РОССИЯ

Печь хлебопекарная подовая

«ПОД», «ПОД-КП»

(ТУ 28.93.15-081-64046643-2021)

П А С П О Р Т



Руководство по эксплуатации

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2024 г.

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

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание печей хлебопекарных подовых с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1. Назначение изделия

Печь хлебопекарная подовая предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1 Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина	
		ПОД	ПОД-КП
1	Номинальное напряжение, В	380	
2	Напряжение на нагревательных элементах, В	220	
3	Номинальная частота тока, Гц	50	
4	Род тока	Переменный, 3-х фазный с нейтралью	
5	Номинальная мощность, кВт	6	8
6	Материал камеры	Сталь	Алюминизированная сталь
7	Материал подов	Сталь	Камень
8	Время разогрева пнчи, мин	30	
9	Максимальная температура воздуха печи, ºС не менее	400	
10	Пределы регулирования температуры, ºС не менее	(+45 - +400)±10	
11	Количество камер, шт	1	1
12	Площадь пода, $м^2$	0,54	0,54
13	Количество терморегуляторов, шт	2	2
14	Количество ТЭНов, шт	12	12
15	Количесвто ламп освещения, шт	1	1
16	Вместимость хлебных форм №7	24	96
17	Внутренние размеры камеры, мм -длина -ширина -высота	 860 605 220	
18	Габаритные размеры, мм -длина -ширина -высота	 1222 830 542	 1222 950 542
19	Давление воды на входе, МПа		0,3-0,6
20	Масса плиты, кг не более	96	118

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-80 %.

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10мм

3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

№	Наименование параметра	Количество	
		ПОД	ПОД-КП
1	Ярус печи хлебопекарной, шт	1	1
2	Под каменный, шт	-	2
3	Под стальной, шт	2	-
4	Руководство по эксплуатации, шт.	1	
5	Упаковка яруса печи, шт.	1	1
6	Винт М6	4	4

Внимание!

Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты завода или специализированная организация, имеющая договор с заводом и лицензией на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III. Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату.

4. Устройство и принцип работы

Печь хлебопекарная подовая типа ПОД состоит из однотипных модулей ПОД-1 с предусмотренной возможностью компановки и скрепления между собой в два или три яруса.

Конструкция печи усиленна подрамником в нижней части.

Модуль состоит из жарочной камеры, двери, подовых листов, ТЭН-ов верхних и нижних, пульта управления, обшивки и парогенератора (в зависимости от модификации). Лицевая панель модуля и двери выполнена из нержавеющей стали. На задней стенке размещён вводной блок подключения, парогенератор с терморегулятором. Внутренняя стенка дверцы и жарочная камера из алюминизированной стали (для модификаций ПОД-КП) или из конструкционной стали (для модификаций ПОД). Отвод паров осуществляется через воздуховод с заслонкой расположенный в задней стенке. Открытие и закрытие заслонки регулируется тягой расположенной с левой стороны. Чтобы открыть заслонку необходимо потянуть рукоятку на себя. Для зарытия заслонки задвинуть её обратно. В серии печей моделей ПОД отвод паров осуществляется без заслонки через перфарированое отвесрстие в задней стенке камеры. Камера с наружной стороны обернута фольгированным базальтовым теплоизоляционным материалом. Обшивка модуля выполнена из оцинкованной стали.

Модуль снабжен пультом с органами управления верхних и нижних ТЭНов (по 6 штук), парогенератора, таймера и освещения в камере. Каждый уровень оснащается бесступенчатым терморегулятором для автоматического поддерживания в камере заданного температурного режима и клавишей включения. Парогенератор включается отдельной клавишей с индикацией работы. Выход парогенератора на рабочий режим свидетельствует отключение ТЭНа парогенератора (световая индикация кнопки погасла). Пар подаётся кнопкой. Таймер включается клавишей. По завершении времени, активируется светозвуковая сигнализация.

Плотность закрывания двери обеспечивается усилием пружины петли. Модули между собой с помощью скрепляются с помощью винтов.

Сигнализация о включении верхнего или нижнего ряда нагревателей осуществляется светодидами терморегулятора. При нагреве, загорается зелёный светодиод ON. Когда температра достигла заданного значения, нагрев отключается и загорается красный светодиод OFF. Верхняя и нижняя часть шкафа имеет по шесть ТЭНов.

5. Указания мер безопасности

К обслуживанию печи хлебопекарной подовой допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

Обеспечить надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000 В (ПУЭ).

При работе с печью хлебопекарной следует соблюдать следующие правила безопасности:

- Установку печи производить не менее 1м от легковозгораемых материалов;
- Запрещается применять водяную струю для чистки печи;
- Запрещено принудительно охлаждать ТЭНы водой;
- По пожарной безопасности печь должна соответствовать ГОСТ 12.1.004;
- Не допускается использование печи хлебопекарной в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- Не допускайте пролива жира и других жидкостей на под и стенки камер. Помните, что внутренние поверхности камер нагреваются до 400°С;
- Во избежание ожогов соблюдать осторожность при открывании двери;
- При замыкании электропроводки на корпус, немедленно отключить печь от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей;
- Перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить печь, остудить и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат **«НЕ ВКЛЮЧАТЬ! – РАБОТАЮТ ЛЮДИ»**;
- При обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;
- Включайте печь только после устранения неисправностей;
- При монтаже должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- Подключение к электросети должно осуществляться с учетом допускаемой

нагрузки по фазам на электросеть;
- При подключении печи установить автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на рабочий ток 20А и ток утечки 10мА.

Не эксплуатировать печь имеющий сопротивление изоляции ниже 0,5 МОм. В случае падения сопротивления или увеличения тока утечки на изделии более 5 мА/кВт необходимо просушить ТЭНы при температуре 120-150 °С в течении 4-6 часов. После просушки проверить ток утечки. Проверить цепи заземления.

Категорически запрещается:
- производить чистку и устранять неисправности при работе печи;
- держать включенными на полной мощности не загруженную печь;
- работа без заземления;
- работа без внешней защиты.

ВНИМАНИЕ! Температура стекла двери может достигать более 80°С. Будьте осторожны. Не касайтесь стекла оголёнными частями тела!

ВНИМАНИЕ! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала приоткройте дверку; выпустите горячий воздух из камеры. Используете индивидуальные средства защиты (теплостойкие рукавицы). Оператор должен одет в костюм из х/б ткани.

6. Порядок установки и подготовка к работе

Распаковка, установка и испытание печи хлебопекарной должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После внесения печи с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 6 часов.

После проверки состояния упаковки, распаковать печь и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. Печь хлебопекарная разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под вытяжным зонтом. Снять защитную плёнку.

ВНИМАНИЕ! Во избежание попадания воды и брызг не устанавливайте изделие рядом с пищеварочными котлами, электроварками, мармитами и прочим кухонным оборудованием, использующим воду.

Установить печь на ровную прочную поверхность по всей площади печи. Допускается установка изделия не ближе 0,8м от боковой стенки и 0,3м от задней стенки до ближайшего оборудования или стены.

Порядок подключения к электрической сети:

Подключение должен производить специалист по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

- Подключение печи к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам ПУЭ.
- Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная печь ограничивая доступ к токопроводящим частям без применения

инструментов.

- Надежно заземлить печь, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания. Подключение выполнить согласно ПУЭ.
- Провести ревизию соединительных устройств электрических цепей печи хлебопекарной (винтовых и без винтовых зажимов). При выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления.
- Электропитание необходимо подвести к каждой секцией шнуром питания через автоматический выключатель к пятипроводной трёхфазной электрической сети с отдельным нулевым проводом 3N/PE 400В на ток 20А. При подключении соблюсти равномерную нагрузку на электрическую сеть по фазам.

Порядок подключения к системе водоснабжения

Расположение органов системы парогенератора указаны на рисунке 1.

Каждая секция должна быть подключена к системе водоснабжения, а также к системе слива (канализации) через штуцер G1/2”.

ВНИМАНИЕ! Подключение должно осуществляться только к источнику питьевой воды с давлением в системе 0,3-0,6 МПа! Качество воды должно соответствовать требованиям ГОСТ 51252-98.

Подводящий патрубок парогенератора (диаметр 1/2”) (поз.3), расположенный на задней стенке печи хлебопекарной, подсоединить к оодопроводу с холодной питьевой водой, имеющий давление в сети не менее 0,3-0,6 МПа и обеспечивающий расход не менее 20л/мин. После подачи воды к парогенератору визуально проконтролировать отсутствие течи и каплеобразования в местах подключения подвода воды.

На вход воды установить фильтр (тонкость очистки 0,08мм) и перекрывающий вентиль, а для воды жёсткостью, превышающей 10°F (по французской шкале), установить дополнительно смягчитель воды. Рекомендуется фильтр водумягчитель BRITA PURITY C150 Q150 Quell ST или аналогичные других производителей.

Порядок подключения к системе канализации

В процессе пользования парогенератором выделяется излишки пара. Его температура очень высокая и может привести к ожогам. Для отвода пара и конденсированной жидкости следует подключить патрубок (не входит в комплектацию) к сливному сгону парогенератора (поз.5). Система слива должна быть закрытой с гидрозатвором.

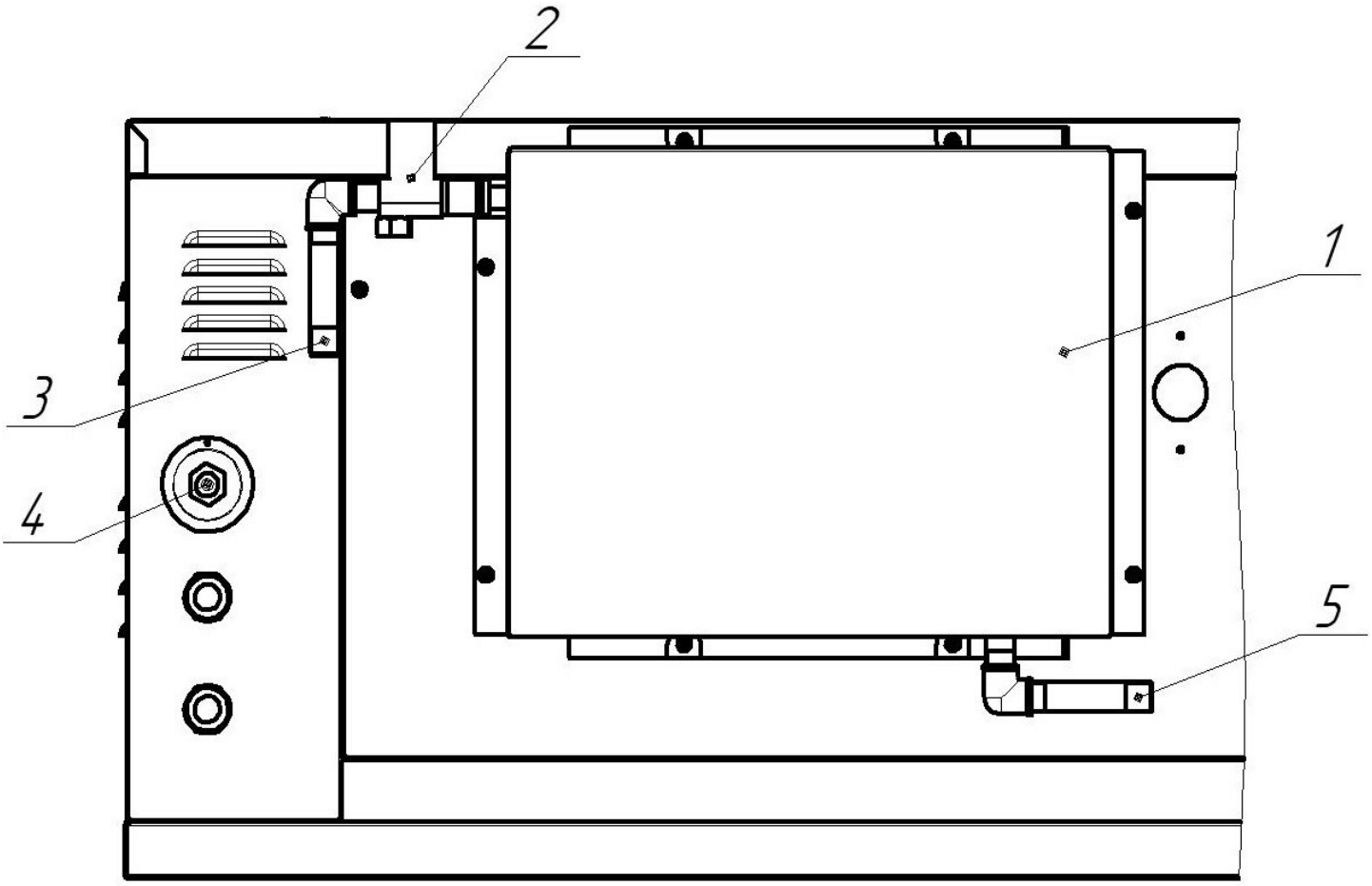


Рисунок 1 — Парогенератор

1 — Кожух парогенератора
2 — Электромагнитный клапан
3 — Патрубок подачи воды
4 — Терморегулятор
5 — Патрубок сброса пара и конденсата

Перед началом эксплуатации печи хлебопекарной, в моделях без опции пароувлажнения (ПОД) необходимо удалить имеющуюся смазку сухой ветошью с подовых листов, стенок камеры и задней части дверцы. Подовые листы обработать не рафинированным маслом. Произвести просушку (прокалку) ТЭНов в течение 2-х часов при температуре 100ºС. Перед выпечкой рекомендуется обрабатывать поверхности пекарской камеры эмульсией «Касетол».

<u>ЗАПРЕЩАЕТСЯ</u> :

обрабатывать детали из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СРЕДСТВАМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

Все перечисленные мероприятия способствуют нормальной работе оборудования, а также препятствуют появлению коррозии

При появлении ржавчины следует провести следующее:

- удалить ржавчину (не агрессивными моющими средствами);

- обработать оборудование маслом;
- провести «прокаливание» оборудования (включить оборудование на 2/3 мощности);
- при необходимости мероприятия провести несколько раз.

7. Инструкция по сборке

После распаковки и проверки комплектации выполнять сборку в следующей последовательности (смотри рис.2 и 3). Печь установить на намеченное место. Установить первый модуль печи (поз.1).

Второй ярус установить на первый. Закрепить второй ярус к первому винтами (поз.2). Для винтов на первом ярусе имеются отверстия под винт, а на втором ярусе установлены гайки-заклепки М6 (поз.2). Третий ярус устанавливается аналогично.

