ООО «ЭКО СТЕНД 2»
Ул. Задворенская 2, 222666 Столбцы, Беларусь
Phone +375 29 9219232
www.ekostand.eu

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ

ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА EURO COUNTER

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие характеристики

1.1. Общие сведения об изделии

1.2. Назначение и описание

1.3. Конструкция

1.4. Размеры и вес моделей

1.5. Технические данные

1.6. Принцип действия

1.7. Транспортировка и хранение холодильных витрин

2. Инструкция по эксплуатации для пользователей

2.1. Общие требования

2.2. Обеспечение постоянного ухода и уборки оборудования

1. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
1.1. Информация получателю

Производитель, адрес	**ООО «ЭКО СТЕНД 2»** **Ул. Задворенская 2, 222666 Столбцы, Беларусь** **Phone +375 29 9219232** **www.ekostand.eu**	
	Сделано по лицензии в РБ	

Модель	**ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА «EURO COUNTER»**

Серийный номер	

Дата изготовления:	2018 г.

Получатель	ООО «Деловая Русь»

Дата монтажа	

Место монтажа	

Начало эксплуатации	

Приобретенная холодильная витрина может быть идентифицирована по этикетке с паспортными данными, которая прикреплена к внутреннему углу шкафа.

ООО «ЭКО СТЕНД 2» ул. Задворенская 2 222666 г. Столбцы Республика Беларусь Тел.:+375 29 9219232	EKOSTAND
Тип изделия ID-номер Год выпуска	EURO COUNTER DROP-IN DM1-SSO-1070-620-100 2018
Степень защиты Номинальное напряжение Частота тока Номин. потребляемый ток Климатический класс Хладогент	IP-20 230 V~ 50 Hz 3,5 A УХЛ 3 (N) R404A (or R507A), 90 g TY BY 691092521.001-2015
Сделано по лицензии в РБ	**WWW.EKOSTAND.EU**

1.2. Назначение и описание

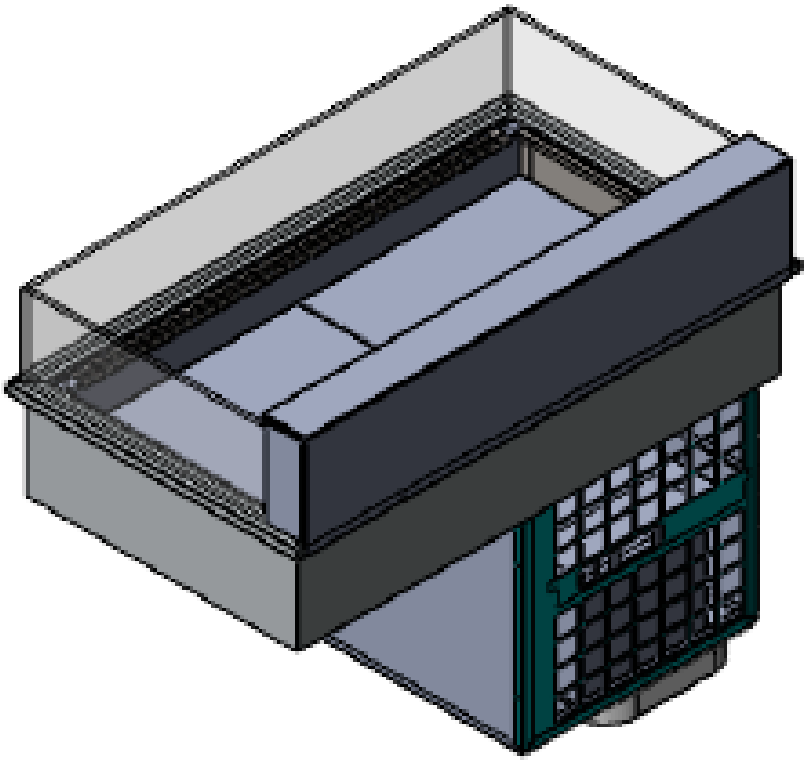
- Холодильная витрина полностью готова к работе;
- Модульная конструкция позволяет собрать линию витрин желаемой длины;
- Высокая холодопроизводительность, экономичность и надежность – характерные черты холодильных витрин.

Холодильные витрины **Euro Counter ,** произведенные в **ООО «ЭКО СТЕНД 2»** , предназначены для подключения непосредственно в холодильные системы, которые могут быть использованы в торговых центрах.
Холодильная витрина **Euro Counter** произведена согласно всем современным требованиям. Особое внимание уделено безопасности пользователей.
Холодильная витрина **Euro Counter** представляет собой витрину средней температуры с выносным или встроенным компрессорно-конденсаторным агрегатом и принудительной циркуляцией воздуха. Холодильная витрина предназначена для демонстрации, кратковременного хранения и продажи заранее охлажденных продуктов питания.
Температурный режим +4 … +8 градусов Цельсия при температуре окружающей среды до+25 градусов Цельсия и влажности до 60%
Средние значения температуры воздуха внутри охлаждаемого объема находятся между +6 … +8 градусов Цельсия до +4 … +6 градусов Цельсия при температуре окружающей среды до+25 градусов Цельсия и влажности до 60%

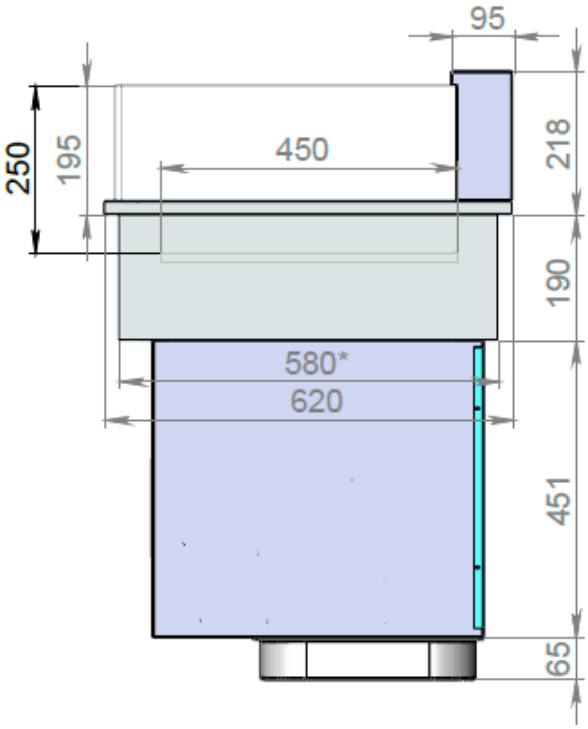
1.3. Конструкция

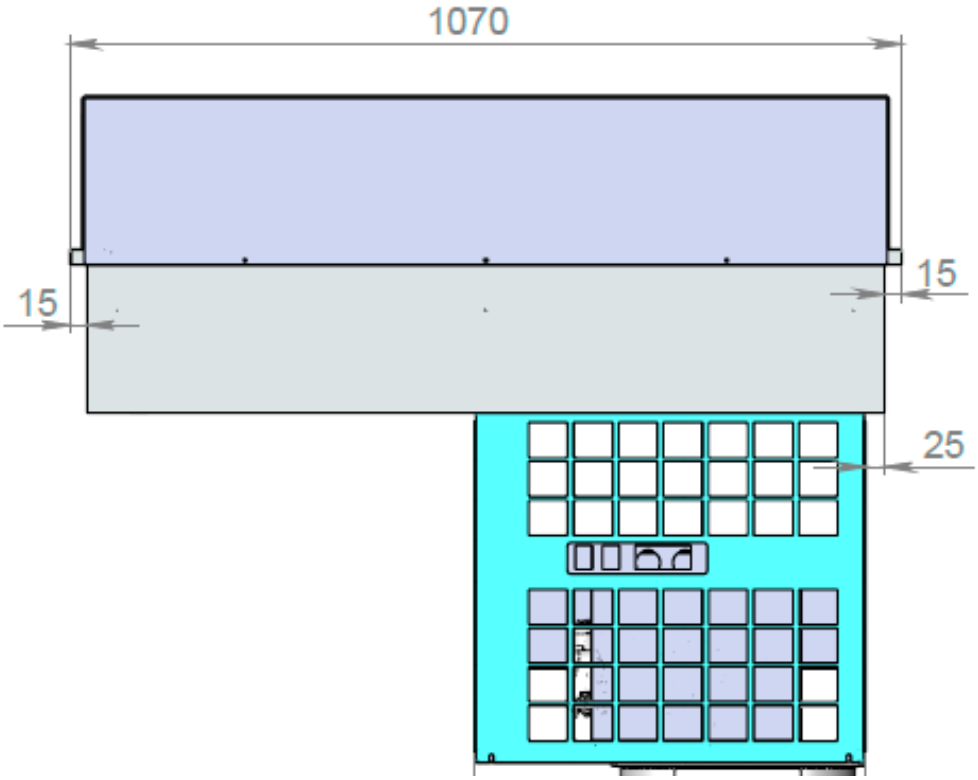
Конструкция и состав всех холодильных витрин являются типовыми. Холодильные витрины различаются только мощностью и размерами используемых элементов.

1.4. Размеры и вес моделей



Длина витрин, мм	Вес, кг
1070	85

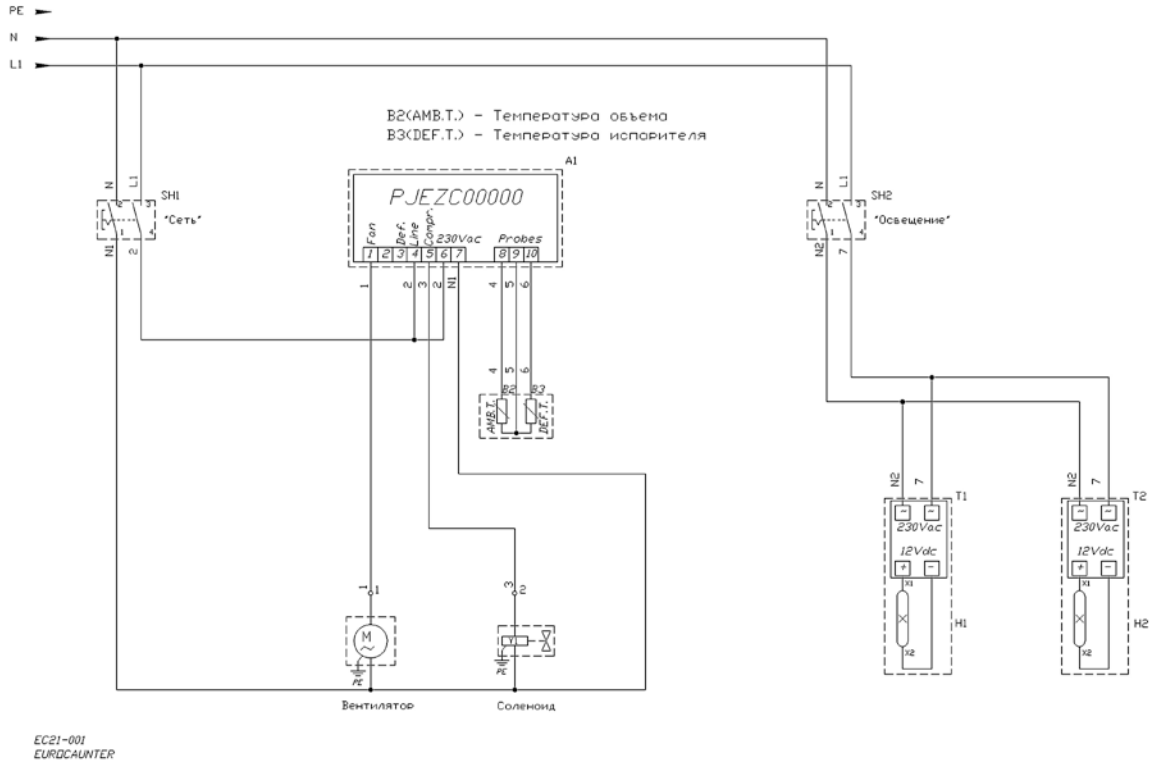

95
250
195
450
218
190
580*
620
451
65


1070
15
15
25

1.5. Технические данные

1	Напряжение	230V~
2	Ток	Переменный
3	Частота	50Hz
4	Сила тока	2,0 A
5	Число моторов вентиляторов	4
6	Мощность мотора вентилятора, W	2x4W
7	Хладагент	R404A (или R507A)
8	Рабочее давление	до 6 bar
9	Класс безопасности при работе с электроприборами	I
10	IP код	IP20
11	Рабочий режим	Длительный
12	Климатический класс	3 (25^0C; 60%)
13	Тип вентиляции	Динамическая (принудительная)
14	Теплоизоляция	Полиуретан, 40мм

Электросхема



Используемые хладагенты

Для холодильных витрин используются фреоновые хладагенты HFKW/HFC-R404A или R507A, принадлежащие к группе L1. Потенциал разрушения озона у этого хладагента ODP = 0.
Согласно классификации степени возгорания он принадлежит группе 1.
По классификации токсичности - группе A1 = L1.
Группы безопасности хладагента

- R-404 принадлежит группе A1/A1;
- R-507A принадлежит группе A1.

1.6. Принцип действия

Холодильная витрина может функционировать только в составе холодильной системы. Обычно холодильная система состоит из:

- Холодильного агрегата;
- Множества испарителей с терморегулирующими вентилями;
- конденсаторов;
- труб для хладагента и соединительных частей.

Жидкий хладагент поступает в испаритель холодильной витрины. Температура кипения хладагента очень низкая, поэтому он закипает, забирая большое количество тепла от воздушного потока у поверхности испарителя. Соответственно, температура потока воздуха, подаваемого в рабочую зону холодильной пристенной витрины, уменьшается. Пары хладагента поступают в конденсаторы холодильных систем и там конденсируются. Затем снова жидкий хладагент подается в испаритель холодильной витрины. Воздух, взятый из рабочей зоны холодильной витрины, при помощи вентиляторов продувается через поверхность граней испарителя и охлаждается. Охлажденный воздух благодаря созданному вентиляторами давлению по воздуховоду проходит через верхнюю часть холодильной витрины и опускается, создавая рабочему объему витрины холодный занавес.

1.7. Транспортировка и хранение холодильных витрин

Холодильные витрины во время транспортировки должны быть надежно прикреплены. После снятия упаковки следует осмотреть оборудование на наличие механических повреждений при транспортировке. При наличии повреждений об этом надо немедленно сообщить производителю и транспортной компании.
Холодильные витрины должны храниться по возможности в обогреваемых помещениях. Время хранения не должно превышать 6 (шести) месяцев.

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

2.1. Общие требования

- Заказчику необходимо составить инструкцию по эксплуатации и довести ее до сведения персонала. Перед использованием холодильной витрины необходимо тщательно изучить инструкцию по эксплуатации. Инструкция должна содержать организационные мероприятия и указания по безопасности.

- Инструкции должны содержать предупреждение следующего содержания: Хранение взрывчатых веществ, таких как аэрозольные баллончики с легковоспламеняющими пропеллентами, в данном приборе не допускается.

- Инструкции должны содержать следующее утверждение:
  «Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором»

- Холодильные витрины не предназначены для охлаждения продуктов. Запрещается загружать витрину теплыми (не охлажденными) продуктами. Помещать в холодильную витрину нужно продукты, предназначенные для хранения при соответствующей температуре.

- С электрической частью холодильной витрины необходимо обращаться с особой осторожностью.

- Обращайтесь только в специализированные сервисные центры, имеющие лицензию на право проведения соответствующих работ, если у Вас возникнут какие-либо сомнения в правильности функционирования или безопасности холодильной пристенной витрины. Все работы по ремонту должны проводиться сотрудниками сервисной службы.

- Не продолжайте эксплуатацию, если холодильная витрина работает неправильно или в случае выявления каких-либо повреждений. Поручите электрику отключить холодильную витрину от электрической цепи и переложите продукты на хранение в холодильную камеру и вызовите инженера по холодильному оборудованию.

- Некоторые виды работ могут осуществляться специалистами других специальных предприятий: замена полок, кронштейнов, (предварительно отключив витрину от электрической цепи). Персонал, выполняющий эти

виды работ, должен иметь для этого все необходимые инструменты и быть должным образом проинструктирован.

- Холодильная витрина должна устанавливаться в помещении, температура в котором должна быть около 25 ^{0}С, а относительная влажность воздуха не более 65%. При слишком влажном воздухе помещения образуется конденсат, который плохо влияет на эффективную работу витрины

- Витрина не должна подвергаться солнечному облучению, расстояние до ближайших отопительных приборов должно быть не менее 3-4м.

- Следует избегать того, чтобы сквозняки или диффузоры установок искусственного климата были направлены в сторону вентиляционных отверстий холодильной витрины

- Следует равномерно распределять продукты, не оставляя пустых мест, избегать беспорядочного распределения продуктов. Это обеспечивает лучшее качество работы витрины.

- Соблюдать нормы загрузки, избегая, в любом случае, перегрузки;

- Следует всегда придерживаться за правило продажи, согласно которому продают сначала те продукты, которые поступили раньше других, обеспечивая тем самым, оборот пищевых продуктов

- Ни в коем случае не загораживать отверстий входа и выхода воздуха продуктами, этикетками, аксессуарами и прочим.

- Контролировать, поддерживает ли витрина заданную температуру.

2.2. Обеспечение постоянного ухода и уборки оборудования

Периодическая чистка холодильной витрины необходима, так как продовольственные продукты очень чувствительны к бактериологическому и микробному воздействию. Выставляемый товар - расфасован; но оболочка упаковки может прорваться и продукт рассыпаться или разлиться. Мелкие продукты, могут попасть внутрь витрины, забив слив в днище.

Регулярный текущий уход

Частота проведения очистки наружных частей холодильной витрины может варьироваться от одного раза в день до одного раза в неделю.

- Убирать полость холодильников.
- Мыть пол в зале с оборудованием.

- Очищать отделку и пластиковые детали. Очищать металлические и стеклянные детали.
- Пластиковые детали нужно мыть теплой водой с добавкой неагрессивного неабразивного моющего средства
- Части из металлических материалов нужно мыть теплой водой с добавкой неагрессивного неабразивного моющего средства, а затем обязательно вытереть насухо, чтобы не оставалось разводов
- Стеклянные части нужно мыть мыльной водой, ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Можно также воспользоваться средствами для мытья окон.
- Следует избегать попадания воды или моющих средств на электрические части.
- Обеспечить регулярную очистку поверхностей граней конденсатора. Это обеспечит бесперебойную работу холодильных систем и соответствующую мощность устройств
- Проверять герметичность испарителя и устранять вытекший конденсат, поскольку негерметичная система обуславливает появение неприятного запаха и способствует росту бактерий

Санитарный день

Кроме того, необходимо проводить санитарный день раз в 4-6недель для очистки внутренних частей холодильной витрины с целью уничтожения патогенных микроорганизмов для обеспечения защиты от них продовольственных продуктов. в следующем порядке:

- Полностью освободить холодильную витрину от продуктов и перенести их временно в морозильную камеру
- Обесточить все системы холодильной витрины (охлаждение, освещение, вентиляторы и пр.)
- Снять крышки испарителей, крышки дна и решетки обратного воздуха (для этой цели проделаны специальные отверстия)
- Удалить все чужеродные тела, попавшие на вентиляторы.
- Осмотреть днище витрины, убедиться, что стоки воды не засорены. Удалить остатки конденсата, остатки продуктов, этикетки, пыль чистой водой
- Вымыть поверхности теплой водой и моющим средством с дезинфицирующим веществом, а затем аккуратно вытереть.
- Вычистить испаритель (Осторожно! Грани испарителя очень острые!)
- Обработать поверхности дезинфецирующим раствором
- Установить снятые ранее компоненты, предварительно их высушив.
- Подключить витрину к сети и приступить к ее охлаждению.
- Загрузить витрину выставляемыми продуктами, после того как температура в рабочем объеме достигнет заданного значения.