

linea **SIBERIA**

70CT2PGN

70CT3PGN

70CT4PGN

70CT2PGN-AL02

70CT3PGN-AL03

70CT4PGN-AL04



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

серия SIBERIA

70CT2PGN - 70CT3PGN - 70CT4PGN
70CT2PGN-AL02 - 70CT3PGN-AL03 - 70CT4PGN-AL04

Вступление

Оборудование, именуемое как “ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ” было произведено в соответствии с нормами ЕС по производству промышленного и коммерческого оборудования (см “Directive on Electromagnetic Compatibility” – DIRECTIVE 2004/108/EC of the European Parliament and of the Council; see “Directive on Low Voltage” – DIRECTIVE 2006/95/EC of the European Parliament and of the Council). The appliances conform to directive EU2002/95/EC – RoHs.

Производитель создал оборудование с намерением обеспечения безопасного использования. Исключается любое вмешательство в устройство электробезопасности или разборку защитных элементов изготовителя, что как следствие может поставить под угрозу вышеупомянутые условия безопасности. Кроме того, необходимо строго соблюдать инсталляционные инструкции и требования электропитания для оборудования. Оборудование должно использоваться согласно техническим требованиям этого руководства. Поэтому мы настоятельно рекомендуем внимательно прочитать все процессы установки, процедуры запуска и/или процедуры перемещения. Также желательно обратить особое внимание на все инструкции, определенные здесь. Соответствие всех стандартов и рекомендаций гарантирует безопасное использование оборудования. Операции по обслуживанию и гарантийным ремонтам могут быть выполнены только специализированным техником. Для продолжительной службы и лучших эксплуатационных расходов, желательно тщательно следовать рекомендациям, изложенным в данном руководстве

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Руководство пользователя и обслуживания составляет неотъемлемую часть холодильного стола. Оно должно быть сохранено в целости и находится в безопасном месте на протяжении всего срока службы, даже если холодильный стол передан другому пользователю или владельцу. Руководство должно находиться в легкодоступном месте вблизи расположения холодильного стола. Данное руководство включает в себя всю необходимую информацию о холодильном столе. Все инструкции, изложенные в этом руководстве, должны помочь конечному потребителю и компетентному технику провести установку, подключение, использование и обслуживание холодильного стола. Это руководство пользователя и обслуживания содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы обращаться с единицей с особым вниманием к безопасности.

ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Желательно использовать руководство таким способом, чтобы не поставить под угрозу его содержание. Ни в коем случае не допускается удаление или переписывание любых глав руководства.

Сохраняйте руководство в месте защищенным от влажности и высокой температуры. Инструкция должна находиться вблизи расположения холодильного стола, чтобы операторы могли легко консультироваться с руководством. Руководство должно быть возвращено в его местоположение после каждой консультации. Кроме того, руководство должно быть сохранено на протяжении всего срока эксплуатации оборудования и должно быть передано любому последующему пользователю или владельцу.

Компания не будет считаться ответственной ни за какую поломку, несчастные случаи из-за несоблюдения, включая несоблюдение для того, чтобы не следовать инструкциям этого руководства. Кроме того компания не будет ответственной, если пользователь сделает какие-либо модификации, варианты или если холодильный стол будет доукомплектован любыми внешними устройствами.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СОХРАНЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО СДЕЛАТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ МОДИФИКАЦИИ К ЕГО СОБСТВЕННЫМ ПРОДУКТАМ, НЕ ДАВАЯ ПРЕДШЕСТВУЮЩЕЕ УВЕДОМЛЕНИЕ.



ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Это руководство относится к холодильному столу, который предназначен для того, чтобы хранить замороженные продукты, в упаковке или нет; столы доступны в следующих версиях:

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ	
ТН ГАСТРОНОРМ 1/1	0 / +10 °C

- 2 двери - 3 двери - 4 двери
- Электронный контроллер и выключатель.
- Вольтаж 230В - 1P - 50Hz.

Холодильные столы снаружи и внутри выполнены из нержавеющей стали AISI Тип 304. Основа стола выполнена из полиуретана с плотностью 38-42Kg./Mc. Столы поставляются с электрическим кабелем для подключения.

Изоляция, применяемая в столах, имеет низкое воздействие на окружающую среду, non-CFC изоляция используется.



Все работы, указанные ниже относятся к главам 1, 2, 3, 4, 5:

- УСТАНОВКА СТОЛА
- ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ
- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ
- РЕКОМЕНДАЦИИ
- ОБСЛУЖИВАНИЕ

должны выполняться квалифицированными специалистами.



1. РАЗМЕЩЕНИЕ

1. Транспортировка
2. Разгрузка
3. Упаковка
4. Вывод для конденсата
5. Выставление ножек
6. Установка
7. Соблюдение дистанции до стены

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ

1. Чистка холодильного стола
2. Чистка испарителя

3. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

1. Подключение к питанию
2. Запуск холодильного стола

4. РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Максимальная загрузка
2. Разморозка
3. Хранение продуктов

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Периодическая проверка
2. Замена ламп
3. Замена компрессора / дозаправка фреона
4. Чистка испарителя
5. Утилизация материалов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Описание частей холодильного стола
- Версия с встроенным агрегатом
- Размеры и вес
- Заводская таблица с данными

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДИАГРАММА



1 РАЗМЕЩЕНИЕ

Перед разгрузочно/погрузочными работами и перед установкой холодильного стола на объекте, прочитайте внимательно все пункты относительно данных работ, включая длину, вес, дренаж контейнера конденсата, установку регулируемых ножек и описание электрической.

1.1 ТРАНСПОРТИРОВКА



Не помещайте оборудование один выше другого (это может только быть сделано, если единицы упакованы с завода). Желательно транспортировать холодильный стол исключительно в вертикальном положении (смотрите маркировки на упаковке). Если холодильный стол, оснащенный встроенным конденсатором, транспортировался в наклонном состоянии, удостоверьтесь, что ждали по крайней мере восемь часов прежде, чем запустить его в работу. Это время позволит фреону стечь в компоненты всего стола, смазывая все части еще раз; стол может быть запущен, как только этот процесс закончен.

1.2 РАЗГРУЗКА СТОЛА



В зависимости от модели стола, внимательно изучите информацию о длине и весе единицы перед разгрузкой, установкой и подключением на объекте.

Не помещайте оборудование один выше другого (это может только быть сделано, если единицы упакованы с завода).

1.3 УПАКОВКА

Удалите внешнюю упаковку с холодильного стола, удалите замки, которые устанавливают стол в поддон, удалите защитную пленку покрытия стола.

Соберите и переработайте материалы упаковки, такие как пластмасса, железо, картон и древесина, которые помогут спасти сырье и сократить отходы. Пожалуйста, свяжитесь с соответствующей санкционированной переработкой и центром вывоза отходов, доступным в Вашей области.

1.4 ВЫВОД ДЛЯ КОНДЕНСАТА

Холодильные столы возможны в следующих вариантах:

Версия с встроенным холодильным агрегатом:

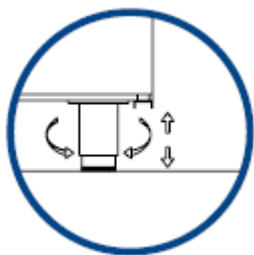
- Охлажденный стол включает автоматическое переиспарение конденсата с изменяемым временем размораживания.

Охлажденный стол никогда не должен устанавливаться без сифона, каждый дренаж должен быть оснащен сифоном.

За дополнительной информацией, смотрите раздел ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ “ТИП ВЕРСИИ”.



1.5 ВЫСТАВЛЕНИЕ НОЖЕК



Поместите холодильный стол в полное горизонтальное положение, если необходимо подкрутите регулируемые ножки стола, чтобы получить желаемый уровень; **используйте уровень, чтобы удостовериться, что стол выставлен правильно.** Стол должен быть полностью в плоском положении, чтобы работать должным образом, и дать дренировать конденсату; правильное положение также поможет избежать шумных моторных колебаний.

Удостоверьтесь, что проверили, в описании в главе “описание частей холодильного стола” информацию о высоте регулируемых ножек для модели "TABLE".

1.6 УСТАНОВКА СТОЛА НА ОБЪЕКТЕ



Пожалуйста, обратите особое внимание на описанные ниже пункты, для правильной работы стола:

- **Не устанавливайте стол в местах с прямыми солнечными лучами либо вблизи источников тепла**, таких как интенсивное освещение, тепловое оборудование или других источников тепла.
- **Не устанавливайте стол вблизи дверей, создающих воздушные потоки**, двери или окна или прямое воздействие потоков воздуха от вентиляторов.
- **Не блокируйте и не загромождайте воздушную решетку холодильного стола.**
- **Не размещайте предметы на столе, включая коробки; старайтесь оставить периметр вокруг стола не загроможденным, чтобы воздух мог легко циркулировать.**
- **Не размещайте стол в помещениях с повышенной влажностью**
- **Не размещайте стол в закрытых нишах**, так как есть недостаток воздушной циркуляции, что может привести к плохой работе холодильного агрегата.
- **Не устанавливайте стол один на другой.**

2 ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ

2.1 ЧИСТКА ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА

Холодильный стол должен содержаться в чистоте всегда. Все операции по очистке должны быть выполнены при выключенном из сети столе.

Никогда не используйте струю воды с высоким давлением, чтобы вымыть внутренние детали холодильного стола, поскольку электрические части могут быть повреждены. Не используйте посторонние предметы, чтобы удалить лед. Используйте только теплую воду с неагрессивными моющими средствами, чтобы убрать холодильный стол; протрите все влажные части стола насухо, используя мягкую ткань.

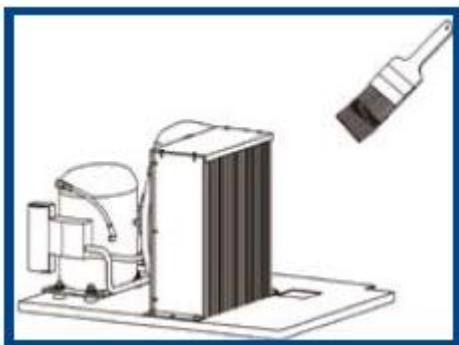
Избегайте использования продуктов, которые содержат хлор или его разбавленные вещества, так же как гидроокись натрия, абразивные моющие средства, кислота, уксус, отбеливатель или другие продукты, которые могут поцарапать или повредить поверхность стола. Желательно вымыть основание стола еженедельно, особенно части, которые контактируют с жидкостями или других пищевыми отходами. Внешние части холодильного стола, должны также быть убраны, используя моющие средства: это поможет сохранять презентабельный вид стола и избежать образование налета.

Предупреждение: желательно использовать перчатки, чистя холодильный стол.

Предупреждение: не повреждайте испаритель или трубки фреона.

Чтобы избежать формирования бактерий, зона загрузки холодильного стола, используемого для того, чтобы хранить продукты питания такие как, мясо, салями или молочные продукты, должна быть убрана, по крайней мере, один раз в неделю. Если холодильный стол используется для того, чтобы сохранить замороженные продукты, желательно проводить уборку внутренних деталей, по крайней мере, один раз в месяц.

2.2 ЧИСТКА ИСПАРИТЕЛЯ



Все работы по очистке холодильного стола или встроенного агрегата, должны проводиться с выключенным столом и отключенным от питания кабелем. Мы рекомендуем, чтобы чистку проводил специальный техник. Для обеспечения стабильной работы стола, необходимо проводить регулярную чистку испарителя. Частота работ зависит от внешних условий, где установлен холодильный стол. Используйте щетку с длинной ворсом для очистки поверхности испарителя.

Будьте аккуратны и не повредите поверхность испарителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При выполнении работ по чистке испарителя, используйте специальные перчатки.

3 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

3.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ



Установка и подключение к питанию должно выполняться специальными техниками в соответствии с местными стандартами. Компания не несет ответственности за поломки при несоблюдении стандартов при подключении к питанию.

Смотрите электрическую диаграмму.

Перед подключением стола к питанию, вымойте стол, как описано в Разделе 2.2.

Для подключения стола следуйте следующим инструкциям:

- **Подготовьте терромагнитный выключатель** и убедитесь, что частота и вольтаж соответствует с данными на шильдике холодильного стола
- **Убедитесь, что сила тока соответствует** + - 10 % стартовой силе тока компрессора.
- **Желательно установить биполярный главный выключатель (или полярное правление)** с вводными контактами по крайней мере 3 мм, выше розетки. Этот главный выключатель необходим, когда нагрузка превышает 1000 ватт или когда холодильный стол подключен непосредственно, не используя штепсель. Терромагнитный выключатель должен быть помещен в пределах непосредственной близости к стола так, чтобы он был хорошо заметен техническому персоналу в случае обслуживания.

Диаметр силового кабеля должен быть выбран исходя из нагрузки.

- Холодильный стол должен быть заземлен. Для предотвращения рисков, если основной кабель поврежден, он должен быть заменен на новый специальными техниками.



- Чтобы предотвратить любые риски, если компрессор поврежден, он должен быть заменен исключительно специальными техниками. Желательно использовать хорошего качества терромагнитный выключатель в качестве разъединяющего выключателя, чтобы избежать обесточивания всей системы в случае ошибки.

3.2 ЗАПУСК ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА



Убедитесь, что выполнены следующие условия, перед тем, как запускать холодильный стол:

- Холодильный стол транспортировался в горизонтальном положении, если был наклонен, выдержите в горизонтальном положении около 8 часов перед включением.
- Для выставления рабочих параметров используйте информацию в разделе с электрическими параметрами.
- Убедитесь, что основной выключатель находится в позиции 0, OFF или зеленый, перед подключением основного кабеля к питанию. Только после подключения кабеля к питанию, переключите выключатель в режим ON
- Избегайте установок температур ниже чем указанные температурные режимы работы холодильного стола.

Когда холодильный стол подключен к питанию (смотрите предыдущий раздел), переведите выключатель в режим ON и запустите стол.

Предупреждение: перед загрузкой продуктов, убедитесь что температура достигла указанной на контроллере. Избегайте установок температур ниже чем указанные температурные режимы работы холодильного стола; это может затруднять работу агрегата.



4. РЕКОМЕНДАЦИИ

4.1 МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Максимальная нагрузка на полку не должна превышать 30кг

4.2 РАЗМОРОЗКА

Холодильный стол оснащен автоматическим размораживанием, которое уже установлено на фабрике и параметры могут быть заданы, используя пульт управления; эта операция должна быть выполнена специальным техником, в некоторых случаях можно использовать ручное размораживание, запуск которого также осуществляется на пульте управления, или просто выключить систему охлаждения на некоторое время, пока не оттает лед (зависит от условий помещения и от количества льда).

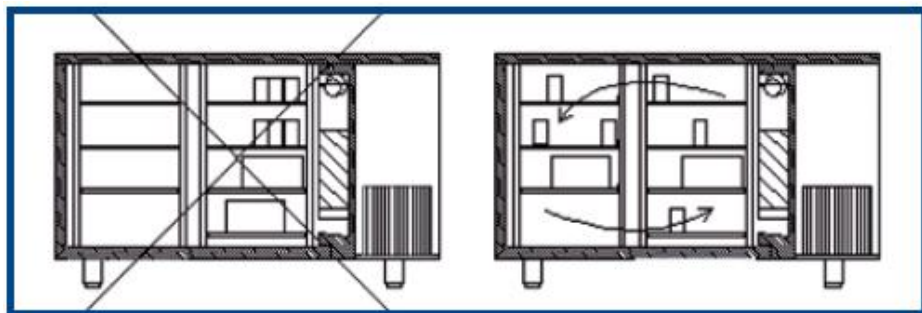
Для столов, предназначенных для замороженных или упакованных продуктов питания, рекомендуется выполнить полную ежемесячную очистку, включая цикл размораживания. Желательно также убирать внешнюю часть стола ежедневно, так же как внутренние детали двери вблизи уплотнительной прокладки.

4.3 ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ



Стол разработан, чтобы сохранять замороженные продукты и когда они хранятся, у продуктов должна быть температура, которая является близкой к температуре, требуемой для того, чтобы сохранить еду. Не помещайте горячие продукты в стол; все продукты, загруженные в стол, должны быть уже заморожены. Прежде, чем загрузить продукты в стол, удостоверьтесь, что достигнута желаемая температура.

Для того, чтобы стол работал нормально продукты должны быть загружены по данной схеме и не предотвращать циркуляцию холодильного воздуха внутри стола.



Замороженные продукты не должны загружаться в стол, если не достигнута температура -18°C .

ВНИМАНИЕ: ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЗАГРУЗКИ СТОЛА, ОСОБЕННО ВОЗЛЕ ИСПАРИТЕЛЯ.

Для того, чтобы стол работал исправно, мы рекомендуем:

- Когда дверь стола открыта, теплый воздух попадает внутрь и температура внутри стола повышается, поэтому, мы советуем минимизировать открывание дверей стола и открывать ее только по мере необходимости загрузки/выгрузки продуктов.
- Хранение не замороженных продуктов ухудшает параметры работы холодильного стола, создавая проблемы для продуктов, которые уже хранятся в столе.

- Проверьте, чтобы все вентиляционные решетки стола были открыты и имели свободный доступ к воздуху.
- Не размещайте сковородки и кастрюли на поверхности стола.

Нарезанное мясо или колбаса или сыр необходимо располагать сверху на полках; это обеспечит хорошую циркуляцию холодного воздуха и сохранит продукты свежими. Также это предотвратит образование сырых зон на продуктах. Ящики или дверцы холодильного стола, должны находиться в открытом состоянии только для загрузки/выгрузки продуктов, что поможет сохранять постоянную температуру внутри стола и избежать повышенных затрат на электроэнергию.

ВНИМАНИЕ: Следите за тем, чтобы дети не находились рядом с холодильным столом без присмотра.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любые работы по обслуживанию либо ремонту холодильного стола должны проводиться только при выключенном агрегате и обесточенном проводе питания стола. Работы по обслуживанию должен выполнять специальный квалифицированный техник.

5.1 ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

Холодильный стол должен проходить проверку как минимум раз в год, для диагностики и выявления возможных неисправностей; обязательны к проверке:

- Система дренажа конденсата
- Утечки фреона
- Целостность электрической схемы
- Уплотнители и петли дверей
- Чистка испарителя

5.2 ЗАМЕНА КОМПРЕССОРА/ФРЕОНА

Если компрессор поврежден или требует замены, по каким либо причинам, утилизируйте фреон и не допустите его испарение в атмосферу. Работы по замене компрессора и дозаправке/заправке фреона должны выполняться специализированным техником.

5.3 ЧИСТКА ИСПАРИТЕЛЯ

Пожалуйста, вернитесь к главе 2.2

5.4 УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ



Утилизация должна быть выполнена согласно правилам утилизации специальных отходов. Компоненты как лампы, стекло, пластик и резинки, изоляционная пена, электрические компоненты, все должно быть собрано/или утилизировано в специальных местах/свалках.

Холодильный фреон должен быть утилизирован в специальные баки; не сливайте его в коллекторы, утилизация фреона должна проходить согласно инструкциям для Вашего региона.

Пожалуйста свяжитесь с авторизованной фирмой по утилизации в Вашем регионе.



ОПИСАНИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА



H1 – мин 100мм

H2 – макс 180мм



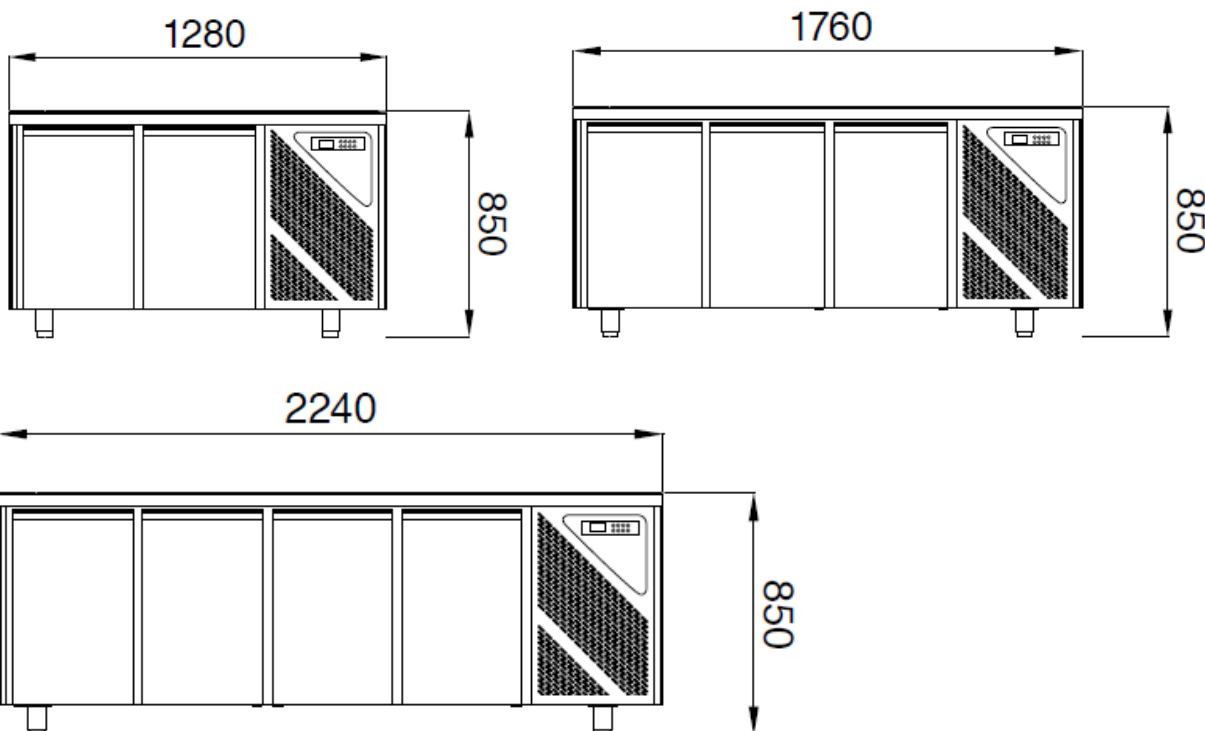
- 1 – Основной выключатель
- 2 – Контрольная панель
- 3 – Решетка воздушная
- 4 – Регулируемая ножка
- 5 – Дверь
- 6 – Рабочая поверхность
- 6а – Бортик (опция)



- 12** встроенный агрегат
- 13** компрессор
- 14** воздушный конденсатор
- 15** вентилятор
- 16** испаритель
- 17** вентилятор испарителя

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ВЕС

Модель	Габаритные размеры (мм)	Габаритные размеры упаковки (мм)	Вес нетто (кг)	Вес брутто (кг)
2 двери с бортом	1280*700*950	1320*730*1080	110	124
3 двери с бортом	1760*700*950	1800*730*1080	140	158
4 двери с бортом	2240*700*950	2280*730*1080	170	192
2 двери без борта	1280*700*850	1320*730*1080	108	122
3 двери без борта	1760*700*850	1800*730*1080	137	155
4 двери без борта	2240*700*850	2280*730*1080	166	186

