



### ВНИМАНИЕ!

Перед началом использования оборудования внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации.

### ВНИМАНИЕ!

Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья. Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать требования по технике безопасности, изложенные в настоящем руководстве.

### ВНИМАНИЕ!

Настоящее руководство по эксплуатации должно рассматриваться как неотъемлемая часть оборудования и его следует хранить в течение всего срока службы.

### ВНИМАНИЕ!

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

Настоящее руководство по эксплуатации, совмещенное с паспортом (далее по тексту – руководство), предназначено для ознакомления с конструкцией, техническими характеристиками мобильной кулинарной станции с охлаждаемыми ящиками (далее – оборудование, станция), устанавливает правила ее монтажа и эксплуатации, а также содержит данные по гарантийным обязательствам.

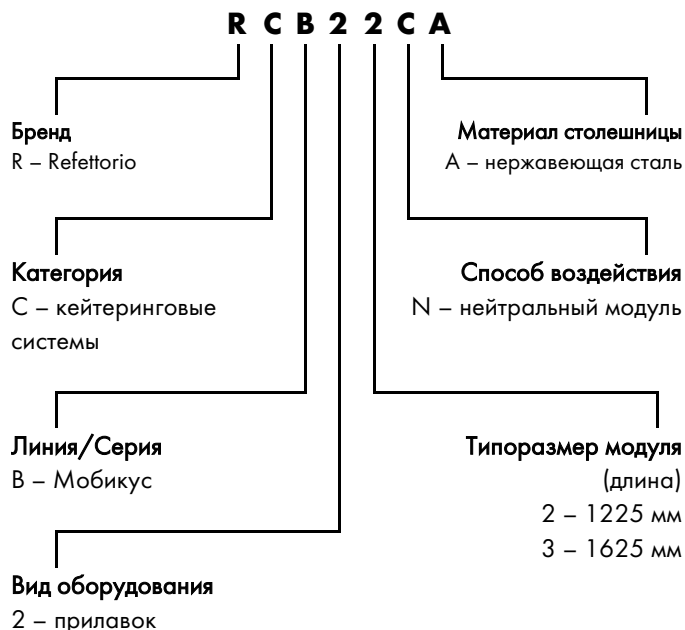
## 1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

### 1.1. Назначение и принцип работы

Станция предназначена для сбора и фильтрации продуктов сгорания, дыма, паров, образующихся при тепловой обработке продуктов.

Оборудование позволяет организовать зону приготовления пищи практически в любом месте: от отелей и залов ресторанов до выездных мероприятий с организацией шоу «живого» процесса приготовления пищи шеф-поваром. В станцию встроены охлаждаемые ящики, позволяющие осуществлять кратковременное хранение охлажденных продуктов. На станции размещается тепловое оборудование. Тепловое оборудование не входит в комплект поставки станции.

Пример условного обозначения:



### 1.2. Технические характеристики

Технические характеристики станции приведены в таблице 2.

#### ⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

использовать мобильную кулинарную станцию для приготовления пищи на открытом огне!

#### ⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

использовать мобильную кулинарную станцию на открытом воздухе в дождливую погоду!

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Фильтровентиляционная система мобильной кулинарной станции предназначена для использования только при приготовлении пищи в предусмотренной для этого рабочей зоне станции. Нельзя использовать модуль для вентиляции помещения!

#### ⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

подключать к станции тепловое оборудование превышающее максимально допустимую мощность (см. Таблицу 1)!

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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.

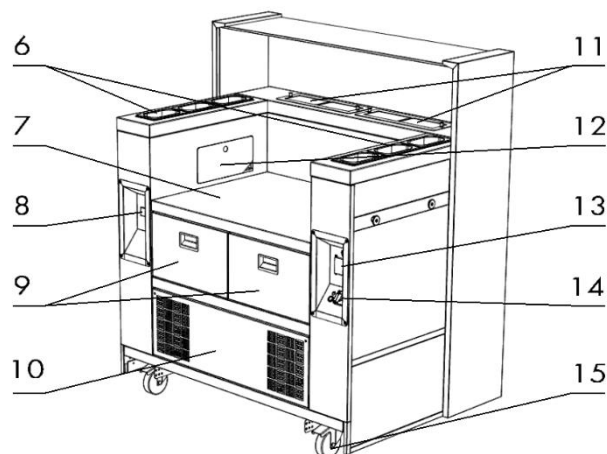
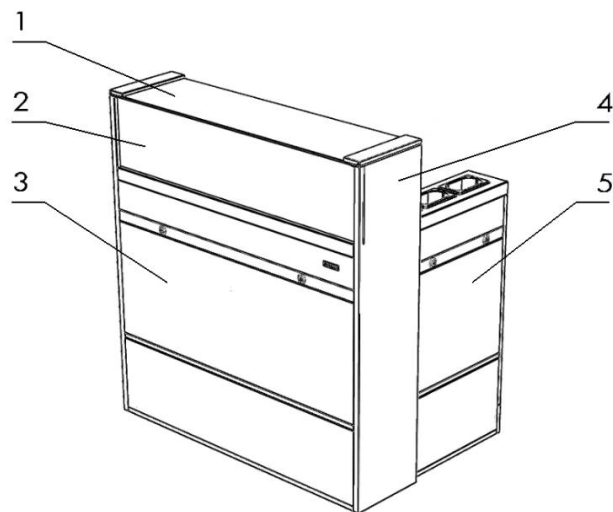
### 1.3. Состав изделия

Общий вид оборудования представлен на рисунке 1.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вариант исполнения декоративных фасадных панелей определяется при заказе оборудования!

