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

Салат-бар с пневмокрышкой 066.0UG.36400

Наименование: **Салат-бар**

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Салат-бар предназначен для кратковременного сохранения в охлажденном состоянии, демонстрации и раздачи пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли самостоятельно или в составе технологических линий.

ВНИМАНИЕ: Завод постоянно работает над улучшением конструкции салат-бара и поэтому в ней могут быть непринципиальные изменения.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ п/п	Наименование параметра	Значение параметра
1	Температура на рабочей поверхности, °С	+2…+8
2	Номинальная холодопроизводительность холодильного агрегата	по паспорту агрегата
3	Частота, Гц	50
4	Номинальное напряжение, В	220 $^{+/-10\%}$
5	Потребляемая мощность, кВт	0,3
6	Номер хладагента	R404A
7	Общая масса хладагента, кг, не более	0,33
8	Внешние габариты, мм	1230x950x1480
9	Масса, кг	143

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Салат-бар представляет собой модуль, в виде стола со встроенной холодильной ванной (рабочего объема), в столешнице, для размещения 3 гастроемкостей, закрываемой стеклопакетом. Со стороны обслуживающего персонала установлен полипропилен с 1 отверстиями для сбора отходов и кронштейнами, под столешницей, для гастроемкостей, под отходы. Слева и справа, под столешницей, отсеки для хранения пакетов (или щипцов). Со стороны покупателей установлена надстройка с подсветкой и защитным экраном. По бокам предусмотрены кронштейны для крепления обшивки клиента. В нижней части салат-бара встроен холодильный агрегат. Охлаждение нижней стенки ванны салат-бара происходит за счет холодильной системы. Для контроля температуры и управления холодильной установкой используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры в рабочем объеме салат-бара контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной – включает его. Все элементы салат-бара, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

4. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. При обслуживании и эксплуатации салат-бара необходимо обязательно соблюдать «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» и требования Стандартов безопасности труда,

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

4.3. Корпус салат-бара должен быть надежно заземлен.

Внимание! Включать салат-бар без заземления и перемещать салат-бар, находящийся под напряжением, категорически запрещается!

4.4. При работе с салат-баром необходимо периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства.

4.5. Санитарную обработку производить только при обесточенном салат-баре.

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. Эксплуатация салат-бара, допускается при температуре окружающего воздуха от 12 до 25 °С, относительной влажности от 40 до 70%.

5.2. Не рекомендуется устанавливать салат-бар в местах:

- непосредственной близости от источников тепла (отопительные батареи, прямые солнечные лучи и т.д.);
- где вентиляционные отверстия агрегатного отделения будут закрыты;
- где цокольная часть предмета будет закрыта. Если есть необходимость в цоколе, то он должен быть перфорированным или в нем должна быть вентиляционная решетка по всей длине.

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

5.4. После подключения салат-бара к сети переменного тока необходимо дождаться выхода оборудования на рабочий температурный режим, заполнить охлаждаемую ванну гастроемкостями с продуктами или гастроемкостями закрытыми крышками, для уменьшения поступления тепла.

5.5. К эксплуатации изделия допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности и ознакомленные с правилами обращения с изделием.

5.6. Работниками предприятия, где установлено изделие, проводятся следующие работы, не требующие инструмента и разборки:

а) наблюдение за температурой охлаждаемого объёма;

б) наблюдение за состоянием изделия, правильной его загрузкой, системой отвода конденсата;

в) визуальный осмотр холодильного агрегата, при котором проверяется герметичность трубопроводов - появление следов масла в соединениях указывает на утечку хладагента;

г) внутренние поверхности оборудования не реже одного раза в неделю промывают нейтральным моющим средством, затем смывают чистой теплой водой и насухо вытирают мягкой тряпкой, после чего оборудование оставляют на ночь с открытыми створками и дверками для проветривания.

Внимание! При появлении каких-либо признаков неправильной работы изделия, при обнаружении утечки хладагента - необходимо немедленно отключить изделие от электросети и вызвать работника специализированной организации (сервисной службы).

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

6.1. Поддержание работоспособности изделия предусматривает техническое обслуживание (ТО) специализированной организацией (сервисной службой), проводимое ежемесячно.

6.2. При ТО, в обязательном порядке проводятся следующие виды работ:

а) проверка комплектности и технического состояния изделия внешним осмотром;

б) проверка наличия и состояния заземляющих проводов и их соединений;

в) очистка от пыли и грязи конденсатора холодильного агрегата;

г) проверка герметичности холодильной системы;

На проведение ТО, составляется акт с отметкой о проделанных работах.

Внимание! Работу по техническому обслуживанию, устранению неисправностей и санитарную обработку проводить при отключенном от электросети изделии.

6.3. Уборку и очистку салат-бара 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.

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.

7. РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

7.1. Контроллер «ELIWELL». Кнопки управления и светодиоды:

«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.

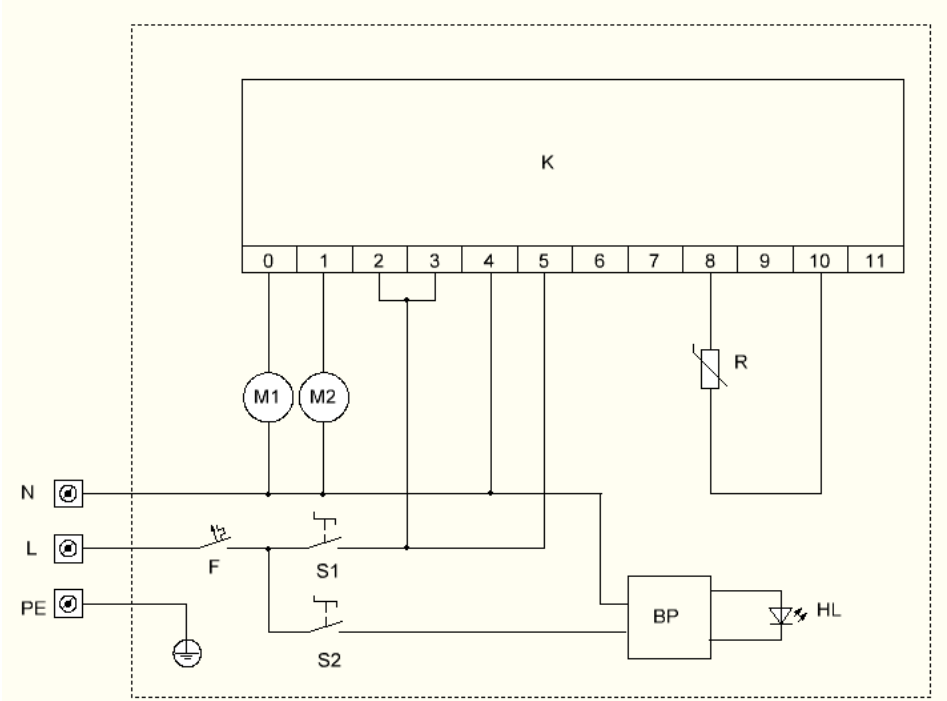
	компрессор или реле	горит при работающем компрессоре; мигает при задержке, защите или блокировке
	авария	горит при наличии аварии; мигает при отключении зуммера
	вентилятор	горит во время работы вентилятора

7.2. 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».

7.3. 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. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



BP - блок питания PC15-12;
HL - лента светодиодная SMD3528;
F - автомат 10A,
K - контроллер,
M1 - компрессор,
M2 - вентилятор конденсатора,
R - датчик,
S1,2 - выключатели,

9. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

- Правильно ли подключен салат-бар 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 салат-баром источники тепла?
- Не слишком ли высоки 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