



PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ



PPN/5

PELATATE PPN/PPF - Macchina per pelare patate e carote. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile (PTA per 5-10-18Kg, PTB per 25Kg). L'abrasivo laterale è di serie solo sul modello PPN-PPF/25. Il modello PPN5 è da banco.

Accessori: Cavalletto inox CI (di serie sui modelli PPF/5-10-18) - Cavalletto inox CB (di serie sul modello PPF/25) - Piattello abrasivo PTA (di serie sui modelli PPN-PPF/5-10-18) - Piattello abrasivo PTB (di serie sul modello PPN-PPF/25) - Piattello abrasivo PAB (solo per modelli PPN-PPF/5-10-18) - Cestello centrifuga CCV (solo per modelli PPN-PPF/10-18) - Cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli PPF) - Abrasivo laterale (escluso modello PPF-PPN/5).

LAVACOZZE LCN/LCF - Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile. Il modello LCN5 è da banco.

Accessori: cavalletto inox CI (di serie sui modelli LCF/5-10-18) - piattello a spazzole PPC (di serie sui modelli LCN-LCF/5-10-18) - cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli LCF).



PPN/10M
Con abrasivo laterale (optional)
With lateral abrasive (optional)

POTATO PEELER PPN/PPF - An appliance for peeling potatoes and carrots. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the peel residues - an extractable abrasive plate (abrasive plate PTA for 5 - 10 - 18 kgs and abrasive plate PTB for 25 kgs) is included as standard.

The lateral abrasive is only standard on model PPN-PPF/25. Model PPN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models PPF/5-10-18) - Steel stand CB (standard on model PPF/25) - Abrasive plate PTA (standard on models PPN-PPF/5-10-18) - Abrasive plate PTB (standard on model PPN-PPF/25) - Abrasive plate PAB (only for models PPN-PPF/5-10-18) - Centrifuge basket CCV (only for models PPN-PPF/10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models PPF) - Lateral abrasive (excluding model PPF-PPN/5).

MUSSEL WASHER LCN/LCF - An appliance for cleaning mussels. Stainless steel structure - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the cleaning residues - an extractable plate and brushes is included as standard. Model LCN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models LCF/5-10-18) - Plate and brushes PPC (standard on models LCN-LCF/5-10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models LCF).

Digitally signed by Bezedo Viorel
Date: 2025.08.21 11:31:12 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

MOLDOVA EUROPEANĂ





EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE PPN/PPF - Machine pour éplucher les pommes de terre et les carottes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure - de série tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18Kg, PTB pour 25Kg). L'abrasif latéral n'est de série que sur le modèle PPN-PPF/25. Le modèle PPN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires: Support inox CI (de série sur les modèles PPF/5-10-18) - Support inox CB (de série sur le modèle PPF/25) - Tournette abrasive PTA (de série sur les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Tournette abrasive PAB (uniquement pour les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Panier de centrifugation CCV (uniquement sur les modèles PPN-PPF/10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCV (applicable uniquement sur les modèles PPF) - Abrasif latéral (sauf modèle PPF-PPN/5).

LAVE-MOULES LCN/LCF - Machine à laver les moules. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie de 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus de nettoyage - de série tournette à brosses escamotable. Le modèle LCN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires: Support inox CI (de série sur les modèles LCF/5-10-18) - Tournette à brosses PPC (de série sur les modèles LCN-LCF/5-10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCF (applicable uniquement sur les modèles LCF).

KARTOFFELSCHÄLER PPN/PPF - Maschine zum Schälen von Kartoffeln und Karotten. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0÷4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfall - mit ausziehbarem Reibteller (PTA für 5-10-18 kg, PTB für 25 kg). Die Seitenreibe ist serienmäßig nur beim Modell PPN-PPF/25 vorgesehen. Das Modell PPN5 ist für den Tresen bestimmt.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/5-10-18) - Ständer Inox CB (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/25) - Reibteller PTA (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Reibteller PTB (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/25) - Reibteller PAB (nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Zentrifugeneinsatz CCV (nur bei den Modellen PPN-PPF/10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen PPF) - Seitenreibe (ausgenommen Modell PPF-PPN/5).

MIESMUSCHELWÄSCHER LCN/LCF - Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0÷4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Reinigungsabfall - mit ausziehbarem Bürstenteller. Das Modell LCN5 ist für den Tresen.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen LCF/5-10-18) - Bürstenteller PPC (serienmäßig nur bei den Modellen LCN-LCF/5-10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen LCF).



PPF/5



PPF/25 + CCF



PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ



PTA / PTB



PPC



PAB



CCV



CCF

PELADORA DE PATATAS PPN/PPF - Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en dotación plato abrasivo extraíble (PTA para 5-10-18Kg, PTB para 25Kg). El abrasivo lateral se incluye de serie sólo en el modelo PPN-PPF/25. El modelo PPN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos PPF/5-10-18) - Caballete de acero inoxidable CB (de serie en el modelo PPF/25) - Plato abrasivo PTA (de serie en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Plato abrasivo PTB (de serie en los modelos PPN-PPF/25) - Plato abrasivo PAB (sólo en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Cesto centrifuga CCV (sólo en los modelos PPN-PPF/10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos PPF) - Abrasivo lateral (excluido el modelo PPF-PPN/5).

LAVADORA DE MEJILLONES LCN/LCF - Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos LCF/5-10-18) - Plato con cepillos PPC (de serie en los modelos LCN-LCF/5-10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos LCF).

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PPN/PPF - Машина для очистки картофеля и моркови. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0÷4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным абразивным диском (PTA для 5-10-18 кг, PTB для 25 кг). Боковой абразив устанавливается серийно в моделях PPN-PPF/25. Модель PPN5 - настольная.

Комплектующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях PPF/5-10-18) - Стойка из нержавеющей стали CB (серийно устанавливается в модели PPF/25) - Абразивный диск PTA (серийно устанавливается в моделях PPN-PPF/5-10-18) - Абразивный диск PTB (серийно устанавливается в модели PPN-PPF/25) - Абразивный диск PAB (только для моделей PPN-PPF/5-10-18) - Центрифужная корзина CCV (только для моделей PPN-PPF/10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей PPF) - Боковой абразив (кроме модели PPF-PPN/5).

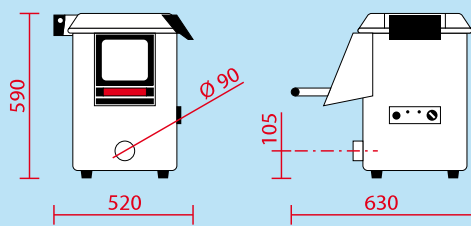
МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ LCN/LCF - Машина для очистки мидий. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0÷4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным щеточным диском. Модель LCN5 - настольная.

Комплектующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях LCF/5-10-18) - Щеточный диск PPC (серийно устанавливается в моделях LCN-LCF/5-10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей LCF).

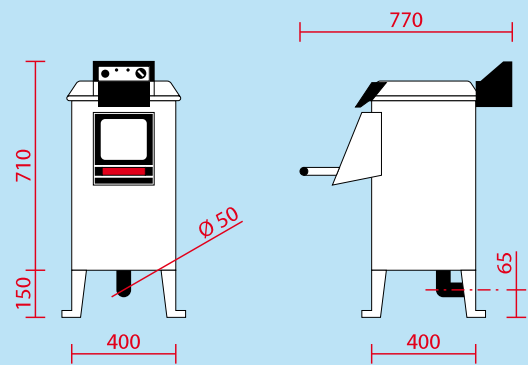


MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PPN/5	PPF/5	PPN/10M	PPF/10M	PPN/18M	PPF/18M	PPN/25	PPF/25
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		0,75 kW (1 HP)		1,1 kW (1,5 HP)			
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz							
CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MAX.	MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА	5 Kg		10 Kg		18 Kg		25 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	60 Kg/h		120 Kg/h		220 Kg/h		450 Kg/h	
PESO NETTO POIDS NET PEÑO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО	26 Kg	29 Kg	37 Kg	36 Kg	40 Kg	38 Kg	64 Kg	70 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PEÑO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	37 Kg	39 Kg	48 Kg	47 Kg	51 Kg	49 Kg	82 Kg	88 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		830x530x740h (mm)		830x 530x 950h (mm)	830x 530x 740h (mm)	830x530x950h (mm)		1105x600x1123h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,326 m ³		0,463 m ³	0,326 m ³	0,463 m ³		0,775 m ³	
DIMENSIONI IMBALLO CI-CB PACKAGED DIMENSIONS CI-CB DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI-CB DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI-CB РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI-CB		CI 600x410x 490h (mm)			CI 600x410x 490h (mm)		CI 600x410x 490h (mm)		CB 680x450x 500h (mm)
VOLUME IMBALLO CI-CB PACKAGED VOLUME CI-CB VOLUME DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSVOLUMEN CI-CB VOLUMEN DEL EMBALAJE CI-CB ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI-CB		CI 0,121 m ³			CI 0,121 m ³		CI 0,121 m ³		CB 0,153 m ³

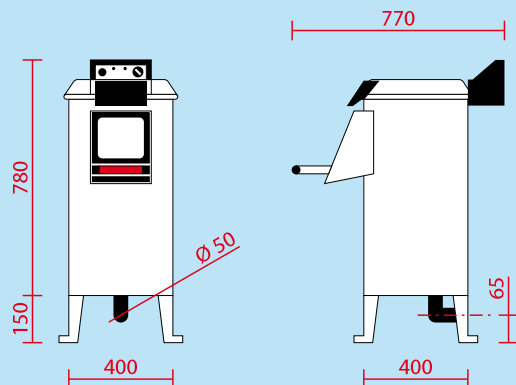
PPN-LCN/5



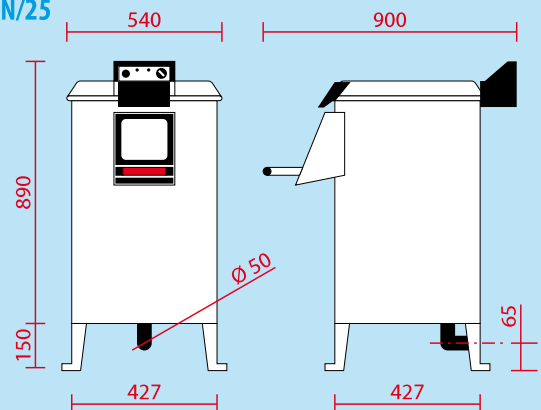
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M



PPN/25



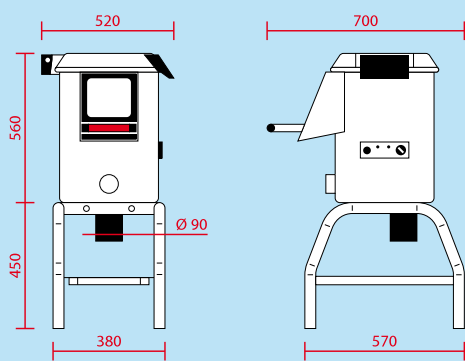


PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

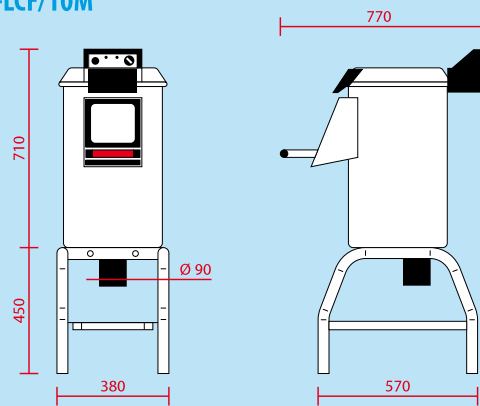
POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	LCN/5	LCF/5	LCN/10M	LCF/10M	LCN/18M	LCF/18M
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,26 kW (0,35 HP)		0,55 kW (0,75 HP)		0,9 kW (1,2 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz					
CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MÁX.	MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА	3/5 Kg		6/10 Kg		10/18 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	60Kg/h		120Kg/h		220Kg/h	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	26 Kg	29 Kg	37 Kg	36 Kg	40 Kg	38 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	37 Kg	39 Kg	48 Kg	47 Kg	51 Kg	49 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		830x530x740h (mm)		830x530x 950h (mm)	830x530x 740h (mm)	830x530x950h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,326 m ³		0,463 m ³	0,326 m ³	0,463 m ³	
DIMENSIONI IMBALLO CI PACKAGED DIMENSIONS CI DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI		CI 600x410x 490h (mm)			CI 600x410x 490h (mm)	CI 600x410x 490h (mm)	
VOLUME IMBALLO CI PACKAGED VOLUME CI VOLUME DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSVOLUMEN CI VOLUMEN DEL EMBALAJE CI ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI		CI 0,121 m ³			CI 0,121 m ³	CI 0,121 m ³	

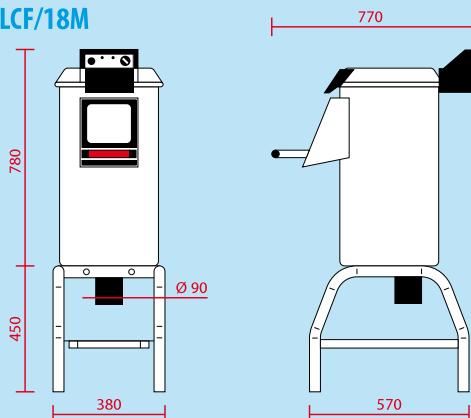
PPF-LCF/5



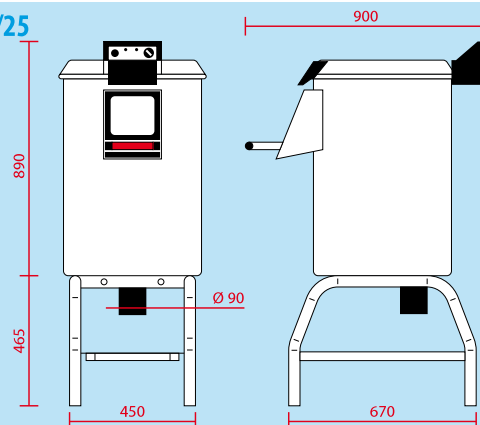
PPF-LCF/10M



PPF-LCF/18M



PPF/25



VEGETABLE CUTTER TV3000N

SKU: TV3000N



ADDITIONAL INFORMATION

Power Kw	<u>0,45 kW (0,6 HP)</u>
power supply	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
Speed (rpm)	<u>255</u>
Inlet dimensions	<u>oval inlet - 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm</u>
Machine dimensions (l x l x h mm)	<u>220 x 610 x 520(h) mm</u>
net weight (kg)	<u>22</u>
gross weight (Kg)	<u>24</u>
packaging dimensions (l x l x h mm)	<u>300 x 620 x 580(h) mm</u>
packaging volume (m3)	<u>0.108</u>

Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.

TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm- round inlet size ø 56 mm.



DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape. La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

DISCS FOR SLICING

E1 - E2 - S1 - S2: Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms.
E3: Apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: Tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

DISCS FOR SHREDDING /GRATING

Z2 - Z3: Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V: Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.
Z7: Mozzarella.

DISCS FOR CUTTING IN CUBES

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

DISCS FOR CUTTING MATCHSTICK SIZE

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.
The combination of discs B6 - B8 - B10 with discs E6 - E8 - E10 obtains matchstick size pieces for the whole length of the food product with the desired thickness.

DISQUES POUR COUPER EN TRANCHES

E1 - E2 - S1 - S2: Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES POUR ÉMINCER OU RÂPER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.
Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une vaste gamme de dés pour minestrone et macédoines.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN ALLUMETTES

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves.
La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir des allumettes sur toute la longueur de produit selon l'épaisseur voulue.





V

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffeln, Chips, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, gekochte Kartoffeln, Kohl, Rüben, Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas, Grapefruit.
E8 - E10 - E14: Gekochte Kartoffeln und Karotten, Auberginen, Rote Beete.

SCHNEIDSCHLEIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.
Z4: Rote Beete, Rotkohl, Wurzeln, Greyerzer Käse, Schokolade.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Schokolade, Nüsse.

Z7: Mozzarella.

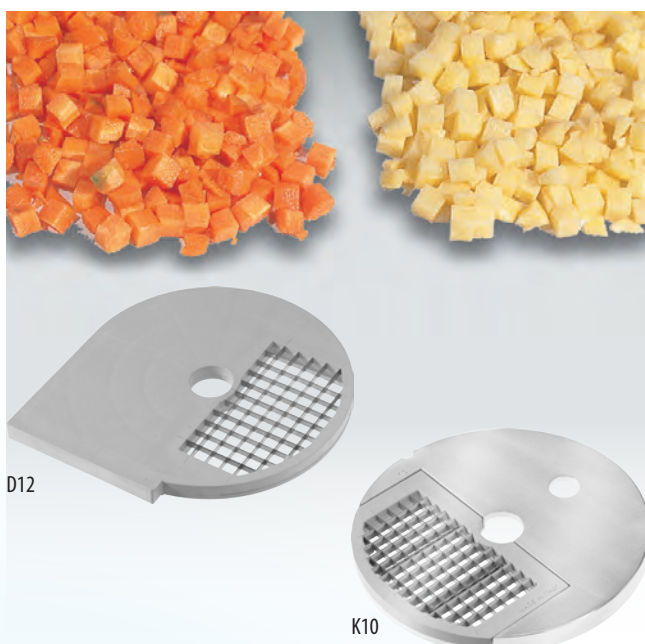
SCHNEIDSCHLEIBEN ZUM WÜRFELN

Die Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 erlaubt den Erhalt einer großen Vielzahl von Würfelgrößen für Gemüsesuppen und Obstsalate.

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben.

Die Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 erlaubt den Erhalt von Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Stärke.



D12

K10

DISCO PARA CORTAR EN LONCHAS

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCO PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.

Z4: Remolachas, repollo rojo, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

Z7: mozzarella.

DISCO PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para menestras y macedonias.

DISCO PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos.

La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos con todo el largo del producto y con el espesor deseado.



B10

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

E1 - E2 - S1 - S2: Картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.

E3: яблоки, бананы, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы, грейпфруты.

E8 - E10 - E14: вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ/НАТИРАНИЯ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.

Z4: свекла, красная капуста, корнеплоды, швейцарский сыр, шоколад.

V: сыр Пармезан, сухари, миндаль, орехи, шоколад, фундук.

Z7: сыр моцарелла.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Использование дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 - E14 позволяет получать кубики самых разных форм и размеров для овощных супов, фруктовых салатов, и картофеля-фри.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, корнеплоды, морковь, картофель, репа.

Использование дисков B6 - B8 - B10 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 позволяет нарезать соломку требуемой толщины по всей длине продукта.

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС 25SB

SKU: 25SB



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Источник питания	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>75 Kg/h</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>25</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
Скорость (об/мин)	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>762 x 420 x 864÷1123(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>96</u>
вес брутто (кг)	<u>107</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.490</u>

Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

REFRIGERATED CABINETS STATIC G-EF400

SKU: G-EF400



ADDITIONAL INFORMATION

WORKING TEMPERATURE/OPERATING TEMPERATURE	<u>-18°C / -22°C</u>
EXTERNAL DIMENSIONS	<u>600 x 585 x 1855(h) mm</u>
INTERNAL DIMENSIONS	<u>510 x 485 x 1620(h) mm</u>
CAPACITY	<u>340</u>
MAX. OPERATING TEMPERATURE	<u>+32°C / 55%HR</u>
TYPE OF COOLING	<u>shelves evaporator</u>
DEFROSTING TYPE	<u>manual</u>
TYPE OF COOLING GAS	<u>R600a</u>
GAS (gr.)	<u>90</u>
CONDENSED WATER EVAPORATION	<u>automatic</u>
TEMPERATURE CONTROL	<u>thermostat</u>
INSULATION (mm)	<u>60</u>
POWER CONSUMPTION (W)	<u>185</u>
VOLTAGE	<u>220-240V / 50Hz</u>
CONSTRUCTION MATERIAL	<u>stainless steel AISI 430 + ABS</u>
DOOR REVERSING	<u>yes</u>
INTERIOR LIGHT	<u>no</u>
SUPPLIED ACCESSORIES	<u>6 fixed shelves 480 x 440 mm</u>
NET WEIGHT (Kg)	<u>74</u>
GROSS WEIGHT (Kg)	<u>86</u>
PACKAGING DIMENSIONS	<u>680 x 650 x 2210(h) mm</u>



HEATED DISPLAY CASE VPH160

SKU: VPH160



ADDITIONAL INFORMATION

POWER - W-	<u>1100</u>
SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	<u>230V/ 50-60 HZ</u>
WORKING TEMPERATURE/OPERATING TEMPERATURE	<u>+30° +90°C</u>
MACHINE DIMENSIONS	<u>88 x 58 x 67(h)</u>
N. SHELVES	<u>2</u>
N. GRIDS	<u>2</u>
GROSS WEIGHT (Kg)	<u>82</u>
NET WEIGHT (Kg)	<u>65</u>
LENGHT (PACKAGING DIMENSIONS)	<u>93</u>
WIDTH (PACKAGING DIMENSIONS)	<u>63</u>
HEIGHT (PACKAGING DIMENSIONS)	<u>71</u>
PACKAGING VOLUME - m3	<u>0.416</u>

Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel AISI 304 - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.





TRITACARNE 12/TS

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		160 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x290x510h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС ЧЕТИТО	20 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,068 m ³



Carcassa in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraible - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

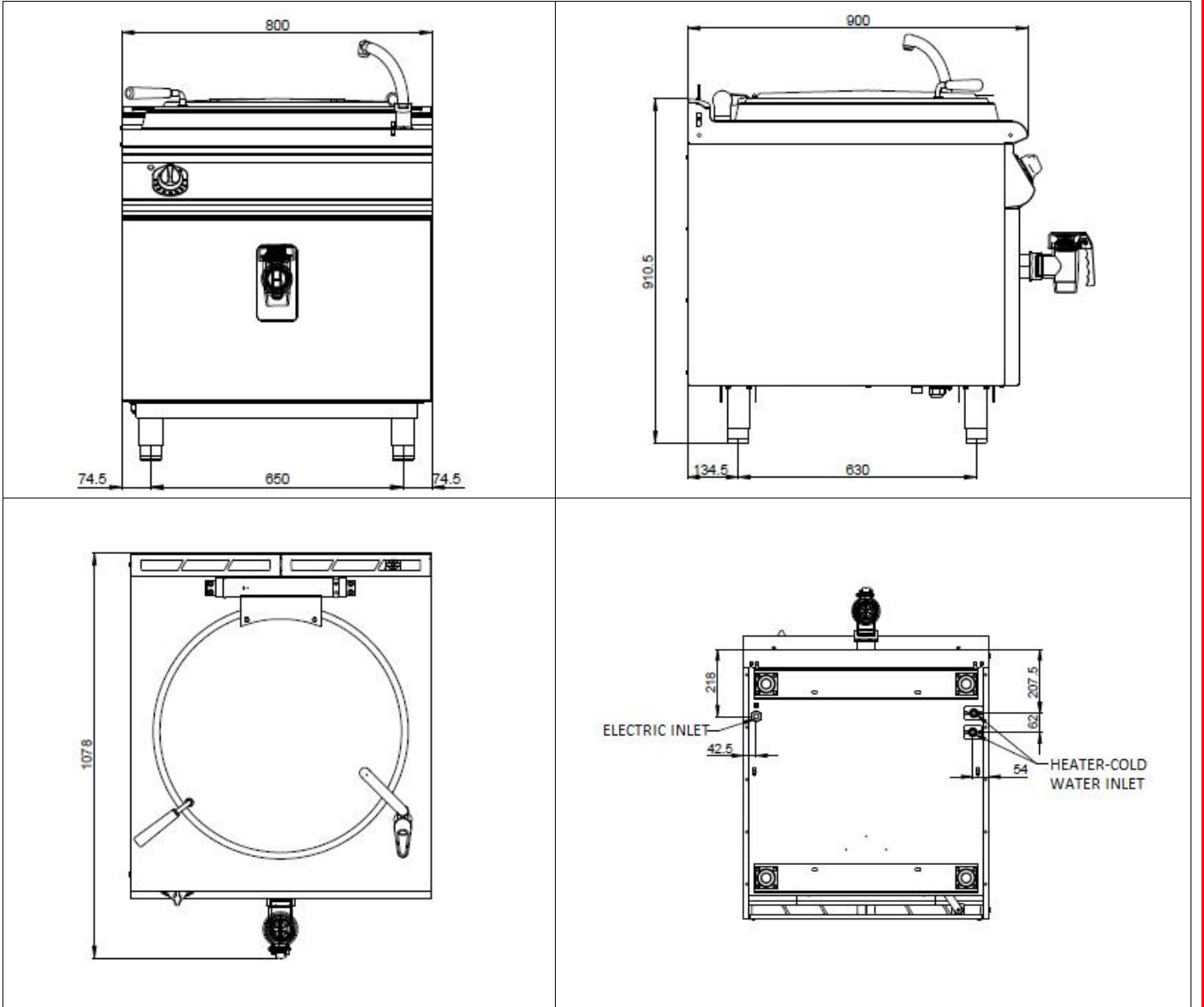
Корпус из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

İNOKSAN

9SE15 1 MODUL ELECTRIC BOILLING PAN



GENERAL FEATURES

- Boiling pan
- Perfect 900 line, 1 module
- Body manufactured of 18/8 Cr-Ni s/s satin finished sheet,
- Double walled cover made of s/s and specially designed for reinforcement,
- Temperature control between 60-180°C by multi-step thermostat,
- Indirect cooking with the help of the oil in the jacket
- Boiling temperature of oil in the jacket above 200°C,
- Equipped with water filling (hot/cold) and emptying valves,
- To prevent accidental opening, specially designed safe emptying valve for the cooked food,
- In case of failure, limit thermostat stops the power automatically,
- All of the electric control boards and devices in conformity with the international standards,
- Adjustable feet of stainless steel pipe , carrier sheet is 2 mm aluminized sheet,

TECHNICAL SPECIFICATION

Total Power	16	kW
Electric Inlet	380/400	V
Cablo Cut	5x4	mm ²
Capacity	150	Lt
Palett+Box Measures	822x937x1006	WxDxH

USS 374 DTK BK

Teknik Özellikler

Technical Specifications

Arge Müdürlüğü



Hazırlayan
Urün Grup Sorumlusu
İhsan UĞUZ

Kontrol eden
Ar-Ge Müdürü

Yürürlüğe koyan
Ar-Ge Müdürü

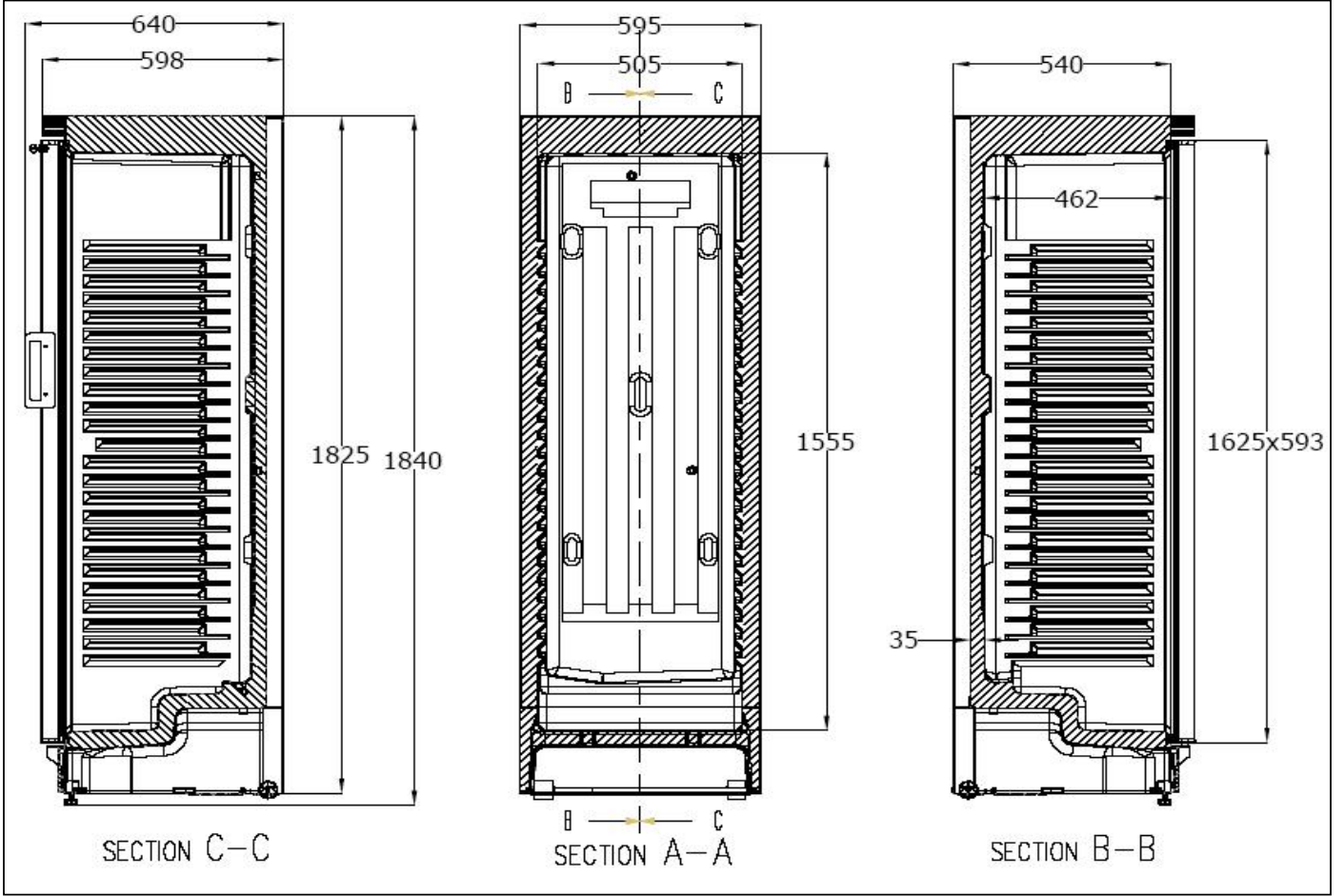
Teknik özellik sayfa no / technical spec. page no :1/9 - İ.U

Revizyon no / Revision no : 1
Revizyon tarihi / Revision date: 20.03.2010

UĞUR SOĞUTMA, uygun tipte olmak şartıyla değişik üreticilerin kompresörlerini kullanma hakkına
UGUR COOLING, is free in selection of the compressor with compatible type from different manufa

USS 374 DTK BK
Genel Boyutlar
General Dimensions

Arge Müdürlüğü



Hazırlayan
Ürün Grup Sorumlusu
İhsan UĞUZ

Kontrol eden
Ar-Ge Müdürü

Yürürlüğe koyan
Ar-Ge Müdürü

Teknik özellik sayfa no / technical spec. page no :2/9 - İ.U

Revizyon no / Revision no : 1

Revizyon tarihi / Revision date: 20.03.2010

UGUR SOĞUTMA, uygun tipte olmak şartıyla değişik üreticilerin kompresörlerini kullanma hakkına sahiptir.
UGUR COOLING, is free in selection of the compressor with compatible type from different manufactu

USS 374 DTK BK

Teknik bilgi sayfası

Technical data sheet

Arge Müdürlüğü

KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLER / CHARACTERISTICS

İklim sınıfı	Climate class		: 4
Çalışma sıcaklığı	Temperature range	(°C)	: +1/+10
Enerji tüketimi	Energy const	(kWh/24h)	: 1,94 (25°C/55%Rh)
Güç	Power	(W)	: 225
Voltaj/frekans	Voltage/freq.	(V / Hz.)	: 230/50
Akım Tüketimi	Current Consumption	A	: 1,96
Çalışma yüzdesi	Relative running time	(%)	: 60

AKSESUARLAR VE KONTROL LAMBALARI / ACCESSORIES AND CONTROL LAMPS

Ayarlanabilir termostat	Adjustable thermostat		: +Evet/Yes
Enerji lambası	Mains supply lamp		: +Evet/Yes
Elektrik prizi	Female Elect. Plug		: +Kablo H05 V V - F 3x1 mm ² with EU plug
İç aydınlatma lambası	Internal light		: + 390MM PPS 6500K 7LM 3W
Kapı kilidi	Door Lock		: At door frame top, centre
Raf	Shelf		: 5 Adet / 5 pcs
Ayarlı ayak	Adjustable height		: + 2
Tekerlek	Wheel		: + 2 x OD 35mm rollers.
Kapı	Door		: Solid door

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dış boyutlar	External dims.	(WxDxH)	: 595x640x1840 mm
İç boyutlar	Internal dims.	(WxDxH)	: 505x462x1555mm
Ambalaj boyutları (straforlu)	Pack. dims.	(WxDxH)	: 665x685x2010 mm
Ambalaj boyutları (Straforsuz)	Pack. dims.	(WxDxH)	: 610x660x1920 mm
Brüt hacim	Gross volume	(lt)	: 358
Net hacim	Net volume	(lt)	: 315
Brüt ağırlık	Gross weight	(kg)	: 70
Net ağırlık	Net weight	(kg)	: 64
Dış gövde	Outer body		: 0,5 mm DKP / sheet steel
Dış gövde boyası	Outer body paint		: Toz boya / powder paint
İç gövde	Inner liner		: HIPS thermoformed (white)
Yalıtım maddesi	Insulation material		: Sert P.U. / Rigid P.U
Yalıtım mad. yoğunluğu	Insulation density		: 32-36kg/m ³
Kompresör	Compressor1		: ACC
	Compressor2		: LG
	Compressor3		: Embraco/ Donper/Acc/Tecumseh/SECOP/Cubigel
Kompresör fanı	Comp. ventilator		: Tangential 180 mm
Evaporatör	Evaporator		: Rollbond
Evaporatör fanı	Evap. ventilator		: Tangential 180 mm
Kondenser	Condenser		: Tel Kondenser / Wire on Tube Condenser
Termostat	Thermostat		: Ranco, Danfoss
Kurutucu-filtre	Dryer-filter		: 20 gr.
Soğutucu akışkan	Refrigerant		: R600a
Soğ. akışkan miktarı	Refrigerant charge	(gr)	: 70

HazırlayanÜrün Grup Sorumlusu
İhsan UĞUZ**Kontrol eden**Lab. Şefi
Mesut SAĞBAŞ**Yürürlüğe koyan**

Ar-Ge Müdürü

Teknik özellik sayfa no / technical spec. page no :3/9 - İ.U

Revizyon no / Revision no : 1 UĞUR SOĞUTMA, uygun tipte olmak şartıyla değişik üreticilerin kompresörlerini kullanma hakkına sahiptir.
Revizyon tarihi / Revision date : 20.03.2010 UĞUR COOLING is free in selection of the compressor with compatible type from different manufactures



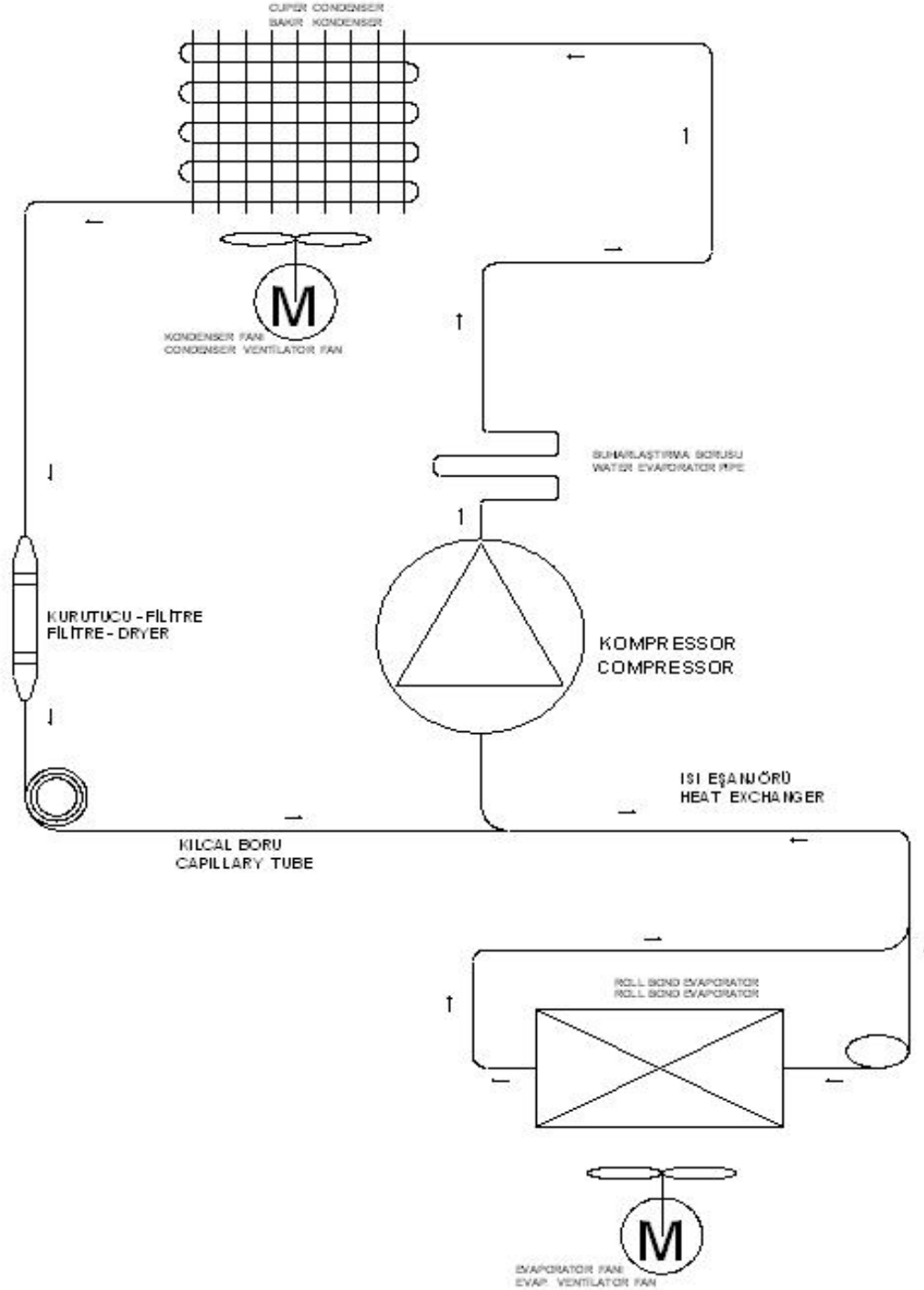
USS 374 DTK BK

Gaz akış şeması

Refrigeration diagram

Arge Müdürlüğü

REFRIGERATION DIAGRAM



Hazırlayan
Urün Grup Sorumlusu
Ihsan UGUZ

Kontrol eden
Lab. Şefi
Mesut SAĞBAŞ

Yürürlüğe koyan
Ar-Ge Müdürü

Teknik özellik sayfa no / technical spec. page no :6/9 - İ.U.

