



Жироотделители из полиэтилена для напольной установки в помещении

Для предприятий пищевой промышленности,
столовых, кафе, ресторанов.

- 03 Что необходимо знать о жиरोотделителях?
- 07 Жиरोотделители напольной установки с автоматическим управлением
- 09 Жиरोотделители напольной установки с ручным управлением
- 13 Жиरोотделители напольной установки с откачкой в бочки и автоматическим управлением
- 15 Жиरोотделители напольной установки с откачкой в бочки и ручным управлением
- 18 Жиरोотделители устанавливаемые под мойку с автоматическим управлением
- 19 Жироотделители устанавливаемые под мойку с ручным управлением
- 20 Гарантийные условия

Что необходимо знать о жиरोотделителях



Основные области применения:

Жиरोотделители (жироуловители) используются в самых разных объектах, где образуются сточные воды с высоким содержанием жиров, масел и жировых загрязнений.

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 01 | <p>Предприятия общественного питания и крупномасштабного кейтеринга, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рестораны; • гостиницы (с собственными кухнями); • столовые и буфеты; • зоны обслуживания на автомагистралях (кафе, закусочные при АЗС и мотелях). | 04 | <p>Мыловаренные и стеариновые заводы — производства, связанные с изготовлением мыла и стеарина, где в стоках присутствуют жирные кислоты и иные липидные соединения.</p> |
| 02 | <p>Мясные цеха и магазины — предприятия, занимающиеся обработкой и продажей мяса.</p> | 05 | <p>Заводы по очистке растительного масла — предприятия, перерабатывающие и рафинирующие пищевые масла.</p> |
| 03 | <p>Скотобойни (мясокомбинаты) — объекты, где производится убой скота и первичная переработка мяса.</p> | 06 | <p>Консервные заводы — производства, где в процессе готовки и упаковки продуктов образуются жиросодержащие стоки.</p> |
| | | 07 | <p>И многие другие объекты — любые предприятия, в сточных водах которых присутствует значительное количество жиров, масел и подобных загрязнителей.</p> |



Требования российского законодательства

Закон обязывает устанавливать жироотделители (жироуловители) на стоки от коммерческих кухонь для очистки вод, загрязненных жирами, маслами и подобными веществами.

Проблемы без установки жироотделителей

Если жиры, масла, жировые отложения и остатки пищи попадают в канализационную систему здания, это провоцирует ряд серьезных проблем:

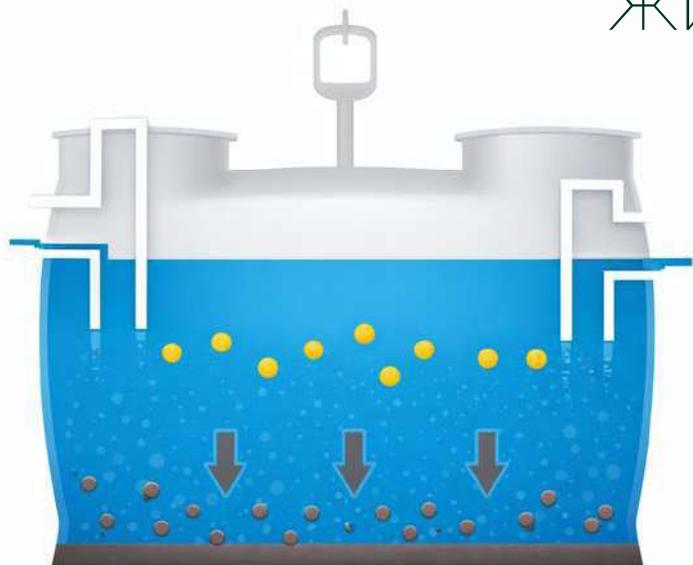
- накопление отложений на стенках труб;
- частые засоры;
- появление стойких неприятных запахов (с которыми трудно бороться);
- коррозия труб;
- возможный полный выход из строя системы водоотведения.

Экологическая значимость жироотделителей

Использование жироотделителей даёт два ключевых экологических преимущества:

- Предотвращает попадание жирных стоков в природную среду, снижая её загрязнение.
- Обеспечивает стабильную работу очистных сооружений — без сбоев, вызванных избытком жиров в сточных водах.

Принцип работы жироотделителя

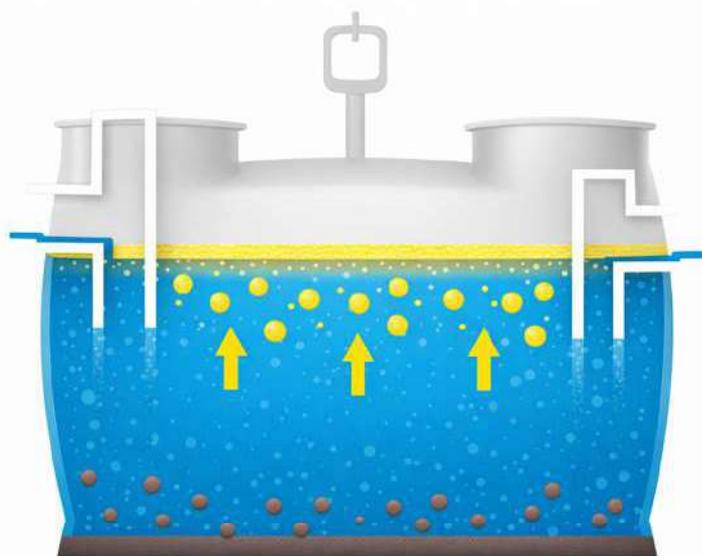


01

Загрязнённые сточные воды поступают в жироотделитель, где их скорость снижается благодаря отражательной пластине (дефлектору).

02

Жиры и масла (вещества с плотностью ниже, чем у воды) поднимаются вверх, образуя жировой слой. Этот слой удерживается в пространстве между входным и выходным патрубками.



03

Очищенная вода — после отделения твёрдых частиц и жировых фракций — выходит из жироотделителя через защищённый выходной патрубок.





Полимерные жироотделители

Преимущества и гарантии:

Полимерные жироотделители представляют собой выгодную альтернативу конструкциям из нержавеющей стали – они полностью устойчивы к коррозии.

Ключевые преимущества материала

В производстве используется полиэтилен, который:

- демонстрирует высокую стойкость к агрессивным жирным кислотам;
- обеспечивает исключительную долговечность оборудования.
- герметичность резервуаров;
- конструктивную надёжность корпусов и верхних секций устройства.

Таким образом, полимерные жироотделители сочетают в себе:

- безотказную работу в агрессивных средах;
- длительный срок службы;
- подтверждённую гарантию качества и безопасности конструкции.

Жироотделители напольной установки
с автоматическим управлением

EasyClean

free Auto Mix & Pump
NS 2 – 20

СИСТЕМА УТИЛИЗАЦИИ

Версия Auto Mix & Pump – полностью **автоматизированная система утилизации**, очистки и заполнения без запахов; управление – одним нажатием кнопки.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ФУНКЦИИ:

1. Измельчающий насос

- не требует обслуживания;
- лезвия из нержавеющей стали – для очистки и утилизации содержимого сепаратора;
- оснащён запорным клапаном – облегчает снятие насоса;
- в комплект входит напольное крепление с монтажной фурнитурой и антивибрационным матом.

2. Автоматизация процессов

- клапан-привод – переключает режим с очистки на утилизацию;
- производительность насоса – 3,0 кВт (доступны более мощные насосы по запросу);
- длина кабеля – 5 м.

3. Системы промывки

- верхние водяные форсунки – разрушают жировой слой;
- распылители воды – очищают внутренние стенки сепаратора во время утилизации.

4. Водоснабжение и заполнение

- два электромагнитных клапана (1 дюйм) – для подключения труб холодной и горячей воды к сепаратору;

Поставка: система поставляется полностью собранной.



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Изготовлен из первичного (не переработанного) полиэтилена для автономной установки в местах, защищённых от промерзания.

Оснащён:

- интегрированной ловушкой для осадка;
- наклонным внутренним основанием (облегчает очистку и сокращает время утилизации отходов);
- системой успокоения входящего потока;
- устройством регулирования выходящего потока;
- взаимозаменяемыми входным и выходным патрубками (NS 2-10);
- скошенными двойными крышками доступа с быстросъёмными герметичными замками, предотвращающими распространение запахов;
- смотровым окном с внутренней чистящей штангой;
- напорной сливной трубой диаметром 75 мм, PN 10;
- встроенными захватами для вилочного погрузчика в нижней части сепаратора.

Особенности конструкции:

- малый вес;
- компактность;
- корпус из полиэтилена, полностью устойчивый к коррозии (гарантия – 20 лет).

Таблица артикулов жиросепараторов (с системой SonicControl и без)

Модель	Без датчика жира (арт. №)	С датчиком жира (арт. №)
NS 2	93 002.01/PVS	93 002.02/PVS
NS 3	93 003.01/PVS	93 003.02/PVS
NS 4	93 004.01/PVS	93 004.02/PVS
NS 7	93 007.01/PVS	93 007.02/PVS
NS 10	93 010.01/PVS	93 010.02/PVS
EN 1825 (левая версия)		
NS 15	93 015-01-PVS-L	93 015-02-PVS-L
NS 20	93 020-01-PVS-L	93 020-02-PVS-L
EN 1825 (правая версия)		
NS 15	93 015-01-PVS-R	93 015-02-PVS-R
NS 20	93 020-01-PVS-R	93 020-02-PVS-R

ПОЯСНЕНИЯ:

NS – производительность л/с;

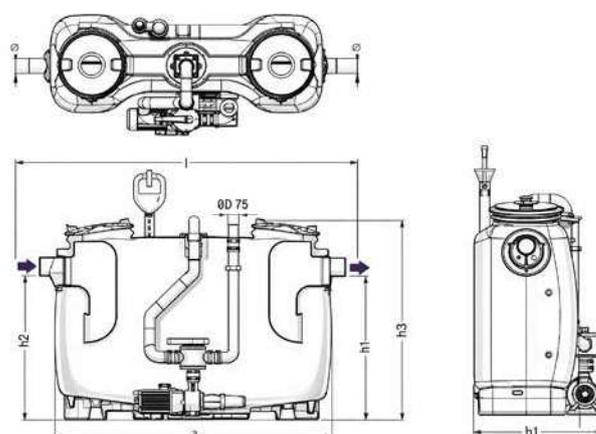
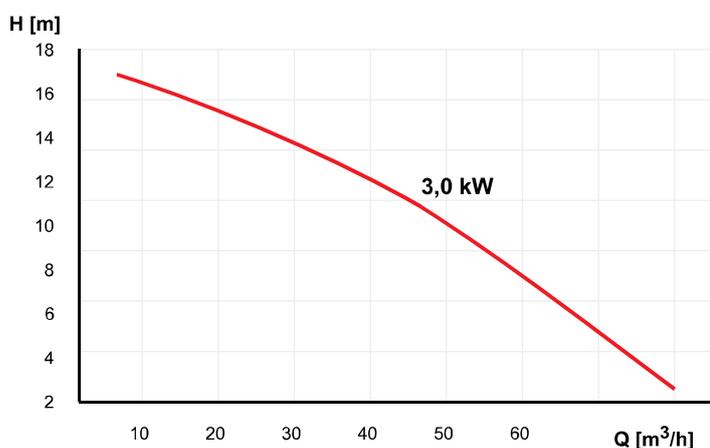
EN 1825 – стандарт, которому соответствует оборудование;

L (left) – левая версия исполнения;

R (right) – правая версия исполнения;

PVS – обозначение серии/модели;

SonicControl – наличие встроенной системы контроля (в колонках с артикулами отмечено наличие цифры «02» в номере).



NS	Внешний диаметр (Ø), мм	a, мм	Габариты установки (l × b), мм	b1, мм	h1, мм	h2, мм	h3, мм	Вес, кг	Ловушка для осадка (л)	Вода и жир (л)	Хранение жира (л)	Общий объем (л)
2	110	1500	1735 × 680	860	985	1055	1435	160	200	400	100	600
3	110	1500	1735 × 680	860	985	1055	1435	165	300	300	120	600
4	110	1880	2115 × 680	860	985	1055	1435	178	400	400	160	800
7	160	1910	2145 × 940	1130	1185	1255	1655	226	700	650	280	1350
10	160	2590	2820 × 940	1130	1185	1255	1655	272	1000	900	400	1900
15	200	3230	3539 × 1680	1680	1130	1200	1710	420	1500	2230	600	3730
20	200	3230	3539 × 1680	1680	1130	1200	1710	420	2000	1730	800	3730

ПОЯСНЕНИЯ:

Ø (мм) – внешний диаметр устройства;

a (мм) – дополнительный габаритный размер;

l × b (мм) – габариты установки (длина × ширина);

b1 (мм) – размер установочных габаритов;

h1, h2, h3 (мм) – высотные размеры устройства;

вес (кг) – вес устройства;

ловушка для осадка (л) – объем ловушки для осадка;

вода и жир (л) – объем отделения для воды и жира;

хранение жира (л) – объем отделения для хранения жира;

общий объем (л) – общий объем устройства.

Жироотделители напольной установки
с ручным управлением

EasyClean

free Mix & Pump
NS 2 – 20

СИСТЕМА УТИЛИЗАЦИИ

Версия Mix & Pump – система утилизации, очистки и заправки с **ручным управлением**, обеспечивающая работу «одним нажатием кнопки» без распространения запахов.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ФУНКЦИИ:

1. Измельчающий насос

- не требует обслуживания;
- оснащён лезвиями из нержавеющей стали для очистки и утилизации содержимого сепаратора;
- имеет запорный клапан для лёгкого снятия насоса.

2. Монтаж насоса:

- крепление насоса на полу в комплекте;
- включает крепёжные элементы и антивибрационный мат.

3. Управление режимами:

- ручной клапан для переключения между режимами очистки и утилизации.

4. Технические характеристики насоса:

- мощность: 3,0 кВт (возможна поставка более мощных насосов по запросу);
- длина кабеля: 5 метров.

5. Система очистки:

- верхние водяные форсунки для разрушения жирового слоя;
- распылители воды для очистки внутренних стенок во время утилизации.

6. Заправка системы:

- ручной клапан для заправки водой (1 дюйм);
- вход для заправки с внутренней резьбой (1 дюйм) и воздушным разрывом.

7. Блок управления

- выключатель питания с функцией безопасности;
- поддержка подключения к системе BMS (Building Management System).



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Изготовлен из первичного (не переработанного) полиэтилена для автономной установки в местах, защищённых от промерзания.

Оснащён:

- интегрированной ловушкой для осадка;
- наклонным внутренним основанием (облегчает очистку и сокращает время утилизации отходов);
- системой успокоения входящего потока;
- устройством регулирования выходящего потока;
- взаимозаменяемыми входным и выходным патрубками (NS 2–10);
- скошенными двойными крышками доступа с быстросъёмными герметичными замками, предотвращающими распространение запахов;
- смотровым окном с внутренней чистящей штангой;
- напорной сливной трубой диаметром 75 мм, PN 10;
- встроенными захватами для вилочного погрузчика в нижней части сепаратора.

Особенности конструкции:

- малый вес;
- компактность;
- корпус из полиэтилена, полностью устойчивый к коррозии (гарантия – 20 лет).

Поставка: система поставляется полностью собранной.

Таблица артикулов жиросепараторов (с системой SonicControl и без)

Модель	Без SonicControl (арт. №)	С SonicControl (арт. №)
NS 2	93 002.01/MS	93 002.02/MS
NS 3	93 003.01/MS	93 003.02/MS
NS 4	93 004.01/MS	93 004.02/MS
NS 7	93 007.01/MS	93 007.02/MS
NS 10	93 010.01/MS	93 010.02/MS

Левая версия, EN 1825

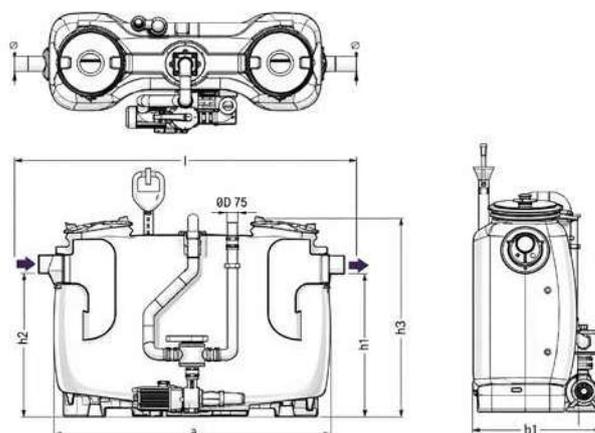
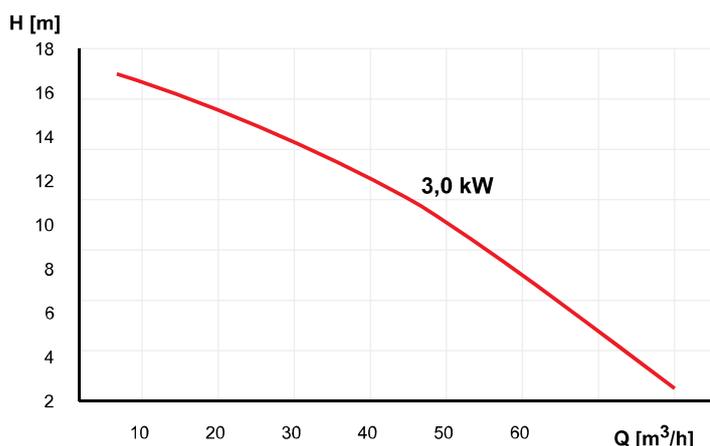
Модель	Без SonicControl (арт. №)	С SonicControl (арт. №)
NS 15	93 015-01-MS-L	—
NS 20	93 020-01-MS-L	—

Правая версия, EN 1825

Модель	Без SonicControl (арт. №)	С SonicControl (арт. №)
NS 15	93 015-01-MS-R	—
NS 20	93 020-01-MS-R	—

ПОЯСНЕНИЯ:

- **NS** – производительность л/с;
- **MS** – обозначение серии/модели;
- **L (Left)** – левая версия исполнения;
- **R (Right)** – правая версия исполнения;
- В колонке «С SonicControl» для версий **Left** и **Right** данные отсутствуют, так как в исходном списке указаны только артикулы без системы SonicControl.
- **EN 1825** – стандарт, которому соответствует оборудование.



NS	Внешний диаметр (Ø), мм	a, мм	Габариты установки (l × b), мм	b1, мм	h1, мм	h2, мм	h3, мм	Вес, кг	Ловушка для осадка (л)	Вода и жир (л)	Хранение жира (л)	Общий объем (л)	Общий объем (л)
2	110	1500	1735	680 × 680	860	985	1055	1435	160	200	400	100	600
3	110	1500	1735	680 × 680	860	985	1055	1435	165	300	300	120	600
4	110	1880	2115	680 × 800	860	985	1055	1435	178	400	400	160	800
7	160	1910	2145	940 × 940	1130	1185	1255	1655	226	700	650	280	1350
10	160	2590	2820	940 × 940	1130	1185	1255	1655	272	1000	900	400	1900
15	200	3230	3539	1680 × 1680	1680	1130	1200	1710	420	1500	2230	600	3730
20	200	3230	3539	1680 × 1680	1680	1130	1200	1710	420	2000	1730	800	3730

ПОЯСНЕНИЯ:

- **Ø (мм)** – внешний диаметр устройства;
- **a (мм)** – дополнительный габаритный размер;
- **l × b (мм)** – габариты установки (длина × ширина);
- **b1 (мм)** – размер установочных габаритов;
- **h1, h2, h3 (мм)** – высотные размеры устройства;
- **вес (кг)** – вес устройства;
- **ловушка для осадка (л)** – объем ловушки для осадка;
- **вода и жир (л)** – объем отделения для воды и жира;
- **хранение жира (л)** – объем отделения для хранения жира;
- **общий объем (л)** – общий объем устройства.

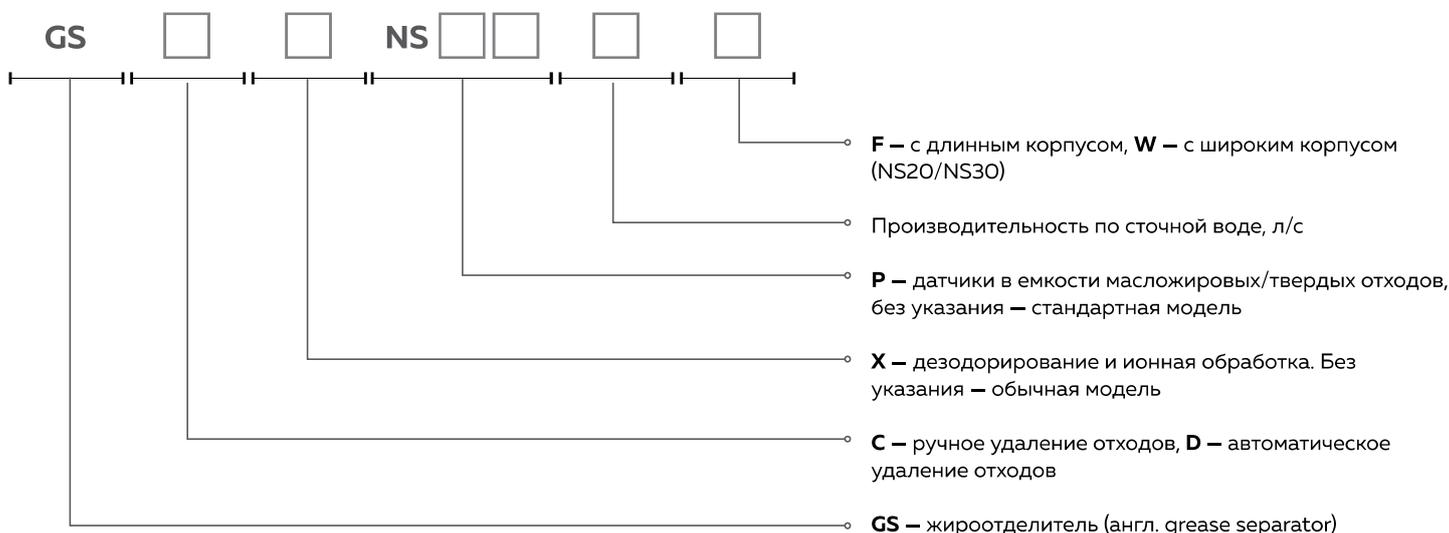


Жироотделители напольной установки с откачкой бочки

Особенности:

Жироотделители серии GS с пластиковой емкостью предназначены для отделения масел и жиров от сточных вод и могут применяться на любых объектах общественного питания в гостиницах, ресторанах, столовых, вокзалах, магазинах, супермаркетах, развлекательных заведениях и т.п. Устройство способно отделять животные жиры, растительные масла, масложировые смеси и другие пищевые масла и жиры. Изделие разработано с учетом особенностей заведений общественного питания, таких как интенсивное использование масел в кулинарных процессах, высокая загрузка кухни, большое содержание твердой фракции в отходах и т.п.

