Библиотека СОК

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Ред 01_2015 - от 03/2015

Код. LISTRABN

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием устройства.

RAEE
WEEE

RAEE

Утилизация электронного и электирческого оборудования

Изображение перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или в руководстве пользователя означает, что продукт был выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. В конце срока эксплуатации прибора необходимо провести его сбор, транспотировку и утилизацию отдельно от другого оборудования. Таким образом, его можно переработать, избежав возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека, поспособствовав повторной переработке материалов, входящих в его состав. Некорректная утилизация прибора пользователем влечет административную ответственность, согласно действующему законодательству. Директива ЕС RAEE N. 2002/96/CE (применяемая в Италии в соответствии с законодательным декретом №151, от 15 мая 2005).

Директива ЕС N. 2003/108/CE об обращении с электрическими и электронными отходами.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ стр. 4.
РАБОТА С РУКОВОДСТВОМ стр. 4.
ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА стр. 4.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА стр. 5.

1. УСТАНОВКА МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА стр. 6.
1.1 ТРАНСПОРТИРОВКА стр. 6.
1.2 РАЗГРУЗКА/ГАБАРИТЫ/ВЕС стр. 6.
1.3 УПАКОВКА стр. 7.
1.4 СЛИВ КОНДЕНСАТА/ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КАНАЛИЗАЦИИ стр. 7.
1.5 УСТАНОВКА И РЕГУЛИРОВАНИЕ НОЖЕК стр. 8.
1.6 УСТАНОВКА В МАГАЗИНЕ/РЕСТОРАНЕ/РАБОЧЕМ ПОМЕЩЕНИИ стр. 8.
1.7 МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО СТЕНЫ стр. 8.
1.8 ШКАФ СО ВСТРОЕННЫМ КОНДЕНСАТОРОМ стр. 9.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ И ЗАЗЕМЛЕНИЕ стр. 9.
2.1 ПОДАЧА ПИТАНИЯ стр. 9.
2.2 ЗАПУСК ШКАФА стр. 10.

3. ОЧИСТКА стр. 11.
3.1 ОЧИСТКА МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА стр. 11.
3.2 ОЧИСТКА ДАТЧИКА стр. 11.
3.2 ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА стр. 11.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ стр. 12.
4.1 РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА стр. 12.
4.2 МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА ПОЛОК стр. 13.
4.3 ПУСКОНАЛАДКА стр. 15.
4.4 ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ (В МЕСЯЦАХ) ЗАМОРОЖЕНЫХ ПРОДУКТОВ стр. 16.

5. ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ стр. 17.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ стр. 18.
6.1 ОПИСАНИЕ стр. 18.
6.2 ИНТЕРФЕЙС стр. 19.
6.3 СИГНАЛЫ стр. 21.
6.4 НАСТРОЙКИ стр. 22.

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ - УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ - УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ стр. 23.
7.1 ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ПРОВЕРКА стр. 23.
7.2 ЗАМЕНА ДВИГАТЕЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА стр. 23.
7.3 ЗАМЕНА КОМПРЕССОРА/ Газового хладагента стр. 23.
7.4 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ стр. 24.
7.5 ЗАПРОС ЗАПЧАСТЕЙ стр. 24.

8. АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ стр. 24.
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ в конце руководства
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - Паспортная табличка в конце руководства
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - Габариты и вес упаковки в конце руководства
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - Электросхема шкафа в конце руководства

ВВЕДЕНИЕ

ШКАФ ОХЛАЖДЕНИЯ/ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ соответствует нормативам о свободном обращении промышленного и коммерческого оборудования в странах ЕС.

Директива 2004/108/CE - **Электромагнитная совместимость**
Директива 2006/95/CE - **Низковольтное оборудование**
Директива 2002/95/CE - **Ограничение на содержание вредных веществ**

Приступая к работе с прибором, прочтите руководство по эксплуатации и обслуживанию. Помимо этого, соблюдайте действующие требования (загрузка-разгрузка, установка, подключение к сети, расположение, утилизация).

Поэтому в комплект поставки входит вся необходимая по данным стандартам документация.
Компания не несет ответственности за неисправности, несчастные случаи или сбои в работе в результате каких бы то ни было нарушений, в том числе, несоблюдения инструкций настоящего руководства. Более того, компания освобождается от ответственности вследствие внесения пользователем изменений, дополнений, или несанкционированной установки аксессуаров на оборудование. Только квалифицированный техник может выполнять обслуживание.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Руководство по обслуживанию и эксплуатации является неотъемлемой частью морозильного шкафа. Оно должно храниться в безопасном месте и сопровождать оборудование в течение всего эксплуатационного срока, даже при передаче его иному владельцу. Операторы и специалисты по обслуживанию должны иметь возможность обращения к руководству в любое время, поэтому оно должно храниться рядом с оборудованием.
Оборудование снабжается всей документацией, в соответствии с действующими нормативами, выработанными на стадии проектирования и производства. Данные в руководстве инструкции предназначены для помощи оператору и технику в безопасной и корректной установке, подключении, эксплуатации и обслуживании системы. Особый упор в руководстве сделан на безопасность эксплуатации прибора.

ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Храните руководство так, чтобы его содержимое не было повреждено. Ни в коем случае не удаляйте и не изменяйте содержание какой бы то ни было части руководства.
Руководство должно быть защищено от влаги и тепла. Храните руководство рядом с прибором, чтобы у операторов всегда была возможность обратиться к нему. Каждый раз после работы с руководством необходимо возвращать его на место. Руководство сопровождает оборудование в течение всего его срока эксплуатации, даже в случае передачи оборудования иному владельцу.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОХРАНЯЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ В ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ПРЕДУВЕДОМЛЕНИЙ.

ОПИСАНИЕ ШКАФА ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Настоящее руководство описывает шкаф шоковой заморозки, предназначенный для быстрого охлаждения до температуры +3°C (охлаждение) или до -18°C (заморозка).

ВСТРОЕННЫЙ АГРЕГАТ

		BC03	BC05	BC07	BC10	BC10P	BC15	BC20
ГАБАРИТЫ	ШхДхВ мм	750x740x750/780	750x740x870/900	750x740x1300/1320	750x740x1300/1320	750x740x1300/1320	750x740x1860/1890	750x740x2090/2120
МАССА НЕТТО	кг	82.	92.	111	112	117.	166.	184.
ГАБАРИТЫ КАМЕРЫ	ШхДхВ мм	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760	610x410x1120	610x410x1360
ВМЕСТИМОСТЬ	TG	3 GN1/1 - 3 600x400	5 GN1/1 - 5 600x400	7 GN1/1 - 7 600x400	10 GN1/1 - 10 600x400	10 GN1/1 - 10 600x400	15 GN1/1 - 15 600x400	20 GN1/1 - 20 600x400
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ	см	7.	7.	10,5.	7.	7.	7.	7.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ОХЛАЖДЕНИЕ)	**+3°C**	15 кг	23 кг	25 кг	25 кг	35 кг	45 кг	60 кг
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ЗАМОРОЗКА)	**-18°C**	9кг	12 кг	15 кг	15 кг	20 кг	25 кг	35 кг
ГАЗ	ГАЗ	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R507	R507
ДАННЫЕ ПРОВЕРКИ	°C /ОТН. ВЛАЖН	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ПОГЛОЩЕННАЯ МОЩНОСТЬ	Вт	1150.	1424.	1490.	1490.	1600.	1820.	2040.
ПОДАЧА ПИТАНИЯ	В-Ф-Гц	220-1-50	220-1-50	220-1-50	220-1-50	220-1-50	380В-3Ф+Н-50Гц	380В-3Ф+Н-50Гц

В наличии комплект держателей и направляющих для противней 600x400 или GN 1/1.
Внутренняя и внешняя поверхности изготовлены из нержавеющей стали. Отсек двигателя изготовлен из оцинкованного металла. Поддон изолирован полиуретановой смолой плотностью 40кг/м^3.
Подключение к сети выполняется с помощью электрокабеля со штепселем, поставленных производителем.
Изоляция поддона не содержит ХФУ, что минимизирует воздействие на окружающую среду.

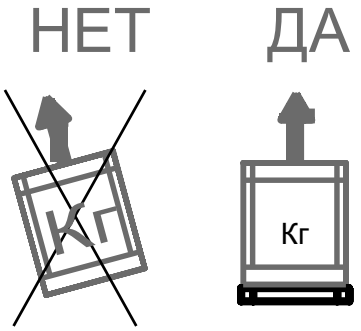
⚠ ВНИМАНИЕ

Все действия, описанные в главах
1. УСТАНОВКА ШКАФА - 2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ И ЗАЗЕМЛЕНИЕ - 3 ОЧИСТКА
4. РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ - 6 ОБСЛУЖИВАНИЕ
Выполняются только квалифицированными специалистами.

