РОССИЯ

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД

«МЭП-1-2Б/ЛП-01» серии «Лира-Профи», «МЭП-1-2Б/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко»

(ТУ 28.93.15-014-64046643-2021)



П А С П О Р Т

Руководство по эксплуатации

г. Краснодар, 2024 г.

В процессе производства конструкция и устройство аппарата могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством мармита первых и вторых блюд, правилами его эксплуатации, технического обслуживания, монтажа и регулирования.

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Мармит электрический для первых и вторых блюд МЭП-1-2Б серии «Лира-Профи» и МЭП-1-2Б «Лира-Профи Эко» (далее по тексту мармит) представляет собой прилавок, в плиту-основание которого вмонтирована одна электрическая конфорка и столешница, в последнюю вмонтирована паровая ванна. Предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в гастроемкостях и раздачи их потребителю.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики* мармита указаны в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	МЭП-1-2Б/ЛП-01	МЭП-1-2Б/ЛПЭ
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт: -ТЭН-ов; -конфорки; -суммарная	2,0 1,06 3,06	
2	Напряжение, В	400/230	
3	Частота тока, Гц	50	
4	Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	8	
5	Рабочая температура воздуха в ванне, ºС, не более	85	
6	Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	25	
7	Количество терморегуляторов, шт	1	
8	Количество переключателей, шт	1	
9	Количество ТЭН-ов, шт	5	
10	Количество конфорок, шт	1	
11	Диаметр конфорки, мм	220±0,5	
12	Ном. вместимость емкостей, дм³	48	

13	Количество емкостей, шт. гастроемкость GN 1/1x150 гастроемкость GN 1/2x150 гастроемкость GN 1/ 4x150	 1 2 2	
9	Габаритные размеры, мм длина ширина без направляющих для подносов с направляющими высота до поверхности конфорок стола высота с полкой	 1500 705 1030 480-500 850-870 1462-1484	
10	Масса, кг, не более	85	85

*Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях:
- температура окружающей среды: 20-25°С
- относительная влажность воздуха окружающей среды: 45-80%
Допускается отклонение от габаритных размеров ±10мм.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица №2.

№ п/п	Наименование	Количество
1	Мармит	1
2	Полка	2
3	Кронштейн полок	2
5	Направляющие для подносов (комплект)	1
6	Крепежный комплект	1
7	Гастроемкость GN 1/1x150	1
8	Гастроемкость GN 1/2x150	2
9	Гастроемкость GN 1/4x150	2
10	Крышка GN 1/1	1
11	Крышка GN 1/2	2
12	Крышка GN 1/4	2
13	Руководство по эксплуатации	1

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Общий вид мармита представлен на рис. 1. В серии «Лира-Профи» корпус мармита изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Лира-Профи Эко» отдельные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали. С правой стороны в плиту-основание мармита встроена электрическая конфорка. Конфорка зафиксирована специальной планкой в определенном положении и стянута через скобу гайкой и шпилькой конфорки. С левой стороны в столешницу мармита встроена прямоугольная паровая ванна с электронагревательными элементами. Ванна имеет гнезда для установки гастроемкостей. На столешницу мармита

устанавливаются кронштейны из нержавеющей трубы, к которым крепятся полки для тарелок. Со стороны потребителя на мармит устанавливаются направляющие для подносов.

Высота мармита регулируется опорами. Со стороны обслуживающего персонала расположена панель управления. На панели управления с правой стороны находится переключатель, которым осуществляется включение, отключение и ступенчатое регулирование мощности конфорки, а так же светосигнальные индикаторы «Работа» каждой конфорки, с левой стороны располагается терморегулятор для установки и поддержания определенной температуры в ванне с индикацией ее значения и выключатель ТЭНов с индикаторной лампой.

