



РОССИЯ



Гриль-мангал типа ПМ

«FLAMY»

(ТУ 28.93.15-073-64046643-2019)



П А С П О Р Т
Руководство по эксплуатации

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2023 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 установке данного гриля-мангала в помещении, во избежание возгорания в системе вентиляции, необходимо соблюдать нормы пожарной безопасности.

Категорически запрещена эксплуатация гриля-мангала без гидрофилтра-искрогасителя! Система противодымной вентиляции помещения должна соответствовать требованиям пожарной безопасности СП.7.13130.2013.

Обязательным условием является регулярная и систематическая профилактическая чистка воздуховодов.

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. Нарушение требований установки и правил эксплуатации могут привести к порче имущества и несчастному случаю.

1. Назначение изделия

Гриль-мангал предназначен для жарки мяса, овощей, грибов и др. на углях. В качестве топлива в гриле-мангале можно использовать только древесный уголь. Использовать любые другие виды топлива категорически запрещено!

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина	
		ПМ-0,25 ПМ-0,25-О	ПМ-0,45 ПМ-0,45-О
1.	Размер решетки, мм	535x454	830x454
2.	Часовая производительность, кг	60	90
3.	Максимальная загрузка угля, кг	8	10
4.	Время розжига, мин.	30	38
5.	Температура в печи, °С	250-400	250-400
6.	Внутренние размеры камеры, мм, не более		
	-ширина	550	845
	-глубина	505	505
	-высота	420	420
7.	Габаритные размеры, мм		
	длина	782	1076
	ширина	787	787
	высота без искрогасителя (max)	1630 (1650)	1630 (1650)
8.	Масса, кг не более	140	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 ± 10 мм

3. Комплектность

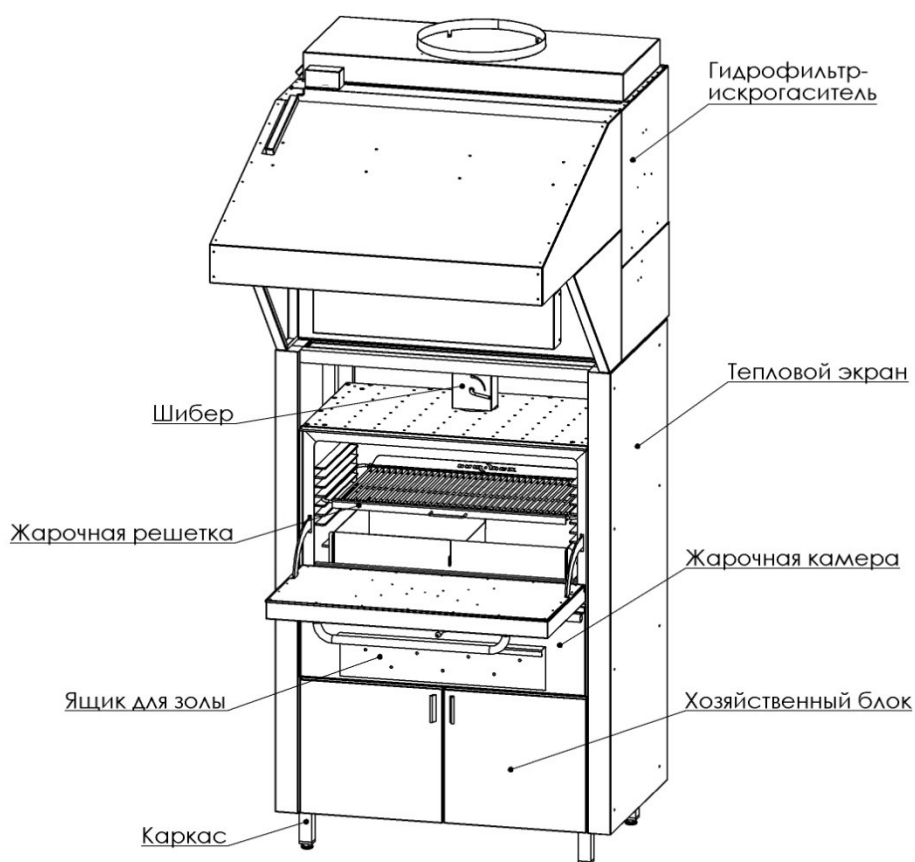
Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество	
	ПМ-0,25 ПМ-0,25-О	ПМ-0,45 ПМ-0,45-О
Гриль-мангал, шт	1	
Дымоход с шибером, шт.	1	
Термометр, шт.	1	
Ящик для золы, шт	1	
Ограждение углей, шт.	1	
Жарочная решетка, шт.	1	
Паспорт изделия, шт.	1	
Упаковка, шт.	1	

Примечание: Гидрофильтр-искрогаситель в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

4. Устройство



Гриль-мангал представляет собой жарочную камеру, изготовленную из жаростойкой стали толщиной 5 мм. Лицевая рамка изготовлена из жаростойкой нержавеющей стали толщиной 5 мм. Внутри камеры установлены направляющие для решетки барбекю. В нижней части камеры установлен ящик для золы. Выше ящика установлен дефлектор подачи воздуха, поворотом ручки которого регулируется приток воздуха в зону горения. Наверху камеры имеется шиберная заслонка, предназначенная для регулировки потока воздуха и отвода продуктов горения. Заслонка шибера двигается поступательно. Загораживая сечение воздуховода, она уменьшает проток воздуха, а, открывая сечение, обеспечивает увеличение протока воздуха. В закрытом положении шибер закрывает не более 75% сечения дымоотводящего патрубка. Внутри шибера устанавливается искрогаситель, имеющий лабиринтную форму, предназначенный для задержания искр и копоти, образующихся в процессе горения твердого топлива. Жарочная камера установлена на сварном каркасе и обшита нержавеющей сталью, которая служит тепловыми экранами. Для доступа во внутренний объем жарочной камеры на ее передней панели имеется дверь, на которой установлен термометр, предназначенный для контроля температуры внутри камеры. Дверь камеры теплоизолирована. Лицевая поверхность двери в «ПМ-0,25» и «ПМ-0,45» изготовлена из нержавеющей стали, а в «ПМ-0,25-О» и «ПМ-0,45-О» окрашена порошковой термостойкой краской.

5. Указания мер безопасности

К обслуживанию гриля-мангала допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам его эксплуатации и обслуживания. Помещение, в котором устанавливается гриль-мангал, и его система противодымной вентиляции, должны соответствовать СНиП 41-01-2003 и СП.7.13130-2013. Способы обеспечения пожарной безопасности и система предотвращения пожара должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.004-91.

Наличие обособленного дымохода с системой искрогашения, системы вентиляции, средств пожарной сигнализации и пожаротушения, стационарного газоанализатора-сигнализатора окиси углерода, который издает аварийный сигнал в случае превышения допустимого содержания окиси углерода в воздухе, является строго обязательным.

ВНИМАНИЕ!

При установке гриля-мангала в помещении обязательно наличие обособленного дымохода с использованием гидрофилтра-искрогасителя для максимальной очистки дымовых газов!

Использование сухого искрогасителя допустимо только на открытом воздухе!

Установка и эксплуатация гриля-мангала должны соответствовать требованиям ГОСТ 9817-95.

Пол, на который устанавливается гриль-мангал, должен иметь соответствующую грузоподъемность. Гриль-мангал должен быть установлен на основу из негорючих материалов на расстоянии не менее 500 мм до сгораемых конструкций.

Пол под дверью камеры должен быть защищен стальным листом толщиной не менее 0,5 мм и размерами 1800x1000 мм для моделей ПМ-0,25, ПМ-0,25-О и 2100x1000 мм для моделей ПМ-0,45, ПМ-0,45-О.

Нарушение указаний по установке и эксплуатации может привести к возгоранию и несчастному случаю.

ВНИМАНИЕ :

Обязательно сохраняйте минимальные расстояния между грилем-мангалом и горючими материалами. Несоблюдение инструкций касательно минимальных расстояний между грилем-мангалом и горючими материалами может привести к возгоранию и несчастному случаю!

Если нет возможности использовать водяной искрогаситель при установке гриля-мангала на открытом воздухе, можно использовать сухой искрогаситель.

При установке сухого искрогасителя нужно соблюдать следующие правила:

- на сухом искрогасителе сверху должна установлена крышка;
- расстояние от верха сухого искрогасителя до края вытяжки должно быть не менее 0,5 м
- зонт вытяжной должен иметь жирулавливающие фильтры.

При использовании гриля-мангала с сухим искрогасителем нужно руководствоваться следующими требованиями:

- температура в вентиляционной системе должна быть не более 80°C. Замеры температуры должны проводиться на всех этапах работы гриля-мангала.
- воздуховоды должны быть оборудованы люками для чистки, изоляция воздуховода должна быть огнезащитной.
- вентиляционная система должна рассчитываться и монтироваться специалистами.

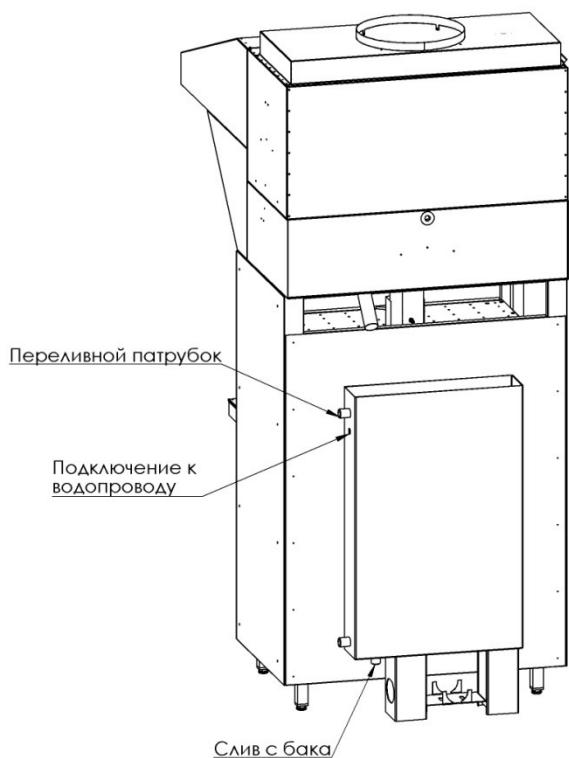
ВНИМАНИЕ ! КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Использовать гриль-мангал без части, предотвращающей искрение! Это может привести к воспламенению жира на вытяжке или в дымоходе!

- Оставлять гриль-мангал без присмотра во время работы.
- Эксплуатировать гриль-мангал при отсутствии или неисправности систем вентиляции, пожарной сигнализации, пожаротушения, стационарного газоанализатора-сигнализатора оксида углерода.
- Эксплуатировать гриль-мангал при ослаблении или отсутствии тяги, задымлении помещения, после аварийного сигнала газоанализатора-сигнализатора.
- Ремонтировать, передвигать работающий гриль-мангал.
- Использовать любые горючие жидкости при разведении огня.
- Тушить угли водой.
- Применять водяную струю для чистки гриля-мангала.
- Оставлять без присмотра тлеющие угли и горячую золу.
- Выбрасывать продукты горения в места, не предназначенные для их утилизации.
- Прикасаться к металлическим частям горячего гриля-мангала голыми руками, без рукавиц.
- Хранить в помещении, в котором установлен гриль-мангал, запас твердого топлива, любые легковоспламеняющиеся, летучие и взрывоопасные вещества.

6. Порядок установки и подготовка к работе

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



После проверки состояния упаковки, распаковать гриль-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.

Гриль-мангал имеет сварной каркас, поэтому для удобства можно собрать рядом с будущим рабочим местом, а потом задвинуть при помощи тележки.

Для подключения гидрофилтра – искрогасителя необходимо подключить водопровод и канализацию. Места подключения указаны на рисунке слева.

