

Refettorio

EAC

«Прилавок-витрина холодильный»

Кондитерская витрина холодильная

Модель РКС21А; РКС22А



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(совмещённое с паспортом)**

РЭ-47-2018

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кондитерская витрина относится к «Кондитерской линии раздачи» торговой марки «Refettorio» – это витрина с охлаждаемой столешницей и внутренним охлаждаемым объемом закрытого доступа к продуктам, предназначена для эффектной демонстрации и хранения кондитерских изделий и десертов при температуре от +2°С до +8°С. Класс кондитерской витрины – среднетемпературный.

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.

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

2 ОПИСАНИЕ

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

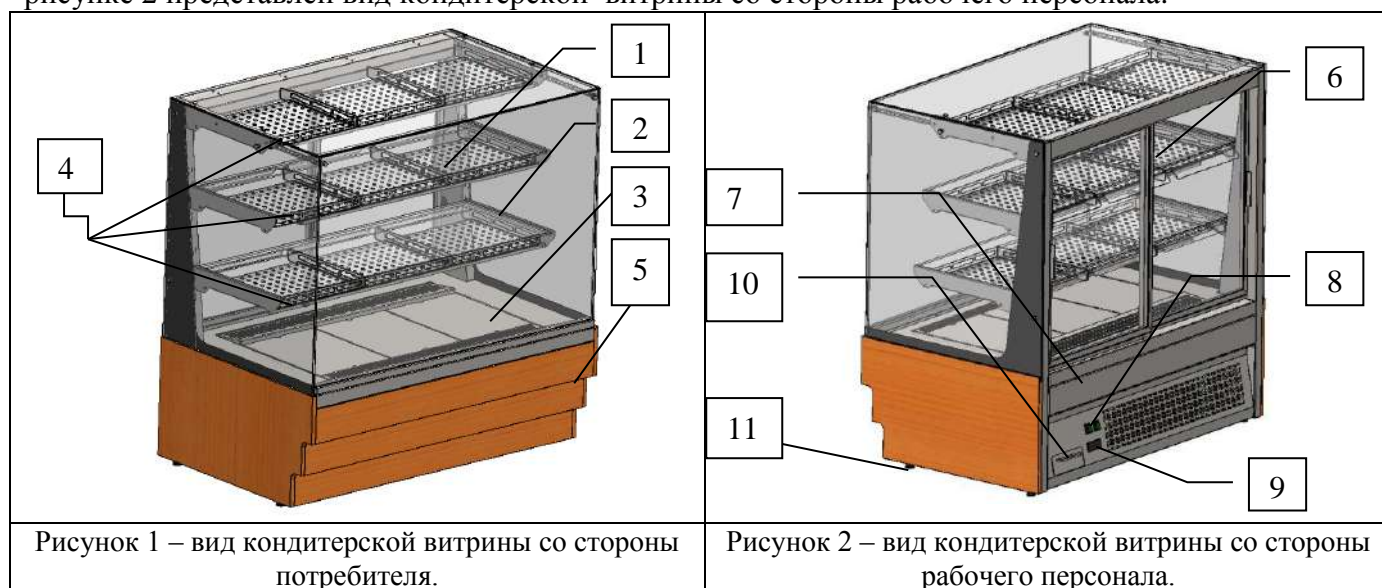


Рисунок 1 – вид кондитерской витрины со стороны потребителя.

Рисунок 2 – вид кондитерской витрины со стороны рабочего персонала.

| Позиция | Наименование |
|---------|---|
| 1 | Перфорированный картридж «Cold gain» |
| 2 | Полка из стеклоизделия (2шт.) |
| 3 | Поддоны (3шт.) |
| 4 | Плафон со светодиодным освещением (3шт.) |
| 5 | Фасадные панели |
| 6 | Дверка загрузки и выдачи продукта (дверки-купе) |
| 7 | Панель управления |
| 8 | Переключатели холодильного агрегата и освещения |
| 9 | Микропроцессор |
| 10 | Поддон для сбора конденсата |
| 11 | Регулируемая по высоте опора |

Кондитерская витрина имеет встроенное холодообеспечение. Расположение холодильного агрегата (компрессора) в корпусе витрины. Запуск и отключение компрессора осуществляется с помощью нажатия на переключатель (8) со стороны рабочего персонала. Микропроцессорный блок управления (9).

Размещение пищевых продуктов полочное (2) трёхъярусное, включая дно полезного объёма (3). Доступ к продуктам со стороны рабочего персонала осуществляется с помощью раздвижных створок витрины (дверки-купе, дверки загрузки и выдачи продукта) (6), со стороны потребителя доступ к продуктам отсутствует.

Кондитерская витрина имеет освещение рабочей зоны над каждой полкой (4). Включение и отключение подсветки происходит путём нажатия на переключатель (8) со стороны рабочего персонала. Особенностью кондитерской витрины является система распределения воздуха за счёт перфорированных картриджей (1). Способ охлаждения - динамический. Имеется внешний обдув стекла со стороны покупателя для исключения

запотевания. Для удобства санитарной обработки, стеклянная дверка со стороны покупателя может открываться с ограничением на 20 градусов. Распределение холода по охлаждаемому объему витрины в короткий срок минимизирует заветривание продуктов. Данная система распределения холода запатентована. Витрина имеет поддон для сбора конденсата (10).

Переключатели (8) включения/отключения освещения рабочей зоны, внешнего обдува лобового стекла и холодильного агрегата имеют световую индикацию, при включении они загораются, при отключении гаснут. Фасадные панели (5) кондитерской 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 определяться заказчиком и иметь дополнительные опции.

В стандартный комплект поставки витрины входит:

| Наименование комплектующих | Количество |
|--|------------|
| Кондитерская витрина с встроенным холодильным агрегатом, шт. | 1 |
| Стеклоизделие лицевая стенка с крепежами в комплекте, уп. | 1 |
| Стеклоизделие верхнее с крепежами в комплекте, уп. | 1 |
| Регулируемая по высоте опора, шт. | 4 |
| Поддон, шт. | 3 |
| Поддон для сбора конденсата | 1 |
| Руководство по эксплуатации, шт. | 1 |
| Древесный упаковочный материал (обрешётка), шт | 1 |

Дополнительные опции:

| Наименование комплектующих | Количество |
|--|--------------------------------|
| Перфорированный картридж «Cold gain», шт. | 6 (для РКС21А) /9 (для РКС22А) |
| Стеклоизделие боковое левое/правое с крепежами | В зависимости от набора линии |
| Перегородки для витрины и фасадные панели | В зависимости от набора линии |

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры витрины приведены в таблице №1

Таблица №1

| Наименование показателя | Значения кондитерской витрины | |
|--|---|--------|
| | РКС21А | РКС22А |
| 1 Потребляемая мощность, кВт: | | |
| - подсветки | 0,04 | 0,06 |
| - вентиляторов | 0,06 | 0,08 |
| - холодильного агрегата (компрессора) | 0,4 | 0,4 |
| - суммарная мощность всех энергопотребителей | 0,50 | 0,54 |
| 2 Номинальное напряжение, В | 220/380 | |
| 3 Род тока | Переменный | |
| 4 Частота тока, Гц | 50 | |
| 5 Компрессор | АЕ 4460 | |
| 6 Хладагент | R 404/507 | |
| 7 Температура охлаждаемой части столешницы, °С | 2÷8 | |
| 8 Демонстрационная площадь, м ² : | | |
| - столешницы | 0,38 | 0,5 |
| - стеклянной полки | 0,41 | 0,54 |
| 9 Внутренний объём витрины, м ³ | 0,56 | 0,74 |
| 10 Охлаждаемая площадь полок, м ² | 1,2 | 1,58 |
| 11 Холодообеспечение | встроенное | |
| 12 Расположение агрегата (компрессора) | внутри корпуса | |
| 13 Тип оттаивания | автоматический (естественными теплопритоками) | |
| 14 Габаритные размеры: | | |
| Длина, мм | | |
| Ширина, мм | 950 | 1250 |
| Высота, мм | 700 | 700 |
| | 1320 | 1320 |
| 15 Масса, кг, не более | 160±5 | 200±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 промышленных 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 следует эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +12°C до +30°C.

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.

- 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.

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.

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 объеме | В соответствии с проектом | Охлаждаемый объем | x | | | Владелец оборудования |
| 2 | Температура воздуха на входе в конденсатор | -35...+35°C | конденсатор | | | x | Обслуживающая организация |
| 3 | Проток воздуха через испаритель | Отсутствие наледи | Испаритель | | | x | Обслуживающая организация |
| 4 | Уровень хладагента в ресивере (по смотровому стеклу) | Не ниже смотрового стекла | Смотровое стекло на ресивере | | x | | Владелец оборудования |
| 5 | Контроль расхода и влажности хладагента | Отсутствие пузырей и зеленый цвет | Смотровое стекло на жидкостной магистрали | | | x | Обслуживающая организация |
| 6 | Частота пусков компрессора | Не более семи пусков в час | Компрессор | | | x | Обслуживающая организация |
| 7 | Уровень масла в картере компрессора | Не ниже J и не выше s смотрового стекла | Смотровое стекло на компрессоре | | x | | Владелец оборудования |

| | | | | | | | |
|----|--|---|---|--|--|---|----------------------------|
| 8 | Прозрачность и чистота масла | Прозрачное, светлое без механических включений | Смотровое стекло на компрессоре | | | x | Обслуживающая организация |
| 9 | Температура нагнетания | Не выше 110°C | Трубопровод нагнетания компрессора | | | x | Обслуживающая организация* |
| 10 | Давление нагнетания | По инструкции (но не более 20 Бар) | Запорный вентиль компрессора | | | x | Обслуживающая организация* |
| 11 | Давление всасывания | По инструкции (но не менее 1 бар) | Запорный вентиль компрессора | | | x | Обслуживающая организация* |
| 12 | Перегрев на всасывании | Не ниже 7К и не выше 20К | Всасывающий трубопровод компрессора | | | x | Обслуживающая организация* |
| 13 | Контроль и корректировка параметров электронных контролеров и прессостатов | Согласно инструкциям завода изготовителя и по проекту использования | Шкаф управления, холодильный агрегат | | | x | Обслуживающая организация |
| 14 | Контроль утечек хладагента | Допустимо менее 3г в год | Холодильный агрегат, воздухоохладитель | | | x | Обслуживающая организация |
| 15 | 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 1,4,7 таблицы и общее ведение рабочей тетради (обучение «Ответственного...» производит монтаж или обслуживающая оборудование организация).

Обслуживающая организация осуществляет контроль параметров по пунктам 2,3,5,6,8-15, с обязательным занесением данных в рабочую тетрадь.

* - 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°C.

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 грузоподъемного 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

Кондитерская витрина холодильная, модель _____ соответствует ТУ 5151-011-37882236-2016 и признан годным 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

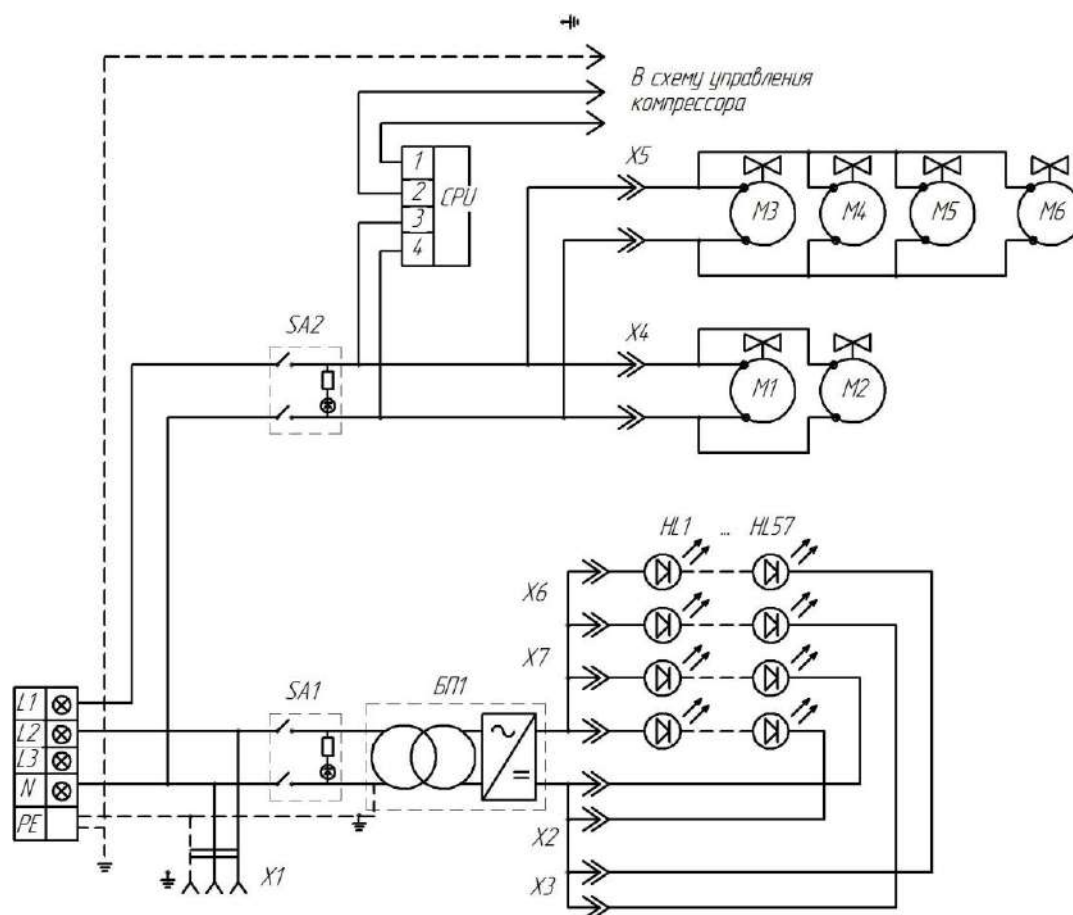
Утилизация кондитерской витрины производится по технологии, принятой у Заказчика.

Для утилизации кондитерской витрины могут быть использованы любые технологии, обеспечивающие безопасные условия работы персонала, занимающегося утилизацией, и исключающие вредные воздействия на окружающую среду.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

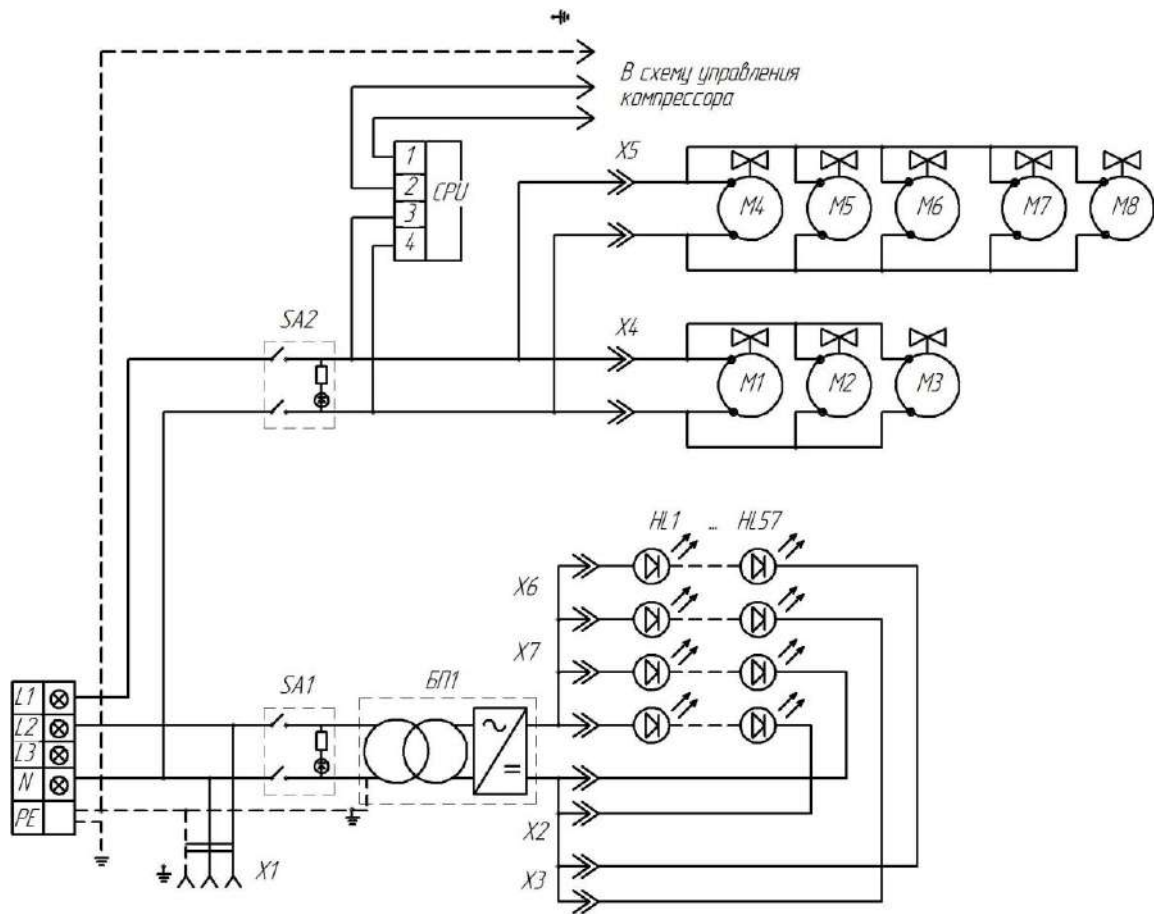
Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», mail.chtt.ru, po@chtt.ru.

Схема электрическая принципиальная, модель РКС21А



| обозн. | наименование | кол-во |
|-------------|--|--------|
| HL1, HL57 | Светодиодная лента | 2 |
| SA1, SA2 | Переключатель В4 MASK | 2 |
| X2, ..., X7 | Штепсельный разъем | 3 |
| X1 | Розетка 220 В | 1 |
| БП1 | Блок питания ARPV-24030 220/24В, 30 Вт | 1 |
| M1, ..., M8 | Эл. двигатель вентилятора EBM 4650 N | 8 |
| CPU | Микропроцессор | 1 |

Схема электрическая принципиальная, модель РКС22А



| обозн. | наименование | кол-во |
|-------------|--|--------|
| HL1, HL57 | Светодиодная лента | 2 |
| SA1, SA2 | Переключатель В4 MASK | 2 |
| X2, ..., X7 | Штепсельный разъем | 3 |
| X1 | Розетка 220 В | 1 |
| БП1 | Блок питания ARPV-24030 220/24В, 30 Вт | 1 |
| M1, ..., M8 | Эл. двигатель вентилятора EBM 4650 N | 8 |
| CPU | Микропроцессор | 1 |

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

Представитель организации-заказчика/покупателя

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(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**

М.П.

(подпись)

(Ф.И.О)

**Представитель
специализированной организации**

М.П.

(подпись)

(Ф.И.О)



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью «Завод «Челябторгтехника»
Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проезд Ленина, дом 2В,
основной государственный регистрационный номер 1127452000939.

Телефон: +83517750025 Адрес электронной почты: chtt@chtt.ru

в лице Директора Кондакова Александра Александровича

заявляет, что Оборудование холодильно-морозильное для предприятий торговли и общественного питания: прилавок холодильный, прилавок – витрина холодильный, марки Refettorio.

Изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «Завод «Челябторгтехника»

Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проезд Ленина, дом 2В

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 5151-011-37882236-2016.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8418 50 190 0

Серийный выпуск.

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 01296-ИЛС/03-2017 от 10.03.2017 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "СТАНДАРТ" (регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ.00014)

Схема декларирования: Id

Дополнительная информация

Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации. ГОСТ 23833-95 раздел 6 Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия. ГОСТ Р 12.2.142-99 раздел 6 (Система стандартов безопасности труда. Системы холодильные холодопроизводительностью свыше 3,0 кВт. Требования безопасности). ГОСТ МЭК 60335-1-2008 Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования. ГОСТ 30805.14.1-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений. ГОСТ 30805.14.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний. ГОСТ 30804.3.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний. ГОСТ 30804.3.3-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 09.03.2022 включительно.



Кондаков Александр Александрович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-RU.ГР01.В.04959

Дата регистрации декларации о соответствии: 10.03.2017