

EAC

Пароконвектомат «РУБИКОН» АПК6-2/3-2



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Разработал _____ *С. Г. Колесников*

Проверил _____ *С. Ф. Петухов*

Согласованно _____ *В. В. Левада*

Согласованно _____ *С. Е. Шишова*

Пароконвектомат «РУБИКОН» АПК6-2/3-2

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Пароконвектомат «РУБИКОН» АПК6-2/3-2 (далее изделие) предназначен для приготовления пищи на предприятиях общественного питания в различных режимах, как на пару, так и с помощью сухого нагрева.

Способ парообразования — инжекторный.

Изделие (см. рис. 1) состоит из корпуса (1), рабочей камеры (2), закрываемой дверью (3). Под дверью расположен лоток (5) для сбора конденсата. На передней части корпуса расположена панель управления (4). В рабочей камере расположены держатели полок (6), которые легко снимаются для обеспечения уборки рабочей камеры. В задней части рабочей камеры расположен вентилятор и ТЭНы, которые обеспечивают конвекцию и нагрев воздуха в рабочей камере. В целях безопасности вентилятор и ТЭНы отделены от рабочей камеры защитной решеткой (7), снять которую можно только при помощи инструмента. На решетке также расположен лоток для подачи воды на лопасти вентилятора и ТЭНы.

Для контроля температуры внутри продукта имеется шуп. Изделие также укомплектовано душирующим устройством для проведения влажной уборки рабочей камеры. В нерабочем положении шуп и душирующее устройство устанавливаются на кронштейны, расположенные на левой боковой панели изделия.

Рабочая камера, передняя панель и дверь, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Система охлаждения коллектора обеспечивает слив в канализацию воды с температурой не более 75°C.

Приобретая изделие, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам использовать его длительное время и успешно делать свой бизнес.

Вы также можете приобрести для пароконвектоматов специально предназначенные для них подставки с направляющими для гастроемкостей.

Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

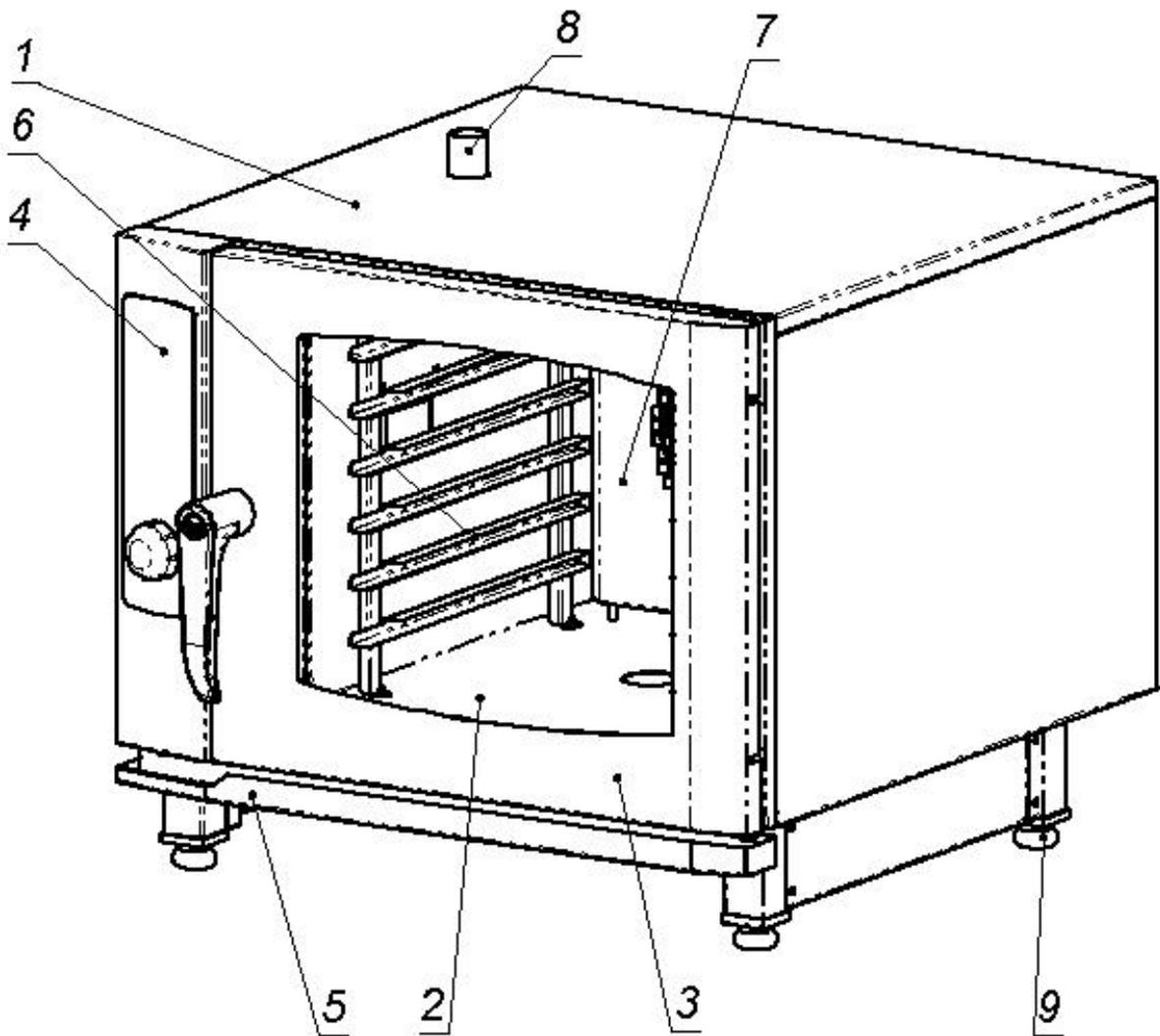


Рис.1. Общий вид изделия

1 - Корпус; 2- Рабочая камера; 3- Дверь; 4 - Панель управления; 5 — Лоток; 6 - Держатель полки; 7 - Защитная решетка вентилятора; 8 - Вентиляционная труба; 9 - Ножка

1 Общие указания

1.1 Изделие предназначено для подключения к пятипроводной электрической сети напряжением $400\text{ В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначено для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха окружающего воздуха от $+10$ до $+35^\circ\text{C}$ и относительной влажностью не более 60% при температуре $+20^\circ\text{C}$.

Допускается подключение изделия к однофазной сети напряжением $230\text{ В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. При этом возможно подключение изделия с обычной (6,5 кВт), либо с уменьшенной мощностью (3,5 кВт). **При подключении изделия с уменьшенной мощностью время приготовления увеличивается, уровень влажности при этом необходимо выставлять не выше «4».** В случае подключения изделия с обычной (6,5 кВт) мощностью к однофазной сети необходимо установить перемычку из провода сечением не менее $2,5\text{ мм}^2$ на сетевую колодку между фазами А и В.

1.2 Изделие устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании. Горизонтальность проверить уровнем в двух плоскостях.

1.3 Перед включением изделия необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей.

1.4 Расстояние от задней стенки изделия до стены — не менее 100 мм. Расстояние до источников тепла (плиты, жарочные шкафы и т. д. и легковоспламеняющихся предметов не менее 500 мм.

1.5 Изделие подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.6 Корпус изделия должен быть надежно заземлен через заземляющий проводник, который должен быть в шнуре питания. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, расположенный рядом с кабельным вводом, и обозначенный знаком «эквипотенциальность» .

1.7 Осуществить подключение изделия к электросети с учетом допускаемой нагрузки. Электропитание подвести на сетевую колодку от распределительного щита через автоматический выключатель и устройство защитного отключения с током срабатывания 30мА. Сечение проводов должно быть не менее:

- $2,5\text{ мм}^2$ — при подключении к трехфазной сети и подключении к однофазной сети с уменьшенной мощностью;
- 4 мм^2 — при подключении к однофазной сети с обычной мощностью.

1.8 Изделие должно быть подключено к водопроводной сети через два электромагнитных клапана. Один клапан служит для обеспечения па-

рообразования, другой, клапан коллектора - для охлаждения конденсата, сбрасываемого в канализацию. Качество воды должно соответствовать нормативам СанПиН 2.1.4.1074-01.

ВНИМАНИЕ! При присоединении изделия к системам водоснабжения с помощью съемных шлангов необходимо использовать новые шланги, поставляемые с изделием, и повторное использование старых шлангов не допускается.

1.9 Для подключения душирующего устройства используется кран, устанавливаемый на изделии с левой стороны при помощи двух контргайек. Душирующее устройство и кран входят в комплект поставки изделия.

