ООО ПФ "Техно -ТТ"
Витрина охлаждаемая
ПАСПОРТ
МВ-06.000 ПС

1. НАЗНАЧЕНИЕ.

1.1. Витрина охлаждаемая предназначена для демонстрации и раздачи готовых блюд и напитков, требующих кратковременного хранения в охлажденном состоянии.
Используется на предприятиях общественного питания в стойке самообслуживания, так и для торговых предприятий, где он устанавливается в прилавки самообслуживания, а также в составе технологических линий раздачи.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1. Технические данные модуля приведены в таблице № 1.

Таблица №1

Наименование показателей	Ед. измер.	Норма	
		Длина 1025	Длина 1355
Полезная площадь витрины: полок,	м²	1,8	2,5
Полезный объем витрины	м³	0,55	0,67
Температура воздуха на поверхности прилавка	° С	от 1 до 10	
Компрессор DANFOSS	К-во	1	1
Хладагент	Марка	R404	R404
Максимальная заправка хладагента	Грамм	550	550
Напряжение/частота	В/Гц	220/50	220/50
Потребляемая мощность компрессора при -10°С	Вт	400	400
Хладопроизводительность при -10°С	Вт	710	710
Габаритные размеры: ширина, высота	мм	590 735	590 735
Масса, не более	кг	95	120

3. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

3.1. Условное обозначение модуля витрина охлаждаемая **ВИТРИНА** - ___
1

1. ДЛИНА ВИТРИНЫ, мм

1 - 1025;
2 - 1355.

Пример записи обозначения продукции при заказе и в другой документации:
"Витрина охлаждаемая **ВИТРИНА-1025** " (витрина, длиной 1025 мм).

4.УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1. Витрина охлаждаемая представляет собой панельную конструкцию, изготовленную из пищевой нержавеющей стали и калёного стекла. В нижней части модуля смонтирована охлаждающая система, питаемая от автономного холодильного агрегата.
Со стороны обслуживающего персонала, расположен пульт управления холодильной установкой.

Внутренняя подсветка улучшает зрительное восприятие продуктов.

4.2. Условия работы в помещении.

Холодильная витрина соответствует своим эксплуатационным характеристикам, если в помещении соблюдаются следующие условия:
- относительная влажность 60%, температура воздуха от +15°С до 25°С;
- воздушные потоки (сквозняки) со скоростью не более 0,2 м\с.
- наличие источников тепла (солнечные лучи, горячие трубопроводы и воздуховоды) отрицательно сказываются на работе витрины.

Если вышеуказанные параметры в помещении завышены, то эксплуатационные характеристики холодильного оборудования могут быть ниже технических данных.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К обслуживанию витрины допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации при работах с холодильными установками.

При работе с модулем соблюдать следующие правила техники безопасности:
- не включать модуль без заземления;
- периодически проверять затяжку крепежных болтов и винтов;
- санитарную обработку проводить только на обесточенном модуле;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземления;
- при обнаружении неисправностей вызвать электрика, не работать до устранения неисправностей;
- при обнаружении значительной утечки фреона, немедленно отключить модуль, включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения, при этом запрещается курить и пользоваться открытым пламенем.
- включать модуль только после устранения неисправностей;

ВНИМАНИЕ!!! Не загораживайте вентиляционные отверстия, расположенные по боковым и фронтальным сторонам холодильной установки.

6. ПОДГОТОВКА МОДУЛЯ К РАБОТЕ

6.1. Распаковка, установка и опробование модуля производится специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

После проверки состояния упаковки распаковать модуль, произвести внешний осмотр, проверить комплектность, снять защитную пленку.

Установку модуля производить в следующем порядке:
- установить модуль на соответствующее место;

После установки произвести пуск и опробование модуля.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. В паспорте на витрину заполняется раздел 13.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы осмотреть модуль, убедиться в целостности стеклянных панелей и крепёжных элементов. Проверить выключатели сети и подсветки, микропроцессор управления холодильной установкой. Установить необходимый режим охлаждения. Установить на полки продукты для продажи. После окончания рабочей смены отключить электропитание и произвести санитарную обработку модуля.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт модуля проводят слесари 3-4 разрядов.

Регламентное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по имеющейся и утвержденной структуре ремонтного цикла.

При регламентном техническом обслуживании полок ежемесячно проверять надежность крепления стеклянных панелей.

ВНИМАНИЕ!!! Все работы по устранению неисправностей осуществляет механик по обслуживанию холодильного оборудования.

Изготовитель постоянно изучает опыт эксплуатации выпускаемой продукции у потребителей и будет благодарен за предложения по ее усовершенствованию.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемой продукции без отражения их в паспорте данного изделия.

9.ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

Гарантийный срок эксплуатации модуля 12 месяцев со дня продажи его через торговую сеть. Гарантии производителя и продавца подтверждаются **разделом 11** настоящего паспорта.

Внимание! Обязательным условием гарантийного обслуживания торгово-холодильного оборудования является проведение пуско-наладочных работ специализированными сервисными организациями, имеющими Лицензию.

После проведения пуско-наладочных работ должен быть заполнен **раздел 12** паспорта. Необходимо также ежемесячно проводить планово-предупредительный, профилактический осмотр модуля.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних), вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

10.СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации на качество изделия предъявляются в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- товарно-финансовые документы, подтверждающие факт покупки изделия;
- паспорт изделия с отметками о приемке изделия с производства, о продаже, о проведении пусконаладочных работ и заверенных печатями;
- акт о выявленных недостатках (унифицированная форма – **ОС № 16**);
- договор с организацией, осуществляющей пусконаладочные работы и **лицензию** этой организации на осуществление таких работ.

По вопросу рекламаций обращаться в организацию, у которой оборудование было приобретено.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

№ п/п	Наименование	Условное обозначение	Кол-во
1.	ВИТРИНА		
2.	Паспорт	-	1

Продукция соответствует техническим условиям ТУ5151-011-49889137-06;
и признана годной к эксплуатации.
Продукция сертифицирована.

№ партии_____ № холодильного агрегата
Дата выпуска _____

Штамп О.Т.К.

М.П. Производителя

142450, Московская область, Ногинский р-н,
г. Старая Купавна, а/я № 33
тел.(495) 702-98-78; E-mail: info@tehnott.ru
www.tehno-tt.ru

Продан _____ ООО ТД Техно
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

Комплектация изделия в полном объёме.

Механические повреждения отсутствуют. М.П. Продавца

Подпись покупателя _____

12. ОТМЕТКА О ПРОВЕДЕНИИ МОНТАЖНЫХ И ПУСКОНАЛАДОЧНЫХ РАБОТ

Наименование монтажной организации _____

Адрес, телефон, реквизиты организации _____
_____

Лицо, ответственное за проведение работ _____

Дата сдачи в эксплуатацию _____

М.П. Монтажной организации

13. ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ТО)

№ п/п	Дата проведения ТО	Ф.И.О. исполнителя	Подпись	Примечания
1	2	3	4	5