

## «Мармит для вторых блюд»

**RM21A Capital; RM22A Capital;  
RM23A Capital; RM21AS Capital;  
RM22AS Capital; RM23AS Capital;  
RM21A Classic; RM22A Classic;  
RM23A Classic**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
(совмещённое с паспортом)**

## 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Линия раздачи питания «Refettorio» предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, обеспечения клиентов столовыми приборами в системе общественного питания.

Многофункциональность линии раздачи и комплектация модулями (прилавками) по индивидуальному заказу позволяет организовать питание различных категорий и групп людей практически неограниченной численности на предприятиях торговли и общественного питания.

Каждый модуль линии раздачи является автономным, поэтому необязательно приобретать полный комплект линии. Вы можете выбрать необходимые Вам модули по собственному усмотрению.

Мармит для вторых блюд, модель RM21A Capital, RM22A Capital, RM23A Capital, RM21AS Capital, RM22AS Capital, RM23AS Capital, RM21A Classic; RM22A Classic; RM23A Classic (далее - мармит) предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и раздачи их потребителю.

Индекс «А» в модельном обозначении изделия подразумевает столешницу, изготовленную из нержавеющей стали, а индекс «S» из искусственного камня: кварцевый агломерат.

Мармит оснащен защитными стеклами, которые входят в комплект стандартной поставки.

Мармит имеет светодиодную подсветку в нише фасадной части и подсветку рабочей зоны.

Накладные элементы фасадной облицовки мармита – декоративные панели из МДФ.

Художественным решением может быть предусмотрен другой подбор облицовки.

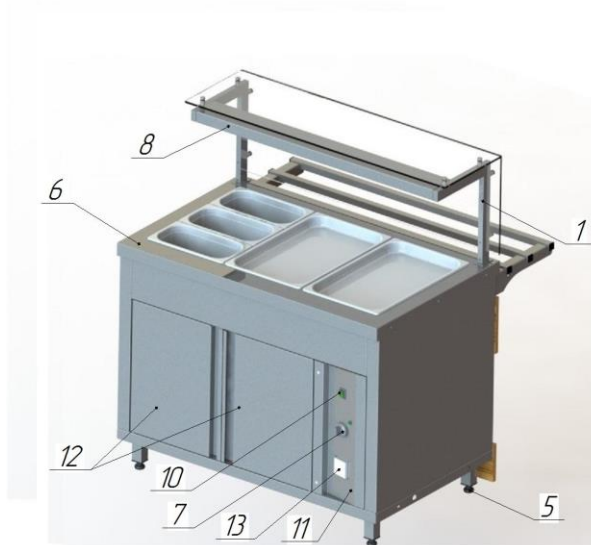
Для удобства подключения дополнительных приборов, на панели мармита вмонтирована розетка с защитной крышкой.

**Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики мармита могут несколько отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.**

Руководство по эксплуатации содержит важную информацию по установке, подключению, вводу в эксплуатацию, правильному обслуживанию и использованию мармита.

## 2 ОПИСАНИЕ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

На рисунке 1 представлен вид мармита со стороны рабочего персонала. На рисунке 2 представлен вид со стороны потребителя.



*Рис. 1. Вид со стороны рабочего персонала*



*Рис. 2. Вид со стороны потребителя*

<i>Позиция</i>	<i>Наименование</i>
1	<i>Кронштейн</i>
2	<i>Стекло</i>
3	<i>Направляющая для разнасов</i>
4	<i>Фасад из МДФ</i>
5	<i>Опора регулируемая</i>
6	<i>Столешница с секциями под гастроемкости</i>
7	<i>Терморегулятор 30°-90°</i>
8	<i>Плафон со светодиодной подсветкой</i>
9	<i>Втулка крепления стекла</i>
10	<i>Переключатель подсветки</i>
11	<i>Панель прилавка</i>
12	<i>Дверки прилавка</i>
13	<i>Розетка с защитной крышкой</i>

Включение и отключение подсветки мармита происходит путём нажатия на переключатель, при этом сам переключатель (10) при включении загорается, при отключении гаснет. Светодиодная подсветка включается одновременно в фасадной нише мармита и в металлическом плафоне (8), расположенном под стеклянной полкой.

В мармите используется пластинчатый электронагреватель (ПЭН).

Работа мармита с пластинчатым электронагревательным элементом плоской формы основана на принципе поверхностного тепловыделения, которое используется на нагрев ванны с определённым количеством воды. При нагреве воды до установленной температуры происходит образование пара, который и является теплоносителем для функциональных гастроемкостей. Нагрев регулируется с помощью терморегулятора (7).

Поворотом ручки терморегулятора (7) по часовой стрелке включаются ПЭНы и загорается сигнальная лампа. Терморегулятор отключает ПЭН-ы при достижении выставленной температуры, при остывании вновь включает ПЭН-ы.

### **Порядок работы:**

- 1) Надеть на штуцер вентиля шланг слива и заполнить паровую ванну кипяченой водой до метки уровня (в процессе работы поддерживать уровень воды в ванне). Для ускорения выхода мармита на рабочий режим рекомендуется наливать в ванну горячую кипяченую воду.
- 2) Устойчиво установить функциональные гастроемкости в секцию мармита с помощью направляющих.
- 3) Электропитание подвести на клемный блок от распределительного щита через автоматический выключатель.
- 4) Поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке установить необходимую температуру. При достижении заданной температуры терморегулятор отключает ПЭН-ы. При остывании ванны терморегулятор вновь включает ПЭН-ы. При включении терморегулятора сигнальная лампа загорается, при отключении гаснет.
- 5) После окончания работы установить ручку терморегулятора в положение «0» (повернуть ручку терморегулятора против часовой стрелки до упора).
- 6) Дать воде остыть до температуры ( $\approx 50^{\circ}\text{C}$ ), вынуть рабочие емкости, собрать со дна ванны крупные частицы пищи, открыть вентиль, слить воду из ванны в ведро, тщательно промыть ванну и снова слить воду. Вентиль закрыть. Шланг убрать.

### 3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В стандартный комплект поставки изделия входит:

Наименование комплектующих	Количественные показатели, моделей		
	RM21A Capital, RM21AS Capital, RM21A Classic	RM22A Capital, RM22AS Capital, RM22A Classic	RM23A Capital, RM23AS Capital, RM23A Classic
Модуль мармита	1		
Направляющая для установки гастроёмкостей, шт.	1	2	3
Стеклоизделия	1		
Втулка крепления стекла (с силиконовыми прокладками), шт.	8		
Нога опорная, шт.	4		
Руководство по эксплуатации, шт.	1		

Функциональные емкости (гастроёмкости) в комплект поставки не входят!!!

Направляющие для разносов являются дополнительной опцией!!!

#### Перед началом эксплуатации:

- Проверить переходное сопротивление между заземляющим зажимом и нетоковедущими металлическими частями мармита, которое должно быть не более 0,1 Ом.
- Просушить ПЭН-ы в течении 1,5-2 часов, для чего наполнить ванну водой до установленной отметки (не более 10 литров) мармит включить и установить терморегулятор на температуру 60°C.
- Проверьте токи утечки в холодном состоянии и при рабочей температуре.

