



Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet[®] Sp. z o. o.

ul. Pocztowa 30, 66-600 Krosno Odrzańskie

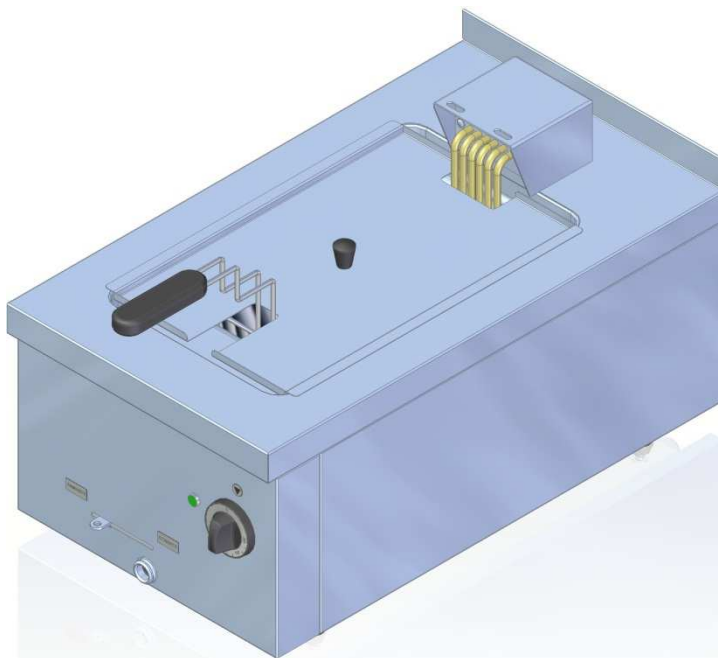
Tel.: 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 dział handlowy

www.kromet.com.pl, e-mail: handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO RUCHOWA

FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA

000.FE-10f



Krosno Odrzańskie, luty 2024 r.

1.	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Przeznaczenie urządzenia	3
1.2	Opis urządzenia	3
1.3	Dane techniczne	4
2.	INSTALACJA URZĄDZENIA	4
2.1	Pomieszczenia	5
2.2	Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej	5
3.	WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY	7
4.	INSTRUKCJA OBSŁUGI	8
4.1	Przygotowanie urządzenia do pracy	8
4.2	Próbny rozruch urządzenia	9
4.3	Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia	9
4.3.1	Uruchomienie urządzenia:	9
4.4	Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu	10
4.5	Odprowadzenie oleju ze zbiornika	10
4.6	Zdarzenia wyjątkowe	10
5.	INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU	11
5.1.1	Konserwacja codzienna	11
5.1.2	Konserwacja okresowa	12
5.1.3	Przegląd okresowy	13
6.	CZĘŚCI ZAMIENNE	14
6.1	Wykaz części zamiennych	14
6.2	Schemat rozstrzelony	15
7.	SCHEMAT ELEKTRYCZNY	16
7.1	Schemat elektryczny 000.FE-10f	16
7.2	Legenda do schematu elektrycznego	17
8.	PAKOWANIE, TRANSPORT	17
9.	UWAGI KOŃCOWE	17
10.	PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU	18
11.	WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI ZUŻYTEGO SPRZĘTU	19

UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi. Przestrzeganie zawartych w instrukcji zaleceń zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy umieścić w widocznym miejscu przy urządzeniu.

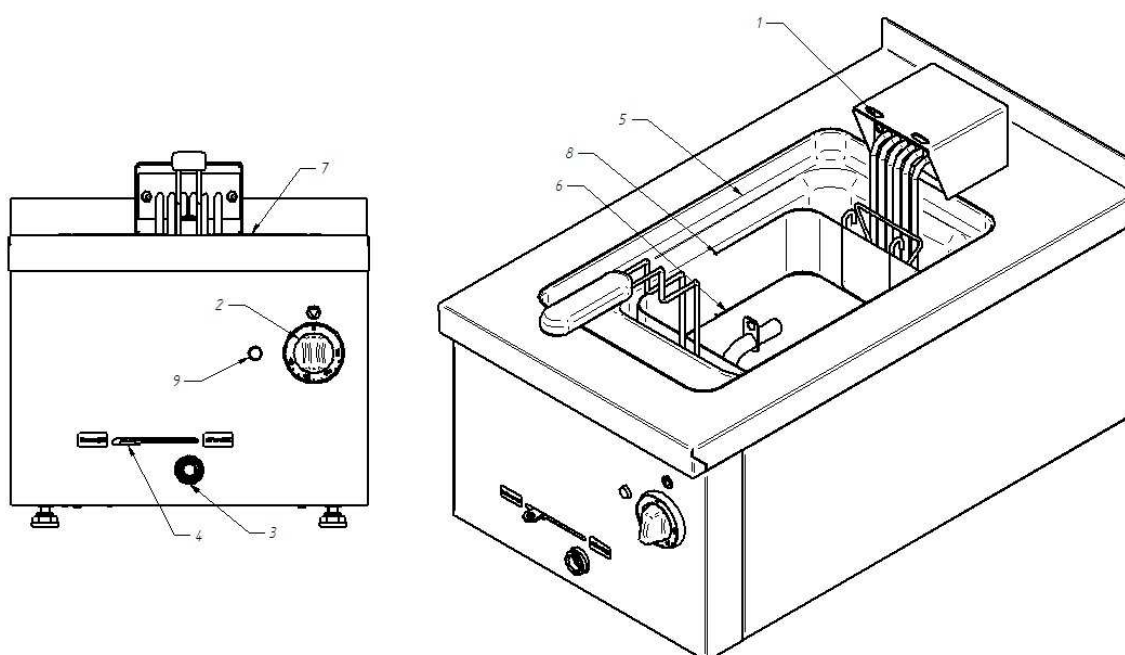
1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenia przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Urządzenie może być użytkowane jako wolnostojące lub w ciągu technologicznej linii 000. Frytkownica elektryczna służy do smażenia potraw w głębokim oleju.

1.2 Opis urządzenia

Urządzenie zbudowane jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych. Konstrukcja wsparta jest na czterech regulowanych stopkach. W płycie górnej znajduje się wstawiany zbiornik z króćcem spustowym oleju. Wewnątrz zbiornika zamontowane są elementy grzejne osłonięte podstawką na której umieszcza się znajdujący się w zestawie kosz. Na płycie górnej zamontowany jest korpus elementu grzejnego na którym znajdują się otwory do zawieszenia kosza w celu umożliwienia ociekania oleju ze smażonych potraw. Na tablicy znajduje się pokrętło regulacji temperatury, lampka sygnalizacyjna oraz zawór spustowy oleju.



rys 1. Widok na podstawie 000.FE-10f

- 1- Korpus elementu grzejnego , 2- Pokrętło regulatora temperatury, 3- zawór spustowy, 4 – uchwyt zaworu spustowego oleju, 5- zbiornik, 6- podstawka pod kosz, 7- pokrywa, 8-kosz

1.3 Dane techniczne

Dane techniczne	000.FE-10f
Szerokość	400 mm
Głębokość	700 mm
Wysokość	280 mm
Moc całkowita	8 kW
Zakres temperatur	100-190° C
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	400V 3N~
Przewód zasilający	5G2,5 mm ² z wtyczką 32A L=3000 mm
Wymagane zabezpieczenia instalacji	16A
Wymagany wyłącznik różnicowoprądowy	I _n = 25A, I _{Δn} = 30mA
Klasa ochrony	„ I „
Stopień ochrony	IP 22
Masa urządzenia	45 kg
Ilość zbiorników	1
Pojemność robocza zbiornika	8 dm ³
Czas rozgrzewu frytury (od 20°C - 190°C)	9 minut
Maksymalna masa wsadu frytek	1 kg
Wydajność	10kg/h

2. INSTALACJA URZĄDZENIA



UWAGA: Podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

UWAGA: Przed pierwszym uruchomieniem, urządzenie należy rozpakować, usunąć folię ochronną ze wszystkich powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych. Umyć wszystkie powierzchnie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu i wytrzeć do sucha. Sprawdzić czy na powierzchniach urządzenia nie znajdują się pozostałości opakowania,

materiały łatwopalne lub czy powierzchnia nie jest zabrudzona. W trakcie mycia należy, zachować szczególną ostrożność aby nie uszkodzić elementów pomiarowych (czujników).

UWAGA: Osoba podłączająca urządzenie powinna przeszkolić użytkownika z obsługi urządzenia.

UWAGA: W pomieszczeniu przeznaczonym do eksploatacji urządzeń, musi znajdować się prawidłowo wykonana instalacja elektryczna zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

UWAGA: Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony przed porażeniem elektrycznym i pomiarem oporności.

UWAGA: Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

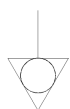
2.1 Pomieszczenia

Urządzenie należy ustawić w przeznaczonym dla niego miejscu, na twardym niepalnym blacie lub podłożu. Jeżeli urządzenie będzie użytkowane w pobliżu ścian, przegród itp. to powinny być one wykonane z materiałów niepalnych. Urządzenie powinno być odsunięte od ścian przynajmniej 100 mm. Zabrania się ustawienia urządzenia w pobliżu źródeł wody lub miejscu gdzie istnieje ryzyko przypadkowego wprowadzenia wody lub innych płynów do gorącego oleju.

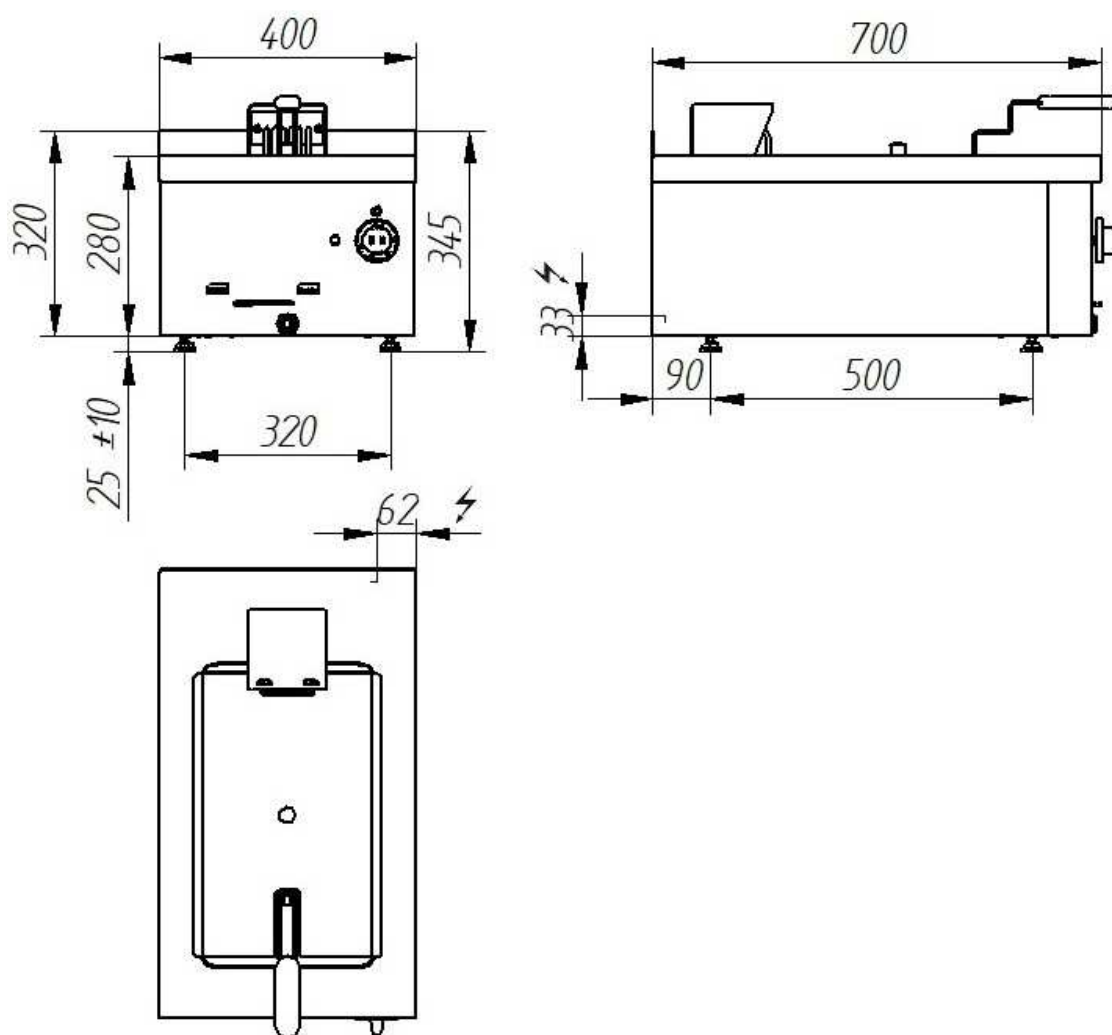
2.2 Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

Urządzenie wyposażone jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu. Gniazdo instalacji zasilającej musi posiadać zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym oraz wyłącznik instalacyjny (zgodnie z wytycznymi w pkt. „dane techniczne”). Gniazdo musi posiadać aktualne badania przeciwporażeniowe, a instalacja pomiar rezystancji izolacji.

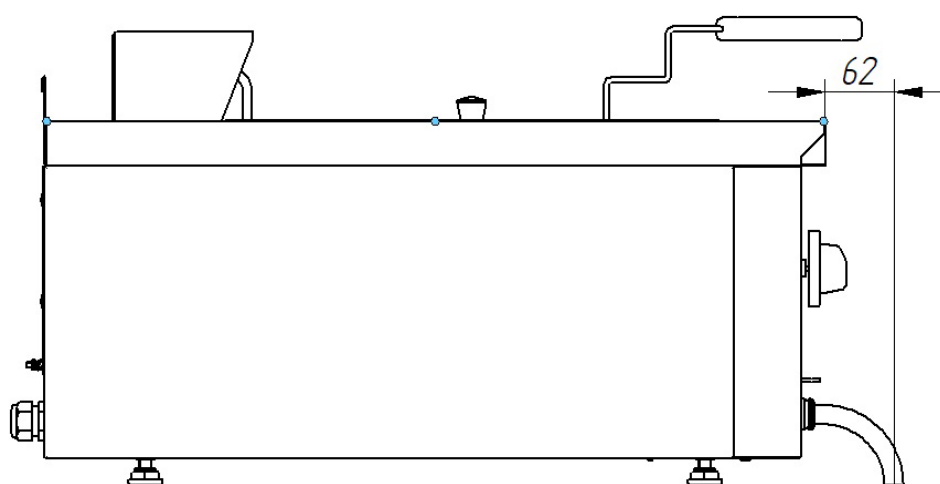
UWAGA:



Urządzenia wyposażone są w zacisk ekwipotencjalny, który znajduje się na tyle urządzenia i oznakowany jest etykietą. Urządzenia przed instalowaniem i eksploataowaniem powinny być podłączone do głównej listwy wyrównawczej.



rys 2. Wymiary 000.FE-10f



rys 3. Wymiar do dokładanej wylewki oleju/frytury na podstawie 000.FE-10f

3. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

UWAGA: Nieprzestrzeganie poniższych wytycznych może grozić poparzeniem części ciała, porażeniem prądem elektrycznym, powstaniem pożaru lub uszkodzeniem urządzenia.

W celu uniknięcia wypadku, uszkodzenia urządzenia oraz powstawania niebezpiecznych sytuacji podczas użytkowania urządzenia należy stosować się do poniższych wytycznych:

- należy zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzenia,
- należy zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach,
- nie dopuszczać do urządzenia osób, które nie zostały przeszkolone z obsługi urządzenia i zapoznane z niniejszą instrukcją,
- należy zwracać szczególną uwagę na to, aby osłony elementów elektrycznych będące pod napięciem były zawsze założone i zamocowane,
- przed przystąpieniem do konserwacji ciągłej, konserwacji okresowej, przeglądu okresowego i remontu, należy bezwarunkowo odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej wyłącznikiem głównym oraz wyjąć wtyczkę z gniazda i upewnić się że urządzenie ostygło,
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia zespołu grzejnego, regulatorów, przełączników, lampek sygnalizacyjnych, przewodu zasilającego lub jakiegokolwiek innej części elektrycznej, mechanicznej lub obudowy,
- **nie dopuszczać do oblewania lub zmywania urządzenia strumieniem wody,**
- nie dokonywać samodzielnie napraw urządzenia,
- nie otwierać zaworu spustowego podczas pracy urządzenia oraz po zakończeniu pracy jeżeli urządzenie nie wystygnie do 40°C,
- nie pozostawiać włączonego urządzenie bez nadzoru obsługi,
- zabrania się użytkować urządzenie w warunkach utrudniających obsługę,
- nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, szczególnie płyty roboczej i części obudowy znajdujące się w pobliżu elementów grzejnych oraz zaworu spustowego,
- nie dopuszczać do urządzenia dzieci,
- zabrudzone urządzenia czyścić od razu po wystudzeniu zgodnie z wytycznymi pkt. „konserwacja codzienna”.
- nie uruchamiać urządzenia bez lub poniżej minimalnego poziomu oleju w zbiorniku,
- nie uruchamiać urządzenia jeżeli zauważono wyciek oleju,
- zabrania się wkładać kosz bezpośrednio na elementy grzejne,
- zabrania się otwierać zawór spustowy oleju podczas pracy i po zakończeniu jeżeli temperatura oleju nie obniży się przynajmniej do 40°C. Nie przestrzeganie niniejszego zapisu grozi poparzeniem lub uszkodzeniem zaworu spustowego.
- doprowadzać do zalewania gorącego lub zimnego oleju wodą lub innymi płynami.
- **zabrania się używania frytkownicy z założoną pokrywą,**

- zabrania się ustawiać urządzenie w pobliżu źródeł wody,
- nie wlewać oleju lub frytury jeżeli zbiornik jest mokry,
- nie dolewać frytury i oleju jeżeli olej lub frytura w zbiorniku jest rozgrzana powyżej 40°C,
- nie wprowadzać do zbiornika mokrej żywności,
- używać w pobliżu frytkownicy otwartego ognia,
- w trakcie mycia zbiornika zachować szczególną ostrożność aby nie uszkodzić elementów pomiarowych (czujników),
- nie stosować wielokrotnie używanego oleju lub frytury gdyż taki olej lub frytura mają obniżoną temperaturę zapłonu i łatwiej ulega gwałtownemu spienieniu.

UWAGA: Jeśli podczas obsługi codziennej zauważono: uszkodzenie przewodu zasilającego lub jakiegokolwiek innej części elektrycznej lub mechanicznej, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i zlecić naprawę producentowi lub autoryzowanemu serwisowi.

UWAGA: Zbyt duża ilość wsadu i duża zawartość wody we wsadzie spowodują gwałtowne pienienie oleju i parowanie wody z produktów.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

4.1 Przygotowanie urządzenia do pracy

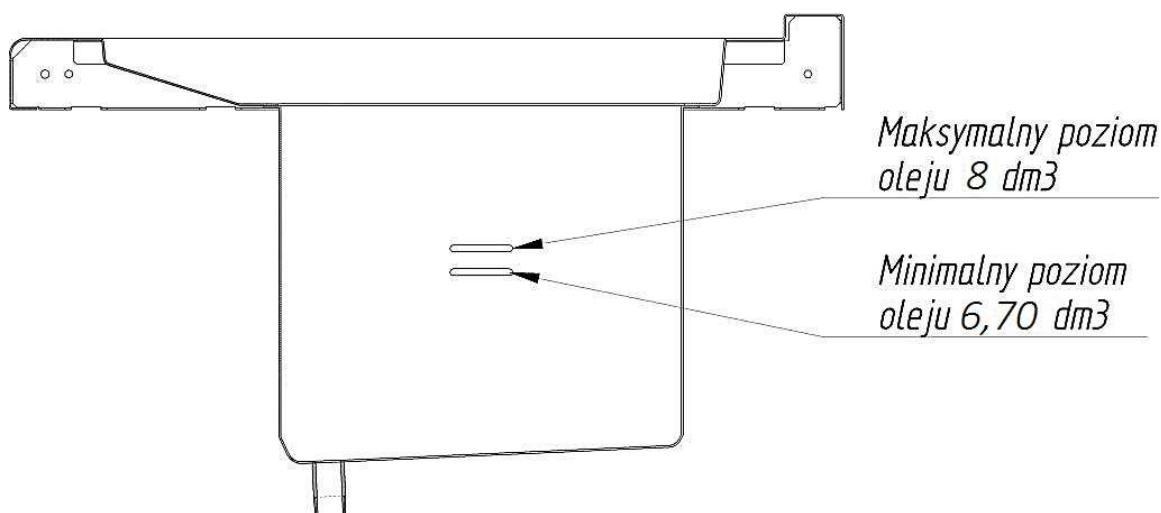
Urządzenie należy przygotować do pracy zgodnie z pkt. 2 niniejszej instrukcji.

Przed włączeniem frytkownicy, należy sprawdzić czy zawór spustowy jest zamknięty – dźwignia zaworu powinna znajdować się w lewym skrajnym położeniu oraz sprawdzić czy element grzejny jest maksymalnie opuszczony.

Napełnić zbiorniki olejem lub fryturą:

- Poziom minimalny: 6,70 dm³
- Poziom maksymalny: 8 dm³

UWAGA: Nie przestrzeganie powyższego może doprowadzić do zapalenia się oleju/frytury lub wylania nadmiaru gorącego oleju/frytury poza urządzenie.



rys 4. Poziom oleju

4.2 Próbnny rozruch urządzenia

- Uruchomić urządzenie zgodnie z pkt. 4.3, 4.3.1, 4.3.2 oraz 4.4
- Należy sprawdzić podczas nastawy na zadaną temperaturę czy załączają się elementy grzejne,
- Należy nastawić temperaturę na 190°C i sprawdzić czy regulator wyłączy elementy grzejne po osiągnięciu zadanej temperatury,
- Sprawdzić czy nie występują przecieki oleju.

Podczas pierwszego rozruchu z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach wraz z dymieniem. Jest to normalne zjawisko, ponieważ wygrzewaniu ulegają podzespoły izolacyjne oraz środki konserwujące stal. Ważne aby podczas pierwszego rozruchu urządzenia pomieszczenie było dobrze wentylowane a urządzenie nie było pozostawione bez nadzoru. Urządzenie wygrzewać do momentu ustąpienia nieprzyjemnego zapachu i dymienia.



4.3 Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia

Włożyć w gniazdo wtyczkę od przewodu przyłączeniowego.

4.3.1 Uruchomienie urządzenia:

- Do zbiornika należy włożyć podkładkę pod kosz (rys.1).
- Napełnić zbiornik fryturą lub olejem (zgodnie pkt. 4.1).

UWAGA: Jeżeli frytura ma konsystencję stałą należy doprowadzić fryturę do stanu płynnego w osobnym naczyniu i dopiero przelać do frytkownicy.



UWAGA: Podczas rozgrzewania urządzenia należy cały czas mieszać olej/fryturę w zbiorniku do momentu aż temperatura oleju/frytury podczas mieszania osiągnie 120°C.

- Przekręcając pokrętkę od regulatora, należy ustawić żadaną temperaturę, zaświeci się lampka sygnalizacyjna, po osiągnięciu temperatury lampka zgaśnie.

UWAGA: W trakcie pracy urządzenie nie używać pokrywy. Pokrywę można nałożyć po ostudzeniu oleju/frytury.

4.4 Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu

Po zakończeniu pracy na urządzeniu, należy pokrętko ustawić w pozycji „0” i wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda lub wyłączyć zasilanie głównym wyłącznikiem na sieci elektrycznej.

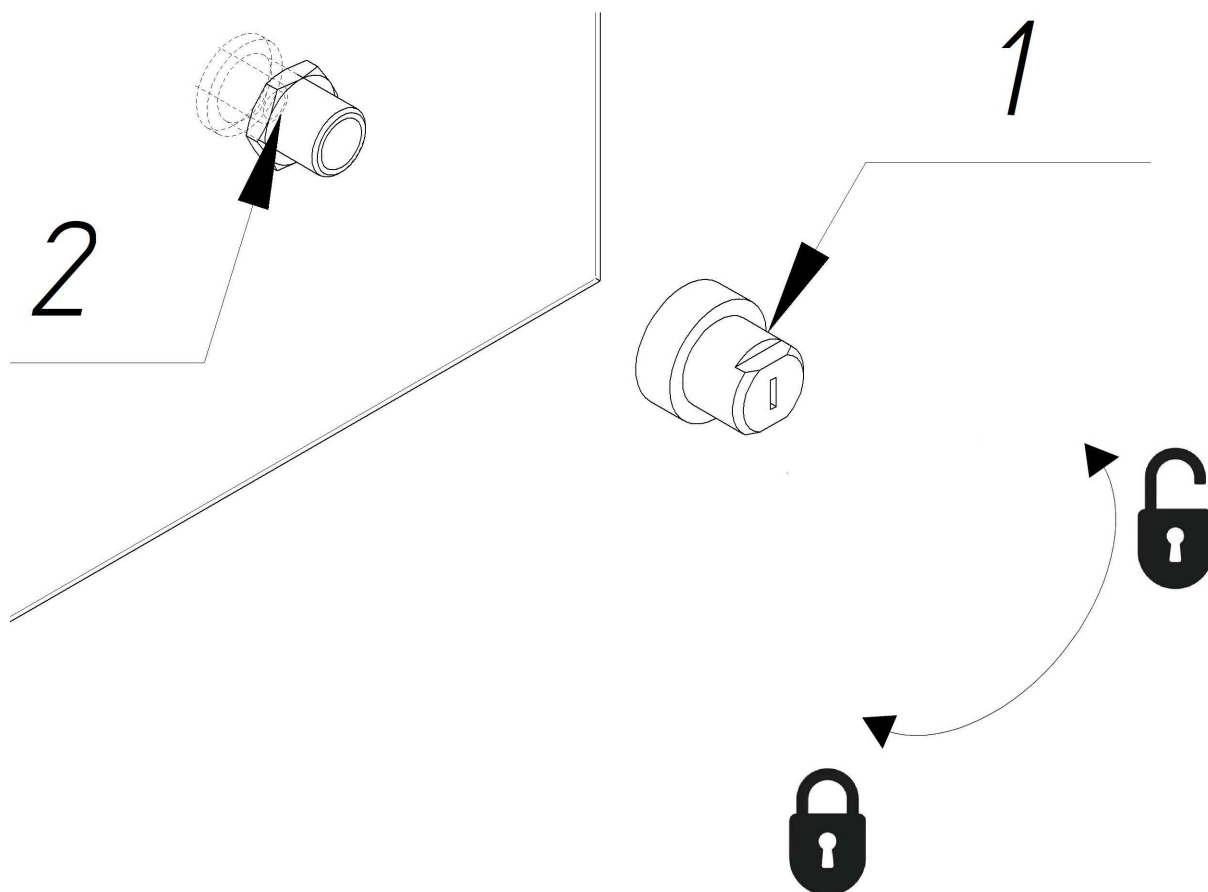
4.5 Odprowadzenie oleju ze zbiornika

UWAGA: zabrania się otwierać zawór spustowy oleju po zakończeniu pracy jeżeli temperatura oleju nie obniży się przynajmniej do 40°C. Nie przestrzeganie niniejszego zapisu grozi poparzeniem lub uszkodzeniem zaworu spustowego.

Po ostygnięciu urządzenia do spustu należy zamontować rurkę spustową dołączoną do urządzenia (rys.3), następnie podłożyć odpowiedni pojemnik lub naczynie i spuścić olej/fryturę. Po spuszczeniu całego oleju ze zbiornika umyć urządzenie zgodnie z pkt. „konserwacja codzienna”.

4.6 Zdarzenia wyjątkowe

- Jeżeli podczas pracy urządzenie wyłączy się możliwe, że zadziałał ogranicznik temperatury, który zabezpiecza urządzenie przed nadmiernym wzrostem temperatury oleju lub frytury na przykład w przypadku awarii regulatora temperatury. Należy bezwzględnie wyłączyć frytkownicę z eksploatacji i odłączyć z sieci elektrycznej.
- Odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Usunąć przyczynę awarii.
- Po usunięciu awarii, należy odkręcić zaślepkę poz.1 rys.5 od przycisku ogranicznika temperatury. Wąskim, wkrętakiem płaskim wcisnąć przycisk poz.2. rys.5. Nakręcić zaślepkę.
- Włączyć zasilanie z sieci elektrycznej.



rys 5. Widok na przycisk od ogranicznika temperatury

5. INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU

UWAGA: Przed przystąpieniem do konserwacji i remontu urządzenie należy bezwzględnie wyłączyć z sieci elektrycznej oraz upewnić się, że urządzenie ostygło.

5.1.1 Konserwacja codzienna

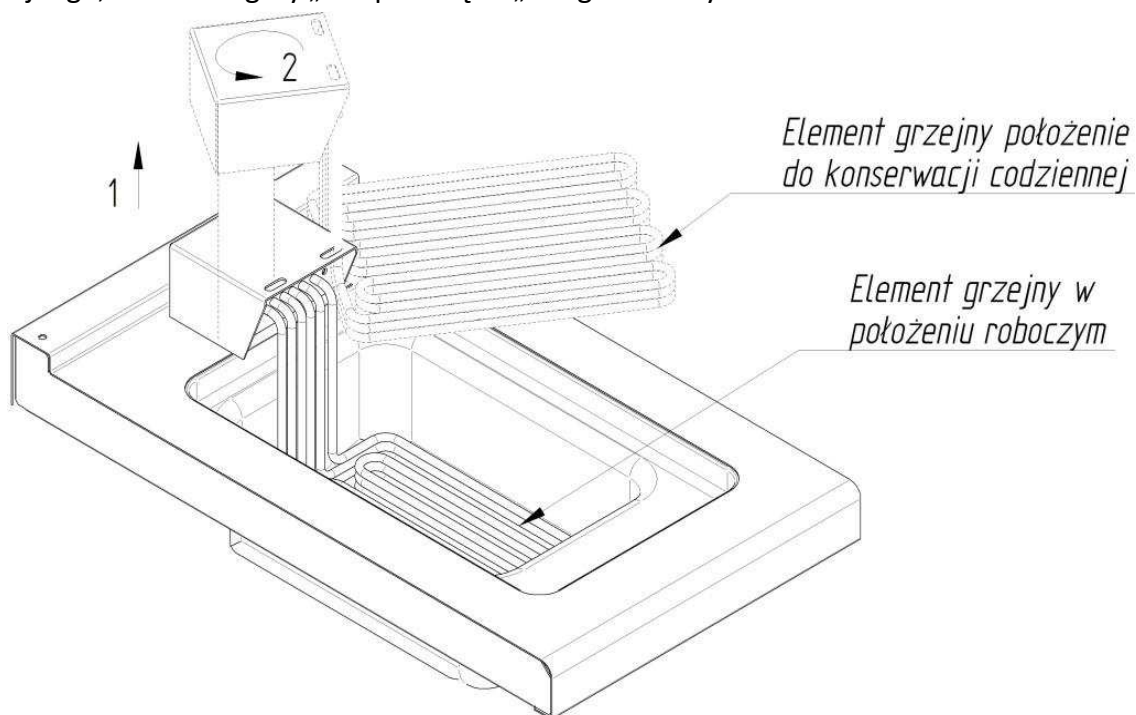
Konserwację codzienną przeprowadza użytkownik. Konserwacja codzienna polega na usunięciu z urządzenia zanieczyszczeń, codziennie po zakończeniu na nim pracy. Zanieczyszczenia usuwać przez dokładne mycie urządzenia miękką szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnych środków myjących np. płyn do mycia naczyń i wytarciem urządzenia do sucha.

Kategorycznie zabrania się:

- mycia urządzeń przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą,
- używania agresywnych środków czyszczących, szczotek, druciaków, skrobaków i gąbek z szorstką powierzchnią,
- używania do czyszczenia substancji zawierających chlor lub środki ściernie oraz substancji, które nie są przystosowane do czyszczenia stali nierdzewnej,

- jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, po myciu i wytarciu do sucha należy powierzchnię przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym. Przed ponownym użytkowaniem urządzenia należy dokładnie je umyć zgodnie z niniejszym pkt instrukcji.

Po opróżnieniu zbiornika z oleju/frytury na jego dnie znajdują się resztki obrabianych produktów. Aby wyczyścić dno, należy chwycić obiema rękoma puszkę od elementu grzejnego, unieść do góry „1” i przekręcić „2” zgodnie z rysunkiem 6.



rys 6. Obrót elementu grzejnego 000.FE-10f

5.1.2 Konserwacja okresowa

UWAGA: Konserwację okresową należy do obowiązku użytkownika urządzenia. Konserwację okresową urządzenia powinna dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia elektryczne „E”.

Konserwację okresową należy przeprowadzić raz w miesiącu. Podczas konserwacji okresowej należy:

- sprawdzić jakość przewodu przyłączeniowego,
- działanie regulatora temperatury,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy.
- sprawdzić czy nie ma wycieków oleju.

Jeżeli podczas konserwacji okresowej zauważono nieprawidłowe działanie poszczególnych elementów lub uszkodzone części obudowy oraz innych części należy naprawę zlecić autoryzowanemu serwisowi.

5.1.3 Przegląd okresowy

UWAGA: Przegląd okresowy urządzenia powinna dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia elektryczne „E” i posiadające kwalifikacje w zakresie naprawy i konserwacji urządzeń elektrycznych. Zaleca się korzystanie z autoryzowanego serwisu firmy „Kromet”

Po upływie okresu gwarancji przegląd okresowy należy przeprowadzić raz w roku. Przegląd okresowy obejmuje czynności związane z ustaleniem zużycia poszczególnych elementów urządzenia.

Podczas przeglądu okresowego należy:

- sprawdzić jakość przewodu przyłączeniowego,
- sprawdzić działanie regulatora temperatury,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy,
- Sprawdzić czy nie ma wycieków oleju,
- sprawdzić jakość elementów grzejnych,
- sprawdzić jakość elementów izolacyjnych,
- sprawdzić jakość połączeń przewodów elektrycznych,

UWAGA: Urządzenie po przeglądzie okresowym i naprawie powinno spełniać wymagania normy: PN-EN 60335-1: Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo użytkowania Część 1: Wymagania ogólne.

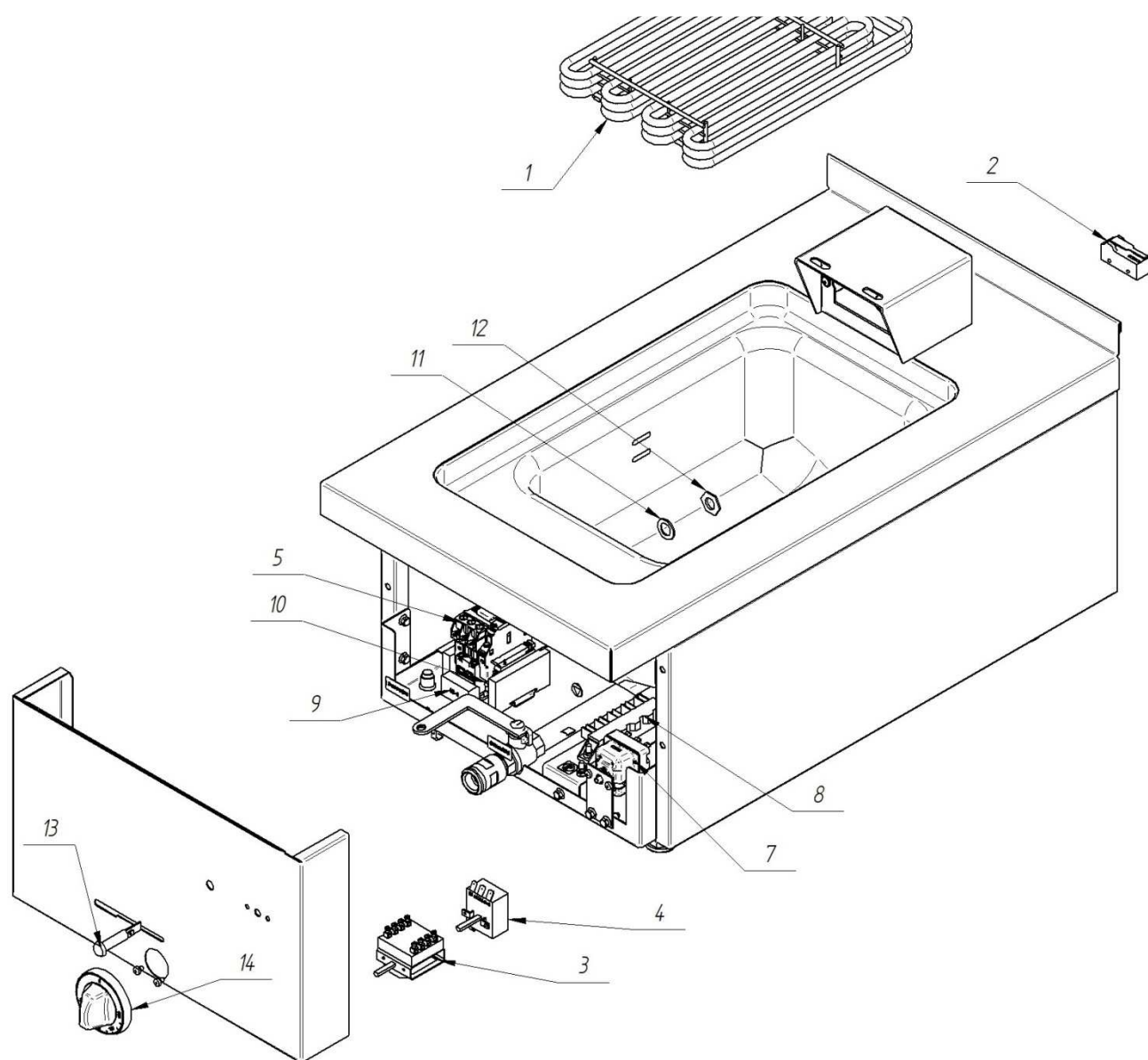
UWAGA: Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

6. CZĘŚCI ZAMIENNE

6.1 Wykaz części zamiennych

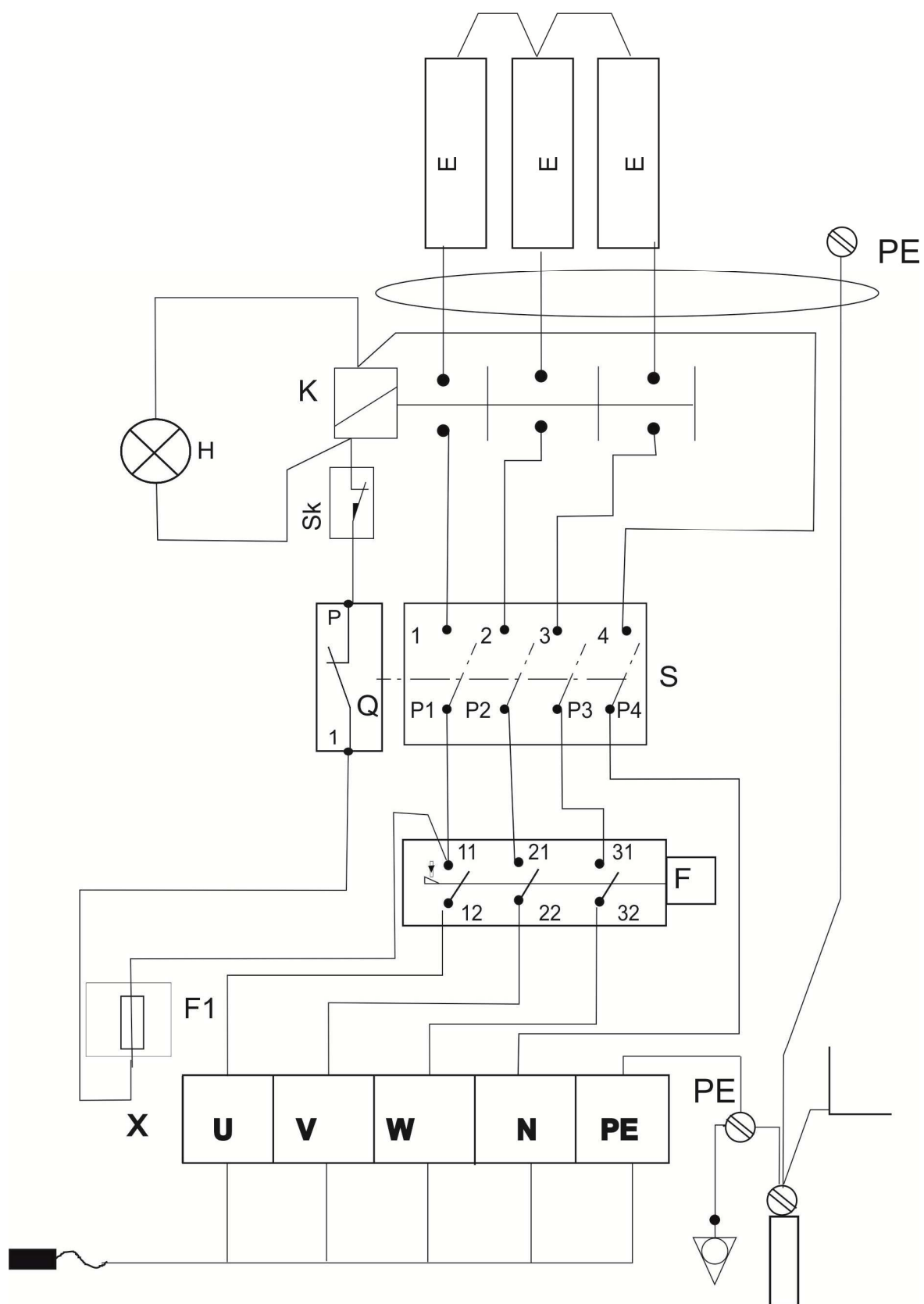
Lp.	Nazwa części	Typ lub numer rysunku	Ilość szt. 000.FE-10f
1	Element grzejny	5391/5	1
2	Mikrowyłącznik	HW BE-2RV-A4	1
3	Wyłącznik	49.41015.300	1
4	Regulator temp.	55.13239.040	1
5	Stycznik	MC-18b	1
6	Pokrętło	0289-000-0 B	1
7	Ogranicznik temperatury	55.33542.040	1
8	Listwa przyłączeniowa	FV 273 B/5	1
9	Filtr do stycznika	US-3	1
10	Wkładka topikowa	WTA-F-G 2A	1
11	Uszczelnienie dławnicy	0000 631.005	1
12	Nakrętka dławnicy	0000 615.086	1
13	Lampka sygnalizacyjna	CO 27500 GN	1

6.2 Schemat rozstrzelony



7. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

7.1 Schemat elektryczny 000.FE-10f



7.2 Legenda do schematu elektrycznego

E	Element grzejny
X	Listwa podłączeniowa
K	Stycznik
F	Ogranicznik temperatury
Q	Regulator temperatury
Sk	Wyłącznik krańcowy

8. PAKOWANIE, TRANSPORT

Urządzenie przed zapakowaniem w opakowanie kartonowe owija się folią „STRETCH”. Całość opakowania spięta jest za pomocą taśmy z tworzywa sztucznego. Urządzenia nie wolno przewracać, gdyż grozi to jego uszkodzeniem. Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu. Podczas transportu należy unikać wstrząsów. W czasie transportu urządzenie powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, przewracaniem oraz uszkodzeniami mechanicznymi.

9. UWAGI KOŃCOWE

Producent zastrzega sobie prawo do zmian konstrukcyjnych urządzenia nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.

10. PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Prawidłowe usuwanie zużytego sprzętu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produkt po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produkt nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

UWAGA: Opakowanie powinno być usuwane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11. WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki	
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin	ul. Zadębie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź	ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława	ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn	ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów	ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław	ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25	
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań	ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Częstków Mazowiecki	Oddział mazowieckie	Częstków Mazowiecki	05-152 Czosnów Częstków Mazowiecki 158	
EKO-HARPOON Rejowiec Fabryczny	Oddział lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny 20	ul. Cementowa
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków	ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków, ul. Staszica 9	
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława	Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała	ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień 561	
KARAT Elektro Recykling	kujawsko-pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz	ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarcice, Rynarcice 38	
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród	ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów	ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304	
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria, ul. Adamowicza 4	
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa ul. Ogrodowa 64A	
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Półtanki 76-78	
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA-EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko-pomorskie	Toruń	87-100 Toruń, ul. Kluczyki 17-21	
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice	ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice, ul. Asnyka 32	
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa	ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;	
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42	
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 53a	