

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Для изделия установлены два вида обслуживания: ежедневное в процессе эксплуатации и периодическое техническое обслуживание, которое выполняется специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования.

Ежедневное обслуживание оборудования включает в себя контроль:

- температуры во внутреннем объеме;
- правильной загрузки продуктами (см. раздел 3.4.);
- плотности прилегания уплотнителя двери;
- системы слива конденсата (отсутствие воды внутри стола).

Во время эксплуатации стол необходимо содержать в чистоте. При санитарной обработке избегать применения абразивных и коррозионных моющих средств.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКОЙ СТОЛ ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И УДАЛИТЬ ПРОДУКТЫ ИЗ ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА

Периодическое техническое обслуживание осуществляется по годовому графику, который разрабатывается центром, производящим технический сервис, до начала планируемого года.

Периодическое техническое обслуживание предусматривает выполнение комплекса работ с периодичностью не менее 1 раза в 3 месяца независимо от технического состояния стола в момент начала технического обслуживания.

Перечень работ по периодическому техническому обслуживанию:

- проверка правильности размещения и установки стола;
- очистка узлов от загрязнений, чистка конденсатора (при необходимости);
- проверка надежности крепления деталей и узлов, подтяжка всех крепежных элементов;
- проверка герметичности паяных соединений трубопроводов;
- проверка надежности электрических соединений;
- проверка напряжения питающей сети, наличие и состояние заземления, целостности изоляции проводов и кабеля питания;
- проверка охлаждения;
- проверка цикличной работы холодильной системы, вращения вентилятора конденсатора, отсутствия снеговой «шубы» на ребрах испарителя;
- проверка программы контроллера и перенастройка параметров (при необходимости).

При невыполнении регламентированного технического обслуживания гарантия не предоставляется!

По вопросам, возникающим в ходе пуска, эксплуатации и технического обслуживания изделий, обращаться в уполномоченные организации (к Поставщику или Продавцу) и их сервисные центры.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее "Руководство по эксплуатации" предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации стола холодильного.

Монтаж, пуско-наладочные работы и техническое обслуживание стола имеют право производить сервисные центры организаций Поставщиков или Продавцов технологического оборудования или другие предприятия, осуществляющие техническое обслуживание оборудования по поручению производителя.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

ВНИМАНИЕ! Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с настоящим «Руководством по эксплуатации».

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Столы холодильные (далее столы) предназначены для кратковременного хранения охлажденных (замороженных и размороженных) продуктов, а также разделки на них продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Столы предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от плюс 12°C до плюс 40°C.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.2.1 Столы холодильные изготавливаются:

- TM – стол среднетемпературный для кратковременного хранения продуктов при температуре от минус 2 до плюс 10 °C, двери распахнутые глухие, частично могут быть заменены ящиками;
- TD – стол высокотемпературный для кратковременного хранения продуктов при температуре от плюс 1 до плюс 10 °C, двери распахнутые, частично могут быть заменены ящиками;
- TB – стол низкотемпературный для кратковременного хранения продуктов при температуре не выше минус 18 °C, двери распахнутые глухие, частично могут быть заменены ящиками.

1.2.2 Основные технические характеристики столов представлены в таблице 1.

1.3. УСТРОЙСТВО И РАБОТА ИЗДЕЛИЯ

По конструктивному исполнению стол холодильный состоит из корпуса, столешницы и холодильной машины (агрегата), расположенной в правой части стола.

Внутренний объем корпуса с передней стороны закрывается дверками. Каждая дверка оснащена магнитной вставкой, обеспечивающей плотное прилегание дверок к корпусу.

Продукты размещаются во внутренних отделениях охлаждаемого объема в гастроемкостях или на полках.

Холодильная машина выполнена в виде единого блока, в верхней части которого расположен испаритель, а в нижней части компрессор и конденсатор. Холодильная машина закрывается отдельной створкой, на которой расположены элементы управления: выключатель и электронный блок, управляющий работой холодильной машины и показывающий температуру во внутреннем объеме.

Столы холодильные производятся:

- серии «G». Основные элементы: корпус (за исключением внешних задней и нижней обшивок, изготовленных из оцинкованной стали), дверки, столешница, створка холодильной машины изготовлены из нержавеющей стали.
- серии «S». Указанные основные элементы изготовлены из окрашенной оцинкованной стали, за исключением столешницы, изготовленной из нержавеющей стали.

Для столов в кубическом дизайне дверей, столешниц и двери ККА в обозначение серии добавляется буква «С».