Рисунок 1. Общий вид оборудования



- 1 – стеклянная полка, 2 – фронтальное стекло, 3 – фронтальная декоративная панель, 4 – боковая стойка, 5 – боковая декоративная панель, 6 – комплект функциональных емкостей, 7 – полка для размещения теплового оборудования (рабочая зона), 8 – контроллер холодильного агрегата, 9 – охлаждаемые ящики, 10 – агрегатный отсек, 11 – лабиринтный (жироулавливающий) фильтр, 12 – ниша с розетками для подключения тепловых модулей, 13 – дополнительная штепсельная розетка (220В), 14 – панель управления, 15 – колесная опора

Станция может быть изготовлена в нескольких исполнениях:

- станция с номинальным током подключения тепловых модулей не более 16А (базовое исполнение);
- станция с номинальным током подключения тепловых модулей не более 32А.

В основе работы станции лежит технология сбора и фильтрации продуктов сгорания, дыма, паров, образующихся при тепловой обработке продуктов. Станция оснащена системой улавливания жира и фильтрации воздуха, поэтому может использоваться в замкнутых помещениях.

В рабочую зону станции устанавливается тепловое оборудование – индукционные одноконфорочные плиты серии «МОБИКУС» (не входят в комплект поставки, заказываются отдельно) или прочее оборудование (грили, блинницы и т.п.) в пределах габаритных размеров рабочей зоны станции. Максимально возможные мощность и габаритные размеры теплового оборудования приведены в Таблице 1. Тепловое оборудование подключается в розетки, расположенные в нише с левой стороны рабочей зоны. Ниша закрывается панелью на магнитах. Над панелью управления станцией предусмотрена дополнительная розетка для подключения ручного электрического инвентаря.

В комплект поставки станции входит комплект функциональных емкостей для хранения инвентаря и/или продуктов. Для удобства санитарной обработки функциональные емкости устанавливаются в специальный поддон, который может выниматься и обрабатываться отдельно.

Станция оснащена выдвижными охлаждаемыми ящиками. Охлаждение статическое, встроенный агрегат. Температура охлаждаемого объема не ниже +4°C и не выше +10°C при температуре окружающей среды от +18°C до +25°C (без образования конденсата) и относительной влажности не выше 60%. В выдвижной ящик может устанавливаться функциональная емкость размера GN1/1.

Работой холодильного агрегата управляет электронный контроллер, настроенный на поддержание заданной температуры. Настройки контроллера предустановлены производителем.

Для сбора конденсата, образующейся в результате работы прилавка, в агрегатном отсеке установлен специальный лоток. Конденсат в лотке испаряется естественным путем.

Для повышения качества очистки воздуха в станции применена двухступенчатая система фильтрации. Фильтры станции скомпонованы в два блока – лабиринтный фильтр и угольный фильтр. В начале из паровоздушной смеси сепарируются жировые загрязнения в лабиринтном фильтре. Жир

собирается в фильтре в секции жиросборителя. Далее воздух проходит вторую ступень очистки – угольный фильтр, в котором из него поглощаются запахи. Очищенный воздух выбрасывается в помещение снизу станции. Фильтры легко снимаются для проведения ежедневной санитарной очистки.

Для выдачи готовых блюд предусмотрена стеклянная полка.

Для снижения уровня шума в станции применены малошумные вентиляторы.

Управление работой станции осуществляется с панели управления. Принципиальная электрическая схема станции приведена в приложении А.

В качестве декоративных фронтальных и боковых панелей могут использоваться жесткие HPL панели, панели из МДФ, технические панели из нержавеющей стали. Предпочтительна установка декоративных HPL панелей, т.к. они наиболее устойчивы к механическим повреждениям, пару, влаге и не впитывают запахи. Декоративные панели могут быть однотонными или иметь определенную текстуру (дерево, камень и т.п.), вариант исполнения определяется при заказе.

Станция имеет четыре поворотные колесные опоры, две из которых оснащены тормозом.

Стандартный комплект поставки содержит оборудование согласно таблице 1.

**Таблица 1 – Стандартный комплект поставки**

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Станция в упаковке                                                 | 1 шт. |
| Комплект функциональных емкостей (гастроёмкости GN 1/9 с крышками) | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации                                        | 1 шт. |
| Ручка для перемещения станции                                      | 2 шт. |

### ВНИМАНИЕ!

Тепловое оборудование, декоративные фасадные панели не входят в стандартный комплект поставки. Фасадные панели устанавливаются на станцию, если она заказывается с декоративными фасадными панелями.

**Таблица 2 – Технические характеристики станции**

| Наименование показателя                                                                                                 | Значение для оборудования           |              |                                                       |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------|--------------|
| Модель                                                                                                                  | RCB22CA                             |              | RCB23CA                                               |              |
| Номинальное напряжение, В                                                                                               | 380                                 |              |                                                       |              |
| Род тока                                                                                                                | переменный                          |              |                                                       |              |
| Частота тока, Гц                                                                                                        | 50                                  |              |                                                       |              |
| Потребляемая мощность, кВт                                                                                              | 0,65                                |              | 0,8                                                   |              |
| Габаритные размеры рабочей зоны (ДхШхВ), мм                                                                             | 812х620х240                         |              | 1216х620х240                                          |              |
| Максимальное количество тепловых модулей в рабочей зоне (максимальный габаритный размер одного модуля (ДхШхВ), мм), шт. | 1 (800х600х240) или 2 (400х600х240) |              | 1 (800х600х240) + 1 (400х600х240) или 3 (400х600х240) |              |
| Максимальная мощность подключаемого теплового оборудования (для каждой единицы), кВт                                    | не более 3,5                        | не более 6,0 | не более 3,5                                          | не более 6,0 |
| Номинальный ток розеток для подключения теплового оборудования, А                                                       | 16                                  | 32           | 16                                                    | 32           |
| Количество функциональных емкостей, шт.                                                                                 | 6                                   |              |                                                       |              |
| Размер функциональных емкостей                                                                                          | GN 1/9                              |              |                                                       |              |
| Количество выдвижных ящиков                                                                                             | 2                                   |              | 3                                                     |              |
| Температура охлаждаемого объема выдвижных ящиков, °С                                                                    | 4 – 10                              |              |                                                       |              |
| Компрессор, модель                                                                                                      | GTK55AT                             |              | GTK70AT                                               |              |
| Хладагент                                                                                                               | R – 134a                            |              |                                                       |              |
| Холодообеспечение                                                                                                       | встроенное                          |              |                                                       |              |
| Габаритные размеры полезного объема каждого ящика, ШхГхВ, мм                                                            | 300х520х145                         |              |                                                       |              |
| Лабиринтный фильтр, шт.                                                                                                 | 2                                   |              | 3                                                     |              |
| Угольный фильтр, шт.                                                                                                    | 2                                   |              | 3                                                     |              |
| Уровень шума, не более, дБ                                                                                              | 70                                  |              |                                                       |              |
| Длина                                                                                                                   | 1225                                |              | 1630                                                  |              |
| Ширина                                                                                                                  | 836                                 |              |                                                       |              |
| Высота (с полкой)                                                                                                       | 1355                                |              |                                                       |              |
| Расчетная масса (с декоративными фасадными HPL панелями), кг, не более                                                  | 296                                 |              | 347                                                   |              |

#### 1.4. Маркировка

На корпусе оборудования приклеен шильд с таблицей, содержащей следующую информацию:

- наименование и адрес производителя;
- наименование оборудования;
- обозначение модели;
- массу;
- мощность;

- серийный (паспортный) номер оборудования;
- напряжение питающего тока;
- частоту питающего тока;
- дата выпуска.

При направлении запроса на оказание технической помощи обязательно указывать обозначение модели, серийный номер.

### 1.5. Комплектующие, использованные в оборудовании

Перечень комплектующих, использованных в оборудовании и их характеристики приведены в Приложении Б.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### ⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

включение и эксплуатация станции без заземления.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

При эксплуатации станции в помещениях, оборудованных спринклерными системами пожаротушения, существует опасность воспламенения жира!

Пары и прочие продукты, образующиеся в процессе приготовления пищи могут инициировать срабатывание спринклерной системы. Вода может вступить в контакт с горячим жиром/маслом, что повлечет за собой неконтролируемое вскипание жира/масла и его возгорание!

Необходимо предусматривать меры для обеспечения безопасной эксплуатации в соответствии с действующими правилами!

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

При эксплуатации станции на открытом воздухе существует опасность воспламенения жира/масла во время дождя!

Необходимо исключить использование станции на открытом воздухе во время дождя!

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не допускается применять в рабочей зоне станции одновременно оборудование, использующее воду, совместно с оборудованием/посудой, подразумевающим приготовление на жире/масле. Существует опасность воспламенения жира/масла!

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не допускается применять в рабочей зоне станции оборудование, использующее для нагрева газ или горючие жидкости!

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

Все работы, связанные с подключением оборудования 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.

Станция выполнена 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.

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.

### Допустимые нагрузки на станцию:

Максимальная общая нагрузка на станцию не должна превышать 100 кг. Максимально допустимая нагрузка на полку для размещения теплового оборудования не должна превышать 60 кг. Максимальная нагрузка на стеклянную полку не должна превышать 5 кг и должна быть равномерно распределенной. Максимальная нагрузка на выдвижной ящик не должна превышать 20 кг.

### Меры безопасности при работе с оборудованием, содержащим хладагент:

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не допускать контакта хладагента с огнем и горячими поверхностями, это приводит к его разложению с образованием высокотоксичных продуктов!

В системе хладоснабжения прилавка, в качестве хладагента используется озонобезопасный хладон R-134A, который является смесью

взрывобезопасных нетоксичных химических соединений.

При нарушении герметичности системы, в которой циркулирует хладагент, возможна его утечка, а также попадание его в глаза и на кожу. Быстрое испарение жидкого хладагента может вызвать обморожение.

При вдыхании хладагента: вынести пострадавшего из зараженной зоны на свежий воздух, в случае недомогания вызвать врача.

В случае попадания хладагента на кожу: обработать обмороженные участки как ожоги, промыть большим количеством воды, не снимать одежду (риск прилипания к коже), при появлении кожных ожогов незамедлительно вызвать врача.

При попадании в глаза: незамедлительно и в течение длительного времени промыть водой, широко открыв веки (не менее 15 минут), немедленно обратиться к офтальмологу.

### Меры пожарной безопасности:

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

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

Станция оснащена датчиком температуры, срабатывающими при температуре воздуха в вытяжных каналах выше +70 °С. В аварийном состоянии все оборудование отключается.

