

**РОССИЯ**  
**АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»**



**АППАРАТЫ ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНЫЕ**  
**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ:**  
**ПКА 6-1/1ВП2 и ПКА 10-1/1ВП2**

**ПАСПОРТ**

**EAC**

**ЧЕБОКСАРЫ**

## СОДЕРЖАНИЕ

1 НАЗНАЧЕНИЕ .....	3
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.....	5
4 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ .....	6
5 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ .....	6
6 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ .....	7
7 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ .....	7
8 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ .....	8
9 СВЕДЕНИЯ О ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ .....	8
10 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	10

## 1 НАЗНАЧЕНИЕ

Аппараты пароварочно-конвективные электрические кухонные инжекционного типа ПКА6-1/1ВП2, ПКА10-1/1ВП2 (далее - пароконвектоматы) предназначены для приготовления продуктов питания в различных режимах.

Пароконвектоматы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

Пароконвектоматы соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного Союза:

Сертификат соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств" № ТС RU C-RU.НА46.В.01706/21 от 14.09.2021 по 13.09.2026.

Декларация о соответствии требованиям ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования" ЕАЭС №RU Д-RU.РА01.В.56448/21 с 14.09.2021 по 07.09.2026.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2015.

## 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра ПКА	
	6-1/1ВП2	10-1/1ВП2
1 Номинальное напряжение, В	400	
2. Род тока	3N/PE	
3 Частота тока, Гц	50	
4 Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	9,5	15,5
5 Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентилятора, кВт	0,37	
6 Номинальная потребляемая мощность воздушных ТЭНов, кВт	9,0	15,0
7 Количество воздушных ТЭНов, шт.	3	
8 Номинальная мощность ламп освещения, Вт	2x25=50	
9 Освещенность в камере пароконвектомата, ЛК, не менее	300	
10 Максимальное количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1 (глубиной не более 65 мм), шт, не более.	6	10
11 Время разогрева пароконвектомата до температуры плюс °С, мин., не более: - в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (240)°С; - в комбинированном режиме плюс (250)°С	6 10	8 12
12 Расход электроэнергии для поддержания температуры °С, кВт · ч, не более: - в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (240)°С; - в комбинированном режиме плюс (250)°С.	2,5 2,7	3,0 3,0
13 Давление воды в водопроводной системе, кПа	200÷600	
14 Расход воды при работе на режиме "Пар", л/час, не более	7	
15 Расход моющего средства на режиме мойки, мл.: - быстрой; - средней; - полной	170 340 680	
16 Расход ополаскивающего средства на режиме ополаскивания, мл.: - быстрой; - средней; - полной	3 3 3	
17 Габаритные размеры, мм, не более - глубина - ширина - высота.	865 840 770	865 840 1050
18 Масса, кг, не более.	115	140
19 Номинальная расчетная нагрузка на функциональную гастроемкость GN1/1, кг, не более.	4	4
20 Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более.	65	
21 Корректированный уровень общей вибрации на рабочем месте, дБ, не более	80	
22 Средний срок службы пароконвектомата, лет, не менее.	12	

### 3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки представлен в таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.
Пароконвектомат	1
Паспорт	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Пакет из полиэтиленовой пленки	2
Душевое устройство	1
Манжета 1-17x32-7 ГОСТ 8752-79	2
Кронштейн для душевого устройства	1
Винт М4х12 (нерж.)	3
Пружина для замкового механизма	1
Фильтр воздушный панели управления	1
Труба гибкая К215 (шланг слива 1 ¼" x 50)	1
Плавкий предохранитель 1,0А (5x20)	1
Плавкий предохранитель 5,0А (5x20)	1
Шланг гибкий 1,0 м Г/Г	1
Шланг заливной 1,5 м	1
Средство моющее таблетированное с ополаскивающим эффектом	1
Подставка ПК-6М, ПК-10М или шкаф расстоечный ШРТ-10М Гастроёмкости GN1/1	по отдельному заказу

#### 4 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный ПКА6-1/1ВП2, ПКА10-1/1ВП2 (нужное подчеркнуть) заводской номер \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 28.93.15-017-01439034-2003 и признан годным для эксплуатации.

Контроллер релейной платы \_\_\_\_\_  
№ контроллера

Контроллер МЮ-5251 \_\_\_\_\_  
№ контроллера

Дата выпуска \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

#### 5 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный ПКА6-1/1ВП2, ПКА10-1/1ВП2 (нужное подчеркнуть) упакован АО «Чувашторгтехника» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки \_\_\_\_\_  
подпись

М. П.

Упаковку произвел \_\_\_\_\_  
подпись

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

## 6 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации пароконвектомата - 1 год со дня ввода в эксплуатацию или не более 2 лет от даты выпуска.

Гарантийный срок эксплуатации контроллера – 2 года с даты ввода в эксплуатацию, но не более 3 лет с даты выпуска пароконвектомата.

Срок службы пароконвектомата – 12 лет.

Заполнение гарантийного талона (**Приложение А**) при вводе в эксплуатацию пароконвектомата обязательно.

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

**ВНИМАНИЕ!** При использовании в пароконвектомате воды, не прошедшей фильтрацию согласно требованиям руководства по эксплуатации (раздел 4 «ПОРЯДОК УСТАНОВКИ») гарантии предприятия-изготовителя не предоставляется.

**Претензии предприятием-изготовителем не принимаются:**

- при отсутствии правильно заполненного гарантийного талона;
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации пароконвектомата;
- при нарушении сроков технического обслуживания пароконвектомата, установленных руководством по эксплуатации (РЭ);
- не заполненного раздела паспорта **10 «УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»;**
- на лампы освещения духовки;
- на повреждение стекла;
- на уплотнитель духовки;
- на уплотнители ламп освещения духовки.

- при внесении изменений в оригинальную конструкцию;

Время нахождения пароконвектомата в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный пароконвектомат.

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

**Возврат рекламационных изделий или комплектующих должен производиться в индивидуальной упаковке, обеспечивающей сохранность на всем протяжении транспортировки. В случае нарушения данного требования и возникновения повреждений, связанных с транспортировкой, накладная без цены, выписанная на это комплектующее отписанная изначально по акту рекламации, будет переоформлена на обычную накладную с ценой.**

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера пароконвектомата, даты изготовления и ввода в эксплуатацию, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копию удостоверения механика, обслуживающего пароконвектомат.

## 7 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г., Гражданским кодексом Российской Федерации (часть первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, часть вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, часть третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, часть четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ), а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об

утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации».

#### **ПО ОБЩИМ ВОПРОСАМ ВЫ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА:**

Тел./факс: +7 (8352) 56-06-85 / +7 (8352) 56-06-26.

Время работы: с 8.00 до 16.30 по будням (время московское).

e-mail: [market@abat.ru](mailto:market@abat.ru).

**Горячая линия сервисной службы Abat** для клиентов, технических специалистов сервисных служб дилера и авторизованных сервисных центров в случаях возникновения вопросов по работе оборудования, неисправностям или необходимости ремонта оборудования:

Тел: **8-800-222-20-64**.

Время работы: с 8.00 до 18.00 по будням (время московское).

Гарантийное и постгарантийное сервисное обслуживание оборудования торговой марки Abat осуществляется авторизованными сервисными центрами и официальными дилерами.

С актуальным списком ближайших к Вам авторизованных сервисных центров, дилеров по продаже и сервисному обслуживанию оборудования торговой марки Abat вы можете ознакомиться на нашем официальном сайте [www.abat.ru](http://www.abat.ru) в соответствующих разделах.

Если Вам необходимо сообщить о неисправности оборудования, то, пожалуйста, заполните форму заявки на нашем сайте в разделе [СООБЩИТЬ О НЕИСПРАВНОСТИ](#):

Главная > Сервис и поддержка > Сообщить о неисправности оборудования.

Техническая поддержка продукции производства АО «Чувашторгтехника»:

e-mail (только для технических специалистов): [service@abat.ru](mailto:service@abat.ru).

Время работы: с 8.00 до 16.30 по будням (время московское).

Рекламации и корреспонденции вы можете направить по адресу:

428020 РФ, Чувашская Республика, г. Чебоксары,

Проезд Базовый, дом 28.

## **8 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ**

При подготовке и отправке пароконвектомата на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части пароконвектомата по материалам, из которых они изготовлены.

**Внимание!** Конструкция пароконвектомата постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте.

## **9 СВЕДЕНИЯ О ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ**

Хранение пароконвектомата должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже (плюс) 5 °С.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При нарушения целостности упаковки, во время хранения, владелец обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованный пароконвектомат допускается транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 5 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка пароконвектомата из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

**ВНИМАНИЕ!** Складирование упакованного пароконвектомата для хранения и транспортирования допускается не более чем в два яруса по высоте.

## 10 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Таблица 3

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнил работу	проверил работу

Корешок талона

На гарантийный ремонт аппарата пароварочно конвективного электрического кухонного ПКА 6-1/1ВП2, ПКА 10-1/1ВП2  
(нужное подчеркнуть)

Изъят « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О

М.П. \_\_\_\_\_

Линия отреза

## Приложение А

**АО «Чувашторгтехника»**

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

### ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Аппарат пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный ПКА 6-1/1ВП2, ПКА 10-1/1ВП2 (нужное подчеркнуть)

№ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ месяц, год выпуска

Контроллер \_\_\_\_\_

№ контроллера

Штамп ОТК

2 \_\_\_\_\_

дата продажи (поставки) пароконвектомата продавцом (поставщиком)

М.П. \_\_\_\_\_

подпись

3 \_\_\_\_\_

дата ввода пароконвектомата в эксплуатацию

М.П. \_\_\_\_\_

подпись

Выполнены работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

Владелец \_\_\_\_\_

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес

М.П. \_\_\_\_\_

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт