

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ CITY

Прилавок холодильный

RCC11A; RCC12A; RCC13A



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (совмещённое с паспортом)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
2. ОПИСАНИЕ	3
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	6
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	8
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	12
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	12
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	12
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	16

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Прилавок холодильный CITY (далее – прилавок, оборудование) предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и продажи пищевых продуктов в охлажденном состоянии на предприятиях торговли и общественного питания. Прилавок обеспечивает температуру в охлаждаемом объеме не ниже +1°C и не выше +10°C при температуре окружающей среды от +12°C до +25°C и относительной влажности не выше 60%. Класс прилавка – высокотемпературный.

Прилавок может использоваться как самостоятельный модуль и как модуль в составе других модулей линии раздачи CITY.

Руководство по эксплуатации содержит: общие характеристики, указания по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию, условия транспортирования и хранения, сведения об утилизации оборудования, гарантии изготовителя, свидетельство о приемке.

ВНИМАНИЕ!

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

По дополнительному требованию Клиента возможно изготовление оборудования, отличающегося габаритными размерами или незначительными конструктивными доработками (например: изменение количества полок, изменение конструкции столешницы или декоративных панелей и т.п.) от стандартной позиции.

В этом случае:

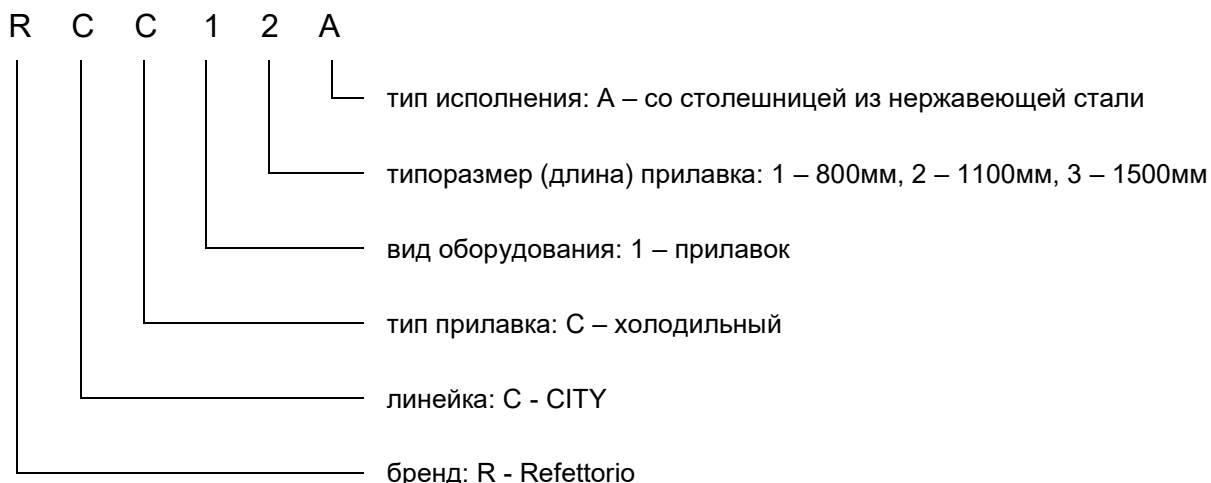
- к условному обозначению оборудования впереди добавляется буква «N»,
 - функциональные характеристики оборудования принимаются по ближайшей стандартной позиции, допускается отклонение рабочих параметров в пределах $\pm 10\%$ от указанных значений;
 - отдельное руководство по эксплуатации не разрабатывается.
-

2. ОПИСАНИЕ

Прилавки различают по типоразмеру и комплектации. Прилавки могут быть двух исполнений:

- с углублением столешницы под установку функциональной емкости глубиной 20 мм (исполнение h=20 мм);
- с углублением столешницы под установку функциональной емкости глубиной 100 мм (исполнение h=100 мм).

Пример условного обозначения:



На рисунке 1 представлен вид прилавка с углублением столешницы 100 мм со стороны покупателя. На рисунке 2 представлен вид со стороны продавца.

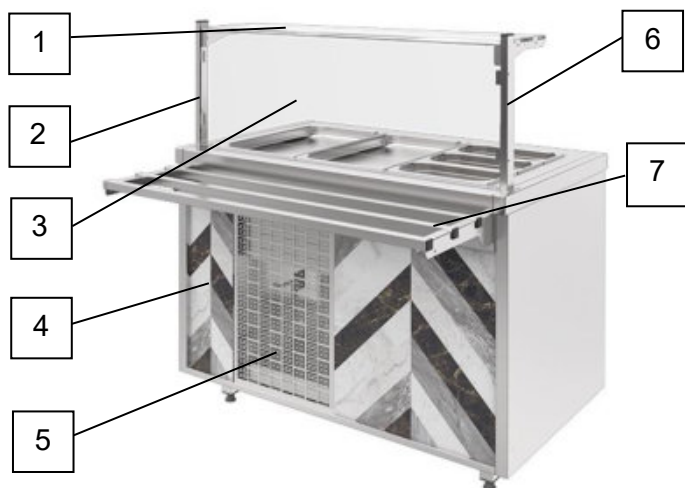


Рисунок 1. Вид прилавка со стороны покупателя.



Рисунок 2. Вид прилавка со стороны продавца.

Позиция	Наименование
1	Стеклянная полка
2	Стойка
3	Стеклянный экран
4	Фронтальные фасадные панели (дополнительная опция)
5	Вентиляционная решетка
6	Стойка (устанавливается на соседний модуль)
7	Направляющая для подносов (дополнительная опция)
8	Охлаждаемый рабочий объем (углубление в столешнице)
9	Панель управления
10	Лоток для сбора конденсата
11	Плафон со светодиодным освещением
12	Боковые фасадные панели (дополнительная опция)
13	Ниша для хранения инвентаря
14	Регулируемая по высоте опора

Прилавок имеет встроенный агрегат, охлаждение – статическое.

Столешница имеет углубление глубиной 40 или 100 мм – охлаждаемый рабочий объем (8). В охлаждаемый рабочий объем прилавка устанавливаются функциональные емкости (гастроёмкости), не входят в комплект поставки. Охлаждение продукта в функциональных емкостях происходит за счет статического охлаждения дна рабочего объема. В объем поставки входит комплект планок для установки функциональных емкостей.

Для сбора конденсата, образующейся в результате работы прилавка, в нижней части установлен специальный выдвижной лоток (10).

ВНИМАНИЕ!

Во избежание разлива воды, образующейся в результате работы прилавка, необходимо следить за наполнением лотка для сбора конденсата (10) и своевременно его опорожнять!

В стандартной комплектации прилавок оснащен полкой (1) и стойкой (2). При соединении прилавков в линию полка с противоположной стороны крепится к стойке соседнего модуля (6). В случае если модуль с полкой располагается последним в линии в заказ необходимо включать дополнительную боковую стойку – заказывается отдельной позицией. К стойкам устанавливается стеклянный экран (3).

В нижней части оборудования (кроме прилавка типоразмером 805 мм) со стороны продавца расположена ниша для хранения инвентаря (13). Проем ниши может быть закрыт распашной дверцей, внутри ниши может быть установлена полка. Распашная дверца и полка являются дополнительной опцией.

Управление работой прилавка осуществляется с панели управления (9), расположенной в нижней части прилавка со стороны продавца. Работой холодильного агрегата управляет электронный контроллер, настроенный на поддержание заданной температуры. Настройки контроллера предустановлены производителем.

Прилавок имеет светодиодное освещение рабочей зоны (11) и подсветку фронтальной части фасада. Принципиальная электрическая схема прилавка приведена в Приложении 1.

Внешний вид панели управления и назначение кнопок приведены на рисунке 3.

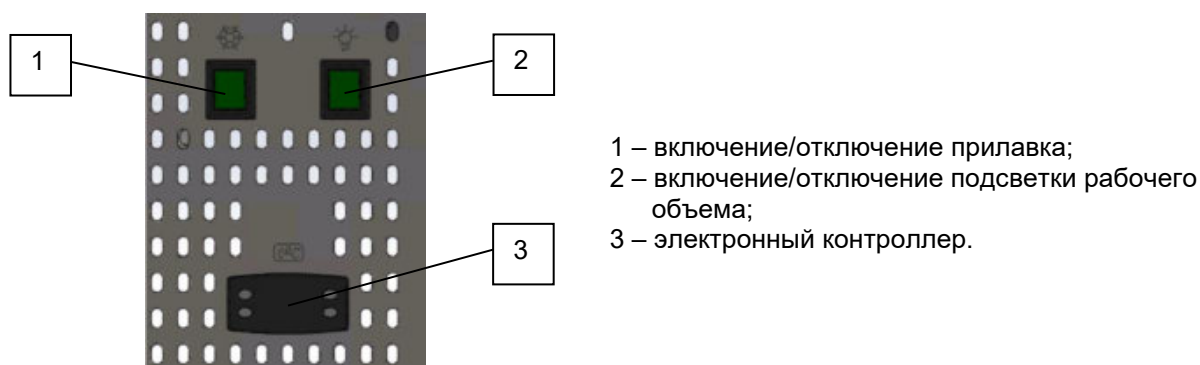


Рисунок 3. Внешний вид панели управления и назначение кнопок.

Фасадные панели (4, 12) и направляющая для подносов (7) являются дополнительными опциями при заказе. При заказе можно выбрать фасадные панели других цветов и текстур по образцам изготовителя. Материал фронтальных фасадных панелей нержавеющая сталь или МДФ. Боковые панели изготавливаются из нержавеющей стали.

Все внешние поверхности выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430: стойки, кронштейны, столешница.

Конструкция прилавка позволяет легко осуществлять санитарную обработку всех поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки определяется заказчиком и может иметь дополнительные опции.

В стандартный комплект поставки прилавка входит:

Наименование комплектующих	Количество, шт.
Прилавок в упаковке	1
Планка для установки функциональных емкостей	В количестве согласно таблице 1
Комплект стекол с крепежами в упаковке	1
Руководство по эксплуатации	1

ВНИМАНИЕ!

Фронтальные и боковые фасадные панели, дверца и полка для ниши, направляющая для подносов, функциональные емкости (гастроёмкости) не входят в стандартную комплектацию прилавка.

В случае если модуль с полкой располагается последним в линии в заказ отдельной позицией необходимо включать дополнительную боковую стойку.

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры прилавка приведены в таблице №1.

Таблица №1

Наименование показателя	Значения для модели		
	RCC11A	RCC12A	RCC13A
Потребляемая мощность, кВт	0,165	0,215	0,245
Номинальное напряжение, В	220/380		
Род тока	переменный		
Частота тока, Гц	50		
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT	GVM66AT
Хладагент	R-134a		
Температура рабочего объема прилавка, °C	1÷10		
Холодообеспечение	встроенное		
Уровень шума на расстоянии 1 м от прилавка, дБ	65		
Планка для установки функциональных емкостей, шт.	1	2	3
Количество устанавливаемых функциональных емкостей GN 1/1, шт.	2	3	4
Максимальная возможная глубина функциональных емкостей, мм:			
- исполнение h=20 мм	20	20	20
- исполнение h=100 мм	100	100	100
Габаритные размеры, мм:			
- длина	800	1100	1500
- ширина:			
- без направляющей для подносов	700	700	700
- с направляющей для подносов	1020	1020	1020
- высота	1265	1265	1265
- высота до столешницы	860	860	860
Масса нетто, кг, не более	85	105	120

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При вводе в эксплуатацию, эксплуатации и техническом обслуживании оборудования необходимо обязательно соблюдать требования «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей», и требования Стандартов безопасности труда.

Все работы, связанные с подключением оборудования к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием, знающим ее конструкцию и изучившим данное Руководство по эксплуатации и Инструкцию по сборке прилавка. Монтаж оборудования проводится в соответствии с Инструкцией по сборке, предоставленной отдельным документом.

К монтажу, эксплуатации и обслуживанию допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и не имеющие противопоказаний к работе, знающие правила применения средств защиты и оказания доврачебной помощи пострадавшим.

Прилавок выполнен 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.

ВНИМАНИЕ!

Включать прилавок без заземления и перемещать прилавок, находящуюся под напряжением, категорически запрещается!

Прилавок относится к 4 группе источников промышленных радиопомех по ГОСТ Р 51320.

Запрещается нагружать стеклянную полку прилавка весом более 15 кг. Нагрузка на полку должна быть распределенной.

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а также от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием общепита.

Меры пожарной безопасности:

Конструкция прилавка и схемные решения электрооборудования обеспечивают его пожарную безопасность (в том числе и в аварийных режимах работы).

Мероприятия пожарной безопасности в составе объекта эксплуатации обеспечивает потребитель в соответствии с действующими стандартами.

Меры безопасности при работе с оборудованием, содержащим хладагент:

В системе хладоснабжения прилавка, в качестве хладагента используется озонобезопасный хладон R-134A, который является смесью взрывобезопасных нетоксичных химических соединений.

ВНИМАНИЕ!

Не допускать контакта хладагента с огнем и горячими поверхностями, это приводит к его разложению с образованием высокотоксичных продуктов!

При нарушении герметичности системы, в которой циркулирует хладагент, возможна его утечка, а также попадание его в глаза и на кожу. Быстрое испарение жидкого хладагента может вызвать обморожение.

При вдыхании хладагента: вынести пострадавшего из зараженной зоны на свежий воздух, в случае недомогания вызвать врача.

В случае попадания хладагента на кожу: обработать обмороженные участки как ожоги, промыть большим количеством воды, не снимать одежду (риск прилипания к коже), при появлении кожных ожогов незамедлительно вызвать врача.

При попадании в глаза: незамедлительно и в течение длительного времени промыть водой, широко открыв веки (не менее 15 минут), немедленно обратиться к офтальмологу.

6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прилавок изготовлен в климатическом исполнении У категории размещения 4 по ГОСТ 15150-69 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25°C и относительной влажности не более 60%.

На эксплуатационные характеристики прилавка могут оказывать отрицательное влияние:

- потоки воздуха со скоростью выше 0,2 м/с, поэтому не рекомендуется устанавливать прилавок вблизи кондиционеров, дверей или на чрезмерно проветриваемых участках;
- источники тепла (солнечные лучи, трубопроводы горячего воздуха, неизолированные и прогреваемые солнцем потолки, стены и т.п.);
- размещение на охлаждаемой столешнице прилавка горячих продуктов;
- уровень влажности, превышающий допустимые значения.

Если условия в помещении, в котором будет эксплуатироваться прилавок, отличаются от требуемых, то эксплуатационные характеристики прилавка могут отличаться от оптимальных.

При эксплуатации прилавка необходимо устанавливать на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.).

Вентиляционная решетка на фронтальной фасадной панели обеспечивает доступ воздуха для охлаждения холодильного агрегата. В случае установки на прилавок нестандартных панелей необходимо соблюдать рекомендации производителя прилавка. Установка панели нестандартной конструкции может привести к некорректной работе прилавка.

ВНИМАНИЕ!

При установке фасадных панелей нестандартной конструкции необходимо обеспечить наличие свободного забора воздуха напортив конденсатора – перфорация или вентиляционная решётка площадью не менее 0,055 м². Несоблюдение данной рекомендации может привести к выходу прилавка из строя!

ВНИМАНИЕ!

При работе допускается запотевание и наличие капельной влаги на элементах прилавка. Появившийся конденсат необходимо удалить сухой ветошью.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Подготовка оборудования к использованию:

Работы по подключению прилавка к электрической сети должны выполняться в соответствии с действующими нормами безопасности.

Для обеспечения исправной работы электрооборудования прилавка необходимо, чтобы качество электрической энергии в питающей сети соответствовало требованиям ГОСТ 32144. Отклонения напряжения питающей сети от номинального значения не должно превышать $\pm 10\%$. Подключение оборудования к электрической сети должно осуществляться через отдельный автоматический выключатель с электромагнитным расцепителем (характеристика отключения «В»), который является главным выключателем оборудования, а также обеспечивает защитное автоматическое отключение питания прилавка при сверхтоках и повреждении изоляции.

Ток отключения автоматического выключателя выбирается исходя из значения потребляемой мощности прилавка, указанной в таблице параметров.

Для целей защитного заземления прилавка предусмотрен болт заземления, к которому должен быть подключен заземляющий провод питающего кабеля или отдельный проводник защитного заземления.

Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей оборудования. В процессе производства, транспортировки и монтажа на металлические поверхности прилавка может попасть металлическая стружка (частица), которая, при взаимодействии с влагой и воздухом, может ржаветь и вызывать появление на них пятен ржавчины (на поверхности это выглядит как сыпь в виде маленьких коричневых точек, что НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ).

Перед чисткой удостовериться, что прилавок обесточен.

Следует избегать применения абразивных средств и растворителей, которые могут испортить поверхность прилавка, также следует избегать попадания воды и моющих средств на части прилавка, находящиеся под электрическим напряжением.

Для мытья прилавка использовать нейтральные моющие средства.

ВНИМАНИЕ!

Для мытья прилавка не использовать абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, щелочи, растворители!

ВНИМАНИЕ!

При использовании воды с повышенным содержанием солей или иных примесей возможно их выпадение на поверхностях оборудования в виде пятен различного оттенка. Эти пятна не являются дефектом оборудования и могут быть удалены слабым раствором уксусной или лимонной кислоты.

Во избежание коррозии металлических поверхностей, после обработки моющим средством, очищенные поверхности обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

Ввод оборудования в эксплуатацию:

Прилавок должен быть установлен и смонтирован квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области. Надежная и длительная работа оборудования во многом будет зависеть от качества сборки и его настройки при монтаже.

ВНИМАНИЕ!

Монтаж прилавка, подготовка к эксплуатации, ввод в эксплуатацию должны осуществляться только представителями авторизованных сервисных служб!

Фактическая передача прилавка в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию (форма Акта приведена в Приложении 2 к настоящему руководству).

Включение оборудования:

Прилавок следует включать только после подготовки его к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.

Для включения следует нажать переключатели 1, 2 на панели управления прилавком (см. рис.3), через несколько секунд оборудование включится в работу. При включении загорается подсветка кнопки переключателя.

Для выключения прилавка следует выключить переключатели 1, 2, снять напряжение питания с прилавка выключением автоматического выключателя на распределительном щите.

Автоматический контроль температуры и поддержание ее в заданных пределах в процессе работы прилавка осуществляет электронный контроллер.

Визуальный контроль рабочей температуры осуществляется с помощью цифрового дисплея электронного контроллера 3, установленного на панели управления (см. рис.3).

Выкладку продуктов следует производить только после охлаждения рабочего объема до рабочей температуры. На прилавок выкладывать только те продукты, температура хранения которых соответствует рабочей температуре прилавка.

ВНИМАНИЕ!

На прилавок должны выкладываться только продукты, предварительно охлажденные до температуры не выше +10°C.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисное обслуживание проводится для поддержания оборудования в исправном состоянии и готовности к работе. Проведение сервисного обслуживания обязательно.

Сервисное обслуживание включает:

- ежедневное техническое обслуживание;

- регламентированное техническое обслуживание.

Ежедневное техническое обслуживание проводится 1 раз в день владельцем оборудования. При ежедневном техническом обслуживании провести следующие работы:

- наблюдение за исправной работой механизмов оборудования (приборы регулировки, переключатели, сигнальные лампы), надежностью крепления элементов оборудования;

- наблюдение за целостностью оборудования – отсутствие видимых повреждений, герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);

- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;

- санитарную обработку рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и др. загрязнений с поверхности. Санитарную обработку производить с учетом требований раздела «Использование по назначению».

Регламентированное техническое обслуживание проводится не реже 1 раза в месяц специализированной сервисной организацией. При регламентированном техническом обслуживании провести следующие работы:

- проверить внешним осмотром оборудование на соответствие требованиям техники безопасности;

- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства оборудования;

- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрощита до клеммной коробки;

- проверить герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);

- при необходимости, устранить неисправности соединительной и запорной водяной арматуры, а также светосигнальной арматуры;

- при необходимости, провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

При эксплуатации прилавка 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 настоящим руководством	Охлаждаемый объем	х			Владелец оборудования
2	Периодическая очистка прилавка	Отсутствие загрязнений	Рабочие поверхности, рабочий объем	х			Владелец оборудования
3	Очистка конденсатора от загрязнений	Отсутствие загрязнений	Конденсатор			х	Обслуживающая организация
4	Температура воздуха на входе в конденсатор	+18....+25°C	Конденсатор			х	Обслуживающая организация
5	Частота пусков компрессора	Не более семи пусков в час	Компрессор			х	Обслуживающая организация
6	Температура нагнетания	Не выше 110°C	Трубопровод нагнетания компрессора			х	Обслуживающая организация
7	Давление нагнетания	По инструкции (но не более 20 Бар)	Сервисный клапан			х	Обслуживающая организация*
8	Давление всасывания	По инструкции (но не менее 1 бар)	Сервисный клапан			х	Обслуживающая организация*
9	Перегрев на всасывании	Не ниже 7К и не выше 20К	Всасывающий трубопровод компрессора			х	Обслуживающая организация*

№ п/п	Наименование параметра	Значение параметра	Место контроля	Периодичность контроля			Ответственный
				1 раз в день	1 раз в неделю	1 раз в месяц	
10	Контроль и корректировка параметров электронных контролеров и прессостатов	Согласно инструкциям завода изготовителя и по проекту использования	Шкаф управления, холодильный агрегат			x	Обслуживающая организация
11	Контроль утечек хладагента	Допустимо менее 3г в год	Холодильный агрегат, воздухоохладитель			x	Обслуживающая организация
12	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 Рабочий журнал владельца оборудования.

Владелец оборудования своим приказом назначает из числа работников ответственного за контроль параметров по пунктам 1; 2 таблицы и общее ведение Рабочего журнала.

Обслуживающая организация осуществляет контроль параметров по пунктам 3-12, с обязательным занесением данных в Рабочий журнал.

Для обеспечения бесперебойной работы, снижения вероятности образования конденсата на наружных поверхностях прилавка Потребителю при эксплуатации оборудования рекомендуется:

- периодически проверять соответствие значений температуры и относительной влажности воздуха в помещении, где установлен прилавок, рекомендуемыми значениями, в случае необходимости следует установить в данном помещении системы кондиционирования, вентиляции и отопления;

- избегать направления сквозняков и диффузоров установок искусственного климата в сторону прилавка;

- избегать прямого попадания солнечных лучей на продукты, находящиеся на охлаждаемой столешнице прилавка;

- ограничить или исключить использование в освещении помещения, где установлен прилавок, ламп накаливания, направленных на прилавок;

- контролировать температуру рабочей поверхности прилавка по цифровому табло электронного контроллера;

- в случаях выпадения конденсата на наружных поверхностях прилавка и отсутствия возможности обеспечения рекомендаций по поддержанию рекомендуемых климатических параметров окружающей среды, допускается на ограниченный период времени изменить настройки контроллера, путем повышения температуры рабочей поверхности при соответствии условиям хранения продукта;

- информировать специалиста сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием прилавка, об обнаруженных изменениях в работе прилавка (аномальное образование льда на рабочей поверхности прилавка, нетипичное образование конденсата и т.д.);

- контролировать надежную фиксацию стеклоизделий на прилавке;

- один раз в месяц проводить контроль функционирования прилавка с привлечением специалиста из сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием прилавка.

При сервисном обслуживании обязательно проверять отток воды, образующейся в результате работы прилавка (своевременно прочищать сливы).

ВНИМАНИЕ!

В случае прекращения функционирования прилавка необходимо незамедлительно:

- 1. Вызвать представителя сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием прилавка.**
 - 2. Принять меры по предотвращению резкого повышения температуры продуктов, размещенных на охлаждаемой столешнице прилавка.**
-

9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования не должны допускаться толчки и удары, которые могут сказаться на работоспособности оборудования.

Условия транспортирования и хранения оборудования - по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°C.

Оборудование должно храниться у Потребителя в упакованном виде в складских помещениях или под навесом. Хранение на открытых площадках не допускается. При транспортировании следует предохранять оборудование от осадков. Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Штабелирование не допускается.

Оборудование поставляется прикрепленным к деревянному поддону, позволяющему поднимать и перемещать его в распакованном виде вилочным погрузчиком. Для поднятия оборудования использовать ручной и электрический погрузчик, рассчитанный на его вес и габариты.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Прилавок холодильный, модель _____
признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____ Дата выпуска «___» _____

Номер заказа _____ Штамп ОТК _____

Дата продажи «___» _____ Штамп магазина _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу оборудования в течение 12 месяцев со дня продажи при условии наличия оформленного Акта пуска оборудования в эксплуатацию и соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на оборудование, вышедшее из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

- на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы и являющиеся расходными;
- на узлы и детали из стекла;

- на оборудование, поврежденное вследствие механического воздействия, в том числе, но не ограничиваясь, в результате падения, погружения в жидкости, попадания в оборудование посторонних предметов и т.д.;

- на оборудование, которое эксплуатируется с нарушением правил эксплуатации, предписанных настоящим Руководством по эксплуатации;

- на работы по установке, настройке, периодическому обслуживанию оборудования в соответствии с настоящим Руководством по эксплуатации;

- при проведении обслуживания и ремонта оборудования в несертифицированном сервисном центре;

- при внесении конструктивных изменений в оборудование, а также при нарушении целостности конструкции (разборка оборудования) без согласования с производителем.

Время нахождения оборудования 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 не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

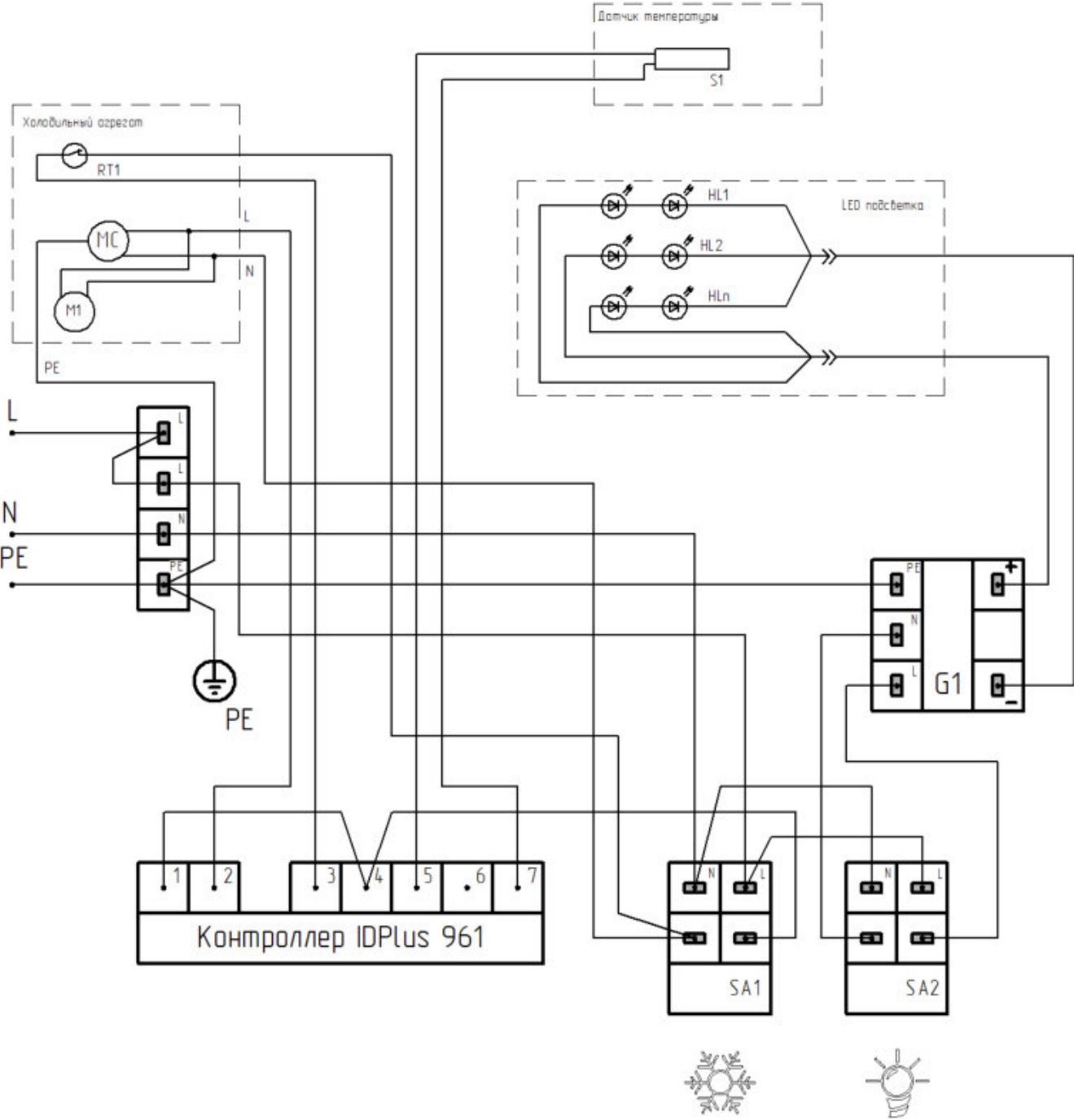
Оборудование, непригодное к ремонту и восстановлению, необходимо утилизировать в установленном порядке. При утилизации оборудования с целью защиты окружающей среды и персонала необходимо осуществить следующие организационно-технические мероприятия:

- разборку оборудования следует проводить в последовательности, обратной последовательности монтажа, с применением грузоподъемных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента;

- утилизация оборудования производится отдельно по группам материалов: пластмасса, стекло, металл.

При проведении работ по утилизации оборудования необходимо строгое соблюдение правил по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности с обязательным применением персоналом средств индивидуальной защиты, установленных нормативной документацией.

Схема электрическая монтажная



SA1...SA2	переключатели работы прилавка	S1	датчик температуры
G1	блок питания	MC	компрессор
RT1	термореле	M1	вентилятор конденсатора
HL1...HLn	светодиодная подсветка		

**АКТ
Пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

(наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

(наименование и адрес)

(должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

и представитель специализированной организации

(наименование организации)

(Ф.И.О. представителя специализированной организации)

удостоверяют, что оборудование

(наименование, марка)

пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором
№ _____ от _____ 20____г. между организацией
потребителем оборудования и специализированной организацией

(наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-
потребитель оборудования

Представитель
специализированной организации

(М.П. подпись)

(М.П. подпись)

« _____ » _____ 20____г.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

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

Организация-заказчик/
покупатель

(наименование организации)

Дата составления

**Дата выхода
оборудования из строя**

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ о выявленных дефектах оборудования

Поставленного по договору	№	от
счет	№	от
Товарная накладная	№	от
Введенного в эксплуатацию	Дата	

Местонахождение оборудования

(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-
поставщик/исполнитель

ООО «Завод «Челябторгтехника»/ «Челябторгтехника-С»

(наименование)

Монтажная организация

(наименование)

Сервисная организация

(наименование)

В процессе _____ перечисленного ниже оборудования
(приемки, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)

обнаружены следующие дефекты:

Оборудование			Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены
Наименование и модель	Серийный номер	Дата выпуска изделия	
Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	Напряжение в эл. сети.	Частота, Гц	Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Комплектность.

Представитель сервисной организации, тех. службы

Представитель организации-заказчика/покупателя

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

М.П.

“ _____ ”

20__ г.