ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

27-0-4.91

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

АЛЬБОМ II

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

1060-02

Уралтяжпроект, 620062, г.Екатеринбург, ул.Чебышева,4
Зак. 876 Инв. 1060-12 Тираж 100
Сдано в печать 25.12 1992 г.

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
27-0-4.91

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

АЛЬБОМ II

СОСТАВ ТИПОВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

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

1060-02

РАЗРАБОТАН
А.О
„ИНРЕКОН"
/ИНСТИТУТ РЕКОНСТРУКЦИИ ГОРОДОВ/

ГЛ. ИНЖЕНЕР ИНСТИТУТА В.И. НОСКОВ
ГЛ. СПЕЦИАЛИСТ И.П. ТУПИЦЫНА

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

Ал. II

СОДЕРЖАНИЕ АЛЬБОМА II

№№ листов	Наименование и обозначение документов Наименование листа	стр.
2-Д1	ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МОНТАЖА И УСТАНОВКИ ХОЛОДИЛЬНОГО	
	ОБОРУДОВАНИЯ.	3÷4
2-Д2	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ВХОДЯЩЕГО В АЛЬБОМ	5÷13
2-1÷2-43	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	14-56
2-44÷2-54	ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ	
2-55	КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ	68
2-56÷2-61	ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ	69÷74
2-62÷2-71	УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	75÷84
2-72÷2-88	ЛИНИЯ ОЧИСТКИ И СУЛЬФИТАЦИИ КАРТОФЕЛЯ	85÷101

Ал. II

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

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

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

Помещение для камеры должно быть достаточно просторным, обеспечивающим удобство её сборки, а также загрузку и выгрузку продуктов.

Камера должна устанавливаться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Непосредственно у камеры не должно быть отопительных приборов.

Высота помещения должна быть не менее 2.5м.

Для сборки камеры должно быть предусмотрено свободное место вокруг нее не менее 1м от стен.

Для правильной и качественной сборки камера должна стоять на ровной площадке.

Если камеры устанавливаются над подвальным помещением или на этажах следует обязательно проверить прочность межд этажных 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/.

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр	Алцибекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. пр.	Бычкова		

27-0-4.91-2Д1

Основные правила монтажа холодильного оборудования

Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

АО "ИНРЕКОН"

Формат А3

Ал. II

Удобными для установки агрегата являются подсобные помещения, за стеной которых установлено холодильное оборудование
В этом случае изолируется шум работающего агрегата от торгового зала и облегчается обслуживание агрегата механиком.
Одним из лучших мест для установки агрегата является подвальное помещение, расположенное непосредственно под холодильным оборудованием.
В подвальном помещении температура воздуха, как правило, ниже, чем в первом этаже, что улучшает работу агрегата.
Запрещается располагать хладоновые установки на лестницах, 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 ограждением, должны иметь по крайней мере с 2х сторон съемные жалюзи.
Расстояние между верхней точкой холодильной машины и нижней поверхностью крышки прилавка, закрывающего её, должно быть не менее 200-250 мм.
При монтаже 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
Агрегаты следует располагать на расстоянии не менее 300мм от стен или оборудования для обеспечения свободной циркуляции воздуха
Для обслуживания агрегатов необходимо с двух сторон предусматривать к ним свободный доступ.
В оборудовании со встроенными холодильными агрегатами щит управления, как правило смонтирован в машинном отделении рядом с агрегатом.
В сборно-разборной холодильной камере со встроенным машинным отделением автомат включения смонтирован на передней панели камеры.
Холодильное оборудование должно работать при температуре окружающего воздуха:
от 10° до 32°С для районов умеренного климата,
от 10° до 40°С для южных районов
Относительная влажность соответственно не более 55% и 40%.

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

1060-02

№№ п/п	Наименование и техническая характеристика оборудования завод-изготовитель	Тип, марка оборудования	Код оборудования	Масса единицы оборудования	Стр.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Холодильное оборудование					
1	Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый 1200×750×920 N-0,39квт	ПХН-1-0.28С	5100000067	80	14	
	Объединение „Мариходмаш"					
2	Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной 1200×750×980 N-0.39квт	ПХН-1-0.28П	5151132027	95	15	
	Объединение „Мариходмаш"					
3	Прилавок-витрина холодильный с мармитом 2100×930×1200 N-2.22квт	ПВХС/В-1-0.315М	5151131079	320	16	
	Объединение „Мосторгмаш"					
4	Секция-стол с охлаждаемым шкафом 1680×840×860 N-0.31квт	ПХС/В-1-0.25	5151131077	275	17	
	Объединение „Мосторгмаш"					
5	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой 1680×840×1030 N-0.43квт	ПКС/В-1-0.28Е	5151131077	315	18	
	Объединение „Мосторгмаш"					
6	Витрина холодильная открытая 1500×930×900 N-0.35квт	ОВХС/В-1-01		170	19	
	Люберецкий завод торгового машиностроения					
7	Витрины холодильные 1500×930×1200 N-03квт	ВХС/В-1-01	515114	220	20	
	1100×930×1200 N-0.3квт	ВХС/В-1-0.08	515114	175	20	
	Люберецкий завод торгового машиностроения					
8	Витрина холодильная среднетемпературная 1880×1030×1850 N-03квт	ВХС-1-1.25Д	5151141042	340	21	
	Объединение „Мариходмаш"					
9	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный 1800×900×900 N-0.43квт	„ТАИР-102" (ПВХС-1-0.315)	5151131032	185	22	
	Объединение „Мариходмаш"					
10	Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный 1800×900×1200 N-0.36квт	„ТАИР-105М" ПВХС-1-0.4	5151131053	205	23	
	Объединение „Мариходмаш"					
11	Витрина холодильная среднетемпературная 1880×1080×915 N-0.3квт	ВХС-1-0.8-0	5100000071	200	24	
	Объединение „Мариходмаш"					

Ал. II

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Нач. техн. о	Калугин		27-0-4.91-2-А2
Н. контр.	Алимбеков		Спецификация оборудования, входящего в альбом
Вед. инж.	Тупицина		Стадия: РП; Лист: 1; Листов: 9
Инж. IIк	Савченко		АО „ИНРЕКОН"

Ал. II

1	2		3	4	5	6	7
12	Витрина холодильная среднетемпературная	1880×1080×1250 N-0,31кВт	ВХС-1-0,8-3	5100000069	250	25	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
13	Витрины холодильные среднетемпературные	3700×1050×2000 N-3,4кВт	ВХС-2-4П8	515114	830	26	
		3700×1050×2000 N-3,4кВт	ВХС-2-4П8	515114	825	26	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
14	Витрина холодильная среднетемпературная	3700×1120×2000 N-3,1кВт	ВХС-2-4К	5151141011	500	27	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
15	Прилавок холодильный низкотемпературный	5500×1230×1250 N-3,5кВт	ПХН-2-3,15	5151132020	1000	28	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
16	Прилавок холодильный низкотемпературный	5500×1080×775 N-2,2кВт	ПХН-2-1,6	515113	770	29	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
17	Прилавки холодильные среднетемпературные	5500×1080×775 N-2,2кВт	ПХС-2-1,6	515113	735	30	
		5500×1080×775 N-2,2кВт	ПХС-2-1,68	515113	725	30	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
18	Прилавки холодильные среднетемпературные	5500×1230×1250 N-2,5кВт	ПХС-2-2,5	515113	850	31	
		5500×1230×1250 N-2,5кВт	ПХС-2-2,5В	515113	850	31	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
19	Прилавок холодильный низкотемпературный	2000×860×920 N-0,6кВт	ПХН-1-0,5	515113		32	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
20	Шкаф холодильный	1500×800×2000 N-0,4кВт	ШХ-1,40К	5151111055	280	33	
	Объединение „Мариххолодмаш"						
21	Шкаф холодильный	1570×810×2120 N-0,43кВт	ШХ-1,12	5151111020	285	34	
	Свердловский завод торгового машиностроения						
22	Шкаф холодильный	1500×750×1810 N-0,3кВт	ШХ-0,80М	5151111014	195	35	
	Объединение „Мариххолодмаш"						

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

1	2	3	4	5	6	7
23	Шкаф холодильный 1120×786×1726 N-0,32квт	ШХ-0,56-01	5151111023	172	36	
	Объединение „Белаярторгмаш"					
24	Шкаф холодильный 800×800×2000 N-0,27квт	ШХ-0,71	5151111040	180	37	
	Объединение „Марихолодмаш"					
25	Шкаф холодильный 750×750×1810 N-0,25квт	ШХ-0,40М	5151111011	180	38	
	Объединение „Марихолодмаш"					
26	Шкаф холодильный интенсивного охлаждения 1650×950×1850 N-4,89квт	ШХ-И	515111106209	438	39	
	Производственное объединение „Марихолодмаш"					
27	Шкаф холодильный низкотемпературный 800×1500×2000 N-0,8квт	ШН-1,0	515111	215	40	
	Объединение „Марихолодмаш"					
28	Фризер 800×570×1500 N-3,73квт	Б6-ОФМ	515155100605	258	41	
	Производственное объединение Волгоградский тракторный З-д им Ф.Э.Дзержинского					
29	Охладитель напитков 540×476×535 N-0,3квт	ОН-30-2	5151150033	37	42	
	Рижское производственное объединение „Компрессор".					
30	Льдогенератор торговый 800×550×1100 N-0,5квт	АТ-50	5151150057	104	43	
	Перовский завод торгового машиностроения					
31	Камера холодильная сборно-разборная 1920×1920×2168 N-0,775квт	КХС-2-6	5151121012	700	44	
	Объединение „Оренбургторгмаш"					
32	Камера холодильная сборно-разборная 2060×1930×2250 N-0,775квт	КХС-2-6см	5151121012	700	45	
	Объединение „Марихолодмаш"					
33	Камера холодильная сборно-разборная 1920×1920×2170 N-1,08квт	КХС-2-6НМ	5151121163	673	46	
	Объединение „Оренбургторгмаш"					
34	Камера холодильная сборно-разборная 1920×1920×2200 N-0,775квт	КХС-2-6Б	5151121027	530	47	
	Броварский док					
35	Камера холодильная сборно-разборная 2100×2100×2585 N-0,39квт	КХС-1-8,0	5151121051Об	490	48	
	Объединение „Марихолодмаш"					

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

1	2		3	4	5	6	7
36	Камера холодильная сборно-разборная	3840×1920×2168 N-1,56квт	КХС-2-12	5151121018	1150	49	
	Объединение „Оренбургторгмаш"						
37	Камера холодильная сборно-разборная	3840×1920×2170 N-1,5квт	КХС-2-12ЮМ	5151121164	1116	50	
	Объединение „Оренбургторгмаш"						
38	Камера холодильная сборно-разборная	3840×1920×2200 N-1,56квт	КХС-2-12Б	5151121018	850	51	
	Броварский док						
39	Камера холодильная сборно-разборная	5760×1920×2200 N-2,26квт	КХС-2-18Б	3151121033	1205	52	
	Броварский док						
40	Камера холодильная сборно-разборная	5700×1920×2200 N-2,26квт	КХС-2-18Б-1		1263	53	
	Броварский док						
41	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная	1940×1940×2260 N-1,5квт	КХН-2-6СМ	5151122009	730	54	
	Объединение „Мариохолодмаш"						
42	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная	2100×2100×2585 N-1,22квт	КХН-1-8,0	5151121051Ю6	560	55	
	Объединение „Мариохолодмаш"						
43	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная	2100×2100×2585 N-1,27квт	КХН-1-8,0К	5151121051Ю6	570	56	
	Объединение „Мариохолодмаш"						
	Торговые автоматы						
1	Автомат для газированной воды	800×750×1800 N-0,5квт	АТ-101С	5151411052	205	57	
	Перовский завод торгового машиностроения						
2	Автомат для газированной воды	800×750×1800 N-0,5квт	АТ-101СК	5151411006	205	58	
	Киевский завод торгового машиностроения						
3	Автомат для газированной воды	600×515×1460 N-0,5квт	АВ-3	5151411263	118	59	
	Перовский завод торгового машиностроения						
4	Автомат для продажи растительного масла	480×690×2000 N-0,6квт	АТ-205	5151412019	135	60	
	Объединение „Киевторгмаш"						

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

1	2		3	4	5	6	7
5	Автомат для продажи соков и вин	800×160×1800 N-0,6квт	АТ-251	5151412004	290	61	
	Объединение „Киевторгмаш"						
6	Автомат для продажи пива	800×750×1800 N-0,8квт	АТ-255	5151412008	280	62,63	
	Объединение „Киевторгмаш"						
7	Автомат для продажи штучных товаров	1185×1065×2000 N-0,7квт	АТ-453	5151413013	900	64	
	Объединение „Киевторгмаш"						
8	Автомат для продажи штучных товаров	1185×1065×2000 N-1,1квт	АТ-556	5151411007	985	65	
	Объединение „Киевторгмаш"						
9	Автомат для продажи кваса	800×750×1800 N-0,8квт	АТ-256	5151415009	260	66	
	Объединение „Киевторгмаш"						
10	Автомат для приготовления и продажи напитков из сгущен. продукт.	800×700×1800 N-4,5квт	АТ-151, АТ-151-01	5151411004	200	67	
	Объединение "Киевторгмаш"						
	Контрольно-кассовые машины, весоизмерительные приборы						
	Упаковочное оборудование						
1	Машины контрольно-кассовые	N-0,015квт	„ОКА"	См. стр. 68	См. стр. 68	68	
	Рязанский завод „САМ"						
2	Весы настольные с указателем массы, цены и стоимости	505×405×605 N-0,08квт	1251ВН-3ЦТ	427451000901	40	69	
	Киевское производственное объединение „Вега"						
3	Весы электронные с чекопечатающим устройством	N-0,34квт	„Дина" 1799 ВТ4-3	427451001008	40	70	
	Киевское производственное объединение „Вега"						
4	Дозатор для фасовки муки, сахарного песка	935×800×1950 N-0,4квт	ДРК-1	427414000701	250	71	
	Киевское производственное объединение „Вега"						
5	Весы для фасовки крупы и сахарного песка в пакеты	1450×1300×850 N-0,8квт	ДСК-1	427414001006	180	72	
	Киевское производственное объединение „Вега"						
6	Весы товарные	1200×1330×1450	РП-500Ш-13Б04	4274790061	200	73	
	Армавирский приборостроительный завод						

Ал. III

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Ал. II

1	2		3	4	5	6	7
7	Весы товарные	1710×1325×1885	РП-2Ш-13М	4274310020	375	73	
	Армавирский приборостроительный завод						
8	Весы товарные	645×555×190	РП-100Ш13-М1	42743-11135	22	74	
	Иглинский весовой завод						
9	Машина для упаковки овощей и фруктов	1200×950×1500 N-0,55квт	МУ	5151612004	110	75	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"						
10	Машина для сварки полимерных пленок	750×800×200 N-0,8квт	МБ-АП-2С	5132283018	52	76	
	Капсукский им. 50 летия СССР завод продовольственных автоматов						
11	Линия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку		АРГТ-700	4151740015	1500	77,78	
		6100×1410×1600 N-11,5квт					
	Ленинградский завод торгмаш						
12	Пресс малогабаритный механический	930×965×3040 N-4,0квт	МГП-2	5111248 0013	650	79	
	Серпуховский механический завод						
13	Тележка с подъемной платформой	900×710×1220	ТПП	5151582019	48	80	
	Перовский завод торгового машиностроения						
14	Тележка официантская	810×436×920	ТРО	5151561113	20	80	
	г. Брянск п/я 05-21/5						
15	Тележка посудная	767×470×890	ТРП	5151561110	14,5	80	
	г. Брянск п/я 05-21/5						
16	Транспортер секционный ленточный универсальный	6000×550×900 N-0,6квт	ТСЛУ		300	81	
	Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО „Киевторгмаш"						
17	Транспортер секционный ленточный универсальный	10000×550×900 N-0,6квт	ТСЛУ-01		400	81	
	Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО „Киевторгмаш"						
18	Транспортер секционный ленточный универсальный	6000×550×900 N-0,6квт	ТСЛУ-02		500	81	
	Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО „Киевторгмаш"						

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

Альб

1	2		3	4	5	6	7
19	Машина для уборки помещений	700×575×1600 N-0,55квт	КУ-001А	4853813119	33	82	
	Цнорский механический завод						
20	Машина пылесосная	1000×600×850 N-3,6квт	КУ-002А	485381	120	82	
	Цнорский механический завод						
21	Машина полотерная	750×360×1100 N-0,25квт	КУ-105		35	82	
	Цнорский механический завод						
22	Машина подметальная	830×560×420 N-0,5квт	КУ-409	4853811120	47	82	
	Цнорский механический завод						
23	Машина для ухода за полами	1020×685×1130 N-1,1квт	КУ-101А		105	83	
	Харцызский машиностроительный завод						
24	Машина полотерно-поломоечная	735×540×1180 N-0,55квт	КУ-102А		65	83	
	Харцызский машиностроительный завод						
25	Машина подметально-пылесосная	1800×800×1140 N-1,1квт	КУ-405А		80	83	
	Пензенский завод коммунального машиностроения						
26	Машина вакуумная подметальная	1760×800×995 N-3,7квт	КУ-406		130	83	
	Пензенский завод коммунального машиностроения						
27	Машина поломоечная	1200×560×1135 N-0,75квт	КУ-305	4853818217	80	84	
	Пензенский завод коммунального машиностроения						
	Линия очистки и сульфитации картофеля	2300×5700×3500 N-14,5квт	ЛСК-800	5151640046	5750	85,86,87	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"						
1	Питатель загрузочный	2450×530×3120 N-0,55квт	ПЗ-5	то же	185	88	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"						
2	Питатель раздаточный	3600×345×380 N-0,55квт	ПР-5	— « —	130	89	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"						
3	Бункер загрузочный	2560×1800×2040	Б3-2,5М1	— « —	430	90	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"						

Взам инв №

Подп и дата

Инв № подл

1	2	3	4	5	6	7
4	Питатель ленточный 3450×360×720 N-0,7кВт	ПЛ-2	5151640046	235	91	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
5	Перегружатель наклонный 1200×400×1900 N-0,55кВт	ПН-2	то же	135	92	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
6	Машина моечная вибрационная 1480×780×930 N-2,2кВт	ММВ-2000	—"—	240	93	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
7	Камнеловушка 1700×950×1650 N-22кВт	КЛ-2	—"—	190	94	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
8	Машина картофелеочистительная 2150×850×2750 N-3,5кВт	МОК-1200	—"—	560	95	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
9	Конвейер дочистки 8080×1200×910 N-1,1кВт	КД-1	—"—	640	96	
	Производственное объединение					
10	Машина для сульфитации 1500×1100×1810 N-0,43кВт	МС-800	—"—	420	97	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
11	Пульт управления	АСК 800.10	—"—	80	98	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
12	Стул регулируемый 520×500×880	СР-1	—"—	8	98	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
13	Контейнероопрокидыватель 2100×1720×3300 N-0,15кВт	КУП-1000	—"—	845	99	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
14	Дозатор весовой автоматический 2100×1100×1840 N-0,15кВт	6090АД-30КР	5151640046	300	100	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
15	Элеватор вертикальный ковшовый 700×430×4480 N-0,8кВт	ЭВК-1500/I	5151640031	400	101	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					
16	Элеватор вертикальный ковшовый 700×430×5080 N-0,8кВт	ЭВК-1500/II	то же	430	10	
	Производственное объединение „Киевторгмаш"					

Ал. II

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

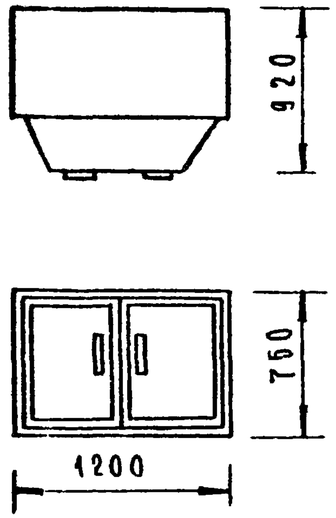
Ал.II

1	2	3	4	5	6	7
17	Элеватор вертикальный секционный 700×430×5680 Л-0,8кВт	ЭВС-1500/III	5151640031	470	101	
	Производственное объединение „Киевторгмаш".					
18	Элеватор вертикальный секционный 700×430×6280 Л-0,8кВт	ЭВС-1500/IV	То же	500	101	
	Производственное объединение „Киевторгмаш".					

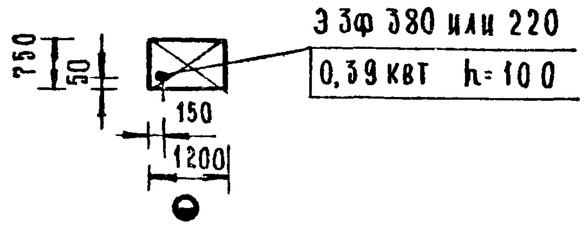
Инв.№подл | Подп. и дата | Взам.инв.№

Ал.II

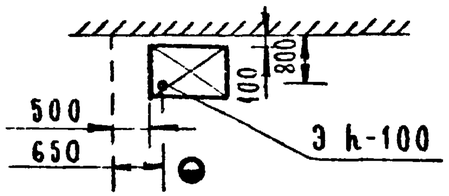
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Объем, м³.	внутренний	0,28
	полезный	0,25
2. Температура внутреннего объема при температуре окружающего воздуха не более 40°С и относительной влажности не более 40%, °С	не выше минус 18.	
3. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более		0,75
4. Расположение холодильного агрегата- встроенный		
5. Род тока - переменный трехфазный		
6. Напряжение, В		380 или 220
7. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч	не более	3,5
8. Максимальная загрузка продуктов, кг		60
9. Режим работы в сутки, ч :	включен	14
	выключен	10
10. Установленная электрическая мощность агрегата, квт		0,39
11. Габаритные размеры, мм : /без выступающих частей/	длина	1200
	ширина	750
	высота	920
12. Масса, кг не более		80
Код ОКП		5100000067

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый периодического действия со встроенным холодильным агрегатом предназначен для кратковременного хранения и торговли мороженым и замороженными продуктами.

Конструктивно прилавок состоит из двух основных частей: теплоизолированного корпуса прилавка и машинного отделения, расположенного на раме. На раме установлен холодильный агрегат, закрытый щитками ограждения. Боковые легкосъемные щитки ограждения обеспечивают свободный доступ к холодильному агрегату для его ремонта и обслуживания.

На раме со стороны продавца располагается щит электрооборудования. Отвод талой воды при оттайке и обработке производится через сливное отверстие посредством резиновой трубки. Машина работает циклично.

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицына		
Инженер	Бычкова		

27-0-4.91-2-1

Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый периодического действия ПХН-1-0,28 С.

Стадия	Лист	Листов
РП		1

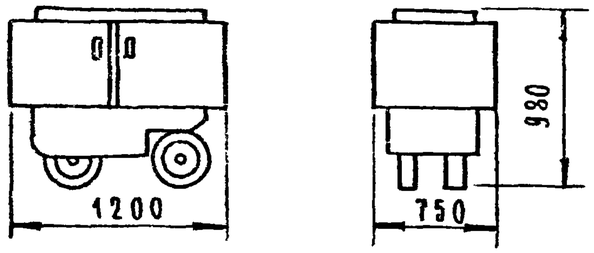
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

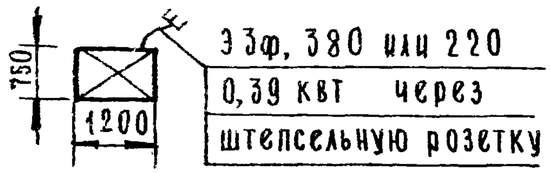
1060-02

Ал.Ш

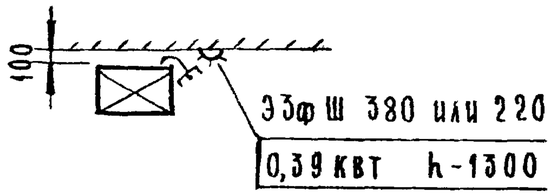
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной закрытый периодического действия со встроенным холодильным агрегатом предназначен для кратковременного хранения и торговли мороженым.

Прилавок низкотемпературный состоит из корпуса прилавка и машинного отделения, расположенного на передвижной раме-тележке. Прилавок имеет две откидные створки и теплоизолированную стационарно закрепленную панель. Каждая створка имеет замок. Для удобства перемещения прилавка на корпусе имеется поручень.

Холодильный агрегат закреплен на передвижной раме и закрыт с четырех сторон легкосъемными щитами.

В машинном отделении смонтирован щит электрооборудования. Оттайка снеговой шубы осуществляется отключением прилавка от источника питания.

Прилавок выполнен передвижным и имеет возможность удаляться от источника питания на расстояние до 20 метров.

Техническая характеристика

1. Внутренний объем	0,28
2. Полезный объем	0,25
3. Температура полезного объема при температуре окрушающего воздуха не выше 40°С и относительной влажности не более 40%, °С	минус 18
4. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более	0,75
5. Род тока - трехфазный, переменный	
6. Напряжение, В	380 или 220
7. Потребление электроэнергии за сутки, квт. ч. не более	2,82
8. Установленная электрическая мощность, квт.	0,39
9. Габаритные размеры, мм не более	
длина	1200
ширина	750
высота	980
10. Масса, кг не более	95
Код ОКП	5151132027
Изготовитель:	Объединение „Мариохолодмаш"

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

Нач.техн.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицына		
Инженер	Бычкова		

27 - 0 - 4.91 - 2 - 2

Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной ПХН-1-0,28П

Стадия	Лист	Листов
РП		1

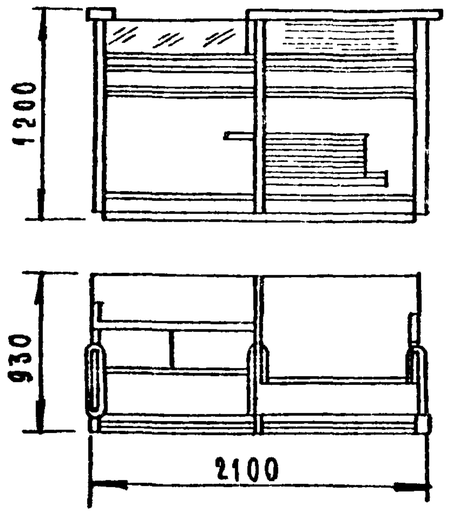
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

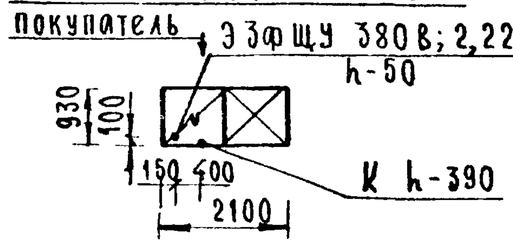
1060-02

Ал.II

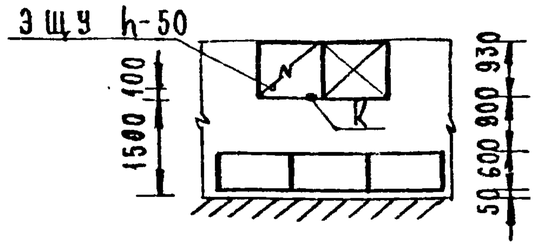
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Полезный объем, м³	0,33
в том числе: шкафа	0,25
витрины	0,08
2. Площадь функциональных емкостей, м²	1,96
3. Вместимость емкостей мармита, дм³	50
4. Номинальная мощность, квт	2,22
в том числе: мармита	1,89
5. Напряжение, В	380
6. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	930
высота	1200
7. Масса, кг не более	320
8. Род тока - трехфазный переменный	
Код ОКП	5151131079

Объединение „Мосторгмаш".

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

Прилавок-витрина предназначен для отпуска горячих блюд и холодных закусок в домовых кухнях и буфетах.

Прилавок-витрина имеет три отделения: тепловое, холодильное и машинное.

Тепловое отделение состоит из мармита с ванной. В ванну мармита заливают подогретую воду.

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

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

Нач. тех.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицына		
Инженер	Савченко		

27-0-4.91-2-3

Прилавок-витрина холодильный с мармитом ПВХС/В-1-0,315М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

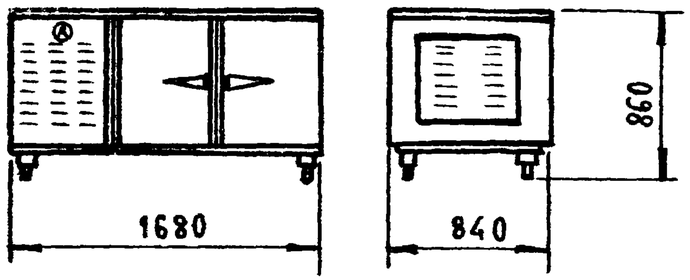
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

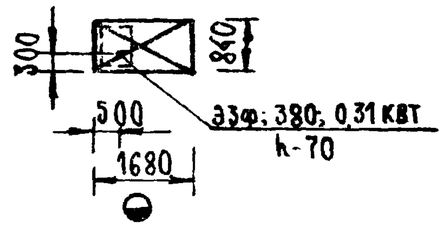
1060-02

Ал.II

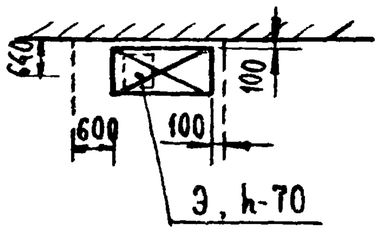
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³	0,28
2. Рабочая температура в шкафу (при температуре окружающего воздуха +32°С), °С	6÷8
3. Тип холодильного агрегата	ВС-500
4. Установленная мощность, квт	0,31
5. Род тока –	переменный трехфазный
6. Напряжение, В	380
7. Габаритные размеры, мм	
длина	1680
ширина	840
высота	860
8. Масса, кг	275
Код ОКП	5151131077

Изготовитель: Объединение „Мосторгмаш"

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

Шкаф освещается лампой, которая включается при открывании дверей.

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

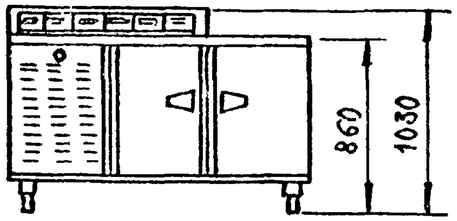
Инв.№подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

				27 – 0 – 4.91-2-4	
Нач.техн.о	Калугин			Секция-стол с охлаждаемым шкафом ПХС/В-1-0,25	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н.контр.	Ааимбеков				АО „ИНРЕКОН"
Вед.инж.	Тупицина				
Инж.	Савченко				

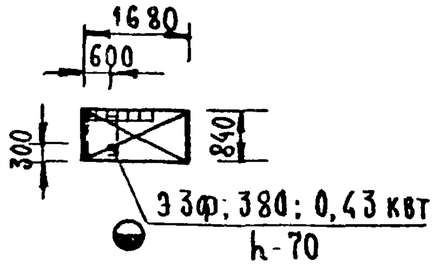
1060-02 Формат А3

Ал. II

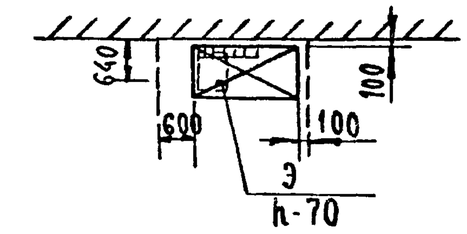
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Охлаждаемый объем шкафа, м³	0,3
2. Количество емкостей объемом 1,6 л	6
объемом 10 л	1
3 Рабочие температуры /при температуре окрушающего воздуха 32°С/, °С	
шкафа	от 6 ÷ 8
емкостей	от 8 ÷ 14
4 Тип холодильного агрегата	ВС-800/2/
5. Установленная мощность, квт	0,43
6. Напряжение, в	380
7. Род тока –	трехфазный переменный
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1680
ширина	840
высота до рабочей поверхности стола	860
высота с горкой	1030
9. Масса, кг	315
Код ОКП:	5151131077
Изготовитель:	Объединение „Месторгмаш"

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

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

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

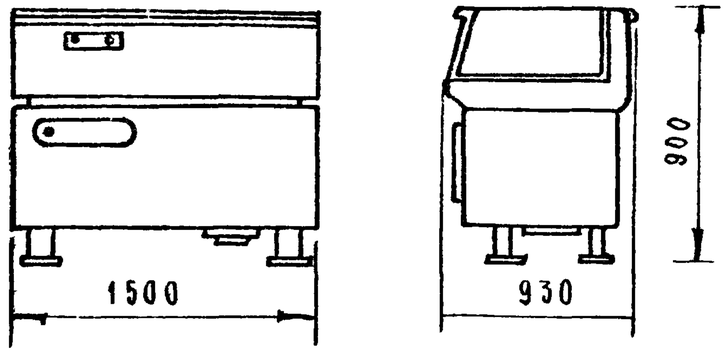
			27-0-4.91-2-5
Нач.техн.	Калугин		Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой ПХС/В-1-0.28Е
Н.контр.	Алимбекова		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Вед.инж.	Тупицына		АО „ИНРЕКОН"
Инж.	Савченко		

Формат А3

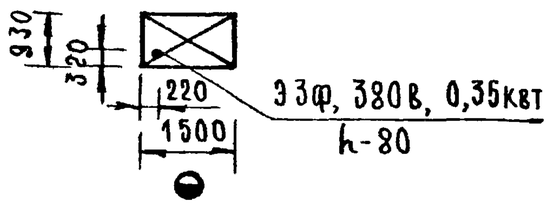
1060-02

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

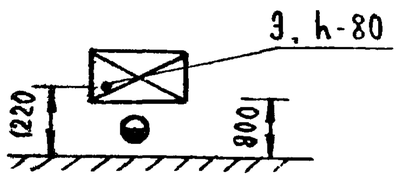
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Номинальная площадь функциональных емкостей, м²	0,68
2.	Полезный объем витрины, м³	0,16
3.	Температура в полезном объеме, °С	от 6-12°
4.	Время выхода на режим/при температуре 25°С и влажности 60%/, мин.	60
5.	Потребление электроэнергии за 12ч/при температуре окружающего воздуха 25°С и влажности 60%/, в квт.ч. не более	3,0
6.	Установочная мощность, квт.ч	0,35
7.	Номинальное напряжение, в	380
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1500
	ширина	930
	высота	900
10.	Масса, кг не более:	
	витрины	170
	принадлежностей	13,5

Код ОКП

Изготовитель: Люберецкий завод торгового машиностроения

Витрина холодильная открытая предназначена для кратковременного периодического хранения, демонстрации и продажи непосредственно из витрины предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов в торговых залах магазинов самообслуживания.

Витрина холодильная состоит из двух основных частей: верхней – охлаждаемого отделения, и нижней – машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб и двойной ряд стекол, вставленных в профиль, образуют полезный охлаждаемый объем витрины.

На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами. Внутри машинного отделения смонтирован холодильный агрегат, приборы автоматики и электрооборудования. Машинное отделение закрыто металлической решеткой.

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алиевекова		
Вед.инж.	Тупицына		
Инженер	Бычкова		

27-0-4.91-2-6

Витрина холодильная открытая ОВХС/В-1-01

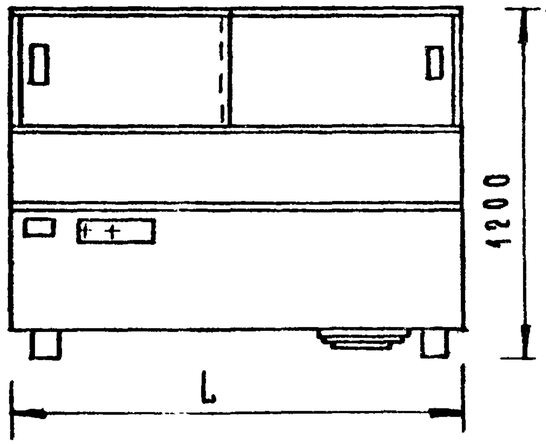
Стадия	Лист	Листов
РП		1

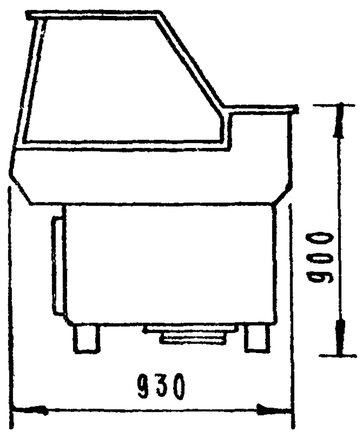
АО «ИНРЕКОН»

Формат А3

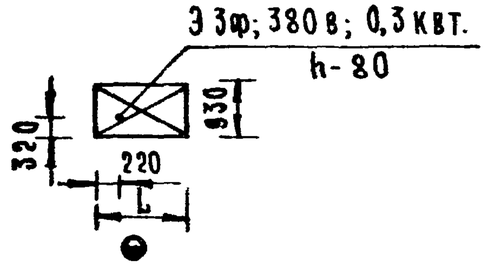
1060-02

Ал.Ц

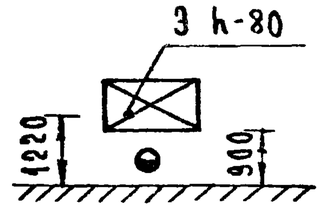




Монтажная схема



Вариант размещения



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

Витрина холодильная состоит из двух основных частей: верхней – охлаждаемого отделения и нижней – машинного отделения, разделенных коробом из нержавеющей стали. Короб и двойной ряд стекол, вставленных в профиль, образуют полезный /охлаждаемый/ объем демонстрационного отделения витрины.

На дно короба устанавливаются функциональные емкости с продуктами.

