РОССИЯ

Столы для чистки овощей и переборки круп
Стол для хлеборезки

СРОд-1350, СРОд-840, СРОп-1350-М
СРОх-1500

П А С П О Р Т

ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

1. Назначение

Стол СРОд-1350 предназначен для доочистки картофеля и корнеплодов, стол СРОд-840 предназначен для доочистки лука, стол СРОп-1350-М предназначен для переборки круп. Стол СРОх-1500 предназначен для установки хлеборезки.

2. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	Количество, шт			
		СРОд-1350	СРОд-840	СРОп-1350-М	СРОх-1500
1	Изделие в сборе	1	1	-	1
2	Регулируемые опоры	4	4	4	4
3	Упаковка	1	1	1	1
4	Руководство по эксплуатации	1	1	1	1
5	Столешница в сборе	-	-	1	-
6	Стойка	-	-	4	-
7	Полка-решетка	-	-	1	-
8	Болт М6х20	-	-	16	-
9	Шайба 6	-	-	16	-

3. Технические характеристики изделий

Стол для доочистки картофеля СРОд-1350 имеет сварную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 25х25, окрашенный порошковой краской. Столешница сделана из нержавеющей стали. Стол имеет 4 герметичные съёмные ванны: 2-е размером 495х195х200 и 2-е размером 345х195х300. Между малыми емкостями в столешнице вырезано прямоугольное отверстие с патрубком размером 200х150х200 для сбора отходов. Столешница снизу усиленна ЛДСП.

Стол для доочистки лука СРОд-840 имеет сварную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 25х25, окрашенный порошковой краской. Столешница сделана из нержавеющей стали. Стол имеет 1 герметичную съёмную ванну размером 635х295х250 и два прямоугольных отверстия с патрубками размером 270х190х150 для сбора отходов. Столешница снизу усиленна ЛДСП.

Стол для переборки круп СРОп-1350-М имеет разборную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 40х40 и фальш-трубы, окрашенной порошковой серой краской. Столешница, выполненная из нержавеющей стали, имеет с четырех сторон борта и две направляющие для отделения крупы. Также на столешнице имеется окно из стекла с подсветкой для удобства сортировки крупы. На выходе с рабочей площадки в столешнице имеется прямоугольное отверстие с патрубком размером 100х100х200 для сбора отсортированной крупы в функциональную емкость. Упаковка — гофрокартон.

Стол для хлеборезки СРОх-1500 имеет сварную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 25х25, окрашенный порошковой краской. Столешница сделана из нержавеющей стали. Стол имеет квадратное отверстие с патрубком размером 160х160х120. Столешница снизу усиленна ЛДСП.

Ножки столов снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

Наименование	**Габаритные размеры, мм**			**Масса, кг, не более**	**Примечание**
	длина	**ширина**	**высота**		
СРОд-1350	1350	800	700 (720)	33,0	4 нерж. емкости 1 отверстие с патрубком
СРОд-840	840	840	860 (880)	22,0	1 нерж. емкость 2 оверстия с патрубками
СРОп-1350-М	1350	800	950 (970)*	42,0	окно с подсветкой 1 отверстие с патрубком
СРОх-1500	1500	800	900 (920)	35,0	1 отверстие с патрубком

* Высота указана до горизонтальной рабочей поверхности.

ООО «ПищТех» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10мм

4. Условия эксплуатации

Столы для очистки овощей, переборки круп и стол для хлеборезки могут эксплуатироваться в закрытых и открытых помещениях в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом должно исключаться прямое воздействие на них атмосферных осадков. При установке столов необходимо произвести регулировку опор.

Нейтральное оборудование не предусмотрено к заземлению. В случае заземления нейтрального оборудования возникает потенциал, приводящий к порче поверхности оборудования в виде коррозии. При заземлении оборудования гарантия снимается.

В процессе эксплуатации изделий необходимо регулярно проводить санитарную обработку их поверхностей теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной pH среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства.

Рекомендуется производить очистку нержавеющих поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислоты и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

Данное нейтральное оборудование, изготовлено из марок стали, предназначенных для использования исключительно на предприятиях общественного питания. ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать данное оборудование в фотолабораториях, прачечных и химчистках.

5. Хранение и транспортировка

Хранение столов должно осуществляться в транспортной таре завода изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69.

Упакованный стол допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Погрузка и разгрузка стола из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

6. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие столов всем требованиям технического условия ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 при соблюдении условий транспортирования, хранения, и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы столов не менее 3 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из

строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

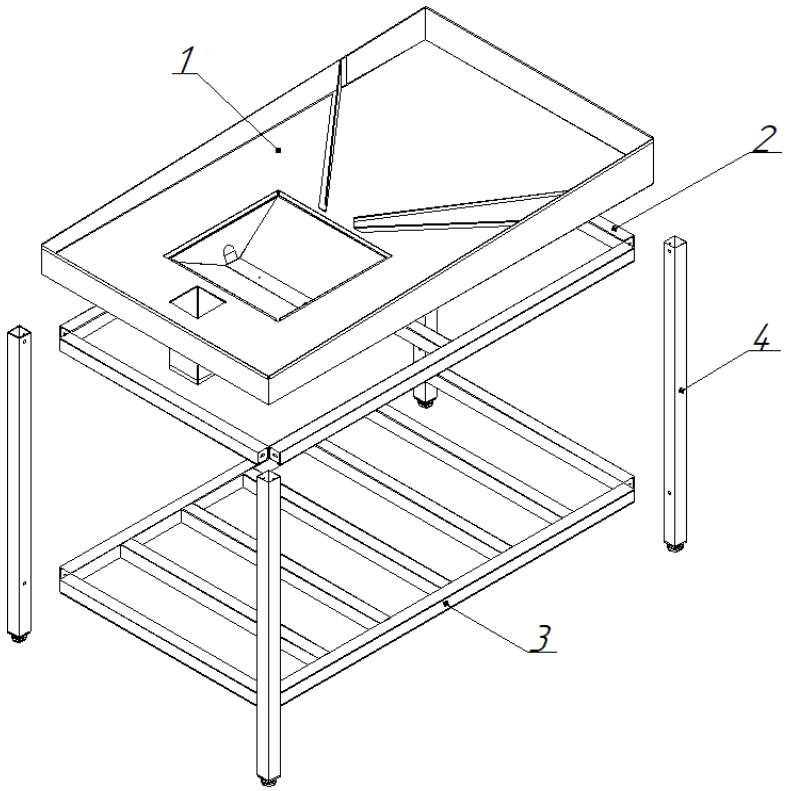
Гарантия не распространяется на случаи, когда стол вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

7. Инструкция по сборке СРОп-1350-М.



1. Установить стойки (поз. 4) в квадратные гнезда верхней рамы (поз. 2), соединенной со столешницей (поз. 1), и соединить их с помощью болтов М6.

2. Между стойками (поз. 4) установить полку-решетку (поз. 3) и соединить их с помощью болтов М6.

3. Проверить горизонтальное положение стола, при необходимости произвести регулировку положения с помощью регулируемых опор.

EAC

EAC

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7, Адрес места осуществления деятельности: 353211, РОССИЯ, Краснодарский край, Динской р-н, ст-ца Новотитаровская, ул Луначарского, дом 1/2, ОГРН: 1102308000640, Номер телефона: +7 8612411700, Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru

В лице: Директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что Мебель для предприятий общественного питания (в любой компоновке или отдельными изделиями) в составе:
Столы разделочные типов СРО, СРОб, Столы для сбора остатков пищи типа ССОП; Столы для доочистки овощей типа СРОД; Столы для переборки круп типа СРОП; Столы кондитерские типа СРОК; Столы кассовые типа СК; Столы нейтральные типов СН, СН-ПС; Столы нейтральные поворотные типа СНП; Столы нейтральные для горячих напитков типа СТП; Столы для рубки мяса с колодой типа СРМ; Стеллажи кухонные типов СКК, СКН; Стеллажи для стаканов типов СКСК, СКСП; Стеллажи для тарелок типов СКТК, СКТН; Стеллажи для тарелок и стаканов СКТСК, СКТСН; Полки кухонные закрытые типа ПКЗ; Полки кухонные открытые типа ПКО; Полки кухонные для хранения досок типа ПКНД; Полки кухонные для хранения крышек типа ПКК; Шкафы металлические типов ШКХ, ШКО, ШКН; Столы сервировочные типов ТОО, ТОН, ТОСПб; Столы-тумбы типа СТ; Столы-тумбы с моечной ванной типа СТ-ВМО; Стойки для приборов типа СП; Подставки под оборудование типа ПО; Пьедесталы под оборудование закрытые типа ПДЗ; Пьедесталы под оборудование открытые типа ПДО; Вставки технологические закрытые типа ВТЗ; Вставки технологические открытые типа ВТО; Подтоварники типа ПМ; Стеллажи-шпильки типа СШ, ТШ; Тележки-шпильки типа ТШ
Изготовитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7,
Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия»
Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 9403105809; 9403109100; 9403208009; 9403
Серийный выпуск
Соответствует требованиям ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»

Декларация о соответствии принята на основании протоколов: № 40М выдан 30.11.2021 испытательной лабораторией "ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ И РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ"" RA.RU.21АЯ35; № 21929 выдан 29.11.2021 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.510840; Схема декларирования: 3д

Дополнительная информация Условия хранения по ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия». Изделия должны хранится в крытых помещениях отправителя (получателя) при температуре не ниже +2°С и относительной воздуха от 45% до 70%. Срок службы – 5 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.03.2025 **включительно**

М.П. МЕШКОВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА

(подпись) **(Ф. И. О. заявителя)**

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.60339/22
Дата регистрации декларации о соответствии: 22.03.2022