



**РОССИЯ**  
**ООО «Пищтех»**

**СТОЛ НЕЙТРАЛЬНЫЙ**  
**«СН/ЛП», «СН/ЛП-1500» серии «Лира-Профи» и**  
**«СН/ЛПЭ», «СН/ЛПЭ-1500» серии «Лира-Профи**  
**Эко».**

**СТОЛ НЕЙТРАЛЬНЫЙ ДЛЯ ГОРЯЧИХ**  
**НАПИТКОВ**  
**«СН-ГН/ЛП», «СН-ГН/ЛП-1500» серии «Лира-**  
**Профи» и**  
**«СН-ГН/ЛПЭ», «СН-ГН/ЛПЭ-1500» серии «Лира-**  
**Профи Эко».**

**ПАСПОРТ**  
**Руководство по эксплуатации**

г. Краснодар, 2020 г.

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством стола нейтрального, правилами его эксплуатации, технического обслуживания, монтажа и регулирования.

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

В конструкции стола нейтрального 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

Стол нейтральный «СН/ЛП» и «СН/ЛП-1500» серии «Лира-Профи», «СН/ЛПЭ» и «СН/ЛПЭ-1500» серии «Лира-Профи Эко», стол нейтральный для горячих напитков «СН-ГН/ЛП» и «СН-ГН/ЛП-1500» серии «Лира-Профи», «СН-ГН/ЛПЭ» и «СН-ГН/ЛПЭ-1500» серии «Лира-Профи Эко» далее просто «стол нейтральный» устанавливается в качестве вспомогательного элемента в составе технологических линий раздачи на предприятиях общественного питания.

Предназначен для раздачи хлебобулочных и кондитерских изделий, различных напитков, для установки вспомогательного оборудования или приборов (термостатов, кофемашины и т.п.)

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики столов нейтральных указаны в таблице 1 и 2.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	«СН/ЛП», «СН/ЛПЭ»	«СН-ГН/ЛП», «СН-ГН/ЛПЭ»
1	Номинальное напряжение, В	230	230
2	Габаритные размеры, мм, не более		
	длина	1120	1120
	ширина без направляющих для подносов	705	705
	с направляющими для подносов	1030	1030
	высота до поверхности стола	850-870	850-870
	высота с верхней полкой	-	1462-1482
3	Площадь полок м <sup>2</sup> , не менее	-	0,46
4	Масса, кг, не более	40	54

Таблица 2

№ п/п	Наименование	«СН/ЛП-1500», «СН/ЛПЭ-1500»	«СН-ГН/ЛПЭ-1500», «СН-ГН/ЛПЭ-1500»
1	Номинальное напряжение, В	230	230
2	Габаритные размеры, мм, не более	1500	1500
	длина		
	ширина без направляющих для подносов	705	705
	с направляющими для подносов	1030	1030
	высота до поверхности стола	850-870	850-870
	высота с верхней полкой	-	1462-1482
3	Масса, кг, не более		

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 3.

Таблица 3

№ п/п	Наименование	Количество	
		«СН/ЛП», «СН/ЛП-1500», «СН/ЛПЭ», «СН/ЛПЭ-1500»	«СН-ГН/ЛП», «СН-ГН/ЛП-1500», «СН-ГН/ЛПЭ», «СН-ГН/ЛПЭ-1500»
1	Корпус стола нейтрального	1	1
2	Направляющие для подносов	1	1
3	Розетка штепсельная двухгнездовая со штырем заземления 16А	1	1
4	Крепежный комплект	1	1
5	Руководство по эксплуатации	1	1
6	Кронштейн полок	-	2
7	Полка верхняя	-	1
8	Полка средняя	-	1

## 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Общий вид стола нейтрального представлен на рис. 1. Корпус стола изготовлен из нержавеющей стали. Состоит из основания, к которому крепятся облицовки из нержавеющей стали. Сверху облицовки накрыты столешницей из нержавеющей стали. Со стороны обслуживающего персонала закреплена двухгнездовая розетка для подключения оборудования суммарной мощностью не более 3 кВт. На столешницу стола для горячих напитков устанавливаются кронштейны из нержавеющей трубы, к которым крепятся две полки для тарелок. Со стороны потребителей на стол нейтральный устанавливаются направляющие для подносов. Высота стола регулируется опорами.

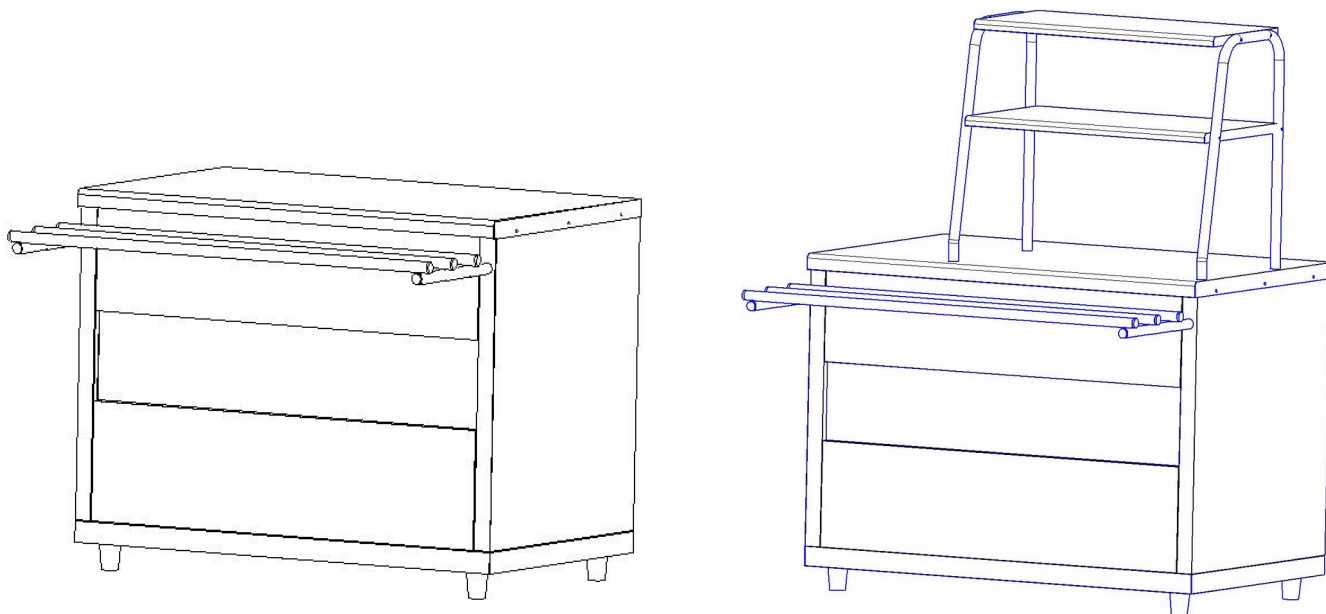


Рис.1 Общий вид стола нейтрального и стола нейтрального для горячих напитков.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

К обслуживанию стола нейтрального 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 стола нейтрального должны осуществляться в соответствии с правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей.

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

При работе со столом нейтральным необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не использовать стол нейтральный без заземления.
- регулировку, санитарную обработку и ремонт стола нейтрального производить только после его отключения от электрической сети.
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства стола нейтрального.

- Запрещается эксплуатация стола нейтрального с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством.
- при обнаружении неисправности вызвать электромеханика.
- использовать стол нейтральный только после устранения неисправностей.

***Внимание!***

***Категорически запрещается:***

- *производить санитарную обработку и устранение неисправностей при подключенном электропитании.*
- *эксплуатация стола нейтрального без заземления.*
- *применение для очистки стола 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 стола нейтрального 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 персонала в стоимость оборудования не входят.***

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

После распаковки стола нейтрального произвести технический осмотр:

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

Снять защитную пленку со всех деталей стола.

Установить стол нейтральный на предусмотренное место в помещении.

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

Установить направляющие для подносов на лицевую стенку стола нейтрального.

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

Кронштейны в нижней части закрепить саморезами.

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

Надежно заземлить стол нейтральный в соответствии с действующими правилами устройства электроустановок. Подсоединить заземляющий проводник к заземляющему штырю штепсельной розетки. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания.

Подвести электропитание к розетке. Подключение розетки стола нейтрального должно быть выполнено в соответствии с действующими законодательством и нормативами.

Электропитание подвести на розетку от распределительного щита, номинальным поперечным сечением жил шнура питания с заземляющей жилой марки ПВС (3x1,5) мм<sup>2</sup> или ПРМ (3x1,5) мм<sup>2</sup>.

Проверить сопротивление между заземляющим штырем и любыми не токоведущими металлическими частями стола нейтрального, которое должно быть не более 0,1 Ом.

***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!***

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания (бланк акта представлен в разделе 11).

## **7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

На столешницу стола нейтрального устанавливаются подносы, блюда с хлебобулочными изделиями, с напитками. При необходимости устанавливается дополнительное оборудование (термостаты, кофемашина и т.п.), которое подключается к электрической розетке.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м<sup>2</sup> площади.

***Внимание!***

***Запрещается подключать к электрической розетке стола нейтрального оборудование и приборы с суммарной мощностью более 3 кВт!***

После окончания работы отключить электрооборудование и стол нейтральный от сети. Провести санитарную обработку стола. Вымыть столешницу горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса. Корпус стола протереть влажной тканью и вытереть насухо тканью без ворса.

Продолжительность службы стола нейтрального зависит от соблюдения правил эксплуатации, использования по назначению, бережного отношения и содержания в чистоте.

