

*Refettorio*

**EAC**

**«Мармит для первых блюд  
индукционный встраиваемый»**

**RM10ID Drop IN; RM10IDW Drop IN;  
RM10IDW Drop IN**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
(совмещённое с паспортом)**

РЭ-42-2018

## 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Мармит для первых блюд индукционный встраиваемый, модель RM10ID Drop IN, RM10IDK Drop IN, RM10IDW Drop IN и RM10IDKW Drop IN (далее – мармит) является встраиваемым оборудованием и предназначен для поддержания в горячем состоянии емкостей с блюдами (а также для приготовления пищи).

Мармит используется в качестве вспомогательного элемента встраиваемого оборудования в общую линию раздачи либо отдельно стоящий прилавок на таких объектах общественного питания как: кафе, столовые, учебные заведения, воинские подразделения, гостиницы с питанием «Шведский стол», фудкорты и т. д.

Дополнительно изделие может быть оборудовано комплектом стеклянных полок с подсветкой. За счет светодиодной подсветки, выставляемые продукты будут выглядеть более натурально и аппетитно.

**Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики мармита индукционного могут несколько отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.**

Руководство по эксплуатации содержит важную информацию по установке, подключению, вводу в эксплуатацию, правильному обслуживанию и использованию мармита.

## 2 ОПИСАНИЕ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Мармит для первых блюд индукционный встраиваемый имеет два типа рабочей поверхности:

- плоская поверхность;
- WOK поверхность.

WOK поверхность мармита имеет вогнутую форму для круглой и глубокой посуды суженным к низу дном (WOK-сковороды), что позволяет пище быстрее готовиться и подогреваться.

На рисунке 1 представлен вид мармита с рабочей панелью. На рисунке 2 представлен вид мармита с противоположной стороны рисунка 1.



Рисунок 1

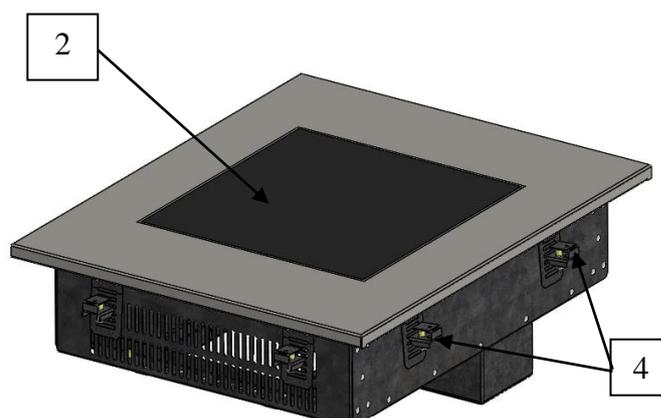


Рисунок 2

| Позиция | Наименование              |
|---------|---------------------------|
| 1       | Столешница мармита        |
| 2       | Индукционная поверхность  |
| 3       | Рабочая панель управления |
| 4       | Установочные прижимы      |

Монтаж мармита должен выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением всех требований безопасности.

Монтаж должен производиться при температуре окружающей среды от 0 до +40°C.

Поверхность для установки мармита должна быть ровной, сухой и чистой.

Перед монтажом убедитесь, что все элементы системы обесточены.

Справочные размеры для удобства монтажа приведены на рисунке 3:

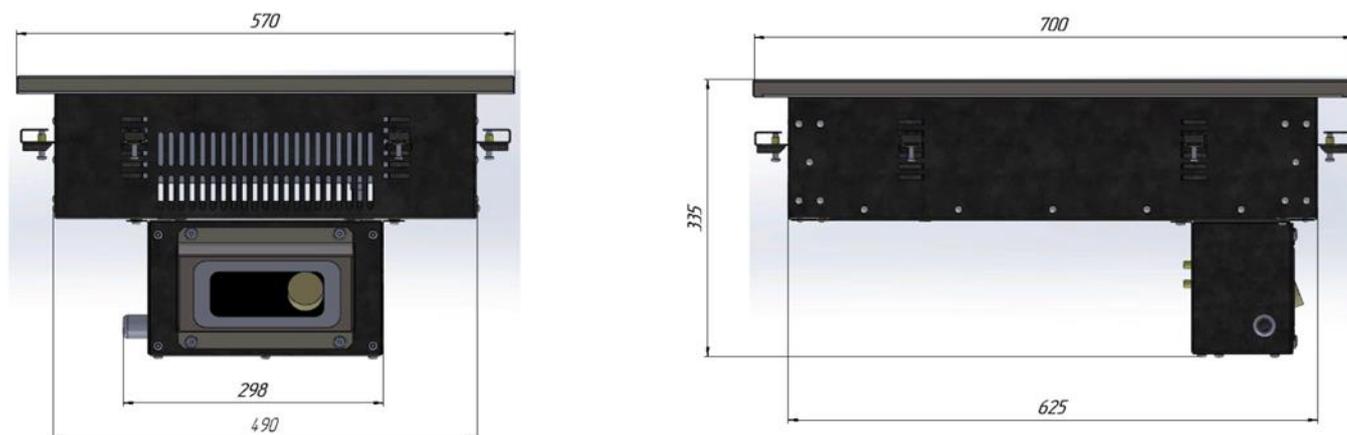
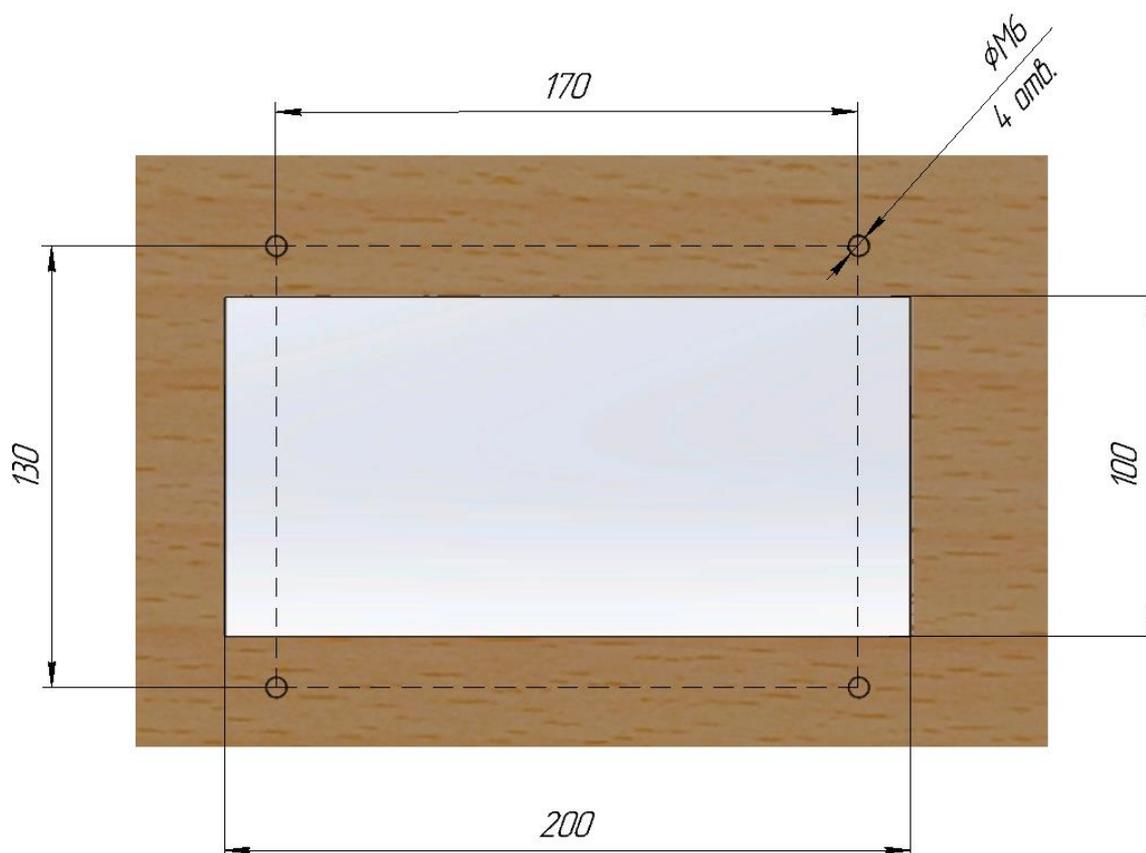