1. УСТАНОВКА МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА

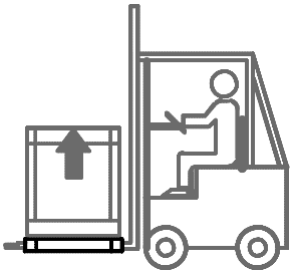
Перед загрузкой/разгрузкой и установкой холодильного/морозильного шкафа в магазине/на кухне, ознакомьтесь с информацией руководства, относящейся к загрузке/разгрузке, габаритам, весу, поддону испарителя, регулируемым ножкам, подключению к сети и облуживанию морозильного шкафа.

1.1 ТРАНСПОРТИРОВКА



Не упаковывайте прибор в один материал поверх другого (если только прибор не упаковывается в деревянный ящик).
Рекомендуем при транспортировке установить шкаф прямо и ровно (как указано на упаковке). Если во время транспортировки шкаф со встроенным конденсатором был наклонен,
выдержите его в прямом положении не менее 8 часов перед включением. Благодаря этому, масло вернется на все запчасти, которые оно должно смазывать. После этого можно включить прибор.

1.2 РАЗГРУЗКА/ГАБАРИТЫ/ВЕС



Погрузка/выгрузка шкафа выполняются с помощью гидравлической тележки или вилочного погрузчика, управляемых уполномоченными опытными лицами. Мы не несем ответственности за игнорирование действующих правил техники безопасности.
Приступая к разгрузке, выбору местоположения и установке шкафа в помещении, подходящем для данной модели,
ознакомьтесь со значениями габаритов и весов.

Производитель не несет ответственности за последствия действий, не соответствующих требованиям техники безопасности.

Более подробная информация указана в главе "ОПИСАНИЕ МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА".

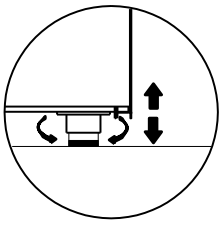
1.3 УПАКОВКА

При получении убедитесь в целостности упаковки и отсутствии повреждений при транспортировке. Снимите внешнюю картонную упаковку, удалите крепежи, фиксирующие шкаф на паллете, установите шкаф в нужное положение, после чего снимите клеящуюся пленку с поверхности из нержавеющей стали.
Повторное использование упаковочных материалов: пластика, железа, картона, дерева поможет сохранить сырьевые материалы и снизить уровень отходов. Обратитесь в местные компетентные органы для проведения утилизации материалов.

1.4 СЛИВ КОНДЕНСАТА, ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КАНАЛИЗАЦИИ

Холодильный/морозильный шкаф комплектуется встроенным конденсатором со съемным поддоном для конденсата с ручной разморозкой (без ТЭНа разморозки).
Ванна находится в нижней части, под конденсатором.

1.5 УСТАНОВКА И РЕГУЛИРОВАНИЕ НОЖЕК



Шкаф должен быть идеально выровнен по горизонтали. При необходимости, подкрутите регулируемые ножки. **Проверьте положение шкафа спиртовым уровнемером. Горизонтальное положение обеспечивает исправность работы шкафа и слива конденсата. Это предотвращает шум и вибрирование конденсатора. Убедитесь, что поддон и сливная трубка конденсата расположены правильно.**

1.6 УСТАНОВКА В МАГАЗИНЕ/РЕСТОРАНЕ/РАБОЧЕМ ПОМЕЩЕНИИ

Устанавливайте шкаф в хорошо проветриваемом помещении. В противном случае, может возникнуть сбой в работе прибора (например, неполадки в работе конденсатора и др.).

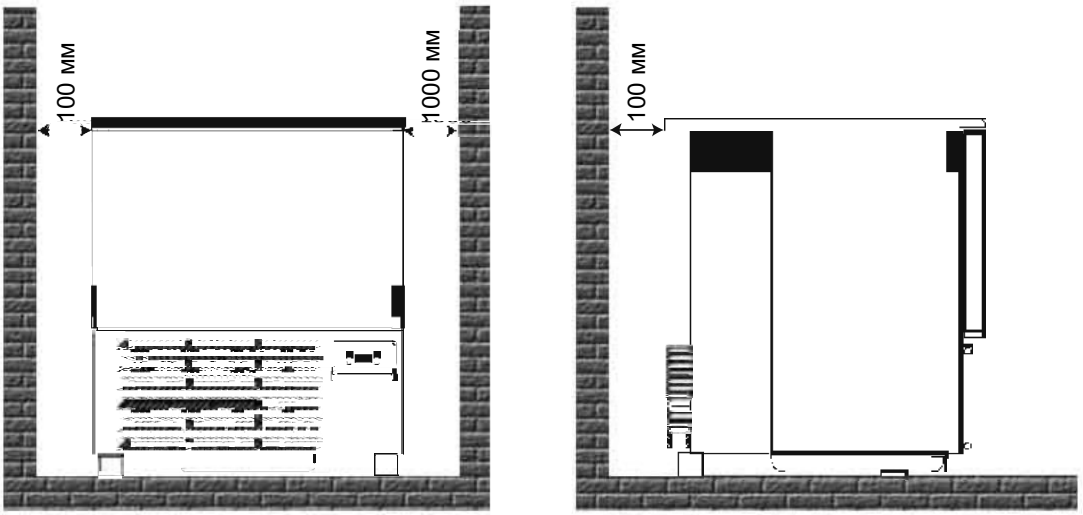
ВНИМАНИЕ

Исправная работа шкафа обеспечивается следующими факторами:

* **Шкаф не должен подвергаться воздействию солнечного света или иного излучения**, например, от ламп накаливания, плит, нагревателей.
* **Не устанавливайте шкаф рядом с вытяжными отверстиями**: дверью, окнами, воздуховодными отверстиями или вентиляторами кондиционеров.
* **Не загромождайте воздухозаборное отверстие шкафа.**
* **Не кладите на шкаф посторонние материалы.** Содержите шкаф в чистоте для обеспечения беспрепятственной циркуляции воздуха.
* **Не устанавливайте шкаф в среде с высокой относительной влажностью** (может собраться конденсат)
* **Не устанавливайте шкаф в нишу.** Работа шкафа будет нарушена при недостаточной вентиляции.
* **Не ставьте горячие противни или сковороды на шкаф.**

Убедитесь, что помещение, в котором устанавливается шкаф, достаточно хорошо проветривается, даже после закрытия и в часы перерыва. Эти условия необходимы для исправной работы прибора.

1.7 МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО СТЕНЫ



Для обеспечения качественной работы шкафа и бесперебойной циркуляции воздуха, выдерживайте следующие расстояния
* Расстояние, равное длине открытой дверцы с фронтальной стороны.
* Минимальное расстояние до стены - 10 см.

1.8 ШКАФ СО ВСТРОЕННЫМ КОНДЕНСАТОРОМ

Шкаф оснащен встроенным конденсатором, следовательно, не рекомендуется загромождать воздухозаборное отверстие вентиляционной решетки шкафа для обеспечения хорошей вентиляции. Зона вокруг шкафа всегда должна содержаться в чистоте.
Помните: повышение температуры внутри помещения, или недостаток воздуха, поступающего к конденсатору, снижают эффективность шкафа и могут спровоцировать порчу продуктов и рост энергопотребления. Если шкаф со встроенным конденсатором был наклонен в ходе транспортировки, установите его в вертикальное положение не менее, чем на 8 часов перед включением. Благодаря этому масло снова окажется на смазываемых запчастях, после чего можно приступать к включению прибора.

1.9 ШКАФ С ВЫНОСНЫМ КОНДЕНСАТОРОМ

Неукоснительно следуйте инструкциям по подключению к сети. Только квалифицированные лица могут проводить установку прибора. Защитите выносной конденсатор от климатических явлений, но не устанавливайте его в помещении для хранения продуктов, из-за необходимости циркуляции воздуха.
Устанавливайте выносной конденсатор на предусмотренных расстояниях до стен и иных предметов, поскольку исправность его работы и простота обслуживания возможны только благодаря непрерывному и достаточному потоку воздуха.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ И ЗАЗЕМЛЕНИЕ

2.1 ПОДАЧА ПИТАНИЯ

Установка и подключение к сети проводятся в соответствии с действующими правилами электромонтажа. Данная работа выполняется квалифицированными лицами. Производитель не несет ответственности за последствия игнорирования данных правил.

Электросхемы шкафа даны в приложении IV в конце настоящего руководства.

Перед подключением прибора к сети, аккуратно очистите его, ополаскивая теплой водой (без агрессивных чистящих средств) и протирая мягкой тканью насухо (внимательно ознакомьтесь с информацией по очистке шкафа).
Условия правильного подключения к сети:

* **Установите термомагнитный выключатель** и убедитесь, что частота/напряжение сети соответствуют частоте/напряжению прибора, указанным на паспортной табличке.
* **Проверьте питающее напряжение розетки** - допустимый предел колебаний составляет +/-10% при включении компрессора.
* Рекомендуем установить двухполюсный переключатель (или четырехполюсный), с расстоянием между контактами не менее 3мм около розетки. Установка является обязательной, если нагрузка превышает 1000Вт, или если шкаф подключается напрямую, без предохранителя. Магнитный термопереключатель должен находиться рядом со шкафом и быть на виду у проводящего обслуживание оператора.

Площадь сечения силового кабеля должна соответствовать потреблению прибора.

Заземление обязательно должно соответствовать текущим требованиям законодательства и быть достаточно эффективным. В случае повреждения кабеля, его замену должен проводить квалифицированный специалист. Настоятельно рекомендуем не использовать иные электроприборы внутри шкафа.

*** В случае повреждения компрессора, его замену должен проводить квалифицированный специалист,** во избежание рисков. В случае поломки, отключите прибор от сети и используйте в качестве рубильника высокочувствительный магнитотермический переключатель.

2.2 ЗАПУСК ШКАФА

ВНИМАНИЕ

Первый запуск проводится только квалифицированными техниками.

Перед включением шкафа убедитесь, что
* Ваши руки сухие
* Поверхность шкафа суха
* Пол и электророзетка сухи

Более того, убедитесь в том, что

* Перемещайте прибор со встроенным конденсатором только в вертикальном положении. В случае наклона прибора, установите его вертикально не менее, чем на 8 часов, чтобы масло вернулось на смазываемые запчасти. После этого можно включать шкаф.

При настройке температуры сверяйтесь с таблицей температуры хранения продуктов. Инструкции по настройке рабочих параметров панели управления указан в данном руководстве.

Соединив шкаф с кабелем (см. предыдущий раздел), включите рубильник.

При использовании прибора со встроенным конденсатором убедитесь, что переключатель разомкнут и находится в положении "0" - ВЫКЛ или на зеленой отметке. Вставьте вилку в розетку и отключите переключатель. Перед помещением продуктов в шкаф, очистите камеру (см. главу об очистке) и предварительно охладите шкаф перед охлаждением или заморозкой.

Процедура регулировки рабочих параметров описана в инструкциях к панели управления в настоящем руководстве.

3. ОЧИСТКА

Все процедуры выполняются только после выключения и отключения от сети шкафа и конденсатора.

3.1 ОЧИСТКА МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА

Обслуживание шкафа предусматривает, как минимум, однократную ежедневную очистку зоны загрузки, во избежание роста числа бактерий.
Перед очисткой камеры разморозьте шкаф, открыв дверцу и сняв крышку сливной трубки.

ВНИМАНИЕ

Ежедневная очистка прибора крайне важна, так как предотвращает размножение бактерий. Перед очисткой камеры разморозьте шкаф, предварительно сняв крышку сливной емкости.

* **Не помещайте внутренние запчасти шкафа непосредственно под воду**, так как это может повредить электрокомпоненты.
* **Не используйте твердые металлические предметы для удаления льда.**
* **Для очистки берите только теплую, а не горячую воду. Не пользуйтесь агрессивными средствами и протирайте влажные запчасти мягкой тканью.**
* **Не используйте хлорсодержащие или разбавленные растворы, каустическую соду, абразивные средства, хлористоводородную кислоту,** уксус, отбеливатель или иные средства, которые могут поцарапать или обесцветить поверхность.
* **Очищайте прибор не реже раза в месяц** при использовании его для заморозки.

Внимание! Проводя очистку, надевайте перчатки!

3.2 ОЧИСТКА ДАТЧИКА

Обслуживание шкафа должно включать очистку термодатчика не реже раза в день.

Термодатчик камеры шкафа должен содержаться в чистоте. Все процедуры выполняются только после выключения и отключения от сети шкафа и конденсатора. Тщательно ополаскивайте датчик чистой водой с дезинфицирующим раствором. К датчику применимы и принципы очистки, описанные в предыдущем разделе.

3.3 ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА

Очистка проводится только после выключения и отключения от сети прибора и конденсатора. Очистку проводят только квалифицированные лица.

При очистке и обслуживании элементов из нержавеющей стали, следуйте рекомендациям ниже. Первым правилом является обеспечение максимальной гигиены и предотвращение загрязнения

продуктов. Нержавеющая сталь покрыта тонким оксидным слоем, защищающим от коррозии. Некоторые чистящие средства способны уничтожить этот слой, спровоцировав появление коррозии.
Выбирайте нейтральные, не содержащие хлорина средства, во избежание появления коррозии. При появлении царапин, обработайте поверхность тончайшей шерстью из нержавеющей стали или синтетическим волокнистым материалом.
При очистке элементов из нержавеющей стали не рекомендуется использовать стальную шерсть и не оставлять ее на них, так как даже мельчайшие частицы металла, попавшие на поверхность, могут вызвать коррозию и загрязнения.

Для сохранения конденсатора в исправности необходимо проводить его периодическую очистку. Она обусловлена, в основном, особенностями окружающей среды.
Рекомендуется продувать прибор воздухом, направляя струю изнутри наружу. Если это невозможно, возьмите щетку с длинным ворсом и очистите ею наружную сторону конденсатора. Следите за тем, чтобы не повредить контур хладагента. Встроенный конденсатор находится в нижней части шкафа. Не используйте струи воды для очистки.

Внимание! Проводя очистку, надевайте перчатки!

ВНИМАНИЕ

Работы по плановому и внеплановому обслуживанию описаны в главе 6.5 "ОБСЛУЖИВАНИЕ".

4. РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Рекомендуем ежедневно проводить очистку внешней стороны шкафа и внутренней стороны дверцы, рядом с уплотнителями.

4.1 РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА

Шкаф оснащен функцией ручной разморозки, которая проводится при открытой или закрытой дверце (в последнем случае время разморозки увеличивается).

ВНИМАНИЕ

**** По завершении разморозки снимите крышку дренажной трубки, чтобы вода стекла в поддон. Дренажная трубка также используется для слива жидкостей с продукта.***
**** В конце разморозки проверьте уровень воды и, если необходимо, опорожните поддон.***

4.2 МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА ПОЛОК

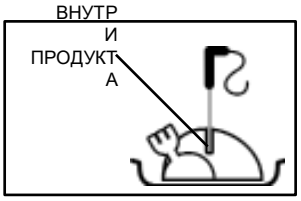
ВНИМАНИЕ Шкаф подходит для охлаждения приготовленных блюд (см. таблицу температур продуктов).
Не загружайте в шкаф свежеприготовленные продукты. Подождите несколько минут после приготовления продукта.
Время, необходимое для достижения заданной температуры, зависит от множества факторов:
*** Формы, типа, толщины и материала контейнера для продукта.**
*** Наличия крышки на контейнере.**
*** Физических характеристик продукта: плотности, содержания влаги и жира.**
*** Начальной температуры охлаждаемого продукта**
Настройка продолжительности охлаждения или заморозки зависит от типа и веса продукта.

ВЫБОР РЕЖИМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Способы установки режима охлаждения:
* Временной цикл, определяющий продолжительность охлаждения. По завершении цикла охлаждения автоматически начинается фаза хранения.
* Поместите термодатчик в продукт и установите температуру охлаждения или заморозки - значение остается в памяти датчика, и фаза хранения активируется после звукового сигнала.

ТИП ПРОЦЕССА	ТИП ЦИКЛА	ТИП ПРОДУКТА	ПРОДУКТ	ТОЛЩИНА:	ВНУТРИ ПРОДУКТА
ОХЛАЖДЕНИЕ	ПОЛНАЯ СКОРОСТЬ	плотный или толстый продукт	4 кг на каждый противень	50мм	+3 °C МАКС
ЗАМОРОЗКА	ПОЛНАЯ СКОРОСТЬ	плотный или толстый продукт	3 кг	40 мм	до -18°C (240мин)
	НИЖЕННАЯ СКОРОСТЬ	деликатные продукты, овощи, сливки, безе, мелкие изделия	-	-	-

ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА



Если толщина продукта позволяет, используйте датчик для измерения температуры внутри продукта, не прерывая цикл до достижения температуры +3°C и-18°C.
Чтобы шкаф функционировал исправно, продукты должны быть равномерно разложены в центре полок, что обеспечит беспрепятственную циркуляцию воздуха внутри шкафа. Не загромождайте воздухозаборное отверстие шкафа.

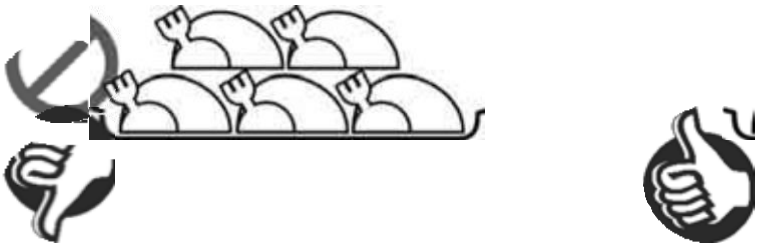
Чтобы шкаф функционировал исправно, продукты должны быть равномерно разложены в центре полок, что обеспечит беспрепятственную циркуляцию воздуха внутри шкафа.

ВНИМАНИЕ

Детям запрещается работать с прибором.

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТА

Не придавливайте замораживаемые продукты. Толщина продукта должна быть не менее
* 50мм при заморозке
* 80мм при охлаждении

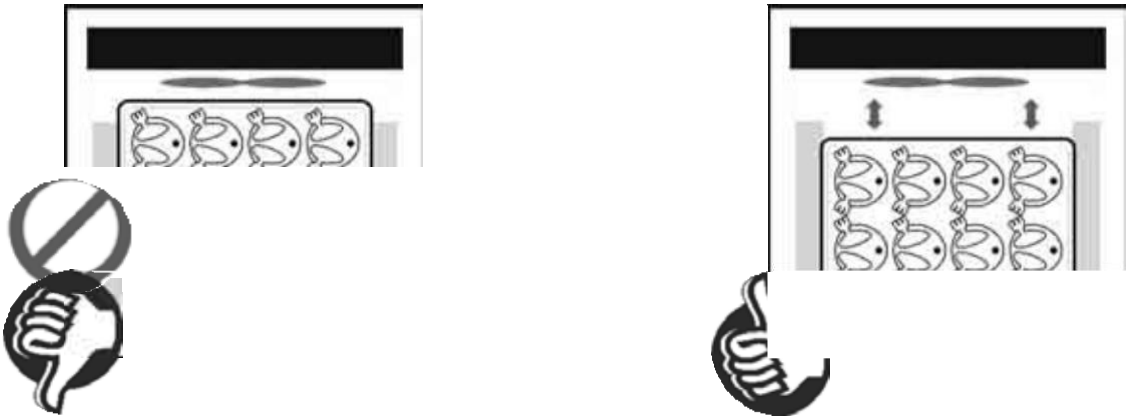


РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

Условия для беспрепятственной циркуляции воздуха в камере шкафа:
* Расстояние между противнями должно составлять не менее 7 см.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ

Условия бесперебойной работы:
* Противни находятся рядом с испарителем
* Расстояние между противнями разделено на равные промежутки.



ХРАНЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕННОЙ И ОХЛАЖДЕННОЙ ПИЩИ

Приготовленные блюда сохраняются в шкафу, не теряя органолептических свойств, в течение 5 дней.
Сохранение холодовой цепи обеспечивает поддержание стабильной температуры от 0°C до 4°C, в зависимости от типа продукта.
Если продукт упакован под вакуумом, то срок его хранения возрастает до 15 дней.

ХРАНЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕННОЙ И ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЩИ

Приготовленные блюда сохраняются в шкафу, не теряя органолептических свойств, в течение нескольких месяцев с даты приготовления. Сохранение холодовой цепи способствует поддержанию стабильной температуры от 0° до 4°C, в зависимости от типа продукта.
Если продукт упакован под вакуумом, то срок его хранения возрастает до 15 дней.

Замороженные продукты хранятся от 3 до 18 месяцев, в зависимости от типа продукта.

* Важно, чтобы температура хранения была стабильной и не превышала -20°C.

ВНИМАНИЕ

*** Не оставляйте при комнатной температуре готовые блюда, подлежащие дальнейшей заморозке.**
*** Не допускайте испарения влаги, во избежание потери аромата продуктов.**

Замороженные продукты упаковываются в защитную пленку (желательно, под вакуумом) и снабжаются ярлыком с указанием
* содержания упаковки
* дня приготовления
* срока хранения
•

ВНИМАНИЕ

Размороженный продукт не подлежит повторной заморозке.

4.3 ПУСКОНАЛАДКА

ШКАФ С ТЕРМОДАТЧИКОМ

1 - Нажмите зеленую кнопку

2 - Нажмите кнопку “SET”, чтобы установить температуру +3°C или -18°C и начать цикл.

3 - Нажмите кнопку “START/STOP”

4 - В конце цикла (при появлении звукового сигнала) автоматически активируется фаза хранения.

5 - Для прерывания цикла нажмите кнопку “START/STOP”

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА ОХЛАЖДЕНИЯ

1- Нажмите зеленую кнопку

2- Нажмите кнопку “SET”, чтобы установить температуру +3°C или -18°C.

3 - Нажмите кнопку “UP” (вверх) , “DW” (вниз), чтобы задать необходимую продолжительность охлаждения.

4- Нажмите кнопку “START” , чтобы начать цикл.

5 - В конце цикла (при появлении звукового сигнала) автоматически активируется фаза хранения.

6 - Для прерывания цикла нажмите кнопку “START/STOP”

4.4 С ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ (В МЕСЯЦАХ) ОХЛАЖДЕННОЙ И ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

В таблице ниже указаны сроки хранения некоторых замороженных продуктов

ПРОДУКТ	Заморозка -18°C	Заморозка -25°C	Заморозка -30°C
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Сыры	**4**	**6**	**6**
Масло	**8**	**12**	**15**
ПТИЦА И МЯСО			
Говядина	**9**	**12**	**18**
Телятина	**6**	**12**	**18**
Ягнятина	**6**	**12**	**18**
Свинина	**4**	**12**	**15**
Птица	**5-9**	**12**	**18**
Крольчатина, гусь	**4-6**	**-**	**-**
Утка, индейка	**4-6**	**-**	**-**
Дичь	**6-10**	**12**	**12**
РЫБА			
Нежирная рыба	**6-8**	**12**	**15**
Жирная рыба (угорь, скумбрия, треска, сельдь)	**3-4**	**7-8**	**8-9**
Моллюски с клешнями	**3-4**	**12**	**17**
Моллюски	**2-3**	**10**	**12**
ОВОЩИ И ФРУКТЫ			
Овощи	**12**	**18**	**24**
Фрукты	**12**	**18**	**24**
ВЫПЕЧКА			
Пироги	**2-4**	**8**	**12**
ПОЛУФАБРИКАТЫ			
Полуфабрикаты	**2-4**	**6**	**6**

5. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

ПРОДУКТ	ПРОТИВЕНЬ	МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	ТОЛЩИНА ПРОДУКТА	ПЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАМОРОЗКИ	ЦИКЛ
Первые блюда					
Белый соус	GN1/1 h60	6 л	4 см	70 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Мясной бульон	GN1/1 h110	7 л	6–7 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Каннеллони	GN1/1 h40	4 кг	3–4 см	40 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Овощной суп	GN1/1 h100	5 л	5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Свежая паста	GN1/1 h40	1 кг	5 см	30 минут	ЗАМОРОЗКА
Мясо в томатном соусе	GN1/1 h60	5 кг	5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Суп из бобовых	GN1/1 h60	5 кг	5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Рыбный суп	GN1/1 h60	4 кг	5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
МЯСО И ПТИЦА					
Жаркое	GN1/1 h60	7 кг	10 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Тушеная говядина	GN1/1 h60	7 кг	15 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Вареная говядина	GN1/1 h60	6 кг	12–18 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Куриная грудка	GN1/1 h40	5 кг	4–5 см	30 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Жареная говядина	GN1/1 h40	4 кг	10–15 см	80 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
РЫБА					
Морской окунь	GN1/1 h40	3 кг	5–10 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Морские раки	GN1/1 h40	2 кг	3 см	25 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
ии в вакуумной упаковке	GN1/1 h60	2 кг	не более 3-4 см	20 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Морской салат	GN1/1 h40	4 кг	3–4 см	30 минут	ЗАМОРОЗКА
Вареные осьминоги	GN1/1 h60	5 кг	-	60 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Сырые каракатицы	GN1/1 h60	4 кг	4–5 см	60 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
ОВОЩИ					
Морковь	GN1/1 h60	4 кг	4–5 см	60 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Грибы	GN1/1 h60	4 кг	4–5 см	60 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Цуккини	GN1/1 h60	3 кг	4–5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
ВЫПЕЧКА					
Ванильно-шоколадный пудинг	GN1/1 h60	6 л	4–5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Английский крем	GN1/1 h60	3 л	4–5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Заварной крем	GN1/1 h60	3 л	4–5 см	90 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Сливочно-сахарный пудинг	GN1/1 h40	3 л	6 см	60 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Семифреддо	GN1/1 h40	3 кг	4–6 см	50 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ
Тирамису	GN1/1 h60	5 кг	4–5 см	45 минут	ОХЛАЖДЕНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОХРАНЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

