

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ CAPITAL

Мармит для первых блюд с электросупницами

**RCM11D(5); RCM12D(5); RCM13D(5);
RCM11D(10); RCM12D(10); RCM13D(10)**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(совмещённое с паспортом)**

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Мармит для первых блюд CITY (далее – 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 линии раздачи CITY.

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.

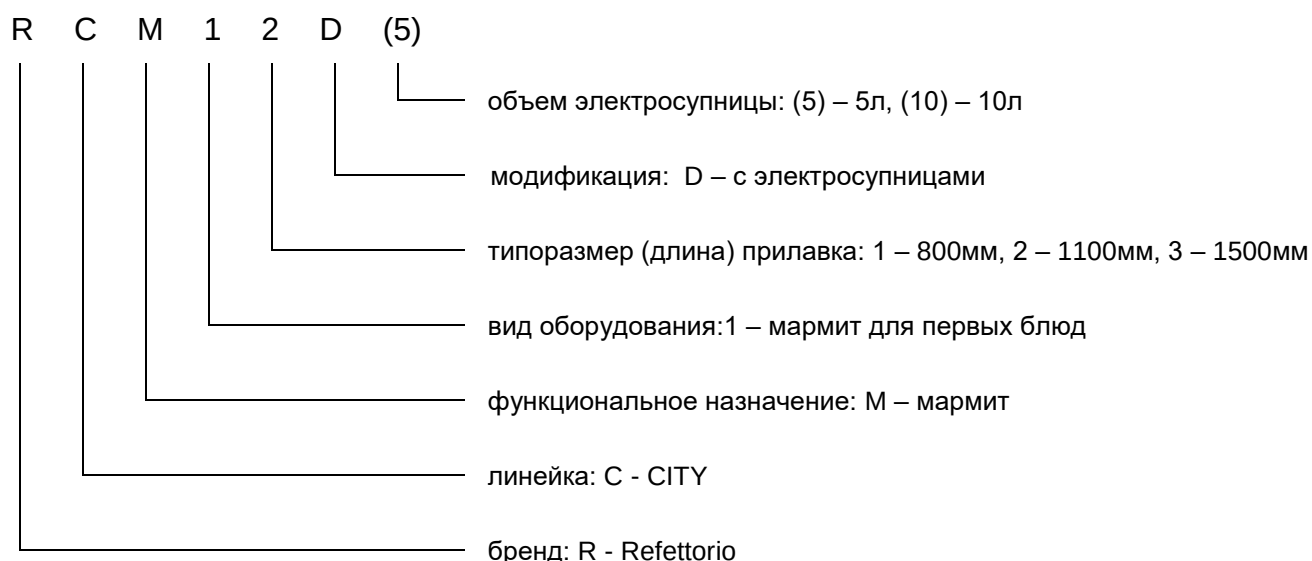
В этом случае:

- 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 со стороны покупателя. На рисунке 2 представлен вид со стороны продавца.



Рисунок 1. Вид прилавка со стороны покупателя.



Рисунок 2. Вид прилавка со стороны продавца.

Позиция	Наименование
1	Стеклянная полка
2	Стойка
3	Стеклянный экран
4	Направляющая для подносов (дополнительная опция)
5	Фронтальная фасадная панель (дополнительная опция)
6	Плафон со светодиодной подсветкой
7	Стойка (устанавливается на соседний модуль)
8	Ручка терморегулятора
9	Переключатель включения/отключения подсветки
10	Ниша для хранения инвентаря
11	Электросупницы
12	Боковая фасадная панель (дополнительная опция)
13	Регулируемая по высоте опора

В столешницу прилавка установлены электросупницы (11). 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 (8). Каждая электросупница имеет свой терморегулятор. Поддержание выбранной температуры производится в автоматическом режиме.

В стандартной комплектации прилавков оснащен полкой (1) и стойкой (2). При соединении прилавков в линию полка с противоположной стороны крепится к стойке соседнего модуля (7). В случае если модуль с полкой располагается последним в линии в заказ необходимо включать дополнительную боковую стойку – заказывается отдельной позицией. К стойкам устанавливается стеклянный экран (3).

В нижней части оборудования со стороны продавца расположена ниша для хранения инвентаря (10). Проем ниши может быть закрыт распашной дверцей, в нише может быть установлена полка. Распашная дверца и полка являются дополнительной опцией.

Прилавок имеет светодиодную подсветку рабочей зоны (6) и фасадной части. Включение подсветки осуществляется нажатием переключателя (9), расположенного со стороны продавца в нижней части прилавка. Принципиальная электрическая схема прилавка в стандартной комплектации приведена в Приложении 1.

Фасадные панели (5, 12) и направляющая для подносов (4) являются дополнительными опциями при заказе. При заказе можно выбрать фасадные панели других цветов и текстур по образцам изготовителя. Материал фронтальных фасадных панелей нержавеющая сталь или МДФ. Боковые панели изготавливаются из нержавеющей стали.

Все внешние поверхности выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430: стойки, кронштейны, столешница.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки определяется заказчиком и может иметь дополнительные опции. Состав дополнительных опций определяется при оформлении заказа.

В стандартный комплект поставки входит:

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

ВНИМАНИЕ!

Фронтальные и боковые фасадные панели, полка и дверца ниши, направляющая для подносов в комплект поставки не входят.

В случае если модуль с полкой располагается последним в линии в заказ отдельной позицией необходимо включать дополнительную боковую стойку.

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры оборудования приведены в таблице №1.

