

П Р И Л О Ж Е Н И Я

(таблицы І...4І)

Таблица I

КЛАССИФИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ПО ВЗРЫВОПОЖАРНОЙ И ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ, КЛАССИФИКАЦИЯ ВЗРЫВООПАСНЫХ И ПОЖАРООПАСНЫХ ЗОН, ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ АВТОМАТИЧЕСКИМИ УСТАНОВКАМИ ПОЖАРОТУШЕНИЯ И ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫМИ СРЕДСТВАМИ ТУШЕНИЯ ПОЖАРОВ

Наименование помещений, наименование и характеристика веществ и материалов, находящихся (обращающихся) в помещении	Категория помещения по взрывопожарной и пожарной опасности	Класс взрывоопасной и пожароопасной зоны	Площадь, защищаемая автоматическими установками пожаротушения (АУП) и пожарной сигнализации (АПС), м ²	Площадь, защищаемая первичными средствами тушения пожаров, м ²
I	2	3	4	5

125

I. ОСНОВНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

I.I. Сырьевая площадка (закрытая), кратковременное нахождение сырья (овощей, фруктов) в поддонах и деревянных ящиках

B

II-Па

100...1500, АПС

500-600, ручной пенный огнетушитель - 4 шт., (не менее 2-х на помещение)

1	2	3	4	5
I.2. Подготовительное отделение, (мойка, очистка, измельчение, разваривание, фасовка овощей и фруктов), холодная и тепловая обработка	Д	Не пожаро-опасная	-	700-800, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее 2-х на помещение)
I.3. Отделение стерилизации консервов, тепловая обработка	Д	То же	-	700-800, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее - I-го на помещение)
I.4. Отделение растаровки стеклотары, негорючая стеклотара в горячей упаковке	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
I.5. Отделение мойки стеклотары, негорючая стеклотара, обрабатываемая негорючими растворами	Д	Не пожаро-опасная	-	700-800, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)

I	2	3	4	5
I.6. Отделение растаровки и мойки, проём в перегородке не защищён тамбуром, негорючая стеклотара в горючей упаковке	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
I.7. Отделение оформления готовой продукции, упаковка негорючей продукции в горючую тару	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 4 шт., (не менее 2-х на помещение)
I.8. Отделение стерилизации и оформления готовой продукции, проём в перегородке не защищён тамбуром	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 4 шт., (не менее 2-х на помещение)
I.9. Отделение приготовления моющих и дезинфицирующих растворов	Д	-	-	700-800, ручной, пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)

I	2	3	4	5
I.10. Отделение приготовления моющих и дезинфицирующих растворов с хранением моющих веществ	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 8 шт., (не менее I-го на помещение)
I.11. Отделение выдержки готовой продукции, упакованной в горючую тару	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
I.12. Помещение для уничтожения непригодной продукции, упакованной в горючую тару	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
I.13. Отделение приготовления сахарного сиропа, наличие в помещении и аппаратах горючего вещества	В	II-Па	100...1500, АПС	То же

1	2	3	4	5
I.14. Термостатная, наличие горячей тары	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
I.15. Отделение асептического хранения полуфабрикатов, негорючее сырьё в негорючей таре	Д	Не взрыво-пожароопасная	-	700-800, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
I.16. Отделение сепараторной обработки сока, негорючее сырьё в холодном состоянии	Д	То же	-	То же
I.17. Отделение сепарации сухих продуктов, твёрдые горючие материалы (вещества)	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, Ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
I.18. Отделение сушки, переработки отходов и фасовка продукции в тару, горячая продукция в горячей таре	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 4 шт., (не менее 2-х на помещение)
I.19. Помещение выбивания мешков, горячие пыли с возможным образованием взрывоопасных смесей с воздухом	Б	В-Па	до 1000, АПС	200, ручной углекислотный огнетушитель - I шт., ручной пенный огнетушитель - I шт.
I.20. Помещение для просева муки, сахара, крахмала, сухого молока и др., горячие пыли с возможным образованием взрывоопасных смесей	Б	В-Па	То же	То же
I.21. Отделение подготовки молока, негорючая продукция	Д	Не взрыво- пожароопас- ная	-	700-800, ручной пенный огнетушитель - I шт.
I.22. Отделение приготовления умягчённой воды, непожароопасный процесс	Д	-	-	То же

I	2	3	4	5
I.23. Отделение изготовления, ремонта деревянной и картонной глянцевой тары	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 4 шт., (не менее 2-х на помещение)
I.24. Отделение по изготовлению полимерной тары и полиэтиленовой плёнки, пакетов, горючие материалы	В	II-I	до 500 - АПС Более 500 - АУП	200, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., ³ ящик с песком - 0,5 м ³ и лопатой, войлочное или асбестовое покрывало
2. ЖЕСТЕБАНОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО				
2.1. Отделение лакировки и литографии жести, лакировки жестяных банок, применение легковоспламеняющихся лаков с температурой вспышки более 28° С.	Б	В-1б	до 500 - АПС Более 500 - АУП	200, ручной углекислотный огнетушитель - 2 шт., ручной пенный огнетушитель - 2 шт., войлочное или асбестовое покрывало
2.2. Отделение приготовления печатных форм, упаковки банок в ящики, применение горючих жидкостей и деревянных ящиков	В	II-Па	100...1500, АПС	500-600, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее 1-го на помещение)

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
2.3. Склад банок, хранение без тары	Д	не пожаро- опасная	-	700-800, ручной пен- ный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
2.4. Участок приготовления лака и эмали, применение легковоспламеняю- щихся жидкостей с температурой вспышки более 28 ⁰ С	Б	В-1б	до 500 - АПС	200, ручной пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение), войлочное или асбестовое покры- вало
3. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ				
3.1. Помещения зарядных устройств тя- говых аккумуляторных батарей для элект- ропозрузчиков, горючий газ водород, об- разующий взрывоопасные смеси с воздухом	А	В-1б	Независимо от площади - АПС	Углекислотный огне- тушитель - 2 шт., пенный огнетушитель - 1 шт. на помещение, ящик с песком 0,5м ³ и лопатой

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
3.2. Помещения зарядных устройств, изолированных от аккумуляторных батарей, тепловое проявление электрического тока	Г	Не взрыво- пожароопасная	-	700-800, пенный огнетушитель - 2 шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопатой
3.3. Помещения для ремонта аккумуляторных батарей, непожароопасные процессы	Д	То же	-	Огнетушитель - 1шт. на помещение
3.4. Помещения для приготовления и хранения электролита кислот, щелочей в негорючей упаковке	Д	То же	-	Огнетушитель пенный - 2 шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата на помещение
3.5. Помещения для приготовления и хранения электролита, кислот и щелочей в горючей упаковке	В	П-Па	100...1500, АПС	Огнетушитель пенный - 2шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата на помещение
3.6. Помещения для ремонта и хранения электропозрузчиков, непожароопасные процессы	Д	Невзрыво- пожароопасная	-	700-800, пенный огнетушитель - 2 шт., (не менее I-го на помещение)

I	2	3	4	5
3.7. Помещения для ремонта технологического оборудования, непожароопасные процессы	Д	Невзрывопожароопасная	-	700-800, пенный огнетушитель - 2шт., (не менее I-го на помещение)
3.8. Кузнечный и сварочный цехи (участки), негорючие материалы, обрабатываемые с выделением тепла	Г	То же	-	200, пенный огнетушитель - 1шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата
3.9. Помещения для ремонта санитарно-технического оборудования в холодном состоянии	Д	То же	-	700-800, пенный огнетушитель - 2шт., (не менее I-го на помещение)
3.10. Помещения для ремонта электрооборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики в холодном состоянии	Д	"-	-	То же
3.11. Ремонтно-строительный цех (участок) с использованием негорючих строительных материалов	Д	"-	-	То же

I	2	3	4	5
3.12. Тепловой пункт, непожароопасные процессы	Д	<i>Невзрыво-пожаро-опасная.</i>	-	Пенный огнетушитель - I шт., на помещение
3.13. Ремонтно-строительный цех (участок) с применением и изготовлением горючих строительных материалов	В	II-III	100...1500, АПС	200, пенный огнетушитель - 2 шт., бочка 200л с водой и ведро
3.14. Трансформаторные подстанции с содержанием масла свыше 60кг в единице оборудования, горячая трансформаторное масло	В	II-I	"-"	200, огнетушитель углекислотный - I шт., огнетушитель пенный - 2 шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата
3.15. Трансформаторные подстанции с содержанием масла до 60кг в единице оборудования	Д	<i>Невзрыво-пожаро-опасная</i>	-	200, огнетушитель углекислотный - I шт., пенный I шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата
3.16. Помещения для приготовления клея без применения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей	Д	"-"	-	500, огнетушитель пенный - I шт.
3.17. Помещения для приготовления клея с применением горючих жидкостей	Э	II-I	100...1000, АПС	То же

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
3.18. Мастерская дежурного слесаря, наличие негорючих материалов и инструментов	Д	<i>Невозро- котара- опасная</i>	-	700-800, пенный огнетушитель - I шт.
3.19. Участок приготовления смазочно-охлаждающих жидкостей (СОЖ) с применением горючих и трудногорючих жидкостей	В	II-I	100...1000, АПС	200, огнетушитель пенный - I шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата
3.20. Помещения для промывки и зарядки фильтров компрессоров с применением горючих жидкостей	В	II-I	- "	- "
3.21. Воздушные компрессорные станции, негорючее оборудование	Д	<i>Невозро- котара- опасная</i>	-	700-800, огнетушитель пенный - 2 шт., (не менее I-го на помещение)
3.22. Кабинет начальника цеха с незначительным количеством горючих материалов	Д	- II -	-	Пенный огнетушитель - I шт.

I	2	3	4	5
3.23. Помещение обогрева рабочих с незначительным количеством горючих материалов	Д	<i>Не взрыво- пожаро- опасная</i>	-	Пенный огнетушитель - I шт.
3.24. Помещения вычислительного центра и машиносчётной станции, наличие горючих и трудногорючих изоляционных материалов	В	II-IIIa	100...1000, АПС	100, углекислотный огнетушитель-2шт., пенный огнетушитель - 2шт., покрывало асбестовое -1шт.
3.25. Ацетиленовая агрегатная, горючий, взрывоопасный газ	А	В-IIIб	до 500 - АПС	Углекислотный огне- тушитель - 1шт., пен- ный огнетушитель -1шт на каждый агрегат
3.26. Комната приёма пищи, горючие материалы в незначительных количествах	Д	<i>Не взрыво- пожаро- опасная</i>	-	Пенный огнетушитель - 1шт.
3.27. Защитные сооружения гражданской обороны	Определение категорий в за- висимости от ис- пользования в мирное время		до 500 - АПС	100, углекислотный огнетушитель - 1шт., пенный огнетушитель - 1шт.

I	2	3	4	5
4. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ				
4.1. Склад готовой продукции, негорючая продукция в горючей таре и упаковке	В	П-Па	100...1500 _м - АПС, более 1500 _м - АУП	500-600, пенный огнетушитель - 4шт., (не менее 2-х на помещение)
4.2. Склад стеклотары (закрытый), хранение негорючей стеклотары в горючей таре и упаковке	В	П-Па	То же	То же
4.3. Склад основных вспомогательных материалов, хранение горючих и негорючих материалов в горючей таре и упаковке	В	П-Па	"-"	"-"
4.4. Склад материально-технический, хранение горючих и негорючих материалов в горючей таре и упаковке	В	П-Па	"-"	"-"
4.5. Склад хранения муки, крахмала, сахара, желатина и других горючих сыпучих материалов в мешках		П-Па	до 1000 _м АПС	"-"

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
4.6. Склад (кладовая) хранения моющих и дезинфицирующих материалов, горючие, трудногорючие и негорючие материалы и вещества в горючей таре и упаковке	В	II-IIIa	100...1500, АПС	500-600, пенный огнетушитель - 4шт., (не менее 2-х на помещение)
4.7. Склад (кладовая) хранения яиц, сухих яичных продуктов, упакованных в горючую тару	В	II-IIIa	--"	200, пенный огнетушитель - 2шт., (не менее I-го на помещение)
4.8. Склад (кладовая) хранения специй, горючие специи в горючей таре и упаковке	В	II-IIIa	--"	--"
4.9. Склад (кладовая) хранения соли. Негорючая соль в горючей упаковке	В	Невзрыво-пожароопасная	--"	500-600, пенный огнетушитель - 2шт., (не менее I-го на помещение)
4.10. Склад растительного масла, жира, маргарина, сливочного масла, олифы натуральной. Горючие жидкости в горючей и негорючей таре и упаковке	В	II-I	от 100...1000, АПС	200, пенный огнетушитель - 2шт., но не менее I-го на помещение, покрывало асбестовое - 1шт.

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
4. I1. Склад хранения твёрдых горючих, трудногорючих веществ и материалов	В	II-IIIa	100...1500 - АПС	500-600, пенный огнетушитель - 4шт., но не менее 2-х на помещение
4. I2. Склад хранения круп, макарон и других мучных изделий. Горючие продукты питания в горючей таре и упаковке	В	II-IIIa	- "-	200, пенный огнетушитель - 2шт., но не менее I-го на помещение, покрывало асбестовое - 1шт.
4. I3. Склад кормовой муки, сухого белкового корма. Горючие вещества	В	II-IIIa	- "-	500-600, пенный огнетушитель - 4шт., но не менее 2-х на помещение. Бочка с водой 200л, ведро
4. I4. Склад (кладовая) хранения технической серы, горючее вещество в горючей таре	В	II-IIIa	- "-	Пенный огнетушитель - I шт. на помещение
4. I5. Склад (кладовая) хранения хозяйственного уборочного инвентаря, горючие и трудногорючие материалы	В	Невзрывопожароопасная	- "-	-

I	2	3	4	5
4.16. Склад (кладовая) хранения хозяйственного уборочного инвентаря, негорючие материалы	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	-
4.17. Склад (кладовая) частей инструмента, запасных агрегатов в горючей упаковке и в условиях консервации	В	II-Па	100...1500 - АПС	Пенный огнетушитель - 1шт., на помещение
4.18. Склад (кладовая) хранения полимерных ящиков, полиэтиленовой плёнки, пакетов, мешков, горючие и трудногорючие материалы	В	II-Па	100...500 - АПС, более 500м - АУП	200, пенный огнетушитель - 2шт., (не менее I-го на помещение), ящик с песком 0,5м ³ и лопата
5. ХОЛОДИЛЬНИКИ				
5.1. Машинные и аппаратные отделения аммиачных холодильных установок, аммиак с воздухом образует взрывоопасные смеси (при нарушении плотности соединений и труб)	А	В-10	до 1000 - АПС	200, пенный огнетушитель - 2шт., углекислотный огнетушитель - I, ящик с песком 0,5м ³ и лопата
5.2. Морозильные и охлаждаемые камеры с заморозкой и охлаждением продукции в горючей таре и упаковке	В	Невзрыво- пожаро- опасная	-"	-

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
5.3. Морозильные и охлаждаемые камеры с заморозкой и охлаждением продукции в негорючей таре и упаковке	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	-
5.4. Транспортный грузовой коридор, закрытая грузовая платформа и навес с наличием продукции в горючей таре и упаковке в аммиачных и фреоновых холодильниках	В	П-Па	100...1500-АПС	200, огнетушитель пенный - 2шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата
5.5. Машинные и аппаратные отделения фреоновых холодильных установок с применением негорючего газа	Д	<i>Невзрыво- пожаро- опасная</i>	-	Огнетушитель пенный 2шт. на помещение
6. ПОМЕЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ СИСТЕМ				
6.1. Помещения для оборудования вытяжных систем, обслуживающие помещения (участки), в которых находятся (обращаются) горючие газы или легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки не более 28°С	А	В-Ia	До 500 - АПС	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение

143

I	2	3	4	5
<p>6.2. Помещения для оборудования вытяжных систем, обслуживающие помещения (участки, пылеотсасывающие и транспортные системы), в которых находятся (обрабатываются) горючие газы, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки более 28⁰С или горючие жидкости в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные пыле- или паровоздушные смеси</p>	Б	В-Па	до 500 – АПС	Огнетушитель пенный – 1шт на помещение
<p>6.3. Помещения для оборудования вытяжных систем, обслуживающие помещения (участки, пневмотранспортные системы), в которых находятся (обрабатываются) пожароопасные вещества и материалы (горючие и трудногорючие жидкости, твёрдые горючие и трудногорючие вещества и материалы)</p>	В	П-І, П-ІІ, П-Іа	100...1000-АПС	Огнетушитель пенный – 1шт. на помещение
<p>6.4. Помещения для оборудования приточных систем, если в этих помещениях размещены фильтры с маслом объёмом 75л и более в одной из систем или если система работает с рециркуляцией воздуха из помещений категории В, кроме случаев,</p>	В	-"-	-"-	-"-

I	2	3	4	5
когда для очистки рециркуляционного воздуха применены мокрые или пенные пылеуловители	В	П-I, П-II, П-IIIa	100...1000-АПС	Огнетушитель пенный № -шт. на помещение
6.5. Помещения для оборудования вытяжных систем, обслуживающие невзрывоопасные и непожароопасные помещения (участки)	Д	Невзрывопожароопасная	-	-"
6.6. Помещения для оборудования приточных систем, обслуживающие невзрывоопасные и не пожароопасные помещения, а также обслуживающие взрывоопасные и пожароопасные помещения на воздуховодах в пределах венткамеры, когда установлены огнезадерживающие клапаны	Д	То же	-	-"

ПРИМЕЧАНИЕ:

Помещения для оборудования вытяжных систем, обеспечивающие несколько помещений различных категорий по взрывопожарной и пожарной опасности, следует относить к более опасной категории (СНИП 2.04.05.91)

145

I	2	3	4	5
7. ПОМЕЩЕНИЯ И СООРУЖЕНИЯ СИСТЕМ ВОДОСНАБЖЕНИЯ				
7.1. Машинные залы водозаборных сооружений, негорючее оборудование, мокрые процессы	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	Огнетушитель пенный - 1 шт. на помещение
7.2. Станции водоподготовки (фильтрация, хлороозонирование и т.п.), негорючее оборудование, мокрые процессы с негорючими веществами	Д	То же	-	Огнетушитель пенный - 1 шт. на помещение
7.3. Дозаторная аммиака, возможно образование взрывоопасной смеси при нарушениях процесса	А	В-1б	До 500 - АПС	"-
7.4. Помещения для приготовления растворов: сернокислого алюминия, известкового молока, гексаметафосфата, фтористого натрия, полиакриламида, активной кремниевой кислоты, хлорного железа, гипохлорита	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	"-
7.5. Склады реагентов				

I	2	3	4	5
7.5.1. Склад мокрого хранения сернистого алюминия, извести, соды, жидкого хлора, а также в негорючей таре серной кислоты, хлорного железа, фторосодержащих реагентов, полиакриламида, активной кремнекислоты	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение
7.5.2. Склад сухого хранения в горючей упаковке и таре сернистого алюминия, извести, соды, серной кислоты, хлорного железа, фторосодержащих реагентов, полиакриламида, активной кремнекислоты	В	II-Па	100...1500-АПС	500-600, огнетушитель пенный - 2шт., (не менее I-го на помещение)
7.5.3. Склад аммиака, горючий газ в смеси с воздухом, образующий взрывообразные смеси	А	В-1б	до 500 - АПС	100, огнетушитель пенный - 2шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата
7.5.4. Склад активированного угля и сульфогугля, твердые горючие вещества	В	II-II	100...1500-АПС	500-600, огнетушитель пенный - 2шт., (не менее I-го на помещение)
7.6. Воздуходувная станция, негорючее оборудование	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	Огнетушитель пенный 1шт. на помещение

I	2	3	4	5
7.7. Машинные залы насосных станций питьевого, хозяйственно-производственного, оборотного, противопожарного водоснабжения, канализационные насосные станции, негорючее оборудование, вода в холодном состоянии	Д	Невзрыво- пожаро- опасная	-	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение
7.8. Машинные залы насосных станций питьевого, хозяйственно-производственного, оборотного, противопожарного водоснабжения, канализационные насосные станции, насосы которых работают от двигателей внутреннего сгорания с использованием горючих жидкостей	Г	То же	-	Огнетушитель пенный - 1шт., покрывало асбестовое - 1шт. на помещение
7.9. Помещения очистных сооружений, негорючее оборудование, вода в холодном состоянии	Д	-"	-	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение
7.10. Помещения управления установками автоматического пожаротушения (спринклерными, дренчерными), негорючее оборудование, вода в холодном состоянии	Д	-"	-	-"

I	2	3	4	5
8. КОТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ				
8.1. Котельный зал, помещения дымососов и деаэраторов, негорючие газы, жидкости и твёрдые вещества, используемые в качестве топлива	Г	Невзрыво- пожаро- опасная	-	300, огнетушитель углекислотный - 1шт., огнетушитель пенный - 2шт., кошма, асбест. (2x2, 2x1,5), ящик с песком - 1м ³
8.2. Помещения водоподготовки (фильтрация, известкование, содоизвесткование, умягчение и т.п.)	Д	То же	-	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение
8.3. Помещения топливоподачи твёрдого топлива: надбункерная галерея, узлы пере-сыпки, дробильные отделения для угля и кускового торфа, закрытые разгрузочные (приёмные) устройства	В	II-II	100...1500-АПС	500-600, огнетушитель пенный - 4шт., (не менее одного на помеще- щении)
8.4. Помещения размораживающих устройств для твёрдого топлива, процесс с использованием тепла	Г	Невзрыво- пожароопас- ная	-	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение

I	2	3	4	5
8.5. Закрытые склады угля, твёрдое горючее топливо	В	II-II	100...1500, АПС	500-600, огнетушитель пенный - 4шт., (не менее I-го на помещение)
8.6. Помещения пылеэргостовительных установок, выделение горючей пыли в количествах, образующих взрывоопасные смеси	Б	В-II	До 500 - АПС	200, огнетушитель пенный - 2шт., (не менее I-го на помещение)
8.7. Приёмно-сливные устройства, закрытые склады и насосные станции жидкого топлива с температурой вспышки выше 28°C до 61°C включительно, а также насосные станции при применении жидкого топлива, нагретого в условиях производства до температуры вспышки и выше	Б	В-II	--"	
8.8. Приёмно-сливные устройства, закрытые склады и насосные станции жидкого топлива с температурой вспышки выше 61°C	В	II-II	100...1500-АПС	

Продолжение табл. I

I	2	3	4	5
8.9. Помещения газораспределительных пунктов и складов горючих газов	А	В-Ia		
8.10. Золоулавливающие устройства и сооружения систем "сухого" золошлакоудаления. Газоходы. Процесс в выделением тепла	Г	Невзрыво- пожароопас- ная		
8.11. Бактерная насосная станция, шламовая на сосная станция и другие сооружения систем "мокрого" золошлакоудаления, негорючее оборудование. Мокрый процесс	Д	- "		
8.12. Склады активированного угля и сульфогля, твёрдое горючее топливо	В	II-II	100...1500-АПС	500-600, огнету- шитель пенный - 4шт., (не ме- нее I-го на помещение)
8.13. Насосные станции конденсата и противопожарного водоснабжения, негорючее оборудование, мокрые процессы	Д	Невзрыво- пожароопас- ная	-	Огнетушитель пен- ный - 1шт. на помещение

151

I	2	3	4	5
8.14. Насосные станции хозяйственно-фекальных вод и питьевого водоснабжения, негорючее оборудование, мокрые процессы	Д	Невзрыво-пожароопасная	-	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение
8.15. Помещения для мокрого хранения реагентов (хлорной извести, поваренной соли и т.п.), негорючие растворы	Д	То же	-	--"
8.16. Дизельные станции при совмещении машинного отделения с баками для хранения топлива и масла при вместимости баков до 5м ³ , жидкости, сжигаемые в качестве топлива	Г	--"	-	Огнетушитель пенный - 1шт., ящик с песком 0,5м ³ и лопата на помещение
8.17. Дизельные помещения с использованием топлива в баках ёмкостью более 5м ³	В	П-I	до 500-АПС	--"
8.18. Помещения мойки фильтров и запчастей компрессоров, горючие жидкости, горючие и промасляные упаковочные материалы	В	П-IIa	100...1500-АПС	Огнетушитель пенный - 1шт. на помещение
8.19. Помещения компрессорной станции для воздуха	Д	Невзрыво-пожароопасная	-	--"

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Производственные, складские, вспомогательные и другого назначения помещения, не указанные в этом приложении, должны классифицироваться аналогично тем, которые близки к ним по пожарной опасности.
2. В графе 4 — площадь, защищаемая автоматическими установками, в большинстве случаев указана с применением АПС в связи с тем, что указанных помещений больших размеров практически не бывает; в случаях, когда площади этих помещений будут более 500м^2 (более 1000м^2 , более 1500м^2), они должны оборудоваться автоматическими установками пожаротушения (АУП). Выбор средств автоматического пожаротушения (вода, пена, газ, порошок) определяется технологическими требованиями и технико-экономическими показателями.

Таблица 2

Характеристика помещений по условиям
среды

№ пп	Наименование	Характеристика помещений				
		по влаж-ности	по запылен-ности	Класс пожаро-и взрыво-опасности	По опасности поражения электротоком	Категория по взрыво-пожарной опасности
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сырьевая площадка (закрытая)	влаж-ность	не пыльное	П-Иа	повышенная опасность	В
2.	Подготовительное отде-ление	влажное	не пыльное	не пожаро-опасное	особо опасное	Д
3.	Сиропо- и заливоварочные отделения	влажные	не пыльные	не пожаро-опасные	особо опасные	Д
4.	Отделение сепарирования соков	влажное	не пыльное	не пожаро-опасное	особо опасное	Д
	подготовки круп и бобовых	сухое	пыльное	П-Иа	повышенная опасность	В
5.	Производственные отделен-ия основных техноло-гических цехов	влажные	не пыльные	не пожаро-опасные	особо опасные	Д
6.	Отделения обжарочное, стерилизационное, стекло-тарномоечное, пригото-вления моющих и дезинфициру-ющих растворов	влажные	не пыльные	не пожаро-опасные	особо опасные	Д

Продолжение табл. 2

I	2	3	4	5	6	7
7.	Отделение оформления и упаковки готовой продукции	сухое	не пыльное	II IIa	повышенной опасности	B
8.	Отделение сушильное	сухое	пыльное	II IIa	повышенной опасности	B-Г
9.	Отделение фасовки и складирования сухих семян, выжимки в мягкую тару	сухое	пыльное	II IIa	повышенной опасности	B
10.	Склады готовой продукции, упакованной в мягкую тару, в деревянные ящики и картонные мешки, склады сахара, круп, тары	сухие	не пыльные	II IIa	повышенной опасности	B
11.	Склад растительного масла	сухое	не пыльное	II IIa	особо опасное	B
12.	Отделение дефростации мяса	влажное	не пыльное	не пожаро-опасное	особо опасное	Д
13.	Отделение для просеивания муки, сахара, соли, сухого молока и других сыпучих материалов	сухое	пыльное	II IIa	повышенной опасности	B
14.	Отделение подготовки и мойки инвентаря	влажное	не пыльное	не пожаро-опасное	без повышенной опасности	Д
15.	Морозильное отделение	влажное	не пыльное	не пожаро-опасное	повышенной опасности	Д

Продолжение табл. 2

1	2	3	4	5	6	7
16.	Отделение утилизации отходов	влажное	не пыльное	не пожаро- опасное	особо опасное	Д
17.	Отделение асептической обработки и хранения соков	сухое	не пыльное	не пожаро- опасное	особо опасное	Д
18.	Воздушная компрессорная	сухое	не пыльное	не пожаро- опасное	повышенной опасности	Д
19.	Машинные залы и аппаратные аммиачных холодильных установок	сухое	не пыльное	В-1б	повышенной опасности	Б
20.	Цехи деревянной и картонной тары, стлярные мастерские	сухое	пыльное	П-11	повышенной опасности	В
21.	Слесарное, станочное, сантехническое и электро-ремонтное отделения ремонтных мастерских	сухие	не пыльные	не пожаро- опасные	повышенной опасности	Д
22.	Кузнечное и сварочное отделения ремонтных мастерских	сухие	не пыльные	не пожаро- опасные	повышенной опасности	Г
23.	Отделение зарядки аккумуляторных батарей напольного транспорта	сухое	не пыльное	В-1б в верхней зоне	повышенной опасности	А
24.	Цех производства металлической тары	сухой	не пыльный	не пожаро- опасный	повышенной опасности	Д

Продолжение табл. 2

1	2	3	4	5	6	7
25.	Склад выжимки	сухой	пыльный	П-П	повышенной опасности	В
26.	Овощехранилище, фруктохранилище	влажное	не пыльное	П-Па	повышенной опасности	В
27.	Диспетчерская	сухая	не пыльная	не пожаро-опасная	без повышенной опасности	Д
28.	Производственная лаборатория	сухая	не пыльная	не пожаро-опасная	повышенной опасности	Д
29.	Транспортная галерея	сухая	не пыльная	пожаро-опасность зависит от перемещаемых грузов	повышенной опасности	категория зависит от перемещаемых грузов
30.	Прачечная	влажная	не пыльная	П Па	особо опасная	В

Таблица 3

Норматив годового фонда рабочего времени
в полнозагруженных сменах

Вид сырья	Закавказье, Средняя Азия, Казахстан	Молдавия, юг Украины ^{х)} , Сев. Кавказ	Остальные районы Украины	Нижнее Поволжье	Центральные районы РСФСР	Остальные районы страны
Томаты	100	90	70	70	-	45
Кабачки	150	150	100	110	80	60
Зеленый горошек	-	30	30	-	40	40
Семечковые плоды	160	120	120	-	100	100
Косточковые плоды и ягоды	140	140	100	-	-	-
Виноград	20	17	-	-	-	-

158

х) К югу Украины отнесены : Одесская, Николаевская, Херсонская и Крымская области

Таблица 4

Наименование отходов и рекомендации по
их использованию

Технологический процесс	Наименование отходов	Рекомендации по использованию
1	2	3
Очистка	Кожица корнеплодов и картофеля, получаемая при термических методах очистки ; кожица корнеплодов, получаемая при механических способах очистки, кожица томатов, плодоножки, кожица и семенные камеры плодов	На корм скоту без переработки
Протирание томатов	Вытерка томатов, в том числе семена	Супка семян и отгрузка маслозаводам, кожица - на корм скоту, на удобрение на кормовую муку
Удаление косточек из плодов	Плодовые косточки	Супка и отгрузка маслозаводам
Протирание кабачков	Вытерка кабачков	На корм скоту
Протирание плодов и ягод	Вытерка	На корм скоту

Продолжение табл. 4

1	2	3
Прессование при производстве яблочного сока	Выжимки	На производство сухого яблочного порошка (для кондитерской промышленности), на извлечение экстрактов (для производства спирта), на производство уксуса, и производство желирующего концентрата (для производства джема, повидла). Сушка (для производства пектина), на корм скоту.
Прессование при производстве виноградного сока	Выжимки	Сушка (для получения вторичных продуктов), на корм скоту, на кормовую муку.

Таблица 5

Физические свойства сырья

Наименование	Насыпная масса, кг/м ³	Удельная теплоемкость	
		ккал./кг град.	Дж/кг град.
I	2	3	4
<u>Плодовоовощное сырье</u>			
Брюква	600	0,86	3,60
Горошек зеленый	400	0,84	3,52
Кабачки	400	0,90	3,77
Капуста качанная	400	0,93	3,89
Картофель	650	0,85	3,56
Лук репчатый	600	0,86	3,60
Морковь	550	0,94	3,94
Петрушка-корень	350	0,86	3,60
Репка	550	0,95	3,98
Свекла	600	0,86	3,60
Томаты	600	0,90	3,77
Тыква	400	0,88	3,68
Укроп	120	0,91	3,81
Чеснок	600	0,91	3,81
Шпинат	170	0,92	3,85
<u>Фруктово-ягодное сырье</u>			
Абрикосы	550	0,92	3,85
Айва	620	0,90	3,77
Алыча	610	0,90	3,77
Виноград	420	0,92	3,85

Продолжение таблицы 5

1	2	3	4
Вишня	700	0,92	3,85
Груши	600	0,91	3,81
Земляника	650	0,92	3,85
Клубника	650	0,92	3,85
Клюква	410	0,91	3,81
Крыжовник	600	0,91	3,81
Лимоны	490	0,90	3,77
Малина	650	0,91	3,81
Мандарины	500	0,90	3,77
Персики	550	0,92	3,85
Слива	600	0,91	3,81
Смородина	680	0,91	3,81
Черешня	700	0,91	3,81
Яблоки	550	0,90	3,77
<u>Сыпучее сырье</u>			
Крахмал картофельн.	650	0,45	1,88
кукурузный	550	0,48	1,80
Крупа гречневая	640	0,59	2,81
манная	650	0,44	1,84
рис	680	0,42	1,76
Молоко сухое	450	0,39	1,63
Мука пшеничная	500	0,43	1,80
ржаная	-	0,44	1,84
Сахар-песок	750	0,32	1,34
Соль пищевая	-	0,27	1,13

Продолжение табл.5.

I	2	3	4
<u>Разное сырье</u>			
Говядина	-	0,75	3,14
Масло коровье	-	0,73	3,06

Тара стеклянная для
консервов

Вид тары	Диаметр венчика горло- вины, мм	Вместимость, см ³		Наружные размеры, мм		Масса едини- цы тары, г
		номиналь- ная	полная	диаметр цилин- дрической части	высота общая	
1	2	3	4	5	6	7
Банки по ГОСТ 5717-91	58	250	280 \pm 10	71	100	170
	68	350	385 \pm 10	72	125	210
	82	3000	3200 \pm 50	154	286	980
Банки по ТУ III-18-3-81	50	100	117 \pm 3,5	55	68	75
Бутылки по ТУ III-18-3-81	28	200	215 \pm 3	55	181	180
Бутылки по ГОСТ 10117-91	тип XI	200	215 \pm 7	55	195	240
	X	330	345 \pm 7	63	230	330
	X	500	520 \pm 7	72	230	415

Таблица № 7

Банки металлические для консервов
для детского питания

Принятое обозначение банки	Вместимость (номинальный объем), см ³	Наружные размеры, мм	
		диаметр, мм	высота, мм
1	2	3	4
24	95	54,0	54,0
36	140	54,0	76,0
25	155	54,0	84,0
39	215	54,0	114,0
20	155	63,0	63,0
23	195	63,0	76,0
4	260	76,0	70,0

Таблица 8

Нормы потерь стеклянной консервной тары
при транспортировании, хранении, в процессе
производства

(в %)

№ п/п	Наименование операции	Бутылка узко- горлая для соков по ГОСТ 10117-91 емк. 200+500 мл.		Банка стек- лянная по ГОСТ 5717-91 емк. 100+250 мл.		Банка стек- ляная по ГОСТ 5717-91 емк. 350 мл.	
		новая	возвратная	новая	возврат- ная	новая	возв- ная
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Транспортирование в вагонах, кон- тейнерах, баржах:						
1.1.	в упаковке	0,8	1,2	0,9	1,2	1,0	1,4
1.2.	без упаковки	1,5	1,8	-	-	2,0	2,2
2.	Выгрузка вагона, контейнера, баржи:						
2.1.	в упаковке	0,25	0,25	0,2	0,2	0,25	0,25
2.2.	без упаковки	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
3.	Транспортирование автомобильным или грузовым транспор- том						
	в упаковке	0,3	1,2	0,3	0,5	0,3	1,4
4.	Разгрузка авто- мобильного или грузового тран- спорта (в упаковке)	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2

Продолжение таблицы 8

1	2	3	4	5	6	7	8
5.	Хранение в тарном складе						
	в упаковке	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8
	без упаковки	1,0	1,0	-	-	1,4	1,4
6.	Транспортировка из тарного склада в производственный цех	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7.	Расфасовка пакет-поддона	-	-	0,1	-	0,1	-
8.	Мойка, шарка и подача на фасовку	1,5	1,5	1,0	1,25	1,5	1,6
	<u>ИТОГО</u> потери пустой стеклянной тары:						
	- при транспортировании в вагонах, баржах, контейнерах, хранении и обработке :						
	в упаковке	3,15	3,55	3,1	3,55	3,45	4,15
	без упаковки	4,0	4,9	-	-	5,6	5,8
	- при транспортировании автомобильным или грузовым транспортом, хранении и обработке:						
	в упаковке	2,5	3,4	2,5	2,95	3,0	4,0

Продолжение таблицы 8

I	2	3	4	5	6	7	8
9.	Фасовка, упаковка, ополаскивание и подача на стерилизацию	1,5	1,5	0,2	0,5	0,3	0,3
10.	Стерилизация, мойка, сушка наполненной стеклянной тары	0,3	0,3	0,24	0,45	0,2	0,45
11.	Транспортирование готовой продукции на склад	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
12.	Оформление готовой продукции (этикетирование, укладка в ящики)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
13.	Хранение готовой продукции на складе	0,2	0,2	0,1	0,15	0,1	0,15
14.	Транспортирование и отгрузка готовой продукции	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	<u>Итого</u> бой стек- лянной тары в производственных цехах	3,5	3,5	1,64	2,1	2,2	2,55
	В том числе цеховой стекло- бой	2,0	2,0	0,64	0,85	0,7	0,95

Продолжение таблицы 8.

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Примечания : 1. При расположении тарных складов на расстоянии 15 м и более от завода нормы потерь за счет доставки банок на завод увеличиваются на 0,1%.

2. При использовании пристанционных перевалочных баз (складов) нормы потерь пустей стеклотары увеличиваются на 0,2%.

3. Нормы боя и деформации банок I-82-3000 принимать по соответствующей таблице "Норм технологического проектирования предприятий плодоовощной консервной промышленности" ВНТП -12-91к".

Таблица 9.

Ящики из гофрированного картона
для упаковки консервов (по ГОСТ 13516-86*)

Номер ящика по ГОСТ 13516- 86*	Размеры ящика, мм внутренние			Тара, подлежащая укладке в ящик		Число единиц в 1 ящике (шт.)
	длина	ширина	высота	Банки стеклянные по ГОСТ 5717-91 (диаметр венчика, горловины, мм емкость, мл.)	Бутылки стеклянные по ГОСТ 10117-91, тип, емкость, мл	
46	410	270	210	I-58-200		48
57	440	220	210	I-58-250		36
63	455	304	206	I-58-250		48
19	360	300	221		XI-КП-200	30
25	380	228	228		X-КП-500	15
43	390	310	237		X-КП-500	20
43	390	310	237		X-КП-330	24
44	398	200	230		X-КП-330	18
70	480	250	195		XI-КП-200	32

Таблица 10

Основное технологическое оборудование
предприятий по производству консервов
для детского питания

	Наименование оборудования	Назначение	Техническая характеристика	Стоимость в тыс.руб., пр-нт, № поз.	Завод-изготовитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1. МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ СЫРЬЯ						
1.	Машина моечная барабанная РЗ-КМ2-А.10 513141019002	Предназначена для мойки овощей, фруктов и корнеплодов с твердой структуре	Техническая производительность, кг/ч : по овощам и фруктам - 10000 по корнеплодам - 5000. Номинальная мощность, кВт.- 2,2 Расход воды при давлении 0,2 МПа, м3/час. - 3 Габариты, мм : 3870x1420x2115 Масса, кг - 900	5,400	г.Одесса НПО продуктов детского питания 270000, Одесса, ул.Лопатто, 13	
2.	Машина для мойки А9-КМ2-Ц ТУ-27-31-3127-84 ОКП 513141000310	Предназначена для мойки мелкоплодных фруктов, ягод и бобовых культур, ополаскивания мелкоплодных овощей, а также для охлаждения их после тепловой обработки	Производительность техническая, кг/ч., не менее 4000 Потребляемая электроэнергия, кВт.ч. 0,75 Расходы воды, м3 час. 3 не более Масса, кг 320 Габаритные размеры, мм 2000x682x1700	Договорная 4,000	Архангельская обл. Котласский ЭМЗ 413022, г.Кулибышев, Заводское шоссе, 11 завод "Продмаш" ПО "Старт"	

1	2	3	4	5	6	7
3.	<p>Машина стиральная КП-017А ТУ 22-5398-82 ОКП 4855143239</p>	<p>Предназначена для мойки зелени</p>	<p>Производительность, кг/ч 30,6 Загрузочная масса, кг 25 Объемный модуль, лмЗ/кг I4 Давление подводимого пара, атм. 2-4 Тип электродвигателя 4АМ80В6 Мощность, кВт I, I Число оборотов в минуту I000 Габаритные размеры, мм длина I245 ширина I050 высота I615 Масса, кг не более 435</p>	<p>I, I50</p>	<p>484089, г. Джамбул, Казахская ССР, ул. К. Маркса, 62 завод "Коммунар"</p>	
4.	<p>Машина моечная вибрационная ММВ-2000М ТУ 4-1121.0111-88 выгрузка слева код ОКП 515164013401 ММВ-2000М-01 выгрузка справа код ОКП 515164015408</p>	<p>Для мойки картофеля</p>	<p>Производительность, кг/час. 2000 Расход воды на I кг картофеля, л I+I,5 Номинальная мощность, кВт 2,2 Габаритные размеры, мм I480x780x930 Масса, кг 215</p>	<p>Договор- ная 0,398</p>	<p>Киевский оптичный завод ПО "ТОМАК" 252655, г. Киев, ул. Викентия Хвойко, I5/I5</p>	

172

1	2	3	4	5	6	7
5.	<p>Машина моечная ТТ-КУМ-5 ТУ 27-31-2988-81 ОКД 5131410019</p>	<p>Предназначена для мойки овощей, фруктов (кроме корнеплодов, листовых и бахче- вых культур)</p>	<p>Производительность (по поматам), т/ч 5 Потребляемая электро- энергия, кВт.ч 4,5 Расход воды, м3/ч. 5 Габаритные размеры, мм: 3850x1310x1805 Масса, кг 885</p>	<p>Прейскурант 24-03 п. № 05-007 3,050</p>	<p>Куйбышевский з-д "Продмаш" ПО "Старт" код завода по окто 7525916</p>	
6.	<p>Машина моечная конвейерная тип I с роликовым конвейером ТТ-КУ2-М5 ТУ I-01-9015-83 513141018604</p>	<p>Предназначена для мойки помидов и семечковых плодов</p>	<p>Производительность, т/час. 6 Расход электроэнергии, кВт/ч. 4,5 Расход воды, м3/ч. 4,0; Габаритные размеры, мм 3800x1280x1790 Масса, кг 900</p>	<p>Условная цена 8,125</p>	<p>Куйбышевский завод "Продмаш" 443022, г. Куйбышев Заводское шоссе, II</p>	
	<p>Тип II с ленточным конвейером 5131410187</p>	<p>Предназначена для мойки косточковых плодов</p>	<p>Производительность, т/ч 4,0</p>			
7.	<p>Машина для замочки и гидросортировки свеклы 5131410304</p>	<p>Предназначена для замочки и гидро- сортировки свеклы</p>	<p>Производительность техническая, кг/ч - 5000 Установленная мощность, кВт - 1,3 Габариты, мм: 4920x1600x2240 Масса, кг - 1200</p>	<p>6,000</p>	<p>г. Одесса НПО продуктов детского питания 270000, г. Одесса ул. Лопатко, 13 Каховский ЗМЗ</p>	<p>Зака- лывается Кахов- ка через Одессу</p>
					<p>326800, г. Каховка ул. Мелитополь- ская, I</p>	

173

1	2	3	4	5	6	7
8.	Машина моечная барабанная РЗ-1М2-Л.3,5 5131410190	Предназначена для мойки овощей, фруктов и корне- плодов с твердой структурой.	Техническая произво- дительность, кг/ч : по овощам и фруктам - 2500 по корнеплодам - 1250 Номинальная мощность, кВт - 0,75 Расход воды при давлении 0,2 МПа, м3/час. - 1,5 Габариты, мм: 2400x1050x1700 Масса, кг - 460	5,400	г.Одесса НПО продуктов детского питания 270000, Одесса, ул.Лопатко, 13	
9.	Машина моечная барабанная РЗ-1М2-Л.5 513141019001	--	Техническая произво- дительн., кг/ч : по овощам и фруктам - 5000 по корнеплодам - 2500 Номинальная мощность, кВт - 1,1 Расход воды при давлении 0,2 МПа, м3/час. - 2,0 Габариты, мм : 3000x1200x1850 Масса, кг - 600	5,400	--	

474

1	2	3	4	5	6	7
I0.	Машина моечная A9-KM2-A/I ТУ II-01-9023-89 5I3I4IC188	Предназначена для первичной мойки корнеплодов (картофели, моркови, свеклы, белого корня), либо очистка корнеплодов от кожуры после промышленной обработки	Производительность, т/ч Расход электроэнергии, кВт.ч Расход воды, м3/час. Габариты, мм 4650x1280x2275 Масса, кг	5 1,5 5 1300	Условная цена 10,625	ПО "Старт" Куйбышевский завод "Продмаш" 443022 Куйбышев Завдское шоссе, № II
II.	Машина моечная A9-KM3-B ТУ 27-3I-34I2-87 Код 5I3I4IC04005	Предназначена для мойки овощей и фруктов, кроме корнеплодов, листовых и бахчевых	Производительность, т/час. Потребление воды, м3/час. Установленная мощность, кВт Масса, кг Габаритные размеры, мм : 4450x1420x1650	12,5 10,0 4,1 1150	9,270	Клишиневский з-д пищевого оборудования код з-да 7526II3 277036, г. Кишинев ул. Добровольского, 12
I2.	Барабанная моечная машина A9-KM3-M ТУ I-01-9001-88 Код ОКП 5I3I4IC17502	Предназначена для мойки плодов и овощей с твердой структурой	Производительность по яблокам, т/ч по моркови, т/ч Расход эл. энергии, кВт.ч Расход воды, м3/ч Масса, кг Габаритные размеры, мм 3390x1270x1600 Занимаемая площадь, м2 4,3	6,0 4,0 1,1 3,0 2,0 810	3,85	Кировское машиностроительное производственное объединение им. XX партсъезда (610047 г. Киров) Код предприятия по ОКП 7507812 610047, г. Киров

175

1	2	3	4	5	6	7
13.	<p>Моечная машина ТТ-КУ2-М-Ш Код ОКП 513141002108</p>	<p>Предназначена для мойки огурцов, баклажанов, кабачков</p>	<p>Производительность, т/час. 4 Расход электро- энергии, кВт.ч 1,5 Расход воды, м3/час. 3,0 Габаритные размеры, мм 4300x1300x1900 Масса, кг 1300</p>	<p>Отпускная цена 7,000</p>	<p>Киевское ПО им. Артема 252050 г. Киев, ул. Мельникова код предприятия по ОК ПО 7507918</p>	
14.	<p>Машина моечная РЗ-КМБ Код ОКП 5131410203</p>	<p>Предназначена для мойки корне- плодов</p>	<p>Производительность, кг/ч 1000 Расход эл. энергии, кВт.ч 2,1 Расход воды, м3/ч. 1,0 Масса, кг 1100 Габаритные размеры, мм 3612x1000x1950</p>	<p>8,5</p>	<p>Зак ВПО Закарпатская обл., пгт. Дубовое 295754. п.г.т. Дубовое Закарпатской обл., Тячев- ский район</p>	176
15.	<p>Машина моечная А9-КМИ ТУ 27-31-3339-87 Код ОКП 5131410069</p>	<p>Предназначена для мойки овощей и фруктов, кроме корнеплодов и бахчевых</p>	<p>Производительность, кг/ч 1000 Потребляемая мощ- ность, кВт.ч 3,5 Расход воды, м3/час. Габариты, мм : 1710x1880x1610</p>	<p>6,3</p>	<p>Изяславский завод "Пищемаш" 281200, г. Изяслав, Хмельницкой обл., ул. Октябрьская, 108</p>	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

2. МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ ТАРЫ И ОБОРУДОВАНИЯ

I.	Машины для мойки стеклянных банок И2-КА2М-6 ОКП 513480083 ТУ 3-1819-89	Предназначена для мойки новых и оборотных стеклянных ба- нок вместимо- мостью 0,2- 0,25 л. ГОСТ 5717-81Ж	Производительность, банок/ч.	6000	10,6	Мелитопольский з-д продоволь- ственного машино- строения им.В.В.Воровского объединения "Мелитополь- продмаш" Кол з-да 5750148
			Расход воды, м3/ч.	6,55	24-03	
			Расход пара, кг/ч.	550	д.136	
			Габаритные размеры, мм	5350x4750x2400	поз.	
			Масса, кг	6500	0,6-136	
			Мощность электро- двигателя, кВт	18,35		

177

1	2	3	4	5	6	7
3.	Установка для безразборной мойки пластинчатых пастеризаторов Д7-ОМГ ТУ 27-08-1778-75 513221704004	Предназначена для безразборной мойки пластинчатых пастеризаторов	Количество бачков, шт. -2 Масса, кг -580 Габариты бачка, мм: диаметр -650 высота -1000 Насос центробежный Х45/31 КС в комплекте с двигателем 4ЛМ1602У13 Подача, м3/ч -45 Напор, м -31 Установленная мощность, кВт -10 Габариты, мм: 2261x650x1900	Г, 100 24-03 доп. 45 Поз. 12-038	Московский опытный завод "Пищемаш" Код завода 0242002 107082, г. Москва, Б-82, ул. Б. Почтовая, 30	
4.	Установка для санитарной обработки оборудования А9-КХЛ 513141	Используется в цехах малой мощности	Производительность, м3/ч. 6 Вместимость бака, м3 0,9 Напор на выходе установки, МПа 0,4 Потребляемая электроэнергия, кВт/ч 15 Занимаемая площадь, м2 5 Масса, кг 1500	16,98	Кокчетавский филиал агрегатного з-да "Наука" 475012, Кокчетав, Казахской ССР	

1	2	3	4	5	6	7
5.	<p>Бутылкомоечная машина ШЧ-ВМ2А-1,5</p>	<p>Предназначена для мойки бутылки емк. 0,5 и 0,33 л</p>	<p>Производительность, бут/час. 1650 Время мойки, мин. 14 Мощность электродвигателя, кВт 6 Расход пара, кг/час. 66 Масса, кг 4500 Габаритные размеры, мм 4100x780x2100</p>	<p>9,675</p>	<p>Белопольский машиностроительный з-д 245210, г. Белополье Сумской обл.</p>	
6.	<p>Установка моечная В2-01А ТУ 27-32-2540-82 Код ОКП 5132217065</p>	<p>Предназначена для мойки резервуаров, пластичных и трубчатых теплообменников и трубопроводов</p>	<p>Производительность, м3/час 20 Продолжительность мойки, мин. 30+60 Установленная мощность, кВт 20 Расход воды, м3/час. 12 Расход пара, кг/час. 500 Масса, кг 3810 Габаритные размеры, мм 4500x2900x2980</p>	<p>21,0 пр-кт 24-04 п.12-176</p>	<p>Бийское машиностроительное объединение "Восток" Код ОКПО 50266С4 659303, г. Бийск Алтайский край ул. Мерлина, 51</p>	179
7.	<p>Моечно-сушильный агрегат А9-КМ-2У ТУ 1-01-9036-89 5131480068</p>	<p>Предназначен для мойки и сушки наполненных 3-х л бутылкой</p>	<p>Производительность, бан/час 2520 Мощность эл. двигателя, кВт 16,0 Габариты, мм: 5500x2000x1600 Масса, кг 1750</p>	<p>3,600</p>	<p>Иркутский авиационный завод 664020, г. Иркутск-2С, ИАПО, ул. Новаторов, 1</p>	

I	2	3	4	5	6	выпуск намечен на 1992г.
8.	Машина моечная А9-КЛС/1 513170С340600	Предназначена для мойки заполненных стеклянных банок емкостью 0,25 л	Расход пара, кг/г 100 Расход воды м ³ /г 0,6 производит. бан/мин 120 установленная мощность, кВт 0,05 Габ. размеры, мм: 2845x160x1140	35,00	-	-
9.	Машина бутылко-моечная Е6-ВМГ-3 ГОСТ 20258-87 513178.1123	Предназначена для мойки бутылок Х КЛ-330 ; ХКЛ-500 ; ХЛ-КЛ-500 ХП-КЛ-330	Производительность, бут/час, 3920 Мощность электродвигателя, кВт 9 Габариты, мм 4825x2370x2170 Масса, кг 5800	15,470	-	Барский машиностроительный завод код завода 244948 288600, г. Бар, Виноградской обл. ул. Р. Люксембург, 5
10.	Установка моечная В2-ОЦУ ТУ-3-1526-88 ОКП 513221710405	Для мойки молочных резервуаров и безразборной мойки молокопроводов.	Производительность, м ³ /час. 20 Напор насоса, м 31 Суммарная установленная мощность, кВт 9,5 Габаритные размеры, мм 3031x2151x2700 Комплектность - шкаф управления Масса, кг 2450	15,780	-	Бийское машиностроительное объединение "Восток" 659303 г. Бийск Алтайский край ул. Мерлина, 51

180

1	2	3	4	5	6	7
3. МАШИНЫ ДЛЯ КАЛИБРОВКИ, СОРТИРОВКИ И ОЧИСТКИ СЫРЬЯ						
1.	Калиброватель универсальный А9-ККХ 513141	Предназначен для калибровки сырья в цехах малой мощности	Производительность, кг/ч Потребляемая электроэнергия, кВт.ч. Габаритные размеры, мм 3660x1150x1350 Масса, кг	3000 0,87 1000	8,333	Тушинский машзавод г. Москва 123362 Москва, Д-362 ул.Свободы,33
2.	Машина для отделения плодоножек А9-КЧЭ 5131410106	Для отделения плодоножек черешни, сливы	Производительность, кг/ч по черешне по сливе Установленная мощность, кВт. Габариты, мм 2000x900x1400 Масса, кг	2100 2000 1,47 410	1,17 пр.24-03 п.06-012	Омск, КПО 644007 г.Омск (Агрегатный завод)
3.	Картофелеочистка КНА 600М1 ОКП 5151311069 ТУ 4-010.0102-88	Предназначена для очистки картофеля от кожуры	Производительность, кг/ч. Расход воды, на 1 кг прод. Габариты, мм 1500x1150x1280 Вес, кг Электродвигатель А0Л-32-4 Мощность, кВт Напряжение, В	600 1,5 600 2,7 220/380	1,302 пр.24-06 п.13-006 !	Киевский опытный завод "Томак" Код завода 2751010 252655 г.Киев, ул.В.Хвойко, 15/15

181

1	2	3	4	5	6	7
4.	Аппарат паротермической очистки корнеплодов А9-КЧЯ ТУ 27-31-3312-86 513145105001	Очистка корнеплодов от кожицы	Производительность по картофелю, кг/час. 3000 по моркови, свекле, кг/ч. 2500 Вместимость резервуара, л 355 Мощность двигателя, кВт. 6 Расход электроэнергии, кВт.ч. 3,2 Масса, кг 3320 Габариты, мм 5450x2525x3600	ориентир. 82,150	284500 г.Красиллов Хмельницкой обл. ул.Ленина, 16 завод "Пищемаш" Код 7609608 <hr/> 252062 г.Киев пр-т Победы, 100 АПО им.50-летия Октября	
5.	Бланширователь овощей паровой 19.00.00.00М Код ОКП 51104608 ТУ 18 УССР 2-40-78	Предназначен для очистки корнеплодов от кожицы	Производительность, т/час. 6 Число оборотов шнека, об/мин. 10-27 Габаритные размеры, мм 4750x2720x1100 Масса, кг 3770	3,9	Донецкий экспериментальный механ. з-д Код ОКПО 1294 <hr/> 340012 г.Донецк ул.Горновая, 2а	
6.	Конвейер сортировальный РЗ-КТИ Код ОКП 513470	Предназначен для обрезки концов моркови	Производительность, кг/час при переработке моркови ø 25-50 450 ø 50-70 550 Потребление эл.энергии, кВт.ч. 1,05 Габариты, мм 3000x1300x1700 Масса, кг 700	9,5	<hr/> Изяславский з-д "Пищемаш" Код ОКПО 4688797 <hr/> 281200 г.Изяслав Хмельницкой обл. ул.Октябрьская, 106	
7.	Машина для очистки лука от кожуры РЗ-КЧК Код ОКП 513141001010	Предназначена для очистки лука	Производительность, кг/час. 1300+1500 Потребление эл.энергии, кВт.ч. 2,2 Масса, кг 700 Габаритные размеры, мм 1700x800x1600	6,0	Евпаторийский опытный механический з-д <hr/> 334320 г.Евпатория ул.Тучина, 52	

1	2	3	4	5	6	7
8.	<p>Машина для сухой и мокрой очистки корнеплодов РЗ-КЧЧ 513141</p>	<p>Предназначена для сухой и мокрой очистки корнеплодов от кожицы после паротермической обработки</p>	<p>Производительность, кг/час. 500 Потребление эл. энергии, кВт.ч. 1,0 Расход воды, м3/ч. 0,3 Габариты, мм 2240x1000x1950 Масса, кг 700</p>	8,00	<p>Киевское авиационное ПО им. 50-летия Октября 252062 Киев, пр-т Победы, 100 Код предприятия 5249</p>	
9.	<p>Машина для удаления косточек (для цехов малой мощности) РЗ-КЩ</p>	<p>Предназначена для удаления косточек из плодов</p>	<p>Производительность, кг/ч. 500+800 Диаметр обрабатываемых плодов, мм 15+23 Расход эл. энергии, кВт.ч. 3,37 Расход воды, л/ч. 300 Высота загрузки плодов, мм 1130 Высота выгрузки плодов, мм 340 Высота выгрузки косточек, мм 185 Габариты, мм 2900x1120x1610 Масса, кг 1200</p>	12,000	<p>347923 г. Таганрог Ростовской обл. Таганрог АПО</p>	<p>В 1991г. и далее изгот. 10 штук</p>

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

4. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ СОКОВ

1.	Сепаратор ВСЕ ОКЛ 5131713010 ТУ 9521.0043-89	Предназначен для очистки разведенной мелассы	Производительность, дм ³ /час. Установленная мощность, кВт. Рабочее число оборотов барабана в минуту Масса, кг Габариты, мм 1200x830x1670	7300 15 5000 1450	8,660	Плавский машино- строительный з-д "Смычка" Код завода 0242594 301050 г.Плавск Тульской обл.
2.	Сепаратор ВСЗ ТУ 951885-89 5131311096	Предназначен для осветления ординарных вин	Производительность, дм ³ /час. Установленная мощность, кВт. Число оборотов, об/мин. Рабочее число оборотов барабана в минуту Габариты, мм 1685x1070x1435	6000 15 1500 5000	9,230	То же
3.	Сепаратор Г9-КОВ ТУ 95210042-89	Предназначен для очистки плодоовощных соков	Производительность, л/час. Частота вращения барабана, об/мин. Мощность эл.двигателя, кВт Габариты, мм 1550x1200x1650 Масса, кг	10000 5000 15	11,00	Махачкалинский завод сепараторов 0242657 367000 г.Махачкала Дагестанская АССР Буйнакское шоссе, 9км

184

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

4.	Установка для ультраfiltrации соков на трубчатых мембранах М-8-УУФ-00 (0,1; 0,2; 0,3) с автоматической системой управления	Предназначена для осветления плодово-ягодных соков, в частности яблочного и виноградного	МВУУФ.00- 0,1-0,2-0,3 0,4-0,5-0,6-0,7 Произв. 5 1,25 2,5 3,75 т/час. Общ. площ. фильтрации, м ² 72 18 36 54 Масса, кг 2800 4800 5650 3900 Установ. мощность, квт. 78 25 41 60 Габариты, 4600 = L 4600 4600 4600 мм · В= 3000 1500 3000 1800 Н= 3200 3200 3200 3200	322,445	Кишиневский 3-д пищевого оборудования Код завода 575, 0127 277036 г. Кишинев ул. Добровольского, 12
----	--	--	--	---------	--

М-8-УУФ-04 (0,5;
 0,6; 0,7) с полу-
 автоматической
 системой управления
 ТУ 1-01-9060-90
 ОКП 513149

185

1	2	3	4	5	6	7
5.	Установка для первичной очистки сока Ш1Е-КСП (А9-КГН-1)	Предназначена для первичной очистки соков	Производительность, кг/час. по овощам и фруктам 10000 по корнеплодам 5000 Габариты, мм 5000x1454x2815 Масса, кг 670	3,962	Тираспольский ЭМЗ 6591	

5. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ
СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

1.	Просеиватель вертикальный центробежный П2-П 513121102710	Предназначен для просеивания муки	Производительность, кг/м 21,0 Емкость бункера, м3 0,12 Установленная мощность, квт. 1,1 Габариты, мм 1100x740x1850 Масса, кг 275	0,790	Хорольский мехзавод 315910 г.Хорол Полтавский обл. ул.Ленина, 106	Уральский приборостроительный з-д "Омега" 417822 г.Уральск
2.	Агрегат просеивательный А2-ХПГ ТУ 92-02.12.039-90 ОКП 513121232400	Предназначен для просеивания муки	Производительность, кг/ч 900 Габариты, мм 725x450x1150 Масса, кг 81	1,450 п.02-057	Киевский опытный завод "Пищемаш" Код завода 3440	

1	2	3	4	5	6	7
3.	Мукопросеивательно-дозировочный агрегат "Пиорат-2М" ТУ 61-51-85 5131219919	Предназначен для очистки от ферромагнитных разрыхлений аэрации и дозирования муки	Производительность, кг/ч 2000 - при тарной подаче муки - Производительность, кг/ч.2500 при бестарной подаче муки Мощность эл.двигателя, кВт -просеивателя 1,5 - Н В К 1,5 Габариты, мм : - просеивателя 1950x1150x1700 - наклонного винтового конвейера (НВК) 4940x520x560 Масса просеивателя, кг 500 масса НВК , кг 200	4,900		

