

**РОССИЯ**  
**ОАО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»**



**ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНЫЕ**  
**АППАРАТЫ**  
**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ**  
**типа ПКА6-1/1ПП и ПКА10-1/1ПП**

**ПАСПОРТ**



**ЧЕБОКСАРЫ 2011**

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Пароварочные конвективные аппараты электрические кухонные типа ПКА (далее - пароконвектоматы) предназначены для приготовления продуктов питания в различных режимах.

Пароконвектоматы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

Санэпидемзакключение № 21.01.04.515.П.000006.01.08 от 10.01.2008 г. до 10.01.2013 г. выдано ФС Роспотребнадзора ЧР - Чувашия.

Сертификат соответствия № РОСС RU.МЕ51.В01132. Срок действия с 11.12.2008 г. по 10.12.2011 г.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2000 . Регистрационный номер сертификата 73 100 2188 от 30.12.2010 по 29.12.2013 г.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПКА6-1/1ПП	ПКА10-1/1ПП
1. Номинальное напряжение, В	400/230	
2. Род тока	Трехфазный, переменный	
3. Частота тока, Гц	50	
4. Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	9,5	12,5
5. Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентилятора, кВт	0,16	
6 Номинальная потребляемая мощность воздушных ТЭН-ов, кВт,	9,0	12,0
7 Количество воздушных ТЭН-ов, шт.	3	
8 Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов парогенератора, кВт,	9,0	
9 Количество ТЭН-ов парогенератора шт.	3	
10 Номинальная мощность ламп освещения, Вт	2x25=50	
11 Освещенность в камере пароконвектомата, ЛК, не менее	300	
12 Максимальное количество устанавливаемых гастроемкостей GN 1/1 (глубиной не более 65 мм), шт., не более	6	10
13 Время разогрева пароконвектомата до температуры плюс °С, мин., не более: - в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (240)°С - в режиме пара плюс (100)°С	6 8	8 9
14 Расход электроэнергии для поддержания температуры °С, кВт · ч, не более: - в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (270)°С - в режиме пара плюс (100)°С	2,5 9,5	3,0 9,5
15 Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )	100÷589 (1÷6)	
16 Расход воды при работе на режиме «пар», л/час	от 6 до 7	
17 Расход моющего средства на режиме мойки, мл.: - быстрой; - средней; - полной	170 340 680	

Продолжение таблицы 1

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПКА6-1/1ПП	ПКА10-1/1ПП
18 Расход ополаскивающего средства на режиме ополаскивания, мл.: - быстрой; - средней; - полной		3 3 3
19 Габаритные размеры, мм, не более глубина ширина высота	800 840 790	800 840 1070
20 Масса, кг, не более	130	155
21 Средний срок службы пароконвектомата, лет, не менее	12	
22 Номинальная расчетная нагрузка на функциональную емкость GN1/1x40, кг, не более	3	3

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.
	ПКА
1 Пароконвектомат ПКА	1
2 Паспорт, Руководство по эксплуатации, Руководство по установке и подключению Руководство по эксплуатации частотного преобразователя	1 1 1 1
3 Упаковка	1
4 Пакет из полиэтиленовой пленки	2
5 Душевое устройство	1
6 Манжета 1-17x32-7 ГОСТ 8752-79	2
7 Кронштейн	1
8 Винт М4x8 (нерж.)	2
9 Пружина	1
10 Плавкий предохранитель 0,5А (5x20)	1
11 Плавкий предохранитель 2,0А (5x20)	1
12 Плавкий предохранитель 5,0А (5x20)	1
13 Труба гибкая К125	1
14 Подставка ПК-6М, ПК-10М или шкаф расстоечный ШРТ-10М	по отдельному заказу

П р и м е ч а н и е. Гастроемкости (противни перфорированные, неперфорированные глубиной 65 мм, 40 мм, 20 мм, решетки) поставляются по отдельному заказу.

#### 4. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть) заводской номер \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-017-01439034-2003 и признан годным для эксплуатации.

Контроллер \_\_\_\_\_  
№ контроллера

Дата выпуска \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

#### 5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть) подвергнут на ОАО «Чувашторгтехника» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации \_\_\_\_\_

Консервацию произвел \_\_\_\_\_  
(подпись)

Изделие после консервации принял \_\_\_\_\_  
(подпись)

#### 6. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть) упакован ОАО «Чувашторгтехника» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки \_\_\_\_\_  
(подпись)

М. П.

Упаковку произвел \_\_\_\_\_  
(подпись)

Изделие после упаковки принял \_\_\_\_\_  
(подпись)

#### 7. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации пароконвектомата - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.  
 Гарантийный срок эксплуатации контроллера (регулятора температуры) – 2 года со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

Заполнение гарантийного талона (**Приложение А**) при вводе в эксплуатацию пароконвектомата обязательно.

**В течение гарантийного срока** предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с ОАО «Чувашторгтехника» на гарантийное и сервисное обслуживание, производит безвозмездное устранение выявленных дефектов: ремонт или замену вышедших из строя составных частей пароконвектомата, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия по предъявлению потребителем заполненного гарантийного талона.

**ВНИМАНИЕ!** При использовании в ПКА воды, не прошедшей фильтрацию согласно требованиям руководства по эксплуатации (раздел 4 «ПОРЯДОК УСТАНОВКИ») гарантии завода-изготовителя не предоставляется.

Претензии предприятием-изготовителем не принимаются:

- при отсутствии гарантийного талона;
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации пароконвектомата;

- при нарушении сроков технического обслуживания пароконвектомата, установленных руководством по эксплуатации (РЭ). Заполнение раздела **11 «УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА»** для работ «Технического обслуживания» и «Текущего ремонта» обязательно.

Гарантия не распространяется на лампы освещения духовки.

Гарантия не распространяется на уплотнительную резину в случае применения **не рекомендованных средств для очистки изделия**.

Время нахождения пароконвектомата в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный пароконвектомат.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю пароконвектомата для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера пароконвектомата, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копию удостоверения механика, обслуживающего пароконвектомат.

## 8. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08.2004, 02.10.2004, 21.12.2004, 27.07.2006, 16.10.2006, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008 г., Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.12, 20.02, 12.08. 1996 г., 24.10.1997 г., 08.07, 17.12.1999 г., 16.04, 15.05, 26.11.2001 г., 21.03,14.11, 26.11. 2002 г., 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003 г., 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004 г., 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005 г., 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006 г., 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007 г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008 г., 09.02.2009 г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» (с изменениями от 20.10.1998 г., 02.10.1999 г., 06.02.2002 г., 12.07.2003 г., 01.02.2005 г., 08.02, 23.05, 15.12. 2006 г., 27.03.2007 г., 27.01.2009 г.).

Рекламации направлять по адресу: **Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28.**  
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.

**Тел. горячей линии (срочная телефонная техническая поддержка) - (8352) 24-03-11**

## 9. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке пароконвектомата на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части пароконвектомата по материалам, из которых они изготовлены.

**Внимание!** Конструкция пароконвектомата постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте.

## 10. СВЕДЕНИЯ О ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ

Хранение пароконвектомата должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При хранении свыше 12 месяцев владелец пароконвектомата обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованный пароконвектомат следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 5 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

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

**ВНИМАНИЕ!** Складирование упакованного пароконвектомата для хранения и транспортирования допускается не более чем в два яруса по высоте.

**1 Учет технического обслуживания**

Таблица 3

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

**Приложение А**

**ОАО «Чувашторгтехника»**

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

**ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ**

1 Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть)

№ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (месяц, год выпуска)

Контроллер \_\_\_\_\_  
(№ контроллера)

Штамп ОТК

2 \_\_\_\_\_  
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. \_\_\_\_\_  
(подпись)

3 \_\_\_\_\_  
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. \_\_\_\_\_  
(подпись)

Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель

Владелец

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, выполнившего ремонт)

\_\_\_\_\_ и его адрес)

М.П.

\_\_\_\_\_ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть)  
Изъят « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200 \_\_\_\_ г. Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ ф.и.о

М.П. \_\_\_\_\_

(Линия отреза)



**Приложение А**

**ОАО «Чувашторгтехника»**

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

**ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ**

1 Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть)

№ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (месяц, год выпуска)

Контроллер \_\_\_\_\_  
(№ контроллера)

Штамп ОТК

2 \_\_\_\_\_  
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. \_\_\_\_\_  
(подпись)

3 \_\_\_\_\_  
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. \_\_\_\_\_  
(подпись)

Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_ Владелец \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, выполнившего ремонт)

\_\_\_\_\_ и его адрес)

М.П.

\_\_\_\_\_ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 2  
На гарантийный ремонт Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть)  
Изъят « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г. Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ф.и.о.

М.П. \_\_\_\_\_

(Линия отреза)

**Приложение А**

**ОАО «Чувашторгтехника»**

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

**ТАЛОН № 3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ**

1 Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть)

№ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (месяц, год выпуска)

Контроллер \_\_\_\_\_ (№ контроллера)

Штамп ОТК

2 \_\_\_\_\_ [дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. \_\_\_\_\_ (подпись)

3 \_\_\_\_\_ (дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. \_\_\_\_\_ (подпись)

Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель

Владелец

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П.

\_\_\_\_\_ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 3

На гарантийный ремонт Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ПП, ПКА 10-1/1ПП (нужное подчеркнуть)

Изъят « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200 \_\_\_\_ г.

Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ Ф.И.О

М.П. \_\_\_\_\_

(Линия отреза)