Revizyon no / Revision no: 1
Revizyon tarihi / Revision date: 20.03.2010

UGUR SOĞUTMA, uygun tipte olmak şartıyla değişik üreticilerin kompresörlerini kullanma hakkına sahiptir.
UGUR COOLING, is free in selection of the compressor with compatible type from different manufactures.



USS 374 DTK BK
Elektrik Őeması
Wiring Diagram

Arge M¼d¼rl¼ę¼

Hazırlayan Ur¼n Grup Sorumlusu İhsan UGUZ	Kontrol eden Elektrik Teknikeri Mehmet TANIŐIK	Y¼r¼rl¼ę¼ koyan Ar-Ge M¼d¼r¼
Teknik ¼zellik sayfa no / technical spec. page no :7/9 - İ.U..		
Revizyon no / Revision no: 1	Uę¼R SOę¼TMA, uygun tipte olmak Őartıyla deęiŐik ¼reticilerin kompres¼rlerini kullanma hakkına sahiptir.	
Revizyon tarihi / Revision date: 20.03.2010	UGUR COOLING, is free in selection of the compressor with compatible type from different manufactures.	



USS 374 DTK BK
Konteyner Kapasitesi
Container Capacity

Arge Müdürlüğü

Dış boyutlar	External dims.	(WxDxH) : 595 x 640 x 1840 mm
Ambalaj boyutları (straforlu)	Pack. dims.	(WxDxH) : 665 x 685 x 2010 mm
Ambalaj boyutları (straforsuz)	Pack. dims.	(WxDxH) : 610 x 660 x 1920 mm

		Straforlu	Straforsuz
20 FT Konteyner Kapasitesi	:	24	27
40 FT Konteyner Kapasitesi	:	54	57
40 FT HC Konteyner Kapasitesi	:	54	57
80 m ³ Tır Kapasitesi	:	60	80

Hazırlayan Urün Grup Sorumlusu Ihsan UGUZ	Kontrol eden Ar-Ge Müdürü	Yürürlüğe koyan Ar-Ge Müdürü
--------------------------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------------

Teknik özellik sayfa no / technical spec. page no :8/9 - İ.U.

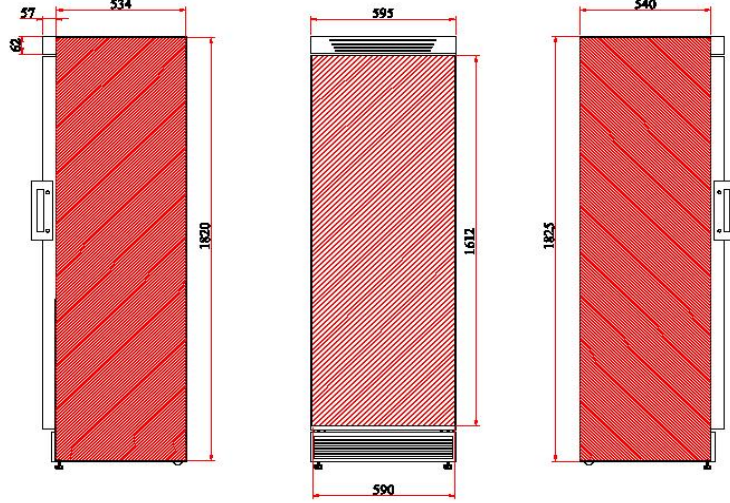
Revizyon no / Revision no: 0 UĞUR SOĞUTMA, uygun tipte olmak şartıyla değişik üreticilerin kompresörlerini kullanma hakkı
 Revizyon tarihi / Revision date: 20.03.2010 UĞUR COOLING. is free in selection of the compressor with compatible type from different ma



USS 374 DTK BK
Sticker Alanı
Sticker Area

Arge Müdürlüğü

USS 374 DTK SD



* FOR DOOR STICKER AREA
590x1812 mm

*FOR LEFT AND RIGHT SIDE STICKER AREA
534x1820 mm

Hazırlayan

Urün Grup Sorumlusu
İHSAN UGUZ

Kontrol eden

Ar-Ge Müdürü

Yürürlüğe koyan

Ar-Ge Müdürü

Teknik özellik sayfa no / technical spec. page no :9/9 - İ.U

Revizyon no / Revision no: 0
Revizyon tarihi / Revision date 20.03.2010

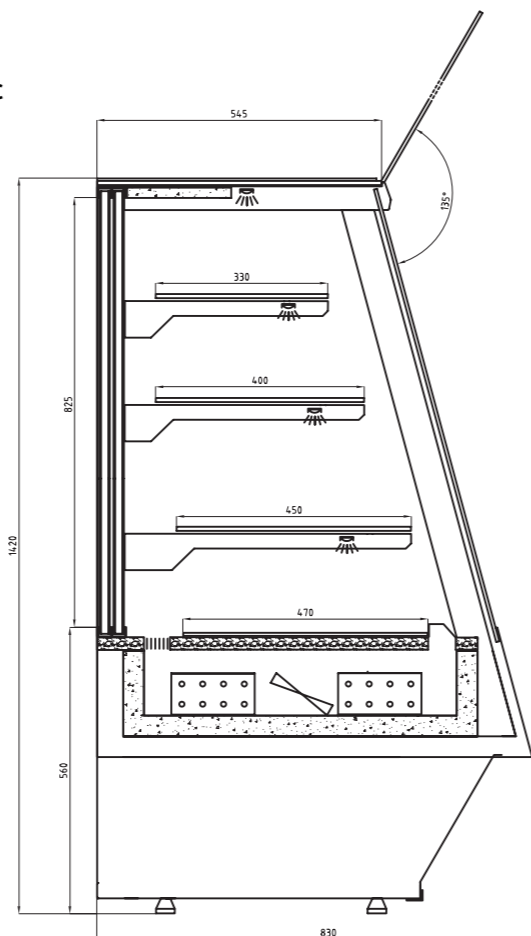
UGUR SOĞUTMA, uygun tipte olmak şartıyla değişik üreticilerin kompresörlerini kullanma hakkına sahiptir.
UGUR COOLING, is free in selection of the compressor with compatible type from different manufactures.

VISION (PLUG-IN / REMOTE / NEUTRAL)

+5°C / +15°C



DEPTH 830mm



ID	NAME	LENGTH [mm]
VISION (PLUG-IN)		
C-09 SP	VISION 0.9	940
C-13 SP	VISION 1.3	1340
VISION B/A (REMOTE)		
C-09 SP b/a	VISION 0.9 B/A	940
C-13 SP b/a	VISION 1.3 B/A	1340
CASHDESK		
LPK C-SP	VISION CASHDESK	1000
LPK C-SP NW/NZ	VISION CASHDESK	1000

PRODUCT VARIANT: FRONT GLASS OPENABLE (BOTTOM HINGE)

VISION SU (PLUG-IN)		
C-09 SU	VISION 0.9	940
C-13 SU	VISION 1.3	1340
VISION SU B/A (REMOTE)		
C-09 SU b/a	VISION 0.9 B/A	940
C-13 SU b/a	VISION 1.3 B/A	1340
CASHDESK		
LPK C-SP	VISION CASHDESK	1000
LPK C-SP NW/NZ	VISION CASHDESK	1000

STANDARD EQUIPMENT

	PLUG-IN	REMOTE	NEUTRAL
ENERGY EFFICIENT COOLING AGGREGATE	✓	-	-
POWERED ONLY BY EXTERNAL AGGREGATE	-	✓	-
NO COOLING SYSTEM INSTALLED	-	-	✓
OPENABLE FRONTAL GLASS (TELESCOPIC LIFTING SYSTEM)	✓	✓	✓
DYNAMIC COOLING	✓	✓	-
DEFROSTING: AUTOMATIC	✓	✓	-
AUTOMATIC CONDENSER VAPORIZATION	✓	✓	-
ENERGY SAVING LED LIGHTING	✓	✓	✓
WARM AIRFLOW ON THE FRONTAL GLASS	✓	✓	-
GLASS SHELVES WITH ADJUSTABLE HEIGHT AND ANGLE	✓	✓	✓
SHELVES RACK POWDER COATED IN RAL 7047 OR GOLD	✓	✓	✓
BOTTOM SHELF MADE OF GLASS	✓	✓	✓
WOODEN HAUSING	✓	✓	✓
ELECTRONIC TEMPERATURE CONTROLLER WITH DIGITAL DISPLAY	✓	✓	-
FEET FOR LEVELLING THE DEVICE	✓	✓	✓
COOLING CAPACITY REQUIREMENTS AT T0 = -15 °C [W/MB] AT AN AMBIENT TEMPERATURE OF +25 °C AND HUMIDITY OF 60%	-	500 W	-



DYNAMIC COOLING



FRONT GLASS TELESCOPIC LIFTING SYSTEM



MULTIPLEXING OPTIONS



PLUG-IN REFRIGERANT R290



INSULATED GLASS

OPTIONAL EQUIPMENT

	NOTES	U
DEVICE PREPARED FOR MULTIPLEXING		PCS
LACQUERED HAUSING		LM
ADDITIONAL GLASS SHELF WITH BRACKETS		PCS
BOTTOM SHELF MADE OF ACID-RESISTANT STAINLESS STEEL		LM
TEMPERATURE RECORDER (USB)		PCS
SHOPPING TROLLEY BUMPER		LM
WITHOUT HAUSING		LM
HUMIDITY CONTROLLER		PCS
GASTRO FEET		SET
RACK POWDER-COATING: RAL CHOICE		LM
SET OF WHEELS (CASTERS)		SET
WOODEN PALLET	CALCULATED TO LENGTH (NO DISCOUNT)	LM
WOODEN CRATE	CALCULATED TO LENGTH (NO DISCOUNT)	LM



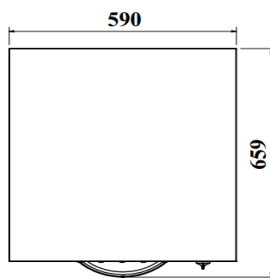
UNDERCOUNTER DISHWASHER



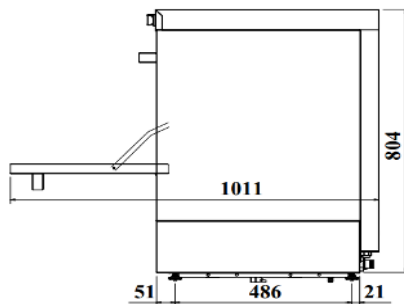
- Product Code: EMP.500-F

- Drainage pump : Standard.
- Program options: 90,-120,-180 C seconds.
- Motor Power:0.55 kw 2800 rpm.
- EMP.500 total power; 6 kw 220 V
- EMP.500-380 total power; 8 kw 380 V
- Tank heating power:2.5 kw
- EMP.500 rinse boiler power; 3 kw
- EMP.500-380: rinse boiler power; 5 kw
- Stainless steel resistance.
- Maximum plate diameter:320 mm
- Water consumption: 2.5 lt/time.
- Magnetic security switch.
- Program continues the process by closing of the door.
- Full automatic washing operation at 55°C, rinsing operation with hot water at 80-85°C.
- Stainless steel body.

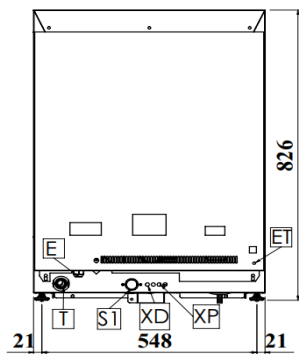
TOP



SIDE



BACK



- ET - Grounding Screw
- E - Electric Inlet
- T - Water Drain
- S1 - Cold Water Inlet
- XD - Detergent pump outlet
- XP - Rinse pump outlet

Main Information

Length	590 mm
Depth	659 mm
Height	826 mm
Weight	67 kg
m ³	0.33
Packed Length	610 mm
Packed Depth	700 mm
Packed Height	980 mm
Packed Weight	74 kg
Capacity	500 Plate/Hour
Total Power	6 Kw
Basket Dimension	500x500 mm

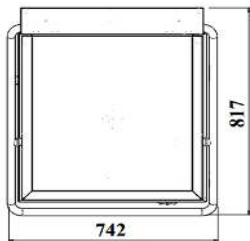




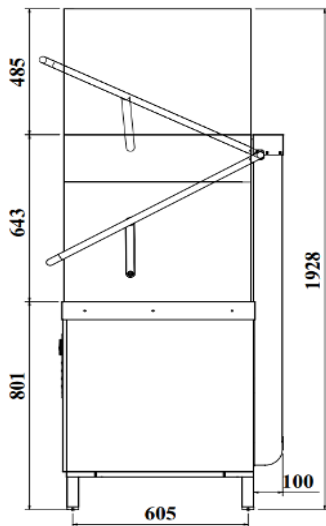
- Product Code: EMP.1000-F

- 60°, 90°, 120°, 180° C seconds programme options.
- Motor Power:0.55 kw 2800 rpm.
- Total Power:9,5 kw 380 V
- Tank heating power:2.8 kw
- Rinse boiler heating:6 kw
- Stainless steel resistance.
- Thermostat control. (washing temperature:60°C)
- Water consumption: 2.5 lt/time.
- Magnetic security switch.
- Programme continues the process by closing of the door.
- Full automatic washing operation at 55° C rinsing operation with hot water at 80°-85° C.
- Stainless steel body.

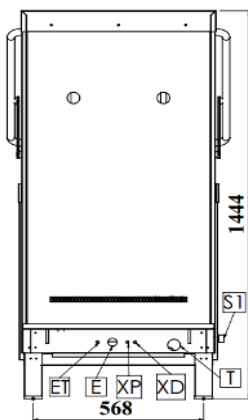
Top



Side



Back

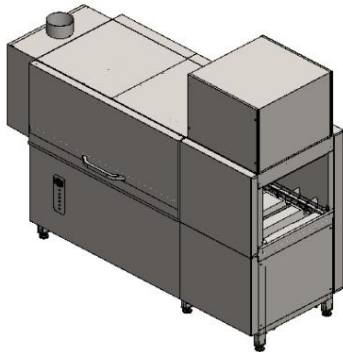


- ET - Grounding Screw
- E - Electric Inlet
- T - Water Drain
- S1 - Cold Water Inlet
- XD - Detergent pump outlet
- XP - Rinse pump outlet

Main Information

Length	742 mm
Depth	817 mm
Height	1444 mm
Weight	120 kg
m ³	0.87
Packed Length	790 mm
Packed Depth	860 mm
Packed Height	1600 mm
Packed Weight	130 kg
Capacity	1000 Plate/Hour
Total Power	9.5 Kw
Basket Dimension	500x500 mm

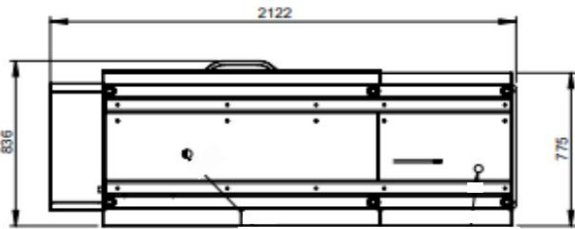
Conveyor Dishwashers (With Drying Tunnel)



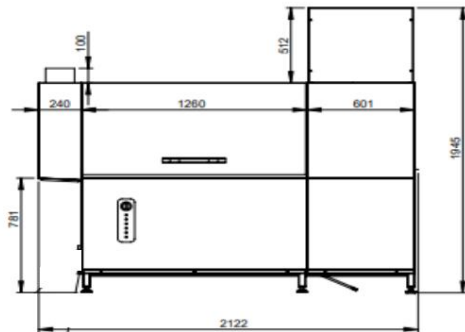
- Product Code: EMP.2000-SAG-R

WASHING PROGRAM	2 PROGRAMS
CAPACITY:PCS	2000/HOUR
CAPACITY:BASKET	133/HOUR
WASHING CAPACITY	75L
WASHING TEMPERATURE	55-60 °C
RINSE TEMPERATURE	75-80 °C
WATER PRESSURE	4-6 BAR
VOLTAGE/VOLTAGE	380V
HEATER TANK	12KW
BOILER TANK	24KW
MOTORIZED CONVEYOR	0.44KW
MOTORIZED WASHING PUMP	0.55KW
HEATER AIR DRYER	9KW
MOTORIZED FAN DRYER	0.55KW
TOTAL ELECTRIC POWER	48KW
FUSE SIZE	80AMP.
CABLE CROSS SECTION	5X16
WIDTH	850mm
LENGTH	2130mm
HEIGHT	1950mm
DOOR ENTRANCE HEIGHT	350mm
WEIGHT	324kg

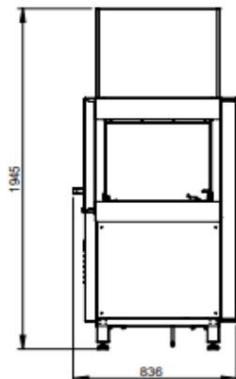
Top



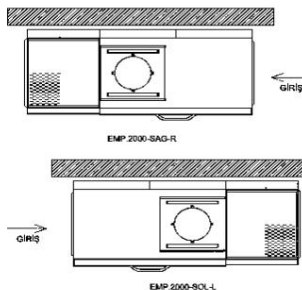
Side



Back



- Standard drying tunnel.
- 2 speed conveyor belt - 2 washing engines - Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm - Stainless steel resistances.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel body - Drainage pump standard.



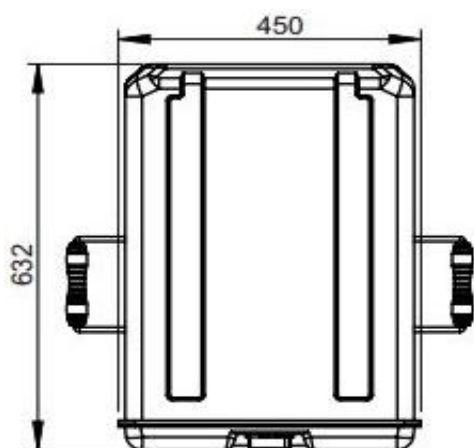
Thermobox

- Product Code: EMP.BOX-600

Thermobox 600



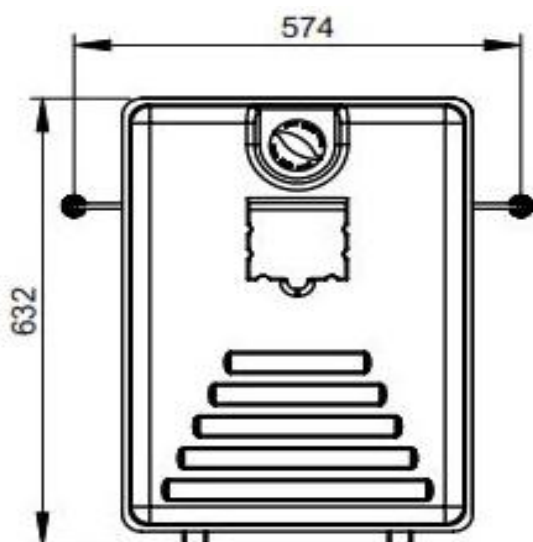
Top



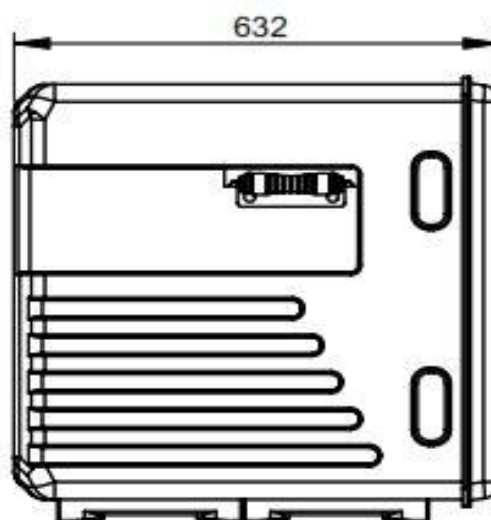
Basic Information

Product inner length	335 mm
Product interior depth	533 mm
Product interior height	500 mm
Product outer length	574 mm
Product outer depth	632 mm
Product external height	632 mm
Product Net Weight	9.3 kg
Capacity	83 liters

Front



Side





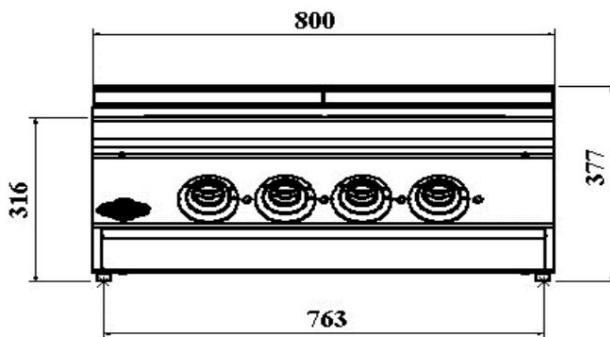
900 SERIES / 4 RUSSIAN TYPE PLATE - ELECTRIC COOKER



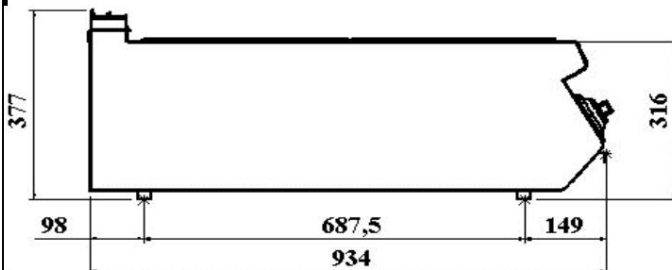
- Product Code: EMP.PLS.9KE020-P

- 3 stage switch.
- It is easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 2 mm, body 1 mm stainless steel steel.

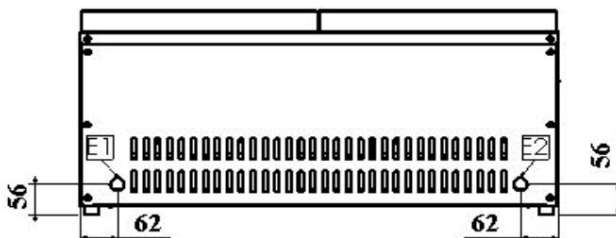
Front



Side



Back



E1- Electrical Connection
E2- Optional Electrical Connection

Plumbing Information

Total Power	11.2 kW
Electrical Input	400V AC 3N PE
Cable Cross Section	5 x 2.5

Basic Information

Resistance Power	2.8kW
Plate size	370 x 310 (mm)
Product length	800mm
Product depth	934mm
Product height	316mm
Product Net Weight m ³	-
	0.24mm
Packaged length	900mm
Packaged depth	1000mm
Packaged height	620mm
Packaged weight m ³	-
	0.55 m ³

This device is not placed next to another heat-sensitive device or furniture.
If placed near a 150 mm clearance should be left or thermal insulation must be provided.



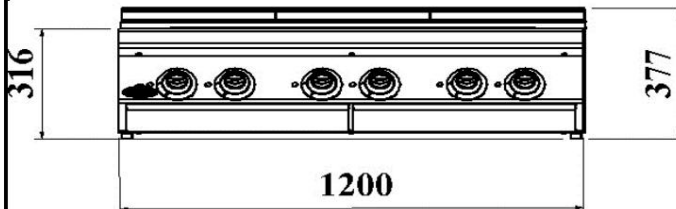
900 SERIES / 6 RUSSIAN TYPE PLATE - ELECTRIC COOKER



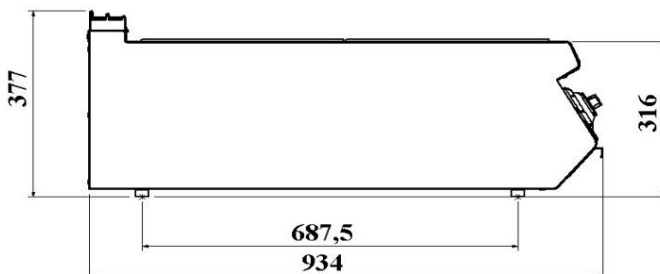
- Product Code: EMP.PLS.9KE030-P

- 3 stage switch.
- It is easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 2 mm, body 1 mm stainless steel steel.

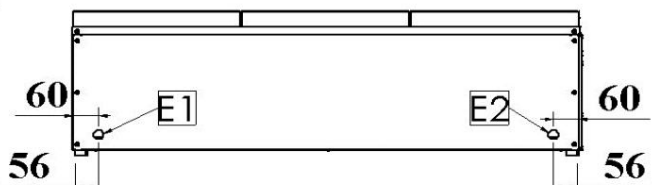
Front



Side



Back



E1- Electrical Connection
E2- Optional Electrical Connection

Plumbing Information

Total Power	16.8 KW
Electrical Input	400V AC 3N PE
Cable Cross Section	5x4

Basic Information

Resistance Power	2.8kW
Plate size	370 x 310 (mm)

Product length	1200mm
Product depth	934mm
Product height	316mm
Product Net Weight m ³	-
Weight m ³	0.36 m ³

Packaged length	1280mm
Packaged depth	1000mm
Packaged height	620mm
Packaged weight m ³	-
Weight m ³	0.79 m ³

This device is not placed next to another heat-sensitive device or furniture.
If placed near a 150 mm clearance should be left or thermal insulation must be provided.

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

WATER **SOFTENERS**



SERIES LT

WATER SOFTENERS

DVA[®]
DE VECCHI S.R.L.

WHY DO I NEED A WATER SOFTENER?

It is well known that water, when heated, can create serious problems, due to scale formation. Softened water, instead, does not form scale and also allows you to:

- save money on machine maintenance
- increase the implant duration and performance
- drastically reduce the amount of detergent during washing
- guarantee the absence of marks on shiny surfaces after washing.



LT5, LT8, LT12, LT16, LT20 are part of the series of manual water softeners provided with the LT valve. Water softeners are used to treat water rich in mineral salts, in particular calcium and magnesium salts, in order to avoid scale formation.

CHARACTERISTICS



LT water softeners have been used for many years in different applications, such as to treat coffee machines water.

They are easy to use and carry out their function very well.

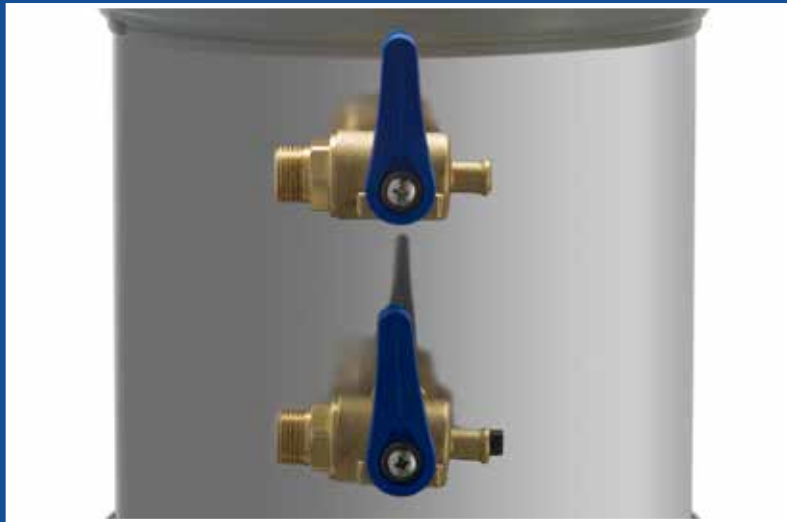
Safe and reliable in every component, they have two faucets for water entry and exit that permit to conduct the regeneration of the resin.

- TIFQ certificated
- Avoids the formation of stain during glasses' washing
- It solves the problem of limestone formation
- Water supplied improves food taste and coffee fragrance
- Very low service cost
- It is simple to install and to use
- It is highly reliable and safe to use

WATER SOFTENER FEATURES

REGENERATION

Resin regeneration occurs by manually rotating the valve's handles.



APPLICATIONS

Perfect for suiting the needs of coffee shops and restaurants, and for all the operations that require water usage: 2/3/4 group coffee machines, cup washing machines, dishwashers, ice makers, steam ovens, and so on.



LT5

Weight	5 kg
Resin	3,5 l
Salt / regeneration	0,5 kg

LT8

Weight	7,5 kg
Resin	5,6 l
Salt / regeneration	1 kg

LT12

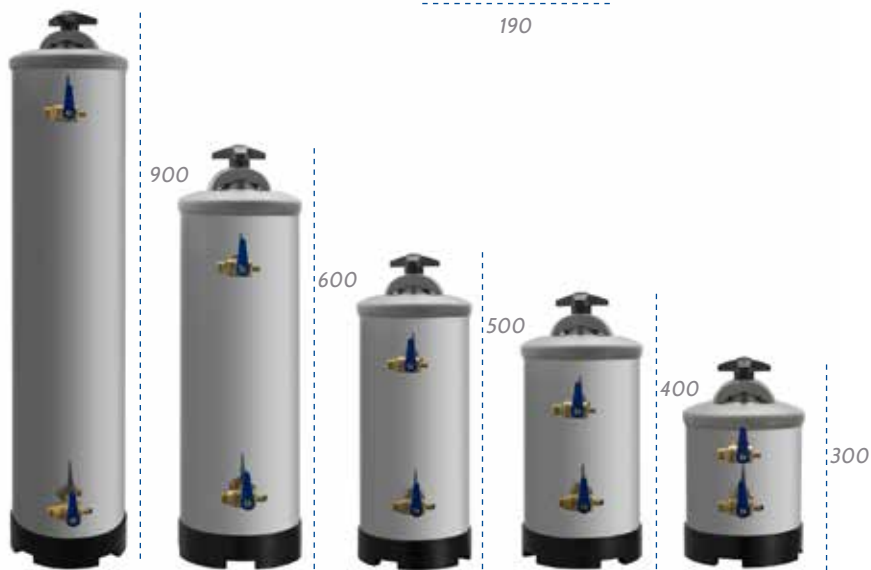
Weight	9,5 kg
Resin	8,4 l
Salt / regeneration	1,5 kg

LT16

Weight	12 kg
Resin	11,2 l
Salt / regeneration	2 kg

LT20

Weight	19 kg
Resin	14 l
Salt / regeneration	2,5 kg



TECHNICAL DATA

Water pressure	min 1 bar - max 8 bar
Room temperature	min 4°C - max 35°C
Water temperature	min 6°C - max 25°C
Maximum flow rate	1000 l/h
Connector for water supply	3/8" G (M) or 3/4" G (M)



SOFTENED WATER AMOUNT ACCORDING TO HARDNESS

	WATER HARDNESS					
	°f	20	30	40	50	60
°d	11	16	22	28	33	
ppm CaCO ₃	200	300	400	500	600	
LT5	1050	700	525	420	350	
LT8	1680	1120	840	672	560	
LT12	2520	1680	1260	1008	840	
LT16	3360	2240	1680	1344	1120	
LT20	4200	2800	2100	1680	1400	

SUPPLY WATER FEATURES

- drinking water
- temperature between min 6 °C and max 25 °C
- crystal clear water (SDI I)
- max hardness 90°f



MOD:XB893



ENGLISH

TECHNICAL DATA

01 POWER	15,8 kW
03 FREQUENCY	50 / 60 Hz
04 POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
05 EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE	16 mm
06 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
	220-240 V~3PH+PE 4G x 10 mm ² I1=37 A - I2=41 A - I3=41 A - In=- A
10 WATER PRESSURE	150-600 kPa
11 MAX FOOD LOAD	50 kg
13 WATER MAX CONSUMPTION	24 l/h @ 200 kPa
02 NOMINAL HEAT INPUT	14,7 kW
18 CAVITY DIMENSIONS (W - D - H)	700x468x880 mm
20 DEGREE OF PROTECTION IP	X4

ITALIANO

01 POTENZA	15,8 kW
03 FREQUENZA	50 / 60 Hz
04 TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE	H07RN-F
05 Ø ESTERNO CAVO DI ALIMENTAZIONE	16 mm
06 TENSIONE / SEZIONE CAVI ALIMENTAZIONE / CORRENTE	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 PRESSIONE ACQUA	150-600 kPa
11 CARICA MAX CIBO	50 kg
13 CONSUMO MAX ACQUA	24 l/h @ 200 kPa
02 POTENZA TERMICA NOMINALE	14,7 kW
18 DIMENSIONI CAMERA COTTURA (L - P - H)	700x468x880 mm
20 GRADO PROTEZIONE IP	X4

FRANCAIS

01 PUISSANCE ELECTRIQUE	15,8 kW
03 FREQUENCE	50 / 60 Hz
04 TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION	H07RN-F
05 Ø EXTERNE DU CABLE D'ALIMENTATION	16 mm
06 TENSION / SECTION CABLE D'ALIM.	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 PRESSION DE L'EAU	150-600 kPa
11 CHARGE MAXIMALE D'ALIMENT	50 kg
13 CONSOMMATION MAX DE L'EAU	24 l/h @ 200 kPa
02 DEBIT THERMIQUE NOMINAL	14,7 kW
18 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON (L - P - A)	700x468x880 mm
20 INDICE DE PROTECTION IP	X4

ESPAÑOL

01 POTENCIA	15,8 kW
03 FRECUENCIA	50 / 60 Hz
04 TIPO DE CABLE DE ALIMENTACION	H07RN-F
05 Ø CABLE EXTERNO DE ALIMENTACION	16 mm
06 TENSION / SECCION CABLES DE ALIMENTACION	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 PRESION AGUA	150-600 kPa
11 CARGA MAX. DE ALIMENTOS	50 kg
13 CONSUMO MAX DE AGUA	24 l/h @ 200 kPa
02 POTENCIA TERMICA NOMINAL	14,7 kW
18 DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN (A - A - P)	700x468x880 mm
20 GRADO DE PROTECCION IP	X4

DEUTSCH

01 ELEKTRISCHE LEISTUNG	15,8 kW
03 FREQUENZ	50 / 60 Hz
04 ZULEITUNGSKABELTYP	H07RN-F
05 AUSSENDURCHMESSER DES VERSORGUNGSKABELS	16 mm
06 KABELQUERSCHNITT UND VERSORGUNGSSPANNUNG	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 WASSERDRUCK	150-600 kPa
11 MAX. SPEISENFASSUNGSVERMOGEN	50 kg
13 MAXIMUM WASSERVERBRAUCH	24 l/h @ 200 kPa
02 NOMINALE WARMELEISTUNG	14,7 kW
18 GRÖßE DES KOCHKAMMERS (B - T - H)	700x468x880 mm
20 SCHTZART IP	X4



MOD:XB893



ENGLISH - DRAWINGS

2	TERMINAL BOARD POWER SUPPLY
3	UNIPOTENTIAL TERMINAL
6	TECHNICAL DATA PLATE
7	SAFETY THERMOSTAT
8	3/4" THREAD WATER INLET
11	CAVITY DRAIN PIPE
12	HOT FUMES EXHAUST CHIMNEY
13	ACCESSORIES CONNECTION
15	CABLE PRESS
27	COOLING AIR OUTLET

ITALIANO - DISEGNI

2	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE
3	MORSETTO EQUIPOTENZIALE
6	TARGHETTA DATI TECNICI
7	TERMOSTATO DI SICUREZZA
8	INGRESSO ACQUA 3/4"
11	SCARICO CAMERA DI COTTURA
12	USCITA FUMI CALDI
13	COLLEGAMENTO ACCESSORI
15	PRESSACAVO
27	USCITA ARIA DI RAFFREDDAMENTO

FRANCAIS - ENCOMBREMEN

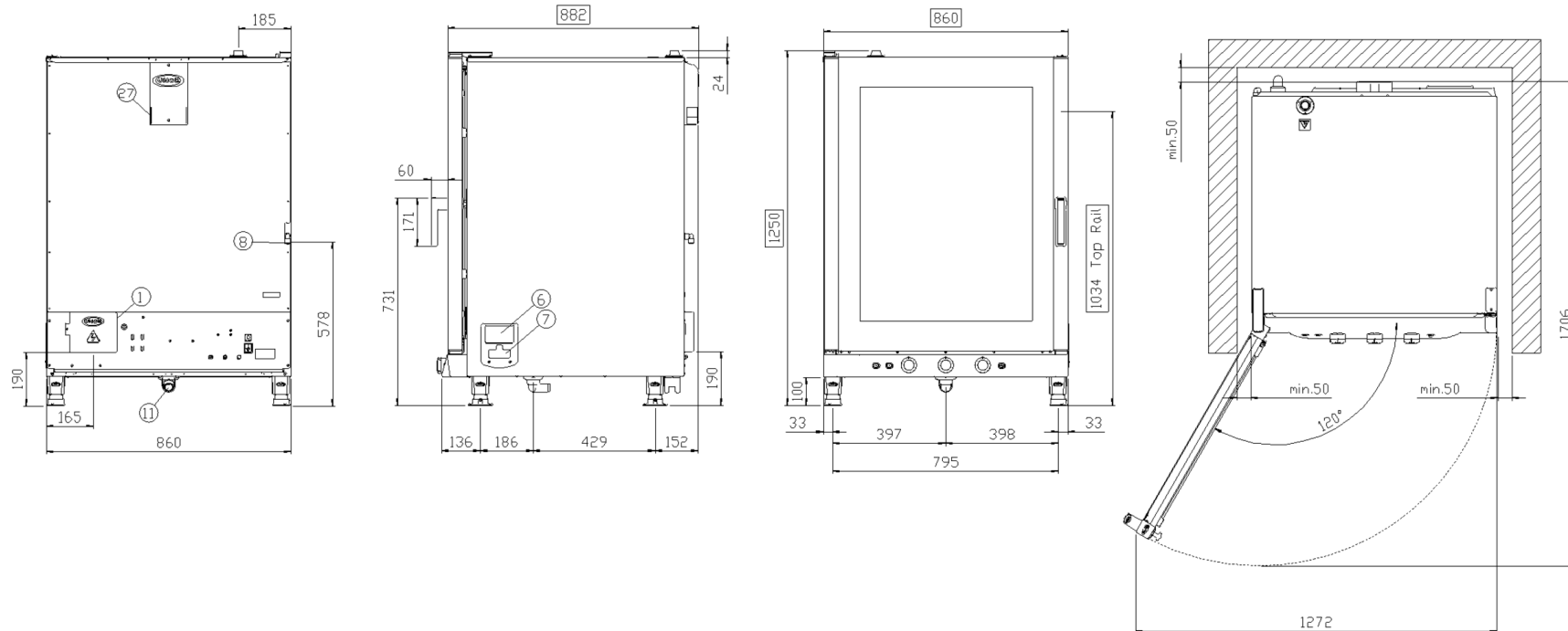
2	BOITE A BORNES D'ALIMENTATION
3	SUPPORT BORNE EQUIPOTENTIELLE
6	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE
7	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
8	ARRIVÉ D'EAU FIÉLT 3/4"
11	SORTIE DE L'EAU RACCORD
12	SORTIE DES FUMÉES CHAUDES
13	JONCTION DES ACCESSOIRES
15	PRESSE CABLE
27	SORTIE D'EAU DE REFOUÏSSEMENT

ESPAÑOL - DISEÑOS

2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
15	ENCHUFE
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO

DEUTSCH - ZEICHNUNGEN

2	ZULEITUNGSKLEMMLEISTE
3	GLEICHPOTENTIELLE KLAMMER
6	TYPENSCHILD
7	SICHERHEITSTHERMOSTAT
8	WASSEREINZUG 3/4" GEWINDE
11	WASSERAUSLASS GEWINDE
12	ABZUGSHAUBE
13	ZUBEHÖRTEILENVERBINDUNG
15	PRESSE-ANSCHLUSSKABEL
27	KÜHLLUFTAUSTRITT



MOD:XB893



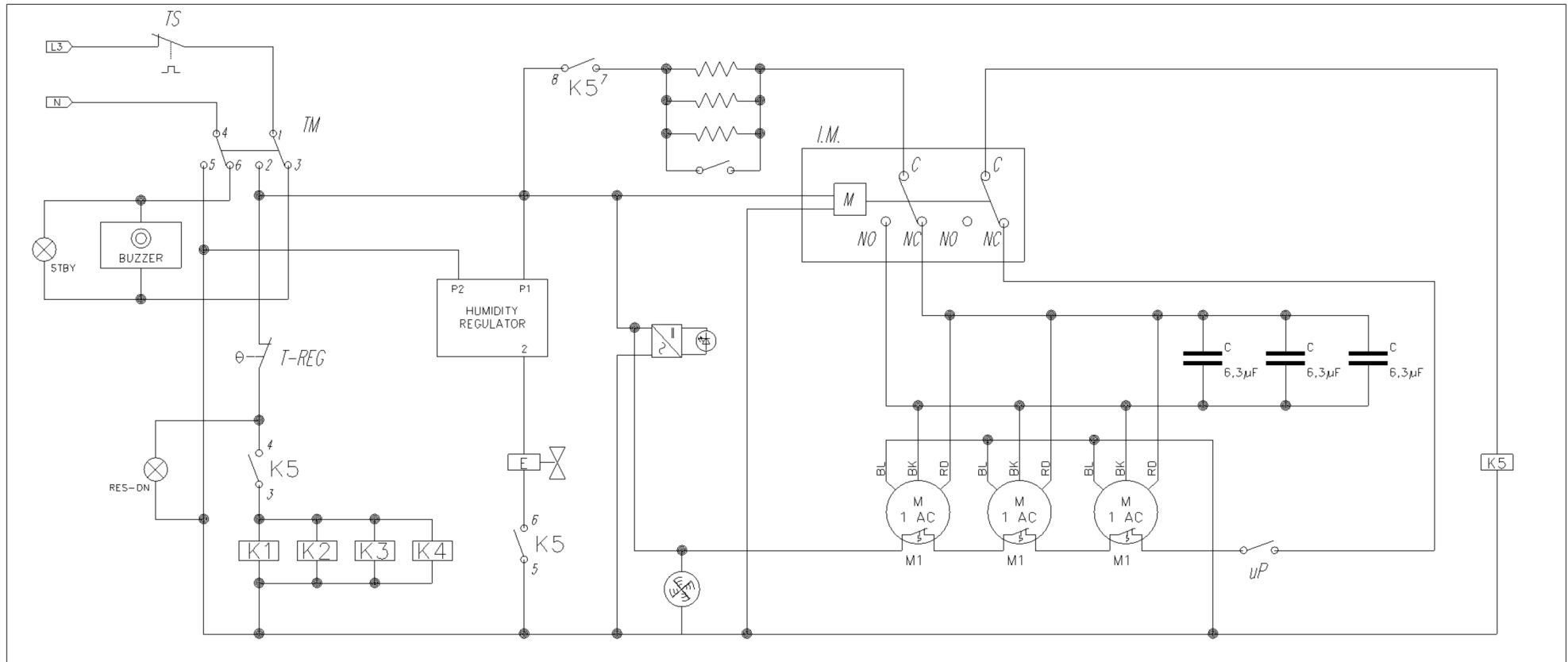
ENGLISH	WIRING DIAGRAMS
μP	DOOR MICROSWITCH
BZ	BUZZER
C	ELECTRIC CONDENSER
E	WATER SOLENOID VALVE
F	FUSE
H	OVEN LIGHT
IM	REVERSING GEAR
K	CONTACTOR
M	MOTOR
PR	REFIT PUSH BUTTON
TE	THERMOSTAT
TM	TIMER
TS	SAFETY THERMOSTAT

ITALIANO	SCHEMI ELETTRICI
μP	MICRO INTERRUPTORE PORTA
BZ	BUZZER
C	CONDENSATORE
E	ELETTROVALVOLA ACQUA
F	FUSIBILE
H	LUCE FORNO
IM	INVERTITORE DI MARCIA
K	TELERUTTORE
M	MOTORE
PR	PULSANTE RIARMO
TE	TERMOSTATO LAVORO
TM	TIMER
TS	TERMOSTATO SICUREZZA

FRANCAIS	SCHEMAS ELECTRIQ
μP	MICRO INTERRUPTEUR DE PORTE
BZ	TIMBRE ELECTRONICO
C	CONDENSATEUR
E	ELECTROVANNE
F	FUSIBLE
H	LAMPE DU FOUR
IM	INVERSEUR DE MARCHE
K	TELERUPTEUR
M	MOTEURS DES TURBINES
PR	BOUTON POUSSOIR DU REMISE EN MARCHE
TE	THERMOSTAT DE TRAVAIL
TM	MINUTEUR
TS	THERMOSTAT DE SECURITE'

ESPAÑOL	ESQUEMAS ELECTRI
μP	MICRO INTERRUPTOR PUERTA
BZ	TEMPORIZADOR
C	CONDENSADOR
E	ELECTROVALVULA
F	FUSIBLE
H	LUZ HORNO
IM	INVERSOR DE MARCHA
K	TELERRUPTOR
M	MOTOR
PR	PULSADOR DE RE-ACTIVACION
TE	TERMOSTATO DE TRABAJO
TM	TEMPORIZADOR
TS	TERMOSTATO DE SEGURIDAD

DEUTSCH	SCHALTPLAN
μP	TÜRKONTAKTSCHALTER
BZ	SUMMER
C	KONDENSATOR
E	ELEKTROVENTIL
F	SICHERUNG
H	BELEUCHTUNG
IM	REVERSIERUNGSSCHALTER
K	RELAIS
M	MOTOR
PR	WIEDERHERSTELLUNGSTASTE
TE	THERMOSTAT
TM	ZEITSCHALTUHR
TS	SICHERHEITS THERMOSTAT



MOD:XB893



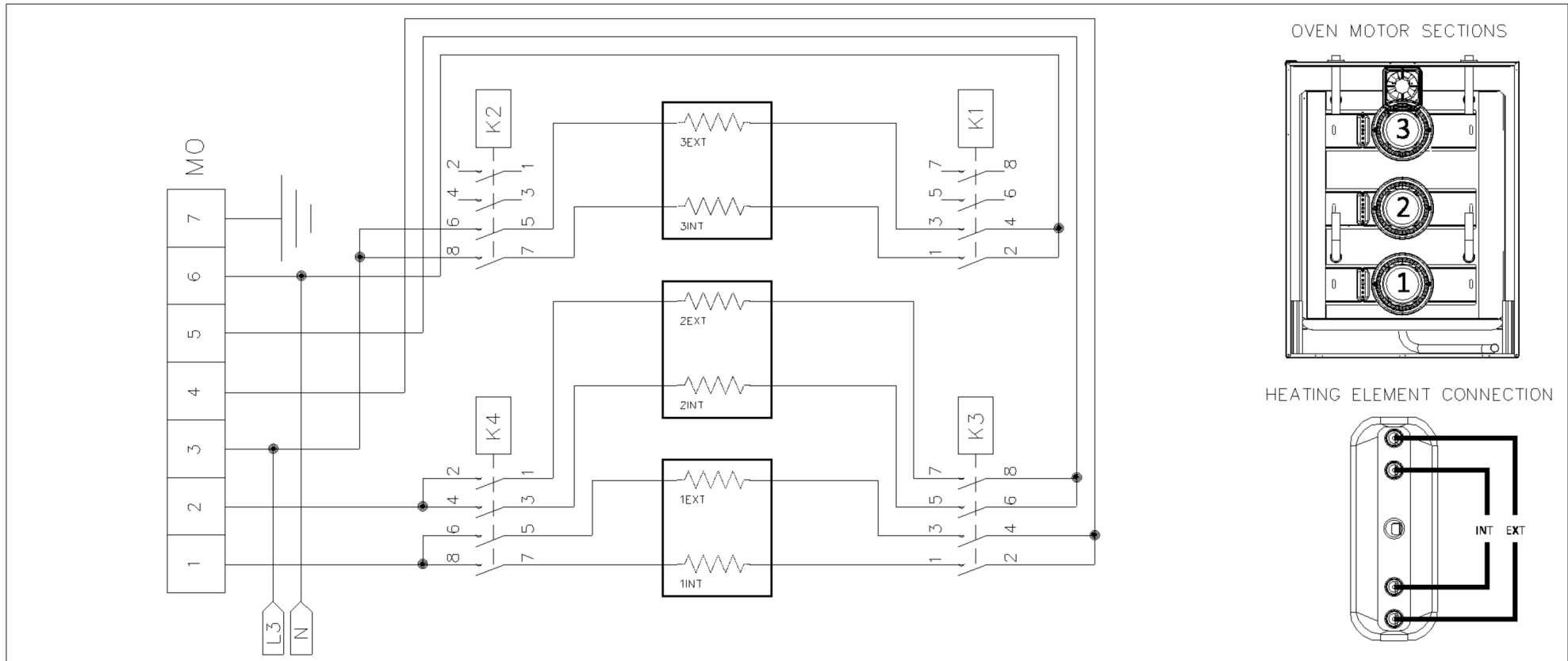
ENGLISH	WIRING DIAGRAMS
K	CONTACTOR
MO	TERMINAL BOARD
R	HEATING ELEMENT
S	PILOT LIGHT

ITALIANO	SCHEMI ELETTRICI
K	TELERUTTORE
MO	MORSETTIERA
R	RESISTENZA
S	LUCE SPIA

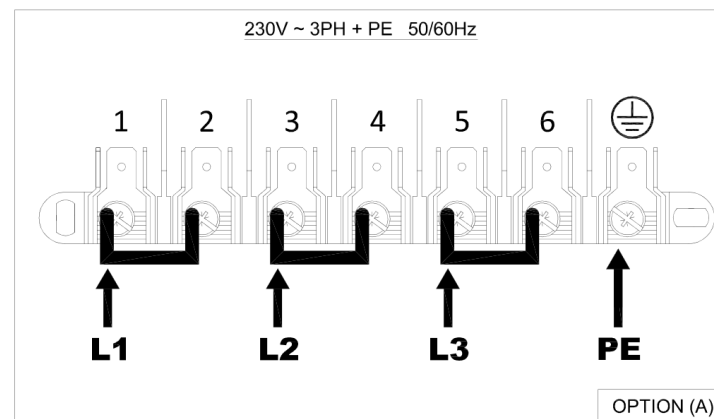
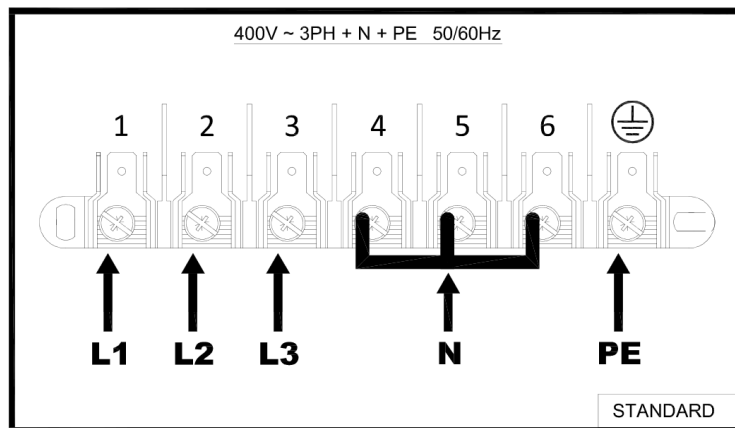
FRANCAIS	SCHEMAS ELECTRIQ
K	TELERUPTEUR
MO	BOITE A BORNES
R	RESISTANCE
S	LAMPE TMOIN

ESPAÑOL	ESQUEMAS ELECTRI
K	TELERRUPTOR
MO	CAJA CONEXIONES-REGLETA
R	RESISTENCIA
S	LUZ PILOTO

DEUTSCH	SCHALTPLAN
K	RELAIS
MO	KLEMMLEISTE
R	HEIZELEMENT
S	KONTROLLICHT



POWER SUPPLY - CONNECTION DIAGRAM



Ⓛ Unox non si assume la responsabilità per collegamenti elettrici non contemplati nel presente foglio dati tecnici

GB Unox does not take any responsibility for electrical connections not mentioned in this data sheet

Ⓓ Unox übernimmt keine Verantwortung für die elektrischen anschlüsse nicht in diesem technischen datenblatt angegebenen

Ⓕ Unox n'assume pas la responsabilité pour les connexions électriques qui ne sont pas prévues par cette fiche de données techniques

E Unox no assume ninguna responsabilidad para las conexiones eléctricas no figuran en esta hoja de datos técnicos

Ⓖ Unox não se responsabiliza por conexões elétricas não contempladas nos dados técnicos do presente documento

MOD:XV593



ENGLISH

TECHNICAL DATA

01 POWER	10,5 kW
03 FREQUENCY	50 / 60 Hz
04 POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
05 EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE	16 mm
06 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 mm ² I1=13 A - I2=13 A - I3=20 A - In=8 A
	220-240 V~3PH+PE 4G x 4 mm ² I1=22 A - I2=29 A - I3=29 A - In=
10 WATER PRESSURE	150-600 kPa
11 MAX FOOD LOAD	30 kg
13 WATER MAX CONSUMPTION	24 l/h @ 200 kPa
02 NOMINAL HEAT INPUT	9,8 kW
18 CAVITY DIMENSIONS (W - D - H)	700x468x560 mm
20 DEGREE OF PROTECTION IP	X4

ITALIANO

01 POTENZA	10,5 kW
03 FREQUENZA	50 / 60 Hz
04 TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE	H07RN-F
05 Ø ESTERNO CAVO DI ALIMENTAZIONE	16 mm
06 TENSIONE / SEZIONE CAVI ALIMENTAZIONE / CORRENTE	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 mm ² I1=13 A - I2=13 A - I3=20 A - In=8 A
10 PRESSIONE ACQUA	150-600 kPa
11 CARICA MAX CIBO	30 kg
13 CONSUMO MAX ACQUA	24 l/h @ 200 kPa
02 POTENZA TERMICA NOMINALE	9,8 kW
18 DIMENSIONI CAMERA COTTURA (L - P - H)	700x468x560 mm
20 GRADO PROTEZIONE IP	X4

FRANCAIS

01 PUISSANCE ELECTRIQUE	10,5 kW
03 FREQUENCE	50 / 60 Hz
04 TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION	H07RN-F
05 Ø EXTERNE DU CABLE D'ALIMENTATION	16 mm
06 TENSION / SECTION CABLE D'ALIM.	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 mm ² I1=13 A - I2=13 A - I3=20 A - In=8 A
10 PRESSION DE L'EAU	150-600 kPa
11 CHARGE MAXIMALE D'ALIMENT	30 kg
13 CONSOMMATION MAX DE L'EAU	24 l/h @ 200 kPa
02 DEBIT THERMIQUE NOMINAL	9,8 kW
18 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON (L - P - A)	700x468x560 mm
20 INDICE DE PROTECTION IP	X4

ESPAÑOL

01 POTENCIA	10,5 kW
03 FRECUENCIA	50 / 60 Hz
04 TIPO DE CABLE DE ALIMENTACION	H07RN-F
05 Ø CABLE EXTERNO DE ALIMENTACION	16 mm
06 TENSION / SECCION CABLES DE ALIMENTACION	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 mm ² I1=13 A - I2=13 A - I3=20 A - In=8 A
10 PRESION AGUA	150-600 kPa
11 CARGA MAX. DE ALIMENTOS	30 kg
13 CONSUMO MAX DE AGUA	24 l/h @ 200 kPa
02 POTENCIA TERMICA NOMINAL	9,8 kW
18 DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN (A - A - P)	700x468x560 mm
20 GRADO DE PROTECCION IP	X4

DEUTSCH

01 ELEKTRISCHE LEISTUNG	10,5 kW
03 FREQUENZ	50 / 60 Hz
04 ZULEITUNGSKABELTYP	H07RN-F
05 AUSSENDURCHMESSER DES VERSORGUNGSKABELS	16 mm
06 KABELQUERSCHNITT UND VERSORGUNGSSPANNUNG	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 mm ² I1=13 A - I2=13 A - I3=20 A - In=8 A
10 WASSERDRUCK	150-600 kPa
11 MAX. SPEISENFASSUNGSVERMOGEN	30 kg
13 MAXIMUM WASSERVERBRAUCH	24 l/h @ 200 kPa
02 NOMINALE WARMELEISTUNG	9,8 kW
18 GRÖßE DES KOCHKAMMERS (B - T - H)	700x468x560 mm
20 SCHTZART IP	X4



MOD:XV593



ENGLISH - DRAWINGS

2	TERMINAL BOARD POWER SUPPLY
3	UNIPOTENTIAL TERMINAL
6	TECHNICAL DATA PLATE
7	SAFETY THERMOSTAT
8	3/4" THREAD WATER INLET
11	CAVITY DRAIN PIPE
12	HOT FUMES EXHAUST CHIMNEY
13	ACCESSORIES CONNECTION
15	CABLE PRESS
27	COOLING AIR OUTLET

ITALIANO - DISEGNI

2	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE
3	MORSETTO EQUIPOTENZIALE
6	TARGHETTA DATI TECNICI
7	TERMOSTATO DI SICUREZZA
8	INGRESSO ACQUA 3/4"
11	SCARICO CAMERA DI COTTURA
12	USCITA FUMI CALDI
13	COLLEGAMENTO ACCESSORI
15	PRESSACAVO
27	USCITA ARIA DI RAFFREDDAMENTO

FRANCAIS - ENCOMBREMEN

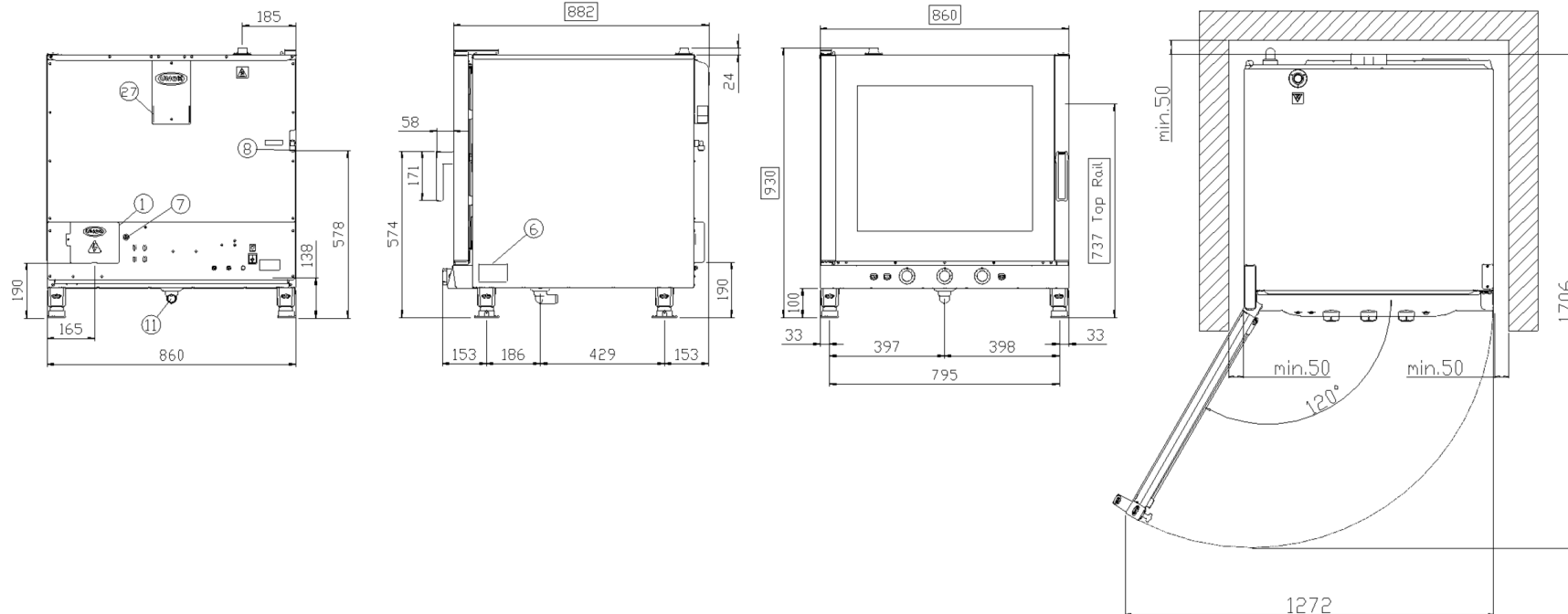
2	BOITE A BORNES D'ALIMENTATION
3	SUPPORT BORNE EQUIPOTENTIELLE
6	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE
7	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
8	ARRIVÉ D'EAU FIÉLT 3/4"
11	SORTIE DE L'EAU RACCORD
12	SORTIE DES FUMÉES CHAUDES
13	JONCTION DES ACCESSOIRES
15	PRESSE CABLE
27	SORTIE D'EAU DE REFROIDISSEMENT

ESPAÑOL - DISEÑOS

2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
15	ENCHUFE
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO

DEUTSCH - ZEICHNUNGEN

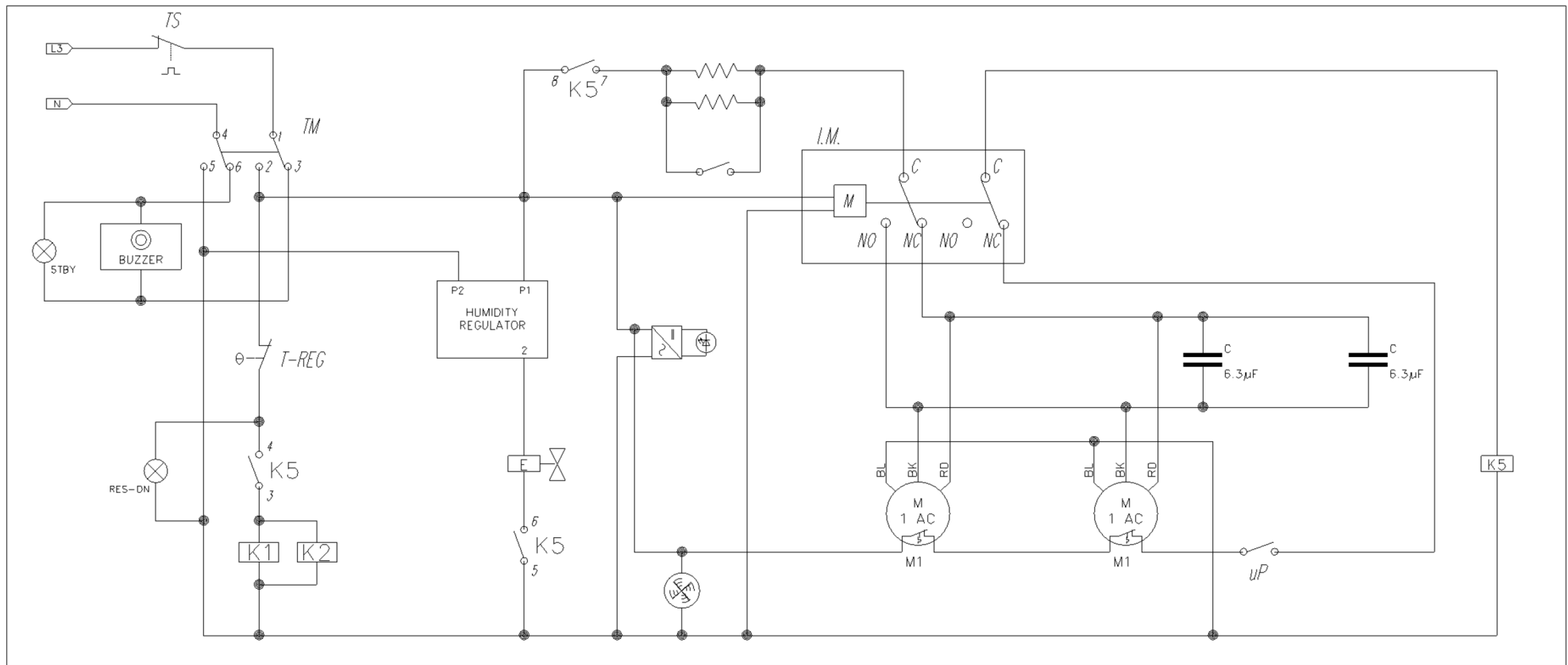
2	ZULEITUNGSKLEMMLEISTE
3	GLEICHPOTENTIELLE KLAMMER
6	TYPENSCHILD
7	SICHERHEITSTHERMOSTAT
8	WASSEREINZUG 3/4" GEWINDE
11	WASSERAUSLASS GEWINDE
12	ABZUGSHAUBE
13	ZUBEHÖRTEILENVERBINDUNG
15	PRESSE-ANSCHLUSSKABEL
27	KÜHLLUFTAUSTRITT



MOD:XV593



ENGLISH	WIRING DIAGRAMS	ITALIANO	SCHEMI ELETTRICI	FRANCAIS	SCHEMAS ELECTRIQ	ESPAÑOL	ESQUEMAS ELECTRI	DEUTSCH	SCHALTPLAN
μP	DOOR MICROSWITCH	μP	MICRO INTERRUPTORE PORTA	μP	MICRO INTERRUPTEUR DE PORTE	μP	MICRO INTERRUPTOR PUERTA	μP	TÜRKONTAKTSCHALTER
BZ	BUZZER	BZ	BUZZER	BZ	TIMBRE ELECTRONICO	BZ	TEMPORIZADOR	BZ	SUMMER
C	ELECTRIC CONDENSER	C	CONDENSATORE	C	CONDENSATEUR	C	CONDENSADOR	C	KONDENSATOR
E	WATER SOLENOID VALVE	E	ELETTROVALVOLA ACQUA	E	ELECTROVANNE	E	ELECTROVALVULA	E	ELEKTROVENTIL
F	FUSE	F	FUSIBILE	F	FUSIBLE	F	FUSIBLE	F	SICHERUNG
H	OVEN LIGHT	H	LUCE FORNO	H	LAMPE DU FOUR	H	LUZ HORNO	H	BELEUCHTUNG
IM	REVERSING GEAR	IM	INVERTITORE DI MARCIA	IM	INVERSEUR DE MARCHE	IM	INVERSOR DE MARCHA	IM	REVERSIERUNGSSCHALTER
K	CONTACTOR	K	TELERUTTORE	K	TELERRUPTEUR	K	TELERRUPTOR	K	RELAIS
M	MOTOR	M	MOTORE	M	MOTEURS DES TURBINES	M	MOTOR	M	MOTOR
PR	REFIT PUSH BUTTON	PR	PULSANTE RIARMO	PR	BOUTON POUSSOIR DU REMISE EN MARCHÉ	PR	PULSADOR DE RE-ACTIVACION	PR	WIEDERHERSTELLUNGSTASTE
TE	THERMOSTAT	TE	TERMOSTATO LAVORO	TE	THERMOSTAT DE TRAVAIL	TE	TERMOSTATO DE TRABAJO	TE	THERMOSTAT
TM	TIMER	TM	TIMER	TM	MINUTEUR	TM	TEMPORIZADOR	TM	ZEITSCHALTUHR
TS	SAFETY THERMOSTAT	TS	TERMOSTATO SICUREZZA	TS	THERMOSTAT DE SECURITE'	TS	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	TS	SICHERHEITS THERMOSTAT



MOD:XV593



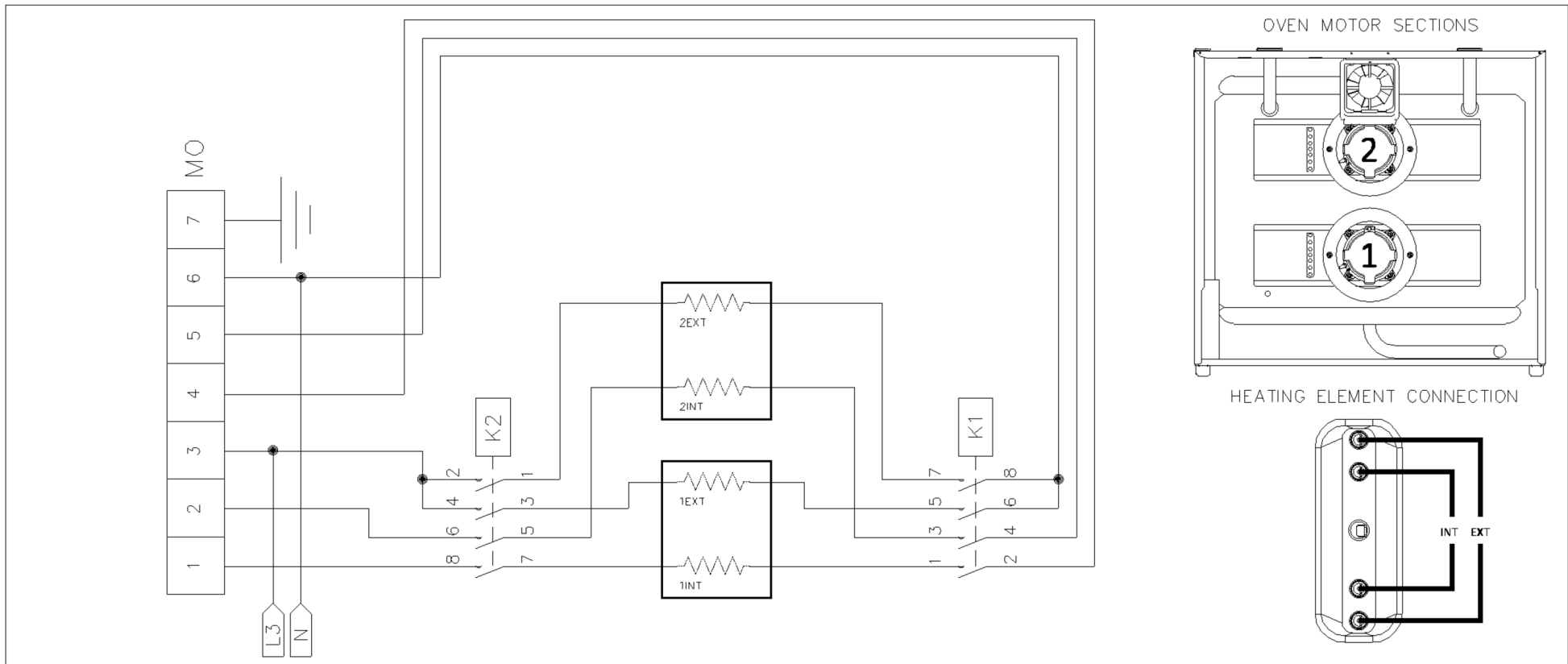
ENGLISH	WIRING DIAGRAMS
K	CONTACTOR
MO	TERMINAL BOARD
R	HEATING ELEMENT
S	PILOT LIGHT

ITALIANO	SCHEMI ELETTRICI
K	TELERUTTORE
MO	MORSETTIERA
R	RESISTENZA
S	LUCE SPIA

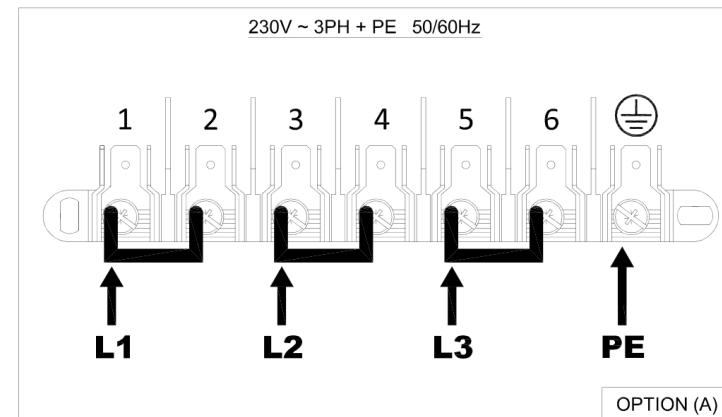
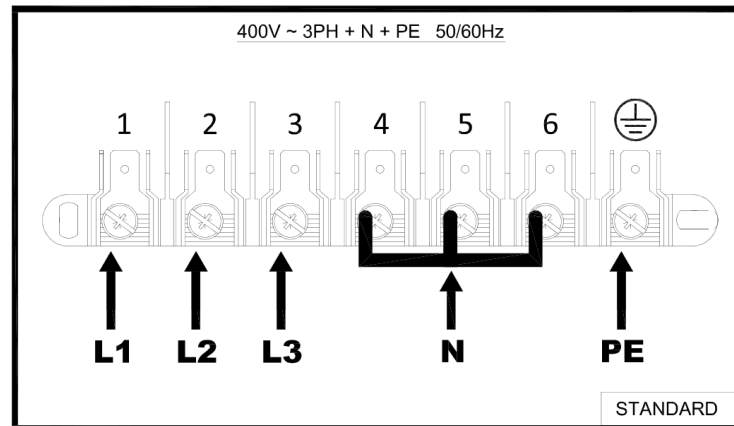
FRANCAIS	SCHEMAS ELECTRIQ
K	TELERUPTEUR
MO	BOITE A BORNES
R	RESISTANCE
S	LAMPE TEMOIN

ESPAÑOL	ESQUEMAS ELECTRI
K	TELERRUPTOR
MO	CAJA CONEXIONES-REGLETA
R	RESISTENCIA
S	LUZ PILOTO

DEUTSCH	SCHALTPLAN
K	RELAIS
MO	KLEMMLEISTE
R	HEIZELEMENT
S	KONTROLLICHT



POWER SUPPLY - CONNECTION DIAGRAM



Ⓛ Unox non si assume la responsabilità per collegamenti elettrici non contemplati nel presente foglio dati tecnici

GB Unox does not take any responsibility for electrical connections not mentioned in this data sheet

Ⓓ Unox übernimmt keine Verantwortung für die elektrischen anschlüsse nicht in diesem technischen datenblatt angegebenen

Ⓕ Unox n'assume pas la responsabilité pour les connexions électriques qui ne sont pas prévues par cette fiche de données techniques

Ⓔ Unox no asume ninguna responsabilidad para las conexiones eléctricas no figuran en esta hoja de datos técnicos

Ⓖ Unox não se responsabiliza por conexões elétricas não contempladas nos dados técnicos do presente documento