Схема маркировки жиросепараторов GS



Технические и эксплуатационные преимущества

№	Наименование	Описание
01	Легкая, полностью разборная конструкция	Все элементы допускают сборку и разборку на месте. Благодаря малому весу для перемещения оборудования в разобранном виде достаточно двух человек.
02	Полностью закрытое исполнение	Исключает переполнение и распространение неприятных запахов, повышает санитарную безопасность эксплуатации.
03	Резервуар отделения твердой фракции	Обеспечивает отделение и вывод твердой фракции размером 5–180 мм через три переливные трубы DN90 с сигнализатором переполнения.
04	Повышенная безопасность	Функция останова при вскрытии блока отделения твердой фракции. Предусмотрено отделение масла и защита от несанкционированного доступа.
05	Трехступенчатая система разделения отходов	Предотвращает заиливание и уменьшение рабочего объема, исключает процессы разложения и появления запахов.
06	Автоматическое обезжиривание	Маслосъемник ленточного типа с высокой адгезией. Утилизация до 30 л масложировых отходов в час. Автоматическая очистка щеткой (RealGS D) и промывка высоконапорным насосом.
07	Энергоэффективный нагревательный элемент	Теплоизолированный накопитель масложировых отходов с нагревателем сверхнизкого энергопотребления, предусмотрен термостатический режим.
08	Интеллектуальное управление	Специальный регулятор расхода воды на базе ПЛК. Автоматическая прочистка засоров противотоком без остановки пропускания воды.
09	Коррозионная стойкость и долговечность	Сборная емкость выполнена из полиэтилена. Срок службы — до 50 лет. Высокая устойчивость к агрессивным средам.
10	Фильтрация и защита от засоров	Фильтр предотвращает засоры, исключает переполнение и выделение неприятных запахов.
11	Ионное дезодорирование (опция)	Катионная и анионная обработка без озона. Безопасный генератор микроимпульсов, дополнительная защита от засоров.
12	Интеллектуальный мониторинг	Контроль переполнения коллектора твердого осадка и уровня воды. Интерфейсы BA, RS-485, беспроводной мониторинг (Wi-Fi / 4G), централизованный контроль из аппаратной Sasui.

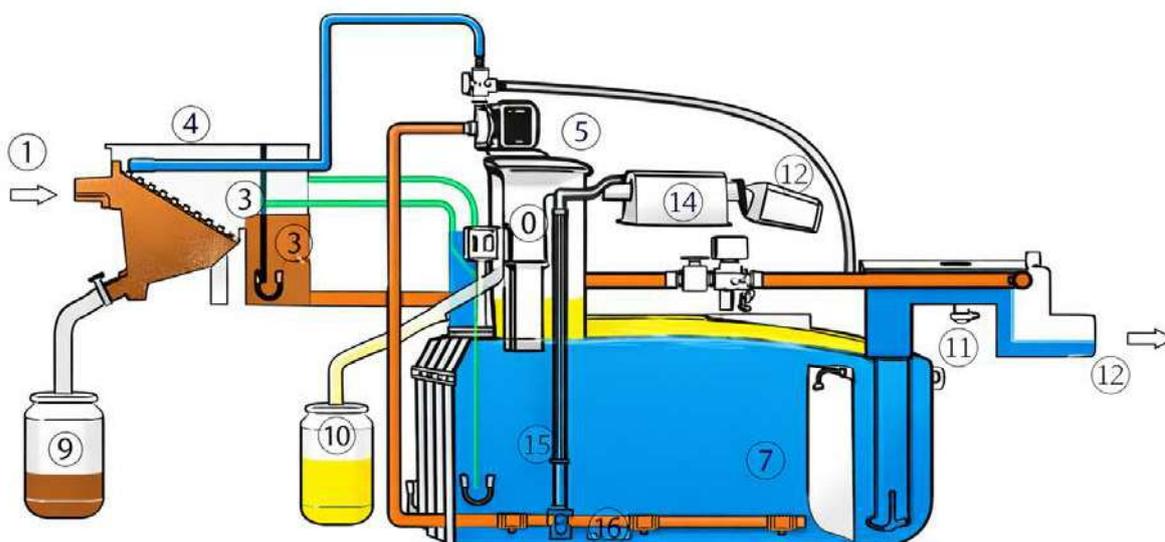
Жироотделители
напольной установки
с откачкой в бочки
и автоматическим
управлением

ТИП D

Артикул	Производительность л/с
GS 5D	5 л/с
GS 7D	7 л/с
GS 10D	10 л/с
GS 15D	15 л/с
GS 20D	20 л/с



Технологическая схема
и комплектация:

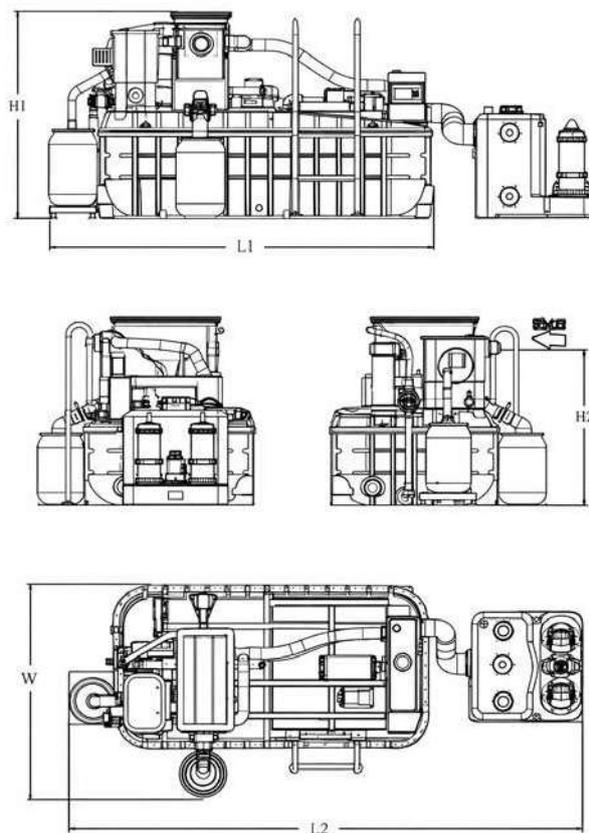


- | | |
|--|--|
| 1. Впуск воды | 9. Накопитель твердых отходов |
| 2. Сетчатый фильтр для отделения твердой фракции | 10. Накопитель масложировых отходов |
| 3. Емкость вторичного осаждения | 11. Датчик расхода воды |
| 4. Промывочное сопло | 12. Выпуск воды |
| 5. Промывочный насос | 13. Воздуходувка (опция) |
| 6. Автоматический маслосъемник | 14. Коллектор ионного генератора (опция) |
| 7. Жироотделитель | 15. Генератор микроимпульсов (опция) |
| 8. Труба коллектора твердого осадка | 16. Запорный клапан |

Технические характеристики моделей GS – тип D

Параметр	NS5	NS7	NS10	NS15	NS20
Производительность л/с	5	7	10	15	20
Наружный диаметр впускной водяной трубы	160	160	160	160	160 / 220
Диаметр выпускной трубы	160	160	160	160	160 / 220
L1, мм	2428	2428	2428	3145	3145
L2, мм	3709	3709	3709	4494	4494
H1, мм	1985	2065	2315	2065	2315
H2, мм	1705	1785	2045	1785	2035
W, мм	1840	1840	1840	1890	1890
Рабочий объём, л	1500	1776	2410	3620	4800
Масса в порожнем состоянии, кг	175	195	215	280	325
Масса в заполненном состоянии, кг	1675	1971	2625	3880	5125
Минимальная площадь места установки, мм	3300 × 2600	3300 × 2600	3300 × 2600	4200 × 2900	4200 × 2900
Минимальная площадь установки с подъемным насосом, мм	4700 × 2500	4700 × 2500	4700 × 2500	5500 × 2890	5500 × 2890
Электропитание	380 В / 5-пров.				
Мощность	1,75 кВт				

Габаритные размеры:



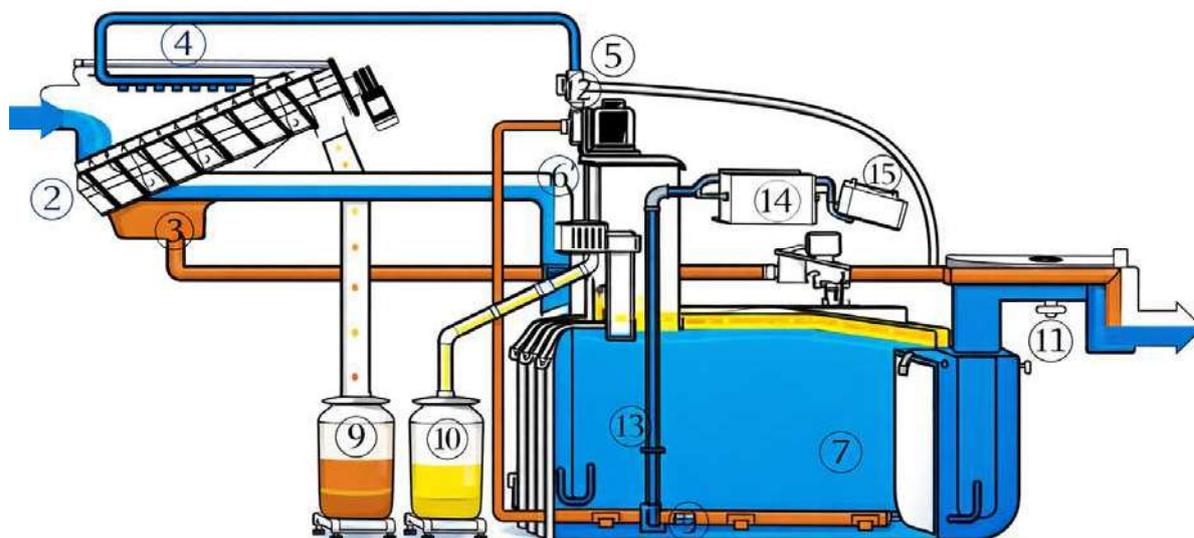
Жироотделители
напольной установки
с откачкой в бочки и
ручным управлением

ТИП С

Артикул	Производительность л/с
GS 5C	5 л/с
GS 7C	7 л/с
GS 10C	10 л/с
GS 15C	15 л/с
GS 20C	20 л/с



Технологическая схема
и комплектация:

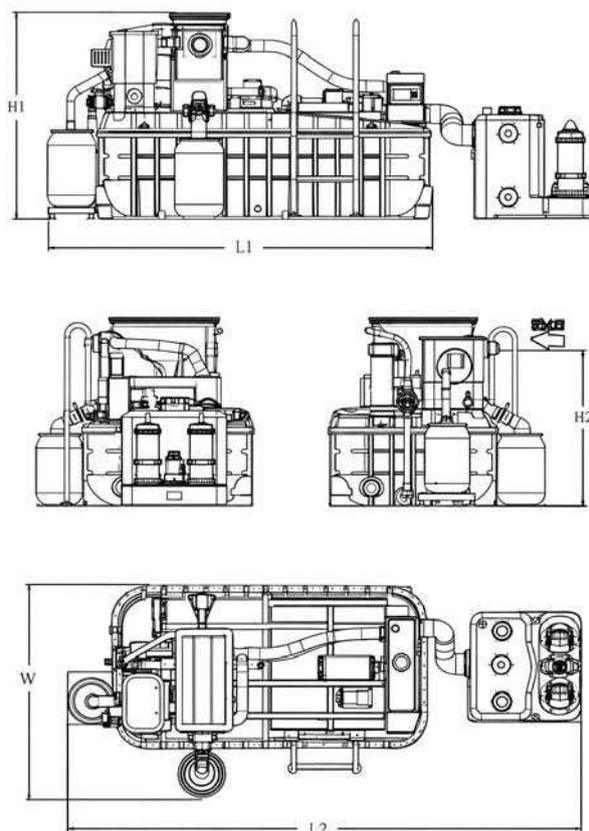


- | | |
|--|--|
| 1. Впуск воды | 9. Накопитель твердых отходов |
| 2. Сетчатый фильтр для отделения твердой фракции | 10. Накопитель масложировых отходов |
| 3. Емкость вторичного осаждения | 11. Датчик расхода воды |
| 4. Промывочное сопло | 12. Выпуск воды |
| 5. Промывочный насос | 13. Воздуходувка (опция) |
| 6. Автоматический маслосъемник | 14. Коллектор ионного генератора (опция) |
| 7. Жироотделитель | 15. Генератор микроимпульсов (опция) |
| 8. Труба коллектора твердого осадка | 16. Запорный клапан |

Технические характеристики моделей GS – тип С

Параметр	NS5	NS7	NS10	NS15	NS20
Производительность л/с	NS5	NS7	NS10	NS15	NS20
Наружный диаметр впускной водяной трубы, мм	160	160	160	160	160 / 220
Диаметр выпускной трубы, мм	160	160	160	160	160 / 220
L1, мм	2300	2300	2300	3145	3145
L2, мм	3709	3709	3475	4494	4382
H1, мм	1790	1870	2120	1870	2120
H2, мм	1535	1615	1865	1615	1865
W, мм	1580	1580	1840	1890	1890
Рабочий объём, л	1500	1776	2410	3620	4800
Масса в порожнем состоянии, кг	145	170	200	240	300
Масса в заполненном состоянии, кг	1645	1946	2610	3860	5100
Минимальная площадь места установки, мм	3300 × 2600	3300 × 2600	3300 × 2600	4200 × 2900	4200 × 2900
Минимальная площадь установки с подъемным насосом, мм	4700 × 2500	4700 × 2500	4700 × 2500	5500 × 2890	5500 × 2890
Электропитание	380 В / 5-пров.				
Мощность	1,75 кВт				

Габаритные размеры:





Жироотделители устанавливаемые ПОД МОЙКУ

Особенности:

В серии компактных жироотделителей MslrOS представлены устройства на основе проверенных временем европейских и американских технологий, адаптированные для ресторанов китайской кухни. Жироотделители серии **MslrOS** лишены недостатков, требующих регулярного удаления масложировых отходов и регулярной очистки и не способной устранять запахи. Ноу-хау - это функции автоматического слива масложировых отходов, автоматический смыв осадка и самоочистка.

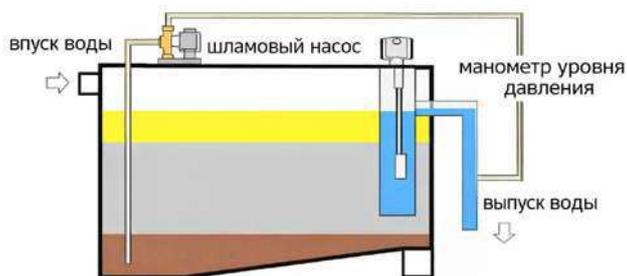
Жироотделители устанавливаемые под мойку
с автоматическим управлением

MslrOS

025 PLUS

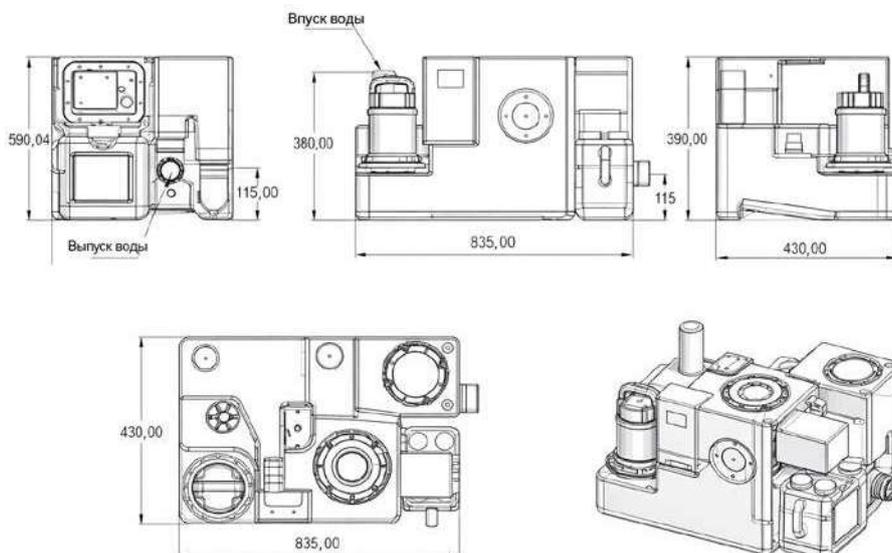
СИСТЕМА УТИЛИЗАЦИИ

Жироотделитель регулярно смывает осадок и промывает резервуар для воды (модель Plus). После смыва осадка производится автоматическое заполнение чистой водой. Благодаря полностью герметичной конструкции, жироотделитель предупреждает рост бактерий и возникновение запаха.



MslrOS 025 PLUS
схема слива осадка

Габаритные размеры
Mslr OS 025 Plus:



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Полностью герметичная конструкция
- Автоматическое удаление осадка
- Самоочистка
- Два тензодатчика уровня для рабочей/ резервной емкостей
- Сверхбольшой объем переливной камеры
- Автоматическое пополнение чистой воды
- Автоматический отвод масложировых отходов
- Энергосберегающий подогреватель с термостатическим режимом (опция)
- Сигнализация переполнения емкости с перекрытием слива масложировых отходов
- Энергосберегающий подогреватель с термостатическим режимом (опция)
- Интеллектуальный контроллер с сенсорным экраном

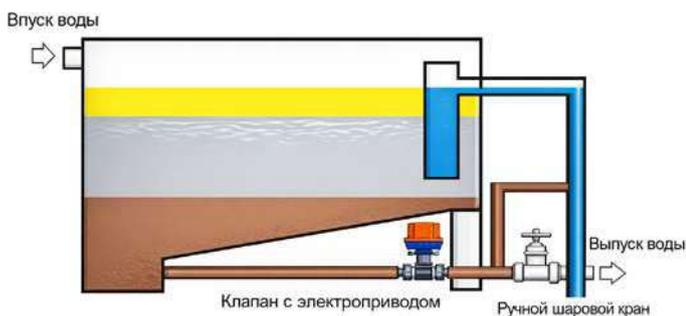
Жироотделители устанавливаемые под мойку
с ручным управлением

MslrOS

025

СИСТЕМА УТИЛИЗАЦИИ

В жироотделителе с промывкой предусмотрен сливной клапан в нижней точке рабочей емкости, за счет чего осадок не накапливается.



