

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ

#### Цель приобретения:

Хранение, демонстрация и раздача холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков

#### Описание:

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначены для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю.

Плавная регулировка температуры от +1 до +10°C. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Основание витрины представляет собой ровную охлаждаемую поверхность. Внизу открытый шкаф для кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножками. Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

#### Изображение:



#### **Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 0,67;
- Полезная площадь витрины, м<sup>2</sup> - 1,55
- Напряжение, В. –230;
- Температура полезного объема ванны, °С – от 1 до 10
- Габаритные размеры, мм – Д1120хШ1025хВ1720
- Используемый охладитель – R404A
- Масса: 155 кг

#### **Комплект поставки:**

Прилавок-витрина 1шт; Направляющие для подносов 1шт; Болт М6х14 с прессшайбой 4шт; Полки 6шт; Винт М5х12 мебельный 4шт; Поддон для сбора воды 1шт; Проставка ЭМК 70К-025 3шт; Вставка ЭМК 70К-024 3шт; Вставка ЭМК 70К-024-01 3шт; Болты. Гайки. Паспорта.

#### **Требование к поставке:**

Прилавок-витрина холодильный должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Прилавок столовых приборов и подносов ПСП-70 КМ

#### Цель приобретения:

Хранения и раздачи подносов и столовых приборов

#### Описание:

Прилавок столовых приборов и подносов типа ПСП предназначен для хранения и раздачи подносов и столовых приборов на предприятиях общественного питания.

Оснащён 4 ёмкостями для вилок, ложек и ножей, а также большим отсеком для подносов и другого кухонного инвентаря. Снизу расположен открытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Имеет регулируемые по высоте ножки.

Лоток для приборов имеет стаканы из нержавеющей стали.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

### **Изображение:**



### **Технические характеристики:**

- Тип модуля – прилавок для столовых приборов
- Назначение – для подносов и столовых приборов
- Ширина -630 мм
- Глубина – 675 мм
- Высота – 1242 мм
- Вес – 40 кг

### **Комплект поставки:**

Корпус ПСП 1шт; Столешница верхняя 1шт; Емкость для столовых приборов 4шт; Пакет полиэтиленовый 1шт; Шпилька ЭМК70М-025-01 4шт; Упаковка для емкостей под столовые приборы 1шт; Винты. Болты. Гайки. Паспорта.

### **Требование к поставке:**

Прилавок столовых приборов и подносов должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Прилавок для горячих напитков ПГН-70 КМ

#### Цель приобретения:

Кратковременное хранение кондитерских, хлебобулочных изделий и раздачи их потребителям

#### Описание:

Прилавок для горячих напитков предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Над прилавком установлена двухъярусная полка с лампой подсветки. На нее можно выкладывать порционные блюда и напитки. На прилавке установлены розетки 230В для подключения термостата или кипятильника. Внизу расположен нейтральный шкаф, в котором можно хранить различный кухонный инвентарь. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

#### Изображение:



### **Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 1,6;
- Род тока - однофазный переменный;
- Габаритные размеры, мм. Д1120хШ1040хВ1485;
- Напряжение, В. – 230;
- Масса – 75 кг.

### **Требование к поставке:**

Прилавок для горячих напитков должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ**

**Цель приобретения:**

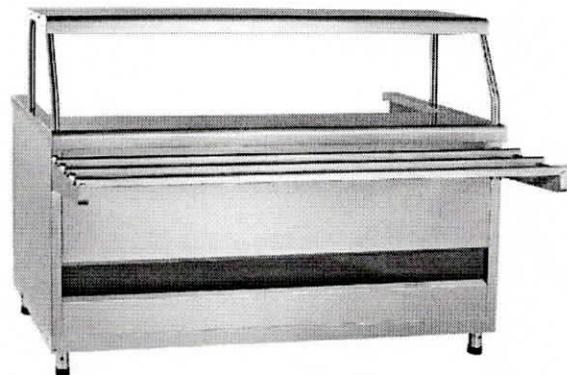
Организация раздачи готового питания

**Описание:**

Прилавок – мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения и поддержания первых блюд в горячем состоянии в наплитных котлах и раздачи их потребителям. Регулировка мощности конфорок. Полка над мармит служит для выкладки порционных блюд и имеет лампу подсветки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

