



РОССИЯ



СТОЙКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ С ХЛЕБНИЦЕЙ

«СП/ЛП - 01» серии «Ли́ра-Профи»,

«СП/ЛПЭ - 01» 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, 2025 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 «Лира-Профи» и «СП/ЛПЭ» серии «Лира-Профи Эко» (далее по тексту стойка) предназначена для хранения столовых приборов и подносов. 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, подносов и для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий. Стойки 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	
		СП/ЛП-01, СП/ЛПЭ-01	СП/ЛП, СП/ЛПЭ
1	Габаритные размеры, мм длина ширина высота высота до стола	630 675 1340-1350 660-680	630 675 1225-1245 660-680
2	Масса, кг, не более	26	24

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество	
		СП/ЛП-01, СП/ЛПЭ-01	СП/ЛП, СП/ЛПЭ
1	Корпус	1	1
2	Полка	2	1
3	Кронштейн полки	2	2
4	Стакан с перфорацией	4	4

5	Крепежный комплект	1	1
6	Руководство по эксплуатации	1	1
7	Гастроемкость с крышкой	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.

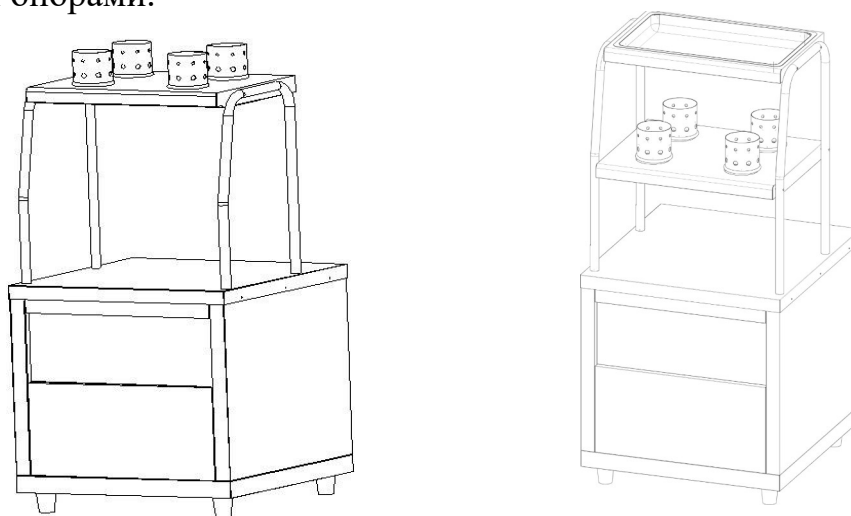


Рис.1 Общий вид стойки и стойки с хлебницей (слева на право).

В серии «Лира-Профи» с хлебницей 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 по середине и сверху крепятся полки. В полке по середине имеются гнезда, в которые устанавливаются стаканы для столовых приборов. В полке сверху вырез под гастроемкость с крышкой. Высота стойки регулируется опорами.

5. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Внимание!

Распаковка, сборка, монтаж, подключение и техническое обслуживание стойки, стойки с хлебницей 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, стойку с хлебницей на предусмотренное место в помещении.

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

Для сборки стойки установить на столешницу кронштейны и закрепить полку (полки). Установить стаканы в гнезда полки, в вырез верхней полки гастроемкость с крышкой.

Кронштейны в нижней части закрепить саморезами.

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 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.

У стойки с хлебницей вверху в полку с гастроемкостью кладется нарезной хлеб. При необходимости устанавливается дополнительное оборудование.

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

Полный установленный срок службы на менее 3-х лет.

Горизонтальная несущая поверхность стоек выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу стойки, стойки с хлебницей 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.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Стойка для столовых приборов «СП/ЛП», «СП/ЛП-01» серии «Лира-Профи» соответствует ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 и признан годным для эксплуатации.

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ», «СП/ЛПЭ-01» серии «Лира-Профи Эко» 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», «СП/ЛП-01» серии «Лира-Профи» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Стойка для столовых приборов «СП/ЛПЭ», «СП/ЛПЭ-01» серии «Лира-Профи Эко» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Стойка для столовых приборов, стойка для столовых приборов с хлебницей 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.РА04.В.55807/25
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 service@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт.	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 30	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05-17 ekt@zavod-pt.ru

**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

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Взлетная, д. 55 А	+7 (391) 231-65-00 kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул. Крамского, д. 40	+7 (383) 239-50-87 nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79 rmd@zavod-pt.ru rmd3@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94 saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79 stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13 volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, д. 54	+7 (843) 226-87-84 kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50 moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74 orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Енисейская, д.1Б к4	+7 (3812) 20-90-77 omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 +7 (989) 852-13-99 tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru –мебель и магазиностроение storchak@zavod-pt.ru - посуда at@zavod-pt.ru – онлайн- кассы и автоматизация zip@zavod-pt.ru – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (918) 240-03-96 zakaz3@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15 nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13 ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17 spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36 ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 +7 (771) 753-34-35 +7 (771) 753-33-35 kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70 kg6@zavod-pt.ru kg3@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 12 лит.3	+7 (978) 972-42-99 krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru
г. Ташкент	Учтепинский район, ул. Фархадская, 8 блок	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 uz@zavod-pt.ru
г. Минск	ул. Старовиленская, д. 100, к.2	+375 (29) 110-20-01 by@zavod-pt.ru

11. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

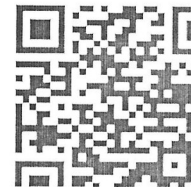
Таблица 6

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

3500000, РОССИЯ, КРАСНОДАР, ООО «ПИЩТЕХ», www.zavod-pt.ru



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПИЦТЕХ»

ОГРН: 1102308000640

Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар, ул. Ставропольская, дом 14, литер Б, офис 7

Адрес места осуществления деятельности: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, Станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

Номер телефона: +7 (861) 2411700, Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru

В лице: генерального директора Чистякова Евгения Владимировича

заявляет, что мебель для предприятий общественного питания (смотри приложение № 1, лист 1)

Изготовитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПИЦТЕХ»

Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар, ул. Ставропольская, дом 14, литер Б, офис 7

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, Станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

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: смотри приложение № 1, лист 1

Серийный выпуск

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

Декларация о соответствии принята на основании протоколов испытаний: № 1М выдан 18.03.2025, испытательной лабораторией "Испытательный центр ФБУ "Краснодарский ЦСМ" RA RU.21АЯ35; № 23-01/06565-25 выдан 18.03.2025 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.510840; Схема декларирования: Зд;

Дополнительная информация Условия хранения: 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 °С и относительной влажности воздуха от 45% до 70%. Срок службы-5лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 10.04.2030 включительно


(подпись)



ЧИСТЯКОВ ЕВГЕНИЙ ВЛАДИМИРОВИЧ

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU. PA03.B.55807/25

Дата регистрации декларации о соответствии: 11.04.2025



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.55807/25

Перечень продукции, на которую распространяется действие декларации о соответствии

Коды ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
9403105809 9403109100 9403208009	Мебель для предприятий общественного питания (в любой комплектации 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-НС Столы нейтральные поворотные типа СНП Столы нейтральные для горячих напитков типа СНП Столы для рубки мяса с колодой типа СРМ Стеллажи кухонные типов СКК, СКП Стеллажи для стаканов типов СКСК, СКСП Стеллажи для тарелок типов СКТК, СКТП Стеллажи для тарелок и стаканов СКТСК, СКТСП Полки кухонные закрытые типа ПКЗ Полки кухонные открытые типа ПКО Полки кухонные для хранения досок типа ПКПД Полки кухонные для хранения крышек типа ПКК Шкафы металлические типов ШКХ, ШКО, ШКП Столы сервировочные типов ТОО, ТОП, ТОСПБ Столы-гумбы типа СТ Столы-гумбы с моечной ванной типа СТ-ВМО Стойки для приборов типа СП Столы для посудомоечной машины СРОП-СП, СРОП-П 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 СП, СПП Тележки-шпильки типа ТП	ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

М.П.

Заявитель



Чистяков Евгений Владимирович

