РОССИЯ

Ванны моечные ВМО

серии ЭКОНОМ и СТАНДАРТ

П А С П О Р Т

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2023 г.

ТУ 5151-015-64046643-2013

1. Назначение

Ванны моечные ВМО применяются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, продуктов, инвентаря и т.п. Ванны могут быть односекционными (ВМО-1), двухсекционными (ВМО-2) и трехсекционными (ВМО-3).

2. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	ВМО1-380	ВМО1-430	ВМО1-480	ВМО1-530	ВМО1-630	ВМО1-700	ВМО2-380	ВМО2-430	ВМО2-480	ВМО2-530	ВМО2-630	ВМО2-700	ВМО3-430	ВМО3-480	ВМО3-530	ВМО3-630	ВМО3-700
		Кол-во шт.																
1	Ванна моечная	1																
2	Ноги	4																
3	Профиль продольный верхний с пазом	2																
4	Профиль поперечный верхний	2						3						4				
5	Профиль продольный нижний	2																
6	Профиль поперечный нижний	2																
7	Профиль декоративный	-						2						4				
8	Профиль поддержки ванны	2						4						6				
9	Упаковка	1																
10	Крепеж (комплект)	1																
11	Паспорт (инструкция по сборке)	1																

3. Технические характеристики изделий

Ванна моечная серии ЭКОНОМ имеет сварную емкость из нержавеющей стали марка AISI 430 толщиной 0,5 — 0,6 мм. Каркас ванны изготавливается из уголка и профиля оцинкованной или нержавеющей стали. Ванна моечная серии СТАНДАРТ имеет сварную емкость из нержавеющей стали марка AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,8 мм. Каркас ванны изготавливается из уголка и профиля оцинкованной или нержавеющей стали. Все ванны имеют отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Ножки ванн снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

Ванны не предназначены для технологических операций, связанных с ударными нагрузками или длительного хранения грузов. Максимальная кратковременная распределенная нагрузка на секцию ванны моечной не должна превышать значения указанного в таблице ниже.

Наименование	Размеры емкости, ДхШхВ	Максимальная распределенная нагрузка на 1 секцию, кг	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
			длина	ширина	высота	
1-секционные						
ВМО1-380	380х380х250	40	480	480	870 (890)	5,5
ВМО1-430	430х430х300	60	530	530		6,5
ВМО1-480	480х480х400	100	580	580		7,5
ВМО1-530	530х530х400	125	630	630		9
ВМО1-630	630х630х400	175	730	730		10,5
ВМО1-700	700х700х400	215	800	800		12,0
2-секционные						
ВМО2-380	380х380х250	40	920	480	870 (890)	13,5
ВМО2-430	430х430х300	60	1020	530		15,5
ВМО2-480	480х480х400	100	1120	580		24,0
ВМО2-530	530х530х400	125	1220	630		23
ВМО2-630	630х630х400	175	1420	730		32,5
ВМО2-700	700х700х400	215	1560	800		36,0
3-секционные						
ВМО3-380	380х380х250	40	1360	480	870 (890)	20,5
ВМО3-430	430х430х300	60	1500	530		22,5
ВМО3-480	480х480х400	100	1650	580		38,0
ВМО3-530	530х530х400	125	1800	630		42,0
ВМО3-630	630х630х400	175	2100	730		50,0
ВМО3-700	700х700х400	215	2310	800		56,0

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

Ванны моечные 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 моек необходимо произвести регулировку опор. 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.

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.

5. Хранение и транспортировка

Хранение моек должно осуществляться в транспортной таре завода изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69.

Упакованную мойку допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Погрузка и разгрузка мойки из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

6. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие ванны моечной всем требованиям технического условия ТУ 5151-015-64046643-2013 при соблюдении условий транспортирования, хранения, и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации ванн моечных серии ЭКОНОМ - 6 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок эксплуатации ванн моечных серии СТАНДАРТ - 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы мойки не менее 5 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 мойка 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.

Дополнительные сведения о товаре

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»
   юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7
   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	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00; +7 (988) 594-86-06; +7 (861) 241-10-29 service@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 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. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12	ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00	kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87	nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79	rnd@zavod-pt.ru rnd3@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94	saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79	stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13	volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, д. 54	+7 (843) 226-87-84	kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50	moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74	orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17	samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Масленникова, д. 10	+7 (3812) 20-90-77	omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06	vobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 +7 (989) 852-13-99	tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru –мебель и магазиностроение storchak@zavod-pt.ru - посуда at@zavod-pt.ru – онлайн-кассы и автоматизация zip@zavod-pt.ru – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (918) 240-03-96	zakaz3@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15	nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13	ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17	spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25	sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36	ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	ул.Муратбаева 63 (угол улицы Макатаева)	+7(727) 351-64-33 +7(727) 351-60-61	kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70	kg6@zavod-pt.ru kg3@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 12 лит.З	+7 (978) 972-42-99	krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru
г. Ташкент	Яккасарайский р-н, ул. Чупаната, 43	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73	uz@zavod-pt.ru