



РОССИЯ
ООО «Пищтех»

СТОЛ НЕЙТРАЛЬНЫЙ
«СН/ЛП-70» серии «Ли́ра-Профи»,
«СН/ЛПЭ-70» серии «Ли́ра-Профи Э́ко».

СТОЙКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
«СП/ЛП» серии «Ли́ра-Профи»,
«СП/ЛПЭ» серии «Ли́ра-Профи Э́ко».

ПАСПОРТ
Руководство по эксплуатации

г. Краснодар, 2019 г.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством стойки для столовых приборов и столом нейтральным, правилами ее эксплуатации, обслуживания, монтажа и регулирования.

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

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Лира-Профи» и «СП/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко» (далее по тексту стойка) предназначена для хранения столовых приборов и подносов. Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Лира-Профи», «СН/ЛПЭ-70» серии «Лира-Профи Эко» (далее по тексту стол нейтральный) предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий. Стойка, стол нейтральный устанавливаются на предприятиях общественного питания в составе технологических линий раздачи.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики стойки и нейтрального стола указаны в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Норма	
		СН/ЛП-70, СН/ЛПЭ-70	СП/ЛП, СП/ЛПЭ
1	Габаритные размеры, мм		
	длина	630	630
	ширина	705	675
	ширина с направляющими	1030	-
	высота	850-870	1225-1245
	высота до стола	850-870	660-680
2	Масса, кг, не более	21	24

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество	
		СН/ЛП-70, СН/ЛПЭ-70	СП/ЛП, СП/ЛПЭ
1	Корпус	1	1
2	Полка	-	1
3	Кронштейн полки	-	2
4	Стакан с перфорацией	-	4
5	Крепежный комплект	1	1
6	Руководство по эксплуатации	1	1
7	Направляющие для подносов	1	-

4. УСТРОЙСТВО

Общий вид стойки представлен на рис. 1. В серии «Ли́ра-Профи» корпус стойки изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Ли́ра-Профи Э́ко» отдельные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали. Корпус состоит из основания, к которому крепятся боковые стенки, передняя стенка. Сверху установлена столешница для подносов. На столешницу устанавливаются кронштейны из нержавеющей трубы, к которым крепится полка. В полке имеются гнезда, в которые устанавливаются стаканы для столовых приборов. Высота стойки регулируется опорами.

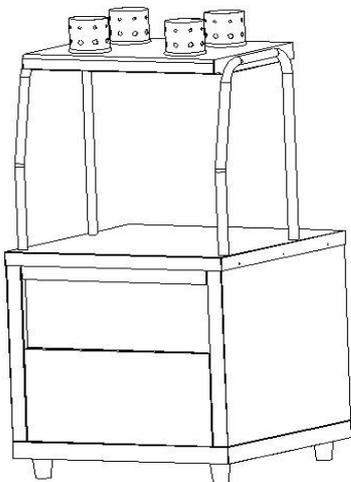


Рис.1 Общий вид стойки и нейтрального стола (слева на право).

Общий вид стола нейтрального представлен на рис. 1. В серии «Ли́ра-Профи» корпус стола изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Ли́ра-Профи Э́ко» отдельные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали. Состоит из основания, к которому крепятся облицовки из

нержавеющей стали. Сверху облицовки накрыты столешницей из нержавеющей стали. Высота стола регулируется опорами.

5. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Внимание!

Распаковка, сборка, монтаж, подключение и техническое обслуживание стойки, нейтрального стола должны производить специалисты завода или специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования и имеющие группу допуска по электробезопасности не ниже III.

Пуско-наладочные работы и обучение производятся отдельно и в стоимость оборудования не входят.

После распаковки стойки, стола нейтрального произвести технический осмотр:

- проверить комплектность в соответствии с таблицей 2.
- убедиться в отсутствии механических повреждений.

Снять защитную пленку со всех деталей стойки, нейтрального стола.

Установить стойку, нейтральный стол на предусмотренное место в помещении.

С помощью регулируемых опор установить стойку, нейтральный стол в горизонтальном положении на необходимую высоту. Проверить уровнем горизонтальное положение.

Для сборки стойки установить на столешницу кронштейны для полки и закрепить полку. Установить стаканы в гнезда полки.

Кронштейны в нижней части закрепить саморезами.

Установить направляющие для подносов на лицевую стенку стола нейтрального.

Удалить антикоррозионную смазку, жировые пятна с помощью сухой ветоши, затем вымыть столешницу, полку, стаканы горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса.

Внимание!

Категорически запрещается применение для очистки стойки и стола нейтрального применение проволочных губок, проволочных щеток и других жестких абразивных средств во избежание образования царапин на поверхности. А также 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.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания (бланк акта представлен в разделе 9).

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

В стаканы с перфорацией поместить столовые приборы (ложки, вилки, ножи). На столешницу установить стопку раздаточных подносов.

На столешницу стола нейтрального устанавливаются подносы, блюда с хлебобулочными изделиями, с напитками. При необходимости устанавливается дополнительное оборудование.

После окончания работы произвести санитарную обработку стойки, стола нейтрального. Вымыть столешницу, полку, стаканы с перфорацией горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса. Корпус стойки, стола нейтрального протереть влажной тканью и вытереть насухо тканью без ворса.

Полный установленный срок службы на менее 3-х лет.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади.

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Ли́ра-Профи» заводской

№ _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ» серии «Ли́ра-Профи Э́ко» заводской

№ _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Ли́ра-Профи» заводской

№ _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ-70» серии «Ли́ра-Профи Э́ко» заводской

№ _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Дата выпуска _____

Сборку изделия произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ-70» серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Стойка для столовых приборов, стол нейтральный транспортируется в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния. При транспортировке устанавливается в один ярус.

Хранение изделия допускается в закрытых неотапливаемых помещениях.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу стойки, стола нейтрального в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения и требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

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

В течение гарантийного срока, при выходе стойки из строя, предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с ООО «Пищтех» на гарантийное и сервисное обслуживание безвозмездно производит ремонт по предъявлению потребителем письменной рекламации и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Претензии не принимаются:

- при отсутствии гарантийного талона.
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации.
- в случае отсутствия акта сдачи в эксплуатацию, подписанного представителями специализированной организации по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.
- при изменениях в конструкции стойки, произведенных потребителем.
- при механических повреждениях стойки.

10. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен _____
(дата)

владельцем _____
(наименование изделия)

_____ (должность, ФИО владельца)

заводской № изделия _____

в том, что _____
(наименование изделия)

дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____
(дата)

в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(ФИО механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(ФИО механика)

_____ (наименование, почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ТР)

Владелец _____
(подпись)

Механик, выполнивший монтаж _____
(подпись)

Механик, принявший на обслуживание _____
(подпись)

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»

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

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	ул. Ростовское шоссе, 68/1	+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.	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 30	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 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. партизана Железняк, д. 16 А	+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 (353) 245-74-74	orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17	samara@zavod-pt.ru
г. Омск	проспект Карла Маркса, д.31, литер А	+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) 768-37-49	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) 257-32-98	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

12. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

Таблица 6

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое описание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего ТО	Должность, фамилия и подпись	
				Выполнившего работу	Проверившего работу



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех». ОГРН 1102308000640
 Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
 улица Ставропольская, 14
 Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
 станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2
 Телефон (861) 228-98-22. Факс (861) 228-98-22. Адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

в лице директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко» для предприятий общественного питания.

Изготовитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех».
 Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
 улица Ставропольская, 14
 Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
 станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

Продукция изготовлена в соответствии с: техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 768; ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823; ТУ 5151-063-64046643-2015 «Линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко». Технические условия».

Код (коды) ТН ВЭД ТС 8479 89 970 8
 Серийный выпуск

Соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза:
 ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний от 28.01.2015 № 001/13-Б-2015 испытательного центра Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Краснодарском крае», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ35 сроком действия с 25.07.2011 по 01.07.2015

Дополнительная информация Установленный срок службы не менее 5 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 13.12.2021
включительно



Т.А. Мешкова

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: TC N RU Д-РУ.АЯ24.В.06652

Дата регистрации декларации о соответствии 14.12.2016