



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЭЛЬФ 4М»

**ФАРШЕМЕШАЛКА
ИПКС-019-200**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПАСПОРТ
ИПКС-019-200ПС
(Редакция 04.2011 г.)**

2009 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фаршемешалка ИПКС-019-200 и ИПКС-019-200В (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.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ИПКС-019-200, ИПКС-019- 200(Н)	ИПКС-019-200В, ИПКС-019- 200В(Н)
Производительность, кг/ч, не менее	1000	
Объем дежи, л, не менее	200	
Коэффициент заполнения, не более	0,7	
Частота вращения вала мешалки, об/мин	28	
Мотор-редуктор	МУ90-50-4Р-380В-50Гц	
Установленная мощность привода фаршемешалки, кВт, не более	1,5	
Установленная мощность насоса вакуумного, кВт, не более	–	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, не более	2,0	3,0
Показатель энергоэффективности, Вт/кг, не более	2,0	3,0
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	1100	1200
ширина	850	850
высота	1400	1450
Масса, кг, не более	170	230

(Н) – исполнение, выполненное полностью из пищевой нержавеющей стали.

Материал деталей, соприкасающихся с пищевым продуктом - пищевая нержавеющая сталь ГОСТ 5632-72.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки фаршемешалки должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол.	Прим.
ИПКС102153.008	Фаршемешалка ИПКС-019-200	1	
ИПКС102153.008-01	Фаршемешалка ИПКС-019-200(Н)	1	
ИПКС102153.009	Фаршемешалка ИПКС-019-200В	1	*
ИПКС102153.009-01	Фаршемешалка ИПКС-019-200В(Н)	1	
ИПКС-019-200ПС	Фаршемешалка ИПКС-019-200. Паспорт	1	
	Мотор-редуктор МУ90-50-4Р-380В-50Гц. Паспорт	1	
	Редуктор FBML U-50-60. Паспорт	1	
ГОСТ 9833-73	Кольцо 096-102-36	2	ЗИП
	Банка	2	ЗИП
	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-019-200, ИПКС-019-200(Н)** (рисунок 1) состоит из следующих составных частей: каркаса 1, дежи 2, крышки 3, мешалки 4. Дежа 2 крепится на каркасе 1, который установлен на опоры винтовые 11. На валу мешалки 4 расположены десять лопастей 6, перемешивающих фарш. Лопасти расположены под углом 60 градусов к оси вращения и при вращении мешалки 4 обеспечивают постепенное смещение перемешиваемого продукта к центру дежи 2, что способствует эффективному перемешиванию его легких и тяжелых фракций. Вращение мешалки производится с помощью мотора-редуктора 5. В качестве стопорного и опрокидывающего устройства используется редуктор червячный 10 с ручным приводом. Максимальный угол поворота дежи составляет 135° относительно вертикальной оси. Для надежности фиксирования дежи в рабочем положении или в положении выгрузки продукта (угол поворота 135°) используется устройство фиксирующее 12. Для разгрузки фаршемешалки (или после выгрузки продукта) дежу 2 снимают с фиксации с помощью устройства фиксирующего 12 и поворачивают вокруг оси вращения в нужное положение, вращая ручную привод редуктора червячного 10 до фиксации в положении выгрузки.

Потребитель должен обеспечить наличие приемной емкости для готового продукта (чан-тележку).

Для обеспечения безопасности рабочего персонала во время работы фаршемешалки дежа закрывается крышкой 3, которая выполнена из прозрачного органического стекла. Для компенсации веса крышки при ее открывании используется газовый амортизатор 14, который также препятствует удару крышки о фланец дежи при ее

закрывании. Блокировка включения мотора-редуктора 5 при открытой крышке 3 осуществляется с помощью выключателя концевого 8.

Для осуществления механизированной выгрузки фарша из опрокинутой дежи служит кнопка «ВЫГРУЗКА» поста кнопочного 13, блокирующая выключатель концевого 8. Повернув дежу в положение выгрузки готового продукта, необходимо одновременно нажать кнопки «ПУСК» магнитного пускателя и «ВЫГРУЗКА» поста кнопочного и удерживать их в течение необходимого времени для полной выгрузки продукта.

Управление работой фаршемешалки осуществляется с помощью пускателя магнитного 9. Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 3.

4.2 **Фаршемешалка (вакуумная) ИПКС-019-200В, ИПКС-019-200В(Н)** (рисунок 2) в отличие от фаршемешалки ИПКС-019-200, ИПКС-019-200(Н) дополнительно снабжена насосом вакуумным 15, создающим разрежение в объеме дежи 2, необходимое для получения плотного качественного фарша. Насос вакуумный соединен с объемом дежи шлангом 17 через штуцер, закрепленный на стенке дежи. Уровень разрежения в объеме дежи 2 контролируется вакуумметром 13. Для регулировки уровня разрежения используется винт напуска воздуха 14.

При создании вакуума в объеме дежи появляется вероятность попадания частиц фарша через шланг 17 в вакуумный насос. Для предотвращения этого явления применена банка 16, выполняющая функцию разделителя сред.

Крышка 3 выполнена из прозрачного органического стекла. Для обеспечения герметичности в месте соединения крышки и дежи, крышка по всему периметру уплотнена резиновой прокладкой 18. Для компенсации веса крышки при ее открывании используется амортизатор 19, который также препятствует удару крышки о фланец дежи при ее закрывании.

Включение и отключение мотора - редуктора 5 и вакуумного насоса 15 осуществляется с блока управления 9 кнопками «ПРИВОД» - «ПУСК» и «СТОП» и «НАСОС» - «ПУСК» и «СТОП». Для осуществления механизированной выгрузки фарша из опрокинутой дежи служит кнопка «ВЫГРУЗКА», расположенная с другой стороны блока управления, блокирующая путевой выключатель 8.

Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 4. Перечень элементов – на рисунке 5.

ВНИМАНИЕ! Направление вращения мешалки 4 должно обеспечивать смещение продукта к центру дежи 2.

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 надежно 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 и сигнальных элементах на панели блока управления, при нарушении изоляции проводов.

5.8 В случае возникновения аварийных режимов работы немедленно отключить фаршемешалку от сети питания.

5.9 ЗАПРЕЩАЕТСЯ во время работы фаршемешалки производить ремонт, мойку, чистку 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 Для экстренного отключения питания оборудования нажать кнопку «АВАРИЙНЫЙ СТОП» типа «грибок» на блоке управления.

5.14 Не допускается оставлять работающую фаршемешалку без присмотра.

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

5.16 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.

5.17 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)».

5.18 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 возможность мойки, уборки, дезинфекции оборудования, помещения.

6.2 Установить фаршемешалку на ровной горизонтальной поверхности, при необходимости придать ей строго вертикальное положение с помощью опор винтовых 11.

6.3 Выполнить заземление фаршемешалки путем подключения болта заземления 7 к контуру заземления гибким медным оголенным 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 25 А.

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

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Проверить визуально наличие заземления. Закрыть крышку 3. Подать напряжение питания на фаршемешалку. Кратковременным включением пускателя магнитного 9 кнопкой «ПУСК» или кнопкой «ПРИВОД» - «ПУСК» на блоке управления 9 проверить направление вращения мешалки 4, которое должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотора-редуктора 5.

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

7.3 Открыть крышку 3. Загрузить фарш и специи не более 70% объема дежи. Закрыть крышку 3.

7.4 Порядок работы фаршемешалки ИПКС-019-200, ИПКС-019-200(Н) следующий:

- нажать кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 9, тем самым включить мотор-редуктор 5 и запустить процесс перемешивания;
- продолжительность работы мешалки 4 зависит от технологического процесса;
- по окончании процесса перемешивания продукта нажать кнопку «СТОП» пускателя магнитного 9 и открыть крышку 3;
- подкатить под дежу чан-тележку для приема продукта.

7.5 Порядок работы фаршемешалки ИПКС-019-200В, ИПКС-019-200В(Н) следующий:

- нажать кнопку «ПРИВОД» - «ПУСК» и «НАСОС» - «ПУСК» на блоке управления 9, тем самым включить мотор-редуктор 5, насос вакуумный 15 и запустить процесс перемешивания;
- следя за показаниями вакуумметра 13, дождаться создания требуемого уровня разрежения. При необходимости отрегулировать степень разрежения винтом 14, оно должно составлять **минус 0,5 кгс/см²**;
- продолжительность работы мешалки 4 зависит от технологического процесса;
- по окончании процесса перемешивания продукта кнопками «ПРИВОД» - «СТОП» и «НАСОС» - «СТОП» выключить мотор-редуктор 5 и насос вакуумный 15, затем открыть кран напуска воздуха 20 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-019-200, ИПКС-019-200(Н). Для выгрузки снять дежу с фиксации и с помощью редуктора червячного 10 опрокинуть дежу 2 над приемной

емкостью, зафиксировать дежу в положении выгрузки и освободить чашу вручную от готового продукта. При необходимости можно использовать механизированную выгрузку продукта. Для фаршемешалок ИПКС-019-200, ИПКС-019-200(Н) необходимо нажать одной рукой кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 9, а другой рукой кнопку «ВЫГРУЗКА» поста управления 13. Для фаршемешалок ИПКС-019-200В, ИПКС-019-200В(Н) нажать одной рукой кнопку «ПРИВОД» - «ПУСК», а другой кнопку «ВЫГРУЗКА» блока управления 9. Мотор-редуктор 5 включится на время одновременного удерживания двух кнопок.

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 воздуха.	Закрыть кран 20 напуска воздуха (рисунок 2).
При включении насоса вакуумного остаточное давление в деже не регулируется.	Не исправен винт напуска воздуха 14 регулирующий остаточное давление в деже.	Произвести техническое обслуживание винта 14. Отрегулировать остаточное давление в деже с помощью винта 14 (рисунок 2). Соблюдать в процессе вымешивания рекомендуемый уровень остаточного давления в деже 2, пункт 7.5 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 Удалить из рабочих объемов дежи остатки продукта. Снять банку 16 разделителя сред и открыть кран напуска 20.

9.4 Ополоснуть теплой (40-45°C) водой рабочие поверхности фаршемешалки и снять 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 водопроводной 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	-	

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, имеющихся 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.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фаршемешалка ИПКС-019-200_____, заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС102153.008, ИПКС102153.008-01, ИПКС102153.009 ИПКС102153.009-01, ТУ5132-011-12191577-94 и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие фаршемешалки ИПКС-019-200 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 оборудования в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование 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 рекламацию предприятию-поставщику.

16. АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

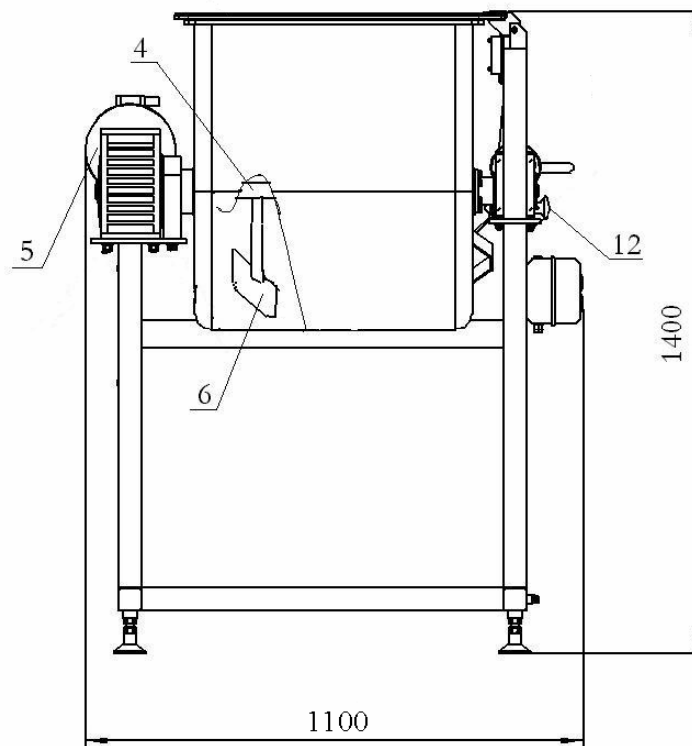
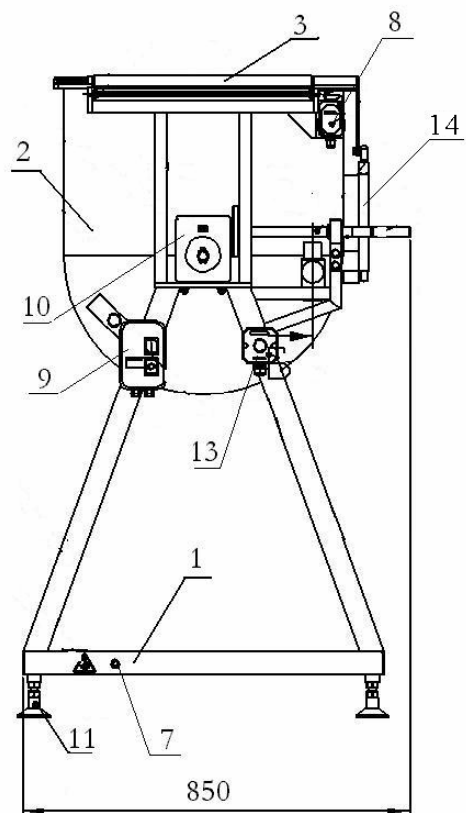
Россия, 390011, г.Рязань, пр. Яблочкова 6, стр.4.

Е-mail: elf@elf4m.ru

<http://www.elf4m.ru>

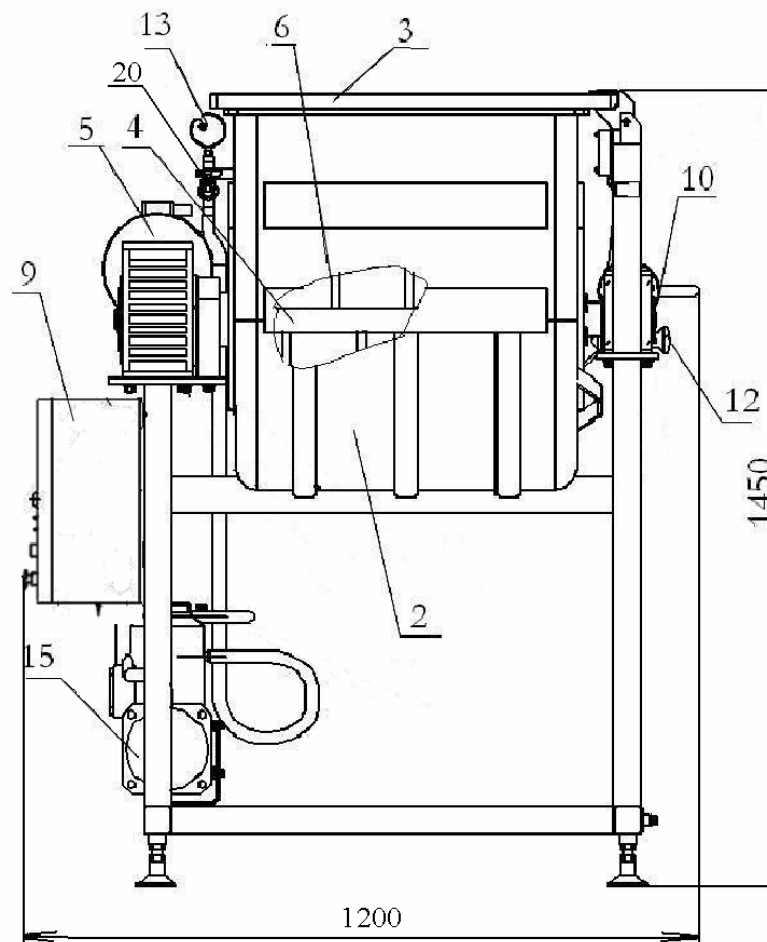
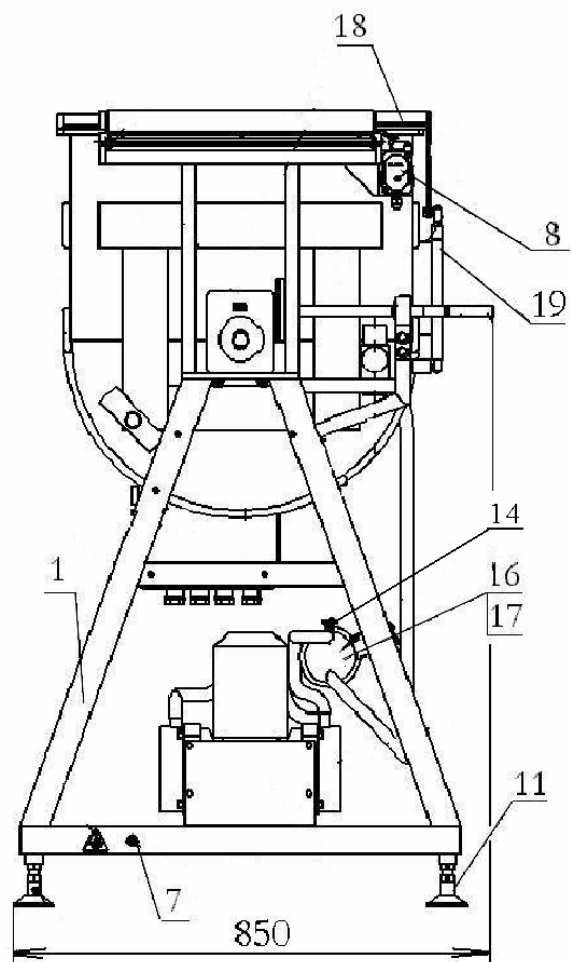
Тел. (4912) 45-33-31; 24-38-23; 45-65-01

Тел.-факс (4912) 24-38-26



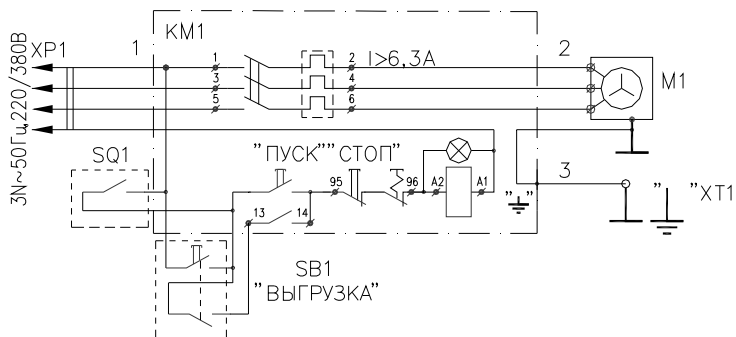
1. Каркас
2. Дежа
3. Крышка
4. Мешалка
5. Мотор-редуктор
6. Лопасть
7. Болт заземления
8. Выключатель концевой
9. Пускатель магнитный
10. Редуктор червячный
11. Опора винтовая
12. Устройство фиксирующее
13. Пост кнопочный "Выгрузка"
14. Газовый амортизатор

Рисунок 1. Фаршемешалка
ИПКС-019-200, ИПКС-019-200(Н)



1. Каркас
2. Дежа
3. Крышка
4. Мешалка
5. Мотор-редуктор
6. Лопасть
7. Болт заземления
8. Выключатель концевой
9. Блок управления
10. Редуктор червячный
11. Опора винтовая
12. Устройство фиксирующее
13. Вакуумметр
14. Винт напуска воздуха
15. Насос вакуумный
16. Банка
17. Шланг
18. Прокладка
19. Газовый амортизатор
20. Кран напуска воздуха

Рисунок 2. Фаршемешалка (вакуумная)
ИПКС-019-200В, ИПКС019-200В(Н)



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
KM1	Пускатель магнитный ПМЛ1230 с катушкой 220 В (5,4–7,4А)	1	
M1	Мотор-редуктор МУ-90-50-1,5кВт-4Р-380В-50Гц	1	1,5кВт
XP1	Вилка ВШ-30-В-25/380УХЛ4 ТУ16-526.372-80	1	
XT1	Болт М8х25.58.099 ГОСТ7798-70	1	
SQ1	Выключатель концевой ВПК2112АУ2	1	
SB1	Пост кнопочный КП101		"черный"

Рисунок 3. Фаршемешалка ИПКС-019-200
ИПКС 102153.006-01ЭЗ.
Схема электрическая принципиальная.

<i>Поз. обозначение</i>	<i>Наименование</i>	<i>Кол.</i>	<i>Примечание</i>
M1	Мотор-редуктор МУ-90-50-1,5кВт-4Р-380В-50Гц	1	1,5 кВт
M2	Насос вакуумный	1	1,1 кВт
SQ1	Выключатель концевой ВПК2112АУ2	1	
ХТ1	Болт М8х25.58.099 ГОСТ7798-70	1	
A1	Блок управления ИПКС 468324.076	1	
HL1..HL6	Индикатор ХDN1-220V	6	"зеленый"
	Пускатели магнитные ТУ16-89 ИГФР 644236.033ТУ		
KM1, KM2	PM12-010250УХЛ4В, 220В,(1"э"),(5,4-7,4)А	2	
QF1	Выключатель автоматический С45N 3P С25 А	1	
	Выключатели кнопочные ТУ3428-002-0575814-94		
SB1..SB3	ВК43-21-11110-54УХЛ2	3	"черный"
SB4,SB5	ВК43-21-11110-54УХЛ2	2	"красный"
SB6	ВК43-21-11132-54УХЛ2	1	"красн. грибок с фиксац."
ХР1	Вилка ВШ-30-В-25/380УХЛ4 ТУ16-526.372-80	1	
ХТ2	Болт М6х16.58.099 ГОСТ7798-70	1	
ХТ3	Зажим наборный ЗНИ-6	3	

Рисунок 5. Фаршемешалка (вакуумная) ИПКС-019-200В
ИПКС 102153.006-02 ПЭЗ.
Перечень элементов.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
(обязательная сертификация)

№ **C-RU.MH06.V.00077**

(номер сертификата соответствия)

ТР

0813004

(учетный номер бланка)

ЗАЯВИТЕЛЬ

(наименование и местонахождение заявителя)

Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛЬФ 4М"
390011, г. Рязань, проезд Яблочкова, дом 6, строение 4
Телефон: (4912) 45-65-01, факс: (4912) 45-65-01, ОГРН 1026200870233

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

(наименование и местонахождение изготовителя продукции)

Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛЬФ 4М"
390011, г. Рязань, проезд Яблочкова, дом 6, строение 4
Телефон: (4912) 45-65-01, факс: (4912) 45-65-01, ОГРН 1026200870233

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

(наименование и местонахождение органа по сертификации, выдавшего сертификат соответствия)

тел. 8 (499) 925 73 23, факс 8 (499) 925 73 22. ОГРН: 1107746516943. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11MH06 выдан 19.08.2010 г. Федеральным агентством по

ПРОДУКЦИИ Общество с ограниченной ответственностью

"Центр сертификации продукции "СТАНДАРТ-СЕРТЛИТ"

Почт. адрес: 109028, г. Москва, Казарменный переулок, д. 6, стр. 1, офис 36,
ОГРН: 1107746516943. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11MH06 выдан 19.08.2010 г. Федеральным агентством по

ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО**ПРОДУКЦИЯ**

(информация об объекте сертификации, позволяющая идентифицировать объект)

Фаршемешалки типа ИПКС-019.

Серийный выпуск

код ОК 005 (ОКП)
51 3211**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА
(ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ)**

(наименование технического регламента (технических регламентов), на соответствие требованиям которого (которых) проводится сертификация)

"О безопасности машин и оборудования"

(Постановление Правительства РФ от 15.09.2009 г. № 753)

ГОСТ см. приложение

код ЕКПС

код ТН ВЭД России

**ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ
(ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ**

Протокол испытаний № 6/13-09 от 04.02.2009, ИП ЗАО "СПЕКТР-К", регистрационный РОСС RU.0001.21MM02
Протокол контроля соответствия требованиям технического регламента и ГОСТ от 20.04.2011 и акт о результатах анализа состояния производства от 30.11.2010, ОС продукции Общество с ограниченной ответственностью "Центр сертификации продукции "Стандарт-Сертлит", регистрационный № РОСС RU.0001.11MH06

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

(документы, представленные заявителем в орган по сертификации в качестве доказательства соответствия продукции требованиям технического регламента (технических регламентов))

Технические условия ТУ 5132-011-12191577-94

"Фаршемешалка ИПКС-019"

Паспорт ИПКС-019ПС "Фаршемешалка ИПКС-019"

СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ с

21.04.2011

по

21.04.2016



Руководитель
(заместитель руководителя)
органа по сертификации
подпись, инициалы, фамилия

В.М. Соيفер

Эксперт (эксперты)
подпись, инициалы, фамилия

Ю.П. Любушкина

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ

к СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № C-RU.MH06.B.00077
(обязательная сертификация)

ТР **0131612**
(учетный номер бланка)

Сведения о национальных стандартах (сводах правил), применяемых на добровольной основе для соблюдения требований технического регламента

Обозначение национального стандарта	Наименование национального стандарта	Подтверждаемые требования национального стандарта
ГОСТ 12.2.124-90	Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности	Разделы 1 - 10
ГОСТ 26582-85	Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия	Разделы 1, 2
ГОСТ 12.2.135-95	Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии	Стандарт в целом
ГОСТ 30146-95	Машины и оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Общие технические условия	Разделы 3, 4
ГОСТ 28107-89	Машины для перемешивания фарша. Основные параметры, технические требования и методы испытаний	Раздел 2
ГОСТ 28693-90	Оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Санитарные требования	Разделы 2, 3



Руководитель
(заместитель руководителя)
органа по сертификации
подпись, инициалы, фамилия

В.М. Соيفер

Эксперт (эксперты)
подпись, инициалы, фамилия

Ю.П. Любушкина



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области

(наименование территориального органа)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 62.РЦ.03.513.П.000351.05.09 от 06.05.2009 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:
Фаршемешалка ИГКС-019

изготовленная в соответствии

ТУ 5132-011-12191577-94 с изменениями №№ 1, 2, ТИ. Разработчик: ООО "Эльф 4М". 390011, г. Рязань, пр. Яблочкова, д. 6, строение 4

СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) санитарным правилам

(ненужное зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов):

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки", СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий", СанПиН 2.2.4.1191-03 "Электромагнитные поля в производственных условиях".

Организация-изготовитель

ООО "Эльф 4М". 390011, г. Рязань, пр. Яблочкова, д. 6, строение 4. (Российская Федерация)

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения

ООО "Эльф 4М". 390011, г. Рязань, пр. Яблочкова, д. 6, строение 4. (Российская Федерация)

Основанием для признания продукции, соответствующей (не соответствующей) санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы):

Экспертное заключение ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области" №214/05-П от 30.04.2009г.

№: 2556218

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Вещества, показатели (факторы)

Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.)

Детали фаршемешалки ИПКС-019, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами, изготовлены из стали марки 12Х18Н10Т ГОСТ 5632-72, разрешенной для производства оборудования пищевой промышленности.

Уровень звука

80 дБА

Максимальное полное среднеквадратичное значение скорректированного общего виброускорения

0,1 м/кв.с

Напряженность электрического поля

5 кВ/м

Область применения:

на предприятиях пищевой промышленности для перемешивания мясного фарша, других измельченных пищевых продуктов с компонентами.

Необходимые условия использования, хранения, транспортировки и меры безопасности:

в соответствии с ТУ 5132-011-12191577-94 с изменениями №№ 1, 2.

Информация, наносимая на этикетку:

в соответствии с ТУ 5132-011-12191577-94 с изменениями №№ 1, 2.

Заключение действительно до 06.05.2014 г.



Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)



Бланк N 2556218