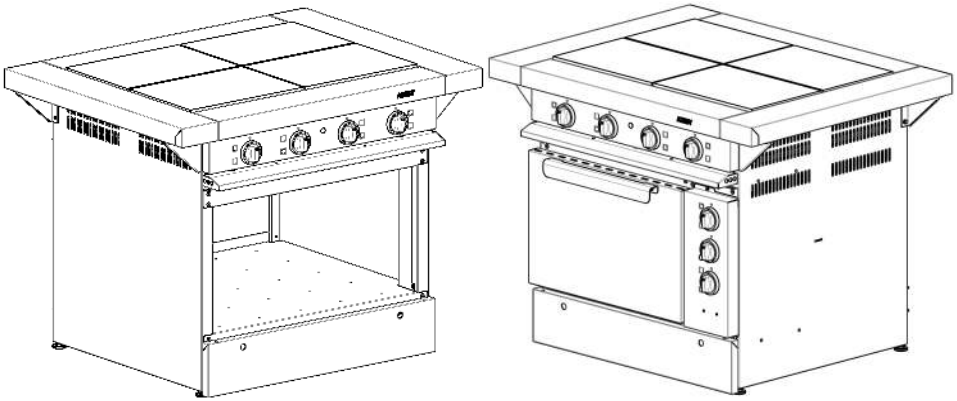
# Плиты«ТРАДИЦИЯ»
(серия 900), поколение 6



ЭПШЧ-9-4-18-06
ЭПЧ-9-4-12-06

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ATESY®

# Плиты «ТРАДИЦИЯ»
# ЭПШЧ-9-4-18-06, ЭПЧ-9-4-12-06

***Благодарим Вас за покупку нашего изделия.***
***Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.***

## 1. Техническое описание

1.1. Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации! Оно содержит важные указания, касающиеся безопасности использования, установки и технического обслуживания. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вызванный несоблюдением требований, указанных в данном руководстве.

1.2. Плиты «Традиция» (далее — плиты, изделия) предназначаются для приготовления пищи на предприятиях общественного питания как в наплитной посуде, так и в духовке (только для плит с жарочным шкафом).

1.3. Корпус плиты изготовлен из оцинкованной стали, облицовочные панели изготовлены из легированной стали, жарочный шкаф изготовлен из углеродистой стали. Внутри камеры имеются направляющие для гастроемкостей (противней), с шагом 50 мм.

1.4. Плиты имеют электромеханическую систему управления.

1.5. Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

1.6. Изделия следует оберегать от небрежного обращения, ударов, нельзя тащить волоком и наклонять при перемещении.

1.7. Общий вид изделия с жарочным шкафом представлен на рисунке 1.

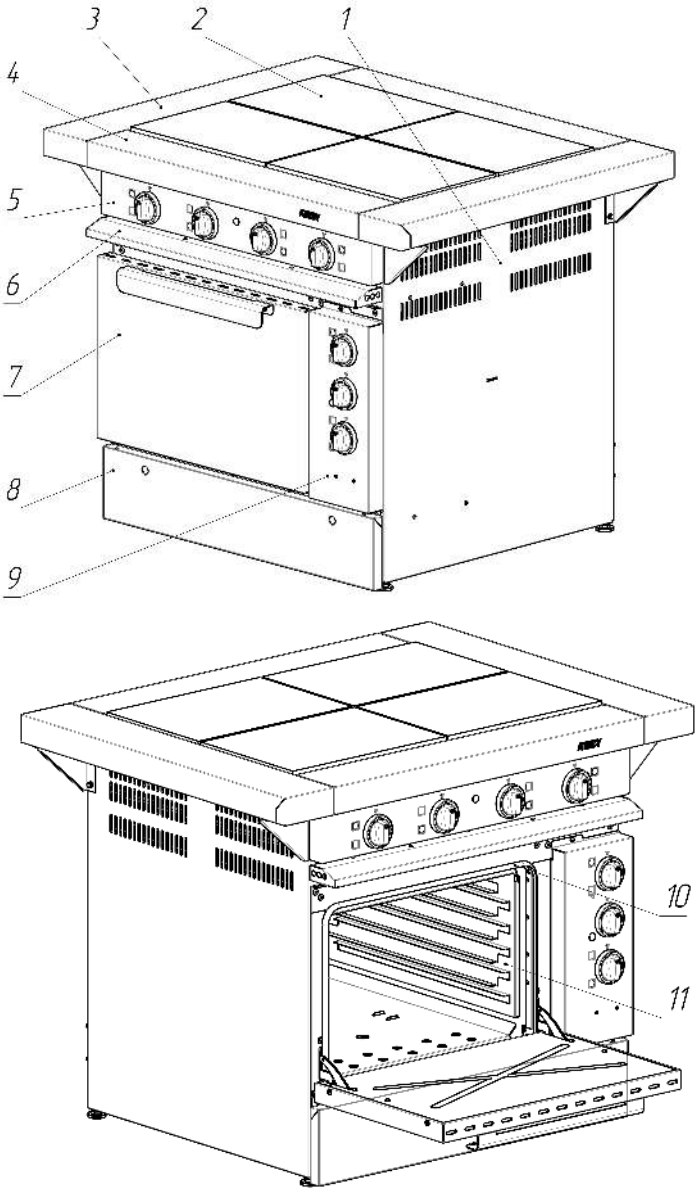



*Рис. 1. Общий вид плиты с жарочным шкафом.*

Табл. 1

| | |
|---|---|
| 1- Корпус | 7 - Дверь жарочного шкафа |
| 2- Электроконфорки | 8 - Декоративная панель |
| 3- Боковые столешницы | 9 - Панель управления нижняя |
| 4 - Рабочая поверхность плиты | 10 - Уплотнитель |
| 5 - Панель управления верхняя | 11 - Направляющие |
| 6 - Поддон защитный | |

1.8. Общий вид изделия без жарочного шкафа представлен на рисунке 2.

Внизу корпуса расположена вспомогательная полка.

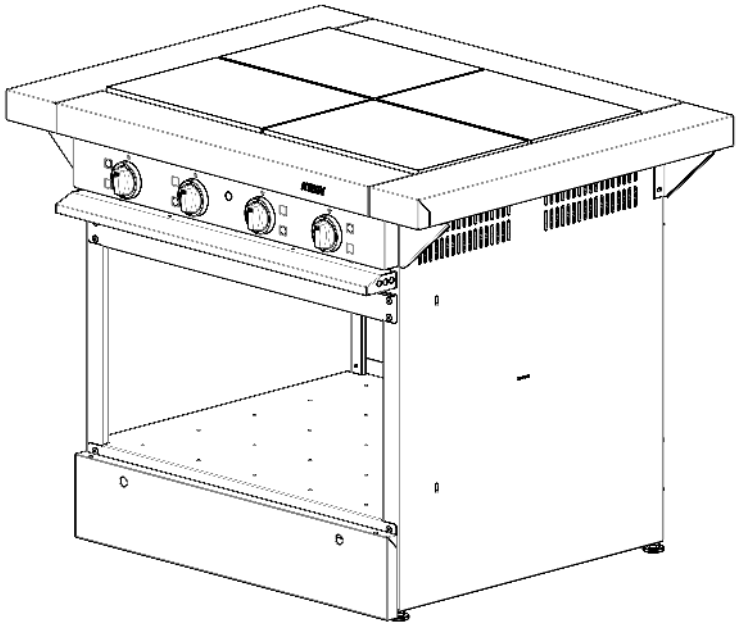


*Рис. 2. Общий вид плиты без жарочного шкафа.*

1.9. Технические характеристики плит:

Табл.2

| № | Параметры | Ед. измерения | ЭПЧ-9-4-12-06 | ЭПШЧ-9-4-18-06 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Количество конфорок | шт. | 4 | |
| 2 | Номинальная потребляемая мощность, не более | кВт | 12 | 18.5 |
| 3 | Номинальное напряжение тока | В | 380 | |
| 4 | Частота | Гц | 50 | |
| 5 | Суммарная мощность конфорок | кВт | 12 | |
| 6 | Номинальное напряжение на конфорке | В | 220 | |
| 7 | Площадь рабочей поверхности конфорок | $м^2$ | 0,48 | |
| 8 | Номинальное напряжение на ТЭНе | В | 220 | |
| 9 | Мощность внешнего ТЭНа конфорки | кВт | 1600 | |
| 10 | Мощность внутреннего ТЭНа конфорки | кВт | 1400 | |
| 11 | Общая потребляемая мощность жарочного шкафа | кВт | - | 6,4 |
| 12 | Мощность верхних ТЭНов жарочного шкафа | кВт | - | 2,6 |
| 13 | Диапазон регулирования температуры в жарочном шкафе | ° С | - | 50-270 |
| 14 | Время разогрева объёма жарочного шкафа | Мин. | - | 20-30 |
| 15 | Внутренние размеры жарочного шкафа (дина/ширина/высота) | мм | - | 670/560/390 |
| 16 | Габаритные размеры | мм | 840(1110*)x850x880 | |
| 17 | Масса, не более | кг | 75 | 140 |
| * Размер с установленными боковыми столешницами. | | | | |

# 2.Требования техники безопасности

2.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ IEC 60335-1-2015. Степень защиты IP20 по ГОСТ 14254-2015.

2.2. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35°С и относительной влажностью не более 60% при 20°С).

2.3. После хранения в холодном помещении изделие необходимо выдержать при комнатной температуре в течение 2-3 часов.

2.4. Немедленно выключайте оборудование в случае неисправности.

2.5. Все работы по устранению неисправностей должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения изделия от сети.

2.6. Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность.

2.7. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

2.8. ***Заземление плиты обязательно!***

2.9. Категорически **запрещается**:

- подключать плиту к электрической сети без учета нагрузки на сеть и без вводного защитного устройства;
- изменять электрическую схему и отключать защитные устройства;
- использовать переходники, адаптеры, розетки, удлинители и прочие изделия, не соответствующие требованиям электробезопасности;
- быстро открывать дверь жарочного шкафа: возможны сильные ожоги из-за выхода горячего воздуха;

- прикасаться к посуде с продуктами и деталям изделия голыми руками;

- помещать на наплитную поверхность и в жарочный шкаф алкоголь и легковоспламеняющиеся продукты, это может вызвать возгорание и привести к взрыву;

- оставлять легковоспламеняющиеся предметы и материалы вблизи устройства;

- устанавливать около изделия другие источники тепла;

- оставлять без присмотра работающее изделие;

- использовать изделие для обогрева помещения;

- производить санитарную обработку при включенном изделии и температуре на конфорках и в жарочном шкафе выше $60^0$С

- мыть корпус плиты струей воды, абразивными материалами и средствами;

**ВНИМАНИЕ! Для обеспечения выхода горячего воздуха всегда предварительно приоткрывайте дверь жарочного шкафа на небольшой угол и удерживайте в таком положении не менее 30 секунд.**

**ВНИМАНИЕ! В рабочем состоянии конфорки и жарочный шкаф имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.**

## 3. Подготовка к работе и порядок работы

3.1. Перед установкой проверить габаритные размеры рабочего места, точное расположение электрических подключений.

3.2. Место под установку плиты должно отвечать следующим требованиям:

- для удаления паров и запахов за пределы помещения необходимо установить плиту под вытяжкой;

- поверхность для установки плиты должна быть горизонтальная, плоская и выдерживать массу изделия с максимальной загрузкой (масса изделия указана в табл.2);

- дверь жарочного шкафа (7)(Рис. 1) должна полностью и свободно открываться;

- панели управления (5, 9)(Рис. 1) должны свободно открываться для технического обслуживания и подключения к электросети;

- вокруг плиты должно остаться свободное пространство не менее 50мм.

- расстояние до других источников тепла должно быть не менее 500 мм со всех сторон;

- расстояние до легковоспламеняющихся материалов или емкостей с воспламеняющимися жидкостями (стены, мебель, баллоны с газом и т. п.) должно быть не менее 500 мм.;

3.3. Проверьте целостность упаковки. После снятия упаковки убедитесь в целостности оборудования и комплекта поставки.

3.4. Удалите защитную пленку с внутренних и внешних поверхностей плиты. Снимите все элементы упаковки. Не применяйте инструменты, которые могут повредить поверхность.

3.5. Не допускается устанавливать плиту без опор - это нарушит циркуляцию воздуха и приведет к перегреву и повреждению изделия.

3.6. Плита должна быть выровнена с помощью уровня, регулировку производить при помощи опор.

3.7. Убедитесь, что направляющие надежно зафиксированы внутри жарочного шкафа, иначе гастроемкости или противни могут опрокинуться.

3.8. ***Электрическое соединение.***

3.8.1. Перед подключением к сети электроснабжения, следует удостовериться, что частота и напряжение соответствуют требованиям, указанным в таблице 2.

3.8.2. Подсоединение плиты к системе электропитания должно осуществляться только уполномоченным персоналом (электриком), обладающим необходимым навыком и имеющим допуск по электробезопасности не ниже III. После завершения работ должен быть заполнен акт о запуске оборудования в эксплуатацию (См. Раздел 8).

3.8.3. Осуществить подключение плиты к электросети с учетом допускаемой нагрузки. Электропитание подвести от распределительного щита через автоматический выключатель и устройство защитного отключения. Сетевой кабель в комплект поставки не входит.

3.8.4. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, обозначенный знаком «эквипотенциальность».

3.9. Панель управления верхняя представлена на рис.3

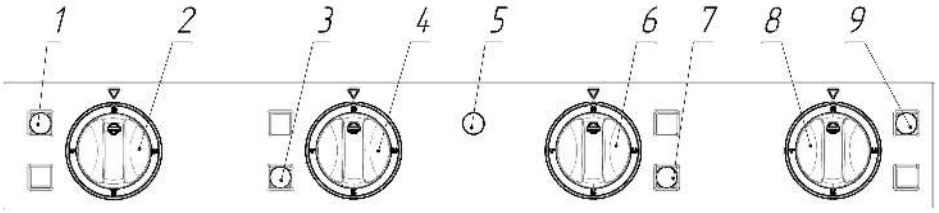



*Рис. 3. Панель управления верхняя*

1. Лампа индикации дальней левой конфорки — загорается при включении дальней левой конфорки.
2. Ручка переключателя дальней левой конфорки.
3. Лампа индикации ближней левой конфорки — загорается при включении ближней левой конфорки.
4. Ручка переключателя ближней левой конфорки.
5. Лампа «Сеть» -загорается при подаче питания на изделие.
6. Ручка переключателя ближней правой конфоркий.
7. Лампа индикации ближней правой конфорки — загорается при включении ближней правой конфорки.
8. Ручка переключателя дальней правой конфорки.
9. Лампа индикации дальней правой конфорки — загорается при включении дальней правой конфорки.

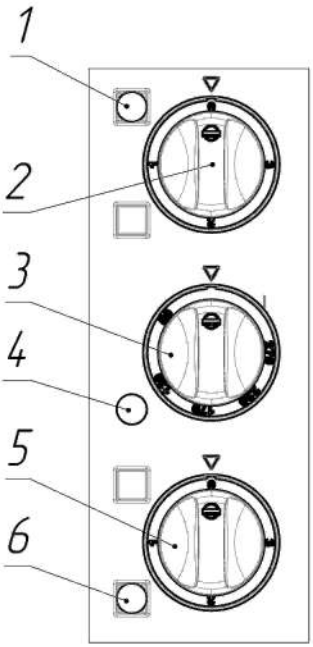
3.10. Мощностные режимы работы электроконфорки

Табл.3

| Положение переключателя | 0 | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|---|
| Мощность, Вт | 0 | 750 | 1600 | 3000 |

3.11. Панель управления нижняя (только для моделей с

жарочным шкафом) представлена на рис.4




1. Лампа индикации верхнего ТЭНа — загорается при включении верхнего ТЭНа.

2. Ручка переключателя верхнего ТЭНа.

3. Ручка терморегулятора жарочного шкафа. Позволяет устанавливать температуру приготовления (50-270 ° С)

4. Лампа индикации включения ТЭНов жарочного шкафа — загорается при включении ТЭНов жарочного шкафа.

5. Ручка переключателя нижнего ТЭНа.

6. Лампа индикации нижнего ТЭНа — загорается при включении нижнего ТЭНа.

*Рис. 4. Панель управления нижняя*

3.12. Мощностные режимы работы жарочного шкафа

Табл. 4

| Положение переключателя | 0 | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|---|
| Мощность верхнего ТЭНа, Вт | 0 | 650 | 1400 | 2600 |
| Мощность внижнего ТЭНа, Вт | 0 | 950 | 2000 | 3800 |

3.13. Схема сборки боковых столешниц (3) (Рис. 1) представлена на рис. 5

Возможна эксплуатация плиты без боковых столешниц.

