



ПАСПОРТ
на тепловую витрину
Maria

Екатеринбург

1.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Напольная тепловая витрина предназначена для демонстрации выпечки и других изделий, требующих подогрева.

Выкладка продукции для демонстрации и продажи осуществляется на дно витрины и на полки (3 или 4)

Стеклянный купол со всех сторон позволяет рассматривать товар со всех сторон. Дверцы-купе удобны в использовании – легко наполнять витрину и доставать продукцию для гостей.

Витрина легко впишется в интерьер торгового пространства благодаря тому, что ее можно окрасить в любой цвет по вашему желанию

Поставляется в собранном виде.

Наименование (артикул)	Габаритные размеры ШхГхВ (мм)	Кол-во полок	Характеристика
María	1600*930*1375 1700*930*1375 1800*930*1375 1900*930*1375 2000*930*1375 2100*930*1375	1 полка	Рабочая температура: +60°C Мощность: от 3 кВт Напряжение: 220 В Фасады МДФ Подсветка

Нагрев производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа). Предусмотрена регулировка температуры. Это позволяет сохранять готовые блюда при оптимальной для них температуре.

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. Тепловое оборудование работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В $\pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Оборудование работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +30°C и относительной влажности 60% при температуре +20°C.

2. Для подключения к электросети тепловое оборудование оснащено электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.

3. Тепловая витрина должна устанавливаться на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.

4. Следует оберегать оборудование от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

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 тепловой витрины.

6. Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

7. Неприятный запах является нормальным явлением при первом включении теплового оборудования (не является поломкой).

3.ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Тепловое оборудование выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

2. После окончания работы на витрине установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на оборудование, вынув электровилку из розетки.

3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

4. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Тепловая витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой тепловой витрины, осуществляется с помощью панели управления.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние витрины и емкостей, устанавливаемых в витрину. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим витрины 30-60 мин. при температуре окружающей среды $+20^{\circ}\text{C} \dots +28^{\circ}\text{C}$.
5. После выхода на рабочий режим произвести проветривание витрины и осуществить закладку продуктов.
6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»). Освободите витрину от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности, соприкасающиеся с пищей.

5. РЕГУЛИРОВКА



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

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. Кнопки изменения параметров

3. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри шкафа)

4. Кнопка выхода из программирования

Просмотр и установка температуры Для просмотра нажмите кратковременно SET(4) Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно. Изменение значения с помощью кнопок (3) в пределах +30...+80°C Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки ... (5)

5. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку оборудования необходимо выполнять не реже одного раза в месяц:

1. Вынуть из оборудования все ёмкости с продуктами.

2. **ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.** Подождать, пока температура витрины опустится до комнатной температуры.

3. Очистить все поверхности оборудования, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

4. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.

5. Прежде, чем подключить тепловое оборудование к электросети, необходимо убедиться в том, что оборудование хорошо очищено, вымыто и высушено.

6. После того как температура в тепловой витрине достигнет рабочего значения, можно загрузить в ёмкости продукты.

6. ТРАНСПОРТИРОВКА

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Условия транспортирования и хранения оборудования – по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°С.

Транспортировка должна производиться в заводской упаковке, в положении соответствующем указанию манипуляционного знака «Вверх».

Погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться с помощью грузоподъемного средства. Следует предохранять от осадков и механических повреждений.

Допускается транспортировать оборудование на открытом транспорте в черте города, условия – группа 8 по ГОСТ 15150

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Тепловая витрина	Обозначение	№ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.		

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации охлаждаемой витрины – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

В течение гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов и замену вышедших из строя составных частей напольной холодильной витрины, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда витрина вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и несогласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем.

На механические повреждения витрины, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации витрины, гарантийные обязательства не распространяются.

Время нахождения тепловой витрины в ремонте в гарантийный срок не включается.

ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3 тел.: 256-30-

89, 221-53-31; факс: 221-53-98

e-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru