

STÓŁ CHŁODNICZY



**RTD-2/6; RTD-3/6; RTD-2/7; RTD-3/7;
RTS-4/6; RTS-6/6; RTS-4/7; RTS-6/7**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA

Ze względu na ciągłe prace nad ulepszaniem stołów chłodniczych wygląd i specyfikacje mogą nieznacznie różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

UWAGA: Nie wolno obsługiwać stołu chłodniczego bez wcześniejszego zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi, modyfikować projekt i schemat elektryczny stołu.

Pytania, zamówienia również propozycje prosimy wysyłać na adres e-mail:

www.orest.ua

www.orest.com.pl

Tel.: +48 22 602 2583

e-mail: export@orest.ua

e-mail: info@orest.com.pl

SPIS TREŚCI

1. WPROWADZENIE.....	4
2. DANE TECHNICZNE STOŁÓW CHŁODNICZYCH.....	4
3. CECHY KONSTRUKCYJNE.....	5
4. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA.....	5
5. INSTALACJA STOŁU CHŁODNICZEGO.....	6
6. KONSERWACJA STOŁU CHŁODNICZEGO	6
7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE.....	7
8. GWARANCJA	7
9. WYPOSAŻENIE STANDARTOWE	8
10. ZAŚWIADCZENIE O PRZYJĘCIU.....	8

1 WPROWADZENIE

Stoły chłodnicze średniotemperaturowe przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania wcześniej wychłodzonych produktów spożywczych pakowanych i niepakowanych w placówkach handlowych i gastronomicznych.

Urządzenia chłodnicze można eksploatować w zamkniętym pomieszczeniu wentylowanym w zakresie temperatur otoczenia od +12 °C do +32 °C.

Konstrukcja urządzenia zapewnia uzyskanie optymalnych parametrów eksploatacji dla danego typu urządzenia, pod warunkiem zachowania wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Dla zapewnienia poprawnego działania i uzyskania możliwie najlepszych parametrów producent zaleca zapoznanie się użytkowników w zakresie obsługi, konserwacji urządzenia oraz podstawowych zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika. Dokładne stosowanie się do zaleceń instrukcji pozwoli na wyeliminowanie przypadkowych uszkodzeń.

2 DANE TECHNICZNE STOŁÓW CHŁODNICZYCH

USTAWIENIA	Wartości parametrów						
	RTD-2/6	RTD-3/6	RTD-2/7	RTD-3/7	RTS-4/6	RTS-6/6	RTS-4/7
TEMPERATURA OTOCZENIA °C	+12...+32						
ZAKRES TEMPERATURY °C	+2...+8						
NAPIĘCIE, V	220 -15% +10%						
CZĘSTOTLIWOŚĆ, Hz	50±2%						
RODZAJ PRĄDU	jednofazowy prąd przemienny						
ZUŻYCIE ENERGII kWh /24h	7,2	9,0	7,2	9,0	7,2	9,0	7,2
POJEMNOŚĆ, litry	298	459	357	549	298	459	357
POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI, m ²	0,656	0,984	0,824	1,236	0,672	1,008	0,840
MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE PÓLEK, kg	50				-		
MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE SZUFLAD, kg	-				30		
DOSTĘPNOŚĆ PÓLEK / SZUFLAD	(2/0)	(3/0)	(2/0)	(3/0)	(0/4)	(0/6)	(0/4)
UKŁAD CHŁODZENIA	statyczny						
RODZAJ STEROWANIA	elektroniczne						
CZYNNIK CHŁODNICZY	R404a						
WYMIARY ZEWNĘTRZNE mm:							
- długość	1500	2000	1500	2000	1500	2000	1500
- głębokość	600	600	700	700	600	600	700
- wysokość	850	850	850	850	850	850	850

3. CECHY KONSTRUKCYJNE

Konstruktywną cechą stołu jest obecność wewnętrznej objętości chłodzącej, znajdującej się pod blatem roboczym, co pozwala zapewnić krótkotrwałe przechowywanie produktów, a także wykorzystać powierzchnię roboczą blatu do gotowania wielu potraw. Stoły chłodnicze budowane są zgodnie z zasadą modułowego bloku - pod pojedynczą powierzchnią roboczą montowany jest moduł instalacji sprężarki chłodniczej (maszynowni) sekcji chłodzonych kompaktowych szaf. Ich wewnętrzne objętości można zamknąć drzwiami lub wypełnić szufladami. Na życzenie klienta stoliki mogą być wykonane z drzwiami skrzydłowymi lub szufladami na prowadnicach teleskopowych. Rodzaj chłodzenia może być statyczny lub dynamiczny. Wykonany ze stali nierdzewnej stół chłodniczy, który nadaje mu nowoczesny wygląd, a także zapewnia praktyczność w użytkowaniu i pielęgnacji.

Agregat sprężarki chłodniczej obejmuje: uszczelnioną sprężarkę, parownik z wentylatorem, skraplacz, rurkę kapilarną, osuszacz filtra, system rurociągów.

W celu gromadzenia stopionej wody podczas rozmrażania parownika konstrukcja stołu przewiduje dwie tace połączone rurą. Pierwszy znajduje się pod parownikiem, drugi - w module chłodniczym.

UWAGA! Nie wolno aby ciała obce dostały się do pierwszej tacy. Potrzebnie regularnie czyścić otwór spustowy kondensatu.

Nad agregatem chłodniczym znajduje się termostat mikroprocesorowy i przycisk wyłącznika zasilania. Jeśli zachodzi potrzeba dodatkowego rozmrażania należy nacisnąć przycisk "rozmrażanie"

4. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA

4.1 Stół chłodniczy odnosi się do instalacji elektrycznych do celów przemysłowych o napięciu sieci zasilającej 3 ~ 50 Hz, 220 V. Podczas pracy należy przestrzegać wymagań GOST 12.2.003, GOST 23833; DSTU EN 60335-1: 2015.

4.1 Przygotowanie i uruchomienie stołu chłodniczego musi zostać wykonane przez certyfikowanego elektromechanika, który ma prawo do instalacji i konserwacji urządzeń chłodniczych..

4.2 Do obsługi stołów chłodniczych może być dopuszczona osoba, która została wcześniej zapoznana z obsługą lub sama zapoznała się z instrukcją obsługi.

4.3 Sprawdzić stan techniczny urządzenia. Zapewnić sobie swobodny dostęp do urządzenia również zapewnić ustawienie na równej i nieśliskiej powierzchni.

4.4 Urządzenie jest przystosowane do zasilania z sieci 230V 50Hz i powinno być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia. Uziemione gniazdo wtykowe musi posiadać zabezpieczenie przed porażeniem elektrycznym dobranym zgodnie z wymaganiami lokalnych norm i przepisów. Parametry wyłącznika różnicowo-prądowego należy dobrać w zależności od wartości prądu, podanego na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenia wyposażone są w giętki przewód zasilający (w tym żyła ochronna).

UWAGA! Nie dopuścić do przedostania się wilgoci do sprzętu elektrycznego.

4.5 Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

4.6 Po zakończeniu podstawowych instalacji gaśniczych, na których zamontowany jest stół, konieczne jest zapewnienie gaśnic na dwutlenek węgla.

4.7 Po długiej przerwie w pracy stołu jego uruchomienie można przeprowadzić tylko po kontroli i za zgodą osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczne użytkowanie.

4.8 W przypadku awarii lub uszkodzenia w części zasilającej bądź elektronicznej, włączyć zasilanie i powiadomić o awarii bezpośredniego przełożonego..

4.9 W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę przez specjalistę z serwisu technicznego, lub przez wykwalifikowaną osobę z odpowiednimi uprawnieniami.

4.10 UWAGA! Nie używaj urządzeń mechanicznych ani innych środków do przyspieszenia procesu odszraniania, innych niż zalecane przez producenta.

5. INSTALACJA STOŁU CHŁODNICZEGO

5.1 Zapoznaj się z dokładnymi wymiarami urządzenia i zorganizuj miejsce, tak żeby zapewnić prawidłowe użytkowanie i łatwość w utrzymaniu. Urządzenie nie może być instalowane w otoczeniu materiałów wybuchowych, na otwartym powietrzu lub w deszczu, odpowiednie umiejscowienie jest ; z dala od bezpośrednich źródeł ciepła (grzejników, bezpośrednie oświetlenie, etc), i zabezpieczone przed promieniami słonecznymi i suszą. Minimalna odległość od ścian pomieszczenia - nie mniej niż 0,5 m, od źródła ciepła - nie mniej niż 1,5 m

5.2 Po rozpakowaniu przeprowadź zewnętrzną kontrolę stołu, sprawdź kompletność i brak uszkodzeń.

5.3 Umieść stół na równym podłożu i wypoziomuj za pomocą nóżek na spodzie urządzenia. Podłącz do stałego źródła zasilania za pomocą przewodu zasilającego wyposażonego we wtyczkę

5.4 Po włączeniu przełącznika zasilania przeprowadzana jest 3-sekundowa procedura rozruchu, podczas której na wyświetlaczu świecą się dwie kropki przez 1 sekundę. W tym czasie żadne urządzenia sterujące nie są włączone. Po wykonaniu procedury rozruchu w środkowych segmentach wyświetlacz pokaże temperaturę lodówki- temperaturę parownika.

5.5 Parownik odmraża się automatycznie. Jeśli zachodzi potrzeba dodatkowego rozmrażania należy nacisnąć przycisk “rozmrażanie”

5.6 Podczas pracy stołu konieczne jest terminowe rozmrażanie parownika. Obecność grubej warstwy szronu pogarsza reżim temperaturowy objętości chłodzenia, jego niezawodne i ekonomiczne działanie.

5.7 Przed użyciem wszystkie części urządzenia powinny być czyste. Ścianki i części wewnętrzne umyj środkiem bakteriobójczym. Części plastikowe czyść wilgotną szmatką. Osusz za pomocą suchej miękkiej szmatki. Używaj mało, bądź w ogóle wody. Nie używaj agresywnych i ściernych detergentów. Podczas czyszczenia, nie czyść gołymi rękami miejsc które mogą zaciąć (skraplacz, etc...) i zawsze zakładaj rękawiczki. Dla polepszenia osiągnięć czyść skraplacz i sam stół co najmniej raz na tydzień.

5.8 OSTRZEŻENIE: Stołu należy zapewnić nieprzerwany dostęp powietrza. Nie zasłaniać otworów wlotowych powietrza skraplacza pudłami, wiadrami itp. ani ścierkami, które mogą zwiisać z urządzenia i zasłaniać otwory.

5.9 Rejestracja aktu uruchomienia urządzenia (Załącznik 1)

6. KONSERWACJA STOŁU CHŁODNICZEGO

6.1 Konserwacja stołu powinna być wykonywana przez elektromechanika, który posiada certyfikat uprawniający do wykonywania pracy i konserwacji agregatów chłodniczych przeszkolonym w zakresie bezpieczeństwa pracy.

6.2 Celem konserwacji jest utrzymanie wydajności, niezawodności i bezawaryjnej pracy urządzeń.

6.3 Przed rozpoczęciem konserwacji personel zakładu handlowego lub gastronomicznego przygotowuje sprzęt do konserwacji. Przygotowanie obejmuje: czyszczenie i mycie stołu chłodniczego, zapewniając bezpłatny dostęp do pracy.

6.4 Konserwacja przeprowadzana jest raz w miesiącu i obejmuje następujące rodzaje prac:

- kontrola stanu technicznego poprzez kontrolę zewnętrzną;
- czyszczenie skraplacza agregatu chłodniczego przed kurzem i brudem;
- sprawdzanie szczelności układu chłodniczego;
- sprawdzanie pracy stołu.

6.5 Normalne działanie stołu chłodniczego obejmuje następujące funkcje:

- temperatura w objętości chłodzenia jest zgodna ze specyfikacjami;
- parownik jest pokryty cienką warstwą szronu lub lodu;
- Agregat chłodniczy pracuje cyklicznie, nie ma żadnych zewnętrznych szumów ani dźwięków;
- układ chłodniczy jest uszczelniony, o czym świadczy brak śladów oleju;
- wartość współczynnika czasu pracy agregatu chłodniczego wynosi nie więcej niż 0,75, gdy stół jest w pełni obciążony i bez otwierania drzwi.

W przypadku usterek w działaniu urządzenia elektromechanik jest zobowiązany do naprawy ewentualnych usterek i nieprawidłowości.

7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

7.1 Stół chłodniczy można przewozić wszystkimi rodzajami zadaszonych pojazdów, zgodnie z zasadami przewozu obowiązującymi dla każdego środka transportu. Podczas załadunku i transportu zapakowane urządzenia nie mogą być poddawane wstrząsom i opadów atmosferycznych.

Metoda układania kontenerów z wyposażeniem w pojeździe uniemożliwia ich przemieszczanie.

7.2 Nie wolno przechowywać sprzętu w pomieszczeniach z obecnością oparów kwasów, zasad i innych substancji żrących w powietrzu.

8. GWARANCJA

8.1 Producent gwarantuje zgodność sprzętu z wymaganiami technicznymi, przestrzegając warunków eksploatacji, przechowywania i transportu konsumenta.

8.2 Okres gwarancji - 12 miesięcy od daty uruchomienia, ale nie więcej niż 24 miesiące od daty wysyłki od producenta.

Okres gwarancji przechowywania - 12 miesięcy od daty wysyłki od producenta.

8.3 Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie urządzenia i nie gwarantuje jego działania w przypadku, gdy:

- urządzenie jest rozkompletowane i ma uszkodzenia mechaniczne;
- prace instalacyjne, konserwacyjne i eksploatacyjne zostały wykonane z naruszeniem instrukcji obsługi;
- naprawy zostały przeprowadzone przez osoby, które nie miały uprawnień;
- awaria sprzętarki i urządzeń automatyki z powodu odchylenia napięcia zasilania od wartości dopuszczalnych w zasilaniu odbiorcy;
- brak aktu uruchomienia urządzenia.

9. WYPOSAŻENIE STANDARTOWE

9.1 Zestaw zawiera:

- stół chłodniczy średniotemperaturowy.....1 szt.
- instrukcja obsługi.....1 szt.
- półki.....2 szt.

10. ZAŚWIADCZENIE O PRZYJĘCIU

10.1 Stół chłodniczy średniotemperaturowy RT - _____
numer seryjny _____

Stół chłodniczy spełnia wymagania techniczne dokumentacji regulacyjnej i jest uważany za odpowiedni do użycia

Data wydania _____

AKT
uruchomienia urządzenia

Ten akt został sporządzony _____ r.

Właściciel _____

Wyprodukowano _____
(nazwa producenta)

Numer seryjny _____

O tym, że _____
(nazwa produktu)

Data wydania _____ r.

Data uruchomienia _____ r.

w _____ r.
(nazwa, adres pocztowy firmy użytkownika)

Elektromechanikiem _____
(imię i nazwisko elektromechanika, nazwa organizacji montażu)

przenosi się do utrzymywania elektryka _____
(imię i nazwisko elektromechanika)

_____ dane organizacji montażu

Średnia dzienna praca sprzętu _____ godzin

Ilość dni wolnych w tygodniu w przedsiębiorstwie _____

Warunki operacyjne :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Właściciel _____
(podpis)

Przedstawiciel firmy usługowej _____
(podpis)

Zadbał elektryk _____
(podpis)

AKT-REKLAMACJA

Ten akt został sporządzony _____ r.
(data)

Właściciel _____
(nazwa produktu)

(imię i nazwisko właściciela)

Przedstawiciel zakładu lub nie zainteresowana strona _____

Przedstawiciel firma usługowa _____

Nazwa produktu, marka, typ _____

Producent _____

Numer seryjny _____

Data wydania _____

Data uruchomienia _____

Firma użytkownika _____

adres firmy użytkownika _____

Wyposażenie standartowe urządzenia (tak, nie) _____
czego brakuje _____

Informacje o awarii sprzętu

Data awarii _____

Zewnętrzne przejawy odmowy _____

Powody odmowy _____

Warunki pracy podczas awarii (podkreślić)	1. Normalne. 2. Nie spełniają standardów
Warunki wykrywania (podkreślić)	1. Podczas instalacji. 2. Podczas uruchomienia. 3. Podczas eksploatacji. 4. Podczas kontroly technicznej. 5. Podczas przechowywania 6. Podczas transportu
Konsekwencje awarii (podkreślić)	1. Całkowita niepełnosprawność 2. Częściowa.

Szczegóły awarii komponentów i części:

Nazwa produktu, marka, typ _____

Konieczne jest wyeliminowanie przyczyn odmowy:

Metoda eliminacji (podkreślić)	1. Zamiana części. 2. Naprawa części. 3. Konfiguracjz urządzenia.
-----------------------------------	---

Właściciel _____
(podpis)

Przedstawiciel firmy usługowej _____
(podpis)

Przedstawiciel zakładu lub nie zainteresowana strona _____
(podpis)

