



ПАСПОРТ

На встраиваемые холодильные витрины:

встраиваемая холодильная ванна STATIC gastro

встраиваемая холодильная поверхность STATIC table

встраиваемая ванна для льда STATIC ice

встраиваемая холодильная витрина торговая GALA

встраиваемая вертикальная холодильная кондитерская витрина VERTICAL

встраиваемая горизонтальная кондитерская витрина Glassier Luxury

встраиваемая горизонтальная кондитерская витрина Glassier58

встраиваемая горизонтальная кондитерская витрина Glassier SLIDE

встраиваемая витрина для салатов AQUARIUM

встраиваемая горизонтальная кондитерская витрина Glassier Trapeze

встраиваемая холодильная витрина STEVE

Екатеринбург

ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильные витрины, в зависимости от назначения, выпускаются следующих видов:

Встраиваемая холодильная ванна предназначена для демонстрации и кратковременного хранения готовых холодных блюд и салатов. Может устанавливаться в отдельно стоящий прилавок, или существующую линию раздачи, барах, кафе и ресторанах. Выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет статическое охлаждение. Дополнительно может комплектоваться защитным стеклом со стороны покупателя.

Встраиваемая холодильная поверхность предназначена для кратковременной демонстрации готовых охлаждённых блюд, салатов, десертов, фруктов. Используется на предприятиях общественного питания, в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий. Выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет статическое охлаждение.

Встраиваемая ванна для льда предназначена для демонстрации и кратковременного хранения охлаждённых продуктов, выложенных на колотый лёд. Это могут быть: различные морепродукты, рыба, фрукты, соки. Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет статическое охлаждение.

Встраиваемая торговая холодильная витрина предназначена для кратковременного хранения и демонстрации в охлажденном виде различных готовых блюд, напитков, сэндвичей. Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий. Так же возможно использование для торговли в магазинах. Выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет динамическое охлаждение. Имеет остекление со всех четырёх сторон.

Встраиваемая вертикальная кондитерская холодильная витрина предназначена для экспозиции десертов и различной выпечки. Может устанавливаться в столешницу из любого материала. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется на четыре промежуточных полки и основание. Модельный ряд включает в себя так же модели с двумя и тремя промежуточными полками. Корпус витрины из высококачественной пищевой

нержавеющей стали и стекла. Имеет остекление со всех сторон. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки.

Встраиваемая горизонтальная кондитерская холодильная витрина предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Может монтироваться в столешницу из любого материала. Корпус витрины из высококачественной пищевой нержавеющей стали и стекла. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки. Имеет остекление со всех сторон.

Встраиваемая холодильная витрина для салатов предназначена для демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд и напитков. Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали и стекла. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет динамическое охлаждение. Имеется свободный доступ как со стороны повара раздачи для пополнения витрины готовыми блюдами, так и со стороны покупателя для выбора. Функциональное остекление с четырёх сторон. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет динамическое охлаждение. И внутреннею диодную подсветку.

2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Встраиваемые холодильные ванны, витрины, поверхности, вертикальные, горизонтальные. Предназначены для монтажа в столешницу из любого материала (обеспечивающего надежное крепление и жесткость основания). Обеспечивают поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах заданных температурных режимов (данные в таблице «4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Холодильная витрина работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В $\pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Холодильная витрина работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +28°C и относительной влажности 60%.

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

Холодильная витрина устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.

Следует оберегать холодильную витрину от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

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.

Холодильная витрина работает в режиме открытой витрины и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала 28 °С. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

Запрещается ставить горячие предметы на агрегатную часть настольной холодильной витрины.

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

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Тип витрины	Габаритные размеры ШхГхВ(мм)	Размер выреза в столешнице ШхГ(мм)	Характеристика
Встраиваемая холодильная ванна			Температурный режим: +2 +7°C Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220В Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
STATIC gastro	450*650*615	400*600	
	770*650*615	720*620	
	1095*650*615	1045*600	
	1420*650*615	1370*600	
	1745*650*615	1700*600	
	2070*650*615	2020*600	
Встраиваемая холодильная поверхность			

STATIC table	700*600*400	650*550		
	1000*600*400	950*550		
	1400*600*400	1300*550		
	1700*600*400	1650*550		
Встраиваемая ванна для льда			Температурный режим: -1 +1°C Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления	
STATIC ice	450*650*615	400*600		
	770*650*615	720*600		
	1095*650*615	1045*600		
	1420*650*615	1370*600		
	1745*650*615	1700*600		
	2070*650*615	2020*600		
Встраиваемая холодильная витрина торговая			Температурный режим: +5 +10°C Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления	
GALA	1060*650*260/860	1010*600		
	1300*650*260/860	1250*600		
	1700*650*260/860	1650*600		
Встраиваемая вертикальная кондитерская витрина				
VERTICAL	600*600*400	550*550		
	600*600*800	550*550		
	600*600*1200	550*550		
Встраиваемая горизонтальная кондитерская витрина				Температурный режим: +5 +8°C Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
Glassier Luxury	800*700*915	750*650		
	900*700*915	850*650		
	1000*700*915	950*650		
	1100*700*915	1050*650		
	1200*700*915	1150*650		
	1300*700*915	1250*650		
	1400*700*915	1350*650		
	1500*700*915	1450*650		
Glassier58	800*700*915	750*650		
	900*700*915	850*650		
	1000*700*915	950*650		

	1100*700*915 1200*700*915 1300*700*915 1400*700*915 1500*700*915	1050*650 1150*650 1250*650 1350*650 1450*650	Гарантируется нормальная работа оборудования при температуре не выше +32 °С в агрегатной части
Glassier SLIDE	800*700*915 900*700*915 1000*700*915 1100*700*915 1200*700*915 1300*700*915 1400*700*915 1500*700*915	750*650 850*650 950*650 1050*650 1150*650 1250*650 1350*650 1450*650	
Встраиваемая витрина для салатов			Температурный режим: +5 +10°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
AQUARIUM	800*700*680/1275 900*700*680/1275 1000*700*680/1275 1100*700*680/1275 1200*700*680/1275 1300*700*680/1275 1400*700*680/1275 1500*700*680/1275	750*650 850*650 950*650 1050*650 1150*650 1250*650 1350*650 1450*650	
Встраиваемая горизонтальная кондитерская холодильная витрина			Температурный режим: +8 +12°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
Glassier Trapeze	1100*700*830/1430 1200*700*830/1430 1300*700*830/1430 1400*700*830/1430 1500*700*830/1430	1050*650 1150*650 1250*650 1350*650 1450*650	
Встраиваемая холодильная витрина			Температурный режим: 0 +7°С Мощность: 0,5 кВт
STEVE	600*700*600/1200 700*700*600/1200	550*650 650*650	

			Напряжение: 220В
	800*700*600/1200	750*650	Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
	900*700*600/1200	850*650	
	1000*700*600/1200	950*650	
	1100*700*600/1200	1050*650	
	1200*700*600/1200	1150*650	

*Возможно изготовление изделия по размерам заказчика при наличии технической возможности.

5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Настольная 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 настольной охлаждаемой витрине установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»).

5.3. Выключить подачу электропитания на витрину, вынув электровилку из розетки. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

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

6. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Холодильная витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

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

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

Время выхода на рабочий режим витрины 30-60 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+28° С

После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно. Рекомендуемая рабочая температура +5°С

После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» выключено.

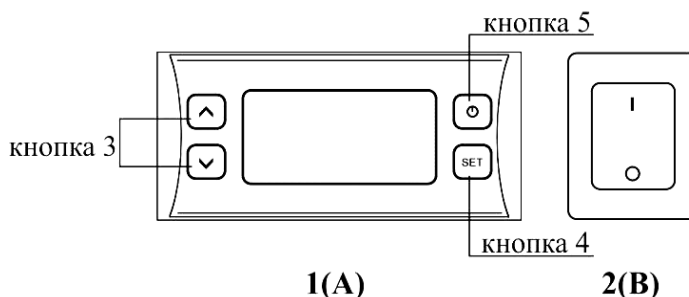
Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности, соприкасающиеся с пищей.

Внимание! Для более эффективной работы настольной охлаждаемой витрины рекомендуется:

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

7. РЕГУЛИРОВКА

Рисунок 1



А - контроллер управления ELIWELLID 961
В - Выключатель холодильного стола

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

7.1. Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

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

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

7.2. Включение компрессора

- горит ❄ – компрессор работает

- мигает ❄ – включена задержка старта (обусловлено технической стороной и заложено в программу)

- не горит ❄ – компрессор отключен.





7.3. Кнопки изменения параметров

7.4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри витрины)

Кнопка выхода из программирования

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.

8. ОТТАИВАНИЕ

Оттаивание испарителя витрины осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера.

Длительность и периодичность оттайки запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (20 минут каждые 6 часов).

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

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 «Vagi ltd» (Израиль) — эффективный жирорастворитель.

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. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
4. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?

Чистые ли теплообменники?

11. СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Таблица 3

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

Таблица 4

Наименование неисправностей	Вероятные причины	Методы устранения
Нет включения контроллера (не горит дисплей)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить наличие электропитания в электрической сети и на контроллере. 2. Проверить предохранитель на передней панели. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заменить предохранитель. 2. Вызвать специалиста для полной диагностики оборудования
Повышенная температура внутри объема.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Конденсатор холодильного контура загрязнен 2. Не работает вентилятор объема 3. Нет включения компрессора в работу 4. Обмерзание испарителя 5. Утечка хладагента в холодильной системе 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20°C +30°C и влажность 60% -

		<p>70% не более.</p> <p>2. Очистить конденсатор от пыли иных загрязнений. При чистке не применять избыточную силу что бы не деформировать ламели конденсатора</p> <p>3. Проверить наличие всех гастроемкостей, при необходимости разместить в вырезе или надстройке недостающие.</p> <p>При сохранении проблемы требуется вызвать специалиста для диагностики.</p>
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.	<p>1. Повышенная температура внутри помещения,</p> <p>2. Установка холодильного оборудования рядом с источником тепла.</p>	<p>1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20°C+30°C и влажность 60% - 70% не более,</p> <p>2. Расстояние от источника тепла до холодильного оборудования должно составлять не менее 500 мм</p>

<p>Образование конденсата на холодильном оборудовании с надстройкой для пиццы/вырез для салатов</p>	<p>Повышенная температура и влажность внутри помещения.</p>	<p>Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20°C+30°C и влажность 60% - 70% не более</p>
---	---	--

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

***Стекло защитное - дополнительная опция.**

***Ёмкости для хранения продуктов – дополнительная опция**

14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Таблица 5

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.		

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 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 не согласованных 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 включено

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Условия транспортирования и хранения оборудования – по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°С.

Транспортировка должна производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться с помощью грузоподъемного средства. Следует предохранять от осадков и механических повреждений. Допускается транспортировать оборудование на открытом транспорте в черте города, условия – группа 8 по ГОСТ 15150.

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