

РОССИЯ
ООО «Пицтех»

Коктейльная барная станция ПицТех БСК12/7
(без ящиков)

ПАСПОРТ
Руководство по эксплуатации

г. Краснодар, 2021 г.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством коктейльной барной станции, правилами ее эксплуатации, технического обслуживания и монтажа.

К монтажу, обслуживанию и эксплуатации коктейльной барной станции должен допускаться только специально обученный персонал.

В конструкции коктейльной барной станции могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации и не влияющие на его работу и эксплуатацию.

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Коктейльная барная станция устанавливается в качестве вспомогательного элемента в составе технологических линий раздачи на предприятиях общественного питания либо отдельным модулем в месте раздачи напитков.

Предназначена для раздачи различных напитков и приготовления коктейлей.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики коктейльной барной станции указаны в таблице 1.

Таблица 1

| № п/п | Наименование | «Коктейльная барная станция ПищТех БСК12/7 (без ящиков)» |
|-------|----------------------------------|--|
| 1 | Габаритные размеры, мм, не более | |
| | длина | 1200 |
| | ширина | 950 |
| | высота до поверхности стола | 900 |
| | высота с бортом | 940 |
| 2 | Масса, кг, не более | 80 |

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 3.

Таблица 3

| № п/п | Наименование | Количество |
|-------|-----------------------------------|------------|
| 1 | Корпус коктейльной барной станции | 1 |
| 2 | Перегородка в емкость для льда | 2 |
| 3 | Гастроёмкость GN/1,9 | 7 |
| 4 | Кабельный проход пластиковый | 1 |
| 5 | Паспорт | 1 |

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Общий вид коктейльной барной станции представлен на рис. 1. Барная станция изготовлена из нержавеющей стали. Корпус состоит из панелей. Сверху на корпус установлена столешница. На столешнице находится емкость для льда с тремя отделениями и раковина для мытья фруктов. В барной станции имеется 6 гастроемкостей для размещения фруктов и других ингредиентов. Гастроемкость, размещенная около мойки используется, для расположения барного инвентаря. Со стороны обслуживающего персонала установлена полка для размещения миксера и двухступенчатая горка для размещения бутылок. Высота барной станции регулируется опорами.



Рис.1 Общий вид коктейльной барной станции.

Внимание!

Категорически запрещается обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами, содержащими кислоты и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

5. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Внимание!

Распаковка, сборка, монтаж, подключение и техническое обслуживание стола нейтрального должны производить специалисты завода или специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

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

После распаковки коктейльной барной станции произвести технический осмотр:

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

Снять защитную пленку со всех деталей стола.

Установить коктейльную барную станцию на предусмотренное место в помещении.

С помощью регулируемых опор установить коктейльную барную станцию в горизонтальном положении на необходимую высоту. Проверить уровнем горизонтальное положение.

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

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

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 11).

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

На полку при необходимости устанавливается дополнительное оборудование (миксер), который подключается к электрической розетке через кабельный проход.

После окончания работы провести санитарную обработку стола. Вымыть столешницу горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса. Корпус коктейльной барной станции протереть влажной тканью и вытереть насухо тканью без ворса.

Продолжительность службы коктейльной барной станции зависит от соблюдения правил эксплуатации, использования по назначению, бережного отношения и содержания в чистоте.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт должны производить специалисты завода или специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

В процессе эксплуатации стола необходимо выполнять следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

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

Периодичность ТО — 1 раз в мес.; ТР — при необходимости.

При техническом обслуживании изделия должны быть выполнены следующие виды работ:

- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть, при необходимости, крепление облицовок и панелей.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Коктейльная барная станция заводской № _____ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признана годной для эксплуатации.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Дата выпуска _____

Сборку изделия произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Коктейльная барная станция упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Коктейльная барная станция транспортируется в горизонтальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния. При транспортировке устанавливается в один ярус.

Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 7 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 и замену вышедших из строя составных частей коктейльной барной станции, произошедших не по вине потребителя.

В течение гарантийного срока при выходе коктейльной барной станции 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;
- при нарушении сроков технического обслуживания, установленных настоящим руководством. Заполнение раздела «Учет технического обслуживания в период гарантийного срока» (раздел 13, таблица 4) для работ, выполняемых согласно п.7 обязательно;
- в случае отсутствия акта сдачи в эксплуатацию, подписанного представителями специализированной организации по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;
- при изменениях в конструкции коктейльной барной станции, произведенных потребителем;
- при механических повреждениях коктейльной барной станции.

11. 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)

12. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7

факт. адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2.

2. Перечень авторизованных сервисных центров компании

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

| Город | Адрес | Телефон, электр. почта |
|-----------------|---------------------------------------|--|
| г. Краснодар | 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. 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 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. Пятигорск | ул. Ермолова, д.16, строение 1 | +7 (918) 768-39-13 ptg@zavod-pt.ru |
| г. Санкт-Петербург | ул. Софийская, д. 14, литер А | +7 (812) 921-31-17 spb@zavod-pt.ru |
| г. Сочи | ул. Донская, д. 9 | +7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru |
| г. Уфа | ул. Ростовская, д. 18 | +7 (347) 294-46-36 ufa@zavod-pt.ru |
| г. Алматы | проспект Райымбека, д. 169 | +7 (727) 233-08-63 +7 (771) 753-34-35 +7 (771) 753-33-35 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. Чапаната, 43 | +998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 uz@zavod-pt.ru |

13. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

Таблица 4

| 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

