



**ПАСПОРТ**  
**на среднетемпературный**  
**холодильный шкаф**



**Екатеринбург**  
**2013**

## 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Среднетемпературный холодильный шкаф (СХШ) предназначен для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции, охлажденных напитков и т.д. на предприятиях общественного питания.

Корпус шкафа имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Охлаждаемые шкафы имеют одну, или две двери для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей шкафа к корпусу - используется уплотнитель с магнитной вставкой. Внутри шкафа расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема шкафа. В полезном объеме предусмотрены полки - решётки для укладки продуктов в герметичной упаковке. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка шкафа - это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a, или R404a).

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

Шкаф обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от -2 до +8°C. Все конструктивные элементы шкафов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция шкафов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Приобретая шкаф, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

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

## 2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Шкаф работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В  $\pm 10\%$  с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Шкаф работает при температуре окружающего воздуха от  $+10^{\circ}\text{C}$  до  $+30^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности 60% при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ .
2. Для подключения к электросети шкаф оснащен электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.
3. Шкаф устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).
4. Следует оберегать шкаф от небрежного обращения, ударов. Необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей шкафа.
5. 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 шкафа.
6. Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	СХШ-0,8-600	СХШ-1-700	СХШ-1,2-800	СХШ-1,4-900
Габаритные размеры, мм	1360x600x2030	1360x700x2030	1360x800x2030	1360x900x2030
Модель по объему, м3	0,8	1	1,2	1,4
Площадь полок включая площадь дна, м2	2,3	2,8	3,4	3,9
Размеры полки (длина x глубина), мм	530x430	530x530	530x650	530x730
Номинальный ток, А	8,5	10,5	14,5	8,5
Номинальная мощность, Вт	700	850	950	700
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	10	12	14	15
Масса, кг	не более 155	не более 170	не более 185	не более 195
Gastronorm	GN1/1	GN1/1	GN2/1	GN2/1

<b>Характеристики</b>	<b>СХШ-0,4-600</b>	<b>СХШ-0,5-700</b>	<b>СХШ-0,6-800</b>	<b>СХШ-0,7-900</b>
Габартные размеры, мм	680x600x2030	680x700x2030	680x800x2030	680x900x2030
Модель по объему, м3	0,4	0,5	0,6	0,7
Площадь полок включая площадь дна, м2	1,15	1,4	1,7	1,95
Размеры полки (длина x глубина), мм	530x430	530x530	530x650	530x730
Номинальный ток, А	3,5	4	4	6
Номинальная мощность, Вт	350	420	420	600
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	2,4	3	3.1	3.8
Масса, кг	не более 100	не более 105	не более 110	не более 120
Gastronorm	GN1/1	GN1/1	GN2/1	GN2/1

***\*Возможно изготовление изделий по размерам заказчика***

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Шкаф с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.
2. После окончания работы на шкафе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на шкаф, вынув электровилку из розетки.
3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

### 4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ.

1. Шкаф должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой внутри шкафа, осуществляется с помощью панели управления.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние шкафов. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим шкафа - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+23° С
5. После выхода на рабочий режим шкафа произвести закладку продуктов.
6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»).

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

**Внимание! Для более эффективной работы шкафа рекомендуется:**

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

## 6. РЕГУЛИРОВКА



Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства шкафа. 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 шкафа)

### 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

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

## **7. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ**

При загрузке шкафа необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разложить продукты в отведенное для них место.
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 шкафу неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.
5. Рекомендуемая рабочая температура +4°C

## **8. ОТТАИВАНИЕ**

1. Оттаивание испарителя шкафа 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 шкафа.

## 9. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку шкафа необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц:

1. Вынуть из шкафа все продукты.

### ОТКЛЮЧИТЬ ШКАФ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура внутри шкафа поднимется до комнатной температуры (при открытых дверях).

3. Очистить поверхность внутреннего объема шкафа, 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 шкаф к электросети, необходимо убедиться в том, что шкаф хорошо очищен, вымыт и высушен.

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

## 10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

1. Правильно ли подключен шкаф 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 нагрузка 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?

## 11. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Шкаф холодильный среднетемпературный 1 шт.

2. Полка - решётка с парой направляющих.

Количество дверей в шкафу	1	2
Количество полок - решёток	4	8
Количество направляющих	8	16

- Паспорт 1шт

- Упаковка 1шт

## 12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Шкаф холодильный среднетемпературный (Наименование изделия)	(Обозначение)	№ _____ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

### **13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Гарантийный срок эксплуатации шкафа холодильного среднетемпературного – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течении гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей холодильного шкафа, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильный шкаф вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения холодильного шкафа в ремонте в гарантийный срок не включается.

## ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ ФИНИСТ

1. Зонты вентиляционные
2. Ванны моечные сварные и цельнотянутые
  - Ванны котломоечные
  - Ванны тумбы
3. Жироуловители канализационные компактные
4. Рукомойники консольные и напольные
5. Столы производственные разборные и сварные
6. Столы вставки
7. Столы кондитерские
8. Столы с гранитной или полипропиленовой столешницей
9. Столы для отходов
10. Столы тумбы
11. Подставки под любое оборудование
12. Подтоварники
13. Нейтральный элемент раздачи
14. Стеллажи разборные, сварные
15. Стеллажи складские
16. Стеллажи для сушки посуды и досок
17. Стеллаж для дефростации
18. Стойки для подвешивания туш
19. Шкафы для одежды и инвентаря
20. Шкафы для хранения хлеба
21. Тележки для грязной посуды
22. Тележки сервировочные
23. Тележки для сыпучих продуктов
24. Тележки для перевозки ящиков
25. Полки технологические открытые и закрытые
26. Полки консольные открытые, перфорированные
27. Полки для сушки тарелок и стаканов
28. Колоды для рубки мяса
29. Лари для овощей

30. Противни жарочные

31. Технологическое оборудование собственного производства:

- Блинная станция
- Витрина для попкорна
- Мармит настольный
- Гриль-мангал
- Тепловой стол

32. Изделия по эскизам заказчика

**ФИНИСТ**

**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3**

**тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98**

**e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)**

**[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)**