При аварийной сработке датчика необходимо убедиться в отсутствии возгорания, снять фронтальную декоративную панель, демонтировать переднюю стенку, убедиться в исправности оборудования, отсутствии повреждений проводки и электрических компонентов. После этого можно запустить оборудование нажав кнопку на температурном датчике, расположенном под угольными фильтрами на разделяющей вытяжной канал перегородке.

## 3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

### ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения длительной эксплуатации оборудования избегать ударных нагрузок на колесные опоры (наезд на препятствия или иные неровности пола, перемещение при нажатом тормозе)!

### ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Для перемещения оборудования должны привлекаться минимум два человека! Тянуть станцию за элементы конструкции не допускается, разрешается только толкать!

### 3.1. Условия эксплуатации

Оборудование изготовлено в климатическом исполнении – УЗ согласно ГОСТ 15150-69, для работы при температуре окружающего воздуха от 18 до 25°C (без образования конденсата) и относительной влажности не более 60%.

На эксплуатационные характеристики [холодильного оборудования станции могут оказывать отрицательное влияние:

- источники тепла (солнечные лучи, трубопроводы горячего воздуха, неизолированные и прогреваемые солнцем потолки, стены и т.п.);
- размещение в охлаждаемом объеме горячих продуктов;
- уровень влажности, превышающий допустимые значения.

Если условия в помещении, в котором будет эксплуатироваться прилавок, отличаются от требуемых, то эксплуатационные характеристики холодильного оборудования станции могут отличаться от оптимальных.

При эксплуатации станцию необходимо устанавливать на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.). При расположении станции на поверхности имеющей небольшой уклон необходимо предусматривать дополнительные меры для фиксации ее на месте (например, дополнительные стопорные элементы, устанавливаемые под колесные опоры станции).

При эксплуатации станции необходимо следить, чтобы обеспечивался свободный выпуск воздуха с нижней стороны станции.

Эффективность работы фильтровентиляционной системы станции может быть снижена при размещении станции в зоне воздействия сквозняков, приточной вентиляции, систем кондиционирования.

### 3.2. Подготовка станции к использованию

### ВНИМАНИЕ!

Для мытья оборудования 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.

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

Для обеспечения исправной работы электрооборудования станции 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 станции, указанной в таблице параметров с учетом мощности подключаемого теплового оборудования.

Для целей защитного заземления станция оснащается сетевым кабелем с заземляющим контактом. Оборудование следует подключать только к розетке, оснащенной заземлением. При отсутствии розетки с заземлением подключить заземляющий провод питающего кабеля или отдельный проводник защитного заземления к специальной заземляющей клемме на электрической панели станции, расположенной внутри боковой стойки, на которой расположена панель управления. Для доступа к электрической панели необходимо снять боковую декоративную панель. Порядок демонтажа декоративных панелей описан в Приложении В.

Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей. В процессе производства, транспортировки и монтажа на металлические поверхности оборудования 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 следует удостовериться, что оборудование обесточено.

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

Для мытья оборудования использовать нейтральные моющие средства.

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

### Рекомендации по эксплуатации фасадных HPL-панелей

- пластик HPL очищается при помощи обыкновенной воды, после этого поверхность протирается бумагой или мягкой тканью. Более стойкие загрязнения удаляются при помощи специальных моющих средств. Запрещено использовать агрессивные чистящие средства (растворители, щёлочи, кислоты), чистящие порошки и абразивные материалы. Можно использовать стиральный порошок или мыло, средство для чистки стекла, мягкую ткань и тканевые/пластиковые/нейлоновые губки.
- при монтаже/демонтаже/перемещении декоративных HPL-панелей избегать ударов по кромкам панелей. Удары могут привести к сколу декоративного слоя панели.

### Рекомендации по эксплуатации фасадных панелей из МДФ

- при размещении оборудования следует предотвращать попадание на фасадные панели прямых солнечных лучей, а также воздействие высоких температур от других источников тепла. При продолжительном и систематическом попадании солнечных лучей декоративное покрытие выгорает, возможно растрескивание лакокрасочного покрытия;
- во избежание выгибания и разбухания панелей следует оберегать их поверхность от длительного воздействия влаги. В помещениях с повышенной влажностью (более 80%) поверхность декоративного покрытия может тускнеть;
- следует избегать длительного контакта декоративного покрытия панелей с жиросодержащими веществами. Для очистки поверхности панелей от бытовых

загрязнений следует использовать pH-нейтральное жидкое моющее средство, раствор хозяйственного мыла или специальное средство по уходу за мебелью. Удаление загрязнений следует производить салфеткой из микрофибры;

- во избежание помутнения декоративного покрытия панелей не следует применять спиртосодержащие и силиконсодержащие чистящие средства. Агрессивные чистящие средства (растворители, щёлочи, кислоты), чистящие порошки и абразивные материалы использовать запрещено.

### 3.3. Ввод оборудования в эксплуатацию

#### ВНИМАНИЕ!

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

Оборудование должно быть установлено и смонтировано квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области. Надежная и длительная работа оборудования во многом будет зависеть от качества сборки и его настройки при монтаже.

Фактическая передача оборудования в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию. Форма Акта приведена в Приложении Г.

### 3.4. Порядок работы

#### ВНИМАНИЕ!

Включать оборудование только после подготовки его к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства.

#### ⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

производить чистку и устранять неисправности при работе прилавка, использовать водяную струю для очистки.

#### ВНИМАНИЕ!

Включать и выключать оборудование только сухими руками.

#### ⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

извлекать вилку питающей сети, если модуль находится в рабочем режиме!

#### ВНИМАНИЕ!

Перед перемещением станции убедиться, что вилка питающей сети извлечена из розетки!

#### ВНИМАНИЕ!

В охлаждаемый объем выдвижных ящиков должны выкладываться только продукты, предварительно охлажденные до температуры не выше +10°C.

#### ВНИМАНИЕ!

Выкладку продуктов в охлаждаемый объем выдвижных ящиков следует производить только после его охлаждения до рабочей температуры.

#### ВНИМАНИЕ!

Влага, формируемая во время работы кухонного оборудования, выводится из ящиков с фильтрами вместе с воздухом. При высокой концентрации влаги и при низкой температуре на уровне пола под ящиками с фильтрами может образовываться конденсат. Необходимо периодически протирать мокрые поверхности тряпкой, чтобы случайно не поскользнуться!

#### ВНИМАНИЕ!

При выпуске воздуха из ящиков с фильтрами может выделяться влага. Если уровень влажности повышен, а уровень комнатной температуры понижен, под фильтрами может образовываться конденсат.

3.4.1 При выборе теплового оборудования и посуды необходимо обращать внимание на расположение верхнего края посуды, оптимально он должен располагаться ниже плоскости, на которой установлены лабиринтные фильтры.

3.4.2 Подать напряжение питания включением автоматического выключателя на распределительном щите.

3.4.3 Подача питающего напряжения на розетки осуществляется включением кнопки на панели управления станцией. При включении загорается подсветка кнопки.

3.4.4 Включение вентиляции осуществляется вращением трехпозиционного переключателя в положение скорости 1 или 2. Вентиляторы системы фильтрации имеют две скорости вращения.

3.4.5 Включение охлаждения рабочего объема выдвижных ящиков осуществляется включением

кнопки на панели управления станцией. Автоматический контроль температуры и поддержание ее в заданных пределах в процессе работы осуществляет электронный контроллер. Визуальный контроль рабочей температуры осуществляется с помощью цифрового дисплея электронного контроллера.

3.4.6 Для выключения станции следует повернуть трехпозиционный переключатель в положение «0», выключить кнопку, снять напряжение питания выключением автоматического выключателя на распределительном щите.

3.4.7 Извлечь вилку питающей сети из розетки.

3.4.8 Тщательно очистить рабочие поверхности станции от остатков пищи, жира и прочих загрязнений.

3.4.9 После очистки протереть все поверхности сухой тканью.

### ВНИМАНИЕ!

В процессе эксплуатации рабочие поверхности станции следует мыть с учетом рекомендаций, указанных в Разделе 3.2 Руководства.

## 3.5. Техническое обслуживание

### ВНИМАНИЕ!

Работы по техническому обслуживанию выполняются после отключения оборудования от электросети. Чтобы защитить руки во время технического обслуживания, всегда используйте рабочие перчатки.

### ВНИМАНИЕ!

Обращайте внимание не только на чистоту оборудования, но и на состояние пола вокруг него. Наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

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 других 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;
- при необходимости, устранить неисправности соединительной и светосигнальной арматуры;
- при необходимости, провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

При эксплуатации холодильного оборудования станции необходимо периодически контролировать его рабочие параметры в соответствии с таблицей 3.

Все данные контроля параметров, приведенных в таблице, должны фиксироваться в Рабочий журнал владельца оборудования.

Владелец оборудования своим приказом назначает из числа работников ответственного за контроль параметров по пунктам 1; 2 таблицы и общее ведение Рабочего журнала.

Обслуживающая организация осуществляет контроль параметров по пунктам 3-12, с обязательным занесением данных в Рабочий журнал.

Для обеспечения бесперебойной работы холодильного оборудования Потребителю при эксплуатации оборудования рекомендуется:

- периодически проверять соответствие значений температуры и относительной влажности воздуха в помещении, где установлено оборудование, рекомендуемым значениям, в случае необходимости следует

установить в данном помещении системы кондиционирования, вентиляции и отопления;

- избегать направления сквозняков и диффузоров установок искусственного климата в сторону оборудования;
- контролировать температуру охлаждаемого объема выдвижных ящиков по цифровому табло электронного контроллера;
- информировать специалиста сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием станции, об обнаруженных изменениях в работе оборудования;
- один раз в месяц проводить контроль функционирования холодильного оборудования с привлечением специалиста из сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием оборудования.

При сервисном обслуживании обязательно проверять отток воды, образующейся в результате работы прилавка (своевременно прочищать сливы).

### ВНИМАНИЕ!

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

**Сервисное обслуживание фильтро-вентиляционной системы:**

Фильтры станции сконпонованы в два блока – лабиринтный фильтр и угольный фильтр. Эти два блока легко снимаются для проведения ежедневной санитарной очистки. Лабиринтный фильтр для очистки можно мыть любым способом без применения абразивных средств очистки. Для обеспечения наилучшей очистки фильтра рекомендуется мыть его в посудомоечной машине с температурой воды 40 – 60 градусов.

Фильтр осушитель для очистки и продления срока его службы необходимо после каждого цикла работы прокалывать в пароконвектомате при температуре  $100 \pm 10^\circ\text{C}$  в течении 40 минут.

Срок службы фильтров, главным образом, зависит от рабочего состояния модуля. Визуально определить состояние фильтров невозможно. Рекомендуется производить очистку или замену фильтров после появления запахов.

При соблюдении требований по ежедневному обслуживанию фильтров, средний срок службы угольного фильтра составляет около 300 часов, срок службы лабиринтного фильтра не ограничен. Ежемесячно необходимо очищать от жировых отложений стенки воздухопроводов. Для проведения очистки необходимо демонтировать фронтальную декоративную панель, демонтировать перегородку, расположенную за декоративной панелью. Порядок демонтажа декоративных панелей и перегородки описан в Приложении В. Произвести санитарную обработку внутренних стенок станции и перегородки в соответствии с требованиями раздела «Использование по назначению». После обработки установить на место перегородку и декоративную панель.

**Таблица 3 – Контрольные параметры работы прилавка**

| № п/п | Наименование параметра                     | Значение параметра                      | Место контроля                     | Периодичность контроля |                |               | Ответственный               |
|-------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|------------------------|----------------|---------------|-----------------------------|
|       |                                            |                                         |                                    | 1 раз в день           | 1 раз в неделю | 1 раз в месяц |                             |
| 1     | Температура в охлаждаемом объеме           | В соответствии с настоящим руководством | Охлаждаемый объем                  | x                      |                |               | Владелец оборудования       |
| 2     | Периодическая очистка прилавка             | Отсутствие загрязнений                  | Рабочие поверхности, рабочий объем | x                      |                |               | Владелец оборудования       |
| 3     | Очистка конденсатора от загрязнений*       | Отсутствие загрязнений                  | Конденсатор                        |                        |                | x             | Обслуживающая организация   |
| 4     | Температура воздуха на входе в конденсатор | $+18 \dots +25^\circ\text{C}$           | Конденсатор                        |                        |                | x             | Обслуживающая организация   |
| 5     | Частота пусков компрессора                 | Не более семи пусков в час              | Компрессор                         |                        |                | x             | Обслуживающая организация   |
| 6     | Температура нагнетания                     | Не выше $110^\circ\text{C}$             | Трубопровод нагнетания компрессора |                        |                | x             | Обслуживающая организация   |
| 7     | Давление нагнетания                        | По инструкции (но не более 20 Бар)      | Сервисный клапан                   |                        |                | x             | Обслуживающая организация * |

| №<br>п/п | Наименование<br>параметра                                                 | Значение<br>параметра                                               | Место контроля                                  | Периодичность контроля |                   |                  | Ответственный               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------|
|          |                                                                           |                                                                     |                                                 | 1 раз<br>в день        | 1 раз в<br>неделю | 1 раз в<br>месяц |                             |
| 8        | Давление всасывания                                                       | По инструкции (но не менее 1 бар)                                   | Сервисный клапан                                |                        |                   | x                | Обслуживающая организация * |
| 9        | Перегрев на всасывании                                                    | Не ниже 7К и не выше 20К                                            | Всасывающий трубопровод компрессора             |                        |                   | x                | Обслуживающая организация * |
| 10       | Контроль и корректировка параметров электронных контролеров и пресостатов | Согласно инструкциям завода изготовителя и по проекту использования | Шкаф управления, холодильный агрегат            |                        |                   | x                | Обслуживающая организация   |
| 11       | Контроль утечек хладагента                                                | Допустимо менее 3г в год                                            | Холодильный агрегат, воздухоохладитель          |                        |                   | x                | Обслуживающая организация   |
| 12       | Проверка-протяжка электрических клемных соединений                        | Момент затяжки 3-4 Н*м                                              | Клемные коробки, электрические шкафы управления |                        |                   | x                | Обслуживающая организация   |

\* Для доступа к холодильному агрегату снять жалюзи на панели фасада (крепится на магнитах).

## 4. 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 оборудования.

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

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

## 5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

### ВНИМАНИЕ!

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

В течение гарантийного срока службы предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу оборудования 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 оборудование, вышедшее 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, фильтры;
- 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.

## 6. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

### ВНИМАНИЕ!

Персонал, проводящий работы по утилизации, должен выполнять требования техники безопасности и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты.

При достижении изделием назначенного срока службы или назначенного ресурса потребитель должен провести техническую диагностику о пригодности оборудования к дальнейшей эксплуатации в соответствии с требованиями и правилами, действующими в эксплуатирующей организации.

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 грузоподъемных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента.

При разборке необходимо соблюдение следующих мер:

- для выполнения работ по разборке оборудования привлекается только квалифицированный ремонтный и электротехнический персонал;
- на месте проведения демонтажа изделия запрещается присутствие лиц, непосредственно не занятых в данном виде работ.

Детали и узлы изделия по окончании демонтажа должны быть переданы в установленном порядке в специализированные организации: пластмассовые детали – на предприятия по переработке пластмасс, металлические детали после сортировки по группам (цветные и чёрные) – на предприятия вторцветмета и вторчермета, стекло – на предприятия по переработке стекла. 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.

## 7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мобильная кулинарная станция с охлаждаемыми ящиками, модель \_\_\_\_\_ признана годной для эксплуатации.

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Номер заказа \_\_\_\_\_

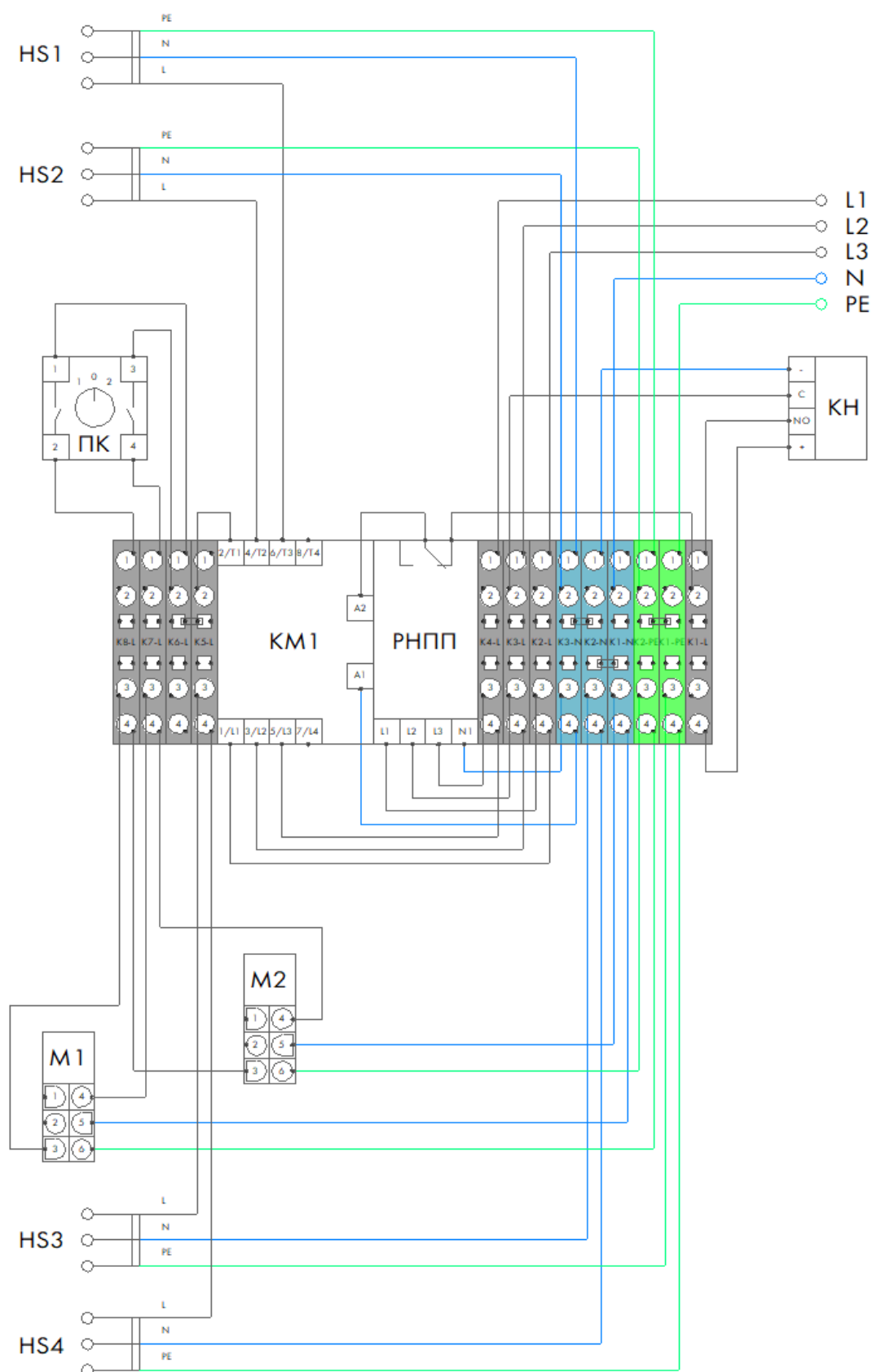
Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Дата продажи «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Штамп магазина \_\_\_\_\_

### Приложение А

Схема электрическая монтажная



## Приложение А (продолжение)

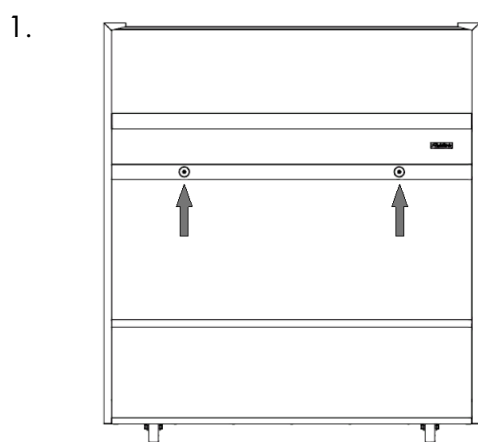
Расшифровка буквенно-цифровых обозначений электрической схемы приведена в таблице:

| Обозначение                                    | Наименование                                          | Кол-во |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------|
| КН                                             | Кнопка включения                                      | 1      |
| М1, М2                                         | Вентилятор                                            | 2      |
| К1-L...K8-L,<br>К1-N... K3-N,<br>К1-РЕ...K2-РЕ | Клеммная колодка                                      | 13     |
| ПК                                             | Переключатель кулачковый                              | 1      |
| КМ1                                            | Контактор модульный                                   | 1      |
| РНПП                                           | Реле напряжения, перекоса и последовательности фаз    | 1      |
| HS1...HS2                                      | Розетки для подключения теплового оборудования        | 2      |
| HS3...HS4                                      | Розетки для подключения вспомогательного оборудования | 2      |

