



Ванны моечные ВМО

серии ЭКОНОМ и СТАНДАРТ

ПАСПОРТ

ООО «ПицТех», г. Краснодар, 2024 г.

ТУ 5151-015-64046643-2013

1. Назначение

Ванны моечные ВМО применяются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, продуктов, инвентаря и т.п. Ванны могут быть односекционными (ВМО-1), двухсекционными (ВМО-2) и трехсекционными (ВМО-3).

2. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	ВМО1-380	ВМО1-430	ВМО1-480	ВМО1-530	ВМО1-630	ВМО1-700	ВМО2-380	ВМО2-430	ВМО2-480	ВМО2-530	ВМО2-630	ВМО2-700	ВМО3-430	ВМО3-480	ВМО3-530	ВМО3-630	ВМО3-700	
		Кол-во шт.																	
1	Ванна моечная	1																	
2	Ноги	4																	
3	Профиль продольный верхний с пазом	2																	
4	Профиль поперечный верхний	2						3						4					
5	Профиль продольный нижний	2																	
6	Профиль поперечный нижний	2																	
7	Профиль декоративный	-						2						4					
8	Профиль поддержки ванны	2						4						6					
9	Упаковка	1																	
10	Крепеж (комплект)	1																	
11	Паспорт (инструкция по сборке)	1																	

3. Технические характеристики изделий

Ванна моечная серии ЭКОНОМ имеет сварную емкость из нержавеющей стали марка AISI 430 толщиной 0,5 — 0,6 мм. Каркас ванны изготавливается из уголка и профиля оцинкованной или нержавеющей стали. Ванна моечная серии СТАНДАРТ имеет сварную емкость из нержавеющей стали марка AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,8 мм. Каркас ванны изготавливается из уголка и профиля оцинкованной или нержавеющей стали. Все ванны имеют отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Ножки ванн снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

Ванны не предназначены для технологических операций, связанных с ударными нагрузками или длительного хранения грузов. Максимальная кратковременная распределенная нагрузка на секцию ванны моечной не должна превышать значения указанного в таблице ниже.

Наименование	Размеры емкости, ДхШхВ	Максимальная распределенная нагрузка на 1 секцию, кг	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
			длина	ширина	высота	
1-секционные						
ВМ01-380	380x380x250	40	480	480	870 (890)	5,5
ВМ01-430	430x430x300	60	530	530		6,5
ВМ01-480	480x480x400	100	580	580		7,5
ВМ01-530	530x530x400	125	630	630		9
ВМ01-630	630x630x400	175	730	730		10,5
ВМ01-700	700x700x400	215	800	800		12,0
2-секционные						
ВМ02-380	380x380x250	40	920	480	870 (890)	13,5
ВМ02-430	430x430x300	60	1020	530		15,5
ВМ02-480	480x480x400	100	1120	580		24,0
ВМ02-530	530x530x400	125	1220	630		23
ВМ02-630	630x630x400	175	1420	730		32,5
ВМ02-700	700x700x400	215	1560	800		36,0
3-секционные						
ВМ03-380	380x380x250	40	1360	480	870 (890)	20,5
ВМ03-430	430x430x300	60	1500	530		22,5
ВМ03-480	480x480x400	100	1650	580		38,0
ВМ03-530	530x530x400	125	1800	630		42,0
ВМ03-630	630x630x400	175	2100	730		50,0
ВМ03-700	700x700x400	215	2310	800		56,0

ООО «ПищТех» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

4. Условия эксплуатации

Ванны моечные могут эксплуатироваться в закрытых и открытых помещениях в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом должно исключаться прямое воздействие на них атмосферных осадков. При установке моек необходимо произвести регулировку опор. В процессе эксплуатации изделий необходимо регулярно проводить санитарную обработку их поверхностей теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной рН среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства.

Рекомендуется производить очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

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.

Данное нейтральное оборудование, изготовлено из марок стали, предназначенных для использования исключительно на предприятиях общественного питания. ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать данное оборудование в фотолабораториях, прачечных и химчистках.

5. Хранение и транспортировка

Хранение моек должно осуществляться в транспортной таре завода изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69.

Упакованную мойку допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

6. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие ванны моечной всем требованиям технического условия ТУ 5151-015-64046643-2013 при соблюдении условий транспортирования, хранения, и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации ванн моечных серии ЭКОНОМ - 6 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок эксплуатации ванн моечных серии СТАНДАРТ - 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы мойки не менее 5 лет.

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, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

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

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.

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	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00 +7 (989) 800-91-83 +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 rmd@zavod-pt.ru rmd3@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. Журналистов, д. 54	+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 (918) 290-25-85 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 (918) 240-03-96 kakaz3@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	ул. Мурадбаева 63 (угол улицы Макатаева)	+7 (771) 753-34-34 +7(727) 351-60-61 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. 12 лит.3	+7 (978) 972-42-99 krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru
г. Ташкент	Учтепинский район, улица Фархадская, 8 блок	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 uz@zavod-pt.ru