РОССИЯ
ООО «Пищтех»

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

«МЭП-2Б/ЛП», «МЭП-2Б/ЛП 1500» серии «Лира-Профи»,
«МЭП-2Б/ЛПЭ», «МЭП-2Б/ЛПЭ 1500» серии «Лира-Профи ЭКО»

ПАСПОРТ
Руководство по эксплуатации

Краснодар
2017

ВВЕДЕНИЕ

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

К монтажу, обслуживанию и эксплуатации мармита должен допускаться только специально обученный персонал.

В конструкции мармита могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации и не влияющие на его работу и эксплуатацию.

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Мармит электрический для вторых блюд МЭП-2Б/ЛП, МЭП-2Б/ЛП 1500 серии «Лира-Профи» и МЭП-2Б/ЛПЭ, МЭП-2Б/ЛПЭ 1500 серии «Лира-Профи»(далее по тексту мармит) представляет собой мармит сухого обогрева. Предназначен для 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* мармитов указаны в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	МЭП-2Б/ЛП, МЭП-2Б/ЛПЭ	МЭП-2Б/ЛП 1500, МЭП-2Б/ЛПЭ 1500
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2	1,6
2	Напряжение, В	230	230
3	Частота тока, Гц	50	50
4	Количество ТЭНов, шт	3	4
5	Количество терморегуляторов, шт	1	1
6	Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	20	20
7	Температура воздуха в ванне, °С, не более	85	85
8	Габаритные размеры, мм длина ширина без направляющих для подносов с направляющими высота до поверхности стола высота с верхней полкой	 1120 705 1030 850-870 1462-1482	 1500 705 1030 850-870 1462-1482
9	Масса, кг, не более	62	72

Допускается отклонение от габаритных размеров ±10мм.

*Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях:
- температура окружающей среды: 20-25°С
- относительная влажность воздуха окружающей среды: 45-80%

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица №2.

№ п/п	Наименование	Количество	
		МЭП-2Б/ЛП, МЭП-2Б/ЛПЭ	**МЭП-2Б/ЛП 1500, МЭП-2Б/ЛПЭ 1500**
1	Мармит	1	1
2	Полка верхняя	1	1
3	Полка нижняя	1	1
4	Кронштейн полок	2	2
5	Направляющие для подносов	1	1
6	Гастроемкость GN 1/1x150	1	2
7	Гастроемкость GN 1/2x150	2	2
8	Гастроемкость GN 1/3x150	3	3
9	Крышка GN 1/1	1	2
10	Крышка GN 1/2	2	2
11	Крышка GN 1/3	3	3
12	Крепежный комплект	1	1
13	Перегородка для гастроемкостей	2	3
14	Руководство по эксплуатации	1	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. В столешницу мармита встроена прямоугольная ванна с электронагревательными элементами.



Рис.1 Общий вид мармита МЭП-2Б/ЛП и МЭП-2Б/ЛПЭ

Ванна имеет гнезда для установки гастроемкостей. На столешницу мармита устанавливаются кронштейны из нержавеющей трубы, к которым крепятся две полки для тарелок. В основании корпуса установлена полка для инвентаря. Со стороны потребителя на мармит устанавливаются направляющие для подносов.

Высота мармита регулируется опорами. Со стороны обслуживающего персонала расположена панель управления. За ней находится клеммная коробка, через которую осуществляется подвод электропитания.

На панели управления расположены: терморегулятор для установки и поддержания определенной температуры в ванне с индикацией ее значения, выключатель ТЭНов с индикаторной лампой.

Включение 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. ТРЕБОВАНИЯ 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.

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.

Внимание!

Категорически запрещается:

- производить санитарную обработку и устранение неисправностей на работающем мармите.

- держать включенным на максимальную мощность не загруженный мармит.

- 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

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 полок и закрепить полки для тарелок.

Кронштейны в нижней части закрепить саморезами.

Удалить антикоррозионную смазку, жировые пятна с помощью сухой ветоши, затем вымыть столешницу, полки, гастроемкости и крышки 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, согласно схеме подключения (рис.2) 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 подключения мармита к электросети для медных проводов должно быть не менее 2,5 мм², для алюминиевых проводов не менее 4 мм².

Внимание!

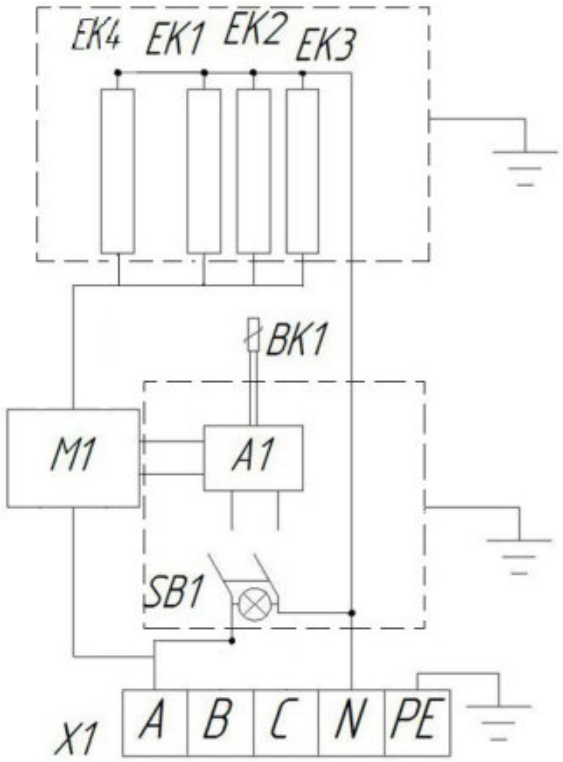
Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоведущим частям без специального инструмента был невозможен!

После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо просушить ТЭНы в течение 1,5-2-х часов. Для этого мармит включить и установить терморегулятор на температуру 40-50°С. После просушки проверить ток утечки.

Во время первого пуска эксплуатацию уполномоченный специалист должен проверить следующее:

- работу нагревательных элементов.
- 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).



Поз обозначение	Наименование	Кол.		Примечание
		МЭП-2Б/ЛП, МЭП-2Б/ЛПЭ	МЭП-2Б/ЛП-1500, МЭП-2Б/ЛПЭ-1500	
A1	Терморегулятор	1	1	U=220v
BK1	Термодатчик	1	1	Поставляется в комплекте с A1
EK1-EK4	ТЭН 100 В10/0,4 Т 220ф2	3	4	
M1	Магнитный пускатель	1	1	
SB1	Выключатель(с подсветкой)	1	1	
X1	Блок зажимов винтовой	1	1	

Рис. 2 Схема электрическая принципиальная

7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включить мармит в сеть, нажав кнопку подачи напряжения. Должна загореться индикаторная лампа, встроенная в клавишу самой кнопки.

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».

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.

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 менее 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.

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
Мармит не нагревается, индикаторные лампы горят	Вышел из строя ТЭН	Заменить ТЭН
	Вышел из строя терморегулятор	Заменить терморегулятор
Мармит нагревается, индикаторная лампа не горит	Вышла из стоя индикаторная лампа	Заменить кнопку с индикаторной лампой

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит электрический МЭП-2Б/ЛП или МЭП-2Б/ЛП 1500 (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи» заводской № _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Мармит электрический МЭП-2Б/ЛПЭ или МЭП-2Б/ЛПЭ 1500 (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи Эко» заводской № _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Дата выпуска_____

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Мармит электрический МЭП-2Б/ЛП или МЭП-2Б/ЛП 1500 (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Мармит электрический МЭП-2Б/ЛПЭ или МЭП-2Б/ЛПЭ 1500 (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____

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.

12. 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.

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 5) 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.

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)

14. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»
юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14
факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2

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

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	т./ф.: (861) 228-98-11, (861) 228-98-31 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	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, 22	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

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41,518-75-94, moscow@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции, 84, литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, spb@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, 54	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская, 10 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-34-44, rnd@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, 43, стр. 2	тел. (8452) 935-760, 987-746, saratov@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, 6	тел. (8442) 28-94-56 volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская, 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, 3	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28, (961) 228-72-22, (913) 781-87-19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе, 25	тел. (391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod- pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, 26	(3532) 40-65-21, 40-65-23 orenburg@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда 8/3, ТРЦ «ФУРШЕТ»	+7 (918) 263-88-44 +7 (978) 722-58-43 krim@zavod-pt.ru

15. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

Таблица 5

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

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех». ОГРН 1102308000640
Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
улица Ставропольская, 14
Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2
Телефон (861) 228-98-22. Факс (861) 228-98-22. Адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

в лице директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко» для предприятий общественного питания.

Изготовитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех».
Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
улица Ставропольская, 14
Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

Продукция изготовлена в соответствии с: техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 768; ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823; ТУ 5151-063-64046643-2015 «Линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко».Технические условия».

Код (коды) ТН ВЭД ТС 8479 89 970 8
Серийный выпуск

Соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний от 28.01.2015 № 001/13-Б-2015 испытательного центра Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Краснодарском крае», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ35 сроком действия с 25.07.2011 по 01.07.2015

Дополнительная информация Установленный срок службы не менее 5 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 13.12.2021 включительно

(подпись)

Т.А. Мешкова
инициалы и фамилия руководителя организации – заявителя или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя

М.П.

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: **ТС N RU Д-RU.АЯ24.В.06652**

Дата регистрации декларации о соответствии **14.12.2016**