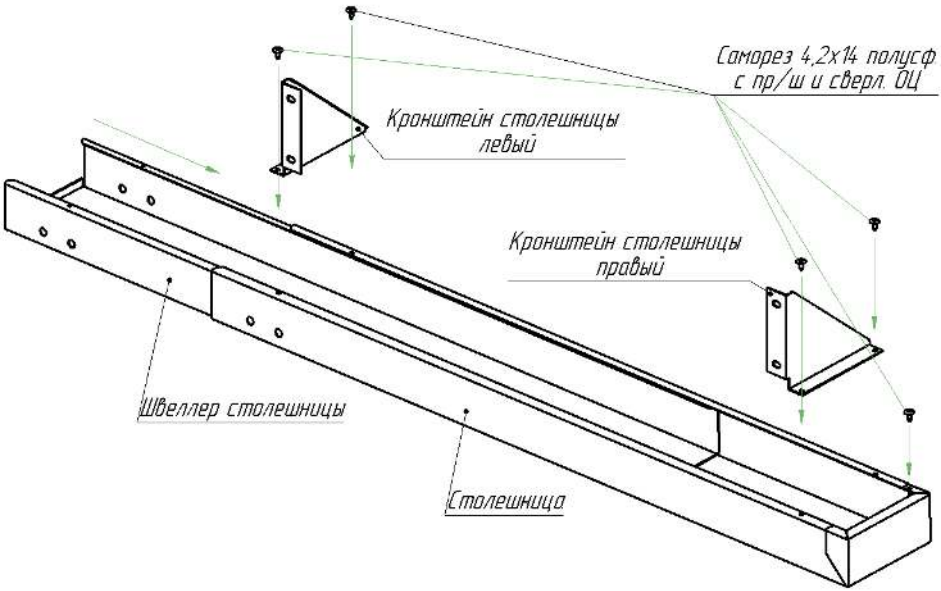
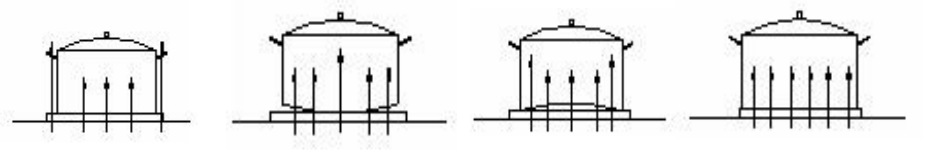



*Рис. 5. Схема сборки боковых столешниц*

3.14. ***Советы по эксплуатации плиты***

- для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок рекомендуется пользоваться кухонной посудой, имеющей ровное и плоское дно диаметром равным или несколько большего размера электроконфорки (рис.6 г). Рис. 6 а, б, в — неправильно.



а. б. в. г.

*Рис. 6. Выбор посуды.*

- приготовление пищи рекомендуется начинать на

максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше необходимо переключить нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

- объёмная обработка продуктов производится в жарочном шкафу.

- перед использованием жарочного шкафа его необходимо разогреть в течение 20-30 минут при требуемой температуре, после чего можно производить приготовление.

- приготовление продуктов в жарочном шкафу допускается не более, чем на трёх противнях. При использовании более одного противня необходимо производить перестановку по уровням (менять местами противни).

- пространство между продуктом и верхним противнем должно быть не менее 2см.

- при закладке продукта жарочный шкаф следует предварительно разогревать до температуры на 20° выше требуемой, чтобы компенсировать потери тепла при открывании двери.

- температура в различных точках жарочного шкафа приготовления может колебаться в зависимости от типа и размера продукта и объема загрузки, поэтому для получения качественного приготовления необходим визуальный контроль процесса приготовления.

- во время работы оставляйте дверь открытой как можно меньше времени;

- **Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления, могут вызвать возгорание, поэтому их нужно удалять незамедлительно.**

- запрещается солить пищу внутри жарочного шкафа. Если в камере оказалась соль, ее нужно удалить незамедлительно, так как она может повредить поверхность.

- при заполнении противней и гастроемкостей, учитывайте тепловое расширение продуктов, чтобы жидкости не проливались во время готовки и при выемке их из жарочного шкафа.

3.15. ***Первое включение.***

3.15.1. Перед первым включением плиты убедиться в отсутствии загрязнений на конфорках и в жарочном шкафу. При наличии — удалить.

3.15.2. Для включения электрической конфорки необходимо установить ручку переключателя в положение, соответствующее требуемой мощности.

3.15.3. Для включения электронагревателей жарочного шкафа необходимо установить требуемое значение температуры в жарочном шкафу ручкой терморегулятора, расположенной в центре панели управления нижней и установить требуемые значения мощности верхнего и нижнего ТЭНов. При достижении заданной температуры рабочего объема жарочного шкафа нагреватели автоматически отключаются. При уменьшении температуры ниже заданной, нагреватели включаются и циклы повторяются.

3.15.4. Включите плиту. Установите ручки переключателей конфорок в положении «1». Установите ручки переключателей верхнего и нижнего ТЭНов жарочного шкафа в положении «1» и терморегулятор на 180° С. Проверьте следующие функции:

- термостат отключает ТЭНы жарочного шкафа при достижении заданной температуры;
- конфорки нагреваются;

3.15.5. Прогрейте плиту без продуктов в течение 30 минут, чтобы удалить посторонние запахи.

3.15.6. Выключите плиту от сети и дождитесь полного ее охлаждения.

3.15.7. Протрите стенки плиты и жарочного шкафа при помощи моющего средства и теплой воды. Использование агрессивных средств строго запрещено. Остатки моющих средств тщательно удалите, протирая плиту влажной тканью. Обязательно используйте средства защиты для глаз и рук.

3.16. При первом включении возможно дымообразование в результате обгорания ТЭНов и прокаливания жарочного шкафа.

# 4.Техническое обслуживание

4.1. Для нормальной работы плиты необходимо своевременное техническое обслуживание.

4.2. Техническое обслуживание плиты разделяется на ежедневное и ежемесячное:

**4.2.1 Ежедневное** обслуживание проводится по окончании работ на плите, персоналом эксплуатирующей организации, и включает в себя:

- протирание корпуса снаружи влажной тряпкой;
- извлечение противней и направляющих из жарочного шкафа и их чистка;
- чистка жарочного шкафа приготовления для поддержания гигиены и предотвращения коррозии стали;
- после чистки для просушки необходимо оставить дверь приоткрытой.

**4.2.2 Ежемесячное** техническое обслуживание производится специализированной организацией и включает в себя:

- визуальный осмотр кабеля питания на предмет отсутствия механических и тепловых повреждений;
- проверка работоспособности ТЭНов, визуальный контроль поверхности ТЭНов на предмет наличия трещин или каверн;
- подтяжка всех электрических соединений;
- проверка защитного заземления;

4.3. Используйте неабразивные чистящие средства для очистки нержавеющей стали.

4.4. Чистка жарочного шкафа:

- выключите изделие и дождитесь полного остывания;
- удалите направляющие и произведите их чистку отдельно.
- для чистки камеры используйте теплую воду с моющим средством.
- произвести очистку жарочного шкафа в соответствии с инструкцией моющего средства;
- тщательно удалить все остатки моющего средства и просушить.

4.5. При наличии отложений грязи рекомендуется использовать пластиковую щетку или мягкую губку с моющим средством и теплой водой.

4.6. Перед выполнением любых действий устройство должно быть отключено от электропитания и охлаждено.

4.7. После проведения обслуживания убедитесь, что подключение электричества выполнено надлежащим образом.

***4.8. Руководство по эксплуатации плиты или ее копия*** всегда должна находиться поблизости от изделия, чтобы обслуживающий персонал в любой момент мог ей воспользоваться.

## 5. Гарантийные обязательства

5.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

5.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

5.2.1. при отсутствии акта ввода в эксплуатацию (см. Пункт 8);

5.2.2. при наличии в оборудовании механических повреждений;

5.2.3. при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;

5.2.4. при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;

5.2.5. при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;

5.2.6. при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;

5.2.7. при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);

5.2.8. при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;

5.2.9. при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;

5.2.10. при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;

5.2.11. при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;

5.2.12. при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

5.3. Гарантийные обязательства не распространяется на силиконовый уплотнитель.

5.4. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

5.5. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС:

**http://atesy.ru/service/**

## 6. Транспортирование и хранение

6.1. Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

6.2. Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150 в упаковке предприятия-изготовителя.

## 7.Возможные неисправности и способы их устранения.

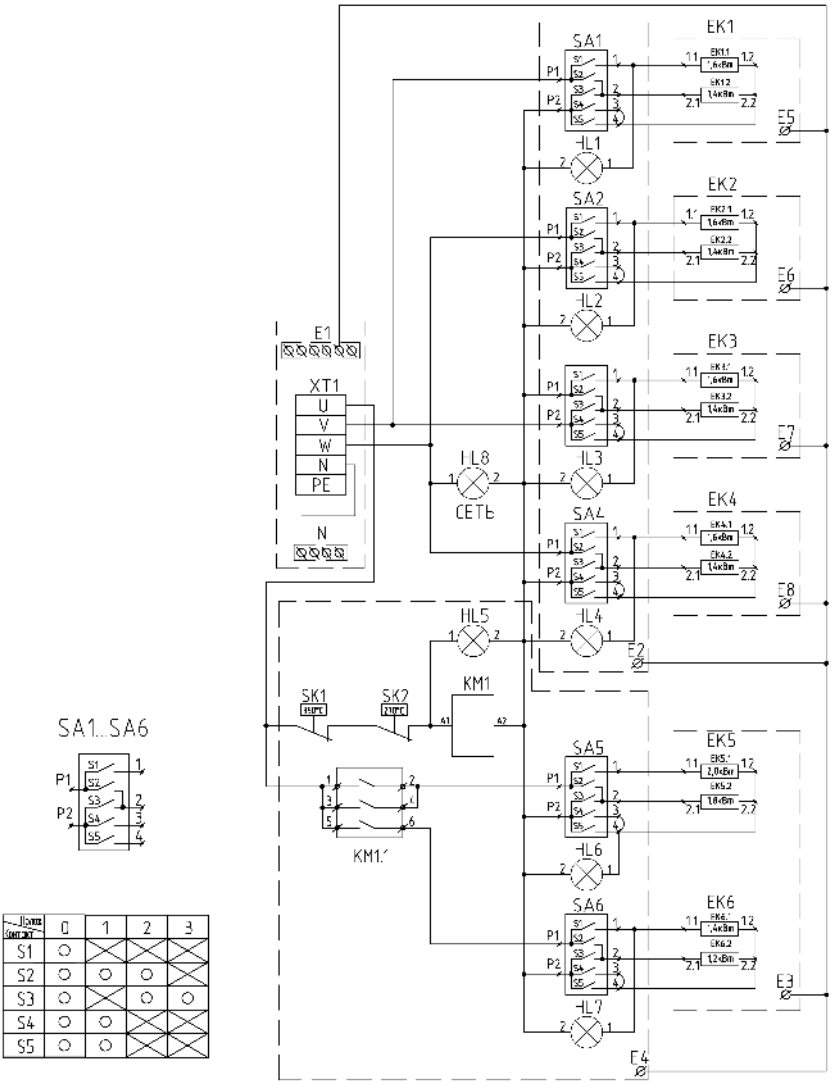
При возникновении неисправностей необходимо вызвать аттестованного специалиста, обладающего необходимым навыком и имеющего допуск по электробезопасности не ниже III для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 5.

Табл.5

| ***Вид неисправности, внешнее проявление*** | ***Вероятная причина*** | ***Способы устранения*** |
|---|---|---|
| 1. Устройство защитного отключения и пакетный переключатель в рабочем положении, лампа «Сеть» не горит | плита не подключена к источнику электропитания | подключить плиту к источнику электропитания |
| | отсутствует напряжением в сети | проверить наличие напряжения в сети |
| | вышла из строя лампа «Сеть» | заменить лампу |
| 2.Конфорка не нагревается, пакетный переключатель в рабочем положении, сигнальная лампа работы конфорки горит | вышли из строя ТЭНы конфорки | заменить ТЭН конфорки; |
| | ослабло крепление проводов к ТЭНам конфорки | затянуть крепление провода к ТЭНам конфорки |
| | вышел из строя пакетный переключатель | заменить пакетный переключатель |
| 3. Переключатель в положении «1» конфорка не нагревается, в «3» положении нагревается слабо, сигнальная лампа горит | вышел из строя один из ТЭНов конфорки | заменить ТЭН |
| | вышел из строя пакетный переключатель | заменить пакетный переключатель |

| | | |
|---|---|---|
| 5.*Для ЭПШЧ* Жарочный шкаф не нагревается, терморегулятор и переключатели в рабочем положении, сигнальная лампа работы ТЭНов не горит | вышел из строя терморегулятор | заменить терморегулятор |
| | вышел из строя пакетный переключатель | заменить пакетный переключатель |
| | вышел из строя пускатель | заменить пускатель |
| | сработало защитное устройство | проверить состояние расцепителя. Выявить неисправный элемент, при необходимости заменить. |
| 6. *Для ЭПШЧ* Жарочный шкаф не нагревается, пакетный переключатель в рабочем положении, сигнальная лампа работы ТЭНов горит | вышли из строя ТЭНы шкафа | заменить ТЭН жарочного шкафа |
| | ослабло крепление проводов к ТЭНам конфорки | затянуть крепление провода к ТЭНам шкафа |
| | вышел из строя пакетный переключатель | заменить пакетный переключатель. |
| 7. *Для ЭПШЧ* Неравномерно пропекаются хлебобулочные изделия. | вышел из строя один из ТЭНов жарочного шкафа | заменить ТЭНы жарочного шкафа |
| | вышел из строя пакетный переключатель | заменить пакетный переключатель |

## Схема электрическая принципиальная.




| | 0 | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|---|
| S1 | ○ | | | |
| S2 | ○ | ○ | ○ | |
| S3 | ○ | | ○ | ○ |
| S4 | ○ | ○ | | |
| S5 | ○ | ○ | | |

*Рис.7 Схема электрическая принципиальная ЭПШЧ-9-4-18-06.*

Табл.6

| Обозн. | Наименование | Кол. |
|---|---|---|
| E1-E8 | Клеммы (болты М6) заземления | 8 |
| EK1-EK4 | Конфорка электрическая КЭТ-0,12/3,0 кВт | 4 |
| EK5 | ТЭН-247/264-А-9,0/3,8Т220 ЛК9.48.100.003 | 1 |
| EK6 | ТЭН-217/264-А-6,7/2,6Т220 ЛК9.48.100.004 | 1 |
| HL1-HL8 | Лампа 09 зеленого цвета | 7 |
| KM1 | Контактор LC1E1810M5 Schneider Electric | 1 |
| SA1-SA6 | Переключатель ПМЭ-16-23 426000УХЛ(н) | 6 |
| SK1 | Термоограничитель аварийный 350С°, 16А, 250V | 1 |
| SK2 | Терморегулятор 50-270С°, 20А, 250V | 1 |
| N | Нулевая шина TDM в изоляторе, 6х9мм, 6 групп SQ0801-0017 | 1 |
| XT1 | Клеммный блок КБ63-5 | 1 |

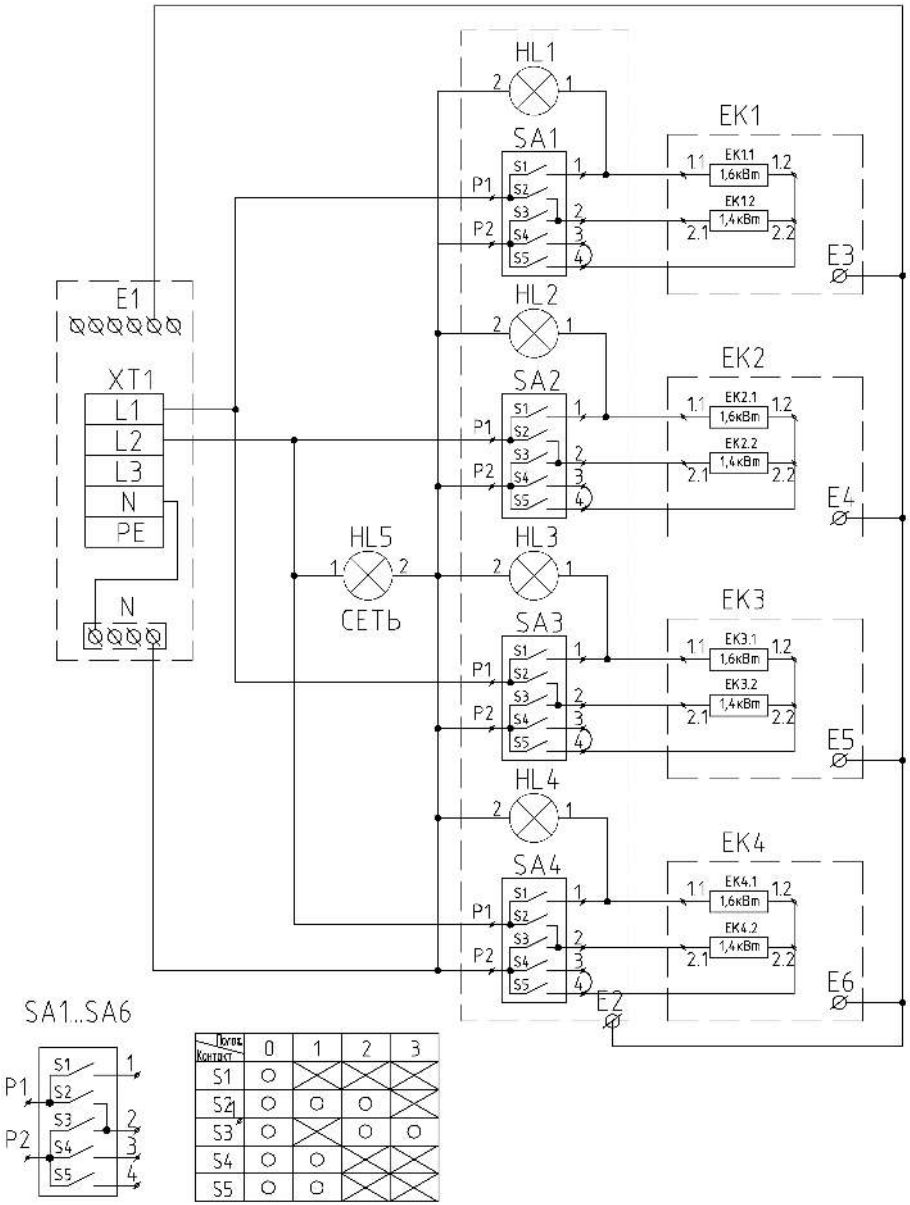



*Рис.8 Схема электрическая принципиальная ЭПЧ-9-4-12-06.*

Табл.7

| Обозн. | Наименование | Кол. |
|---|---|---|
| E1 | Шина нулевая TDM SQ0801-0058 | 1 |
| E2-E6 | Клеммы (болты М6) заземления | 5 |
| EK1-EK4 | Конфорка электрическая КЭТ-0,12/3,0 кВт | 4 |
| HL1-HL5 | Лампа 09 зеленого цвета | 5 |
| SA1-SA4 | Переключатель ПМЭ-16-23 426000УХЛ(н) | 4 |
| N | Нулевая шина TDM в изоляторе, 6х9мм, 6 групп SQ0801-0017 | 1 |
| XT1 | Клеммный блок КБ63-5 | 1 |

***Приложение 2***

## *Общий вид и схемы подключений.*

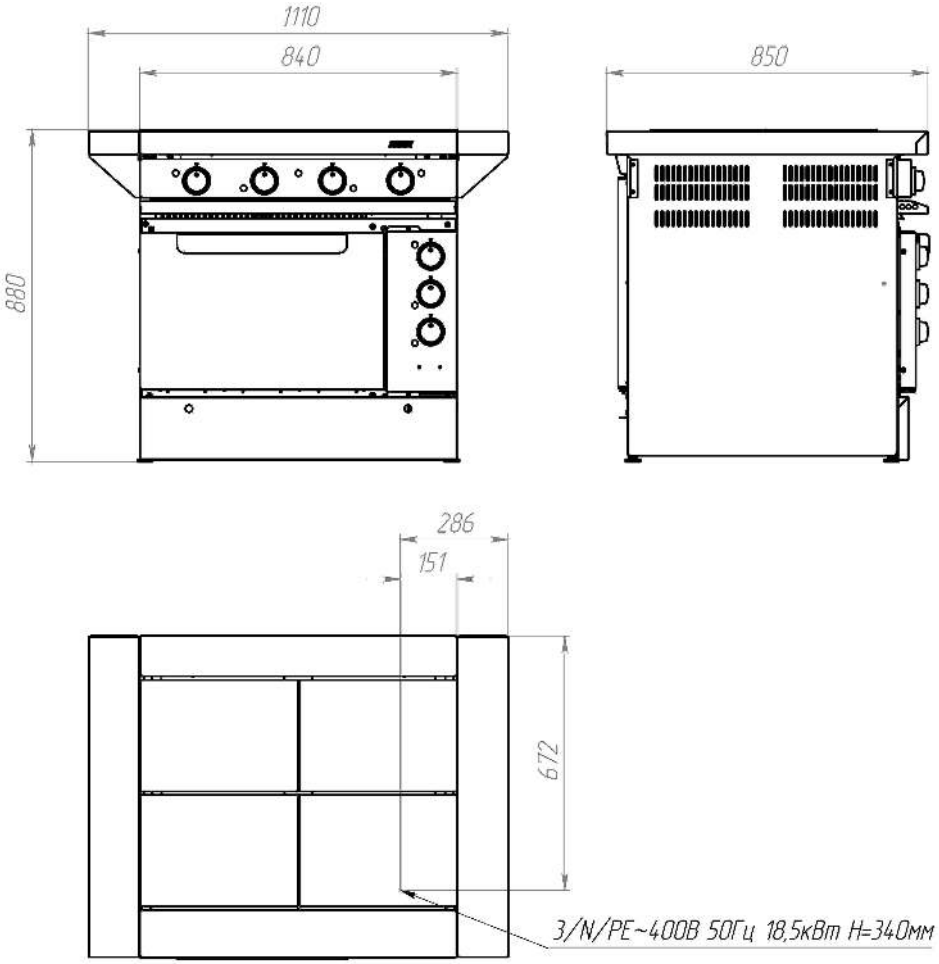



*Рис.9 Габариты и схема подключений ЭПШЧ-9-4-18-06.*

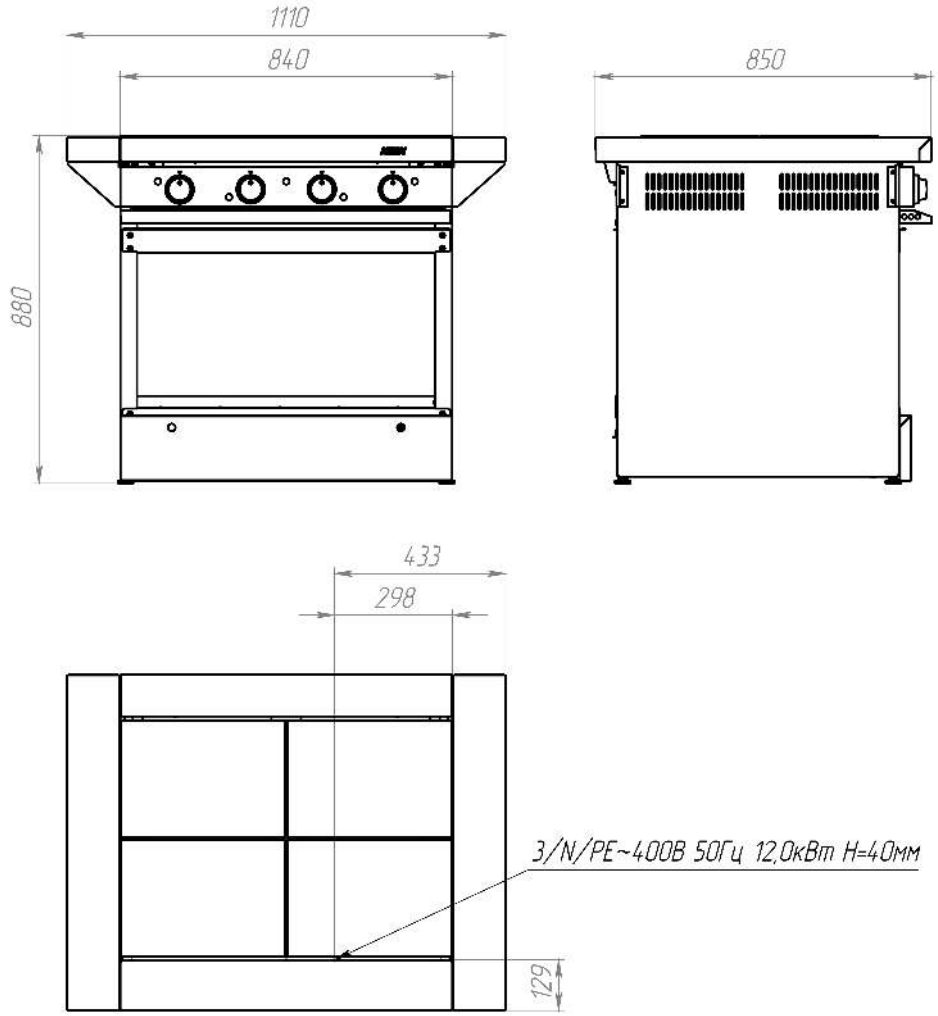



*Рис.9 Габариты и схема подключений ЭПЧ-9-4-12-06.*

## *8.Акт о запуске оборудования в эксплуатацию.*

Изделие «Плита «ТРАДИЦИЯ»

ЭПЧ-9-4-12-06 [ ] ЭПШЧ-9-4-18-06 [ ]

Заводской номер _____

Дата выпуска «___»_____ 20___ г.

Место установки _____

_____

_____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___»_____ 20___ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

_____

_____

(наименование организации, телефон)

| | |
|---|---|
| Специалист, производивший ввод в эксплуатацию | Представитель владельца изделия |
| _____ | _____ |
| (должность) | (должность) |
| _____ | _____ |
| (подпись) | (подпись) |
| _____ | _____ |
| (инициалы, фамилия) | (инициалы, фамилия) |
| «___»_____ 20___ г. | «___»_____ 20___ г |

# 9.Комплект поставки

| № п/п | Наименование | Количество |
|---|---|---|
| 1 | Электроплита | 1 шт. |
| 2 | Регулируемые опоры | 4 шт. |
| 3 | Болт М6х14 | 8 шт. |
| 4 | Шайба 6.04.016 | 8 шт. |
| 5 | Шайба 6.65Г | 8 шт. |
| 6 | Саморез 4,2х14 | 12 шт. |
| 7 | Столешница | 2 шт. |
| 8 | Кронштейн столешницы правый | 2 шт. |
| 9 | Кронштейн столешницы левый | 2 шт. |
| 10 | Швеллер столешницы | 2 шт. |
| 11 | Защитный поддон | 1 шт. |
| 12 | Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 13 | Упаковка | 1 шт. |
| | Только для ЭПШЧ | |
| 14 | Противень гастронормированный Н=20 | 1 шт. |
| 15 | Противень гастронормированный Н=40 | 1 шт. |
| 16 | Направляющие противней | 2 шт. |
| 16 | Экран нижнего ТЭНа жарочного шкафа | 1 шт. |
| 18 | Экран верхнего ТЭНа жарочного шкафа | 1 шт. |

# 10.Свидетельство о приемке

Плита «ТРАДИЦИЯ» ЭПЧ-9-4-12-06 [ ]

ЭПШЧ-9-4-18-06 [ ]

зав.№_____, соответствует техническим условиям ТУ 27.51.28-018-34845810-2022 и признан годной для эксплуатации.
Дата выпуска_____20__ г

Принято ОТК. М.П.

®
**ATESY**
***140000, Россия, Московская область,***
***г. Люберцы, ул. Красная, д. 1***
***т/ф: (495) 995-95-99***

**info@atesy.info** **www.atesy.ru**