

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург

КАМЕРА КОПТИЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП КР
МОДЕЛИ: КР-7.90; КР-7.150

ТУ 5151-014-48956771-2006

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

ВНИМАНИЕ!

Перед эксплуатацией изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации. Запомните и не нарушайте требования, изложенные в настоящем руководстве. Это необходимо для вашей безопасности и увеличения срока службы изделия.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Камера коптильная электрическая торговой марки СИКОМ (SIKOM), тип КР, модель КР-7.____, далее коптильня, предназначена для горячего и холодного копчения продуктов и полуфабрикатов.

Отличительная особенность конструкции моделей КР-7.90 и КР-7.150 заключается в том, что в качестве источника дыма для копчения могут служить как щепы россыпью или в брикетах, так и дым от дополнительного генератора дыма для копчения. Причём, для смены порций щепы или брикетов не требуется открывать дверцу камеры коптильни.

Кроме того, коптильни могут оснащаться автоматом подачи брикетов КР-7.А, который подает в коптильню подготовленные для копчения брикеты с выбранным промежутком времени.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Технические характеристики моделей коптилен приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Наименование	КР-7.90	КР-7.150
Номинальное напряжение, В	220	220
Частота, Гц	50	50
Номинальная мощность, Вт	1800	1800
Объём камеры, л	90	150
Объём загрузки продуктов, л	60	120
Масса, кг	33	44
Габаритные размеры, мм:		
глубина	700	700
ширина	420	420
высота	720	1060

2.2 Коптильня является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ27570.0-87, ГОСТ27570.42-92.

2.3 Вид климатического исполнения коптильни УХЛ 4.2 по ГОСТ15150-69. Коптильню допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10 °С до +35 °С.

2.4 Класс защиты от влаги IP20 по ГОСТ14254-96. Коптильню допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, имеющих принудительную вентиляцию.

2.5 Детали коптильни, контактирующие с продуктами, выполнены из материала, соответствующего санитарно-гигиеническим требованиям ГН2.3.3.972-00. Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей материала указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 08Х18Н10 ГОСТ 5632-72	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,30	мг/л

2.6 По создаваемым уровням неионизирующих излучений коптильня соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации коптильни удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	140 Вт/м ²

2.7 По создаваемым уровням шума коптильня соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 4.

Таблица 4.

Допустимые уровни звука и звукового давления (шума).

Гц	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука (дБ)
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Коптильня 1 шт.
- В том числе съёмные детали в количестве, шт.: в КР-7.90; в КР-7.150
- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| Поддон | 1 | 1 |
| Экран | 1 | 1 |
| Лоток для щепы | 1 | 1 |
| Держатель лотка | 1 | 1 |
| Подвес | 2 | 4 |
| Решётка | 3 | 6 |
| Трубка стальная L=70 mm | 1 | 1 |
| Трубка силиконовая L=100 mm | 1 | 1 |
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
 - Упаковка 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 Коптильня выполнена в виде настольного шкафа с дверцей, имеющего теплоизолированную камеру и панель управления.

4.2 Внутри камеры коптильни установлены нагреватели и датчик регулятора температуры (фото 4.1). Нагреватель, расположенный в середине, обеспечивает тление щепы. Два нагревателя, расположенные по бокам поддерживают температуру в камере коптильни, установленную регулятором температуры.

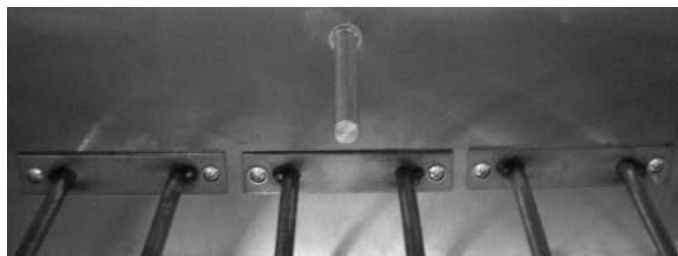


Фото 4.1

4.3 В камеру коптильни в процессе работы устанавливаются (фото 4.2):

- поддон на дно камеры (для сбора капель с продуктов);
- экран над нагревателями (для выравнивания потока дыма и защиты нагревателей от капель);
- подвесы на стенки (для размещения в камере решёток);
- решётки в направляющие подвесов (для размещения в камере продуктов);

4.4 На панели управления коптильни расположены (фото 4.2) слева направо:

- выключатель «Сеть» для включения и выключения электропитания коптильни (клавиша выключателя имеет лампочку индикации наличия сетевого напряжения, далее подсветку);
- лампочка индикации работы нагревателей камеры коптильни;
- регулятор температуры в камере (до 200 °С);
- лампочка индикации работы таймера;
- таймер;
- розетка для подключения к электросети автомата подачи брикетов КР-7.А.



Фото 4.2

4.5 При повороте ручки таймера по часовой стрелке напряжение на нагреватель щепы подается в течение установленного времени. При повороте ручки таймера против часовой стрелки до упора в положение «Автомат подачи брикетов» напряжение на нагреватель щепы подается постоянно при наличии напряжения. Это положение ручки таймера предназначено для работы коптильни с автоматом подачи брикетов КР-7.А.

Устройство и принцип работы автомата подачи брикетов КР-7.А в данном руководстве не рассматриваются.

4.6 В дверце коптильни организован проём для доступа в камеру без открывания дверцы (фото 4.3). С лицевой стороны проём закрывается шторкой (фото 4.4).

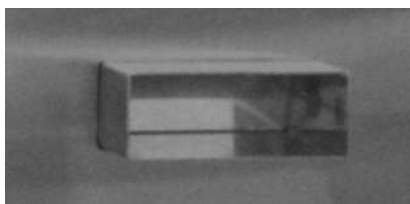


Фото 4.3



Фото 4.4

4.7 В проём дверцы в процессе работы могут устанавливаться посредством держателя: или лоток для щепы (фото 4.5) для получения дыма в камере коптильни, или металлическая трубка, зафиксированная силиконовой трубкой (фото 4.6), для использования дыма от дополнительного генератора дыма для копчения, далее генератора дыма.

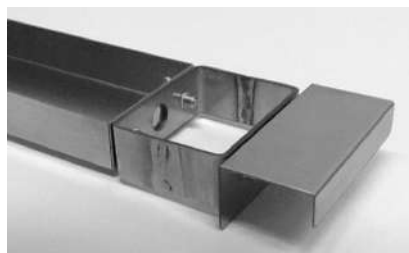


Фото 4.5

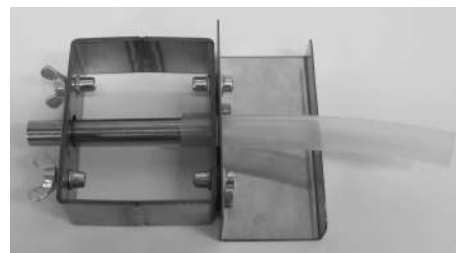


Фото 4.6

4.8 Продукты для копчения размещаются внутри камеры коптильни на решётках, на некотором расстоянии друг от друга. Местоположение и количество решёток зависит от размеров и количества продуктов копчения (фото 4.2). Дым для копчения образуется внутри камеры коптильни в результате тления щепы в лотке, установленном над нагревателем щепы (фото 4.5 и фото 6.2); или подается в камеру от дополнительного генератора дыма через трубки в держателе, установленном в проёме дверцы коптильни (вид снаружи - фото 4.7; вид изнутри - фото 4.8).



Фото 4.7

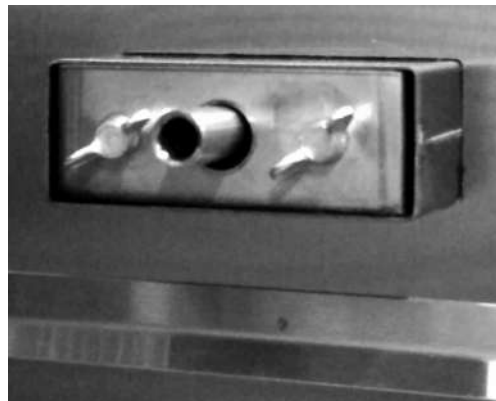


Фото 4.8

4.9 В верхней части коптильни организован дымоход с заслонкой для регулирования тяги из камеры коптильни. С отведённой в сторону (и влево, и вправо, фото 4.9 и фото 4.11) заслонкой выходное сечение дымохода максимальное, а при среднем положении заслонки (на дымоходе, фото 4.10) – минимальное. Минимальное сечение заслонки рекомендуется применять при предварительном разогреве коптильни и небольшой интенсивности выделения дыма. Максимальное сечение дымохода предназначено для работы коптильни с автоматом подачи брикетов КР-7.А и при большой интенсивности выделения дыма.



