ПАСПОРТ

Наименование оборудования	**ХОЛОДИЛЬНИКИ- И МОРОЗИЛЬНИКИ-РАБОЧИЕ СТОЛЫ**
Фирма-изготовитель	**GASTRORAG**
Серия	**GN/GN ECX** **SNACK/SNACK ECX** **S/S SEC**

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования ***GASTRORAG***. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для временного хранения заранее охлажденных пищевых продуктов и особенно удобно в производственных цехах ограниченной площади.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Холодильники-рабочие столы (-2…+8°C)

Материал корпуса: **снаружи** нерж.сталь 304

внутри нерж.сталь 304

Размеры полок-решеток: **серия GN** GN 1/1 (530x325 мм)

серия SNACK GN 1/1 сокр.

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Допустимая загрузка, кг	Установ. мощность, кВт	Параметры электросети	Масса, кг	Тип столешницы
2 ДВЕРЦЫ							
GN 2100 TN	1360x700x850	300	60	0,28	220/50/1	105	Без борта
GN 2200 TN	1360x700x950	300	60	0,28	220/50/1	105	С бортом
SNACK 2100 TN	1360x600x850	250	50	0,28	220/50/1	105	Без борта
SNACK 2200 TN	1360x600x950	250	50	0,28	220/50/1	105	С бортом
3 ДВЕРЦЫ							
GN 3100 TN	1795x700x850	450	90	0,29	220/50/1	120	Без борта
GN 3200 TN	1795x700x950	450	90	0,29	220/50/1	120	С бортом
SNACK 3100 TN	1795x600x850	375	75	0,29	220/50/1	120	Без борта
SNACK 3200 TN	1795x600x950	375	75	0,29	220/50/1	120	С бортом
4 ДВЕРЦЫ							
GN 4100 TN	2230x700x850	600	120	0,48	220/50/1	165	Без борта
GN 4200 TN	2230x700x950	600	120	0,48	220/50/1	165	С бортом
SNACK 4100 TN	2230x600x850	500	100	0,48	220/50/1	165	Без борта
SNACK 4200 TN	2230x600x950	500	100	0,48	220/50/1	165	С бортом

2. Холодильники-рабочие столы версии «эконом» (-2…+8°C)

Материал корпуса: **снаружи** нерж.сталь 304/430
внутри алюминий
Размеры полок-решеток: **серия GN ECX** GN 1/1 (530x325 мм)
серия SNACK ECX GN 1/1 сокр.

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Допустимая загрузка, кг	Установ. мощность, кВт	Параметры электросети	Масса, кг	Тип столешницы
2 ДВЕРЦЫ							
GN 2100 TN ECX	1360x700x850	300	60	0,28	220/50/1	105	Без борта
GN 2200 TN ECX	1360x700x950	300	60	0,28	220/50/1	105	С бортом
SNACK 2100 TN ECX	1360x600x850	250	50	0,28	220/50/1	105	Без борта
SNACK 2200 TN ECX	1360x600x950	250	50	0,28	220/50/1	105	С бортом
3 ДВЕРЦЫ							
GN 3100 TN ECX	1795x700x850	450	90	0,29	220/50/1	120	Без борта
GN 3200 TN ECX	1795x700x950	450	90	0,29	220/50/1	120	С бортом
SNACK 3100 TN ECX	1795x600x850	375	75	0,29	220/50/1	120	Без борта
SNACK 3200 TN ECX	1795x600x950	375	75	0,29	220/50/1	120	С бортом
4 ДВЕРЦЫ							
GN 4100 TN ECX	2230x700x850	600	120	0,48	220/50/1	165	Без борта
GN 4200 TN ECX	2230x700x950	600	120	0,48	220/50/1	165	С бортом
SNACK 4100 TN ECX	2230x600x850	500	100	0,48	220/50/1	165	Без борта
SNACK 4200 TN ECX	2230x600x950	500	100	0,48	220/50/1	165	С бортом

3. Морозильники-рабочие столы (-10…-20°C)

Материал корпуса: **снаружи** нерж.сталь 304
внутри нерж.сталь 304
Размеры полок-решеток: **серия GN** GN 1/1 (530x325 мм)
серия SNACK GN 1/1 сокр.

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Допустимая загрузка, кг	Установ. мощность, кВт	Параметры электросети	Масса, кг	Тип столешницы
2 ДВЕРЦЫ							
GN 2100 BT	1360x700x850	300	60	1,10	220/50/1	105	Без борта
GN 2200 BT	1360x700x950	300	60	1,10	220/50/1	105	С бортом
SNACK 2100 BT	1360x600x850	250	50	1,10	220/50/1	105	Без борта
SNACK 2200 BT	1360x600x950	250	50	1,10	220/50/1	105	С бортом
3 ДВЕРЦЫ							
GN 3100 BT	1795x700x850	450	90	0,75	220/50/1	120	Без борта
GN 3200 BT	1795x700x950	450	90	2,20	220/50/1	120	С бортом
SNACK 3100 BT	1795x600x850	375	75	2,20	220/50/1	120	Без борта
SNACK 3200 BT	1795x600x950	375	75	2,20	220/50/1	120	С бортом

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Допустимая загрузка, кг	Установ. мощность, кВт	Параметры электросети	Масса, кг	Тип столешницы
4 ДВЕРЦЫ							
GN 4100 BT	2230x700x850	600	120	2,20	220/50/1	165	Без борта
GN 4200 BT	2230x700x950	600	120	2,20	220/50/1	165	С бортом
SNACK 4100 BT	2230x600x850	500	100	2,20	220/50/1	165	Без борта
SNACK 4200 BT	2230x600x950	500	100	2,20	220/50/1	165	С бортом

4. Морозильники-рабочие столы версии «эконом» (-10…-20°C)

Материал корпуса: **снаружи** нерж.сталь 304/430

внутри алюминий

Размеры полок-решеток: **серия GN ECX** GN 1/1 (530x325 мм)

серия SNACK ECX GN 1/1 сокр.

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Допустимая загрузка, кг	Установ. мощность, кВт	Параметры электросети	Масса, кг	Тип столешницы
2 ДВЕРЦЫ							
GN 2100 BT ECX	1360x700x850	300	60	1,10	220/50/1	105	Без борта
GN 2200 BT ECX	1360x700x950	300	60	1,10	220/50/1	105	С бортом
SNACK 2100 BT ECX	1360x600x850	250	50	1,10	220/50/1	105	Без борта
SNACK 2200 BT ECX	1360x600x950	250	50	1,10	220/50/1	105	С бортом
3 ДВЕРЦЫ							
GN 3100 BT ECX	1795x700x850	450	90	2,20	220/50/1	120	Без борта
GN 3200 BT ECX	1795x700x950	450	90	2,20	220/50/1	120	С бортом
SNACK 3100 BT ECX	1795x600x850	375	75	2,20	220/50/1	120	Без борта
SNACK 3200 BT ECX	1795x600x950	375	75	2,20	220/50/1	120	С бортом
4 ДВЕРЦЫ							
GN 4100 BT ECX	2230x700x850	600	120	2,20	220/50/1	165	Без борта
GN 4200 BT ECX	2230x700x950	600	120	2,20	220/50/1	165	С бортом
SNACK 4100 BT ECX	2230x600x850	500	100	2,20	220/50/1	165	Без борта
SNACK 4200 BT ECX	2230x600x950	500	100	2,20	220/50/1	165	С бортом

5. Холодильник-рабочий стол «мини», «мини-эконом»

Модель		S901	S901 SEC
Габаритные размеры, мм		900x700x850	900x700x850
Установочная мощность, кВт		0,23	0,23
Параметры электросети		220/50/1	220/50/1
Масса, кг		72,0	72,0
Материал корпуса	снаружи	Нерж.сталь 304	Нерж.сталь 304/430
	внутри	Нерж.сталь 304	Алюминий
Диапазон рабочих температур, ºС		+2…+8	+2…+8
Полезный объем, л		260	260
Допустимая загрузка, кг		50	50
Количество дверей		2	2

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Рабочий стол 1 шт.

Полка-решетка с парой направляющих по количеству дверей

Паспорт 1 шт.

ЛЮБАЯ ДВЕРЦА ХОЛОДИЛЬНИКА- ИЛИ МОРОЗИЛЬНИКА-РАБОЧЕГО СТОЛА (КРОМЕ S901, S901 SEC) МОЖЕТ БЫТЬ ПО ЖЕЛАНИЮ ЗАКАЗЧИКА ЗАМЕНЕНА НА СЕКЦИЮ ВЫДВИЖНЫХ ЯЩИКОВ 2 x 1/2, 3 x 1/3 или 1/3 + 2/3.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

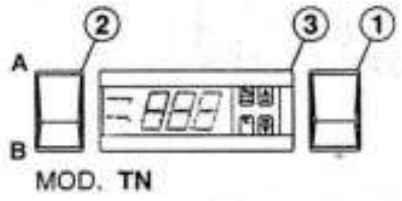
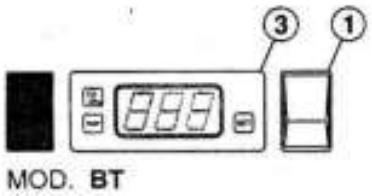


Рис.1. Панель управления оборудования

1 сетевой выключатель

2 регулятор относительной влажности в камере

3 электронный термостат



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (1). При этом должен включиться электронный термостат (3). На дисплее термостата появится текущее значение температуры в камере и загорится светодиод компрессора, оповещающий о включении компрессора.

   В случае перебоев в энергоснабжении включение компрессора после восстановления энергоснабжения осуществляется с небольшой задержкой.
3. **Задание температуры в камере.** Нажмите и отпустите кнопку SEL электронного термостата. На дисплее термостата появится ранее заданное значение температуры в камере. При необходимости можно изменить заданное значение температуры в камере при помощи кнопок со стрелками. По окончании регулировки необходимо повторно нажать кнопку SEL для подтверждения вновь заданного значения температуры.
4. **Регулировка относительной влажности (только для холодильников-рабочих столов**). Для увеличения относительной влажности в камере (85%) следует установить переключатель (2) в положение А. Для уменьшения относительной влажности в камере (70%) следует установить переключатель (2) в положение В.
5. Дайте оборудованию охладиться до заданной температуры (не менее 1 ч).
6. Откройте дверцу, загрузите продукты в камеру и закройте дверцу.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
2. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Оттаивание оборудования производится автоматически через каждые 6 часов его работы. Однако при работе оборудования в условиях повышенной нагрузки (высокая температура и влажность воздуха в помещении и т.п.) может потребоваться дополнительное оттаивание. Для ручного запуска цикла оттаивания следует нажать кнопку «DEF» (или кнопку с изображением тающей снежинки) и удерживать ее нажатой в течение 5 сек. Цикл оттаивания длится около 20 мин, после чего оборудование автоматически переходит в нормальный рабочий режим.

Поверхности корпуса и внутренние поверхности камеры следует по мере необходимости мыть мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной губкой и вытереть насухо.

Очистка конденсатора производится не реже одного раза в три месяца при помощи пылесоса или сухой щетки.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо выполнить следующее.

1. Отключить оборудование от сети при помощи сетевого выключателя и вынуть вилку из розетки.
2. Вынуть продукты из камеры и тщательно очистить оборудование.
3. После очистки дверцы оставить приоткрытыми во избежание возникновения посторонних запахов.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.
4. Не допускается блокировка вентиляционных отверстий конденсатора.
5. Рабочая температура, задаваемая пользователем, не должна выходить за пределы диапазона рабочих температур (см. раздел «Технические характеристики»).
6. Не допускается заполнение камеры продуктами до тех пор, пока оборудование не выйдет на рабочий режим.
7. Не допускается заполнение камеры неохлажденными продуктами.
8. Во избежание появления посторонних запахов контейнеры с продуктами должны быть закрыты крышками или упакованы в пленку.
9. Не допускается заполнение камеры продуктами сверх допустимой загрузки (см.раздел «Технические характеристики»).
10. В целях обеспечения нормальной циркуляции воздуха внутри камеры продукты не должны выступать за пределы полок-решеток и не должны касаться стенок камеры.
11. При загрузке и выгрузке продуктов дверца камеры должна оставаться открытой в течение минимального возможного времени. Перед повторным открыванием дверцы следует выждать некоторое время.
12. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
13. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды.
14. Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать оборудование. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.