MOD:XV893



ENGLISH

TECHNICAL DATA

01 POWER	15,8 kW
03 FREQUENCY	50 / 60 Hz
04 POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
05 EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE	16 mm
06 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
	220-240 V~3PH+PE 4G x 10 mm ² I1=37 A - I2=41 A - I3=41 A - In=- A
10 WATER PRESSURE	150-600 kPa
11 MAX FOOD LOAD	50 kg
13 WATER MAX CONSUMPTION	24 l/h @ 200 kPa
02 NOMINAL HEAT INPUT	14,7 kW
18 CAVITY DIMENSIONS (W - D - H)	700x468x880 mm
20 DEGREE OF PROTECTION IP	X4

ITALIANO

01 POTENZA	15,8 kW
03 FREQUENZA	50 / 60 Hz
04 TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE	H07RN-F
05 Ø ESTERNO CAVO DI ALIMENTAZIONE	16 mm
06 TENSIONE / SEZIONE CAVI ALIMENTAZIONE / CORRENTE	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 PRESSIONE ACQUA	150-600 kPa
11 CARICA MAX CIBO	50 kg
13 CONSUMO MAX ACQUA	24 l/h @ 200 kPa
02 POTENZA TERMICA NOMINALE	14,7 kW
18 DIMENSIONI CAMERA COTTURA (L - P - H)	700x468x880 mm
20 GRADO PROTEZIONE IP	X4

FRANCAIS

01 PUISSANCE ELECTRIQUE	15,8 kW
03 FREQUENCE	50 / 60 Hz
04 TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION	H07RN-F
05 Ø EXTERNE DU CABLE D'ALIMENTATION	16 mm
06 TENSION / SECTION CABLE D'ALIM.	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 PRESSION DE L'EAU	150-600 kPa
11 CHARGE MAXIMALE D'ALIMENT	50 kg
13 CONSOMMATION MAX DE L'EAU	24 l/h @ 200 kPa
02 DEBIT THERMIQUE NOMINAL	14,7 kW
18 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON (L - P - A)	700x468x880 mm
20 INDICE DE PROTECTION IP	X4

ESPAÑOL

01 POTENCIA	15,8 kW
03 FRECUENCIA	50 / 60 Hz
04 TIPO DE CABLE DE ALIMENTACION	H07RN-F
05 Ø CABLE EXTERNO DE ALIMENTACION	16 mm
06 TENSION / SECCION CABLES DE ALIMENTACION	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 PRESION AGUA	150-600 kPa
11 CARGA MAX. DE ALIMENTOS	50 kg
13 CONSUMO MAX DE AGUA	24 l/h @ 200 kPa
02 POTENCIA TERMICA NOMINAL	14,7 kW
18 DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN (A - A - P)	700x468x880 mm
20 GRADO DE PROTECCION IP	X4

DEUTSCH

01 ELEKTRISCHE LEISTUNG	15,8 kW
03 FREQUENZ	50 / 60 Hz
04 ZULEITUNGSKABELTYP	H07RN-F
05 AUSSENDURCHMESSER DES VERSORGUNGSKABELS	16 mm
06 KABELQUERSCHNITT UND VERSORGUNGSSPANNUNG	380-415 V~3PH+N+PE 5G x 4 mm ² I1=21 A - I2=21 A - I3=26 A - In=4,5 A
10 WASSERDRUCK	150-600 kPa
11 MAX. SPEISENFASSUNGSVERMOGEN	50 kg
13 MAXIMUM WASSERVERBRAUCH	24 l/h @ 200 kPa
02 NOMINALE WARMELEISTUNG	14,7 kW
18 GRÖßE DES KOCHKAMMERS (B - T - H)	700x468x880 mm
20 SCHTZART IP	X4



MOD:XV893



ENGLISH - DRAWINGS

2	TERMINAL BOARD POWER SUPPLY
3	UNIPOTENTIAL TERMINAL
6	TECHNICAL DATA PLATE
7	SAFETY THERMOSTAT
8	3/4" THREAD WATER INLET
11	CAVITY DRAIN PIPE
12	HOT FUMES EXHAUST CHIMNEY
13	ACCESSORIES CONNECTION
15	CABLE PRESS
27	COOLING AIR OUTLET

ITALIANO - DISEGNI

2	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE
3	MORSETTO EQUIPOTENZIALE
6	TARGHETTA DATI TECNICI
7	TERMOSTATO DI SICUREZZA
8	INGRESSO ACQUA 3/4"
11	SCARICO CAMERA DI COTTURA
12	USCITA FUMI CALDI
13	COLLEGAMENTO ACCESSORI
15	PRESSACAVO
27	USCITA ARIA DI RAFFREDDAMENTO

FRANCAIS - ENCOMBREMEN

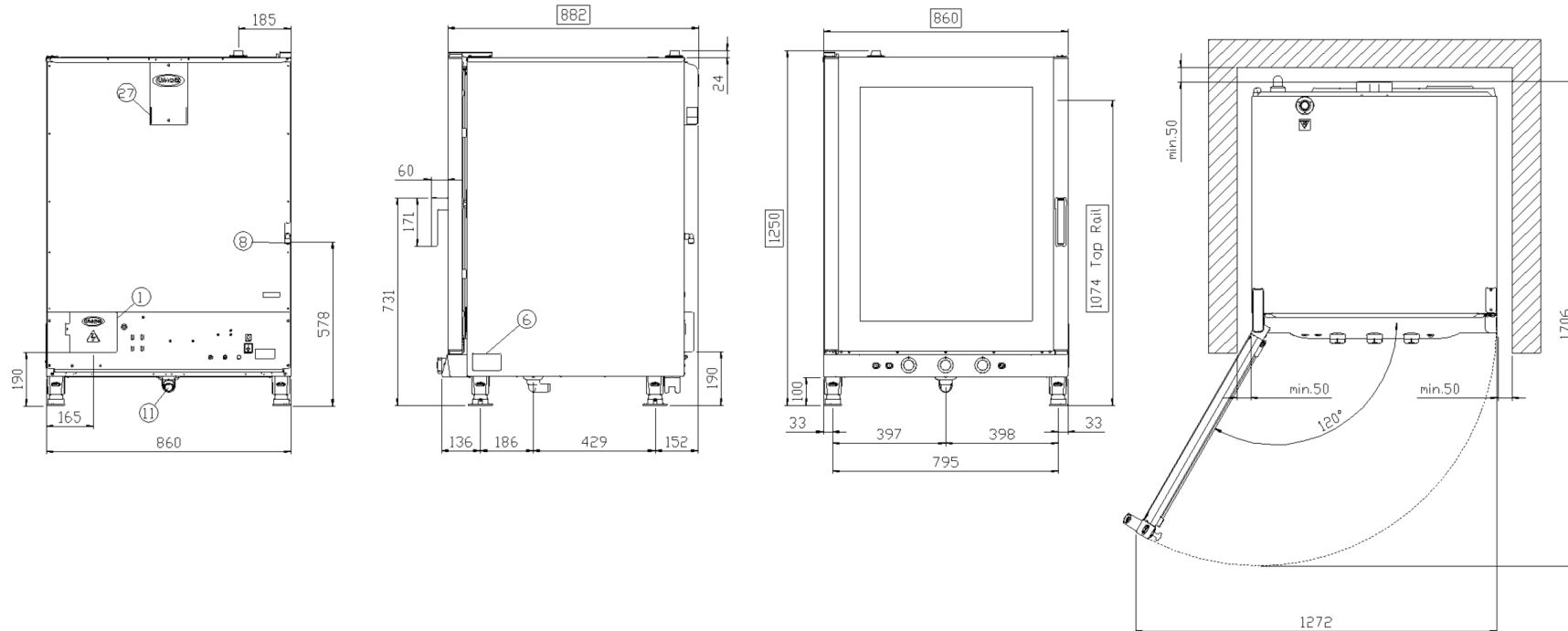
2	BOITE A BORNES D'ALIMENTATION
3	SUPPORT BORNE EQUIPOTENTIELLE
6	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE
7	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
8	ARRIVÉ D'EAU FIÉLT 3/4"
11	SORTIE DE L'EAU RACCORD
12	SORTIE DES FUMÉES CHAUDES
13	JONCTION DES ACCESSOIRES
15	PRESSE CABLE
27	SORTIE D'EAU DE REFOUÏDISSEMENT

ESPAÑOL - DISEÑOS

2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
15	ENCHUFE
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO

DEUTSCH - ZEICHNUNGEN

2	ZULEITUNGSKLEMMLEISTE
3	GLEICHPOTENTIELLE KLAMMER
6	TYPENSCHILD
7	SICHERHEITSTHERMOSTAT
8	WASSEREINZUG 3/4" GEWINDE
11	WASSERAUSLASS GEWINDE
12	ABZUGSHAUBE
13	ZUBEHÖRTEILENVERBINDUNG
15	PRESSE-ANSCHLUSSKABEL
27	KÜHLLUFTAUSTRITT



MOD:XV893



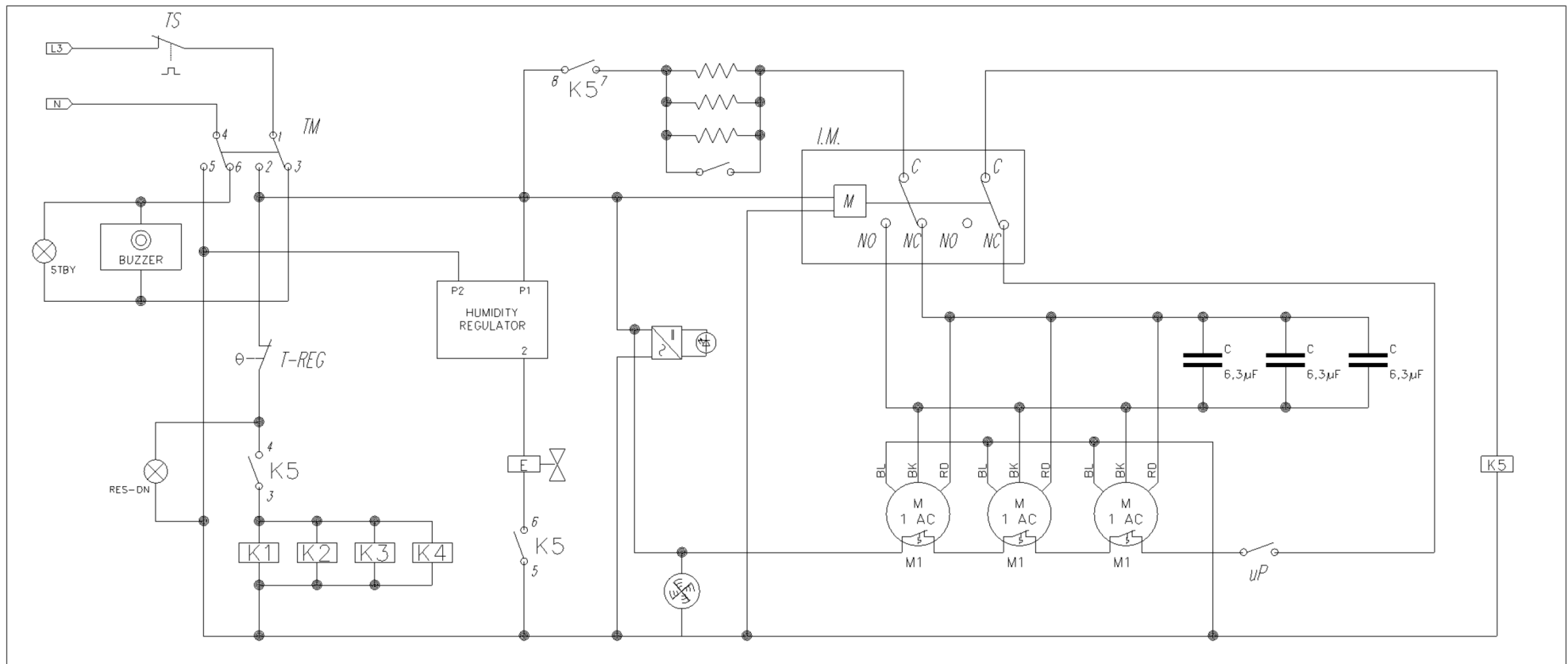
ENGLISH	WIRING DIAGRAMS
μP	DOOR MICROSWITCH
BZ	BUZZER
C	ELECTRIC CONDENSER
E	WATER SOLENOID VALVE
F	FUSE
H	OVEN LIGHT
IM	REVERSING GEAR
K	CONTACTOR
M	MOTOR
PR	REFIT PUSH BUTTON
TE	THERMOSTAT
TM	TIMER
TS	SAFETY THERMOSTAT

ITALIANO	SCHEMI ELETTRICI
μP	MICRO INTERRUPTORE PORTA
BZ	BUZZER
C	CONDENSATORE
E	ELETTROVALVOLA ACQUA
F	FUSIBILE
H	LUCE FORNO
IM	INVERTITORE DI MARCIA
K	TELERUTTORE
M	MOTORE
PR	PULSANTE RIARMO
TE	TERMOSTATO LAVORO
TM	TIMER
TS	TERMOSTATO SICUREZZA

FRANCAIS	SCHEMAS ELECTRIQ
μP	MICRO INTERRUPTEUR DE PORTE
BZ	TIMBRE ELECTRONICO
C	CONDENSATEUR
E	ELECTROVANNE
F	FUSIBLE
H	LAMPE DU FOUR
IM	INVERSEUR DE MARCHE
K	TELERUPTEUR
M	MOTEURS DES TURBINES
PR	BOUTON POUSSOIR DU REMISE EN MARCHE
TE	THERMOSTAT DE TRAVAIL
TM	MINUTEUR
TS	THERMOSTAT DE SECURITE'

ESPAÑOL	ESQUEMAS ELECTRI
μP	MICRO INTERRUPTOR PUERTA
BZ	TEMPORIZADOR
C	CONDENSADOR
E	ELECTROVALVULA
F	FUSIBLE
H	LUZ HORNO
IM	INVERSOR DE MARCHA
K	TELERRUPTOR
M	MOTOR
PR	PULSADOR DE RE-ACTIVACION
TE	TERMOSTATO DE TRABAJO
TM	TEMPORIZADOR
TS	TERMOSTATO DE SEGURIDAD

DEUTSCH	SCHALTPLAN
μP	TÜRKONTAKTSCHALTER
BZ	SUMMER
C	KONDENSATOR
E	ELEKTROVENTIL
F	SICHERUNG
H	BELEUCHTUNG
IM	REVERSIERUNGSSCHALTER
K	RELAIS
M	MOTOR
PR	WIEDERHERSTELLUNGSTASTE
TE	THERMOSTAT
TM	ZEITSCHALTUHR
TS	SICHERHEITS THERMOSTAT



MOD:XV893



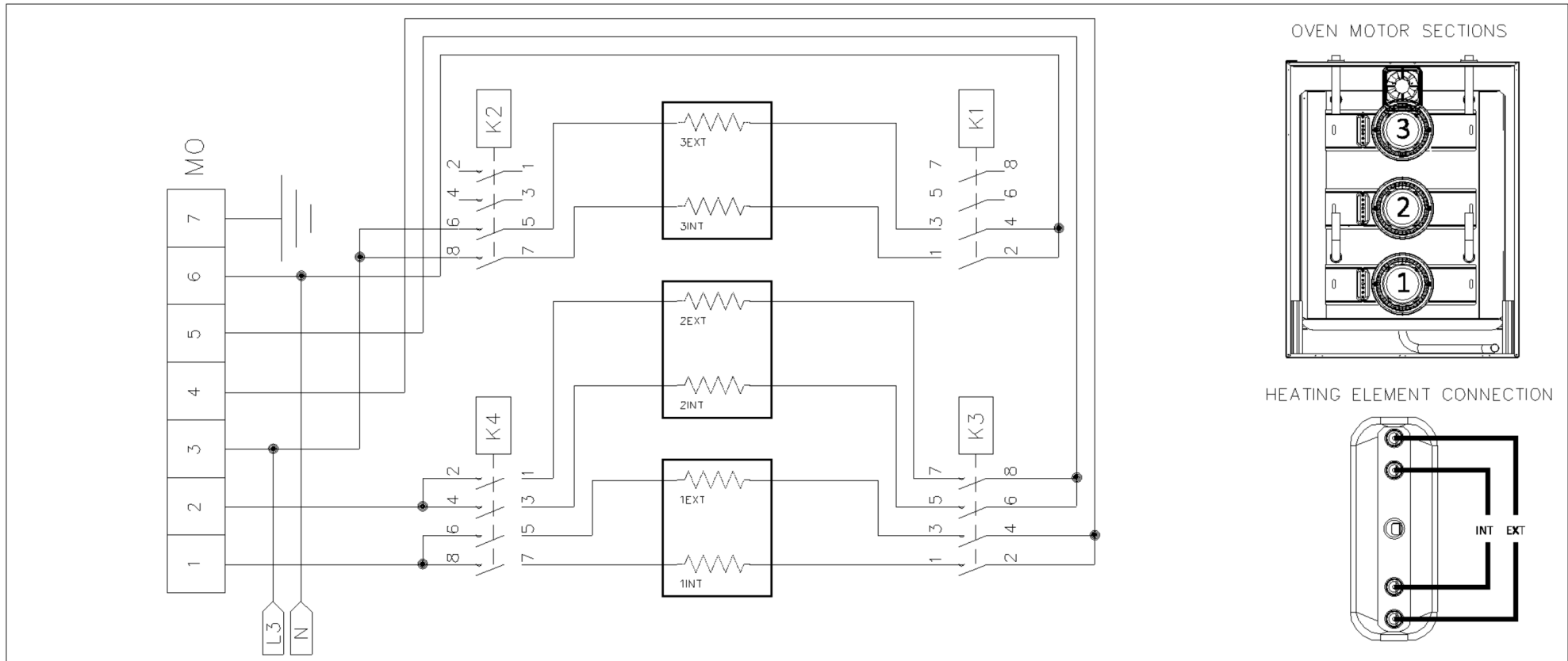
ENGLISH	WIRING DIAGRAMS
K	CONTACTOR
MO	TERMINAL BOARD
R	HEATING ELEMENT
S	PILOT LIGHT

ITALIANO	SCHEMI ELETTRICI
K	TELERUTTORE
MO	MORSETTIERA
R	RESISTENZA
S	LUCE SPIA

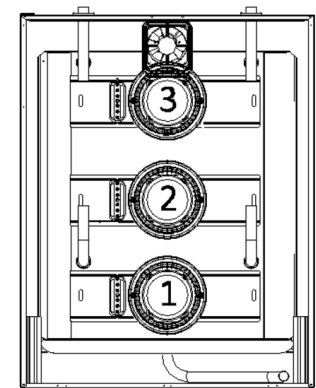
FRANCAIS	SCHEMAS ELECTRIQ
K	TELERUPTEUR
MO	BOITE A BORNES
R	RESISTANCE
S	LAMPE TMOIN

ESPAÑOL	ESQUEMAS ELECTRI
K	TELERRUPTOR
MO	CAJA CONEXIONES-REGLETA
R	RESISTENCIA
S	LUZ PILOTO

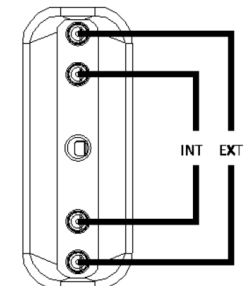
DEUTSCH	SCHALTPLAN
K	RELAIS
MO	KLEMMLEISTE
R	HEIZELEMENT
S	KONTROLLICHT



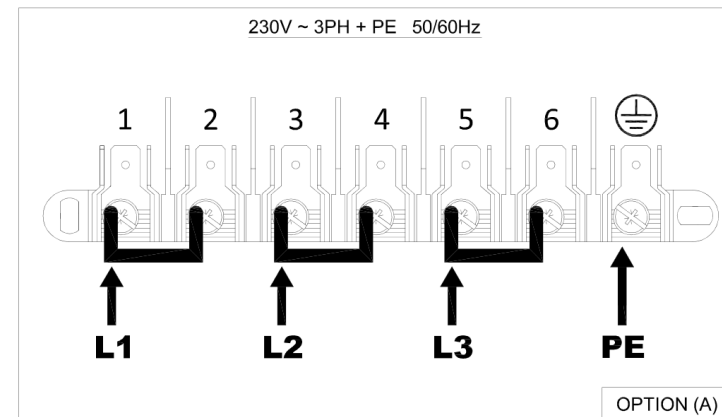
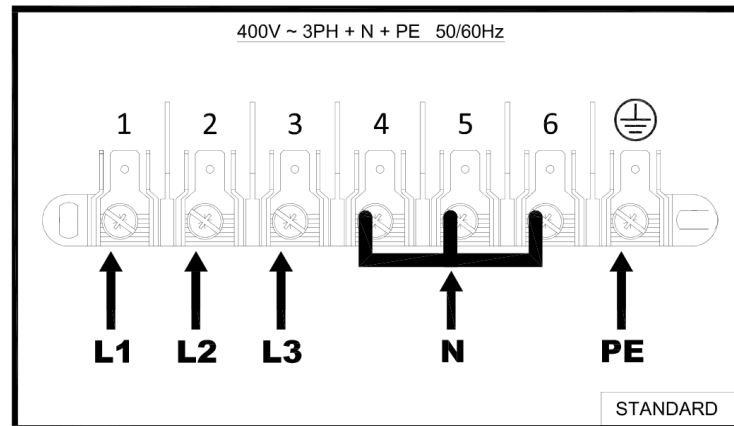
OVEN MOTOR SECTIONS



HEATING ELEMENT CONNECTION



POWER SUPPLY - CONNECTION DIAGRAM



Ⓛ Unox non si assume la responsabilità per collegamenti elettrici non contemplati nel presente foglio dati tecnici

GB Unox does not take any responsibility for electrical connections not mentioned in this data sheet

Ⓛ Unox übernimmt keine Verantwortung für die elektrischen anschlüsse nicht in diesem technischen datenblatt angegeben

Ⓛ Unox n'assume pas la responsabilité pour les connexions électriques qui ne sont pas prévues par cette fiche de données techniques

E Unox no assume ninguna responsabilidad para las conexiones eléctricas no figuran en esta hoja de datos técnicos

Ⓛ Unox não se responsabiliza por conexões elétricas não contempladas nos dados técnicos do presente documento

Храните данную инструкцию вместе с изделием, чтобы иметь возможность обращаться к ней.

1. Общая информация	страница	129
2. Безопасность	страница	129
3. Доставка, упаковка и хранение	страница	131
4. Технические характеристики	страница	131
5. Установка и эксплуатация	страница	132
6. Чистка и эксплуатация	страница	134
7. Устранение неисправностей	страница	135
8. Утилизация	страница	135
9. Техническое обслуживание / запасные части	страница	135

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Уважаемые клиенты,

поздравляем Вас с приобретением данного изделия марки Horeca Select Как и все изделия марки Horeca Select, оно было изготовлено на основе самых последних технических знаний, а также современных и безопасных электрических и электронных компонентов.

Перед использованием этого устройства, пожалуйста, прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

Благодарим за Ваше доверие!

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Цель этого руководства в том, чтобы предоставить клиенту как можно больше информации о нашей ломтерезке и указания по ее эксплуатации и техническому обслуживанию в интересах ее эффективного использования. Данное руководство должно находиться у лица, ответственного за использование и периодическое техническое обслуживание ломтерезки. Руководство должно содержаться в исправном состоянии и храниться в легко доступном для оперативного использования месте. Ломтерезки постоянно подвергаются пересмотру, и потому возможно наличие отличающихся от показанных здесь деталей; эта возможность не имеет существенного влияния на информацию, содержащуюся в этом руководстве.

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Инструкция является составной частью машины. Она содержит важную информацию относительно безопасности и опасных ситуаций, обозначенных такими символами.



Содержащаяся в ней информация позволит Вам использовать машину в условиях совершенной безопасности и получать максимальное удовлетворение от ее применения.

ДЕКЛАРАЦИЯ ПОСТАВЩИКА

Настоящим подтверждается, что названное на обложке этой инструкции по использованию эксплуатации соответствуют директиве ВМРТ 242/1991, касающейся европейского регламента EN 55014 по предотвращению помех. Немецкая почта Deutsche Bundespost проинформирована о сбыте этого оборудования, и имеет право контролировать его применение.

2. БЕЗОПАСНОСТЬ

НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ

Перед подключением убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на ломтерезке (см. идентификационную табличку).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Распаковав ломтерезку, разместите ее так, чтобы выключатель находился перед оператором.
- Установите желаемую толщину ломтика поворотом регулятора.
- Разместите нарезаемый продукт на каретку, нажимая на рукоятку держателя продукта перед лезвием, и убедитесь, что продукт упирается в подвижную перегородку.
- Включите прибор, запустив тем самым лезвие.
- После использования поверните ручку обратно в положение "0". Нельзя удалять пищевую рукоятку, если форма и размер продукта позволяют ее использовать.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **Внимательно прочитайте всю инструкцию**
- Во избежание любой опасности поражения электрическим током **не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость. Не используйте большое количество воды для чистки устройства.**
- **Отключайте** устройство, если не используется, перед установкой или снятием деталей и перед чисткой.
- **Избегайте контакта с движущимися частями.**
- **Никогда не прижимайте устройство рукой.**
- **Всегда пользуйтесь полностью собранной ломтерезкой с лотком для продуктов и рукояткой держателя продуктов и со всеми защитными устройствами.**
- **Лезвие острое**, при обращении с ним проявляйте осторожность.
- **Не пользуйтесь приборами** с поврежденным кабелем или штекером.
- Сдайте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.
- Использование запасных частей, которые не были рекомендованы или проданы изготовителем, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или травмы.
- Не используйте устройство вне помещений.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Изготовитель отказывается от всякой ответственности в случае ненадлежащего использования устройства.

Не используйте ломтерезку для замороженных продуктов, мяса с костями, только для продуктов питания. Периодически проверяйте состояние кабеля; при его повреждении он должен быть заменен квалифицированными специалистами.

- При чистке не погружайте ломтерезку в воду.
- Нельзя мыть ломтерезку водоструйным устройством.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- При отключении не тяните за шнур.
- Не пользуйтесь прибором с мокрыми руками или стоя босиком.
- Держите ломтерезку вдали от источников тепла.

Даже несмотря на то, что устройство оснащено элементами безопасности, не приближайте руки к лезвию и движущимся частям. Во время технического обслуживания или чистки (т.е. при снятых защитных приспособлениях) следует учитывать прочие источники опасности. Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите устройство от сети и убедитесь, что регулятор с делениями в положении "0". Периодически снимайте защиту ножа, открутив винт (в центре защиты ножа), затем почистите лезвие и внутреннюю часть защиты ножа спиртом или теплой водой.

Предупреждение Это устройство не предусмотрено для использования людьми (в т.ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или людьми без опыта и знаний, если у них нет возможности находиться под надзором или получить предварительные инструкции относительно использования этого устройства от посредника, ответственного за их безопасность. Поэтому лучше не оставлять детей без присмотра, чтобы быть уверенным, что они не играют с устройством. Эта операция должна проводиться с особой осторожностью, так как она касается режущего устройства. Лезвие должно заменяться, когда его уже невозможно заточить или если расстояние между режущей частью лезвия и протектором лезвия составляет более 6 мм. Устройство и все его части нужно чистить мягкой тканью, смоченной стандартным нейтральным моющим средством. Протирайте насухо мягкой тканью. Если каретка движется с трудом, поднимите ломтерезку и поставьте ее набок. Тщательно почистите цилиндрический вал скольжения и смажьте его машинным маслом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАВИЛА

Внимательно прочитайте все указания перед использованием машины, уделив особое внимание абзацам с символами безопасности и опасных ситуаций. **Извлеките штекер** перед операциями по обслуживанию и разборке для чистки защитных приспособлений. Не пользуйтесь машиной при снятых защитных приспособлениях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Изготовитель отказывается от всякой ответственности в случае ненадлежащего использования машины:

- Не нарезайте замороженные продукты, мясо с костями, только продукты питания.
- Периодически проверяйте электрический кабель, в случае повреждения заменяйте его оригинальным.
- При чистке не погружайте ломтерезку в воду.
- При извлечении штекера не тяните за шнур.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не пользуйтесь прибором с мокрыми руками или стоя босиком.
- Не держите руки около движущихся частей даже при наличии защитных приспособлений.

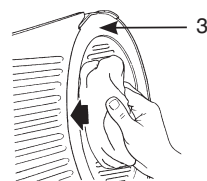
Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите устройство от сети и убедитесь, что регулятор с делениями (6) в положении "0".

КОНТРОЛЬ

Привод.

Проверьте отсутствие помех в работе привода после установки ломтерезки следующим образом:

- Поставьте регулятор (6) в положение "0".
- Включите ломтерезку.
- При помощи ткани нажмите на лезвие (3) для его остановки, лезвие не должно останавливаться даже при сильном нажатии.



Каретка группы лотка.

Проверьте, чтобы фиксирующая ручка (15) группы лотка была хорошо закручена.

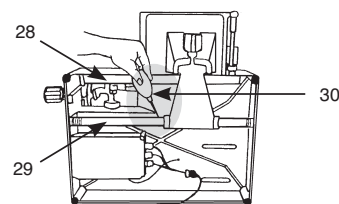
Скольжение группы лотка.

Проверьте, чтобы каретка скользила без ограничений.

Может быть, что некоторые части упаковки остаются на валу скольжения (28 и 29) и создавать помехи для скольжения.

Почистите указанный на рисунке квадратный вал (28) при помощи ткани (не удаляя с вала смазку).

Периодически после чистки круглых валов скольжения (29) смазывайте его надлежащим маслом (30).



Открытие подвижной перегородки (2).

Поверните регулятор (6) во всем его диапазоне для проверки отсутствия помех.

Группа затачивания (10).

Проверьте правильность установки группы затачивания (10).

3. ДОСТАВКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВКА - ОБРАЩЕНИЕ - ХРАНЕНИЕ

Машина упакована в картонную коробку с вставленными заглушками.

Упаковка рассчитана на перевозку всеми видами транспорта.

Можно ставить одну на другую не более 3 - 4 коробок.

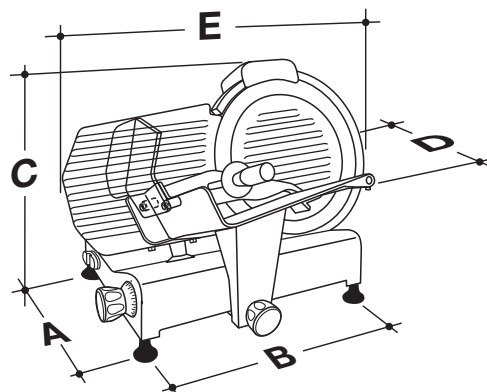


- Упаковка должна содержаться сухой.
- Перемещается двумя людьми.
- При укладке на поддонах перемещать только устройствами для поддонов или электроподъемниками.

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - РАЗМЕРЫ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

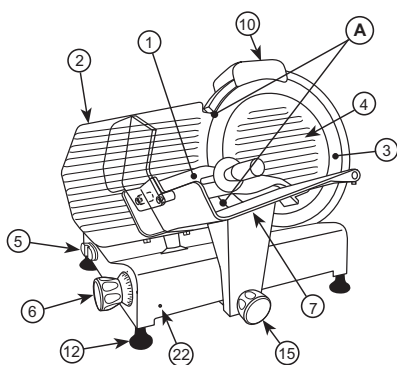
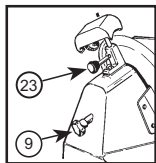
- Структура из литого алюминия
- Защита ножа, лоток и подвижная перегородка: из оксидированного алюминия
- Вал лезвия установлен на двойной подшипник
- Профессиональный вентилируемый двигатель
- Закаленное профессиональное лезвие
- Фиксированная кольцевая защита лезвия



МОДЕЛИ	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	150	22	25	275	300 E	220	250	300	300SG	350	
РАЗМЕРЫ mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Диаметр лезвия	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Мощность двигателя	Watt	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Возможность резки около	mm	170*130	160*150	230*160	230*180	200*130	230*165	230*185	230*190	245*215	210*155	210*175	245*220	290*210	290*255
Ход каретки	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Вес	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

5. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

УСТАНОВКА



Условия окружающей среды:

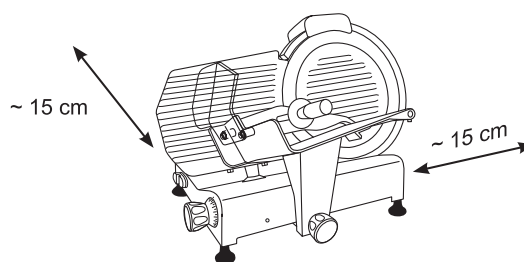
- Минимальная температура + 8 °С
- Максимальная температура + 38 °С
- Минимальная влажность 30%
- Максимальная влажность 80%
- Ломтерезка должна устанавливаться на стабильную поверхность во избежание ее смещения.
- При подключении кабеля должны исключаться смещение или скольжение.

Выравнивание.

Проверьте, чтобы подвижная перегородка (2) при регуляторе (6) в положении "0" была выровнена с лезвием в зоне (А). Если она не выровнена, вкрутите или выкрутите правую ножку (12).

- 1 - Держатель продукта
- 2 - Подвижная перегородка
- 3 - Лезвие
- 4 - Защита ножа
- 5 - Выключатель
- 6 - Регулятор
- 7 - Каретка скольжения или лоток скольжения
- 9 - Ручка фиксации защиты ножа
- 10 - Группа затачивания
- 12 - Ножки
- 15 - Ручка фиксации продукта
- 22 - Отверстие фиксации лотка / подвижной перегородки (BLC)
- 23 - Ручка блокировки группы затачивания

Необходимое для эксплуатации пространство



ДЕМОНТАЖ СИСТЕМЫ БЛОКИРОВКИ ЛОТКА С ПОДВИЖНОЙ ПЕРЕГОРОДКОЙ (BLC)

- 1° - Регулятор (6) в положении "0".
- 2° - Лоток (7) передвигается к оператору в конце поперечного положения.
- 3° - Полностью ослабьте фиксирующую ручку (15) лотка (7).
- 4° - Передвиньте лоток в направлении оператора до входа штифта под ручкой (15) в отверстие (22) в основании ломтерезки для демонтажа лотка вертикальным поднятием.

ЗАТАЧИВАНИЕ ЛЕЗВИЯ - Диаметр лезвия: 220 - 250

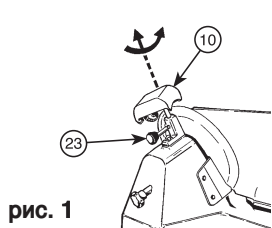


рис. 1

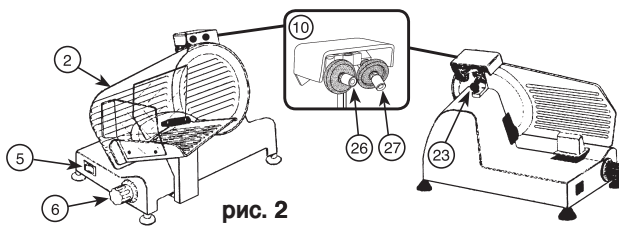


рис. 2

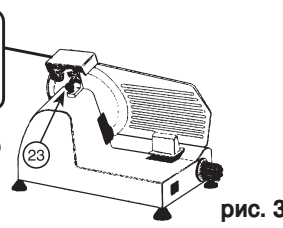


рис. 3

ВВ: Следует отметить, что лезвие имеет высокое сопротивление, поэтому должно затачиваться только тогда, когда сокращается режущая способность.

- Отключение
- Убедитесь в том, что подвижная (2) перегородка закрыта (ручка (6) в положении "0").
- Тщательно очистите часть лезвия, которая должна быть заточена.
- Вставьте снова штекер.
- 3° - Ослабьте фиксирующую ручку (23) группы затачивания (10).
- Поднимите группу затачивания, поворачивая ее 180° так, чтобы оба колеса оказались в рабочем положении. См. рис. 1.
- Опустите группу затачивания до замыкания (10).
- Застрахуйте группу, повернув замыкающую ручку (23).
- Включите машину (5).
- Нажмите кнопку (26), чтобы лезвие вращалось примерно 1 минуту. После остановки лезвия проверьте, чтобы на кромке не было заусенцев.
- После проверки заусенцев включите машину и осторожно нажмите кнопку (27) примерно на 3 секунды для удаления образовавшихся при затачивании заусенцев.
- После затачивания переведите группу в исходное положение и почистите кромку лезвия.
- После нескольких операций затачивания удалите все остатки с затачивающего колеса при помощи спирта и щетки.

ЗАТАЧИВАНИЕ ЛЕЗВИЯ - Диаметр лезвия: 300

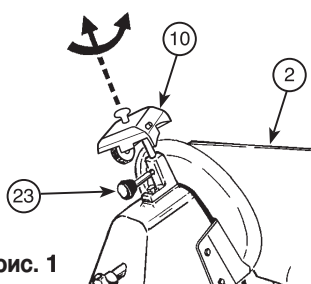


рис. 1

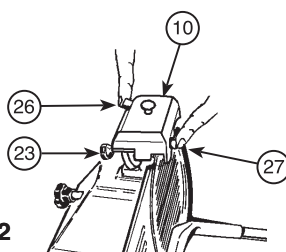


рис. 2

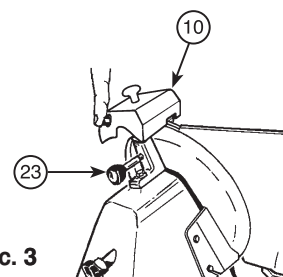


рис. 3

NB: Следует отметить, что лезвие имеет высокое сопротивление, поэтому должно затачиваться только тогда, когда сокращается режущая способность.

- Отключение
- Убедитесь в том, что подвижная (2) перегородка закрыта (ручка (6) в положении "0").
- Тщательно очистите часть лезвия, которая должна быть заточена.
- Вставьте снова штекер.
- 3° - Ослабьте фиксирующую ручку (23) группы затачивания (10).
- Поднимите группу затачивания, поворачивая ее 180° так, чтобы оба колеса оказались в рабочем положении. См. рис. 1.
- Опустите группу затачивания до замыкания (10).
- Зафиксируйте группу, повернув замыкающую ручку (23).
- Включите машину (5).
- Нажмите кнопку (26), чтобы лезвие вращалось примерно 1 минуту. После остановки лезвия проверьте, чтобы на кромке не было заусенцев.
- После проверки заусенцев включите машину и осторожно нажмите кнопку (27) примерно на 3 секунды для удаления образовавшихся при затачивании заусенцев.
- После затачивания переведите группу в исходное положение и почистите кромку лезвия.
- После нескольких операций затачивания удалите все остатки с затачивающего колеса при помощи спирта и щетки.

ЗАТОЧКА НОЖА моделей со съемным точилом

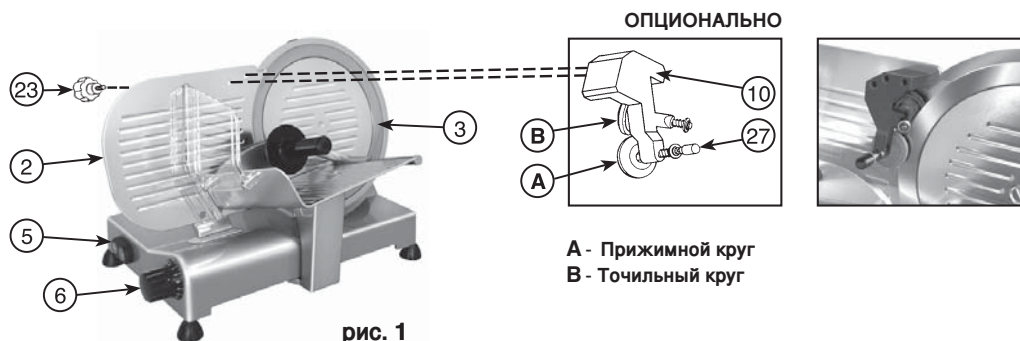


рис. 1

N.B.: следует обратить внимание на то, что лезвие ножа очень устойчиво к износу, поэтому его заточку следует производить только при уменьшении режущей способности.

- Вынуть вилку из розетки электросети.
- Тщательно очистить затачиваемую сторону лезвия.
- Снова подключить прибор к электросети.
- Установить подвижную часть (2) на максимальном расстоянии от лезвия (3) вращая ручку со шкалой (6).
- Установить точильное устройство (10) на подвижную стенку (2), как показано на рис. 1, блокируя его с помощью круглой ручки (23).
- Нажать на кнопку пуска двигателя (5), чтобы включить автоматическую заточку; при необходимости поворачивать ручку со шкалой (6) до тех пор, пока точильный круг не начнет вращаться вместе с лезвием.
- Затачивать лезвие автоматически около минуты, затем нажать на кнопку прижатия прижимного круга (27) на две-три секунды; выключить двигатель, одновременно отпуская кнопку.
- После заточки снять затачивающее устройство (10) с подвижной части (2) и вставить его на место.
- После нескольких заточек очистить точильный круг спиртом и щеткой.

6. ЧИСТКА И УХОД

Общие положения.

Перед проведением чистки извлеките штекер из розетки и убедитесь, что регулятор (6) в положении "0".

- Не используйте водяную струю.
- Не используйте щетки, которые могут повредить поверхность машины.
- Используйте мягкую ткань, смоченную обычным нейтральным моющим средством (например, тип, вложенный в коробку аксессуаров).
- Для чистки не передвигайте устройство. При опасности порезов имеются специальные защитные рукавицы, которые рекомендуется использовать.

Чистка устройства.

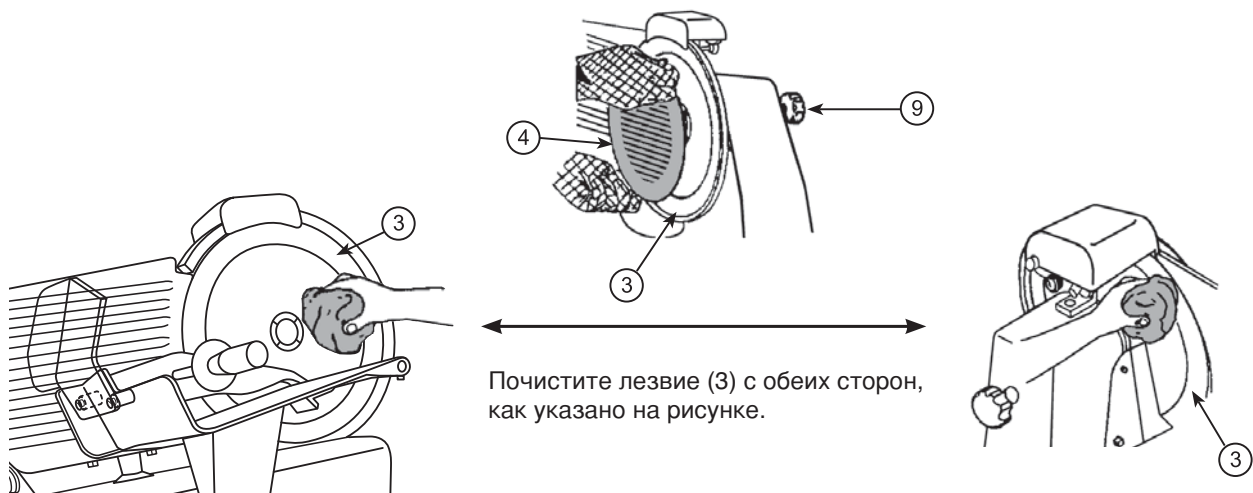
Как можно видеть, ломтерезка была сконструирована с максимальным учетом простоты, быстроты и удобства для чистки, при этом отсутствуют места, где бы могли скапливаться остатки продуктов. Чистка машины должна производиться, по крайней мере, один раз в день или чаще, если это необходимо (при каждой смене вида продукта), при этом следя за тем, чтобы все поверхности, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами, тщательно очищались.

ЧИСТКА ЛЕЗВИЯ (3)

Нет необходимости в разборке лезвия для чистки, так как все его части доступны. Замена должна производиться специалистами.

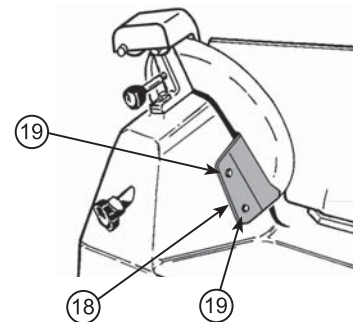
- Пользуйтесь рукавицами, защищающими от порезов. Демонтируйте крышку лезвия (4).
- Ослабьте ручку (9), открутите ее и удалите диск-крышку лезвия (4).

ВАЖНО! Микропереключатель прерывает подачу тока при удалении ручки (9).



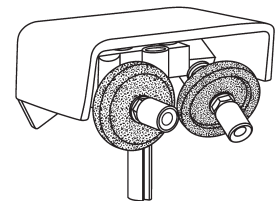
ЧИСТКА ОТВОДА ЛОМТИКОВ (18)

Ослабьте винты (19) для удаления отвода ломтиков (18).



ЧИСТКА КОЛЕСА

После большого числа операций затачивания почистите корундовые колеса от остатков затачивания при помощи металлической щетки из набора аксессуаров.



7. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРОВЕРКИ

Привод.

Привод изготовлен из ремня многозахватного вида, регулировка не требуется, потому что сцепление сохраняется превосходным в течение многих лет.

- Следите за тем, чтобы он не загрязнялся, иначе он станет скользким и утратит сцепление.
- В этом случае он должен быть заменен с одновременным обезжириванием как штифта двигателя, так и шкива.

Электрический кабель.

Периодически проверяйте его состояние (не должно быть каких-либо узлов) Если кабель поврежден, то он должен быть заменен изготовителем, его послепродажной службой, либо лицами с подобной квалификацией во избежание какой-либо опасности.

Лезвие (3).

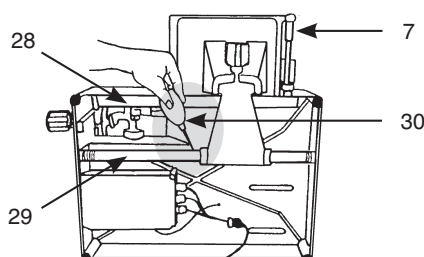
Лезвие должно заменяться, когда его уже нельзя заточить или если расстояние между режущей частью лезвия и протектором составляет более 6 мм.

Корундовые голеса группы затачивания (10).

Эти колеса после многих операций затачивания утрачивают абразивные свойства и должны быть заменены..

Вал скольжения каретки группы лотка (7) (смазка).

Если появляется трение при скольжении каретки группы лотка, необходимо произвести смазку валов (28) и (29) смотри рисунок, почистить их тщательно и затем нанести несколько капель масла соответствующей масленкой (30) по примеру входящей в состав аксессуаров и прокатить каретку.



8. УТИЛИЗАЦИЯ

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ



После окончания срока службы данного изделия его нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором. Его нужно сдать в специальный сборный пункт для утилизации электрических и электронных товаров. На изделии, в инструкции или на упаковке имеется пояснительный символ.

Некоторые материалы могут восстанавливаться: пожалуйста, прочитайте инструкцию внимательно. Восстановление материала, повторное использование либо другие формы утилизации старых приборов означают, что Вы можете внести важный вклад в защиту окружающей среды. Пожалуйста, узнайте в местной администрации расположение пунктов утилизации отходов.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ / ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

www.rgv.it

Scaffalatura modulare
 Modular shelving
 Système d'étagères modulaires
 Modulares Regalsystem

im|92

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO, PULIZIA E D'USO
 INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY, CLEANING AND USE
 NOTICE D'INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE, LE NETTOYAGE ET L'UTILISATION
 MONTAGE-, REINIGUNGS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG



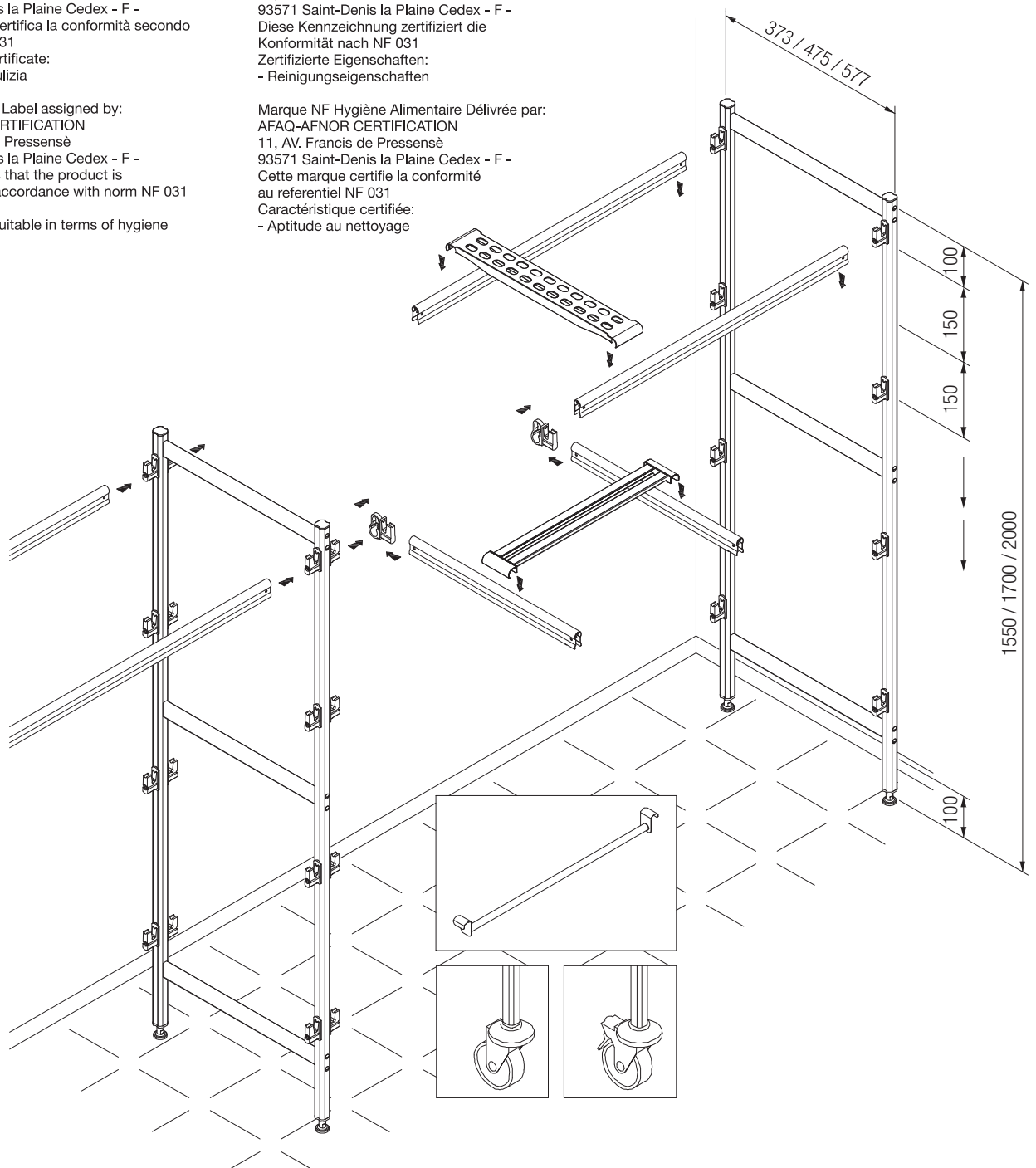
modular storage solutions

Marchio NF Igiene Alimentare Assegnato da:
 AFAQ-AFNOR CERTIFICATION
 11, AV. Francis de Pressensé
 93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -
 Questo marchio certifica la conformità secondo
 il riferimento NF 031
 Caratteristiche certificate:
 - Attitudine alla pulizia

NF Kennzeichnung Lebensmittelrecht vergeben durch:
 AFAQ-AFNOR CERTIFICATION
 11, AV. Francis de Pressensé
 93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -
 Diese Kennzeichnung zertifiziert die
 Konformität nach NF 031
 Zertifizierte Eigenschaften:
 - Reinigungseigenschaften

NF Food Hygiene Label assigned by:
 AFAQ-AFNOR CERTIFICATION
 11, AV. Francis de Pressensé
 93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -
 This label certifies that the product is
 manufactured in accordance with norm NF 031
 It certifies that:
 - The product is suitable in terms of hygiene

Marque NF Hygiène Alimentaire Délivrée par:
 AFAQ-AFNOR CERTIFICATION
 11, AV. Francis de Pressensé
 93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -
 Cette marque certifie la conformité
 au référentiel NF 031
 Caractéristique certifiée:
 - Aptitude au nettoyage



IT 1) Per il montaggio seguire le istruzioni del disegno sul retro, secondo lo schema indicato.

2) Al termine del montaggio devono essere verificate, con adeguato spessore, le seguenti distanze:

- a) gioco tappo testata $\leq 0,15$ mm
- b) gioco piede testata $\leq 0,15$ mm
- c) gioco attacco a piantana $\leq 0,2$ mm
- d) gioco attacco a fiancata $\leq 0,2$ mm

3) Per mantenere lo scaffale in perfetto stato d'igiene, è necessario che venga effettuata periodicamente la pulizia su tutta la sua superficie con un panno inriso d'acqua e detersivo biodegradabile.

4) Istruzioni d'uso:

a) viene riportata qui di seguito la tabella delle portate dei ripiani, secondo le diverse lunghezze, con il carico uniformemente distribuito sul ripiano stesso come da tabella sotto riportata.

b) è obbligatorio che, secondo le norme igieniche, per permettere la pulizia della parte sottostante lo scaffale, non venga posto un ripiano ad un'altezza inferiore a 150 mm dal pavimento.

c) è inoltre obbligatorio, sempre secondo le norme igieniche, che, nel caso in cui si sposti un ripiano dalla posizione originaria ad un'altra posizione, il foro della piantana rimasto scoperto venga ricoperto con l'apposita etichetta fornita.

GB 1) In order to carry out the shelving assembly, follow the instructions in the herewith attached drawing (according to the indicated scheme).

2) Once assembly is complete, use a suitable thickness gauge to check the following distances:

- a) end side cap play ≤ 0.15 mm
- b) end side foot play ≤ 0.15 mm
- c) upright attachment play ≤ 0.2 mm
- d) side attachment play ≤ 0.2 mm

3) To keep the shelving under perfect hygiene conditions, it is necessary to clean - on a regular basis - the whole surface with a rag wet with water and biodegradable detergent.

4) Instructions for use:

a) Find here below the table relevant to the shelving carrying capacity, according to different lengths. The load shall be uniformly arranged on the shelf itself as specified in the table below.

b) According to health regulations, it is compulsory to assembly the bottom shelf at a height not lower than 150 mm from the floor in order to make the cleaning of the underneath part possible.

c) Always in accordance with health regulations, in case a shelf is moved from its original positions to another one, it is compulsory to cover the hole of the support pedestal by means of the appropriate label.

FR 1) Pour exécuter le montage, suivez les instructions du dessin cijoint, selon le schéma indiqué.

2) À la fin du montage, les distances suivantes doivent être vérifiées à l'aide d'une jauge d'épaisseur adaptée:

- a) jeu bouchon extrémité $\leq 0,15$ mm
- b) jeu pied extrémité $\leq 0,15$ mm
- c) jeu fixation au montant $\leq 0,2$ mm
- d) jeu fixation au côté $\leq 0,2$ mm

3) Afin de maintenir le rayonnage dans un parfait état hygiénique, il est nécessaire de nettoyer périodiquement toute la surface à l'aide d'un chiffon trempé d'eau et de détergent biodégradable.

4) Instructions pour l'utilisation:

a) On reporte ci-dessous la table concernant les portées du rayonnage, selon les longueurs différentes (le poids est distribué uniformément sur le rayonnage) selon le tableau indiqué ci-dessous.

b) Selon les règles d'hygiène, il est obligatoire de monter le niveau le plus bas à une hauteur supérieure à 150 mm du plancher pour permettre le nettoyage de la zone située au dessous du rayonnage.

c) De plus, lorsqu'on déplace l'étagère de sa position, il est obligatoire, toujours selon les règles d'hygiène, d'obturer l'orifice du montant en utilisant l'étiquette appropriée.

DE 1) Zur Montage die Anleitungen auf der rückseitigen Zeichnung gemäß dem beiliegenden Schema befolgen.

2) Bei Beendigung der Montage sind mit einem geeigneten Dickenmesser folgende Abstände zu prüfen:

- a) spiel zwischen Deckel und Einheit $\leq 0,15$ mm
- b) spiel zwischen Fuß und Einheit $\leq 0,15$ mm
- c) spiel Ständerbefestigung $\leq 0,2$ mm
- d) spiel Seitenteilbefestigung $\leq 0,2$ mm

3) Um das Regal hygienisch sauber zu halten, muss regelmäßig dessen Oberfläche mit einem Tuch, Wasser und biologisch abbaubarem Putzmittel gereinigt werden.

4) Gebrauchsanleitung:

a) hier nachfolgend wird die Tabelle mit den Traglasten der verschiedenen langen Auflagen bei gleichmäßiger Verteilung der Last aufgeführt wie in folgender Tabelle angegeben.

b) um auch den Teil unterhalb des Regals zu reinigen, ist es gemäß den hygienischen Richtlinien verpflichtend, kein Fach auf einer niedrigeren Höhe als 150 mm vom Boden einzusetzen.

c) die hygienischen Richtlinien schreiben weiterhin vor, dass bei einer Versetzung eines Fachs aus der ursprünglichen Position in eine andere, das offen gebliebene Loch im Ständer mit dem eigens mitgelieferten Etikett abgedeckt wird.

Portata per ripiano lineare - Linear shelf load capacity - Portée de l'étagère linéaire - Tragfähigkeit gerade Auflage

L=532 mm 260 Kg	L=620 mm 250 Kg	L=708 mm 240 Kg	L=798 mm 230 Kg	L=886 mm 220 Kg	L=974 mm 210 Kg	L=1062 mm 190 Kg	L=1152 mm 170 Kg	L=1240 mm 150 Kg
L=1330 mm 140 Kg	L=1505 mm 120 Kg	L=1682 mm 110 Kg	L=1770 mm 100 Kg	L=1858 mm 90 Kg	L=1946 mm 80 Kg			

Portata con giunzione ad angolo - Load capacity with corner connection - Portée avec jonction d'angle - Tragfähigkeit Eckregal

L=532 mm 180 Kg	L=620 mm 170 Kg	L=708 mm 160 Kg	L=798 mm 150 Kg	L=886 mm 140 Kg	L=974 mm 130 Kg	L=1062 mm 120 Kg	L=1152 mm 110 Kg	L=1240 mm 100 Kg
90 Kg	100 Kg	100 Kg	120 Kg	130 Kg	120 Kg	120 Kg	110 Kg	100 Kg
L=1330 mm 100 Kg	L=1505 mm 90 Kg	L=1682 mm 80 Kg	L=1770 mm 80 Kg	L=1858 mm 70 Kg	L=1946 mm 60 Kg			
80 Kg	80 Kg	70 Kg	40 Kg	30 Kg	30 Kg			

REPUBLICA MOLDOVA



Agenția de Stat pentru
Proprietatea Intelectuală

CERTIFICAT

DE ÎNREGISTRARE A MĂRCHII

Nr. R 13130

În temeiul Legii privind protecția mărcilor
nr. 38-XVI/2008, marca de pe verso a fost înregistrată
în Registrul Național al Mărcilor și a obținut
protecția pe teritoriul Republicii Moldova
pe termen de 10 ani



Director General

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to the General Director of the Agency for Intellectual Property.

CHIȘINĂU

(116) **R 13130**
(151) 2005.12.16
(156) 2014.11.19
(186) 2024.10.11
(210) 015705
(220) 2004.10.11
(730) **DINA-COCIUG S.R.L., MD**
Bd. Dacia nr. 38, bloc 7, MD-2062, Chişinău, Republica Moldova
(540)



(591) Culori revendicate: alb, roşu.

(511) NCL(8)

- 11** - aparate de iluminat, de încălzire, de producere a aburului, de gătit, de răcire, de uscare, de ventilație, de distribuție a apei și instalații sanitare;
20 - mobile, oglinzi, rame; produse (neincluse în alte clase) din lemn, plută, trestie, stuf, răchită, corn, os, fildes, fanoane de balenă, solzi, ambră, sedef, spumă de mare și înlocuitori ai tuturor acestor materiale sau din materiale plastice.

(531) CFE(5) 01.15.03; 26.01.03; 26.01.18; 27.05.24; 29.01.12.

L.Ş.

Director Departament Mărci, Modele și Desene Industriale

AGEPI
DEPARTAMENTUL MĂRCI,
MODELE ȘI DESENE
INDUSTRIALE



AUTORIZAȚIE SANITARĂ PENTRU FUNCȚIONARE

Nr. 015062/2022 / 873

Data emiterii **21 iunie 2022**

Valabilă pînă la **10 iunie 2027**

1. Denumirea unității economice **Atelier de producere**
2. For tutelar **S.C. DINA-COCIUG S.R.L. 1002600032981**
3. Adresa, numărul de telefon, fax, e-mail **Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Ciocana, str. Meșterul Manole, 9A, ,**
4. Profilul, genul de activitate **C 25.11. Fabricarea de construcții metalice și părți componente ale structurilor metalice**

(cod CAEM)

5. Grupele de produse (mărfuri) care urmează a fi fabricate, depozitate, utilizate, serviciile care urmează a fi prestate: **fabricarea articolelor din inox**

(cod OCPO)

6. Volumul/capacitatea **20 locuri**
2642 m2
7. Autorizația sanitară a fost eliberată în baza materialelor de supraveghere de stat a sănătății publice, a rezultatelor investigațiilor de laborator și, după caz, măsurătorilor instrumentale

06.06.2022

(data, luna, anul)

8. Clauze de funcționare:

Deținătorul autorizației sanitare de funcționare este obligat:

- 1) să respecte legislația sanitară a Republicii Moldova;
 - 2) să solicite Agenției Naționale pentru Sănătate Publică sau subdiviziunilor teritoriale ale acesteia prelungirea valabilității autorizației sanitare cu 30 de zile pînă la expirarea termenului de valabilitate;
 - 3) să notifice imediat Agenția Națională pentru Sănătate Publică sau subdiviziunile teritoriale ale acesteia despre orice modificare ori extindere a genurilor de activitate, cu excepția celor indicate în autorizație.
9. **Nerespectarea legislației sanitare în vigoare conduce la aplicarea măsurilor de constrângere administrativă în conformitate cu prevederile art. 65, 66, 67 ale Legii nr. 10/2009.**

L.Ș.

CSP Chișinău

(denumirea teritoriului deservit)

Director Agenției Naționale
pentru
Sănătate Publică/ șef CSP
teritoriale



Victoria Stavenschi

(numele, prenumele)

semnat electronic

(semnătura)

Digitally signed by Stavenschi Victoria
Date: 2022.06.21, 17:28:05 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII AL REPUBLICII MOLDOVA
МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ОБЩЕСТВЕННОГО
ЗДОРОВЬЯ
MD-2028, mun. Chișinău, str. Gheorghe. Asachi, 67 a
Tel. + 373 22 574501, fax + 373 22 729725
IDNO 1018601000021
e-mail: office@ansp.gov.md

1252
DOCUMENTAȚIE MEDICALĂ/ Медицинская документация
FORMULAR/ Форма Nr. 303-2/e
APROBAT DE MS al RM / Утверждена МЗ РМ Nr. 828
от 31.10.11
Centrul de încercări de laborator acreditat de către Centrul
Național de Acreditare din Republica Moldova MOLDAC
Испытательный лабораторный центр аккредитованный
Национальным Аккредитационным Центром РМ MOLDAC
Certificat nr. LI-044 din 17.02.2018 valabil până la 16.02.2026

AVIZ SANITAR
PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE ȘI NEALIMENTARE Nr. P-17404/2023

Санитарное заключение для пищевых и непищевых продуктов
din/от 16 iunie 2023

Prin prezentul aviz sanitar se confirmă că producerea, importul, utilizarea și desfacerea produselor / echipamentelor
Настоящим санитарным заключением подтверждается что производство, ввоз, использование и реализация продукции / оборудования
Produse laminate la cald inox, țevi tubulare din inox, profile din oțeluri inoxidabile

sunt conforme Regulamentului (lor) sanitar (e) / соответствуют санитарному (ым) регламенту (ам) (se va indica denumirea completă a
Regulamentului (lor) sanitar (e) / указать полное наименование санитарного (ых) регламента (ов))

Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare aprobat
prin HG 308/2011, HG 278/2013

Organizația-producătoare/importatoare, țara de origine / организация произв./импортер, страна происхождения

SC„METANCOR-COM” SRL, Republica Moldova

Destinatarul avizului sanitar / получатель санитарного заключения

S.C. METANCOR-COM S.R.L. , Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Ciocana, str. Uzinelor, 169

Temei pentru recunoașterea conformității produselor Regulamentului (lor) sanitar (e) menționat (e) a servit /

Основанием для признания продукции указанному (ым) санитарному (ым) регламенту (ам) послужило

Demers, autorizație sanitară de funcționare, raport a încercărilor de laborator nr.51007995 din 15.05.2023

(a enumera documentele de însoțire, buletinele de analiză / перечислить сопроводительные док., протоколы исслед.)

Caracteristica sanitară a produselor / санитарная характеристика продукции:

Parametrii (factorii) / показатели (факторы)

Normativul sanitar / санитарный норматив

conform raportului încercărilor de laborator nr.51007995 din 15.05.2023

Domeniu de utilizare / Область применения:

industria alimentară

Condițiile necesare de utilizare, depozitare, transportare, măsurile de securitate / Необходимые условия использования, хранения.

транспортировки, меры безопасности:

plasarea pe piață în condițiile respectării legislației în vigoare în Republica Moldova

AVIZUL SANITAR este valabil pînă la / Санитарное заключение действительно до: 30.06.2026

DIRECTORUL AGENȚIEI NAȚIONALE PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ

Digitally signed by Jelamschi Nicolae

Date: 2023.06.16 15:17:10 EEST

Reason: MoldSign Signature

Location: Moldova

Nicolae Jelamschi



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII AL REPUBLICII MOLDOVA
 МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
 РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
 НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ОБЩЕСТВЕННОГО
 ЗДОРОВЬЯ
 MD-2028, mun. Chișinău, str. Gheorghe. Asachi, 67 a
 Tel. + 373 22 574501, fax + 373 22 729725
 IDNO 1018601000021
 e-mail: office@ansp.gov.md

DOCUMENTAȚIE MEDICALĂ/ Медицинская документация
 FORMULAR/ Форма Nr. 303-2/e
 APROBAT DE MS al RM / Утверждена МЗ РМ Nr. 828
 от 31.10.11
 Centrul de încercări de laborator acreditat de către Centrul
 Național de Acreditare din Republica Moldova MOLDAC
 Испытательный лабораторный центр аккредитованный
 Национальным Аккредитационным Центром РМ MOLDAC
 Certificat nr. L1-044 din 17.02.2018 valabil până la 16.02.2026

AVIZ SANITAR
PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE ȘI NEALIMENTARE Nr. P-17183/2023
Санитарное заключение для пищевых и непищевых продуктов
din/от 12 mai 2023

Prin prezentul aviz sanitar se confirmă că producerea, importul, utilizarea și desfacerea produselor / echipamentelor
Настоящим санитарным заключением подтверждается что производство, ввоз, использование и реализация продукции / оборудовании
 Foi din inox (alimentar)

sunt conforme Regulamentului (lor) sanitar (e) / соответствуют санитарному (ым) регламенту (ам) (se va indica denumirea completă a
 Regulamentului (lor) sanitar (e) / указать полное наименование санитарного (ых) регламента (ов))
 Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare aprobat
 prin HG 308/2011, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu
 produsele alimentare aprobat prin HG 278/2013

Organizația-producătoare/importatoare, fara de origine / организация произв./импортер, страна происхождения
 SARITAS CELIK SANAYI VE TICARET A.S., Turcia

Destinatarul avizului sanitar / получатель санитарного заключения
 S.C. METANCOR-COM S.R.L. , Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Ciocana, str. Uzinelor, 169

Temei pentru recunoașterea conformității produselor Regulamentului (lor) sanitar (e) menționat (e) a servit /
Основанием для признания продукции указанному (ым) санитарному (ым) регламенту (ам) послужило
 Demers, contract, invoice nr.EXS2023000000303-304 din 31.03.2023, certificate, test/certificate, aviz sanitar nr.P-
 13723/2022 din 13.04.2022, raport a încercărilor de laborator nr.51007766 din 11.05.2023
 (a enumera documentele de însoțire, buletinele de analiză / перечислить сопроводительные док., протоколы исслед.)

Caracteristica sanitară a produselor / санитарная характеристика продукции:
Parametrii (factorii) / показатели (факторы) **Normativul sanitar / санитарный норматив**
 conform raportului încercărilor de laborator nr.51007766 din 11.05.2023

Domeniu de utilizare / Область применения:
 industria alimentară

Condițiile necesare de utilizare, depozitare, transportare, măsurile de securitate / Необходимые условия использования, хранения,
транспортировки, меры безопасности:
 plasarea pe piață în condițiile respectării legislației în vigoare în Republica Moldova

AVIZUL SANITAR este valabil pînă la / Санитарное заключение действительно до: **31.05.2024**

DIRECTORUL AGENȚIEI NAȚIONALE PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ

Nicolae Jelamschi

Date: 2023.05.12 12:29:38 EEST
 Reason: MoldSign Signature
 Location: Moldova





Markanın Tanımı Description of the Mark
TSE veya/ve TSE veya/ve T S E

BELGE NUMARASI 008285-TSE-05/02
REFERENCE NUMBER OF LICENCE

BELGENİN İLK VERİLİŞ TARİHİ 06.12.2003
DATE OF FIRST ISSUE OF LICENCE

BELGENİN SON GEÇERLİLİK TARİHİ 06.12.2021
LICENCE VALID UNTIL

BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI KAMA PRES SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
NAME OF THE LICENCE HOLDER

BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ 15 TEMMUZ MAH. GÜLBAHAR CAD. NO:92 34212 BAĞCILAR
ADRESS OF THE LICENCE HOLDER İSTANBUL/TÜRKİYE

ÜRETİM YERİ ADI KAMA PRES SANAYİ VE TİCARET AŞ.
NAME OF THE MANUFACTURING PLACE

ÜRETİM YERİ ADRESİ 15 TEMMUZ MAH GÜLBAHAR CAD NO:92 BAĞCILAR İSTANBUL /
ADRESS OF THE MANUFACTURING PLACE TÜRKİYE

İPTAL EDİLEN BELGE NUMARASI (Varsa) 008285-TSE-05/01
INDICATION OF SUPERSEDED LICENCE (if any)

TESCİLLİ TİCARİ MARKASI KAMA
REGISTERED TRADE MARK

İLGİLİ TÜRK STANDARDI TS EN 12533 / 19.02.2002
RELATED TURKISH STANDARD

BELGE KAPSAMI
SCOPE OF LICENCE

• HIZLARI 1,1 m/sn İLE 4,4 m/sn KADAR OLAN TEKERLEKLER A GRUBU (1,7m/sn OLANLAR) (TİCARİ MODELİ:5100 VE 5600)

e-imzalı/e-signed

03.11.2020

Belgelendirme Merkezi Başkanı Adına
AHMET NURSI KARTAL

TSE İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

*Bu belge, belgelendirilen ürünün, üretim yerinin Enstitümüzün belirlediği şartları karşıladığını da gösterir.
*Bu belge, hiç bir suretle tahrif edilemez, kısmen veya okunmasını zorlaştıracak şekilde çoğaltılamaz, kopya ve simitli yapılamaz.
*TSE İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRLÜĞÜ * Adres: Çayırova Tren İstasyonu Yanı ÇAYIROVA/GEBZE * Telefon: 262 723 4278 / Faks: 262 723 1600
*TSE BELGELENDİRME MERKEZ BAŞKANLIĞI: Adres: Necatibey Cad. No:112 06100 Bakanlıklar/ANKARA – Telefon: 0 312 416 64 81 / 416 84 27 / Faks: 0 312 416 66 17 E-posta : bmb@tse.org.tr , web : www.tse.org.tr

<https://evrakkontrol.tse.org.tr/BelgeDogrulama.aspx?p=famo5hez> adresinden belgenin doğruluğunu ve geçerliliğini sorgulayınız.

1 / 1

Spett.le:

SC METANCOR-COM SRL

STR UZINELOR,169

2037 CHISINAU

MOLDOVA

Dichiarazione di conformità / *Declaration of conformity*
Certificato di conformità sim. 2.1 EN 10204 / *Certificate of Compliance*



Vostro Ordine No./ *Your Order No.*

Nostro Ordine No. / *Our Order No.*

Ddt. o Fattura No. / *Delivery note or Invoice No.*

8907 from 18/01/2025

Conferma per tutti i prodotti nel Ddt. O fattura *Confirmation for all products in the delivery note or invoice*

Conferma solo per il/i seguente/i articolo/i:
Confirmation only for the following item (s):

Con la presente si dichiara che i suddetti prodotti da noi immessi sul mercato sono conformi alle norme di riferimento e alle specifiche di prodotto o ad un disegno assegnato. Confermiamo inoltre che i prodotti forniti relativi all'ordine di cui sopra, sono realizzati in acciaio inossidabile, che il grado di materiale degli elementi di collegamento (fasteners) è conforme a quanto previsto dalla norma EN ISO 3506:2020 e che tutti gli articoli sono passivati. Gli articoli che non rientrano nella predetta norma (es. Accessori Nautici, Raccorderia, Gamma Solar) sono realizzati in acciaio inossidabile AISI304 o AISI316 o AISI420 o AISI410 o Rame o Ottone o Alluminio o ZAMA o EPDM.

We hereby declare that the aforementioned products put on to the market by us comply with the reference standards and product specifications or with an assigned drawing. We also confirm that the products supplied relating to the above mentioned order are made of stainless steel, that the material grade of the fasteners comply with the requirements of standard EN ISO 3506: 2020 and all items are passivated.

Items that do not fall within the aforementioned standard (eg. Marine Hardware, Fittings, Solar Range) are made of AISI304 or AISI316 or AISI420 o AISI410 stainless steel or Copper or Brass or Aluminum or ZAMA or EPDM.

Rimini, 18/01/2025



Alessandro Mazzolani
QM/Technical Office
Inox Mare S.r.l.



06.01.2025



ARGESAN KALIP SANAYİ VE TİC.LTD.ŞTİ.
AHI EVRAN OSB MAH.OĞUZ CAD. NO:11 SİNCAN ANKARA / TURKEY
TEL : 0090 312 395 30 38

MATERIAL CONFORMITY DECLARATION

PRODUCER: ARGESAN KALIP SANAYİ VE TİC.LTD.ŞTİ.

IMPORTER: METANCOR-COM SRL

PRODUCT RANGE:

-AISI 304 STAINLESS STEEL BALUSTRADE ACCESSORIES

*BASE COVERS ,END CAPS,HANDRAIL BRACKETS,CORNERS,CROSS BAR HOLDERS,TUBE CONNECTORS,FLOOR/WALL CONNECTORS,SIDE BALUSTER CONNECTOR,WALL BRACKETS,BALUSTRADE BALLS,GLASS HOLDERS, HANDRAIL SUPPORTS

The products you have requested from us are listed under general headings above. AISI 304 quality stainless steel is used in all of our products that you requested as AISI 304 quality stainless steel.





VINTO INDUSTRIAL CO., LTD.

MILL TEST CERTIFICATE

No. 5 Xinwang Avenue, Huanggang Community,
Dongcheng Sub-district, Sihui, Zhaoqing City,
Guangdong, China. 526200
Http://www.vintostainless.com
TEL: +86-757-82094481 Fax: +86-757-82094482

CUSTOMER:	SC "METANCOR - COM" SRL	CERTIFICATE NO.:	VT1549170125/1
PRODUCT DESCRIPTION:	STAINLESS STEEL WELDED TUBE	ISSUED DATE:	2025/1/17
SPECIFICATION:	ASTM-A554	COMMERCIAL INVOICE NO.:	VT1549/3
STEEL GRADE:	AISI304	PROFORMA INVOICE NO.:	VT1549

S/N	HEAT NO.	PRODUCT DESCRIPTION										CHEMICAL COMPOSITION (%)										MECHANICAL PROPERTY & TESTING					
		DIMENSION(MM)		FINISH	QTY M	WEIGHT KGS	MIN	MAX	C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	YS Mpa	TS Mpa	ELONGATION %	HARDNESS HRB	FLATTENING TEST	SOLUTION TREATMENT	HYDRO TEST					
1	VT1549304	16	X 1.0																				X 6000	MM	600G	8886	
2	VT1549304	16	X 1.2	X 6000	MM	600G	2208	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
3	VT1549304	30	X 2	X 6000	MM	600G	552	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
4	VT1549304	40	X 1	X 6000	MM	600G	576	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
5	VT1549304	15	X 1.5	X 6000	MM	320G	2400	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
6	VT1549304	20	X 2.0	X 6000	MM	320G	2400	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
7	VT1549304	25	X 2.5	X 6000	MM	320G	1542	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
8	VT1549304	25	X 2.5	X 6000	MM	320G	474	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
9	VT1549304	30	X 3.0	X 6000	MM	320G	900	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
10	VT1549304	30	X 1.0	X 6000	MM	320G	300	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
11	VT1549304	40	X 2.0	X 6000	MM	320G	504	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
12	VT1549304	50	X 2.5	X 6000	MM	320G	762	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
13	VT1549304	60	X 4.0	X 6000	MM	320G	150	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
14	VT1549304	15	X 1.5	X 6000	MM	600G	1200	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
15	VT1549304	20	X 2.0	X 6000	MM	600G	1158	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
16	VT1549304	20	X 2.0	X 6000	MM	600G	594	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
17	VT1549304	40	X 4.0	X 6000	MM	600G	588	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
18	VT1549304	60	X 6.0	X 6000	MM	600G	282	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
19	VT1549304	60	X 6.0	X 6000	MM	600G	144	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
20	VT1549304	20	X 1.0	X 6000	MM	600G	1836	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
21	VT1549304	20	X 1.0	X 6000	MM	600G	744	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
22	VT1549304	30	X 1.0	X 6000	MM	600G	540	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
23	VT1549304	30	X 1.0	X 6000	MM	600G	487	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
24	VT1549304	30	X 1.5	X 6000	MM	600G	486	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
25	VT1549304	30	X 1.5	X 6000	MM	600G	474	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
26	VT1549304	40	X 2.0	X 6000	MM	600G	600	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
27	VT1549304	40	X 2.0	X 6000	MM	600G	893	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
28	VT1549304	50	X 2.5	X 6000	MM	600G	654	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
29	VT1549304	50	X 2.5	X 6000	MM	600G	492	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
30	VT1549304	60	X 3.0	X 6000	MM	600G	294	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								
31	VT1549304	60	X 3.0	X 6000	MM	600G	294	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	47	86	GOOD								



WE HEREBY CERTIFY THAT THE MATERIAL DESCRIBED ABOVE HAS BEEN MANUFACTURED IN ACCORDANCE WITH THE STANDARDS AND SPECIFICATIONS. THIS CERTIFICATE COMPLIES WITH EN10204 3.1

SIDERINOX S.p.A.

Welded stainless steel tubes



Fraz. Caselle 20081 - Morimondo (MI) - ITA
Tel +39 02 9498151 - www.siderinox.it

Stock Capital € 3.300.000 f.p. - R.E.A. MI878116
VAT Nr. IT 01825510157 - C. Reg. MI 01825510157



INSPECTION CERTIFICATE EN 10204		3.1	N° 756892	of	10.02.2025	Page 1 / 1
Purchaser METANCOR-COM SRL						
DDT N 580 of 10.02.2025		SIDERINOX order number N 335 of 23.01.2025		Customer's order N of 23.01.2025		
Product Stainless steel round pipe Ø 21,3 x 2,6 mm AISI 304/304L brushed EN 10217-7 Longitudinally welded						
Dimension 21,3 x 2,6 mm		Steel type EN 1.4301/1.4307 / AISI 304/304L		Quantity (m) 366		Weight (kg) 415
Production Norm EN 10217-7 TC1			Rolling Hot rolled		Tolerances D3 \ T3	Welding factor V=1
Marking MANUFACTURER'S MARK - DIMENSION - STEELGRADE - HEAT N. - PRODUCTION NORM - EXECUTION - E.C. INSPECTOR - WORK INSPEKTOR						
Route 04		Delivery Conditions W0				
Country of melt: IT		Made In: IT		Customer technical specifications		

CHEMICAL COMPOSITION

Heat	% C	% Mn	% P	% S	% Si	% Cr	% Ni	% N
	0,000 - 0,030	0,000 - 2,000	0,000 - 0,040	0,000 - 0,010	0,000 - 1,000	17,500 - 19,500	8,000 - 10,000	0,000 - 0,110
0551149	0,020	1,680	0,031	0,001	0,380	18,030	8,050	0,078

The chemical values refer to the certificate issued by the steel mill according to EN 10088 / 10028-7 / ASTM A 240 and stored at our office.

TEST RESULTS

* (D) Direction: (L) Longitudinal, (T) Transverse - ** (P) Position: (W) Welding, (M) Material

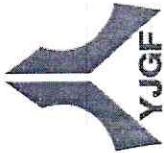
Test number	Test Class	(D) *	(P) **	TENSILE TEST in N/mm ² =MPa				HARDNESS
				Yield Strength		Tensile Strength	Elongation	HRB
				Rp 0,2%	Rp 1%	Rm	A %	
				210 -	250 -	520 - 770	40 -	
T24111773	TC1	L	M	484	570	726	44	
T24111789	TC1	L	M	485	572	716	45	

Visual inspection	OK	Drift expanding test	OK	Sealing test	OK
Check on dimensions	OK	UNI EN ISO 8493	OK	UNI EN ISO 10893-1	OK
Antimixing test	OK	Flattenning test	OK	Non destructive Eddy Current test	OK
		UNI EN ISO 8492	OK	UNI EN ISO 10893-2	OK
		Weld bend test	N.P.	Intergranular corrosion test	N. P.
			N.P.		N. P.

Notes:

Certifications: UNI EN ISO 9001 Dir. PED 2014/68/EU Qualifications: Welding process are qualified according to EN standard and PED 2014/68/EU All.I par.3.1.2 by Notified Body 1370 WPQR are available on request WPS/WPAR: UNI EN ISO 15609-4/UNI EN ISO 15614-11 WPS/WPAR: UNI EN ISO 15609-1/UNI EN ISO 15614-1 WLD: UNI EN ISO 14732 operator NDT: UNI EN ISO 9712 operator	Document issued by: D. Ricco Quality engineering	Document confirmed by: V. Brandonisio Quality manager

All the standards mentioned in this document refer to their latest valid edition
 WE CERTIFY THAT THE ABOVE MENTIONED AND SUPPLIED PRODUCTS COMPLY WITH THE REQUIREMENTS OF ORDER AND STANDARDS MENTIONED IN THIS TEST CERTIFICATE
 Cert. Coll. - Rev. 6 - 06/23



GUANGDONG YONGJIN-METAL-TECHNOLOGY CO., LTD



Address: No.9 Haiwang Sanheng Road, Port Industrial Park, Yangjiang High-tech Zone, Guangdong Province, China
Telephone: 0662-8891399



Product name: COLD ROLLED STAINLESS STEEL COILS		Customer	SARITAS CELIK SANAYI VE TICARET A. S.		Order No.	CS24/CC00339-SAR												
Type	304/304L/1.4301/1.4307 2B	Specification	ASTM A240-2016 / EN 10088-2, EN ISO 9445-2 ASTM A240/A240M & ASTM A240 (M) ASME SA-240/SA-240M Code Sect. II, Part A ASTM A480/A480M & ASME SA480/SA480M EN10028-7 : EN10088-4EN ISO 9445-2 *ASTM A240/A240M - 23 *ASTM A480/A480M - 23 *ASME SA-240/SA-240M BPVC. II.A-2021 *ASME SA-480/SA-480M BPVC. II.A-2021 *EN 10028-7:2016 *EN 10088-2:2014 *EN 10088-4:2009				Certificate date	2024/7/1										
No.	Bahan kualitas	Coil No.	Heat number	Size (mm)	Weight (kg)	Chemical composition %						Tensile			Hardness (HV)	State		
						C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	N	T.S (N/mm2)			Y.S (N/mm2)	Elong (%)
52	304/304L/1.4301/1.4307 2B	GD240616900122-02	Y240507C28-3	0.80*1500*C	10237	0.024	0.320	1.350	0.031	0.003	8.050	18.080	0.066	665	282	58	170	solution annealing
53	304/304L/1.4301/1.4307 2B	GD240616900127-01	Y240507C55-2	0.80*1500*C	10119	0.027	0.350	1.400	0.034	0.002	8.020	18.080	0.070	661	289	58	173	solution annealing
54	304/304L/1.4301/1.4307 2B	GD240616900127-02	Y240507C55-2	0.80*1500*C	10182	0.027	0.350	1.400	0.034	0.002	8.020	18.080	0.070	661	289	58	173	solution annealing
Total																		
Notes		1. Tensile Test original gauge length : 50mm. 2. We hereby certify that the products listed in this table are manufactured, sampled, tested and tested in accordance with the standards and are in conformity with the standards and contract requirements. 3. This certificate is valid with the seal of the quality management department or the official seal of the authorized sales department, and the copy is invalid. 4. Certificates of approval of manufacturer of materials: PED 4.3 (2014/68/EU) No.: HPIVS-IP1001-186-Q-01-00. 5. This is to certify that the cold rolling process of the above products has been completed in China. *PED 2014/68/EU																



NIOB FLUID s. r.o.
Ostrožská 1003□
687 25 HLUK
Česká republika
DIČ CZ 27712541
IČO 27712541

tel. +420/572 419 822
fax:+420/572 419 868
mail: marketing@niobfluid.cz
<http://www.niobfluid.cz>

GENERAL CERTIFICATE OF QUALITY

Producer: **NIOB FLUID s r.o.**
Ostrožská 1003
687 25 Hluk
Česká republika

Specification :

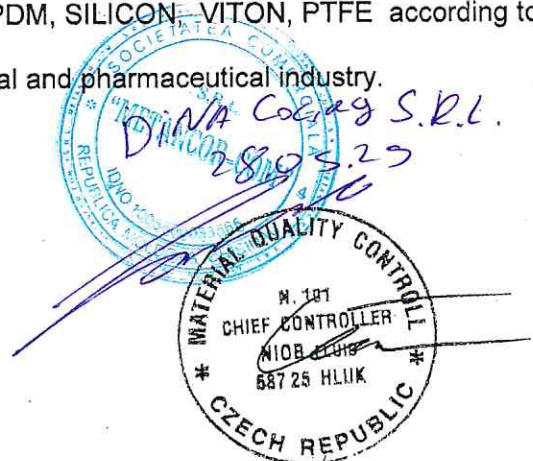
- pipes, rectangular pipes, sheets, uncut sheets, round steel, plate band
- pipe unions, flanges, clamp fittings
- elbows, tees, reducing pieces
- ball cocks, butterfly valves
- non return valves, sample valves, sight glasses
- manhole doors, wash caps
- pipe supports, spanner
- seals NBR, EPDM, SILICON, VITON, PTFE

Herewith we certify that all our products are made of the material - stainless steel of
1.4301 (AISI304) or 1.4404 (AISI 316L) .

The sizes of all these products are in accordance with the standard DIN 11851.

The stainless steel materials and also the seals NBR, EPDM, SILICON, VITON, PTFE according to
EU 1935/2004 are suitable for using in the food, chemical and pharmaceutical industry.

HLUK , 01.01.2025





VINTO INDUSTRIAL CO., LTD.

MILL TEST CERTIFICATE

No. 5 Xinwang Avenue, Huanggang Community,
Dongcheng Sub-district, Sihui, Zhaoqing City,
Guangdong, China. 526200
Http://www.vintostainless.com
TEL: +86-757-82094481 Fax: +86-757-82094482

CUSTOMER:		SC*METANCOR - COM* SRL		CERTIFICATE NO.:		VT1480VT1549161224																		
PRODUCT DESCRIPTION:		STAINLESS STEEL WELDED TUBE		ISSUED DATE:		2024/12/16																		
SPECIFICATION:		ASTM-A554		COMMERCIAL INVOICE NO.:		VT1480/5VT1549/2																		
STEEL GRADE:		AISI304		PROFORMA INVOICE NO.:		VT1480VT1549																		
S/N	HEAT NO.	PRODUCT DESCRIPTION (MM)					MECHANICAL PROPERTY & TESTING																	
		DIMENSION	QTY	WEIGHT	MIN	MAX	C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	YS	TS	ELONGATION	HARDNESS	FLATTENING	SOLUTION	HYDRO				
				KGS										Mpa	%	HRB	TEST	TREATMENT	TEST					
1	VT1480304	12	X	1.2	X	6000	MM	4260	1252	0.080	1.000	2.000	0.045	0.030	0.008	8.034	18.030	195	500	40	90	GOOD		
2	VT1480304	40	X	1.2	X	6000	MM	114	119	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
3	VT1480304	30	X	3.0	X	1.5	X	1494	1494	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
4	VT1480304	30	X	3.0	X	1.5	X	456	565	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
5	VT1480304	20	X	1.0	X	6000	MM	2694	1100	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
6	VT1480304	20	X	1.0	X	6000	MM	2382	1156	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
7	VT1480304	30	X	1.5	X	2.0	X	438	528	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
8	VT1480304	30	X	1.2	X	6000	MM	654	653	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
9	VT1480304	20	X	1.0	X	6000	MM	1770	859	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
10	VT1480304	20	X	1.0	X	6000	MM	600	394	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
11	VT1480304	30	X	1.0	X	6000	MM	360	588	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
12	VT1480304	40	X	2.0	X	6000	MM	276	519	0.054	0.801	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	255	623	87	46	87	GOOD		
13	VT1480304	60	X	3.0	X	1.5	X	374	374	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
14	VT1549304	32	X	1.2	X	6000	MM	450	638	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
15	VT1549304	38	X	1.2	X	6000	MM	642	638	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
16	VT1549304	42.4	X	1.2	X	6000	MM	114	127	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
17	VT1549304	50.8	X	1.2	X	6000	MM	2298	3074	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
18	VT1549304	25	X	2.5	X	2.0	X	450	1009	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
19	VT1549304	30	X	3.0	X	2.0	X	735	735	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
20	VT1549304	40	X	4.0	X	1.2	X	1158	1552	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
21	VT1549304	40	X	4.0	X	1.5	X	882	1470	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
22	VT1549304	40	X	4.0	X	2.0	X	462	1018	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
23	VT1549304	20	X	1.0	X	6000	MM	564	963	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
24	VT1549304	20	X	1.0	X	6000	MM	834	774	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
25	VT1549304	40	X	2.0	X	1.2	X	834	833	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
26	VT1549304	40	X	2.0	X	1.5	X	900	1116	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
27	VT1549304	25	X	2.5	X	1.5	X	600	615	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
28	VT1549304	30	X	3.0	X	2.0	X	720	1176	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		
29	VT1549304	50	X	2.5	X	2.0	X	324	668	0.054	0.801	1.141	0.030	0.008	8.030	18.031	253	624	86	47	86	GOOD		



WE HEREBY CERTIFY THAT THE MATERIAL DESCRIBED ABOVE HAS BEEN MANUFACTURED IN ACCORDANCE WITH THE STANDARDS AND SPECIFICATIONS. THIS CERTIFICATE COMPLIES WITH EN10204 3.1



VINTO INDUSTRIAL CO., LTD.

MILL TEST CERTIFICATE

No. 5 Xinwang Avenue, Huanggang Community,
Dongcheng Sub-district, Sihui, Zhaoqing City,
Guangdong, China. 526200
Http://www.vintostainless.com
TEL: +86-757-82094481 Fax: +86-757-82094482

CUSTOMER:	SC "METANCOR - COM" SRL	CERTIFICATE NO.:	VT1480201124
PRODUCT DESCRIPTION:	STAINLESS STEEL WELDED TUBE	ISSUED DATE:	2024/11/20
SPECIFICATION:	ASTM-A554	COMMERCIAL INVOICE NO.:	VT1480/3
STEEL GRADE:	AISI304	PROFORMA INVOICE NO.:	VT1480

S/N	HEAT NO.	PRODUCT DESCRIPTION										CHEMICAL COMPOSITION (%)										MECHANICAL PROPERTY & TESTING						
		DIMENSION(MM)	FINISH	QTY	WEIGHT	MIN	MAX	C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	YS	TS	ELONGATION	HARDNESS	FLATTENING	SOLUTION	HYDRO							
				M	KGS									Mpa	Mpa	%	HRB	TEST	TREATMENT	TEST								
1	VT1480304	14	X	1.0	X	6000	MM	600G	3240	951	0.054	0.801	1.000	2.000	0.045	0.030	0.008	8.034	18.030	18.030	46	87	GOOD					
2	VT1480304	16	X	1.0	X	6000	MM	600G	9000	3050	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	0.034	8.034	18.030	18.030	46	87	GOOD					
3	VT1480304	22	X	1.5	X	6000	MM	600G	690	479	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
4	VT1480304	32	X	1.5	X	6000	MM	600G	420	433	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
5	VT1480304	40	X	1.5	X	6000	MM	600G	444	577	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
6	VT1480304	60.3	X	2	X	6000.0	MM	600G	510	1010	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
7	VT1480304	76.1	X	2	X	6000.0	MM	600G	342	861	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
8	VT1480304	10	X	1.0	X	6000	MM	320G	1260	334	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
9	VT1480304	15	X	1.5	X	6000	MM	320G	948	566	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
10	VT1480304	20	X	2.0	X	6000	MM	320G	3438	2256	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
11	VT1480304	20	X	2.0	X	6000	MM	320G	924	750	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
12	VT1480304	30	X	3.0	X	6000	MM	320G	600	980	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
13	VT1480304	40	X	4.0	X	6000	MM	320G	1944	2606	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
14	VT1480304	40	X	4.0	X	6000	MM	320G	450	991	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
15	VT1480304	20	X	1.0	X	6000	MM	320G	960	392	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
16	VT1480304	30	X	1.0	X	6000	MM	320G	900	730	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
17	VT1480304	40	X	1.0	X	6000	MM	320G	912	912	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
18	VT1480304	40	X	2.0	X	6000	MM	320G	1446	1794	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
19	VT1480304	20	X	2.0	X	6000	MM	600G	600	487	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
20	VT1480304	40	X	4.0	X	6000	MM	600G	588	980	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
21	VT1480304	40	X	4.0	X	6000	MM	600G	252	555	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
22	VT1480304	80	X	8.0	X	6000	MM	600G	126	565	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
23	VT1480304	30	X	1.0	X	6000	MM	600G	900	730	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
24	VT1480304	40	X	2.0	X	6000	MM	600G	1110	1110	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
25	VT1480304	40	X	2.0	X	6000	MM	600G	462	573	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						
26	VT1480304	50	X	1.0	X	6000	MM	600G	726	726	0.054	0.801	1.143	1.143	0.033	0.008	8.034	18.030	18.030	255	623	GOOD						



WE HEREBY CERTIFY THAT THE MATERIAL DESCRIBED ABOVE HAS BEEN MANUFACTURED IN ACCORDANCE WITH THE STANDARDS AND SPECIFICATIONS. THIS CERTIFICATE COMPLIES WITH EN10204 3.1

NOTE

Order No./Sipariş No. : ZTS20222469

PO No./PO NO. : 01/2021

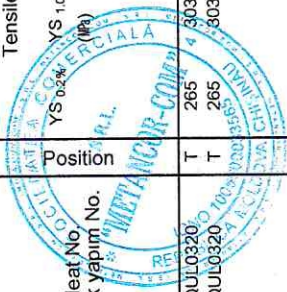
Supplier : NIKEL PASLANMAZ ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş
/Tedarikçi Firma

Commodity : STS CR AP COIL
/Ürün adı

Customer : NIKEL PASLANMAZ ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş
/Müşteri

Spec & Type : EN10088-1.4301
/Spesifikasyon

Size/Ebat (mm)	Product No. /Ürün no.	Quantity /Miktar	Weight /Ağırlık (kg)	Heat No. /Çelik yapım No.	Position	Tensile Test				Hardness /Sertlik	Division	Chemical Composition/Kimyasal Kompozisyon							
						YS _{0.2%} (MPa)	YS _{1.0%}	TS	EL (%)			C (%)	Si (%)	Mn (%)	P (%)	S (%)	Cr (%)	Ni (%)	N (ppm)
1.50x1500xC	Z7Y76718AA	1	8,428	QUL0320	T	265	303	641	52	160.0	L	0.0438	0.530	1.126	0.0344	0.0043	18.520	8.040	329
1.50x1500xC	Z7Y76718AB	1	8,438	QUL0320	T	265	303	641	52	160.0	L	0.0438	0.530	1.126	0.0344	0.0043	18.520	8.040	329
*** Sub Total (040) ***		2	16,866 (kg)																
*** Grade Total ***		2	16,866 (kg)																



* Position - T : Top, M : Middle, B : Bottom
* Tensile Test Direction : Transversal, Gauge Length : 80mm (Rectangular),
YP Method : 0.2% off-set
* Division - L : Ladle Analysis

We hereby certify that the material herein has been in accordance with; EN10088-2, TS EN ISO 9445-2, ASTM A240/A240M, ASTM A480/A480M, POSCO ASSAN TST is ISO 9001:2015 & ISO 14001:2015 Certified, NACE MR0175 and MRO103, ASME SA 240 / SA 240M, ASME SA 480, EN10088-4, EN10028-7 and PED 2014/68 EU - AD2000 W2-W10, ISPM 15 Certified
Test Certificate is issued according to ISO 10474/EN 10204 3.1.
This product includes all requirements of TS EN 10028-7 standard.



Legal sanction can be imposed on forging. Improper use of product can cause safety issues.



VINTO INDUSTRIAL CO., LTD.

MILL TEST CERTIFICATE

No. 5 Xinwang Avenue, Huanggang Community,
Dongcheng Sub-district, Sihui, Zhaoqing City,
Guangdong, China, 526200
Http://www.vintostainless.com
TEL: +86-757-82094481 Fax: +86-757-82094482

CUSTOMER:		SC "METANCOR - COM" SRL												CERTIFICATE NO.:		VT1331VT1374080724/1				
PRODUCT DESCRIPTION:		STAINLESS STEEL WELDED TUBE												ISSUED DATE:		2024/7/8				
SPECIFICATION:		ASTM-A554												COMMERCIAL INVOICE NO.:		VT1331/AVT1374/2				
STEEL GRADE:		AISI304												PROFORMA INVOICE NO.:		VT1331VT1374				
S/N	HEAT NO.	DIMENSION(MM)	QTY	WEIGHT KGS	FINISH		MECHANICAL PROPERTY & TESTING													
					MIN	MAX	C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	YS Mpa	TS Mpa	ELONGATION %	HARDNESS HRB	FLATTENING TEST	SOLUTION TREATMENT	HYDRO TEST
1	VT1331304	20 X 1.5 X 6000	304	504	0.057	0.807	1.000	2.000	0.045	0.030	0.008	8.000	18.000	195	670	46	87	GOOD		
2	VT1331304	28 X 1.5 X 6000	126	651	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
3	VT1331304	34 X 1.5 X 6000	252	277	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
4	VT1331304	70 X 1.5 X 6000	240	554	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
5	VT1331304	104 X 2.0 X 6000	498	1870	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
6	VT1331304	28 X 1.5 X 6000	780	868	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
7	VT1331304	42.4 X 1.2 X 6000	162	912	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
8	VT1331304	100 X 1.0 X 2.0	1320	640	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
9	VT1331304	15 X 1.2 X 1.2	294	193	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
10	VT1331304	20 X 2.0 X 1.5	1320	1072	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
11	VT1331304	20 X 2.0 X 1.5	1320	1638	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
12	VT1331304	25 X 2.5 X 1.2	1980	1638	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
13	VT1331304	25 X 2.5 X 1.5	1620	1662	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	253	622	46	87	GOOD			
14	VT1331304	30 X 1.5 X 1.5	978	899	0.057	0.807	1.148	1.148	0.030	0.008	8.032	18.030	252	624	47	85	GOOD			
15	VT1374304	22 X 1.5 X 6000	666	462	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
16	VT1374304	25 X 1.5 X 6000	1296	1030	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
17	VT1374304	38 X 1.2 X 6000	3306	3283	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
18	VT1374304	42.4 X 1.2 X 6000	1320	1468	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
19	VT1374304	50.8 X 1.2 X 6000	4620	6181	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
20	VT1374304	20 X 2.0 X 2.0	420	446	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
21	VT1374304	15 X 1.5 X 1.2	1260	611	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
22	VT1374304	20 X 2.0 X 1.2	1020	669	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
23	VT1374304	25 X 2.5 X 1.2	2640	2184	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
24	VT1374304	25 X 2.5 X 1.5	1008	1034	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
25	VT1374304	30 X 3.0 X 1.5	606	606	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
26	VT1374304	30 X 3.0 X 2.0	660	819	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
27	VT1374304	30 X 3.0 X 1.5	660	1078	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
28	VT1374304	40 X 4.0 X 2.0	624	646	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
29	VT1374304	80 X 8.0 X 2.0	132	743	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
30	VT1374304	100 X 10.0 X 1.5	624	439	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
31	VT1374304	25 X 1.5 X 1.5	672	617	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
32	VT1374304	40 X 2.0 X 1.2	984	983	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
33	VT1374304	40 X 2.0 X 1.5	660	1077	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
34	VT1374304	50 X 2.0 X 1.5	330	480	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
35	VT1374304	50 X 2.5 X 1.5	990	1545	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
36	VT1374304	80 X 4.0 X 2.0	240	606	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
37	VT1374304	80 X 4.0 X 2.0	252	844	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
38	VT1374304	80 X 8.0 X 2.0	132	592	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
39	VT1374304	100 X 10.0 X 2.0	600	743	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
40	VT1374304	20 X 2.0 X 1.2	1002	486	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
41	VT1374304	40 X 2.0 X 1.2	492	492	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
42	VT1374304	40 X 2.0 X 2.0	396	647	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
43	VT1374304	40 X 2.0 X 2.0	396	647	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			
44	VT1374304	60 X 4.0 X 2.0	264	733	0.056	0.804	1.144	1.144	0.030	0.008	8.030	18.030	252	624	47	85	GOOD			



WE HEREBY CERTIFY THAT THE MATERIAL DESCRIBED ABOVE HAS BEEN MANUFACTURED IN ACCORDANCE WITH THE STANDARDS AND SPECIFICATIONS. THIS CERTIFICATE COMPLIES WITH EN10204 3.1

Surface Finish : NO.2B
/Yüzey :

PO No./PO NO. : FLNIK2304

Order No./Sipariş No. : ZTS2034331

Supplier / Tedarikçi Firma : NIKEL PASLANMAZ ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş Commodity : STS CR AP COIL /Ürün adı

Customer / Müşteri : NIKEL PASLANMAZ ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş Spec & Type : EN10088-1.4301 /Spesifikasyon

Size/Ebat (mm)	Product No. /Ürün no.	Quantity /Miktar	Weight /Ağırlık (kg)	Heat No. /Çelik yapım No.	Position	Tensile Test					Hardness /Sertlik HV	Division	Chemical Composition/Kimyasal Kompozisyon							
						YS 0.2% (MPa)	YS 1.0% (MPa)	TS	EL (%)				C (%)	Si (%)	Mn (%)	P (%)	S (%)	Cr (%)	Ni (%)	N (ppm)
0.8x1500xC	Z7Y97872AA	1	12,560	QUJ1068	T	274	332	728	52	166.0	L	0.0390	0.490	1.130	0.0310	0.0020	18.150	8.030	380	
0.8x1500xC	Z7Y97872AB	1	12,520	QUJ1068	T	274	332	728	52	166.0	L	0.0390	0.490	1.130	0.0310	0.0020	18.150	8.030	380	
*** Sub Total (070) ***		2	25,080 (kg)																	
1x1000xC	Z7Y97700	1	15,365	QXP0284	T	251	284	661	57	156.0	L	0.0442	0.391	1.138	0.0320	0.0024	18.090	8.070	319	
*** Sub Total (090) ***		1	15,365 (kg)																	
1x1250xC	Z7Y96515AB	1	10,807	QUJ0871	T	289	332	715	51	175.0	L	0.0380	0.480	1.110	0.0280	0.0029	18.100	8.000	420	
1x1250xC	Z7Y96515AE	1	10,680	QUJ0871	T	289	332	715	51	175.0	L	0.0380	0.480	1.110	0.0280	0.0029	18.100	8.000	420	
*** Sub Total (100) ***		2	21,487 (kg)																	
1x1500xC	Z7Y97866AA	1	12,786	QUJ1067	T	246	285	655	58	148.0	L	0.0410	0.480	1.060	0.0290	0.0029	18.030	8.120	400	
1x1500xC	Z7Y97866AB	1	12,691	QUJ1067	T	246	285	655	58	148.0	L	0.0410	0.480	1.060	0.0290	0.0029	18.030	8.120	400	
1x1500xC	Z7Y97874	1	22,149	QXJ0499	T	276	312	709	51	150.0	L	0.0370	0.500	1.120	0.0290	0.0016	18.090	8.010	400	
*** Sub Total (110) ***		3	47,626 (kg)																	
*** Grade Total ***		11	158,578 (kg)																	

CE EN 10088-4
305/2011/EU (19) 1922 - CPR - 1159

* Position - T : Top, M : Middle, B : Bottom
* Tensile Test. Direction : Transversal, Gauge Length : 80 mm (Rectangular),
YP Method : 0.2 % off-set
* Division - L : Ladle Analysis

We hereby certify that the material herein has been in accordance with, EN10088-2, TS EN ISO 9445-2, ASTM A240/A240M, ASTM A480/A480M, POSCO ASSAN TST is ISO 9001:2015 & ISO 14001:2015 Certified, NACE MR0175 and MR0103, ASME SA 240 / SA 240M, ASME SA 480, EN10028-4, EN10028-7 and PED 2014/68 EU ~ AD2000 W2-W10, ISPM 15 Certified
Test Certificate is issued according to ISO 10474/EN 10204 3.1.
This product includes all requirements of TS EN 10028-7 standard.

Legal sanction can be imposed on forging. Improper use of product can cause safety issues.



Surveyor To :

Certificate No.	20210123005
Date:	30/12/2022

TESTING MILL CERTIFICATE

2.2

acc. EN 10204 : 2007

Country of origin : TURKEY

AKEL PASLANMAZ ÇELİK SERVİS MERKEZİ
 ENBEK MAH. NATO YOLU CAD. NO:319 SANCAKTEPE/İSTANBUL
 PHONES: 90-216-540 34 00



Customer :		Invoice No.		Contract No.		L / C No.		Specification		Page: 1 of 1									
		none																	
Heat No.	Item No.	Size,mm	Grade	Surface	QTY(pcs)	Weight(KG)	Finish	Protect	Remark										
Y200210D01-5	1	8*1000	304	NO1	1.00	8,645													
Y200210D01-5	2	8*1000	304	NO1	1.00	8,470													
Mechanical Test																			
Item No.	C	Si	Mn	P	S	Cr	Ni	Mo	Cu	N (ppm)	Tensil (N/mm ²)	0,2% Yield (N/mm ²)	Elongation	Direction	Width of specimen	Gauge Length	Hardness HV	Bend Test	Flaring Test
1	0.020	0.430	1.11	0.027	0.002	18.27	8.03	0.05	0.04	0.054			59.40						
2	0.020	0.430	1.11	0.027	0.002	18.27	8.03	0.05	0.04	0.054			59.40						
Chemical Composition (%)																			
NOTES: 1. The material described herein is certified for no radiation contamination by original Material Manufacturer. 2. Chemical composition and result of machinery test are from origin and only for reference. 3. The tolerance of chemical composition is according to EN 10088-2																			
APPROVED CERTIFICATE TESTS: 1. CMS according ISO 9901:2004 (TU V Cert No:01.100.126922) 2. EMS according ISO 14001:2004 (LR Cert No:0992007) 3. ISO 9001:2015 (LR Cert No:01.202.RCC.060145) 4. ERP management system according ISO/IEC 17020:1998 (TAF Cert No:0001) 5. Lab management system according ISO/IEC 17025:2005 (TAF Cert No:2271)																			

We hereby certify that material described herein has been manufactured and tested with satisfactory results in accordance with the requirement of the above material specification.

Q-Y-Q-33-02-D

DECLARATION OF CONFORMITY

05.08.2025

The manufacturer,
Bilge İnoks San.Tic.A.Ş.
Topçular Mah. Ferhatpaşa Cad.
No:4/3 Eyüp / İstanbul

Declares that the following stainless steel Demountable Worktables correspond to the directives and requirements of the EC regulation No.1935/2004.

Product Type: Demountable Worktables

The products written above are produced using the raw material below. The raw material is suitable into contact with food and fulfills the requirements of the following standards.

UNI EN 10088-1		AISI/STM		UNS
1.4301	X5CrNi 18-10	AISI	304	S30400

This declaration of conformity, manufacturer's prepared under the responsibility of their own.

Quality Manager
Aydın DURMAZ



BİLGEİNOKS SANAYİ ve TİCARET A.Ş.
Merkez: Topçular Mahallesi Ferhatpaşa Caddesi
No: 4/3 Eyüp / İSTANBUL
Tel: 444 77 40 Fax: 0 (212) 612 69 12
Marmara Kurumları Vergi Dairesi 619 00 43 473

bilgeinox.com.tr

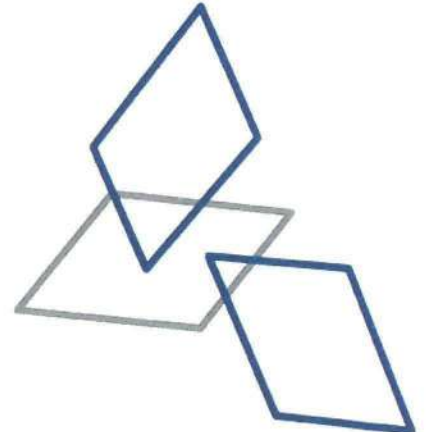
Merkez
Defne-dar Mh. Ortakçılar Cd.
No: 80 Eyüp İSTANBUL



ISO 9001:2008



Fabrika
Makina Hissesi OSB B. Sk. No: 3 Dilovası KOCAELİ
T: 444 77 40 F: +90 212 612 69 12 info@bilgeinox.com.tr





KAYALAR
ÇELİK SAN.VE TİC. A.Ş

Fabrika: Türkoba Köyü, Tavşan Yayla Mevkii 1-2-3-4 Parsel Büyükçekmece İSTANBUL / TURKEY Tel: +90 (212) 859 00 02 / 12 Hat Fax: +90 (212) 859 00 14
Web: www.kayalar.com.tr E-mail: kayalar@kayalar.com.tr

Ticaret Sicil No: 277111-224693

DECLARATION OF CONFORMITY

PRODUCT TYPE : STAINLESS STEEL KITCHEN EQUIPMENTS

BRAND NAME : KAYALAR

MANUFACTURER : KAYALAR ÇELİK SAN.VE TİC.A.S. (TURKEY)

BUYER : DINA COCIUG SRL (MOLDOVA)

We , KAYALAR ÇELİK SAN.VE TİC.A.S., confirm that the goods object of the Commercial Invoices that were issued by KAYALAR ÇELİK SAN.VE TİC.A.S. for DINA COCIUG SRL (MOLDOVA) comply with requirement Moldovan directives and conform to the specifications obliged by the Moldovan Importer and respecting the local norms even to the International norms.

The products that we sold and sell to DINA COCIUG SRL (MOLDOVA) are manufactured by us and are as per decree DPR777/82 REG 108/92 and with CEE health standards and that regulation 1935/2004/CE regarding materials which are destined to come into contact with food-stuff.

KAYALAR ÇELİK
SAN. ve TİC. A.Ş.

Türkoba Mahallesi Kayalar Caddesi No: 5
Büyükçekmece / İSTANBUL
Tel: 0212 859 00 02(10 Hat) Fax: 0212 859 00 14
Marmara Kurumlar Vergi No: 576 003 1842

ISO 9001 : 2000





KAYALAR

ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

EU MANUFACTURER DECLARATION OF CONFORMITY
AB ÜRETİCİ UYGUNLUK DEKLERASYONU

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği teknik komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Manufacturer: Kayalar Çelik San. Ve Tic. A.Ş.
Üretici: Türkoba Mahallesi, Kayalar Caddesi, No:7-1
Büyüçekmece / İSTANBUL

Product : Upright Refrigerators R290
Ürün : Dikey Tip Buzdolapları R290

Type / Model: 208720001200, 208420012200, 208720001300, 208420012400,
208720008200, 208420088200, 208720008400

Tip / Model:

Base of Declaration: File of Technical Documentation and Test Reports
Deklerasyon Dayanağı: Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları

İstanbul, Date/Tarih 01.03.2023

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

İSLAM KAYA
General Manager / Genel Müdür

KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

Türkoba Mah. Kayalar Çelik Fabrikası

Çelik Fabrikası Apt. No: 7/1

Büyüçekmece / İSTANBUL

Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14

Büyüçekmece V.D.: 536 003 1842



Ref. Certif. No.

