

ООО ПФ "Техно -ТТ"
СТОЛ для рыбы на льду (СП)
ПРИСТАВКА к столу для рыбы на льду (СПП)
ПАСПОРТ
СП-11.000 ПС

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Стол для рыбы на льду предназначен для временного хранения рыбы в магазинах и на предприятиях общественного питания. Для дополнительных функций, к столу могут поставляться приставки по желанию заказчика.

2. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

2.1. Основные технические данные стола приведены в таблице №1.

Таблица 1.

Параметры	Ед. измер.	Длина 1100мм	Длина 2200мм
Габаритные размеры (ш/в/д)	мм	1100*1100*1030	2200*1100*1030
Температура в ванной стола	С°	-1.....+3	-1.....+3
Площадь выкладки	м ²	1,0	2,1
Компрессор	К-во/марка		
Хладагент	Марка		
Максимальная заправка хладагента	грамм	550	550
Напряжение/частота	в/Гц	220/50	220/50
Потребляемая мощность компрессора при -10С°	Вт	400	400
Холодопроизводительность при -10С°	Вт	710	710
Масса стола с агрегатом/без агрегата	кг	68/45	110/60

Для дополнительных функций, к столу могут поставляться приставки по желанию заказчика.

3. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

3.1 Условное обозначение стола для рыбы на льду СП - $\frac{\quad}{1} \frac{\quad}{2} \frac{\quad}{3} / \frac{\quad}{4} \frac{\quad}{5} \frac{\quad}{6} \frac{\quad}{7}$

1. Изделие : 6-стол для рыбы на льду
2. Особенности конструкции: 0 - без агрегата
 1 - с охлаждением столешницы
 2 - с компрессором и воздушным охлаждением
 3 - с компрессором и поверхностным охлаждением
 4 – под выносной холод
3. Особенности каркаса: 1 - разборный из нержав.трубы-стационарный
 2 - сварной из нержав.трубы-стационарный
 3 - подъемный из нержав.трубы
4. Габаритная длина стола : 11 - 1100мм
 15 – 1500мм
 20 – 2000мм
 22 - 2200мм
5. Габаритная ширина стола : 0 - 1100мм
 1 – 1500мм
6. Наличие стекла: 0 - без стекла
 1 - стекло спереди
 2 - три стекла
7. Особенности конструкции: Ф- фартук с 3-х сторон

Пример: СП- 612/1100. Стол для рыбы на льду, с охлаждением столешницы, каркас сварной стационарный из нержавеющей трубы. Габаритная длина стола 1100мм, ширина 1100мм без стекла.

3.2 Условное обозначение приставки к столу для рыбы на льду

СПП- приставка к столу для рыбы на льду

СПП - $\frac{\quad}{1} \frac{\quad}{2}$

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| <u>1. Изделие:</u> | 6 - стол для рыбы на льду |
| 2. Наименование приставки: | 0 – стол угловой 45°(наружн.) |
| | 1 – стол угловой 45°(внутрен.) |
| | 2 – стол угловой 90°(внутрен.) |
| | 3 – стол угловой 90°(наружн.) |
| | 4 – дополнительная площадка, передняя |
| | 5 – дополнительная площадка, боковая |
| | 6 – ступени |
| | 7 – столик внутренний |
| | 8 – столик пластиковый с ванной |
| | 9 – полотенцедержатель |
| | 10 – вешалка с крючками |
| | 11 – ящик |
| | 12 - полка-подставка |

Пример: СПП-69. Приставка к столу для рыбы на льду с полотенцедержателем.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

4.1. Стол для рыбы на льду представляет собой сборно-разборную или сварную конструкцию. Он состоит из столешницы, изготовленной из нержавеющей стали, к которой могут крепиться стекла спереди или с 3-х сторон по желанию заказчика. Каркас изготовлен из нержавеющей стали и может быть стационарным, подъемным или с изменением угла наклона. Стол для рыбы на льду может быть с выносным холодоснабжением, или с агрегатом и с воздушным или поверхностным охлаждением, или без агрегата. К столу могут поставляться дополнительно приставки (СПП): 1) стол угловой 45° или 90°; 2) полка-подставка; 3) доп. площадка, передняя или боковая; 4) ступени; 5) столик внутренний; 6) столик пластиковый с ванной; 7) полотенцедержатель; 8) вешалка с крючками; 9) ящик.

4.2. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. По желанию заказчика стол может быть установлен на колеса.

4.3. Условия работы в помещении.

Стол для хранения рыбы соответствует своим эксплуатационным характеристикам, если в помещении соблюдаются следующие условия:

- относительная влажность 60%, температура воздуха от +15°С до 25°С;
- воздушные потоки (сквозняки) со скоростью не более 0,2 м/с.

Если вышеуказанные параметры в помещении превышены, то эксплуатационные характеристики холодильного оборудования могут быть ниже технических данных.

Наличие источников тепла (прямые солнечные лучи, горячие трубопроводы и воздуховоды) отрицательно сказываются на работе стола.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию стола допускаются лица прошедшие технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работах с холодильными установками.

При работе соблюдать следующие правила техники безопасности:

- стол с хладоагрегатом не включать в сеть без заземления;
- санитарную обработку производить только при обесточенном оборудовании;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземления;
- при обнаружении неисправностей вызвать электрика;
- при обнаружении значительной утечки фреона немедленно отключить оборудование, включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения, при этом

запрещается курить и пользоваться открытым пламенем;
- включать оборудование только после устранения неисправностей;

-3-

6. ПОДГОТОВКА СТОЛА К РАБОТЕ

6.1 Доставка и первая чистка.

Снимать упаковку нужно с особым вниманием и осторожностью, так как в ней находятся детали и принадлежности, необходимые для сборки стола. Убедиться в том, что оборудование не было повреждено при перевозке.

Первую чистку надо делать с большой осторожностью нейтральными моющими средствами, после чего аккуратно вытереть мягкой тряпкой.

6.2 Установка.

Запрещается устанавливать стол в следующих местах:

- близко к отопительным приборам и под прямыми солнечными лучами;
- на сквозняках, вызываемых открыванием окон и дверей;
- под терминалами систем кондиционирования воздуха (в зимнее время).

Стол нужно устанавливать на ровном полу, строго горизонтально. При полной загрузке продуктами стол не должен качаться.

В случае соблюдения вышеуказанных правил Ваше оборудование будет работать без превышения расхода электроэнергии, и эксплуатационные показатели будут не ниже заявленных.

6.3 Подключение электрооборудования.

Стол должен быть подсоединен к розетке с заземлением. Убедиться в том, что электрический провод подачи электроэнергии имеет соответствующее сечение – не менее 2,5 мм² и надежно защищен от перегрузки и пробоя на корпус в соответствии с действующими нормами и законодательством.

Запрещается подсоединять какой-либо другой потребитель электроэнергии к розетке, питающей стол с хладагрегатом.

Напоминаем, что любые изменения в электросхему могут быть внесены только специализированным техническим персоналом.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Пуск в эксплуатацию:

Вставить вилку в розетку, включить главный переключатель на столе и, с некоторой задержкой времени, стол включится в работу. После 60 минут работы проверить температуру ванны, которая должна соответствовать $-1+3$ °С, после чего можно загружать стол льдом и охлажденными продуктами.

На столах с охлаждением установлен электронный регулятор температуры.

Предварительное программирование на заданный температурный режим произведено на предприятии изготовителе.

Категорически запрещается обслуживающему персоналу производить регулировку температуры холодильной машины.

7.2 Правила загрузки:

При загрузке необходимо соблюдать следующие правила:

- заполнить ванну стола льдом;
- продукты должны быть расположены равномерно, что обеспечивает хорошее качество работы стола;
- максимальный вес выложенных продуктов не должен превышать 35 кг на 1 м² выкладки.

7.3 Оттаивание и слив воды:

Стол снабжен патрубком для слива талой воды. Вода при оттаивании собирается в специальную емкость (в комплект поставки не входит).

7.4 Чистка стола:

Каждый раз при чистке стол тщательно мыть водой или моющими средствами, предварительно выполнив следующие операции:

- отключить главный переключатель на столе и вынуть вилку из электрической розетки;

- вынуть все продукты из ванны стола и, когда температура стола достигнет температуры помещения, аккуратно произвести санитарную обработку стола.

-4-

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт столов проводят слесари 3-4 разрядов.

Регламентное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по имеющейся и утвержденной структуре ремонтного цикла.

При регламентном техническом обслуживании стола ежемесячно проверять надежность крепления контактных соединений.

Внимание!!! Все работы по устранению неисправностей столов с хладоагрегатом осуществляет механик по обслуживанию холодильного оборудования.

Изготовитель систематически работает над усовершенствованием конструкции выпускаемой продукции, изучает опыт эксплуатации у потребителей и будет благодарен за предложения по ее усовершенствованию.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемой продукции без отражения их в руководстве по эксплуатации данного изделия.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

Гарантийный срок эксплуатации стола 12 месяцев со дня продажи его через торговую сеть.

Гарантии производителя и продавца подтверждаются **разделом 11** настоящего паспорта.

Внимание! Обязательным условием гарантийного обслуживания торгово-холодильного оборудования производства ПФ «Техно-ТТ» является проведение пуско-наладочных работ специализированными сервисными организациями, имеющими Лицензию.

После проведения пуско-наладочных работ должен быть заполнен **раздел 12** паспорта.

Необходимо также ежемесячно проводить планово-предупредительный, профилактический осмотр стола.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних), вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

10. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ.

Рекламации на качество изделий предъявляются в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- товарно-финансовые документы, подтверждающие факт покупки изделия;
- паспорт изделия с отметкой о приемке изделия с производства, о продаже, о проведении пусконаладочных работ, заверенных печатями;
- акт о выявленных недостатках (унифицированная форма – **ОС.№16**);
- договор с организацией осуществлявшей пуско-наладочные работы и лицензию этой организации на осуществление таких работ.

По вопросу рекламаций обращаться в организацию, у которой оборудование было приобретено.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ.

№	Наименование	Условное обозначение	Кол-во
1	Стол для рыбы на льду		
2	Стол угловой		
3	Полка- подставка		
4	Дополнительная площадка передняя		
5	Дополнительная площадка боковая		
6	Ступени		
7	Столик внутренний		
8	Столик пластиковый с ванной		
9	Полотенцедержатель		
10	Вешалка с крючками		
11	Ящик		
12	Паспорт		1

Продукция соответствует техническим условиям ТУ 5151-011-49889137-06;
ТУ 5151-010-49889137-06 и признана годной к эксплуатации.
Продукция сертифицирована.

№ партии № холодильного агрегата Дата выпуска _____

Штамп О.Т.К.

Производитель
ООО ПФ «Техно-ТТ»

М.П.

Производителя

142450, Московская область, Ногинский р-н,
г. Старая Купавна, а/я № 33
тел. (495) 702-98-78; E-mail: info@tehnott.ru
www.TEXHO-TT.RU

Продан: _____
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

Комплектация изделия в полном объёме.

Механические повреждения отсутствуют.

М.П. Продавца

Подпись покупателя _____

12. ОТМЕТКА О ПРОВЕДЕНИИ МОНТАЖНЫХ И ПУСКОНАЛАДОЧНЫХ РАБОТ.

Наименование монтажной организации

Адрес, телефон, реквизиты организации

Лицо, ответственное за проведение работ
