

РОССИЯ
ООО «ПищТех»



Шкаф пекарский ярусный ПищТех «ЭШ-1», «ЭШ-2», «ЭШ-3»

(ТУ 28.93.15-081-64046643-2021)



П А С П О Р Т

Руководство по эксплуатации

г. Краснодар, 2021 г.

В процессе производства конструкция и устройство аппарата могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание шкафов пекарских ярусных с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1. Назначение изделия

Шкаф пекарский предназначены для выпечки кондитерских и мелких хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина		
		ЭШ-1	ЭШ-2	ЭШ-3
1.	Номинальное напряжение, В	230	400	
2.	Напряжение на нагревательных элементах, В	220		
3.	Номинальная частота тока, Гц	50		
4.	Род тока	Переменный, однофазный	Переменный, двухфазный с нейтралью	Переменный, трёхфазный с нейтралью
5.	Номинальная мощность, кВт	5,2	10,4	15,6
6.	Время разогрева жарочного шкафа, мин	30		
7.	Максимальная температура воздуха жарочного шкафа, °С не менее	270		
8.	Пределы регулирования температуры, °С не менее	(+45 - +270)±10		
9.	Количество камер, шт	1	2	3
10.	Площадь пода, м ²	0,97	1,94	2,91
11.	Количество пакетных переключателей, шт	2	4	6
12.	Количество терморегуляторов, шт	1	2	3
13.	Количество термовыключателей, шт	1	2	3
14.	Количество ТЭНов, шт	13	26	39
15.	Вместимость хлебных форм №7	24	48	72
16.	Внутренние размеры камеры, мм			
	-длина	1033		
	-ширина	780		
	-высота	228		
17.	Габаритные размеры, мм			
	-длина	1300	1300	1300
	-ширина	1076	1076	1076
	-высота	1040 (1070)	1400 (1430)	1760 (1790)
18.	Масса плиты, кг не более	135	214	293

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях:

температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-80 %.

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество		
	ЭШ-1	ЭШ-2	ЭШ-3
Ярус шкафа пекарского, шт	1	2	3
Подставка шкафа пекарского ярусного, шт	1		
Крышка шкафа пекарского, шт	1		
Саморез 4,2x12, шт	2		
Уголок монтажа крышки передний, шт	2		
Уголок монтажа крышки задний, шт	2		
Под стальной, шт	2	4	6
Опоры пластмассовые, шт.	4		
Крышка, шт	1		
Винт М6х16, шт	10	16	28
Руководство по эксплуатации, шт.	1		
Упаковка яруса шкафа пекарского, шт.	1	2	3
Упаковка подставки шкафа пекарского, шт.	1		

Внимание!

Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты завода или специализированная организация, имеющая договор с заводом и лицензией на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III. Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату.

4. Устройство и принцип работы

Шкаф пекарский электрический ярусного типа ЭШ состоит из однотипных модулей, установленных на подставке с регулируемыми по высоте опорами.

Конструкция шкафа бескаркасная.

Модуль состоит из жарочной камеры, двери, подовых листов, ТЭН-ов верхних и нижних. Лицевая панель модуля и двери выполнена из нержавеющей стали. Внутренняя стенка дверцы и жарочная камера из конструкционной стали. Отвод паров осуществляется через воздухопровод расположенный в задней левой части. Камера с наружной стороны обернута фольгированным базальтовым теплоизоляционным материалом. Боковые и задние стенки модуля защищены полимерным покрытием (порошковая краска).

Подставка состоит из сварного каркаса с полимерным покрытием на регулируемых опорах. В верхней части лист из оцинкованной стали. На подставке размещён вводной блок

подключения печи (клеммный короб с колодкой, провода).

Каждый модуль снабжен двумя переключателями для ступенчатого регулирования мощности ТЭН-ов (верхнего и нижнего), и терморегулятором для автоматического поддержания в камере заданного температурного режима.

Ручки переключателей мощности, ручка терморегулятора, светосигнальная арматура размещены на панели управления, находящейся с правой стороны каждой секции пекарского шкафа.

Плотность закрывания двери обеспечивается усилием пружины петли и уплотнительной прокладкой. Нижний модуль крепится к подставке, а модули между собой с помощью винтов.

К верхней секции сверху крепится крышка.

Рабочий терморегулятор служит для автоматического поддержания заданной температуры в рабочей камере.

Аварийный термовыключатель служит для отключения ТЭН-ов при достижении температуры 320°C. Для восстановления работы шкафа необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термовыключателя. Затем открутить черный колпачок на пульте управления, нажать на кнопку сброса аварийного термовыключателя и закрутить колпачок обратно.

Сигнализация о включении верхнего или нижнего ряда нагревателей осуществляется лампочками. Верхняя часть пекарского шкафа имеет семь ТЭНов, нижняя часть шесть. В зависимости от положения ручки переключателя мощности достигается слабый, средний и сильный нагрев ТЭНов в верхней и нижней части шкафа.

5. Указания мер безопасности

К обслуживанию пекарского шкафа допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

Обеспечить надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000 В (ПУЭ).

При работе с шкафом следует соблюдать следующие правила безопасности:

- ☐ Установку шкафа производить не менее 1м от легковозгораемых материалов;
- ☐ Запрещается применять водяную струю для чистки пекарского шкафа;
- ☐ Запрещено принудительно охлаждать ТЭНы водой;
- ☐ По пожарной безопасности шкаф должен соответствовать ГОСТ 12.1.004;
- ☐ Не допускается использование шкафа в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- ☐ Не допускайте пролива жира и других жидкостей на под и стенки камер. Помните, что внутренние поверхности камер нагреваются до 270°C;
- ☐ Во избежание ожогов соблюдать осторожность при открывании двери;
- ☐ При замыкании электропроводки на корпус, немедленно отключить шкаф от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей;
- ☐ Перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить шкаф, остудить и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат **«НЕ ВКЛЮЧАТЬ! – РАБОТАЮТ ЛЮДИ»**;
- ☐ При обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;
- ☐ Включайте шкаф только после устранения неисправностей;

- ☐ При монтаже шкафа должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- ☐ Подключение шкафа к электросети должно осуществляться с учетом допустимой нагрузки на электросеть;
- ☐ При подключении шкафа установить устройства защиты по току утечки в щите ШС:

при рабочей температуре:

- 10,5 мА для ЭШ-2;

- 15,6 мА для ЭШ-3;

в холодном состоянии:

- 20 мА для ЭШ-2;

- 31,2 мА для ЭШ-3;

Не эксплуатировать пекарский шкаф имеющий сопротивление изоляции ниже 0,5 МОм. В случае падения сопротивления или увеличения тока утечки на изделия более 5 мА/кВт необходимо просушить ТЭНы при температуре 120-150 °С в течении 4-6 часов. После просушки проверить ток утечки. Проверить цепи заземления.

Категорически запрещается:

- ☐ производить чистку и устранять неисправности при работе шкафа;
- ☐ держать включенными на полной мощности (положение «2» и «3» ручек переключателей) незагруженные шкафы;
- ☐ работа без заземления;
- ☐ работа без внешней защиты.

6. Порядок установки и подготовка к работе

Распаковка, установка и испытание пекарского шкафа должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После внесения шкафа с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 6 часов.

После проверки состояния упаковки, распаковать шкаф и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. Перед установкой изделия не забудьте закрутить регулируемые опоры в стойки подставки. Шкаф разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под вытяжным зонтом. Снять защитную плёнку.

Установить шкаф на полу и произвести выравнивание его положения с помощью регулируемых опор подставки.

Снять крышку клеммной коробки в нижней части подставки, провести провода через сальник ввода и подсоединить их к клеммному блоку.

Подключение должен производить специалист по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

- Подключение шкафа к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам ПУЭ.
- Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленный и подключенный шкаф ограничивал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов.
- Надежно заземлить шкаф, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания. Подключение выполнить согласно ПУЭ.
- Провести ревизию соединительных устройств электрических цепей шкафа (винтовых и без винтовых зажимов). При выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления.
- Электропитание необходимо подвести к клеммному блоку шкафа через автоматический выключатель стационарной проводки, расположенный в распределительном щите на ток 32А. Питающие шнуры должны быть выполнены в виде гибкого кабеля с маслостойкой оболочкой не легче, чем обычный полихлорпрен, или шнура с другой эквивалентной синтетической эластичной оболочкой типа ПРМ по ГОСТ 7399.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания не должны быть меньше значений, указанных в таблице 3:

Таблица 3

Изделие	Обозначение шнура(марка, число и номинальное сечение жил)	Номинальное сечение эквипотенциального провода, мм ²
ЭШ-1	КГН 3x4,0; ПРМ 3x4,0	2,5
ЭШ-2	КГН 4x4,0; ПРМ 4x4,0	2,5
ЭШ-3	КГН 4x4,0; ПРМ 4x4,0	2,5

Перед началом эксплуатации пекарского шкафа необходимо удалить имеющуюся смазку сухой ветошью с подовых листов, стенок камеры и задней части дверцы. Подовые листы обработать не рафинированным маслом. Ручки переключателей температурного режима ТЭНов установить в положение 1, ручки регулировки температуры пекарского шкафа, установить в положение 100°C и произвести просушку (прокалку) ТЭНов в течение 2-х часов. Перед выпечкой рекомендуется обрабатывать поверхности пекарской камеры эмульсией «Касетол».

Для увеличения эксплуатационного ресурса длительная работа ТЭНов на режимах «3» и «2» нежелательна.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ :

***обрабатывать детали из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.
ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СРЕДСТВАМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.***

Все перечисленные мероприятия способствуют нормальной работе оборудования, а также препятствуют появлению коррозии

При появлении ржавчины следует провести следующее:

- удалить ржавчину (не агрессивными моющими средствами);
- обработать оборудование маслом;
- провести «прокаливание» оборудования (включить оборудование на 2/3 мощности);
- при необходимости мероприятия провести несколько раз.

6.1. Инструкция по сборке

После распаковки и проверки комплектации выполнять сборку в следующей последовательности (смотри рис.2). Подставку ЭШ (поз.1) установить на намеченное место, установить опоры (поз.5) и отрегулировать опорами горизонтальное положение. На подставку установить первый модуль ЭШ (поз.2), фиксируя двумя направляющими пальцами подставки (поз.3). Закрепить модуль к подставке винтами М6 (поз.6). Для винтов на модуле имеются отверстия, а на подставке установлены гайки-заклепки М6. Подключить провода питания к секции ЭШ согласно маркировке на клеммах (учитывая длины проводов, короткие провода для первого яруса). Провод заземления (желто-зеленый) подключить к шкафу ЭШ.

Второй ярус установить на первый, фиксируя на два направляющие пальца (поз.3) первого яруса. Закрепить второй ярус к первому ярусу винтами (поз.6). Для винтов на втором ярусе имеются отверстия под винт, а на первом ярусе установлены гайки-заклепки М6. Подключить провода от подставки согласно маркировки на клеммах. Третий ярус устанавливается аналогично.

Для монтажа крышки необходимо установить монтажные уголки (поз.12 и 13) и закрепить винтами М6 (поз.6). В передней части, крышка фиксируется монтажными уголками (поз.13). В задней, самонарезающим винтом к монтажному уголку (поз.12).

