



ПАСПОРТ

на

холодильные витрины Maria

Екатеринбург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются холодильные витрины серии LUX. **Угловая кондитерская витрина Glassier LUX, напольные витрины одного десерта UNO, напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины ROYAL, витрина настенная с открыванием дверей вверх (газлифт), настольная витрина для мороженого BELLISSIMO, настенная витрина с дверями купе, настольная холодильная витрина «Topping Box» PERFECTUM, кондитерская напольная витрина Maria.**

Угловая кондитерская витрина Glassier LUX предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Выкладка десертов осуществляется на дно витрины и стеклянную полку. Корпус витрины имеет большую площадь остекления, что делает ее прозрачной и воздушной. Главное преимущество угловой витрины – увеличение площади выкладки и экономия. Цельный угловой модуль — это практичное решение для кофейни или ресторана с небольшой площадью.

Кондитерская напольная витрина Maria разработана для создания цельных кондитерских линий любых размеров. Холодильные и нейтральные модули выполнены в едином стиле. Аккуратный фасад и тонкие грани стекла не отвлекают внимание покупателей от продукции. Такой дизайн делает витрину более открытой, а десерты – ближе и доступнее для покупателя.

Напольные витрины одного десерта UNO. Выпуск витрины приурочен к 15-летию завода Finist и ограничен тиражом 15 экземпляров. Каждая витрина ручной работы выполнена из материалов премиум-класса. Мы хотим, чтобы те, кто приобрел эту витрину, почувствовали себя особенными, зная, что они станут единственными владельцами UNO в мире. Это единственная охлаждаемая витрина, посвященная одному продукту. Дизайн с золотым покрытием и точечным освещением добавляет премиальности и повышает стоимость продукта, стоящего внутри витрины.

Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины ROYAL обладают идеальными параметрами для демонстрации самых «нежных» изделий. Одна из особенностей витрин Royal — охлаждаемая столешница из кварцевого агломерата. 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. Обзорность выкладки продуктов со всех сторон благодаря просветленному стеклу и отсутствию соединителей для стекла (стекла склеены между собой).

Витрина настенная с открыванием дверей вверх (газлифт) предназначена для продажи напитков в охлажденном состоянии. Отличительная особенность витрины — заднее расположение агрегатной части, что позволяет разместить витрину на открытом месте.

Стильный дизайн витрины органично впишется в любой интерьер. Механизм открывания на газлифте обеспечивает бесшумное, а главное, легкое открывание и закрывание витрины.

Настольная витрина для мороженого BELLISSIMO с декоративными панелями и моллированной откидной крышкой предназначена для эффектной подачи мороженого, сорбета и других холодных десертов. Специально подобранная температура позволяет в течение длительного времени сохранять вкусовые качества, внешний вид и структуру мороженого. Молированная крышка предотвращает попадание в гастроемкости посторонних предметов и обеспечивает хороший обзор.

Настенная витрина с дверями купе предназначена для продажи напитков в охлажденном состоянии. Отличительная особенность — заднее расположение агрегатной части, что позволяет разместить витрину на открытом месте. Стильный дизайн витрины органично впишется в любой интерьер. Все холодильные витрины работают при температуре окружающего воздуха от +10°C до +28°C.

Настольная холодильная витрина «Topping Box» PERFECTUM с декоративными панелями и моллированным стеклом предназначена для демонстрации и кратковременного хранения подготовленных начинок/топпингов (для пиццы, блинов, лапши WOK), а также мясных изделий и полуфабрикатов на предприятиях быстрого питания и торговли. Пониженная температура позволяет в течение длительного времени сохранять вкусовые качества, внешний вид и структуру продуктов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	Характеристика
Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины Maria (охлаждаемая выкладка + объем)		
Msv-16-9	1600x930x1375	Охлаждаемый купол (витрина): +5...+10 Охлаждаемый объем (запасник): +2...+8 Напряжение: 220В Выкладка и столешница искусственный камень, подсветка, фасады МДФ
Msv-17-9	1700x930x1375	
Msv-18-9	1800x930x1375	
Msv-19-9	1900x930x1375	
Msv-20-9	2000x930x1375	
Msv-21-9	2100x930x1375	
Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины Maria (охлаждаемая выкладка)		

Ms-16-9	1600x930x1375	Охлаждаемый купол (витрина): +5...+10 Напряжение: 220В Выкладка и столешница искусственный камень, подсветка фасады МДФ
Ms-17-9	1700x930x1375	
Ms-18-9	1800x930x1375	
Ms-19-9	1900x930x1375	
Ms-20-9	2000x930x1375	
Ms-21-9	2100x930x1375	
Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины Maria (столешница дерево (лак) + охлаждаемый объем)		
Mwv-16-9	1600x930x1375	Охлаждаемый объем (запасник): +2...+8 Напряжение: 220В Столешница дерево (лак), подсветка, фасады МДФ
Mwv-17-9	1700x930x1375	
Mwv-18-9	1800x930x1375	
Mwv-19-9	1900x930x1375	
Mwv-20-9	2000x930x1375	
Mwv-21-9	2100x930x1375	
Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины Maria (столешница дерево (лак))		
Mw-16-9	1600x930x1375	Напряжение: 220В Столешница дерево (лак), подсветка, фасады МДФ
Mw-17-9	1700x930x1375	
Mw-18-9	1800x930x1375	
Mw-19-9	1900x930x1375	
Mw-20-9	2000x930x1375	
Mw-21-9	2100x930x1375	

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

3.1. Холодильная витрина работает от электрической сети переменного тока напряжением 220В 10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

3.2. Холодильная витрина работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +25°C и относительной влажности 40-50%.

3.3. Для подключения к электросети холодильная витрина оснащена электропроводом с вилкой, имеющей защитное заземление.

3.4. Холодильная витрина устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.

3.5. Следует оберегать холодильную витрину от небрежного обращения, ударов.

Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

3.6. 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 холодильной витрины.

3.7. Не заслонять продукцией воздуховоды, т.к. это может повлиять на работу витрины.

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

3.9. Хранение витрины должно осуществляться в упаковке завода-изготовителя.

3.10. Хранение витрины под прямыми солнечными лучами и под воздействием УФ-излучения воспрещается.

3.11. Условия транспортирования должны соответствовать условиям хранения.

3.12. Атмосфера вокруг витрины не должна содержать химически активных примесей, приводящих к коррозии металла.

3.13. Рекомендуется хранить витрину в сухом помещении при температуре окружающего воздуха от -20 °С до +50 °С.

3.14. При образовании конденсата внутри стеклопакета (-ов) не стоит бить тревогу. Повышенная влага будет исключена в течение месяца после изготовления витрины.

3.15. Во время работы витрины при температуре свыше +25°С и относительной влажности более 50 % допускается выпадение конденсата на её элементах. В таком случае необходимо протереть запотевшие элементы сухой тряпкой из микрофибры.

3.16. Общая распределенная весовая нагрузка на зону выкладки не должна превышать 15 кг.

3.17 Схема монтажа и регулировки дверей находится в Приложении №1.

4. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

4.1. Холодильная витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

4.2. Включение, выключение, управление температурой охлаждаемой витрины, осуществляется с помощью панели управления.

4.3. Подключение воды (витрина для выкладки рыбы на льду с увлажнением) должно осуществляться в систему с давлением воды не менее 1 бар.

4.4. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние витрины и емкостей, устанавливаемых в витрину. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

4.5. Время выхода на рабочий режим витрины 30-60 мин. при температуре окружающей среды +20°C...+25°C.

4.6. После выхода на рабочий режим произвести выкладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно. Рекомендуемая рабочая температура +5°C.

4.7. 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 охлаждаемой витрины рекомендуется:

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

- продукты перед закладкой охладить до комнатной температуры.

ВНИМАНИЕ! Не нарушайте воздухообмен агрегатов холодильной витрины:

- закрытием вентиляционных отверстий, расположенных в корпусе витрины;

- размещением витрины в ограниченном пространстве и на расстоянии менее 50 мм друг от друга;

- внесением изменения в конструкцию корпуса витрины.

5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Охлаждаемая витрина выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.

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

5.3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

5.4. Моллированное и прямоугольное стекло нельзя подвергать нагрузкам, облокачиваться.

6. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку холодильной витрины необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц, а рабочих поверхностей после каждого использования:

1. Вынуть из оборудования все ёмкости с продуктами.

ОТКЛЮЧИТЬ ОХЛАЖДАЕМУЮ ВИТРИНУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура охлаждаемой витрины поднимется до комнатной температуры.

3. Очистить поверхность ванны и бортов охлаждаемой витрины, 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 холодильную витрину к электросети, необходимо убедиться в том, что витрина хорошо очищена, вымыта и высушена.

7. После того как температура в охлаждаемой витрине достигнет рабочего значения, можно загрузить в ёмкости 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 «Vagi ltd» (Израиль) — эффективный жирорастворитель.

Витрины, оборудованные стеклом, следует протирать средствами на основе спирта и сухим полотенцем.

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.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации охлаждаемого оборудования – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

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

Моллированное и прямоугольное стекло упаковывается в отдельную дополнительную упаковку, производитель не несёт ответственность за целостность упаковки после отгрузки.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильная витрина вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и несогласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем.

На механические повреждения холодильной витрины, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации витрины, гарантийные обязательства не распространяются.

Время нахождения холодильной витрины в ремонте в гарантийный срок не включается.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Холодильная витрина	Обозначение	№ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.		

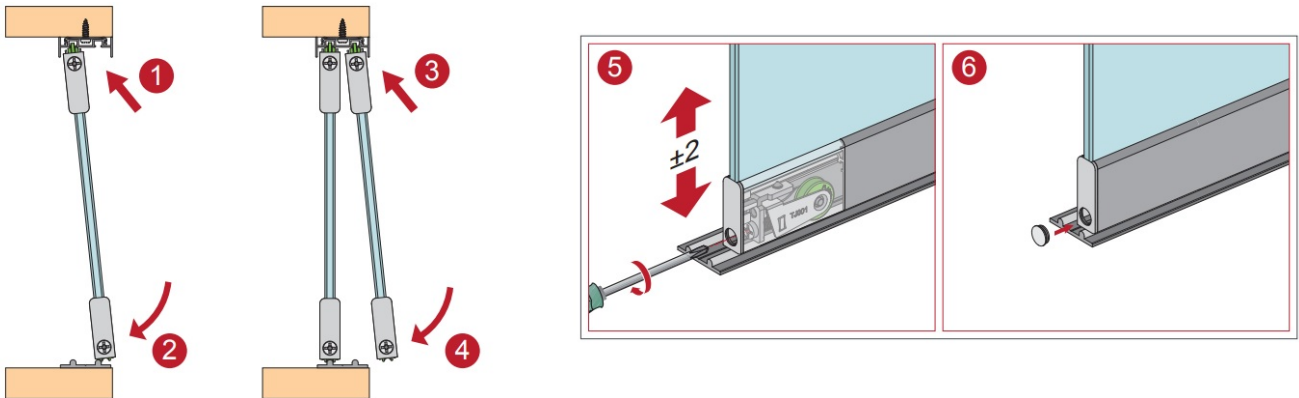
9. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Холодильная витрина – 1 шт.
2. Паспорт – 1 шт.
3. Упаковка – 1 шт.

**Стекло защитное - дополнительная опция.*

10. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1. Схема монтажа и регулировки дверей.



ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3

e-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru