

**EAC**

**РОССИЯ**



**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».**



**П А С П О Р Т**  
**Руководство по эксплуатации**

**ООО «Пищтех», г. Краснодар, 2024 г.**

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

## 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.

Перед началом работы необходимо внимательно изучить данное руководство.

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

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

### 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 «Лира-Профи» корпус стойки изготовлен из нержавеющей стали, в серии «Лира-Профи Эко» 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.

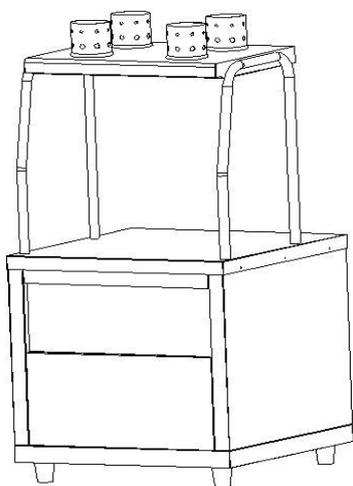


Рис.1 Общий вид стойки и нейтрального стола (слева на право).

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, нейтрально 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.

*Рекомендуется производить очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.*

**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 11).

## **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. 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 «Пицтех» 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.

## 8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП» серии «Ли́ра-Профи» соответствует ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 и признан годным для эксплуатации.

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ» серии «Ли́ра-Профи Э́ко» соответствует ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛП-70» серии «Ли́ра-Профи» соответствует ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 и признан годным для эксплуатации.

Стол нейтральный «СН/ЛПЭ-70» серии «Ли́ра-Профи Э́ко» соответствует ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 и признан годным для эксплуатации.

**Заводской номер** \_\_\_\_\_

**Дата выпуска** \_\_\_\_\_

М.П.

**Подпись лиц, ответственных за приемку:**

**Сборку изделия произвел** \_\_\_\_\_

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

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

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

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

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

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

**Дата упаковки** \_\_\_\_\_ М.П.

**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.

## 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)

## Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.РА02.В.60339/22 от 22.03.2022

2. Изготовитель: ООО «ПищТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7

факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст.Новотитаровская,

ул.Луначарского,1/2



3. Перечень авторизованных сервисных центров компании  
ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	+7 (861) 241-17-00 +7 (989) 800-91-83 +7 (861) 241-10-29 <a href="mailto:service@zavod-pt.ru">service@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт.	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, 30	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. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 <a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00 <a href="mailto:kry@zavod-pt.ru">kry@zavod-pt.ru</a>
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87 <a href="mailto:nsk@zavod-pt.ru">nsk@zavod-pt.ru</a>
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79 <a href="mailto:rnd@zavod-pt.ru">rnd@zavod-pt.ru</a> <a href="mailto:rnd3@zavod-pt.ru">rnd3@zavod-pt.ru</a>
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94 <a href="mailto:saratov@zavod-pt.ru">saratov@zavod-pt.ru</a>
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79 <a href="mailto:stv@zavod-pt.ru">stv@zavod-pt.ru</a>
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13 <a href="mailto:volg@zavod-pt.ru">volg@zavod-pt.ru</a>
г. Казань	ул. Журналистов, д. 54	+7 (843) 226-87-84 <a href="mailto:kazan@zavod-pt.ru">kazan@zavod-pt.ru</a>
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50 <a href="mailto:moscow@zavod-pt.ru">moscow@zavod-pt.ru</a>
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74 <a href="mailto:orenburg@zavod-pt.ru">orenburg@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Омск	ул. Енисейская, 1Г (1Б к4)	+7 (3812) 20-90-77 <a href="mailto:omsk@zavod-pt.ru">omsk@zavod-pt.ru</a>
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06 <a href="mailto:vobs@zavod-pt.ru">vobs@zavod-pt.ru</a>
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 <a href="mailto:tz@zavod-pt.ru">tz@zavod-pt.ru</a> – оборудование +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 <a href="mailto:tr@zavod-pt.ru">tr@zavod-pt.ru</a> –мебель и магазиностроение <a href="mailto:storchak@zavod-pt.ru">storchak@zavod-pt.ru</a> - посуда <a href="mailto:at@zavod-pt.ru">at@zavod-pt.ru</a> – онлайн- кассы и автоматизация <a href="mailto:zip@zavod-pt.ru">zip@zavod-pt.ru</a> – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (918) 240-03-96 <a href="mailto:zakaz3@zavod-pt.ru">zakaz3@zavod-pt.ru</a>
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15 <a href="mailto:nn@zavod-pt.ru">nn@zavod-pt.ru</a>
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13 <a href="mailto:ptg@zavod-pt.ru">ptg@zavod-pt.ru</a>
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17 <a href="mailto:spb@zavod-pt.ru">spb@zavod-pt.ru</a>
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 <a href="mailto:sochi@zavod-pt.ru">sochi@zavod-pt.ru</a>
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36 <a href="mailto:ufa@zavod-pt.ru">ufa@zavod-pt.ru</a>
г. Алматы	ул.Муратбаева 63 (угол улицы Макатаева)	+7(727) 753-34-34 +7(727) 351-60-61 <a href="mailto:kz@zavod-pt.ru">kz@zavod-pt.ru</a>
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70 <a href="mailto:kg6@zavod-pt.ru">kg6@zavod-pt.ru</a> <a href="mailto:kg3@zavod-pt.ru">kg3@zavod-pt.ru</a>
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 12 лит.3	+7 (978) 972-42-99 <a href="mailto:krim2@pt-proekt.ru">krim2@pt-proekt.ru</a> <a href="mailto:krim3@pt-proekt.ru">krim3@pt-proekt.ru</a>
г. Ташкент	Учтепинский район, улица Фархадская, 8 блок	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 <a href="mailto:uz@zavod-pt.ru">uz@zavod-pt.ru</a>

# 11. 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



**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ**  
**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЦТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7, Адрес места осуществления деятельности: 353211, РОССИЯ, Краснодарский край, Дипской р-п, ст-ца Новотитаровская, ул Луначарского, дом 1/2, ОГРН: 1102308000640, Номер телефона: +7 8612411700, Адрес электронной почты: [ta@zavod-pt.ru](mailto:ta@zavod-pt.ru)

**В лице:** Директора Мешковой Татьяны Алексеевны

**заявляет, что** Мебель для предприятий общественного питания (в любой компоновке или отдельными изделиями) в составе:

Столы разделочные типов СРО, СРОБ, Столы для сбора остатков пищи типа ССОП; Столы для доочистки овощей типа СРОД; Столы для переборки круп типа СРОП; Столы кондитерские типа СРОК; Столы кассовые типа СК; Столы нейтральные типов СН, СН-ПК; Столы нейтральные поворотные типа СНП; Столы нейтральные для горячих напитков типа СГП; Столы для рубки мяса с колодой типа СРМ; Стеллажи кухонные типов СКК, СКН; Стеллажи для стаканов типов СКСК, СКСП; Стеллажи для тарелок типов СКТК, СКТН; Стеллажи для тарелок и стаканов СКТСК, СКТСН; Полки кухонные закрытые типа ПКЗ; Полки кухонные открытые типа ПКО; Полки кухонные для хранения досок типа ПКНД; Полки кухонные для хранения крышек типа ПКК; Шкафы металлические типов ШКХ, ШКО, ШКН; Столы сервировочные типов ТОО, ТОП, ТОСПБ; Столы-тумбы типа СТ; Столы-тумбы с моечной ванной типа СТ-ВМО; Стойки для приборов типа СП; Подставки под оборудование типа ПО; Пьедесталы под оборудование закрытые типа ПДЗ; Пьедесталы под оборудование открытые типа ПДО; Вставки технологические закрытые типа ВТЗ; Вставки технологические открытые типа ВТО; Подтоварники типа ПМ; Стеллажи-шпильки типа СПШ, ТШ; Тележки-шпильки типа ТШ

**Изготовитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЦТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7,

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

«Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия»

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 9403105809; 9403109100; 9403208009; 9403

Серийный выпуск

**Соответствует требованиям** ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»

**Декларация о соответствии принята на основании протоколов:** № 40М выдан 30.11.2021 испытательной лабораторией "ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ И РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ" RA.RU.21AЯ35; № 21929 выдан 29.11.2021 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.510840; Схема декларирования: 3д

**Дополнительная информация** Условия хранения по ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия». Изделия должны храниться в крытых помещениях отправителя (получателя) при температуре не ниже +2°C и относительной влажности воздуха от 45% до 70%. Срок службы – 5 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.03.2025 включительно**

  
(подпись)



М.П. МЕШКОВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА

(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:** ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.60339/22

**Дата регистрации декларации о соответствии:** 22.03.2022