EAC

Foodatlas

Термоконтейнер Foodatlas (Черный)



ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки Foodatlas!

Завод-изготовитель:
ZHEJIANG WUGU PAOSHIN INDUSTRIES CO., LTD..,
Адрес:INDUSTRIAL AREA, ZHANGTING TOWN, YUYAO CITY, NINGBO ZHEJINAG, CHINA

Внимание:

Неправильное использование может привести к возгоранию.
Не подвергать внешним высоким температурам, возможно возгорания.
Превышение допустимой нагрузки, приведет к разрушению терм контейнера
Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам и летальному исходу.
Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
Не допускайте тряски оборудования.
Не храните оборудование в перевернутом виде.
Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

Общие сведения

Контейнеры предназначены для временного хранения и транспортировки продуктов, с сохранением заданной температуры в течение длительного времени. Термоизоляция обеспечивается за счет выполненных стенок контейнера из усиленного вспененного полипропилена и плотно прилегающей термоизолированной крышки. Для продления срока хранения рекомендуется применять хладоэлементы или термоэлементы. Дополнительно контейнеры оснащены датчиками температуры.
Цвета исполнения: чёрный.

Технические характеристики

Таблица 1

Модель	Внутренний размер	Рабочая температура	Материал	Внутренний объем, л.
H-52L	560x456x207	от-40ºС до +100ºС;	усиленный вспененный полипропилен (EPP)	52
H-45L	540x330x262	от-40ºС до +100ºС;	усиленный вспененный полипропилен (EPP)	45

Справочные величины для показателей изменения температуры
внутри контейнера при комнатной температуре

Охлаждение: с +90 до +70 за 6 часов
Нагрев: с ±0 до +10 за 20 часов
Нагрев: с -10 до -5 за 9 часов
Нагрев: с -18 до -12 за 5 часов

Меры безопасности

- Перед использованием тщательно промыть Термоконтейнер
- Не допускать попадания в контейнер нагретого металла, химических веществ, и других материалов способных нарушить целостность терм контейнера
- Не допускать загрузку в контейнер острых, колющих предметов способных нарушить целостность
- Не допускать загрузки в контейнер более разрешенной максимальной нагрузки
- Проводите чистку Термоконтейнера каждый раз после окончания работы.
- При чистке Термоконтейнера не используйте жесткие абразивные средства и химические вещества (кислотных, щелочных, в-в содержащих ацетон)
- Проводите чистку поверхности машины мягкой и сухой тряпкой; чистите ножи мягкой щеткой.
- Когда машина работает, не доставайте продукт руками.
- Пожалуйста, не прикасайтесь к выключателю или вилке, мокрыми руками.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от изделия. Температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, влажность не должна превышать 85 %.
- Не разбирайте и не переоборудуйте Термоконтейнер.
- Мойте контейнер растворимыми моющими средствами, не содержащими абразивов

раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75) - 0,3-0,5 %
раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68) - 1,8-2,3 %
раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74) - 0,3-0,5 %
раствор кальцинированной соды - 1,0-1,5 %.

Термоконтейнер сконструирован и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать машину только по назначению, соблюдать все указания безопасности, проводить проверку блокирующего микровыключателя (концевого выключателя) в процессе подготовки к работе и не реже одного раза в месяц.

Консервация

Консервация машины допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1,

внутренней упаковки ВУ-1. Консервация должна обеспечивать сохранность аппарата при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

Транспортировка и хранение

- Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.
- Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка машины железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки машина должна быть работоспособной и не иметь повреждений.
- Машина должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение машины в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.
- Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

Маркировка

Табличка должна содержать:
- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя.
- Единый знак обращения продукции на рынке.
- Условное обозначение.
- Заводской порядковый номер изделия.
- Год и месяц выпуска.
- Номинальные параметры питающей сети.
- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ТЕМПЕРАТУРНОМУ РЕЖИМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, НЕТОКСИЧНЫЙ ПРОДУКТ, ОСОБАЯ УТИЛИЗАЦИЯ, ВЕРХ соответственно.

Гарантии поставщика

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 3 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (3-х месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

Срок службы (эксплуатации) Термоконтейнера Foodatlas – 5 лет при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение изделия производить в транспортной таре производителя.

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на:

периодическое обслуживание, наладку и настройку;

ремонт или замену частей в связи с их износом;

любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;

неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;

неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;

неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;

неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия;

неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Утилизация

После прекращения эксплуатации оборудования, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию машины производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем Термоконтейнер Foodatlas -_____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

_____

Независимый представитель _____

Наименование машины, марка, тип Термоконтейнер Foodatlas -_____

_____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес ___

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе аппарата_____

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа_____

Предполагаемые причины отказа _____

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

_____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

_____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.