1.10 Вода, которая используется для парообразования, должна быть дополнительно подготовленной (умягченной) и соответствовать следующим параметрам: жесткость должна быть в пределах 1,7-2,5 °Ж (5-7 °dH; 85-125 ppm), электропроводность 100-340 мкСм/см, концентрация хлора не более 0,2 мг/л, концентрация хлоридов не более 80 мг/л, механические примеси в воде (песок, частицы железа и взвеси) не должны быть размером более 15 мкм.

Рекомендуется использовать фильтр-систему PURITY C 500 Quell ST производства компании «BRITA», отрегулировать качество воды с помощью байпаса. Для определения качества воды рекомендуется использовать кондуктометр HM Digital COM-100.

В случае выхода изделия из строя по причине использования жесткой и неочищенной воды, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

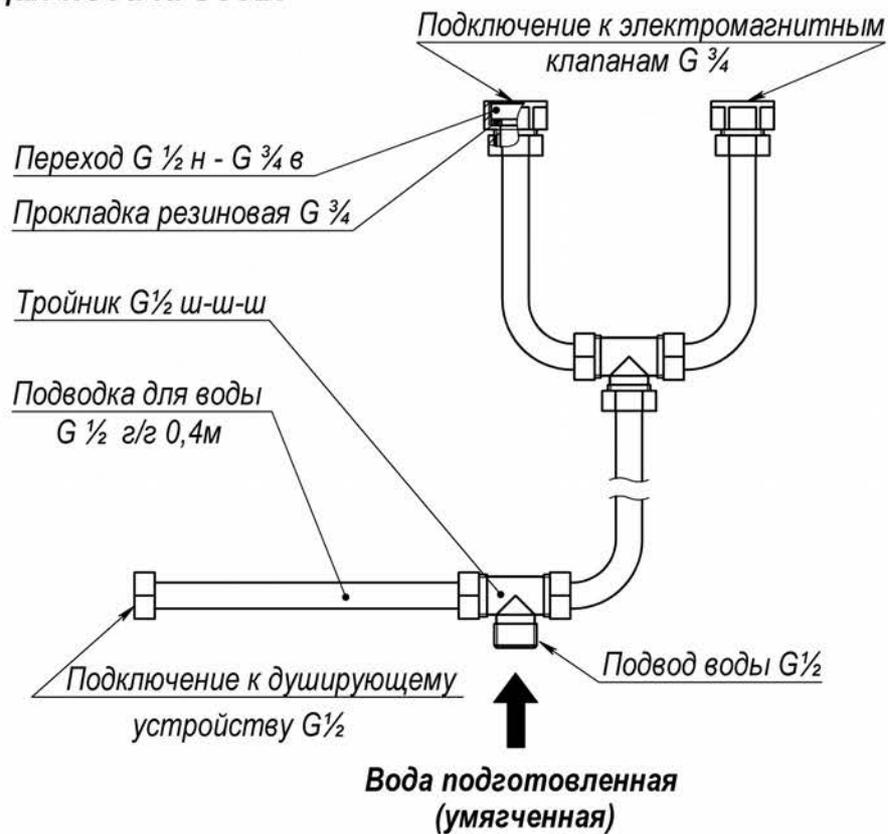
1.11 Схема подключения к водопроводной сети может быть **общей** (Рис. 2а) и **раздельной** (Рис. 2б), последняя используется для экономии ресурса фильтр-систем.

1.12 Оберегайте изделие от небрежного отношения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку изделия.

1.13 При покупке проверьте комплектность изделия.

1.14 Ввод изделия в эксплуатацию должен быть отражен в Акте (приложение В).

а) Общая подача воды



б) Раздельное подключение воды

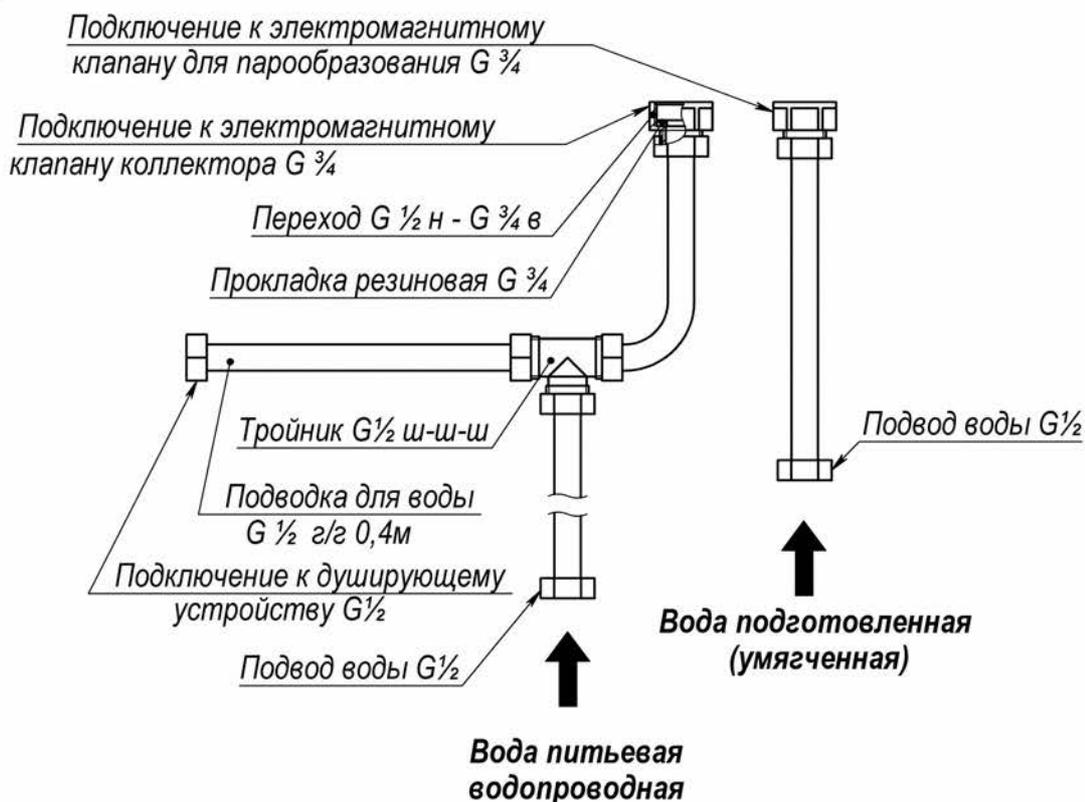


Рис. 2. Подключение к водопроводной сети:
а — общая схема; б — раздельная схема

2 Технические данные

Таблица 1

№	Наименование параметра	Ед.измерения	Значение параметра
1	Номинальное напряжение	В	400 или 230
2	Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью), или однофазный
3	Частота тока	Гц	50
4	Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	6,5 (400 В) или 3,5 (230 В)
5	Номинальная мощность ТЭНов	кВт	6 (400 В) или 3 (230 В)
6	Давление воды в водопроводной системе	кгс/см ²	1,5...6
7	Номинальное напряжение на ТЭНе	В	230
8	Максимальный размер гастроемкостей	-	2/3
9	Количество уровней	-	6
10	Просвет между направляющими	мм	50
11	Диапазон установки таймера	-	от 1 минуты до 9 часов 59 минут
12	Диапазон установки температуры щупа	°С	30...120
13	Диапазон установки температуры в камере	°С	30...250
14	Давление воды в водопроводной сети	кПа	200-600
15	Максимальный расход воды	л/ч	3,2
16	Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	640(740**) x 660(725*) x 600 * с ручкой ** с душирующим устройством
17	Масса, не более	кг	60

Изделие обеспечивает следующие режимы приготовления продуктов:

- «Конвекция» (обработка горячим воздухом при температуре от 30°C до 250°C);
- «Пар» (обработка паром при температуре от 30°C до 250°C);
- «Пар 100°C» (обработка паром при температуре 100°C);
- «Регенерация» (обработка паром при температуре от 120°C до 160°C);

Во всех режимах обеспечена возможность выбора контрольного параметра - «Таймер» (окончание приготовления при истечении заданного времени) или «Температура продукта» (окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта, контролируется щупом). При работе с контрольным параметром «Температура продукта» возможен режим работы «Дельта Т», т.е. поддержание в процессе приготовления заданной разницы между текущей температурой продукта и температурой в камере.

3 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1 Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по МЭК 60335-1.

3.2 По степени защиты обслуживающего персонала от соприкосновения с токоведущими частями и по степени защиты от проникновения воды изделия соответствуют норме IP20 по ГОСТ 14254.

3.3 Все работы по устранению неисправностей и ремонту изделия должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения изделия от сети.

ВНИМАНИЕ! Перед доступом к зажимам все цепи питания должны быть отключены.

3.4 После распаковывания, перед включением в сеть, изделие должно быть выдержано при комнатной температуре в течение 1,5 - 2 ч.

3.5 Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психологическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.

3.6 Корпус изделия должен быть надежно заземлен.

3.7 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

3.7.1 Приступать к работе не ознакомившись с руководством по эксплуатации.

3.7.2 Подключать изделие без учета нагрузки на сеть и с неисправной проводкой.

3.7.3 Подключать изделие без вводного защитного устройства.

3.7.4 Изменять электрическую схему, отключать защитные устройства в изделии.

3.7.5 Включать изделие без заземления.

3.7.6 Оставлять без надзора работающее изделие.

3.7.7 Держать вблизи включенного изделия легковоспламеняющиеся вещества.

3.7.8 Использовать изделие для обогрева помещения.

3.7.9 Эксплуатировать без защитной решетки в камере.

3.7.10 Производить санитарную обработку при включенном изделии и температуре в камере выше 60°C.

3.7.11 Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры. При высоких температурах возможна деформация камеры!

3.8 ВНИМАНИЕ! В рабочем состоянии рабочая камера и панели двери имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.

3.9 ВНИМАНИЕ! Всегда предварительно приоткрывайте дверь на небольшой угол и удерживайте в таком положении не менее 30 секунд, для обеспечения выхода горячего воздуха и пара.

3.10 ВНИМАНИЕ! Во избежание ошпаривания запрещается загружать гастроемкости жидкостями или продуктами, которые при высоких температурах переходят в жидкую фазу.

4 Подготовка к работе и порядок работы

4.1 Общий вид изделия приведен на рис. 1, панель управления показана на рис. 3.



Рис. 3. Панель управления

4.2 Схема подключения изделия к электросети, водоснабжению и канализации показана в приложении А, схема электрическая принципиальная показана в приложении Б.

4.3 Перед включением изделия необходимо убедиться, что защитная решетка (7) находится на месте и зафиксирована (два фиксатора, расположенные в верхних углах решетки, находятся в положении «Закрыто» (см. рис. 4)).

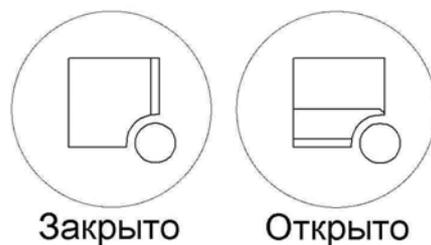


Рис. 4. Положения фиксаторов защитной решетки вентилятора

4.4 Изделие включается кнопкой Вкл./Выкл. После ее нажатия включается индикация панели управления и освещение рабочей камеры.

4.5 Выбор режима приготовления осуществляется нажатием соответствующей кнопки в группе «Program».

4.6 Задание параметров осуществляется нажатием соответствующей кнопки («Установка температуры в камере», «Установка температуры продукта» или «Установка таймера»).

После нажатия кнопки начинает мерцать индикатор «Текущее значение». Поворотом ручки установки параметров выбирается необходимое значение, после чего выбор необходимо подтвердить повторным нажатием кнопки.

4.7 Для изменения влажности в камере в режимах «Пар», «Пар 100°C» и «Регенерация» необходимо кратковременно нажать кнопку «Установка влажности». После нажатия кнопки начинает мерцать индикатор «Текущее значение». Поворотом ручки установки параметров выбирается необходимое значение, в условных единицах, в диапазоне от 0 (пар отсутствует) до 10 (максимальная влажность), после чего выбор необходимо подтвердить повторным нажатием кнопки. **При работе с уменьшенной мощностью уровень влажности необходимо выставлять не выше «4».**

4.8 Во всех режимах приготовления возможна ручная подача пара. Для этого необходимо нажать и удерживать кнопку «Установка влажности», в результате чего через несколько секунд включается парообразование, о чем свидетельствует мигающий индикатор нажатой кнопки.

4.9 Запуск режима приготовления осуществляется кнопкой «Пуск/Стоп».

4.10 Для получения оптимального результата перед загрузкой продуктов рекомендуется прогреть рабочую камеру до достижения необходимой температуры.

4.11 Во время приготовления Вы можете открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери работа изделия автоматически продолжится.

4.12 Не останавливая приготовления Вы можете изменять установленные параметры — температуру в камере, температуру продукта, или время приготовления. Однако перейти с одного контрольного параметра на другой (с таймера на температуру продукта и наоборот) можно только после остановки приготовления.

4.13 Возможна установка таймера для обеспечения постоянного режима работы. Для этого необходимо, не входя в режим установки времени, нажать кнопку «Установка таймера» и удерживать ее до появления на индикаторе заданного значения трех тире, что означает постоянный режим работы изделия. Окончание режима работы в этом случае осуществляется только кнопкой «Пуск/Стоп». Для выхода из режима необходимо еще раз нажать кнопку и удерживать ее до появления на индикаторе заданного значения цифр. **Для переключения на контрольный параметр температура продукта необходимо предварительно выйти из режима постоянной работы.**

4.14 По достижению заданного контрольного параметра (времени или температуры продукта) ТЭНы и вентилятор отключаются. Подается продолжительный звуковой сигнал.

4.15 Для входа в режим «Дельта Т» необходимо выбрать контрольный параметр «Температура продукта», после чего нажать и удерживать кнопку «Температура в камере» до появления на верхнем индикаторе текущего положения буквы «d».

4.16 Для быстрого охлаждения камеры необходимо приоткрыть дверь, выбрать в группе «Program» режим «Быстрое охлаждение» (при этом на нижнем индикаторе текущего значения появляется надпись «COL») и запустить режим кнопкой «Пуск/Стоп». На верхнем индикаторе текущего значения показывается температура в камере. Если во время охлаждения Вы закроете дверь, то система управления отключит вентилятор и будет подан прерывистый звуковой сигнал, до тех пор, пока не откроется дверь, либо не будет отключен режим охлаждения кнопкой «Пуск/Стоп». Охлаждение автоматически прекращается при достижении температуры в камере 30°C или по истечении 10 минут.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов будьте осторожны при использовании режима «Быстрое охлаждение». Из камеры в этом режиме выходит горячий воздух и пар.

4.17 При использовании щупа прокладывайте его кабель под панелью управления, в специально выполненную выемку в лотке. Не допускайте резких перегибов кабеля.

4.18 Во избежание повреждения всегда устанавливайте щуп в кронштейн, когда не пользуетесь им.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов соблюдайте осторожность при извлечении щупа после приготовления. Используйте для этого защитные рукавицы.

4.19 Для исключения перегрева рабочей камеры в случае выхода из строя электронной системы управления в конструкции изделия имеется термоограничитель, который отключает ТЭНы при достижении в камере температуры 320°C. В случае его срабатывания необходимо вызвать квалифицированного специалиста. Для доступа к термоограничителю необходимо снять заднюю стенку изделия.

4.20 В процессе работы своевременно сливайте воду из лотка.

5 Техническое обслуживание

5.1 Все работы по ремонту выполняются при отключенном от электрической сети изделия.

5.2 **Ежедневно**, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку рабочей камеры. Рекомендуем использовать чистящее средство D-FOAM производства компании «CID LINES». Очистку средством D-FOAM нужно производить в следующем порядке:

- убедиться, что температура в камере не превышает 60°C, при необходимости охладить камеру, используя режим «Быстрое охлаждение»;
- нанести пену на внутренние поверхности камеры;
- выбрать режим «Конвекция», установить температуру в камере 60°C, установить таймер на 3 минуты, включить режим;
- подождать, не открывая дверь, 5...10 минут;
- открыть дверь, удалить жир с помощью нейлоновой губки;
- тщательно промыть камеру с помощью душирующего устройства;
- при необходимости повторите процесс очистки.

ВНИМАНИЕ! При чистке используйте перчатки и очки, одевайте соответствующую одежду, а также соблюдайте меры предосторожности, указанные на упаковке чистящего средства.

5.3 После мойки и в перерывах между работой не закрывайте полностью дверь, оставляйте ее приоткрытой для просушки рабочей камеры.

5.4 **Раз в месяц** необходимо произвести внешний осмотр изделия и рабочей камеры, проверить исправность электропроводки от щита до изделия, защитного заземления, надежность соединения провода, обеспечивающего эквипотенциальность, надежность крепления подводки воды и канализации, проверить работу световой индикации.

5.5 По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе **СЕРВИС**:

<http://atesy.ru/service/>

6 Гарантийные обязательства.

6.1 Предприятие «АТЕСУ» гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию или со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

6.2 Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при отсутствии акта ввода в эксплуатацию (см. приложение В);
- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при повреждениях, вызванных доработкой оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

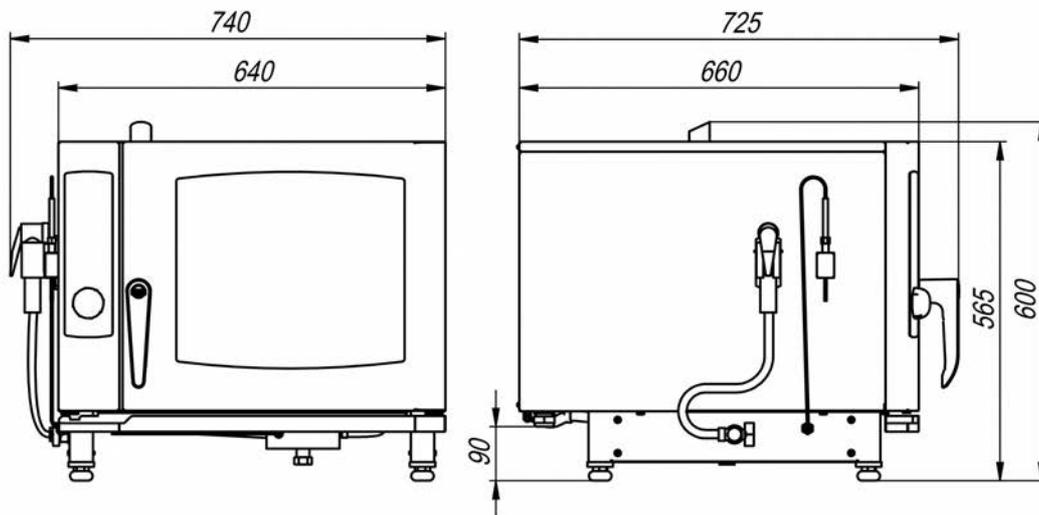
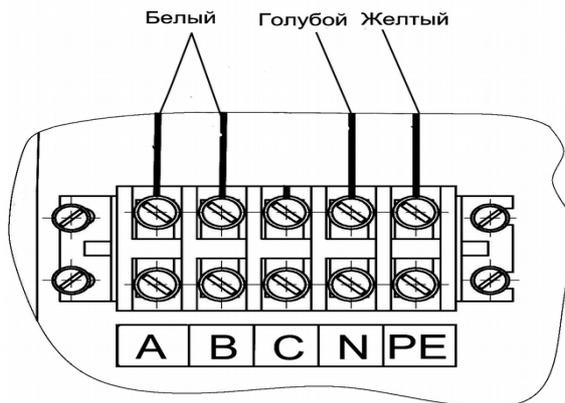
6.3 Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие акта ввода в эксплуатацию (см. приложение В);
- наличие заводской упаковки;

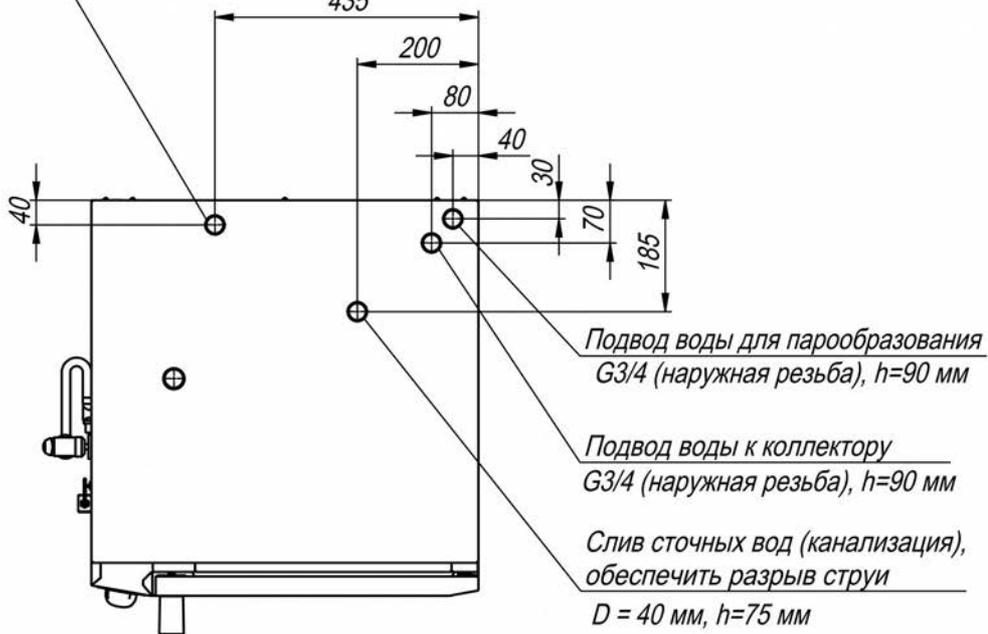
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений и укомплектовано в соответствии с комплектом поставки;
- не производился ремонт.

6.4 Гарантийный срок хранения — 6 месяцев со дня изготовления.

Схема подключения изделия к электросети, водоснабжению и канализации.



Подвод электропитания, $h=90$ мм
 $3/N/PE \sim 400$ В, 50 Гц, 6,5 кВт
 или $1/N/PE \sim 230$ В, 50 Гц, 3,5 кВт



Перечень элементов изделия.

Обозначение	Наименование	Примечание	Кол.
A1	Плата контроллера ТАЛС.465351.076		1
A2	Пленочная клавиатура НГТП.468316.345		1
A3	Энкодер ЕСW		1
A4	Ограничитель перенапряжения ОПН-123-220В		1
A5, A6	Ограничитель перенапряжения ОПН-113-220В		2
A7, A8	Реле твердотельное KSD240AC8, COSMO		2
BK1	ТП2488/2	Термопара рабочей камеры	1
BK2	ТП 1740-K1-XK-3000	Щуп	1
EK1	ТЭН 1G1K3BD09001 6000Вт220В	Блок ТЭНов рабочей камеры	1
EL1	Корпус светильника 77.705.U103.23	Светильник рабочей камеры	1
KM1	Контактор LC1E1810M5		
K1	Реле промежуточное РП21 003		1
M1	Электродвигатель K48210 M01616 "SISME"	Электродвигатель вентилятора рабочей камеры	1
M2	SF 23080A2083 HSL.GN	Вентилятор охлаждения	1
QF1	Выключатель автоматический ВА47-29 1P 10A		1
SK1	Е.Г.О. 55.13569.070	Термоограничитель рабочей камеры (с кнопкой)	1
SK2	Е.Г.О. 55.13019.314	Терморегулятор охлаждения коллектора (с валом)	1
S1	Извещатель охранный ИО 102-14 ФИАК.425212.006 ТУ	Датчик закрытия двери	1
YA1	Клапан электромагнитный для воды	Клапан охлаждения коллектора	1
YA2	Клапан электромагнитный для воды	Клапан инжектора рабочей камеры	1
XT1	Клеммный блок KB63 (5)	Клеммный блок сетевой	1
X1	Шина нулевая ШНИ-6x9-10-Д-С		1
X2	Клемма 2 контакта ЗВИ-10 ИЭК		1
X3	Шина заземления ШНИ-6x9-10-Д-Ж		1
XP5,XP6	Колодка 1/20589/80		2
XP1-XP4 XP7,XP8	Разъем штекерный изолированный РШИ-П 1,5-4		6
XS1-XS4 XS7,XS8	Разъем штекерный изолированный РШИ-М 1,5-4		6
E1,E4,E5	Шпилька М5		3
E2,E3	Болт М6		2

**АКТ
ввода в эксплуатацию**

Изделие

«Пароконвектомат «РУБИКОН» АПК6-2/3-2»

Заводской номер _____

Дата выпуска «__» _____ 20__ г.

Место установки _____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «__» _____ 20__ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший
ввод в эксплуатацию

(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Представитель владельца
изделия

(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.

7 Комплект поставки.

1	Пароконвектомат «РУБИКОН» АПК6-2/3-2	1
2	Держатель полок левый	1
3	Держатель полок правый	1
4	Душирующее устройство Monolith	1
5	Кран ПКМ.01.000.048	1
6	Контргайка G 1/2	2
7	Муфта соединительная ПП D40	1
8	Переход 1/2 Н - 3/4 В	2
9	Подводка для воды G 1/2 г/г 0,4 м	4
10	Прокладка резиновая G 3/4 (d=24мм)	2
11	Саморез 4,2x20	3
12	Тройник G1/2 Ш-Ш-Ш	2
13	Труба гибкая 40x40/50, К406 Ани Пласт	1
14	Руководство по эксплуатации	1
15	Упаковка	1

8 Сведения о приемке

Изделие «Пароконвектомат «РУБИКОН» АПК6-2/3-2»
заводской номер _____ соответствует требованиям комплек-
та конструкторской документации и признано годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Принято ОТК.

М.П.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru