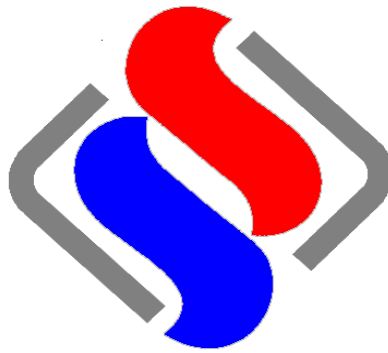


РОССИЯ
ООО «ЭЛИНОКС»



САЛАТ-БАР ____ GN1-1 ПВВ(Н)-140

ПАСПОРТ
И
руководство по эксплуатации

EAC

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Салат-бар ПВВ(Н)-140 (далее салат-бар) предназначен для охлаждения и раздачи подкутков из мяса, рыбы, фруктов и овощей.

Салат-бар используется на предприятиях общественного питания как самостоятельное изделие.

Эксплуатация салат-бара охлаждаемого допускается при температуре окружающего воздуха от 12 до 32°C, относительной влажности от 40 до 70%. Климатический класс изделия – 4.

Сертификат соответствия № ТС RU С-RU.MX11.B.00009. Срок действия с 12.12.2013 по 11.12.2018 г.

Декларация соответствия № ТС RU Д-RU.АЛ36.B.23475. Срок действия с 19.11.2013 по 20.11.2018 г.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2008. Регистрационный номер сертификата 73 100 3466, действителен до 28.09.2018 г.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование	Нормы	
	ПВВ(Н)-140.1000 (8 GN1-1)	ПВВ(Н)-140.1001 (12 GN1-1)
Площадь рабочей поверхности, м ² , не менее	0,69	1,00
Температура рабочей поверхности, °С	от +2 до +10	
Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата	по паспорту агрегата	
Род тока	однофазный, переменный	
Частота, Гц	50	
Номинальное напряжение, В	230	
Потребление электроэнергии за сутки, кВт•ч, не более	5,4	
Установленный номинальный ток в амперах, (Вт), всех энергопотребителей, не более:	6,2 (964)	5,4 (834)
Номер хладагента	R404A (R125-44%, R134a-4%, R143a-52%)	
Общая масса хладагента, ±0,02 кг	0,20	0,34
Габаритные размеры, мм:		
-длина;	1500	2120
-ширина (с направляющими);	1395 (2045)	1395 (2045)
-высота (до столешницы);	1420 (870)	1420 (870)
Масса, кг, не более	235	300
Срок службы, лет	12	

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество	
	ПВВ(Н)-140.1000 (8 GN1-1)	ПВВ(Н)-140.1001 (12 GN1-1)
1. Прилавок-витрина салат-бар	2	
2. Направляющие для подносов	2	
3. Полка	1	
4. Стойка (труба)	4	
5. Гастроемкости: GE1x150 (GN 1/1-150)	8	12
6. Винт М5х10 мебельный	8	
7. Болт М6х14 с пресс шайбой	12	16
8. Комплект электрических проводов	1	
9. Вставка ЭМК70К-024	6	
10. Вставка ЭМК70К-024-01	6	
11. Паспорт на агрегат холодильный	2	
12. Паспорт и руководство по эксплуатации	1	
13. Упаковка	2	
14. Пакет полиэтиленовый	1	
15. Шпилька ПВВ(Н)-70.1000.06.00.003	2	
16. Шпилька ПВВ(Н)-70.1000.06.00.004	2	
17. Светильник полки	2	4
18. Винт М5-6gx8.58.016 ГОСТ 1477-93	8	
19. Винт М4х8 ГОСТ 17475-72	4	8

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Салат-бар, состоит из двух корпусов и общей полки. Каждый из корпусов состоит из основания, к которому крепятся облицовки. На облицовки установлена столешница-ванна из нержавеющей стали. Холодильный агрегат установлен на основание и закрыт стенкой защитной (со стороны нейтрального шкафа) и панелью управления. На панели управления расположены: ручка терморегулятора, тумблер включения холодильного агрегата, светосигнальная лампа сеть и светосигнальная лампа включения и выключения терморегулятора. Два корпуса соединяются между собой с помощью четырех болтов М6х14 (из комплекта поставки), которые в свою очередь ввинчиваются в резьбовые гайки-заклепки М6 установленные в ответных отверстиях сочленяемого корпуса.

Клеммный блок для подключения салат-бара охлаждаемого к сети расположен за панелью управления.

Эквипотенциальный зажим расположен со стороны панели управления, под основанием.

Холодильная установка салат-бара представляет собой две отдельные замкнутые герметичные системы заполненные хладагентом (гидрофторуглеродного фреона – R404A и полиэфирного масла POE 160 PZ), каждая из систем состоит из:

- холодильного агрегата;
- испарителя, расположенного на днище ванны;
- капиллярной трубки.

Датчик терморегулятора закреплен на всасывающей трубке испарителя.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током салат-бар относится к 1 классу по ГОСТ МЭК 60335-1-2008. К обслуживанию салат-бара допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работах с холодильными установками и ознакомившиеся с настоящим руководством по эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! *Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.*

При работе с салат-баром соблюдать следующие правила техники безопасности:

- не включать салат-бар без заземления;
- санитарную обработку производить только при обесточенном салат-баре, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства;
- при обнаружении неисправностей вызывать электромеханика;
- при обнаружении значительной утечки фреона немедленно отключить салат-бар, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке, включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения, при этом запрещается курить и пользоваться открытым пламенем;
- включать салат-бар только после устранения неисправностей;
- ток утечки салат-бар не должен превышать:
при рабочей температуре: - 1,0 мА; в холодном состоянии: - 1,0 мА.

Допустимые уровни звукового давления, уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука должны соответствовать ГОСТ 12.1.003, ГОСТ 12.1.036 и СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

Предельно допустимые значения вибрации, на рабочем месте, должны соответствовать ГОСТ 12.1.012 и СН 2.2.4/2.1.8.566-96.

ВНИМАНИЕ! *Не загораживайте вентиляционные отверстия, расположенные в корпусе салат-бара.*

ВНИМАНИЕ! *Не используйте механические устройства или другие средства для ускорения процесса оттаивания, кроме рекомендуемых изготовителем.*

ВНИМАНИЕ! *Не допускайте повреждения контура хладагента.*

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения салат-бара в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдерживать его в условиях комнатной температуры ($18\pm 20^{\circ}\text{C}$) в течение 6 ч.

Распаковка, установка и испытание салат-бара производится специалистами по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли. После проверки состояния упаковки, распаковать салат-бар, произвести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2.

Перед установкой салат-бара на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей. Необходимо следить за тем, чтобы салат-бар был установлен в горизонтальном положении (для этого предусмотрены регулировочные ножки), высота должна быть удобной для пользователя (около

850÷900 мм). Учитывая вид салат-бара, его можно размещать отдельно или вместе с другим оборудованием.

Собрать салат-бар, т.е. установить четыре ножки.

Установку проводить в следующем порядке:

-проверить уровнем горизонтальное положение салат-бара и при необходимости с помощью ножек произвести регулировку его по высоте;

-подсоединить перемычкой оба полукомплекта салат-бара;

-установить поддон на направляющие снизу под основанием;

-подключить салат-бар к электросети согласно действующему законодательству и нормативам. Подключение электроэнергии производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями и в соответствии схемы электрической принципиальной;

-монтаж и подключение выполнить так, чтобы установленный и подключенный салат-бар предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

-надежно заземлить салат-бар, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму. Заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;

-провести ревизию соединительных устройств электрических цепей салат-бара (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

-проверьте переходное сопротивление между заземляющим зажимом и не-токоведущими металлическими частями салат-бара, которое должно быть не более 0,1 Ом;

-проверьте токи утечки в холодном состоянии и при рабочей температуре;

-электропитание к клеммному блоку салат-бара, подведите от распределительного щита через автоматический выключатель комбинированной защитой, реагирующий на номинальный рабочий ток 6,3А и ток утечки 10мА.

Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 10% до плюс 10% от номинального при допустимом изменении частоты тока по ГОСТ 13109.


ПРИМЕЧАНИЕ: Если в вашем регионе перепады питающего напряжения сети превышают указанные, рекомендуются изделие подключать к сети через монитор напряжения или стабилизатор напряжения. В противном случае изделие может выйти из строя, и гарантийные обязательства при этом не действуют.

Автоматический выключатель в стационарной проводке должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания салат-бара и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

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)
Салат-бар ПВВ(Н)-140СМ	ПВС 3х2,5

Для выравнивания потенциалов при установке салат-бара в технологическую линию, предусмотрен зажим, обозначенный знаком  - эквипотенциальность.

Эквипотенциальный провод должен быть сечением не менее 10 мм².

ВНИМАНИЕ! При утечке хладагента во время транспортировки или после длительного хранения необходимо заменить масло в компрессоре холодильного агрегата, и установить новый фильтр-осушитель.

После установки провести пуск и испытание салат-бара в соответствии с требованиями раздела 7.

Сдача в эксплуатацию смонтированного салат-бара оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы осмотреть и опробовать выключатель «Работа» агрегата (клавиша выключателя при включении и выключении должна давать щелчок).

Для включения салат-бара, включить автоматический выключатель в стационарной проводке и загорается лампа «Сеть».

Установить ручку выключателя «Работа» в положение «1».

Установить ручку терморегулятора на необходимую температуру (повернуть по часовой стрелке), при этом загорается лампа «Работа».

По окончании рабочей смены отключить салат-бар, установив ручку выключателя «Работа» в положение «0». Выключить автоматический выключатель в стационарной проводке и произвести санитарную обработку салат-бара.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей и механик по холодильному оборудованию.

В процессе эксплуатации салат-бара необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО - регламентированное техническое обслуживание - комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности салат-бара;

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

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

-техническое обслуживание (ТО) проводится 1 раз в месяц;

-текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

При техническом обслуживании салат-бара сделайте следующие работы:

-выявить неисправности салат-бара путем опросом обслуживающего персонала;

-проверить линии заземления;

-проверить цепи заземления самого салат-бара (то есть от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом);

-подтянуть, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей салат-бара. При этом отключить салат-бар от электросети, отключив автоматический выключатель стационарной проводки и повесить плакат «Не включать - работают люди»;

-проверить герметичность холодильной установки;

-при обнаружении следов масла в местах соединений трубопроводов подтянуть накидные гайки;

-проверить количество фреона в холодильной системе, в случае недостатка фреона произвести дозаправку;

-периодически раз в месяц необходимо сухая чистка холодильного агрегата и конденсатора от пыли и грязи.

Ртутьсодержащие электрические лампы должны быть сданы предприятиям производящим демеркуризацию ртутьсодержащих ламп.

Не допускается рассеивание гидрофторуглеродного фреона – R404A в окружающей среде.

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

После окончания ТО и ТР необходимо внести запись в таблицу 5.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 4

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При установке выключателя в положение «Вкл» электродвигатель агрегата не включается, сигнальные лампы не горят.	Отсутствует напряжение в сети.	Подать напряжение.
Электродвигатель агрегата не включается, сигнальные лампы горят.	Неисправность агрегата.	В соответствии с паспортом на агрегат.
Электродвигатель агрегата включается, сигнальные лампы не горят.	Сгорели сигнальные лампы.	Заменить эл. лампы.

Неисправности холодильного агрегата и методы их устранения - в соответствии с паспортом на холодильный агрегат.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Салат-бар ___ GN1-1 (ПВВ(Н)-140СМ-___) заводской номер _____, изготовленный на ООО «ЭЛИНОКС», соответствует ТУ 5151-007-01439034-2001 и признан годным для эксплуатации.

Тип и номер холодильного агрегата _____

Дата выпуска _____

личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Салат-бар ___ GN1-1 (ПВВ(Н)-140СМ-___) подвергнут на ООО «ЭЛИНОКС» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Салат-бар ___ GN1-1 (ПВВ(Н)-140СМ-___) упакован на ООО «ЭЛИНОКС» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____
(подпись)

Изделие после упаковки принял _____
(подпись)

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации салат-бара - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей салат-бара, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия. Гарантия не распространяется на случаи, когда салат-бар вышел из строя по вине потребителя в результате не соблюдения требований, указанных в паспорте. Время нахождения салат-бара в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный салат-бар.

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

Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- 1) паспорт агрегата;
- 2) акт пуска изделия в эксплуатацию;
- 3) акт-рекламация;
- 4) копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;
- 5) копия свидетельства о приемке из паспорта на Салат-бар ПВВ(Н)-140.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера салат-бара, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего салат-бар.

14. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9.01.1996 N 2-ФЗ., 17.12.1999 г. N 212-ФЗ, 30.12.2001 N 196-ФЗ, 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 03.06.2009 N 121-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ, от 27.06.2011 N 162-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ, от 03.07.2016 N 265-ФЗ, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 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» с изменениями и дополнениями от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от

12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007, от 05.01.2015 N 6, от 19.09.2015 N 994, от 23.12.2015 N 1406), от 27.05.2016 N 471, от 22.06.2016 N 568, от 23.12.2016 N 1465.

Рекламации направлять по адресу: **Чувашская Республика,
г. Чебоксары, Базовый проезд, 17.
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

15. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке салат-бара на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части салат-бара по материалам, из которых они изготовлены.

ВНИМАНИЕ! *Конструкция салат-бара постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем руководстве.*

16. ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ САЛАТ-БАРА

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

Срок хранения не более 12 месяцев.

При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец прилавка обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

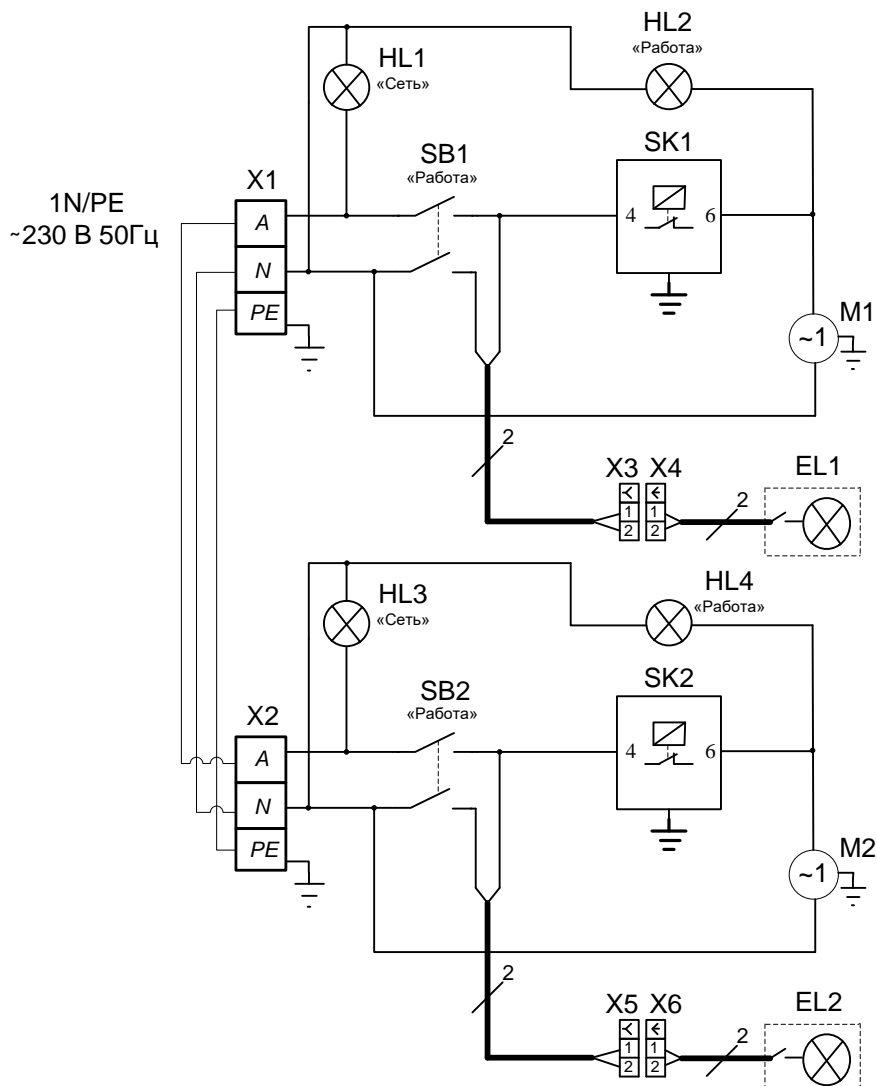
Упакованный салат-бар следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозок на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

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

ВНИМАНИЕ! *Допускается складирование упакованных прилавков по высоте в два яруса для хранения.*

Схема электрическая принципиальная ПВВ(Н)-140



Поз. обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EL1,EL2	Светильник	2	U=230 В In=0,1 А P=21Вт
HL1,HL3	Светосигнальная арматура (белая)	2	U=230 В
HL2,HL4	Светосигнальная арматура (жёлтая)	2	U=230 В
SK1,SK2	Терморегулятор К59-L1275	2	
SB1,SB2	Выключатель SC767 (с подсветкой)	2	In=15 А
M1,M2	Холодильный агрегат	2	U=230 В
X1,X2	Блок КБ63(3) ТУ3424-003-03965778-97	2	I=63 А
X3,X5	Колодка гнездовая (45 7373 9038)	2	
X4,X6	Колодка штыревая (45 7373 9076)	2	

Допускается замена элементов, не ухудшающих технические характеристики изделия

17. Учет технического обслуживания и ремонта в период эксплуатации

Таблица 5

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт **ПВВ(Н)-140**

заводской №

Изъят « _____ »

_____ 20____ г.

Выполнены работы:

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О
(Линия отреза)**Приложение А**
ООО «ЭЛИНОКС»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ПВВ(Н)-140

Заводской № _____

(№ контроллера, агрегата и т.п.)_____
(месяц, год выпуска)_____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)_____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)_____
(наименование предприятия, выполнившего ремонт_____
и его адрес)

М.П. _____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №2

На гарантийный ремонт **ПВВ(Н)-140**

заводской № _____

Изъят « _____ » _____ г.

Выполнены работы:

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О
(Линия отреза)**Приложение А**
ООО «ЭЛИНОКС»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17

ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ПВВ(Н)-140

Заводской № _____

(№ контроллера, агрегата и т.п.)

(месяц, год выпуска)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П. _____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №3

На гарантийный ремонт **ПВВ(Н)-140**

заводской № _____

Изъят « _____ » _____ г.

Выполнены работы:

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О

(Линия отреза)

Приложение А**ООО «ЭЛИНОКС»**

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17

ТАЛОН № 3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ПВВ(Н)-140

Заводской № _____

(№ контроллера, агрегата и т.п.)

(месяц, год выпуска)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель

(подпись)

Владелец

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П. _____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС"

428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17,
тел. +78352289944, факс +78352289952, E-mail: doz@elinok.ru, ОГРН 1072130009874

в лице Турков Федор Прохорович, Генеральный директор

заявляет, что Оборудование технологическое для предприятий общественного питания:
прилавки - витрины холодильные высокотемпературные, торговая марка: «Abat», модели:
смотрите в приложении № 1

изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС", 428020,
Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17

Стандарты, нормативные документы: ТУ 5151-007-01439034-2001

Код ТН ВЭД ТС: 8418501900

Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколы № 739-ТС-13/ЭМС, № 740-ТС-13/ЭМС, № 741-ТС-13/ЭМС, № 742-ТС-13/ЭМС
от 13.11.2013 г., Испытательная лаборатория «ЛСМ» ООО «ТРАНСКОНСАЛТИНГ» №
РОСС RU.0001.21AB61, 141260, Московская область, Пушкинский район, пос.

Правдинский, Степаньковское шоссе, д. 17

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

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 19.11.2018
включительно.**



Турков Федор Прохорович

(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: ТС № RU Д-RU.АЛ16.В.23475

Дата регистрации декларации о соответствии: 20.11.2013

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ТС № RU Д-РУ.АЛ16.В.23475

Перечень продукции, на которую распространяется действие декларации о соответствии

Код ТН ВЭД ТС	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
8418501900	Оборудование технологическое для предприятий общественного питания: прилавки - витрины холодильные высокотемпературные, т.м. «Abat», модели: ПВВ(Н)-70М, ПВВ(Н)-70М-01, ПВВ(Н)-70М-С, ПВВ(Н)-70М-С (кашир.), ПВВ(Н)-70М-С-01, ПВВ(Н)-70М-С-01 (кашир.), ПВВ(Н)-70М-С-ОК, ПВВ(Н)-70М-С-ОК (кашир.), ПВВ(Н)-70М-НШ, ПВВ(Н)-70М-01-НШ, ПВВ(Н)-70М-С-НШ, ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70Т, ПВВ(Н)-70Т (кашир.), ПВВ(Н)-70Т-01, ПВВ(Н)-70Т-01 (кашир.), ПВВ(Н)-70Т-С, ПВВ(Н)-70Т-С (кашир.), ПВВ(Н)-70Т-С-01, ПВВ(Н)-70Т-С-01 (кашир.), ПВВ(Н)-70Т-НШ, ПВВ(Н)-70Т-01-НШ, ПВВ(Н)-70Т-С-НШ, ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70А, ПВВ(Н)-70А-01, ПВВ(Н)-70А-С, ПВВ(Н)-70А-С-01, ПВВ(Н)-70КМ, ПВВ(Н)-70КМ (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-01, ПВВ(Н)-70КМ-01 (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-02, ПВВ(Н)-70КМ-02 (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-03, ПВВ(Н)-70КМ-03 (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С, ПВВ(Н)-70КМ-С (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-01, ПВВ(Н)-70КМ-С-01 (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-02, ПВВ(Н)-70КМ-С-02 (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-03, ПВВ(Н)-70КМ-С-03 (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-В, ПВВ(Н)-70КМ-С-В-ОК, ПВВ(Н)-70КМ-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ (кашир.), ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК, ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК (кашир.), ПВВ(Н)-70Н-НШ, ПВВ(Н)-70Н-01-НШ, ПВВ(Н)-70Н-02-НШ, ПВВ(Н)-70Н-03-НШ, ПВВ(Н)-70Н-С-НШ, ПВВ(Н)-70Н-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70Н-С-02-НШ, ПВВ(Н)-70Н-С-03-НШ, ПВВ(Н)-70Н-С-НШ-К, ПВВ(Н)-70Н-С-01-НШ-К.	ТУ 5151-007-01439034-2001

М.П.



Заявитель

подпись

Турков Федор
Прохорович

инициалы, фамилия

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 2
К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ТС № RU Д-РУ.АЛ16.В.23475

Код ТН ВЭД ТС	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
	пвв(н)-70н-с-02-нш-к, пвв(н)-70н-с-03-нш-к, пвв(н)-70пм, пвв(н)-70пм (кашир.), пвв(н)-70пм-01-нш, пвв(н)-70пм-01-нш (кашир.), пвв(н)-140см-01, пвв(н)-140см-02, пвв(н)-70-дп, пвв(н)-70-дп-01, пвв(н)-120/2д, пвв(н)-70со	




 подпись

Турков Федор
 Прохорович

инициалы, фамилия

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС RU C-RU.MX11.B.00009

Серия RU № 0077607

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Орган по сертификации электрооборудования Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз", Адрес: 420044, г. Казань, ул. Чистопольская, д. 5; 420127, г. Казань, ул. Деметьева, д. 1, корп. 2 (фактический), Телефон: (843) 5713242, Факс: (843) 5713242, E-mail: souz7@mail.ru, Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11MX11, выдан 05.11.2013; Росаккредитация

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС", Адрес: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17; 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17 (фактический), ОГРН: 1072130009874, Телефон: +78352289944, Факс: +78352289952, E-mail: doz@elinox.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС", Адрес: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17; 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17 (фактический)

ПРОДУКЦИЯ Прилавки - витрины холодильные высокотемпературные типа ПВВ(Н) по ТУ 5151-007-01439034-2001 "ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ типа ПВВ(Н)" (см. Приложение – бланк № 0062264), Серийный выпуск

КОД ТН ВЭД ТС 8418 50 190 0

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"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протоколов испытаний №S2-067-13 от 10.12.2013, №S2-068-13 от 10.12.2013 Испытательного центра электрооборудования АНО "Центр Испытаний и Сертификации "Союз" (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21ME46, срок действия до 16.12.2015), акта о результатах анализа состояния производства от 10.12.2013

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Условия хранения по категории 4 ГОСТ 15150-69. Срок хранения 1 год. Срок службы 12 лет. Схема сертификации 1с



СРОК ДЕЙСТВИЯ с 12.12.2013 ПО 11.12.2018 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации
Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)
(подпись)

Н. В. Петряков
(инициалы, фамилия)

А. Г. Сафиуллин
(инициалы, фамилия)