

Содержание

1. Extras060819	2
2. Specificații tehnice	3
3. Specificații de preț	4
4. Certificate de conformitate	5
1 1. SS_KPEM_T_O_OR_250_400T_18	5
2 2. SS_MKK_Torgovaya_Mehanika_2	7
3 3. _TS_RU_S_RU.MN10.01239_Srok_deystviya_s_19.04.2018_po_18.04.2023_MKO _50	9
5. Declaratie garantie	11
6. Instructiuni de exploatare	12
1 1. KPEM__60...250T_pasport_11.08.2015	12
1.1 ОАО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»	12
1.1.1 Таблица 2	14
2 2. RE_MKK_150_01__300_01__500_01_ot_16.04.18_0	45
3 3. RE_MKO_50_ot_19.04.2018	67
3.1 ООО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»	67
3.1.1 Руководство по эксплуатации	67
3.1.1.1 Таблица 2	69
7. Neîncadrarea în situațiile de excludere	88
1 FORMULARUL F 3.5	88



I.P. "AGENȚIA SERVICII PUBLICE"

Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de drept

EXTRAS

din Registrul de stat al persoanelor juridice

nr. 12491 din 06.08.2019

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată «INOXPLUS».**

Denumirea prescurtată: «INOXPLUS» S.R.L.

Forma juridică de organizare: **Societate cu Răspundere Limitată.**

Numărul de identificare de stat și codul fiscal: **1011600039984.**

Data înregistrării de stat: **28.11.2011.**

Sediul: **MD-2005, str. Petru Rareș, 36, ap.(of.) 48, mun. Chișinău, Republica Moldova.**

Modul de constituire: **nou creată.**

Obiectul principal de activitate:

1 Comerțul cu ridicata al construcțiilor prefabricate, al structurilor și pieselor din metal pentru construcții;

2 Comerțul cu ridicata al metalelor și minereurilor metalifere;

3 Fabricarea de butoaie și alte recipiente din metal;

4 Fabricarea de structuri și tâmplării metalice pentru construcții;

5 Comerțul cu ridicata al aparatelor electrice de uz casnic;

6 Comerțul cu ridicata al altor mașini și echipamente utilizate în industrie, comerț și transporturi;

7 Comerțul cu ridicata al articolelor de fierărie, utilajului de apeduct și de încălzire.

Capitalul social: **4040774 lei.**

Administrator: COVALENCO DUMITRU, IDNP 2000018032064,

Asociați:

1. COVALENCO DUMITRU , IDNP 2000018032064

cota 4040774.00 lei, ce constituie 100 %.

Prezentul extras este eliberat în temeiul art. 34 al Legii nr. 220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: 06.08.2019.

Specialist coordonator
tel. 022-207-840


Lazari Aliona



EB 0275335

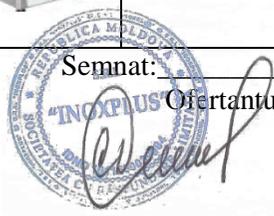
Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

„Echipament de bucătărie industrială”,

Achiziții cu costuri mici 21030082, MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1604059224683

Cod CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Tara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
Bunuri							
Lot 1							
Echipament de bucătărie industrială							
39314000-6	Cazan electric pentru prepararea bucatelor	 KITOM-250/9T	Rusia	Abat	Pentru prepararea felurilor 1, 2, 3. Volum de lucru - 250 litri, Corp din inox. Alimentare - curent electric - 380 V, timp de încălzire < 80 min. Robinet pentru scurgerea produsului. Termen de garanție - nu mai puțin de 12 luni de la darea în exploatare - instalarea bunului si instruirea personalului suportată de către furnizor.	Pentru prepararea felurilor 1, 2, 3. Volum de lucru - 250 litri, Corp din inox. Alimentare - curent electric - 380 V, timp de încălzire < 80 min. Robinet pentru scurgerea produsului. Termen de garanție - nu mai puțin de 12 luni de la darea în exploatare - instalarea bunului si instruirea personalului suportată de către furnizor.	HG nr.308 din 29.04.2011, Regulamentul sanitar privind materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu produsele alimentare
39314000-6	Mașină de curățat cartofi și rădăcinoase (morcov, sfeclă)	 MKK-300-01	Rusia	Abat	- Corp din inox, - Capacitatea minima de lucru - 250 kg/h, - Încărcare bunker > 15 kg, - timp pentru curățare < 2 min, container pentru deșeuri, - conectare la 380 V (trei faze), - termen de garanție minim 12 luni de la instalare, - instalarea bunului si instruirea personalului suportata de către furnizor	- Corp din inox, - Capacitatea minima de lucru - 250 kg/h, - Încărcare bunker > 15 kg, - timp pentru curățare < 2 min, container pentru deșeuri, - conectare la 380 V (trei faze), - termen de garanție minim 12 luni de la instalare, - instalarea bunului si instruirea personalului suportata de către furnizor	
39314000-6	Mașina de tăiat legume crude si fierte	 MKO-50	Rusia	Abat	- Corp din inox, - productivitate > 100 kg/h, - Cu discuri/cuțite de tăiat (mărunțit) de diferite dimensiuni in complet (minim pentru pai, felierea, cuburi și răzuire). - Termen de garanție minim 18 luni de la instalare. - instalarea bunului si instruirea personalului suportată de către furnizor.	- Corp din inox, - productivitate > 100 kg/h, - Cu discuri/cuțite de tăiat (mărunțit) de diferite dimensiuni in complet (minim pentru pai, felierea, cuburi și răzuire). - Termen de garanție minim 18 luni de la instalare. - instalarea bunului si instruirea personalului suportată de către furnizor.	



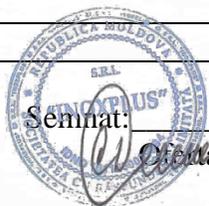
Semnat: _____ Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General

Ofertantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005

Specificații de preț (F4.2)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție: Achiziții cu costuri mici 21030082, MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1604059224683									
Denumirea procedurii de achiziție: „Echipament de bucătărie industrială”									
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Lot 1	Echipament de bucătărie industrială							
39314000-6	Cazan electric pentru prepararea bucatelor	buc	1	37 446,05	44 935,26	37 446,05	44 935,26	in termen de 40 zile (de la semnarea contractului)	MD25TRPC CW518430C 00010AA
39314000-6	Mașină de curățat cartofi și rădăcinoase (morcov, sfeclă)	buc	1	13 072,15	15 686,58	13 072,15	15 686,58		
39314000-6	Mașina de tăiat legume crude si fierte	buc	1	13 006,81	15 608,17	13 006,81	15 608,17		
Total oferta						63 525,01	76 230,01		



Semnat: _____ Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General
 Ofertantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС RU C-RU.MX11.B.00244

Серия RU № 0142147

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Орган по сертификации Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз". Место нахождения: 420127, Россия, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Дементьева, д. 1, корп. 2; адрес места осуществления деятельности: 420127, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Дементьева, д. 1, корп. 2. Аттестат рег. № RA.RU.11MX11, внесен в реестр 21.12.2015. Телефон: +78435713242, адрес электронной почты: souz7@mail.ru

ЗАЯВИТЕЛЬ

Акционерное общество "Чувашторгтехника", место нахождения: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.28, адрес места осуществления деятельности: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.28, ОГРН: 1022101131051, Телефон: +78352560600, адрес электронной почты: priem@torgtech.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Акционерное общество "Чувашторгтехника", место нахождения: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.28, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.28

ПРОДУКЦИЯ

Котлы пищеварочные электрические для предприятий общественного питания: КПЭМ-250, КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т, КПЭМ-400Т, КПЭМ-60-О, КПЭМ-100-О, КПЭМ-160-О, КПЭМ-200-О, КПЭМ-250-О, КПЭМ-350-О, КПЭМ-60-ОР, КПЭМ-100-ОР, КПЭМ-160-ОР по ТУ 28.93.15-013-01439034-2002 «Котлы пищеварочные электрические для предприятий общественного питания типа КПЭМ». Серийный выпуск.

КОД ТН ВЭД ТС 8419 81 800 0

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

Протоколов испытаний №S2-173-17 от 30.10.2017, №S2-180-17 от 15.11.2017, №S2-182-17 от 16.11.2017 Испытательного центра Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз" (аттестат аккредитации № RA.RU.21ME46), акта о результатах анализа состояния производства от 15.11.2017 Органа по сертификации АНО "ЦИИС "Союз" (аттестат аккредитации №RA.RU.11MX11). Схема сертификации 1с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Стандарты, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента (см. Приложение – бланк №0062314). Условия хранения по группе 4 ГОСТ 15150-69. Срок хранения 1 год. Срок службы 10 лет.



СРОК ДЕЙСТВИЯ С

28.11.2017

ПО

27.11.2022

ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

И.П.

Руководитель (уполномоченное
лицо) органа по сертификацииЭксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

(подпись)

Петряков Николай Владимирович
(инициалы, фамилия)Сафиуллин Азат Гаптрафикович
(инициалы, фамилия)



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС RU C-RU.MH10.B.01236

Серия RU № 0147592

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции и услуг "Башкирский центр сертификации и тестирования" ООО "АРТГРУПП". улица 50-летия Октября, дом 24, офис 309, город Уфа, Республика Башкортостан, Россия, 450005. Телефон +7 (347) 246-07-17, адрес электронной почты artgrupp10@ Rambler.ru. Аттестат аккредитации № RA.RU.10MH10 выдан 24.06.2015 Федеральной службой по аккредитации.

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Торговая Механика». ОГРН: 1172130008918. Место нахождения и фактический адрес: Базовый проезд, 16А, город Чебоксары, Чувашская Республика, Российская Федерация, 428020. Телефон +7(8352) 22-56-52, адрес электронной почты torgmeh21@mail.ru.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Торговая Механика». Место нахождения и фактический адрес: Базовый проезд, 16А, город Чебоксары, Чувашская Республика, Российская Федерация, 428020.

ПРОДУКЦИЯ Машины картофелеочистительные кухонные для предприятий общественного питания МКК-150, МКК-300, МКК-150-01, МКК-300-01, МКК-500-01.

Продукция изготавливается в соответствии с ТУ 28.93.17-028-01439034-2014 «Машины картофелеочистительные кухонные типа МКК (для предприятий общественного питания). Технические условия». Серийный выпуск.

КОД ТН ВЭД ТС 8438 60 000 0

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования",
ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протокола испытаний № 18040327 от 10.04.2018 Испытательного центра Закрытого акционерного общества "Спектр-К", аттестат аккредитации № RA.RU.21ГД02 от 25.08.2015, акта о результатах анализа состояния производства № 062ТС-18 от 20.03.2018, обоснования безопасности МКК-300.9884.00.00.000 ОБ, руководства по эксплуатации на машины картофелеочистительные кухонные для предприятий общественного питания МКК-150, МКК-300, МКК-150-01, МКК-300-01, МКК-500-01.
Схема сертификации 1с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перечень стандартов, в результате применения которых обеспечивается соблюдение требований технических регламентов, смотри в Приложении бланк № 0099224. Условия хранения соответствует ГОСТ 15150-69. Средний срок службы 10 лет. Гарантийный срок хранения 12 месяцев.

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 16.04.2018 ПО 15.04.2023 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

М.П.

Руководитель (уполномоченное
лицо) органа по сертификации

(подпись)

В.В. Шавалдина
(инициалы, фамилия)Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

Е.П. Винокурова
(инициалы, фамилия)

ПРИЛОЖЕНИЕ

К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № ТС RU C-RU.MH10.B.01236

Серия RU № 0099224

Сведения о стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза

Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Подтверждаемые требования
ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007	"Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования"	Стандарт в целом
ГОСТ 27570.0-87 (МЭК 335-1-76)	"Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний"	Стандарт в целом
ГОСТ 27570.53-95 (МЭК 335-2-64-91)	"Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Частные требования к электрическим кухонным машинам для предприятий общественного питания"	Стандарт в целом
ГОСТ 12.2.092-94	"Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний"	Стандарт в целом



М.П.

Руководитель (уполномоченное
лицо) органа по сертификацииЭксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

(подпись)

В.В. Шавалдина
(инициалы, фамилия)Е.П. Винокурова
(инициалы, фамилия)



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС RU C-RU.MH10.B.01239

Серия RU № 0147595

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукция и услуг "Башкирский центр сертификации и тестирования" ООО "АРТГРУПП". улица 50-летия Октября, дом 24, офис 309, город Уфа, Республика Башкортостан, Россия, 450005. Телефон +7 (347) 246-07-17, адрес электронной почты artgrupp10@ Rambler.ru. Аттестат аккредитации № RA.RU.10MH10 выдан 24.06.2015 Федеральной службой по аккредитации.

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Торговая Механика». ОГРН: 1172130008918. Место нахождения и фактический адрес: Базовый проезд, 16А, город Чебоксары, Чувашская Республика, Российская Федерация, 428020. Телефон +7(8352) 22-56-52, адрес электронной почты torgmeh21@mail.ru.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Торговая Механика». Место нахождения и фактический адрес: Базовый проезд, 16А, город Чебоксары, Чувашская Республика, Российская Федерация, 428020.

ПРОДУКЦИЯ Машины кухонные овощерезательные для предприятий общественного питания типа МКО-50.

Продукция изготавливается в соответствии с ТУ 28.93.17-029-01439034-2014 «Машина кухонная овощерезательная типа МКО (для предприятий общественного питания). Технические условия». Серийный выпуск.

КОД ТН ВЭД ТС 8438 60 000 0

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования",
ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протокола испытаний № 18040347 от 10.04.2018 Испытательного центра Закрытого акционерного общества "Спектр-К", аттестат аккредитации № RA.RU.21ГД02 от 25.08.2015, акта о результатах анализа состояния производства № 061ТС-18 от 20.03.2018, обоснования безопасности МКО-50.9877.00.00.000 ОБ, паспорта и руководства по эксплуатации на машины кухонные овощерезательные для предприятий общественного питания типа МКО-50.
Схема сертификации 1с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перечень стандартов, в результате применения которых обеспечивается соблюдение требований технических регламентов, смотри в Приложении бланк № 0099227. Условия хранения соответствует ГОСТ 15150-69. Средний срок службы 8 лет. Гарантийный срок хранения 12 месяцев.

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 19.04.2018 ПО 18.04.2023 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО



М.П.

Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

(подпись)

В.В. Шавалдина
(инициалы, фамилия)Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

Е.П. Винокурова
(инициалы, фамилия)

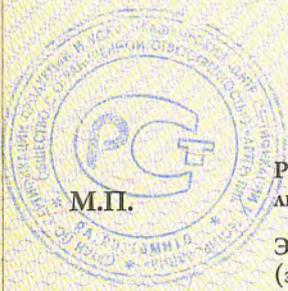
ПРИЛОЖЕНИЕ

К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ №ТС RU C-RU.MH10.B.01239

Серия RU № 0099227

Сведения о стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза

Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Подтверждаемые требования
ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007	"Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования"	Стандарт в целом
ГОСТ 27570.0-87 (МЭК 335-1-76)	"Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний"	Стандарт в целом
ГОСТ 27570.53-95 (МЭК 335-2-64-91)	"Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Частные требования к электрическим кухонным машинам для предприятий общественного питания"	Стандарт в целом
ГОСТ 12.2.092-94	"Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний"	Стандарт в целом



М.П.

Руководитель (уполномоченное
лицо) органа по сертификации

(подпись)

Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

В.В. Шавалдина
(инициалы, фамилия)

Е.П. Винокурова
(инициалы, фамилия)



„INOXPLUS” SRL
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3
Tel: 022 317 318
fax: 022 317 008;
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev
c/d MD12ML000000002251536273
Cod Banc: MOLDM2X336

Către: **IMSP Spitalul de Psihiatrie Bălți**

DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIE

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca termenul de garanție propus este de 24 luni, livrarea din contul ofertantului pentru toate pozițiile.

Termenul de garanție începe din data primirii echipamentului (data facturii/actului de predare-primire) și va fi supus respectării normelor de folosire a utilajului în conformitate cu documentația și instrucțiunile de folosire ce vor însoți bunurile.

Evaluarea funcționalității acestora se va face prin participațiune în comun a unei comisii constituite din Vânzător și Comparator, ce ține de depistarea eventualelor circumstanțe care au dus la întreruperea funcționării corespunzătoare, acestea vor fi elucidate la fel în urma unui efort în comun, la sediul Beneficiarului, prin prezenta unui expert, la necesitate.

Defecțiunile în condiții de garanție tehnică vor fi eliminate la fața locului, sau la sediul Furnizorului, în termeni prestabiliți prin clauze contractuale.

Defectele parvenite în urma utilizării necorespunzătoare a echipamentului, ori a întrebuințării de către personalul necalificat și/sau neinstruit din partea Beneficiarului – vor duce la anularea termenului de garanție, iar costul remediilor de bună funcțiune a utilajului vor fi purtate în întregime de Comparator, inclusiv cheltuieli de transport și intervenție a echipei de deservire/reparație.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco



РОССИЯ

ОАО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»



КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА

**КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т,
КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т и КПЭМ-250/9Т**

Паспорт
и
руководство по эксплуатации

EAC

ЧЕБОКСАРЫ
2015

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Котел пищеварочный КПЭМ-60/7Т; КПЭМ-60/9Т; КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (далее котел) предназначен для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов и т.п.

Запрещается использовать котел для приготовления джема, повидла и мусса.

Котел используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Котлы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

Сертификат соответствия ЕАС № ТС RU C-RU.MX11.V.00089 от 01.12.2014 по 30.11.2019 о соответствии КПЭМ требованиям ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования" и ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования".

Декларация о соответствии ЕАС ТС № RU Д- RU.АЛ16.V.23026 от 15.11.2013 до 14.11.2018 о соответствии КПЭМ требованиям ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств".

На предприятии-изготовителе действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2008 . Регистрационный номер сертификата 73 100 2188 от 17.01.2014 по 29.12.2016 г.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра					
	КПЭМ					
	60/ 7Т	60/ 9Т	100/ 9Т	160/ 9Т	200/ 9Т	250/ 9Т
1 Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	9,1	18,1	18,1	18,1	18,1
2 Номинальное напряжение, В	400					
3 Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный.					
4 Частота тока, Гц	50					
5 Потребляемая мощность одного ТЭН-а, кВт	3	3	3	3	3	3
6 Количество ТЭН-ов, шт	3	3	6	6	6	6
7 Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, мин, не более	45	45	55	60	65	80
8 Рабочее давление в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²)	до 50 (0,50)					
9 Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см ²)	100÷589 (1÷6)					
10 Номинальный объем котла, л	60	60	100	160	200	250
10.1 Объем заливаемой воды в пароводяную рубашку, л	5,7	5,7	11,5	11,5	11,5	11,5
11 Основные размеры, мм, не более						
длина	800	641	841	841	841	841
ширина	750	900	900	900	900	900
высота	944	940	940	940	1090	1190
12 Габаритные размеры, мм, не более						
длина	800	641	841	841	841	841
ширина	870	1015	1015	1015	1015	1015
высота	1040	1030	1030	1030	1182	1282
высота до уровня столешницы	860	860	860	860	1007	1107
13 Масса, кг, не более	95	95	121	127	141	150

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество
Котел пищеварочный электрический	1
Паспорт и руководство по эксплуатации	1
Паспорт БУПК	1
Паспорт на манометр	1
Ввод кабельный герм.	1
Воронка	1
Кольцо уплотнительное для сливного крана	3
Упаковка	1
Полиэтиленовый пакет	1
Комплект пароварочный КП	По спец. заказу

4 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Принцип работы котла основан на косвенном обогреве содержимого в варочном котле теплоносителем (паром), который образуется при нагреве воды в рубашке трубчатыми электронагревателями. Такой процесс обогрева полностью исключает пригорание продуктов.

Устройство котла приведено на рис. 2. и рис.3

Котел состоит из следующих основных узлов: варочного котла с рубашкой, крышки, корпуса, стойки контрольно-заливочной арматуры, системы управления.

Варочный котел с рубашкой состоит из варочного сосуда, обечайки рубашки и дна. В дно вмонтирован блок трубчатых электронагревателей и электрод «сухого хода». Замкнутое пространство между варочным сосудом, обечайкой рубашки и дном образует пароводяную рубашку. В рабочем положении электронагреватели должны находиться в воде. Переход электронагревателей в среду пара ухудшает теплоотдачу и влечет за собой их перегрев и быстрое перегорание.

На передней панели котла установлены кран слива (рис. 2 поз.1) и кран уровня (рис. 2 поз.2). Кран уровня соединен с паровой рубашкой и служит для контроля верхнего уровня воды, заливаемой в рубашку.

Нижний предельный уровень воды в «рубашке» контролируется электродом со специальной автоматической защитой электронагревателей от «Сухого хода». Под термином «Сухой ход» принято понимать положение, при котором электронагреватели вследствие понижения уровня воды в рубашке оказываются полностью или частично обнажены.

Паровая рубашка с наружной стороны, обернута базальтовым теплоизоляционным материалом и алюминиевой фольгой.

Крышка варочного котла (рис. 2 поз.3) при помощи пружинного механизма фиксируется при открытии на любой угол.

Вода в котел заливается из крана (рис. 2 поз. 7). Подключение крана (рис. 2 поз.16) к водопроводной трассе осуществляется через шланг с резьбовой гайкой (G 1/2).

На столешнице котла имеется отверстие для отвода жидкостей (рис. 2 поз.15), попадающих на столешницу. Жидкости через отверстие и трубку стекают на пол и попадают в канализацию.

На панели управления расположены:

- сигнальные лампы: -HL3 .сеть (белый светофильтр);
-HL2 режим работы (оранжевый светофильтр);
-HL1 сухой ход (красный светофильтр),
- переключатель - SA1 переключатель мощности;
- электроконтактный манометр – A2.

Расположенная на столешнице котла стойка контрольно-заливочной арматуры состоит из заливной воронки с краном, предохранительного клапана и клапана вакуумного.

Заливная воронка с краном служат для залива воды в паровую рубашку (рис. 2 поз. 6).

Для предотвращения чрезмерного повышения давления установлен предохранительный клапан (рис. 2 поз 5), который срабатывает при превышении давления в рубашке

(50÷65) кПа (0,50÷0,65 кгс/см²). Для предотвращения создания чрезмерного разрежения установлен вакуумный клапан (рис. 2 поз. 4), который срабатывает при создании разрежения в пароводяной рубашке более 0,01 кгс/см².

Котел имеет регулируемые по высоте ножки (рис. 2,3 поз. 10).

Защита ТЭН-ов от «Сухого хода» осуществляется следующим образом: при понижении уровня теплоносителя ниже датчика В1 возрастает сопротивление между контактами 11-12 блока БУПК (см. рис. 4 и рис. 5, А1 -на принципиальной схеме). По сигналу полученному от датчика блок БУПК формирует сигнал на отключение цепи питания пускателей КМ1...КМ3 и формирует сигнал на индикацию «Сухой ход», загорается красная сигнальная лампа (рис. 2 поз. 14) «Сухой ход».

После заполнения «рубашки» водой сигнальная лампа «Сухой ход» гаснет, и происходит автоматическое включение котла на выбранном режиме.

Управление котлом осуществляется с панели управления.

Регулирование величины мощности нагрева котла производится установкой ручки переключателя (рис. 2 поз 11) в положение «1», «2», «3», что соответствует слабому, среднему и сильному нагреву. Отключение нагрева производится установкой ручки переключателей в положение «0».

Для регулирования давления внутри рубашки предусмотрен электроконтактный манометр.

Электроконтактный манометр (рис. 2 поз. 18) расположен на панели управления и настроен на верхнее рабочее давление 0,60 кгс/см² и 0,45 кгс/см² - нижнее рабочее давление. При достижении давлением внутри рубашки котла верхнего значения давления электроконтактный манометр выдает сигнал на блок БУПК. В свою очередь блок БУПК формирует сигнал на отключение всех электронагревателей. Электронагреватель находится в отключенном состоянии, пока давление внутри рубашки не достигнет нижнего значения задания давления на электроконтактном манометре. **Электроконтактный манометр защищен пломбой, нарушение целостности пломбы означает прекращение гарантии на изделие.**

Внимание! Конструкция котла постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте и руководстве по эксплуатации.

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током котел относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0.

Лица, допущенные к обслуживанию котла, должны пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с котлом.

Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными. При замыкании на корпус немедленно отключить котел от электросети путем выключения автоматического выключателя в распределительном шкафу и включить вновь только после устранения неисправностей.

Все работы по ремонту и чистке проводить после отключения котла от электросети (выключить автоматический выключатель в электрическом распределительном шкафу) и при отсутствии давления пара в рубашке котла.

Необходимо соблюдать осторожность при подъеме крышки котла и при его разгрузке.

Запрещается:

- эксплуатировать котел с отложениями накипи на варочном сосуде.
- включать котел при неисправности заземления, электроконтактного манометра, предохранительного клапана;
 - оставлять работающий котел без надзора;
 - устанавливать на электроконтактном манометре предел верхнего давления более 65 кПа (0,65 кгс/см²);
 - устранять неисправности, производить чистку при подключенном к электросети котле;
- открывать во время работы котла кран уровня;
- включать котел с незагруженной варочной емкостью (пустой котел);

Внимание!

Для очистки наружной части котла не допускается применять водяную струю.

6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения котла в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его в условиях комнатной температуры ($18\pm 20^{\circ}\text{C}$) в течение не менее 6 ч.

Распаковка, установка и проверка работоспособности котла должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Котел следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным или вытяжным зонтом.

Установку котла следует проводить в следующем порядке:

- перед установкой котла на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей;

- установить котел на место;

- установить котел в горизонтальное положение (для этого предусмотрены регулировочные ножки), высота должна быть удобной для пользователя;

- подключить котел к системе водоснабжения через шланг подвода воды G1/2", (рис. 2 поз. 16, рис.3 поз 16);

- проверьте соответствие параметров источника электропитания со значением указанных на табличке котла. Электропитание должно подводиться от распределительного шкафа через автоматический выключатель с комбинированной защитой с рабочими характеристиками защиты: ток 16А, ток утечки 30мА (для КПЭМ-60/7Т и КПЭМ-60/9Т) и на ток 32А, ток утечки 30мА (для КПЭМ100/9 ÷ 250/9Т). Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания котла и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах;

- подключение котла к электросети должно быть выполнено согласно действующего законодательства и нормативов. Электроподключение должно производиться только уполномоченной специализированной службой;

- для подключения электропитания (модели КПЭМ-60/9Т...КПЭМ-250Т) отвернуть два болта М6 (рис 2 поз. 9), опустить щит с клеммной колодкой вниз, пропустить провода через кабельный ввод и подключить провода согласно маркировке на клеммной колодке. Провести сборку щитка с клеммной колодкой в обратном порядке. Для подключения электропитания (модель КПЭМ-60/7Т) со стороны задней стенки отвернуть 4 самонарезных винта, снять заднюю крышку пропустить провода через кабельный ввод и подключить провода согласно маркировке на клеммной колодке (рис. 3). Установить заднюю крышку в обратном порядке.

- монтаж и подключение котла производить так, чтобы отсутствовал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- надежно заземлить котел, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания и иметь желто-зеленую жилу;

- произвести ревизию соединительных устройств электрических цепей котла (винтовых и безвинтовых зажимов), при ослаблении необходимо подтянуть или подогнуть зажимы до нормального контактного давления;

- проверить сопротивление изоляции токоведущих частей котла, которое должно быть не менее 2 МОм.

Номинальное поперечное сечение жил кабеля питания должно быть не менее:

- для КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т – 2,5 мм²;

- для КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т – 4,0 мм².

Количество жил в кабеле – 5. Для подключения котла к электрической сети должен быть использован кабель из маслостойкой резины, защищенными гибкими кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлоропрена или другой равноценной синтетической оболочки по ГОСТ 7399.

Котел можно размещать отдельно или вместе с другими кухонными приборами.

При установке котла в технологическую линию приготовления пищи рядом с другими аппаратами необходимо:

- выставить все оборудования в линию;
- установить все оборудование по высоте с помощью регулируемых опор;
- для выравнивания потенциалов при установке котла в технологическую линию оборудование соединить между собой (предусмотрен зажим, обозначенный знаком  эквипотенциальность). Сечение эквипотенциального провода должно быть не менее 4,0 мм².

Сдачу в эксплуатацию котла оформить по установленной форме. Оформить гарантийный талон (приложение А) – все страницы.

7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Работу проводить в следующем порядке:

- проверить целостность и надежность заземления и других элементов котла;
- **перед первым пуском котла:** установить наливную воронку в стойку контрольно-наливной арматуры. Открыть кран уровня и через наливную воронку заливать воду, до тех пор пока вода не появится из крана уровня. Отключить подачу воды и закрыть кран уровня.

Произвести расконсервацию внутренней поверхности варочного сосуда котла путем кипячения чистой воды. При необходимости допускается использовать моющие средства, разрешенные к применению ФС Роспотребнадзора.

- **при ежедневном использовании котла:** перед включением проверить наличие теплоносителя в рубашке, открыв кран уровня и кран наливной воронки. Если из крана уровня появится вода, уровень можно считать нормальным. Недостающее количество воды следует восполнить через наливную воронку кипяченой водой, отстоянной в течение суток, до появления воды из крана уровня. Закрыть кран уровня;

8 ПОРЯДОК РАБОТЫ

Прежде чем включить котел, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и надписями на котле.

Открыть крышку котла. Установить носик крана наливного в направлении варочного сосуда. Налить требуемое количество воды в варочный сосуд.

Порядок заполнения варочного сосуда продуктами и водой определяется технологическим процессом приготовления.

Открыть кран наливной воронки для определения начала кипения воды в рубашке.

При открывании крана наливной воронки, во избежание ожога горячим паром, будьте осторожны!

Закрыть крышку котла.

ВНИМАНИЕ! При заливке холодной воды в горячий котел обязательно должен быть открыт кран наливной воронки. После заполнения воды кран закрыть.

Установить переключатель мощности в положение "3", при этом загорается лампочка "Работа". Закрыть кран наливной воронки при появлении ровной непрерывной струи пара из воронки. Наличие воздуха в паровой рубашке снижает теплопередачу варочному сосуду.

После закипания воды в варочном сосуде переключатель установить в положение «2» или «1» в зависимости от необходимой интенсивности кипения воды.

По окончании приготовления продукта выключить котел – установить переключатель в положение «0», при этом выключается сигнальная лампа «Работа».

Разгрузить котел.

После окончания приготовления произведите разгерметизацию пароводяной рубашки для чего откройте кран наливной воронки. Это необходимо для снятия возникающего разряжения в пароводяной рубашке и предотвращения деформации рабочей емкости котла. Оставить кран открытым до полного остывания котла.

Вымыть котел, протереть и оставить открытым до полного высыхания. Закрыть крышку котла. Обесточить котел путем выключения автоматического выключателя в электрическом распределительном шкафу

Для удаления отложений на поверхности варочного сосуда рекомендуется применять раствор лимонной кислоты 2÷5 гр. на литр воды.

Еженедельно, после окончания работ, необходимо проводить очистку сливного крана от накипи и смазывать кулинарным жиром. Для этого:

- ручку крана из положения рис. 10 поз. 1 перевести в положение рис. 11 поз 1;
- фиксатор крана рис. 11 поз. 2 вытянув в сторону до упора. Одновременно вытянуть механизм крана наверх;
- провести удаление накипи и остатка пищи с корпуса крана;
- смазать уплотнительные кольца и механизм крана кулинарным жиром;

Сборку производить в обратной последовательности. При установке крана избегайте повреждения уплотнительных колец.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! После проведения технического обслуживания обязательно внести запись с описанием проделанной работы в таблице 5 Учет технического обслуживания настоящего руководства.

9.1 В процессе эксплуатации котла необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

а) ЕТО - техническое обслуживание при эксплуатации – повседневный уход за котлом;

б) ТО - регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности котла;

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

9.2 Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживания при эксплуатации ЕТО - ежедневно;
- техническое обслуживания (ТО) - 1 мес.;
- текущий ремонт (ТР) - при необходимости.

9.3 Техническое обслуживание при эксплуатации ЕТО производится работниками предприятий общественного питания, эксплуатирующих котел. Регламентированное техническое обслуживание ТО и текущий ТР ремонт выполняются работниками специализированных ремонтных предприятий или специалистами технических служб предприятия, эксплуатирующего котел, если они предусмотрены его штатным расписанием.

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

9.4 Техническое обслуживание при эксплуатации включает:

а) проверку котла внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;

б) проверку состояния световой сигнализации, включения и выключения котла;

в) санитарную обработку котла.

9.5 Регламентированное техническое обслуживание ТО включает:

а) выполнение работ, входящих в техническое обслуживание при эксплуатации;

б) выявление неисправности аппарата путем опроса обслуживающего персонала;

в) осмотр на соответствие требованиям техники безопасности;

г) осмотр электроаппаратуры, подтяжку электроконтактных соединений. Замена контактов и т. д.;

д) проверка исправности защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющих устройств котла;

е) проверка надежности крепления съемных узлов и механизмов и подтяжка;

ж) очистка сливного крана от накипи и смазка кулинарным жиром;

з) проверка работы датчика «Сухой ход» (см. п 9.6);

и) очистка пароводяной рубашки котла от накипи (см. п. 9.7) – раз в два месяца;

к) очистка варочного сосуда котла от накипи (см. п. 9.8) – раз в месяц.

л) измерения сопротивления заземления. Измерение производить между зажимом заземления и между металлическими частями котла, которые доступны в процессе работы. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1 Ом.

9.6 Проверка работы датчика «Сухой ход» (см. п 9.6);

- обесточить котел путем выключения автоматического выключателя в электрическом распределительном шкафу.

- открыть кран заливной воронки (рис. 2 поз. 6)

- открыть кран уровня (рис. 2 поз. 2).;

- снять заднюю стенку котла ;

- открутить на дне котла заглушку G 1/2" и слить воду;

- установить заглушку на место;

- подать питание на котел путем включения автоматического выключателя в электрическом распределительном шкафу;

- установить переключатель включения котла в положение «1» (рис. 2 поз. 11). Визуально проконтролировать загорание светосигнальной арматуры «Сухой ход» (рис. 2 поз. 13.);

- залить воду через кран заливной воронки, при этом кран уровня должен быть открыт. Когда из крана уровня появится вода, уровень можно считать нормальным. Визуально проконтролировать отключение светосигнальной арматуры «Сухой ход».

- установить переключатель в положение «0» (рис. 2 поз. 11);

- обесточить котел путем выключения автоматического выключателя в электрическом распределительном шкафу.

9.7 Очистка рубашки котла от накипи (очистку производить в зависимости от жесткости воды, не реже 1 раза в 2 месяца):

- снять заднюю стенку котла ;

- через заливную горловину залить средство «Золушка Антинакипин» или другие средства для **удаления накипи** разбавленной водой. Концентрация раствора согласно инструкции по применению. Объем воды см. таблицу 1, п. 10.1.

- выждать 15-20 мин;

- подать питание на котел путем включения автоматического выключателя в электрическом распределительном шкафу;

- установить переключатель включения котла в положение «1» (рис. 2 поз. 11);

- выдержать котел на режиме работы 15-20 мин.

- установить переключатель включения котла в положение «0»;

- обесточить котел путем включения автоматического выключателя в электрическом распределительном шкафу;

- кран уровня установить в положении «Открыто»;

- открутить на дне котла заглушку G 1/2" и слить воду;

- установить заглушку и заднюю стенку на место.

9.8 Очистка варочного сосуда, крышку котла, крана слива, решетки-сита от отложений накипи (очистку производить в зависимости от жесткости воды, не реже 1 раза в месяц или по мере образования накипи):

- произвести кипячение воды в котле;

- при закипании воды добавить в котел пищевую "Лимонную кислоту" из расчета 100 г. "лимонной кислоты" на 100 л. воды;

- прокипятить воду с "лимонной кислотой" в течении 15 мин. и выключить (установить рукоятку переключателя котла в положение «0»);

- оставить котел с водой и " лимонной кислотой" на 12 часов (до полной очистки котла от накипи);

- слить воду из котла, всполоснуть водой и протереть сосуд, крышку котла, решетку-сито влажной тряпкой;

9.9 Обслуживание сливного крана.

- ручку крана из крайне правого положения (см. рис. 10) перевести в крайнее левое положение (см. рис.11);

- подтянуть стопорный винт (рис. 11 поз.2) и снять кран. Кран снимается вверх;

- удалить накипь с поверхности крана и внутри посадочного места крана;

- осмотреть резиновые уплотнители на наличие повреждений. По мере необходимости заменить уплотнители (код для заказа 120000019887 - Кольцо резиновое к крану сливному);
- смазать корпус крана и кольца жиром животным топленным пищевым;
- сборку производить в обратной последовательности.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются только специалистами по ремонту торгово-технологического оборудования.

Таблица 4

Вид неисправности. Внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
1. Котел не работает, сигнальная лампа «Сеть» не горит	Отсутствует напряжение в электросети	Проверить наличие напряжения в электросети
2. При переключении переключателя SA1 в положение «1» ... «3», светосигнальная лампа «Работа» не горит, нагрев котла не происходит.	Перегорел плавкий предохранитель на блоке БУПК. Обрыв провода Не исправен блок БУПК	Проверить целостность обмотки пускателей КМ1...КМ3 и отсутствие замыкания светосигнальной арматуры HL1 и HL2. Выяснить причину перегорания предохранителя и заменить. Устранить обрыв Заменить блок БУПК
3. Постоянно горит светосигнальная лампа «Сухой ход»	Отсутствует вода в рубашке котла. Обрыв провода(ов) датчика «Сухого хода» Неисправен блок БУПК.	Заполнить воду в рубашку Устранить обрыв проводов Заменить блок
4. Сгорает предохранитель на плате блока управления котлом (БУПК).	Короткое замыкание в цепи управления пускателями. Не исправна цепь пускателя КМ1 и/или КМ2, КМ3	Устранить замыкание. Устранить неисправность в цепи пускателя(ей).
5. Не работает защита электронагревателей от «сухого хода». Сигнальная лампа не горит, ТЭН-ы нагреваются. Воды в рубашке нет	Замыкание электрода на корпус	Заменить электрод.
6. Сгорает(ют) резисторы R14, R16 на плате блока управления котлом (БУПК).	Повреждена изоляция провода(ов) манометра, неправильное соединение проводов манометра. Вышел из строя манометр.	Проверить целостность изоляции проводов, проверить по электрической принципиальной схеме правильность соединения проводов манометра. Заменить электроконтактный манометр. Заменить резистор(ы) на БУПК R14 и/или R16 (С2-33Н-2-680 Ом±5%, см. рис. 8)
7. Не герметичность сливного крана (капает вода)	Износ уплотнительных колец.	Заменить уплотнительные кольца.
8. Затрудненный ход (поворот) сливного крана	Появление накипи на деталях сливного крана	Очистить сливной кран от накипи и смазать кулинарным жиром.

11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть),

заводской номер _____

соответствует ТУ 5151-013-01439034-2002 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

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

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть) подвергнут на ОАО «Чувашторгтехника» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____

подпись

Изделие после консервации принял _____

подпись

13 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть), упакован ОАО «Чувашторгтехника» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

подпись

М. П.

Упаковку произвел _____

подпись

Изделие после упаковки принял _____

подпись

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации котла - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

Средний срок службы котла 10 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей котла, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации котла.

Гарантия не распространяется на случаи, когда котел вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения котла в ремонте в гарантийный срок не включается.

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

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

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

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера изделия, срока изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию, и копии удостоверения механика, обслуживающего котел.

15 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08.2004, 02.10.2004, 21.12.2004, 27.07.2006, 16.10.2006, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008 г., Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.12, 20.02, 12.08. 1996 г., 24.10.1997 г., 08.07, 17.12.1999 г., 16.04, 15.05, 26.11.2001 г., 21.03,14.11, 26.11. 2002 г., 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003 г., 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004 г., 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005 г., 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006 г., 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007 г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008 г., 09.02.2009 г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» (с изменениями от 20.10.1998 г., 02.10.1999 г., 06.02.2002 г., 12.07.2003 г., 01.02.2005 г., 08.02, 23.05, 15.12. 2006 г., 27.03.2007 г., 27.01.2009 г.).

Рекламации направлять по адресу: **Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28.**

Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.

Тел. горячей линии (срочная телефонная техническая поддержка) - (8352) 24-03-11

16 Хранение, транспортирование и складирование

Хранение котла должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец котла обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

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

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

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

ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных котлов по высоте в два яруса для хранения.

17 Сведения по утилизации

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

РЕГУЛИРОВКА УСИЛИЯ ПОДНЯТИЯ КРЫШКИ КОТЛА (вид сверху)

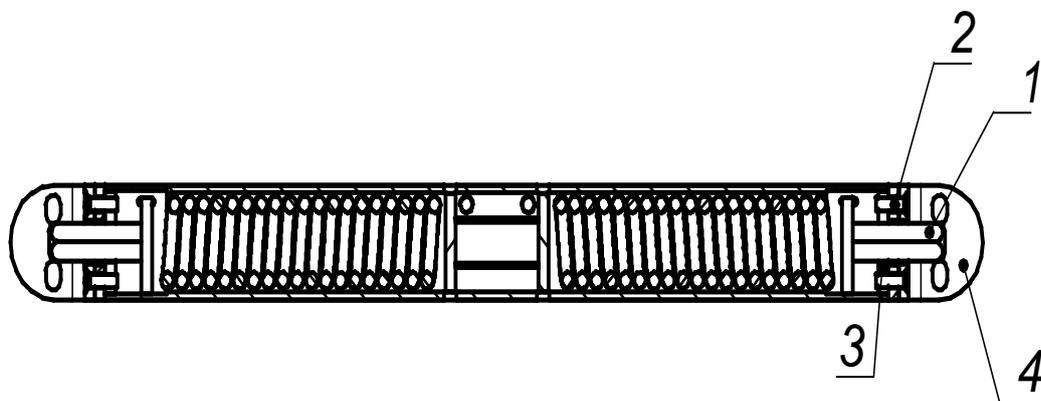


Рис.1

В процессе эксплуатации котла возможно незначительное снижение характеристики пружины, что приводит к недостаточной фиксации крышки в промежуточных положениях. С целью устранения вышеуказанного необходимо выполнить следующее:

- а) удерживая ключом шестигранник (поз.1) вывернуть винты (поз.2).
- б) повернуть шестигранник в сторону увеличения усилия до совмещения следующего отверстия в шайбе (поз. 3) и кронштейне (поз. 4)
- в) завернуть винты (поз. 2) до упора, затем ослабить на $1\frac{1}{6}$ оборота.
- г) при необходимости повторить указанную операцию с другой стороны механизма.

Примечание: Пункт г) не относится к котлам КПЭМ-60/7Т и КПЭМ-60/9Т, где установлено по одной пружине.

КОНСТРУКЦИЯ КОТЛА (МОДЕЛИ КПЭМ-60/9Т ÷ КПЭМ-250Т)

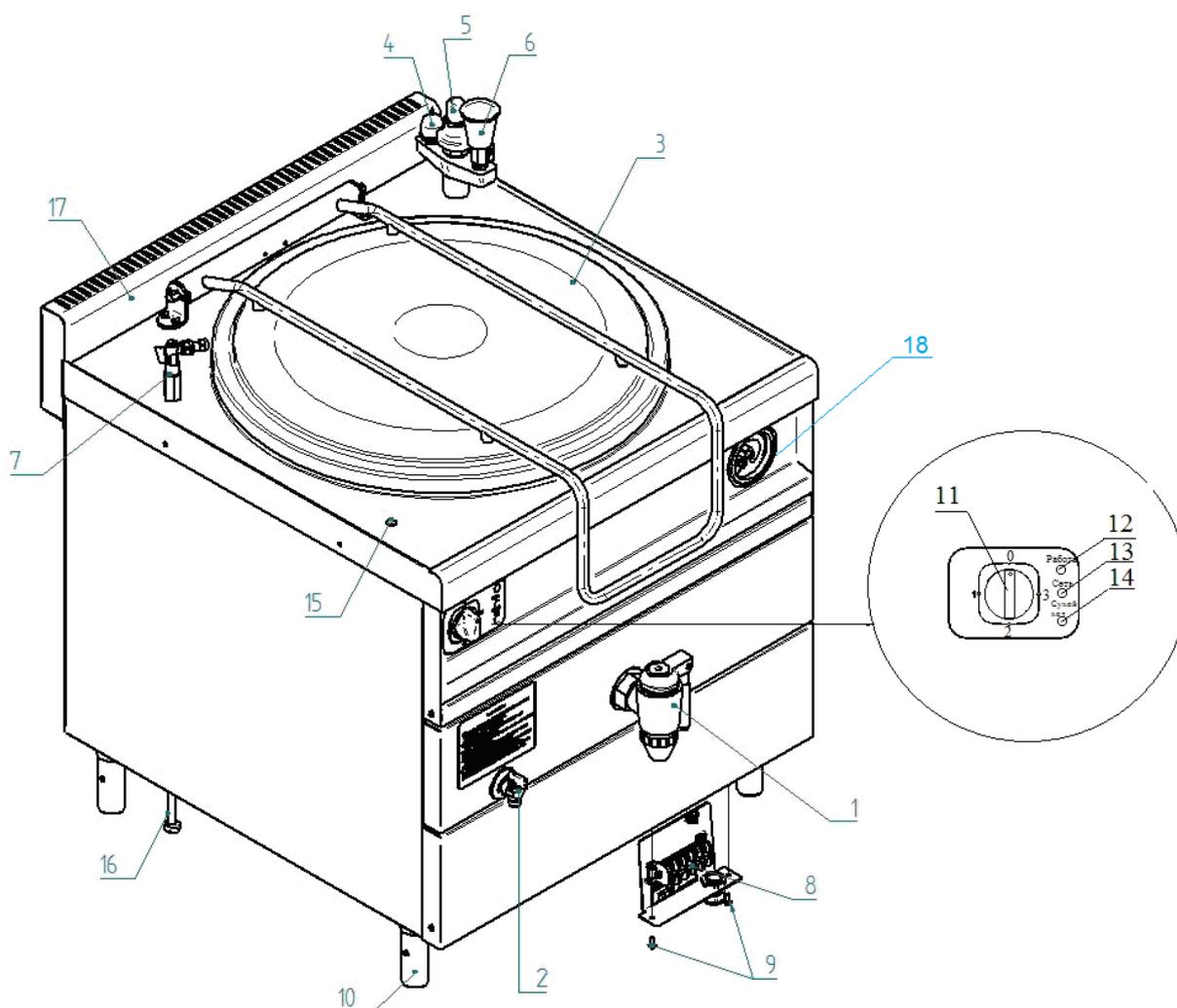


Рис.2

1. Кран слива
2. Кран уровня
3. Крышка
4. Предохранительный клапан на разряжение
5. Предохранительный клапан на повышенное давление
6. Заливная воронка
7. Кран залива воды в варочный сосуд
8. Клеммный блок
9. Винты крепления клеммного блока
10. Ножка
11. Переключатель
12. Светосигнальная арматура «Работа»
13. Светосигнальная арматура «Сеть»
14. Светосигнальная арматура «Сухой ход».
15. Отверстие для отвода жидкости со столешницы
16. Подвод воды.
17. Воздуховод.
18. Электроконтактный манометр

КОНСТРУКЦИЯ КОТЛА (МОДЕЛЬ КПЭМ-60/7Т)

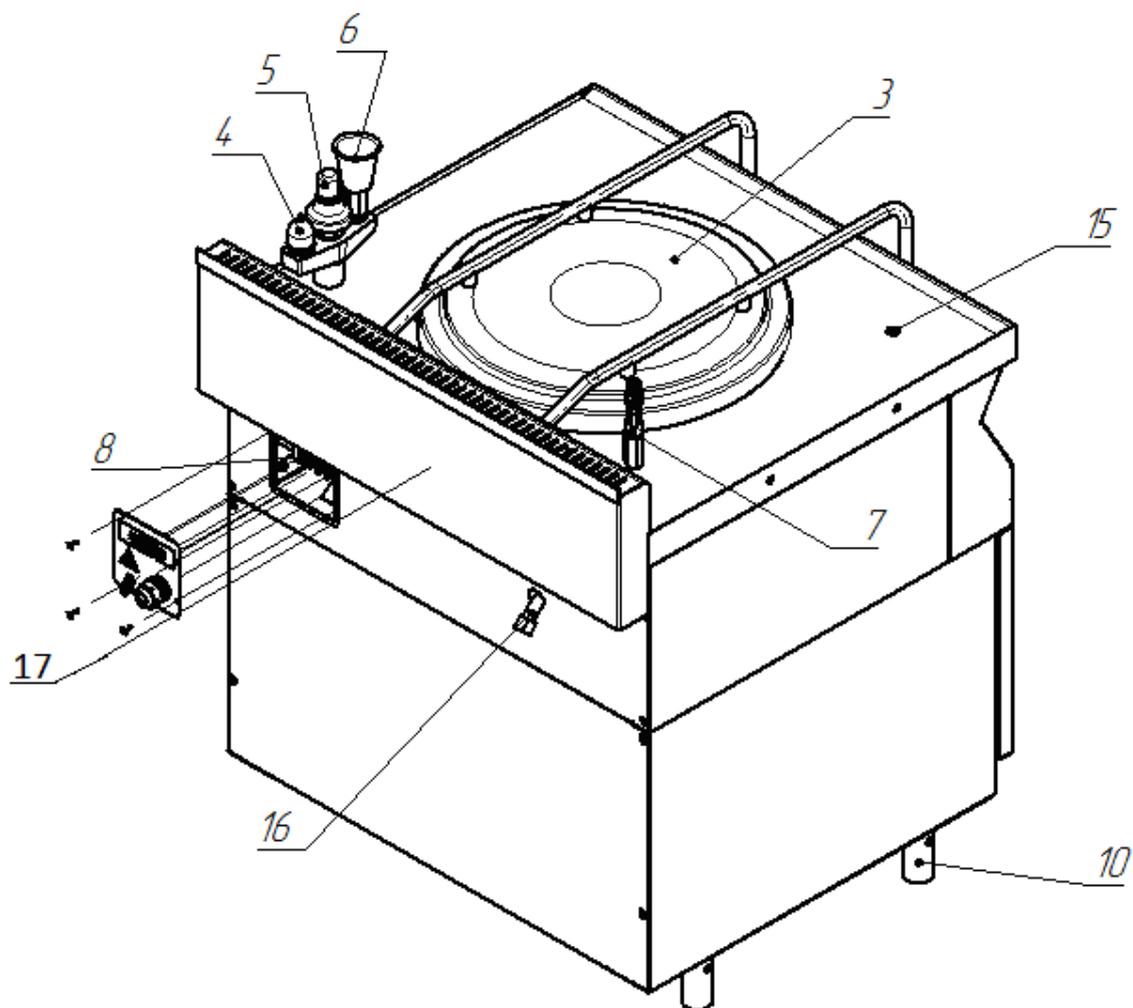


Рис.3

Остальное см. Рис.2

Схема электрическая принципиальная КПЭМ-60Т

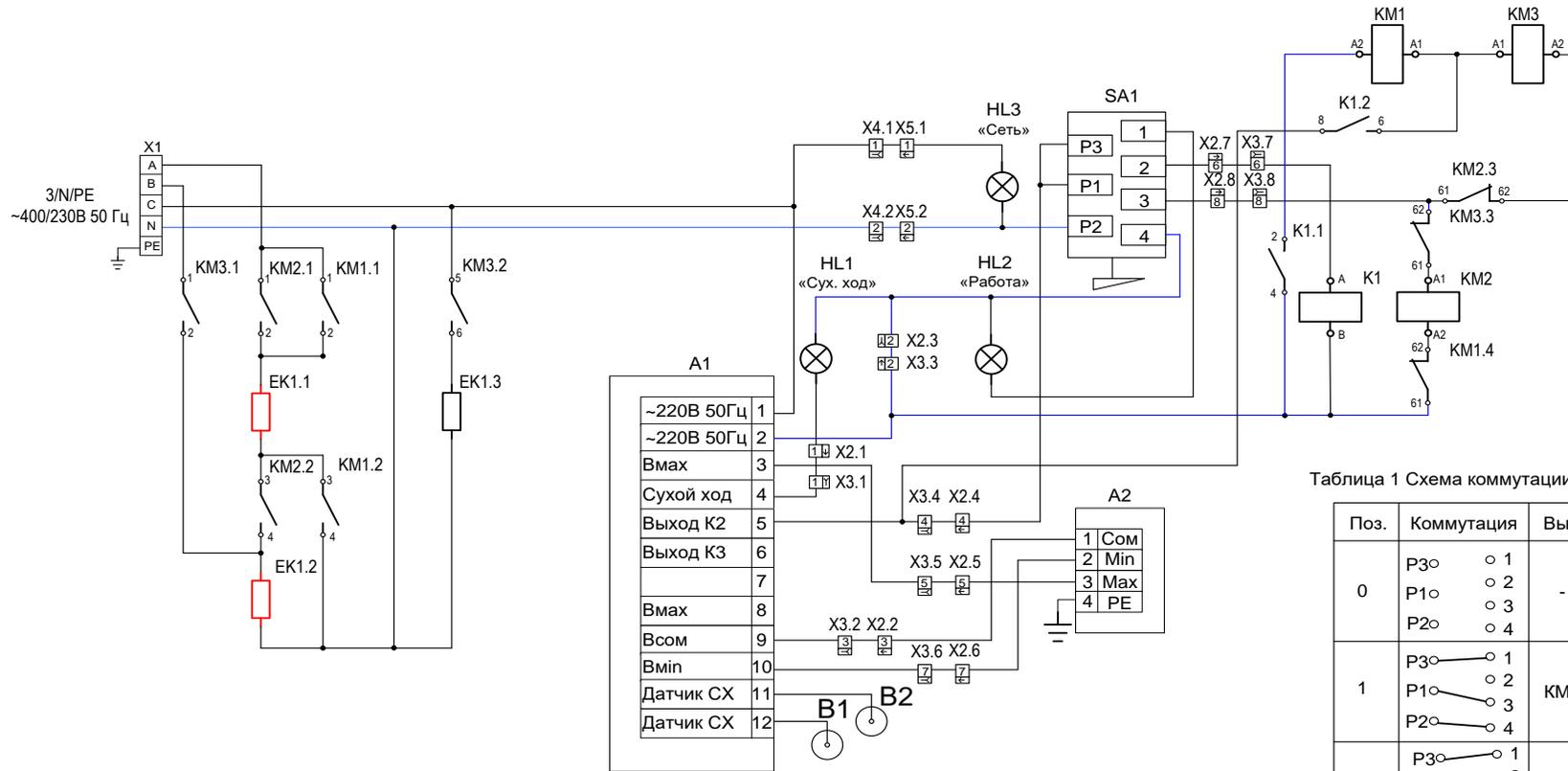


Таблица 1 Схема коммутации SA1.

Поз.	Коммутация	Вых.
0	P3 ◯ 1 P1 ◯ 2 P2 ◯ 3 P2 ◯ 4	-
1	P3 ◯ 1 P1 ◯ 2 P2 ◯ 3 P2 ◯ 4	KM2
2	P3 ◯ 1 P1 ◯ 2 P2 ◯ 3 P2 ◯ 4	KM1
3	P3 ◯ 1 P1 ◯ 2 P2 ◯ 3 P2 ◯ 4	KM1 и KM3

Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
A1	Блок управления пищевым котлом БУПК	1	
A2	Манометр электроконтактный ДМ 2010 СУ2 ТУ311-0225591.006-90	1	
B1, B2	Датчик сухого хода	2	
EK1	ТЭН ВЗ-245 А 8,5/9,0 Р 230	1	
K1	Реле 66.82.8.230.0300	1	Finder
KM1...KM3	Пускатель LC1E3201M45	3	
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	HL1- красная, HL2- оранжевая, HL3- белая
SA1	Переключатель 43.24232.000	1	
X1	Блок КБ63(5)	1	
X2	Колодка штыревая 45 73739013	1	
X3	Колодка гнездовая 45 7373 9012	1	
X4	Колодка штыревая 45 7373 9038	1	
X5	Колодка гнездовая 45 7373 9076	1	

Рис. 4

Схема электрическая принципиальная КПЭМ-100Т ÷ КПЭМ250Т

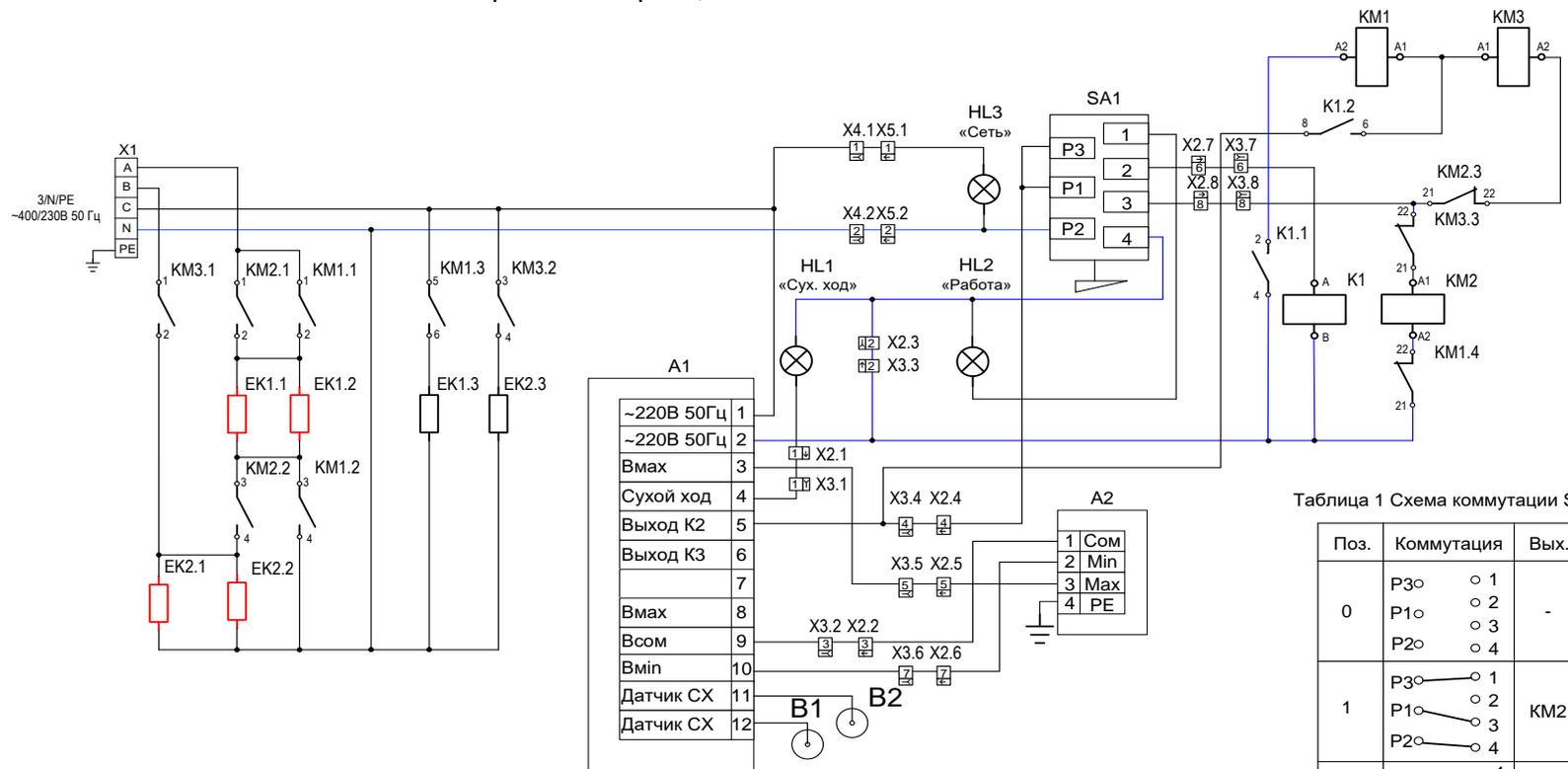


Таблица 1 Схема коммутации SA1.

Поз.	Коммутация	Вых.
0	P3 ○ 1 P1 ○ 2 P2 ○ 3 P2 ○ 4	-
1	P3 ○ 1 P1 ○ 2 P2 ○ 3 P2 ○ 4	KM2
2	P3 ○ 1 P1 ○ 2 P2 ○ 3 P2 ○ 4	KM1
3	P3 ○ 1 P1 ○ 2 P2 ○ 3 P2 ○ 4	KM1 и KM3

Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
A1	Блок управления пищевым котлом БУПК	1	
A2	Манометр электроконтактный ДМ 2010 СУ2 ТУ311-0225591.006-90	1	
B1, B2	Датчик сухого хода	2	
EK1, EK2	ТЭН В3-245 А 8,5/9,0 Р 230	2	
K1	Реле 66.82.8.230.0330	1	Finder
KM1...KM3	Пускатель LC1E3201M5	3	
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	2	HL1- красная, HL2- оранжевая, HL3- белая
SA1	Переключатель 43.24232.000	1	
X1	Блок КБ63(5)	1	
X2	Колодка штыревая 45 73739013	1	
X3	Колодка гнездовая 45 7373 9012	1	
X4	Колодка штыревая 45 7373 9038	1	
X5	Колодка гнездовая 45 7373 9076	1	

Рис. 5

Схема электрическая соединений КПЭМ-60Т

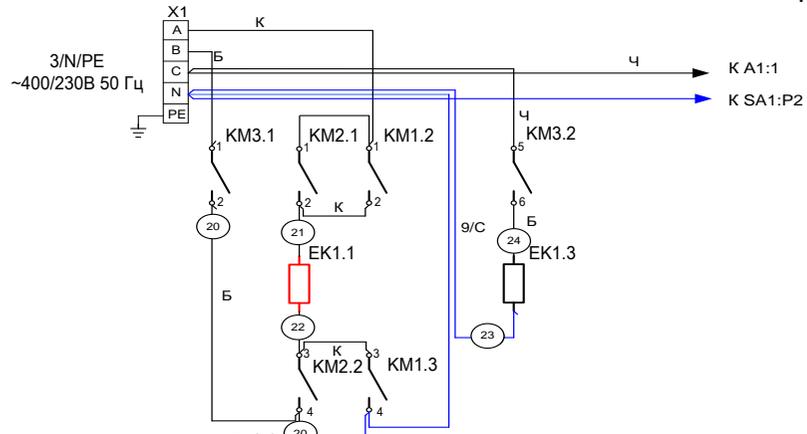


Рисунок 1 Нумерация контактов разъема X2 и X3

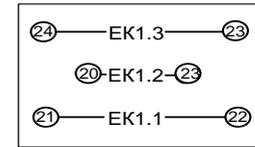


Рисунок 2 Схема подключения ТЭНа

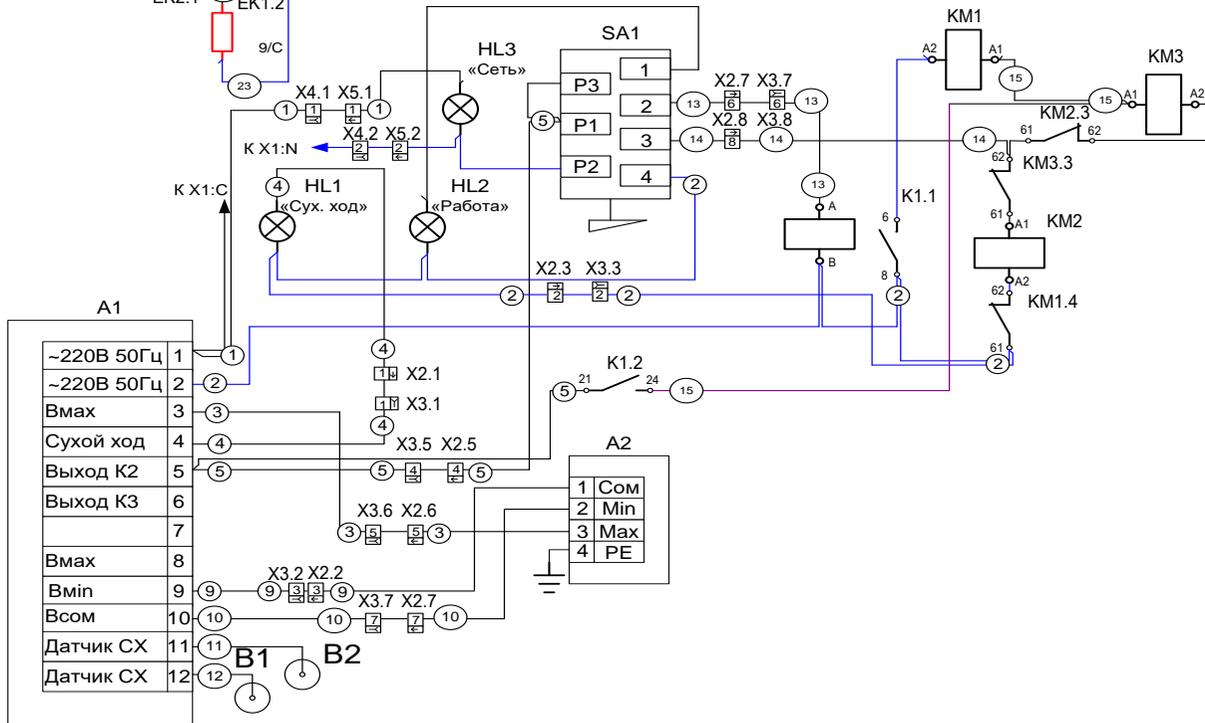


Рис. 6

Схема электрическая соединений КПЭМ-100Т ÷ КПЭМ250Т

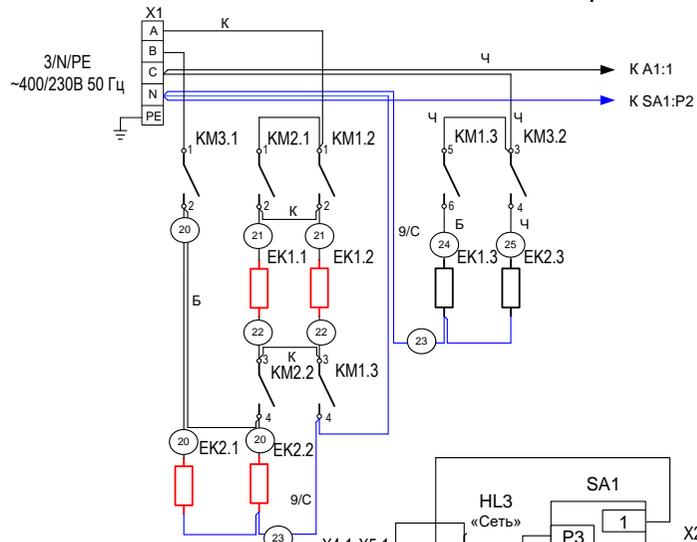


Рисунок 1 Нумерация контактов разъема X2 и X3

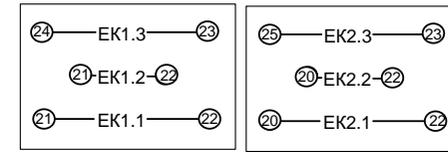


Рисунок 2 Схема подключения ТЭНа

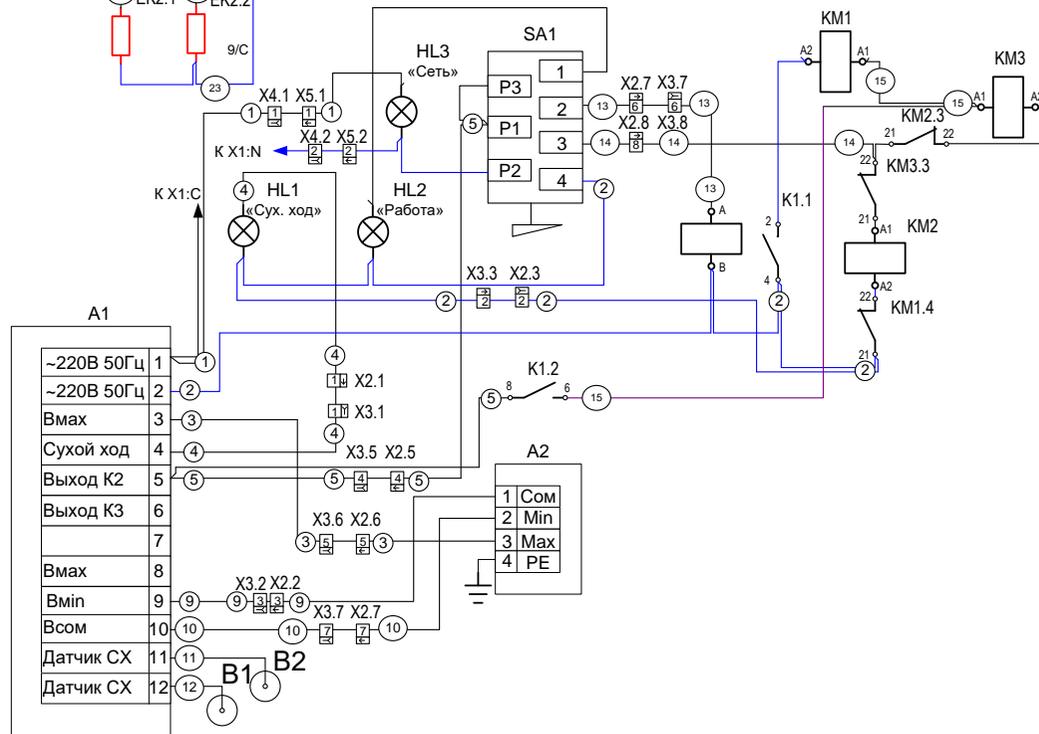


Рис. 7

Расположение элементов на блоке управления КПЭМ-60Т ÷ КПЭМ250Т

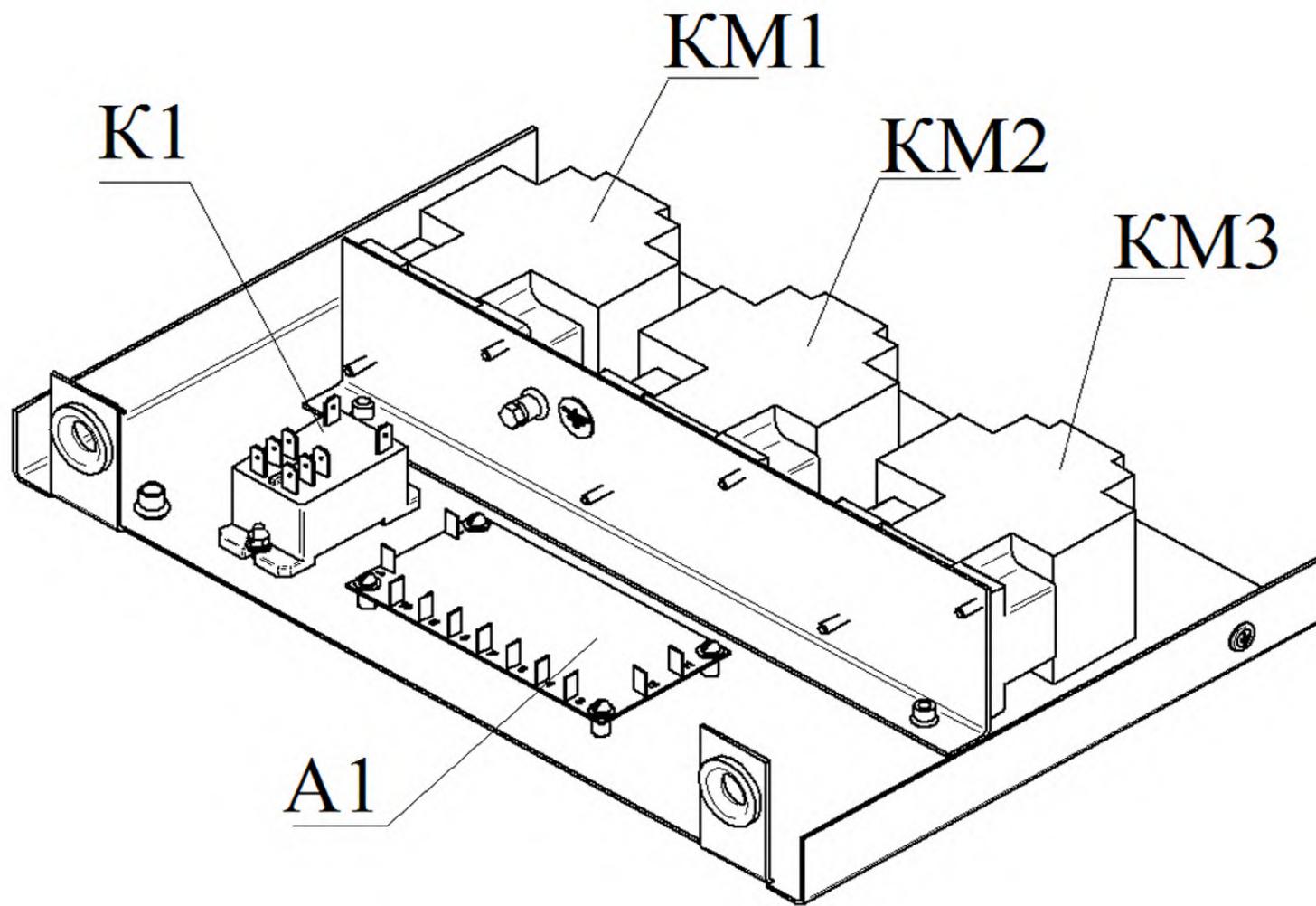


Рис. 8

Схема электрическая принципиальная БУПК

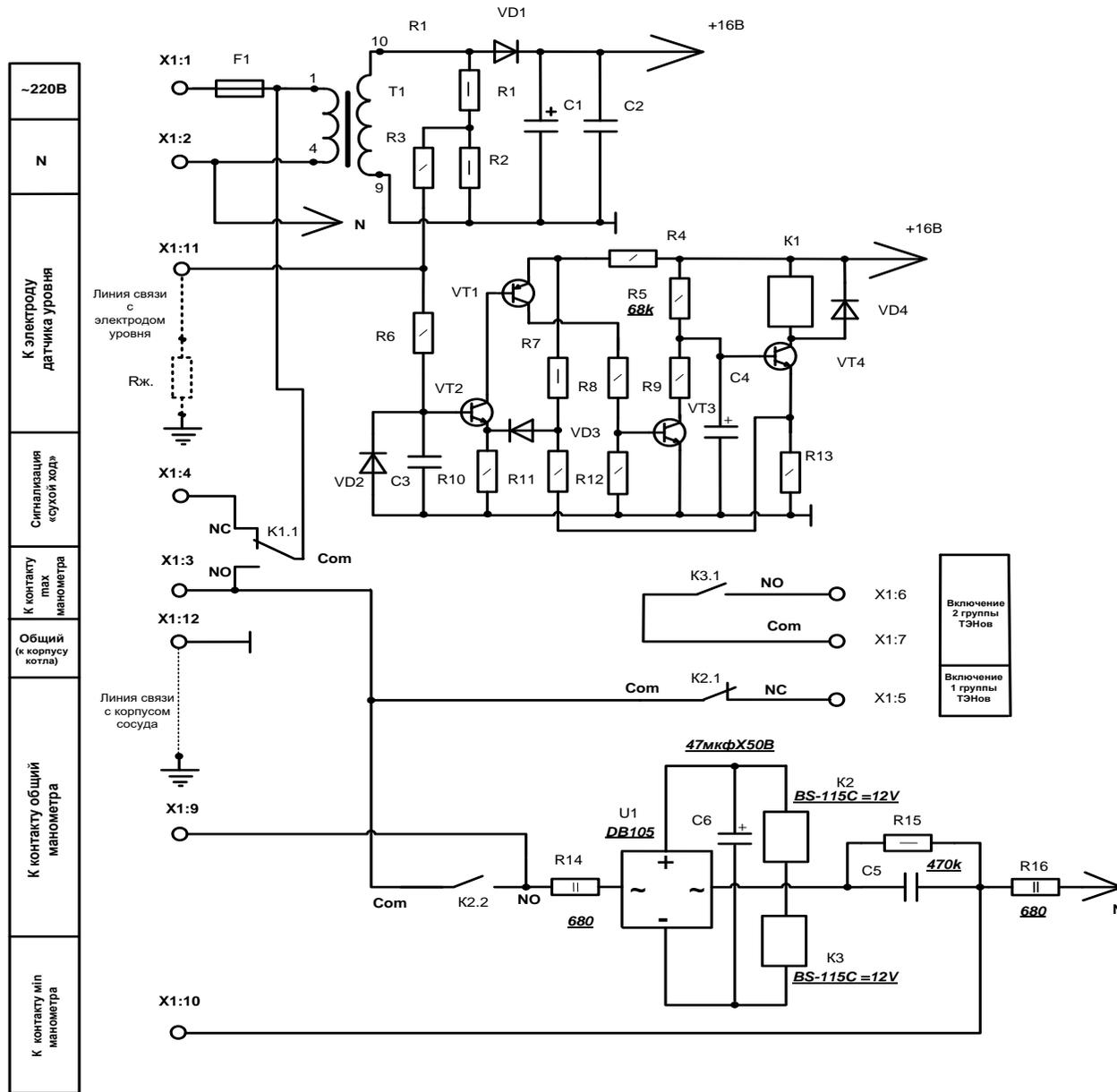


Рис. 9



Рисунок 10



Рисунок 11

Корешок талона №1
На гарантийный ремонт котла пищеварочного электрического КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т,
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть)

Изъят «___» _____ 201__ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____
(подпись)

Ф.И.О _____

М.П. _____

(Линия отреза)

Приложение А

ОАО «Чувашторгтехника»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т
(нужное подчеркнуть),

заводской номер _____

соответствует ТУ 5151-013-01439034-2002 и признан годным для эксплуатации.

(месяц, год выпуска)

Штамп ОТК

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

3 _____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 2
На гарантийный ремонт котла пищеварочного электрического КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т,

КПЭМ-250 /9Т (нужное подчеркнуть)

Изъят « ____ » ____ 201 ____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____
(подпись)

Ф.И.О _____

М.П. _____

Приложение А

ОАО «Чувашторгтехника»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть),

заводской номер _____

соответствует ТУ 5151-013-01439034-2002 и признан годным для эксплуатации.

(месяц, год выпуска)

Штамп ОТК

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

3 _____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

--	--

Корешок талона № 3

На гарантийный ремонт котла пищеварочного электрического КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250 /9Т (нужное подчеркнуть)

Изъят « _____ » _____ 201 ____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Ф.И.О

М.П. _____

(Линия отреза)

Приложение А

ОАО «Чувашторгтехника»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

ТАЛОН № 3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть),

заводской номер _____

соответствует ТУ 5151-013-01439034-2002 и признан годным для эксплуатации.

_____ (месяц, год выпуска)

Штамп ОТК

2 _____ [дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____ (подпись)

3 _____ (дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____ (подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

_____ (фамилия, имя, отчество)

_____ (подпись)

_____ (наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П.

_____ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

--	--

17 Учет технического обслуживания

Таблица 5

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

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС RU C-RU.MX11.B.00089

Серия RU № 0077688

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Орган по сертификации электрооборудования Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз", Адрес: 420044, г. Казань, ул. Чистопольская, д. 5, Фактический адрес: 420127, г. Казань, ул. Дементьева, д. 1, корп. 2, Телефон: (843) 5713242, Факс: (843) 5713242, E-mail: souz7@mail.ru, Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11MX11, выдан 05.11.2013, Росаккредитация

ЗАЯВИТЕЛЬ Открытое акционерное общество "Чувашторгтехника", Адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, 28, Фактический адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд. Базовый, 28, ОГРН: 1022101131051, Телефон: +78352560600, Факс: +78352560626, E-mail: priem@torgtech.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Открытое акционерное общество "Чувашторгтехника", Адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, 28, Фактический адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд. Базовый, 28

ПРОДУКЦИЯ Котлы пищеварочные электрические для предприятий общественного питания: КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т, КПЭМ-400Т, КПЭМ-60-О, КПЭМ-160-О, КПЭМ-250-О, КПЭМ-350-О по ТУ 5151-013-01439034-2002 "Котлы пищеварочные электрические для предприятий общественного питания типа КПЭМ". Серийный выпуск

КОД ТН ВЭД ТС 8419 81 800 9

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС.004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протоколов испытаний №S2-134-14 от 10.11.2014, №S2-135-14 от 10.11.2014 Испытательного центра электрооборудования АНО "Центр Испытаний и Сертификации "Союз" (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21ME46, срок действия до 16.12.2015), акта о результатах анализа состояния производства от 27.11.2014

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Условия хранения по группе 4 ГОСТ 15150-69. Срок хранения 1 год. Срок службы 10 лет. Схема сертификации 1с



СРОК ДЕЙСТВИЯ С

01.12.2014

ПО

30.11.2019

ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

Эксперт (эксперт-аудитор) (эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)
(подпись)

Н.В.Петряков
(инициалы, фамилия)

А.Г.Сафиуллин
(инициалы, фамилия)



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Открытое акционерное общество "Чувашторгтехника"

428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28,
тел. +78352560600, факс +78352560626, E-mail: priem@torgtech.ru, ОГРН 1022101131051

в лице Хайрутдинов Наиль Гаяздинович, Генеральный директор

заявляет, что Оборудование технологическое для предприятий общественного питания:
котлы пищеварочные электрические, торговая марка: «Аbab», смотрите приложение №1 к
декларации о соответствии

изготовитель: Открытое акционерное общество "Чувашторгтехника", 428020, Российская
Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

Стандарты, нормативные документы: ТУ 5151-013-01439034-2002

Код ТН ВЭД ТС: 8419818009

Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокол № 704-ТС-13/ЭМС, № 705-ТС-13/ЭМС, № 706-ТС-13/ЭМС, № 707-ТС-13/ЭМС,
№ 708-ТС-13/ЭМС от 11.11.2013 г., Испытательная лаборатория «ЛСМ» ООО
«ТРАНСКОНСАЛТИНГ» № РОСС RU.0001.21AB61; 141260, Московская область,
Пушкинский район, пос. Правдинский, Степаньковское шоссе, д. 17; Сертификат
соответствия системы менеджмента качества требованиям ISO 9001:2008 № 73 100 2188 до
29.12.2013 г., TUV Hessen

Дополнительная информация

Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы,
годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или
эксплуатационной документации

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 14.11.2018
включительно.**



Хайрутдинов Наиль Гаяздинович

(инициалы и фамилия руководителя организации-
заявителя или физического лица, зарегистрированного в
качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д-РУ.АЛ16.В.23026

Дата регистрации декларации о соответствии: 15.11.2013

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

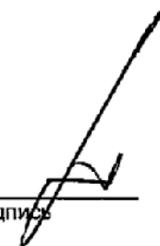
К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ТС № RU Д-RU.АЛ16.В.23026

Перечень продукции, на которую распространяется действие декларации о соответствии

Код ТН ВЭД ТС	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
8419818009	Оборудование технологическое для предприятий общественного питания: котлы пищеварочные электрические, торговая марка: «Abat», модели: КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-250/9Т, КПЭМ-400/9Т, КПЭМ-60-ОР, КПЭМ-100-ОР, КПЭМ-160-ОР, КПЭМ-160-В, КПЭМ-250-В, КПЭМ-250-Л, КПЭМ-60-О, КПЭМ-160-О, КПЭМ-250-О, КПЭМ-350-О, КПЭМ-60-ОМ, КПЭМ-160-ОМ, КПЭМ-250-ОМ, КПЭМ-350-ОМ, КПЭМ-60-ОМР, КПЭМ-100-ОМР, КПЭМ-160-ОМР, КПЭМ-60/7-Г, КПЭМ-60/9-Г, КПЭМ-100/9-Г, КПЭМ-160/9-Г, КПЭМ-250/9-Г	ТУ 5151-013-01439034-2002



Заявитель


 подпись

Хайрутдинов Наиль
 Гаяздинович

инициалы, фамилия

РОССИЯ

ООО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»



МАШИНЫ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ
типа **МКК-150-01, МКК-300-01 и МКК-500-01**

Руководство по эксплуатации

EAC

ЧЕБОКСАРЫ

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Машины картофелеочистительные кухонные типа МКК (далее – по тексту машины) предназначены для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

Настоящее Руководство по эксплуатации содержит паспортные данные.

Машины соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного Союза ТР ТС 004, ТР ТС 010 и ТР ТС 020:

Сертификат на соответствие требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» №ТС RU С- RU.МН10.В.01236. Срок действия с 16.04.2018 по 15.04.2023

Декларация на соответствие требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» ТС №RU Д- RU.МН10.В.01029. Срок действия с 16.04.2018 по 12.04.2023.

Машина изготавливается в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

Внимание! Конструкция машины постоянно совершенствуется, возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте и руководстве по эксплуатации.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра		
	МКК-150-01	МКК-300-01	МКК-500-01
1. Производительность, кг/час	150	300	500
2. Время на обработку, мин.	2,0		
3 Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75		1,1
4 Номинальное напряжение, В	400		
5 Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный.		
6 Частота тока, Гц	50		
7 Максимальная разовая загрузка (картофель), кг., не более	10	17	27
8 Допустимый диапазон давления водопроводной системе, кПа (кг/см ²)	от 100 до 300 (от 1,0 до 3,0)	от 100 до 600 (от 1,0 до 6,0)	
9 Габаритные размеры, мм, не более: - длина; - ширина; - высота	465 700 1100	465 700 1125	560 780 1235
10 Масса, кг, не более	55	65	75

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество
Машина кухонная картофелеочистительная	1
Паспорт и руководство по эксплуатации	1
Абразив боковой (шкурка*)	1
Круг абразивный (шкурка*)	1
Упаковка	1

4 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Устройство машины МКК-150-01, МКК-300-01 и МКК-500-01 приведено на рисунке 1.

Крышка поз. 1. предназначена для закрытия рабочего цилиндра. Крышка изготовлена из прозрачного поликарбоната.

Управление работой машины осуществляется с панели управления. На панели управления расположены:

- сигнальная лампа: поз. 4 «Сеть» (белый светофильтр) – индикатор подачи напряжения на машину;

- сигнальная лампа: поз. 5 «Работа» (желтый светофильтр) – индикатор включения в работу машины;

- кнопка «Старт»: поз. 18. – запуск машины в работу;

- ручка «Таймер»: поз. 6. Ручка «**Таймер**» служит для включения в работу машины. **Таймер** имеет три рабочих положения:

- положение «**О**» - отключенное состояние машины;

- положение «**Таймер**» - работа машины автоматически завершается по истечению установленного времени. Для установки времени работы из положения «**О**» повернуть ручку таймера по часовой стрелке. Диапазон установки таймера от 1 мин. до 5 мин. Для принудительного завершения работы - установить ручку таймера в положение «**О**» (повернуть ручку таймера против часовой стрелки);

- положение «**Ручное управление**» – завершение работы машины только оператором. Для установки в положение «**Ручное управление**» необходимо из положения «**О**» повернуть ручку против часовой стрелки.

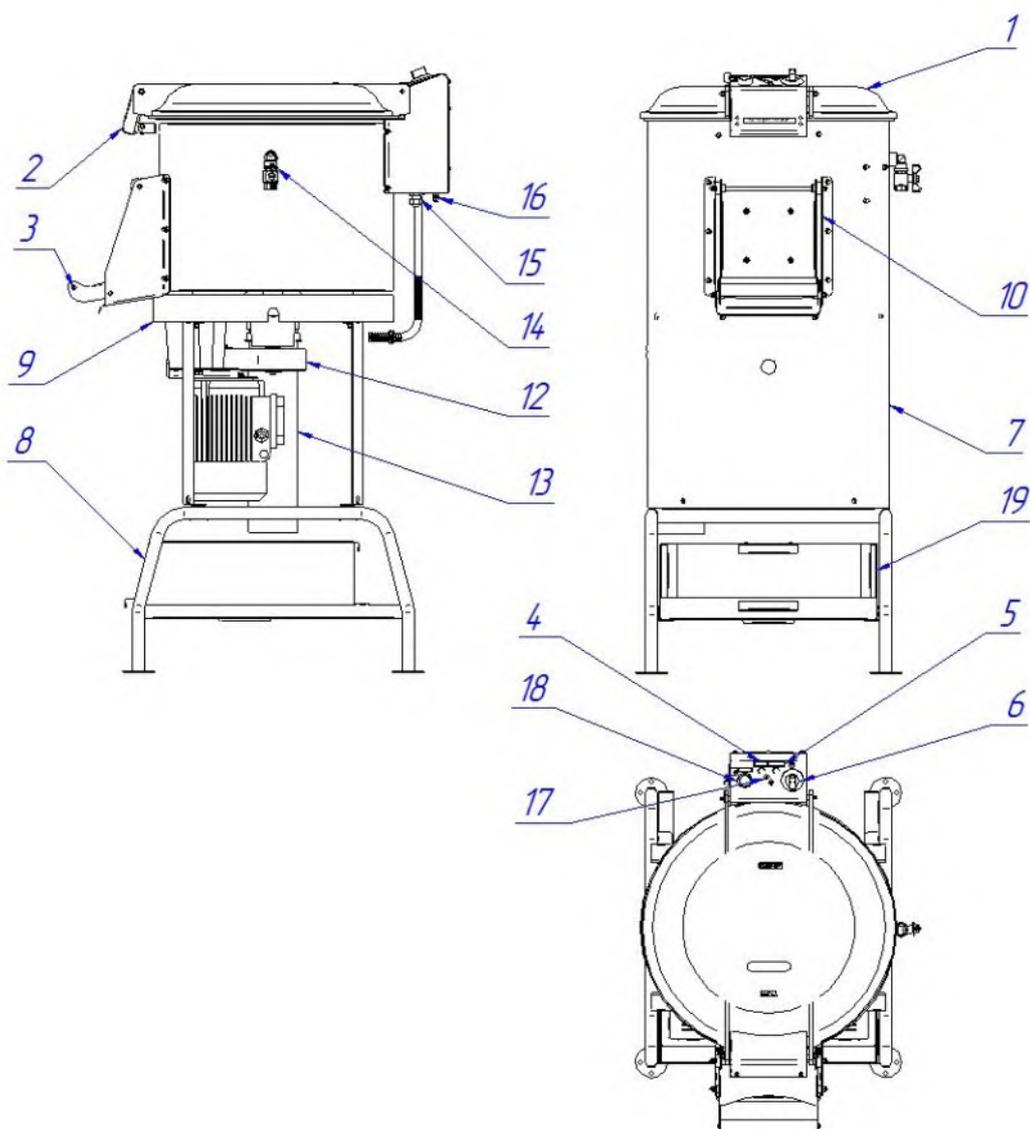
Кран подачи воды поз. 14

При установке ручки "Таймера" в положение «Таймер» или «Ручное управление» электродвигатель поз.14 через поликлиновой ремень поз. 12 приводит в движение абразивный диск поз. 11. где при трении о вращающийся диск с поверхностью покрытой абразивным сегментом (шкуркой), клубни очищаются и освобождаются от кожуры. Для лучшего перемешивания и промывания клубни непрерывно поливаются водой через разбрызгиватель. Кожура и вода удаляются через сливной патрубок поз. 13 и попадает в "мезгосборник" поз. 19.

При открывании крышки бесконтактный датчик поз. 17 блокирует работу электродвигателя.

Машина укомплектована кабелем. Кабель выходит из корпуса через кабельный ввод поз. 15.

Пластины с отверстиями на подставке поз. 8 крепятся к полу "анкерными" болтами (в комплект поставки не входят) М8х80.



- 1..Крышка.
2. Ручка крышки.
3. Ручка дверцы.
4. Светосигнальная арматура «Сеть».
5. Светосигнальная арматура «Работа».
6. Ручка «Таймер».
7. Корпус.
8. Подставка.
9. Станина.
10. Дверца.
11. Абразивный диск.
12. Поликлиновой ремень.
13. Сливной патрубков.
14. Кран подачи воды.
15. Кабельный ввод.
16. Болт эквипотенциальности.
17. Микропереключатель.
18. Кнопка "Старт".
19. Мезгосборник.

Рис. 1 Устройство машины МКК-150-01, МКК-300-01 и МКК-500-01

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, допущенные к обслуживанию машины, должны пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с машиной.

Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными. При замыкании на корпус немедленно отключить машину от электросети и включить вновь только после устранения неисправностей.

Все работы по ремонту и чистке проводить только после отключения машины от электросети.

Запрещается :

- включать машину при неисправном заземлении;
- эксплуатировать машину, если она не закреплена к полу;
- эксплуатировать машину с поврежденным кабелем;
- оставлять работающую машину без надзора;
- устранять неисправности, производить чистку при подключенном питании;
- производить очистку внешних поверхностей струей воды;

6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения машины в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его при комнатной температуре ($18\pm 20^{\circ}\text{C}$) в течение не менее 6 ч.

Распаковку, установку и опробование машины должны производить специалисты по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли.

Машину следует разместить в хорошо проветриваемом помещении.

Установку машины следует проводить в следующем порядке:

- перед установкой на предусмотренное место снимите защитную пленку со всех поверхностей;

- установите машину на ровный пол и закрепите анкерными болтами;

- подключите к системе водоснабжения через "штуцер" – G1/2 (выход крана внутренняя резьба). Подключение к системе водоснабжения должно быть осуществлено через запорную арматуру;

- установите машину как можно ближе к системе канализации (для картофелечисток с верхним расположением панели управления имеется возможность подключения к системе канализации с помощью сифона для душевого поддона регулируемого «Ани» 1 1/2" *40 E210)

- проверьте соответствие параметров источника электропитания и значение, указанных на заводской табличке машины. Подключите штатный шнур питания к источнику электропитания 3N/PE 400В 50Гц (трехфазная сеть с нулевым проводом). Заземляющий провод PE шнура рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364). L1, L2 и L3 – фазные провода, N – нейтральный провод. Подключение к электросети осуществить с учетом допускаемой нагрузки на электросеть. Электропитание подвести от распределительного щита через устройство защитного отключения, реагирующее на ток срабатывания 30 мА, скомбинированное с автоматическим выключателем 16 А. Устройство защитного отключения должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания, иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах. Номинальное поперечное сечение подводящих кабелей питания должно быть не менее 1,5 мм²;

- произвести ревизию соединительных устройств электрических цепей (винтовых и без винтовых зажимов), при ослаблении необходимо подтянуть или подогнуть зажимы до нормального контактного давления;

Внимание! При первом включении проверьте направление вращения абразивного диска. Направление вращения должно совпадать стрелкой (против часовой стрелки), показанной на "Крышке". При несовпадении направления вращения поменять местами два фазных провода.

Для предотвращения попадания отходов от чистки овощей в сточную канализацию машина укомплектована перфорированным коробом "мезгосборником".

Машину можно размещать отдельно или вместе с другими кухонными приборами. Для выравнивания потенциалов, при его установке в технологическую линию, оборудование соединить между собой через эквипотенциальный зажим. Болт эквипотенциального зажима установлен на

кожухе, рядом с кабельным вводом, и обозначен символом . Сечение кабеля эквипотенциального провода должна быть (не менее) 2,5мм².

Сдача в эксплуатацию машины оформить по установленной форме и заполнить гарантийные талоны.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы внешним осмотром проверьте состояние машины:

- крышка должна закрываться плотно, и ручка крышки должна надежно фиксироваться;
- крышка разгрузочного люка должна закрываться плотно и надежно фиксироваться.

На панели управления установите ручку «таймер» в положение «О».

Подайте воду из магистрали водопровода к машине.

Подайте питание на машину, на панели управления загорается лампа «Сеть».

Откройте крышку и загрузите клубни.

Внимание! Не допускается загрузка в машину очищаемого картофеля (свеклы) выше указанного п. 7 таблицы 1. Если на клубнях имеются значительные загрязнения в виде "засохшей" земли "или других материалов" рекомендуется предварительно промыть клубни водой.

Закройте крышку.

Откройте кран подачи воды в рабочий цилиндр.

Повернув ручку таймера установите таймер в рабочее положение и нажмите и отпустите кнопку «Старт» .

После завершения очистки клубней закройте кран подачи воды в рабочий цилиндр, установите таймер в положение «О» или откройте крышку. При открывании крышки происходит автоматическое отключение электродвигателя. При закрытии крышки работа электродвигателя возобновляется.

Установите емкость под "Люк разгрузочный" и откройте дверь – разгрузите рабочий цилиндр от очищенных клубней путем повторной установки ручки таймера в положении "Ручное управление" (при этом "Абразивный диск" начнет вращаться). После того как все клубни окажутся в емкости верните ручку "Таймер" в положение "О".

Для очистки следующей порции картофеля закройте дверь, повернув ручку таймера установите таймер в рабочее положение и нажмите и отпустите кнопку «Старт».

Ежедневно после окончания работы необходимо проводить тщательную очистку машины в следующем порядке:

- обесточьте машину, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- откройте крышку и извлеките из рабочего цилиндра абразивный круг;
- закройте дверь;
- откройте кран подачи воды в рабочий цилиндр и смойте грязь из внутренней полости;
- закройте кран подачи воды в рабочий цилиндр
- наружные и внутренние поверхности протрите влажной тряпкой.

