

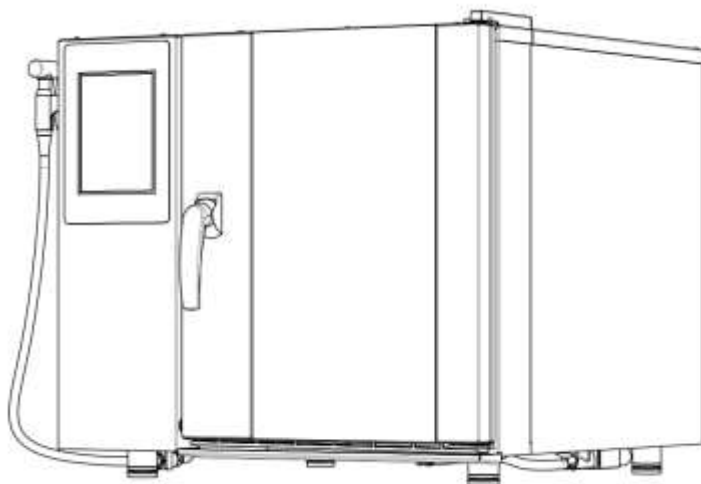


УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ПАРОКОНВЕКТОМАТ КАУМАН СУ-ШЕФ ПРО»

ПКЭ-6И-ПР

ПКЭ-10И-ПР



ТУ 28.93.15-054-04422761-2019

Паспорт

Страна изготовитель – Российская Федерация

СОДЕРЖАНИЕ

1. НАЗНАЧЕНИЕ.....	1
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	1
3. КОМПЛЕКТНОСТЬ	5
4. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	6
5. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ	6
6. СРОКИ СЛУЖБЫ И ХРАНЕНИЯ, ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ (ПОСТАВЩИКА)	7
7. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ	8
8. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ	8
9. СВЕДЕНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ	9
10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ И УЧЕТ РАБОТЫ	9
ПРИЛОЖЕНИЕ А	11
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	13

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Настоящий паспорт и руководство по эксплуатации распространяется на Пароконвектоматы КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-6И-ПР и ПКЭ-10И-ПР (далее Пароконвектомат или Изделие). Вместе с настоящим паспортом также поставляется руководство по эксплуатации.

Изделие предназначено для организации процессов питания, для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.

Тип: электрический.

Пароконвектомат изготавливается в климатическом исполнении УХЛ4 ГОСТ 15150-69.

Декларация соответствия ТР ТС 010/2011, ТР ТС 020/2011: ЕАЭС N RU Д-RU.РА11.В.46621/25

Не используйте изделие, если вы не прочли или не до конца поняли содержание данного паспорта и руководства по эксплуатации! Несоблюдение инструкций настоящего руководства может стать причиной травм и даже повлечь за собой летальный исход. В настоящем руководстве указана важная информация по технике безопасности для технического обслуживания, использования и эксплуатации изделия. Паспорт должен находиться в доступном для пользователя месте и храниться весь срок службы изделия.

В соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Изделие соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

№	Наименование параметра	Величина параметра
1.	Номинальная потребляемая мощность, кВт - ПКЭ-6И-ПР - ПКЭ-10И-ПР	9,5 12,5
2.	Напряжение электросети, В	380
3.	Частота тока, Гц	50
4.	Тип	Электрический
5.	Род тока	Трехфазный, переменный
6.	Тип парообразования	Инжектор
7.	Материал изготовления пароконвектомата	нержавеющая сталь
8.	Степень защиты камеры	IPX5 ГОСТ 14254-96

9.	Термостат	Наличие
10.	Таймер на время от 1 мин до 23 ч 59 мин	Наличие
11.	Отложенный старт	Наличие
12.	Тип управления	Электронный
13.	Тип панели управления	Сенсорная
14.	Панель управления на русском языке	Да
15.	Количество встроенных программ приготовления, шт.	300
16.	Возможность записи дополнительных программ, шт.	1000
17.	Количество этапов в программе, шт.	9
18.	Температурный щуп для измерения температуры, многоточечный	Наличие
19.	Система регулировки влажности, %	0-100
20.	Режимы работы, °С: Конвекция, °С Конвекция+пар, °С Пар, °С	30-270 30-250 30-100
21.	Тип мойки	Автоматическая
22.	Ручной душ	Наличие
23.	Вентилируемая дверь духовки	Наличие
24.	Двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки"	Наличие
25.	Подставка под пароконвектомат с направляющими под гастроёмкости	Наличие*
26.	Фильтр грубой очистки воды магистральный	Наличие*
27.	Тип исполнения фильтра грубой очистки воды	Прямой
28.	Корпус фильтра грубой очистки воды	Латунь
29.	Тип фильтра грубой очистки воды	Сетчатый
30.	Степень фильтрации, мкм	300
31.	Способ присоединения фильтра грубой очистки воды	Внутренняя резьба с обеих сторон
32.	Диаметр присоединения, дюйм	1/2 или 3/4
33.	Сменный комплект фильтров для очистки воды	Наличие*
34.	Водоумягчитель	Наличие*
35.	Корпус умягчителя воды	нержавеющая сталь
36.	Объем умягчителя воды, л	12
37.	Ресурс умягчителя воды, л	1680
38.	Система самодиагностики (контроля неисправностей)	Наличие
39.	Функция отложенного старта	Наличие
40.	USB-порт	Наличие

41.	Количество уровней, шт. - ПКЭ-6И-ПР - ПКЭ-10И-ПР	6 10
42.	Тип гастроёмкости (противня)	GN1/1
43.	Расстояние между гастроёмкостями по вертикали, мм.	70
44.	Количество гастроёмкостей GN1/1 с крышками, шт. - ПКЭ-6И-ПР - ПКЭ-10И-ПР	6* 10*
45.	Глубина гастроёмкостей GN1/1, мм	65
46.	Номинальная расчетная нагрузка на одну гастроёмкость GN1/1x65, кг, не более	4
47.	Минимальный температурный режим, °С	30
48.	Максимальный температурный режим, °С	270
49.	Поддержание температуры в камере, °С	±1
50.	Встроенный лоток для сбора конденсатора	Наличие
51.	Встроенная система охлаждения слива	Наличие
52.	Максимальная температура отработанной воды, сливаемой в канализацию, °С	85
53.	Габаритные размеры, мм (611i-L / 1011i-L) - длина - длина с ручкой - ширина - высота	800 / 800 870 / 870 840 / 840 775 / 1060
54.	Количество скоростей вращения вентилятора, шт.	5
55.	Реверс вентилятора	Наличие
56.	Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентиляторов (суммарная), кВт	0,37
57.	Количество воздушных ТЭНов, шт.	3
58.	Номинальная потребляемая мощность воздушных ТЭНов камеры (суммарная), кВт - ПКЭ-6И-ПР - ПКЭ-10И-ПР	9 12
59.	Внутренняя подсветка	Наличие
60.	Количество ламп подсветки, шт.	2
61.	Давление воды в системе водоснабжения, кПа (кгс/см ²)	200...600 (2...6)
62.	Масса (без учета комплекта оборудования), кг, не более - ПКЭ-6И-ПР - ПКЭ-10И-ПР	111 150
* Если поставка предусмотрена контрактом (договором)		

В соответствии с нормативными техническими документами изготовителя габаритные размеры изделия могут отличаться на величину ± 10 мм. Незначительные отклонения габаритных размеров не влияют на эксплуатационные свойства изделия.

2.1 Сведения о содержании драгоценных металлов

Сведения о содержании драгоценных металлов в изделии приведены в таблице 2.

Таблица 2 - сведения о содержании драгоценных металлов в изделии

Наименование	Кол. в изделии, шт.	Масса серебра, г.	Масса золота, г.	Масса платины, г.
Контакты	1	0,12	0,12	
Электродвигатель	1	5,5	1,3	
Электродвигатель вентилятора	2	3,7	0,43	
Кран с электроприводом	2	1,2	0,14	
Электродвигатель насоса	1	5,17	1,22	
Переключатель, кнопки	2		0,0052	
Преобразователь частоты	1	0,9	0,38	0,21
Реле твердотельное	2	1,17		
Блок питания	1	0,08	0,005	
Блок управления пароконвектоматом	1	1,02	0,22	0,12
Лента светодиодная	2	0,0006	0,0154	

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Пароконвектомат	1
2	Паспорт	1
3	Руководство по эксплуатации	1
4	Упаковка	1
5	Ручной душ	1
6	Фильтр грубой очистки воды магистральный	2*
7	Водоумягчитель KAYMAN ВУ-12	1*
8	Гастроёмкость GN1/1 глубиной 65 мм: для модели ПКЭ-6И-ПП для модели ПКЭ-10И-ПП	6* 10*
9	Крышка гастроёмкости GN1/1: для модели ПКЭ-6И-ПП для модели ПКЭ-10И-ПП	6* 10*
10	Подставка под пароконвектомат с направляющими под гастроёмкости	1*
* Если поставка предусмотрена контрактом (договором)		

ВНИМАНИЕ! В комплект поставки не входят применяемые для подключения пароконвектомата кабель силовой, проводник заземления, канализационные фитинги, трубопроводная арматура для подведения к пароконвектомату воды, соединения его с фильтром грубой очистки магистральным и водоумягчителем.

4. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-10И-ПР / ПКЭ-10И-ПР (нужное подчеркнуть), Серийный № _____ соответствует ТУ 28.93.15-054-04422761-2024 и признан годным к эксплуатации.

ОТК _____

Дата _____

5. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-10И-ПР / ПКЭ-10И-ПР (нужное подчеркнуть), упакован производителем в соответствии с требованиями, предусмотренными конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

Упаковщик _____

6. СРОКИ СЛУЖБЫ И ХРАНЕНИЯ, ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ (ПОСТАВЩИКА)

6.1 Срок службы изделия составляет 5 лет.

6.2 Гарантийный срок эксплуатации изделия - 12 месяцев с момента подписания акта приема-передачи.

6.3 Гарантийный срок хранения 12 месяцев с момента подписания акта приема-передачи.

6.4 Гарантия не распространяется на случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и руководстве по эксплуатации.

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

6.6 В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель, имеющая договор на гарантийное и сервисное обслуживание, производит безвозмездное устранение выявленных дефектов, так же ремонт или замену вышедших из строя составных частей изделий, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия по предъявлению потребителем заполненного гарантийного талона.

6.7 Ввод оборудования в эксплуатацию, монтаж, ремонт и техническое обслуживание должно производиться квалифицированными специалистами, имеющих категории, удостоверения, допуски или соответствующие разряды:

-проверка внешнего вида и комплектности: ответственный за эксплуатацию оборудования;

-подключение к электросетям: электромонтёр не менее 3-го разряда с действующей аттестацией РосТехНадзора;

-подключение к водопроводу, канализации, водоумягчителю: слесарь-сантехник не менее 4-го разряда;

-подключение к вентиляции: монтажник систем вентиляции не менее 2-го разряда;

-инструктаж персонала по работе с пищевым оборудованием: ответственный за эксплуатацию оборудования.

6.8 Размещение оборудования в пищеблоке производится на расстоянии не более 1,5 метра от точек водозабора, слива канализации и электроподключения (электрической розетки или электромонтажного щита).

6.9 Заполнение акта ввода оборудования в эксплуатацию (Приложение А) обязательно.

7. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации заводом-изготовителем принимаются только при предоставлении заполненного акта, с указанием серийного номера изделия, даты изготовления и ввода в эксплуатацию, копии договора с обслуживающей организацией, по запросу завода-изготовителя (копии удостоверений электромонтёра, слесаря-сантехника, монтажника систем вентиляции если оно требуется при подключении изделия), имеющих право на монтаж или техническое обслуживание оборудования.

Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- 1) копия акта пуска изделия в эксплуатацию;
- 2) акт-рекламация;
- 3) копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание;
- 4) копии страницы из паспорта «СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ»;
- 5) паспорт отказавшего комплектующего изделия (при наличии).

Рекламации направлять по адресу:

125080, Москва, Волоколамское шоссе, 2

тел.: +7(495)234-00-33

e-mail: info@kayman.center

9. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

8.1 До установки изделия у потребителя, оно должно храниться в заводской упаковке в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, изолированных от мест хранения кислот и легковоспламеняющихся жидкостей, при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С и относительной влажностью воздуха не выше 60 %.

8.2 Срок хранения не более 12 месяцев.

8.3 Упакованные изделия следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозок на этих видах транспорта.

8.4 Разрешается транспортировать изделие в заводской упаковке только в вертикальном положении. Не допускаются удары, перемещение его внутри транспортного средства в процессе движения, попадание на упаковку воды или других жидкостей.

8.5 Погрузка и разгрузка изделия из транспортных средств должна производиться осторожно.

10. СВЕДЕНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

9.1 Утилизация изделия и упаковки производится в порядке, установленном Законом РФ от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления", а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, регламентами, распоряжениями и пр.

10.2 Материалы, применяемые для упаковки, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

10.3 Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания и разобрать на запчасти и детали. Все элементы, представляющие ценность как вторичное сырье, тщательно отобрать и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ И УЧЕТ РАБОТЫ

К техническому обслуживанию и ремонту допускаются квалифицированные электромеханики III - V разрядов, имеющие квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей.

Виды работ при техническом обслуживании и ремонте:

- **ТО**-регламентированное техническое обслуживание. Проводится не реже

Аттестация проведена _____ «__» _____ Г.
(наименование организации)

Подключено к водопроводу и канализации (если это предусматривает конструкция изделия),

Слесарем-сантехником _____
(наименование организации, ФИО)

_____ удостоверение № _____, выдано «__» _____ Г.

Аттестация проведена _____ «__» _____ Г.
(наименование организации)

Подключено к вентиляции (если это предусматривает конструкция изделия),

монтажником _____
(наименование организации, ФИО)

_____ удостоверение № _____, выдано «__» _____ Г.

Аттестация проведена _____ «__» _____ Г.
(наименование организации)

Инструктаж персонала по работе изделия и технике безопасности проведен:

_____ (наименование организации, ФИО)

«__» _____ Г.

Изделие введено в эксплуатацию по адресу _____

Владелец изделия _____ М.П. _____ подпись/ФИО	Производитель работ _____ М.П. _____ подпись/ФИО
--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ Б



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СПЕЦМАШ"

Место нахождения (адрес юридического лица): Россия, 195197, СПб, пр. Полтавской, д. 28, лит. И, оф. 20

Адрес места осуществления деятельности: Россия, 188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134

Основной государственный регистрационный номер 1167847352848.

Телефон: +7 (812) 213-66-00 Адрес электронной почты: spetsmash2019@yandex.ru

в лице Генерального директора Калитина Игоря Сергеевича

заявляет, что Оборудование тепловое для предприятий общественного питания, торговой марки КАУМАН: Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-20Б-, Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-20И-,

Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-10Б-, Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-10И-,

Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-6Б-, Пароконвектомат КАУМАН СУ-ШЕФ ПКЭ-6И-,

И изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СПЕЦМАШ"

Место нахождения (адрес юридического лица): Россия, 195197, СПб, пр. Полтавской, д. 28, лит. И, оф. 20

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, 188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134 Продукция изготовлена и соответствует с ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ТИПА КАУМАН ПКЭ ТУ 28.93.15-087-04422761-2025.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8419 81 8000

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний №№ РК-1225-024, РК-1225-025 от 09.12.2025 года, выданных Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «РАКИМ» (РОСС RU.32055.ИЛ.00014)

(аттестат аккредитации РОСС RU.32055.ИЛ.00014)

Схема декларирования соответствия: Id

Дополнительная информация

Условия хранения и сроки годности продукции указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке каждой единицы продукции. Декларация соответствия распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, примененных в исследовании (испытании) и измерения, указанную в акте(ах) отбора.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 04.12.2030 исключительно,

Калитин Игорь Сергеевич

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА11.В.46621/25

Дата регистрации декларации о соответствии: 10.12.2025



