Refettorio

EAC

Витрина кондитерская тепловая

Модель RKH21A; RKH22A



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(совмещённое с паспортом)

РЭ-52-2019

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Витрина кондитерская тепловая относится к «Кондитерской линии раздачи» торговой марки «Refettorio» – это витрина с тепловой столешницей и внутренним объемом закрытого доступа к продуктам, предназначена для эффектной демонстрации и подогрева кондитерских изделий при температуре от +30°С до +60°С.

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

Руководство по эксплуатации содержит важную информацию по установке, подключению, вводу в эксплуатацию, правильному обслуживанию и использованию кондитерской тепловой витрины.

2 ОПИСАНИЕ

На рисунке 1 представлен вид кондитерской тепловой витрины со стороны потребителя. На рисунке 2 представлен вид кондитерской тепловой витрины со стороны рабочего персонала.

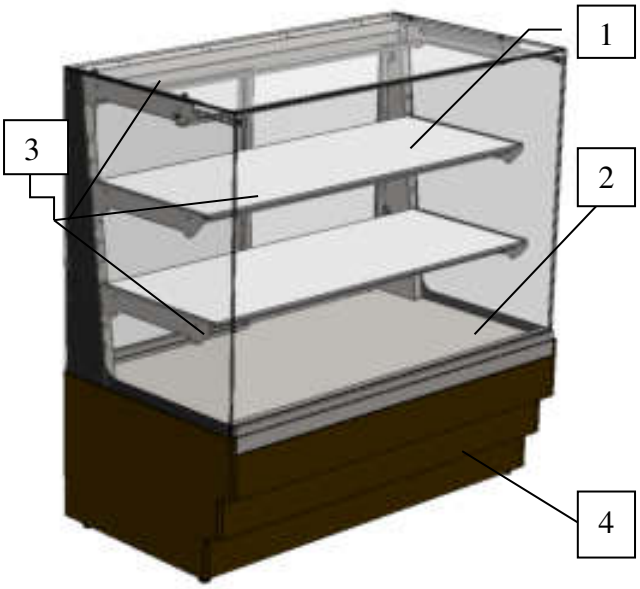


Рисунок 1 – вид кондитерской тепловой витрины со стороны потребителя.

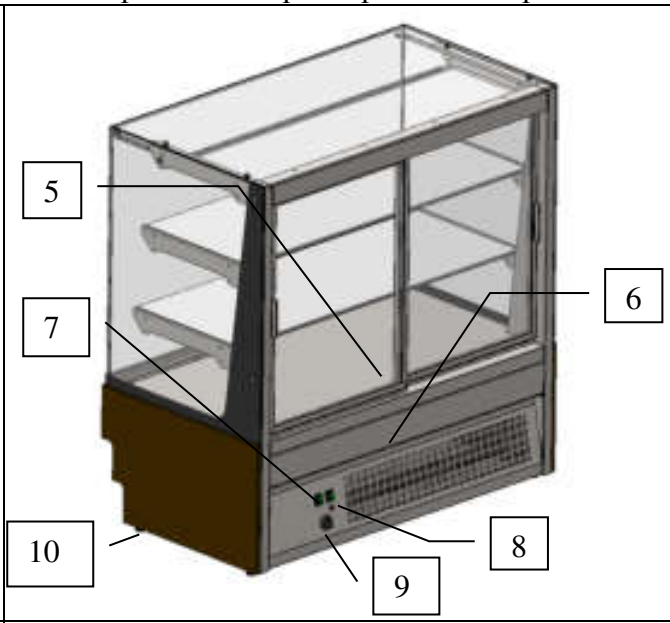


Рисунок 2 – вид кондитерской тепловой витрины со стороны рабочего персонала.

