



ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ

ШХЛ-065 СПУ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижевартговск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: sktb-spu.pro-solution.ru | эл. почта: skb@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания
 2. Назначение изделия
 3. Технические характеристики
 4. Комплектность
 5. Указания по безопасности
 6. Подготовка изделия к эксплуатации
 7. Подготовка к работе
 8. Использование изделия
 9. Транспортирование и хранение
 10. Гарантии изготовителя
 11. Свидетельство о приемке
 12. Свидетельство об упаковывании
- Приложение 1. Талон № 1 на гарантийное обслуживание.
- Приложение 2. Талон № 2 на гарантийное обслуживание.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Настоящее руководство по эксплуатации (далее по тексту – руководство) является документом, совмещенным с инструкцией по эксплуатации шкафа хлебопекарного лабораторного ШХЛ-065 СПУ (в дальнейшем – шкаф).

1.2. Данное руководство в течение всего срока эксплуатации шкафа должно находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

2. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1. Шкаф хлебопекарный предназначен для пробной выпечки хлеба в производственных лабораториях предприятий системы хлебопродуктов и соответствует ГОСТ 26582. Шкаф обеспечивает непрерывное поддержание внутри рабочей камеры стабильной температуры, ее измерение и визуальную индикацию.

2.2. Электропитание шкафа от однофазной сети переменного тока частотой 50 ± 1 Гц, напряжением $220 \text{ В} \pm 10 \%$.

2.3. Шкаф отнесен к виду климатического исполнения – УХЛ4.2 по ГОСТ 15150.

2.4. Вместимость шкафа – 4 противня.

Внимание! В связи с постоянным усовершенствованием изделия, внесением конструктивных изменений, повышающих надежность и улучшающих условия эксплуатации, возможны незначительные расхождения между конструкцией шкафа и настоящим руководством.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1. Основные технические характеристики камеры приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Основные параметры и размеры

№ п/п	Наименование параметра	Значение параметра	Примечание
1	Диапазон рабочих температур, °С	от 50 до 300	
2	Точность поддержания средней температуры: -от заданной по объему камеры, °С; -максимальное отклонение температуры любой точки от средней, °С	±5 ±3	
3	Диапазон задаваемого времени выпечки, мин	1...999	
4	Точность отработки времени выпечки, %, не хуже	+2	
5	Время разогрева незагруженного шкафа от 20 °С до температуры 200 °С, мин, не более	15	
6	Разовая загрузка, шт.: - тестовая заготовка для подового хлеба; - тестовая заготовка для формового хлеба	1 2	
7	Время непрерывной работы, час, не более	16	
8	Количество водяного пара, вырабатываемого системой увлажнения рабочей камеры за 1 мин, г, не менее	25	
9	Размеры рабочей камеры, мм, не менее: ширина×высота×глубина	520×350×356	
10	Габаритные размеры шкафа, мм, не более: ширина×высота×глубина	820×562×650	
11	Масса шкафа, кг, не более	52	
12	Потребляемая мощность, кВА, не более	3,5	
13	Средний срок службы, лет, не менее	10	

3.2. Шкаф имеет 2 режима работы: нагрев и выпечка.

3.3. Введенная программа работы шкафа сохраняется при отключении электропитания.

3.4. Шкаф эксплуатируется в закрытых помещениях при температуре окружающего воздуха от +10 °С до +35 °С, относительной влажности 80 % при 25 °С и атмосферном давлении от 84 до 106,7 кПа (630...800 мм рт. ст.).

3.5. Сведения о содержании драгоценных металлов отсутствуют.

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

4.1. Комплектность поставки шкафа приведена в таблице 2.

Таблица 2 – Комплектность

Обозначение	Наименование	К-во	Примечание
ПГИЖ.681962.013	Шкаф хлебопекарный ШХЛ-065 СПУ	1 шт.	
	Комплект монтажных частей: розетка РА-32- 255 32А 250В УХЛ4 ТУ 3464-018-11406076-04	1 шт.	
	Комплект запасных частей: вставка плавкая ВП1-1-3,15А АГО.481.303ТУ	1шт.	
ПГИЖ.735412.049 ПГИЖ.735312.068	Комплект инструмента и принадлежностей: Противень Противень	2 шт. 2 шт.	По дополн. договору
ПГИЖ.681962.013 РЭ	Руководство по эксплуатации	1 экз.	
ПГИЖ.680104.083	Упаковка	1 шт.	

5. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. По типу защиты от поражения электрическим током шкаф должен относиться к классу 1 по ГОСТ12.2.007.0. Для подключения к сети шкафа в его комплект входит розетка РА-32-255 32А 250В УХЛ4 ТУ 3464-018-11406076-04, имеющая специальный заземляющий контакт, который при монтаже необходимо присоединять к контуру заземления.

5.2. Присоединение розетки к сети и проверку сопротивления заземляющего контура должен проводить аттестованный специалист, допущенный к работе с электроустановками напряжением до 1000 В.

5.3. Категорически запрещается:

- работать с незаземленным шкафом или неисправным контуром заземления;

- использовать в качестве заземления тепловую, газовую, канализационную систему, трубопроводы горючих жидкостей и т.п. устройства;

- включать шкаф в сеть при наличии видимых повреждений розетки, вилки и соединительного шнура;

- разбирать шкаф, менять предохранитель, не отключив шкаф от сети;

- размещать тестовые заготовки на дне рабочей камеры шкафа.

5.4. Персонал, эксплуатирующий и обслуживающий шкаф, перед началом работы должен изучить данное руководство и пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности.

5.5. При установке форм с тестом в шкаф и извлечении готовой выпечки следует использовать рукавицы, работать в одежде с длинными

рукавами и не прикасаться к стеклу двери, а также к поверхности двери над стеклом.

6. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.1. После доставки шкафа к потребителю должна проводиться приемка от транспортной организации, при которой производится внешний осмотр упаковки на отсутствие повреждений в процессе транспортирования и хранения транспортной организацией.

Если при приемке шкафа от транспортной организации будет обнаружено повреждение упаковки, то составляется коммерческий акт, а при доставке шкафа автотранспортом делается отметка на товарно-транспортной накладной или составляется акт.

6.2. При отсутствии повреждений упаковки, распаковать шкаф после выдержки его в условиях, указанных в п. 3.4 настоящего руководства не менее 4 часов, а при ее повреждении - после выполнения действий, указанных в п. 6.1.

После вскрытия упаковки проверяется комплектность в соответствии с разделом 4 настоящего руководства и производится внешний осмотр шкафа на отсутствие механических повреждений.

Претензии по комплектности поставки или на механические повреждения рассматриваются только при отсутствии повреждений упаковки.

6.3. Для ввода шкафа в эксплуатацию потребитель обязан обеспечить необходимые условия, оговоренные в разделе 2 настоящего руководства.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1. Распаковать хлебопекарный шкаф, проверить комплектность в соответствии с разделом 4. Убедиться (внешним осмотром) в целостности и исправности всех видимых деталей.

Если шкаф до распаковки находился в холодном помещении, выдержать распакованный шкаф при комнатной температуре в течение 6 ч.

7.2. Внимательно изучить данное руководство.

7.3. Установить на расстоянии 1,5-1,7 м от места, выбранного для установки шкафа, розетку РА-32-255, входящую в комплект поставки. К розетке подвести напряжение питания 220 В, частотой 50 Гц. Сечение подводящих проводов должно выдерживать нагрузку не менее 3,5 кВт. Заземляющий контакт розетки должен быть надежно подключен к внешнему контуру заземления.

7.4. Установить шкаф на рабочем месте.

7.5. Перед началом работы открыть дверь шкафа и проверить отсутствие посторонних предметов. Установить один противень во второе положение сверху, а второй – в четвертое положение сверху. Закрыть дверь поворотом ручки по часовой стрелке до упора.

7.6. Наполнить водой бачок системы пароувлажнения через заливную горловину, расположенную на верхней поверхности корпуса пульта управления. Чтобы уменьшить образование накипи желательно заливать в бачок дистиллированную воду.

Примечание: уровень воды контролировать визуально в окне на пульте управления (уровень воды должен быть не выше верхней риски во избежание перелива воды).

7.7. Установить автоматический выключатель, расположенный на задней стенке изделия, служащий для защиты изделия от перегрузки по току, в положение «1».

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

8.1. Назначение органов управления и индикации.

На лицевой панели пульта управления (рисунок 1) расположены: 6 цифровых индикаторов, 3 единичных индикатора, 7 клавиш, кнопка включения увлажнения «УВЛ», индикатор «ЗАЩИТА», индикатор «ТЭН» и тумблер «СЕТЬ».

Два ряда цифровых индикаторов отображают температуру «°C» и время «МИН».

Цифровые индикаторы «°C» предназначены для отображения значений текущей или заданной температуры во внутренней камере.

Цифровые индикаторы «МИН» служат для отображения заданного времени выпечки или текущего времени процесса выпечки.

Клавиша «↑» предназначена для включения режимов «НАГР» (нагрев) или «ВЫП» (выпечка), при этом загорается соответствующий единичный индикатор. При вводе программы в режиме «НАГР» на цифровых индикаторах отображается заданная температура нагрева, а в режиме «ВЫП» - заданные температура и время выпечки. При отработке программы в режиме «НАГР» на цифровых индикаторах отображается текущая температура в рабочей камере, в режиме «ВЫП» - текущая температура в камере и текущее время выпечки.

Клавиша «⓪» предназначена для запуска режимов работы шкафа.

Клавиша «Ⓢ» предназначена для оперативного прекращения работы.

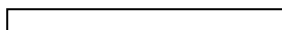
При вводе программы единичные индикаторы соответствующих режимов мигают, в режиме отработки программы горят непрерывно.

Клавиша «↔» при вводе программы в режиме «НАГР» работает следующим образом:

- при первом нажатии клавиши начинают мигать цифровые индикаторы «°C», что свидетельствует о разрешении ввода значения температуры клавишами «↑»;

- при втором нажатии клавиши «↔» цифровые индикаторы мигать прекращают и происходит запись введенного числа в память.

Клавиша «↔» при вводе программы в режиме «ВЫП» работает следующим образом:



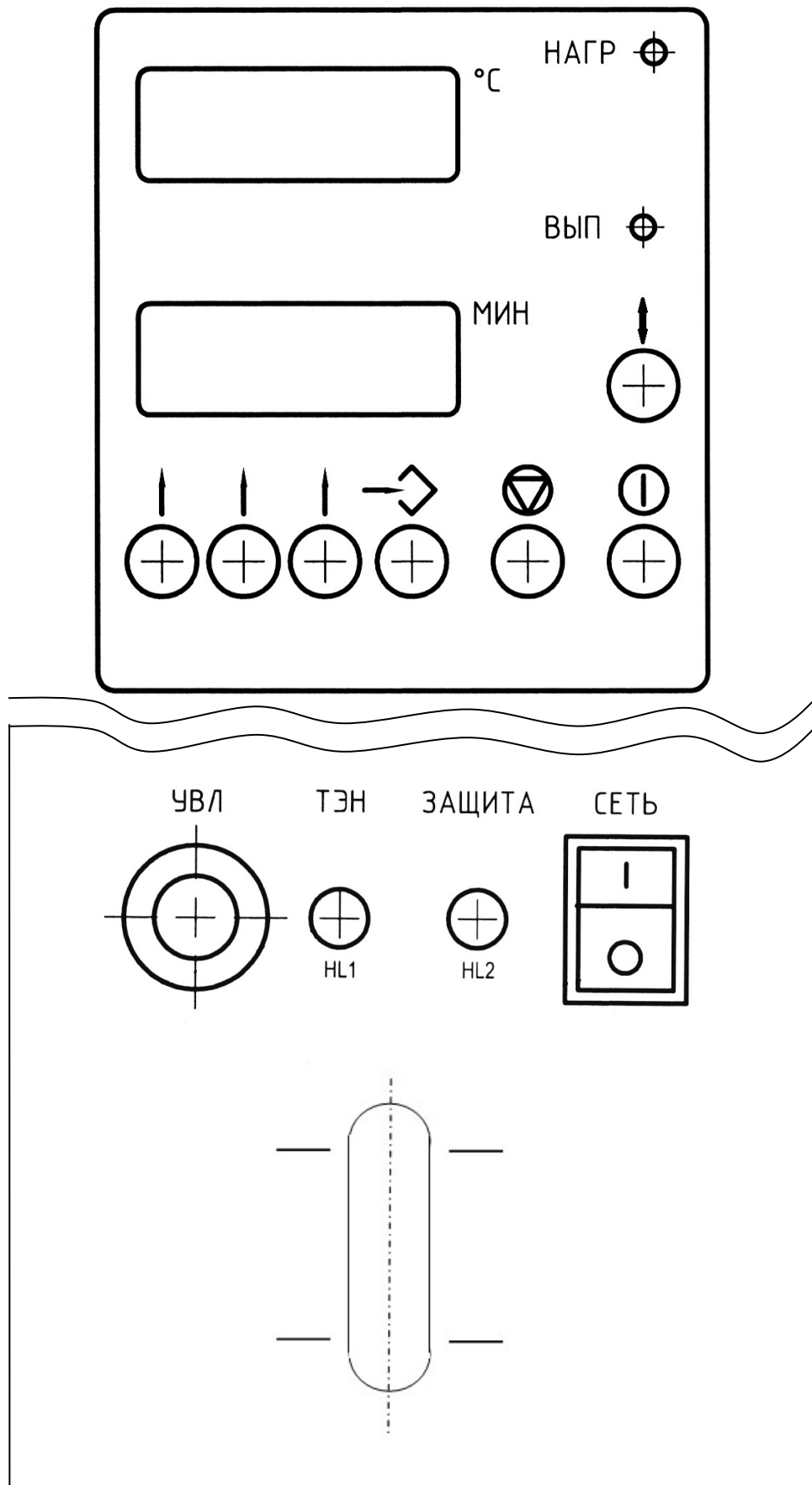


Рисунок 1 – Лицевая панель шкафа

- при первом нажатии клавиши начинают мигать цифровые индикаторы «°C», что свидетельствует о разрешении ввода значения температуры клавишами «↑»;

- при втором нажатии клавиши «» цифровые индикаторы «°C» мигать прекращают и начинают мигать цифровые индикаторы «МИН», что свидетельствует о разрешении ввода значения времени выпечки клавишами «↑»;

- при третьем нажатии клавиши «» цифровые индикаторы мигать прекращают и происходит запись введенного числа в память.

При выключении электропитания шкафа введенные значения параметров сохраняются на все время выключения.

Клавиша «» во время отработки программ нагрева и выпечки при ее нажатии и удерживании служит для отображения введенных параметров текущих режимов.

Работа клавиши разрешена только при включении режимов «НАГР» или «ВЫП» клавишей «↑».

Клавиши «↑» служат для ввода требуемых значений температуры предварительного нагрева и выпечки, а также времени выпечки.

При каждом нажатии на одну из клавиш «↑» изменяется значение соответствующего, расположенного над клавишей, разряда цифровых индикаторов. Изменение происходит следующим образом:

- если текущая цифра разряда менее «9», то происходит увеличение на 1 данного значения;

- если текущая цифра разряда равна «9», то, при очередном нажатии клавиши «↑», в данном разряде устанавливается значение «0».

Дальнейшие нажатия указанной клавиши приводят к изменению значений цифр по ранее описанному принципу.

Работа клавиш «↑» разрешена только в режиме ввода информации, о чем свидетельствует мигание цифровых индикаторов.

Индикатор «ЗАЩИТА» сигнализирует об аварийной ситуации (температура в рабочей камере превысила 330 °C).

Звуковой сигнал звучит в следующих ситуациях:

- температура достигла заданной в режиме «НАГР»;

- завершение выпечки (окончилось время выпечки).

8.2. Работа с хлебопекарным шкафом:

8.2.1. Включить шкаф выключателем «СЕТЬ». На цифровых индикаторах «°C» высветится текущая температура в рабочей камере.

8.2.2. Установить клавишей «↑» режим «НАГР», при этом замигает единичный индикатор «НАГР», а на цифровых индикаторах «°C» высветится значение записанной в памяти температуры нагрева.

8.2.3. Задать клавишами «» и «↑», руководствуясь п. 8.1, температуру нагрева, соответствующую технологическому процессу (с учетом падения температуры при загрузке рабочей камеры и при включении системы пароувлажнения).

8.2.4. Установить клавишей «» режим «ВЫП», при этом замигает единичный индикатор «ВЫП», на цифровых индикаторах «°C» высветится значение записанной в памяти температуры выпечки, а на цифровых индикаторах «МИН» - заданное время выпечки.

8.2.5. Задать клавишами «» и «», руководствуясь п. 8.1, температуру и время выпечки, соответствующую технологическому процессу.

8.2.6. Установить клавишей «» режим «НАГР».

8.2.7. Нажать клавишу «». При этом единичный индикатор «НАГР» прекращает мигать и горит непрерывно. На индикаторах «°C» высвечивается текущая температура в рабочей камере. Если температура в камере меньше заданной, то включится индикатор «ТЭН».

При достижении в рабочей камере заданной температуры звучит непрерывный сигнал, сигнализируя об окончании разогрева шкафа.

8.2.8. Открыть дверь шкафа. Поместить на верхний противень две формы с тестом, а на нижний – одну так, чтобы между стенками камеры и установленными формами оставался зазор для циркуляции воздуха.

8.2.9. Закрыть дверь шкафа.

8.2.10. Произвести увлажнение, удерживая нажатой кнопку «УВЛ» приблизительно 5 с.

Примечание: превышение времени удержания кнопки «УВЛ» приведет к переливу воды.

8.2.11. Нажать клавишу «». При этом включится индикатор «ВЫП». На индикаторах «°C» высвечивается текущая температура в рабочей камере, а на индикаторах «МИН» – текущее время выпечки. Если температура в камере меньше заданной, включится индикатор «ТЭН».

По истечении заданного времени звучит непрерывный сигнал, сигнализируя об окончании выпечки.

8.2.12. Открыть дверь шкафа и извлечь формы.

8.2.13. Для индикации в процессе работы заданных параметров текущего режима нажать клавишу «».

8.2.14. Для проведения повторного процесса нажать предварительно клавишу «».

8.3. Перечень возможных неисправностей в процессе использования шкафа по назначению и рекомендации по их устранению приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Возможные неисправности и способы их устранения

Внешнее проявление неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
1. При включении в сеть не светится индикатор «СЕТЬ»	1.1. Отсутствие напряжения в сети. 1.2. Выключен выключатель автоматический. 1.3. Неисправен сетевой шнур или вилка. 1.4. Неисправны предохранители в силовом блоке	1.1. Проверьте наличие напряжения в сети. 1.2. Включите выключатель. 1.3. Прозвоните цепи сетевого шнура и устраните дефект. 1.4. Замените неисправные предохранители
2. После нажатия клавиши «ПУСК» вентилятор вращается, а показания индикатора температуры длительное время не изменяются	2.1. Обрыв в цепи нагревателя	2.1. Прозвоните цепь и устраните обрыв
3. После нажатия клавиши «ПУСК» вентилятор не вращается, и показания индикатора температуры длительное время не изменяются	3.1. Не «срабатывает» концевой выключатель закрытия двери	3.1. Подрегулировать упор концевого выключателя

8.4. Для замены неисправной лампы освещения камеры шкафа необходимо:

- открутить внутри камеры две гайки, крепящие рассеивающее стекло;
- снять стекло;
- заменить лампу;
- установить рассеивающее стекло и закрутить гайки.

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1. Условия транспортирования шкафа должны соответствовать условиям хранения 5 по ГОСТ 15150.

9.2. Условия хранения шкафа в упаковке предприятия-изготовителя должны соответствовать условиям хранения 2 по ГОСТ 15150.

9.3. В местах хранения шкафа не должно быть пыли, паров кислот и щелочей, агрессивных газов и других вредных примесей, вызывающих коррозию металлических частей и разрушающих изоляцию.

9.4. Во время погрузочно-разгрузочных работ шкаф не должен подвергаться ударам и воздействиям атмосферных осадков.

ВНИМАНИЕ!

При транспортировании шкафа должен быть прикреплен к нижнему щиту ящика болтами.

Ящик с упакованным в нем шкафом должен закрепляться так, чтобы исключить его перемещение в процессе транспортирования

10. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие шкафа требованиям ТУ 5131-006-00141798-98 при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортирования, установленных указанными техническими условиями и данным руководством по эксплуатации.

10.2. Гарантийный срок эксплуатации шкафа – 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию, но не более 14 месяцев со дня отгрузки шкафа потребителю.

10.3. Гарантийный ремонт шкафов проводит предприятие-изготовитель – ОАО «Смоленское СКТБ СПУ» или специализированная организация, имеющая договор с предприятием-изготовителем за счет последнего.

10.4. При проведении гарантийного ремонта на предприятии-изготовителе, потребитель производит возврат шкафа в упаковке предприятия-изготовителя или упаковывает термостат за свой счет в упаковку, обеспечивающую его защиту от механических повреждений.

10.5. При проведении гарантийного ремонта сроки гарантии продлеваются на время, прошедшее с момента поступления шкафа в ремонт до окончания ремонта.

10.6. Потребитель лишается права на гарантийный ремонт в следующих случаях:

- при нарушении правил транспортирования, хранения и эксплуатации шкафа;
- при повреждении шкафа во время транспортировки в случае повреждения заводской упаковки или ее отсутствия;
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь шкафа посторонних веществ, предметов, жидкостей, насекомых и животных;
- при наличии механических повреждений наружных или внутренних деталей, узлов, проводников шкафа, возникших в процессе эксплуатации;
- при отсутствии или нарушении правил технического обслуживания;
- при нарушении, повреждении или отсутствии заводских пломб;
- в случаях, когда предприятием-изготовителем установлена необоснованность претензии потребителя.

10.7. В случаях выхода шкафа из строя в послегарантийный период ремонт может производиться предприятием-изготовителем по отдельному договору за счет потребителя.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ**ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ
ШХЛ-065 СПУ**

заводской №

изготовлен и принят в соответствии с требованиями технических условий
ТУ 5131-006-00141798-98 и признан годным для эксплуатации.

Начальник ОТК

МП

личная подпись_____
расшифровка подписи_____
год, месяц, число**12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ****ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ
ШХЛ-065 СПУ**

заводской №

Упакован согласно требованиям, предусмотренным в действующей
технической документации.

должность_____
личная подпись_____
расшифровка подписи_____
год, месяц, число

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Смоленское СКТБ СПУ»

сайт: sktb-spu.pro-solution.ru | эл. почта: skb@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

Действителен по заполнению

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ № 1
В ТЕЧЕНИЕ СРОКА ГАРАНТИИ
Заполняет предприятие-изготовитель
ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ
ШХЛ-065 СПУ
заводской №

Дата выпуска _____

Представитель ОТК предприятия-изготовителя _____

штамп ОТК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Смоленское СКТБ СПУ»

сайт: sktb-spu.pro-solution.ru | эл. почта: skb@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

Действителен по заполнению

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ № 2
В ТЕЧЕНИЕ СРОКА ГАРАНТИИ
Заполняет предприятие-изготовитель
ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ
ШХЛ-065 СПУ
заводской №

Дата выпуска _____

Представитель ОТК предприятия-изготовителя _____

штамп ОТК

Заполняет ремонтное предприятие

Гарантийный номер шкафа хлебопекарного _____

Причина ремонта. Наименование и обозначение на схеме замененной детали или узла _____

Дата ремонта _____

число, месяц прописью, год

Подпись и ф., и., о. лица, производившего ремонт _____

Подпись владельца шкафа,
подтверждающего ремонт _____

Штамп ремонтного предприятия

Заполняет ремонтное предприятие

Гарантийный номер шкафа хлебопекарного _____

Причина ремонта. Наименование и обозначение на схеме замененной детали или узла _____

Дата ремонта _____

число, месяц прописью, год

Подпись и ф., и., о. лица, производившего ремонт _____

Подпись владельца шкафа,
подтверждающего ремонт _____

Штамп ремонтного предприятия



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Открытое акционерное общество "Смоленское специальное конструкторско-технологическое бюро систем программного управления". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 214020, Смоленская область, город Смоленск, улица Шевченко, дом 97, Российская Федерация, Основной государственный регистрационный номер: 1026701429655

в лице Генерального директора Добкина Игоря Александровича

заявляет, что Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования, модель КОХП в составе: шкаф хлебопекарный лабораторный, модель ШХЛ-065 СПУ; шкаф расстойный лабораторный, модель ШРЛ-065 СПУ.

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 5131-006-00141798-98 «КОМПЛЕКТ ЛАБОРАТОРНОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ КОХП»

Изготовитель Открытое акционерное общество "Смоленское специальное конструкторско-технологическое бюро систем программного управления"

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 214020, Смоленская область, город Смоленск, улица Шевченко, дом 97, Российская Федерация.

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8438 10 100 0, серийный выпуск

Соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании Протокола испытаний № 1036-РСК-2018 от 02.10.2018 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Метро Логистик», регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.31391.04ИБФ0.В07, Схема декларирования: 1д

Дополнительная информация ГОСТ ИЕС 61010-1-2014 «Безопасность электрических контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования. Часть 1. Общие требования», раздел 4, подразделы 6.2, 6.5 и 7.2 ГОСТ 30969-2002 «Совместимость технических средств электромагнитная. Электрическое оборудование для измерения, управления и лабораторного применения. Требования и методы испытаний». Условия и сроки хранения, срок службы согласно эксплуатационной документации

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 04.10.2023 включительно



М.П.

Добкин Игорь Александрович

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-RU.АГ03.В.01126/18

Дата регистрации декларации о соответствии: 05.10.2018