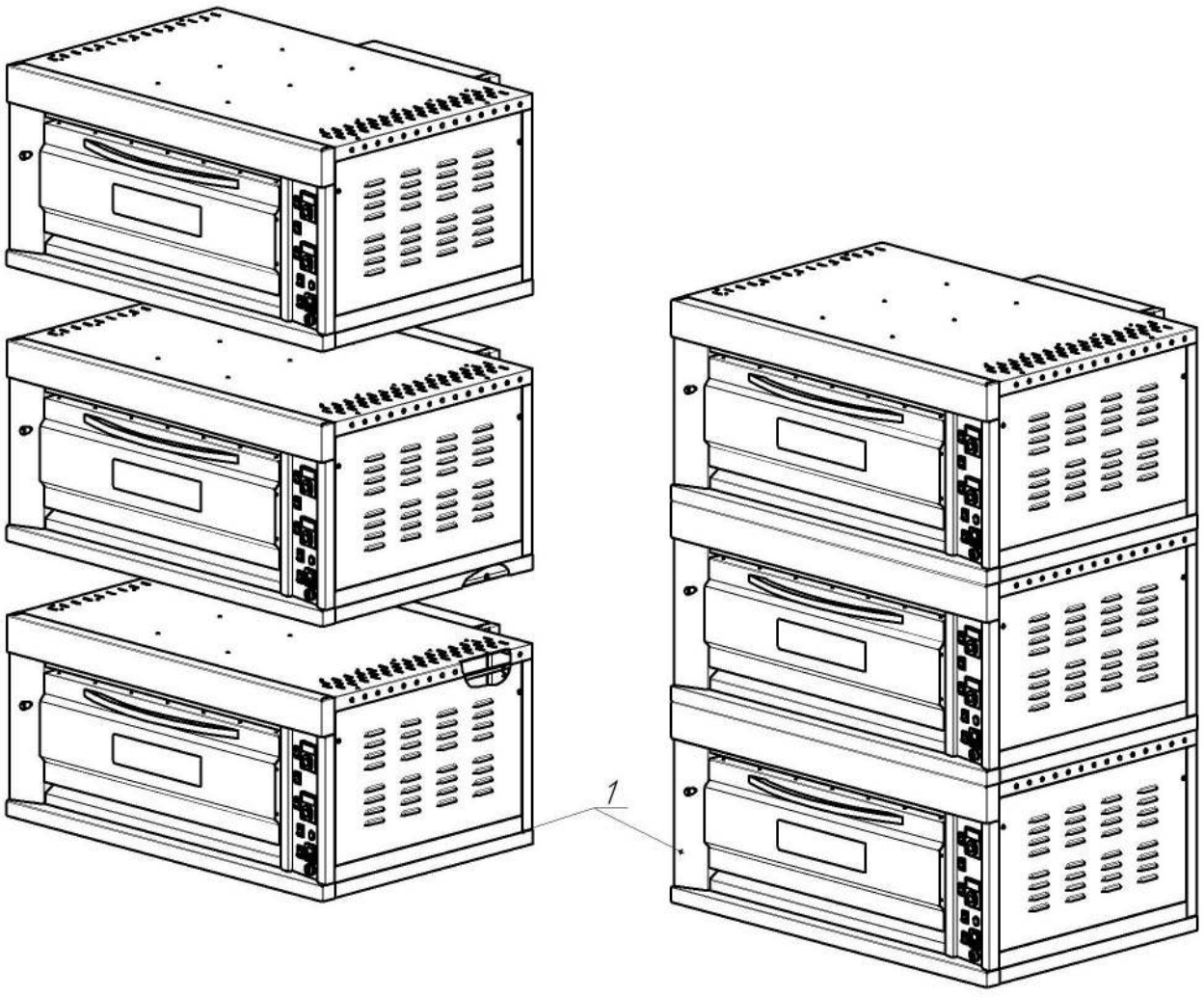


Рисунок 2 — Схема сборки

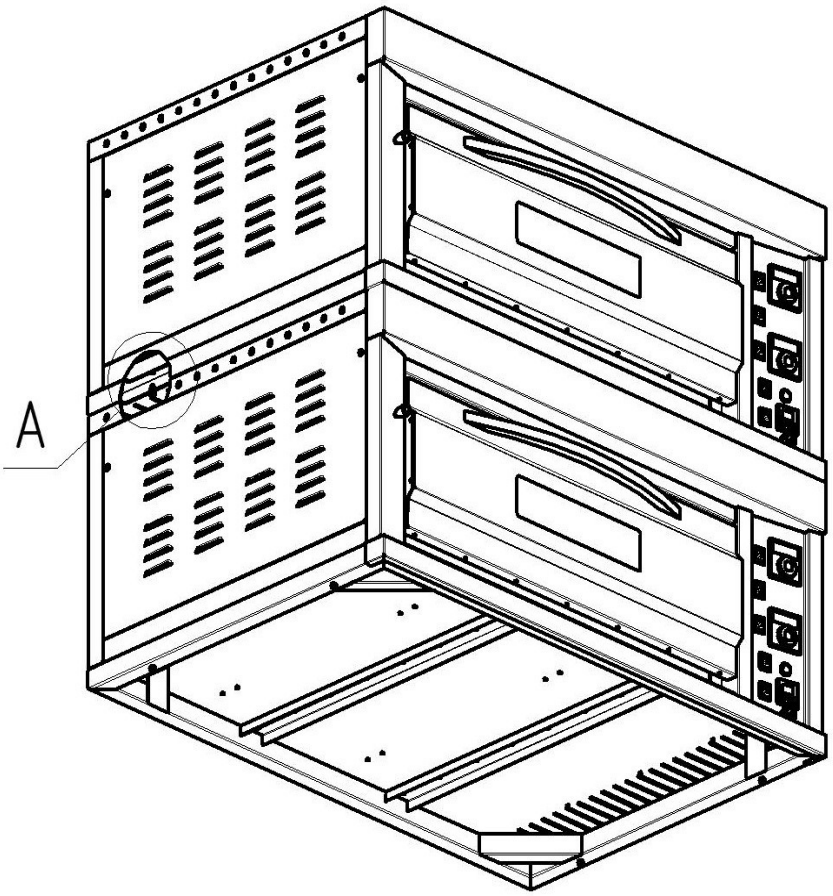
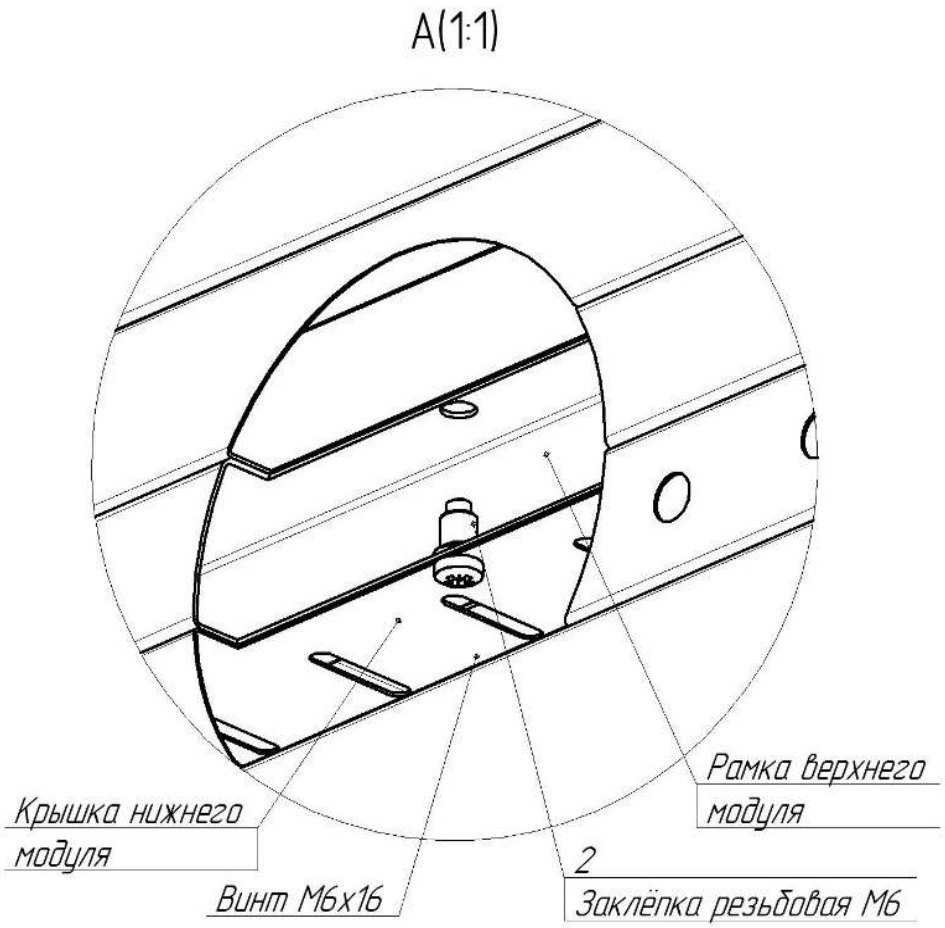


Рисунок 3 — Схема сборки

1 - Модуль печи

2 - Резьбовое соединение



8. Порядок работы

Прежде чем включить печь хлебопекарный подовый, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности, элементами управления.

В модификациях с пароувлажнением (ПОД-КП), откройте кран подвода воды к каждой секции.

Включите печь в сеть, включив автоматический выключатель в стационарной проводке.

Перед приготовлением пищи, камеру печи необходимо прогреть. Пульт управления показан на рисунке 4.

Нажмите клавишу 2 для включения верхнего или клавишу 4 для включения нижнего уровня, расположенный на панели управления, в положении «I». При этом клавиши подсветятся светом сигнализируя о работе. Вращая кольцевой регулятор терморегуляторов 1 или 2, выставьте необходимую температуру. В тоже время загорается зелёный световой индикатор терморегулятора «ON», что означает начало работы. Когда температура выйдет на заданное значение, загорается красная лампа с индикацией «OFF», а зелёная гаснет. Температура автоматически будет поддерживаться согласно установленным значениям.

Температуру верхних и нижних ТЭНов можно регулировать независимо согласно требованиям к выпечке.

После завершения работы, выключите питание клавишами в положение «О».

1 — Терморегулятор верхних ТЭНов
2 — Клавиша включения верхних ТЭНов
3 — Терморегулятор нижних ТЭНов
4 — Клавиша включения нижних ТЭНов
5 — Клавиша включения освещения
6 — Таймер
7 — Клавиша включения таймера
8 — Светосигнальная арматура
9 — Кнопка подачи пара
10 — Клавиша включения парогенератора

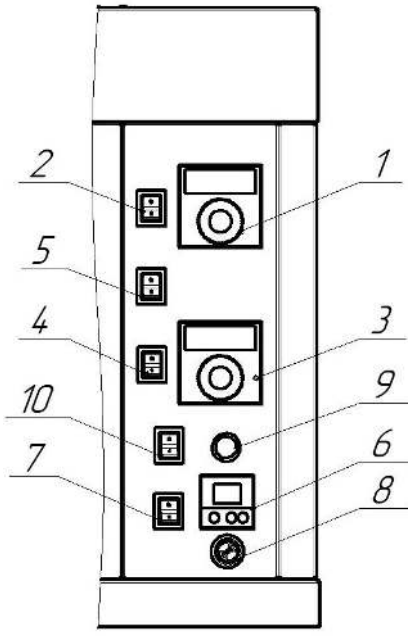


Рисунок 4 — Пульт ПОД-1КП

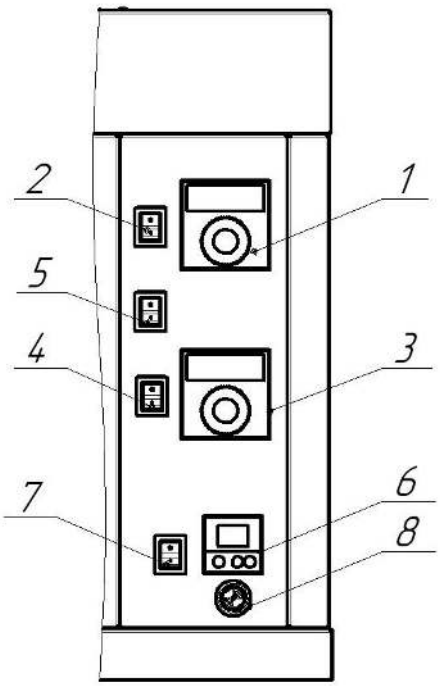


Рисунок 5 — Пульт ПОД-1

Печь оснащена таймером 6, который активируется клавишей 7. Кнопками «стрелка вверх», «стрелка вниз» таймера выставляется требуемое время и запускается нажатием кнопкой «RUN/STOP». По завершении времени издаётся звуковая и световая сигнализация индикатором 8. А так-же отключается работа ТЭНов камеры. Отключение таймера осуществляется кнопкой «RUN/STOP».

Пароувлажнение

Регулятор температуры ТЭНа парогенератора расположен на задней стенке (поз.4 Рис.1) и не предусматривает постоянного изменения температуры. Температура определяется опытным путём и выставляется пользователем по своему усмотрению.

Для включения ТЭНа парогенератора, включите клавишу 10 на пульте управления в положение «I» (см. Рисунок 4). При этом загорится подсветка клавиши. При достижении заданной температуры, подсветка клавиши выключится. Парогенератор готов к генерации пара.

Подача пара осуществляется нажатием кнопки 9 на пульте управления. Пар подаётся только вовремя удержания кнопки в нажатом состоянии. Объём пара в камере можно регулировать временем нажатия кнопки, но не более 5-7 секунд. Иначе парогенератор будет перелит водой и не испарённая вода будет попадать вкамеру. Повторное нажатие кнопки пароувлажнения можно осуществлять через интервал не менее 5 мнут.

После завершения работы, парогенератор следует выключить переведя клавишный выключатель в положение «О».

9. Техническое обслуживание

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

В процессе эксплуатации печи 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 оборудования;

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

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

При регламентированном техническом обслуживании 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 более 0,05 Ом.
- проверить четкость фиксации пакетных переключателей в различных положениях;
- произвести при необходимости замену вышедших из строя комплектующих изделий;

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.

Чистка и санитарный уход.

Необходимо ежедневно проводить очистку жарочной камеры печи.

Перед очисткой:

1. Выключите печь – установите автоматический выключатель в распределительном шкафу в положение «Выкл.»;
2. Охладите жарочную камеру до температуры плюс 40°С.

Запрещается производить мойку камеры холодной водой, если температура в жарочной камере выше (плюс) 80ºС, чтобы избежать вероятной деформации внутренней камеры.

Производите очистку теплым мыльным раствором воды, с нейтральным pH среды. После очистки, поверхности должны быть протерты чистой ветошью и просушены.

Используйте мягкую влажную ткань. Для удаления пригоревших пищевых продуктов использовать только пластиковые, силиконовые скребки.

Для чистки печи не используйте нагнетатели давления или генераторы пара; также не используйте, агрессивные хлорсодержащие моющие средства, кислотные продукты, абразивные материалы, вызывающие коррозию моющие средства с песком и щелочными растворами.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

ВНИМАНИЕ! Камера печи хлебопекарной в исполнении с паром (ПОД-1КП, ПОД-2КП, ПОД-3КП) выполнена из стали с защитным алюминиево-кремниевым покрытием. Абразивные чистящие инструменты и острые предметы могут повредить покрытие, что приведёт к коррозии поверхностей камеры.

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

Содержание работ при регламентированном техническом обслуживании приведены в таблице 3.

Таблица №3

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений ТЭНов, регуляторов температурного режима, облицовки каркаса.	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления.	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима печи хлебопекарной.
Сопротивление изоляции между токоведущими частями и корпусом печи	При отключенной печи произвести мегомметром с испытательным напряжением 1000 В	Сопротивление изоляции в холодном состоянии не ниже 0,5 МОм

10. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказ, указаны в таблице 4

Таблица 4.

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Индикатор питания не работает	- Лампочка не работает - Нет электричества или перегорел предохранитель - Выбран не тот переключатель - Переключатель электромагнитной защиты отключён	1. Заменить лампочку 2. Восстановите цепь или замените предохранитель 3. Включите правильный переключатель 4. Откройте боковую панель и выключите автомат
Не достигается необходимая температура в камере печи хлебопекарной	- Неисправны ТЭНы. - Неисправны датчики реле температуры. - Неисправен один из переключателей.	- Заменить ТЭНы - Заменить датчики реле температуры. - Заменить переключатель.
Температура вышла из-под контроля. Красный и зелёный свет не меняются автоматически.	-Блок контроля температуры вышел из строя	-Осмотрите и обслужите измеритель температуры
Продукция сырая, или имеет не соответствующий цвет	Обрыв провода питания или перегорание предохранителя	Произвести ревизию электрической схемы. Заменить предохранитель.
Температура повышается медленно. Время запекания дольше обычного.	Перегорание соединительного провода или провода ТЭНа.	Отключите соединительный провод ТЭНа; Проверьте его на электрическое сопротивление RX10. Если не работает, замените и подключите новый провод.

11. Упаковка транспортировка и хранение

Модуль печи хлебопекарной поставляется в отдельном упаковочном месте на деревянном поддоне, накрывается картонным коробом и фиксируется полипропиленовой упаковочной лентой. Состав транспортировочных мест указан в таблице 5.

Транспортировка печи допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

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

Хранение печи должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 ºС.

Таблица 5

	ПОД	ПОД-КП
Размер упаковочного места модуля , мм	1270×940×700	1270×1010×700
Масса упаковочного места модуля , кг	125	146

12. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие печи хлебопекарной всем требованиям технических условий ТУ 28.93.15-081-64046643-2021 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы печи хлебопекарной не менее 10 лет.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 9 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ.

В СЛУЧАЕ НЕ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

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.

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.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

1. Неправильном подключении электрооборудования печи хлебопекарной.
2. Неправильной эксплуатации
3. Наличии механических повреждений на изделии
4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.

13. Свидетельство о приемке

Печь хлебопекарная подовая «ПОД», «ПОД-КП» соответствует техническим условиям ТУ 28.93.15-081-64046643-2021 и признан годным к эксплуатации.

Заводской номер изделия _____

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 _____

14. Свидетельство об упаковке

Печь хлебопекарная подовая «ПОД», «ПОД-КП» упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

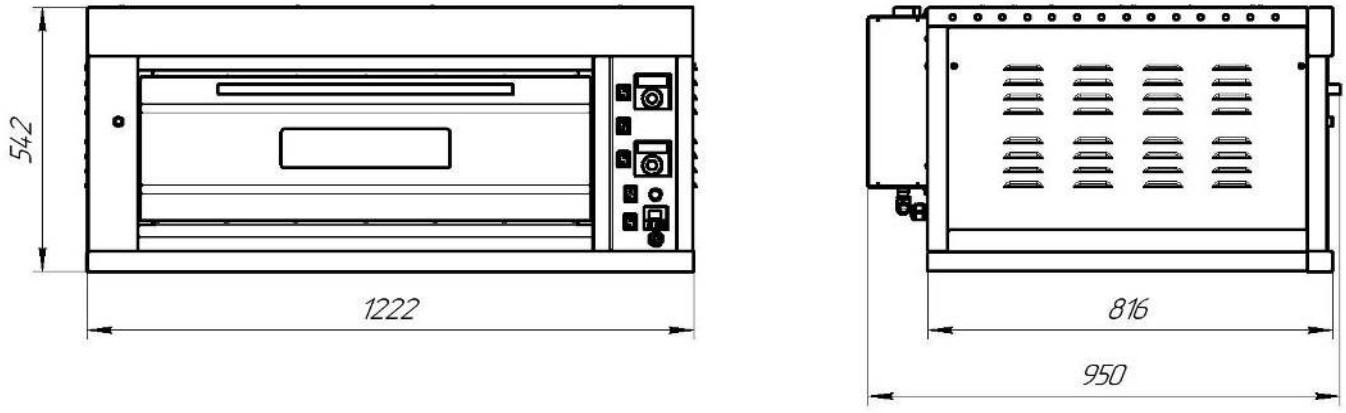


Рис.3 Печь хлебопекарная подовая ПОД-КП

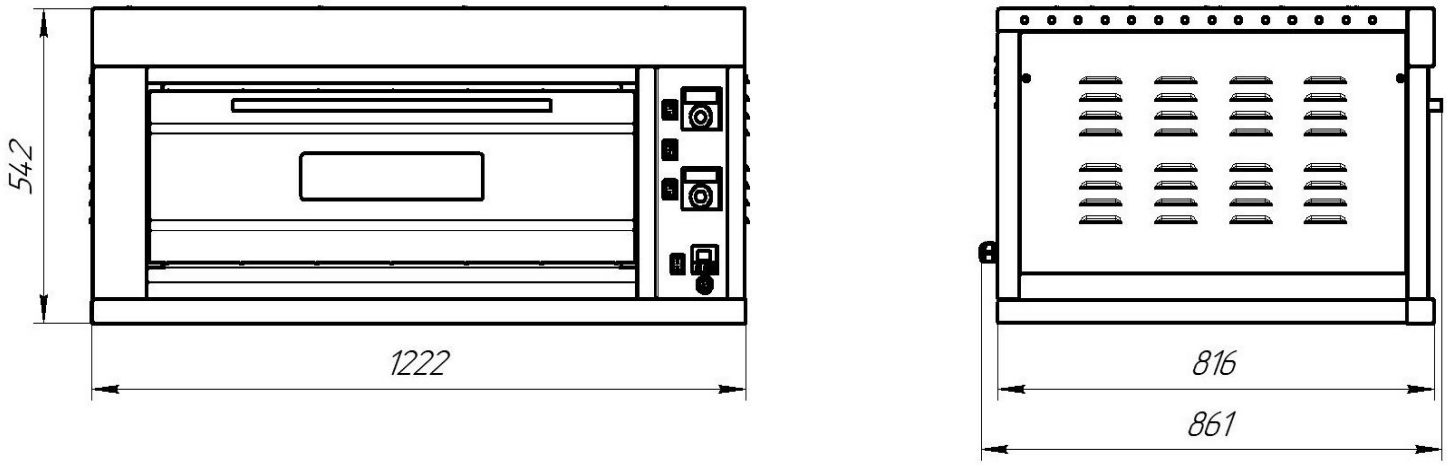


Рис.4 Печь хлебопекарная подовая ПОД

Схема электрическая принципиальная

Схема указана для каждой камеры отдельно. Рисунок 5 ПОД-КП спаром и каменным подом. Рисунок 6 ПОД без пара и стальным подом.