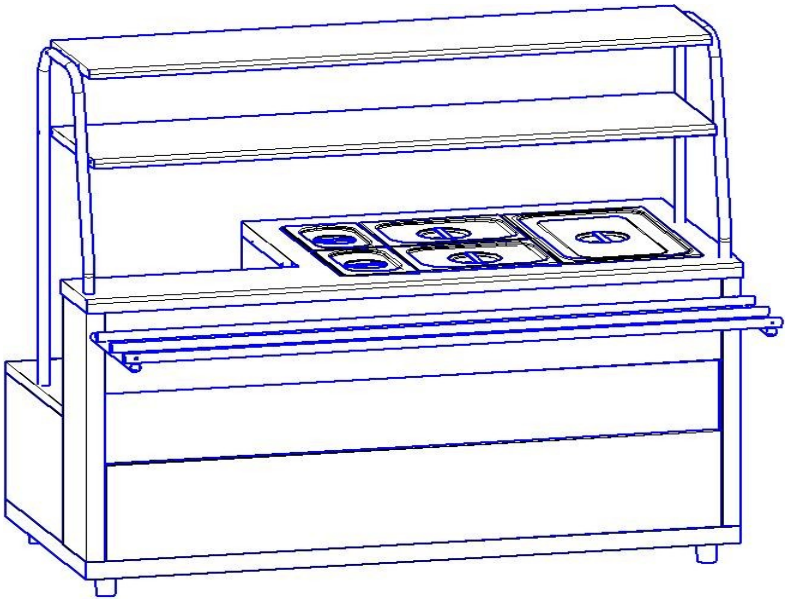


Рис.1 Общий вид мармита

Включение конфорки мармита осуществляется поворотом ручки переключателей конфорок в один из трех положений:

1 - слабый нагрев.

2 - средний нагрев.

3 - сильный нагрев.

Отключение конфорок производится установкой ручки переключателя в положение «0».

Включение паровой ванны мармита осуществляется нажатием сетевой кнопки питания и установкой температуры поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке до необходимого значения на температурной шкале. На дисплее терморегулятора отображается текущее значение температуры в ванне, в которую установлены гастроемкости.

Датчик-реле обеспечивает автоматическое поддержание заданной температуры за счет периодического включения и отключения ТЭНов.

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током мармит относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.

К обслуживанию мармита допускаются лица, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Монтаж, наладка и обслуживание мармита должны осуществляться в соответствии с правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей.

Для выполнения требований безопасности и обеспечения электробезопасности мармит должен быть заземлен в соответствии с правилами устройства электроустановок напряжением до 1000 В.

Запрещается эксплуатировать мармит имеющий сопротивление изоляции ниже 0,5мОм. В случае падения сопротивления или увеличения тока утечки на изделии более 5мА/кВт необходимо просушить ТЭНы и конфорку при температуре 120-150ºС в течении 4-6часов. После просушки проверить ток утечки. Проверить цепи заземления.

При работе с мармитом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать мармит без заземления.
- не оставлять включенный мармит без присмотра.
- регулировку, санитарную обработку и ремонт мармита производить только после его отключения от электрической сети.
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства мармита. Запрещается эксплуатация мармита с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством.
- при обнаружении неисправности вызвать электромеханика.
- включать мармит только после устранения неисправностей.
- обеспечить проход к мармиту шириной не менее 1 м от легковоспламеняющихся материалов.при монтаже мармита должна быть установлена защита от токов короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

Температура поверхности конфорки может достигать 480ºС.

Внимание!

Категорически запрещается:

- производить санитарную обработку и устранение неисправностей на работающем мармите.

- запрещается держать включенными не загруженные конфорки при максимальной мощности, т.к. это приводит к прогибу и появлению трещин на поверхности и влечет невозможность исполнения гарантийных обязательств.

- эксплуатация мармита без заземления.

- применять для санитарной обработки мармита водяную струю или высоконапорное чистящее устройство.

- применение для очистки мармита проволочных губок, проволочных щеток и других жестких абразивных средств во избежание образования царапин на поверхности.

- 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.

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимание!

Распаковка, сборка, монтаж, подключение и техническое обслуживание мармита должны производить специалисты завода или специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования и имеющие группу допуска по электробезопасности не ниже III.
Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату и в стоимость оборудования не входят.

Перед распаковкой мармита необходимо выдержать его в помещении при температуре 18…25°С не менее 7 час.

После распаковки мармита произвести технический осмотр:
- проверить комплектность в соответствии с таблицей 2.
- убедиться в отсутствии механических повреждений.

Снять защитную пленку со всех деталей мармита.

Установить мармит на предусмотренное место в помещении. Труба подвода проводов должна находиться под отверстием в клеммной коробке мармита.

С помощью регулируемых опор установить мармит в горизонтальном положении на необходимую высоту. Проверить уровнем горизонтальное положение.

Установить направляющие для подносов на лицевую стенку мармита.

Установить на столешницу кронштейны для полки и закрепить полку для тарелок.

Удалить антикоррозионную смазку, жировые пятна с помощью сухой ветоши, затем вымыть столешницу, полку горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса.

Надежно заземлить мармит в соответствии с действующими правилами устройства электроустановок. Подсоединить заземляющий проводник к заземляющему зажиму. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания.

Провести ревизию контактных соединений электрических цепей мармита. При выявлении ослабления подтянуть.

Проверить сопротивление между заземляющим зажимом и любыми не токоведущими металлическими частями мармита, которое должно быть не более 0,1 Ом.

Произвести подключение питающего кабеля к клеммному блоку, расположенному в клеммной коробке за панелью управления, через автоматический выключатель типа АЕ, АП-50 с номинальным током 16А (в комплект поставки не входит). Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания мармита.

Сечение проводов для подключения мармита к электросети для медных проводов должно быть не менее 2,5 мм², для алюминиевых проводов не менее 4 мм².

Внимание!

Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоведущим частям без специального инструмента был невозможен!

После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо просушить конфорки и ТЭНы в течение 1,5-2-х часов. Для этого повернуть ручки переключатель в положение «***1***» и установить терморегулятор на температуру 40-50°С.

Во время первого пуска эксплуатацию уполномоченный специалист должен проверить следующее:

- работу нагревательных элементов.
- исправность защитного заземления.
- работу терморегулятора.
- работу индикаторных ламп.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания (бланк акта представлен в разделе 12).

7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для паровой ванны - перед началом работы заполните паровую ванну кипяченой водой 1,5-2см от днища ванны (в процессе работы необходимо поддерживать уровень воды в ванне). Для ускорения выхода паровой ванны мармита на рабочий режим рекомендуется наливать в ванну горячую кипяченую воду. Включить мармит в сеть, нажав кнопку подачи напряжения. Должна загореться индикаторная лампа. Ручку терморегулятора установить в положение 85°С, повернув по часовой стрелке. Установить гастроемкости в соответствующие гнезда столешницы. Температура блюд, загружаемых в гастроемкости, должна быть не ниже 80±2°С. После окончания работы ручку терморегулятора установить в положение «0».

Для конфорки - повернув ручку переключателя в положение «***1***», «***2***», или «***3***». Должна загореться индикаторная лампа. Установить наплитный котел на конфорку. Температура блюда в наплитном котле должна быть не ниже 80±2°С. После окончания работы ручки терморегуляторов установить в положение «0».

Отключить мармит от сети.

После остывания снять гастроемкости, произвести санитарную обработку мармита. Вымыть столешницу, полки, гастроемкости и крышки горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса. Корпус мармита протереть влажной тканью и вытереть насухо тканью без ворса.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на1 м^2 площади.

Внимание!

При работе продолжительное время на максимальной мощности срок службы конфорок и ТЭНов снижается. Кроме того, при работе на

максимальной мощности содержимое наплитных котлов и гастроемкостей будет перегреваться и даже кипеть, что ухудшает качество блюд. Незагруженные конфорки не следует оставлять включенными.
Отключают конфорки за 15-20 мин. до окончания порционирования блюд. Оба эти мероприятия не только приводят к экономии электроэнергии, но и снижают тепловыделение в окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!
Перед проведением технического обслуживания и ремонта мармит следует отключить от сети!

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V
разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.
В процессе эксплуатации плиты необходимо выполнять следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности плиты и состоящий в замене и (или)
восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность ТО — 1 раз в мес.; ТР — при необходимости.