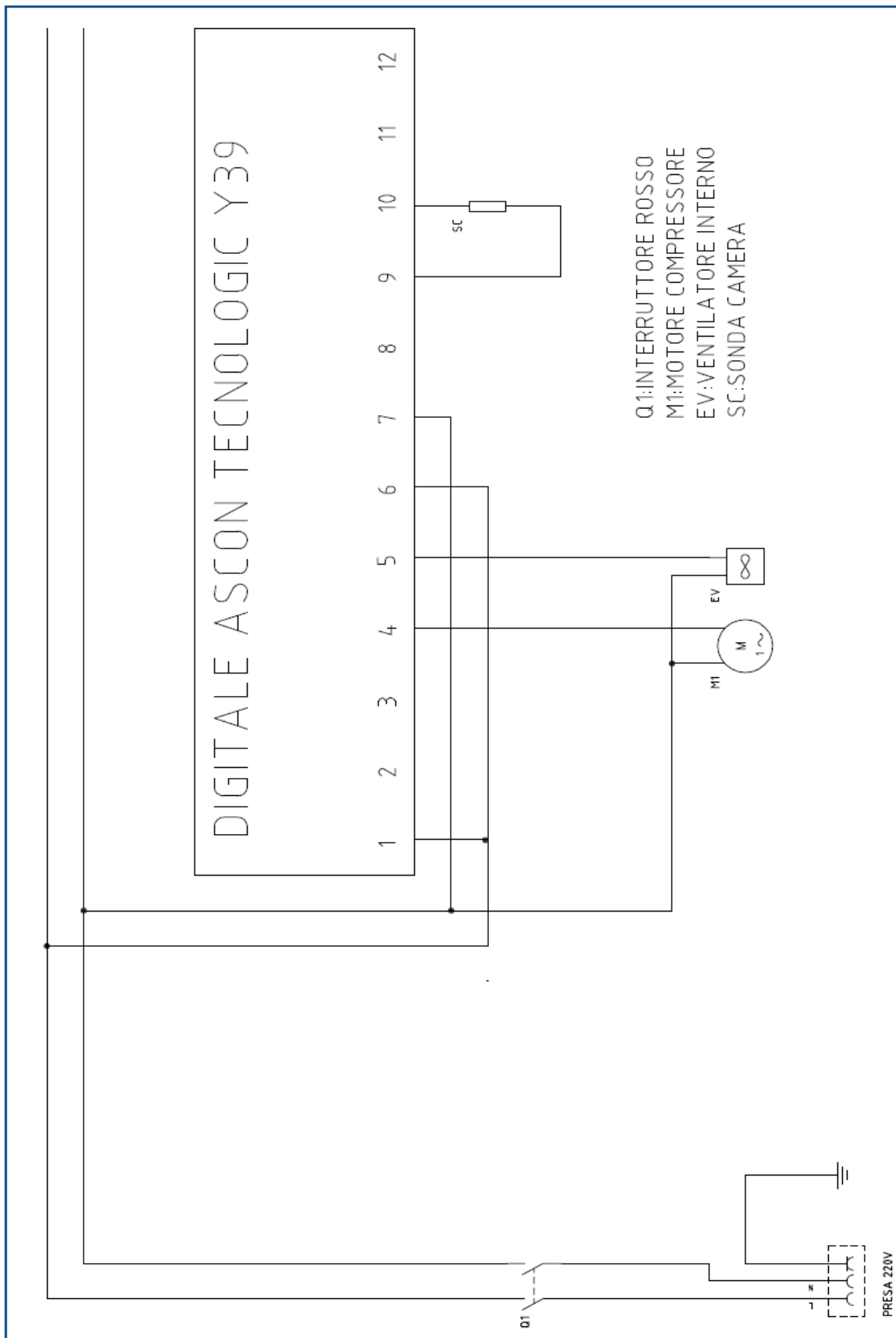


ШИЛЬДИК НА СТОЛЕ

DAL MEC S.R.L. Via Fabio Filzi, 46 31036 - ISTRANA (TV) Tel. 0422.832679 - Fax 0422.836534		CE
Modello: 5 GN 1/1	Matricola: 05T-12-0006	
Anno costruzione: 2012	Peso: 80 kg vuoto	
Tensione elettrica: 230 Volts	Frequenza di rete: 50Hz	
Potenza: 580 W	Fasi n°: 1 / N _	
Refrigerante: R404a	Quantità: gr 850	



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СТОЛА





www.dal-mec.it

DAL MEC srl

Via Fabio Filzi, 46 31036
ISTRANA (TV)

Tel. +39-0422-832679

info@dal-mec.it

Ufficio Tecnico Silvio
Borsato ute@dal-mec.it

Sede commerciale / Sales Dept.

Via Turchetta, 140
47900 RIMINI

tel. +39-0541-1792529

commerciale@dal-mec.it