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

Перед началом эксплуатации гриля-мангала необходимо удалить имеющуюся смазку сухой ветошью, снять защитную пленку с облицовки. При первом прогреве мангала промышленные масла выделяют запах и дым. В дальнейшем дым не выделяется.

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 кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.

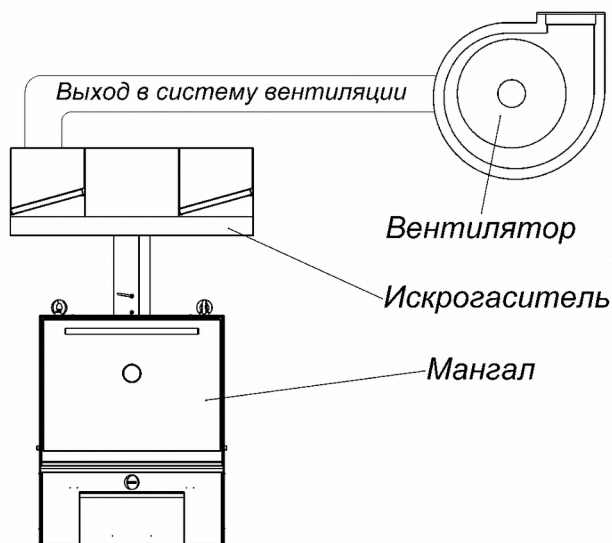
ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

Подключение гриля-мангала к аспирационной системе можно производить только через гидрофилтра-искрогаситель.

Примечание: Установку вытяжного вентилятора рекомендуется производить с

использованием частотного преобразователя. Производительность вентилятора можно менять при разных режимах работы гриля-мангала.

Схема подключения мангала к вентиляции



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 :

В гриле-мангале можно использовать только древесный уголь. Использовать любые другие виды топлива категорически запрещено!

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 розжигает его. Последствием этого 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 разожжен, 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°C, но после закрытия двери она сразу восстановится до желаемой температуры. Если дверь была слишком долго открыта или в мангал положили много холодной пищи, температура значительно понизилась и не возвращается до желаемого уровня, то в этом случае откройте до конца нижний дефлектор воздуха, пока температура 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°C. Время зависит от количества углей в мангале в тот 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°C. 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°C. 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 выбрасывайте пепел и угли в огнеустойчивую 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 очистке.

Техническое обслуживание и очистка могут выполняться только при полностью остывшем гриле-мангале. 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.

Колосниковая решетка подвергается воздействию самых больших температур, поэтому металл за время эксплуатации может деформироваться и прогореть. Данная деталь легко меняется.

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

Каждый день необходимо удалять золу и пепел из соответствующего ящика. Открывать ящик для золы разрешается только после того, как гриль-мангал полностью остыл.

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.

9. Упаковка транспортировка и хранение

Для транспортировки гриль-мангал установлен на деревянный поддон, обтянут пленкой-стрейч, упакован в картонный короб и обит деревянными рейками. Решетка, подставка под шампура, ограждение углей уложены вовнутрь.

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.

10. 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 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы гриля-мангала не менее 5 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 НЕПРОВЕДЕНИЯ 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. Несоблюдении правил эксплуатации.**
- 2. Механических повреждениях изделия.**
- 3. Внесении изменений в конструкцию изделия**

11. Свидетельство о приемке

Гриль-мангал «ПМ-0,25», «ПМ-0,25-О», «ПМ-0,45», «ПМ-0,45-О» 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 _____

12. Свидетельство об упаковке

Гриль-мангал «ПМ-0,25», «ПМ-0,25-О», «ПМ-0,45», «ПМ-0,45-О» 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, 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. 22, 2- й этаж	+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. 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 (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 (918) 240-03-96	zakaz3@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15	nn@zavod-pt.ru
г. Пенза	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.Муратбаева 63 (угол улицы Макатаева)	+7(727) 351-64-33 +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	Яккасарайский р-н, ул. Чупаната, 43	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73	uz@zavod-pt.ru



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, станица 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, станица 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