# ПАСПОРТ

**на шкафы**

**- тепловые передвижные**

**- расстоечные**

**Екатеринбург**

# 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются **шкафы тепловые передвижные и расстоечные**.

**Шкафы тепловые передвижные** предназначены для поддержания в горячем состоянии готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли с температурным режимом +30…+80 °С. Шкаф тепловой конвекционный однокамерный передвижной на колёсных поворотных опорах, два из которых со стопором, с электромеханическим управлением, с одной глухой дверью, вместимость GN1/1, из нержавеющей стали. Имеет полностью теплоизолированный корпус и дверь. Оснащен складными ручками. Предназначен для дополнения к линиям раздачи или может использоваться как отдельный элемент оборудования раздачи питания. Может использоваться для подогрева тарелок перед выкладыванием на них продуктов и сохранения температуры выложенных на тарелки блюд. Также может использоваться для сохранения температуры продуктов питания в гастроемкостях с закрытыми крышками или других ёмкостях перед подачей на линию раздачи или выкладыванием в тарелки блюд. Имеет сварную конструкцию из нержавеющей стали и теплоизолированную агрегатную часть, которую удобно обслуживать при необходимости. Благодаря перфорации в полках и задней стенке, происходит равномерная конвекция горячего воздуха внутри всего объёма.

**Расстоечный шкаф** предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основной режим работы – расстойка продукта при температуре 45°С. Нагрев объёма расстоечного шкафа производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа). Поддержание необходимой влажности производиться за счет испарения воды из технологического резервуара, поэтому для нормальной работы увлажнения необходимо следить за уровнем воды в приборе. Управление нагревом осуществляется с пульта управления, где находится клавиша включения нагрева, регулятор температуры и цифровой термометр. Элементы шкафа, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали, что является залогом длительной эксплуатации, безукоризненного внешнего вида и пригодности для предприятий общественного питания.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Шкафы выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

| | | |
|---|---|---|
| Шкаф тепловой передвижной **ШТП15** | 500х650х1800 | Напряжение питания: 220В<br>Температурный режим: +30…+80 °С<br>Количество уровней: GN 1/1 (15 шт.)<br>Электромеханическое управление<br>Поворотные опоры<br>Номинальная мощность ТЭНа: 1,5 кВт<br>Время разогрева объёма: 20-30 мин.<br>Гастроемкости + крышки с силиконовым уплотнителем (клапаном) и противни в комплект поставки не входят. |
| Шкаф расстоечный с ручной системой подачи воды **РШ** | 750х790х790 | Температурный режим: +30…+80 °С<br>Вместимость: 7 уровней для GN 1/1 или пекарских противней 600х400 мм<br>Мощность: 1,5 кВт<br>Напряжение: 220 В<br>Ручное управление<br>Возможна регулировка опор по высоте<br>Гастроемкости + крышки с силиконовым уплотнителем (клапаном) и противни в комплект поставки не входят. |

## 3. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Шкаф поставляется в собранном виде.

Проверьте целостность упаковки и визуально осмотрите шкаф на наличие возможных повреждений.

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. 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.

**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 жироудалитель.

## 4. ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ

1. Шкаф работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением 220А с дополнительным заземляющим проводом.

2. Тепловой шкаф предназначен для установки в помещениях с температурой окружающей среды не ниже 10 градусов, относительной влажностью не ниже 60% при 20 градусах.

3. Подключение шкафа к электрической сети, имеющей защитное заземление, производится при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя (типа АК 50) с током нагрузки не более 6А.

4. Тепловой шкаф подключается к электросети специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

5. Тепловой шкаф должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

6. Включение, выключение осуществляется с помощью кнопки включения.

7. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

8. Время выхода на рабочий режим - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20°С …+27°С.

9. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно. Рекомендуемая рабочая температура +60ºС. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»).

10. Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности, соприкасающиеся с пищей.

<u>Принцип работы теплового шкафа</u>

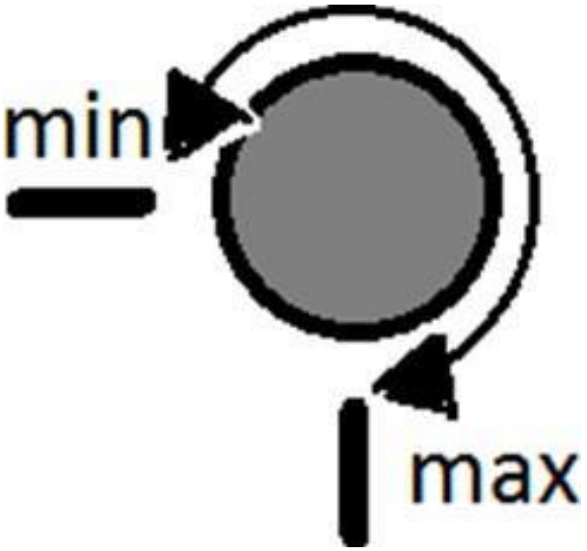
1. Нагрев объёма теплового шкафа производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа) с мощностью 1-1,5 кВт. Для более быстрого и равномерного нагрева всего объёма стола применен вентилятор.

2. Конструкция шкафа гарантирует невысокую температуру на всех внешних поверхностях.

3. Управление нагревом осуществляется с помощью терморегулятора (Рисунок 1).

4. Элементы шкафа, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали, что является залогом длительной эксплуатации и пригодности для предприятий общественного питания.

**Рисунок 1.**



## 5. РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

**После хранения расстоечного шкафа в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его в условиях комнатной температуры (18÷20 °С) в течение 6 часов.**

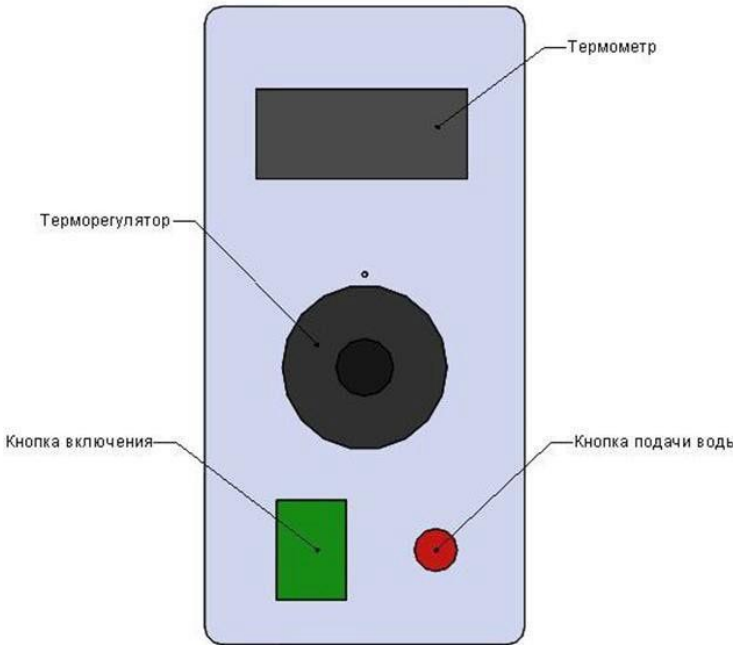
Внешний вид расстоечного шкафа представлен на рис.2

**Рисунок 2**




Вид блока управления расстоечного шкафа приведён на рис.3.

**Рисунок 3**



После распаковывания расстоечного шкафа необходимо произвести обработку всех поверхностей моющими средствами и санитарный обжиг в течение 20-30 мин.

Подключение расстоечного шкафа к водопроводу:

1. Расстоечный шкаф подключается только к сети холодного водоснабжения через узел подачи воды с резьбовым патрубком 3/4 дюйма.

2. Перед подключением к водопроводу следует:

- открыть водопроводный кран и дать стечь воде, чтобы смыть из труб загрязнения в виде песка и ржавчины;

- проверить чистоту фильтра в наливном штуцере узла подачи воды;

- присоединить наливной шланг к резьбовому патрубку узла подачи воды.

Последовательность запуска:

1. Включите тумблер влечения прибора.

2. Установите на регуляторе температуры в камере необходимую температуру.

3. Залейте воду в ванну увлажнения, путем удержания кнопки подачи воды, расположенной на панели управления (рис.2).

Вода в ванне необходима для поддержания необходимой влажности.

При невозможности подключения расстоечного шкафа к водопроводу, допустимо проводить заливку воды непосредственно в ёмкость для воды, расположенную над нагревательным элементом.

4. Выждите время выхода прибора на режим.

## 6. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание! Запрещается нагружать полку грузом, превышающий 30 кг. При разгрузке и погрузке не допускайте открывания дверей. Запрещается забираться на верхнюю часть шкафа, есть риск опрокидывания.**

Не рекомендуется сильно хлопать дверью.

Тепловой шкаф выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.

После окончания работы на панели управления установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на витрину, вынув электровилку из розетки.

К обслуживанию шкафа допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и ознакомившиеся с настоящим руководством по эксплуатации.

**ВНИМАНИЕ! Шкаф не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры со шкафом.**

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ ШКАФА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- с поврежденным шнуром питания;
- с поврежденной вилкой шнура питания;
- с поврежденной розеткой;
- с розеткой без клеммы заземления или с клеммой, несоединенной с линией заземления цеха;
- вблизи горючих газов, жидкостей или взрывоопасной атмосфере;

**ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ШКАФА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- оставлять работающий шкаф без присмотра;
- держать включенным незагруженный шкаф;
- использовать шкаф для обогрева помещения;
- разогревать в шкафу легковоспламеняющиеся продукты или предметы с температурой воспламенения ниже (плюс) 270ºС;
- нагружать продуктами противни более 3,5 кг;
- разогревать пищевые продукты в закрытых банках, консервы, сухие порошкообразные или гранулированные продукты;

- для очистки шкафа применять водяную струю;

- вносить изменения в конструкцию шкафа;

- использовать удлинитель для подключения к сети питания.

**ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ШКАФА НЕОБХОДИМО:**

-контролировать работу шкафа на протяжении цикла работы;

-для очистки камеры шкафа использовать только рекомендованные заводом изготовителем средства, указанные в разделе «Подготовка и порядок работы» настоящего руководства;

-во избежание несчастных случаев пол около шкафа содержать сухим;

-при выявлении неисправности, а также санитарной обработке и чистке обесточить шкаф – вынуть вилку шнура питания из розетки. Для устранения неисправности вызвать электромеханика. Шкаф включать только после устранения неисправностей;

-периодически проверять отсутствие механических повреждений оболочки шнура питания шкафа.

**РИСКИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ:**

**ВНИМАНИЕ! При проведении санитарной обработки с применением химических средств, во избежание получения химического ожога, необходимо использовать средства индивидуальной защиты (защитную одежду, защитные очки и защитные перчатки).**

**ВНИМАНИЕ! Во время работы шкафа камера, направляющие, противни, облицовка и дверь нагреваются до высоких температур, что может привести к термическому ожогу при контакте. При работе необходимо использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, прихватки и т.п.).**

**ВНИМАНИЕ! При открытии двери соблюдайте осторожность: приоткройте дверь, выпустите горячий воздух, и откройте дверь полностью.**

**Общие требования безопасности:**

- потребитель при эксплуатации шкафа должен соблюдать требования ГОСТ 12.1.004 по пожарной безопасности;

- не допускается использование шкафа в пожароопасных и взрывоопасных зонах;

- не допускается установка шкафа ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов; при установке шкафа ближе 1м от кухонной мебели, перегородок или стен требуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты негорючим теплоизоляционным материалом. Особое внимание при такой установке уделить соблюдению мер противопожарной безопасности;

- в производственных помещениях рабочие места, где при выполнении работы происходит образование и выделение газа и пара, должны быть оборудованы механической общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021, обеспечивающей состояние воздушной среды в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.005 и ГН 2.2.5.3532.

- при монтаже шкафа должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения; подключение шкафа к электросети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

## 7. 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 установки 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;

• изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;

• не производился не санкционированный ремонт.

4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

5. На механические повреждения шкафа, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации, гарантийные обязательства не распространяются.

## 10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

| Свидетельство о приемке | | |
|---|---|---|
| Шкаф тепловой | (Обозначение) | № (заводской номер) |
| Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации | | |

## 11. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Шкаф в сборе – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

**ФИНИСТ**

**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3**

**e-mail: office@f-inox.ru**

**www.f-inox.ru**