

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN

Мармит индукционный

RM10ID; RM10IWD

RM10IDK; RM10IWDK



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (совмещённое с паспортом)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
2. ОПИСАНИЕ	3
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	6
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	8
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	9
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	12
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	12
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	12
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	15

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Мармит индукционный линейки встраиваемого оборудования DROP-IN (далее – мармит, прилавок, оборудование) предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд и их раздачи на предприятиях торговли и общественного питания, может использоваться для приготовления полуфабрикатов.

Прилавок может использоваться как самостоятельный модуль и как модуль в составе других модулей для организации линии раздачи.

Руководство по эксплуатации содержит: общие характеристики, указания по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию, условия транспортирования и хранения, сведения об утилизации оборудования, гарантии изготовителя, свидетельство о приемке.

ВНИМАНИЕ!

Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики оборудования могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

По дополнительному требованию Клиента возможно изготовление оборудования, отличающегося габаритными размерами или незначительными конструктивными доработками (например: изменение количества полок, изменение конструкции столешницы или декоративных панелей и т.п.) от стандартной позиции.

В этом случае:

- к условному обозначению оборудования впереди добавляется буква «N»,
 - функциональные характеристики оборудования принимаются по ближайшей стандартной позиции, допускается отклонение рабочих параметров в пределах $\pm 10\%$ от указанных значений;
 - отдельное руководство по эксплуатации не разрабатывается.
-

2. ОПИСАНИЕ

Прилавки различают по комплектации.

Пример условного обозначения:



На рисунке 1 представлен вид оборудования с конфоркой с плоской варочной поверхностью, на рисунке 2 представлен вид оборудования с конфоркой WOK.



Рисунок 1. Вид прилавка модели RM10IDK.



Рисунок 2. Вид прилавка модели RM10IWDK.

Позиция	Наименование
1	Столешница
2	Пульт управления
3	Индукционная конфорка
4	Прижимы

Основание для установки оборудования подготавливается Покупателем. Основание должно быть рассчитано на вес оборудования с учетом веса размещаемого продукта и посуды. Для установки оборудования в основании должны быть подготовлены монтажные отверстия: в столешнице основания – для установки оборудования, в боковой стенке основания – для установки пульта управления. Необходимые характеристики для расчета основания и подготовки монтажных отверстий приведены в Таблице 1.

Все внешние (видимые) поверхности выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430: столешница, внешние детали прилавка.

В столешницу установлены индукционные конфорки (3). Управление конфоркой осуществляется с пульта управления (2). Общий вид и основные элементы пульта управления показаны на рисунке 3.

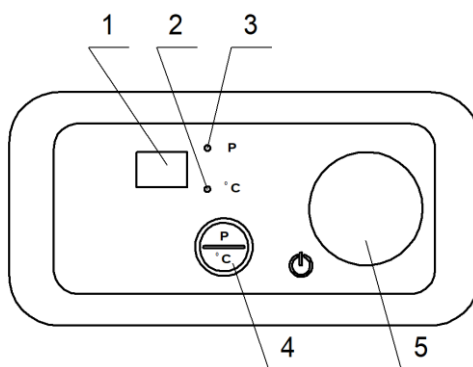


Рисунок 3. Общий вид панели управления.

Позиция	Наименование
1	Индикатор режима работы
2	Световой индикатор включения режима поддержания заданной температуры
3	Световой индикатор включения режима мощности
4	Кнопка переключения режима работы конфорки
5	Ручка регулятора режима работы

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В стандартный комплект поставки входит:

Наименование комплектующих	Количество, шт.
Прилавок в упаковке	1
Руководство по эксплуатации	1

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры оборудования приведены в таблице №1.

Таблица №1

Наименование показателя	Значение для модели	
	RM10ID RM10IDK	RM10IWD RM10IWDK
Номинальное напряжение, В	220/380	
Род тока	переменный	
Частота тока, Гц	50	
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм ²	3х2,5	
Количество конфорок, шт.	1	
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм	380х360	370х390 (ø300)
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (°C)	
Уровни режима мощности (P)	1-10	
Уровни режима поддержания температуры (°C), °C	60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240	
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта, мощности конфорки)	от 2,5 и выше	
Размеры монтажного отверстия в столешнице для установки оборудования модификации стандарт, АхБ (см. рис. 4), мм	510х640	
Размеры монтажного отверстия в столешнице для установки оборудования модификации К, АхБ (см. рис. 4), мм	440х440	
Размеры монтажных отверстий в стенке для установки пульта (см. рис.5), мм	100х202, 4 отв. ø6	
Толщина столешницы основания, мм	28÷80	
Габаритные размеры для модификации стандарт , не более, мм: - длина (Д) - ширина (Ш) - высота (В)	570 700 325	
Габаритные размеры для модификации К , не более, мм: - длина (Д) - ширина (Ш) - высота (В)	500 500 325	
Масса нетто, не более, кг: - для модификации стандарт - для модификации К	25 21	20 17

