



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЭЛЬФ 4М «ТОРГОВЫЙ ДОМ»

**ФАРШЕМЕШАЛКА
ИПКС-019**

ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИПКС-019ПС
(Редакция 14.04.2015 г.)

2013 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н) и ИПКС-019-150В(Н) (далее фаршемешалка) предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов с компонентами при атмосферном давлении и/или в условиях вакуума. Фаршемешалка предназначена для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 1 до плюс 35 °С, относительная влажность воздуха от 45 до 80 %, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм. рт. ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP 54 по ГОСТ 14254-96.

Регистрационный номер декларации о соответствии (копия на последней странице паспорта): ЕАЭС №RU Д-RU.МН06.В.00021/19.

Дата регистрации декларации о соответствии: 01.02.2019.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ИПКС-019-150(Н)	ИПКС-019-150В(Н)
Производительность, кг/ч, не менее	800	
Объем дежи, л, не менее	150	
Коэффициент заполнения, не более	0,7	
Частота вращения вала мешалки, об/мин	35	
Мотор-редуктор	ХС 63-40-0,75кВт-4Р-220/380В-50Гц	
Установленная мощность привода фаршемешалки, кВт	0,8	
Производительность насоса вакуумного, л/с, не более	–	3
Установленная мощность насоса вакуумного, кВт	–	1,1
Предельное остаточное давление, кгс/см ²	–	минус 0,8
Напряжение питания, В	3N~220/380±10%	
Частота переменного тока питания, Гц	50±2%	
Установленная мощность фаршемешалки, кВт	0,8	2
Показатель энергоэффективности, Вт/кг	1	2,3
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	950	1050
ширина	850	850
высота	1300	1350
Масса, кг, не более	100	140

Полностью выполнена пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-72.

Срок службы до списания - 10 лет.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки фаршемешалки должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол.	Прим.
ИПКС 019-01.00.00.000-01	Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н)	1	*
ИПКС 019-02.00.00.000-01	Фаршемешалка ИПКС-019-150В(Н)	1	
ИПКС-019ПС	Фаршемешалка ИПКС-019. Паспорт	1	
	Мотор-редуктор ХС-63-40/1-0,75 кВт -4Р-220/380 В-50 Гц. Паспорт	1	
	Насос вакуумный. Паспорт	1	**

* Буква «В» в исполнениях изделий обозначает вакуумную фаршемешалку.

**Фаршемешалка может быть оснащена насосом вакуумным НВМ-10/1В, компрессором Handy air ol 195, Fini Ciao или иным (с аналогичными характеристиками) устройством получения вакуума.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 **Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н)** (рисунок 1) состоит из следующих составных частей: каркаса 1, дежи 2, крышки 3, мешалки 4, мотор-редуктора 6 и устройства фиксирующего 10.

Каркас 1, на котором крепятся все элементы конструкции, имеет опоры винтовые 15, позволяющие регулировать положение фаршемешалки при установке.

Дежа 2 установлена в каркасе 1 соосно с выходным валом мотор-редуктора 6. Дежа имеет возможность поворота для мойки и выгрузки готового продукта на 45° и 110°. Для фиксирования дежи от самопроизвольного поворота применено устройство фиксирующее 10, обеспечивающее фиксацию дежи в трех положениях (в рабочем – фланец дежи в горизонтальной плоскости, в положении мойки - фланец дежи наклонен на 45° и в положении выгрузки фарша – фланец дежи наклонен на 110°).

Дежа закрывается сверху крышкой 3 из прозрачного органического стекла. Для компенсирования веса крышки при ее открывании используется амортизатор 12, который также препятствует удару крышки о фланец дежи при закрывании.

Мешалка 4 с шестью лопастями 5 обеспечивает равномерное перемешивание всего объема загружаемого продукта. Вращение мешалки осуществляется мотор-редуктором 6.

ВНИМАНИЕ! Направление вращения мешалки должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотор-редуктора. Продукт при перемешивании должен перемещаться к центру дежи.

Управление работой фаршемешалки осуществляется с помощью пускателя магнитного 7, имеющего кнопки «ПУСК», «СТОП» для включения, отключения двигателя мотор-редуктора 6. Блокировка включения мотор-редуктора при открытой крышке 3 осуществляется срабатыванием выключателя концевого 11. Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 3.

Все технологические операции при работе с фаршемешалкой выполняются одним оператором.

Принцип работы фаршемешалки следующий. В дежу загружается фарш и другие компоненты, предусмотренные технологией. Фарш с компонентами не должен заполнять более 70% объема дежи. Дежа закрывается крышкой 3, после чего нажатием кнопки «ПУСК» пускателя магнитного 7 включается мотор-редуктор, приводящий

во вращение мешалку 4. Мешалка 4 лопастями 5 равномерно перемешивает весь объем загруженного продукта. После перемешивания продукта в течение необходимого времени кнопкой «СТОП» пускателя магнитного 7 отключается мотор-редуктор 6. Далее оператор открывает крышку 3 и подкатывает под дежу 2 чан-тележку для приема продукта.

