



**РОССИЯ**  
**ООО «Пищтех»**

**Торгтехника.РФ**  
**<https://obtorg.ru>**

**СТОЛ НЕЙТРАЛЬНЫЙ**  
**«СН/ЛП-70» серии «Ли́ра-Профи»,**  
**«СН/ЛПЭ-70» серии «Ли́ра-Профи Э́ко».**

**СТОЙКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ**  
**«СП/ЛП» серии «Ли́ра-Профи»,**  
**«СП/ЛПЭ» серии «Ли́ра-Профи Э́ко».**

**ПАСПОРТ**  
**Руководство по эксплуатации**

Краснодар  
2017

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством стойки для столовых приборов и столом нейтральным, правилами ее эксплуатации, обслуживания, монтажа и регулирования.

В процессе производства конструкция и устройство изделия могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Лира-Профи» и «СП/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко» (далее по тексту стойка) предназначена для хранения столовых приборов и подносов. Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Лира-Профи», «СН/ЛПЭ-70» серии «Лира-Профи Эко» (далее по тексту стол нейтральный) предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий. Стойка, стол нейтральный устанавливаются на предприятиях общественного питания в составе технологических линий раздачи.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики стойки и нейтрального стола указаны в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Норма	
		СН/ЛП-70, СН/ЛПЭ-70	СП/ЛП, СП/ЛПЭ
1	Габаритные размеры, мм		
	длина	630	630
	ширина	705	675
	ширина с направляющими	1030	-
	высота	850-870	1225-1245
	высота до стола	850-870	660-680
2	Масса, кг, не более	21	24

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество	
		СН/ЛП-70, СН/ЛПЭ-70	СП/ЛП, СП/ЛПЭ
1	Корпус	1	1
2	Полка	-	1
3	Кронштейн полки	-	2
4	Стакан с перфорацией	-	4
5	Крепежный комплект	1	1
6	Руководство по эксплуатации	1	1
7	Направляющие для подносов	1	-

### 4. УСТРОЙСТВО

Общий вид стойки представлен на рис. 1. В серии «Ли́ра-Профи» корпус стойки изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Ли́ра-Профи Э́ко» отдельные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали. Корпус состоит из основания, к которому крепятся боковые стенки, передняя стенка. Сверху установлена столешница для подносов. На столешницу устанавливаются кронштейны из нержавеющей трубы, к которым крепится полка. В полке имеются гнезда, в которые устанавливаются стаканы для столовых приборов. Высота стойки регулируется опорами.

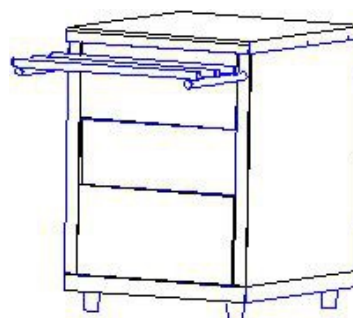
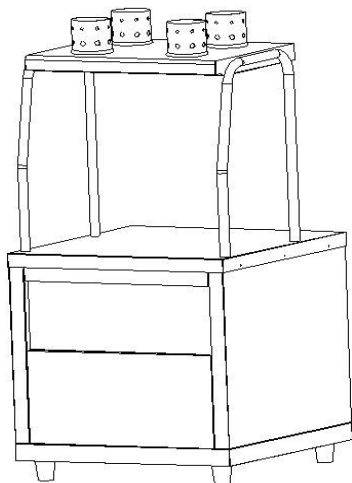


Рис.1 Общий вид стойки и нейтрального стола (слева на право).

Общий вид стола нейтрального представлен на рис. 1. В серии «Лира-Профи» корпус стола изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Лира-Профи Эко» отдельные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали. Состоит из основания, к которому крепятся облицовки из нержавеющей стали. Сверху облицовки накрыты столешницей из нержавеющей стали. Высота стола регулируется опорами.

## 5. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

### ***Внимание!***

***Распаковка, сборка, монтаж, подключение и техническое обслуживание стойки, нейтрального стола должны производить специалисты завода или специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования и имеющие группу допуска по электробезопасности не ниже III.***

***Пуско-наладочные работы и обучение производятся отдельно и в стоимость оборудования не входят.***

После распаковки стойки, стола нейтрального произвести технический осмотр:

- проверить комплектность в соответствии с таблицей 2.
- убедиться в отсутствии механических повреждений.

Снять защитную пленку со всех деталей стойки, нейтрального стола.

Установить стойку, нейтральный стол на предусмотренное место в помещении.

С помощью регулируемых опор установить стойку, нейтральный стол в горизонтальном положении на необходимую высоту. Проверить уровнем горизонтальное положение.

Для сборки стойки установить на столешницу кронштейны для полки и закрепить полку. Установить стаканы в гнезда полки.

Кронштейны в нижней части закрепить саморезами.

Установить направляющие для подносов на лицевую стенку стола нейтрального.

Удалить антикоррозионную смазку, жировые пятна с помощью сухой ветоши, затем вымыть столешницу, полку, стаканы горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса.

### ***Внимание!***

***Категорически запрещается применение для очистки стойки и стола нейтрального применение проволочных губок, проволочных щеток и других жестких абразивных средств во избежание образования царапин на поверхности. А также 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.***

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания (бланк акта представлен в разделе 9).

## 6. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

В стаканы с перфорацией поместить столовые приборы (ложки, вилки, ножи). На столешницу установить стопку раздаточных подносов.

На столешницу стола нейтрального устанавливаются подносы, блюда с хлебобулочными изделиями, с напитками. При необходимости устанавливается дополнительное оборудование.

После окончания работы произвести санитарную обработку стойки,стола нейтрального. Вымыть столешницу, полку, стаканы с перфорацией горячей водой с жидким моющим средством (без хлора!) и протереть сухой тканью без ворса. Корпус стойки, стола нейтрального протереть влажной тканью и вытереть насухо тканью без ворса.

Полный установленный срок службы на менее 3-х лет.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м<sup>2</sup> площади.

## 7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Ли́ра-Профи» заводской

№ \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ» серии «Ли́ра-Профи Э́ко» заводской

№ \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Ли́ра-Профи» заводской

№ \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ-70» серии «Ли́ра-Профи Э́ко» заводской

№ \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5151-063-64046643-2015 и признан годным для эксплуатации.

**Подпись лиц, ответственных за приемку:**

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Сборку изделия произвел \_\_\_\_\_

Контроль качества изделия произвел \_\_\_\_\_

## 8. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ-70» серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки \_\_\_\_\_

Упаковку произвел \_\_\_\_\_

Изделие после упаковки принял \_\_\_\_\_

Стойка для столовых приборов, стол нейтральный транспортируется в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния. При транспортировке устанавливается в один ярус.

Хранение изделия допускается в закрытых неотапливаемых помещениях.

## 9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу стойки, стола нейтрального в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения и требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов и замену вышедших из строя составных частей стойки, произошедших не по вине потребителя.

В течение гарантийного срока, при выходе стойки из строя, предприятие-изготовитель или организация, имеющая договор с ООО «Пищтех» на гарантийное и сервисное обслуживание безвозмездно производит ремонт по предъявлению потребителем письменной рекламации и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Претензии не принимаются:

- при отсутствии гарантийного талона.
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации.
- в случае отсутствия акта сдачи в эксплуатацию, подписанного представителями специализированной организации по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.
- при изменениях в конструкции стойки, произведенных потребителем.
- при механических повреждениях стойки.

## 10. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен \_\_\_\_\_  
(дата)

владельцем \_\_\_\_\_  
(наименование изделия)

\_\_\_\_\_ (должность, ФИО владельца)

заводской № изделия \_\_\_\_\_

в том, что \_\_\_\_\_  
(наименование изделия)

дата выпуска \_\_\_\_\_

пущен в эксплуатацию \_\_\_\_\_  
(дата)

в \_\_\_\_\_  
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком \_\_\_\_\_  
(ФИО механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику \_\_\_\_\_  
(ФИО механика)

\_\_\_\_\_ (наименование, почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ТР)

Владелец \_\_\_\_\_  
(подпись)

Механик, выполнивший монтаж \_\_\_\_\_  
(подпись)

Механик, принявший на обслуживание \_\_\_\_\_  
(подпись)

## 11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

1. Изготовитель: ООО «ПищТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14

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	ул. Ростовское шоссе, 68/1	т./ф.: (861) 228-98-11, (861) 228-98-31 <a href="http://www.pteh.biz">www.pteh.biz</a>
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Сочи	ул. Донская, 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, <a href="mailto:sochi@zavod-pt.ru">sochi@zavod-pt.ru</a>
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 22	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 <a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>

**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](mailto:service@zavod-pt.ru)



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

**12. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА**

Таблица 6

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое описание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего ТО	Должность, фамилия и подпись	
				Выполнившего работу	Проверившего работу



## ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель** общество с ограниченной ответственностью «ПищТех». ОГРН 1102308000640  
 Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,  
 улица Ставропольская, 14  
 Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,  
 станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2  
 Телефон (861) 228-98-22. Факс (861) 228-98-22. Адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

**в лице** директора Мешковой Татьяны Алексеевны

**заявляет, что** линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко» для предприятий общественного питания.

**Изготовитель** общество с ограниченной ответственностью «ПищТех».  
 Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,  
 улица Ставропольская, 14  
 Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,  
 станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

**Продукция изготовлена в соответствии с:** техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 768; ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823; ТУ 5151-063-64046643-2015 «Линии раздачи пищи типов «Лира», «Лира Профи», «Лира Профи-Эко». Технические условия».

**Код (коды) ТН ВЭД ТС** 8479 89 970 8  
 Серийный выпуск

**Соответствует требованиям** технических регламентов Таможенного союза:  
 ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

**Декларация о соответствии принята на основании** протокола испытаний от 28.01.2015 № 001/13-Б-2015 испытательного центра Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Краснодарском крае», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ35 сроком действия с 25.07.2011 по 01.07.2015

**Дополнительная информация** Установленный срок службы не менее 5 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по** 13.12.2021  
**включительно**



**Т.А. Мешкова**

инициалы и фамилия руководителя организации – заявителя или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя

**Сведения о регистрации декларации о соответствии:**

**Регистрационный номер декларации о соответствии:** TC N RU Д-РУ.АЯ24.В.06652

**Дата регистрации декларации о соответствии** 14.12.2016