Фото 4.9



Фото 4.10



Фото 4.11

4.10 Копчение с технологической точки зрения представляет собой процесс обработки пищевых продуктов коптильными веществами. Как правило, различают два способа копчения: горячее и холодное.

- При горячем копчении продукт коптится с одновременным нагревом.
- При холодном копчении продукт коптится при температурах ниже 40 °С.

Технологии подготовки, приготовления и режимы копчения продуктов в данном руководстве не рассматриваются.

4.11 Для получения коптильного дыма рекомендуется использовать щепу деревьев лиственных пород (бук, яблоня, груша, вишня, ольха, дуб и других). Щепка должна быть чистой и сухой.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

5.1 КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- **Использовать коптильню не по назначению;**
- **Устанавливать коптильню относительно стен и потолков на расстояние менее 10 см;**
- **Эксплуатировать коптильню с размещёнными на ней или прислонёнными к ней какими-либо предметами;**
- **Эксплуатировать коптильню с повреждённым шнуром электропитания и (или) повреждённой розеткой, а также при отсутствии в розетке электропитания контакта защитного заземления;**
- **Разбирать или изменять конструкцию коптильни;**
- **Работать с коптильней в закрытых помещениях без вытяжной вентиляции;**
- **Оставлять коптильню включённой в электросеть без присмотра;**
- **Допускать к работе с коптильней лиц, не прошедших обучение, и лиц младше 18 лет;**
- **Производить уборку коптильни с подсоединённым к электросети шнуром питания;**
- **Мыть коптильню струёй воды или окунанием;**
- **Допускать касание сетевого шнура нагретых частей коптильни;**
- **Во время работы в режиме горячего копчения касаться незащищённой рукой (без хлопчатобумажных перчаток, рукавиц) или прислоняться к нагретым частям коптильни;**
- **Открывать дверцу коптильни и (или) извлекать лоток из камеры в процессе интенсивного выделения дыма от щепы или брикетов;**
- **Утилизировать остатки щепы после тления без предварительного гашения в воде.**

5.2 В холодное время года перед распаковыванием и включением коптильню, находившуюся при температурах ниже комнатной, необходимо выдержать при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

5.3 Ремонт коптильни должен производиться только специально обученным персоналом или сервисной службой.

5.4 Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети и должно быть оборудовано местной вентиляцией.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Установка

6.1.1 Распакуйте коптильню. Снимите с металлических поверхностей коптильни и съёмных деталей защитную пленку (при её наличии).

6.1.2 Установите коптильню вертикально (при необходимости, выровняйте коптильню регулируемыми по высоте опорами) на твердую горизонтальную поверхность на расстоянии от стен и (или) другого оборудования не ближе 10 см. Расстояние до потолка так же не должно быть меньше 10 см. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электропитания. Шнур электропитания не должен касаться верхней части коптильни. Коптильня является источником повышенного выделения дыма, а при горячем копчении и нагретой жировоздушной смеси с водяным паром. Поэтому рабочее место должно быть оборудовано местной вентиляцией.

6.1.3 Перед первым включением протрите поверхности коптильни и съёмные детали мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо. При желании все съёмные детали коптильни можно помыть в посудомоечной машине, затем просушить.

6.1.4 Установите сухие съёмные детали коптильни на свои места (фото 4.2).

6.1.5 При использовании щепы или брикетов закрепите к держателю двумя барашковыми винтами лоток для щепы (фото 4.5). При использовании дополнительного генератора дыма к держателю присоединяется металлическая трубка посредством силиконовой трубки из комплекта поставки (фото 4.6). Держатель (и установленные на нём комплектующие) размещается в проёме дверцы коптильни только в процессе копчения продуктов. При использовании автомата подачи брикетов (КР-7.А) держатель и комплектующие к нему не применяются.

