



# Электрическая шашлычница

тип ЕТК-ВSТ

Руководство по монтажу,  
эксплуатации  
и техническому обслуживанию

**ЕАС**

г. Рязань

Мы благодарим Вас за оказанное доверие. Пожалуйста, внимательно прочтите настоящее руководство перед эксплуатацией и техническим обслуживанием устройства.

## Содержание

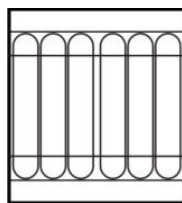
Модели шашлычниц.....	3
1. Общие положения.....	4
2. Технические данные.....	4
3. Инструкция по монтажу.....	7
4. Инструкция по эксплуатации.....	9
5. Гигиена и безопасность.....	12
6. Техническое обслуживание и ремонт.....	13
7. Правила транспортировки и хранения .....	15
8. Гарантийные обязательства .....	15
9. Рекомендации по безопасной утилизации .....	16
10. Сведения о приемке и отгрузке .....	16

## Модели шашлычниц

ETK-BST1

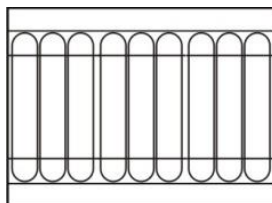


ETK-BST2

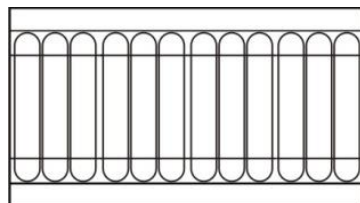


**На подставке**

ETK-BST3

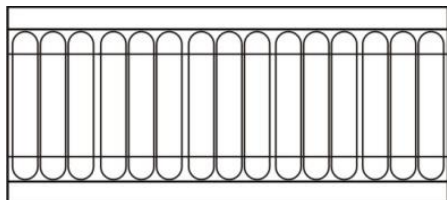


ETK-BST4



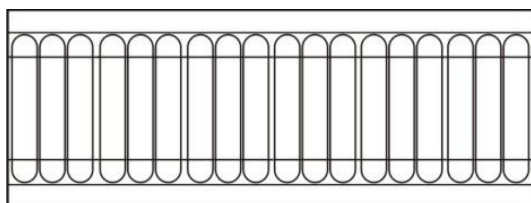
**На закрытом  
кабинете**

ETK-BST5

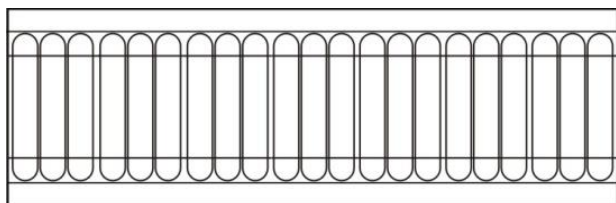


**На закрытом  
кабинете с  
дверями**

ETK-BST6



ETK-BST7



## 1. Общие положения

- Электрическая шашлычница предназначена для жарки широкого ассортимента продуктов (мясо, морепродукты, овощи и т.д.) на шампурах на предприятиях общественного питания.
- Устройство предназначено для использования только профессионально подготовленным персоналом.
- Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения по усовершенствованию конструкции устройства без отражения их в «Руководстве по эксплуатации» данного изделия.

## 2. Технические данные

### 2.1. Технические характеристики шашлычниц

Таблица 1

#### Характеристики шашлычниц

Технические данные	Модель
<b>ETK-BST1</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	400x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	1
Количество шампуров, шт.	5
Зональная мощность нагрева, Вт	3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	5,4
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	42 (52) <sup>2</sup>
<b>ETK-BST2</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	700x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	2
Количество шампуров, шт.	10
Зональная мощность нагрева, Вт	2 зоны, каждая по 3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	10,8
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	69 (81) <sup>2</sup>

<sup>1</sup> – Высота напольного варианта устройства. При высоте 900 мм добавляется маркировка H204.

<sup>2</sup> – Вес устройства на подставке.

<b>Технические данные</b>	<b>Модель</b>
<b>ETK-BST3</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1000x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	3
Количество шампуров, шт.	15
Зональная мощность нагрева, Вт	3 зоны, каждая по 3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	16,2
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	86 (114) <sup>2</sup>
<b>ETK-BST4</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1300x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	4
Количество шампуров, шт.	20
Зональная мощность нагрева, Вт	4 зоны, каждая по 3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	21,6
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	121 (147) <sup>2</sup>
<b>ETK-BST5</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1600x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	5
Количество шампуров, шт.	25
Зональная мощность нагрева, Вт	5 зон, каждая по 3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	27
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	153 (180) <sup>2</sup>

<sup>1</sup> – Высота напольного варианта устройства. При высоте 900 мм добавляется маркировка Н204.

<sup>2</sup> – Вес устройства на подставке.

Технические данные	Модель
<b>ETK-BST6</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1900x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	6
Количество шампуров, шт.	30
Зональная мощность нагрева, Вт	6 зон, каждая по 3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	32,4
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	187 (213) <sup>2</sup>
<b>ETK-BST7</b>	
Внешние габариты (шхгхв), мм	2200x700x350(850) <sup>1</sup>
Количество зон нагрева, шт.	7
Количество шампуров, шт.	35
Зональная мощность нагрева, Вт	7 зон, каждая по 3x1800 Вт
Материал	нерж. сталь AISI 304, 430
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	37,8
Ток предохранителей, А	16
Вес, кг	221 (250) <sup>2</sup>

<sup>1</sup> – Высота напольного варианта устройства. При высоте 900 мм добавляется маркировка H204.

<sup>2</sup> – Вес устройства на подставке.

## 2.2. Общее описание

Шашлычница ETK-BST – это электрический прибор с рабочей поверхностью, разделенной на несколько независимых рабочих зон (от 1 до 7). Каждая из зон представлена 3-мя нагревательными элементами (ТЭНами) 5 (рис.1) и 2-мя съемными направляющими 4 (рис.1) для 5-ти шампуров 1 (рис.1). Под ТЭНами размещаются решетчатые корзины с лавовыми камнями (по 1 на каждую рабочую зону). Камни обеспечивают равномерность распределения тепла ТЭНов и частичное поглощение жира, выделяющегося при жарке. Под каждой корзиной располагается выдвижной поддон для сбора жира 10 (рис.1).

Интенсивность нагрева рабочей зоны регулируется ручкой 8 (рис.1), расположенной на лицевой панели устройства. Мощность нагрева той или иной рабочей зоны отображается на соответствующем дисплее 9 (рис.1).

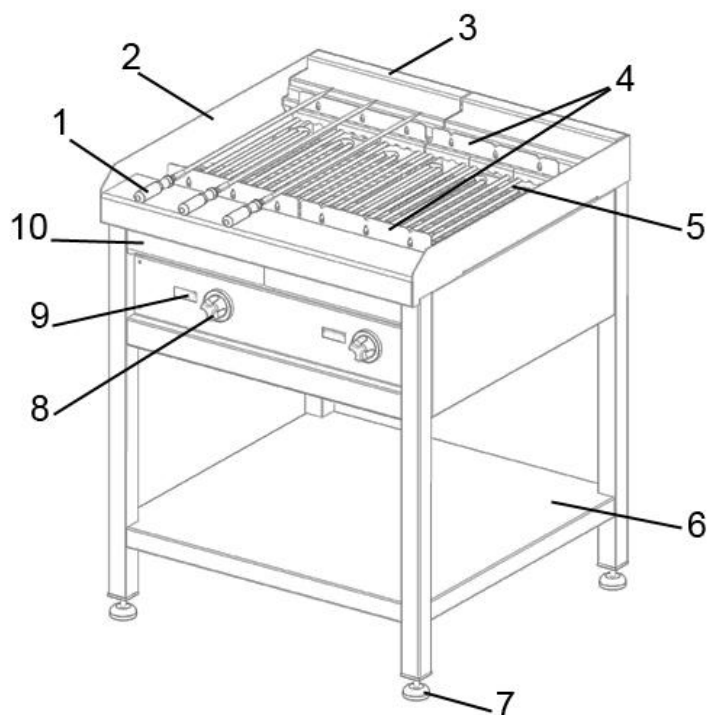


Рис. 1 Общее устройство электрической шашлычницы

- 1 – шампур; 2 – защитный борт; 3 – защитный экран;  
 4 – насадка для шампуров; 5 – нагревательный элемент (ТЭН); 6 – полка;  
 7 – регулирующая ножка; 8 – регулятор мощности; 9 – дисплей – индикатор нагрева;  
 10 – поддон для сбора жира.

