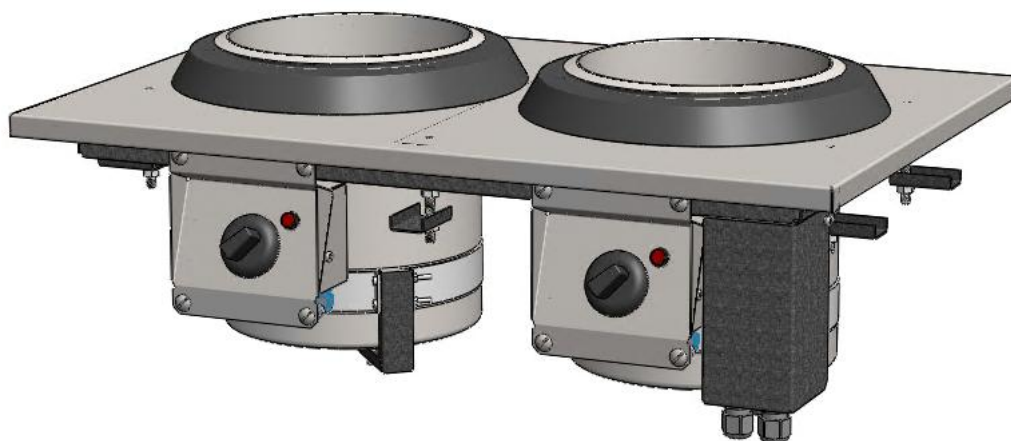


ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN

Мармит для первых блюд

RM10D; RM30D; RM31D; RM32D; RM33D

RM10DK; RM30DK; RM31DK; RM32DK;



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (совмещённое с паспортом)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
2. ОПИСАНИЕ	3
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	4
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	6
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	7
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	10
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	10
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	10
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	14

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Мармит для первых блюд линейки встраиваемого оборудования DROP-IN (далее – мармит, прилавок, оборудование) предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд и их раздачи на предприятиях торговли и общественного питания.

Прилавок может использоваться как самостоятельный модуль и как модуль в составе других модулей для организации линии раздачи.

Руководство по эксплуатации содержит: общие характеристики, указания по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию, условия транспортирования и хранения, сведения об утилизации оборудования, гарантии изготовителя, свидетельство о приемке.

ВНИМАНИЕ!

Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики оборудования могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

По дополнительному требованию Клиента возможно изготовление оборудования, отличающегося габаритными размерами или незначительными конструктивными доработками (например: изменение количества полок, изменение конструкции столешницы или декоративных панелей и т.п.) от стандартной позиции.

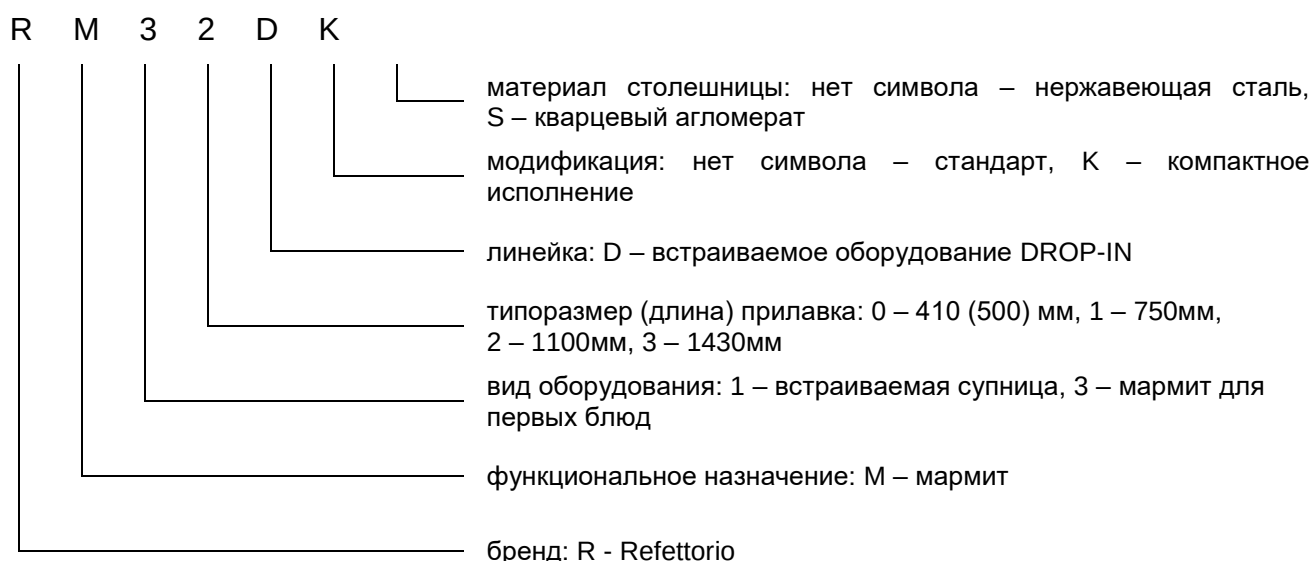
В этом случае:

- к условному обозначению оборудования впереди добавляется буква «N»,
 - функциональные характеристики оборудования принимаются по ближайшей стандартной позиции, допускается отклонение рабочих параметров в пределах $\pm 10\%$ от указанных значений;
 - отдельное руководство по эксплуатации не разрабатывается.
-

2. ОПИСАНИЕ

Прилавки различают по типоразмеру и комплектации.

Пример условного обозначения:



На рисунке 1 представлен вид прилавка модели RM10D, на рисунке 2 представлен вид прилавка модели RM31D.



Рисунок 1. Вид прилавка модели RM10D.

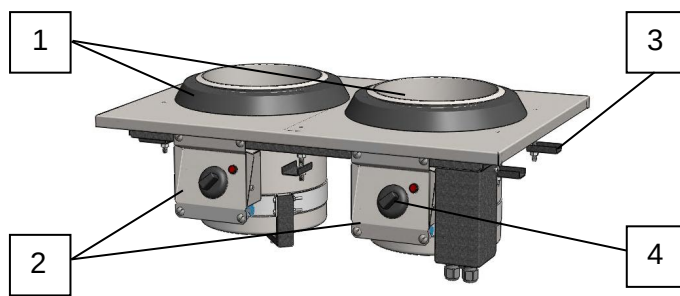


Рисунок 2. Вид прилавка модели RM31D.

Позиция	Наименование
1	Электросупница
2	Пульт управления
3	Прижимы
4	Ручка терморегулятора

Основание для установки оборудования подготавливается покупателем. Основание должно быть рассчитано на вес оборудования с учетом веса воды в супнице и размещаемых продуктов. Для установки оборудования в основании должны быть подготовлены монтажные отверстия: в столешнице основания – для установки оборудования, в боковой стенке основания – для установки пульта управления. Необходимые характеристики для расчета основания и подготовки монтажных отверстий приведены в Таблице 1.

В столешницу прилавка установлены электросупницы (1). Количество электросупниц зависит от типоразмера прилавка, количество, соответствующее модели оборудования указано в Таблице 1. Работа электросупницы основана на принципе водяной бани. Нагрев емкости с продуктом производится за счет пара, который образуется при нагреве воды во внешнем алюминиевом контейнере до установленной температуры. Температура нагрева продукта устанавливается вращением ручки терморегулятора (4). Каждая электросупница имеет свой терморегулятор. Поддержание выбранной температуры производится в автоматическом режиме.

Принципиальная электрическая схема прилавка приведена в Приложении 1.

Все внешние (видимые) поверхности выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430: столешница, внешние детали прилавка.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В стандартный комплект поставки входит:

Наименование комплектующих	Количество, шт.
Прилавок в упаковке	1
Руководство по эксплуатации	1

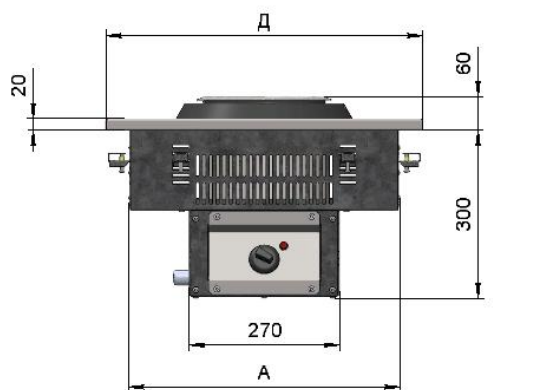
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры оборудования приведены в таблице №1.

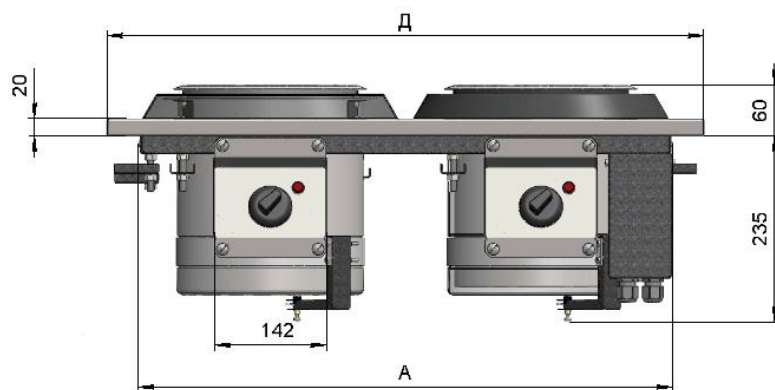
Таблица №1

Наименование показателя	Значение для модели				
	RM10D RM10DK	RM30D RM30DK	RM31D RM31DK	RM32D RM32DK	RM33D
Номинальное напряжение, В	220/380				
Род тока	переменный				
Частота тока, Гц	50				
Количество электросупниц, шт.	1	1	2	3	4
Количество терморегуляторов, шт.	1	1	2	3	4

Наименование показателя	Значение для модели				
	RM10D RM10DK	RM30D RM30DK	RM31D RM31DK	RM32D RM32DK	RM33D
Объем электросупницы, л	10				
Температурный режим, °С	35÷95				
Потребляемая мощность, кВт	0,4	0,4	0,8	1,2	1,6
Размеры монтажного отверстия в столешнице для установки оборудования модификации стандарт , АхБ (см. рис. 3), мм	510х640	350х640	690х640	1030х640	1347х416
Размеры монтажного отверстия в столешнице для установки оборудования модификации К , АхБ (см. рис. 3), мм	440х440	350х440	690х440	1030х440	-
Размеры монтажных отверстий в стенке для установки пульта (см. рис.4), мм	100х202, 4 отв. ø6	144х130, 4 отв. ø8			
Толщина столешницы основания, мм	28÷80				
Габаритные размеры для модификации стандарт , не более, мм:					
- длина (Д)	570	410	750	1090	1430
- ширина (Ш)	700	700	700	700	500
- высота (В)	360	295	295	295	295
Габаритные размеры для модификации К , не более, мм:					
- длина (Д)	500	410	750	1090	-
- ширина (Ш)	500	500	500	500	
- высота (В)	360	300	300	300	
Масса нетто, не более, кг:					
- для модификации стандарт	20	15	26	36	42
- для модификации К	15	12	22	32	-

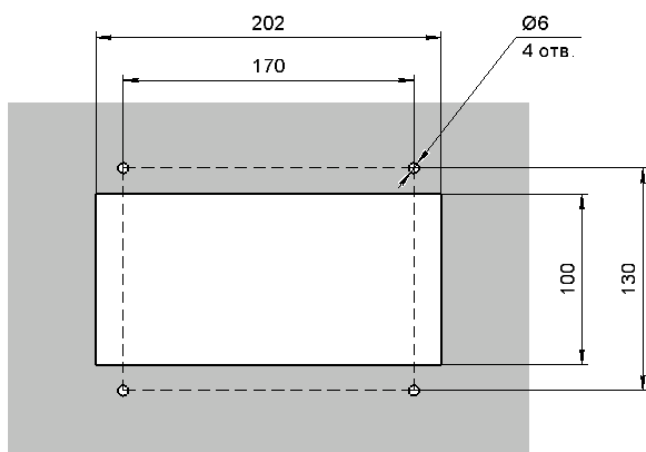


RM10D, RM10DK

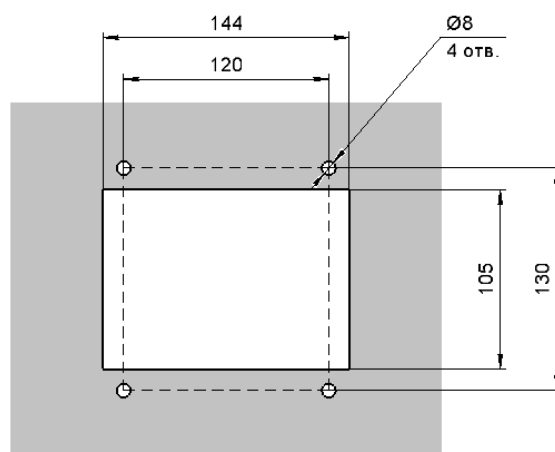


RM3...D, RM3...DK

Рисунок 3. Основные габаритные размеры оборудования.



для моделей RM10D, RM10DK



для моделей RM3...D, RM3...DK

Рисунок 4. Размеры отверстия в стенке основания для установки пульта управления

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При вводе в эксплуатацию, эксплуатации и техническом обслуживании прилавка необходимо обязательно соблюдать требования «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей», и требования Стандартов безопасности труда.

Все работы, связанные с подключением прилавка к электросети, должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием, знающим его конструкцию и изучившим данное Руководство по эксплуатации.

К монтажу, эксплуатации и обслуживанию допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и не имеющие противопоказаний к работе, знающие правила применения средств защиты и оказания доврачебной помощи пострадавшим.

Прилавок выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 12.2.007.0, степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, не ниже IP 21 по ГОСТ 14254.

Требования к электрической безопасности по ГОСТ 12.2.007.0 и ГОСТ 22789.

ВНИМАНИЕ!

Включать прилавок без заземления категорически запрещается!

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а также от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием общепита.

Меры пожарной безопасности:

Конструкция прилавка и схемные решения электрооборудования обеспечивают ее пожарную безопасность (в том числе и в аварийных режимах работы).

Мероприятия пожарной безопасности в составе объекта эксплуатации обеспечивает потребитель в соответствии с действующими стандартами.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается установка мармита на расстоянии ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов!

6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прилавок изготовлен в климатическом исполнении – УЗ согласно ГОСТ 15150-69, для работы при температуре окружающего воздуха от +12°C до +30°C.

При эксплуатации диспенсер необходимо устанавливать на ровную горизонтальную поверхность.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Подготовка прилавка к использованию:

Работы по подключению прилавка к электрической сети должны выполняться в соответствии с действующими нормами безопасности.

Для обеспечения исправной работы электрооборудования прилавка необходимо, чтобы качество электрической энергии в питающей сети соответствовало требованиям ГОСТ 32144. Отклонения напряжения питающей сети от номинального значения не должно превышать $\pm 10\%$. Подключение оборудования к электрической сети должно осуществляться через отдельный автоматический выключатель с электромагнитным расцепителем (характеристика отключения «В»), который является главным выключателем, а также обеспечивает защитное автоматическое отключение питания оборудования при сверхтоках и повреждении изоляции.

Ток отключения автоматического выключателя выбирается исходя из значения потребляемой мощности прилавка, указанной в таблице параметров.

Для целей защитного заземления прилавка предусмотрен болт заземления, к которому должен быть подключен заземляющий провод питающего кабеля или отдельный проводник защитного заземления.

Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей. В процессе производства, транспортировки и монтажа на металлические поверхности прилавка может попасть металлическая стружка (частица), которая, при взаимодействии с влагой и воздухом, может ржаветь и вызывать появление на них пятен ржавчины (на поверхности это выглядит как сыпь в виде маленьких коричневых точек, что НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ).

Перед чисткой удостовериться, что прилавок обесточен.

Следует избегать применения абразивных средств и растворителей, которые могут испортить поверхность прилавка, также следует избегать попадания воды и моющих средств на части прилавка, находящиеся под электрическим напряжением.

Для мытья прилавка использовать нейтральные моющие средства.

Во избежание коррозии металлических поверхностей, после обработки моющим средством, очищенные поверхности обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

ВНИМАНИЕ!

Для мытья прилавка не использовать абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, щелочи, растворители!

ВНИМАНИЕ!

При использовании воды с повышенным содержанием солей или иных примесей возможно их выпадение на поверхностях оборудования в виде пятен различного оттенка. Эти пятна не являются дефектом оборудования и могут быть удалены слабым раствором уксусной или лимонной кислоты.

Перед первым включением:

- извлечь функциональную емкость для продукта из корпуса супницы, добавить 0,6 литра воды во внутренний объем корпуса;
- установить функциональную емкость на место;
- проверить работоспособность супниц в течении 1,5-2 часов для чего наполнить функциональную емкость водой (объем воды – см. таблицу 1), включить прилавок и установить терморегулятор в положение между показателями 1 и 8.