6.1.6 На панели управления коптильни переведите клавишу выключателя «Сеть» в положение «0», а ручки регулятора температуры и таймера переведите метками на ручках влево (фото 6.1). Это положение органов управления рекомендуется как исходное и заключительное при работе с коптильней.



Фото 6.1

6.1.7 Вставьте вилку шнура электропитания коптильни в розетку электросети. Коптильню, приобретенную в холодное время, перед первым включением необходимо выдержать при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

6.2 Прокалка

6.2.1 Прокалите коптильню с целью удаления всевозможных запахов следующим образом.

6.2.2 Убедитесь что съёмные детали коптильни находятся на своих местах (фото 4.2) и закройте дверцу коптильни.

6.2.3 Установите заслонку дымохода (сверху коптильни) в среднее положение для минимизации выходного отверстия дымохода (фото 4.10).

6.2.4 Переведите клавишу выключателя «Сеть» в положение «I». При этом должна включиться подсветка клавиши.

6.2.5 Ручку регулятора температуры переведите поворотом по часовой стрелке до упора (200 °С). При этом должна включиться лампочка индикации работы нагревателей.

6.2.6 Ручку таймера переведите поворотом по часовой стрелке до упора в положение «60». При этом должна включиться лампочка индикации работы таймера, а таймер начнёт отсчёт.

6.2.7 Оставьте коптильню включенной около одного часа. В процессе работы лампочка индикации работы нагревателей периодически включается и гаснет (регулятор температуры включает и выключает нагреватели при понижении и повышении температуры на датчике терморегулятора относительно заданной).

6.2.8 Примерно через час после включения выключите коптильню следующим образом. Ручку регулятора температуры переведите поворотом против часовой стрелки до упора в

положение «0». Клавишу выключателя «Сеть» переведите в положение «0». При этом должна выключиться подсветка клавиши.

6.3 Предварительная обработка камеры

6.3.1 Сразу после прокалики рекомендуем закоптить поверхности внутри камеры коптильни дымом ольховой (или выбранной для продуктов) щепы. Это позволит предотвратить появление посторонних запахов у первого приготовленного продукта и облегчить в дальнейшем уборку внутри камеры коптильни. Закоптить поверхности в камере коптильни можно следующим образом.

6.3.2 Закрепите к держателю двумя барашковыми винтами лоток для щепы (фото 4.5), уложите в лоток ольховую (или другую) щепу россыпью или в виде брикета и поместите держатель с лотком через проём в дверце коптильни внутрь камеры, приподняв шторку (фото 6.2).



Фото 6.2

6.3.3 Подготовьте ёмкость с водой для гашения остатков щепы.

6.3.4 Установите ручку регулятора температуры поворотом против часовой стрелки до упора в положение «0» (фото 6.1).

6.3.5 Переведите клавишу выключателя «Сеть» в положение «I». При этом должна включиться подсветка клавиши. **Лампочки индикации работы нагревателей и таймера не должны включиться.**

6.3.6 Ручку таймера переведите поворотом по часовой стрелке в положение «30». При этом должна включиться лампочка индикации работы таймера. Через 7÷10 минут из дымохода появится струйка дыма, затем струя дыма увеличится.

Внимание! Опасно!

Не открывайте дверцу коптильни и не вынимайте лоток со щепой из камеры в течение всего времени тления щепы. Активный приток воздуха к тлеющей щепе может привести к воспламенению щепы.

6.3.7 По истечении установленного времени сработает таймер, отключатся нагреватель щепы и лампочка индикации работы таймера. Когда истечение дыма из дымохода ослабнет до тонкой струйки, клавишу выключателя «Сеть» переведите в положение «0». При этом должна выключиться подсветка клавиши.

6.3.8 Аккуратно извлеките держатель с лотком и остатками щепы из камеры. Для утилизации остатков щепы используйте подготовленную заранее ёмкость с водой. Коптильня готова к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Работа с коптильней заключается в размещении подготовленных для копчения продуктов в камере и окурировании продуктов дымом при закрытой дверце коптильни необходимое время при установленной температуре.

7.2 Для получения дыма используйте только здоровую (без гнили и плесени) древесину (щепу без примеси коры) лиственных пород деревьев: бук, яблоня, груша, вишня, ольха, дуб или их смеси. Щепа должна быть чистой и сухой. Дым для копчения или образуется внутри камеры коптильни в результате тления щепы в лотке, установленном над нагревателем щепы, или подается в камеру от дополнительного генератора дыма через трубку в держателе, установленном в проёме дверцы коптильни.

7.3 Предварительный разогрев камеры (при необходимости)

7.3.1 Установите в камеру коптильни поддон, экран, подвесы и закройте дверцу коптильни (фото 7.1).

Проём в дверце должен быть закрыт шторкой (фото 4.4).



Фото 7.1

7.3.2 Установите заслонку дымохода сверху коптильни в среднее положение (фото 4.10).

7.3.3 Переведите клавишу выключателя «Сеть» в положение «I». При этом должна включиться подсветка клавиши.

7.3.4 Ручку регулятора температуры установите отметкой на ручке напротив требуемой температуры. При этом (если требуемая температура выше температуры в камере) должна включиться лампочка индикации работы нагревателей.

7.3.5 Когда датчик терморегулятора нагреется до выставленной температуры, выключится лампочка индикации работы нагревателей. Предварительный разогрев камеры завершён. Если не трогать органы управления, через некоторое время, когда датчик терморегулятора остынет, лампочка индикации работы нагревателей снова включится. Регулятор температуры посредством нагревателей будет поддерживать установленную температуру.

7.4 Горячее копчение

7.4.1 При необходимости разогрейте камеру коптильни до требуемой температуры согласно п.7.3.

7.4.2 Подготовленные для копчения продукты разложите на решётках (или, в зависимости от продукта, подвесьте к ним) на некотором расстоянии друг от друга и разместите внутри камеры коптильни. Решётки размещаются в камере в направляющих подвесов (фото 4.2). Местоположение и количество решёток зависит от размеров и количества продуктов копчения. Закройте дверцу коптильни. Проём в дверце коптильни должен быть закрыт шторкой (фото 4.4).

7.4.3 Установите заслонку дымохода сверху коптильни в среднее положение (фото 4.10) для минимизации выходного отверстия дымохода.

7.4.4 Переведите клавишу выключателя «Сеть» в положение «I». При этом должна включиться подсветка клавиши.

7.4.5 Ручку регулятора температуры установите отметкой на ручке напротив требуемой температуры. При этом (если требуемая температура выше температуры в камере) должна включиться лампочка индикации работы нагревателей. При необходимости, в процессе копчения можно изменять значение температуры, которую будет поддерживать регулятор температуры посредством нагревателей.

7.4.6 Выдержите продукты для копчения в камере коптильни с обработкой дымом (в соответствии с пунктом 7.5) требуемое время при выбранном режиме копчения.

7.4.7 Выключите коптильню поворотом ручки регулятора температуры и переводом клавиши выключателя «Сеть» в положение «0». При этом должна выключиться подсветка клавиши.

7.4.8 Извлеките из проёма дверцы коптильни держатель с лотком или трубкой дымопровода дополнительного генератора.

7.4.9 Откройте дверцу коптильни и извлеките решётки с готовыми продуктами из камеры коптильни.

7.5 Получение дыма для копчения в камере коптильни

7.5.1 Закрепите двумя барашковыми винтами к держателю лоток для щепы (фото 4.5). Уложите в лоток щепу или брикеты для копчения в требуемом количестве. Щепка должна быть чистой, сухой и без примеси коры.

7.5.2 Подготовьте ёмкость с водой для гашения остатков щепы.

7.5.3 Установите держатель с лотком и щепой через проём в дверце коптильни внутрь камеры, приподняв шторку проёма (фото 6.2).

7.5.4 Ручку таймера переведите поворотом по часовой стрелке в требуемое положение. При этом должна включиться лампочка индикации работы таймера, начнётся нагрев щепы, а таймер начнёт отсчёт времени. Через 7-10 минут из дымохода появится струйка дыма, затем струя дыма увеличится.

Внимание! Опасно!

Не открывайте дверцу коптильни и не вынимайте лоток со щепой из камеры в течение всего времени тления щепы. Активный приток воздуха к тлеющей щепе может привести к воспламенению щепы.

7.5.5 По истечении установленного времени сработает таймер, отключатся нагреватель щепы и лампочка индикации работы таймера. Когда истечение дыма из дымохода ослабнет до тонкой струйки, извлеките аккуратно держатель с лотком и остатками щепы из камеры. Для утилизации остатков щепы используйте подготовленную заранее ёмкость с водой. Действия по пунктам 7.5.3, 7.5.4 и 7.5.5 можно повторить требуемое количество раз.

7.5.6 Для использования дыма от дополнительного генератора дыма установите в держателе (вместо лотка) металлическую трубку при помощи силиконовой трубки из комплекта поставки (фото 4.6). Соедините силиконовую трубку из комплекта поставки с дымопроводом дополнительного генератора дыма для копчения. При использовании дыма от дополнительного генератора таймер на панели управления коптильни и нагреватель щепы в коптильне не используются. Держатель с подсоединенной к дополнительному генератору дыма трубкой устанавливается в проём дверцы коптильни при поднятой шторке проёма (фото 4.7 и фото 4.8) на требуемое время обработки продуктов дымом, после чего держатель с трубкой снимается перед открытием дверцы коптильни.

7.6 Холодное копчение

7.6.1 В процессе холодного копчения коптильня не подключается к электросети. Дым подается в камеру коптильни от дополнительного генератора дыма (смотри пункт 7.5.6). Температура дыма на входе в камеру не должна превышать 40 °С.

7.6.2 Подготовленные для холодного копчения продукты разложите на решётках (или, в зависимости от продукта, подвесьте к ним) на некотором расстоянии друг от друга и разместите внутри камеры коптильни. Решётки размещаются в камере в направляющих подвесов (фото 4.2). Местоположение и количество решёток зависит от размеров и

количества продуктов копчения. Закройте дверцу коптильни. Проём в дверце должен быть закрыт шторкой (фото 4.4).

7.6.3 Держатель с подсоединенной к дополнительному генератору дыма трубкой установите в проём дверцы коптильни при поднятой шторке проёма (фото 4.7 и фото 4.8).

7.6.4 Установите заслонку дымохода сверху коптильни в требуемое положение в зависимости от интенсивности дыма (фото 4.9 - 4.11).

7.6.5 Подайте дым и обработайте продукты дымом от дополнительного генератора в течении требуемого времени.

7.6.6 Прекратите подачу дыма от дополнительного генератора дыма и извлеките держатель из проёма дверцы коптильни.

7.6.7 Извлеките приготовленный продукт из камеры копчения.

7.7 По окончании работы отключайте коптильню от электросети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 По окончании процесса копчения и охлаждения коптильни очистите при необходимости решётки от остатков продуктов, а подвесы, экран и поддон - от капель с продуктов. Внутренний объём камеры копчения, дверцу и лоток коптильни чистить от копоти не рекомендуется, при необходимости можно снимать излишки копоти салфеткой, в том числе из дымохода с заслонкой. При желании все съёмные детали коптильни можно помыть в посудомоечной машине.

8.2 Наружные поверхности коптильни при необходимости протираются мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Не мойте коптильню под струей воды или окунанием в воду!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Коптильня может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2 Условия хранения коптильни в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования коптильни в части воздействия климатических факторов внешней среды — по условиям хранения 5(ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу коптильни в течение гарантийного срок эксплуатации, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента даты ввода коптильни в эксплуатацию, но не более 18 (восемнадцати) месяцев с момента даты производства.

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию коптильни.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Камера коптильная электрическая торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания, тип КР, модель КР-7. _____ соответствует требованиям ТУ 5151-014-48956771-2006 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Проверено ОТК:

Упаковщик _____

Подпись _____

Заводской номер: _____

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Уважаемый покупатель!

Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте работы с коптильней.

Ваши замечания и предложения будут учтены в наших дальнейших разработках.

Обращайтесь к нам:

ООО "Северная инженерная компания"

Россия, 198323, Санкт-Петербург, Волхонское шоссе, д.115, к.4

Тел./факс: 8(800)100-52-14.

E-mail: sales@sikom.com

www.sikom.com

Мы надеемся, что работа с коптильней доставит Вам удовольствие.

Коллектив «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ»

г. Санкт-Петербург