Все зоны устройства могут работать одновременно и по отдельности. Подъемные механизмы ТЭНов закрываются специальными экранами 3 (рис.1), защищающими от разбрызгивания жира при готовке и обеспечивающими дополнительную гигиеничность устройства. Кроме того от разбрызгивания жира предохраняет защитный борт 2 (рис.1).

В зависимости от модели устройство может быть настольным или напольным. Напольные версии выполняются на открытом стенде или закрытом кабинете с дверями и без, с полкой 6 (рис.1) для хранения кухонного инвентаря. Устройство можно установить на любой поверхности благодаря регулирующимся по высоте ножкам 7 (рис.1).

При необходимости устройство может комплектоваться чугунными, стальными и нержавеющей решетками для контактной жарки продукта и откидной крышкой.

### 3. Инструкция по монтажу

Установка и подключение устройства должны производиться только специалистами имеющими допуск к данному виду работ.

Устройство должно эксплуатироваться в отапливаемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С. При этом помещение должно отвечать следующим условиям:

- Соответствующие электропитание и электрозащита;
- Соответствующая вентиляция;
- Хорошее освещение.

### **3.1. Распаковка**

- Удалите защитную пленку и упаковочные материалы из всех отсеков устройства.
- Убедитесь в том, что устройство не повреждено во время транспортировки. Если у вас возникли сомнения, обратитесь к специалистам, прежде чем начать эксплуатацию прибора.
- Внимательно прочтите информацию, указанную на шильдике, расположенном на корпусе устройства и настоящее руководство по эксплуатации.
- Вымойте корпус, направляющие, шампуры и поддоны-жироборники теплой водой с моющим средством, чтобы удалить консервирующие вещества (см. п.5).
- Если устройство было занесено в помещение с холодной улицы или склада, необходимо, чтобы оно простояло в теплом помещении не менее 6 часов перед началом его эксплуатации, в противном случае конденсат, который появляется на нагревательных элементах и электронике при перепаде температур, может вывести аппарат из строя.

### **3.2. Установка**

Установка устройства производится квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности:

- Шашлычницу можно использовать как отдельно, так и в линейке другого профессионального оборудования.
- Устройство должно быть установлено на твердой, ровной, негорючей поверхности (керамическая плитка, коррозионностойкая сталь и т.п.). С помощью регулируемых по высоте ножек оно устанавливается горизонтально с наклоном стола не более 5°.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к лицевой панели. Расстояние от него до любых горючих веществ должно быть не менее 1 м.
- При установке устройства должны соблюдаться правила пожарной безопасности.
- Никакие конструктивные изменения шашлычницы не допустимы.
- Силовой кабель ни в коем случае не должен соприкасаться с раскаленными элементами устройства.

### **3.3. Подключение**

При подключении устройства соблюдайте следующие условия:

- правила пожарной безопасности;
- правила техники безопасности, охраны здоровья и окружающей среды во время работы;
- нормативы электропитания.

Персонал, устанавливающий оборудование должен:

- Ознакомиться с настоящим руководством и информацией на шильдике, расположенном на корпусе прибора.
- Проверить правильность функционирования всех элементов устройства.
- Ознакомить конечного пользователя с руководством по эксплуатации.



### **3.3.1. Вентиляция**

Установка шашлычницы разрешена только в хорошо проветриваемых помещениях:

- Помещение должно иметь соответствующую вентиляцию.
- Над аппаратом может быть установлена местная вытяжная вентиляция. Размеры зонта вытяжной вентиляции должны минимум на 10 см превышать габариты аппарата, как по ширине, так и по глубине. Зонт должен размещаться на высоте не более 1-го метра от верхней плоскости устройства.
- Производительность местной приточно-вытяжной вентиляции должна определяться расчетом, исходя из санитарных требований к воздушной среде помещения, в котором устанавливается аппарат и, учитывая его технические характеристики (см. таблицу 1).

- Воздуховоды и фильтры в помещении должны регулярно чиститься.

Недостаточная вентиляция помещения может привести к удушью. Запрещается загромождать вентиляционные каналы и отдушины в помещениях, где установлено тепловое оборудование.

### **3.3.2. Электроподключение**

Электрическая шашлычница со стандартным электропитанием 3L+N+PE~50Гц 380В имеет кабель 5x2,5 мм<sup>2</sup> длиной 1,5 м со штепселем 3L+N+PE 32А (либо 2 кабеля для устройств, имеющих свыше 3 зон нагрева).

При подключении устройства к электросети:

- Убедитесь, что в подводящей электропроводке соответствующее напряжение (см. табл. 1 или информацию на шильдике, расположенном на корпусе прибора).
- Убедитесь, что розетка соответствует штепселю.
- Проверьте наличие заземления в розетке.
- Убедитесь, что кабель устройства не соприкасается с его горячими частями.
- Вставьте штепсель устройства в розетку.

## **4. Инструкция по эксплуатации**

Устройство должно эксплуатироваться в отопляемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С.

### **4.1. Подготовка к работе**

Перед началом работы необходимо наполнить корзины устройства лавовыми камнями (с завода-производителя шашлычница поступает уже с камнями в корзинах).

Для наполнения корзины лавовыми камнями необходимо выполнить следующие действия:

- 1) снять защитный экран 3 (рис.1);
- 2) снять шампуры 1 (рис.1) и направляющие для шампуров 4 (рис.1);
- 3) поднять нагревательные элементы (рис.2);
- 4) равномерно распределить лавовые камни в корзине;

**Важно! Лавовый камень не должен соприкасаться с ТЭНами.**

- 5) опустить нагревательные элементы на место;
- 6) вернуть на место защитный экран, шампуры и направляющие.

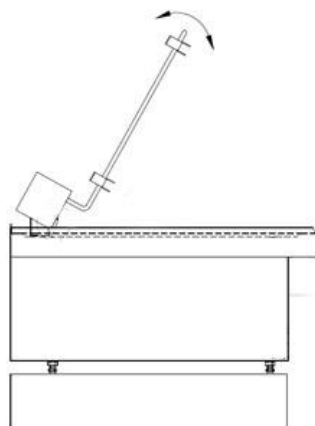


Рис.2. Нагревательные элементы в поднятом положении.

## 4.2. Эксплуатация устройства

### 4.2.1. Запуск в работу

При значении «0» на дисплее устройства нагревательные элементы отключены, но оно подключено к электрической сети.



Таблица 2

**Значения индикатора нагрева**

Значения индикатора нагрева	
«0»	Нет нагрева
«0-99%»	Диапазон нагрева
«100%»	Максимальная температура рабочей поверхности

### **Для начала работы:**

- Плавно поверните регулятор мощности устройства 8 (рис.1) соответствующей зоны нагрева **по часовой стрелке** и установите необходимую для работы мощность нагревательных элементов.

**Внимание! Во избежание случайного включения устройства, режим установки мощности запускается только при вращении ручки по часовой стрелке, более чем на треть оборота.**

- Шампуры с продуктами разместите на направляющих 4 (рис.1).

#### 4.2.2. Рабочий процесс

Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра!

Непрерывно следите за процессом жарки во избежание воспламенения расплавленного жира. Ни в коем случае не лейте воду на горящий жир. Для прекращения доступа кислорода к очагу возгорания необходимо накрыть его любым негорючим материалом, оказавшимся под рукой, например, металлической крышкой. При этом устройство должно быть немедленно обесточено.

**Важно! При ремонте и обслуживании устройства (смена фильтров, мойка и замена лавового камня, мойка аппарата) необходимо отключать его от электрической сети.**

#### 4.2.3. Приготовление блюд

При эксплуатации шашлычницы продукты готовятся на шампурах. Готовить продукты непосредственно на ТЭНах запрещено. При необходимости можно дополнить шашлычницу чугунными решетками для контактной жарки продуктов. В этом случае рекомендуется перед началом эксплуатации гриля прокалить решетки на максимальной мощности, несколько раз смазать растительным маслом и снова прокалить.

Рекомендуется вытирать продукты насухо перед тем, как положить на решетку, это исключит их прилипание к решетке.

При приготовлении продуктов, требующих присутствия дополнительной влажности, можно доливать немного воды в поддон-жироборник соответствующей зоны нагрева. В последствие это также облегчит его чистку.

**Важно! Эксплуатация загрязненных ТЭНов может привести к их перегреву в месте загрязнения и, соответственно, выходу из строя.**

#### 4.3. Порядок действий по окончании работы

1) Для удаления нагара с ТЭНов устройства, прокалите их на максимальной мощности в течение 20 минут.

2) Установите регулятор мощности *8 (рис.1)* в значение «0». Через 1 минуту устройство окончательно отключится, и экраны дисплеев погаснут, но продолжит работать система охлаждения – будет работать вентилятор.

**Важно! Нельзя отключать устройство от электросети, пока не перестанет работать система охлаждения. Это может привести к перегреву и поломке устройства.**

3) Дождитесь, пока устройство **остынет**.

4) Отключите устройство от электропитания, выдернув вилку из розетки, либо отключив входной автомат.

5) Слейте расплавленный жир из поддона-жироборника. Вымойте его.

6) Шампуры, ТЭНы, съемные насадки и корпус вымойте водой с моющим средством, не содержащим хлор. После этого вытрите насухо тканью или бумажным полотенцем.

7) По мере загрязнения лавовые камни можно мыть в посудомоечной машине **без добавления моющего средства**, так как камни впитывают его в себя. Если камни слишком загрязнены, их нужно заменить.

8) Протрите воздушный фильтр, располагающийся на дне устройства. При сильном загрязнении фильтр можно снять и промыть в посудомоечной машине без использования моющих средств.

Для извлечения воздушного фильтра:

1. Вставьте руку под корпус устройства, как показано на рисунке 3.
2. Возьмитесь за ручку-выемку на фильтре (рис. 3б), потяните вниз, а затем с усилием потяните на себя.

Для установки фильтра на место:

1. Найдите направляющие для фильтра, располагающиеся под корпусом устройства.
2. Возьмите фильтр, как показано на рис.3а и вставьте его в направляющие.
3. Проследите, чтобы фильтр был надежно зафиксирован.

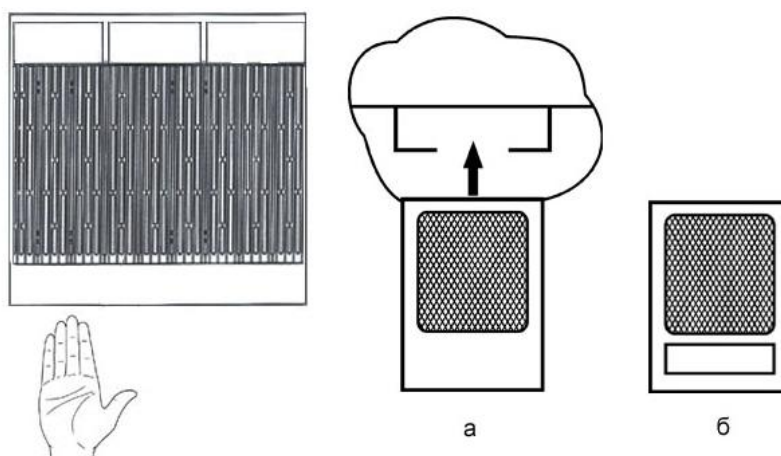


Рис. 3. Извлечение и установка воздушного фильтра.

## 5. Гигиена и безопасность

Перед началом работы с устройством необходимо ознакомиться со следующими правилами:

- Правила безопасного обращения с электрическими приборами;
- Правила работы на кухне;
- Правила оказания первой медицинской помощи.

### **Особенно важно:**

- К установке, техническому обслуживанию, а также переоснащению устройства допускаются специалисты, допущенные к данному виду работ. Во время ремонта разрешается использовать только оригинальные запчасти.
- Настоящее оборудование принадлежит к разряду профессионального теплового оборудования и разработано специально для приготовления пищи. Любое другое применение устройства будет считаться использованием его не по назначению.
- К эксплуатации устройства допускается только квалифицированный и специально обученный персонал.
- Запрещается оставлять работающее устройство без присмотра.
- В случае неисправности или необычной работы устройства необходимо немедленно отключить его от сети электропитания.

- Для правильной работы устройство должно содержаться в чистоте. Не допускайте загрязнение устройства. **Чистка аппарата производится только после того, как устройство остынет и будет отключено от электросети.**
- Запрещается использовать средства, содержащие хлор и соляную кислоту (даже в разбавленном виде) для чистки устройства и поверхности под ним.
- Запрещается использовать для чистки стальных поверхностей устройства металлические щетки, мочалки или скребки.
- Не допускается засыхание жира или остатков пищи на поверхности устройства, поддонах-жироборниках и нагревательных элементах (ТЭНах).
- Запрещается мыть неостывшее устройство, подключенное к электрической сети.
- Запрещается мыть устройство направленной струей воды или паром. Устройство чистят ежедневно стандартными моющими и чистящими средствами, не содержащими хлор.
- Во избежание ожогов помните, что корпус и ТЭНы устройства нагреваются до высокой температуры.
- Запрещается использовать устройство без поддонов-жироборников.
- Запрещается оборачивать поддоны-жироборники сторонними материалами, затрудняющими поступление жира в поддоны.
- Запрещается поливать рабочую поверхность устройства водой.
- Запрещается эксплуатировать устройство без фильтров.
- В случае использования чугунных решеток, запрещается поливать раскаленные решетки водой.

**Важно! Несоблюдение настоящих рекомендаций ведет к аннулированию гарантии, а также крайне отрицательно влияет на безопасность и надежность оборудования.**

## 6. Техническое обслуживание и ремонт

**Важно! Чистка, техническое обслуживание и ремонт производится только после полного охлаждения устройства!**

**Прежде чем приступить к техническому обслуживанию или чистке устройства, необходимо отключить подачу электроэнергии, выдернув штепсель шашлычницы из электросети.**

### 6.1. Техническое обслуживание

Данное устройство подлежит периодическому обслуживанию, которое должен осуществлять специалист, допущенный к данному виду работ. Периодическое обслуживание аппарата должно осуществляться не реже 1 раза в шесть месяцев. При периодическом осмотре необходимо проверять:

- Степень загрязнения воздушных фильтров.  
При сильном загрязнении воздушные фильтры аппарата можно снять и помыть в посудомоечной машине без использования моющих средств, либо заменить на новые.
- Целостность питающего шнура и вилки и надлежащее состояние контактов.  
В случае повреждения – заменить.

- Целостность ТЭНов.

В случае визуальных повреждений (прогаров) – заменить.

- Целостность корзин для лавового камня.

В случае визуальных повреждений (прогаров) – заменить.

Если устройство не планируется эксплуатировать долгое время, то после мойки и сушки необходимо смазать все его поверхности консервирующим маслом.

## 6.2. Ремонт

Для ремонта устройства привлекайте только квалифицированных технических специалистов. Производитель оборудования не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения норм и правил техники безопасности при подключении устройства к сети электропитания.

**Важно! При заказе запасных частей уточняйте тип устройства и его заводской номер. Эти данные указаны в табличке, размещенной на корпусе изделия и на последней странице настоящего руководства.**

**ВНИМАНИЕ!** При замене (и даже для проверки ТЭНа) используйте предохранители только типа «aR». Использование предохранителей иного типа приведет к сгоранию тиристорного регулятора мощности, выходу устройства из строя и аннулированию гарантии.