## **8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

***Внимание!***

***Перед проведением технического обслуживания и ремонта стол нейтральный 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 менее 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. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Стол нейтральный «СН/ЛП» или «СН/ЛП-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи» заводской № \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный для горячих напитков «СН-ГН/ЛП» или «СН-ГН/ЛП-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи» заводской № \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ» или «СН/ЛПЭ-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи Эко» заводской № \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный для горячих напитков «СН-ГН/ЛПЭ» или «СН-ГН/ЛПЭ-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи Эко» 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 \_\_\_\_\_

## 10. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Стол нейтральный «СН/ЛП» или «СН/ЛП-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный для горячих напитков «СН-ГН/ЛП» или «СН-ГН/ЛП-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ» или «СН/ЛПЭ-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный для горячих напитков «СН-ГН/ЛПЭ» или «СН-ГН/ЛПЭ-1500» (ненужное зачеркнуть) серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки \_\_\_\_\_

Упаковку произвел \_\_\_\_\_

Изделие после упаковки принял \_\_\_\_\_

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

Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.



## 11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 8 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ.

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

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

В течение гарантийного срока, при выходе стола нейтрального из строя, предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с ООО «Пицтех» 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, установленных настоящим руководством. Заполнение раздела «Учет технического обслуживания в период гарантийного срока» (раздел 14, таблица 4) 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 изменениях в конструкции стола нейтрального, произведенных потребителем.
- при механических повреждениях стола нейтрального.

## 12. 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)

### 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»  
 юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7  
 факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2
2. Перечень авторизованных сервисных центров компании  
 ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	+7 (861) 241-17-00 +7 (988) 594-86-06 +7 (861) 241-10-29 <a href="mailto:service@zavod-pt.ru">service@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт.	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Сочи	ул. Донская, 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, <a href="mailto:sochi@zavod-pt.ru">sochi@zavod-pt.ru</a>
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 30	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 <a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>

**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](mailto:service@zavod-pt.ru)

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

Город	Адрес	Телефон, электр. почта	
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12	<a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>
г. Красноярск	ул. партизана Железняк, д. 16 А	+7 (391) 231-65-00	<a href="mailto:kry@zavod-pt.ru">kry@zavod-pt.ru</a>
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87	<a href="mailto:nsk@zavod-pt.ru">nsk@zavod-pt.ru</a>
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79	<a href="mailto:rmd@zavod-pt.ru">rmd@zavod-pt.ru</a> <a href="mailto:rmd3@zavod-pt.ru">rmd3@zavod-pt.ru</a>
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94	<a href="mailto:saratov@zavod-pt.ru">saratov@zavod-pt.ru</a>
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79	<a href="mailto:stv@zavod-pt.ru">stv@zavod-pt.ru</a>
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13	<a href="mailto:volg@zavod-pt.ru">volg@zavod-pt.ru</a>
г. Казань	ул. Сибирский тракт, д.34, корп. 13-13а	+7 (843) 226-87-84	<a href="mailto:kazan@zavod-pt.ru">kazan@zavod-pt.ru</a>
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50	<a href="mailto:moscow@zavod-pt.ru">moscow@zavod-pt.ru</a>
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (353) 245-74-74	<a href="mailto:orenburg@zavod-pt.ru">orenburg@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17	<a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Омск	проспект Карла Маркса, д.31, литер А	+7 (3812) 20-90-77	<a href="mailto:omsk@zavod-pt.ru">omsk@zavod-pt.ru</a>
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06	<a href="mailto:vobs@zavod-pt.ru">vobs@zavod-pt.ru</a>
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 +7 (989) 852-13-99	<a href="mailto:tz@zavod-pt.ru">tz@zavod-pt.ru</a> – оборудование <a href="mailto:tr@zavod-pt.ru">tr@zavod-pt.ru</a> – мебель и магазиностроение <a href="mailto:storchak@zavod-pt.ru">storchak@zavod-pt.ru</a> - посуда <a href="mailto:at@zavod-pt.ru">at@zavod-pt.ru</a> – онлайн-кассы и автоматизация <a href="mailto:zip@zavod-pt.ru">zip@zavod-pt.ru</a> – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (861) 242-33-30	<a href="mailto:piron@zavod-pt.ru">piron@zavod-pt.ru</a> <a href="mailto:zakaz@zavod-pt.ru">zakaz@zavod-pt.ru</a>
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15	<a href="mailto:nn@zavod-pt.ru">nn@zavod-pt.ru</a>
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-37-49	<a href="mailto:ptg@zavod-pt.ru">ptg@zavod-pt.ru</a>
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17	<a href="mailto:spb@zavod-pt.ru">spb@zavod-pt.ru</a>
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25	<a href="mailto:sochi@zavod-pt.ru">sochi@zavod-pt.ru</a>
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 257-32-98	<a href="mailto:ufa@zavod-pt.ru">ufa@zavod-pt.ru</a>
г. Алматы	проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 +7 (707) 609-81-53 +7 (777) 542-19-98	<a href="mailto:kz@zavod-pt.ru">kz@zavod-pt.ru</a>
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70	<a href="mailto:kg6@zavod-pt.ru">kg6@zavod-pt.ru</a> <a href="mailto:kg3@zavod-pt.ru">kg3@zavod-pt.ru</a>

**14. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА**

Таблица 4

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

