



## **ПАСПОРТ**

**на холодильные столы**

**-низкотемпературные (НХС)**

**-среднетемпературные(СХС)**

**-универсальные (УХС)**

**-комбинированные (КХС)**

**-рыночные (РХС)**

**Екатеринбург**

# ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильные столы в зависимости от температурного режима и назначения выпускаются следующих типов: **низкотемпературный (НХС), среднетемпературный (СХС), универсальный (УХС), комбинированный (КХС), рыночный (РХС).**

**Низкотемпературный холодильный стол (НХС)** предназначен для хранения **предварительно замороженных** пищевых продуктов при температуре от **-10 до -18°С**. Столы производят:

-с **распашными дверями (ящиками)**. Возможно исполнение с 1-й, 2-мя, 3-мя, 4-мя дверями. В каждой секции возможна установка 2-х или 3-х ящиков. Надежные петли (для ящиков направляющие) с опцией доводчиков обеспечивает гарантированное закрытие и поддержание заданной температуры в рабочем объеме стола.

-с **нижним расположением агрегата**. Данный тип конструкции позволяет рационально использовать габарит изделия для выкладки продуктов при сохранении использования распашных дверей и(или) выдвижных ящиков.

-с **выносным холодильным агрегатом (сплит-система)**. Позволяет уменьшить уровень шума в производственных цехах; уменьшить тепло, выделяемое холодильным оборудованием, что положительно сказывается на условиях работы поваров и позволит уменьшить расходы на приточную вентиляцию. Повышает удобство обслуживания холодильной установки: узлы управления и основные элементы холодильной установки сосредоточены в одном месте.

-**встраиваемые** Устанавливается под единую столешницу барных линий или тепловых островов, глубиной от 550 мм. Оснащены 4 опорами: с лицевой стороны 2 опоры уменьшенной высоты; с дальней стороны два колеса, обеспечивающих повышенную мобильность для проведения уборки или при монтаже.

-**под тепловое оборудование**, у которых высота меньше стандартной для установки теплового оборудования на столешницу, с возможностью встройки охлаждаемой витрины для начинок для создания полноценной станции, комфортная высота для работы повара

**Среднетемпературный холодильный стол (СХС)** предназначен для хранения **предварительно охлажденных** пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции, охлажденных напитков и т.д. на предприятиях общественного питания при температуре от **-2 до +8°С**. Среднетемпературные столы могут производиться следующих видов:

-с **распашными дверями (ящиками)**;

-с **нижним расположением агрегата**;

-с **выносным холодильным агрегатом (сплит-система)**;

-**встраиваемый**;

-**под тепловое оборудование** имеют высоту ниже стандартной (от 550 мм). Это позволяет даже при установке теплового оборудования на столешницу сохранить удобную для работы повара высоту в 850-900 мм и не нарушить единую рабочую линию;

-**компактные** имеют уменьшенный, по сравнению со стандартным столом, размер агрегатной части. Это позволяет при сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину.

-**для пиццы** предназначены для использования в технологическом процессе на предприятиях общественного питания. Основное назначение – хранение скоро портящихся полуфабрикатов из мяса, рыбы и других продуктов, применяемых для приготовления пиццы. Может быть выполнен с гранитной

или нержавеющей столешницей, с гранитными или нержавеющей бортами. Данный стол дополнительно возможно укомплектовать настойной холодильной витриной ToppingBOX.

**-станция для хот-догов** удобная и функциональная техника, вмещающая все оборудование, необходимое для приготовления традиционных хот-догов. На рабочей поверхности холодильного стола можно установить технологическое оборудование. Шесть выдвижных gastronormированных ящиков обеспечивают хранение необходимых ингредиентов в охлажденном состоянии. По желанию ящики могут быть заменены на дверцы.

**-для салата** предназначен для обеспечения сохранности и свежести составляющих для холодных закусок и салатов. Благодаря удобной конструкции, всё необходимое для приготовления всегда под рукой у повара. Возможно изготовление холодильного стола, как с откидной крышкой, охлаждаемого гнезда под гастроемкости, так и без нее.

