

EAC

**РОССИЯ
ООО «ПищТех»**

**Мармит
электрический
промышленный
для вторых блюд
паровой
«МЭП-2Б-П»
серия ЛИРА
(ТУ 5151-031-64046643-2013)**



**ПАСПОРТ
Руководство по эксплуатации**

г. Краснодар, 2016 г.

В процессе производства конструкция и устройство аппарата могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве.

ВВЕДЕНИЕ

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

1. Назначение изделия

Мармит электрический промышленный для вторых блюд МЭП-2Б-П (серия ЛИРА) представляет собой мармит парового обогрева.

Предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров, а также для раздачи их потребителю.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания отдельно или в технологических линиях горячих цехов и линиях раздачи столовых самообслуживания.

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина
1	Условное обозначение мармита	МЭП-2Б-П
2	Номинальная мощность, кВт: ТЭН-ов Лампа освещения Сумарная	2,5 0,015 2,515
3	Количество ТЭН-ов, шт.	2
4	Номинальное напряжение, В	220
5	Общий объем функциональных емкостей, дм ³	58
6	Количество функциональных емкостей	6
7	Объём воды заливаемой в ванну, Л, не более	10
8	Рабочая температура воздуха в ванне °С, не более	85
9	Время разогрева до рабочей температуры мин., не более	30
10	Средний срок службы до списания, лет, не менее	5

12	Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	1355 770(1100) 840(1300)
13	Масса, кг, не более	90

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-80 %.

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Комплектность

Комплект поставки должен соответствовать таблице №2.

Таблица №2.

Наименование	Кол-во,шт
Условное обозначение	МЭП-2Б-П
Направляющие для подносов	1
Полка	1
Гастроемкость	6
Руководство по эксплуатации	1

Внимание!

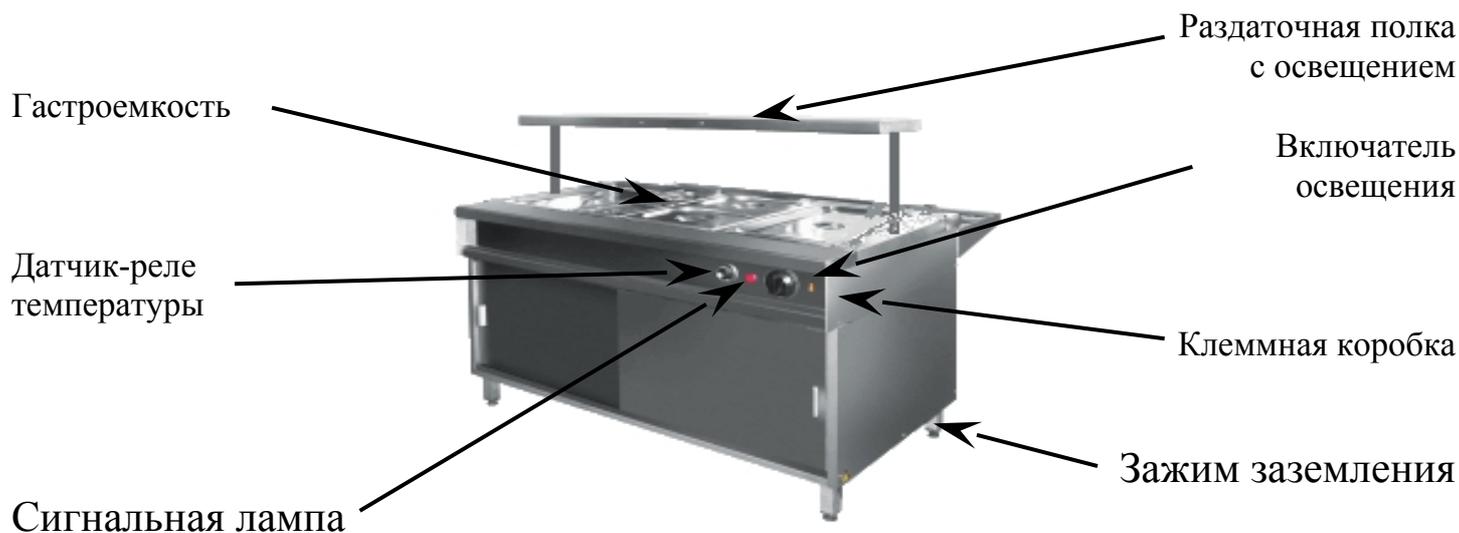
Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III.

4. Устройство и принцип работы

4.1. Каркас мармита МЭП-2Б-П изготовлен из профильной окрашенной трубы и имеет декоративную облицовку. В каркас встроена прямоугольная ванна с электронагревателями и имеет гнезда для установки гастроемкостей. Над тумбой установлена полка для тарелок, а внутри тумбы полка для инвентаря. Подвод электроэнергии осуществляется через клеммную коробку. На панели управления установлен, датчик-реле температуры, сигнальная лампа и выключатель освещения.

4.2. Включение мармита в работу осуществляется датчиком-реле температуры обеспечивает автоматическое поддержание температуры в заданном пределе за счет периодического включения и отключения ТЭНов.

Для подключения мармита к электросети необходимо открутить 4 винта и снять панель управления



5. Подготовка к работе и порядок работы

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

5.1. После проверки состояния упаковки распаковать мармит, удалить антикоррозионную смазку, жировые пятна с помощью сухой ветоши с последующей промывкой в горячей воде стола, раздаточной полки, емкостей и крышек. Произвести осмотр и проверить комплектность. Перед установкой изделия не забудьте закрутить регулируемые опоры.

5.2. Установку мармита производить в следующем порядке:

- 1) прикрепить к столу полку и направляющие для подносов.
- 2) закрутить и законтрогаить стойки полки.
- 3) поставить прикрутить 4 винтами М4 полку.
- 4) подключить электроразъём к светильнику, находящемуся с низу полки.

- установить собранный мармит так, чтобы труба подвода проводов находилась под отверстием в клемной коробке

- произвести выравнивание мармита с помощью ножек стола строго по уровню, при этом стол мармита должен находиться в горизонтальной плоскости на уровне с рабочими поверхностями (столом) стоящего рядом оборудования

5.3. При подключении мармита выкрутить 4 самореза освободить лицевую панель под ней находится, электрокоробка. Для защиты от токов короткого замыкания в качестве коммутационного аппарата использовать

автоматический выключатель типа АЕ, АП-50 с номинальным током 16А.
Автоматический выключатель с мармитом не поставляется

5.4. Сечение проводов для подключения мармита к электросети должен быть для меди не менее $2,5\text{мм}^2$, для алюминия не менее 4мм^2 .

5.5. Ежедневно после окончания работы отключить мармит от электросети. Автоматический выключатель установить в положение «ВЫКЛ», а ручку датчика-реле температуры в положение «0». Произвести санитарную обработку мармита.

5.6. Работу производить в следующем порядке:

5.6.1. Убедиться в чистоте емкостей и ванны;

5.6.2. Залить воды 10 Л.

5.6.3. Включить мармит в электросеть, автоматический выключатель установить в положение «ВКЛ», ручку, датчика-реле температуры на заданную температуру согласно технологического режима.

5.6.4. Загрузку мармита следует производить не ранее, чем по истечении 30 мин. после его включения.

5.6.5. Температура блюд, загружаемых в мармит, не должна быть ниже $80\pm 2^\circ\text{C}$.

5.6.6. После окончания работы отключить мармит, произвести его санитарную обработку.

6. Указания мер безопасности

6.1. К техническому обслуживанию мармита допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

6.2. При установке мармита должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройства электроустановок напряжением до 1000 В.

Заземление произвести отдельным проводом сечением не менее 10мм^2 , от болта заземления на корпусе мармита (отмечен соответствующим значком) на контур заземления.

6.3. Запрещается эксплуатировать мармит имеющий сопротивление изоляции ниже $0,5\text{МОм}$

6.4. Не применять водяную струю для санитарной обработки мармита.