Рисунок 3 - Мармит для первых блюд  
индукционный встраиваемый, модель RM10ID Drop IN; RM10IDW Drop IN

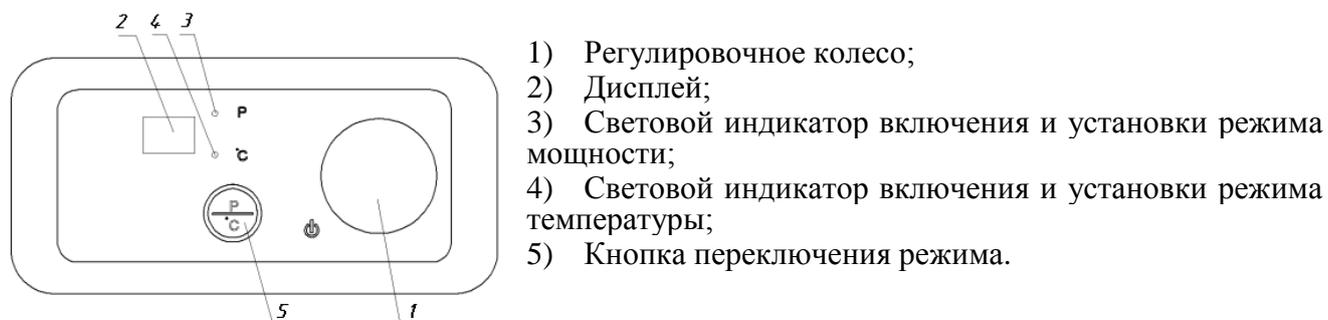
Размеры отверстия в фасаде под пульт управления



Мощность мармита – 3,5 кВт. Поверхность мармита (2) состоит из термостойкой стеклокерамики толщиной 4 мм, которая контактирует непосредственно с посудой. Образование тепла полностью зависит от наличия посуды на рабочей поверхности. Поверхность свободная от посуды остается холодной, нагревается сама посуда. Посуда, подходящая для использования мармита должна удовлетворять нескольким условиям. Материал посуды должен обладать ферромагнитными свойствами (свойства притягивать магнит). Дно такой посуды должно быть, достаточно толстым, поскольку именно в нем происходит генерация тепла. На посуде, которая должна использоваться на мармитах первых блюд, должна стоять специальная маркировка

Индукционная поверхность мармита (2) может работать в двух регулировочных режимах: «режим автоматического регулирования температуры» и «режим автоматического регулирования мощности». Режимы автоматического регулирования осуществляются с помощью регулировочного колеса и сенсорной кнопки переключения с одного режима на другой находящиеся на панели управления мармита (3).

Рабочая панель управления мармита (3) приведена на рисунке 3.



- 1) Регулировочное колесо;
- 2) Дисплей;
- 3) Световой индикатор включения и установки режима мощности;
- 4) Световой индикатор включения и установки режима температуры;
- 5) Кнопка переключения режима.

Рис.3

Включение мармита происходит путем поворота регулировочного колеса (1) по часовой стрелке до щелчка, должен загореться световой индикатор.

Выключение производится вращением регулировочного колеса (1) против часовой стрелки до щелчка, световой индикатор должен погаснуть. После выключения вентилятор охлаждения должен работать еще около минуты.

**Поддержание в горячем состоянии емкостей на режиме мощности.** Включите мармит вращением регулировочного колеса (1). Горящий светодиодный индикатор (3) говорит о том, что на дисплее отображается значение мощности, передаваемой на нагрев кастрюли. Значение текущей мощности нагрева отображается на дисплее (2) ее значение можно изменить вращением регулировочного колеса (1).

**Поддержание в горячем состоянии емкостей с определенным значением температуры.** Включите мармит вращением регулировочного колеса (1). Нажатием кнопки (5) переключите режим. Горящий светодиодный индикатор (4) говорит о том, что регулировка мощности производится по температуре. Выбранное значение температуры будет отображаться на дисплее (2). Изменить температуру можно вращением регулировочного колеса (1).