**-кегегатор (ХК)** представляет собой современную систему для охлаждения и продажи разливных напитков. Она позволяет свести к нулю риск скисания пива в открытой кеге, а также сокращает нежелательные запахи в торговой точке. Для правильной работы перед размещением в кегегатор, кеги должны быть предварительно охлаждены. Возможно использование пластиковых или металлических кег. Выпускается стационарным или мобильным с колёсными опорами высотой 70мм. Оснащается каплесборником.

**-открытый** предназначен для разделки полуфабрикатов мяса и рыбы, так же может использоваться для демонстрации и выкладки продуктов. Столешница холодильного стола, охлаждаемая, с бортиками по периметру, предотвращающими стекание жидкости на пол. В углу стола имеется дренажное отверстие для стока жидкости в лоток. Внизу стола расположена открытая полка для хранения инвентаря.

**-кондитерский** стол оснащен универсальными направляющими, на которых с лёгкостью помещаются и гастроемкости GN 1/1 и пекарский противень 600x400 (EN). Имеет более широкие, по сравнению со стандартными, дверные проёмы. В каждом отделении находится четыре пары направляющих. Их количество возможно изменять при заказе. При этом необходимо учитывать высоту продукта хранения.

**-сквонной** используется в островном размещении для работы с двух сторон. Также выступает в помощь в организации потоков внутри цеха и используется как элемент открытой шоу-кухни/бара

**Универсальный холодильный стол (УХС)** предназначен для хранения пищевых продуктов и напитков при температуре от **-8 до +8°C**.

**Комбинированный холодильный стол (КХС)** призван в рамках ограниченного пространства кухни уместить холодильный и морозильный объём для хранения полуфабрикатов и заготовок. Данный стол сочетает в себе два рабочих объёма: первый призван хранить в себе продукты при температуре **-2...+8,°C**, а второй **-10...-18°C**. Тем самым комбинированный стол способен заменить две единицы оборудования. Комплектуется двумя пультами управления для независимой регулировки температуры в камерах и возможностью отключения одной из камер в случае необходимости. При этом вторая полностью сохранит свой функционал.

**Рыночный холодильный стол (РХС)** предназначены для демонстрации и кратковременного хранения мясных продуктов и полуфабрикатов на торговом месте.

Стол такого типа состоит из:

-охлаждаемой столешницы, выполненной из высококачественной нержавеющей стали. Продукты можно без опаски размещать непосредственно на столешницу. Так же этот материал облегчает отчистку оборудования по окончании рабочей смены.

-сварного каркаса, изготовленного из стали с полимерно-порошковым покрытием. Надёжный каркас обеспечивает солидный запас прочности для нагрузки продуктами. Снабжается регулируемыми опорами для компенсации неровностей пола

-дополнительной штангой для подвешивания продуктов и светодиодным светильником, не влияющим на температуру продуктов, находящихся поблизости

Данный вид оборудования возможен к изготовлению с двумя основными типами холодильной установки:

1)выносной тип холодильной установки. В этом случае холодильная система будет состоять из внешнего и внутреннего блока. Внутренний блок находится внутри рыночного стола. Его видимой частью является электронный блок управления для настройки необходимых температурных параметров. Внешний блок устанавливается на отдалении и соединяется с внутренним посредством трассы из нескольких труб для движения фреона. Чаще всего внешний блок имеет гораздо больший размер и обслуживает несколько внутренних блоков. Подобный тип холодильной установки позволяет снизить уровень шума в зоне обслуживания клиентов рынка и убрать излишние выделения тепла, которые могут сказаться на общем температурном фоне

2)встроенный тип холодильной установки. Такая система включает цельный холодильный блок, установленный в корпусе оборудования. Встроенная холодильная установка позволяет обеспечить необходимую мобильность оборудования при перестановках или переезде на новое место торговли.

Все холодильные столы могут быть выполнены с порошковым покрытием. На всех столах имеются регулируемые опоры. Столешница стола может быть использована для различных технологических операций подготовки продуктов и размещения на ней вспомогательного оборудования.

## 2.ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Корпус стола имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх стола накрыт столешницей. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Охлаждаемые столы имеют две, три или четыре дверки для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей стола к корпусу - используется уплотнитель с магнитной вставкой. Внутри стола расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема стола. В полезном объеме предусмотрены сетки-полки для укладки продуктов в герметичной упаковке. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка стола - это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a).

Для контроля температуры в камере и управления холодильной установкой стола используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной - включает его.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Внутри стола с выносным холодильным агрегатом находится испаритель, а компрессор и конденсатор смонтированы в отдалении (например, на улице). Иногда компрессор монтируют в помещении, а на улицу выносят лишь конденсат.

Приобретая стол, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

Стол работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В  $\pm 10\%$  с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Стол работает при температуре окружающего воздуха от  $+10^{\circ}\text{C}$  до  $+30^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности 60% при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ .

-Для подключения к электросети стол оснащен электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.

-Стол устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

-Следует оберегать стол от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей стола.

-Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на работе стола.

**-Запрещается ставить горячие предметы на столешницу стола.**

-Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие их характеристик.

### 3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Секции холодильного стола могут оснащаться распашной дверью(дверьми) и(или) выдвижными ящиками. К примеру, на НХС-700-1 вместо 1-ой распашной двери можно установить 2 или 3 ящика Gastonorm GN1M, на НХС-600-1 2 или 3 ящика Gastonorm GN 2\3.

**Среднетемпературный стол для пиццы** имеет характеристики среднетемпературного, но высотой от пола 1060 мм, с **гранитной(нержавеющей) столешницей и бортами-1040 мм.**

**Среднетемпературный стол с нижним расположением агрегата и для салата(салатетта)** имеет габариты низкотемпературного.

**Двери среднетемпературных столов возможно выполнить с использованием стекла.**

Тип стола	Артикул	Габаритные размеры, мм	Объём, литр	Характеристика
Низкотемпературный холодильный стол	НХС-700-1	900x700x850	146	Температурный режим -10-18°C Компрессор Aspera, Electrolux, l' unite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Мощность 0,6 кВт
	НХС-600-1	900x600x850	140	
	НХС-700-2	1400x700x850	352	
	НХС-600-2	1400x600x850	305	
	НХС-700-3	1810x700x850	500	
	НХС-600-3	1810x600x850	428	
	НХС-700-4	2300x700x850	665	
	НХС-600-4	2300x600x850	574	
Низкотемпературный холодильный стол с нижним расположением агрегата	НХСн-700-2	1000x700x850	205	
	НХСн-600-2	1000x600x850	200	
	НХСн-700-3	1485x700x850	342	
	НХСн-600-3	1485x600x850	292	

	<b>НХСн-700-4</b>	1970x700x850	462	
	<b>НХСн-600-4</b>	1970x600x850	377	
<b>Среднетемпературный холодильный стол</b>	<b>СХС-700-1</b>	900x700x850	146	Температурный режим -2+8°C
	<b>СХС-600-1</b>	900x600x850	140	
	<b>СХС-700-2</b>	1400x700x850	352	
	<b>СХС-600-2</b>	1400x600x850	305	
	<b>СХС-700-3</b>	1810x700x850	500	
	<b>СХС-600-3</b>	1810x600x850	428	
	<b>СХС-700-3</b>	2300x700x850	665	
	<b>СХС-600-4</b>	2300x600x850	574	
<b>Среднетемпературный компактный холодильный стол</b>	<b>СХСм-700-2</b>	1200x700x850	352	Компрессор Aspera, Electrolux, l'unite hermetique Микропроцессорный блок управления
	<b>СХСм-600-2</b>	1200x600x850	302	
<b>Среднетемпературный кондитерский стол</b>	<b>КХСн-750-1</b>	670x750x850	96	Динамическое охлаждение Мощность 0,5 кВт <u>ДЛЯ СТАНЦИЙ ХОТ-ДОГОВ:</u> -Расположение агрегата: боковое или нижнее -6 выдвигаемых gastronormированных (GN 1/1-150мм - 5 шт., GN 1/3-150 - 1 шт.) ящиков с доводчиками (возможно заменить на две распашные двери) -3 розетки 220В с подводкой -Подставка под четыре бутылки с соусами
	<b>КХС-750-1</b>	1015x750x850	146	
	<b>КХСн-750-2</b>	1130x750x850	205	
	<b>КХС-750-2</b>	1495x750x850	352	
<b>Станция для хот-догов</b>		1200x800x850 (1250)		
<b>Стол для пиццы</b>	<b>СХСпц</b>	Размеры низкотемпературных		
<b>Среднетемпературный открытый холодильный стол</b>	<b>СХСо-1000-700</b>	1000x700x850	48	-Охлаждаемый холдер на 3 гастроемкости GN 1/9 100мм для хранения различных начинок для хот-догов  СХСнс-нижнее расположение
	<b>СХСо-1000-600</b>	1000x600x850	46	
	<b>СХСо-1200-700</b>	1200x700x850	54	
	<b>СХСо-1200-600</b>	1200x600x850	52	
	<b>СХСо-1500-700</b>	1500x700x850	63	
	<b>СХСо-1500-600</b>	1500x600x850	61	
<b>Среднетемпературный стол с нижним расположением (СХСнс)</b>	<b>СХСнс-700-2</b>	1000x700x850	205	
	<b>СХСнс-600-2</b>	1000x600x850	195	
	<b>СХСс-700-2</b>	1400x700x850	352	
	<b>СХСс-600-2</b>	1400x600x850	305	
<b>Среднетемпературный стол для салатов(СХСс)</b>	<b>СХСс-700-3</b>	1810x700x850	500	
	<b>СХСс-600-3</b>	1810x600x850	428	
	<b>СХСс-700-4</b>	2300x700x850	665	
	<b>СХСс-600-4</b>	2300x600x850	574	

<b>Универсальный холодильный стол</b>	<b>УХС-700-1</b>	900x700x850	146	Рабочая температура -8 +8°C, мощность 0,5 кВт, напряжение 220 В
	<b>УХС-600-1</b>	900x600x850	140	
	<b>УХС-700-2</b>	1400x700x850	352	
	<b>УХС-600-2</b>	1400x600x850	305	
	<b>УХС-700-3</b>	1810x700x850	500	
	<b>УХС-600-3</b>	1810x600x850	428	
<b>Универсальный холодильный стол с нижним расположением агрегата</b>	<b>УХСн-700-2</b>	1000x700x850	205	
	<b>УХСн-600-2</b>	1000x600x850	200	
	<b>УХСн-700-2</b>	1485x700x850	342	
	<b>УХСн-600-2</b>	1485x600x850	292	
	<b>УХСн-700-2</b>	1900x700x850	462	
	<b>УХСн-600-2</b>	1900x600x850	377	
<b>Кегератор</b>	<b>ХКп-700-1</b>	1200x700x950	1 дверь, под пласт.кеги 300x600-2 шт.	Температурный режим: +2...+8°C (перед размещением в кегераторе, кеги должны быть охлаждены)  Микропроцессорный блок управления  Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique  Динамическое охлаждение  Напряжение питания: 220В/50Гц  Расположение агрегата: боковое  Автоматические оттаивание испарителя  Цельнозаливной корпус  Колеса h=70мм  Повышенная прочность столешницы  Настольный каплесборник
	<b>ХКм-800-1</b>	1400x800x950	1 дверь, под метал.кеги 400x530-2 шт.	
	<b>ХКп-700-2</b>	2000x700x950	2 двери, под пласт.кеги 300x600-4 шт	
	<b>ХКм-800-2</b>	2000x800x950	2 двери, под пласт.кеги 300x600-4 шт.	
	<b>ХКм-800-2</b>	2300x800x950	2 двери, под метал.кеги 400x530-4 шт.	
<b>Комбинированный холодильный стол</b>	<b>КХС-700-2</b>	1400x700x850	352	Температурный режим: камера 1: - 2...+8,°С, камера 2: -10-18°С  Компрессор Aspera, Electrolux, l'unite hermetique  Микропроцессорный блок управления  Динамическое охлаждение  Напряжение питания: 220В/50Гц  Автоматическая оттаика испарителя
	<b>КХС-700-3</b>	1810x700x850	500	
	<b>КХС-700-4</b>	2300x700x850	665	

<p><b>Рыночный холодильный стол</b></p>	<p><b>PXC\PXC0\P XCов</b></p>	<p>1000x925x900 1200x925x900 1500x925x900 2000x925x900</p>	<p>Температурный режим:-2+8°C</p> <p>Материал столешницы и подсумок: нержавеющая сталь</p> <p>Материал каркаса: сталь с полимерно-порошковым покрытием</p> <p>Тип холодильного агрегата: <b>PXC</b>-встроенный, с холодильным объемом <b>PXC0</b>-встроенный <b>PXCов</b>-выносной</p>
---	-----------------------------------	--	--

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.
2. После окончания работы на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на стол, вынув электровилку из розетки.
3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

#### 5.ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Стол должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столов. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим стола - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+23° С
5. После выхода на рабочий режим стола произвести закладку продуктов.
6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»). Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности стола и полок, соприкасающиеся с пищей.

**Внимание! Для более эффективной работы стола рекомендуется:**

- не устанавливать его рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;
- продукты и напитки перед закладкой в камеру **охлаждать до комнатной температуры.**

#### 6.ПУСКО-НАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ ПО СТОЛАМ, ОБОРУДОВАННЫМ СПЛИТ СИСТЕМОЙ (ВЫНОСНЫМ АГРЕГАТОМ)

Монтаж внешнего блока:

**Внимание** холодильная система внешнего блока и холодильного/стола находится **под избыточным давлением фреона (Фреон R404a)**

1. Закрепить внешний блок
2. Подвести к внешнему блоку подающую (жидкостную) и всасывающую магистраль
  - Подающая магистраль (жидкостная) должна быть выполнена медной трубкой 1/4”
  - Всасывающая магистраль должна быть выполнена медной трубкой 3/8”



Важно!!! – при выборе трассы для монтажа магистрали необходимо по возможности сокращать резкие изгибы трассы с целью снижения гидравлического сопротивления и повышения КПД холодильной машины.

**Максимальная длина трассы - до 15 м.**

### 3. Подвести электропитание внешнего блока

Параметры электропитание внешнего блока – 220V/ 50 Гр./ 3 А /700 W (при пуске компрессора возможно повышение тока до 15 А)

#### - Монтаж холодильного/морозильного стола:

1. Разместите стол горизонтально на прочном основании. Горизонтальность стола обеспечивается регулировкой ножек.
2. Подведите магистрали от внешнего блока к столу. При монтаже магистралей обеспечить изоляцию всасывающей магистрали изоляцией k-флекс или соответствующими аналогами.

**Эксплуатация оборудования без изоляции всасывающей магистрали категорически запрещено!**

### 3. Подвести электропитание стола

Параметры электропитание стола – 220V/ 50 Гр./ 1 А /220 W

4. Обеспечить дренаж конденсата в канализационный сток.

#### - Пусконаладочные работы:

1. Провести вакуумацию холодильной системы
2. Заправить систему фреоном (Фреон R404a).  
Заправку проводить по заправочной манометрической станции до достижения давления 2,5...3,0 Bar во всасывающей магистрали.
3. Запустить оборудование, проверить выход оборудование на режим. При необходимости провести корректировку работы терморегулирующего вентиля (ТРВ)

**Внимание!!! - Попадание жидкого фреона в объем компрессора категорически запрещено и может привести к выходу оборудования из строя.**

## 7. РЕГУЛИРОВКА



Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства стола. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «E».

### 1.Сигнал аварии


E0 – общая тревога контроллера

E1 – ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен)

E2 - Ошибка т/датчика испарителя (продукта), тревога

## 2. Включение компрессора

- горит  – компрессор работает

- мигает  – включена задержка старта

(обусловлено технической стороной и заложено в программу)

- не горит  – компрессор отключен.

## 3. Кнопки изменения параметров.

4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри стола)

5. Кнопка выхода из программирования.

### Просмотр и установка температуры.





Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)

Для изменения температуры – нажать SET (4)

повторно. Изменение с помощью кнопок (3) в пределах -2.....+8°C

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки ... (5)

### Индикаторы

	компрессор или реле	Включен при работающем компрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке
	оттаивание испарителя	Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке .
	авария	Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера.
	вентилятор	Включен во время работы вентилятора.

## 8.ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ

При загрузке стола необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разложить продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки(2/3 полезного объема полки). В случае превышения этой линии, циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура продуктов будет более высокой, кроме того, воздухоохладитель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея.
2. При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов воздухоохладителя были всегда открыты.

3. Продукты должны быть разложены равномерно.
4. Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.
5. Рекомендуемая рабочая температура +4°C

## **9. ОТТАИВАНИЕ**

1. Оттаивание испарителя стола осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера. Вода, образовавшаяся вследствие оттаивания испарителя, собирается в лотке, и через трубку отводится в ванночку, установленную в агрегатном отделении.

2. Длительность и периодичность оттайки запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (15 минут каждые 3 часа).

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели стола.

## **10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Уборку и очистку стола необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц:

1. Вынуть из стола все продукты.

### **ОТКЛЮЧИТЬ СТОЛ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.**

2. Подождать, пока температура внутри стола поднимется до комнатной температуры (при открытых дверцах).

3. Очистить поверхность внутреннего объема стола, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

4. Почистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата при помощи сухой кисточки (щетки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор(наружный теплообменник) сжатым воздухом.

5. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.

6. Прежде, чем подключить стол к электросети, необходимо убедиться в том, что стол хорошо очищен, вымыт и высушен.

7. После того как температура в столе достигнет рабочего значения, можно загрузить продукты.

## **11. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ**

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Правильно ли подключен стол к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Не превышает ли нагрузка максимально допустимого уровня загрузки?
4. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
5. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
6. Чистые ли теплообменники?

## 12. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Стол холодильный 1 шт.

2. Полка-сетка с парой направляющих в соответствии с количеством секций(дверей) стола

Количество дверей в столе	2	3	4
Количество полок-сеток	2	3	4
Количество направляющих	4	6	8

- Ящики - по исполнению стола.

- Паспорт 1шт
- Упаковка 1шт

## 13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации стола холодильного – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

