



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЭЛЬФ 4М»

ПАРАФИНЁР ИПКС-073

ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИПКС-073ПС
(Редакция 10.2011 г.)

2009 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Парафинёр ИПКС-073-03 (далее парафинёр) предназначен для парафинирования сыра твердых сортов. Парафинёр предназначен для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4.2 по ГОСТ15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 10 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 IP54 по ГОСТ 14254-96. По степени защиты от поражения электрическим током соответствует классу I.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ИПКС-073-03, ИПКС-073-03(Н)	ИПКС-073-03-150, ИПКС-073-03-150(Н)
Производительность по сыру, головок/ч, не более	80	160
Объем ванны, л	75	150
Объем загружаемого парафина, кг, не более	30	90
Масса загружаемого продукта, кг, не более	10	20
Диапазон рабочих температур, °С	150-160	150-160
Трубчатый электронагреватель (ТЭН), тип	ТЭН 219А13/7,0 J380	ТЭН 219А13/7,0 J380
количество, шт.	3	6
мощность, кВт	7,0	7,0
Напряжение питания, трехфазное, В	3N~380±10%	
Частота переменного тока, Гц	50±2%	
Установленная мощность, кВт	7,0	14,0
Показатель энергоэффективности, Вт/кг, не более	90	90
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	950	1150
ширина	650	650
высота	1350	1350
Масса, кг, не более	55	80

Материал деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами - пищевая нержавеющая сталь ГОСТ 5632-72.

(Н) - исполнение полностью из пищевой нержавеющей стали.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки парафинёра должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол-во	Прим.
ИПКС-073 ПС	Парафинёр ИПКС-073. Паспорт.	1	
ИПКС 073-06.00.00.000 ИПКС 073-06.00.00.000-01 ИПКС 073-14.00.00.000 ИПКС 073-18.00.00.000	Парафинер ИПКС-073-03, ИПКС-073-03(Н), ИПКС-073-03-150, ИПКС-073-03-150(Н).	1	*
ГОСТ 13942-86	Кольцо А14	2	
*Потребитель имеет возможность заказать любое из указанных исполнений.			

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Парафинёр (рисунок 1), состоит из: каркаса 1, ванны 2, ТЭНов 4, блока управления 15. Парафинёр имеет механизм подъема и опускания продукта в ванну 2. Механизм представляет собой конструкцию, состоящую из амортизатора 22, поддона 17, роликов 23, планок 19 и 20. Максимальную высоту подъема и опускания поддона 17, можно регулировать, меняя положение амортизатора 22 на планке 20 посредством имеющихся на ней отверстий. Планка 19 и амортизатор 22 соединены конструктивно с поддоном 17. При приложении усилия к рычагу 18, планка 19 совершает движение по роликам 23, в результате чего происходит опускание поддона 17. При снятии усилия с рычага 18 происходит самопроизвольный подъем поддона 17.

В объеме ванны 2 расположены ТЭНы 4, предназначенные для расплавления парафина (или иного материала, которым покрываются головки сыра твердых сортов). Контактные клеммы ТЭНов выведены на наружную сторону дна ванны 2 и закрыты панелью 7.

Для регулировки температуры парафина используются два идентичных датчика температуры: датчик температуры парафина 8, который закрепляется крючками внутри ванны 2, и датчик температуры ТЭНов 14 (аварийный), который фиксируется в верхней точке одного из ТЭНов для измерения его температуры. Рабочая температура парафина задается регулятором температуры 26, установленным на передней панели блока управления 15. Аварийная температура датчика температуры ТЭНов 14 задается аварийным регулятором SK1.1 (схемы электрические принципиальные приведены на рисунках 2, 3), расположенным внутри блока управления 15. Рекомендуется устанавливать аварийную температуру на 10-15°C выше установленной рабочей температуры парафина. Во время простоя ванна закрывается крышкой 3.

ВНИМАНИЕ! В процессе работы крышкой не пользоваться.

В ванну 2 загружают парафином и включают нагрев. Уровень парафина контролируют по имеющимся в ванне 2 меткам ее минимального 10 и максимального 9 рабочего уровня. После расплавления парафина и достижения его рабочей температуры, ТЭНы 4 автоматически отключаются. Парафинёр готов к работе.

Перед парафинированием сыр моют, сушат и маркируют. Затем укладывают его на поддон 17 и, нажимая на рычаг 18, погружают поддон с сыром в ванну с парафином. Удерживая рычаг 18, выдерживают сырные головки в течение времени, соответствующему технологическому процессу, и отпускают его. После отпускания рычага 18 поддон 17 возвращается в исходную позицию. Покрытый парафином сыр снимают с поддона и укладывают в заранее подготовленную тару.

Блок управления 15 состоит из следующих основных элементов:

- вводной выключатель SF1 «СЕТЬ»;
- автоматический выключатель QF1 предназначен для защиты от перегрузки и короткого замыкания;
- кнопка SB1 (типа «красный грибок») производит отключение питания «АВАРИЙНЫЙ СТОП», а кнопка SB2 «ВКЛ» производит включение питания;
- пускатель магнитный KM1 осуществляет включение и удержание включенного питания, а пускатель магнитный KM2 осуществляет рабочую коммутацию ТЭНов;
- манометрический датчик температуры SK2 (датчик температуры парафина 8) осуществляет поддержание рабочей температуры парафина в ванне 2 (ручка-регулятор установки рабочей температуры выведена на переднюю панель блока управления 15);
- манометрический датчик температуры SK1 (датчик температуры аварийный 14) предназначен для аварийного отключения питания нагревателей, в случае выхода из строя манометрического датчика температуры SK2 и подъема температуры нагревателей до аварийной температуры (ручка-регулятор температуры срабатывания датчика температуры аварийного 14 установлена внутри блока управления 15);
- индикатор HL4 «АВАРИЙНЫЙ РЕЖИМ» включается при перегреве ТЭНов;
- индикаторы HL1...HL3 служат для отображения рабочих режимов парафинёра.

Схема электрическая принципиальная для парафинёров марки ИПКС-073-03, ИПКС-073-03(Н) приведена на рисунке 2, а для парафинёров ИПКС-073-03-150, ИПКС-073-03-150(Н) приведена на рисунке 3.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К работе по обслуживанию парафинёра 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 парафинёра 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» 1990г, 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 Парафинёр должен быть надежно подсоединен к цеховому контуру заземления с помощью гибкого медного оголенного провода сечением не менее 6 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 парафинёру проложить в трубах, уложенных в полу.

5.7 Запрещается работать на парафинёре при наличии открытых токоведущих частей, неисправных коммутационных и сигнальных элементах на панели блока управления, при нарушении изоляции проводов, неправильной работе датчиков.

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

5.9 ЗАПРЕЩАЕТСЯ во время работы парафинера производить ремонт и техническое обслуживание.

5.10 Управление парафинером следует осуществлять, находясь на изолирующей подставке.

5.11 Для экстренного отключения питания оборудования нажать кнопку «АВАРИЙНЫЙ СТОП» типа «грибок» на блоке управления.

5.12 Не допускается оставлять работающий парафинер без присмотра.

5.13 Температура наружных поверхностей оборудования не превышает 45°C.

5.14 Уровень шума, создаваемый парафинером 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.

5.15 Уровень виброускорения, создаваемый парафинером на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 100 дБ (виброскорость не превышает 92 дБ) по ГОСТ 12.1.012-90 и СН 2.2.4/21.8.566-96.

5.16 Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый парафинером 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».

5.18 Работа на парафинёре должна осуществляться в защитной спецодежде для горячих производств.

5.19 ВНИМАНИЕ! При обработке не обсушенного продукта существует опасность вскипания капель воды на поверхности продукта и как результат плохое качество покрытия продукта парафином.

5.20 ВНИМАНИЕ! Уровень парафина в парафинёре ниже минимально указанного уровня может привести к возникновению пожара.

5.21 Запрещается курить и пользоваться открытым огнем на рабочем месте.

5.22 При работе с парафинером горящий парафин надо тушить пескоструйным огнетушителем или закрывать крышкой.

5.23 Потребитель должен обеспечить над парафинёром индивидуальный отсос или элементы подключения к стационарным системам вентиляции.

5.24 Запрещается мыть парафинёр водяной струей.

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

6.1 При установке парафинёра должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами и качеством продукции, а также возможность мойки, дезинфекции оборудования и уборки помещения.

6.2 Установить парафинёр на ровной, горизонтальной поверхности, при необходимости, отрегулировать вертикальное положение с помощью опор винтовых 5.

6.3.1 Открутить транспортные болты 25, фиксирующие поддон в нижнем положении (рисунок 1).

6.3.2 Закрепить рычаг 18 и тягу 24 с помощью колец А14, входящих в комплект поставки парафинера (таблица 1).

6.4 Подсоединить внешний эквипотенциальный провод (медный провод сечением не менее 6 мм²) к болту эквипотенциального провода 11 для выравнивания потенциалов парафинера.

6.5 Для обеспечения надежного заземления блока управления и парафинера необходимо соединить болт заземления блока управления и болт заземления 16 (рисунок 1) парафинера с цеховым контуром заземления гибким, медным, оголенным проводом сечением не менее 6 мм² и защитить места соединения от коррозии смазкой ЦИАТИМ-201 ГОСТ 6267-74.

6.8 Присоединить фазные провода питающего кабеля к зажимам вводного выключателя SF1. Нулевой и заземляющий провода кабеля присоединить к зажимам N и PE соответственно блока зажимов ХТЗ. Кабель питания должен быть маслостойким, защищенным, гибким кабелем не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлоропрена или другой равноценной синтетической оболочкой по ГОСТ 7399-97 (ГОСТ Р 51375-99). Кабель должен быть 5-проводным и содержать желто-зеленую жилу, которая соединена с зажимом заземления блока управления и цеховым контуром заземления (ГОСТ Р МЭК 335-1-94). Сечение жил кабеля питания должно быть не менее 6 мм². Подключить входной кабель к питающему напряжению 3N~50Гц, 380 В. Питающее напряжение должно подаваться через внешний автоматический выключатель с номинальным током 25А.

Примечание - внешний автоматический выключатель и кабель не входят в комплект поставки изделия и устанавливаются потребителем.

6.9 При установке потребитель должен защитить парафинер с нерабочей стороны защитными ограждениями.

7. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации рабочие поверхности оборудования, выполненные из нержавеющей стали, тщательно протереть ветошью смоченной в ацетоне (до исчезновения черных следов на ветоши), затем провести мойку в соответствии с требованиями паспорта.

7.2 Проверить визуально наличие заземления.

7.3 Подготовить приемную тару для продукта.

7.4 Подать питание на парафинер с помощью внешнего выключателя. Включить питание с помощью выключателя «СЕТЬ», загорится индикатор «СЕТЬ».

7.5 Снять крышку 3. **Работать с крышкой запрещается.**

7.6 Загрузить парафин до необходимого уровня. Проверить положение термобаллона датчика температуры в точке на глубине 25 мм ниже минимального уровня.

7.7 Нажав кнопку «ПИТАНИЕ»-«ВКЛ», включить питание, установить ручку терморегулятора на необходимую температуру, загорится индикатор «НАГРЕВ».

7.8 Нагреть парафин до температуры, заданной технологическим процессом, при этом индикатор «НАГРЕВ» автоматически погаснет.

7.9 Установить на поддон 17 головку сыра и опустить ее вместе с поддоном в нагретый парафин, нажав до упора на рычаг 18. Удерживая рычаг 18, выдержать головку сыра в парафине. После отпускания рычага 18 поддон 17 возвращается в исходную пози-

цию. Покрытый парафином сыр снимают с поддона и укладывают в заранее подготовленную тару.

7.10 По окончании работы выключить питание, отключить сеть и закрыть крышку 3.

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
Возгорание парафина.	Работа парафинера при уровне парафина ниже допустимого.	Закрывать крышку, погасить парафин, дополнить парафинер парафином до допустимого уровня - метка минимального уровня 10, пункт 4 настоящего паспорта.
Перелив парафина через край во время погружения продукта в парафин.	Работа парафинера при уровне парафина выше допустимого.	Слить избыток парафина через кран слива до рабочего уровня – метка максимального уровня 9, пункт 4 настоящего паспорта.
Низкая температура парафина в ванне парафинера, горит индикатор аварийный режим.	При регулировании блока управления для установки рабочей температуры, установлена низкая температура на датчике аварийной температуры парафина.	Установить на датчике аварийной температуры значение, превышающее рабочую температуру на 10 °С, пункт 4 настоящего паспорта.

9. ПОРЯДОК МОЙКИ

9.1 Мойку оборудования нужно производить после каждого опорожнения. Мойку производят вручную с помощью щеток.

9.2 Удалить остатки продукта из оборудования. Ополоснуть все поверхности и детали оборудования, имеющие контакт с пищевым продуктом, теплой водой из шланга. Температура воды должна быть не ниже 40°C. Время ополаскивания 5 – 7 минут.

9.3 Мойку оборудования проводить моющим раствором, приготовленным в соответствии с п. 9.5.1. Температура моющего раствора должна быть не менее 55°C. Время воздействия моющего раствора 10 – 15 минут. Для мойки предпочтительно использовать раствор моющей смеси «Синтрол». В случае использования раствора каустической соды необходима последующая обработка раствором азотной или сульфаминовой кислоты. Температура растворов соды 75±5°C, кислоты 65±5°C. Время воздействия растворов 10 – 15 минут. При проведении ручной мойки поверхностей использовать щетки. Для мойки отводов, кранов, муфт и закрытых мест использовать ершики. Моющий раствор удаляется с поверхностей подачей водопроводной воды из шланга.

9.4 Дезинфекцию оборудования проводить дезинфицирующими растворами, приготовленными в соответствии с п. 9.5.2 Температура дезинфицирующего раствора должна быть 20°C. Время воздействия растворов 10 - 15 минут. В случае применения ручной мойки дезинфицирующее средство наносится на поверхности оборудования с помощью щеток и ершиков. Дезинфицирующий раствор удаляется с поверхностей с помощью водопроводной воды из шланга до полного удаления следов и запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции поверхности оборудования и снятые детали вытереть насухо. В качестве дезинфектанта можно использовать горячую воду с температурой 90 - 95°C. Время обработки 10 – 15 минут.

9.5 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

9.5.1 Моющие растворы:

раствор каустической соды	(0,8 - 1,0)%
раствор азотной или сульфаминовой кислоты	(0,3 - 0,5)%
раствор моющей смеси "Синтрол"	(2,5 - 3,0)%

Допускается использовать моющее средство "Дизмол".

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

Примечание. В случае простоя оборудования снятые детали хранятся разложенными на чистой ткани и накрытыми салфеткой. Перед загрузкой оборудования необходимо произвести повторную дезинфекцию оборудования и снятых деталей.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Техническое обслуживание оборудования 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 оборудования, производится в соответствие 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 оборудовании.

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

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11.1 Оборудование должно 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 оборудование хранится более чем 18 месяцев, то должна производиться консервация в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

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

11.4 При погрузке и транспортировании оборудования необходимо соблюдать и выполнять требования манипуляционных знаков на таре.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Парафинёр ИПКС-073-03-_____, заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС 073-06.00.00.000, ИПКС 073-14.00.00.000, ИПКС 073-18.00.00.000, ТУ5131-043-12191577-00, паспортным характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20__ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие парафинёра ИПКС-073-03-_____ 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 парафинера: парафинер непригоден для эксплуатации в случае разрушения каркаса изделия и потерей каркасом несущих способностей, нарушением герметичности ванны. Парафинер подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

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

14.3 **Использование непригодного парафинера по назначению ЗАПРЕЩЕНО!**

15. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

16. АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

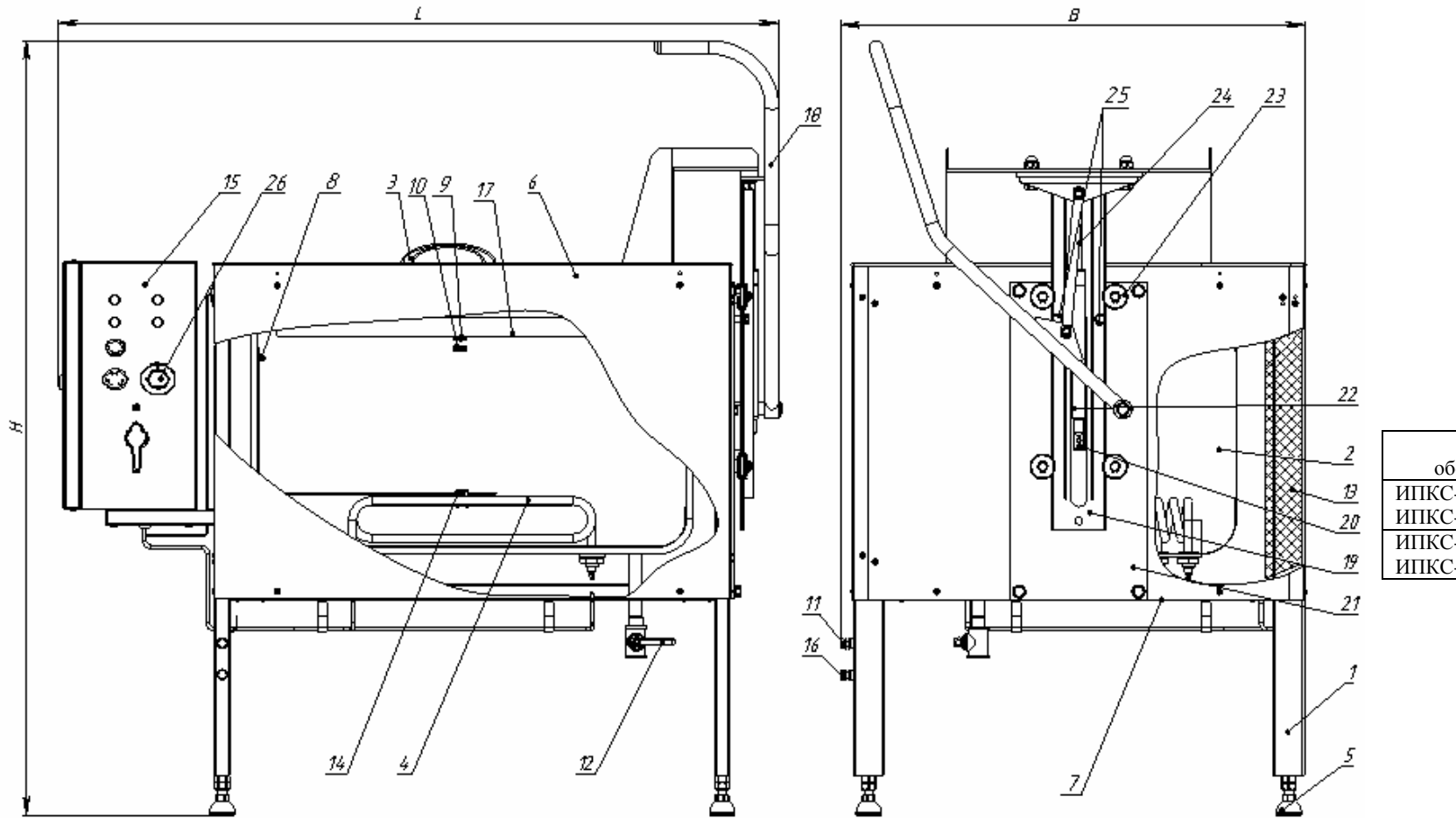
Россия, 390011, г. Рязань, пр. Яблочкова, д.6, стр.4.

E-mail: elf@elf4m.ru

<http://www.elf4m.ru>

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

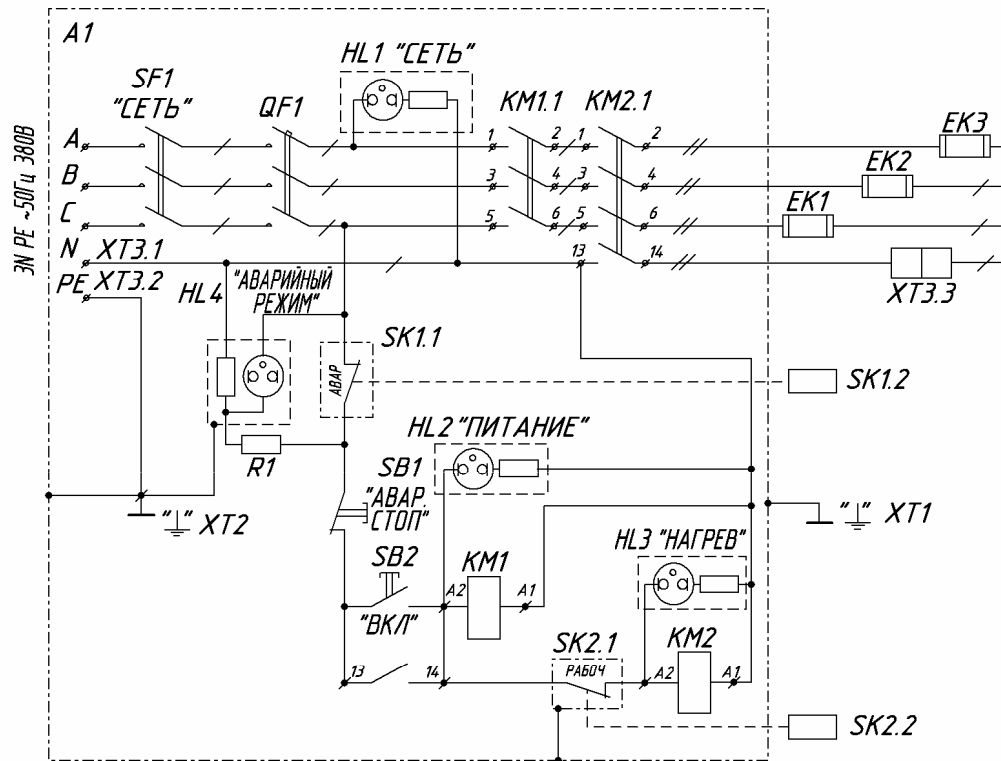
Тел./факс (4912) 24-38-26



- | | | |
|--------------------------------|--|---------------------------|
| 1. Каркас | 10. Метка минимального уровня | 18. Рычаг |
| 2. Ванна | 11. Болт эквипотенциального провода | 19, 20. Планка |
| 3. Крышка | 12. Кран | 21. Плита |
| 4. ТЭН | 13. Материал теплоизоляционный | 22. Амортизатор |
| 5. Опора винтовая | 14. Датчик температуры ТЭНов (аварийный) | 23. Ролик |
| 6. Панели боковых обшивок | 15. Блок управления | 24. Тяга |
| 7. Панель обшивки дна | 16. Болт заземления | 25. Транспортный болт |
| 8. Датчик температуры парафина | 17. Поддон | 26. Регулятор температуры |
| 9. Метка максимального уровня | | |

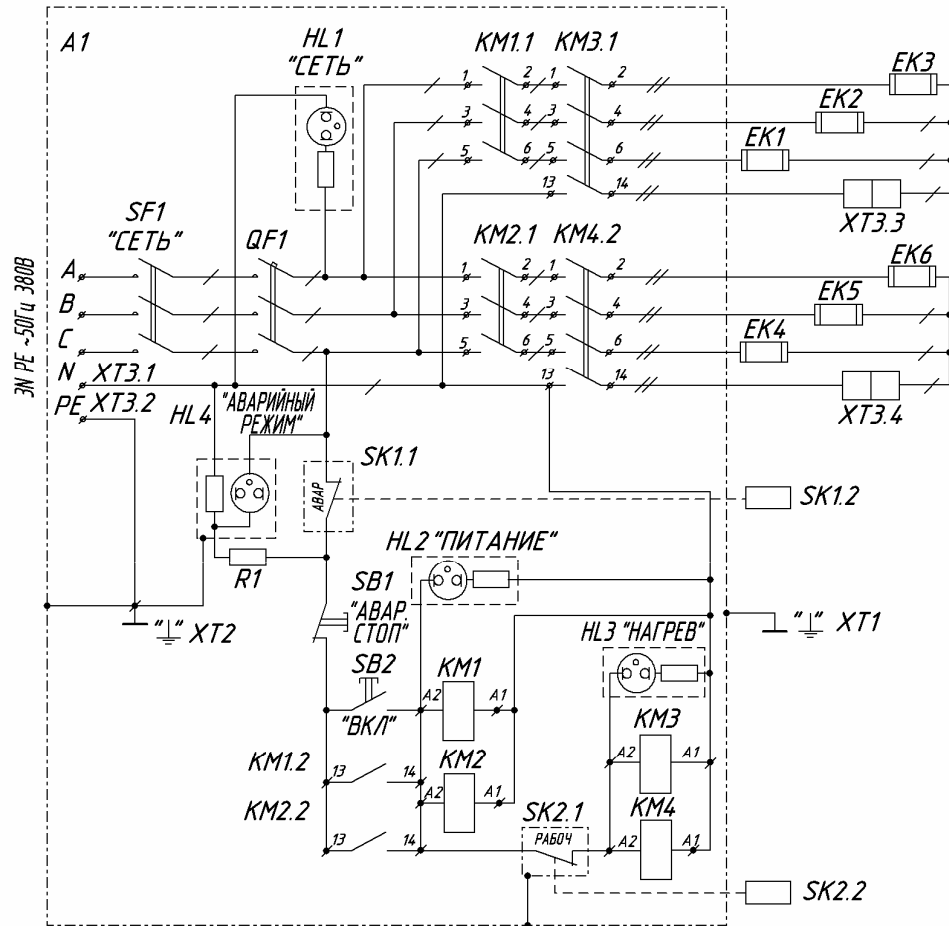
Марка оборудования	L мм.	B мм.	H мм.
ИПКС-073-03, ИПКС-073-03(Н)	950	650	1350
ИПКС-073-03-150, ИПКС-073-03-150(Н)	1150	650	1350

Рисунок 1. Парафинер ИПКС-073-03, ИПКС-073-03(Н), ИПКС-073-03-150, ИПКС-073-03-150 (Н)



Поз. обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
ЕК1...ЕК3	ТЭН 219А13/7,0 J380	3	
ХТ1	Болт М8х25.58.019 ГОСТ 7798-70	1	
А1	Блок управления ИПКС 073-04.08.00.000		
HL1...HL3	Индикатор ХДН1-220В	3	"зеленый"
HL4	Индикатор ХДН1-220В	1	"красный"
KM1, KM2	Пускатель магнитный ПМ12-040150УХЛ4, 220В,(1з)	2	
QF1	Выключатель автоматический С45N 3P С40А	1	
SB1	Выключатель кнопочный ВК43-21-11132-54УХЛ2	1	"красн. грибок" с фиксац.
SB2	Выключатель кнопочный ВК43-21-11110-54УХЛ2	1	"черный"
SF1	Выключатель пакетный ПВЗ-40-УЗ	1	
SK1, SK2	Датчик реле температуры WGB-300	2	
ХТ2	Болт М6х20.58.019 ГОСТ 7798-70	1	
ХТ3	Зажим наборный ЗНИ-10	3	
R1	Резистор МЛТ-0,25-22кОм	1	

Рисунок 2. Парафинер ИПКС-073-03, ИПКС-073-03(Н).
ИПКС 073-04.08.00.000-01 ЭЗ.
Схема электрическая принципиальная.



Поз. обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1...EK6	ТЭН 219А13/7,0 J380	6	
XT1	Болт М8х25.58.019 ГОСТ 7798-70	1	
A1	Блок управления ИПКС 073-12.08.00.000		
HL1...HL3	Индикатор ХДН1-220В	3	"зеленый"
HL4	Индикатор ХДН1-220В	1	"красный"
KM1...KM4	Пускатель магнитный ПМ12-040150УХЛ4, 220В,(1э)	4	
QF1	Выключатель автоматический С45N 3P С63А	1	
SB1	Выключатель кнопочный ВК43-21-11132-54УХЛ2	1	"красн. грибок" с фикса.
SB2	Выключатель кнопочный ВК43-21-11110-54УХЛ2	1	"черный"
SF1	Выключатель пакетный ПВ3-40-У3	1	
SK1, SK2	Датчик реле температуры WGB-300	2	
XT2	Болт М6х20.58.019 ГОСТ 7798-70	1	
XT3	Зажим наборный ЭНИ-10	4	
R1	Резистор МЛТ-0,25-22кОм	1	

Рисунок 3. Парафинер ИПКС-073-03-150, ИПКС-073-03-150 (Н).
ИПКС 073-12.08.00.000-01 ЭЗ.
Схема электрическая принципиальная.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
 (обязательная сертификация)

№ **C- RU.МН06.В.00241**

(номер сертификата соответствия)

ТР 0813146

(учетный номер бланка)

ЗАЯВИТЕЛЬ

(наименование и местонахождение заявителя)

Общество с ограниченной ответственностью «ЭЛЬФ 4М» (ООО «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» (ООО «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 аккредитации № РОСС RU.0001.11МН06 выдан 19.08.2010 г. Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

ПРОДУКЦИИ Общество с ограниченной ответственностью

«Центр сертификации продукции «СТАНДАРТ-СЕРТИЛIT»

Адрес: 109028, г. Москва, Казарменный переулок, д. 6, стр. 1, офис 36.

ОГРН 1107746516943. Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.11МН06

выдан 19.08.2010 г. Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ

(информация об объекте сертификации, позволяющая идентифицировать объект)

Парафинеры
 типа ИПКС-073-03
 с запасными частями
 серийный выпуск

код ОК 005 (ОКП)

51 3223

код ЕКПС

код ТН ВЭД России

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА (ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ)

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

продовольственное. Общие требования

ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия» (разд. 1, 2)

«О безопасности машин и оборудования»

(Постановление Правительства РФ от 15.09.2009 г. № 753)

ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование

безопасности» (разд. 1-10)

ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия» (разд. 1, 2)

ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ

(наименование испытательного органа)

ИЦ ЗАО «СПЕКТР-К», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ММ02

Протокол контроля соответствия требованиям технического регламента и ГОСТ от 07.03.2012 и акт о

результатах анализа состояния производства от 30.11.2010, Орган по сертификации продукции Общество

с ограниченной ответственностью «Центр сертификации продукции «Стандарт-Сертилит», аттестат

аккредитации № РОСС RU.0001.11МН06

Протокол сертификационных испытаний № 04-10-12/11 от 27.12.2011,

ИЦ ЗАО «СПЕКТР-К», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ММ02

Протокол контроля соответствия требованиям технического регламента и ГОСТ от 07.03.2012 и акт о

результатах анализа состояния производства от 30.11.2010, Орган по сертификации продукции Общество

с ограниченной ответственностью «Центр сертификации продукции «Стандарт-Сертилит», аттестат

аккредитации № РОСС RU.0001.11МН06

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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

Технические условия ТУ 5132-0433-12191577-2009

Паспорт/руководство по эксплуатации ИПКС-073НС

СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ с

20.03.2012

по

20.03.2017



Руководитель
 (заместитель руководителя)
 органа по сертификации

подпись, инициалы, фамилия

В.М. Соيفер

Эксперт (эксперты)

подпись, инициалы, фамилия

Ю.П. Любушкина