RoboLabs
Incredible machines for funfood & fastfood

28.93.15.124
код продукции по ОКПД2

Фритюрница электрическая
«RoboFry MC»
Паспорт



ТМ 5966.00.00.000 ПС

Содержание

Введение 3
1 Описание и работа 4
1.1 Назначение 4
1.2 Технические характеристики (свойства) 4
1.3 Состав изделия 5
1.4 Устройство и работа 5
1.5 Упаковка 8
2 Использование по назначению 9
2.1 Эксплуатационные ограничения 9
2.2 Подготовка изделия к использованию 9
2.3 Использование изделия 11
2.4 Замена масла 12
2.5 Завершение работы 12
2.6 Действия в экстремальных условиях 13
3 Техническое обслуживание 14
3.1 Общие указания 14
3.2 Меры безопасности 15
3.3 Порядок проведения технического обслуживания 17
3.4 Проверка работоспособности изделия 18
4 Срок службы, хранение и транспортирование 19
5 Комплект поставки 20
6 Гарантийные обязательства 21
7 Свидетельство об упаковывании 22
8 Свидетельство о приемке 23

Внимание! Особая осторожность!
Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.

Введение

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

	Знак опасности. Внимание!
	Знак опасности. Предостережение!
	Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

1 Описание и работа

1.1 Назначение

Фритюрница «RoboFry MC» предназначена для жарки овощей, рыбы, мяса и других продуктов с использованием специальных сетчатых корзин в большом количестве жира или масла.

Фритюрницы используются в местах общественного питания, например, на кухнях, ресторанах, столовых, лечебных учреждениях и малых предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., но не непрерывного использования в пищевой промышленности.

1.2 Технические характеристики (свойства)

Таблица 1 - Технические характеристики

Характеристика	Значение
Номинальное напряжение, В	400
Частота, Гц	50/60
Максимальная мощность, кВт	17,4
Максимальный ток, А	28
Рабочая температура, ºС	165
Предел регулирования температуры, ºС	от 80 до 190
Объем заливаемого масла, л	25-25,5
Количество фритюрных корзин, шт.	2
Максимальная общая загрузка продуктов во фритюрницу, кг, не более	2,5
Время нагрева устройства до рабочей температуры, мин	10-20
Тип нагревателя	водяной ТЭН
Масса, кг	53
Габаритные размеры, мм	400x785x1050

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали.

Фритюрница RoboFry MC имеет терморегулятор и световой индикатор нагрева.

Во фритюрнице RoboFry MC поднятие корзин выполняется вручную.

1.3 Состав изделия

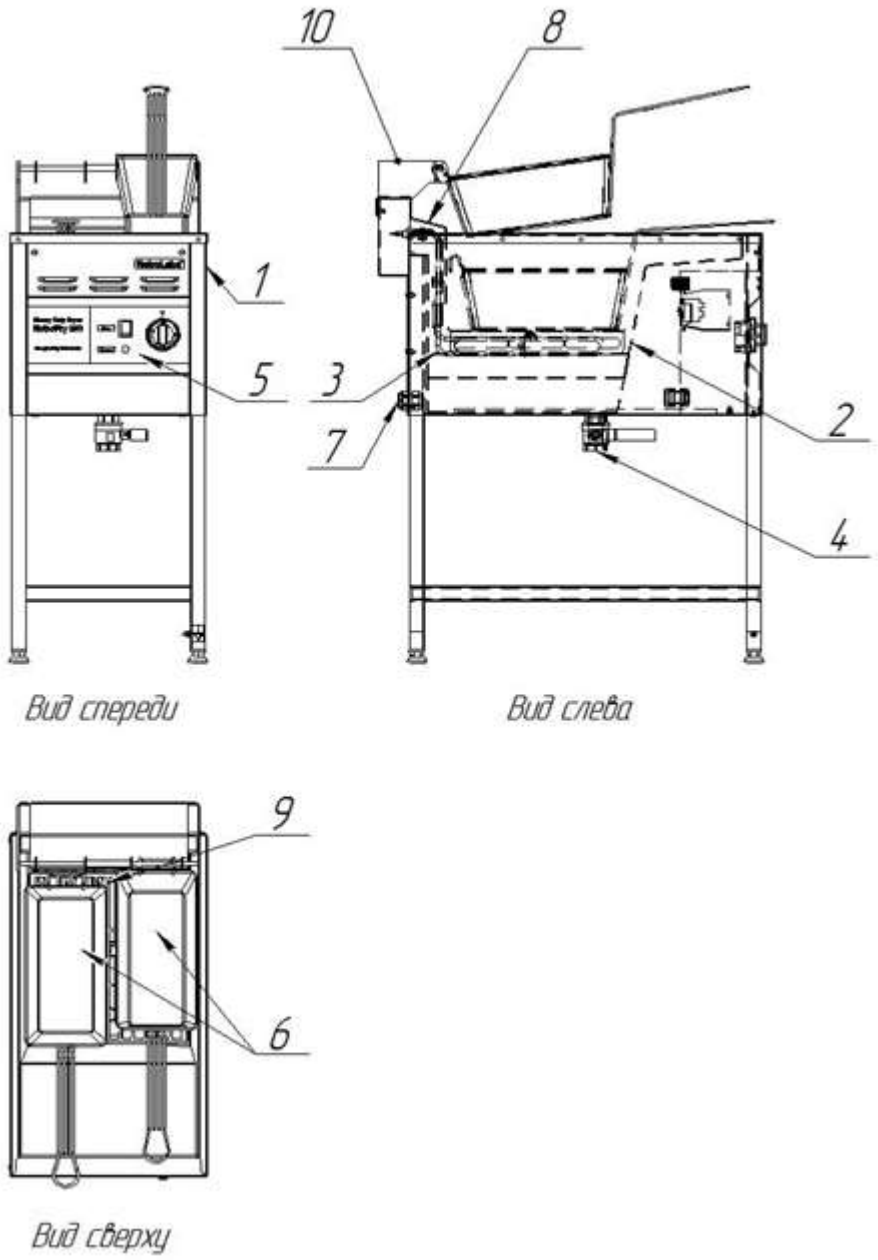


Рисунок 1[1]:
1 – корпус; 2 – ванна; 3 – ТЭНы; 4 – сливной вентиль; 5 – панель управления;
6 – корзина для продуктов (2 шт.); 7 – сетевой кабель; 8 – защитный экран;
9 – защитная решётка; 10 – кронштейн корзин.

1.4 Устройство и работа

Внешний вид фритюрницы RoboFry MC представлен на рисунке 1.

[1] На рисунке 1 одна корзина изображена в нижнем положении, вторая – в верхнем

В корпусе фритюрницы, сверху, находится жарочная ванна, в которую заливается фритюрное масло и погружаются корзины с продуктами.

На внутренней стенке ванны имеются отметки «MAX» и «MIN». Уровень фритюрного масла, залитого в ванну, должен поддерживаться между этими отметками.

Нижняя часть ванны заужена и образует тем самым, так называемую «холодную зону», представляющую собой узкий карман по длине середины ванны ёмкостью объёмом 1,7 л, в который осаждаются подгоревшие при жарке частички продуктов.

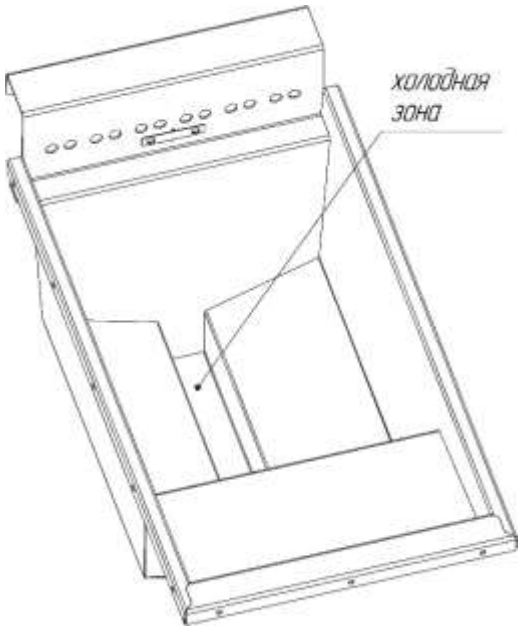
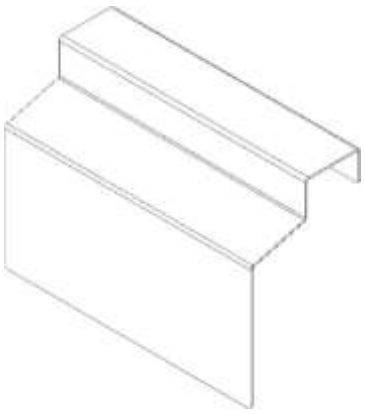


Рисунок 2



Защитный экран (поз. 8 на рисунке 1) снимается для удобной чистки ванны. Изображён на рисунке 3.

Над ТЭНами (рисунок 1 поз.3), укладывается защитная решётка (рисунок 1 поз.9), предохраняющая электронагреватели от повреждений загруженными корзинами с продуктами.

Отдельно эта решетка изображена на рисунке 4.

Рисунок 3

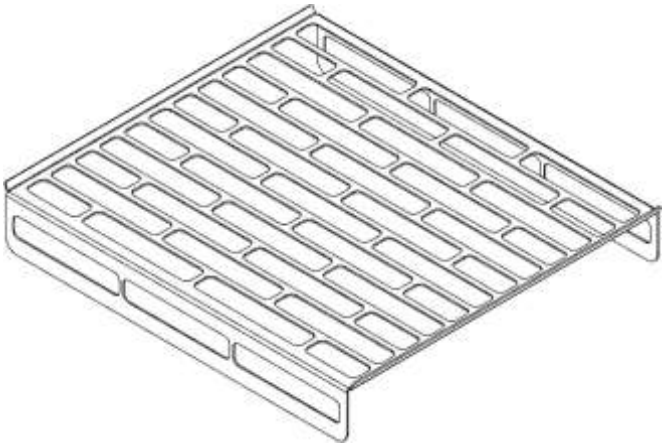


Рисунок 4

С передней стороны фритюрницы размещена панель управления.

Внешний вид и описание составных частей панели управления фритюрницы RoboFry MC изображены на рисунке 5:



Рисунок 5:
1 – кнопка включения питания; 2 – лампа – индикатор нагрева;
3 – ручка регулятора нагрева.

Под ванной установлен сливной вентиль и полка для тары для слива масла из ванны.

Для предотвращения перегрева масла в конструкции фритюрницы предусмотрено использование аварийного термостата. В его функцию входит отключение электронагревателей в случае, если температура масла превысила пороговое значение. Баллон термостата располагается в блоке ТЭНов.

Подключение термостатов выполнено с помощью капиллярных трубочек. Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока ТЭНов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить капиллярные трубки и баллоны термостатов.

Фритюрница RoboFry MC оснащена кронштейном для корзин, который удерживает корзины в верхнем положении, как показано на рисунке 1.

Принцип работы фритюрницы заключается в нагреве фритюрного масла в ванне, жарке продуктов в этом масле.

Сверху ТЭНов ставится защитная решетка и заливается фритюрное масло при закрытом сливном кране под ванной.

Включается электропитание тумблером и настраивается значение рабочей температуры ручкой терморегулятора, загорается лампа – индикатор нагрева.

Нагрев включается сразу после включения переключателя включения электропитания.

Масло в ванне нагревается до значения рабочей температуры, выставленной поворотной ручкой терморегулятора.

Продукты для жарки загружают в корзины (картофель следует заранее просушить).

Корзины устанавливают на зацепы (кронштейн корзин рисунок 1 поз.10). Во фритюрницах RoboFry MC зацепы находятся над ванной. Погружение корзин в ванну осуществляется вручную, строго на защитную решётку (рисунок 4).

По истечении промежутка времени, заданного в рецепте приготовления, продукт приготовлен.

Во фритюрнице RoboFry MC корзины из ванны достаются вручную, взяв их за рукоятки.

Нагрев масла во фритюрницах можно выключить в любое время, установив переключатель питания (рисунок 5 поз.1) в положение «Выкл».

На RoboFry MC можно прервать процесс жарки и достать корзины из ванны, нажав на тумблер, переведя его в положение «Выкл».

Поверхности фритюрницы, касающиеся пищевых продуктов, изготовлены из нержавеющей стали.

1.5 Упаковка

Изделие упаковано в индивидуальную упаковку для обеспечения защиты продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также для обеспечения хранения и транспортировки.

2 Использование по назначению

2.1 Эксплуатационные ограничения

Оборудование должно эксплуатироваться в помещении при температуре окружающего воздуха от +5 °С до +40 °С и относительной влажности не более 50 % при температуре 40 °С. Понижение температуры взаимосвязано с возможным повышением влажности (например, возможна температура 20 °С при наибольшей относительной влажности до 90 %). Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования от пыли и влаги соответствует уровню IP20 (согласно классификации, приведенной в стандарте ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529:2013).

В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) должна быть подключена к розетке, имеющей заземляющий контакт.

	Внимание! Оборудование должно быть заземлено.

В процессе работы фритюрницы выделяется большое количество влаги и тепла. Поэтому необходимо оборудовать место установки фритюрницы вытяжной вентиляцией мощностью не менее 500 $м^3$/ч с вытяжным зонтом размером 500х900 мм, расположенным над фритюрницей.

2.2 Подготовка изделия к использованию

2.2.1 Распаковка, установка и испытание фритюрницы должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

2.2.2 Аккуратно освободите фритюрницу от упаковочной тары. Тару рекомендуется сохранять. Она может понадобится в случае транспортировки или хранения фритюрницы.

2.2.3 Установите фритюрницу на ровную поверхность. Снимите защитную пленку с поверхностей, предохраняющую от повреждений при транспортировке и монтаже. Протрите поверхности и вымойте их теплой водой с разбавленной пищевой содой. Фритюрницу следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Необходимо следить за тем, чтобы фритюрница была установлена в горизонтальном положении. Учитывая вид фритюрницы, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием.

2.2.4 Зафиксируйте тормоза передних колес.

	Внимание! Изделие находившееся долгое время при отрицательной температуре, перед включением выдержать при комнатной температуре не менее 3 часов.

2.2.5 Подключите шнур электропитания печи к электросети. Подключение должно производится только квалифицированными специалистами.

- подключение фритюрницы к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам, и согласно электрической принципиальной схемы на изделие, подключение электроэнергии производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями;

- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная фритюрница предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- при установке фритюрницы в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом, также необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности;

- установите фритюрницу на соответствующее место;

- надежно заземлите фритюрницу, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;

- проведите осмотр соединительных устройств электрических цепей фритюрницы (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

- проверьте переходное сопротивление между заземляющим зажимом и нетоковедущими металлическими частями фритюрницы, которое должно быть не более 0,1 Ом;

- проверьте сопротивление изоляции фритюрницы, которое должно быть не менее 2 мОм.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

	Внимание! Запрещается подключать оборудование к источнику электропитания другого типа.

2.2.6 Вилка для подключения не входит в комплект. Рекомендовано применение промышленной вилкой (рисунок 6) 32А 3P+N+E. Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.



Рисунок 6



Рисунок 7

После подключения фритюрницы к сети необходимо провести проверку направления вращения насоса.

Для этого необходимо включить насос фильтрации масла, при этом из сливного шланга должен выходить воздух.

Если же воздух затягивает, то поменяйте порядок фаз, развернув поворотный механизм вилки, как показано на рисунке 7.

	Внимание! Подключайте аппарат к электросети только через розетку с исправным заземляющим контактом!

Изделие маркировано символом 5021  (Эквипотенциальность или защитное заземление - это преднамеренное электрическое соединение с землей или ее эквивалентом металлических нетоковедущих частей, которые могут оказаться под напряжением.)

2.3 Использование изделия

2.3.1 Заполните жарочную ванну фритюрным маслом по уровню «MAX» отметок залива внутри ванны.

2.3.2 Подвесьте корзины с продуктами зацепами к верхним частям ванны.

2.3.3 Включите питание кнопкой, показанным на рисунке 5.

	Внимание! Запрещается включать нагрев фритюрницы без масла в ванне, это может привести к её выходу из строя.

2.3.4 Подождите, пока нагреется масло ванне.

2.3.5 Погрузите корзины с продуктами в ванну.

2.3.6 По готовности продукта поднимите корзины из ванны, взяв их за ручки.

2.3.7 Дайте стечь маслу с корзин и выгрузите готовые продукты.

2.3.8 В процессе жарки рабочему персоналу, обслуживающему фритюрницу, нужно следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX».

2.4 Замена масла

2.4.1. Необходимо следить за качеством масла во фритюрнице и вовремя его заменять.

2.4.2. Так же необходимо следить за вспениванием при опускании очередной партии, если вспенивание стало чрезмерным, то необходимо произвести замену масла.

2.4.3. Замену масла необходимо делать, отключив электропитание, переведя переключатель в положение «Выкл» и далее действовать в следующем порядке:

2.4.4. Дождитесь полного остывания масла. Поставьте пустую тару объёмом не менее 25 л на полку под ванной.

2.4.5. Откройте сливной вентиль рисунок 1 поз.4, подождать опустошения ванны, закрыть сливной вентиль.

2.4.6. Уберите тару с полки.

2.4.7. Слейте масло из тары.

2.4.8. Вымойте тару теплой водой.

2.4.9. Установите тару на место и закройте распашную дверку.

2.4.10. Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует вычистить и вымыть. Для этого следует снять защитный экран (рисунок 3). Соблюдайте осторожность, избегая повреждения рабочих органов изделия.

2.5 Завершение работы

2.5.1 Выключите питание переключателем рисунок 5 поз.1.

2.5.2 Поднимите корзины из ванн.

2.5.3 Подождите, пока остынет фритюрное масло.

2.5.4 Убедитесь в наличии тары под ванной и откройте сливной вентиль (рисунок 1 поз.4).

2.5.5 Дождитесь полного слива масла.

2.5.6 Закройте сливной вентиль.

2.5.7 Уберите тару и слейте из нее масло в отдельную емкость.

2.5.8 Вымойте ванну.

2.6 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.

3 Техническое обслуживание

3.1 Общие указания

Техническое обслуживание — это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое облуживание обеспечивает долгую службу изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.

	Внимание! При возникновении неисправностей **в гарантийный период** обязательно необходимо **обращаться в сервисную службу**.

Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.

В постгарантийный период рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не реже раза в год.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры безопасности.

Техническое обслуживание фритюрницы производится до и после использования и включает в себя осмотр и очистку её от загрязнений, жира и копоти.

Рекомендуемый примерный график технического обслуживания приведен в таблице 2:

Таблица 2 - График технического обслуживания

Процедура	Период
Мойка жарочной ванны и ее составляющих	После каждой процедуры замены масла
Чистка внешних поверхностей	Ежедневно

	Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ

	Внимание! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!
	Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!
	Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!
	Внимание! ОПАСНОСТЬ ВОЗГАРАНИЯ ПРИ СНИЖЕНИИ УРОВНЯ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНОГО УКАЗАННОГО УРОВНЯ!
	Внимание! Фритюрница должна быть установлена и применяться таким образом, чтобы не произошло соприкосновение воды с маслом!
	Внимание! Не применять использованное масло!

3.2 Меры безопасности

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

Фритюрницы предназначены для профессионального использования – их эксплуатация должна осуществляться квалифицированными работниками.

Каждое оборудование должно быть заземлено во избежание сбоев электронных систем управления. Заземление должно быть выполнено по правилам ПУЭ. Не допускается последовательное заземление нескольких изделий через одну шину, каждое изделие должно иметь собственное заземление. При работах по техническому обслуживанию следует добросовестно проверить состояние оборудования. Необходимо убедится, что: - все винтовые соединения хорошо затянуты, - имеется достаточное место и свобода движений согласно Правилам

техники безопасности при работе с электроустановками.

Подключать фритюрницу к электросети следует только через установленные автоматические выключатели и УЗО согласно схеме электрической принципиальной.

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

В случае каких-либо нарушений/проблем выключить оборудование и вызвать обслуживающий персонал соответствующей квалификации.

	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Перед началом использования и технического обслуживания проверить и убедиться, что: - в жарочной ванне нет воды; - сливной кран находится в закрытом положении; - защитное заземление в наличии.

К оборудованию, и вокруг него, не допускать нахождения детей и посторонних лиц. Нельзя выполнять ручные санитарно-гигиенические работы при включенном электропитании.

В случае каких-либо нарушений/проблем выключите оборудование и контактируйте с обслуживающим персоналом соответствующей квалификации или обратитесь в сервисный центр.

Перед проведением технического облуживания отключить оборудование от электросети.

Соблюдать правило: оборудование обязательно выключается от командного щита.

Присоединение фритюрницы к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть квалифицированными специалистами.

	Внимание! Не прикасайтесь к горячим поверхностям фритюрницы голыми руками, опасность ожога!

Горячее масло причиняет тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытаться двигать фритюрницу, которая содержит горячее масло, или переливать горячее масло из одного сосуда в другой.

Не оставлять фритюрницу без присмотра.

Во время работы фритюрницы категорически запрещается устранять обнаруженные неисправности.

	Внимание! Запрещается эксплуатация оборудования с поврежденной изоляци кабеля питания.

Категорически запрещается работать в халатах или куртках с короткими рукавами.

Не допускается установка фритюрниц ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

Ремонт изделия должен производиться в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

Не допускается использование фритюрницы в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Для очистки наружной части фритюрницы не допускается применять водяную струю.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать абразивные чистящие средства (проволочные губки, скребки, щётки и т.п.) при чистке стальных поверхностей, это может привести к образованию ржавчины.

Запрещается включать нагрев с низким уровнем масла! В процессе жарки рабочий персонал, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX»!

При чрезмерном вспенивании при очередной партии продукции, то необходимо заменить масло.

Запрещается применять использованное масло, так как оно имеет более низкую температуру воспламенения и большее пенообразование при кипении.

3.3 Порядок проведения технического обслуживания

3.3.1 Выключить электропитание на щитке, к которому подключен шнур питания (УЗО или автомат).

Осмотреть шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.

3.3.2 Поднимите корзины из ванны.

3.3.3 Подождите, пока остынет масло в ванне, а также горячие поверхности и электронагреватели.

3.3.4 Откройте сливной вентиль и слейте масло из ванны.

3.3.5 Закройте сливной вентиль.

3.3.6 Достаньте корзины и поднимите блок электронагревателей в верхнее положение. Вымойте корзины с использованием чистящих средств или разбавленной пищевой содой влажной ветошью с теплой водой.

	Внимание! Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока тэнов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить капиллярные трубки, баллоны термостатов и термопару.

Вымойте корзины для продуктов с использованием чистящих средств или разбавленной пищевой содой влажной ветошью с теплой водой. Протрите

электронагреватели влажной ветошью с использованием чистящих средств, а затем влажной ветошью, смоченной в теплой воде, чтобы не оставались следы и разводы от чистящих и моющих средств.

Протрите и промойте жарочные ванны тёплой водой с разбавленной пищевой содой или с использованием чистящих средств мягкой ветошью (аккуратно, не повредив трубки и баллоны аварийных термостатов).

Протрите и промойте с влажной ветошью с использованием чистящих и моющих средств дежу, перфорированный лист, прижим и внутренний отсек, куда дежа устанавливается, включая стенки и сливной кран, а также дверку внутри и снаружи. Затем протрите и промойте наружные поверхности фритюрницы.

Допускается использование профессиональных моющих средств в таблице 3:

Таблица 3 – Профессиональные моющие средства.

Описание	Наименование
Средство, моющее усиленного действия для мытья коптильного оборудования и фритюрниц, сильно щелочное	Imnova REMSOOT
Средство, моющее щелочное для печей, плит, грилей, фритюров	Hollu FF Super

После влажной чистки протереть и просушить вымытые поверхности сухой мягкой ветошью.

3.4 Проверка работоспособности изделия

Убедитесь, что изделие подключено к электросети и сливной кран под ванной закрыт.

ТЭНы накройте защитной решеткой и защитным экраном.

Заполните жарочные ванны маслом до необходимого уровня.

Включите нагрев переключателем включения питания.

Убедитесь в наличии нагрева масла в ванне.

Выключите электропитание фритюрниц после окончания проверки работоспособности.

Подождите, пока остынет масло и горячие поверхности.

Откройте сливной кран и слейте масло из ванны в тару.

Вымойте и протрите сухой ветошью влажные поверхности и высушите их.

4 Срок службы, хранение и транспортирование

Срок службы изделия - 7 лет.

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 ºС до плюс 50 ºС.

5 Комплект поставки

Таблица 3 – Комплект поставки

Наименование	Кол-во
1 Фритюрница «RoboFry MC», шт.	1
2 Корзина для продуктов, шт.	2
3 Ёршик, шт.	1
4 Паспорт, экз.	1

6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения изделия произошедшего по вине потребителя.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

При соблюдении требований этого документа производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением, мер безопасности и правил работы, изложенных в данном документе.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «Тверьторгмаш»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

7 Свидетельство об упаковывании

Фритюрница	RoboFry MC	№
наименование изделия	обозначение	заводской номер

Упакована Фритюрница RoboFry MC согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

должность	личная подпись	расшифровка подписи

год, месяц, число

8 Свидетельство о приемке

Фритюрница	RoboFry MC	№
наименование изделия	обозначение	заводской номер

изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признана годной для эксплуатации.

Инженер ОТК

личная подпись	расшифровка подписи

год, месяц, число