РОССИЯ
АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»

АППАРАТЫ ПАРОВАРОЧНЫЕ-КОНВЕКТИВНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ: ПКА 6-1/1ВП2 и ПКА 10-1/1ВП2

ПАСПОРТ

ЧЕБОКСАРЫ

СОДЕРЖАНИЕ

1 НАЗНАЧЕНИЕ 3
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4
3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ 5
4 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ 6
5 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ 6
6 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ 7
7 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ 7
8 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ 8
9 СВЕДЕНИЯ О ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ 8
10 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 9

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Аппараты пароварочно - конвективные электрические кухонные инжекционного типа ПКА (далее - пароконвектоматы) предназначены для приготовления продуктов питания в различных режимах.

Пароконвектоматы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

Пароконвектоматы соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного Союза:

Сертификат соответствия требованиям ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования" ЕАЭС № RU C-RU.МХ11.В.00000/00 от 00.00.0000 по 00.00.0000.

Декларация о соответствии требованиям ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования" ЕАЭС №RU Д-RU.МХ11.В.00000/00 с 00.00.0000 по 00.00.0000.

Декларация о соответствии требованиям ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств" ЕАЭС №RU Д-RU.МН10.В.00000/00 с 00.00.0000 по 00.00.0000.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2015.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра ПКА	
	6-1/1ВП2	10-1/1ВП2
1 Номинальное напряжение, В	400	
2. Род тока	3N/PE	
3 Частота тока, Гц	50	
4 Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	9,5	12,5
5 Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентилятора, кВт	0,37	
6 Номинальная потребляемая мощность воздушных ТЭНов, кВт	9,0	12,0
7 Количество воздушных ТЭНов, шт.	3	
8 Номинальная мощность ламп освещения, Вт	2х25=50	
9 Освещенность в камере пароконвектомата, ЛК, не менее	300	
10 Максимальное количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1 (глубиной не более 65 мм), шт, не более.	6	10
11 Время разогрева пароконвектомата до температуры плюс °С, мин., не более: - в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (240)°С; - в комбинированном режиме плюс (250)°С	 6 10	 8 12
12 Расход электроэнергии для поддержания температуры °С, кВт · ч, не более: - в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (240)°С; - в комбинированном режиме плюс (250)°С.	 2,5 2,7	 3,0 3,0
13 Давление воды в водопроводной системе, кПа	120÷600	
14 Расход воды при работе на режиме "Пар", л/час, не более	7	
15 Расход моющего средства на режиме мойки, мл.: - быстрой; - средней; - полной	 170 340 680	
16 Расход ополаскивающего средства на режиме ополаскивания, мл.: - быстрой; - средней; - полной	 3 3 3	
17 Габаритные размеры, мм, не более - глубина - ширина - высота.	 800 840 805	 800 840 1085
18 Масса, кг, не более.	115	140
19 Номинальная расчетная нагрузка на функциональную гастроемкость GN1/1, кг, не более.	4	4
20 Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более.	65	
21 Средний срок службы пароконвектомата, лет, не менее.	12	

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки представлен в таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.
Пароконвектомат	1
Паспорт	1
Руководство по эксплуатации	1
Книга рецептов	1
Упаковка	1
Пакет из полиэтиленовой пленки	2
Душевое устройство	1
Манжета 1-17х32-7 ГОСТ 8752-79	2
Кронштейн для душевого устройства	1
Винт М4х12 (нерж.)	3
Пружина для замкового механизма	1
Фильтр воздушный панели управления	1
Труба гибкая К215 (шланг слива 1 ¼'' х 50)	1
Плавкий предохранитель 1,0А (5х20)	1
Плавкий предохранитель 5,0А (5х20)	1
Шланг гибкий 1,0 м Г/Г	1
Шланг заливной 1,5 м	1
Подставка ПК-6М, ПК-10М или шкаф расстоечный ШРТ-10М	по отдельному заказу
Гастроемкости GN1/1	

4 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ВП2, ПКА 10-1/1ВП2 (нужное подчеркнуть) заводской номер _____ соответствует ТУ 28.93.15-017-01439034-2003 и признан годным для эксплуатации.

Контроллер релейной платы_____
№ контроллера

Контроллер MIO-5250 _____
№ контроллера

Дата выпуска _____

_____
личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

5 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ВП2, ПКА 10-1/1ВП2 (нужное подчеркнуть) упакован АО «Чувашторгтехника» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П.
подпись

Упаковку произвел _____
подпись

Изделие после упаковки принял _____
подпись

6 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации пароконвектомата - 1 год со дня ввода в эксплуатацию или не более 2 лет от даты выпуска.

Гарантийный срок эксплуатации контроллера – 2 года с даты ввода в эксплуатацию, но не более 3 лет с даты выпуска пароконвектомата.

Срок службы пароконвектомата – 12 лет.

Заполнение гарантийного талона (**Приложение А**) при вводе в эксплуатацию пароконвектомата обязательно.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с АО «Чувашторгтехника» на гарантийное и сервисное обслуживание, производит безвозмездное устранение выявленных дефектов, так же ремонт или замену вышедших из строя составных частей пароконвектомата, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия по предъявлению потребителем заполненного гарантийного талона.

ВНИМАНИЕ! При использовании в пароконвектомате воды, не прошедшей фильтрование согласно требованиям руководства по эксплуатации (раздел 4 «ПОРЯДОК УСТАНОВКИ») гарантии предприятия-изготовителя не предоставляется.

Претензии предприятием-изготовителем не принимаются:

- при отсутствии правильно заполненного гарантийного талона;
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации пароконвектомата;
- при нарушении сроков технического обслуживания пароконвектомата, установленных руководством по эксплуатации (РЭ);
- не заполненного раздела паспорта **10 «УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»**;
- на лампы освещения духовки;
- на повреждение стекла;
- на уплотнитель духовки;
- на уплотнители ламп освещения духовки.

Время нахождения пароконвектомата в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный пароконвектомат.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены предприятию-изготовителю пароконвектомата для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Возврат рекламационных изделий или комплектующих должен производиться в индивидуальной упаковке, обеспечивающей сохранность на всем протяжении транспортировки. **В случае нарушения данного требования и возникновения повреждений, связанных с транспортировкой, накладная без цены, выписанная на это комплектующее отписанная изначально по акту рекламации, будет переоформлена на обычную накладную с ценой.**

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера пароконвектомата, даты изготовления и ввода в эксплуатацию, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копию удостоверения механика, обслуживающего пароконвектомат.

7 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г., Гражданским кодексом Российской Федерации (часть первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, часть вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, часть третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, часть четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ), а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного поль-

зования, на которые не распространяются 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 или комплектации».

Рекламации направлять по адресу завода-изготовителя: **428020, РФ, Чувашская Республика, г. Чебоксары, проезд Базовый, д.28. Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

"Технические вопросы по работе, обслуживанию и сервису оборудования Abat Вы можете задать, обратившись в техническую поддержку завода по горячей линии АО "Чувашторгтехника":

+7 (8352) 24-03-11
+7 (903) 066-77-28
e-mail: service@abat.ru

ТОЛЬКО ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА,
ПО ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАЙТЕСЬ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА:

+7 (8352) 56-06-85
e-mail: market@abat.ru

8 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке пароконвектомата на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части пароконвектомата по материалам, из которых они изготовлены.

Внимание! Конструкция пароконвектомата постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте.

9 СВЕДЕНИЯ О ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ

Хранение пароконвектомата должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже (плюс) 5 °С.

При нарушения целостности упаковки, во время хранения, владелец обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованный пароконвектомат допускается транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 5 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

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

ВНИМАНИЕ! Складирование упакованного пароконвектомата для хранения и транспортирования допускается не более чем в два яруса по высоте.

10 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Таблица 3

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнил работу	проверил работу

Приложение А

АО «Чувашторгтехника»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Аппарат пароварочный-конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ВП2, ПКА 10-1/1ВП2 (нужное подчеркнуть)

№ _____

_____
месяц, год выпуска

Контроллер _____
№ контроллера

Штамп ОТК

2 _____
дата продажи (поставки) пароконвектомата продавцом (поставщиком)

М.П. _____
подпись

3_____
дата ввода пароконвектомата в эксплуатацию

М.П. _____
подпись

Выполнены работы _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Исполнитель Владелец

_____ _____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____
и его адрес

М.П.

_____
должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

Линия отреза

к талона №1

На гарантийный ремонт аппарата пароварочного конвективного электрического кухонного ПКА 6-1/1ВП2, ПКА 10-1/1ВП2
(нужное подчеркнуть)

Изъят «___» _____20__г. Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Ф.И.О
подпись

М.П. _____