

EAC

**ХОТ-ДОГ СТАНЦИЯ
«БАВАРИЯ»
ХДС-3/1235**



Руководство по эксплуатации

ATESY®

СТХ.16.000.000 РЭ изм. **00**

**ХОТ-ДОГ СТАНЦИЯ
«БАВАРИЯ»
ХДС-З/1235**

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Хот-дог станция «БАВАРИЯ» предназначена для приготовления хот-догов, а также для хранения предварительно охлажденных мясных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, начинок и соусов.

Станция с охлаждаемым объемом представлена со стационарным холодильным агрегатом. Столешница предназначена для установки технологического оборудования.

Станция представляет собой закрытый модуль, в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с гастронормированными ящиками (G1/1 x150мм), полкой для четырех бутылок с соусами и нейтральной нишой для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.

В правой части стола встроен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративной панелью с датчиком температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем про-дува окружающего воздуха через испаритель.

Станция обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +6 °C.

Все конструктивные элементы станции, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Конструкция станции продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Приобретая данную станцию, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

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

Руководство по эксплуатации хот-дог станции «Бавария»

1. Общие указания

- 1.1. Станция работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заzemляющего провода. Станция работает при температуре окружающего воздуха от 10°C до +40°C и относительной влажностью 60% при температуре +20°C.
- 1.2. Станция должна подключаться к электрической сети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного дифференциального автомата для защиты от поражения электрическим током. Ток нагрузки для станции должен быть не более 40А.
- 1.3. Станция устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).
- 1.4. Следует оберегать станцию от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.
- 1.5. Подставка спроектирована под габариты гриля «Саламандра» ГК-600/2-Э АЛЕНТА (**гриль поставляется отдельно**).
- 1.6. Рабочее пространство столешницы предусматривает установку роликового гриля «ГРАТИ» и гриля контактного «МАЭСТРО» ГК-1 (**гриль поставляется отдельно**).

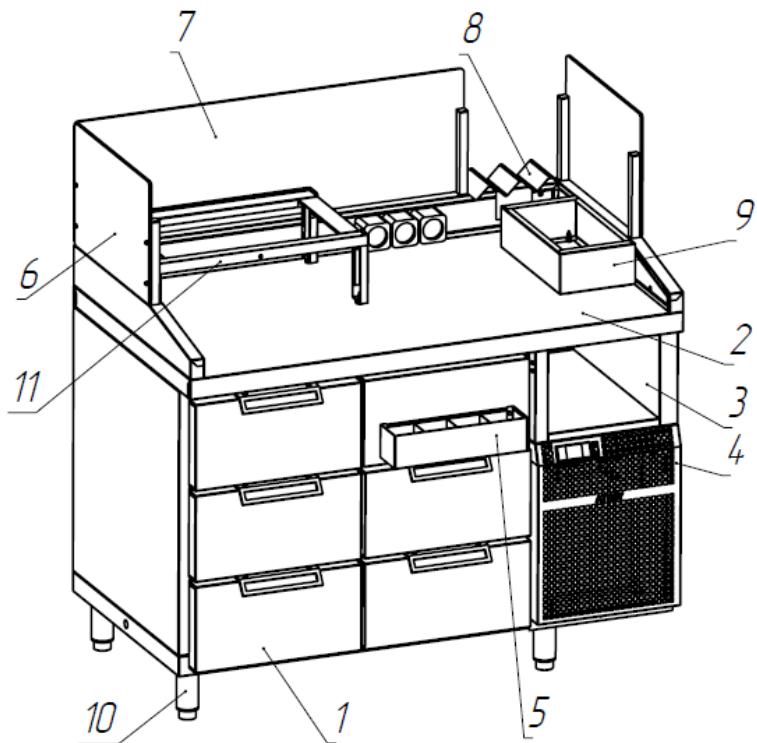


Рис.1. Общий вид.

Основные части изделия:

- 1 — Ящики выдвижные.
- 2 — Столешница
- 3 — Нейтральная ниша для хранения инвентаря
- 4 — Панель управления
- 5 — Декоративная панель с полкой для бутылок
- 6 — Боковой борт с защитным стеклом
- 7 — Задний борт с защитным стеклом
- 8 — Подставка для хот-догов
- 9 — Холдер под 3 гастроемкости GN – 1/9 x100 мм

10 — Регулируемые по высоте опорные ножки

11 — Подставка под гриль «Саламандра»

2. Технические характеристики

1	Габаритные размеры, мм (ДxВxШ)	1235x1280x815
2	Напряжение, В	220
3	Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт, не более	5,5
4	Максимальная допустимая мощность подключаемого изделия к одной розетке, кВт, не более	3,5
5	Мощность холодильной камеры, кВт	0,4
6	Температура в охлаждаемом объеме, °C	от +2 до +6
7	Масса, кг	180

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Станция с охлаждаемым объемом выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Работа с поврежденными электрическими шнурами и розетками не допускается.

3.3. По окончанию работы станция должна быть отключена от электропитания.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Станция должна быть установлена на ровной горизонтальной поверхности.

4.2. Управление холодильным агрегатом осуществляется с панели управления.

4.3. Для подключения к электросети необходимо использовать кабель, выдерживающий нагрузку не менее 6 кВт (рекомендуемый кабель ПВС3х4.0 ГОСТ 7399-97).

4.4. Для подключения к станции электропитания необходимо снять панель управления поз.4, открутив снизу винт, и подсоединить провод к соответствующим клеммам.

4.5. Перед началом работы необходимо с помощью винтов прикрепить на стойки бортов защитные стекла, предварительно установив в отверстия с двух сторон пластиковые втулки.

4.6. Повесить полку на панель поз.5 с помощью болта и гайки из комплекта поставки.

4.7. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние станции. Все поверхности должны иметь чистый вид, ящики вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

4.8. Время выхода на рабочий режим холодильной установки - не более 30 мин.

4.9. После выхода на рабочий режим холодильной установки произвести закладку продуктов.

4.10. После окончания работы установите выключатель на панели управления холодильной установки поз.4 в положение «0» («Выключено»).

4.11. У изделий, установленных на столешнице, выключатели перевести в положение «0» («Выключено») и отключить питающие кабели от розеток станции.

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

Внимание! Для более эффективной работы холодильной установки рекомендуется:

- не устанавливать станцию рядом с тепловым оборудованием и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед закладкой в камеру охладить до температуры окружающей среды.

5. Обслуживание станции с охлаждаемым объемом

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от электрической сети изделии.

5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

5.3. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку от остатков пищи, конденсата, жира и др.

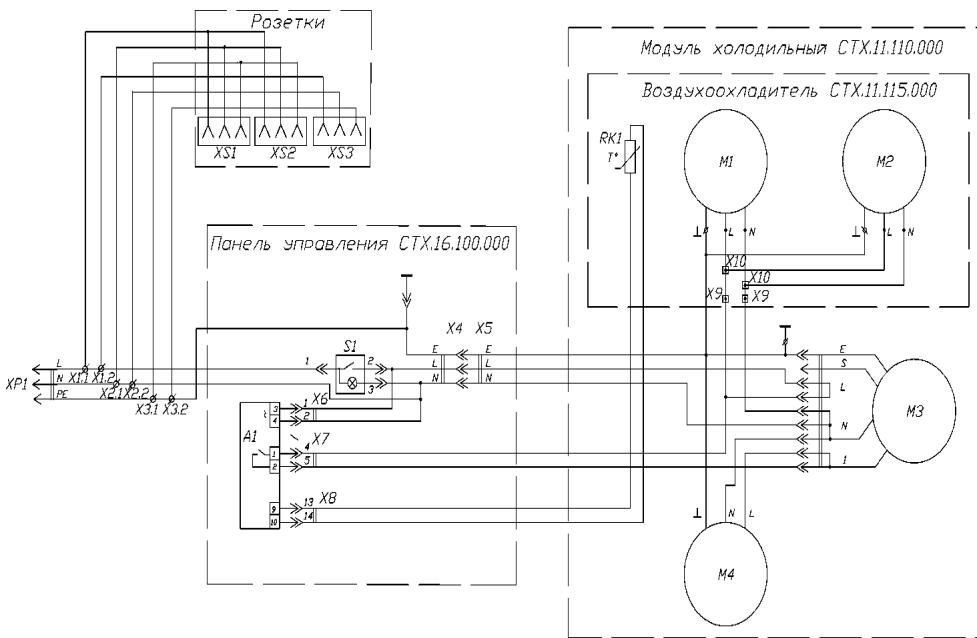
Используйте для этого стандартные нейтральные средства очистки и средства для очистки нержавеющей стали .

5.4. После очистки протрите все поверхности сухими тканями. .

5.5. По мере загрязнения конденсатора холодильного агрегата, которое может привести к выходу из строя компрессора, но не реже одного раза в месяц, необходимо производить очистку конденсатора сжатым воздухом или пылесосом.

5.6. Обращайте внимание не только на чистоту станции, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу, может привести к травме.

6.Схема электрическая принципиальная



Поз.	Наименование	Кол.
A1	Контроллер ERC-211	1
X1.1-X1.2	Клемма AVK10 304 150 серый Klemsan	2
X2.1-X2.2	Клемма AVK10 304 151 синий Klemsan	2
X3.1-X3.2	Клемма 334140 аук 6.0/10Т желто-зеленый Klemsan	2
XS1-XS3	Розетка Legrand Quteo 782241	3
RK1	Терморезистор PTC 1000	1
M1,M2	Вентилятор JA1238H2B0N	2
M3	Компрессор GQY90AA	1
M4	Двигатель обдува 10-20/TS	1
S1	Выключатель MD-036/L/G/B01/T6	1
X4	Розетка сетевая K2414 (AS-208)	1
X5	Вилка сетевая на кабель K2417 (AS-412)	1
X6	Колодка клеммная 2-конт. сетевая (из компл. ERC 211)	1
X7	Колодка клеммная 2-конт. сетевая (из компл. ERC 211)	1
X8	Колодка клеммная 2-конт. датчика (из компл. ERC 211)	1
X9	Втулка обж. для соед. проводов встык пров. 0,25-1,5мм из. (TLI-1.25S)	2
X10	Ответвитель для провода, обжимной 0,5-1мм изол. (878100) QS-100	2

7. Перечень средств по уходу за нержавеющими поверхностями изделия.

Рекомендуется производить очистку нержавеющих поверхностей не реже 1-2 раза в неделю с применением следующих средств:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для очистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta pronatura» Германия — средство очищает и создает силиконовую пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает металлические поверхности;
- «Блеск стали» изготовитель ООО«Химбытконтраст» Россия — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющего металла;

После очистки протрите все поверхности сухими тканями.

Запрещается использовать для чистки абразивные моющие средства, коррозийные моющие средства, либо средства, содержащие хлор, фтор-содержащие примеси.

Запрещается использовать для чистки щетки и другие изделия, способные повредить поверхность, рекомендуется использовать слегка намыленную влажную тряпку.

Обращайте внимание не только на чистоту стола, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу может привести к травме.

8. Возможные неисправности и способы их устранения.

При возникновении неисправностей необходимо обратиться в квалифицированную сервисную организацию для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Неисправность	Вероятная причина	Способы устранения
Станция не работает, не горит лампа на выключателе	Отсутствует электропитание	Проверить состояние сетевого кабеля и при необходимости отремонтировать. Проверить состояние клеммных соединений. Проверить включение защитного автомата.
Станция работает долго или непрерывно. В охлаждаемом объеме не поддерживается устойчиво заданная температура.	Частая загрузка стола теплыми продуктами	Избегать загрузки стола теплыми продуктами. Уменьшить оборот продуктов.
	Нарушена герметичность	Проверить уплотнение ящиков, в случае необходимости поправить
	Слишком частое открытие ящиков	Уменьшить частоту открытия ящиков
Станция работает короткими циклами. В объеме не поддерживается устойчиво заданная температура	Плотная загрузка продуктами	Обеспечить свободный поток воздуха между ящиками
	Высокая температура окружающей среды	Станцию эксплуатировать при температуре окружающей среды не выше +40°C

9. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию.

А К Т №

от « » 20 года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование предприятия, Ф.И.О.)

главного инженера предприятия (Ф.И.О.) _____
механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация,
№ договора, № удостоверения) _____

составили настоящий АКТ о том, что « » 20 года,
была запущена в эксплуатацию «Хот-дог станция Бавария», по-
лученная по накладной _____,

Оборудование установлено в закрытом помещении
площадью _____ м², температура в помещении _____ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)

10. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт изделия проводят слесари-механики имеющие квалификацию не ниже 3-его разряда и аттестованные на группу по электробезопасности не ниже второй.

Техническое обслуживание и ремонт стола осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5 ТО ----- ТР

где: ТО — техническое обслуживание;

ТР — технический ремонт.

ТО проводится 1 раз в месяц. ТР проводится 1 раз в 6 месяцев.

При техническом обслуживании провести следующие работы:

- выявить неисправности стола путем опроса обслуживающего персонала;
- подтянуть, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей стола. При этом отключить станцию от электросети;
- провести очистку конденсатора холодильного агрегата сжатым воздухом или пылесосом, чтобы предотвратить преждевременный выход из строя компрессора.

При техническом ремонте провести следующие мероприятия:

- работы, указанные в плане технического обслуживания (ТО);
- провести сухую чистку холодильного агрегата и конденсатора от пыли и грязи.

11. Гарантийные обязательства

11.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу изделия течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Гарантийные обязательства распространяются на «Хот-дог станцию «Бавария» в случае осуществления пуско-наладочных работ аттестованными специалистами для данного вида работ.

11.2. Гарантии не распространяются на изделия, вышедшие из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

11.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид, без механических повреждений;
- не производился несанкционированный ремонт.

11.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

11.5. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после ее окончания заключает договор на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

12. Комплект поставки

№ п\п	Наименование	Количество, шт.
1.	Хот-дог станция «Бавария»	1 шт.
2.	Полка навешиваемая	1 шт.
3.	Вставка для бутылок	1 шт.
4.	Стекло 445x300	2 шт.
5.	Стекло 975x300	1 шт.
6.	Подставка под гриль «Саламандра»	1 шт.
7.	Винт M5x20	12 шт.
8.	Втулка пластиковая	24 шт.
9.	Болт M5x14	4шт
10.	Шайба гровер d5	4шт.
11	Холдер	1шт
12	Гастроемкость GN – 1/9 x100 мм	3шт
13.	Руководство по эксплуатации	1 шт.
14.	Упаковка	1 шт.

13. Сведения о приемке

Изделие «Хот-дог станция «Бавария» ХДС-3/1235

соответствует техническим условиям и признано годным для эксплуатации.

Заводской номер изделия	
Номер холодильного агрегата	

Дата выпуска _____ 201 г.

Принято ОТК М.П.

**140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д.1**

ATESY®
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru