

**Министерство образования Ставропольского края
ГОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»**

« АЛЬБОМ ОСНОВНЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК И УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ»

**Методическое пособие по дисциплине: «Оборудование предприятий общественного
питания»
для студентов всех форм обучения специальности 260502 «Технология продукции
общественного питания»**

г. Георгиевск, 2008

Пособие составлено в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания», а также на основании рабочей программы по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для специальности 260502 «Технология продукции общественного питания»

Составитель: преподаватель специальных дисциплин отделения общественного питания ГОУ СПО «ГРК «Интеграл»,
ДИБИЯЕВА Мирена Сергеевна

Рецензенты: заведующая кафедрой технологии пищевых производств ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»,
к. т. н. ЯКИМЕНКО ТАТЬЯНА ПЕТРОВНА,

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Механическое оборудование	5
3. Тепловое оборудование	23
4. Холодильное оборудование	42
5. Нейтральное оборудование	49
6. Литература	58

1. Пояснительная записка

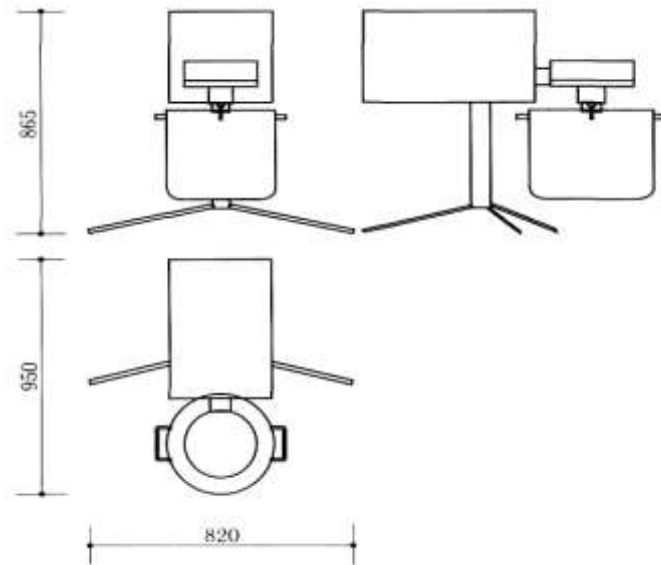
Данное пособие - «Альбом условных обозначений и основных технических характеристик» технологического оборудования предприятий общественного питания является необходимым приложением к рабочей программе по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для специальности 260502 «Технология продукции общественного питания».

Использование современного технологического оборудования позволяет в полном объеме реализовать производственную программу предприятия общественного питания при максимальной экономии материальных, сырьевых и энергетических ресурсов, привлечь минимальное число работников и рационально использовать производственные площади.

«Альбом» содержит: техническое описание механического, теплового, холодильного и нейтрального оборудования, применяемого в комплектации профессиональных кухонных объектов и помещений; графическое изображение современных аппаратов и приспособлений, используемых при создании конкретного предприятия общественного питания или модернизации имеющегося.

Настоящее учебное пособие представляет собой важный источник технической информации, необходимый для студентов специальности 260502 «Технология продукции общественного питания» как в процессе выполнения курсового проекта по дисциплине «Организация производства», так и при подготовке к экзаменам по предметам специального блока.

Универсальная кухонная машина УКМ-П



Габариты, мм (с подставкой)	950x820x865
Мощность, кВт	1,1 - 1,5
Напряжение, В/Гц	380/50
1-я / 2-я скорости, об /мин	170 / 330
Масса привода / запчастей, кг	38,5 / 3,5

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ МЯСОРУБКИ:

производительность (d отверстий — 5 мм) — 180 кг/ч;
 наружный диаметр ножевых решеток — 82 мм;
 диаметр отверстий в решетке — 3,5,9 мм;
 габариты — 350x320x375 мм;
 масса — 12,7 кг;
 масса запасных частей — 800 г

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ МИКСЕРА:

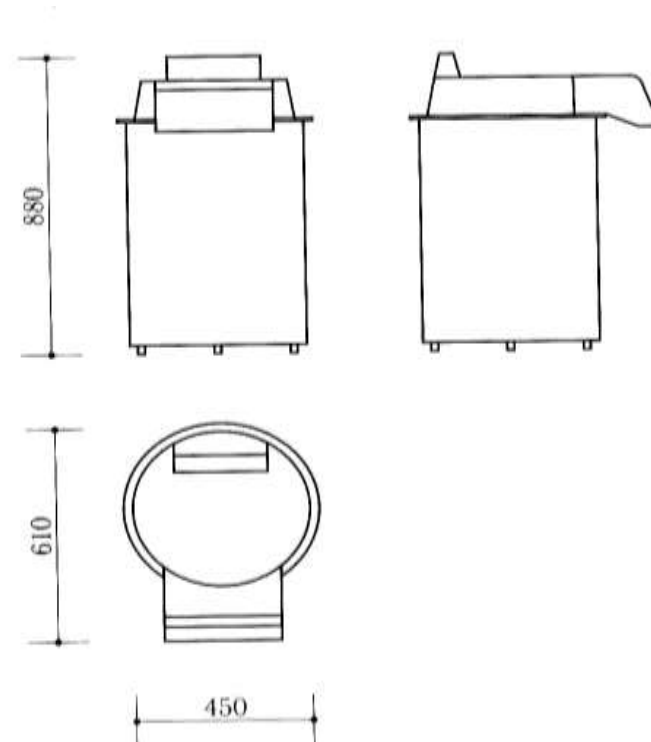
производительность:
 при замесе жидкого теста — 50 кг/ч;
 при перемешивании фарша — 150 кг/ч;
 объем бака — 20 л;
 Габариты — 450x610x620 мм;
 масса редуктора с контейнером — не более 16 кг;
 Масса запчастей и бака — 16 кг

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНОГО МЕХАНИЗМА:

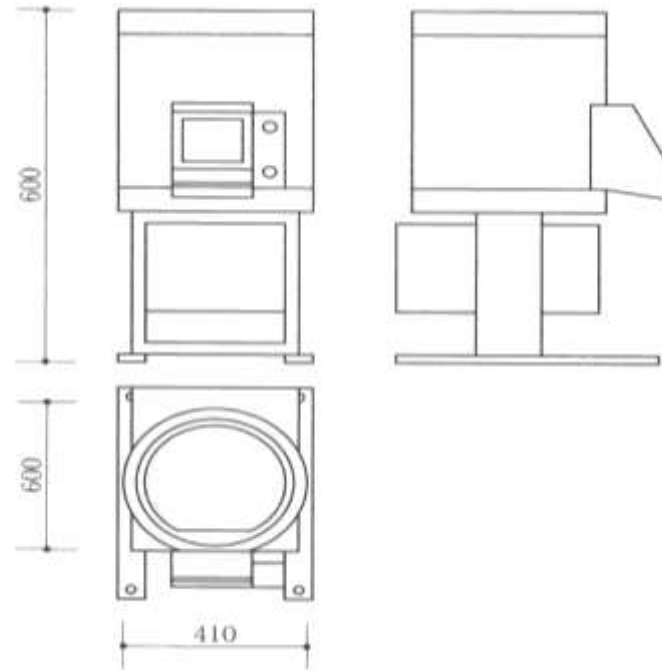
производительность:
 сырые овощи:
 брусочками — 350 кг/ч,
 кружочками — 200 кг/ч,
 шинковка капусты — 200 кг/ч,
 лук — 140 кг/ч,
 соломка - 200 кг/ч,
 пластинки — 200 кг/ч;
 вареные овощи:
 кубики 10x10x10 мм — 160 кг/ч,
 притирание варёного картофеля — 400 кг/ч;
 габариты приводного механизма — 245 x 520 x 300 мм;
 габариты привода в сборе на подставке — 820 x 950 x 865 мм;
 масса комплекта сменных запчастей — 10 кг

Машины для мойки овощей и корнеплодов



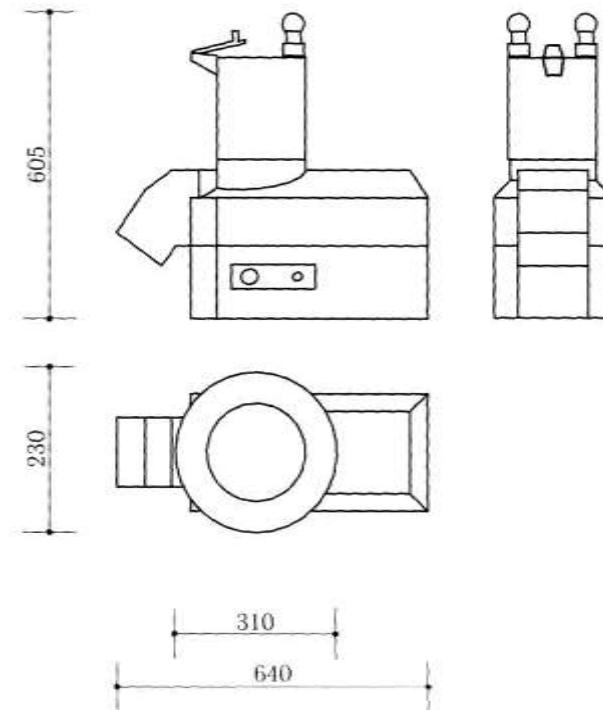
<i>Модель</i>	<i>Fimar LAV</i>	<i>MBM PP203</i>	<i>MBM PP253</i>
<i>Габариты, мм</i>	<i>450x610x880</i>	<i>580x820x1150</i>	<i>580x820x1150</i>
<i>Мощность, кВт</i>	<i>0,37</i>	<i>1,1</i>	<i>1,2</i>
<i>Напряжение, В/Гц</i>	<i>380/50</i>	<i>380/50</i>	<i>380/50</i>
<i>Производительность, кг /час</i>	<i>40</i>	<i>500</i>	<i>500</i>
<i>Загрузка, кг</i>	<i>4</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
<i>Масса, кг</i>	<i>40</i>	<i>74</i>	<i>74</i>

Машина для очистки картофеля



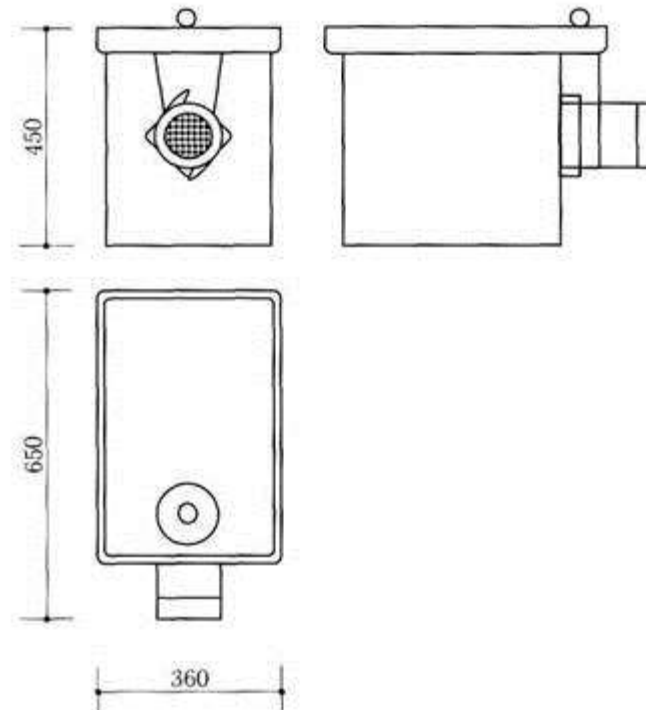
	PPF- 5	PPF- 10	PPF- 18	МОК- 300	МОК- 150
<i>Габариты без подставки, мм</i>	510x520x560	670x430x1140	670x430x1230	410x600x600	410x600x850
<i>Мощность, кВт</i>	0,37	0,55	0,9	0,545	0,37
<i>Напряжением, В/Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/ 50	220/ 50
<i>Производительность, кг/час</i>	300	300	500	300	150
<i>Единовременная загрузка, кг</i>	5	7	10	10	7
<i>Продолжительность цикла, мин</i>	1-2	1-2	1-2	2-3	2-3
<i>Расход воды, л/час</i>	60	60	60	60	60
<i>Масса, кг</i>	30	38	40	62	55

Овощерезательные машины



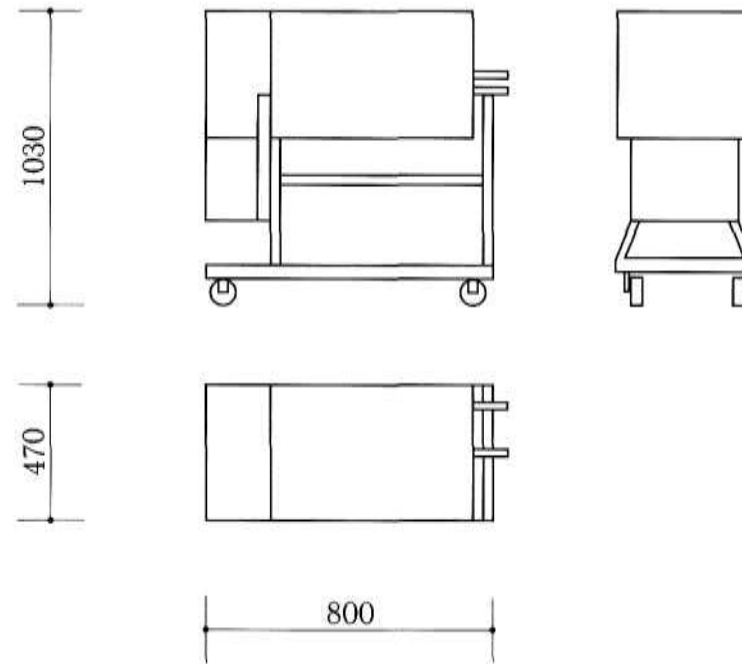
	МПР-350 (02)	Fimar La Romagna	Robot Coupe CL 30	Robot Coupe CL 50
Габариты без подставки, мм	640x310x605	220x610x520	590x350x320	590x350x320
Мощность, кВт	0,55	0,37	0,6	0,6
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50	220/50	220 /50
Производительность, кг/ час	600	250	120	150
Масса, кг	35	35	20	25

Мясорубка

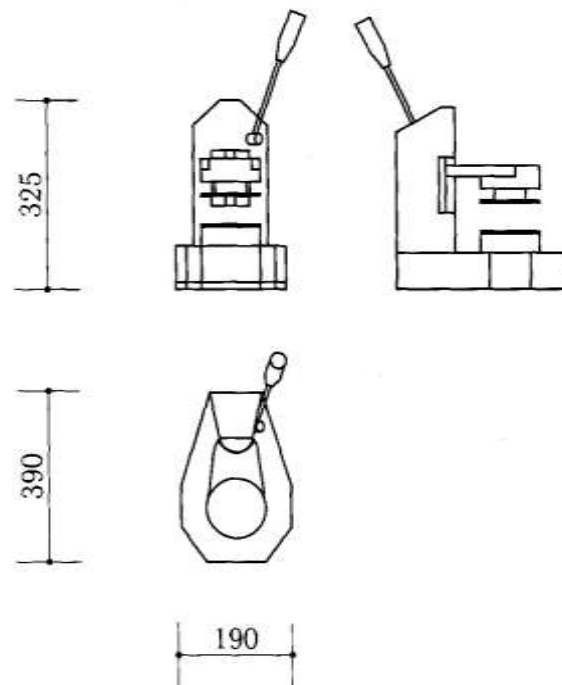


<i>Модель</i>	<i>МИМ-300</i>	<i>МИМ-600</i>	<i>Fimar 8T</i>	<i>Fimar 8TG</i>	<i>Fimar 12S</i>	<i>Fimar 12T</i>	<i>Fimar 22S</i>	<i>Fimar 22A</i>	<i>Fimar TC22TE</i>
<i>Габариты без подставки, мм</i>	680x370x441	840x450x576	280x340x270	390x340x270	430x220x380	670x300x460	480x380x290	480x350x290	480x550x350
<i>Мощность, кВт</i>	1,5	2,2	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1	1,1	1,1
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/50	380/50	220/50	220/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Производительность, кг/ч</i>	300	600	30	30/20	160	160/40	300	300/40	300/40
<i>Масса, кг</i>	50	80	8,5	10,5	20	24	37	39	43

Машина для перемешивания фарша



Модель	ИПКС-019(Н)	Fimar 50C2P	Fimar 75C2P
Габариты, мм	965x500x965	800x470x1030	990x580x1030
Мощность, кВт	0,55кВт	1,5кВт	1,5 кВт
Напряжение, В/ Гц	380/50	380/50	380/50
Производительность, кг/ час	40	35	50
Объем дежи, л	80	50	75
Загрузка, кг	20-40	20-30	20-40
Продолжительность цикла, мин	10-15	10-15	10-15
Масса, кг	60	77	120

Котлетоформовочный механизм**Модель****FIMAR F/10**

Габарит, мм

190x390x325

Производительность, кг /час

30

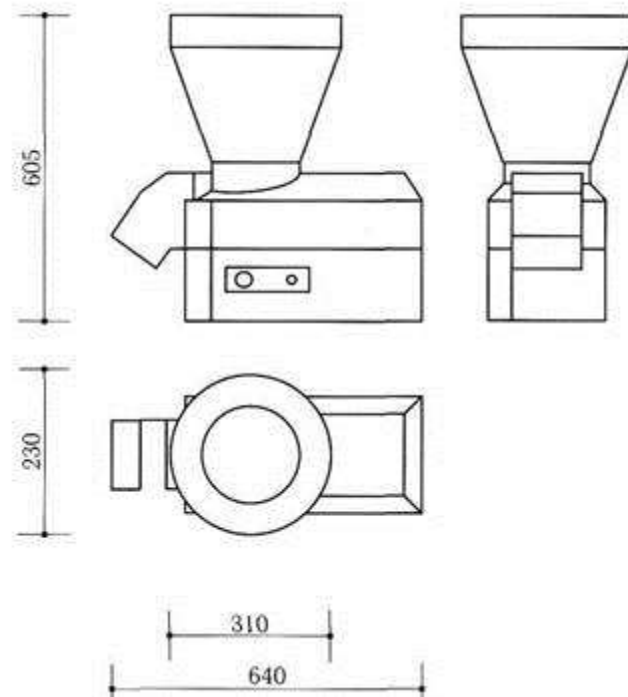
Диаметр котлеты, мм

100

Масса ,кг

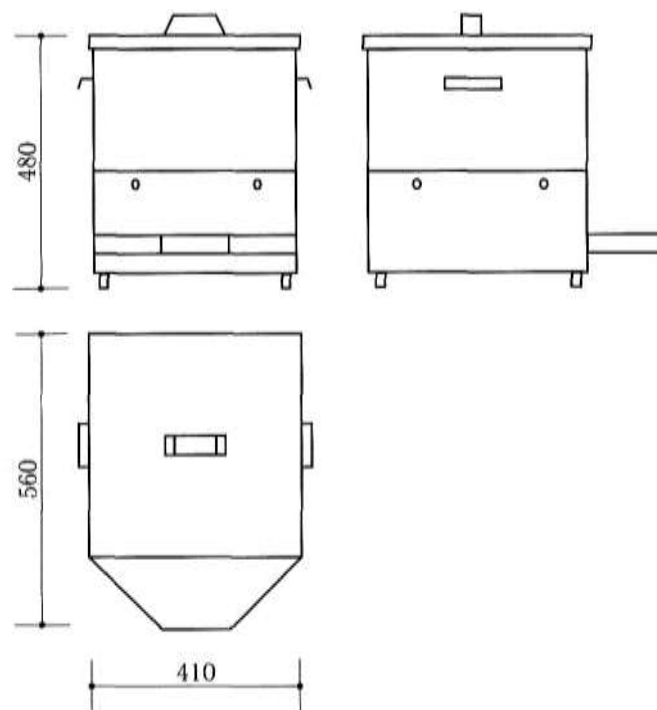
5

Машины для тонкого измельчения пищевых продуктов (куттеры).



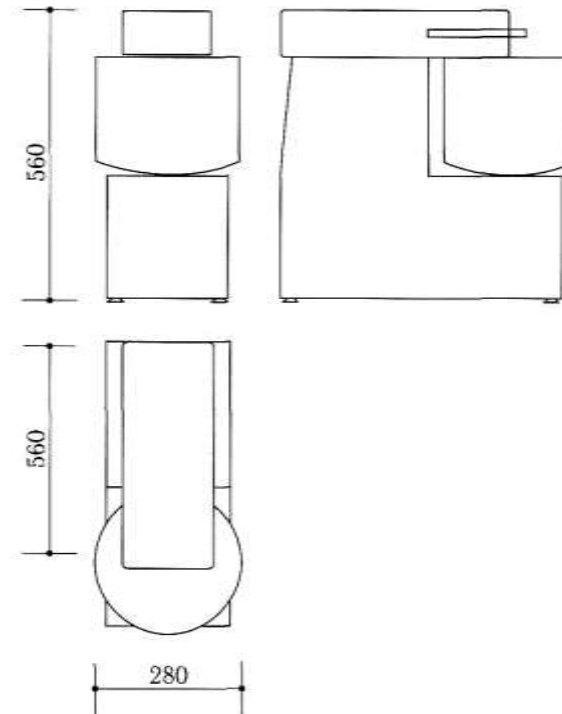
<i>Модель</i>	<i>МПП-350-01</i>	<i>Fimar CL/3</i>	<i>Fimar CL/5</i>	<i>Fimar CL/8</i>
<i>Габариты без подставки, мм</i>	640x310x605	240x310x460	240x310x570	240x310x620
<i>Мощность, кВт</i>	0,75	0,75	0,9	0,9
<i>Напряжение, В/ Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Производительность, кг /час</i>	600	-	-	-
<i>Частота вращения вала, об/мин</i>	275	1400	1400	1400
<i>Масса, кг</i>	35	16	19	20

Мукопросеиватель



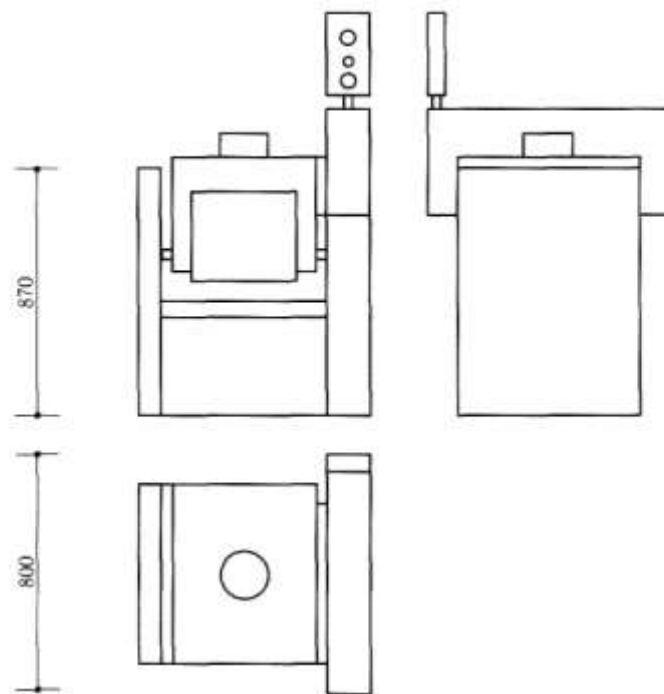
Модель	КАСКАД	МПМ-800
Габариты, мм	410x560x480	880x670x1310
Мощность, кВт	0,18	1,1
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50
Производительность, кг/час	150	1500
Объем бункера, л	40	100
Масса, кг	33	135

Машина для замеса дрожжевого теста



	<i>МТМ- 60М</i>	<i>МТМ- 110</i>	<i>Прима-40</i>	<i>Прима-160</i>	<i>Модель</i>	<i>Fimar 7 S</i>	<i>Fimar 12 S</i>	<i>Fimar 18 S</i>	<i>Fimar 25 S</i>
<i>Габариты без подставок, мм</i>	<i>750x540x1165</i>	<i>800x470x1350</i>	<i>470x815x1195</i>	<i>780x715x1040</i>	<i>Габариты, мм</i>	<i>560x280x560</i>	<i>600x350x650</i>	<i>600x390x670</i>	<i>690x430x730</i>
<i>Мощность, кВт</i>	<i>1,1кВт</i>	<i>1,1кВт</i>	<i>1,5кВт</i>	<i>2,2кВт/3,6кВт</i>	<i>Производительность, кг/час</i>	<i>28</i>	<i>45</i>	<i>60</i>	<i>90</i>
<i>Напряжение, В /Гц</i>	<i>380/50</i>	<i>380/50</i>	<i>380/50</i>	<i>380/50</i>	<i>Объём замеса, кг</i>	<i>7</i>	<i>12</i>	<i>18</i>	<i>25</i>
<i>Производительность, кг /час</i>	<i>260</i>	<i>150</i>	<i>70</i>	<i>150</i>	<i>Мощность, кВт</i>	<i>0,37</i>	<i>0,75</i>	<i>0,75</i>	<i>1,1</i>
<i>Объём дежи, кг</i>	<i>60</i>	<i>110</i>	<i>40</i>	<i>160</i>	<i>Питание, В/ф/Гц</i>	<i>380/3/50</i>	<i>380/3/50</i>	<i>380/3/50</i>	<i>380/3/50</i>
<i>Загрузка, кг</i>	<i>30-100</i>	<i>30-100</i>	<i>20-30</i>	<i>50-140</i>	<i>Масса, кг</i>	<i>39</i>	<i>58</i>	<i>59</i>	<i>93</i>
<i>Продолжительность цикла, мин</i>	<i>2-6</i>	<i>2-6</i>	<i>2-6</i>	<i>5-15</i>					
<i>Масса, кг</i>	<i>160</i>	<i>115</i>	<i>150</i>	<i>370</i>					

Тестомесильная машина для крутого теста



Модель

Габариты, мм

Мощность, кВт

Напряжение, В /Гц

Производительность, кг /час

Единовременная загрузка, кг

Продолжительность цикла, мин

Масса, кг

Восход МТУ-50

835x800x1420

2,2кВт

380/50

150

20-40

5-10

380

ОН-199А

1065x420x896

2,2кВт

380/50

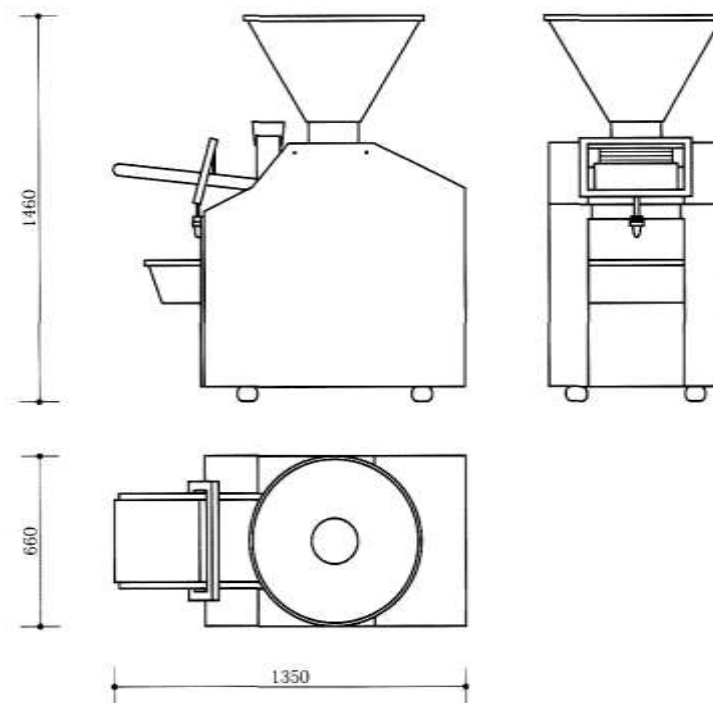
100

30-50

5-10

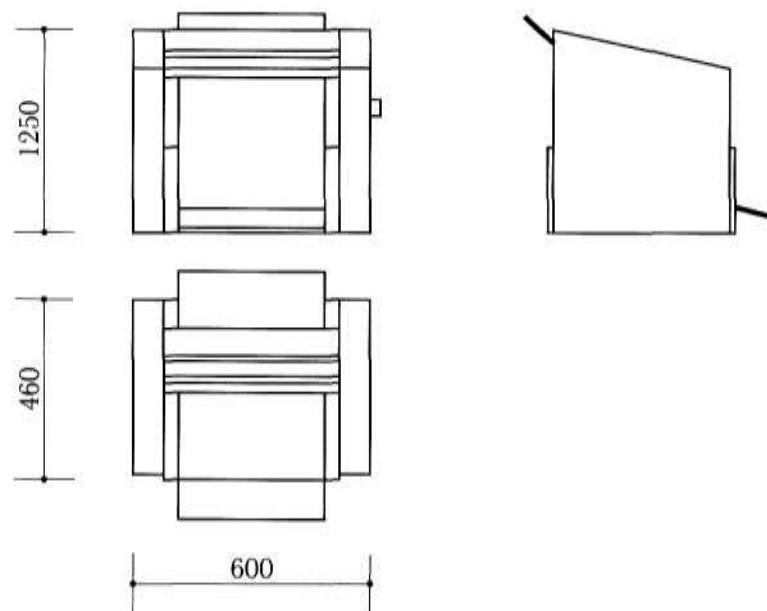
200

Делители тестовых заготовок



<i>Модель</i>	<i>Восход ТД-1</i>	<i>Восход ТО-1</i>	<i>SIGMA DR14A</i>	<i>SIGMA DR 30</i>	<i>Zanoli GIANJ da BANKO</i>	<i>Zanoli GIANJ da CFRELLO</i>
<i>Габариты без подставки, мм</i>	<i>1350x660x1460</i>	<i>910x910x1470</i>	<i>670x580x840</i>	<i>670x580x840</i>	<i>610x560x450</i>	<i>670x580x840</i>
<i>Мощность, кВт</i>	<i>1,5кВт</i>	<i>2,1кВт</i>	<i>0,3кВт</i>	<i>0,3кВт</i>	<i>0,365кВт</i>	<i>0,365кВт</i>
<i>Напряжение, В/Гц</i>	<i>380/ 50</i>	<i>380/ 50</i>	<i>380/ 50</i>	<i>380/ 50</i>	<i>380/ 50</i>	<i>380/ 50</i>
<i>Производительность, шт./час</i>	<i>1200-2000</i>	<i>1200-2000</i>	<i>180</i>	<i>600</i>	<i>400</i>	<i>400</i>
<i>Масса порции, кг</i>	<i>0,15-0,6</i>	<i>0,1-0,8</i>	<i>0,17-0,25</i>	<i>0,04-0,11</i>	<i>0,015-0,31</i>	<i>0,015-0,31</i>
<i>Масса. кг</i>	<i>580</i>	<i>270</i>	<i>110</i>	<i>110</i>	<i>45</i>	<i>55</i>

Машина для раскатки теста



Модель

Габариты, мм

Мощность, кВт

Напряжение, В /Гц

Производительность, кг/час

Масса порции, кг

Ширина раскаточной ленты, мм

Масса, кг

МРТ-1

460x600x1250

0,18кВт

380/50

35

0,3

360

65

МРТ-32

1320x540x900

0,37кВт

380/50

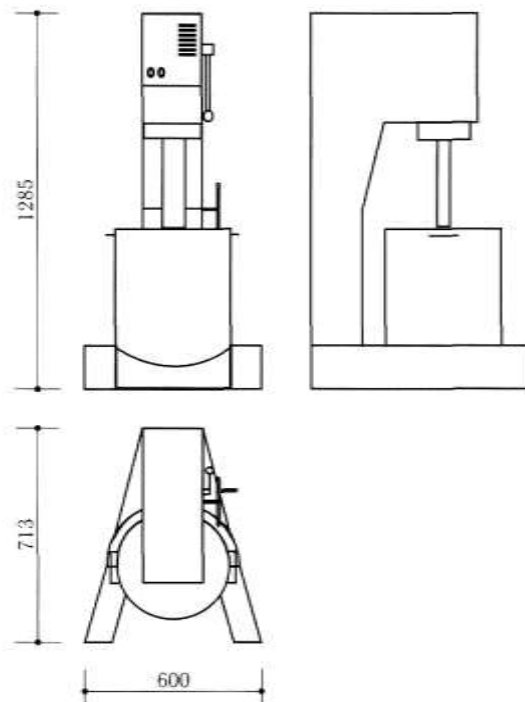
160

0,3

320

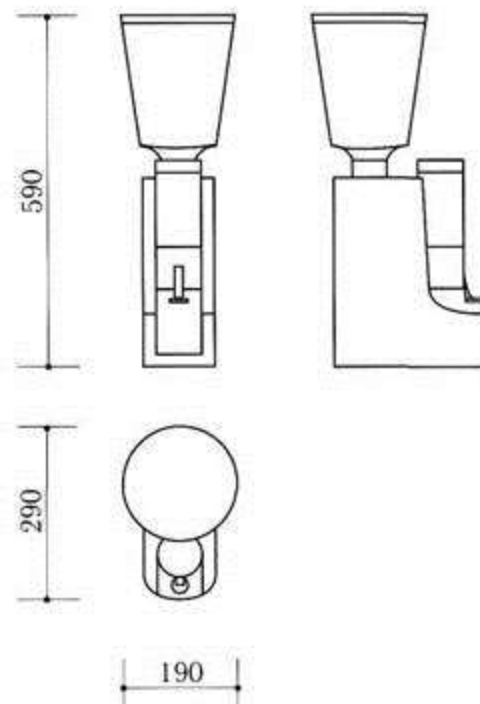
180

Взбивальная машина



	<i>Sigma BM 10</i>	<i>Sigma BM 20</i>	<i>Sigma BM 40</i>	<i>MB-10</i>	<i>MM-23</i>	<i>MB-60</i>
Габариты без подставки, мм	480x610x720	600x710x840	700x920x1290	310x455x575	510x710x800	600x713x1285
Мощность, кВт	0,5кВт	0,9кВт	1,5кВт	0,18	1,1	1,5
Напряжение, В/Гц	380/ 50	380/ 50	380/ 50	220/50	380/50	380/50
Производительность, кг/час	20	40	60	20	40	70
Объем дежи, л	10	20	40	10	23	60
Загрузка муки, кг	4	8	15	3	10	15
Продолжительность цикла, мин	5-12	5-12	5-12	5-12	5-12	5-12
Масса, кг	55	108	204	30	100	170

Кофемолки



Модель

Габариты, мм

Производительность, кг /час

Мощность, кВт

Напряжение, В /Гц

Масса, кг

Nuova Simonelli MDS

290x190x590

9

0,25

220/50

12

FAEMA

190x300x580

9

0,25

220/50

11

MDX

360x190x585

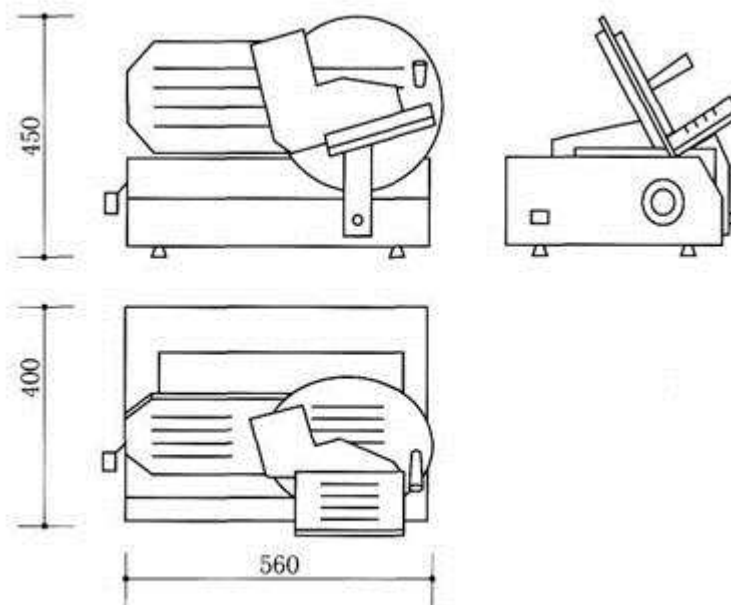
9

0,25

220/50

10,5

Машины для нарезки гастрономических товаров (слайсеры)



Модель

Габариты без подставки, мм

Мощность, кВт

Напряжение, В/Гц

Регулировка нарезки, мм

Диаметр ножа, мм

Масса, кг

Celme TOP 220

450x370x355

0,14

220/50

0-15

220

11,8

Celme TOP 275

410x510x365

0,155

220/50

0-15

275

13,2

Celme FA 250

410x530x410

0,147

220/50

0-15

250

12,5

Celme FAP 300

480x600x440

0,22

220/50

0-16

300

23

Celme Family 220

370x460x320

0,132

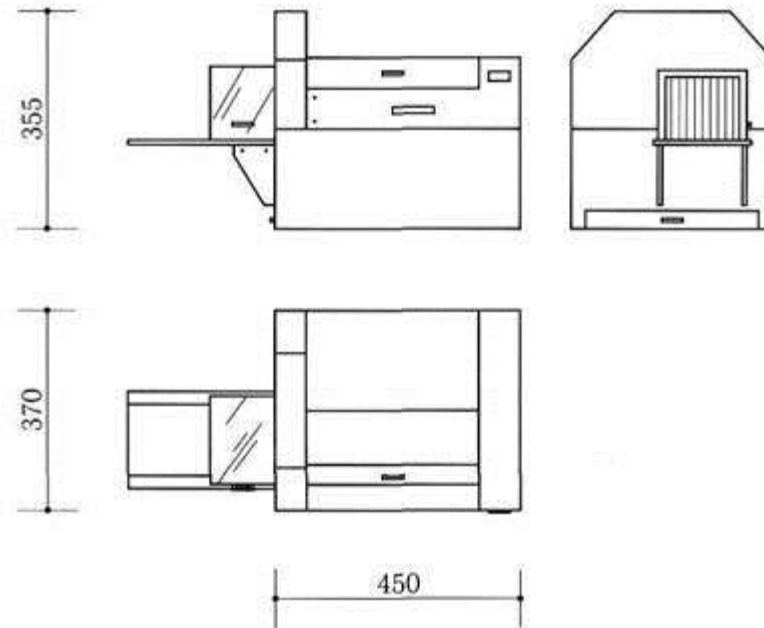
220/50

0-13

220

10,5

Машина для нарезки хлеба



Модель

Габариты, мм

Мощность, кВт

Напряжение, В/Гц

Толщина нарезки, мм

Масса, кг

AXM-300

450x370x355

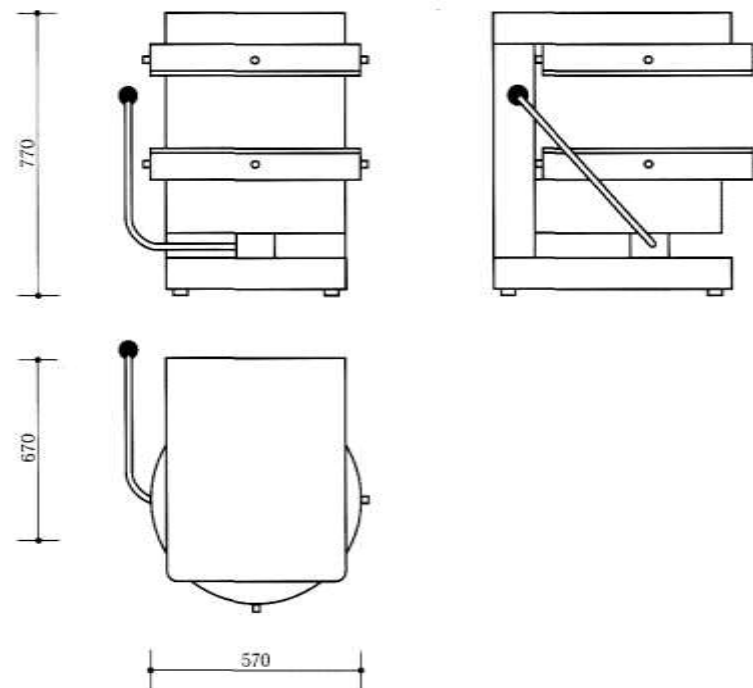
0,37 кВт

380/ 50

5 - 20

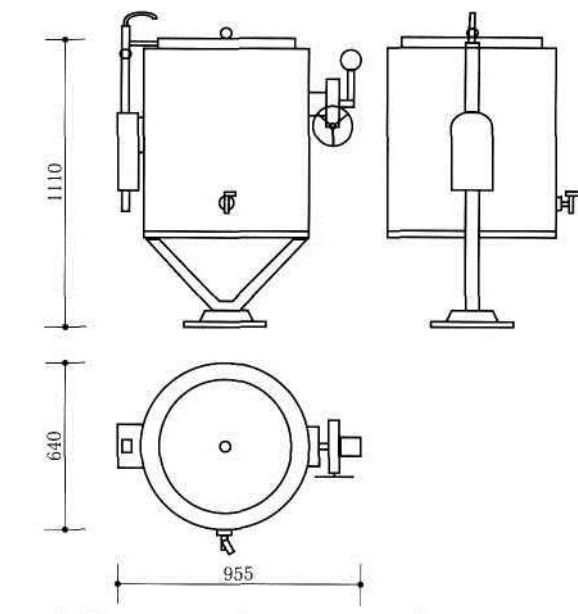
61

Пресс для пиццы



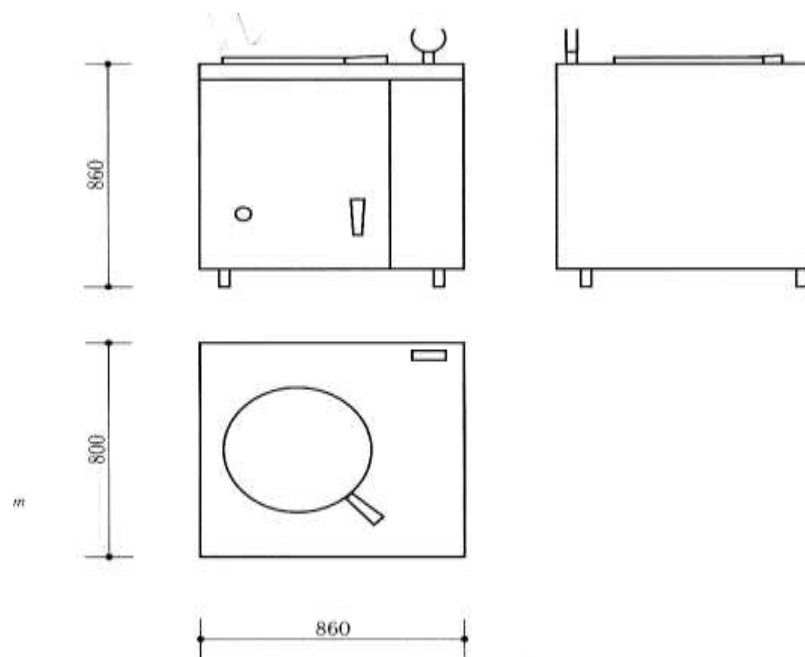
Модель	<i>Sigma SPZ 40</i>	<i>Sigma SPZ 50</i>	<i>Zanoli DEVIL 33</i>	<i>Zanoli DEVIL 45</i>
<i>Габариты, мм</i>	570x670x770	700x820x840	410x550x650	540x650x840
<i>Мощность, кВт</i>	0,55	0,75	3,5	5
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Производительность, шт./час</i>	30	30	50	50
<i>Диаметр заготовки, мм</i>	400	500	330	450
<i>Масса, кг</i>	120	150	108	168

Котлы пищеварочные



<i>Модель</i>	<i>КПЭ-60</i>	<i>КПЭ-100</i>	<i>КПЭ-160</i>	<i>КПЭ-250</i>
<i>Габариты, мм</i>	955x640x1100	955x960x1085	1120x1040x1200	1120x1040x1360
<i>Мощность, кВт</i>	9,45	15	21	30
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50
<i>Номинальный объем, л</i>	60	100	160	250
<i>Время разогрева, мин</i>	40	50	54	60
<i>Масса, кг</i>	89	160	250	290

Котлы пищеварочные модульные



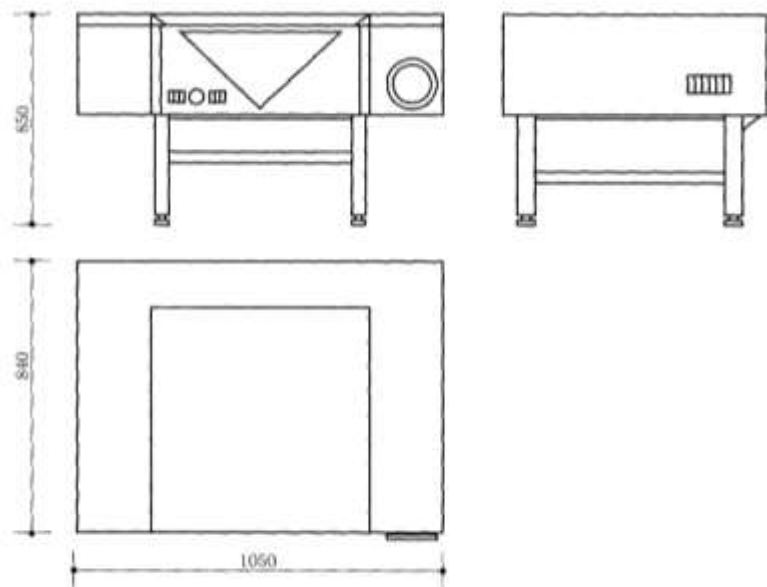
Котлы пищеварочные отечественных производителей

Модель	КПЭМ-60	КПЭМ-100	КПЭМ-160	КЭ-100Ц	КЭ-160Ц
Габариты ,мм	800x860x860	800x860x860	850x860x860	800x800x850	1200x800x850
Мощность, кВт	9,0	12,75	12,75	18,9	24
Напряжение, В /Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/ 50
Номинальный объем, л	60	100	160	100	80+80
Время разогрева, мин	40	50	110	50	60
Масса, кг	91	94	102	190	220

Котлы пищеварочные фирмы "Olis"

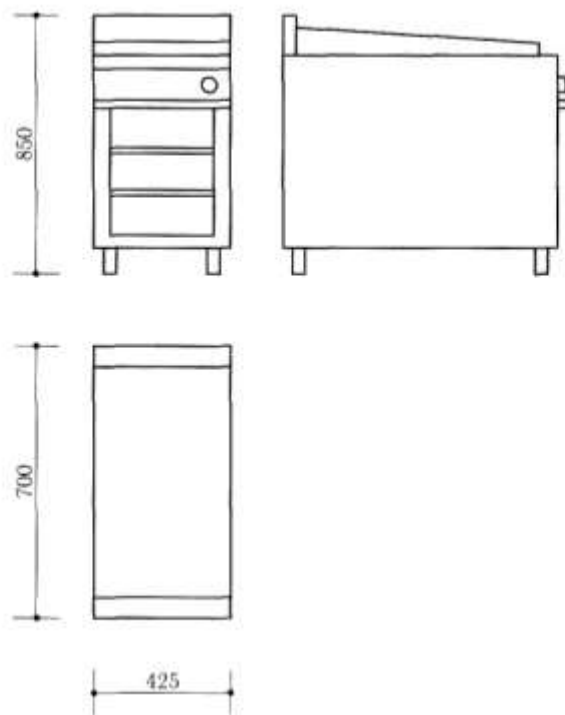
Модель	PQFIE200	PQFIE300	911 PEB	915PEB	760PEI
Габариты упаковки, мм	1100x1150x850	1150x1250x850	900x900x850	900x900x850	850x700x850
Мощность, кВт	18	36	15	15	12
Напряжением, В/ Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Номинальный объем, л	200	300	80	150	80
Время разогрева, мин	50	45	50	60	50
Масса, кг	160	170	167	167	145

Сковороды промышленные



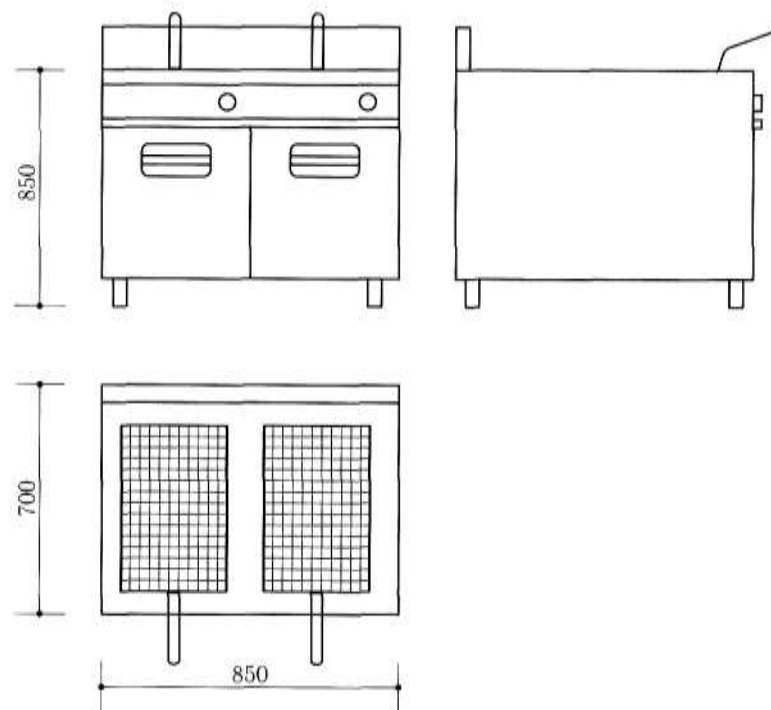
<i>Модель</i>	<i>СЭСМ-02</i>	<i>СЭСМ-02-01</i>	<i>94КВЕ</i>	<i>725КВЕ</i>	<i>725КВЕВ</i>	<i>ВЕМ</i>	<i>725КВЕМВ</i>
<i>Габариты, мм</i>	1050x840x860	1475x840x850	900x900x850	850x700x850	850x700x850	0x850	850x700x850
<i>Мощность, кВт</i>	6,0	12,0	10,47	7,05	7,05	0,15	0,15
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50	0/ 50	380/ 50
<i>Объем чаши, л</i>	30	75	84	30	30	25	25
<i>Площадь пода, кв.м</i>	0,25	0,5	0,35	0,25	0,25	0,22	0,22
<i>Масса, кг</i>	195	255	192	130	130	133	133

Сковороды с открытой жарочной поверхностью



<i>Модель</i>	<i>AKO-40Ш</i>	<i>AKO-40H</i>	<i>921FTEP</i>	<i>941FTE1/2R</i>	<i>74FTEP</i>	<i>78TE1/2R</i>	<i>78TFE1/2R</i>
<i>Габариты, мм</i>	400x700x850	400x700x370	450x900x850	900x900x850	425x700x850	x850	850x700x280
<i>Мощность, кВт</i>	4,5	4,5	8,0	16	2,7	5,4	5,4
<i>Напряжение, В/ Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	/50	380/50
<i>Площадь жарочной поверхности, м²</i>	0,25	0,25	0,3	0,6	0,25	0,5	0,5
<i>Масса, кг</i>	52	36	90	155	66	117	78

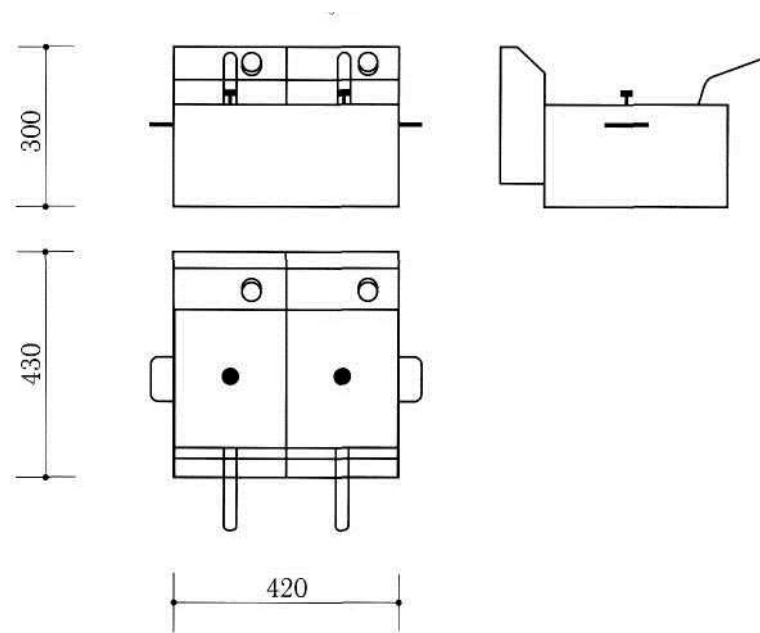
Фритюрницы стационарные



<i>Модель</i>	<i>OLIS 710 FRE</i>	<i>OLIS 720 FRE</i>	<i>OLIS 712 FRE</i>	<i>OLIS 722FRE</i>
<i>Габариты, мм</i>	250x700x850	425x700x850	425x700x850	850x700x850
<i>Количество корзин,шт</i>	1	1	2	2
<i>Объем масла (жира),л</i>	10	20	18	40
<i>Мощность, кВт</i>	5,1	9,9	10,2	9,9
<i>Напряжение, В/ Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Температурный режим, ° С</i>	170-195	170-195	170-195	170-195
<i>Масса, кг</i>	44	57	68	116

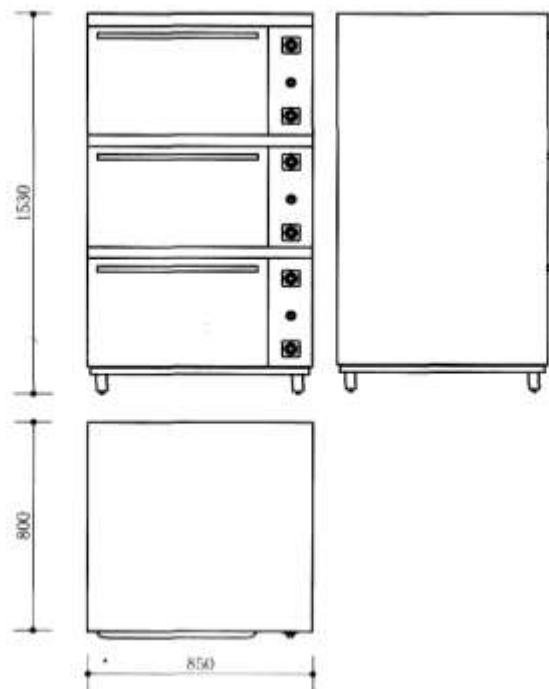


Фритюрница настольная



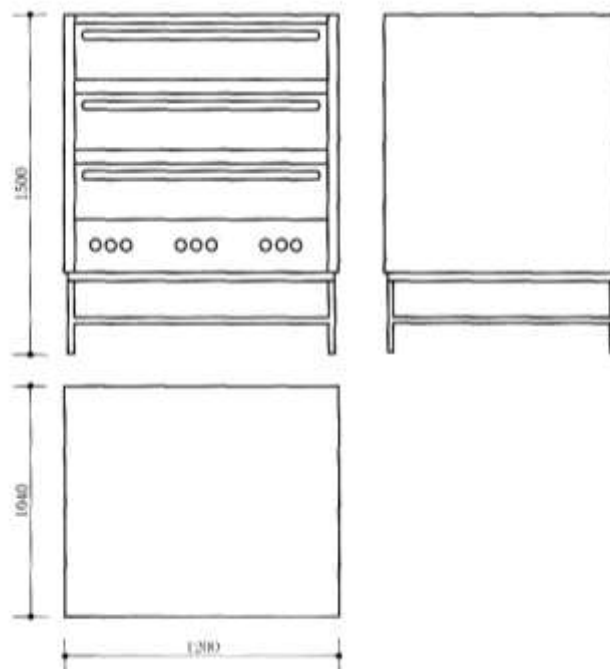
Модель	FIMAR FT 4	FIMAR FT 4+4	FIMAR FT 8
Габариты, мм	240x430x300	420x430x300	330x600x300
Количество корзин, шт.	1	1+1	1
Объем масла (жира), л	4	4+4	8
Мощность, кВт	2	2+2	3,25
Напряжением /Гц	220/50	220/50	220/50
Температурный режим, °С	170-195	170-195	170-195
Масса, кг	4,5	9	6,5

Жарочные шкафы



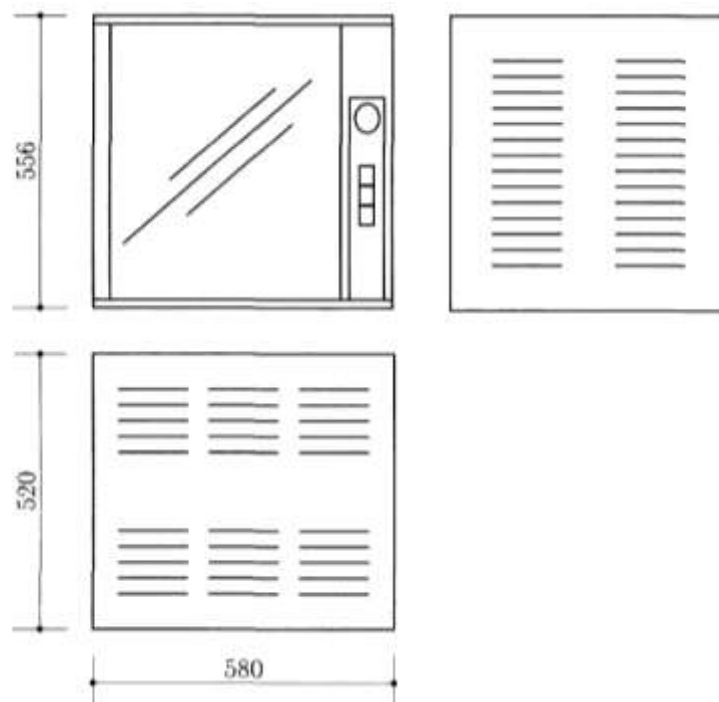
<i>Модель</i>	<i>ШЭЖ-902</i>	<i>ШЭЖ-903</i>	<i>ШЖЭ- 2</i>	<i>ШЖЭ-3</i>	<i>92 FE</i>	<i>93 FE</i>
<i>Габарит, мм</i>	800x850x1530	800x850x1530	840x850x1475	840x850x1475	900x900x1250	900x900x1830
<i>Внутренние габариты духовки, мм</i>	570x710x310	570x710x310	575x535x350	575x535x350	600x600x450	600x600x450
<i>Мощность, кВт</i>	8,6	12,9	9,2	13,8	11	16,5
<i>Напряжение, В/ Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Температурный режим, °С</i>	50/300	50/300	50/270	50/270	50/300	50/300
<i>Масса, кг</i>	190	240	157	190	210	305

Пекарские шкафы



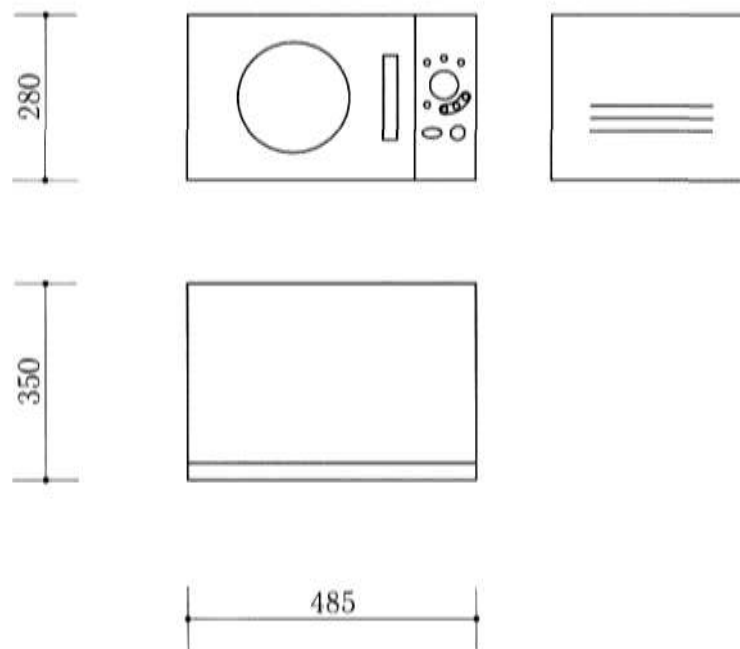
Модель	ШЛЭСМ-3М	ЭШ-3К	2ШЖЭ-1,36ЕП
Габариты, мм	1200x1040x1500	1110x1180x1650	840x850x1475
Внутренние габариты рабочей камеры, мм	1000x760x180	1000x760x180	650x550x500
Мощность, кВт	12	12	9,2
Напряжение, В /Гц	380/50	380/50	380/50
Температурный режим, °С	50/300	100/300	50/260
Масса, кг	380	480	150

Гриль для кур



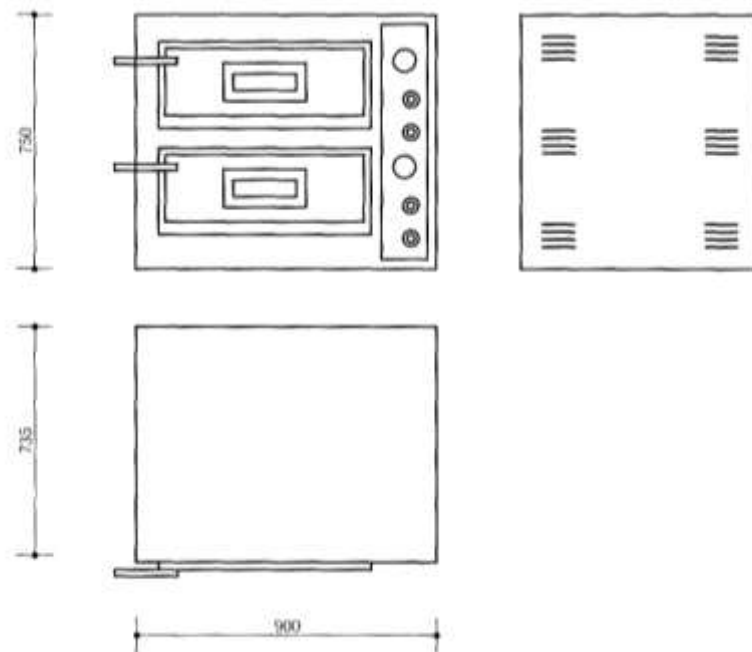
Модель	МК-3.8.1	МК-3.16.1	ШАУРМА 2
<i>Габариты, мм</i>	590x560x560	960x520x560	335x620x835
<i>Мощность, кВт</i>	3,35	6,55	7,3
<i>Напряжение, В /Гц</i>	220/50	220/50	220/50
<i>Вместимость, кг</i>	12	24	5
<i>Масса, кг</i>	30	57	19,5

Микроволновые печи



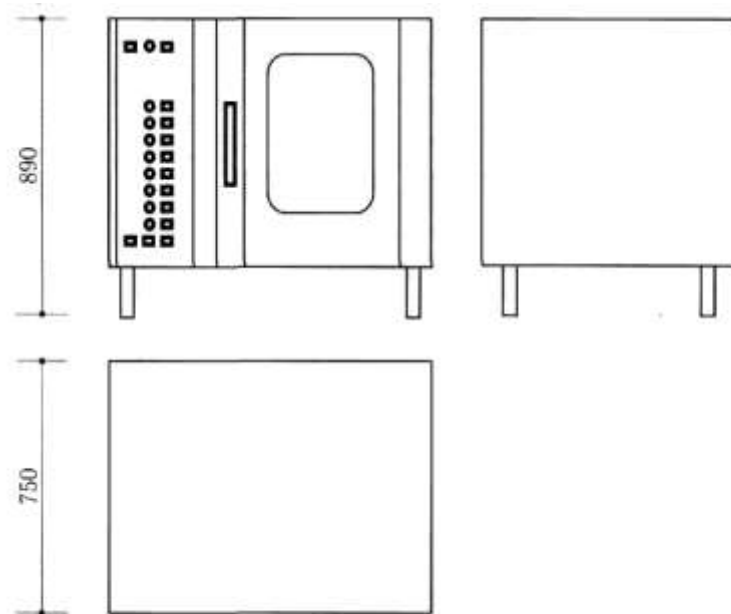
<i>Модель</i>	<i>SAMSUNG 1879</i>	<i>LG 196</i>	<i>LG 596 с грилем</i>
<i>Габариты, мм</i>	485x350x280	485x350x280	485x350x280
<i>Мощность, кВт</i>	0,8	0,8	2,25
<i>Напряжение, В/Гц</i>	220/50	220/50	220/50
<i>Объем, л</i>	20	20	20
<i>Масса, кг</i>	14	13	13,5

Аппараты для выпечки пиццы



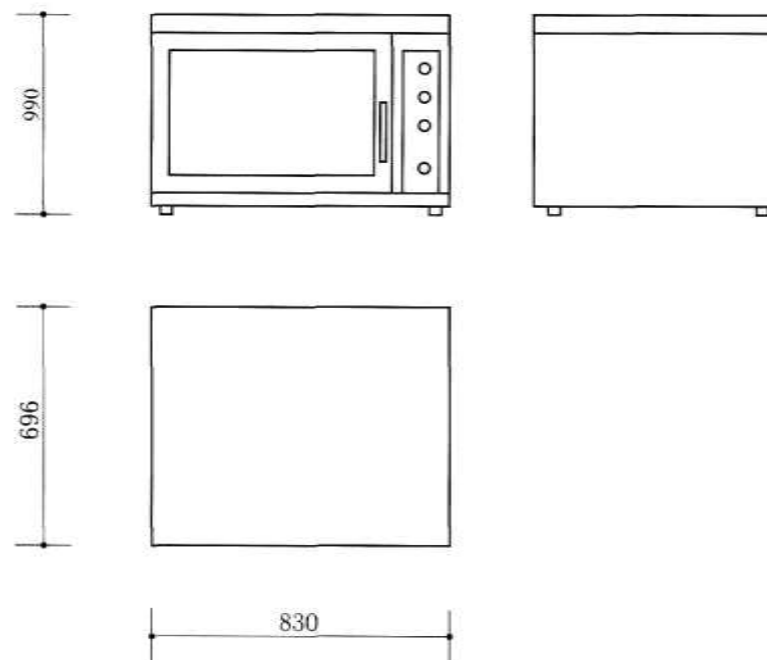
<i>Модель</i>	<i>FIMAR 4+4</i>	<i>FIMAR FME 9</i>	<i>ZANOLLY T2POLIS/MS185</i>	<i>ZANOLLY PIZ 4</i>
<i>Габариты, мм</i>	900x735x750	1150x1020x420	1020x1120x400	920x910x330
<i>Мощность, кВт</i>	8,4	9,6	6,4	4,8
<i>Напряжение, В /Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Температурный режим, °С</i>	60/500	60/500	50/370	50/370
<i>Внутренние габариты, рабочей камеры, мм</i>	610x610x140	910x910x140	650x860x180	650x650x140
<i>Масса, кг</i>	163	175	135	110

Пароконвектоматы



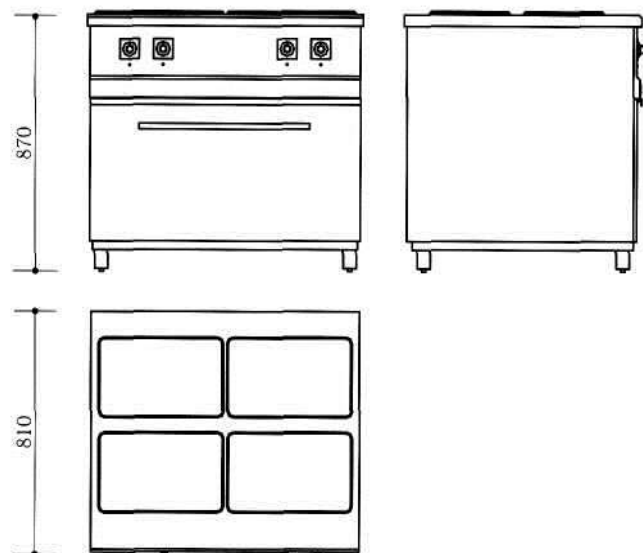
Модель	<i>Olis CVP 6E</i>	<i>Olis CVP 10E</i>	<i>Olis CVP 20E</i>	<i>Olis CVP 21E</i>
<i>Габариты, мм</i>	950x750x890	950x750x1150	1160x920x1150	950x765x1970
<i>Количество уровней, шт</i>	6	10	2x10	20
<i>Мощность, кВт</i>	8,05	15,55	20,05	31,1
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Температурный режим, °С</i>	100-290	50-290	50-290	50-290
<i>Вес, кг</i>	168	185	230	275

Конвекционная печь



<i>Модель</i>	<i>МуссонТурбо</i>	<i>UNOX XV 303G</i>	<i>UNOX XB 403G</i>	<i>UNOX XB 603G</i>	<i>UNOX XV 703G</i>	<i>UNOX XB 803G</i>	<i>МУССОН-ПОТОП 7,1</i>	<i>МУССОН-ПОТОП 9,7</i>
<i>Габариты, мм</i>	1028x1133x842	830x696x990	940x820x637	940x820x828	830x696x967	940x820x1145	2165x1880x2535	23855x2130x2514
<i>Количество уровней, шт</i>	6	5	5	7	10	12	7,1	9,7
<i>Мощность, кВт</i>	14	5,3	9,1	9,1	10,6	16	52	68
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Температурный режим, °C</i>	100-290	50-280	50-280	50-280	50-280	50-280	50-300	50/370
<i>Масса, кг</i>	240	60	70	90	100	140	1700	1800

Плиты электрические



В модели применяется штампованная верхняя панель, которая препятствует протеканию жира, воды или других веществ внутрь плиты.

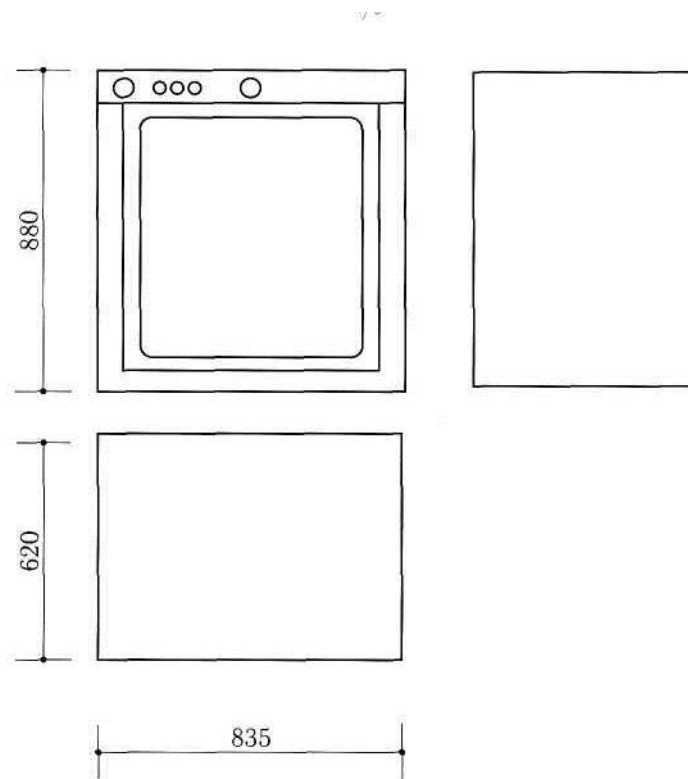
Плиты отечественных производителей

Модель	ПЭ-704ШКН	ПЭС-2	ПЭС-2Ш	ПЭС-4	ПЭС-4Ш	ЭП-2Ш	ЭП-4Ш	ЭП-6ЖШ
Габариты, мм	800x700x870	550x810x870	550x810x870	980*810*870	980*810*870	550x850x860	1050x850x860	1470x850x860
Мощность, кВт	13,4	5	7	10	13	9,2	16,6	22,8
Напряжение, В/Гц	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50	380/ 50
Количество конфорок, шт.	4	2	2	4	4	2	4	6
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36	0,24	0,24	0,48	0,48	0,24	0,48	0,72
Масса, кг	150	110	110	170	170	100	155	215

Импортные плиты фирмы "Olis"

Модель	921CE	941CEAC	961CEEE	721CAE	741CAE	761CAE	741CE
Габариты, мм	450x900x850	900x900x850	900x900x850	425x700x850	850x700x850	850x700x850	850x700x850
Количество конфорок, шт	2	4	4	2	4	4	4
Мощность, кВт	6	12	17,5	5,2	10,4	15,6	14
Напряжение, В/Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,09	0,18	0,18	0,09	0,18	0,36	0,18
Масса, кг	60	88	175	45	70	95	140

Расстоечный шкаф



Модель

Габариты, мм

Мощность, кВт

Напряжение, В/Гц

Температурный режим, °C

Масса, кг

Бриз-Т
1100x2280x2140
6,8
380/50
30-45
290

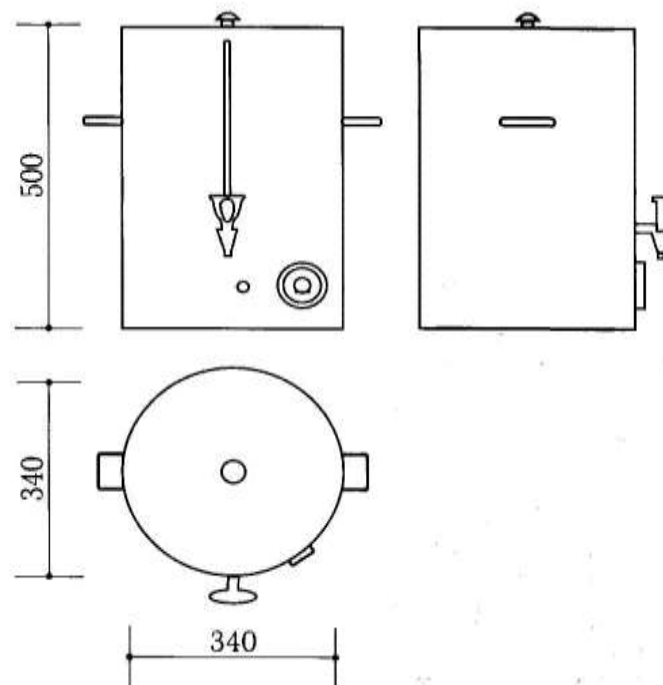
Бриз-ТМ
2165x1175x1960
6,8
380/50
30-45
310

Unox XL 503
945x675x754
2,1
220/50
30-60
53

Unox XL 041
595x550x880
1
220/50
30-60
25

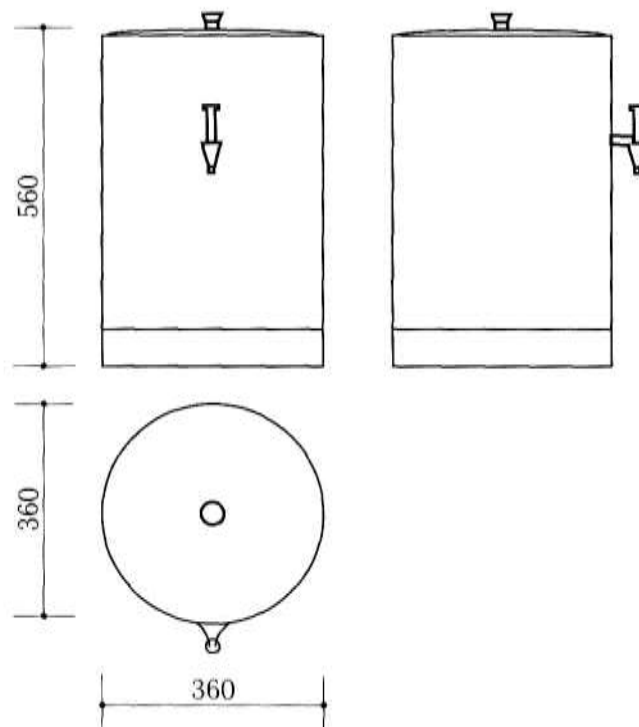
Unox XL 091
835x620x880
1
220/50
30-60
37

Электрокипятильник периодического действия



<i>Модель</i>	<i>Animo WKT10 HA</i>	<i>Animo WKT10 VA</i>	<i>Animo WKT25 HA</i>	<i>Animo WKT25 VA</i>
<i>Габариты, мм</i>	505x225	505x225	500x340	500x340
<i>Объем, л</i>	10	8	25	20
<i>Производительность, л/час</i>	30	30	30	30
<i>Подключение к водопроводу</i>	нет	да	нет	да
<i>Мощность, кВт</i>	3,2	3,2	3,2	3,2
<i>Питание, В/ф/Гц</i>	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
<i>Масса, кг</i>	8	9	10	11