Техническая характеристика

	ВХС/В-1-0,1	ВХС/В-1-0,08
1. Номинальная площадь функц. емкостей, м²	0,68	0,51
2. Полезный объем витрины, м³	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 часов /при температуре окружающего воздуха 22°С и влажности 65%/, квт. ч.	2,2	2,2
6. Установочная мощность, квт	0,3	0,3
7. Номинальное напряжение, В	380/с нулевым проводом	
8. Род тока	трехфазный переменный	
9. Габаритные размеры, мм		
длина	1500	1100
ширина	930	930
высота	1200	1200
10. Масса, кг, не более:		
витрины	220	175
принадлежностей	13,5	10

Код ОКП 515114

Изготовитель: Люберецкий завод торгового машиностроения

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

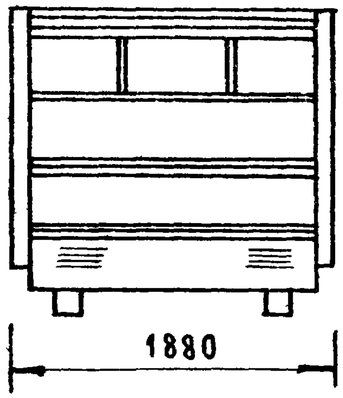
				27-0-4.91-2-7	
Нач.техн.	Калугин			Витрины холодильные ВХС/В-1-0,1 ВХС/В-1-0,08	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н.контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Вед.инж.	Тупицина				
Инженер	Бычкова				

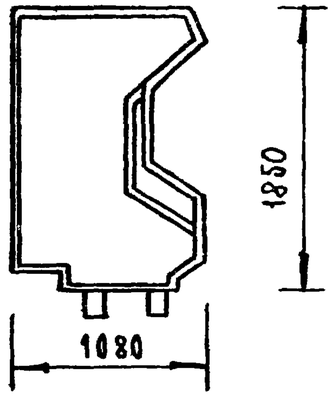
Формат А3

1060-02

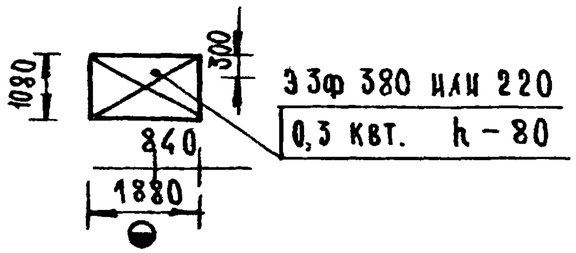
Альб. I

Общий вид

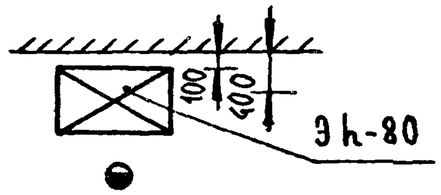




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, $м^3$	1,25
2.	Полезный объем, $м^3$	0,71
3	Температура в охлаждаемом объеме, °С	0÷8
4.	Демонстрационная площадь, $м^2$	2,35
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч. не более	12,0
6.	Установочная мощность, квт.	0,3
7.	Номинальное напряжение, в	380 или 220
8.	Род тока -	переменный трехфазный
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1880
	ширина	1080
	высота	1850
10.	Масса, кг не более	340
	Код ОКП	5151141042
	Изготовитель:	Объединение „Мариихолодмаш".

Витрина холодильная среднетемпературная демонстрационная со встроенным холодильным агрегатом предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема продовольственных товаров на предприятиях смешанной формы торговли

Витрина демонстрационная состоит из верхнего и нижнего охлаждаемых объемов, доступ в которые осуществляется со стороны торгового зала.

Верхний охлаждаемый объем закрыт тремя прозрачными створками. В верхнем объеме установлена люменесцентная лампа. Оттаивание снеговой „шубы" осуществляется автоматически.

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

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инженер	Бычкова		

27 - 0 - 4.91-2-8

Витрина холодильная среднетемпературная демонстрационная ВХС-1-1,25 Д

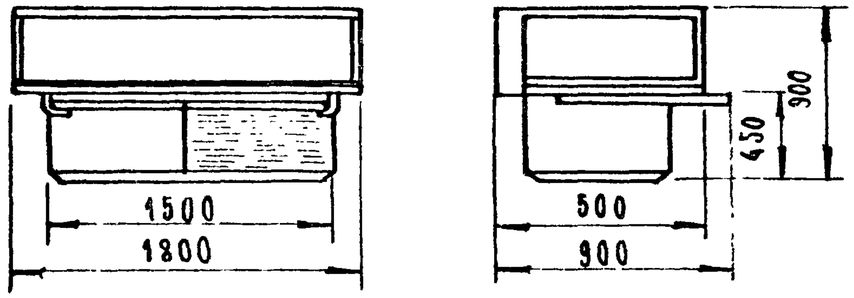
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

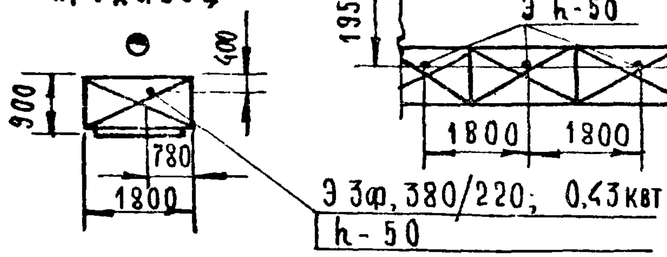
Ал II

Общий вид

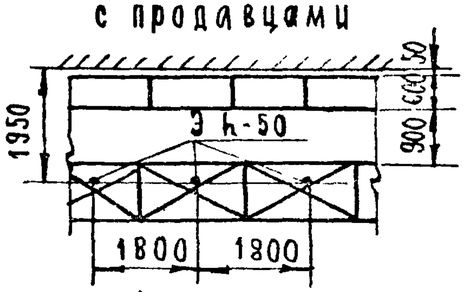


Варианты размещения

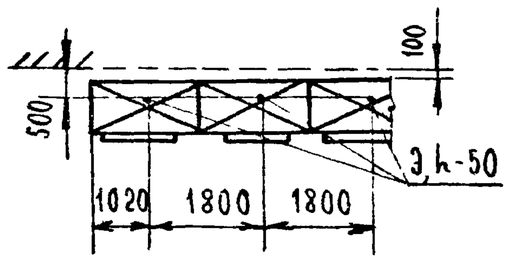
Монтажная схема



для магазинов с продавцами



для магазинов самообслуживания помещение для подфасовки



Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи на предприятиях торговли и общественного питания скоропортящихся пищевых продуктов.

Прилавок-витрина состоит из охлаждаемой витрины, охлаждаемого прилавка и машинного отделения. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвижения выдвижного ящика, на котором расположена корзина для хранения запаса продуктов.

Сверху охлаждаемый объем витрины открыт, что обеспечивает свободный доступ к товару. Прилавок-витрина со стороны выдвижного ящика имеет рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом со стороны обслуживания имеется тумблер для включения холодильной машины.

Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	0,57
2.	Полезный объем, м³	0,33
3.	Площадь полок, м²	1,14
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С и относительной влажности 60°С, °С	0÷8
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт. ч. не более	6,0
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 холодильного агрегата, квт	0,43
10.	Род тока – переменный трехфазный	
11	Напряжение, В	380 или 220
12	Габаритные размеры, мм: длина – 1800; ширина – 900; высота – 900	
13.	Масса, кг не более	185
	Код ОКП 5151131032	
	Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"	

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

Нач.техн.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инженер	Бычкова		

27 – 0 – 4.91-2-9

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

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

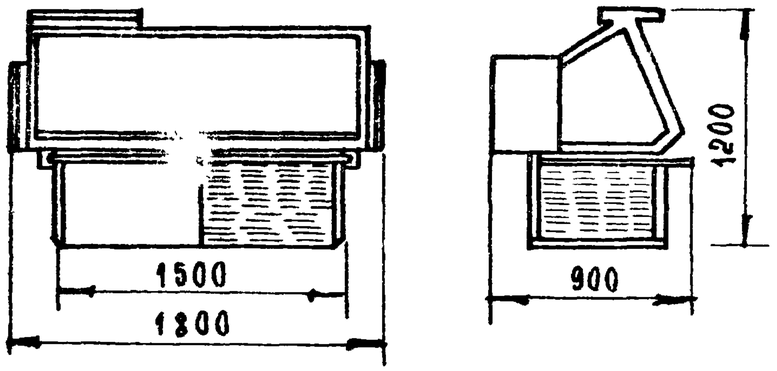
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

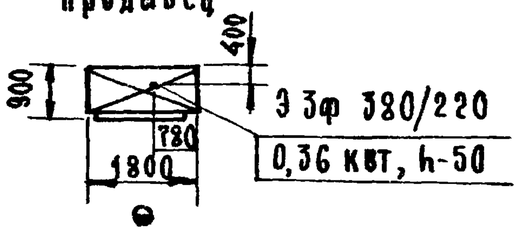
1660-02

Альб

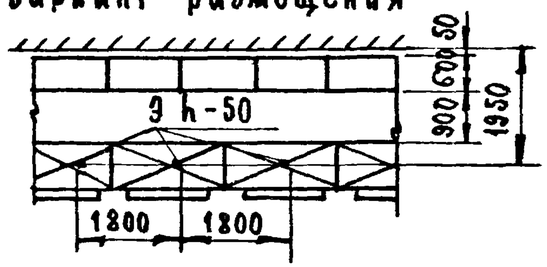
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, $м^3$	0,64
2.	Полезный объем, $м^3$	0,35
3.	Демонстрационная площадь, $м^2$	0,84
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°С и относительной влажности 55%, °С	0÷8
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч.	7,0
6.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата	0,75
7.	Расположение холодильного агрегата	встроенный
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, вт/ккал/час/	645/555
9.	Установленная электрическая мощность, квт	0,36
10.	Род тока - переменный, трехфазный	
11.	Напряжение, В	380 или 220
12.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1800
	ширина	900
	высота	1200
13.	Масса, кг не более	205
	Код ОКП	5151131053

Изготовитель: Объединение „Мариихолодмаш"

Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи на предприятиях торговли и общественного питания пищевых продуктов.

Прилавок-витрина имеет сверху охлаждаемую витрину, где производится выкладка охлажденных продуктов, а в нижней части расположено машинное отделение и охлаждаемый прилавок для хранения охлажденных продуктов. Доступ в прилавок осуществляется путем выдвижения выдвижной платформы на которой расположена корзина для хранения запаса охлажденных продуктов. Сверху охлаждаемый объем витрины имеет раздвижные шторки, что обеспечивает свободный доступ продавца к товару.

Прилавок-витрина со стороны выдвижного ящика имеет рабочий стол для установки весов и упаковки товаров. Под рабочим столом расположены: устройство электронное для автоматической оттайки испарителей, терморегулятор, тумблер холодильной машины и освещения витрины.

Примечание

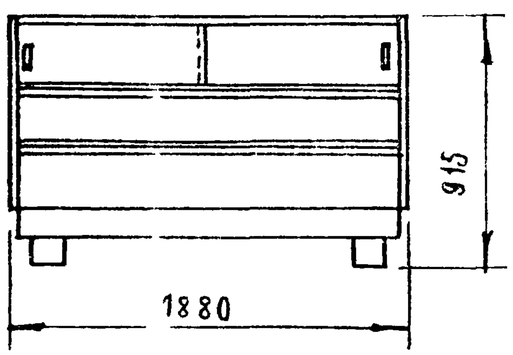
При привязке двух или более прилавков слив конденсата предусмотреть в трап или в канализационную сеть с разрывом струи.

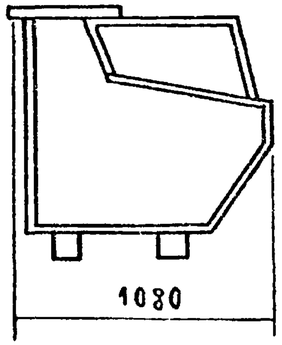
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

				27-0-4.91-2-10	
Нач.тех.	Калугин			Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный ПВХС-1-0,4 „ТАЦР-106М"	Стадия: РП; Лист; Листов: 1
Н.контр.	Алимбеков				
Вед.инж.	Тупицина				АО ИНРЕКОН
Инжен.	Бычкова				

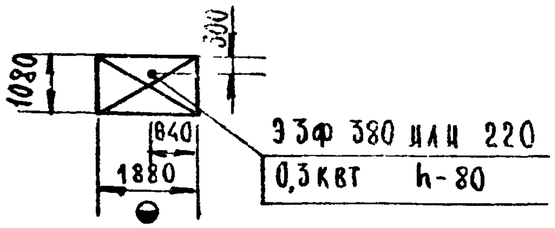
Ал II

Общий вид

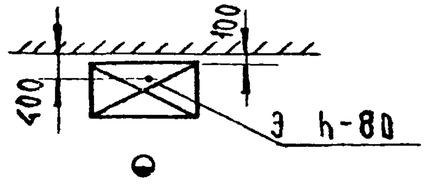




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	0,8
2.	Полезный объем, м³	0,45
3.	Температура в охлаждаемом объеме, °С	0 ÷ 8
4.	Демонстрационная площадь, м²	1,45
5.	Потребление электроэнергии за сутки квт. ч. не более	7,3
6.	Установочная мощность, квт	0,3
7.	Номинальное напряжение, В	380 или 220
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1880
	ширина	1080
	высота	915
10.	Масса, кг, не более	200
	Код ОКП	5100000071
	Изготовитель: Объединение „Мариихолодмаш"	

Витрина холодильная среднетемпературная со встроенным холодильным агрегатом, открытого исполнения, предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема продовольственных товаров на предприятиях торговли, работающих методом самообслуживания.

Доступ во внутренний объем осуществляется со стороны торгового зала.

Витрина состоит из двух основных частей: верхней-демонстрационного отделения и нижней – машинного отделения, разделенной коробом из нержавеющей стали.

Температурный режим в охлаждаемом объеме обеспечивается холодильной машиной и приборами автоматики.

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

Нач.техно	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-ш.	Бычкова		

27 - 0 - 4.91-2-11

Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-1-0,8-0

Стадия	Лист	Листов
РП		1

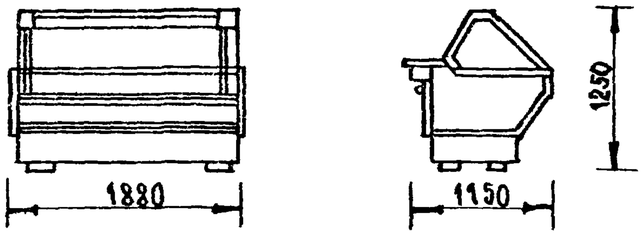
АО ИНРЕКОН

Формат А3

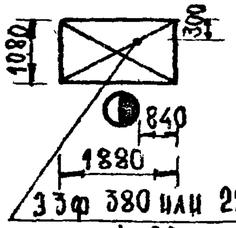
1360-02

Ал.I

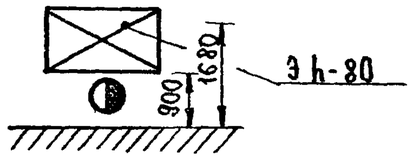
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Витрина холодильная среднетемпературная со встроенным холодильным агрегатом, закрытого исполнения, предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема пищевых продуктов на предприятиях торговли, работающих с продавцом.

Витрина холодильная состоит из двух частей: верхней- демонстрационного отделения и нижней — машинного отделения, разделенного коробом из нержавеющей стали.

Доступ во внутренний объем осуществляется через раздвижные стеклянные створки со стороны продавца. Для выкладки продуктов предусмотрена двухступенчатая металлическая решетка и обшивка из листового алюминия.

Автоматическое управление процессом оттаивания осуществляется электронным устройством.

Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, $м^3$	0,8
2	Полезный объем, $м^3$	0,42
3.	Температура в полезном объеме, °С	0÷8
4	Демонстрационная площадь, $м^2$	1,45
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт. ч. не более	7,8
6.	Установочная мощность квт	0,3
7.	Напряжение, В	380 или 220
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1880
	ширина	1080
	высота	1250
10.	Масса, кг не более	250

Код ОКП 510000 0069

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

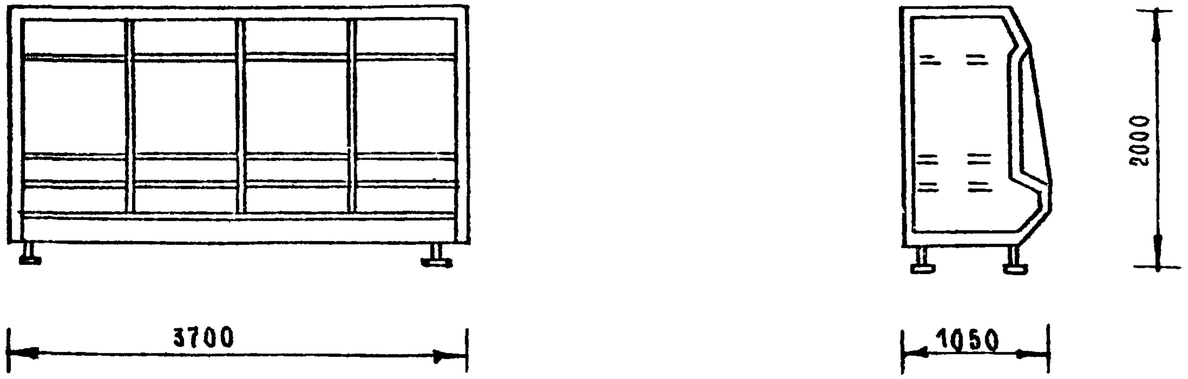
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

				27-0-4.91-2-12	
Нач.техн.	Калугин			Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-1-0,8-3	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н.контр.	Алимбекова				
Вед.инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"
Инж.-тех.	Романова				

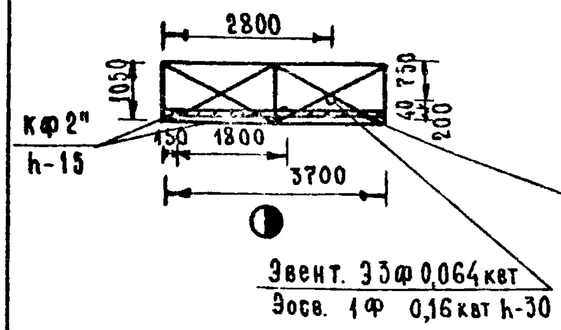
Формат А3

А4.II

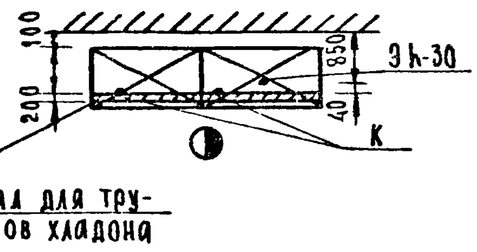
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Витрины холодильные среднетемпературные предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно охлажденных до температуры полезного объема, скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

Описание устройств, требования к монтажу и установке, применение — см. стр№ 27 „Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4 к".

Техническая характеристика

Наименование параметров	ВХС-2-4П	ВХС 2-4ПВ
1. Внутренний объем, м³	6,3	6,3
2. Полезный объем, м³	4,0	4,0
3. Площадь полок, м³	10,5	10,5
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 25°С и относительной влажности 60° In °С	0÷8	0÷8
5. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более	0,75	0,75
6. Расположение холодильного агрегата —	выносенный	
7. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более	45,0	50,0
8. Установленная электрическая мощность, квт	3,4	3,4
9. Род тока	трехфазный переменный	
10. Напряжение, В	380	380
11. Габаритные размеры, мм		
длина	3700	3700
ширина	1050	1050
высота	2000	2000
12. Масса, кг, не более	830	825
Код ОКП 515114		
Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш"		

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

Нач.техно	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Гупицкий		
Инж.Ш к	Романова		

27-0-4.91-2-13

Витрины холодильные среднетемпературные ВХС-2-4П, ВХС-2-4ПВ

Стадия	Лист	Листов
РП		1

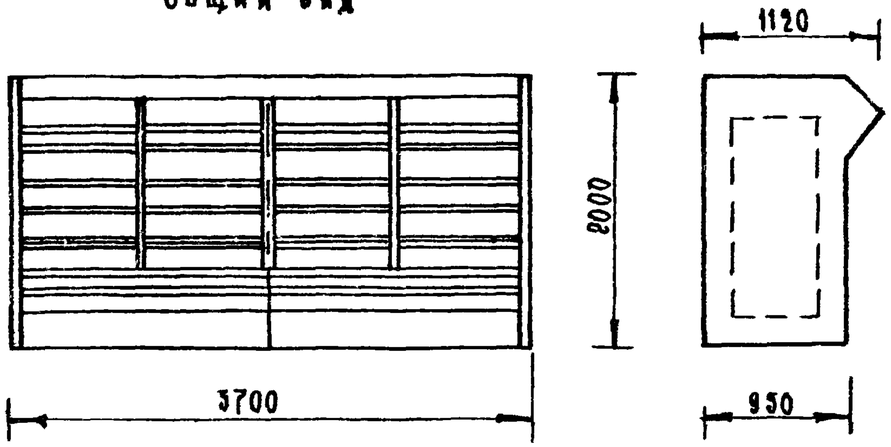
АО „ИНРЕКОН"

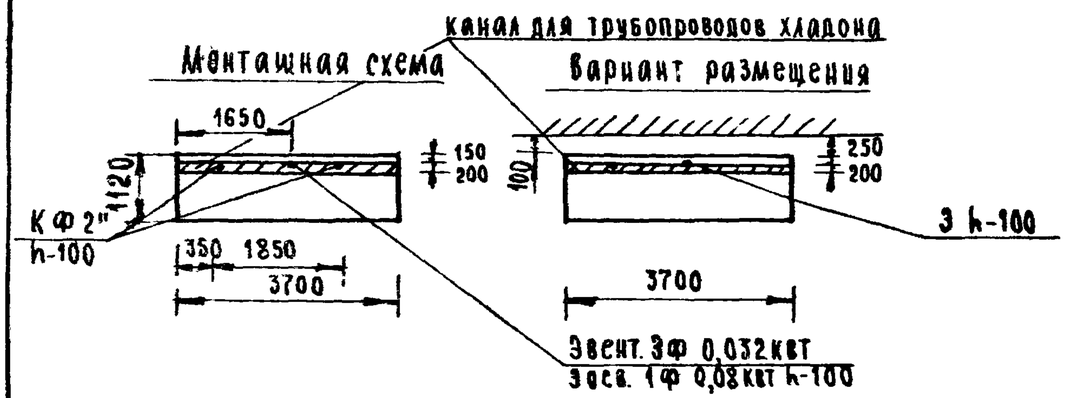
ФОРМАТ А3

1060-СВ

Ал I

Общий вид





Витрина холодильная среднетемпературная предназначена для демонстрации, кратковременного хранения и продажи из тары-оборудования контейнеров, предварительно охлажденных, но не замороженных, упакованных продуктов в магазинах самообслуживания, в том числе в магазинах типа „Универсам".

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 испарители-шлюзы, поддоны для сбора конденсата, вентиляторы для принудительной циркуляции воздуха, клемники для соединения секций между собой.

Холодильная машина 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.

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³	6,3
2. Полезный объем, м³	4
3. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25°С, и относительной влажности 60%	0÷8
4. Потребление электроэнергии за сутки, квт. ч не более	45,5
5. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75
6. Расположение холодильного агрегата	— вынесенный
7. Холодопроизводительность холодильного агрегата, вт (ккал/ч)	7,21(6200)
8. Установленная электрическая мощность, квт	— 3,1
9. Род тока	переменный трехфазный
10. Напряжение, В	380
11. Габаритные размеры, мм	
длина	3700
ширина	1120
высота	2000
12. Масса, кг не более	500

Код ОКП 5151141011

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"

Требования к монтажу:

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

Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.Тк	Романова		

27-0-4.91-2-14

Витрина холодильная среднетемпературная ВХС-2-4К

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

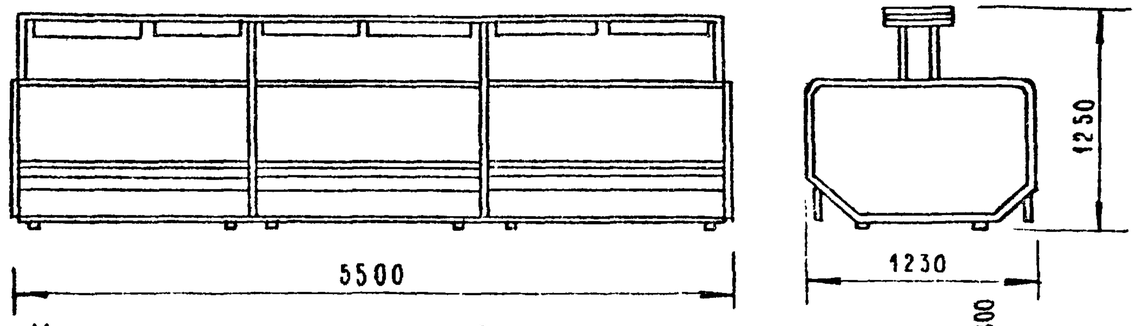
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Формат А3

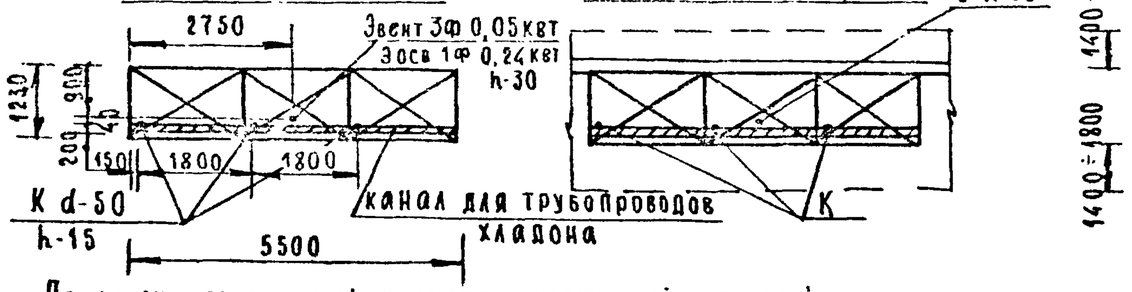
1060-02

Ал.II

Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения Э h-30

Прилавок холодильный низкотемпературный островной с холодоснабжением от вынесенного холодильного агрегата предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно замороженных до температуры полезного объема скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

Прилавок состоит из трех секций, трех объемных полок светильников, соединенных между собой Секция прилавка представляет собой деревянный каркас. На дне секции закреплен ребротрубный испаритель с вентилятором. Охлаждение секции принудительное с воздушной завесой. Дно секций выполнено с уклоном в сторону сливного отверстия оканчивающегося патрубком, который подсоединен к сливному коллектору.

Охлаждение прилавка осуществляется от холодильной машины состоящей из фреонового холодильного агрегата, вынесенного за пределы торгового зала в машинное отделение. Оттаивание снеговой „шубы" в прилавке автоматическое.

Требование к монтажу

Трубопроводы хладона от прилавка до машинного отделения прокладываются в полу, в канале прямоугольного сечения глубиной 100 мм.

Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³	3,15
2. Полезный объем, м³	2,0
3. Температура полезного объема (при температуре окрушающего воздуха 25° и его относительной влажности 60%) °С	минус 18
4. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75
5. Расположение холодильного агрегата	вынесенный
6. Площадь полок (решеток), м²	5,0
7. Потребление электроэнергии за сутки квт.ч, не более	50,0
8. Установленная электрическая мощность, квт	3,5
9. Род тока питания	переменный, трехфазный
10. Напряжение	380
11. Габаритные размеры в мм:	
длина	5500
ширина	1230
высота (без светильника)	1250
12. Масса, кг, не более	1000
13. Масса, кг, не более (без холодильного агрегата и комплектации)	700

Код ОКП 5151132020

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

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

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

27 — 0 — 4.91 — 2 — 15

Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-2-3,15

Стадия	Лист	Листов
РП		1

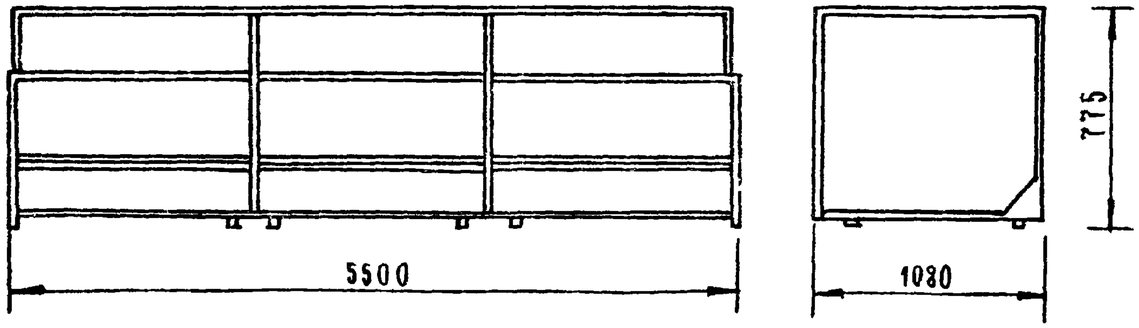
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

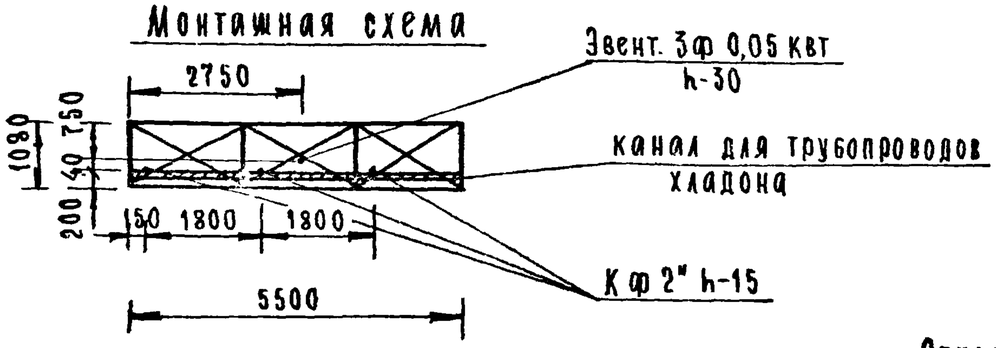
1060-03

Ал. II

Общий вид

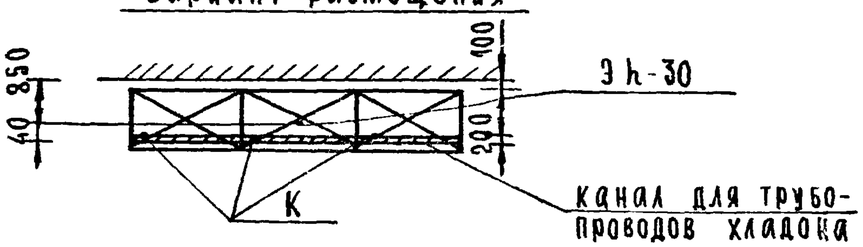


Монтажная схема



Описание конструкции см. стр. № 30

Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Внутренний объем, м³	2,5
2. Полезный объем, м³	1,6
3. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 25° и его относительной влажности 60%, °С	— минус 18
4. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75
5. Расположение холодильного агрегата - выносенный	
6. Площадь полок, (решеток) м²	4,5
7. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч. не более	45,0
8. Установленная электрическая мощность, квт	2,2
9. Род тока питания	— переменный, трехфазный
10. Напряжение	380
11. Габаритные размеры в мм:	
длина	5500
ширина	1080
высота	775
12. Масса, кг не более	770
13. Масса, кг не более (без холодильного агрегата и комплектации)	— 500

Код ОКП 515113

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш"

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

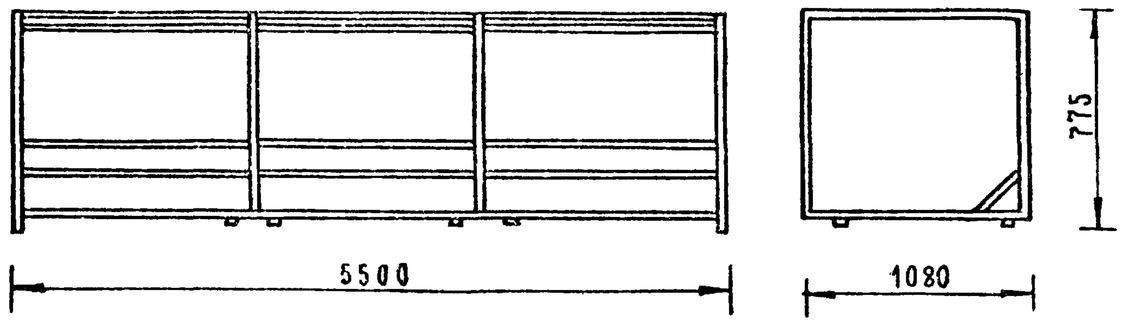
Нач.техн.	Калугин			27-0-4.91-2-16	
Н. контр.	Алимбекова			Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-2-1,6	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Вед. инж.	Гупицина				АО „ИНРЕКОН"
Инж. ПК	Романова				

Формат А3

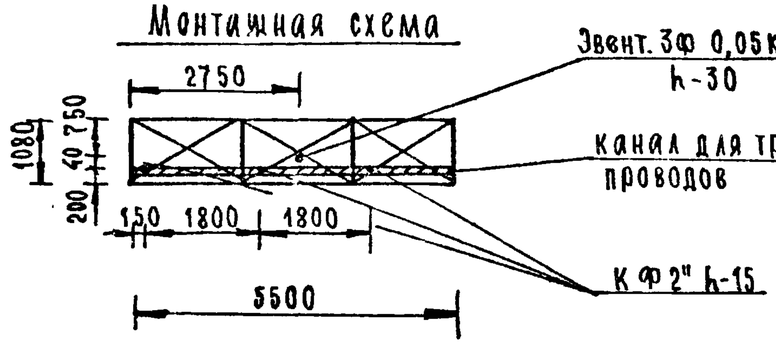
1066-03

Ал. II

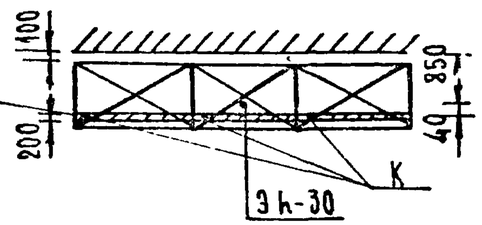
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Наименование параметров	ПХС-2-1,6	ПХС-2-1,6В
1 Внутренний объем, $м^3$	2,5	2,5
2. Полезный объем, $м^3$	1,6	1,6
3. Площадь полок, $м^2$	4,5	4,5
4. Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 25°С и относительной влажн. 60%	0÷8	0÷8
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч, не более	17,0	21,0
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75	0,75
7. Расположение холодильного агрегата	выносенный	
8 Установленная электрическая мощность, квт	2,2	2,2
9 Род тока	трехфазный	переменный
10 Напряжение, В	380	380
11 Габаритные размеры, мм		
длина	5500	5500
ширина	1080	1080
высота	775	775
12 Масса, кг не более	735	725
Код ОКП 515113		

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

Прилавки холодильные среднетемпературные ПХС-2-1,6 и ПХС-2-1,6В предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно охлажденных до температуры полезного объема, скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

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

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

Требования к монтажу

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

Примечание

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

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

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

27-0-4.91-2-17

Прилавки холодильные среднетемпературные ПХС-2-1,6 и ПХС-2-1,6В

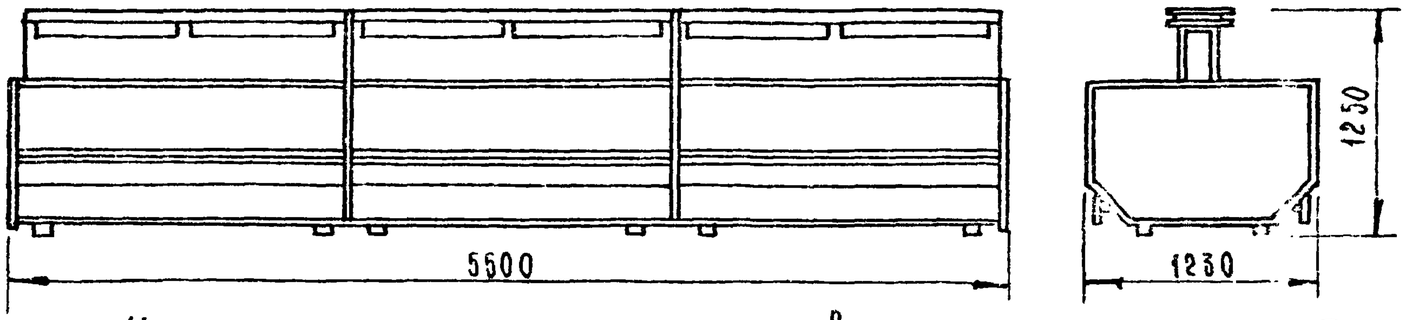
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

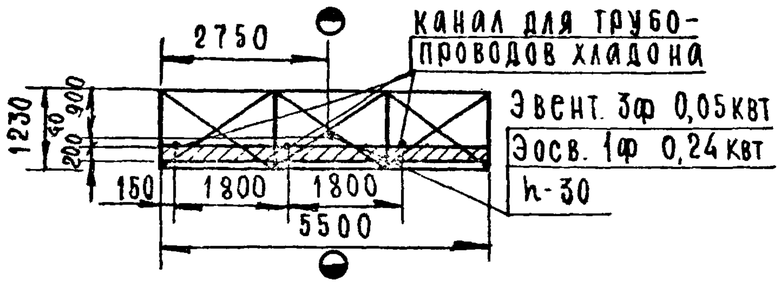
Формат А3

А.II

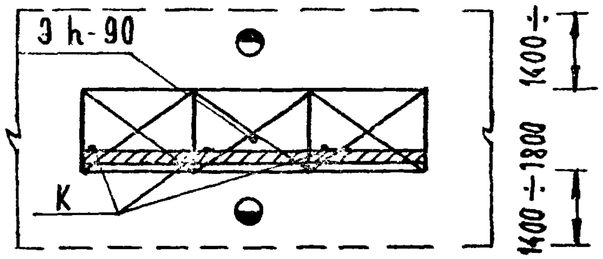
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавки холодильные среднетемпературные марки ПХС-2-2,5 и ПХС-2-2,5В предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно охлажденных до температуры полезного объема, скоропортящихся пищевых продуктов в магазинах самообслуживания.

Прилавки холодильные 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 секции закреплены воздухоохладители, состоящие из испарителя и диффузора с вентилятором.

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

Требование к монтажу:

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

Примечание:

Холодильный агрегат устанавливается за пределами торгового зала в машинном отделении.

Техническая характеристика

Наименование параметров	ПХС-2-2,5	ПХС-2-2,5 В
1. Внутренний объем, м³	3,15	3,15
2. Полезный объем, м³	2,5	2,5
3 Площадь полок, м²	5,0	5,0
4 Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха не выше 25°С и относительной влажности 60%, °С	0 ÷ 8	0 ÷ 8
5 Потребление электроэнергии за сутки, квт. ч, не более	21,0	25,0
6. Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата не более	0,75	0,75
7 Расположение холодильного агрегата	—	выносенный
8. Установленная электрическая мощность, квт	2,5	2,5
9. Род тока - трехфазный	переменный	
10. Напряжение	380	380
11. Габаритные размеры, мм		
длина	5500	5500
ширина	1230	1230
высота со светильником	1250	1250
высота без светильника	850	850
Код ОКП	515113	

Изготовитель:
Объединение „Марихолодмаш"

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

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.	Бычкова		

27-0-4.91-2-18

Прилавки холодильные среднетемпературные ПХС-2-2,5, ПХС-2-2,5 в

Стадия	Лист	Листов
РП		1

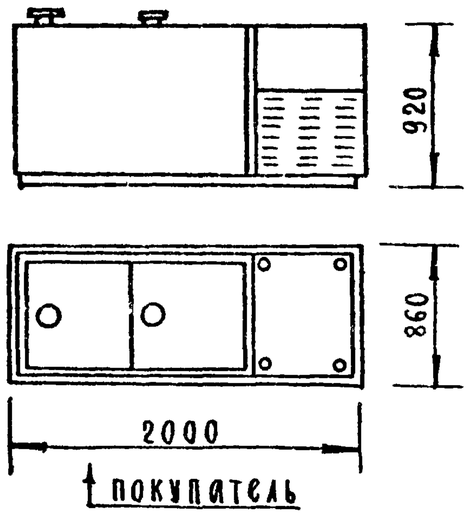
АО „ИНРЕКОН"

формат А3

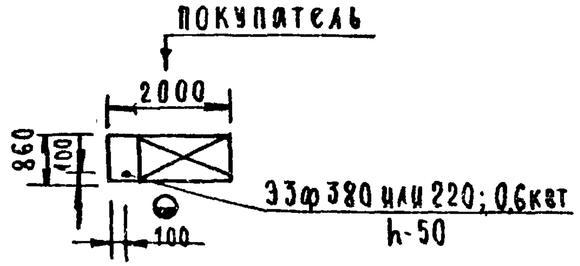
1050-02

Ал II

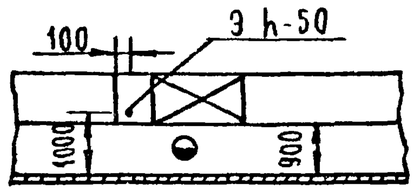
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Прилавок низкотемпературный ПХН-1-0,5 предназначен для кратковременного хранения и продажи замороженных и упакованных продуктов и мороженого на предприятиях торговли и общественного питания.

Прилавок 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.

Циркуляция охлажденного воздуха в прилавке принудительная: воздух вентилятором через всасывающие каналы засасывается из камеры, прогоняется через испаритель и охлажденный снова выбрасывается в камеру. Оттаивание снеговой шубы производится трубчатым электронагревателем. Конденсат с испарителя собирается на дне короба и по трубке стекает в поддон.

Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, м³	0,7
2.	Полезный объем, м³	0,5
3.	Площадь полок, м²	0,8
4.	Температура полезного объема при температуре окружающего воздуха 32°С и относительной влажности 55%, °С при замораживании	−26
5.	Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч не более	15,5
6.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата в режиме замораживания	1
7.	Расположение холодильного агрегата	встроенный
8.	Тип холодильного агрегата	ВН 630/2/
9.	Установленная электрическая мощность, квт	0,6
10.	Род тока	переменный
11.	Напряжение, В	380 или 220
12.	Габаритные размеры, мм / без выступающих частей/ длина	2000
	ширина	860
	высота	920
13	Масса, кг не более	220
	Код ОКП	515113

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

Нач.техно	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.ПК.	Липнягова		

27 − 0 − 4.91−2−19

Прилавок холодильный низкотемпературный ПХН-1-0,5

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

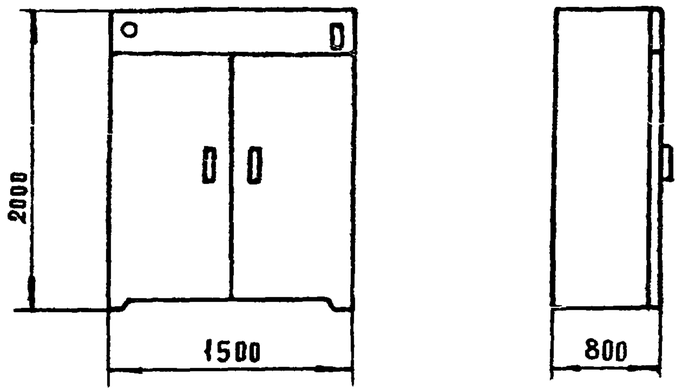
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Формат А3

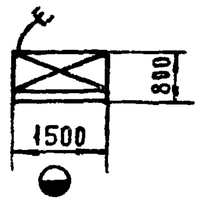
1060-01

Ал. III

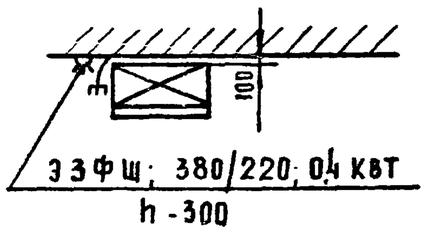
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Охлаждаемый объем, м³	0,88
2.	Температура охлаждаемого объема, °С	0÷8
3.	Тип холодильного агрегата	ВС-630/2/
4.	Холодильный агент	хладон 12
5.	Род тока	– трехфазный, переменный
6.	Частота, Гц	50
7.	Напряжение, В	380 или 220
8.	Установленная мощность, квт	0,4
9.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	1500
	ширина	800
	высота	2000
10.	Масса, кг	280
	Код ОКП:	5151111055
	Изготовитель:	
	Объединение „Мариходмаш."	

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

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

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

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

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

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

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

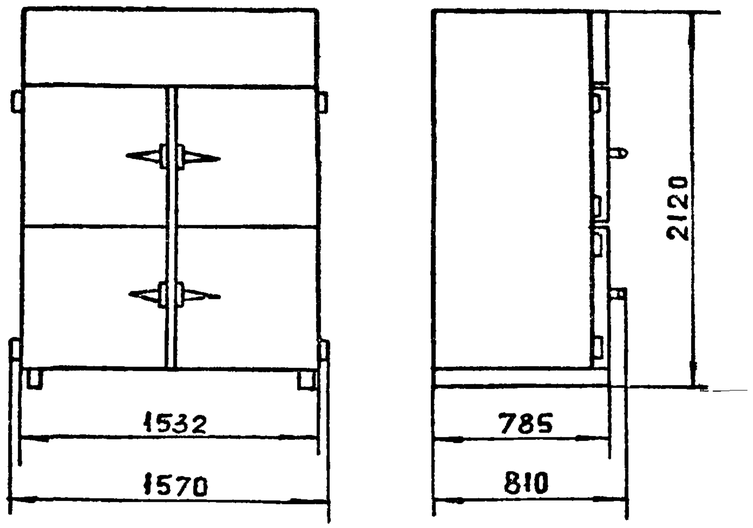
				27-0-4.91-2-20		
Нач. тех. о.	Калугин			Шкаф холодильный ШХ-1.40К	Стадия: Р	Лист:	Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова					
Вед. инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"	
Инж. III к.	Савченко					

Формат А3

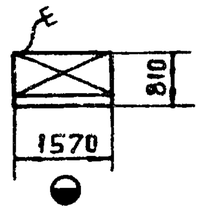
1050-02

АА. IV

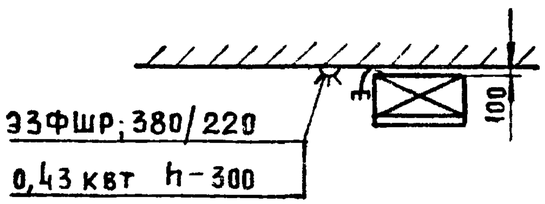
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Максимальная загрузка шкафа продуктами, кг	250
2. Охлаждаемый объем, $м^3$	1,12
3. Площадь для размещения продуктов, $м^2$	3,8
4. Температура средняя за цикл при температуре окружающего воздуха +32°С, °С	0÷8
5. Установленная мощность, квт	0,43
6. Напряжение, В	380 или 220
7. Род тока - трехфазный переменный	
8. Мощность лампы накаливания, квт	0,04
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1570
ширина	810
высота	2120
10 Масса, кг	285
Код ОКП:	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.

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

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

27-0-4.91-2-21

Шкаф холодильный ШХ-1,12

Стадия	Лист	Листов
РП		1

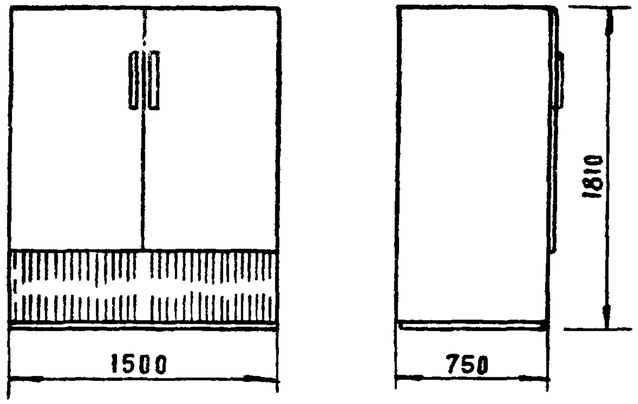
АО "ИНРЕКОН"

Формат А3

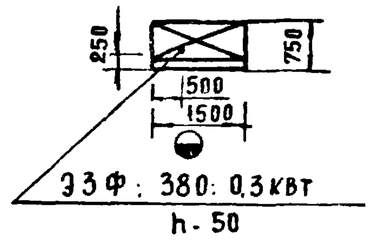
1060-02

Ал. III

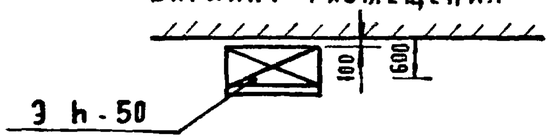
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



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

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

Подключение шкафа к сети трехфазного тока производится через щит электрооборудования, расположенный в машинном отделении. На щите электрооборудования размещены автоматический выключатель и магнитный пускатель.

Техническая характеристика:

1. Внутренний объем, $м^3$	0,80
2. Полезный объем, $м^3$	0,66
3. Площадь полок, включая площадь дна, $м^2$	2,4
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. Напряжение, В	380
6. Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/час)	530/450
7. Освещение лампой накаливания, шт	1
8. Установочная мощность, кВт	0,3
9. Габаритные размеры, мм без выступающих частей	
длина	1500
ширина	750
высота	1810
10. Масса кг, не более	195
Код ОКП	5151111014

Изготовитель: Объединение „Мариходмаш"

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицына		
Инж. II кат	Савченко		

27-0-4.91-2-22

Шкаф холодильный ШХ-0,80 м

Стадия	Лист	Листов
РП		1

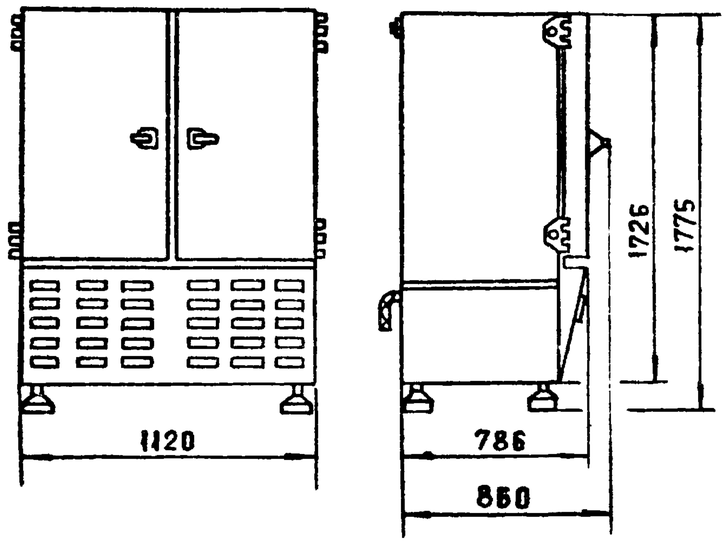
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

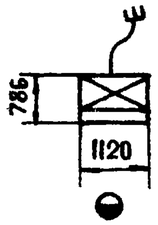
1060-08

Ал. III

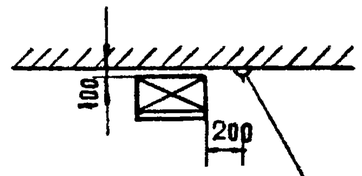
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



3Ф ш; 220; 0.32квт
h-300

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.	Охлаждаемый объем, $м^3$	0,56
2.	Температура воздуха в охлаждаемом объеме, °С	от 0 до+8
3.	Максимальная одновременная загрузка продуктов, кг, не более	125
4.	Род тока - однофазный, переменный	
5.	Напряжение, В	220
6.	Установленная мощность, квт	0,32
7.	Холодильный агрегат	ВСР-400:16.У3
8.	Габаритные размеры /без выступающих частей/, мм:	
	длина	1120
	высота	1726
	глубина	786
9.	Масса, кг	172
	Код ОКП:	5151111023
	Изготовитель:	Объединение „Беларусторгмаш."

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ В ТОРГОВЫХ ЗАЛАХ МАГАЗИНОВ, В СТОЛОВЫХ, БУФЕТАХ, КАФЕ, РЕСТОРАНАХ.

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СОСТОИТ ИЗ ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕРЫ И МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ. КАМЕРА ИМЕЕТ С ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЫ ДВЕ ДВЕРИ, ЗАКРЫВАЮЩИЕСЯ НА ЗАМКИ. ВНУТРИ КАМЕРЫ ИМЕЮТСЯ РЕШЕТКИ - ПОЛКИ, РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ.

МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЫ ЗАКРЫВАЕТСЯ ЛЕГКОСЪЕМНЫМ ЛЮКОМ, А С ТЫЛОВОЙ СТОРОНЫ - ДВУМЯ СЪЕМНЫМИ ЩИТКАМИ.

НАРУЖНАЯ ОБЛИЦОВКА КАМЕРЫ ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ СТАЛЬНЫХ ЛИСТОВ, ОКРАШЕННЫХ БЕЛОЙ ЭМАЛЬЮ. ВНУТРЕННЯЯ ОБЛИЦОВКА ВЫПОЛНЕНА 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 РТХ06 И СВЕТИЛЬНИК.

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

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

27-0-4.91-2-23

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,56-01

Стадия	Лист	Листов
РП		1

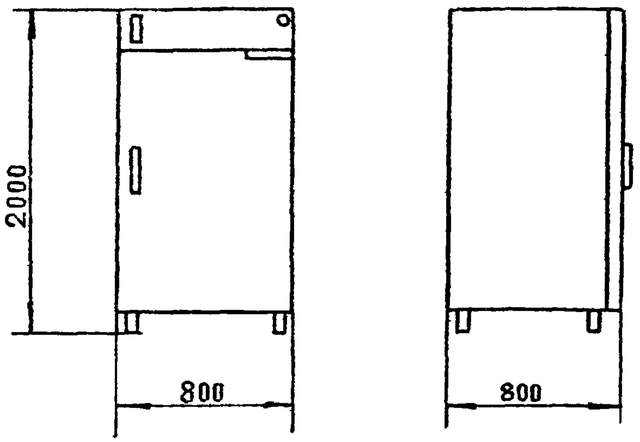
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

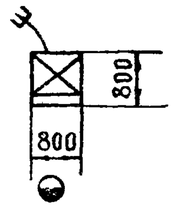
1060-02

Ал. II

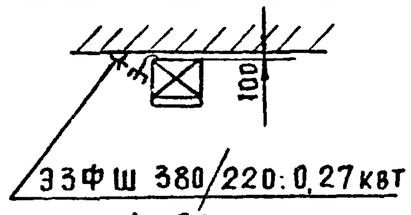
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

1.	Охлаждаемый объем, м³	0,56
2.	Температура охлаждаемого объема °С	0÷8
3.	Тип холодильного агрегата	ВС-400/2/
4.	Холодильный агрегат	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	5151110040

Изготовитель:

Объединение „Мариходмаш"

Холодильный шкаф 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 в пускозащитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

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

Нач. техно	Кадугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. IV к	Савченко		

27-0-4.91-2-24

Шкаф холодильный ШХ-0,71

Стадия	Лист	Листов
РП		1

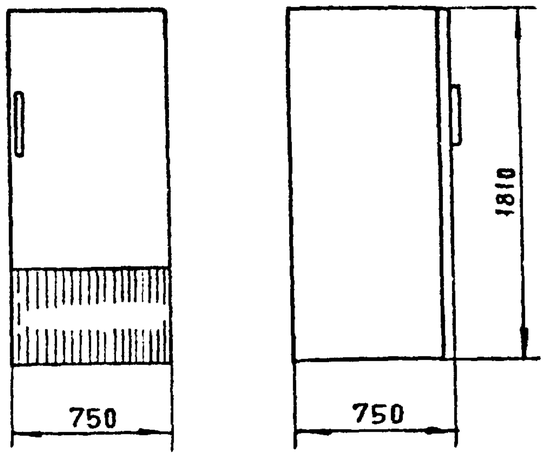
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

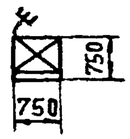
1060-03

Ал. II

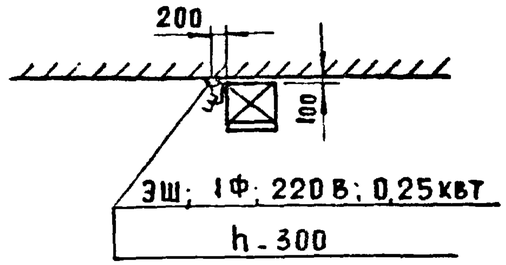
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Внутренний объем, $м^3$	0,40
2.	Полезный объем, $м^3$	0,29
3.	Площадь полок, включая площадь дна, $м^2$	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	2,9
6.	Напряжение, В	220
7.	Расположение холодильного агрегата - встроенный	
8.	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата, Вт (ккал/ч)	405 (350)
9	Коэффициент рабочего времени, не более	0,75
10	Установленная мощность, квт	0,25
11.	Габаритные размеры, мм	
	длина	750
	ширина	750
	высота	1810
12.	Масса, кг, не более	180
	Код ОКП	5151111011

Изготовитель: Объединение „Мариходмаш."

Холодильный шкаф предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся, предварительно охлажденных продуктов и устанавливается в цехах предприятий общественного питания и магазинах кулинарии.

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

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

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицына		
Инж.-к	Савченко		

27-0-4.91.-2-25

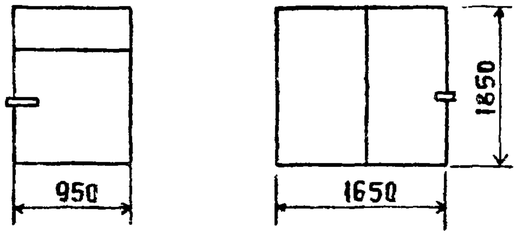
Шкаф холодильный ШХ-0,40 м

Стадия	Лист	Листов
РП		1

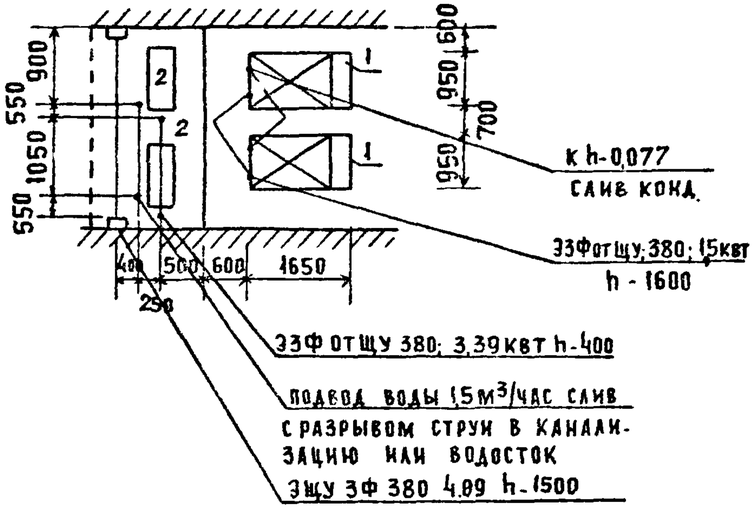
АО „ИНРЕКОН"

Ал. III

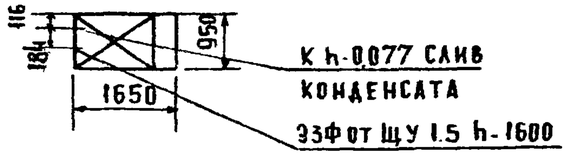
ОБЩИЙ ВИД



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



1 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
2 ХОЛОД. АГРЕГАТ

ШКАФ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫСТРОГО ПОНИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД И ПОЛУФАБРИКАТОВ, РАЗМЕЩЕННЫХ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЯХ В ПЕРЕДВИЖНОМ СТЕЛЛАЖЕ. ШКАФ МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН И ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ОХЛАЖДЕННОЙ В НЕМ ПРОДУКЦИИ ШКАФ МОЖЕТ УСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ФАБРИКАХ-ЗАГОТОВОЧНЫХ.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ХОЛОДОМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОТ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕГО ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА, УСТАНОВЛЕННОГО НА РАССТОЯНИИ НЕ ПРЕВЫШАЮЩИМ 30 М ОТ ШКАФА, ДО ЗАГРУЗКИ ГОРЯЧИМИ ПРОДУКТАМИ, КОТОРАЯ ПРОИЗВОДИТСЯ ПУТЕМ ВКАТЫВАНИЯ В ШКАФ СТЕЛЛАЖА, ШКАФ РАБОТАЕТ В НЕЗАГРУЖЕННОМ СОСТОЯНИИ ДО ЗАГОРАНИЯ СИГНАЛЬНОЙ ЛАМПОЧКИ. ШКАФ ДОЛЖЕН УСТАНАВЛИВАТЬСЯ В СУХОМ ОТАПЛИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ВОЗДУХА ОТ 12 ДО 40°С И НЕ ДОЛЖЕН ПОДВЕРГАТЬСЯ СОЛНЕЧНОМУ ОБЛУЧЕНИЮ. РАССТОЯНИЕ ДО БЛИЖАЙШЕГО ОТОПИТЕЛЬНОГО ПРИБОРА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ МЕТРОВ. ЗАЗОР МЕЖДУ СТЕНОЙ ПОМЕЩЕНИЯ И ШКАФОМ ДОЛЖЕН БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 600 ММ.

ПРИМЕЧАНИЕ: ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ УСТАНОВИТЬ В МАШИННОМ ОТДЕЛЕНИИ ИЛИ ПОДСОБНОМ ПОМЕЩЕНИИ НА ФУНДАМЕНТ И ЗАКРЕПИТЬ ФУНДАМЕНТНЫМИ БОЛТАМИ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Температура продукции помещенной в шкаф для охлаждения, С° не выше	75
2. Температура в центре продукции после охлаждения, С° не выше	10
3. Кол-во охлаждаемой продукции, кг не более	140
4. Температура воздуха в шкафу в конце процесса охлаждения С°	от 0 до -5
5. Продолжительность процесса охлаждения продукции, Ч., не более	2
6. Температура воздуха в шкафу во время хранения, °С	от 2 до 6
7. Габаритные размеры шкафа	
длина	1650
ширина	950
высота	1850
8. Расположение холодильн. агрегата	выносенный
9. Род тока	трехфазн. перемен.
10. Напряжение, В	380
11. Потребляемая мощность, квт не более	4,89
12. Габаритные размеры холодильного агрегата, мм	
длина	1015
ширина	415
высота	775
13. Масса	438
14. Кол-во одновременно устанавлив. функц. емкостей Е1×65К1 на стеллаже 230, шт	26
15. Кол-во одновременно размещаемых в шкафе стеллажей СП-230, шт	1

КОД ОКП 5151111106209

Изготовитель: П/О „Мариходмаш"

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

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

27-0-4.91-2-26

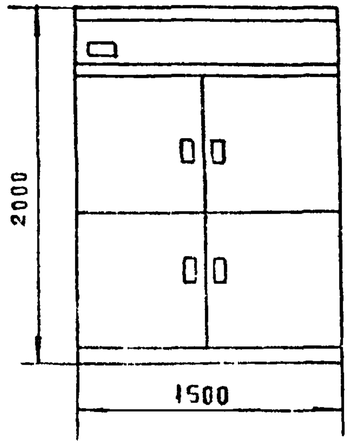
Шкаф холодильный интенсивного охлаждения ШХ-И

Стадия	Лист	Листов
РП		1

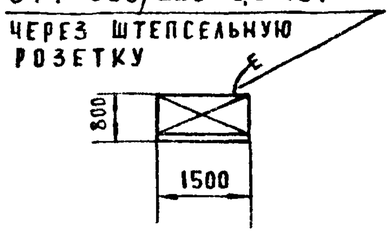
АО „ИНРЕКОН"

Ал. II

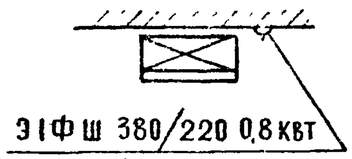
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

1.	ОБЪЕМ, М³		
		ВНУТРЕННИЙ	1.31
		ПОЛЕЗНЫЙ	1,1
2.	ТЕМПЕРАТУРА В ОХЛАЖДАЕМОМ ОБЪЕМЕ, °С		-18
3.	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ		
		ЗА СУТКИ, КВТ. Ч. НЕ БОЛЕЕ	15.0
4.	РОД ТОКА - ПЕРЕМЕННЫЙ ТРЕХ ИЛИ ОДНОФАЗНЫЙ		
5.	НАПРЯЖЕНИЕ, В		380 ИЛИ 220
6.	УСТАНОВОЧНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ		0,8
7.	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ		
		ДЛИНА	1500
		ШИРИНА	800
		ВЫСОТА	2000
8.	МАССА, КГ	НЕ БОЛЕЕ	215
	КОД ОКП		51 5111
	ИЗГОТОВИТЕЛЬ:		ОБЪЕДИНЕНИЕ „МАРИХОЛОДМАШ"

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ШКАФ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ СОСТОИТ ИЗ КОРПУСА ШКАФА И МАШИННОГО ОТДЕЛЕНИЯ.

В ОХЛАЖДАЕМОМ ОБЪЕМЕ РАСПОЛОЖЕНЫ РЕШЕТКИ ДЛЯ УКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЕМКОСТЯХ. ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ ОСВЕЩАЕТСЯ ЛАМПОЙ НАКАЛИВАНИЯ.

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

Нач. техн. о	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к.	Липнягова		

27-0-4.91-2-27

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ШН - 1.0

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

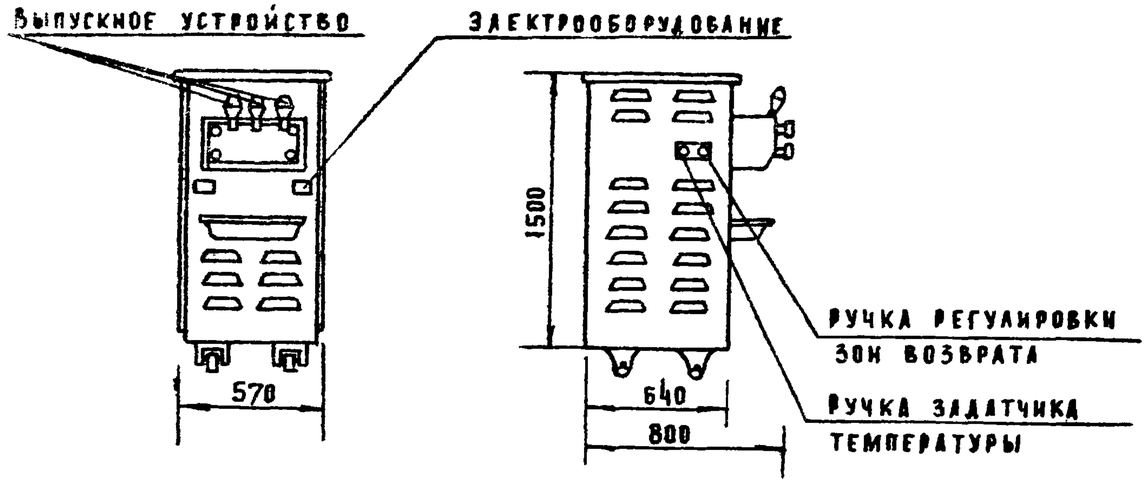
ДО „ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

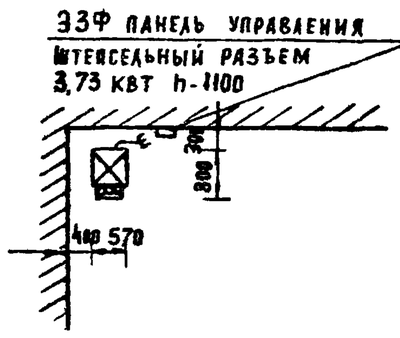
1060-02

А4

Общий вид



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч	34 ± 8%
	не менее, кг/ч	12
2.	Вместимость теплоизолированной емкости, л	10
3.	Количество теплоизолированных емкостей	2
4.	Установленная мощность, квт	3,73
5.	Род тока – трехфазный, переменный	
6.	Напряжение, в	380/220
7.	Габаритные размеры,	
	длина	800
	длина без учета выпуск. устр.	640
	ширина	570
	высота	1500
8.	Масса, кг	256
	Код ОКП:	515155100605

Изготовитель: Производственное объединение „Волгоградский тракторный з-д им.Ф.Э.Дзержинского"

Фризер предназначен для приготовления мягкого мороженого в предприятиях торговли и общепита.

Объем помещения на каждый фризер должен быть не менее 40 м³ или должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией. Расстояние до ближайших отопительных приборов – не менее 2 м. При установке в одном помещении 2-х и более фризеров задние стенки их должны быть ориентированы в одну сторону. Подключение к сети осуществляется с помощью вилки к розетке с трехфазным напряжением через автоматический выключатель на панели питания, входящей в комплект поставки.

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

Нач.техн.отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Туницина		
Инж. II к	Савченко		

27-0-4.91-2-28

Фризер ББ-ОФМ.

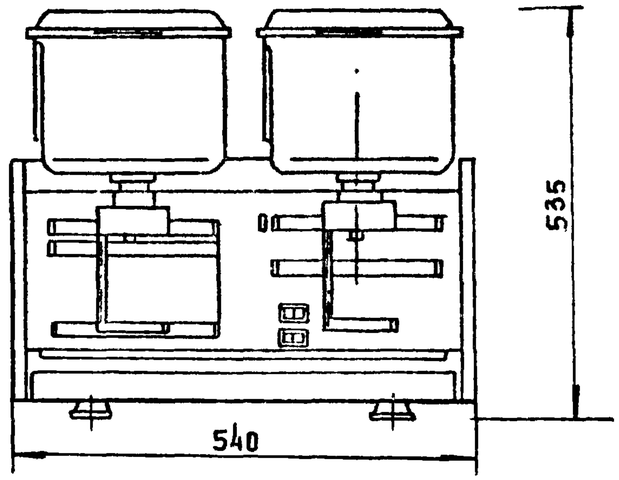
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

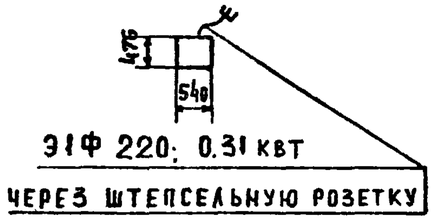
Формат А3

Ал. III

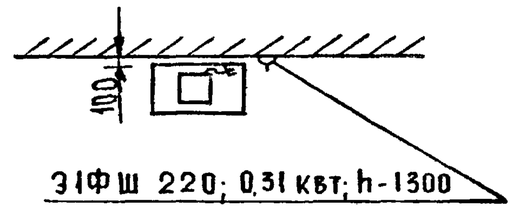
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Полезная вместимость бачков, л	30
2. Число бачков	2
3. Время охлаждения напитка /при температуре окружающего воздуха 32°С/, мин, не более	
от 12 до 10°С	35
от 25 до 10°С	130
4. Потребляемая мощность / в установившемся режиме при температуре воздуха 32°С/, квт, не более	0,31
5. Напряжение переменного однофазного тока, В	220
6. Габаритные размеры	
длина	540
ширина	476
высота	535
7. Масса, кг, не более	37
Код ОКП	5151150053

Изготовитель: Рижское производственное объединение „Компрессор".

Охладитель напитков предназначен для охлаждения и поддержания температуры предварительно охлажденных напитков, а также их продажи без дозирования на предприятиях торговли и общественного питания / в магазинах, кафе, буфетах, барах и др./.

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

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

27-0-4.91-2-29

Охладитель напитков ОН-30-2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

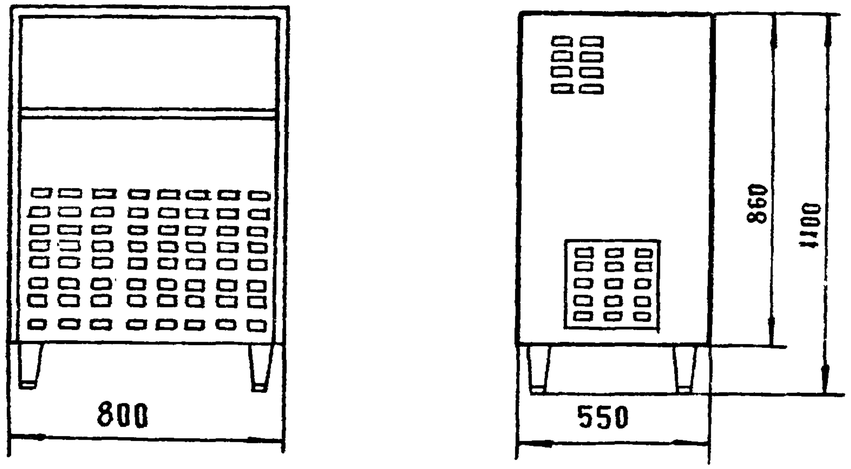
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

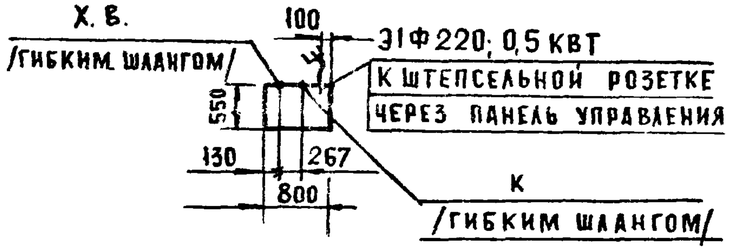
1058-03

Ал. II

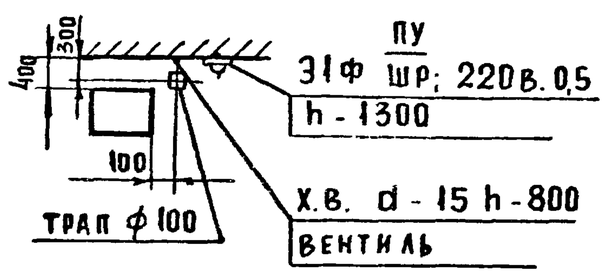
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Льдогенератор предназначен для приготовления мелких кусков пищевого льда одинаковой формы и используется в предприятиях торговли и общественного питания.

Корпус льдогенератора, выполненный из листовой нержавеющей стали, представляет собой бескаркасный металлический шкаф. В нижней его части установлен холодильный агрегат и блок управления. В верхней части установлена ванна, которая является бункером для хранения льда. Льдогенератор полностью работает в автоматическом режиме.

Техническая характеристика

1. Производительность / при температуре окружающего воздуха 20°С/, кг/сутки	50
2. Максимальная масса льда вмещаемого в бункер, кг	25
3. Наружные размеры кусков льда, мм не более	35 × 40 × 40
4. Род тока	однофазный переменный
5. Номинальное напряжение, В	220
6. Потребляемая мощность, квт не более	0,5
7. Давление подводимой воды, МПа	0,08 ÷ 0,6
8. Габаритные размеры, мм	
длина	800
ширина	550
высота	1100
9. Масса, кг, не более	104
Код ОКП	5151150057
Изготовитель:	Перовский завод торгового машиностроения

Требования к монтажу и установке

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

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Бычкова		

27-0-4.91-2-30

Льдогенератор торговый АТ-50

Стадия	Лист	Листов
РП		1

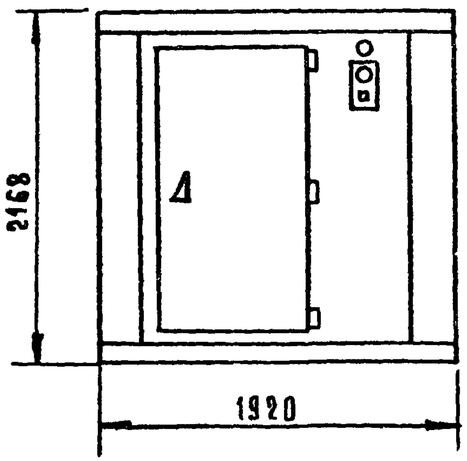
АО "ИНРЕКОН"

Формат А3

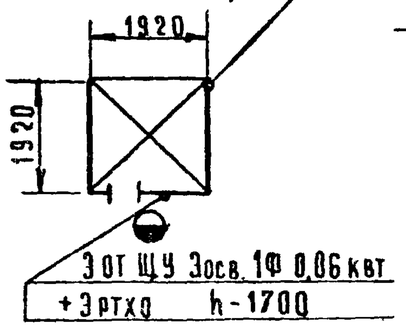
1060-02

Ал.II

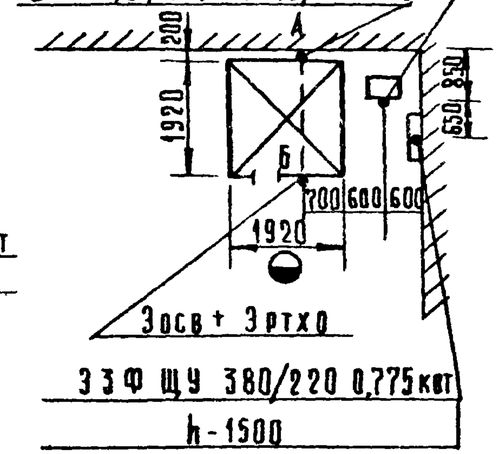
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА
ВВОД ТРУБОПРОВОДОВ
ОТ ВСЭ 1250/2



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ
3ЗФ от ЩУ 0,715 квт h-400
3 от ЩУ /3ос в + ртхо/ h-2168



ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Номинальный внутренний объем, м³	6,0
2. Номинальная температура в камере, °С	0 ÷ 8
3. Коэффициент рабочего времени	0,75
4. Холодильный агрегат	ВСэ 1250/2/
5. Мощность лампы накаливания, квт	0,06
6. Установленная мощность, квт	0,775
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Напряжение, В	380 или 220
9. Габаритные размеры, мм	
длина	1920
ширина	1920
высота	2168
10. Размер дверного проема, мм	
ширина	800
высота	1950
11. Масса, кг	700
Код ОКП	5151121012
Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш"	

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

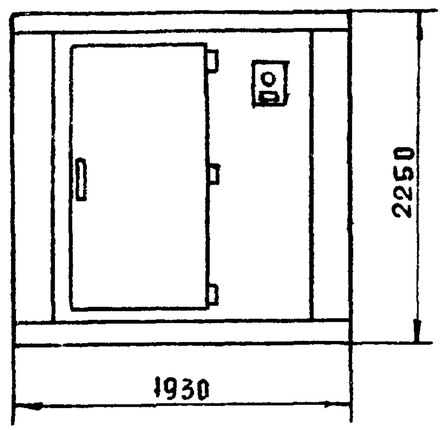
				27-0-4.91-2-31	
Нач.отд.	Калугин			Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н.контр.	Алимбекова				
Вед.инж.	Тупицына				АО „ИНРЕКОН"
Инж.-ш.к.	Савченко				

1060-02

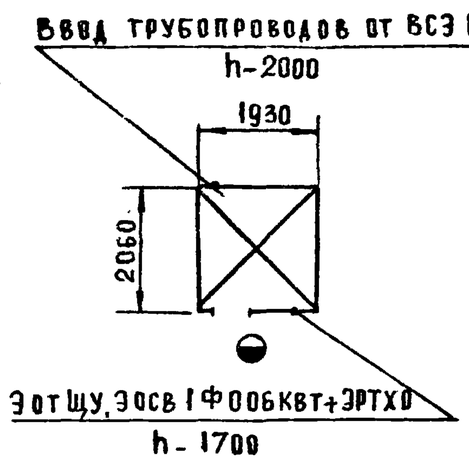
Формат А3

А4.11

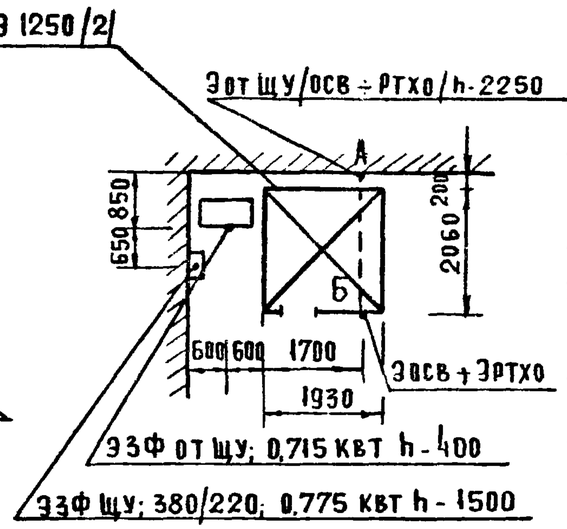
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	60
2.	Номинальная температура в камере, °С	0÷8
3.	Коэффициент рабочего времени холодильного агрегата, не более	0,75
4	Холодильный агрегат	ВСЭ - 1250/2/
5.	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
6.	Установленная мощность, квт	0,775
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Напряжение, В	380 или 220
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	2060
	ширина	1930
	высота	2250
10.	Масса /без агрегата/ не более, кг	700

Код ОКП: 5151121012

Изготовитель:

Объединение „Марихолодмаш"

Требования к монтажу:

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

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

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

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

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н. контр.	Дамбеков		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. III к	Савченко		

27-0-4.91-2-32

Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6 см.

Стадия	Лист	Листов
РП		1

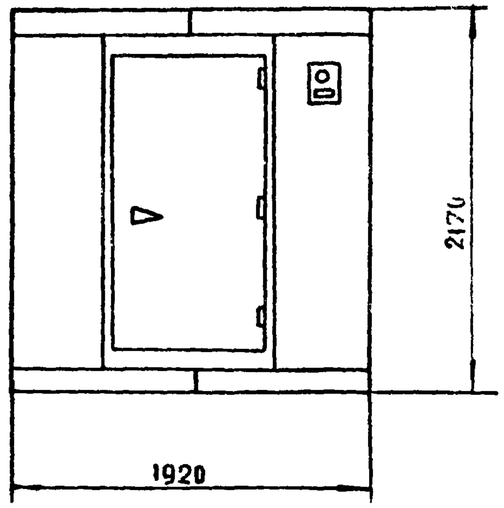
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

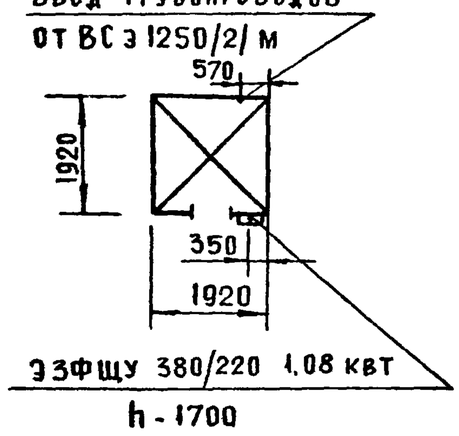
1060-02

Альбом

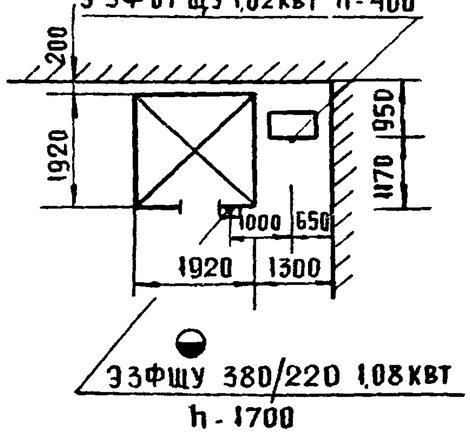
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Номинальный внутренний объем, м³	6
2. Номинальная температура в камере, °С	от 0 до +8
3. Коэффициент рабочего времени	0,75
4. Холодильный агрегат	ВСэ 1250/2/м
5. Мощность лампы накаливания, квт	0,06
6. Установленная мощность, квт	1,08
7. Род тока	трехфазный, переменный
8. Напряжение, В	380 или 220
9. Габаритные размеры, мм;	
длина	1920
ширина	1920
высота	2170
10 Масса, кг	573
Код ОКП:	5151121163

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш"

Примечание:

1. Техническое описание конструкции и требования к монтажу см. стр.№ 44, "Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6."

Камера предназначена для работы в южных районах страны.

Нач. техно	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. III к	Савченко		

27-0-4.91-2-33

Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6Ю М

Стадия	Лист	Листов
РП		1

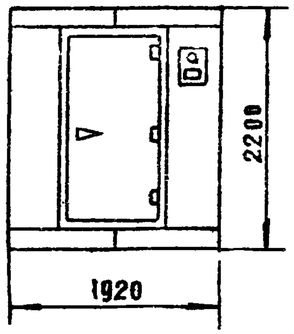
АО „ИНРЕКОН"

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

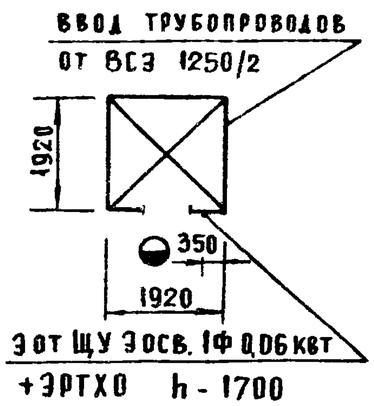
1060-02

Формат А3

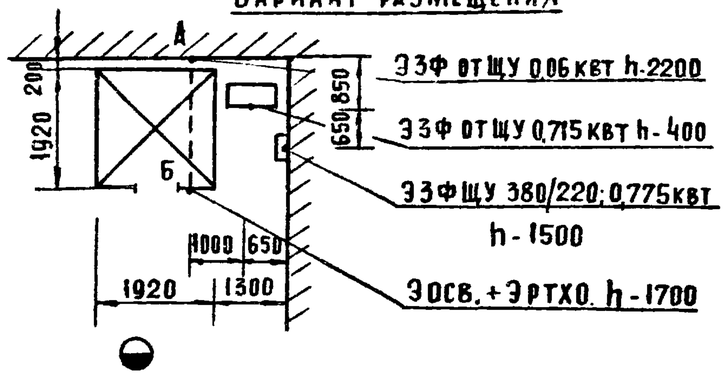
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу.

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения Эосв. и ЭРТХО осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2200 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 холодильная сборно-разборная с компрессионной холодильной машиной предназначена для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

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

Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	6
2.	Номинальная температура в камере, °С	0÷8
3.	Коэффициент рабочего времени	0,75
4.	Холодильный агрегат	ВСЗ 1250/2/
5.	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
6.	Установленная мощность, квт	0,775
7.	Род тока	трехфазный переменный
8.	Напряжение, В	380 или 220
9.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1920
	ширина	1920
	высота	2200
10.	Размер дверного проема, мм	
	ширина	800
	высота	1950
11.	Масса, кг	530
	Код ОКП:	5151121027
	Изготовитель: Броварский ДОК	

Нач.техн.о	Калугин			27-0.-4.91-2-34		
Н.контр.	Алимбекова			Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6Б	Стадия	Лист	Листов
Вед. инж	Тупицина				РП		1
Инж. К	Савченко				АО „ИНРЕКОН"		

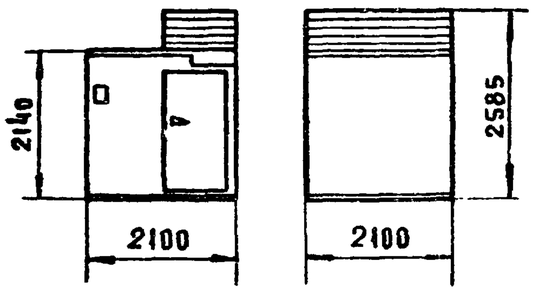
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

Формат А3

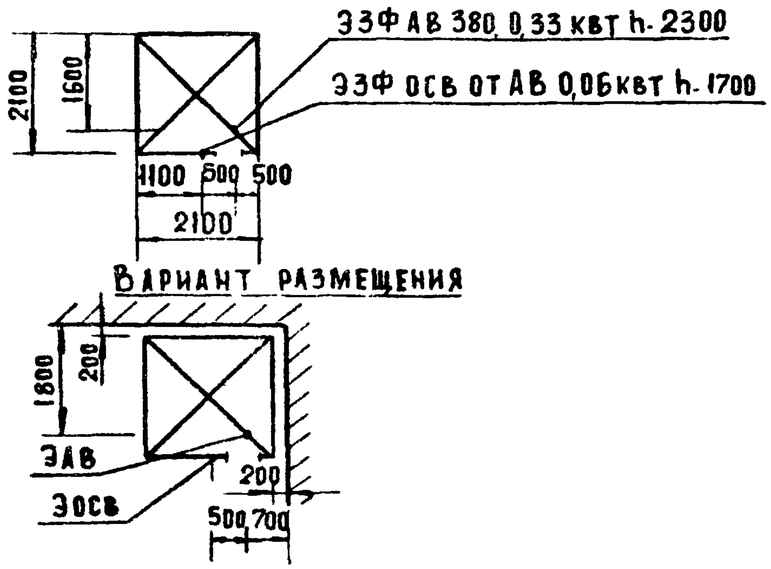
1050-02

Ал. III

Общий вид



Монтажная схема



Камера холодильная предназначена для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Камера холодильная состоит из моноблочной холодильной машины; корпуса; угловых, боковых, напольных и потолочных дверей: полок-решеток для хранения продуктов; трубы с крюками для мясных туш.

Холодильная машина, воздухоочиститель смонтированы на правой потолочной панели, которая состоит из двух металлических облицовок, заполненных теплоизоляцией.

Доступ в охлаждаемый объем осуществляется через дверь. Охлаждаемый объем освещается светильником, который включается снаружи камеры.

Над дверью камеры находится шкаф электрооборудования с пускозащитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

Камера имеет принудительную циркуляцию воздуха и автоматическое оттаивание снеговой „шубы" с поверхности испарителя.

Техническая характеристика

1. Объем, м³
   - внутренний 8.0
   - полезный 7.45
2. Температура в охлаждаемом объеме, °С 0...8
3. Площадь полок для размещения продуктов, м², не менее 3,2
4. Тип холодильной машины - МХК - 1000
5. Холодопроизводительность холодильной машины, Вт 1000
6. Режим работы холодильной машины - цикличный
7. Число холодильных машин 1
8. Род тока - переменный, трехфазный
9. Напряжение, В 380
10. Частота, Гц 50
11. Потребление электроэнергии за сутки при температуре воздуха 26°С, квт. ч. 6,0
12. Установленная мощность, квт 0,39
13. Габаритные размеры, мм
    - длина 2100
    - ширина 2100
    - высота без учета машинного отделения 2140
    - высота с учетом машинного отделения 2585
14. Масса, кг не более 490

Код ОКП: 5151121051 06

Изготовитель: Объединение „Мариихолодмаш"

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

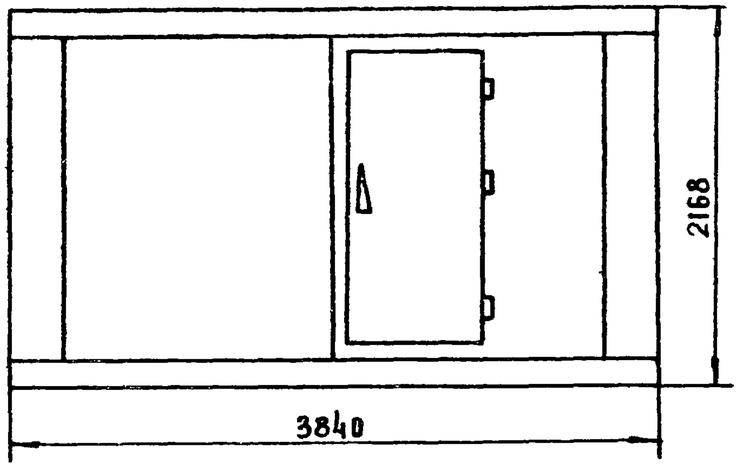
			27-0-4.91-2-35
Нач.техн.о	Калугин		Камера холодильная сборно-разборная КХС-1-8,0
Н.контр.	Алимбекова		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Вед.инж.	Тупицина		АО „ИНРЕКОН"
Инж.-т к.	Савченко		

1060-02

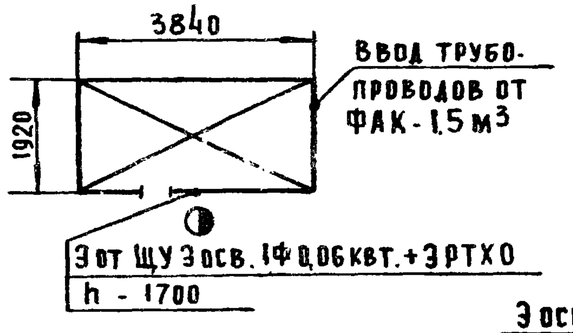
Формат А3

Аа. №

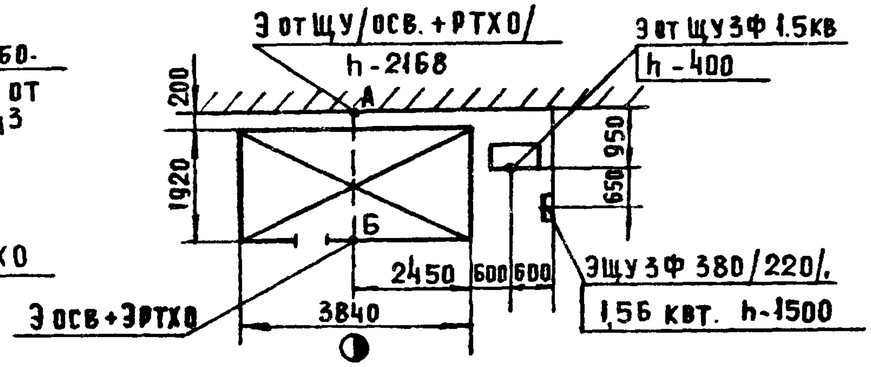
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1	Номинальный внутренний об'ем; $м^3$	12
2	Номинальная температура в камере, °С	0 ÷ 8
3	Тип испарителя	ИРТ-12,5-410
4	Холодильный агрегат	ФАК - 1,5М
5	Количество холодильных агрегатов	1
6	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
7	Установленная мощность, квт	1,56
8	Род тока	трехфазный переменный
9	Напряжение, в	380 или 220
10	Габаритные размеры, мм:	
	длина	3840
	ширина	1920
	высота	2168
11	Размер дверного проема, мм	
	ширина	850
	высота	1810
12	Масса, кг	1150
	Код ОКП	5151121018

Изготовитель: Об'единение „Оренбургторгмаш"

Требования к монтажу

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

Примечание.

Техническое описание см. стр. № 44
„Камера холодильная - сборно разборная КХС - 2 - Б"

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

Нач. техн. о	Калугин	
Н. контр.	Ганибекова	
Вед. инж.	Тупицина	
Инж. ПК	Бычкова	

27 - 0 - 4. 91 - 2 - 36

Камера холодильная сборно - разборная КХС - 2 - 12

Стадия	Лист	Листов
РП		1

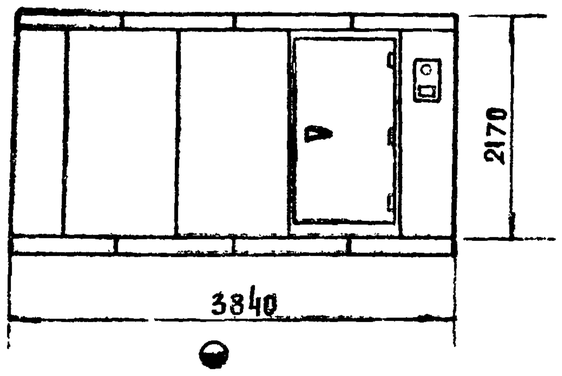
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

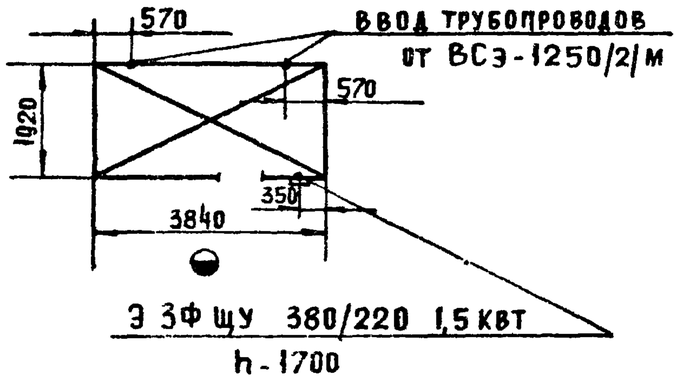
1060-08

Ал. №

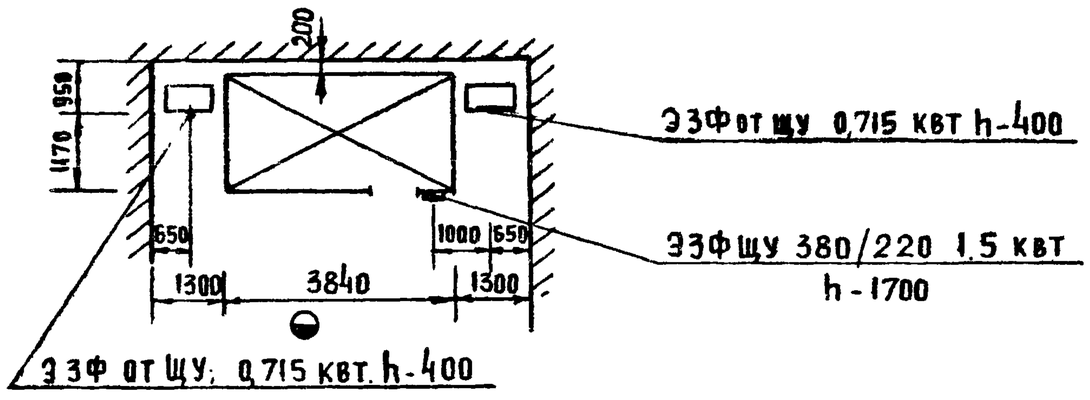
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.	Номинальный внутренний объем, м³	12
2.	Номинальная температура в камере, °С	0÷8
3.	Тип испарителя	ИРТ-8-41
4.	Холодильный агрегат	ВСЭ-1250/2/м
5.	Количество холодильных агрегатов	2
6.	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
7.	Установленная мощность, квт	1,5
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Напряжение, В	380 или 220
10.	Габаритные размеры, мм:	
	длина	3840
	ширина	1920
	высота	2170
11.	Размер дверного проема, мм	
	ширина	740
	высота	1850
12	Масса, кг	1116
	Код ОКП:	5151121164

Изготовитель: Объединение „Оренбургторгмаш"

Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от Щу вести в полу в газовой трубе.
2. Холодильный агрегат с ограждением устанавливается возле камеры на подставку.
3. Требование к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Примечание:

1. Техническое описание см. стр.№44 „Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6."
2. Камера КХС-2-12Юм предназначена для работы в южных районах страны.

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н.контр.	Данибекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. Пр.	Савченко		

27-0-4.91-2-37

Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-12Юм.

Стадия	Лист	Листов
РП		1

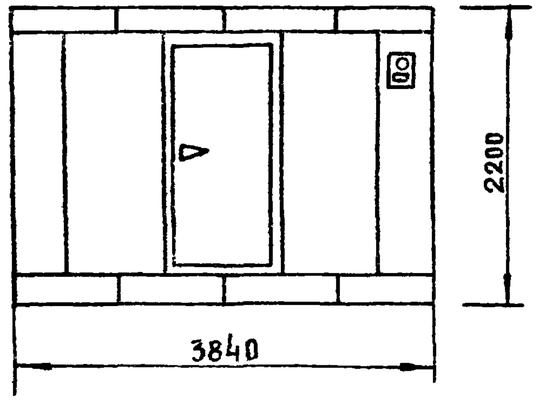
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

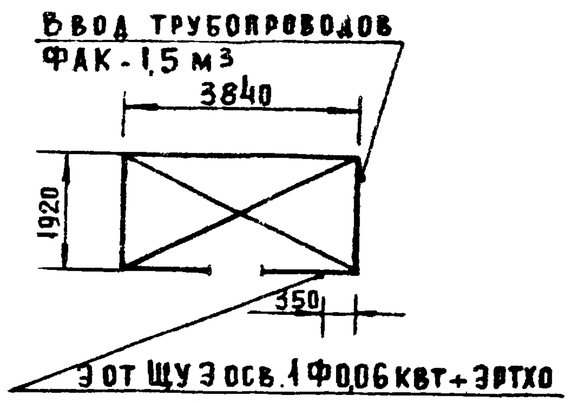
1060-02

Ал. IV

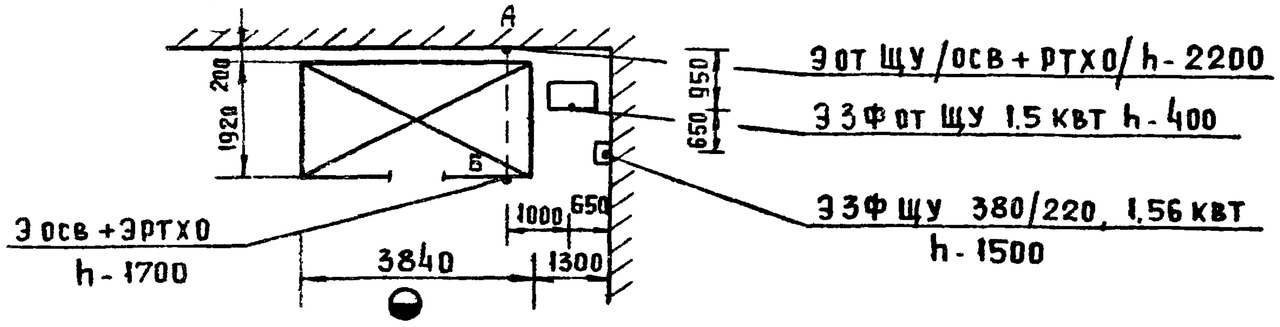
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу

1. Прокладку проводов от ЩУ вести в полу в газовой трубе.
2. Для подсоединения Э осв. и Эртхо осуществить выпуск трубы по стене за камерой на высоту 2200 мм в точку А, далее кабель вести по крыше камеры в точку Б. Для чего предусмотреть запас кабеля = 2 м.
3. Требование к установке камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."

Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	12,4
2.	Номинальная температура в камере °С	от 0 до 8
3.	Тип испарителя	ИРТ-12,5-41А
4.	Холодильный агрегат	ФАК-1,5 м³
5.	Количество холодильных агрегатов	1
6.	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
7.	Установленная мощность, квт	1,56
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Напряжение, В	380 или 220
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина	3840
	ширина	1920
	высота	2200
11.	Размер дверного проема, мм	
	ширина	850
	высота	1810
12.	Масса, кг	850
	Код ОКП	5151121018

Изготовитель: Броварский ДОК

Примечание

Техническое описание см. стр. № 44 „Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-6".

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

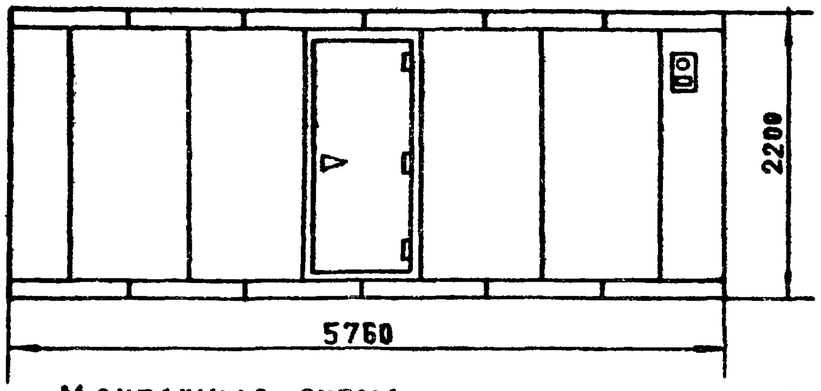
Нач. техн. о	Калугин		27-0-4.91-2-38
Н. контр	Ханимбекова		Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-12Б
Вед. инж	Тупицина		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Инж. ПК	Савченко		АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

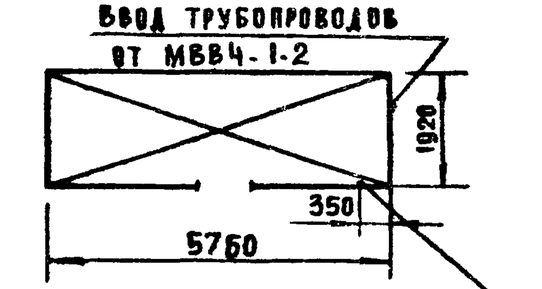
1060-02

Ал. III

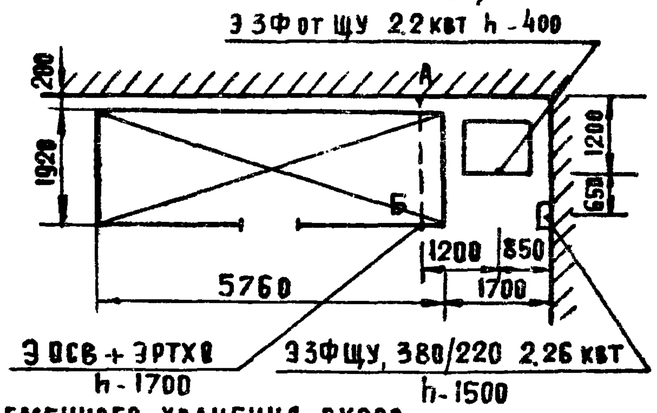
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Номинальный внутренний объем, м³	19,65
2.	Номинальная температура в камере, °С	от 0 до +8
3.	Тип испарителя	ИРСН-18
4.	Холодильный агрегат	МВВ4-1-2
5	Количество холодильных агрегатов	1
6	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
7.	Установленная мощность, квт	2,26
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Напряжение, В	380 или 220
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина	5760
	ширина	1920
	высота	2200
11.	Масса, кг	1205
	Код ОКП	
	Изготовитель: Броварский ДОК	

Камера предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общепита.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных щитов и щитов пола. Камера имеет полки для продуктов и крюки для подвески туш

Охлаждение внутреннегообъема осуществляется холодильной машиной, установленной возле камеры на подставку. В камере установлены 4 испарителя, полуавтоматическая оттайка которых осуществляется терморегулятором типа РТХО, который устанавливается на приборном щитке в месте с выключателем освещения.

Примечания.

1. Требования к установке сборно-разборной камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования."
2. Расшифровку подвода электроэнергии к приборному щитку в точку Б см. стр.№ 44.

Нач.техн.о	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. II к	Липнягова		

27-0-4.91-2-39

Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-18Б

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

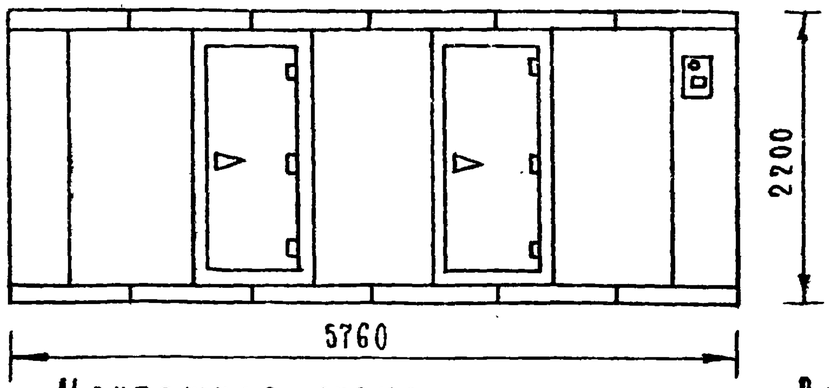
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Формат А3

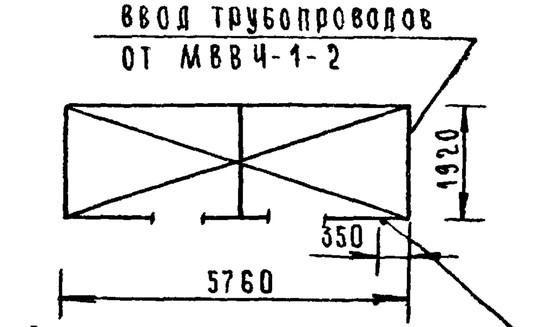
1060-03

Ал. II

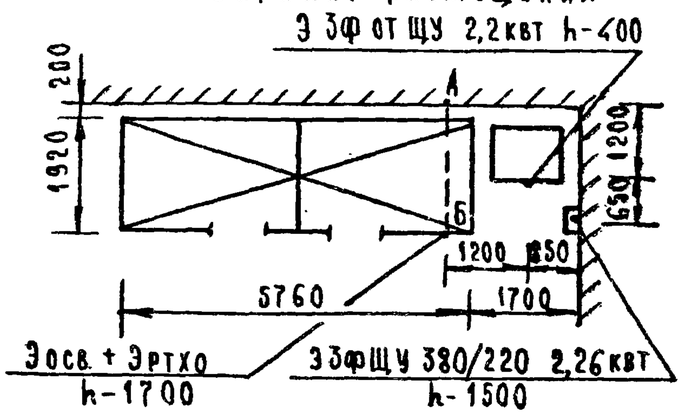
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика.

1.	Номинальный внутренний объем, м³	19,65
2.	Номинальная температура в камере, °С	от 0 до +8
3.	Тип испарителя	ИРСН-18
4.	Холодильный агрегат	МВВЧ-1-2
5.	Количество холодильных агрегатов	1
6.	Мощность лампы накаливания, квт	0,06
7.	Установленная мощность, квт	2,26
8.	Род тока	трехфазный переменный
9.	Напряжение, в	380 или 220
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина	5760
	ширина	1920
	высота	2200
11.	Масса, кг	1263
	Код ОКП	
	Изготовитель: Бронницкий ДОК.	

Камера предназначена для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общепита.

Камера состоит из угловых, боковых, потолочных щитов и щитов пола. Камера разделена перегородкой на 2 отделения.

Охлаждение внутреннего объема осуществляется холодильной машиной, установленной возле камеры на подставку. В камере установлены 4 испарителя, полуавтоматическая оттайка которых осуществляется терморегулятором типа РТХО, который устанавливается на приборном щитке вместе с выключателем освещения.

Камера имеет полки для продуктов и крюки для подвески туш.

Примечания

1. Требования к установке сборно-разборной камеры см. „Основные правила монтажа холодильного оборудования".
2. Расшифровку подвода электроэнергии к приборному щитку в точку Б см. стр. Ж-44.

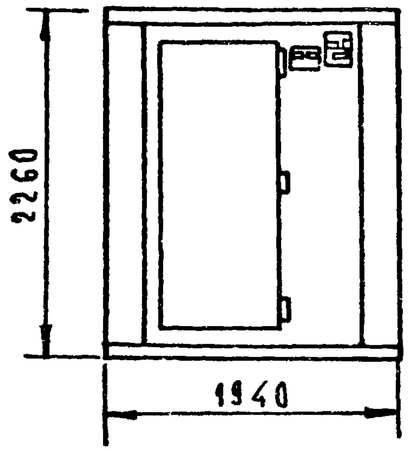
Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. №

				27 — 0 — 4.91 — 2 — 40	
Нач. техн.	Калугин			Камера холодильная сборно-разборная КХС-2-18 Б-1	Стадия: РП; Лист: —; Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Вед. инж.	Тупицина				
Инж. Пк	Липнагова				

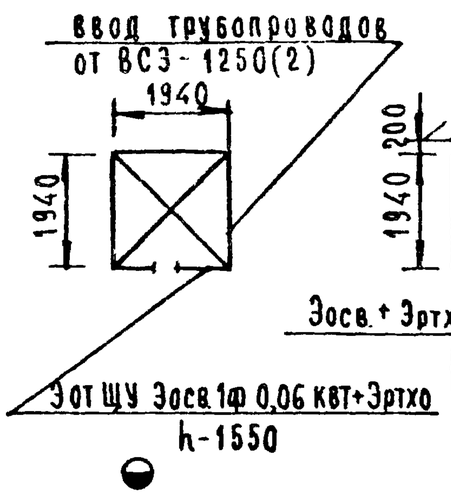
Формат А3

Ал.II

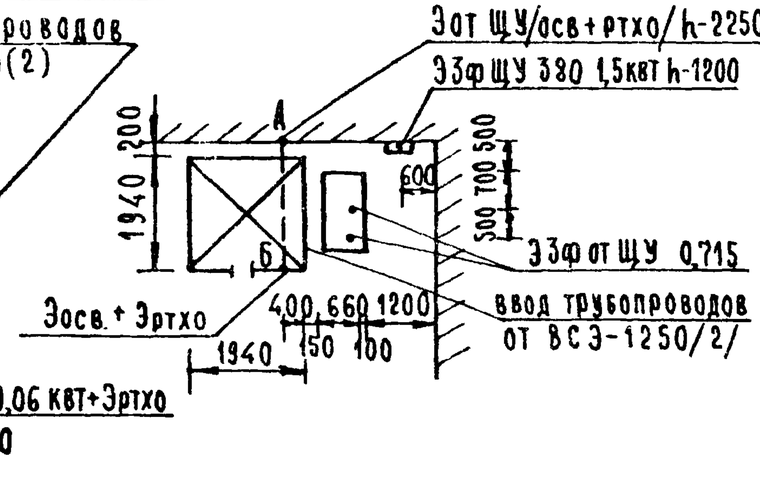
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требования к монтажу

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

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

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

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

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

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

Техническая характеристика

1. Внутренний объем	6,0
2. Полезный объем	5,7
3. Площадь полок, включая площадь дна, м²	5,2
4. Температура в охлаждаемом объеме, °С	-15
5. Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч не более	23,0
6. Род тока	переменный, трехфазный
7. Напряжение, в	380
8. Машинное отделение с двумя холодильными агрегатами	ВСЭ 1250(2)М
9. Установленная мощность, квт	1,5
10. Мощность лампы накаливания	0,06
11. Габаритные размеры, мм	
длина	1940
ширина	1940
высота	2260
12. Масса, кг не более	730
Код ОКП	5151122009

Изготовитель: Объединение „Марихолодмаш".

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

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.ШК	Савченко		

27 – 0 – 4.91 – 2 – 41

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

Стадия	Лист	Листов
РП		1

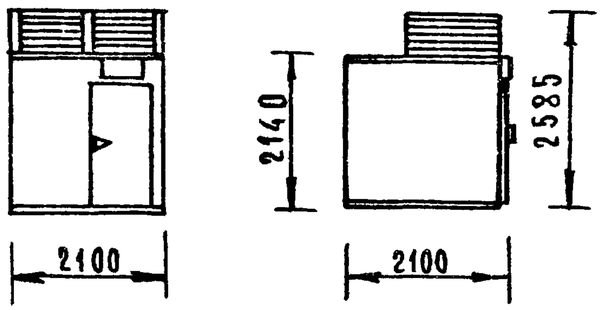
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

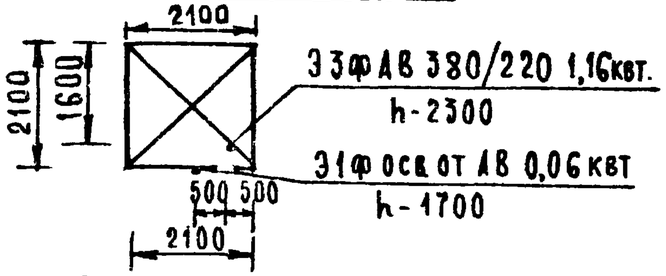
1000-02

Ал.II

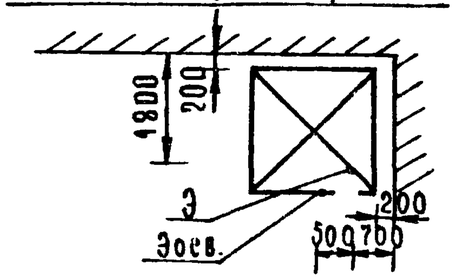
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Низкотемпературная холодильная камера предназначена для кратковременного хранения замороженных пищевых продуктов на полках-решетках в предприятиях торговли и общественного питания.

Камера холодильная сборно-разборная состоит из дверных, боковых, угловых, напольных, потолочных панелей и моноблочных холодильных машин, поставляемых комплектно. Панели представляют собой две металлические облицовки, пространство между которыми заполнено теплоизоляцией. Панели соединяются между собой с помощью замков на месте монтажа камеры.

Доступ в охлаждаемое отделение осуществляется через дверь, которая герметизирована резиновыми прокладками и снабжена затвором. Внутренний объем освещается светильником, включаемым снаружи камеры.

На потолочных панелях в передней части камеры расположены две холодильные машины с системой автоматического оттаивания снеговой „шубы" и выпаривания воды.

С фронтальной стороны камеры в верхней ее части установлены шкафы электрооборудования с пускозащитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

Техническая характеристика

1. Объем, м³:
   - внутренний 8,0
   - полезный 7,45
2. Температура в охлаждаемом объеме, °С −18
3. Площадь полок для размещения продуктов, м² 3,2
4. Тип холодильной машины − МХН-630
5. Холодопроизводительность холодильной машины в номинальном режиме, Вт 630
6. Число холодильных машин 2
7. Род тока − переменный трехфазный
8. Напряжение, В 380 или 220
9. Потребление электроэнергии за сутки при температуре окружающего воздуха 26°С, квт.ч, не более 22
10. Габаритные размеры, мм
    - длина 2100
    - ширина 2100

    высота без учета машинного отделения 2140
    высота с учетом машинного отделения 2585
11. Масса, кг не более 560
12. Установленная мощность, квт 1,22

Код ОКП: 51511210510 6

Изготовитель: Объединение „Мариихолодмаш".

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

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.-ск.	Савченко		

27-0-4.91-2-42

Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная КХН-1-8,0

Стадия	Лист	Листов
РП		1

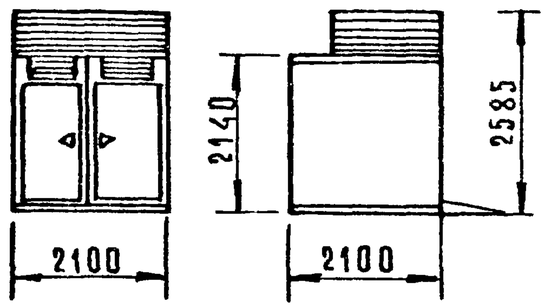
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

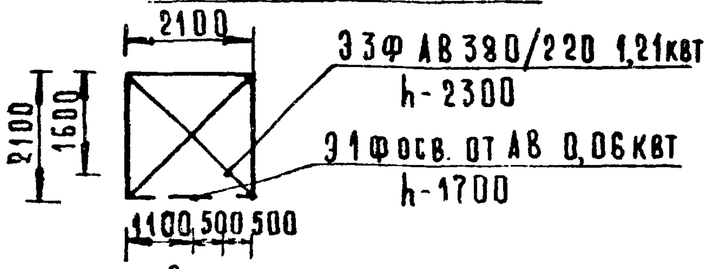
1060-02

Ал.Д

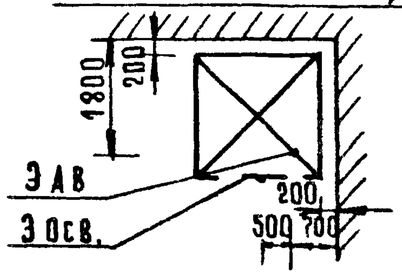
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Камера холодильная предназначена для кратковременного хранения замороженных пищевых продуктов в контейнерах.

Камера холодильная сборно-разборная состоит из дверных, боковых, напольных, потолочных панелей и моноблочных холодильных машин, поставляемых комплектно. Панели представляют собой две металлические облицовки, пространство между которыми заполнено теплоизоляцией. Панели соединяются между собой замками на месте монтажа камеры.

Доступ в охлаждаемое отделение осуществляется через дверь, которая герметизирована резиновыми прокладками и снабжена затвором. Внутренний объем освещается светильником, включаемым снаружи камеры.

На потолочных панелях в передней части камеры расположены две холодильные машины с системой автоматического оттаивания снеговой „шубы" и выпаривания воды.

С фронтальной стороны камеры в верхней ее части установлены шкафы электрооборудования с пускозащитной аппаратурой и приборами автоматического управления.

Техническая характеристика

1. Объем, м³:
   - внутренний 8,0
   - полезный 4,5
2. Температура в охлаждаемом объеме, °С -18
3. Число контейнеров по СТ СЭВ 782-77 4
4. Габаритные размеры контейнеров, мм 840×620×1600
5. Тип холодильной машины – МХНК-630
6. Холодопроизводительность холодильной машины, Вт 630
7. Число холодильных машин 2
8. Род тока – переменный трехфазный
9. Напряжение 380 или 220
10. Установленная мощность, квт 1,27
11. Потребление электроэнергии за сутки при температуре воздуха 26°С, квт.ч. 23
12. Габаритные размеры, мм:
    - длина 2100
    - ширина 2100
    - высота без учета машинного отделения 2140
    - высота с учетом машинного отделения 2585
13. Масса, кг не более 570

Код ОКП 515112105106

Изготовитель: Объединение „Мариохолодмаш"

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

Нач.техно	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. ПК	Савченко		

27-0-4.91-2-43

Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная КХН-1-8,0К

Стадия	Лист	Листов
РП		1

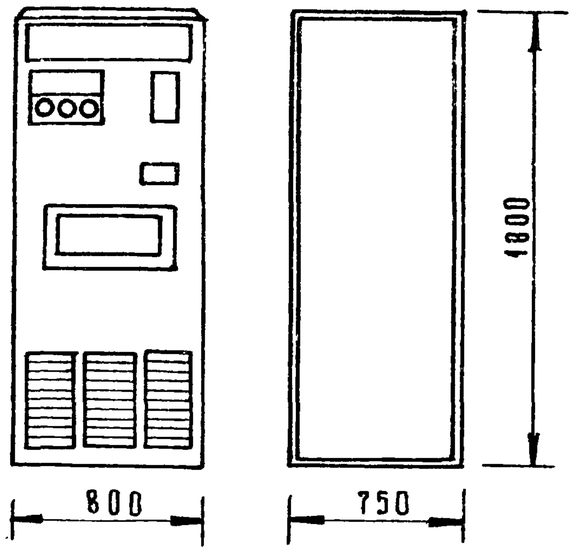
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

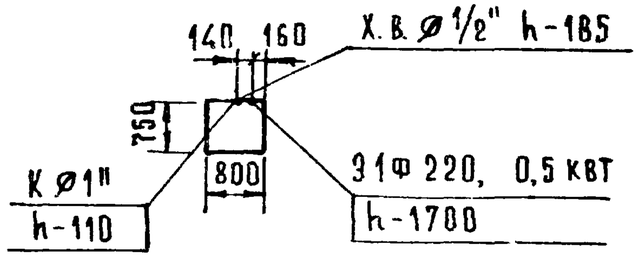
1060-02

Ал. II

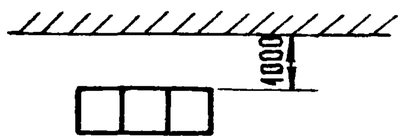
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность / при давлении подведенной воды не менее 0,15 МПа / доз/мин, не менее	3
2. Номинальная доза, см³ газированной воды	180
сиропа	20
3. Температура отпускаемых напитков / при температуре подведенной воды не выше 25°С /, °С не выше	12
4. Количество баков для сиропа вместимостью 10 дм³ шт	2
5. Род тока	переменный однофазный
6. Напряжение, В	220
7. Номинальная мощность, кВт не более	0,5
8. Габаритные размеры, мм не более:	
длина	800
ширина	750
высота	1800
9. Масса, кг	205

Код ОКП 5151411052

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Требования к установке

1. При групповой установке автоматы устанавливаются единым модулем, без промежутка между автоматами.
2. К месту установки автомата подводится: электросеть, водопроводная линия, канализационная линия / с обязательным уклоном от автомата /, заземляющий контур.

Автомат предназначен для приготовления и продажи газированной воды с сиропом и без него. Используется как в помещениях, так и на открытых площадках.

Автомат выполнен в виде металлического шкафа с передней запирающейся дверцей. В шкафу смонтированы водоохладительная машина, коллектор для подсоединения к водопроводу и канализации, водяной фильтр, блоки реле давления воды и газа, электрощит.

На двери смонтированы: монетный механизм, ниша выдачи напитка со стаканомойкой, касса для сбора денег, блок информации выбора напитка.

Баки для сиропа устанавливаются: один - на раме воздухоохладительной машины, другой - на поддоне, где также крепится воронка, через которую осуществляется слив воды из ниши.

Примечание

Завод-изготовитель выпускаемые автоматы баллонами для углекислого газа не комплектует.

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

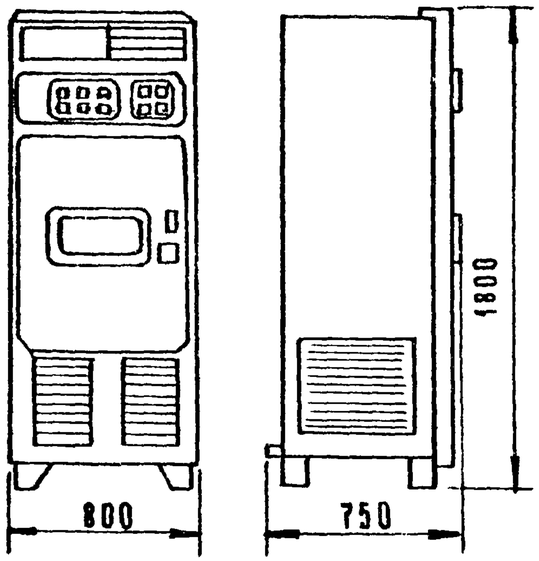
				27 — 0 — 4.91 — 2 — 44		
Нач.техн.	Калугин			Автомат для газированной воды АТ-101 С	Стадия: РП	Лист:	Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"		
Вед. инж.	Тупицина						
Инж.	Бычкова						

Формат А3

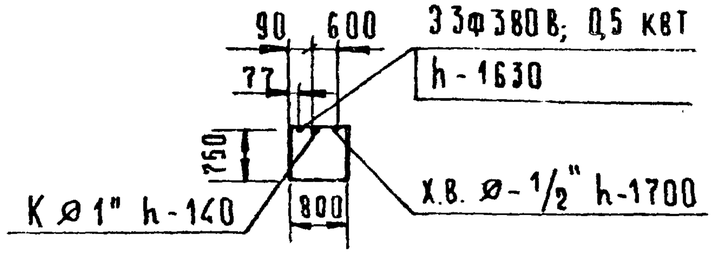
1060-02.

Ал.Ш

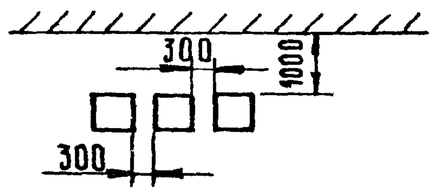
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, доз./мин, не менее	3
2. Номинальная доза, $см^3$:	
газированной воды	180
сиропа	20
3. Температура отпускаемых напитков /при температуре подведенной воды не выше 25°С/, °С не выше	12
4. Давление воды на выходе в автомат, МПа	0,1÷0,6
5 Род тока	переменный трехфазный
6. Напряжение, В	380 или 220
7 Номинальная мощность, квт, не более	0,5
8. Габаритные размеры, мм, не более	
длина	800
ширина	750
высота	1800
9 Масса /без баллона с углекислым газом и бидона/, кг не более	205

Код ОКП 5151411006

Изготовитель: Киевский завод торгового машиностроения

Требования к установке:

Автомат устанавливается так, чтобы угол наклона не превышал 3°. При установке автоматов в ряд расстояние между автоматами должно быть не менее 300 мм.

К месту установки автомата должны быть подведены: водопроводная магистраль с питьевой водой давлением 0,1÷0,6 МПа электросеть, канализационный трап, заземляющий контур.

Автомат предназначен для приготовления и выдачи газированной воды с сиропом двух видов и без него.

Устанавливается как в закрытых помещениях, так и на открытых площадках под тентами для защиты от дождя и солнца.

В корпусе автомата смонтированы водоохладительная машина с сатуратором, сиропные баки, коллектор водораспределительный, коллектор ввода, сливной коллектор, блок реле давления, электрощит, устройство фиксации углекислотного баллона.

На лицевой стороне двери расположены приемная личина монетного механизма, чаша возврата монет, декоративные рамки ниши выдачи напитка и блока кнопок, личина замка.

С внутренней стороны двери установлены блок информации выбора напитка, монетный механизм, касса, корпус ниши выдачи напитка со стаканомойкой.

Примечание

Завод-изготовитель выпускаемые автоматы баллонами для углекислого газа не комплектует.

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

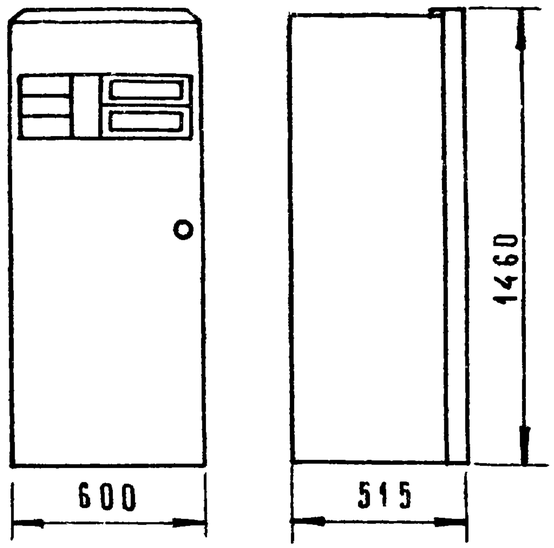
				27 – 0 – 4.91 – 2 – 45		
Нач.техн.	Калугин			Автомат для газированной воды АТ-101 СК	Стадия	Лист	Листов
					РП		1
Н.контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"		
Вед. инж.	Тупицина						
Инж.	Бычкова						

Формат А3

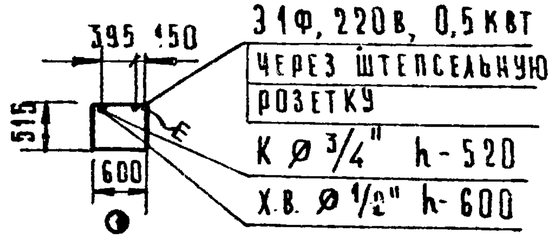
1060-02

Ал. II

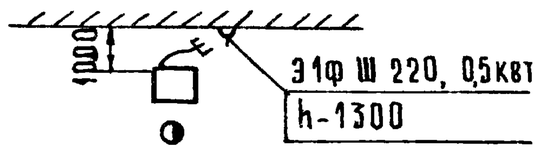
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, доз/мин	4
2. Номинальная доза газированной воды, мл	160
3. Номинальная доза негазированной воды, мл	не регламентируется
4. Количество видов напитков для выбора	5
5. Температура отпускаемых напитков, °С	12 ÷ 15
6. Объем дозы:	
тонизирующих/или витаминизированных/ добавок сиропа, см³	15 ± 5
раствора поваренной соли, см³	2 ± 1
7. Температура подводимой воды, °С	25
8. Содержание углекислого газа в газированной воде /по массе/, не менее	0,7
9. Номинальная мощность, квт	0,5
10. Род тока	переменный однофазный
11. Номинальное напряжение	220
12. Габаритные размеры, мм	
длина	600
ширина	515
высота	1460
13. Масса	118

Код ОКП 5151411263

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения.

Требования к установке

К месту установки автомата подводятся: линия электросети, водопроводная линия, канализационная линия, заземляющий контур.

Автомат предназначен для приготовления и бесплатного отпуска охлажденной газированной и негазированной воды, в том числе с различными вкусовыми добавками /поваренной солью, тонизирующими и витаминизированными концентратами сиропов/. Устанавливается в помещениях промышленных предприятий и учреждений.

Автомат выполнен в виде металлического шкафа с запирающейся передней дверцей. В шкафу смонтированы водоохладительная машина, имеющая автосатуратор, вмонтированный в воздухоохладитель и предназначенная для охлаждения воды, насыщения ее углекислым газом и дозирования напитка.

На двери автомата расположена ниша выдачи напитка со стаканомойкой, солерастворитель, наружная рамка с клавишами выбора напитка и информационными надписями, кожух лампы, электрический дозатор солевого раствора.

Примечание

Конструкцией автомата предусмотрена установка баллона углекислотой вне корпуса. Углекислотные баллоны завод не поставляет.

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

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

27 – 0 – 4.91 – 2 – 46

Автомат для газированной воды АВ-3

Стадия	Лист	Листов
РП		1

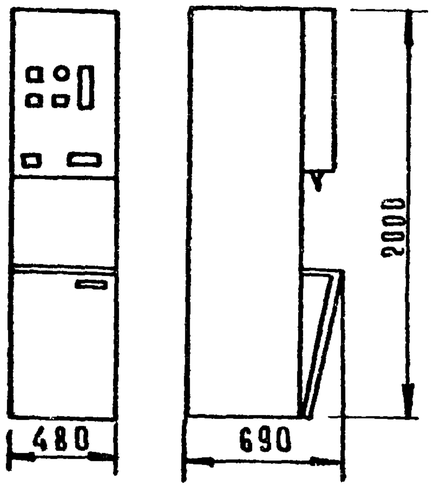
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

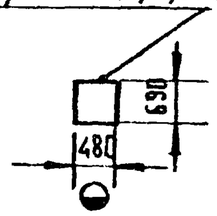
Альб

Общий вид



Монтажная схема

3Ф; 380/220+0; 0,6квт
h-400



Вариант размещения

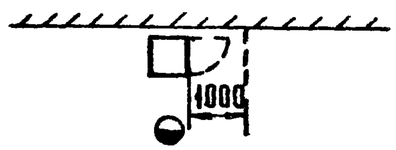
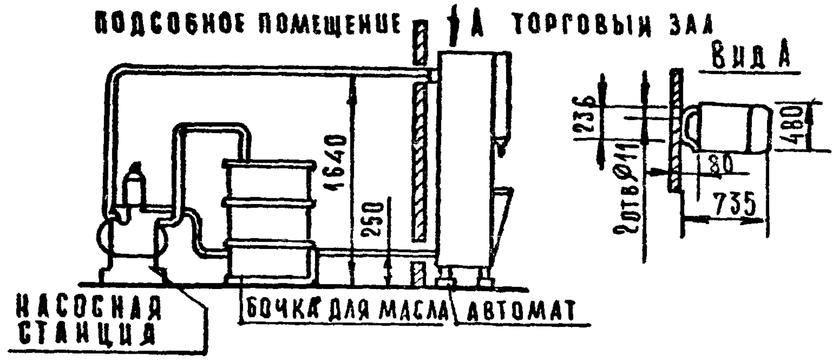


Схема подключения автомата



Вид А

Требование к установке

Насосная станция монтируется в подсобном помещении магазина

Техническая характеристика

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

Код ОКП 5151412019

Изготовитель:

Объединение „Киевторгмаш".

Автомат предназначен для продажи растительного масла дозами 277×322 грамма.

Автомат представляет собой металлический шкаф, облицованный стальными листами. Шкаф снабжен передней панелью и дверью для удобства подхода к механизмам автомата. На наружной поверхности передней панели размещается сигнальный глазок, приемная щель монетного механизма, кнопка возврата, кнопка выдачи, чаша возврата монет, фланец слива масла. Для сбора пролитого масла под передней панелью находится облицовка нижняя с поддоном.

На каркасе внутри автомата смонтированы основные узлы: резервуар, верхний бачок, весы с весовым бачком, блок питания монетного механизма, блокировочный выключатель, касса, помехоподавляющее устройство. На двери автомата установлен электрощит.

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

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

27 - 0 - 4.91 - 2 - 47

Автомат для продажи растительного масла АТ-205

Стадия	Лист	Листов
РП		1

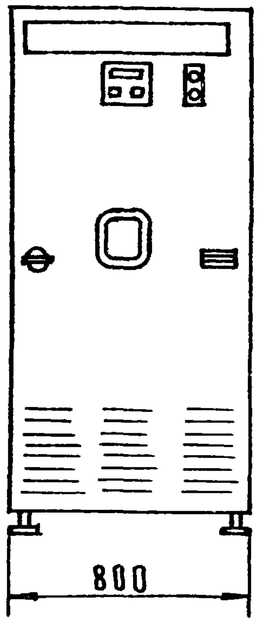
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

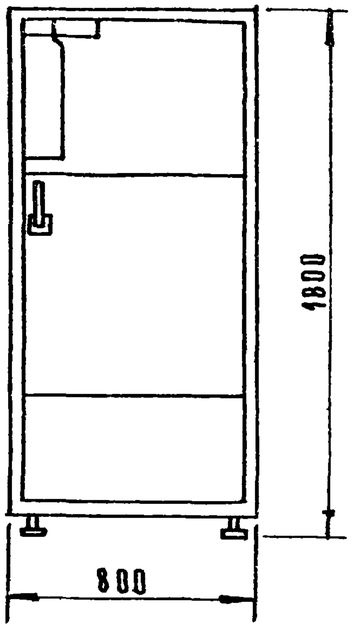
1060-02

Ал. II

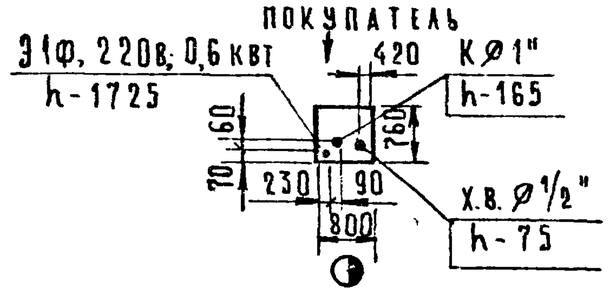
Общий вид



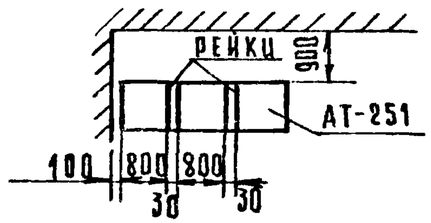
Вид со стороны обслуживания



Монтажная схема



Вариант размещения



Автомат предназначен для продажи осветленных соков и вин в стаканчиках разового пользования / возможен вариант в стеклянные стаканы /.

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

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

Техническая характеристика

1.	Производительность, доз/мин	3
2	Номинальная доза продукта, мл	101 ÷ 190
3	Количество фляг для хранения продуктов, шт	2
4.	Вместимость фляш, л не более	21
5	Температура отпускаемого продукта, °С	14
6.	Потребляемая мощность, квт	0,6
7	Род тока	однофазный, переменный
8	Напряженце, В	220
9	Температура окрушающего воздуха, °С	5-32
10	Температура в холодильной камере, °С	10-12
11	Габаритные размеры, мм	
	длина	800
	ширина	760
	высота	1800
12	Масса, кг	290

Код ОКП 5151412004

Изготовитель:

Объединение „Киевторгмаш"

Требованце к установке

При установке автомата АТ-251 в ряд с другими автоматами разными по высоте для выравнивания их установить рекламные стойкц. Стыковку автоматов друг с другом осуществляют с помощью раздеацтельных реек, которые изготавлцваются заказицком по чертещам завода.

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

Нач. техн.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж.	Бычкова		

27 - 0 - 4.91 - 2 - 48

Автомат для продажи соков и вин. АТ - 251

Стадия	Лист	Листов
РП		1

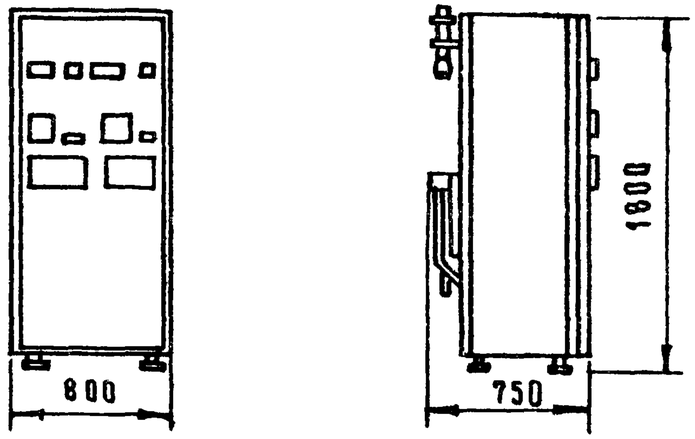
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

Ал.Ц

Общий вид



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

Автомат может устанавливаться в закрытых помещениях 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 дверц размещены рекламные и информационные устройства, две личины монетных механизмов, два окна ниш с кружкомойками и две кнопки кружкомоек.

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

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

Техническая характеристика

1	Производительность, доз./мин	6
2	Количество видов напитков отпускаемых автоматом	1
3	Количество одновременно обслуживаемых покупателей	2
4	Величина отпускаемой дозы пива, мл	200 ÷ 250
5	Емкость для отпуска пива, л	0,25 или 0,50
6	Температура пива в изотермической емкости и в бочке, °С	12
7	Рабочее давление углекислого газа МПа (кгс/см²)	0,55 ÷ 0,6
8	Мощность, квт	0,8
9	Род тока	трехфазный переменный
10	Напряжение, в	380 или 220
11	Габаритные размеры, мм	
	длина	800
	ширина	750
	высота	1800
12	Масса, кг	260

Код ОКП 5151412008

Изготовитель:
Объединение „Киевторгмаш".

Продолжение см. лист 2

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

				27 – 0 – 4.91 – 2 – 49		
Нач.техн.	Калугин			Автомат для продажи пива АТ-255	Стадия	Лист	Листов
Н.контр.	Алимбекова				РП	1	2
Вед.инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"		
Инж.	Бычкова						

Формат А3

1960-02

Монтажная схема

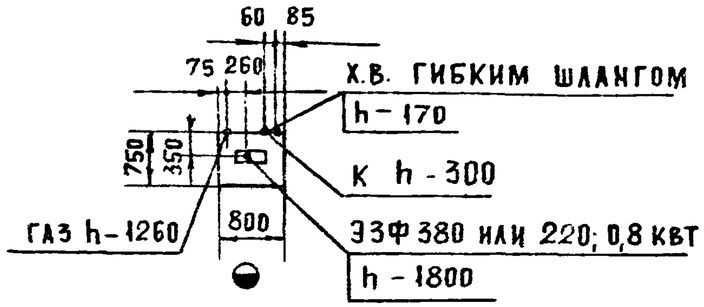
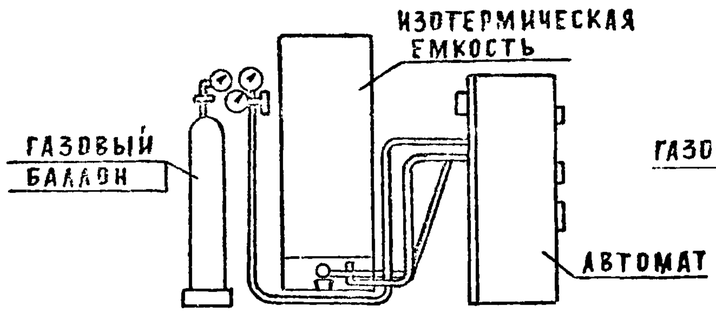
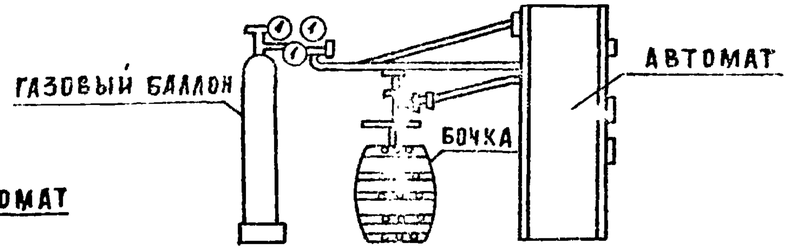


Схема подключения автомата

К изотермической емкости



К бочке



Требования к монтажу и установке

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

Альбом

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

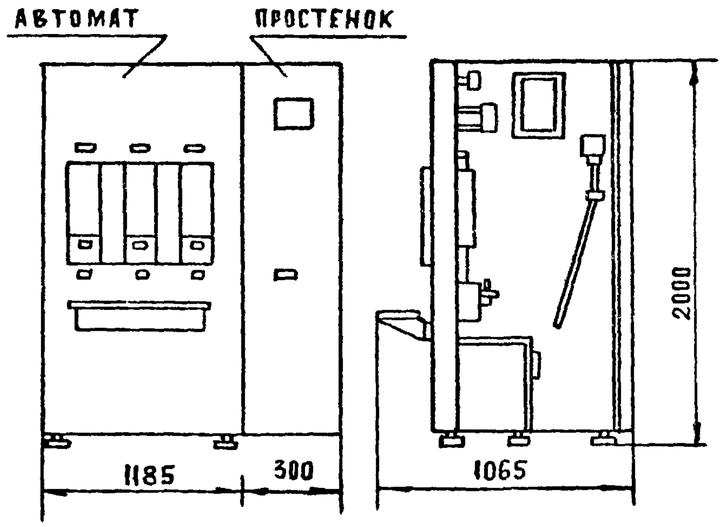
				27-0-4.91-2-50	
Нач.техн.о	Калугин			Автомат для продажи пива АТ-255	Стадия: РП; Лист: 2; Листов: 2
Н. контр.	Дли.бекова				АО. ИНРЕКОН
Вед. инж.	Тупицина				
Инж III к.	Бычкова				

Формат А3

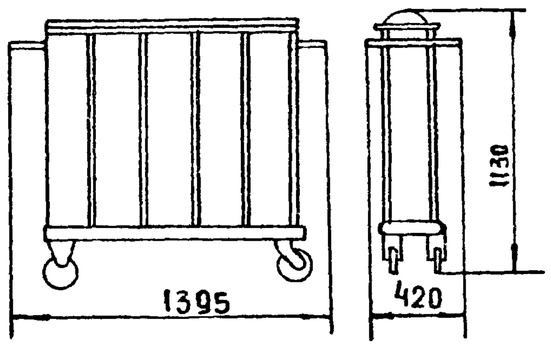
1260-02

Ал. III

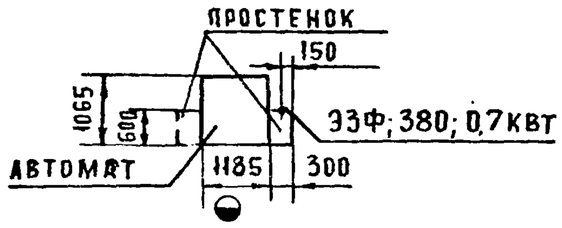
ОБЩИЙ ВИД



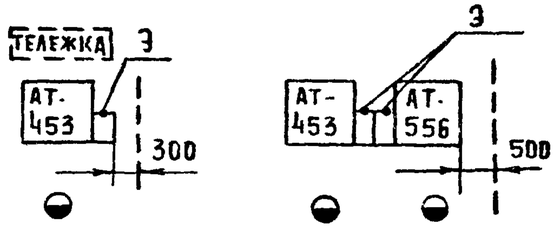
ОБЩИЙ ВИД ТЕЛЕЖКИ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

1. Производительность, шт/мин	4
2. Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел.	1
3. Максимальное количество товара, загружаемого автомат, ед. товара	264
4. Количество секций, шт.	3
5. Количество видов товара для выбора	3
6. Потребляемая мощность, квт	0,7
7. Род тока	трехфазный переменный
8. Напряжение, в	380
9. Габаритные размеры корпуса автомата, мм	
длина	1185
ширина	1065
высота	2000
10. Габаритные размеры простенка, мм	300 × 600 × 2000
11. Габаритные размеры тележки, мм	1395 × 420 × 1130
12. Масса автомата, кг	900
13. Масса автомата тележки, кг	28

Код ОКП 515141 3013

Изготовитель: Об'единение „Киевторгмаш"

Требования к установке:

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

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

Простенок представляет собой сварной каркас, на котором смонтирован макетный механизм, блок установки цен продаваемых товаров, блок управления автоматом, касса. Товар к автомату транспортируется тележкой.

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

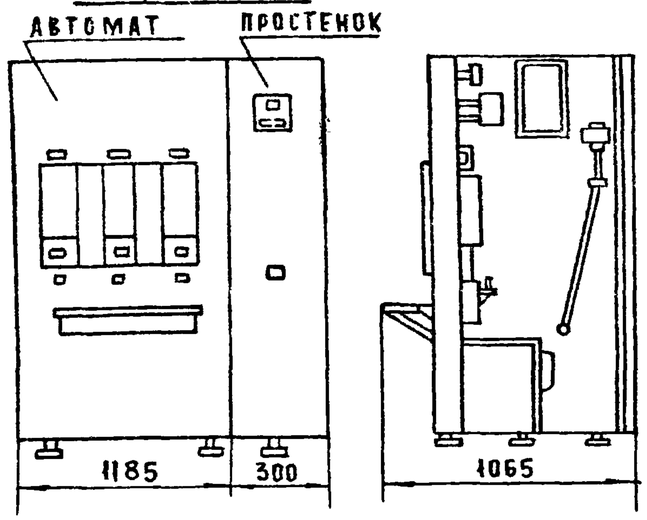
				27-0-4.91-2-51	
Нач. отд	Кавугин		Автомат для продажи штучных товаров АТ-453	Стадия: РП	Лист:	Листов: 1
Н. контр	Алимбекова			АО ИНРЕКОН		
Вед. инж	Тупицина					
Инж. ПК	Бычкова					

1060-02

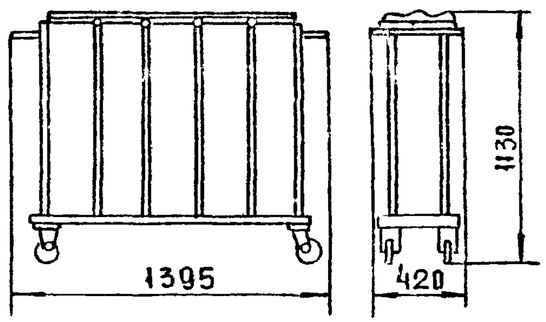
Формат А3

Ал. II

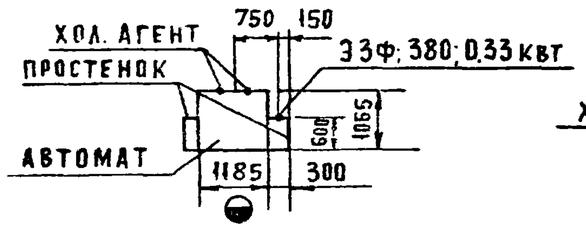
ОБЩИЙ ВИД



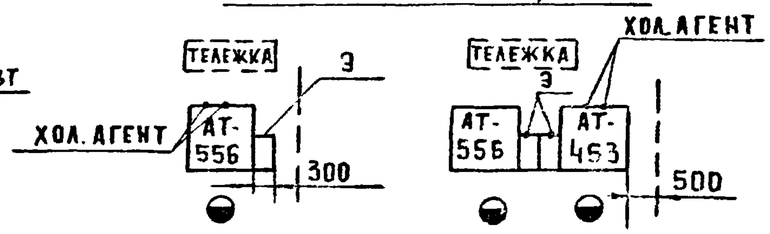
ОБЩИЙ ВИД ТЕЛЕЖКИ



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Требование к установке

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

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

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

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

Товар к автомату транспортируется тележкой.

Техническая характеристика

1.	Количество одновременно обслуживаемых покупателей, чел.	
2.	Максимальное количество товара, загружаемого в автомат, ед. товара	264
3.	Количество секций, шт.	3
4.	Количество видов товаров для выбора	3
5.	Средняя температура в охлаждаемом об'еме, °С	4÷8
6.	Масса товара в ячейке, кг	0,25
7.	Потребляемая мощность, квт	1,1
	в том числе: холодильного агрегата	0,715
	автомата	0,33
8.	Род тока трехфазный переменный	
9.	Напряжение, в	380
10.	Габаритные размеры автомата, мм	
	длина	1185
	ширина	1065
	высота	2000
11.	Габаритные размеры простенка, мм	300×600×2000
12.	Габаритные размеры тележки, мм	1395×420×1130
13.	Масса автомата, кг	985
14.	Масса тележки, кг	28
	Код ОКП	5151411007

Изготовитель:

Об'единение „Киевторгмаш"

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

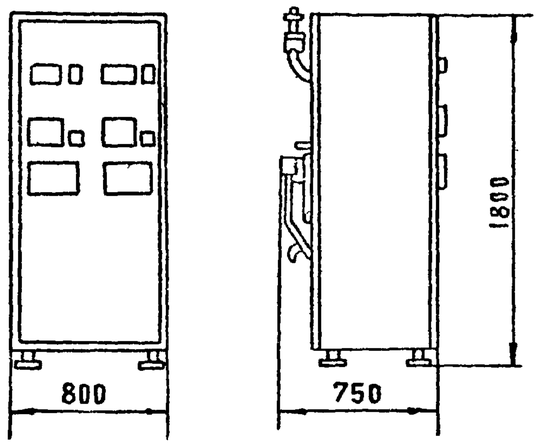
				27-0-4.91-2-52	
Нач. техо	Калугин			Автомат для продажи охлажденных штучных товаров АТ-556	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова				
Вед. инж.	Тупицина				
Инж. к	Бычкова				АО „ИНРЕКОН"

1060-02

Формат А3

Ал. III

Общий вид



Монтажная схема

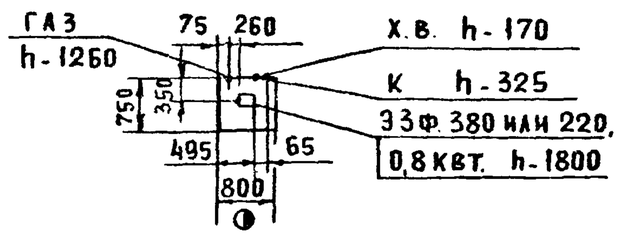
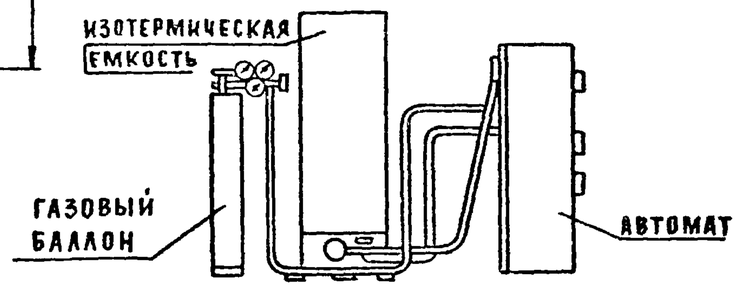


Схема подключения автомата к изотермической емкости



Техническая характеристика

1.	Техническая производительность доз/мин	6
2.	Емкость для отпуска кваса	
	кружка	0,25
	кружка	0,5
3.	Величина отпускаемой дозы, мл	200÷250
4.	Температура кваса в изотермической емкости, °С	12
5.	Температура отпускаемого кваса, °С	7–12
6.	Рабочее давление углекислого газа на газовом редукторе, кгс/см²	0,55÷0,6
7.	Потребляемая мощность, квт	0,8
8.	Род тока – трехфазный переменный	
9.	Напряжение, в	380 или 220
10.	Габаритные размеры, мм	
	ширина	800
	глубина	750
	высота	1800
11.	Масса, кг	260

Код ОКП 5151415009

Изготовитель: Об'единение „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 ф 1/2" со штуцером в начале трубы для подсоединения шланга от баллона и со штуцерами, установленными против газовых коллекторов автоматов для подсоединения каждого автомата.
3. Над верхней частью емкости должна быть подведена водопроводная магистраль с вентилем, снабженным штуцером для подсоединения моющего раствора.

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

Автомат состоит из двух автоматических секций, смонтированных в едином шкафу с передней дверью. Нижнюю и среднюю часть каркаса занимает холодильная установка, состоящая из холодильного агрегата и ванны. В нижней части каркаса размещены коллектор ввода воды и коллектор слива. В средней части каркаса размещены ниши с кружкомойками, ниши выдачи, щит электрооборудования холодильного агрегата. В верхней части каркаса смонтированы газосбрасыватель, электрощиты управления электросхемы автомата. На лицевой стороне двери размещены рекламные и информационные устройства, две личины монетных механизмов, два окна выдачи, два кармана возврата монет, два окна ниш с кружкомойками.

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

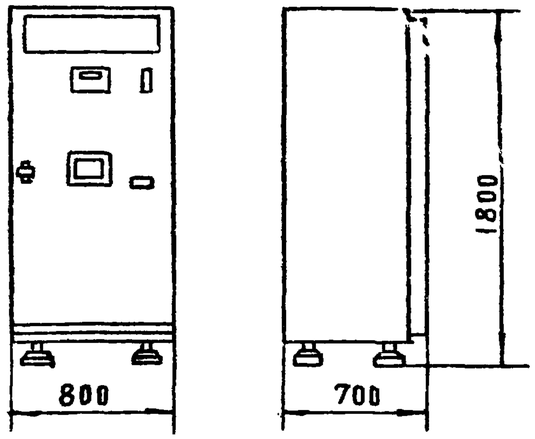
Нач. от	Залугин		27-0-4.91-2-53
Н. контр.	Шимбекова		Автомат для продажи кваса АТ-256
Вед. инж.	Тупицина		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Инж. III к.	Быкова		АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

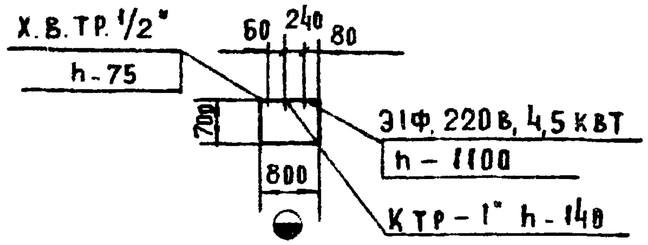
1060-02

Альбом

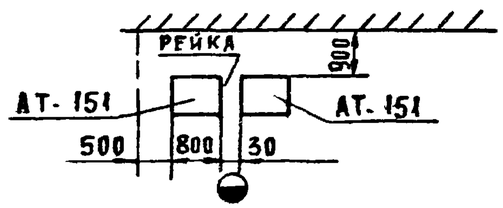
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Требование к установке:

1. При установке автомата АТ-151 в ряд с другими автоматами высотой более 1800 мм для выравнивания их по высоте на автомате АТ-151 установить рекламную стойку.
2. Стыковку автоматов друг с другом осуществляют с помощью реек разделительных. Разделительные рейки и рекламные стойки изготавливает заказчик по чертежам завода

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

Автоматы АТ-151 и АТ-151-01 отличаются рекламной надписью „КАКАО" или „КОФЕ" величиной дозы сгущенного продукта и типом монетного механизма,

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

Техническая характеристика

1. Техническая производительность, отп/мин	3
2. Доза напитка, мл	175
3. Температура напитка, °С	65
4. Водогрейный котел:	
емкость, л	16
рабочее давление в котле, МПа/кгс/см^2/0,15/1,5/	
5. Давление водопроводной воды, МПа/кгс/см^2/0,17÷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	
длина	800
ширина	700
высота	1800
10. Масса, кг	200

Код ОКП 5151411004

Изготовитель:

Об'единение „Киевторгмаш"

Примечание

К месту установки автомата должен быть подведен канализационный трап.

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

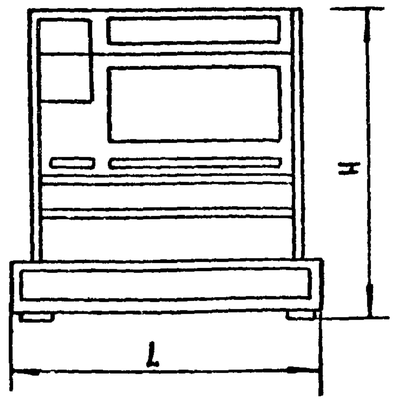
				27-0-4.91.-2-54		
Нач. отд.	Калугин			Автомат для приготовления и продажи напитков из сгущенных продуктов АТ-151; АТ-151-01	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Алимбекова				РП		1
Вед. инж.	Тупицина				АО „ИНРЕКОН"		
Инж. III к.	Бычкова						

Формат А3

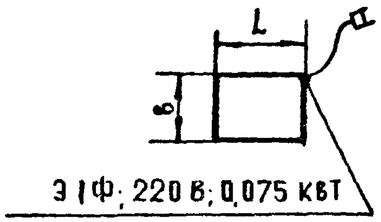
1060-01

Ал. IV

Общий вид



Монтажная схема



ЧЕРЕЗ ШТЕПСЕЛЬНУЮ РОЗЕТКУ

Машина предназначена для механизации контрольно-кассовых операций. Выпускаются следующие модификации машины: для предприятий торговли и общественного питания - четырехсчетчиковая ОКА-4401 и односчетчиковая ОКА-1401. 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, предназначена ОКА-4441, выпускается без постамента, имеет съемные ключи для пуска машины и обеспечивает независимую работу четырех кассиров. Они регистрируют суммы в четырех денежных счетчиках и счетчике частных итогов. Подсчитывают суммы заказов, печатают чековую ленту и производят ее нарезку, печатают контрольную ленту.

Техническая характеристика

	ОКА-4401	ОКА-1401	ОКА-4441
1. Машинное время цикла, с	0,8	0,8	0,8
2. Способ набора цифр	клавишный		
3. Индикаторы проведенной суммы	двусторонний		односторонний
4. Емкость счетчиков разрядов	7	7	7
5. Общее количество суммирующих счетчиков	5	5	5
6. Способ отделения чеков	отрезка или нарезка	отрезка	отрезка или нарезка
7. Ширина чековой ленты, мм	40	40	40
8. Род тока	однофазный переменный		
9. Напряжение, В	220	220	220
10. Потребляемая мощность, квт	0,075	0,075	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	28
Код ОКП	40175-200121	40175-200131	40175-200151

Изготовитель: Рязанский з-д „САМ"

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

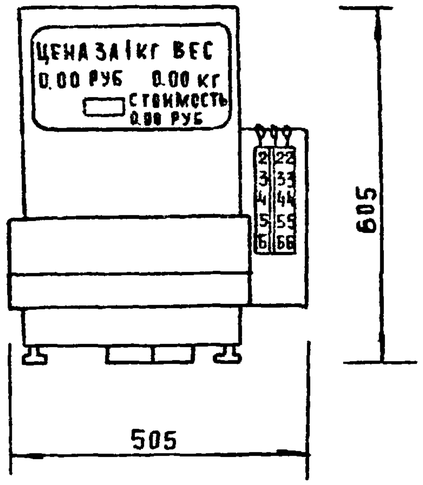
				27-0-4.91-2-55	
Нач. отд.	Калугин			Машины контрольно-кассовые „ОКА"	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Вед. инж.	Тупицина				
Инж. II к.	Липнягова				

Формат А3

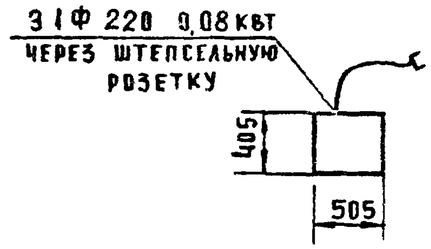
1080-02

Ал. II

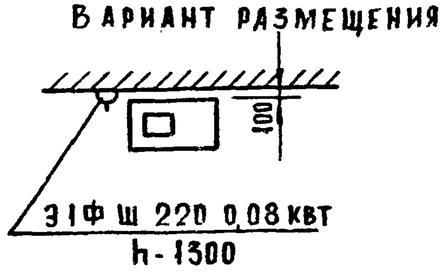
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



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 повременные интегральные схемы и бесконтактные переключатели, обеспечивающие высокую надежность и быстроту.

Весы применяются в предприятиях торговли и общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.	Пределы взвешивания, г	40-3000
2.	Диапазон компенсаций массы упаковки, г / допускается компенсация до 3 кг при соответствующем уменьшени верхнего предела взвешивания/	0-500
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	4274510009 01

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда"

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

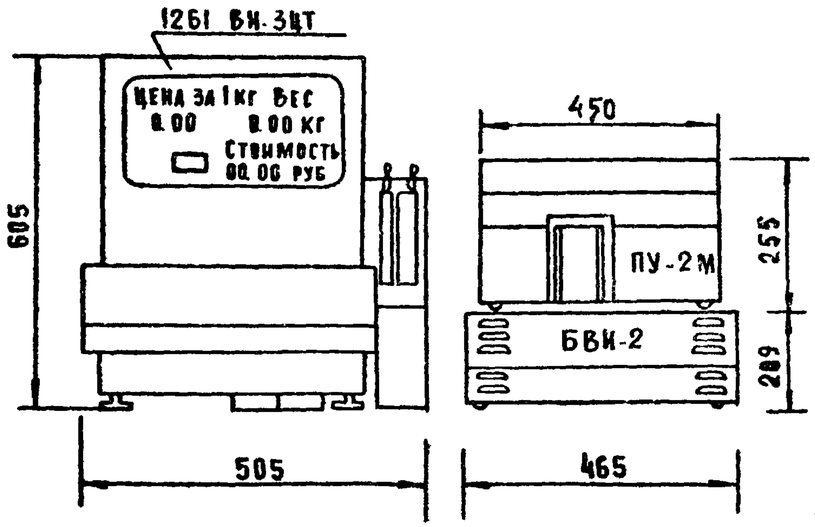
				27-0-4.91-2-56		
Нач. отд.	Калугин			Весы настольные с указателем массы, цены и стоимости 12Б1 ВН-3ЦТ	Стадия	Лист	Листов
Н. контр	Алимбекова				РП		1
Вед. инж.	Тупицина				АО. ИНРЕКОН		
Инж. II к.	Липнягова						

Формат А3

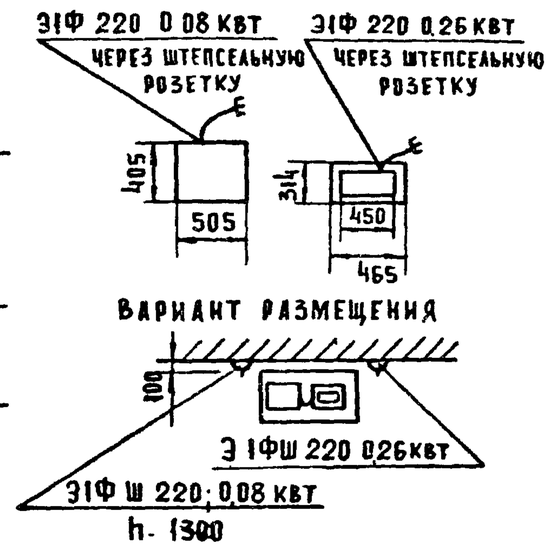
1060-02

Ал. №

Общий вид



Монтажная схема



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

В состав комплекса входят электронные весы 1261 ВН-3ЦТ для измерения и индикации массы и стоимости, блок ввода информации БВИ-2, печатающее устройство ПУ-2М для регистрации на чеке необходимых данных о товаре, даты, массы и стоимости.

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

Техническая характеристика

1.	Пределы взвешивания, г			40-3000
2.	Диапазон компенсации массы упаковки, г до 500 /допускается компенсация до 3 кг при соответствующем уменьшении верхнего предела взвешивания/			
3.	Дискретность индикации массы, г			1
4.	Допустимая погрешность взвешивания, г			±3
5.	Диапазон ввода цен, руб. /через 1 коп/			0-9 99
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	1261 ВН-3ЦТ	БВИ-2	ПУ-2М
	длина	505	465	450
	ширина	405	314	200
	высота	605	209	255
14.	Масса, кг	40	20	20
	Код ОКП		4274510010 08	

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда"

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. II к.	Липнягова		

27-0-4.91-2-57

Весы электронные с чекопечатающим устройством „Дина" 1799 в тч.3

Стадия	Лист	Листов
РП		1

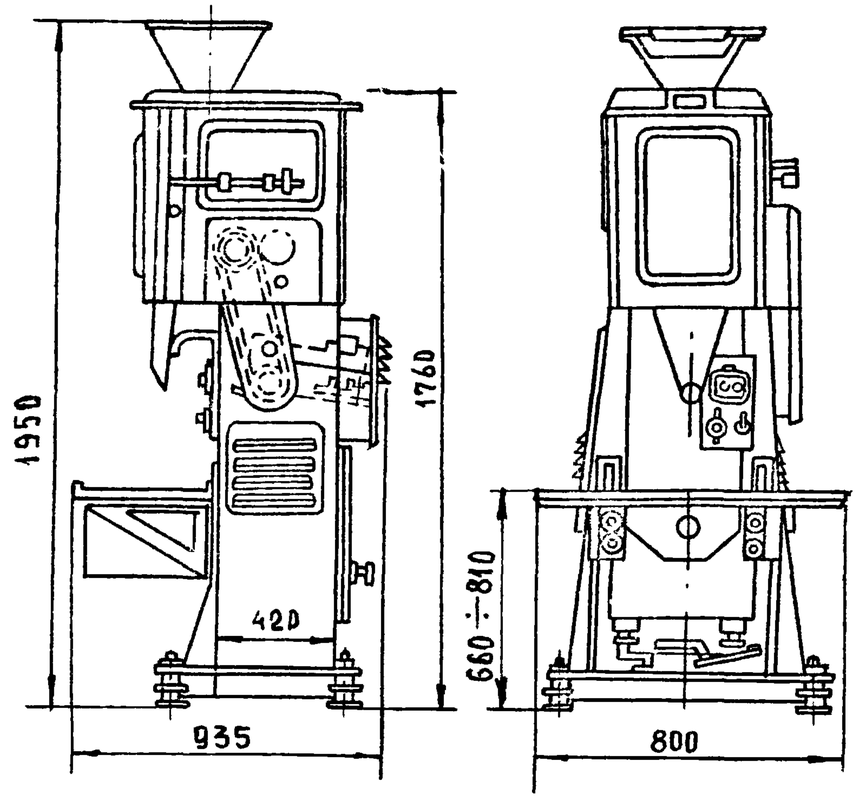
АО „ИНРЕКОН"

1060-02

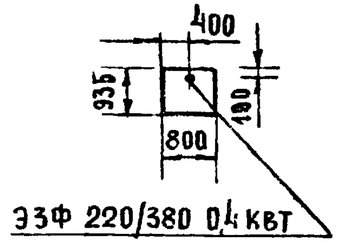
Формат А3

Ал. III

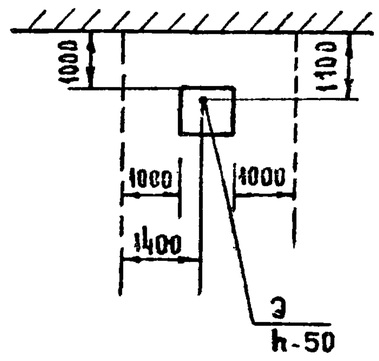
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1.	Производительность, отв. в мин		
		для порций 500 г	30
		для порций 1000г	25
2.	Наибольший предел взвешивания, г		1000
3.	Наименьший предел взвешивания, г		500
4.	Мощность, квт		0,4
5.	Напряжение, в		220/380
6.	Род тока		трехфазный, переменный
7.	Габаритные размеры, мм	длина	935
		ширина	800
		высота	1950
8.	Масса, кг		250
	Код ОКП		427414000701

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда."

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

Подача, заделка и заклейка пакетов производится вручную.

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

В тумбе укреплена главная панель, на которой установлены основные элементы электроавтоматики. На тумбе укреплен стол. В середине стола имеется решетка и выдвижной ящик для собирания просыпавшегося продукта. Для удобства работы стол может регулироваться по высоте.

Дозатор снабжен ножным выключателем, регулирующим выдачу порции в пакет. На верхней плите установлен питатель, состоящий из загрузочной воронки и камеры объемного дозирования.

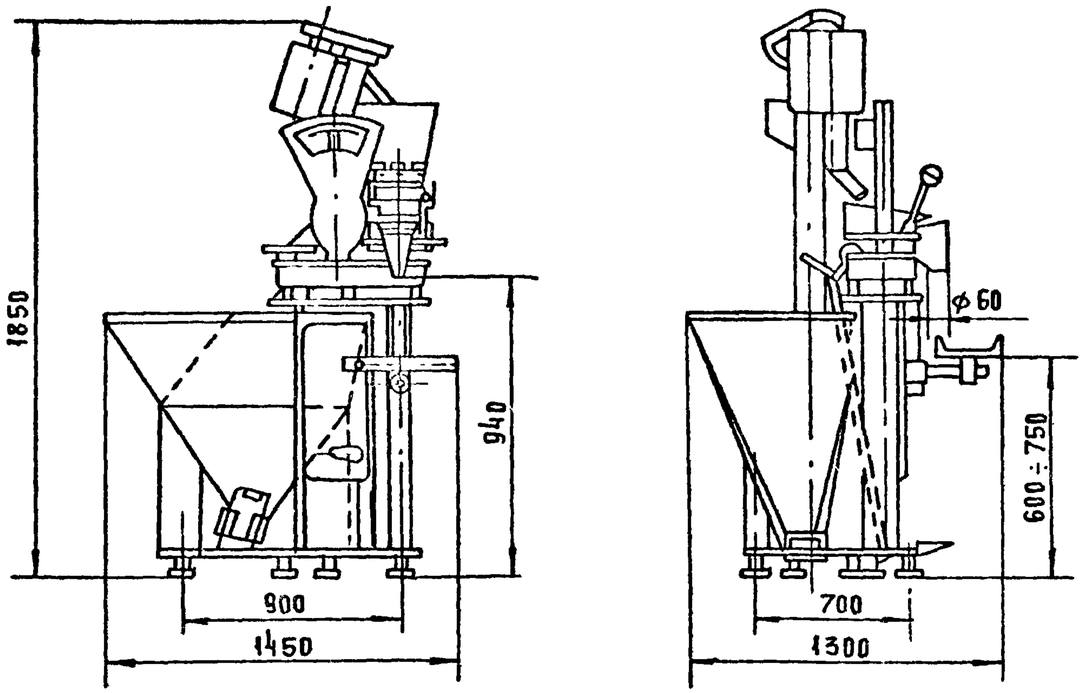
Взам. инв. № | Подп. и дата | Инв. № подл.

			27-0-4 91-2-58
Нач. техн. о	Калугин		Дозатор для фасовки муки, сахарного песка ДРК-1
Н. контр.	Алимбекова		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Вед. инж.	Тупицина		АО. ИНРЕКОН
Инж. II к.	Липнягова		

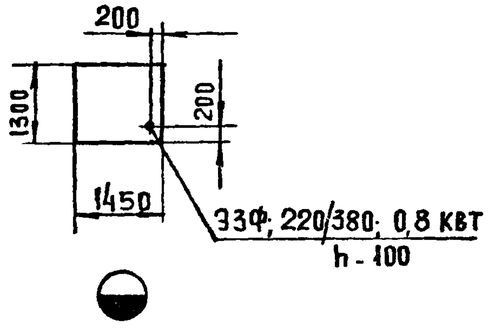
1060-02

Ал. II

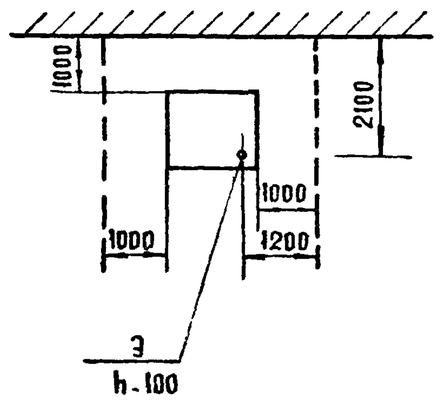
ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ



Техническая характеристика

1.	Производительность весов, кг/ч	до 600
2.	Величина порции, кг	0,5 и 1,0
3.	Мощность, квт	0.8
4.	Напряжение, В	220/380
5.	Род тока	трехфазный переменный
6.	Габаритные размеры, мм	
	длина	1450
	ширина	1300
	высота	1850
7.	Масса, кг	180
	Код ОКП	427414001006

Изготовитель: Киевское производственное объединение „Веда"

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

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

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

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

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. II к.	Липнягова		

27-0-4.91-2-59

ВЕСЫ ДЛЯ ФАСОВКИ КРУПЫ И САХАРНОГО ПЕСКА В ПАКЕТЫ ДСК-1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

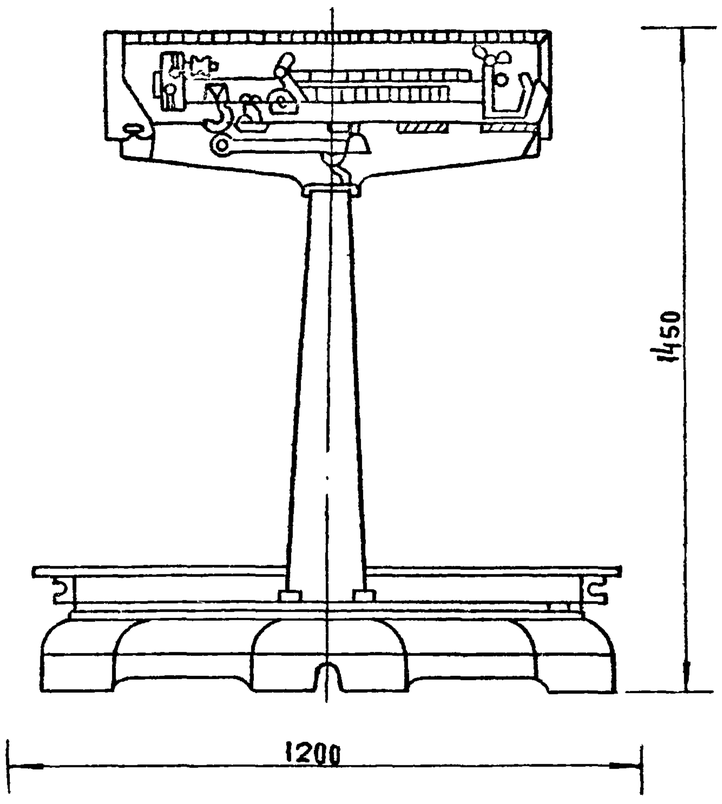
1060-02

Формат А3

Ал II

ОБЩИЙ ВИД

Весы РП-500Ш-13БС4



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	РП-500Ш-13БС4	РП-2Ш-13М
ПРЕДЕЛЫ ВЗВЕШИВАНИЯ, КГ	25 ÷ 500	100 ÷ 2000
ЦЕНА НАИМЕНЬШЕГО ДЕЛЕНИЯ ШКАЛЫ, КГ	ОСНОВНОЙ 20 ДОПОЛНИТ. 02	ОСНОВНОЙ 100 ДОПОЛНИТ. 1.0
НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ШКАЛЫ ЦИФЕРБЛАТА, КГ	500	2000
РАЗМЕРЫ ПЛАТФОРМЫ, ММ		
ДЛИНА	1000	1250
ШИРИНА	600	1250
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ		
ДЛИНА	1200	1710
ШИРИНА	1330	1325
ВЫСОТА	1450	1885
МАССА, КГ	200	375
КОД ОКП	4274790061	4274310020
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	АРМАВИРСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	

Весы товарные предназначены для взвешивания продуктов и товаров, поступающих партиями, на предприятия общественного питания и торговли

Условия окружающей среды при эксплуатации:

а) температура воздуха °С от минус 20 до плюс 45.

б) относительная влажность при 20°, %. 80.

ВЗАМ. ИНВ N

ПОДП. И ДАТА

ИНВ. N ПОДЛ.

НАЧ. ОТД.	КАЛУГИН		
Н. КОНТР.	АЛИМБЕКОВ		
ВЕД. ИНЖ.	ТУПИЦИНА		
ИНЖ. II К.	ЛИПНЯГОВА		

27-0-4.91-2-60

ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП-500Ш-13БС4, РП-2Ш-13М

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

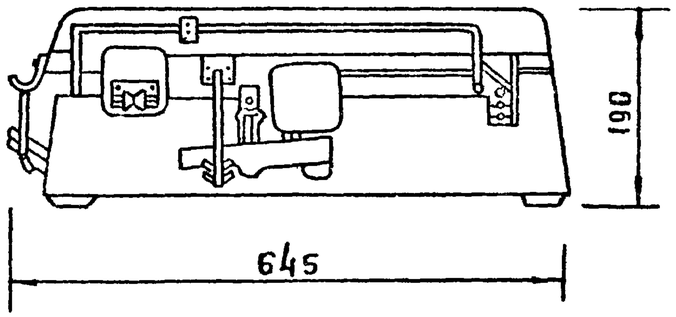
АО „ИНРЕКОН"

ФОРМАТ А3

1060-02

Ал.№1

Общий вид



Весы товарные предназначены для взвешивания грузов в различных отраслях народного хозяйства

Условия окружающей среды при эксплуатации:

температура воздуха, °С от минус 20 до плюс 45;

относительная влажность при 20° - 80%

Допустимая погрешность взвешивания от 5 до 100кг ± 50 грамм.

Техническая характеристика

Предел взвешивания, кг	5 ÷ 100
Наибольшее значение основной шкалы, кг	100
Цена деления основной шкалы, кг	5
Наибольшее значение дополнительной шкалы, г	50
Цена деления дополнительной шкалы, г	5
Размеры платформы, мм	
длина	600
ширина	450
Габаритные размеры, мм	
длина	645
ширина	555
высота	190
Масса, кг	22
Код ОКП	42743-11135

Изготовитель: Иглинский весовой завод

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

Нач. отд	Калугин		
Н. контр.	Ахмбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. II к.	Липнягова		

27.-0-4.91-2-61

Весы товарные РП-100 Ш13-М1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

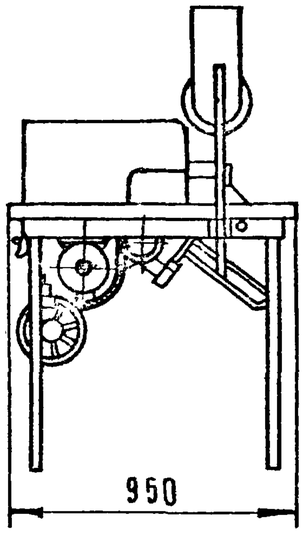
АО „ИНРЕКОН"

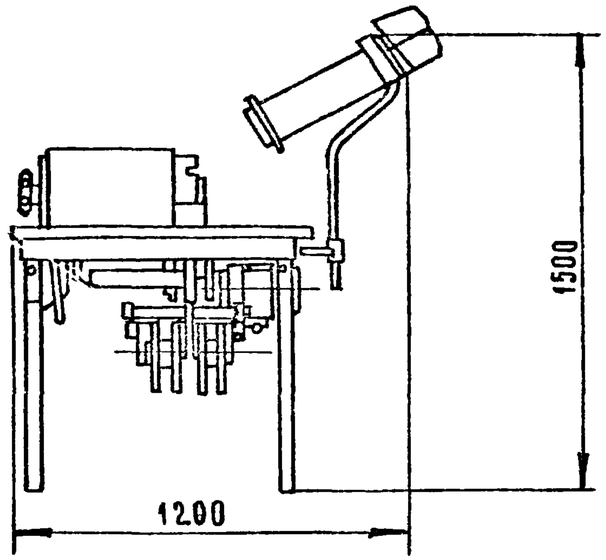
1060-02

Формат А3

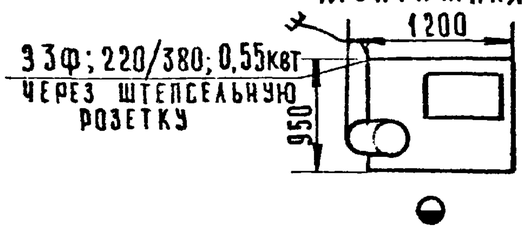
Ал.II

Общий вид

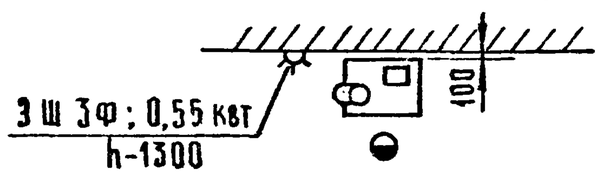




Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

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

Изготовитель: Производственное объединение „Киевторгмаш".

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

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

Нач. отд.	Каалугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. К.	Липнягова		

27-0-4.91-2-62

Машина для упаковки овощей и фруктов МУ

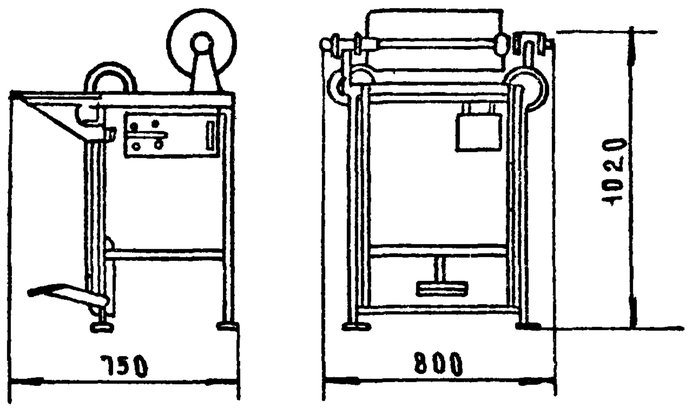
Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

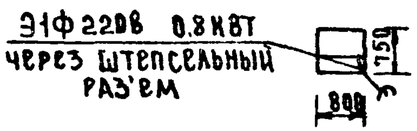
Формат А3

Ал.II

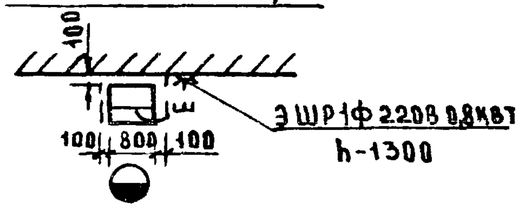
Общий вид



Монтажная схема



Вариант размещения



Техническая характеристика

1. Производительность, сварок/ч		
при сварке проволокой		до 400
при сварке полоской		до 350
2. Максимальная длина свариваемого шва, мм		500
3. Максимальная толщина свариваемого материала, мк		2×125
4. Нагревательный элемент		
нихромовая проволока, мм		ф0,6-0,8
нихромовая полоска, мм		3×0,2-0,3
5. Потребляемая мощность, вт		
во время импульса при сварке		
проволокой		500
полоской		800
6. Род тока		однофазный переменный
7. Напряжение, в		220
8. Габаритные размеры, мм:		
длина-ширина-высота		750×800×1200
9. Масса, кг		52

Код ОКП 5132283018

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

Требования к монтажу

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

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

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

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

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

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

27-0-4.91-2-63

Машина для сварки полимерных пленок МБ-АП-2С

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

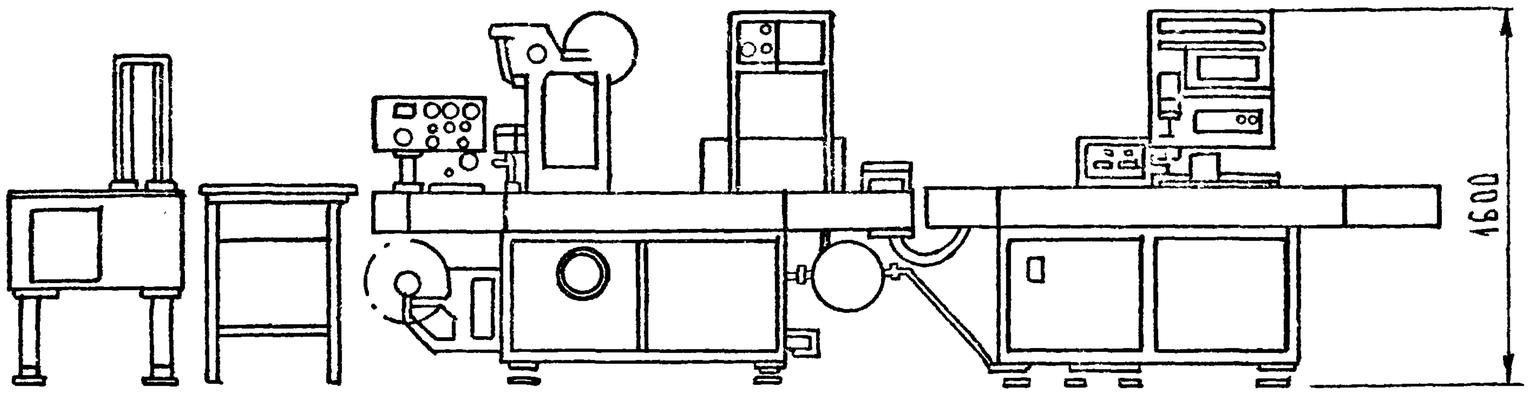
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

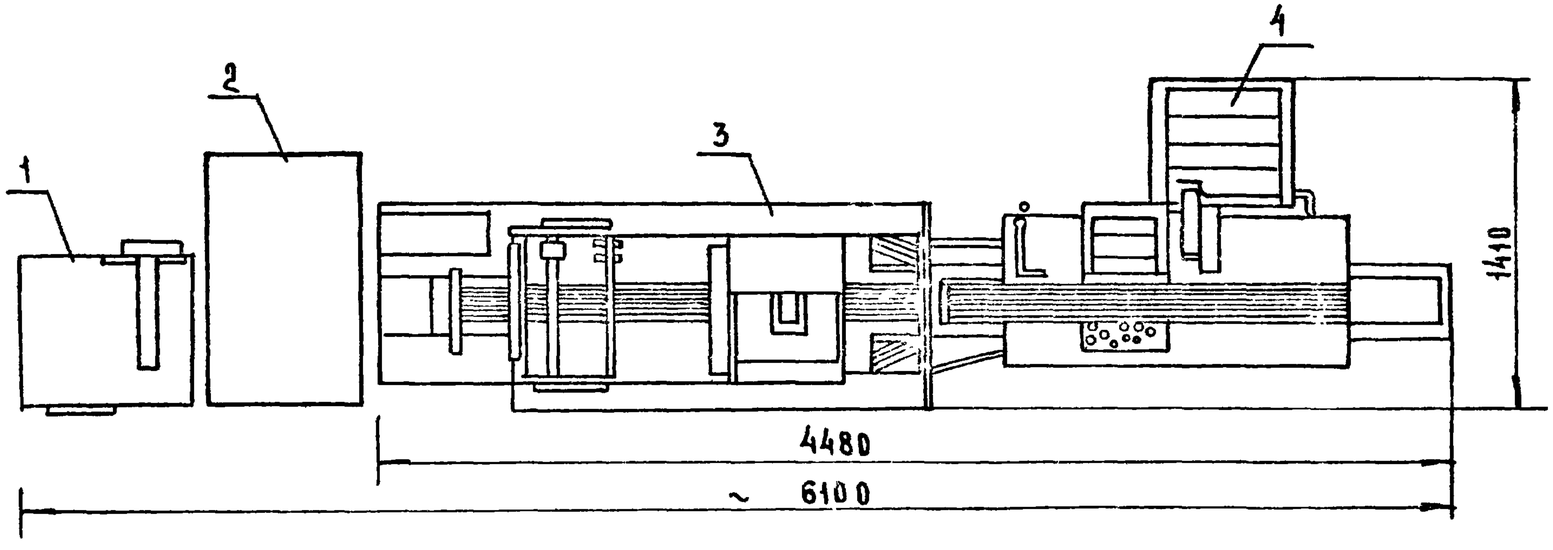
Формат А3

1060-02

Ал. II

Общий вид





1. Машина для нарезки замороженных продуктов МРЗП
2. Стол производственный
3. Машина для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку МУГТ-700
4. Установка для взвешивания и этикетирования УВЭ-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	1500

Код ОКП 4151740015

Изготовитель: Ленинградский з-д торгмаш.

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

Нач. отд.	Каугин		
Н. контр.	Алимберкова		
Вед. инж.	Гуницына		
Инж. К	Романова		

27-0-4.91-2-64

Линия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку АРГТ-700

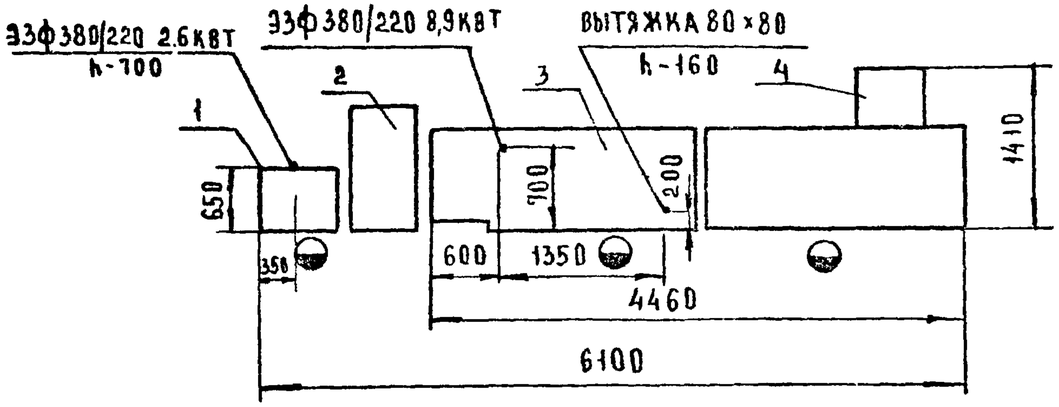
Стадия	Лист	Листов
РП	1	2

АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

Монтажная схема



Требования к монтажу и установке

1. Линия должна устанавливаться не ближе 1,5м от других видов оборудования.
2. Аспирационная система машины МУГТ-700 должна быть подсоединена к вентиляционной системе помещения.
3. Машина УВЭ-700 не имеет самостоятельного эл.ввода и подключается к МГУТ-700 с помощью специальной перемычки с раз'емом.

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

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

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

Линия состоит из: а) машины для упаковки гастрономических товаров в термоусадочную пленку; б) установки для взвешивания и этикирования в) стола производственного; г) машины для нарезки продуктов МРЗП. Работа машины: копченые колбасы и сыры нарезаются на машине. Мягкие продукты нарезаются вручную. Нарезаные куски складываются на столе, а затем вручную укладываются в загрузочную ячейку машины МУГТ-700, на которой автоматически изготавливается пакет из термоусадочной полиэтиленовой пленки с одновременным затариванием порции и производится термоусадка пленки. Упакованный товар автоматически перекладывается на установку УВЭ-700, где автоматически определяется масса упакованного товара, его стоимость по заданной цене, печатается этикетка с указанием цены за 1кг веса, стоимости товара с упаковкой даты. Этикетка автоматически наклеивается на пакет.

Упакованный товар с этикеткой сбрасывается в подставленный контейнер.

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

Инв.№подл.	Подп. и дата	Взам.инв.№	

			27-0-4.91-2-65
Нач.отд	Калугин		Линия для расфасовки гастрономических товаров в термоусадочную пленку ЛРГТ-700
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицина		
Инж.-к	Романова		

Стадия	Лист	Листов
РП	2	2

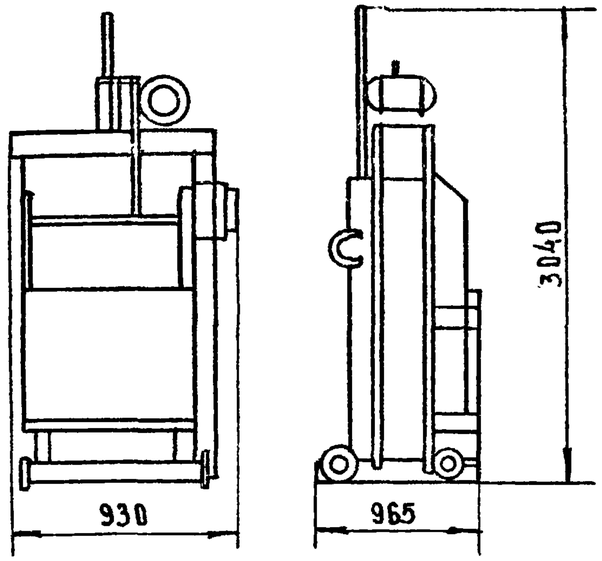
АО "ИНРЕКОН"

Формат А3

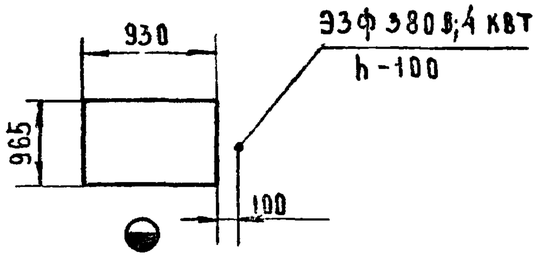
1060-02

Ал.II

Общий вид



Монтажная схема



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

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

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

Техническая характеристика

1. Усилие прессования, кгс	5700
2. Скорость движения прессплиты м/мин	2,16
3. Размер прессуемой кипы, мм	
длина	800
ширина	600
высота минимальная	600
4. Мощность электродвигателя, квт	4,0
5. Габаритные размеры пресса, мм	
длина	930
ширина	965
высота	3040
6. Масса, кг	650

Код ОКП 5112480013

Изготовитель: Серпуховский механический завод

Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.№

Нач. отд.	Калугин	
Н. контр.	Алимбеков	
Вед. инж.	Тупицына	
Инженер	Романова	

27-0-4.91-2-66

Пресс малогабаритный механический МГП-2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

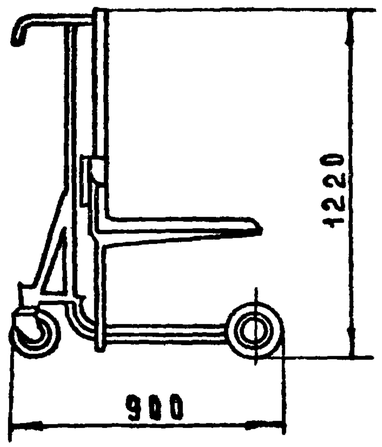
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

Ал II

Тележка ТПП
Общий вид



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

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

Тележка ТРО предназначена для внутриресторанной перевозки подносов с блюдами.

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

Техническая характеристика ТПП

1 Грузоподъемность, кг	110
2 Минимальное расстояние от пола до платформы, мм	175
3 Усилие прилагаемое к рукоятке механизма, Н/кгс/, не более	49/51
4 Наибольшая высота платформы над полом, мм	900
5 Габаритные размеры тележки, мм	
длина	980
ширина	710
высота	1220
6. Габаритные размеры платформы, мм	
длина	550
ширина	680
7. Масса, кг	48

Код ОКП 515582019

Изготовитель: Перовский завод торгового машиностроения

Техническая характеристика ТРО ТРП

1. Тележки передвижные ручные		
2. Габаритные размеры, мм		
длина	810	767
ширина	436	470
высота	920	890
3. Масса, кг	20	14,5
Код ОКП	5151561113	5151561110

Изготовитель: г. Брянск п/я 06-21/5

НАЧ.ОТД	КАЛУГИН		
Н.КОНТР	АЛИМБЕКОВА		
ВЕД.ИНЖ	ТУПИЦЫНА		
ИНЖ.ТКАТ	ФИЛЮКОВА		

27-0-4.91-2-67

Тележки для общественного питания ТПП, ТРО, ТРП

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

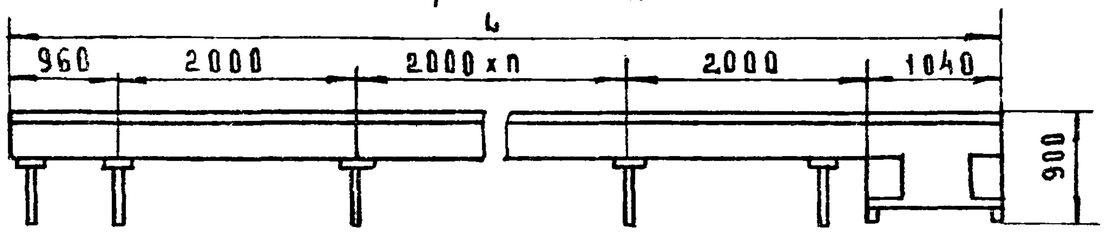
ИНВ.№ ПОДЛ. | ПОДП. И ДАТА | ВЗАМ.ИНВ.№

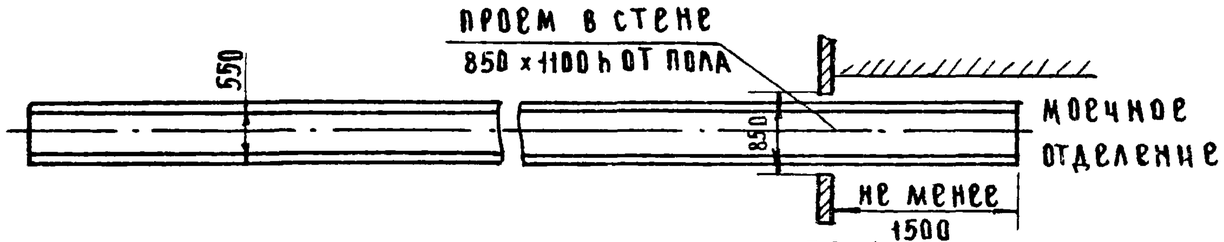
Формат А3

1060-02

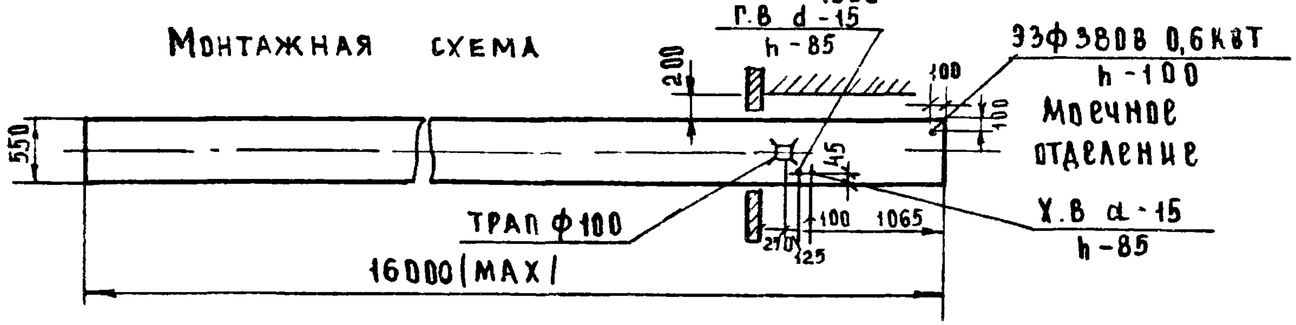
Ал. II

Общий вид





Монтажная схема



Транспортер предназначен для использования на предприятиях общественного питания:

1. для комплектования комплексного питания на подносах и транспортирования их из раздаточного отделения.
2. для сбора и транспортирования использованной посуды из зала в моечное отделение.

Транспортер может также использоваться на предприятиях торговли для перемещения различных грузов при нагрузке не более 20кг на 1м длины.

Рабочим органом является лента конвейерная.

Транспортеры состоят из приводной, натяжной и комплекта промежуточных секций. В зависимости от набора промежуточных секций собираются транспортеры различной длины от 6 м до 16м.

Техническая характеристика

1. Скорость движения ленты, м/сек	0,17		
2. Номинальная ширина ленты, мм	300		
3. Номинальная мощность, квт	0,6		
4. Высота ленты над уровнем пола, мм	$850^{\pm 20}$		
5. Длина секций, мм			
приводной	$1040^{\pm 3}$		
натяжной	$960^{\pm 3}$		
промежуточной	$2000^{\pm 3,5}$		
6. Габаритные размеры, мм	ТСЛУ	ТСЛУ-01	ТСЛУ-02
длина, L	6000	10000	16000
ширина	550		
высота	900		
7. Допустимая масса единичного груза, кг	20		
8. Масса груза, одновременно находящегося на рабочей поверхности, кг	120	200	320
9. Масса, кг	300	400	500

Изготовитель: Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО „Киевторгмаш"

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

				27-0-4.91-2-68	
Нач. отд.	Калугин			Транспортер секционный ленточный универсальный ТСЛУ	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н. контр.	Алимарина				
Вед. инж.	Тупицына				АО „ИНРЕКОН"
Инж.-конст.	Филюкова				

Формат А3

Ал. II

Наименование	Машина водопылесосная	Машина пылесосная	Машина полотерная	Машина подметальная
	КУ-001А	КУ-002 А	КУ-105	КУ-409
Назначение	для сбора с поверхности пола воды или отработанного моющего раствора, удаление пыли, мойки стен	для сухой вакуумной уборки пыли и мусора с пола, стен	для натирки и полировки полов с одновременным отсосом пыли	для подметания сухих полов
производительность, м²/час	160	400	330	1000
ширина захвата, мм	480		315	600
мощность, квт	0.55	3,6	0,25	0,5
род тока	1ф	3ф	1ф	1ф
напряжение, в	220	220/380	220	220
габаритные размеры, мм				
длина	700	1000	750	830
ширина	575	600	360	560
высота	1600	850	1100	420
масса, кг	33	120	35	47
код окп	4853813119	485381		4853811120
изготовитель	Цнорский механический завод			

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

Нач.отд	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицына		
Инж.кат	Филюкова		

27-0-4.91-2-69

Машины для уборки помещений

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

Ал. II

Наименование	Машина для ухода за полами	Машина полотерно-поломоечная	Машина подметально-пылесосная	Машина вакуумная подметальная
	КУ-101А	КУ-102А	КУ-405А	КУ-406
Назначение	для натирки, полировки с одновременным удалением пылц, мойки паркетных, линолеумных и пластиковых полов	для натирки, полировки и мойки полов с твердым покрытием	для подметания всех видов полов с твердым покрытием	для сухой вакуумной уборки полов с твердым покрытием.
Производительность, $м^2$/час	700	576	2700	2700
Ширина захвата, мм	630	500	800	800
Мощность, квт	1,1	0,55	1,1	3,7
Род тока	3ф	3ф	3ф	3ф
Напряжение, в	380	380	380	380
Габаритные размеры, мм				
Длина	1020	735	1800	1760
Ширина	685	540	800	800
Высота	1130	1180	1140	995
Масса, кг	105	65	80	130
Код окп				
Изготовитель:	Харцызский машиностроительный завод		Пензенский завод коммунального машиностроения	

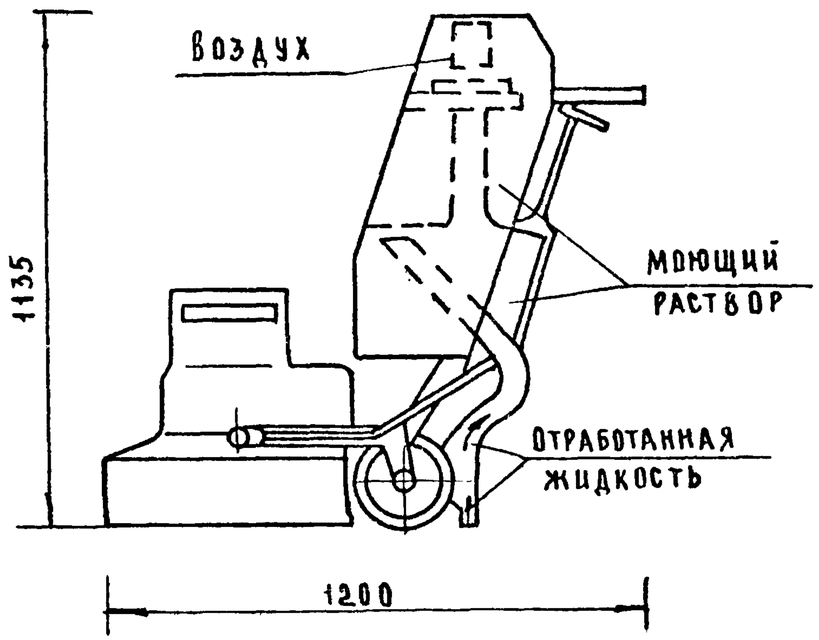
Взам.инв.№ | Подп. и дата | Инв.№ подл.

Нач.отд	Калугин		27-0-4.91-2-70
Н.контр	Алимбекова		Машины для уборки помещений
Вед.инж	Тупицына		Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Инж.-кат.	Филюкова		АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

Ал. II

Общий вид



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

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

Техническая характеристика

1. Производительность м²/час	550
2. Ширина захвата, мм	500
3 Электродвигатель движения	4А80А643
мощность, квт	0.75
4. Энергоузел-вентилятор	АВП -4
мощность, квт	0,37
5. Вместимость бачков, м³	
для моющего раствора	0,2
для отработанного раствора	0,2
6. Габаритные размеры, мм	
длина	1200
ширина	560
высота	1135
7. Масса, кг	80
код ОКП	4853818217

Изготовитель: Пензенский завод коммунального машиностроения.

Примечания:

1. Включение машины производится через штепсельную розетку.
2. Длина шнура 12м.

Нач.отд	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицына		
Инж.-кат	Филюкова		

27-0-4.91-2-71

Машина поломоечная КУ-305

Стадия	Лист	Листов
РП	1	1

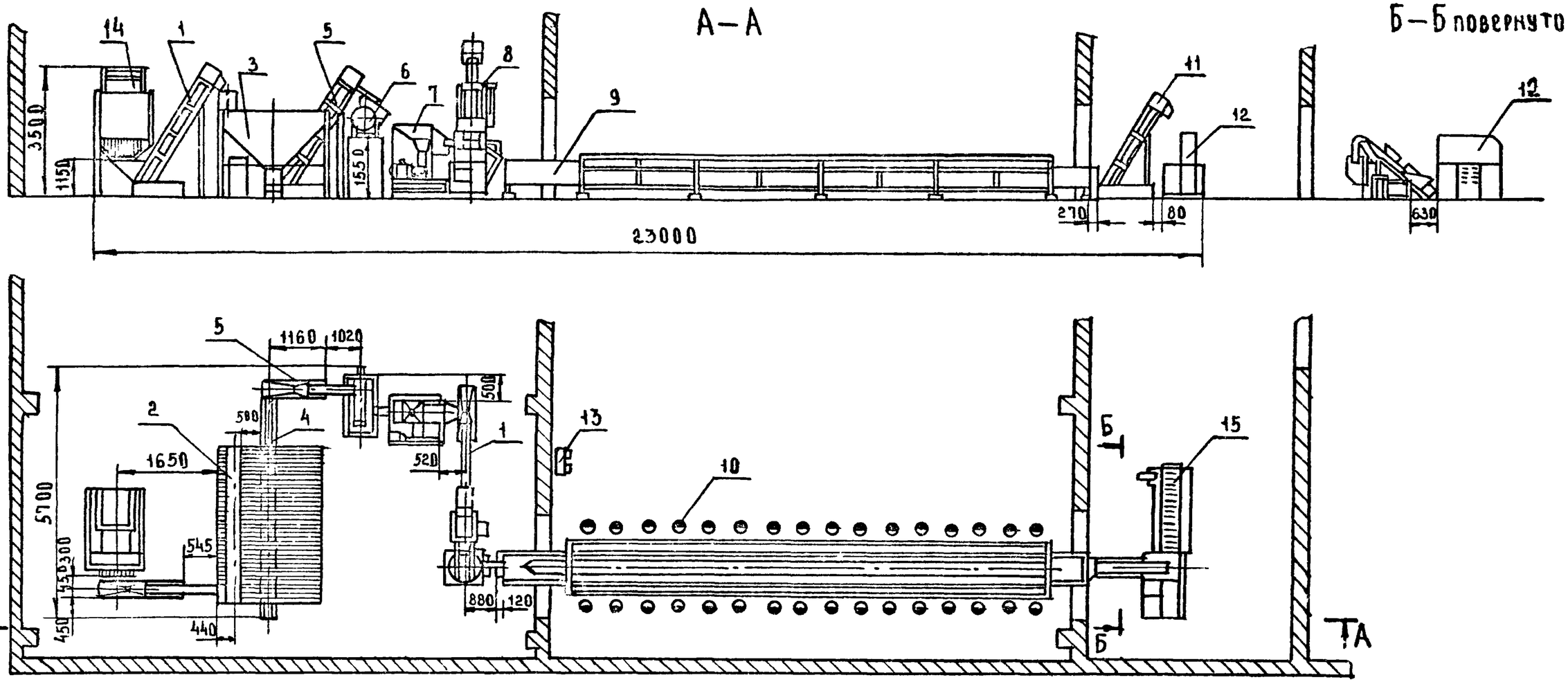
АО „ИНРЕКОН"

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

Формат А3

1060-02

Ал.II



Комплект машин и оборудования, входящих в линию ЛСК-800

1. Питатель загрузочный	ПЗ-5	—	2шт
2. Питатель раздаточный	ПР-5	—	1шт
3. Бункер загрузочный	БЗ-2,5М1	—	2шт
4. Питатель ленточный	ПЛ-2	—	1шт
5. Перегружатель наклонный	ПН-2	—	1шт
6. Машина моечная вибрационная	ММВ-2000	—	1шт
7. Камнеловушка	КЛ-2	—	1шт
8. Машина картофелеочистительная	МОК-1200	—	1шт
9. Конвейер дочистки	КД-1	—	1шт
10. Стул регулируемый	СР-1	—	24шт
11. Перегружатель наклонный	ПН-2	—	1шт
12. Машина сульфитационная	МС-800	—	1шт
13. Пульт управления	ЛСК-800.10	—	1шт
14. Контейнероопрокидыватель	КУП-1000	—	1шт
15. Дозатор весовой автоматический	6.090.АД-30-КР	—	1шт

Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.№

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Алимбеков		
Вед. инж.	Тупицын		
Инж.	Филюкова		

27-0-4.91-2-72

Линия очистки и сульфитации картофеля ЛСК-800

Стадия	Лист	Листов
РП	1	3

АО „ИНРЕКОН"

1060-03

Ал. II

Линия АСК-800 предназначена для выпуска очищенного сульфицированного расфасованного в оборотную тару картофеля

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При загрузке в лоток клубни смываются водой из душевальной установки.

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

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

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

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

Техническая характеристика

1.	Производительность при 24 коренщицах, кг/час	800
2.	Расход воды на 1кг очищенного картофеля, л	5,5
3	Масса дозы при фасовке, кг	10÷30
4	Номинальная мощность, квт	14,5
5.	Род тока	трехфазный, переменный
6.	Напряжение, в	380
7.	Габаритные размеры, мм	
	длина	23000
	ширина	5700
	высота	3500
8	Масса, кг	5750
	Код ОКП	5151640046

Изготовитель: Киевский опытный завод торгового машиностроения ПО „Киевторгмаш"

Примечания:

По требованию заказчика завод может поставить за дополнительную плату:

1. Вместо двух бункеров Б3-2,5М1 - четыре с соответствующей заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00-02 и питателя раздаточного ПР-5.00.00 на ПР-5.00.00-01 (при трех бункерах), ПЛ-2.00.00-03 и ПР-5.00.00-02 (при четырех бункерах);
   или один бункер с заменой питателя ленточного ПЛ-2.00.00-01 на ПЛ-2.00.00 без применения питателя раздаточного.
2. Вместо питателя загрузочного ПЗ-5.00.00 возможна поставка питателя загрузочного ПЗ-5.00.00-01;
3. Вместо перегружателей наклонных ПН-2.00.00-01 и ПН-2.00.00-02 возможна поставка перегружателей ПН-2.00.00 и ПН-2.00.00-03;
4. Вместо машины моечной вибрационной ММВ-2.000.00.00- машина ММВ2000.00.00-01, обеспечивающая выгрузку мытых клубней на противоположную сторону.
5. Вместо конвейера дочистки КД-1.00.00-01 на 24 рабочих места - конвейер КД-1.00.00 на 16 рабочих мест
6. При установке линии на разных этажах в комплект линии, по требованию заказчика, может дополнительно поставляться элеватор ЭВС-1500 одного из четырех типоразмеров.

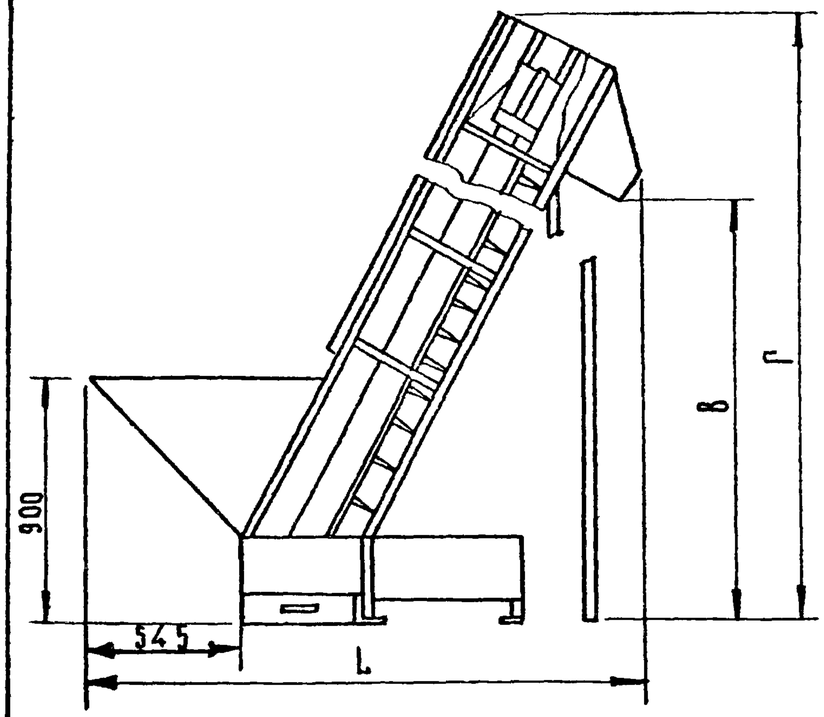
Общие указания

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 SO_2.

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

Ал.Ц

Общий вид



Монтажная схема

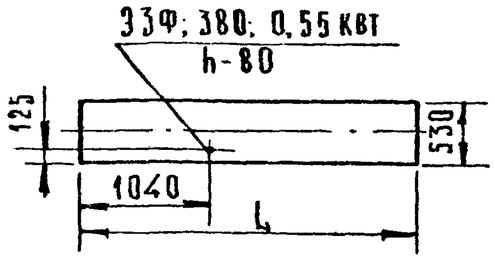
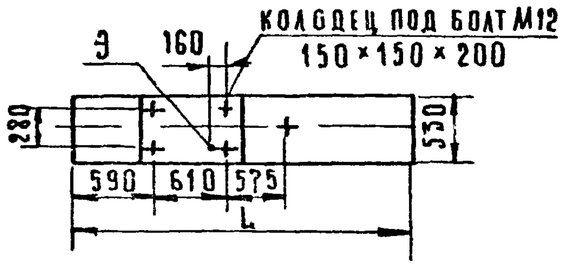


Схема крепления



Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/ч		5000
2.	Скорость ленты, м/сек		0,735
3.	Номинальная мощность, квт		0,55
4.	Род тока		трехфазный переменный
5.	Напряжение, В		380
6.	Ширина ленты, мм		200
7.	Высота загрузки, мм		900
8.	Габаритные размеры, мм	П3-5.00.00	П3-5.00.01
	длина „L"	2450	2800
	ширина	530	530
	высота „Г"	3120	3750
	высота выгрузки „В"	2495	3100
9.	Масса, кг	185	200

Примечание: питатель выпускается двух типоразмеров.

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

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

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

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

Нач.техн.	Калугин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инженер	Филюкова		

27 – 0 – 4.91 – 2 – 75

Питатель загрузочный П3-5

Стадия	Лист	Листов
РП		1

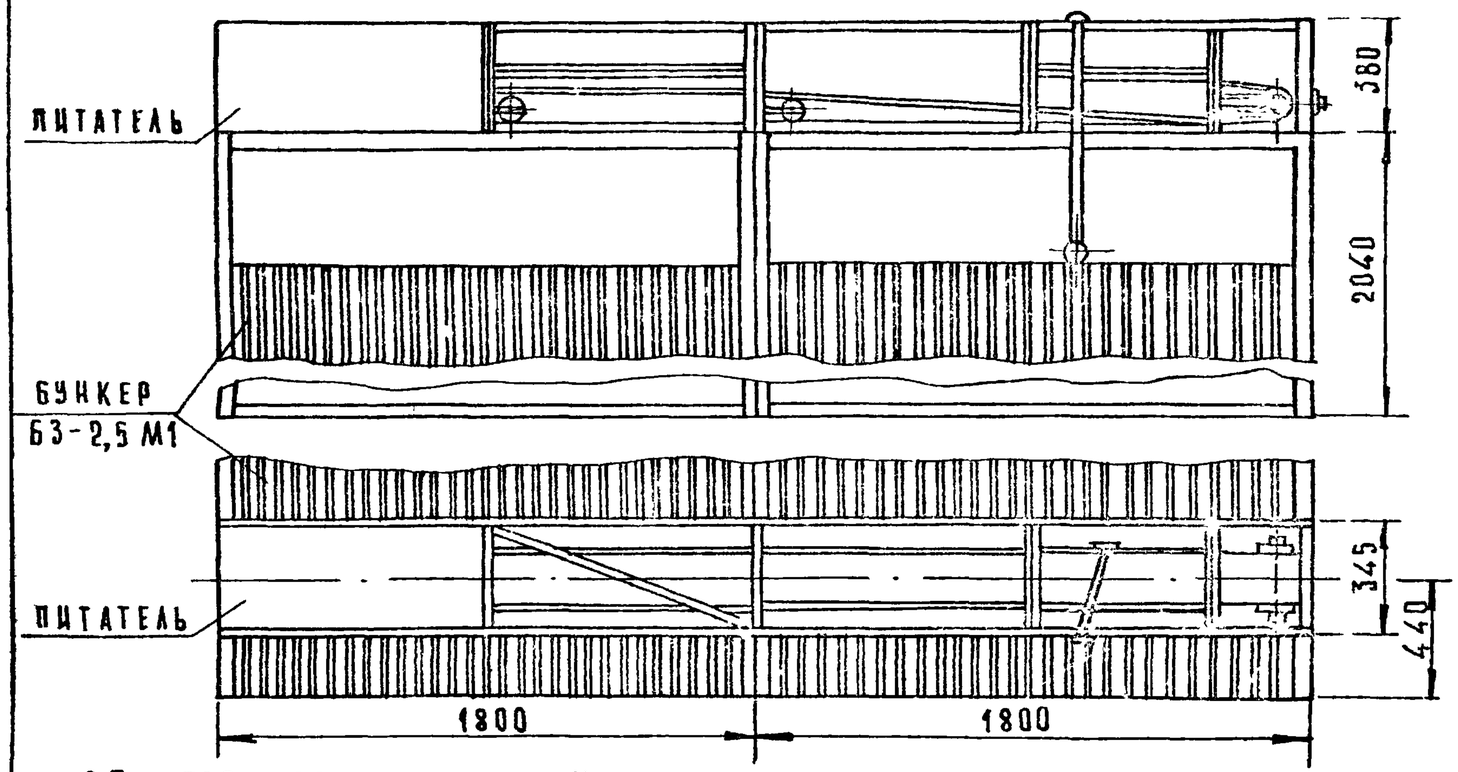
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

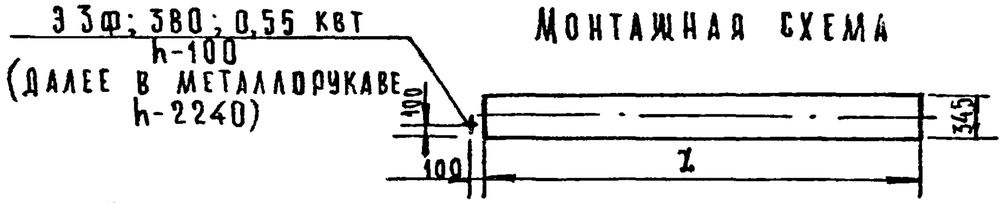
1060-02

Ал.Ц

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

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

7. Габаритные размеры, мм

	ПР-5. 00.00	ПР-5. 00.00-01	ПР-5. 00.00-02
длина, L	3600	5400	7200
ширина		345	
высота		380	
8. Масса, кг	130	170	210

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

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

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

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

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

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

Нач.техно	Калугин		
Н.контр.	Алимбеков		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.1кат.	Филюкова		

27 – 0 – 4.91 – 2 – 76

Питатель раздаточный ПР-5

Стадия	Лист	Листов
РП		1

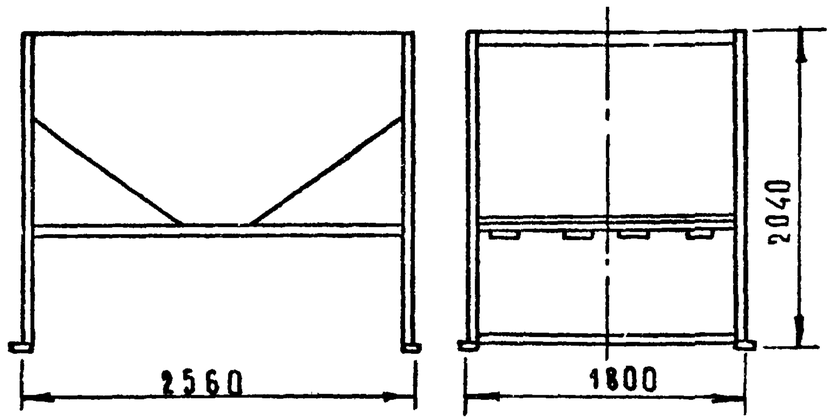
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

Альб

Общий вид



Техническая характеристика

1. Емкость бункера, кг	2500
2 Габаритные размеры, мм:	
длина	2560
ширина	1800
высота	2040
3. Масса, кг	430

Бункер предназначен для кратковременного хранения картофеля.

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

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

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

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

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

27 – 0 – 4.91 – 2 – 77

Бункер загрузочный БЗ-2,5 М1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

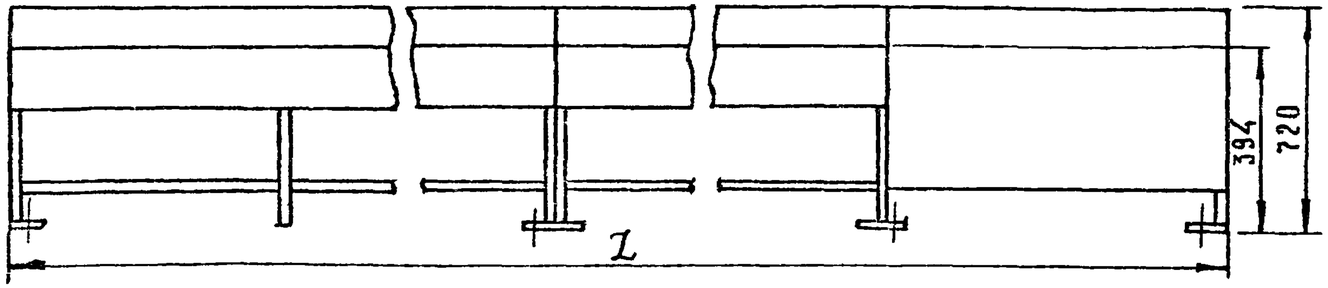
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

А4.Ц

Общий вид питателя



Монтажная схема питателя

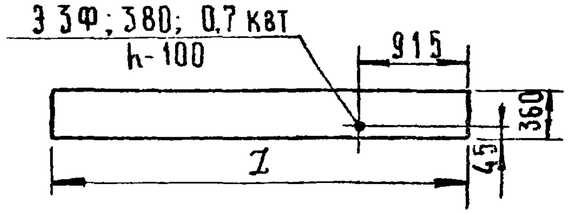
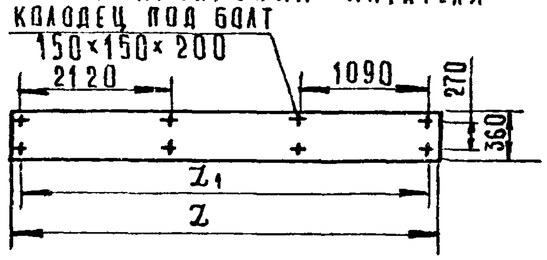
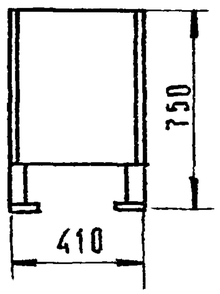


Схема крепления питателя



Общий вид шкафа управления



Монтажная схема

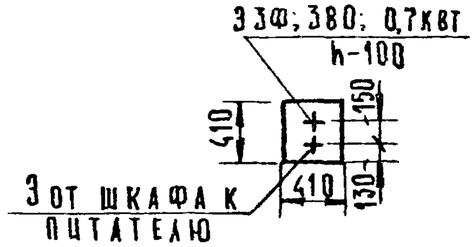


Схема крепления



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

Питатель ленточный предназначен для подачи картофеля из бункера Б3-2,5М1 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

1. Производительность, кг/ч	2000			
2. Скорость ленты, м/сек	0,0075 – 0,15			
3. Номинальная мощность, квт	0,7			
4. Род тока	трехфазный, переменный			
5. Напряжение, В	380			
6. Ширина ленты, мм	200			
7. Габаритные размеры, мм	ПА-2 00.00	ПА-2 00.00-01	ПА-2 00.00-02	ПА-2 00.00-03
длина l	3390	5145	6900	8650
l_1	3300	5054	6808	8562
ширина	360			
высота	720			
8. Масса, кг	235	300	365	430

Шкаф управления

9. Габаритные размеры, мм	
длина	410
ширина	410
высота	750
10. Масса, кг	85
Код ОКП	5151640046

Может использоваться как самостоятельное изделие.

Нач.техн.	Калугин		
Н.контр.	Алимбекова		
Вед.инж.	Тупицина		
Инж.1к.	Филюкова		

27 – 0 – 4.91 – 2 – 78

Питатель ленточный ПА-2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

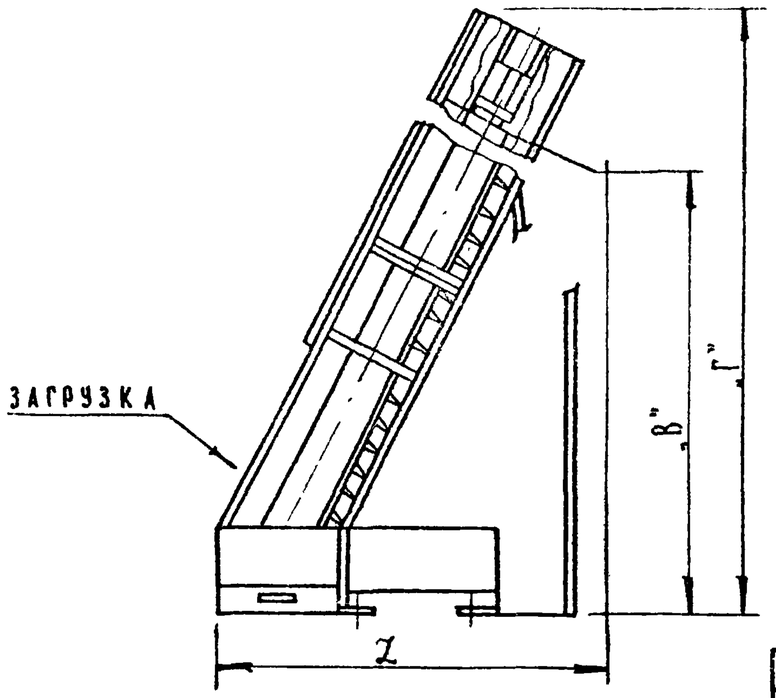
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам. инв.№

Формат А3

1060-с.9

Алб

Общий вид



Монтажная схема

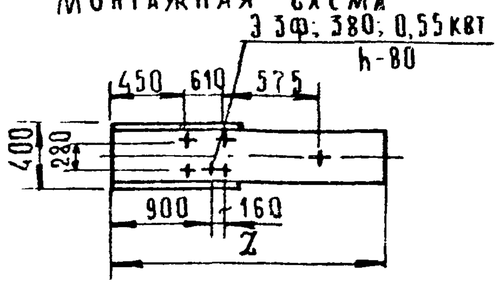
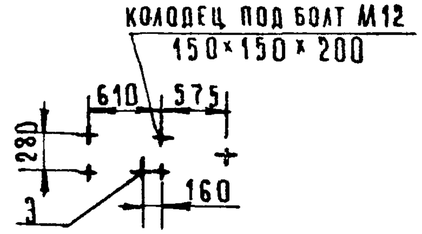


Схема установки



	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/сек	0,187			
3. Номинальная мощность, квт	0,55			
4. Род тока	трехфазный переменный			
5. Напряжение, в	380			
6. Ширина ленты, мм	200			
7. Высота загрузки, мм	440			
8. Габаритные размеры, мм	ПН-2 00.00	ПН-2 00.00-01	ПН-2 00.00-02	ПН-2 00.00-03
длина „Х"	1190	1540	1890	2240
ширина	400			
высота „Г"	1900	2500	3100	3715
высота загрузки	440			
9. Масса, кг	135	155	175	192

Примечание: Перегружатель выпускается четырех типоразмеров.

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

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

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

Нач. техн.	Казгин		
Н. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. 1 к.	Филюкова		

27 – 0 – 4.91 – 2 – 79

Перегружатель наклонный ПН-2

Стадия	Лист	Листов
РП		1

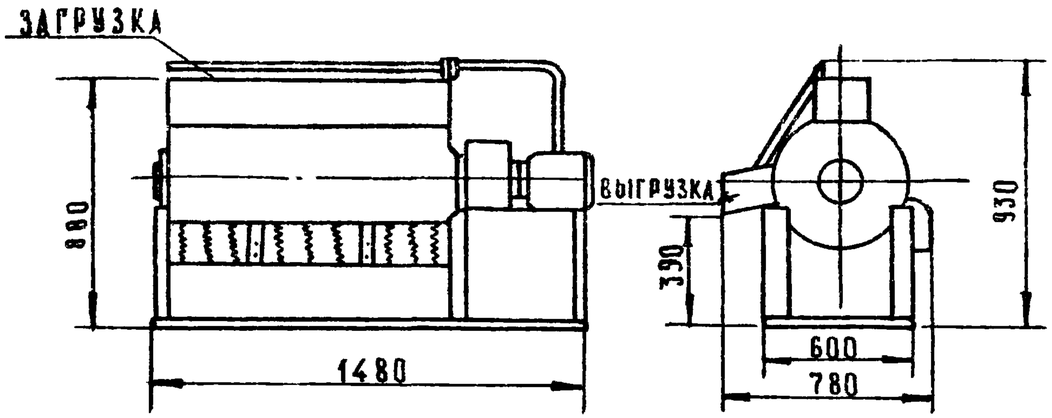
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

1060-02

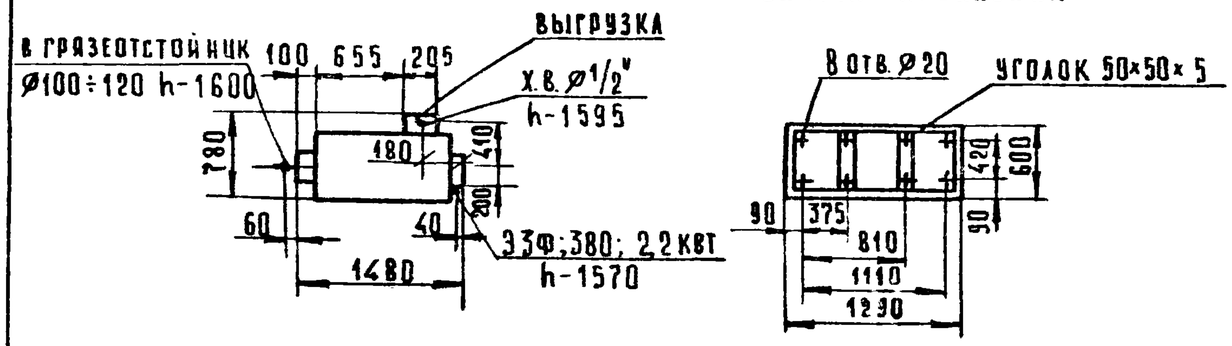
Альб

Общий вид



Монтажная схема

Схема крепления



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

Требования к установке

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

Высота фундамента может уменьшаться в зависимости от местных условий.

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

Техническая характеристика

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

Машина предназначена для мойки картофеля.

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

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

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

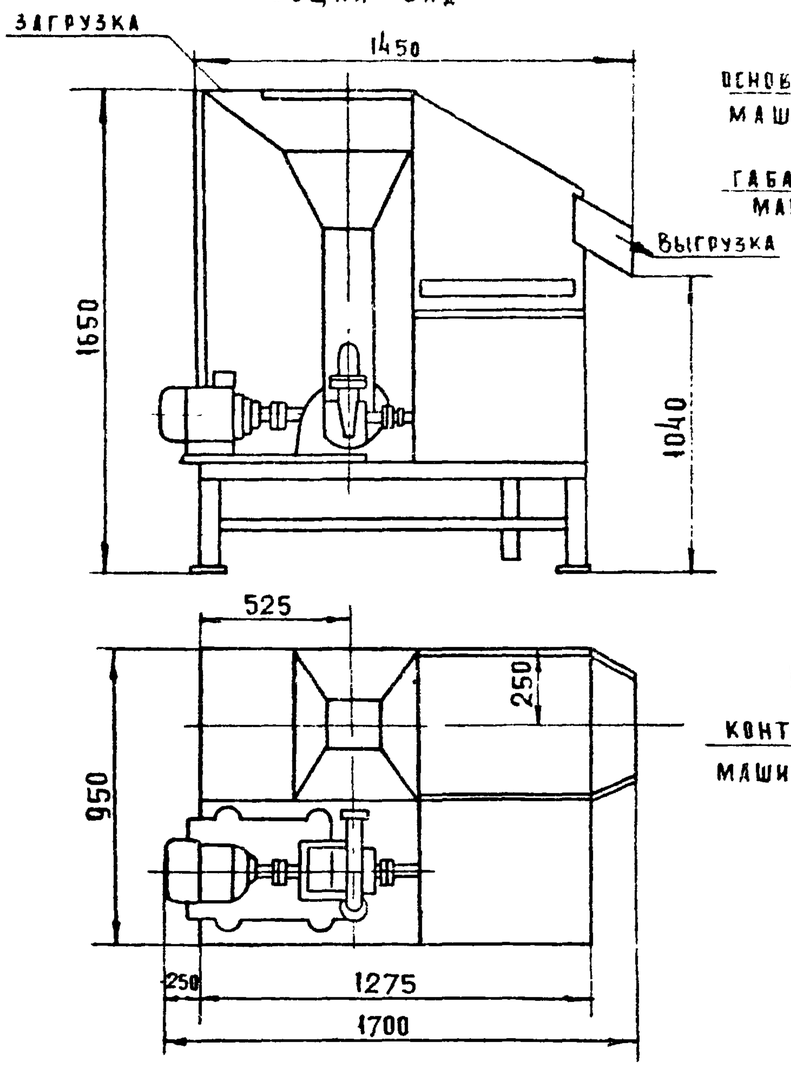
				27-0-4.91-2-80	
Нач.техно	Калугин			Машина моечная вибрационная ММВ-2000	Стадия: Р.П; Лист; Листов: 1
Н.контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Вед.инж.	Тупицина				
Инж.1кат.	Филюкова				

Формат А3

1060-02

Ал. II

Общий вид



Монтажная схема

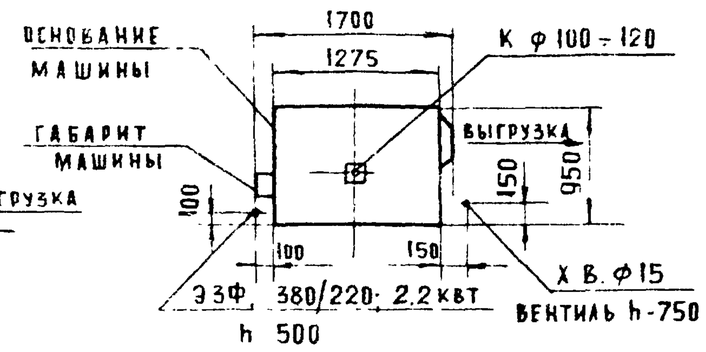
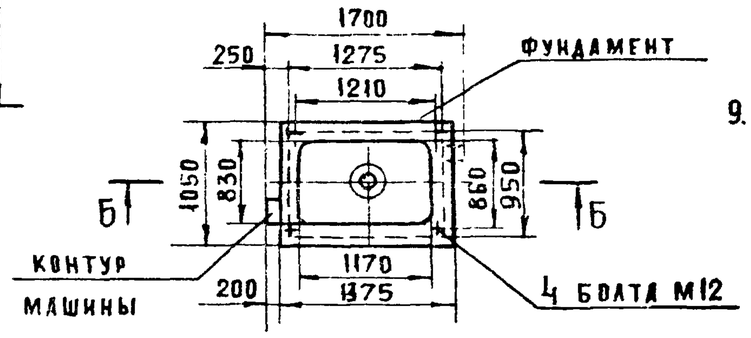
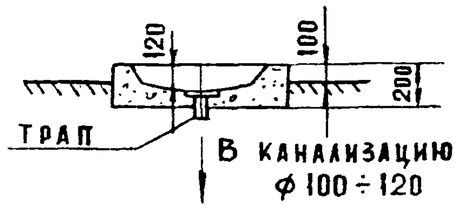


Схема установки на фундамент



Б-Б



Техническая характеристика

1. Производительность	2000
2. Скорость подаваемой воды, л/сек	6.
3. Давление воды, МПа (кг/см2)	0.103 (1.03)
4. Вместимость бака, л	230
5. Номинальная мощность, квт	2.2
6. Род тока	трехфазный, переменный
7. Напряжение, в	380/220
8. Габаритные размеры, мм	
длина	1700
ширина	950
высота	1650
9. Масса, кг	190

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

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

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

Нач. техн. о	Калугин		
И. контр	Акимбекова		
Вед. инж	Тупицина		
Инж. Т. кат	Филюкова		

27-0-4 91-2-81

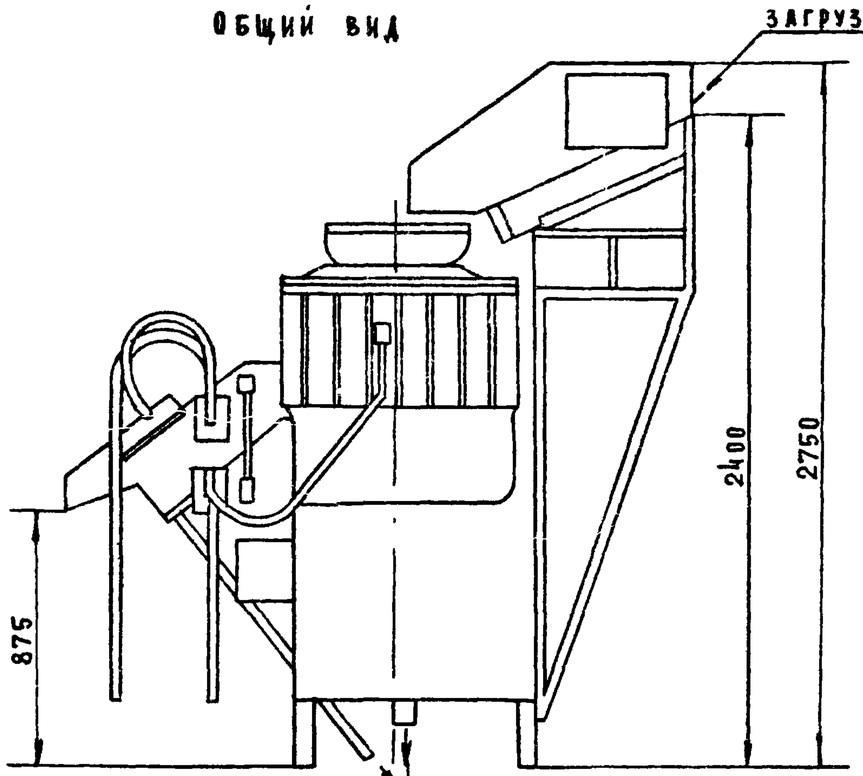
Камнеловушка КЛ-2

Стадия	Лист	Листов
Р	1	

АО „ИНРЕКОН"

1060-02

ОБЩИЙ ВИД



МОНТАЖНАЯ СХЕМА

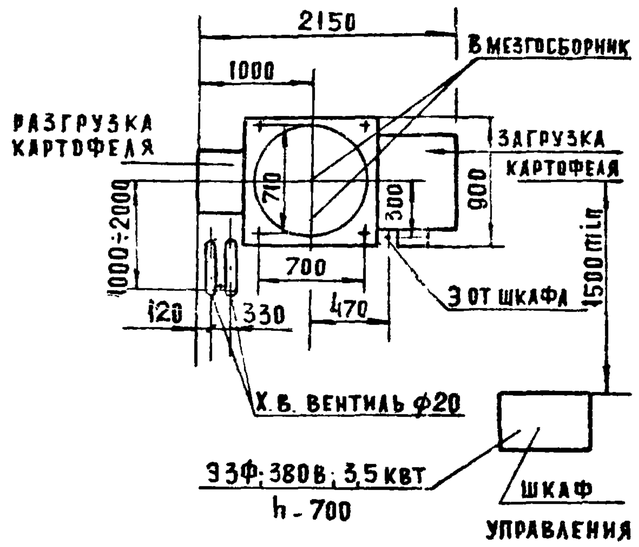
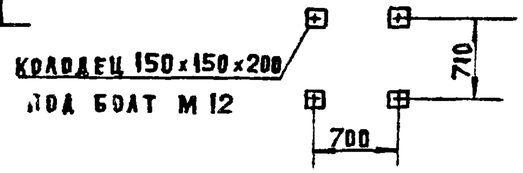
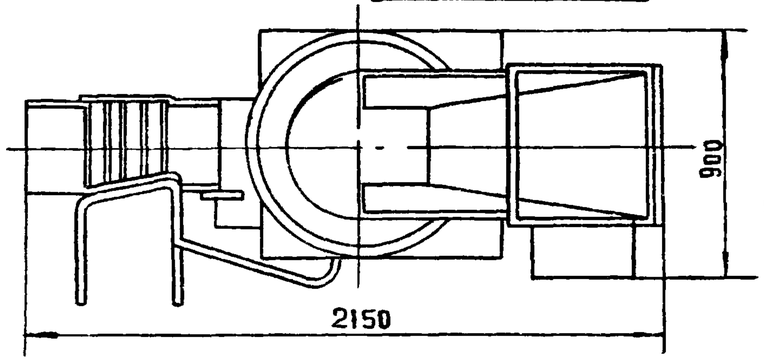


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ МАШИНЫ





Примечание: Шкаф управления устанавливается вблизи машины в месте удобном для обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ

10. Габаритные размеры, мм	
длина	850
ширина	600
высота	1450
11. Масса; кг	80

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

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

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

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

Нач.техн.о	Калугин		
Н. контр.	Даимбеков		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. Т кат	Филюкова		

27-0-4.91-2-82

МАШИНА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МОК-1200

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

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

Формат А3

Ал. IV

Общий вид

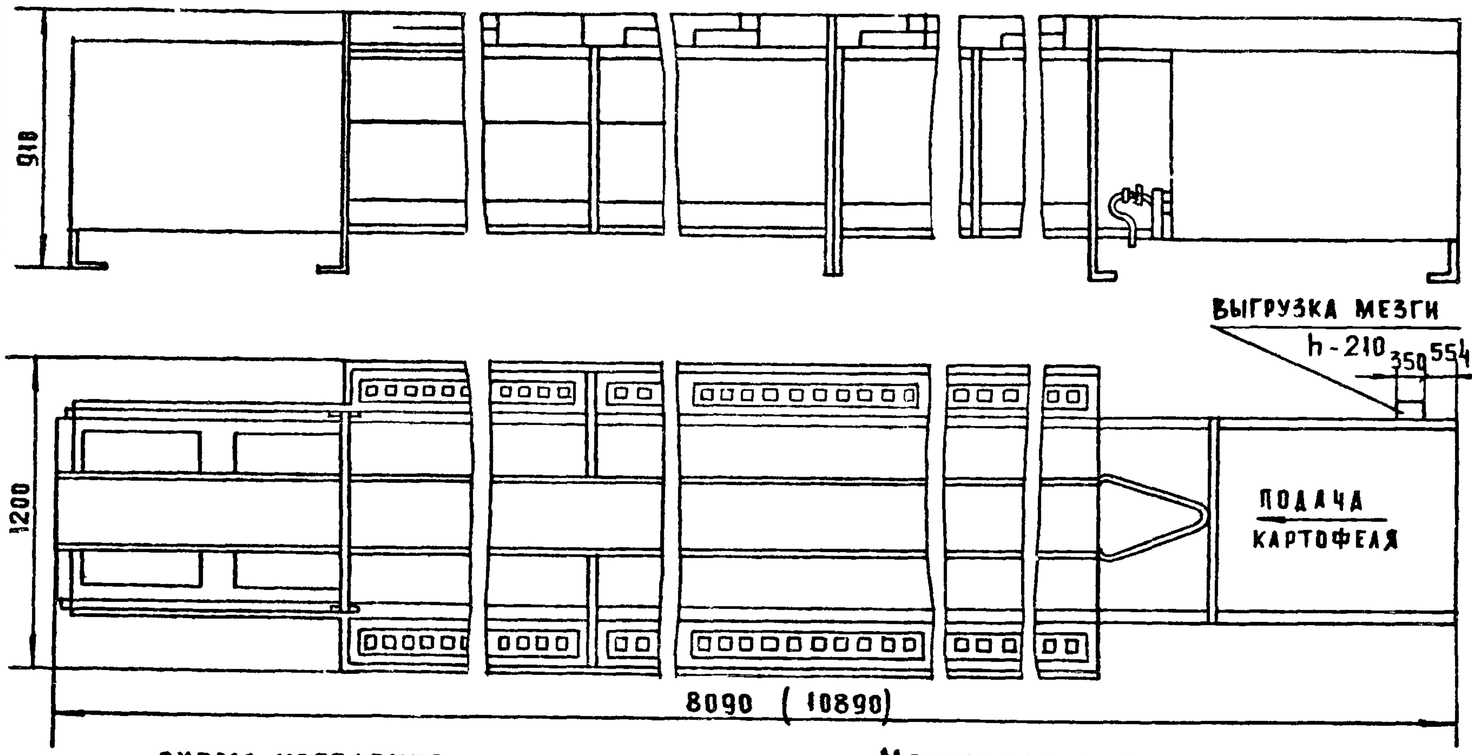
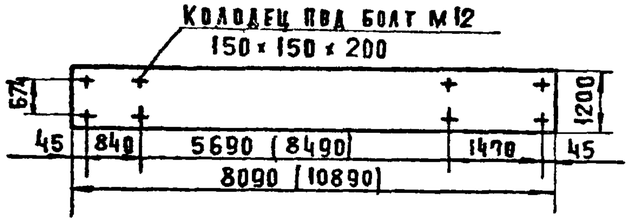
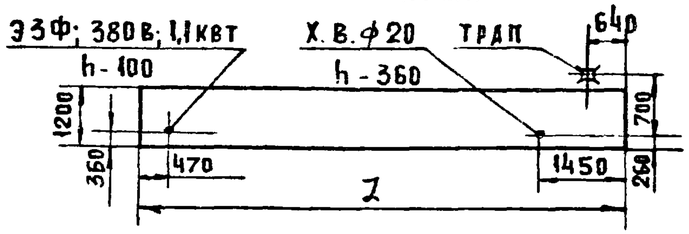


Схема крепления



Монтажная схема



Техническая характеристика

	КД-1	КД-1 00.00.01
1. Число рабочих мест	16	24
2. Производительность, кг/ч	600	800
3. Скорость ленты, м/сек	0,06	0,1
4. Расход воды, м³/ч	1	
5. Номинальная мощность, кВт	1,1	
6. Род тока	трехфазный, переменный	
7. Напряжение, В	380	
8. Ширина ленты, мм	600	
9. Габаритные размеры, мм		
длина	8090	10890
ширина	1200	
высота	910	
10 Масса, кг	640	825
Код ОКП	5151640046	

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

Примечание: Конвейер выпускается двух типоразмеров.

Конвейер предназначен для транспортирования очищенных клубней картофеля с одновременной очисткой их в ручную и подачи очистков для переработки.

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

Работа конвейера: Картофель, поступающий на движущуюся ленту конвейера, рассекателем направляется в два крайних потока. Коренщицы производят осмотр клубней и производят их дочистку. Очищенные клубни коренщицы перекладывают на средний лоток на ленте. Очистки скапливаются на решетке и, при необходимости, по лотку сбрасываются на нижнюю ветвь ленты. Скребком и водой очистки смываются.

				27-0-4 91-2-83	
Нач.техн.	Калугин		Конвейер дочистки КД-1	Стадия: Р П	Лист:	Листов: 1
Н.контр.	Алимбекова			АО „ИНРЕКОН"		
Вед.инж.	Тупицина					
Инж.Ткат	Филюкова					

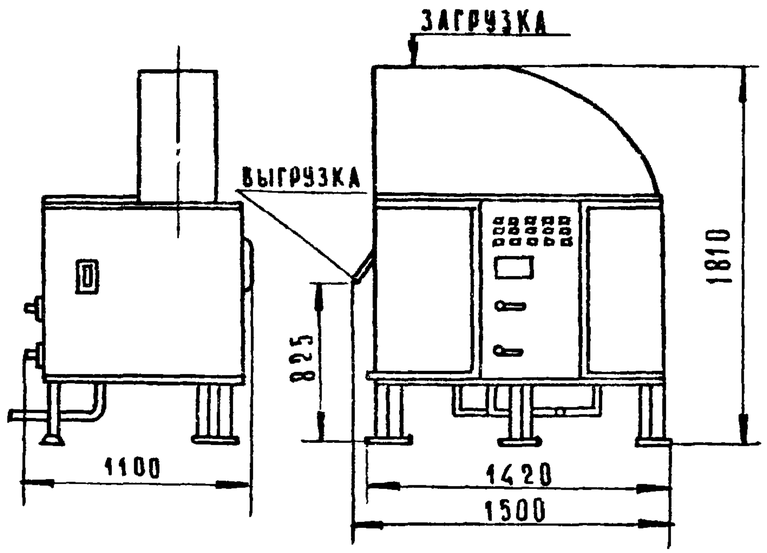
Взам. инв. № | Подп. и дата | Инв. № подл.

Формат А3

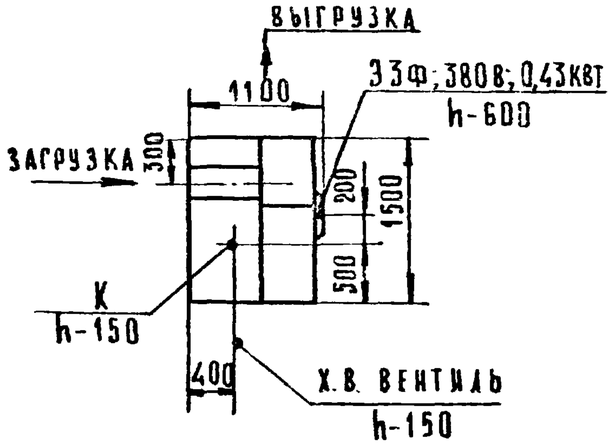
1060-02

Альб

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

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

Требования к монтажу

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

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

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

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

Баки соединены трубопроводом и работают как сообщающиеся сосуды.

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

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

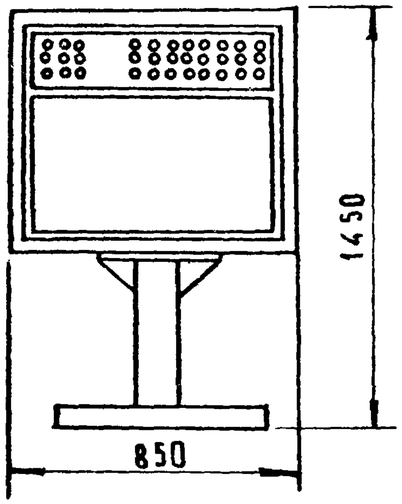
				27-0-4.91-2-84	
Нач.техн.	Калугин			Машина для сульфитации МС-800	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Н. контр.	Алимбекова				АО „ИНРЕКОН"
Вед. инж.	Тупицина				
Инж. I к.	Филюкова				

Формат А3

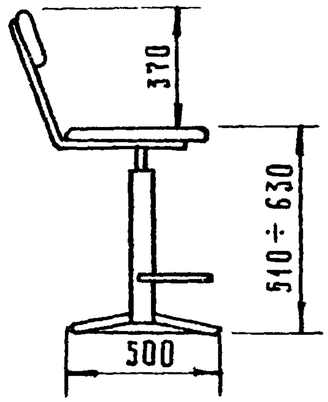
1000-08

Ал II

Общий вид пульта управления



Общий вид стула СР-1



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

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

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

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

Техническая характеристика

Пульт управления

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

Стул СР-1

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

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

Нач. техно	Калугин		
Ц. контр.	Алимбекова		
Вед. инж.	Тупицина		
Инж. I кат.	Филюкова		

27 – 0 – 4.91 – 2 – 85

Пульт управления ЛСК-800.10
Стул регулируемый СР-1

Стадия	Лист	Листов
РП		1

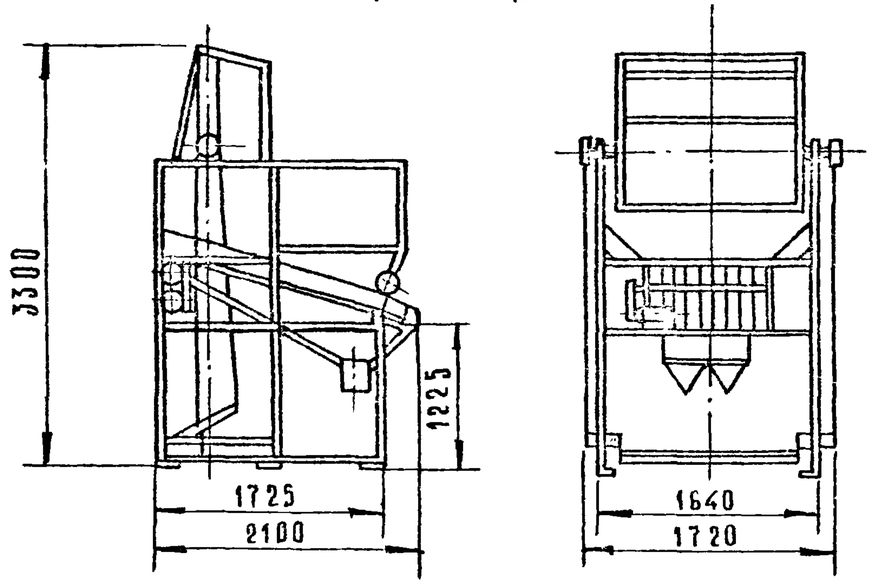
АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

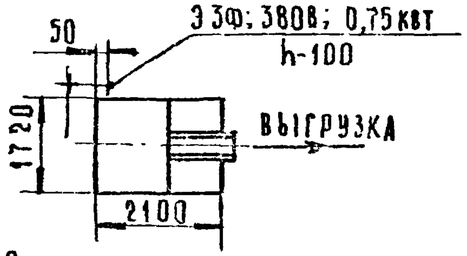
1060-02

Ал.II

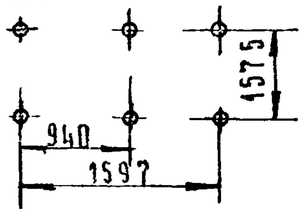
Общий вид



Монтажная схема



Разбивка отверстий под фундаментные болты



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

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

Питатель представляет собой щелевое сито, являющееся дном бункера.

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

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

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

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

Техническая характеристика

1. Грузоподъемность, кг	1000
2. Высота установки контейнера	2050
3. Высота питателя/лотка/ на выходе, мм	1060
4. Полный объем накопителя, м³	2,5
5. Время цикла, сек.	60
6. Угол поворота клети, град.	135
7. Управление питателем	ручное, кнопочное
8. Ток	трехфазный, переменный
9. Частота, гц	50
10. Номинальное напряжение	380
11. Опрокидывание клети	вилами электропогрузчика через рычажную систему
12. Номинальная мощность привода питателя, квт	0,75
13. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	1720
высота	3300
14. Масса, кг	845

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

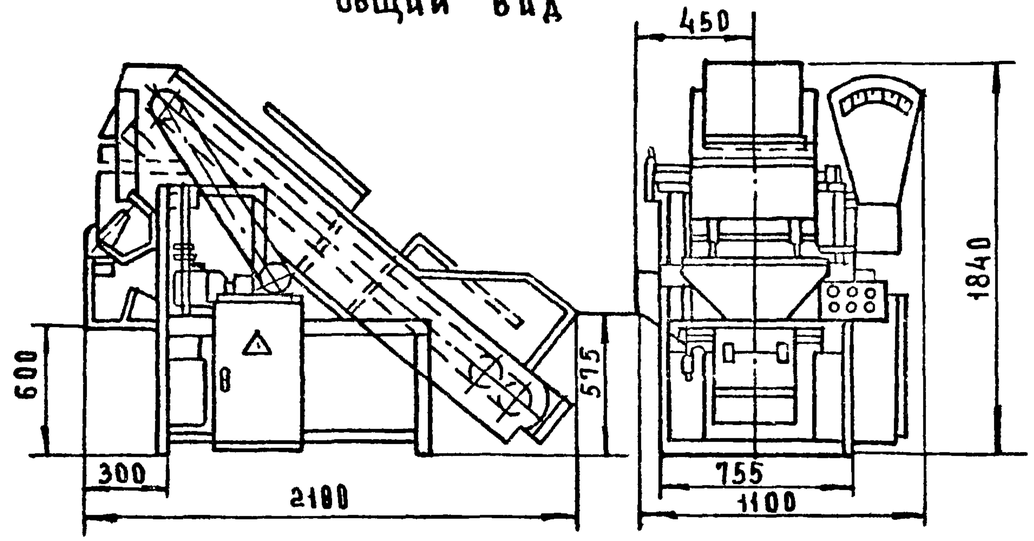
Нач.техн.	Калугин			27-0-4.91-2-86	
Н.контр.	Алимбекова				
Вед.инж.	Тупицина			Контейнероопрокидыватель КУП-1000	Стадия: РП; Лист: ; Листов: 1
Инж.I кат.	Филюкова				АО „ИНРЕКОН"

Формат А3

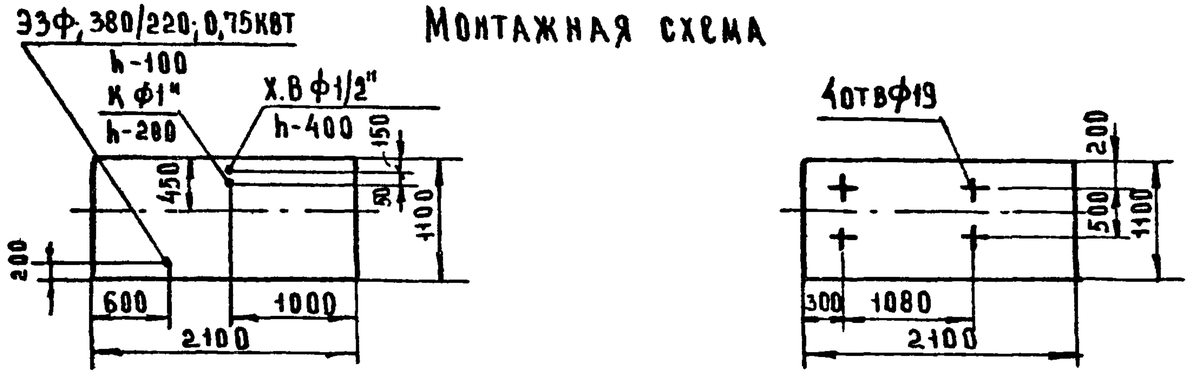
1060-02

Ал. II

Общий вид



Монтажная схема



Техническая характеристика

1. Производительность,	1.2
2. Пределы дозирования	10 ÷ 30
3. Объем грузоподъемного устройства, м³	0,05
4. Потребляемая мощность, квт	0,75
5. Род тока	трехфазный, переменный
6. Напряжение, в	380/220
7. Габаритные размеры, мм	
длина	2100
ширина	1100
высота	1840
8. Масса, кг	300

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

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

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

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

Нач.отд	Калугин		
Н.контр	Алимбекова		
Вед.инж	Тупицына		
Инж.1кат	Филюкова		

27-0-4.91-2-87

Дозатор весовой автоматический 6.090.АД-30-КР

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО „ИНРЕКОН"

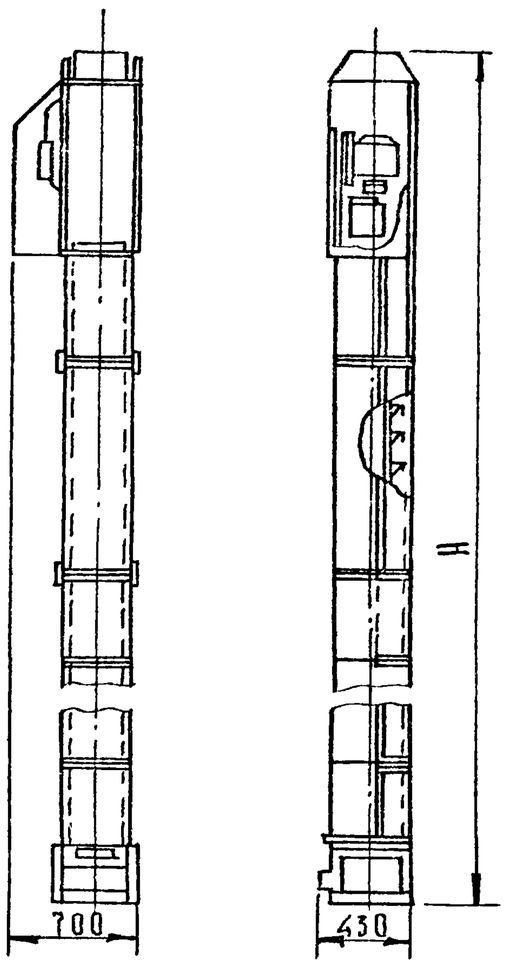
Инв.№ подл. | Подп. и дата | Взам.инв.№

Формат А3

1060-02

Альб

Общий вид



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

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

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

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

Техническая характеристика

1.	Производительность, кг/час		1500
2.	Скорость движения ленты, м/сек		0,175
3.	Емкость ковша, л		1,15
4	Мощность, квт		0,8
5.	Род тока		трехфазный, переменный
6.	Напряжение, в		380/220
7.	Максимальная высота подъема, мм		6000
8.	Длина промежуточных секций, мм		3170, 120, 600
9.	Габаритные размеры, мм		
	длина		700
	ширина		430
	высота, H	ЭВС -1500/I	4480
		ЭВС -1500/II	5080
		ЭВС -1500/III	5680
		ЭВС -1500/IV	6280
10.	Масса, кг	ЭВС -1500/I	400
		ЭВС -1500/II	430
		ЭВС -1500/III	470
		ЭВС -1500/IV	500
	Код ОКП		5151640031

Монтажная схема

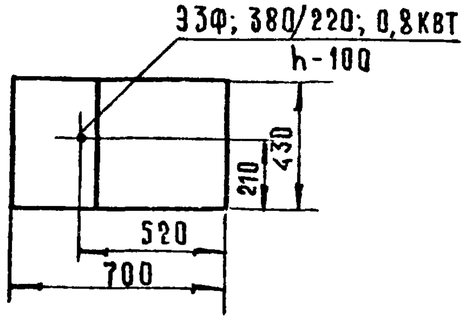
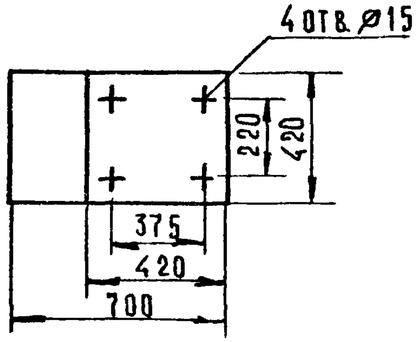


Схема крепления



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

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

27-0-4.91-2-88

Элеватор вертикальный секционный ЭВС-1500

Стадия	Лист	Листов
РП		1

АО ИНРЕКОН

Формат А3

1060-02