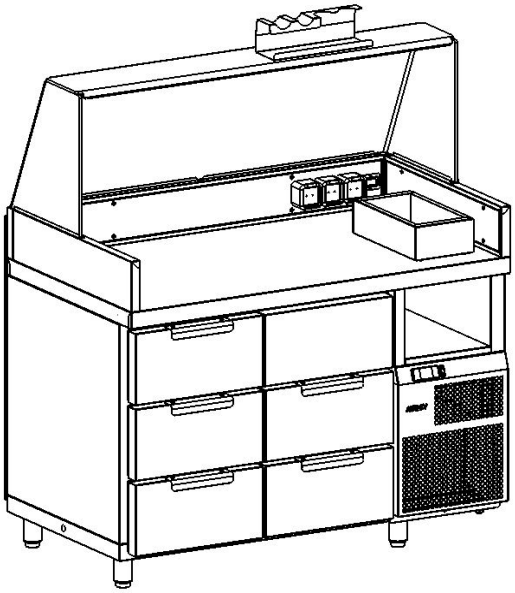
Станция для бургеров и хот-догов «БАВАРИЯ» БХС-1235.700-02-1



Руководство по эксплуатации

ATESY®

СТХ.20.000.000 РЭ изм. 00

Станция для бургеров и хот-догов «БАВАРИЯ» БХС-1235.700-02-1

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

Техническое описание

Хот-дог станция «БАВАРИЯ» предназначена для приготовления хот-догов, бургеров, а также для хранения предварительно охлажденных мясных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, начинок и соусов.

Станция с охлаждаемым объемом представлена со стационарным холодильным агрегатом. Столешница предназначена для установки технологического оборудования.

Станция представляет собой закрытый модуль, в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с гастронормированными ящиками (G1/1 x150мм)и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.

В правой части стола встроен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративной панелью с контроллером температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения холодильного агрегата и световой панели со стороны покупателя.

Станция оснащена дополнительным независимым термометром с двумя элементами питания (тип LR44). Элементы питания, установленные в независимый термометр на заводе, разряжаются во время их доставки и хранения.

При отсутствии индикации независимого термометра элементы питания необходимо заменить. Рекомендуем обратиться в ближайший к вам авторизованный сервисный центр.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем продува окружающего воздуха через испаритель.

Станция обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +6 ºС.

Все конструктивные элементы станции, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

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

Приобретая данную станцию, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

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

Руководство по эксплуатации хот-дог станции «БАВАРИЯ»

1. Общие указания

1.1. Станция работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Станция работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +40°С и относительной влажностью 60% при температуре +20°С.

1.2. Станция должна подключаться к электрической сети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного дифференциального автомата для защиты от поражения электрическим током. Ток нагрузки для станции должен быть не более 40А.

1.3. Станция устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

1.4. Следует оберегать станцию от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

1.5. Рабочее пространство столешницы предусматривает установку комби-гриля « АРБАТ» и гриля контактного «МАЭСТРО» ГК-1 (**грили поставляются отдельно**).

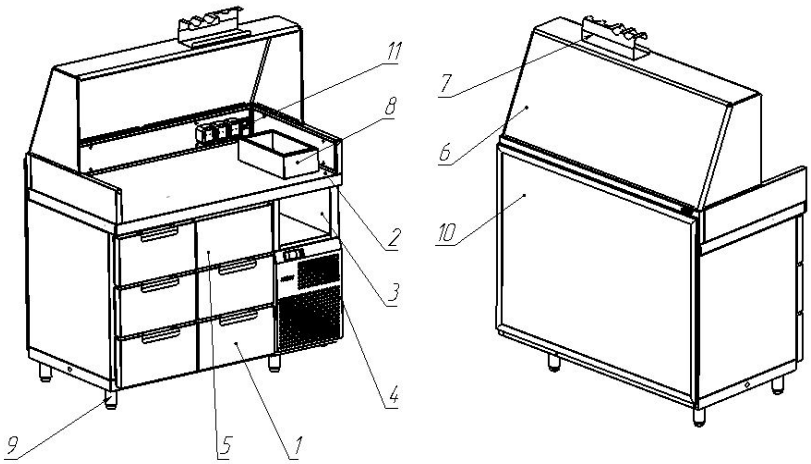


Рис.1. Общий вид.

Основные части изделия:

1 — Ящики выдвижные.
2 — Столешница
3 — Нейтральная ниша для хранения инвентаря
4 — Панель управления
5 — Декоративная панель
6 — Колпак
7 — Подставка для хот-догов
8 — Холдер под 3 гастроемкости GN – 1/9 х100 мм
9 — Регулируемые по высоте опорные ножки
10 — Световая панель с подсветкой
11 — Независимый термометр

2. Технические характеристики

№	Параметр	Значение
1	Габаритные размеры, мм (ДхВхШ)	1235х1425х750
2	Напряжение, В	220
3	Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт, не более	4,0
4	Максимальная допустимая мощность подключаемого изделия к одной розетке, кВт, не более	3,5
5	Мощность холодильной камеры, кВт	0,4
6	Температура в охлаждаемом объеме, °С	от +2 до +6
7	Масса, кг	180

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Станция с охлаждаемым объемом выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.
3.2. Работа с поврежденными электрическими шнурами и розетками не допускается.
3.3. По окончании работы станция должна быть отключена от электропитания.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1.Удалить со всех поверхностей корпуса изделия и колпака защитную пленку.
4.2.Станция должна быть установлена на ровной горизонтальной поверхности.

4.3Управление холодильным агрегатом осуществляется с панели управления.
4.4. В состоянии поставки станция подготовлена для подключения к однофазной сети 220В (см.рис.2). Для подключения к трехфазной сети 380В необходимо предварительно снять перемычку с клемм для подключения фазных проводов (см.рис.3)

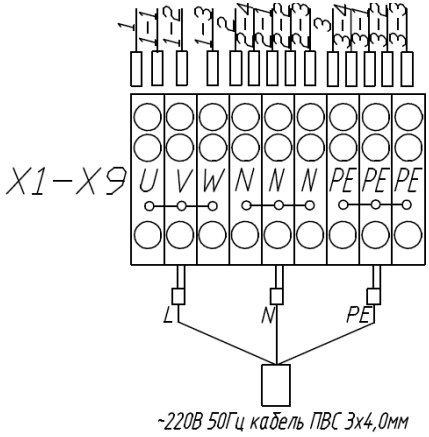


Рис.2 Подключение к однофазной сети

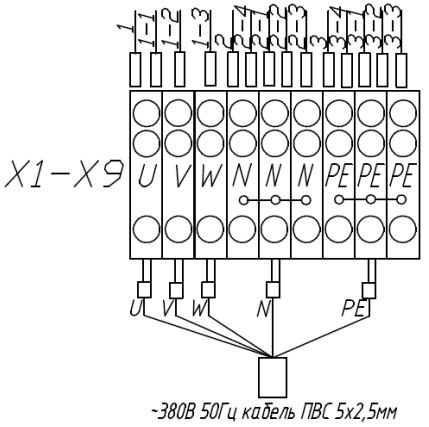


Рис.3 Подключение к трехфазной сети

4.5. Для подключения к станции электропитания необходимо снять панель управления поз.4, открутив снизу винт, и подсоединить провод к соответствующим клеммам.
4.6. Перед началом работы необходимо установить на борта в направляющие колпак из оргстекла (поставляется в отдельной упаковке).
4.7. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние станции. Все поверхности должны иметь чистый вид, ящики вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4.8. Время выхода на рабочий режим холодильной установки - не более 30 мин.
4.9. После выхода на рабочий режим холодильной установки произвести закладку продуктов.

4.10. После окончания работы установите выключатель на панели управления холодильной установки поз.4 в положение «0» («Выключено»).
4.11. У изделий, установленных на столешнице, выключатели перевести в положение «0»(«Выключено») и вынуть вилки из розеток станции.

Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности и ящики, соприкасающиеся с пищей.

Внимание! Для более эффективной работы холодильной установки рекомендуется:

- не устанавливать станцию рядом с тепловым оборудованием и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед закладкой в камеру охладить до температуры окружающей среды.

5. Обслуживание станции с охлаждаемым объемом

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от электрической сети изделии.
5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.
5.3. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные нейтральные средства очистки и средства для очистки нержавеющей стали .
5.4. После очистки протрите все поверхности сухими тканями.
5.5. По мере загрязнения конденсатора холодильного агрегата, которое может привести к выходу из строя компрессора, но не реже одного раза в месяц, необходимо производить очистку конденсатора сжатым воздухом или пылесосом.
5.6. Обращайте внимание не только на чистоту станции, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу, может привести к травме.

5.7. Для замены элементов питания независимого термометра открутить винты крепления панели, на которой располагается независимый термометр, вынуть термометр вместе с панелью. Открыть крышку батарейного отсека и заменить элементы питания, соблюдая полярность. Собрать узел в обратном порядке.

6. Перечень средств по уходу за нержавеющими поверхностями изделия.

Рекомендуется производить очистку нержавеющих поверхностей не реже 1-2 раза в неделю с применением следующих средств:

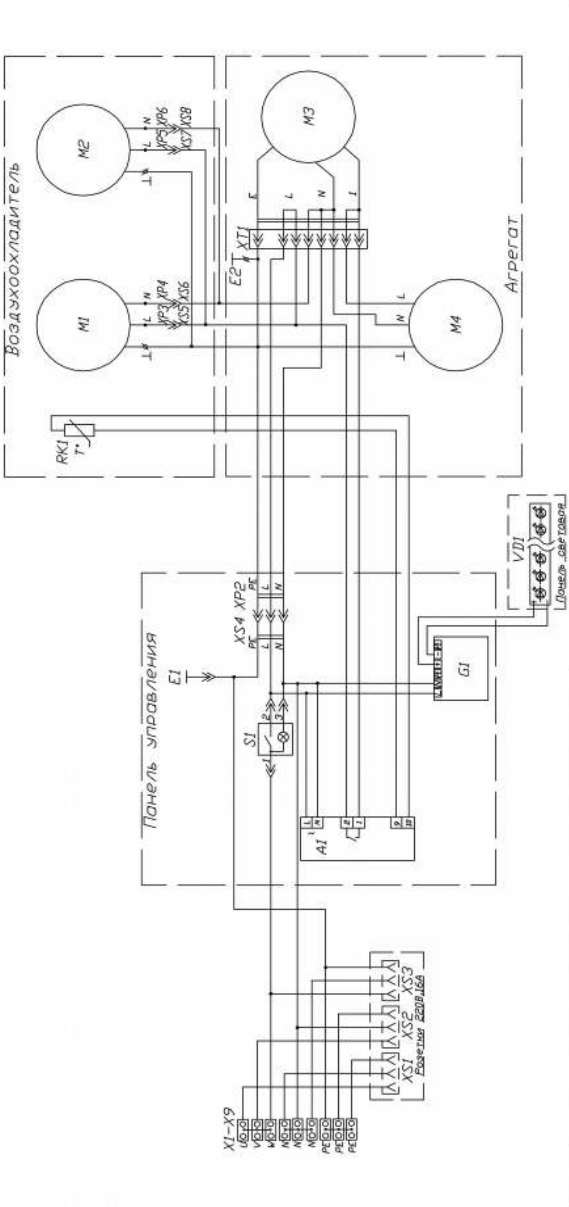
- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для очистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta pronatura» Германия — средство очищает и создает силиконовую пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает металлические поверхности;
- «Блеск стали» изготовитель ООО«Химбытконтраст» Россия — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющего металла;

После очистки протрите все поверхности сухими тканями.

Запрещается использовать для чистки абразивные моющие средства, коррозийные моющие средства, либо средства, содержащие хлор, фтор-содержащие примеси.

Запрещается использовать для чистки щетки и другие изделия, способные повредить поверхность, рекомендуется использовать слегка намыленную влажную тряпку.

7.Схема электрическая принципиальная



Поз.	Наименование	Кол.
A1	Контроллер EKC-211 арт.080G3293	1
RK1	Терморезистор EKS 211 NTC 084B4403	1
M1,M2	Вентилятор SUNON SF 23080 A 2083 HSL19	2
M3	Компрессор GQY90AA	1
M4	Электродвигатель 230-240 В 50-60 Гц 110-38 Вт 0,23 А 1300-155	1
S1	Выключатель MD-036_L_G_B01_T6_C2	1
XP2	Вилка AS-213K(K2416), 250В, 10А,	1
XS4	Розетка AS-208K(K2414), 250В, 15А	1
XS1-XS3	Розетка legrand quteo 782241	3

Поз.	Наименование	Кол.
X1-X3	Клемма 3-проводная проходная 0,5-4(6)мм² на DIN рейку (2004-1301) Wago	3
	Перемычка 3-конт. для серии 2004 Wago	1
X4-X6	Клемма 3-проводная проходная 0,5-4(6)мм² на DIN рейку (2004-1304) Wago	3
	Перемычка 3-конт. для серии 2004 Wago	1
X6-X9	Клемма 3-проводная проходная 0,5-4(6)мм² на DIN рейку (2004-1307) Wago	3
	Перемычка 3-конт. для серии 2004 Wago	1
XT1	Распределительная коробка агрегата	1
G1	Источник питания PS60-W1V12 (SANPU)	1
VD1	Световая панель	1

8. Возможные неисправности и способы их устранения.

При возникновении неисправностей необходимо обратиться в квалифицированную сервисную организацию для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Неисправность	Вероятная причина	Способы устранения
Станция не работает, не горит лампа на выключателе	Отсутствует электропитание Неисправна кнопка включения	Проверить состояние сетевого кабеля и при необходимости отремонтировать. Проверить состояние клеммных соединений. Проверить включение защитного автомата. Заменить кнопку включения.
Станция работает долго или непрерывно. В охлаждаемом объеме не поддерживается устойчиво заданная температура.	Частая загрузка стола теплыми продуктами	Избегать загрузки стола теплыми продуктами. Уменьшить оборот продуктов.
	Нарушена герметичность	Проверить уплотнение ящиков, в случае необходимости заменить
	Слишком частое открытие ящиков	Уменьшить частоту открытия ящиков
Станция работает короткими циклами. В объеме не поддерживается устойчиво заданная температура	Плотная загрузка продуктами	Обеспечить свободный поток воздуха между ящиками
	Высокая температура окружающей среды	Станцию эксплуатировать при температуре окружающей среды не выше +40ºС
Отсутствует индикация независимого термометра.	Разрядились элементы питания.	Заменить элементы питания.
	Независимый термометр неисправен.	Заменить независимый термометр.

9. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию.

А К Т №

от « » 20 года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование предприятия, Ф.И.О.)

_____

_____

главного инженера предприятия (Ф.И.О) _____

механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация, № договора, № удостоверения) _____

_____ ,

составили настоящий АКТ о том, что « » 20 года, была запущена в эксплуатацию «Станция для бургеров и хот-догов «БАВАРИЯ» БХС-1235.700-02-1», полученная по накладной

_____

Оборудование установлено в закрытом помещении площадью_____ $м^2$, температура в помещении _____ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)

10. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт изделия проводят слесари-механики имеющие квалификацию не ниже 3-его разряда и аттестованные на группу по электробезопасности не ниже второй.

Техническое обслуживание и ремонт стола осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5 ТО ---------- ТР

где: ТО — техническое обслуживание;

ТР — технический ремонт.

ТО проводится 1 раз в месяц. ТР проводится 1 раз в 6 месяцев.

При техническом обслуживании провести следующие работы:

- выявить неисправности стола путем опроса обслуживающего персонала;
- подтянуть, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей стола. При этом отключить станцию от электросети;
- провести очистку конденсатора холодильного агрегата сжатым воздухом или пылесосом, чтобы предотвратить преждевременный выход из строя компрессора.

При техническом ремонте провести следующие мероприятия:

- работы, указанные в плане технического обслуживания (ТО);
- провести сухую чистку холодильного агрегата и конденсатора от пыли и грязи.

11. Гарантийные обязательства

11.1. 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.
11.2. 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.

11.3. Гарантийные обязательства не распространяются на уплотнители ящиков и элементы питания независимого термометра.

11.4. Гарантийный срок хранения — 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.

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

11.6. 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/

12. Комплект поставки

№ п\п	Наименование	Количество, шт.
1.	Хот-дог станция «Бавария»	1 шт.
2.	Подставка для хот-догов	1 шт.
3.	Колпак	1 шт.
4.	Холдер	1шт
5.	Гастроемкость GN – 1/9 х100 мм	3шт
6.	Руководство по эксплуатации	1 шт.
7.	Упаковка станции	1 шт.
8.	Упаковка колпака	1 шт.
9.	Хомут 140мм	5 шт.

13. Сведения о приемке

Изделие «Станция для бургеров и хот-догов «БАВАРИЯ» БХС-1235.700-02-1»

соответствует техническим условиям и признано годным для эксплуатации.

Заводской номер изделия	
Номер холодильного агрегата	

Дата выпуска_____201 г.

Принято ОТК м.п.

140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д.1, корпус Литера Б, Б1

ATESY®
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru