ПАСПОРТ

на холодильный стол

СХС,НХС

Екатеринбург

2013

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Настоящая инструкция по эксплуатации распространяется на столы холодильные: среднетемпературный (СХС) и низкотемпературный (НХС)

Среднетемпературный холодильный стол (СХС) предназначен для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции, охлажденных напитков и т.д. на предприятиях общественного питания.

Низкотемпературный холодильный стол (НХС) предназначен для хранения **предварительно замороженных** пищевых продуктов.

Столешница стола может быть использована для различных технологических операций подготовки продуктов и размещения на ней вспомогательного оборудования.

Корпус стола имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх стола накрыт столешницей. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Холодильные столы имеют две, три или четыре дверки для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей стола к корпусу - используется уплотнитель с магнитной вставкой. Внутри стола расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема стола. В полезном объеме предусмотрены сетки-полки для укладки продуктов в герметичной упаковке. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка стола - это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a или R404a).

Для контроля температуры в камере и управления холодильной установкой стола используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной - включает его.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Приобретая стол, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

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

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Стол работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Стол работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +30°С и относительной влажности 60% при температуре +20°С.
2. Для подключения к электросети стол оснащен электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.
3. Стол устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).
4. Следует оберегать стол от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей стола.
5. 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 стола.
6. **Запрещается ставить горячие предметы на столешницу стола.**

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ п/п	Параметры	
1	Типовые габаритные размеры	**1000*700*860** **1400*700*860** **1810*700*860**
2	Напряжение, В	**220**
3	Мощность, кВт	**0,5**
4	Температура воздуха в холодильной камере,°С	
	Среднетемпературный холодильный стол (СХС)	**от-2 до +8**
	Низкотемпературный холодильный стол (НХС)	**от -10 до -18**
5	Хладагент	**Фреон R134 а (R404а)**

Наименование параметров	Значение параметра					
	Стол холодильный СХС(НХС)					
	2х дверный		3х дверный		4х дверный	
	600	700	600	700	600	700
1.Объем холодильной камеры [м^3]	0,305	0,352	0,428	0,500	0,574	0,665
2.Температура воздуха в холод. камере [С]	-2°С ÷ +8°С (-10°С ÷ -18°С)					
3.Потребление электроэнергии за сутки [кВт]	2,89 (8,1)	3,31 (9,3)	3,25 (10,1)	3,9 (11,9)	4,2 (12,2)	5,3 (12,7)
4.Род тока	Переменный					
5.Напряжение [В]	220					
6.Частота [Гц]	50 - 60					
7. Установленный номинальный ток не более:						
- холодильного агрегата; [А]	12,5 (7*)		12,5 (7*)		12,5 (7*)	
- электродвигатели испарителя; [А]	0,173		0,173		0,346	
- электродвигатели конденсатора	0,136		0,136		0,136	
- программируемый логический контроллер	0,021		0,021		0,021	
-ПЭН (НХС) [А]	0,755		1,041		1,509	
- суммарный [А]	13,6		13,9		14,5	
8.Хладагент СХС (НХС)	фреон R-134a (R-404a)					
9.Габаритные размеры ± 5[мм]						
- длина [мм]	1400	1400	1810	1810	2300	2300
- ширина [мм]	600	700	600	700	600	700
- высота [мм]	850	850	850	850	850	850
10.Масса [кг]	96	97	117	118,5	143	147

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.
2. После окончания работы на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на стол, вынув электровилку из розетки.
3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.
4. **Стол должен быть надежно заземлен.**

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ.

1. Стол должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столов. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим стола - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С …+23° С
5. После выхода на рабочий режим стола произвести закладку продуктов.
6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0»(«Выключено»).

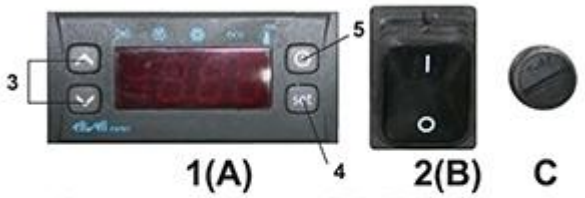
   Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности стола и полок, соприкасающиеся с пищей.

   Внимание! Для более эффективной работы стола рекомендуется:

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

- продукты перед закладкой в камеру **<u>охладить до комнатной температуры. (для СХС)</u>** или **<u>предварительно заморозить (для НХС</u>**

6. РЕГУЛИРОВКА



A Контроллер управления ELIWELL ID 961
B Выключатель холодильного стола.
C Плавкий предохранитель.

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

1.Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

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

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

2. Включение компрессора

- горит ❄ – компрессор работает

- мигает ❄ – включена задержка старта

(обусловлено технической стороной и заложено в программу)

- не горит ❄ – компрессор отключен.

3. Кнопки изменения параметров.

4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри стола)

5. Кнопка выхода из программирования.

Просмотр и установка температуры.

Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)

Для изменения температуры – нажать SET (4)

повторно. Изменение с помощью кнопок (3) в пределах -2…..+8°C (-10°C ÷ -18°C)

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки … (5)

Индикаторы

	компрессор или реле	Включен 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.

7. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ

При загрузке стола необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разложить продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки(2/3 полезного объема полки). В случае превышения этой линии, циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура продуктов будет более высокой, кроме того, воздухоохладитель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея.
2. При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов воздухоохладителя были всегда открыты.
3. Продукты должны быть разложены равномерно.
4. Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.

5. Рекомендуемая рабочая температура:

- среднетемпературный (СХС) +4ºС
- низкотемпературный (НХС)-12 ºС -15 ºС

8. ОТТАИВАНИЕ

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

2. Длительность и периодичность оттайки запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (15 минут каждые 3 часа).

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

9. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку стола необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц:

1.Вынуть из стола все продукты.

<u>ОТКЛЮЧИТЬ СТОЛ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ</u>.

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.

Периодически необходимо проводить следующие техническое обслуживание:

Раз в 6 месяцев

- Проверка работы всех датчиков, регуляторов и средств защиты.
- Дозаправка системы фреоном, если это необходимо.
- Проверка системы электропитания.

Раз в 12 месяцев

- Проверка уровня масла в агрегате, замена при необходимости.

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. Не превышает ли загрузка максимально допустимого уровня загрузки?

4. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?

5. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?

6. Чистые ли теплообменники?

11. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Стол холодильный среднетемпературный/Стол холодильный низкотемпературный 1 шт.

2.Полка-сетка с парой направляющих в соответствии с количеством секций(дверей) стола

Количество дверей в столе	2	3	4
Количество полок-сеток	2	3	4
Количество направляющих	4	6	8

- Ящики - по исполнению стола.
- Паспорт 1шт
- Упаковка 1шт

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Стол холодильный (Наименование изделия)	(Обозначение)	№_____ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации стола холодильного (среднетемпературного/низкотемпературного)– 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

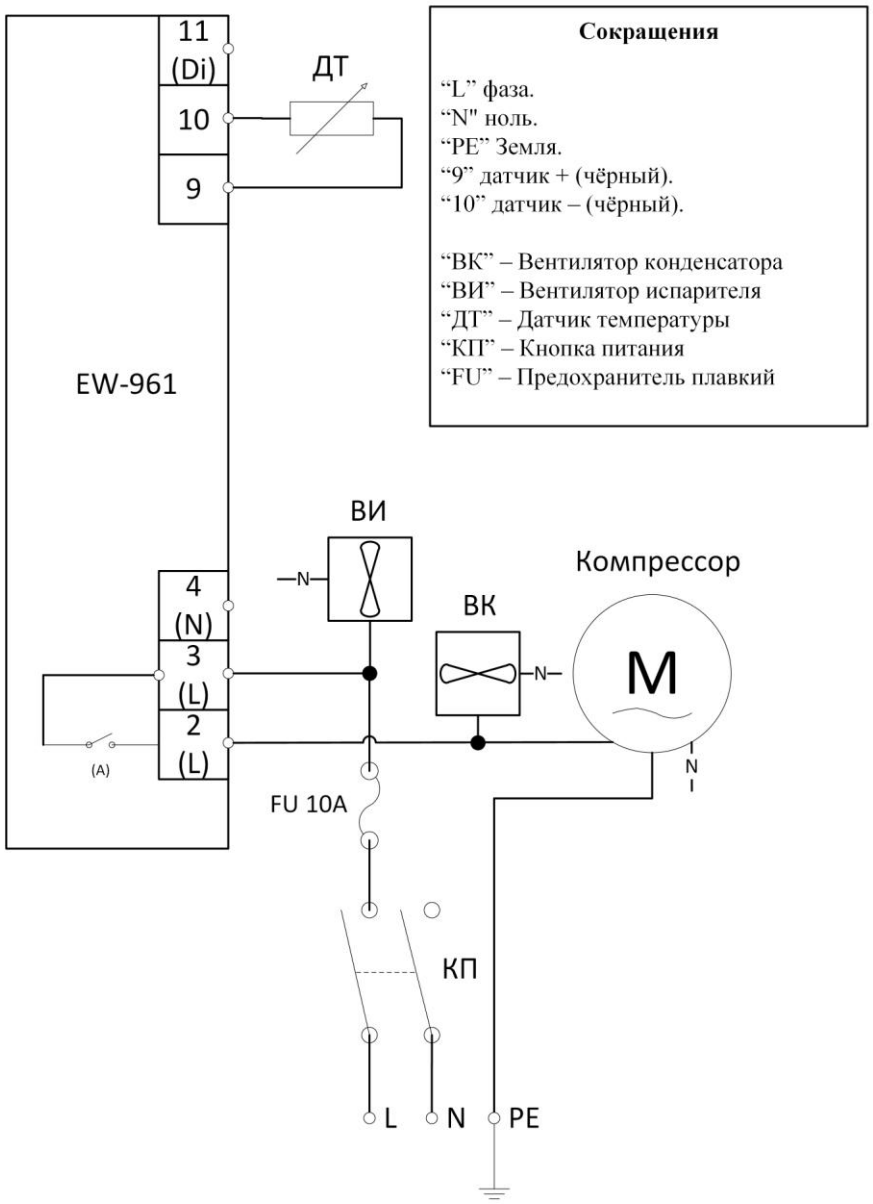
В течении гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей холодильного стола, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильный стол вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения холодильного стола в ремонте в гарантийный срок не включается.

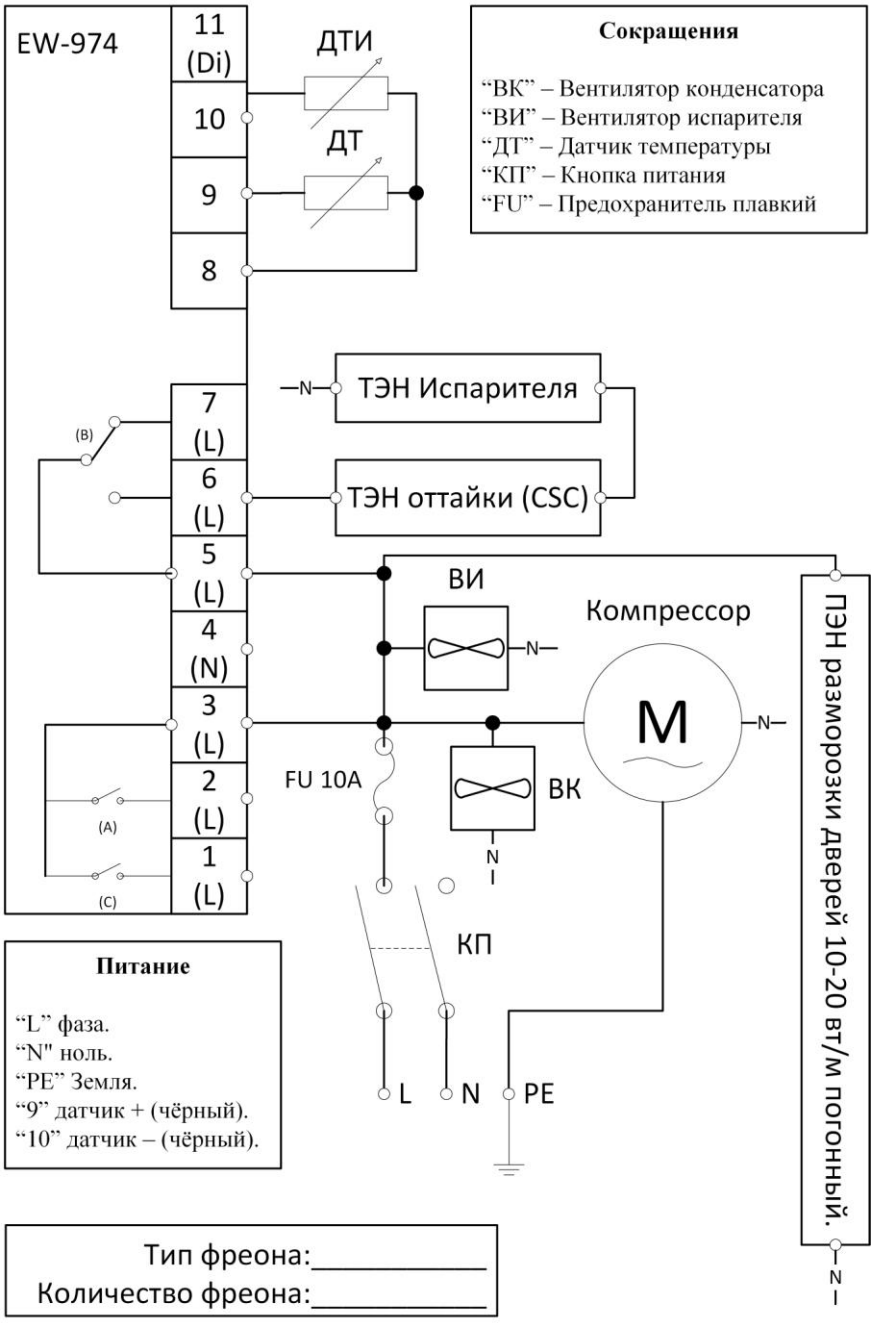
14. СХЕМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Схема подключения стола холодильного среднетемпературного (без освещения)



Тип фреона:_____
Количество фреона:_____

Схема подключения стола холодильного низкотемпературного (без освещения)



Тип фреона:_____

Количество фреона:_____

ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ ФИНИСТ

1. Зонты вентиляционные
2. Ванны моечные сварные и цельнотянутые
   - Ванны котломоечные
   - Ванны тумбы
3. Жироуловители канализационные компактные
4. Рукомойники консольные и напольные
5. Столы производственные разборные и сварные
6. Столы вставки
7. Столы кондитерские
8. Столы с гранитной или полипропиленовой столешницей
9. Столы для отходов
10. Столы тумбы
11. Подставки под любое оборудование
12. Подтоварники
13. Нейтральный элемент раздачи
14. Стеллажи разборные, сварные
15. Стеллажи складские
16. Стеллажи для сушки посуды и досок
17. Стеллаж для дефростации
18. Стойки для подвешивания туш
19. Шкафы для одежды и инвентаря
20. Шкафы для хранения хлеба
21. Тележки для грязной посуды
22. Тележки сервировочные
23. Тележки для сыпучих продуктов
24. Тележки для перевозки ящиков
25. Полки технологические открытые и закрытые
26. Полки консольные открытые, перфорированные
27. Полки для сушки тарелок и стаканов
28. Колоды для рубки мяса
29. Лари для овощей

30. Противни жарочные
31. Технологическое оборудование собственного производства:
    - Блинная станция
    - Витрина для попкорна
    - Мармит настольный
    - Гриль-мангал
    - Тепловой стол
    - Индукционная плита
32. Изделия по эскизам заказчика