

РОССИЯ



Сковорода электрическая ПищТех

«SK-40» «SK-70»

(ТУ 28.93.15-115-64046643-2025)



П А С П О Р Т

Руководство по эксплуатации

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2025 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! Запрещается:

- включать сковороду в сеть без заземления;**
- оставлять работающую сковороду без присмотра;**
- держать включенную не загруженную чашу при максимальной мощности, т.к. это приводит к прогибу и появлению трещин на поверхности и влечет невозможность исполнения гарантийных обязательств.**

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание электрических сковород с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1. Назначение изделия

Сковороды электрические «SK-40» и «SK-70» предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарки, тушения и пассерования на предприятиях общественного питания.

Сковороды электрические предназначены для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемые климатическими условиями. Сковорода не предназначена для поточного (непрерывного) приготовления продуктов.

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина	
		SK-40	SK-70
1.	Номинальное напряжение, В	400	
2.	Напряжение на нагревательных элементах, В	230	
3.	Номинальная частота тока, Гц	50	
4.	Род тока	Трехфазный с нейтралью, переменный	
5.	Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	12
6.	Нагревательные элементы	ТЭНы	
	Количество ТЭНов	3	3
7.	Площадь рабочей поверхности чаши, м ²	0,27	0,47
8.	Номинальная вместимость, л	40	70
9.	Диапазон регулирования температуры, °С	20 - 270	
10.	Время разогрева до рабочей температуры 230, мин, не более	12	15
11.	Размер чаши верх (низ), мм		
	длина	577	754
	ширина	470	622
	высота	197	197
12.	Габаритные размеры, мм		
	длина	840	840
	ширина (с ручками)	1045	1045
	высота (max)	940	940
13.	Масса, кг не более	94	128

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество	
	SK-40	SK-70
Сковорода электрическая, шт	1	
Регулируемые опоры, шт.	4	
Руководство по эксплуатации, шт.	1	
Упаковка, шт.	1	

Внимание!

Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты завода или специализированная организация, имеющая договор с заводом и лицензией на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III. Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату.

4. Устройство и принцип работы

Сковорода электрическая состоит из сварного каркаса, опрокидывающейся чаши, поворотного механизма, крышки и обшивки. Каркас изготовлен из трубы квадратного сечения из стали Ст3, окрашенный порошковой краской. Опрокидывающаяся чаша выполнена из жаропрочной нержавеющей стали с вваренным утолщенным дном из углеродистой стали. Вся поверхность чаши прошла пескоструйную обработку. На днище чаши находятся электронагреватели для нагрева внутренней поверхности сковороды, закрыты базальтовой ватой и закрыты защитным кожухом

Поворотный механизм представляет собой рычажный механизм с винтовой парой. Каркас установлен на основании, также на основании установлены облицовка, передние панели, выполнены из нержавеющей стали. Сковорода имеет откидную крышку, которая фиксируется в любом положении.

Общий вид сковороды предоставлен на рисунке 1.

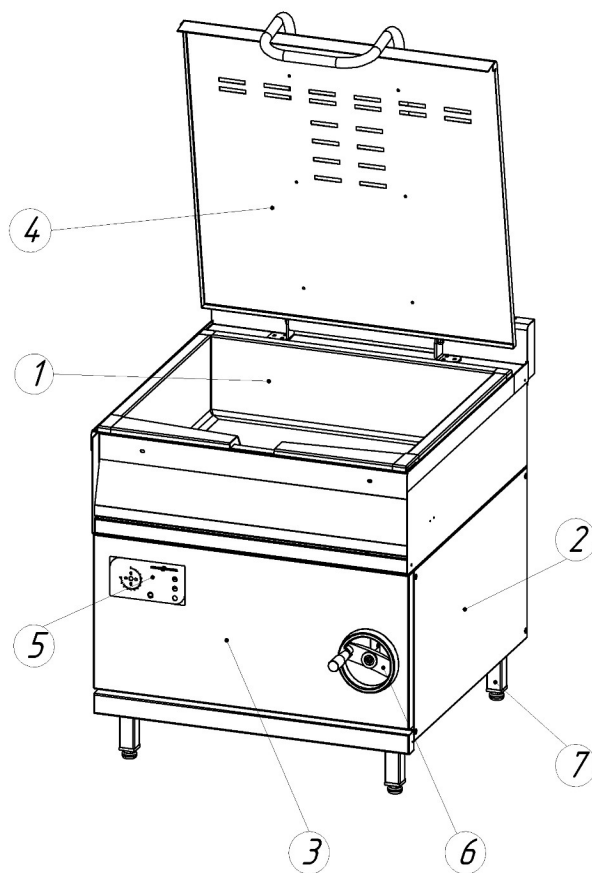


Рис. 1 Общий вид сковороды

- 1 - Чаша;
- 2 - Обшивка;
- 3 - Передняя панель;
- 4 - Крышка;
- 5 - Панель управления;
- 6 - ручка для опрокидывания чаши;
- 7 - Ножки с опорами;

Сковорода имеет терморегулятор Т1 для поддержания заданной температуры на поверхности чаши. Для предотвращения чрезмерного повышения температуры чаши при неисправности рабочего терморегулятора, установлен аварийный термовыключатель, который отключает цепь питания ТЭН-ов при достижении температуры 320°C.

ВНИМАНИЕ! При срабатывании аварийного термовыключателя необходимо устранить причину срабатывания а затем восстановить работы сковороды путем нажатия на штырь на аварийном термовыключателе. Для этого необходимо открутить колпачок на панели управления.

Так же на панели управления имеются сигнальные лампы сигнализирующие «Сеть» (белая лампа), «Работа» (зеленая лампа) и «Перегрев» (красная лампа).

Белая лампа «Сеть» показывает о наличии напряжения на изделии

Зеленая лампа «Работа» загорается когда идет нагрев ТЭНов

Красная лампа «Перегрев» показывает что сработал аварийный термовыключатель.

5. Указания мер безопасности

К обслуживанию сковороды допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

ВНИМАНИЕ! Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.

При установке сковороды должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000 В. Заземление произвести отдельным проводом сечением не менее 10мм^2 , от болта заземления на корпусе плиты (отмечен соответствующим значком) на контур заземления.

Запрещается подключение сковороды в сеть через штепсельный разъем.

Запрещается держать включенными не загруженную чашу сковороды при максимальной мощности, так как это приводит к прогибу и появлению трещин на поверхности и влечет невозможность исполнения гарантийных обязательств.

Установку сковороды производить на расстоянии не менее 1 м от легковосгораемых материалов.

Запрещается класть в чашу сковороды легковоспламеняющиеся и другие опасные вещества;

Запрещается использовать сковороду для сушки различных не пищевых продуктов;

Запрещается использовать сковороду для обогрева помещения;

Запрещается производить чистку и устранять неисправности при работе сковороды;

Запрещается применять водяную струю для чистки сковороды.

Запрещено принудительно охлаждать чашу водой.

Не эксплуатировать сковороду имеющую сопротивление изоляции ниже $0,5\text{ МОм}$. В случае падения сопротивления или увеличения тока утечки на изделии более 5 мА/кВт необходимо просушить ТЭНы при температуре 120-150 °С в течении 4-6 часов. После просушки проверить ток утечки. Проверить цепи заземления.

При работе со сковородой следует соблюдать следующие правила безопасности:

- во избежание ожогов соблюдать осторожность при выгрузке продукта из чаши, не допускается разбрызгивания и проливания.

- при открывании крышки будьте осторожны при приготовлении пищи, т. к. возможен ожог паром;

- не допускать эксплуатацию чаши с трещинами;

- не использовать сковороду в качестве фритюрной ванны;

- при замыкании электропроводки на корпус, немедленно отключить сковороду от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей;

- перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить сковороду, остудить и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! – РАБОТАЮТ ЛЮДИ**»;

- при обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Общие требования безопасности:

- при эксплуатации сковороды должны соблюдаться требования ГОСТ 12.1.004 по пожарной безопасности;
- не допускается использование сковороды в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- не допускается установка сковороды ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов; при установке сковороды ближе 1м от кухонной мебели, перегородок или стен требуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты негорючим теплоизоляционным материалом. Особое внимание при такой установке уделить соблюдению мер противопожарной безопасности.
- в производственных помещениях рабочие места, где при выполнении работы происходит образование и выделение газа и пара, должны быть оборудованы механической общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021, обеспечивающей состояние воздушной среды в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.005 и ГН 2.2.5.3532.
- при монтаже сковороды должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения; подключение сковороды к электросети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть. Внимание! Не загораживайте проход к автоматическому выключателю в стационарной проводке.

6. Порядок установки и подготовка к работе

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

После проверки состояния упаковки, распаковать изделие и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. Сковороду разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под вытяжным зонтом.

Установить сковороду на полу и произвести выравнивание ее положения с помощью регулируемых опор.

Подключение сковороды к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам.

Подключение должен производить специалист по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования строго с учетом маркировок на шнуре питания.

ВНИМАНИЕ! Перед подсоединением шнура питания сковороды к электрической сети дифференциальный автоматический выключатель в стационарной проводке должен быть выключен!

Сковорода должна быть подключена к электрической сети ~ 3/Н/РЕ 400 В 50 Гц (трехфазная пятипроводная сеть с тремя фазовыми проводами, нулевым и защитным проводом) через дифференциальный автомат с током отключения 25А и ток утечки 30мА

(не поставляется в комплекте со сковородой).

Порядок подключения штатных проводов шнура питания сковороды должен быть выполнен в следующей последовательности:

снять защитную крышку на задней стенке сковороды»

- продеть кабель через гермоввод и подсоединить провода на клеммную колодку согласно надписей на табличке

- клеммы с маркировкой «L1», «L2», «L3», подключить к фазным проводам сети;

- клемму с маркировкой «N» подключить к нейтральному проводу сети;

- клемму с маркировкой «РЕ» подключить к контуру заземления цеха;

Дифференциальный автомат устанавливается в стационарную проводку и должен обеспечить гарантированное отключение всех полюсов питания. Он должен быть подключен непосредственно к зажимам питающего кабеля и иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

Доступ к распределительному щиту не должен быть загорожен

Питающий кабель должен быть выполнен в виде маслостойкого шнура, типа ПРМ, КГН и т. п.). Номинальное поперечное сечение проводов для подключения сковороды, должно быть не меньше, указанного в таблице 3

Таблица №3

Изделие	Обозначение питающего кабеля (марка, количество и номинальное сечение жил)	Номинальное сечение провода, мм ²
СЭП-0,27-40-Н	ПРМ 5х2,5, КГН 5х2,5	2,5
СЭП-0,47-70-Н		

Подключение заземляющего провода к контуру заземления цеха осуществляется по типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Перед началом эксплуатации сковородки необходимо удалить имеющуюся смазку. Для этого необходимо налить в чашу немного теплого мыльного раствора и при помощи мягкой губки отмыть остатки консервационного жира. Промыть теплой водой для удаления жира и вытереть насухо сухой. Чашу обработать не рафинированным маслом с целью придания чаше антипригарных свойств и получения оксидной пленки. Ручки датчиков-реле температуры сковороды установить в положение 120°C и произвести просушку (прокалку) ТЭНов в течение 2-х часов. Перед выпечкой рекомендуется обрабатывать Сковороду эмульсией «Касетол».

Первый пуск:

- подсоединить сковороду к сети, включить автоматический выключатель в стационарной проводки (загорится лампочка белого цвета «Сеть»);

- повернуть ручку терморегулятора (загорится лампочка зеленого цвета «Работа») ТЭНы начнут работать, по достижении установленной температуры ТЭНы отключатся, лампа «Работа» погаснет;

- для проверки концевого выключателя на работающей сковороде наклоните чашу на угол больше 10° от горизонта, ТЭНы отключатся автоматически;

- для проверки механизма опрокидывания поднимите чашу до упора (самоопрокидывание не допустимо), если необходимо подрегулировать упор необходимо снять заднюю обшивку и подкрутить упор;

- крышка должна фиксироваться в любом положении. Если крышка не фиксируется ее необходимо отрегулировать (Приложение А).

7. Порядок работы

Работу проводить в следующем порядке:

Проверить целостность и надежность заземления. Залить в сковороду необходимое количество масла. Включение сковороды произвести поворотом ручки терморегулятора на лицевой панели (загорится индикатор «Работа»). Установить температуру нагрева в зависимости от требования технологии приготовления пищи. По достижении установленной температуры терморегулятор отключает нагреватели, о чем свидетельствует первое отключение зеленой сигнальной лампы терморегулятора.

После окончания приготовления пищи, чаша сковороды наклоняется на угол, необходимый для удобной выгрузки продуктов, при помощи винтового механизма. Справа, размещён маховик механизма наклона чаши. Наклон чаши, для выгрузки продукта, осуществляется, при открытой крышке, вращением маховика. Возврат чаши в рабочее положение осуществляется вращением маховика в противоположную сторону. При наклоне чаши, с включенными ТЭНами, на угол более 10° от горизонтали, ТЭНы автоматически отключаются.

После окончания работы отключить сковороду, установкой ручки датчика-реле температуры в положение «0», ручку автоматического выключателя в положение «ОТКЛ».

После остывания чаши сковороды, слить масло, наклонив чашу с помощью механизма подъема и опускания. Произвести санитарную обработку. Промыть чашу мыльным раствором, насухо протереть и покрыть дно чаши растительным маслом.

Для устранения пригара необходимо механически при помощи деревянной лопатки, щетки (средней жесткости) удалить твердые частицы пригара. Отмыть чашу сковороды теплым мыльным раствором, затем промыть теплой водой остатки раствора с пригаром, протереть насухо и покрыть дно чаши сковороды растительным маслом.

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.

8. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьего.

В процессе эксплуатации сковороды 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 сковороды и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

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

При регламентированном техническом обслуживании должны быть выполнены следующие виды работ:

- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;
- подтянуть, при необходимости, крепление сигнальной арматуры, облицовок, терморегуляторов при наличии;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не более 0,05 Ом.

- произвести при необходимости замену вышедших из строя комплектующих изделий;

- по мере необходимости проводить регулировку пружины крышки

- в целях облегчения подъема или опускания чаши необходимо, не реже одного раза в месяц, смазать машинным маслом гнездо вращения вала. Данную операцию выполняйте путем подъема чаши до конца, а в отверстия гнезда вращения (в которых вращается вал и, которые видны с левой и с правой стороны нижнего каркаса) закапываем несколько капель машинного масла. Наряду с данной операцией необходимо также, время от времени, смазывать маслом резьбовой винт и все шарниры на подъемных кронштейнах. Благодаря этому предупреждается появление ржавчины и скрежет ходовых частей.

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры, отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить при необходимости провода электропитания изделия и изолировать их.

Периодически при необходимости производить санитарную обработку рабочих поверхностей чаши, удалять жир и другие загрязнения с поверхности сковороды теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной pH 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.

Содержание работ при регламентированном техническом обслуживании приведены в таблице 3.

Таблица №3

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений бортов, панелей, облицовок, переключателей и др.	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления.	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима плиты.
Сопротивление изоляции между токоведущими частями и корпусом сковороды	В отключенном состоянии произвести мегомметром с испытательным напряжением 1000 В	Сопротивление изоляции в холодном состоянии не ниже 0,5 МОм
Заземление сковороды.	Визуальный осмотр	Контактное соединение заземляющего провода с заземляющим контуром должно быть жестко закрепленным.
Состояние рабочих поверхностей чаши	Визуальный осмотр	Рабочие поверхности чаши должны быть чистой и не иметь сколов и трещин

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказ, указаны в таблице 4

Таблица 4.