Для выгрузки продукта оператор встает с задней стороны фаршемешалки и левой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего 10, а правой – тянет ручку нижней 13 вверх. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего 10 можно отпустить и дальнейшее опрокидывание произвести двумя руками. Опрокинуть дежу до положения мойки, пока устройство фиксирующее автоматически не зафиксирует дежу. Далее оператор, обойдя фаршемешалку, встает с лицевой стороны и правой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего, а левой – тянет ручку верхнюю 13 дежи на себя. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего можно отпустить и дальнейшее опрокидывание произвести двумя руками. Опрокинуть дежу до положения выгрузки фарша, пока устройство фиксирующее автоматически не зафиксирует дежу. После опрокидывания дежи продукт самопроизвольно выгружается в чан-тележку.

Для удаления остатков продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени, необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью сняли остатки продукта со стенок дежи. Данная процедура управления механизированной выгрузкой позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

Примечание - чан-тележка в комплект поставки не входит и поставляется по отдельному заказу.

4.2 Фаршемешалка (вакуумная) ИПКС-019-150В(Н) (рисунок 2) состоит из следующих составных частей: каркаса 1, дежи 2, крышки 3, мешалки 4, мотор-редуктора 6, устройства фиксирующего 10 и вакуумной системы.

Каркас 1, на котором крепятся все элементы конструкции, имеет опоры винтовые 15, позволяющие регулировать положение фаршемешалки при установке.

Дежа 2 установлена в каркасе 1 соосно с выходным валом мотор-редуктора 6. Для предотвращения деформации стенок дежи при вакууме, с внешней стороны стенки по всему периметру дежи упрочнены ребрами жесткости. Дежа имеет возможность поворота для мойки и выгрузки готового продукта на 45° и 110°. Для фиксирования дежи от самопроизвольного поворота применено устройство фиксирующее 10, обеспечивающее фиксацию дежи в трех положениях (в рабочем – фланец дежи в горизонтальной плоскости, в положении мойки - фланец дежи наклонен на 45° и в положении выгрузки фарша – фланец дежи наклонен на 110°).

Дежа закрывается сверху крышкой 3 из прозрачного органического стекла. Для компенсирования веса крышки при ее открывании используется амортизатор 12, который также препятствует удару крышки о фланец дежи при закрывании.

Мешалка 4 с шестью лопастями 5 обеспечивает равномерное перемешивание всего объема загружаемого продукта. Вращение мешалки осуществляется мотор-редуктором 6.

ВНИМАНИЕ! Направление вращения мешалки должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотор-редуктора. Продукт при перемешивании должен перемещаться к центру дежи.

Вакуумная система фаршемешалки состоит из крана напуска 16, мановакуумметра 17, дросселя 18, разделителя сред 19, пневмошланга 20 и насоса вакуумного 21.

Для обеспечения герметичности в месте контакта крышки 3 и фланца дежи 2, крышка по всему периметру уплотнена резиновой прокладкой.

Фаршемешалка снабжена насосом вакуумным 21, создающим разрежение в объеме дежи, необходимое для получения плотного качественного фарша. Насос вакуумный соединен с объемом дежи пневмошлангом 20. Уровень разрежения в объеме дежи визуальнo контролируется мановакуумметром 17. Для регулировки уровня разрежения используется дроссель 18. Для быстрого снятия вакуума в объеме дежи используется кран напуска 16.

При создании вакуума в объеме дежи появляется вероятность попадания частиц фарша через пневмошланг 20 в насос вакуумный 21. Для предотвращения этого используется разделитель сред 19.

Управление работой фаршемешалки осуществляется двумя пускателями магнитными 7, один из которых управляет работой мотор-редуктора 6 мешалки 4 – кнопка «ПУСК МЕШАЛКА», другой – насосом вакуумным 21 – кнопка «ПУСК НАСОС». Отключение – соответствующими кнопками: «СТОП МЕШАЛКА», «СТОП НАСОС». Так же работу мешалки и насоса вакуумного можно отключить одной кнопкой «СТОП МЕШАЛКА». Блокировка включения мотор-редуктора, насоса вакуумного при открытой крышке 3 осуществляется срабатыванием выключателя концевого 11. Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 4.

Все технологические операции при работе с фаршемешалкой выполняются одним оператором.

Принцип работы фаршемешалки следующий. В дежу 2 загружается фарш и другие компоненты, предусмотренные технологией. Фарш с компонентами не должен заполнять более 70% объема дежи. Дежа закрывается крышкой 3, после чего нажатием кнопки «ПУСК МЕШАЛКА» пускателя магнитного 7 включается мотор-редуктор, приводящий во вращение мешалку 4. И нажатием кнопки «ПУСК НАСОС» другого пускателя магнитного 7 включается насос вакуумный 21. Следя за показанием мановакуумметра 17 дожидаться создания требуемого уровня разрежения. Степень разрежения регулируется дросселем 18, она должна составлять **минус 0,5 кгс/см²**.

