



ПАСПОРТ

На модульную витрину AZS:

Витрина AZS S/T

Витрина AZS Kombo

Екатеринбург

РАБОЧАЯ ВИТРИНА

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Основным предназначением рабочей витрины являются эргономичная организация рабочего места и эффективное использование рабочего пространства. Преимущественно каркас станций и рабочие поверхности изготовлены из нержавеющей стали. Предприятием «ФИНИСТ» выпускаются следующие типы рабочих станций:

- Витрина AZS S/T
- Витрина AZS Kombo

Витрина AZS используется на предприятиях быстрого питания, предлагающих в своём меню блины с различными топпингами. Модульная витрина может быть в нескольких исполнениях: аппараты блинные настольные, холодильный объем охлаждаемой среднетемпературной или низкотемпературный, надстройка для гастроёмкостей охлаждаемая среднетемпературная, выдвижные разделочные доски. Витрина для демонстрации готовой продукции.

- надстройки для гастроёмкостей с охлаждением - для поддержания начинок для пасты и соусов в требуемой температуре +2+7 градусов.
- витрина для демонстрации готовой продукции охлаждаемая температурный режим +5+8 градусов с полкой.
- стола с местом под установку блинного аппарата.
- охлаждаемый объем для хранения начинок.

Станция изготавливается индивидуально, исходя из габаритов блинного аппарата и пожеланий заказчика. Может быть оснащена дверями и ящиками.

Блинный аппарат в комплект поставки не входит.

Витрина AZS предназначена для выносного холодильного оборудования и может комплектоваться собственным выносным холодильным агрегатом.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Тип станции	Габаритные размеры ШхГхВ(мм)	Технические характеристики
Витрина AZS S/T	1200x900x1430	Температурный режим витрины для демонстрации продукции +5+8,°C

		<p>Температурный режим холодильного объема 0+8,°C</p> <p>Температурный режим надстройки для гастроек -2+8,°C</p> <p>Микропроцессорный блок управления.</p> <p>Динамическое охлаждение.</p> <p>Напряжение питания: 220В/50Гц</p> <p>Автоматическая оттайка испарителя.</p> <p>Корпус выполнен полностью из нержавеющей стали.</p> <p>Цельнозаливной корпус.</p> <p>Повышенная прочность столешницы холодильного стола.</p> <p>Выдвижные ящики (при их наличии) холодильного стола снабжены доводчиками.</p>
<p>Витрина AZS Kombo</p>	<p>1200x900x1430</p>	<p>Температурный режим витрины для демонстрации продукции +5+8,°C</p> <p>Температурный режим холодильного объема 0+8,°C</p> <p>Температурный режим холодильного объема -18,°C</p> <p>Температурный режим надстройки для гастроек -2+8,°C</p> <p>Микропроцессорный блок управления.</p> <p>Динамическое охлаждение.</p> <p>Напряжение питания: 220В/50Гц</p> <p>Автоматическая оттайка испарителя.</p> <p>Корпус выполнены полностью из нержавеющей стали.</p> <p>Цельнозаливной корпус.</p> <p>Повышенная прочность столешницы холодильного стола.</p> <p>Выдвижные ящики (при их наличии) холодильного стола снабжены</p>

		доводчиками.
Выносной агрегатный блок	700x600x800	Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique Холодопроизводительность , Вт1800 Напряжение питания: 220В/50Гц Пакет зимних опций. Длина медного трубопровода не более 10метров.

Корпус имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх накрыт столешницей. Модульная витрина имеют две 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 — это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R404a).

Для контроля температуры в витрине и управления холодильной установкой 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.

Модульные витрины работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

- 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 витрину 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. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание поломок и нарушения геометрии ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1. Подвергать изделие ударам.
2. Передвигать изделие под нагрузкой.
3. Вставить на столешницу станции и её детали.

Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ14254 – 1P20. После окончания работы на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на стол, вынув электровилку из розетки. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

4. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Станция должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

2. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.

3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столешниц и рабочих поверхностей. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

4. Время выхода на рабочий режим стола - не более 60 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+23° С

5. После выхода на рабочий режим 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 полок, соприкасающиеся с пищей.

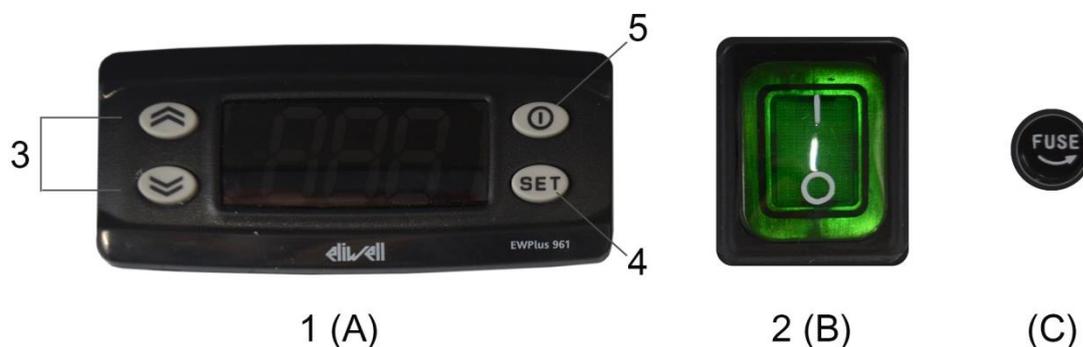
Внимание! Для более эффективной работы рекомендуется:

- не устанавливать его рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;

- продукты и напитки перед закладкой в камеру **охладить до комнатной температуры.**

5. РЕГУЛИРОВКА

Рисунок 1



А Контроллер управления
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.

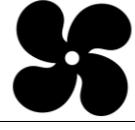
Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)

Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно. Изменение с помощью кнопок (3) в пределах -2...+8°C

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

ИНДИКАТОРЫ

Таблица 2

	Компрессор или реле	Выключен 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.

6. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ

При загрузке 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°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.

7. 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 оттаивания запрограммированы, исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (30 минут каждые 4-5 часа).

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

8. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Уход заключается во влажной ежедневной уборке с использованием моющих средств, не содержащих твердых абразивных веществ и агрессивных хим. реагентов (сильные кислоты, щелочи, вещества, содержащие активный хлор). Изделие лучше всего мыть сразу после появления видимых загрязнений. В этом случае не останется трудно удаляемых остатков продуктов, и при последующем мытье рабочие поверхности останутся неповрежденными. Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть теплой мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи.

Не используйте для чистки абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества) и жесткие губки, т.е. предметы или материалы, которые могут поцарапать поверхность. Чистящие средства, содержащие песок, кислоты и хлориды, так же испортят нержавеющую сталь. Не следует использовать предметы и оборудование из железа или обычной стали совместно с изделиями из нержавеющей стали, т.к. любые механические повреждения разрушат оксидную пленку, и нержавеющая сталь может подвергаться коррозии.

Мягкая салфетка и мыльный раствор прекрасно очистит нержавеющую сталь. Стойкие, и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой. Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

Порядок обслуживания:

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 «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель.

Пожалуйста, выполняйте ниже следующие рекомендации:

- избегайте падения различных предметов на поверхность изделия во избежание его повреждения;

- не ставьте на столешницу раскаленные сковороды;

- не режьте продукты на столешнице во избежание появления глубоких царапин.

Рекомендуем использовать для этого разделочную доску.

- не двигайте царапающие предметы (например, тяжелую посуду) по столешнице.

9. 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?

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя изделия по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

3. Обмен и возврат изделия ненадлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

ФИНЕСТ
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3
e-mail: office@f-inox.ru
www.f-inox.ru