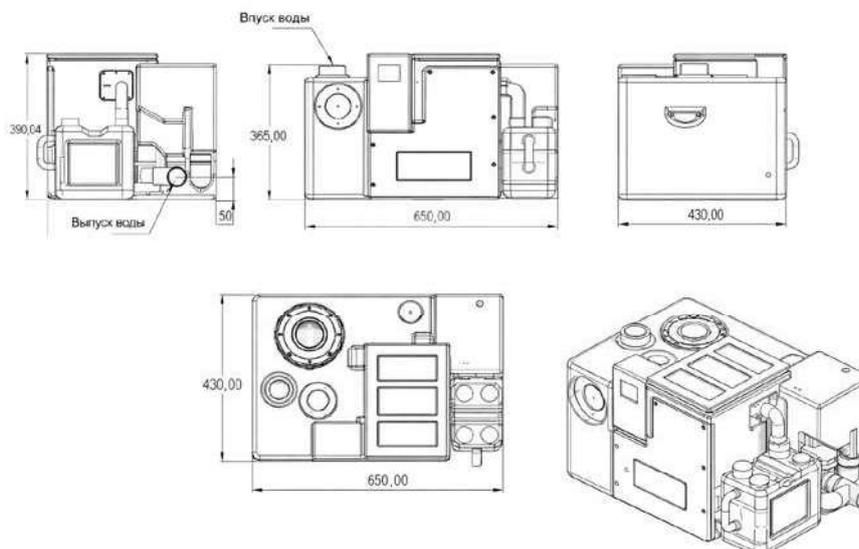
MslrOS 025
Схема удаления осадка



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Полностью герметичная конструкция
- Автоматическое удаление осадка
- Автоматическое пополнение чистой воды
- Автоматическое удаление масложировых отходов
- Переливная камера с запасом по объему
- Предупреждение о заполнении приемной емкости с перекрытием выпуска масложировых отходов
- Энергосберегающий нагревательный элемент с термостатическим режимом (опция)
- Интеллектуальный MslrOS 025 контроллер с сенсорным экраном

Габаритные размеры
Mslr OS 025:





Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за Ваш выбор.

Все изделия сертифицированы и соответствуют современным техническим стандартам.

Основные технические характеристики продукции указаны на заводской табличке, упаковке или в техническом паспорте. Убедительно просим Вас внимательно изучить инструкцию по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию и строго следовать указанным в ней требованиям и рекомендациям.

При покупке продукции, пожалуйста, проверьте правильность заполнения гарантийного талона и обязательно ознакомьтесь с гарантийными условиями.

По вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания, просим Вас обращаться к официальному партнеру компании MIZANI.

Гарантийный срок

Гарантийные сроки распространяются на продукцию компании MIZANI, если претензии в связи с нарушением условий договора или наличием дефектов были предъявлены продавцу в течение гарантийного срока.

Специализированный и профессиональный монтаж существенно влияет на работу изделия, его потребительскую ценность и уровень удовлетворённости пользователя.

Срок гарантии на продукцию компании MIZANI составляет 24 месяца со дня продажи потребителю. На емкости для бензоотделителей, жиросотделителей и инспекционных колодцев, MIZANI предоставляет расширенную гарантию в 5 лет. Расширенная гарантия распространяется на герметичность, пригодность к эксплуатации и статическую безопасность.

Гарантийные условия

Покупатель обязан осмотреть товар при получении от продавца. Претензии по явным дефектам или неисправностям, выявленным после получения товара, заводом-производителем не принимаются.

Гарантия не предоставляется в следующих случаях:

- Нарушение правил транспортировки, хранения, монтажа и эксплуатации, изложенных в "Инструкции по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию"
- Неправильного электрического, гидравлического, механического подключения
- Использование продукции не по назначению или при отклонении от регламентированных технической документацией параметров
- Повреждения в результате ударов и других механических воздействий.
- Разборки или ремонта, произведенных лицом, не являющимся сертифицированным сервисным партнером MIZANI.
- Изменения конструкции изделия, не согласованного с заводом-изготовителем
- Использование проборов управления и защиты других производителей, не отвечающих требованиям MIZANI.
- Использование не оригинальных запасных частей.
- Повреждения в результате неисправности или конструктивных недостатков систем, в составе которых эксплуатировалась продукция.
- Нарушение сохранности пломб
- Несоответствие электрического питания стандартам и нормам указанным в Инструкции по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию
- Действие третьих лиц, либо непреодолимой силы

MIZANI не несет ответственность за возможные расходы, связанные с монтажом и демонтажом гарантийной продукции, а также за ущерб, нанесенный другому оборудованию, находящемуся у покупателя, в результате неисправностей или дефектов, возникших в гарантийный период.

Диагностика изделия, проводимая в случае необоснованности претензий к работоспособности и отсутствия конструктивных неисправностей, является платной услугой и оплачивается клиентом.

Контакт

ООО «ПРОФИНСИСТЕМС»
Тел.: +7 495 364 21 82
E-mail: msk@profinsys.ru



MIZANI – инженерные системы
109382, РФ, Москва,
ул. Люблинская дом 141, офис 522
+7 (495)364-21-82