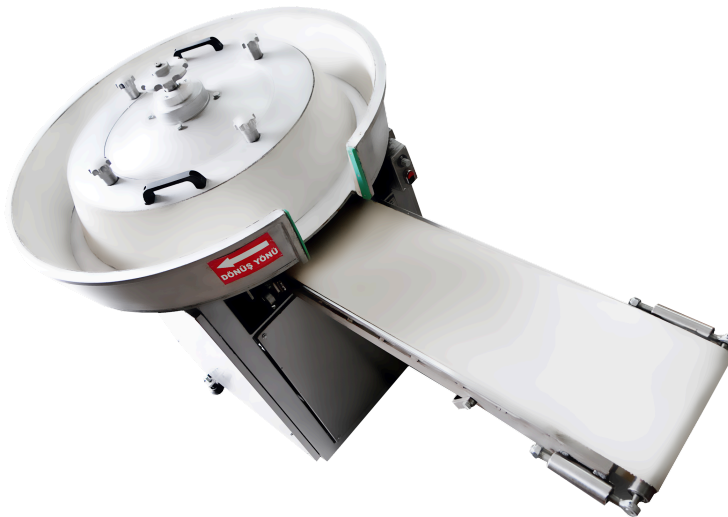




Dough Processing Equipment & Ovens Since 1976

TYM 2000 Series

MAQUINA BOLEADORA EXCÉNTRICA



The company reserves its rights for technical modifications for development ©2018 ÖNDERMAK TECHNICAL SERVICE. All Rights Reserved. Transfer of product-specific information to third parties is prohibited. The data and pictures in this manual may show changes , the manufacturer reserves the right





The company reserves its rights for technical modifications for development ©2018 ÖNDERMAK TECHNICAL SERVICE. All Rights Reserved. Transfer of product-specific information to third parties is prohibited. The data and pictures in this manual may show changes , the manufacturer reserves the right

ÖNDERMAK Industrial Bakery Automations and Ovens

Eskişehir OSB 8. Cad. No:11 26110 Eskişehir /Türkiye

Pbx. | + 90 222 236 08 02

Whatsapp | + 90 532 722 02 78

Mail | bilgi@ondermak.com.tr

Web | www.ondermak.com.tr

Indice

Indice.....	3
Acerca De La Máquina.....	6
Datos Técnicos.....	7
Transporte.....	9
Conexión Eléctrica Y Advertencias.....	12
Primera Instalación.....	14
Iniciar.....	15
Guía De Uso.....	17
Panel De Control.....	18
Puntos Generales.....	19
Limpieza Y Mantenimiento Diarios.....	20
Mantenimiento General.....	20
Partes De Recambio I.....	21
Partes De Recambio II.....	22
Funciones Malas.....	23
Reglamentos Generales.....	24
Garantía.....	25
Mapa Electrico.....	26
CE Certificado.....	27
Notas.....	28

Apreciado cliente ,

Nos gustaría agradecerle por la compra de una máquina boleadora excéntrica de la serie TYM 2000 de primera calidad ; fabricada por Ondermak. Nos complace proporcionar esta guía detallada para que pueda aprovechar al máximo su nuevo y emocionante producto. Aquí encontrará instrucciones claras y concisas, consejos útiles y toda la información necesaria para garantizar una experiencia sin problemas y satisfactoria desde el primer momento.

Le presentaremos una visión general de las características y funciones principales de nuestro producto TYM 2000. Le proporcionaremos una explicación detallada de cómo nuestro producto puede mejorar su trabajo y satisfacer sus necesidades específicas. Antes de comenzar a utilizar tu producto TYM 2000, es esencial que conozca los requisitos y preparativos necesarios para su correcta configuración. Le guiaremos a través de los pasos para asegurarnos de que todos los elementos necesarios estén en su lugar antes de continuar.

El manual del producto TYM 2000 es una herramienta esencial para que pueda disfrutar plenamente de todas las capacidades y ventajas de nuestro producto. Nuestro objetivo es garantizar que tenga una experiencia sin problemas desde el primer momento y que pueda sacar el máximo provecho de su compra. Si tiene alguna pregunta adicional o necesitas asistencia, no dude en contactarnos.

¡Gracias por elegir nuestro producto TYM 2000!

Atentamente

Ondermak

ONDERMAK Industrial Bakery Automotions and Ovens

Eskişehir OSB 8. Cad. No:11 26110 Eskişehir /Türkiye

Pbx. | + 90 222 236 08 02

Whatsapp| + 90 532 722 02 78

Mail | bilgi@ondermak.com.tr

Web | www.ondermak.com.tr

Todos los productos están etiquetados de la siguiente manera donde puede encontrar todos los detalles sobre su modelo

 Eskişehir ÖNDERMAK ENDÜSTRİYEL MAKİNA OTOMASYON SAN. TİC. LTD. ŞTİ.			
CE			
Ürün No Model	<input type="text"/>	İşletme Gerilimi Electricity Supply	<input type="text"/>
Motor Gücü Motor Power	<input type="text"/>	Seri No Serial Nr.	<input type="text"/>
Kapasite Capacity	<input type="text"/>	İmalat Yılı Manufact Year	<input type="text"/>
Koruma Sınıfı Protection Class	<input type="text"/>	<u>Made In Turkey</u>	
Eskişehir Osb 8. Cad. No: 11 26110 Eskişehir/TURKEY Tel: +90 222 236 08 02 www.undermak.com.tr			

ÖNDERMAK ENDÜSTRİYEL OTOMASYON SAN.TİC.LTD.ŞTİ - ESKİŞEHİR

Eskişehir OSB 8. Cad. No:11 26110 Eskişehir - TURKEY

Tel:00 90 222 236 08 02

Fax:00 90 222 236 08 03

www.undermak.com.tr

bilgi@undermak.com.tr

Acerca De La Máquina

.La "máquina boleadora de masa excéntrica" es un equipo utilizado en la industria de la panadería para redondear bolas o porciones de masa (400-4000 gramos).. Desempeña un papel crucial en el proceso de producción de pan y pasteles en función de dar forma a la masa en bolas suaves y de tamaño uniforme, que son esenciales para obtener resultados de horneado consistentes.

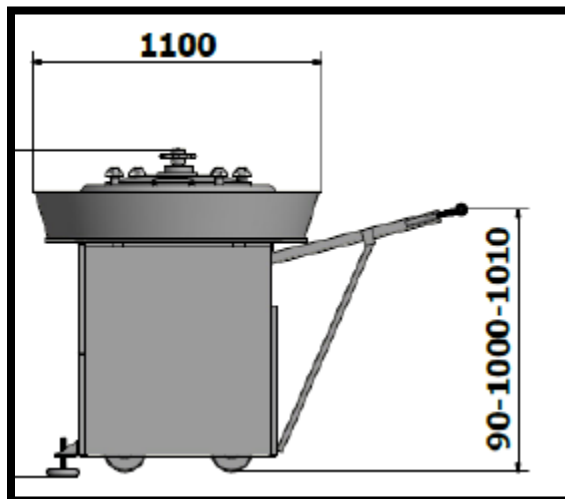
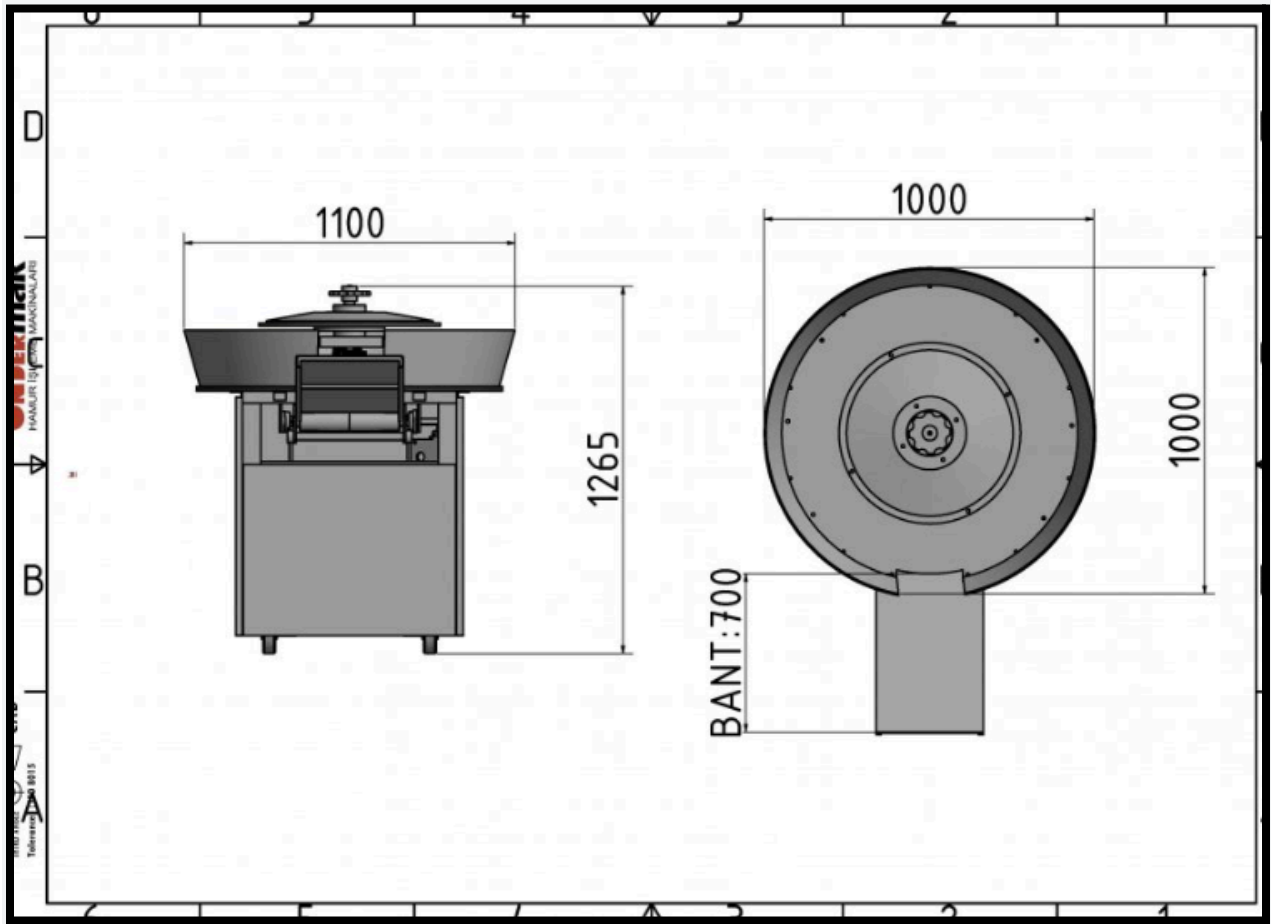
La máquina excéntrica consta de un disco o plato giratorio con bordes elevados montados en un eje excéntrico. El eje excéntrico es un eje que está descentrado del eje de rotación, lo que hace que la placa se mueva en una trayectoria orbital en lugar de un círculo perfecto. Su uso practicamente ;

1. El operador coloca la porción de masa a granel en el disco giratorio de la máquina.
2. Rotación excéntrica: cuando se enciende la máquina, el eje excéntrico impulsa el disco para que se mueva en una trayectoria elíptica o excéntrica. A medida que gira la placa, las porciones de masa son guiadas por los bordes elevados, lo que hace que se desplacen en la trayectoria orbital.
3. Proceso de redondeo: el movimiento de las porciones de masa en la trayectoria excéntrica ayuda a darles forma de bolas suaves y redondeadas. Los bordes del disco giratorio hacen rodar suavemente la masa a medida que se mueve, creando la forma redondeada deseada.
4. Descarga: una vez que las porciones de masa se han redondeado a la consistencia y el tamaño deseados, se descargan de la máquina y están listas para su posterior procesamiento, como reposar, fermentar y hornear.

La máquina propone la consistencia en porciones, un determinado ahorro en tiempo y trabajo, la máxima eficiencia , un manejo suave en actos.

Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	2000
Yuvarlama Aralığı / Dough Range / Masa Peso	gr.	400-4000
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	920
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	1100
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1265
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	1700
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	1100
Elektrik Gücü / Electric Power / Energia	Kw	0,75
Elektrik Bağlantı / Elec.Connection / Elec. Conexión	Volt-Vac/Hz	380 400 v/50-60hz 3 +NPE
Ağırlık / Weight / Peso Neto	Kg	260
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox



Transporte

Reglas Para El Almacenamiento

- La máquina debe almacenarse bajo techo, lejos del polvo, la humedad y el calor. Los valores ambientales permitidos para el almacenamiento son los siguientes: Temperatura: -5 C° a 45 C° - Humedad máxima: 60 %
- Se debe asegurar que el lugar donde se almacena la máquina no presente riesgo de colisión del vehículo.
- Las piezas protegidas deben revisarse con regularidad.
- No apile las máquinas una encima de la otra.
- Si la máquina se almacena sin embalaje, se debe elevar del suelo mediante palets de madera. Tapa para evitar la acumulación de polvo y suciedad.

Forma De Cargo

La máquina se puede enviar en la forma que se indica a continuación:

- Completamente ensamblado;
- Parcialmente ensamblado;
- No completamente ensamblado; las piezas se apilan sobre el palet u opcionalmente encima de cualquier estructura de madera.

El vehículo a transportar debe tener la capacidad de elevación requerida. (Consulte la ficha técnica de la máquina). Dispositivo de elevación utilizado para elevar la máquina; debe tener suficiente capacidad de elevación y longitud de horquilla.

Transporte Del Producto

Equipos y herramientas para transportar y levantar la máquina

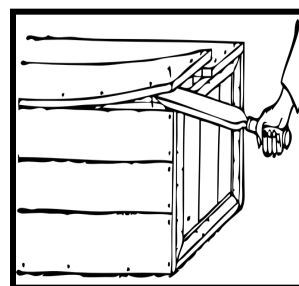
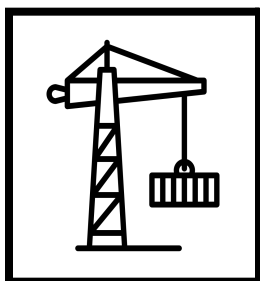
Si la máquina está en la caja o paleta

- La carretilla elevadora debe tener capacidad suficiente. O,
- Las grúas y sus equipos (cuerdas, correas o cadenas) deben tener capacidad suficiente, si existen puntos de transporte en la máquina.

Si la máquina no está embalada

- La carretilla elevadora debe tener capacidad suficiente. O;
- Si se dispone de puntos de transporte en la máquina, la grúa y su equipo (cuerda, correa o cadenas) deben tener capacidad suficiente.

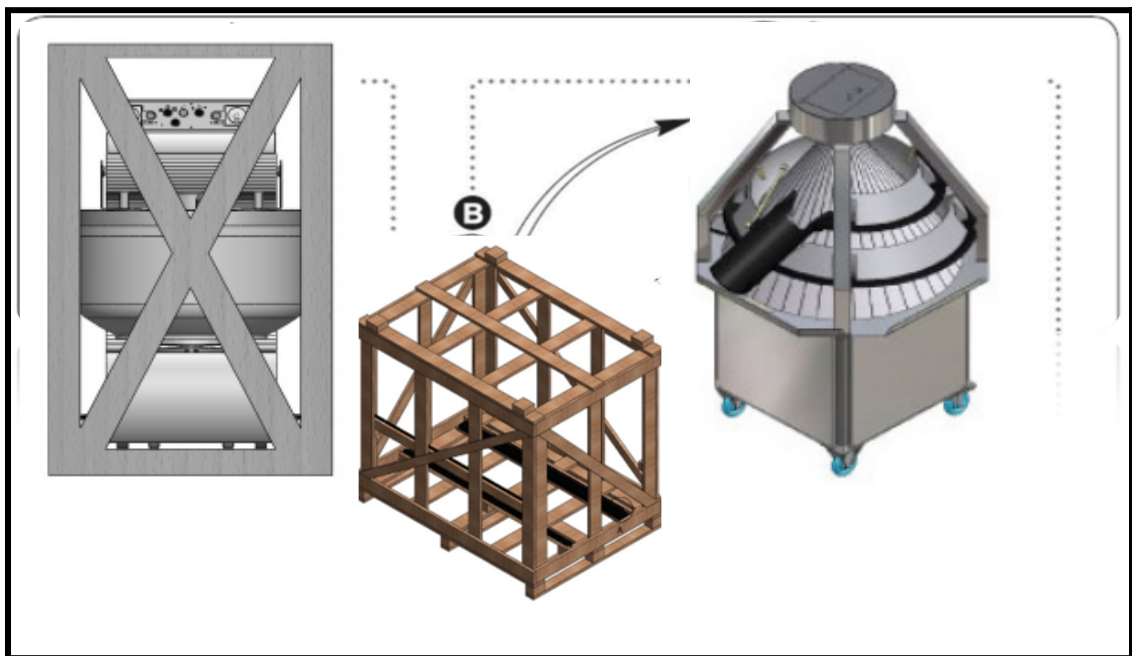
Las ruedas de la máquina permiten que la máquina se mueva suavemente sobre el piso plano. La máquina también se puede transportar en el palé o mediante una cadena que se monta desde arriba de la máquina.



Normas Generales Sobre La Elevación y El Transporte De La Máquina

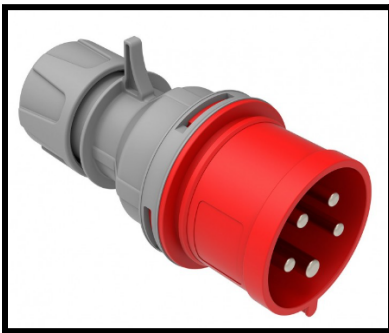
- Antes de iniciar la operación, designe e inspeccione toda el área de transporte, el área de estacionamiento del vehículo que lleva el transporte y el área donde se instalará la máquina. Asegúrese de que no haya una situación peligrosa.
- Asegúrese de que el vehículo para llevar a cabo el procedimiento de elevación y transporte de la máquina tenga suficiente capacidad de elevación. Los pesos están estampados en el empaque y/o están disponibles en este manual.
- Verifique que los cables de elevación y los tipos de cadena estén aprobados y que la capacidad indicada por el fabricante esté claramente escrita en los cables. Compruebe si hay daños y corrosión con los cables de elevación antes de su uso.
- No anude ni retuerza los cables de elevación y siga las reglas escritas en este manual por el fabricante.
- Las mismas reglas se aplican a cadenas y cinturones. Se debe prestar especial atención a la elevación central de la máquina.
- No pase por encima ni por debajo cuando la máquina esté cargada y en movimiento.
- Se debe tener cuidado de que no haya personal no autorizado en el área de carga.
- Para no causar ningún accidente y lesiones; todos los operadores deben permanecer a una distancia segura mientras se está levantando la máquina
- Se debe prestar especial atención para mantener estable el sistema al realizar los procedimientos de elevación de la máquina.
- Después de este punto, se pueden utilizar preferentemente cadenas y correas durante el traslado de la máquina.

OJO ¡Tomar las precauciones necesarias durante el transporte! Comience con los procedimientos de elevación después de asegurarse de que los colgadores estén completamente instalados.





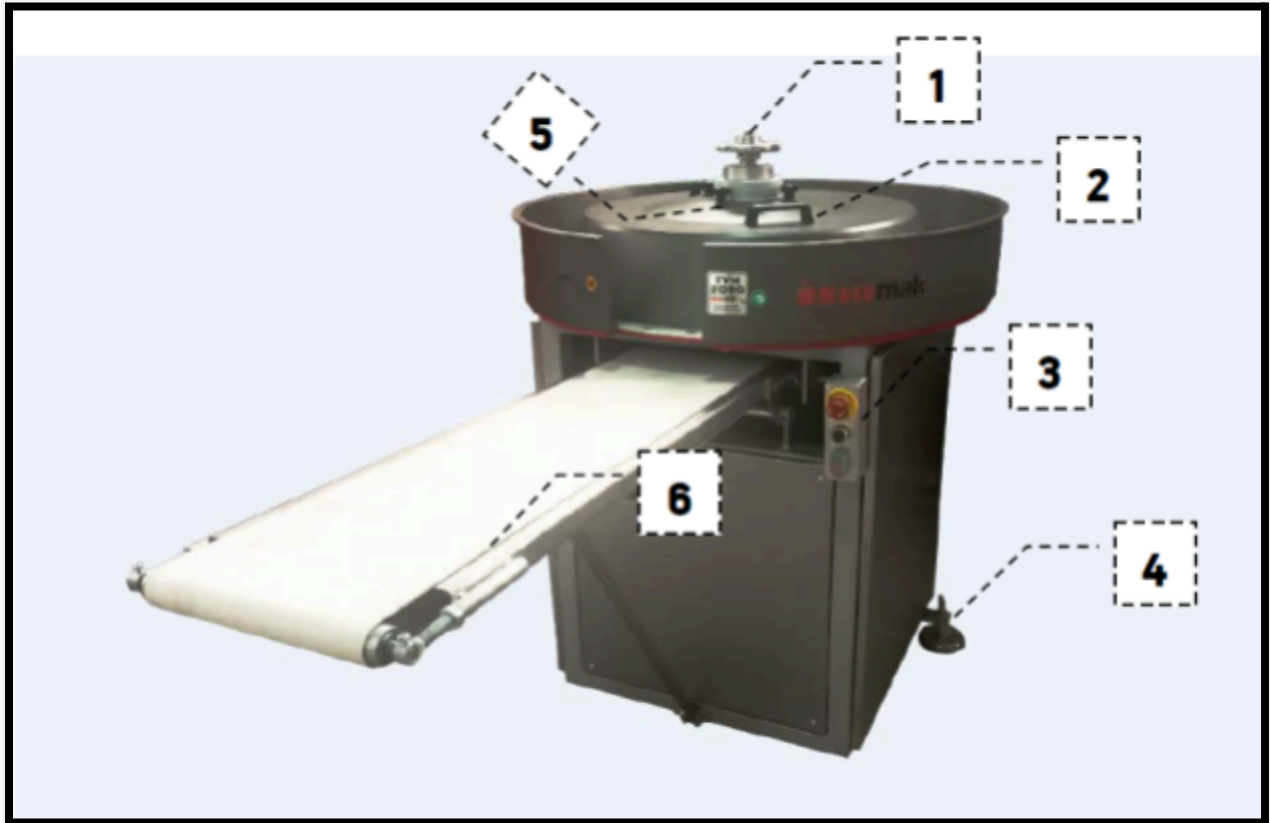
Conexión Eléctrica Y Advertencias

- La conexión eléctrica de la máquina se realiza según la normativa vigente y es responsabilidad del cliente.
- Es responsabilidad del cliente mantener las conexiones eléctricas y los circuitos de la fuente de alimentación.
- Utilice cable por tramos, homologado y adecuado a la moneda que pase en el cuadro eléctrico. Los datos de potencia eléctrica están disponibles en la información de la etiqueta. Dependiendo de dónde se utilice el horno, se debe ajustar la longitud de los cables de conexión.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación esté desconectada cuando tenga la intención de conectar la electricidad.
- Se establecerán las ubicaciones del cable para dañar y estas partes se cubrirán para evitar que se dañen por contacto.



380/400 Volt 50/60 Hz 3NPE enchufe
- Acorde Con el europea Estándar

	<p>La conexión eléctrica debe ser realizada por electricistas expertos.</p>
	<p>Por seguridad, la puesta a tierra debe aplicarse en el sitio</p>



1. Válvula del estiramiento: para ajustar el estiramiento de la masa
2. Manija para quitar el cono: para limpiar la superficie inferior del cono y bajo plástico
3. Unidad De Control: (botón de emergencia, start/stop, variador de velocidad)
4. Tope - para fijar la máquina en el suelo
5. Tornillos para quitar el cono para mantenimiento o limpieza.
6. Cinta transportadora
7. Switch (On/off).....

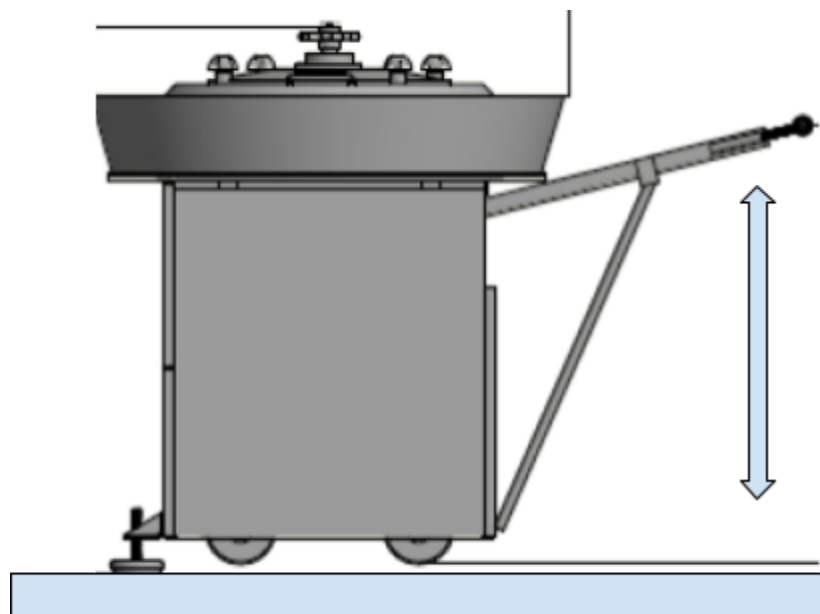


8. Harinadora (opcional)



Primera Instalación



- La máquina debe estar ubicada en el suelo plano (debe)
- Por favor, no olvide activar los frenos de las ruedas o los fijadores al suelo.
- Como se indica a continuación, puede ubicar TYM y conectar el enchufe
- Ajustar la altura de la cinta según la entrada deseada


