



Szymański, Nowakowski Sp. j.
ul. Lubelska 31, 08-500 Ryki
tel. +48 81 883 56 00,
POLSKA

WENTYLATOR GASTRONOMICZNY WGT



- I. ORYGINALNA INSTRUKCJA OBSŁUGI
- II. WARUNKI GWARANCJI
- III. PROTOKÓŁ ROZRUCHU URZĄDZENIA
- IV. KARTA PRZEGLĄDÓW I KONSERWACJI
- V. ZGŁOSZENIE SERWISOWE
- VI. WYKAZ PODZESPOŁÓW ZAINSTALOWANYCH W URZĄDZENIU
- VII. PRZEDSTAWICIELSTWA FIRMY



Przed przystąpieniem do prac dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi.

II. ORYGINALNA INSTRUKCJA OBSŁUGI

WENTYLATOR GASTRONOMICZNY WGT 25-40

SPIS TREŚCI

1. ZASTOSOWANIE	4
2. WARUNKI PRACY	4
3. OZNACZENIA	4
4. DANE TECHNICZNE	5
5. WYPOSAŻENIE DODATKOWE	6
6. TRANSPORT	7
7. ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA	8
8. MONTAŻ	8
9. INSTALACJA ELEKTRYCZNA	9
10. ELEMENTY AUTOMATYKI	10
11. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	10
12. NAPRAWA, KONSERWACJA I WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI	11
13. USUWANIE NIESPRAWNOŚCI	11
14. INFORMACJE	11

Miło jest nam pogratulować Państwu zakupu elementów instalacji wentylacji kanałowej naszej produkcji. Konstrukcją naszego wyrobu staraliśmy się wyjść naprzeciw wszystkim wymaganiom użytkowników.

Prosimy o szczegółowe zaznajomienie się z niniejszą instrukcją obsługi. Informacje w niej zawarte ułatwią Państwu korzystanie z tego wyrobu, a także pozwolą uniknąć zagrożeń bezpieczeństwa, awarii wynikających z niewłaściwego zastosowania, montażu i użytkowania.



Wentylatory nie mogą pracować w atmosferze o wilgotności przekraczającej 90%.



Stosowanie wentylatorów w atmosferze zagrożonej wybuchem jest niedopuszczalne.



Szczegółowe zapoznanie się z niniejszą instrukcją, następnie użytkowanie instalacji zgodnie z podanymi w niej zasadami i warunkami bezpieczeństwa stanowi warunek prawidłowej i bezpiecznej eksploatacji urządzenia. Instrukcja obsługi powinna zawsze znajdować się w miejscu znanym i dostępnym dla personelu obsługi, zlokalizowanym w pobliżu urządzenia.

1. ZASTOSOWANIE

Wentylator gastronomiczny jest główną jednostką napędową dla mechanicznej instalacji wentylacyjnej, której głównym celem jest wymiana powietrza z pomieszczeń, gdzie następuje jego zanieczyszczenie. To mogą być miejsca od użytku publicznego w zakresie rekreacji, wypoczynku, komunikacji, edukacji, aż po miejsca pracy typu biura, magazyny i kuchnie gastronomiczne. Mając do dyspozycji wiele jego odmian, możemy stosować w różnych środowiskach tłoczonego czynnika, które może być różnicowane pod względem temperatury, wilgotności oraz zanieczyszczonego innymi czynnikami lotnymi.

2. WARUNKI PRACY

- » wentylatory nie mogą pracować w atmosferze o wilgotności przekraczającej 90%;
- » stosowanie wentylatorów w atmosferze zagrożonej wybuchem jest niedopuszczalne;
- » zakres temperatury medium do 120°C;
- » stopień ochrony: IP 45;

Wentylatory gastronomiczne wykorzystują silniki jednofazowe AC z wbudowaną ochroną termiczną, z klasą izolacji: THCL155 (H)

3. OZNACZENIA

Wentylator gastronomiczny

WGT-31,5 -3400

Średnica wlotowa	25; 31,5; 40
Wydajność maksymalna [m ³ /h]	1600 dla średnicy 25 przy Psp 200 [Pa] 3400 dla średnicy 31,5 przy Psp 250 [Pa] 6900 dla średnicy 40 przy Psp 300 [Pa]

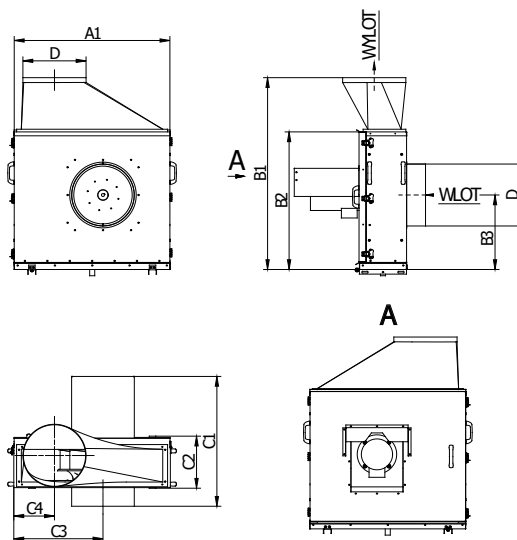
4. DANE TECHNICZNE

Wentylator gastronomiczny zaprojektowany z myślą o jak najprostszym sposobie użytkowania. Użyte materiały niekorodujące powodują długotrwałe użytkowanie i konserwację. Ergonomiczna obudowa wentylatora sprawiają bezproblemową konserwację wnętrza oraz znacznie zmniejszają akustykę pracy wirnika wentylatora. Użyte najnowszej generacji jednostki napędowe, spełniające najnowsze europejskie normy energetyczne oraz specjalnie zaprojektowane wirniki, które gwarantują wysoką sprawność całego urządzenia, w znaczny sposób przyczyniają się do polepszenia ekonomii inwestycji. Podczas zmiennych warunków pracy panujących w wentylowanym pomieszczeniu, użytkownik może sam dopasować prędkość przetłaczającego powietrza przy pomocy płynnego sterowania umieszczonego w najdogodniejszym dla wielu użytkowników miejscu.

Wentylator składa się z:

- » wysokosprawnego wirnika z materiału ze stali malowanej proszkowo o wysokiej wytrzymałości z silnikiem trójfazowym o wysokiej klasie izolacji termicznej H;
- » obudowy wykonanej z blachy ocynkowanej oraz komory wirnikowej wykonanej z blachy nierdzewnej.

Podstawowe wymiary



Wielkość wentylatora	D [mm]	A1 [mm]	B1 [mm]	B2 [mm]	B3 [mm]	C1 [mm]	C2 [mm]	C3 [mm]	C4 [mm]
WGT-25	250	650	865	570	316	583	233	368	180
WGT-31,5	315	796	1000	704	386	685	265	452	212
WGT-40	400	986	1228	881	477	831	333	565	258

Wielkość wentylatora	Spręż [Pa]	Max Wydatek [m³/h]	Temp. medium [°C]	Temp. otoczenia [°C]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Masa [Kg]
WGT-25	940	1800	120	60	0,18	400	45
WGT-31,5	1480	3500	120	60	0,55	400	65
WGT-40	1000	9000	120	60	2,2	400	80

5. WYPOSAŻENIE DODATKOWE

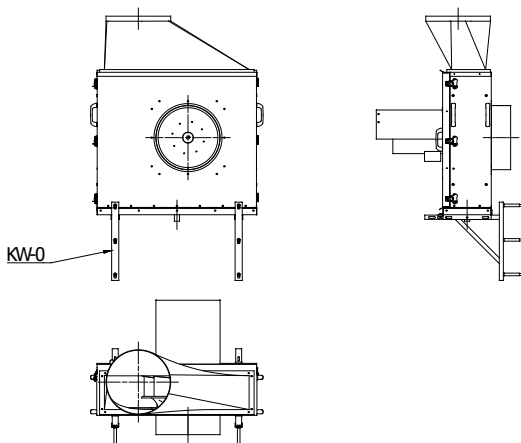
Do wentylatorów gastronomicznych WGT dostarczamy opcjonalnie dodatkowe wyposażenie:

» Konsola wspornikowa – KW o wielkościach: KW-0; KW-1; KW-2

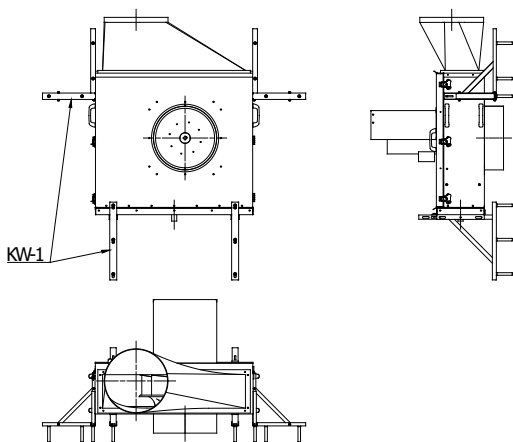
OZNACZENIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO

Nazwa urządzenia	WGT-25	WGT-31,5	WGT-40
Konsola wspornikowa	KW-0	KW-1	KW-2

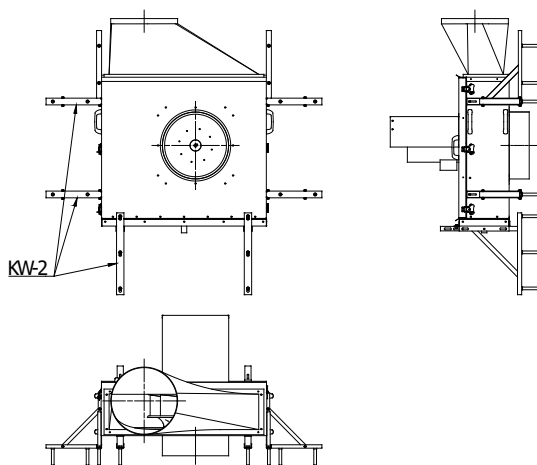
Konsola wspornikowa KW-0



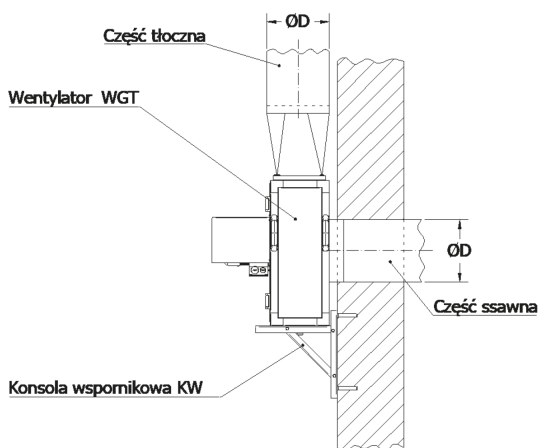
Konsola wspornikowa KW-1



Konsola wspornikowa KW-2



ZŁOŻENIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO



6. TRANSPORT

Wentylatory dostarczane są w całości, zabezpieczone z zewnątrz folią polietylenową przed zanieczyszczeniami i wpływami atmosferycznymi.

Z wentylatorem dostarczana jest Książka Wyrobu.

Konsole wspornikowe KW i KWT stanowią wyposażenie i dodatkowe dostarczane są osobno, zabezpieczone folią polietylenową.

Wentylatory powinny być transportowane w jednej warstwie w sposób uniemożliwiający wystąpienie uszkodzenia mechanicznego.

Zawartość opakowań należy sprawdzić bezpośrednio po dostawie i w przypadku niezgodności poinformować dostawcę wentylatorów lub firmę Juwent.

7. ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA



Wentylatory należy użytkować zgodnie z instrukcją obsługi.



Uruchomienie, montaż, podłączenie, przeglądy i naprawy wentylatora powinny być wykonane przez uprawnionego instalatora, a w przypadku prac elektrycznych przez osobę posiadającą wymagane uprawnienia do prac elektrycznych.



Wszystkie prace konserwacyjne i naprawcze należy wykonać przy wyłączonym napięciu.



W przypadku awarii wentylatora należy natychmiast wyłączyć dopływ prądu do silnika.



Wentylator może pracować tylko przy poprawnie działających zabezpieczeniach elektrycznych. Musi być na stałe podłączony do instalacji elektrycznej wyposażonej w zacisk ochronny (uziemiający), bezpiecznik różnicowo-prądowy i wyłącznik serwisowy.



Należy uważać aby nie zamienić przewodu ochronnego z zasilającymi.



Należy stosować tylko oryginalne części zamienne.

Uwaga dla użytkownika !

Instalowanie lub eksploataowanie wentylatora gastronomicznego niezgodnie z instrukcją obsługi grozi jego uszkodzeniem oraz spowoduje utratę gwarancji.

Ze względu na budowę urządzenie nie emituje szkodliwego promieniowania. Pomimo, że urządzenie zaprojektowano i wykonano zgodnie z wymogami norm, według ich stanu w momencie uruchamiania produkcji, to prawdopodobieństwo wystąpienia urazu lub utraty zdrowia przy eksploatacji urządzenia jest nie do uniknięcia. Prawdopodobieństwo to jest związane z częstotliwością dostępu do urządzenia w trakcie jego użytkowania, czyszczenia czy naprawy, obecnością osób w strefie niebezpiecznej, postępowaniu niezgodnym z zasadami bezpieczeństwa opisanymi w instrukcji. Ciężkość urazu ciała lub pogorszenia stanu zdrowia zależy od wielu czynników, które tylko częściowo można przewidzieć uwzględniając w konstrukcji urządzenia, opisując i ostrzegając w instrukcji obsługi.

Dlatego istnieje ryzyko resztkowe w przypadku niedostosowania się przez obsługującego do zaleceń i wskazówek zawartych w instrukcji.

8. MONTAŻ

Wentylator przykręca się do konsoli ściennej KŚ lub KŚT przy pomocy śrub M8.

Wentylatory powinny być montowane w położeniu pionowym.



Montaż wentylatora i wyposażenia dodatkowego powinien być zgodny z projektem budowlanym zawierającym sposób umieszczenia wentylatora z uwzględnieniem wytrzymałości konstrukcji dachu i szczelności połączenia dachowej.

Przewody przyłączeniowe po stronie ssącej wentylatora powinny mieć własne podparcie i mocowanie.

9. INSTALACJA ELEKTRYCZNA

Wykonanie instalacji elektrycznej i podłączenie zasilania do wentylatorów musi być wykonane zgodnie z odpowiednimi wymaganiami norm i przepisów budowlanych.



Podłączenia elektryczne wentylatorów mogą być wykonywane jedynie przez uprawnionego elektryka zaznajomionego z instrukcją obsługi.

Przed przystąpieniem do podłączenia należy upewnić się czy wartość napięcia oraz częstotliwość sieci zasilającej są zgodne z danymi podanymi na tabliczkach znamionowych wentylatorów. W przypadku niezgodności nie należy podłączać urządzenia.

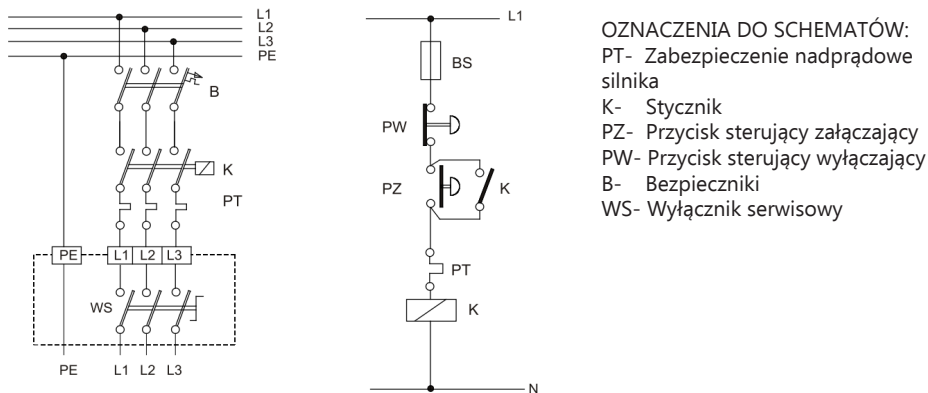
Wentylatory wyposażone są w silniki trójfazowe (3~400V/50Hz), które powinny być zasilane napięciem z rozdzielni głównej wyposażonej w wyłącznik główny i zabezpieczenie przeciążeniowe, zwarciove. Samo podłączenie elektryczne wentylatora należy wykonać uwzględniając zarówno urządzenie odłączające (wyłącznik serwisowy) umieszczony bezpośrednio przy wentylatorze.

Uwaga ! Brak wymaganych zabezpieczeń silnika powoduje utratę gwarancji.

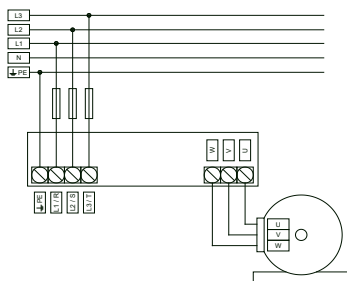
Przewód zasilający silnik wentylatora należy wprowadzić do puszkii zaciskowej i przymocować do wsporników wentylatora opaskami zaciskowymi.

Podłączenie elektryczne silnika musi być zgodne ze schematami elektrycznymi umieszczonymi w puszcze zaciskowej.

Przykładowy schemat podłączenia i sterowania wentylatorów podany jest na rysunku poniżej.



Rys. Przykładowy schemat podłączenia i sterowania wentylatora



Rys. Schemat podłączenia wentylatorów z silnikiem trójfazowym z przemiennikiem częstotliwości

10. ELEMENTY AUTOMATYKI

Do wentylatorów możemy dostarczyć:

- skrzynki zasilająco-sterujące: natynkowe w zamkniętej obudowie, (wyposażone są w: wyłącznik główny, wyłączniki nadprądowe i zwarciove, lampki sygnalizacyjne i przełączniki biegów). Skrzynki powinny być montowane na ścianie w miejscu umożliwiającym łatwą obsługę urządzeń.

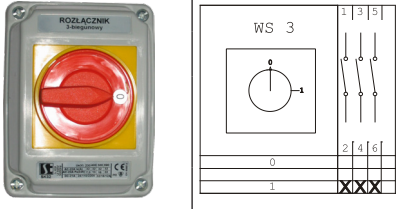
Zasilanie skrzynki zasilająco-sterującej 400 V/50 Hz powinno być z rozdzielniczy głównej wyposażonej w wyłącznik główny i zabezpieczenie różnicowe.

W przypadku zamówienia skrzynki z wentylatorami firma dostarcza również dodatkowy schemat elektryczny wentylatorów i skrzynki.

- Przemiennek częstotliwości E810: przeznaczony jest do płynnej regulacji prędkości obrotowej trójfazowych wentylatorów. Sposób podłączenia wentylatora z regulatorem obrotów pokazany jest na załączonym schemacie elektrycznym.

- wyłącznik serwisowy WS: przeznaczony jest do wyłączania silnika wentylatora w celu przeprowadzenia prac serwisowych. Zastosowanie wyłącznika WS przeciwdziała nieoczekiwanemu uruchomieniu silnika, które mogłoby spowodować zagrożenie podczas prac serwisowych.

Parametry wyłącznika WS

Typ	WS-3	
Obwody główne: bieguny	3-biegunowy	
Przełącznik obwodów zasilania	prąd 1 i 3 fazowy	
Znamionowy prąd ciągły	25A	
Stopień ochrony	IP65	

11. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed uruchomieniem należy:

- » sprawdzić poprawność zamocowania wentylatora;
- » sprawdzić prawidłowość podłączenia silnika elektrycznego (zgodnie ze schematem elektrycznym);
- » sprawdzić czy wirnik wentylatora obraca się swobodnie (czy nie ociera o obudowę).

Dla sprawdzenia zgodności kierunku obrotów wirnika wentylatora z oznaczeniem strzałką na pokrywie wentylatora należy włączyć na kilka sekund dopływ prądu do silnika i obserwować kierunek obrotu wirnika.

Zaleca się zmierzyć prąd rozruchowy pobierany przez wentylator.

Po wykonaniu ww. czynności można włączyć wentylator.



W przypadku jakichkolwiek trudności i zakłóceń przebiegu rozruchu należy odłączyć zasilanie i zwrócić się do dostawcy lub bezpośrednio do serwisu firmy „JUWENT”.

12. NAPRAWA, KONSERWACJA I WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

Wentylatory przeznaczone są do pracy ciągłej.

Przynajmniej raz w roku należy sprawdzić stan silnika wentylatora (łożyska silnika wymagają okresowego smarowania) i ewentualnie usunąć zauważone usterki zgodnie z zaleceniami producenta silników.

W zależności od stopnia zanieczyszczenia powietrza ale nie rzadziej niż raz w roku należy oczyścić z brudu i kurzu wirnik wentylatora.

Korpusy wentylatorów mają w dolnej części otwory odpływowe (3 otwory co 120° w każdym z korpusów wentylatora). Należy sprawdzać i ewentualnie udrażniać ww. otwory.



Wszelkie prace naprawcze i konserwacyjne należy wykonywać przy wyłączonym napięciu.



Stosowanie myjek wysokociśnieniowych jest niedopuszczalne.

Po wycofaniu z eksploatacji urządzenie należy przekazać do wyspecjalizowanego punktu odbioru surowców wtórnych.

13. USUWANIE NIESPRAWNOŚCI

Opis niesprawności	Możliwe przyczyny niesprawności	Sposób zapobiegania/usunięcia
Wentylator pracuje nie	Niewłaściwe podłączenie zasilania	Sprawdzić poprawność podłączenia zasilania.
	Zablokowany wirnik	Usunąć przyczynę blokady
	Uszkodzony silnik	Zgłosić w dziale serwisu firmy JUWENT
Mała wydajność wentylatora	Niewłaściwy kierunek obrotów wirnika (niezgodny z oznaczeniem na obudowie wentylatora)	Zmienić biegunowość podłączenia zasilania
	Zanieczyszczenie kratki wlotowej wentylatora	Oczyścić kratkę wlotową
Duże drgania wentylatora	Niepoprawne połączenie wentylator – podstawa dachowa lub podstawa dachowa – dach.	Sprawdzić poprawność połączeń
	Zanieczyszczenie lub uszkodzenie wirnika	Usunąć zanieczyszczenia wirnika. W przypadku uszkodzenia wirnika zgłosić w dziale serwisu firmy JUWENT
Głośna praca wentylatora, stuki	Luzy na połączeniach elementów wentylatora lub na połączeniu wentylatora z podstawą dachową	Zlikwidować luzy na połączeniach przez dokręcenie śrub i wkrętów
	Ocieranie wirnika o obudowę	Zgłosić w dziale serwisu firmy JUWENT
	Uszkodzone łożyska silnika	
Zadziałanie zabezpieczeń przeciążeniowych silnika	Awaria lub zużycie łożysk.	Zgłosić w dziale serwisowym firmy JUWENT
	Awaria uzwojeń silnika (przebiecie, przegrzanie).	
	Awaria wyłącznika lub układu zabezpieczeń.	Sprawdzić instalację elektryczną i zabezpieczenia
	Nieprawidłowe nastawy przełącznika zabezpieczeń.	
	Zanik jednej z faz zasilających	

14. INFORMACJE

We wszystkich sprawach dotyczących wentylatorów prosimy o kontakt do Zakładu Produkcyjnego JUWENT lub do naszych Przedstawicielstw.

III. WARUNKI GWARANCJI

1. JUWENT Szymański, Nowakowski Spółka jawna z siedzibą w Rykach przy ul. Lubelskiej 31, zwana w dalszej treści Gwarantem, udziela Nabywcy gwarancji prawidłowego działania urządzenia z zastrzeżeniem wymogu jego eksploatacji zgodnej z warunkami określonymi w instrukcji obsługi i na warunkach określonych poniżej.
2. Gwarancja zostaje udzielona na okres 24 miesięcy, licząc od daty zakupu uwidocznionej w niniejszej karcie gwarancyjnej z możliwością jej specjalnego przedłużenia zgodnie z oddzielną umową i wyszczególnionego w Specjalnych Warunkach Gwarancyjnych.
3. Gwarancja obejmuje usuwanie usterek technicznych urządzenia powstałych w wyniku jego eksploatacji zgodnej z instrukcją obsługi, ujawnionych w okresie gwarancji. Postanowienia gwarancji obowiązują na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Z tytułu udzielonej gwarancji Gwarant nie odpowiada za utratę spodziewanych korzyści i poniesione przez Nabywcę koszty wynikłe z okresowej niemożności użytkowania urządzenia.
5. Do realizacji uprawnień Nabywcy wynikających z gwarancji wymagane jest dostarczenie Gwarantowi na jego koszt reklamowanego urządzenia wraz z kartą gwarancyjną.
6. Reklamujący dostarcza urządzenie w oryginalnym opakowaniu fabrycznym, w przypadku braku opakowania fabrycznego reklamowane urządzenie powinno być dostarczone do naprawy przez Nabywcę w sposób zapewniający bezpieczny transport. Ryzyko przypadkowego uszkodzenia urządzenia w transporcie obciąża zawsze stronę, która przesyłkę do przewoźnika nadaje.
7. Ujawnione w okresie gwarancyjnym wady będą usuwane przez Gwaranta nieodpłatnie. Wybór sposobu realizacji zobowiązań wynikających z udzielonej Nabywcy gwarancji należy do Gwaranta, który może usunąć wadę przez naprawę lub wymianę uszkodzonego podzespołu ewentualnie wymianę urządzenia. Wycofane z eksploatacji urządzenie i/lub wadliwe podzespoły przechodzą na własność Gwaranta.
8. Gwarancja ulega przedłużeniu o okres, w którym Nabywca pozbawiony był możliwości używania urządzenia.
9. Gwarant podejmie starania aby naprawa została dokonana bez zbędnej zwłoki, w terminie do 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia. W uzasadnionych przypadkach, o których Gwarant powiadomi Nabywcę, termin ten może ulec wydłużeniu np. o czas importu zaopatrzeniowego, lub w przypadku gdy zaistnieje konieczność przeprowadzenia ekspertyzy lub badań laboratoryjnych w wyspecjalizowanych placówkach.
10. Gwarant odpowiada wyłącznie za wady tkwiące w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe po jego sprzedaży z innych przyczyn, a w szczególności:
 - a) uszkodzenia mechaniczne (w tym także przez mikrocząsteczki występujące w środowisku pracy urządzenia), termiczne, chemiczne, oraz o charakterze losowym, lub wywołane czynnikami atmosferycznymi,
 - b) uszkodzenia powstałe na skutek nieprzestrzegania typowych lub nakazanych w instrukcji obsługi zasad eksploatacji urządzenia, montażu lub użytkowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem oraz inne uszkodzenia wywołane przez działanie lub zaniechanie Nabywcy,
 - c) uszkodzenia będące wynikiem wadliwego działania systemu, w którym urządzenie zostało zabudowane lub było eksploatowane,
 - d) uszkodzenia powstałe w wyniku niewykonania czynności, do których zgodnie z instrukcją obsługi zobowiązany był Nabywca np. okresowe czyszczenie, konserwacja, regulacja itp.
 - e) uszkodzenia wynikłe z powodu stosowania materiałów lub części ulegających normalnemu eksploatacyjnemu zużyciu innych niż zalecane przez Gwaranta w instrukcji obsługi.
 - f) uszkodzenia będące następstwem stosowania zasilania elektrycznego urządzenia (lub systemu, w którym to urządzenie funkcjonuje) niezgodnego z normą, a w przypadku także zasilania urządzenia wodą, uszkodzenia będące wynikiem stosowania wody (wody zasilającej i/lub wody kotłowej) o parametrach innych niż przewidziane w obowiązującej normie (PN-93/C-04607)
 - g) uszkodzenia powstałe w wyniku obsługi i/lub konserwacji urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją i/lub przez osoby do tego nieupoważnione.
11. Gwarancja nie obejmuje także:
 - a) czynności wykonywanych przez Nabywcę zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi urządzenia w ramach normalnej konserwacji i przeglądów,
 - b) kosztów dojazdu i pracy serwisu Gwaranta lub podmiotu przezeń delegowanego w przypadku, gdy wezwanie gwarancyjne okaże się bezzasadne.
12. Potwierdzeniem dochowania terminów i zakresu czynności przewidzianych dla serwisu urządzenia jest adnotacja dokonana przez przeszkolonego pracownika poczyniona w Karcie Przeglądów i Konserwacji urządzenia.
13. Gwarant nie odpowiada za szkody poniesione przez Kupującego lub osoby trzecie wywołane ruchem urządzenia powstałe w szczególności wskutek nie dochowania przez Nabywcę warunków określonych powyżej.
14. W przypadku wykonywania przez Gwaranta serwisu w miejscu zamontowania urządzenia Nabywca udostępni Gwarantowi swobodny dostęp do pomieszczeń, w których znajdują się urządzenia.
15. W przypadku urządzeń zamontowanych na wysokości, uniemożliwiającej dostęp z powierzchni podłogi, Nabywca zapewni zgodnie z przepisami BHP rusztowania lub mobilne zwyżki i urządzenia transportu pionowego.
16. Demontaż urządzenia z systemu elektrycznego i/lub hydraulicznego dokonuje Nabywca.
17. Reklamacje należy składać pod adres Gwaranta pisemnie / faxem / e-mailem na formularzu zgłoszenia serwisowego.
18. Gwarant odmówi wykonania czynności gwarancyjnych (serwisu okresowego lub naprawy) w przypadku nieuregulowania Gwarantowi ceny za urządzenie lub za wcześniejszą usługę.

DATA SPRZEDAŻY

PIECZĘĆ I PODPIS

Specjalne Warunki Gwarancyjne:

Przedłużenie okresu gwarancyjnego do miesięcy.

Inne:

PIECZĘĆ I PODPIS

TYP URZĄDZENIA:	
NUMER FABRYCZNY:	
ROK PRODUKCJI:	

IV. PROTOKÓŁ ROZRUCHU URZĄDZENIA

Data uruchomienia	Wykonawca uruchomienia pieczęć / nazwisko i podpis	Prąd silnika [A]	Przedstawiciel użytkownika pieczęć / nazwisko i podpis	Uwagi

V. KARTA PRZEGLĄDÓW I KONSERWACJI*

Data przeglądu	Wykonawca przeglądu pieczęć / nazwisko i podpis	Zakres czynności obsługowych	Uwagi

* Przegląd urządzenia zgodnie z rozdziałem Naprawa i Konserwacja w Instrukcji Obsługi

VI. ZGŁOSZENIE SERWISOWE

Data wypełnienia:

Rodzaj zgłoszenia GWARANCYJNE ☐ POGWARANCYJNE ☐ ODPLATNE ☐

Użytkownik urządzenia (nazwa)	
Osoba do kontaktu	
Adres użytkownika	
Telefon, fax oraz e-mail	
Typ urządzenia	
Nr fabryczny	
Rok produkcji	
Rozruchu dokonał	

Opis uszkodzenia:

UWAGA:

PO SKOPIOWANIU I WYPEŁNIENIU PRZEŚLIJ ZGŁOSZENIE NA FAX LUB E-MAIL RAZEM Z KOPIĄ PROTOKOŁU URUCHOMIENIA.

Firma JUWENT przyjmuje zgłoszenia wypełnione czytelnie i kompletnie.

W przypadku zgłoszenia nieuzasadnionej reklamacji zgłaszający zostanie obciążony kosztami serwisu.

Data wystawienia gwarancji

Nr zlecenia

(pieczęćka firmowa)

.....

.....

VII. WYKAZ PODZESPOŁÓW ZAINSTALOWANYCH W URZĄDZENIU

Lp	Nazwa podzespołu	*)
1	Obudowa z blachy ocynkowanej	
2	Rynna dla wersji zewnętrznej	
3	Silnik jednofazowy EC	
4	Silnik trójfazowy EC	
5	Wspornik ścienny - WŚ	

*) - zaznaczyć właściwe pole odpowiadające wariantowi wyposażenia

VI. PRZEDSTAWICIELSTWA FIRMY

Białystok

+48 692 478 020

e-mail: bialystok@juwent.com.pl

Gdańsk

+48 606 908 820

+48 692 473 056

e-mail: gdansk@juwent.com.pl

Kielce

+48 606 618 860

e-mail: kielce@juwent.com.pl

Kraków

+48 573 424 445

e-mail: krakow@juwent.com.pl

Lublin

+48 692 476 090

e-mail: lublin@juwent.com.pl

Łódź

+48 530 207 290

e-mail: lodz@juwent.com.pl

Poznań

+48 692 473 053

e-mail: poznan@juwent.com.pl

Rzeszów

+48 660 771 537

e-mail: rzeszow@juwent.com.pl

Szczecin

+48 608 539 432

e-mail: szczecin@juwent.com.pl

Śląsk

+48 604 978 536

+48 505 061 114

e-mail: slask@juwent.com.pl

Warszawa

+48 602 195 709

+48 519 101 055

e-mail: warszawa@juwent.com.pl

Wrocław

+48 601 974 999

+48 693 861 882

e-mail: wroclaw@juwent.com.pl