**Изображение:**



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 3.2;
- Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин – 20;
- Род тока однофазный переменный;
- Напряжение, В. – 400/230;
- Количество конфорок, шт. – 2;
- Габаритные размеры, мм – Д1120хШ1025хВ1625
- Масса: 77 кг

**Комплект поставки:**

Мармит 1шт; Полка 1шт; Кронштейн полки (труба) 2шт; Винт М5х12 мебельный 4шт; Направляющие для подносов 1шт; Проставка ЭМК 70К-025 3шт; Вставка ЭМК70К-024 3шт; Вставка ЭМК70К-024-01 3шт; Светильник полки 1шт; Хомут с липкой площадкой 1шт; Шпильки. Болты. Гайки. Паспорта.

**Требование к поставке:**

Мармит должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Мармит вторых блюд ПМЭС-70КМ-80

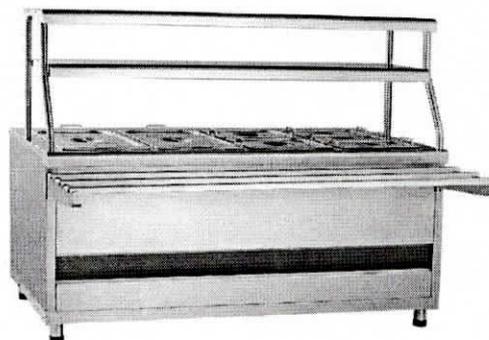
#### Цель приобретения:

Организация раздачи готового питания

#### Описание:

Прилавок – мармит электрический стационарный типа ПМЭС используется для непродолжительного сохранения первых и вторых блюд в гастроёмкостях в горячем состоянии, а также для раздачи их потребителям. Устанавливается в составе технологических линии раздачи. Плавная регулировка температуры от +30 до +85 градусов по Цельсию. Способ обогрева гастроёмкостей - горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются ПЭНы, расположенные под ванной. Внизу расположен нейтральный шкаф с дверками-купе для хранения кухонного инвентаря. Трёхъярусная полка над мармитом (стекло), каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд. Гастроёмкости отделены от посетителя перегородкой из закаленного стекла. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки. Фронтальная сторона закрыта защитным стеклом. Вся из нержавеющей стали.

#### Изображение:



### **Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт суммарная – 3,06;
- Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин – 30;
- Род тока однофазный переменный;
- Напряжение, В. – 230;
- Количество ламп подсветки – 3 шт.
- Количество ПЭНов, шт. 3;
- Количество емкостей, шт. гастроемкостей GN 1/1x150 2 шт; гастроемкость GN 1/2x150 2 шт; GN 1/3x150 3 шт;
- Количество воды заливаемой в ванну, л – 15;
- Габаритные размеры, мм. Д1500xШ1025xВ1625;
- Масса: 115 кг

### **Комплект поставки:**

Мармит 1шт; полка стеклянная 2шт; Кронштейн полки (труба) 2шт; Направляющие для подносов 1шт; Опора для направляющих 2шт; Крыша 1шт; Колпак лампы 3шт; Количество емкостей, шт; гастроемкость GN 1/1x150 2шт; гастроемкость GN 1/2x150 2шт; GN 1/3x150 3шт; Светильник 3шт; Стекло защитное 1шт; Проставка ЭМК 70М-35 3шт; Кронштейн 8шт; винты. Болты. Гайки. Прокладки. Паспорта.

### **Требование к поставке:**

Мармит должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Кассовая кабина КК-70КМ

#### Цель приобретения:

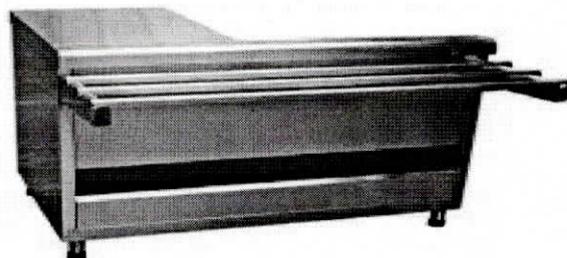
Проведения расчетов с клиентами и размещения кассового аппарата

#### Описание:

Кассовая кабина предназначена для установки на нем кассового аппарата и последующего расчета с потребителями за предоставленные услуги. Для подключения кассового аппарата в кассовую кабину встроена дополнительная полка и розетка 230 В. Путем несложного монтажа, кассовую кабину можно установить как слева, так и справа от линии раздачи. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

#### Изображение:



**Технические характеристики:**

- Розетка штепсельная со штырем заземления 16А шт. – 1;
- Род тока однофазный переменный;
- Номинальное напряжение, В – 230;
- Габаритные размеры, мм – Д1120хШ1040хВ870;
- Масса – 55 кг.

**Комплект поставки:**

Кабина кассовая 1шт; Направляющие для подносов 1шт; Вставка ЭМК70К-024 3шт; Вставка ЭМК70К-024-01 3шт; Проставка ЭМК70К-025 3шт; Болты. Гайки. Паспорта.

**Требование к поставке:**

Кассовая кабина должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Шкаф пекарский 3-х секционный электрический ЭШ-ЗК

#### Цель приобретения:

Выпечка кондитерских и хлебобулочных изделий

#### Описание:

Шкаф электропекарный трехсекционный предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет отдельную регулировку мощности для верхнего и нижнего блоков ТЭНов который позволяет максимально точно регулировать нагрев в камере. Рабочий диапазон температуры 20-270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°C. А также регулируемые по высоте ножки. Дополнительно, вместо подставки имеется возможность установить расстоечные шкафы ШРТ-4ЭШ или ШРТ-6ЭШ.

#### Изображение:



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 15,6;
- Номинальное напряжение, В – 400;
- Частота тока, Гц – 50;
- Максимальная температура шкафа, °С – 270;
- Время разогрева шкафа до 240 °С, мин – 40;
- Внутренние размеры 1 секции шкафа, мм – 1000x800x180;
- Габаритные размеры, мм. Д1300xШ1080xВ1660;
- Масса, кг – 410.

**Комплект поставки:**

Электропекарный шкаф (после сборки на месте) 1шт; Паспорт и руководство по эксплуатации 1шт; Модуль шкафа электропекарного односекционного с крышкой 1шт; Планка декоративная 3шт; Опора 4шт; Винт-саморез 4,2 x 14 6шт; Болт М6-6g x 14.58.019 ОСТ 37.001.193-83 24шт.

**Требование к поставке:**

Шкаф электропекарный трехсекционный должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Сковорода электрическая 120л ЭСК-0,67-120

#### Цель приобретения:

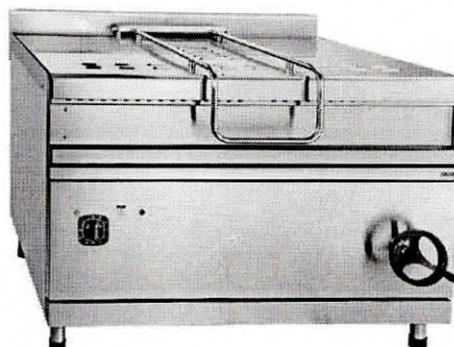
Приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов

#### Описание:

Опрокидывающаяся сковорода ЭСК-90-0,67-120 предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки, тушения, припускания, пассерования, приготовления на пару и во фритюре на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цельнотянутой сварной чашей, фиксацией ручки крышки в любом положении и регулируемые по высоте ножками.

Конструкция выполнена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, боковая и задняя часть обшивки - из крашеного оцинкованного металла.

#### Изображение:



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 15;
- Номинальное напряжение, В – 400;
- Время разогрева сковороды до 230 °С, мин – 15;
- Диапазон регулирования температуры, °С – 20-270;
- Номинальная вместимость чаши, дм<sup>3</sup> – 120;
- Площадь дна чаши, м<sup>2</sup> – 0,67;
- Габаритные размеры, мм. Д1202xШ1045xВ940;
- Масса, кг – 200.

**Комплект поставки:**

Сковорода 1 шт; Гермоввод PG-25 1 шт; Пакет из полиэтиленовой пленки 1 шт; Пакет из полиэтиленовой пленки 1 шт; Пакет из полиэтиленовой пленки 1 шт.

**Требование к поставке:**

Сковорода должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Электрическая плита с духовкой ЭП-6ЖШ

#### Цель приобретения:

Приготовление различных блюд в наплитной посуде

#### Описание:

Электрическая плита с духовкой ЭП-6ЖШ предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечке мелкоштучных кулинарных изделий.

Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь конфорок – 0,72 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды.

Внизу жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x30 мм., изготовленные из черного металла. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20-270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 3220°C. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.

#### Изображение:



#### Технические характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 22,8;
- Номинальное напряжение, В – 400;
- Количество конфорок, шт. – 6;
- Макс. температура конфорок, °С – 480;
- Макс. температура шкафа, °С – 270;
- Время разогрева шкафа до 240 °С, мин – 30;
- Материал изготовления жарочного шкафа и противней – углеродистая сталь;
- Габаритные размеры, мм. Д1475хШ895хВ860;
- Масса, кг – 215.

**Комплект поставки:**

Плита электрическая 1шт; Паспорт и руководство по эксплуатации 1шт; Противень 3шт (углер. сталь) 530х470мм; Столешницы боковые 2шт; Упаковка 1шт; Пакет из полиэтиленовой пленки 1шт.

**Требование к поставке:**

Электрическая плита должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Котел пищеварочный электрический КПЕМ-160/9Т

#### Цель приобретения:

Приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды.

#### Описание:

Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла – 160 литров. Температура приготовления – до +100°C. Мощность нагрева регулируется 4-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляются краном большого диаметра на лицевой панели. Ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Лицевая панель имеет отдельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНом котла. Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304. Имеет регулируемые по высоте ножки.

**Изображение:**



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 18,1;
- Номинальное напряжение, В – 400;
- Количество ТЭНов, шт. – 6;
- Номинальный объем, л – 160;
- Время разогрева до 90 °С, мин – 60;
- Габаритные размеры, мм. Д841хШ1015хВ1030;
- Масса, кг – 127.

**Комплект поставки:**

Котел 1шт; Руководство по эксплуатации 1шт; Паспорт на манометр 1шт; Кабельный ввод 1шт; Заливная воронка 1шт; Кольцо уплотнительное для сливного крана 3шт; Упаковка 1шт; Полиэтиленовый пакет 1.

**Требование к поставке:**

Котел должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Холодильник низкотемпературный ШХН-1,4-0,2

#### Цель приобретения:

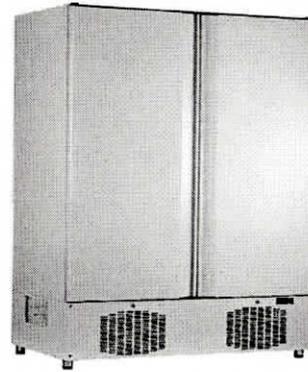
Охлаждение и кратковременное хранение скоропортящихся продуктов и напитков

#### Описание:

Шкафы холодильные ШХН с нижним расположением холодильного агрегата. Имеет цельнозаливной корпус из крашеного оцинкованного листа толщиной 0,55 мм. Герметичный компрессор с электронным блоком управления. На дне шкафов предусмотрено сливное отверстие. Защитная решетка на вентиляторе конденсатора. Ванна выпаривания конденсата. Механический замок. При открывании двери микровыключатель автоматически включает лампу подсветки камеры и выключает вентилятор воздухоохладителя, во избежание резкого роста температуры в камере шкафа. Шкафы оснащены 8-ю регулируемыми по высоте полками – решетками каждая выдерживает нагрузку до 40 кг. Шкафы имеют регулируемые по высоте ножки.

Конструкция выполнена из оцинкованной стали с полимерным покрытием. Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности от 40 до 70%.

**Изображение:**



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт/ч – 9,2;
- Номинальное напряжение, В – 230;
- Полезный объем камеры, м3 – 1,47;
- Количество полок, шт. – 8;
- Допустимая нагрузка на полку, кг - до 40;
- Габаритные размеры, мм. - Д1485хШ850хВ2050;
- Масса, кг – 195.

**Комплект поставки:**

Шкаф 1 шт; Полка – решетка 8шт; Паспорт и руководство по эксплуатации 1шт;  
Паспорт на холодильный агрегат 1шт; Пакет полиэтиленовый 1шт; Упаковка 1шт.

**Требование к поставке:**

Холодильник должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (лицевая-фронтальная сторона прямая, цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Мясорубка электрическая МЭП-300

#### Цель приобретения:

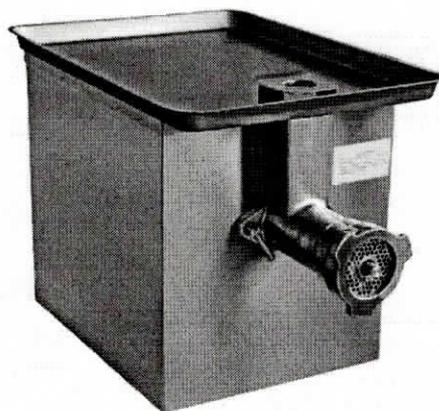
Измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас.

#### Описание:

Мясорубка электрическая промышленная предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка мясорубки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Привод позволяет осуществлять реверс для легкого извлечения жилованного, низкосортного мяса без разбора решеточно-ножевого узла или повторно отправить его на переработку в горловину.

Диаметр загрузочной горловины – 40 мм. Комплектация мясорубки – «полный унгер» - шнек, подрезной нож, двусторонний нож, крупная решетка, еще один двусторонний нож и мелкая решетка, что позволяет существенно облегчить процесс измельчения мяса и сократить время на его переработку. Мясорубка имеет регулируемые по высоте ножки.

**Изображение:**



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 1,9;
- Номинальное напряжение, В – 220;
- Наружный диаметр решеток, мм – 82;
- Производительность, кг/час – 300;
- Габаритные размеры, мм. Д700xШ420xВ450;
- Масса, кг – 51,5.

**Комплект поставки:**

Мясорубка МЭП 1шт; Паспорт и Руководство по эксплуатации 1шт; Упаковка 1шт; Пакет из полиэтиленовой пленки 1шт; Толкатель 1шт; Решетки 2шт.

**Требование к поставке:**

Мясорубка должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**Картофелечистка МКК-500-01**

**Цель приобретения:**

Очистки картофеля, свеклы и моркови от кожуры

**Описание:**

Машина картофелеочистительная кухонная типа МКК предназначена для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Процесс очистки состоит в механическом воздействии на продукт рабочих органов (абразивного диска и внутренней камеры которая также состоит из абразивного материала) и воды. Включение машины производится путем поворота таймера. Затем включается вода. Через крышку загружается продукт.

Корпус картофелечистки выполнен из высококачественной полированной нержавеющей стали – как снаружи, так и внутри, что очень важно для изделия, находящегося в постоянном контакте с водой. Машина оснащена функцией «блокировки открытия крышки». Анкерное крепление к полу.

**Изображение:**



**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность, кВт – 1,1;
- Номинальное напряжение, В – 400;
- Род тока - трехфазный с нейтралью, переменный;
- Максимальная производительность, кг/ч – 500;
- Максимальная разовая загрузка (картофель), кг – 26;
- Габаритные размеры, мм. Д560xШ780xВ1235;
- Масса, кг – 75;

**Комплект поставки:**

Машина кухонная картофелеочистительная 1шт; Паспорт и руководство по эксплуатации 1шт; Абразив боковой (шкурка) 1шт; Круг абразивный (шкурка) 1шт; Упаковка 1шт.

**Требование к поставке:**

Картофелечистка должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Машина овощерезательная МКО-50

#### Цель приобретения:

Нарезка овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас

#### Описание:

Машина кухонная овощерезательная типа МКО-50 предназначена для нарезки и шинкования сырых и вареных овощей и фруктов на предприятиях общественного питания. Корпус, откидная крышка и толкатель овощерезки изготовлены из пищевого алюминия, корпус – из высококачественной нержавеющей стали. Привод машины позволяет осуществлять обработку продуктов либо через серповидную загрузочную воронку, либо через круглое отверстие диаметром 52 мм для вытянутых овощей и фруктов (огурцов, бананов и т.д.) – толкателем с ручкой.

Машина имеет регулируемые по высоте ножки. В стандартную комплектацию машины входят 4 ножа и ножевая решетка, полностью выполненные из нержавеющей стали.

#### Изображение:



**Технические характеристики:**

- Номинальная мощность машины, кВт – 0,5;
- Номинальное напряжение, В – 400;
- Производительность, кг/ч – 250;
- Материал – алюминий, нерж. сталь;
- Габаритные размеры, мм – Д485хШ292хВ525;
- Масса, кг – 21.

**Комплект поставки:**

Овощерезка 1шт; Толкатель 1шт; Паспорт и руководство по эксплуатации 1шт; Упаковка 1шт; Диск для нарезки брусочками 10х10 мм 1шт; Диск шинковочный для нарезки соломкой 4,5х3 мм 1шт; Диск для нарезки соломкой сечением 4х2 мм 1шт; Диск для нарезки ломтиками 2 мм 1шт; Решетка ножевая для нарезки кубиками 10х10х10 мм 1шт; Диск для нарезки ломтиками 10 мм 1шт; Защитный кожух 1шт; Винт – барашек 1шт; Полиэтиленовый пакет 1шт.

**Требование к поставке:**

Овощерезательная машина должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Стол производственный СПРП-7-7

#### Цель приобретения:

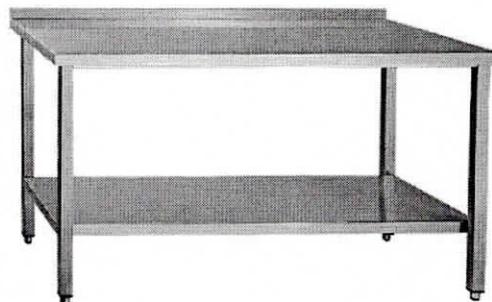
Сортировка, разделка и приготовления пищевых продуктов

#### Описание:

Производственный стол СПРП-7-7 используется на предприятиях общественного питания как вспомогательное оборудование. Стол предназначен для сортировки пищевых продуктов, их разделки и приготовления. Столешница из нержавеющей стали с бортиком имеет деревянную подложку. Разборный каркас из квадратной трубы, крашенный порошковой краской или весь нержавеющей с полкой, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

Конструкция разборная, столешница выполнена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 с усилением из влагонепроницаемой фанеры толщиной 12 мм, каркас - из квадратной нержавеющей трубы.