## 6.3. Список неисправностей и методы их устранения

Признак	Причина	Способ устранения
Устройство не реагирует на вращение ручек управления, дисплей при включении в сеть не светится.	1. Нет подачи электроэнергии или недостаточное напряжение в сети. 2. Сработал термовыключатель вследствие перегрева блока электроники.	1.1. Убедитесь, что устройство подключено к электропитанию. 1.2. Обратитесь к ремонтным службам. 1.3. Проверьте наличие электропитания и напряжения в сети. 1.4. Проверьте плату блока питания и соединительные провода. 2.1. Устранить причину перегрева: - Помойте воздушный фильтр. - Проверьте состояние охлаждающего вентилятора. - Проверить работоспособность вентилятора и термореле. - Проверить соединительные провода между платами, дефектные детали заменить. 2.2. Взвести термовыключатель нажатием кнопки на его корпусе.
После включения регулятора мощности (ручки) в рабочее положение нет нагрева элементов.	1. Вышел из строя регулятор мощности. 2. Вышли из строя нагревательные элементы.	1. Замените регулятор мощности. 2. Обратитесь к ремонтным службам.

Дисплей светится, но не отображает показания при повороте ручки управления.	Неисправность блока управления мощностью.	1. Обратитесь к ремонтным службам. 2. Проверить разъемы и провода, соединяющие энкодер с платой управления. 3. Проверить надежность крепления энкодера к основанию ручки управления. 4. Заменить энкодер и соединительные провода в сборе.
Один или несколько (но не все) дисплеев не светятся после включения в сеть.	Отсутствует питание на платах управления.	1. Обратитесь к ремонтным службам. 2. Проверить соединительные провода между блоком питания и силовыми платами. 3. Проверить соединительный шлейф между силовой платой и платой управления. 4. Заменить дефектные детали.
Некорректная работа гриля (реальная мощность не соответствует выбранной).	Произошел сбой программного обеспечения из-за скачка входного напряжения.	1. Отключить гриль от электроснабжения, вынув вилку из розетки, а затем подключить снова.

## 7. Правила транспортировки и хранения

- Транспортировка производится только в заводской упаковке в вертикальном положении любым видом транспорта.
- Устройство переносится с помощью форклифта, после подведения его лап под аппарата с лицевой стороны или сбоку. Будьте осторожны! На дне прибора располагаются фильтры.
- Хранение устройства производится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С. Среднее значение относительной влажности – до 65% при 20 °С.
- Складирование устройств допускается только в заводской упаковке, не более чем в 1 ярус.

## 8. Гарантийные обязательства

- Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу устройства при соблюдении условий транспортировки, хранения и эксплуатации.
- Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.
- Гарантийный срок эксплуатации устройства 1 год со дня продажи.
- Гарантийный и послегарантийный ремонт устройства должен производиться предприятием-изготовителем или специалистами, имеющими допуск к данному виду работ.
- Гарантийный ремонт устройства не производится:
  - при выходе аппарата из строя по вине потребителя;
  - при отсутствии руководства по эксплуатации.
- Срок службы аппарата – 7 лет.

## 9. Рекомендации по безопасной утилизации

- Устройство после окончания срока службы (при условии невозможности и экономической нецелесообразности восстановления его работоспособности) подлежит снятию с учета и утилизации.
- Утилизация аппарата производится в соответствии с Законом РФ №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха», №2060-1 «Об охране окружающей природной среды», №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями и прочими документами.

## 10. Сведения о приемке и отгрузке

- Шашлычница электрическая «Вулкан-Heidebrenner» тип:  
 ЕТК-BST1             ЕТК-BST2             ЕТК-BST3             ЕТК-BST4  
 ЕТК-BST5             ЕТК-BST6             ЕТК-BST7
- Аппарат работает от 3-х фазной сети переменного напряжения 380 В частотой 50 Гц.
- Устройство имеет декларацию ЕАЭС № RU Д-RU.МН06.В.02988/20, удостоверяющую соответствие продукции требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Штамп ОТК