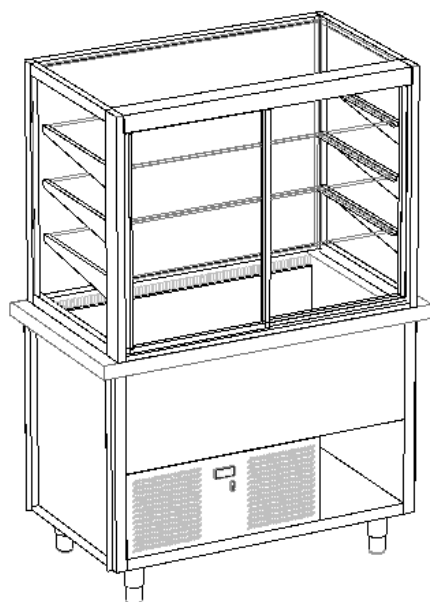




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Стол раздаточный, с холодильной вентилируемой ванной



Содержание:

Стр.:

Назначение	2
Описание	2
Установка и ввод в эксплуатацию	3
Управление	4
Уход и очистка	5
Безопасность	6
Исполнение	6
Гарантии и удаление неполадок	6
Техническая характеристика	7
Ликвидация отработанного оборудования	8

До подключения оборудования следует внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации.

Если Вы будете правильно пользоваться оборудованием по инструкции, следовательно сможете предотвратить лишние затраты на его ремонт.

Если оборудование не используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, или применяется неосмотрительно, ответственность за возможные материальные убытки и ущерб здоровью и человеческой жизни, полностью относится за счет эксплуатационника оборудования.

Инструкцию по эксплуатации следует тщательно хранить для возможной необходимости в ней в процессе эксплуатации оборудования.

1. Назначение

Стол раздаточный, с холодильной вентилируемой ванной, служит для выдачи холодной пищи : салатов или десертов, размещенных в гастроемкостях, глубиной макс. 200 мм и их хранения на температуре выдачи столующимся.

Ванна оснащена принудительной циркуляцией воздуха, обеспечивающей интенсивное и равномерное охлаждение пространства ванны, а также пространства над ванной. Этим свойством существенно отличается от охлаждаемых ванн со статическим охлаждением, где средняя часть поверхности пищевых продуктов охлаждается относительно плохо.

Стол раздаточный возможно укомплектовать *витриной*, как надстройкой, охлаждаемой принудительной циркуляцией воздуха от холодильной ванны. Этим существенно отличается от охлаждаемых витрин со статическим охлаждением, где распределение внутренней температуры является неравномерным, причем, прежде всего у самообслуживаемого исполнения.

Охлаждаемая витрина, как надстройка, выделяется трехкратной, даже четырехкратной, поверхностью охлаждения, по сравнению с охлаждаемой ванной, одинаковых размеров в плане.

2. Описание

2.1 Стол раздаточный, с холодильной вентилируемой ванной

Шкафный корпус стола выполнен из нержавеющей стали и предназначен для вставления в раздаточные линии систем Сиеста Бейсик, Декор и Исланд, либо возможно для самостоятельной установки как островок.

Холодильная ванна цельнонержавеющего исполнения, сборной конструкции из нескольких частей для облегчения очистки.

- Габариты холодильной ванны отвечают гастронорме, что позволяет применение гастроемкостей (ГН).
- Теплоотдача обеспечивается принудительной циркуляцией воздуха около гастроемкостей и над ними, что следственно обеспечивает равномерное поддержание постоянной температуры по всему объему гастроемкостей.

Холодильный агрегат состоит из компрессора, конденсатора и вентилируемого испарителя.

- Компрессор выделяется достаточным запасом мощности, низким уровнем шума и высокой надежностью работы.
- Конденсатор с большой теплообменной поверхностью и вентилятором, обеспечивают эффективную теплоотдачу.
- Вентилируемый испаритель обеспечивает интенсивное и равномерное охлаждение ванны и пищевых продуктов, размещенных в ней. Большая теплообменная поверхность испарителя обеспечивает достаточную влажность циркулирующего воздуха.
- Применение экологического хладагента является предпосылкой для длительного срока службы оборудования.

Программируемый термостат управляет всеми функциями – ход компрессора, вентиляторов и оттаивания. Термостат оптимально отрегулирован на заводе при производстве, обслуживающий персонал задает только требуемую температуру внутри ванны. Термостат показывает температуру внутри ванны и заданную температуру.

Автоматическое оттаивание и ликвидация конденсата существенно упрощают обслуживание.

2.2 Стол раздаточный, холодильный, в исполнении с витриной

Шкафный корпус витрины со всех сторон остеклен. Несущая рама выполнена из нержавеющей профильного материала. Охлаждаемая витрина неподвижно соединена с холодильным столом.

У самообслуживаемого исполнения, со стороны потребителя, имеются сегментные опрокидные дверца из акрилатового стекла, минимизирующие тепловые потери при отборе пищи. Боковые части, потолок и раздвижные дверца остеклены двойными изотермическими стеклами, обеспечивающими минимальные тепловые потери, а также понижающими риск орошения при высокой относительной влажности окружающей среды.

У обслуживаемого исполнения, и сторона потребителя, остеклена двойным изотермическим стеклом.

Подсветка витрины поставляется соответственно по желанию заказчика, размещается снаружи на потолке витрины, и образует самостоятельное целое. Таким образом, обеспечено, что тепло от источника света минимально влияет на температуру внутри витрины. Надстройка подсветки неподвижно соединена с витриной, причем питающий кабель проложен витриной к электрическому распределителю раздаточного холодильного стола.

3. Установка и ввод в эксплуатацию

Установку и ввод в эксплуатацию настоящего оборудования желательно в собственных интересах доверить специализированной организации.

- Удалите защитную фольгу с поверхности оборудования.

3.1 Размещение оборудования

Оборудование разместите на предполагаемое место эксплуатации, которое должно удовлетворять следующим требованиям:

- Обеспечено минимальное протекание окружающего воздуха, поэтому оборудование нельзя устанавливать, например, возле дверей.
- На оборудование не должно попадать прямое солнечное излучение, или излучение от галогеновых рефлекторов, либо других тепловых источников.
- Относительная влажность окружающего воздуха не превышает 60%.
- Температура окружающей среды находится в пределах $+16^{\circ} \div +27^{\circ}\text{C}$.
- К вентиляционной решетке холодильного агрегата обеспечен свободный доступ холодного воздуха, это значит, что нельзя разместить два агрегата вентиляционными решетками близко против себя.

Если перечисленные требования не обеспечены, оборудование выставляется повышенной нагрузке, вызывающей повышенный расход электроэнергии и понижение срока службы оборудования.

Для выдержки климатических условий по месту установки оборудования, в пределах рекомендуемых крайних значений, может быть необходимо, устанавливать кондиционирование воздуха, включая регулирование относительной влажности, т.к. высокая относительная влажность для работы холодильного оборудования является вредной. В общем, действует правило, что дешевле получается за доплату приобрести хорошо работающее кондиционирование воздуха или хотя бы проветривание, чем эксплуатировать холодильное оборудование в неподходящих климатических условиях.

3.2 Подключение оборудования к электрической сети

- Электрический шнур со штепселем вставьте в розетку электросети, электропроводка и защита которой, выполнены в соответствии с действующими стандартами и постоянно обеспечен свободный доступ к ней.
- Запуск холодильного агрегата осуществляем включением главного выключателя. На дисплее появляется показание о температуре внутри охлаждаемого пространства, которая на протяжении нескольких минут падает до значения заданного заводом-изготовителем, т.е. $+3^{\circ}\text{C}$.

В случае, что хотите задать другую температуру, следует руководствоваться указаниями по пункту 4.1.

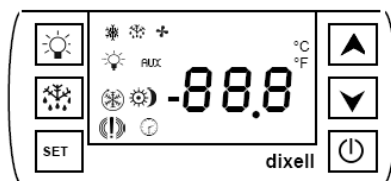
3.3 Вставление пищевых продуктов

- Вставляйте только заранее охлажденные пищевые продукты, т.к. холодильная ванна или витрина не предназначены для охлаждения пищевых продуктов.
- Ванну загружайте пищевыми продуктами только до уровня края габаритов, полки витрины макс. до 2/3 высоты пространства над полкой, т.к. иначе нельзя обеспечить эффективное охлаждение.
- Пищевые продукты могут быть размещены на подносах.

4. Управление

4.1 Настройка температуры см. отдельное приложение:

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮЦИФРОВОГО ТЕРМОСТАТА «XR 20 CX»




Панель управления термостата

Предварительный выбор температуры

Подержите кнопку SET дольше чем 2 секунды, изображается значение заданной температуры, и контрольная лампочка °C начинает мигать. Заданное значение, возможно, менять нажатием кнопок ▲ и ▼ (в интервале короче, чем 10 сек.). Заново заданное значение, возможно, записать (ввести) повторным нажатием кнопки SET или автоматически после 10 секунд. Задать, возможно, только температуру в диапазоне рабочей температуры, указываемой в технической характеристике оборудования.

Оттаивание

Оттаивание протекает вполне автоматически, однако, если в процессе эксплуатации возникнет необходимость запустить цикл оттаивания, нажмите и подержите кнопку (DEF)  дольше, чем 2 секунды. У холодильных ванн без продувания, автоматическое оттаивание не входит в программу. Оттаивание осуществляется выключением главного выключателя и связано с очисткой ванны.

Информационное сообщение

Информационное сообщение непрерывно информирует обслуживающий персонал о рабочем состоянии холодильного оборудования. Если на дисплее появляется информация:

HA - Температура внутри охлаждаемого пространства выше, чем тем-ра заданная. Такое состояние может произойти кратковременно, напр. при вставлении повышенного количества теплых пищевых продуктов в холодильное пространство, или тем-ра окружающей среды выше, чем допустимая температура окружающей среды, указанная в технической характеристике оборудования.

LA - Температура внутри охлаждаемого пространства ниже, чем тем-ра заданная. Такое состояние может произойти кратковременно, напр. при вставлении повышенного количества глубоко замороженных пище-продуктов в холодильное пространство.

Если причина пропала, информационное сообщение само исчезает. В случае, что это не касается вышеуказанных причин, или на дисплее показывается другое неизвестное сообщение, следует обратиться в спецсервис.

4.2 Подсветка

У витрины в исполнении с подсветкой, выключатель освещения установлен в блоке надстройки подсветки.

4.3 Оттаивание и ликвидация конденсата

Оттаивание и ликвидация конденсата протекает вполне автоматически, по параметрам заданным заводом-изготовителем. В случае необходимости имеется возможность цикл оттаивания задействовать вручную, нажатием кнопки на термостате, согласно инструкции по его обслуживанию.

Удаление обледенения испарителя, однако, без ликвидации конденсата, может произойти и в случае отключения оборудования (электропотребителя).

5. Уход и очистка

- Перед очисткой и уходом, необходимо оборудование отключить от сети, вытянув штепсельную вилку из розетки.
- При эксплуатации в обычных условиях, раздаточный стол с холодильной вентилируемой ванной, как и в исполнении с охлаждаемой витриной, не требует никакого особого ухода.

5.1 Очистка холодильной ванны

- Перед очисткой следует сделать опорожнение ванны.
- Очистку ванны по гигиеническим соображениям выполняйте более часто, желательно каждый день.
- Для очистки поверхности оборудования из нержавеющей стали, следует применять только рекомендуемые чистящие, полировочные и консервирующие средства для нержавеющей стали.
- Минимально 1 раз в неделю снимите боковины ванны и протрите пространство под ними.
- В случае подозрения, что в испаритель под днищем ванны, в результате несчастного случая, затекли загрязнения, имеется возможность снять и днище ванны, после отвинчивания крепёжных винтов. Учитывая меры по безопасности, такую работу следует **доверить спецсервису**, который одновременно выполнит и очистку испарителя.
- **Не рекомендуем** очистку поверхностей оборудования выполнять всухую, т.к. интенсивное трение сухой туговатой или пыльной тряпкой, может необратимо поцарапать поверхность.

5.2 Очистка охлаждаемой витрины

- Для упрощения доступа перед очисткой, снимите все хранимые продукты, далее полки и посуду.
- Очистку витрины по гигиеническим соображениям выполняйте более часто, желательно каждый день.
- Для очистки деталей из нержавеющей стали, следует применять только рекомендуемые чистящие, полировочные и консервирующие средства для нержавеющей стали.
- Для очистки деталей из стекла и пластмассы следует применять чистящие средства для стекла.
- **Не рекомендуем** очистку поверхностей витрины выполнять всухую (особо это касается деталей из акрилового стекла), т.к. интенсивное трение сухой туговатой или пыльной тряпкой, может необратимо поцарапать поверхность.
- При передвижении полок в держателях, полки сначала необходимо приподнять.
- При текущей очистке витрины нет необходимости в её разборке. *Разборка* витрины приходит во внимание только при генеральной очистке, или при замене поврежденного стекла. Такие относительно сложные и опасные работы рекомендуем доверить *специализированной организации*.

5.3 Разборка витрины

- Все изотермические стекла, кроме дверца, после отвинчивания соответствующих закрывающих планок, следует снять.
- Перед выемкой полок, необходимо сначала освободить дверца в нижней части, полки после возможно постепенно под дверцами вытянуть. При снятых дверцах выемка полок еще более упрощается.
- Дверца, включая раму, следует снимать следующим образом:
 1. После отвинчивания двух винтов на каждой стороне витрины, удалите боковые защитные щиты на стороне обслуживающего персонала.
 2. Освободите дверца в нижней части, отвинчиванием нижней направляющей планки (винты в боковых столбиках).
 3. Полки сместите как можно ближе в сторону потребителя (при смещении полок, полки сначала приподнимите).
 4. Правые дверца сместите по направлению налево (левые остаются налево) и нижней частью наклоните по направлению в сторону потребителя, и снимите сразу, или сначала правое колесико, и после смещения левое.
 5. Левые дверца сместите по направлению направо и нижней частью наклоните по направлению в сторону потребителя, и снимите сразу, или сначала правое колесико, и после смещения левое.

5.4 Сборка витрины

Сборку витрины следует выполнить в обратной последовательности.

5.5 Очистка конденсатора

В пыльной среде может иметь место засорение охлаждающих ребер конденсатора пылью. Это является причиной постепенного понижения холодопроизводительности, происходит перегрузка холодильного агрегата и тем самым повышается суточный расход электроэнергии. Повышенное загрязнение может быть даже причиной аварии холодильного компрессора.

Учитывая вышеизложенное, необходимо загрязнение конденсатора регулярно проверять (ежемесячно) и по необходимости выполнить очистку.

Для очистки лучше всего применить пылесос или сжатый воздух, чтобы удалить пыль, как с защитной фильтрационной решетки, так и пластин конденсатора. **Внимание!** Пластины конденсатора острые и легко изгибаются.

Такую работу рекомендуем доверить специализированной сервисной организации, так как для этой работы необходимо снять пульт управления.

5.5 Проверка температуры

Температура внутри холодильной ванны, либо внутри охлаждаемой витрины, должна проверяться минимально один раз в сутки, причем даже в период выходных дней. Для этой цели используем значение температуры, показываемое на дисплее термостата.

6. Безопасность

Исходя из безопасности эксплуатации **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- *Подключать оборудование к штепсельной розетке, исполнение и защита которой не отвечают действующим правилам и стандартам;*
- *Выполнять очистку оборудования брызгающей водой;*
- *Выполнять любые ремонтные работы на электрооборудовании холодильного стола или витрины. В случае неполадки, или повреждения питающего провода, необходимо обращаться в спецсервис;*
- *Снимать панель управления и днище ванны;*
- *Снимать защитный кожух электропроводки подсветки витрины;*
- *Применять оборудование для других целей, чем оно предназначено.*

7. Исполнение

Стол раздаточный, с холодильной вентилируемой ванной, стандартно поставляется в двух исполнениях, по типоразмеру ванны: ГН 3/1 и ГН 4/1.

Тип «RE 3.1.1, RE 3.2.1, RE 3.3.1, RE 3.4.1»

предназначен для размещения в раздаточной линии Декор

Надстройка - охлаждаемая витрина стандартно поставляется в 8 вариантах, отличающихся длиной (по количеству gastronемкостей ГН 1/1), количеством ярусов и обслуживаемым и самообслуживаемым исполнением, а именно:

Тип: Исполнение

RE 3.1.1	Охлаждаемая витрина, обслуживаемая, ГН 3/1, трехъярусная
RE 3.1.1	Охлаждаемая витрина, обслуживаемая, ГН 4/1, трехъярусная
RE 3.2.1	Охлаждаемая витрина, обслуживаемая, ГН 3/1, четырехъярусная
RE 3.2.1	Охлаждаемая витрина, обслуживаемая, ГН 4/1, четырехъярусная
RE 3.3.1	Охлаждаемая витрина, самообслуживаемая, ГН 3/1, трехъярусная
RE 3.3.1	Охлаждаемая витрина, самообслуживаемая, ГН 4/1, трехъярусная
RE 3.4.1	Охлаждаемая витрина, самообслуживаемая, ГН 3/1, четырехъярусная
RE 3.4.1	Охлаждаемая витрина, самообслуживаемая, ГН 4/1, четырехъярусная

В обслуживаемом исполнении, на стороне потребителя, имеется неподвижное двойное изотермическое стекло.

В самообслуживаемом исполнении, на стороне потребителя, имеются опрокидные дверца из акрилатового стекла.

8. Гарантии и удаление неполадок

Каждый раздаточный стол, с холодильной вентилируемой ванной, включительно исполнения с охлаждаемой витриной, на заводе-изготовителе подвергается тщательным

испытаниям. При соблюдении принципов, указанных в настоящей инструкции, обеспечивается гарантируемая надежная работа оборудования.

Завод-изготовитель предоставляет на изделие срок гарантии 12 месяцев с даты ввода в эксплуатацию, но не более 15 месяцев с момента поставки.

В случае если в работе оборудования будет обнаружен дефект, с претензией следует обращаться непосредственно к Продавцу, или по договоренности с ним, к заводу-поставщику. Послегарантийное обслуживание также следует выполнять по рекомендациям Вашего Продавца, с помощью специализированной фирмы.

В случае экстренной относительной влажности воздуха (больше чем 70%), в некоторых случаях, может из шкафного корпуса агрегата откапывать вода. В этом случае, дело не касается неполадки, т.к. это последствие экстренных эксплуатационных условий.

В период автоматического цикла оттаивания может иметь место кратковременное орошение стекол внутри витрины, что не следует считать неполадкой, а только физикальным явлением.

Если точка росы воздуха выше, чем температура поверхности холодильного стола, будет на холодных поверхностных плоскостях конденсировать воздушная влажность. Это произойдет например при размещении оборудования вблизи источника пара, напр. у обогреваемого водяного мармита. Опять не следует считать это неполадкой, а только физикальным явлением.

Кратковременное повышение температуры внутри ванны не является неполадкой, а только подтверждением, что протекает автоматический цикл оттаивания.

Долговременное повышение температуры внутри холодильной ванны, либо охлаждаемой витрины, может вызвать неподходящее размещение оборудования (см. пункт 3.1), или загрязненный конденсатор (см. пункт 5.5). Если обе предположения можно исключить, по всей вероятности дело касается неполадки, и необходимо вызвать спецсервисную организацию.

9. Техническая характеристика

Относительная влажность выхлопного воздуха		50 – 60%
• Диапазон рабочей температуры холодильного пространства (при тем-ре окружающей среды +25°C)		+3° ÷ +10°C
• Применяемый хладагент		R 404a
Содержимое хладагента по типоразмеру ванны:		
	ГН 3/1	0,41 кг
	ГН 4/1	0,44 кг
• Электропитание		230 В/ 1/ 50 Гц
Допустимое колебание питающей электросети		±10%
Потребляемая мощность по типоразмеру:	ГН 3/1	0,54 кВт
	ГН 4/1	0,67 кВт
• Потребляемая мощность подсветки витрины:		
	OW 1, OWR 1	60 Вт
	OW 2, OWR 2	80 Вт
• Уровень шума – меньше чем		55 Дб
• Масса		
ГН 3/1		180 – 235 кг
ГН 4/1		218 – 245 кг

Завод-изготовитель оставляет за собой право на конструкционные и технологические изменения, положительно влияющие на работу оборудования.

10. Ликвидация отработанного оборудования

В случае ликвидации отработанного оборудования, необходимо обратиться на организацию, имеющую доверенность на исполнение экологической ликвидации холодильного оборудования, исходя из защиты жизненной среды.