### 4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные технические данные изделия приведены в таблице №1.

Таблица №1

Наименование показателя	Значения для мармита вторых блюд, модель		
	RM21A Capital, RM21AS Capital, RM21A Classic	RM22A Capital, RM22AS Capital, RM22A Classic	RM23A Capital, RM23AS Capital, RM23A Classic
1 Номинальное напряжение, В	220/380		
2 Род тока	переменный		
3 Частота тока, Гц	50		
4 Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
5 Розетка штепсельная с защитной крышкой 16А, шт.	1		
6 Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
7 Количество светодиодных ламп, шт.	2		
8 Объём ванны, л	5	10	15
10 Номинальная мощность, кВт	0,018	0,028	0,038
- светодиодной лампы:	1	2	3
- ПЭНа:	1,018	2,028	3,038
- суммарная мощность:			
11 Количество терморегуляторов, шт.	1		
12 Режим автоматического регулирования температуры, °С	30-90		
13 Время разогрева воды, не более, мин.	25		
14 Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°	90		
15 Возможность установки гастроёмкостей GN 1/1, кол-во	2	3	4
16 Габаритные размеры, мм, не более:			
- длина	805	1105	1505
- ширина (с направляющей для разносов)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- высота мармита (с полкой)	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
17 Масса, кг, не более			
- столешница нержавеющая, модель индекс «А»	55±5	65±5	79±5
- столешница нержавеющая, модель индекс «S»	57±5	70±5	86±5

### 5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Все работы связанные с подключением мармита к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

Подключение мармита к сети осуществляют по "Правилам устройства электроустановок" (ПУЭ), "Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей и Правилам по охране

труда при эксплуатации электроустановок от 24.07.2013 №328Н" (ПТЭ и ПОТЭУ) и, в соответствии с ГОСТ 12.2.007.9.

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

К обслуживанию мармита допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

Присоединение мармита к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

Перед включением необходимо убедиться в целостности электрошнура и наличия заземления.  
**БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Мармит должен включаться в электрическую сеть от отдельного автоматического выключателя.

Электрическая принципиальная схема подключения модуля приведена в справочном **приложении № 1.**

Электрическое сопротивление между металлическими частями корпуса мармита и заземляющим устройством не должно превышать 0,1 Ом.

При проведении ремонтно-профилактических работ мармит от электрической сети отключить (вынуть вилку из розетки).

Запрещается работать на мармите со снятыми крышками с гастроемкостей, поврежденными стеклами, неисправными электрическими элементами, поврежденными электрическими кабелями.

Запрещается нагружать стеклянную полку мармита весом более 10 кг.

**Категорически запрещается:**

- производить чистку и устранять неисправности при работе мармита;
- установка мармита ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

**Внимание!** Для очистки мармита не допускается применять водяную струю.

## 6 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.1 Климатические условия для работы мармита: температура окружающего воздуха от +10°C до +35°C; относительная влажность не более 60% при температуре +20°C.

При эксплуатации мармита на территории с морским климатом мармит необходимо устанавливать в закрытом помещении с кондиционированием воздуха.

6.2 Мармит устанавливается на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.).

6.3 Функциональные гастроемкости следует устойчиво устанавливать в секцию модуля.

**ВНИМАНИЕ!!!** Все работы связанные с подключением мармита к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

6.4 Включать мармит только сухими руками!!!

## 7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание проводится с целью поддержания изделия в постоянной технической исправности и готовности к работе.

Техническое обслуживание включает: обслуживание при использовании, регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт.

Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами и только при отключении мармита от электросети.

Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку рабочей поверхности мармита и ванны от остатков пищи, жира и др. По завершению работы воду с ванны необходимо слить.

Использовать стандартные средства очистки.

После очистки мармита протереть все поверхности сухой тканью.

Техническое обслуживание при использовании выполняется ежедневно и включает в себя:

- наблюдение за работой механизмов оборудования (приборы регулировки, переключатели, сигнальные лампы);
- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;
- санитарной обработке рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и др. загрязнений с поверхности.

**Ежемесячно при ТО производить чистку ванну от накипи (солевых отложений) средствами, разрешенными ФС Роспотребнадзора, в соответствии с инструкцией по их применению.**

Регламентированное техническое обслуживание должен производить электромеханик 3-4 разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

**Регламентированное техническое обслуживание проводится один раз в три месяца.**  
Содержание работ приведены в таблице № 2.

Таблица № 2

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние крепежей облицовки каркаса	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима мармита.
Состояние ванны	Визуальный осмотр	Ванна мармита не должна иметь солевых отложений. Ванна мармита не должна иметь течи при заполнении её объемом воды. Кран ванны не должен протекать.

**Внимание!!!** Обращайте внимание не только на чистоту мармита, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

## 8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются только специалистами.

Содержание работ по возможным неисправностям приведены в таблице № 3.

Таблица №3

Наименование неисправности	Наименование неисправности	Наименование неисправности
Не происходит парообразование. Сигнальная лампа горит.	Нарушен контакт в цепи питания ПЭНа. Перегорел ПЭН.	Восстановить контакт. Заменить ПЭН.
Не горят сигнальные лампы.	Сгорели сигнальные лампы. Отсутствует напряжение	Заменить сигнальные лампы. Подать напряжение
Не горит светодиодная подсветка	Светодиодная лента неисправна Отсутствует напряжение	Заменить светодиодную ленту Подать напряжение

## 9 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

До установки мармита у потребителя, он должен храниться в транспортной таре предприятия - изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров. Срок хранения мармита не более 12 месяцев.

Штабелирование не допускается.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170. Погрузка и разгрузка мармита из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Верх».

## 10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит для вторых блюд, модель \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-009-37882236-2016 и признан годным для эксплуатации.

Заводской номер \_\_\_\_\_ Дата выпуска «\_\_» \_\_\_\_\_

Номер заказа \_\_\_\_\_ Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Дата продажи «\_\_» \_\_\_\_\_ Штамп магазина \_\_\_\_\_



## 11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу мармита в течение 12 месяцев со дня ввода изделия в эксплуатацию при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме эксплуатирующей организации.

Гарантийный срок хранения в заводской упаковке 1 год со дня изготовления.

Гарантии не распространяются на мармит, вышедший из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

**Внимание!!!** Гарантия не распространяется на случаи, когда:

- отсутствует или не заполнен паспорт и гарантийный талон;
- изделие или запчасти имеют механические повреждения (вмятины, трещины и другие внешние повреждения возникшие в процессе эксплуатации);
- изделие вскрывалось или подвергалось несанкционированному ремонту, в том числе в сервисных центрах, не уполномоченных производить подобные работы;
- была проведена доработка изделия, не предусмотренная изготовителем;
- внутри оборудования обнаружены посторонние предметы;
- внутри оборудования обнаружены продукты жизнедеятельности насекомых, мышей и т.д..
- произошла деформация рабочей поверхности мармита, появились трещины и сколы, т.к. причиной возникновения данного дефекта является нарушение правил эксплуатации. В таких случаях замена рабочей поверхности осуществляется за счёт заказчика!

Оплата за вышедшие из строя детали и комплектующие по вине заказчика, а также работа по их замене производится согласно прейскуранту цен завода-изготовителя.

Время нахождения мармита в ремонте в гарантийный срок не включается.

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

**Внимание!!!** Гарантия на изделие не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

## 12 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке мармита на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части мармита по материалам, из которых он изготовлен.

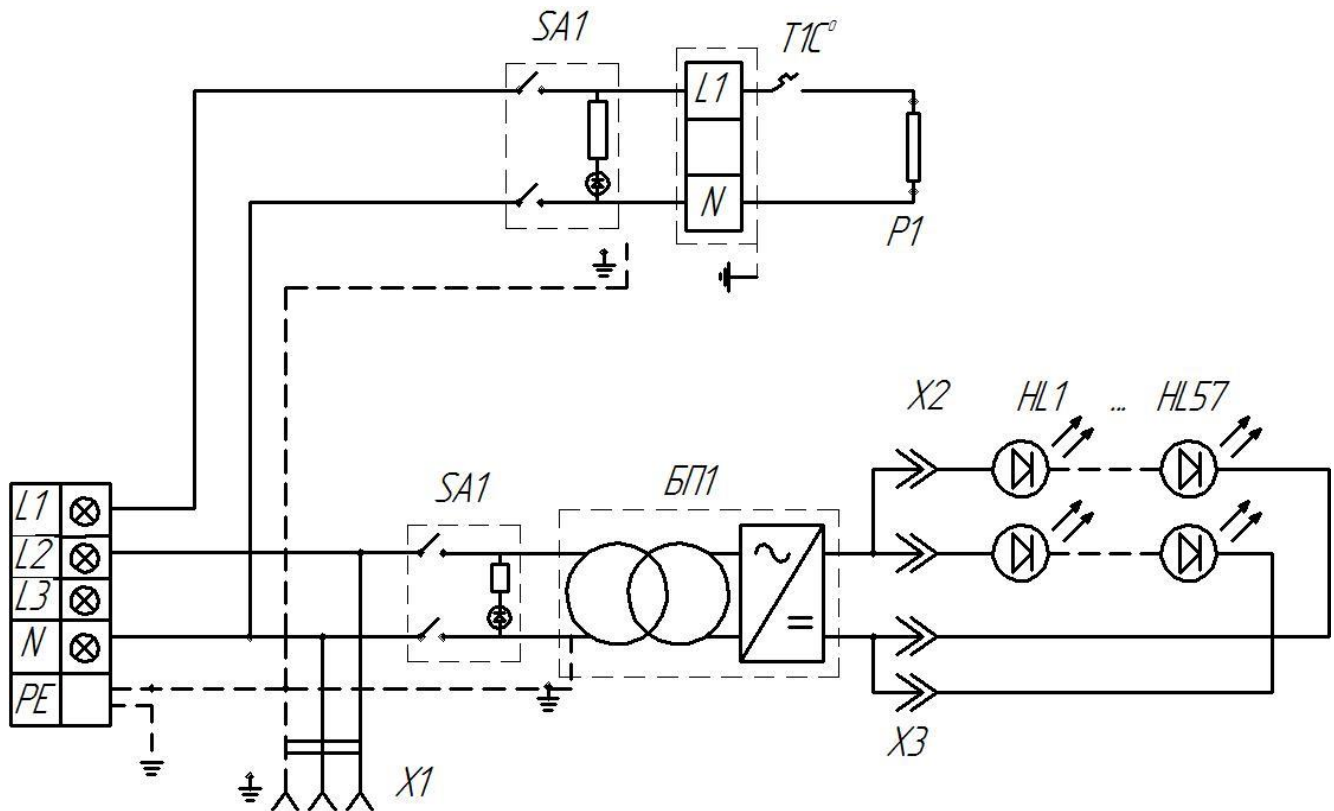
## 13 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996г., с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г., 30.12.2001г., 22.08.2004г., 02.10.2004г., 21.12.2004г., 27.07.2006г., 16.10.2006г., 25.11.2006г., 25.10.2007г., 23.07.2008г., Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.12, 20.02, 12.08.1996г.; 24.10.1997г.; 08.07, 17.12.1999г.; 16.04, 15.05, 26.11.2001г.; 21.03, 14.11, 26.11.2002г.; 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003г.; 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, 30.12.2006г.; 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008г., 09.02.2009г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 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» изменениями и дополнениями от 20.10.1998г., 02.10.1999г., 06.02.2002г., 12.07.2003г., 01.02.2005г.; 08.02, 15.05, 15.12.2000г., 27.03.2007г., 27.01.2009г.

### УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябгортехника», [mail.chtt.ru](mailto:mail.chtt.ru), [po@chtt.ru](mailto:po@chtt.ru).

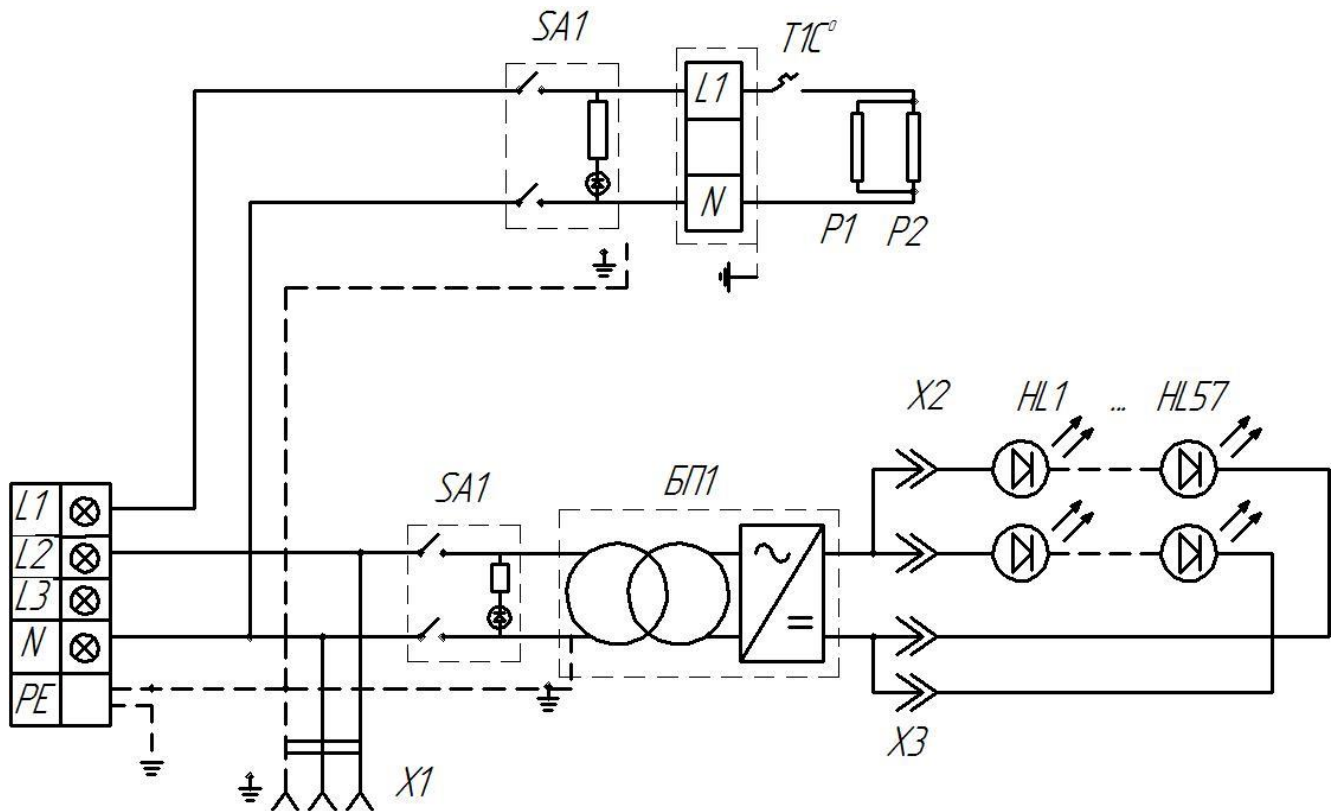
Мармит для вторых блюд RM21A Capital, RM21A Classic. Схема электрическая принципиальная.



<i>обозн.</i>	<i>наименование</i>	<i>кол-во</i>
<i>HL1, HL57</i>	<i>Светодиодная лента</i>	<i>2</i>
<i>SA1</i>	<i>Переключатель В4 MASK</i>	<i>2</i>
<i>T1°C</i>	<i>Терморегулятор 30°-90° C</i>	<i>1</i>
<i>X2, X3</i>	<i>Штепсельный разъем</i>	<i>3</i>
<i>X1</i>	<i>Розетка 220 В</i>	<i>1</i>
<i>БП1</i>	<i>Блок питания ARPV-24030 220/24В, 30 Вт</i>	<i>1</i>
<i>П1</i>	<i>Пластинчатый электронагреватель (ПЭН)</i>	<i>1</i>

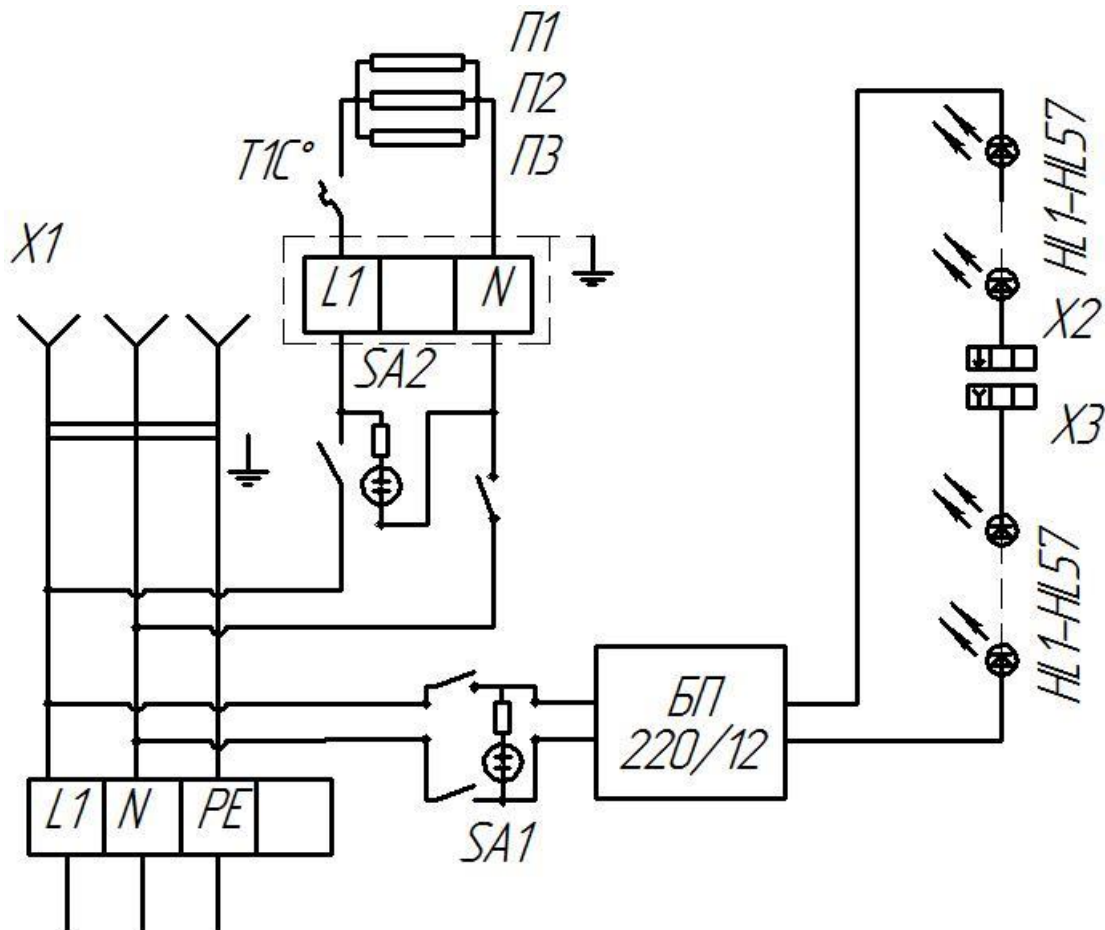


Мармит для вторых блюд RM22A Capital, RM22A Classic. Схема электрическая принципиальная.



обозн.	наименование	кол-во
HL1, HL57	Светодиодная лента	2
SA1	Переключатель В4 MASK	2
T1C	Терморегулятор 30°-90° C	1
X2, X3	Штепсельный разъем	3
X1	Розетка 220 В	1
БП1	Блок питания ARPV-24030 220/24В, 30 Вт	1
П1	Пластинчатый электронагреватель (ПЭН)	2

Мармит для вторых блюд RM23A Capital, RM23A Classic. Схема электрическая принципиальная.



Позиция	Наименование
SA1, SA2	Переключатель В4MASK
X1	Розетка
X2, X3	Штепсельный разъём
HL1-HL57	Светодиодная лента
БП	Блок питания DC12/AC220V IP67 45W 3,75 A
T1C°	Терморегулятор 30°-90°
П1, П2, П3	Пластинчатый электронагреватель (ПЭН)

Организация-заказчик/ покупатель \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Дата составления

Дата выхода из строя оборудования

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ  
о выявленных дефектах оборудования**

Наименование оборудования: \_\_\_\_\_

Торговая марка производителя: \_\_\_\_\_

Поставленного по договору		
счет		
Товарная накладная		
Введенного в эксплуатацию	дата	

Местонахождение оборудования \_\_\_\_\_

(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель

\_\_\_\_\_ (наименование)

Монтажная организация

\_\_\_\_\_ (наименование)

Сервисная организация

\_\_\_\_\_ (наименование)

**В процессе эксплуатации перечисленного ниже оборудования обнаружены  
(приема, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)**

**следующие дефекты:**

Оборудование			Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены
Тип / модель	Серийный номер	Страна изготовитель	
Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	Напряжение в эл. сети.	Цикличность	Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Целостность гарантийных пломб. Комплектность.

Представитель сервисной организации, тех. службы

Представитель организации-заказчика/покупателя

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

М.П.

М.П.

“ \_\_\_\_\_ ”

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ – РЕКЛАМАЦИЯ**

Настоящий акт составлен представителем организации-потребителя:

\_\_\_\_\_  
(наименование, адрес, Ф.И.О., должность представителя)

и представителя специализированной организации:

\_\_\_\_\_  
(наименование, адрес организации, Ф.И.О., должность представителя организации)

**Наименование и марка изделия**

**Предприятие – изготовитель**

**Номер изделия**

Дата выпуска \_\_\_\_\_ Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Комплектность изделия \_\_\_\_\_

Что отсутствует \_\_\_\_\_

**Данные об отказе изделия:**

Дата отказа \_\_\_\_\_

**Перечень дефектов и отклонений**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Для устранения причин отказа необходимо:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Представитель  
организации-потребителя**

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

**Представитель  
специализированной организации**

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

**АКТ  
Пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

\_\_\_\_\_ (наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

\_\_\_\_\_ (наименование и адрес)

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

И представителя специализированной организации

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. представителя специализированной организации)

и удостоверяет, что оборудование

\_\_\_\_\_ (наименование, марка)

Пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Между организацией потребителем оборудования и специализированной организацией

\_\_\_\_\_ (наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-потребитель оборудования

Представитель

специализированной  
организации

\_\_\_\_\_ (М.П. подпись)

\_\_\_\_\_ (М.П. подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.





## ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель** Общество с ограниченной ответственностью «Завод «Челябторгтехника»  
Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проезд Ленина, дом 2В,  
основной государственный регистрационный номер 1127452000939.

Телефон: +83517750025 Адрес электронной почты: chtt@chtt.ru

**в лице** Директора Кондакова Александра Александровича

**заявляет, что** Оборудование тепловое для предприятий общественного питания: мармиты для первых блюд, мармиты для вторых блюд, мармиты комбинированные, марки «Refettorio».

**Изготовитель** Общество с ограниченной ответственностью «Завод «Челябторгтехника»

Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проезд Ленина, дом 2В

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 5151-009-37882236-2016.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8419 81 800 0

Серийный выпуск.

### **соответствует требованиям**

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

### **Декларация о соответствии принята на основании**

Протокола испытаний № 02362-ИЛС/04-2017 от 06.04.2017 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "СТАНДАРТ" (регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ.00014)

Схема декларирования: 1д

### **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. ГОСТ 12.2.124-90 (Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности); ГОСТ 12.2.007.0-75 «ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)»; раздел 8 ГОСТ 30804.6.1-2013 «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в жилых, коммерческих зонах и производственных зонах с малым энергопотреблением. Требования и методы испытаний»; раздел 8 ГОСТ 30804.6.2-2013 «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний.».

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 05.04.2022 включительно.**

  
(подпись)



М.П.  
"Завод  
"Челябторгтехника"

Кондаков Александр Александрович

(Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-RU.ГР01.В.06070**

**Дата регистрации декларации о соответствии: 06.04.2017**