



**ПАСПОРТ**  
**на шведские модули**

**Екатеринбург**

## ШВЕДСКИЕ МОДУЛИ

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Шведские столы применяют в гостиничных заведениях и ресторанах при отелях. Готовые блюда из мяса и рыбы, а также другие закуски находятся в свободном доступе, гости могут выбрать и взять себе для трапезы то, что больше нравится – это позволяет одновременно накормить очень большое количество посетителей.

Исполнение шведского стола от Финист – островное, что означает легкий доступ к рабочей поверхности с обеих сторон.

Шведский стол легко впишется в интерьер вашего пространства благодаря фасадам, которые могут быть обшиты любым МДФ по вашему желанию (в стандартной комплектации покрытие черным цветом с дизайном «Сидней»).

Столешница выполнена из высококачественной нержавеющей стали. Стеклопанель выполнена из просветленного стекла. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки.

По желанию клиента модули могут комплектоваться дополнительным местом для хранения кухонного инвентаря и прочего, а также изготавливаться в необходимых габаритах и формах в зависимости от потребности конкретного проекта. По назначению шведские столы бывают:

- **шведский стол для холодильных закусок (ванна)** предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных салатов, закусок и иных блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Продукт хранится в гастроёмкостях GN 1/1 (в комплект поставки не входят), расположенных в охлаждаемой ванне.

- **шведский стол с охлаждаемой столешницей из нержавеющей стали** снабжен охлаждаемой столешницей из нержавеющей стали, что позволяет размещать готовые охлажденные блюда, салаты, десерты или фрукты.

- **шведский стол с охлаждаемой столешницей из кварцевого агломерата** позволяет размещать готовые охлажденные блюда, салаты, десерты или фрукты. Кварцевый агломерат — это цельный и прочный монолит, он не содержит внутренних пустот, пор и микротрещин. Отличается высокой устойчивостью к царапинам, ему не страшны влажность, перепады температур и другие воздействия. Точность поддержания заданной температуры достигается благодаря равномерному охлаждению камня.

- **шведский стол с мармитом для вторых блюд** используется для поддержания горячего состояния в гастроёмкостях GN 1/1 (в комплект поставки не входят) и раздачи вторых блюд, гарниров, соусов. В данной единице оборудования используется паровой принцип подогрева гастроёмкостей. Это позволяет получить более мягкий и постоянный режим нагрева продукта. Для слива воды в конце смены предусмотрено специальное технологическое отверстие со сливным патрубком.

- **шведский стол тепловой с электросупницами** предназначен для поддержания готовых супов в горячем состоянии, подогрев блюд производится в электросупницах, которые встроены в столешницу из нержавеющей стали.

- **шведский стол нейтральный** предназначен для демонстрации каких-либо продуктов, не требующих охлаждения или подогрева.

- **шведский стол нейтральный со столешницей из искусственного камня** предназначен для демонстрации каких-либо продуктов, не требующих охлаждения или подогрева. Кварцевый агломерат — это цельный и прочный монолит, он не содержит внутренних пустот, пор и микротрещин. Отличается высокой устойчивостью к царапинам, ему не страшны влажность, перепады температур и другие воздействия

- **приставной модуль (опция)** состоит из 2-х уровней: в верхнем располагается полка с 3-мя отделениями для хранения чистых столовых приборов, а также емкость для хранения салфеток, в нижнем возможно расположить одну или две стопки с подносами или тарелками в зависимости их габаритов.