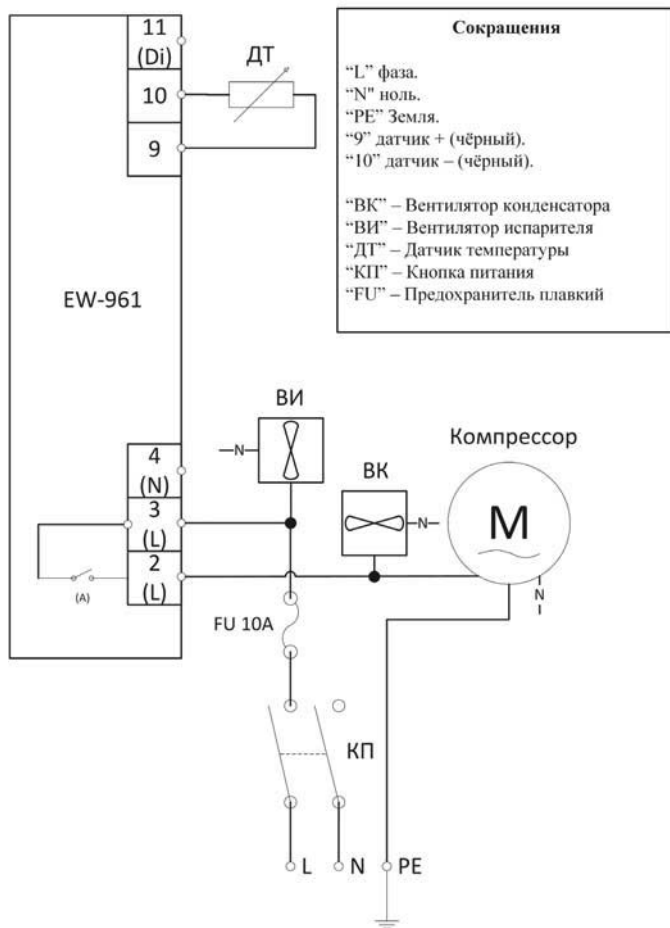
Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей холодильного стола, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильный стол вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте ,и не согласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем

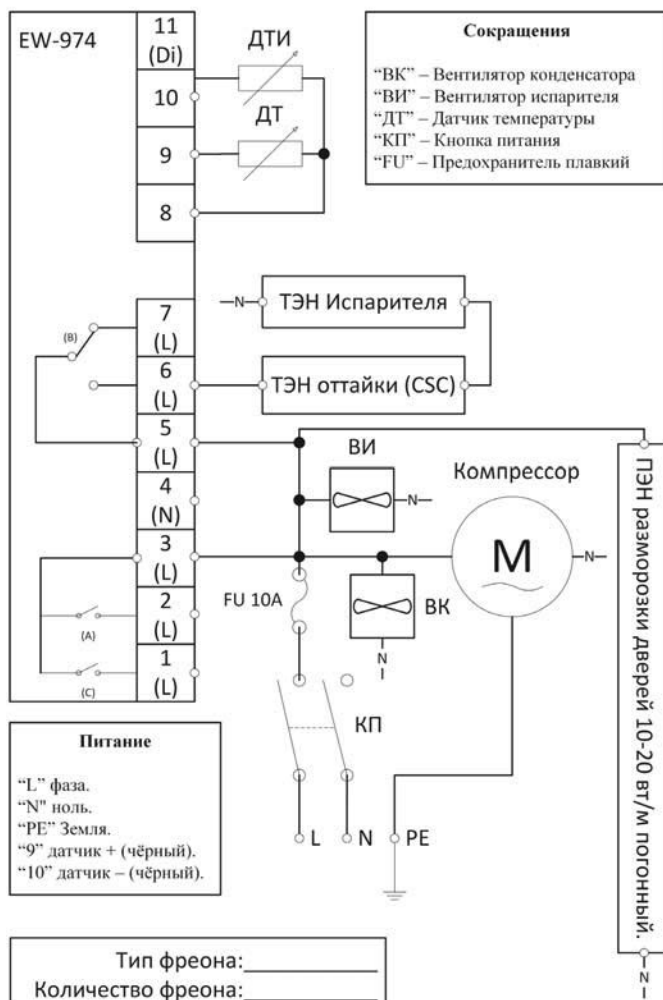
Время нахождения холодильного стола в ремонте в гарантийный срок не включается.

