



**ПАСПОРТ  
и  
руководство по эксплуатации**

| <b>СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ</b>         | <b>СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ</b>         |
|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>СШС - 0,2 - 1000 NDSBS</b>    | <b>СШН - 0,2 - 1000 NDSBS</b>    |
| <b>СШС - 0,2 GN - 1000 NDSBS</b> | <b>СШН - 0,2 GN - 1000 NDSBS</b> |
| <b>СШС - 0,3 - 1500 NDSBS</b>    | <b>СШН - 0,3 - 1500 NDSBS</b>    |
| <b>СШС - 0,3 GN - 1500 NDSBS</b> | <b>СШН - 0,3 GN - 1500 NDSBS</b> |



## СОДЕРЖАНИЕ

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Введение                       | 3  |
| Назначение                     | 3  |
| Комплектация                   | 3  |
| Технические данные             | 4  |
| Габаритные размеры изделий     | 8  |
| Меры безопасности              | 10 |
| Подготовка устройства к работе | 11 |
| Монтаж и пуск устройства       | 12 |
| Регулировка                    | 13 |
| Техническое обслуживание       | 13 |
| Перевозка и распаковка         | 15 |
| Гарантия                       | 15 |
| Схема электрических соединений | 17 |

## ВВЕДЕНИЕ

Инструкция ознакомляет пользователя со способом обслуживания морозильных и холодильных столов, строением, работой наиболее важных узлов, а также с правилами эксплуатации.

Точное следование рекомендациям инструкции позволит исключить случайные повреждения, а также обеспечить безопасное обслуживание и эксплуатацию устройств.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Морозильные и холодильные столы (СШН и СШС) предназначены для хранения различных продуктов, полуфабрикатов и напитков.

Внутренняя часть стола изготовлена из нержавеющей стали, допущенной для контактов с пищевыми продуктами. Устройство может использоваться в барах, ресторанах и пунктах общественного питания. В зависимости от потребностей, стол можно использовать в качестве отдельно стоящего или в составе технологической линии.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

| Тип                                   | Количество (шт.) |           |
|---------------------------------------|------------------|-----------|
|                                       | СШН — 0,2        | СШН — 0,3 |
| Стол                                  | 1                | 1         |
| Решетчатая полка (комплект)           | 2                | 3         |
| Направляющие для полки (комплект)     | 4                | 6         |
| Паспорт и руководство по эксплуатации | 1                | 1         |

Таблица 1

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### СШС

#### Серия 600

| Тип                                  | СШС - 0,2 - 1000<br>NDSBS | СШС - 0,3 - 1500<br>NDSBS |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Температурный режим                  | от 0 до +7                | от 0 до +7                |
| Ширина [мм]                          | 600                       | 600                       |
| Длина [мм]                           | 1000                      | 1500                      |
| Высота [мм]                          | 865                       | 865                       |
| Общий объем [л]                      | 200                       | 315                       |
| Полезный объем [л]                   | 165                       | 250                       |
| Хладагент                            | R404A                     | R404A                     |
| Холодопроизводительность,<br>[Вт]    | 450                       | 450                       |
| Нормы заправки, [г]                  | 260                       | 260                       |
| Количество секций                    | 2                         | 3                         |
| Количество дверей [шт]               | 2                         | 3                         |
| Gastronorm GN 1/1                    | +                         | +                         |
| Климатический класс [°C]             | 4+                        | 4+                        |
| Энергопотребление<br>[ кВт/ч/сутки ] | 5,3                       | 5,3                       |
| Мощность устройства [Вт]             | 310                       | 310                       |
| Питание [В, Гц]                      | ~ 220,50                  | ~ 220,50                  |
| Размер в упаковке                    | 1170x1065x750             | 1670x1065x750             |

