РОССИЯ

Столы разделочные

типа СР, моделей СРО, СРОб

П А С П О Р Т

ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

1. Назначение

Столы производственные предназначены для разделки мясных, рыбных, овощных и других продуктов перед их кулинарной обработкой на предприятиях общественного питания. СРО (стол разделочный) - имеет прямую столешницу, СРОб (стол разделочный с бортом) - имеет прямую столешницу с загнутым вверх задним бортом.

2. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	Количество, шт
1	Изделие в сборе	1
2	Упаковка	1
3	Крепеж (комплект)	1
4	Паспорт (инструкция по сборке)	1

3. Технические характеристики изделий

Столы разделочные типа СРО, СРОб имеют разборный каркас из стального профили с установленной на каркас столешницей, изготовленной из нержавеющей стали с подложкой из ЛДСП. Каркас может быть изготовлен из оцинкованной или нержавеющей стали. Столешница может быть изготовлена из стали AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,5 — 0,8 мм. Внизу стола у моделей ЭКОНОМ установлена полка-решетка, у моделей столов СТАНДАРТ сплошная полка для размещения кастрюль, сковородок и т.д.

Столы разделочные могут быть с бортом (СРОб) и без борта (СРО). Высота борта 40 мм. У столов с бортом (СРОб) отступ от стены до опор 70 мм, без борта (СРО) отступ 55 мм. 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	Допускаемая нагрузка на столешницу, кг/м^2	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
		длина	ширина	высота	
СРО(б)-6/6 ЭЦК // СРО(б)-6/6 СЦК // СРО(б)-6/6 СНК	100*	600	600	870 (890)	13,0
СРО(б)-8/6 ЭЦК // СРО(б)-8/6 СЦК // СРО(б)-8/6 СНК		800			15,0
СРО(б) -9/6 ЭЦК // СРО(б)-9/6 СЦК // СРО(б)-9/6 СНК		900			16,0
СРО(б)-10/6 ЭЦК // СРО(б)-10/6 СЦК // СРО(б)-10/6 СНК		1000			19,0
СРО(б)-112/6 ЭЦК //СРО(б)-112/6 СЦК // СРО(б)-112/6 СНК		1125			21,0
СРО(б)-12/6 ЭЦК // СРО(б)-12/6 СЦК // СРО(б)-12/6 СНК		1200			23,0
СРО(б)-14/6 ЭЦК // СРО(б)-14/6 СЦК // СРО(б)-14/6 СНК		1400			24,3
СРО(б)-15/6 ЭЦК // СРО(б)-15/6 СЦК // СРО(б)-15/6 СНК		1500			25,0
СРО(б)-17/6 ЭЦК // СРО(б)-17/6 СЦК // СРО(б)-17/6 СНК		1700			28,0
СРО(б)-18/6 ЭЦК // СРО(б)-18/6 СЦК // СРО(б)-18/6 СНК		1800			29,0
СРО(б)-8/7 ЭЦК // СРО(б)-8/7 СЦК // СРО(б)-8/7 СНК		800	700		16,5
СРО(б) -9/7 ЭЦК // СРО(б)-9/7 СЦК // СРО(б)-9/7 СНК		900			18,0
СРО(б)-10/7 ЭЦК // СРО(б)-10/7 СЦК // СРО(б)-10/7 СНК		1000			19,5
СРО(б)-112/7 ЭЦК //СРО(б)-112/7 СЦК // СРО(б)-112/7 СНК		1125			22,0
СРО(б)-12/7 ЭЦК // СРО(б)-12/7 СЦК // СРО(б)-12/7 СНК		1200			24,0
СРО(б)-14/7 ЭЦК // СРО(б)-14/7 СЦК // СРО(б)-14/7 СНК		1400			26,0
СРО(б)-15/7 ЭЦК // СРО(б)-15/7 СЦК // СРО(б)-15/7 СНК		1500			27,5
СРО(б)-17/7 ЭЦК // СРО(б)-17/7 СЦК // СРО(б)-17/7 СНК		1700			30,0
СРО(б)-18/7 ЭЦК // СРО(б)-18/7 СЦК // СРО(б)-18/7 СНК		1800			31,5
СРО(б)-12/8 ЭЦК // СРО(б)-12/8 СЦК // СРО(б)-12/8 СНК		1200	800		24,5
СРО(б)-15/8 ЭЦК // СРО(б)-15/8 СЦК // СРО(б)-15/8 СНК		1500			28,5

* Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м^2 площади, но не более 100 кг на столешницу.

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 разделочные 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.

Заземление не требуется!!!

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 стола 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 стола 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.