SG ITS-31318

IEC SYSTEM FOR MUTUAL RECOGNITION OF TEST CERTIFICATES FOR ELECTRICAL EQUIPMENT (IECEE)
CB SCHEME

CB TEST CERTIFICATE

Product

Storage cabinet for commercial use

Name and address of the applicant

KAYALAR ÇELİK SAN.TIC.A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7/1 Büyükçekmece / İstanbul / TÜRKİYE

Name and address of the manufacturer

KAYALAR ÇELİK SAN.TIC.A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7/1 Büyükçekmece / İstanbul / TÜRKİYE

Name and address of the factory

Note: When more than one factory, please report on page 2

KAYALAR ÇELİK SAN.TIC.A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7/1 Büyükçekmece / İstanbul / TÜRKİYE

Ratings and principal characteristics

220-240V, 50Hz, rated power input 700W or 1200W, rated current 3A or 5.3A, lamp power 50W, Climatic class 4, R290 (140g or 150g), Class I

Trademark (if any)



Customer's Testing Facility (CTF) Stage used

-

Model / Type Ref.

DN-822 R290, DN-811 R290, DN-811 C R290

Additional information (if necessary may also be reported on page 2)

Group and national differences for CENELEC countries except United Kingdom and Ireland have been considered.

A sample of the product was tested and found to be in conformity with

IEC 60335-2-89:2019
IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

As shown in the Test Report Ref. No. which forms part of this Certificate

202200724IST-001

This CB Test Certificate is issued by the National Certification Body

Intertek Testing Services (Singapore) Pte Ltd
5, Pereira Road, #06-01
Asiawide Industrial Building
Singapore 368025

intertek

Date: 28 February 2023

Signature:


Ong Keng Chuan



INSTITUTUL NAȚIONAL DE METROLOGIE

CERTIFICAT DE APROBARE DE MODEL

Nr. 1007

Data 28.12.2016

Valabil până la „28” decembrie 2026

În conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19 din 4 martie 2016, la recomandarea Consiliului Tehnico Științific din cadrul Institutului Național de Metrologie, prin hotărârea Institutului Național de Metrologie Nr. 035, punctul 8 din „28” decembrie 2016 se eliberează prezentul certificat de aprobare de model ce denotă că mijlocul de măsurare aprobat poate fi utilizat în Republica Moldova în domeniile de interes public

APARAT DE CÎNTĂRIT CU FUNCȚIONARE NEAUTOMATĂ tip BSN

(denotă tipul mijlocului de măsurare)

producător - Alex S & E S.R.L., str. Pruncul, 4/I, mun. Chișinău, Republica Moldova,

(denotă adresa și locul de producție, adresă, telefon)

cu nr. I-0824:2013 din „Registrul de stat al mijloacelor de măsurare” (Partea I).

Pentru modelul aprobat se stabilește obligatoriu verificarea metrologică inițială și periodică cu perioada de verificare – 12 luni.

Acest certificat atestă conformitatea modelelor cu cerințele prevăzute în

RGML 14:2007,

(reglementarea de metrologie legală)

Conformitatea a fost stabilită prin încercările metrologice în scopul aprobării de model descrise în raportul parte componentă a dosarului nr. 1000, care cuprinde 133 file.

Pe fiecare mijloc de măsurare livrat se va aplica, prin grija solicitantului, marcajul aprobării de model, care atestă conformitatea acestuia cu modelul aprobat.

DIRECTOR



Anatolie Melenciuc

ANATOLIE MELENCIUC



INSTITUTUL NAȚIONAL DE METROLOGIE

CERTIFICAT DE APROBARE DE MODEL

Nr. 1008

Data 28.12.2016

Valabil până la „28” decembrie 2026

În conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19 din 4 martie 2016, la recomandarea Consiliului Tehnico Științific din cadrul Institutului Național de Metrologie, prin hotărârea Institutului Național de Metrologie Nr. 035, punctul 9 din „28” decembrie 2016 se eliberează prezentul certificat de aprobare de model ce denotă că mijlocul de măsurare aprobat poate fi utilizat în Republica Moldova în domeniile de interes public

APARAT DE CÎNTĂRIT CU FUNCȚIONARE NEAUTOMATĂ tip BXN

(denotația și tipul mijlocului de măsurare)

producător „Alex S & E” S.R.L., str. Prucul, 4/1, mun. Chișinău, Republica Moldova,
(denotația și tipul mijlocului de măsurare)

cu nr. 1-0823:2015 din „Registrul de stat al mijloacelor de măsurare” (Partea I).

Pentru modelul aprobat se stabilește obligația verificării metrologice inițiale și periodice cu perioada de verificare – 12 luni.

Acest certificat atestă conformitatea modelelor cu cerințele prevăzute în

RGML 14/2007,

(regulamentul de metrologie legal)

Conformitatea a fost stabilită prin încercările metrologice în scopul aprobării de model descrise în raportul parte componentă a dosarului nr. 1001, care cuprinde 100 file.

Pe fiecare mijloc de măsurare livrat se va aplica, prin grija solicitantului, marcajul aprobării de model, care atestă conformitatea acestuia cu modelul aprobat.

DIRECTOR



ANATOLIE MELENCIUC

BALANŢE ELECTRONO-TENZOMETRICE tip BSN



Centre de deservire tehnică în Republica
Moldova:

Mun. Chişinău:

- 1). str. Avraam Iancu 32, tel:(022) 27-64-01 "Spag" II
 - 2). str. Uzinelor 17, tel: (022) 47-62-56, 41-12-53 "Mahu-Olim" SRL
 - 3). str. Ion Pruncul, 4/1, tel: (022)24-45-72 "Alex S&E" SRL
- Or. Orhei: str. Mureş 1, tel. 079362462, 079727163 „Dulciter” SRL
Or. Edineţ: str. A. Mateevici 7, tel. (0246) 21176 "Modelprofit" SRL

Mun. Bălţi: sif. Kiev 145, tel.(0231)404-56 "Alex S&E" SRL

Or. Ungheni: str. Eminescu 22, tel. (0236) 80018 "Toltim Service" SRL

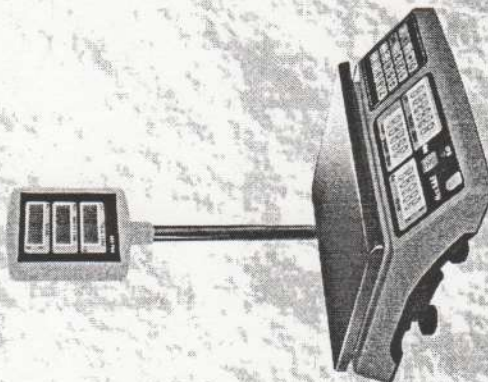
Or. Ciadř Lunga: str. Armatei Sovietice 13, tel: (0291) 23790 "Ciolac Cristall" II

Or. Cahul: bd. Republicii 15/11, tel. (0299) 92995 „Tina” SRL

Mun. Comrat: str. Pobedi, 43, tel.(0298) 805-33 "Alex S&E" SRL



INSTRUCŢIUNE DE EXPLOATARE



CUPRINS

	Pag.
PREAMBUL	2
1 DESCRIEREA ȘI FUNCȚIONAREA BALANȚEI	2
1.1 Destinație	2
1.2 Caracteristici tehnice	2
1.3 Ansamblarea balanței	4
1.4 Construcția și funcționarea balanței	4
1.5 Marcare și sigilare	6
1.6 Ambalajul	7
2 UTILIZAREA BALANȚEI CONFORM DESTINAȚIEI	7
2.1 Restricții de exploatare	7
2.2 Pregătirea balanței de exploatare	8
2.3 Defectele eventuale și modul de înlăturare	8
3 EXPLOATAREA BALANȚEI	9
3.1 Pregătirea de lucru	9
3.2 Modul cîntării obișnuite	9
3.3 Cîntărirea cu efectul substractiv de tară	9
3.4 Regimul de numărare a produselor în bucăți	9
3.5 Iluminarea ecranului	10
4 DESERVIREA TEHNICĂ A BALANȚEI	10
5 VEREFICAREA BALANȚEI	10
6 TRANSPORTARE ȘI DEPOZITARE	11
7 GARANȚIILE PRODUCĂTORULUI	12
8 CERTIFICAT DE RECEPȚIE	13
Anexa A	14
Anexa B	15

PREAMBUL

Prezenta instrucțiune de exploatare (IE) include destinația, caracteristicile tehnice, descrierea construcției, modul de exploatare, servirea tehnică, verificarea, transportarea și păstrarea aparatelor de cântărit cu funcționare neautomată - balanțe electrono-tenzometrice de tip BSN (în continuare -balanță).

IE este destinată pentru instruirea utilizătorilor. La exploatarea balanței se admite personalul, care a studiat prezenta IE și a fost instruit pentru securitatea ocupațională.

IE se aplică modificațiilor balanței, prezentate în tabelul 1.

La utilizarea balanței este necesar de a respecta strict indicațiile prezentei IE.

Balanța este destinată pentru funcționare în condiții ambientale temperate.

1 DESCRIEREA ȘI FUNCȚIONAREA BALANȚEI

1.1 Destinație

1.1.1 Balanța este destinată pentru cântărirea diverselor produse și poate fi utilizată la întreprinderile industriei alimentare, comerciale, de alimentație publică și în alte domenii.

1.1.3 Tipul realizării climatice UHL 4.1 conform GOST 15150-69.

1.1.4 Limitile particulare de temperatură între care balanța satisface condiția de bună funcționare sînt de la 0 pînă la 40°C, umiditatea relativă pînă la 85 % raportată la temperatura de 40 °C.

1.2 Caracteristici tehnice

1.2.1 Limita maximă de cîntărire (Max), limita minimă de cîntărire (Min), valoarea diviziunii reale (d), valoarea diviziunii de verificare (e), numărul diviziunilor de verificare (n) sînt prezentate în tabelul 1.

Tabelul 1 - Caracteristici tehnice și metrologice

Caracteristici	BSN-1.5/3D1.3	BSN-3/6D1.3	BSN-6/15D1.3	BSN-15/30D1.3
Max ₁ , kg	1,5	3	6	15
Max ₂ , kg	3	6	15	30
Min, kg	0,01	0,02	0,040	0,100
d ₁ =e ₁ , g	0,5	1	2	5
d ₂ =e ₂ , g	1	2	5	10
Numărul diviziunilor de verificare, n				
Masa, nu mai mult, kg				
Dimensiuni de gabarit, nu mai mult, mm				
3000/3000				
6,0				
300 x 350x 115				

1.2.2 Balanța este fabricată cu clasa medie de exactitate conform RGLM 14:2007.

1.2.3 Alimentarea balanței are loc prin intermediul bateriei de acumulator (sursă de alimentare de curent continuu) cu tensiunea de 6V. Bateria de acumulator asigură funcționarea balanței în regim autonom cu durată pînă la 40 ore. Bateria de acumulator se reîncarcă de la rețea cu curent alternativ 220 (+10/-15%)V, frecvența 50 (± 2%) Hz.

1.2.4 Efectul maxim substractiv de tară de la 0 pînă la Max reducînd Max cu valoarea masei de tară.

1.2.5 Limitile erorilor maxime admise constiuie:

la verificare metrologică	în exploatare
BSN-1.5/3D1.3	
de la 0,01 g pînă la 0,25 g incl.±0,25g;	de la 0,01 g pînă la 0,25 g incl. ±0,5 g;
de la 0,25 g pînă la 1,5g incl. ± 0,5 g;	de la 0,25 g pînă la 1,5g incl. ± 1 g;
de la 1,5 g pînă la 2 g incl. ± 1 g	de la 1,5 g pînă la 2 g incl. ± 2 g;
de la 2 g pînă la 3g ± 1,5 g	de la 2 g pînă la 3g ± 3 g
BSN-3/6D1.3	
de la 0,02 g pînă la 0,5 g incl. ± 0,5 g	de la 0,02 g pînă la 0,5 g incl. ± 1 g
de la 0,5 g pînă la 2 g incl. ± 1 g	de la 0,5 g pînă la 2 g incl. ± 2 g
de la 2 g pînă la 3 g incl. ± 1,5 g	de la 2 g pînă la 3 g incl. ± 3 g
de la 3 g pînă la 4 g incl. ± 2 g	de la 3 g pînă la 4 g incl. ± 4 g
de la 4 g pînă la 6 g incl. ± 3 g	de la 4 g pînă la 6 g incl. ± 6 g
BSN-6/15D1.3	
de la 40 g pînă la 1 kg incl. ± 1 g;	de la 40 g pînă la 1 kg incl. ± 2 g;
de la 1 kg pînă la 4 kg incl. ± 2 g;	de la 1 kg pînă la 4 kg incl. ± 4 g;
de la 4 kg pînă la 6 kg incl. ± 3 g;	de la 4 kg pînă la 6 kg incl. ± 6 g;
de la 6 kg pînă la 10 kg incl. ± 5 g	de la 6 kg pînă la 10 kg incl. ± 10 g
de la 10 kg pînă la 15 kg ± 7,5 g	de la 10 kg pînă la 15 kg ± 15 g

(sfârșit)

în cadrul verificării și după reparație	în cadrul exploataării
BSN-15/30D1.3	
de la 100 g pînă la 2,5 kg incl. $\pm 2,5$ g;	de la 100 g pînă la 2,5 kg incl. ± 5 g;
de la 2,5 kg pînă la 10 kg incl. ± 5 g;	de la 2,5 kg pînă la 10 kg incl. ± 10 g;
de la 10 kg pînă la 15 kg incl. $\pm 7,5$ g;	de la 10 kg pînă la 15 kg incl. ± 15 g;
de la 15 kg pînă la 20 kg incl. ± 10 g	de la 15 kg pînă la 20 kg incl. ± 20 g
de la 200 kg pînă la 30 kg ± 15 g	de la 200 kg pînă la 30 kg ± 30 g

1.2.6 Timpul de afișare a indicațiilor balanței maxim 7s, timpul de măsurare a masei-maxim 5 s.

1.2.7 Valoarea perioadei de bună funcționare - 23000 h.

1.2.8 Durata medie de viață utilă - 8 ani.

1.3 Asamblarea balanței:

1.3.1 Componenta balanței include:

- receptorul de sarcină 1 un.
- balanța cu traductorul tenzorezistiv încorporat 1 un.
- cablu de rețea 1 un

1.3.2 Asamblarea balanței este prezentată în Tabelul 2

Tabelul 2 Asamblarea balanței

Indexare	Denumire	Numărul	Notă
conform tab.1	Balanța electrono-tenzometrică de cântărire statică model BSN-...D1.3	1 buc.	
-	Receptor de sarcina	1buc.	
-	Cablu de rețea	1buc.	
IE	Balanțe electrono-tenzometrică tip BSN-...D1.3	1 ex.	
	Instrucțiunea de exploatare		

1.4 Construcția și funcționarea balanței

1.4.1 Principiul de funcționare a balanței este bazat pe echilibrarea automată a balanței cu forța mecanică elastică a traductorului tenzorezistiv și conversia acesteia forțe în semnal electric.

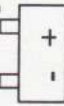
1.4.2 Receptorul de sarcină tip platformă și dispozitivul electronic sînt instalate într-un corp. Semnalul electric analogic al traductorului se transmite nemijlocit la dispozitivul electronic de măsurat, care este dotat cu un convertizor analogic-numeric, sursă stabilă de alimentare a traductorului, microprocesor, tastatură de operare și dispozitivul de indicare.

1.4.3 Softwareul dispozitivului electronic de măsurat este încorporat și menține diferite regimuri de lucru:

- stabilizarea automată a indicațiilor;
- aducerea indicațiilor la zero automată și semiautomată;
- cîntărirea obișnuită;
- cîntărirea cu substragere a masei de tară.

1.4.4 Indicatorul dispozitivului electronic de măsurat (ecranul) este cu cristale lichide cu dimensiunile de 30×107 mm. Pe ecran se afișează 6 ordine de cifre pentru rezultatele măsurării.

Semnele părții din stînga:



- semnul descărcării bateriei de acumulator;

Pentru încărcarea balanței este necesar de a conecta cablul de rețea în rețea 220 (+10/ -15%)V, frecvența 50 ($\pm 2\%$) Hz.

NET - este activat regimul de substragere a masei de tară, masa net;

ZERO - se afișează pe ecran, cînd indicațiile sunt aduse la zero și balanța este pregătită pentru lucru.

Semnele din partea dreaptă:

g, kg - unitatea de măsură a masei;
buc.- cantitatea

1.4.5 Aspectul exterior al panoului de afișare al balanței este prezentat pe figura 1.



Figura 1-Aspectul exterior al panoului de afișare a balanței.

1.4.6 Aspectul exterior al tastaturii este prezentat pe figura 2.

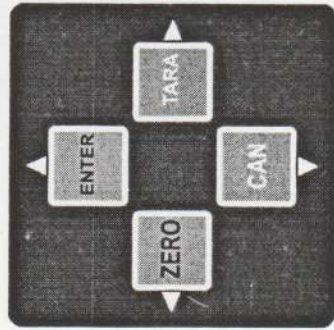


Figura 2-Aspectul exterior tastaturii de operare

Tumbler ON/OFF - conectarea/deconectarea balanței (se află în partea stângă de jos);

TARA - la apăsare se realizează memorizarea masa tarei plasate pe receptorul de sarcină;

CAN - tasta se folosește pentru programarea valorii numărului de exemplare de produs (neactivată);

ZERO - tasta de aducere la „0”;

ENTER - tasta se folosește pentru memorizarea numărului de exemplare de produs în regimul funcției de numărare (neactivată).

1.5 Marcare și sigilare

1.5.1 Marcajul balanței este indicat pe placa atașată la corpul balanței și include:

- denumirea sau semnul de comerț al producătorului;

- modificarea balanței;
- numărul de serie a balanței conform sistemului de numărare al producătorului;
- clasa de exactitate;
- limita maximă de cântărire sub formă max;
- limita minimă de cântărire sub formă min;
- diapazonul temperaturilor de lucru sub formă: $0\text{ C}^{\circ}/+ 40\text{ C}^{\circ}$;
- efectul substractiv de tară sub formă $T = - \dots \text{ kg}$;
- diviziunea de verificare, diviziunea reală sub formă $e=d=$;
- anul fabricării;
- marcajul de aprobare de model;
- inscripția „Fabricat în Moldova”.

1.5.2 Marcajul de transport pe ambalaj trebuie să includă următoarele inscripții : „SUS”, „FRAGIL.ATENȚIE”, „A SE FERII DE UMIZEALĂ”. Locul și modul de aplicare a marcajului trebuie să corespundă specificațiilor producătorului.

1.5.3 Balanța se sigilează cu scopul de a preveni accesul nesancționat la setările de operare, care influențează caracteristicile metrologice ale balanței. Pe balanță se aplică marcajul de verificare metrologică conform schemei prezentate în anexa B.

1.6 Ambalajul

1.6.1 Ambalajul balanței trebuie să corespundă specificațiilor producătorului.

1.6.2 Calitatea ambalajului trebuie să asigure suficient protecția balanței contra deteriorărilor la încărcare, transportare, descărcare.

2 UTILIZAREA BALANȚEI CONFORM DESTINAȚIEI

2.1 Restricții de exploatare

2.1.1 Balanța nu trebuie să fie exploatată în condiții cu:

- vibrații;
- căderea bruscă a temperaturii;
- razele solare directe;
- acumularea umezelii pe suprafața balanței;
- aparatură care să emită câmpuri magnetice;

- f) dispozitive de încălzire în apropierea balanței;
 g) temperaturi diverse de acele care sînt stabilite de producător.

2.1.2 La utilizarea balanței strict se interzice:

- *cîntărirea mărfii care depășește limita maximă de cîntărire;*
 - *reglarea sau reparația în timpul exploatării acesteia;*
 - *cîntărirea în procesul reîncărcării bateriei de acumulator;*
 - *cîntărirea mărfii cu dimensiunile care depășesc dimensiunile receptorului de sarcină;*
 - *cîntărirea cu conectarea balanței la rețeaua de curent alternativ;*
 - *ciuirea rezultatelor cîntării pînă la stabilizarea acestora.*
- ATENȚIE !** Utilizarea hușei de protecție contra prafului reduce riscul uzurii și deteriorării precoce.

2.2 Pregătirea balanței de exploatare

2.2.1 Balanța se alimentează de la o sursă încorporată de alimentare cu tensiunea de 6 V.

2.2.2 Alimentarea balanței de la o baterie de acumulator nu prezintă sursă de pericol.

2.2.3 La încărcarea bateriei de acumulator trebuie să se respecte condițiile de securitate aplicate dispozitivelor de încărcare.

2.3 Defectele eventuale și modul de înlăturare

Defectele eventuale și modul de înlăturare a acestora sînt prezentate în tabelul 2

Tabelul 2 - Defectele eventuale și modul de înlăturare

Denumirea defectului și manifestarea exterioară a acestuia	Eventualul motiv	Modul de înlăturare
Indicațiile balanței nu sunt stabile	Temperatura aerului este joasă, sunt vibrații	De evitat vibrația, de verificat temperatura mediului ambiant
După conectare, balanța nu indică nimic	Siguranța	Schimbați siguranța

3 EXPLOATAREA BALANȚEI

3.1 Pregătirea balanței de lucru

3.1.1 Instalați balanța într-o încăpere care corespunde condițiilor din 2.1.1.

3.1.2 La instalare nivelați balanța, rotînd șuruburile de reglare. Bula de aer în dispozitivul de nivelare trebuie să fie în centrul cercului.

3.1.3 Asigurați-vă de buna fixare a platformei.

3.1.4 Eliberați platforma balanței de obiectele de prisos.

3.1.5 Aduceți tumblerul **ON/OFF** în poziția **ON**. Pe panoul se afișează un șir de cifre în progresie - se execută autotestarea balanței. După apariția indicației „0” balanța este disponibilă pentru utilizare.

3.1.6 Dacă pe ecran se afișează indicațiile altele decît „0.000”, apăsați tasta **ZERO**.

3.2 Modul cîntării obișnuite

3.2.1 Plasați sarcina pe platformă.

3.2.2 Pe ecran se va afișa valoarea de masă în kilograme sau în grame.

3.2.3 Citiți rezultatele cîntării numai după stabilizarea indicațiilor afișate.

3.3 Cîntărirea cu efectul substractiv de tară.

3.3.1 Asigurați-vă de indicațiile de zero și plasați tara pe platforma balanței.

3.3.2 După stabilizarea indicațiilor apăsați tasta „TARA”. După aceasta indicațiile de pe ecran se vor aduce la zero.

3.3.3 Retrageți tara de pe platformă. Pe ecran se va afișa masa de tară cu semnul „-” și se va activa indicatorul **NET**.

3.3.4 Instalați pe platforma balanței marfa în tară. Pe ecran se va afișa valoarea masei **NET**. Pentru ieșirea din acest regim apăsați tasta **TARA**. Indicatorul „NET” va disparea.

3.4 Regimul de numărare a produselor în bucăți

3.4.1 Prin apăsarea tastei **CAN**, selectați numărul exemplarelor de produse (10; 20; 50; 100 buc.).

Poziționați numărul selectat de exemplare de produs pe platformă și apăsați tasta ENTER. Pe ecran se va afișa mesajul „CAL”. La stabilizarea indicațiilor se va memoriza numărul de exemplare selectate.

3.4.2 Pentru trecerea în regimul de cântărire trebuie de apăsat tasta „CAN”.

3.5 Iluminarea ecranului

În balanță este prevăzută iluminarea ecranului. Atunci când indicațiile balanței se vor stabili la zero sau masa este mai puțin de 1d ecranul automat se întuneacă pe 15 s.

4 DESERVIREA TEHNICĂ A BALANȚEI

4.1 Dispoziții generale

4.1.1 Ștergeți corpul și platforma balanței cu o cârpă moale umezită cu detergenți tip „Fairy” sau „Bingo”. Nu se admite utilizarea detergenților agresivi.

4.1.2 Respectați curățenia în încăperea și lângă balanță.

4.1.3 La afișarea semnalului  puie de reîncărcat bateria de acumulator, folosind cablul de rețea.

4.1.4 Verificați periodic exactitatea de cântărire a balanței conform 5.

5 VERIFICAREA BALANȚEI

5.1 Dispoziții generale.

5.1.1 Prezentul capitol stabilește indicații pentru verificarea metrologică a balanțelor.

5.1.2 Periodicitatea verificării – 12 luni.

5.1.3 Verificarea metrologică să efectuează conform *HY 1042*
în 13.09.16 și NML 2-15:2018

5.1.4 Verificarea se efectuează cu aplicarea etaloanelor de lucru de ordinul IV: greutateți clasa M1.

5.2 Condiții de verificare.

5.2.1 Balanța trebuie verificată în următoarele condiții:

- temperatura mediului înconjurător în limitele particulare;
- umiditatea relativă a aerului de la 30 până la 85%;
- lipsa de vibrații, zdruncinări, șocuri și câmpuri magnetice, cu excepția celor terestre, care ar influența funcționarea balanțelor.

5.2.2 Timpul de stabilizare a indicațiilor - maximum 5 s.

5.3 Pregătirea de verificare.

Înainte de efectuarea verificării balanța trebuie ținută în condițiile 5.2.1 minim 2 h, durată conectării balanței pînă la începerea verificării trebuie să fie cel puțin 10 minute.

5.4 Înregistrarea rezultatelor verificării

5.6.1 Rezultatele pozitive ale verificării metrologice se înregistrează în anexa A și se confirmă cu semnătura verificatorului și amprenta marcăului de verificare metrologică, se eliberează buletinul de verificare metrologică. Balanța se sigilează cu aplicarea marcăului de verificare metrologică conform schemei indicate în anexa B.

5.6.2 În cazul rezultatelor negative balanța nu se admite pentru utilizare, în anexa A se face înregistrarea de rigoare, se eliberează buletinul de inutilizabilitate.

6 TRANSPORTARE ȘI DEPOZITARE

6.1 Balanța se transportă cu toate tipurile de transport în mijloace de transport acoperite conform cu «Regulile de transportare a încărcăturilor», în vigoare pentru toate tipurile de transport.

6.2 Balanța trebuie transportată la temperatura de la minus 50 până la 50 °C și umiditatea relativă a aerului pînă la 85 % la temperatura de 35 °C.

6.3 Balanța trebuie depozitată în încăperi acoperite și uscate la temperatura ambiantă de la 0 pînă la 40 °C, umiditatea relativă a aerului pînă la 85 %, fără prezența în aer a impurităților acide, alcaline și a altor substanțe agresive.

7 GARANȚIILE PRODUCĂTORULUI

7.1 Întreprinderea producătoare garantează corespunderea balanței cerințelor RGML 14:2007 și a prezentei IE cu respectarea condițiilor de exploatare, depozitare și transportare.

7.2 Termenul de exploatare a balanței în garanție – 12 luni din ziua punerii în funcțiune.

7.3 Termenul de păstrare a balanței în garanție – 6 luni din ziua fabricării.

8 CERTIFICAT DE RECEPȚIE

Balanța modificția BSN-.....D1.3 nr. _____
corespunde cerințelor RGLM 14:2007 și este recunoscută bună pentru exploatare.

Data de fabricație _____

L.S.

Semnătura persoanelor, responsabile pentru recepție _____

Data punerii în funcțiune _____

Producător:

Producător:

Firma "Alex S & E"

Moldova, MD 2005, or. Chișinău

str. Ion Pruncul, 4/1

tel. (373 22) 24 - 30 - 87

fax 29 - 67 - 29

E-mail: office@alex-se.com

<http://www.alex-se.com>

Stimați utilizători !

Vă atragem atenția, că conform art. 13 (15) „Legii metrologiei” nr. 19 din 14.03.2016 mijloacele de măsurare legale aflate în exploatare la persoanele juridice sau fizice și care se utilizează în domeniul de interes public se supun în mod obligatoriu verificării metrologice periodice sau după reparație. În cazul nerespectării acestei prevederi legale veți fi amendați conform legislației în vigoare

TALON DE GARANȚIE № _____

Balanța _____
Modificația _____
Numărul _____
Data vânzării _____
Consumatorul _____
Adresa _____

DESCRIEREA DEFECTULUI:

(semnătura meșterului)

L. Ș.

“ ” 20__

TALON DE GARANȚIE № _____

Balanța _____
Modificația _____
Numărul _____
Data vânzării _____
Consumatorul _____
Adresa _____

DESCRIEREA DEFECTULUI:

(semnătura consumatorului)

L. Ș.

“ ” 20__

TALON DE GARANȚIE № _____

Balanța _____
Modificația _____
Numărul _____
Data vânzării _____
Consumatorul _____
Adresa _____

DESCRIEREA DEFECTULUI:

(semnătura meșterului)

L. Ș.

“ ” 20__

TALON DE GARANȚIE № _____

Balanța _____
Modificația _____
Numărul _____
Data vânzării _____
Consumatorul _____
Adresa _____

DESCRIEREA DEFECTULUI:

(semnătura consumatorului)

L. Ș.

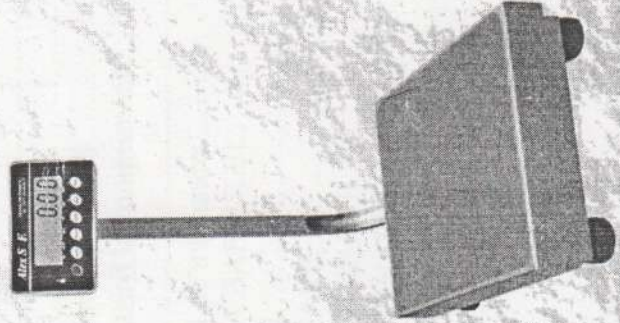
“ ” 20__



**Aparate de cântărit cu
funcționare neautomată
BSN, BXN**



**INSTRUCȚIUNE
DE EXPLOATARE**



CUPRINS

PPEAMBUL.....	2
1 DESCRIEREA ȘI FUNCȚIONAREA BASCULEI.....	2
1.1 Destinație.....	2
1.2 Caracteristici tehnice.....	2
1.3 Componentele basculei.....	6
1.4 Asamblare.....	6
1.5 Construcția și funcționarea basculei.....	7
1.6 Marcare și sigilare.....	11
1.7 Ambalajul.....	12
2 UTILIZAREA CONFORM DESTINAȚIEI.....	12
2.1 Restricții de exploatare.....	12
2.2 Pregătirea basculei de exploatare.....	13
3 EXPLOATAREA BASCULEI.....	14
3.1 Dispoziții generale	14
3.2 Cântărire obișnuită	14
3.3 Cântărire cu efectul suBNtractiv de tară.....	15
3.4 Eliberarea rezultatelor cântăririi la comprimant.....	15
3.5 Deconectarea automată.....	15
3.6 Defecte eventuale și modul de înlăturare.....	16
4. DESERVIREA TEHNICĂ A BASCULEI.....	16
5 VERIFICAREA BASCULEI.....	17
6. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE.....	18
7 GARANȚIILE PRODUCĂTORULUI	18
8. CERTIFICAT DE RECEPȚIONARE	19
Anexa A Rezultatele verificării metrologice.....	20

PREAMBUL

Prezenta instrucțiune de exploatare (IE) conține destinația, caracteristicile tehnice generale, descrierea construcției, modul exploatării, de servirii tehnice, transportării și păstrării, inclusiv indicații pentru verificarea metrologică a aparatelor de cântărit cu funcționare neautomată de tip BSN, BXN (în continuare –bascul).

IE este destinată pentru instruirea utilizătorilor. La exploatarea basculei se admit persoanele, care a studiat prezenta IE și au trecut instruirea tehnică de securitate pentru lucrul pe abaratele electrice de acest tip.

IE se aplică modificărilor basculei specificate în tabelul 1.

La exploatarea basculei este necesar de respectat strict indicațiile prezentei IE.

Bascula este destinată pentru funcționare în condiții ambientale temperate.

1 DESCRIEREA ȘI FUNCȚIONAREA BASCULEI

1.1 Destinație

1.1.1 Basculele de tip BSN și BXN pot fi utilizate pentru cântărirea dividelor încălcături, materialelor friabile și lichide la operațiuni tehnologice, la evidența valorii materiale și operațiuni comerciale și în alte domenii de interes public.

1.1.2 Execuția climatică YXJI -4.1 conform cu GOST 15150-69, dar pentru următoarele condiții de exploatare a basculei:

- minus 5 °C / plus 35 °C;
- uniditatea relativă pînă la 85 % raportată la temperatura 35 °C.

1.2 Caracteristicile tehnice.

1.2.1 Limita maximă de cîntărire (Max), limita minimă de cîntărire (Min), valoarea discretă (d), valoarea diviziunii de verificare (e), numărul diviziunilor de verificare (n), dimensiunile receptoarelor de sacrînă (RS) sînt indicate în tabelul 1.

Tabelul 1 – Specificația basculelor de tip BSN, BXN

Notare modificație	Max, kg	Min, kg	e = d, kg	n	Dimensiunile RS, pînă la, mm
BSN – 30D1.3-5	30	0,100	0,005	6000	400 x 500
BSN – 50D1.3-2					
BSN – 50D1.3-3	50	0,400	0,020	2500	1100 x 1000 x 1000
BSN – 50D1.4-2					
BSN – 50D1.4-3					
BSN – 60D1.3-2					
BSN – 60D1.3-3	60	0,020	0,01	6000	450 x 500
BSN – 60D1.4-2					
BSN – 60D1.4-3					
BXN – 100D1.3-1					
BXN – 100D1.3-2					
BXN – 100D1.3-3	100	0,4	0,02	5000	500x600 1000x1000x1500
BXN – 100D1.4-1					
BXN – 100D1.4-2					
BXN – 100D1.4-3					
BXN – 150D1.3-1					
BXN – 150D1.3-2					
BXN – 150D1.3-3	150	1	0,05	3000	500x600
BXN – 150D1.4-1					
BXN – 150D1.4-2					
BXN – 150D1.4-3					
BXN – 300D1.3-1					
BXN – 300D1.3-2					
BXN – 300D1.3-3	300	2	0,1	3000	1000 x 1000 1200x1500x1700
BXN – 300D1.4-1					
BXN – 300D1.4-2					
BXN – 300D1.4-3					

Tabelul 1 (continuare)

Notare Tip	Max, kg	Min, kg	e = d, kg	n	Dimensiuni, până la, mm
BXN -500D1.3-1	500	2	0,1	5000	1000 x 1000
BXN -500D1.3-2					1200 x 1500
BXN -500D1.3-3					1500 x 1500 x 1700
BXN -500D1.4-1					
BXN -500D1.4-2					
BXN -500D1.4-3					
BXN -500D1.4M-2	500	4	0,2	2500	1000 x 1500
BXN -500D1.4M-3					
BXN -600D1.3-1	600	2	0,1	6000	1200 x 1500
BXN -600D1.3-2					1500 x 1600 x 2200
BXN -600D1.3-3					
BXN -600D1.4-1					
BXN -600D1.4-2					
BXN -600D1.4-3					
BXN -1000D1.3-1	1000	4	0,2	5000	3000 x 3000
BXN -1000D1.3-2					
BXN -1000D1.3-3					
BXN -1000D1.4-1					
BXN -1000D1.4-2					
BXN -1000D1.4-3					
BXN -1000D1.4M-2	1000	10	0,5	2000	1000x1500
BXN -1000D1.4M-3					
BXN -1,5D1.3-1	1500	10	0,5	3000	3000 x 3000
BXN -1,5D1.3-2					2200 x 2200 x 2500
BXN -1,5D1.3-3					
BXN -1,5D1.4-1					
BXN -1,5D1.4-2					
BXN -1,5D1.4-3					
BXN -2D1.3-1	2000	10	0,5	2000	3000x3000
BXN -2D1.3-2					2300 x 2300 x 3500
BXN -2D1.3-3					
BXN -2D1.4-1					
BXN -2D1.4-2					
BXN -2D1.4-3					

Tabelul 1 (svârșit)

Notare Tip	Max, kg	Min, kg	e = d, kg	n	Dimensiuni, până la, mm
BXN -3D1.3-1	3000	20	1	3000	3000x3000
BXN -3D1.3-2					2300 x 2500 x 3600
BXN -3D1.3-3					
BXN -3D1.4-1					
BXN -3D1.4-2					
BXN -3D1.4-3					
BXN -5D1.3-1	5000	40	2	2500	3000 x 6000
BXN -5D1.3-2					3500 x 3500 x 5000
BXN -5D1.3-3					
BXN -5D1.4-1					
BXN -5D1.4-2					
BXN -5D1.4-3					
BXN -10D1.3-1	10000	100	5	2000	4000 x 1000
BXN -10D1.3-2					3500 x 3500 x 6000
BXN -10D1.3-3					
BXN -10D1.4-1					
BXN -10D1.4-2					
BXN -10D1.4-3					

Notă - La cererea clientului se permite instalarea receptoarelor de sarcină, cu alte dimensiuni de gabarită.

1.2.2 Bascula este fabricată cu clasa medie de precizie conform RGML 14:2007 și NML R 76-1:2009.

1.2.3 Gradul de protecție conform GOST 14254-96 – IP-54/IP-65.

1.2.4 Parametrii de alimentare cu curent electric:

- dispozitivul electronic MERA V – de la rețea de curent alternativ de 220 V (+10; -15) %, frecvența (50 ± 2%) Hz (la reincărcarea și în cazul când nu este prevăzut blocul de acumulator interior);
- intermediul unui bloc de acumulare interior de alimentare- 6 V;
- tractorul tenzorezistiv- 5V.

