



РОССИЯ  
ООО «ПищТех»



# Гриль-мангал

«ПМ-0,25» «ПМ-0,38» «ПМ-0,45»

(ТУ 28.93.15-073-64046643-2019)



# П А С П О Р Т

## Руководство по эксплуатации

г. Краснодар, 2019 г.

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

### **Внимание!**

**При установки данной печи-мангала в закрытом помещении, во избежание возгорания в системе вентиляции, необходимо соблюдать нормы пожарной безопасности. На предприятии должен быть теплоизолированный дымоход с естественной тягой, который должен соответствовать нормам пожарной безопасности СП 7.13130.2013. Также должна производиться систематическая чистка жировых отложений, в случае невозможности установки такого дымохода, необходимо использовать гидрофильтр, непосредственно с печью-мангалом или установить его в общем кухонном вентиляционном канале.**

# ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание гриля-мангала с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для его установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания. Неправильная установка и применение могут привести к порче имущества, повреждениям и даже к гибели людей.

## 1. Назначение изделия

Гриль-мангал предназначен для жарки мяса, овощей, грибов и др. на углях. Он совмещает в себе преимущества закрытой печи и мангала. Работает только на древесном угле. Можно использовать в закрытых помещениях.

## 2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина		
		ПМ-0,25	ПМ-0,38	ПМ-0,45
1.	Размер решетки, мм	545x480	616x370	840x480
2.	Часовая производительность, кг	60	25	90
3.	Максимальная загрузка угля, кг	8	5	10
4.	Время розжига, мин.	30	30	35
5.	Температура в печи, °С	250-500	250-500	250-500
22.	Внутренние размеры камеры, мм, не более			
	-ширина	550	625	845
	-глубина	505	420	505
	-высота	420	350	420
23.	Габаритные размеры, мм			
	длина	782	710	1076
	ширина	787	558	787
	высота (max)	1630 (1650)	1080(1100)	1630 (1650)
24.	Масса, кг не более	140	90	175

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  $\pm 10$ мм

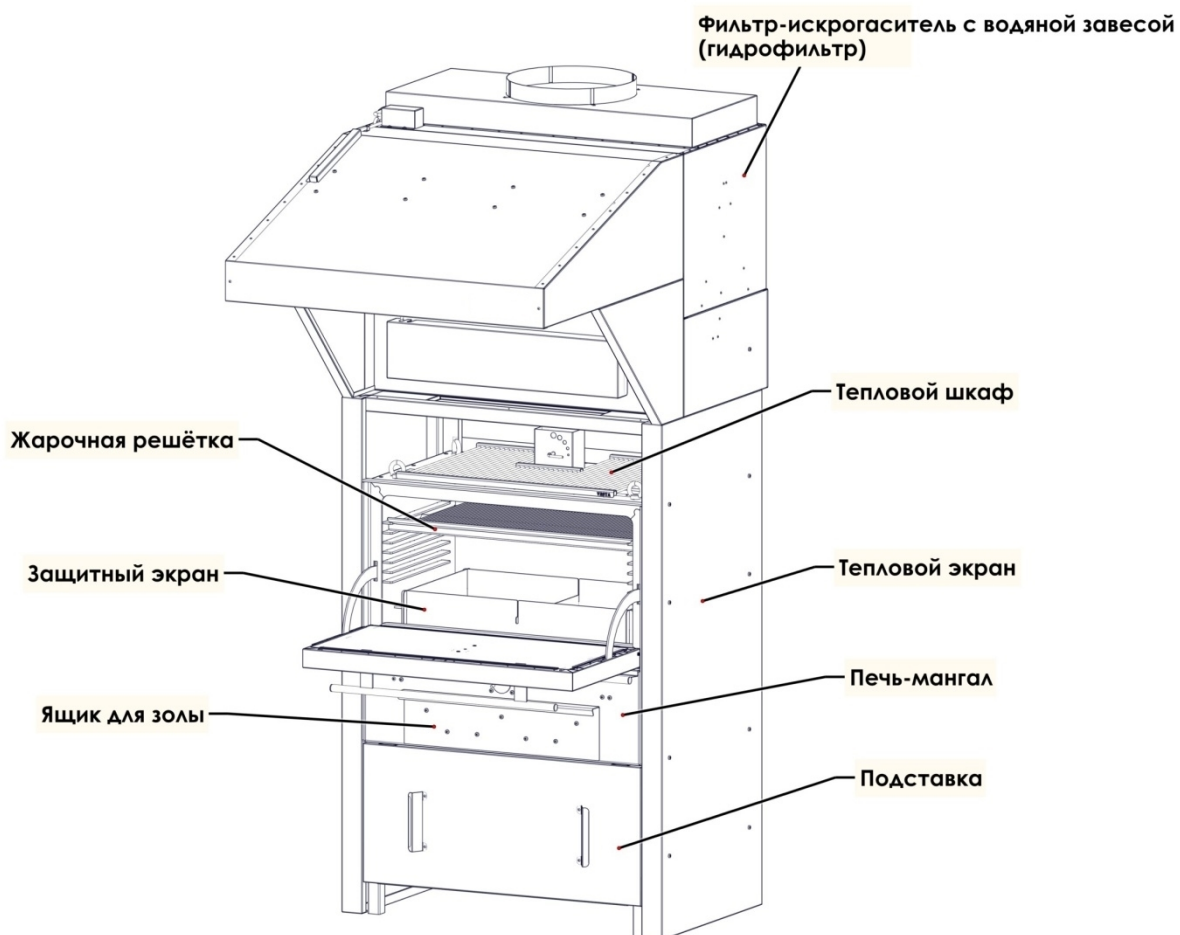
### 3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество		
	ПМ-0,25	ПМ-0,38	ПМ-0,45
Гриль-мангал, шт	1		
Выход дымовой трубы с верхней задвижкой, шт.	1		
Термометр, шт.	1		
Зольный ящик, шт	1		
Ограждение углей, шт.	1		
Жарочная решетка, шт.	1		
Паспорт изделия, шт.	1		
Упаковка, шт.	1		

### 4. Устройство и принцип работы



### 4. Устройство и принцип работы

Гриль-мангал имеет вид герметичной камеры. Камера сделана из жаростойкой стали толщиной 5 мм. Лицевая рамка сделана из жаростойкой нержавеющей стали толщиной 5 мм. Внутри камеры имеются направляющие для решетки и подставки под

шампура. В нижней части камеры установлен ящик для золы. Выше ящика есть дефлектор подачи воздуха, поворачивая ручку, можно добавлять или убавлять приток воздуха. Наверху на камере есть шибер с искрогасителем. Шибер применяется для регулировки воздуха. Искрогаситель имеет лабиринтную форму для задержания искр и копоти. Жарочная камера установлена на сварном каркасе и обшита нержавеющей панелями. На передней части двери имеется термометр, который показывает температуру в камере.

## 5. Указания мер безопасности

К обслуживанию гриля-мангала допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

Конструкции помещений вокруг гриля-мангала и трубы дымохода должны соответствовать требованиям СНиП 41-01-2003 и ГОСТ 9817-95.

Неправильно установленная гриля может привести к пожару. Строго придерживайтесь этих инструкций и обязательно сохраняйте указанные минимальные расстояния между грилем и горючими материалами. Мангал должна быть установлена на негорючую поверхность, которая распространяется перед грилем не менее 1 м и 0,75 м с каждого бока. По бокам расстояние до горючих материалов не менее 0,5 м, сзади — не менее 0,3 м.

### **ВНИМАНИЕ :**

***Обязательно сохраняйте минимальные расстояния между грилем-мангалом и горючими материалами. Несоблюдение инструкций касательно минимальных расстояний между мангалом и горючими материалами может вызвать пожар, повреждения, уничтожение имущества и смерть!***

Практика показывает, что самый эффективный фильтр-искрогаситель — водяной. Если по каким-либо причинам Вы не можете использовать искрогаситель такого типа, можно использовать сухой.

При установке сухого искрогасителя нужно соблюдать следующие правила:

- сухой искрогаситель должен быть укомплектован конусным дефлектором,
- от верхнего края искрогасителя до нижнего края вытяжки должно быть не менее 0,5 м
- вытяжной зонт должен быть оснащен жироулавливающими фильтрами.

При соблюдении требований по установке печи-мангала с сухим искрогасителем не стоит забывать:

- что воздух в систему вентиляции должен поступать с температурой не более 80 °С. Поэтому, после установки мангала проведите измерение температуры на входе в воздуховод. Температура должна быть измерена на всех режимах работы, начиная от растопки мангала и до полного прогорания углей. Измерения проводить не реже, чем через каждые 3 — 5 минут. Результаты измерений должны быть оформлены актом. Этот документ поможет при беседе с пожарным инспектором. Если в результате проведенных измерений выяснилось, что температура в воздуховоде слишком велика, очевидно, что не происходит достаточного перемешивания горячего газа из мангала и воздуха из кухни. Необходимо обратиться к специалисту по вентиляции для определения точных причин этого явления и принятия мер по его устранению.

- что ни один жировой фильтр не очищает воздух от жира на 100%. Следовательно, в воздуховоде будет постепенно накапливаться слой жировых отложений. Случайно залетевшая искра может вызвать пожар внутри воздуховода. Для предотвращения этого явления на воздуховоде должны быть установлены люки для чистки воздуховода. И проводится регулярная чистка. Если же Вы сомневаетесь в добросовестность и пунктуальность Вашего персонала, лучше воздуховод сделать в огнезащитной изоляции. Подробно об этом и о многом другом расскажет специалист по вентиляции.

- что вентиляционная система относится к инженерным системам здания. Следовательно, должна рассчитываться и монтироваться профессионалами.

### **ВНИМАНИЕ :**

***НИКОГДА не используйте гриль-мангал без части, предотвращающей искрение! Такое употребление гриля-мангала может привести к тому, что из-за искр воспламеняется жир, который копится на вытяжке или в дымоходе, что в конце приводит к пожару!***

Запрещается применять водяную струю для чистки гриля-мангала.

Запрещается тушить угли водой.

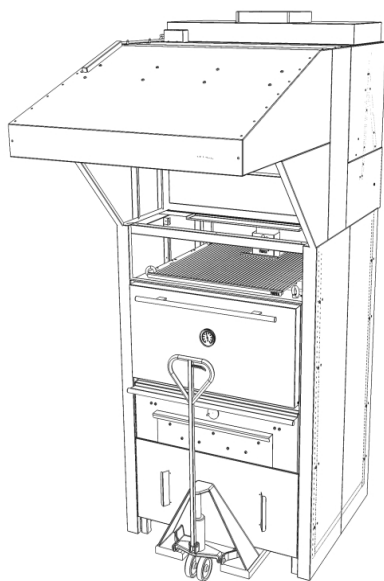
Во избежание ожогов соблюдать осторожность.

## **6. Порядок установки и подготовка к работе**

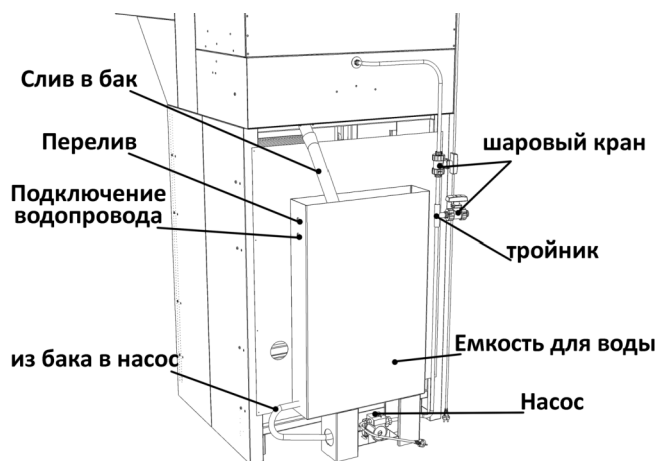
Распаковка и установка гриля-мангала должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После внесения мангала с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 6 часов.

После проверки состояния упаковки, распаковать мангал и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. Далее установить искрогаситель. Перед установкой изделия не забудьте закрутить регулируемые опоры. Гриль-мангал разместить в хорошо проветриваемом помещении, под вытяжным зонтом.

После установки гриля на его рабочее место, выровнять его по уровню с помощью регулируемых опор.



Если собрать гриль – мангал непосредственно на месте будущей работы не удобно (мешает другое оборудование), то мангал с подставкой можно задвинуть в нужный угол с помощью тележки. Прочность подставки позволяет.



Для подключения гидрофилтра — искрогасителя необходимо подключить водопровод и канализацию. Места подключения указаны на рис.

**Примечание:** *Технические характеристики и схему подключения гидрофилтра-искрогасителя можно посмотреть в паспорте искрогасителя.*

Перед началом эксплуатации гриль-мангала необходимо удалить имеющуюся смазку сухой ветошью, снять защитную пленку с облицовки. При первом прогреве мангала промышленные масла, нанесенные на металл, а так же летучие компоненты эмали выделяют запах и дым. В дальнейшем дым не выделяется.

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ :**

***обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.***

***ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.***

Подключение гриль-мангала к вытяжной вентиляции можно производить только через фильтр — искрогаситель с водяной завесой.

**Примечание:** При установке вентилятора рекомендуется ставить частотно — регулируемый привод. Не обязательно вентиляцию всегда гонять на максимальной мощности. В разных режимах работы печи фактически требуется разная производительность вентилятора. Зимой и летом — разная естественная тяга.

## 7. Порядок работы

### 7.1. Зажигание угля.

Откройте дверцу мангала. Уберите решетку для жарки и установите ограждение для углей. Поставьте два-четыре кубика для розжига угля. На кубики положите 1 кг древесного угля. Подожгите кубики и откройте до конца нижний дефлектор воздуха и шибер на искрогасителе. Закройте дверь мангала.

#### **ВНИМАНИЕ :**

*Для розжига гриля-мангала никогда не используйте воспламеняемые жидкости, как алкоголь, бензин и прочее. Это очень опасно, поскольку пары жидкости могут воспламениться и «толкнуть» пламя из мангала в направление того, кто разжигает его. Последствием указанного могут быть тяжелые травмы, ожоги и даже гибель людей.*

Подождите 20-30 мин, пока температура в камере не достигнет 250 °С. После этого закройте нижний дефлектор воздуха и подождите 5 мин. Откройте дверь. Будьте осторожны при открытии двери, так как пламя в мангале все еще может гореть. Кочергой равномерно распределите уголь по дну камеры. Добавьте необходимое количество угля для жарки, вставьте решетку для прокалики и откройте нижний дефлектор для розжига вновь добавленного угля.

Во время работы нижний дефлектор обычно закрыт. Температура в камере регулируется верхним шибером. Нижний дефлектор открывайте в случае, если температура слишком снизилась или когда добавляете уголь.

#### **ВНИМАНИЕ :**

*Рабочая температура гриля-мангала — 350 °С.*

*Температура мангала, которую нельзя превышать — 400 °С. Мангал никогда не должен работать при температуре выше указанной, поскольку так можно испортить гриль-мангал, что приведет к аннулированию гарантии. Когда нижний дефлектор и шибер открыты и уголь разожженный никогда не оставляйте мангал без присмотра, так как температура будет повышаться пока не закроете нижний дефлектор.*

### 7.2. Регулировка температуры.

Температура в гриле-мангале регулируется с помощью шибера. Дефлектор и шибер оставьте открытыми, пока не достигнута желаемая температура. Закройте дефлектор и во время готовки оставьте его закрытым. Температуру регулируйте шибером. При открытии двери температура в камере может снизиться на 10-20 °С, но после закрытия двери она сразу восстановится до желаемой температуры. Если дверь была слишком долго открыта или в мангал положили много холодной пищи, температура слишком снизилась и не возвращается до желаемого уровня. В этом случае откройте до конца нижний дефлектор воздуха пока не достигнет желаемого уровня и потом снова закройте дефлектор.

Если Вам необходим перерыв между готовкой, то закройте дефлектор и шибер и оставьте их в таком положении. Температура в мангале снизится и будет какое-то время примерно 150°С. Время зависит от количества углей в мангале в момент когда вы закроете дефлектор и шибер. Для того чтобы возобновить готовку откройте дефлектор и



шибер, и мангал начнет автоматически разжигаться. Вы сможете разжечь гриль-мангал если температура будет примерно 150 °С. Если температура упала ниже, необходимо разжечь мангал снова как указано в пункте 7.1. Температура при которой мангал начнет работать, при открытии дефлектора и шибера, приблизительная и зависит от вида используемых углей, температуры среды и т. д.

**ВНИМАНИЕ :**

*Когда гриль-мангал используется, поверхности могут быть горячими. За время работы не касайтесь мангала, кроме как за ручку. Особенно обратите внимание на край дверцы.*

### 7.3. Завершение работы.

Закройте дефлектор и шибер и подождите, чтобы температура снизилась хотя бы до 100 °С. Откройте дверь и вытащите решетку для жарки. Решетку очистите металлической щеткой. Если в мангале остался уголь вытащите его и сложите в огнеустойчивую емкость. Вытащите ящик для пепла и высыпите пепел в огнеустойчивую емкость. Очистите дверь и рамку двери, удалите все остатки жировых загрязнений и угля. Когда двери и рамки чисты дверь плотно закрывается не расходуя тепло.

**ВНИМАНИЕ :**

*Никогда не выкидывайте пепел и угли в неогнеустойчивую емкость. Емкость с пеплом и углем никогда не кладите на пол, который не из огнеустойчивого материала.*

## 8. Техническое обслуживание и очистка

Для эффективной и безопасной эксплуатации гриля-мангала необходимо периодически проводить работы по техническому обслуживанию и очистки.

Техническое обслуживание и очистка могут выполняться только, когда мангал полностью холодный.

Для очистки мангала не используйте химические средства.

Решетку для жарки, перед использованием, необходимо очищать металлической щеткой. Съёмный каплесборный поддон необходимо чистить и содержать в чистоте.

Внутреннюю часть двери и рамку камеры необходимо содержать в чистоте. Нечистоты часто мешают плотной посадке дверцы, из-за чего из мангала выходит теплый воздух.

Защитный экран и колосниковая решетка подвергаются воздействию наибольших температур, поэтому металл за время эксплуатации может деформироваться и прогореть. Если такое произошло — детали нужно заменить.

Искрогаситель необходимо чистить два раза в месяц. Используйте деревянную ложку для разрыхления сажи на стенах и удаления её.

Каждый день необходимо удалять пепел из соответствующего ящика. Пепел из ящика убирать только после того, когда мангал полностью холодный.

При подключении гриля-мангала к дымоходу, согласно правилам пожарной безопасности РФ (ППБ-01-03) очищать дымоход от сажи необходимо не реже одного раза в месяц.

## **10. Упаковка транспортировка и хранение**

Для транспортировки гриль-мангал установлен на деревянный поддон, обтянут пленкой-стрейч, упакован в картонный короб и оббит деревянным ящиком. Решетка, подставка под шампура, ограждение углей уложены во внутрь.

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

Погрузка и разгрузка гриля-мангала из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Хранение должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

## **11. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях**

Изготовитель гарантирует соответствие гриля-мангала всем требованиям технических условий ТУ 28.93.15-073-64046643-2019 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы гриля-мангала 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.

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:**

**2. Неправильной эксплуатации**

**3. Наличии механических повреждений на изделии.**

**4. Внесении изменений в конструкцию изделия**

## 12. Свидетельство о приемке

Гриль-мангал «ПМ-0,25», «ПМ-0,38», «ПМ-0,45» соответствует техническим условиям ТУ 28.93.15-073-64046643-2019 и признан годным к эксплуатации.

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

М.П.

### Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел \_\_\_\_\_

Контроль качества изделия произвел \_\_\_\_\_

## 13. Свидетельство об упаковке

Гриль-мангал «ПМ-0,25», «ПМ-0,38», «ПМ-0,45» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки \_\_\_\_\_ М.П.

Упаковку произвел \_\_\_\_\_

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

## Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.АЯ24.В.03869/19 от 24.05.2019



2. Изготовитель: ООО «ПищТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14

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 <a href="mailto:service@zavod-pt.ru">service@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	ул. Авроры, д. 110, корп. 6 (ХАРД эксперим. мастерские)	+7 (846) 922-52-17 <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@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. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 22, 2-й этаж	+7 (343) 272-82-12 <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. 22, 2-й этаж	+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. Курская, д. 10 Д	+7 (863) 311-59-25 <a href="mailto:rnd@zavod-pt.ru">rnd@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. Журналистов, д. 54, офис 34	+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. 26	+7 (353) 245-74-74 <a href="mailto:orenburg@zavod-pt.ru">orenburg@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	ул. Авроры, д. 110, корп. 6 (ХАРД эксперим. мастерские)	+7 (846) 922-52-17 <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, д. 8/3, (ТРЦ «ФУРШЕТ»)	+7 (978) 909-32-88, +7 (978) 909-32-77, +7 (978) 909-23-99 <a href="mailto:krim@zavod-pt.ru">krim@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) 241-17-00 <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> – торг. оборудование <a href="mailto:posuda@zavod-pt.ru">posuda@zavod-pt.ru</a> - посуда <a href="mailto:mebel@zavod-pt.ru">mebel@zavod-pt.ru</a> – мебель <a href="mailto:krd@zavod-pt.ru">krd@zavod-pt.ru</a> – дилерский отдел
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д. 3	+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	Шоссе Революции, д. 84, литер Е	+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) 221-90-88 <a href="mailto:kz@zavod-pt.ru">kz@zavod-pt.ru</a>
г. Бишкек	ул. Михаила Фрунзе, д. 553	+996 (500) 44-99-77 + 996 (702) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70 <a href="mailto:kg@zavod-pt.ru">kg@zavod-pt.ru</a>







## ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель** общество с ограниченной ответственностью «ПишТех»,  
место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар, улица  
Ставропольская, 14,  
адрес места осуществления деятельности: 353211, Россия, Краснодарский край,  
Динской район, станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2, основной  
государственный регистрационный номер 1102308000640,  
номер телефона (861) 24-11-700, адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

**в лице** директора Мешковой Татьяны Алексеевны

**заявляет, что** гриль-мангал типа ПМ для предприятий общественного питания

**Изготовитель** общество с ограниченной ответственностью «ПишТех»,

место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар, улица  
Ставропольская, 14,  
адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия,  
Краснодарский край, Динской район, станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

**Продукция изготовлена** в соответствии с ТУ 28.93.15-073-64046643-2019 «Гриль-мангал  
типа ПМ для предприятий общественного питания. Технические условия»

**Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС** 8419 89 989 0, серийный выпуск

**Соответствует требованиям** технического регламента Таможенного союза: ТР ТС 010/2011  
«О безопасности машин и оборудования»

**Декларация о соответствии принята на основании**

протокола испытаний от 16.05.2019 № 0272-44-19 испытательного центра электрооборудования  
ФБУ «Ростовский ЦСМ», аттестат аккредитации № RA.RU.21ME22. Схема декларирования ЗД.

**Дополнительная информация** ГОСТ 12.2.003-91 «Система стандартов безопасности труда.  
Оборудование производственное. Общие требования безопасности». Установленный срок службы  
5 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 23.05.2024**

**Включительно**



(подпись)

Мешкова Татьяна Алексеевна

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:** ЕАЭС № RU Д- RU.АЯ24.В.03869/19

**Дата регистрации декларации о соответствии** 24.05.2019