



Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

Руководство по эксплуатации
ЛИНИЯ БАРНАЯ
«САКУРА»



ATESY®

Линия барная «Сакура»

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации витрин линии барной «Сакура».

Внимание!

Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации!

Техническое описание

Витрины линии барной «Сакура» предназначены для непродолжительного хранения (в течение 2 – 3 часов) и предпродажной демонстрации горячих и холодных блюд, закусок, напитков и кондитерских изделий.

Линия «Сакура» состоит из отдельных барных модулей - витрин:

1	Тепловая витрина (ТВ) «Сакура-терм»
2	Холодильная витрина (ХВ) «Сакура-колд»
3	Суши – кейс (СК) «Сакура»

Барные витрины выпускаются с нижеследующими длинами – 1200, 1500, 1800 мм.

Витрины выполнены в виде прозрачной стеклянной камеры с раздвижными дверцами.

Модули рассчитаны на использование со стандартными гастроемкостями GN 1/2 глубиной 40 мм, но могут использоваться с меньшими гастроемкостями GN 1/4.

Особенностью суши-кейса «Сакура» является возможность поддержания температурного режима, оптимально подходящего для временного хранения и демонстрации ингредиентов и готовых блюд японской кухни.

Японская кухня отличается от западной своей утонченностью и изысканностью. В ней для приготовления различных блюд используются только свежие продукты для сохранения всех естественных свойств и первозданного вида.

Блюда японской кухни - символ здорового питания и долголетия.

Важной особенностью специализированной витрины для суши является наличие двух испарителей, которые расположены в верхней и нижней частях внутреннего объема витрины, т.к. охлаждать рыбу только снизу (как в обычной холодильной барной витрине) нежелательно - это приводит к ухудшению вкусовых характеристик рыбы.

Габаритные размеры и внешний вид модулей позволяют использовать её для организации питания в ресторанах, кафе, барах и т.п. местах с ограниченной площадью для размещения оборудования.

Все конструктивные элементы барных витрин «Сакура», контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конструкция витрин продумана таким образом, чтобы легко осуществлять ее тщательную санитарную обработку.

Приобретая одну или несколько барных витрин «Сакура», внимательно ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации.

Предприятие постоянно работает над улучшением внешнего вида и модернизацией конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие их характеристик.

Руководство по эксплуатации барных витрин

1. Общие указания

1.1. Барные витрины работают от электрической сети переменного тока напряжением 220 В $\pm 10\%$, частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

1.2. Витрины «Сакура-колд» и суши-кейс работают при температуре окружающего воздуха от +10°C до +27°C и относительной влажности 60% при температуре +20°C.

1.3. Холодильные агрегаты витрин работают на фреоне R134a

и изготавливаются в двух модификациях:

- с компрессором TL3GX (Danfoss) – ХВ «Сакура», СК «Сакура»
- с компрессором GVM 57AA – ХВ «Сакура-М», СК «Сакура-М»

1.4. Тепловая витрина работает при температуре окружающего воздуха $25 \pm 10^{\circ}\text{C}$.

1.5. Для подключения к электросети витрины оснащены проводом с электровилкой, имеющей заземляющий контакт.

1.6. Витрина подключается к электрической сети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки не более 2 А.

1.7. Витрина устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

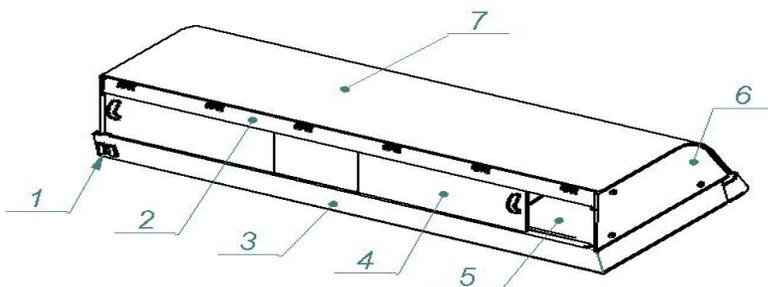
1.8. Следует оберегать витрины от небрежного обращения, ударов.

1.9. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей витрин.

2. Технические характеристики.

2.1. Модуль «Тепловая витрина «Сакура-терм»

№ п/п	Обозначение модуля	ТВ-Сакура-1200	ТВ-Сакура-1500	ТВ-Сакура-1800
1	Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	1140x410x250	1440x410x250	1710x410x250
2	Напряжение, В	220	220	220
3	Мощность, кВт	0,40	0,6	0,75
4	Рабочая температура, °С	до +70	до +70	до +70



- | | |
|----------------|-------------------------------|
| 1. Выключатели | 5. ТЭН (под гастро-емкостями) |
| 2. Светильник | 6. Боковое стекло |
| 3. Основание | 7. Верхнее стекло |
| 4. Дверцы | |

Тепловая витрина предназначена для поддержания в горячем состоянии любых продуктов и блюд, в том числе и тех, хранение которых возможно только в каких – либо емкостях (подливки, соусы, вторые блюда и т.д.).

Закладка и выдача продуктов производится через раздвижные стеклянные дверцы.

Внутренний объем витрины освещается двумя светильниками (напряжение 12 В), которые расположены в верхней части модуля.

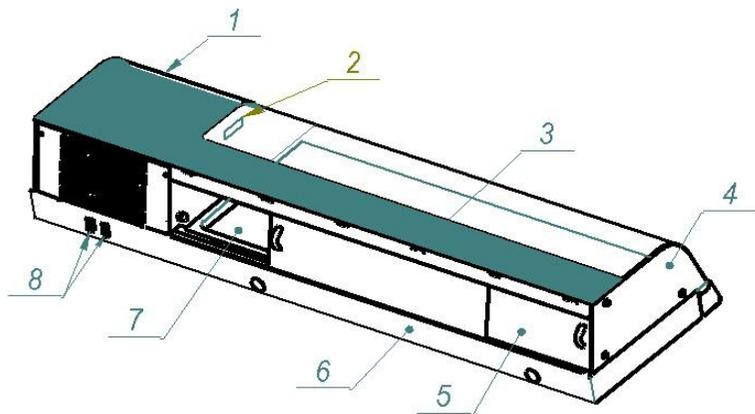
Для размещения продуктов предусмотрены четыре стандартных гастроемкости размером 325 x 265 мм, глубиной 40 мм.

Нагрев и поддержание продуктов питания в горячем состоянии осуществляется за счет «сухого» обогрева ТЭНом мощностью 0,4 кВт, расположенным под гастроемкостями.

Выключатели ТЭНа и светильников выведены на панель управления модуля.

2.2. Модуль «Холодильная витрина «Сакура- колд»

№ п/п	Обозначение модуля	Сакура ХВ -1200 Сакура ХВ-1200М	Сакура ХВ -1500 Сакура ХВ-1500М	Сакура ХВ -1800 Сакура ХВ-1800М
1	Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	1150x410x250	1470x410x250	1740x410x250
2	Напряжение, В	220	220	220
3	Мощность, кВт	0,16	0,17	0,18
4	Рабочая температура, °С	от +2 до +10	от +2 до +10	от +2 до +10



- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1. Компрессорный блок | 5. Раздвижные дверцы |
| 2. Шкала датчика температуры | 6. Основание |
| 3. Верхний испаритель (в корпусе) | 7. Охлаждаемая ванна |
| 4. Боковое стекло | 8. Выключатели |

Модуль «Холодильная витрина «Сакура – колд» предназначен для хранения холодных напитков, салатов, молочнокислых продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

Холодильная витрина работает на фреоне R134a.

Со стороны панели управления холодильная витрина снабжена раздвижными дверцами для загрузки и выгрузки продуктов питания.

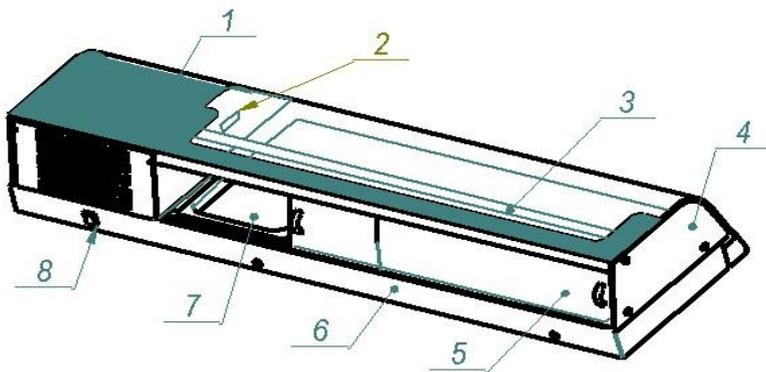
На панели управления находятся выключатель холодильного агрегата и выключатель освещения камеры. Рабочий объем камеры освещается лампой дневного света. Захолаживание рабочего объема происходит пассивным испарителем. Испаритель холодильного агрегата расположен под гастроемкостями.

Температура внутри витрины колеблется от +2 до +10°C. Визуально контроль температуры осуществляется по показаниям термометра, расположенного внутри камеры.

Модуль «Холодильная витрина» работает в режиме частого открывания дверей, и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала +27°C. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой, и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

2.3. Модуль «Суши-кейс «САКУРА»

№ п/п	Обозначение модуля	Сакура СК -1200 Сакура СК -1200М	Сакура СК -1500 Сакура СК -1500М	Сакура СК -1800 Сакура СК -1800М
1	Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	1150x410x250	1470x410x250	1740x410x250
2	Напряжение, В	220	220	220
3	Мощность, кВт	0,15	0,16	0,17
4	Рабочая температура, °С	от +2 до +8	от +2 до +8	от +2 до +8



- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1. Компрессорный блок | 5. Раздвижные дверцы |
| 2. Шкала датчика температуры | 6. Основание |
| 3. Верхний испаритель (в корпусе) | 7. Охлаждаемая ванна |
| 4. Боковое стекло | 8. Выключатель |

Барная витрина для суши предназначена для хранения, демонстрации и реализации блюд из сырой рыбы, морепродуктов, риса и других продуктов японской кухни.

Витрина выполнена в виде прозрачной стеклянной камеры с раздвижными дверцами.

Холодильный агрегат витрины для суши работает на хладагенте R134a. Охлаждение в камере производится пассивными испарителями, находящимися в нижней и верхней части внутреннего объема витрины.

Температура верхнего испарителя рассчитана таким образом, что вода на нем не намерзает. Это обеспечивает поддержание высокой влажности внутри объема, что предотвращает продукты питания и суши от быстрого «засушивания».

Все металлические элементы модуля, контактирующие с продуктами питания, выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Раздвижные дверцы рекомендуется держать закрытыми, чтобы изолировать продукты от внешней среды.

Температура в камере контролируется термометром и находится в пределах от +2 до +8°C. Витрина готова к загрузке продуктами через 25 – 30 мин. после включения.

Витрины для суши безотказно работают и выходят в режим +2...+8°C при температуре окружающей среды до 27°C. Это означает, что витрины суши-кейс не предназначены для применения в производственных помещениях ресторанов, а только в торговом зале. В витрине предусмотрено дренажное отверстие для стока сока с рыбы.

Для сбора и стока образующейся жидкости рекомендуется применять специальные гастроемкости с отверстиями. При применении стандартных гастроемкостей следует предварительно осушить выкладываемую рыбу.

По окончании рабочего дня необходимо освободить витрину от продуктов, промыть и протереть влажной, а затем сухой тканью все рабочие поверхности и корпус изделия.

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Модули-витрины линии барной «Сакура» выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р МЭК 335 -1, степень защиты – IP20 по ГОСТ 14254 .

3.2. После окончания работы на витринах барной линии установить электрические выключатели всех витрин в положение «Выключено».

3.3. Эксплуатация линии с разбитыми или поврежденными стеклами не допускается. Работа с поврежденными электрошнуром или электровилкой не допускается.

3.4. Изделие имеет световую индикацию о включенном состоянии.

3.5. Работы по ремонту и переналадке холодильного оборудования должны производиться аттестованными специалистами .

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Барная витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

4.2. Управление барными витринами осуществляется с панелей управления соответствующих модулей.

4.3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние витрин. Все поверхности модулей должны иметь чистый вид.

Гастроемкости и стекла должны быть вымыты и просушены.

Стекла не должны иметь трещин, пятен и разводов воды.

4.4. Время выхода на режим холодильной витрины и витрины для суши не более 30 мин, тепловой витрины - не более 20 мин.

4.5. После выхода на режим холодильной витрины, суши-кейса, а так же тепловой витрины произвести закладку продуктов.

4.6. После окончания работы установите выключатели модулей в положение «Отключено».

Освободите модули от продуктов, произведите очистку гастро-емкостей, протрите мягкой тканью рабочие поверхности витрин и детали, соприкасающиеся с пищей.

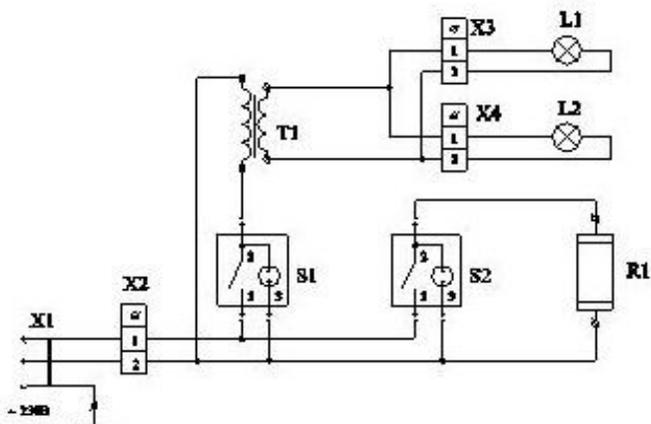
Внимание! Для более эффективной работы холодильной витрины и витрины для суши рекомендуется:

- не устанавливать ее рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;
- продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до температуры окружающей среды.

4.7. В случае, если температура в витрине «Суши-кейс» ниже + 2°C, рекомендуем использовать пластиковые лотки для выкладки рыбы.

5. Приложения

5.1. Схема электрическая принципиальная тепловой витрины «Сакура»



Условные обозначения:

R1 - Нагреватель

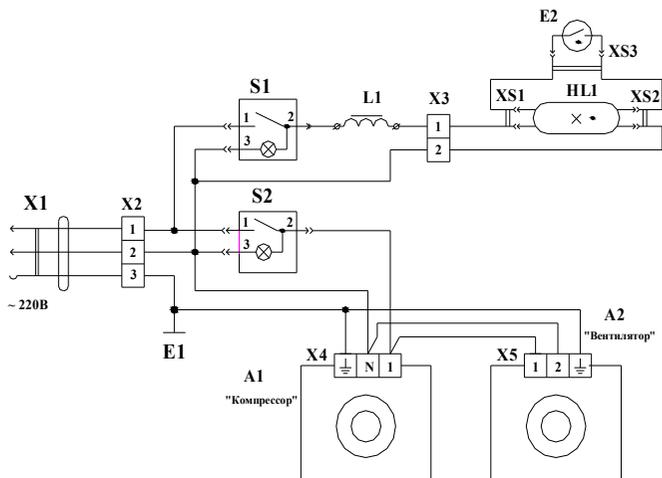
S1, S2 - Выключатели

T1 – Трансформатор 220/12 В, 105 Вт

X1 – Вилка

X2...X4 - Колодка клеммная

5.2. Схема электрическая принципиальная холодильной витрины «Сакура-колд»



Условные обозначения:

A1 - Агрегат холодильный

A2 - Вентилятор

E2 – Стартер 80С-220 В

HL1 – Лампа ЛБ18

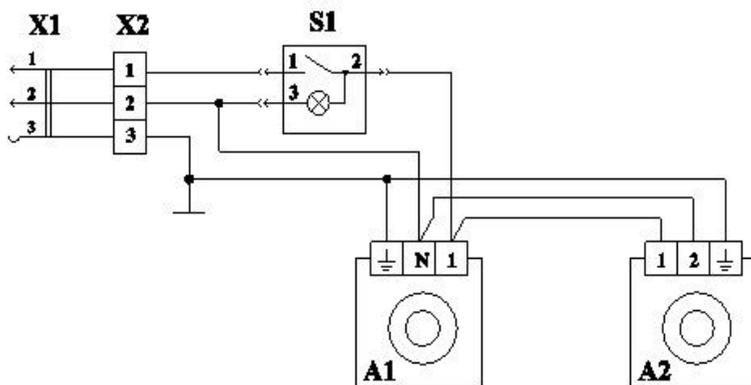
S1, S2 - Выключатели

L1 – Дроссель 1И 20А

X1 – Вилка

X2, X3 - Колодка клеммная

5.3. Схема электрическая принципиальная Суши-кейс «Сакура»



Условные обозначения:

A1 - Агрегат холодильный

A2 - Вентилятор

S1 - Выключатель

X1 - Вилка

X2 - Колодка клеммная

6. Возможные неисправности и способы их устранения

При возникновении неисправностей необходимо вызвать квалифицированного слесаря-механика, имеющего разряд не ниже третьего, для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Таблица 1 : Перечень возможных неисправностей и способы их устранения при эксплуатации

Вид неисправности, внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
1.Модуль не работает, не горит лампочка на выключателе	Нет электропитания на клеммах клавишного выключателя	Проверить состояние сетевого кабеля и при необходимости отремонтировать.
2.В рабочем объеме не поддерживается заданная температура	Загрузка охлаждающих модулей теплыми продуктами.	Загружать модули охлажденными продуктами.
	Засорение пластин конденсатора.	Продуть пластины конденсатора сжатым воздухом.

7. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

А К Т №

от « » _____ 201 года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование предприятия, Ф.И.О.)

главного инженера предприятия (Ф.И.О.) _____

механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация, № договора, № удостоверения) _____

_____ ,

составили настоящий АКТ о том, что « » 201 года,

был запущен в эксплуатацию модуль «Сакура - _____»,

полученный по накладной _____

Оборудование установлено в закрытом помещении

площадью _____ м², температура в помещении _____ °С.

Директор
предприятия (Ф.И.О.)

Главный
инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)

8. Обслуживание барных витрин «Сакура»

8.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенных от электрической сети витринах.

8.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

8.3. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку линии раздачи питания от остатков пищи, конденсата и жира. Используйте для этого стандартные средства очистки.

8.4. После очистки линии протрите все поверхности сухими тканями. Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав линии раздачи. Установите гастроемкости на место.

8.5. По мере загрязнения конденсатора «Холодильной витрины» и «Суши-кейса», которое может привести к выходу из строя компрессора холодильного агрегата, необходимо производить его очистку сжатым воздухом или пылесосом не реже одного раза в месяц.

8.6. Обращайте внимание не только на чистоту линии раздачи питания, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу, может привести к травме.

9. Гарантийные обязательства

9.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу витрин линии барной «Сакура» течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Гарантийные обязательства распространяются на модули «Холодильная витрина» и «Суши-кейс» в случае осуществления пуско-наладочных работ специалистами предприятия-изготовителя.

9.2. Гарантии не распространяются в случае, когда модули барной линии вышли из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

9.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид, без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

9.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

Внимание! Хранение витрин должно осуществляться в транспортной таре предприятия-изготовителя.

9.5. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после его окончания заключает договор на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

10. Комплект поставки

№ п\п	Наименование	Количество, шт.		
		1200	1500	1800
1.	Холодильная витрина (ХВ) «Сакура–колд» («Сакура–колд-М»)	1		
1.1	Нащельник	2	3	4
1.2	Гастрономическая емкость 265 х 325 х 40 (по заказу)	3	4	5
2.	Суши-кейс (СК) «Сакура» («Сакура-М»)	1		
2.1	Нащельник	2	3	4
2.2	Гастрономическая емкость 265 х 325 х 40 (по заказу)	3	4	5
3.	Тепловая витрина (ТВ) «Сакура-терм»	1		
3.1	Нащельник	3	4	5
3.2	Гастрономическая емкость 265 х 325 х 40	4	5	6
4.	Руководство по эксплуатации	1		
5.	Упаковка	1		

11. Сведения о приемке

Обозначение модулей линии	Заводской номер модуля
Тепловая витрина «Сакура-терм» «Сакура-ТВ - »	
Холодильная витрина «Сакура-колд» «Сакура-ХВ - »	
Холодильная витрина «Сакура-колд-М» «Сакура-ХВ - М »	
Суши-кейс «Сакура» «Сакура-СК - »	
Суши-кейс «Сакура-М» «Сакура-СК - М »	
Холодильный агрегат	

Витрина барной линии «Сакура» соответствует техническим условиям ТУ 5151-023-57079599-2006 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201 г.

Принято ОТК

М.П.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д.1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.ru www.atesy.ru