#### Изображение:



**Технические характеристики:**

- Борт – да;
- Материал каркаса – нержавеющая сталь;
- Допускаемая нагрузка на столешницу, кг – 100;
- Габаритные размеры, мм. Д1800xШ700xВ860;
- Масса, кг – 49.

**Комплект поставки:**

Столешница 1шт; Ножки 4шт; Полка (основание) 1шт; Болт М6-6gx16.68.019 ОСТ 37.001.193-83 16шт; Упаковочный ящик 1шт; Паспорт (инструкция по сборке) 1шт; Пакет полиэтиленовый 1шт.

**Требование к поставке:**

Производственный стол должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото.

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Стеллаж СК-7-5

#### Цель приобретения:

Хранения посуды и кухонных принадлежностей

#### Описание:

Кухонный стеллаж СК-7-5 предназначен для складирования и хранения посуды, кухонных принадлежностей и продуктов. Все элементы стеллажа изготовлены из нержавеющей стали. Стойки стеллажа имеют крепежные отверстия для установки полок на любой необходимой высоте. Конструкция стеллажа разборная. Стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

#### Изображение:



### **Технически характеристики:**

- Материал – Нерж. сталь;
- Количество полок, шт. – 4;
- Допускаемая нагрузка, кг – 250;
- Допускаемая нагрузка на полку, кг – 50;
- Габаритные размеры, мм. Д1800хШ516хВ1730;
- Масса, кг – 48.2.

### **Комплект поставки:**

Стойка стеллажа 4шт; Полка (низкая) стеллажа – согласно заявке; Полка (высокая) стеллажа 2шт; Винт VM6-6gx20.58.016 ГОСТ 17475-80 48шт; Упаковочный ящик 1шт; Паспорт (инструкция по сборке) 1шт.

### **Требование к поставке:**

Стеллаж должен поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый заместитель  
Председателя правления –  
Исполнительный директор



Д. Ахмедов  
04.11.2022г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Ванна для мойки овощей СМО-7-7 РЧ

#### Цель приобретения:

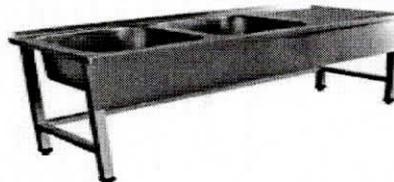
Мойка овощей, фруктов и работы с пищевыми продуктами

#### Описание:

Стол для мойки овощей СМО-7-7 РЧ предназначен для использования в качестве вспомогательного оборудования для мойки овощей, фруктов и работы с пищевыми продуктами.

Стол представляет собой стол с двумя вваренными мойками с левой стороны размером 500x500x300 мм и пристанным бортиком. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции, крашенный порошковой краской выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола разборная.

#### Изображение:



#### **Технические характеристики:**

- Материал каркаса – Окрашенный металл;
- Наличие борта – с бортом;
- Количество ванн, шт. – 2;
- Размер ванны, мм – 500x500x300;
- Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более – 50;
- Габаритные размеры, мм. Д1770xШ700xВ860;
- Масса, кг – 43.

#### **Комплект поставки:**

Ванна 1 шт; Сифон (комплект) 2шт; Паспорт 1шт; Пакет полиэтиленовый 2шт; Ножка, крашенная в сборе с регулируемой опорой 4шт; Винт М6x25 мебельный 16шт; Упаковка (короб и подложка) 1 комплект; Стяжка транспортировочная 4 шт.

#### **Требование к поставке:**

Ванна должна поставляться строго в соответствии по дизайну на приложенном фото (цвет нержавеющей сталь).

Гарантия завода-изготовителя на оборудование не менее 1 года (поставщик должен иметь на складе комплектующие и запасные части на период гарантийного и послегарантийного срока).

Товар должен поставляться в заводской упаковке, в сопровождении с сертификатом соответствия и гигиеническим сертификатом.

Руководитель ПРП ЛПК

С. Чайковский