Электрокипятильники непрерывного действия



Модель

Габариты, мм

Производительность, л/час

Время разогрева до 100°C, мин

Мощность, кВт

Питание, В/ф/Гц

Масса, кг

ЭКГ-50

450x(360)x560

50

6

6

380/3/50

27

ЭКГ-100

450x(360)x560

100

6

9

380/3/50

27

КНЭ-100

440x(390)x540

100

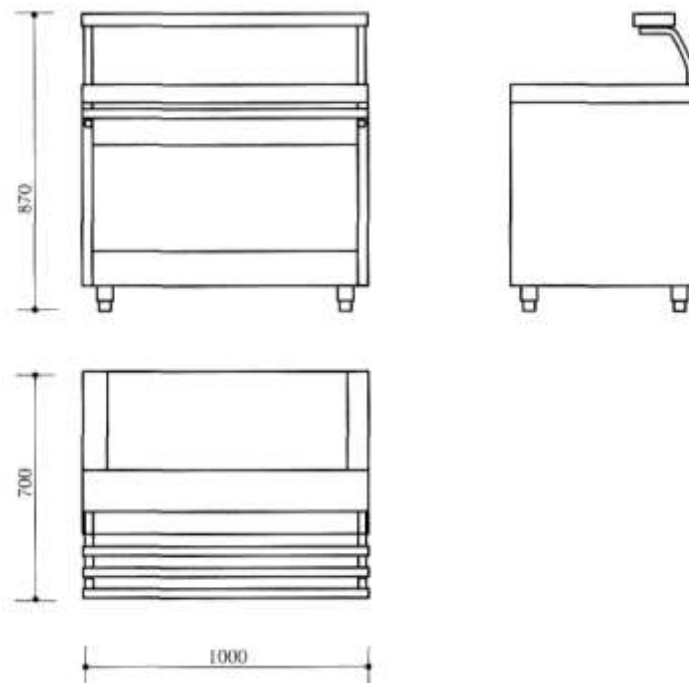
6

9

380/3/50

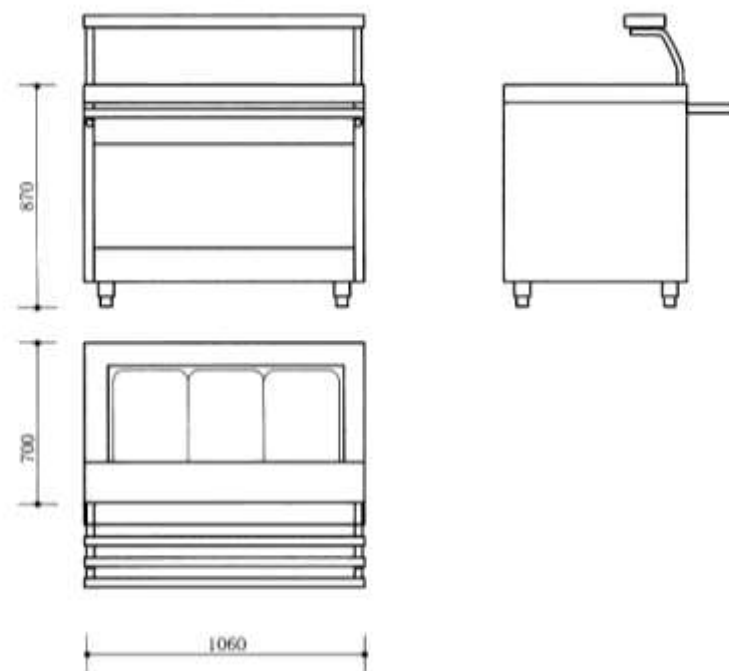
20

Мармиты первых блюд



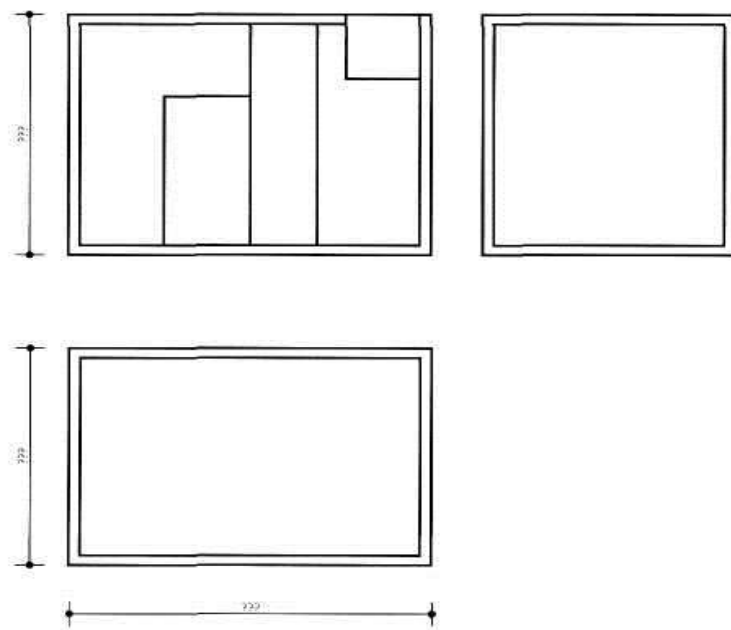
<i>Модель</i>	<i>ДАНА МЭПС2-10/7Н</i>	<i>МАСТЕР 2МЭПС2- 11 /7Н</i>	<i>МАСТЕР 2МЭПС3-15/7Н</i>	<i>ПАТША ПМЭС-70М</i>	<i>ПАТША ПМЭС-70М-01</i>
<i>Габариты, мм</i>	1000x700x870	1100x700x870	1500x700x870	1120x700x850	1500x700x850
<i>Мощность, кВт</i>	4	4	6	2,8	4,2
<i>Напряжение, В/Гц</i>	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
<i>Количество конфорок, шт.</i>	2	2	3	2	3
<i>Диаметр конфорок, мм</i>	220	220	220	220	220
<i>Масса, кг</i>	75	63	74	90	107

Мармиты вторых блюд



<i>Модель</i>	<i>МЭВ-10/7Н</i>	<i>2МЭВ2-11/7Н</i>	<i>2МЭВ-15/7Н</i>	<i>ЭМК-70М</i>	<i>ЭМК-70М-01</i>
<i>Габариты, мм</i>	1060x700x870	1100x700x870	1500x700x870	1120x700x850	1500x700x850
<i>Мощность, кВт</i>	3	3	4	2,4	3,75
<i>Напряжение, В /Гц</i>	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
<i>Температура, °С</i>	85	85	85	85	85
<i>Объем заливаемой воды в ванну, л</i>	8	8	10	7	10
<i>Масса, кг</i>	70	60	73	90	107

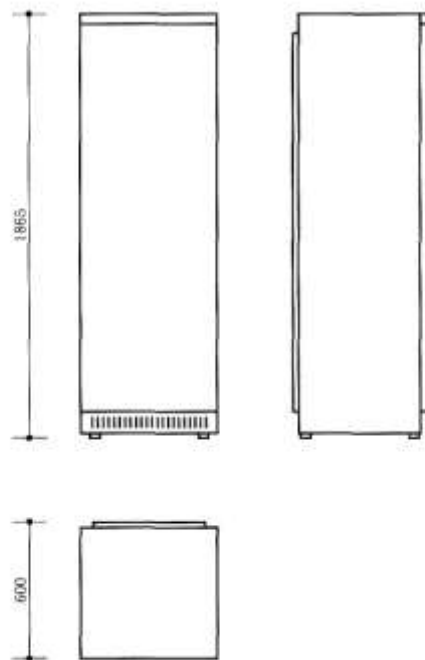
Холодильные камеры



<i>Модель</i>	KX-4	KX-6	KX-8	KX-11	KX-15	KX-18
<i>Габариты, мм</i>	1960x1360x2200	1960x1960x2200	1960x2560x2200	2560x2560x2200	2560x3160x2200	2560x3760x2200
<i>Соединение панелей</i>	«шип-паз»	«шип-паз»	«шип-паз»	«шип-паз»	«шип-паз»	«шип-паз»
<i>Охлаждаемый объем, м</i>	4,4	6,6	8,8	11,7	14,7	17,6
<i>Толщина панели, мм</i>	80	80	80	80	80	80
<i>Коэффициент теплопроводности, Вт/м²</i>	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
<i>Объем помещения, мм</i>		24	32	44	60	72
<i>Iб</i>		более 2800	более 2800	более 2800	более 2800	более 2800
<i>Высота помещения</i>	более 2800	450	513	566	676	750
<i>Масса, кг</i>	375					

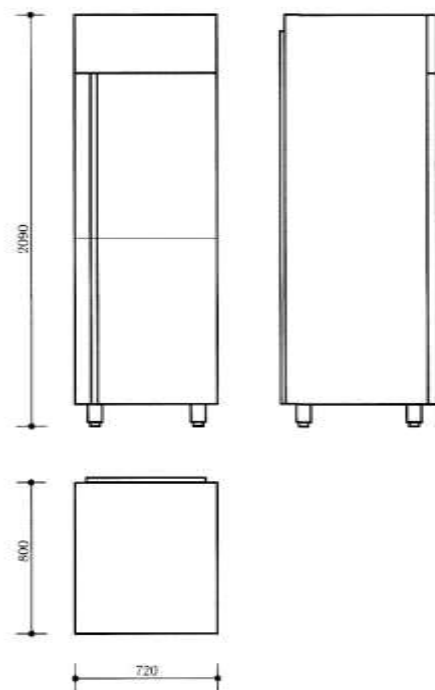
<i>Модель</i>	KXM-8	KXM-11	KXM-13	KXM-16	KXM-19	KXM-20
<i>Габариты, мм</i>	1860x2460x2160	2460x2460x2160	2460x3060x2160	2460x3660x2160	2460x4260x2160	3060x3660x2160
<i>Соединение панелей</i>	«эксцентрик»	"эксцентрик"	«эксцентрик»	«эксцентрик»	«эксцентрик»	«эксцентрик»
<i>Охлаждаемый объем, м</i>	7,8	10,6	13,3	16,1	18,9	20,3
<i>Толщина панели, мм</i>	80	80	80	80	80	80
<i>Коэффициент теплопроводности, Вт /м²</i>	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
<i>Высота помещения, мм</i>	более 2800	более 2800	более 2800	более 2800	более 2800	более 2800
<i>Масса, кг</i>	490	536	590	746	788	995

Холодильные однокамерные шкафы



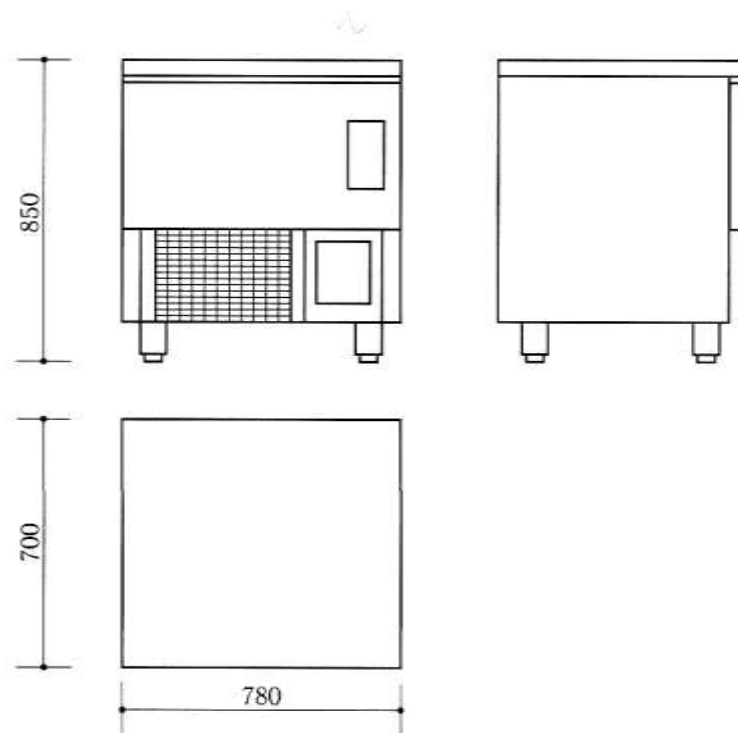
Модель	KIC PVX 32	KIC PVX 40	KIC PV 40/2	KIC PVX 60	KIC NX 40	KIC NX 60
Габариты, мм	600x620x1600	600x600x1865	600x600x1865	775x740x1865	600x600x1865	775x740x1865
Мощность, кВт	0,320	0,215	0,380	0,600	0,215	0,215
Напряжение, В /Гц	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Охлаждаемый объем, л	320	380	380	600	360	600
Количество уровней, шт	3	5	5	5	5	5
Температурный режим, °C	+3/+8	+3/+8	+3/+8	+3/+8	-18/-25	-18/-25
Охлаждение	вентилятор	вентилятор	вентилятор	вентилятор	статическое	статическое
Хладагент	R134a	R134a	R134a	R134a	R404a	R404a
Масса, кг	52	68	70	95	70	93

Двухкамерные холодильные шкафы



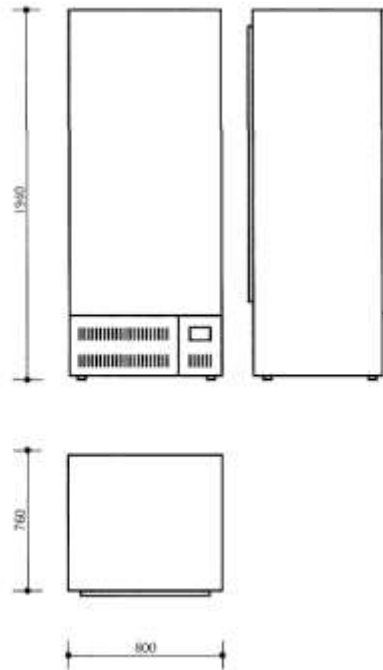
Модель	SMB7	GMF7	GBF7	GM7	GB7	GF7	GM7/2	GB7/2
Количество камер, шт	2	2	2	1	1	1	1	1
Габариты, мм	720x800x2090	720x800x2090	720x800x2090	720x800x2090	720x800x2090	720x800 x2090	720x800x2090	720x800x2090
Мощность камеры, кВт	0,257	0,426	0,426	0,349	0,617	0,371	0,349	0,617
	0,426	0,426	0,257	-	-	-	-	-
Напряжение, В/ Гц	220/50	220/50	220 / 50	220/50	220/50	220/50	220 / 50	220/50
Охлаждаемый объем, л	350	350	350	700	700	700	700	700
Температурный режим, град °С	-2/+8	-2/+8	-10/-25	-2/+8	-10/-25	0/-5	-2/+8	-10/-25
	-10/-25	0/-5	0/-5	-	-	-	-	-
Охлаждение	вентилятор	вентилятор	вентилятор	вентилятор	вентилятор	статическое	вентилятор	вентилятор
Хладагент	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Масса, кг	160	165	165	120	130	135	130	140

Камеры шокового охлаждения



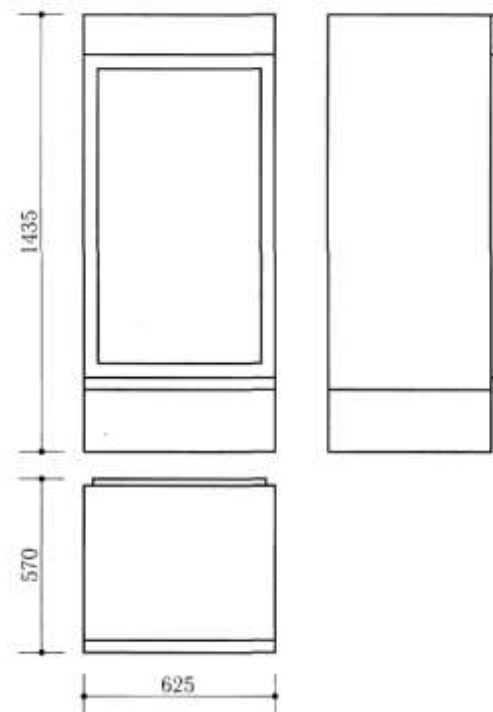
	Desmon GBC-G3	Desmon GBC-G5	Desmon GBC- G6	Desmon GBC-G10	Desmon GBC-G14
Габариты, мм	780x700x850	780x700x850	780x700x1450	790x874x1785	790x874x1900
Мощность, кВт	1,363	1,673	2,104	3,432	4,950
Напряжение, В /Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Максимальная масса (от +70 до +3 за 90 мин.) охлаждаемого продукта, кг	10,8	18	21,6	36	50,4
Количество gastronемкостей, шт	3	5	6	10	14
Хладагент	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Масса, кг	110	110	120	230	300

Холодильные шкафы «Polair» и «Премьер»



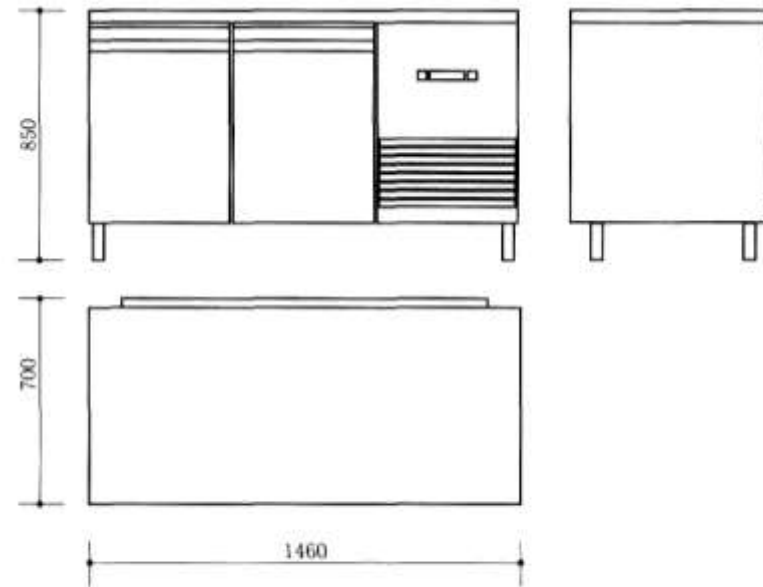
<i>Модель</i>	<i>Премьер 700/М</i>	<i>Премьер 1400/М</i>	<i>Polair ШХ-0,7</i>	<i>Polair ШХ-1,4</i>	<i>Polair ШН-0,7</i>	<i>Polair ШН-1,4</i>
<i>Габариты, мм</i>	800x760x1940	1640x760x1940	697x854x2028	1420x854x2028	735x884x2064	1474x884x2064
<i>Мощность, кВт</i>	0,430	0,430	0,360	0,620	0,700	1,0
<i>Напряжение, В /Гц</i>	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
<i>Охлаждаемый объем, л</i>	700	1400	700	1400	700	1400
<i>Количество полок, шт</i>	4	8	8	8	8	8
<i>Температурный режим, °С</i>	+2/+ 10	+2/+ 10	0/+6	0/+6	до -18	до -18
<i>Охлаждение</i>	вентилятор	вентилятор	вентилятор	вентилятор	вентилятор	вентилятор
<i>Хладагент</i>	R-22	R-22	R-22	R-22	R-22	R-22
<i>Масса, кг</i>	130	210	140	230	155	260

Холодильные шкафы «Бирюса»



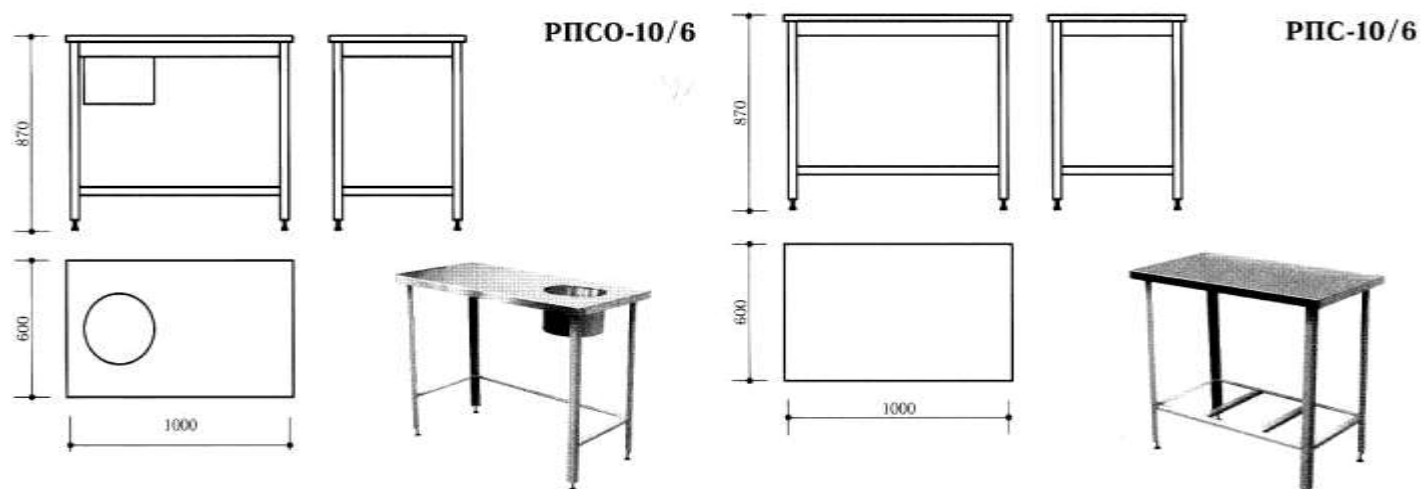
<i>Модель</i>	<i>Бирюса-19</i>	<i>Бирюса-290</i>	<i>Бирюса-224 С</i>	<i>Бирюса -310</i>	<i>Бирюса-460</i>	<i>Бирюса-200</i>
<i>Габариты, мм</i>	580x600x850	570x625x1435	580x600x1700	570x625x1820	665x670x1960	760x700x879
<i>Температурный режим, °С</i>	0... +10	0...+10	0... +10 / -6	0... +10	0... +10	-18
<i>Общий объем, л</i>	150	290	310/70	310	460	200
<i>Полезный объем, л</i>	130	250	70	290	410	172,3
<i>Мощность, кВт</i>	0,145	0,145	0,135	0,145	0,145	0,145
<i>Питание, Вт/Гц</i>	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
<i>Масса, кг</i>	46	72	46	76	120	41

Стол - холодильник



Модель	Desmon TGPM2	Desmon TGPM3	Desmon TGPM4	Desmon TGPB2	Desman TGPB3	Desmon TGPB4
Габариты, мм	1660x800x850	2245x800x850	2830x800x850	1660x800x850	2245x800x850	2830x800x850
Габариты упаковки, мм	1700x840x920	2280x840x920	2870x840x920	1700x840x920	2280x840x920	2870x840x920
Мощность, кВт	0,349	0,349	0,371	0,426	0,426	0,758
Напряжение, В /Гц	220/ 50	220/ 50	220/ 50	220/ 50	220/ 50	220/ 50
Охлаждаемый объем, л	340	550	760	340	550	760
Температурный режим, °С	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-10/-25	-10/-25	-10/-25
Охлаждение	вентилятор статическое	вентилятор статическое	вентилятор статическое	вентилятор статическое	вентилятор статическое	вентилятор статическое
Хладагент	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Масса, кг	150	180	210	160	190	220

Стол производственный с отверстием для сбора отходов и обвязкой / с бортом
 Стол производственный с решеткой / с бортом



Серия ЭКОНОМ

РПСО-10/6
 РПСО-12/6
 ПРПСО-10/6
 ПРПСО-12/6

Серия ПРОФИ

СОСО-6/6Н
 СОСО-12/6Н
 СОСО-6/6БН
 СОСО-12/6БН

Габаритные размеры

1000x600x870
 1200x600x870
 1000x600x870
 1200x600x870

Габаритные размеры

600x600x870
 1200x600x870
 600x600x870
 1200x600x870

Серия ЭКОНОМ

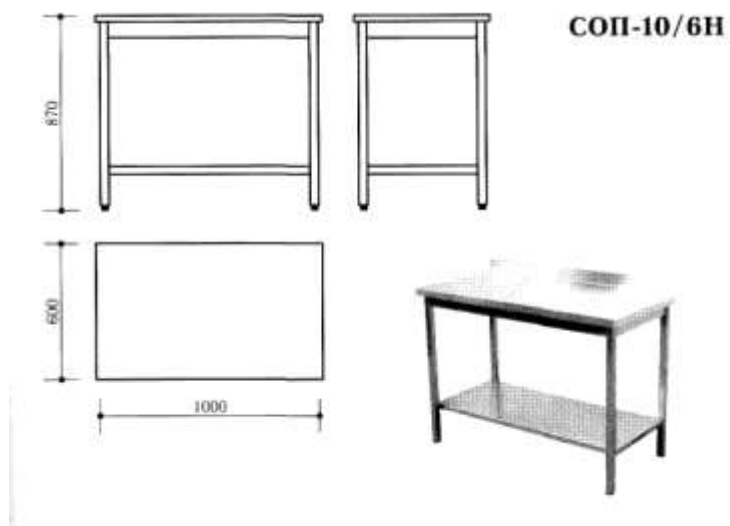
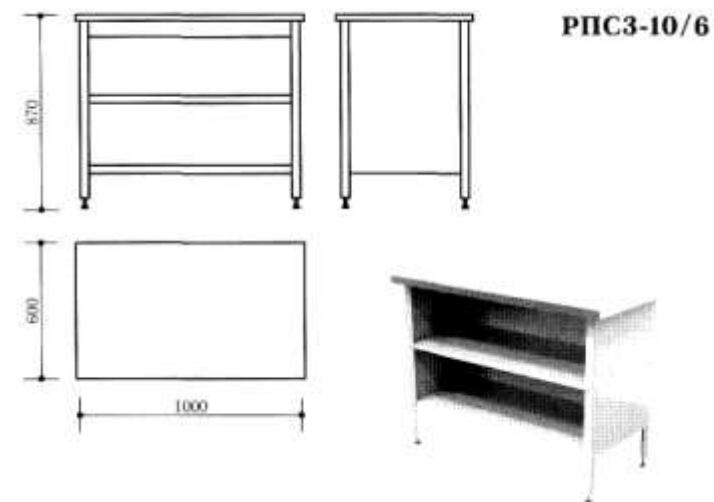
РПС-6/4
 РПС-6/6
 РПС-8/6
 РПС-10/6
 РПС-12/6
 РПС-15/6
 РПС-,8/6
 РПС-8/8
 РПС-12/8

Серия ЭКОНОМ с бортом

ПРПС-6/4
 ПРПС-6/6
 ПРПС-8/6
 ПРПС-10/6
 ПРПС-12/6
 ПРПС-15/6
 ПРПС-18/6
 ПРПС-8/8
 ПРПС-12/8

Габаритные размеры

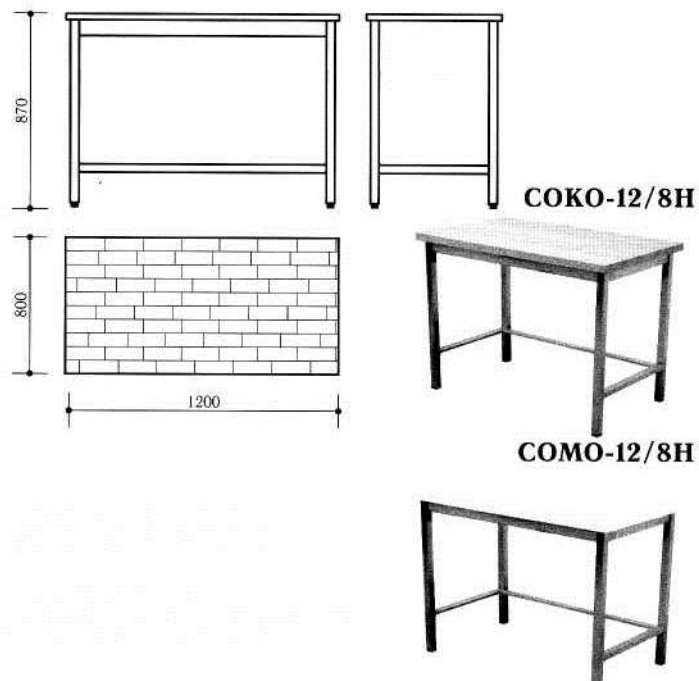
600x400x870
 600x600x870
 800x600x870
 1000x600x870
 1200x600x870
 1500x600x870
 1800x600x870
 800x800x870
 1200x800x870

**СОП-10/6Н****РПС3-10/6****СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ открытый с полкой / с бортом**

<i>Серия ПРОФИ</i>	<i>Серия ПРОФИ с бортом</i>	<i>Габаритные размеры</i>
<i>СОП-6/6Н</i>	<i>СОП-6/6БН</i>	<i>800x600x870</i>
<i>СОП-8/6Н</i>	<i>СОП-8/6БН</i>	<i>800x600x870</i>
<i>СОП-10/6Н</i>	<i>СОП-10/6БН</i>	<i>1000x600x870</i>
<i>СОП-12/6Н</i>	<i>СОП-12/6БН</i>	<i>1200x600x870</i>
<i>СОП-15/6Н</i>	<i>СОП-15/6БН</i>	<i>1500x600x870</i>
<i>СОП-8/8Н</i>	<i>СОП-8/8БН</i>	<i>800x800x870</i>
<i>СОП-12/8Н</i>	<i>СОП-12/8БН</i>	<i>1200x800x870</i>

СТОЛ-ТУМБА с двумя полками

<i>Серия ЭКОНОМ</i>	<i>Габаритные размеры</i>
<i>РПС3-8/6</i>	<i>800x600x870</i>
<i>РПС3-10/6</i>	<i>1000x600x870</i>
<i>РПС3-12/6</i>	<i>1200x600x870</i>
<i>РПС3-15/6</i>	<i>1500x600x870</i>



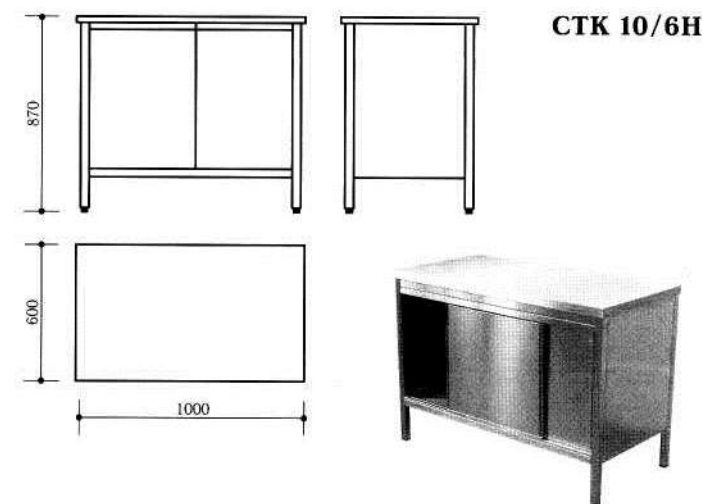
СТОЛ ОТКРЫТЫЙ кондитерский / разрубочный/с обвязкой