2

3

4

5

6

7

6. МАШИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ СЫРЬЯ

Машина для резки
резки овощей и
фруктов
Л9-КИП
ТУ 27-31-2897-80
ОКП
5131420002

Предназначена
для резки ово-
щей и фруктов
на кубики,
ломтики и бру-
сочки

Производительность техни-
ческая (при нарезке на кубики
9,5x9,5x9,5 мм),
т/час. 5

Цена
договорная

270005
Одесский
механический
завод

Допустимое количество
мелочи в зависимости от
нарезаемого продукта,
% не более 5

Код завода
0243069
ул. Хворостина, 40

Размеры нарезаемых, мм
не более : кубиков :

9,5x9,5x9,5

7x7 x 9,5

5x5 x 9,5

лапши 9,5x9,5 до 155

7x9,5 до 155

5x9,5 до 155

брусочков

9,5x19x19

9,5x9,5x19

Размеры перерабатываемого
сырья по наибольшему поперечному
сечению, мм

моркови 25...60

картофеля 50

свекла 50...140

петрушки кормовой свежей 15

сельдерея кормового свежего 30

1 2 3 4 5

Мощность электродвигателя,
кВт 1,7

	Габаритные размеры, мм	
	АЭ-КИП	АЭ-КИП-01
длина	1130	1550
ширина	950	950
высота	1200	1320
Масса, кг	355	402

489

1	2	3	4	5	6	7
2.	Корнерезка ЦС-125 513142990308		Производительность в за- висимости от формы, размера и вида нарезаемого продукта, кг/ч Габариты, мм : 605x460x1030	678,3 600 2000	678,3	Тихорецкий машзавод Код 344000 352100, г. Тихорецк, Краснодарский край, ул. Ачкасова, 2
3.	Машина для резки корнеплодов А9-КР2В ТУ 27-31-2460-77 ОКП 5131420207	Предназначена для резки на кубики и соломки раз- личных видов корнеплодов	Производительность, кг/ч Размеры нарезаемых продуктов, мм Мощность электро- двигателя, кВт. Габаритные размеры, мм 840x640x1360 Масса, кг	3000 10x10x x10 7x7x7 1.5 290	1,320	Одесский механиче- ский завод Код завода 024369 270005, г. Одесса ул. Хворостина, 40
4.	Машина для резки яблок РЗ-КРА ОКП 513142 ТУ 27-31-3214-85	Предназначена для резки яблок на дольки и удаления сердцевин	Производительность, кг/ч Установленная мощность, кВт Габариты, мм 6050x1480x1800 Масса, кг	2000 2,2 2085	20,875	Ханурацкий механиче- ский завод ПО "Грузгине- ман" 383650 Ханура ул. 9 апреля, 98

190

1	2	3	4	5	6	7
5.	<p>Машина для резки опоней и фруктов (MP-500) P3-KM9 ТУ I-CI-ЭС91-90 5I3I42</p>	<p>Предназначена для резки овощей и фруктов на ломтики тол- щиной 5, 7, 10 срусочка, губки</p>	<p>Производительностью по сырью при нарезке на ломтики 10 мм очищенного картофеля кг/ч не менее 500 Установленная мощность, кВт 0,55 Габариты, мм 585x260x600 Масса, кг 35</p>	I, 470	<p>Московский манзавод "Светло"</p>	<p>I40070, Московская обл. Люберецкий р-н п. Томилино ул. Тоголя, 39</p>
6.	<p>Машина для резки свеклы P3-KPC ТУ IO.852.016-90 5I3I420259</p>	<p>Предназначена для резки свеклы</p>	<p>Производительность, кг/ч 5000 Установленная мощность, кВт I,5 Габариты, мм : I350xI210x2620 Масса, кг 570</p>	5, 700	<p>326800, г. Каховка ул. Мелитополь- ская, 10 023 Код завода 0383847</p>	167
7.	<p>Агрегат для обрезки и очистки лука P3-KOB 5I3I41C303</p>	<p>Состоит из лука с предварительно об- рубленной ботвой от кожицы</p>	<p>Производительность, кг/ч 500 Общая установленная мощ- ность не более 5, I2 кВт Количество обслуживающего персонала, чел. I Габариты, мм : 4000xI200xI650 Масса, кг 800</p>	65, 250	<p>Омское машинострои- тельное конструкторское бюро</p>	<p>644II6, г. Омск, ул. Герцена, 3I2</p>

1	2	3	4	5	6	7
8.	Устройство для резки свеклы (для цехов малой мощности) А9-ИШБ/1-1 ТУ 1-01-9101-90 5131420362	Предназначено для отделения от общей массы мытой и очищенной от кожуры свеклы размерами 70...200 мм по наибольшему поперечному размеру и резки их на 4...6 частей	Техническая производительность, кг/ч 500 Потребление э/энергии, кВт.ч 4,1 Размер кусков свеклы в поперечном сечении после резки, мм 70x110 Габариты, мм: 2890x760x2590 Масса, кг 600 (по разовым заказам Белгородского предприятия "Импульс")	3,750	Машиностроит. конструкторское бюро "Старт" г. Свердловск 620082, г. Свердловск, ул. Прибалтийская, 24	
9.	Машина для резки яблок А9-КАН ТУ 27-31-3342-87 Код ОКП 5131420215	Предназначена для резки на дольки и удачения сердцевинки яблок при производстве фруктовых консервов и сухофруктов	Производительность, кг/час 600-800 Установленная мощность, кВт 1,1 Масса, кг 700 Габаритные размеры, мм 2500x1650x1400	12,000	Красиловский машзавод 7609608 281500, г. Красилов, Хмельницкой обл., ул. Ленина, 16.	
10.	Машина для резки А9-КИЯ Код ОКП 513141	Предназначена для резки на кружки огурцов и кабачков. Для цехов малой мощности	Техническая производительность, кг/ч 1000 Потребление электроэнергии, кВт.ч 1 Габаритные размеры, мм 2400x750x1280 Масса, кг 440	5,0	Каз ВПО г. Казань 420036 г. Казань, 36 ул. Деметьева	

1	2	3	4	5	6	7
II.	Овощерезательная машина КРО-350 ТУ 27-51-3832-87 код ОКП 515132-2028	Для нарезки сырых и вареных овощей	Производительность, кг/ч Мощность электродвигателя, кВт Габаритные размеры, мм 515x292x575 Количество видов нарезки Масса, кг	350 0,37 6-8 41,5	0,330	Барановичский завод "Торгмаш" Код ОКПО 8845022 225320 г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61

5. МАШИНЫ ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ И ДРОБЛЕНИЯ

I.	Машина для измельчения А9-КЛГ/2 код ОКП 5131420009	Предназначена для резки кабачков и баклажанов для производства овощной шквы	Производительность по кабачкам, кг/ч по баклажанам Потребление электроэнергии за 1 час., кВт.ч. Машина обеспечивает резку баклажанов и кабачков на кружки толщиной 20 или 40 мм. Форма кабачков удлиненная и шаровидная 1) длина, не более, мм 2) диаметр, не более, мм 3) стрела прогиба плодов лугособразной формы, не более, мм Габариты, мм : 2930x812x1756 Масса, кг	1800 1400 1,76 400 100 30 450	2,7	Калиновское ПО "Пищемаш" 297050, пгт. Калиновка, Винницкая обл., ул. Ленина, 67
----	--	---	---	---	-----	---

193

1	2	3	4	5	6	7
2	Дробилка Д1-7,5 ОСТ 27-31-3452-66 ОКП 5131420069	Предназначена для дробления фруктов и овощей с последующей переработкой их на фруктовый сок, пюре и др. продукты	Производительность (по яблокам), т/ч 7,5 Потребляемая электроэнергия, кВт 7,5 Габаритные размеры, мм 900x500x920 Масса, кг 280	1,654	Изяславский завод "Пищемаш", код завода 4688797	281200, г.Изяславль, Хмельницкой обл. ул. Октябрьская, 106
3	Дробилка Д2-7,5 5131420066 ТУ 27-31-3447-88	Предназначена для измельчения томатов с одновременным отделением семян	Производительность, кг/ч 7500 Потребление электроэнергии; кВт.ч 3 Габаритные размеры, мм 1850x500x1500 Масса, кг 545	3,350	Изяславский завод "Пищемаш", код завода 4688797	281200, г.Изяславль, Хмельницкой обл. ул. Октябрьская, 106
4	Гомогенизатор А1-012М ОКП 5132211004	Предназначен для дробления микроизмельчения сырья	Производительность, л/ч 5000 Максимальное давление гомогенизации, МПа (кгс/см ²) 20(200) Число двойных ходов плунжеров в минуту, не более 350 Потребляемая электроэнергия, кВт.ч, не более 37	4,320	Одесский мехзавод Код завода 0243069	270005, Одесса-5, ул. Хворостина, 40

1	2	3	4	5	6	7
			Габаритные размеры, мм 1470x1120x1640 Масса, кг	1685		
5.	Волчок К6-ФВП-120 513211218008	Предназначен для измельчения говяжьего жилованного мяса	Производительность, кг/ч Установочная мощность, кВт Занимаемая площадь, м ² Масса, кг	2000 12,5 1,44 800	4,000	Переволоцкий опытный механический завод <hr/> 461270, р.п. Переволоцкий, Оренбургской обл., ул. Пролетарская, 86
6.	Волчок марки К6-ФВП-120 ТУ 27-32-2595-81 ОКП 513211218008	Предназначен для непрерывного измельчения бескостного мяса и мясосопроductов при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий	Производительность техническая при измельчении говяжьего жилованного мяса второго сорта, через ножевую решетку с отверстиями диаметром 3 мм, кг/ч не менее Диаметр режущего механизма, мм Емкость загрузочной чаши, л Суммарная мощность установленных электродвигателей, кВт Высота выгрузки измельчаемого сырья, мм	2000 120 250 12,5 800	4,0	Переволоцкий опытно-мех завод ПОМЗ Код завода 0243100 <hr/> 461270 Переволоцк, Оренбург. обл., ул. Пролетарская, 86

1	2	3	4	5	6	7
			Габаритные размеры, мм не более :			
			длина	1600		
			ширина	200		
			высота	1600		
			Масса, кг не более	200		
7.	Вакуумный измельчитель непрерывного действия ИС ША I332.000-0 ТУ 92-0204.007-88 I321I23110	Предназначен для чечины барани при производстве мясных сортов вареных колбас. Может быть использован в линиях по производству консервов из рыбы, овощей и фруктов	Производительность, т/час Давление в рабочей зоне, кгс/см ² - Суммарная установленная мощность, кВт Удельное потребление э/ энергии, Втч/кг Расход охлаждающей воды, м ³ /ч Занимаемая площадь, м ² Масса, кг	- 2,5+ +4,5 0,2+ +0,8 93 30 0,876 12,5 2510	200,000	660033, г. Красноярск, ИПО прикладной механики Код завода 7550282 <hr/> 660038, г. Красноярск
8.	Агрегат ИСША I351.100-0 I321I23101	Для измельчения мяса до размера частиц 1,5-3 мм с одновременным подогревом до 70-80°C	Производительность, т/час	3,5	-	

196

Планируется в 1992 г.

1	2	3	4	5	6	7
9.	Агрегат ИСША I35I.200-0 I32II2 3I 02	Для измельчения мяса до размера частиц не более 0,6 + 3 мм	Производительность, т/час	3,5	660033, г. Красноярск НИО прикладной механики Код завода 7550282	Идентифицируется в 1992
10.	Агрегат ИСША I35I.300-0 I32II23103	Для измельчения мяса до размера частиц не более 0,2 мм	Производительность, т/час	3,5	660026, г. Красноярск	"
11.	Машина для измельчения РЗ-КИЖ ТУ III-4-20-84 513I420160	Предназначена для измельчения ко- банков и банда- жи резкой на части определен- ных форм и размера	Производительность, кг/ч: в об/мин бандажи Потребление э/энергии, кВт./ч. Габариты, мм: 3365x1235x2170 Масса, кг	10000 7700 3 1500	10,000 278000 г. Тирасполь, ЭМЗ Гребеницкий переезд Код завода 659I 32600, г. Каховка ул. Мешитополь- ская, I 5473	Заказы- вать оборудо- вание в Каховке через Одесское НИО про- дуктов детского питания ул. Лопатюк 13

197

1	2	3	4	5	6	7
12.	Дробилка Д2-15 5131420066 ТУ 27-31-3447-83	Предназначена для дробления фруктов и овощей с последующей переработкой на фруктовый сок, пюре	Производительность, т/час Потребление электро-энергия, кВт.ч Габариты, мм 1350x500x1500 Масса, кг	15 5,2 552	3,430	Изяславский завод "Пищемаш" Код завода 4688797 281200 г.Изяславль, Хмольницкая обл., ул.Октябрь-ская, 106
13.	Дробилка для плодов ВЛР-5 ОКП 1011840034	Для дробления плодов	Производительность техни-ческая по яблокам, т/час Мощность электродвига-теля, кВт Габариты, мм 915x676x1142 Масса, кг	5 II 250	0,66	453350, г.Кумертау Башк. АССР з-д "Искра" п/я В-8336 Код 7171 453350, Башкирская АССР, г.Кумертау, ул.Индустриальная,
14.	Дробилка для плодов (яблок) Код ОКП 1011840033 РЗ-ВДМ-20	Для дробления плодов	Производительность техни-ческая по яблокам, т/час. Мощность электродвига-теля, кВт Габариты, мм 1600x1100x850 Масса, кг	20 22 810	2,0	з-д "Искра" 453350, Башкирская АССР, г.Кумертау ул.Индустриальная,

198

1	2	3	4	5	6	7
15.	Дробилка-гребне-отделитель Б2-ЦД25-20 Б131311061 ТУ 5.891-111105-89	Предназначена для дробления винограда при производстве сока	Производительность, т/час Установленная мощность, кВт Габариты, мм: 1640x1080x1700 Масса, кг	20 4,5 805	2,150	"-
16.	Дробилка-гребне-отделитель центробежная для винограда Б2-ЦД2Г-20 ТУ 5.891-111105-89 Б131311061	Предназначена для дробления винограда с последующим отделением гребней	Производительность, т/час Установленная мощность, кВт Габариты, мм: 1640x1080x1700 Масса, кг	20 4,5 805	3,870	г.Тбилиси ПО "Трузнище-маш" им.26 комиссаров Код 8345525 <hr/> 380000, г.Тбилиси, ул.Октябрьская, 7
17.	Дробилка гребне-отделитель Б2-ЦД2Г-30 ТУ 5.891-111107-89	Предназначена для дробления винограда с последующим отделением гребней	Производительность, т/ч Установленная мощность, кВт Габариты, мм: 1640x1100x1750 Масса, кг	30 6,2 855	4,560	"-
18.	Дробилка-гребне-отделитель Б2-ВЦ2Г-20 ТУ 27-21-3334-87 Б13131114708	Предназначена для дробления винограда с последующим отделением гребней	Производительность, т/ч Габариты, мм: 2060x1250x1900 Масса, кг	20 1140	6,010	"-

199

1	2	3	4	5	6	7
19.	Дробилка АДА ТУ 18РСФСР 540-78 513142006106	Предназначена для дробления семечковых плодов, косточковых	Производительность, кг/ч Размер частиц 3,5; 5,0 мм Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм : 726x1014x650 Масса, кг	5000 4,0 156	0,320 Доп. I к преискурапу 24-12-39	Усть-Лабинский механический з-д 352300, Усть-Лабинский ул. Оболонского, 21

6. ПРОТИРОЧНЫЕ МАШИНЫ

I.	Машина для протирания АЭ-КИТ-3.5Д ОСТ 27-31-106-80 ОКП.5131420111	Предназначена для двукратного протирания томатов, овощей и семечковых плодов и фруктов, а также овощей и фруктовых полуфабрикатов	Производительность, бан/мин. Мощность электродвигателя, кВт Частота вращения бичевого вала, об/мин. Диаметр протирочного барабана, мм Угол опережения бичей: 1,5° 3° 6° Зазор между ситчатым барабаном и бичами, мм Габаритные размеры, мм 1380x570x1310 Масса, кг	125 6 1500 200 I...10 335	4,3	Одесский механический завод Код завода 0243069 270005, Одесса, ул. Хворостина, 40
----	--	---	---	--	-----	--

200

1	2	3	4	5	6	7
2.	Машина для проти- тирания А9-КИГ-14Д для двухкратного ОСТ 27-31-106-80 протирания томатов, ОКН 51314201114	Предназначена для двухкратного протирания томатов, яблок, моркови.	Производительность, т/ч Мощность электродвигателя, кВт Частота вращения бичевого вала, С-1 Диаметр протирающего бара- бана, мм Угол опережения бичей I° 5°, 3°, 6° Зазор между ситчатым барабаном и бичонки, мм Габаритные размеры, мм: 1800x730x1680 Масса, кг	15 22 24,3 300 I...IO 750	6,5	Одесский механический завод 0243069 270005, Одесса Хлороптина, 40
3.	Протирающая машина ПТ-191Ж 5131420039	Протирающая се- менистых плодов, овощей, ягод	Производительность, кг/ч в томатах по семенным плодам, овощам и полуфабрикатам Установленная мощность, кВт Габаритные размеры, мм: 895x410x600 Масса, кг	1780 1000 1,5 120	1,0 усл.	Одесский механический завод 0243069 -"-

201

1	2	3	4	5	6	7
4.	Протирочная машина МП-1000 ТУ 5.899-111901-89 5151332021	Предназначена для протирания пареных картофеля, гороха, фасоли, крупинок, свеклы, моркови, печеных яблок, творога на предприятиях общественного питания с числом посадочных мест от 50 до 300 человек	Производительность, кг/ч Мощность э/двигателя, кВт Габариты, мм : 650x350x630 Масса, кг	1000 0,75 50	0,280 усл.	Барановичский завод "Тортмеш" код завода 3345022 225320, г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61
5.	Машина для протирания ПП-7.1 ОКП 96042200012 ТУ 27-31-3444-87	Предназначена для протирания овощей, фруктов, а также овощных и фруктовых полуфабрикатов	Производительность по поматам, кг/ч овощным и семячковым плодам по косточковым плодам Масса, кг Потребление электроэнергии, кВт.ч Габаритные размеры, мм: 1300x410x710	7100 4000 4000 250 5,5	3,5	Красилловский машзавод Код завода 7609608 281500, г. Красиллов Хмельницкая обл. ул. Ленина, 10
6.	Протирочная машина РЗ-КМЗ ТУ 10-03-407-87	Для протирания овощей и фруктов	Производительность : по яблокам, кг/час по тыкве, кг/час по поматам, кг/час Габариты, мм: 1193x1032x1750	6000 7000 9000	2,173	Траспольский экспериментально-молочн. завод 6591

202

1	2	3	4	5	6
7.	Протирочная машина РЗ-КИЗ 513142	Для протирания и финиширования плодово-овощного сырья для производства соков	Производительность техни- ческих, кг/ч : по яблокам, 6000 по тыкве 7000 по томатам 9000 Потребление электро- энергии, кВт.ч 7,5 Масса, кг 400 Габаритные размеры, мм 1193x1032x1750	2,3	Каховский эксперимен- тально-меха- нический з-д. Заказывать через ИТС "Консерв- промкомплекс"
8.	Машина проти- рочная А9-КИГ-7 Код 5131420135	Предназначена для протирания томатов, огурцов, семечковых плодов и фруктов, а также одноклеточных и фруктовых полуфабрикатов.	Производительность, т/час по томатам 7,1 по яблокам 5 по моркови 5 Потребляемая электро- энергия, кВт.ч 7,5 Масса, кг 220 Габаритные размеры, мм 1365x570x770	3,090 условн.	Одесский механический завод 0243069 <hr/> 270005, Одесса, 5 ул. Хворостина, 40
9.	Машина проти- рочная А9-КИГ-14 Код 5131420114	Предназначена для протирания то- матов, овощей, семенко- вых плодов, фрук- тов, полуфабрика- тов	Производительность (по томатам), т/час Потребляемая мощность, кВт Масса, кг Габаритные размеры, мм 1680x750x900	4,320 I4 условно II 370	То же

203

1 2 3 4 5 6

7. ПРЕССЫ, ФИЛЬТРЫ,
СТЕКЛЕТЫ, ПЛАЗМОЛИЗАТОРЫ

<p>1. Электроплазмоллизатор А9-КЭ2-Д БИЗІ49000402</p>	<p>Предназначен для электрической обработки измельченных плодов и ягод (яблок, винограда, вишен и др.) с целью увеличения выхода сока при последующем прессовании</p>	<p>Техническая производительность (по яблокам), т/ч не менее 7 Потребление эл. энергии, за 1 час работы МДж (квт.ч) 35,0 - (100,8) Установленная мощность привода, кВт 2,2 Увеличение выхода сока, % не менее 11,0 Габариты, мм: 1120x1030x1000 Масса, кг 525 Занимаемая площадь, м² 1,15</p>	<p>усл. 8,000</p>	<p>Кировское машиностроительное производственное объединение им. XX партсъезда Код предприятия 7507812 610047, г. Киров</p>
<p>2. Пресс шнековый для переработки яблок ВШШ-5 ТУ 27-31-2737-79 ОКП 1011840150</p>	<p>Предназначен для прессования свежесдробленных яблок с целью извлечения из них сока.</p>	<p>Производительность техническая (по яблокам), т/ч 5 Количество шнеков, шт. 2 Диаметр шнеков, мм 520 Скорость вращения шнеков: транспортирующего 5,27 прессующего, об/мин. 2,89 Максимальное удельное давление на прессующую массу, кгс/см² 7,5</p>	<p>5,07</p>	<p>З-д "Искра" г. Кумертау Башкир. АССР 453350, Башкирская АССР, г. Кумертау, ул. Индустриальная, 1</p>

204

Общий выход сока из культурных помолологических сортов свежих яблок технической зрелости, дал./т 68-71

Содержание пектина в общем соке по влажному оксигенрибутированному осадку, г/л 30-45

Обогащение сока железом, мг/л 1,9

Электродвигатель : мощность, кВт 7,5

Частота вращения ротора, об/мин 1725

Габаритные размеры, мм 500x920x1700

Масса (не более), кг 3300

3. Пресс шнековый
 ЗИЗБЛ102506
 П1-ВЛ20-20

Отбор сусла из виноградной мезги

Производительность, т/час 20

Выход сусла, дал/т 22,5

Мощность электродвигателя, кВт 15

Габариты, мм 3350x1050x1620

Масса, кг 3000

5,890 Нежинский
 Прото- механический
 кол МПО завод
 согла- Код 0243294
 соп.
 догов. 251200
 опто- Нежин, Черни-
 вой говской обл.,
 цены ул. Б.Хмель-
 от ницкого, 37
 12.12.
 88.

205

1	2	3	4	5	6	7
4.	Пресс шнековый КП-ВПС-20 Код ОКП 1011840149 ТУ 27-31-2721-79Б	Для отбора сусла из виноградной мезги	Производительность по винограду, т/час Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 4500x1200x1300 Масса, кг	20 II 3400	5,4	З-д "Искра" Башк. АССР г. Кумертау 453350, ул. Индустриаль- ная, 1
5.	Пресс непрерыв- ного действия КП-ВШНД-10 Код ОКП 1011840148 ТУ 27-31-3139-85Б	Для отбора сусла из виноградной мезги	Производительность по винограду, т/час Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 3682x829x1267 Масса, кг	10 II 2500	3,1	То же
6.	Пресс шнековый для отбора сусла из виноградной мезги 513131102704 ТИ-ВН20-30	Отбор сусла из виноградной мезги	Производительность, т/ч Выход сусла, т/ч Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 3650x1050x1320 Масса, кг	30 22,5 18,5 2900	7,465	Нежинский прото-механический кол завод № 10 Код соглас. С243294 догов. цены 251200, с Нежин от 23. Черниговской 12.88 обл., ул. Б. Хмель- ницкого, 37

1	2	3	4	5	6
7.	Стекатель для переработки яблок ДС-ДСР-10 ОИИ ТУ ТУМССЗБ	Предназначен для частичного отделения сока из разовой массы	Производительность тех- ническая (по яблочной массе), т/ч 10 Тип стекаателя - внешний Количество шнеков, шт. 2 Диаметр шнеков, мм 536 Выход сока из помолож- ческих сортов свежих яблок темной стадии зрелости, дм/т 30... 40 Содержание взвеси по влажному осадку, г/л 25 Электродвигатель : мощность, кВт 2,2 Частота вращения ротора, об/мин. 1420 Габаритные размеры, мм длина 3800 ширина 1400 высота 2100 Масса (не более), кг 1200	3, I	г. Кумертау Банк АССР в-д "Некра" 453350, г. Кумертау ул. Индустриаль- ная, 1
8.	Фильтр для переженного АТ-0125 ТУ 27-32-2364-80 ОИИ 51.3225.2014	Предназначен для фильтрации молочной смеси, бульонов, расти- тельного масла	Производительность, л/ч 0 (по молочной смеси) 4500...4600 Давление, кПа 200... 250 Габариты, мм : длина 1360 ширина 300 высота 700 Масса, кг 80	0,6 I O	Московский опытный в-д "Пшелеман" Код завода 0242018 107082 Москва, Б. Почтовая, 30

I	2	3	4	5	6	7
9.	Стекалтель яб- лочного сока А9-КАЦ ТУ I-01-9063-90 513149036700	Предназначен для частичного отделения сока из яблочной мякоти	Производительность, т/ч 5+7,5 Потребление э/энергии, кВт.ч/ч I, I Массовая доля выхода сока из мякоти яблок, % 38 + 45 Габариты, мм : 4200x700x2220 Масса, кг 760	2,500	Калининское ПО "Машзавод" Код завода <u>7526113</u> 277036 г. Калинин ул. Доброволь- ского, 13	
10.	Стекалтель шнековый ВССШ-10Д ТУ 27-31-3183-85 5131311031	Предназначен для отбора сусла первой фракции из мякоти при пере- работке винограда на заводе чер- вячного виноделия	Производительность, т/ч 10 Мощность двигателя, кВт I, I Габариты, мм : 3470x1120x2300 Масса, кг 1150	2,800	Тбилиси манзавод "Мегობრა" <hr/> 380033, Тбилиси, ул. Гелованишвили, 25	
11.	Пресс для яблок 13-ВД-10 ТУ 27-31-2545-78 5131311028	Предназначен для получения сока	Производительность, т/ч 10 Выход сусла, дол/т 30 Мощность двигателя, кВт 7,5 Габариты, мм : 4500x1180x1850 Масса, кг 3900	6,800	"Мегობრა" "-"	

208

12.	Стекатель шнековый /KI-BCN-20 1011840036	Предназначен для отбора сусле из виноградной мезги	Производительность по винограду, т/час Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 3800x1400x2100 Масса, кг	20 10 1200	2,9	г. Кумертау Башк. АССР завод "Искра" 453350, г. Кумертау ул. Индустриаль- ная, 1
13.	Пресс для отжима бумажно- картона MB-BTK Код ОКП 513131102302	Предназначен для отжима фильтр-картона используемого для фильтрации прессов	Производительность, па- кет/час Мощность электродвигателя, кВт Габаритные размеры, мм 1030x780x1954 Масса, кг	1,75 1,5 1040	1,95	Симское агре- гатное ПО 450021 г. Сим., Челябин- ской обл., Липицкий р-н
14.	Пресс шнековый TI-ВНО-20А ТУ 77-31-3173-85 513131102506	Предназначен для прессования мезги. Устанавливается в готовый агрегат переработки вино- града непосред- ственно после стекателя	Производительность, т/час Установленная мощность, кВт Габариты, мм 4000x1180x1850 Масса, кг	20 15 3900	7,390	380002, поз. 05- г. Тюльси, -026 ул. Гедерани- пр-кт вили, 25 24-03 Манзарод. "Мегობоба" Код завода 8815420

1	2	3	4	5	6	7
15.	Пресс-фильтр Ш4-ВФП-12 5131714063	Предназначен для осветляющего фильтрования минеральных, без- алкогольных и др. напитков	Производительность, дал/ч Установленная мощность, кВт Габариты, мм 2960x1090x1430 Масса, кг	650 5,5 1580	5,950	Костромской механический 3-д им.ХУЛ партсъезда 156603, г.Кострома, ул.Деминская, 3
16.	Фильтр-пресс Ш4-ВФП-25 5131714066	—	Производительность, дал/ч Установленная мощность, кВт Габариты, мм : 3955x1090x1430 Масса, кг	1100 9,5 1900	услов. 13,920	—
17.	Стекатель шне- ковый ВССШ-20Д ТУ 27-31-3183-85 5В1311029	Предназначен для отбора сусла из виноградной мезги	Производительность, т/час Установленная мощность, кВт Габариты, мм 3470x1115x2300 Масса, кг	20 1,1 1150	4,370	380003, г.Тбилиси, ул.Геленашивили, 25 Машзавод "Мегоброба" Код завода 8845420
18.	Фильтр Т1-ФПО-6 Код ОКП 513131105104	Используется для грубой фильтрации вин и вино mate- риалов	Производительность, дал/ч Общая поверхность фильтра- ции, м ² Потребляемая мощность, кВт Габаритные размеры, мм 2650x800x1620 Масса, кг	600 12 5,2 700	4,800	г.Амурск, завод "Видтел" 682640 г.Амурск Хабаровский край

210

I	2	3	4	5	6	7
19.	Пресс ленточный непрерывного действия Инд СО.СО.ССС ТУ 92-02.17006-90 ОКП 51.3144	Предназначен для отжима сока из измельченных яблок, способом выжимания между двумя лентами, проходящими через систему валов	Производительность по яблокам, т/час Ширина ленты, мм Выход по соку Масса, кг Габаритные размеры, мм 5200x2300x3500	6-14 1250 65-75% 6300	219170 ПО дого- ворная машзавод <hr/> 456206, Златоуст, Челябинской обл.	
20.	Устройство для плазмолиза 513149	Предназначено для электрической обработки измельченных плодов с целью увеличения выхода сока	Производительность, т/ч Потребляемая мощность, кВт до 20 Рабочий ток, А : одного э/плазмолизатора до 25 2-х э/плазмолизаторов до 50 Габариты, мм : блока питания : 610x450x1110 э/плазмолизатора: 320x1200x500	10 до 150	<hr/> г.Кишинев, опытный з-д ин-та прикладной физики Академии наук Молдовы <hr/> 277028, г.Кишинев ул.Прянишникова, 5	

8. СМЕШИТЕЛИ. ГОМОГЕНИЗАТОРЫ

1	2	3	4	5	6	7
1.	Фаршемешалка емк. корыта 0,150 м ³ Л5-ФМ2-У-150 ГОСТ 10102-73 ОКП 5132112255	Предназначена для перемешивания мясного фарша до требуемой консистенции со всеми компонентами, предусмотренными рецептурой и технологическими процессами изготовления колбасных изделий	Емкость корыта, м ³ Производительность, кг/час Масса, кг Габариты, мм: 2940x965x1330 Установленная мощность, кВт Коэффициент загрузки	0,150 1100 860 2940x965x1330 4,5 0,6+0,8	1,95	Черкасское ПО "Темп" 579676-9 257022, г. Черкассы, ул. Горького, 27
2.	Фаршемешалка емк. корыта 0,335 м ³ Л5-ФМ2-У-335 ГОСТ 10102-73 Код ОКП 5132112258	"-"	Производительность, кг/час Установленная мощность Мощность электродвигателя, кВт Емкость корыта, м ³ Коэффициент загрузки Габариты, мм: 3200x965x1375 Масса, кг	3200 7,0 0,335 0,6+0,8 920	2,0	"-"
3.	Гомогенизатор Л1-012М 5132211004	Предназначен для гомогенизации пюре и соков овощных	Производительность, л/час Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм: 1470x1120x1640 Масса, кг	5000 37,0 1635	4,320 усл.	Одесский механич. завод Код 0243069

1	2	3	4	5	6	7
4.	Гомогенизатор А1-0Г2М-2.5 5132211040	—	Производительность, л/час Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 1480x1110x1640 Масса, кг	2500 18,5 1610	4,500 (у)	Одесский механический завод 270005, г.Одесса ул.Хворостина, 40

9. ПОДОГРЕВАТЕЛИ. БЛАНШИРОВАТЕЛИ.
ПАСТЕРИЗАТОРЫ, ОХЛАДИТЕЛИ.

I.	Подогреватель АЭ-КВВ 0411 5131451195	Предназначен для подогрева соков. Применяется на консервных заводах	Производительность, л/мин Удельный расход электро- энергии, кВт.ч Удельный расход пара, кг/час. Масса, кг Габариты, мм: 2520x960x2400 Температура подогрева от 20° до 130°С.	70 3 900 1000	дого- ворная 6,6	Одесский завод "Продмаш" Код з-да по ОКПО 8840925 270013, г.Одесса дор.Котов- ского, 253
----	--	--	---	----------------------------	------------------------	--

213

1	2	3	4	5	6
2.	Трубочатая пастеризационная установка ТП-ОУН ТУ 27-08-1431-73 ОКП 5132215150	Предназначена для пастеризации молока и жидких продуктов	Производительность, л/час 5000 Температура пастеризации, °C 80-90 Скорость движения молока, м/сек 2,4 Давление пара, МПа 0,03-0,05 Габариты, мм 1500x1350x2150	I, I6 Пр. 24-03 п. I2- -С31	Московский машиностроительный завод молочного оборудования Код завода 0242018 127254, г. Москва ул. Дроблюбова, 8а
3.	Подогреватель мезги РЗ-ВП2М-20 ТУ 10.17 УССР 91-90 5131312089	Предназначен для подогрева мезги, виноматериалов и вин до требуемой температуры на винодельческих предприятиях	Производительность, т/час 20 Потребление тепловой энергии, МДж - 5816,5 Расход пара, кг/час 1990 Максимальная температура нагрева 75°C Габариты, мм : 3050x1220x1720 Масса, кг 1523	усл. 10,075	г. Мелитополь "Продмаш" Код завода 5750148 332339, г. Мелитополь, Запорожская обл., ул. Фрунзе, 57
4.	Подогреватель для молока ОПМ-5 5132215060	Используется в процессах сепарирования молока	Производительность, л/час 5000 Вид теплоносителя - пар Давление пара, кгс/сек 1,5 Расход пара, кг/ч 230 Мощность э/двигателя, кВт 1,5 Габариты, мм : 1625x1550x1600 Масса, кг 470	2,300	Болшево ПО "Поток" 7542601 141090, пос. Болшево Московской обл. ул. Советская, 73

1	2	3	4	5	6	7
5.	<p>Аппарат теплообменный с очищаемой поверхностью нагрева А9-КШК/1 513145</p>	<p>Предназначен для нагревания в потоке фруктовых, овощных пюре, в технологических кондитерских для консервирования плодоовощных полуфабрикатов, а также в комплексе А9-МЭК</p>	<p>Техническая производительность, т/ч - Установленная мощность, кВт 2,5 Табариты, мм : 5,5 3600x2200x2500</p>		<p>Кушнинев, ПО "Машзавод" Код 7526113 277036, г. Кушнинев, ул. Добровольского, 12</p>	<p>планируется выпуск в 1992</p>
6.	<p>Установка пастеризационная охладительная пластинчатая автоматическая ОП1-У2 ОК1 5132215С85</p>	<p>Предназначена для пастеризации сливок</p>	<p>Производительность, л/час. 2000 3,82 Начальная температура продукта, °С 5-10 Температура нагрева продукта, °С 86-90 Температура охлаждения продукта, °С 2-6 Расход пара, кг/час. 120 Табариты, мм 3400x2400x2500 Масса, кг 1560</p>		<p>Болшевское ПО "Поток" 0242196 141090 пос. Болшево Московской обл., ул. Советская, 73</p>	

215

1	2	3	4	5	6	7
7.	Установка пастеризационная охлаждающая пластинчатая автоматическая СК2-Л5 СКП 5132215049	Предназначена для пастеризации молока, др. жидких продуктов	Производительность, л/час. 3000 Расход пара, кг/час. 75 Габариты, мм : 4000x3530x2500 Масса, кг 2000	6, I	"-"	
8.	Установка пластинчатая охлаждающая ООЛ-25 ТУ 27-32-2586-84 5132215281	Предназначена для охлаждения молока в тонкослойном закрытом потоке	Производительность, л/час. 25000 Температура молока, °С : протупающ в аппарат охлажденного 20 2...6 Габариты, мм : 1900x705x1405 Масса, кг 930	2,860	Болшево ПО "Поток" Код завода 7542601	
9.	Установка пастеризационная охлаждающая пластинчатая ОЛО-2 5132215074	Предназначена для нагрева сливок в тонкослойном закрытом потоке с последующим охлаждением	Производительность, л/час. 3000 Начальная температура продукта, °С 5-10 Габариты, мм : 3300x3300x2500 Масса, кг 1700	2,180	"-"	

1	2	3	4	5	6	7
10.	Установка охлаждающая Б4-ВΟΥ-5-2М 513221	Предназначена для охлаждения вина	Производительность, л/ч Расход холода, ккал/ч Занимаемая площадь, м ² Масса, кг	5000 180 0,90 470	1,420	Болшево, ПО "Поток" код завода 75423С1
						141090, пос. Болшево, Московской обл., ул. Советская, 73
11.	Установка охлаждающая Ш4-ВУО-10 513221	--	Производительность, л/ч Установленная мощность, кВт Занимаемая площадь, м ² Масса, кг	1000 0,9 950 950	19,000	--
12.	Установка пастеризационная охлаждающая пластинчатая автоматизированная ВКЛ-5 ОКП 513131202700	Предназначена для пастеризации соков	Производительность, л/час. Начальная температура продукта, °С Температура нагрева продукта, °С Расход пара, кг/час Габариты, мм: 3300x3150x2500 Масса, кг	5000 15-18 45-85 110 1620	2,17	Болшевское ПО "Поток" 0242196 141090, ул. Советская, 73

217

1	2	3	4	5	6	7
13.	Установка пастеризационной охлаждающей автоматизированная для молока ОЮИ-10 ОКН 5131115069	Предназначена для пастеризации молока	Производительность, л/час. Габариты, мм 6430x1200x2500 Масса, кг Потребление электроэнергии, кВт/час.	250 3500 12,5	10,5	Болшевское ПО "Поток" 0242196 141090, <i>Большово</i> ул. Советская, 73
14.	Бланширователь А9-К1БЕ ТУ 27-31-3219-85 ОКН 5131451046	Предназначен для бланшировки плодов в воде, сахарном сиропе, лимонной кислоте, фруктовым пюре	Производительность, кг/ч Температура бланширования, °С Продолжительность бланширования, мин. Установленная мощность, кВт Габариты, мм 8640x1250x1650 Масса, кг	500-8000 80-96 2-32 1,1 2200	8,125	ПО "Груз-пищемаш" Хашурский механический завод 0243716
15.	Бланширователь озоной паровой Ш 25-19.00.00. СССР	Предназначен для паротермической очистки корнеплодов от кожуры	Производительность, кг/ч Рабочее давление пара, кг/см ² : минимальное - 1 максимальное - 4 Расход пара, кг/ч: минимальное - 350 + 400 максимальное - 800 Установленная мощность, кВт Габариты, мм 5050x1070x2650	5700-8000 4,1	5,900	Донецкий экспериментально-механический завод код 1294 340012, г. Донецк ул. Горючая, 2а

1	2	3	4	5	6	
16.	Бланширователь А9-КВМ 513145	Предназначен для тепловой обработки овощей и фруктов в среде горячей воды или насыщенного пара в процессе производства овощных и фруктовых консервов	Техническая производительность, при времени бланширования - 4 мин. Продолжительность бланширования, мин. Температура бланширования, °С Температура охлаждения после бланширования, °С Габариты, мм: 6500x1250x1650 Масса, кг	1000 1+10 60+100 35+40 1600	79,700	Ульяновский станко-строительный завод 432062, г. Ульяновск

1	2	3	4			5	6	
			РЗ-КСВ-8	РЗ-КСВ-12	РЗ-КСВ-16			
17.	Пастеризатор РЗ-КСВ.00.00. 000-01 (шифр РЗ-КСВ-12, 5) ОКП 5131451083	Предназначен для пастеризации герметично-уккупоренных плодовых консервов для детского питания	Производительность банок/мин. Скорость сетки пастеризатора, м/мин. Продолжительность процесса пастеризации, мин. не менее Нагрев водой охлаждение воздухом	80 0,284 26 6	120 0,355 26 6	160 0,497 26 6	52,2	Каховский эксперимент.-механический завод Код завода 0383847 326800 г. Каховка Херсонской обл. ул. Мелитопольская, 1

219

	РЗ-КСВ-8	РЗ-КСВ-12	РЗ-КСВ-16
Охлаждение водой и подсушка воздухом	7	7	7
Потребление пара, не более, кг/ч в пусковом режиме	700	800	900
В рабочем режиме	60	100	140
Потребление воды, м ³ /ч.	0,7	1,0	1,3
Потребление электро- энергии за 1 час. работы, кВт.ч	13,95	13,95	13,95
Расход оборотной воды, подаваемой на охлаждение банок, м ³ /час., не более	10	10	10
Расход воздуха, подаваемого на ох- лаждение, м ³ /час., не менее	14600	14600	14600
Температура гре- ющей воды, °С	от 85 до 95		
Температура ох- лаждающей воды, °С	от 18 до 35		

	РЗ-КСВ-8	РЗ-КСВ-12	РЗ-КСВ-16
Габаритные размеры, мм			
длина	14860	14860	14860
ширина	4800	4800	4800
высота	2530	2530	2530
Масса, кг. не более	5410	7580	9750

18. Подогреватель с очищаемой поверхностью нагрева А9-КБД 5131451190

Применяется на консервных заводах для подогрева переобразных и жидких продуктов

Производительность, т/час 5 9,2
 Поверхность теплообм., м² 3,92
 Температура продукта на выходе из аппарата при нагревании, °С 125-130
 Габариты, мм 2785x1390x2060
 Масса, кг 1650
 Расход пара, кг/час. 1000

277036,
 г. Клишинее,
 ул. Добровольского, 12

1	2	3	4	5	6	7
19.	Бланширователь РЗ-КБА Код ОКП 5131451060	Предназначен для бланширования сырья	Производительность, кг/час при об/мин. шнека 12-10800 6-5400 3,6-3600 Потребление электроэнергии, кВт.ч Габаритные размеры, мм 5370x940x1100 Масса, кг	5000 I 1150	6,3	Каховский эксперимен- тально-механи- ческий завод. Заказывать через НПО "Консервпром- комплекс" Тираспольский РМЗ Код 0213013
20.	Подогреватель стеклянных банок РЗ-КБМ 513145	Предназначен для подогрева стекло- банок перед часовой продук- ции	Время нагрева, с 40 Время сушки, с Температура в камере нагрева, °С от 125 до 130 Скорость конвейера, м/с Потребление эл/энергии, кВт/ч в час. Расход пара, кг/час Габаритные размеры, мм 4750x1445x2000+200	25 0,11 0,55 150	6,3	Каховский ЭМЗ. Заказывать через НПО "Консервпром- комплекс"
21.	Установка пасте- ризационная труб- чатая П1-0УТ ТУ 27-08-1431-73 Код ОКП 5132215153	Предназначена для подогрева жидких пищевых продуктов	Производительность, л/час Установленная мощность, кВт Расход пара, кг/час Габариты, мм 1500x1250x2300 Масса, кг	10000 4 1500 670	2,000	Московский машинострои- тельный завод молочного обо- рудования. Код 3-да 0242018

И 2 3 4 5 6 7

22.	Установка пластинчатая пастеризационно-охлаждающая ОПИ-10 (ОПК-10) Код ОКП 5132215103	Предназначена для тепловой обработки молока при производстве кисломолочных напитков	Производительность, л/час Расход пара, кг/ч Потребляемая электроэнергия, кВт.ч. Масса, кг Габаритные размеры, мм 4100x4200x2500	10000 500 17,5 3200	7,762	Болшевское ПО "Поток" Код ОКПО 0242196 <hr/> 141090 пос. Болшево, Московской обл., ул. Советская, 73
-----	---	---	--	------------------------------	-------	---

10. ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ, ВЫПАРНЫЕ АППАРАТЫ, ПАРОВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

I.	Котел варочный опрокидывающийся М32С-244а ОКП 513145103401 ТУ 27-31-3153-84	Предназначен для варки и выпаривания овощефруктовых масс при производстве консервов, крупяных продуктов для уваривания сырья и технологических жидкостей	Рабочий объем, м3 Поверхность нагрева, м2 Рабочее давление в паровой рубашке, КПа Расход пара, кг/час. Угол опрокидывания, °С Габаритные размеры, мм 1790x1012x1240 Масса, кг	0,15 1 400 100 100 300	0,44	Махачкалинский завод "Дагрыбремаш" Код завода 5036068 <hr/> 367002, г. Махачкала, Территория холод-ка
----	---	--	--	---------------------------------------	------	--

1	2	3	4	5	6	7
2.	<p>Котел смеси-тельно-варочный опрокидывающийся МЗ-2С-2446 513145103601 ТУ 27-31-3453-84</p>	<p>Предназначен для варки и выпаривания овоще-фрукто-масс при производстве консервов, крупных продуктов</p>	<p>Рабочий объем, м3 Поверхность нагрева, м2 Рабочее давление в паровой рубашке, кПа Расход пара, кг/час Угол опрокидывания, °С Мощность электродвигателя, кВт Габаритные размеры, мм 1790x1012x1380 Масса, кг</p>	<p>0,15 1 400 93 100 0,6 365</p>	<p>0,940</p>	<p>Махачкалинский завод "Даггрибремаш" Код завода 5036068 367002, г. Махачкала, Дагестанская АССР территория холод-ка</p>
3.	<p>Реактор МЗ-2С-316 ОКП 513145203606 ТУ 27-31-3153-84</p>	<p>Предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс</p>	<p>Рабочий объем, м3 Поверхность нагрева, м2 Рабочее давление, кПа Мощность электродвигателя привода мешалки, кВт Габаритные размеры, мм 1360x1195x1700 Масса, кг</p>	<p>0,5 2,2 300 1,5 485</p>	<p>опто-вал 1,050</p>	<p>Махачкалинский завод "Даггрибремаш" Код завода 5036068 367002, Дагестанская АССР, г. Махачкала</p>
4.	<p>Аппарат выпарной друтдельный МЗС-320 ТУ 27-31-2985-81 ОКП 513145028</p>	<p>Предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс</p>	<p>Рабочий объем, м3 Поверхность нагрева, м2 Рабочее давление в паровой рубашке, кПа Мощность электродвигателя привода мешалки, кВт Габаритные размеры, мм 1300x1300x3170 Масса, кг</p>	<p>1 3,56 400 3 910</p>	<p>1,96</p>	<p>Объединение "Ростпродмаш" Код завода 5784109 344705, Ростов-на-Дону ул. Ченцова, 95</p>

1	2	3	4	5	6	7
5.	Аппарат выпарной струтельный МЭС-320М ТУ 27-31-2985-81 ОКП 5131451030	Предназначен для варки и выпари- вания овоще- фруктовых масс.	Рабочий объем, м3 Поверхность нагрева, м2 Рабочее давление в паровой рубашке, кПа Мощность двигателей, кВт привода мешалки вакуум-насоса Габаритные размеры, мм 3240x2700x3170 Масса, кг	1 3,56 400 3 4,6 1810	3,1	Объединение "Ростпродмаш" Код завода 5784109 <hr/> 344705, г. Ростов-на-Дону ул. Чейнова, 95
6.	Вакуум-аппарат МЗ-2С-241а 513145202707 ТУ 27-31-3197-85	Предназначен для выпаривания и варки овоще- фруктовых масс	Рабочий объем, м3 Поверхность нагрева, м2 Рабочее давление в паровой рубашке, МПа Мощность электродвигателя привода мешалки, кВт Габаритные размеры, мм 1750x1275x2840 Масса, кг	0,5 2,2 0,25 3 900	1,900	Махачкалинский завод "Дагроб- ремаш" Код завода 5036068 <hr/> 367002, Дагестанская АССР, г. Махачкала

1	2	3	4	5	5	6	7
7.	Реактор МЗ-2С-210 Код ОКП 5131452С33С9	Предназначен для варки и гиперизации овоще-фруктовых масс	Емкость, м ³ Площадь нагрева, м ² Рабочее давление в паровой рубашке, МПа Мощность электродвигателя привода мешалки, кВт Габариты, мм 1320x1195x2905 Масса, кг	1 4 0,25 3 900	2,380		п. Лесной Рязанской обл., з-д синтетических волокон "Эластик" Код завода 7511400 <hr/> 391539, п. Лесной Шиловского р-на
8.	Вакуум-рыпая установка МЗ-2С-241а1 ОКП 5131452С37С7 ТУ 27-31-3197-85	Предназначена для гиперизации и варки овоще-фруктовых масс	Рабочий объем, м ³ Площадь нагрева, м ² Рабочее давление в паровой рубашке, МПа Давление в корпусе, МПа Мощность электродвигателя, кВт в т.ч. привода мешалки Вакуум-насоса Габаритные размеры, мм 3750x1965x2840 Масса, кг	0,5 2,2 0,25 0,07 7,6 3 4,6 1889	3,400		Махачкалинский завод "Лагрюб-ремаш" Код завода 5036063 <hr/> 367002, Датгестанская АССР, г. Махачкала

1	2	3	4	5	6	7
9.	Котел варочный 28-2А ТУ 27-31-3337-68	Предназначен для варки и уваривания сырья	Вместимость рабочая, мЗ 0,15 поверхность нагрева, м ² 0,8 Давление пара, МПа 0,6 Удельное потребление пара: 633 $\frac{\text{кг/ч}}{\text{мЗ}}$ мощность, кВт. 1,1 габариты, мм 1200x1000x1700 Масса, кг 440	0,9	Махачкалинский завод "Дагрыбреммаш" Код завода 0242657 367002, Дагестанская АССР. г. Махачкала	
10.	Котел варочный Г2-ФВА 5132115079	Предназначен для мясопродуктов, а также прочих процессов, требующих тепловой обработки	Вместимость геометрическая, мЗ 0,6 вместимость рабочая, мЗ 0,45 Поверхность обогрева котла, м ² 2,5 Потребление пара, кг/час 71 Габариты, мм 1870x1600x1350	1,806	г. Фрунзе, 720001, Киргизская ССР ПО "Южный" полиметаллический комбинат" ул. Белинского, 55	

I	2	3	4	5	6	7
II.	Станция сироповарочная ШСА-I 5131235062	Предназначена для варки сахарного сиропа	Производительность, т/час. 4 Габаритные размеры, мм 3725x1340x2470 Масса, кг не более 6184	49,060	Саратовский агрегатный завод 410078 Саратов ул. Астраханская, 45	
I2.	Котел варочный опрокидывающийся МЗ-2С-244а 513145103401	Предназначен для варки и выпаривания овоще-фруктовых масс	Рабочий объем, м3 Расход пара, кг/час. Габаритные размеры, мм 1790x1012x1240 Масса, кг 300	0,15 0,610	391539 п.Лесной Рязанской обл. з-д синтетических волокон "Эластик" Код завода 7511400 391539, п.Лесной	Г Л О

1	2	3	4	5	6	7
14.	Станция приготовления сиропа и заливки РЗ-КВГ 513147	Предназначена для приготовления сахарного сиропа и различных заливок	Маломощное оборудование Производительность, кг/ч 400 Потребление э/энергии, квт, ч/ч 4,5 Расход пара, кг/ч 100 Габариты, мм: 2900x4800x5600 Масса, кг- 4000	8,000	Харьковское АПО им. Ленинского комсомола 310023, г. Харьков, Сокольники	
15.	Плита паровая А9-КВД 5131451090	Предназначена для обжарки овощей, для варки джемов	Производительность (по клубничному варенью, кг/ч не менее 90 Площади поверхности нагрева, м ² 1,5 Вместимость ванны, рабочая, м ³ 0,3 Установленная мощность, кВт 0,25 Габариты, мм 1650x1800x1200	0,600	г. Тула П/я Р-6687 300002 г. Тула	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

I6.	Плита паровая А9-КВ 2Д Код ОКП 513145103907 ТУ 1-01-9112-91	Предназначена для варки тоματο-продуктов, сиропов, джемов, повидла, а также обжаривания и пассирования овощей, подсушка муки для заправки при приготовлении первых и вторых блюд. Для цехов малой мощности	Производительность, кг/ч:	5,25	Запорожский ПОМ 330064 Запорожье, 8 марта, 15
			по клубничному варенью	90	
			по пассированному луку	170	
			по пассированной моркови	95	
			Рабочая вместимость ванны, м3	0,3	
			Расход электроэнергии, квт. час	0,34	
	Расход пара, кг/ч	80			
	Масса, кг	760			

II. НАПОЛНИТЕЛИ, ДОЗАТОРЫ

I.	Агрегат дозировочно-закаточный Б4-КАД-ЗА-00 ОКП 513842106108 Б4-КАД-3-02 ОКП 613842106306	Предназначен для наполнения продуктами различной вязкости стеклянных консервных банок и их закатывания	Производительность банок/мин.	160	Симферопольское ПО "Крымпродмаш" 335670 г. Симферополь, Евпаторийское Шоссе, 8
			Установленная мощность, квт	3,0	
			Габаритные размеры, мм 3100x1800x2230		
			Масса с одним комплектом сменных частей, кг		
	Б4-КАД-3-00	3850	21,4		
	Б4-КАД-3-02	3950	22,1		

1	2	3	4	5	6	7
2.	Автомат наполнительный ДН1-250-? I ГОСТ 21253-75 ОКП 5131481215	Предназначен для расфасовки сиропов, фруктовых и овощных соков	Производительность, б/мин Установленная мощность, кВт. Габаритные размеры, мм 1350x1700x1800 Масса, кг	125 1,1 1280	8,0	Барский машиностроительный завод Код завода 0242730 288600, г.Бар Винницкой обл., Р.Люксембург, 5
3.	Автомат наполнительный ДН1-1-160-1 Код ОКП 5138431001 (для КАД)	Используется для расфасовки сиропов	Производительность номинальная, бан/мин. Не имеет собственного привода Масса, кг Габаритные размеры, мм 1580x1320x1720 (для агрегатирования КАД)	160 1080	9,950	Барский маш-завод Код ОКПО 0242730 -"-
4.	Автомат дозирочно-наполнительный ДН2-03-250-1 Код ОКП 5138434057	Используется для расфасовки растительного масла, фруктовых и овощных пюре	Теоретическая производительность, бан/мин. Не имеет собственного привода и транспортера выдачи банок Масса, кг Габаритные размеры, мм 1580x1490x1720	250 1250	8,005	То же -"-

231

1	2	3	4	5	6	7
5.	Автомат дозироч- вочно-наполнитель- ный ДН2-03-160-1 (Б4-КДН1-1) ТУ 27-31-3402-87 5138431051	Предназначен для рас- фасовки растительного масла, фруктовых и овощных пюре, стуженных молочкопродуктов для ме- таллических и стеклян- ных банок, ёмкостью от 100 до 1000 см ³	Производительность, бан/мин. 160 Габариты, мм 1580x1490x1720 Для агрегатирования КАД-2 КАД-3	I, 785	Барский машзавод Код завода 244948 288600, г. Бар, Винницкой обл., ул. Р. Люксембург, 5.	
6.	Автомат дозирочно- наполнительный ДН2-01-160-2 (Б4-КДН1-1) ТУ 27-31-3402-87 5138431056	Предназначен для расфа- совки фруктовых и овощных пюре, раститель- ного масла	Производительность, бан./мин. 80 Установленная мощность привода, квт. I, I Габариты, мм 1550x1355x1750 Масса, кг I245	II, 100	Барский машзавод Код завода 244948 288600, г. Бар, Винницкой обл., ул. Р. Люксембург, 5	
7.	Автомат дозирочно- наполнительный для жидких пищевых про- дуктов ДН-1-3-63 (Б4-КДН1-1) ТУ 27-31-3402-87 513843100101	Наполнение цилиндриче- ских металлических и стеклянных банок жидки- ми пищевыми продуктами вязкостью до 0,4 н.с./м ²	Производительность, бан/мин. 63 Диапазон доз, мл. до 3000 Установленная мощность, квт. I, I Габариты, мм, 1530x1815x1915 Масса, кг. I250	10, 0	Владимирское ПО "Техника" 600001 г. Владимир Изяславский з/д "Пищемаш" 281200, г. Изяслав, Хмельницкая обл. ул. Октябрьская, 106	

232

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

8. Фасовочно-упупорочная машина
БЗ-0Д2-К/3
ТУ 3-1768-89
5132281360

Для розлива продуктов детского питания для бутылок вместимостью см. 3-200

Производительность, бут./ч - не менее 3600
Установленная мощность двигателя, кВт. 2,6
Габаритные размеры, мм:
1880x1688x2500
Масса, кг 2800

пр-т 24-03 с удорож. коэф-том 1,25

Воткинский завод
Удмурдская АССР
7500446
427410
Воткинек,
Удмурдская АССР

12. ЗАКАТОЧНЫЕ И УКУПОРОЧНЫЕ
МАШИНЫ

1. Машина закаточная марки
БЧ-КЗК-89А
Типа ЗК2-1-125
ТУ 27-30-148-85
ОКП 5138441025

Предназначена для закатывания с вакуумированием путём подачи пара в надпродуктовое пространство стеклянных банок вместимостью 200, 250, 500, 650 мл
ГОСТ 5717-81

Производительность номинальная, банок/мин. 125
Производительность дополнительная к номинальной, бан/мин. 80, 100, 160
Максимальное разрежение в банке, МПа 0,053
Размеры обрабатываемых банок, мм

10,5

Симферопольское ПО
"Климпродмаш"
222670,
Евпаторийское шоссе, 8

2. Автомат укупорочный Л5-ВУВ
ТУ 27-31-2636-78
5131381014

Предназначен для наложения алюминиевых колпачков на горлышко бутылок вместимостью 0,25 и 0,5 л

Производительность, бут/час.:
-вместимостью 0,25л- 6000
-вместимостью 0,5 л- 12000

2,74

СССР

1	2	3	4	5	6
		Потребляемая э/энер- гия, кВт/час/ч 1,32 Габариты, мм: 1650x863x1496 Масса, кг- 787		Черкасское ПО "Темп" Код 5796760 257022, г.Черкассы, ул.Горького,27	
3. Установка для подачи кронш- пробок БЗ-ВЗБ ТУ 27-31-3411-87 ОКД 5131781166	Предназначена для подачи кроншпробок по ССТ 18-25-82 в бункер укупороч- ных или фасо- рочно-укупороч- ных машин	Производительность, шт/час 100000 Установленная мощность,квт 0,37 Габариты,мм: 3740x1200x3200 Масса,кг- 300	1840	г.Мелитополь ПО "Продмаш" 332339 Запорожской обл. г.Мелитополь ул.Фрунзе,57	234
4. Машина закаточ- ная (для с/бз- нок типа 1) вместим.200 мл- 1000 мл Б1-1035-102 (ЗК1-1-125) Б138441001	Предназначена для укупорки стеклянной тары	Производительность номинальная, бан/мин. 125 Мощность элек- тродвигателя, квт. 1,5 Габариты ,мм 2030x1050x1990 Масса, кг 1650	9,890	Ульяновский машзавод	

1	2	3	4	5	6	7
5.	Фасовочная машина Т1-ВР2Ш-01 513138106001	Для розлива соков и виноградных вин в горячем состоянии в бутылки по уровню (без укупорки)	Тип бутылок X-КП-500 Мощн. двигателя; квт 0,75 Габариты, мм: 1500x1590x2600 Масса, кг 2000	Договорная 22,000	ПО "Кировский завод" г. Ленинград 198097, г. Ленинград, пр-т Стачек, 47	
6.	Комплексе фасовочно-упаковочный КФ-2 513147	Для фасования мелких плодов, ягод и овощных смесей	Производительность, пак/мин. 25 Установленная мощность, квт, 5,0 Упаковочный материал- плёнка полиэтиленовая пищевая. Размеры упаковочной единицы, мм: длина - 140± 260 Ширина не более 200 Габариты, мм: 5500x1500x3000	Договорн. -:-		Планир. в 1992г.
7.	Машина закаточная Б4-КЗК-109А тип ЗК1-1-125 ОКП 5138441001 ТУЗ-1724-89	Для маркирования, закатывания и счета наполненных стеклянных консервных банок, тип I вместимостью мл- 200-1000	Производительность номинальная, бан/мин. -125 Мощность электродвигателя, квт 1,5 Габаритные размеры, мм 2030x1050x1990 Масса, кг 1650	9, I	Симферопольский ПО "Крымтродмаш" Евпаторийское Шоссе, 8	

235

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

13. СТЕРИЛИЗАЦИОННЫЕ АППАРАТЫ

1.	Автоклав вертикальный Е6-КА2В-2 ТУ 27-31-2939-80 ОКП 513145100110	Предназначен для стерилизации консервов	Число корзин в автоклаве, шт. 2 Внутренний диаметр автоклава, мм 1000 Температура рабочей среды в автоклаве, °C 130 Технологическое потребление за цикл при стерилизации консервов: пара, кг 8,100 сжатого воздуха, м3 200 воды, с начальной температурой 25°C, м3 10,300 Габаритные размеры, мм 10...40 1900x1300x2750 Масса, кг 2...5 2000	Батумский машиностроительный завод Код завода 0243687 ПО "Грузпищемаш" Зеленодольский завод им. Горького 422520, ТАССР г. Зеленодольск РУС
2.	Автоклав вертикальный Е6-КА2В-4 ТУ 27-31-2939-80 ОКП 513145100209	Предназначен для стерилизации консервов	Число корзин в автоклаве, шт. 4 Внутренний диаметр автоклава, мм 8,750 1000 Температура рабочей среды в автоклаве, °C 130 Технологическое потребление за цикл при стерилизации консервов: пара, кг 400-500	Батумский машиностроительный завод им. 60-летия СССР Код завода 0243687 304515, г. Батуми, пр-т Тбела Абусерьедзе, 20

236

1	2	3	4	5	6	7
			сжатого воздуха, м3	20... 50		
			пода с начальной температурой 25 гр.С, м3	4-8		
			Габаритные размеры, мм 1900x1300x4200			
			Масса, кг	2990		
3.	Установка для стерилизации и охлаждения жидких продуктов А9-КСИ 5131 451024 ТУ 27-31-3430-87	Стерилизация и охлаждение яблочного и виноградного сока, подлежащего длительному хранению	Производительность, т/ч Температура стерилизации, 100...125°C Время стерилизации, мин. Установленная мощность двигателя, кВт габаритные размеры, мм 5750x2500x3000 Масса, кг	20 30,60, 90 19,5 10000	63,300	Ступинское МПО 142833 г. Ступино Московской обл. ул. Пристанционная, 19
4.	Пастеризатор туннельный А9-ВСА	Предназначен для пастеризации готовой продукции в бутылках емкостью 0,5 л в линиях горячего розлива	Производительность, бут/час установленная мощность, кВт Расход пара давлением 0,3 МПа, кг/час	7200 14,5 400	93,5	Калиновское ПО "Пищемаш" Код ОПО 7272991 287060 пгт. Калиновка, Винницкая область ул. Ленина, 67

237.

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Может быть использован для теплового консервирования виноградного сока, расфасованного в бутылки ёмкостью 0,33 л

Расход воды давлением 0,15 МПа, м³/час 6,0
 Расход сжатого воздуха, м³/час 2,0
 Масса, кг 14000
 Габаритные размеры, мм 10300x4700x2000

5. Автоклав горизонтальный 2-х корзинчатый А9-КСС
 ТУ1-01-9006-88
 513322103106

Предназначен для стерилизации консервов

Полезная вместимость, туб 1,9
 Установленная мощность, кВт 4
 Габаритные размеры (при закрытой крышке), мм: 2850x2475x2400
 Занимаемая площадь при закрытой крышке, м² 7,05
 Расход воды за 1 цикл-2,4 м³
 Расход пара, кг 168
 Сжатого воздуха, м³/час 19
 Масса, кг 2465

25,000

Ржевское ПО
 "Электромеханика"
 172350
 Ржев, Калининской обл.

238

14. ТРАНСПОРТИРУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ СЫРЬЯ, ПОЛУ-
ФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Элеватор "Гусиная шея" Р9-КТ2-Э
(предусматривает 4 варианта исполнения в зависимости от типоразмеров)
ТУ 27-31-2987-81
513149023107

Предназначен для транспортирования продуктов на определенную высоту и длину.

Производительность, т/ч, по гороху- 13,5
по овсям- 9,0
по фруктам 5,85

1,8

Объединение "Карловпищемаш"
г. Карловка Полтавской области
Код завода 5758270

315720
г. Карловка

2. Элеватор Р9-КТ3-Э
ОКП 5131490355
5131490356
5131490357
5131490358
ТУ-01-9024-89

Потребляемая электроэнергия, кВт, ч 0,8
Шаг тяговой цепи, мм 200

Габариты, мм:
высота- 830
ширина- 4490

Р9-КТ3-Э-003000
Р9-КТ3-Э-010000
Р9-КТ3-Э-020000
Р9-КТ3-Э-020000

5,5

Керчь, Крымский завод "Альбатрос"
334506
г. Керчь, Крымской обл.

Габариты, мм
длина 4880 4420 3500
3960

ширина 830
высота 4490 3835 3180 2525
подъем, м 3900 3245 2590 1935
масса, кг 740 675 610 545
производительность, т/ч 15,0
мощность, кВт 0,75

239

1 2)
 3. Конвейер
 А9-КЛС/7
 ТУ 27-30-154-85
 513149032510

3
 Предназначен для
 перемещения стеклянных
 консервных банок с
 готовой продукцией,
 вместимостью 0,25 л

4
 Производительность,
 ящ./ч 300
 Установленная
 мощность, квт. 0,55
 Высота уровня
 приёма ящиков,
 мм 500
 Высота уровня
 выдачи, мм, 800
 Габариты, мм:
 2255x585x1025
 Масса, кг 300

5 6 7
 Горький
 П/я А-7569
 0241648
 Петропавловский
 завод тяжелого
 машиностроения
 642000,
 г. Петропавловск
 П/я А-1264
 "Тяжмаш"
 Казахской ССР

4. Элеватор
 А9-КП-1
 513145

Предназначен для
 межоперационного
 транспортирования
 сырьевого сырья на
 заданную высоту

Производитель-
 ность, кг/ч 1000
 Потребление
 электроэнергии,
 квт.ч./ч 0,52
 Скорость дви-
 жения ленты,
 м/с 0,15
 Ширина ленты,
 мм 400
 Угол наклона
 к горизонту,
 град. 45
 Высота выгруз-
 ки, мм 4525
 Загрузка на вы-
 соте, мм 680

3,100
 Андижанский
 машзавод
 "Коммунар"
 ПО "Узбек-
 хлопкомаш"
 710006
 г. Андижан
 ул. Октябрьская,
 52

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

5. Элеватор
А9-КНГ-2
513145

Предназначен для
межоперационного
транспортирования
фруктового сырья
на заданную
высоту

Габариты, мм:
5118x665x5100
Масса, кг 600

Производитель-
ность, кг/ч 1000 3,100
Потребление
э/энергии, кВт, ч/ч 0,52
Скорость движе-
ния, ленты, м/с 0,15
Ширина ленты, мм 400
Угол наклона к
горизонту, град 45
Высота выгрузки,
мм 3670
Загрузка на высо-
те, мм 680
Габариты, мм:
4270x700x4250
Масса, кг 520

Андижанский
машзавод
"Коммунар"
ПО
"Узбекхлопкомаш"
710006
г. Андижан
ул. Октябрьская, 52

6. Элеватор
А9-КНГ-3
513145

Предназначен для
межоперационного
транспортирования
фруктового сырья
на заданную
высоту

Производитель-
ность, кг/ч 1000 3,100
Потребление
э/энергии, кВт, ч/ч 0,52
Скорость движения
ленты, м/с 0,15
Ширина ленты, мм 400
Угол наклона к
горизонту, град 45
Высота выгрузки, мм 2820

Андижанский
машзавод
"Коммунар"
ПО "Узбекхлоп-
комаш"
710006
г. Андижан
ул. Октябрьская, 52

247

I 2 3 4 5 6 7

7. Элеватор
АЭ-КНГ-4

Предназначен для
механического
транспортирования
фруктового сырья
на заданную высоту

Загрузка бункера
на высоте, мм 680
Габариты, мм:
3420x700x3400
Масса, кг 350

Производитель-
ность, кг/ч 1000 3,100
Потребление
э/энергии, /
кВт·ч/ч 0,52
Скорость движения
ленты, м/с 0,15
Ширина ленты, мм 400
Угол наклона к
горизонту, град. 45
Высота выгрузки,
мм 1973
Загрузка бункера,
на высоте, мм 680
Габариты, мм:
2573x700x2553
Масса, кг 380

Андижанский
машзавод
"Коммунар"
ПО "Узбек-
хлопкомаш"
710006,
г. Андижан
ул. Октябрьская,
52

242

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

<p>8. Опрокидыватель ящичных поддонов А9-КРЖ-У2 (ОКП 513149001807 ТУ 92-02.17.007-90)</p>	<p>Предназначен для опорожнения поддонов ящичных инвентарных по ОСТ 18-333-78 и равномерной выда- чи сырья с твердой структурой</p>	<p>Производительность: техническая, поддонов/ час, не менее Скорость конвейера выгрузки, м/сек Установленная мощность, кВт Габаритные размеры, мм 2230x1950x3250 Масса, кг не более</p>	<p>18 0,17 1,3 1338</p>	<p>3,5 Смелянский машинострои- тельный завод Код завода 0243268 258410 г.Смела Чер- касской обл. ул.Ленина, 167</p>
<p>9. Конвейер ленточный инспекционный А9-КТФ ТУ-27-31-2933-80 ОКП 5131490112</p>	<p>Предназначен для инспекции и сортировки плодо- овощного сырья</p>	<p>Производительность, т/ч Потребная электро- энергия, кВт.ч Скорость движения ленты, м/сек Высота ленты над уров- нем пола, мм Ширина ленты, мм Высота загрузки, мм Высота разгрузки, мм Габаритные размеры, мм 5500x1400x1100 Масса, кг не более</p>	<p>3 1,0 0,1 0,18 800...900 800 1000... 1100 6000... 700 850</p>	<p>2,790 Изяславский завод "Пищемаш" Код завода 4688797 281200, ул.Октябрьская, 106 Хмельницкой обл.</p>

243

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

IO. Контейнеро- опрокидыва- тель КМ- -100СП ОКП 5151612053С8 ТУ 27-51- -3389-79	Предназначен для опорожнения контей- неров и специальных ленточных поддонов с картофелем и корнеплодами для частичного отселения земли	Грузоподъемность, кг	1000	2,800	Свердловский завод торгового машиностроения Код завода 0242510
		Высота установки контейнера, мм	2050		
		Высота питателя (лотка) на выходе, мм	1050		
		Полный объем бункера, м ³	2,5		
		Время поворота клетки в одну сторону, сек.	15		
		Частота колебаний питателя в минуту	685		
		Угол поворота клетки, градусов	135		
		Управление питателя- ручное, кнопочное			
		Ток - переменный, трехфазный, частотой 50 гц.			
		Напряжение, Вольт	380		
		Установленная мощ- ность, кВт	0,75		
		Габаритные размеры, мм			
		2100x1720x3300			
		Масса, кг	785		

620151,
г.Свердловск,
ул.Кислородная,
8-а

244

11. Конвейер ленточный А9-КТБ
513149
ТУ 2731-3211-85

Предназначен для транспортирования плодовоовощного сырья под углом к горизонтальной плоскости. Применяется в комплексах переработки плодов и овощей, кроме крупногабаритных

Производительность, техническая, кг/час 2000
Потребление электроэнергии, кВт 1,1
Скорость движения ленты, м/сек 0,4
Габариты, мм 1500+2650x900x1500+2800
Масса, кг 750

2,213

Хашурский механический з-д ПО "Трузпищемаш"
383650
г. Хашури ГССР
ул. 9 апреля, 98

12. Конвейер М8-АКСМ
ТУ 1-01-9017-88
ОКП
5131490348

Предназначен для транспортирования цилиндрической тары вместимостью от 200 до 3000 мм, диаметром от 64 до 154 мм, высотой от 105 до 300 мм (за исключением типа IУ, XI, XII) в автоматических линиях

Предельная скорость движения транспортной цепи, м/сек (м/мин) 0,54 (32)
Полезная нагрузка на I м цепи (8-9 наполненных банок вместимостью 1000 мл или 4-5 банок вместимостью 3000 мл), кг/м не более 25
Установленная мощность кВт 0,55
Высота транспортирования, мм в пределах 775-1050
Габаритные размеры, мм 10370x485x850...1175
Масса, кг 340

4.225

г. Кишинев
ПО "Машзавод"
Код 7526113

277036,
ул. Добровольского, 12

245

1	2	3	4	5	6	7
13.	Конвейер ленточный двух исполнительный А9-ККТ-2 А9-ККТ-2-01 5131410216 513141021601	Предназначен для инспекции сырья	Производительность, т/час Расход электроэнергии, кВт*ч. Скорость движения сетчатой ленты Расход воды, м3/час Габариты, мм 5000x1000x1600 6000x1000x1600 Масса, кг	3,1-6,3 0,73; 0,73 0,07 м/сек 0,14 м/сек 0,84 1,68 680 730	4,400 15,450	Кумертау АГО Башк. АССР А/я 54 453350 Башкирская АССР г. Кумертау, Главпочтамт, А/я 54
14.	Машина для разгрузки сырья из ящиков № 1-1 № 1-2 типа У-1 № 1-3 типа У-2 № 2-1 № 2-2, типа У-2 по ГОСТ 13359-81 А9-КРО Код ОКП 5131490802	Предназначен для цехов малой мощности	Производительность, шт/час Расход электроэнергии, кВт*час Габариты, мм 5800x850x1700 Масса, кг	400 0,8 450	5,800 усл.	ММЮ "Салют" г. Москва, 105118, Москва, пр. Буденного, 14

1	2	3	4	5	6	7
15.	Мешкоопрокидыватель "БЭТА" 513121990303	Предназначен для подъема и опорожнения мешков	Грузоподъемность, кг Габариты, мм 825x630x1180	100	0,418	Тихорецкий машзавод 344000 352100 Тихорецк Краснодарского края, Аксакова, 2
16.	Дежеопрокидыватель А2-ХП2Д-1 А2-ХП2Д-2 ТУ 92-02.12.005-88 Код 513121240104 513121240401	Предназначен для опрокидывания деж	Грузоподъемность, кН-5 Высота подъема, мм Мощность электродвигателя, кВт Габаритные размеры, мм 1709x1362x1613 3209x1362x1613 Масса, кг	410- 1900 1,5 450- 580	0,77 0,94	Смелянский машзавод Код 0243268 258410 г. Смела, Черкасской обл., ул. Ленина, 167
17.	Электрическая таль ТЭ 050-5210-1Р0-У2 Код ОКП: 317411282110	Предназначена для транспортировки груза	Грузоподъемность Тележка с электроприводом Высота подъема Масса	0,5 т 12,5 м III кг	договорная	Московский Машзавод "Красный металлист" Код 0211262 103055, г. Москва, ул. Образцова, 14/2.

247

1	2	3	4	5	6	7
18.	<p>Электрическая таль ТЭ 050-5310-1Р0-У2 Код ОКП: 317411283108</p>	<p>Предназначена для транспортировки груза</p>	<p>Грузоподъемность - 0,5 т Тележка с электроприводом Высота подъема 20 м</p>		<p>Московский Машзавод "Красный металлист" Код 0211262 103055, г. Москва, ул. Образцова, 14/2</p>	
19.	<p>Электрическая таль ТЭ 050-5110-1Р0-У2 Код ОКП: 317411281101</p>	<p>Предназначена для транспортировки груза</p>	<p>Грузоподъемность - 0,5 т Тележка с электроприводом Высота подъема 6,3 м Масса 80 кг</p>	<p>Договорная</p>	<p>Московский Машзавод "Красный металлист" 0211262 103055, Москва ул. Образцова, 14/2</p>	248
20.	<p>Устройство для загрузки автоклавных корзин РЗ9-КРП Код ОКП 5131450003</p>	<p>Предназначено для наполнения и опорожнения автоклавных корзин для стеклянных и жестяных банок. Для цехов малой мощности</p>	<p>Производительность, бан/мин. 50 Потребление электроэнергии, кВт.ч. 0,8 Габаритные размеры, мм 2600x1400x920 Масса, кг 400</p>	<p>5,000</p>	<p>Каз. ВПО г. Казань 420036 г. Казань, 36</p>	

1	2	3	4	5	6	7
21.	Площадка подъемно-спускная К7-ФП-2Л.00.00.000 Код ОКП 5132119179	Предназначена для обслуживания технологического оборудования и арматуры	Грузоподъемность, кг Высота подъема, мм Мощность эл. двигателя, кВт Масса, кг Габаритные размеры, мм 1290x2700x2400	250 1800 2,9 510	3,020	Калининград, Прибалтийский судостроительный завод "Янтарь" 236002 г. Калининград (обл.) ул. Транспортный тупик, 10
22.	Электропогрузчик универсальный ЭП-205 Н=2000 мм Код ОКП 345311501709 Н=2800 мм Код ОКП 345311501808 Н=3300 мм Код ОКП 345311501907 Н=4500 мм Код ОКП 345311502	Предназначен для перемещения грузов	Номинальная грузоподъемность, кг ширина, мм длина с вилами Высота подъема груза, мм Н=2000 Н=2800 Н=3300 Н=4500 Масса, кг	2000 1350 3280 5,71	5,48 5,54 5,62 5,71	Канашский завод электропогрузчиков Код ОКП 1213833 429300, Канаш ЧАССР ул. Красноармейская, 72

249

1	2	3	4	5	6	7
23.	Транспортёр для ящиков М8-ВТЯ ТУ 27-31-27-11-79 Код ОКП 5131719122	Предназначен для погрузки ящи- ков на автомашины и платформы	Производительность, ящ/ч 1500 Максимальный вылет выдвижного транспортёра, м 3 Мощность электро- двигателя, кВт 0,8 Установленная мощность, кВт 2,2 Масса, кг 600 Габариты транспор- тируемых ящиков, мм: 500x400x400	3,395	Кишинев ПО "Маш- завод, Код ОКП 7526113 277036 г. Кишинев, ул. Добровольского, 12	
24.	Таль электри- ческая канатная ТЭ 025-51120-31 3174211035	Предназначена для перемещения груза	Грузоподъём- ность, т 0,25 Масса, кг 75	0,325	Полевский машзавод	
25.	Конвейер до- чистки КД-1М Код ОКП 5151640153 КД-1М-01 ТУ4-1121.0114-88 Код ОКП 515164013610	Предназначен для доочистки овощей при производстве консервов	Производитель- ность, кг/ч 600,800 Потребляемая электроэнергия, кВт, ч 1,1 Габаритные раз- меры, мм: 6090x1200x910 10890x1200x910 Масса, кг 605,720	Договорн. 1,15	Опытный з-д ПО "Томак" 252655 Киев; ул. Викентия Хвойко, 15/15	

1	2	3	4	5	6	7
26.	<p>Флягопрокидыватель Ф0-250 ТУ 27-32-2393-80 Код ОКП 5132219037</p>	<p>Опрокидывание фляг для освобождения от содержания от содержащего молока, сливок</p>	<p>Производительность, фл/час 250 Без электрооборудования Привод поворота-ручной Угол поворота, град 135 Габаритные размеры, мм 850x400x1520 Масса, кг 30</p>	<p>0,047 Пр-нт 24-04 поз.12</p>	<p>Бийское машиностроительное объединение "Восток" 5026604</p> <hr/> <p>659303, Алтайский край</p>	
27.	<p>Конвейер роликовый А9-ККТ-1 А9-ККТ-1-01 А9-ККТ-1-02 код ОКП 5131410218 5131410219 5131410220</p>	<p>Предназначен для перемещения и сортировки плодовоовощного сырья</p>	<p>Производительность, т/час 6,3; 12,5; 16 Мощность электродвигателя, кВт, 0,73 0,93 1,28 Скорость движения роликового полотна, м/сек 0,20 Расход воды, м3/час 1,68 3,93 4,25 Масса, кг 700 800 950 Габаритные размеры, мм 5000 5000 6000 x x x 1000 1250 1250 x x x 1600 1600 1600</p>	<p>5,050 6,050 20,360</p>	<p>Арсеньевское ПО 692330 Арсеньев, Приморского края, ул. Ленина, 5</p>	257

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

28.	Конвейер скреб- ковый ТС.00.00 Код ОКП 513145104603 ТУ 18-УССР 2-78-80	Предназначен для удаления отходов	Производительность по картофелю, кг/час 6000 Габаритные размеры, мм 2400x2230x596 Масса, кг 195	0,215 пр-т 24-18-59 поз.03-03	Донецкий эксперимент. механический завод Код 1294 340012 г.Донецк ул.Горновоя, 2а	
29.	Конвейер вин- товой ТУ-18-УССР 2-2-71 Код ОКП 513151902704	Предназначен для транспортировки сахара	Диаметр, мм 400 Габаритные раз- меры, мм Начальная секция 3200x577x524 Средняя секция 3200x569x424 Конечная секция 2859x577x524 Масса, кг 288,87 265,95 228,96	0,145 0,110 0,130 пр-т 24-18-59 поз.02-02/4,5,6	Донецкая ЭРМЗ 340012 г.Донецк ул.Горновоя, 2а	252

15. НАСОСЫ

1.	Насос А9-КНА ОКП 5131490283 ТУ 95-1937-81	Предназначен для перекачивания томатной пасты с температурой 80°C с кинематической вязкостью	Подача л/сек (м3/ч) 5(20) Напор 98x10 ⁴ Па (110 м.вод.ст.) ± 5% КПД 0 не менее 25	0,255		
----	---	---	---	-------	--	--

1	2	3	4	5	6	7
		20×10^{-6} м ² /с, а также сходных с ней по вязкости и химической активности жидких пищевых продуктов	Абсолютное давление на входе в насос, МПа 0,05 Установленная мощность, кВт 4 Габаритные размеры, мм 590x350x490 Масса, кг не более 70 Вакууметрическая высота всасывания, м. вод. ст. I		Бийское машиностроительное ПО "Восток" Код завода 5026504 659303 г. Бийск Алтайский край	
2.	Электронасос центробежный для жидких молочных продуктов, типа 36-III, 8-12 марки Г2-ОПА, ГОСТ 3347-75 ОМЛ 5132261001	Предназначен для перекачки жидких продуктов с малой вязкостью	Подача, л/с (м ³ /ч) I,8(6) Напор, м 12,5 КПД, % 55 Диаметр входного и выходного патрубков, мм 36 Габариты, мм 480x250x390 Масса, кг 25 Установленная мощность, кВт 0,75	0,15	Бийское машиностроительное ПО "Восток" 659303 Алтайский край	

253

1	2	3	4	5	6	7
3.	Установка насосная Ж6-ВНЦ-10/32 513131300810 ТУ 27-31	Предназначена для перекачивания сула, вин, вино-материалов, и фруктовых соков	Подача, м ³ /час Мощность двигателя, кВт Высота всасывания, м Габариты, мм 975x130x150 Масса, кг	10 ± 0,5 1,5 4 150	0,650	Пекрасовский Машзавод 0242636 152260 п. Некрасовское Ярославской области
4.	Насос двух-плунжерный Ш5-ПДН-20 (Н1-3) 513112900100	Предназначен для перекачки густых жидкостей (картофельная кашка, мезга)	Подача, м ³ /час Потребляемая э/энергия, кВт.ч. Габариты, мм 816x710x1760 Масса, кг- 560	12 3,5	2,000	Пермское ПО "Мотостроитель" им. Свердлова 614010, г. Пермь
5.	Агрегат электронасосный ВНЦ-40/20 Код ОКП 513131301302	Применяется в плодоягодном и соковом производстве для перекачки жидкой фракции	Подача, м ³ /час Напор, м Мощность, электродвигателя, кВт Габариты, мм 1100x370x870 Масса, кг	40 20 5,5 120	0,400 договорная	Нежинский механический завод 0243294 251200, г. Нежин Черниговской обл. ул. Б. Хмельницкого, 37

254

1	2	3	4	5	6	7
6.	Установка электронасосная ВНИ-20/20 513131301104 ТУ 27-31-3371-87	Применяется в винодельческом и плодоягодном производствах для перекачки сусле, вин, виноматериалов	Подача, м3/час Напор, м Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 1100x360x870 Масса, кг	20 20 4 90	0,385 Доп. 110 пр. 24-03 поз. 05151.3	Нежинский механический завод Код завода 0243294 251200 г. Нежин Черниговской области, ул. Б. Хмельницкого, 37.
7.	Агрегат эл. насосный ИВ20/5-16/5-НЗВ ТУ 27-3124-66-77 513131302300	Предназначен для перекачивания виноградной мезги, густых дрожжевых осадков вина и виноматериалов с вязкостью 1-80 кгс/м2	Подача, м3/час Мощность электродвигателя, кВт Габариты, мм 1700x550x880	16 4	0,500	Московский Машзавод "Вперёд" III024, г. Москва
8.	Агрегат эл. насосный поршневой ПМН-28 ТУ 27-31-2900-80 513131300601	Предназначен для перекачивания мезги и сусла в поточных линиях переработки винограда в винодельческой промышленности	Производительность, м3/час-28 Высота нагнетания: м 20 Диаметр поршня, мм 165 Диаметр всасывающего патрубка, 100 мм Габариты, мм 2660x200x1450 Масса, кг- 2889	28 20 165 100 мм	0,920	г. Тбилиси з-д "26 комиссаров" 380000, г. Тбилиси, ул. Октябрьская, 7-

255

1	2	3	4	5	6	7
9.	Агрегат электронасос- ный ИВ12/5-10/5-Н2В ТУ 27-3124-66-77	-"-	Подача, м3/час Мощность электро- двигателя, кВт Габариты, мм 1580x550x680	10 0,480 2,5	Московский машзавод "Вперед"	
10.	Мезгонасос ПМН-28 ТУ 27-31-2900-80 513131300601	Предназначен для перекачивания су- ла в линиях пере- работки винограда	Подача, м3/ч Напор, м Установленная мощность, кВт Габаритные размеры, мм 2660x800x1450 Масса, кг	32 40 2,5 4,9 580	Лагодехский машзавод 383230 г. Лагодехи, ул. Чавчадзе, 132	
11.	Электронасос центробежный, само- всасывающий 50-3Ц 7, I-2 Г2-ОПЦ ГОСТ 3347-75 Код ОКП 5132261030	Предназначен для перекачивания мо- лока и сходных с ним по вязкости пищевых продуктов	Подача, л/с Диаметр. входного и выходного патрубков, мм Мощность электродви- гателя, кВт Масса, кг Габаритные размеры, мм 825x265x690	7,1 0,330 пр-нт 24-03 п. 12-20 5,5 80	Бийское маши- ностроительное объединение "Восток" Код ОКПО 5026604	
12.	Электронасос центробежный 36-1Ц2,8-20-20 Г2-ОПЦ ГОСТ 3347-75 Код ОКП 5132261005	-"-	Подача, л/с Напор, м Диаметр входного и выходного патрубков, мм	2,8 20 36		659303, Алтайский край

256

1	2	3	4	5	6	7
			Мощность электро- двигателя, кВт - 1,5	0,170	Бийское машино- строительное объе- динение "Восток"	
			Масса, кг 35	пр-ит 24-03	Код ОКПО	
			Габаритные размеры, мм 480x250x390	п.12-220	5026604	
					659303,	
					Алтайский край	
13. Насос роторный ВЗ-ОРА-2	Предназначен для перекачивания по трубам вязких молочных про- дуктов	Подача, м3/час 0,5- -2,0	Мощность дви- гателя, кВт. 0,55	0,201	Брестское маши- ностроительное ПО	
		Габаритные раз- меры, мм 480x330x255			224000,	
		Масса, кг 38,5			г. Брест, МПО	
		<u>16. МЕРНИКИ, СБОРНИКИ</u>				
I. Мерник-сборник МЗ-2С-422 ОКП 513145200403 ТУ 27-31-3154-84	Предназначен для сбора и замера технологической жидкости	Рабочий объём, м3- 0,8	Рабочее давление в корпусе, мпа 0,4	0,840	Махачкалинский завод "Даггубрем- маш"	
		Габариты, мм 1140x1010x2000			Код завода	
		Масса, кг 360			5036068	
					367002, г. Махачкала,	
					Дагестанская АССР	

257

1	2	3	4	5	6	7	
2.	Мерник-сборник М-32С-120 ТУ 5,891.111201/88 Наименование № 1 С.П. 5131452056	Предназначен для сбора и замера жидкостей с по- рцелизацией их на рассто- яние	Вместимость, л 82 Давление, МПа 0,2 Вместимость гер- метическая, м3 0,1 Масса, кг 54 Габариты, мм 567x592x1265	0,273	Астраханский э-д "Каспреммаш" Код завода 05022296 414009, Астрахань, пос.Свободный		
3.	Сборник-мерник открытый М32С-414 ТУ 5,891.111202- -88 С.П. 5131452057	Предназначен для сбора и замеры жидкостей	Вместимость, л 1900 Масса, кг 269 Габариты, мм 1380x1344x2100	0,670	-		
4.	Бункер-питатель П1-ВН-10-01 ТУ 27-31-3181-85 513131911780	Предназначен для приема винограда и подачи его в дробилку	Производитель- ность, т/ч 20 Установленная мощность, кВт 2,2 Габариты, мм 2600x3000x600 Масса, кг 400	1,035 пр-т 05-008	380003, г.Тбилиси, ул.Гедеванишвили, 25, Машзавод "Мегоброба" Код завода 8845420		

258

1	2	3	4	5	6	7
5.	Бункер-накопитель А9-ККО-1. ОI.000 5I3I45	Предназначен для промежуточного резервирования плодов подготовленных.	Производительность, кг/ч Потребление э/энергии, кВт.ч/ч Вместимость ванны, м3 Ширина рабочего полотна, мм Габариты, мм 3050x1450x2250 Масса, кг	1000 усл. 0,54 41,000 0,6 500 610	Арсеньевское ЛПО 692330, г.Арсеньев, Приворского края, пл.Ленина, 5	
6.	Резервуар для сливок из нержавеющей стали ЯI-ОСВ-3 5I322I6046	Предназначен для хранения сливок	Емкость, м3 Масса, кг	2,5 900 3,120	г.Степногорск, Целиноградской обл., Горно-химический комбинат 474456 г.Степногорск, Целиноградской обл.	
7.	Горизонтальный резервуар В2-ОМ21-10 ОКП 5I322I0000	Предназначен для хранения охлажденного молока	Полная вместимость, м3 Габаритные размеры, мм 4300x2270x2825 Масса, кг	II 5,0 2250	ПО "Вологодский" машзавод 160010, г.Вологда, ул.Ильинская, 5	

259

1	2	3	4	5	6	7
8.	Резервуар из нержавеющей стали ЯИ-ОСВ-1 5I322I6045	Предназначен для сбора и кратковременного хранения продуктов	Емкость, л Габариты, мм 1500x1333x2110 Масса, кг	1000 535	2,141	Далмаговский завод "Старт" 64I730, г. Далмагово, Курганской обл., ул. Рукманиса, 3I
9.	Емкость АА-ОМ2-В-2,5 5I322I	Предназначена для охлаждения и хранения молока	Номинальная вместимость, м3 внутренний диаметр, мм Установленная мощность, кВт Время перемешивания после 4х часов хранения молока, мин Тип перемешивающего устройства-циркуляционно-струйное Габариты, мм: 1608x1427x3050 Масса, кг	2,5 1300 0,75 15 580	8,000	Красноярск трест "Сибхиммонтаж" 660033, г. Красноярск, ул. Северная, 9
10.	Резервуар В1-ОХП-25 5I322I	Для хранения охлажденного молока	Рабочая вместимость, м3 Занимаемая площадь, м2 Установленная мощность, кВт Время перемешивания после 4х часов хранения молока, мин Габариты, мм: 4900x3700x5310 Масса, кг	25 18,1 1,75 20 4000	51,544	Приаргунский горно-химический комбинат Код предприятия 7621060 674665, г. Краснокаменск, Читинской обл., п/я I768

292

17. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Автомат для заделки и обандероливания коробов А5-А02К ОКП 513158200107	Предназначен для заделки и обандероливания гумированной лентой картонных ящиков	Производительность, ящ/мин. 18 Установленная мощность, кВт 1,1 Расход воздуха, м3/час. 10 Давление воздуха в пневмосети, кг/см2 4-6 Габаритные размеры, мм 3100x950x1740 Масса, кг 900	3,26	П/я Г-4807 г.Новосибирск 630000, Новосибирск, п/я Г-4807
2. Машина проволокошвейная ЗБШ-30 ОКП 5165230036	Предназначена для обшивки картонных коробов	Производительность, уд/мин. 190 Установленная мощность, кВт 0,37 Габариты, мм 810x600x1600 Масса, кг 240	3,850	Киевский завод полиграфических машин Код завода С242903
3. Машина провокошвейная ЗТШ-50С ОКП 5166132081	То же	Производительность, уд/мин 220-250 Установленная мощность, кВт 0,5 Масса, кг 240 Габариты, мм 870x600x1500	4,390	252072 г.Киев ул.Тулъчинская, 6

1	2	3	4	5	6	7
4.	Машина проволоко- обвязочная 54-ЛОЯ-2 5142980000	—	Производительность, ящ/ч при обслуживании одним чело- веком Габариты, мм: 890x1150x1456 Масса, кг	160 450	19,646	г.Ташкент, АНО им.Чкалова 700016, г.Ташкент, ул.Ворова, 61
5.	Машина для укла- дывания в ящики укладывания в стеклянных бутылок ящики БЗ-0У2А-1-02(06) бутылок ТУ 3-2096-89 0101 5131381265	Предназначена для	Производительность, ящ/ч. Количество одновременно обра- ботанных ящиков, шт. Установленная мощность, кВт Габариты, мм Масса, кг	600 1 1,1 1300	10,184	Мелитополь, ПО "Продмаш" 332339, г.Мелитополь, Запорожской обл., ул.Фрунзе, 57
6.	Устройство для загрузки и раз- грузки автоклавы корзин А9-КР2-Г 5131480136 ТУ 27-31-3082-83	—	Производительность техниче- ская по банке, банок/мин. Потребляемая электроэнергия, кВт/ч Габаритные размеры, мм 2615x2242x950 Масса, кг	128 0,5 620	4,020	Ульяновский станкостроит. з-д 432062, г.Ульяновск Изяславский з-д "Пищемаш" Код 4688797 2812 00 г.Изяславль, Хмельницкой обл. ул.Октябрьская, 106

262

1	2	3	4	5	6	7
7.	Устройство для загрузки и разгрузки прямоугольных автоклавных корзин А9-КРМ 5131490347 ТУ I-01-9002-88	Механизация ручных операций при загрузке автоклавных корзин в процессе стерилизации консервов в любой таре	Производительность, шт/мин Установленная мощность, кВт Габаритные размеры, мм 2620x1470x930 Масса, кг	74 1,30 500	2,4	Ржевское ПО "Электро-механика" 172350, г. Ржев-6
8.	Комплекс оборудования для оформления готовой продукции в стеклянных банках вместим. 0,25 л А9-КЛС ТУ 27-31-173-86 513147003406	Предназначен для оформления стеклянных консервных банок типа I-58-250 по ГОСТ 5717-81 с готовой продукцией	Производительность техническая, б/мин Установленная мощность, кВт Потребляемая мощность, кВт Потребление сжатого воздуха, м3/ч Потребление воды, м3/ч Потребление пара, кг/ч Потребление моющих средств, кг/ч Защищаемая площадь, м2 Масса, кг	210 78 74 22 1,2 200 6 337 24500	120,000	Петропавловский завод тяжелого машиностроения 642032, Казахской ССР
9.	Комплекс оборудования РЗ-КУД 513147	Для упаковки в полимерную пленку овощемолочных и плодомолочных сухих смесей	Производительность техническая, пакетов/час. Установленная мощность, кВт Потребление э/энергии, кВт.ч за час работы, не более Габариты, мм: 25500x6350x4000 Масса, кг	9 101 100 12500	-	г. Одесса НПО продуктов детского питания 270000, г. Одесса, ул. Лопатто, 13

263

I	2	3	4	5	6	7
10.	Автомат этикетировочный Б4-КЭМ-2 ОКП 5138454001	Для наклеивания круглых этикеток на цилиндрическую часть стеклянных банок I-58-250.	Производительность, шт./ч для банок вместимостью 250 мл Потребляемая мощность, кВт Занимаемая площадь, м ² Масса, кг	8200 2,5 3 1300	8,915	г.Новосибирск Код 7524648 п/я I-4698
11.	Устройство для обандероливания коробов А1-ОЛО/3 Код ОКП 5132229С16 ТУ 27-32-2252-78	Предназначено для обандероливания коробов из гофрокартона с готовой продукцией	Производительность, шт/мин Время, затраченное на 1 операцию, сек. Масса, кг Габаритные размеры, мм 1000x600x760	10 6 770	1,310	ПО им.В.А.Лех-лирева г.Ковров Владимирской обл. 601904, ул.Труда, 4
12.	Машина этикетировочная Л5-ВЭ2М ОКП 513138108910 ТУ 27-31-3231-86	Предназначена для наклеивания одной этикетки на цилиндрическую часть бутылок вместим. 250-300 и стеклянных банок вместим. 200 - 1000 мл.	Производительность, шт/ч. - 7800 (на бутылке) - 3300 (на банках) Потребление электроэнергии, кВт/ч Габариты, мм 2400x1000x1240 Масса, кг	- - 2,25 750	1,850	Черкасское ПО "Темп" 5796769 257022, г.Черкассы, ул.Горького, 27

264

1	2	3	4	5	6	7
13.	<p>Машина этикетировочная Л1-ВЭР-12 ТУ 27-30-125-05 5131781195</p>	<p>Предназначена для наклеивания этикеток методом обжима для бутылок вместимостью 250x500 мл</p>	<p>Размер этикеток 90x65; 100x70 Производительность, бутылок/час - 14400 Потребление клея, кг/ч 5,04 Расход сжатого воздуха, м3/ч 10 Установленная мощность, кВт 1,0 Габариты, мм: 3340x1000x1200 Масса, кг 950</p>	1,850	г. Москва ИПО "Мир"	123308, г. Москва, ул. Жукова, 1
14.	<p>Машина банкоукладочная Л9-КЛС/6 51314700340601</p>	<p>Предназначена для укладки банок в картонные ящики</p>	<p>Производительность, банок/мин 120 Потребление сжатого воздуха, м3/ч 6 Установленная мощность, кВт 2,05 Потребляемая мощность, кВт.ч 1,75 Давление сжатого воздуха, МПа 0,52 Высота приема банок, мм 1000 Габаритные размеры, мм: 2670x1825x1285 Масса, кг 1490 Применяемый картонный ящик для стеклянных банок вместимостью 250 мл - № 44 по ГОСТ 13516-72</p>	36,000	МАПО им. Дементьева	125040, г. Москва, А-40

265

1	2	3	4	5	6	7
15.	Автомат этикетировочный Л5-ВЭМ-В ТУ 27-30-57-83 Код ОКП 513228100803	Предназначен для наклеивания прямоугольной этикетки на цилиндрическую часть бутылок вместимостью 0,2л Устанавливается в линиях детского питания	Производительность, шт./ч Потребляемая электроэнергия, кВт/ч Габариты, мм 2500x960x1240 Масса, кг	3300 2,7 730	1,700	Черкасское ПО "Темп" Код завода по ОКПО 5796769 257022, г. Черкассы ул. Горького, 27
16.	Экран для инспекции бутылок ОБСТ-24015 51317190-504 ТУ 27-31-2488-77	Предназначен для визуального осмотра бутылок	Габариты, мм 612x250x460 Электродлампа типа MO-I2-40 - 4 шт. Масса, кг	0,050 пр-нт 24-03 поз. 05-102	0,050	ПО "Мелитополь-продмаш" Код з-да 5750148 332339, Запорожская обл. Мелитополь ул. Фрунзе, 57
17.	Автомат пакетоделательный А5-АПЖ 514298.0000	-	Производительность, пак/мин не менее Производительность максимальная, пак/мин Габариты, мм: 6700x1600x1800 Масса, кг	160 260 5800	130,000	"-"

266

1	2	3	4	5	6	7
18.	Автомат укладочный А5-ЛУМ-4-01 513148	Предназначен для укладки пачек с сухими детскими молочными продуктами в ящики из гофрированного картона	Производительность, пач/мин К-во пачек в ящик, шт. Масса продукта в ящике, кг Установленная мощность, кВт Масса, кг	120 40-60 15-20 1,1 800	договорная	Воронежское НПО упаковочного машиностроения 0241606 <hr/> 394000, г. Воронеж ул. д. Маркса, 33
19.	Автомат для обандероливания А5-АОА 51384520210801 ТУ 1-01-12010-86	Предназначен для обандероливания гофрокоробов с готовой продукцией	Производительность, ящ/час Установленная мощность, кВт Расход сжатого воздуха, м3/час. Габаритные размеры, мм: 3600x970x2050 Масса, кг	960 1,3 1,6 980	15,0	Химикометаллургический завод 660079 г. Красноярск <hr/> Эртильский механический завод. Код 7523510 397000, г. Эртиль Воронежской обл.
20.	Машина для сушки стеклянных банок А9-КЛС/2 ТУ 27-30-151-85 ОКН 51314802767	Предназначена для сушки стеклянных банок емкостью 0,25 л	Производительность техническая, бан/мин Установленная мощность, кВт Потребление электроэнергии, кВт.ч. Масса, кг	120 18,1 16 1300	25,0	642032 г. Петропавловск Казахской ССР Петропавловский завод тяжелого машиностроения

267

1	2	3	4	5	6	7
21.	Устройство для укладки и разгрузки банок с поддонами РЗ-КУЛ	Предназначено для укладки и разгрузки банок с поддонов	Техническая производительность, бан/мин Максимальная грузоподъемность, кг Высота подъема платформы, мм Расход эл. энергии, кВт.ч. Масса, кг Размеры, мм: 1500x1200x2200	30 800 1000 1,5 300	2,46	603035 г. Горький М-35 Горьковское АПО ул. Чаадаева
22.	Устройство для подачи пробок В2-В3П ТУ 27-30-26-82 513130114409	Предназначено для создания запаса определенного количества укупорочных средств и загрузки ими бункеров укупорочных машин	Производительность, проб/ч Установленная мощность, кВт Занимаемая площадь, м2 Пробки полиэтиленовые ОСТ 18-139-80 Пробки корковые ГОСТ 5541-76 Масса, кг	40000 1,26 1,53	2,300	г. Тбилиси завод "Мегობროба" Код 0243666 <hr/> 380003, г. Тбилиси, ул. Гедеванишвили, 25

268

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

**23. ПОТОЧНЫЕ ЛИНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ ДЕТСКОГО
ПИТАНИЯ**

<p>1. Комплекс оборудова- ния по произ- водству овощных соков А9-ККВ 513147</p>	<p>Предназначен для производства со- ков из моркови, свеклы и тыквы</p>	<p>Производительность, - кг/ч : по моркови и свекле/по тыкве - - 2000/4000, Установленная мощность, кВт 90 Коэффициент автоматизации при переработке моркови и свеклы/тыквы - 0,9/0,85 % выхода сока при переработке моркови и свеклы 234 тыквы 252 Расход воды, м3/час 20,0 Расход пара давлением 0,8 МПа 2,2 Расход сжатого воздуха, м3/час. 0,55 Количество обслуживающего персонала 23 чел. Габариты, мм : 73200x6000x5000 Масса, кг 48000</p>	<p>Кишинев ПО "Машзавод" Код 7526113 277036, г.Кишинев, ул.Доброволь- ского, 12</p>	<p>Плани- руется выпуск в 1992г.</p>
---	---	--	---	--

269

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

2.	Комплекс оборудования для производства консервов детского питания РЗ-КСЭ 5131470133 ТУ 10.852.010-90	Предназначен для производства плодовых соков и газоморенизированных фруктовых соковых пюре	Производительность, бан/мин. 125 Потребление воды, м ³ /час. 3,6 Потребление пара, кг/ч 1300 Потребление сжатого воздуха, м ³ /час. 1,5 Потребление электроэнергии, кВт.ч 40 Габариты, мм 52000x5500x5800 Масса, кг 20000 Состав оборудования, шт. а) установка стерилизации продукта РЗ-КСО-1 б) пастеризатор РЗ-КСВ-1 в) теплообменник РЗ-КСЭ-2 г) электрооборудование РЗ-КСЭ-1 д) автомат наполнительный ДН-1-250-2У5 (для фруктовых соков) - 1 е) автомат наполнительный ДП2-03-03-250-2У5-1 (для фруктовых пюре) - 1 ж) машина закаточная ЗК-1-1-125-3У5 - 1 з) насос КНД-3 - 1	120,6	Каховский экспериментально-механический з-д Код 0383847	326800, ул.Мелитопольская, 1. Заказывать в Одессе ул.Лопатто, 13. НИО продуктов детского питания Разработчик "Консервпром-комплекс" Изготовитель - Каховский экспериментально-механический з-д Код завода 0383847 326800, ул.Мелитопольская, 1
----	--	--	---	-------	---	---

I	2	3	4	5	6	7
3.	Комплекс оборудования подготовки моркови А9-КЛ2-М/2 513147	Для мойки, об- резки концов, очистки и измель- чения моркови для изготовления консервов, нарезанных кусочками	Производительность, т/ч Расход воды, м3/час. Расход пара, кг/час. Установленная мощность, кВт. Габаритные размеры, мм 55000x3000x4500 Масса, кг	2000 9 320 28 15000	93,4	Калиновское ПО "Пищемаш" 297060, Винни-цкой обл., ул. Ленина, 67
4.	Комплекс оборудо- вания подготовки тыквы и кабачков А9-КЛ2-М/4 Код ОКП 513147	Для перера- ботки тыквы и и кабачков при пригото- влении консе- рвов и икры из кабач- ков, пригото- вленной по раз- ной технологии	Производительность, кг/час. Расход воды, м3/час. Давление воды, МПа Расход пара, кг/час. Давление пара, МПа Установленная мощность, кВт. Габариты, мм 46500x2700x4500 Масса, кг	3000- 4000 15 0,4 550- 600 0,4 53 20000	85,2	То же

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

24. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АСЕПТИЧЕСКОГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ

1.	Установка стерилизации и охлаждения продуктов А9-К1Ю/1 5131451150 ТУ 27-31-3424-87	Стерилизация и охлаждение порционных полуфабрикатов, подлежащих длительному хранению в асептических условиях	Производительность, т/ч Потребление воды, м3/час Потребление электроэнергии, кВт.ч Габаритные размеры, мм 15800x3620x17140 Потребление пара, кг/час Масса, кг Установленная мощность, кВт	5...10 50 30 • 3000 19600 45,5	217,200	Кишинев, ПО "Машзавод" ОКП 7526113 <hr/> 277036, ул.Добровольского, 12
2.	Установка стерильного воздуха А9-К1Ю/5 ТУ 27-31-3427-87 ОКП 513149000 3	Очистка, приготовление и подача сжатого стерильного воздуха	Производительность, м3/ч Давление сжатого воздуха, МПа Потребление электроэнергии, кВт.ч воды, м3/ч Габариты, мм 3000x2000x2510 Масса, кг Коэффициент автоматизации	150 0,8 20 3 2250 0,9	(договорн.) 37,495	Кишинев, ПО "Машзавод" 7526113 Калиновское производственное объединение "Пищемаш"

272

1	2	3	4	5	6	7
3.	Установка мойки и стерилизации резервуаров и оборудования А9-КЛ10/6 ТУ 27-31-3428-87 513141004	Мойка и стерилизация в асептических условиях и хранение пюреобразных полуфабрикатов	Производительность, м3/ч Расход электроэнергии, кВт.ч. Габариты, мм 6200x2000x2170 Масса, кг	25 20 2500	61,715	Кишинев, ПО "Машзавод" Код завода / 7526113 <hr/> 277036, ул.Добровольского, 12
4.	Резервуар для соков А9-КЕС 513145200909 ТУ 1-01-9025-89	Хранение сроком до 1 года в асептических условиях жидких полуфабрикатов	Емкость, м3 Занимаемая площадь, м2 Габаритные размеры, мм 3700x3600x8800 Масса, кг	50 13 3170	29,2	Красиловский машзавод 7609608 Батумский машзавод им.60-летия СССР Код ОКПО 0243687
5.	Резервуар с рубашкой вместимостью 50 м3 А9-КЕН 513145201005 ТУ 92-02.17.001-89	Обработка соков из винограда	Резервуар с рубашкой вместимостью, м3 Габариты, мм 4600x3700x9000 Масса, кг	50 5500	20,533	Болоховский машзавод ТПО "Тяж-продмаш" Калиновское ПО "Пищемаш" п/я Г-4312 г.Фрунзе

1	2	3	4	5	6	7
6.	Комплекс оборудования для асептического консервирования и хранения полуфабрикатов плодово-овощных А9-ККМ ТУ 1-01-9011-88 5131470231	Асептическое консервирование и хранение сроком до 1 года	Производительность, т/ч Температура стерилизации продукта °C Расход пара на санитарную обработку комплекса, кг Расход пара на санитарную обработку комплекса, м ³ Габариты, мм: 1. Составных частей, расположенных в здании высотой 9,6 м 45000x24000x9200 мм 2. Составных частей, расположенных в здании высотой 4,8 м 12000x12000x2800 Количество резервуаров, шт. Вместимость резервуара, м ³ Масса, кг	2-5 100-130 240000 2607 60 35 290000	Стоимость номенк. Код завода 1 млн. руб. стоимость 1 тен-ка 372 т. руб.	Кишинев, ПО "Машзавод" 7526113 277036, ул. Добровольского, 12
7.	Комплекс оборудования для производства пюреобразных полуфабрикатов, плодов РЗ-ККБ 513147 ТУ 3	Предназначен для оснащения комплексов асептического консервирования пюреобразных полуфабрикатов из семечковых плодов, используемых при производстве консервов детского питания	Производительность по пюре, не менее, кг/ч Потребление: электроэнергии, кВт.ч пара, кг/ч холодной воды, м ³ /ч температура разваривания Продолжительность разваривания не менее 5 мин.	10000 75 1500 20 98±2 °C	41,350	Каховский экспериментально-механический з-д Код завода 0383847 326800, ул. Мелитопольская, 1

274

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Потери сухих веществ не более 1,2%

Габариты, мм
33500x16000x5400

Масса, кг 35000

8. Контейнер -
цистерна
АВА-526НС

Предназначен для перевозки соков и переобразных продуктов в асептических условиях вместимостью 16-18 м3

Максимальная масса (брутто), кг 24000

56,000 617050,
г.Нытва,
Пермской обл.;
п/ч В-8615

275

Внутренний объем контейнера, м3 32,0 ± 0,4

Внутренний объем цистерн, м3 16,5

Габариты, мм
6058x2591x2438

Габариты цистерны, мм

диаметр цистерны, мм 2000±2
длина " " 5530±5

Собственная масса контейнера, кг 2800

Собственная масса, кг 1600

1	2	3	4	5	6	7
9.	Линия асептического консервирования томатопродуктов в крупных емкостях А9-КС. ТУ 27-31-2866-80. Код ОКП 5131470033	Асептическое консервирование в крупных емкостях томато-продуктов	Производительность, т/час Емкость всех емкостей Установленная мощность, кВт Габаритные размеры, мм 25150x19900x9700 Масса, кг	2+5 540 60 130000	550,724	277036, г. Кишинев, ул. Добровольского, 12 Кишинев ПО "Машзавод" Код 7526113
10.	Резервуар А9-КС. Код ОКП 5131450000	Используется для накопления и хранения в асептических условиях яблочного, виноградного сока и других жидких полуфабрикатов	Емкость, м3 Масса, кг Габаритные размеры, мм 3700x3600x9000 Занимаемая площадь, м2, не более Коэффициент автоматизации, не менее	50 3600 13,32 0,8	22,000	384515 г. Батуми, Аджарское шоссе, 20 Батумский машиностроительный завод им. 60-летия СССР Код ОКПО 0243687
11.	Емкость А9-КС/2	Для линий асептического консервирования	Емкость 20 м3	6,8		Брянский завод металлоконструкций и технологической оснастки Код завода 4653937 241000, г. Брянск

276

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

25. ИМПОРТНОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ИСПОЛЗУЕМОЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.

1. Стерилизатор
непрерывного
действия
"Хунистер"
ONS-750-1-76

Производительность, банок/час 23500
 Потребность в паре, кг/ч 1080
 Потребность в охлаждающей воде,
 кг/ч м³/час 10,5
 Установленная мощность, кВт 30
 Габариты, мм
 18270x6100x6300
 Масса, нетто, кг 102000

1418,6 ВНР фирма,
 (с за- "Комплекс"
 пасными
 частями)

2. Паротермический
агрегат
НН-С1

Предназначен для
паровой чистки
корнеплодов

103,408 В Н Р

3. Шнековый подо-
греватель,
JE-18.

Предназначен для
нагрева косточ-
ковых и семеч-
ковых плодов

Производительность, 2500-4000
 Расход пара, кг/ч 250-450
 Температура нагрева
 продукта, °С 95
 Установленная мощность, кВт 3
 Габариты, мм
 5328x6010x1969
 Масса, кг 850

16,334 В Н Р

277

1	2	3	4	5	6	7
4.	Поддоноукладочная машина G-356	Предназначена для образования единичного груза из пустов или заготовленной стеклотары	Производительность, слоев/мин Потребность электроэнергии, кВт Потребность сжатого воздуха, нм ³ Высота подачи тары, мм Габариты, мм 8300x940x2540	2,5 3,2 8 1690	60,6	БП машиностроительный кооператив г.Надыкереи
5.	Поддоноукладочная машина NGF-310	Для формирования пакет-поддонов, составленных из пустых или наполненных стевяли. или жестяных банок, на поддонах размером 800x1200 мм	Производительность 4 слоя/мин в случае ж/б 53-99 мм в случае с/б Ø 64-92 мм Наибольшая высота пакет-поддона, мм Наибольшая масса пакет-поддона, кг Расход сжатого воздуха, нм ³ /час II Установленная мощность, кВт Габариты, мм 6634x5048x2020 Масса, кг	1200- 400 шт./мин 1000- 450 1380 1000 4,3 2200	В Н Р	278

1	2	3	4	5	6	7
6.	Универсальная под- доноукладочная машина NGF 245-F ₂	Предназначена для образования еди- ничного груза из картонных ящиков	Производительность, слоев/мин 2,5-3,5 Высота подачи пакетов, мм H = 600-740 H = 700-1140 Высота подачи груза, мм 460 Установленная мощность, кВт 2,7-2,9 Потребность сжатого воздуха, м ³ /час 12 Габариты, мм 4898x4412x3090		70,200	То же
7.	Поддонораз- грузочная машина NGF-292-L+M	Предназначена для разборки единич- ных грузов, об- разованных из пустой и заплот- ненной тары	Производительность, слоев/мин 3-4 Высота разбираемого груза (с поддоном), мм 1350 Мощность привода, кВт 2,8 Потребность сжатого воздуха, м ³ /час 15 Высота подачи тары, мм 1450 Габариты, мм 4420x3320x2040		70,315	Машинострои- тельный ко- оператив г.Надькерёш В Н Р

279

1	2	3	4	5	6	7
8.	Машина для закрывания картонных коробок SN-1	Предназначена для оклеивания боковой части картонных ящиков	Производительность, кор/мин 12 Высота подачи, мм 600-800 Потребность электроэнергии, кВт 0,5 Высота подачи, мм 510-710 Потребность сжатого воздуха, м ³ /час 12 Масса, кг 750 Работы, мм 3300x3170x400	То же.	То же	
8.	Линия производства фруктовых соков производительностью 6 т/час - Д-16	Для производства различных фруктовых соков с помощью изюма, фруктов, а также полуфабрикатов	Производительность по сырью : томаты, кг/час 6000 вишня, кг/час 6000 абрикосы, персики, кг/час 6000 сливы, яблоки Производительность по соку : макс. 7000 л/час в зависимости от степени разбавления и вида фруктов Расход пара, кг/час 3300 Давление пара, мин. 6 атм. Расход воды, м ³ /час 30 Давление воды, мин 43 атм. Расход эл. энергии, кВт 240 Напряжение 3x380/220 В. 50 Гц		В Н Р	

280

I	2	3	4	5	6	7X
---	---	---	---	---	---	----

Ю.	Линия производства фруктовых соков - ЛУ-3	Предназначена для наполнения стеклянных банок фруктовыми соками, их тепловой обработки и оформления пакет-поддонов из готовой продукции	Производительность, л/ч Потребность эл. энергии, кВт. Расход сжатого воздуха, м ³ /ч. Расход воды, м ³ /ч. Расход пара, кг/ч	3000-4000 130 17 10 1260	-	В Н Р
----	---	---	--	--------------------------------------	---	-------

II.	Линия оформления готовой продукции в полиэтиленовую пленку ЗХ-05	Предназначена для формирования пакетов в усадочную пленку, а также для формирования пакет-поддонов и обтягивания их растягиваемой пленкой	Производительность, пакетов/мин. Встроенная электроэнергия, кВт. Расход сжатого воздуха, м ³ /ч Габаритные размеры, мм упаковочных единиц 450x220x200 Масса упаковочной единицы, кг	20-25 92 70 12		
-----	--	---	---	-------------------------	--	--

281

Таблица II

Ориентировочная вместимость сетки
автоклава

№№ III	Автоклав	Обозначение банок	Количество банок при укладке	
			рядами	навалом
I.	Вертикальный, Б6-КА2-В2	23	1600	960
		24	2885	1731
		36	1989	1193
		25	1768	1060
		39	1326	795
		20	1947	1168
		I-58-250	810	
		II-68-350	665	
2.	Горизонтальный А9-КСС	23	1616	970
		24	2925	1755
		36	2025	1215
		25	1800	1080
		39	1381	829
		20	1966	1180
		I-58-250	1008	
		II-68-350	726	

Таблица I2

Ориентировочные нормы потребности в воде
на технологические нужды при производстве
консервов детского питания

№ пп	Наименование консервов	Един. измер.	Расход воды
1	2	3	4
I.	<u>Пюре из овощей</u>		
I.1.	Пюре из тыквы	м3/туб	6,1..8,0
I.2.	Пюре из моркови	"	5,1..6,5
I.3.	Пюре из кабачков	"	5,5..5,7
I.4.	Пюре из тыквы и моркови	"	7,2..10,2
I.5.	Пюре из тыквы с манной крупой	"	6,4..8,8
I.6.	Пюре из тыквы с рисом	"	6,6..8,7
I.7.	Пюре из моркови с рисом	"	6,8 ... 8,4
I.8.	Пюре из кабачков с молоком	"	7,0..8,5
I.9.	Пюре из зеленого горошка	"	6,2..6,3
I.10.	Суп-пюре из тыквы	"	9,4..10,2
I.11.	Суп-пюре мясоовощной с томатом	"	8,5..8,7
I.12.	Суп-пюре овощной	"	9,1..9,2
I.13.	Суп-пюре томатный	"	8,0..8,2
2.	<u>Соки овощные</u>		
2.1.	Морковный	м3/туб	6,6..8,9
2.2.	Тыквенный	"	8,4..8,7
2.3.	Томатный "Солнышко"	"	5,3..6,9
2.4.	Морковно-виноградный	"	8,5..8,6
2.5.	Морковно-яблочный	"	5,7..7,9

Продолжение таблицы 12

1	2	3	4
3.	<u>Пюре из плодов</u>	..	
3.1.	Пюре из яблок и слив	мЗ/туб	6,4..7,6
3.2.	Пюре из яблок с сахаром	"-	4,6..6,5
3.3.	Пюре из яблок и вишен	"-	6,4..7,5
3.4.	Пюре из яблок "Неженка"	"-	6,3..7,3
3.5.	Пюре из яблок и клубники	"-	6,1..7,0
3.6.	Пюре из яблок и абрикосов	"-	6,3..7,5
3.7.	Пюре из слив "Неженка"	"-	5,2..6,2
3.8.	Пюре из яблок с черно- смородиным соком	"-	6,0..6,8
3.9.	Пюре из яблок и черной смородины	"-	6,3..7,2
3.10.	Пюре из груш и абрикосов	"-	6,2..7,5
3.11.	Пюре плодовые из полуфабрикатов	"-	2,3..2,5
4.	<u>Соки плодовые и ягодные</u>		
4.1.	Яблочный из свежего сырья	мЗ/туб	5,2..6,7
4.2.	Яблочный из полуфабриката	"-	2,3..2,5
4.3.	Виноградный	"-	4,4..6,4
4.4.	Яблочно-черешневый	"-	4,0..6,6
4.5.	Персиковый с мякотью	"-	5,2..5,9
4.6.	Сливовый с мякотью	"-	5,5..6,2
4.7.	Яблочный с мякотью	"-	5,7..6,4
4.8.	Черешнево-вишневый	"-	4,3..6,2
4.9.	Черешнево-черносмородиновый	"-	4,2..6,0
4.10.	Сливово-абрикосовый	"-	5,4..6,1

Продолжение таблицы 12

1	2	3	4
4.11.	Абрикосовый с мякотью	мЗ/туб	5,2..5,9
4.12.	Вишневый с мякотью	"-	5,3..6,0
4.13.	Сливово-яблочный	"-	5,2..5,9
4.14.	Яблочно-виноградный	"-	4,7..6,7
5.	<u>Пюре из овощей и плодов</u>		
5.1.	Пюре из моркови и яблок	мЗ/туб	8,4..9,3
5.2.	Пюре "Румяные щечки"	"-	8,8..9,6
5.3.	Пюре из тыквы и яблок	"-	8,2..9,4
5.4.	Пюре из кабачков и яблок	"-	7,6..9,4
6.	<u>Полуфабрикаты</u>		
6.1.	Пюре плодовые	мЗ/т	3,5..3,7
6.2.	Сок яблочный	"-	8,0..10,0
6.3.	Сок виноградный	"-	1,0..2,0

Таблица № 13

Ориентировочные нормы потребности в тепловой энергии на технологические нужды при производстве консервов для детского питания

№ п/п	Наименование консервов	Единица измерения	Расход тепловой энергии
1	2	3	4
I.	Пюре из овощей		
I.1.	Пюре из тыквы	Гкал./туб	0,40÷0,50
I.2.	Пюре из моркови	"	0,50÷0,60
I.3.	Пюре из тыквы и моркови	"	0,40÷0,60
I.4.	Пюре из кабачков с молоком	"	0,40÷0,60
I.5.	Пюре из тыквы с манной крупой	"	0,40..0,60
I.6.	Пюре из тыквы с рисом	"	0,40..0,60
I.7.	Пюре из моркови с рисом	"	0,54..0,80
2.	Соки овощные		
2.1.	Томатный "Солнышко"	Гкал./туб	0,32÷0,50
2.2.	Морковный	"	0,40..0,60
2.3.	Морковно-яблочный	"	0,40..0,60
3.	Пюре из плодов		
3.1.	Пюре из слив	Гкал./туб	0,30÷0,32
3.2.	Пюре из абрикосов	"	0,30..0,32
3.3.	Пюре из яблок	"	0,30..0,32
3.4.	Пюре из яблок и слив	"	0,32..0,38
3.5.	Пюре из плодов с молоком (сливками)	"	0,30..0,32

1	2	3	4
3.6.	Пюре из плодового полуфабриката	Гкал./туб	0,20-0,30
4.	Соки плодовые		
4.1.	Сок яблочный осветленный из свежего сырья	Гкал./туб	0,20-0,30
4.2.	Сок виноградный	"-	0,24-0,36
4.3.	Сок яблочный из полуфабриката	"-	0,19-0,21
5.	Сок виноградный из полуфабриката	"-	0,18-0,20
5.	Пюре из овощей и плодов		
5.1.	Пюре из моркови и яблок	Гкал/туб	0,40-0,60
5.2.	Пюре из тыквы и яблок	"-	0,40-0,54
5.3.	Пюре из кабачков и яблок	"-	0,40-0,54
6.	Полуфабрикаты		
6.1.	Пюре плодовые	Гкал/т	0,20-0,22
6.2.	Сок яблочный	"-	0,17-0,22
6.3.	Сок виноградный	"-	0,16-0,20

Таблица № 14

Ориентировочные нормы потребности в электрической энергии на технологические нужды при производстве консервов для детского питания

№ п/п	Наименование консервов	Ед.изм.	Расход электро-энергии
1	2	3	4
1.	Пюре из овощей		
1.1.	Пюре из тыквы	кВт.ч./туб	27,1,35,1
1.2.	Пюре из моркови	"	31,8,35,2
1.3.	Пюре из тыквы и моркови	"	32,8,46,0
1.4.	Пюре из кабачков с молоком	"	35,8,47,0
1.5.	Пюре из тыквы с манной крупой	"	36,2,48,2
1.6.	Пюре из тыквы с рисом	"	33,9,48,4
1.7.	Пюре из моркови с рисом	"	41,8,54,2
2.	Соки овощные		
2.1.	Томатный "Солнышко"	кВт.ч./туб	28,1,35,2
2.2.	Морковный	"	29,4,38,8
2.3.	Морковно-яблочный	"	31,8,45,0
3.	Пюре из плодов		
3.1.	Пюре из слив	"	23,8,35,4
3.2.	Пюре из абрикосов	"	23,4,34,4
3.3.	Пюре из яблок	"	23,8,36,2
3.4.	Пюре из яблок и слив	"	26,0,41,0
3.5.	Пюре из плодов с молоком (сливками)	"	28,0,44,8
3.6.	Пюре из плодового полуфабриката	"	23,2,35,2

Продолжение табл. I4

I	2	3	4
4.	Соки плодовые		
4.1.	Сок яблочный осветленный	кВт.ч./туб	20,0÷24,0
4.2.	Сок виноградный	"-	20,0÷24,8
4.3.	Сок яблочный из полу- фабриката	"-	16,0..25,6
5.	Пюре из овощей и плодов	кВт.ч./туб	
5.1.	Пюре из моркови и яблок	"-	31,8..45,0
5.2.	Пюре из тыквы и яблок	"-	31,5..44,6
5.3.	Пюре из кабачков и яблок	"-	30,9÷43,8
6.	Полуфабрикаты		
6.1.	Пюре плодовые	кВт.ч./т	28,0÷29,0
6.2.	Сок яблочный	"-	18,4÷26,4
6.3.	Сок виноградный	"-	13,0÷19,4

Таблица 15

Технологическая трудоемкость
производства

№ п/п	Наименование продукции	Технологическая трудоемкость, $\frac{\text{чел.ч.}}{\text{туо}}$
1	2	3
1.	Пюре плодовые гомогенизированные :	
	· из косточковых плодов	5,15 ... 7,39
	· из семечковых плодов	4,87 ... 6,86
	· из смеси косточковых и семечковых плодов	5,67 ... 8,18
	· из полуфабриката	3,71 ... 5,30
2.	Пюре овощные натуральные гомогенизированные	9,58 ... 7,11
3.	Пюре из смеси овощей и плодов, гомогенизированные	7,53 ... 9,34
4.	Пюре овощные и плодовые с добавлением других компонентов (молока, сливки, рис, манная крупа и др.)	7,05 ... 8,92
5.	Соки :	
	· овоще-плодовые гомогенизированные	6,99 ... 9,40
	· овощные гомогенизированные	6,03 ... 8,13
	· плодовые с мякотью	5,20 ... 7,50
	· плодовые натуральные:	
	яблочный из свежего сырья	5,30 ... 7,16
	яблочный из полуфабриката	3,18 ... 4,24
	виноградный	4,70 ... 6,36

Продолжение таблицы I5

I	2	3
6.	Полуфабрикаты :	
6.1.	шоре плодовые	3,5... 3,7
6.2.	сок яблочный	3,2... 4,2
6.3.	сок виноградный	3,2... 4,2

Примечание : Для остальных видов ...

Таблица 16.

Штаты специалистов и служащих предприятий
по производству консервов для детского питания

Наименование структурных подразделений и должностей	Численность персонала при годовом выпуске консервов, муб				
	I гр. свыше 100	II гр. свыше 60 до 100	III гр. свыше 20 до 60	IV гр. от 10 до 20	V гр. менее 10
I	2	3	4	5	6

А У П

1. Директор	1	1	1	1	1
2. Зам.директора	1	1	1	-	-)
3. Гл.инженер	1	1	1	1	1
4. Гл.технолог	1	1	1	-	-
5. Гл.экономист	1	1	-	-	-
6. Юрисконсульт	1	1	1	1	1
7. Ст.инженер по охране труда, технике безопасности и промсанитарии	1	1	1	1	1
ИТОГО:	7	7	6	4	4

Планово-экономический
отдел

1. Начальник отдела	1	1	1	1	-
2. Старший экономист	2	2	1	1	1
3. Экономист	3	2	2	1	1
ИТОГО:	6	5	4	3	2

Продолж. табл.16

	2	3	4	5	6
<u>Отдел организации труда и заработной платы</u>					
1. Начальник отдела	I	I	-	-	-
2. Ст.инженер по труду	I	I	I	-	-
3. Инженер по труду и заработной плате	2	2	2	2	I
4. Инженер по НОТ	I	I	-	-	-
ИТОГО:	5	5	3	2	I
<u>Отдел главного механика и энергетика</u>					
1. Гл.механик	I	I	I	-	-
2. Гл.энергетик	I	I	I	-	-
3. Ст.инженер по КИП и А	I	I	-	-	-
4. Инженер по КИП и А	I	I	I	I	I
5. Ст.инженер-механик	I	I	I	I	-
6. Инженер-механик	2	I	I	I	I
7. Инженер-энергетик	I	I	I	I	I
8. Инженер по рационализации, изобретательству и технической информации	I	I	I	I	-
9. Инженер-строитель	2	2	I	I	-
ИТОГО:	II	IO	8	6	3
<u>Производственно-технический отдел</u>					
1. Начальник отдела	I	I	-	-	-
2. Ст.инженер-конструктор	I	I	-	-	-
3. Инженер по новой технике	I	I	I	-	-
4. Инженер-конструктор	2	I	I	-	-

Продолж. табл. I6

I	2	3	4	5	6
5. Диспетчер	2	I	I	I	-
6. Техник	4	2	I	-	-
ВСЕГО :	II	7	4	I	-
<u>Технологический отдел</u>					
1. Ст. инженер-технолог	I	I	I	I	-
2. Инженер-технолог	I	I	I	I	I
ИТОГО:	2	2	2	2	I
<u>Финансовый отдел</u>					
1. Главный бухгалтер	I	I	I	I	-
2. Зам. гл. бухгалтера	I	I	I	I	-
3. Ст. бухгалтер	3	2	2	I	I
4. Экономист-финансист	I	I	I	I	-
5. Бухгалтер	7	5	5	2	2
6. Ст. кассир	I	I	-	-	-
7. Кассир	I	I	I	I	I
8. Табельщик	2	I	I	I	-
ИТОГО:	I7	I3	I2	8	4
<u>Отдел материально-технического снабжения и сбыта</u>					
1. Начальник отдела	I	I	-	-	-
2. Ст. товаровед	2	I	I	I	-
3. Товаровед	2	I	I	I	I
4. Агент-экспедитор	I	I	I	I	I
5. Зав. центрального (материального) складом	I	I	I	I	I
ИТОГО:	7	5	4	4	3

Продолж.табл.16

I	2	3	4	5	6
<u>Отдел сырья</u>					
1. Начальник отдела	1	1	-	-	-
2. Гл. агроном	-	-	1	-	-
3. Ст. агроном	1	1	-	1	-
4. Агроном	3	2	1	1	1
ИТОГО:	5	4	2	2	1
<u>Отдел кадров</u>					
1. Начальник отдела	1	1	-	-	-
2. Ст. инспектор по кадрам	-	-	1	1	-
3. Инспектор по кадрам	1	1	1	-	1
ИТОГО:	2	2	2	1	1
<u>Хозяйственный отдел</u>					
1. Начальник отдела	1	1	1	-	-
2. Архивариус	1	1	-	-	-
3. Секретарь-машинистка	-	-	-	1	1
4. Секретарь	1	1	1	-	-
5. Машинистка	2	1	1	-	-
6. Уборщица	1	1	1	1	1
ИТОГО:	6	5	4	2	2
ВСЕГО аппарат управления	79	65	51	35	22

Таблица I7

Пределные сроки хранения плодовоовощного и
фруктово-ягодного сырья

№ п/п	Наименование сырья	Кратковременное хранение на сырьевой площадке		Длительное хранение в охлаждаемых камерах			
		Срок хранения		Срок хранения		Условия хранения	
		Единица времени	Количество	Единица времени	Количество	Температура, °C	Относитель- ная влаж- ность, %
I	2	3	4	5	6	7	8
I.	Овощи						
I.1.	Горошек зеленый в зернах (немытый, неохлажден- ный)	час.	2	час.	16	0 + 2	85 + 90
I.2.	Шпинат	"	8	сут.	2	0 + 2	90 + 95
I.3.	Горошек зеленый в стручках	"	10				
I.4.	Зелень петрушки	"	16	сут.	15	0 + 2	85 + 95
I.5.	Томаты	"	18	"	5	0 + 2	85 + 90
I.6.	Капуста цветная	"	24	"	3	0 + 2	90 + 95
I.7.	Кабачки	"	36	"	10	0 + 2	90 + 95
I.8.	Морковь	"	48	"	180	-1 + +1	90 + 95
I.9.	Картофель	"	48	"	180	2 + 4	85 + 90

1	2	3	4	5	6	7	8
I.10.	Брюква	час.	72	сут.	150	0 + 2	90 + 95
I.11.	Капуста белокачанная	"-	72	"-	150	0 + 2	90 + 95
I.12.	Лук репчатый	"-	72	"-	180	-2 + 0	70 + 75
I.13.	Петрушка (корень)	"-	72	"-	60	0 + 2	90 + 95
I.14.	Репка	"-	72	"-	150	0 + 2	90 + 95
I.15.	Свекла	"-	72	"-	150	0 + 2	90 + 95
I.16.	Тыква	"-	72	"-	30	4 + 10	70 + 75
2.	<u>Плоды и ягоды</u>						
2.1.	Облепиха	"-	120	"-	20	0 + 3	90 + 95
2.2.	Яблоки поздних сортов созревания	"-	168	"-	40	0 + 3	90 + 95
2.3.	Яблоки ранних сортов созревания	"-	48	"-	20	0 + 3	90 + 95
2.4.	Земляника, малина	"-	5	"-	2	0 + 3	85 + 90
2.5.	Абрикосы	"-	12	"-	4	0 + 3	90 + 95
2.6.	Вишня	"-	12	"-	4	0 + 3	90 + 95
2.7.	Персики	"-	12	"-	4	0 + 3	90 + 95
2.8.	Слива	"-	12	"-	14	0 + 3	90 + 95

1	2	3	4	5	6	7	8
2.9.	Алыча	час.	12	сут.	14	0 + 3	90 + 95
2.10.	Черешня	"	12	"	4	0 + 3	90 + 95
2.11.	Черника	"	12	"	2	0 + 3	85 + 90
2.12.	Красная смородина	"	24	"	2	0 + 3	85 + 90
2.13.	Черная смородина	"	24	"	4	0 + 3	85 + 90
2.14.	Шиповник	"	24	"	14	0 + 3	85 + 90
2.15.	Груши ранних сортов созревания	"	48	"	20	0 + 3	90 + 95
2.16.	Айва	"	120	"	40	0 + 3	90 + 95
2.17.	Брусника	"	120	"	20	0 + 3	85 + 90
2.18.	Клюква	"	120	"	20	0 + 3	85 + 90
2.19.	Лимоны	"	120	"	60	0 + 5	85 + 90
2.20.	Груши поздних сортов созревания	"	168	"	40	0 + 3	90 + 95

Таблица 18

Нормы складирования сырья

№ п/п	Наименование складированных	Вид грузовой единицы	Масса грузовой единицы		Штабель пакетов или контейнеров		Количество зон И м ² площади (масса нетто учета проеса %)
			нетто	брутто	число ярусов, шт.	высота штабеля, м	
1.	Картофель, яблоки	Поддон ящичный ГОСТ 21133-87 ^{ЖЖ} ТУ 10-03. 709-88	500	570	3	2,7	1,5
					4	3,6	2,0
2.	Морковь, свекла, лук	То же	450	520	3	2,7	1,3
					4	3,6	1,7
3.	Кабачки	То же	320	390	3	2,7	1,0
4.	Тыква	Поддон ящичный ГОСТ 21133-87 ^{**} ТУ 10-03. 709-88	400	470	3	2,7	1,2
5.	Томаты, абрикосы	Контейнер специальный	360	460	3	3,1	1,0
6.	Косточковые плоды и ягоды (слива, вишня и др.)	ящик дощатый	10	12	3	3,1	0,7

Примечание : Ящики с косточковыми плодами укладываются в пакеты на поддоны. Количество ящиков в пакете - 24 ; масса нетто пакета - 240 кг, масса брутто - 310 кг, размеры поддона - 800 x 1200 мм.

Таблица 19

Удельная вместимость окладов готовой продукции при хранении ее в бестарных пакетах

№ п/п	Виды продукции	Тип банки	Емкость, мл	Размещение банок в пакете 1200x800	Количество физических банок в пакете	Коэфф. перевода физических банок в учетные	Количество учетных банок в пакете	Общая масса пакета (кг)	Нагрузка на пол при 3х ярусах пакетов т/м ²	Удельная вместимость склада при 3х ярусах пакетов, туб/м ²	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Пюре овощные натуральные	I-58-250	260	16x10x8	1280	0,708	906	616	1,84	2,72	Удельная вместимость склада приведена без учета проевдов
2.	Соки овощные и овошеплодовые, компоты плодовые	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,708	906	616	1,84	2,72	
3.	Пюре фруктовые	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,650	832	616	1,84	2,50	
4.	Соки фруктовые	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,652	835	617	1,85	2,50	
4.1.	Сок яблочный										Коэффциент перевода приведен по данным
4.2.	Сок виноградный	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,666	853	624	1,87	2,56	
4.3.	Сок виноградно-яблочный	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,659	844	621	1,86	2,53	
4.4.	Сок черешнево-черносмородиновый	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,691	885	637	1,91	2,65	
4.5.	Сок черешнево-вишневый	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,691	885	637	1,91	2,65	

Продолжение таблиц 19

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4.6. Сок сливовый с мякотью (Сок вишневый с мякотью) (Сок айвовый с мякотью)	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,661	846	622	1,87	2,54	Одесского завода им.Ленина	
4.7. Сок абрикосо- вый с мякотью	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,648	830	615	1,84	2,49		
4.8. Сок вишневый с сахаром	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,671	859	627	1,88	2,58		
4.9. Сок персиковый с сахаром	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,656	840	619	1,87	2,52		
4.10. Сок вишневый на ксилите или сорбите	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,679	869	631	1,89	2,61		
4.11. Сок абрикосо- вый на ксилит- е или сорбите	I-58-250	250	16x10x8	1280	0,671	859	619	1,87	2,52		

* Примечание. Площадь проездов, проходов (с учетом расстояний до стен) следует принимать в размере 40% площади складирования готовой продукции

Нормы складирования готовой продукции,
основных и тароупаковочных материалов

№ пп	Наименование складироваемых грузов	Вид грузовой единицы	Масса грузовой единицы		Пакет на поддоне 800x1200 мм		Штабель пакетов или контейнеров		Количество грузов на 1 м ² площади штабеля		Нормативный запас или срок хранения	
			нетто	брутто	Число груз. единиц в пакете	Масса, кг нетто брутто	Число ярусов, шт.	Высота штабеля, м	Нетто, т (без учета проездов)	Тысяча учетных банок консервной продукции (с учетом проездов)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I.	Готовая продукция и стеклотара											
I.1.	Консервы: в стеклянных банках по ГОСТ 5717-91	Ящик из гофрокартона по ГОСТ 13516-86*	10-13		18-36	330- -710		3 4	3,2 4,3		1,8 2,3	Хранение 50% продукции, вырабатываемой за 2 смежных месяца с максимальным объемом производства
I.2.	Консервы в стеклянных бутылках по ГОСТ 10117-91	Ящик из гофрокартона по ГОСТ 13516-86	15-20		18-24	380- -450		3 4	3,2 4,3		0,8 1,1	

Продолжение табл. 20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2.	Основные материалы											
2.1.	Основные материалы сыпучие и твердые											
2.1.1.	Сахар-песок по ГОСТ 21-78	Мешок для сахара ГОСТ 8516-78*	50	51	15	750	790	3	3,6	2,2	-	Потребность на 3 месяца с максимальной загрузкой
2.1.2.	Мука пшеничная	Мешок тканевый продуктовый ГОСТ 19317-73*	60	61	12	720	760	3	3,6	2,2	-	"
2.1.3.	Крахмал картофельный	Мешок бумажный многослойный ГОСТ 2226-88	50	51	15	750	790	3	3,6	2,2	-	"
2.1.4.	Соль поваренная пищевая ГОСТ 13830-91	"	50	51	15	750	790	3	3,6	2,2	-	"

2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.5. Масло коровье. ГОСТ 37-91	Ящик из кар- тона тарного и ноского ГОСТ 13515-81	20	21	32	640	700	3	3,4	1,9	-	-"
2.2. Жидкие основ- ные материалы											
2.1. Молоко коровье. ГОСТ 13277-79*	Фляга металли- ческая для мо- лока емк. 35 л. ГОСТ 5037-78E*	38	49	-	-	-	1	0,6	0,2	-	Максимальный суточный запас
3. Тароупаковочные материалы											
3.1. Сшитые заго- товки ящиков из гофрированного картона по ГОСТ 13516-86*	пачка	20	-	10	200	230	3	3,0	0,6	-	Запас на 80% 2 смежных месяцев с максимальным объемом производства

Проп. табл. 20

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3.2. Картон листовой коробочный ГОСТ 7933-89	кипа	800	-	I	800	830	3	3,3	2,4	-	-	Запас на 80% 2х смежных месяцев с максимальным объемом про- изводства "-"
3.3. Бумага рулонная	рулон	500	-	-	-	-	3	3,0	1,5	-	-	-
3.4. Бумага для изготовления тары для фасовки типа "Тетро, Брик Асептик"	рулон	200		6	1200	1240	3		3,6			Запас на 100% потреб- ность пред- приятия в III квартале

205

Нормы размещения консервной продукции
в таре-оборудовании и складирования тары-оборудования
(по ГОСТ 24831-81)

Вид потребительской тары	Тип банки	Масса продукции в потреб. таре, г.	Тип тары-оборудования	Характеристика тары-оборудования		Масса, кг		Кол-во потребительской тары в оборудовании, шт.	Характеристика штабеля	Кол-во грузов на 1 м ² площади склада (без учета проездов)		Нормативный запас, или срок хранения			
				К-во тары-оборудования	Габаритные размеры, мм	брутто	нетто			к-во ярусов, шт.	высота штабеля, м		нетто, т/туб	брутто, т	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Стеклобанка по ГОСТ 5717-91	I-58-250	250-300	ТОС	9	840	620	1150	356,4 -396,4	399,4 -439,4	792	2	2,30	1,35+ +1,54 / 0,5	1,54+ +1,69	Упаковка мой за 2 50% продукции, сменная М-ца с максим. выт богкой
			ТОС	10	840	620	1350	396,0+ +431,2	439,0+ +474,2	880	2	2,7	1,52+ +1,66 / 0,6	1,69+ +1,82	
			ТОС	10	840	620	1350	396,0+ +431,2	456,0+ +491,2	880	2	2,7	1,52+ +1,66 / 0,6	1,75+ +1,89	

Грузоподъемность тары-оборудования - 300 кг

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕМОНТНЫХ МАСТЕРСКИХ

Показатели	Мощность консервного завода, МДБ в год			
	до 10	11-20	21-60	61-100
I	2	3	4	5
Производственная площадь, м ²	200	250	250-480	480-650
Численность производственных рабочих, чел.	5...8	8...10	10...20	20...45
Набор оборудования; единиц:				
Токарно-винторезный станок	I	I	2	2-3
Универсально-фрезерный станок	I	I	I	I-2
Поперечно-строгальный станок	-	-	I	I
Вертикально-сверлильный станок	I	I	I	2
Настольно-сверлильный станок	I	I	2	2
Тоочильный станок	I	I	I	2
Отрезной станок	-	-	I	I
Верстак	3	4	8	9-10
Стол с поперечной и разметочной плитой	-	-	-	I
Столярный верстак	I	-	I	2
Рейсмусовый станок	-	-	I	I
Фугоальный станок	-	-	I	I
Универсально-заточный станок	I	I	I	2
Плоскошлифовальный станок	-	-	I	I

Продолжение табл. 22

I	2	3	4	5
Стенд для испытания электродвигателей	-	-	I	2
Обмоточный станок	-	-	I	2
Трубогибный станок	-	I	I	2
Труборезной станок	I	I	I	3
Ножницы рычажные	-	I	I	I
Верстак сварщика	-	-	I	2
Трансформатор сварочный	-	I	I	2
Электропечь	-	-	I	I
Г о р н	-	I	I	I
Наковальня	-	I	I	I
Кран-балка	-	-	I	2
Таль электрическая	I	I	I	I-2
Кран-укосина	-	-	I	I-2
Механизированный инструмент-комплект	2	2	3	5

Стеллажи, инструментальные тумбочки, контейнеры- в соответствии с организацией рабочих мест.

- ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Состав ремонтной мастерской может включать в себя следующие отделения: слесарно-станочное, трубопроводное, сварочно-кузнечное, электротехническое ремонтно-строительное, деревообрабатывающее, инструментальное.
2. Лаборатории КИИА в составе ремонтных мастерских не предусматриваются.
3. Численность производственных рабочих и оборудования ремонтной мастерской уточняется по трудоёмкости ремонта и технического обслуживания технологического оборудования, средств механизации и инженерного обеспечения конкретных производств.

Таблица 23

Рекомендуемый штат производственной
лаборатории

№ п/п	Должность сотрудника лаборатории	Годовой выпуск консервов на предприя- тии, туб				
		свыше 100	от 61 до 100	от 21 до 60	от 11 до 20	до 10
1	2	3	4	5	6	7
1.	Заведующий лаборато- рией	1	1	1	1	-
2.	Старший инженер- химик	1	1	1	1	1
3.	Химик-аналитик	2	2	2	1	-
4.	Сменный химик	2	2	2	2	2
5.	Инженер-химик по ядохимикатам	1	1	1	1	1
6.	Инженер-химик по входному контролю	1	1	1	1	1
7.	Инженер по стандар- тизации	1	1	1	1	-
8.	Инженер по отгрузке	1	1	1	1	1
9.	Старший микробиолог	1	1	1	1	-
10.	Сменный микробиолог	2	2	2	2	2
11.	Лаборант по дешифровке термограмм	2	1	1	1	-
12.	Лаборант по таре	1	1	1	1	-
13.	Лаборант-техник	1	1	1	1	-
14.	Микробиолог по асептике	2	2	2	1	1
15.	Лаборант на пункте первичной перера- ботки сырья	1	1	1	1	1
ВСЕГО:		20	19	19	17	10

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ помеще- ния	Наименование помещения	Площадь на I ра- ботающего, м ²	Минималь- ная общая площадь, м ²	Специальные требования к размещению и пользованию по- мещения
I	2	3	4	5
I.	<u>Отделение органолеп- тических испытаний</u>			
I.1.	Дегустационный зал	3	18	
I.2.	Комната для подго- товки образцов про- дукции к дегустации	5	8	Сметная с дегу- стационным залом и сообщающаяся с ним посредством окна или двери
I.3.	Комната для хранения и мойки столовой по- суды и инвентаря	5	8	Допускается про- ектировать общ- комнату для под- готовки образцов к дегустации и для хранения и мойки столовой посуды.
I.4.	Комната для приёма и хранения образ- цов продукции	-	5	Допускается про- ектирование об- щей комнаты при- ёма и хранения образцов для от- делений органоле- птических и физико- химических испытаний
2.	<u>Отделение физико- химических испытаний</u>			
2.1.	Комната для прове- дения химических испытаний	6	24+ 36	Желательна ори- ентация окон на север, северо- восток, северо- запад

Продолжение табл. 24

1	2	3	4	5
2.2.	Комната для хроматографии	6 (на I хроматограф)	12+ 18	Желательна ориентация окон на север, северо-восток, северо-запад
2.3.	Комната для определения микотоксинов		12	<ol style="list-style-type: none"> 1. То же 2. Допускается использовать одну общую комнату для хроматографии и определения микотоксинов
2.4.	Комната для проведения точных измерений		12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Желательна ориентация окон на северо-восток северо-запад 2. Желательна смежная с комнатой для проведения химических испытаний и сообщающаяся с ней посредством двери
2.5.	Комната для аналитических и технических весов	4 (на одни весы)	6+10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Комната не должна быть проходной 2. Комната должна иметь по крайней мере одну капитальную стену. 3. Желательно размещать данную комнату смежно с комнатой для проведения химических испытаний

Продолжение таблицы 24

I	2	3	4	5
2.6.	Комната для полярографии	-	I2	1. Помещение должно иметь тамбур 2. Желательно расположение комнаты в торце здания 3. Окна должны быть ориентированы на север, северо-восток, северо-запад
2.7.	Комната для тепловых испытаний	-	I2	
2.8.	Комната для мойки и хранения химической посуды и установки дистилляторов		6+I2	
2.9.	Комната для приема и хранения образцов продукции, определения массы нетто и подготовки проб	4	I2+I8	Желательно смежная с комнатой для проведения химических испытаний
2.10.	Комната для оформления результатов исследований	4	I2	Может использоваться для всех отделений
2.11.	Комната для хранения реактивов (кроме ЛВЖ и ГЖ)	8		
2.12.	Камера для хранения оперативного запаса легковоспламеняющихся и горючих жидкостей (ЛВЖ и ГЖ)		4	1. Вход в камеру через тамбур с дверью, обитой жестью или асбестом. 2. Желательно размещать эту комнату смежно с комнатой для хроматографии

Продолжение табл. 24

1	2	3	4	5
3. Отделение микробиологических испытаний				
3.1.	Комната для проведения микроскопических исследований	6	24	В комнате должны быть установлены два бокса без окон, площадью по 6 м ² каждый, с общим предбоксом площадью 3 м ² .
3.2.	Комната для размещения термостатов		12	
3.3.	Комната для размещения автоклавов	8 (на 1 автоклав)	16+ 18	
3.4.	Комната для мойки посуды		9+ 12	Моечная должна быть расположена между автоклавной и препараторской, сообщающимися между собой.
3.5.	Препараторская-стерилизационная	4	12	
3.6.	Комната для варки и розлива сред		12	Комната должна иметь бокс площадью не менее 3,5 м ²
3.7.	Комната для хранения сред и бакпрепаратов		9	
3.8.	Комната для приёма и хранения образцов продукции и оформления результатов испытаний		12	

Продолжение табл. 24

1	2	3	4	5
	4. Помещения общего назначения			
	4.1. Кабинет заведующего лабораторией		6+ 9	
	4.2. Санитарно-бытовые комнаты (умывальные и уборные)		6	
	4.3. Комната для персонала		9+ 10	

Характеристика внутренней отделки помещений

Наименование вида отделки	Наименование помещения
<p>1. Облицовка глазурованной плиткой на высоту 1,8 м от пола поверхности стеновых панелей, кирпичных стен, перегородок.</p> <p>Улучшенная штукатурка кирпичных стен, перегородок, затирка швов стеновых панелей и известковая окраска выше облицовки.</p> <p>Затирка швов потолков, известковая окраска.</p>	<p>Закрытые сырьевые площадки отделения оформления, упаковки, выдержки готовой продукции, асептической обработки и хранения полуфабрикатов.</p>
<p>2. То же, но с окраской влагостойкими, а потолков паронепроницаемыми красками.</p>	<p>Отделения: подготовки, мойки инвентаря, мойки (бляги, стекло-таромоечное, приготовления моющих растворов, сбора отходов; прачечные.</p>
<p>3. Облицовка глазурованной плиткой на всю высоту помещения поверхности стен, перегородок, колонн.</p> <p>Затирка швов потолков, окраска паронепроницаемыми красками.</p>	<p>Отделения: подготовки молока, компонентов, сепарирования соков, подготовительные стерилизационные.</p>
<p>4. Затирка швов стеновых панелей. Простая штукатурка кирпичных стен, перегородок. Известковая окраска.</p> <p>Затирка швов потолков, известковая окраска.</p>	<p>Охлаждаемые камеры, общефруктохранилища, склады готовой продукции, растительного масла, сахара.</p>
<p>5. Затирка швов стен, перегородок, потолков.</p> <p>Известковая окраска.</p>	<p>Материальные склады, вентиляционные камеры, тепловые пункты, насосные, трансформаторные подстанции, электрические.</p>

I	2
<p>6. Затирка швов стеновых панелей, улучшенная штукатурка кирпичных стен и перегородок. Панель из эмалевой или водоэмульсионной краски на высоту 1,8 м. Затирка швов потолков. Клеевая окраска стен и потолков.</p>	<p>Цеховые лаборатории кроме мокрых помещений, конторские помещения, комнаты дежурных слесарей, комнаты бытовых услуг, здравпункты.</p>
<p>7. Панель из эмалевой или водоэмульсионной краски на высоту 1,5 м по улучшенной штукатурке и затирке швов.</p>	<p>Коридоры, лестничные клетки</p>
<p>8. Затирка швов стеновых панелей, улучшенная штукатурка кирпичных стен и перегородок, затирка поверхности гипсобетонных перегородок. Водоэмульсионная окраска стен на всю высоту. Затирка швов потолков. Клеевая окраска потолков.</p>	<p>Административные помещения, вестибюли, холлы, залы собраний, комнаты отдыха, психологической разгрузки, общественных организаций.</p>
<p>Примечания: 1. Допускается замена видов отделочных материалов, указанных в таблице, на аналогичные с учетом их эстетических и санитарно-гигиенических характеристик.</p> <p>2. Отделку вспомогательных помещений следует выполнять в соответствии с требованиями СНиП 2.09.04 - 87 "Административные и бытовые здания".</p> <p>3. Отделку помещений лаборатории предприятия следует выполнять в соответствии с рекомендациями "Справочник работников лабораторий консервного завода", изданного в 1980 году Агросфераиздатом.</p>	

Таблица 26

ОСВЕЩЕННОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование помещений	Разряд зрительной работы	Освещенность при системе общего освещения
I	2	3
1. Производственная лаборатория	Шб	300
2. Отделения подготовительные, варочные, выпарные, стерилизационные, приготовления сиропа, моечные тары и инвентаря, оформления готовой продукции	Шг	200
3. Отделения подготовки тары, цеха по производству тары, машинные отделения холодильных установок, ремонтно-механические мастерские	Уб	150
4. Морозильные отделения, склады готовой продукции, сырьевые площадки	У-г	100(75)
5. Дефростерные отделения, фруктоовощехранилища	УШ-б	50(20)
6. Кладовые и складские помещения вспомогательного назначения при периодическом пребывании людей	УШ-в	30(20)

Примечания:

1. В местах, где производится инспекция сырья, освещенность должна быть не менее 300 лк
2. В скобках указана освещенность при лампах накаливания.
3. Нормы искусственной освещенности вспомогательных помещений, не указанных в таблице и мест производства работ вне зданий следует принимать по СНиП П-4-79.

Таблица 27

Оборудование и мебель производственных лабораторий

Наименование, тип	Для предприятий мощностью			
	до 20 муб	21-60 муб	61-100	
I	2	3	4	
<u>Отделение физико-химических испытаний</u>				
Шкаф вытяжной ШВ-2,3	I	3		3
"- " ШВ-3,3	I	3		3
Стол лабораторный хим.пристен.СТХ-2	I	I		I
"- " СТХ-3	4	9		9
Стол лабораторный островной хим. СТХ-4	I	I		I
Стол лабораторный химический СЛ-1	I	I		I
"- " СЛ-2	3	7		7
Стол "- " СЛ-3	I	3		3
Стол лабораторный химический СЛ-4	I	I		I
Стол лабор. низкий СЛ-10.1	I	I		I
Мойка лабораторная МЛ-1	4	9		9
Стол для аналитических весов СВ-2	I	2		2
Мойка лабораторная под вытяжкой МВ-1.3	I	I		I
Стол лабор.физический пристенный СТФ-3	2	5		5
Шкаф для посуды КДЛ-423-14	I	3		3
Стол письменный однотумбовый З.С1.04.06	I	I		I
Шкаф для одежды АС-07	2	4		4
Шкаф для книг И-1095-78	I	I		I
Стул рабочий с подъемным вращаю- щимся сиденьем	4	10		10

Продолж. табл. 27

I	2	3	4
Стул конторский 5-1815	4	9	9
Панель коммуникационная одно- сторонняя с ограждением ИКО-1	1	3	3
Весы аналитические равноплечие 2-го класса ВПР-200г	1	2	3
Весы лабораторные квадратные ВПКТ-2кг-м	1	2	3
Весы лабораторные аналитические ВПКТ-100г	1	2	3
Весы технические Т-1 и Т-200	2	3	5
Весы технические ВЛЭ-1	1	2	3
Весы циферблатные ВЦ-2	1	2	3
Весы настольные циферблатные ВЦ-10, 10 кг	-	-	1

Отделение органолептических испытаний

Стол обеденный	2	3	3
Стол кухонный	1	2	2
Сервант официантский ОН-10 ⁹⁷⁵ / ₇	1	1	1
Шкаф кухонный	1	2	2
Стул конторский 5-1815	1	3	3
Раковина лабораторная РО-0,50x0,60	2	4	4

Отделение микробиологических испытаний

Шкаф вытяжной ШВ-3,3	1	1	1
Стол лабораторный биологич. СТБ-2	1	4	4
Стол лабораторный биологический СЛ-8	4	10	10
Стол для аналитических весов СВ-2	1	1	1
Стол для микроскопирования КДА-423-09	1	1	1
Мойка лабораторная МЛ-1	3	7	7
Шкаф для посуды КДЦ-423-14	3	7	7
Стул рабочий с подъемным вращаю- щимся сиденьем	3	6	6

Продолж. табл.27

I	2	3	4
Стол письменный одностумбовый 3.01-04.06	4	9	9
Стул конторский 5-1815	4	9	9
Шкаф для одежды АС-07	1	1	1

Отделение для получения дистиллированной
и бидистиллированной воды

Аквадистиллятор электрический Д-4-2 (ТУ 64-1-721)	1	2	2
--	---	---	---

Оборудование для высушивания, нагревания, минера-
лизации перегонки, охлаждения, облучения, стерилизации

Шкаф сушильный электрический 2В-151 (ТУ 64-1-1411) или 2В-152	1	3	3
Электрошкаф (шкаф сушильный вакуум- ный) СНВС 4,5х4,5х4/3И1 (ТУ-16-531-743)	1	1	1
Электропечь СНОЛ-1,6х2,5х1/II-П2 (ТУ 16-531-704) для лабораторий, занимающихся определением тяжелых металлов	1	1	1
Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п (ТУ 64-1-909)	1	2	2
Электроплитка ЭПШ-1-08/220 (ГОСТ 14919)	3	6	6
Автоклав медицинский ВК-75 (ГОСТ 19009)	2	2	2
Баня водная лабораторная с электри- ческим или газовым подогревом (ТУ 64-1-2180)	2	5	5
Баня песчаная (ТУ 10-23-27)	1	2	2
Испаритель ротационный ИР-1М2 (ТУ25-1173.102) для лабораторий, занимающихся определением пестицидов и микротоксинов	1	1	1

Продолж. табл. 27

I	2	3	4
Термостат электрический суховоздушный ТУ 64-I-1382-83 ТС-80М-2	I	I	I
Облучатель бактерицидный настенный ОВН-150 (ТУ 64-I-1445)	2	4	4
Люминоскоп ЛПК-I (ТУ64-I-1010) или облучатель настенный ультра- фиолетовый ОКМ-II	I	I	I
Холодильник бытовой электрический (ГОСТ 16317)	I	3	3

Оборудование для дробления, измельчения,
перемешивания и отсева пробы продукта.

Размельчители тканей РТ-I и РТ-2 (ТУ64-I-1505)	2	4	4
Электрокофемолка бытовая ЭКМУ-50 (ГОСТ 19423)	I	I	I
Электромясорубка бытовая ЭМШ-30/100-2 (ГОСТ 20469)	I	I	I
Электросоковыжималка бытовая СВСА-30I (ГОСТ 18199)	I	I	I
Аппарат универсальный для встряхива- ния жидкостей в колбах и пробирках АВУ-6с (ТУ64-I-245I)	I	I	I
Мешалка магнитная ММ-5 (ТУ25.II-834)	I	3	3
Набор сит КСМ (ТУ25.06.1250)	I	I	I
Магнит подковообразный с подъемной силой не менее 5 кг	I	I	I

Оборудование для центрифугирования
и экстракции

Центрифуга лабор. медицинская ОПн-8 (ТУ5.375-426I) для заводов, выра- батывающих соки, напитки, экстракты	I	I	I
---	---	---	---

	1	2	3	4
Центрифуга ЦДМН-24 для определения жира в молоке и молочных продуктах (ГОСТ 3585) для заводов, вырабатывающих продукты для детского питания с добавлением сливок и молока	I		I	I
Прибор ВНИИКОП для экстракции жира бензином		I	I	I
<u>Оборудование и приборы для определения нитратов, ядохимикатов, солей тяжелых металлов, радионуклеидов</u>				
Иономер универсальный		I	I	I
Нитратомер		I	I	I
Полярограф		I	I	I
Фотозлектрокалориметр		2	I	I
— спектрометр		I	I	I
— радиометр		I	I	I
<u>Оборудование для баллонного газа (для хроматографии, полярографии, определения тяжелых металлов, пестицидов, микротоксинов)</u>				
Баллон стальной для газов (ГОСТ 949) (для азота объем 40 л, давление $P_p \leq 19,6$ Мпа)		I	2	2
Редуктор газовый для азота А-30 (ТУ 25.05.198)		I	I	I
Тележка ТПБ для перевозки баллонов (ТУ 64-I-2829)		I	I	I
<u>Оборудование для титрования, хроматографии</u>				
Блок автоматического титрования БАТ-15 (ТУ 25-05.2262)		I	I	I
Аппаратура для тонкослойной хроматографии (ТУ 25-II.73I) СТХ или АТХ (для лабораторий, занимающихся определением пестицидов, микротоксинов)		I	I	I

1	2	3	4
<u>Вспомогательное оборудование и инвентарь</u>			
Машина Ц2282 для изготовления ватных пробок (ТУ 64-I-2309)	1	1	1
Штативы лабораторные ШЛ (ТУ 64-I-707) 10 ШЛ (ТУ 79 РСФСР 265), для пробирок ШШ-02 (ТУ 64-I-2669, для пипеток Ш-I (ТУ 64-I-360)		20	20
Таган-треножник ТТР Шпильки тигельные ШТ (ТУ 64-I-973)	7 5	15 10	15 10
Зажим для резиновых трубок За, 3 дВ (ТУ 64-I-964)	5	10	10
Шпатели медицинский (ТУ 64-2-150) и пластмассовый (ТУ 64-2-150)	20	40	40
Пинцет пластинчатый медицинский ПА 150x2,5 и ПА-200x2,5 (ТУ 64-I-37)	10	20	20
Скальпель СО-14 (ТУ 64-I-17)	5	10	10
Пресс для просечки отверстий в пробках ШПО (ТУ 64-I-1143)	1	1	1
Набор сверл пробочных НСП (ТУ 79 РСФСР 143)	1	1	1
Приспособление для вырезки круглых фильтров ШМФ-I	1	1	1
Сетки асбестометаллические № 1, № 2, № 3	5	10	10

Продолж. табл.27

I	2	3	4
Карандаши по стеклу и фарфору	20	40	40
Пробки резиновые конусные (ГОСТ 7852) № 10-34, 40, 60, укупорочные корковые (ГОСТ 5541) № 2-14	20	40	40
Трубки резиновые технические (ГОСТ 5496) резиновые вакуумные (ТУ38-10.5881) медицинские поливинилхлоридные (ТУ64-2-286)	100	200	200
Шнуры асбестовые ШАТ (ГОСТ 1779)		I комплект	
Картон асбестовый (ГОСТ 2850)		—"	

Средства оргтехники

Машина пишущая канцелярская электромеханическая "Ятрань" (ТУ25-03.1967)	I	I	I
Микрокалькулятор	I	2	2

Средства огнетушения и индивидуальной защиты

Огнетушитель углекислотный ручной ОУ-2 (ГОСТ 7276)	5	10	10
Очки защитные открытые (ТУ25-194.0001)	10	20	20
Перчатки хирургические резиновые № 1, № 2, № 3 (ГОСТ 3)	50	100	100
Фартуки резиновые или полиэтиленовые	10	20	20
Респираторы противопошлежные Ф-62 III (ТУ6-16-2485)	2	5	5

Примечание; Набор основного оборудования и мебели может уточняться в зависимости от ассортимента продукции и мощности предприятия.

ОСНОВНЫЕ ВОДОПОТРЕБЛЯЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

№ пп	Наименование консервов	Гидротранспортирование	Мойка первичная	Мойка вторичная	Ополаскивание	Очистка	Шпарка	Приготовление сиропа	Стерилизация	Подготовка тары
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	II
I. Овощные										
1.1.	Сок морковный		+	+	-	+	+	-	+	+
1.2.	Сок томатный "Солнышко"	+	+	+	+	-	-	-	+	+
1.3.	Пюре из кабачков с морковью	-	+	+	+	+	+	-	+	+
2. Фруктовые										
2.1.	Сок абрикосовый	-	+	+	+			+	+	+
2.2.	Сок сливовый с мякотью		+	+	+			+	+	+
2.3.	Сок вишнёвый с мякотью		+	+	+			+	+	+
2.4.	Пюре из яблок и абрикосов	+	+							

Продолжение табл. 28

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2.5.	Пюре из яблок и вишен	+	+	+	+			+	+	+
2.6.	Пюре из яблок, тыквы и айвы	+	+	+				+	+	+
2.7.	Сок яблочный		+	+	+				+	+
2.8.	Сок виноградный								+	+

Таблица 29

УДЕЛЬНЫЕ КОЛИЧЕСТВА ЗАГРЯЗНЕНИЙ, ПОСТУПАЮЩИХ В СТОЧНЫЕ ВОДЫ ПРИ ПЕРВИЧНОЙ
ПОДГОТОВКЕ ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ

№ п/п	Подготавливаемое сырье	Взвешенные вещества	Хлориды	Фосфаты	Азот	Химическое потребление кислорода	Биохимическое потребление кислорода	
							За пять суток (БПК ₅)	За пять суток (БПК ₂₀)
1.	Кабачки	34-40	12-21	3,0-3,7	2,1-2,6	98-141	54-78	69-100
2.	Зелёный горошек	1000-1230	400-430	-	21-27	5790-7558	3080-4020	3942-5140
3.	Морковь	2375-9100	130-136	-	-	69-88	25-31	32-40
4.	Томаты	1300-10000	148-152	7,1-12,0	13,0-29,0	3710-4305	2226-2586	2849-3310
5.	Сливы	223-325	140-154	2,6-3,3	2,2-2,9	591-793	322-566	412-724
6.	Черешня	175-190	85-95	4,8-6,1	10,2-11,8	720-1106	460-790	588-980
7.	Яблоки	287-325	137-148	6,8-7,9	3,6-4,8	195-231	40-54	51-69

Удельное количество загрязнений, переходящих
в сточные воды при бланшировании сырья

Бланшируемое сырье	Удельное количество загрязнений, г/т	
	взвешенные вещества	БПК полн.
Морковь	419	6978
Шпинат	4932	2201
Айва	2401	10018
Груши	714	3892
Слива	388	1560
Яблоки	858	3374
Р и с	2696	3687

Таблица 3I

Средние значения удельного количества загрязнений,
поступавших в сточные воды при стерилизации
консервов для детского питания

Наименование консервов	Удельное количество загрязнений, г/туб	
	взвешенные вещества	БПК полн.
1. Соки овощные	30	134
2. Сок томатный "Солнышко"	22	41
3. Соки фруктовые	41	428
4. Овощные пюре	66	143
5. Фруктовые пюре	50	303

Удельные количества загрязнений, поступающих
в сточные воды при санитарной подготовке
стеклянной тары

№ пп	Номинальный объём тары, см ³	Категория тары	Удельное количество загрязн г/тыс. физ. банок	
			взвешенные вещества	БПК полн.
I	2	3	4	5
I	250	новая	5	-
2.	250	возвратная	20	44
3.	350	новая	6	-
4.	350	возвратная	25	57

Таблица 33

Внутренние расчетные температуры и относительная влажность воздуха, принимаемые для расчета строительных конструкций

№ пп	Наименование помещений	Температура помещений в холодный период года, °С	Относительная влажность воздуха в холодное время года, %
1	2	3	4

1. Основные производственные отделения технологических цехов (закрытая сырьевая площадка, отделения):

- подготовительное;
- сиропо-заливоварочное;
- сепарирования соков;
- производственное;
- стерилизационное;
- стеклотарно-моечное;
- приготовления моющих растворов;
- дефростации мяса;
- отделения подготовки круп, оформления и упаковки готовой продукции, фасовки и складирования семян

16-18

65-70

2. Вышки в мягкую тару, просеивания сыпучих продуктов, склады готовой продукции, упакованной в мягкую тару и в картонные ящики, склады сахара, круп

10

50-60

3. Фрукто- и овощехранилища

в соответствии с нормативными документами

Продолжение табл. 33

1	2	3	4
4.	Склад растительного масла	16-18	50-60
5.	Слесарно-станочное, сан-техническое и электротехническое отделения ремонтных мастерских; воздушная компрессорная	16-18	50-60
6.	Охлаждаемые камеры для мяса	5	65
7.	Отделения подготовки и мойки инвентаря, сбора отходов; цехи производства металлической тары.	16-18	65-70
8.	Производственная лаборатория, помещения цехового персонала, транспортная галерея	16-18	50-60
9.	Отделение асептической обработки и хранения полуфабрикатов (соков и пюре)	5	60-65

Таблица 3.4

Вредные вещества, выделяемые технологическим
оборудованием

№№ пп	Наименование оборудования	Вредности, выделяемые оборудованием	Предельные значения вредностей, мг/ч	Примечание
1	2	3	4	5
1.	Машина для мойки стеклотары	аэрозоль, щелочи	660 - 700	
2.	Корпусообразующая машина САЛ-1	аэрозоль свинца; оксид углерода	85 - 100	
3.	Пастонакладочная машина	аммиак	по расчету	
4.	Металлообрабатывающее оборудование	аэрозоль, эмульсода	то же	
5.	Электрическая сварка и резки металлов	сварочный аэрозоль	»	
6.	Деревообрабатывающее оборудование	древесная пыль	»	
7.	Оборудование для изготовления жестяной тары	аэрозоль свинца, аммиак	»	
8.	Автотранспорт	1. Окислы: углерода (CO) азота (NO) 2. Углеводороды (CH)	то же	

I	2	3	4	5
9.	Оборудование зарядной	пары серной кислоты и щелочи	По расчету	
10.	Горн кузнечный	аэрозоль солей металла, марганца	то же	

Тепловыделения от технологического оборудования

№ пп	Наименование оборудования	Тепловыделения, Ккал-час
1	2	3
I.	<u>Машины моечные для тары</u>	
I.1.	Машина банкомоечная для жест- тяных банок (пустых и наполненных) МБУ-125М	5500
I.2.	Машина для мойки стеклянных банок	5000... 7000
I.3.	Машина для мойки бутылок емк. 0,25... 0,5 л	7500
I.4.	Моечная машина для банок после стерилизации	3000
I.5.	Моечно-сушильный агрегат для банок	2500
2.	<u>Подогреватели, бланширователи, пастеризаторы</u>	
2.1.	Подогреватель- смеситель	5900
2.2.	Бланширователь ковшовый	3000
2.3.	Бланширователь паровой	2586
2.4.	Бланширователь для обработки паром резаного картофеля КБТ-400	862
2.5.	То же, КБТ-900	1724
2.6.	Пастеризатор непрерывного действия	42500
2.7.	Пастеризатор сока	4300
2.8.	Деаэратор-пастеризатор	2000

Продолжение табл. 35

I	2	3
	2.9. Пастеризационно-охлаждающая установка ОПУ-3М	3000
	2.10. То же, ОП2-У5	4000
	2.11. То же, ОПУ-10	5000
	2.12. Котел варочный двутельный из нержавеющей стали без мешалки МЭС-244а	3200
	2.13. Котел варочный двутельный из нержавеющей стали с мешалкой МЭС-244б	5000
	2.14. Котел варочный с мешалкой МЭС-374	7000
	2.15. Аппарат тепловой двутельный из нержавеющей стали МЭС-320	6000
	2.16. Реактор из нержавеющей стали МЭС-316.	3000
	3. <u>Оборудование для протирания</u>	
	3.1. Протирочная машина	3800
	4. <u>Оборудование для обжаривания</u>	
	4.1. Печь пароварочная универсальная системы Крапивина	776-2672
	5. <u>Стерилизационные аппараты</u>	
	5.1. Автоклав-стерилизатор вертикальный Б6-КАВ-2	2845-4914

1	2	3
5.2.	Стерилизатор непрерывного действия "Хунистер"	163793
6.	Разное оборудование	
6.1.	Пароводотермический агрегат	6000
6.2.	Гомогенизатор	4800
6.3.	Моечно-сушальная машина "Тайфун"	4500
6.4.	Автоматизированная установка для мойки тенков	34
6.5.	Наполнительно-укрупорочный блок	1302
6.6.	Пастеризатор туннельный	10000
6.7.	Линия производства фруктовых соков типа ЛУ-3,	
	в том числе:	
	подогреватель тенковый	3000
	аппарат сироповарочный	1500
	сборник-смеситель	1500
	подогреватель-кожухотрубный	3000
	пастеризатор	2000
6.8.	Линия производства осветленного яблочного сока типа линии производства НРЕ, в том числе:	
	стерилизатор-охладитель на участке асептического хранения	3000
	пастеризатор-охладитель на участке асептического хранения	3000

Продолжение табл. 35

I	2	3
	· пастеризатор пластинчатый на участке фасовки	3000
	· машина для мойки бутылок	7500
	· сушилка барабанная для вешимок	8000

Влаговыведения от технологического
оборудования

№ пп	Наименование оборудования	Ассортимент выпускаемой продукции	Влаговыведения в кг/час
1.	Варочный котел МЭС-374	варка сиропа	35
2.	Линия мойки стеклянных банок	-	22
3.	Моечная машина для банок после стерилизации	-	10
4.	Моечная машина для мойки тары		8
5.	Моечно-сушильная машина "Тайфун"		18
6.	Обжарочная печь Крапивина	обжарка лука, моркови	9
7.	Наполнитель	пюре, соки	5

Категории основных потребителей
электроэнергии по надежности электроснабжения

Наименование потребителя	Категория потребителя
I	2
1. Фруктовые и овощные цехи, отделения быстрозамороженной продукции и асептического хранения полуфабрикатов, отделения оформления готовой продукции, камеры хранения охлажденной продукции	2
2. Цехи жестянобаночные, по производству тары, фабрикатные, ремонтные	3
3. Склады готовой продукции, материальные, тарные и т.п.	3
4. Службно-бытовые корпуса	3
5. Производственные лаборатории	3
6. Столовые при количестве посадочных мест 100 и менее	3
7. Столовые при количестве посадочных мест более 100	2
8. Насосные станции водоснабжения и канализации, котельные	2
9. Установки пожаротушения пожарной сигнализации	IX/
10. Компрессорные станции сжатого воздуха	определяется в соответствии с требованиями к обслуживаемому произво

Продолжение табл. 37

I	2	3
II.	Компрессорные станции холодильных установок при хранении до 600 тн продуктов	3
I2.	То же, при хранении 600 т и выше продуктов	2
I3.	Зарядные станции электрогрузчиков	3

--- ж/ Допускается электроснабжение от одного источника при выполнении требований СНиП 2.04.01-85 и СНиП 2.04.09-84.

Коэффициенты использования и реактивной
мощности электроприёмников

Наименование оборудования	Коэффициент	
	использования	реактивной мощности (тангенс ϕ)
I. Технологическое оборудование для производства консервов детского питания в целом	0,6-0,7	0,75
2. Конвейеры, транспортёры ленточные	0,5	I
3. Конвейеры винтовые	0,8	0,5-0,6
4. Дробильное и резательное оборудование, мешалки	0,7	0,75
5. Оборудование измельчения и гомогенизации	0,9	0,5
6. Устройства электронагрева	0,8	0,3
7. Насосы технологические и сантехнические	0,7	0,75
8. Вентиляторы технологические	0,75	0,75
9. Вентиляторы сантехнические, компрессоры воздушные	0,65-0,7	0,75
I 0. Лифты, электротали, краны	0,15-0,35	I,75
II. Станочное оборудование	0,12-0,14	I,75
12. Сварочные трансформаторы	0,2	2,3
13. Сварочные двигатель-генераторы	0,3	I,2
14. Зарядные агрегаты	по расчету	0,7-0,75
15. Оборудование производственных лабораторий	0,2	0,75

Прогрессивные показатели технического уровня производства плодосоющих консервов для детского питания на период до 1995 г. (Сводная таблица)

Наименование	Производительность труда одного работающего, туб/тыс.руб.	Уровень автоматизации, коэф.	Уд. вес рабочих, занятых ручным трудом, %	Материалоёмкость производства продукции, руб/руб	Энергоёмкость производства продукции, туд/туб	Прибыль на 1 рубль товарной продукции, коп.	Фондоотдача, руб/руб
I	2	3	4	5	6	7	8
<u>Цех мощностью от 8 до 12 муб</u>							
- Фруктовое направление	86,8/21,80	0,59	40	0,62	0,111	15,20	0,54
- Овощное направление	84,9/15,10	0,55	44	0,52	0,099	17,30	0,69
Смешанное направление	85,8/17,50	0,57	41	0,57	0,104	16,24	0,63
<u>Цех мощностью от 13 до 20 муб</u>							
Фруктовое направление-завод мощностью до 10 муб	123,4/34,39	0,58	41	0,67	0,109	16,28	0,58
<u>Фруктовое направление</u>							
Фруктовое направление	48,2/14,50	0,41	42	0,70	0,139	18,00	0,76

343

Продолжение табл. 39

I	2	3	4	5	6	7	8
<u>Завод мощностью от 20 до 60 муб</u>							
а) Фруктовое на- правление	73,5/27,20	0,49	36	0,63	0,150	19,52	0,92
б) смешанное направление	72,4/19,30	0,50	41	0,58	0,138	25,60	0,69

Общие указания по приведению прогрессивных показателей
в сопоставимые условия

Для учета изменения цен на готовую продукцию и сырье при переходе на договорные цены, а также для учета структурных сдвигов в ассортименте, изменения цен и норм в строительстве, прогрессивные показатели при их сопоставлении с показателями конкретного проекта должны быть приведены в условия, сопоставимые с проектом, с помощью поправочных коэффициентов.

Эти коэффициенты должны учитывать изменения средних цен на сырье, основные материалы, готовую продукцию, изменения удельных трудоёмкости и фондоёмкости, изменения цен в строительстве и определяться отношением этих показателей в проекте к их уровню, принятому при расчете прогрессивных показателей.

В частности, прогрессивный показатель производительности труда в стоимостном выражении умножается на коэффициент различия стоимости товарной продукции в сопоставимых ценах ($K_{тс}$); Этот коэффициент определяется отношением стоимости единицы товарной продукции в сопоставимых оптовых ценах для проекта к средней стоимости единицы товарной продукции, заложенной в расчет прогрессивного показателя для данного типоразмера мощности и направления.

Прогрессивный показатель материалоёмкости корректируется умножением на коэффициент, учитывающий изменение средних цен на сырье и делением на коэффициент $K_{тд}$, учитывающий изменение средней действующей оптовой цены I туб консервов. Коэффициент, учитывающий изменение средней цены I т сырьев, определяется отношением средних цен I т сырья по проекту и по прогрессивному показателю, умноженным на удельный вес затрат на сырье в сумме

материальных затрат по прогрессивному показателю.

Коэффициент К_{тд} определяется отношением стоимости единицы товарной продукции в действующих оптовых ценах для проекта к средней стоимости единицы товарной продукции в действующих ценах заложенной в расчет прогрессивного показателя для данного типоразмера мощности и направления.

Прогрессивный показатель фондоотдачи корректируется двумя коэффициентами:

- для учета влияния изменения ассортимента продукции путём умножения на вышеуказанный коэффициент К_{тс};

- для учета влияния изменения стоимости строительства делением на коэффициент, который может быть принят равным индексу удорожания стоимости строительства в связи с введением новых цен и тарифов.

Поскольку письмами Госстроя СССР от 06.09.90г. № 14-д и от 12.09.90г. № 15-д введены индексы изменения сметной стоимости строительно-монтажных работ, прочих затрат и машин и оборудования на уровне (для плодоовощной промышленности):

для СМР	1,56
для машин и оборудования	1,56
для прочих работ и затрат	1,09

исходя из средней структуры капиталовложений для плодоовощной промышленности этот индекс временно может быть принят равным 1,5.

Кроме того, исходя из удельного веса стоимости строймонтажных работ по разрабатываемому проекту строймонтажная часть индекса должна быть умножена на территориальный коэффициент, учитывающий

особенности изменения сметной стоимости строительно-монтажных работ по областям, краям, автономным республикам, союзным республикам, не имеющим областного деления.

Прогрессивный показатель прибыли на 1 рубль товарной продукции корректируется в условиях проекта умножением на коэффициент K_p , определяемый по формуле:

$$K_p = \frac{1}{Pr} \frac{(1-Pr)K_c}{Prx K_{td}}, \text{ где:}$$

Pr - прогрессивный показатель прибыли на 1 рубль товарной продукции

K_{td} - коэффициент изменения средней действующей оптовой цены

1 туб консервов:

K_c - коэффициент изменения стоимости 1 т сырья, определяемый

по формуле:

$$K_c = \frac{Цп}{Цпр.п.} \times У, \text{ где:}$$

$Цп$ и $Цпр.п.$ - средняя стоимость 1 т сырья соответственно по проекту и по прогрессивному показателю

$У$ - удельный вес сырья в полной себестоимости по прогрессивному показателю.

Данные о средней стоимости 1 муб товарной продукции, а также сырья и материалов на единицу продукции, по отдельным типоразмерам мощностей и направлениям, необходимые для приведения прогрессивных показателей в сопоставимые условия, представлены в таблице 40.

При расчете прогрессивных уровней фондоотдачи по консервным цехам капиталовложения в общезаводские объекты приняты в доле, относящейся к данному цеху.

Поэтому в проектах расширения или реконструкции консервных заводов со строительством цеха детского питания для сопоставления с прогрессивным уровнем дондоотдачи необходимо из объема капиталовложений в реконструкцию исключить затраты, относящиеся к устранению "узких мест" на действующем заводе.

Следует, однако, иметь ввиду, что в текущем пятилетии, характеризующимся большой нестабильностью всех стоимостных показателей и, прежде всего, цен на сырьё, материалы, в том числе и на строительные, на готовую продукцию для оценки проектных решений предпочтительней пользоваться натуральными показателями, к числу которых следует отнести:

- уровень производительности труда (туб/чел)
- уровень автоматизации производства (коэф.)
- удельный вес рабочих, занятых ручным трудом (%)

Таблица 40

Данные о средней цене единицы продукции, а также средней стоимости сырья и удельном весе её в материальных затратах и полной себестоимости (для корректировки прогрессивных показателей)

Наименование	Единица измерения	Конс. цехи мощностью от 8 до 12 муб			Конс. цехи мощн. от 13 до 20 муб, фруктовое направление	Конс. заводы мощностью		
		Фруктовое направление	Овощное направление	Смешанное направление		до 10 муб	от 20 до 60 муб	
I	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Средняя цена I туб консервов на 1.01.82г.	руб	245	178	188	261	365	365	276
2. Средняя действующая оптовая цена I туб консервов	"	457	253	284	350	373	371	276
3. Средняя стоимость I т сырья	"	511	133	270	368	345	350	362
4. Удельный вес стоимости сырья в материальных затратах	коэф.	0,735	0,284	0,661	0,708	0,837	0,758	0,833
5. Удельный вес стоимости сырья в полной себестоимости	"	0,619	0,189	0,496	0,536	0,628	0,608	0,657

Таблица 4I

Ориентировочные нормы загрузки транспорта овощными и фруктовыми консервами для детского питания, упакованными в картонные и деревянные ящики (масса брутто), при перевозках в железнодорожных вагонах.

№ п/п	Наименование груза	Величина загрузки вагона в тн					Примечания
		объём крытого вагона, в м ³					
		39	45	90	106	120	
1	Соки и пюре в стеклобанках ёмк. 0,2 и 0,25л	20	20	46	49	52	
2	Соки в стеклян- ных баллонах ёмк. 3,0л						
	а) деревянные ящики	16	18	39	43	49	
	б) картонные ящики	13	20	48	52	56	
3	Овощные и фрукто- вые консервы в жестебанках	20	20	52	56	60	Картонные ящики
4	Мясные и овоце- мясные консервы в жестебанках	30	20	54	57	60	Картонные ящики