

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОЗНАЧЕНИЙ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СХЕМЕ

A1	- контроллер
R1, R2	- температурный датчик и шуп
QMT	- выключатель автоматический
MC	- компрессор
MVC	- вентилятор конденсатора
MVE1, MVE2	- вентилятор испарителя
C1, C2, C3	- конденсатор вентилятора
K1	- контактор компрессора
SP	- реле давления
DLV	- микропереключатель двери
SD1 - SD8	- клеммы.
EMC	- подогреватель картера компрессора
EP	- ПЭН проема двери
QG	- выключатель клавишный

2. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

2.1. КОМПЛЕКТНОСТЬ ПОСТАВКИ

Комплектность поставки приведена в табл. 2.

Таблица 2. Комплектность поставки.

Наименование	Количество для аппаратов		
	CR3-L	CR5-L	CR10-L
Аппарат шоковой заморозки	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1
Направляющая для гастроемкостей либо противней	6	10	20

2.2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Аппарат шоковой заморозки _____ заводской номер _____
соответствует техническим условиям ТУ 28.25.13-009-66486978-2019
и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Ответственный за приемку _____ (подпись)

М.П.

Возможно выбрать следующие циклы шокового охлаждения и шоковой заморозки:

- шоковое охлаждение и консервация с контролем температуры (по умолчанию окончание цикла по температуре продукта 3°C, температура камеры 1°C, максимальная длительность цикла 90 мин., температура консервации 2°C);
- шоковое охлаждение и консервация с контролем времени (по умолчанию окончание цикла по времени 90 мин., температура камеры 1°C, температура консервации 2°C);
- шоковая заморозка и консервация с контролем температуры (по умолчанию окончание цикла по температуре продукта -18°C, температура камеры -35°C, максимальная длительность цикла 240 мин., температура консервации -20°C);
- шоковая заморозка и консервация с контролем времени (по умолчанию окончание цикла по времени 240 мин., температура камеры -35°C, температура консервации -20°C);

3.4.1 Активация рабочего цикла

убедитесь, что клавиатура не заблокирована и не активна оттайка.

1. Нажмите кнопку SET, чтобы выбрать цикл.

КОД	СИГНАЛ	ОПИСАНИЕ
Pos	☺	Шоковое охлаждение и консервация с контролем времени.
nEG	☺	Шоковая заморозка и консервация с контролем времени.
Pos	↗	Шоковое охлаждение и консервация с контролем температуры.
nEG	↗	Шоковая заморозка и консервация с контролем температуры.
	⌚	В течение 15 сек. нажмите кнопку START/STOP.

Если цикл является циклом с управлением по температуре, после запуска через 1 минуту будет выполнен тест для проверки правильности ввода игольчатого шупа в пищевой продукт (по умолчанию во время теста минимальное отличие между температурой продукта и камеры должно быть не менее 5°C). Если тест не будет успешным (шуп не введен в продукт), цикл автоматически переключится в режим управления по времени. прозвучит звуковой сигнал и на дисплее тип управления цикла изменится с управления по температуре на управление по времени.

По завершении цикла шокового охлаждения / шоковой заморозки, когда температура игольчатого шупа достигнет заданного значения, либо завершится период времени, будет подан звуковой сигнал и начнется фаза консервации. Вентиляторы испарителя во время консервации работают параллельно с компрессором.

фаза консервации не ограничена по времени и будет завершена только после

удерживания нажатой в течение 2 секунд кнопки