## . 2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип прилавка	Модель и габаритные размеры ШхГхВ, мм	Характеристика
<b>Приставной модуль</b>	<b>ПМ</b> <b>500x1000x1000</b>	Материал столешницы: высококачественная нержавеющая сталь Стаканы под столовые приборы Емкость под салфетки Ниша для тарелок Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)
<b>Шведский стол нейтральный</b>	<b>ШСн</b> <b>1300x700x1000/1300</b> <b>1000x1000x1000/1300</b> <b>1175x1000x1000/1300</b> <b>1500x1000x1000/1300</b> <b>1825x1000x1000/1300</b> <b>2150x1000x1000/1300</b>	Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: от 0,05 кВт Материал столешницы: высококачественная нержавеющая сталь Материал полки: просветленное стекло Подсветка: светодиодная лента 6 000К Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)
<b>Шведский стол нейтральный со столешницей из искусственного камня</b>	<b>ШСк</b> <b>1175x1000x1000/1300</b> <b>1500x1000x1000/1300</b> <b>1825x1000x1000/1300</b> <b>2150x1000x1000/1300</b>	Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: от 0,05 кВт Материал столешницы: искусственный камень Материал полки: просветленное стекло Подсветка: светодиодная лента 6 000К Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)
<b>Шведский стол для холодных закусок с охлаждаемой ванной</b>	<b>ШСхв</b> <b>1300x700x1000/1300</b> <b>(3 GN 1/1 x 150)</b> <b>1175x1000x1000/1300</b> <b>(2 GN 1/1 x 150)</b> <b>1500x1000x1000/1300</b> <b>(3 GN 1/1 x 150)</b> <b>1825x1000x1000/1300</b> <b>(4 GN 1/1 x 150)</b> <b>2150x1000x1000/1300</b> <b>(5 GN 1/1 x 150)</b>	Температурный режим: от +2... +7, °С Микропроцессорный блок управления Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: от 0,8 кВт Материал столешницы: высококачественная нержавеющая сталь Материал полки: просветленное стекло Подсветка: светодиодная лента 6 000К Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней») Гастроемкости в комплект поставки <u>не входят</u>
<b>Шведский стол с охлаждаемой столешницей из нержавеющей стали</b>	<b>ШСх</b> <b>1175x1000x1000/1300</b> <b>1500x1000x1000/1300</b> <b>1825x1000x1000/1300</b> <b>2150x1000x1000/1300</b>	Температурный режим: от +2... +7, °С Микропроцессорный блок управления Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: от 0,8 кВт Материал столешницы: высококачественная нержавеющая сталь Материал полки: просветленное стекло Подсветка: светодиодная лента 6 000К Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)

<p align="center"><b>Шведский стол с охлаждаемой столешницей кварцевого агломерата</b></p>	<p align="center"><b>ШСхк</b>  <b>1175x1000x1000/1300</b>  <b>1500x1000x1000/1300</b>  <b>1825x1000x1000/1300</b></p>	<p>Температурный режим: от +2... +7, °С  Микропроцессорный блок управления  Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique  Напряжение питания: 220В/50Гц  Мощность: 0,5 кВт  Материал столешницы: кварцевый агломерат  Цвет столешницы: любой из каталога RAL (стандартный цвет – черный)  Материал полки: просветленное стекло  Подсветка: светодиодная лента 6 000К  Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)</p>
<p align="center"><b>Шведский стол с мрамитом для вторых блюд</b></p>	<p align="center"><b>ШСм</b>  <b>1300x700x1000/1300</b>  <b>(3 GN 1/1 x 150)</b>  <b>1175x1000x1000/1300</b>  <b>(2 GN 1/1 x 150)</b>  <b>1500x1000x1000/1300</b>  <b>(3 GN 1/1 x 150)</b>  <b>1825x1000x1000/1300</b>  <b>(4 GN 1/1 x 150)</b>  <b>2150x1000x1000/1300</b>  <b>(5 GN 1/1 x 150)</b></p>	<p>Температурный режим: от +70... +90, °С  Время разогрева: 30-40 мин  Электромеханическая система управления  Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique  Напряжение питания: 220В/50Гц  Мощность: от 1,0 кВт  Материал столешницы: высококачественная нержавеющая сталь  Материал полки: просветленное стекло  Подсветка: светодиодная лента 6 000К  Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)  Гастроемкости в комплект поставки <u>не входят</u></p>
<p align="center"><b>Шведский стол тепловой с электросупницами</b></p>	<p align="center"><b>ШСс</b>  <b>1500x1000x1000/1300</b></p>	<p>Температурный режим: от +30...+90, °С  Кол-во супниц: 3 (входят в комплект)  Микропроцессорный блок управления  Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique  Напряжение питания: 220В/50Гц  Мощность: 1,2 кВт  Материал столешницы: высококачественная нержавеющая сталь  Материал полки: просветленное стекло  Подсветка: светодиодная лента 6 000К  Фасад: любой МДФ по желанию заказчика (стандартно – черный дизайн «Сидней»)</p>

### 3.ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Оборудование работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Модуль с функциями охлаждения работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +25°С и относительной влажности 50% при температуре +20°С.
2. Для подключения к электросети линия раздачи оснащена электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.
3. Модули устанавливаются на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.
4. Следует оберегать изделия от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.
5. 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 холодильных функций.

6. Холодильное оборудование работает в открытом режиме и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала +25 °С. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

**7. Запрещается ставить горячие предметы на агрегатную часть модуля.**

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

9. Регулируемые ножки позволяют компенсировать неровности поверхности, на которую устанавливается модуль.

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

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Холодильное и тепловое оборудование выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.
2. После окончания работы теплового или холодильного оборудования установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на прилавок, вынув электровилку из розетки.
3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

#### **5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ**

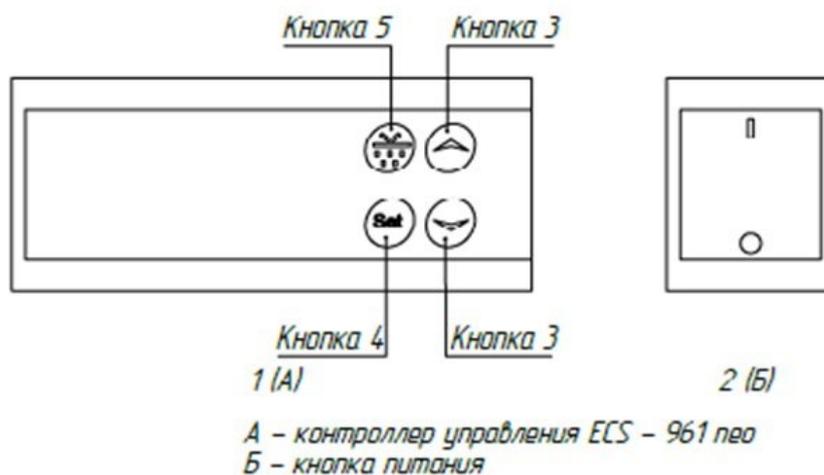
1. Модули должны быть установлены на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой холодильного и теплового модулей, осуществляется с помощью панели управления на стойке.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние оборудования и емкостей, устанавливаемых в модуль. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим охлаждаемого модуля - не более 45 минут при температуре окружающей среды +20° С ...+25° С
5. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов, гастроемкостей. Продукты должны быть разложены равномерно.
6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»).

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

#### **Внимание! Для более эффективной работы шведских столов**

- не устанавливать холодильные модули рядом с тепловыми и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед выкладкой на модуль с охлаждением охладить до комнатной температуры.

## 6. РЕГУЛИРОВКА ХОЛОДИЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ



Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства прилавка или прилавка-витрины. 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 витрины)

5. Кнопка принудительной оттайки (долгое нажатие) / выхода из программирования (быстрое многократное нажатие).

#### Просмотр и установка температуры

Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)

Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно.

Изменение значения с помощью кнопок (3) в пределах +2...+7°C для холодильных модулей

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





## 9. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

1. Вынуть из охлаждаемого или теплового модуля все ёмкости с продуктами.

### ОТКЛЮЧИТЬ ОХЛАЖДАЕМЫЙ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ МОДУЛЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура поднимется до комнатной температуры.
3. Очистить поверхность ванны и бортов охлаждаемого или теплового модулей, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей

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 «Vagi ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель.

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 холодильный или тепловой модуль к электросети, необходимо убедиться в том, что он хорошо очищен, вымыт и высушен.
7. После того, как температура в модуле достигнет рабочего значения, можно загрузить в ёмкости продукты.

## 10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

1. Правильно ли подключен модуль к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Имеют ли место рядом с холодильным модулем источники тепла?
4. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
5. Чистые ли теплообменники?

## 11. СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Сигналы тревоги	Возможные причины	Способ устранения
E1 на дисплее контроллера	Неисправен датчик объема, обрыв эл. контакта	Требуется замена датчика, проверка эл.цепи контроллера.
E2 на дисплее контроллера	Неисправен датчик испарителя, обрыв эл. контакта	Требуется замена датчика, проверка эл.цепи контроллера.

## 12.ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.

Наименование неисправностей	Вероятные причины	Методы устранения
Нет включения контроллера (не горит дисплей)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить наличие электропитания в электрической сети и на контроллере.</li> <li>2. Проверить предохранитель на передней панели.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменить предохранитель.</li> <li>2. Вызвать специалиста для полной диагностики оборудования</li> </ol>
Повышенная температура внутри объема.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конденсатор холодильного контура загрязнен</li> <li>2. Не работает вентилятор объема</li> <li>3. Нет включения компрессора в работу</li> <li>4. Обмерзание испарителя</li> <li>5. Утечка хладагента в холодильной системе</li> <li>6. Отсутствие всех гастроемкостей в холодильном вырезе или надстройке</li> <li>7. Загрязнение конденсатора холодильного контура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20<sup>0</sup>С +25<sup>0</sup>С и влажность 40% - 50% не более.</li> <li>2. Очистить конденсатор от пыли иных загрязнений. При чистке не применять избыточную силу что бы не деформировать ламели конденсатора</li> <li>3. Проверить наличие всех гастроемкостей, при необходимости разместить в вырезе или надстройке недостающие. При сохранении проблемы требуется вызвать специалиста для диагностики.</li> </ol>
Неравномерное охлаждение, заморозка продукции.	Продукция уложена неравномерно или внутренний объем перегружен.	Требуется равномерно распределить продукцию для нормальной циркуляции охлаждающего воздуха
Холодильное оборудование не выходит на заданные параметры.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повышенная температура внутри помещения,</li> <li>2. Установка холодильного оборудования рядом с источником тепла.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20<sup>0</sup>С+25<sup>0</sup>С и влажность 40% - 50% не более.</li> <li>2. Расстояние от источника тепла до холодильного оборудования должно составлять не менее 500 мм</li> </ol>
Образование конденсата на холодильном оборудовании с надстройкой для пиццы/ вырез для салатов	Повышенная температура и влажность внутри помещения.	Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы

		холодильного оборудования требуется температура +20 <sup>0</sup> С+25 <sup>0</sup> С и влажность 40% - 50% не более.
--	--	---

#### Рекомендация

Для оптимальной работы холодильному оборудованию требуется регулярная чистка и диагностика агрегатной части холодильным специалистом специализированной обслуживающей организации, не реже один раз в месяц, что повысит эксплуатационный срок агрегатной части холодильного оборудования, позволив снизить затраты на его эксплуатацию и ремонт.

### 13. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Шведский стол/приставной модуль - 1 шт.
2. Паспорт - 1 шт.
3. Упаковка - 1 шт.

### 14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Модуль шведской линии	(Обозначение)	№ _____ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

### 15. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации настольной охлаждаемой витрины – 1 год со дня ввода в эксплуатацию. Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления. В течении гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей прилавков, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильное и тепловое оборудование вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и не согласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем.

Время нахождения прилавка в ремонте в гарантийный срок не включается.

**ФИНИСТ**  
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3  
e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)  
[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)