1.2.5 Puterea consumată a basculei maximum 15 W.

1.2.6 Diapazonul efectului substractiv de tară de la 0 până la Max.

1.2.7 Diapazonul de reglare a dispozitivului de instalare automată pe zero nu mai mult de 4 %.

1.2.8 Erorile de cântărire nu trebuie să depășească valorile limite care sînt indicate:

în cadrul verificării metrologice	la exploatare
de la Min pînă la 500e incl. $\pm 0,5e$	de la Min pînă la 500e incl. $\pm 1e$
peste 500e pînă la 2000e incl. $\pm 1e$	peste 500e pînă la 2000e incl. $\pm 2e$
peste 2000e pînă la Max ... $\pm 1,5e$	peste 2000e pînă la Max ... $\pm 3e$

1.2.9 Timpul de citire a indicațiilor basculei - maxim 15 s, timpul de cîntărire a masei - maxim 5 s.

1.2.10 Valoarea perioadei de bună funcționare - 23000 h.

1.2.11 Durata medie de viață utilă - 8 ani.

1.3 Componentele basculei.

1.3.1 Dispozitivele componente ale basculei sînt specificate în tabelul

2:

Tablelul 2 - Componentele basculei.

Denumirea	Numărul	Notă
Receptor de sarcină cu traductorul tenzorezistiv	1comp.	
aparatură electronică MERAV 2000 executare	1 un.	
Montant de suport	1 un.	dacă este prevăzut
Sistem monorai	1comp.	
Cablul de rețea	1 un.	

1.4 Asamblare.

1.4.1 Ansamblu basculei este specificat în tabelului 3.

Tablelul 3 Asamblarea basculei

Indexare	Denumire	Numărul	Notă
Conform tab.1	Aparat de cîntărire cu funcționare neautomată (bascuță electronică)	1 un.	
	În componență intră:		

Tablelul 3 Asamblarea basculei (sfîrșit)

Indexare	Denumire	Numărul	Notă
Conform tab 1	Receptor de sarcină cu traductorul tenzorezistiv (inclusive sistem monorai)	1 un.	
MERAV 2000	Dispozitivul electronic de măsurat	1 un.	
-	Cablul de rețea	1 un.	
	<u>Documentația de exploatare</u>		
IE	Aparate de cîntărire cu funcționare neautomată BSN, BSN Instrucțiunea de exploatare.	1 ex.	

1.5 Construcția și funcționarea basculei

1.5.1 Bascuța prezintă un aparat finalizat, care poate funcționa în regim dependent (schimbarea parametrilor de start și finalul lucrului). Principiul de funcționare este bazat pe echilibrarea basculei cu forța mecanică elastică a traductorului tenzorezistiv și conversia acestei forțe în semnal electric. Semnalul electric analogic al traductorului se transmite prin cablu la dispozitivul electronic de măsurat MERAV 2000, care este dotat cu convertizor analogic-degetal, sursă stabilă de alimentare a traductorului, procesor și dispozitiv de indicare pe care se citește indicațiile.

1.5.2 Softul dispozitivului electronic de măsurat MERAV 2000 este încorporat și dă posibilitatea de a comanda diferite regimuri de funcționare a basculei inclusiv și dirijarea a diferitor procese tehnologice, pentru care valorile de masă prezintă date statistice.

1.5.3 Receptorul de sarcină (în continuare - RS) este destinat să primească sarcina de cîntărire. RS poate fi executat sub formă de platformă sau formă de uluc, buncăr (pentru cîntărirea materialelor friabile și lichide), monorai.

1.5.4 Traductorul tenzorezistiv este de o construcție specială, de sensibilitate redusă față de forțele orizontale laterale cu caracteristici metrologice înalte și stabile în timp.

1.5.5 Dispozitivul electronic de măsurat MERAV 2000 (în continuare DE). Elementele componente ale DE sînt:

- microprocesor;

- ecran numeric;
- tastatură de operare;
- baterie de acumulator;
- transformator.

1.5.5.1 Microprocesorul servește pentru conversia semnalului electric de la traductorul tenzorezistiv în mărime numerică, afișată pe ecran, care corespunde cu masa încărcăturii pe platformă. Softul aparatului asigură posibilitatea selectării diferitor regimuri de lucru a basculei: cântărirea cu efectul substractiv de tară și a masei totale.

În regimul de lucru aparatul asigură:

- afișarea indicațiilor de masă;
- cântărire obișnuită;
- cântărire extragerea masei de tară;
- aducerea la zero automată și semiautomată;
- stabilizarea automată a indicațiilor.

1.5.5.2 Design-ul DE este îndeplinit în patru variante de execuție:

- 1 - corpul aparatului și tastatură de un rând din oțel inoxidabil (vezi figura 1.1) – IP65
- corpul aparatului din masă plastică cu tastatură de un rând (vezi figura 1.2) – IP54;
- corpul aparatului din oțel inoxidabil cu tastatură de două rânduri (vezi figura a) 1.3) sau cu tastatură de un rând (vezi figura b) 1.3) – IP65;

DE dispune de un ecran cu cristale lichide. Pe ecran se afișează cifre cu șase nivele de indicație și indicatori luminali. Indicatorii luminali se activează vizavi de inscripție:



“ZERO” – indicații de zero, bascula este gata de cântărire.



„NET” – masa netă;



„BRUT” – masa gross



„TARE” – efectul de substaragere a masei de tară;



„BAT” – nivelul de încărcare a bateriei;



„STAB” – stabilizarea indicațiilor;

kg

Afișarea unității de măsurare.

Bateria de acumulator asigură funcționarea basculei în regim autonom. Durata funcționării în regim autonom este 40h (ore).

Indicația  (mai sus „BAT”) este plasată în partea stângă a aparatului și se activează când bateria este descărcată.

Pentru a încărca bateriei conectați cablul de rețea în rețea 220 (+10/-15%)V, frecvența 50 (±2%) Hz.

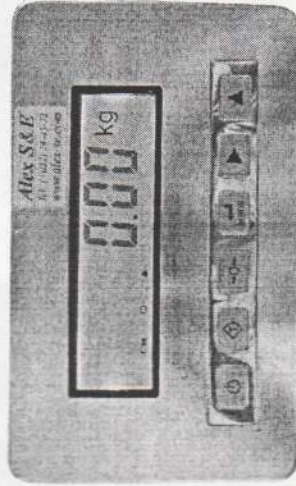
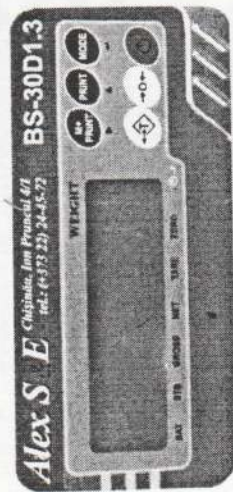


Figura 1.1 Aspectul exterior a panoului frontal al DE MERAV 2000, varianta de execuție 1,



Figura 1.2 Aspectul exterior a panoului frontal al DE MERAV 2000, varianta de execuție 3,

a) tastura de două rânduri



b) tastura de un rând



Figura 1.3 Aspectul exterior a panoului frontal al DE MERAV 2000, varianta de execuție: a) 5, b) 2

1.5.5.3 Tastura de operare este de tip membrană, și are destinație de a comanda regimurile de setare sau de lucru.

Destinația tastelor:



ON/OFF (POWER) – conectarea/deconectarea;



TARE – substragerea masei de tară;



или



ZERO - aducerea la zero semiautomată;



MODE – se aplică pentru deservirea tehnică;



M+ и PRINT – salvarea rezultatelor însumării și imprimarea rezultatelor cântăririi;



PRINT – imprimarea rezultatelor curente.



tasta setării



tastele selectării în meniul de setări

1.6 Marcare și sigilare

1.6.1 Marcare

1.6.1.1 Marcajele metrologice aplicate sunt înscrise pe o placă autodistructivă, atașată la corpul DE și conțin:

- sigila sau denumirea producătorului;
- marcajul aprobării de model;
- modificarea basculei;
- clasa de exactitate;
- limita maximă de cântărire sub forma Max;
- limita minimă de cântărire sub forma Min;
- diviziunea discrete și diviziunea de verificare sub forma e = d;
- efectul maxim substractiv de tară sub forma T=;
- limitele temperaturilor de funcționare;
- numărul de serie și anul de producere;
- înscripția "Fabricat în Moldova".

1.6.1.2 Marcajul de transport a încărcăturii trebuie să conțină principalele, suplimentare și informaționale înscrispții "SUS", "FRAGIL. ATENȚIE", „A SE FERI DE UMIZEALĂ”.

1.6.2 Sigilare

1.6.2.1 Bascula este sigilată cu scopul de a preveni accesul nesancționat la parametrii de setare, care influențează asupra caracteristicilor metrologice a basculei. Bascula se sigilează după schema stabilită (vezi figura 2).

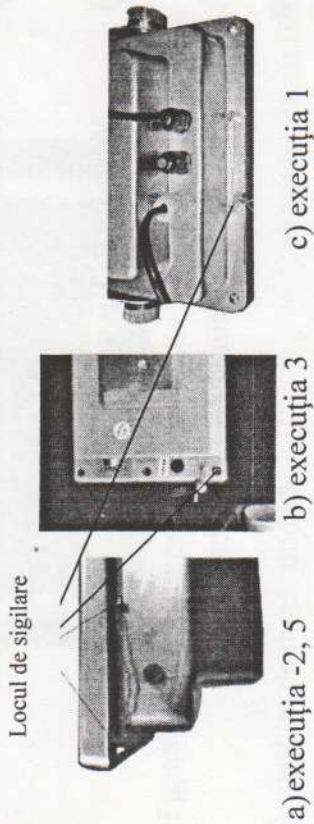


Figura 2 – Locul de sigilare

1.7 Ambalajul

1.7.1 Ambalajul basculei trebuie să corespundă specificațiilor producătorului.

1.7.2 Calitatea ambalajului trebuie să asigure securitatea basculei de la deformări la încărcare, transportare, descărcare.

2. UTILIZAREA CONFORM DESTINAȚIEI

2.1 Restricții de exploatare.

2.1.1 La utilizarea basculei strict se interzice:

- cîntărirea încărcăturilor care depășesc limita maximă de cîntărire;
- reglarea sau reparația în timpul exploatării acestora;
- exploatarea basculei la absența bornei de pămînt.
- executarea lucrărilor de sudare din cauza uzării traductorului tenzorezistiv.

2.1.2 Măsuri de protecție:

- pînă a conecta bascula controlați tenciunea în rețea;

- nu folosiți pentru curățare detergenți și altele produse chimice agresive;
- protejați ecranul de influența razelor solare directe, nu lucrați în încăperi colburoase și umede;
- păstrați bascula în locuri uscate;
- nu supuneți bascula vibrațiilor puternice;
- feriți-vă de căderea bruscă a temperaturii;
- nu lucrați în aria cablului de înaltă tensiune; transmitătorilor radio și altei aparature, care să emită perturbații magnetice;
- la utilizarea basculei nu apasați din toată puterea pe tastele DE și nu folosiți pentru acest scop instrumente ascuțite;
- dacă în basculă este prevăzută bateria de acumulator nu se permite cîntărirea dacă aceasta este descărcată sau prin conectarea basculei în rețea.

ATENȚIE! NU SE PERMITE DE A LOVI CORPUL DE, LOVITURILE POT ADUCE LA DEFORMĂRI MECANICE ȘI EȘIEREA PRECOACE A BASCULEI DIN UTILIZARE.

2.2 Pregătirea basculei pentru exploatare.

2.2.1 Indicarea măsurilor de securitate.

2.2.1.1 Sursa de pericol electric a basculei o constituie cablul de conectare la rețeaua de alimentare.

2.2.1.2 Bascula care se alimentează de la bateria de acumulare cu tensiunea 6V, nu prezintă pericol pentru utilizător.

2.2.1.3 La încărcarea bateriei este necesar de a respecta cerințele securității.

2.2.1.4 Nivelul de protecție contra șocului electric – „1”.

2.2.1.5 Furca cablului trebuie să fie introdusă în priză eficient, priza trebuie să fie conectată cu conturul de legare la pămînt.

2.2.1.6 La utilizarea și exploatarea basculei trebuie să fie întreprinse toate măsurile de securitate.

2.2.1.7 Bascula trebuie să fie instalată pe o suprafață dreaptă și dură.

2.2.1.8 Deservirea tehnică, pregătirea către verificare periodică producătorul asigură în baza unui contract pentru deservire individual încheiat cu utilizatori.

2.2.2 Pregătirea basculei pentru exploatare.

2.2.2.1 Pînă la conectare eliberați RS basculei de obiecte străine.
 2.2.2.2 Asigurați-vă ca priza să aibă borna la pământ. Conectați cablul de reșea în rețea 220 (+10/-15%)V, frecvența 50 (± 2%) Hz. Efectuați încărcarea bateriei de acumulator, dacă aceasta este prevăzută. Timpul de încărcare - 10 ore.


2.2.2.3 După necesitate controlați conform interfeței RS 232 conectarea cu computerul și conprimanta (dacă așa există).


2.2.2.4 Nivelăți partea orizontală a basculei, rotînd șuruburile de suport și în același timp controlînd poziția bulei de aer în dispozitivul de nivelare (pentru bascule portabile cu RS - tip platformă). Bascula este nivelată corect, atunci cînd bula de aer se află în centrul cercului dispozitivului de nivelare.

3 EXPLOATAREA BASCULEI


3.1 Generalități

3.1.1 Înainte de cîntărire trebuie de verificat dacă pe/in RS nu sunt obiecte de prisos.


3.1.2 Conectați bascula apăsînd tasta  (ON/OFF).

3.1.3 Pe ecran trebuie să apară indicații de zero. Dacă indicațiile sunt altele decît zero apasați tasta .

3.1.4 Alegeți regimul de lucru a basculei: regimul de cîntărire obișnuită, sau cîntărire cu substragerea masei de tară (cîntărire marfei ambalate).

3.1.5 Citiți rezultatele doar după stabilizarea indicațiilor, pe ecran trebuie să fie activat indicatorul .

3.2 Cîntărire obișnuită.




3.2.1 Aasigurați-vă că bascula este în regimul de cîntărire. Controlați aducerea basculei la zero. După ce a apărut indicația « →O← » (mai sus de inscripția „ZERO”) trebuie să se stabilească indicația de zero. Dacă aceasta lipsește apăsați tasta .


3.2.2 Plasați pe RS încărcătura de cîntărit. Pe ecran dispare indicația « →O← » și apare indicația masei obiectului cîntărit în kg.




3.2.3 După eliberarea RE, indicațiile se aduc la zero automat.

3.3 Cîntărire cu efectul substractiv de tară.

3.3.1 Plasați tara pe RS.

3.3.2 După stabilizarea indicațiilor apăsați tasta  sau , pe ecran se vor stabili indicațiile de zero, în partea stîngă a ecranului se va activa indicatorul  » (mai sus de inscripția “TARE”), salvarea valorii a masei de tară este confirmată. După eliberarea platformei de tară, pe ecran apar indicațiile de masă cu semnul “-” (minus).



3.3.3 Plasați pe platform încărcătura în tară deja cîntărită. Pe ecran va apărea indicația de masă fără ambalaj (NET) și se va activa indicatorul  » (mai sus de inscripția “NET”).

3.3.4 Pentru eșirea din regimul de selectare a efectului substractiv de tară apăsați tasta  sau . Pe ecran dispare indicatorul  » (mai sus de inscripția “TARE”).

Notă: Valoarea masei de tară se păstrează în memorie, scăderea acestei valori salvate din masa totală a încărcăturii cîntărite se calculează automat.



3.4 Eliberarea rezultatelor cîntăririi la comprimant.


3.4.1 Dispozitivul transmite datele cu ajutorul interfeței RS232C în computer sau la imprimantă. Eliberarea datelor depinde de alegerea opțiunii:

- ✓ la apăsarea  ;
- ✓ după stabilizarea indicațiilor;
- ✓ permanent;
- ✓ după apăsarea tastei  (Total calculat).

3.4.2 Interfața RS232C este prevăzută la solicitarea clientului.

3.5 Deconectarea automată

- Conectați dispozitivul apăsînd tasta .
- Rețineți tasta «  » în starea apăsată timp de 2 s. Pe ecran se va afișa inscripția «off_XX».

- Apăsând tasta «  » setați din cele propuse opția necesară: 3, 10, 15, 30 sau 0.

0 – deconectarea automată nu este setată. Opțiile 3 min, 10 min, 15 min și 30 min - deconectarea automată a DE dacă acesta nu este activ în termenul setat

3.6 Defecte eventuale și modul de înlăturare

Defectele eventuale la pregătirea basculei de lucru și modul de înlăturare a acestora sînt prezentate în tabelul 4.

Tabelul 4 Defectele eventuale și modul de înlăturare a acestora.

Denumirea defectului și manifestarea exterioră a acestuia	Evenualul motiv	Modul de înlăturare
La conectare, pe ecran lipsesc indicații.	Lipsa alimentării cu energie, ruperea în cablul de rețea	Verificați tensiunea în rețea. Repararea cablului de rețea.
Bascula nu se conectează	Lipsa sursei de alimentare	Verificați conectarea la rețea, verificați nivelul de încărcare a bateriei de acumulator dacă aceasta este prevăzută
Indicațiile basculei nu corespund valorilor reale	Nimerirea obiectelor străine în goul dintre RS și platformă La conectarea basculei pe platformă se află un obiect străin. Bateria de acumulator este descărcată Denivelarea basculei	Deconectați bascula și eliberați goul dintre RS și platformă Eliberați obiecte străine. Reîncărcați bateria de acumulator. Verificați corectitudinea nivelării basculei
Indicațiile basculei nu sunt stabile	Bateria de acumulator este descărcată Aparatul este defectat. Înclinarea traductorului pe șurubul de sprigin.	Reîncărcați bateria de acumulator. De a se adresa în centrul de serviere tehnică a producătorului

4 DESERVIREA TEHNICĂ A BASCULEI

4.1 Generalități

4.1.1 Ștergeți carcasa dispozitivului cu o materie uscată și moale. Nu folosiți detergenți chimici agresivi. Se interzice desfacerea corpului DE sau RS.

4.1.2 Păstrați curățenția în încăperea în care se află bascula.

4.1.3 Evitați dezordinea pe lângă basculă și curățați încăperea la distanța de 2 m de la basculă.

4.1.4 Curățiți la timp de murdării și rugină RS și locul dintre traductorul tenzorezist și ramă.

4.1.5 Aveți grijă ca pe basculă să nu fie stocată pe o perioadă lungă de timp încărcături ce nu sînt destinate cîntăririi.

4.2 Ordinea deservirii

În fiecare zi să se verifice vizual bascula. Verificarea basculei se face de către utilizator. Să se curețe bascula de praf, murdării, moloz. Să elimineți rugină, care apare în timpul exploatării pe suprafețele metalice cu gaz. Verificați integritatea cablului, care face legătura dintre traductorul tenzorezistiv și DE, verificați integritatea cablului de rețea.

5 VERIFICAREA BALANȚEI

5.1 Dispoziții generale.

5.1.1 Prezentul capitol stabilește procedura de verificare a basculei.

5.1.2 Periodicitatea verificării – 12 luni.

5.1.3 Verificarea metrologică să efectuează conform **HT 1042 din 13.09.2016** și **NML 2-15:2018**

5.1.4 Verificarea se efectuează cu aplicarea etaloanelor de lucru de ordinul IV: greutateți clasa M1. Se permite utilizarea încărcăturilor de balast.

5.2 Condiții de verificare.

5.2.1 Bascula trebuie verificată în următoarele condiții:

- temperatura mediului înconjurător în limitele particulare;

- umiditatea relativă a aerului de la 30 până la 85%;

- lipsa de vibrații, zdruncinări, șocuri și câmpuri magnetice, cu excepția celor terestre, care ar influența funcționarea balanțelor.

5.2.2 Timpul de stabilizare a indicațiilor - maximum 5 s.

5.3 Pregătirea de verificare.

Înainte de efectuarea verificării bascula trebuie ținută în condițiile 5.2.1 minim 2 ore, durata conectării pînă la începerea verificării trebuie să fie cel puțin 10 minute.

5.4 Înregistrarea rezultatelor verificării

5.6.1 Rezultatele pozitive ale verificării metrologice se înregistrează în Anexa A, se confirmă cu semnătura verificatorului și amprenta marcajului de verificare metrologică, se eliberează buletinul de verificare metrologică. Pe DE se aplică marcajul de verificare metrologică conform schemei de sigilare indicate în 1.6.2.1.

5.6.2 În cazul rezultatelor negative bascula nu se admite pentru utilizare, în IE se face înregistrarea de rigoare, se eliberează buletinul de inutilizabilitate.

6 TRANSPORTARE ȘI DEPOZITARE

6.1 Bascula se transportă cu toate tipurile de transport în mijloace de transport acoperite conform regulilor de transportare a încărcăturilor» stabilite pentru transportul utilizat.

6.2 Bascula poate fi transportată la temperatura de la minus 5 până la 40 °C și umiditatea relativă a aerului până la 85 %.

6.3 Bascula trebuie depozitată în încăperi acoperite și uscate la temperatura ambientă de la 0 până la 40 °C, umiditatea relativă a aerului până la 85 %, fără prezența în aer a impurităților acide, alcaline și a altor substanțe agresive.

7 GARANȚIILE PRODUCĂTORULUI

7.1 Înțreținerea producătoare garantează corespunderea basculei cerințelor RGML 14:2007 și a prezentei IE cu respectarea condițiilor de exploatare, depozitare și transportare.

7.2 Termenul de exploatare în garanție – 12 luni din ziua punerii basculei în funcțiune.

7.3 Termenul de păstrare în garanție – 6 luni din ziua fabricării.

8 CERTIFICAT DE RECEPȚIE

Aparat de cântărit cu funcționare neautomată – basculă electronică
modificată _____
număr de serie _____
corespunde RGML 14:2007 și este recunoscută bună pentru exploatare.

Data fabricării _____

L.S

Semnătura persoanelor responsabile pentru recepție _____

Data punerii în funcțiune _____

Producător:

Firma "Alex S & E",
Moldova, MD 2005, or. Chișinău, str. Ion Pruncul, 4/1,
tel. (373 22) 24 – 45 – 72, fax 29 – 67 – 29,
e-mail:office@alex-se.com,
URL: alex-se.com.

Stimați utilizători !

Vă atragem atenția, că conform art. 13 (15) „Legii metrologiei” nr. 19 din 14.03.2016 mijloacele de măsurare legale aflate în exploatare la persoanele juridice sau fizice și care se utilizează în domeniul de interes public se supun în mod obligatoriu verificării metrologice periodice sau după reparație. În cazul nerespectării acestei prevederi legale veți fi amendați conform legislației în vigoare.

TALON DE GARANȚIE № _____

Balanță _____
 Modificația _____
 Nr. de serie _____
 Data vânzării _____
 Consumatorul _____
 Adresa _____

DESCRIEREA DEFECTULUI:

(semnătura meșterului)

L. Ș.

“ ” 20 ____

TALON DE GARANȚIE № _____

Balanță _____
 Modificația _____
 Nr. de serie _____
 Data vânzării _____
 Consumatorul _____
 Adresa _____

DESCRIEREA DEFECTULUI:

(semnătura consumatorului)

L. Ș.

“ ” 20 ____



www.kayalarmutfak.com.tr

EU DECLARATION OF COMFORMITY AB UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer Name <i>Üretici Adı</i>	KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.	
Manufacturer Address <i>Üretici Adresi</i>	Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece /İSTANBUL	
Manufacturer Contact <i>Üretici İletişim Bilgileri</i>	Phone / Telefon	0212-444 59 57
	Fax / Faks	0212-859 0014
	E-Mail / E-Posta	info@kayalarmutfak.com.tr
	Website	www.kayalarmutfak.com.tr
Product Description <i>Ürün Tanımı</i>	Elektrikli Ocak / Electric Cooker	
Product Type / Models <i>Ürün Tipi / Modeli</i>	Product Types and Models are Attached Ürün Tipi ve Modelleri Ektedir	
European Directive(s) <i>İlgili AT Direktifleri</i>	2014/35/EU Directive of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits	
Base Of Declaration <i>Deklerasyonun Dayanağı</i>	File of Technical Documentation and Test Reports Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları	
European Standart(s) / Harmonised Standart(s) <i>İlgili AT Standartları / Harmonize Standartlar</i>	TS EN 60335-1 TS EN 60335-2-36	
Declaration Date <i>Beyan Tarihi</i>	06.01.2025	

Declaration Beyan

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the European Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States "relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits", by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB "Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat" ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Digitally signed by Bezedo Viorel
Date: 2025.08.21 12:18:04 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

MOLDOVA EUROPEANĂ



Ürün Listesi (Product List)

No	Ürün Kodu (Product Code)	Model Numarası (Model Number)	Ürün Kısa Kodu (Product Short Code)	Ürün Adı-Türkçe (Product Description-Turkish)	Ürün Adı-İngilizce (Product Description-English)
1	806430702	KEO-4060	643 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X620X300	ELECTRIC COOKER 400X620X300
2	806630702	KEO-6060	663 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 600X620X300	ELECTRIC COOKER 600X620X300
3	807430702	KEO-4070	743 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X740X300	ELECTRIC COOKER 400X740X300
4	807480702	KEOD-4070	745 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X740X850	ELECTRIC COOKER 400X740X850
5	807880702	KEOD-8070	785 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X740X850	ELECTRIC COOKER 800X740X850
6	809180702	KEOD-1290	915 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X930X850	ELECTRIC COOKER 1200X930X850
7	809480702	KEOD-4090	945 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X930X850	ELECTRIC COOKER 400X930X850
8	809880702	KEOD-8090	985 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X930X850	ELECTRIC COOKER 800X930X850
9	81640311000	KEO-4060	643 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X600X300	ELECTRIC COOKER 400X600X300
10	81660311000	KEO-6060	663 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 600X600X300	ELECTRIC COOKER 600X600X300
11	81720311000	KEO-12070	7123 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X700X300	ELECTRIC COOKER 1200X700X300
12	81740311000	KEO-4070	743 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X700X300	ELECTRIC COOKER 400X700X300
13	81780311000	KEO-8070	783 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X700X300	ELECTRIC COOKER 800X700X300
14	81920811000	KEOD-1290	9125 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X900X850	ELECTRIC COOKER 1200X900X850
15	81940811000	KEOD-4090	945 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X900X850	ELECTRIC COOKER 400X900X850
16	81980811000	KEOD-8090	985 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X900X850	ELECTRIC COOKER 800X900X850

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Çel. Kayalar
Çelik Fabrikası Ağız No: 7/1
Büyükcakmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 858 00 14
Büyükcakmece Y.D.: 538 003 1842

İSLAM KAYA

General Manager / Genel Müdür



www.kayalarmutfak.com.tr

EU DECLARATION OF COMFORMITY AB UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer Name <i>Üretici Adı</i>	KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.	
Manufacturer Address <i>Üretici Adresi</i>	Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece /İSTANBUL	
Manufacturer Contact <i>Üretici İletişim Bilgileri</i>	Phone / Telefon	0212-444 59 57
	Fax / Faks	0212-859 0014
	E-Mail / E-Posta	info@kayalarmutfak.com.tr
	Website	www.kayalarmutfak.com.tr
Product Description <i>Ürün Tanımı</i>	Self Servis Servis Üniteleri / Self Service Units	
Product Type / Models <i>Ürün Tipi / Modeli</i>	Product Types and Models are Attached Ürün Tipi ve Modelleri Ektedir	
European Directive(s) <i>İlgili AT Direktifleri</i>	2014/35/EU Directive of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits	
Base Of Declaration <i>Deklerasyonun Dayanağı</i>	File of Technical Documentation and Test Reports Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları	
European Standart(s) / Harmonised Standart(s) <i>İlgili AT Standartları / Harmonize Standartlar</i>	TS EN 60335-1 TS EN 60335-2-50	
Declaration Date <i>Beyan Tarihi</i>	06.01.2025	

Declaration Beyan

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the European Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States "relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits", by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB "Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat" ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Digitally signed by Bezedo Viorel
Date: 2025.08.21 12:18:08 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

MOLDOVA EUROPEANĂ



Ürün Listesi (Product List)

No	Ürün Kodu (Product Code)	Ürün Adı-Türkçe (Product Description-Turkish)	Ürün Adı-İngilizce (Product Description-English)
1	3012000202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ -127	SELF S.BAINMARIE UNIT-127
2	3015000202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ -157	SELF S.BAINMARIE UNIT-157
3	3018000202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ -187	SELF S.BAINMARIE UNIT-187
4	3021000202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ -217	SELF S.BAINMARIE UNIT-217
5	3012000302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE -127	SELF SERVICE COLD UNIT -127
6	3015000302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE -157	SELF SERVICE COLD UNIT -157
7	3018000302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE -187	SELF SERVICE COLD UNIT -187
8	3021000302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE -217	SELF SERVICE COLD UNIT -217
9	3012001202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ MOBİLYALI-127	SELF S.BAINMARIE UNIT FURN.-127
10	3015001202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ MOBİLYALI-157	SELF S.BAINMARIE UNIT FURN.-157
11	3018001202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ MOBİLYALI-187	SELF S.BAINMARIE UNIT FURN.-187
12	3021001202	SELF SERVİS BENMARİ ÜNİTESİ MOBİLYALI-217	SELF S.BAINMARIE UNIT FURN.-217
13	3012001302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE MOBİLYALI- 127	SELF SERVICE COLD UNIT FURNITURED -127
14	3015001302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE MOBİLYALI- 157	SELF SERVICE COLD UNIT FURNITURED -157
15	3018001302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE MOBİLYALI- 187	SELF SERVICE COLD UNIT FURNITURED -187
16	3021001302	SELF SERVİS SOĞUK ÜNİTE MOBİLYALI- 217	SELF SERVICE COLD UNIT FURNITURED -217
17	99050370050	SALADBAR SICAK SERVİS ÜNİTESİ MOB. GN 1/1X3	SALADBAR HOT UNIT FURNITURED GN 1/1X3
18	99050370051	SALADBAR SICAK SERVİS ÜNİTESİ MOB. GN 1/1X4	SALADBAR HOT UNIT FURNITURED GN 1/1X4
19	99050370052	SALADBAR SICAK SERVİS ÜNİTESİ MOB. GN 1/1X5	SALADBAR HOT UNIT FURNITURED GN 1/1X5
20	99050370053	SALADBAR SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ MOB. GN 1/1X3	SALADBAR COLD SERVICE UNIT FURNITURED GN 1/1X3
21	99050370055	SALADBAR SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ MOB. GN 1/1X5	SALADBAR COLD SERVICE UNIT FURNITURED GN 1/1X5

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Çel. Kayalar
Çelik Fabrikası A.Ş. No: 7/1
Büyükcemece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14
Büyükcemece V.D.: 536 083 1842

İSLAM KAYA
General Manager / Genel Müdür



www.kayalarmutfak.com.tr

EU DECLARATION OF COMFORMITY AB UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer Name <i>Üretici Adı</i>	KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.	
Manufacturer Address <i>Üretici Adresi</i>	Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece /İSTANBUL	
Manufacturer Contact <i>Üretici İletişim Bilgileri</i>	Phone / Telefon	0212-444 59 57
	Fax / Faks	0212-859 0014
	E-Mail / E-Posta	info@kayalarmutfak.com.tr
	Website	www.kayalarmutfak.com.tr
Product Description <i>Ürün Tanımı</i>	Su Isıtıcısı / Hot Water Boiler	
Product Type / Models <i>Ürün Tipi / Modeli</i>	Product Types and Models are Attached Ürün Tipi ve Modelleri Ektedir	
European Directive(s) <i>İlgili AT Direktifleri</i>	2014/35/EU Directive of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits	
Base Of Declaration <i>Deklerasyonun Dayanağı</i>	File of Technical Documentation and Test Reports Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları	
European Standart(s) / Harmonised Standart(s) <i>İlgili AT Standartları / Harmonize Standartlar</i>	TS EN 60335-1 TS EN 60335-2-15	
Declaration Date <i>Beyan Tarihi</i>	06.01.2025	

Declaration Beyan

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the European Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States "relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits", by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB "Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat" ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Digitally signed by Bezedo Viorel
Date: 2025.08.21 12:18:15 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

MOLDOVA EUROPEANĂ



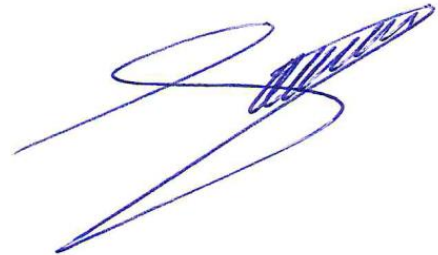
Ürün Listesi (Product List)

No	Ürün Kodu (Product Code)	Ürün Adı-Türkçe (Product Description-Turkish)	Ürün Adı-İngilizce (Product Description- English)
1	58003000001	SU ISITICI 13 LT	WATER BOILER 13 LT
2	58003000002	SU ISITICI 17 LT	WATER BOILER 17 LT
3	58003000003	SU ISITICI 23 LT	WATER BOILER 23 LT
4	58003000004	SU ISITICI 35 LT	WATER BOILER 35 LT
5	58003000005	SU ISITICI 5 LT	WATER BOILER 5 LT
6	58003000006	SU ISITICI 50 LT 380V 4,5 KW	WATER BOILER 50 LT 380V 4,5 KW
7	58003000007	SU ISITICI 7 LT	WATER BOILER 7 LT
8	58003000009	SU ISITICI 9 LT	WATER BOILER 9 LT
9	58003000010	SU ISITICI 100 LT 380V 4,5 KW	WATER BOILER 100 LT 380V 4,5 KW

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Çel. Kayalar
Çelik Fabrikası Apt. No: 7/1
Büyükdere / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14
Büyükdere Y.D.: 538 003 1842

İSLAM KAYA
General Manager / Genel Müdür





kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : 900 SERIES COOKERS

Chapter : TILTING PAN

Article : KYE

Code : 81980810500



Açıklama :

- * Device body is made from 18/8 Cr-NI stainless steel stone plate.
- * Cover is made from stainless steel plate which is special formed for endurance and double wall.
- * Pan bottom is made from 12mm stainless steel plate, thus temperature can spread homogeneous and preserve longer.
- * Overturn equipment with its special mechanism can be turned without force and overturn angle is 85.
- * Pan has a tap for cleaning or usage for hot and cold water.
- * Multi stage thermostat can adjust temperature between 50-300°C
- * There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat).
- * All electrical / gas and control equipment are suitable to international standards.

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Length	800	920
Depth (mm)	900	1000
Height (mm)	850	1200
Weight (mm)	148,00	
Volume (mm)	1,10	
Power(Kw)	: 12,00	
Price €	:	

Digitally signed by Bezedo Viorel
Date: 2025.08.21 12:18:20 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

MOLDOVA EUROPEANĂ



kayalarmutfak.com.tr



KAYALAR

ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

EU MANUFACTURER DECLARATION OF CONFORMITY AB ÜRETİCİ UYGUNLUK DEKLERASYONU

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği teknik komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Manufacturer: Kayalar Çelik San. Ve Tic. A.Ş.
Üretici: Türkoba Mahallesi, Kayalar Caddesi, No:7-1
Büyükkçekmece / İSTANBUL

Product : Gastronorm Container 1/1
Ürün : Gastronorm Küvet 1/1

Type / Model: 54004000001, 54004000002, 54004000045, 54004000046, 54004000047,
54004000048

Tip / Model:

Base of Declaration: File of Technical Documentation and Test Reports
Deklerasyon Dayanağı: Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları

Digitally signed
by Bezedo
Viorel
Date: 2025.08.21
12:18:49 EEST
Reason:
MoldSign
Signature
Location:
Moldova

İstanbul, Date/Tarih 01.06.2022

**KAYALAR ÇELİK
SAN. TİC. A.Ş.**

MOLDOVA
EUROPEANĂ

İSLAM KAYA
General Manager / Genel Müdür

KAYALAR ÇELİK SAN. ve TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Caddesi No:7-1
Çelik Fabrikası Apt. No:7/1
Büyükkçekmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14
Büyükkçekmece V.D.: 536 003 1842



KAYALAR

ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

EU MANUFACTURER DECLARATION OF COMFORMITY AB ÜRETİCİ UYGUNLUK DEKLERASYONU

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği teknik komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Manufacturer: Kayalar Çelik San. Ve Tic. A.Ş.
Üretici: Türkoba Mahallesi, Kayalar Caddesi, No:7-1
Büyükkçekmece / İSTANBUL

Product : Carrying Containers
Ürün : Yemek Taşıma Kapları

Type / Model: 53003000001, 53003000002, 53003000003, 53003000005, 53003000006,
53003000007, 53004000001, 53004000002, 53004000003, 53004000004,
53004000005, 53004000006, 53004000007, 53005000001, 53005000002,
53005000003, 53005000004, 53005000005, 53005000006, 53005000007

Tip / Model:

Base of Declaration: File of Technical Documentation and Test Reports
Deklerasyon Dayanağı: Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları

Digitally signed
by Bezedo

Viorel

Date:

2025.08.21,

12:19:03 EST

Reason:

MoldSign

Signature **KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.**

Location:

Moldova

MOLDOVA
EUROPEANA

KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Cad. Kayalar
Çelik Fabrikası A.Ş. No: 7/1
Büyükkçekmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14
Büyükkçekmece V.D.: 536 003 1842

İSLAM KAYA

General Manager / Genel Müdür