



ПАСПОРТ

на холодильные столы

-низкотемпературные (НХС)

-среднетемпературные(СХС)

-универсальные (УХС)

-комбинированные (КХС)

-рыночные (РХС)

Екатеринбург

ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильные столы в зависимости от температурного режима и назначения выпускаются следующих типов: **низкотемпературный (НХС), среднетемпературный (СХС), универсальный (УХС), комбинированный (КХС), рыночный**

Низкотемпературный холодильный стол (НХС) предназначен для хранения **предварительно замороженных** пищевых продуктов при температуре от **-10 до -18°С**. Столы производят:

-с **распашными дверями (ящиками)**. Возможно исполнение с 1-й, 2-мя, 3-мя, 4-мя дверями (ящиками). Надежные петли (для ящиков направляющие) с опцией доводчиков обеспечивает гарантированное закрытие и поддержание заданной температуры в рабочем объеме стола.

-с **нижним расположением агрегата**. Данная конструкция позволяет рационально использовать габарит изделия для выкладки продуктов.

-с **выносным холодильным агрегатом (сплит-система)**. Позволяет уменьшить уровень шума в производственных цехах; уменьшить тепло, выделяемое холодильным оборудованием, что положительно сказывается на условиях работы поваров и позволит уменьшить расходы на приточную вентиляцию. Повышает удобство обслуживания холодильной установки: узлы управления и основные элементы холодильной установки сосредоточены в одном месте.

-**встраиваемые** Устанавливается под единую столешницу барных линий или тепловых островов, глубиной от 550 мм. Оснащены 4 опорами: с лицевой стороны 2 опоры уменьшенной высоты; с дальней стороны два колеса, обеспечивающих повышенную мобильность для проведения уборки или при монтаже.

-**под тепловое оборудование**, у которых высота меньше стандартной для установки теплового оборудования на столешницу, с возможностью встройки охлаждаемой витрины для начинок для создания полноценной станции, комфортная высота для работы повара

Среднетемпературный холодильный стол (СХС) предназначен для хранения **предварительно охлажденных** пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции, охлажденных напитков и т.д. на предприятиях общественного питания при температуре от **-2 до +8°С**. Среднетемпературные столы могут производиться следующих видов:

-с **распашными дверями (ящиками)**;

-с **нижним расположением агрегата (СХСн)**;

-с **выносным холодильным агрегатом (сплит-система)**;

-**встраиваемый**;

-**под тепловое оборудование**;

-с **настенным агрегатным блоком (СХСан)** В данном исполнении агрегатный блок холодильного стола размещается (крепится) на ближайшей стене, в отличии от холодильных столов с стандартной агрегатной частью. Это позволяет при сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину. При ограниченном пространстве на кухне это является неоспоримым преимуществом.

-с **кассетным агрегатом** имеет уменьшенный по сравнению со стандартным столом, размер агрегатной части. Это позволяет при сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину, что при ограниченном пространстве на кухне это является неоспоримым преимуществом. Над кассетным агрегатным отсеком располагается дополнительный гастрономизированный ящик для

хранения продуктов. Так же съемный кассетный агрегат позволяет легко и удобно проводить ремонтные работы агрегата.

-компактные имеют уменьшенный, по сравнению со стандартным столом, размер агрегатной части. Это позволяет при сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину.

-для пиццы (СХСпц) предназначены для использования в технологическом процессе на предприятиях общественного питания. Основное назначение – хранение скоро портящихся полуфабрикатов из мяса, рыбы и других продуктов, применяемых для приготовления пиццы. Может быть выполнен с гранитной или нержавеющей столешницей, с гранитными или нержавеющей бортами. Данный стол дополнительно возможно укомплектовать настольной холодильной витриной ToppingBOX.

-станция для хот-догов удобная и функциональная техника, вмещающая все оборудование, необходимое для приготовления традиционных хот-догов. На рабочей поверхности холодильного стола можно установить технологическое оборудование. Шесть выдвижных гастронормированных ящиков обеспечивают хранение необходимых ингредиентов в охлажденном состоянии. По желанию ящики могут быть заменены на дверцы.

-для салата (СХСс) предназначен для обеспечения сохранности и свежести составляющих для холодных закусок и салатов. Благодаря удобной конструкции, всё необходимое для приготовления всегда под рукой у повара. Возможно изготовление холодильного стола, как с откидной крышкой, охлаждаемого гнезда под гастроемкости, так и без нее. Возможно исполнение с нижним расположением агрегата.

-кегератор (ХКп) представляет собой современную систему для охлаждения и продажи разливных напитков. Она позволяет свести к нулю риск скисания пива в открытой кеге, а также сокращает нежелательные запахи в торговой точке. Для правильной работы перед размещением в кегератор, кеги должны быть предварительно охлаждены. Выпускается стационарным или мобильным с колёсными опорами высотой 70мм. Оснащается каплесборником.

-открытый (СХСо) предназначен для разделки полуфабрикатов мяса и рыбы, так же может использоваться для демонстрации и выкладки продуктов. Столешница холодильного стола, охлаждаемая, с бортиками по периметру, предотвращающими стекание жидкости на пол. В углу стола имеется дренажное отверстие для стока жидкости в лоток. Внизу стола расположена открытая полка для хранения инвентаря.

-кондитерский(КСХСн) стол оснащен универсальными направляющими, на которых с лёгкостью помещаются и гастроемкости GN 1/1 и пекарский противень 600x400 (EN). Имеет более широкие, по сравнению со стандартными, дверные проёмы. В каждом отделении находится четыре пары направляющих. Их количество возможно изменять при заказе. При этом необходимо учитывать высоту продукта хранения.

-сквозной используется в островном размещении для работы с двух сторон. Также выступает в помощь в организации потоков внутри цеха и используется как элемент открытой шоу-кухни/бара

-с охлаждаемой столешницей (СХСнос). Отличием данной модификации столов является охлаждаемая столешница с независимой панелью управления. Температура рабочей поверхности (столешницы) может быть установлена в диапазоне от +2 до +7°C. Благодаря наличию двух пультов управления холодильный стол может работать на охлаждение поверхности и объёма одновременно или раздельно

-для бытовых отходов предназначены для кратковременного хранения отходов пищевых продуктов и напитков при температуре от -2 до +8°C на предприятиях с ограничениями во времени утилизации отходов.

-с настенным агрегатным блоком (СХСан). Агрегатный блок холодильного стола размещается (крепится) на ближайшей стене (магистрала для фреона в комплект не входит), в отличие от холодильных столов со стандартной агрегатной частью. Это позволяет при

сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину. При ограниченном пространстве на кухне это является неоспоримым преимуществом.

-настенная холодильная полка (НХП) предназначены для хранения предварительно охлаждённых продуктов и устанавливаются на прочных капитальных стенах (кирпичных, бетонных) при помощи подвесов. Данное изделие целесообразно при ограниченном напольном пространстве.

Универсальный холодильный стол (УХС) предназначен для хранения пищевых продуктов и напитков при температуре от **-8 до +8°C**.

Комбинированный холодильный стол (КХС) призван в рамках ограниченного пространства кухни уместить холодильный и морозильный объём для хранения полуфабрикатов и заготовок. Данный стол сочетает в себе два рабочих объёма: первый призван хранить в себе продукты при температуре -2...+8,°C, а второй -10...-18°C. Тем самым комбинированный стол способен заменить две единицы оборудования. Комплектуется двумя пультами управления для независимой регулировки температуры в камерах и возможностью отключения одной из камер в случае необходимости. При этом вторая полностью сохранит свой функционал.

Рыночный холодильный стол (РХС) предназначены для демонстрации и кратковременного хранения мясных продуктов и полуфабрикатов на торговом месте.

Стол такого типа состоит из:

-охлаждаемой столешницы, выполненной из высококачественной нержавеющей стали. Продукты можно без опаски размещать непосредственно на столешницу. Так же этот материал облегчает очистку оборудования по окончании рабочей смены.

-сварного каркаса, изготовленного из стали с полимерно-порошковым покрытием. Надёжный каркас обеспечивает солидный запас прочности для нагрузки продуктами. Снабжается регулируемыми опорами для компенсации неровностей пола

-дополнительной штангой для подвешивания продуктов и светодиодным светильником, не влияющим на температуру продуктов, находящихся поблизости

Данный вид оборудования возможен к изготовлению с двумя основными типами холодильной установки:

1)выносной тип холодильной установки. В этом случае холодильная система будет состоять из внешнего и внутреннего блока. Внутренний блок находится внутри рыночного стола. Его видимой частью является электронный блок управления для настройки необходимых температурных параметров. Внешний блок устанавливается на отдалении и соединяется с внутренним посредством трассы из нескольких труб для движения фреона. Чаще всего внешний блок имеет гораздо больший размер и обслуживает несколько внутренних блоков. Подобный тип холодильной установки позволяет снизить уровень шума в зоне обслуживания клиентов рынка и убрать излишние выделения тепла, которые могут сказаться на общем температурном фоне

2)встроенный тип холодильной установки. Такая система включает цельный холодильный блок, установленный в корпусе оборудования. Встроенная холодильная установка позволяет обеспечить необходимую мобильность оборудования при перестановках или переезде на новое место торговли.

Все холодильные столы могут быть выполнены с порошковым покрытием. На всех столах имеются регулируемые опоры. Столешница стола может быть использована для различных технологических операций подготовки продуктов и размещения на ней вспомогательного оборудования.

2.ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Корпус стола имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх стола накрыт столешницей. Холодильный агрегат находится в

отдельном отсеке. Охлаждаемые столы имеют две, три или четыре дверки для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей стола к корпусу - используется уплотнитель с магнитной вставкой. Внутри стола расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема стола. В полезном объеме предусмотрены сетки-полки для укладки продуктов в герметичной упаковке. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка стола - это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a).

Для контроля температуры в камере и управления холодильной установкой стола используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной - включает его.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Приобретая стол, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

Стол работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В $\pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Стол работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +30°C и относительной влажности 60% при температуре +20°C.

-Для подключения к электросети стол оснащен электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.

-Стол устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

-Следует оберегать стол от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей стола.

-Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на работе стола.

-Запрещается ставить горячие предметы на столешницу стола.

-Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие их характеристик.

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Секции холодильного стола могут оснащаться распашной дверью(дверьми) и(или) выдвигаемыми ящиками. К примеру, на НХС-700-1 вместо 1-ой распашной двери можно установить 2 или 3 ящика Gastonorm GN1\1, на НХС-600-1 2 или 3 ящика Gastonorm GN 2\3.

Среднетемпературный стол для пиццы имеет характеристики среднетемпературного, но высотой от пола 1060 мм, с **гранитной(нержавеющей) столешницей и бортами-1040 мм.**

Среднетемпературный стол с нижним расположением агрегата и для салата(салатетта) имеет габариты низкотемпературного.

Двери среднетемпературных столов возможно выполнить с использованием стекла.

Тип стола	Артикул	Габаритные размеры, мм	Объем, литр	Характеристика
-----------	---------	------------------------	-------------	----------------

Низкотемпературный холодильный стол	НХС-700-1	900x700x850	146	Температурный режим -10-18°C Компрессор Aspera, Electrolux, l'unite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение
	НХС-600-1	900x600x850	140	
	НХС-700-2	1400x700x850	352	
	НХС-600-2	1400x600x850	305	
	НХС-700-3	1810x700x850	500	
	НХС-600-3	1810x600x860	428	
	НХС-700-4	2300x700x860	665	
	НХС-600-4	2300x600x860	574	
Низкотемпературный холодильный стол с нижним расположением агрегата	НХСн-700-2	1000x700x860	205	Мощность 0,6 кВт
	НХСн-600-2	1000x600x860	200	
	НХСн-700-3	1485x700x860	342	
	НХСн-600-3	1485x600x860	292	
	НХСн-700-4	1900x700x860	462	
	НХСн-600-4	1900x600x860	377	
Среднетемпературный холодильный стол	СХС-700-1	900x700x860	146	Температурный режим -2+8°C Компрессор Aspera, Electrolux, l'unite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение
	СХС-600-1	900x600x860	140	
	СХС-700-2	1400x700x860	352	
	СХС-600-2	1400x600x860	305	
	СХС-700-3	1810x700x860	500	
	СХС-600-3	1810x600x860	428	
	СХС-700-3	2300x700x860	665	
	СХС-600-3	2300x600x860	574	
Среднетемпературный компактный холодильный стол	СХСм-700-2	1200x700x860	352	Мощность 0,5 кВт <u>ДЛЯ СТАНЦИИ ХОТ-ДОГОВ:</u>
	СХСм-600-2	1200x600x860	302	
Среднетемпературный кондитерский стол	КСХСн-750-1	670x750x860	96	-Расположение агрегата: боковое или нижнее -6 выдвижных гастронормированных (GN 1/1-150мм - 5 шт., GN 1/3-150 - 1 шт.) ящиков с доводчиками (возможно заменить на две распашные двери)
	КСХС-750-1	1015x750x860	146	
	КСХСн-750-2	1130x750x860	205	
	КСХС-750-2	1495x750x860	352	
Станция для хот-догов		1200x800x860 (1250)		-3 розетки 220В с подводкой -Подставка под четыре бутылки с соусами
Стол для пиццы	СХСпц	Размеры низкотемпературных		
Среднетемпературный открытый холодильный стол	СХСо-1000-700	1000x700x860	48	-Охлаждаемый холдер на 3 гастроемкости GN 1/9 100мм для хранения различных начинок для хот-догов
	СХСо-1000-600	1000x600x860	46	
	СХСо-1200-700	1200x700x860	54	
	СХСо-1200-600	1200x600x860	52	
	СХСо-1500-700	1500x700x860	63	
	СХСо-1500-600	1500x600x860	61	

Среднетемпературный стол для салатов	СХСнс-700-2	1000x700x860	205	СХСнс-нижнее расположение *-в секцию можно установить 2 или 3 ящика
	СХСнс-600-2	1000x600x860	195	
	СХСс-700-2	1400x700x860	352	
	СХСс-600-2	1400x600x860	305	
	СХСс-700-3	1810x700x860	500	
	СХСс-600-3	1810x600x860	428	
	СХСс-700-4	2300x700x860	665	
	СХСс-600-4	2300x600x860	574	
Среднетемпературный стол с охлаждаемой столешницей	СХСнос-700-2	1000x700x860	205	У СХСан: 2 двери GN 1\1 (1000x700x860) 3 двери GN 1\3 (1485x700x860) 4 двери GN 1\1 (1900x700x860)
	СХСнос-600-2	1000x600x860	195	
	СХСос-700-2	1400x700x850	352	
	СХСос-600-2	1400x600x850	305	
	СХСос-700-3	1810x700x850	500	
	СХСос-600-3	1810x600x850	428	
	СХСан-700-2	1000x700x850	352	
Среднетемпературный стол с настенным агрегатным блоком СХСан	СХСан-700-3	1485x700x850	500	У СХСос:-2+8 объём -2+7 столешница
	СХСан-700-4	1900x700x850	665	
Среднетемпературный стол с кассетным агрегатом	СХСка-700-2	1200x700x850	352	Вес НХП-1:71 кг НХП-2:99 кг
	СХСка-600-2	1200x600x850	302	
	СХСка-600-3	1770x600x850	418	
	СХСка-700-3	1770x600x850	495	
Среднетемпературный стол с нижним расположением агрегата СХСн	СХСн-700-2	1000x700x850	205	
	СХСн-600-2	1000x600x850	200	
	СХСн-700-1\2	1000x700x850	205	
	СХСн-600 1\2	1000x600x860	200	
	СХСн-700-3*	1485x700x860	342	
	СХСн-600-3*	1485x600x860	292	
	СХСн-700-4*	1900x700x860	462	
Настенная холодильная полка НХП	НХП-1	1160x500x600	102	
	НХП-2	1780x500x600	208	
Универсальный холодильный стол	УХС-700-1	900x700x850	146	Рабочая температура -8 +8°C, мощность 0,5 кВт, напряжение 220 В
	УХС-600-1	900x600x850	140	
	УХС-700-2	1400x700x850	352	
	УХС-600-2	1400x600x850	305	
	УХС-700-3	1810x700x850	500	
	УХС-600-3	1810x600x850	428	
Универсальный холодильный стол с нижним расположением агрегата	УХСн-700-2	1000x700x850	205	
	УХСн-600-2	1000x600x850	200	
	УХСн-700-2	1485x700x850	342	
	УХСн-600-2	1485x600x850	292	
	УХСн-700-2	1900x700x850	462	
	УХСн-600-2	1900x600x850	377	
Кегератор	ХКп-700-1	1200x700x950	1 дверь, под пласт.кеги 300x600-2 шт.	Температурный режим: +2...+8°C (перед размещением в кегераторе, кеги должны быть

	ХКм-800-1	1400x800x950	1 дверь, под метал.кеги 400x530-2 шт.	охлаждены) Микропроцессорный блок управления
	ХКп-700-2	2000x700x950	2 двери, под пласт.кеги 300x600-4 шт	Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l' unite hermetique
	ХКм-800-2	2000x800x950	2 двери, под пласт.кеги 300x600-4 шт.	Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Расположение агрегата: боковое
	ХКм-800-2	2300x800x950	2 двери, под метал.кеги 400x530-4 шт.	Автоматические оттаивание испарителя Цельнозаливной корпус Колеса h=70мм Повышенная прочность столешницы Настольный каплесборник
Комбинированный холодильный стол	КХС-700-2	1400x700x850	352	Температурный режим: камера 1: -2...+8, °С, камера 2: -10-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, l' unite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттаика испарителя
	КХС-700-3	1810x700x850	500	
	КХС-700-4	2300x700x850	665	
Рыночный холодильный стол (РХС)	РХС\РХСо\РХСов	1000x925x900 1200x925x900 1500x925x900 2000x925x900 925x925x900 (угловой)	150 180 225 300 130	Температурный режим: -2+7°С Материал столешницы и подсумок: нержавеющая сталь Материал каркаса: сталь с полимерно-порошковым покрытием Тип холодильного агрегата: РХС -встроенный, с холодильным объемом РХСо -встроенный РХСов -выносной

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.
2. После окончания работы на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на стол, вынув электровилку из розетки.
3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Стол должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столов. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим стола - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+23° С
5. После выхода на рабочий режим стола произвести закладку продуктов.
6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»). Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности стола и полки, соприкасающиеся с пищей.

Внимание! Для более эффективной работы стола рекомендуется:

- не устанавливать его рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;
- продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до комнатной температуры.

6. РЕГУЛИРОВКА



А Контроллер управления ELIWELL ID 961
В Выключатель холодильного стола.
С Плавкий предохранитель.

Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства стола. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «Е».

1. Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

E1 – ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен)

E2 - Ошибка т/датчика испарителя (продукта), тревога

2. Включение компрессора

- горит ❄️ – компрессор работает

- мигает  – включена задержка старта

(обусловлено технической стороной и заложено в программу)

- не горит  – компрессор отключен.

3. Кнопки изменения параметров.

4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри стола)

5. Кнопка выхода из программирования.

Просмотр и установка температуры.

Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)

Для изменения температуры – нажать SET (4)

повторно. Изменение с помощью кнопок (3) в пределах $-2\dots+8^{\circ}\text{C}$

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки ... (5)

Индикаторы

	компрессор или реле	Включен при работающем компрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке
	оттаивание испарителя	Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке .
	авария	Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера.
	вентилятор	Включен во время работы вентилятора.

7.ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ

При загрузке стола необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разложить продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки(2/3 полезного объема полки). В случае превышения этой линии, циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура продуктов будет более высокой, кроме того, воздухоохладитель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея.
2. При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов воздухоохладителя были всегда открыты.
3. Продукты должны быть разложены равномерно.
4. Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.
5. Рекомендуемая рабочая температура $+4^{\circ}\text{C}$

Для долгосрочной работы механизмов ящиков холодильных столов с доводчиком (направляющих):

1. Вес продуктов в одном ящике не должен превышать 18 кг.
2. Загрузка ящика продуктами должна осуществляться, путем укладывая продуктов. Без динамической нагрузки (бросков).

3. После санитарной обработки ящика (при необходимости его извлечения) ящик должен быть установлен в тот же проем холодильного стола, откуда он был извлечен. Ящик необходимо устанавливать строго по полозьям направляющих (без перекоса).
4. При закрывании ящика, в финальной части процесса, срабатывает доводчик, давление на ящик в этот момент, может служить причиной поломки доводчика.
5. Открывание ящика на полную длину должно осуществляться без резких движений.
6. Для стабильной работы направляющих ящика, рекомендуется бережное обращение при эксплуатации.

8. ОТТАИВАНИЕ

1. Оттаивание испарителя стола осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера. Вода, образовавшаяся вследствие оттаивания испарителя, собирается в лотке, и через трубку отводится в ванночку, установленную в агрегатном отделении.

2. Длительность и периодичность оттайки запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (15 минут каждые 3 часа).

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели стола

9. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку стола необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц, а рабочих поверхностей после каждого использования.

1. Вынуть из стола все продукты.

ОТКЛЮЧИТЬ СТОЛ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура внутри стола поднимется до комнатной температуры (при открытых дверцах).

3. Очистить поверхность внутреннего объема стола, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

4. Прочистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата при помощи сухой кисточки (щетки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор(наружный теплообменник) сжатым воздухом.

5. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.

6. Прежде, чем подключить стол к электросети, необходимо убедиться в том, что стол хорошо очищен, вымыт и высушен.

7. После того как температура в столе достигнет рабочего значения, можно загрузить продукты.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

-«Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;

-«Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;

-«Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;

-«Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;

-«Шуманит» изготовитель «Ваги ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель.

10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Правильно ли подключен стол к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Не превышает ли загрузка максимально допустимого уровня загрузки?
4. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
5. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
6. Чистые ли теплообменники?

11. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Стол холодильный 1 шт.

2. Полка-сетка с парой направляющих в соответствии с количеством секций(дверей) стола

Количество дверей в столе	2	3	4
Количество полок-сеток	2	3	4
Количество направляющих	4	6	8

- Ящики - по исполнению стола.

- Паспорт 1шт
- Упаковка 1шт

12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации стола холодильного – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей холодильного стола, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильный стол вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте ,и не согласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем

Время нахождения холодильного стола в ремонте в гарантийный срок не включается.

13. СХЕМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Схема подключения стола холодильного среднетемпературного (без освещения)

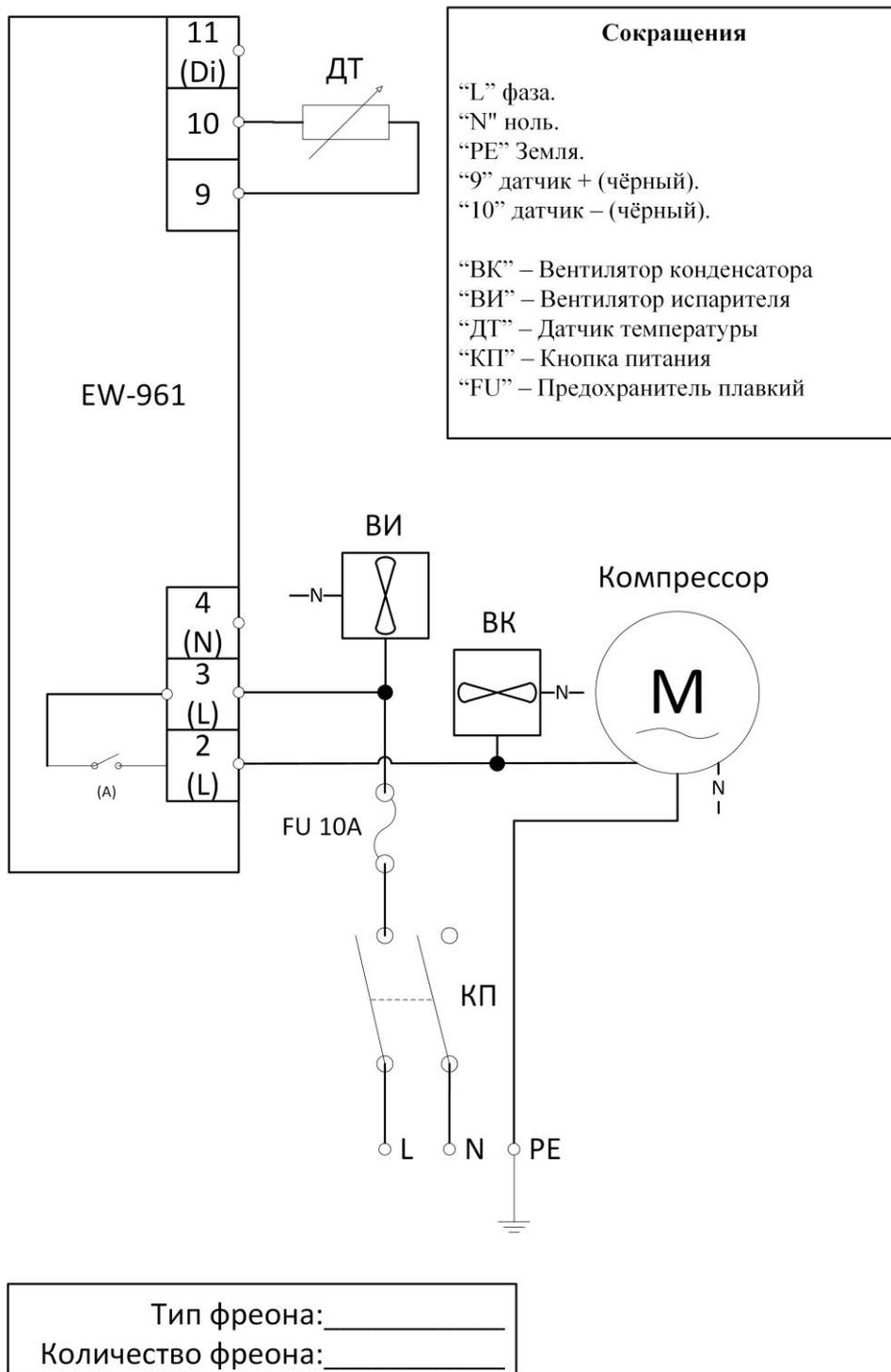
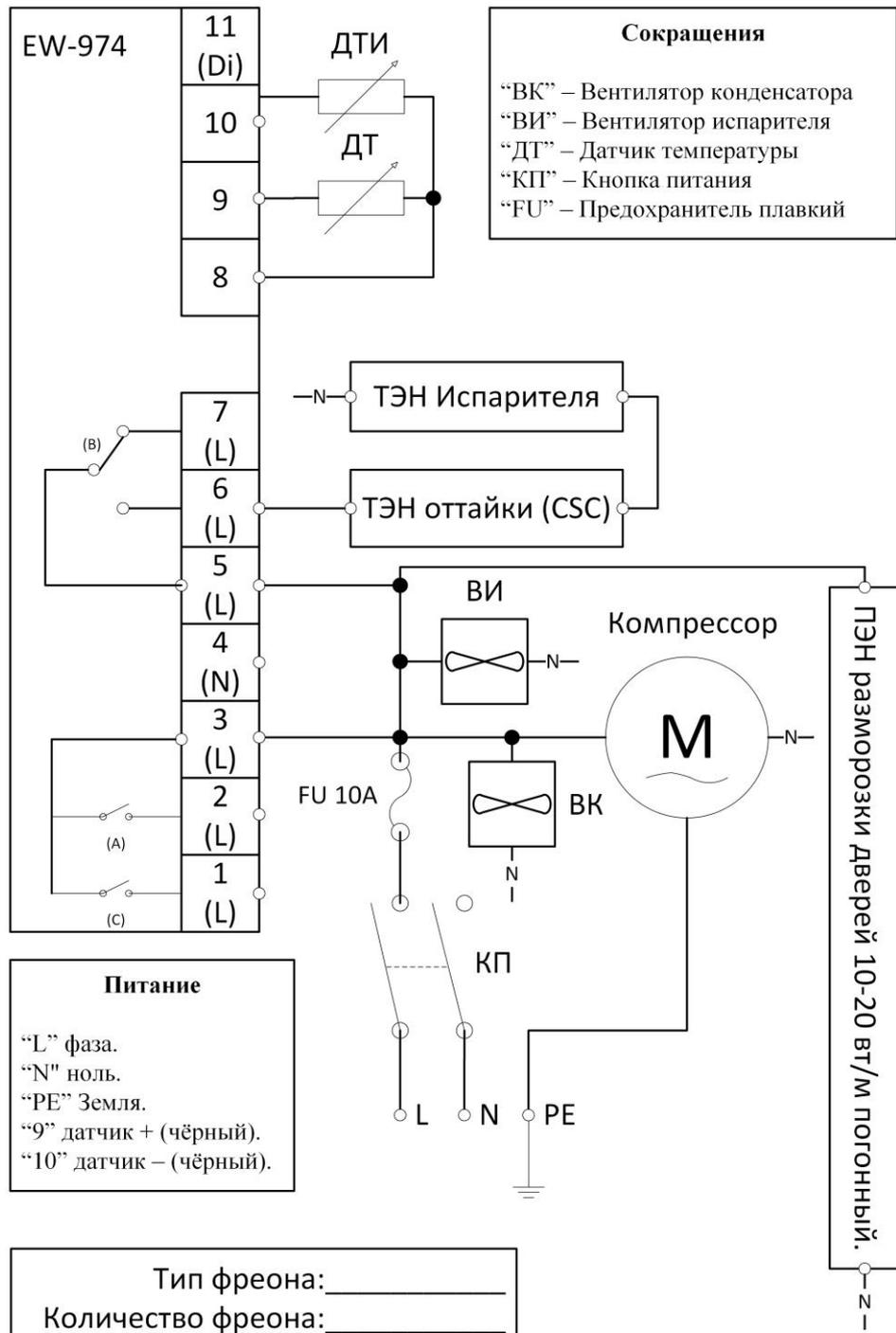


Схема подключения стола холодильного низкотемпературного (без освещения)



ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98
e-mail: office@f-inox.ru
www.f-inox.ru