Таблица 2

## СШС

### Серия 700

| Тип                                  | СШС - 0,2 GN - 1000<br>NDSBS | СШС - 0,3 GN - 1500<br>NDSBS |
|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Температурный режим                  | от 0 до +7                   | от 0 до +7                   |
| Ширина [мм]                          | 700                          | 700                          |
| Длина [мм]                           | 1000                         | 1500                         |
| Высота [мм]                          | 865                          | 865                          |
| Общий объем [л]                      | 245                          | 385                          |
| Полезный объем [л]                   | 200                          | 305                          |
| Хладагент                            | R404A                        | R404A                        |
| Холодопроизводительность,<br>[Вт]    | 450                          | 450                          |
| Нормы заправки, [г]                  | 260                          | 260                          |
| Количество секций                    | 2                            | 3                            |
| Количество дверей [шт]               | 2                            | 3                            |
| Gastronorm GN 1/1                    | +                            | +                            |
| Климатический класс [°C]             | 4+                           | 4+                           |
| Энергопотребление<br>[ кВт/ч/сутки ] | 5,3                          | 5,3                          |
| Мощность устройства [Вт]             | 310                          | 310                          |
| Питание [В, Гц]                      | ~ 220,50                     | ~ 220,50                     |
| Размер в упаковке                    | 1170x1065x850                | 1670x1065x750                |

**Таблица 3**

## СШН

### Серия 600

| Тип                                  | СШН - 0,2 - 1000<br>NDSBS | СШН - 0,3 - 1500<br>NDSBS |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Температурный режим                  | До -18                    | до -18                    |
| Ширина [мм]                          | 600                       | 600                       |
| Длина [мм]                           | 1000                      | 1500                      |
| Высота [мм]                          | 865                       | 865                       |
| Общий объем [л]                      | 200                       | 315                       |
| Полезный объем [л]                   | 165                       | 250                       |
| Хладагент                            | R404A                     | R404A                     |
| Холодопроизводительность,<br>[Вт]    | 380                       | 380                       |
| Нормы заправки, [г]                  | 260                       | 260                       |
| Количество секций                    | 2                         | 3                         |
| Количество дверей [шт]               | 2                         | 3                         |
| Gastronorm GN 1/1                    | -                         | -                         |
| Климатический класс [°C]             | 4+                        | 4+                        |
| Энергопотребление<br>[ кВт/ч/сутки ] | 9,2                       | 9,2                       |
| Мощность устройства [Вт]             | 470                       | 470                       |
| Питание [В, Гц]                      | ~ 220,50                  | ~ 220,50                  |
| Размер в упаковке                    | 1170x1065x750             | 1670x1065x750             |

**Таблица 4**

# СШН

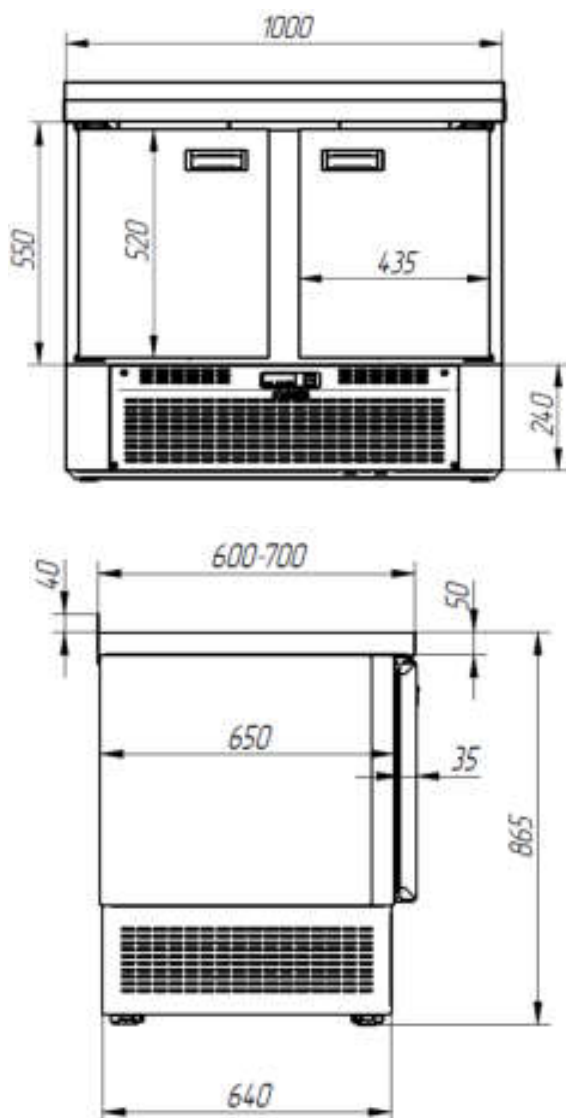
## Серия 700

| Тип                               | СШН - 0,2 GN - 1000 NDSBS | СШН - 0,3 GN - 1500 NDSBS |
|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Температурный режим               | до -18                    | до -18                    |
| Ширина [мм]                       | 700                       | 700                       |
| Длина [мм]                        | 1000                      | 1500                      |
| Высота [мм]                       | 865                       | 865                       |
| Общий объем [л]                   | 245                       | 385                       |
| Полезный объем [л]                | 200                       | 305                       |
| Хладагент                         | R404A                     | R404A                     |
| Холодопроизводительность, [Вт]    | 380                       | 380                       |
| Нормы заправки, [г]               | 260                       | 260                       |
| Количество секций                 | 2                         | 3                         |
| Количество дверей [шт]            | 2                         | 3                         |
| Gastronorm GN 1/1                 | +                         | +                         |
| Климатический класс [°C]          | 4+                        | 4+                        |
| Энергопотребление [ кВт/ч/сутки ] | 9,2                       | 9,2                       |
| Мощность устройства [Вт]          | 470                       | 470                       |
| Питание [В, Гц]                   | ~ 220,50                  | ~ 220,50                  |
| Размер в упаковке                 | 1170x1065x850             | 1670x1065x750             |

Таблица 5

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЙ

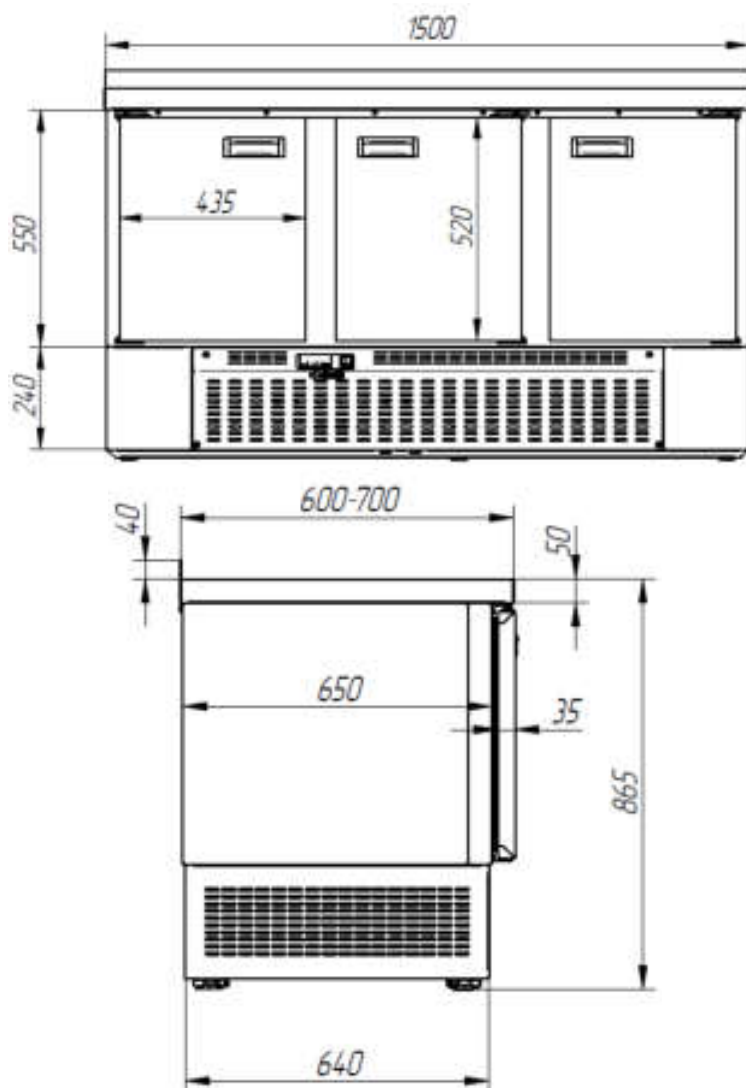
|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| СШС - 0,2 - 1000 NDSBS    | СШН - 0,2 - 1000 NDSBS    |
| СШС - 0,2 GN - 1000 NDSBS | СШН - 0,2 GN - 1000 NDSBS |





## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЙ

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| СШС - 0,3 - 1500 NDSBS    | СШН - 0,3 - 1500 NDSBS    |
| СШС - 0,3 GN - 1500 NDSBS | СШН - 0,3 GN - 1500 NDSBS |



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Сетевая вилка стола должна быть подключена к розетке, имеющей контакт заземления, надежно соединенный с контуром заземления. Запрещается подключение стола через удлинители, не имеющие заземляющего провода.

### **Запрещается:**

1. Включать стол в электрическую сеть, не убедившись в исправности системы противопожарной безопасности;
2. Самостоятельно ремонтировать и изменять электрическую схему, снимать защитный кожух агрегата;
3. Хранить испорченные продукты;
4. Укладывать тёплые продукты в эксплуатационную камеру;
5. Открывать дверцы на длительное время.

### **ВНИМАНИЕ!**

В целях обеспечения пожарной безопасности каждые два месяца удаляйте пыль с передней поверхности конденсатора. В случае значительного запыления делайте это чаще.

Не загораживать вентиляционные отверстия, расположенные в корпусе стола.

Не использовать механические устройства или другие средства для ускорения процесса оттаивания.

В процессе эксплуатации устройства следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- Не перегружать устройство, т.е. следить, чтобы его загрузка соответствовала параметрам, указанным в технических данных;
- Загружать продуктами камеру, предназначенную для хранения, только после ее охлаждения;
- Товар размещать таким образом, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха через испаритель;

- Внутреннюю часть устройства мыть водой с мылом с помощью мягкой тряпки или губки;
- Отключить устройство от питающей сети перед влажной уборкой (вынуть вилку из розетки);
- Периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства;
- При обнаружении неисправностей вызывать электромеханика;
- При повреждении шнура питания, во избежание опасности, его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо;
- При обнаружении значительной утечки фреона немедленно отключить устройство, вынув вилку шнура питания из розетки и включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения, при этом запрещается курить и пользоваться открытым пламенем;
- Включать стол только после устранения неисправностей.

Производитель рекомендует допускать к обслуживанию стола лиц, прошедших технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работах с морозильными и холодильными установками и ознакомившихся с настоящим руководством по эксплуатации, а также ознакомленными с основным правилам безопасности и гигиены труда.

## ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К РАБОТЕ

После хранения стола в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его в условиях комнатной температуры (18-20°C) в течение 6 часов.

Распаковка, установка и испытание устройства должна производиться специалистами по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли.

После проверки состояния упаковки, распаковать стол, произвести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с таблицей 5.

Перед установкой стола на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей, покрытых пленкой. Необходимо следить за тем, чтобы стол был установлен в горизонтальном положении. Учитывая вид устройства, его можно размещать отдельно или вместе с другим холодильным или нейтральным оборудованием.

## **ВНИМАНИЕ!**

- Устройство не должно подвергаться непосредственному воздействию солнечных лучей, не должно находиться вблизи обогревателей, отапливаемых стен и т. п.;
- Устройство можно эксплуатировать при температуре окружающей среды от +12 °C до +35 °C и при относительной влажности до 55% в сухом и проветриваемом помещении;
- Стол установить на расстоянии минимум 160 мм от стены с целью обеспечения свободной циркуляции воздуха через конденсатор;
- При планировании размещения устройства следует оставить достаточно места, чтобы дверцы могли свободно открываться.

## **МОНТАЖ И ПУСК УСТРОЙСТВА**

1. Включить устройство в розетку таким образом, чтобы вилка присоединительного провода была легко доступна для обслуживающего персонала.
2. Включить кнопку вкл./выкл. находящуюся около термостата. Свечение выключателя сигнализирует пуск устройства.
3. Дать столу проработать не загруженным не менее 30 мин и проверить понижение температуры во внутреннем объеме.

Для нормальной работы стола и поддержания во внутреннем объеме заданной температуры необходимо:

- Использовать в столе только полки-решетки, аналогичные входящим в комплект; или гастрорёмки;
- Стол загружать продуктами, охлажденными до температуры хранения;
- При загрузке и выгрузке продуктов дверки стола открывать на минимальное время;
- Укладывать продукты с зазором во избежание нарушения циркуляции воздуха во внутреннем объеме.

Работа устройства целиком автоматизирована.

Производитель устанавливает параметры электронного термостата так, чтобы обеспечить пользователю получение нужной температуры внутренней части, а также эффективное удаление инея испарителем и отведение конденсата.

## РЕГУЛИРОВКА

Столы снабжены контроллером, с помощью которого производится регулировка температуры. Включение устройства производится нажатием и удержанием в течение 4 с. кнопки . На дисплее отобразятся параметры, установленные заводом-изготовителем. Для того, чтобы изменить рабочую установку, нажмите и отпустите кнопку . Затем, нажимая кнопку  или  установите новое значение. Для активирования оттайки вручную нажмите на кнопку  и удерживайте ее в течение 4 с.

Для выключения устройства нажмите и удерживайте в течение 4 с. кнопку .

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание включает:

1. Техническое обслуживание при использовании, включает проведение работ, указанных в разделе «Чистка изделия».

2. Регламентированное техническое обслуживание.

3. Текущий ремонт оборудования.

К регламентированному техническому обслуживанию и текущему ремонту изделий допускаются лица, имеющие документ, удостоверяющий право производить ремонт – специалистами по монтажу и ремонту торгово – технологического оборудования.

Сведения по техническому обслуживанию должны заноситься в учётный документ.

Регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5«ТО» - «ТР»....- 5 «ТО»

где,

ТО – техническое обслуживание (проводится один раз в месяц);

ТР – текущий ремонт (проводится один раз в шесть месяцев).

Перечень профилактических работ, необходимых при обслуживании холодильного оборудования:

- Осмотр технического состояния оборудования;
- Осмотр агрегата узлов автоматики на предмет отсутствия внешних повреждений и надёжности креплений;
- Чистка дренажной системы слива талой воды;
- Очистка узлов х/а от загрязнений и конденсатора от пыли;
- Очистка электрооборудования;
- Проверка герметичности морозильной системы;
- Технический осмотр электрооборудования, проверка затяжки контактов электроприборов и надёжности подключения заземляющих проводников к болту заземления;
- Проверка и настройка регулирующей аппаратуры;
- Проверка и регулировка параметров работы стола в соответствии с паспортными техническими характеристиками.

Перечень работ, необходимых при текущем ремонте морозильного оборудования:

- Проведение работ, предусмотренных тех. обслуживанием;
- Проверка надёжности электроконтактных соединений;

- Проверка сопротивления между зажимами заземления и металлическими частями оборудования, которые в результате нарушения изоляции могут оказаться под напряжением;
- Дефектация.

По результатам дефектации при необходимости:

- Устранить утечку фреона и дозаправить его в систему;
- Заменить приборы автоматики и морозильной арматуры.

## **ПЕРЕВОЗКА И РАСПАКОВКА**

Производитель высылает устройство защищённым как минимум фолиантным чехлом. Устройство следует перевозить в рабочей позиции, предохраняя от смещения. После получения устройства следует проверить его техническое состояние, а также содержимое в соответствии с отгрузочной спецификацией. Претензии за скрытые дефекты направлять производителю. За неисправности же, возникшие во время перевозки или недостатки - на предприятие, осуществляющее перевозку и разгрузку.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Производитель не несёт ответственность за устройство, повреждённое во время перевозки.**

## **ГАРАНТИЯ**

Завод гарантирует исправную работу изделия в течение 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию, но не более 18 месяцев со дня изготовления.

В течение гарантийного срока изготовитель обязуется безвозмездно устранять выявленные дефекты и заменять вышедшие из строя детали при соблюдении условий транспортировки, эксплуатации и хранения.

Просим Вас перед использованием изделия внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

**Гарантия не предоставляется в следующих случаях:**

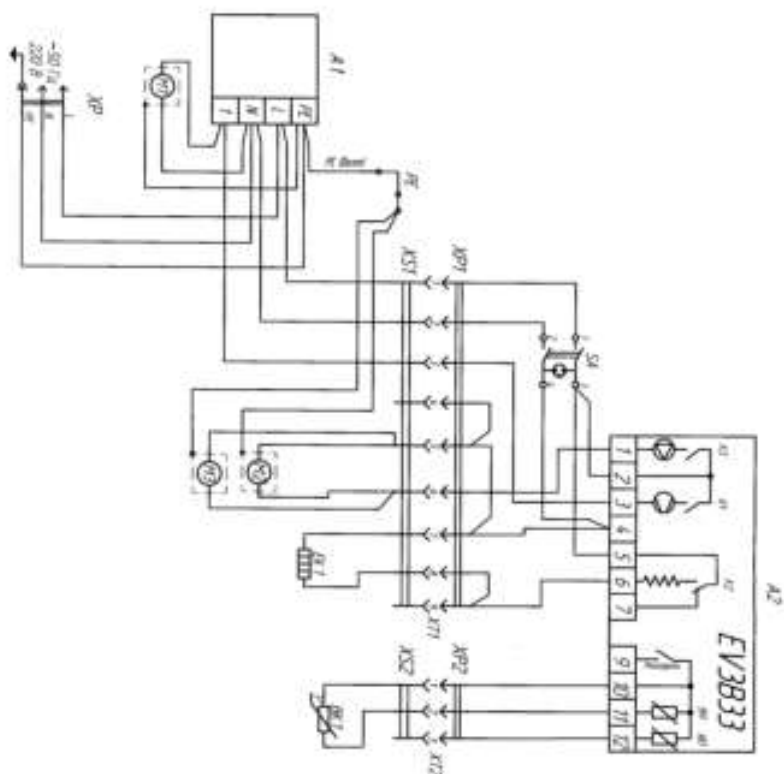
- длительной эксплуатации витрины в экстремальных условиях – температуре выше +35 °С и ниже +12 °С и относительной влажности более 55%;
- подключения электросети без заземления и защиты линии подачи напряжения от перегрузок;
- наличия на внутренних электрических частях следов жидкости, пыли, насекомых, являющихся причиной поломки;
- наличия механических повреждений, полученных как от неосторожного обращения, так и в результате использования не оригинальных запасных частей производителя, или модификации изделия;
- наличия дефектов, возникших вследствие нарушений правил эксплуатации данного вида изделия, указанного в документации прилагаемой к изделию;
- эксплуатации изделия, находящегося в неисправном состоянии;
- самостоятельного ремонта;
- несоответствующего ремонта или технического обслуживания;
- изделие было в починке у не сертифицированного мастера;
- если серийный номер изделия не находится на месте или был изменен.

Любое вмешательство в конструкцию изделия в период гарантийного срока допустимо лишь для специалистов сервисного центра или сертифицированных мастеров.

На вмешательство других сервисных организаций должно быть получено письменное разрешение (авторизация) от завода-изготовителя. В противном случае-действие гарантии прекращается.



# СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ СШС



| № п/п | Примечание к схеме  |
|-------|---------------------|
| 1     | Электрическая схема |
| 2     | Линейная схема      |
| 3     | Линейная схема      |
| 4     | Линейная схема      |
| 5     | Линейная схема      |
| 6     | Линейная схема      |
| 7     | Линейная схема      |
| 8     | Линейная схема      |
| 9     | Линейная схема      |
| 10    | Линейная схема      |
| 11    | Линейная схема      |
| 12    | Линейная схема      |
| 13    | Линейная схема      |
| 14    | Линейная схема      |
| 15    | Линейная схема      |
| 16    | Линейная схема      |
| 17    | Линейная схема      |
| 18    | Линейная схема      |
| 19    | Линейная схема      |
| 20    | Линейная схема      |
| 21    | Линейная схема      |
| 22    | Линейная схема      |
| 23    | Линейная схема      |
| 24    | Линейная схема      |
| 25    | Линейная схема      |
| 26    | Линейная схема      |
| 27    | Линейная схема      |
| 28    | Линейная схема      |
| 29    | Линейная схема      |
| 30    | Линейная схема      |
| 31    | Линейная схема      |
| 32    | Линейная схема      |
| 33    | Линейная схема      |
| 34    | Линейная схема      |
| 35    | Линейная схема      |
| 36    | Линейная схема      |
| 37    | Линейная схема      |
| 38    | Линейная схема      |
| 39    | Линейная схема      |
| 40    | Линейная схема      |
| 41    | Линейная схема      |
| 42    | Линейная схема      |
| 43    | Линейная схема      |
| 44    | Линейная схема      |
| 45    | Линейная схема      |
| 46    | Линейная схема      |
| 47    | Линейная схема      |
| 48    | Линейная схема      |
| 49    | Линейная схема      |
| 50    | Линейная схема      |
| 51    | Линейная схема      |
| 52    | Линейная схема      |
| 53    | Линейная схема      |
| 54    | Линейная схема      |
| 55    | Линейная схема      |
| 56    | Линейная схема      |
| 57    | Линейная схема      |
| 58    | Линейная схема      |
| 59    | Линейная схема      |
| 60    | Линейная схема      |
| 61    | Линейная схема      |
| 62    | Линейная схема      |
| 63    | Линейная схема      |
| 64    | Линейная схема      |
| 65    | Линейная схема      |
| 66    | Линейная схема      |
| 67    | Линейная схема      |
| 68    | Линейная схема      |
| 69    | Линейная схема      |
| 70    | Линейная схема      |
| 71    | Линейная схема      |
| 72    | Линейная схема      |
| 73    | Линейная схема      |
| 74    | Линейная схема      |
| 75    | Линейная схема      |
| 76    | Линейная схема      |
| 77    | Линейная схема      |
| 78    | Линейная схема      |
| 79    | Линейная схема      |
| 80    | Линейная схема      |
| 81    | Линейная схема      |
| 82    | Линейная схема      |
| 83    | Линейная схема      |
| 84    | Линейная схема      |
| 85    | Линейная схема      |
| 86    | Линейная схема      |
| 87    | Линейная схема      |
| 88    | Линейная схема      |
| 89    | Линейная схема      |
| 90    | Линейная схема      |
| 91    | Линейная схема      |
| 92    | Линейная схема      |
| 93    | Линейная схема      |
| 94    | Линейная схема      |
| 95    | Линейная схема      |
| 96    | Линейная схема      |
| 97    | Линейная схема      |
| 98    | Линейная схема      |
| 99    | Линейная схема      |
| 100   | Линейная схема      |

## СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ

