iterma

TM05

Шкафы пекарские серии PI



ПАСПОРТ

(руководство по эксплуатации)

1093.00.000-01 ПС

Ярославль



Шкаф пекарский PI-804I



Шкаф пекарский PI-604



Шкаф пекарский PI-503

Шкафы пекарские серии PI предназначены для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Небольшие размеры и отличная теплоизоляция позволяют устанавливать шкаф в кафе, бистро, магазинах и т.д. Имеется внутреннее освещение шкафов галогенными лампами, возможность ручной установки времени приготовления в диапазоне 0 – 60 мин, возможность ручной инжекции пара (для моделей с данной функцией, см. таблицу 1).

Шкафы пекарские в зависимости от модели имеют направляющие для установки гастроёмкостей и листов пекарских различных типоразмеров.

Некоторые модели (см. табл. 1) имеют универсальные направляющие, которые позволяют использовать как пекарские листы 600 х 400 мм, так и гастроёмкости размерностью GN 1/1 (глубиной не более 65 мм).

Шкафы пекарские могу устанавливаться на расстоечный шкаф или на подставку из нержавеющей стали производства «Итерма» (размерность расстоечного шкафа или подставки определяется моделью шкафа пекарского)..

Приобретая шкаф пекарский серии PI, внимательно ознакомьтесь с требованиями настоящего паспорта и инструкцией по эксплуатации, изложенной в данном паспорте. Это позволит Вам успешно использовать его в Вашем бизнесе.

Предприятие - изготовитель 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.

1. Общие указания

1.1. Шкаф пекарский серии PI работает от электрической сети напряжением 230 В ±10% переменного тока с частотой 50/60 Гц с наличием заземляющего провода.

В зависимости от модели шкафа возможно требуется подключение к водопроводной сети с давлением воды от 50 до 300 кПа.

* Подключение изделия к системе холодного водоснабжения должно производиться с использованием фильтров грубой и тонкой очистки, также необходимо установить кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

Дополнительно необходимо устанавливать умягчитель воды, обеспечивающий жёсткость воды подаваемой в оборудование 7 – 12 dF.

1.2. Аппарат предназначен для установки в помещениях с температурой не ниже +10ºС и относительной влажностью 60 % при температуре + 20ºС. Рекомендуется устанавливать шкаф пекарский в хорошо вентилируемом помещении на расстоянии не менее 10 см от стены. Размещение задней стенки должно обеспечивать лёгкий доступ для подключения к энергосети, а также подвод воды, слив в канализацию и отвод горячего воздуха от вентилятора охлаждения.

1.3. Шкаф пекарский серии PI устанавливается и подключается к электрической и водопроводной сетям соответствующими специалистами, имеющими допуск для проведения соответствующих работ.

1.4. Оборудование должно устанавливать на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

Оберегайте изделие от небрежного отношения и ударов.

1.5. Электропитание подводится на блок зажимов на сетевой колодке от распределительного щита через отдельный автоматический выключатель (20…25 А) согласно соответствующей схеме подключения на сетевой колодке изделия для напряжения 230В.

Рекомендуется производить электроподключение с использованием УЗО.

Электроподключение оборудования должно производиться согласно требованиям, указанным на сетевой колодке и шильде изделия, находящихся на задней панели. Схема подключения см. Приложение 1.

Применение всех рекомендуемых и необходимых компонентов при подключении изделия и использование всех рекомендаций при монтаже, подключении и во время эксплуатации позволит продлить срок службы Вашего оборудования.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением предписаний в настоящем паспорте, либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

2. Технические характеристики

Таблица 1. Технические характеристики шкафов пекарских серии PI.

Наименование параметра	Значение параметра		
	PI-804I	PI-604	PI-503

Габаритные размеры, мм: ширина глубина (с учётом всех выступающих элементов) высота (на опорах)	 800 670(760) 550 (620…635)	 600 554 (630) 481	 500 479 (557) 411
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,6	3,0	2,6
Номинальное напряжение, В	230		
Род тока	переменный		
Температура внутренней камеры, °С	0…280	0…260	0…260
Максимальное количество пекарских листов или гастроёмкостей размерностью GN1/1 (глубиной не более 65 мм)	4	4*	3**
Расстояние между уровнями, мм	75	70	70
Максимальная нагрузка на один уровень, кг	5	3	2
Количество вентиляторов во внутренней камеры, шт	2	1	1
Функция ручной подачи воды	+	-	-
Масса, кг	63,5	35,3	25,4

*** применяются листы пекарские размерностью 460х330 мм**

**** применяются листы пекарские размерностью 342х242 мм**

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Шкафы пекарские серии PI выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Шкаф пекарский серии PI необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электропроводки. Не допускается эксплуатация шкафа с поврежденными корпусными деталями или электроподводкой.

3.4. Перед эксплуатацией необходимо убедиться в герметичности подводящих трубопроводов.

3.5. **ВНИМАНИЕ!** Все работы, связанные с техническим обслуживанием, ремонтом и монтажом, производятся при остывшей внутренней камере и на шкафе отключенном от электросети. Работы проводятся только специалистами специализированной организации.

1	Каркас	8	Клапан соленоидный (Подключение воды – штуцер 3/4")****
2	Дверь	9	Слив воды (труба Ø 25 мм)****
3	Панель управления	10	Эквипотенциальное заземление
4	Ножка (опора)*	11	Ручка управления таймером
5	Зона отвода пара**	12	Ручка управления термостатом
6	Вентилятор охлаждения***	13	Кнопка ручной подачи воды****
7	Колодка клеммная	14	Лампа индикации работы термостата

4. Устройство изделия (см. Рис. 1)

* шкаф модели PI-804I комплектуется регулируемыми опорами, шкафы модели PI-604 и PI-503 комплектуются нерегулируемыми опорами.

** зона отвода пара в зависимости от модели может располагаться в другой части задней панели.

*** вентилятор охлаждения в зависимости от модели может располагаться в другой части изделия.

**** клапан соленоидный, слив воды и кнопка ручной подачи воды входят в состав шкафов, имеющих функцию ручной подачи воды (см. табл. 1).

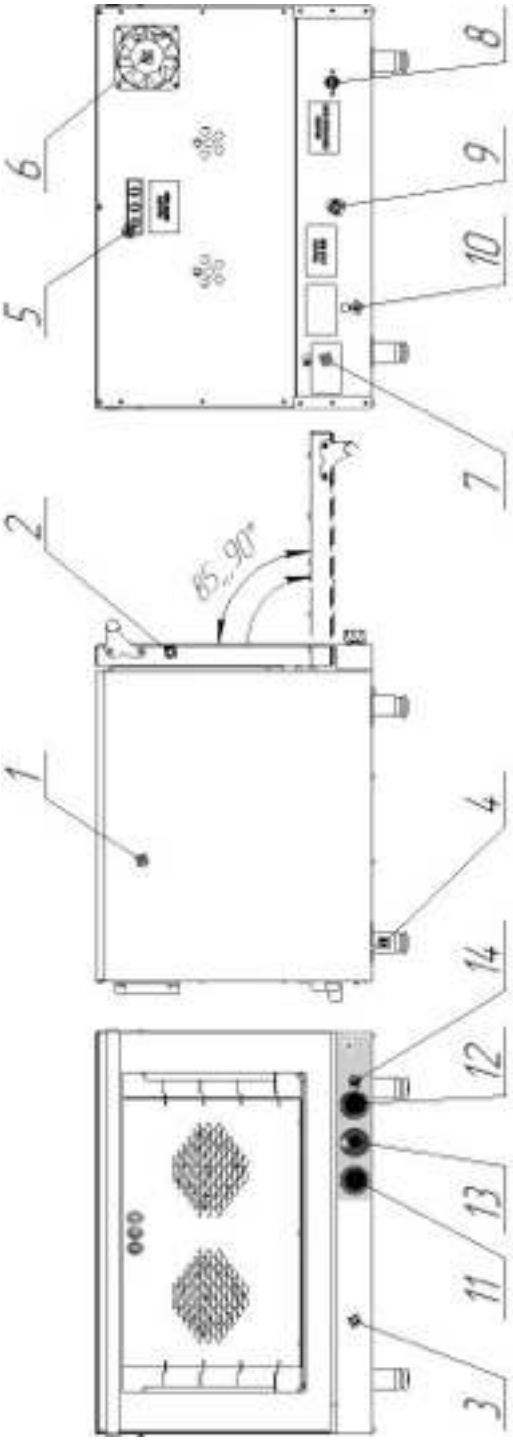


Рисунок 1

Шкаф пекарский серии PI состоит из следующих основных частей:

Каркас (1) содержит боковые панели, дно, крышу, заднюю панель и внутреннюю камеру.

В нижней части каркаса (на дне) находятся вентиляционные отверстия (спереди шкафа и по бокам – в зависимости от модели). Во время эксплуатации перекрывание данных отверстий не допускается.

Дверь (2) со стёклами для визуально контроля процесса приготовления пищи. Дверь имеет два стекла для максимального исключения получения ожогов при эксплуатации. Открывание двери производится движением ручки на себя. Во время работы открывание двери следует производить медленно, чтобы уменьшить попадание горячего воздуха на потребителя.

Панель управления (3) с органами управления.

На панели управления расположены следующие элементы управления:

- таймер (управление осуществляется при помощи ручки (11);
- термостат (управление осуществляется при помощи ручки (12);
- кнопка ручной подачи поды во внутреннюю камеру (13) (кнопка без фиксатора) – только в моделях с функцией ручной подачей воды;
- лампа индикации работы термостата (14).

Ножка (4) применяется при установке шкафа на плоскую поверхность, для возможности регулирования изделия по высоте и установке уровня. В зависимости от модели ножка (опора) может быть регулируемой или нерегулируемой.

Зона отвода пара (5) служит для удаления лишней влажности и дыма из внутренней камеры шкафа.

При установке шкафа должно быть обеспечено свободное удаление дыма из внутренней камеры, что достигается наличием зазора между задней панелью шкафа и стеной не менее 100 мм.

Вентилятор охлаждения (6) предназначен для вывода горячего воздуха из внутренней полости каркаса, с целью снижения температуры на наружных поверхностях панелей шкафа.

Во время работы изделия запрещается помещать предметы, материалы, части тела и животных в зону работы вентилятора охлаждения.

Через клеммную колодку (7) осуществляется подключение шкафа пекарского к энергосети.

Клапан соленоидный (8) предназначен для порционной подачи влаги на специальные вентиляторы, расположенные во внутренней камере.

Эквипотенциальное заземление (10) осуществляется при помощи винта М5.

Ручка переключения таймера (11) предназначена для установки времени приготовления.

Ручка переключения термостата (12) предназначена для установки температуры во внутренней камере.

Кнопка ручной подачи воды (13).

Лампа индикации работы термостата (14).

Перед началом работы распаковать изделие подсоединить гибкий шланг для слива воды в канализацию. Клапан соленоидный 8 подключается к водопроводной сети с холодной водой (штуцер 3/4").

5. Установка и монтаж

Перед тем, как разместить оборудование, проверьте все габариты и точное местоположение электропроводки, водопровода (при необходимости) и вентиляции, а

также сверьтесь с информацией на техническом шильдике и информационными наклейками на задней панели изделия.

5.1 Шкаф пекарский должен быть установлен в помещении, вентилируемом, согласно действующим нормам.

5.2 Установка шкафа пекарского на определённое место.

Снимите упаковку с оборудования, удалите защитную пленку с внешних панелей. Используйте растворитель (например, изопропиловый спирт), чтобы удалить любые остатки клея, оставшиеся на панелях. Применяемый растворитель должен быть безопасен для здоровья, и при его использовании должна быть обеспечена необходимая вентиляция в зоне применения.

Остатки плёнки и клея после первого же использования оборудования прикипают к поверхности, что не позволяет их удалить в последствии и портит внешний вид изделия.

Оборудование не предназначено для встроенного расположения.

Шкаф пекарский должен быть размещён на плоской горизонтальной поверхности. Высота рабочей поверхности может быть отрегулирована при помощи регулируемых опор (для определённых моделей), при установке на ровную поверхность. При установке на подставку или расстоечный шкаф выравнивание по уровню производиться регулировкой опор подставки или расстоечного шкафа.

Поверхности прилегающей мебели и все материалы, находящиеся вблизи оборудования, должны быть предназначены для работы при температуре 150 °С.

Расположение шкафа должно быть таким, чтобы обеспечивался свободный доступ к месту электрического подключения, подключения холодного водоснабжения и установки слива.

5.3 Электрическое подключение шкафа пекарского.

Электроподключение изделия должно производиться с использованием проводов, имеющих сечение не менее 2,5 мм^2 (для меди), согласно схеме подключения указанной в настоящем паспорте (см. Приложение 1) и на наклейке изделия на задней панели.

Примечание: Изделие может быть укомплектовано сетевой колодкой другого типа, при этом подключение фаз необходимо производить согласно рисунку на крышке сетевой колодки.

! Важно:

- подключение к электроэнергии должно быть произведено квалифицированным персоналом в соответствии с действующими требованиями/нормами.

- электрическое подключение производится к сети однофазного тока напряжением 230 В, род тока переменный, частота тока в сети 50/60Гц.

! Оборудование должно быть правильно подсоединено к системе заземления.

Шкаф пекарский должен быть подключён через отдельный автоматический выключатель (20…25А) согласно соответствующей наклейке на задней панели изделия.

Автоматический выключатель должен быть установлен вблизи оборудования (удалённость не более 2 м).

При электрическом подключении шкафа пекарского рекомендуется использовать УЗО.

Проводник заземления не должен прерываться выключателем.

! Предупреждение:

Перед тем, как производить техническое обслуживание, всегда отключайте шкаф пекарский от основного источника электроснабжения.

Убедитесь, что проводник заземления (желто-зеленый) подсоединен к соответствующей клемме на вилке подключения.

Минимальное сечение каждого проводника кабеля электроподключения 2,5 мм^2 для меди.

Если вам необходимо установить или заменить провод, следуйте ниже указанному:

- отсоединить шкаф от источника питания;
- снимите крышку клеммной колодки, расположенной на задней панели изделия;
- подсоедините провода к клеммным зажимам, как показано на наклейке на задней стороне изделия (либо на крышке клеммной колодки), убедившись, что желто-зеленый кабель подсоединен к клемме заземления;
- кабель должен быть закреплен при помощи зажима для проводов на клеммной колодке. Не допускайте нагрева провода свыше 75°C.

5.4 Эквипотенциальная система

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствие с действующим законодательством. Это подключение должно производиться между разным оборудованием посредством клемм, обозначенных символом слева. Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальное сечение 6 мм^2 для меди, и не менее 10 мм^2 для алюминия.



5.5 Подключение к водопроводу (для моделей с функцией ручной подачи воды).

Подключение изделия к системе холодного водоснабжения должно производиться с использованием фильтров грубой и тонкой очистки, также необходимо установить кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

Дополнительно необходимо устанавливать умягчитель воды, обеспечивающий жёсткость воды подаваемой в оборудование 7 – 12 dF.

Перед подсоединением водопроводной трубы к оборудованию, необходимо слить воду в течение 10 минут, чтобы очистить трубу от каких-либо загрязнений.

Давление воды, которое используется в оборудовании, должно быть от 50 до 300 кПа. Максимальная температура воды в системе холодного водоснабжения + 30°C.

5.6 Подсоединение канализационного слива (для моделей с функцией ручной подачи воды)

Температура сливающейся воды достигает 100ºC. Используйте для слива соответствующие трубы.

На задней стороне шкафа пекарского находится сливная труба Ø наруж. 25 мм. Её необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу посредством жесткой (неподвижно закрепленной) или гибкой теплоустойчивой трубы. Длина трубы не должна превышать одного метра.

Подключение слива рекомендуется производить с «разрывом струи» между трубой слива и канализационным отверстием (см. рис. 2).

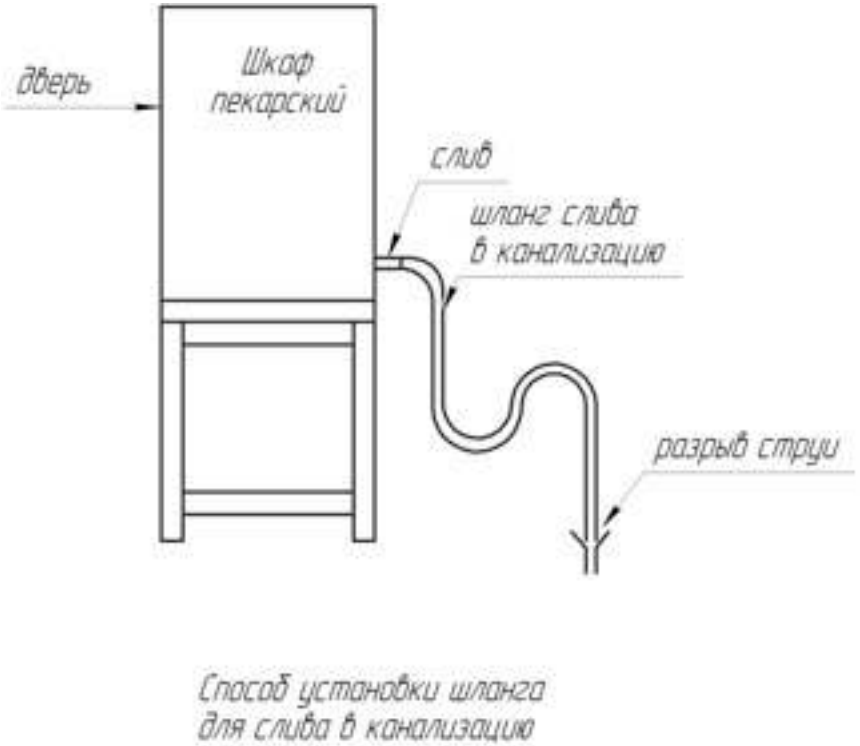


Рисунок 2. Схема подключения слива в канализацию для моделей с функцией ручной подачи воды.

5.7 Отвод пара из камеры приготовления.

Отверстие для вытяжки из камеры приготовления располагается на задней стороне шкафа пекарского. Не допускается перекрытие вытяжного отверстия

Шкаф пекарский необходимо установить под вытяжным зонтом. Вентиляция должна обеспечивать отвод пара, дыма, излишек тепла из системы отвода пара и отвод тепла при открывании двери.

6. Руководство по эксплуатации

На включенном изделии работает вентилятор охлаждения (6) внутренней части каркаса. Поэтому запрещается устанавливать шкаф вплотную задней стенкой к стене или к другому оборудованию, для исключения перекрывания вентиляционного отверстия.

Начало приготовления продукта осуществляется установкой времени приготовления при помощи ручки управления таймера Поз. 11 поворотом по часовой стрелке.

После задания времени приготовления, включается внутреннее освещение камеры, и вентиляторы внутри камеры. После установки необходимой температуры приготовления при помощи ручки (12) (если установлено время), происходит включение нагревательных элементов. Включение и выключение нагревательных элементов сигнализируется лампой (14): нагрев – лампа горит; нагрева нет – лампа не горит.

Шкаф пекарский серии PI оснащён микровыключателем, поэтому при открывании двери происходит выключение нагрева и вращения вентиляторов (вентилятора) камеры (освещение при этом остаётся). При закрывании двери процесс приготовления продолжается.

Примечание: при открытой двери, отсчёт времени продолжается, и если не установлен постоянный режим, то следует учитывать время открывания при приготовлении.

Для моделей с функцией ручной подачи воды, при необходимости добавления пара во время процесса приготовления, следует нажать и удерживать кнопку ручной подачи воды (13). Вода подаётся до тех пор пока происходит удержание кнопки.

Примечание: при первой подаче воды следует предварительно удерживать кнопку подачи воды дольше, так как происходит заполнение трубопроводов.

Подачу воды необходимо производить при установившейся температуре в камере шкафа не ниже +140…+160º.

После завершения работы со шкафом рекомендуется перед выключением изделия дать поработать шкафу от 15 до 20 минут при выключенном термостате (без установки температуры). В это время вентилятор охлаждения будет продолжать работать, что позволит достаточно охладить элементы оборудования.

Это увеличит срок службы Вашего изделия.

7. Возможные причины отказов и способы устранения отказов

Поломка	Причина	Решение проблемы
Шкаф полностью отключен (включение панели управления не производится)	Отсутствует напряжение в электросети.	Восстановите напряжение в электросети (работа выполняется специалистом)
	Электрическое подключение к источнику энергии произведено не правильным образом.	Проверьте электроподключение оборудования к основному источнику питания. **(работа выполняется специалистом)**
	Вентиль подачи воды закрыт	Откройте кран подачи воды **(выполняется самостоятельно)**

Управление пароувлажнением включено, но вода не поступает в камеру изделия (или поступает, но не на все вентиляторы) Для моделей с функцией ручной подачи воды	Подключение к водопроводу не было произведено правильным образом	Проверьте правильность подключение к сети холодного водоснабжения **(работа выполняется специалистом)**
	Произошёл срыв шланга (шлангов) с трубки подачи. Дефект шланга. Ослабление хомутов крепления	Снять задние панели изделия. Перекрыть подвод воды. Проверить соединение шлангов подвода воды с клапанами соленоидными и трубками. При необходимости провести замену шлангов или червячных хомутов. Восстановить подвод воды в камеру изделия. **(работа выполняется специалистом)**
	Засорение отверстий в жиклёрах (жиклёре) в клапане соленоидном	Снять задние панели изделия. Перекрыть подвод воды. Отсоединить шланги подвода воды. Снять клапан соленоидный. Прочистить жиклёры. При невозможности прочистить жиклёры провести замену клапана соленоидного в сборе с жиклёрами. **(работа выполняется специалистом)**
	Недостаточное давление воды в сети холодного водоснабжения	Проверить давление при помощи манометра (уровень давления согласно паспорту или руководству) **(работа выполняется специалистом)**
Значительно увеличилось время достижения установленной термостатом температуры или выключение термостата вообще не происходит	Повреждено уплотнение двери	Необходимо проведение замены уплотнителя двери. **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Механизм двери плохо закреплен, либо произошло нарушение геометрии двери	Необходимо проведение регулировки механизма крепления двери либо его замена или проверка соединений двери **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Отказ одно или нескольких (в зависимости от модели) нагревательных элементов	Провести замену отказавшего нагревательного элемента (элементов) **(работа выполняется специалистом)**
Освещение внутренней камеры не включается	Лампочка разбита или перегорела	Замените лампочку после приобретения аналогично марки лампы **(выполняется самостоятельно)**
	Лампочка плохо закреплена	Поместите (разместите) правильно лампочку в держателе для лампочки **(выполняется самостоятельно)**
	После проведения замены лампы освещение не восстановилось	Необходимо провести проверку электроподключения лампы к плате управления и восстановить его при необходимости **(работа выполняется специалистом)**
Приготовление происходит не равномерно	Вентилятор (или несколько) не вращается	Проверка работоспособности и подключения электродвигателей **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Один нагревательный элемент из нескольких неисправен (для модели с несколькими ТЭНами)	Проверка электроподключения ТЭНов или замена необходимого количества ТЭНов **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**

Произошёл сильный перекос двери	Произошло ослабление крепежа возможно по причине повышенных вертикальных нагрузок	Восстановить геометрию двери **(работа выполняется специалистом)**

Отказ не означает полного выхода из строя шкафа пекарского!

Рекомендации по замене галогенной лампы.

! **Предупреждение**: во избежание удара электрическим током или каких-либо других несчастных случаев при замене лампы внимательно прочитайте следующие инструкции:

Замена галогенной лампы круглого исполнения.

Прежде чем менять электрическую лампочку, убедитесь, что изделие отключено от основного электропитания.

Убедитесь, что шкаф (внутренняя камера) и лампочка остыли.

Замена лампы производиться изнутри камеры изделия.

Перед заменой лампы необходимо открыть дверь, снять направляющие со стороны ламп, подлежащих замене.

Вручную отвинтить плафон лампочки (вращение для отворачивания против часовой стрелки) (см. рисунок 3).

Не дотрагивайтесь до лампочки сырой тканью, в результате этого она может разбиться.

Вытащите лампочку из патрона и замените её соответствующей новой лампочкой (максимальная мощность лампы 40 Вт). В конце процедуры верните на своё место плафон. Не забудьте в необходимом порядке установить прокладку и шайбу.

В случае если плафон лампы поврежден или разбит, не используйте пароконвектомат до тех пор, пока плафон не будет заменен и не вставлен в нужное место.

После установки плафона лампы установите направляющие на место, при этом крепление должно быть обеспечено в том же виде.

! Предупреждение: Лампа галогенная вследствие этого при монтаже и демонтаже лампы использовать либо сухую ткань, либо специальные перчатки. Не брать колбу лампы незащищённой рукой.



Рисунок 3. Составные элементы галогенной лампы круглого типа крепления

Замена лампы прямоугольного исполнения.

Если шкаф комплектуется креплением галогенных ламп прямоугольного типа, тогда порядок замены галогенной лампы следующий (см. рис. 4).

Внимание! Все меры предосторожности при замене лампы прямоугольного исполнения аналогичны требованиям при замене лампы круглого исполнения.

Открыть полностью дверь, снять направляющие со стороны камеры, где установлены галогенные лампы, подлежащие замене. Отвинтить винты крепления крышки лампы, вышедшей из строя. Аккуратно снять крышку лампы, чтобы стекло лампы не упало (его необходимо придерживать при этом). Далее сняв крышку и стекло вытащить отказавшую лампу и провести её замену. Затем установить в исходное положение все элементы крепления лампы и компоненты шкафа (направляющие).

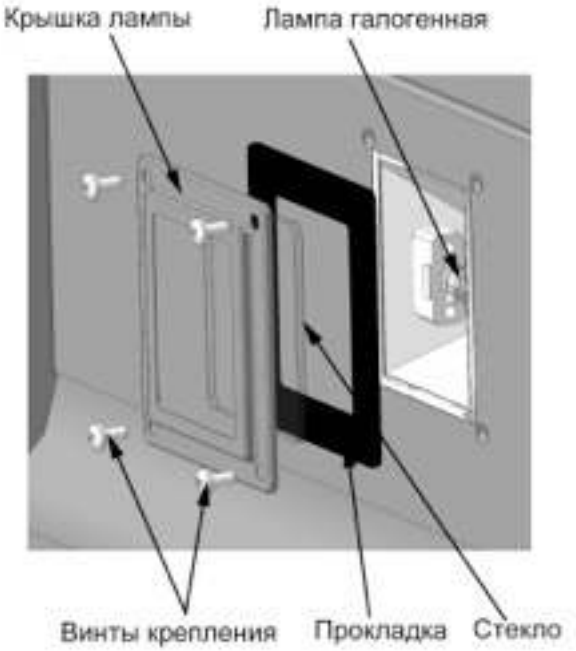


Рисунок 4. Составные элементы галогенной лампы прямоугольного типа крепления

! Предупреждение: Лампа галогенная вследствие этого при монтаже и демонтаже лампы использовать либо сухую ткань, либо специальные перчатки. Не брать колбу лампы незащищённой рукой. Максимальная мощность лампы 40 Вт.

8. Обслуживание шкафа пекарского серии PI

8.1. Все работы по обслуживанию изделия проводятся после отключения от электрической сети.

8.2. Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации.

Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в шесть месяцев.

При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверка исправности защитного заземления;
- проверка исправности электропроводки;
- проверка исправности уплотнения;
- проверка работоспособности нагревательных элементов;
- проверка работоспособности электродвигателей и электровентилятора;
- проверка работоспособности органов управления и индикаторной лампы;
- проверка работы галогенных ламп;
- проверка работоспособности клапана соленоидного*;
- проверка герметичности шлангов подвода и отвода воды (проверяется качество слива лишней влаги из внутренней камеры)*.

8.3. Ежедневное обслуживание проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие.

В ежедневное обслуживание входит:

- при наличии загрязнений во внутренней камере провести чистку при помощи чистящего средства пригодного для использования в пищевой промышленности и не содержащее абразивных веществ;
- удаление пыли и грязи с наружных поверхностей изделия и очистка внутреннего и наружного стекла двери при помощи ветоши.

* для моделей с функцией ручной подачи воды.

9. Условия транспортирования и хранения шкафов пекарских серии PI

Хранение шкафа должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С. Срок хранения не более 6 месяцев.

Упаковка изделия обеспечивает сохранность изделия при транспортировке на расстояние до 500 км железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. В случае необходимости транспортировки другими видами транспорта и на большие расстояния требуется согласование с заводом-производителем.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 1 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка шкафов пекарских серии PI из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Складирование упакованного пароконвектомата для хранения и транспортирования производится не более чем в два яруса для модели PI-804I (модели PI604 и PI-503 в три яруса) и только в вертикальном положении.

10. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

	Наименование	Модель шкафа		
		PI-804I	PI-604	PI-503
1	Шкаф пекарский	1 шт.	1 шт.	1 шт.

2	Паспорт 1093.00.000 -01 ПС	1 шт.	1 шт.	1 шт.
3	Опора (ножка)	4 шт.	4 шт.	4 шт.
4	Опора квадратная чёрная	4 шт.	-	-
5	Болт М10 х 25 ГОСТ 7798-70	4 шт.	-	-
6	Шайба 10 Н ГОСТ 6402-70	4 шт.	-	-
7	Лист пекарский	2 шт.	2 шт.	2 шт.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Шкаф пекарский РI _____,
номер _____ соответствует 5151-003-55319869-2011
и признан годным для эксплуатации.
Дата выпуска_____

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Шкаф пекарский РI упакован ООО «Итерма» согласно требованиям, предусмотренным технической документацией.

Упаковку произвел _____м.п.
(дата, подпись)

Изделие принял _____м.п.
(дата, подпись)

13. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ООО «Итерма»

_____
(тип, заводской номер изделия и дата изготовления изделия)

владельцем

_____
(наименование и адрес организации)

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____
(наименование организации)

_____

механиком_____
(должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____
(номер диплома, удостоверения специалиста)

и удостоверяет, что:

- нагревательные элементы и электродвигатели оборудования исправны.
- Шкаф пекарский PI пущен в эксплуатацию и принят на обслуживание в соответствии с договором № _____ от "____" _____ 20___г. между владельцем оборудования и специализированной организацией_____
_____

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования	**Представитель специализированной организации**
(подпись)	(подпись)
М.П.	М.П.

Приложение 1

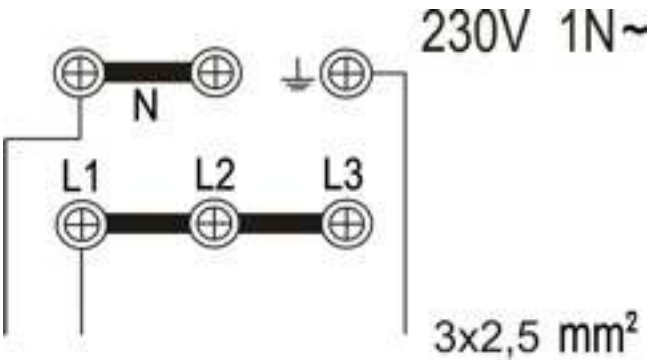


Схема электроподключения шкафа пекарского PI-804

Сечение каждого провода электроподключения не менее 2,5 мм^2 для меди.

Приложение 2

УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата	Вид технического обслуживания	Замечания о техническом обслуживании	Должность, фамилия и подпись ответственного лица

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Печать и подпись продавца

ФИРМА
ДАТА
АДРЕС
МОНТАЖА

- Предприятие - изготовитель гарантирует нормальную работу шкафа пекарского серии PI в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих условий:
  - наличие паспорта на данное изделие;
  - наличие платежного документа;
  - наличие заводской упаковки;
  - изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
  - не производился не санкционированный ремонт.
- Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска. В случае превышения гарантийного срока хранения, гарантийный срок эксплуатации 12 мес. исчисляется с даты выпуска изделия.
- 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 лампы освещения, установленные на изделий или проставляемые в комплекте с изделием.
- Гарантия не распространяется на уплотнения в случае применения агрессивных и абразивных средств чистки изделия.
- Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть возвращены заводу-изготовителю для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления.
- Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующей изделия с указанием номера изделия, даты изготовления, даты установки и подключения, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и (или) копию удостоверения механика, обслуживающего изделие.
- Рекламации предприятию изготовителю направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные ФЗ "О защите прав потребителей" от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 и 30.12.2001. Гражданским кодексом РФ (части первая, вторая, третья) с изменениями и дополнениями от 20.02.1996, 24.10.1997, 08.07.1999, 17.12.1999, 16.04.2001, 15.05.2001, 26.11.2001, 21.03.2002, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 №55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки и (или) комплектации" с изменениями и дополнениями от 06.02.2002г.

Претензии предприятием – изготовителем не принимаются при отсутствии заполненного акта пуска изделия в эксплуатацию* (раздел 13 настоящего паспорта), в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации изделия. * Акт пуска изделия заполняется специалистом обслуживающей организации и владельцем оборудования.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

(обязательная сертификация)

№ C-RU.АВ02.В.03075 ТР 0481290

(номер сертификата соответствия) (учетный номер бланка)

ЗАЯВИТЕЛЬ ООО «Итерма». Адрес: 150000, г.Ярославль, пр-т Машиностроителей, 83. ОГРН: 1077604008789. Телефон (4852) 79-50-80, факс (4852) 79-50-80.

(наименование и место нахождения заявителя)

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ООО «Итерма». Адрес: 150000, г.Ярославль, пр-т Машиностроителей, 83. ОГРН: 1077604008789. Телефон (4852) 79-50-80, факс (4852) 79-50-80.

(наименование и место нахождения изготовителя продукции)

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ООО "ВСЦ МИРАТЕКС". ул. Флотская, д. 5А, ком. 314, г. Москва, Россия 125493, тел. (495) 225-52-70, факс (495) 225-52-70. ОГРН 1067761261347. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11АВ02 выдан Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

(наименование и место нахождения органа по сертификации)

ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИИ Оборудование тепловое для предприятий торговли, общественного питания в комплекте с принадлежностями, согласно приложению (бланк № 0125294). Серийный выпуск.

(информация об объекте сертификации)

код ОК 005 (ОКП) 51 5120

код ЕКПС

код ТН ВЭД России 8419 81 990 0

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА (ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ) Технический регламент о безопасности машин и оборудования (Постановление Правительства РФ от 15.09.2009 N 753)

(наименование технического регламента Таможенного союза, на соответствие требованиям которого проведена сертификация)

ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ Протоколы испытаний № 424-335-0412-433-335-0412 от 26.04.2012 г., выданные ИЛ ООО «Сервистехпром» (Аттест. аккр. № РОСС RU.0001.21МТ82), 119019, г. Москва, Большой Афанасьевский переулок, д. 27, стр. 1а.

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ Техническая документация изготовителя.

(документы, представленные заявителем в орган по сертификации и послужившие основанием для проведения сертификации по указанным требованиям технического регламента (технических регламентов))

СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ с 27.04.2012 по 26.04.2014

Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации _____ В.К. Микорилло

(подпись, инициалы, фамилия)

М.П.

Эксперт (эксперты) _____ В.В.Шилкин

(подпись, инициалы, фамилия)

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ
к СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № C-RU.АВ07.В.03075
(обязательная сертификация)

ТР 0125094
(учетный номер бланка)

Перечень продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

код ОК 005 (ОКП) код ТН ВЭД России	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
51 5120 8419 81 990 0	Оборудование тепловое для предприятий торговли, общественного питания и комплекты с принадлежностями:	ТУ-5151-003-55119869-2011
51 5129	пароконвектоматы, модели: ШЭЖ, П), G, шкафы пекарские, модели: Ш (Ж, П), Р, MD, ML, жарильно-электрические, модели: К(Э, ЭМ), шкафы расстоечные, модели: Ш (Р, Ж, П), РЖ, Т, диспенсеры, модели: Д (Э, С), пицца-печь, модели: ML, ПП3, Pizza	
51 5125	мясорубки, модели: КЭ, КЭС, Ж (П, Э), КЭЭМ,	
51 5122	плиты кухонные электрические, модели П (КЭ, К, ЭЖ, Э, Ж, КЭ),	
51 5127	мармиты электрические, модели: М(Э),	
51 5126	сковороды электрические, модели С (К, КЭ), фритюрницы, модели: ФР, грили, модель: ГР,	
51 5121	котлы стационарные пищеварочные электрические, модели: К(П,Э),	

Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации — В.К. Микоридзе
(подпись, инициалы, фамилия)

Эксперт (эксперты) — В.В. Шильдин
(подпись, инициалы, фамилия)

➢ Для заметок

➢ Для заметок

➢ Для заметок