

# Столы для чистки овощей и переборки круп Стол для хлебoreзки

**СРОд-1350, СРОд-840, СРОп-1350-М  
СРОх-1500**

## П А С П О Р Т

ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

### 1. Назначение

Стол СРОд-1350 предназначен для доочистки картофеля и корнеплодов, стол СРОд-840 предназначен для доочистки лука, стол СРОп-1350-М предназначен для переборки круп. Стол СРОх-1500 предназначен для установки хлебoreзки.

### 2. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	Количество, шт			
		СРОд- 1350	СРОд- 840	СРОп- 1350-М	СРОх- 1500
1	Изделие в сборе	1	1	-	1
2	Регулируемые опоры	4	4	4	4
3	Упаковка	1	1	1	1
4	Руководство по эксплуатации	1	1	1	1
5	Столешница в сборе	-	-	1	-
6	Стойка	-	-	4	-
7	Полка-решетка	-	-	1	-
8	Болт М6х20	-	-	16	-
9	Шайба 6	-	-	16	-

### 3. Технические характеристики изделий

Стол для доочистки картофеля СРОд-1350 имеет сварную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 25х25, окрашенный порошковой краской. Столешница сделана из нержавеющей стали. Стол имеет 4 герметичные съёмные ванны: 2-е размером 495х195х200 и 2-е размером 345х195х300. Между малыми емкостями в столешнице вырезано прямоугольное отверстие с патрубком размером 200х150х200 для сбора отходов. Столешница снизу усилена ЛДСП.

Стол для доочистки лука СРОд-840 имеет сварную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 25х25, окрашенный порошковой краской. Столешница сделана из нержавеющей стали. Стол имеет 1 герметичную съёмную ванну размером 635х295х250 и два прямоугольных отверстия с патрубками размером 270х190х150 для сбора отходов. Столешница снизу усилена ЛДСП.

Стол для переборки круп СРОп-1350-М имеет разборную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 40х40 и фальш-трубы, окрашенной порошковой серой краской. Столешница, выполненная из нержавеющей стали, имеет с четырех сторон борта и две направляющие для отделения крупы. Также на столешнице имеется окно из стекла с подсветкой для удобства сортировки крупы. На выходе с рабочей площадки в столешнице имеется прямоугольное отверстие с патрубком размером 100х100х200 для сбора отсортированной крупы в функциональную емкость. Упаковка — гофрокартон.

Стол для хлебрезки СРОх-1500 имеет сварную конструкцию. Каркас выполнен из профильной трубы 25х25, окрашенный порошковой краской. Столешница сделана из нержавеющей стали. Стол имеет квадратное отверстие с патрубком размером 160х160х120. Столешница снизу усилена ЛДСП.

Ножки столов снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

Наименование	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более	Примечание
	длина	ширина	высота		
СРОд-1350	1350	800	700 (720)	33,0	4 нерж. емкости 1 отверстие с патрубком
СРОд-840	840	840	860 (880)	22,0	1 нерж. емкость 2 отверстия с патрубками
СРОп-1350-М	1350	800	950 (970)*	42,0	окно с подсветкой 1 отверстие с патрубком
СРОх-1500	1500	800	900 (920)	35,0	1 отверстие с патрубком

\* Высота указана до горизонтальной рабочей поверхности.

ООО «ПищТех» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств. Допускается отклонение в габаритных размерах  $\pm 10$ мм

#### 4. Условия эксплуатации

Столы для очистки овощей, переборки круп и стол для хлебрезки могут эксплуатироваться в закрытых и открытых помещениях в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом должно исключаться прямое воздействие на них атмосферных осадков. При установке столов необходимо произвести регулировку опор.

**Нейтральное оборудование не предусмотрено к заземлению. В случае заземления нейтрального оборудования возникает потенциал, приводящий к порче поверхности оборудования в виде коррозии. При заземлении оборудования гарантия снимается.**

В процессе эксплуатации изделий необходимо регулярно проводить санитарную обработку их поверхностей теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной рН среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства.

**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 кислоты и щелочные соединения, а также хлоркой.

**ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.**

Данное нейтральное оборудование, изготовлено из марок стали, предназначенных для использования исключительно на предприятиях общественного питания.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать данное оборудование в фотолабораториях, прачечных и химчистках.

#### 5. Хранение и транспортировка

Хранение столов должно осуществляться в транспортной таре завода изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69.

Упакованный стол допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Погрузка и разгрузка стола из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

#### 6. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие столов всем требованиям технического условия ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 при соблюдении условий транспортирования, хранения, и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы столов не менее 3 лет.

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, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

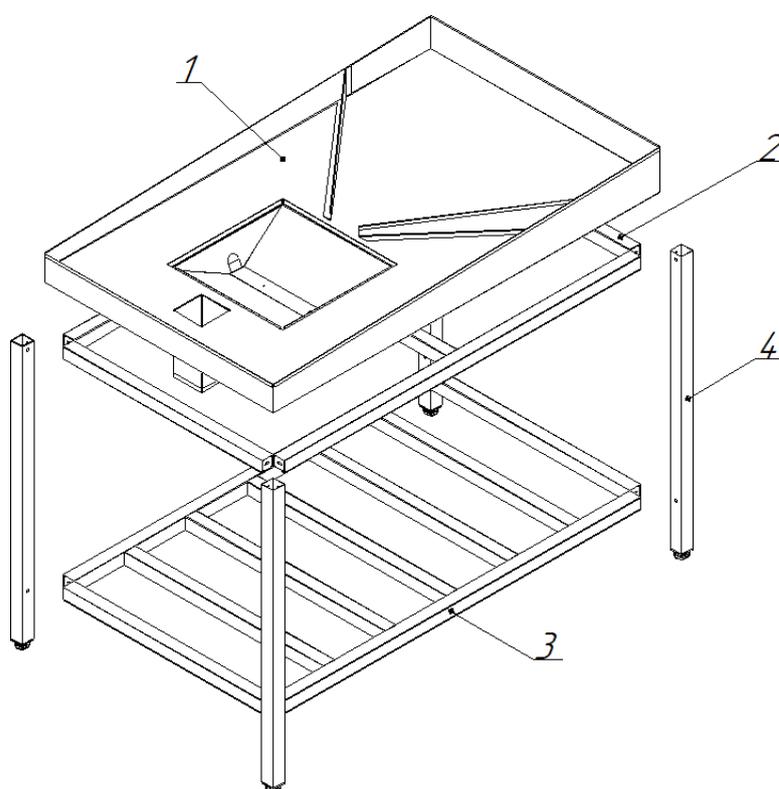
Гарантия не распространяется на случаи, когда стол вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

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.

## 7. Инструкция по сборке СРОп-1350-М.



1. Установить стойки (поз. 4) в квадратные гнезда верхней рамы (поз. 2), соединенной со столешницей (поз. 1), и соединить их с помощью болтов М6.

2. Между стойками (поз. 4) установить полку-решетку (поз. 3) и соединить их с помощью болтов М6.

3. Проверить горизонтальное положение стола, при необходимости произвести регулировку положения с помощью регулируемых опор.

# Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.60339/22







## ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

### ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7, Адрес места осуществления деятельности: 353211, РОССИЯ, Краснодарский край, Динской р-н, ст-ца Новотитаровская, ул Луначарского, дом 1/2, ОГРН: 1102308000640, Номер телефона: +7 8612411700, Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru

**В лице:** Директора Мешковой Татьяны Алексеевны

**заявляет, что** Мебель для предприятий общественного питания (в любой компоновке или отдельными изделиями) в составе:

Столы разделочные типов СРО, СРОБ; Столы для сбора остатков пищи типа ССОП; Столы для доочистки овощей типа СРОД; Столы для переборки круп типа СРОП; Столы кондитерские типа СРОК; Столы кассовые типа СК; Столы нейтральные типов СН, СН-НС; Столы нейтральные поворотные типа СНП; Столы нейтральные для горячих напитков типа СП; Столы для рубки мяса с колодой типа СРМ; Стеллажи кухонные типов СКК, СКН; Стеллажи для стаканов типов СКСК, СКСП; Стеллажи для тарелок типов СКТК, СКТН; Стеллажи для тарелок и стаканов СКТСК, СКТСН; Полки кухонные закрытые типа ПКЗ; Полки кухонные открытые типа ПКО; Полки кухонные для хранения досок типа ПKNД; Полки кухонные для хранения крышек типа ПКК; Шкафы металлические типов ШКХ, ШКО, ШКН; Столы сервировочные типов ТОО, ТОИ, ТОСПБ; Столы-тумбы типа СТ; Столы-тумбы с моечной ванной типа СТ-ВМО; Стойки для приборов типа СП; Подставки под оборудование типа ПО; Пьедесталы под оборудование закрытые типа ПДЗ; Пьедесталы под оборудование открытые типа ПДО; Вставки технологические закрытые типа ВТЗ; Вставки технологические открытые типа ВТО; Подтоварники типа ПМ; Стеллажи-шпильки типа СШ, ТШ; Тележки-шпильки типа ТШ

**Изготовитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7,

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

«Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия»

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 9403103809; 9403109100; 9403208009; 9403

Серийный выпуск

**Соответствует требованиям** ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»

**Декларация о соответствии принята на основании протоколов:** № 40М выдан 30.11.2021

испытательной лабораторией "ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И

ИСПЫТАНИЙ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ И РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ" RA.RU.21AЯ35; №

21929 выдан 29.11.2021 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ

"Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.510840; Схема декларирования:

3д

**Дополнительная информация** Условия хранения по ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для

предприятий общественного питания. Технические условия». Изделия должны храниться в

крытых помещениях отправителя (получателя) при температуре не ниже +2°C и относительной

воздуха от 45% до 70%. Срок службы – 5 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.03.2025 включительно**

  
(подпись)



М.П. МЕШКОВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА

(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:**

ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.60339/22

**Дата регистрации декларации о соответствии:**

22.03.2022