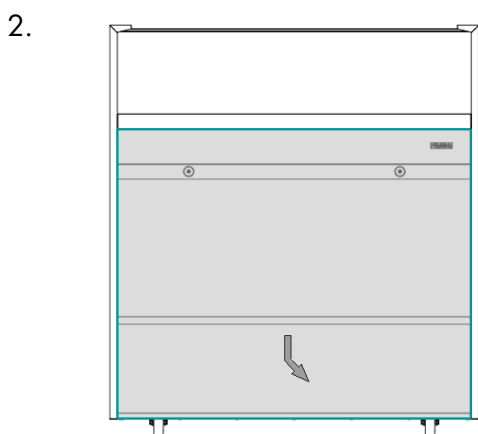
**Приложение Б**  
Перечень комплектующих

| Наименование показателя             | Артикул     | Значения для оборудования, модель |         |
|-------------------------------------|-------------|-----------------------------------|---------|
|                                     |             | RCB22CA                           | RCB23CA |
| Вентилятор<br>D2E146-HR93-03        | 000005879   | 2                                 | 3       |
| Переключатель кулачковый<br>ПК-1-21 | C0000016717 | 1                                 | 1       |
| Кнопка включения                    | 00-00002255 | 2                                 | 2       |
| Колесная опора                      | 000005558   | 2                                 | 2       |
| Колесная опора с тормозом           | 00-0100238  | 2                                 | 2       |

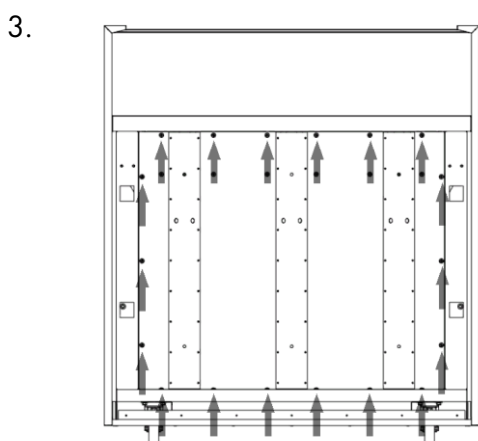
## Приложение В Порядок демонтажа декоративных HPL-панелей



Шестигранным 5 мм выкрутить винты, убрать бобышки.



Движением вниз и на себя снять декоративную HPL-панель, аккуратно расположить панель в стороне от станции, обеспечивая устойчивое положение. Работы по демонтажу панелей производить вдвоем.



Выкрутить винты. Демонтировать панель. (выполняется при ежемесячном сервисном обслуживании фильтровентиляционной системы для доступа к воздуховодам)

**Примечание:** Демонтаж боковых декоративных HPL-панелей производить согласно рекомендациям п.1-2.

## Приложение Г

### 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

\_\_\_\_\_  
(М.П. подпись)

Представитель специализированной организации

\_\_\_\_\_  
(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.

## Приложение Д

Организация-заказчик/  
покупатель

(наименование организации)

|                  |
|------------------|
| Дата составления |
|                  |

|                                      |
|--------------------------------------|
| Дата выхода<br>оборудования из строя |
|                                      |

### АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ о выявленных дефектах оборудования

|                           |      |    |
|---------------------------|------|----|
| Поставленного по договору | №    | от |
| счет                      | №    | от |
| Товарная накладная        | №    | от |
| 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,<br>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.<br>Комплектность. |
|                                           |                        |                      |                                                                                                   |

Представитель сервисной организации, тех. службы

Представитель организации-заказчика/покупателя

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

М.П.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

### ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЗАВОД  
"ЧЕЛЯБОРГТЕХНИКА", Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город  
Челябинск, проспект Ленина, 2, В, ОГРН: 1127452000939, Номер телефона: +7 3517750025, Адрес  
электронной почты: chtt@chtt.ru

**В лице:** Директор Пашенько Максим Дмитриевич

**заявляет, что** Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания: , мобильная кулинарная станция «Мобикус», торговая марка: «Refettorio», модель: RCB, NRCB, описание продукции: Декларация о соответствии распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов на испытания продукции  
**Изготовитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЗАВОД "ЧЕЛЯБОРГТЕХНИКА", Место нахождения: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проспект Ленина, 2, В, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 454007, Россия, Челябинская область, город Челябинск, проспект Ленина, 2, В  
Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-019-37882236-2024 от 28.05.2024 Мобильные кулинарные станции для предприятий торговли и общественного питания. Технические условия.  
Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 8419818000  
Серийный выпуск,

**Соответствует требованиям** ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования; ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств

**Декларация о соответствии принята на основании протокола** PRGRSS-202406-20971 выдан 27.06.2024 испытательной лабораторией "Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью «Бюро Испытаний «ПРОГРЕСС», аттестат аккредитации РОСС RU.32623.ИЛ05 от 12.12.2022"; Схема декларирования: 1д;

**Дополнительная информация** Стандарты и иные нормативные документы: ГОСТ 12.2.003-91, "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности"; Стандарты и иные нормативные документы: ГОСТ 30804.6-2-2013 (IEC 61000-6-2:2005), "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний"; Стандарты и иные нормативные документы: ГОСТ IEC 61000-6-4-2016, "Электромагнитная совместимость (ЭМС) Часть 6-4. Общие стандарты. Стандарт электромагнитной эмиссии для промышленных установок", раздел 7; Условия и сроки хранения: Дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке и/или каждой единице продукции.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 26.06.2029 включительно**

  
(Подпись)

  
М.П.

Пашенько Максим Дмитриевич

(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:**

ЕАЭС N RU Д-РУ.РА05.В.50134/24

**Дата регистрации декларации о соответствии:**

01.07.2024