Таблица №1

Наименование показателя	Значение показателя					
	RCM11D(5)	RCM12D(5)	RCM13D(5)	RCM11D(10)	RCM12D(10)	RCM13D(10)
Потребляемая мощность, кВт	0,62	0,93	1,24	0,82	1,23	1,64
Номинальное напряжение, В	220/380					
Род тока	переменный					
Частота тока, Гц	50					
Количество электросупниц, шт.	2	3	4	2	3	4
Объем электросупницы, л	5			10		
Температурный режим, °С	35÷95					
Габаритные размеры, мм:						
- длина	800	1100	1500	800	1100	1500
- ширина:						
- без направляющей для подносов	700	700	700	700	700	700
- с направляющей для подносов	1020	1020	1020	1020	1020	1020
- высота	1265	1265	1265	1265	1265	1265
- высота до столешницы	860	860	860	860	860	860
Масса нетто, кг, не более:	57	69	89	67	87	112

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 прилавка необходимо устанавливать на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.).

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.

Ввод прилавка 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 прилавка:

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

Для включения следует включить переключатель (9) (см. рис.2). При включении загорается подсветка кнопки переключателя.

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 том случае, если она пустая. Излишек воды должен быть удален из резервуара.

Задать нужную температуру при помощи ручки терморегулятора (8). 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», выключить переключатель, 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 с электросупницами, 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;
- 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.

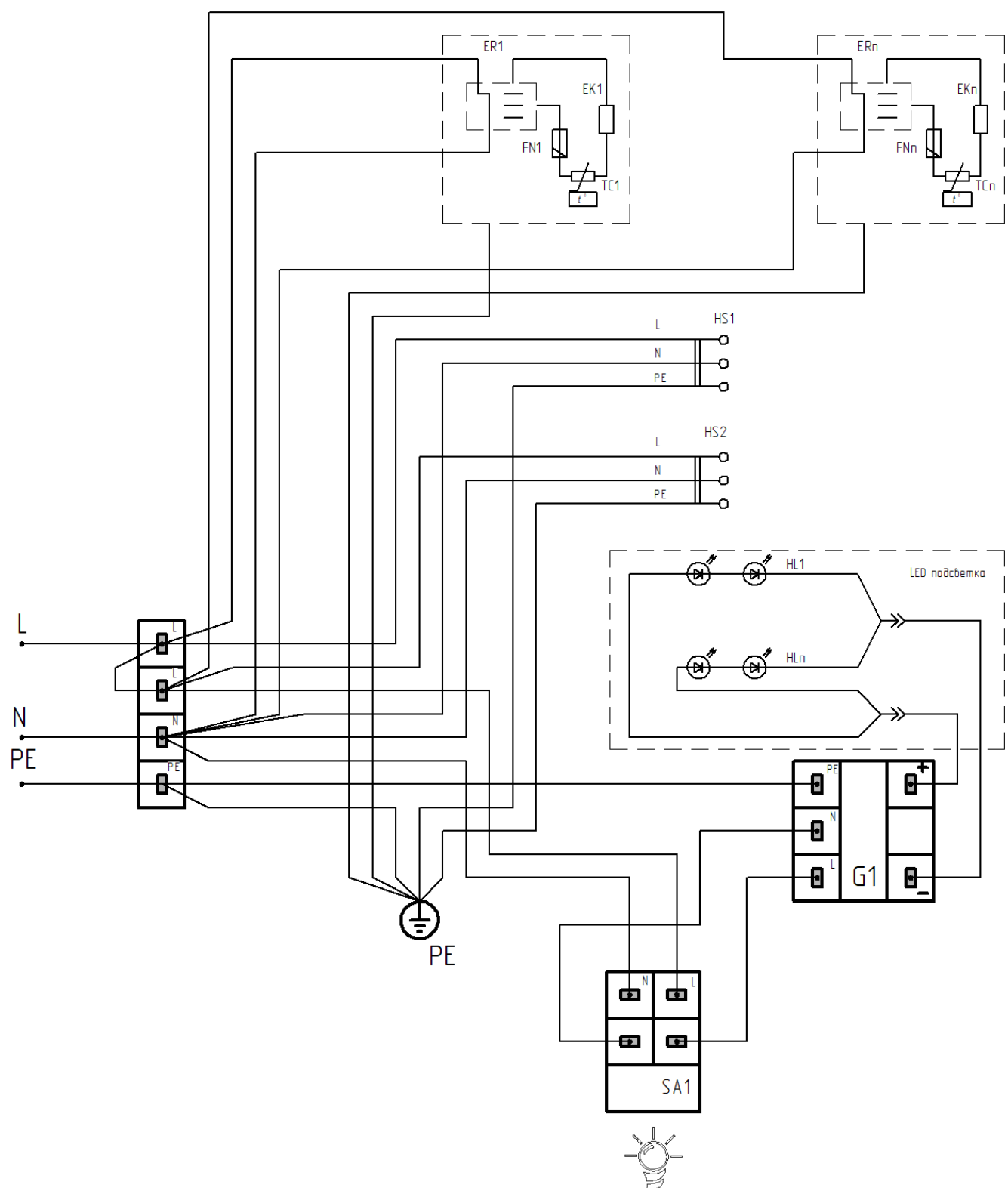
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

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 грузоподъемных 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



SA1	переключатель включения/отключения подсветки
G1	блок питания
HS1, HS2	штепсельные розетки
HL1...HLn	светодиодная лента
EK1...EKn	ТЭН электросупницы
FN1...FNn	термопредохранитель
TC1...TCn	термостат
ER1...ERn	переключатель терморегулятора

**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.

Организация-заказчик/
покупатель

(наименование организации)

Дата составления

Дата выхода 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, 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)

М.П.

М.П. “ ” 20 г.