



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

*Мармиты – столы раздаточные с обогревом,
мобильные*

С о д е р ж а н и е :

Стр.:

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

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

Мармит мобильный – стол раздаточный с обогревом предназначен для поддержки температуры заранее подогретых блюд-пищи, содержимым в гастроемкостях, на требуемой температуре перед их выдачей.

Закрытое обогреваемое пространство под ванной, у исполнения с тепловым шкафом (рожоном), предназначено для вставления теплых тарелок или мисок, и их поддержке на заданной температуре до выдачи. При соблюдении гигиенических правил, возможно, временно вставить также готовые блюда, размещенные в гастроемкостях.

Оборудование не предназначено для обогрева холодных тарелок и холодных блюд-пищи.

Оборудование становится неоценимым помощником, прежде всего в раздаточных линиях, однако, как и в малых ресторанах, заведениях быстрого обслуживания и т.п. Позволяет легко реализовать оговоренную по времени выдачу блюд-пищи для повышенного количества столоующихся.

2. Описание

Это жесткая, цельнонержавеющая, сварная конструкция, выполнена из гигиенически безвредной, нержавеющей стали, удовлетворяет самым высоким санитарным требованиям и обеспечивает длительный срок службы оборудования.

В столешнице стола вварены отштампованные или сваренные ванны, в размерах гастроемкостей.

Каждая ванна оборудована собственным отоплением, капиллярным термостатом и выпускным клапаном.

Пространство под ванной у исполнения с режоном (тепловым шкафом) имеет также собственные обогревательные элементы и капиллярный термостат.

Капиллярные термостаты проградуированы прямо в «°С» и совместно с контрольными лампочками включения и выключателем, размещены на панели.

Для удобной маневренности, стол установлен на 4-х колесах, имеющих резиновую обрuch и подшипники качения, причем два из них оснащены арретировочным тормозом.

Оборудование стандартно поставляется с однофазным витым электрическим шнуром со штепселем.

3. Установка и ввод в эксплуатацию

- Удалите защитную фольгу с поверхности оборудования.
- Закройте выпускные краны и ванны наполните водой на высоту около 2 см, т.е. по середине пометки на стенке (повышенное количество воды вызывает излишнее продление продолжительности обогрева). Продолжительность подогрева, возможно, существенно сократить применением теплой воды.
- Все пространство ванны заполните гастроемкостями, даже если примените пустые. Тем самым существенно ограничиваете испарение воды из бани. Для установки меньших типов гастроемкостей необходимо применить выкрывающие мостики.
- Оборудование подключите к электрической сети вставлением витого электрического шнура со штепселем в розетку, исполнение и защита которой, должны отвечать действующим стандартам.

4. Управление

Включите выключатель у соответствующей ванны, и вращением кнопки управления термостата, задайте требуемую температуру в «°С» (загорается оранжевая контрольная

лампочка ввода в действие). Какая температура будет задана, такая будет длительно поддерживаться. Загоревшаяся оранжевая контрольная лампочка сигнализирует работу отопления.

Лишнее заданная более высокая температура, чем требуется, подогрев бани в результате этого не ускоряет, тем более если забудем температуру после обогрева понизить, получается лишнее повышение испарения воды и скорости теплотного обесценения пищи.

5. Уход и очистка

- Перед выполнением очистки и ухода необходимо оборудование отключить от сети, т.е. вытянуть штепсельную вилку из розетки.
- При эксплуатации в обычных условиях, мобильный мармит – стол раздаточный с обогревом, не требует никакого особого ухода.
- Опорожнение и очистку ванн выполняйте по гигиеническим соображениям почаще, лучше всего каждый день.
- Для очистки следует применять рекомендуемые чистящие средства для нержавеющей стали. Если пользуетесь твердой водой, может иметь место осаждение водяной накипи на дне ванны, которую удаляем с помощью обычно доступных средств для удаления накипи. В любом случае накипь и другие загрязнения не следует удалять механическим путем, могло бы произойти повреждение ванны.
Небрежное отношение к образовавшемуся слою накипи, может вызвать коррозию ванны!

6. Безопасность

Исходя из безопасности эксплуатации **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- *Подключать оборудование к штепсельной розетке, исполнение и защита которой не отвечают действующим правилам и стандартам;*
- *Осуществлять обогрев без наличия воды в ваннах;*
- *Выполнять очистку оборудования брызгающей водой;*
- *Выполнять любые ремонтные работы по электрооборудованию. В случае неполадки, или повреждения питающего провода, необходимо обращаться в спецсервис;*
- *Посторонним лицам снимать панель управления.*
- *Применять оборудование для других целей, чем оно предназначено.*

7. Исполнение

Мармит мобильный – стол раздаточный с обогревом стандартно поставляется в следующих исполнениях:

- по типоразмеру ванны: ГН 1/1, 2/1, 3/1, 4/1
- по исполнению ванны: - отштампованные (макс. ГН 2/1)
- сваренные
- по количеству ванн: 1х, 2х, 3х и 4х ГН 1/1
1х и 2х ГН 2/1
1х ГН 3/1 ÷ 4/1
- по виду прикрытия: - открытый

- по исполнению нижней части:
 - шкафный, со створчатыми дверцами
 - нейтральный
 - с рожоном (тепловым шкафом)

8. Гарантии и удаление неполадок

Каждый тепловой мобильный раздаточный 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.

Нежелательное кратковременное использование бани без воды, может вызвать коричневатение и волнистость днища бани, которые могут быть и постоянными, однако не влияют на функционирование оборудования.

9. Техническая характеристика

- Рабочая температура водяной бани $+30^{\circ} \div +90^{\circ}\text{C}$
- Рабочая температура рожона при одновременной работе водяной бани $+30^{\circ} \div +70^{\circ}\text{C}$

Тип	Потребляемая мощность	Потребляемая мощность и рожон	Масса
	750 Вт		30 – 45 кг
ГН 2/1	1 500 Вт	1 875 Вт	25 – 72 кг
ГН 3/1	2 250 Вт	2 750 Вт	32 – 100 кг
ГН 4/1	3 000 Вт	3 750 Вт	50 – 125 кг

- Электропитание $230 \text{ В} / 1 / 50 \text{ Гц}$

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