ПАСПОРТ

Наименование оборудования

ВИТРИНА НАСТОЛЬНАЯ ОХЛАЖДАЕМАЯ GASTRORAG

Cерия 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

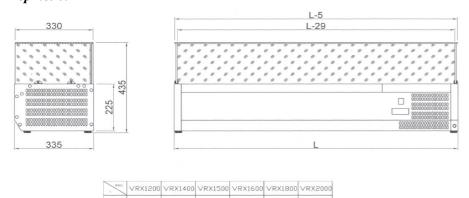
Оборудование предназначено для временного хранения заранее охлажденных пищевых продуктов в поддонах стандарта GN. Витрины выпускаются трех модификаций: с откидной крышкой из нерж.стали (s/s), прямым стеклом (flat glass) и выпуклым стеклом (curved glass).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Витрины под поддоны GN 1/4

Модель	VRX 1200/330	VRX 1400/330	VRX 1500/330	VRX 1600/330	VRX 1800/330	VRX 2000/330
Габаритные размеры, мм	1200x335x435	1400x335x435	1500x335x435	1600x335x435	1800x335x435	2000x335x435
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	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, °С	+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

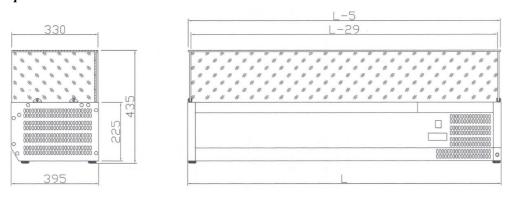
Чертёж:



2. Витрины под поддоны GN 1/3

Модель	VRX 1200/380	VRX 1400/380	VRX 1500/380	VRX 1600/380	VRX 1800/380	VRX 2000/380
Габаритные размеры, мм	1200x395x435	1400x395x435	1500x395x435	1600x395x435	1800x395x435	2000x395x435
Установочная мощность, кВт	Установочная 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, °С	+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

Чертёж:



L MODEL	VRX1200	VRX1400	VRX1500	VRX1600	VRX1800	VRX2000
380	1200	1400	1500	1600	1800	2000

комплектация

Витрина

1 шт.

Паспорт

1 шт.

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

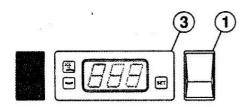


Рис.1. Панель управления оборудования

- 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. <u>Задание температуры.</u> 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.

<u>Поверхности корпуса и внутренние поверхности охлаждаемого гнезда</u> 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.