Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47
Россия (495)268-04-70
Казахстан (772)734-952-31

https://simeco.nt-rt.ru || scs@nt-rt.ru

Холодильный прилавок с мармитом 065.0UG.40314

Наименование: **Прилавок холодильный с мармитом**

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Прилавок холодильный предназначен: для кратковременного хранения пищевых продуктов и напитков в холодильном объеме прилавка; для кратковременного сохранения в горячем состоянии, демонстрации и раздачи пищевых продуктов в мармитах. Прилавок используется самостоятельно или в составе технологической линии на предприятиях общественного питания и торговли.

ВНИМАНИЕ: Завод постоянно работает над улучшением конструкции прилавка и поэтому в нем могут быть непринципиальные изменения.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ п/п	Наименование параметра	Значение параметра
1	Температура в холодильном объеме прилавка, °С	+2…+8
2	Температура в левом мармите	до +100
3	Температура в правом мармите	до +80
4	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата	по паспорту агрегата
5	Род тока	однофазный, переменный
6	Частота, Гц	50
7	Номинальное напряжение, В	220 $^{+/-10\%}$
8	Потребляемая мощность холодильного агрегата, кВт	0,55
9	Потребляемая мощность левого мармита, кВт	1,2
10	Потребляемая мощность правого мармита, кВт	0,8
11	Номер хладагента	R404A

12	Общая масса хладагента, кг, не более	0,33
13	Внешние габариты, мм	1200x670x1450
14	Вес, кг	180

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Прилавок представляет собой модуль, в виде стола с 2 нейтральными ящиками слева, с холодильной камерой (рабочего объема) с 4 уровнями для GN 1/1 за распашной дверью по центру и со встроенным холодильным агрегатом справа. В столешницу встроены два мармита. Под столешницей располагается люк для обслуживания мармитов и выдвижная полкой с полипропиленом. Охлаждение рабочего объема прилавка производится путем продува воздуха через холодильный испаритель. Подогрев мармитов происходит за счет встроенных в них ТЭНов. Для контроля температуры в мармитах и управления холодильной установкой прилавка используются контроллеры (электронные регуляторы) с термочувствительными датчиками. Все конструктивные элементы прилавка, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

4. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. При обслуживании и эксплуатации прилавка необходимо обязательно соблюдать «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» и требования Стандартов безопасности труда.

4.2. К эксплуатации и монтажу прилавка допускаются лица, прошедшие обучение, инструктаж и проверку знаний требований техники безопасности, знающие конструкцию прилавка и изучившие данный технический паспорт изделия.

4.3. Корпус прилавка должен быть надежно заземлен.

ВНИМАНИЕ: ВКЛЮЧАТЬ ПРИЛАВОК БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ И ПЕРЕМЕЩАТЬ ПРИЛАВОК, НАХОДЯЩИЙСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

4.4. При работе с холодильным прилавком необходимо периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства.

4.5. Санитарную обработку производить только при обесточенном прилавке.

4.6. Из-за нарушения герметичности системы, в которой циркулирует хладагент (по любой причине), возможна его утечка, а также попадание его в глаза и на кожу. Быстрое испарение жидкого хладагента может вызвать обморожение. В случае попадания хладагента:

- в глаза необходимо немедленно промыть их чистой холодной водой в течение не менее 15 минут, а при серьезных повреждениях обратиться к врачу;

- на незащищенные участки кожи необходимо немедленно смыть его чистой холодной водой в течение не менее 15 минут, а при серьезных повреждениях обратиться к врачу.

5. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

5.1. Внимательно изучите данное руководство, т.к. только правильная эксплуатация и сервисное обслуживание служат гарантией длительной безаварийной работы изделия.

5.2. После транспортировки или хранения при отрицательных температурах прилавок необходимо выдержать при комнатной температуре (не менее 15ºС) в течение 24 часов.

5.3. Эксплуатация холодильного прилавка, допускается при температуре окружающего воздуха от 12 до 35 °С, относительной влажности от 40 до 70%.

5.4. Не рекомендуется устанавливать прилавок в местах:

- непосредственной близости от источников тепла (отопительные батареи, прямые солнечные лучи и т.д.);
- где вентиляционные отверстия агрегатного отделения будут закрыты.

5.5. Прилавок подключается к электрической сети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного электрического щитка.

5.6. Перед включением мармита закройте сливной кран, расположенный за люком для обслуживания мармита. В ванну налейте воду ¼ объема. Минимальный уровень воды 30мм по средней линии. Время подогрева можно значительно сократить, используя теплую воду.

5.7. Все пространство ванны заполните гастроемкостями, тем самым значительно ограничится испарение воды из водяной бани.

5.8. Закладка продуктов производится после выхода прилавка на рабочий температурный режим.

5.9. Время хранения блюд в мармите не должно превышать 2 часов.

5.10. После окончания работы отключите мармит, слейте воду и произведите уборку мармита моющим раствором, протрите чистой ветошью и просушите.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Уборку и очистку прилавка необходимо выполнять обученным персоналом в конце рабочей смены. При этом иметь в виду, что при очистке конденсатора холодильного агрегата необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки, а также крыльчатку вентилятора.

Запрещается использовать абразивные чистящие средства, так как это приводит к появлению царапин. Чтобы поверхность из нержавеющей стали всегда блестела и радовала глаз, достаточно регулярно протирать ее влажной губкой или мягкой тканью с нейтральным чистящим средством, к примеру – гелем. А затем насухо протереть сухой мягкой тряпочкой. Возможно добавление в воду уксуса, который снимает осадок от воды.

Санитарную обработку следует проводить при отключенном электропитании.

7. РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

7.1. Прилавок оснащён тремя контролерами:

- левый для управления левым мармитом;
- центральный для управления холодильной установкой;
- правый для управления правым мармитом.

7.2. Контроллер «ELIWELL».

Кнопки управления:

«UP» ------ увеличение значений;
включение разморозки в ручном режиме;

«DOWN» - уменьшение значений;

«fnc» ------ Esc (выход);
Вкл. функции задаваемой параметром;

«set» ------- доступ к Рабочей Точке;
подтверждение команды.

Светодиодная индикация у контролера мармита:

1	тепловой элемент	горит при работающем тепловом элементе; мигает при задержке, защите или блокировке
	авария	горит при наличии аварии; мигает при отключении зуммера

Светодиодная индикация контролера холодильной установки:

	компрессор или реле	горит при работающем компрессоре; мигает при задержке, защите или блокировке
	оттаивание испарителя	горит при оттайке; мигает при «ручной» оттайке
	авария	горит при наличии аварии; мигает при отключении зуммера

	вентилятор	горит во время работы вентилятора

7.3. Просмотр и установка рабочей температуры:

Для индикации значения температуры Рабочей Точки нажмите на 1секунду и отпустите кнопку «set», появится метка set, еще раз нажмите кнопку «set» - появится значение температуры Рабочей Точки, которое можно изменять нажатием «UP» или «DOWN». Для подтверждения выбранного значения Рабочей Точки нажмите кнопку «set».

7.4. В случае необходимости внесения изменений в параметры электронного контроллера желательно обратиться к персоналу специализированной обслуживающей организации, т.к. доступ в меню контроллера защищен паролем.

8. ОТТАИВАНИЕ

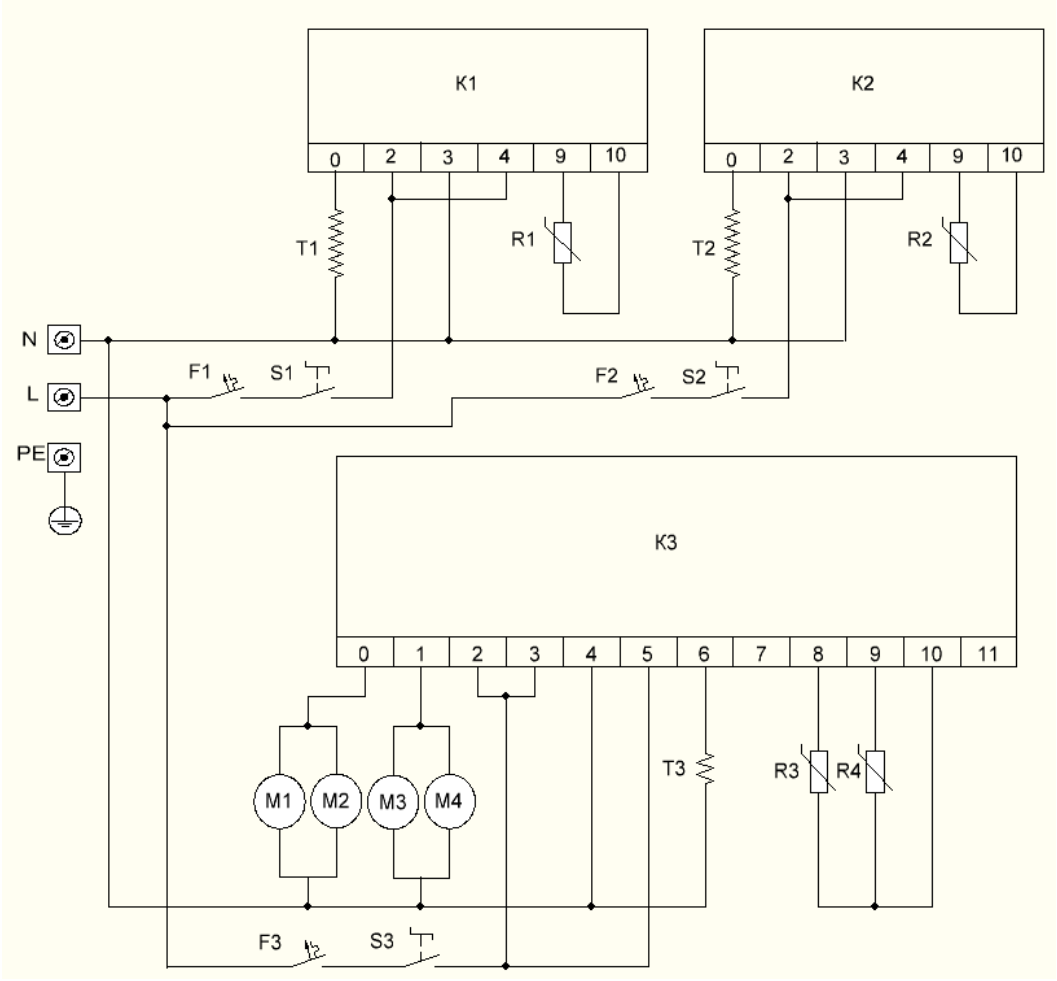
8.1. Оттаивание испарителя прилавка осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера, и включения тэна разморозки. Вода, образовавшаяся вследствие оттаивания испарителя, собирается в лотке, и через трубку отводится в ванночку, установленную в агрегатном отделении.

8.2. Параметры автоматической оттайки подобраны и запрограммированы изготовителем в соответствии со стандартными условиями окружающей среды и принятых стандартных методов испытания изделия. Поэтому в случае избыточного обмерзания испарителя следует воспользоваться режимом принудительной оттайки или обратиться в сервисную организацию для корректировки программы контроллера к фактически сложившимся условиями эксплуатации.

8.3. Длительность и периодичность оттайки запрограммирована исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема. Производитель не гарантирует нормальной

работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели прилавка.

9. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



F1-3 - автомат,
K1-3 - контроллер,
T1, 2 - ТЭН,
T3 - ТЭН разморозки,
M1 - компрессор,
M2 - вентилятор испарителя,
M3, 4 - вентилятор конденсатора,
R1-4 – датчики,
S1-3 – выключатель.

10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

- Правильно ли подключен прилавок к линии подачи электроэнергии?
- Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
- Не превышает ли загрузка максимально допустимого уровня загрузки?
- Имеют ли место рядом с прилавком источники тепла?
- Не слишком ли высока в помещении температура и относительная влажность?
- Очистить конденсатор холодильного агрегата от мусора и пыли.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47
Россия (495)268-04-70
Казахстан (772)734-952-31

https://simeco.nt-rt.ru || scs@nt-rt.ru