

ЛСНХ  
Вагоностроительн.  
з-д им С.Зорова Ч.Б  
г. Ленинград.  
ОГК.

Оборудование кухни  
и основные правила  
при эксплуатации  
оборудования.

20.28.Ц

лист 1

вс. лист. 2

1959г.

В помещении кухни, кроме плиты для приготовления пищи, имеются бачок на дымо-  
вой трубе над плитой для нагрева воды,  
разделочный стол со съемной крышкой, внутри  
которого вмонтирован холодильный шкаф,  
мойка для посуды, шкафы настенные и  
полки. Для раздачи пищи служит разда-  
точное окно, расположенное в перегородке  
между кухней и служебным отделением.

Для удобства работы на разделочном  
столе, его крышка сделана съемной.

При снятой крышке высота разделочного  
стола понижается на 120 мм. Для протир-  
ки межстекольного пространства крышка  
также должна сниматься.

Холодильный шкаф, вмонтированный в  
разделочный стол, предназначен для хране-  
ния скоропортящихся продуктов.

При неисправности холодильной установ-  
ки, в аварийных случаях, можно пользоваться  
придаваемым с вагоном бачком для льда, кото-

конструктор	Рук. группы	Нормоконтр.	Нач. К.Б.	Зп. констр.
	Т.Ушенин	И.	29/55	29/57

рый загружается льдом в количестве 12-15 кг. и устанавливается в крайнюю левую секцию разделочного стола, при этом, снимается средняя полка и крайний левый поддон заменяется высоким под бачок для льда.

При пользовании опускающими окнами открытый проем может перекрываться рамками с сетками прилагаемыми к вагону.

При приготовлении пищи разделочное окно из кухни в служебное отделение должно быть закрыто, также должны быть закрыты двери поперечных перегородок коридора котлового конца.