

ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**ВИТРИНА НАСТОЛЬНАЯ
ОХЛАЖДАЕМАЯ**

Фирма-изготовитель

GASTRORAG

Серия

VRX

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования **GASTRORAG**. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для временного хранения заранее охлажденных пищевых продуктов в поддонах стандарта GN. Витрины выпускаются трех модификаций: с откидной крышкой из нерж.стали (s/s), прямым стеклом (*flat glass*) и выпуклым стеклом (*curved glass*).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Витрины под поддоны GN 1/4

Модель	VRX 1200/3 30	VRX 1400/3 30	VRX 1500/3 30	VRX 1600/3 30	VRX 1800/3 30	VRX 2000/330
Габаритные размеры, мм	1200x335x225	1400x335x225	1500x335x225	1600x335x225	1800x335x225	2000x335x225
Установочная мощность, кВт	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
Параметры электро- сети	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Масса, кг	25	27	29	30	32	34
Материал корпуса	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь
Тип системы охлаждения	Статическая	Статическая	Статическая	Статическая	Статическая	Статическая
Диапазон рабочих температур, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Размеры охл.гнезда, мм	845x245x155	1045x245x155	1145x245x155	1245x245x155	1445x245x155	1645x245x155
Объем охл.гнезда, л	32	40	44	47	55	63
Вместимость охл.гнезда	5 GN 1/4	6 GN 1/4	7 GN 1/4	8 GN 1/4	9 GN 1/4	10 GN 1/4

2. Витрины под поддоны GN 1/3

Модель	VRX 1200/3 80	VRX 1400/3 80	VRX 1500/3 80	VRX 1600/3 80	VRX 1800/3 80	VRX 2000/380
Габаритные размеры, мм	1200x335x225	1400x335x225	1500x335x225	1600x335x225	1800x335x225	2000x335x225
Установочная мощность, кВт	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Масса, кг	28	30	31	32	34	36
Материал корпуса	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь
Тип системы охлаждения	Статическая	Статическая	Статическая	Статическая	Статическая	Статическая
Диапазон рабочих температур, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Размеры охл.гнезда, мм	845x305x155	1045x305x155	1145x305x155	1245x305x155	1445x305x155	1645x305x155
Объем охл.гнезда, л	40	49	54	59	68	78
Вместимость охл.гнезда	4 GN 1/3	5 GN 1/3	6 GN 1/3	7 GN 1/3	8 GN 1/3	9 GN 1/3

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Витрина 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ВНИМАНИЕ! Поддоны и крышки в комплект поставки не входят и заказываются отдельно.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

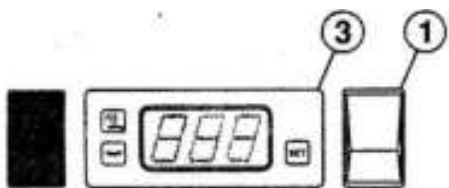


Рис.1. Панель управления оборудования

1 сетевой выключатель

3 электронный термостат

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Установите оборудование на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж. стали.
3. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (1). При этом должен включиться электронный термостат (3). На дисплее термостата появится текущее значение температуры в гнезде и загорится светодиод компрессора, оповещающий о включении компрессора.
В случае перебоев в энергоснабжении включение компрессора после восстановления энергоснабжения осуществляется с небольшой задержкой.
3. **Задание температуры.** Нажмите и отпустите кнопку SEL электронного термостата. На дисплее термостата появится ранее заданное значение температуры в гнезде. При необходимости заданное значение температуры можно изменить при помощи кнопок со стрелками. По окончании регулировки необходимо повторно нажать кнопку SEL для подтверждения вновь заданного значения температуры.
4. Дайте оборудованию охладиться до заданной температуры (не менее 1 ч).
5. Загрузите продукты в поддонах стандарта GN в охлаждаемое гнездо.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
2. Отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Оттаивание оборудования производится автоматически через каждые 6 часов его работы. Однако при работе оборудования в условиях повышенной нагрузки (высокая температура и влажность воздуха в помещении и т.п.) может потребоваться дополнительное оттаивание. Для ручного запуска цикла оттаивания следует нажать кнопку «DEF» (или кнопку с изображением тающей снежинки) и удерживать ее нажатой в течение 5 сек. Цикл оттаивания длится около 20 мин, после чего оборудование автоматически переходит в нормальный рабочий режим.

Поверхности корпуса и внутренние поверхности охлаждаемого гнезда следует по мере необходимости мыть мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной губкой и вытереть насухо.

Очистка конденсатора производится не реже одного раза в три месяца при помощи пылесоса или сухой щетки. Для доступа к конденсатору необходимо отвернуть винты, крепящие защитную решетку, и снять ее.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо выполнить следующее.

1. Отключить оборудование от сети при помощи сетевого выключателя и вынуть вилку из розетки.
2. Вынуть продукты из охлаждаемого гнезда и тщательно очистить оборудование.
3. Если оборудование оснащено крышкой из нерж.стали, то после очистки ее следует оставить приоткрытой во избежание возникновения посторонних запахов.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, вдали от источников тепла (газовые и электрические плиты, радиаторы и т.п.) и прямых солнечных лучей.
4. Не допускается блокировка вентиляционных отверстий конденсатора.
5. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
6. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
7. Рабочая температура, задаваемая пользователем, не должна выходить за пределы диапазона рабочих температур (см. раздел «Технические характеристики»).
8. Не допускается заполнение оборудования продуктами до тех пор, пока оборудование не выйдет на рабочий режим.
9. Не допускается заполнение оборудования неохлажденными продуктами.
10. Не допускается загружать пищевые продукты непосредственно в охлаждаемое гнездо. Продукты должны быть разложены в поддоны стандарта GN.
11. Во избежание появления посторонних запахов контейнеры с продуктами должны быть закрыты крышками или упакованы в пленку.
12. В целях обеспечения нормальной работы оборудования охлаждаемое гнездо должно быть полностью заполнено поддонами стандарта GN.
13. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
14. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
15. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.