РОССИЯ

Ванна моечная цельнотянутая с рабочей поверхностью серия ПРОФИ арт. СРО+ВМОц и Ванна моечная цельнотянутая серия ПРОФИ арт. ВМОц

П А С П О Р Т

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2024.

(ТУ 5151-015-64046643-2013)

1. Назначение

Ванна моечная цельнотянутая с рабочей поверхностью серии ПРОФИ СРО+ВМОц и ванна моечная цельнотянутая серии ПРОФИ ВМОц применяются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, продуктов и инвентаря.

2. Комплект поставки

№	Наименование	СРО+ВМОц с рабочей поверхностью	ВМОц
1	Ванная моечная цельнотянутая	1	1
2	Комплект из 4 ножек	1	1
3	Обвязка (4 боковые панели)	4	5
4	Крепеж(комплект)	1	1
5	Паспорт	1	1

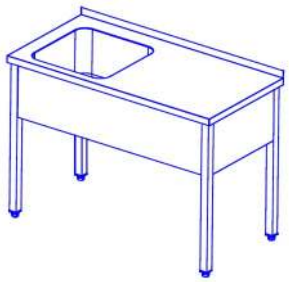
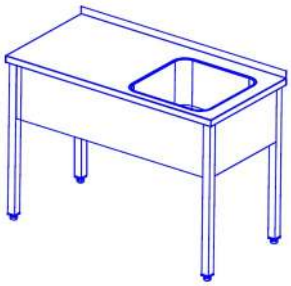
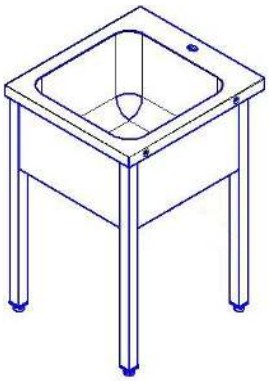
3. Характеристики изделий

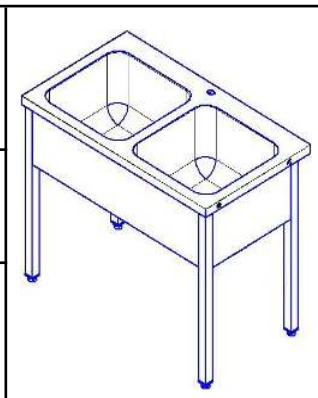
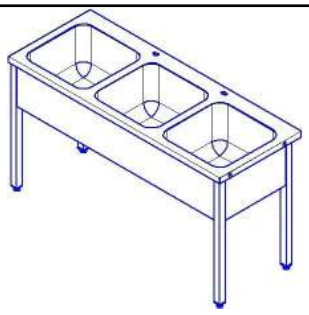
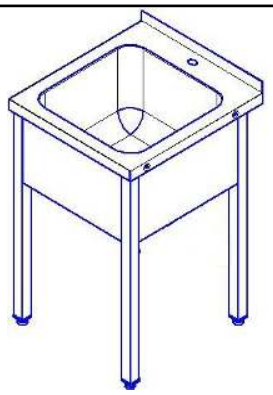
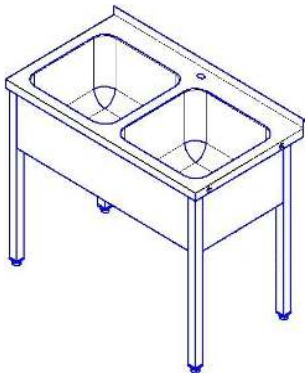
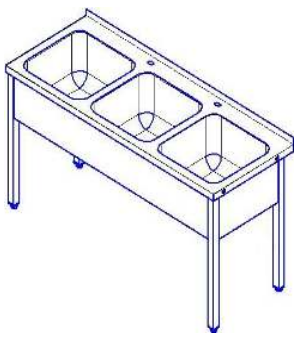
3.1 Характеристики СРО+ВМОц

Ванны моечные с рабочей поверхностью серии ПРОФИ СРО+ВМОц имеют разборную конструкцию и состоят из четырех ножек, столешницы, передней, задней и боковой обвязки. Столешница, передняя, задняя и боковая обвязка изготовлены из нержавеющей стали марки 12Х17(AISI 430) толщиной 0,8 мм. Столешница усилена листом ЛДСП толщиной 16 мм и имеет борт высотой 40мм. Ножки выполнены из нержавеющей трубы 40х40 мм. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.

3.2 Характеристики ВМОц, ВМОцб.

