

ООО ПФ "Техно -ТТ"
Мармит вторых блюд (МВ)
ПАСПОРТ
МВ-05.000 ПС

1. НАЗНАЧЕНИЕ

1.1. Мармит тепловой вторых блюд предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии гарниров, соусных блюд, приправ и раздачи их потребителям. Используется на предприятиях общественного питания в стойке самообслуживания, так и для торговых предприятий, где он устанавливается в прилавки самообслуживания.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1. Технические данные модуля мармит вторых блюд приведены в таблице № 1

Таблица №1

Наименование показателя		Габаритная длина мм			
		705мм	1025мм	1355мм	1685мм
Количество ТЭНов, шт.		1	2	2	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	Мармит водяной	2.0	4.0	4.0	6.0
Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более		20			
Род тока		Переменный			
Напряжение/частота В/Гц		220/50			
Габаритная ширина мармита, мм		590			
Глубина ванны, мм		150			
Масса, Кг		11.0	13.0	16.0	20.0

3. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Условное обозначение модуля МВ – 1 2, что означает:

1 – габаритная длина ванны:

705 – ванна длиной 705 мм (устанавливается четыре габаритности GN – ½);

1025 – ванна длиной 1025 мм (устанавливается шесть габаритностей GN – ½);

1355 – ванна длиной 1355 мм (устанавливается восемь габаритностей GN – ½);

1685 – ванна длиной 1685 мм (устанавливается десять габаритностей GN – ½);

2 – наличие верхней полки:

Б – без полки

Пример записи обозначения продукции в заказе и в другой документации:
«Модуль мармит вторых блюд МВ – 1025Б» (модуль длиной 1025 мм с шестью габаритностями GN – ½, без верхней полки).

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

Мармит вторых блюд представляет собой панельную конструкцию, изготовленную из пищевой нержавеющей стали.

Внутри модуля смонтированы нагревательные элементы (ТЭНы).

Электрооборудование модуля подключается к сети 220 В через розетку, снабженную заземляющим контактом.

На панели управления расположены контрольные лампы " Сеть" и "Нагрев" и регулятор температуры.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию мармита допускаются лица прошедшие технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работе на торговом технологическом оборудовании.

При работе с мармитом соблюдать следующие правила техники безопасности:

- не включать мармит без заземления;
- не использовать мармит **без воды**;
- санитарную обработку производить только на обесточенном мармите;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземления;
- при обнаружении неисправностей вызвать электрика;
- включать мармит только после полного устранения неисправностей.

6. ПОДГОТОВКА МАРМИТА К РАБОТЕ

Распаковка, установка и опробование мармита производится специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

После проверки состояния упаковки, извлечь модуль, произвести внешний осмотр, проверить комплектность, снять защитную пленку;

- подключить электрооборудование модуля к электросети;
- надежно заземлить модуль;

Внимание!!! При работе с мармитом необходимо налить воду (уровень воды должен быть выше рабочей поверхности ТЭНов).

В процессе эксплуатации мармита не допускать снижение уровня воды ниже рабочей поверхности ТЭНов.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. В паспорте на мармит заполняется раздел 13.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы осмотреть и опробовать рукоятки включения-переключения мармита (контрольные лампы при этом должны загораться).

Для включения мармита установить рукоятки в рабочее положение.

Установить гастроемкости.

По окончании рабочей смены отключить мармит, установить ручки переключателей в положение " Откл." и произвести санитарную обработку мармита.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт модуля проводят слесари 3-4 разрядов.

Регламентное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по имеющейся и утвержденной структуре ремонтного цикла.

При регламентном техническом обслуживании модуля ежемесячно проверять надежность крепления контактных соединений.

ВНИМАНИЕ!!! Все работы по устранению неисправностей осуществляет механик по обслуживанию теплового оборудования.

Изготовитель постоянно изучает опыт эксплуатации выпускаемой продукции у потребителей и будет благодарен за предложения по ее усовершенствованию.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемой продукции без отражения их в паспорте данного изделия.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

Гарантийный срок эксплуатации модуля 12 месяцев со дня продажи его через торговую сеть. Гарантии производителя и продавца подтверждаются разделом 11 настоящего паспорта.

Внимание! Обязательным условием гарантийного обслуживания торгового холодильного оборудования производства ПФ «Техно-ТТ» является проведение пуско-наладочных работ специализированными сервисными организациями, имеющими Лицензию.

После проведения пуско-наладочных работ должен быть заполнен раздел 12 паспорта. Необходимо также ежемесячно проводить планово-предупредительный, профилактический осмотр модуля.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних), вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

10. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации на качество изделия предъявляются в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- товарно-финансовые документы, подтверждающие факт покупки изделия;
- паспорт изделия с отметкой о приемке изделия с производства, о продаже, о проведении пусконаладочных работ, заверенных печатями;
- акт о выявленных недостатках (унифицированная форма – ОС № 16);
- договор с организацией, осуществляющей пусконаладочные работы и лицензию этой организации на осуществление таких работ.

По вопросу рекламаций обращаться в организацию, у которой оборудование было приобретено.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

№ п/п	Наименование	Условное обозначение	Кол-во
1.	Мармит вторых блюд (МВ)		
2.	Разделители д/гастроёмкостей		
3.	Паспорт	-	1

Продукция соответствует техническим условиям [ТУ5151-012-49889137-06](#);
и признана годной к эксплуатации.
Продукция сертифицирована.

№ партии _____

Дата выпуска _____

Штамп О.Т.К.

ООО ПФ «ТЕХНО-ТТ»
142450, Московская область, Ногинский р-н,
г. Старая Купавна, а/я № 33
тел.(495) 702-98-78; E-mail: info@tehnott.ru
www.tehno-tt.ru

М.П. Производителя

Продан _____ ООО ТД Техно
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

Комплектация изделия в полном объёме.

Механические повреждения отсутствуют.

М.П. Продавца

Подпись покупателя _____

12. ОТМЕТКА О ПРОВЕДЕНИИ МОНТАЖНЫХ И ПУСКОНАЛАДОЧНЫХ РАБОТ

Наименование монтажной организации _____

Адрес, телефон, реквизиты организации _____

Лицо, ответственное за проведение работ

Дата сдачи в эксплуатацию

М.П. Монтажной организации

