



Дозатор к АПЖП-2

П А С П О Р Т

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2024 г.

1. Назначение

Дозатор к АПЖП-2 предназначен для изготовления пончиков во фритюре на предприятиях общественного питания.

2. Комплект поставки

| № п/п | Наименование | Количество, шт |
|-------|--------------------------------|----------------|
| 1 | Изделие в сборе | 1 |
| 2 | Крепежные винты | 2 |
| 3 | Паспорт (инструкция по сборке) | 1 |

3. Технические характеристики изделий

Дозатор изготовлен из нержавеющей стали и состоит из 3-х частей:

1. Закгрузочная камера дозатора
2. Ручной привод.
3. Тестоделительный механизм.

Дозатор крепится по помощи винтов на угол ванны. Ручной привод сделан в виде рычага.

| Наименование | Объем теста, л | Габаритные размеры, мм | | | Масса, кг, не более |
|------------------|-------------------|------------------------|--------|--------|---------------------------|
| | | длина | ширина | высота | |
| Дозатор к АПЖП-2 | 2,5 | 380 | 120 | 630 | 2,2 |

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 ± 10 мм

4. Порядок работы

Перед началом работы внутреннюю поверхность дозатора необходимо обильно смазать растительным маслом. Загрузочная воронка заполняется тестом. После первой закладки теста в загрузочную воронку следует произвести несколько нажимов на ручку дозатора, чтобы добиться полного заполнения тестоделительного устройства.

5. Условия эксплуатации

Дозатор может эксплуатироваться в закрытых и открытых помещениях в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом должно исключаться прямое воздействие на него атмосферных осадков.

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.

6. Хранение и транспортировка

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

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

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

7. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации 6 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы мойки не менее 5 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 дозатор 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.

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 | Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома) | +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 | +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. 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 +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 | ул.Муратбаева 63 (угол улицы Макатаева) | +7(727) 351-64-33 +7(727) 351-60-61 | 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. Чупаната, 43 | +998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 | uz@zavod-pt.ru |