Подготовка к монтажу:

В основании выполнить монтажные отверстия в соответствии с Таблицей 1 и рисунками 3, 4.

В подготовленное монтажное отверстие в столешнице основания сверху установить оборудование. Установить прижимы в прорези максимально близко расположенные к столешнице в соответствии с рисунком 5. Зафиксировать оборудование, затянув винты прижимов.

Установить панель управления в подготовленное монтажное отверстие, закрепить при помощи монтажных отверстий. Выполнить электроподключение оборудования в соответствии с рекомендациями раздела «Подготовка прилавка к использованию».

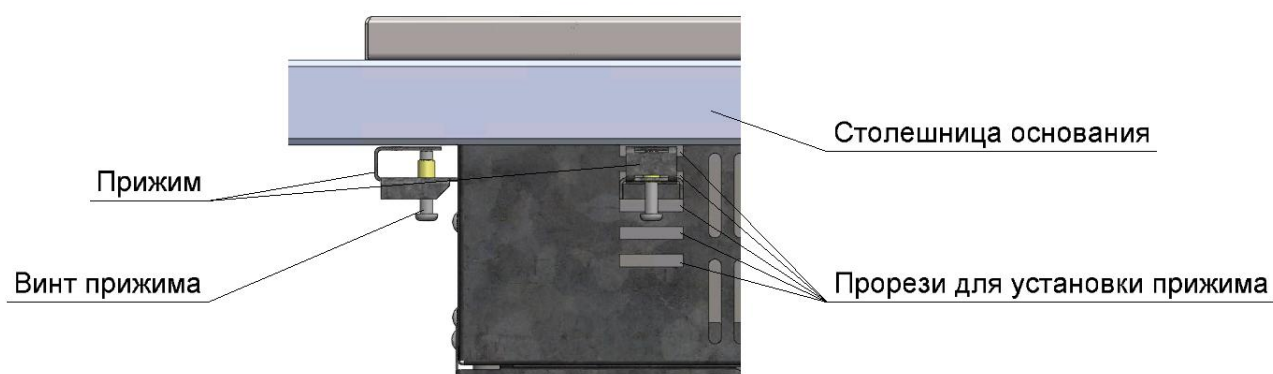


Рисунок 5. Установка прижимов.

Ввод оборудования в эксплуатацию:

Прилавок должен быть установлен и смонтирован квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области. Надежная и длительная работа прилавка во многом будет зависеть от качества сборки и его настройки при монтаже.

ВНИМАНИЕ!

Монтаж прилавка, подготовка к эксплуатации, ввод в эксплуатацию должны осуществляться только представителями авторизованных сервисных служб!

Фактическая передача прилавка в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию (форма Акта приведена в Приложении 2 к настоящему руководству).

Включение оборудования:

Оборудование следует включать только после подготовки его к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.

Наполнить резервуар каждой супницы водой до максимальной отметки (0,6 л). Оборудование предназначено только для работы по принципу водяной бани.

ВНИМАНИЕ!

Включение оборудования без воды в резервуаре супницы не допускается!

Не допускается переполнение резервуара водой. Вставка не должна всплывать даже в

Задать нужную температуру при помощи ручки терморегулятора (4). Ручка термостата градуирована арабскими цифрами от 0 до 12. Рекомендуемая температура сервировки первых блюд соответствует положениям ручки от 1 до 8.

В процессе сервировки крышка электросупницы может оставаться открытой. В том случае, если сервировка не производится, крышка должна быть всегда закрыта.

Для выключения прилавка следует повернуть ручки терморегуляторов в положение «0», снять напряжение питания выключением автоматического выключателя на распределительном щите.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисное обслуживание проводится для поддержания оборудования в исправном состоянии и готовности к работе. Проведение сервисного обслуживания обязательно.

Сервисное обслуживание включает:

- ежедневное техническое обслуживание;
- регламентированное техническое обслуживание.

Ежедневное техническое обслуживание проводится 1 раз в день владельцем оборудования. При ежедневном техническом обслуживании провести следующие работы:

- наблюдение за исправной работой механизмов оборудования (приборы регулировки, переключатели, сигнальные лампы), надежностью крепления элементов оборудования;
- наблюдение за целостностью оборудования – отсутствие видимых повреждений, герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);
- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;
- санитарную обработку рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и др. загрязнений с поверхности. Санитарную обработку производить с учетом требований раздела «Использование по назначению».

Регламентированное техническое обслуживание проводится не реже 1 раза в месяц специализированной сервисной организацией. При регламентированном техническом обслуживании провести следующие работы:

- проверить внешним осмотром оборудование на соответствие требованиям техники безопасности;
- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства оборудования;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрощита до клеммной коробки;
- проверить герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);
- при необходимости, устранить неисправности соединительной и запорной водяной арматуры, а также светосигнальной арматуры;
- при необходимости, провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!

В случае прекращения функционирования прилавка необходимо незамедлительно вызвать представителя сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием оборудования.

9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования не должны допускаться толчки и удары, которые могут сказаться на работоспособности прилавка.

Условия транспортирования и хранения оборудования - по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°C.

Прилавок должен храниться у Потребителя в упакованном виде в складских помещениях или под навесом. Хранение на открытых площадках не допускается. При транспортировании следует предохранять оборудование от осадков. Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Штабелирование не допускается.

Прилавок поставляется прикрепленным к деревянному поддону, позволяющему поднимать и перемещать его в распакованном виде вилочным погрузчиком. Для поднятия прилавка использовать ручной и электрический погрузчик, рассчитанный на его вес и габариты.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит для первых блюд, модель _____
признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____ Дата выпуска «___» _____

Номер заказа _____ Штамп ОТК _____

Дата продажи «___» _____ Штамп магазина _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу прилавка в течение 12 месяцев со дня продажи при условии наличия оформленного Акта пуска оборудования в эксплуатацию и соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на прилавок, вышедший из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

- на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы и являющиеся расходными, в том числе клипсы крепления фасадных панелей;
- на узлы и детали из стекла;
- на оборудование, поврежденное вследствие механического воздействия, в том числе, но не ограничиваясь, в результате падения, погружения в жидкости, попадания в оборудование посторонних предметов и т.д.;
- на оборудование, которое эксплуатируется с нарушением правил эксплуатации, предписанных настоящим Руководством по эксплуатации;
- на работы по установке, настройке, периодическому обслуживанию оборудования в соответствии с настоящим Руководством по эксплуатации;
- при проведении обслуживания и ремонта оборудования в несертифицированном сервисном центре;
- при внесении конструктивных изменений в оборудование, а также при нарушении целостности конструкции (разборка оборудования) без согласования с производителем.

Время нахождения оборудования в ремонте в гарантийный срок не включается.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

ВНИМАНИЕ!

Гарантия не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

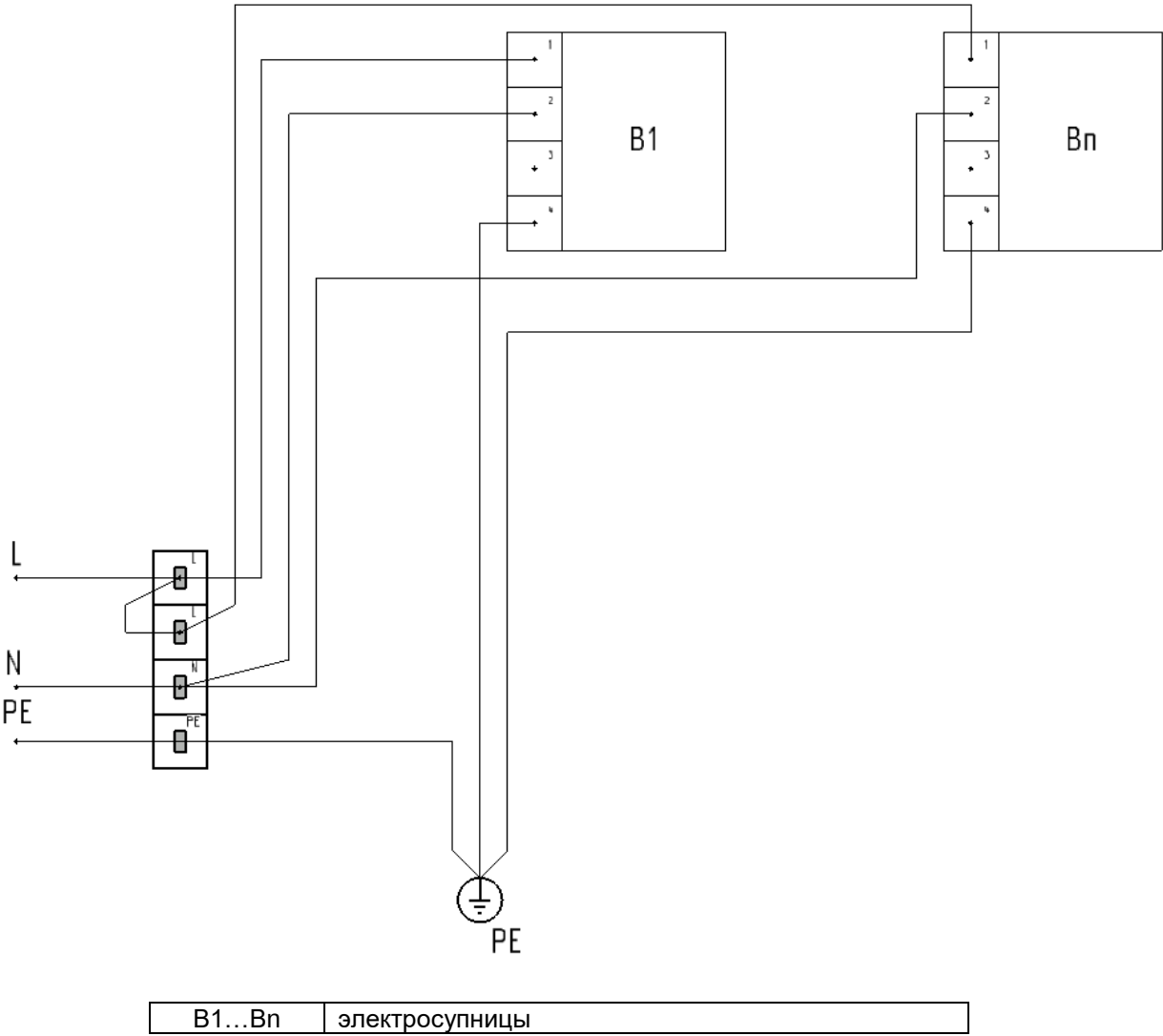
Изделие, непригодное к ремонту и восстановлению, необходимо утилизировать в установленном порядке. При утилизации изделия с целью защиты окружающей среды и персонала необходимо осуществить следующие организационно-технические мероприятия:

- разборку изделия следует проводить в последовательности, обратной последовательности монтажа, с применением грузоподъёмных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента.

- утилизация прилавка производится отдельно по группам материалов: пластмасса, металл.

При проведении работ по утилизации оборудования необходимо строгое соблюдение правил по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности с обязательным применением персоналом средств индивидуальной защиты, установленных нормативной документацией.

Принципиальная электрическая схема



**АКТ
Пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

(наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

(наименование и адрес)

(должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

и представитель специализированной организации

(наименование организации)

(Ф.И.О. представителя специализированной организации)

удостоверяют, что оборудование

(наименование, марка)

пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором
№ _____ от _____ 20____г. между организацией
потребителем оборудования и специализированной организацией

(наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-
потребитель оборудования

Представитель
специализированной организации

(М.П. подпись)

(М.П. подпись)

« _____ » _____ 20____г.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск,
пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», mail.chtt.ru, service-zavod@chtt.ru.

Дата составления

**Дата выхода
оборудования из строя**

Поставленного по договору
счет

No

OT

No

OT

Товарная накладная

No

Введенного в эксплуатацию

Дата

Местонахождение оборудования

(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-
поставщик/исполнитель

ООО «Завод «Челябторгтехника»/ «Челябторгтехника-С»

(наименование)

Монтажная организация

(наименование)

Сервисная организация

(наименование)

В процессе _____ перечисленного ниже оборудования
(приемки, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)

обнаружены следующие дефекты:

Оборудование			Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены
Наименование и модель	Серийный номер	Дата выпуска изделия	

Показатели параметров.

t° С - на месте эксплуатации оборудования	Напряжение в эл. сети.	Частота, Гц	Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Комплектность.

Представитель сервисной организации, тех. службы	Представитель организации-заказчика/покупателя
--	--

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

M.П.

М.П. “ ” 20 г.