



РОССИЯ
ООО «Пищтех»

**МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ И
ВТОРЫХ БЛЮД**

**«МЭП-1-2Б/ЛП» серии «Лира-Профи»,
«МЭП-1-2Б/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко»**

ПАСПОРТ
Руководство по эксплуатации

Краснодар
2017

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством мармита первых и вторых блюд, правилами его эксплуатации, технического обслуживания, монтажа и регулирования.

К монтажу, обслуживанию и эксплуатации мармита должен допускаться только специально обученный персонал.

В конструкции мармита могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации и не влияющие на его работу и эксплуатацию.

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Мармит электрический для первых и вторых блюд МЭП-1-2Б серии «Лира-Профи» и МЭП-1-2Б «Лира-Профи Эко» (далее по тексту мармит) представляет собой прилавок, в плиту-основание которого вмонтирована одна электрическая конфорка и столешница, в последнюю вмонтирована паровая ванна. Предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в гастроемкостях и раздачи их потребителю.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики мармита указаны в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	МЭП-1-2Б/ЛП	МЭП-1-2Б/ЛПЭ
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт: -ТЭН-ов; -конфорки; -суммарная		2,0 1,06 3,06
2	Напряжение, В		400/230
3	Частота тока, Гц		50
4	Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более		8
5	Рабочая температура воздуха в ванне, °С, не более		85
6	Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более		25
7	Количество терморегуляторов, шт		1
8	Количество переключателей, шт		1
9	Количество ТЭН-ов, шт		5
10	Количество конфорок, шт		1
11	Диаметр конфорки, мм		220±0,5
12	Ном. вместимость емкостей, дм ³		48

13	Количество емкостей, шт. гастроемкость GN 1/1x150 гастроемкость GN 1/2x150 гастроемкость GN 1/ 4x150	1 2 2
9	Габаритные размеры, мм длина ширина без направляющих для подносов с направляющими высота до поверхности конфорок стола высота с полкой	1500 705 1030 480-500 850-870 1462-1482
10	Масса, кг, не более	85 85

Допускается отклонение от габаритных размеров ± 10 мм.

*Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях:

- температура окружающей среды: 20-25°C
- относительная влажность воздуха окружающей среды: 45-80%

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица №2.

№ п/п	Наименование	Количество
1	Мармит	1
2	Полка	2
3	Кронштейн полок	2
5	Направляющие для подносов (комплект)	1
6	Крепежный комплект	1
7	Гастроемкость GN 1/1x150	1
8	Гастроемкость GN 1/2x150	2
9	Гастроемкость GN 1/4x150	2
10	Крышка GN 1/1	1
11	Крышка GN 1/2	2
12	Крышка GN 1/4	2
13	Руководство по эксплуатации	1

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Общий вид мармита представлен на рис. 1. В серии «Ли́ра-Профи» корпус мармита изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Ли́ра-Профи Э́ко» отдельные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали. С правой стороны в плиту-основание мармита встроена электрическая конфорка. Конфорка зафиксирована специальной планкой в определенном положении и стянута через скобу гайкой и шпилькой конфорки. С левой стороны в столешницу мармита встроена прямоугольная паровая ванна с электронагревательными элементами. Ванна имеет гнезда для установки гастроемкостей. На столешницу мармита устанавливаются кронштейны из нержавеющей трубы, к которым крепятся полки для тарелок. Со стороны потребителя на мармит устанавливаются направляющие для подносов.

Высота мармита регулируется опорами. Со стороны обслуживающего персонала расположена панель управления. На панели управления с правой стороны находится переключатель, которым осуществляется включение, отключение и ступенчатое регулирование мощности конфорки, а так же светосигнальные индикаторы «Работа» каждой конфорки, с левой стороны располагается терморегулятор для установки и поддержания определенной температуры в ванне с индикацией ее значения и выключатель ТЭНов с индикаторной лампой.

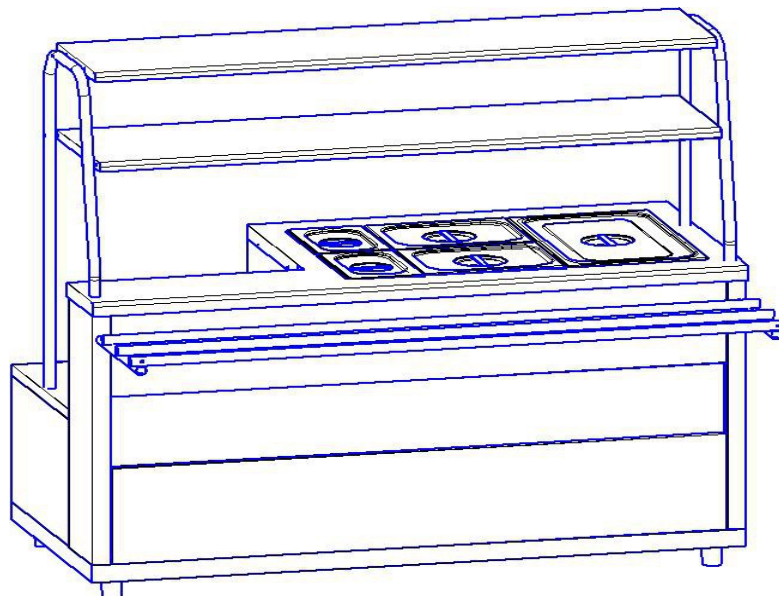


Рис.1 Общий вид мармита

Включение конфорки мармита осуществляется поворотом ручки переключателей конфорок в один из трех положений:

- 1 - слабый нагрев.
- 2 - средний нагрев.
- 3 - сильный нагрев.

Отключение конфорок производится установкой ручки переключателя в положение «0».

Включение паровой ванны мармита осуществляется нажатием сетевой кнопки питания и установкой температуры поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке до необходимого значения на температурной шкале. На дисплее терморегулятора отображается текущее значение температуры в ванне, в которую установлены гастроемкости.

Датчик-реле обеспечивает автоматическое поддержание заданной температуры за счет периодического включения и отключения ТЭНов.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

Запрещается эксплуатировать мармит имеющий сопротивление изоляции ниже 0,5мОм. В случае падения сопротивления или увеличения тока утечки более 0,75мА/кВт необходимо просушить ТЭНы и конфорку при температуре 120-150°C в течении 4-6часов. После просушки проверить ток утечки. Проверить цепи заземления.

При работе с мармитом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать мармит без заземления.
- не оставлять включенный мармит без присмотра.
- регулировку, санитарную обработку и ремонт мармита производить только после его отключения от электрической сети.
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства мармита. Запрещается эксплуатация мармита с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством.
- при обнаружении неисправности вызвать электромеханика.
- включать мармит только после устранения неисправностей.
- обеспечить проход к мармиту шириной не менее 1 м от легковоспламеняющихся материалов.при монтаже мармита должна быть установлена защита от токов короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

Температура поверхности конфорки может достигать 480°C.

Внимание!

Категорически запрещается:

- ***производить санитарную обработку и устранение неисправностей на работающем мармите.***
- ***запрещается держать включенными не загруженные конфорки при максимальной мощности, т.к. это приводит к прогибу и появлению трещин на поверхности и влечет невозможность исполнения гарантийных обязательств.***
- ***эксплуатация мармита без заземления.***
- ***применять для санитарной обработки мармита водяную струю или высоконапорное чистящее устройство.***
- ***применение для очистки мармита проволочных губок, проволочных щеток и других жестких абразивных средств во избежание образования царапин на поверхности.***
- ***обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислоты и щелочные соединения, а также хлоркой.***

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Внимание!

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

Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату и в стоимость оборудования не входят.

Перед распаковкой мармита необходимо выдержать его в помещении при температуре 18... 25°C не менее 7 час.

После распаковки мармита произвести технический осмотр:

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

Снять защитную пленку со всех деталей мармита.

Установить мармит на предусмотренное место в помещении. Труба подвода проводов должна находиться под отверстием в клеммной коробке мармита.

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

Установить направляющие для подносов на лицевую стенку мармита.

Установить на столешницу кронштейны для полки и закрепить полку для тарелок.

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

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

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

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

Произвести подключение питающего кабеля к клеммному блоку, расположенному в клеммной коробке за панелью управления, согласно схеме подключения (рис.2) через автоматический выключатель типа АЕ, АП-50 с номинальным током 16А (в комплект поставки не входит). Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания мармита.

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

Внимание!

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

7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для паровой ванны - перед началом работы заполните паровую ванну кипяченой водой 1,5-2см от дна ванны (в процессе работы необходимо поддерживать уровень воды в ванне). Для ускорения выхода паровой ванны мармита на рабочий режим рекомендуется наливать в ванну горячую кипяченую воду. Включить мармит в сеть, нажав кнопку подачи напряжения. Должна загореться индикаторная лампа. Ручку терморегулятора установить в положение 85°C, повернув по часовой стрелке. Установить гастроемкости в соответствующие гнезда столешницы. Температура блюд, загружаемых в гастроемкости, должна быть не ниже 80±2°C. После окончания работы ручку терморегулятора установить в положение «0».

Для конфорки - повернув ручку переключателя в положение «1», «2», или «3». Должна загореться индикаторная лампа. Установить наплитный котел на конфорку. Температура блюда в наплитном котле должна быть не ниже 80±2°C. После окончания работы ручки терморегуляторов установить в положение «0».

Отключить мармит от сети.

После остывания снять гастроемкости, произвести санитарную обработку мармита. Вымыть столешницу, полки, гастроемкости и крышки горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса. Корпус мармита протереть влажной тканью и вытереть насухо тканью без ворса.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади.

Внимание!

При работе продолжительное время на максимальной мощности срок службы конфорок и ТЭНов снижается. Кроме того, при работе на максимальной мощности содержимое наплитных котлов и гастроемкостей будет перегреваться и даже кипеть, что ухудшает качество блюд. Незагруженные конфорки не следует оставлять включенными.

Отключают конфорки за 15-20 мин. до окончания порционирования блюд. Оба эти мероприятия не только приводят к экономии электроэнергии, но и снижают тепловыделение в окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!

Перед проведением технического обслуживания и ремонта мармит следует отключить от сети!

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей. В процессе эксплуатации плиты необходимо выполнять следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

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

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

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

При техническом обслуживании изделия должны быть выполнены следующие виды работ:

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

Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить при необходимости провода электропитания изделия и изолировать их.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Перечень возможных неисправностей и способы их устранения приведены в таблице 3.

Таблица 3

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Мармит не нагревается, индикаторные лампы не горят	Отсутствует напряжение в сети	Подать напряжение
Индикаторные лампы горят, конфорки не нагреваются	Вышла из строя конфорка, ТЭН	Заменить конфорку
	Вышел из строя терморегулятор	Заменить терморегулятор
Мармит нагревается, индикаторная лампа не горит, кнопка с индикаторной лампой не горит	Вышла из строя индикаторная лампа	Заменить индикаторную лампу, заменить кнопку с индикаторной лампой

10. ПРИЕМКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Мармит электрический МЭП-1-2Б/ЛП серии «Ли́ра-Профи» заводской № _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Мармит электрический МЭП-1-2Б/ЛПЭ серии «Ли́ра-Профи Э́ко» заводской № _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Дата выпуска _____

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Мармит электрический МЭП-1-2Б/ЛП серии «Ли́ра-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех»

Мармит электрический МЭП-1-2Б/ЛПЭ серии «Ли́ра-Профи Э́ко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Мармит транспортируется в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния. При транспортировке устанавливается в один ярус.

Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.

12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

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

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

Претензии не принимаются:

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

Внимание! запрещается держать включенными не загруженные конфорки при максимальной мощности, т.к. это приводит к прогибу и появлению трещин на поверхности и влечет невозможность исполнения гарантийных обязательств.

13. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен _____
(дата)

владельцем _____
(наименование изделия)

_____ (должность, ФИО владельца)

заводской № изделия _____

в том, что _____
(наименование изделия)

дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____
(дата)

в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(ФИО механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(ФИО механика)

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

Владелец _____
(подпись)

Механик, выполнивший монтаж _____
(подпись)

Механик, принявший на обслуживание _____
(подпись)

14. СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»
юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14
факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2
2. Перечень авторизованных сервисных центров компании
ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	т./ф.: (861) 228-98-11, (861) 228-98-31 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 22	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству и за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,
350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1,
+7 (861) 228-98-25, доб. 155, +7-988-594-86-06.
service@zavod-pt.ru

**Официальные представительства компании
ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:**

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41,518-75-94, moscow@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции, 84, литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, spb@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, 54	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская, 10 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-34-44, rnd@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, 43, стр. 2	тел. (8452) 935-760, 987-746, saratov@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, 6	тел. (8442) 28-94-56 volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская, 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, 3	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28, (961) 228-72-22, (913) 781-87-19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе, 25	тел. (391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, 26	(3532) 40-65-21, 40-65-23 orenburg@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда 8/3, ТРЦ «ФУРШЕТ»	+7 (918) 263-88-44 +7 (978) 722-58-43 krim@zavod-pt.ru

15. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

Таблица 6

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



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех». ОГРН 1102308000640
Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
улица Ставропольская, 14
Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2
Телефон (861) 228-98-22. Факс (861) 228-98-22. Адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

в лице директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко» для предприятий общественного питания.

Изготовитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех».
Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
улица Ставропольская, 14
Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

Продукция изготовлена в соответствии с: техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 768; ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823; ТУ 5151-063-64046643-2015 «Линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко». Технические условия».

Код (коды) ТН ВЭД ТС 8479 89 970 8
Серийный выпуск

Соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний от 28.01.2015 № 001/13-Б-2015 испытательного центра Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Краснодарском крае», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ35 сроком действия с 25.07.2011 по 01.07.2015

Дополнительная информация Установленный срок службы не менее 5 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 13.12.2021
включительно



Т.А. Мешкова

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: TC N RU Д-РУ.АЯ24.В.06652

Дата регистрации декларации о соответствии 14.12.2016