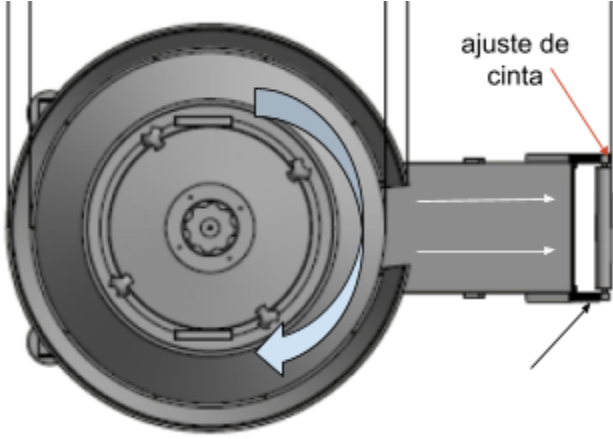

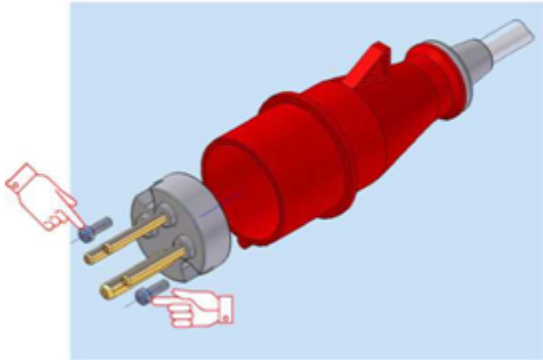


Iniciar

Al poner en marcha la máquina por primera vez, compruebe los siguientes puntos

- La estructura de la máquina está bien ubicada y plana en el suelo.
- Desembale todas las fundas con cuidado.
- Retire el cartón y la bolsa de embalaje de la máquina.
- Retire las correas, teniendo especial cuidado cuando se sueltan cortando.
- Asegúrese de que la seguridad alrededor de la máquina
- Retire la máquina del palé. Asegúrese de hacer esto con al menos dos personas para bajarlo lo más suavemente posible al suelo.
- Compruebe si todas las piezas y componentes, otros han sido montados correctamente, fijados firmemente
- Las conexiones eléctricas se han realizado correctamente de acuerdo con todas las advertencias comentadas, asegúrese de la seguridad .**IMPORTANTE:** Esta máquina debe estar conectada a tierra.
- Compruebe la bandeja de migas de la máquina
- Coloque la placa de metal en la parte superior para el paquete.
- Antes de conectar su máquina a la red eléctrica y para evitar que el motor se queme cuando se enciende, es importante verificar que la red eléctrica coincida con las especificaciones de la máquina (consulte la placa de identificación de la máquina). Esta máquina cumple con las Directivas de Maquinaria de 2006 /42, 2006/95, 2004/108 y tiene la marca CE como prueba de ello.

	Todo el ajuste y la instalación deben ser realizados por una persona calificada.
	En caso de cualquier pregunta, por favor contacte con el proveedor.

	<p>La boleadora debe girar en el sentido de las agujas del reloj, si gira en sentido inverso, DETÉNGASE</p>  <p>La cinta debe marcharse como lo indicado</p>
	<p>Cuando inicie la redondeadora, si la redondeadora gira en reversa, apáguela inmediatamente y cambie los cables polares del enchufe.</p> <ul style="list-style-type: none">• Abra la caja del enchufe• Cambia solo los cables marrón y negro. 

Guía De Uso

- Antes del primer uso, limpie la máquina con un tejido suave e hidratado.
- Conecte la toma de corriente
- Cargue la harina dentro de la harinadora
- Ajuste la válvula para estirar
- Poner la masa a mano desde el lado izquierda (fig.1)
- Se redondea automáticamente
- Ajuste los niveles la harinadora
- Configurar la velocidad de redondeo gracia a la variador
- Configure el nivel de lubricación y la posición según sus deseos (* opcional)
- .La harinadora estará en activo automáticamente




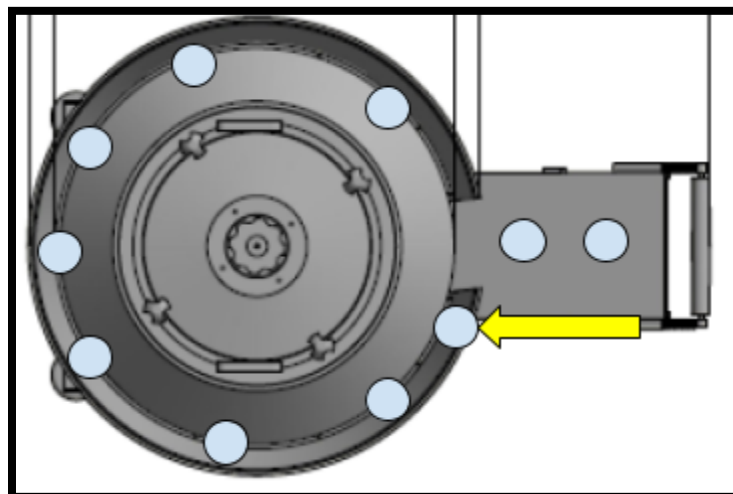
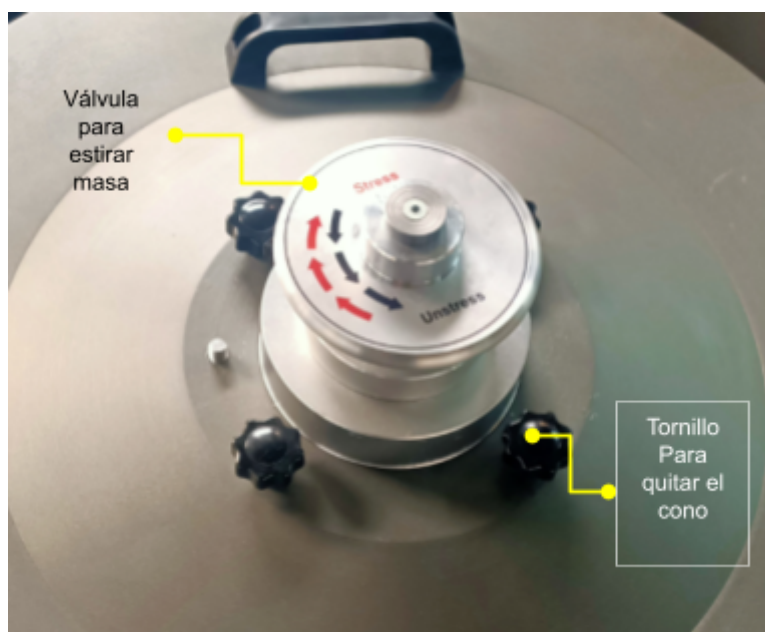
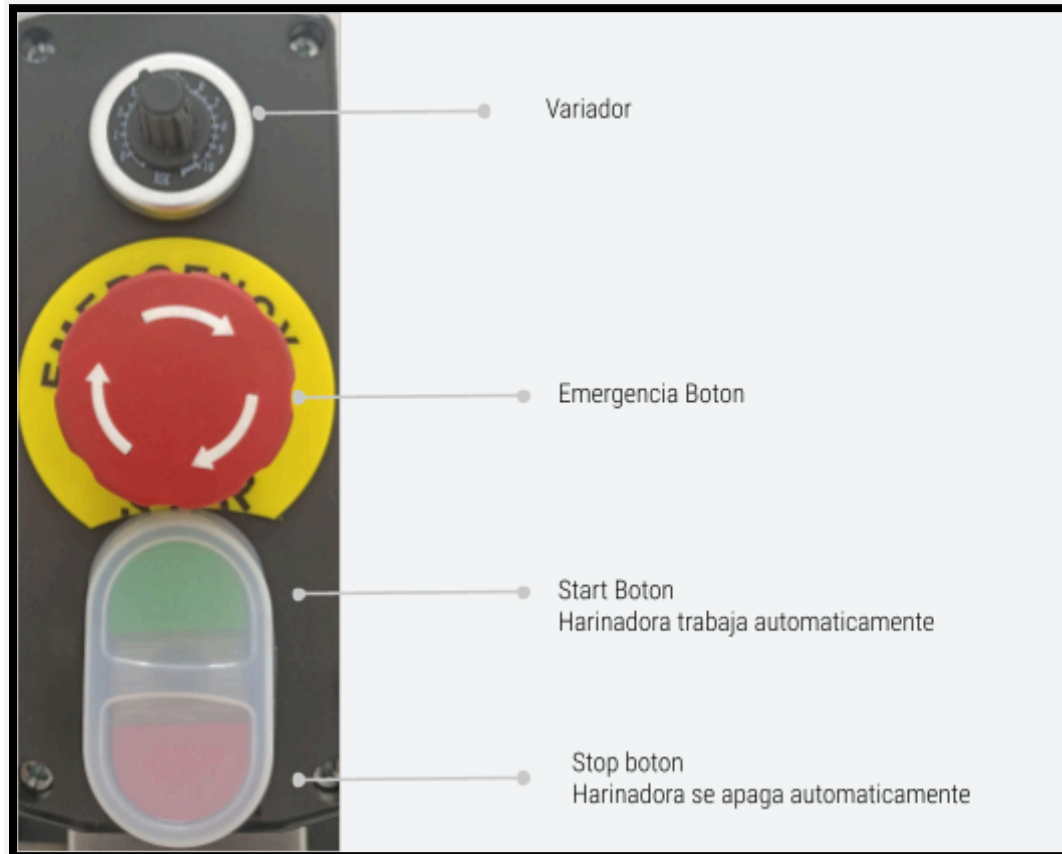
	<p>Se recomienda encarecidamente que debe ser utilizado por personas cualificadas</p>
	<p>Por favor, no ponga sus manos dentro mientras la máquina está funcionando.</p>
	<p>Poner las masa en intervalos (cada 3 segundos) para evitar juntar otro a otro</p>




fig 1.



Panel De Control



Puntos Generales

	Se recomienda encarecidamente que los productos sean utilizados por personas cualificadas.
	Por favor, no ponga sus manos dentro mientras la máquina está funcionando.
	Si el usuario o la máquina están en peligro, debe usar el interruptor de aislamiento principal para cortar la fuente de alimentación a la máquina.
	Retire el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier trabajo de mantenimiento y/o servicio. No toque la hoja, incluso si está parada.
	Limpie y mantenga la máquina después de apagarla cuando se corte la electricidad.
	Nunca use un cuchillo o cualquier material afilado en la superficie.
	Cualquier trabajo de mantenimiento o sustitución de piezas debe ser realizado por una persona cualificada.

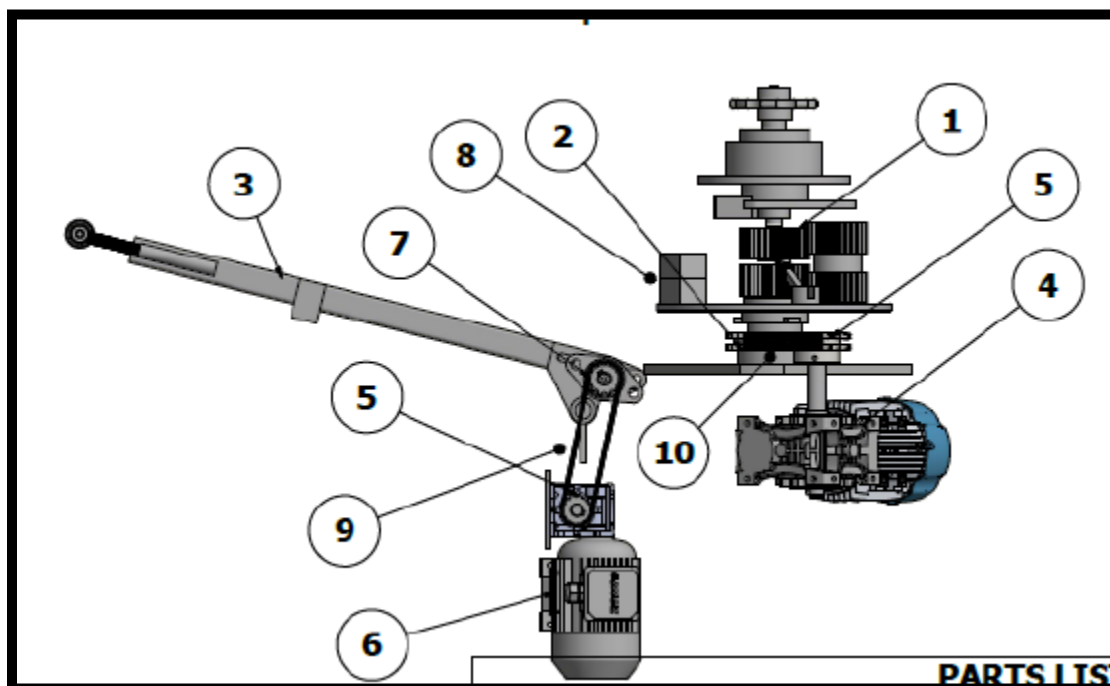
Limpieza Y Mantenimiento Diarios

- Apague la máquina antes de no hacer nada.
- Compruebe si necesita vaciar el contenedor de migas.
- Limpie la harina y la masa con un cepillo o plástico blando.
- Utilice un paño seco para limpiar el interior o el exterior.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior.
- NUNCA UTILICE UN CUCHILLO O COSA AFILADA DE METAL PARA LIMPIAR

Mantenimiento General

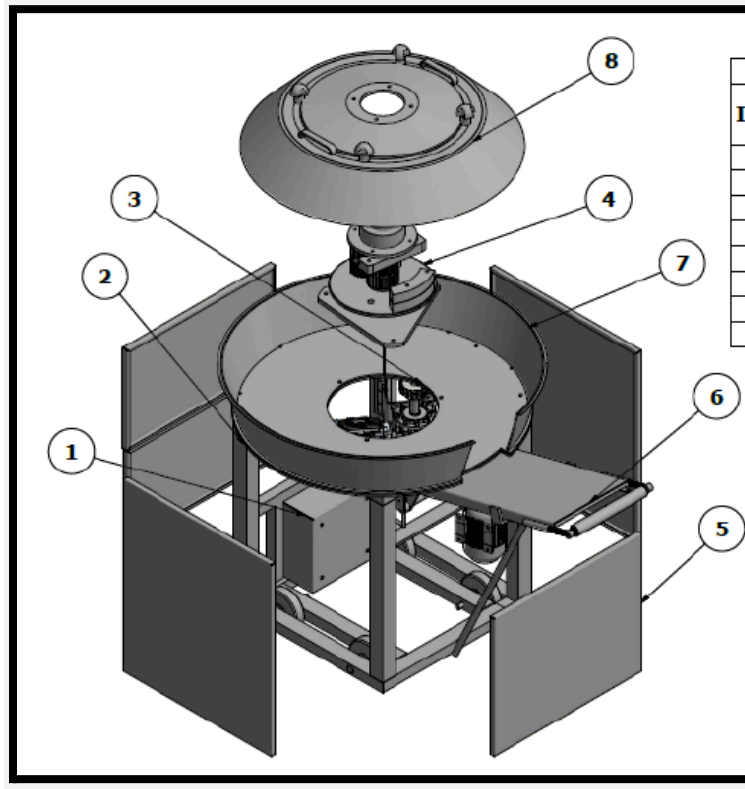
- Apague la máquina antes de no hacer nada.
- Retire el enchufe de la electricidad
- Quitar los tornillos en el cono, limpie cada 2 meses abajo el cono
- Comprobar el estado del cono y los canales
- Si nota algún problema, póngase en contacto con su proveedor.
- Barra y aspire el interior de la máquina.
- Compruebe el estado de los cojinetes y luego lubrique los.
- Lubrique las juntas del actuador.

Partes De Recambio I



1	helix engranaje
2	5/8 II 19 cojinete
3	cinta
4	motor de engranaje 0.75Kw 1500 Rpm
5	5/8 II 25 cojinete
6	motor de cinta 0.18 KW 1500 rpm
7	1/2 I 12 cojinete
8	TYM soporte fundado
9	1/2 I cadena
10	5/8 II cadena

Partes De Recambio II



1	Caja electrica
2	Placa estructura
3	Plástica parte abajo
4	Engranaje de transmisión
5	paneles
6	Rodillo y placa de cinta
7	Panel redondeado teflonado
8	TYM cono redondo fundado y teflonado

Funciones Malas

La máquina no está funcionando.	Conecte la máquina con el cable
	Desbloquear la parada de emergencia
	Compruebe la electricidad en el enchufe, el motor también
	Compruebe el panel de control de Danfoss si hay algún código de error
La máquina está funcionando, pero la masa no está perfectamente redondeada	Verifique la superficie del cono y el espacio de las alas del canal si hay alguna miga de masa allí, límpiela
	Limpiar el cono y las alas del canal.
	Cambia la velocidad hasta ver la mejor bola
	Cambia la válvula de estiramiento hasta ver la mejor bola
	Verifique si el peso de la masa es apropiado para las especificaciones de TYM
Ruido	Si se escucha algún ruido proveniente del cono o el canal, ajuste la distancia del espacio entre el canal y el cono en los pernos.
No Harina	Rellenar harina
	Limpie los agujeros de harinadora

En caso de cualquier problema, se recomienda consultar a su proveedor

Reglamentos Generales

	Nuestra empresa no es responsable de ningún daño causado por personas no autorizadas que interfieren con la máquina.
	La máquina ha sido fabricada de acuerdo con las leyes sobre productos alimenticios vigentes en el momento del envío por parte del fabricante. Si hay indicios de mal uso, todas las partes (masa, tierra, agua, etc.) de la máquina deben reemplazarse de inmediato.
	El fabricante no se hace responsable del deterioro/deshilachado debido a una limpieza incorrecta o deficiente de la máquina.
	La limpieza debe llevarse a cabo después de asegurar la máquina.
	No utilice aire comprimido para limpiar los componentes electrónicos internos. Utilice dispositivos de vacío.
	Las instrucciones de esta sección se aplican solo si el código de país se muestra en el dispositivo. Si el código del país no está visible en el dispositivo, consulte las instrucciones técnicas que dan las instrucciones necesarias para adaptar el dispositivo a las condiciones actuales del país..
	No manipule la máquina y no desactive los sistemas de seguridad de la máquina.
	No dañe ni desarme las advertencias de seguridad en la parte superior de la máquina. Si hay advertencias dañadas, comuníquese con nuestra empresa de inmediato y solicite una nueva.
	Mantener la máquina y su área de trabajo ordenada y limpia.
	Use su equipo de protección personal adecuado para los procedimientos.
	Revisa periódicamente tu control y mantenimiento
	En caso de cualquier problema, recomendamos contactar directamente con el proveedor

Garantía

Esta garantía es válida para todas las piezas de su máquina, incluidos los componentes electrónicos, pero excluyendo consumibles. La garantía entra en vigor en la fecha de instalación del equipo.

El vendedor garantiza que en el momento del envío el equipo se encuentra en perfectas condiciones funcionales y estéticas.

El vendedor garantiza el equipo suministrado por un tiempo de 24 meses en condiciones normales de uso y según las especificaciones técnicas del producto a partir de la fecha de facturación.

Durante el período de garantía, el vendedor se compromete, a su discreción, a reparar o reemplazar las piezas que se encuentren defectuosas, pero no a retirar el equipo.

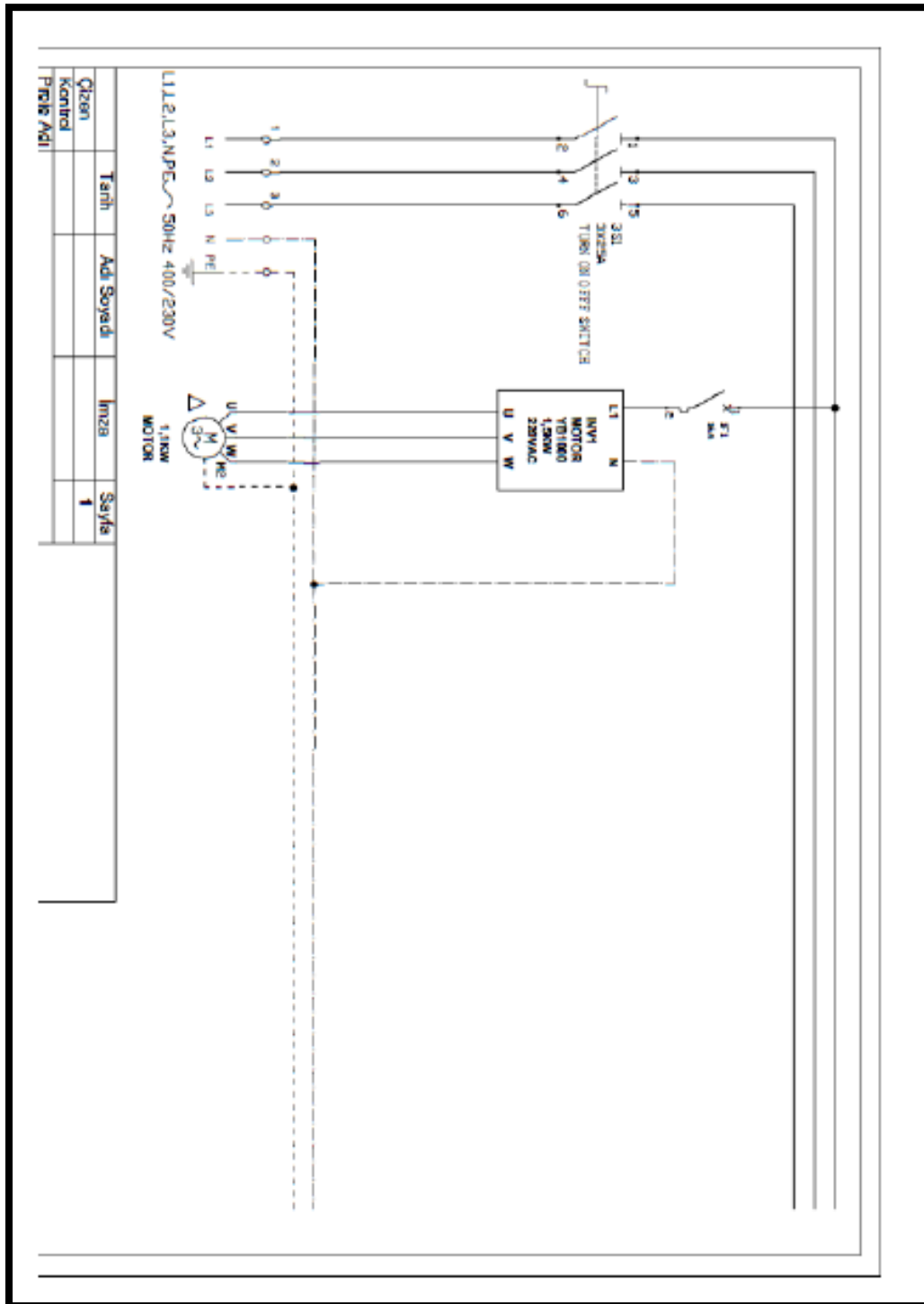
El comprador deberá comunicar inmediatamente la entrega incorrecta o los defectos encontrados en la mercancía y enviar sus reservas por fax, correo electrónico o carta certificada, junto con la documentación adecuada que acredite el motivo de la reclamación. Transcurridos 7 días desde la recepción de la mercancía, el vendedor considerará aprobado el suministro por el comprador.

El retraso en el pago o la falta de pago, aunque sólo sea de una parte de lo adeudado, suspende todos los derechos de la garantía hasta que se liquide el pago, entendiéndose que permanece la fecha original de vencimiento de la garantía.

Limitaciones y Exclusiones De La Garantía

- No están cubiertas por la garantía las piezas sujetas a desgaste normal, daños en la pintura, daños ocurridos durante el transporte, daños causados por un montaje y/o instalación incorrectos, manipulaciones por parte del comprador o de terceros y mercancías sin la marca del vendedor.
- Excepto vicios ocultos comprobados, ninguno de los componentes eléctricos, motores y electrónicos están cubiertos por la garantía.
- Los materiales consumibles como todos
 - Cinta
 - Motor
 - Cono
 - Plásticos
- Todas las máquinas USADAS no están cubiertas por la garantía.
- La garantía quedará anulada en caso de que el equipo se utilice incorrectamente, por ejemplo, para aplicaciones diferentes a las que ha sido proyectado, o en caso de un uso "anormal" y prolongado bajo estrés (un uso "normal" es un uso intermitente en un turno de trabajo)
- La manipulación del equipo anularía la garantía.
- Es obligatorio que todas las piezas que se consideren defectuosas se devuelvan al vendedor para su sustitución. Los gastos de transporte para la devolución de las piezas consideradas defectuosas y para el envío de las piezas cubiertas por la garantía correrán a cargo del comprador.
- No se reembolsarán los gastos a cargo del comprador por la sustitución de piezas defectuosas, así como los daños indirectos causados por averías o mal funcionamiento del equipo.
- Coste de envío de piezas de repuesto y piezas defectuosas e IVA, los gastos de aduana corren a cargo del comprador

Mapa Electrico



CE Certificado

:



Notas

UYGUNLUK ONAYI ATTESTATION OF CONFORMITY

Sertifika Numarası / Certificate Number : AVA-CE/011157.06.2021

Üretici / Manufacturer : ÖNDERMAK ENDÜSTRİYEL MAKİNA OTOMASYON
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Üretici Adresi / Manufacturer Address : ESKİŞEHİR OSB 8. CAD. NO:11 26110
ODUNPAZARI / ESKİŞEHİR / TÜRKİYE

Ürün Tanımı / Product Description : HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ / DOUGH ROUNDER MACHINE

Tip/Model / Type/Model : KYM SERIES, TYM SERIES, ROTONAT SERIES, ROTO-M SERIES

Ticari Marka / Trade Mark : ÖNDERMAK

İlgili Yönetmelikler / Related Directives : MAKİNE EMNİYETİ YÖNETMELİĞİ 2006/42/AT Ek VIII
MACHINE SAFETY DIRECTIVE 2006/42/EC Annex VIII
ALÇAK GERİLİM YÖNETMELİĞİ 2014/35/AB
LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU

İlgili Standartlar / Related Standards : TS EN 60204-1:2018, EN 12100:2010

Test Raporu / Test Report : AVA.LVD/21.00025

AVACERT adı ve adresi yukarıda belirtilen firmanın sunduğu teknik dokümanları inceleyerek, belirlenen ürünü Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006/42/AT Ek VIII ve Alçak Gerilim Yönetmeliği 2014/35/AB kurullarına uygunluğunu onaylar. Yukarıda belirtilen tiplerdeki ürün üzerine CE işaretini, üreticinin kendi sorumluluğunda kullanacağı AT Uygunluk Beyanı ile ilişkilendirir. İncelemesi yapılan ürüne ait olan bu belge tasarımın değişmesi halinde geçerliliğini yitirecektir. Bu belgenin geçerliliğini www.avacert.com internet sayfasından kontrol edebilirsiniz. Bu belge sadece yukarıda adı geçen ürün tipleri/modelleri için geçerlidir. Yukarıda adı geçen firma ve AVACERT bu belgelerin bir kopyasını tescil tarihinden itibaren 15 yıl süreyle muhafaza etmelidir. Bu belgenin mülkiyeti hakkı AVACERT'e aittir ve istenildiğinde iade edilmektedir.

AVACERT examines the technical documents submitted by the company whose name and address are specified above and approves the conformity of the specified product to the Machinery Safety Regulation 2006/42 / EC Annex VIII and Low Voltage Directive 2014/35/EU. It may attach the CE mark on the product of the above types with the EC Declaration of Conformity, which the manufacturer will prepare at his own risk. This document, which belongs to the product being examined, will expire if the design changes. You can check the validity of this document on the website www.avacert.com. This document is valid only for the product types / models mentioned above. The above mentioned firm and AVACERT must keep a copy of these documents for 15 years from the date of registration. The ownership of this document belongs to AVACERT and must be returned upon request.

Yayın Tarihi / Issue Date : 21.06.2021

Geçerlilik Tarihi / Validity Date : 20.06.2022



Avacert International Certification Body

Avacert Anadolu Uluslararası Belgelendirme Denetim Teknik Kontrol Eğitim ve Test Hizmetleri LTD. ŞTİ.
www.avacert.com | ce@avacert.com

Notas

FECHA DE COMPRA:.....

Nr. De Serie:.....

El Nombre De Importador/Tienda:.....