При техническом обслуживании изделия должны быть выполнены следующие виды работ:
- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;
- подтянуть, при необходимости, крепление сигнальной арматуры, облицовок, терморегуляторов при наличии;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не более 0,1 Ом.

Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить при необходимости провода электропитания изделия и изолировать их.

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

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Перечень возможных неисправностей и способы их устранения приведены в таблице 3.

Таблица 3

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Мармит не нагревается, индикаторные лампы не горят	Отсутствует напряжение в сети	Подать напряжение
Индикаторные лампы горят, конфорки не нагреваются	Вышла из строя конфорка, ТЭН	Заменить конфорку
	Вышел из строя терморегулятор	Заменить терморегулятор
Мармит нагревается, индикаторная лампа не горит, кнопка с индикаторной лампой не горит	Вышла из стоя индикаторная лампа	Заменить индикаторную лампу, заменить кнопку с индикаторной лампой

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу мармита в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения и требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 8 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ.

В СЛУЧАЕ НЕПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов и замену вышедших из строя составных частей мармита, произошедших не по вине потребителя.

В течение гарантийного срока, при выходе мармита из строя, предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с ООО «Пищтех» на гарантийное и сервисное обслуживание безвозмездно производит ремонт по предъявлению потребителем письменной рекламации и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Претензии не принимаются:

- при отсутствии гарантийного талона.

- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации.

- при нарушении сроков технического обслуживания мармита, установленных настоящим руководством. Заполнение раздела «Учет технического обслуживания в период гарантийного срока» (раздел 15, таблица 6) для работ, выполняемых согласно п.8 обязательно.

- в случае отсутствия акта сдачи в эксплуатацию, подписанного представителями специализированной организации по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

- при внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в комутации электросоединений

- при механических повреждениях мармита.

Внимание! Запрещается держать включенными не загруженные конфорки при максимальной мощности, т.к. это приводит к прогибу и появлению трещин на поверхности и влечет невозможность исполнения гарантийных обязательств.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит электрический МЭП-1-2Б/ЛП-01 серии «Лира-Профи», , МЭП-1-2Б/ЛПЭ серии «Лира-Профи Эко» соответствует ТУ 28.93.15-014-64046643-2021 и признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Мармит электрический МЭП-1-2Б/ЛП-01 серии «Лира-Профи», МЭП-1-2Б/ЛПЭ серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех»

Дата упаковки _____ М.П.

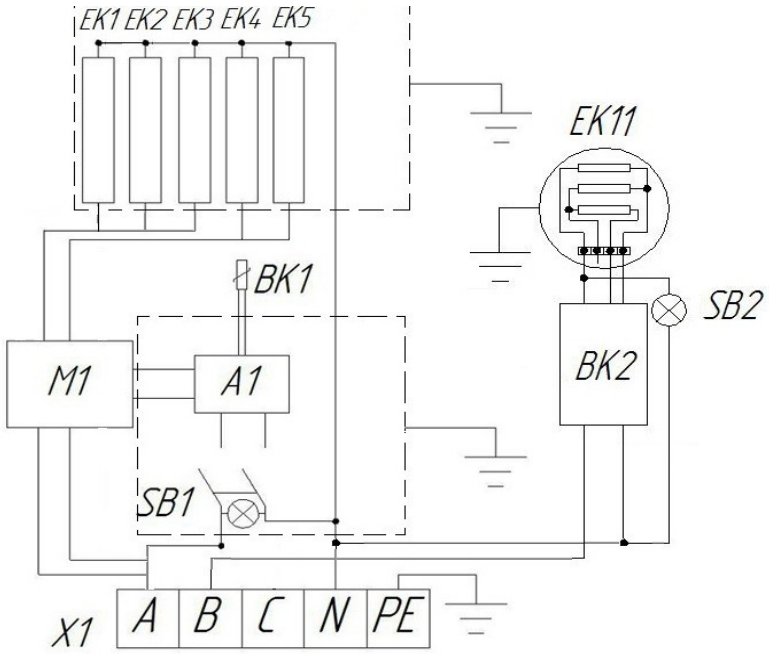
Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Мармит транспортируется в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния. При транспортировке устанавливается в один ярус.

Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.

Схема электрическая принципиальная МЭП 1-2Б/ЛП-01, МЭП 1-2Б/ЛПЭ



Поз. обозначение	Наименование	Кол	Примечание
A1	Терморегулятор	1	U=220v
BK1	Термодатчик	1	Поставляется в комплекте с A1
EK1 – EK5	ТЭН 100 В10/0,4 Т 220ф2	5	
M1	Магнитный пускатель	1	
SB1	Выключатель	1	
X1	Блок зажимов винтовой	1	
EK11	Конфорка ЭКЧ220-2,0/220	1	
SB 2	Светосигнальная арматура	1	
BK 2	ТПКП-25	1	

13. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен _____
(дата)

владельцем _____
(наименование изделия)

_____
(должность, ФИО владельца)

заводской № изделия _____

в том, что _____
(наименование изделия)

дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____
(дата)

в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(ФИО механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(ФИО механика)

_____
(наименование, почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ТР)

Владелец _____
(подпись)

Механик, выполнивший монтаж _____
(подпись)

Механик, принявший на обслуживание _____
(подпись)

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.78481/21 от 22.12.2021
2. Изготовитель: ООО «ПищТех»
   юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7
   факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст.Новотитаровская,
   ул.Луначарского,1/2

3. Перечень авторизованных сервисных центров компании
ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	+7 (861) 241-17-00 +7 (988) 594-86-06 +7 (861) 241-10-29 service@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт.	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 30	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству и за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,
350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1,
+7 (861) 228-98-25, доб. 155, +7-988-594-86-06.
service@zavod-pt.ru

14. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

Таблица 6

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое описание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего ТО	Должность, фамилия и подпись	
				Выполнившего работу	Проверившего работу

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "ПищТех"
Место нахождения: 350033, Россия, город Краснодар, улица Ставропольская, 14, литер Б, офис 7
Место осуществления деятельности: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2, ОГРН 1102308000640, телефон: +7 (861) 2411700, e-mail: ta@zavod-pt.ru, meshkova_t@mail.ru
в лице директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что
Мармиты электрические типа МЭП
изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "ПищТех"
Место нахождения: 350033, Россия, город Краснодар, улица Ставропольская, 14, литер Б, офис 7.
Место осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2
продукция изготовлена в соответствии с
Мармиты электрические типа МЭП. Технические условия" ТУ 28.93.15-014-64046643-2021.
Код(ы) ТН ВЭД ЕАЭС 8419 81 800 0
Серийный выпуск
соответствует требованиям
технического(их) регламента(ов)
"О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)
"О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011)

Декларация о соответствии принята на основании
протокола сертификационных испытаний № 1369-44-21 от 20.12.2021, выданного испытательным центром электрооборудования Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Ростовской области", регистрационный номер аттестата аккредитации RA.RU.21ME22
Схема декларирования соответствия - 3д

Дополнительная информация
ГОСТ 27684-88 (СТ СЭВ 5926-87) "Мармиты электрические для предприятий общественного питания. Общие технические требования и методы испытаний" п.п. 1.1, 1.2, 1.8, 1.9,
ГОСТ 12.2.092-94 "Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний" п.п. 3.1, 3.3, 3.4, 3.6, 3.9, 3.11, 3.15, 3.16, 3.18, 3.20-3.23.
ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 "Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования" п.п. 5.1-5.3, 6.2, 7.5, 18.1, 18.2, 18.2.2, 18.3, 18.4.
Условия хранения по группе 3 (Ж3) ГОСТ 15150 "Машины, приборы и другие технические изделия. Исполнения для различных климатических районов. Категории, условия эксплуатации, хранения и транспортирования в части воздействия климатических факторов внешней среды".
Срок хранения 1 год, назначенный срок службы не менее 5 лет.

Декларация о соответствии
действительна с даты регистрации по 21.12.2026 **включительно**

(подпись) Мешкова Татьяна Алексеевна
(Ф.И.О. заявителя)

М.П. "ПищТех"

Регистрационный номер декларации о соответствии:
ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.71574/21

Дата регистрации декларации о соответствии 22.12.2021