Серия ПРОФИ

СОКО-12/8Н
СОМО-12/6Н
СОМО-12/8Н

Габаритные размеры

1200x800x870
1200x600x870
1200x800x870



СТОЛ-ТУМБА с дверцами-купе

Серия ПРОФИ

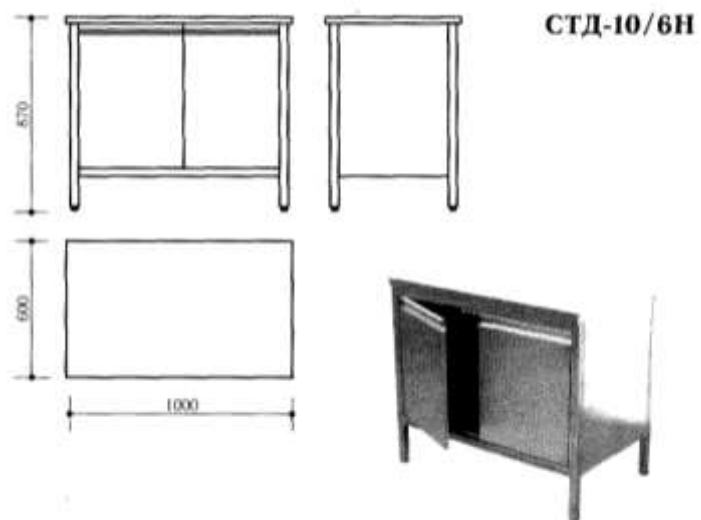
СТК-8/6Н
СТК-10/6Н
СТК-12/6Н
СТК-15/6Н

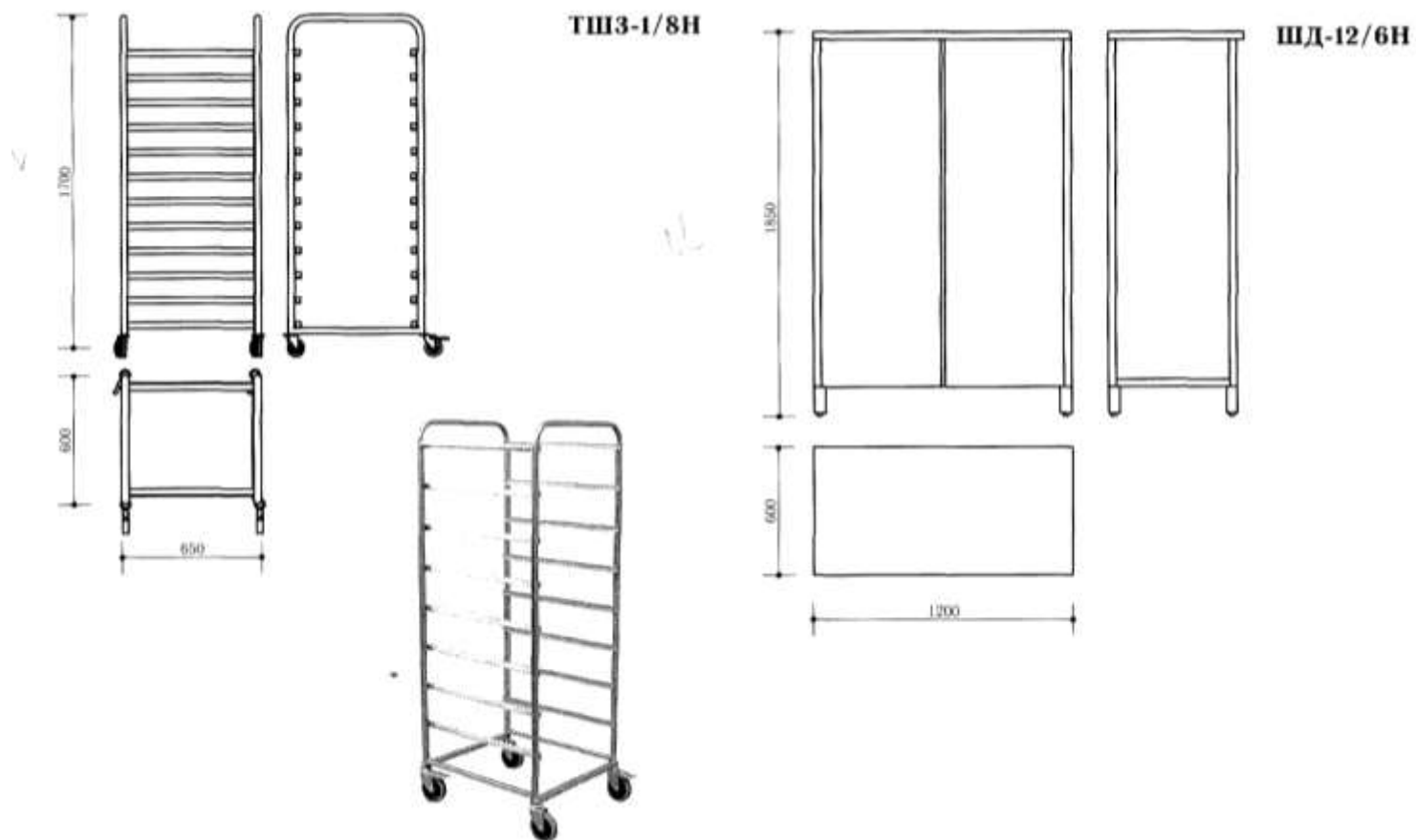
Серия ПРОФИ с бортом

СТК-8/6БН
СТК-10/6БН
СТК-12/6БН
СТК-15/6БН

Габаритные размеры

800x600x870
1000x600x870
1200x600x870
1500x600x870

СТОЛ-ТУМБА с дверцами*Серия ПРОФИ**Серия ПРОФИ с бортом**Габаритные размеры**СТД-8/6Н**СТД-8/6БН**800x600x870**СТД-10/6Н**СТД-10/6БН**1000x600x870**СТД-12/6Н**СТД-12/6БН**1200x600x870**СТД-15/6Н**СТД-15/6БН**1500x600x870*



ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА

Серия ПРОФИ

*ТШЗ-1/8Н (гастроемкость CN2/1 или CN1 / 1x2)
ТШЗ-1/12Н (кондитерский лист 400x600)*

Габаритные размеры

600x650x1700
470x600x1700

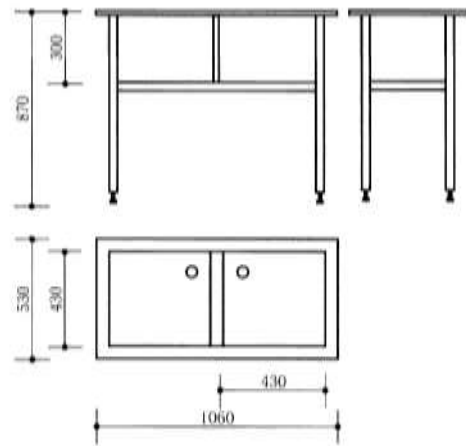
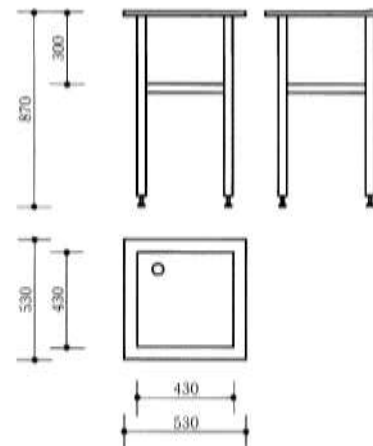
ШКАФ НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Серия ПРОФИ

*ШД-12/6Н (шкаф с распашными дверцами)
ШК-12/6Н (шкаф с дверцами-купе)*

Габаритные размеры

1200x600x1800
1200x600x1800

**VM-2/530****VM-1/530****ВАННА МОЕЧНАЯ ДВУХСЕКЦИОННАЯ***Серия ЭКОНОМ**Серия ПРОФИ**Габаритные размеры*

VM-2/530
VM-2/600
VM-2/630
VM-2/700
VM-2/800

VM-2/530H
VM-2/600H
VM-2/630H
VM-2/700H
VM-2/800H

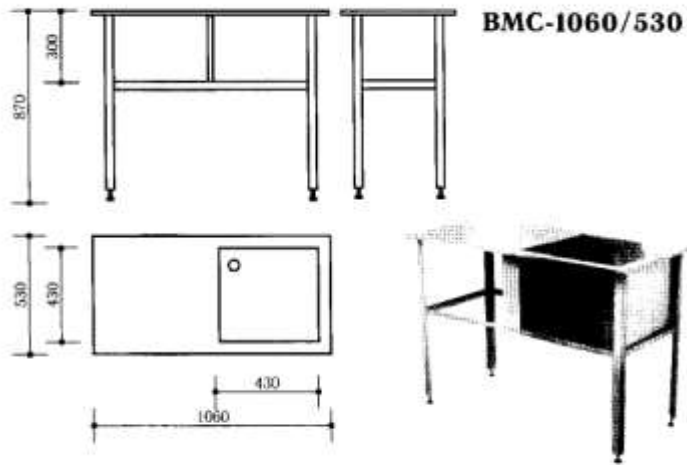
1060x530x870 глуб.300
1200x600x870 глуб.400
1260x630x870 глуб.400
1400x700x870 глуб.450
1600x800x870 глуб.500

ВАННА МОЕЧНАЯ ОДНОСЕКЦИОННАЯ*Серия ЭКОНОМ**Серия ПРОФИ**Габаритные размеры*

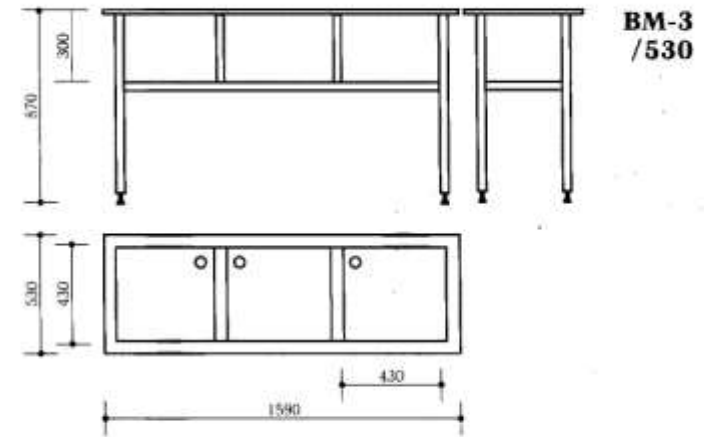
VM-1/530
VM-1/600
VM-1/630
VM-1/700
VM-1/800

VM-1/530H
VM-1/600H
VM-1/630H
VM-1/700H
VM-1/800H

530x530x870 глуб. 300
600x600x870 глуб.400
630x630x870 глуб.400
700x700x870 глуб.450
800x800x870 глуб.500



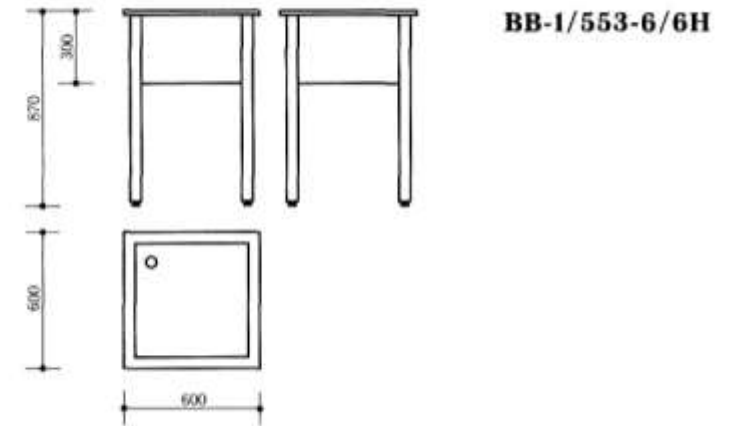
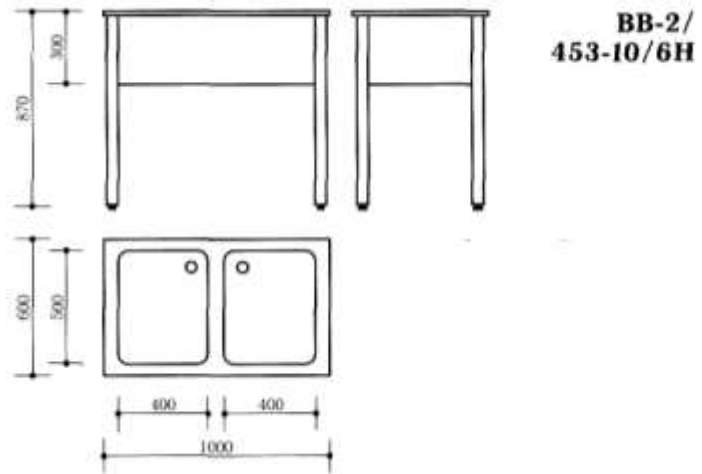
ВАННА МОЕЧНАЯ СО СТОЛОМ



ВАННА МОЕЧНАЯ 3-СЕКЦИОННАЯ

<i>Серия ЭКОНОМ</i>	<i>Серия ПРОФИ</i>	<i>Габаритные размеры</i>
<i>BMC-1060/530</i>	<i>BMC-1060/530H</i>	<i>1060x530x870 глуб.300</i>
<i>BMC-1260/630</i>	<i>BMC-1260/630H</i>	<i>1260x630x870 глуб.400</i>

<i>Серия ЭКОНОМ</i>	<i>Серия ПРОФИ</i>	<i>Габаритные размеры</i>
<i>BM-3/530</i>	<i>BM-3/530H</i>	<i>1590x530x870 глуб.300</i>
<i>BM-3/630</i>	<i>BM-3/630H</i>	<i>1890x630x870 глуб.400</i>



ВАННА МОЕЧНАЯ 2-СЕКЦИОННАЯ (цельнотянутая)

Серия ПРОФИ

*BB2-453-10/6H
BB2-S53-12/6H*

Габаритные размеры

*1000x600x870 глуб.300
1200x600x870 глуб.300*

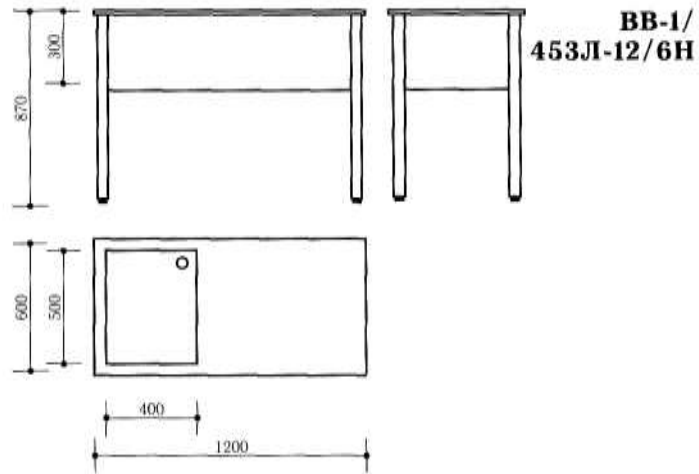
ВАННА МОЕЧНАЯ ОДНОСЕКЦИОННАЯ (цельнотянутая)

Серия ПРОФИ

*BB-1/453-5/6H
BB-1/553-6/6H*

Габаритные размеры

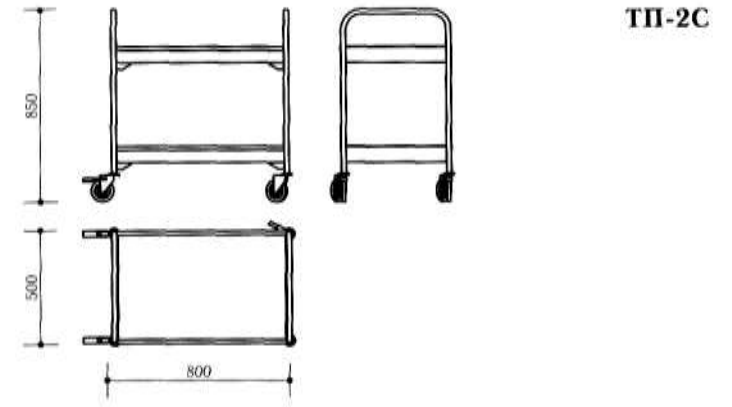
*500x600x870 глуб.300
600x600x870 глуб.300*

ВАННА МОЕЧНАЯ со столом**Серия ПРОФИ**

ВВ1-453Л-12/6Н (левая)
 ВВ1-453П-12/6Н (правая)
 ВВ1-553Л-12/6Н (левая)
 ВВ1-553П-12/6Н (правая)

Габаритные размеры

1200x600x870 гл.б.300
 1200x600x870 гл.б.300
 1200x600x870 гл.б.300
 1200x600x870 гл.б.300

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ с двумя полками**Серия ЭКОНОМ**

ТП-2С
 ТП-2СН

Габаритные размеры

800x500x850
 800x500x850

ЛИТЕРАТУРА

1. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. Под редакцией к. т. н. М. И. Ботова и технического отдела ООО «Сухаревка», Москва, 2004
2. Калинина В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО.- М: Мастерство, 2001- 432 с.
3. Щеглов Н. Г., Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО. М.: «Деловая литература», 2001
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО. – М: ИРПО, Академия, 1999 – 256 с.
5. Богданова М. А. и др. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для СПТУ – М.: Экономика, 1986 – 320 с.
6. Киселева И. Е., Родникова Т. Н. Практикум по технологическому оборудованию: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. – М.: Экономика, 1989 – 181 с.
7. Улейский Н. Т. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на Дону: «Феникс», 2000 – 480 с.