6.5. Не допускать проливания на горячую поверхность ТЭНов жира и других жидкостей.

6.6. Не допускать эксплуатацию ТЭНов имеющих механические повреждения.

6.7. При замыкании электропроводки на корпус мармита, немедленно отключить мармит от электросети и включить вновь после устранения специалистами всех неисправностей.

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.

7. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание должно проводиться не реже одного раза в 3 месяца.

Проверка работоспособности, мармита с целью установления его пригодности для дальнейшего использования по прямому назначению. Объем проверки дан в таблице №3.

Таблица №3

Что проверяется и при помощи какого инструмента, приборов и оборудования. Методика проверки	Технические требования
Электросхема на отсутствие коротких замыканий и замыканий на землю проверяется мегаометром с испытательным напряжением 1000В	Не ниже 0,5 мОм
Надежность заземления — визуально.	Провод заземления должен быть надежно присоединен к болту заземления на корпусе мармита и на контур заземления
Состояние контактных соединений токоведущих частей.	Контактные соединения токоведущих частей должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима

8. Возможные неисправности и методы их устранения

Таблица №4.

Возможные неисправности	Вероятная причина	Способы устранения
1. При включении мармита электроннагреватель не нагревается, сигнальная	На вводе отсутствует напряжение. Вышел из строя датчик-реле температуры или	Подать напряжение. Заменить датчик-реле температуры или устранить

лампа не горит	неисправность в его цепи.	неисправность.
2. Мармит включен, сигнальная лампа горит, электронагреватель не нагревается	Вышел из строя электронагреватель	Заменить электронагреватель
3. Электронагреватель нагревается, лампа не горит	Лампа перегорела	Заменить лампу

9. Упаковка, транспортировка и хранение

9.1. Перед упаковкой стол, раздаточная полка, подвергнуты консервации. Полка и направляющие упакованы вместе с мармитом. Гастроемкости, эксплуатационная документация уложены в одну из емкостей мармита.

9.2. Каждый мармит затянут пленкой «STREYCH»

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

9.4. Мармиты должны храниться в транспортной таре под навесом или в помещении при температуре от +50 до -35 °С и относительной влажности 80%

10. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

10.1. Изготовитель гарантирует соответствие мармита всем требованиям технических условий ТУ 5151-031-64046643-2013 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

10.2. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи

10.3. Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

10.5. Полный установленный срок службы мармита не менее 5 лет.

10.6. При выходе из строя составных частей мармитов течение гарантийного срока предприятие-изготовитель производит их замену только на основании рекламационного акта, подтвержденного представителем предприятия-изготовителя.

10.7. 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.

10.8. Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в

гарантийный срок не включается.

10.9. В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

10.10. Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

- 1. Неправильном подключении электрооборудования мармита**
- 2. Неправильной эксплуатации**
- 3. Гарантия не распространяется на изделие с механическими повреждениями.**

11. Свидетельство о приемке

Мармит стационарный электрический секционный модулированный «МЭП-2Б-П» соответствует техническим условиям ТУ 5151-031-64046643-2013 и признан годным к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лица, ответственного за приемку _____

Установку мармита произвел _____

12. Свидетельство об упаковке

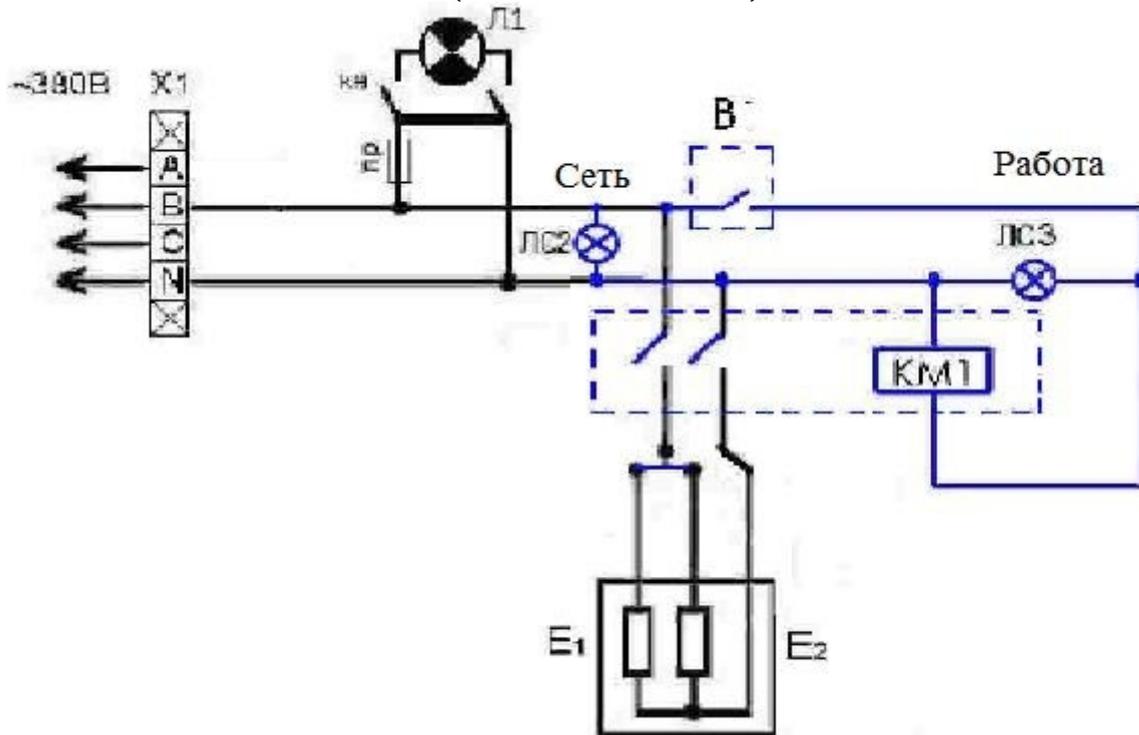
Мармит стационарный электрический секционный модулированный «МЭП-2Б-П» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Схема электрическая принципиальная (МЭП - 2Б — II)



Перечень элементов

Обозначение	Наименование
E1-E2	Эл нагреватель трубчатый ТЭН 193А6,5/1,25 Т220, ТЭН 191-7-6,5/1,25 Т220
B1	Терморегулятор ТАМ-124
X1	Блок зажимов винтовой (китай)2504
ЛС ₃	АД-22-22ДС светосигнальный индикатор большой
ЛС ₂	АД-16-16ДС светосигнальный индикатор зеленый
Л1	Светильник TL 3016 15Вт 220В
P	Предохранитель 2А 220В
КН	Электровыключатель (клавиша) КСД-4
КМ1	Контактор КМС1 009

Дополнительные сведения о товаре

1. Сертификат соответствия ТС № RU Д-RU.АЯ24.В.00341
Выдан органом по сертификации продукции
ЗАО «Кубанский центр сертификации и экспертизы «КУБАНЬ-ТЕСТ»



2. Изготовитель: ООО «ПищТех»
юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14
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	ул. Ростовское шоссе, 68/1	т./ф.: (861) 228-98-11, (861) 228-98-31 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 22	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 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,
(861) 272-47-19, 271-37-05, (903)457-75-57,
т./ф.: (861) 228-98-31, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41, 518-75-94, moscow@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции, 84, литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, spb@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, 54	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская, 10 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-34-44, rnd@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, 43, стр. 2	тел. (8452) 935-760, 987-746, saratov@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, 6	тел. (8442) 28-94-56 volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская, 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, 3	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28, (961) 228-72-22, (913) 781-87-19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе, 25	тел. (391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, 26	(3532) 40-65-21, 40-65-23 orenburg@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда 8/3, ТРЦ «ФУРШЕТ»	+7 (918) 263-88-44 +7 (978) 722-58-43 krim@zavod-pt.ru