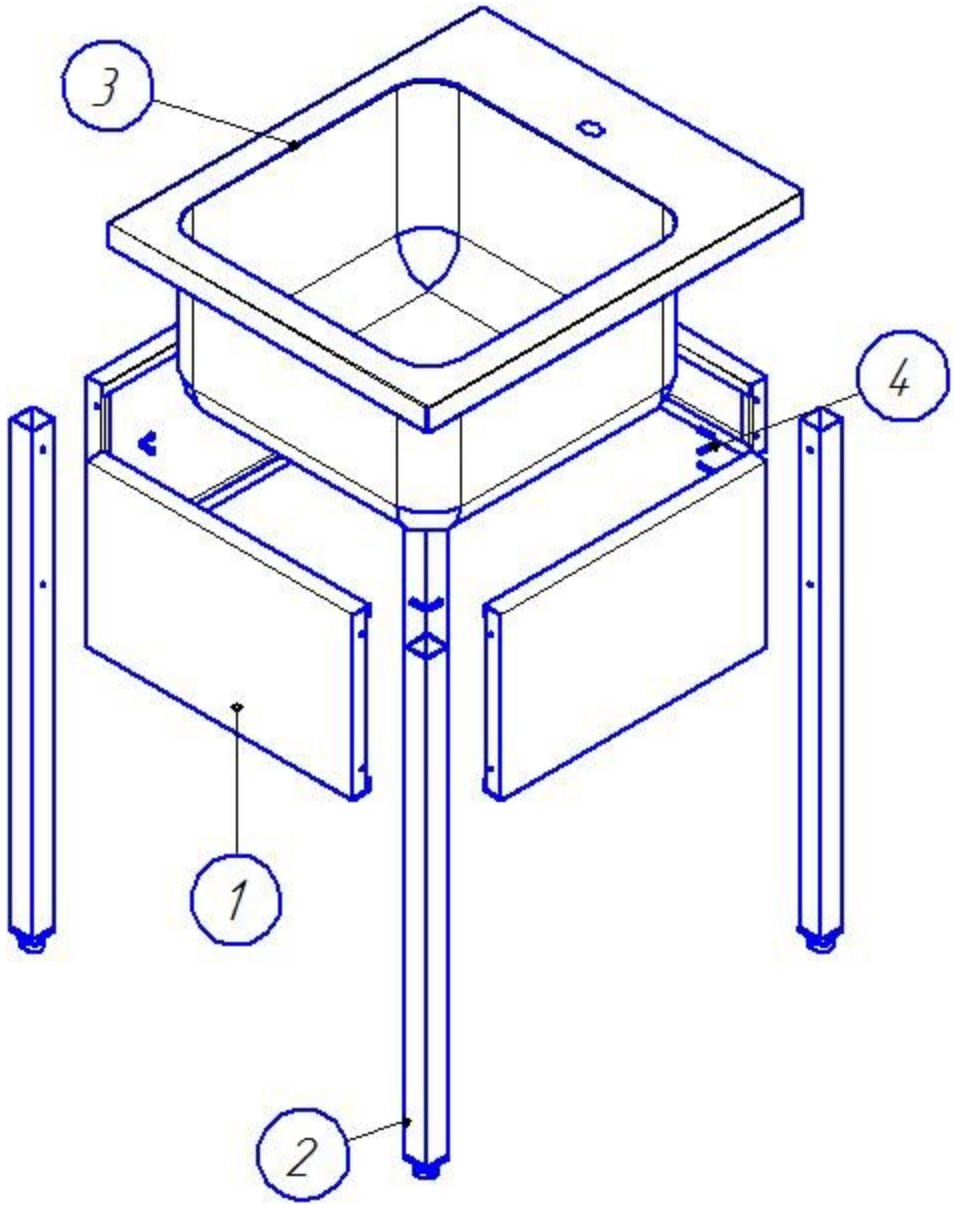
Ванны моечные цельнотянутые серии ПРОФИ ВМОц имеют разборную конструкцию и состоят из четырех ножек, столешницы, передней, двух задних и боковых обвязок. Ванны моечные цельнотянутые могут быть с бортом и без борта. Высота борта 40мм. Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки **08Х18Н10(**AISI 304) толщиной 1,0 мм. Столешница усилена листом ЛДСП толщиной 16 мм. Емкость изготовлена из стали марки **08Х18Н10(**AISI 304) толщиной 0,8 мм Передняя, задние и боковые обвязки изготовлены из нержавеющей стали марки 12Х17(AISI 430) толщиной 0,8 мм. Ножки выполнены из нержавеющей трубы 40х40 мм. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.

Наименование	Изображение	Габаритные размеры, мм			Размер емкости, мм	Масса, кг
		длина	ширина	Высота до рабочей поверхности		
СРО12/7ПНТ+ ВМОц1-500Л		1200	700	870(890)	500х500х300 1 шт.	30,5
СРО15/7ПНТ+ ВМОц1-500Л		1500	700			35,6
СРО12/7ПНТ+ ВМОц1-500П		1200	700		500х500х300 1 шт.	30,5
СРО15/7ПНТ+ ВМОц1-500П		1500	700			35,6
ПРОФИ ВМОц1-400ПНТ		500	600	870(890)	400х400х300 1 шт.	17,2
ПРОФИ ВМОц1-500ПНТ		600	700		500х500х300 1 шт.	20,1
ПРОФИ ВМОц1-600ПНТ		700	700		600х500х300 1 шт.	21,8

ПРОФИ ВМОц2-400ПНТ		950	600		400х400х300 2 шт.	24,5
ПРОФИ ВМОц2-500ПНТ		1150	700		500х500х300 2 шт.	30,7
ПРОФИ ВМОц2-600ПНТ		1350	700		600х500х300 2 шт.	33,5
ПРОФИ ВМОц3-400ПНТ		1495	600		400х400х300 3 шт.	30
ПРОФИ ВМОц3-500ПНТ		1700	700		500х500х300 3 шт.	40,4
ПРОФИ ВМОц3-600ПНТ		2000	700		600х500х300 3 шт.	44,9
ПРОФИ ВМОцб1-400ПНТ		500	600		400х400х300 1 шт.	17,8
ПРОФИ ВМОцб1-500ПНТ		600	700		500х500х300 1 шт.	20,5
ПРОФИ ВМОцб1-600ПНТ		700	700		600х500х300 1 шт.	22,2
ПРОФИ ВМОцб2-400ПНТ		950	600		400х400х300 2 шт.	25
ПРОФИ ВМОцб2-500ПНТ		1150	700	870(890)	500х500х300 2 шт.	31,5
ПРОФИ ВМОцб2-600ПНТ		1350	700		600х500х300 2 шт.	34,3
ПРОФИ ВМОцб3-400ПНТ		1495	600		400х400х300 3 шт.	30,5
ПРОФИ ВМОцб3-500ПНТ		1700	700		500х500х300 3 шт.	41,5
ПРОФИ ВМОцб3-600ПНТ		2000	700		600х500х300 3 шт.	46,2

4. Порядок сборки

1) Распаковать изделие
2) Снять защитную пленку со всех поверхностей
3) Установить стол (3) столешницей на гладкую чистую поверхность
4) Вставить ножки(2) и панели(1) скрепив их винтами М5(4) между собой
5) Удалить защитную полосу двухстороннего скотча.
6) Установить каркас в столешницу.
7) Установить стол в сборе на предусмотренное место и регулировочными опорами установить горизонтальное положение стола. Приобрести и установить, в прямоугольное отверстие смеситель, сифон в мойку подключить к водопроводной трубе и проверить на герметичность. Потеки не допускаются .



5. Условия эксплуатации

Подставки могут эксплуатироваться в закрытых и открытых помещениях в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом должно исключаться прямое воздействие на них атмосферных осадков.

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, но не реже одного раза в неделю, должна быть предусмотрена санитарная обработка их поверхностей теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств. После санитарной обработки, поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены.

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 кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕН-НОСТИ 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.

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

6. Транспортировка и хранение

Хранение изделия должно осуществляться в транспортной таре с завода изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69. Упакованное изделие допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Погрузка и разгрузка изделия из транспортных средств должна производится осторожно, не допуская ударов и толчков.

7. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие ванны моечной с рабочей поверхностью всем требованиям ТУ 5151-015-64046643-2013 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 не менее 3 лет.

В течении 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.

Гарантия не распространяется на случаи, когда изделие вышло 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.

8. Свидетельство о приемке

Ванна моечная цельнотянутая с рабочей поверхностью серии ПРОФИ СРО+ВМОц и ванна моечная цельнотянутая серии ПРОФИ ВМОц соответствует техническим условиям ТУ 5151-015-64046643-2013 и признана годной к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

9. Свидетельство об упаковке

ТУ 5151-015-64046643-2013 упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

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	ул. Ростовское шоссе, 68/1	+7 (861) 241-17-00 +7 (989) 800-91-83 +7 (861) 241-10-29 service@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт.	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, 30	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. 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. Енисейская, 1Г (1Б к4)	+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 (918) 290-25-85	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) 753-34-34 +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	Учтепинский район, улица Фархадская, 8 блок	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73	uz@zavod-pt.ru