Refettorio

EAC

Линия раздачи Crystal

«Витрина кондитерская холодильная открытая пристенная»

модель RKC21A PO; RKC22A PO



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(совмещённое с паспортом)

Челябинск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 3
2. ОПИСАНИЕ 3
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ 4
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 5
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ 5
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ 6
8. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 7
9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ 7
10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 7
11. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ 8
АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ 10

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Витрина кондитерская холодильная открытая пристенная (далее по тексту – кондитерская витрина) относится к «Кондитерской линии» торговой марки «Refettorio» – это витрина с охлаждаемой столешницей и внутренним охлаждаемым объемом открытого доступа к продуктам, предназначена для эффектной демонстрации и хранения кондитерских изделий, десертов и прохладных напитков при температуре от +2°С до +8°С. Класс кондитерской витрины – среднетемпературный. Способ охлаждения - динамический.

ВНИМАНИЕ! Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики кондитерской витрины могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

2. ОПИСАНИЕ

На рисунке 1 представлен вид кондитерской витрины со стороны потребителя. На рисунке 2 представлен вид кондитерской витрины со стороны стены.

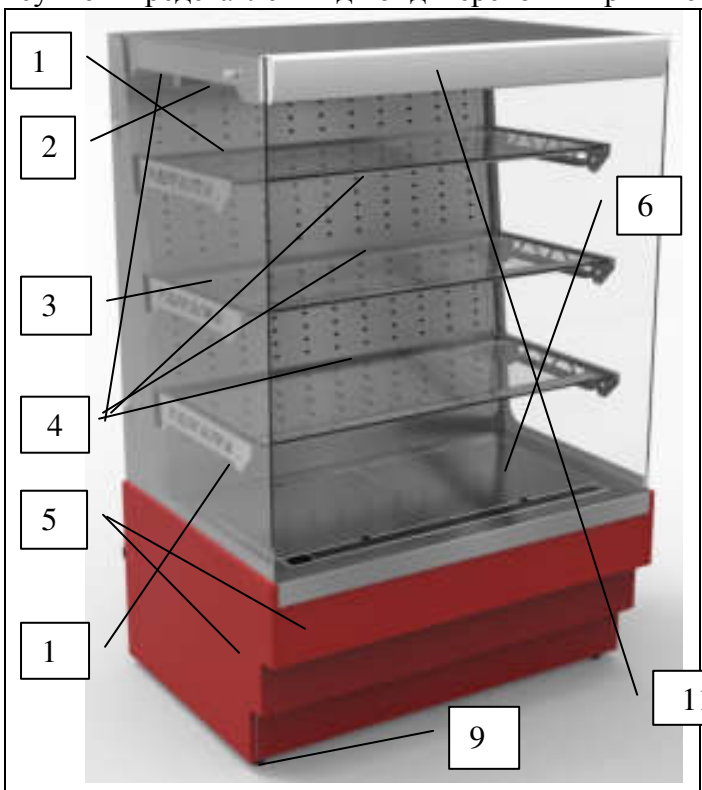

Рисунок 1 – вид кондитерской витрины со стороны потребителя.

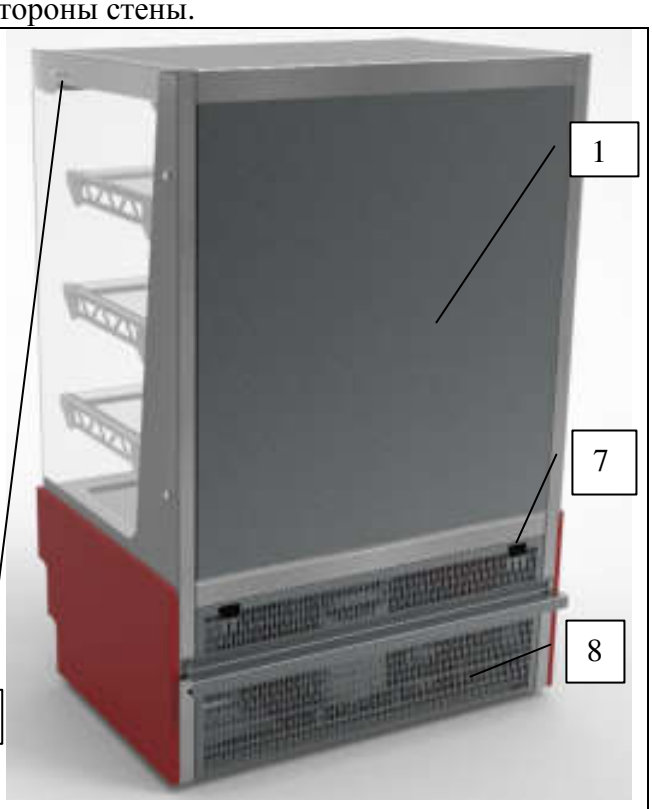

Рисунок 2 – вид кондитерской витрины со стороны рабочего персонала.

1 – Задняя металлическая стенка; 2 – Панель управления с микропроцессором, переключателями холодильного агрегата и освещения; 3 – Фасадные панели (доп. опция); 4 – Плафон со светодиодным освещением (4шт.); 5 – Фасадные панели (доп. опция); 6 – Поды; 7 – Упор-ограничитель; 8 – Вентиляционная решётка; 9 – Регулируемая по высоте опора (4шт.); 10 – Термометр-гигрометр; 11 – Ночная шторка кассетная; 12 – Боковые стёкла (доп. опция).

Кондитерская витрина имеет встроенное холодообеспечение. Расположение холодильного агрегата (компрессора) – в корпусе витрины. Способ охлаждения – динамический. Запуск и отключение компрессора осуществляется с помощью нажатия на переключатель, расположенный на панели управления (2) со стороны рабочего персонала. Микропроцессорный блок управления также расположен на панели (2).

Размещение пищевых продуктов полочное (3) четырёхъярусное, включая дно полезного объёма, покрытое подами (6).

Кондитерская витрина имеет освещение рабочей зоны над каждой полкой (4). Включение и отключение подсветки происходит путём нажатия на переключатель, расположенный на панели управления (2). Переключатели включения/отключения освещения рабочей зоны и холодильного агрегата имеют световую индикацию, при включении они загораются, при отключении гаснут.

Со стороны задней стенки витрины на уровне вентиляционной решётки (8) необходимо установить упор–ограничитель (7), для предотвращения перекрытия воздуховода.

ВНИМАНИЕ! Эксплуатация витрины без упора-ограничителя (7) запрещена!

Кондитерская витрина оборудована ночной шторкой кассетной (11) расположенной в верхней части модуля.

Фасадные панели (5) и боковые стёкла (12) кондитерской витрины являются дополнительной опцией при заказе оборудования. Фасадные панели других цветов и текстур можно заказать по образцам изготовителя. Материал фасадных панелей – МДФ.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки определяется заказчиком и может включать в себя дополнительные опции.

В стандартный комплект поставки витрины входят:

Наименование	**Количество**
Кондитерская витрина с встроенным холодильным агрегатом, шт.	1
Регулируемая по высоте опора, шт.	4
Упор-ограничитель, шт.	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Древесный упаковочный материал (обрешётка), шт	1

ВНИМАНИЕ! В стандартный комплект поставки боковые стёкла для витрины и фасады не поставляются – это дополнительная опция.

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры витрины приведены в таблице №1

Таблица №1

Наименование показателя	**Значения кондитерской витрины**	
	РКС21А РО	**РКС22А РО**
1 Потребляемая мощность, кВт:		
- подсветки	0,055	0,075
- вентиляторов	0,04	0,06
- холодильного агрегата	0,66	0,66
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,755	0,795
2 Номинальное напряжение, В	220/380	
3 Род тока	Переменный	
4 Частота тока, Гц	50	
5 Компрессор	AE 4470 Z	
6 Хладагент	R 507a	
7 Температура внутри объёма витрины, °С	2÷8	
8 Демонстрационная площадь, м²:		
- столешницы	0,480	0,63
- стеклянной полки	0,330	0,44
9 Внутренний объём витрины, м³	0,45	0,59
10 Количество полок	3	
11 Холодообеспечение	встроенное	
12 Расположение агрегата (компрессора)	внутри корпуса	
13 Тип оттаивания	автоматический (естественными теплопритоками)	
14 Габаритные размеры:		
Длина, мм	950	1250
Ширина, мм	700(750)	700(750)
Высота, мм	1455	1455
15 Масса, кг, не более	180±5	195±5

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Все работы связанные с подключением кондитерской витрины к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

Кондитерская витрина выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 12.2.007.0, степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, не ниже IP 21 по ГОСТ 14254.

Требования к электрической безопасности по ГОСТ 12.2.007.0 и ГОСТ 22789.

Витрина кондитерская относится к 4 группе источников индустриальных радиопомех по ГОСТ Р 51320.

Запрещается нагружать стеклянные полки витрины весом более 15 кг.

Для обеспечения безопасной эксплуатации кондитерской витрины следует контролировать состояние и ровность напольного покрытия.

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления.
БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а так же от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием общепита.

6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Оборудование изготовлено в климатическом исполнении – У, ТУ согласно ГОСТ 15150-69; категория изделия – 3.

Рабочее значение влажности воздуха (сочетания относительной влажности и температуры), для указанной категории оборудования согласно ГОСТ 15150 составляет:

- среднегодовое значение относительной влажности – 75% при 15°С,
- верхнее значение относительной влажности[1] - 98% при 25°С.

Оборудование следует эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +12°С до +30°С.

При эксплуатации кондитерскую витрину необходимо устанавливать на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.).

ВНИМАНИЕ! При работе допускается запотевание и наличие капельной влаги на элементах витрины. После отключения кондитерской витрины появившийся конденсат необходимо стереть сухой ветошью.

ВНИМАНИЕ! Все работы, связанные с подключением витрины к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей изделия/емкости (ванны), т.к. в процессе производства, транспортировки и монтажа на поверхность и в емкость попадает металлическая стружка (частица), которая при взаимодействии с влагой и воздухом может ржаветь и вызывать ржавчину поверхности, на которой она лежит (на поверхности это выглядит как сыпь в виде маленьких коричневых точек, что НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ).

Также запрещается для мытья изделия использование воды с большим количеством окисленных ферросоединений (ржавой воды), т.к. возможно их выпадение на металлических поверхностях и образование ржавых пятен, что не является дефектом изделия. Такие пятна могут быть удалены слабым раствором уксусной кислоты. Далее необходимо вымыть поверхности изделия теплой водой с мыльным раствором, смыть раствор и вытереть насухо.

В процессе эксплуатации изделие следует мыть с применением моющих средств, не содержащих крупнозернового абразива.

По окончании работы витрину необходимо промыть чистой водой и насухо вытереть.

[1] верхнее значение относительной влажности нормируется также при более низких температурах; при более высоких температурах относительная влажность ниже

ВНИМАНИЕ! Обращайте внимание не только на чистоту кондитерской витрины, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

ВНИМАНИЕ! При монтаже изделия с фасадами не завода-изготовителя необходимо обеспечить забор воздуха из вне (перфорация, вентиляционная решётка с площадью сечения не менее 0,11 м^2) напортив конденсатора. Т.к. из-за отсутствия доступа/забора холодного воздуха из вне произойдёт перегрев конденсатора, что приведёт к выходу из строя агрегата.

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ

При эксплуатации кондитерской витрины необходимо периодически контролировать ее рабочие параметры в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование параметра	Значение параметра	Место контроля	Периодичность контроля			Ответственный
				1 раз в день	1 раз в неделю	1 раз в месяц	
1	Температура в охлаждаемом объёме	В соответствии с проектом	Охлаждаемый объем	x			Владелец оборудования
2	Температура воздуха на входе в конденсатор	+18….+28°С	конденсатор			x	Обслуживающая организация
3	Проток воздуха через испаритель	Отсутствие наледи	Испаритель			x	Обслуживающая организация
4	Контроль расхода и влажности хладагента	Отсутствие пузырей и зеленый цвет	Смотровое стекло на жидкостной магистрали			x	Обслуживающая организация
5	Частота пусков компрессора	Не более семи пусков в час	Компрессор			x	Обслуживающая организация
6	Уровень масла в картере компрессора	Не ниже J и не выше s смотрового стекла	Смотровое стекло на компрессоре		x		Владелец оборудования
7	Прозрачность и чистота масла	Прозрачное, светлое без механических включений	Смотровое стекло на компрессоре			x	Обслуживающая организация
8	Температура нагнетания	Не выше 110°С	Трубопровод нагнетания компрессора			x	Обслуживающая организация[2]
9	Давление нагнетания	По инструкции (но не более 20 Бар)	Запорный вентиль компрессора			x	Обслуживающая организация
10	Давление всасывания	По инструкции (но не менее 1 бар)	Запорный вентиль компрессора			x	Обслуживающая организация
11	Перегрев на всасывании	Не ниже 7К и не выше 20К	Всасывающий трубопровод компрессора			x	Обслуживающая организация
12	Контроль и корректировка параметров электронных контролеров и прессостатов	Согласно инструкциям завода изготовителя и по проекту использования	Шкаф управления, холодильный агрегат			x	Обслуживающая организация
13	Контроль утечек хладагента	Допустимо менее 3г в год	Холодильный агрегат, воздухоохладитель			x	Обслуживающая организация
14	Проверка-протяжка электрических клемных соединений	Момент затяжки 3-4 Н*м	Клемные коробки, электрические шкафы управления			x	Обслуживающая организация

Все данные контроля параметров, приведенных в таблице, должны фиксироваться в «рабочую тетрадь» владельца оборудования.

Владелец оборудования своим приказом назначает из числа работников ответственного за контроль параметров по пунктам 1; 6 таблицы и общее ведение рабочей тетради (обучение «Ответственного…» производит монтаж или обслуживающая оборудование организация).

Обслуживающая организация осуществляет контроль параметров по пунктам 2,3,6,7,8-14, с обязательным занесением данных в рабочую тетрадь.

[2] при заключении договора на обслуживание.

8. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

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.

Штабелирование кондитерской витрины не допускается!!!

Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться с помощью грузоподъёмного средства (например, рохли).

При транспортировании следует предохранять оборудование от осадков и механических повреждений.

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

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Витрина кондитерская холодильная открытая пристенная, модель _____ признана годной для эксплуатации.

Заводской номер	_____	Дата выпуска	«___»_____
Номер заказа	_____	Штамп ОТК	_____
Дата продажи	«___»_____	Штамп магазина	_____

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы оборудования предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу витрины в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на кондитерскую витрину, вышедшую из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации:

- отсутствует или не заполнен паспорт и гарантийный талон;
- изделие или запчасти имеют механические повреждения (вмятины, трещины и другие внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации);
- изделие вскрывалось или подвергалось несанкционированному ремонту, в том числе в сервисных центрах, не уполномоченных производить подобные работы;
- была проведена доработка изделия, не предусмотренная изготовителем;
- внутри оборудования обнаружены посторонние предметы;
- внутри оборудования обнаружены продукты жизнедеятельности насекомых, мышей и т.д.
- произошла деформация рабочей поверхности витрины, появились трещины и сколы, т.к. причиной возникновения данного дефекта является нарушение правил эксплуатации.

Оплата за вышедшие из строя детали и комплектующие по вине заказчика, а также работа по их замене производится согласно прейскуранту цен завода-изготовителя.

Время нахождения витрины в ремонте в гарантийный срок не включается.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

ВНИМАНИЕ! Гарантия на изделие не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

11. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При достижении изделием назначенного срока службы или назначенного ресурса потребитель должен провести техническую диагностику о пригодности оборудования к дальнейшей эксплуатации в соответствии с требованиями и правилами, действующими в эксплуатирующей организации.

Изделие, непригодное к ремонту и восстановлению, необходимо утилизировать в установленном порядке. При утилизации изделия с целью защиты окружающей среды и персонала необходимо осуществить следующие организационно-технические мероприятия:

Разборку изделия следует проводить в последовательности, обратной последовательности монтажа, с применением грузоподъёмных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента.

При разборке необходимо соблюдение следующих мер:

- для выполнения работ по разборке оборудования привлекается только квалифицированный ремонтный и электротехнический персонал;
- на месте проведения демонтажа изделия запрещается присутствие лиц, непосредственно не занятых в данном виде работ.

Детали и узлы изделия по окончании демонтажа должны быть переданы в установленном порядке в специализированные организации: пластмассовые детали – на предприятия по переработке пластмасс, металлические детали после сортировки по группам (цветные и чёрные) – на предприятия вторцветмета и вторчермета.

При проведении работ по утилизации оборудования необходимо строгое соблюдение правил по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности с обязательным применением персоналом средств индивидуальной защиты, установленных нормативной документацией

АКТ
Пуска оборудования в эксплуатацию

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

_____

(наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

_____

(наименование и адрес)

_____

(должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

И представителя специализированной организации

_____

(наименование организации)

_____

(Ф.И.О. представителя специализированной организации)

и удостоверяет, что оборудование

_____

(наименование, марка)

Пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором

№ _____ от _____ 20_____г.

Между организацией потребителем оборудования и специализированной организацией

_____

(наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-потребитель оборудования

_____

(М.П. подпись)

Представитель специализированной организации

_____

(М.П. подпись)

«_____» _____ 20_____г.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!
Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», mail.chtt.ru, service-zavod@chtt.ru.

Организация-заказчик/ покупатель _____
(наименование организации)

Дата составления

Дата выхода из строя оборудования

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

о выявленных дефектах оборудования

Поставленного по договору	№	от
счет	№	от
Товарная накладная	№	от
Введенного в эксплуатацию	Дата	

Местонахождение оборудования _____
(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель ООО «Завод «Челябторгтехника»/ «Челябторгтехника-С»
(наименование)

Монтажная организация _____
(наименование)

Сервисная организация _____
(наименование)

В процессе эксплуатации перечисленного ниже оборудования обнаружены
(приема, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)
следующие дефекты:

Оборудование			**Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены**
Наименование и модель	**Серийный номер**	**Дата выпуска изделия**	

Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	**Напряжение в эл. сети.**	**Частота, Гц**	**Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Комплектность.**

Представитель сервисной организации, тех. службы

_____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Представитель организации-заказчика/покупателя

_____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П. “____” _____ 20___ г.