РОССИЯ

# Стол холодильный среднетемпературный для приготовления пиццы ПищТех СХСП-Г

**(столешница гранит)**
**Типа СХСП-Г**



# П А С П О Р Т

## Руководство по эксплуатации

**ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2024 г.**

**В процессе производства конструкция и устройство изделия могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.**

# ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством стола холодильного среднетемпературного для приготовления пиццы , правилами его эксплуатации, технического обслуживания, монтажа и регулирования.

К монтажу, обслуживанию и эксплуатации стола холодильного среднетемпературного для приготовления пиццы должен допускаться только специально обученный персонал.

В конструкции изделия могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации и не влияющие на его работу и эксплуатацию.
Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

## 1. Назначение изделия

Стол холодильный среднетемпературный для приготовления пиццы СХСП используется на предприятиях общественного питания и торговли для раскатки теста и обработки ингредиентов, используемых для приготовления пиццы, салатов и других блюд, а также для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков. Модель совмещает в себе рабочую поверхность и охлаждаемый объем, что значительно упрощает работу повара, так как все необходимые компоненты всегда находятся под рукой. Исполняется с двумя видами столешницы: из нержавеющей стали и гранитная.

Эксплуатация стол холодильного допускается при температуре окружающего воздуха от +12 до +37 °С, относительной влажности от 40 до 70%.

Стол холодильный устанавливается на предприятиях общественного питания отдельно или в составе технологических линий.

## 2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица 1

| № | Наименование параметра | Величина | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **СХСП-10/7-Г** | **СХСП-14/7-Г** | **СХСП-18/7-Г** |
| 1. | Потребление электроэнергии за сутки, кВт•ч, не более | 4,0 | 4,5 | 4.8 |
| 2. | Род тока. | Переменный, однофазный | | |
| 3. | Напряжение, В | 230 | | |
| 4. | Частота тока, Гц | 50 | | |
| 5. | Площадь столешницы, м² | 0.66 | 0.98 | 1,29 |
| 6. | Площадь полки, м² | 0.18 | 0.18 | 0.18 |
| 7. | Объем холодильной камеры, м³ | 0.16 | 0.35 | 0.5 |
| 8. | Температура полезного объема, °С | +2…+10 | | |
| 9. | Номер хладагента | R290 | | |
| 10 | Общая масса хладагента, кг, не более | 0.09 | | |
| 11. | Габаритные размеры, мм<br>длина<br>глубина<br>высота | <br>960<br>700<br>995 | <br>1400<br>700<br>995 | <br>1850<br>700<br>995 |
| 12. | Высота столешницы | 860 | 860 | 860 |
| 12. | Масса, кг не более | 135 | 150 | 190 |

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-70 %. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10мм.

## 3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

| Наименование | Количество | | |
|---|---|---|---|
| | СХСП-10/7-Г | СХСП-14/7-Г | СХСП-18/7-Г |
| Стол холодильный, шт. | 1 | 1 | 1 |
| Полка, шт. | 1 | 2 | 3 |
| Направляющие для полок, шт. | 2 | 4 | 6 |
| Руководство по эксплуатации, шт. | 1 | 1 | 1 |

## 4. Устройство и принцип работы

Общий вид стола холодильного среднетемпературного для приготовления пиццы представлен на рис. 1. Корпус холодильного стола изготовлен из нержавеющей стали и имеет форму короба, на котором закреплен охлаждаемый короб для гастроемкосетй GN 1/6 (глубина не более 150мм) и столешница из гранита. Пространство между внутренними и наружными стенками корпуса заполнено теплоизоляционным материалом. холодильный стол имеет двери для доступа во внутреннее пространство. В дверях используется уплотнитель с магнитной вставкой для более плотного прилегания. Холодильный агрегат расположен в отдельном отсеке со съемной передней панелью, на которой располагается панель управления. Внутри стола холодильного расположен воздухоохладитель с вентилятором, что обеспечивает равномерное распределение холодного воздуха. В столе холодильном предусмотрены полки-решетки с возможностью регулирования их по высоте для укладки продуктов в герметичной упаковке. Высота стола холодильного регулируется опорами. В зависимости от конкретной модели холодильный стол может быть оборудован одной, двумя либо тремя дверями.

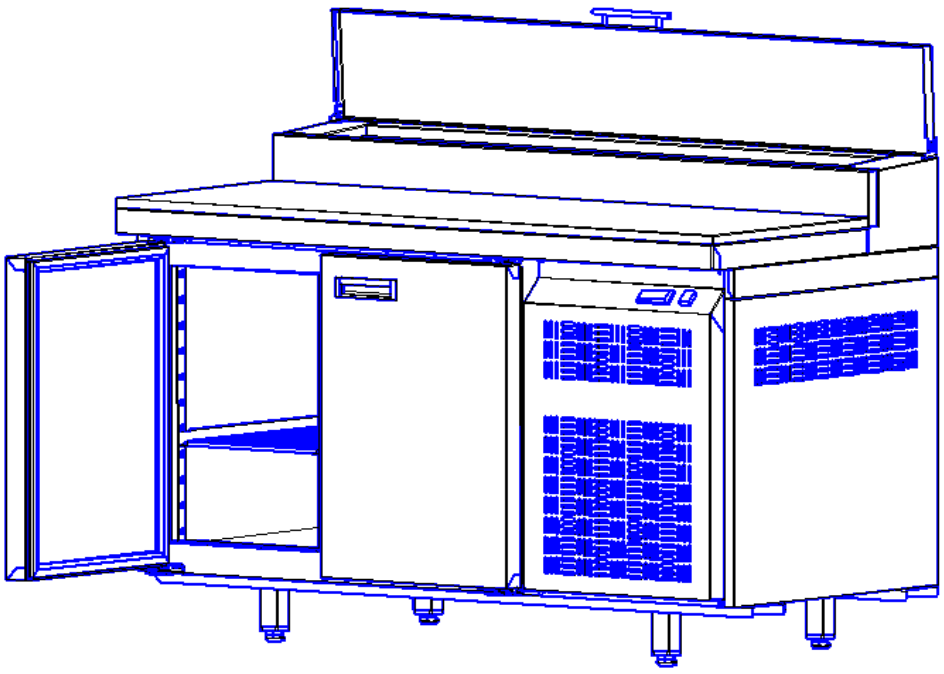


Рис.1 Общий вид СХСП-14/7-Г

На панели управления расположены:
- клавишный выключатель питания,
- контроллер.

Холодильная установка представляет собой заполненную хладагентом замкнутую герметичную систему, состоящую из:
- холодильного агрегата,
- воздухоохладителя,
- капиллярной трубки.

Контроллер предназначен для поддержания заданной температуры в холодильном объеме. При достижении заданной температуры в холодильном объеме контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше заданного значения – включает его.

При включении кнопки «Работа» на цифровом индикаторе контроллера выводится текущее значение температуры внутри стола холодильного. Компрессор начинает работать только после истечения времени, указанного в таблице 3. Одновременно с включением компрессора на цифровом индикаторе загорается знак «**▬**» (охлаждение).

Для изменения параметра значения температуры в холодильном объеме витрины, нажать кнопку «**SET**». Изменить значение температуры кнопками «**v**» (уменьшение) или «**Λ**» (увеличение). Записать измененное значение температуры в память нажатием кнопки «**SET**». Если в течение 5 сек. после изменения значения кнопка «**SET**» не нажата, то контроллер переходит в режим измерения по предыдущим настройкам, заданным ранее.

*Примечание. На индикаторе можно изменять значение температуры.*

***Внимание! Настройки контроллера должен менять квалифицированный персонал. Для входа в режим настройки контроллера необходимо ввести пароль, заданный заводом-изготовителем!***

Таблица 3

| **Настраиваемые и выводимые на экран параметры** | **Код параметра** | **Min. значение** | **Max. значение** | **Заводская настройка** |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

## 5. Указания мер безопасности

По способу защиты человека от поражения электрическим током стол холодильный относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.

К обслуживанию стола холодильного допускаются лица, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Монтаж, наладка и обслуживание стола холодильного должны осуществляться в соответствии с правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей.

Для выполнения требований безопасности и обеспечения электробезопасности стол холодильный должен быть заземлен в соответствии с правилами устройства электроустановок напряжением до 1000 В.

При работе со столом холодильным необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать стол холодильный без заземления;
- не оставлять включенный стол холодильный без присмотра;
- регулировку, санитарную обработку и ремонт стола холодильного производить только после его отключения от электрической сети;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства стола холодильного. Запрещается эксплуатация стола холодильного с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством;
- при обнаружении неисправности вызвать электромеханика;
- включать стол холодильный только после устранения неисправностей;
- при монтаже стола холодильного должна быть установлена защита от токов короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

***Внимание!***

***Категорически запрещается:***

***- производить санитарную обработку и устранение неисправностей на работающем столе холодильном;***

***- эксплуатация стола холодильного без заземления;***

***- применять для санитарной обработки стола холодильного водяную струю или высоконапорное чистящее устройство;***

***- применение для очистки стола холодильного проволочных губок, проволочных щеток и других жестких абразивных средств во избежание образования царапин на поверхности;***

***- 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.***

## 6. Порядок установки

***Внимание!***

***Распаковка, сборка, монтаж, подключение и техническое обслуживание стола холодильного должны производить специалисты завода или специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования и имеющие группу допуска по электробезопасности не ниже III.***

***Пуско-наладочные работы и обучение в стоимость оборудования не входят.***

Перед распаковкой стола холодильного необходимо выдержать его в помещении при температуре +12...+ 37°С не менее 7 часов.

После распаковки стола холодильного произвести технический осмотр:

- проверить комплектность в соответствии с таблицей 2;
- убедиться в отсутствии механических повреждений.

Снять защитную пленку со всех деталей стола холодильного.

Установить стол холодильный на предусмотренное место в помещении (не ближе 50мм до стены).

С помощью регулируемых опор установить стол холодильный в горизонтальном положении на необходимую высоту. Проверить уровнем горизонтальное положение.

Установить кронштейны для полок на необходимую высоту и разместить полки-решетки.

Удалить антикоррозионную смазку, жировые пятна с помощью сухой ветоши, затем вымыть столешницу, полки горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса.

Надежно заземлить стол холодильный в соответствии с действующими правилами устройства электроустановок. Подсоединить заземляющий проводник к заземляющему зажиму. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания.

Провести ревизию контактных соединений электрических цепей. При выявлении ослабления подтянуть.

Проверить сопротивление между заземляющим зажимом и любыми нетоковедущими металлическими частями, которое должно быть не более 0,1 Ом.

Произвести подключение питающего кабеля к клеммному блоку, расположенному за панелью управления, согласно схеме подключения (рис.2) через автоматический выключатель типа ВАК2 с номинальным током 6,3А/10мА в распределительном щите (в комплект поставки не входит). Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания стола холодильного.

Сечение проводов для подключения к электросети для медных проводов должно быть не менее 2,5 мм², для алюминиевых проводов не менее 4 мм².

***Внимание!***

***Монтаж и подключение должны быть произведены таким образом, чтобы после завершения работ по монтажу и подключению доступ к токоведущим частям без специального инструмента был невозможен!***

После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо проверить ток утечки.

Во время первого пуска в эксплуатацию уполномоченный специалист должен проверить следующее:

- работу компрессора,
- работу контроллера,
- работу индикаторных ламп.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания (бланк акта представлен в разделе 12).

## 7. Инструкция по эксплуатации

Перед началом работы убедитесь, что на панели управления горит лампочка «Сеть», которая находится в кнопке включения питания.

Установите на контроллере необходимую температуру от +1°С до +10°С.

После достижения заданной температуры загрузить стол холодильный продуктами.

Стол холодильный работает в режиме частого открывания дверок. Теплый воздух из окружающей среды постоянно проникает в открываемый объем, поэтому возможна неравномерность температуры по объему охлаждаемой камеры. Температура в помещении, где установлен стол холодильный, не должна превышать +37°С. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 $м^2$ площади.

## 8. Техническое обслуживание

***Внимание!***

***Перед проведением технического обслуживания и ремонта стол холодильный следует отключить от сети!***

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

В процессе эксплуатации стола холодильного необходимо выполнять следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности стола холодильного и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность ТО — 1 раз в мес.; ТР — при необходимости.

При техническом обслуживании изделия должны быть выполнены следующие виды работ:

- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;
- подтянуть, при необходимости, крепление сигнальной арматуры, облицовок, терморегуляторов при наличии;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не менее 0,1 Ом.

Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку

коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить при необходимости провода электропитания изделия и изолировать их.

***Рекомендуется производить очистку нержавеющих поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.***

## 9. Возможные неисправности и способы их устранения.

Перечень возможных неисправностей и способы их устранения приведены в таблице 4.

Таблица 4

| Неисправность | Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|---|
| При установке выключателя в положение «Вкл» электродвигатель агрегата не включается, индикаторные лампы не горят | Отсутствует напряжение в сети | Подать напряжение |
| Электродвигатель агрегата не включается, индикаторные лампы горят | Неисправность агрегата | Устранить неисправность. |
| Электродвигатель агрегата включается, индикаторные лампы не горят. | Перегорели индикаторные лампы. | Заменить кнопку |
| Кнопка Вкл. работает, не работает контроллер. | Высокая температура компрессора, сработал термопредохранитель. | Вызвать мастера. |

## 10. Упаковка транспортировка и хранение

Для транспортировки стол холодильный установлен на деревянный поддон, обтянута пленкой-стрейч и упакована в картонный короб. Полки и эксплуатационная документация уложены в камере.

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

Упакованный стол холодильный следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозок на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению

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

**Хранение должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 ºС.**

**ВНИМАНИЕ! Не допускается складирование и транспортирование упакованных столов холодильных по высоте более одного яруса.**

## 11. Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу стола холодильного в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения и требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов и замену вышедших из строя составных частей стола холодильного, произошедших не по вине потребителя.

В течение гарантийного срока при выходе стола холодильного из строя предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с ООО «Пищтех» на гарантийное и сервисное обслуживание, безвозмездно производит ремонт по предъявлению потребителем письменной рекламации и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Претензии не принимаются:

- при отсутствии гарантийного талона;
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации.
-при нарушении сроков технического обслуживания стола холодильного, установленных настоящим руководством. Заполнение раздела «Учет технического обслуживания в период гарантийного срока» (раздел 15, таблица 6) для работ, выполняемых согласно п.8, обязательно;
- в случае отсутствия акта сдачи в эксплуатацию, подписанного представителями специализированной организации по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;
- при внесении изменений в конструкцию изделия и коммутацию электросоединений;
- при механических повреждениях стола холодильного.

## 12. Свидетельство о приемке

Стол холодильный среднетемпературный для приготовления пиццы ПищТех (с гранитной столешницей) «СХСП-_____-Г» соответствует техническим условиям ТУ 28.25.13-089-64046643-2023 и признан годным к эксплуатации.

**Заводской номер _____**

**Дата выпуска _____**

М.П.

## Подпись лиц, ответственных за приемку:

**Сборку изделия произвел _____**

**Подключение изделия (эл. часть) произвел _____**

**Контроль сопротивления заземления произвел _____**

**Контроль качества изделия произвел _____**

## 13. Свидетельство об упаковке

Стол холодильный среднетемпературный для приготовления пиццы ПищТех (с гранитной столешницей) «СХСП-_____-Г» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

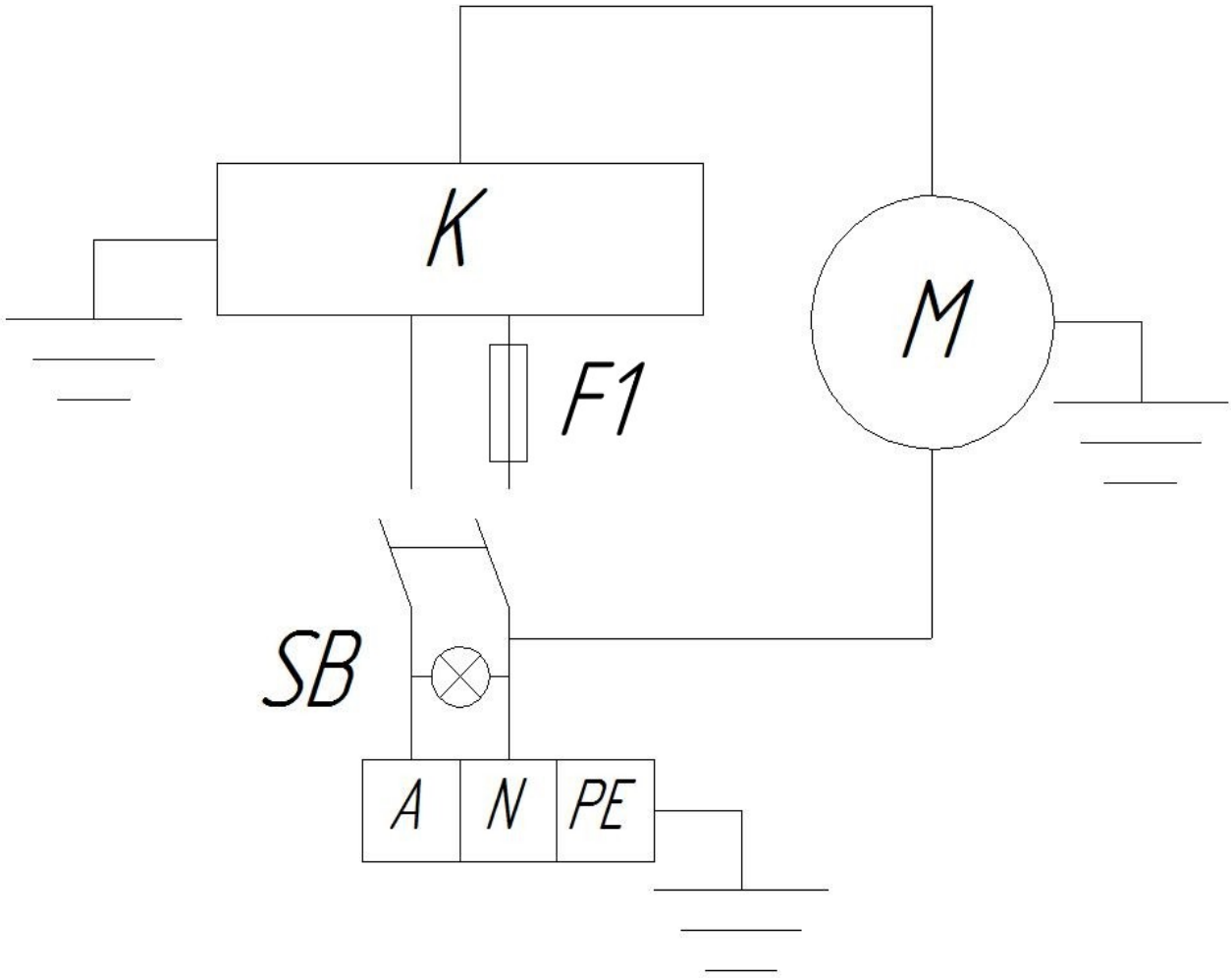
**Дата упаковки _____** М.П.

**Упаковку произвел _____**

**Изделие после упаковки принял _____**

**Заводской номер компрессора _____**

# Схема электрическая принципиальная для столов холодильных среднетемпературных для приготовления пиццы ПищТех (с гранитной столешницей) типа СХСП-Г




| Обозначение | Наименование | Кол-во | Примечание |
|---|---|---|---|
| SB | Выключатель с подсветкой | 1 | |
| K | Контроллер СК-3В | 1 | 220В |
| X | Клеммный блок | 1 | 25А |
| M | Холодильный агрегат | 1 | |
| F1 | Термопредохранитель | 1 | 220В<br>10А<br>t=80°С |

## 14. АКТ пуска изделия в эксплуатацию

Настоящий акт составлен _____
(дата)

на изделие _____
(наименование изделия)

владельцем_____
(должность, ФИО владельца)

заводской № изделия _____

в том, что _____
(наименование изделия)

дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____
(дата)

в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(ФИО механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(ФИО механика)

_____
(наименование, почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ТР)

Владелец _____
(подпись)

Механик, выполнивший монтаж _____
(подпись)

Механик, принявший на обслуживание _____
(подпись)

# Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA08.B.55983/23 от 11.10.2023

2. 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

3. Перечень авторизованных сервисных центров компании
   ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

| Город | Адрес | Телефон, электр. почта |
|---|---|---|
| г. Краснодар | Ростовское шоссе, д. 68/1<br>(район ипподрома) | +7 (861) 241-17-00<br>+7 (988) 594-86-06<br>+7 (861) 241-10-29<br>service@zavod-pt.ru |
| г. Самара | Заводское шоссе, д.111,<br>ТЦ ДиПорт. | +7 (846) 922-52-17<br>samara@zavod-pt.ru |
| г. Сочи | ул. Донская, д. 9 | +7 (862) 235-11-25<br>sochi@zavod-pt.ru |
| г. Екатеринбург | ул. Машиностроителей, д. 30 | +7 (343) 272-82-12<br>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<br>+7 (918) 555-91-70<br>+7 (989) 620-45-79 | rnd@zavod-pt.ru<br>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,<br>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<br>(район ипподрома) | +7 (861) 241-10-26<br>+7 (861) 241-10-27<br>+7 (861) 241-10-28<br>+7 (918) 348-61-97<br>+7 (918) 290-25-85 | tz@zavod-pt.ru – оборудование<br>tr@zavod-pt.ru –мебель и магазиностроение<br>storchak@zavod-pt.ru - посуда<br>at@zavod-pt.ru – онлайн-кассы и автоматизация<br>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<br>(угол улицы Макатаева) | +7(727) 753-34-34<br>+7(727) 351-60-61 | kz@zavod-pt.ru |
| г. Бишкек | ул. Лермонтова, д. 12 | +996 (500) 44-99-77<br>+ 996 (555) 44-99-77<br>+996 (312) 97-35-70 | kg6@zavod-pt.ru<br>kg3@zavod-pt.ru |
| г. Симферополь | ул. Бородина, д. 12 лит.З | +7 (978) 972-42-99 | krim2@pt-proekt.ru<br>krim3@pt-proekt.ru |
| г. Ташкент | Учтепинский район,<br>улица Фархадская, 8 блок | +998 (99) 353-47-71<br>+998 (99) 353-47-72<br>+998 (99) 353-47-73 | uz@zavod-pt.ru |

# Учет технического обслуживания в период гарантийного срока

Таблица 6

| Дата | Вид технического обслуживания | Краткое описание выполненных работ | Наименование предприятия, выполнившего ТО | Должность, фамилия и подпись | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Выполнившего работу | Проверившего работу |
| | | | | | |

# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
# ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ"
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 350033, Россия, край Краснодарский, г. Краснодар, ул. Ставропольская, Д. 14, Литер Б , Офис 7
Основной государственный регистрационный номер 1102308000640.
Телефон: 7 (861) 241-17-00 Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru
в лице Генерального директора Чистякова Евгения Владимировича
**заявляет, что** Оборудование технологическое для предприятий общественного питания и пищевой промышленности: Столы холодильные среднетемпературные для приготовления пиццы типа СХСП, модели: СХСП-14/7, СХСП-14/7-Г.
Изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ"
Место нахождения (адрес юридического лица): 350033, Россия, край Краснодарский, г. Краснодар, ул. Ставропольская, Д. 14, Литер Б , Офис 7
Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, дом 1/2 Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.25.13-089-64046643-2023 "Столы холодильные среднетемпературные для приготовления пиццы типа СХСП. Технические условия".
Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8418501900
Серийный выпуск
**соответствует требованиям**
Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)
Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)
**Декларация о соответствии принята на основании**
Протокола испытаний № 52/ИЦ-09.10/23 от 09.10.2023 г.., выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «CERTIFICATION GROUP»
(регистрационный номер аттестата аккредитации MSMQ.01.A.011505)
Схема декларирования соответствия: 1д
**Дополнительная информация**
Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69 "Машины, приборы и другие технические изделия. Исполнения для различных климатических районов. Категории, условия эксплуатации, хранения и транспортирования в части воздействия климатических факторов внешней среды". Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации. Декларация соответствия распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения, указанную в акте(ах) отбора.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 09.10.2028 включительно**

М.П. Чистяков Евгений Владимирович
подпись (Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA08.B.55983/23**
**Дата регистрации декларации о соответствии: 11.10.2023**