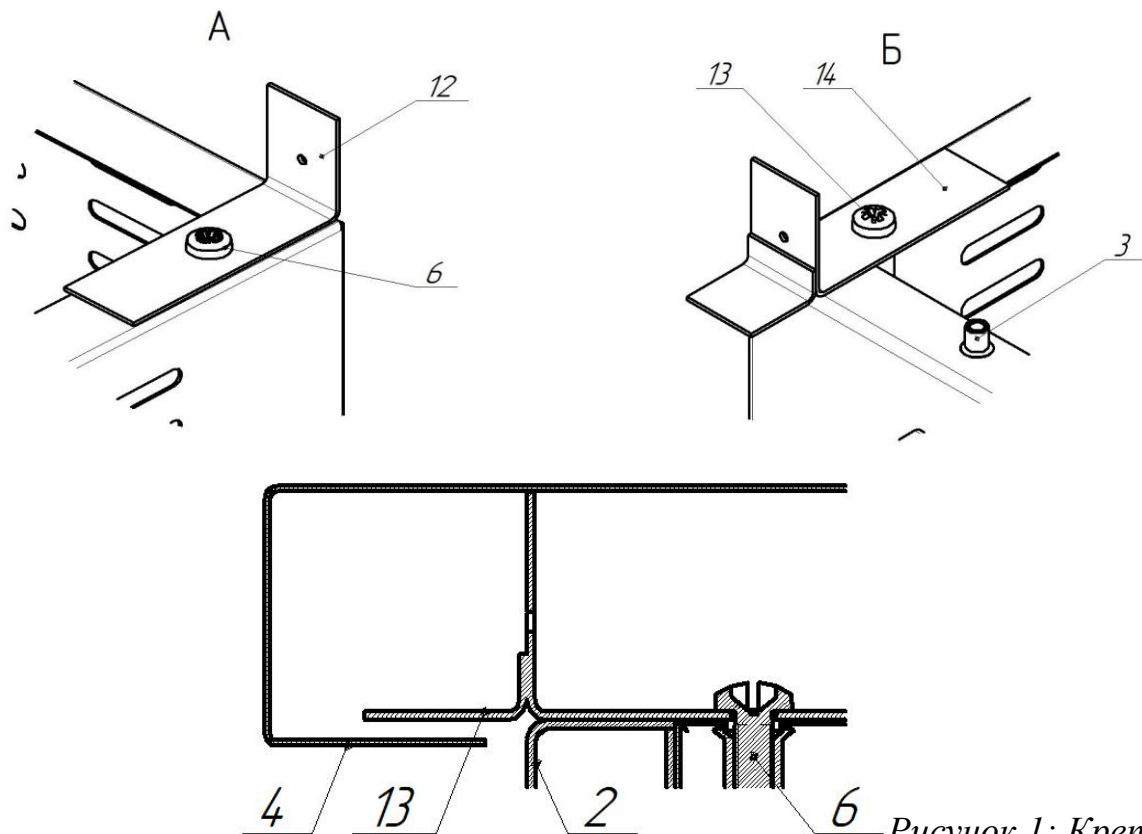


Рисунок 1: Крепление крышки.

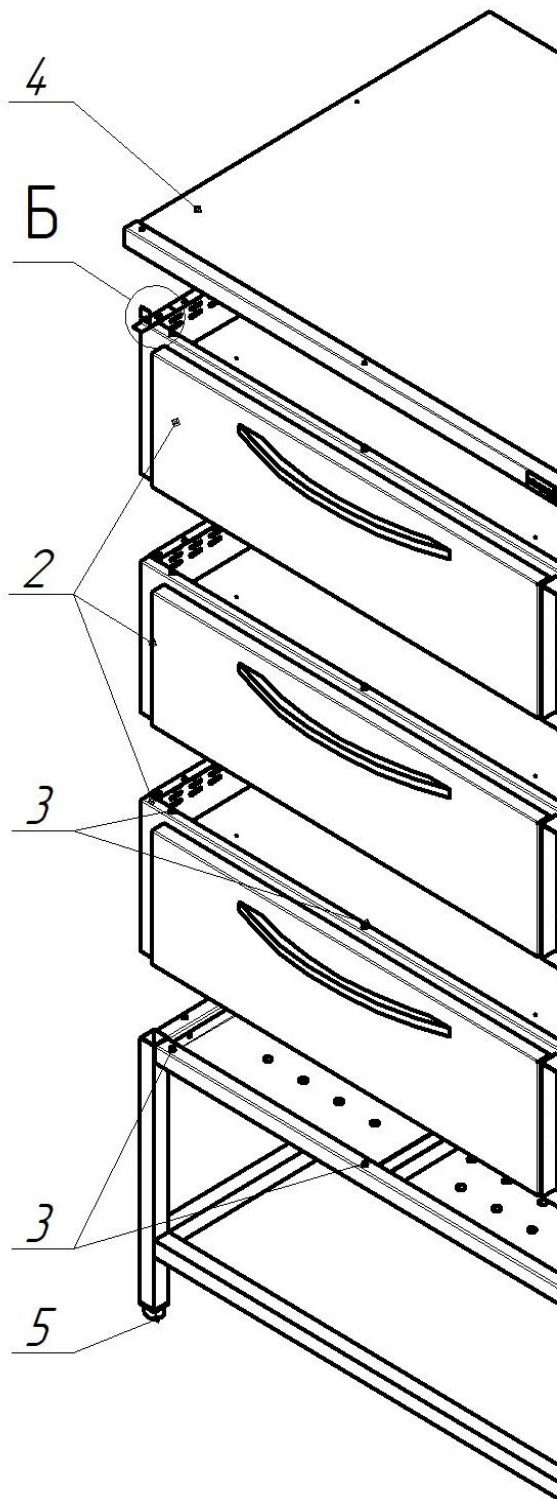


Рисунок 2: Схема сборки

- 1- Подставка
- 2- Модуль шкафа
- 3- Направляющие пальцы
- 4- Крышка
- 5- Опора регулировочная
- 6- Винт М6
- 7- Брус поперечный

- 8- Клеммный блок (X1)
- 9- Клеммный блок (X3)
- 10- Опора проводов
- 11- Клеммный блок (X2)
- 12- Уголок монтажа крышки задний
- 13- Уголок монтажа крышки передний

7. Порядок работы

Перед приготовлением пищи пекарский шкаф необходимо прогреть. Для этого ручку терморегулятора установить на температуру 150-180 °С, а ручки переключателей на вторую ступень переключения. По достижении установленной температуры терморегулятор отключает нагреватели, о чем свидетельствует первое отключение сигнальной лампы. После этого допускается дальнейшее увеличение температуры до требуемого уровня. Полуфабрикаты поместить в камеру пекарского шкафа. При приготовлении продуктов возможно переключение уровня мощности ТЭНов и изменение требуемой температуры приготовления в зависимости от технологии приготовления. Переход на первую и третью ступень мощности верхних или нижних ТЭН-ов при выпечке зависит от цвета продукта сверху или снизу, т.е. хороший соломенный или темный цвет выпечки.

После окончания работы, установить ручки переключателей ТЭН-ов и ручку терморегулятора в положение «0», шкаф отключить от сети.

8. Техническое обслуживание

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

В процессе эксплуатации шкафа 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 оборудования;

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

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

При регламентированном техническом обслуживании 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 0,05 Ом.
- проверить четкость фиксации пакетных переключателей в различных положениях;
- произвести при необходимости замену вышедших из строя комплектующих изделий;

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.

Периодически, при необходимости, производить санитарную обработку пекарского шкафа, удалять жир и другие загрязнения с поверхности теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной рН среды. После санитарной обработки поверхности должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства.

Содержание работ при регламентированном техническом обслуживании приведены в таблице 4.

Таблица №4

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений ТЭНов, регуляторов температурного режима, 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 шкафа пекарского.
Сопротивление изоляции между токоведущими частями и корпусом шкафа	При отключенном шкафу произвести мегомметром с испытательным напряжением 1000 В	Сопротивление изоляции в холодном состоянии не ниже 0,5 МОм

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказ, указаны в таблице 4

Таблица 4.

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Переключатели включены - ТЭНы не нагреваются	<ul style="list-style-type: none">➤ Отсутствует напряжение в сети.➤ Ослабли гайки, подгорели концы проводов на вводных клеммах шин.➤ Не исправен терморегулятор.➤ Не исправны переключатели.➤ Сработал аварийный термовыключатель.	<ul style="list-style-type: none">➤ Подать напряжение.➤ Гайки затянуть, заменить неисправные провода.➤ Заменить терморегулятор.➤ Заменить переключатели.➤ Включить аварийный термовыключатель
Не достигается необходимая температура в камере пекарского шкафа	<ul style="list-style-type: none">➤ Неисправны ТЭНы.➤ Неисправны датчики реле температуры.➤ Неисправен один из переключателей.	<ul style="list-style-type: none">➤ Заменить ТЭНы➤ Заменить датчики реле температуры.➤ Заменить переключатель.
Переключатели от камеры пекарского шкафа включены, но сама камера не подогревается	<ul style="list-style-type: none">➤ Сработал аварийный терморегулятор вследствие скачка напряжения	<ul style="list-style-type: none">➤ Выяснить истинную причину аварийного срабатывания терморегулятора и устранить её. После открутить черный колпачок на пульте управления, нажать на кнопку и закрутить колпачок обратно
Не горит одна или все сигнальные лампы.	<ul style="list-style-type: none">➤ Неисправны лампы.➤ Обрыв проводов коммутации сигнальной арматуры.	<ul style="list-style-type: none">➤ Заменить лампы.➤ Устранить обрыв проводов.
Неплотное прилегание двери.	<ul style="list-style-type: none">➤ Износились прокладки	<ul style="list-style-type: none">➤ Заменить прокладки
Самопроизвольное открывание двери шкафа	<ul style="list-style-type: none">➤ Сломана петля	<ul style="list-style-type: none">➤ Вскрыть дверь и заменить петлю.

10. Упаковка транспортировка и хранение

Пекарский шкаф поставляется в отдельных упаковочных местах. Упаковка с подставкой комплектуется крепежом, регулируемые опоры и паспорт. В одной из упаковок модуля, находится крышка с крепежом. Модули в каждом упаковочном месте, устанавливаются на деревянный поддон, фиксируются полипропиленовой упаковочной лентой и накрываются картонным коробом с фиксацией лентой. Состав транспортных мест указан в таблице 5.

Транспортировка шкафа допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

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

Хранение шкафа должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя

по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

Таблица 5

	ЭШ-1	ЭШ-2	ЭШ-3
Упаковочное место подставки, шт	1		
Упаковочное место модуля, шт	1	2	3

11. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие жарочного шкафа всем требованиям технических условий ТУ 28.93.15-081-64046643-2021 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы пекарского шкафа не менее 10 лет.

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 НЕ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

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

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

- 1. Неправильном подключении электрооборудования шкафа пекарского.**
- 2. Неправильной эксплуатации**
- 3. Наличии механических повреждений на изделии**
- 4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.**

12. Свидетельство о приемке

Шкаф пекарский ярусный «ЭШ-1», «ЭШ-2», «ЭШ-3», соответствует техническим условиям ТУ 28.93.15-081-64046643-2021 и признан годным к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

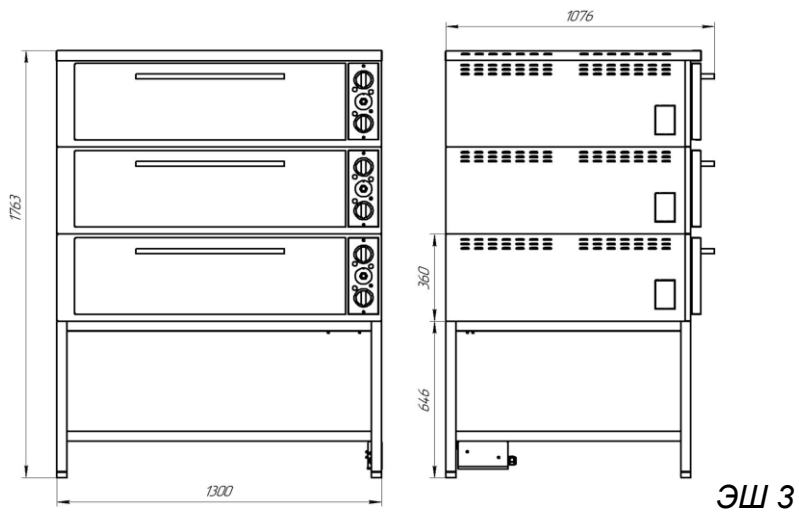
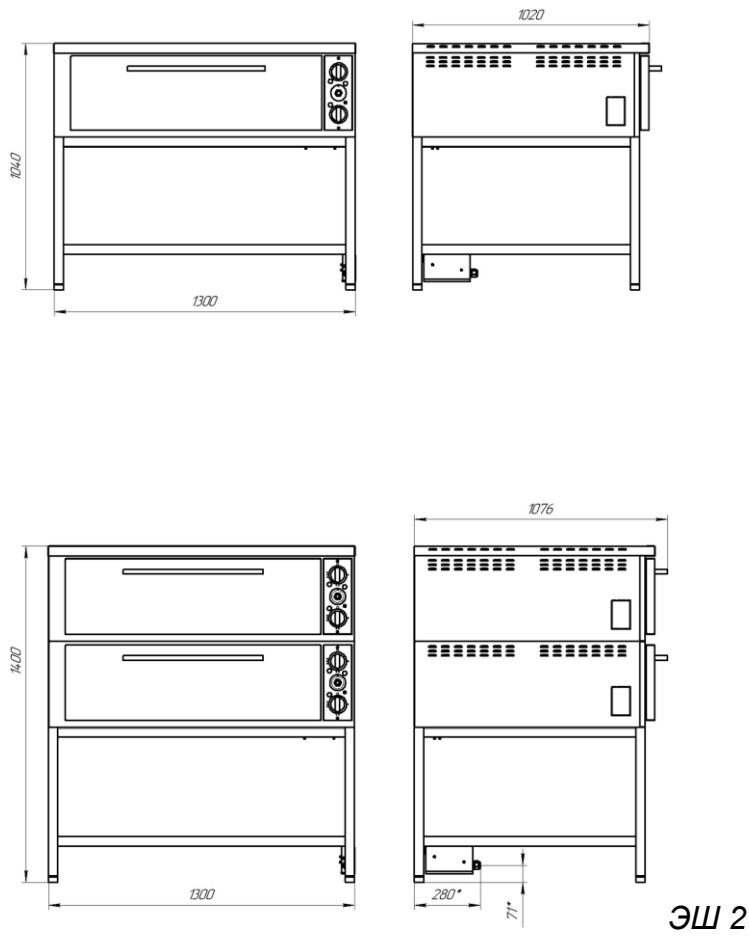
13. Свидетельство об упаковке

Шкаф пекарский ярусный «ЭШ-1», «ЭШ-2», «ЭШ-3», упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

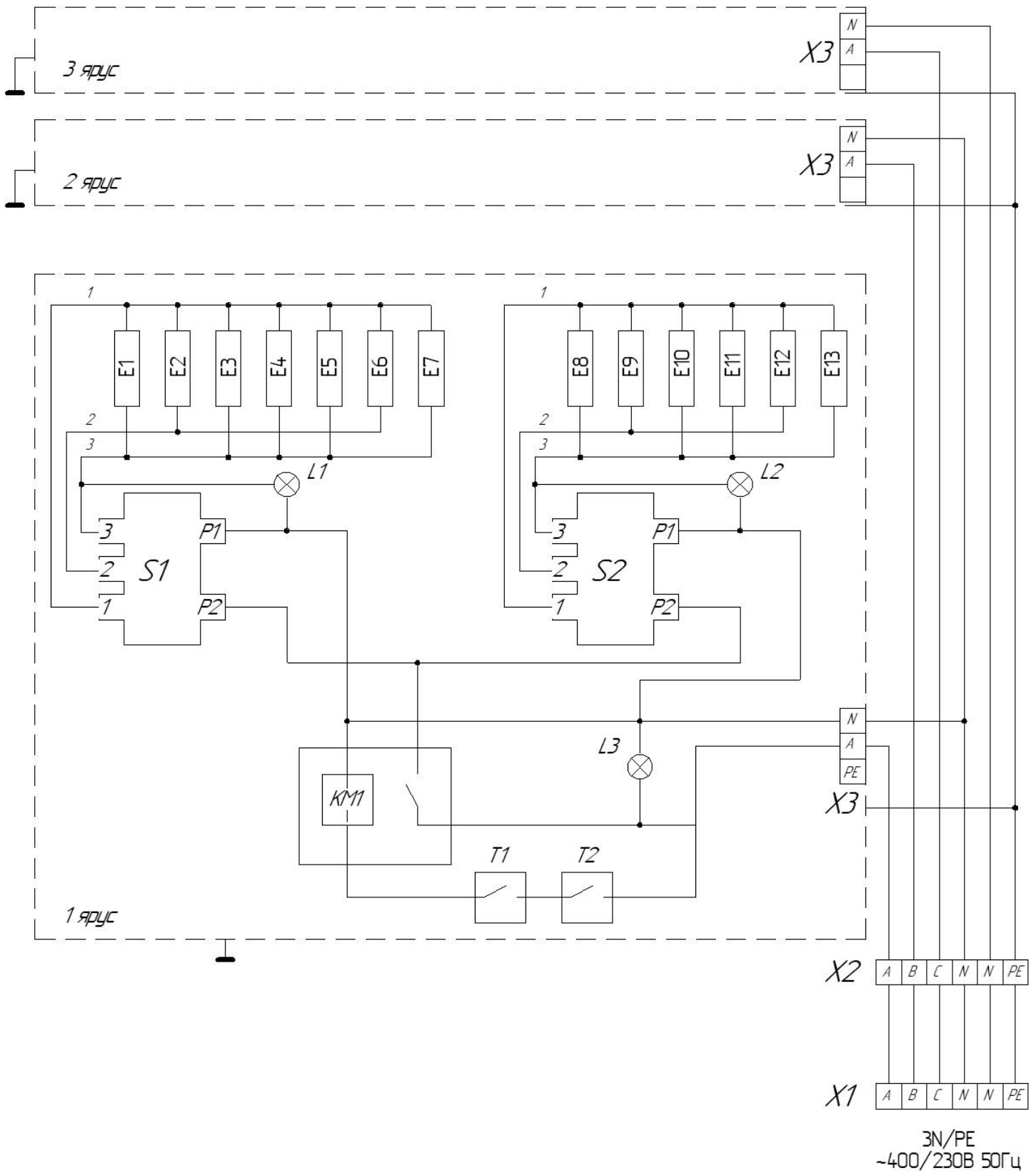
Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____



* подвод электропитания
 Рис.2 Шкафы пекарские ЭШ-1, ЭШ-2, ЭШ-3.

Схема электрическая принципиальная



Перечень элементов

Обозначение	Наименование	Количество, шт		
		ЭШ-1	ЭШ-2	ЭШ-3
T1	Терморегулятор регулируемый WYG270K	1	2	3
T2	Терморегулятор аварийный WYF320S	1	2	3
KM1	Пускатель магнитный ПМЛ-1100	1	2	3
L1-L2	Светоиндикатор зелёный AD16-16C	2	4	6
L3	Светоиндикатор красный AD16-16C	1	2	3
X1, X2	Клеммная колодка КБ63-16П-6	2	3	4
X3	Клеммная колодка КБ63-16П-3	1	2	3
S1-S2	Пакетный переключатель ПМЭ16-23-4250-00	2	4	6
E1-E13	ТЭН-170 С8,5/0,4Т230	13	26	39

Диаграмма работы переключателя температурного режима

Коммутируемые контакты переключателя	Положение переключателя			
	0	1	2	3
P1-1			X	X
P1-2		X		
P2-2				X
P2-3		X	X	X

X- контакт замкнут

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии

2. 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

3. Перечень авторизованных сервисных центров компании

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00 +7 (988) 594-86-06 +7 (861) 241-10-29 service@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 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. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12	ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00	kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87	nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79	rnd@zavod-pt.ru rnd3@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94	saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79	stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13	volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Сибирский тракт, д.34, корп. 13-13а	+7 (843) 226-87-84	kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50	moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74	orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17	samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Масленникова, д. 10	+7 (3812) 20-90-77	omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06	vobs@zavod-pt.ru
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	tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru – мебель и магазиностроение storchak@zavod-pt.ru - посуда at@zavod-pt.ru – онлайн-кассы и автоматизация zip@zavod-pt.ru – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (861) 242-33-30	piron@zavod-pt.ru zakaz@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15	nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13	ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17	spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25	sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36	ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 +7 (707) 609-81-53 +7 (777) 542-19-98	kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70	kg6@zavod-pt.ru kg3@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 57	+7 (978) 972-42-99	krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru

