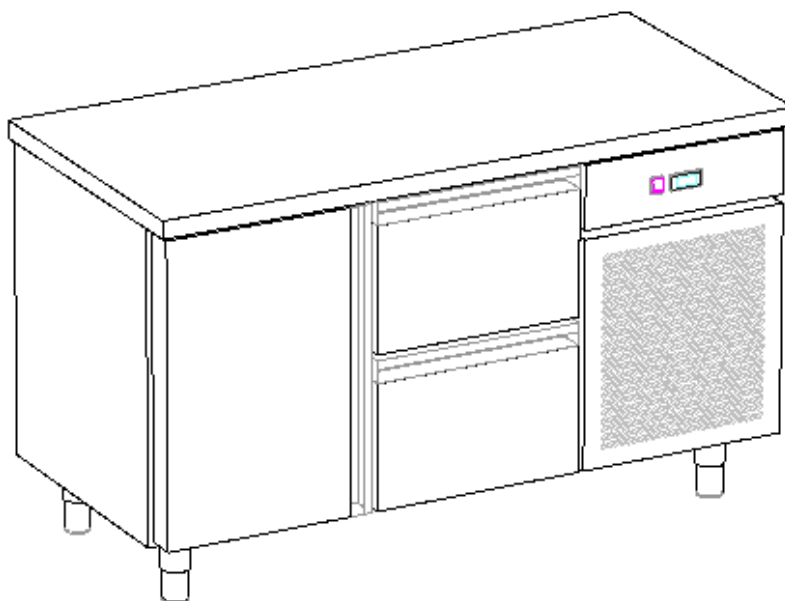




# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Холодильные и морозильные столы



*Содержание:*

*Стр.:*

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

*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**

Холодильные и морозильные столы предназначены для хранения пищевых продуктов, которые иначе могут испортиться, как напр. мясо, рыба, молочные изделия, салаты, фрукты и овощи, непосредственно по месту переработки – под столешницей стола. Пищевые продукты размещаются в гастроремкостях, на решетчатых полках, или в проволочных корзинах.

В холодильном столе пищевые продукты хранятся при тем-ре  $0^{\circ}\text{C} \div +8^{\circ}\text{C}$ .

В морозильном столе пищевые продукты хранятся при тем-ре  $-18^{\circ}\text{C} \div -22^{\circ}\text{C}$ .

Ванна (холодильный стол в исполнении с ванной) предназначена для временного хранения и выдачи заранее охлажденных пищевых продуктов и напитков.

Холодильный (морозильный) стол становится неоценимым помощником в малых ресторанах, на крупных кухнях, в раздаточных линиях закусовых и т.п. Стол экономит строительный объем и время, интегрированием рабочей плоскости с охлаждаемым пространством для хранения, либо охлаждаемой ванной.

## **2. Описание**

*Шкаф* стола цельнонержавеющего исполнения, выполнен из гигиенически безвредной нержавеющей стали, удовлетворяет самым высоким санитарным требованиям и обеспечивает длительный срок службы оборудования.

*Днище* стола выполнено как ванна, с округленными углами и гранями, улавливающая жидкости и упрощающая очистку.

Учтены требования гастростандарта по размерам, что позволяет применение гастроремкостей как в выдвижных ящиках, так и взамен полок, либо в ванне. Полностью высовываемые выдвижные ящики с телескопическими направляющими путями из нержавеющей стали, упрощают доступ к хранимым пищевым продуктам.

Высокоэффективная тепловая изоляция из пенообразного полиуретана или полистирола гарантирует минимальные тепловые потери. Выпускается бесфреоновой технологией.

Магнитное интегрированное уплотнение дверок и выдвижных ящиков гарантирует герметическое закрытие охлаждаемого пространства, с применением минимального усилия.

Регулируемые по высоте ножки, позволяют стол выравнивать в горизонтальной плоскости, даже если пол выполнен с уклоном.

Всасывание и выхлоп холодильного агрегата, выполнены с торцевой стороны стола, что позволяет универсальное размещение стола, т.е. к стенке, в угол, или в раздаточную линию.

*Холодильный агрегат*, с достаточным запасом холодопроизводительности, позволяет быстрое охлаждение достаточно большого количества пищевых продуктов или напитков.

Испаритель с вентиляцией, размещенный посередине между охлаждаемыми секциями, обеспечивает быстрое и равномерное достижение температуры по всему охлаждаемому пространству, при сохранении относительной влажности, в результате чего не происходит высушивание хранимых пищевых продуктов, причем образуется только минимальное обледенение.

*Программируемый термостат* управляет всеми функциями – ход компрессора, вентиляторов и оттаивания – по сигналам, поступающим от датчиков. Термостат оптимально отрегулирован на заводе при производстве, обслуживающий персонал задает только требуемую температуру.

*Автоматическое оттаивание и ликвидация конденсата* существенно упрощают обслуживание.

*Универсальная конструкция* позволяет поставлять холодильные (морозильные) столы с комплектным холодильным агрегатом, или только с испарителем.

### **3. Ввод в эксплуатацию**

При вводе в эксплуатацию следует поступать следующим образом:

- Удалите защитную фольгу с поверхности оборудования.
- Оборудование установите на окончательное место его размещения, после чего выполните его выравнивание в горизонтальном положении - ватерпасом и, наконец подключите к электрической сети, одним из следующих способов:
  - Вставлением электрошнура со штепселем в розетку, исполнение и защита которой, должны отвечать действующим стандартам;
  - Неподвижным питающим сетевым вводом, к которому подключен главный выключатель, с мин. расстоянием контактов 3 мм; Такое подключение может выполнить только электрик, надлежащей квалификации, согласно Положению ЧР № 50/78 Сб., § 6, по электробезопасности, или его аналога действующего в стране эксплуатационника.

В обоих случаях необходимо обеспечить *защиту от опасного прикосновения* к частям под напряжением, исполнением зануления и взаимного прямого соединения. Для этой цели служит винт М6, размещенный на шасси под решеткой холодильного агрегата.

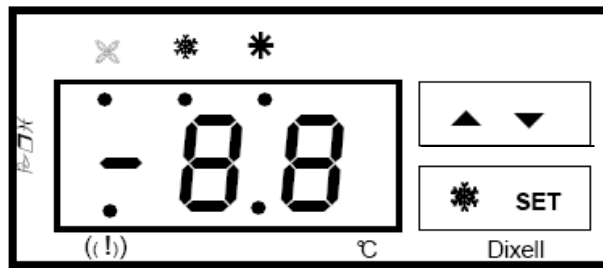
- При размещении стола необходимо выдержать условие и перед решеткой холодильного агрегата оставить свободное пространство, минимально в пределах одного метра.
- Необходимо помнить также на проветривание пространства, где стол размещен, так как он является мощным источником тепла и при размещении в малом пространстве без вентиляции, может происходить перегрев холодильного агрегата.
- 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. +2°C у холодильного стола и -18°C у морозильного стола.
- В случае если хотим задать другую тем-ру, руководствуемся пунктом 4.1.

### **4. Управление**

4.1 Настройка температуры – см. отдельное приложение:

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ЦИФРОВОГО ТЕРМОСТАТА «XR 60 C»

## Панель управления термостата



### Предварительный выбор температуры

Подержите кнопку **SET** дольше чем 2 секунды, изображается значение заданной температуры, и контрольная лампочка \* 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 Оттаивание

Оттаивание протекает вполне автоматически. В случае надобности возможно оттаивание выполнить вручную, руководствуясь Инструкцией по управлению цифрового термостата, или выключением главного выключателя, либо отключением оборудования от электросети, вытянув электросетевой кабель из розетки на достаточно длительное время.

## 5. Уход и очистка

- При эксплуатации в обычных условиях, холодильный (морозильный) стол не требует никакого особого ухода.
- Очистку охлаждаемого пространства выполняйте по гигиеническим соображениям почаще, следующим образом:
- Отключите оборудование от электросети, вытянув вилку из розетки (съёмный электрошнур) или отключением главного выключателя (неподвижный питающий сетевой ввод). Для упрощения доступа перед очисткой следует снять :
  - полки и gastronемкости с хранимыми пищевыми продуктами;
  - выдвижные ящики ( полностью выдвинуть , за торцевую стенку поднять и вынуть из телескопических направляющих);
- Для очистки следует применять рекомендуемые чистящие, полировочные и консервирующие средства для нержавеющей стали.
- НЕ СЛЕДУЕТ применять острые предметы, стальные проволочные мочалки или песок, т.к. произошло бы повреждение поверхности.

### *Очистка конденсатора (ребристого охладителя)*

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. Большое загрязнение может быть даже причиной аварии холодильного компрессора.

### *Очистка конденсатора от загрязнений*

Если вода капает из ванночки на конденсатор – ванночка заполнена и переливается, тогда засорена отводящая трубочка в задней части ванночки. Трубочку надо почистить при помощи тонкой деревянной палочки или гибкой проволоки, всунув его в отверстие. Когда конденсат оттечет, очистка готова. В ванночку можно также капнуть немножко прозрачного средства для очистки, напр. Саво. Этим уменьшится образование нерастворимых осадков, которые могут привести к засорению.

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

*Такую работу рекомендуем доверить сервисной организации.*

## 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 стола. В случае неполадки, или повреждения питающего провода , необходимо обращаться в спецсервис;
- Снимать панель управления;
- Применять оборудование для других целей, чем оно предназначено.

## 7. Гарантии и удаление неполадок

Каждый холодильный или морозильный стол на заводе-изготовителе подвергается тщательным испытаниям. При соблюдении принципов, указанных в настоящей инструкции, обеспечивается гарантируемая его надежная работа.

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.

## 8. Исполнение

Холодильные и морозильные столы образуют полный типовой ряд. Основанием являются двухсекционная, трехсекционная и четырехсекционная модели, отличающиеся количеством охлаждаемых секций. В каждой секции имеются дверки или выдвижные ящики. Выдвижных ящиков может быть два или три. Два выдвижных ящика могут находиться вверху и внизу одинаково, или внизу имеется выдвижной ящик более высокий для укладки двухлитровых пластиковых бутылок.

В столешнице холодильного стола может быть размещена холодильная ванна, охлаждаемая воздухом от холодильного пространства стола.

Холодильный стол типа «CSV» имеет более широкие и более высокие дверки, что позволяет вставление и 50 л бочек КЕГ.

## 9. Техническая характеристика

- Класс по климату N
- Диапазон тем-ры окружающей среды  $+16^{\circ} \div +32^{\circ}\text{C}$
- Относительная влажность воздуха 60%
- Диапазон рабочих температур (при тем-ре окружающей среды  $+25^{\circ}\text{C}$ ):
  - холодильный стол  $0^{\circ} \div +8^{\circ}\text{C}$
  - морозильный стол  $-18^{\circ} \div -22^{\circ}\text{C}$
- Применяемый хладагент – холодильный стол R 134a
  - морозильный стол R 404a
- Электропитание 230 В/ 1/ 50 Гц
- Уровень шума – меньше чем 55 дБ
- Допустимая нагрузка выдвижных ящиков или направляющих поперечин 35 кг
- Масса 170 - 230 кг
- Температура внутри охлаждаемой ванны выше на  $5^{\circ}\text{C}$ , чем внутри холодильного стола.

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.