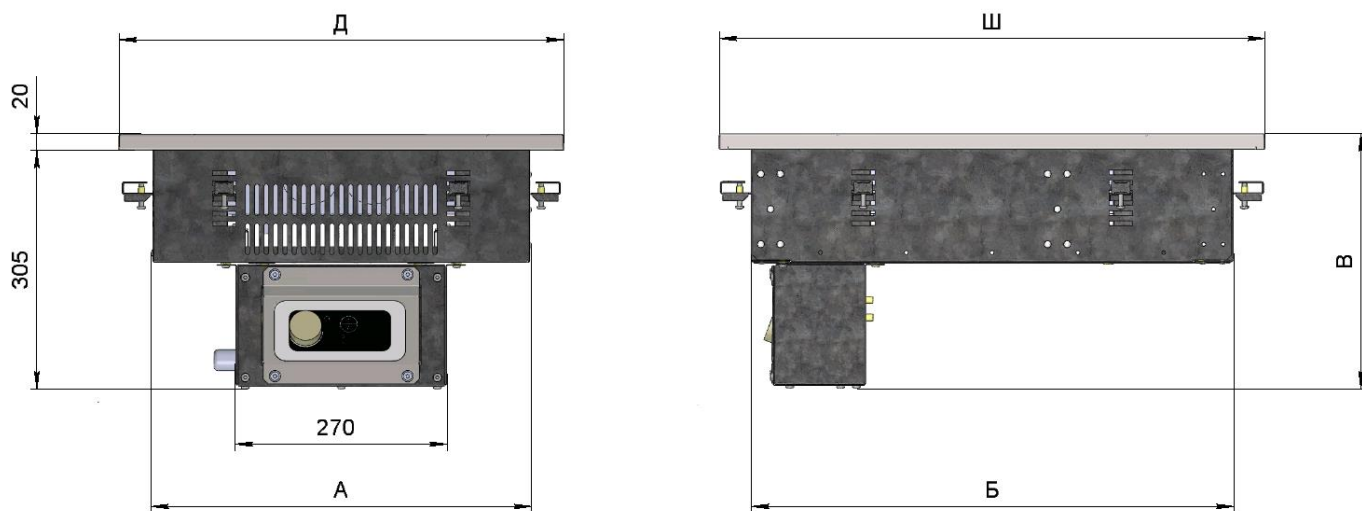


Рисунок 4. Основные габаритные размеры оборудования.

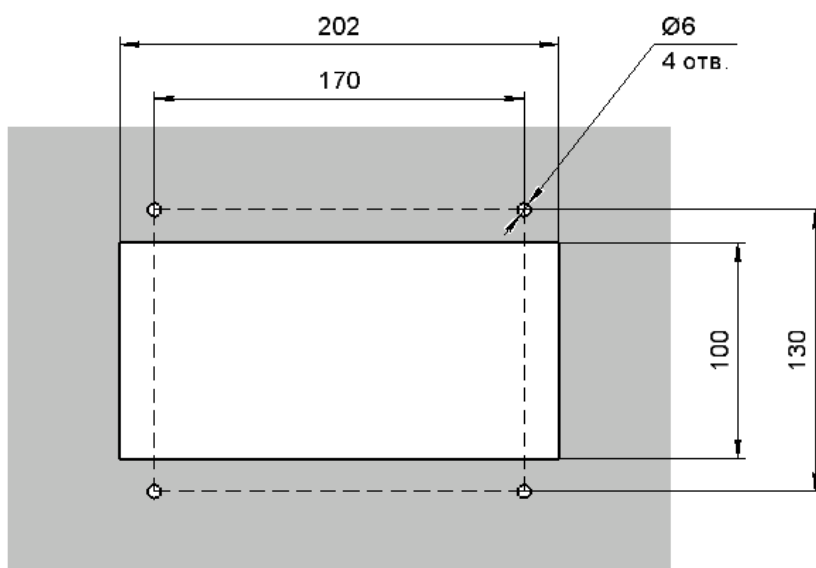


Рисунок 5. Размеры отверстия в стенке основания для установки пульта управления

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещено работать с конфорками людям с кардиостимулятором!

ВНИМАНИЕ!

Керамическая поверхность конфорки нагревается в процессе работы. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагретой поверхностью конфорки!

ВНИМАНИЕ!

Не устанавливайте на устройство посторонние предметы. Не кладите металлические, намагниченные или электронные устройства на поверхность оборудования или рядом с ним во время работы. Электромагнитное поле может повредить их содержимому. Металлические предметы могут сильно нагреваться.

ВНИМАНИЕ!

Не устанавливайте оборудование вблизи газовых, электрических плит и духовых шкафов. Располагайте оборудование на твердой, устойчивой, ровной, ненагреваемой поверхности вдали от источников тепла.

При вводе в эксплуатацию, эксплуатации и техническом обслуживании прилавка необходимо обязательно соблюдать требования «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей», и требования Стандартов безопасности труда.

Все работы, связанные с подключением прилавка к электросети, должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием, знающим его конструкцию и изучившим данное Руководство по эксплуатации.

К монтажу, эксплуатации и обслуживанию допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и не имеющие противопоказаний к работе, знающие правила применения средств защиты и оказания доврачебной помощи пострадавшим.

Прилавок выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 12.2.007.0, степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, не ниже IP 21 по ГОСТ 14254.

Требования к электрической безопасности по ГОСТ 12.2.007.0 и ГОСТ 22789.

ВНИМАНИЕ!

Включать прилавок без заземления категорически запрещается!

Запрещается нагружать конфорку весом более 40 кг.

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а также от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием общепита.

При работе с оборудованием следует соблюдать следующие правила безопасности:

- не допускать эксплуатацию конфорок с нарушенной целостностью стеклокерамической рабочей поверхности;
- во избежание сколов не перемещайте кастрюли по стеклокерамической поверхности конфорок, не допускайте ударов по ней;
- не устанавливать на конфорку пустую посуду;
- перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить оборудование от электрической сети;
- при обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;
- при воспламенении масла или жира, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой и выключите конфорку.

Меры пожарной безопасности:

Конструкция прилавка и схемные решения электрооборудования обеспечивают ее пожарную безопасность (в том числе и в аварийных режимах работы).

Мероприятия пожарной безопасности в составе объекта эксплуатации обеспечивает потребитель в соответствии с действующими стандартами.

6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прилавок изготовлен в климатическом исполнении – УЗ согласно ГОСТ 15150-69, для работы при температуре окружающего воздуха от +12°C до +30°C.

При эксплуатации диспенсер необходимо устанавливать на ровную горизонтальную поверхность.

При установке обеспечить свободную циркуляцию воздуха для охлаждения конфорки, при необходимости предусмотреть вентиляционные решетки к основанию.

ВНИМАНИЕ!

Не перекрывать вентиляционные отверстия! Это может привести к поломке плиты.

Требования к посуде:

ВНИМАНИЕ!

Посуда, применяемая при работе оборудования должна быть предназначена для использования с индукционными плитами (иметь соответствующую маркировку ). Будьте внимательны, при использовании несоответствующей посуды возможны отклонения в режиме работы плиты или выход плиты из строя!

Система управления конфоркой оснащена устройством распознавания наличия посуды на плите. Если снять посуду с плиты, она через установленный промежуток времени автоматически отключается. Посуда, стоящая на соседних работающих зонах нагрева, не должны касаться друг друга.

Посуда должна быть размещена в центре конфорки.

Посуда должна соответствовать требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Может использоваться	Не может использоваться
- посуда из нержавеющей стали, в том числе с многослойным дном; - эмалированная посуда; - стальная, чугунная посуда. Посуда должна быть специально разработана для плит с индукционным нагревом.	- посуда из алюминия и меди; - посуда из термостойкого стекла; - керамическая посуда. Посуда из алюминия с неоднородным стальным дном может определяться плитой как подходящая для использования, но ее применение может оказывать негативное влияние на компоненты плиты.
 Посуда с плоским дном, полностью прилегающим к варочной поверхности	 Посуда на ножках
	  Посуда с деформированным (выпуклым или вогнутым) дном
 Посуда с диаметром дна: - от 12 до 26 см (для всех плит кроме котловых); - от 12 до 32 (для котловых плит).	 Посуда с диаметром дна менее 12 см. Посуда может быть не определена конфоркой, нагрева или не будет или он будет очень слабым
Примечание: Легкая проверка: если ко дну притягивается магнит – посуда подходит.	

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Подготовка оборудования к использованию:

Работы по подключению прилавка к электрической сети должны выполняться в соответствии с действующими нормами безопасности.

Для обеспечения исправной работы электрооборудования прилавка необходимо, чтобы качество электрической энергии в питающей сети соответствовало требованиям ГОСТ 32144. Отклонения напряжения питающей сети от номинального значения не должно превышать $\pm 10\%$. Подключение оборудования к электрической сети должно осуществляться через отдельный автоматический выключатель с электромагнитным расцепителем (характеристика отключения «В»), который является главным выключателем, а также обеспечивает защитное автоматическое отключение питания оборудования при сверхтоках и повреждении изоляции.

Ток отключения автоматического выключателя выбирается исходя из значения потребляемой мощности прилавка, указанной в таблице параметров.

Для целей защитного заземления прилавка предусмотрен болт заземления, к которому должен быть подключен заземляющий провод питающего кабеля или отдельный проводник защитного заземления.

Перед включением в сеть, в случае хранения оборудования в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях необходимо выдержать его в условиях комнатной температуры (18...20°C) в течение 6 часов.

Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей. В процессе производства, транспортировки и монтажа на металлические поверхности прилавка может попасть металлическая стружка (частица), которая, при взаимодействии с влагой и воздухом, может ржаветь и вызывать появление на них пятен ржавчины (на поверхности это выглядит как сыпь в виде маленьких коричневых точек, что НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ).

Перед чисткой удостовериться, что прилавков обесточен.

Следует избегать применения абразивных средств и растворителей, которые могут испортить поверхность прилавка, также следует избегать попадания воды и моющих средств на части прилавка, находящиеся под электрическим напряжением.

Для мытья прилавка использовать нейтральные моющие средства.

Во избежание коррозии металлических поверхностей, после обработки моющим средством, очищенные поверхности обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

ВНИМАНИЕ!

Для мытья прилавка не использовать абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, щелочи, растворители!

ВНИМАНИЕ!

При использовании воды с повышенным содержанием солей или иных примесей возможно их выпадение на поверхностях оборудования в виде пятен различного оттенка. Эти пятна не являются дефектом оборудования и могут быть удалены слабым раствором уксусной или лимонной кислоты.

Подготовка к монтажу:

В основании выполнить монтажные отверстия в соответствии с Таблицей 1 и рисунками 3, 4.

В подготовленное монтажное отверстие в столешнице основания сверху установить оборудование. Установить прижимы в прорези максимально близко расположенные к столешнице в соответствии с рисунком 6. Зафиксировать оборудование, затянув винты прижимов.

Установить панель управления в подготовленное монтажное отверстие, закрепить при помощи монтажных отверстий. Выполнить электроподключение оборудования в соответствии с рекомендациями раздела «Подготовка оборудования к использованию».

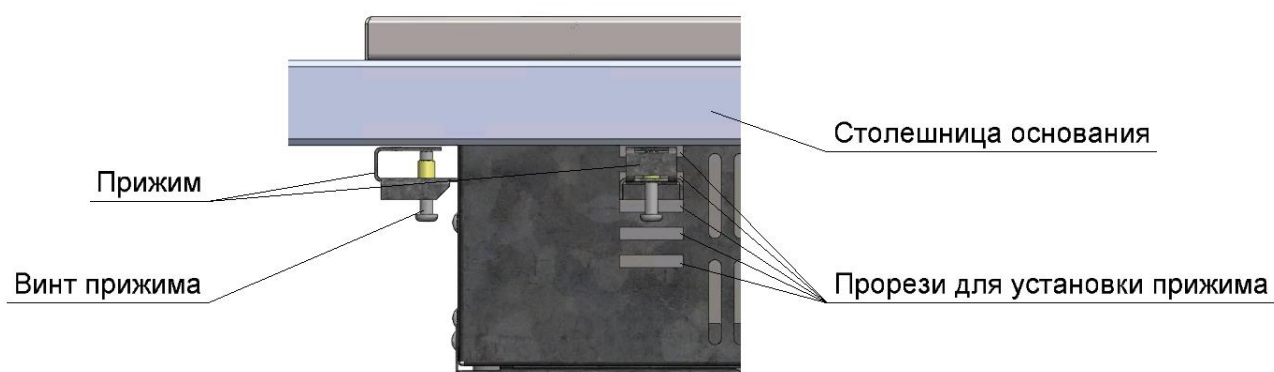


Рисунок 6. Установка прижимов.

Подключить оборудование к сети, номинальное поперечное сечение жил кабеля питания должно быть не менее указанного в Таблице 1, при длине кабеля более 5 метров, номинальное поперечное сечение жил должно быть увеличено.

Ввод оборудования в эксплуатацию:

Оборудование должно быть установлено и смонтировано квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области. Надежная и длительная работа оборудования во многом будет зависеть от качества сборки и его настройки при монтаже.

ВНИМАНИЕ!

Монтаж прилавка, подготовка к эксплуатации, ввод в эксплуатацию должны осуществляться только представителями авторизованных сервисных служб!

Фактическая передача оборудования в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию (форма Акта приведена в Приложении 1 к настоящему руководству).

Включение прилавка:

Прилавок следует включать только после подготовки его к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.

Включение конфорок производится путем поворота ручки регулятора режима работы (5) соответствующей конфорки (см. рисунок 2) по часовой стрелке до щелчка. Конфорка включается в режиме мощности, после включения должен загореться световой индикатор включения режима мощности (3).

Выключение конфорок производится вращением ручки регулятора режима работы соответствующей конфорки против часовой стрелки до щелчка. После выключения световой индикатор режима работы должен погаснуть. Вентилятор охлаждения конфорки продолжает работать еще около минуты после выключения конфорки.

Работа в режиме мощности:

При включении конфорка по умолчанию начинает работать в режиме мощности. Переключение между режимами работы плиты производится нажатием на кнопку переключения режима работы конфорки (4). При переключении в режим мощности загорается световой индикатор включения режима мощности (3). Уровень мощности

регулируется путем вращения ручки регулятора режима работы (5) соответствующей конфорки по часовой стрелке. Выбранный режим работы отображается на экране индикатора (1).

Работа в режиме поддержания заданной температуры:

При включении конфорка по умолчанию начинает работать в режиме мощности. Переключение между режимами работы плиты производится нажатием на кнопку переключения режима работы конфорки (4). При переключении в режим поддержания температуры загорается световой индикатор включения режима поддержания заданной температуры (2). Значение температуры регулируется путем вращения ручки регулятора режима работы (5) соответствующей конфорки по часовой стрелке. Выбранное значение температуры отображается на экране индикатора (1).

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисное обслуживание проводится для поддержания оборудования в исправном состоянии и готовности к работе. Проведение сервисного обслуживания обязательно.

Сервисное обслуживание включает:

- ежедневное техническое обслуживание;
- регламентированное техническое обслуживание.

Ежедневное техническое обслуживание проводится 1 раз в день владельцем оборудования. При ежедневном техническом обслуживании провести следующие работы:

- наблюдение за исправной работой механизмов оборудования (приборы регулировки, переключатели, сигнальные лампы), надежностью крепления элементов оборудования;
- наблюдение за целостностью оборудования – отсутствие видимых повреждений, герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);
- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;
- санитарную обработку рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и др. загрязнений с поверхности. Санитарную обработку производить с учетом требований раздела «Использование по назначению».

Регламентированное техническое обслуживание проводится не реже 1 раза в месяц специализированной сервисной организацией. При регламентированном техническом обслуживании провести следующие работы:

- проверить внешним осмотром оборудование на соответствие требованиям техники безопасности;
- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства оборудования;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электроцита до клеммной коробки;
- проверить герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);
- при необходимости, устранить неисправности соединительной и запорной водяной арматуры, а также светосигнальной арматуры;
- при необходимости, провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!

В случае прекращения функционирования прилавка необходимо незамедлительно вызвать представителя сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием оборудования.

Перечень возможных ошибок и аварийных состояний:

При неправильной эксплуатации индукционных конфорок может срабатывать защита конфорок. При сработке защитных алгоритмов, на дисплее пульта управления конфоркой отображается код ошибки. Коды ошибок с указанием возможной причины неисправности приведены в таблице 3.

Таблица 3

Код ошибки	Возможная причина неисправности	Способы устранения ошибки
Е0	отсутствует посуда; несоответствующая посуда	использовать соответствующую посуду
Е1	перегрев электронных компонентов конфорки	отключить питание, дайте конфорке остыть, если ошибка сохранилась - связаться с изготовителем или сервисной службой
Е2	перегрев посуды	проверить наличие продукта в посуде
Е3	некорректное питающее напряжение	проверить параметры питающей сети

9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования не должны допускаться толчки и удары, которые могут сказаться на работоспособности прилавка.

Условия транспортирования и хранения оборудования - по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°C.

Прилавок должен храниться у Потребителя в упакованном виде в складских помещениях или под навесом. Хранение на открытых площадках не допускается. При транспортировании следует предохранять оборудование от осадков. Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Штабелирование не допускается.

Прилавок поставляется прикрепленным к деревянному поддону, позволяющему поднимать и перемещать его в распакованном виде вилочным погрузчиком. Для поднятия прилавка использовать ручной и электрический погрузчик, рассчитанный на его вес и габариты.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит индукционный, модель _____
признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____ Дата выпуска «___» _____

Номер заказа _____ Штамп ОТК _____

Дата продажи «___» _____ Штамп магазина _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу прилавка в течение 12 месяцев со дня продажи при условии наличия оформленного Акта пуска оборудования в эксплуатацию и соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на прилавок, вышедший из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

- на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы и являющиеся расходными, в том числе клипсы крепления фасадных панелей;
- на узлы и детали из стекла;
- на оборудование, поврежденное вследствие механического воздействия, в том числе, но не ограничиваясь, в результате падения, погружения в жидкости, попадания в оборудование посторонних предметов и т.д.;
- на оборудование, которое эксплуатируется с нарушением правил эксплуатации, предписанных настоящим Руководством по эксплуатации;
- на работы по установке, настройке, периодическому обслуживанию оборудования в соответствии с настоящим Руководством по эксплуатации;
- при проведении обслуживания и ремонта оборудования в несертифицированном сервисном центре;
- при внесении конструктивных изменений в оборудование, а также при нарушении целостности конструкции (разборка оборудования) без согласования с производителем.

Время нахождения оборудования в ремонте в гарантийный срок не включается.

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

ВНИМАНИЕ!

Гарантия не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

Изделие, непригодное к ремонту и восстановлению, необходимо утилизировать в установленном порядке. При утилизации изделия с целью защиты окружающей среды и персонала необходимо осуществить следующие организационно-технические мероприятия:

- разборку изделия следует проводить в последовательности, обратной последовательности монтажа, с применением грузоподъемных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента.
- утилизация прилавка производится отдельно по группам материалов: пластмасса, металл.

При проведении работ по утилизации оборудования необходимо строгое соблюдение правил по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности с обязательным применением персоналом средств индивидуальной защиты, установленных нормативной документацией.

**АКТ
Пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

(наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

(наименование и адрес)

(должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

и представитель специализированной организации

(наименование организации)

(Ф.И.О. представителя специализированной организации)

удостоверяют, что оборудование

(наименование, марка)

пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором
№ _____ от _____ 20____г. между организацией
потребителем оборудования и специализированной организацией

(наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-
потребитель оборудования

Представитель
специализированной организации

(М.П. подпись)

(М.П. подпись)

« _____ » _____ 20____г.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск,
пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», mail.chtt.ru, service-zavod@chtt.ru.

Организация-заказчик/
покупатель

(наименование организации)

Дата составления

Дата выхода оборудования из строя

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ о выявленных дефектах оборудования

Поставленного по договору	№	от
счет	№	от
Товарная накладная	№	от
Введенного в эксплуатацию	Дата	

Местонахождение оборудования _____
(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель ООО «Завод «Челябторгтехника»/ «Челябторгтехника-С»
(наименование)

Монтажная организация _____
(наименование)

Сервисная организация _____
(наименование)

В процессе _____ перечисленного ниже оборудования
(приемки, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)

обнаружены следующие дефекты:

Оборудование			Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены
Наименование и модель	Серийный номер	Дата выпуска изделия	
Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	Напряжение в эл. сети.	Частота, Гц	Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Комплектность.

Представитель сервисной организации, тех. службы Представитель организации-заказчика/покупателя

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

М.П. “ ” 20 г.