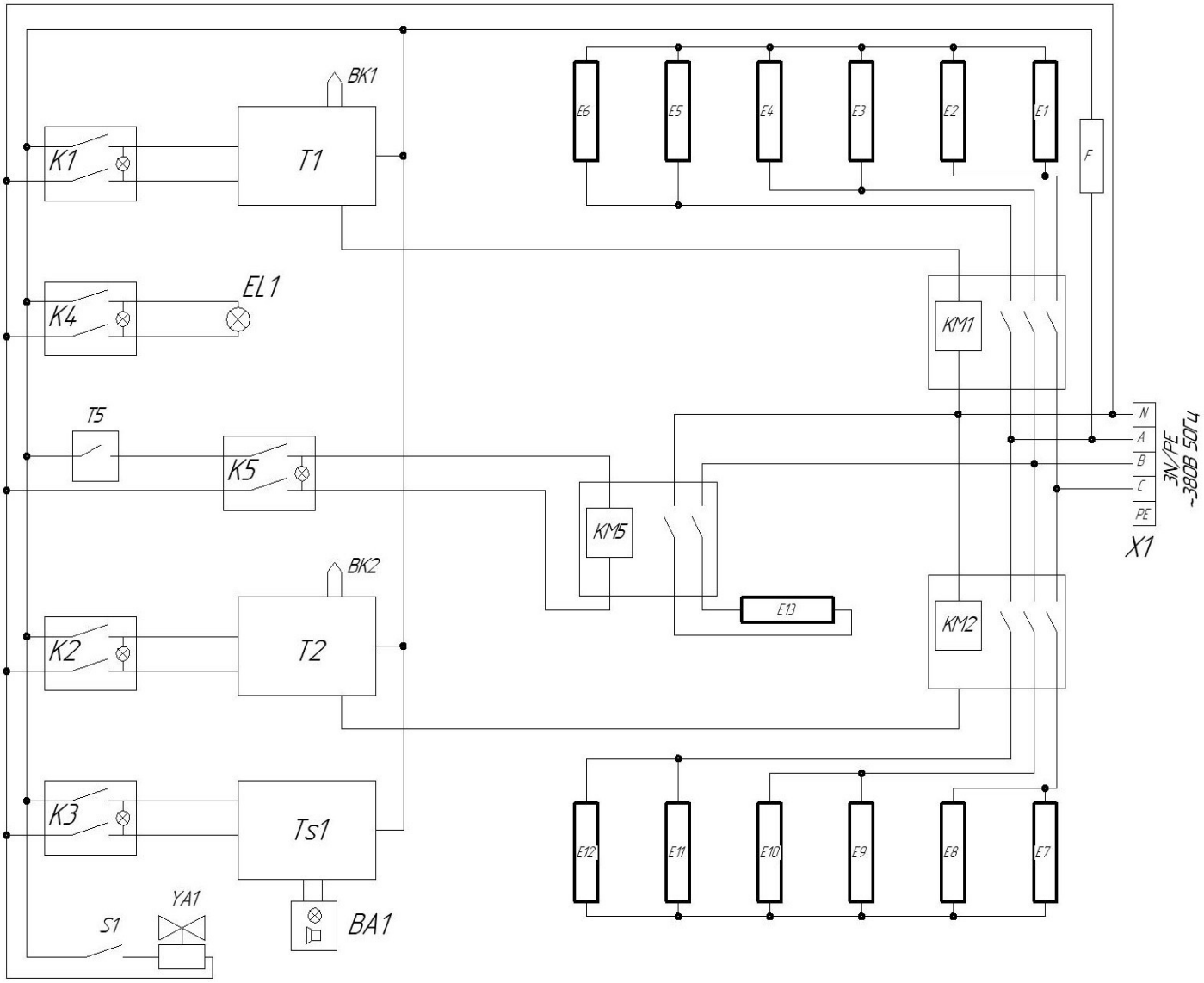


Рис. 5 - Схема ПОД-КП

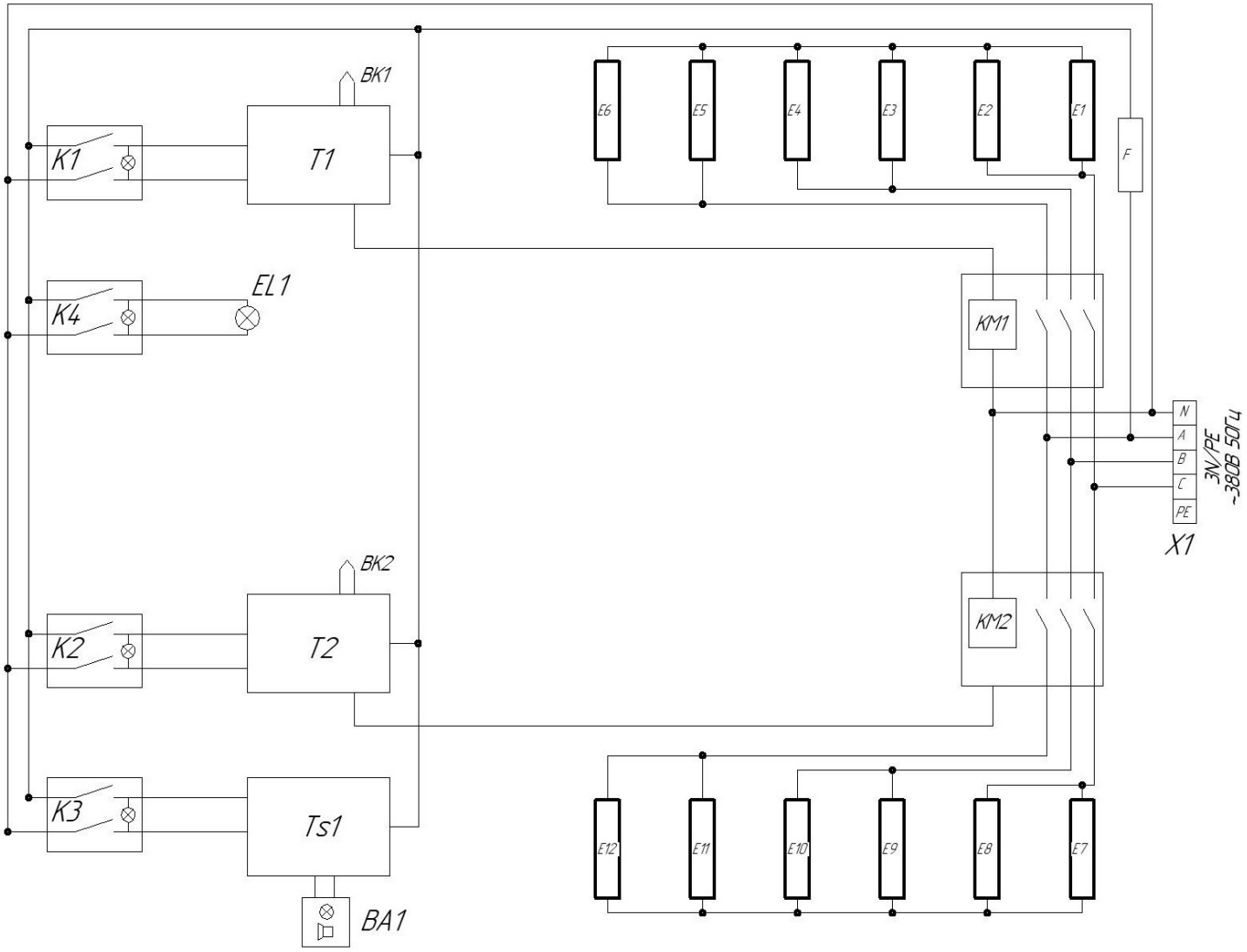


Рис. 6 - Схема ПОД

Перечень элементов

Обозначение	Наименование	Количество, шт	
		ПОД	ПОД-КП
Т1, Т2	Терморегулятор электронный TEL72-9001T	2	2
Т5	Терморегулятор ZA300C	-	1
КМ1 КМ2 КМ5	Пускатель магнитный ПМЛ-1101	3	2
К1-К5	Выключатель клавишный KCD4	4	5
EL1	Плафон термостойкий	1	1
X1	Клеммная колодка HX JX2 30A 500V	1	4
E1-E12	ТЭН 102А10/0,5 Т230	12	12
E13	ТЭН 144В10/2,0 Кр230	-	1
Ts1	Таймер TR-48	1	1
BA1	Свето-сигнальная арматура AD22-22DS	1	1
YA1	Клапан электромагнитный QiAOH QXD-09XC-A224C	-	1
S1	Кнопка без фиксации	-	1
F	Держатель плавкой вставки TDM ДП102 10х38	1	1
ВК1, ВК2	Преобразователь термоэлектрический	2	2

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. 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