



ПАСПОРТ на профессиональные:

- паста станции**
- пицца станции**
- блинные станции**
- для сборки суши**
- станции для бургеров**
- станции для сэндвичей**
- станции для хот-догов**
- кофе станции**
- станции для блюд WOK**
- холодильные салат-бары**
- торговые острова**
- универсальные столы-станции**

Екатеринбург

РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Основным предназначением рабочих станций являются эргономичная организация рабочего места и эффективное использование рабочего пространства. Преимущественно каркас станций и рабочие поверхности изготовлены из нержавеющей стали. Предприятием «ФИНИСТ» выпускаются следующие типы рабочих станций:

- паста станции;
- пицца станции;
- блинные станции;
- для сборки суши;
- станции для бургеров и сэндвичей;
- станции для хот-догов;
- кофе станции;
- станции для блюд WOK;
- холодильные салат-бары;
- торговые острова;
- универсальные столы-станции;

Паста-станция разработана для приготовления пасты, WOK, пельменей и равиоли. Станция может быть рассчитана для работы одного или двух поваров. Комбинируется под необходимые параметры и может сочетать в себе различный набор оборудования для оптимальной работы. Она включает в себя:

-холодильный объём в котором хранятся охлаждённые заготовки и уже подготовленная для приготовления паста. Объём возможно разделить на две части с независимым управлением в случае работы двух поваров. В часы пиковой активности гостей повара не будут сталкиваться в ходе приготовления блюд. В стандартном исполнении холодильный объём комплектуется выдвижными ящиками с доводчиками. Опционально паста-модуль возможно оснастить распашными дверями.

-встроенную холодильную ванну для гастроёмкостей для топпингов и соусов. Уже подготовленные начинки будут храниться в охлаждённом состоянии в температурном диапазоне -2+8 и долгое время сохраняют свою свежесть и вкус. Ванну возможно разделить на две части для комфортной работы двух поваров. Помимо большей производительности это поможет разнообразить меню заведения и представленные в нём кухни.

-накладную мойку, позволяющую в кратчайшее время и без дополнительной времени очистить посуду и используемый в приготовлении инвентарь. В ходе подготовительной работы отлично подойдёт для мытья продуктов перед нарезкой.

-рабочую столешницу, в которую вмонтированы плоская индукционная конфорка и конфорка-WOK. По желанию станцию возможно укомплектовать любым сочетанием конфорок в требуемом количестве.

-встроенную пастоварку (макаронovarку). Благодаря компактному расположению оборудования, необходимого для приготовления, повару не придётся совершать лишних движений и возрастает скорость отдачи блюд. При необходимости в столешницу возможно встроить фритюрницу при наличии в меню блюд, требующих обжарки на данном оборудовании.

-полку надстройку, на которую возможно разместить большой объём готовых блюд, уже сервированных на тарелке. При работе двух поваров за станцией возможно увеличить количество полок.

Паста-станция может быть выполнена **в островном исполнении**. В островном исполнении сочетаются две части: пастамодуль и универсальный модуль. Часть пастамодуля имеет указанное выше наполнение. Универсальная часть острова предназначена для приготовления различных блюд (в т.ч. гриль), комплектуется:

- нейтральной столешницей и двумя выдвижными ящиками для хранения инвентаря и посуды;
- двухконфорочной электрической плитой для работы с объёмной и тяжёлой посудой
- четырёхконфорочной индукционной плитой для приготовления основных блюд по меню
- встроенным холодильным столом с тремя дверями для хранения заготовок и различных ингредиентов
- встроенным грилем для появления в меню новых позиций.

Над обеими частями острова устанавливается надстроенная полка для размещения посуды, инвентаря и специй. Остров рассчитан для одновременной работы 3-4 поваров. Модуль изготавливается из высококачественной нержавеющей стали. Встраиваемые элементы в обязательном порядке имеют технологические отсеки с лёгким доступом для подключения и

дальнейшего технического обслуживания. Возможно изготовление модулей различных габаритов и сочетания рабочих элементов.

Пицца-станция выполняет роль рабочей станции по скоростной сборке пиццы. В его стандартную комплектацию входят:

-холодильный объём с дверями или ящиками. Для удобства работы секции с дверями возможно изготовить большей ширины и с универсальными направляющими для хранения не только гастроёмкостей, но и пекарских противней 600х400мм с тестовыми заготовками

-надстройки для хранения в охлаждённом виде гастроёмкостей с начинками и соусами, используемыми в приготовлении пиццы при температурном диапазоне -2+8

-рабочая столешница специальной модификации: на ней установлены сетки по которым пицца легко перемещается во время подготовки. Под сетками установлены нержавеющие лотки для сбора упавших кусочков начинки. Этот формат позволяет оперативно отчищать лотки и постоянно содержать рабочую зону в должном порядке.

Возможно изготовление стола с различными комбинациями ящиков и дверей. Для более продуктивной работы станцию возможно разделить на две рабочие зоны с независимыми блоками управления для каждой.

Блинная станция используется на предприятиях быстрого питания, предлагающих в своём меню блины с различными топпингами. Модуль состоит из:

-надстройки для гастроёмкостей с охлаждением - для поддержания начинок для пасты и соусов в требуемой температуре;

-рабочей поверхности с четырьмя встроенными индукционными конфорками - для приготовления при минимальных затратах электричества и с выделением меньшего тепла. Также станция может быть в исполнении с нишей под установку блинного аппарата со всеми технологическими отверстиями, при этом сам блинный аппарат в комплект не входит.

Станция для сборки суши состоит из трёх отдельных элементов, обладающих продуманным функционалом и обеспечивающих быструю и удобную работу. Представленный модуль рассчитан на одновременную работу 3-4 поваров. Каждому возможно устроить эргономичную зону. В состав станции входят:

-нейтральный стол с двумя полками для хранения продуктов, заготовок и необходимой в работе тары. По центру нейтрального стола установлен **встроенный холодильный стол** с ящиками под гастроёмкости необходимого формата. В нём хранятся заготовки требующие соблюдения температурного режима. На рабочей поверхности стола происходит непосредственная сборка готовых блюд;

-холодильная ванна с полкой надстройкой - для хранения гастроёмкостей с продуктами и соусами для сборки суши/роллов. Ванна изготовлена в напольном исполнении и снабжена прочным сварным каркасом. Необходимый уровень температуры помогают поддерживать складные дверцы, которые с лёгкостью могут открываться/закрываться. В верхнем положении их фиксируют мощные магниты. Полка-надстройка позволяет увеличить площадь полезной выкладки;

-холодильный стол, выполняемый по индивидуальному заказу с дверями или ящиками. Используется для хранения подготовленных полуфабрикатов и заготовок. На столешнице происходит сборка готовых блюд.

Дополнительно станцию возможно оснастить различными опциями: съёмными карманами с магнитными держателями для хранения листов нори, колёсами для лёгкой уборки, дополнительными холодильными столами большей вместимости.

Станция для приготовления бургеров представляет собой комбинированное изделие, состоящее из:

-холодильного стола-салатетты с вырезом для хранения гастроёмкостей с овощами и соусами в охлаждённом состоянии. Дополнительно вырез с гастроёмкостями возможно оснастить крышкой. Во внутреннем объёме холодильного стола возможно организовать хранение заготовок и полуфабрикатов. Комплекуются распашными дверями или выдвижными ящиками;

-полки-надстройки с дополнительными лотками для хранения необходимой упаковки и тары. На полку возможно установить различное оборудование;

-стола-тумбы для сборки готовых блюд. Возможно изготовление с распашными дверями или дверцами типа купе.

Данная станция рассчитана на работу двух поваров и пожеланию может быть дополнительно оснащена электрическими розетками для подключения настольного теплового оборудования.

Станция для сборки сэндвичей состоит из двух основных частей, обеспечивающих максимально комфортную работу повара:

-стола-тумбы с распашной дверцей и выдвижными полками для хранения продуктов, заготовок и инвентаря. Полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали и оснащена опорами для компенсации неровностей пола. Благодаря выдвижным полкам скорость работы увеличивается.

-надстроенной полки с защитным металлическим экраном. На саму полку выставляется упаковочный материал и различные добавки используемые в приготовлении сэндвичей. Защитный экран из нержавеющей стали позволяет достаточно просто содержать рабочее место в чистоте постоянно.

Представленный модуль рассчитан на работу одного повара. Изделие возможно оснастить рядом дополнительных опций, повышающих функциональность.

Кофе-станция готовое рабочее место бариста. Оно функционально, мобильно и имеет большую свободу для дополнительных модификаций и опций. В стандартном исполнении в модуле имеется:

-прочный, сварной каркас, который может быть выполнен из нержавеющей или окрашенной стали. С лицевой стороны (той, которую наблюдают гости) станцию возможно оформить панелями из МДФ в любом требуемом стиле;

-рабочая поверхность для установки необходимого оборудования: кофемашины, кофемолки, бойлера (кипятильника) и пр. В столешнице возможно выполнить отверстия для подведения к оборудованию коммуникаций;

-ниша с холодильным столом для хранения молока, сливок и небольшого запаса десертов. Холодильный стол может быть выполнен с дверями (стандартными или стекло) или ящиками;

-нок-бокс и бункер для сбора отходов. На рабочем месте в любой момент будет легко поддерживать необходимую чистоту и порядок;

-кассовый ящик с замком - для безопасного хранения выручки;

-два выдвижных ящика для хранения инвентаря и запаса необходимых расходников;

-подиум для установки аппарата "кофе на песке". Позволит разнообразить выбор напитков в меню и устроить небольшое шоу перед гостями;

-диспенсер для хранения оперативного запаса стаканов для розлива напитков. Количество диспенсеров и их расположение может быть изменено на основе поставленных задач;

-дополнительная полка для хранения объёмного инвентаря и прочей утвари.

Так же дополнительно возможно предусмотреть место для установки бутылей с чистой водой и для сбора отработанной.

Станция для хот-догов удобная и функциональная техника, вмещающая все оборудование, необходимое для приготовления традиционных хот-догов. На рабочей поверхности холодильного стола можно установить технологическое оборудование. Шесть выдвижных gastronormированных ящиков обеспечивают хранение необходимых ингредиентов в охлажденном состоянии -2+8. По желанию ящики могут быть заменены на дверцы. Станция выполнена полностью из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Станция для блюд WOK выполняет роль рабочей станции по приготовлению блюд на плитах WOK. Модуль рассчитан на работу двух поваров одновременно. Для каждого из них образовано удобное рабочее место. В стандартную комплектацию изделия входят:

-центральная надстройка со сдвижной крышкой для хранения и демонстрации возможных компонентов для приготовления пасты. Благодаря сдвижной конструкции крышки она не перекрывает обзор гостю и он легко может сориентироваться в предлагаемом многообразии топпингов.

-двумя боковыми надстройками для каждого из поваров так же со сдвижными крышками.

-центральной надстройкой, вмещающей общие для двух поваров ингредиенты и одновременно разделяющей рабочие зоны.

-двумя независимыми холодильными объёмами для каждого повара. Они могут комплектоваться распашными дверями или выдвижными ящиками. Каждый объём имеет независимое управление и их рабочая температура может быть настроена индивидуально.

Для удобства работы двух поваров и скорости отдачи готовых блюд изделие имеет две зоны с независимыми панелями управления. Изготавливается индивидуально, исходя из пожеланий заказчика. Модуль может быть оснащён дверями и ящиками, в том числе с охлаждением.

Салат-бар DF представляет собой специальную линию подачи блюд в ресторане или супермаркете, где посетитель может самостоятельно приготовить салат. Представляет собой буфет или витрину, где ингредиенты салата сервированы по типу фуршетта. Могут быть выполнены в нескольких вариациях:

-охлаждаемые салат-бары оснащены статической системой охлаждения, которая контролируется электронным блоком. При этом имеется вариант с охлаждаемой поверхностью (от 0 до +4 градусов Цельсия) и с ванной для гастроремкостей (от +2 до +8 градусов Цельсия).

-тепловые модели оборудованы водяной системой обогрева, поддерживающей в зоне выкладки температуру от +30 до +80 градусов Цельсия. Такой тип салат-баров предназначается для гарниров и горячих блюд.

-нейтральные элементы не оборудуются какой-либо охлаждающей или нагревательной аппаратурой. Они необходимы для блюд, не требующих особых условий для хранения. Кроме того, такие салат-бары подходят для посуды или декоративных элементов. Салат-бары всех конфигураций оснащены роликовыми колёсами, рассчитанными на большую нагрузку. Для фиксации в стационарном положении одна пара колёс оборудована по диагонали тормозной блокирующей системой.

Салат-бары идеально komponуются друг с другом, позволяя создавать универсальные линии и целые зоны для обслуживания по принципу шведского стола. Для достижения цельности применяются нейтральные угловые элементы различной конфигурации: модели, рассчитанные на прямоугольный поворот под углом 90 градусов, а также 45-градусные тумбы. При этом предприятие предлагает услуги по разработке элементов по запросу заказчика.

Торговый остров ВО является демонстрационным оборудованием. Конструкция может включать в себя любое количество модулей: холодильных, нейтральных, угловых. В стандартную комплектацию входят следующие элементы:

-холодильный модуль с функцией охлаждения для закусок, салатов. Прилавок предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных салатов, закусок и иных блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии. Продукт хранится в гастроремкостях, расположенных в охлаждаемой ванне. Габариты прилавка рассчитаны под использование гастроремкости GN 1/1-150 мм (в комплект поставки не входят). При использовании дополнительных перемычек, возможно, устанавливать в прилавок гастроремкости меньшего формата. Оборудование оснащено статической системой охлаждения.

-нейтральный модуль. Количество этих блоков зависит от конфигурации помещения, а также размера торгового острова. Они могут быть изготовлены в любой необходимой индивидуальной форме.

Все элементы выполнены на каркасе из ЛДСП, цветовое решение подбирается индивидуально, исходя из пожелания заказчика. Составные элементы линии комбинируются в любой последовательности. Возможно изготовление оборудования в индивидуальных габаритах и форме.

Универсальный стол-станция разработан специально для процесса приготовления пасты, ВОК, пельменей и ravioli. Станция рассчитана на работу двух поваров. Стол включает в себя:

-холодильный объём в котором хранятся охлаждённые заготовки и уже подготовленная для приготовления паста. Объём разделен на две части с независимым управлением. В часы пиковой активности гостей повара не будут сталкиваться в ходе приготовления блюд.

-холодильные надстройки для гастроремкостей с топпингами и соусами. Уже подготовленные начинки будут храниться в охлаждённом состоянии и долгое время сохраняют свою свежесть и вкус. У каждого повара имеется своя надстройка. Помимо большей производительности это поможет и разнообразить меню и представленные в нём кухни. Один из поваров готовит блюда итальянской кухни, а второй повар имея отдельную надстройку для хранения может сосредоточиться на приготовлении блюд восточной (китайской и пр.) кухни.

-цельнотянутую мойку, позволяющую в кратчайшее время очистить посуду и используемый в приготовлении инвентарь. В ходе подготовительной работы отлично подойдёт для мытья продуктов перед нарезкой.

-рабочая столешница, разделённая на две рабочих зоны. На столешницу устанавливаются индукционные плиты и плиты ВОК. Так же в столешницу возможно встроить оборудование для варки пасты, пельменей и ravioli.

Предприятие изготовитель постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип станции	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	Технические характеристики
Паста-станция	По запросу	Температурный режим -2+8,°C Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики (при их наличии) холодильного стола снабжены доводчиками
Пицца-станция		Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола Возможность укомплектовать настольной холодильной витриной и блинным аппаратом
Блинная станция	1500x800x1335	
Станция для сборки суши	По запросу	Температурный режим -2+8,°C Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя
Станция для приготовления бургеров и сэндвичей		Температурный режим: -2...+8°C Микропроцессорный блок управления Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique Динамическое охлаждение Расположение агрегата: боковое или нижнее Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы Шесть выдвижных гастронормированных (GN 1/1-150мм - 5 шт., GN 1/3-150 - 1 шт.) ящиков с доводчиками (возможно заменить на две распашные двери) 3 розетки 220В с подводкой Подставка под четыре бутылки с соусами Охлаждаемый холдер на 3 гастроемкости GN 1/9 100мм для хранения различных начинок для хот-догов (соленые огурчики, жареный лук и пр.) Подставки под гриль и готовые хот-доги
Кофе-станция		Температурный режим -2+8,°C Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали
Станция для хот-догов	1200x800x850(1250)	
WOK станция	По запросу	Температурный режим -2+8,°C Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя

		<p>Цельнозаливной корпус</p> <p>Повышенная прочность столешницы холодильного стола</p> <p>Выдвижные ящики (при их наличии) холодильного стола снабжены доводчиками</p>
Салат-бар DF	<p>790x730x1440</p> <p>1115x730x1440</p> <p>1440x730x1440</p> <p>1765x730x1440</p>	<p>Температурный режим +2+8,°C</p> <p>Микропроцессорный блок управления</p> <p>Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l' unite hermetique</p> <p>Динамическое охлаждение</p> <p>Напряжение питания: 220В/50Гц</p> <p>Автоматическая оттайка испарителя</p> <p>Столы выполнены полностью из нержавеющей стали</p> <p>Цельнозаливной корпус</p> <p>Корпус ЛДСП</p> <p>790x730x1440- 2шт. GN 1\1</p> <p>1115x730x1440- 3шт. GN 1\1</p> <p>1440x730x1440-4шт. GN 1\1</p> <p>1765x730x1440-5шт. GN 1\1</p>
Торговый остров ВО	<p>ВО-1:450x655x1250</p> <p>ВО-2:775x655x1250</p> <p>ВО-3:1100x655x1250</p> <p>ВО-4:1425x655x1250</p> <p>ВО-5:1750x655x1250</p>	<p>ВО-1: 1 GN1/1*150,(рабочая температура +2°...+7°C, напряжение 220В) ,полка настольная каленое стекло,2 стойки,каркас ЛДСП,колеса</p> <p>ВО-2: 2 GN1/1*150,(рабочая температура +2°...+7°C, напряжение 220В) ,полка настольная каленое стекло,2 стойки,каркас ЛДСП,колеса</p> <p>ВО-3: 3 GN1/1*150,(рабочая температура +2°...+7°C, напряжение 220В) ,полка настольная каленое стекло,2 стойки,каркас ЛДСП,колеса</p> <p>ВО-4: 4 GN1/1*150,(рабочая температура +2°...+7°C, напряжение 220В) ,полка настольная каленое стекло,3 стойки,каркас ЛДСП,колеса</p> <p>ВО-5: 5 GN1/1*150,(рабочая температура +2°...+7°C, напряжение 220В) ,полка настольная каленое стекло,3 стойки,каркас ЛДСП,колеса</p>

Корпус имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх накрыт столешницей. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Охлаждаемые станции имеют две, три или четыре дверки для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей стола к корпусу - используется уплотнитель с магнитной вставкой. Внутри стола расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема стола. В полезном объеме предусмотрены сетки-полки для укладки продуктов в герметичной упаковке. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка - это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a).

Для контроля температуры в камере и управления холодильной установкой стола используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной - включает его.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Станция работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Стол работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +30°C и относительной влажности 60% при температуре +20°C.

-Для подключения к электросети стол оснащен электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.
-Стол устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

-Следует оберегать стол от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей стола.

-Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на работе стола.

-Запрещается ставить горячие предметы на столешницу стола.

-Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

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

3.ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание поломок и нарушения геометрии

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1. Подвергать изделие ударам.
2. Передвигать изделие под нагрузкой.
3. Вставать на столешницу станции и её детали.

Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ14254 – 1Р20. После окончания работы на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на стол, вынув электровилку из розетки. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

4.ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Станция должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
 2. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.
 3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столешниц и рабочих поверхностей. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
 4. Время выхода на рабочий режим стола - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+23° С
 5. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов.
 6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»).
- Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности стола и полок, соприкасающиеся с пищей.

Внимание! Для более эффективной работы рекомендуется:

- не устанавливать его рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;
- продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до комнатной температуры.

5. РЕГУЛИРОВКА



Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства стола. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «E».

1.Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

E1 – ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен)

E2 - Ошибка т/датчика испарителя (продукта), тревога

2. Включение компрессора

- горит  – компрессор работает

- мигает  – включена задержка старта

(обусловлено технической стороной и заложено в программу)

- не горит  – компрессор отключен.

3. Кнопки изменения параметров.

4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри стола)

5. Кнопка выхода из программирования.





Просмотр и установка температуры.

Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)

Для изменения температуры – нажать SET (4)повторно. Изменение с помощью кнопок (3) в пределах -2.....+8°C

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки ... (5)

Индикаторы

	<i>компрессор или реле</i>	<i>Включен при работающем компрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке</i>
	<i>оттаивание испарителя</i>	<i>Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке .</i>
	<i>авария</i>	<i>Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера.</i>
	<i>вентилятор</i>	<i>Включен во время работы вентилятора.</i>

6. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ

При загрузке необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разложить продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки(2/3 полезного объема полки). В случае превышения этой линии, циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура продуктов будет более высокой, кроме того, воздухоохладитель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея.
2. При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов воздухоохладителя были всегда открыты.
3. Продукты должны быть разложены равномерно.
4. Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.
5. Рекомендуемая рабочая температура +4°C

Для долгосрочной работы механизмов ящиков холодильных столов с доводчиком (направляющих):

1. Вес продуктов в одном ящике не должен превышать 18 кг.
2. Загрузка ящика продуктами должна осуществляться, путем укладывая продуктов. Без динамической нагрузки (бросков).
3. После санитарной обработки ящика (при необходимости его извлечения) ящик должен быть установлен в тот же проем холодильного стола, откуда он был извлечен. Ящик необходимо устанавливать строго по полозьям направляющих (без перекоса).
4. При закрывании ящика, в финальной части процесса, срабатывает доводчик, давление на ящик в этот момент, может служить причиной поломки доводчика.
5. Открывание ящика на полную длину должно осуществляться без резких движений.
6. Для стабильной работы направляющих ящика, рекомендуется бережное обращение при эксплуатации.

7. ОТТАИВАНИЕ

1. Оттаивание испарителя стола осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера. Вода, образовавшаяся вследствие оттаивания испарителя, собирается в лотке, и через трубку отводится в ванночку, установленную в агрегатном отделении.

2. Длительность и периодичность оттайки запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (15 минут каждые 3 часа).

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели стола

8. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку стола необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц, а рабочих поверхностей после каждого использования.

Уход заключается во влажной ежедневной уборке с использованием моющих средств, не содержащих твердых абразивных веществ и агрессивных химреагентов (сильные кислоты, щелочи, вещества, содержащие активный хлор). Изделие лучше всего мыть сразу после появления видимых загрязнений. В этом случае не останется трудно удаляемых остатков продуктов, и при последующем мытье рабочие поверхности останутся неповрежденными. Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть теплой мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи.

Не используйте для чистки абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества) и жесткие губки, т.е. предметы или материалы, которые могут поцарапать поверхность. Чистящие средства, содержащие песок, кислоты и хлориды, так же испортят нержавеющую сталь. Не следует использовать предметы и оборудование из железа или обычной стали совместно с изделиями из нержавеющей стали, т.к. любые механические повреждения разрушат оксидную пленку и нержавеющая сталь может подвергаться коррозии.

Мягкая салфетка и мыльный раствор прекрасно очистит нержавеющую сталь. Стойкие, и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой. Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

Порядок обслуживания:

1. Вынуть из стола все продукты.

ОТКЛЮЧИТЬ СТОЛ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура внутри стола поднимется до комнатной температуры (при открытых дверцах).

3. Очистить поверхность внутреннего объема стола, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

4. Прочистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата при помощи сухой кисточки (щетки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор(наружный теплообменник) сжатым воздухом.

5. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.

6. Прежде, чем подключить стол к электросети, необходимо убедиться в том, что стол хорошо очищен, вымыт и высушен.

7. После того как температура в столе достигнет рабочего значения, можно загрузить продукты.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

-«Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;

-«Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;

-«Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;

-«Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;

-«Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жирорастворитель.

Пожалуйста, выполняйте нижеследующие рекомендации:

- избегайте падения различных предметов на поверхность изделия во избежание его повреждения;

- не ставьте на столешницу раскаленные сковороды;
- не режьте продукты на столешнице во избежание появления глубоких царапин. Рекомендуем использовать для этого разделочную доску.
- не двигайте царапающие предметы (например, тяжелую посуду) по столешнице.

9. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Правильно ли подключен стол к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Не превышает ли загрузка максимально допустимого уровня загрузки?
4. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
5. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
6. Чистые ли теплообменники?

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя изделия по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

3. Обмен и возврат изделия ненадлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
 - наличие платежного документа;
 - наличие заводской упаковки;
 - изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
 - не производился не санкционированный ремонт.
4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.
 5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

ФИНЕСТ
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98
e-mail: office@f-inox.ru
www.f-inox.ru