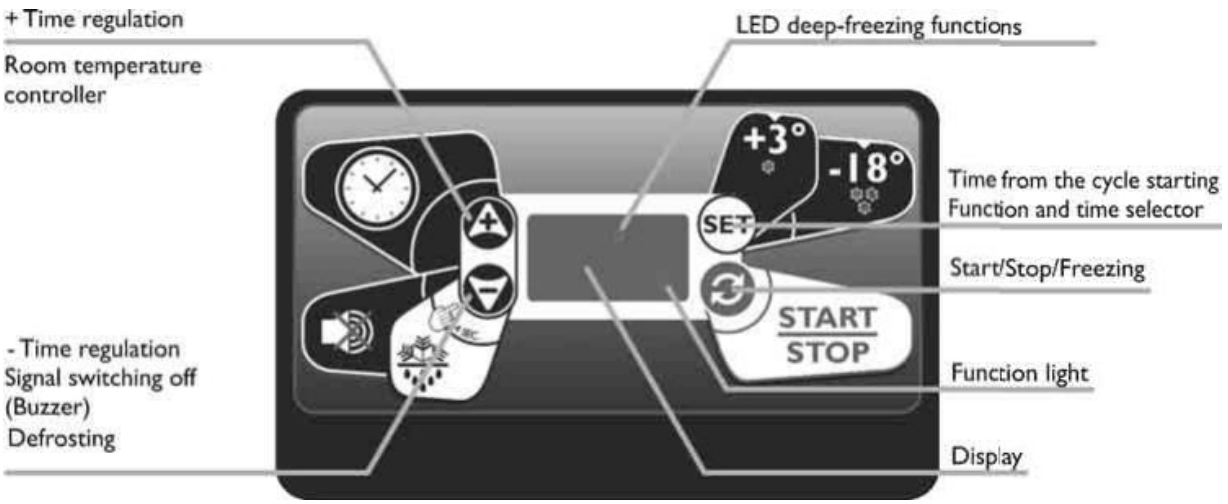
6.1 ОПИСАНИЕ

С панели управления осуществляется регулирование основных функций прибора:
* Охлаждение или интенсивное охлаждение
* Шоковая, или глубокая заморозка
* Работа термодатчика или заморозка по времени
* Хранение
* Ручная разморозка без ТЭНов или горячего газа.

Определенные параметры позволяют обнулить одни функции или изменить другие.
Конечный пользователь (повар) выбирает тип цикла и продолжительность охлаждения, если датчик температуры продукта не активирован.

Положение панели управления

6.2 ИНТЕРФЕЙС



Time Regulation – Регулировка времени
Room temperature controller – Термодатчик камеры
Signal switching off – Отключение сигнала
Defrosting - Разморозка
LED deep-freezing functions – Индикатор заморозки
Time from the cycle starting – Время, прошедшее с начала цикла
Function and time selector – Выбор функций/времени
Start/Stop/Freezer – Старт/Стоп/Заморозка
Function light – Индикатор работы
Display - Дисплей

После запуска панели управления выполняется 5-секундная проверка ламп.

Режим ожидания

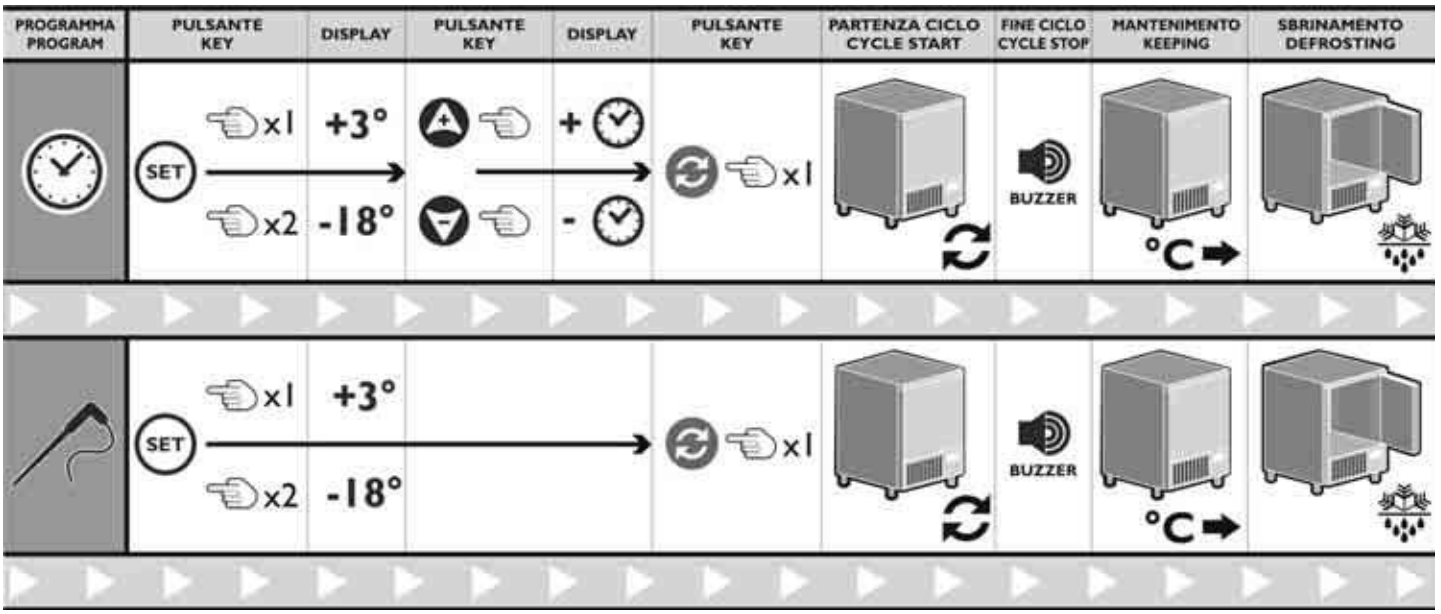
Дисплей

На дисплее отображается '---'

Клавиатура

При удержании кнопки "SET" в течение 4 секунд, после SET остановки циклов охлаждения, панель переходит в режим ожидания.

НАСТРОЙКА ТЕРМОДАТЧИКА И ВРЕМЕНИ



Program - программа
Key - кнопка
Display - изображение
Cycle start – начало цикла
Sycle stop – останов цикла
Keeping - хранение
Defrosting - разморозка

Стоп

Дисплей

При активации цикла на дисплее отображается время (в часах и минутах) или показания термодатчика, если он активирован.
Если активировано охлаждение, это показывается на втором дисплее сверху.

Клавиатура

Set, Вверх Вниз - кнопки для настройки цикла. Set - автоматический переход между циклами датчика охлаждения и заморозки. Удерживайте кнопку Set в течение 4 секунд, чтобы перевести панель в режим ожидания.
Нажмите кнопку Вверх или Вниз для автоматического переключения на охлаждение по времени, если ранее был активирован датчик. В противном случае, установите время с помощью кнопок +/-.

Чтобы заглушить звуковой сигнал, нажмите кнопку Вниз. Чтобы запустить цикл, нажмите Start/Stop

Запуск

Дисплей

На дисплее показано оставшееся время (в часах и минутах), при выборе цикла времени, или показания датчика при активации датчика.

Если указано наличие дверцы (PI=I), но контакт не замыкается до конца, на дисплее появляется сообщение “dr”, означающее, что дверца не закрыта.

Клавиатура

Нажмите кнопку “SET” для вывода времени, прошедшего с начала цикла при активированном термодатчике или временном цикле.

Нажмите кнопку Вверх для вывода показаний термодатчика камеры. Они отображаются в течение 5 секунд. Чтобы заглушить звуковой сигнал, нажмите кнопку Вниз.

Чтобы запустить цикл, нажмите Start/Stop

ВНИМАНИЕ

По завершении охлаждения, автоматически начинается фаза хранения при температуре от 0 до +3°C. По завершении замораживания, автоматически начинается фаза хранения при температуре от -22 до -25°C.

Не рекомендуется открывать дверцу в ходе выполнения цикла, во избежание нарушения режимов охлаждения и заморозки, предусмотренных законодательством.

6.3 СИГНАЛЫ

Все сигналы связаны с датчиками и выводятся при сбое соответствующего датчика. “Er” - общая или внутренняя ошибка датчиков.

“Er” общая или внутренняя ошибка датчиков.
“Erl” ошибка датчика камеры
“Er2” ошибка датчика продукта
Если ошибка датчика температуры продукта появляется в ходе выполнения программы, шкаф переключается на временной цикл, даже если ошибка не устраняется. См. гл. 8

6.4 НАСТРОЙКИ

Компрессор

Компрессор активируется только при нажатии кнопки старт и при отсутствии ошибок датчика.

Если указано наличие дверцы (PI=I), то чтобы компрессор начал работу (только при P6=0), она должна быть закрыта.Если P6=1, компрессор запускается даже при открытой дверце и остановленном вентиляторе. Компрессор активируется, согласно заданным настройкам, выбранному циклу и установленной разнице температур (параметр P8).

Продолжительность защиты компрессора:

* P9 - минимальная задержка между отключением и следующим запуском компрессора. Параметр используется также для обнуления карты.
* P10 - минимальная задержка между 2 последовательными запусками компрессора.

Ручная разморозка

Выполняется при открытой дверце без помощи ТЭНов или горячего газа.

Параметры

При одновременном удержании кнопок Вверх и Вниз в течении 4 и более секунд, открывается меню настроек.

На дисплей выводится номер параметра (P0). Нажмите кнопку SET, чтобы просмотреть и изменить значение параметра.

Переходите от одного параметра к другому в режиме настроек кнопками Вверх и Вниз; эти же кнопки изменяют параметры при переходе на них.

	Наименование	Мин	Макс.	По умолч	Ед.
0	Переход к функции сохранения; звуковой сигнал раздается в течение 60	0	1	1	---
1	Дверца 0 = нет; 1 = есть.	0	1	1	---
2	Работа вентилятора 0 = одновременно с компрессором; 1 =	0	1	1	---
3	Переход к датчику температуры продукта	0	1	1	---
4	Переход к заморозке	0	1	1	---
5	Переход к разморозке	0	1	0	---
6	Блокировка функций при открытии дверцы 0 = компрессор и	0	1	1	---
7	Конфигурация RL2 0= разморозка I=вентилятор + разморозка	0	1	1	---
8	Гистерезис настройки	1	20	3	°C
9	Защита компрессора Выкл/Вкл (также работает на обнуление)	0	99	2	мин
10	Защита компрессора Вкл/Вкл	0	99	3	мин
11	Продолжительность разморозки	0	99	10	мин
12	Продолжительность скапывания	0	99	3	мин
13	Термодатчик продукта для охлаждения	-50	99	3	°C
14	Термодатчик продукта для заморозки	-50	99	-18	°C
15	Термодатчик камеры для охлаждения	-50	99	-2	°C
16	Термодатчик камеры для заморозки	-50	99	-40	°C
17	Термодатчик камеры для хранения охлажденных продуктов	-50	99	0	°C
18	Термодатчик камеры для хранения замороженных продуктов	-50	99	-25	°C
19	Продолжительность охлаждения	0	599	90	Мин
20	Продолжительность заморозки	0	599	270	Мин
21	Настройка температуры конденсатора для второго вентилятора	60	-50	99	°C
22	Активация контроллера второго вентилятора	1	0	1	

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ - УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ - УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ

При обслуживании и ремонте прибор должен находиться в устойчивом положении, шкаф и конденсатор должны быть отключены от сети. Вся работа выполняется квалифицированным и обученным персоналом.

ОСТОРОЖНО

Процедуры плановой и внеплановой очистки описаны в главе "ОЧИСТКА".

7.1 ПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

Квалифицированный персонал должен регулярно проводить полную проверку системы (не реже раза в год). Убедитесь в следующем:

* Дренажная система исправна
* В контуре хладагента нет утечек, и вся система охлаждения работает исправно.
* Обеспечена безопасность обслуживания
* Уплотнители дверцы и сама дверца плотно прилегают к контактным поверхностям.
* Конденсатор шкафа чист.

7.2 ЗАМЕНА ДВИГАТЕЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА

Если прибор оснащен двигателем вентилятора, и его необходимо снять, отключите прибор от сети, проверьте паспортную табличку двигателя вентилятора и замените его на другой, аналогичной мощности, напряжения и частоты.

7.3 ЗАМЕНА КОМПРЕССОРА/ Газового хладагента

При повреждении и/или замене компрессора сохраните хладагент и масло. Не допускайте их попадания во внешнюю среду.

7.4 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Пластик, уплотнители, листовой металл, полиуретановые компоненты, панель управления и электронные компоненты необходимо сохранить и/или утилизировать на общественной свалке, и/или переработать в специализированном центре. Не допускайте их попадания в окружающую среду. Сохраните газовый хладагент и масло в специальных емкостях, чтобы предотвратить их попадание в сливную систему. Утилизируйте их согласно действующему законодательству.

7.5 ЗАПРОС ЗАПЧАСТЕЙ

При запросе запчастей указывайте следующее:

* Модель прибора
* Заводской номер прибора
* Число запчастей

По возможности, приложите фотографию заказываемой запчасти.

8. АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

СООБЩЕНИЕ	СБОЙ	ОШИБКА	УСТРАНЕНИЕ
Er	Убедитесь, что кабели подключены к клеммной панели	Общая ошибка или внутренняя ошибка датчика	Если кабель отсоединен, подключите и подкрутите его.
Er1	Убедитесь, что кабели подключены к клеммной панели	Ошибка термодатчика камеры	Если кабель отошел, подсоедините и закрепите его.
Er2	Убедитесь, что кабели подключены к клеммной панели	Ошибка термодатчика камеры	Если кабель отошел, подсоедините и закрепите его.
	Слишком продолжительное охлаждение	Убедитесь, что испаритель не заблокирован льдом.	Оставьте дверцу открытой не менее, чем на 15 минут, чтобы лед растаял.
		Убедитесь, что продукт заложен правильно и его объем не превышает допустимую величину.	Уменьшите нагрузку на противни и решетки
		Убедитесь, что внутренний вентилятор вращается.	Обратитесь за помощью
		Убедитесь, что температура и уровень влажности в помещении не превышены.	Обратитесь за помощью
	Сбой фазы хранения по завершении охлаждения.		Обратитесь за помощью
Er2	Убедитесь, что кабели подключены к клеммной панели	Ошибка термодатчика камеры	Если кабель отошел, подсоедините и закрепите его.
D	Дверца открыта	Дверца открыта	Убедитесь, что дверца плотно закрыта

Примечания

EAC CE

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Registro imprese: PD03589500283

ТИП ПРОДУКТА

$775(==$785$ 3(5 /$ 5()5,*(5$=,21(- 5()5,*(5$7,21 (48,30(17

МОДЕЛЬ

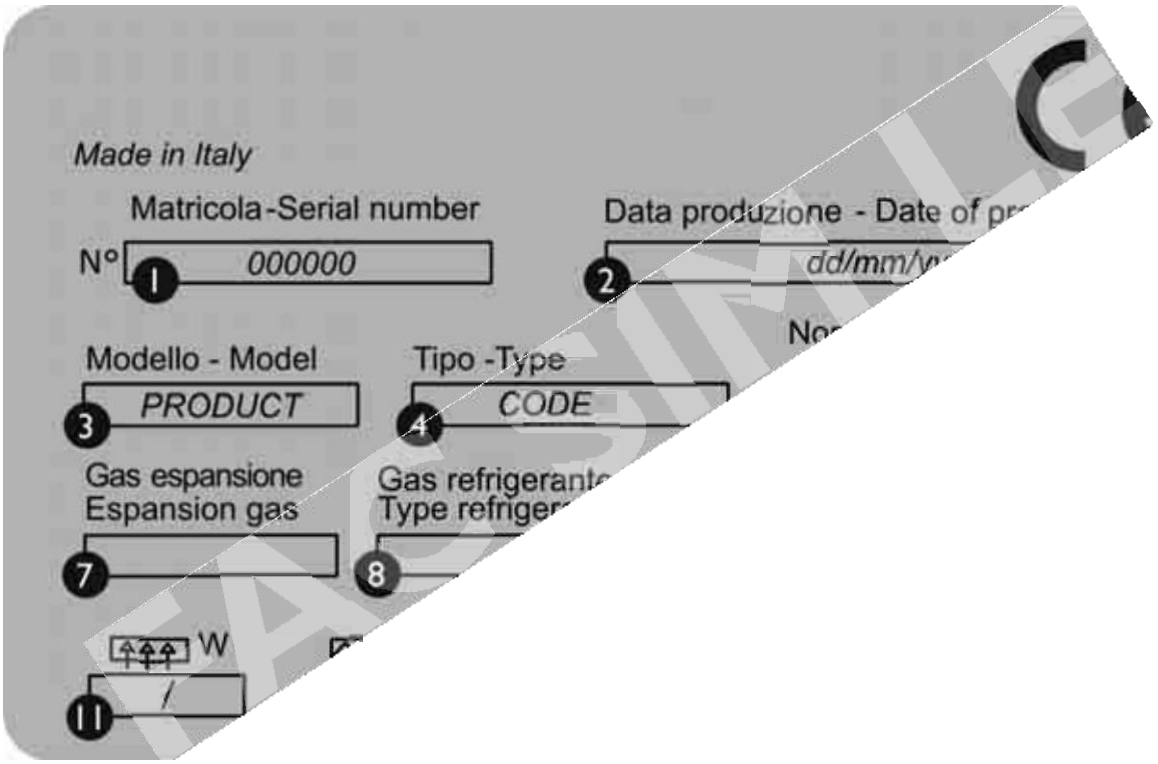
SALADETTE LINEA EKO
ARMAGI REFRIGERATI LINEA EKO MID ISO BIG
ABBATTITORI DI TEMPERATURA LINEA ISO
TAVOLI REFRIGERATI LINEA EKO MID
TAVOLI REFRIGERATI PIZZA LINEA EKO MID

- Компания с полной ответственностью подтверждает, что вышеуказанный продукт соответствует проектно-конструкторским требованиям директивы на механизмы.

DIR.NE PRODUZIONE *Domiziano Giacon*	RESP.LE QUALITA' *Domiziano Giacon*
DIR.NE QUALITA' *Domiziano Giacon*	

ПРИЛОЖЕНИЕ - 1

Паспортная табличка продукта



(*) NOTA - ПРИМЕЧАНИЕ

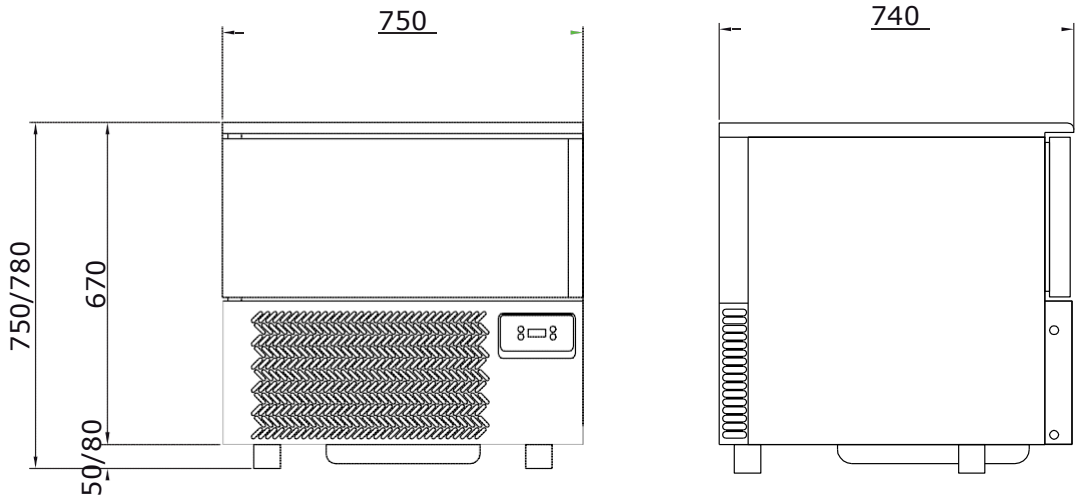
Стандарты безопасности	Климатический класс	Макс.темп.окр.среды
EN 60335 –2—89	3	+32°C
IEC60335 — 2-89	5	+43°C

ПРИЛОЖЕНИЕ - 2

УПАКОВКА, ГАБАРИТЫ И ВЕС

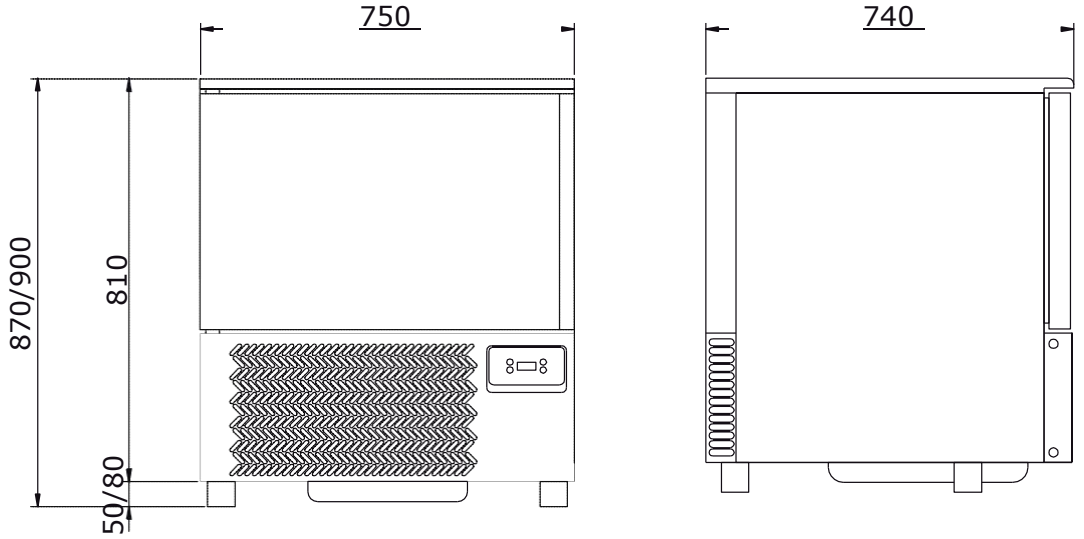
Сверьте с габаритами вашего шкафа

3 Противня GN 1/1 или 600x400 см



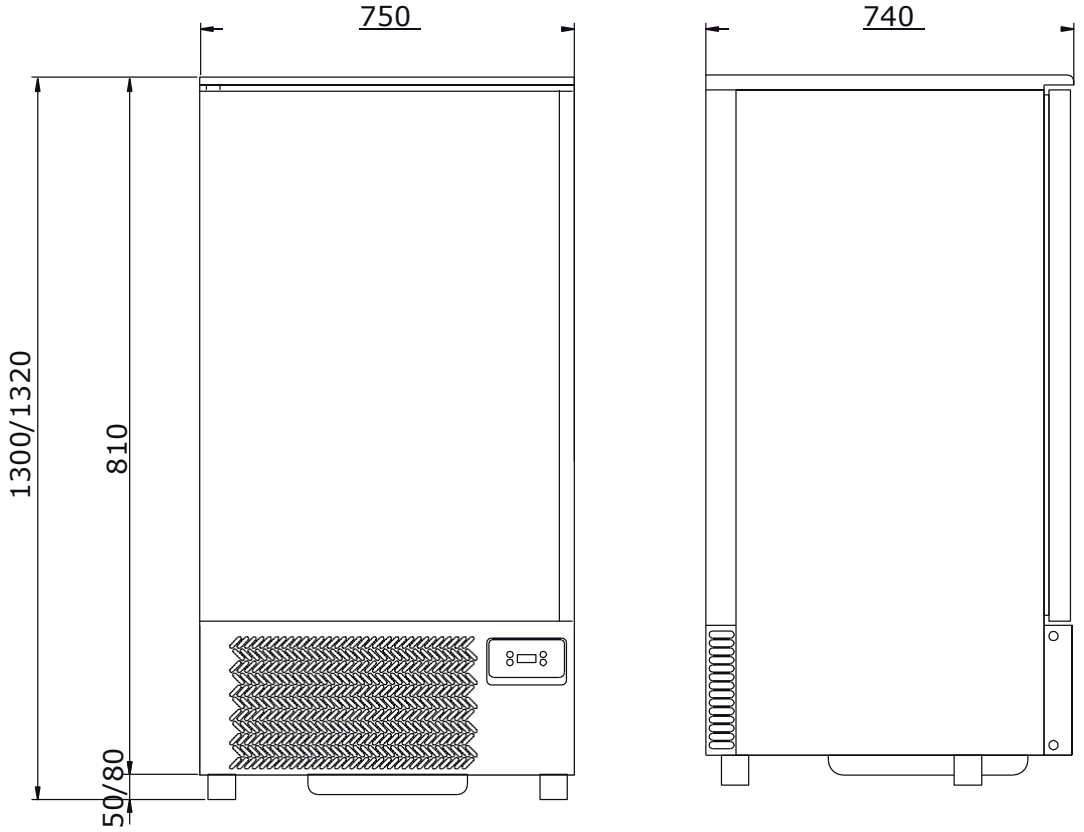
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ: 750x740x750/780 ДхШхВ мм
ВЕС НЕТТО: 82 кг

5 Противней GN 1/1 или 600x400 см



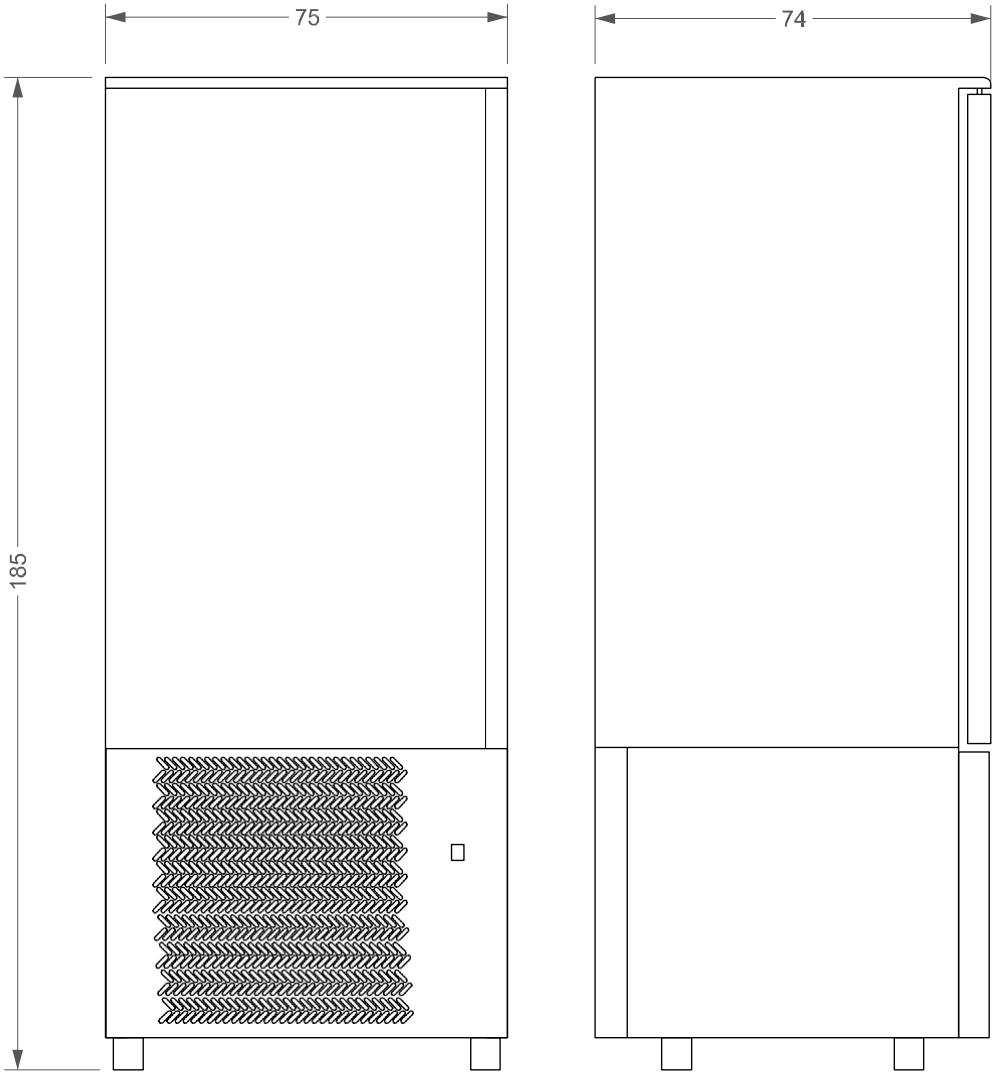
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ: 750x740x870/900 ДхШхВ мм
МАССА НЕТТО: 92 кг

7 Противней GN 1/1 или 600x400 см
10 Противней GN 1/1 или 600x400 см



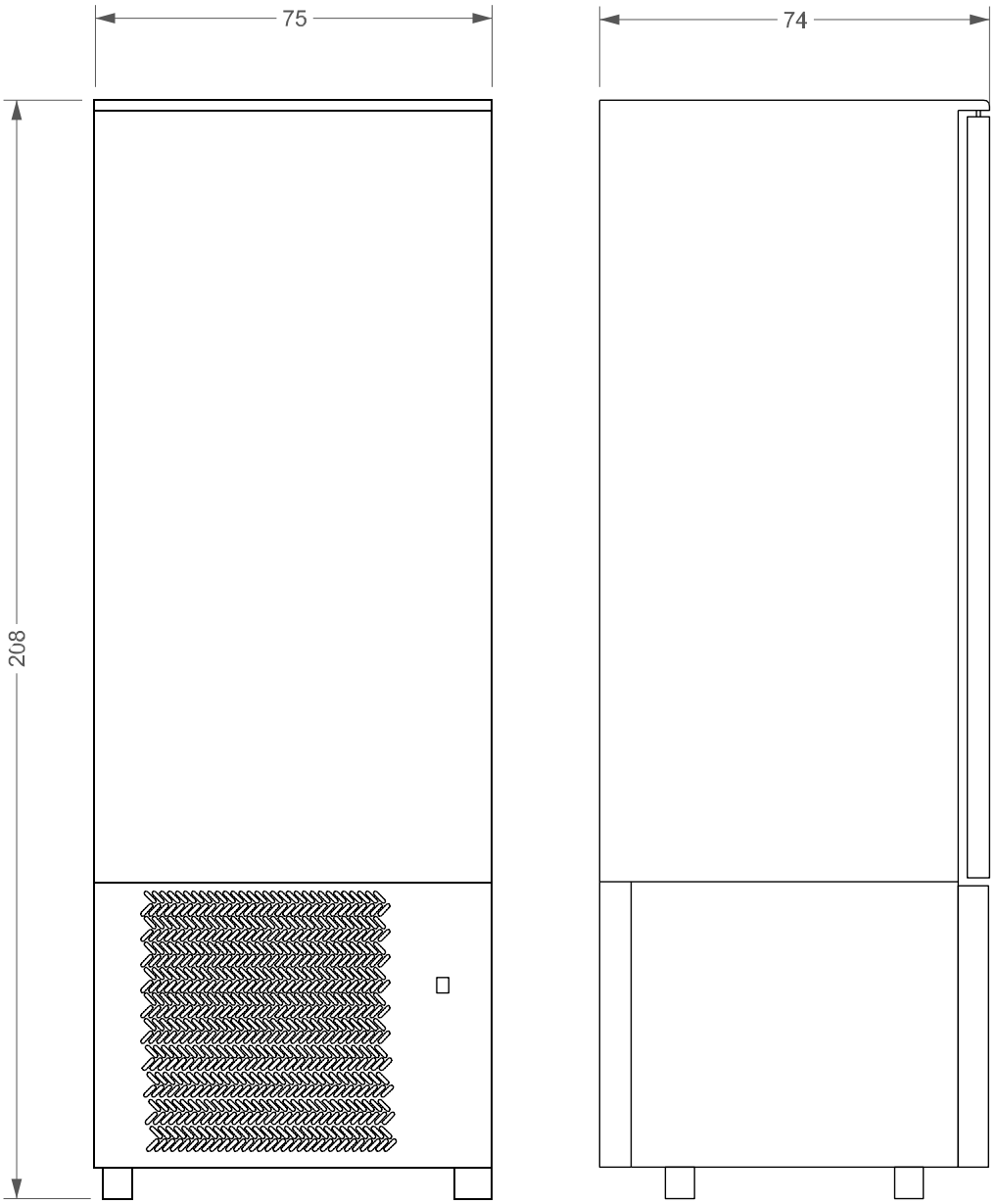
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ: 750x740x1300/1320 ДхШхВ мм
ВЕС НЕТТО (AT07ISO/AT10ISO): 111 кг
ВЕС НЕТТО: (AT10ISOP): 112 кг

15 Противней GN 1/1 или 600x400 см



ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ: 750x740x1860/1890 ДхШхВ мм
ВЕС НЕТТО: 166 кг

20 Противней GN 1/1 или 600x400 см



ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ: 750x740x2090/2120 ДxШxВ мм
ВЕС НЕТТО: 184 кг

ПРИЛОЖЕНИЕ - 3

ИСПЫТАНИЕ ИЗОЛЯЦИИ

Sicurezza della qualità

Protocollo di prova

Nr.ordine : 0000000000 **Cliente** :

Nr. articolo : 0000000000 **provato il** : 30/08/11

Quantità ordine : 1 **Esito totale** : POSITIVO

Nr.-S	Metodo	Definizione passo di prova	Valore limite	Valore letto	Condiz prova	Valore letto	TempPrv	GO
1	PE		0,100 Ohm	0,465 Ohm	--	--	--	GO
2	ISO		2,0 MOhm	50,0 MOhm	--	--	--	GO
3	HV		5,0 mA	0,490 mA	--	--	--	GO

AT - Rigidità dielettrica, VIS - Prova visiva, FUG - Corrente di Fuga, STV - Corrente sostitutiva, VRS - Prova tensione residua
PE - Resistenza del conduttore di protezione, ISO - Resistenza d'isolamento, FUN - prova di funzionamento

Con il presente documento si conferma che le prove sono state eseguite correttamente e con perizia

Signature

Provato con Sistema di prova GLP2 della SCHLEICH GmbH

pagina 1 di 1

FAC SIMILE

ПРИЛОЖЕНИЕ - 4

ЭЛЕКТРОСХЕМЫ ШКАФОВ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ / ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ	
Наименование	Артикул на схеме
Шкаф на 3/5 противней	EL_ABB_3-5T_TN_01
Шкаф на 7/10 противней	EL_ABB_10T_TN_01
Шкаф на 15/20 противней	EL_ABB_15T_20T

Производство: TECNODOM S.p.A.

Адрес фабрики: Via Isonzo, n. 3-5 - 35010 Vigodarzere (Padova) - Италия