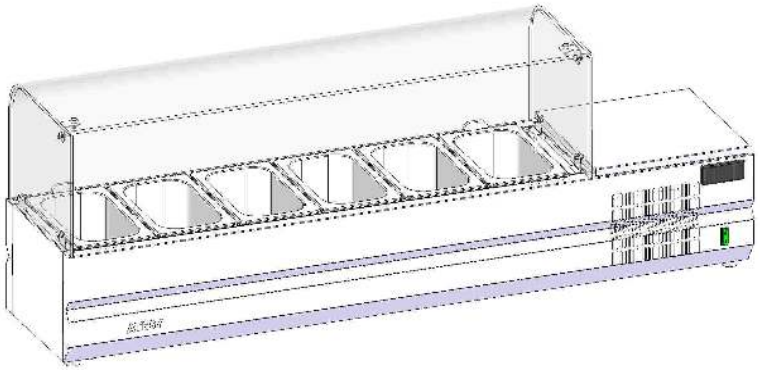
ВИТРИНА
ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ ПИЦЦЫ

«БОЛОНЕЗЕ»



Руководство по эксплуатации

АТЕСИ®

Витрина для компонентов пиццы «Болонезе»

Благодарим Вас за покупку витрины.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

Техническое описание

Витрина для компонентов пиццы «Болонезе» (в дальнейшем - витрина) предназначена для демонстрации и непродолжительного хранения (в течение 2–3 часов) компонентов и начинок, используемых при изготовлении пиццы.

Витрина выполнена в виде прямоугольной охлаждаемой камеры, защищенной прозрачными стеклами, с открытым доступом к функциональным емкостям со стороны обслуживающего персонала.

Витрина «Болонезе» выпускается в трех модификациях: «Болонезе-6» длиной 1350 мм с 6-ю гастроемкостями, «Болонезе-8» длиной 1680 мм с 8-ю гастроемкостями и «Болонезе-10» длиной 2008 мм с 10-ю гастроемкостями. В данном оборудовании используются стандартные гастроемкости GN 1/4 x 150.
Витрина «Болонезе» настроена на поддержание температуры продуктов находящихся в гастроемкостях в пределах от 2°С до 8°С, что оптимально подходит для временного хранения и демонстрации ингредиентов для пиццы. Температура в рабочем объеме витрины поддерживаетя электронным терморегулятором.

В правой части витрины встроен холодильный агрегат, а крышка над ним выполнена в виде горизонтальной площадки для вспомогательных предметов. Испаритель холодильной системы расположен под ванной с гастроемкостями.

Итальянская кухня отличается своей утонченностью и изысканностью. В ней для приготовления различных блюд используются только свежие продукты, а для сохранения всех естественных свойств и первозданного вида необходимо использовать витрину холодильную «Болонезе».

Габаритные размеры и внешний вид витрин позволяют использовать их при организации питания в ресторанах, кафе, барах и других местах с ограниченной площадью для размещения оборудования.

Все конструктивные элементы витрин холодильных «Болонезе», контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конструкция витрин продумана таким образом, чтобы легко осуществлять ее тщательную санитарную обработку.

Приобретая витрину «Болонезе», внимательно ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие ее характеристик.

Руководство по эксплуатации витрины для компонентов пиццы «Болонезе»

1. Общие указания

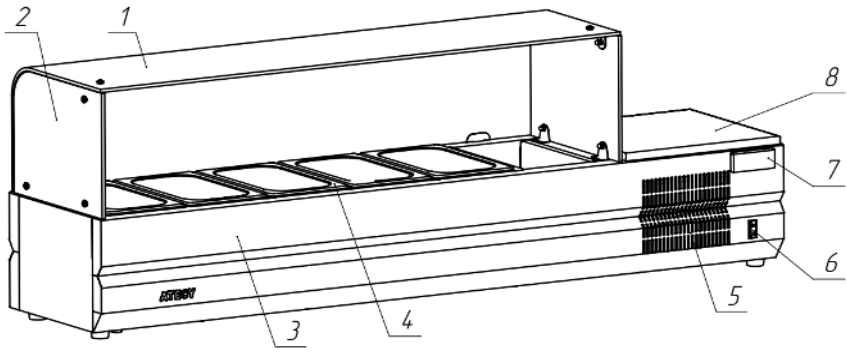
1.1. Витрина работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Для подключения к электросети витрина оснащена электрошнуром с электровилкой, имеющей защитное заземление.
1.2. Витрина подключается к электрической сети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя с током нагрузки для изделия не более 0,8 А.
1.3. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.1 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +25°С и относительной влажностью не более 60% при 20°С).
1.4. Витрина устанавливается на ровной горизонтальной поверхности.

1.5. Следует оберегать витрину от небрежного обращения и ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей витрин.

2. Технические характеристики

Наименование	Габаритные размеры (Д х Ш х В), мм	Номинальная мощность, кВт	Рабочая температура, °С	Ток (не более), А	Число гастроемкостей, шт
Витрина «Болонезе-6»	1350x320x476	0,16	от 2°С до 8°С	0,8	6
Витрина «Болонезе-8»	1680x320x476	0,16	от 2°С до 8°С	0,8	8
Витрина «Болонезе-10»	2008x320x476	0,16	от 2°С до 8°С	0,8	10

2.1. Витрина для компонентов пиццы «Болонезе»



1. Лобовое стекло
2. Боковое стекло
3. Корпус витрины
4. Гастроемкости
5. Отсек холодильного агрегата
6. Выключатель
7. Терморегулятор
8. Крышка

Витрина «Болонезе» предназначена для хранения и демонстрации начинок для пиццы, и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

На панели управления находятся клавишный выключатель холодильного агрегата и электронный терморегулятор.
Холодильный агрегат витрины работает на фреоне R134A.
Захолаживание рабочего объема витрины происходит с помощью испарителя, расположеного под ванной с гастроемкостями.

Температура внутри витрины настроена на диапазон от 2 до 8ºС.
Витрина «Болонезе» работает в режиме открытой витрины и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала 25°С. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1.Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ IEC 60335-1-2015.
Степень защиты IP20 по ГОСТ 14254-2015.
3.2. После окончания работы на витрине установить электрический выключатель в положение «0».
3.3. Эксплуатация витрины с разбитыми или поврежденными стеклами не допускается.
3.4. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.
3.5. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности .

4.2. Управление витриной осуществляется с панели управления.

4.3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние витрины. Все поверхности должны иметь чистый вид, гастроемкости и стекла вымыты и просушены. Стекла не должны иметь трещин, пятен и разводов воды.

4.4. Время выхода на режим холодильной витрины не более 30 мин.

4.5. После выхода на режим холодильной витрины, произвести закладку продуктов.

4.6. После окончания работы установите клавишный выключатель в положение «0».

Освободите витрину от продуктов, произведите очистку гастроемкостей и нащельников. Протрите мягкой тканью рабочие поверхности охлаждаемой камеры витрины.

Внимание! Для более эффективной работы холодильной витрины рекомендуется:

- **не устанавливать ее рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;**
- **продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до температуры окружающей среды.**

5. Правила ухода за изделиями из коррозионно-стойких сталей

Коррозионно-стойкие стали — долговечный материал, сохраняющий свои свойства и внешний вид при условии выполнения приведенных ниже правил. Необходимо учитывать тот факт, что полностью нержавеющих сталей не бывает, при неправильной эксплуатации на поверхности изделия могут возникнуть очаги коррозии (ржавчины).

Санитарную обработку поверхностей изделия, выполненных из коррозионно-стойких сталей необходимо проводить регулярно, сразу после завершения работ, не реже чем один раз в сутки. При этом

РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

- своевременно удалять с поверхности известковый налет, жирную пленку и другие загрязнения;

- использовать мягкие материалы для чистки поверхности;

- перед протиранием изделия, во избежание царапин, пыль и другие мелкие частицы сметать мягкой щеткой;

- применять только специальные средства, предназначенные для очистки коррозионно-стойких (нержавеющих) сталей, а также мыльный раствор, средства для мытья посуды;

- при чистке совершать движения по направлению шлифовки, при ее наличии;

- застарелые пятна предварительно следует размочить, в противном случае излишнее механическое воздействие станет причиной появления царапин, а впоследствии и коррозии;

- по окончании уборки средства для чистки должны быть тщательно удалены, поверхность необходимо промыть чистой водой и протереть насухо.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать для чистки губки из стальной проволоки и металлические щетки;

- использовать средства с содержанием серебра или гипохлорита, отбеливающие, хлорсодержащие, абразивные моющие средства, сильные растворители, кислоты, щелочи и т.д.;

- длительный контакт поверхности с влажными металлическими предметами, в том числе с посудой и кухонными принадлежностями, металлической стружкой, абразивной пылью и т.д.

- длительный контакт с соляными растворами, кислотой или продуктами, способствующими образованию коррозии (например, соль, уксус, горчица, соки, майонезы, маринады, кисломолочные продукты и т.д.);

- контакт с агрессивными жидкостями (кислоты, растворители, краска, клей и т.д.);

- длительный контакт с влажными материалами (губки, салфетки, тряпки и т.д.).

6. Обслуживание витрины «Болонезе»

6.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенных от электрической сети витринах.
6.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.
6.3. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку холодильной витрины от остатков пищи, конденсата, жира и других зарязнений.
Используйте для этого стандартные средства очистки.
6.4. После очистки витрины протрите все поверхности сухими тканями.
Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав витрины.
Установите гастроемкости на место.
6.5. По мере загрязнения конденсатора холодильного агрегата, которое может привести к выходу из строя компрессора, но не реже одного раза в месяц, необходимо производить его очистку сжатым воздухом или пылесосом.
6.6. Обращайте внимание не только на чистоту витрины, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу может привести к травме.

7. Гарантийные обязательства

7.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

7.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

7.3. Гарантийный срок хранения изделия — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

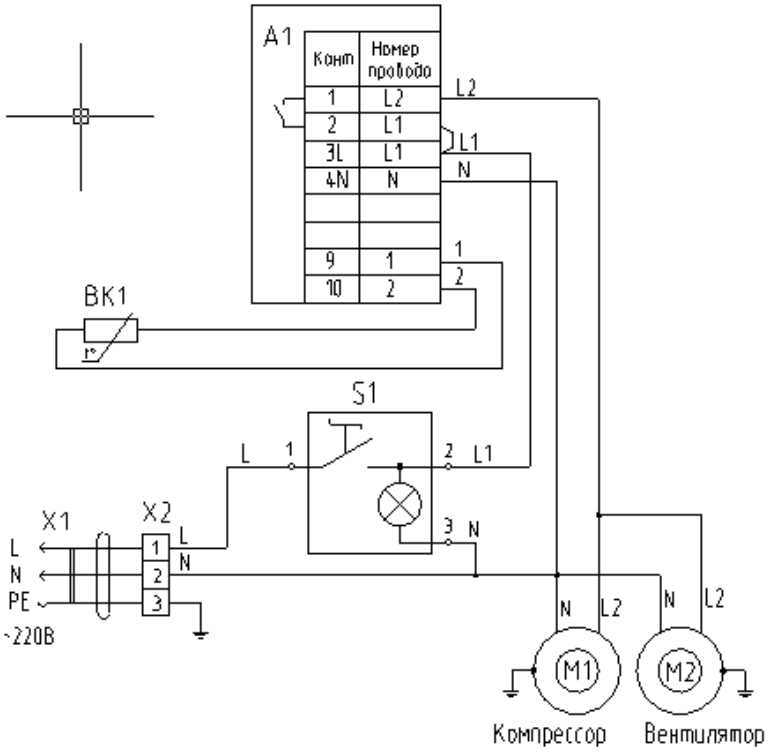
7.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

7.5. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС:

http://atesy.ru/service/

8. Приложение

8.1. Схема электрическая принципиальная к витринам для компонентов пиццы «Болонезе-6» и «Болонезе-8».



A1 - Электронный регулятор ERC-211
BK1 - Датчик температуры NTC 10000 Ом при 25°C
M1 - Компрессор GVM57AT
M2 - Вентилятор JA1238L2S0N
S1 - Выключатель MD 036/L/G/B01/T6/C2 (зеленый, «1-0»)
X1 - Шнур ПВС-ВП-3х0,75-1,5 армированный вилкой «евро» с заземлением, 1,5 м, ГОСТ 28244-96
X2 - Четырехпроводные клеммы WAGO 862-1503

9. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	Количество, шт.		
		«Болонезе-6»	«Болонезе-8»	«Болонезе-10»
1	Холодильная витрина	1	1	1
2	Гастроемкости GN ¼ x150	6	8	10
3	Нащельники	5	7	9
4	Руководство по эксплуатации	1	1	1
5	Упаковка	1	1	1

10. Сведения о приемке

Витрина для компонентов пиццы соответствует техническим условиям ТУ 5151-026-57079599-2006 и признана годной для эксплуатации.

Обозначение изделия	Заводской номер
Болонезе-6 (ВХКП-6)	
Болонезе-8 (ВХКП-8)	
Болонезе-10 (ВХКП-10)	
Холодильный агрегат	

Дата выпуска_____20_____г.

Принято ОТК. М.П.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д.1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru