СОДЕРЖАНИЕ

1	**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ И ПРЕДПРИЯТИЙ ХИМЧИСТКИ**	3
1 1	СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ	3
1 1 1	Стиральные машины типа **Л10**	3
1 1 2	Стиральные машины типа **Л25**	4
1 1 3	*Стиральные машины типа* ***Л-50***	5
1 1 4	Стиральные машины типа **МС0 25**	5
1 1 5	Стиральные машины типа **МСТ 25**	6
1 1 6	Стиральные машины типа **S**	6
1 2	АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СТИРАЛЬНО ОТЖИМНЫЕ МАШИНЫ типа **ЛО**	6
1 3	ОТЖИМНОЕ ОБРУДОВАНИЕ	7
1 3 1	Центрифуги типа **ЛЦ** и **КП**	8
1 3 2	Центрифуги типа **ЦА** и **Ц-25А**	8
1 4	СУШИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	9
1 4 1	Машины сушильные типа **ЛС**	10
1 4 2	Машины сушильные типа **U-5 1, U-5.2, U-10 2**	10
1 5	ГЛАДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	11
1 5 1	Каландры гладильные типа **ЛК**	12
1 5 2	Катки гладильные типа **ЛГ**	12
1 5 3	Катки сушильно гладильные типа **С-60.2, С-45 1**	14
1 5 4	Машины сушильно-гладильные типа **С-20.1, С-24 1, С-45.2, С-60 2**	15
1 5 5	Машина гладильная типа **С-20 1-ГБ**	16
1 6	ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	16
1 7	МАШИНЫ СУХОЙ ХИМИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ	17
2	**ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ И КАССОВАЯ ТЕХНИКА**	19
3	**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**	20
3 1	ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ	29
3 1 1	Камеры и шкафы холодильные	29
3 1 2	Витрины и прилавки	29
3 2	НЕОХЛАЖДАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	34
3 3	ОБОРУДОВАНИЕ ТЕПЛОВОЕ	39
3 3 1	Котлы пищеварочные	40
3 3 2	Сковороды электрические	40
3 3 3	Плиты	42
3 3 4	Шкафы (жарочные пекарские коптильные сушильные)	43
3 3 5	Грили электрические	45
3 3 6	Фритюрницы	48
3 3 7	*Пончиковые аппараты*	48
3 3 8	*Установки шаурма*	49
3 3 9	Пищевые вспомогательные автоматы	49
3 3 10	Линии раздачи	49
3 3 11	Кухонные линии	50
3 4	ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН	53
3 5	ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ И ЭЛЕКТРОВОДОНАГРЕВАТЕЛИ	54
3 6	МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ	66
3 7	ОБОРУДОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ	70
3 8	ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ	73
3 9	ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	78
3 10	КОМПЛЕКТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЧИПСОВ И СНЭКОВ	79
4	**ФАСЛВЛЧНО-УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**	85
5	**АДРЕСА И ТЕЛЕФОНЫ ЗАВОДОВ-ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ**	86
		90

С выпуском данного каталога считать утратившим силу каталог «ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРАЧЕЧНЫХ, ТЕАТРАЛЬНО-ЗРЕЛИЩНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ» КО-09 06.09-00.

Замечания и предложения направлять по адресу:
119121, *г. Москва, Г-121, Смоленский бульвар, 19*
«ФГУП 31 ГПИ СС МИНОБОРОНЫ РОССИИ» и по телефону: (095) 241 39-40.

Цены заводов указаны по заказу

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

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ предназначены для стирки, кипячения, дезинфекции и полоскания белья из различных тканей в коммунальных и ведомственных прачечных.

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ типа Л-10 ТУ 310-139-48-94 КОД по ОКП 48 5512

Сертификат соответствия РОСС RU.МТ15.В01225 /Л-10-111; Л-10-121; Л-10-211; Л-10-221; Л-10-212; Л-10-222/

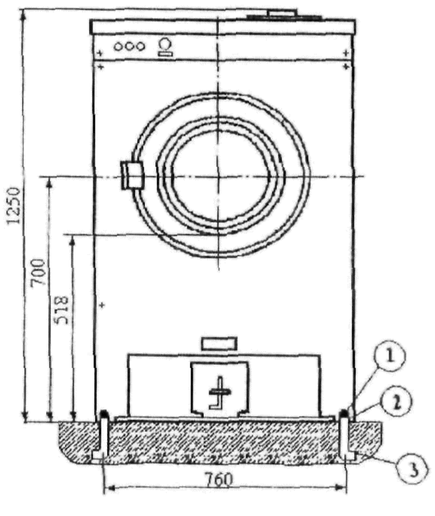
Сертификат соответствия РОСС RU.МТ15.В01064 /Л-10-311; Л-10-312; Л-10-321; Л-10-322/

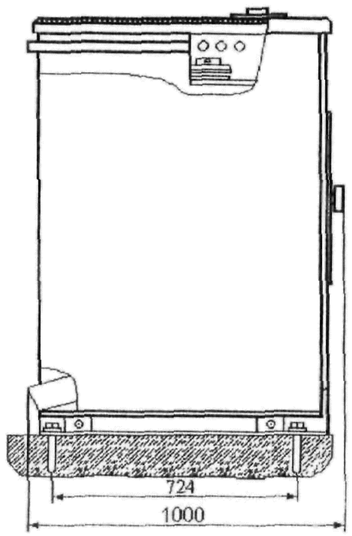
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

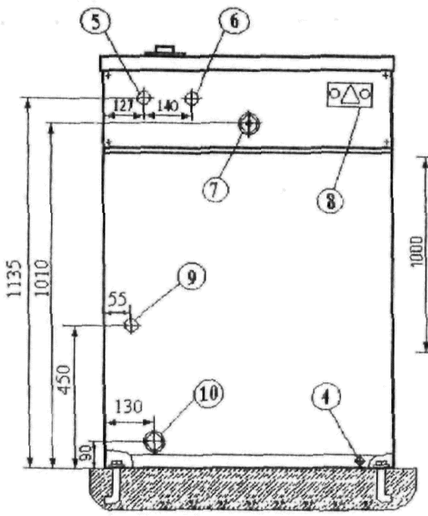
Технические характеристики

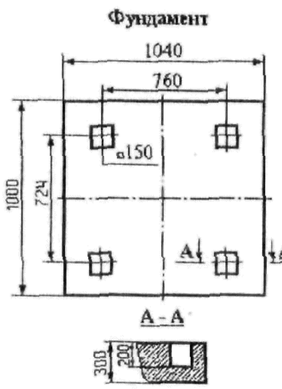
Наименование показателя		Л-10-111	Л-10-211	Л-10-311	Л-10-212	Л-10-312	Л-10-121	Л-10-221	Л-10-222	Л-10-321	Л-10-322
Загрузочная масса, кг		8 - 12									
Производительность, кг/ч		10									
Геометрический объем внутреннего барабана, $дм^3$		120									
Фактор разделения при отжиме (G-factor)		-	15	120	15	120	-	15		120	
Остаточная влажность, %, не более		-	110	70	110	70	-	110		70	
Вид обогрева		паровой					электрический				
Вид управления		ручной			автоматический		ручной	автомат.		ручной	автомат
Номинальная мощность, кВт	элементов нагрева	-					15				
	электродвигателя привода	0,75	0,63/1,32 1,7	1,0/1,7 2,2	0,63/1,32 1,7	1,0/1,7 2,2	0,75	0,63/1,32/1,7		1,0/1,7 2,2	
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	950 (1250)									
	ширина	845 (1000)				800 (1000)					
	высота	1250 (1550)									
Масса, кг (с упаковкой)		275 (370)									
Цена, руб. с НДС /1.02.03 г./		49 500*	51 600*	56 400*	67 800**	72 300**	49 200*	51 000*	64 500**	54 600*	68 700**
		59 100***	60 900***	65 700***	72 600***	77 100***	57 000***	59 100***	69 300***	63 900***	73 500***

* цена машины /наружный барабан и облицовка – окрашенная сталь/; ** цена машины /наружный барабан - нержавеющая сталь и облицовка - оцинкованная сталь/, *** цена машины люкс /наружный барабан и облицовка - нержавеющая сталь/











1. 8 гаек М12-6Н.6.019 ГОСТ 5915
2. 4 шайбы А12.02.0115 ГОСТ 11371
3. 4 болта фундаментных КП-011.00.011
4. Болт заземления
5. Подвод холодной воды
6. Подвод горячей воды
7. Пароотвод
8. Место подвода электроэнергии
9. Подвод пара G ½-в
10. Слив воды

Примечание: подвод пара указан для ***Л10-111, Л10-211***

Л10-111, Л10-211

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ типа Л-25 ТУ 310-139-48-94 КОД по ОКП 48 5514

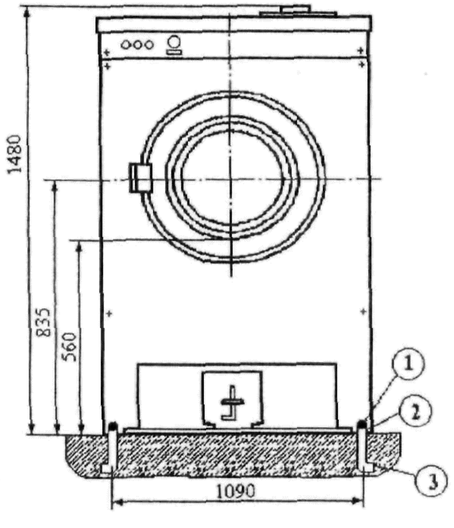
Сертификат соответствия РОСС RU.МТ15.В01027

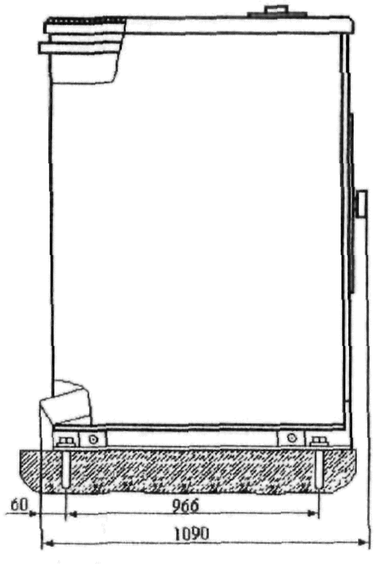
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

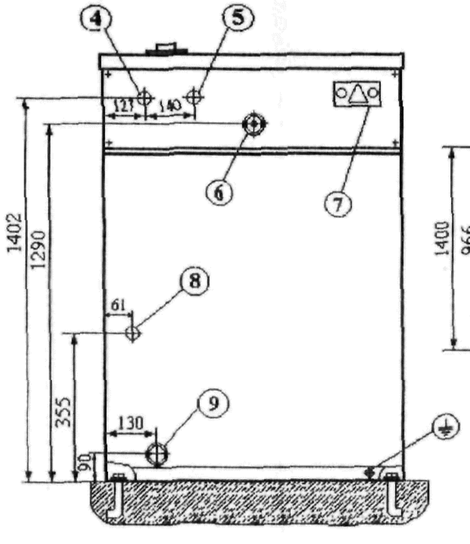
Технические характеристики

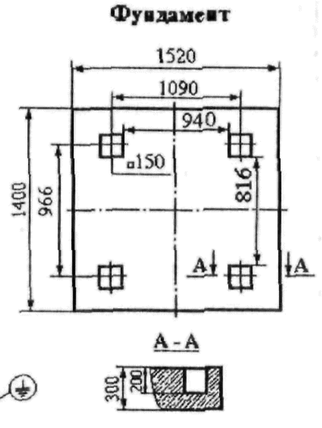
Наименование показателя		Л-25-111	Л-25-211	Л-25-121	Л-25-221	Л-25-222	Л-25-212
Загрузочная масса, кг		20 – 30					
Производительность, кг/ч		25					
Геометрический объем внутреннего барабана, дм^3		350					
Фактор разделения при отжиме (G-factor)		-	9,3	-	9,3		
Остаточная влажность, %, не более		-	110	-	110		
Вид обогрева		паровой		электрический			паровой
Вид управления		ручной				Автоматический	
Номинальная мощность, кВт	элементов нагрева	-		30			-
	Электродвигателя привода	1,5	1,4/1,5/2,212	1,5	1,4/1,5/2,12		
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	1200 (1350)					
	ширина	1200 (1400)					
	высота	1530 (1800)					
Масса, кг (с упаковкой)		535 (690)					
Цена, руб. с НДС /1.02.03 г./		64 800*	66 900*	64 800*	66 900*	88 800**	92 700**
		85 050**	87 600**	81 900**	83 700**	97 650***	101 700***

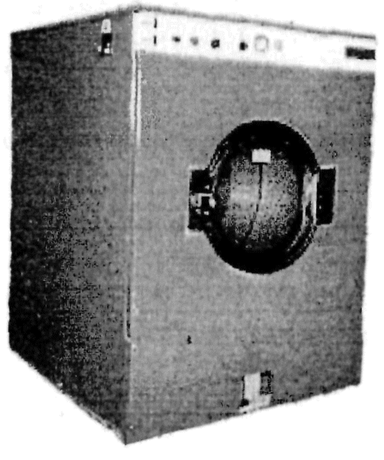
* цена машины /наружный барабан и облицовка – окрашенная сталь/; ** цена машины /наружный барабан - нержавеющая сталь и облицовка - оцинкованная сталь/, *** цена машины люкс /наружный барабан и облицовка - нержавеющая сталь/











1. 8 гаек М12-6Н.6.019 ГОСТ 5915
2. 4 шайбы А12.02.0115 ГОСТ 11371
3. 4 болта фундаментных КП-011.00.011
4. Подвод холодной воды
5. Подвод горячей воды
6. Паропеноотвод
7. Место подвода электроэнергии
8. Подвод пара (только для Л25-11; Л25-211)
9. Слив воды

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ типа Л-50 ТУ 310-139-48-94 КОД по ОКП 48 5515

Сертификат соответствия РОСС RU.MT15.B01007

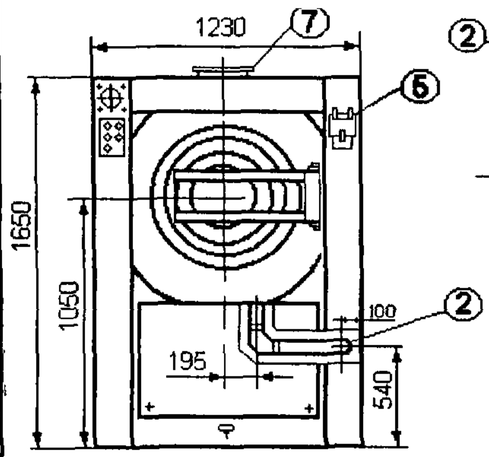
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

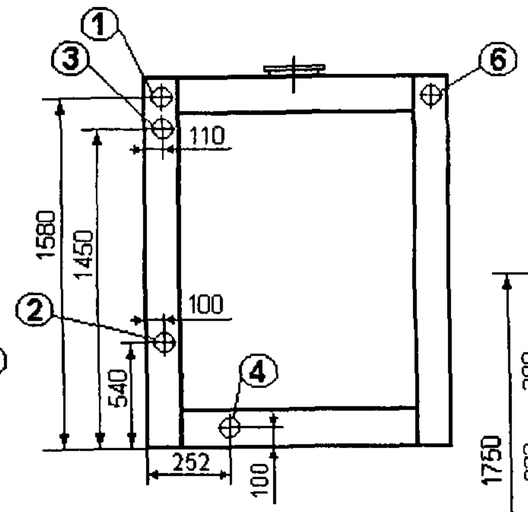
ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

Наименование показателя		Л-50-111	Л-50-121
Загрузочная масса, кг		42 – 60	
Производительность, кг/ч		50	
Геометрический объем внутреннего барабана, дм³		600	
Остаточная влажность, %, не более		без отжима	
Вид обогрева		паровой	электрический
Вид управления		ручной	
Номинальная мощность, кВт	элементов нагрева	-	30
	Электродвигателя привода	2,2	
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	1700 (1950)	
	ширина	1230 (1450)	
	высота	1650 (2000)	
Масса, кг (с упаковкой)		750 (1000)	
Цена, руб с НДС /1 02 03 г /		95 700*	95 700*
		105 900**	105 900**

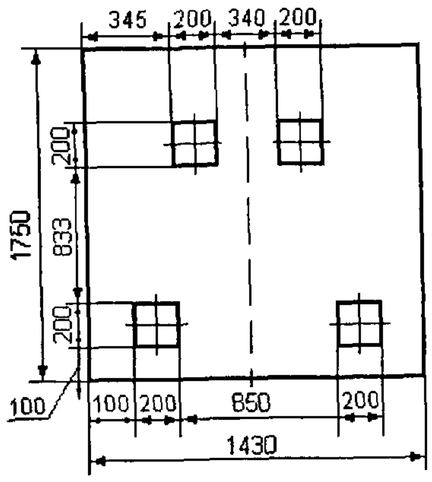
*цена машины /наружный барабан и облицовка – окрашенная сталь/

** цена машины /наружный барабан - нержавеющая сталь и облицовка - оцинкованная сталь/





Фундамент



1 Подвод холодной воды, 2 Подвод пара/ только для Л-50 пар ,
3 Подвод горячей воды, 4 Слив, 5 Место залива моющего раствора,
6 Подвод электроэнергии, 7 Пароотвод

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ типа МСО 25

ТУ 4855-007-00239764-2000 КОД по ОКП 48 5514

Сертификат соответствия РОСС RU.MT15.B00869

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:ОАО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ», г. ПЕНЗА /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/

Наименование показателя		МСО 25-01	МСО 25-02	МСО 25-03
Загрузочная масса кг		25	25	25
Производительность, кг/ч		25	25	25
Геометрический объем внутреннего барабана, дм³		325	325	325
Остаточная влажность, % не более		120	120	120
Вид обогрева		ПАРОВОЙ	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	ПАРОВОЙ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
Вид управления		ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ		
Номинальная мощность кВт	Электродвигатель стирки	1,1	1,1	1 1
	Электродвигатель отжима	2,2	2,2	2 2
	электронагревателя	-	42	42
Габаритные размеры, м /L x B x H/		1,3x1,1x1,7	1,3x1,1x1,7	1 3x1 1x1,7
Масса, кг		650	650	650
Цена, руб с НДС /15 10 02г /		66 810 - /облицовка наружный барабан- окрашенная сталь внутренний барабан - нерж сталь, педаль аварийного слива/		
		78 780 – специальный корпус /наруж и внутр барабан – нерж сталь/		
		80 760 – ЛЮКС /облицовка наруж и внутр барабан нерж сталь/		

Напряжение питания – ***380 В;***
Фактор разделения при отжиме (G-factor)-***10;***
КОММУНИКАЦИИ
подвод воды - 25 мм ;
подвод пара – 15 мм для *МСО 25-01 и МСО 25-02*, а для *МСО 25-03* – ***нет;***
слив – 100 мм
давление воды – ***0,2 – 0,4 МПа,***
давление пара – ***0,2 – 0,4*** для *МСО 25-01 и МСО 25-03 а для МСО 25-02* –***нет***
Сечение провода – ***10 мм²*** для МСО 25-02 и МСО 25-03 а для МСО 25-01 – ***3 мм²***

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ типа МСТ 25

ТУ 4855-008-00239764-2000 – МСТ 25 ; ТУ 4855-007-00239764-2000 – МСО 25; КОД по ОКП 48 5514

Сертификат соответствия РОСС RU.МТ15.В00870 – МСТ 25; РОСС RU.МТ15.В00869 – МСО 25;

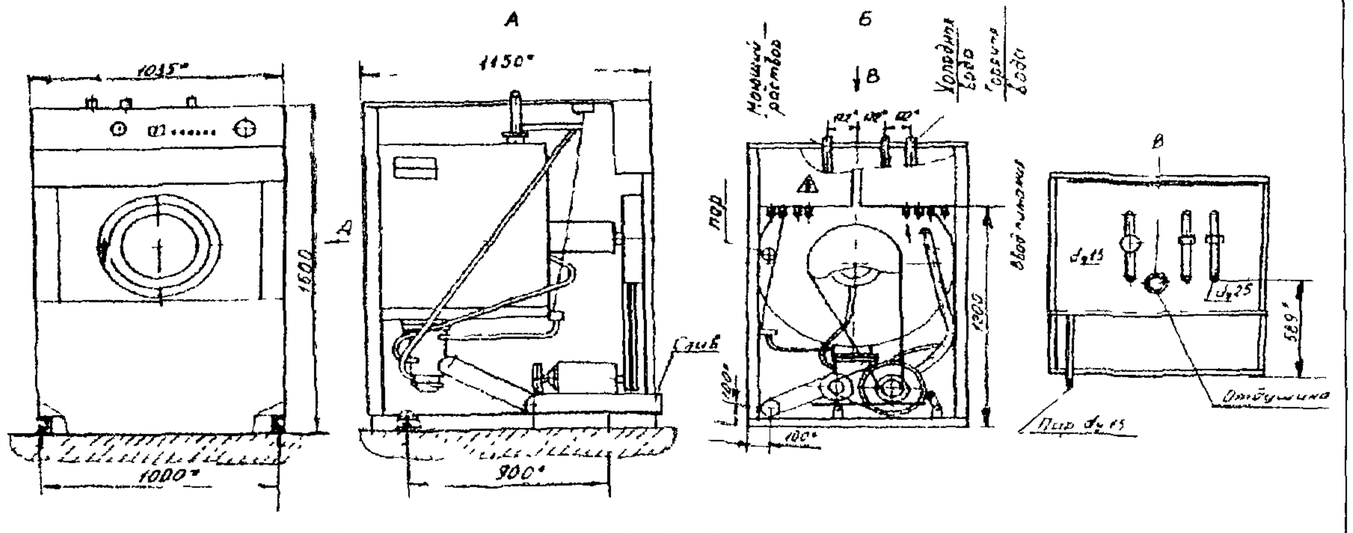
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:ОАО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ», г. ПЕНЗА /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/

Наименование показателя		МСТ 25-01/ *(МСО 25-01)*	МСТ 25-02/ *(МСО 25-01)*	МСТ 25-03/ *(МСО 25-01)*
Загрузочная масса, кг		25/ (25)		
Производительность, кг/ч		20-30/ (20-30)		
Геометрический объем внутреннего барабана, дм^3		325/ (325)		
Вид обогрева		паровой /(паровой)	электрический/(электрический)	паровой и электрический/ (паровой и электрический)
Вид управления		ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ		
Напряжение питания, В		380		
Номинальная мощность кВт	Электродвигатель привода	1,1 (2 2)		
	Электронагревателя	-	42 (42)	42 (42)
Фактор разделения при отжиме (G-factor)		нет (10)		
Коммуникации - подвод воды, мм		5	25	25
Коммуникации - подвод пара, мм		15	нет	15
Коммуникации -слив, мм		100		
Давление воды, МПа		0,2 – 0,4		
Давление пара МПа		0,2-0,4(0,2-0 4)	нет	0,2-0,4 (0,2-0,4)
Габаритные размеры, мм /L x B x H/		1300x1100x1700 (1300x1100x1700)		
Масса, кг		650	650	650
Цена, руб с НДС /15 10 02г /		64 710 (71 100) - /облицовка, наружный барабан - окрашенная сталь, внутренний барабан - нерж сталь, педаль аварийного слива/		
		76 500 (78 780) – специальный корпус /наруж и внутр барабан – нерж сталь/		
		78 480 (80 760) - ЛЮКС /облицовка, наруж и внутр барабан - нерж сталь/		

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:ОАО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ», г. ПЕНЗА /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/

ПРАЙС-ЛИСТ /НА 15 ОКТЯБРЯ 2002 г /

НАИМЕНОВАНИЕ	МАРКА	ЦЕНА С НДС, руб
МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ (ЭЛЕКТРООБОГРЕВ) ЗАГРУЗОЧНАЯ МАСА – 7 кг; Облицовка – окрашенная сталь, наружный барабан – окрашенная сталь, внутренний барабан – нержавеющая сталь	S-7	45 390
МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ (ЭЛЕКТРООБОГРЕВ) ЗАГРУЗОЧНАЯ МАСА – 10 кг; Облицовка – окрашенная сталь, наружный барабан – окрашенная сталь, внутренний барабан – нержавеющая сталь	S-10	49 380
МАШИНА СТИРАЛЬНАЯ (ЭЛЕКТРООБОГРЕВ) ЗАГРУЗОЧНАЯ МАСА – 14 кг; Облицовка – окрашенная сталь, наружный барабан – окрашенная сталь, внутренний барабан – нержавеющая сталь	S-14	54 000



АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СТИРАЛЬНО-ОТЖИМНЫЕ МАШИНЫ типа ЛО *позволяют получать окончательную влажность белья после отжима не более 50%, обладают самыми современными системами управления (на микропроцессорной основе) и обеспечивают (плавнорегулируемый привод, амортизирующая подвесная система на пневмоэлементах, и т д)*

Все модели имеют торцевую загрузку, облицовки и наружный барабан выполнены из нержавеющей стали Подрессоренная конструкция моделей ***ЛО-7, ЛО-30*** *и* ***ЛО-60*** *позволяет эксплуатировать их без специального фундамента*

Стирально-отжимная машина ***ЛО-7****, как и прочие модели, рассчитана на «промышленное» напряжение 380 В Однако возможна ее модификация на напряжение в 220 В*

Отличительной особенностью ***ЛО-30*** *является дозатор на 3 позиции*

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

Сертификат соответствия РОСС RU.МТ15.В01406

ТУ 310-139-57-2002 КОД по ОКП 48 5512

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

Технические характеристики

Наименование показателя		ЛО-7	ЛО-30	ЛО-230-01	ЛО-60	ЛО-240
Загрузочная масса, кг		7	30		60	240
Производительность, кг/ч		7	30		60	240
Геометрический объем внутреннего барабана, $дм^3$		70	300		600	2400
Остаточная влажность, %, не более		50	50		50	50
Вид обогрева		электрический	электрический	паровой	паровой	паровой
Вид управления		Автомат, полуавтомат				автомат
Напряжение питания, В		380 возможна модификация на 220				
Номинальная мощность, кВт	Элементов нагрева	3	30	-	15	37
	Привода	1,1	7,5			
Удельный расход электроэнергии, кВт/кг,		0,2	1,5	0,1	0,08	0,32
Фактор разделения (G-factor)	При стирке (минимум)	0,8	0,7 – 0,9		0,8	0,7
	При отжиме (максимум)	300	350		400	305
Габаритные размеры, мм	Длина	650	1080		1400	2120
	Ширина	720	1200		1780	2800
	Высота	960	1755		1980	2450
Масса, кг		120	1000		2500	8500
Цена, руб с НДС /15 10 02г /		63 900	198 00	198 000	381 000	2 400 000
		Наружный барабан – нержавеющая сталь, облицовка – нержавеющая сталь				

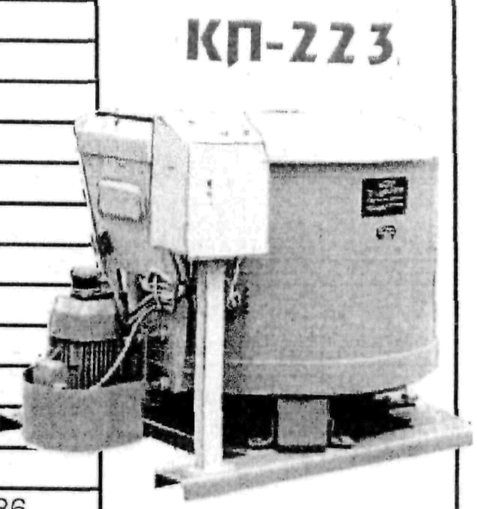
1.3. ОТЖИМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
1.3.1. ЦЕНРИФУГИ типа ЛЦ и КП

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

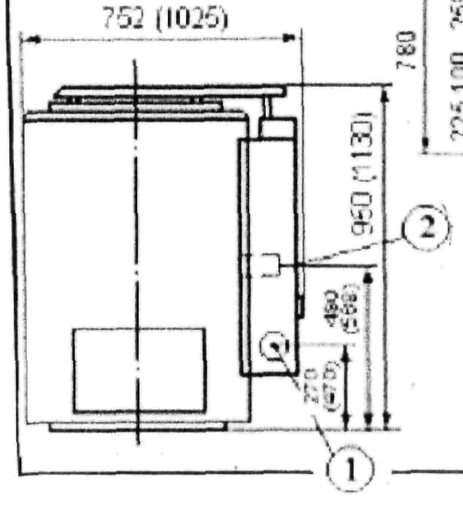
Центрифуга **КП-223** рассчитаны на 50 кг сухого белья. Отличительной чертой по сравнению с предыдущими моделями является самобалансирующийся за счет шарнирного соединения с вертикальным валом барабан. Вал смонтирован в центральной упругодемпфирующей опоре.

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

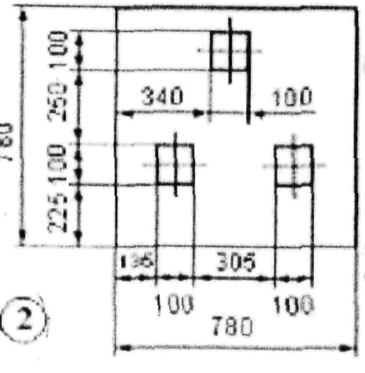
Показатели		ЛЦ-10	ЛЦ-25	КП-223
Загрузочная масса, кг		10	25	50
Производительность, кг/ч		60	150	300
Время цикла, мин		10		
Геометрический объем внутреннего барабана, дм^3		50	125	320
Остаточная влажность, %, не более		50		
Номинальная мощность, кВт		1,1	3,0	5,5
Фактор разделения (G-factor)		540	770	1000
Частота вращения, об/мин		1430 ± 30		
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина	760 (1000)	1025 (1200)	1605 (1850)
	ширина	590 (800)	840 (1050)	1150 (1450)
	высота	950 (1250)	1130 (1400)	1115 (1450)
Масса, кг (с упаковкой)		110 (170)	325 (430)	1000 (1250)
Цена, руб с НДС /15.10.02г./		26 400	31 500	99 000
Номер ТУ		ТУ 310-139-49-94		ТУ 22-139-19-86
КОД по ОКП		48 5522	48 5524	48 5525
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		РОСС RU.MT15.B01212	РОСС RU.MT15.B01289	РОСС RU.MT15.B01213



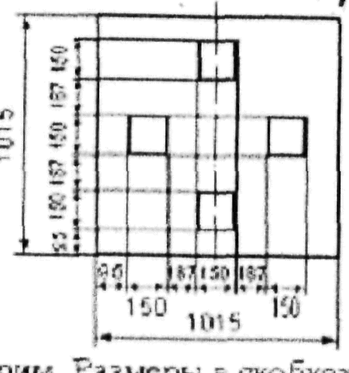
ЦЕНТРИФУГИ типа ЛЦ-1 и ЛЦ-25



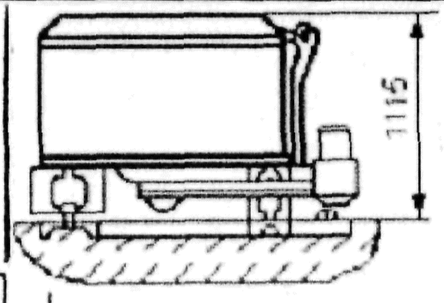
Фундамент ЛЦ-10



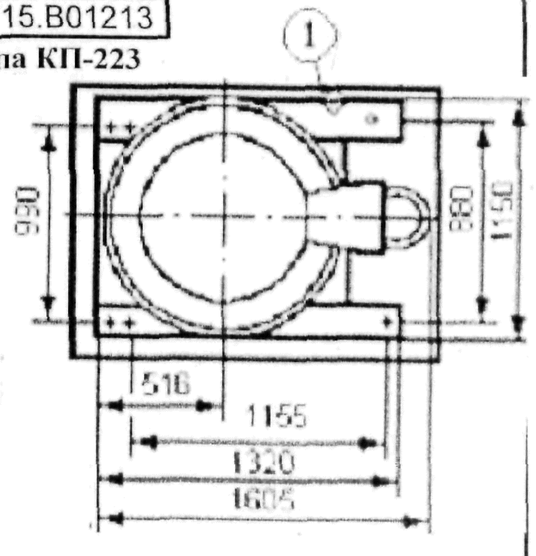
Фундамент ЛЦ-25



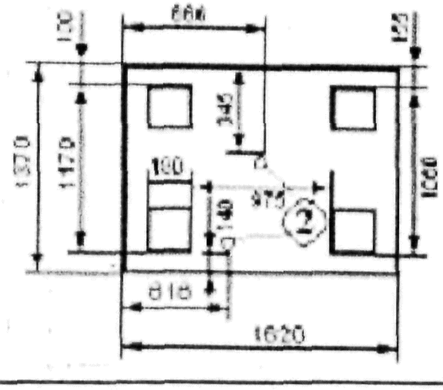
Прим. Размеры в скобках указаны для ЛЦ-25.



ЦЕНТРИФУГА типа КП-223



Фундамент



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

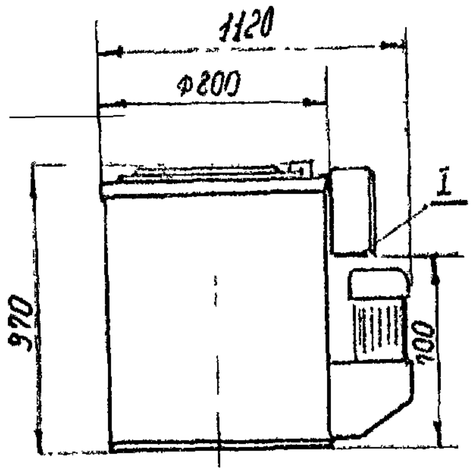
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ОАО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ», г. ПЕНЗА
/ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/

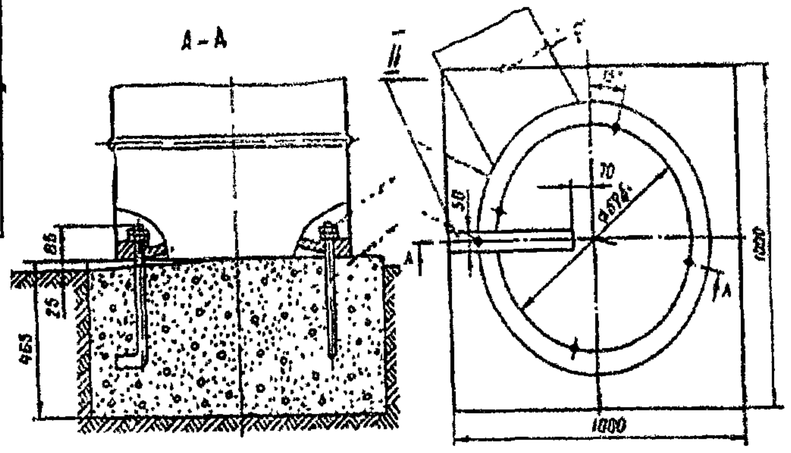
Технические характеристики

Показатели		ЦА-10	Ц-25А
Загрузочная масса, кг		10	25
Производительность техническая, кг/ч		80	150
Геометрический объем внутреннего барабана, дм^3		52	125
Объемный модуль, дм^3		5,2	
Остаточная влажность, %, не более		45	50
Продолжительность отжима, мин		6	6
Продолжительность цикла, мин		8	10
Высота загрузки мм		870	
Установленная мощность, кВт		1,1	2,2
Фактор разделения (G-factor)		560	780
Напряжение питания В		380	380
Частота вращения об/мин		1430	
Габаритная площадь, м^2		0 45	1,03
Габаритные размеры, мм	длина	720	1170
	ширина	610	880
	высота	900	970
Масса, кг с упаковкой		110	330
Цена, руб с НДС /15 10 02г /		25 020	28 020
Номер ТУ		**ТУ 4855-009-00239764-02**	**ТУ 4855-006-00239764-97**
КОД по ОКП		**48 5524**	**48 5524**
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ		**РОСС RU.MT15.B01341**	**РОСС RU.MT15.B01008**

I ПОДВОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ
II СЛИВ

Центрифуга Ц 25 – А





1.4. СУШИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
1.4.1. МАШИНЫ СУШИЛЬНЫЕ типа ЛС

Для сушки белья используются сушильные машины **ЛС-10, ЛС-25, ЛС-25Р** и их модификации **ЛС-25-01, ЛС-25-01Р**. При сушке воздушный поток, создаваемый вентилятором, из помещения прачечной через жалюзи в крышке машины поступает в калорифер, нагревается, далее проходит через перфорированный барабан с бельем, фильтр, вентилятор, и выбрасывается в вытяжную систему прачечной. В нижнем отсеке корпуса машины на валу электродвигателя привода установлен радиальный вентилятор, на входе в который установлен сетчатый фильтр, очищаемый вручную по мере накопления очесов.

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

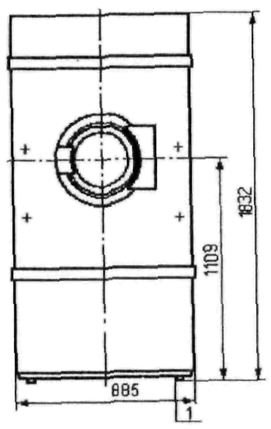
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА

ТУ 310-139-50-95

Показатели			ЛС-10	ЛС-25, ЛС-25Р	ЛС-25-01, ЛС-25-01Р
Загрузочная масса, кг			10	25	25
Производительность, кг/ч			30	75	75
Геометрический объем внутреннего барабана, $дм^3$			100	514	514
Остаточная влажность, %, не более			10		
Вид обогрева			электрический	паровой	электрический
Номинальная мощность, кВт	электронагревателей		15	-	30
	Электродвигателя привода		1,1		
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)		длина	875(1100)	1370(1600)	1370(1600)
		ширина	885(1200)		
		высота	1835(2150)		
Масса, кг (с упаковкой)			34-(500)	465(675)	430(630)
КОД по ОКП			48 5541	48 5542	48 5542
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ			РОСС RU.МТ15.В01211	РОСС RU.МТ15.В00896	РОСС RU.МТ15.В00896

1. 4 Фундаментных болта, 8 гаек, 4 Шайбы;
2. Подвод пара;
3. Подвод электроэнергии;
4. Отвод пара;
5. Выхлоп вентилятора
6. Холодный воздух;
7. Калорифер;
8. Внутренний барабан;
9. Фильтр;
10. Вентилятор;
11. Нагретый воздух

Производительность вентиляции – не менее 2000 $м^3$/ч по воздуху для каждой сушильной машины.



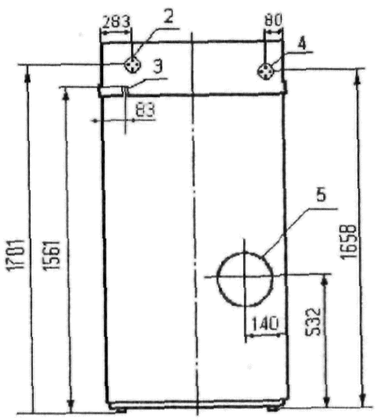
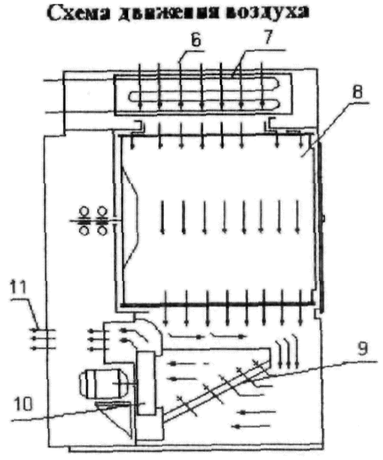
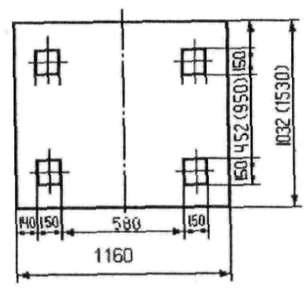
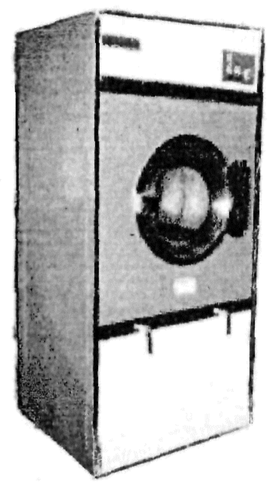


Схема движения воздуха



Фундамент





1.4.2. МАШИНЫ СУШИЛЬНЫЕ типа U-5.1, U-5.2, U-10.2

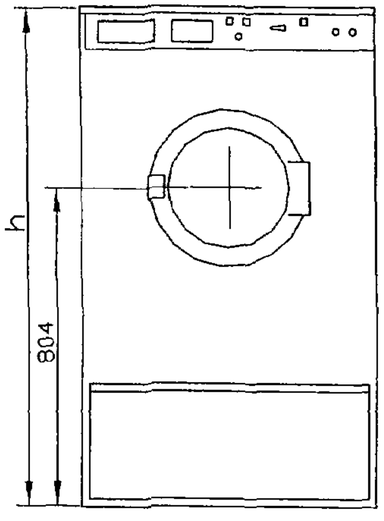
МАШИНЫ СУШИЛЬНЫЕ типа U-5.1, U-5.1, U-10.2 предназначены для сушки бельевых изделий из смешанных синтетических хлопчатобумажных тканей выстиранных и отжатых до остаточной влажности не более 50%

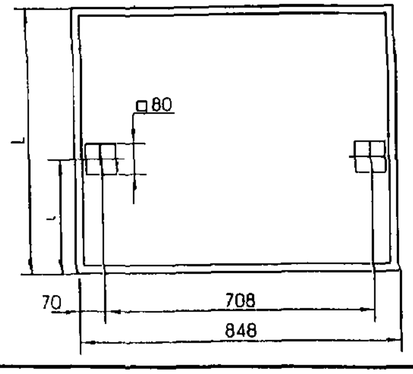
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ», г. ПЕНЗА /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/ КОД по ОКП 48 5541

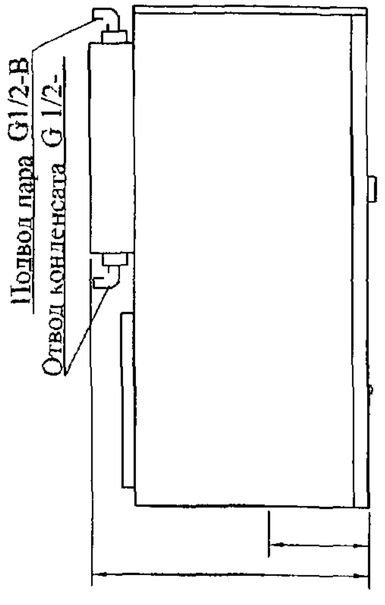
Показатели		U-5.1	U-5.2	U-10.1
Загрузочная масса, кг		5	5	10
Производительность, кг/ч		18,5	18,5	30
Вид обогрева		электрич	паровой	электрич
Остаточная влажность, %		0 5		
Загрузочная масса, кг		5	5	10
Давление пара, МПа		нет	0 6-0,8	нет
Номинальная мощность электродвигателя, кВт		0,37	0,37	0,55
Геометрический объем внутреннего барабана, дм^3		50	50	100
Габаритные размеры, мм	длина	618	840	830
	ширина	772		
	высота	1322	1442	1322
Масса, кг		140	140	170
Цена с НДС, руб		38 820	38 820	40 020

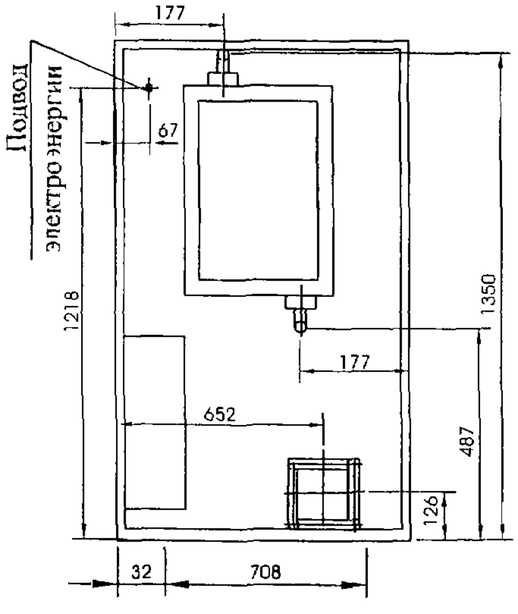
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: АО «МАШИНГОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ПРУТ-80», г. ФЭЛЕШТЬ /АО «ФМЗ ПРУТ-80»/
ГОСТ 12.2.084-93 КОД по ОКП 48 5541

Показатели		U-5.1	U-5.2	U-10.1
Загрузочная масса, кг		5	5	8
Производительность, кг/ч		18,5	17	24
Вид обогрева		электрич	паровои	электрич
Остаточная влажность, %		5		
Общая продолжительность сушки, мин		16 2	17,6	20
Геометрический объем барабана, дм^3		117	117	240
Номинальная мощность, кВт	электрообогревателей	10,08	-	18 27
	электродвигателя	0,37	0,37	0,55
Сертификат соответствия		**РОСС.MD M T15.A01390**	**РОСС.MD M T15 B00760**	**РОС С.MD M T15 A01389**
Габаритные размеры, мм	длина	660	830	880
	ширина	772		
	высота	1322	1442	1322
Масса, (с тарой), кг		125(145)	164(182)	170(188)
Цена, руб без НДС		24 750	24 750	27 400









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

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

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

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

ЛК-35 с электрическим обогревом.
Ширина зоны глажения 1800 мм, диаметр цилиндра–414 мм, угол обхвата 2300,
имеется система управления нагревом цилиндра /от 0 до 180 С/
Машины выпускаются в различных вариантах*:*
с регулируемой скоростью глажения (1,5-5 м/мин у ЛК-35-01) и двумя фиксированными скоростями (2,5 и 5 м/мин у ЛК-35);
со встроенным вентилятором отсоса испаряемой влаги и без вентилятора.

Машины оборудованы всеми необходимыми устройствами, обеспечивающими безопасность обслуживающего персонала *системой предохранения рук оператора, защитой от перегрева рабочей поверхности цилиндра свыше 200^0 С Кроме того, имеются реверс для повторной расправки белья в случае возникновения складок и аварийный ручной привод лент для высвобождения белья и защиты лент от пригорания к цилиндру в случае внезапного отключения электроэнергии*

Гладильные ленты могут быть установлены как из отечественной специальной иглонабивной ткани так и из термостойкого материала Nomex^R, выдерживающего высокие температуры

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

ЛК-20 с электрическим обогревом.
*Отличаются меньшим диаметром цилиндра (240 мм), **меньшей шириной** зоны глажения (1600 мм) и меньшей производительностью (минимальная –20 кг/час) Машины выпускаются в таких же вариантах, **как и** ЛК-35, и **имеют** аналогичные устройства для обеспечения безопасности и повышения удобства обслуживания*

ЛК-2340 с электрическим обогревом.
Ширина зоны глажения 2300 мм, диаметр цилиндра–414 мм и производительностью 80 кг/час
позволяет добиться повышения производительности при незначительном увеличении занимаемой производственной **площади.**
Конструктивная особенность данного каландра – матерчатый быстроскладывающийся подающий лоток с водоотталкивающей пропиткой

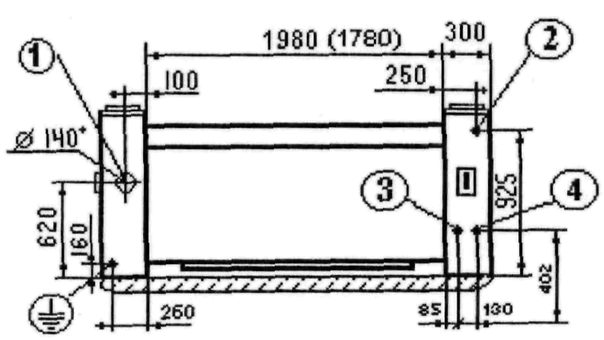
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», г. ВЯЗЬМА
ТУ 310-139-51-96 для ЛК-20; ЛК-20-01; ЛК-35; ЛК-35-01; ЛК-60П; ЛК-60П-01

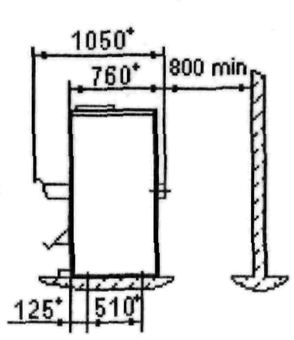
КАЛАНДРЫ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа ЛК

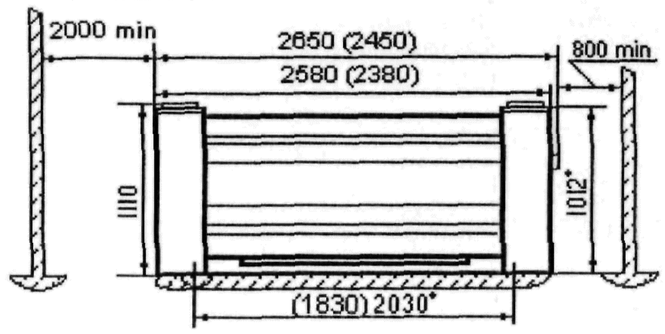
Наименование показателя			ЛК-2340	ЛК-20; ЛК-20-01	ЛК-35; ЛК-35-01	ЛК-60П; ЛК-60П-01
Производительность, кг/ч			80	30	50	60
Вид обогрева			электрический			паровой
Диаметр обогреваемого цилиндра, мм			414	240	414	414
Номинальная мощность, кВт	элементов нагрева		32,4	15	25,2	-
	двигателя вентилятора		-	0,37		
	привода	с регулируемой скоростью	0,37			
		с фиксированной скоростью	-	1,5/2,4		
Габаритные размеры, мм (с упаковкой)	длина		1500(1500)	1050 (1050)		
	ширина		2650(2900)	2450(2650)	2650(2900)	
	высота		1210(1810)	1110(1650)	1110(1700)	
Масса, кг			950	650	710	860
КОД по ОКП				48 5531		48 5532
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ				РОСС RU.MT15.B00889	РОСС RU.MT15.B00890	РОСС RU.MT15.B00892
Цена, руб с НДС /регулируемая скорость (1,5 и 5) отеч. лента/				91 800	100 200	106 200
Цена, руб с НДС /фиксируемая скорость (2,5 и 5) отеч. лента/				87 900	96 300	102 300
Цена, руб с НДС /регулируемая скорость (1,5 и 5) имп. лента/			135 000	107 400	100 200	123 300
Цена, руб с НДС /фиксируемая скорость (2,5 и 5) имп. лента/				103 500	113 400	119 400

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ВЕНТИЛЯЦИИ – не менее 600 м^3/час по воздуху для каждого каландра.

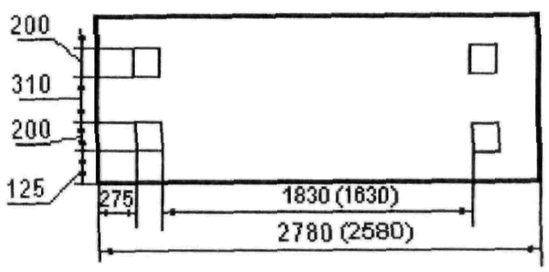
1. Вентиляция.
2. Подвод электроэнергии.
3. Подвод пара /ЛК-60П, ЛК-60П-01/.
4. Отвод конденсата /ЛК-60П, ЛК-60П-01/

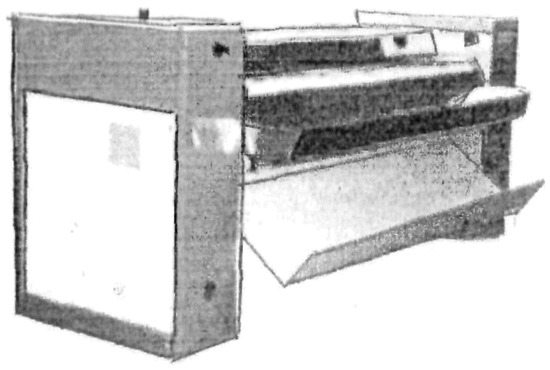






Фундамент





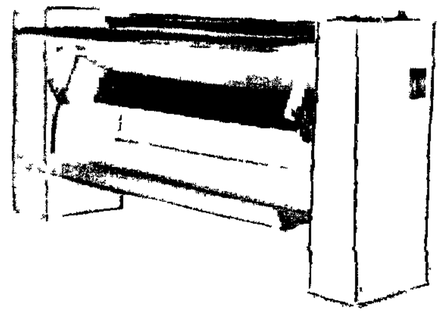
КАТКИ ГЛАДИЛЬНЫЕ типа ЛГ ***имеют ширину зоны глажения 1200, 1400 и 1600 мм, диаметр вала 210 мм***

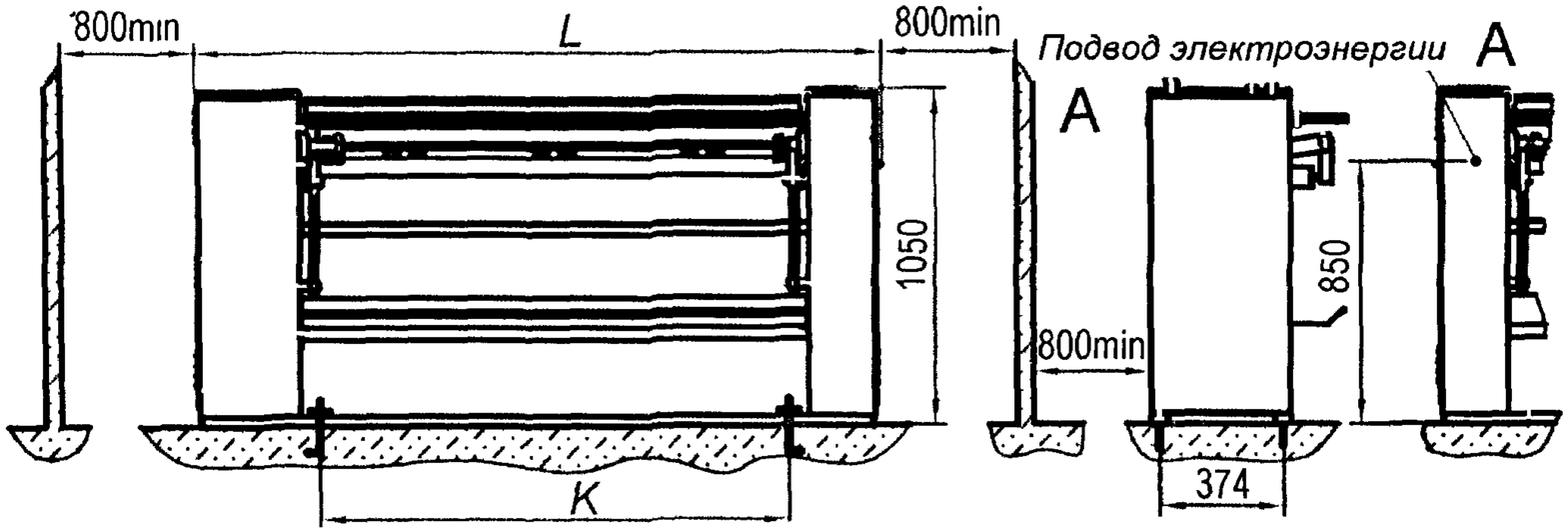
Вал обернут термостойкой иглонабивной тканью и хлопчатобумажным чехлом Так же, как и каландры, каток имеет обратную подачу белья, что позволяет обслуживать его одному оператору и устанавливать вплотную к стене Каток оборудован системой защиты рук и реверсом Скорость глажения фиксированная, но регулируется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

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

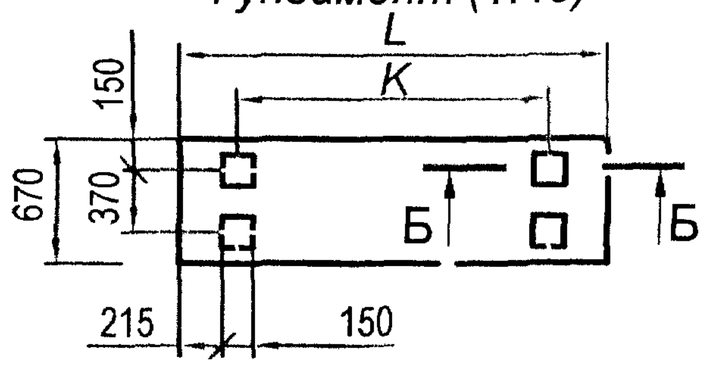
ТУ 310-139-54-2000, КОД по ОКП 48 5531, №РОСС RU.MT15.B01049 - для ЛГ-14

Наименование показателя		ЛГ-12	ЛГ-14	ЛГ-16
Производительность (при начальной остаточной влажности 25% и конечной не более 10%), кг/ч		20	25	30
Вид обогрева		электрический		
Диаметр обогреваемого цилиндра, мм		210		
Скорость глажения, м/мин		3,0		
Максимальная температура поверхности глажения, °С		200		
Ширина зоны глажения, мм		1200	1400	1600
Номинальная мощность, кВт	элементов нагрева	3 8	4,5	5,5
	привода	0,18		
Габаритные размеры мм (с упаковкой)	длина	1890(2200)	2090(2400)	2290(2600)
	ширина	890(900)		
	высота	1050(1400)		
Масса, кг		290	320	360
Цена, руб с НДС/			39 000	44 100

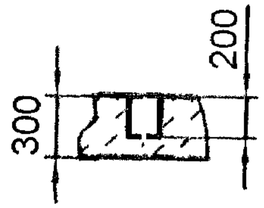




Фундамент (1:40)



Б-Б



	L, mm	K, mm
ЛГ-12	1880	1300
ЛГ-14	2080	1500
ЛГ-16	2280	1700

1.5.3. КАТКИ СУШИЛЬНО-ГЛАДИЛЬНЫЕ типа С-60.2, С-45.1

КАТКИ СУШИЛЬНО-ГЛАДИЛЬНЫЕ предназначены для сушки и глажения прямого белья, выстиранного и отжатого до остаточной влажности 50%

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: АО «МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ПРУТ-80», г. ФЭЛЕШТЬ

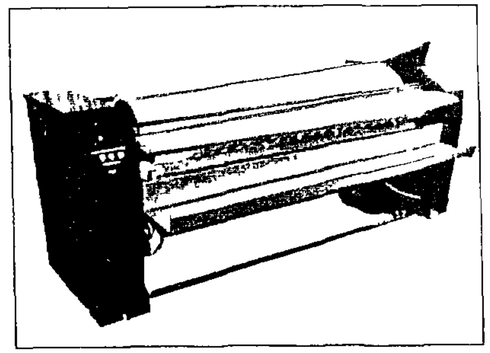
Наименование показателя		С-60.2	С-45.1
Вид обогрева		паровой	электрический
Производительность техническая , кг/ч		60	45
Давление пара, МПа		0,6 – 0,8	-
Ширина рабочей зоны, мм		1650	
Скорость глажения, м/мин		4,1, 4,5	3,3 3,6
Остаточная влажность, %		-6 +2	
Номинальная мощность, кВт в том числе		2,22	24,02
электродвигатель привода, кВт		1,3	
электродвигатель вентилятора, кВт		0,55	
электродвигатель механизма подъема, кВт		0,37	
электронагревателей, кВт			21,8
Габаритная площадь, м^2		3,29	
Габаритные размеры, мм	Длина	1320	
	ширина	2490	
	высота	1070	
Масса, кг		920	900
Цена, руб с НДС/		68 800	67 500

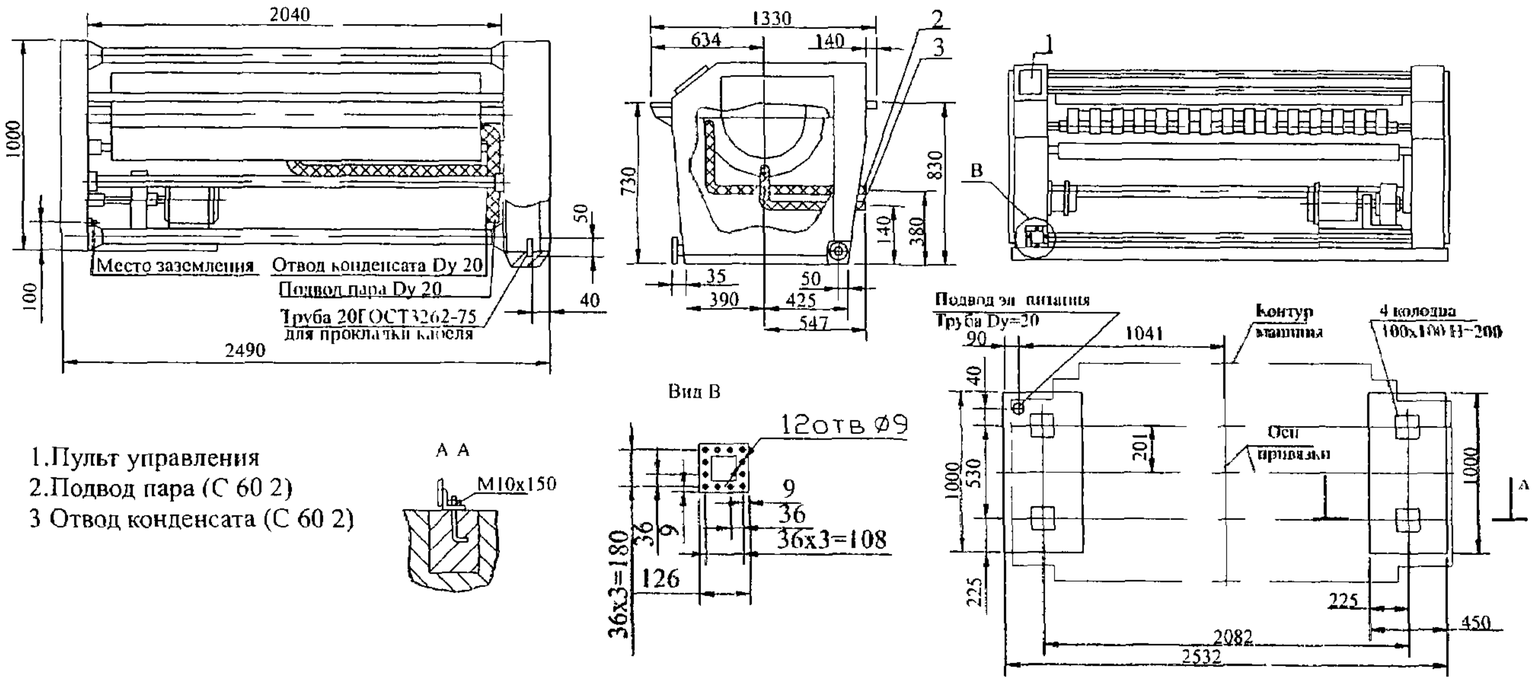
ГОСТ 12.2.084-93, КОД по ОКП 48 5532

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ:

РОСС MD.MT15.AO1391 для С 60.2

РОСС MD.MT15.AO1392 для С 45.1





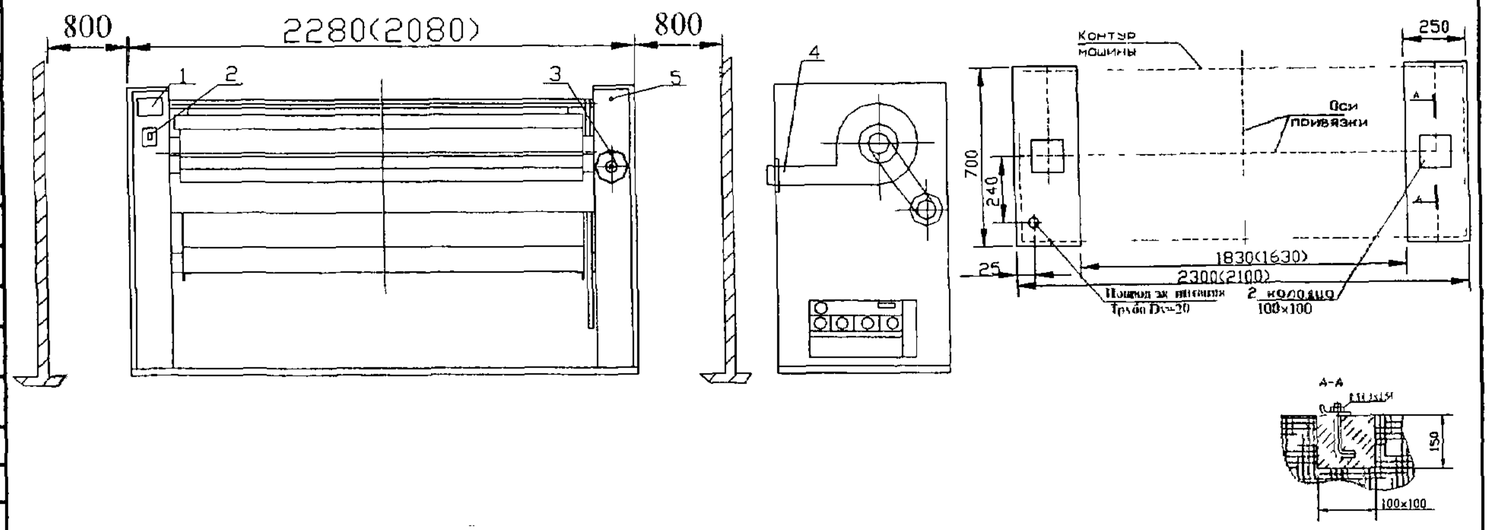
1.Пульт управления
2.Подвод пара (С 60 2)
3 Отвод конденсата (С 60 2)

МАШИНЫ СУШИЛЬНО-ГЛАДИЛЬНЫЕ предназначены для сушки и глажения прямого белья, выстиранного и отжатого до остаточной влажности 50%

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: АО «МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ПРУТ-80», г. ФЭЛЕШТЬ

ГОСТ 12.2.084-93, КОД по ОКП 48 5532,СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ: РОСС MD.МТ15.АО1392

Наименование показателя		С-20.1	С-24.1
Вид обогрева		электрический	
Производительность техническая кг/ч		20	24
Съем продукции с 1 м^2 габаритной площади, (кг/ч) м$^{-2}$		12,8	14
Ширина рабочей зоны, мм		1450	1650
Скорость глажения, м/мин		4,1, 4,5	3,3, 3,6
Остаточная влажность, %		6 +2	
Номинальная мощность, кВт в том числе		13,12	16,12
электродвигатель привода, кВт I скор /II скор		0,75/0,37	
электродвигатель вентилятора, кВт		0,37	
электронагревателей, кВт		12	15
Габаритная площадь, м^2		1,57	1,7
Габаритные размеры мм	длина	750	
	ширина	2080	2280
	высота	1100	
Масса, кг		410	460
Цена, руб с НДС/		48 400	54 500



1.Пульт управления; 2.Автоматический выключатель; 3.**Механизм подъема лотка;**
4. Воздуховод; 5. Переключатель скорости глажения.
Примечание. Размеры в скобках указаны для С 20.1

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/ , г. ПЕНЗА

ГОСТ 12.2.084-93, КОД по ОКП 48 5532,СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ: РОСС MD.МТ15.АО1392

Марка	Производительность, кг/ч	Вид обогрева	Удельный расход электроэнергии,кВт	Диаметр вала, мм	Длина вала, мм	Установленная мощность, кВт	Остаточная влажность, %	Масса, кг	Габаритные размеры, мм			Цена с НДС, руб /15 10 2002 г /
									длина	ширина	высота	
С-20.1-СГМ	14	электрический	0,59	253	1000	8,24	6 +2	310	750	2080	1110	79 620
С-20.1-СГС	17		0,59	253	1200	10,19		360				
С-20.1-СГБ	20		0,64	253	1450	12,74		410				
С-24.1	24		0,67	240	1650	17,9		460		2268	1050	83 040
С-45.1	45		0,53	482	1650	24,02		900	2490	1320		92 010
С-45.2	45	паровой	0,56	482	1650	2,22		900				
С-60.2	60		0,07	482	1650	2,22		920				94 020

МАШИНА ГЛАДИЛЬНАЯ типа С-20.1-ГБ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/ , г. ПЕНЗА

Марка	Производительность, кг/ч	Вид обогрева	Номинальная мощность, кВт		Остаточная влажность,%	Ширина рабочей зоны, мм	Масса, кг	Габаритные размеры, мм			Цена с НДС руб
			эл двигателя	эл нагреват				длина	ширина	высота	
С-20.1-ГБ	20	электрич	0,37	4,8	5-10	1450	390	750	2080	1100	78 000

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

МОДЕЛЬ	ПЛОЩАДЬ ГЛАЖЕНИЯ	ВИД ОБОГРЕВА	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ЦЕНА с НДС, руб
ЛПР-800 (JZG-800)	800 x 380 мм	Пар	60 100 шт /час	**162 000 руб**
ЛПР-1020 (JZG-1020)	1020 x 320 мм	Пар	60 100 шт /час	**173 400 руб**
ЛПР-1250 (JZG1250)	1250 x 400 мм	Пар	60 100 шт /час	**196 500 руб**
КП-516	1500 540 мм	Пар	13-20 кг/час	**180 000 руб**
КП-521	1500 x 540 мм	Электро	12-18 кг/час	**180 000 руб**

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

МОДЕЛЬ	СКОРОСТЬ КОНТЕЙНЕРА	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР БЕЛЬЯ	ЦЕНА с НДС, руб.
ЛСК-2800А (ZD-2800A)	26 м/мин	450 шт/час	2600x2800	506 700 руб
ЛСК-3000А (ZD-3000A)			2800x3000	548 100 руб

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

МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ЦЕНА с НДС, руб.
ЛПГ-4 (ZFZ-4)	Могут использоваться независимо или подключаться к другому оборудованию	4 кг/час	11 400 руб
ЛПГ-6 (ZFZ-6)		6 кг/час	12 600 руб
ЛПГ-8 (ZFZ-8)		8 кг/час	13 800 руб
ЛПГ-16 (ZFZ-16)		16 кг/час	29 700 руб
ЛПГ-24 (ZFZ-24)		24 кг/час	40 500 руб
ЛПГ-50 (ZFZ-50)		50 кг/час	70 200 руб

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

МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ	Размер гладильной поверхности	ЦЕНА с НДС, руб
ЛГС (YTT-B)	Встроенное вакуумное устройство	880 1400	23 400 руб

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

МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА с НДС, руб
ЛПМ (RZ-I)	Автоматическое управление подачей пара	67 800 руб

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

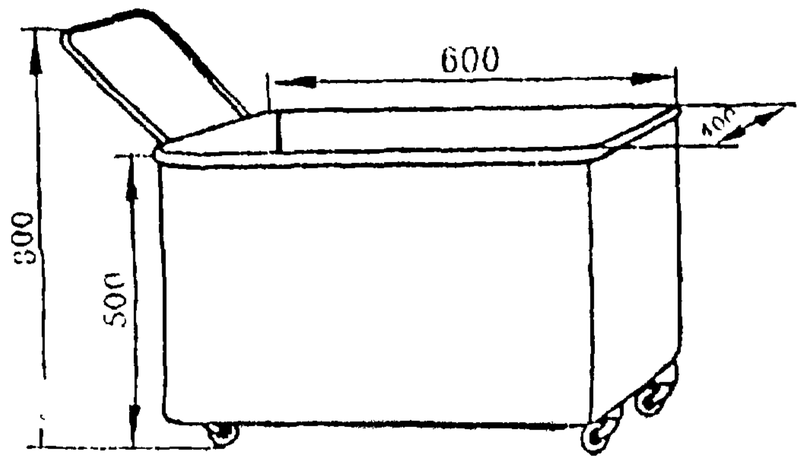
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ БЕЛЬЯ

МОДЕЛЬ	ГРУЗОПОДЪЕМНОСТЬ	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА с НДС
ТМБ-1	100 кг	Тележка для мокрого и сухого белья	3 450 руб
ТМБ-2	50 кг		2 910 руб

ОАО «ПЕНЗЕНСКИЙ ЗАВОД КОММУНАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ», г. ПЕНЗА /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»/

ТЕЛЕЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ БЕЛЬЯ

ТЕЛЕЖКА ТП-10Б



Короб из нержавеющей стали с окантовкой в виде трубы диаметром 20 мм.

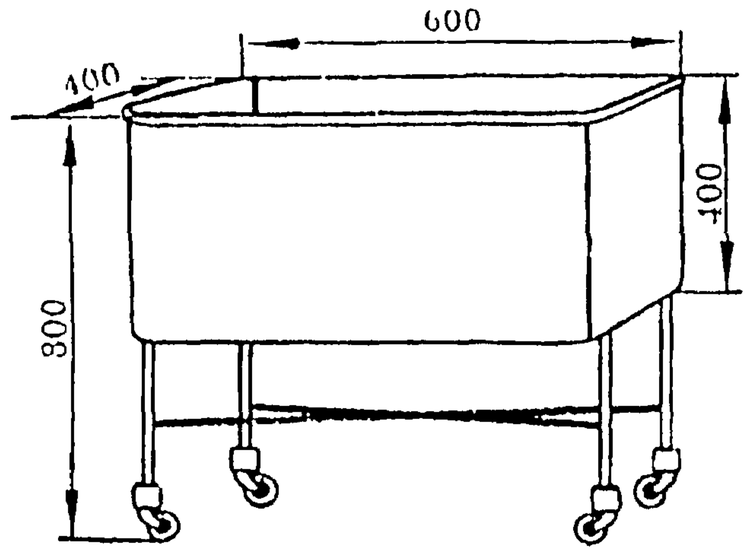
Четыре поворотных обрезиненных колеса диаметром 100 мм.

На подшипниках.

Грузоподъемностью 10 кг.

Цена с НДС 5 460 руб.

ТЕЛЕЖКА ТП-10А



ТЕЛЕЖКА ТП-25

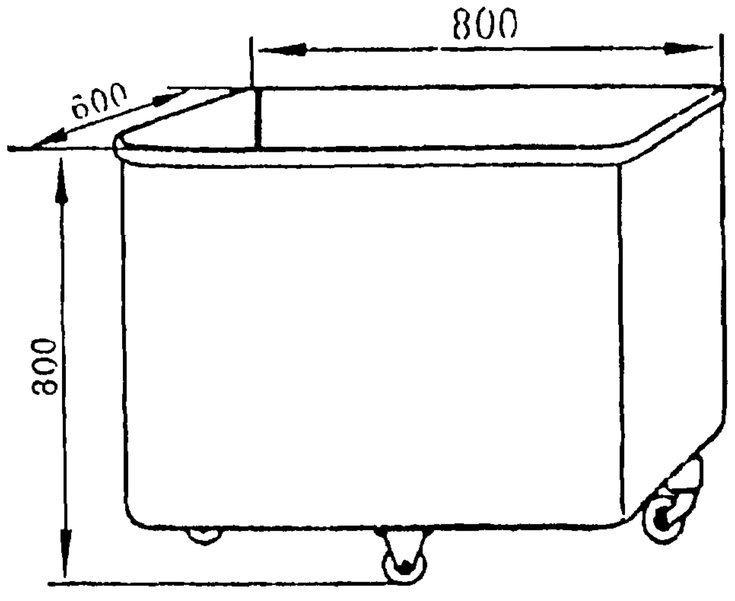
Тележка из нержавеющей стали для транспортировки белья. Для мокрого белья – модель со сливным краном.

Поворот – на месте (2 колеса поворотные диаметром 100 мм по бокам спереди и сзади; 2 колеса неповоротные диаметром 100 мм по бокам).

Колеса обрезиненные на подшипниках.

Верхний край – окантовка в форме трубы диаметром 20 мм.

Грузоподъемность 25 кг.
Цена с НДС 6 900 руб.



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

МАШИНЫ СУХОЙ ХИМИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ

МОДЕЛЬ	ЗАГРУЗКА, кг	ВИД ОБОГРЕВА	ВИД УПРАВЛЕНИЯ	КОЛИЧЕСТВО МОЮЩИХ БАКОВ, шт	ЦЕНА с НДС, руб
ЛВХ-6 (GXZQ-6)	6	паровой/ электрический	АВТОМАТ	2	225 000
ЛВХ-8 (GXZQ-8)	8	паровой/ электрический	АВТОМАТ	2	363 900
ЛВХ-8 (GXSQ-8)	8	паровой/ электрический	АВТОМАТ	2	198 000
ЛВХ-10 (GXZQ-10)	10	паровой/ электрический	АВТОМАТ	2	549 000
ЛВХ-10 (GXSQ-10)	10	паровой/ электрический	АВТОМАТ	2	327 900
ЛВХ-12	12	электрический	АВТОМАТ	2	462 600
ЛВХ-12*	12	электрический	АВТОМАТ	2	398 600
ЛВХ-16	16	электрический	АВТОМАТ	3	544 200
ЛВХ-16*	16	электрический	АВТОМАТ	3	480 000

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

ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ ЦИФЕРБЛАТНЫЕ РН-3Ц13УМ и РН-6Ц13УМ

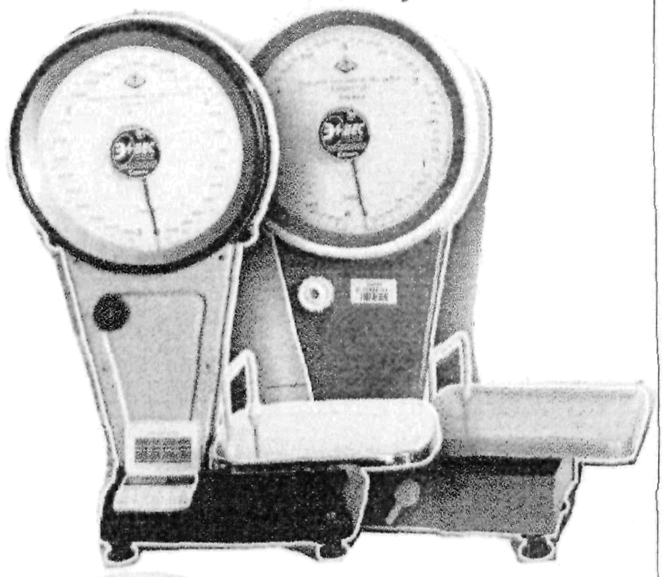
СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.000.A № 8000

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

Весы механические, взвешивают товар без применения гирь;
компенсируют массу тары;
имеют быстродействующее устройство;
надежно запирающее и предохраняющее весоизмерительное устройство от повреждения при транспортировании;
весы удобны и надежны в эксплуатации;
По желанию потребителя весы комплектуются калькулятором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	РН-3Ц13УМ	РН-6Ц13УМ
Наибольший предел взвешивания, кг	3	6
Цена деления шкалы, г	5	10
Класс точности по ГОСТ 29329	средний	
Компенсация массы тары, г	до 600	
Диапазон рабочих температур	от (-10) до (+50)^0 С	
Цена, руб. с НДС /1.01.03/	2010	2007
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	1675	1672,50



ВЕСЫ НАСТОЛЬНННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ВР 4149-10 и ВР 4149-11

ВЕСЫ НАСТОЛЬНННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ «ПИТЕР» ВР 4149-12 и ВР 4149-13

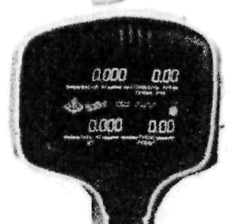
СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 3327

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

современный оригинальный дизайн;
суммирование покупок; устойчивость к помехам в сети;
удобная клавиатура;
стабильность метрологических характеристик; грузоприемная площадка из нержавеющей стали;
защита силоизмерителя от случайных перегрузок и ударов;
яркая крупная двухсторонняя индикация;
компактность при хранении и транспортировании.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-10	ВР 4149-11	ВР 4149-12	ВР 4149-13
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	6	15
Компенсация (выборка) массы тары, кг	0,6	1,5	0…1	0…2
Класс точности по ГОСТ 29329	Средний			
Дискретность отсчета, г	1/2; 2; 2/5; 5; 10		S; 2; 2/5; 5; 2/5/10; 10	
Дискретность цены и стоимости, руб	0,01			
Диапазон рабочих температур	От (+10) до (+40)^0 С			
Количество разрядов индикации цены	5	6	5	6
стоимости	6			
итоговой суммы	6	7	6	7
Цена, руб с НДС /1.01.03/	4293	4347	4296	4365
Цена, руб без НДС /1.01.03/	3577,5	3755	3580	3637,50
Цена с интерфейсом, руб с НДС	4506	4722		
Цена с интерфейсом, руб без НДС	3755	3935		



ВР 4149-10
ВР 4149-11



«ПИТЕР»

ВЕСЫ НАСТОЛЬННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ВР 4149-03БРА и ВР 4149-07БРА ВР 4149-01БРА

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 3327

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

удобная клавиатура;
двухстороння жидкокристаллическая цифровая индикация на корпусе весов;
ввод цен программируемый и с клавиатуры;
суммирование стоимости весового и штучного товара;
устойчивость к помехам в сети;
грузоприемная площадка из нержавеющей стали;
защита силоизмерителя от случайных перегрузок и ударов;
универсальное питание от эл. сети и аккумулятора

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-03БРА	ВР 4149-07БРА	ВР 4149-01БРА
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	6
Компенсация (выборка) массы тары, кг	0,6	1,5	0,6
Дискретность отсчета, г	½; 2; 2/5; 5; 10		1/2; 2
Дискретность цены и стоимости, руб	0,01		
Диапазон рабочих температур	От (+10) до (+40)^0 С		
Количество разрядов индикации цены	5	6	5 и 6
стоимости	6		
итоговой суммы	6	7	6 и 7
Цена, руб с НДС /1.01.03/	3630	3690	3708
Цена, руб без НДС /1.01.03/	3025	3075	3090

ВР 4149-03БРА
ВР 4149-07БРА



ВР 4149-01БРА

ВЕСЫ НАСТОЛЬННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ВР 4149-01БР и ВР 4149-02БР ВР 4149-06БР

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 3327

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

двухстороння крупная индикация на стойке весов;
компактность при хранении и транспортировании;
суммирование покупок одного покупателя; удобная клавиатура;
автоматическая установка нуля; защита силоизмерителя от случайных перегрузок и ударов; грузоприемная площадка из нержавеющей стали;
высокая унификация деталей и узлов;
устойчивость к помехам в сети.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВР 4149-01БР	ВР 4149-02БР	ВР 4149-06БР
Наибольший предел взвешивания, кг	6	6	15
Компенсация (выборка) массы тары, кг	0,6	0,6	1,5
Дискретность отсчета, г	1/2; 2; 2/5; 5; 10		
Дискретность цены и стоимости, руб	0,01		
Диапазон рабочих температур	От (+10) до (+40)^0 С		
Количество разрядов индикации цены	5 и 6		
стоимости	6		
итоговой суммы	6 и 7		
Цена, руб с НДС /1.01.03/	3690	4191	4323
Цена, руб без НДС /1.01.03/	3075	3492,5	3602,5
Цена с интерфейсом, руб. с НДС		4503	4662
Цена с интерфейсом, руб. без НДС		3752,5	3885

ВР 4149-01
ВР 4149-02, -06



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВНТР-6-5-А «КОБРА» и ВНТР-6-5-К («СПЯЩАЯ КОБРА»)

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 8216

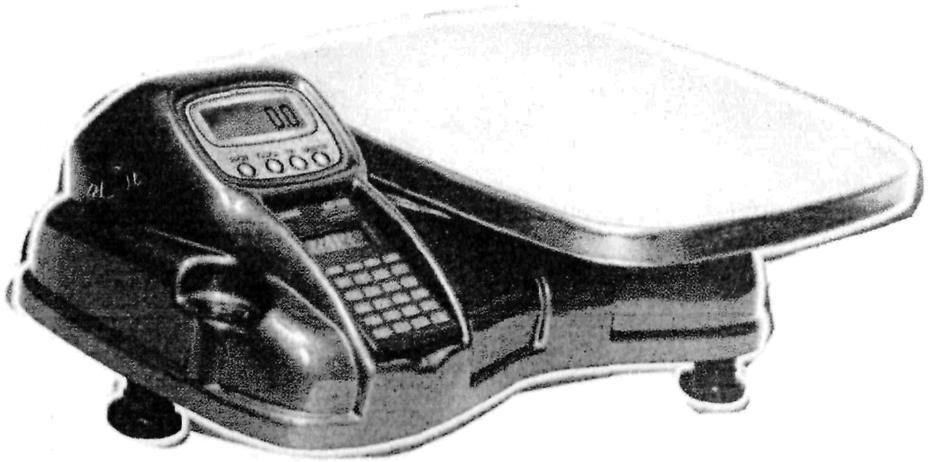
Весы рекомендуются для применения в районах с перебоями в снабжении электрической энергии, при невозможности подключения к электросети, для выездной торговли.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

современный оригинальный дизайн;
автоматическая установка нуля;
два режима взвешивания;
индикация фиксации массы груза; малое потребление энергии;
экономичный режим работы;
износостойкое покрытие весов;
разнообразие цветовых решений;
грузоприемная площадка из нержавеющей стали;
защита от случайных перегрузок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	6
Дискретность отсчета, г	2; 5
Класс точности по ГОСТ 29329	средний
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	От(-10) до (+40)
Диапазон компенсации массы тары, кг	0…1
Цена, руб с НДС /1.01.03/	2424
Цена, руб без НДС /1.01.03/	2020



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВНТР-3С; ВНТР-6С и ВНТР-15С

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 8216

Весы предназначены для взвешивания, фасовки и расчета стоимости товара на предприятиях торговли и общественного питания. Могут использоваться как в стационарных условиях, так и в условиях уличной торговли.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

автономное питание;
грузоприемная площадка из нержавеющей стали;
корпус из ударопрочной пластмассы;
защита силоизмерителя от случайных перегрузок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВНТР-3С	ВНТР-6С	ВНТР-15С
Наибольший предел взвешивания, кг	3	6	15
Дискретность цены и стоимости, руб	0,01		
Дискретность отсчета, г	0,5/1; 1/2; 2; 2/5; 5		
Класс точности по ГОСТ 29329	средний		
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	От(-10) до (+40)		
Компенсация (выборка) массы тары, кг	1	2	5
Питание от встроенного источника постоянного тока, В	от 6 до 9		
Количество запоминаемых цен товаров	100		
Интерфейс для связи с внешними устройствами	RS-232		
Цена, руб с НДС /1.01.03/		2268	3282
Цена, руб без НДС /1.01.03/		1890	2735



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВНТР-15-2/5/10-А «ДЖАZZ»

Весы рекомендуются для применения в районах с перебоями в снабжении электрической энергии, при невозможности подключения к электросети, для выездной торговли

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

автономное питание;
экономный режим работы; долговечная пленочная клавиатура;
два табло индикации (для оператора и клиента);
грузоприемная площадка из нержавеющей стали

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	15
Класс точности по ГОСТ 29329	Средний III
Диапазон компенсации массы тары, кг	2
Питание от встроенных элементов питания	6В; 1,2А
Наименьший предел взвешивания (НмПВ), г	40
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г до 2 кг	2
свыше 2 до 6 кг	5
свыше 6 до 15 кг	10
Цена, руб с НДС /1.01.03/	3282
Цена, руб без НДС /1.01.03/	2735



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ТОРГОВЫЕ ВЭУ-6С-1/2-П; ВЭУ-15С-2/5-П

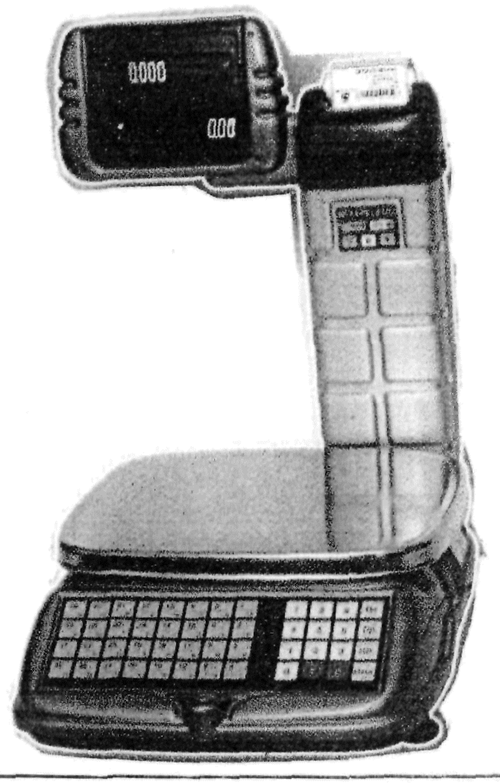
Весы со встроенным термопринтером предназначены для взвешивания товара при торговых, учетных и технологических операциях с расчетом стоимости, Формирования штрихового кода и поступающей печати результатов на самоклеющихся этикетках и на ленте.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

Программирование товарной базы до 900 товаров с клавиатуры весов и с компьютера;
32 кнопки быстрого вызова информации о товаре;
автоматический расчет стоимости печать итоговой этикетки;
оригинальный дизайн;
устойчивость и надежность в работе;
вывод запрограммированных данных на этикетку;
тиражирование одинаковых этикеток в автоматическом цикле.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

показатели	ВЭУ-6С-1/2-П	ВЭУ-15С-2/5-П
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15
Дискретность отсчета, г	1/2 ; 2	2/5; 5
Компенсация (выборка) массы тары, кг	0,6	1,5
Класс точности по ГОСТ 29329	средний	
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	От (+10) до (+40)	
Накопления результатов взвешивания, кг	До 99,999	



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВНТР-15-1/2/5-М-И /почтовые/

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ RU. C. 28.004.A № 8316

Весы соответствуют всем требованиям весоизмерительной техники для почтовых услуг и предназначены для работы в комплексе с почтовым кассовым терминалом ЭКР-4101.2Ф в системе автоматизированного учета, а также для взвешивания различных грузов на торговых, пищевых предприятиях.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

отличный от аналогов современный оригинальный дизайн; повышенная точность взвешивания; автоматическая установка нуля; два табло индикации на корпусе весов; грузоприемная площадка из нержавеющей стали; защита от случайных перегрузок; интерфейс для подключения к ПК; работа с почтовыми регистрирующими устройствами; устойчивость к помехам в сети

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	15
Наименьший предел взвешивания, г	10
Диапазон компенсации массы тары, кг	0…2
Дискретность отсчета, г до 2 кг	1
свыше 2 до 6 кг	2
свыше 6 до 15 кг	5
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (+10) до (+40)
Цена, руб. с НДС /1.01.03/	3282
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	2735



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО КОНСТРУКТИВНОГО РЯДА типа ВЭУ-6-2-А

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ RU. C. 28.004.A № 7715

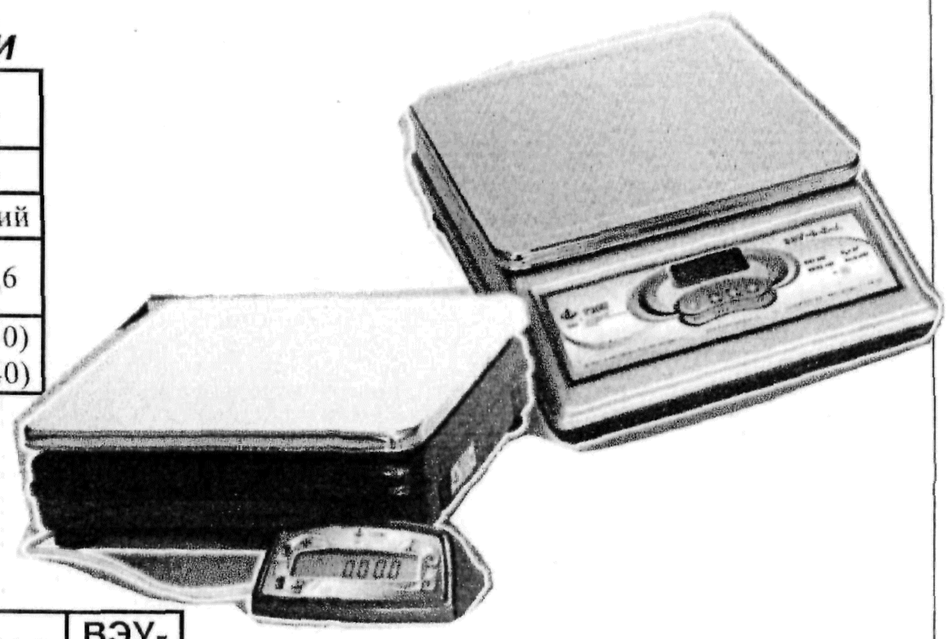
Весы рекомендуются для применения в районах с перебоями в снабжении эл. энергией, при невозможности подключения к электросети, для выездной торговли.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

питание от встроенных элементов питания типа 316А; экономичный режим работы; автоматическая установка нуля; грузоприемная площадка из нержавеющей стали; защита от случайных перегрузок и ударов; встроенный или выносной пульт управления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	6
Дискретность отсчета, г	2, 5
Класс точности по ГОСТ 29329	средний
Диапазон компенсации массы тары, кг	0…0,6
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (+10) до (+40)



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ УНИФИЦИРОВАННОГО РЯДА ВЭУ-2; ВЭУ-6; ВЭУ-15

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ RU. C. 28.004.A № 7715

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

удобная клавиатура; яркое цифровое отображение массы на корпусе весов; привлекательный дизайн и легкое управление; автоматическая установка нуля; грузоприемная площадка из нержавеющей стали; защита от случайных перегрузок и ударов; устойчивость к помехам в сети; низкая стоимость; портативность.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВЭУ-2	ВЭУ-6	ВЭУ-15
Наибольший предел взвешивания, кг	2	6	15
Дискретность отсчета, г	0,5/1; 1/2; 2; 2/5; 5		
Диапазон компенсации массы тары, кг	0,5	0,6	1,5
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (+10) до (+40)		
Цена, руб. с НДС /1.01.03/	2961		
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	2467,50		
Класс точности по ГОСТ 29329	средний		



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ
ВМЭН-150; ВМЭН-200

Весы предназначены для использования в медицинских, спортивных, культурно-оздоровительных учреждениях и в быту для взвешивания людей и грузов.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ: малые габариты; площадка из ударопрочной пластмассы; автоматическая установка нуля; интерфейсный выход для связи с внешними устройствами; устойчивость к помехам в сети; повышенная электробезопасность; индикация массы на корпус весов и на выносном пульте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВМЭН-150	ВМЭН-200
Наибольший предел взвешивания, кг	150	200
Дискретность отсчета, г	100	200
Класс точности по ГОСТ 29329	средний	
Выборка массы тары, кг	20	
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (+10) до (+40)	
Цена, руб. с НДС /1.01.03/	3960	3300
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	3999	3332,5



СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ RU. C. 28.004.A № 2988

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ
ВЭНд-01-15-1/2/5 «МАЛЫШ»

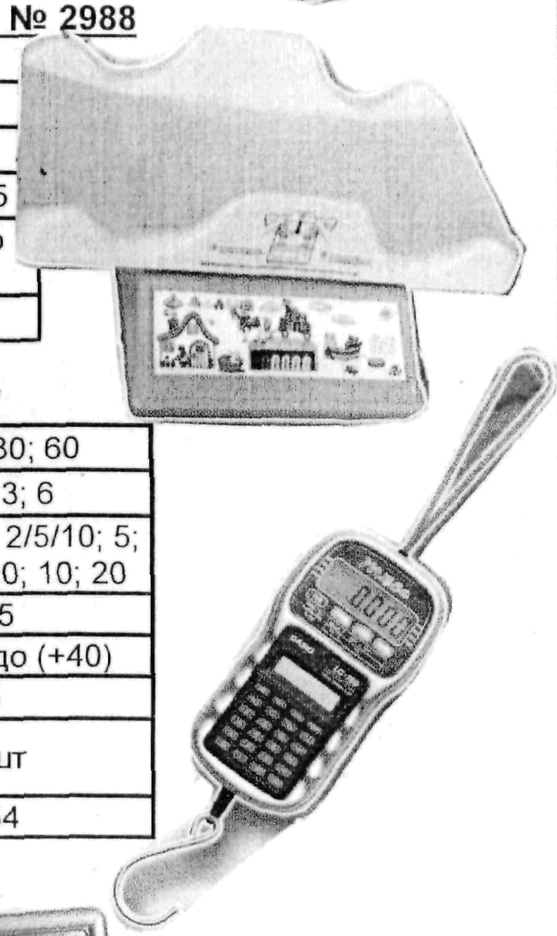
Весы предназначены для взвешивания детей.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

простота в эксплуатации; повышенная электробезопасность; устойчивость к помехам в сети; площадка из ударопрочной пластмассы; компенсация массы детских принадлежностей; автоматическая установка нуля; быстрота определения веса; оригинальность оформления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	15
Компенсация веса доп. принадлежностей, кг	до 2,5
Дискретность отсчета, г	1/2/5; 2/5; 5
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (+10) до (+40)
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	3130



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДВЕСНЫЕ типа ВНТ

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ RU. C. 28.004.A № 8215

Весы предназначены для взвешивания различных грузов на торговых, пищевых, мясомолочных, хлебобулочных, кондитерских, типографских предприятиях и других отраслях народного хозяйства, предприятиях связи, а также в быту.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

легкие и портативные; два режима взвешивания; индикация фиксации массы груза; малое потребление энергии; экономичный режим работы; износостойкое покрытие весов; большое разнообразие цветовых решений; грузоприемный крюк из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	6; 15; 30; 60
Компенсация массы тары, кг	1; 2; 3; 6
Дискретность отсчета, г	1/2; 2; 2/5; 2/5/10; 5; 10; 5/10/20; 10; 20
Время измерения массы, сек	1,5
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (-10) до (+40)
Количество разрядов индикации	6
Питание от элементов питания типа 316	4 шт
Цена, руб с НДС /1.01.03/	954

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

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 2988

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

простота в эксплуатации; повышенная электробезопасность; устойчивость к помехам в сети; площадка из ударопрочной пластмассы; компенсация массы детских принадлежностей; автоматическая установка нуля; быстрота определения веса; оригинальность оформления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	30
Наименьший предел взвешивания, кг	0,2
Дискретность отсчета, г	10
Диапазон выборки массы тары, кг	2,5
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	от (+10) до (+40)
Цена, руб. с НДС /1.01.03/	2628
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	2190



ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ НАПОЛЬНЫЕ ВЭУ-60С-20; ВЭУ-150С-100; ВЭУ-200С-100 «КОРТ»

СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.004.A № 7715

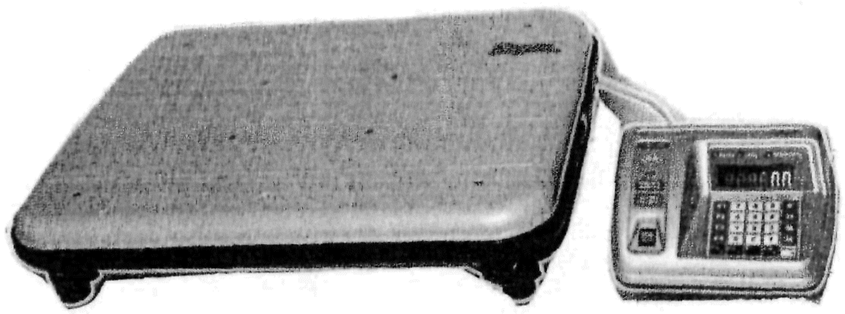
Весы предназначены для взвешивания различных грузов. Увеличенная платформа дает возможность широко использовать весы на производственных складах, фирменных хозяйствах, предприятиях торговли, в быту.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

небольшой вес и устойчивость; защита от случайных перегрузок и ударов; влаго-, брызго-, пылезащитное исполнение силоизмерителя ; ввод цен программируемый и с клавиатуры; интерфейсный выход для связи с внешними устройствами; устойчивость к помехам в сети; регулируемые опоры; четыре режима работы индикации; автоматическая установка нуля; выносной пульт управления или панель управления на стойке.

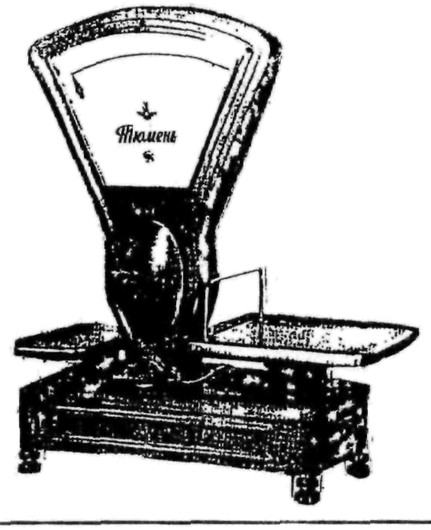
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ВЭУ-60С-20	ВЭУ-150С-100	ВЭУ-200С-100
Наибольший предел взвешивания, кг	60	150	200
Дискретность отсчета, г	20, 50, 50/100 или 100		
Класс точности по ГОСТ 29329	средний		
Выборка массы тары, кг	5 или 20		
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	от (+10) до (+40)		
Цена, руб. с НДС /1.01.03/	4920	4929	5355
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	4100	4100	4462,5



ВЕСЫ ТОРГОЛВЫЕ ЦИФЕРБЛАТНЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ РН-10Ц13У

КОД по ОКП 42 7451



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	РН-10Ц13У
Максимальный вес, кг	10
Минимальный вес, кг	0,1
Погрешность, г: при взвешивании от 0,1 до 2, 5 кг	5
Погрешность, г: при взвешивании от 2,5 до 10 кг	7,5
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	от (-20) до (+45)
Габаритные размеры, мм	580х280х680
Масса, кг	20
Цена, руб. без НДС /1.01.03/	1300

ЗАВОД ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ЗАО «ТЮМЕНСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД», Г. ТЮМЕНЬ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО “ТВЕС» ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

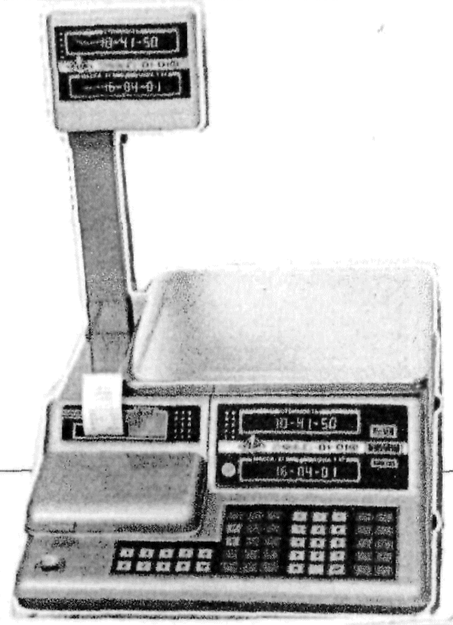
ЭЛЕКТРОННЫЙ КОМПЛЕКС
ВЕСЫ-КАССА «ЭЛВЕС-01-01Ф»
СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.000.A № 9547

Комплекс предназначен для взвешивания и регистрации продаж весового и штучного товара на предприятиях торговли, общественного питания и других сфер обслуживания

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	6 и 15
Диапазон выборки массы тары, кг	0,6 и 1,5
Дискретность отсчета, г	1/2 и 2/5
Диапазон рабочих температур	от (+10) до (+40)^0 С

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ: комплекс совмещает функции торговых весов и ККМ; позволяет ускорить обслуживание покупателей; суммирование покупок; стабильность метрологических характеристик; грузоприемная площадка из нержавеющей стали; защита силоизмерителя от случайных перегрузок и ударов



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНТРОЛЬНО-КАССОВАЯ МАШИНА «ЭЛВЕС-01-02Ф»
СЕРТИФИКАТ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
RU. C. 28.000.A № 9547

Служит для регистрации продаж весового обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество знаков в строке	18
Количество программируемых цен	100
Разрядность табло индикации	9
Цена, руб. с НДС со сканером/без сканера	7920/3384

и штучного товара на предприятиях торговли, и других сфер

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

возможность обслуживания 4 отделов, 2 кассиров; 4 вида платежей; отчеты суточные, периодические, по кассирам, по наличности, по ассортименту; автоматическое тестирование работоспособности; индикация даты и времени; хранение информации при отключении от электросети; фискальная память; интерфейсный выход для связи с внешними устройствами; программируемый ввод цен; программируемая ставка налог; внесение в кассу денег; выплата из кассы; аннулирование покупок; возврат; подсчет суммы сдачи; кодовый замок; блокировка и сигнализация при ошибке и неисправности, при несанкционированном доступе; выход в локальную сеть; работа с весоизмерительной платформой; питание от электросети или автомобильного аккумулятора.



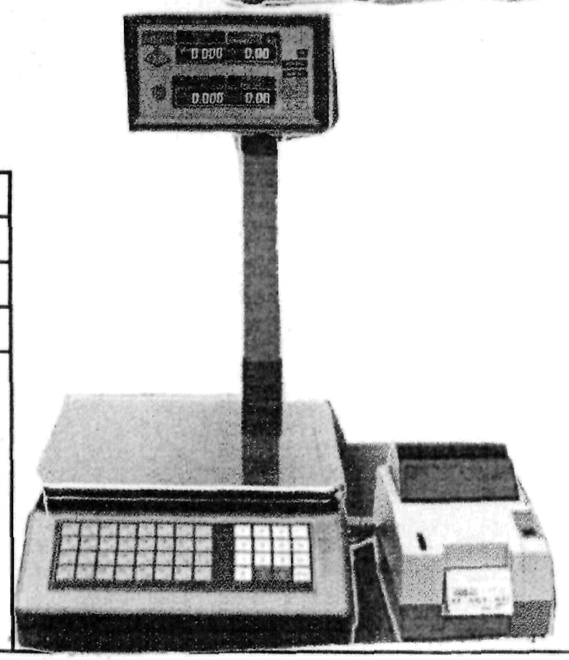
КОМПЛЕКС ДЛЯ ЭТИКЕТИРОВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ШТРИХОВОГО КОДА
ВР 4149-02; ВР 4149-06; ВР 4149-10
ВР 4149-11

Комплекс предназначен для автоматизации процесса торговли.
Комплекс состоит из весов ВР 4149-02; -06; -10; 11и принтера из ряда ТПР-2242; Eltron LP-2042; -2142; 2122; Datecs-Штрих LP-500 и др.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наибольший предел взвешивания, кг	6 и 15
Диапазон выборки массы тары, кг	0,6 и 1,5
Дискретность цены и стоимости, руб.	0,01
Дискретность отсчета, г	1/2; 2; 2/5; 5; 10

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ: возможность работы весов в режиме базовой модели ВР 4149; печать самоклеющейся этикетки с параметрами товара; возможность программирования с клавиатуры весов или с ЭВМ наименования, цены и кода товара, номер секции, даты; вызов из памяти 900 наименований товаров по функциональному номеру; возможность расширения памяти; накопления результатов взвешивания с печатью итоговой этикетки; многообразие вариантов этикеток; тиражирование ряда одинаковых этикеток; печать этикеток по шаблонам, хранимым в памяти весов или принтера..



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТВЕС» ТУЛИНОВСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

ПОРТАТИВНЫЕ КОНТРОЛЬНО-КАССАВЫЕ МАШИНЫ типа ОКА

Машины предназначены для автоматизации учета и контроля кассовых операций в сфере торговли и услуг, включая автотранспорт. Машины незаменимы при выездной торговле. Имеют влагостойкую клавиатуру, светодиодный индикатор, калькулятор, возможность работы от встроенного аккумулятора с подзарядкой, от сети переменного тока. Устойчиво работают при минусовой температуре. Программное обеспечение совместно с выпускаемыми моделями «ОКА».Адаптированы для работы с ЭКЛЗ.

Диапазон рабочих температур, ^{0}С от минус 20 до плюс 50.

Технические характеристики:

Показатели	ОКА ПФ	ОКА МФ(МК)
Элементная база К-МОП, процессор Winbond		
Количество товарных секций	4	8
Кол-во чеков без подзарядки акку мулятора	1000	800
Потребляемая мощность, Вт	3	4
Скорость печати, строк/сек	5	4
Количество знаков в строке	24	24
Ширина бумажной ленты, мм	57	57
Налоговые ставки	4	4
Фискальная память, кол-во записей	До 4000	До 3200
Кол-во программируемых кодов товаров	500	2800
Габаритные размеры, мм	280x120x60	215x110x85
Масса, кг	1	1

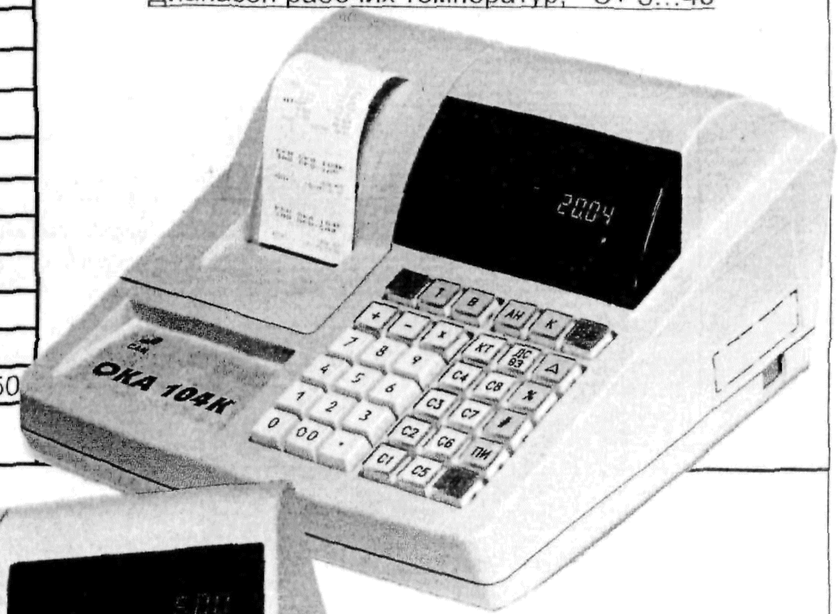


АВТОНОМНАЯ КОНТРОЛЬНО-КАССАВЫЕ МАШИНЫ типа ОКА-104Ф(К)

Современная модель автономной контрольно-кассовой машины, предназначенной для автоматизации учета и контроля кассовых операций в сфере торговли и услуг. Имеет пленочную клавиатуру, светодиодные индикатор кассира и индикатор покупателя, калькулятор, возможность работы от сети переменного тока напряжением 120-250 В или резервного аккумулятора. Может быть укомплектована интерфейсным блоком для подключения электронных весов интерфейсным блоком с пользовательским портом RS-232C. Программное обеспечение совместно с выпускаемыми моделями «ОКА». Адаптированы для работы с ЭКЛЗ..

Элементная база К-МОП, процессор Winbond	
Количество товарных секций	16
Количество чеков без подзарядки акку мулятора	800
Скорость печати, строк/сек	4
Количество знаков в строке	24
Ширина бумажной ленты, мм	57
Налоговые ставки	4
Фискальная память, кол-во записей	До 3200
Кол-во программируемых кодов товаров	2800
Потребляемая мощность, Вт	*30*
Габаритные размеры, мм	320x280x150
Масса, кг	4

Диапазон рабочих температур, ^{0}С+ 5...40



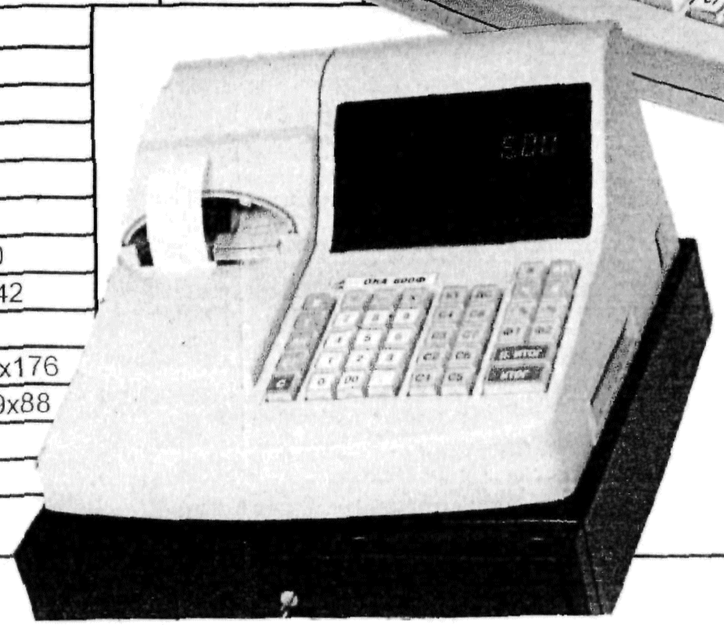
УНИВЕРСАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ КОНТРОЛЬНО-КАССАВАЯ МАШИНА типа ОКА-600Ф)

предназначена для средних и крупных предприятий торговли и предприятий обслуживания любого профиля. Высокоскоростное термопечатающее устройство. Имеется возможность подключения электронных весов. Адаптированы для работы с ЭКЛЗ

Диапазон рабочих температур от +5 до +40^0 С,

Количество товарных секций	16
Скорость печати, строк/сек	5
Количество знаков в строке	18
Ширина бумажной ленты, мм	40
Диаметр рулона чековой ленты, мм	125
Кол-во программируемых кодов товаров	900
Фискальная память, кол-во записей	3200
Напряжение питания, В,	187-242
Потребляемая мощность, Вт	18
Габаритные размеры ККМ, мм	347x347x176
Габаритные размеры денежного ящика, мм	356x379x88
Масса ККМ, КГ	4
Масса денежного ящика, кг	3,7

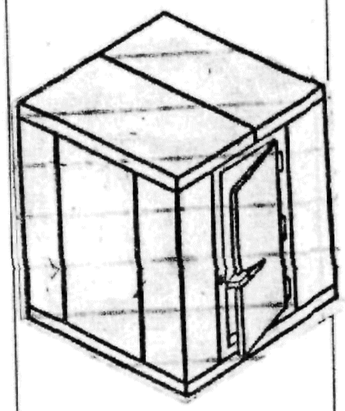
влажность воздуха 40-80%

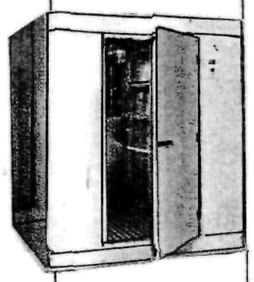


№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС I.09.2003г.
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Камера холодильная низкотемпературная	КХСН-2-6 КХСН-2-6 (Данфосс)		ОАО"Торгмаш" г.Екатеринбург	КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СБОРНЫЕ: низкотемпературные КХСН-2-6и КХНС-2-I2, среднетемпературные КХСС-2-6 и КХСС-2-I2 предназнаяены для хранения замороженных пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественнного питания.		69000 70000
2	То же	КХСН-2-I2		То же			I06080 I22000 (Данфосс)
3	Камера холодильная среднетемпературная	КХСС-2-6					57666 65900 (Данфосс)
4	То же	КХСС-2-I2 КХСС-2-I2 (Данфосс)					98880 II3000

Показатели		КХСН-2-6	КХСС-2-6
Внутренний объем, $м^3$		6,0	6,0
Температура внутреннего объема, °С		минус I8	от минус 6 до плюс 6
Расположение холодильного агрегата		выносное	
Потребление электроэнергии за сутки, кВт·ч		I4,72	7,7
Напряжение, В		380	380
Количество дверей, шт		I	I
Количество крюков, шт		4	4
Холодильный агент		хладон - 22	
Габаритные размеры, мм	длина	I926	
	ширина	I960	
	высота	2200	
Размеры дверного проема, мм	ширина	740	
	высота	I850	
Масса, кг		500	

Показатели		КХСН-2-I2	КХСС-2-I2
Внутренний объем, $м^3$		I2	I2
Температура внутреннего объема, °С		минус I8	от минус 6 до плюс 6
Габаритные размеры, мм	длина	3852	
	ширина	I960	
	высота	2200	





Примечания:

I. Камеры эксплуатируются в условиях умеренного климата, при температуре окружающего воздуха от I2 до 32°С.

2. Камеры комплектуются следующим количеством холодильных камер:
КХСС-2-6 одной, КХСН-2-6 - двумя,
КХСС-2-I2 - двумя, КХСН-2-I2 - четырьмя

5	Камера холодильная	КХС-2-6		ОАО"Торгмаш", г.Екатеринбург			4II96
6	То же	КХС-2-I2					78286

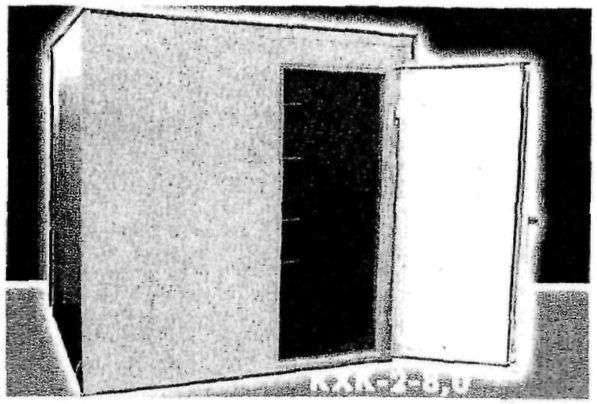
Показатели	КХС-2-6	КХС-2-I2
Объем, $м^3$	6	I2
Температура полезного объема, °С	Без агрегата	
Габаритные размеры, мм	I926xI960x2200	3852xI960x2200

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "Марихолодмаш", г. Йошкар-Ола

7. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Холодильные камеры комбинированные и низкотемпературные объемом от 3 до 30 м³ предназначены для торгово-складских помещений и торговых залов.

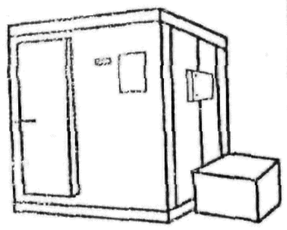
Холодильные камеры обеспечивают качественное хранение продуктов при температуре 0...+7°С, -13°С (комбинированные), до -18°С (низкотемпературные). Собираются холодильные камеры из теплоизоляционных сэндвич-панелей толщиной 80 мм, соединяемых между собой эксцентриковыми замками.



Технические характеристики холодильных камер

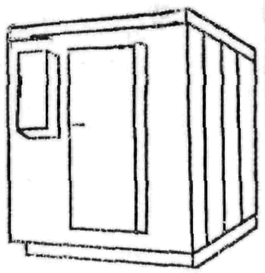
	КХК-2-3	КХН-2-3	КХК-2-4	КХН-2-4	КХК-2-6	КХН-2-6	КХК-2-8	КХК-2-12
Охлаждаемый объем, м³	3		4		6		8	12
Площадь полок, м²/ Кол-во полок, шт/ Площадь дна, м²	0,8/2/1,57		0,8/2/1,92		1,6/4/3,08		1,6/4/ 3,76	2,4/6/5,6
Температура, °С	-13	-18	-13	-18	-13	-18	-13	-13
	0...+7	-	0...+7	-	0...+7	-	0...+7	0...+7
Род тока питания	переменный трехфазный							
Напряжение, В	380 (50Гц)							
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч, не более	12,0/7,0	13,2	12,2/7,8	14,0	17,0/8,0	17,0	18,0/8,7	18,5/9,5
Габаритные размеры, мм								
Длина	1750		2100		2100		2100	3050
Ширина	1150		1150		1750		2100	2100
Высота	2140		2140		2140		2140	2140
Масса, кг, не более	300		330		350		400	580
Тип изоляции	заливочная							
Тип холодильной машины	МХК 1250	МХН 1250	МХК 1250	МХН 1250	МХК 2500	МХН 2500	МХК 2500	МХК 2500
Холодильный агрегат, тип	ВСэ 1250	ВНэ 630	ВСэ 1250	ВНэ 630	ВСэ 1250	ВНэ 630	ВСэ 1250	ВСэ 1250
Холодильный агрегат, кол-во, шт	1	1	1	1	2	2	2	3

8. КХН-2-8,0



Технические характеристики:		
Тип холодильной машины		МХН-2500/740I
Охлаждаемый объем, куб. м		8,0
Площадь полок, включая площадь дна, кв. м		6,18
Температура, °С (низкотемп. отделение)		-18...0
Температура, °С (среднетемп. отделение)		—
Род тока питания		перем. трехфазн.
Напряжение		380
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч		17,2
Габаритные размеры, мм: длина		2100
	ширина	2100
	высота	2140
Масса (не более), кг		560
Тип изоляции		заливочная

9. КХН-2-12

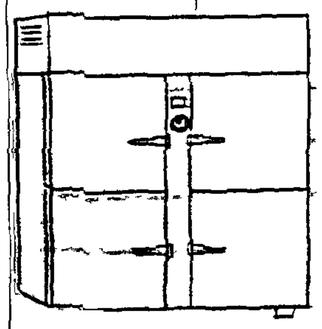


Технические характеристики:		
Тип холодильной машины		МХН-2500/740I
Охлаждаемый объем, куб. м		11,0
Площадь полок, включая площадь дна, кв. м		7,7
Температура, °С (низкотемп. отделение)		-18
Температура, °С (среднетемп. отделение)		0...+7
Род тока питания		перем. трехфазн.
Напряжение, В		380
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч		23,0
Габаритные размеры, мм: длина		3050
	ширина	2100
	высота	2140
Масса (не более), кг		889
Тип изоляции		заливочная

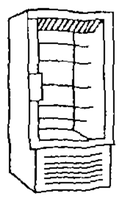
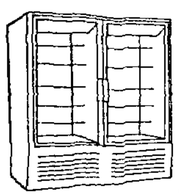
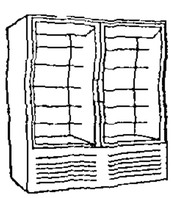
Цена, долл. США с НДС на 01.09.2003 г.

КХК-2-3 - 1398;...2-4 - 1645;...2-6 - 2359;
...2-8 _ 2414;...2-12 - 3305.
КХН-2-3 - 1608;...2-4 - 1855;...2-6 - 2709;
...2-_ - 2764;...2-12 - 3865

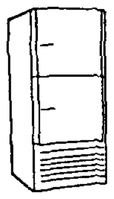
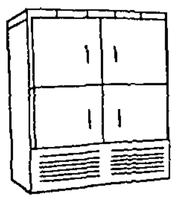
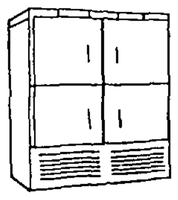
№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС I.09.2003г.
1	2	3	4	5	6	7	8
I0	Шкаф холодильный комбинированный (4 металлические двери)	ШХ-I,I2 Кб ШХ-I,I2Кб (ДАНФОСС)		ОАО "Торгмаш", Екатеринбург	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ КОМБИНИРОВАННЫЙ ТИПА ШХ-I,I2Кб предназначен для эксплуатации на предприятиях торговли и общественного питания для замораживания продуктов в низкотемпературной камере и для временного хранения скоропортящихся продуктов, а также предварительно охлажденных или замороженных продуктов в среднетемпературной камере. Шкаф расчитан для работы при температуре окружающего воздуха до плюс 32°С.		35010 36500
II	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-I,I2С ШХ-I,I2С (Данфосс)		То же			30478 32000
I2	Шкаф холодильный с пенополиуретановой заливкой (2 стеклянные двери)	АГАТ ШХ-I,I2С-0I		ОАО "Торгмаш", г.Екатеринбург	Полезный объем среднетемпературного отделения, л – II20 Температура полезного объема, °С – от 0....+7 Габариты, мм: I350 х 790 х 2000 Род тока: трехфазный 380 В или однофазный 220 В, 50 Гц Потребление электроэнергии за сутки, квт.ч – 4,3		33980 35550 (импортная комплектация)
I3	То же, две металлические двери	АГАТ ШХ-I,I2С-0I					30630 32500 (импорт. комплектация)
I4	То же, что в п.I2 (2 металлич. двери, двухкамерный)	АГАТ ШХ-I,I2Кб-0I			Полезный объем среднетемпературного отделения, л – II20 Температура низкотемпературного отделения, °С – до минус I8 Температура среднетемпературного отделения, °С – 0.....+7 Габариты, мм: I325 х 840 х 2000 Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч – 2,95		35535 37000 (импортная комплектация)



Параметры		ШХ-I,I2Кб	ШХ-I,I2С
Полезный объем низкотемпературного отделения, $м^3$		0,3	–
Полезный объем среднетемпературного отделения, $м^3$		I,I2	I,I2
Охлаждаемая площадь полок и дна *низкотемпературного отделения*, $м^2$		I,0	–
Охлаждаемая площадь полок и дна среднетемпературного отделения, $м^2$		2,0	I,78
Температура полезного объема, °С: – низкотемпературного отделения, не выше		минус I3	–
– среднетемпературного отделения		от 0 до плюс 7	
Потребление электроэнергии за сутки (при средних значениях температуры окружающего воздуха и полезного объема), кВт·ч, не более		3,5	I,3
Род тока		переменный	однофазный переменный
Напряжение, В			220
Габаритные размеры, мм	длина	I570	
	ширина	785	
	высота	2055	

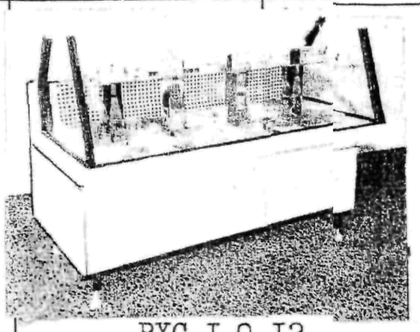
№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса. кг	Цена, дол. США, с НДС I.09 2003г.
1	2	3	4	5	6	7	8
			кими и	ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ МАРКИ ШХ-0,40 МС, ШХ-0,80 МС, ШХ-I,I2 СЕ с металличес- *стеклянными дверями и естественной циркуляцией воздуха.* Шкафы данной серии обеспечивают простоту в эксплуатации и хорошую визуальную презентацию товара, что позволяет их использовать как в торговых залах магазинов, так и в подсобных помещениях предприятии общепита или в составе линий по переработке пищевых продуктов			
I5	Шкаф холодильный среднетемпературный с I стеклянной дверью	ШХ-0,40 МС		ООО "Марихолодмаш", г. Йошкар-Ола	 **ШХ-0,40 МС** Технические характеристики: Охлаждаемый объем, куб м — 0,4 (внутренний); Температура °С (низкотемп отд) — —; Температура °С (среднетемп отд) — 0 +7; Род тока питания — перем однофазн; Напряжение — 220; Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч — 5,0; Габаритные размеры, мм — длина 750, ширина 750, высота 1870; Управление оттайкой-полуавтомат	I60	646
	То же, с одной металлической дверью						608
I6	Шкаф холодильный среднетемпературный с двумя стеклянными двер ми	ШХ-0,80 МС		То же	 **ШХ -0,80 МС** Технические характеристики: Охлаждаемый объем, куб м — 0,8 (внутренний); Температура, °С (низкотемп отд) — —; Температура, °С (среднетемп отд) — 0 +7; Род тока питания — перем однофазн; Напряжение — 220; Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч — 6,6; Габаритные размеры, мм — длина 1500, ширина 750, высота 1870; Управление оттайкой- полуавтомат	260	895
	То же, с двумя металлическими двер ми						810
I7	Шкаф холодильный среднетемпературный с двумя стеклянными двер ми	ШХ-I,I2 СЕ			 **ШХ-1,12 СЕ** Технические характеристики: Охлаждаемый объем, куб м) — I,I2; Температура °С (низкотемп отд); Температура °С (среднетемп отд) — 0 +7; Род тока питания — перем однофазн; Напряжение — 220; Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч — 7,0; Габаритные размеры, мм — длина 1500, ширина 750, высота 1870	250	I060
	То же, с двумя металлическими двер ми						I0I0

Примечания:
I. Тип изоляции ШХ-0,40(0,80)МС-закладная ШХ-I,I2 - заливочная (пенополиуретан)
2. Тип оттайки всех шкафов - полуоттайка
3. Холодильный агент всех шкафов- ХЛАДОН-22

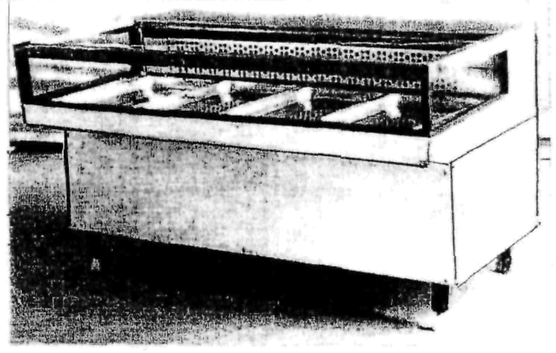
№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, дол США с НДС I.09.2003г.
1	2	3	4	5	6	7	8
				ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ШХК-400, ШХК-800, ШХ-1000 с металлическими дверями позволяют использовать свои холодильные объемы: низкотемпературное и среднетемпературное отделения предназначены для хранения продуктов питания, требующих разную степень охлаждения.		
I8	Шкаф холодильный комбинированный 2-х камерный, с 2-мя металлическими дверями	ШХК-400 М		ООО"Марихолодмаш", г. Йошкар-Ола	**ШХК-400 М**  Технические характеристики Охлаждаемый объем, куб м: 0,4 (внутренний) Температура, °С (низкотемп отд): -13 Температура, °С (среднетемп отд): 0 +7 Род тока питания: перем однофазн Напряжение: 220 Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч: 6,0-7,3 Габаритные размеры, мм: длина 750; ширина 750; высота 1810	I50	727
I9	То же, с 4-мя металлическими дверями	ШХК-800 М		То же	**ШХК-800 ШХК-1000**	260	I077
20		ШХК-I000			 Технические характеристики Охлаждаемый объем, куб м: 0,8 | 1 Температура, °С (низкотемп отд): -13 | -18 Температура, °С (среднетемп отд): 0 +7 Род тока питания: перем трехфазн Напряжение: 220 | 220 Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч: 6-7,3 | 7,0 Габаритные размеры, мм: длина 1500; ширина 750; высота 1810 | 1870	300	I294
	Примечания: Тип изоляции: ШХК-400(800)М -закладная(пенопласт), ШХК-I000 - заливочная(пенополиуретан) Тип оттайки- самооттайка, управление оттайкой- ШХК-400(800)М - полуавтомат, ШХК-I000- автомат (контроллер)						
				ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ШХН-I,0 является вместительным удобным в эксплуатации морозильным шкафом, с металлическими дверями Внутри шкафа предусмотрены полки, решетки, либо контейнеры для размещения продуктов. Поддержание необходимой температуры воздуха в охлаждаемом объеме и оттаивание снеговой шубы с испарителей осуществляется горячими парами, автоматически		
2I	Шкаф холодильный низкотемпературный однокамерный, с 4-мя металлечекими дверями	ШХН-I,0		ООО"Марихолодмаш, г.Йошкар-Ола	**ШХН-1,0** и ШХН-I,0М  Технические характеристики Охлаждаемый объем, куб м: 1 (полезный) Температура, °С (низкотемп отд): -18...-24 Род тока питания: перем однофазн Напряжение: 220 Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч: 14,0 Габаритные размеры, мм: длина 1500; ширина 750; высота 1870 Тип изоляции-заливочная(пенополиуретан)	260	I339
22	То же, скороморозильный	ШХН-I,0М					I5I6

№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб I.0I.2003г с НДС
1	2	3	4	5	6	7	8
				Витрины предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.			
I	Витрина холодильная с подвесной полочкой	ВХС-I-0,I2 I4I045	ТУ5.§95-III5I6-89	ЗАО"Торгмаш", г.Люберцы		I80	I4520
Ia	То же, без агрегата	ВХС-I-0,I2(б/а) I4I046					7320
2	Витрина холодильная с подвесной полочкой	ВХС-I-0,I6 I4I047		То же		233	I5600
2а	То же, без агрегата	ВХС-I-0,I6(б/а) I4I067					8400
3	Витрина холодильная открытая	ОВХС-I-0,I6 I4I057	ТУ5.895-III5I4-89			I70	I5600
3а	То же, без агрегата	ОВХС-I-0,I6(б/а)					8400
4	Витрина низкотемпературная	ВХС-I-0,I6н/т 208558		ЗАО"Торгмаш", г.Люберцы	Температура в объеме, °С: минус 6.....+6	230	20400
5	Витрина открытая	ОВХС-I-0,I2 208671			Полезный объем, $м^3$ - 0,I2		I5I20
6	Комплект витрин	2ВХС-I-0,I6 I4I057					24000

Показатели	ВХС-I-0,I2	ВХС-I-0,I6	ОВХС-I-0,I6
Полезный объем, $м^3$	0,I2	0,I6	0,I6
Температура в объеме, °С	0 ... 8		
Напряжение, В	380(с нулевым проводом) или 220		380 или 220
Габаритные размеры, мм длина	I100	I500	I500
ширина	930	930	930
высота	II50	II50	900
Масса, кг	I80	233	I70
Потребляемая мощность, кВт	0,37	0,37	0,35
Демонстрационная площадь, $м^2$	0,5	0,68	0,68
Температура охлаждаемого объема, °С	от минус 2 до плюс 6 на высоте I00мм / от минус 2 до плюс 8 на высоте 200мм		



ВХС-I-0,I2



ОВХС-I-0,I6

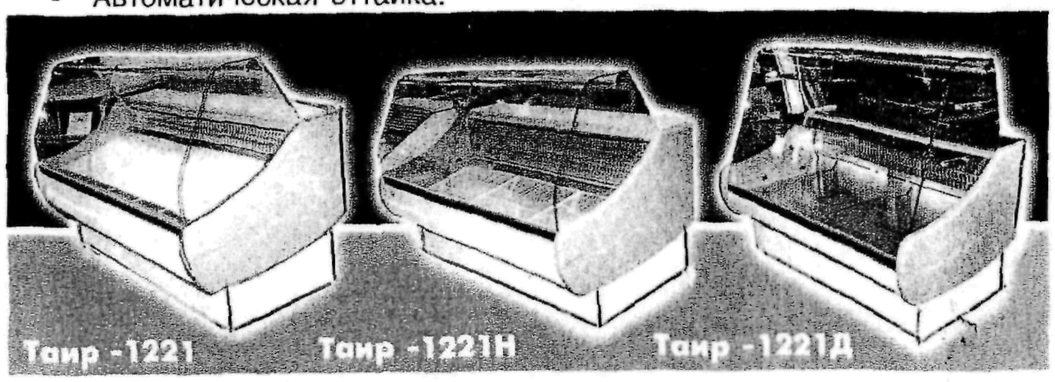
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО"Марихолодмаш, г.Йошкар-Ола

7. ВИТРИНЫ

«Таир-1221» - новая универсальная серия холодильных витрин для использования в небольших магазинах, супермаркетах, на рынках.

Основные преимущества витрин серии «Таир»:

- Надежный, экономичный и малошумный холодильный агрегат Electrolux, L`Unite Hermetique;
- Микропроцессорный блок управления ELIWELL (Италия);
- Гнутое стекло;
- Боковые панели из ударопрочного АБС-пластика с заливочной пенополиуретановой изоляцией;
- Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали;
- Наличие запасника с внутренней стороны в среднетемпературных витринах для хранения товарного запаса;
- Поддоны для выкладки товара из нержавеющей стали;
- Автоматическая оттайка.



Технические характеристики витрин

	1,2с	1,2н	1,2д	1,5с	1,5н	1,5д	1,8с	1,8н
Полезный (охлаждаемый) объем, м³	0,25	0,10	0,10	0,28	0,13	0,13	0,30	0,15
Демонстрационная площадь, м³	0,7	0,7	0,7	0,91	0,91	0,91	1,05	1,05
Наличие полок	+	-	+	+	-	+	+	-
Температура, °С	0...+7	-13...0	0...+7	0...+7	-13...0	0...+7	0...+7	-13...0
Наличие запасника	+	-	-	+	-	-	+	-
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч, не более	6,5	7,5	6,5	7,0	7,0	7,0	7,0	9,5
Расположение холодильного агрегата	встроенный							
Род тока питания	переменный однофазный							
Напряжение, В	220 (50Гц)							
Габаритные размеры, мм								
Длина	1180			1520	1730			
Ширина	1018							
Высота	1230		1302	1230	1302		1230	
Масса, кг, не более	100	130	100	150	180	150	200	230

8. По заказу изготавливаются угловые охлаждаемые модули (90°) для среднетемпературных витрин (внешний и внутренний угол). Угловые охлаждаемые модули выполнены в едином дизайне с витринами «Таир» и позволяют выстраивать охлаждаемые линии любой конфигурации. Модули предназначены для продажи продуктов *питания, хранящихся при температуре 0...+7°С.*



Технические характеристики витрин

	ВХС-0,20 Таир 1210.01	ВХС-0,20 Таир 1211.01
Полезный объем, куб. м -для демонстрации продуктов - для хранения продуктов	0,2 0,06 0,14	0,2 0,06 0,14
Температура полезного объема, °С	0...+7	0...+7
Потребление эл/энергии в сутки, кВт/ч, не более	6,5	5,7
Род тока питания	переменный однофазный	
Напряжение, В	220	
Частота, Гц	50	
Габаритные размеры, мм: Длина Ширина Высота	 1860 1100 1270	 1800 1100 1270
Масса (не более), кг	270	270
Столешница	нержавеющая сталь	

Цена, долл. США, с НДС на 01.09.2003 года:

ТАИР 1221 1,2с - 680; - 1,5с -740; 1,8с- 827; 1,2н - 950; 1,5н - 1059; 1,8н - 1088; 1,2д-869; 1,5д - 958.

ТАИР 1210.01, 1211.01 - 1250 (на ЗАКАЗ)

№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС I.09.2003г.
1	2	3	4	5	6	7	8
9	Шкаф-витрина (стеклянная дверь)	ШВ-0,55		ОАО"Торгмаш", Екатеринбург	ШКАФ -ВИТРИНА ШВ-0,55 предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи прохладительных напитков и пищевых продуктов, в том числе и предварительно замороженных или охлажденных скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.		2I3II 22830 (импортная комплектация)
IO	Шкаф холодильный (металлическая дверь)	ШХ-0,56					2028I 2I800 (импортная комплектация)
II	Шкаф-витрина с пенополиуретановой заливкой (стеклянная дверь)	АГАТ ШВ-0,55-0I			Общий полезный объем,л - 560 Температура внутреннего объема,°С - от 0.....+7 Габариты,мм: 670 x 790 x 2000 Внутренний объем,м³ не менее:ШХ- 0,56 2 0,67;ШВ-0,55 - 0,525 Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч - 2,I Род тока: переменный однофазный 220 В, 50 Гц Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт: ШХ-0,56 - 0,29: ШВ-0,55 - 0,I5 Шкафы предназначены для хранения и продажи предварительно подмороженных и охлажденных пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания		2I620 23000 (импортная комплектация)
I2	Шкаф холодильный с пенополиуретановой заливкой (металлическая дверь)	АГАТ ШХ-0,56-0I					20500 22000 (импортная комплектация)
I3	Витрина-настольная (прямое стекло)	АРГО-I,0		ООО"Марихолодмаш", г.Йошкар-Ола	Температура охлаждаемого объекта,°С: +5....+I0 Демонстрационная поплощадь,м² - 0,8 Потребление электроэнергии за сутки,кВт/ч- не более 5,2 Род тока:переменный однофазный,напряжение 220 В, 50 Гц Режим работы,час:включен - 72, отключен - 8 Габаритные размеры,мм: I006 x 840 x 629	50	325 (долл.США)

Общий полезный объем, м³ 0,55
Температура внутреннего объема,°С от 0 до плюс 7
Потребление электроэнергии, кВт·ч/сут 2,5
Рабочее напряжение, В 220
Габаритные размеры, мм
длина 700
ширина 735
высота I980
Масса, кг II0
Охлаждаемая площадь полок и дна,м² I,4

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

14. ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ ТИПА ПВХС И НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ТИПА ПВХН

Цена с НДС в рублях на 1.08.03 г.

ПВХС-1,25 – 20 500
ПВХС-1,63 – 22 300
ПВХН-1,25 – 23 500
ПВХН-1,63 – 25 500

НАЗНАЧЕНИЕ:

Для хранения, демонстрации и продажи пищевых продуктов, напитков, в том числе охлажденных и замороженных, на предприятиях торговли и общественного питания. Эксплуатируется в условиях умеренного климата.

ПРЕИМУЩЕСТВОМ этого модельного ряда является то, что конструкция ПХВС кроме демонстрационной витрины предусматривает рабочую охлаждаемую камеру. Демонстрационная витрина обеспечивает кратковременное хранение, демонстрацию и продажу пищевых продуктов: овощей, фруктов, кондитерских или молочных изделий, напитков и полуфабрикатов, в том числе и предварительно охлажденных. Рабочая охлаждаемая камера обеспечивает хранение скоропортящихся пищевых продуктов(мяса, рыбы и т.д.). Конструкция ПВХН обеспечивает возможность охлаждения, подмораживания, хранения и продажи пищевых скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы и т.д.) в демонстрационной витрине.

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Прилавок-витрина изготовлен в виде единого блока полной заводской готовности со встроенным холодильным агрегатом и регулируемыми по высоте ножками.

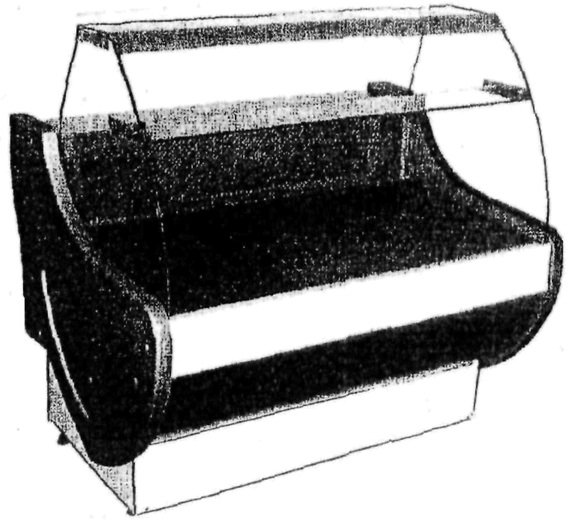
Витринная часть не имеет несущих конструкций и других препятствий, что обеспечивает хороший обзор выставленной продукции. Внутренний объем демонстрационной витрины освещается газосветным светильником. Подиум, ограждение светильника и наружная облицовка столешницы изготовлены из нержавеющей полированной стали.

Прилавки-витрины комплектуются энергоэкономичными импортными и лицензионными холодильными агрегатами.

Заданный температурный режим поддерживается автоматически термоконтроллером, предусмотрена автоматическая оттайка инея с поверхности испарителя.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ПВХС-1,25	ПВХС-1,63	ПВХС-2,02	ПВХН-1,25	ПВХН-1,63
1. Полезный объем прилавка, $м^3$, не менее	0,219	0,292	0,379		
2 Полезный объем витрины, $м^3$, не менее	0,196	0,253	0,320	0,193	0,265
3 Внутренний объем прилавка, $м^3$	0,220	0,310	0,390		
4 Внутренний объем витрины, $м^3$,	0,340	0,410	0,450	0,590	0,730
5. Охлаждаемая площадь витрины, $м^2$, не менее	0,702	0,930	1,212	0,740	0,940
6. Температура полезного объема , °С:					
прилавка	от 0 до 7			Минус 18	
витрины	от 1 до 10				
7. Площадь проема витрины в плоскости загрузки, $м^2$, не менее	0,350	0,460	0,540	0,350	0,460
8. Потребление электроэнергии за сутки (при средних значениях температуры окружающего воздуха и полезного объема), кВт.ч, не более	2,5	3,7	4,2	5,20	5,50
9. Габаритные размеры, мм, не более					
длина	1250	1630	2020	1250	1630
глубина	920	920	920	920	920
высота	1250	1250	1250	1250	1250
10. Род тока	однофазный переменный				
напряжение, В	220				



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "Марихолодмаш", г. Йошкар-Ола

15 ***Холодильный прилавок ПХС-1-0,300-1 с охлаждаемой столешницей***

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

Новый ПХС-1-0,300-1 - незаменимый вариант для мясных и рыбных рынков, может он использоваться и на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи как прилавок для напитков и салатов.

16 ***Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный ПВХС-2-2,0(1,0)***

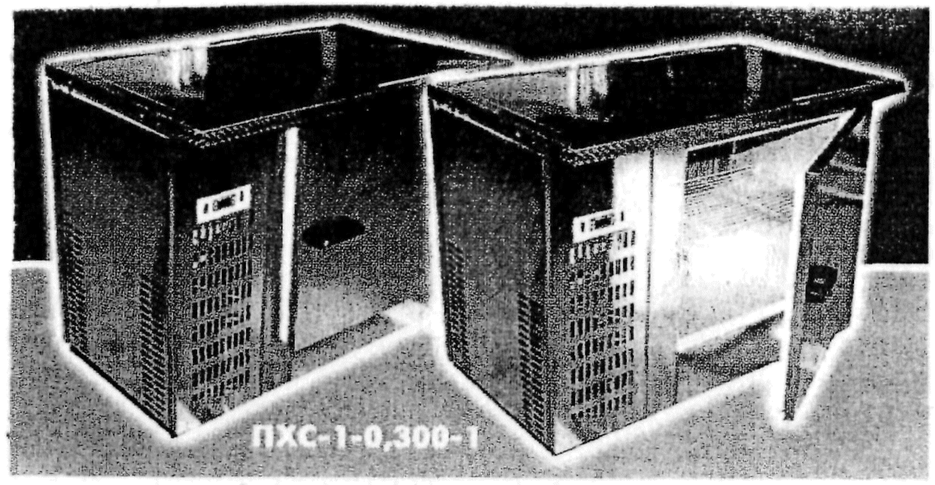
Предназначен для доохлаждения, последующего кратковременного хранения, демонстрации и продажи на предприятиях торговли и общественного питания предварительно охлажденных до температуры +8...+12°С мясных продуктов.

17 ***Прилавок-витрина холодильный ПВХС-2-1,0***

Также может работать и в низкотемпературном режиме, предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи на предприятиях торговли и общественного питания предварительно замороженных до температуры -10...-8°С мясных продуктов. Продукт в холодильной витрине размещается в стандартной таре - пластмассовые решетчатые ящички.

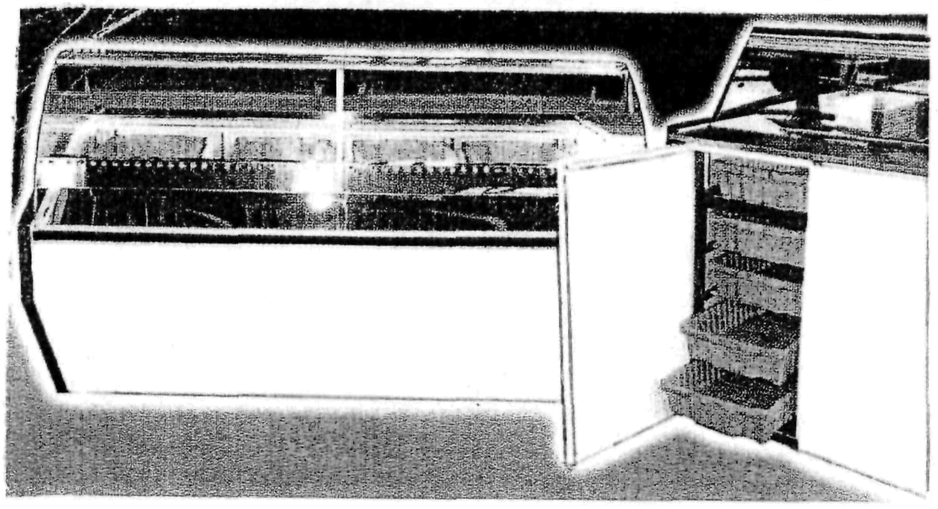
Технические характеристики прилавков-витрин

	ПВХС-2-2,0	ПВХС-2-1,0
Охлаждаемый объем, м³	2,0	1,0
Температура в охлаждаемом объеме, °С	-2...+2	-8...-4
Температура загружаемого продукта, °С	+12	-8
Масса загружаемого продукта, кг, не более	300	150
Расположение холодильного агрегата	вынесенный	
Род тока питания	переменный трехфазный	
Напряжение, В	380, 50 Гц	
Габаритные размеры, мм: Длина Ширина Высота	 2080 1120 1450	 1100 1120 1450
Масса (не более), кг	300	200
Цена, долл. США, с НДС (без х/а)	2251	1768



Габариты, мм: 1200 х 865 х 900

Цена, долл. США, с НДС: 598-краш., 692-нерж.



Прилавок-витрина холодильный среднетемпературный ПВХС (вид спереди и сзади)

3.2. НЕОХЛАЖДАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стойки-витрины типа **СВ** предназначены для демонстрации и продажи упакованных продуктов питания, промышленных и других товаров.

Стока может быть выполнена ***односторонней типа СВ-1, СВ-3*** с установкой ее к стене торгового помещения и ***двухсторонней (островной) типа СВ-2, СВ-2-1, СВ-2-2***, которые имеют полки с двух сторон, что позволяет размещать стойки внутри торгового зала.

Для ряда пазов, выполненных на опорный стойке, дают возможность устанавливать стойки в ряд в необходимом количестве.

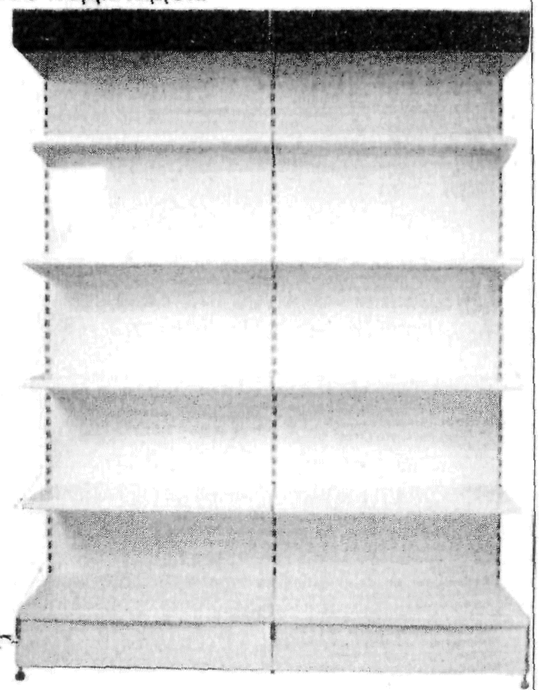
Комплектация, по желанию заказчика, трехпозиционными кронштейнами и полками с ограждениями, перфорированная задняя стенка.

Стойка представляет собой легкосборную конструкцию, состоящую из опорных стоек и устанавливаемых на них передних опор, стенок и полок на кронштейнах.

Детали стойки выполнены из металла и покрыты порошковой краской белого цвета. Панель и плинтус могут иметь декоративное покрытие разных цветов.

Изделие снабжено регулируемыми по высоте ножками, что обеспечивает установку его в вертикальном положении без подкладок.

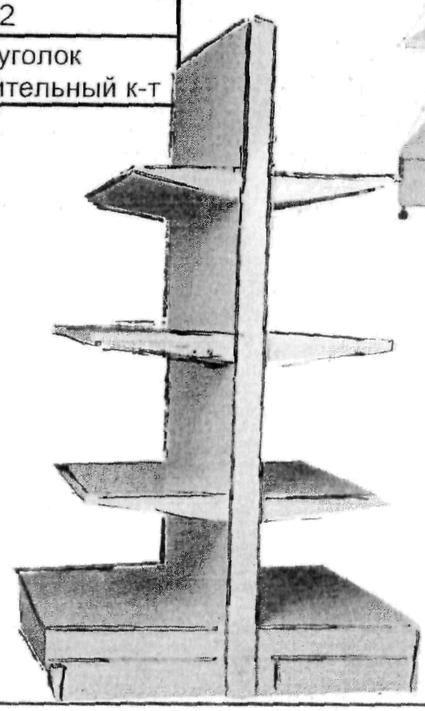
Стойки имеют гигиенический сертификат.



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТОРГМАШ», г. ЕКАТЕРИНБУРГ

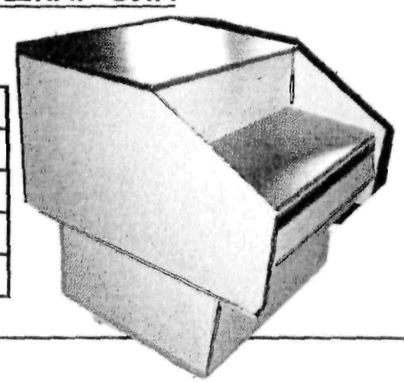
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Показатели	СВ-1	СВ-2	СВ-2-1	СВ-2-2	СВ-3
Габаритные размеры, мм - длина	935	935	935	935	1045
- глубина	600	1110	1110	1100	430
- высота	2415	2415	1965	1515	2415
Площадь полок и основания, $м^2$	1,8	3,6	3,6	2,88	0,8
Нагрузка на дно, кг	50	50	50	50	50
Нагрузка на полку, кг	30	30	30	30	30
Масса, кг	80	73	65	72	52
Цена с НДС, руб /1.09.2003 г./	2 600				1 300 уголок 764 дополнительный к-т



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

ПРИЛАВОК НЕОХЛАЖДАЕМЫЙ 2629



Габаритные размеры, мм	
- длина	1150
- длина	970
- длина	900
Масса, кг	60

ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД НА ПАРУ.

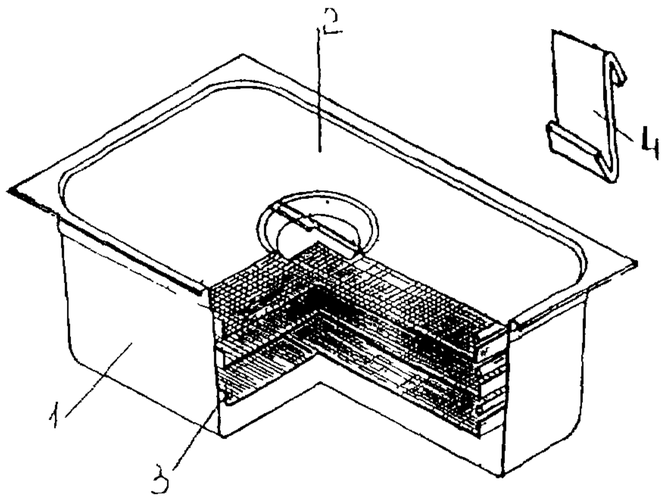
Все элементы **ЕМКОСТИ** для приготовления пищи на пару выполнены из нержавеющей стали

Принцип работы и приготовление пищи с помощью **ЕМКОСТИ** очень прост **ЕМКОСТЬ,** заполняем водой до определенного уровня, устанавливаем вставку с продуктами и ставим на электрическую или газовую плиту, спустя некоторое время необходимое для приготовления продуктов Получаем целыи ряд готовых, диетических блюд

Пример заполнения вставок: - нижняя вставка – мясо; средняя – котлеты; верхняя – овощи

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

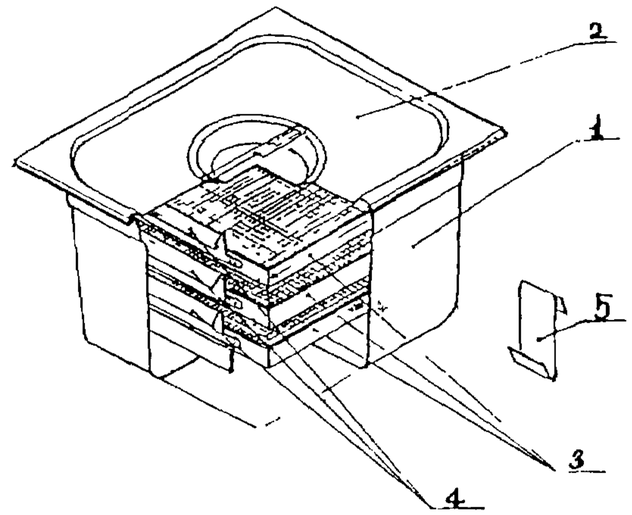
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД НА ПАРУ ДЛЯ МИНИ-ПИЩЕБЛОКОВ типа Е1х200



ЕМКОСТЬ СОСТОИТ

1 Емкость функциональная размерами,
мм 530х325х200 - 1 шт
2 крышка – 1 шт
3 Вставки перфорированные –3 шт
4 захваты – 2 шт

ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД НА ПАРУ типа ЕЗШх200



ЕМКОСТЬ СОСТОИТ

1 Емкость функциональная размерами
мм 325х265х200 - 1 шт
2 крышка – 1 шт
3 Вставки перфорированные –3 шт
4 ручки – 6 шт
5 захваты 2 шт

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

КОТЛЫ ПАРОВЫЕ типа КПП.

Показатели	КПП-160	КПП-250	КПП-400
Полезная емкость, л	160	250	400
Давление подводимого пара, МПа	0 05		
Расход пара, кг/час	48	51	62
Продолжительность разогрева, мин	60		
Диаметр паропровода, дюймы	1		
Диаметр водопровода, дюймы	1/2		
Диаметр конденсатоотвода, дюймы	3/4		
Габаритные размеры, мм высота	1050	1050	1220
ширина	1150	1150	1150
длина	1063	1063	1063
Масса кг	218	283	340
Цена с НДС руб (1 09 2003 г)	38 820	44 820	52 620

КОТЛЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ типа КПЭ

Показатели	КПЭ-160	КПЭ-250	КПЭ-400
Полезная емкость л	160	250	400
Потребляемая мощность, кВт			
в период разогрева	21	30	45
в период варки	4	5	10
Продолжительность разогрева, мин	55		
Рабочее давление в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см^2)	0,045 (0,45)		
Номинальное напряжение, В	380 частота 50 Гц		
Габаритные размеры, мм - высота	1050	1050	1220
ширина	1150	1150	1150
длина	1063	1063	1063
Масса кг	218	283	340
Цена с НДС, руб (1 09 2003 г)	46 920	52020	62 700

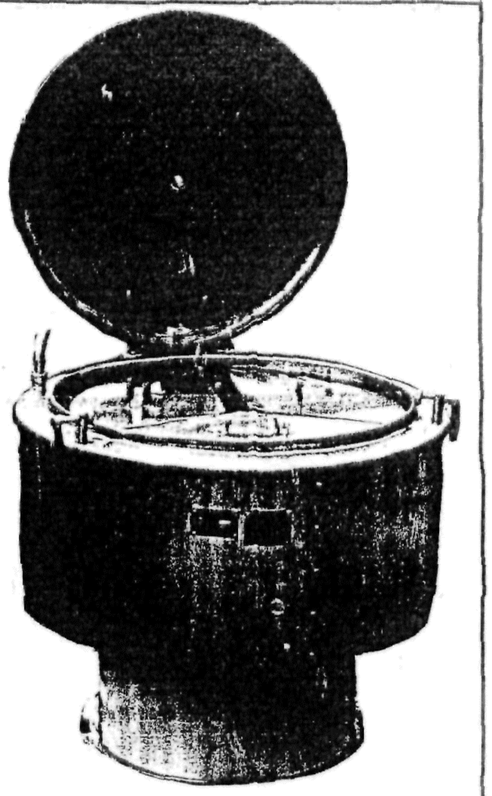
КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

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

КОТЛ ГАЗОВЫЙ типа КПГ

Показатели	КПГ-250
Полезная емкость, л	250
Расход газа (в перерасчете на природный газ с теплотой сгорания 8500 ккал/м^3), м^3/час - в период разогрева	4,5
в период разогрева	0,7
Номинальное давление газа перед газогорелочным устройством, КПа(мм. вод. ст.) - природного	1,3(130)
- сжиженного	3,0 (300)
Максимальное давление газа перед газогорелочным устройством, КПа	0,6
Максимальное разрежение в дымоходе, мм. вод. ст.	1,0
Продолжительность разогрева, мин	60
Рабочее давление в пароводяной рубашке, МПа	0,05
Диаметр газопровода, дюймы	¾-1
Диаметр водопровода, дюймы	1/2
Габаритные размеры, мм - высота	1090
- ширина	1360
- длина	1170
Масса, кг	400
Цена с НДС, руб (1.09.2003 г.)	52 430





Перспективная разработка
3 отдельных сегмента
внутри котла

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ПОКАЗАТЕЛИ	КПСМ-60 опрокидывающийся	КПЭ-100	КПЭ-160	КПЭ-60 опрокидывающийся	КПЭ-250	КВ02-250	КЭ-250	КЭ-100
Номинальная мощность, кВт	9,5	15	21	9,5	30	27,5	30	19
Полезная емкость, л	60	100	160	60	250	250	250	100
Габаритные размеры, мм - длина	1160	940	1150	955	1150	1250	1500	920
- ширина	910	920	1050	640	1050	1300	920	800
- высота	860	1085	1215	1110	1410	1410	1170	1170
Цена / на 1.01.03 г./	21 900 руб	1 680 USD	1 800 USD	22 000 руб	1 920 USD	58 200 руб	2 160 USD	1 885 USD

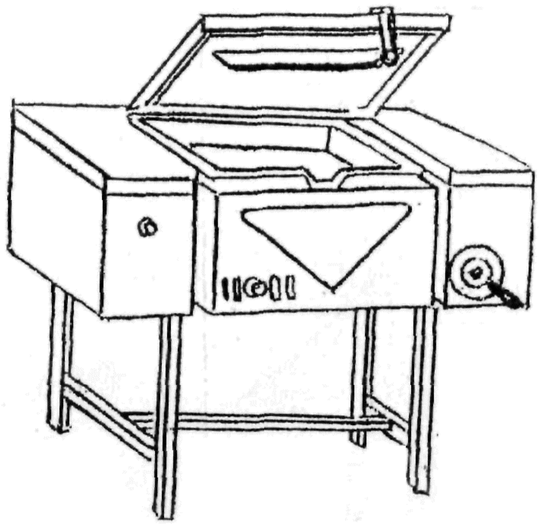
3.3.2. СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

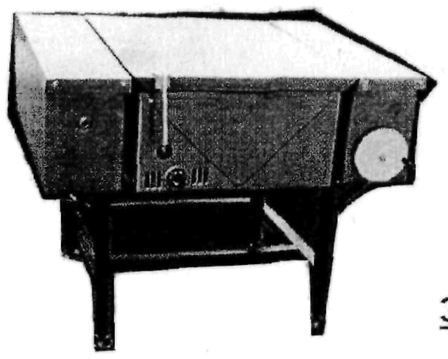
Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения и пассировки на предприятиях общественного питания.

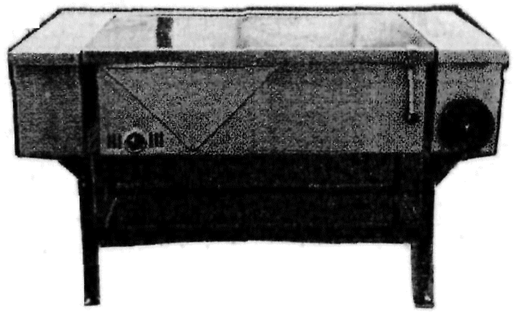
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:ЗАО “ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» /»ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	СЭСМ-0,2	СЭСМ-0,2-0,1
Площадь пода чаши, $м^2$	0,25	0,5
Полезная вместимость чаши, дм	30	75
Номинальная мощность, кВт	6	12
Регулирование температуры пода, ^{0} С	от 100 до 300	от 100 до 300
Время разогрева 250^0 С, мин	35	35
Род тока	Переменный, трехфазный частотой 50 Гц	
Напряжение, В	380 с нулевым проводом	
Габаритные размеры, мм - длина	1050	1475
ширина, глубина	905	905
высота (до уровня стола)	850	850
Масса, кг	195	255







ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ПОКАЗАТЕЛИ	СЭСМ-0,2Т	СЭЧ-0,25	СЭСМ-0,22	СЭСМ-0,5М	СЭСМ-0,2М	СЭЧ-0,45	СЭСМ-0,2Т-Н	СЭСМ-0,3Н
Номинальная мощность, кВт	6	6	6	12	6	12	6	6
Полезный объем чаши, л	30	25	30	90	30	65	30	40
Габаритные размеры, мм - длина	1050	1000	1050	1470	1050	1440	1050	800
- ширина, глубина	915	950	915	915	915	800	915	800
- высота	878	870	878	860	878	850	878	840
Цена в руб /1.01 03 г./	15 870	14 850	14 100	17 950	13 950	16 296	13 950	19 950

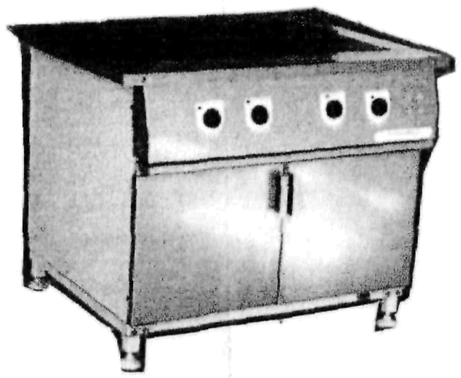
Плиты электрические предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях (варки, жарки, тушения и пассировки) на предприятиях общественного питания.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАО “ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» /»ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

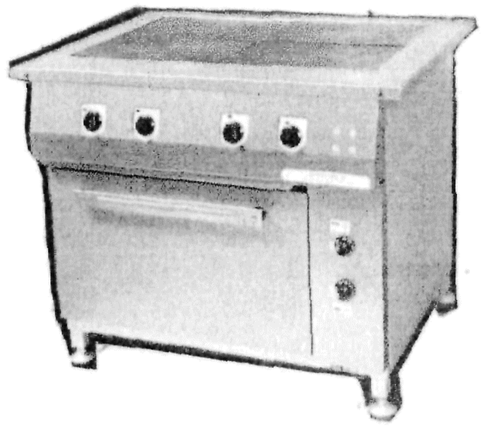
Плиты электрические ПЭ-4 и ПЭЖШ 4

Показатели	ПЭ-4	ПЭЖШ
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорок, м^2	0,48	0,48
Температура рабочей поверхности конфорок, ^{0}С	400	400
Время разогрева до рабочей температуры конфорок, мин, не более	60	60
Время разогрева до рабочей температуры жарочного шкафа, мин, не более	40	40
Потребляемая мощность, кВт	12	16
Число ступеней регулирования температуры конфорок	3	3
Рабочая температура воздуха в в жарочном шкафу, ^{0} С	+280	+50…+300
Номинальное напряжение, В		380
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1050x890x 850	1050x890x 850
Масса, кг, не более	200	200

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 4 - КОНФОРОЧНАЯ ПЭ-4



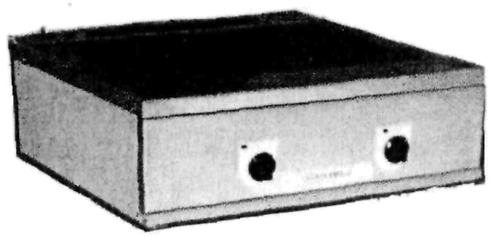
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 4 - КОНФОРОЧНАЯ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ ПЭЖШ



Плита электрическая ПЭ-2К

Показатели	ПЭ-2к
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорок, м^2	0,24
Температура рабочей поверхности конфорок, ^{0}С	400
Время разогрева до рабочей температуры конфорок, мин	60
Потребляемая мощность, кВт	5/6
Число ступеней регулирования температуры конфорок	3
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	750x690x250
Масса, кг, не более	75

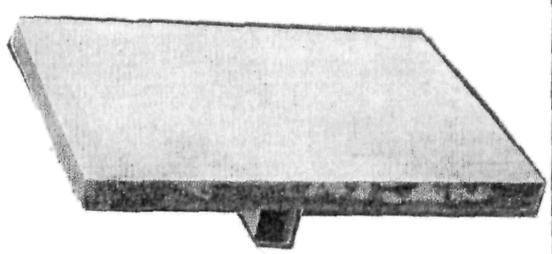
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-2К 2 - КОНФОРОЧНАЯ



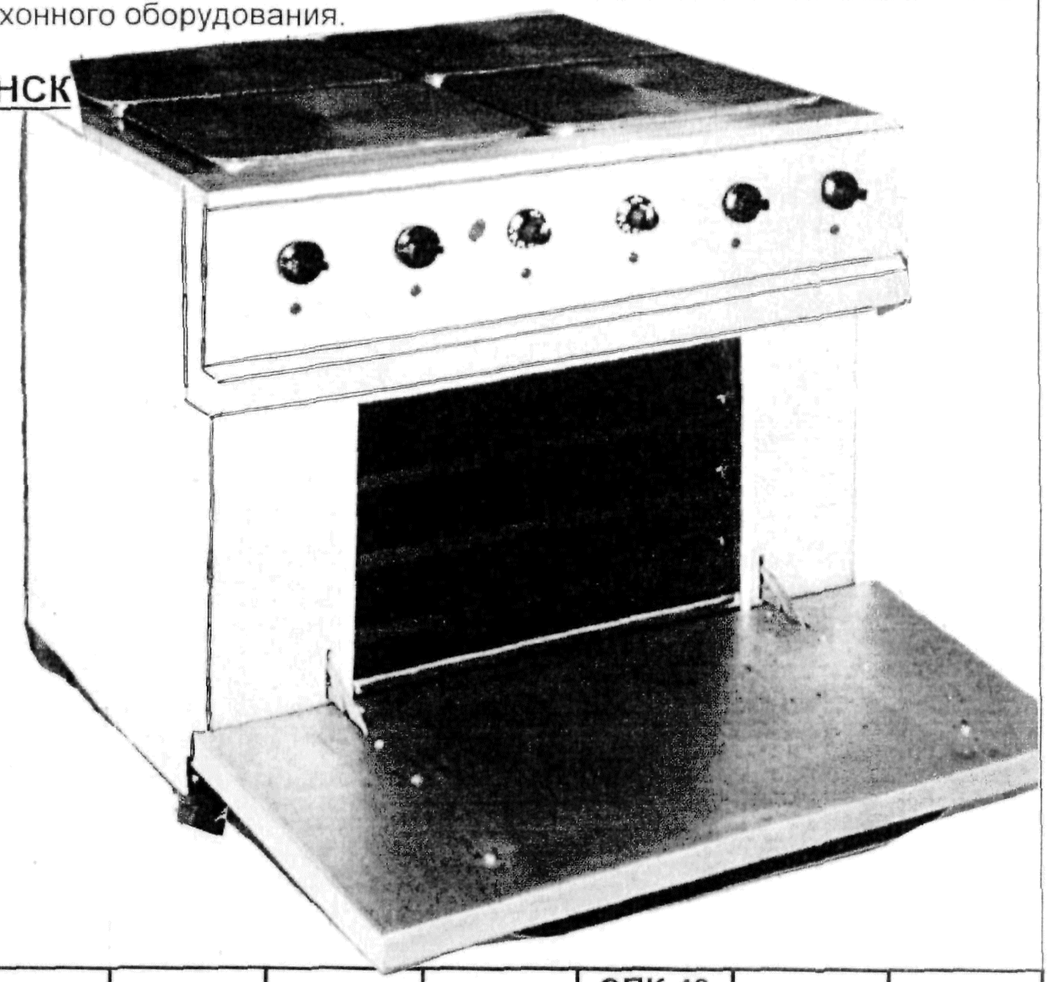
Конфорка электрическая КЭ-0,12/2,5

Показатели	ПЭ-2к
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорок, м^2	0,12
Температура рабочей поверхности конфорок, ^{0}С	400
Время разогрева до рабочей температуры конфорок, мин, не более	60
Потребляемая мощность, кВт	25
Номинальное напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм (L x H)	417x290
Масса, кг, не более	20

КОНФОРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КЭ-0,12/2,5



Плита электрическая с духовым шкафом относится к разряду профессионального кухонного оборудования.



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО “МЕДОБОРУДОВАНИЕ”, г. САРАНСК

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Номинальная мощность духового шкафа, кВт	3
Номинальная мощность одной конфорки, кВт	2,5
Количество конфорок, шт.	4
Максимальная температура конфорок, ^{0}C	400
Габаритные размеры конфорки, мм	417x295
Внутренние размеры шкафа, мм	560x480x410
Максимальная температура шкафа, ^{0}C	300
Регулирование температуры шкафа (бесступенчатое/, ^{0}C	50-300
Время разогрева шкафа до температуры 250 ^{0}C /минимальное/	20
Мощность одного нагревателя шкафа, кВт	0,5
Масса, кг	170
Габаритные размеры плиты, мм	970x890x1000

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС”, г. МОСКВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	**ПЭ-0,51М**	**ПЭ-0,48Н**	**ПЭМ-2-02**	**ПЭ-0,48Н**	**ПЭ-0,51 ШП-1**	**ПЭМ-4-01**	**ЭП-4ЖШ**	**ЭПК-48 ЖШ-К2/1**	**ПЭ-0,48Н**	**ЭП-6ЖШ**
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорок, м^2	0,51	0,48	0,2	0,48	0,51	0,48	0,48	0,48	0,48	
Наличие духовки	без духовки	без духовки	с духовкой	с духовкой	с духовкой	с духовкой	с духовкой	с духовкой	с духовкой	с духовкой
Количество конфорок, шт	3	4	2	2	3	4	4	4	4	6
Потребляемая мощность, кВт	12	12	12	18	17	17	16	14	18	22
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1200x800x 250	950x840x 270	810x550 x860	950x840 x850	1200x 830x 850	840x922 x860	1050x 895x 860	1090x 840x 860	950x 840x 850	1475x 895x 860
Описание	Нерж. ст. +крашен-ный металл	Нерж. ст. Настоль-ная 220 В	Нерж. ст. +крашен-ный металл	Нерж. ст. 220 В	Нерж. ст. +крашен-ный металл	Нерж. ст. +крашен-ный металл	Нерж. ст. +крашен-ный металл	Нерж. ст. (конвен-ция)	Нерж. ст. 220 В	Нерж. ст. +крашен-ный металл
Цена в рублях с НДС /1.01.03 г./	10 500	11 350	11 010	15 000	18 900	470 у.е	17 990	27 390	18 750	27 400

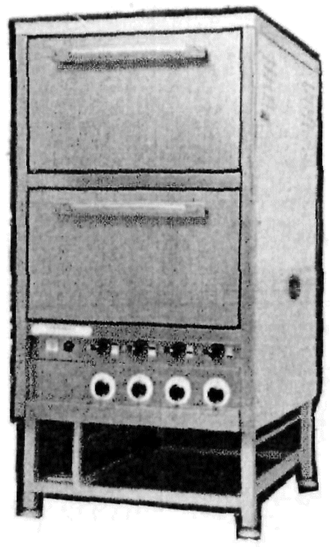
3.3.4. ШКАФЫ (ЖАРОЧНЫЕ, ПЕКАРСКИЕ, КОПТИЛЬНЫЕ, СУШИЛЬНЫЕ)

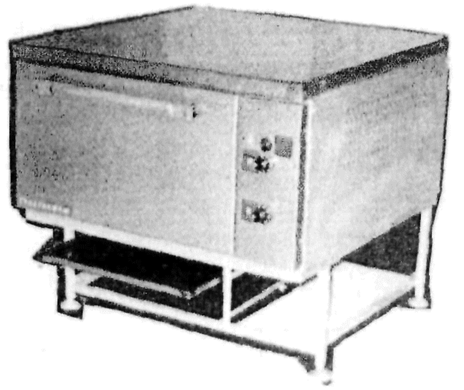
Шкафы жарочные предназначены для тепловой обработки мясных, рыбных, овощных блюд и выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:ЗАО “ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» /»ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ШЖ-2	ШЖ-1
Номинальная площадь кондитерских листов, $м^2$	1,6	0,8
Количество секций (камер), шт.	2	1
Количество листов общее, шт.	6	4
Номинальная мощность ТЭН, кВт	12	6
Время разогрева до рабочей температуры 280^0 С, мин	40	40
Номинальное напряжение, В	380 с нулевым проводом	
Пределы регулирования температуры, ^{0} С	+50...+300	+50...+300
Внутренние размеры рабочей камеры, мм длина	550	550
ширина	800	800
высота	300	300
Габаритные размеры, мм длина	835	940
ширина	1030	1020
высота	1640	850
Масса, кг	300	140





ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

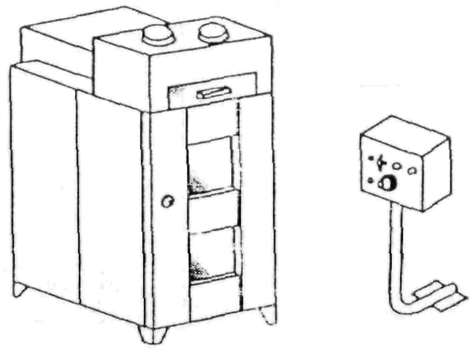
ПОКАЗАТЕЛИ	ШЖЭ-1	ШЖЭ-150	ШЖЭ-2	2ШЖЭ-1,36ЕП	ШЖЭ-150	ШЖЭ-04-01
Номинальная мощность, кВт	4	6,3	9,2	10	12,6	15
Количество секций (камер), шт	1	1	2	2	2	3
Габаритные размеры, мм длина		950	840	1000	950	900
ширина		830	840	830	830	890
высота		850	1475	1700	1400	1625
Цена в рублях /1.01.03 г./	10 700	10 625	17 500	16 750	20 250	22 150

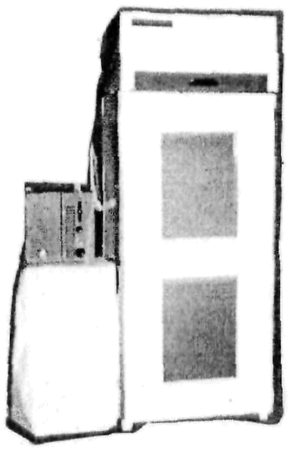
Шкаф сушильный электрический типа ШСЭ предназначен для сушки макаронных изделий, фруктов, грибов и т.д. шкаф комплектуется выносным пультом управления и 32-я лотками.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАО "ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» /»ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели		ШСЭ
Производительность, кг/час /по макаронным изделиям/		40
Количество лопаток для размешивания высушиваемых продуктов, шт.		32
Загрузка одного лотка, кг		3
Площадь одного лотка, $м^2$		0,31
Номинальная мощность, кВт		15,74
Диапазон регулирования рабочей температуры, ^{0}С		35...85
Номинальное напряжение, В		380
Размеры лотка, мм	длина	790
	ширина	420
	высота	56
Габаритные размеры корпуса шкафа, мм	длина	850
	ширина	1180
	высота	2370
Масса, кг		220





Шкафы пекарские предназначены для жарки мяса, рыбы, дичи, запекания овощей, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, как отдельно стоящих аппаратов или в составе технологической линии.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ТУ 5.895-111544-91

ПОКАЗАТЕЛИ		ШПЭСМ-3-02	ШПЭСМ-3М-02	ШПЭСМ-3	ШПЭСМ-3М
Номинальная мощность, кВт		8		12	
Количество (камер), шт		2		3	
Производительность, шт/час		40		60	
Температура в камерах, ^{0}С		от 50 до 330			
Род тока/ напряжение, В		Трехфазный переменный /380 В			
Количество противней, шт.		4		6	
Размеры камеры, мм		1000x760x180			
Габаритные размеры, мм	длина	1200		1200	
	ширина	1040		1040	
	высота	1205		1500	
		340		400	
Цена в рублях /1.01.03 г./		14 797	15 134	19 619	17 963

ОРИЕНТИРОВОЧНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ЗАГРУЗКЕ ОДНОЙ КАМЕРЫ:

ФОРМЫ ДЛЯ ХЛЕБА, шт. - ***20***
КОТЛЕТЫ, шт. - ***120***
ШНИЦЕЛЬ, шт. - ***60***
ГУЛЯШ, кг. – ***4...5***
ПИРОЖКИ, шт. - ***40***

№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб I.0I.2003г. с НДС
1	2	3	4	5	6	7	8
					Шкафы пекарные жарочные предназначены для жарения мяса, рыбы, дичи, запекания овощей, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, как отдельно стоящих аппаратов или в составе технологической линии.		
1	Шкаф пекарный жарочный 3-х камерный	ШПЭСМ-3 23I0I5	ТУ5.895-III544-9I	ЗАО"Торгмаш", г.Люберцы			I6500
2	То же	ШПЭСМ-3 М 2083I7					I8000
3	Шкаф пекарный жарочный 2-х камерный	ШПЭСМ-3-02 20835I					I3440
4	То же	ШПЭСМ-3 М -02 23I0I7					I3860

Показатели	ШПЭСМ-3	ШПЭСМ-3-02
Количество камер, шт	3	2
Производительность, шт/час	60	40
Мощность, кВт	I5,6	I0,4
Напряжение, В	380	
Температура в камерах, °С	до 300	
Количество противней, шт	6	4
Размеры камеры, мм	I000x760xI80	
Габаритные размеры шкафа, мм		
длина	I200	I200
ширина	I040	I040
высота	I500	I205
Род тока	трехфазный переменный	
Масса, кг	400	340

Ориентировочная производительность по загрузке одной камеры:

- формы для хлеба, шт.	- 20
- котлеты, шт.	- I20
- шницель, шт.	- 60
- гуляш, кг	- 4...5
- пирожки, шт.	- 40



ШПЭСМ-3



ШПЭСМ-3-02

3.3.5. ГРИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
3.3.6. ФРИТЮРНИЦЫ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Гриль для кур	**Газовый**		Загрузка – 2 курицы	-	10 650 руб
Гриль для кур	**Командор-2/1**	960х510х680	Загрузка – 6 кур	1,6	17 250 руб
Гриль для кур	**Газовый**		Загрузка – 6 кур	-	20 625 руб
Гриль для кур	**Север МК-3.8.1**	580х520х560	Загрузка – 8 кур	2,7	651 у е
Гриль для кур	**Командор-2/2**	960х510х940	Загрузка – 12 кур	3,2	21 873 руб
Гриль для кур	**Север МК-3.16.1**	960х420х530	Загрузка – 16 кур	5,4	975 у е
Гриль для кур	**Командор-2/3**	960х510х1250	Загрузка – 18 кур	5,0	28 669 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Фритюрница	**ЭФ-6Н**	400х330х220	Ванна 7 л, кран для слива	2,7	210 у е
Фритюрница	**ЭФ-12Н**	550х550х260	Ванна 12 л кран для слива	5,4	294 у е
Фритюрница	**Панда-2/1**	400х410х415	Ванна 16 л кран для слива	3,0	7 725 руб
Фритюрница	**Панда-мини**	220х410х300	Ванна 8,3 л	1,5	6 225 руб
Фритюрница	**Радуга-001**	210х520х270	Ванна 9 л ,V масла 5 л	3,0	5 880 руб
Фритюрница	**Радуга-002**	420х520х270	Ванна 18 л ,V масла 11 л	4,0	7 100 руб
Фритюрница	**Радуга-003**	560х520х270	Ванна 25 л ,V масла 18 л	6,6	8 340 руб
Фритюрница	**ФН-2.2/1**	450х30х250	Ванна 8 л , объем корзины 5 л	2,2	8 700 руб
Фритюрница	**ФН-2.2/2**	450х600х25	Ванна 8+8 л , объем корзины5+5 л	2 2	13 750 руб

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

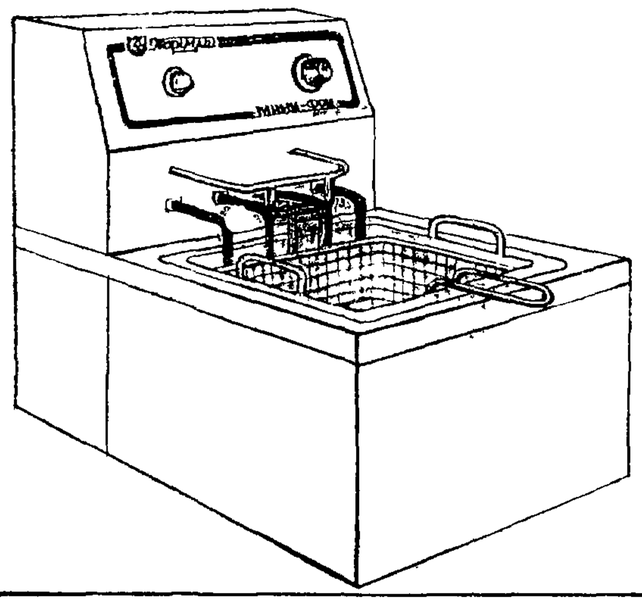
Универсальная фритюрница предназначена для быстрого приготовления во фритюре продуктов питания картофеля, овощей, мяса рыбы

Фритюрница представляет собой нержавеющую ванну с встроенными ТЭНами и электрическим пультом управления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность по картофелю, кг/час	6
Количество масла в ванне л	5
Рабочая температура масла в ванне, ^{0}C	170 180
Время разогрева масла, 18 ^{0}C 180 ^{0}C, мин	12
Единовременная загрузка, кг	0 6
Род тока I	однофазный переменный
Напряжение U, В	220
Номинальная мощность кВт	2 5
Габаритные размеры мм	510х320х4509
Масса, кг	14

***ФРИТЮРНИЦА* «МИНИ-ФРИ» «НОВИНКА»**



3.3.7. ПОНЧИКОВЫЕ АППАРАТЫ
3.3.8. УСТАНОВКИ ШАУРМА 3.3.9. ПИЩЕВЫЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ АВТОМАТЫ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Пончиковый аппарат	**Гольфстрим-2**	650х470х640	300 шт/ч, кран для слива	3	13 125 руб
Пончиковый аппарат	**Гольфстрим-1/1**	455х395х590	200 шт/ч, кран для слива	3	11 100 руб
Пончиковый аппарат	**Север ПР-6М**	430х430х250	200 шт/ч, ванна 7 л	4	390 у е
Пончиковый аппарат	**Север ПР-7М**	550х900х670	370 шт/ч, ванна 12 л	5 4	620 у е

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Шаурма	**Шаурма**	560х420х970	3 зоны	6	350 USD
Шаурма	**Шаурма -1**	560х420х970	3 зоны, 9 шампуров	6	360 USD
Шаурма	**МК-2.2Э**	450х580х750	2 горелки	3,3	385 у е
Шаурма газовая	**МК-2.2Г**	450х580х750	2 горелки	газ	320 у е
Шаурма газовая	**Шаурма -2**	335х620х865	2 горелки, 9 шампуров	газ	10 125 руб
Шаурма газовая	**Шаурма –3**	430х750х1170	3 горелки, 12 шампуров	газ	13 500 руб
Шаурма газовая	**МК-2.3Г**	500х540х700	3 горелки	Газ	390 USD
Шаурма с эл приводом	**ЭЛ-2**	530х630х985	2 горелки		14 100 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощ-ность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Автомат газ-вода	**АВ-3**	600х515х1460	Производительность 4 порции/мин	0,5	120 000 руб
Автомат газ-вода	**Н-50П**	600х515х1460	Производительность 4 порции/мин безмонетный,	0,5	78 900 руб
Автомат газ-вода	**АТ-127**	600х515х1460	Производительность 4 порции/мин монетный	0,5	197 000 руб
Блинный автомат	**АПП-1Т**	530х340х300	Производительность 120 шт/ч, масса блинчика 50 гр	2,1	720 USD
Блинный автомат	**ЖВЭ-75**	830Х690Х1300	Производительность 750 шт/ч, масса блинчика 50 гр	17,2	42 000 руб
Блинный автомат «МАСЛЕНИЦА»	**БА-2/5**	810х420х300	2 блинницы, производительность 120 шт/ч, масса 50 гр	5 0	13 824 руб
Машина формовки котлет	**АФК-1**	540х350х675	Произв-ть котлет - 2000 шт/ч, масса котлеты 50-100 гр Произв-ть тефтелей - 4000 шт/ч, масса котлеты 24 гр,	0,43	38 000 руб
Пирожковый автомат	**АЖЗП-М**	1550х1780х1850	Производительность 880 шт/ч	16	1 900 USD
Рыбочистка	**ПРО-1М**				5 250 руб
Транспортер для сбора посуды	**ТЛСУ**	Длина 10 метров			39 600 руб
Хлеборезка	**АХМ-300Т**	1050х568х536	Производительность 300 батонов/ч	0,37	820 USD
Хлеборезка	**МРХ-200**	1050х568х536	Производительность 330 батонов/ч /с хранения/	0,37	16 000 руб
Чебуречный автомат	**ОН-150Б**	1590х56-х2156	Производительность 900 шт/час	1,1	1 500 USD

3.3.10. ЛИНИИИ РАЗДАЧИ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА» состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Мармит 1-х блюд (2-х конф)	**ПМЭС-70К**	1120х860х850	нержавейка 85 кг	2,5	17 034 руб
Мармит 1-х блюд (3-х конф)	**ПМЭС-70К-01**	1500х860х850	нержавейка 100 кг	3,75	19 329 руб
Мармит паровой 2-х блюд 3-гастронормы	**ПЭМС-70К-60**	1120х700х850	нержавейка 80 кг	1,2	22 500 руб
Мармит паровой 2-х блюд 4-гастронормы	**ПЭМС-70К-80**	1500х700х850	нержавейка 90 кг	1,6	27 700 руб
Мармит паровой 2-х блюд 4-гастронормы (пар)	**ЭМк-70К-01**	1500х700х850	нержавейка 80 кг	2,52	29 200 руб
Мармит паровой 2-х блюд 4-гастронормы (пар)	**ЭМк-70К**	1120х700х850	нержавейка 90 кг	2,5	25 200 руб
Поворотный модуль	**МП-90К**	1040х800х850	нержавейка 90 градусов		10 300 руб
Поворотный модуль	**МП-90К-01**	1040х800х850	нержавейка 90 градусов		11 300 руб
Поворотный модуль	**МП-45К**	1040х800х850	нержавейка 45 градусов		8 300 руб
Поворотный модуль	**МП-45К-01**	1040х800х850	нержавейка 45 градусов		8 600 руб
Прилавок для горячих напитков	**ПГН-70К**	1120х700х850	нержавейка 65 кг		13 800 руб
Прилавок для приборов и подносов	**ПСП и П-70К**	6300х700х850	нержавейка 45 кг		8 400 руб
Прилавок касса	**КК-70К**	1120х700х850	нержавейка 45 кг		11 700 руб
Прилавок холодных закусок закрытый	**ПХЗ (ПВВ)Н 70-С**	1500х700х850	нержавейка с гастроемкостями 110 кг	0,4	61 608 руб
Прилавок холодных закусок закрытый	**ПХЗ (ПВВ)Н 70-К**	1120х700х850	нержавейка 110 кг	0,4	48 600 руб
Прилавок холодных закусок открытый	**ПХЗ (ПВВ)Н 70-К**	1120х700х850	нержавейка 95 кг	0 4	29 172 руб
Прилавок холодных закусок открытый	**ПХЗ (ПВВ)Н 70К**	1500х700х850	нержавейка 95 кг	0,4	31 500 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША» состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Мармит 1-х блюд (2-х комф)	**ПМЭС-70М**	1120х700х850	нержавейка 90 кг	2,8	23 500 руб
Мармит 1-х блюд (3-х конф)	**ПМЭС-70М-01**	1500х700х850	нержавейка 107 кг	4,1	29 000 руб
Мармит паровой 2-х блюд 3-гастронормы	**ЭМК-70М**	1120х700х850	нержавейка 110 кг	2,4	31 000 руб
Мармит паровой 2-х блюд 4-гастронормы	**ЭМК-70М-01**	1500х700х850	нержавейка 100 кг	2,4	34 000 руб
Поворотный модуль внешний	**МП-90М**	1040х800х870	нержавейка 90 градусов		12 200 руб
Поворотный модуль внешний	**МП-45М**		нержавейка 45 градусов		9 800 руб
Прилавок для горячих напитков	**ПГН-70М**	1120х700х859	нержавейка 68 кг		17 318 руб
Прилавок касса	**КК-70М**	1120х700х850	нержавейка 70 кг		15 200 руб
Прилавок холодных закусок закрытый	**ПХЗ (ПВВ 70М010)**	1500х1400х1500	нержавейка 165 к		64 300 руб
Прилавок холодных закусок открытый	**ПХЗ (ПВВ 70М01)**	1500х1400х1375	нержавейка 113 к	0,4	36 815 руб
Прилавок холодных закусок открытый	**ПХЗ (ПВВ 70М)**	1120х1400х1375	нержавейка 113 к	0,4	33 000 руб
Стол для приборов и подносов	**ПСП-70М**	630х700х850	нержавейка 45 кг		10 500 руб

ЛИНИИИ РАЗДАЧИ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «БЕЛЛА-НЕВА» состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Гастроемкости для мармита 2-х блюд	**Гастроемкости**		2 шт – 1/1, 4 шт – 1/2		9 000 руб
Кассовый стол	**БЕЛЛА-НЕВА**	1200х1000х870	нержавейка		15 111 руб
Мармит 1-х блюд	**БЕЛЛА-НЕВА**	1200х1000х870	нержавейка	5 0	27 600 руб
Мармит 2-х блюд	**БЕЛЛА-НЕВА**	1500х1000х870	нержавейка	2,0	34 500 руб
Нейтральный стол	**БЕЛЛА-НЕВА**	1200х1000х870	нержавейка		21 252 руб
Охлаждаемый стол	**БЕЛЛА-НЕВА**	1500х1000х870	нержавейка	1,0	59 305 руб
Стойка для приборов	**БЕЛЛА-НЕВА**	650х700х1600	нержавейка		22 710 руб
Угловой элемент (внешний)	**БТ-90**	1360х690х870	нержавейка		12 000 руб
Угловой элемент (внутренний)	**СТ-90**	1760х780х870	нержавейка		12 000 руб
Холодильная витрина	**БЕЛЛА-НЕВА**	1200х1000х1800	нержавейка	1,0	89 079 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «БЕЛЛА-НОТА» состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Кассовый стол	**БЕЛЛА-НОТА**	600х950х870	нержавейка+оцинковка		8 340 руб
Кассовый стол	**БЕЛЛА-НОТА**	1200х950х870	нержавейка+оцинковка		9 798 руб
Мармит 1-х блюд 1-на конфорка	**БЕЛЛА-НОТА**	580х950х870	нержавейка+оцинковка	2,5	13 680 руб
Мармит 1-хблюд 2-х конфорок	**БЕЛЛА-НОТА**	1200х950х870	нержавейка+оцинковка	4 0	21 459 руб
Мармит 2-х блюд	**БЕЛЛА-НОТА**	1170х950х870	нержавейка+оцинковка	1 5	19 800 руб
Нейтральный стол	**БЕЛЛА-НОТА**	1020х950х870	нержавейка+оцинковка		14 145 руб
Охлаждаемый стол	**БЕЛЛА-НОТА**	1170х950х970	нержавейка+оцинковка	1,0	40 710 руб
Стойка для приборов	**БЕЛЛА-НОТА**	650х700х1600	нержавейка+оцинковка		8 340 руб

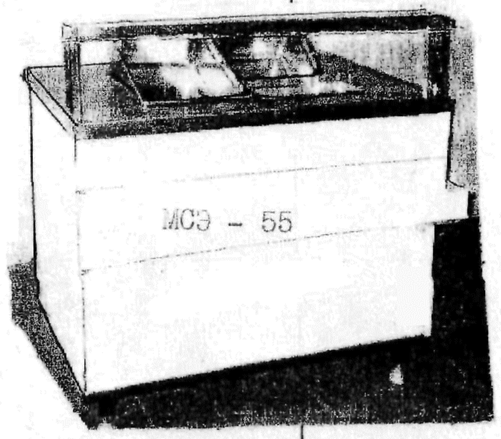
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

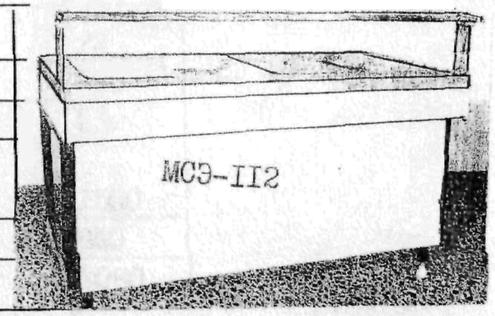
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ТЛ» состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
Емкость для приборов	**ЕП**		нерж ст +крашенный металл		2 055 руб
Кассовый прилавок	**КП**	1300х1130х900	нерж ст +крашенный металл		15 576 руб
Мармит универсальный	**МСЭ-112-03**	1500х1130х900	нерж ст +крашенный металл	2,0	19 800 руб
Мармит универсальный	**МСЭ-112-03**	1500х1130х900	нерж ст +крашенный металл имп емкости	2 0	19 800 руб
Направляющие для подносов	**НП**	8 метров	нерж ст		22 400 руб
Стойка для горячих напитков	**СТ-1100**	1100х1130х900	нерж ст +крашенный металл		8 200 руб
Стойка для приборов	**СТ-1100**	1100х1130х900	нерж ст +крашенный металл		8 200 руб
Холодильная витрина открытая	**ОВХС-1-0,16**	1500х1130х900	нерж ст +крашенный металл	0,35	17 262 руб

№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб I.0I.2008г. с НДС
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Мармит стационарный электрический	МСЭ-II2-03	ТУ 5.895. III53I-9I	ЗАО"Торгмаш", г. Люберцы	Мармит стационарный электрический МСЭ-II2 предназначен для поддержания заданной температуры вторых блюд, соусов и гарниров, а также для из раздачи потребителю на предприятиях общественного питания.	I20	I8000
2	Мармит стационарный электрический	МСЭ-55 -270093			Вместимость емкостей, дм^3 - 55, номинальное напряжение - 220 В, номинальная мощность- I кВт, габариты - II00 х 930 х II50 мм	I00	I3200
3	Стойка торговая	СТ-II00 208342	ТУ5.895-I33-93		Габаритные размеры, мм II00x930x900	62	6360
4	Комплект для буфетов	208660			Состав: - витрина холодильная ВХС-I-0,I2; мармит МСЭ-55 Возможны варианты увеличения изделий в комплекте(по договоренности)		27720
5	Комплект оборудования для раздачи пищи	КОП 208471	ТУ 5I5I-00I I802585I-98		Комплект оборудования предназначен для раздачи и хранения первых, вторых блюд, закусок и напитков на предприятиях общественного питания. Состав комплекта: стойка торговая - СТ-II00 - 2 шт; витрина холодильная ОВХС-I-0,I6 - I шт; мармит стационарный МСЭ-II2-03 - 2 шт; ПК прилавок-касса; емкость для столовых приборов; направляющая для подносов-полка(I м = 2637 руб без НДС). Для стандартного комплекта 8 м -2II00 руб. Возможны варианты увеличения или уменьшения изделий в комплекте(по договору)		99600

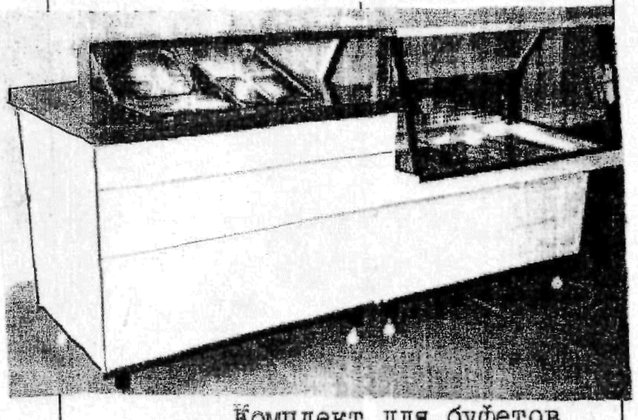
Вместимость емкостей, дм^3	-72
Номинальное напряжение, В	-220
Номинальная мощность, кВт	- 2,0
Габаритные размеры, мм	
длина	I500
ширина	850
высота	I080



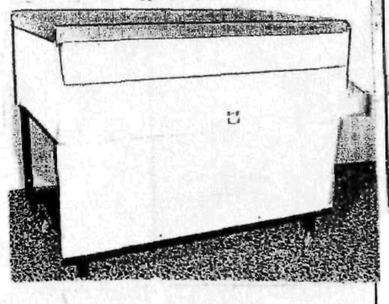


Мармит МСЭ-II2-03 представляет собой паровой поддон с парогенератором, вода в котором нагревается электронагревателями. Парогенератор снабжен сливной пробкой. Сверху паровой поддон закрывается столом.

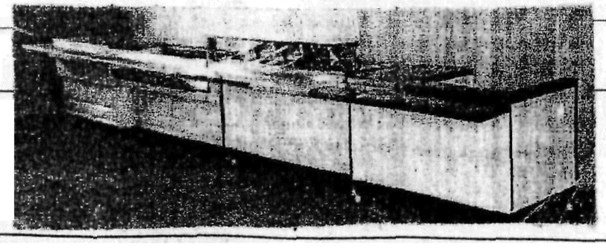
Предназначена для отпуска товаров потребителю и для размещения на ней торговых аппаратов, инвентаря.



Комплект для буфетов



СТ - II00



Комплект КОП

3.3.11. КУХОННЫЕ ЛИНИИИ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

КУХОННЫЕ ЛИНИЯ «АБАТ» /напольная/ состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощ-ность кВт	Цена /1 01 2003 г /
Гриль непосредственной жарки	**АКО-40Ш**	700x400x850	нержавейка 52 кг	4,5	14 025 руб
Зонт вентиляционный	**ЗВЭ-800**	1250x800x450	нержавейка 40 кг		11 050 руб
Мармит	**ЭМК-40Ш**	700x400x850	нержавейка 37 кг	0,75	15 937 руб
Плита 2-х комфор	**ЭПК-27Ш**	700x400x850	нержавейка 62 кг	6,0	14 343 руб
Плита 4-х комфор	**ЭПК-47П**	700x800x850	нержавейка 46 кг	12,0	16 362 руб
Рабочая поверхность	**РПК-40Ш**	700x400x850	нержавейка 38 кг		8 606руб
Фритюрница	**ЭФК-40Ш/2**	700x400x850	нержавейка 46 кг	5,0	22 100 руб
Электроварка	**ЭВК-40Ш**	700x400x850	нержавейка 45 кг	7 5	19 125 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

КУХОННЫЕ ЛИНИЯ «АБАТ» /настольная/ состоит из:

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Мощ-ность кВт	Цена /1 01 2003 г /
Гриль непосредственной жарки	**АКО-40Н**	700x460x470	нержавейка 52 кг	4,5	10 306 руб
Мармит	**ЭМК-40Н**	700x400x470	нержавейка 21 кг	0,75	12 537 руб
Плита 2-х комфор	**ЭПК-27Н**	700x400x470	нержавейка 37 кг	6,0	10 731 руб
Плита 4-х комфор	**ЭПК-47Н**	800x760x470	нержавейка 62 кг	12,0	12 962 руб
Рабочая поверхность	**РПК-40Ш**	700x400x470	нержавейка 29 кг		5 631 руб
Фритюрница	**ЭФК-40Н/2**	700x400x470	нержавейка 46 кг	5 0	18 700 руб

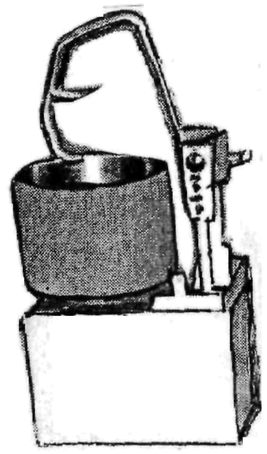
МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ типа МТМ-65МН *предназначена для замеса теста различной консистенции.*

Машина комплектуется тремя дежами из нержавеющей стали.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "САРАПУЛЬСКИЙ ЭЛЕКТРОГЕНЕРАТОРНЫЙ ЗАВОД", г. САРАПУЛ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Емкость дежи полная, л	60
Емкость дежи рабочая, л	40
Мощность привода, кВт	1,1
Средняя производительность на тесте нормальной консистенции, кг/ч	260
Среднее время замеса порции (40 кг) теста нормальной консистенции, мин	6
Габаритные размеры, мм	750x540x1165
Масса (без дежи) , кг	155
Масса дежи, кг	13
Цена в рублях с НДС /1.01.03 г./	21 816



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

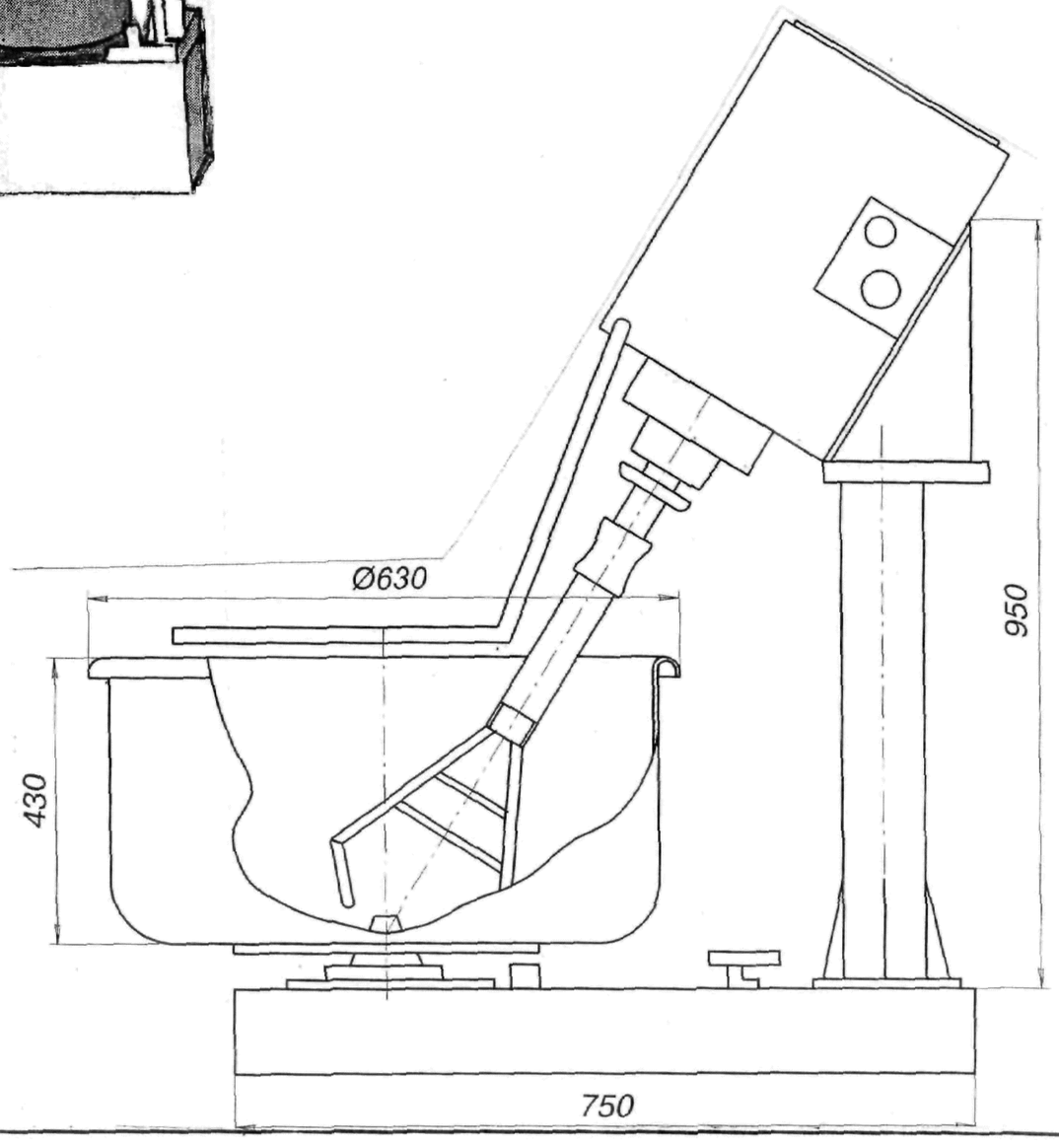
СОСТАВ: основание, приводной механизм с рабочим органом, дежа, подкатная тележка для снятия и перевозки дежи.

Возможна комплектация дополнительными дежами.

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

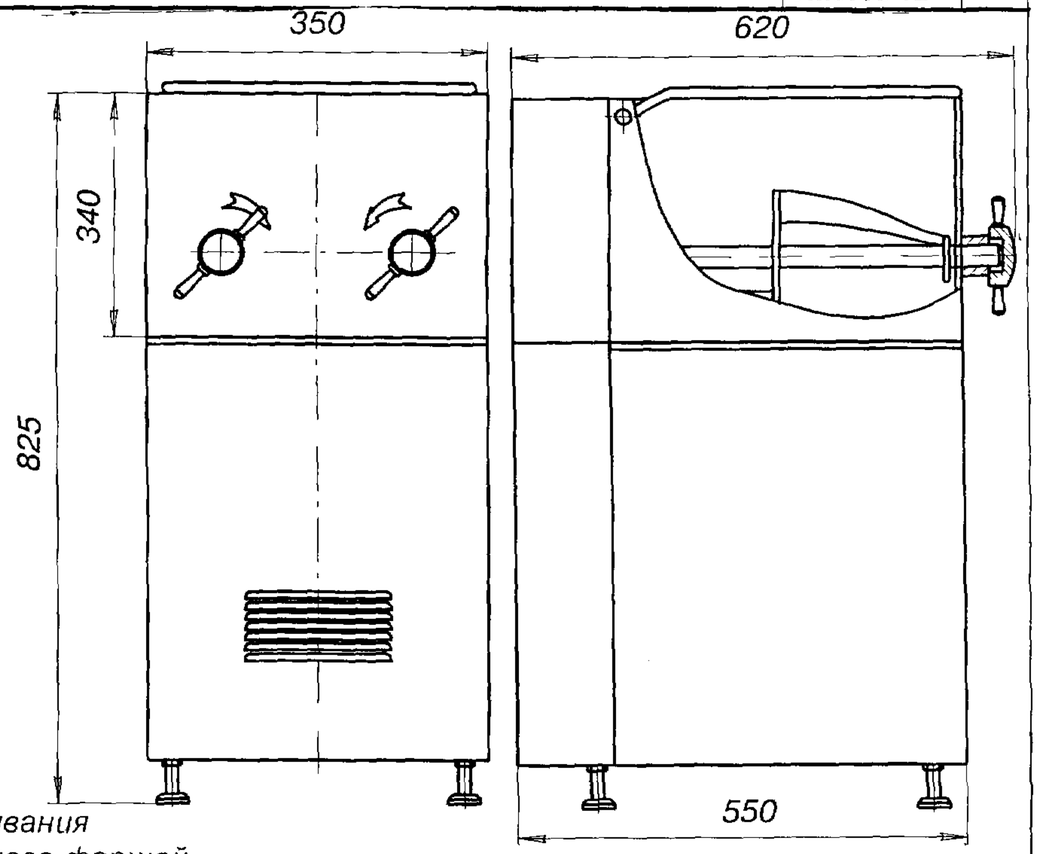
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час	120
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Норма загрузки, кг	60
Продолжительность замеса, мин	20-30
Емкость дежи, л	110
Габаритные размеры, мм	800x470x1350
Масса с дежой, кг	115
Цена в рублях с НДС /1.01.03 г./	28 000



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

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



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час	60
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Емкость резервуара, л	30
Габаритные размеры, мм	620x350x825
Масса с дежой, кг	105
Масса единовременного замешиваемого теста, кг	4-10
Цена в рублях с НДС /1 01.03 г /	26 900

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

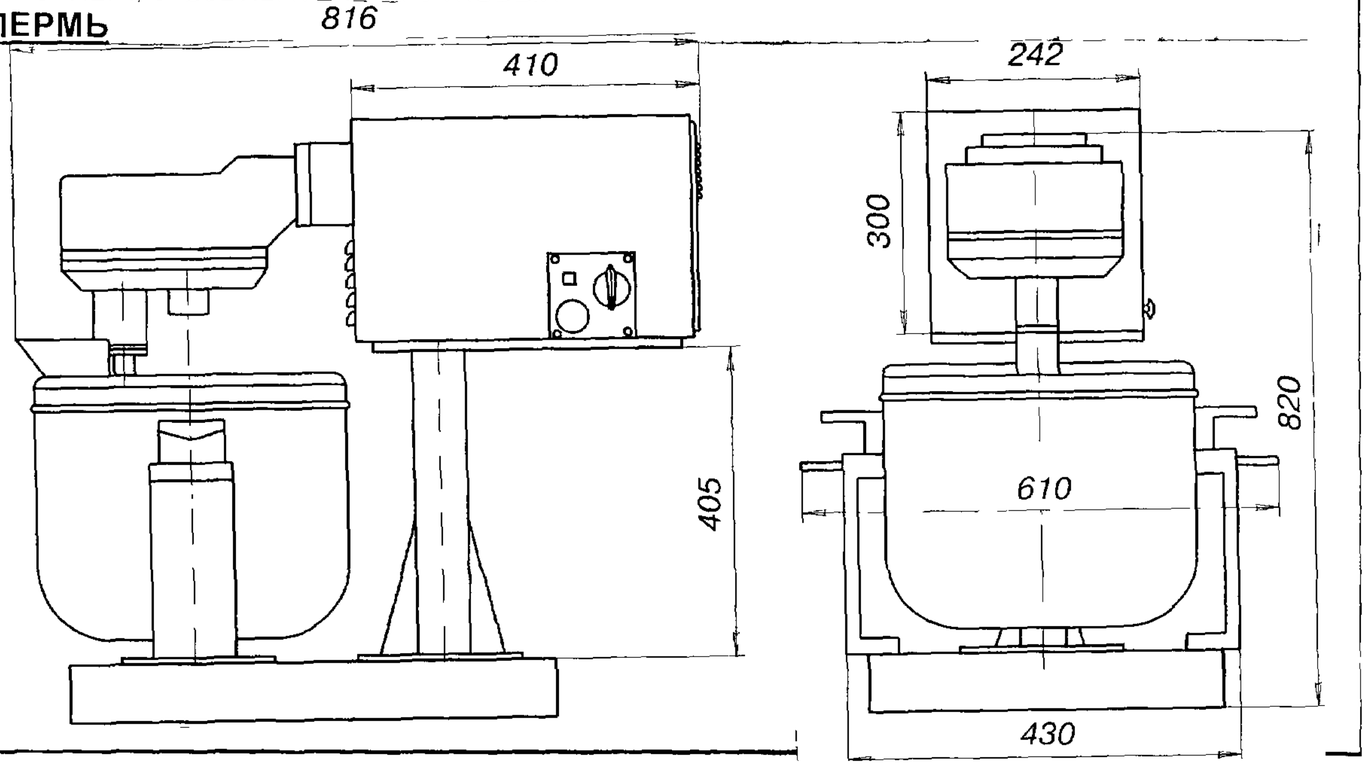
предназначена для взбивания кондитерских смесей, замешивания жидкого теста, взбивания картофельного пюре, мусса и самбука, а также для перемешивания мясного и творожного фаршей.

ВЗБИВАТЕЛИ ВМ. 1 ФАРШЕМЕШАЛКА, 2 ВЗБИВАТЕЛЬ ЧЕТЫРЕХ ЛОПАСТНЫЙ, 3 ВЗБИВАТЕЛЬ ПРУТКОВЫЙ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность при замешивании жидкого теста, кг/час	50
при перемешивании фарша, кг/час	150
при взбивании, циклов/час	4-6
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,12/1,5
Объем бака, ,л	25
Количество фиксированных скоростей	2
Частоты вращения рабочих органов об/мин (на 1-ой и 2-ой скоростях) вокруг оси бачка	176/344
вокруг собственной оси	
Габаритные размеры мм	816x600x820
Масса с дежой, кг	105
Цена в рублях с НДС /1 01 03 Г./	23 000

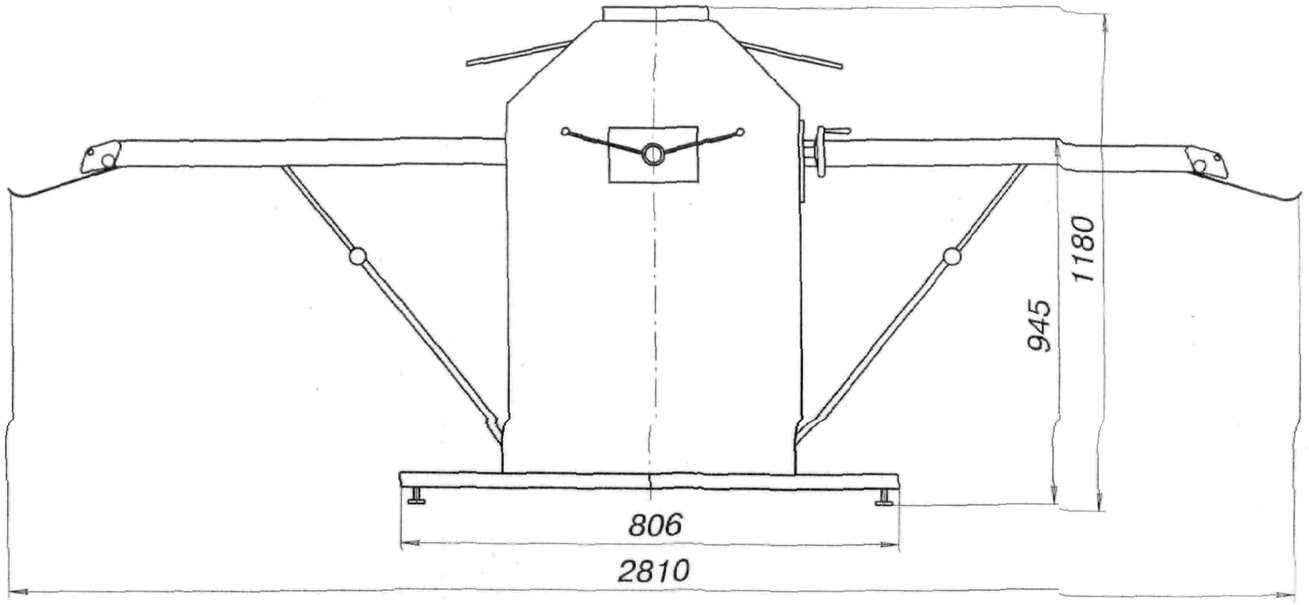


МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА типа МРСТ-100 *предназначена для раскатки слоеного, песочного и пельменного теста в кондитерских цехах, пекарнях и специализированных предприятиях массового питания.*

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

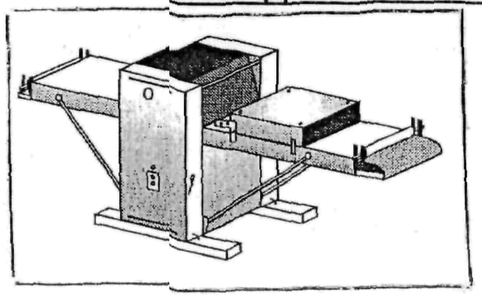
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час слоеное тесто	100
тесто для пельменей	80
Толщина раскатываемого теста, мм	от 1 до 35
Масса порции теста, кг	0,5-5
Рабочая длина валков, мм	500
Диаметр валков, мм	111
Количество транспортеров, шт.	2
Наличие реверса транспортеров	имеется
Линейная скорость движения, мм/сек валков	375
ленты подающего транспортера	207
ленты принимающего транспортера	400
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	2810x950x1180
Масса, кг	150
Цена в рублях с НДС /1.01.03 г./	78 800



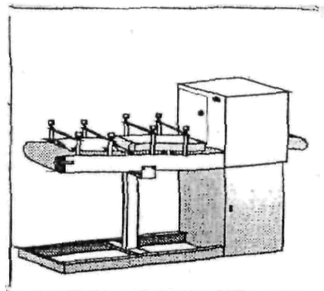
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: "РУССКАЯ ТРАПЕЗА", г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Машина для раскатки слоеного теста МРСТ 128/600



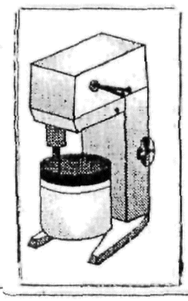
Производительность, кг/час	128
Масса порции теста, кг	до 10
Максимальная ширина пласта теста, мм	600
Потребляемая мощность, кВт	0,75
Номинальное напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	2900 x 1000 x 1210
Масса, кг	до 210

Тестозакаточная машина ТЗЛ - 3



Производительность, шт/мин,	
для заготовок массой до 0,55 кг	до 63
для заготовок массой свыше 0,55кг	до 30
Масса тестовых заготовок, кг	0,22 ... 1,1
Длина тестовых заготовок, мм	до 330
Ширина ленты несущего конвейера, мм	400
Скорость движения ленты конвейера, м/с	до 1,25
Потребляемая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	2300 x 820 x 1400
Масса. кг	до 430

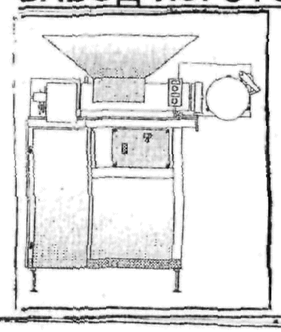
Машина взбивальная



Вместимость дежи, л	60
Количество сменного инструмента, шт.	3
Частота вращения инструмента, об.мин.	100 - 340
Установленная мощность, кВт	2,2
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	930 x 630 x 1320
Масса, кг	300

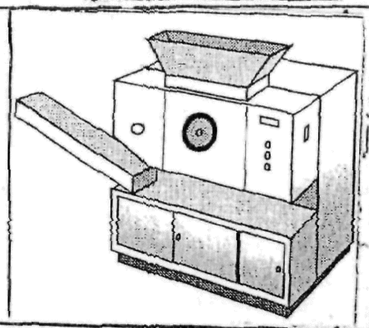
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУССКАЯ ТРАПЕЗА", г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Машина тестоделительная ТД-30



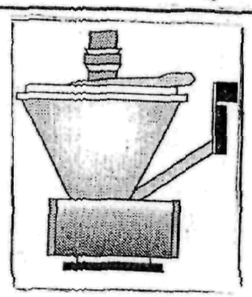
Производительность, шт./мин	16
Масса куска теста, регулируемая, кг.	0,3 - 0,9
Точность деления, %	2,5
Ритм работы:	непрерывный с автоматической отсечкой заполненного объема
Объем бункера загрузки теста, дм³	180
Напряжение питания, В	380
Мощность электродвигателя, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1310 x 1000 x 250
Масса, кг, не более	250

Машина тестоделительная марки А2-ХТН



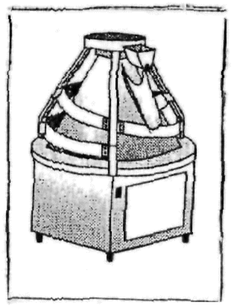
Масса изделий, для которых вырабатываются заготовки, кг	0,22...1,2
Точность деления, %	2
Производительность, шт./мин	20...60
Установленная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм	
длина с транспортером	2700
длина без транспортера	1245
ширина	915
высота	1500
Масса, кг	1040

Машина тестоокруглительная Т1 ХТН



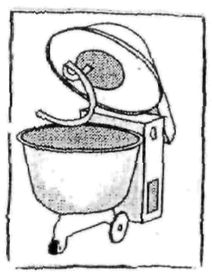
Производительность,шт/мин	20 - 63
Масса тестовых заготовок, кг	0,22 - 1,2
Установленная мощность, кВт	1,1
Частота вращения чаши, об/мин	62; 40
Габаритные размеры, мм	1070 x 1030 x 1040
Масса, кг	335

Машина тестоокруглительная А2 ХПО - 6



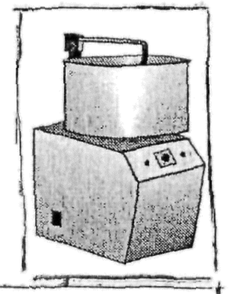
Производительность, шт/мин	30
Масса тестовых заготовок, кг	0,09 - 0,9
Установленная мощность, кВт	
привода	0,75
вентилятора	0,37
нагревателя	1,28
Габаритные размеры, мм	1290 x 940 x 1450
Масса, кг	316

Машина тестомесильная А2ХТ 3-Б



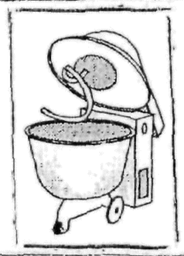
Производительность техническая, кг/час не менее	550
Продолжительность замеса одной порции теста, мин не более	5-6
Пределы влажности замешиваемого теста, %	35-55
Вместимость дежи геометрическая, л	300
Напряжение питания,В	380
Габаритные размеры, мм	1800 x 1100 x 1250
Загрузка дежи мукой, кг не более	120
Масса, кг не более	675

Тестомесильная машина



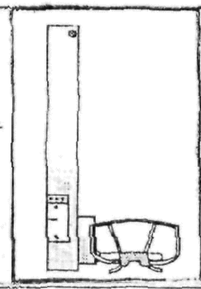
Емкость дежи, л	60
Производительность, кг/час	240
Установленная мощность, кВт	1,1
Номинальное напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	750 x 540 x 1165
Масса, кг	160

Машина тестомесильная Л4 - ХТВ



Вместимость дежи, м³	0,14
Вместимость дежи по тесту, кг	90
Производительность, кг/час	350
Установленная мощность, кВт	1,37
Габаритные размеры, мм	1245 x 850x 1100
Масса без дежи, кг, не более	400

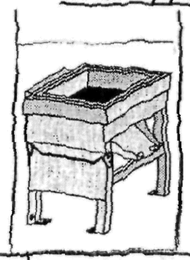
Дежеопрокидыватель А2ХДЕ/А2ХП-2Д



Грузоподъемность, кг не более	510/600
Высота подъема, мм	1900
Наивысшая точка дежи от пола, мм	3200
Габаритные размеры, мм не более	
длина	1600/1700
ширина	1450/1500
высота	2800/2800
Масса, кг не более	528/600
Установленная мощность, кВ, не более	1,5

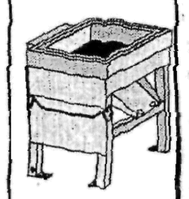
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУССКАЯ ТРАПЕЗА", г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Машина для просеивания муки ПВГ-600



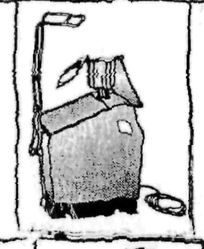
Производительность, кг/ч, не менее	600
Емкость бункера, кг, не менее	10
Род тока и частота, Гц,	трёхфазный, 50
Номинальная мощность, кВт	0,18
Габаритные размеры, мм	725x930x1010
Масса, кг, не более	75

Машина для просеивания муки МПМХ-01



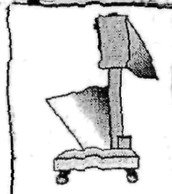
Производительность, кг/ч, не менее	
- ячейка сита 1,2 х 1,2 мм	250
- ячейка сита 1,0 х 1,0 мм	150
Емкость бункера, кг, не менее	20
Род тока и частота, Гц,	переменный, 50
Номинальная мощность, кВт	0,18
Габаритные размеры, мм	750x600x800
Масса, кг, не более	40

Машина для просеивания муки МпМ-800М



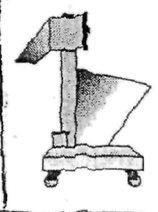
Производительность, кг, не менее	1500
Ёмкость бункера, кг, не менее	40
Род тока и частота, Гц,	трехфазный, 50
Номинальная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более	860 x 670 x 1310
Масса, кг, не более	155

Машина для просеивания муки (сахара, специй) МпС-141-1



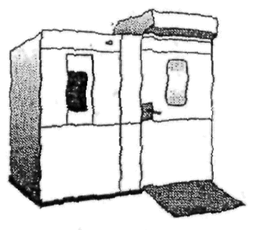
Производительность, кг/ч, не менее	800
Ячейка сита, мм	1x1
Емкость бункера, кг, не менее	50
Номинальная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	750x1150x1300
Высота до среза просеив.камеры, мм	1000
Масса, кг, не более	80

Машина для просеивания муки (сахара, специй) МпС-141-2



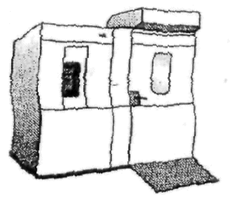
Производительность, кг/ч, не менее	2000
Ячейка сита, мм	1x1
Емкость бункера, кг, не менее	75
Номинальная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	650x1125x2070
Высота до среза просеив.камеры, мм	1120
Масса, кг, не более	145

Печь ПКЭ - 9



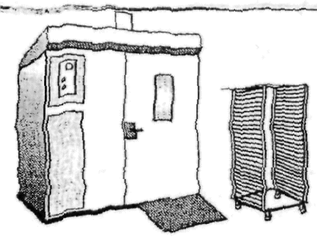
Производительность, кг/смена	1000
Мощность в режиме разогрева, кВт	35,5
Мощность в режиме выпечки, кВт	20
Время разогрева до температуры 220 град.С,мин	30
Диапазон регулирования температуры, град.С	30...300
Габаритные размеры, мм	2020 x 1350 x 2040
Масса, кг	1100

Печь ПХП - 6



Производительность, кг/смена	1000
Мощность в режиме разогрева, кВт	48
Мощность в режиме выпечки, кВт	32
Время разогрева до температуры 220 град.С,мин	30
Диапазон регулирования температуры, град.С	30...300
Габаритные размеры, мм	2020 x 1350 x 2040
Масса, кг	1100

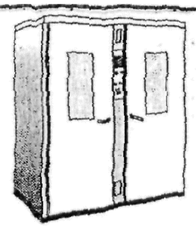
Печи серии МУССОН-РОТОР



Производительность, кг/смена	1500
Мощность в режиме разогрева, кВт	45
Номинальное напряжение, В	трехфазное, 380
Время разогрева до температуры 250 град.С/мин	45
Диапазон регулирования температуры, град.С	0...300
Габаритные размеры, мм	1600 x 1350 x 2450
Масса, кг	1000

Данные приведены на печь "П.1"

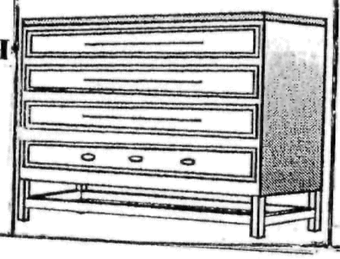
Шкаф расстоечный ШТР - 18 для печей роторного типа



Напряжение питания,В	220
Установленная мощность, кВт	4
Автоматическое регулирование температуры в камере, град.С	30-60
Габаритные размеры, мм	1700 x 780 x 2000
Масса, кг, не более	210

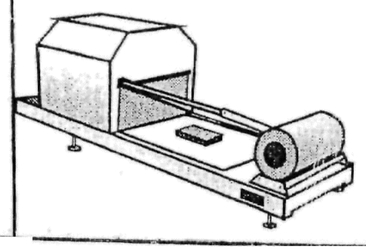
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУССКАЯ ТРАПЕЗА", г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Печь хлебопекарная ШПЭСМ -3 (трехсекционная)



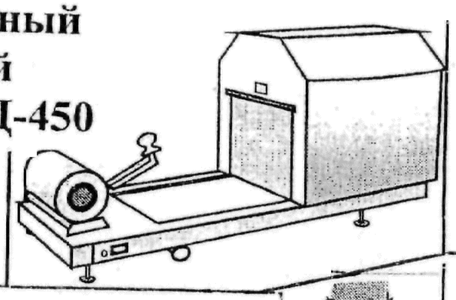
Установленная мощность, кВт	14,4
Количество пекарных камер, шт.	3
Количество загружаемых форм, шт.	72
Габаритные размеры, мм	1200 x1040 x 1615
Масса, кг, не более	400

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-370



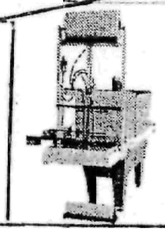
Производительность, уп./ч.	до 300
Напряжение электросети, В	220
Потребляемая мощность, кВт	4,2
Габаритные размеры, мм	2000 x 570 x 880
Вес, кг, до	115
Максимальные размеры упаковки, мм	580x350x220

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-450



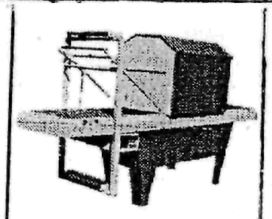
Производительность, уп./ч. до	70
Напряжение электросети, В	220
Потребляемая мощность, кВт	4,2
Габаритные размеры, мм	2150 x 810 x 950
Вес, кг	95
Размер упаковки,мм	460x400x360
Ширина пленки,мм, до	530

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550П



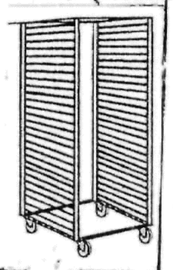
Производительность, уп./ч.	до 300
Напряжение электросети, В	380
Потребляемая мощность, кВт	13,1
Габаритные размеры, мм	3000 x 810 x 1900
Вес, кг	до 380
Ширина используемой пленки, мм	до 530
Максимальные габариты упаковки, мм	400x450x350

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550Р



Производительность, уп./ч.	до 200
Напряжение электросети, В	380
Потребляемая мощность, кВт	13
Габаритные размеры, мм	3000 x 810 x 1700
Вес, кг	до 270
Ширина используемой пленки, мм	до 530
Максимальные габариты упаковки, мм	460x400x360

Тележка стеллажная для расстоечного шкафа ШТР-18 для печей роторного тина,



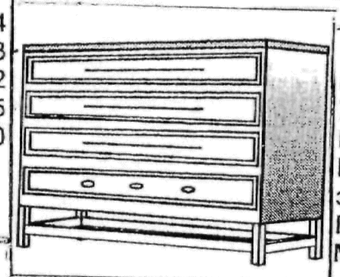
Для печей ПКЭ-9, ПХП-6	
Габаритные размеры, мм	660 x 615 x 1895
Масса, кг	42
Для печей серии "МУССОН-РОТОР"	
Габаритные размеры, мм	683 x 660 x 1770
Масса, кг	124
(вместе с протвинями)	

Форма хлебная ПЛ.1 фигурная



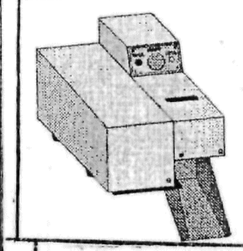
Габаритные размеры, мм	
d по верху	210
d по низу	140
высота	70
Масса изделий, кг	0,5

Печь ХПЭ - 500



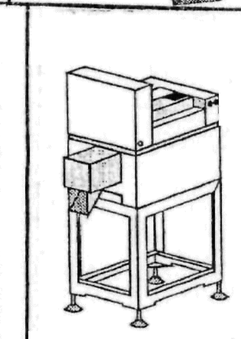
Количество пекарных камер, шт.	3
Напряжение, В	380
Номинальная мощность, кВт	19,2
Количество форм, загружаемых за один подоборот, шт.	72
Габаритные размеры, мм	1160 x 1050 x 1655
Масса, кг, не более	370
С пароувлажнением	

Ломтерезка РТ-УРЛ



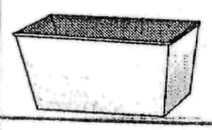
Производительность, кг/мин	до 2,5
Ширина загрузочного окна, мм	113 x 25
Ширина нарезаемой соломки, мм	от 5 до 8/от 9 до 12*
Установленная мощность, кВт	0,370
Напряжение питания, В	380/220
Габаритные размеры, мм, не более	360x500x450
Масса, кг, не более	53
* через 1 мм	

Универсальная машина для резки хлеба РТ-УРХ



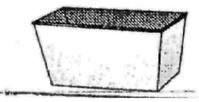
Производительность, кг/мин	до 5
Ширина ломтика, мм	от 5 до 8/от 9 до 12*
Толщина нарезаемого куска, мм	5...20
Установленная мощность, кВт, не более	0,75
Напряжение питания, В	380/220
Габаритные размеры, мм, не более	650x600x1300
Масса, кг, не более	70
* через 1 мм	

Форма хлебная №7



Габаритные размеры, мм	220 x 110 x115
Масса, кг	0,42
Масса изделий, кг	0,6 - 1,0

Форма хлебная №11



Габаритные размеры, мм	145 x 90 x100
Масса изделий, кг	0,3 - 0,6

Форма хлебная круглая ПЛ.1

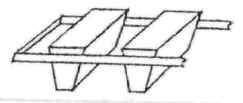


Габаритные размеры, мм	
d по верху	170
d по низу	130
высота	74
Масса изделий, кг	0,35-0,5

Форма хлебная круглая ПЛ.2



Габаритные размеры, мм	
d по верху	190
d по низу	160
высота	90
Масса изделий, кг	0,74-1,1



-Для всех форм возможны любые варианты соединений.

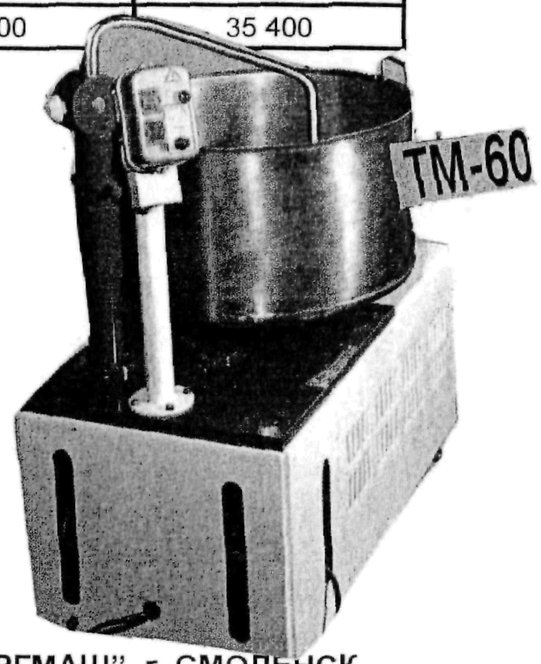
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ", г. СМОЛЕНСК

Машины тестомесительные типа «АЛЬЯНС-140» /ТМ-140/, «АЛЬЯНС-60» /ТМ-60/

предназначены для замеса теста различной консистенции для хлебопекарных изделий, печенья, пряников в кондитерских цехах и пекарнях.

Показатели	«АЛЬЯНС-140»	«АЛЬЯНС-60»
Производительность, кг/час	750	240
Вместимость дежи, л	140	60
Максимальная масса замеса, кг	90	40
Минимальная масса замеса, кг	3	3
Время замеса, мин	6	6
Мощность приводов вращения, кВт	5,1	1,5
Габаритные размеры, мм	1300x630x1300	900x560x965
Масса, кг	640	150
Цена руб с НДС /1.09.2003 г./	108 000	35 400





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

Настольная машина раскатки теста типа «ЭВРИКА» МРТ-1 предназначена для механизации трудоемких операций при изготовлении слоеного, слоено-дрожжевого и сдобно-дрожжевого теста, теста для лаваша и лапши. **Цена 52 800 руб с НДС**

Скорость раскатки подающего контейнера, м/мин	26
Производительность, кг/час	80
Величина регулируемого зазора между прокатывающими валиками, мм	от 0,1 до 30
Масса раскатываемой порции теста, кг	4
Мощность электродвигателя, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	2400x1050x560
Масса, кг	155

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

Машина тестомесительная типа ТМЗ-0,2

ТУ 16-93 ДЮЖИ 101.253.001ТУ

Порционный замес теста в не вращающихся подкатных дежах

Объем дежи - 200 л

Мощность - 3,3 кВт

Габаритные размеры - 880x1570x1237 мм

Масса – 368 кг

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

Просеиватель муки типа ПМ-1-0,1

ТУ 16-93 ДЮЖИ 101.253.001ТУ

Отделение посторонних примесей от муки.

Производительность – 600 кг/час

Мощность - 0,37 кВт

Габаритные размеры – 500x740x1070 мм

Масса 140 кг

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

Печи хлебопекарные типа ПЭЭ-72-3, ПЭЭ-72-Р

ТУ 16-93 ДЮЖИ 301.445.001ТУ

Показатели	ПХЭ-72-3 трехсекционная	ПХЭ-72-Р ротационная
Производительность, шт/час	50	50
Температура, ^{0}C	0...300	
Мощность, кВт	21,6	15,0
Напряжение, В	380	380
Габаритные размеры, мм	1500x1120x1800	1350x1260x1800
Масса, кг	710	650

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

Пини-пекарня ТУ 16-94 ДЮЖИ 101.111.001ТУ

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

СТОЛЫ для разделки теста

Показатели	004	005
Габаритные размеры, мм	910x850x850	1900x850x850
Масса, кг	25,5	41

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

Дежеподъемоопрокидыватель типа ДПО-200 предназначен для механизированного подъема и опрокидывания дежей вместимостью 140 литров типов УТМ5 12, МТМ-140р, Л4-ХТВ, ТМС-140 с тестом Конструкция машины позволяет выполнить опрокидывание тестовой массы на любую сторону Подъемник применяется в составе технологического оборудования мини пекарни по производству мучного и зернового (безмучного) хлеба **Цена договорная**

Грузоподъемность, кг	150
Установленная мощность электродвигателя, кВт	1,1
Высота подъема (расстояние от пола до нижней кромки дежи в опрокинутом положении)	
- для загрузки диспергатора, мм	1375
- для загрузки тестоделителя, мм	1650
Габаритные размеры, мм	1500x1070x2270
Масса, кг	350

Шкафы тепловые расстойные типа ШТР-18(с изоляцией), ШТР-18П
предназначены для расстойки тестовых заготовок одновременно на двух стеллажных тележках для работы в комплексе с печами типа **ПХП-6, ПКЭ-9**

Количество одновременно, закладываемых стеллажных тележек типа ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26, шт	2
Потребляемая мощность электродвигателя, кВт	2,8
Пределы автоматического поддержания температуры от значения температуры окружающего воздуха, ^{0}С	до 50
Пределы автоматического поддержания температуры от значения влажности окружающего воздуха, ^{0}С	до 90
Пределы задания времени расстойки, мин	от 5 до 60
Габаритные размеры мм	1700x800x2000
Максимальная площадь листов (530x650 мм), устанавливаемых в шкаф на двух стеллажных тележках, м^2	18
Напряжение, В	220
Масса, кг	210
Цена в рублях с НДС /1 09 2003 Г / - **ШТР-18**	38 100
Цена в рублях с НДС /1 09 2003 Г / - **ШТР-18П**	29 640

Шкафы оснащены устройством для образования пара приборами для измерения и автоматического регулирования температуры, лампой освещения внутри шкафа и тенами в оболочке из нержавеющей стали
По желанию заказчика шкафы могут быть изготовлены из нержавеющей стали и оснащены приборами для регулирования влажности

Печи ротационные электрические типа ПХП-6 и ПКЭ-9 предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в пекарнях малой мощности

Показатели	ПХП-6/ ПКЭ-9
Площадь подовых листов, загружаемых в печь, м^2	6/ 9
Номинальная потребляемая мощность, кВт	49,5/ 35,5
Удельное потребление эл энергии при выпечке хлеба, кВт/ч	0,23
Производительность, кг/час	90
Пределы автоматического поддержания рабочих t, ^{0}С	от 50 до 300
Пределы задания выдержек времени выпечки, мин	от 5 до 60
Задаваемые задания объемной дозы воды, подаваемой на испаритель для образования пара, дм^3	0 5, 1 0, 1,5
Габаритные размеры, мм	2000x1620x2250
Масса, кг	1080
Цена в рублях с НДС	178 110/ 172 620

Пекарная камера и двери печи изготовлены из н/стали Пекарная камера имеет эффективную теплоизоляцию Дверь пекарной камеры оснащена надежным утеплителем и запорным устройством Для визуального контроля печь оснащена цифровым прибором, показывающим текущую температуру смотровым стеклом на двери пекарной камеры и двумя лампами подсветки в пекарной камере

Установленная система дозирования подачи воды позволяет
получать оптимальное количество пара, требуемого по технологии,
разработать при отсутствии централизованного водоснабжения при большом давлении воды в водопроводе,
увеличить срок службы печи

Система резервного управления позволяет работать печи без простоя при выходе из строя электронного регулятора температуры

Печь оснащена системой сброса пара из пекарной камеры

Взбивальная машина типа ВМ 10»ПЧЕЛКА»
предназначена для взбивания различных кондитерских смесей белковых, яично-сахарных, сливок, муссов, кремов и замеса мягкого теста в кондитерских цехах, кафе-барах, пиццериях **Цена 27 200 руб с НДС**

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

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

Машина тестоделительная типа ТД-30

предназначена для машинного деления ржаного пшеничного теста на куски равной массы с целью приготовления штучного хлеба заданного веса в мини пекарнях
Режим работы непрерывный с автоматической отсечкой развеса и удалением его с помощью сбрасывателя

Производительность, шт/мин	13-28
Масса куска теста регулируемая, кг	0,1-0 95
Напряжение сети, В/ частота тока, Гц	380/50
Объем бункера загрузки, дм^3	100
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1405х896х1550
Масса, кг	210
Точность деления, % от 0,1 кг до 0,2 кг	±3
Точность деления, % свыше 0,2 кг	±2,5
Цена в рублях с НДС /1 09 2003 г /	64 200

Просеиватели муки типа ПМ-500, ПМР-7

предназначены для отделения посторонних частиц и механических примесей, муки идущей на приготовление теста в мини пекарнях, а также для рыхления и аэрации

Показатели	ПМ-500 электрический	ПМР-7 ручной
Производительность, кг/ч	500	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75	-
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	1190х590х1130	700х650х1195
Масса, кг	108	30
Общая грузоподъемность магнитов магнитного улавливателя, кг с	8	8
Размер просеивающего сито, мм	1,4 или 2,5	
Цена в рублях с НДС /1 09 2003 г /	договорная	6 660

Шкаф тепловой расстойный типа ШТР-40

предназначен для расстойки тестовых заготовок одновременно на 14 подовых листах размером 530х650 мм или форм с шагом 120 мм, 150 мм

Максимальная разовая загрузка по тестовым заготовкам, кг	40
Установленная мощность, кВт	1,2
Время разогрева до температуры 40 ^{0}С, мин	40
Габаритные размеры, мм	1700х800х2000
Масса кг	110
Цена в рублях с НДС /1 09 2003 Г /	20 328

Столы производственные типа СП-1500, -01, -0,2, -0,3

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

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

Размеры столешницы, мм	1500х750
Площадь столешницы, м^2	1,125
Диаметр колес передвижения, мм	100
Габаритные размеры, мм	1500х750х900
Распределение нагрузки на поверхность стола, кг	80
Масса кг для СП 1500 и -01/СП 1500-02 и СП-1500-03	44/49

Тележки стеллажные типа ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26

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

ПОКАЗАТЕЛИ	ТС-10	ТС-13	ТС-18	ТС-26
Габаритные размеры, мм - длина	660			
- ширина	603			
- высота	1895			
Масса, кг	33	35	38	43
Кол-во пар направляющих	10	13	18	26
Кол-во принадлежностей для выпекания, устан в тележку, шт лист подовой 650х530мм кондитерский	-	-	18	26
перфорированный	-	-	18	26
волнистый	-	-	18	-
волнистый перфорированный	-	-	18	
Секции форм по ГОСТ 17327 – 5Мк 12	40	52	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 4Мк 12а	30	39	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 3Мк 10, 4Мк 10	30	39	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 3Шс 12	30	39	72	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 2Шс 17	30	39	-	
Секции форм по ГОСТ 17327 – 6Мк 0 25	-	52	-	-
Секции форм по ГОСТ 17327 – 4Мк 7	30	-	-	
Цена в рублях с НДС /1 09 2003 Г /	4 710	4 746	4 872	4 854

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

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

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

Масса загрузки лотков с хлебобулочными изделиями, кг	317
Кол-во пар направляющих для установки лотков №1 или №2	18
Диаметр колес передвижения, мм	160
Габаритные размеры, мм (L x B x H)	920x800x1835
Масса, кг	40
Цена в рублях с НДС /1.09.2003 Г./	5 640

Листы подовые ТУ 5131-009-08841621-98

предназначены для выпечки хлеба, разнообразных сортов булочных и кондитерских изделий в печах ПХП-6, ПКЭ-9, ПМЭ-20 в цехах мини и макро пекарен. Листы изготоовлены из листовой стали.

Наименование	Обозначение	Размеры, мм	Масса, кг
Лист кондитерский	ПКЭ-9-9 00.001	530Х650	2,51
Лист кондитерский перфорированный	ПХП-6.01.035	530Х650	1,68
Лист волнистый /на 7 батонов/	ПХП-6.01 070	530Х654	3,4
Лист волнистый /на 7 батонов/ перфорированный	ПХП-6 01.050	530Х654	2,64

Формы хлебопекарные ТУ 5131-013-08841621-98

предназначены для выпечки формового хлеба массовых сортов и кондитерских изделий в печах ПХП-6, ПКЭ-9, ПМЭ-20 в цехах мини и макро пекарен.

Обозначение форм, секций форм	Вместимость одной формы, $дм^3$	Размеры, мм	Масса, кг
2Шс 17	2,0	530x210	1,9
3Шс 12	0,75	530x153	1,2
№ 18	1,9	Ø 225x85	0,7
ФКГ-001	0,1	Ø 92x37	0,1
ФКГ-002	0,25	Ø 92x37	0 17
3Км 10	1,8	530x218	2,1
4Км 7	2,1	530x218	2,8
5Км 12	0,7	530x169	1,6

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МИКРО-ПЕКАРЕН, предприятий общественного питания

Печь конвекционная ПМЭ-20 предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, в том числе и замороженных полуфабрикатов, а также позволяет проводить тепловую кулинарную обработку продуктов в столовых, кафе, барах, булочных, бистро. На всех уровнях выпечка протекает равномерно, поэтому нет необходимости менять противни местами в процессе приготовления Печь **ПМЭ-20** очень легка в управлении и не требует специальной подготовки персонала.

Масса выпекаемых изделий за одну загрузку, кг по кондитерским и мелкоштучным булочным изделиям	15
- по булочным изделиям	20
- по ржано-пшеничному хлебу	38
Площадь противней (гастроемкостей), устанавливаемых в печь, $м^2$	2,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	13,2
Время разогрева до температуры 220^0 С, мин	30
Диапазон рабочих температур, ^{0}С	50-300
Производительность, кг/час	35
Габаритные размеры, мм	1580x1100x1865
Масса, кг	420
Цена в рублях с НДС /1.09.2003 Г./	57 600

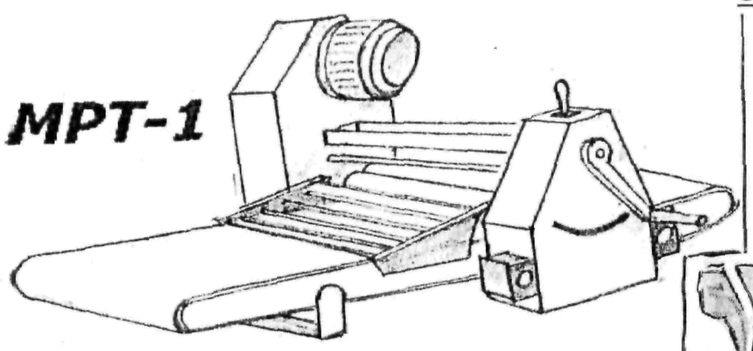
Пиццароллер типа «МАСТЕР»

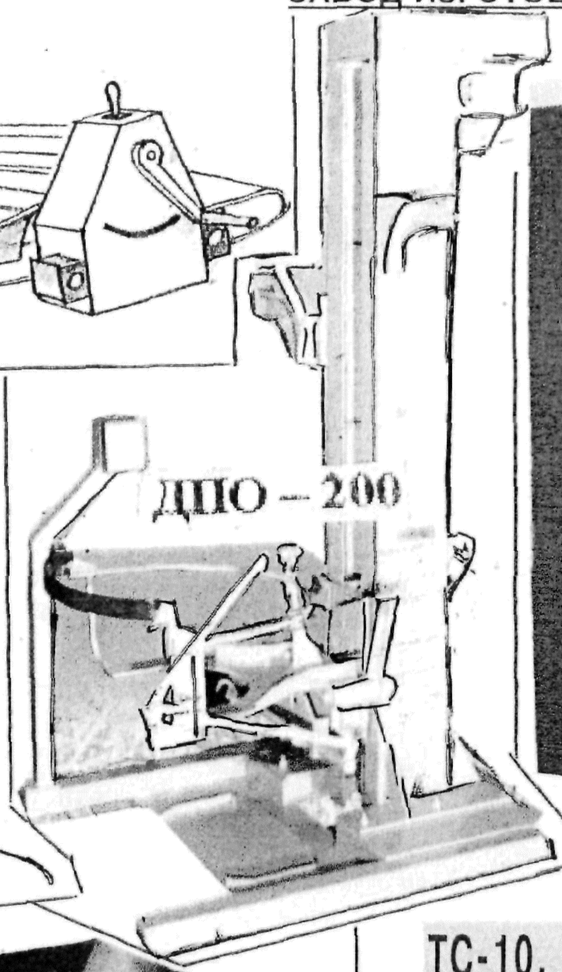
предназначен для раскатки и получения круглых коржей из тестовых заготовок. Идеально круглая форма необходима для заготовки коржа для пиццы, пирога, расстегаев и т д.

Диаметр раскатываемого коржа, мм	25
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,37
Номинальное напряжение, В	380
Число пар раскатываемых роликов, шт.	2
Габаритные размеры, мм	608x616x425
Масса, кг	

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

МРТ-1





ДПО – 200

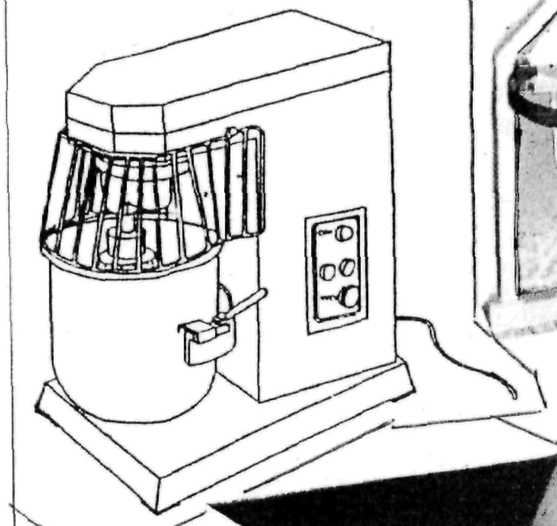


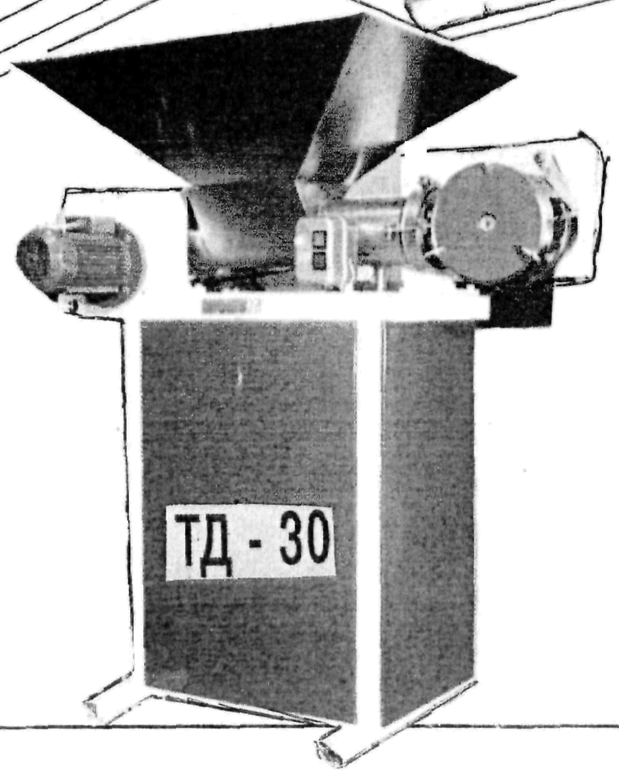
ШТР-18, ШТР-18 П



ПХП-6, ПКЭ-9

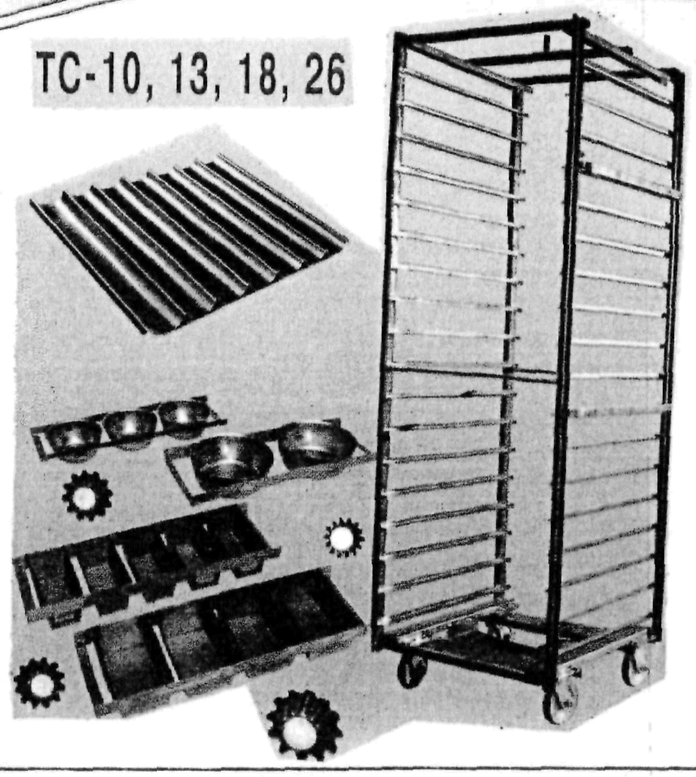
«Пчелка»

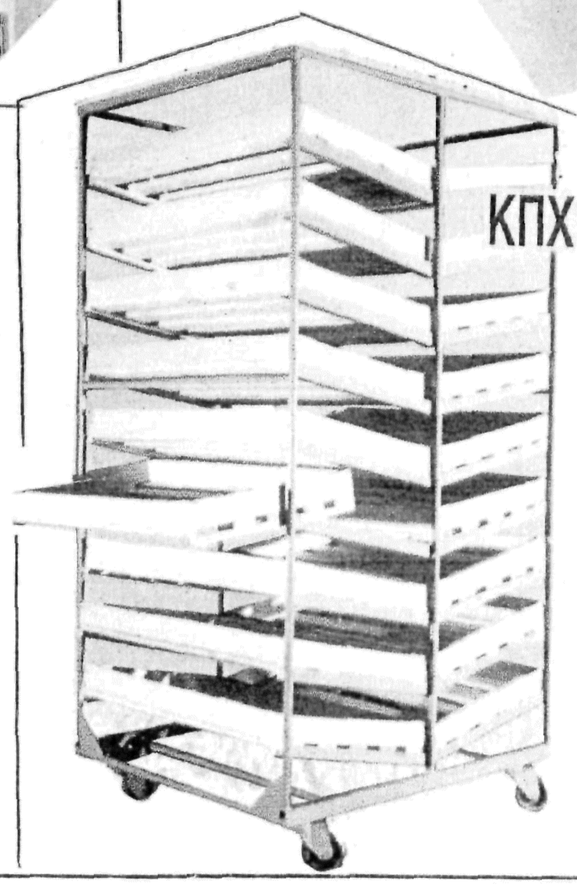




ТД - 30

ТС-10, 13, 18, 26



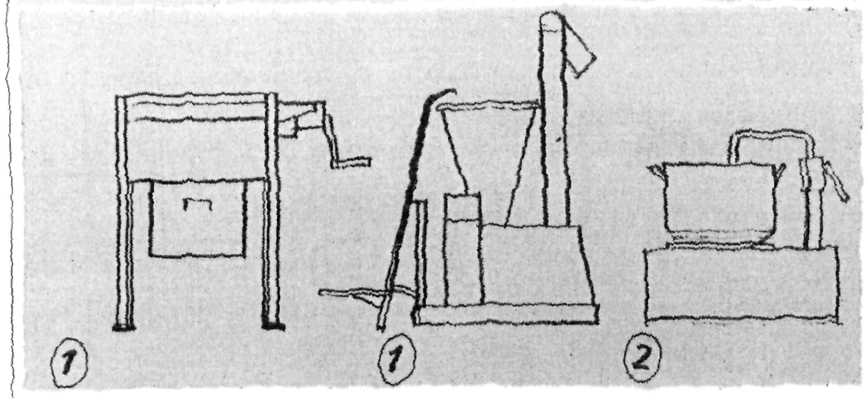


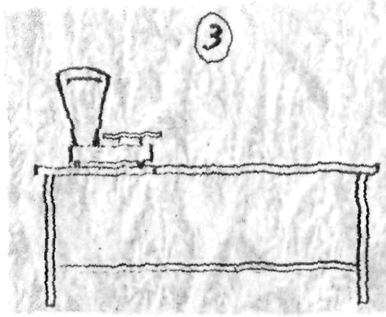
КПХ

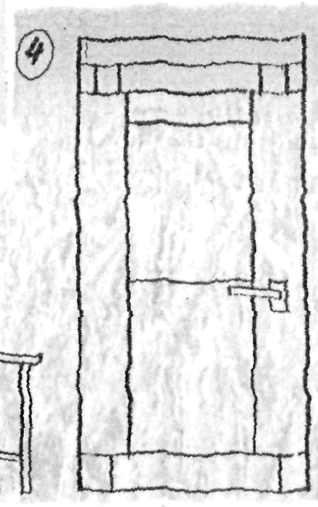
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН

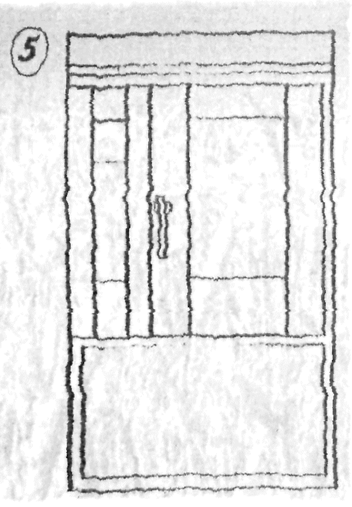
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «ТОРГМАШ", г. СМОЛЕНСК

Комплект оборудования для микро пекарен, кафе, баров, ресторанов и предприятий общественного питания;
производительностью 250-500 кг/смену.
(ручная разделка)
Отличается высоким качеством и надежностью







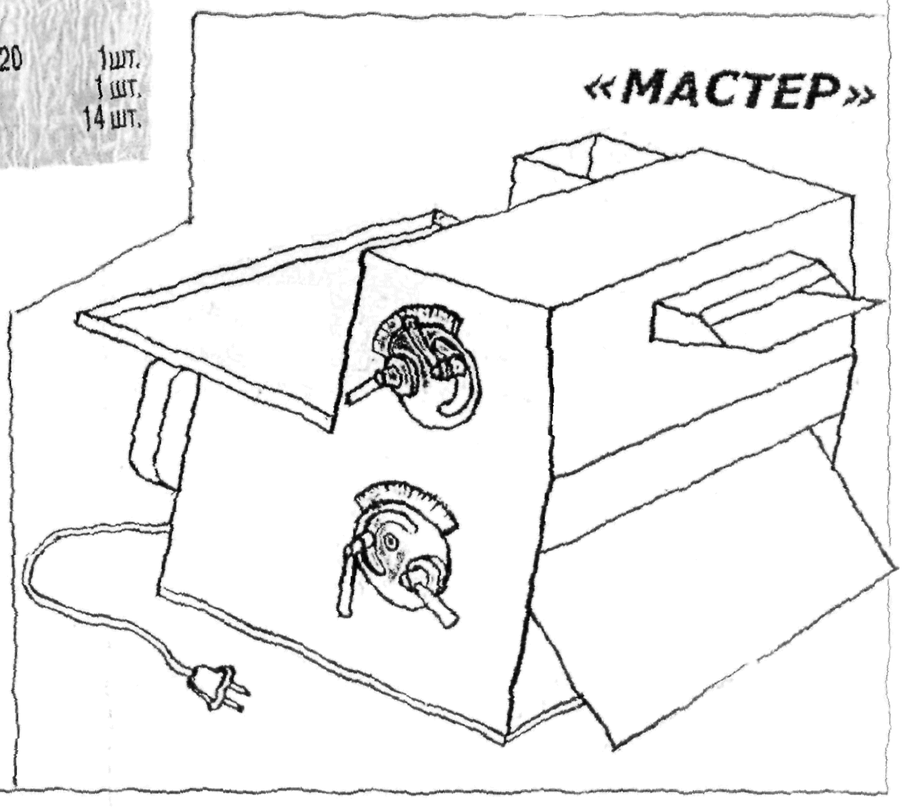


Технологическая схема производства хлебобулочных изделий:

1. Мукопросеиватель ПМР-7 или ПМ-500	1шт.	5. Печь малогаборитная электрическая ПМЭ-20	1шт.
2. Тестомес ТМ-60	1 шт.	6. Дежа 60-02	1 шт.
3. Стол производственный СП-1500	2 шт.	7. Лист кондитерский	14 шт.
4. Шкаф тепловой расстойный ШТР-40	1 шт.		

Общие требования к помещению пекарни:

1. Полы, выложенные плиткой.
2. Высота потолков 2600-2800 мм.
3. Температура в помещении не ниже 22-25° С.
4. *Необходим подвод горячей и холодной воды.*
5. Предусмотреть складские помещения под зерно, соль, муку и другое сырье.
6. Для хранения дрожжей необходим холодильник.
7. Вытяжная вентиляция как в обычных кондитерских цехах, столовых и др.



Кипятильники проточные предназначены для приготовления кипяченой воды на предприятиях общественного питания.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО “МЕДОБОРУДОВАНИЕ”, г. САРАНСК

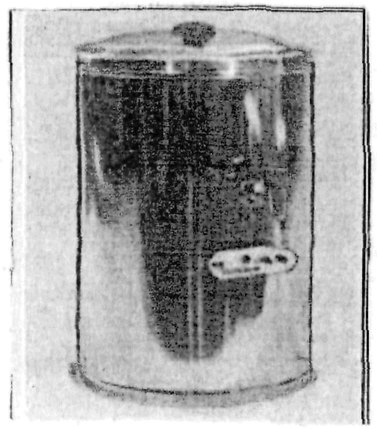
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	ЭК-30	ЭК-50	ЭК-100
Производительность, л/ч, не менее	30	50	100
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	6	6	6
Номинальная мощность, кВт	4,5	6,0	9,0
Напряжение питания, В	380	380	380
Частота, Гц	50	50	50
Давление воды, поступающей в питательный клапан, МПа (кг с/см^2)	0,05-0,5 (0,5-5)	0,05-0,5 (0,5-5)	0,05-0,5 (0,5-5)
Масса, кг	30	30	30

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО “СИСТЕМА”, г. КАЛИНИНГРАД

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	КНЭ-25-2М	КНЭ-50-2М	КНЭ-100-2М
Производительность, л/ч, не менее	25	50	100
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	10	6	3,5
Номинальная мощность, кВт	3	6	10,5
Напряжение питания, В	380		
Частота, Гц	50		
Габаритные размеры, мм	430x350x545		
Масса, кг	14,5		
Цена в рублях с НДС /1.01.03 г./	6 300	6 360	6 672



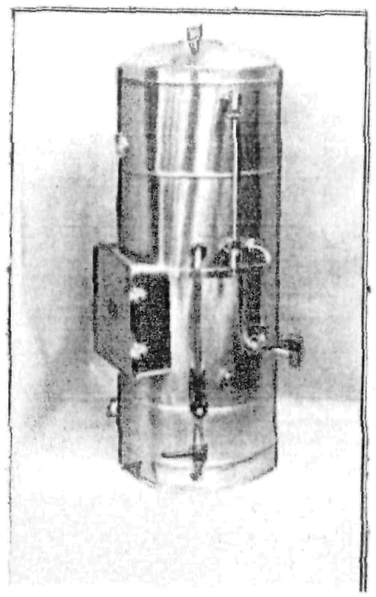
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО “РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОКАЗАТЕЛИ	ЭКГ-100	КНЭ-50-2М	КНЭ-100М2	КНЭ-50-М	КНЭ-100М	КЭНД-50
Номинальная мощность, кВт	9	6	12	6	12	6
Производительность, л/час	100	50	100	50	100	50
Габаритные размеры, мм	450x450x550	350x350x550	440x440x530	350x350x550	450x370x550	485x385x570
Цена в рублях с НДС /1.01.03 г./	8 500	7800	8 500	6 600	7 100	6 500

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

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "СИСТЕМА", г. КАЛИНИНГРАД



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	КНДЭ-20-1М(2М)	КНДЭ-40-1М(2М)
Производительность, л/ч, не менее	50	100
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	25	25
Номинальная мощность, кВт	6 /при напряжении 110 и 220 В/ 8 /при напряжении 127 и 220 В/	12 /при напряжении 110 и 220 В/ 16 /при напряжении 127 и 220 В/
Напряжение питания, В	127 /переменного тока/ 110 /постоянного тока/	220 /переменного тока/ 220 /постоянного тока/
Частота, Гц	50	50
Габаритные размеры, мм	600x500x900	650x550x1000
Масса, кг	45	55

Универсальная соковарка-дистиллятор предназначена для приготовления пастеризованных соков из ягод и фруктов и для получения, путем перегонки, дистиллированной воды для бытовых и хозяйственных нужд.

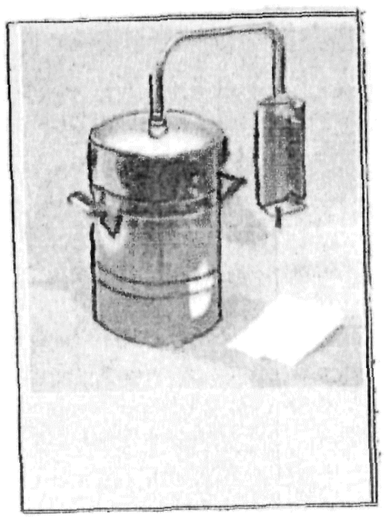
В качестве нагревателя могут быть использованы любые источники тепла – электрические, газовые и огневые плиты, керогазы.

Материал – нержавеющей стали.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "СИСТЕМА", г. КАЛИНИНГРАД

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	УСД
Объем емкостей, литр	13/5
Выход сока, не менее, %	40
Производительность дистиллятора на газовой плите, литр/час	1,5
Габаритные размеры, мм	430x430x470
Масса, кг	7
Цена в рублях с НДС /1.01.03 Г./	4 350



Электроводонагреватели аккумуляционные с термоизоляцией закрытые предназначены для нагрева воды в индивидуальных домах и квартирах, в кафе, столовых, в бытовых помещениях организаций и т д при наличии холодного водоснабжения

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

Электроводонагреватель ЭВАД-80/1,6-01 оснащен змеевиком, позволяющим в отопительный сезон для нагрева воды вместо электроэнергии использовать тепло от системы центрального и местного водяного отопления и сократить расход электроэнергии

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

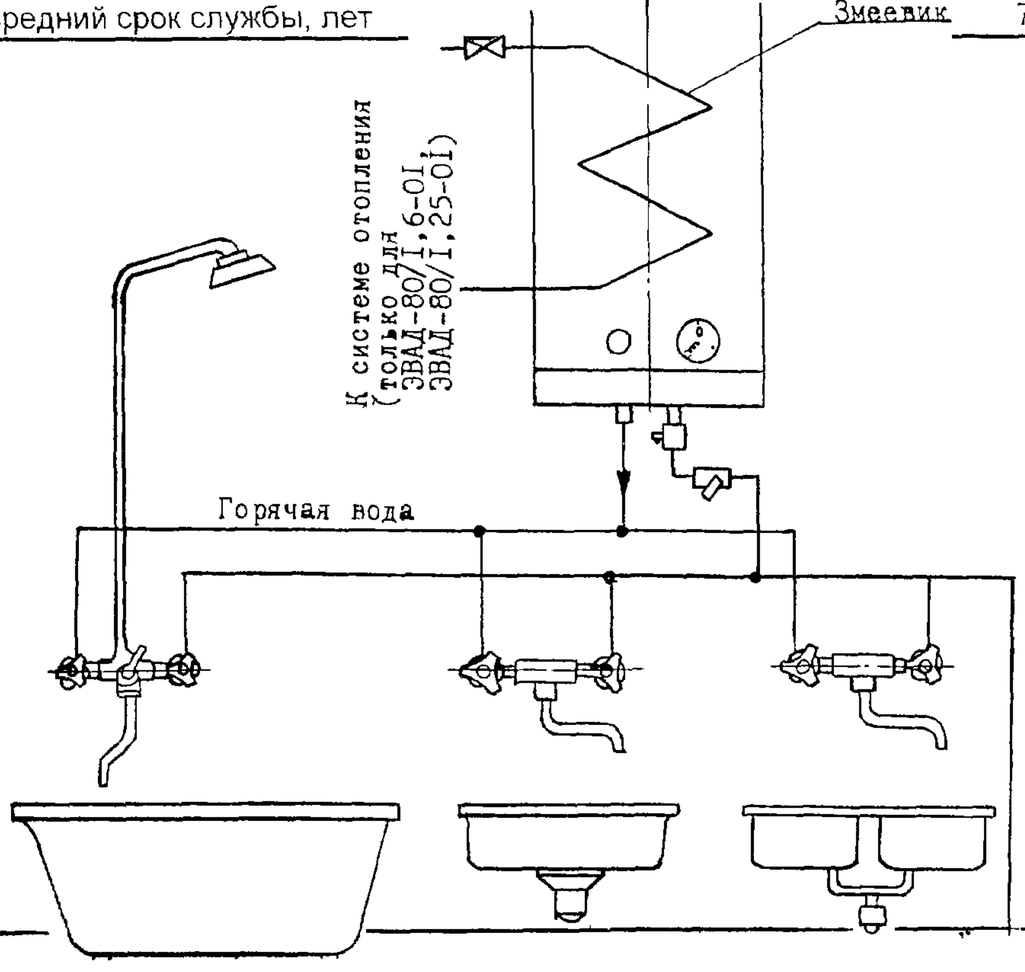
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **КОД по ОКП 31 6811 /РБ 29.71.25.500/**

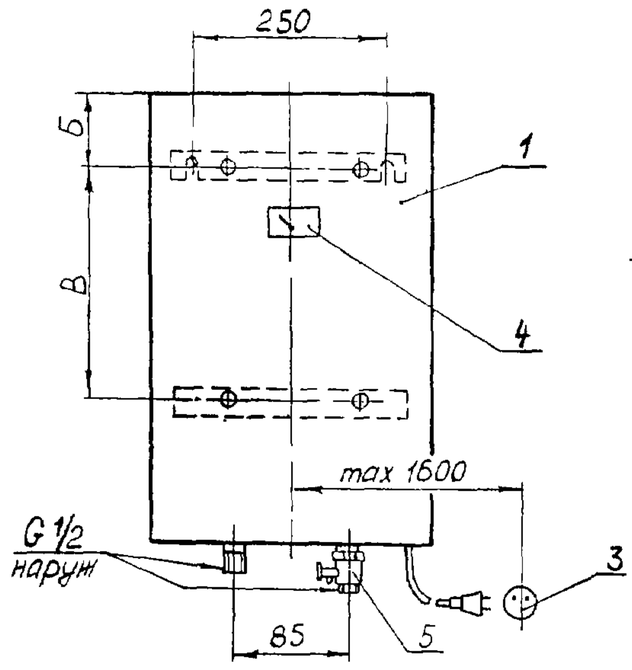
Показатели	ЭВАД-50/1,6	ЭВАД-80/1,6	ЭВАД-80/1,6-01
Номинальная емкость резервуара, л	50	80	80
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6, 1 25		
Напряжение питания В	220		
Температура нагрева, ^{0}С	35 - 77		
Давление воды в резервуаре МПа	0,6		
Габаритные размеры, мм (LxBxH)	365x390x900	365x390x1300	390x390x1300
Масса, кг	25	32	34
Цена в рублях с НДС	4 254	4 800	6 096
Средний срок службы, лет	7		

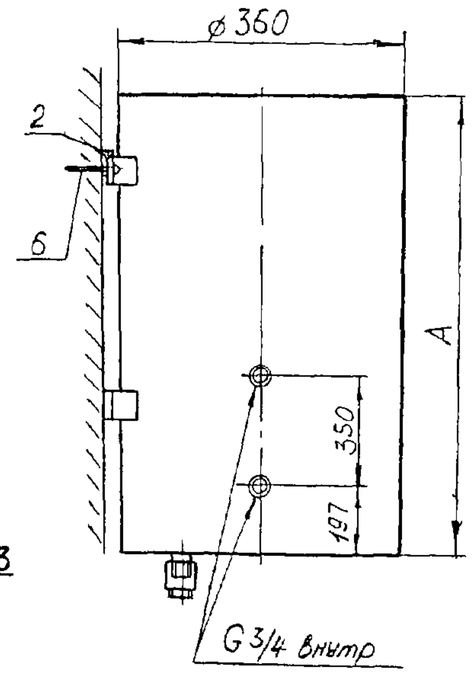
Обозначение	А, мм	Б мм	В, мм
ЭВАД-80	1225	270	600
ЭВАД-50	825	170	400

1 – водонагреватель, 2 – шайба 3 – розетка
4 – указатель температуры 5 – клапан безопасности,
6 – шуруп 6х60

поз 2, 4, 5, 6 – из комплекта поставки,
поз 4 – только для **ЭВАД-80/1,6-01** и **ЭВАД-80/1,25-01**





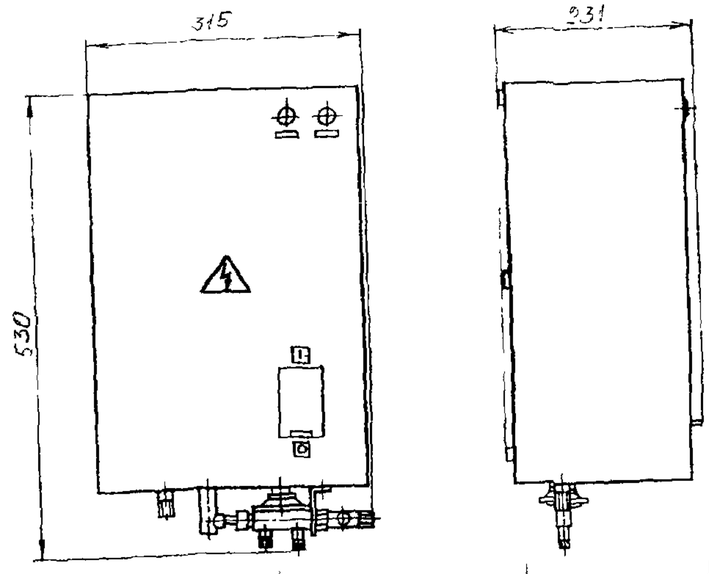


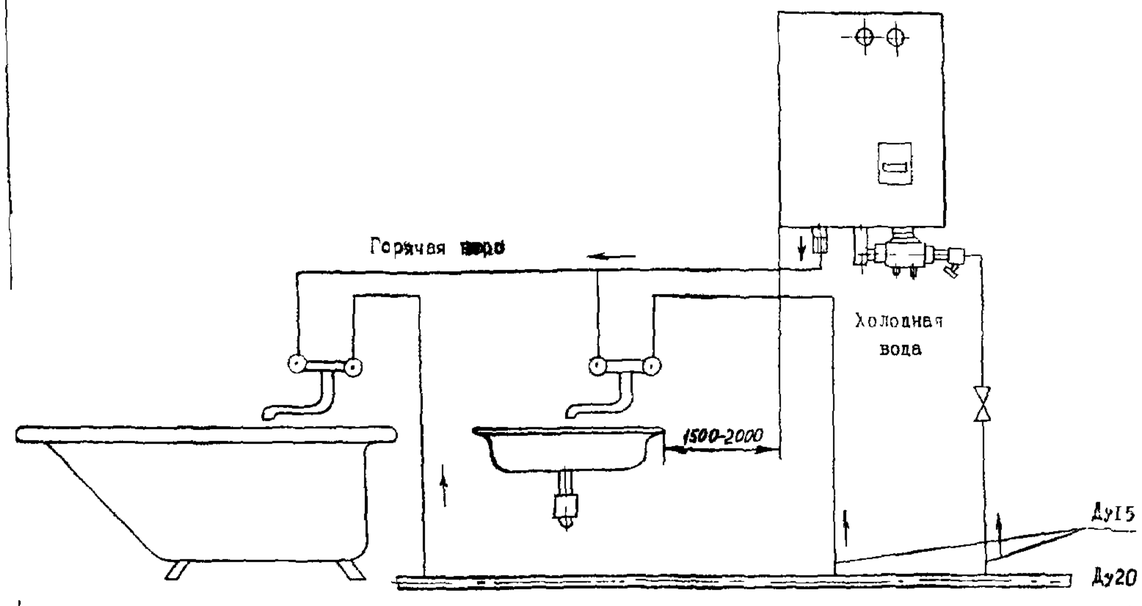
Подключение к системе отопления (только для ЭВАД-80/I,6-0I и ЭВАД-80/I,25-0I)

№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС 3.01.03
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Электроводонагреватель проточный закрытый	ЭВПЗ-I5 34 6842	ТУ РБ I4478I07. 007-94	РУП "Гродно-торгмаш", г. Гродно	ЭЛЕКТРОВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ ПРОТОЧНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ ТИПА ЭВПЗ-I5 предназначен для быстрого нагрева воды ниже точки кипения на предприятиях торговли, общественного питания, сельского хозяйства и в быту. В конструкции электроводонагревателя имеется поточный выключатель, который обеспечивает включение нагрева только при расходе воды через электроводонагреватель. Нагрев включается при расходе более 240 л/час и отключается при прекращении отбора воды или снижении расхода менее 200 л/час. Это создает ряд удобств при эксплуатации: - включение и отключение нагрева производится вентилем отбора горячей воды; исключается перегрев и обеспечивается стабильная температура воды на определенном расходе. Температура нагретой воды на выходе зависит от расхода воды через электроводонагреватель и температуры сетевой воды: - при расходе 200 л/час 70°С; - при расходе 500 л/час 40°С Электроводогнагреватель подключается к водопроводу с давлением до 0,6 МПа. Резервуар водонагревателя изготовлен из нержавеющей стали. Электроводонагреватель ЭВПЗ-I5 не предназначен для установки и эксплуатации во взрывоопасных и пожароопасных зонах по ПУЭ	I6	5 I29

Номинальная потребляемая мощность, кВт		I5
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В		380
Номинальное давление воды, МПа		0,6
Габаритные размеры, мм :	длина	3I5
	ширина	255
	высота	530

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ: РОСС ВУ.РБ 0I.В04450





№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС 3.01.03 г.
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-2000 5I 5I5I	ТУ РБ I4478I07. 0I3-98	РУП "Гродно-торгмаш", г. Гродно	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТИПА ММУ-2000 предназначена для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, подносов, с применением моющих средств на предприятиях общественного питания, имеющих горячее водоснабжение.	870	I73 904

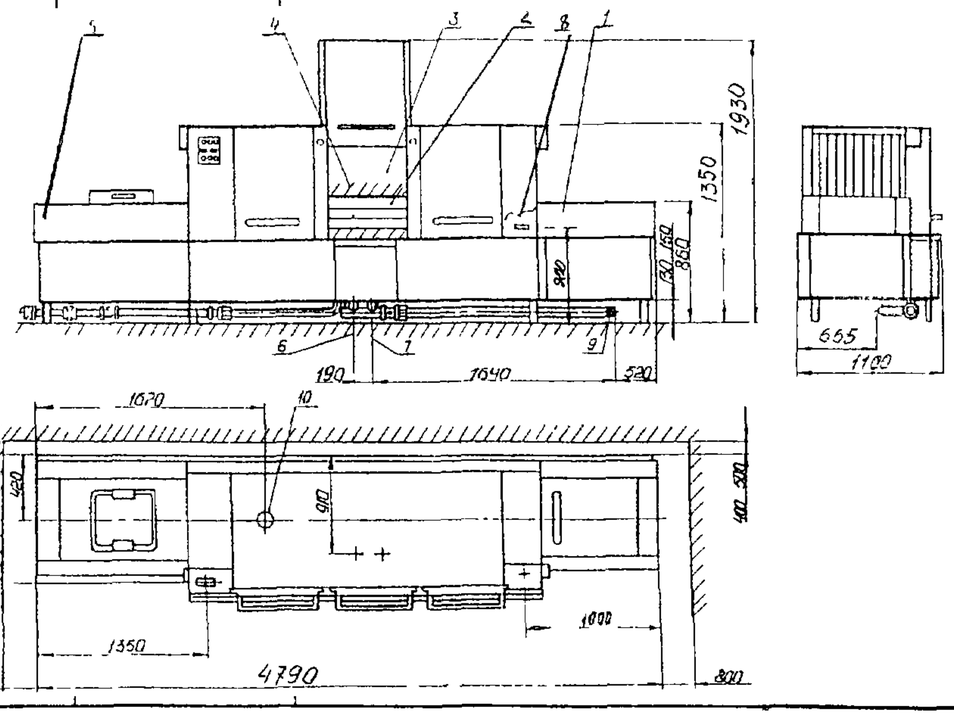
Производительность теоретическая (по тарелкам вместимостью 0,5 л и диаметром 240 мм), шт/час	2800
Номинальная мощность, кВт	40,8
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Расход горячей воды через водонагреватель, л/ч	400
Расход холодной воды на очистку посуды от мелких остатков пищи, л/час	I200
Давление воды в моющих коллекторах, МПа, не менее	0,02
Скорость движения транспортера, м/мин	I,5
Высота до рабочей поверхности, мм	850
Габаритные размеры: мм, не более длина	4850
ширина	II00
высота	I350

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ РОСС .BY.АЯ 45.Н0224I

Технологией мойки предусмотрены следующие операции:

струйная очистка от остатков пищи;
мойка с применением моющих средств;
первичное ополаскивание от моющего средства;
вторичное ополаскивание горячей водой.

I – секция загрузки, 2 – рама транспортера, 3 – секция мойки, 4 – настил транспортера, 5 – секция приводная, 6 – подвод горячей воды (присоединительная резьба G I/2"), 7 – подвод холодной воды (присоединительные размеры-G I/2"), 8 – подвод электроэнергии(кабель 3xI6+Ix6мм^2), 9 – слив в канализацию-G 2", I0 – подвод вентиляции.



№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС 3.01.03 г.
1	2	3	4	5	6	7	8
2	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-1000 51 5151	ТУ РБ 14478107. 013-98	РУП "Гродно-торгмаш", г. Гродно	750	144 654	

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТИПА ММУ-1000 предназначена для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, подносов с применением моющих средств на предприятиях общественного питания, имеющих горячее и холодное водоснабжение, или только холодное.

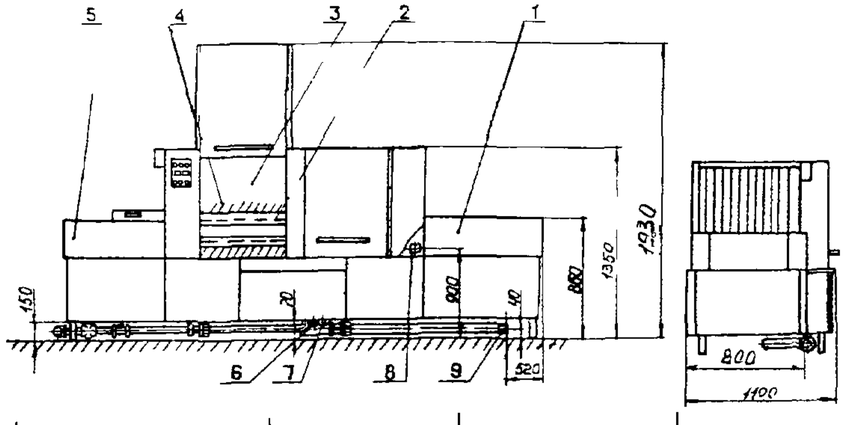
Производительность теоретическая (по тарелкам вместимостью 0,5л и диаметром 240 мм), шт/час	1400
Номинальная мощность, кВт, не более	38,6
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Расход горячей воды через водонагреватель, л/час	200
Расход холодной воды на очистку посуды от мелких остатков пищи, л/час	1200
Давление воды в моющих коллекторах МПа, немнее	0,02
Скорость движения транспортера, м/мин	0,77
Высота до рабочей поверхности, мм	850
Габаритные размеры, мм: длина	3800
ширина	1100
высота	1350
Номинальная мощность, без водонагревателя, кВт	16
Количество трубчатых электронагревателей, шт	9 х 4,0 кВт

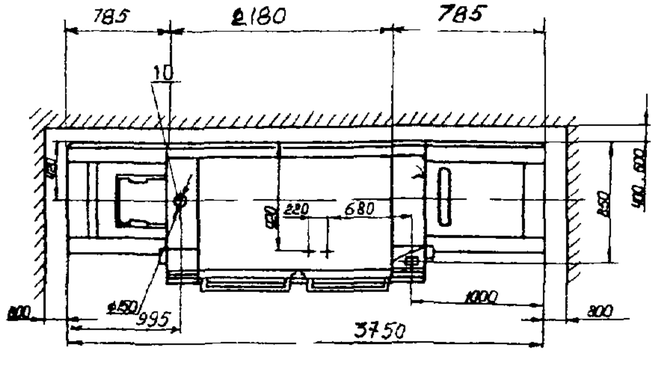
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ: РОСС.BY.АЯ 45.В02241

Типоразмеры обрабатываемой посуды :
тарелки диаметром 240 мм; стаканы и чашки диаметром от 55 до 70 мм; подносы обеденные 495х365 мм;

Расход моющего средства – 0,12 л/час;
Температура моющего раствора – +40°С ;
Температура воды: первичного ополаскивания +58°С;
вторичного ополаскивания +85°С

1 – секция загрузки; 2 – рама транспортера; 3 – секция мойки; 4 – настил транспортера; 5 – секция приводная; 6 – подвод горячей или холодной воды (присоединительная резьба-G 1/2"); 7 – подвод холодной воды (присоединительная резьба-G 1/2"); 8 – подвод электроэнергии кабелем (4х16+1х6 (медь) мм²); 9 – слив в канализацию G 2"; 10 – подвод вентиляции.



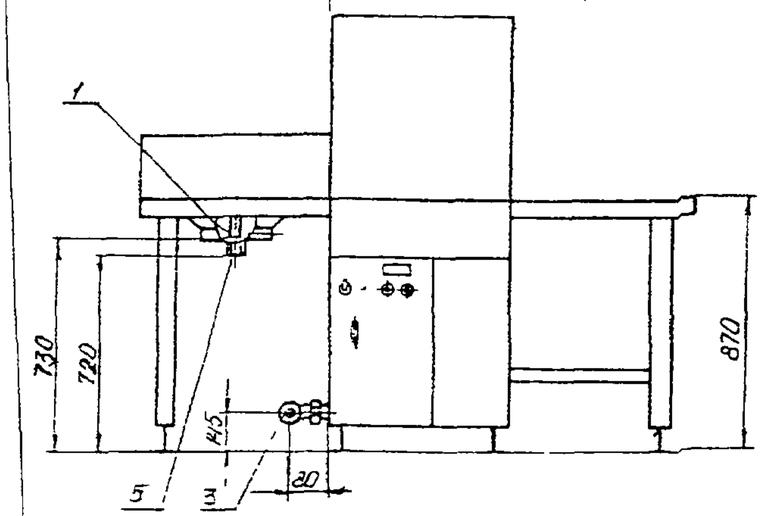


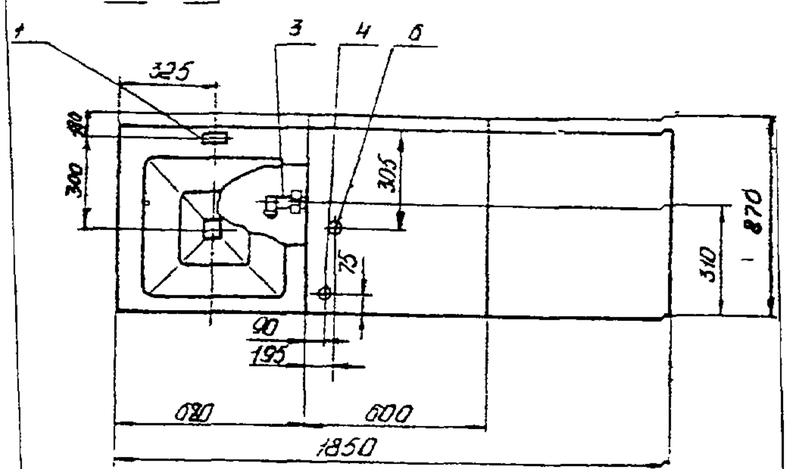
№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС 3.01.03 г.
1	2	3	4	5	6	7	8
3	Машина посудомоечная универсальная	МПУ-700 5I 5I5I	ТУ РБ I4478I07. 0II-98	РУП "Гродно-торгмаш", г. Гродно	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТИПА МПУ-700 ПРЕДНАЗНАЧЕНА для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, столовых приборов и подносов размером 530х325 мм на предприятиях общественного питания с числом посадочных мест 50, а также с большим числом мест, когда количество обрабатываемой посуды не превышает производительности машины. Подключается к сети горячего и холодного или только холодного водоснабжения.	I50	5I I62

Производительность теоретическая по основной программе, шт/час, не менее	720
Продолжительность цикла:, с – основной программы	80
– дополнительной прогаммы	I20
Номинальная мощность, кВт, не более	I6,3
Напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Расход воды без учета работы душирующего устройства, л/час, не более	200
Расход горячей воды (через водонагреватель) за один цикл, л	3,0
Габаритные размеры, мм(⌀ х В х Н)	I900х900хI500
Время обработки посуды, сек: –минимальное	80
–максимальное	I20

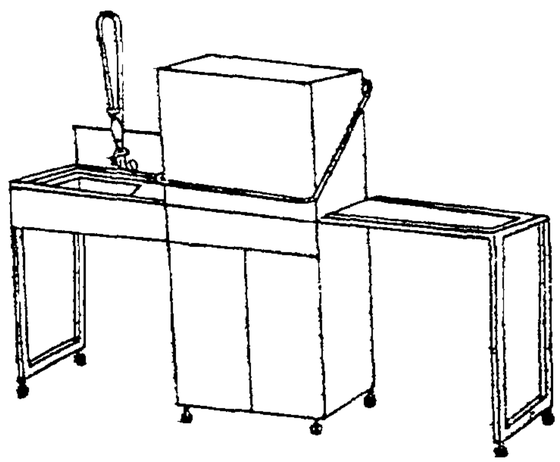
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ: РОСС BY.РБ.0I. B04450

СХЕМА УСТАНОВКИ МАШИНЫ МПУ-700

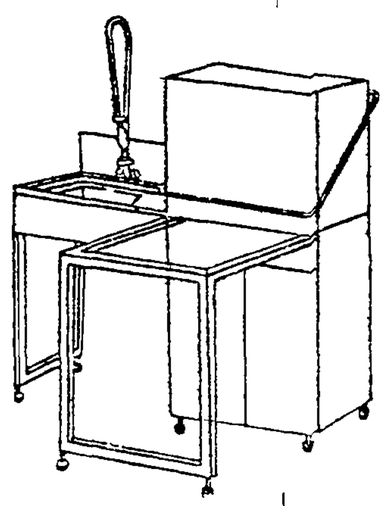




МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МПУ-700



МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МПУ-700 С УГЛОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ СТОЛОВ

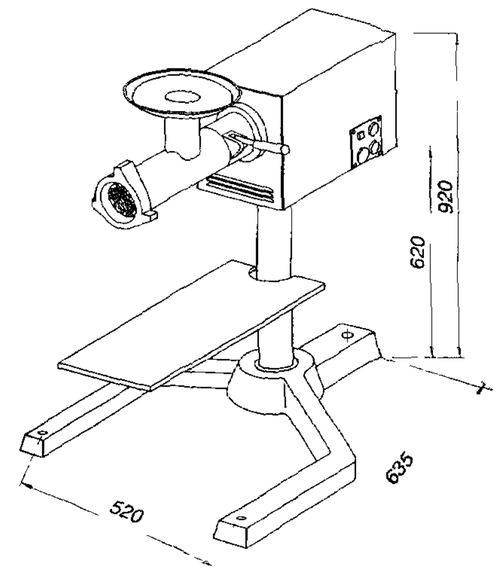


I – подвод воды в установку для смыва мелких остатков пищи-G I/2";
3 – подвод холодной (горячей) воды к машине – G I/2" ;
4 – подвод электроэнергии кабелем (3х6+Iх4 мм²);
5 – слив воды из устройства для смыва мелких остатков пищи – G I/4";
6 – слив воды из машины – C I I/4"

3.7. ОБОРУДОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОЕ

Универсальная кухонная машина предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях массового питания (столовые, кафе, рестораны)

Приводной механизм комплектуется электродвигателем одно- или двухскоростным в зависимости от исполнения (набор насадок), напряжение 380 В, поставляется с подставкой



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Приводной механизм	**ПМ**	380 В; 1,1/1,5 кВт; 170/330 об/мин
Мясорубка для измельчения мяса на фарш	**ММ**	180 кг/час
Механизм для взбивания и перемешивания	**ВМ**	Объем бака 25 литров
Разрыхлитель для получения отбивных	**МР**	1500 порций/час
Механизм овощерезательно-протирочный для нарезания, шинковки сырых овощей и протирания вареных овощей и фруктов	**МО**	200 350 кг/час
Просеиватель муки, соли, круп	**МП**	230 кг/час
Механизм для измельчения сухарей и специй	**МИ**	*15 кг/час*

МАШИНА ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ В 6-ми ИСПОЛНЕНИЯХ

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ - *цена 46 200 руб с НДС*

ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
МО – механизм овощерезательно-протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 - механизм протирочный
МП – просеиватель
МР – разрыхлитель
МИ – механизм для измельчения сухарей и специй
П - подставка

УКМ-07 - *цена 29 500 руб с НДС*

ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
МП – просеиватель
П - подставка

УКМ-07-01 - *цена 20 500 руб с НДС*

ПМ – приводной механизм
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
П - подставка

УКМ-01 - *цена 35 200 руб с НДС*

ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ – механизм для взбивания и перемешивания
МО – механизм овощерезательно-протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 - механизм протирочный
П – подставка

УКМ-06 - *цена 23 600 руб с НДС*

ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
ВМ –
МО – механизм овощерезательно-протирочный
МО-1 – механизм овощерезательный
МО-2 - механизм протирочный

УКМ-08 - *цена 17 900 руб с НДС*

ПМ – приводной механизм
ММ – мясорубка
МИ – механизм для измельчения сухарей и специй
МР – разрыхлитель

РАБОЧИЕ ОРГАНЫ МО

1-ротор лопастный, 2-диск протирочный,
3-решетка 15х15 мм, 4- решетка 10х10 мм,
5-нож дисковый 2 мм, 7-нож дисковый 10 мм,
6-нож комбинированный 3х3 мм,
8--нож комбинированный 10х10 мм

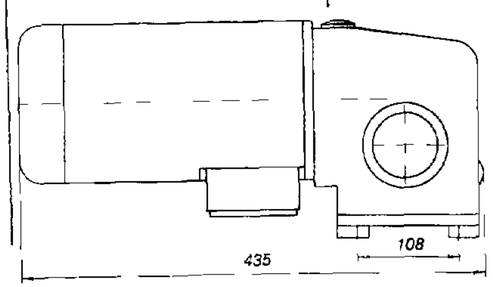
ВЗБИВАТЕЛИ ВМ

9 фаршемешалка, 10-взбиватель четырех лопастный, 11-взбиватель прутковый

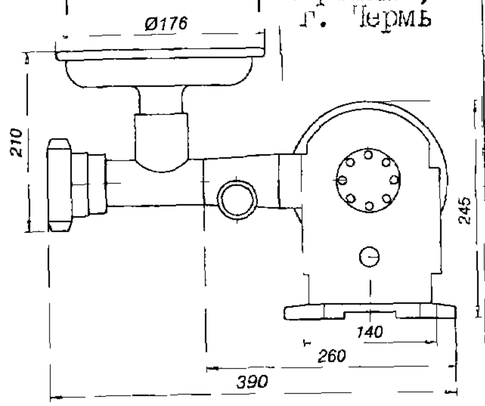
КОМПЛЕКТ СМЕННЫХ НАСАДОК

Наименование	Ед. измер	Цена, руб
МП - *просеиватель*	230 кг/ч	6 780
ММ - мясорубка	180 кг/ч	4 368
ММП II-1 - мясорубка	75 кг/ч	
МР - разрыхлитель	1500 пор/ч	4 368
ВМ - механизм для взбивания и перемешивания	бак 25 л	10 320
МО – механизм овощерезательно-протирочный		11 784
МО-1 -овощерезательный	200-350 кг/ч	
МО-2 - протирочный	400 кг/ч	
МИ - механизм для измельчения сухарей и специй	15 кг/ч	4 236

№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб с НДС 1.01.93
1	2	3	4	5	6	7	8
2	Малогабаритная универсальная кухонная машина	УММ-ПР-05		ООО"Завод "Торгмаш", г. Пермь	МАЛОГАБАРИТНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА УММ-ПР-05 предназначена для механизации технологических процессов переработки продуктов питания в небольших кафе, столовых, ресторанах. УММ-ПР-05 - специальная разработка для предпринимателей в сфере питания УММ-ПР-05 - проста в обращении, надежна, имеет хороший дизайн. Поставляется со станиной трубчатой УММ-ПР-05 - мини-комплекс для баров, экспересс-кафе, мини-столовых.	75	35 500



главный вид



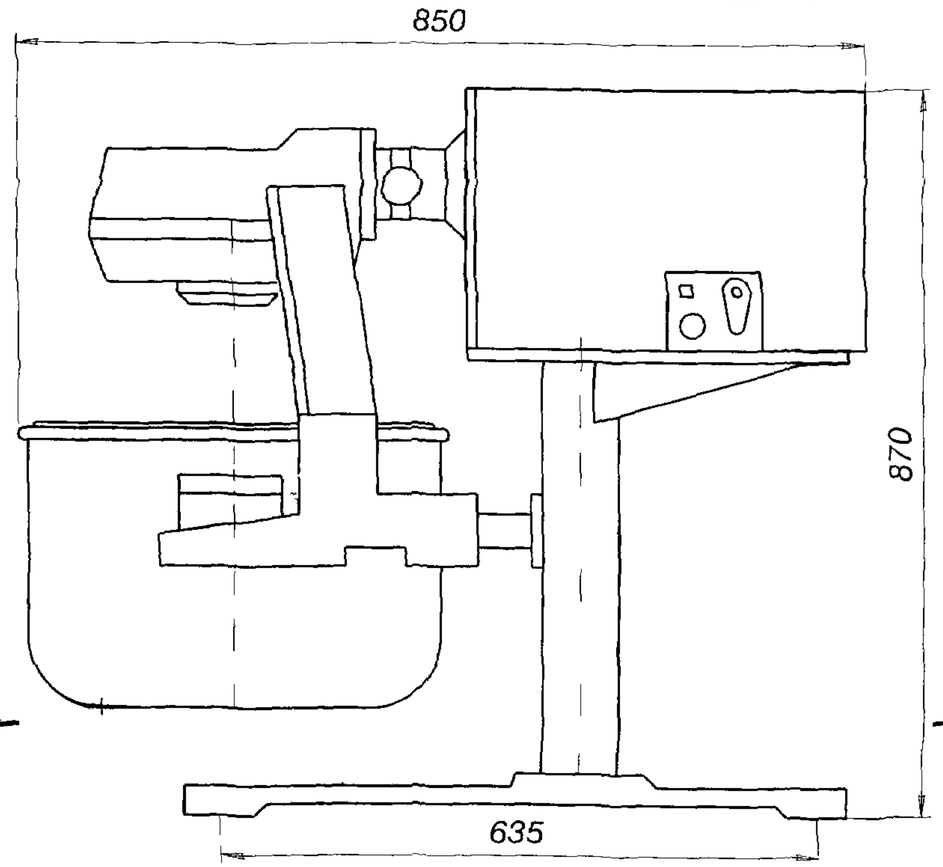
вид слева
с насадкой мясорубка

КОМПЛЕКТАЦИЯ	НАЗНАЧЕНИЕ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Приводной механизм	Приведение в действие механизмов насадок	380 В 0,75 кВт
Мясорубка	Приготовление фаршей	35 кг/час
Взбивалка	Замешивание теста, кремов	емкость бачка 10 л
Картофелечистка	Очистка картофеля от кожуры	40 кг/час
Овощерезка	Резка сырых,/протирка вареных овощей/	150 кг/час /100 кг/час/
Станина трубчатая	Установка приводного механизма	435 х 260 х 243
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ МАШИНЫ: 830 х 650 х 900 мм		

3	Машина универсальная малогабаритная для камбузов	УММ-ПР		То же	МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАЛОГАБАРИТНАЯ УММ-ПР предназначена для переработки продуктов питания в камбузах кораблей, судов и других плавсредств.		45 400

КОМПЛЕКТ МАШИНЫ	НАЗНАЧЕНИЕ	ХАРАКТЕРИСТИКА
УММ-ПР приводной механизм	Приведение в действие механизмов	Частота вращения 160 об/мин
УММ-2 - мясорубка	Приготовление мясного и рибного фарша	35 кг/час
УММ-4 - взбивалка	Замешивание хлебного, блинного теста, взбивание кремов	емкость бачка - 10л
УММ-5 картофелечистка	Очистка картофеля от кожуры	40 кг/час
УММ-10 овощерезка	Резка сырых, протирка вареных овощей	150 кг/час

ФАРШЕМЕШАЛКА типа ПМФ-К (УКМ-03) *предназначена для приготовления фарша путем смешивания мясного фарша со специями*



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час	150
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Емкость бачка, л	25
Габаритные размеры мм	850x600x870
Масса, кг	115
Цена в рублях с НДС /1 01 03 г /	21 700

МЯСОРУБКИ типа М-75(УКМ-10), М-250 (УКМ-12), М-600
/с чугунным корпусом и шнеком/

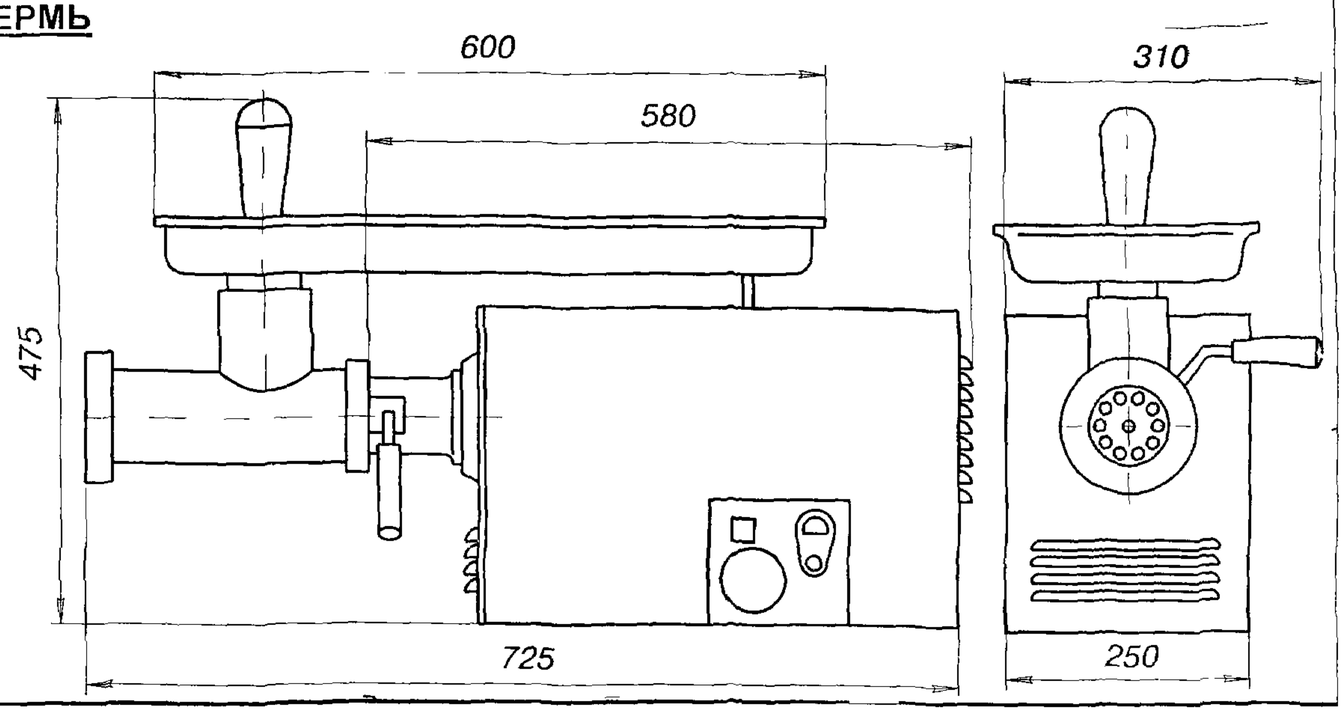
предназначены для измельчения кускового мяса и рыбы при производстве фарша для мясных рыбных и колбасных изделий

Мясорубки применяются на предприятиях массового питания торговли и колбасных цехах

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Показатели	М-75 (УКМ-10)	М-250 (УКМ-12)	М 600
Производительность, кг/час	75	250	660
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380		
исполнение	Настольное		
Номинальная мощность, кВт	0,75-1,1	1,5	2,2
Диаметр решеток, мм	60	82	105
Габаритные размеры мм	700x300 x480	725x310 x475	780x340 x500
Масса, кг	50	55	85
Цена в рублях с НДС/1 01 03 г /	7 200	7 800	10 500



ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА типа ОМ-300 (УКМ-11) *предназначена для разрезания сырых и вареных овощей, а также для протирания вареных овощей и фруктов на предприятиях массового питания (столовые, кафе рестораны)*

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час при нарезании сырых овощей	200-350
Производительность, кг/час при протирании картофеля	400
Производительность, кг/час при шинковки капусты	200
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	870x625x295
Масса кг	65
Цена в рублях с НДС /1 01 03 г /	17 500

В КОМПЛЕКТ ВХОДИТ:

ПМ - *приводной механизм*

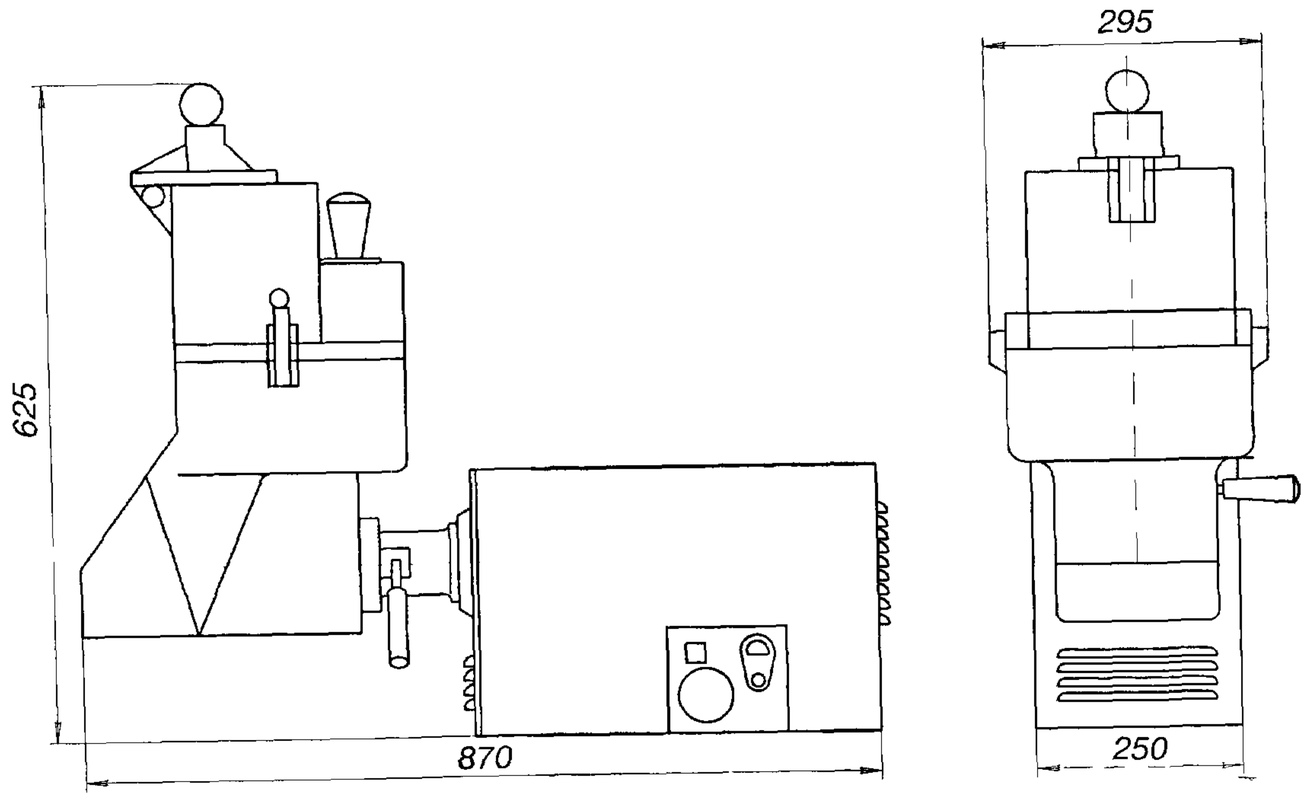
МО – *механизм овощерезательно-протирочный*

МО-1 – *механизм овощерезательный , 200-350 кг/час*

МО-2 – *механизм протирочный, 400 кг/час*

РАБОЧИЕ ОРГАНЫ МО

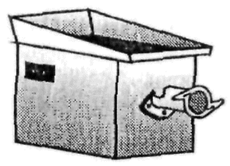
1 ротор лопастный
2 диск протирочный
3 решетка 15x15 мм
4 решетка 10x10 мм
5 нож дисковый 2 мм
6 нож комбинированный 3x3 мм
7 нож дисковый 10 мм
8 нож комбинированный 10x10 мм



№ п/п	Наименование оборудования, изделия	Тип, марка. Код по ОКП	ГОСТ или ТУ	Завод-изготовитель	Технические характеристики	Масса, кг	Цена, руб I.0I.03 г.
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Картофелечистка	МОК-300		ООО "РКЦ-СЕРВИС", г. Москва	Производительность, кг/ч – 300 Потребляемая мощность, кВт – 0,55 Габаритные размеры,мм – 595х425хI000		9 990
2	То же	МОК-I50		То же	Производительность, кг/ч – I50 Потребляемая мощность, кВт – 0,37 Габаритные размеры, мм – 595х425х850		9 900
3	Мясорубка	МИМ-300-02		"	Производительность, кг/ч – 300 Потребляемая мощность, кВт – I,5 Габаритные размеры,мм – 680х370х450		8 350
4	То же	МИМ-600		"	Производительность, кг/ч – 600 Потребляемая мощность, кВт – 2,2 Габаритные размеры, мм – 840х450х950		II 550
5	Овощерезка	МПР- 350-02		"	Производительность, кг/ч – 350 Потребляемая мощность ,кВт – 0,75 Габаритные размеры, мм – 5I5х292х575		7 770
6	То же	ГАММА-5А		"	Производительность, кг/ч – 75 Потребляемая мощность,кВт – 0,37 Габаритные размеры, мм – 420х230х550		2 200
7	Овощерезка с мясорубкой	ГАММА-5АМ		"	Производительность, кг/ч :- овощей – I50 - мяса – 70 Потребляемая мощность, кВт – 0,37 Габаритные размеры, мм – 420х230х750		8 420
8	Протирка	МПР-350-0I		"	Производительность ,кг/ч – 600 Потребляемая мощность ,кВт – 0,75 Габаритные размеры, мм – 640х355х605		8 832
9	Протирка-овощерезка	МПР-350-00		"	Производительность, кг/ч – 600 Потребляемая мощность ,кВт – 0,75 Габаритные размеры, мм – 640х355х605		9 922

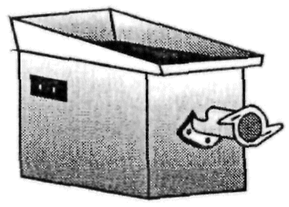
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: "РУССКАЯ ТРАПЕЗА", г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Мясорубка МИМ-300



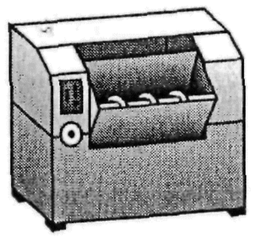
Производительность, кг/ч	300
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч	100
Мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	680 x 370 x 950
Масса, кг	55

Мясорубка МИМ-600



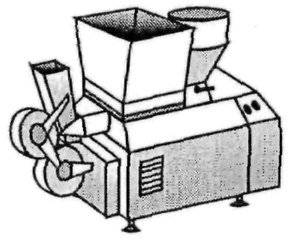
Производительность, кг/ч	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч	200
Мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм	840 x 450 x 950
Масса, кг	85

Тестомес крутого теста



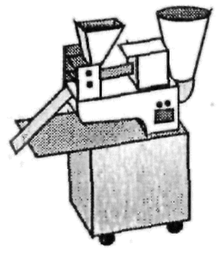
Производительность, кг/ч	70 100
Мощность привода, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм	876 x 600 x 1084
Масса, кг	255

Настольный пельменный автомат



Производительность, кг/ч	50
Производительность, шт/ч	4000
Масса одного пельменя, гр.	14
Форма пельменя	подушечка
Установленная мощность, кВт	0,756
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	1000 x 300 x 600
Масса, кг	72

Пельменный автомат JGL-120



Производительность, кг/ч	до 144
Производительность, шт/ч	до 7200
Масса одного пельменя, гр.	13 - 20
Мощность, кВт	1,1
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	990 x 470 x 1150
Масса, кг	160

Возможно изготовление лотков для пельменей и тележек для лотков любых габаритных размеров.

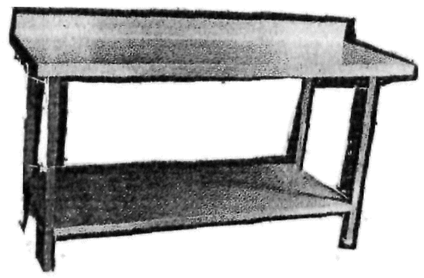
3.9. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Столы разделочные *из нержавеющей стали* предназначены для эксплуатации в производственных цехах предприятий общественного питания.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ЗАО "ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» «ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры плиты, мм длина	600-900-1200-1400-1876
ширина	700
высота	850 (950)



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1.01.2003 г./
Стол рабочий пристенный	**СПП-900**	900x600x870	Столешница нержавейка	3 132 руб
Стол рабочий пристенный	**СПП-1200**	1200x600x870	Столешница нержавейка	3 564 руб
Стол рабочий пристенный	**СПП-1500**	1500x600x870	Столешница нержавейка	4 240 руб
Стол рабочий центральный	**СП-900**	900x600x870	Столешница нержавейка	2 816 руб
Стол рабочий центральный	**СП-1200**	1200x600x870	Столешница нержавейка	3 326 руб
Стол рабочий центральный	**СП-1500**	1500x600x870	Столешница нержавейка	4 005 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

СТОЛЫ РАБОЧИЕ СБ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1.01.2003 г./
Стол рабочий пристенный	**СБ-900**	900x600x870	Столешница нержавейка	99 у.е СБ
Стол рабочий пристенный	**СБ-1200**	1200x600x870	Столешница нержавейка	118 у.е. СБ
Стол рабочий пристенный	**СБ-1500**	1500x600x870	Столешница нержавейка	139 у.е. СБ
Стол рабочий пристенный	**СБ-1800**	1800x600x870	Столешница нержавейка	153 у.е. СБ
Стол рабочий пристенный	**СБ-600**	600x600x870	Столешница нержавейка	85 у.е. СБ
Стол рабочий центральный	**С-900**	900x600x870	Столешница нержавейка	92 У.Е. сб
Стол рабочий центральный	**С-1200**	1200x600x870	Столешница нержавейка	110 у.е. СБ
Стол рабочий центральный	**С-1500**	1500x600x870	Столешница нержавейка	130 у.е. СБ
Стол рабочий центральный	**С-1800**	1800x600x870	Столешница нержавейка	141 у.е СБ
Стол рабочий центральный	**С-600**	600x600x870	Столешница нержавейка	78 у.е СБ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

СТОЛЫ И СТЕЛАЖИ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ И ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1.01.2003 г./
Стеллаж для грязной посуды	**СТС-228/100**	800x550x1500	Нержавейка, 18 подносов	10 274 руб
Стол для сбора остатков пищи	**СБ-1200**	600x600x870	Столешница нержавейка	4 010 руб

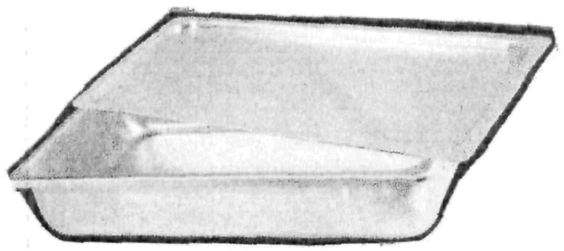
Емкость функциональная типа ЕФ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ЗАО "ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» /»ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость, дм (пред. Откл. +10)	13,5
Габаритные размеры плиты, мм длина	530-2
ширина	325-2
высота	102-5
Масса, кг (пустая)/ масса, кг (заполненная)	3,02/300



Стеллаж металлический

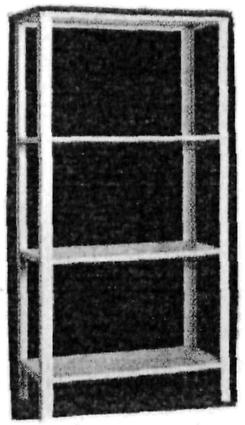
ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ЗАО "ЗАВОД ТОРГОВОГО И ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»

«ТУЛАТЕХМАШ», г. ТУЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота, мм	1500	1800
Ширина, мм	300	400
Длина, мм	750	900
Количество полок, шт	4	4
Толщина металла, мм	1	1
Нагрузка на стеллаж, кг	60	80
Масса, кг	11	20



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

СТЕЛЛАЖИ СТАЦИОНАРНЫЕ И ПЕРЕДВИЖНЫЕ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1.01.2003 г./
Стеллаж 4 полки решетка	**СТР-900**	900x500x1850	Нержавейка	6 962 руб
Стеллаж 4 полки решетка	**СТР-1200**	1200x500x1850	Нержавейка	8 025 руб
Стеллаж 4 полки решетка	**СТР-1500**	1500x500x1850	Нержавейка	9 930 руб
Стеллаж 4 полки решетка	**СТР-600**	600x500x1850	Нержавейка	5 768 руб
Стеллаж 4 полки сплошные	**СТС-900**	900x500x1850	Нержавейка	7 334 руб
Стеллаж 4 полки сплошные	**СТС-1200**	1200x500x1850	Нержавейка	8 894 руб
Стеллаж 4 полки сплошные	**СТС-1500**	1500x500x1850	Нержавейка	10 363руб
Стеллаж 4 полки сплошные	**СТС-124/1200**	1200x500x1850	Нержавейка	8 894 руб
Стеллаж 4 полки сплошные	**СТС-600**	600x500x1850	Нержавейка	6 050 руб
Стеллаж для тарелок 5 полок (200 тарелок)	**СТР-215/903**	900x300x1850	Нержавейка	7 969 руб
Стеллаж для тарелок 5 полок (200 тарелок)	**СТР-225/903**	900x300x1850	Нержавейка + крашенный. металл	6 474 руб
Стеллаж передвижной (шпилька) 20 емкостей 1/1(10 уровней)	**СТС-228/300**	800x550x1500	60x40 или 53x32 мм 20 шт. нерж.	10 274 руб
Стеллаж передвижной (шпилька) 20 противней (10 уровней)	**СТС-228/200**	800x550x1500	60x40 20шт. нержавейка	10 274 руб

Ванны моечные предназначены для пристенной установки с плитами, шкафами, котлами, сковородами и используются вместо рукомойника в цехах предприятий общественного питания и других местах сферы обслуживания.

Ванны состоят из сборного каркаса, покрытого порошковой краской и моечной емкости из коррозионно-стойкой стали. Ванны могут быть одно, двух- и трехгнездными. Ванны комплектуются арматурой для присоединения к канализации.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТОРГМАШ», г. ЕКАТЕРИНБУРГ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры плиты, мм длина	от 600 до 1800
ширина	600
высота	850
высота с отбортовкой	890
Размеры моечной емкости, мм длина	500
ширина	500 (600)
глубина	300
Масса, кг /одногнездная/	34
Масса, кг /двухгнездная/	55
Масса, кг /трехгнездная/	34



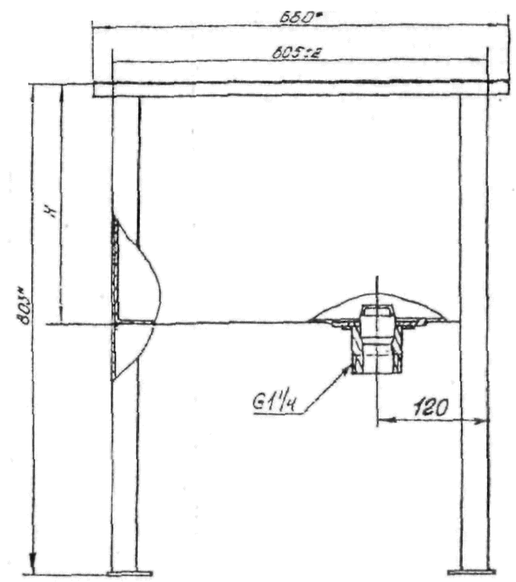


Ванны моечные типа В 2.00 (В 2.00-01) предназначены для мытья кухонного инвентаря, посуды, овощей, фруктов и др.
Ванны изготовлены из нержавеющей стали., имеют пластмассовый сифон.

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ» г. ГРОДНО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОКАЗАТЕЛИ	**В 2.00**	**В 2.00-01**
Габаритные размеры плиты, мм - длина	660	660
- ширина	660	660
- высота	803	803
Глубина ванны, мм	400	250
Масса, кг /	16	14
Цена с НДС в рублях (1.03.03 г.)	3 200	2 604



ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1 01.2003 г
Ванна 1-гнездо	**ВМСМ-1**	600х600х860	Глубина 350 мм, алюминий	1 130 руб
Ванна 1-гнездо	**ВМ-1/430**	530х530х870	Глубина 300 мм, нержавейка	3 153 руб
Ванна 1-гнездо	**ВМ-1/530**	630х630х870	Глубина 400 мм, нержавейка	4 089 руб
Ванна 1-гнездо	**ВМ-1/600**	700х700х870	Глубина 450 мм, нержавейка	4 881 руб
Ванна 1-гнездо	**ВМ-1/700**	800х800х870	Глубина 500 мм, нержавейка	5 940 руб
Ванна 2-гнезда	**ВМ-2/600**	1340х700х870	Глубина 450 мм, нержавейка	9 763 руб
Ванна 2-гнезда	**ВМ-2/700**	1540х800х870	Глубина 500 мм, нержавейка	11 901 руб
Ванна 2-гнезда	**ВМСМ-2**	1260х600х860	Глубина 350 мм, алюминий	2 100 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СБ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1 01.2003 г./
Ванна 1-гнездо	**ВМСМ-1/500 (СБ)**	600х600х900	Глубина 400 мм, алюминий	135 у.е. СБ
Ванна 1-гнездо	**ВМ-1/400 (СБ)**	500х500х900	Глубина 300 мм, нержавейка	105 у е. СБ
Ванна 1-гнездо	**ВМ-1/600 (СБ)**	700х700х900	Глубина 450 мм, нержавейка	156 у е. СБ
Ванна 2-гнезда	**ВМ-2/500 (СБ)**	1300х600х900	Глубина 400 мм, нержавейка	266 у е. СБ
Ванна 2-гнезда	**ВМ-2/400 (СБ)**	1100х500х900	Глубина 300 мм, нержавейка	188 у е СБ
Ванна 2-гнезда	**ВМ-2/600(СБ)**	1435х700х900	Глубина 450 мм, нержавейка	316 у е. СБ

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ПОДСТАВКИ ПОД ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1.01.2003 г /
Подставка под кипятильник	**ПК-900**	400х400х900	Крашенный металл	626 руб
Подставка под кипятильник	**ПК-500**	400х400х500	Крашенный металл	510 руб
Подставка под кипятильник	**СП-111/700**	500х600х700	Для УКМ, МИМ, МПР, АХМ столешница нержавейка	1 764 руб
Подставка под кипятильник	**СП-111/300**	400х400х300	Столешница оцинкованная	615руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ВЕНТОТСОСЫ МЕСТНЫЕ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Цена /1.01.2003 г./
Вентотсос	**МВО-1,6**	1600х785х580	6 200 руб
Вентотсос	**МВО-1,2**	1200х785х580	5 200 руб
Вентотсос	**МВО-0,5-01М**	500х785х580	3 200 руб
Вентотсос	**МВО-420**	420х720х400	3 200руб

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тележка официантская типа ТО 30 предназначена для перевозки готовых блюд и посуды до 30 кг на предприятиях общественного питания.

Тележка ТО изготавливается четырех исполнений:

ТО-30 0.00 – с каркасом из нержавеющих материалов и тремя полками;

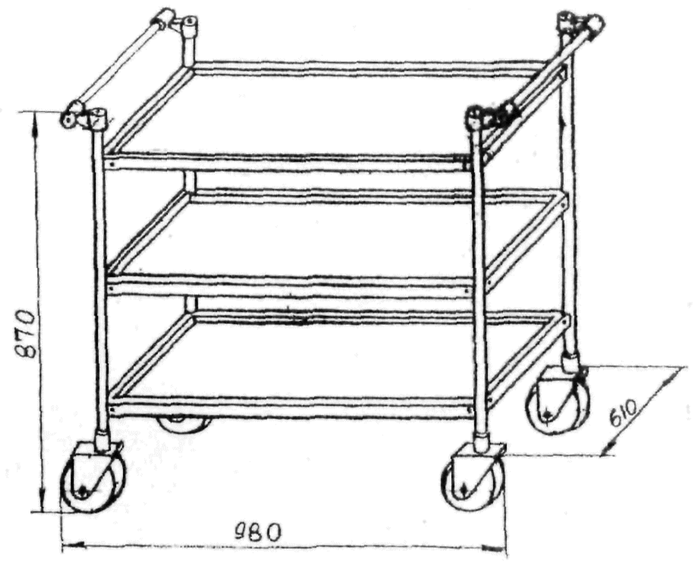
ТО-30 0.00-01 с каркасом из нержавеющих материалов и двумя полками;

ТО-30 0.00-02 с каркасом из низкоуглеродистых сталей с лакокрасочным покрытием и тремя полками;

ТО-30 0.00-03 с каркасом из низкоуглеродистых сталей с лакокрасочным покрытием и двумя полками;

Полки тележки выполнены из нержавеющей стали.

Все колеса с резиновым ободом на пластмассовых ступицах, являющихся подшипниками скольжения, вращаются вокруг вертикальной оси на шаровой опоре, что обеспечивает легкость.



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: РУП «ГРОДНОТОРГМАШ» г. ГРОДНО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грузоподъемность, кг	30
Размеры рабочей поверхности полки, мм (L x B)	825x525
Высота до рабочей поверхности верхней полки, мм	800+20; 850+50
Габаритные размеры, мм - длина	980+20
- ширина	550+20
- высота	950+20-
Масса, кг	25

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА

ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ И ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1.01.2003 г./
Тележка для сбора посуды	**СТП**	800x500x850	Нержавейка, 2 полки	9 150 руб
Тележка сервировочная	**МИК-2005**	640x440x875	Крашенный металл, 3 полки	2 190 руб
Тележка сервировочная	**ТС-2**	800x500x850	Нержавейка, 2 полки	7 350 руб
Тележка сервировочная	**ТС-3**	800x500x850	Нержавейка, 3 полки	8 325 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО "ТОРГМАШ», г. ЕКАТЕРИНБУРГ

ТЕЛЕЖКА типа ТСП-150 предназначена для подвоза и раздачи готовых блюд и сбора использованной посуды в столовых, кафе и других местах сферы обслуживания.

Тележка состоит из сварной рамы (по требованию заказчика рама может быть сборной), покрытой порошковой краской, 2-х поддонов из коррозионно-стойкой стали, 4-х колес (2 из которых поворотные).

Габаритные размеры, мм - длина	900 (с ручкой 1060)
- ширина	700
- высота	900
Масса, кг	34
Грузоподъемность, кг	150
Нагрузка на верхний поддон, кг	100
Цена с НДС в рублях	4 120



ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ И ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Тип	Габаритные размеры мм	Описание	Цена /1 01 2003 г /
Тележка для сбора посуды	**СТП**	800x500x850	Нержавейка, 2 полки	9 150 руб
Тележка сервировочная	**МИК-2005**	640x440x875	Крашенный металл, 3 полки	2 190 руб
Тележка сервировочная	**ТС-2**	800x500x850	Нержавейка, 2 полки	7 350 руб
Тележка сервировочная	**ТС-3**	800x500x850	Нержавейка, 3 полки	8 325 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ДЛЯ РУК

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Цена /1 01 2003 г /
ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ДЛЯ РУК	**ВЕЯЛИС-6**	225x175x250	1,1	2 780 руб
ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ДЛЯ РУК	**ВОЛНА-2000**	260x185x90	0,8	2 400 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ, ПОЛКИ ДЛЯ ДОСОК РАЗДЕЛОЧНЫХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Тип	Габаритные размеры мм	Описание	Цена /1 01 2003 г /
Полка для досок разделочных	**ПН-251/600**	600x450x450	Нержавейка, на 10 досок	3 708 руб
Полка для сушки посуды	**ПН-311/900**	900x300x300	нержавейка	2 975 руб
Полка настенная решетчатая	**ПНР-900**	900x400x400	нержавейка	1 650 руб
Полка настенная решетчатая	**ПНР-1200**	1200x400x400	нержавейка	1 930 руб
Полка настенная решетчатая	**ПНР-1500**	1500x400x400	нержавейка	2 218 руб
Полка настенная решетчатая	**ПНР-600**	600x400x400	нержавейка	1 296 руб
Полка настенная сплошная	**ПНС-900**	900x400x400	нержавейка	1 634 руб/
Полка настенная сплошная	**ПНС-1200**	1200x400x400	нержавейка	1 910 руб
Полка настенная сплошная	**ПНС-1500**	1500x400x400	нержавейка	2 060 руб
Полка настенная сплошная	**ПНС-600**	600x400x400	нержавейка	1 296 руб
Полка-шкаф двери купе	**ПН-122/900**	900x350x600	нержавейка	8 694 руб
Полка-шкаф двери купе	**ПН-122/120**	1200x350x600	нержавейка	10 743 руб
Полка-шкаф двери купе	**ПН-122/1500**	1500x350x600	нержавейка	12 035 руб

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "РКЦ-СЕРВИС», г. МОСКВА
ПОДТОВАРНИКИ

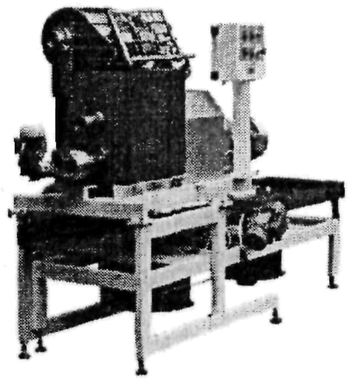
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм	Описание	Цена /1 01 2003 г /
Подтоварник	**ПТ-500**	1000x500x300	Крашенный металл+дерево	820 руб
Подтоварник	**ПТ-1500**	1500x1000x300	Крашенный металл+дерево	2 025 руб

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

КОМПЛЕКТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЧИПСОВ И СНЭКОВ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 100 кг/час



ПРОИЗВОДСТВО ПЕЛЛЕТ

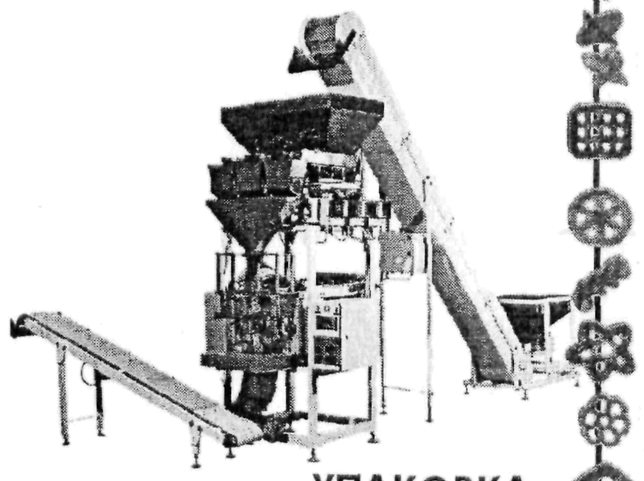
Состав базовой линии

1. экструдер холодной выпрессовки.....1шт.
2. виброконвейер.....1шт.
3. шкаф сушильный.....2шт.
4. вибробункер.....1шт.
5. конвейер загрузочный*.....1шт.
6. печь.....1шт.
7. конвейер для охлаждения.....1шт.
   и стекания масла.....1шт.
8. машина дражировочная..... ..1шт.
9. устройство охладительное*.....1шт.
10. линия для фасовки и упаковки..... 1шт.

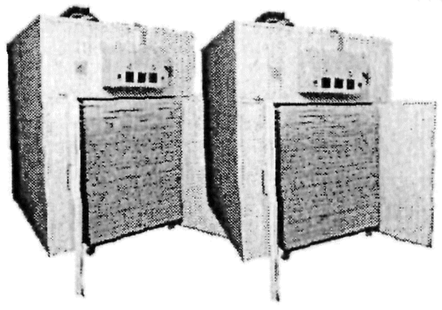
* по желанию заказчика

Технические характеристики

1. Производительность,кг/час.....100
2. Установленная мощность, кВт/ч.....88
3. Количество обслуживающего персонала, чел.....5
4. Занимаемая площадь, кв.м.....200



УПАКОВКА СНЭКОВ



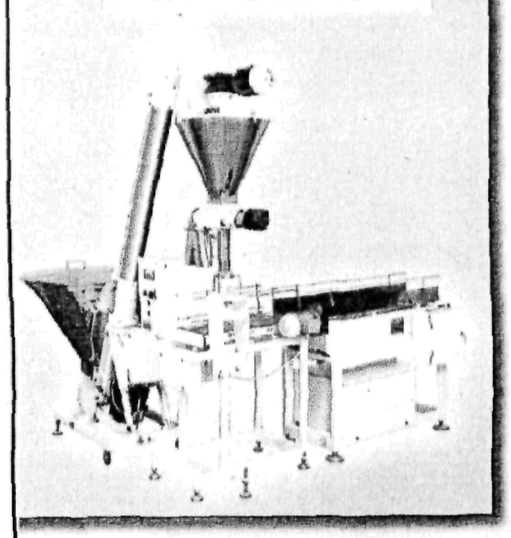
СУШКА ПЕЛЛЕТ



ОБЖАРКА ПЕЛЛЕТ, НАНЕСЕНИЕ СПЕЦИЙ, ОХЛАЖДЕНИЕ СНЭКОВ

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

РТ-ЛФ – 12 100 USD



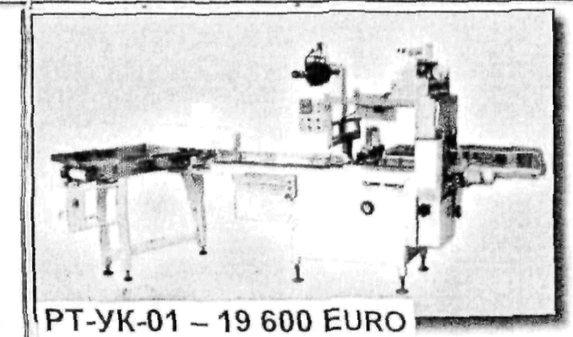
Дозирование в готовую тару

Линия фасовки и упаковки муки и других трудносыпучих, порошкообразных продуктов

РТ-ЛФ

производительность*
— до 20 упак. / мин.

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



РТ-УК-01 – 19 600 EURO

Упаковка
в трехшовные пакеты
штучных продуктов
с автоматизацией подачи

РТ-УК – 18 500 EURO

Упаковочный комплекс

РТ-УК

РТ-УК-01

производительность*
— до 140 упак. / мин.

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

Автомат фасовочно-упаковочный

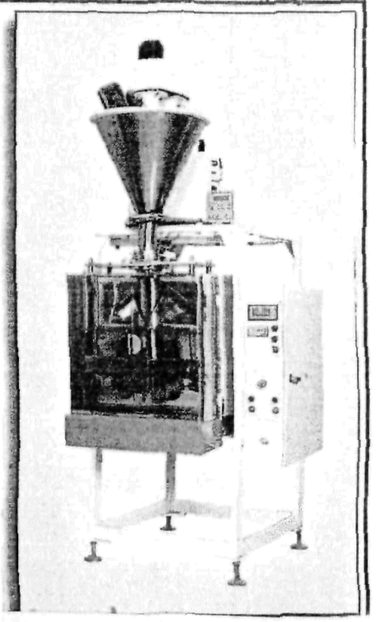
РТ-УМ-31(-32)-Ш

РТ-УМ-21-Ш

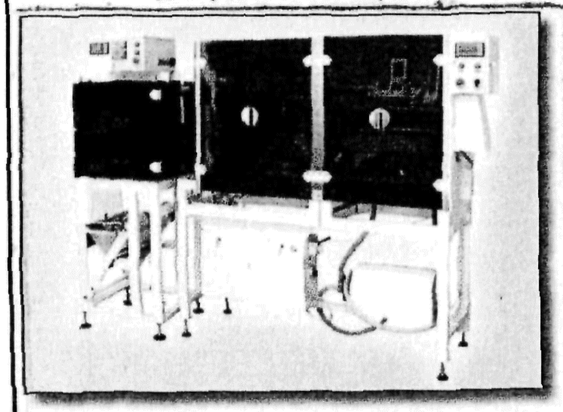
со шнековым дозатором

производительность*
— до 80 упак. / мин.

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



РТ-УМ-31-Ш – 17 400 USD
РТ-УМ-32-Ш – 21 800 USD



Дозирование и упаковка в трех- и четырехшовные плоские пакеты и пакеты типа «Doy Pack»

РТ-УМ-ГС – 32 500 USD

Автомат фасовочно-упаковочный горизонтальный

РТ-УМ-ГС

производительность*
— до 40 упак. / мин.

- майонез
- горчица
- кетчуп
- сметана
- соки
- специи
- каши и супы моментального приготовления
- и др. продукты подобной структуры

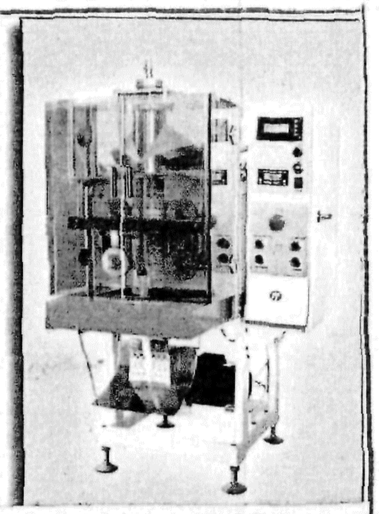
Автомат фасовочно-упаковочный

РТ-УМ-21-Ж

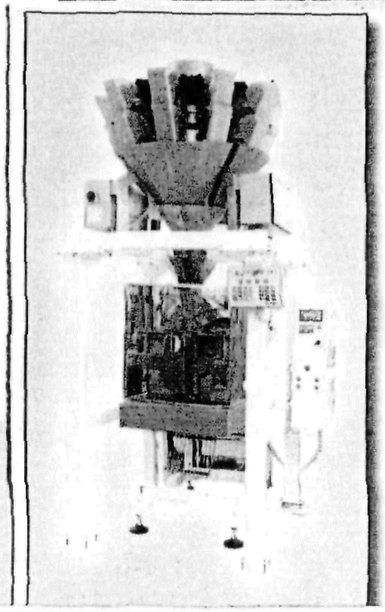
с универсальным жидкостным дозатором

производительность*
— до 40 упак. / мин.

молоко •
соки •
сметана •
кефир •
майонез •
кетчуп •
и др. продукты подобной • структуры



РТ-УМ-21-Ж – 11 600 USD



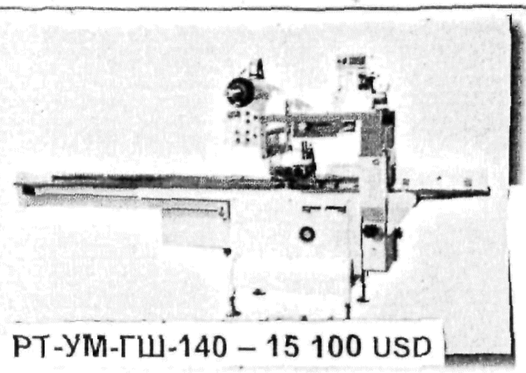
РТ-УМ-32-ОР – 21 800 USD

Автомат фасовочно-упаковочный с комбинационным (мультиголовочным) весовым дозатором

производительность* дозатора
— до 130 доз. / мин.

высокая точность дозирования крупногабаритных продуктов:

- печенье
- сухари
- пряники
- пельмени
- замороженые продукты
- и др. продукты подобной структуры



РТ-УМ-ГШ-140 – 15 100 USD

Упаковка
в трехшовные пакеты
штучных продуктов

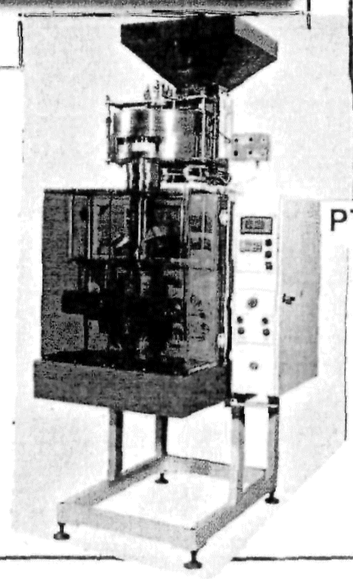
Машина упаковочная горизонтальная

РТ-УМ-ГШ

РТ-УМ-ГШ-80 – 14 000 USD

производительность *
— до 80 упак. / мин.
при использовании двух-позиционных сварочных губок
— до 140 упак. / мин.

- конфеты
- мармелад
- печенье
- шоколадные батончики
- вафли
- рулеты
- мороженое
- глазированные сырки
- полуфабрикаты
- хлебобулочные изделия
- хоз. товары
- и др. штучные продукты



Автомат фасовочно-упаковочный

РТ-УМ-31(-32)-ОР

с объемным дозатором роторного типа

РТ-УМ-31-ОР – 17 400 USD

производительность*
— до 80 упак. / мин.

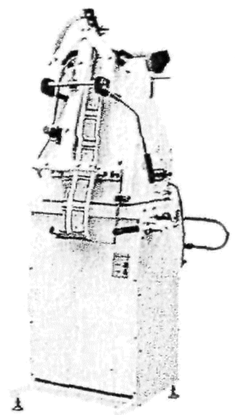
кофе в зернах •
орехи •
фисташки •
драже •
семечки •
крупы •
и др. продукты • подобной структуры

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

РТ-УМ-12

МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ ДЛЯ ЖИДКИХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

Назначение — дозирование и упаковка жидких и пастообразных пищевых продуктов (молоко, кефир, сок и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.

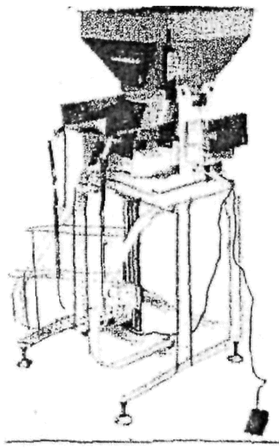


производительность*, упак./мин, до	10
объем дозы, л	0,02...2,0
размеры пакета, мм: длина	50...350
ширина	70...185
напряжение питания, В	380
установленная мощность, кВт	1,15
габаритные размеры, мм, не более	1000x700x1700
масса, кг, не более	125

РТ-УМ-12 – 98 800 руб

РТ-ДВ-01

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ С ТЕНЗОПЛАТФОРМОЙ (В МЯГКУЮ ТАРУ)



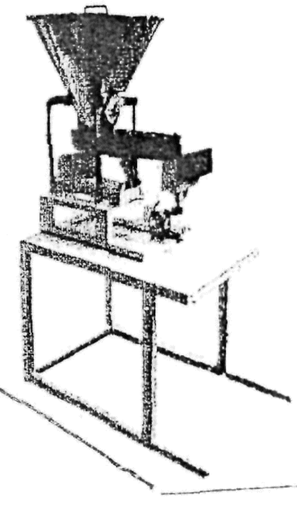
Назначение — весовое дозирование сыпучих, гранулированных, кристаллических пищевых продуктов (крупы, макаронные изделия, орехи, конфеты, сахар и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в готовую нежесткую тару (полиэтиленовые, бумажные мешки и т.п.).

производительность*, упак./мин, до	10
масса дозы, кг, до	20
размер тары, мм, не более	400 x 1000
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт	0,25
габаритные размеры, мм, не более	750x1100x1300
масса, кг, не более	100/150 (с устройством запайки пакетов)

РТ-ДВ-01 – 92 600 руб

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ С ТЕНЗОПЛАТФОРМОЙ (В ЖЕСТКУЮ ТАРУ)

РТ-ДВ-01



производительность*, упак./мин, до	10
масса дозы, г	10...1000
размер тары, мм, не более	75 x 75 x 185
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт	0,25
габаритные размеры, мм, не более	800x500x1350
масса, кг, не более	100

Назначение — весовое дозирование сыпучих, гранулированных пищевых продуктов (кофе молотый, чай, сахарный песок и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в готовую жесткую тару (банка, коробка и т.п.).

РТ-ДВ-01 – 82 600 руб

ДОЗАТОР ШНЕКОВЫЙ

РТ-ДШВ-01

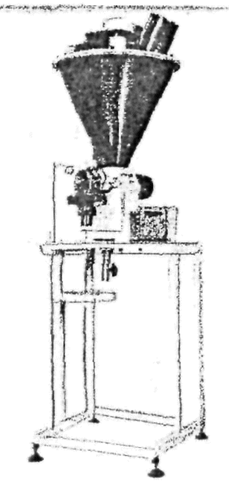
ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПА

РТ-ДШ-01

ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ТИПА

Назначение — точное дозирование порошкообразных, трудносыпучих пищевых продуктов (мука, крахмал, сухое молоко и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры.

исполнение	РТ-ДШ-01		РТ-ДШВ-01	
шнек	базовый, d=60мм	сменный, d=35мм	базовый, d=60мм	сменный, d=28мм
производительность*, доз./мин	6...40	6...40	6...40	6...40
масса дозы, г	50...2000	5...200	50...2000	5...200
напряжение питания, В	220		220	
установленная мощность, кВт	1,1		1,2	
габаритные размеры, мм, не более	610x540x1630		800x550x2000	
масса, кг, не более	110		80	



РТ-ДШ-01 (гориз..) – 4 600 USD

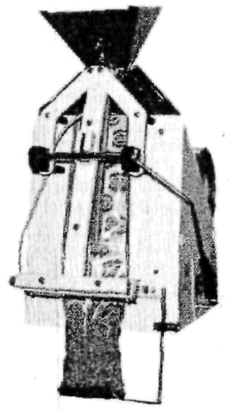
РТ-ДВШ-01 (верт.) – 4 800 USD

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

РТ-УМ-01

Назначение — упаковка дозированных сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, чай, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.

исполнение	РТ-УМ-01(импул.)	РТ-УМ-01 (импул., с подогревом)	РТ-УМ-01(пост.)
производительность*, упак./мин, до	12	15	20
размеры пакета, мм: длина		50...350	
ширина		70...210	
напряжение питания, В		220	
установленная мощность, кВт	0,5	0,5	0,7
габаритные размеры, мм, не более		580x450x880	
масса, кг, не более		45	



ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

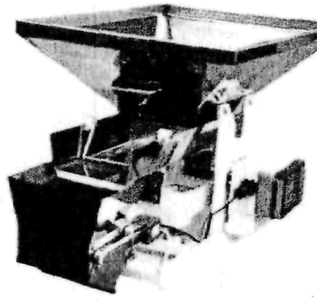
МАШИНА УПАКОВОЧНАЯ

РТ-УМ-01(импул) – 21 600 руб
РТ-УМ-01(импул с подогревом) – 22 800 руб
РТ-УМ-01(пост.) – 33 200 руб

РТ-ДВ-01

Назначение — весовое дозирование сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, чай, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры.
Может поставляться со стеллажом-подставкой.

производительность*, доз./мин, до	12
масса дозы, г	10-2000
емкость загрузочного бункера, м^3	0,08
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт	0,25
габаритные размеры, мм, не более	900x540x530
масса, кг, не более	35/75 (со стеллажом-подставкой)



ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ

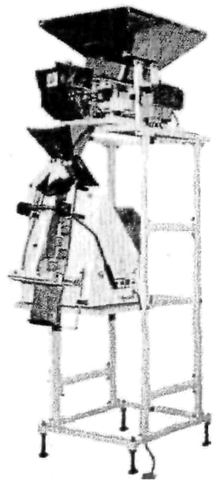
РТ-ДВ-01 – 43 400 руб

МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ

РТ-УМ-11

Назначение — весовое дозирование и упаковка сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, чай, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.

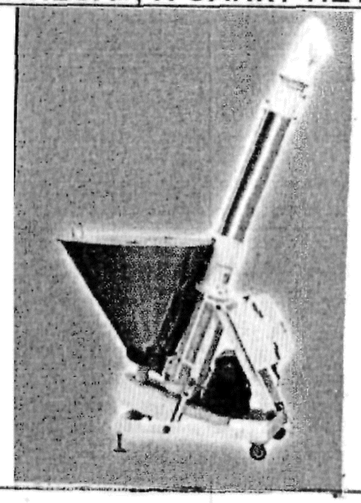
базовая комплектация	- машина упаковочная РТ-УМ-01 (выбранной комплектации)
	- дозатор весовой марки РТ-ДВ-01
	- стеллаж-подставка
производительность*, упак./мин, до	12
масса дозы, г 10-2000	
размеры пакета, мм: длина	50...350
ширина	70...210
напряжение питания, В	220
установленная мощность, кВт, не более	0,95
габаритные размеры, мм, не более	1200x650x2200
масса, кг, не более	140



РТ-УМ-11 – 63 600 руб

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

РТ-ТШ-01



ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ ШНЕКОВЫЙ

РТ-ТШ-01 – 4 600 USD

Назначение — подача порошкообразных, трудносыпучих пищевых продуктов (мука, крахмал, молотые пряности, молотый кофе и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры (стиральный порошок, сухие краски, строительные смеси и т.п.) в загрузочный бункер дозаторов или фасовочно-упаковочных автоматов.

технические характеристики	РТ-ТШ-01 (высота 2200мм в комплекте с РТ-УМ-21Ш)	РТ-ТШ-01 (высота 1800 мм в комплекте с РТ-ДШ-01)
производительность, кг/мин	30-40	
емкость загрузочного бункера, м³	0,14	
напряжение питания, В	380/220(по заказу)	
установленная мощность, кВт	1,6/2,0(с ворошителем)	
габаритные размеры, мм, не более	1520 x 950 x 2400	1320 x 950 x 2000
масса, кг, не более	120	

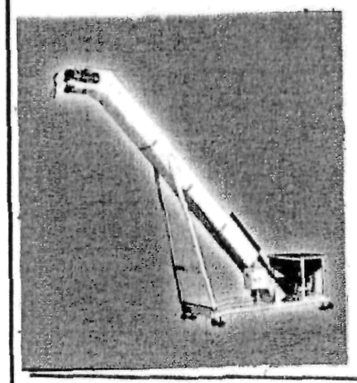
ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ ШНЕКОВЫЙ (ДЛЯ МУКИ, С ФУНКЦИЕЙ МУКОПРОСЕИВАНИЯ)

4 700 USD



Назначение — просеивание и подача муки в загрузочный бункер шнекового дозатора, а также загрузка продукта в тестомес или другое хлебопекарное оборудование.

производительность, кг/час	2000
емкость загрузочного бункера, м³	0,1
напряжение питания, В	380
установленная мощность, кВт	0,75/1,5
габаритные размеры, мм, не более	1160 x 680 x 2060
	1160 x 680 x 2940
масса, кг, не более	152



Назначение — подача сыпучих й мелкоштучных продуктов в загрузочный бункер фасовочно-упаковочных автоматов.
Транспортер применяется в составе фасовочно-упаковочных линий. Может использоваться самостоятельно для транспортирования сыпучих и мелкоштучных продуктов общей массой не более 30 кг.

РТ-ТВ-01

РТ-ТВ-01 – 4 600 EURO

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ

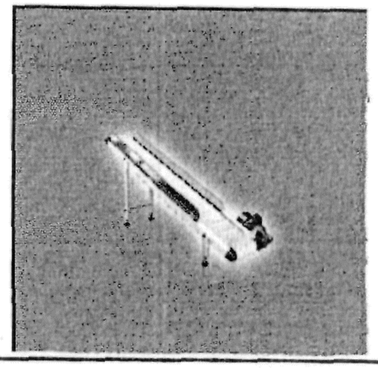
ширина ковша, мм, не более	220
скорость движения ковшовой цепи, м/мин	31,0
емкость загрузочного бункера, м³, не более	0,1
напряжение питания, В	380/220(по заказу)
установленная мощность, кВт	0,45(U=380В)/0,55(U=220В)
габаритные размеры, мм, не более	3500 x 680 x 2800
	4630 x 680 x 3945
масса, кг, не более	120

ТРАНСПОРТЕР ОТВОДЯЩИЙ

РТ-ТН-01

Назначение — отвод упакованного продукта в пакетах от фасовочно-упаковочных автоматов и полуавтоматов на приемный стол.
Транспортер применяется в составе фасовочно-упаковочных линий. Может использоваться самотоятельно для транспортирования упаковочных продуктов и изделий общей массой не более 8 кг.

ширина ленты, мм	250
скорость движения ленты, м/мин	13,0
напряжение питания, В	380/220(по заказу)
установленная мощность, кВт	0,37(U=380В)/0,42(U=220В)
габаритные размеры, мм, не более	2000 x 550 x 1000
масса, кг, не более	50



РТ-ТН-01 – 1 100 EURO

№ п/п	Наименование завода-изготовителя	Адрес завода-изготовителя	Код	Телефон	Факс
1	ОАО «ВЯЗЕМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»»	215100, г Вязьма, Смоленская обл , ул 25 Октября, 37	08131	9-56-27, 9-56-22	5-29-74
2	РУП «ГРОДТОРГМАШ»	230023, г Гродно РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ, ул Тимирязева, 16	10-375-152	77-20-96, 72-00-30	77-12-18, 77-14-33
3	ОАО «ТОРГМАШ»	620151, г Екатеринбург, ул Кислородная, 8	4332	39-98-59 39-98-35	70-02-39
4	ООО «МАРИХОЛОДМАШ»	424000, РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ, г Йошкар-Ола, ул Соловьева, 3	8362	45-06-70, 42-21-76	45-12-41
5	ОАО «СИСТЕМА»	236006, г Калининград Московский проспект, 182	0112	46-08-32, 46-13-43	46-46-40 46-08-09
6	ЗАО «ТОРГМАШ»	140002, г Люберцы, Московская обл , Октябрьский пр-т, 112	095	503-70-63 559-32-63	559-54-70
7	ООО «РКЦ-СЕРВИС»	115201, г Москва, 1-й Котляковский пер , 3	095	729-75-72 728-69-77	110-27-82
8	ОАО «ПЕНЗИНСКИЙ ЗАВОД КОММУ-НАЛЬНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ» /ОАО «ЗАВОД КОММАШ»	440600, г Пенза, ул Ставского, 4	8412	63-49-39	63-64-49, 63-35-44
9	ОАО «МЕДОБОРУДОВАНИЕ»	430904, Республика Мордовия, г Саранск, п/о Ялга -2	8342	33-83-59	32-15-64
10	ООО «ЗАВОД «ТОРГМАШ»	614990, г Пермь, ГСП, ул Данщина 7	3422	39-06-23, 33-37005	33-29-76, 39-06-10
11	ЗАО «ПРО-САМ»	390046, г Рязань ул Маяковского, 1а	0912	29-65-53, 29-66-12	44-55-56, 21-03-98
12	«РУССКАЯ ТРАПЕЗА» представительство в г МОСКВА	199048 г Санкт-Петербург, В О , набер р Смоленки, 19/21 115114, г Москва ул Летниковская, 10	812 095	303-92-22 723-71-81	303-92-22 723-71-81
13	ОАО «САРАПУЛЬСКИЙ ЭЛЕКТРОГЕНЕРАТОРНЫЙ ЗАВОД»	427961, Удмуртская Республика г Сарапул ул Электрозаводская, 15	34147	9-72-09, 9-61-05	9-72-09, 3-42-47
14	ОАО «ТОРГМАШ»	214031 г Смоленск, ул Смольянинова, 5	0812	55-61-79, 55-67-57	55-55-64
15	ЗАО «ЗАВОД ТРГОВОГО И ТЕПЛО-ВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» /«ТУЛАТЕХМАШ»/	300024 г Тула, Ханинский проезд,6	0872	39-50-64, 39-54-29	39-55-07
16	ОАО«ТВЕС» ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД	392511 с Тулиновка, ул Позднякова, 3	0752	66-72-41	71-26-05
17	ЗАО «ТЮМЕНСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»	625023, г Тюмень, ул Одесская 7		41-40-89	41-40-89
18	АО «МАШИНОСТРОИТЕНЫЙ ЗАВОД «ПРУТ-80»	5900, Молдова, г Фэлешть ул Еминеску, 63	10-37359	2-20-38, 2-27-13	2-27-14
19	УЧРЕЖДЕНИЕ ЯВ-48/8	454006, г Челябинск ул Северная, 2А	3512	36-87-66	36-87-66