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Лампа «Сеть» горит, рабочая поверхность не нагревается	Перегорели ТЭНы	Заменить ТЭНы
Не нагревается рабочая поверхность, сигнальная лампа нагрева не горит.	Перегорела катушка контактора.	Заменить катушку.
	Неисправны терморегулятор, термовыключатель.	Заменить терморегулятор, термовыключатель
Рабочая поверхность нагревается слабо	Перегорели один или два ТЭН-а.	Заменить ТЭН(ы).
	Плохой контакт проводов на выводах ТЭН-ов, контактора, на блоке зажимов.	Восстановить контакт проводов.
Не горит сигнальная лампочка «Сеть».	Перегорели лампы.	Заменить
	Нарушен контакт в проводах сигнальных ламп	Восстановить контакт.
	Отсутствует напряжение в сети.	Подать напряжение.
Рабочая поверхность перегревается.	Неисправен терморегулятор.	Заменить терморегулятор.

«ВНИМАНИЕ! Все проводимые замены производить только после отключения сковороды от сети питания, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке».

10. Упаковка транспортировка и хранение

Для транспортировки сковороды установлена на деревянный поддон, обтянута пленкой-стрейч и упакована в картонный короб. Эксплуатационная документация уложены сверху крышки.

Транспортировка сковороды допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

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

Хранение сковороды должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

11. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие сковороды всем требованиям технических условий ТУ 28.93.15-115-64046643-2025 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 электрической сковороды не менее 10 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. Неправильном подключении электрооборудования сковороды**
- 2. Неправильной эксплуатации**
- 3. Наличии механических повреждений на изделии**
- 4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.**

12. Свидетельство о приемке

Сковорода электрическая ПищТех «SK-40», «SK-70» соответствует техническим условиям ТУ 28.93.15-115-64046643-2025 и признана годной к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

13. Свидетельство об упаковке

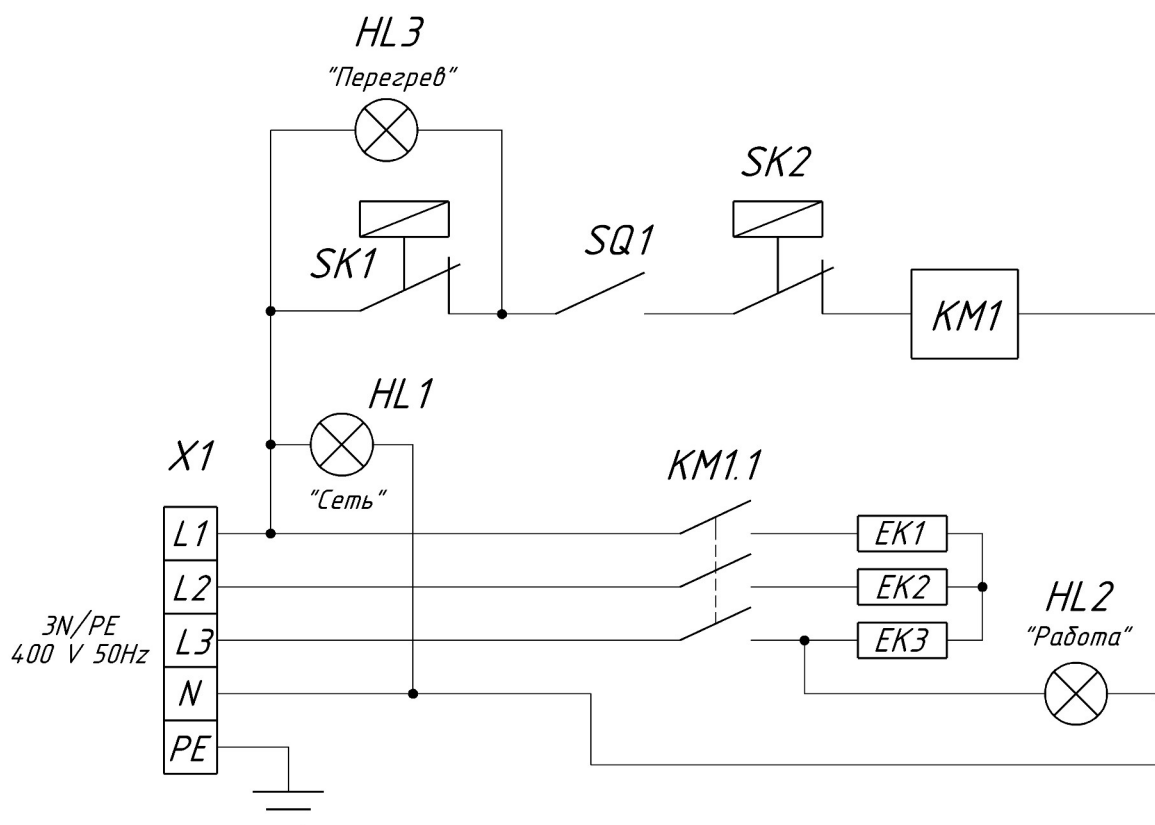
Сковорода электрическая ПищТех «SK-40», «SK-70» упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Схема электрическая принципиальная **«SK-40» «SK-70»**

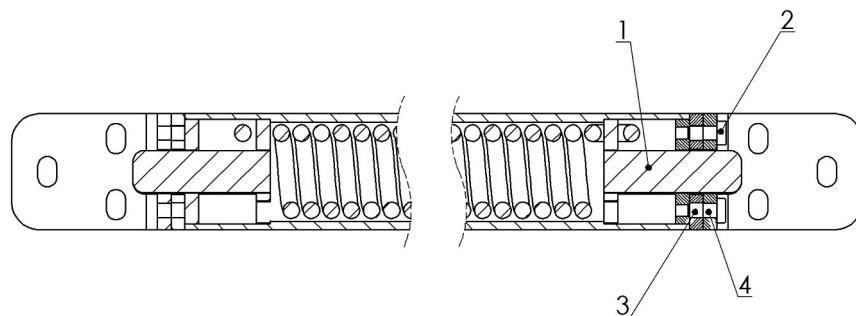


Перечень элементов

Обозначение	Наименование	Кол-во	
		SK-40	SK-70
ЕК1, ЕК2, ЕК3	ТЭН 169-С 10/3,0 Т230	3	-
	ТЭН 337-С 8/4,0 Т230	-	3
КМ1	Пускатель магнитный ПМЛ-2100-220В	1	
HL1	Светосигнальный индикатор S64411.02B6 (белый)	1	
HL2	Светосигнальный индикатор S64312.02B6 (зеленый)	1	
HL3	Светосигнальный индикатор S64111.02B6 (красный)	1	
SQ1	Микропереключатель	1	
SK1	Термовыключатель WYF320S-ZS4 Т320°С	1	
SK2	Терморегулятор WYG270K-001 Т270°С	1	
X1	Блок клеммный 63 А	1	

Приложение А

Регулировка усилия поднятия крышки сковороды



В процессе эксплуатации сковороды возможно незначительное снижение характеристик пружины, что приводит к недостаточной фиксации крышки в промежуточных положениях.

С целью устранения вышеуказанного необходимо выполнить следующее:

1. Удерживая ключом шестигранник (поз.1), выверните винты (поз.2).
2. Проверните шестигранник в сторону увеличения усилия до совмещения следующего отверстия в шайбе (поз.3) и кронштейне (поз.4).
3. Заверните винты (поз.2) до упора, затем ослабьте на 1/6 оборота.
4. При необходимости повторите указанную операцию с другой стороны механизма.

Дополнительные сведения о товаре

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 (989) 800-91-83 +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. 30	+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. Взлетная, д. 55 А	+7 (391) 231-65-00 kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул. Крамского, д. 40	+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. Енисейская, д.1Б к4	+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. 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	Учтепинский район, ул. Фархадская, 8 блок	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 uz@zavod-pt.ru
г. Минск	ул. Старовиленская, д. 100, к.2	+375 (29) 110-20-01 by@zavod-pt.ru

