ПАСПОРТ

Наименование оборудования	**ХОЛОДИЛЬНИКИ-РАБОЧИЕ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ**
Фирма-изготовитель	**GASTRORAG**
Серия	**PS/PS SEC** **SH**

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 представляет собой комбинацию холодильника-рабочего стола общего назначения и охлаждаемого гнезда и предназначено для временного хранения топингов (начинок) и тестовых заготовок, а также для топингования пиццы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Серия «мини» (компрессор снизу, гнездо без крышки, с верхней полкой)

Модель		**PS900**	**PS900 SEC**
Габаритные размеры, мм		900x700x1100	900x700x1100
Установочная мощность, кВт		0,25	0,25
Параметры электросети		220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	**снаружи**	Нерж.сталь 304	Нерж.сталь 304/430
	внутри	Нерж.сталь 304	Алюминий
Диапазон рабочих температур, ºС	**охлаждаемое гнездо**	+6…+10	+6…+10
	холодильный шкаф	+2…+10	+2…+10
Вместимость охлаждаемого гнезда, поддонов		5 GN 1/6	5 GN 1/6
Размеры полок-решеток для холодильного шкафа		GN 1/1	GN 1/1
Полезный объем холодильного шкафа, л		260	260
Допустимая загрузка холодильного шкафа, кг		50	50
Количество дверей		2	2

Серия PS (компрессор снизу, гнездо с крышкой)

Модель		**PS 200**	**PS 300**
Габаритные размеры, мм		900x700x1050	1435x700x1050
Установочная мощность, кВт		0,27	0,35
Параметры электросети		220/50/1	220/50/1
Материал корпуса		Нерж.сталь 304	Нерж.сталь 304
Диапазон рабочих температур, °С	**охлаждаемое гнездо**	+6…+10	+6…+10
	холодильный шкаф	+2…+10	+2…+10
Вместимость охлаждаемого гнезда, поддонов		5 GN 1/6	8 GN 1/6
Размеры полок-решеток для холодильного шкафа		GN 1/1	GN 1/1
Полезный объем холодильного шкафа, л		260	400
Допустимая загрузка холодильного шкафа, кг		50	80
Количество дверей		2	3

Серия SH (компрессор справа, гнездо с крышкой)

Модель		**SH 2000 SER.700**	**SH 3000 SER.700**	**SH 2000 SER.800**	**SH 3000 SER.800**
Габаритные размеры, мм		1360x700x1050	1795x700x1050	1510x800x1050	2020x800x1050
Размер рабочей поверхности, мм		1360x305x40	1795x305x40	1510x405x40	2020x405x40
Установочная мощность, кВт		0,44	0,44	0,55	0,55
Параметры электросети		220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса		Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь
Диапазон рабочих температур, °С	**охл. гнездо**	+6…+10	+6…+10	+6…+10	+6…+10
	хол. шкаф	+2…+10	+2…+10	+2…+10	+2…+10
Вместимость охл.гнезда, поддонов		7 GN 1/4	10 GN 1/4	4 GN 1/3 + 2 GN 1/2	10 GN 1/3
Размеры полок-решеток для хол.шкафа		GN 1/1	GN 1/1	400x600 мм	400x600 мм
Полезный объем хол.шкафа, л		300	450	400	600
Допустимая загрузка холодильного шкафа, кг		60	90	80	120
Количество дверей		2	3	2	3

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Холодильник-рабочий стол 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

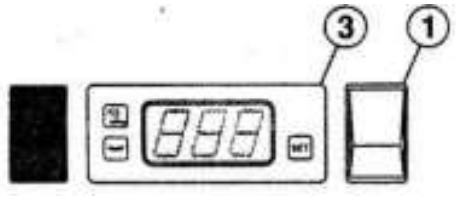

Рис.1. Панель управления оборудования

1 сетевой выключатель

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. Дайте оборудованию охладиться до заданной температуры (не менее 1 ч).
5. Откройте дверцу, загрузите продукты в камеру и закройте дверцу.
6. Заполните охлаждаемое гнездо поддонами стандарта GN.

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.

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, внутренние поверхности камеры и охлаждаемое гнездо 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. Для доступа к конденсатору необходимо отвернуть винты, крепящие защитную решетку, и снять ее.

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 охлаждаемого гнезда 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. **В целях обеспечения нормальной работы крышка охлаждаемого гнезда должна быть постоянно закрыта, либо гнездо должно быть полностью заполнено поддонами стандарта GN.**
13. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
14. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды.
15. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.