Позиция	Наименование
1	Полка из тонированного стеклоизделия (2шт.)
2	Столешница
3	Плафон со светодиодным освещением (3шт.)
4	Фасадные панели
5	Дверка загрузки и выдачи продукта (дверки-купе)
6	Панель управления
7	Переключатели обогрева и освещения
8	Сигнальная лампа
9	Ручка регулировки терморегулятора
10	Регулируемая по высоте опора

Нагревательный элемент витрины кондитерской тепловой - плёночный электронагреватель (ПЛЭН). Расположение нагревателей под каждой полкой, включая столешницу. Нагрев регулируется с помощью ручки терморегулятора (9). Поворотом ручки терморегулятора (9) по часовой стрелке включаются ПЛЭНы и загорается сигнальная лампа (8). Терморегулятор отключает ПЛЭН-ы при достижении выставленной температуры, при остывании вновь включает ПЛЭН-ы.

Размещение пищевых продуктов полочное (1) трёхъярусное, включая дно полезного объёма (2). Доступ к продуктам со стороны рабочего персонала осуществляется с помощью

раздвижных створок витрины (дверки-купе, дверки загрузки и выдачи продукта) (5), со стороны потребителя доступ к продуктам отсутствует.

Для удобства санитарной обработки, стеклянная дверка со стороны покупателя может открываться с ограничением на 20 градусов.

Переключатели (7) включения/отключения обогрева и освещения рабочей зоны имеют световую индикацию, при включении они загораются, при отключении гаснут.

Фасадные панели (4) витрины являются дополнительной опцией при заказе оборудования. Панели других цветов и текстур можно заказать по образцам изготовителя. Материал фасадных панелей – МДФ.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки может определяется заказчиком.

В стандартный комплект поставки тепловой витрины входит:

Наименование комплектующих	**Количество**
Витрина кондитерская тепловая, шт.	1
Стеклоизделия с крепежами в комплекте, уп.	1
Регулируемая по высоте опора, шт.	4
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Древесный упаковочный материал (обрешётка), шт	1

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры витрины приведены в таблице №1

Таблица №1

Наименование показателя	**Значения моделей**	
	RKH21A	**RKH22A**
1 Потребляемая мощность, кВт:		
- подсветки	0,037	0,050
- ПЛЭНа	0,172	0,214
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,21	0,27
2 Номинальное напряжение, В	220/380	
3 Род тока	Переменный	
4 Частота тока, Гц	50	
5 Температура нагреваемой части столешницы, °С	30÷60	
6 Демонстрационная площадь, м²:		
- столешницы	0,554	0,729
- полки	0,41	0,54
7 Внутренний объём витрины, м³	0,471	0,619
8 Габаритные размеры, мм:		
Длина	950	1250
Ширина	700	700
Высота	1320	1320
9 Масса, кг, не более	142±5	183±5

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Тепловая 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.

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.

Электрическая принципиальная схема подключения модуля приведена в справочном приложении № 1.

6 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание проводиться с целью поддержания изделия в постоянной технической исправности и готовности к работе.

Техническое обслуживание включает: обслуживание при использовании, регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт.

Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами и только при отключении витрины от электросети.

Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку столешницы витрины и полок от остатков пищи, жира и др.

Использовать стандартные средства очистки.

После очистки витрины протереть все поверхности сухой тканью.

Техническое обслуживание при использовании выполняется ежедневно и включает в себя:

- наблюдение за работой механизмов оборудования (приборы регулировки, переключатели, сигнальные лампы);
- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;
- санитарной обработке рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и др. загрязнений с поверхности.

Регламентированное техническое обслуживание должен производить электромеханик 3-4 разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Регламентированное техническое обслуживание проводиться один раз в три месяца.

Содержание работ приведены в таблице № 2.

Таблица № 2

Наименование	**Метод проверки**	**Технические требования и параметры**
Техническое состояние крепежей облицовки каркаса	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены фасадные панели.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима мармита.

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

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 тепловой 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 тепловая, 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.

Внимание!!! Гарантия не распространяется на случаи, когда:

- 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. В таких случаях замена частей и поверхностей оборудования осуществляется за счёт заказчика!

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

Утилизация витрины кондитерской тепловой производится по технологии, принятой у Заказчика. Для утилизации могут быть использованы любые технологии, обеспечивающие безопасные условия работы персонала, занимающегося утилизацией, и исключающие вредные воздействия на окружающую среду.

Приложение № 1

Схема электрическая принципиальная, модель

Схема электрическая принципиальная, модель

Организация-заказчик/ покупатель _____

(наименование организации)

Дата составления	Дата выхода из строя оборудования

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ
о выявленных дефектах оборудования

Наименование оборудования: _____

Торговая марка производителя: _____

Поставленного по договору		
счет		
Товарная накладная		
Введенного в эксплуатацию	дата	

Местонахождение оборудования _____

(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель _____

(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**
Тип / модель	**Серийный номер**	**Страна изготовитель**	
Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	**Напряжение в эл. сети.**	**Цикличность**	**Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Целостность гарантийных пломб. Комплектность.**

Представитель сервисной организации, тех. службы

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

Представитель организации-заказчика/покупателя

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

М.П.

М.П. “____” _____ 20___ г.

АКТ – РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен представителем организации-потребителя:

_____

(наименование, адрес, Ф.И.О., должность представителя)

_____

и представителя специализированной организации:

_____

(наименование, адрес организации, Ф.И.О., должность представителя организации)

Наименование и марка изделия

_____

Предприятие – изготовитель

_____

Номер изделия

_____

Дата выпуска _____ Дата пуска в эксплуатацию _____

Комплектность изделия _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе изделия:

Дата отказа _____

Перечень дефектов и отклонений

_____

_____

_____

_____

Для устранения причин отказа необходимо:

_____

_____

_____

_____

Представитель организации-потребителя _____ _____

(подпись) (Ф.И.О)

М.П.

Представитель специализированной организации _____ _____

М.П. (подпись) (Ф.И.О)

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

EAC

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "Завод "ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА"

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Челябинская область, 454007, город Челябинск, проспект Ленина, дом 2, строение В, основной государственный регистрационный номер: 1127452000939, номер телефона: +73517750025, адрес электронной почты: chtt@chtt.ru

в лице Директора Пашенько Максима Дмитриевича

заявляет, что Оборудование технологическое предприятий торговли: прилавки (диспенсеры) для тарелок тепловые с выталкивающим устройством, модели: RD20A Capital; RD22A Capital; RD20S Capital; RD22S Capital; RD20A Classic; RD20A Case; RD22A Case; RD40A; RD42A; RD40AP; RD42AP; RD40A2; RD42A2; RD40S; RD42S; RD40SP; RD42SP; RD40S2; RD42S2, прилавки -витрины кондитерские тепловые, модели: RKH21A; RKH22A , прилавки тепловые, модели RH11A Capital; RH12A Capital; RH13A Capital прилавки-витрины с тепловой столешницей, моделей RH21A Capital; RH22A Capital; RH23A Capital., марки «Refettorio»

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "Завод "ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА", Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Челябинская область, 454007, город Челябинск, проспект Ленина, дом 2, строение В. Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-017-37882236-2019 «Прилавки тепловые для предприятий торговли и общественного питания. Технические условия».
Код ТН ВЭД ЕАЭС 8419818000. Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 014-06/06-19 от 06.06.2019 года, выданного Лабораторным центром Общества с ограниченной ответственностью "МосСтандарт", аттестат аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ0028, Протокола испытаний № 015-06/06-19 от 06.06.2019 года, выданного Лабораторным центром Общества с ограниченной ответственностью "МосСтандарт", аттестат аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ0028, Протокола испытаний № 016-06/06-19 от 06.06.2019 года, выданного Лабораторным центром Общества с ограниченной ответственностью "МосСтандарт", аттестат аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ0028.
Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

ГОСТ 30804.6.4-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах. Нормы и методы испытаний"; ГОСТ 30804.6.2-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний."; ГОСТ 12.2.007.0-75 "ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)"; ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности. Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 06.06.2024 включительно

М. П. Пашенько Максим Дмитриевич

(подпись) (Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.АК01.В.14368/19

Дата регистрации декларации о соответствии: 07.06.2019