Без наличия на варочной поверхности посуды, либо нахождения на ней посуды, не предназначенной для индукционных поверхностей, мармит включаться не будет. При этом подаются короткие звуковые сигналы.

**Внимание!!! Не допускаются удары о рабочую поверхность мармита.**

**Категорически Запрещено!!!**

**Работать с индукционным мармитом людям, ПОЛЬЗУЮЩИМСЯ кардиостимулятором!!!**

### 3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В стандартный комплект поставки входит:

|  |       |
|--|-------|
| Мармит для первых блюд индукционный встраиваемый | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации                      | 1 шт. |
| Упаковка   | 1 шт. |

## 4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные технические данные изделия приведены в таблице №1

Таблица №1

| Наименование параметра                                   | RM10ID<br>Drop IN                   | RM10IDK<br>Drop IN | RM10IDW<br>Drop IN | RM10IDKW<br>Drop IN |
|--|-------------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Номинальное напряжение, В                                | 220                                 |                    |                    |                     |
| Номинальная частота тока, Гц                             | 50                                  |                    |                    |                     |
| Род тока   | Переменный, однофазный              |                    |                    |                     |
| Мощность, кВт  | 3,5                                 |                    |                    |                     |
| Площадь рабочей поверхности, м <sup>2</sup>              | 0,1368                              | -                  |                    |                     |
| Диаметр вогнутой части, мм                               | -                                   | 275                |                    |                     |
| Глубина вогнутой части, мм                               | -                                   | 40                 |                    |                     |
| Режимы автоматического регулирования мощности            | 1÷10                                |                    |                    |                     |
| Режимы автоматического регулирования температуры, °С     | 60,80,100,120, 140,160,180, 200,240 |                    |                    |                     |
| Время разогрева посуды до установленной температуры, мин | 1-5                                 |                    |                    |                     |
| Габаритные размеры, мм                                   |                                     |                    |                    |                     |
| - длина  | 570                                 | 500                | 570                | 500                 |
| - ширина   | 700                                 | 500                | 700                | 500                 |
| - высота   | 335                                 | 325                | 335                | 325                 |
| Масса нетто, кг  | 25±5                                | 23±5               | 20±5               | 19±5                |

## 5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Все работы связанные с подключением мармита к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

Подключение мармита к сети осуществляют по "Правилам устройства электроустановок" (ПУЭ), "Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей и Правилам по охране труда при эксплуатации электроустановок от 24.07.2013 №328Н" (ПТЭ и ПОТЭУ) и, в соответствии с ГОСТ 12.2.007.9.

Мармит выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по по ГОСТ 12.2.007.0.

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. **БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Мармит должен включаться в электрическую сеть от отдельного автоматического выключателя. Электрическая принципиальная схема подключения мармита приведена в справочном **приложении № 1**.

К обслуживанию мармита допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

**Внимание!!! Тепло от посуды передается керамической поверхности, которая после приготовления пищи некоторое время остается горячей!**

Запрещается работать на мармите со снятыми крышками с емкостей, поврежденными стеклами, сколами на керамической поверхности, неисправными электрическими элементами, поврежденными электрическими кабелями.

**Категорически запрещается:** производить чистку и устранять неисправности при работе мармита.

**Внимание!** Для очистки мармита не допускается применять водяную струю.

## 6 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.1 Климатические условия для работы мармита: температура окружающего воздуха от +10°C до +35°C; относительная влажность не более 60% при температуре +20°C.

При эксплуатации мармита на территории с морским климатом модуль необходимо устанавливать в закрытом помещении с кондиционированием воздуха.

- 6.2 Используйте посуду, которая имеет основание днища диаметром не менее 12 см.
- 6.3 Используйте посуду, дно которой отстоит от керамической поверхности конфорки на расстояние менее чем 10 мм.
- 6.4 Посуда должна быть размещена в центре рабочей поверхности.
- 6.5 Мармит для первых блюд эффективно работает с посудой, предназначенной для индукционно-варочных поверхностей, также может применяться посуда, которая обладает ферромагнитными свойствами (имеет свойство притягивать магнит).
- 6.6 Совместимая посуда: эмалированная, чугунная, из нержавеющей стали (ферромагнитной) с плоским гладким дном. На посуде должна стоять специальная маркировка.
- 6.7 Не ставьте на рабочую поверхность мармита посуду весом более 20 кг.
- 6.8 **Перемещение посуды по мармиту только в приподнятом состоянии**, не допускаются удары о поверхность. Берегите мармит от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочей поверхности мармита.
- 6.9 Включать мармит только сухими руками!!!

## 7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание проводится с целью поддержания изделия в постоянной технической исправности и готовности к работе.

Техническое обслуживание включает: обслуживание при использовании, регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт.

Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами и только при отключении мармита от электросети.

Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку рабочей поверхности мармита первых блюд от остатков пищи, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки мармита протрите все поверхности сухой тканью.

Техническое обслуживание при использовании выполняется ежедневно и включает в себя:

- санитарную обработку рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира и др. загрязнений с поверхности по окончании работы полностью отключенного оборудования от электросети.

Регламентированное техническое обслуживание должен производить электромеханик 3-4 разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

**Регламентированное техническое обслуживание проводится один раз в три месяца.**

Содержание работ приведены в таблице 2.

Таблица № 2

| Наименование  | Метод проверки    | Технические требования и параметры   |
|---|-------------------|--|
| Регулировочное колесо панели управления                         | Ручной способ     | Ручка должна плавно вращаться, заедание колеса не допускается.   |
| Индикация панели управления                                     | Визуальный осмотр | на пульте с индикацией должна отображаться информация о работе заданного режима  |
| Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления | Произвести чистку | Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима мармита. |
| Состояние рабочей индукционной поверхности                      | Визуальный осмотр | Рабочая поверхность должна быть чистой и не иметь сколов и трещин.   |

**Внимание!!!** Обращайте внимание не только на чистоту мармита, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

## 8 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

До установки мармита у потребителя, он должен храниться в транспортной таре предприятия - изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

Срок хранения не более 12 месяцев.

Допускается штабелирование оборудования в два яруса.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170. Погрузка и разгрузка мармита из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Верх».

## 9 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит для первых блюд индукционный встраиваемый, модель \_\_\_\_\_ Drop IN соответствует ТУ 5151-008-01439287-2015 и признан годным для эксплуатации.

Заводской номер \_\_\_\_\_ Дата выпуска «\_\_» \_\_\_\_\_

Номер заказа \_\_\_\_\_ Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Дата продажи «\_\_» \_\_\_\_\_ Штамп магазина \_\_\_\_\_

## 10 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу мармита в течение 12 месяцев со дня ввода изделия в эксплуатацию при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме эксплуатирующей организации.

Гарантийный срок хранения в заводской упаковке 1 год со дня изготовления.

Гарантии не распространяются на мармит, вышедший из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

**Внимание!!!** Гарантия не распространяется на случаи, когда:

- отсутствует или не заполнен паспорт и гарантийный талон;
- изделие или запчасти имеют механические повреждения (вмятины, трещины и другие внешние повреждения возникшие в процессе эксплуатации);
- изделие вскрывалось или подвергалось несанкционированному ремонту, в том числе в сервисных центрах, не уполномоченных производить подобные работы;
- была проведена доработка изделия, не предусмотренная изготовителем;
- внутри оборудования обнаружены посторонние предметы;
- внутри оборудования обнаружены продукты жизнедеятельности насекомых, мышей и т.д..
- произошла деформация рабочей поверхности мармита, появились трещины и сколы, т.к. причиной возникновения данного дефекта является нарушение правил эксплуатации. В таких случаях замена рабочей поверхности осуществляется за счёт заказчика!

Оплата за вышедшие из строя детали и комплектующие по вине заказчика, а также работа по их замене производится согласно прейскуранту цен завода-изготовителя.

Время нахождения модуля в ремонте в гарантийный срок не включается.

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

**Внимание!!!** Гарантия на изделие не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

## 11 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

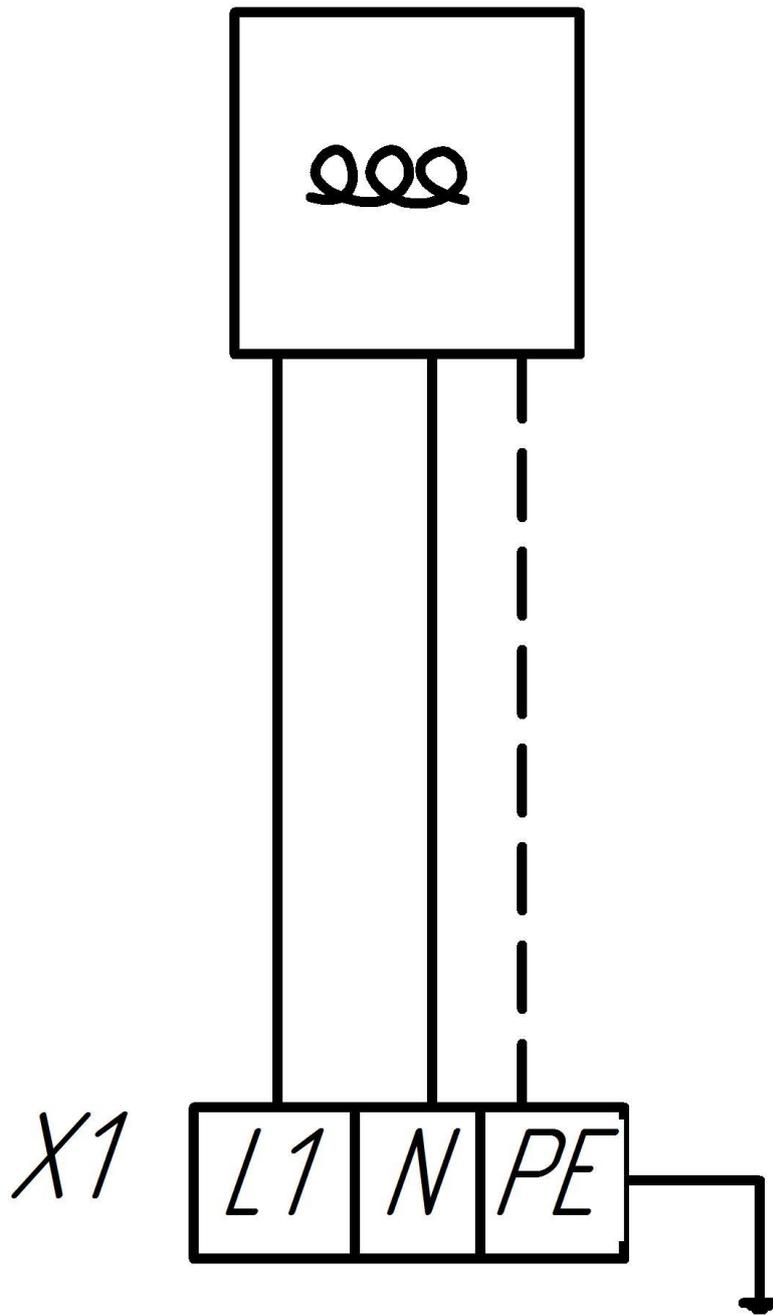
При подготовке и отправке мармита на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части мармита по материалам, из которых он изготовлен.

## 12 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996г., с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г., 30.12.2001г., 22.08.2004г., 02.10.2004г., 21.12.2004г., 27.07.2006г., 16.10.2006г., 25.11.2006г., 25.10.2007г., 23.07.2008г., Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.12, 20.02, 12.08.1996г.; 24.10.1997г.; 08.07, 17.12.1999г.; 16.04, 15.05, 26.11.2001г.; 21.03, 14.11, 26.11.2002г.; 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003г.; 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004 г., 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005 г., 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006г.; 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008г., 09.02.2009г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 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» изменениями и дополнениями от 20.10.1998г., 02.10.1999г., 06.02.2002г., 12.07.2003г., 01.02.2005г.; 08.02, 15.05, 15.12.2000г., 27.03.2007г., 27.01.2009г..

### УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», [mail.chtt.ru](mailto:mail.chtt.ru), [po@chtt.ru](mailto:po@chtt.ru).



| <i>Позиция</i> | <i>Наименование</i>                           |
|----------------|---|
| <i>K1</i>      | <i>Конфорка индукционная BT-350, 3,5 кВт.</i> |
| <i>X1</i>      | <i>Клемник КБ 63 16П, 600-440В, 60А</i>       |

Организация-заказчик/ покупатель \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Дата составления

Дата выхода из строя оборудования

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ  
о выявленных дефектах оборудования**

Наименование оборудования: \_\_\_\_\_

Торговая марка производителя: \_\_\_\_\_

|                           |      |  |
|---------------------------|------|--|
| Поставленного по договору |      |  |
| счет                      |      |  |
| Товарная накладная        |      |  |
| Введенного в эксплуатацию | дата |  |

Местонахождение оборудования \_\_\_\_\_  
(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель \_\_\_\_\_  
(наименование)

Монтажная организация \_\_\_\_\_  
(наименование)

Сервисная организация \_\_\_\_\_  
(наименование)

**В процессе эксплуатации перечисленного ниже оборудования обнаружены  
(приема, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)**

**следующие дефекты:**

| Оборудование                              |                        |                     | Подробное описание обнаруженных дефектов,<br>в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены                                   |
|---|------------------------|---------------------|---|
| Тип / модель                              | Серийный номер         | Страна изготовитель |   |
|   |                        |                     |   |
| Показатели параметров.                    |                        |                     |   |
| t° С - на месте эксплуатации оборудования | Напряжение в эл. сети. | Цикличность         | Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Целостность гарантийных пломб. Комплектность. |
|   |                        |                     |   |
|   |                        |                     |   |
|   |                        |                     |   |

Представитель сервисной организации, тех. службы

Представитель организации-заказчика/покупателя

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

М.П.

“ \_\_\_\_\_ ”

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ – РЕКЛАМАЦИЯ**

Настоящий акт составлен представителем организации-потребителя:

\_\_\_\_\_  
(наименование, адрес, Ф.И.О., должность представителя)

и представителя специализированной организации:

\_\_\_\_\_  
(наименование, адрес организации, Ф.И.О., должность представителя организации)

Наименование и марка изделия

Предприятие – изготовитель

Номер изделия

Дата выпуска \_\_\_\_\_ Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Комплектность изделия \_\_\_\_\_

Что отсутствует \_\_\_\_\_

Данные об отказе изделия:

Дата отказа \_\_\_\_\_

Перечень дефектов и отклонений

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

Для устранения причин отказа необходимо:

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

**Представитель  
организации-потребителя**

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

**Представитель  
специализированной организации**

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)



**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ  
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель** Общество с ограниченной ответственностью «Завод «Челябторгтехника»  
Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проезд Ленина, дом 2В,  
основной государственный регистрационный номер 1127452000939.

Телефон: +83517750025 Адрес электронной почты: chtt@chtt.ru

**в лице** Директора Кондакова Александра Александровича

**заявляет, что** Оборудование тепловое для предприятий общественного питания: мармиты для первых  
блюд, мармиты для вторых блюд, мармиты комбинированные, марки «Refettorio».

Изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «Завод «Челябторгтехника»

Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проезд Ленина, дом 2В

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 5151-009-37882236-2016.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8419 81 800 0

Серийный выпуск.

**соответствует требованиям**

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного  
оборудования"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость  
технических средств"

**Декларация о соответствии принята на основании**

Протокола испытаний № 02362-ИЛС/04-2017 от 06.04.2017 года, выданного Испытательной  
лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "СТАНДАРТ" (регистрационный номер  
аттестата аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ.00014)

Схема декларирования: 1д

**Дополнительная информация**

Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности)  
указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации.  
ГОСТ 12.2.124-90 (Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие  
требования безопасности); ГОСТ 12.2.007.0-75 «ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования  
безопасности (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)»; раздел 8 ГОСТ 30804.6.1-2013 «Совместимость  
технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических  
средств, применяемых в жилых, коммерческих зонах и производственных зонах с малым  
энергопотреблением. Требования и методы испытаний»; раздел 8 ГОСТ 30804.6.2-2013 «Совместимость  
технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических  
средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний.»

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 05.04.2022 включительно.**

  
(подпись)



Кондаков Александр Александрович

(Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-РУ.ГР01.В.06070**

**Дата регистрации декларации о соответствии: 06.04.2017**