После перемешивания продукта в течение необходимого времени кнопкой «СТОП МЕШАЛКА» пускателя магнитного 7 отключается двигатель мотор-редуктора 6 и насос вакуумный 21. Отключение насоса вакуумного происходит автоматически после отключения двигателя мотор-редуктора (рисунок 4). Далее оператор открывает кран напуска 16 для быстрого развакуумирования дежи и открывает крышку 3. Подкачивает под дежу чан-тележку для приема продукта.

Выгрузка продукта из вакуумной фаршемешалки идентична выгрузке продукта из фаршемешалки ИПКС-019-150(Н).

Для удаления остатков продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК МЕШАЛКА» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени, необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью сняли остатки продукта со стенок дежи. Данная процедура управления механи-

зированной выгрузкой позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К работе по обслуживанию фаршемешалки допускаются лица, ознакомившиеся с данным паспортом, паспортами на комплектующие, усвоившие основные приемы работы при эксплуатации оборудования и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.2 При эксплуатации и ремонте фаршемешалки должны соблюдаться «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» 2003 г., «Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей» 2003 г., «Правила устройства электроустановок» 2003 г., «Правила техники безопасности и производственной санитарии» 1990 г, инструкции, разработанные на предприятии для данного вида оборудования.

5.3 Общие требования безопасности соответствуют ГОСТ 12.2.124-90.

5.4 Элементы заземления соответствуют требованиям ГОСТ 12.2.007.0-75, заземляющий зажим и знак заземления выполнены по ГОСТ 21130-75.

5.5 Фаршемешалка должна быть надежна подсоединена к цеховому контуру заземления с помощью гибкого медного оголенного провода сечением не менее 4 мм² по ГОСТ Р МЭК 60204-1-07.

ВНИМАНИЕ! Включение оборудования допускается только при исправном заземлении.

5.6 Во избежание поражения электрическим током следует электропроводку к фаршемешалке проложить в трубах, уложенных в полу.

5.7 Запрещается работать на фаршемешалке при наличии открытых токоведущих частей, неисправных коммутационных элементах, при нарушении изоляции проводов.

5.8 В случае возникновения аварийных режимов работы нажать на кнопку «АВАРИЙНЫЙ СТОП» 8 в виде “красного гибка” и отключить от сети питания.

5.9 ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Во время работы фаршемешалки производить ремонт и техническое обслуживание.

5.10 Вымешивание и выгрузку фарша производить только при зафиксированной деже.

5.11 При проведении механизированной выгрузки фарша из дежи запрещается помогать руками или вспомогательными инструментами.

5.12 Управление фаршемешалкой следует осуществлять, находясь на изолирующей подставке.

5.13 Не допускается оставлять работающую фаршемешалку без присмотра.

5.14 Уровень шума, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 80 дБ по ГОСТ 12.1.003-83 и СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

5.15 Уровень виброускорения, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 100 дБ (виброскорость не превышает 92 дБ) по ГОСТ 12.1.012-90 и СН 2.2.4/2.1.8.566-96.

5.16 Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 5 кВ/м согласно ГОСТ 12.1.002-84 и СанПин 2.2.4.1191-03 «Санитарные

нормы и правила выполнения работ в условиях воздействия электрических полей промышленной частоты (50Гц)».

5.17 Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и споласкивание оборудования, приготовление технологического пара), должна соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества».

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

6.1 При установке фаршемешалки должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля над производственными процессами, качеством сырья, готовой продукцией, а также обеспечивающие возможность мойки, уборки, дезинфекции оборудования и уборки помещения.

6.2 Установить фаршемешалку на ровной горизонтальной поверхности, при необходимости придать ей строго вертикальное положение с помощью опор винтовых 15.

6.3 Выполнить заземление фаршемешалки путем подключения болта заземления 14 к контуру заземления гибким оголенным медным проводом, сечением не менее 4 мм².

6.4 Подключить входной кабель фаршемешалки к питающему напряжению 3N~50Гц, 220/380В. Питающее напряжение должно подаваться через внешний автоматический выключатель с номинальным током 10 А.

Примечание - выключатель не входит в комплект поставки и устанавливается потребителем.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Проверить визуально наличие заземления. Закрывать крышку 3. Подать напряжение питания на фаршемешалку. Кратковременным включением магнитного пускателя 7 проверить направление вращения мешалки 4, которое должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотора-редуктора 6.

7.2 Произвести санитарную обработку фаршемешалки в соответствии с разделом 9 настоящего паспорта.

7.3 Открыть крышку. Загрузить фарш и специи не более 70% объема дежи. Закрывать крышку.

7.4 Порядок работы фаршемешалки ИПКС-019-150(Н) следующий:

- нажать кнопку «ПУСК» на пускателе магнитном 7, тем самым включить мотор-редуктор 6 и запустить процесс перемешивания;
- продолжительность работы фаршемешалки определяется технологическим процессом;
- по окончании процесса перемешивания нажать кнопку «СТОП» пускателя магнитного 7 и открыть крышку 3;
- подкатить под дежу чан-тележку для приема продукта.

7.5 Порядок работы фаршемешалки ИПКС-019-150В(Н) следующий:

- нажать кнопку «ПУСК МЕШАЛКА» и кнопку «ПУСК НАСОС» на пускателях магнитных 7, тем самым включить мотор-редуктор 6, насос вакуумный 21 и запустить процесс перемешивания;

- следя за показанием мановакуумметра 17, дождаться создания требуемого уровня разрежения, степень которого регулируется дросселем 18, и должна составлять **минус 0,5 кгс/см²**;

- продолжительность работы фаршемешалки определяется технологическим процессом;

- после перемешивания продукта кнопкой «СТОП МЕШАЛКА» магнитного пускателя 7 отключить двигатель мотор-редуктора 6 и насос вакуумный 21, далее открыть кран напуска 16 для развакуумирования дежи и открыть крышку 3;

- подкатить под дежу чан-тележку для приема продукта.

7.6 Выгрузка продукта из вакуумной фаршемешалки идентична выгрузке продукта из фаршемешалки ИПКС-019-150(Н). Для выгрузки продукта оператор встает с задней стороны фаршемешалки и левой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего 10, а правой – тянет ручку нижнюю 13 вверх. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего можно отпустить и дальнейшее опрокидывание произвести двумя руками. Опрокинуть дежу до положения мойки, пока устройство фиксирующее автоматически не зафиксирует дежу. Далее оператор, обходя фаршемешалку, встает с лицевой стороны и правой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего, а левой – тянет ручку верхнюю 13 дежи на себя. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего 10 можно отпустить и дальнейшее опрокидывание произвести двумя руками. Опрокинуть дежу до положения выгрузки фарша, пока устройство фиксирующее автоматически не зафиксирует дежу. После опрокидывания дежи продукт самопроизвольно выгружается в чан-тележку.

7.7 Для удаления остатков продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК»/«ПУСК МЕШАЛКА» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью сняли остатки продукта со стенок дежи. Данная процедура управления механизированной выгрузкой позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

ВНИМАНИЕ! Вымешивание и выгрузку фарша производить только при зафиксированной деже.

При проведении механизированной выгрузки фарша из дежи запрещается помогать руками или вспомогательными инструментами!

8. ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ В СВЯЗИ С ОШИБОЧНЫМИ ДЕЙСТВИЯМИ ПЕРСОНАЛА.

Перечень критических отказов	Возможные ошибочные действия персонала, которые приводят к инциденту или аварии	Действия персонала в случае инцидента или аварии
При включении мешалки срабатывает защита, мотор-редуктор отключается.	В дежу загружено избыточное количество фарша.	Не допускать загрузки фаршемешалки больше допустимого коэффициента заполнения, раздел 2 настоящего паспорта.
При вращении мешалки возникают посторонние звуки.	При загрузке в дежу попал посторонний предмет.	Удалить посторонний предмет из дежи 2 (рисунок 1, 2).
Нарушение целостности дежи.	Мойка изделия растворами с избыточной концентрацией кислот и щелочей.	Строго соблюдать концентрацию моющих растворов, пункт 9.5 настоящего паспорта.
При включении насоса вакуумного в деже не создается необходимое остаточное давление.	При техническом обслуживании фаршемешалки не закрыт кран напуска 16.	Закрыть кран напуска 16 (рисунок 2).
При включении насоса вакуумного остаточное давление в деже не регулируется.	Не исправен дроссель 18, регулирующий уровень разряжения в деже.	Провести техническое обслуживание дросселя 18, либо заменить его на исправный. Отрегулировать уровень остаточного давления в деже с помощью дросселя 18 (рисунок 2). Соблюдать в процессе вымешивания рекомендуемый уровень остаточного давления в деже 2, раздел 4.2 настоящего паспорта.

9. ПОРЯДОК МОЙКИ

9.1 Мойку фаршемешалки необходимо производить перед началом работы и в конце каждой смены.

9.2 Отключить фаршемешалку от электросети.

9.3 Повернуть дежу до положения мойки (на 45°) и зафиксировать ее. Удалить из рабочих объемов остатки продукта. Снять банку разделителя сред 19 и открыть кран напуска 16.

9.4 Ополоснуть теплой (40-45°C) водой рабочие поверхности фаршемешалки и снятую банку разделителя сред для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°C) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°C) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности фаршемешалки и банку раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопровод-

ной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции фаршемешалки и банки вытереть их насухо. Промыть трубопровод вакуумной линии (от дежи до разделителя сред) горячей водой.

9.5 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

9.5.1 Моющие растворы:

раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75)	-	0,3-0,5 %
раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68)	-	1,8-2,3 %
раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74)	-	0,3-0,5 %
раствор кальцинированной соды	-	1,0-1,5 %.

9.5.2 Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести	-	150-200 мг/л
хлорамин	-	150-200 мг/л
гипохлорид натрия	-	150-200 мг/л
гипохлорид калия	-	150-200 мг/л.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Техническое обслуживание фаршемешалки сводится к соблюдению правил эксплуатации, изложенных в данном паспорте, устранению мелких неисправностей и периодическом осмотре, соблюдению санитарных правил для предприятий пищевой промышленности.

10.2 Техническое обслуживание покупных комплектующих, входящих в состав фаршемешалки (мотор-редуктора, насоса вакуумного), производится в соответствии с требованиями технических паспортов или инструкций по эксплуатации на эти изделия.

10.3 Периодически, не реже 1 раза в месяц, проверять состояние уплотнительных прокладок, манжет и иных резино-технических изделий, имеющих в фаршемешалке.

10.4 Ежедневно проверять исправность заземления. Не реже одного раза в год зачищать до блеска места под болты заземления и покрывать их смазкой ЦИАТИМ-201 ГОСТ 6267-74.

10.5 За отказы фаршемешалки, обусловленные ее неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11.1 Фаршемешалка должна храниться в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C; относительной влажности воздуха от 45 до 80 %.

11.2 Если фаршемешалка хранится более чем 18 месяцев, то должна производиться консервация в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

11.3 Транспортирование фаршемешалки допускается автомобильным, железнодорожным и водным транспортом в соответствии с условиями и правилами перевозок, действующими на каждом виде транспорта.

11.3 При погрузке и транспортировании фаршемешалки необходимо соблюдать и выполнять требования манипуляционных знаков на таре.

11.4 За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фаршемешалка ИПКС-019-150__ (Н), заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС 019-__00.00.000-01, ТУ2893-019-12176649-2013, паспортным характеристикам и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20__ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие фаршемешалки ИПКС-019-150__ (Н) паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Ввод фаршемешалки в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на фаршемешалку со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

14. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

14.1 Критерии предельных состояний установки: установка непригодна для эксплуатации в случае разрушения каркаса изделия и потерей каркасом несущих способностей. Установка подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

14.2 В случае непригодности изделия для использования по назначению производится его утилизация, все изношенные узлы и детали сдаются в пункты вторсырья.

14.3 Использование непригодного изделия по назначению ЗАПРЕЩЕНО!

15. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

16. АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

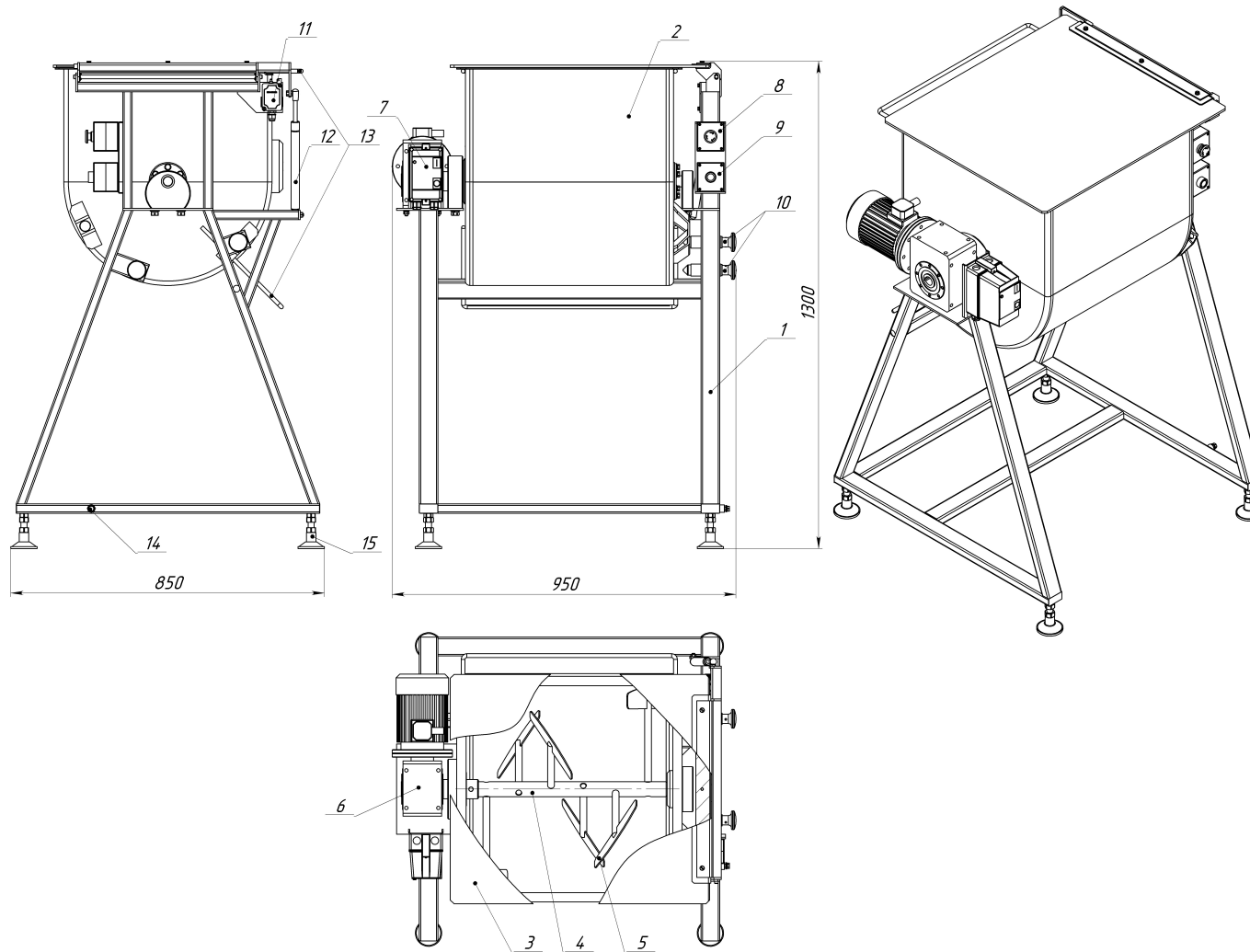
Россия, 390011, г. Рязань, пр. Яблочкова, д.6, стр.4.

Е-mail: elf@elf4m.ru

<http://www.elf4m.ru>

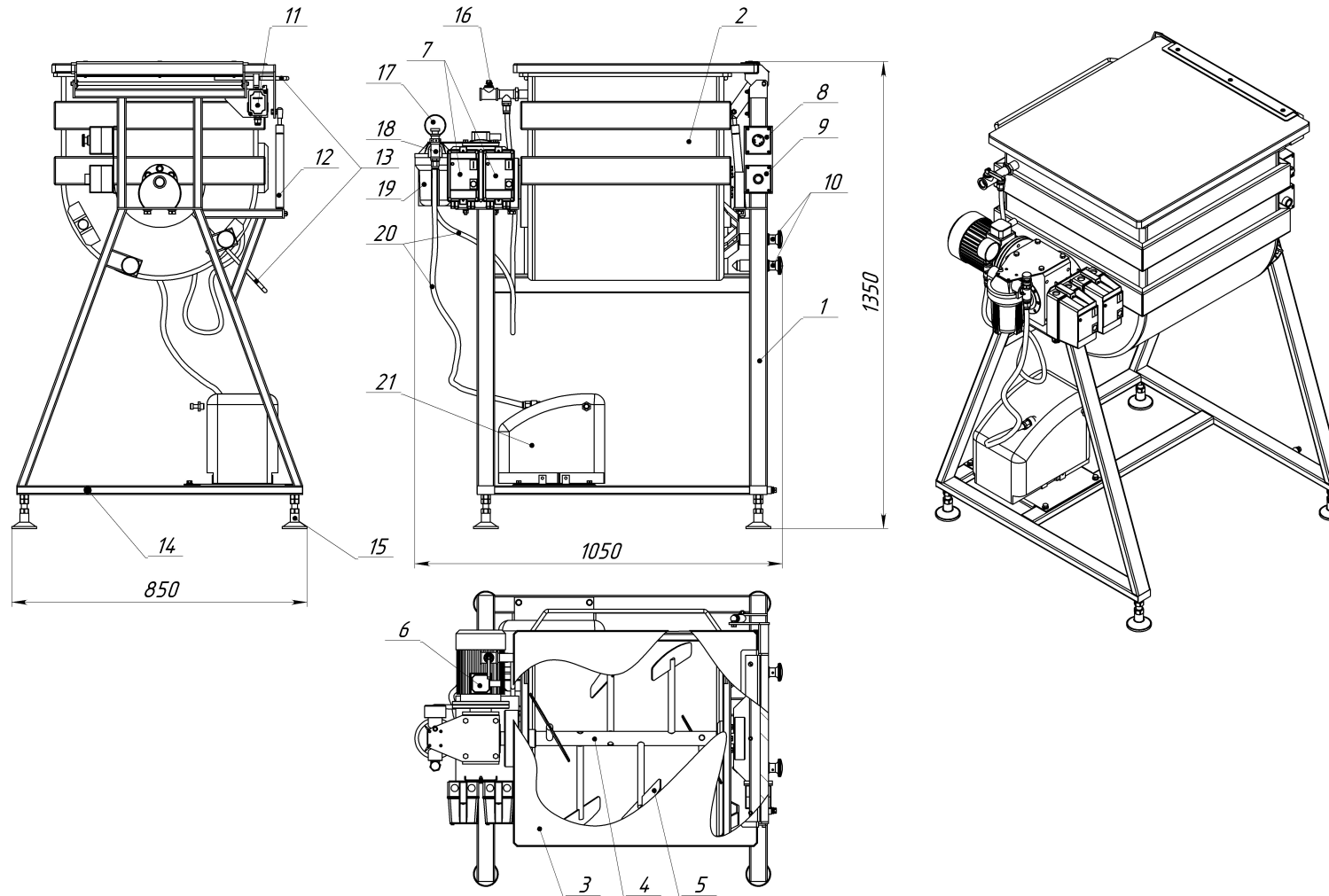
Тел. (4912) 45-65-01; 45-33-31; 24-38-23

Тел./факс(4912)24-38-26



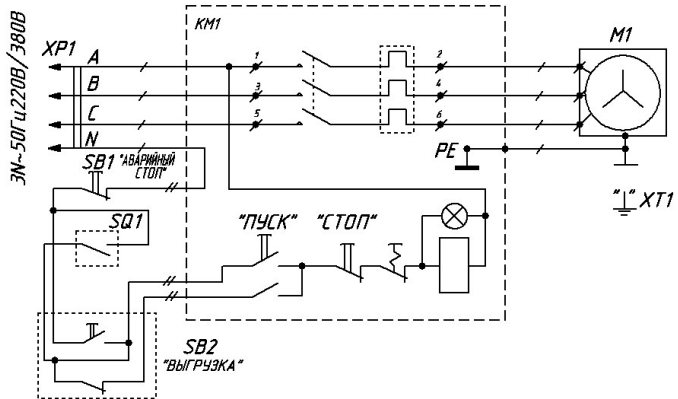
- | | | |
|------------------------|----------------------------|--------------------|
| 1. Каркас | 8. Кнопка «АВАРИЙНЫЙ СТОП» | 15. Опора винтовая |
| 2. Дежа | 9. Кнопка «ВЫГРУЗКА» | |
| 3. Крышка | 10. Устройство фиксирующее | |
| 4. Мешалка | 11. Выключатель концевой | |
| 5. Лопасть | 12. Амортизатор | |
| 6. Мотор-редуктор | 13. Ручка верхняя/нижняя | |
| 7. Пускатель магнитный | 14. Болт заземления | |

Рисунок 1. Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н)



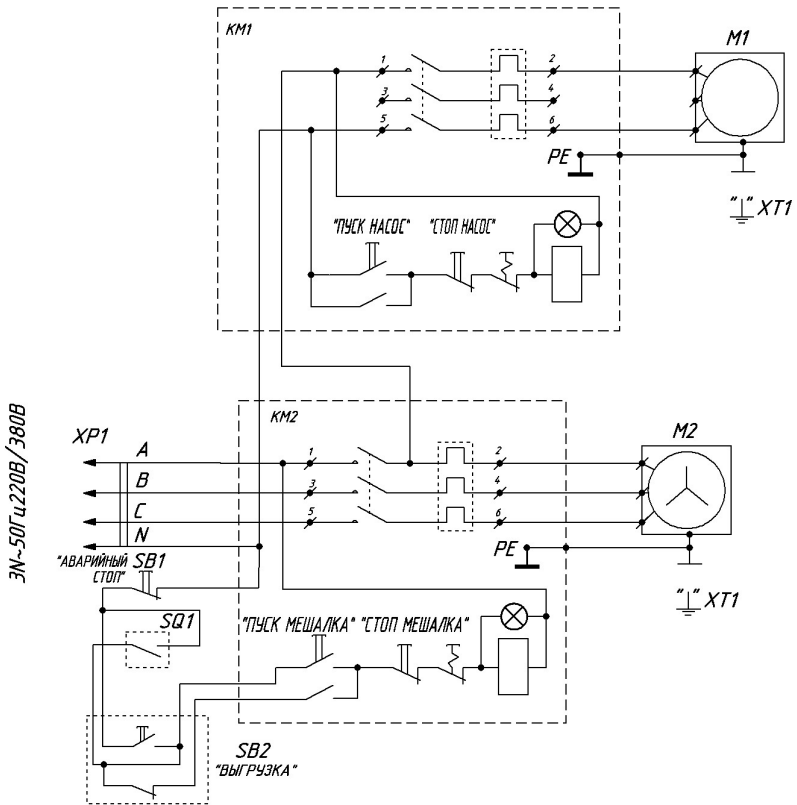
- | | | |
|------------------------|----------------------------|----------------------|
| 1. Каркас | 8. Кнопка «АВАРИЙНЫЙ СТОП» | 15. Опора винтовая |
| 2. Дежа | 9. Кнопка «ВЫГРУЗКА» | 16. Кран напуска |
| 3. Крышка | 10. Устройство фиксирующее | 17. Мановакуумметр |
| 4. Мешалка | 11. Выключатель концевой | 18. Дроссель |
| 5. Лопасть | 12. Амортизатор | 19. Разделитель сред |
| 6. Мотор-редуктор | 13. Ручка верхняя/нижняя | 20. Пневмошланг |
| 7. Пускатель магнитный | 14. Болт заземления | 21. Насос вакуумный |

Рисунок 2. Фаршемешалка (вакуумная) ИПКС-019-150В(Н)



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
M1	Мотор-редуктор ХС-63-40-0,75-4Р-220/380В-50Гц	1	35 об/мин
XP1	Вилка ВШ-30-В-25/380УХЛ4 ТУ16-526.372-80	1	
XT1	Болт М8х25,58.099 ГОСТ 7798-70	1	
SQ1	Выключатель концевой ВПК2112АУ2	1	
KM1	Пускатель магнитный ПМЛ1230 с катушкой 220В	1	1,6-2,9А
SB1	Пост кнопочный КП101 "Красный грибок" с фиксацией	1	
SB2	Пост кнопочный КП101 "Черная" кнопка без фиксации	1	

Рисунок 3. Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н).
Схема электрическая принципиальная.



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
M1	Насос вакуумный	1	
M2	Мотор-редуктор ХС-63-40-0,75-4Р-220/380В-50Гц	1	35 об/мин
XP1	Вилка ВШ-30-В-25/380УХ/4 ТУ16-526.372-80	1	
XT1	Болт М8х25.58.099 ГОСТ 7798-70	1	
SQ1	Выключатель концевой ВПК2112АУ2	1	
KM1	Пускатель магнитный ПМЛ1230 с катушкой 220В	1	5,4-7,4А
KM2	Пускатель магнитный ПМЛ1230 с катушкой 220В	1	1,6-2,9А
SB1	Пост кнопочный КП101 "Красный грибок" с фиксацией	1	
SB2	Пост кнопочный КП101 "Черная" кнопка без фиксации	1	

Рисунок 4. Фаршемешалка (вакуумная) ИПКС-019-150В(Н).
Схема электрическая принципиальная.



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом»
(полное наименование изготовителя (уполномоченного представителя), поставщика,
продавца или фамилия, имя отчество индивидуального предпринимателя)

Адрес места нахождения/адрес места осуществления деятельности: Россия, 390023, Рязанская область,
город Рязань, проезд Яблочкова, дом 6, строение 4
ОГРН 1126234010825

(сведения о государственной регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя)

Номер телефона: +7 (4912) 45-65-01, 45-33-31 Адрес электронной почты: elf@elf4m.ru

в лице Директора Федосейкина Александра Александровича

(должность, фамилия, имя, отчество руководителя организации)

заявляет, что

**оборудование технологическое для пищевой, мясомолочной и рыбной промышленности:
фаршемешалки типа ИПКС-019**

(полное наименование продукции, тип, марка, модель и др.)

изготавливаемые Обществом с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом»

(полное наименование изготовителя)

Адрес места нахождения/адрес места осуществления деятельности: Россия, 390023, Рязанская область,
город Рязань, проезд Яблочкова, дом 6, строение 4

в соответствии с техническими условиями ТУ2893-019-12176649-2013 «Фаршемешалка ИПКС-019»
(обозначение технических регламентов, нормативных правовых актов и (или) взаимосвязанных стандартов,
в соответствии с которыми, изготовлена продукция)

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8438 50 000 0

Серийный выпуск

соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» ТР ТС 010/2011 и технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» ТР ТС 004/2011

Декларация о соответствии принята на основании:

1. Протокола испытаний № 035-10/2018 от 16.10.2018, испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом», Россия, 390023, Рязанская область, город Рязань, проезд Яблочкова, дом 6, строение 4
2. Обоснования безопасности ИПКС-2893-001-12176649-2018ОБ «Оборудование для переработки мяса»
3. Паспорта/Руководства по эксплуатации ИПКС-019ПС «Фаршемешалка ИПКС-019»
4. Технических условий ТУ2893-019-12176649-2013 «Фаршемешалка ИПКС-019»
5. Сертификатов качества на материалы, сертификата соответствия и декларации о соответствии на комплектующие

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация. ГОСТ 12.2.124-2013 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 26582-85 «Машин и оборудование продовольственные. Общие технические условия»,

ГОСТ 12.2.135-95 «Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии», ГОСТ 30146-95 «Машин и оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Общие технические условия», ГОСТ 28107-89 «Машин для перемешивания фарша. Основные параметры, технические требования и методы испытаний», ГОСТ 28693-90 «Оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Санитарные требования» в. 2, в. 3, ГОСТ 12.2.007.0-75 «Изделия электротехнические. Общие требования безопасности», ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 «Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования»

Условия хранения - в складских помещениях при температуре от +10 °С до +35 °С и относительной влажности воздуха от 45 % до 80 %. Срок хранения оборудования до переконсервации 18 месяцев.

Срок службы - не менее 6 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 23.01.2024 включительно

(подпись)



Федосейкин Александр Александрович
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: **EAЭС № RU Д-РУ.МН06.В.00021/19**

Дата регистрации декларации о соответствии: **01.02.2019**