАДАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ		
И.И.Ж.	П.ОЛЬСКАЯ								

М.М.А.П. 27-0-3.86

ИМ.И.В.Д.А. ПОДПИСЬ И ДАТА ИСП.ИЗМ.ИВК

Л.У

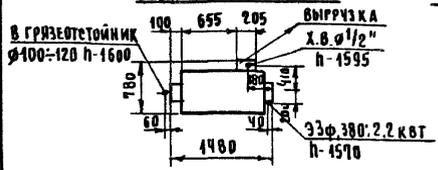
### Общий вид



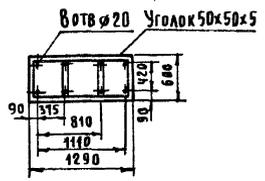
### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Производительность, кг/ч 2000
2. Расход воды на 1 кг картофеля, л 4 ± 1,5
3. Номинальная мощность, кВт 2,2
4. Вид тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В 380
6. Габаритные размеры, мм
  - длина 1480
  - ширина 780
  - высота 930
7. Масса, кг 240

### Монтажная схема



### Схема крепления



Машина предназначена для мойки картофеля. Машина состоит из каркаса, моечного цилиндра, ротора, трубы оросительной, электродвигателя, муфты левосторонней.

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

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

### Требования к установке

Машина устанавливается на раму, сваренную из уголков 50x50x5, выстудившую над полом на 1550 мм и заглубленную на 450 мм.

Высота фундамента может уменьшаться в зависимости от местных условий.

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

Машина крепится к фундаменту болтами М16

27-0-3.86-2-65

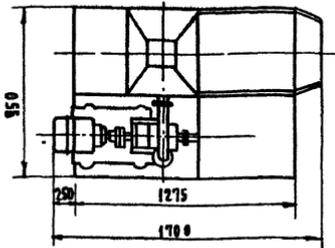
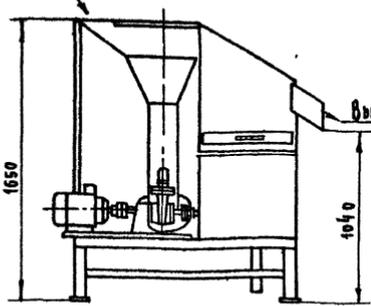
И.У.С.Л.	С.В.Е.Р.Д.А.В.	И.С.Т.	27-0-3.86-2-65	СТАНДАРТ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Н.К.О.Н.Т.Р.	С.И.Д.О.Р.О.В.А.	И.С.Т.	Машина моечная	Р	1	1
С.А.С.Е.В.	И.С.Т.А.В.Л.Ь.К.О.В.А.	И.С.Т.	Вибрационная ММВ-2000	ЦНИИЭП		
Р.С.К.	Г.Р.	Г.О.Р.Ь.А.Т.О.В.А.				
И.Н.Ж.Е.Р.	П.О.В.А.Р.Ь.С.К.А.Я.	И.С.Т.				

м.н.а. 27-0-3.86

И.У.С.Л. ПОДЪЕМ МАШИНЫ

Л.1

Общий вид



Монтажная схема

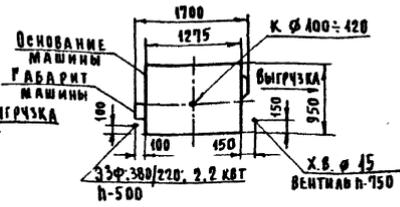
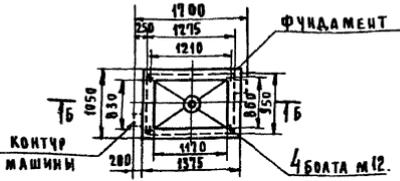
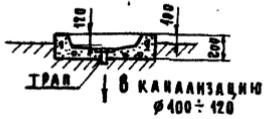


Схема установки на фундаменте



Б-Б



Техническая характеристика

- 1. Производительность, кг/ч. 2000
- 2. Скорость подаваемой воды, л/с 6,5
- 3. Давление воды, МПа (кг/см<sup>2</sup>) 0,103 (1,03)
- 4. Вместимость бака, л. 250
- 5. Номинальная мощность, кВт 2,2
- 6. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
- 7. Напряжение, В 380/220
- 8. Габаритные размеры, мм

Длина	1700
Ширина	950
Высота	1650
9. Масса, кг.	190

Л.1  
Л.2  
Л.3  
Л.4  
Л.5  
Л.6  
Л.7  
Л.8  
Л.9  
Л.10  
Л.11  
Л.12  
Л.13  
Л.14  
Л.15  
Л.16  
Л.17  
Л.18  
Л.19  
Л.20  
Л.21  
Л.22  
Л.23  
Л.24  
Л.25  
Л.26  
Л.27  
Л.28  
Л.29  
Л.30  
Л.31  
Л.32  
Л.33  
Л.34  
Л.35  
Л.36  
Л.37  
Л.38  
Л.39  
Л.40  
Л.41  
Л.42  
Л.43  
Л.44  
Л.45  
Л.46  
Л.47  
Л.48  
Л.49  
Л.50  
Л.51  
Л.52  
Л.53  
Л.54  
Л.55  
Л.56  
Л.57  
Л.58  
Л.59  
Л.60  
Л.61  
Л.62  
Л.63  
Л.64  
Л.65  
Л.66  
Л.67  
Л.68  
Л.69  
Л.70  
Л.71  
Л.72  
Л.73  
Л.74  
Л.75  
Л.76  
Л.77  
Л.78  
Л.79  
Л.80  
Л.81  
Л.82  
Л.83  
Л.84  
Л.85  
Л.86  
Л.87  
Л.88  
Л.89  
Л.90  
Л.91  
Л.92  
Л.93  
Л.94  
Л.95  
Л.96  
Л.97  
Л.98  
Л.99  
Л.100

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

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

27-0-3.86-2-67

ИНЖЕНЕР СЕВЕРЛОВ	<i>Сев</i>
И.ХОНТР СМАДРОВА	<i>Смадр</i>
РАСПЕЧ. ИГОЛЬНИКОВА	<i>Игол</i>
РУК. РР. ГОРБАТОВА	<i>Горб</i>
ИНЖЕН. ПОДЬСКАЯ	<i>Подь</i>

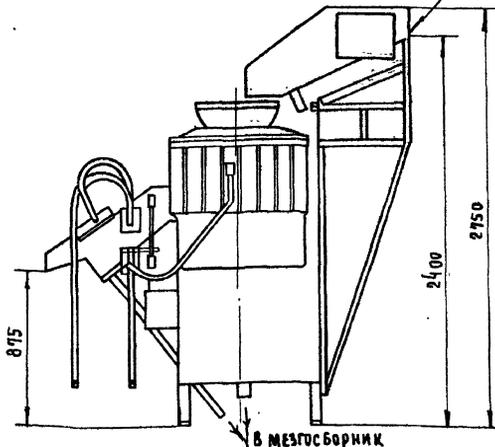
Камнеловушка КЛ-2.

СТАНДАРТ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
ЦНИИЭП		

ФОРМАТ А3.

Л.А. 1

Общий вид



Монтажная схема

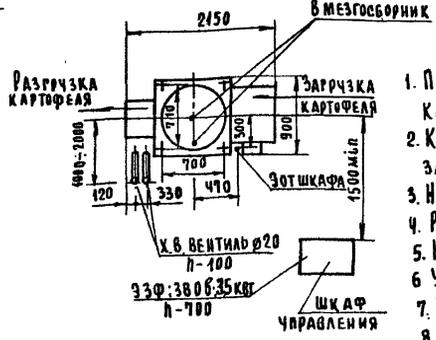


Схема крепления машины



Примечание:

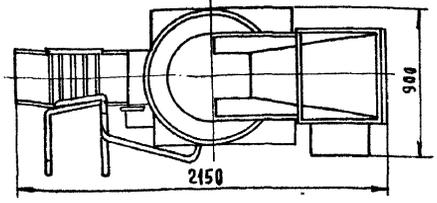
Шкаф управления устанавливается  
вблизи машины в месте, удобном  
для обслуживания.

Техническая характеристика  
Картофелечистка

1. Производительность по очищенному картофелю, кг/ч 1200
2. Количество картофеля одновременно загружаемого в рабочую камеру, кг 20-60
3. Номинальная мощность, кВт 3,5
4. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ ПЕРЕМЕННЫЙ
5. Напряжение, В 380
6. Уровень загрузки, мм 2405
7. Уровень выгрузки, мм 875
8. Габаритные размеры, мм:  
Длина 2150  
Ширина 900  
Высота 2750
9. Масса, кг. 560

Шкаф управления

- Габаритные размеры, мм
- Длина 850
  - Ширина 600
  - Высота 1450
  - Масса, кг 80



Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля. Картофелеочистительная машина состоит из картофелечистки, загрузочного устройства и шкафа управления. В загрузочное устройство входят: рама, бункер и привод винтовой.

Картофелечистка состоит из каркаса, корпуса, привода, крышки, лотка разгрузочного, привода винтового и оросителя. Шкаф управления состоит из каркаса, панели приборной и панели управления.

		27-0-3. 86-2-68		Лист 1	
МАШИНОСТРОИТЕЛЬ	С.Б. РАДОВ	ДИЗАЙНЕР	С.Б. РАДОВ	П	1
И. КОНТРОЛЬЩИК	С.Б. РАДОВ	ДИЗАЙНЕР	С.Б. РАДОВ	1	1
ГЛАВ. СПЕЦИАЛИСТ	С.Б. РАДОВ	ДИЗАЙНЕР	С.Б. РАДОВ	ГОРЬКО-ВАТОВАЯ ЗАВОДСКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ КОМПЛЕКС	
УЧ. РАТ.	С.Б. РАДОВ	ДИЗАЙНЕР	С.Б. РАДОВ	МАШИНА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МОК-1200	
ИНЖ.	ПОДКОСОВА	ДИЗАЙНЕР	ПОДКОСОВА		

Имя и Ф.И.О. ЛОДЯНИКОВА КАТА (ВАН.КНЕН)

М.М.А.П. 27-0-3.86

Общий вид

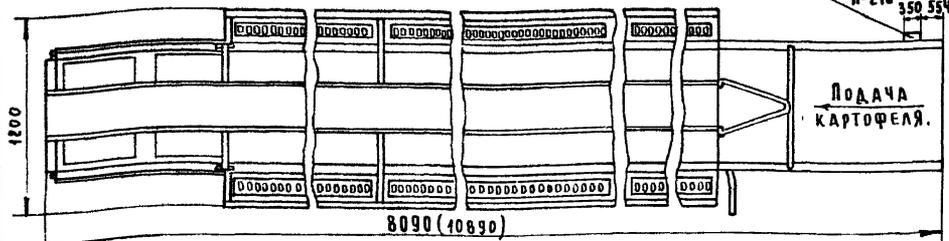
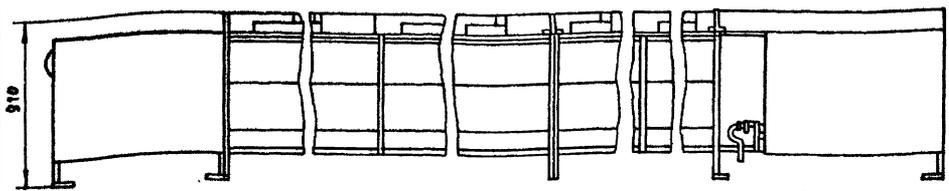
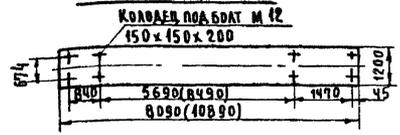
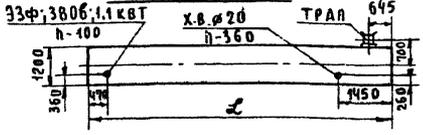


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Число рабочих мест	16	24
2. Производительность, кг/ч	600	800
3. Скорость ленты, м/с	0,06 и 0,1	
4. Расход воды, м³/ч	{	
5. Номинальная мощность, кВт	1,1	
6. Род тока	ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ	
7. Напряжение, В	380	
8. Ширина ленты, мм	600	
9. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм		
длина	8090	10890
ширина	1200	
высота	910	
10. Масса, кг	640	825
Код ОК	5151640046	

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

Примечание: Конвейер выпускается двух типоразмеров.

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

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

Работа конвейера: Картофель, поступающий на движущуюся ленту конвейера, рассекателем направляется в два крайних потока. Корнещицы производят осмотр клубней и производят их доочистку. Очищенные клубни корнещицы перекачивают на средний поток на ленте.

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

27-0-3.86-2-69

ИСП. ОТ	СВЕРДЛОВ					Конвейер инспекции и доочистки КА-1.	СТАРИК	АИСТ	АИСТОВ
И. КОНТР.	СНАРДОВА						Р	1	
ГЛАВ. ЕЩ.	ИГЛАНИКОВА		9286				ТОРГОВЫЕ БИЗНЕСЫ ЗАДАНИИ И ТРИСТЕКИ КОМПЛЕКС		
Р.К. Г.Р.	ГОРБАТОВА						ЦНИИЭП		
ИЖЕН	ПОЛЬСКАЯ								

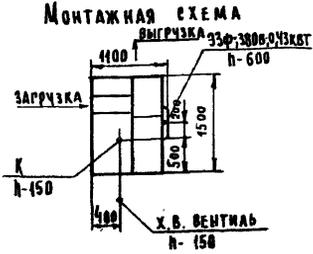
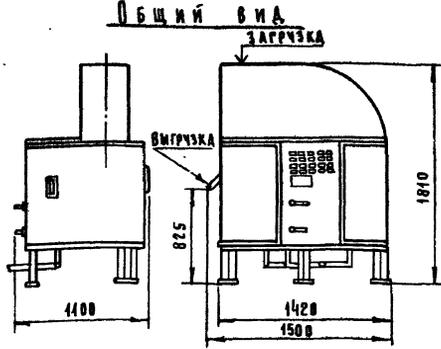
формат А3

п.м.д.п. 27-0-3.86

ИВЕН ПОДА ПОДАНИЕ И ДАТА ВСТАВ ИВЕН

А. П.

Техническая характеристика



1. Производительность, кг/ч 300
2. Содержание бисульфита натрия в рабочем растворе, % 0,5 ÷ 1,0
3. Продолжительность пребывания картофеля в растворе, мин 5
4. Расход на 1 тонну очищенного картофеля 36% водного раствора бисульфита натрия, кг 4,0
5. Номинальная мощность, кВт 0,43
6. Род тока ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ
7. Напряжение, В 380
8. Высота разгрузочного окна, мм 325
9. Габаритные размеры, мм Длина 1500  
Ширина 1100  
Высота 1810
10. Масса, кг 420

Требования к монтажу

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

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

Машина состоит из следующих основных узлов: корпуса, крышки машины, барабана, привода и гидротрзла. Вспомогательные баки по емкости соответствуют рабочей емкости ванны и служат для приготовления бисульфита натрия, а также для перекачки в них раствора на время промывки ванны.

Баки соединены трубопроводом и работают как сообщающиеся сосуды.

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

27-0-3. 86-2-70

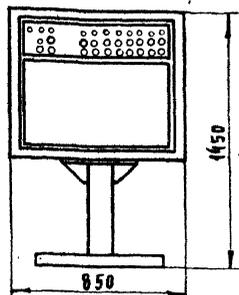
И.М.ТЕХАТ	СВЕРЛОВ	<i>СВ</i>	Машина для сульфитации МС-300	СТАДИЯ	Лист	Листов
И. КОМП	СКОДРОВА	<i>СКО</i>		Р	1	1
П. СЕВ	ИВАНЧЕНКО	<i>ИВ</i>		КОРОТКО- ВЫТОМКА ЗАКАМНИ И ТИПОВЫХ КОМПЛЕКТОВ		
Р.Ч. ТР.	ГОРБАТОВА	<i>ГО</i>				
И.И.Ж.	ВОДЬКАЯ	<i>ВО</i>	ЦНИИЭП			

ФОРМАТ А3  
27-0-3.86-2-70

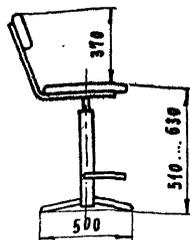
ЧИЖИКОВА Л. ПОДПИСЬ И ДАТА ВЛАСНИКА

т.м.д.п. 27-0-3.86

**Общий вид пульта управления**



**Общий вид стула СР-1**



**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ**

**ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, мм**

Длина	850
Ширина	600
Высота	1450
Масса, кг	80

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТУЛА СР-1.**

1. Расстояние от пола до сидения (регулируемое), мм 510... 630
2. Габаритные размеры, мм
 

Длина	520
Ширина	500
Высота (регулируемая)	880... 1000
3. Масса, кг. 8

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

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

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

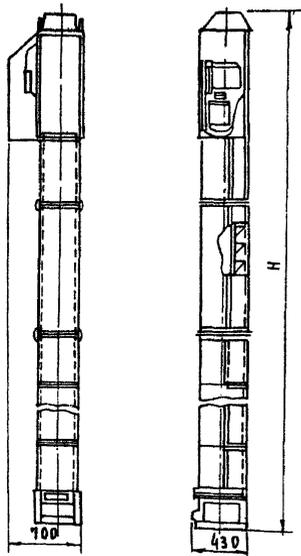
Над кнопками включения и тумблером нанесены надписи с обозначением режима работы и наименованием машин линии.

27-0-3. 86-2-74									
И. ТЕХ. ОН	С. ВЕРАЛОВ								
И. КОНТР.	С. МАДРОВА								
Г.А. СПЕЦ.	И. ГОЛЫНИКОВА	1976							
Р.К. ГР.	ГОРБАТОВА								
И. ИНЖ.	ПОДЬСКАЯ								
Пульт управления АСК-800 Стул регулируемый, СР-1		<table border="1"> <tr> <td>СТАДЬЯ</td> <td>АНСТ</td> <td>АНСТОВ</td> </tr> <tr> <td>Р</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </table>		СТАДЬЯ	АНСТ	АНСТОВ	Р	1	1
СТАДЬЯ	АНСТ	АНСТОВ							
Р	1	1							
		ТРГОВО-СЫРОВОЙ ЗАВОД И ТЕХНИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ ЦНИИЭП							

ИВЧ ПОДА ПОДАШЕ В ДАТА ВЗАМ. ИВЧ  
 27. 0. 3. 86. 2. 74



## Общий вид



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

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

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

Примечание: Элеватор секционный изготавливается в четырех исполнениях ЭВЕ-1500/І, ЭВЕ-1500/ІІ, ЭВЕ-1500/ІІІ, ЭВЕ-1500/ІV с различным количеством промежуточных секций.

## Техническая характеристика.

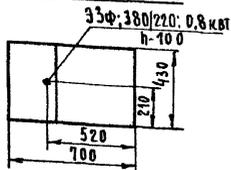
- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Производительность, кг/ч        | 1500                   |
| 2. Скорость движения ленты, м/с    | 0,175                  |
| 3. Емкость ковша, л                | 1,45                   |
| 4. Мощность, кВт                   | 0,8                    |
| 5. Вид тока                        | ТРЕХФАЗНЫЙ, ПЕРЕМЕННЫЙ |
| 6. Напряжение, В                   | 380/220                |
| 7. Максимальная высота подъема, мм | 6000                   |
| 8. Длина промежуточных секций, мм  | 3170, 1200, 600        |

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ		700
Длина		430
Ширина		4480
Высота, "H"	ЭВЕ-1500/І	5080
	ЭВЕ-1500/ІІ	5680
	ЭВЕ-1500/ІІІ	6280
	ЭВЕ-1500/ІV	400
9. Масса, кг	ЭВЕ-1500/І	430
	ЭВЕ-1500/ІІ	470
	ЭВЕ-1500/ІІІ	500
	ЭВЕ-1500/ІV	

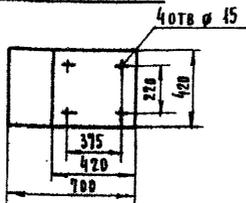
Код ОКП

515164 0031.

## Монтажная схема



## Схема крепления



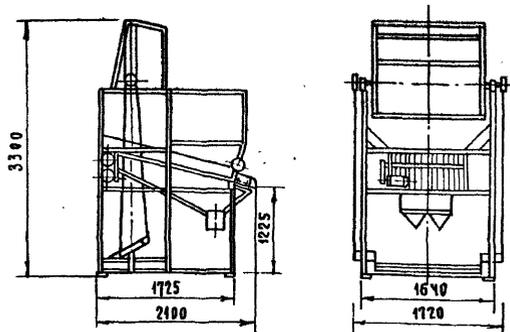
27-0-3.86-2-73

НАЧ. ЦЕНТРА	СВЕРД. АОВ	<i>Сверд</i>
В. КОНТРОЛ	СМДОРОВА	<i>Смд</i>
ГЛ. СЛЕСА	ГОДИННИКОВА	<i>Год</i>
РЧК. ГР.	ГОРБАТОВА	<i>Гор</i>
ИНЖЕН.	ПОЛЬСКАЯ	<i>Поль</i>

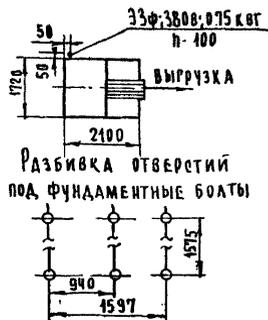
ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ  
СЕКЦИОННЫЙ ЭВЕ-1500

СТАНЦИЯ	ЛЕНЕТ	ЛМЕТОВ
Р	І	ІІ
ЦНИИЭП		
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ		

Общий вид



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



РАЗБИВКА ОТВЕРСТИЙ ПОД ФУНДАМЕНТНЫЕ БОЛТЫ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Изготовитель: Свердловский завод торгового машиностроения

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

Контейнероопрокидыватель состоит из следующих основных узлов: питателя, бункера, нижней и верхней рам, нижней секции, клетки. Питатель представляет собой шнековое сито, являющееся дном бункера. К верхней раме на кронштейне крепится электродвигатель со шкивом для канременной передачи, которая передает движение на эксцентриковый вал привода питателя. На верхней раме установлены два подшипника эквалжирования для установки в них цапф поворотной клетки.

К нижней раме на кронштейнах крепятся опоры рычажного механизма привода опрокидывания клетки.

Вилочным погрузчиком контейнер устанавливается в клетку. посредством рычажной системы поворотная клетка вилками погрузчика поднимается, поворачиваясь до упора. После опорожнения контейнера нажатием вил погрузчика на экватор клетка возвращается в исходное положение. Порожний контейнер заменяется новым и цикл работы повторяется.

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

		27-0-3. 85-2-74		Конт. лист	
Исполнитель	Свердлов	Инженер	М.С.	Лист	1
И.Контр.	И.Д.Порова	Инженер	М.С.	Лист	1
Т.Спец.	И.Романова	Инженер	М.С.	Лист	1
Р.К.Р.	Робатова	Инженер	М.С.	Лист	1
Р.Т.Инж.	Разводова	Инженер	М.С.	Лист	1
Контейнероопрокидыватель универсальный КУВ-1000				УТВЕРЖДЕНО ЗАДАНИЕ И ТРЕБОВАНИЯ КОМПЛЕКТАЦИИ	

М.М.Д.Д. 27-0-3.85

ИЗМ. ПОДЛ. ПОДПИСЬ И ДАТА. ВЗЯМ. МИНОВ