Закройте воду из магистрали водопровода к машине.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик имеющую квалифицированную группу по технике безопасности не ниже третьей. После выполнения работ записать весь перечень выполненных работ в таблице 6.

Техническое обслуживание и ремонт машины должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности «правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройств электроустановок (ПУЭ).

При техническом обслуживании машины выключить автоматический выключатель в стационарной проводке и вывесить табличку «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!**».

ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Техническое обслуживание машины разделяется:

техническое обслуживание - ТО;

текущий ремонт - ТР;

капитальный ремонт - КР.

Для машины установлена следующая структура ремонтного цикла: 5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР--5ТО-ТР-5ТО-К.

Техническое обслуживание включает: периодическое обслуживание, обслуживание машины при подготовке к использованию, а так же непосредственно после окончания работы, санитарную обработку машины.

Техническое обслуживание, включая устранение неисправностей. Является основным видом профилактических работ, обеспечивающих поддержание машины в постоянном рабочем состоянии.

Техническое обслуживание проводится строго по графику ППР во время плановой остановки машины. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния машины. Краткая информация результата ТО заносится в Табл.6

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании, приведен в таблице 3.

Таблица 3

№п.п.	Наименование	Периодичность	Примечание
1	Визуальный осмотр машины на соответствие Правилам ТБ	1 месяц	
2	Проверка надежности крепления заземления	1 месяц	
	Измерения сопротивления заземления между зажимом заземления и металлическими частями машины, которые доступны в процессе работы. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1Ом.	1 месяц	
3	Проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры.	1 месяц	
4	Проверка плотности прилегания уплотнения дверцы разгрузочного люка.	1 месяц	
5	Проверка натяжения ремня	1 месяц	
6	Проверка резьбовых соединений	1 месяц	
7	Проверка абразива	1 месяц	
8	Проверить крепежные соединения к полу	1 месяц	

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом ремонте приведен в таблице 4.

Таблица 4

№п.п.	Наименование	Периодичность	Примечание
1	Работы, предусмотренные при техническом обслуживании	6 месяцев	
2	Зачистка контактов магнитного пускателя и протяжка винтовых соединений.	6 месяцев	
3	Осмотр манжет.	6 месяцев	
4	Осмотр ремня	6 месяцев	
5	Ремонт и замена абразива	6 месяцев	

Капитальный ремонт- ремонт, выполняемый для восстановления полного ресурса машины с заменой его частей, включая базовые. При капитальном ремонте производится разборка машины, проверка технического состояния составных частей, восстановление или замена поврежденных узлов, сборка машины, регулирование, испытание и сдача техническому контролю.

ВНИМАНИЕ! При выявлении повреждения шнура питания следует его заменить специальным шнуром из маслостойкой оболочки, защитными гибкими кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой по ГОСТ 7399.

Замену шнура должна производить только уполномоченная изготовителем организация.

Порядок замены шнура:

1. Обесточьте машину, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.
2. Отсоедините шнур питания от автоматического выключателя.
3. Снимите гайки крепления панели управления от рабочего цилиндра – открыть доступ к электрооборудованию.
4. На пускателе КМ1:1; КМ1:3 и КМ1:5 ослабьте винты крепления и отсоедините кабель.
5. На КМ1:А2 ослабьте винт крепления и демонтировать нейтральный провод (оболочка синего цвета).
6. На шпильке заземления ослабьте гайку крепления шнура и демонтируйте заземляющий провод (оболочка желто-зеленого цвета).
7. Демонтируйте поврежденный шнур питания.

Проложите новый шнур питания. Сечения проводов шнура должна быть не менее 1,5мм².

Установку шнура производить в обратной последовательности. Проверить направление вращения абразивного диска (см. порядок установки).

- проверьте исправность защитного заземления;
- проверьте работу электродвигателя – во время работы не должно быть повышенного шума при работе;
- проверить целостность абразива (шкурки) стенки и абразивного диска. При выявлении износа или повреждений абразива заменить.

Порядок замены абразива (шкурки) абразивного диска

Открыть крышку машины.

Взявшись за ручку рис. 2 поз.1 извлечь абразивный диск.

Используя отвертку снять винты рис. 2. поз. 3.

Снять лопатки рис. 2 поз. 2.

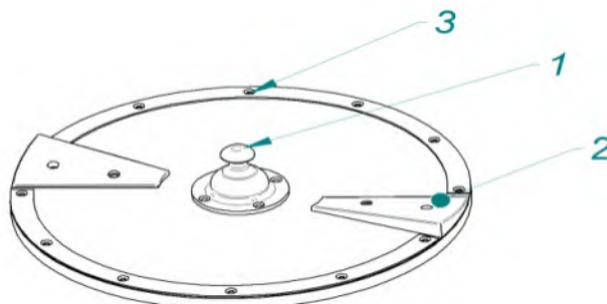


Рис. 2. Абразивный диск

Снять абразив (шкурку) и удалить остатки клеевого слоя.

После удаления клеевого слоя поверхность диска обезжирить растворителем (в последствии промыть водой - высушить).

Нанести новый клеевой слой (согласно требованиям указанным производителем клея) и уложить абразив (шкурку). Использовать клей Luxe 88 (подтеки клея удалить).

Сборку абразивного диска произвести в обратной последовательности.

Порядок замены абразива (шкурки) боковой стенки

Открыть крышку машины.

Открутить по контуру прилегания "Обечайки" поз. 1 рис. 3 все винты, за исключением колпачковых гаек, которые удерживают "защитный кожух" поз 2. рис. 3

Извлечь "Обечайку" потянув ее на себя.

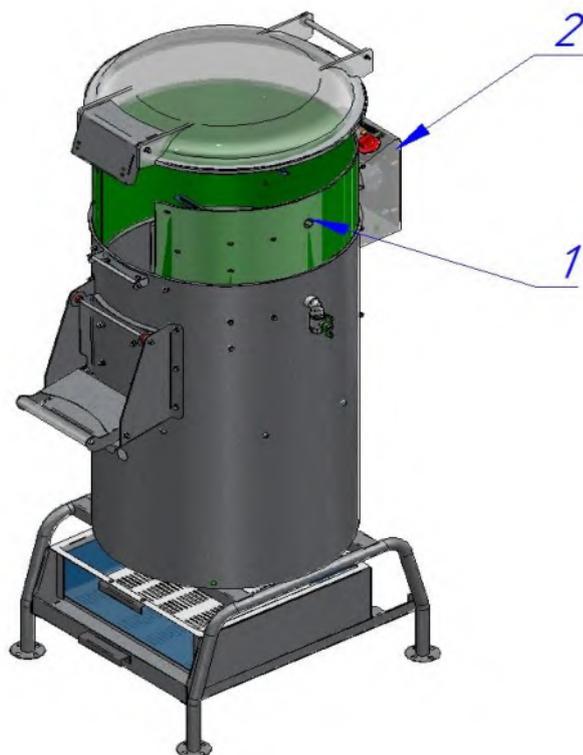


Рис.3. Абразив боковой

Для удобства извлеченную "Обечайку" поз. 1 рис. 4 положите на стол.

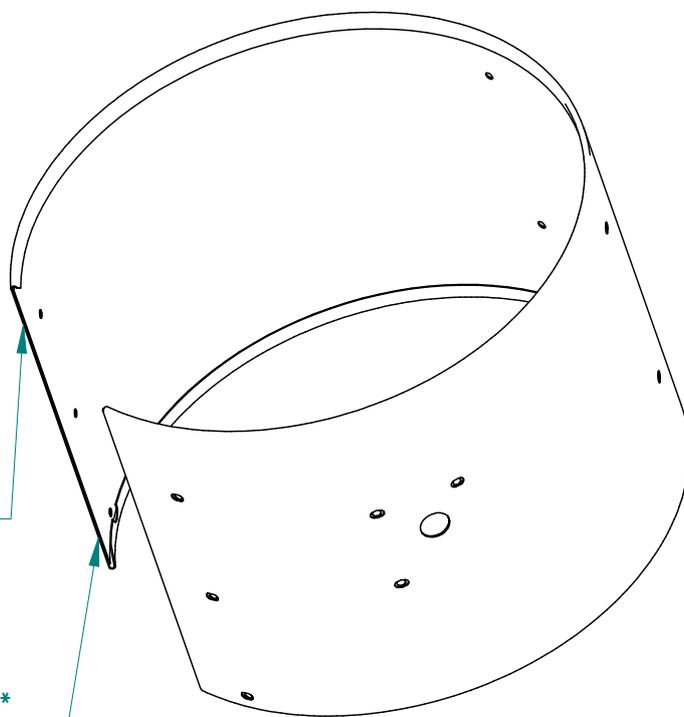
Возьмите рукой за край шкурки рис. 4 и потяните на себя.

Сборку бокового абразива произвести в обратной последовательности.

Проведите дополнительный инструктаж работников при выявлении нарушения правил эксплуатации машины.

"Выдвинуть" шкурку по отбортовке против часовой стрелки

Край шкурки*



9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности в процессе использования машины указаны в таблице 5.

Таблица 5

Вид неисправности. Внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
Не горит лампа «Сеть»	Нет напряжения в сети или не подключен сетевой кабель.	Проверить подключение сетевого кабеля к источнику питания.
Лампа «Сеть» горит. После установки таймера в рабочее положение и нажатия кнопки «Старт» оборудование не запускается, лампа «работа» не горит.	Неисправна кнопка «Старт». Неисправен реле. Неисправен таймер. Неисправен бесконтактный датчик. Сработала токовая-тепловая защита электродвигателя.	Проверить кнопку «Старт». Проверить реле Проверить таймер. Проверить таймер. Выяснить причину срабатывания и включить токовую тепловую защиту.
Электродвигатель работает, а абразивный диск не вращается.	Слетел ремень. Неисправен электродвигатель .	Выявить причину. Произвести визуальный осмотр ремня. Если на поверхности ремня имеются трещины, расслоение, обрывы арматурных тканей ремень заменить. Используя торцевую головку на 10 ослабить: - болт поз.2 рис. 4; - болт поз 1. рис. 4; Установить ремень на штатное место. Произвести натяжение ремня – ремень должен прогибаться на 2-3мм. при усилии 100Н (10кгс) . Провести осмотр электродвигателя.

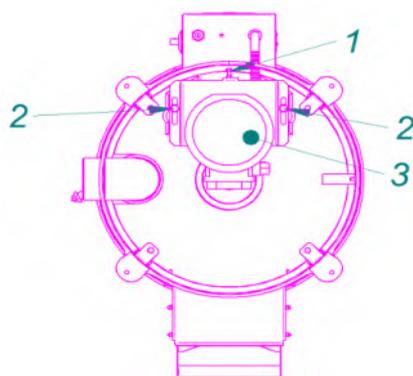


Рисунок 4. Натяжение ремня

- 1 Болт натяжения ремня.
- 2 Болт крепления кронштейна электродвигателя
- 3 Электродвигатель

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Машина картофелеочистительная кухонная МКК-150-01, МКК-300-01 или МКК-500-01 (подчеркнуть), заводской номер _____, изготовленная на ООО «Торговая механика», соответствует ТУ 28.93.17-028-01439034- 2014 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

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

11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Машина картофелеочистительная кухонная МКК-150-01, МКК-300-01 или МКК-500-01 (подчеркнуть) подвергнута на ООО «Торговая механика» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____

подпись

Изделие после консервации принял _____

подпись

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Машина картофелеочистительная кухонная МКК-150-01, МКК-300-01 или МКК-500-01 (подчеркнуть), упакована на ООО «Торговая механика» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

М. П.

Упаковку произвел _____

подпись

Изделие после упаковки принял _____

подпись

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации машины - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

Срок службы машины 10 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей машины, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации.

Гарантия не распространяется на случаи, когда машина вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения машины в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную машину.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю изделия для детального анализа причины выхода из строя и своевременного принятия мер для ее дальнейшего исключения.

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

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера изделия, срока изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию, и копии удостоверения механика, обслуживающего машину.

14 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г.), Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями 26 января, 20 февраля, 12 августа 1996 г., 24 октября 1997 г., 8 июля, 17 декабря 1999 г., 16 апреля, 15 мая, 26 ноября 2001 г., 21 марта, 14, 26 ноября 2002 г., 10 января, 26 марта, 11 ноября, 23 декабря 2003 г., 29 июня, 29 июля, 2, 29, 30 декабря 2004 г., 21 марта, 9 мая, 2, 18, 21 июля 2005 г., 3, 10 января, 2 февраля, 3, 30 июня, 27 июля, 3 ноября, 4, 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 января, 5 февраля, 20 апреля, 26 июня, 19, 24 июля, 2, 25 октября, 4, 29 ноября, 1, 6 декабря 2007 г., 24, 29 апреля, 13 мая, 30 июня, 14, 22, 23 июля, 8 ноября, 25, 30 декабря 2008 г., 9 февраля, 9 апреля, 29 июня, 17 июля, 27 декабря 2009 г., 21, 24 февраля, 8 мая, 27 июля, 4 октября 2010 г., 7 февраля, 6 апреля, 18, 19 июля, 19 октября, 21, 28, 30 ноября, 6, 8 декабря 2011 г., 5, 14 июня, 2 октября, 3, 29, 30 декабря 2012 г., 11 февраля, 7 мая, 28 июня, 2, 23 июля, 30 сентября, 2 ноября, 2, 21, 28 декабря 2013 г., 12 марта, 5 мая, 23 июня, 21 июля, 22 октября, 22, 29, 31 декабря 2014 г., 8 марта, 6 апреля, 23 мая, 29 июня, 13 июля 2015 г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» (с изменениями и дополнениями от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N

1007, от 05.01.2015 N 6, от 19.09.2015 N 994, от 23.12.2015 N 1406)

Рекламации направлять по адресу: **Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары**
г, Базовый проезд, дом № 16А, 428020.
Тел./факс: (8352) 64-04-59 64-04-57(ф)

Тел. горячей линии (срочная телефонная техническая поддержка) - (8352) 24-03-11

15 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ

Хранение машины должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 (Ж2) по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец машины обязан произвести консервацию изделия по ГОСТ 9.014.

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

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов

– группа 5 (ОЖ4) по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

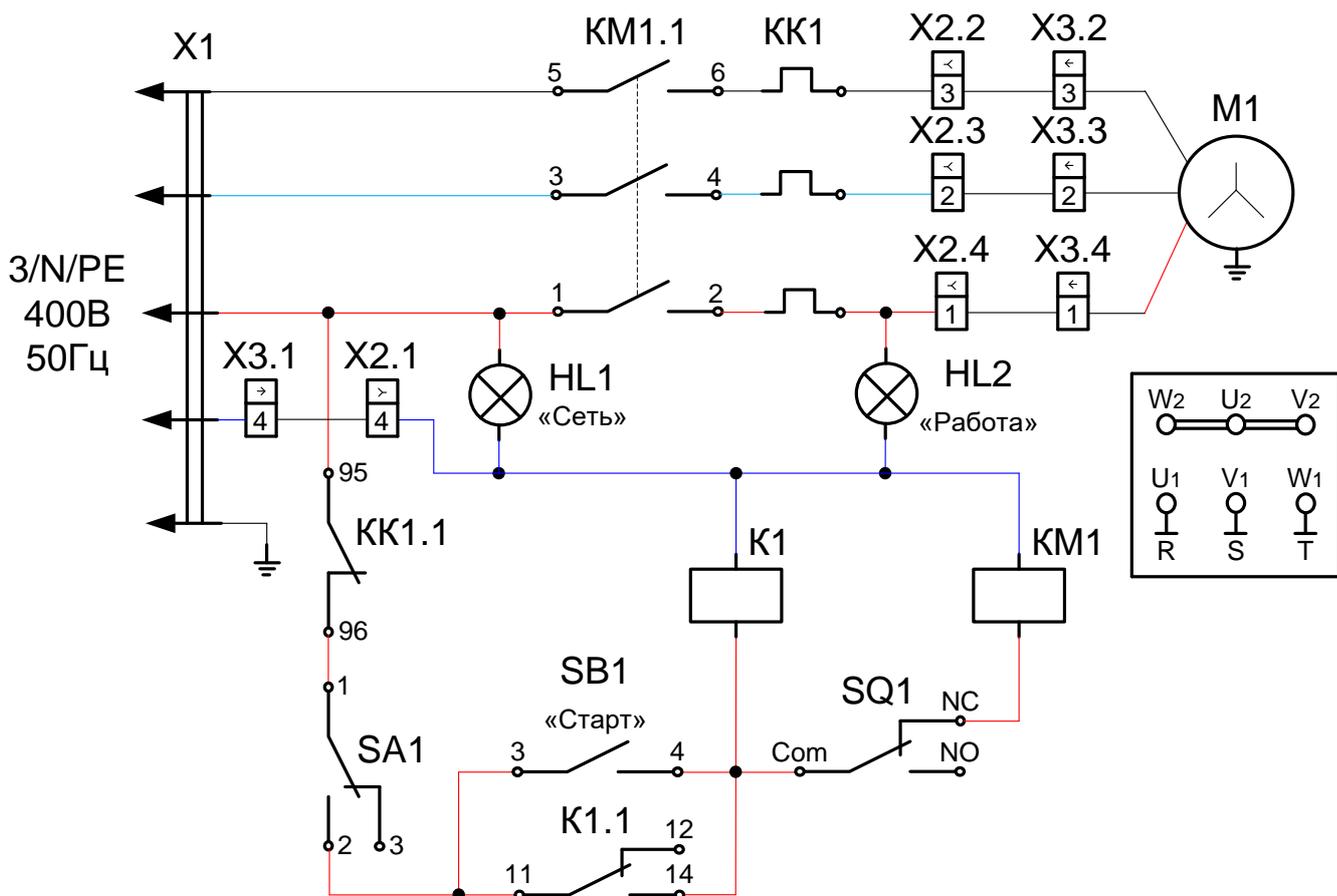
Погрузка и разгрузка машины из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных машин по высоте в два яруса для хранения.

16 СВЕДЕНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПАЛЬНАЯ МКК-150-01, МКК-300-01 и МКК-500-01



Поз. обозн.	Наименование	150	300	500	Примечание
HL1	Лампа сигнальная белая	1	1	1	
HL2	Лампа сигнальная жёлтая	1	1	1	
K1	Реле RXM 2AB2 P7	1	1	1	
KK1	Реле токове PTT-5-10	1	1	1	5,0А
KM1	Контактор 3TS32 10-0AN2	1	1	1	
M1	Двигатель STg71-4B IM3681	1	-	-	0,55 кВт
	Двигатель STg71-4B IM3681	-	1	-	0,75 кВт
	Двигатель AIP80 A4 IM3681	-	-	1	1,1 кВт
SA1	Реле времени MI2	1	1	1	5 минут
SB1	Кнопка SHN XB5 AA31	1	1	1	
SQ1	Микропереключатель SF-6007	1	1	1	
X1	Шнур питания 5x1,5	1	1	1	
X2	Колodka 45 7373 9038	1	1	1	
X3	Колodka 45 7373 9076	1	1	1	

17 Учет технического обслуживания в период гарантийного ремонта

Таблица 6

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

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт МКК _____

Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О _____

(Линия отреза)

Приложение А

ООО «Торговая механика»

428020, Чувашская Республика - Чувашия, г. Чебоксары,
Базовый проезд, дом № 16А

ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МКК _____

Заводской № _____

(_____)
месяц, год выпуска

дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)

М.П. _____

подпись

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

подпись

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

подпись

Владелец _____

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес

М.П. _____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

Корешок талона №2

На гарантийный ремонт МКК _____, заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____
(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О _____

(Линия отреза)

Приложение А
ООО «Торговая механика»

428020, Чувашская Республика - Чувашия, г. Чебоксары,
Базовый проезд, дом № 16А

ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МКК _____ Заводской № _____

_____ (_____)
месяц, год выпуска

_____ (_____)
дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)

М.П. _____

_____ (_____)
подпись

_____ (_____)
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

_____ (_____)
подпись

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

_____ (_____)
подпись

Владелец _____

_____ (_____)
подпись

_____ (_____)
наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____ (_____)
и его адрес

М.П. _____

_____ (_____)
должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

Корешок талона №3 На гарантийный ремонт МКК _____, заводской № _____ Изъят « _____ »
_____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О _____

(Линия отреза)

Приложение А
ООО «Торговая механика»

428020, Чувашская Республика - Чувашия, г. Чебоксары,
Базовый проезд, дом № 16А

ТАЛОН №3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МКК _____

Заводской № _____

_____ (_____)
месяц, год выпуска

_____ (_____)
дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)

М.П. _____

_____ (_____)
подпись

_____ (_____)
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

_____ (_____)
подпись

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

_____ (_____)
подпись

Владелец _____

_____ (_____)
подпись

_____ (_____)
наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____ (_____)
и его адрес

М.П. _____

_____ (_____)
должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

РОССИЯ

ООО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»



**МАШИНА КУХОННАЯ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ
МКО-50
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Руководство по эксплуатации

EAC

ЧЕБОКСАРЫ

ВВЕДЕНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском машины кухонной овощерезательной электрической МКО-50 в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, его установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться весь срок службы изделия.

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Машина кухонная овощерезательная электрическая МКО-50 (далее по тексту – овощерезка) предназначена для нарезки и шинкования овощей на предприятиях общественного питания.

Овощерезка используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

Машины соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного Союза ТР ТС 004, ТР ТС 010 и ТР ТС 020:

Сертификат на соответствие требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» №ТС RU С- RU.МН10.В.01239. Срок действия с 19.04.2018 по 18.04.2023.

Декларация на соответствие требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» ТС №RU Д- RU.МН10.В.01040. Срок действия с 18.04.2018 по 17.04.2023.

Овощерезки изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

В связи с постоянным усовершенствованием овощерезки и ее конструкции могут быть изменения, не отраженные в настоящем издании и не влияющие на ее монтаж и эксплуатацию.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра
	МКО-50
1 Номинальная мощность машины, кВт	0,5
2 Номинальное напряжение, В	400
3 Род тока	3N/PE
4 Частота, Гц	50
5 Расход электроэнергии под нагрузкой, кВт · ч, не более	0,5
6 Производительность, кг/ч, не менее;	
- брусочки 10x10 мм;	250
- кружочки (ломтики) толщиной 2 мм;	100
- соломка сечением 4,5x3 мм;	130
- соломка сечением 4x2 мм;	130
- кубики 10x10x10 мм	150
7 Габаритные размеры, мм. не более	
длина	485
ширина	292
высота (без толкателя)	525
8 Масса, кг., не более	21

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

3.1 Комплектность приведена в таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Количество
Овощерезка	1
Толкатель	1
Паспорт и руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Диск для нарезки брусочками 10x10 мм	1
Диск шинковочный для нарезки соломкой 4,5x3 мм	1
Диск для нарезки соломкой сечением 4x2 мм	1
Диск для нарезки ломтиками 2 мм	1
Решетка ножевая для нарезки кубиками 10x10x10 мм	1
Диск для нарезки ломтиками 10 мм	1
Защитный кожух	1
Винт - барашек	1
Полиэтиленовый пакет	1

Овощерезка может поставляться с дополнительным набором режущих дисков и терок по отдельному заказу.

4 УСТРОЙСТВО

Устройство овощерезки показано на рисунке 1.

Овощерезка состоит из:

- корпуса рис.1 поз.1;
- опорной рамы рис. 1 поз 2;
- крышки рис. 1 поз.3.

На корпусе овощерезки, с правой стороны, установлены органы управления и световой сигнализации. Светосигнальная арматура «Сеть» (рис. 1 поз. 9) предназначена для световой сигнализации о подаче электрического напряжения на овощерезку.

Кнопка «Пуск» (рис. 1 поз. 8) предназначена для запуска овощерезки в работу.

Кнопка «Стоп» (рис. 1 поз. 7) предназначена для остановки работы овощерезки или для экстренного отключения машины при нештатных ситуациях.

Внутри корпуса овощерезки установлен электродвигатель и коммутационная аппаратура (см. рис. 2).

На корпус установлена опорная рама (рис. 1 поз. 2). В опорной раме установлен нож для резки.

На опорную раму установлена крышка (рис. 1 поз. 3). Крышка к раме крепится с помощью петель. Для избежания случайного открытия крышки во время работы предусмотрена натяжная петля рис. 1 поз.6.

Под крышкой установлен магнит от бесконтактного датчика (рис. 1 поз. 12) и блокирующий датчик толкателя (рис. 1 поз. 11). Вал, на который устанавливается выталкивающий диск и нож. Нож на валу фиксируется с помощью штифта.

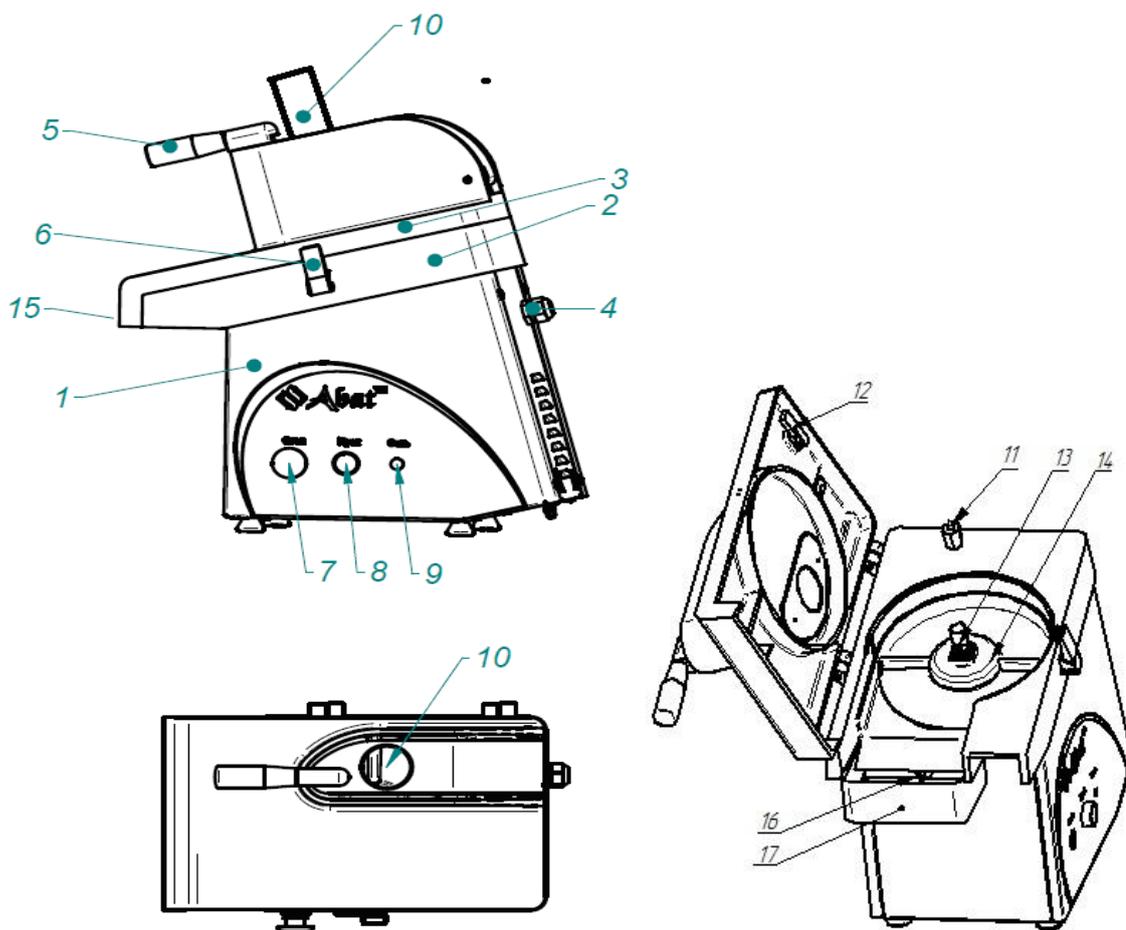
Подача овощей на режущий нож осуществляется через:

- круглое отверстие с использованием толкателя, который входит в комплект поставки (рис. 1 поз. 10);
- подающий конус с использованием специального толкателя с ручкой (рис. 1 поз. 5).

Нарезанный продукт выходит из разгрузочной горловины (рис. 1 поз. 15).

Во время работы овощерезки при подъеме ручки блокирующий механизм овощерезки автоматически отключает электродвигатель, и работа овощерезки приостанавливается. При отпуске толкателя электродвигатель автоматически включается.

Если во время работы овощерезки открывается крышка, автоматика овощерезки блокирует работу овощерезки. Повторный запуск овощерезки в работу возможен только после закрытия крышки и нажатия и отпущения кнопки «Пуск».



1. Корпус.
2. Опорная рама.
3. Крышка.
4. Кабельный ввод шнура питания.
5. Рукоятка толкателя подающего конуса.
6. Петля натяжная.
7. Кнопка «Стоп».
8. Кнопка «Пуск».
9. Светосигнальная арматура «Сеть».
10. Толкатель.
11. Блокирующий датчик толкателя.
12. Магнит бесконтактного датчика.
13. Штифт для фиксации ножа.
14. Выталкивающий диск.
15. Разгрузочная горловина.
16. Винт- барашек
17. Кожух

Рисунок 1 Устройство овощерезки

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током овощерезка относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0.

Лица, допущенные к обслуживанию овощерезки, должны пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с овощерезкой и ознакомиться с настоящим Руководством.

Овощерезка не должна использоваться лицами, в том числе и детьми, с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также неопытными неквалифицированными лицами, за исключением случаев, когда они имеют руководство по правильной эксплуатации продукта или, находится под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными. При замыкании на корпус немедленно отключить овощерезку от электросети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке, и включить вновь только после устранения неисправностей.

Перед чисткой и обслуживанием убедиться, что овощерезка отключена от электрической сети (автоматический выключатель в стационарной проводке находится в положении «выкл»).

Замена каких-либо запчастей или ремонт овощерезки должны производиться только квалифицированным персоналом.

Запрещается:

- устранять неисправности, производить чистку при включенной овощерезке;
- использовать замороженные продукты;
- извлекать руками или посторонними предметами измельченные продукты из горловины корпуса во время работы овощерезки;
- эксплуатировать овощерезку с поврежденным шнуром питания.
- эксплуатировать овощерезку без кожуха разгрузочной горловины
- открывать крышку овощерезки во время работы;
- подталкивать овощи руками или иными предметами, не входящими в комплект поставки овощерезки;
- эксплуатировать овощерезку при стопоренных ножах, появления запаха или дыма, повышенных шумов, стука и вибрации;
- для очистки наружной части овощерезки не допускается применять водяную струю.

6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения овощерезки в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры (18÷20°C) в течение 2 ч.

Распаковка, установка и опробование овощерезки должны производиться специалистами по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли.

Установку овощерезки проводите в следующем порядке:

- распакуйте овощерезку, произведите внешний осмотр, проверьте комплектность в соответствии с табл. 2;

ВНИМАНИЕ! При распаковывании ножей будьте осторожны. Ножи очень острые!

- снимите защитную пленку со всех поверхностей и установите овощерезку на устойчивую ровную поверхность. Овощерезку следует разместить в хорошо освещенном месте на прочном и устойчивом основании;

- установите кожух поз.17 закрепив винтом-барашек поз.16 (см. рисунок 1). Установку необходимо производить при откинутой крышке. После установки крышку закрыть натяжной петлей.

- проведите ревизию соединительных устройств электрических цепей овощерезки (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная овощерезка предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- проверьте соответствие параметров источника электропитания и значение, указанных на заводской табличке овощерезки. Подключите штатный шнур питания к источнику электропитания 3N/PE 400В 50Гц (трехфазная сеть с нейтральным проводом). Заземляющий провод PE шнура рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или

TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364). L1, L2 и L3 – фазные провода, N – нейтральный провод. Подключение к электросети осуществить с учетом допускаемой нагрузки на электросеть. Электропитание подвести от распределительного щита через четырех полюсный автоматический выключатель с комбинированной защитой реагирующий на номинальный рабочий ток 6А и ток утечки 30мА. Автоматический выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания, иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

Включите овощерезку и убедитесь в отсутствии посторонних шумов и правильности вращения ножа.

ВНИМАНИЕ! При первом включении проверьте направление вращения ножа. Направление вращения должно соответствовать стрелке, указанной на «Крышке» (против часовой стрелки). При несовпадении направления вращения в распределительном щите поменять местами два фазных провода.

Овощерезку можно размещать отдельно или вместе с другими кухонными приборами. Для выравнивания потенциалов, при его установке в технологическую линию, оборудование соединить между собой через эквипотенциальный зажим. Болт эквипотенциального зажима

установлен на кожухе, рядом с кабельным вводом, и обозначен символом . Сечение провода соединяющий эквипотенциальный зажим должно быть не менее 2,5мм².

Сдача в эксплуатацию смонтированной овощерезки оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителем обслуживающей организации и представителем администрации эксплуатирующего овощерезку.

Так же необходимо оформить гарантийные талоны (приложение А).

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подготовьте продукты к переработке, очистите и нарежьте на части так, чтобы они свободно проходили в загрузочное отверстие.

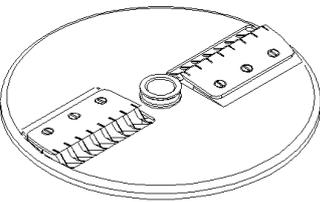
Под разгрузочную горловину установите тару для сбора измельченного продукта.

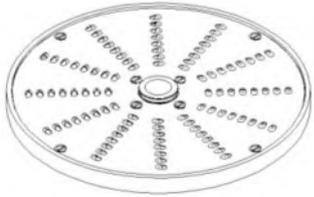
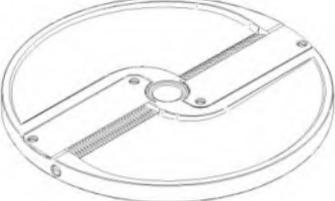
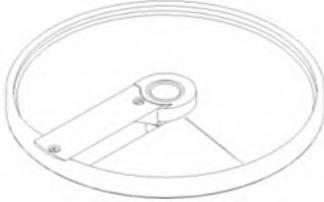
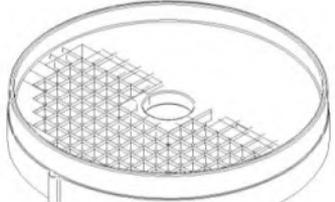
Ослабьте натяжную петлю и откройте крышку овощерезки. Установите пластиковый выталкивающий диск на вал. Установите необходимый нож и поверните нож против часовой стрелки для его фиксации.

ВНИМАНИЕ! При установке ножей и решетки ножевой будьте осторожны. Ножи и решетка ножевая очень острые!

Применяемость и взаимные сочетания ножей и решетки ножевой приведены в табл.3

Таблица 3

Вид нарезки	Наименование и вид рабочего органа	Загрузочное устройство	Перерабатываемые продукты
Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм;	<p>Нож S=2 мм</p> 	- Подающий конус	Картофель, капуста, репа, лук репчатый, яблоки, груши
		- Круглое отверстие	Морковь, огурцы, свежие и соленые, брюква, лук репчатый, свекла, перец, баклажаны, яблоки, груши
Брусочки сечением 10x10 мм;	<p>Нож комбинированный</p> 	- Подающий конус	Картофель, капуста, брюква, свекла,
		- Круглое отверстие	Капуста, перец, баклажаны, свекла, морковь,

Соломка сечением 4,5х3 мм;	Терка крупная 	- Подающий конус -Круглое отверстие	Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла
Соломка сечением 4х2 мм;	Нож для нарезки соломкой 4х2 мм 	- Подающий конус -Круглое отверстие	Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла
Кубики 10х10х10 мм;	Нож S=10 мм 	- Подающий конус	Картофель, огурцы
	+ Решетка Ножевая 	-Круглое отверстие	Морковь, кабачки, свекла, брюква,

ВНИМАНИЕ! При установке решетки ножевой режущая часть должна располагаться со стороны подающего конуса!

Запрещается:

- изменение комбинации сочетания рабочих органов;
- использование продуктов для измельчения в соответствии с видами рабочих органов и перерабатываемых продуктов запрещается;

Закройте крышку и зафиксируйте его натяжной петлей.

Подайте электрическое питание на овощерезку – автоматический выключатель в электрическом распределительном щите установите положение «Вкл».

Проверьте состояние кнопки «Стоп» – нажмите на кнопку и поверните кнопку по часовой стрелке для возврата в рабочее положение.

Визуально контролируйте загорание светосигнальной арматуры «Сеть».

Если продукт планируете измельчать через подающий конус, то поднимите рукоятку толкателя подающего конуса и загрузите продукт. В подающий конус загрузите продукт в таком количестве, чтобы толкатель закрывал отверстие.

Нажмите и отпустите кнопку «Пуск».

Прижмите рукоятку толкателя вниз до тех пор, пока продукт полностью не будет нарезан.

Поднимите рукоятку толкателя и загрузите новую порцию продукта.

Повторите операцию. При отпуске ручки толкателя овощерезка автоматически запускается в работу без повторного нажатия кнопки «Пуск».

Если продукт планируете измельчать через круглое отверстие, то отпустите толкатель подающего конуса и нажмите, и отпустите кнопку «Пуск».

Используя толкатель, который входит в комплект поставки, прижмите продукт толкателем, пока продукт полностью не будет нарезан.

Извлеките толкатель и повторите операцию.

После завершения работы нажмите и отпустите на кнопку «Стоп». Отключите овощерезку от источника электропитания – автоматический выключатель в электрическом распределительном щите установите в положение «Выкл».

ЧИСТКА ОВОЩЕРЕЗКИ

Необходимо проводить чистку овощерезки:

- ежедневно после завершения работы;
- каждый раз перед сменой ножей.

ВНИМАНИЕ! Чистку оборудования проводить только в отключенном состоянии овощерезки (автоматический выключатель в электрическом распределительном щите установите в положение «Выкл»)!

Ослабьте петлю натяжения и откройте опорную раму придерживая толкатель подающего конуса.

ВНИМАНИЕ! При снятии ножей и решетки ножевой будьте осторожны. Ножи и решетка ножевая очень острые!

Снимите нож и выталкивающий диск. Удалите остатки овощей из овощерезки.

Помойте ножи.

При чистке частей, изготовленных из алюминиевых сплавов, рекомендуется применять чистящие средства, предназначенные для этой цели.

Для чистки пластмассовых частей применение чистящих средств с высоким содержанием щелочей (например, каустической соды или аммиака) не допускается.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт овощерезки должен производить электромеханик имеющую квалифицированную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Краткий отчет выполненных работ должен быть внесен в таблицу 6.

Техническое обслуживание и ремонт машины должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности «правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройств электроустановок (ПУЭ).

При техническом обслуживании машины выключить автоматический выключатель и вывесить табличку «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!**»

Техническое обслуживание машины разделяется:

- техническое обслуживание - ТО;
- текущий ремонт - ТР;
- капитальный ремонт - КР.

Для овощерезки установлена следующая структура ремонтного цикла: 5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР--5ТО-ТР-5ТО-К.

Техническое обслуживание включает: периодическое обслуживание, обслуживание овощерезки при подготовке к использованию, а также непосредственно после окончания работы, санитарную обработку машины.

Техническое обслуживание, включая устранение неисправностей является основным видом профилактических работ, обеспечивающих поддержание овощерезки в постоянном рабочем состоянии.

Техническое обслуживание проводится строго по графику ППР во время плановой остановки овощерезки. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния овощерезки.

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании, приведен в таблице 4.

Таблица 4

Наименование	Периодичность	Прим.
1 Визуальный осмотр овощерезки на соответствие Правилам ТБ	1 месяц	
2 Проверка целостности цепи заземления от зажима заземления овощерезки до зажима заземления в щитке распределения и надежного его крепления	1 месяц	

3 Измерения сопротивления заземления между зажимом заземления овощерезки и металлическими частями овощерезки, которые доступны в процессе работы. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1 Ом.	1 месяц	
4 Проверка работоспособности кнопки «Пуск» и «Стоп».	1 месяц	
5 Проверка работы блокирующего датчика толкателя. При выходе толкателя из конуса на высоту более 50 мм. электродвигатель должен отключиться.	1 месяц	
6 Проверка работы блокирующего датчика крышки. При открывании крышки на высоту более 50 мм. электродвигатель должен отключиться.	1 месяц	
7 Проверка натяжения ремня	1 месяц	
8 Проверка резьбовых соединений	1 месяц	

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при текущем ремонте приведен в таблице 5.

Таблица 5

Наименование	Периодичность	Прим.
1 Работы предусмотренные при техническом обслуживании	6 месяцев	
2 Протяжка винтовых соединений.	6 месяцев	
3 Осмотр манжеты.	6 месяцев	
4 Осмотр ремня	6 месяцев	

Капитальный ремонт- ремонт, выполняемый для восстановления полного ресурса машины с заменой его частей, включая базовые. При капитальном ремонте производится разборка овощерезки, проверка технического состояния составных частей, восстановление или замена поврежденных узлов, сборка овощерезки, регулирование, испытание и сдача техническому контролю.

ВНИМАНИЕ! При выявлении повреждения шнура питания следует его заменить специальным шнуром из маслостойкой оболочки, защитными гибкими кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой по ГОСТ 7399.

Замену шнура должна производить только уполномоченная изготовителем организация.

Порядок замены шнура:

1 Обесточьте овощерезку. Автоматический выключатель в электрическом распределительном щите установите в положение «Выкл».

2 Отсоедините шнур питания от автоматического выключателя.

3 Используя крестовую отвертку снять винты крепления задней стенки овощерезки и снять заднюю стенку – откройте доступ к электрооборудованию.

4 На пускателе КМ1:1; КМ1:3 и КМ1:5 ослабьте винты крепления и отсоедините кабель.

5 На КМ1:A2 ослабьте винт крепления и демонтировать нейтральный провод (оболочка синего цвета).

6 На шпильке заземления ослабьте гайку крепления шнура и демонтируйте заземляющий провод (оболочка желто-зеленого цвета).

7 Снимите поврежденный шнур питания.

8 Проложите новый шнур питания. Сечения проводов шнура должно быть не менее 1,5мм².

Установку шнура производить в обратной последовательности. Проверить направление вращения ножа (см. пункт порядок установки).

Порядок замены ремня

1 Обесточить овощерезку - автоматический выключатель в электрическом распределительном щите установите в положение «Выкл».

2 Закрывать крышку и зафиксировать петлей натяжной.

3 Положить овощерезку на бок, как показано на рисунке 2.

4 Снять ножки.

5 Используя крестовую отвертку снять нижнюю защитную стенку и заднюю защитную стенку.

6 Используя головку на 10 ослабить болт (рис. 2 поз 8) натяжения ремня.

7 Используя головку на 10 снять болт (рис. 2 поз. 1) крепления кронштейна установки электрооборудования.

8 Приподнять кронштейн установки электрооборудования и снять ремень. Если на поверхности ремня имеются трещины, расслоение, обрывы армированных тканей ремень заменить новым. В противном случае установить ремень на овощерезку и произвести сборку и натяжение ремня.

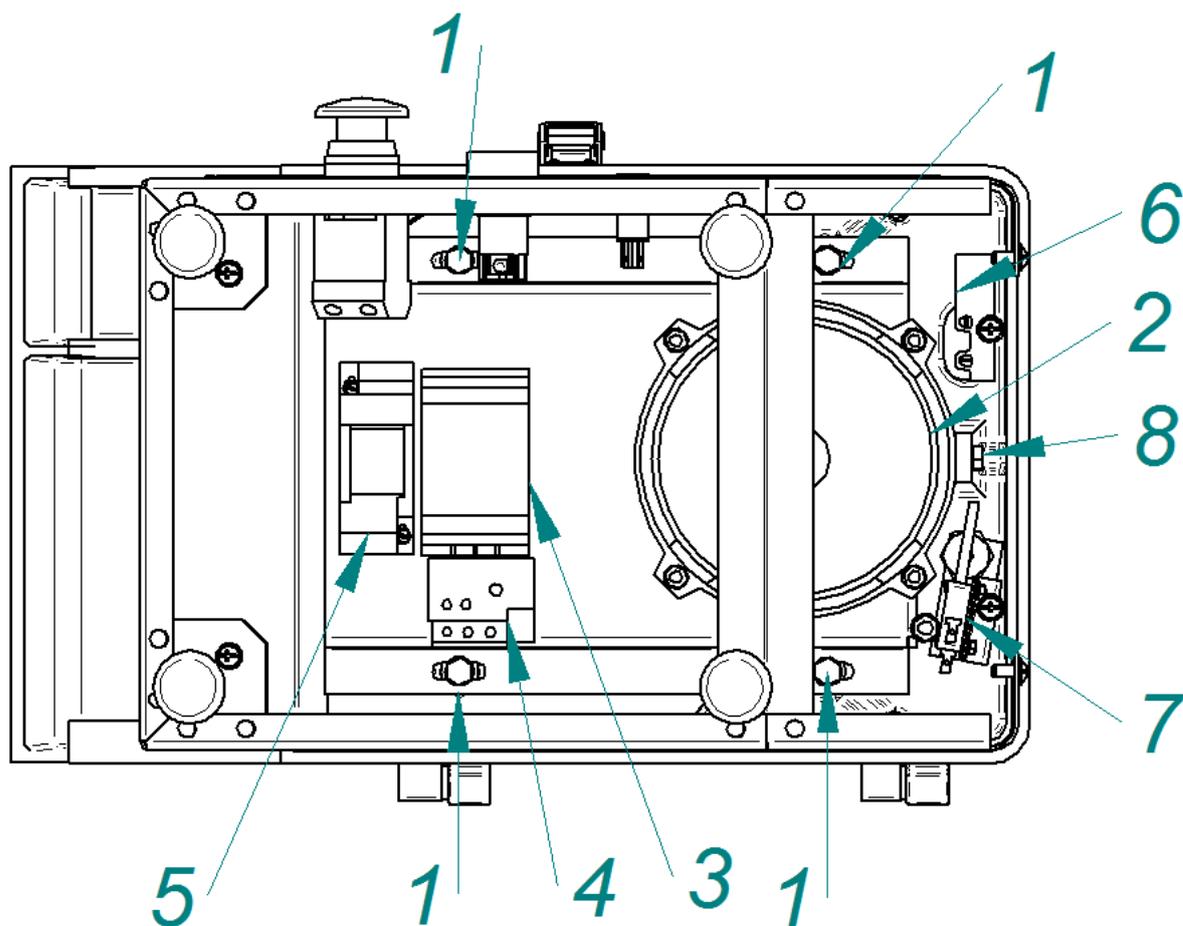
9 Установить новый ремень.

10 Установить кронштейн установки электрооборудования на штатное место и наживить винты крепления кронштейна.

11 Произвести натяжение ремня. Ремень должен прогибаться на 2-3мм. при усилии нажима 100Н (10кгс).

12 Затянуть болты крепления кронштейна установки электрооборудования.

13 Установить заднюю стенку и нижнюю защитную стенку.



1. Болты крепления кронштейна установки электрооборудования.
2. Электродвигатель.
3. Контактор.
4. Реле токовое-тепловое.
5. Реле.
6. Бесконтактный датчик крышки.
7. Блокирующий датчик толкателя.
8. Болт натяжения ремня.

Рисунок 2 Электромонтаж овощерезки

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 6

Вид неисправности. Внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
При подаче питания не включатся лампа «Сеть», при этом овощерезка работает.	Неисправна лампа	Заменить лампу.
Лампа «Сеть» включается, но при нажатии кнопки «Пуск» овощерезка не работает.	<p>Нажата кнопка «Стоп».</p> <p>Сработало тепловое токовое реле из-за перегрузки электродвигателя.</p> <p>Не исправен бесконтактный датчик или магнит.</p> <p>Не исправен микровыключатель толкателя подающего конуса.</p>	<p>Нажать на кнопку и повернуть по часовой стрелке до упора и отпустить кнопку.</p> <p>Обесточить овощерезку, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке. Используя крестовую отвертку снять винты крепления задней стенки и снять заднюю стенку – открыть доступ к электрооборудованию. На реле нажать и отпустить кнопку – включить реле. Выяснить причину срабатывания реле.</p> <p>Используя крестовую отвертку снять винты крепления задней стенки и снять заднюю стенку – открыть доступ к электрооборудованию. Приложить постоянный магнит к бесконтактному датчику и нажать и отпустить кнопку «Пуск». Выявить неисправный элемент и заменить его.</p> <p>На микровыключатель толкателя установить технологическую перемычку. Подать электрическое питание и нажать, и отпустить кнопку «Пуск». Выяснить неисправный элемент и заменить.</p>
Лампа «Пуск» включается. При нажатии кнопки «Пуск» овощерезка работает, а при отпускании кнопки «Пуск» останавливается.	<p>Неисправна катушка управления реле К1.</p> <p>Неисправна колодка реле К1.</p>	Обесточить овощерезку, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке. Используя крестовую отвертку снять винты крепления задней стенки и снять заднюю стенку – открыть доступ к электрооборудованию. Выявить неисправный элемент и заменить его.
Лампа «Пуск» включается. При нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель работает, но нож не вращается	Проскальзывание ремня или ремень слетел с вала	См. п. 8 Руководства

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Овощерезка МКО-50, заводской номер _____, изготовленная на ООО «Торговая механика» соответствует - ТУ 28.93.17- 029- 01439034 – 2014 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

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

11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Овощерезка МКО-50, подвергнута на ООО «Торговая механика» консервации согласно требованиям, ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Овощерезка МКО-50, упакована ООО «Торговая механика» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П.
(подпись)

Упаковку произвел _____
(подпись)

Изделие после упаковки принял _____
(подпись)

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Срок службы – 8 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей овощерезки, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации овощерезки.

Гарантия не распространяется на случаи, когда овощерезка вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и РЭ.

Время нахождения овощерезки в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную овощерезку.

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

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера изделия, срока изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию, и копию удостоверения механика, обслуживающего овощерезку.

На светосигнальную арматуру гарантия не распространяется.

14 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

До установки овощерезки на место эксплуатации овощерезка должна храниться в упакованном виде на складе или на специальной подставке.

Группа условий хранения овощерезки – «4» (Ж2) по ГОСТ 15150 (хранение не более чем в три яруса).

При хранении овощерезки более установленного срока консервации, овощерезка подлежит переконсервации.

Транспортирование овощерезки, упакованной в тару предприятия-изготовителя, допускается железнодорожным, автомобильным, речным, морским и воздушным транспортом в соответствии с действующими «Правилами перевозок грузов», действующими на каждом виде транспорта.

Гарантийный срок хранения - 1 год со дня изготовления.

15 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

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

16 ВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г.), Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями 26 января, 20 февраля, 12 августа 1996 г., 24 октября 1997 г., 8 июля, 17 декабря 1999 г., 16 апреля, 15 мая, 26 ноября 2001 г., 21 марта, 14, 26 ноября 2002 г., 10 января, 26 марта, 11 ноября, 23 декабря 2003 г., 29 июня, 29 июля, 2, 29, 30 декабря 2004 г., 21 марта, 9 мая, 2, 18, 21 июля 2005 г., 3, 10 января, 2 февраля, 3, 30 июня, 27 июля, 3 ноября, 4, 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 января, 5 февраля, 20 апреля, 26 июня, 19, 24 июля, 2, 25 октября, 4, 29 ноября, 1, 6 декабря 2007 г., 24, 29 апреля, 13 мая, 30 июня, 14, 22, 23 июля, 8 ноября, 25, 30 декабря 2008 г., 9 февраля, 9 апреля, 29 июня, 17 июля, 27 декабря 2009 г., 21, 24 февраля, 8 мая, 27 июля, 4 октября 2010 г., 7 февраля, 6 апреля, 18, 19 июля, 19 октября, 21, 28, 30 ноября, 6, 8 декабря 2011 г., 5, 14 июня, 2 октября, 3, 29, 30 декабря 2012 г., 11 февраля, 7 мая, 28 июня, 2, 23 июля, 30 сентября, 2 ноября, 2, 21, 28 декабря 2013 г., 12 марта, 5 мая, 23 июня, 21 июля, 22

октября, 22, 29, 31 декабря 2014 г., 8 марта, 6 апреля, 23 мая, 29 июня, 13 июля 2015 г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» (с изменениями и дополнениями от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007, от 05.01.2015 N 6, от 19.09.2015 N 994, от 23.12.2015 N 1406)

Рекламации направлять по адресу:

Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары
г, Базовый пр-д, дом № 16А, 428020.
Тел./факс: (8352) 64-04-59 64-04-57(ф)

Тел. горячей линии (срочная телефонная техническая поддержка) - (8352) 24-03-11

17 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Таблица 7

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

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт **МКО-50**, заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

М.П. _____

(подпись)

Ф.И.О

(Линия отреза)

Приложение А

ООО «Торговая механика»

428020, Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары г, Базовый проезд, дом № 16А

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МКО-50

Заводской № _____

(месяц, год выпуска,)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)
М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №2

На гарантийный ремонт **МКО-50**, заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О

(Линия отреза)

Приложение А

ООО «Торговая механика»

428020, Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары г, Базовый проезд, дом № 16А

ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МКО-50

Заводской № _____

(месяц, год выпуска,)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт)

и его адрес)
М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №3

На гарантийный ремонт **МКО-50**, заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О _____

(Линия отреза)

Приложение А

ООО «Торговая механика»

428020, Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары г, Базовый проезд, дом № 16А

ТАЛОН №3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МКО-50

Заводской № _____

(месяц, год выпуска,)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Владелец _____

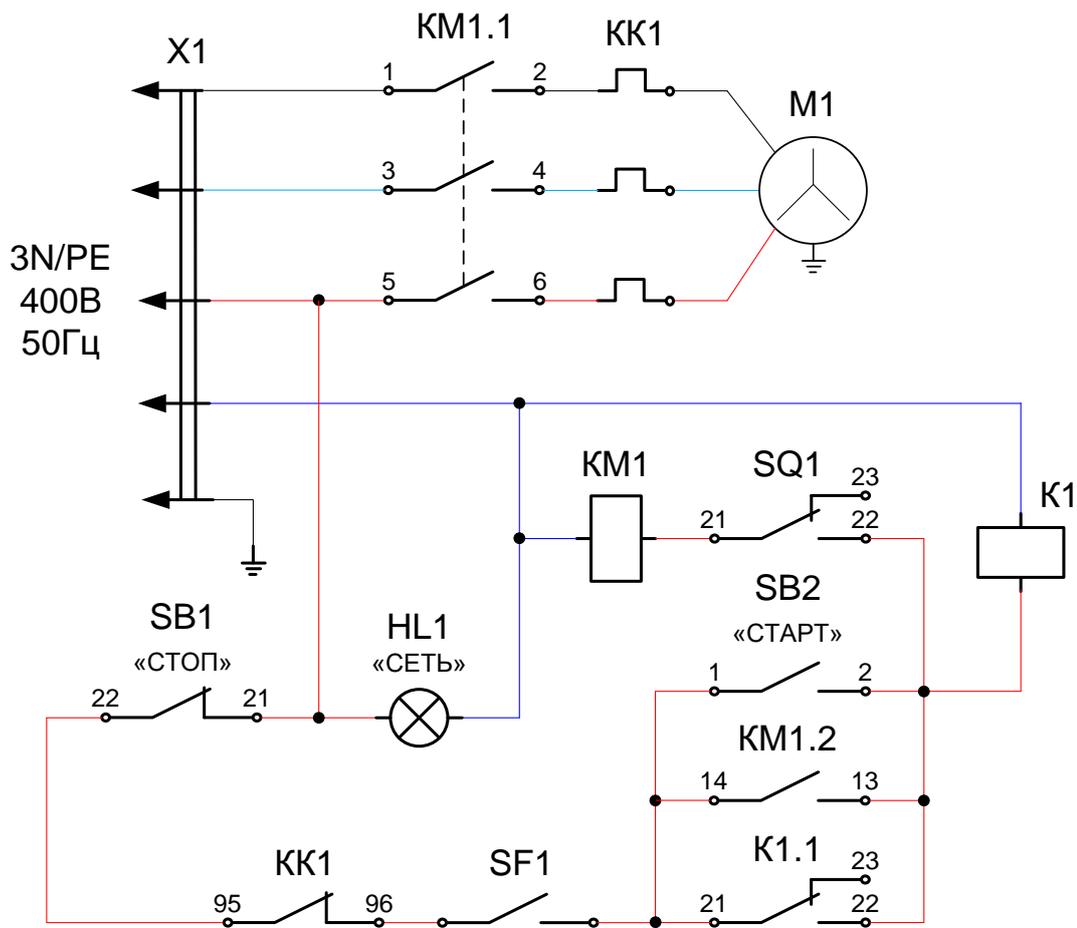
(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт)

и его адрес)
М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Схема электрическая принципиальная МКО-50



Поз. обозн.	Наименование	Кол	Примечание
HL1	Лампа сигнальная белая	1	
K1	Реле RXM 2AB2 P7	1	
KK1	Реле токове РТТ-5-10	1	2,0А
KM1	Пускатель 3TS32 10-0AN2	1	
M1	Двигатель STG71-4BM1	1	0,5 кВт 1400 об/мин
SB1	Кнопка SHN XB7 ES545P	1	
SB2	Кнопка SHN XB5 AA31	1	
SF1	Датчик герконовый PSA 60010	1	
SQ1	Микровыключатель SF-6007	1	
X1	Шнур питания ПВС 5x1,5	1	
X2	Колодка 45 7373 9005	1	
X3	Колодка 45 7373 9006	1	

FORMULARUL F 3.5

DECLARAȚIE

de neîncadrare în situațiile ce determină excluderea de la procedura de atribuire, ce vin în aplicarea art. 18 din Legea nr. 131 din 03.07.2015

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L., în calitate de ofertant/ofertant asociat, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedura de achiziție publică și sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 18 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice, respectiv în ultimii 5 ani nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L., în calitate de ofertant/ofertant asociat, la procedura [ocds-b3wdp1-MD-1604059224683](#) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect Echipament de bucătărie industrială, codul CPV 39314000-6, la data de 04.11.2020, organizată de IMSP Spitalul de Psihiatrie Bălți, declar pe propria răspundere că:

- a) nu am intrat în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- b) mi-am îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în RM sau în țara în care sunt stabilit până la data solicitată;
- c) nu am fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- d) nu sunt inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg ca autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Data completării: 04.11.2020

Semnat: _____

Nume/prenume: Covalenco Dumitru

Funcția în cadrul firmei: Director

Denumirea firmei și sigiliu: INOXPLUS S.R.L.