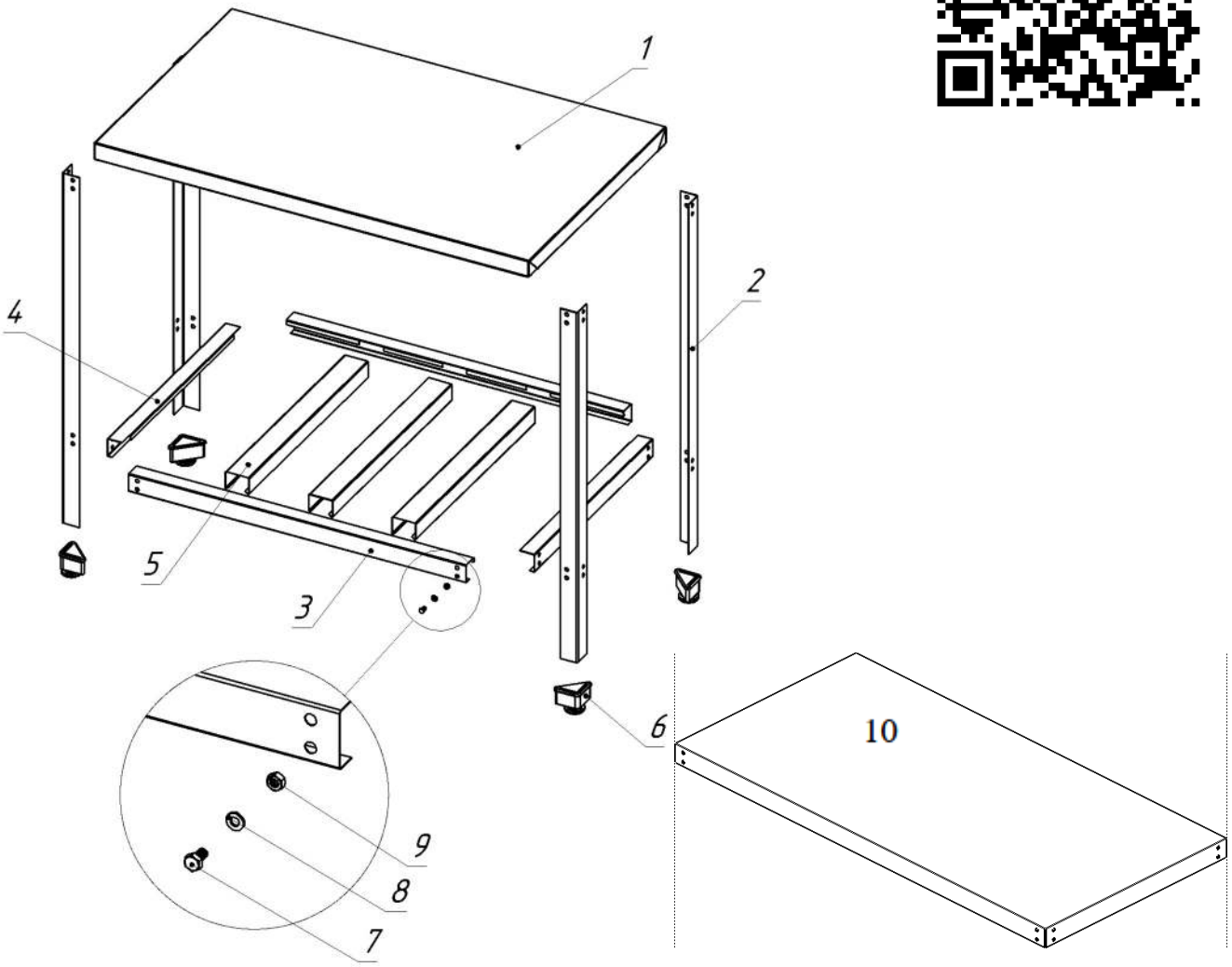
Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

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

Видеоинструкцию по сборке вы можете посмотреть на нашем YouTube-канале «ТД Пищевые Технологии» по ссылке https://www.youtube.com/channel/UCqSj5SPi3I4NnMe_qO6rSRg



1. Положить столешницу (поз. 1) на пол лицом вниз.
2. На ноги (поз. 2) установить регулируемые опоры (поз. 6)
3. Установить ноги (поз. 2) к столешнице (поз. 1) (наживить).
4. Прикрепить продольный профиль полки (поз. 3) (наживить).
5. Прикрепить поперечный профиль полки (поз. 4) с одной стороны (наживить).
6. Вставить профиля под полку (поз. 5) в пазы и закрепить второй конец поперечного профиля.
7. Для столов СНК-П пункты 4, 5, 6 не применяются. Прикрепить полку к ногам (поз. 10) (наживить), используя поз. 7, 8, 9.
8. Поставить стол на ноги, выровнять и затянуть все болты
9. Установить стол в сборе на предусмотренное место и регулировочными опорами установить горизонтальное положение стола.

При совмещении отверстий использовать бородок.

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, ТОП, ТОСП6; 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 храниться 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