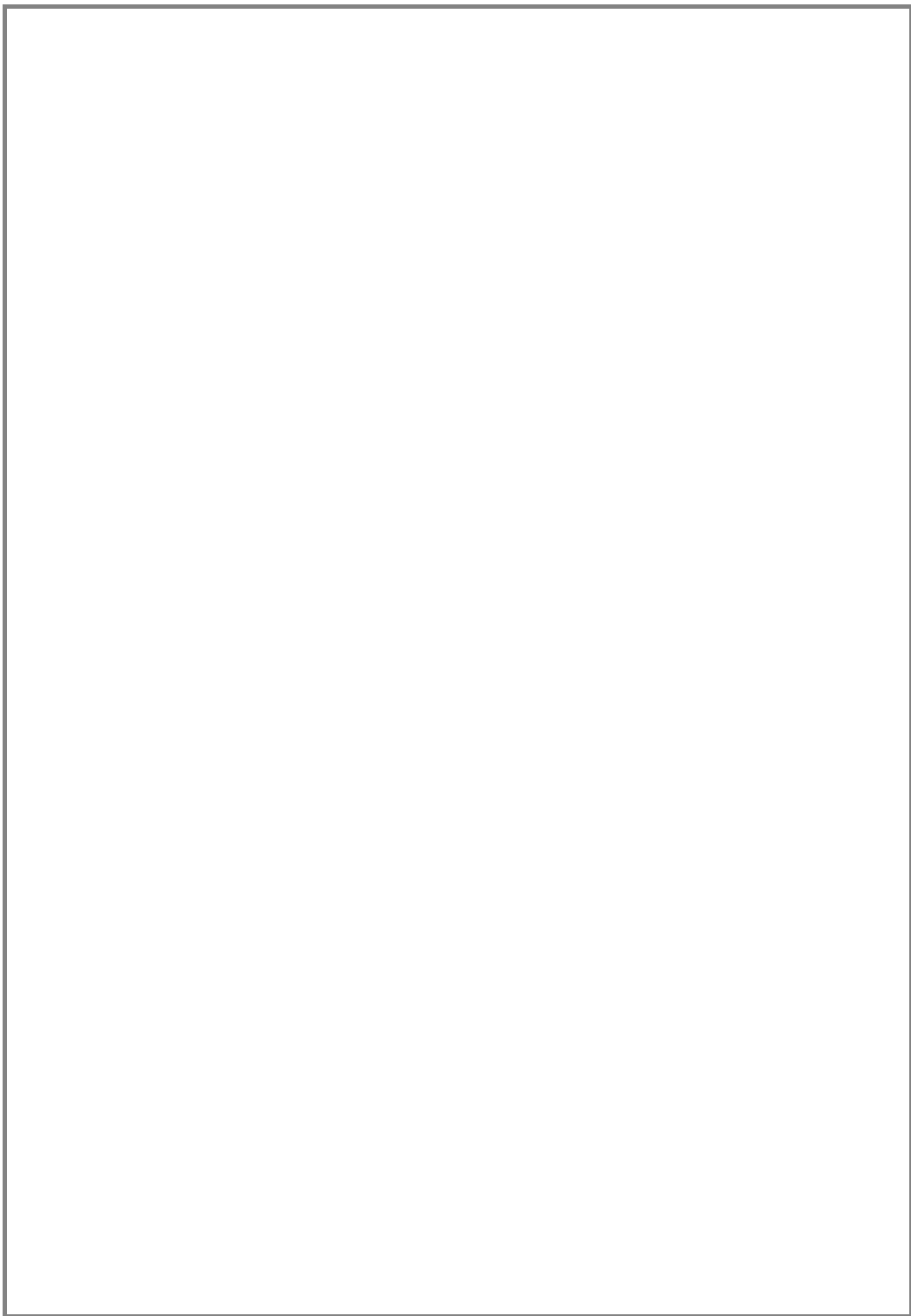
### Схема подключения стола холодильного среднетемпературного (без освещения)



Тип фреона: \_\_\_\_\_  
 Количество фреона: \_\_\_\_\_

## Схема подключения стола холодильного низкотемпературного (без освещения)





**ФИНИСТ**  
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3  
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98  
e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)  
[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)