



ПАСПОРТ

ОВОЩЕРЕЗКА
Модель: HKN-FNT



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей ломтиками, соломкой, кубиками различного размера.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

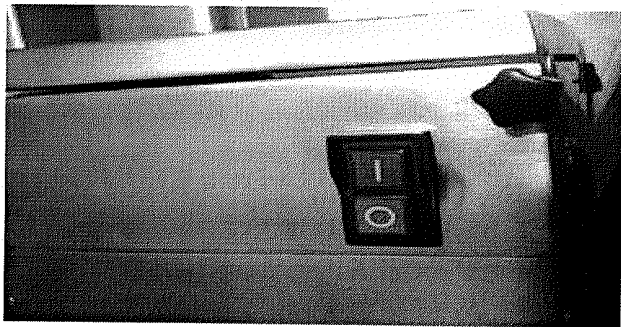
Общие данные	Модель	HKН-FNT
	Описание	Настольная
	Габаритные размеры, мм	600x240x590
	Установочная мощность, кВт	0,55
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	Нерж.сталь/алюминий
Характеристики	Тип машины	Наклонная
	Тип загрузки	Ручная
	Частота вращения двигателя, об/мин	270
	Производительность, кг/ч	100 – 300
	Режим работы	Повторно-кратковременный
	Максимальная длительность рабочего цикла, мин	10

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Овощерезательная машина	1 шт.
Комплект режущих пластин (5 шт.):	
ломтики 2 мм	1 шт.
ломтики 4 мм	1 шт.
терка 3 мм	1 шт.
терка 4 мм	1 шт.
терка 7 мм	1 шт.
Пестик пластмассовый	1 шт.
Диск-сбрасыватель пластмассовый	1 шт.
Паспорт	1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

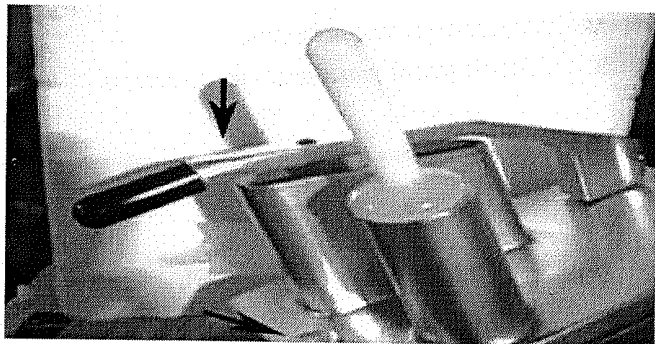


(1)

См.рис.1. Органы управления находятся на правой стороне корпуса (если смотреть на оборудование спереди):

- зеленая кнопка «ПУСК» (I) включение оборудования;
- красная кнопка «ОСТАНОВ» (O) выключение оборудования.

ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ



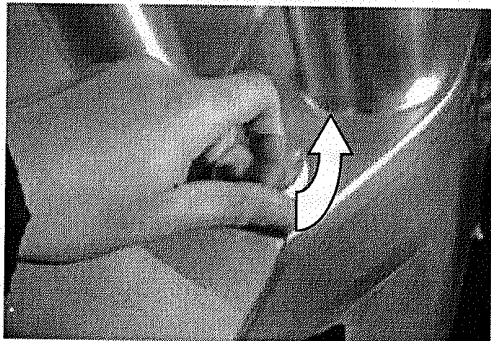
(2)

См.рис.2. Оборудование оснащено двумя защитными микровыключателями (указаны стрелками). Микровыключатель на крышке отключает оборудование при открывании крышки для доступа к режущей пластине. Микровыключатель на рычаге-толкателе отключает оборудование при поднятии рычага-толкателя для загрузки продукта.

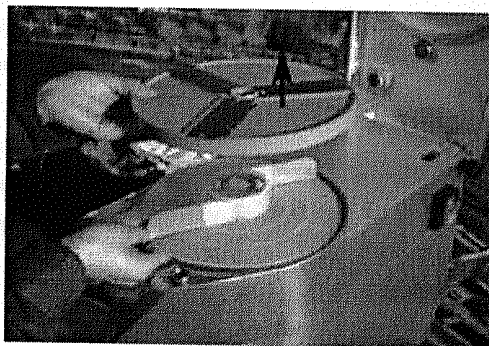
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ



Открывание крышки (3)



Установка режущей пластины (4)

1. **См.рис.3.** Отверните против часовой стрелки фиксатор, расположенный в передней части крышки, и откройте крышку.
2. **См.рис.4.** Наденьте на вал двигателя сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем – режущую пластину.

Нарезание кубиками и соломкой для картофеля-фри. Для этой цели используется режущая решетка и соответствующая пластина для нарезания ломтиками. Сначала на вал двигателя следует надеть режущую решетку, затем – пластину для нарезания ломтиками.

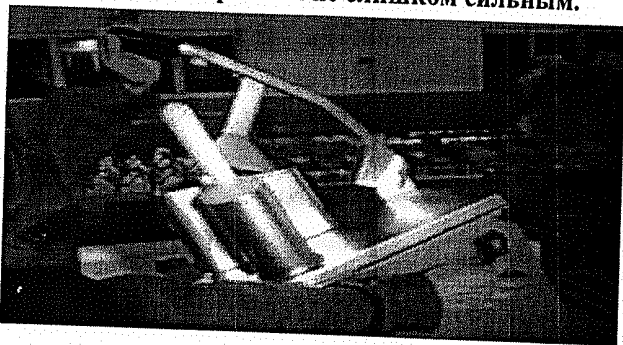
3. Закройте крышку и заверните фиксатор по часовой стрелке.

Если крышка не закрыта и фиксатор не завернут, то защитный микровыключатель не позволит включить двигатель.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Подготовьте овощи (вымойте, очистите, при необходимости нарежьте кусками).
2. Убедитесь в том, что машина собрана, крышка закрыта и закреплена фиксатором. Подставьте под разгрузочное отверстие крышки подходящую емкость. Включите питание при помощи автоматического выключателя.
3. Поднимите рычаг-толкатель, загрузите продукт в отверстие и опустите рычаг-толкатель.
4. **См.рис.5.** Правой рукой нажмите зеленую кнопку «ПУСК».левой рукой нажимайте на толкатель для подачи продукта к режущей пластине.

Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.



(5)

5. Поднимите рычаг-толкатель и загрузите в отверстие следующую порцию продукта. Опустите рычаг-толкатель. Оборудование автоматически включится. Повторяйте процедуру до тех пор, пока весь продукт не будет переработан.
6. Крышка оснащена двумя загрузочными отверстиями. Большое отверстие, оснащенное рычагом-толкателем, предназначено для переработки крупных овощей. Цилиндрическое отверстие, оснащенное пластмассовым пестиком, предназначено для переработки длинных тонких овощей (морковь, огурцы и т.п.).

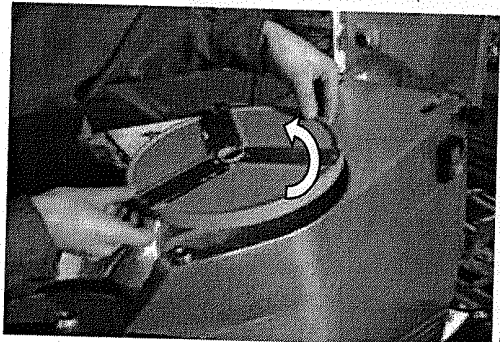
При работе с одной режущей пластиной продукт можно загружать в оба отверстия.

При работе с режущей пластиной и решеткой (нарезание соломкой и кубиками) продукт следует загружать в то отверстие, под которым находятся лезвия решетки.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите красную кнопку «ОСТАНОВ».
2. Отключите питание при помощи автоматического выключателя.

СНЯТИЕ И ЗАМЕНА РЕЖУЩИХ ПЛАСТИН



(6)

1. Отверните фиксатор и откройте крышку.
2. **См.рис.6.** Поверните режущую пластину против часовой стрелки. Накройте лезвия подходящим материалом (резина, ткань и т.п.), приподнимите пластину за края обеими руками и снимите ее. При снятии решетки для нарезания соломкой или кубиками вращать решетку не следует. Выньте ее из гнезда движением вверх.
3. Установите сменную пластину, закройте крышку и заверните фиксатор.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

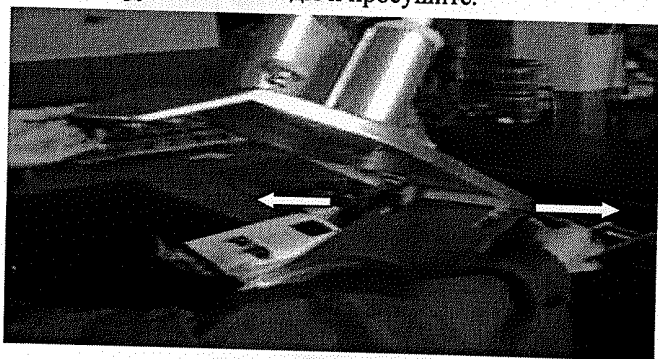
Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Ежедневно по окончании работы:

1. Вымойте съемные узлы овощерезательной машины (пестик, режущие пластины, диск-сбрасыватель) под струей теплой воды и просушите.



(7)

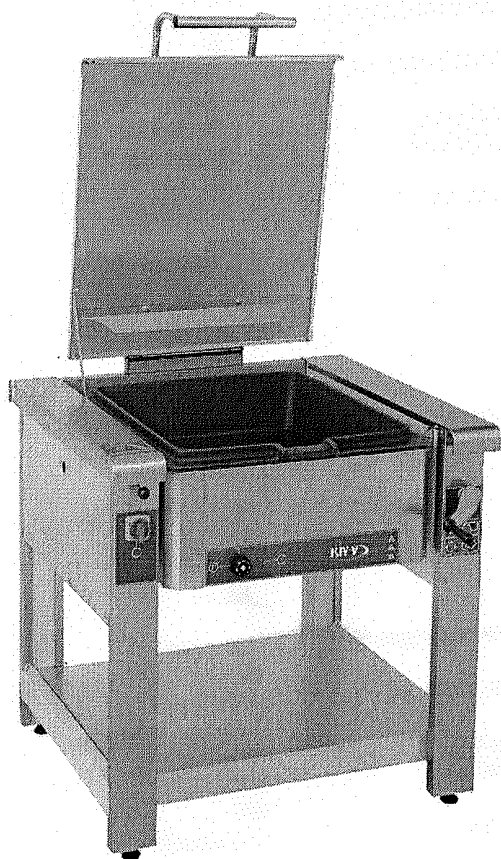
2. **См.рис.7.** Откройте крышку, отведите ее боковые фиксаторы в стороны и снимите ее. Вымойте крышку под струей теплой воды и просушите.
 3. Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки режущих пластин и вал двигателя. В противном случае установка режущих пластин в рабочее положение будет затруднена.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

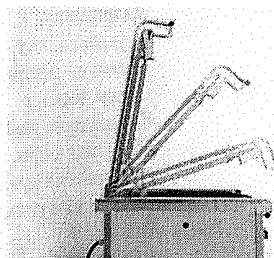
1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Оборудование оснащено электрическим кабелем, который должен быть присоединен к индивидуальному автоматическому выключателю. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
4. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла, моечных ванн, водопроводных кранов и т.п.
5. Следите за тем, чтобы электрический кабель не свешивался через край подставки и не касался предметов с острыми краями. Не ставьте на кабель посторонние предметы. Эксплуатация оборудования с поврежденным электрическим кабелем не допускается.
6. Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
7. Не допускается использовать оборудование для нарезания замороженных продуктов.
8. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
9. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.
10. Следите за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин.
11. Не допускается подача овощей к вращающейся режущей пластине руками. Пользуйтесь рычагом-толкателем или пестиком.
12. Не допускается перегружать машину. Нажим на пестик и рычаг-толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.
13. Не допускается засовывать в загрузочную насадку руки и посторонние предметы во время работы.
14. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
15. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
16. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
17. При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, т.к. они очень острые.
18. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

EAC

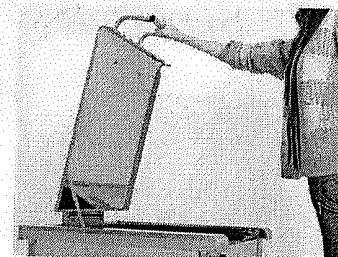
Электрические сковороды



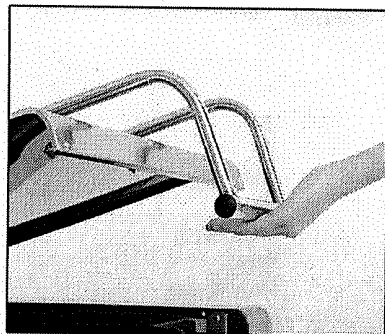
- Корпус сковороды изготовлен из нержавеющей стали.
- Чаша сковороды изготавливается из чугуна или из нержавеющей стали в зависимости от модели.
- Рабочая поверхность хорошо распределяет и сохраняет тепло.
- На чаше предусмотрен удобный слив для жидкостей.
- Плавная регулировка температуры в диапазоне от 50 до 300 градусов.
- Сковорода электрическая поставляется с кабелем для подключения на 3 фазы.
- Гарантия 1 год.



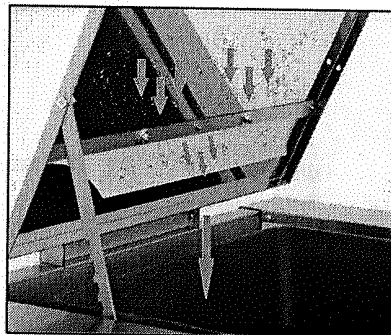
- Крышка сковороды надёжно фиксируется в любом положении при помощи фиксатора.



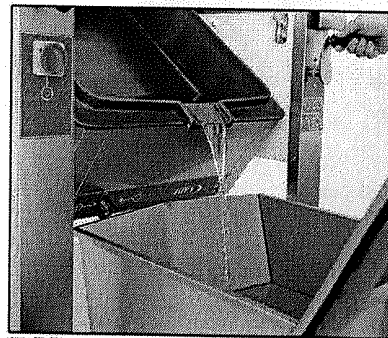
- Специальная форма ручки обеспечивает удобный доступ в открытом положении крышки.



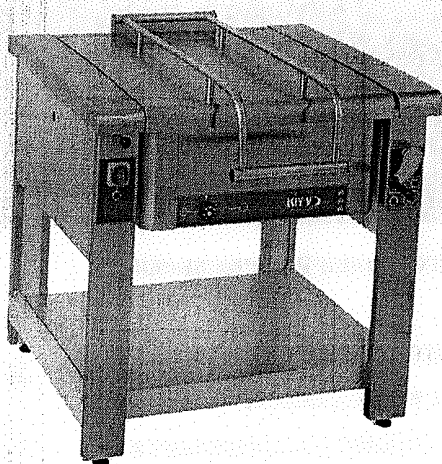
- Крышка сковороды. Сковорода оснащена системой компенсации веса крышки для облегчения её подъема.



- Чаша сковороды. На крышке установлена защита от затекания конденсата за пределы чаши.

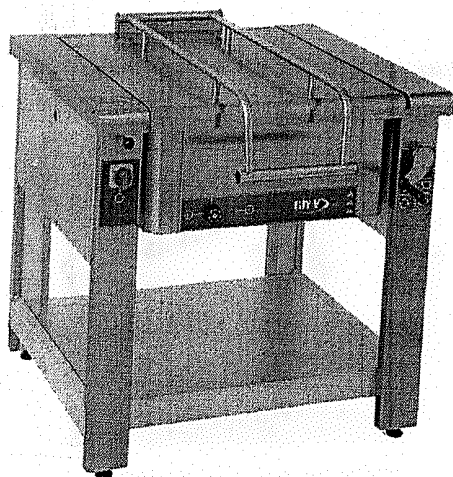


- Механизм опрокидывания. Вращение ручки передаётся через редуктор, что значительно облегчает поворот чаши.



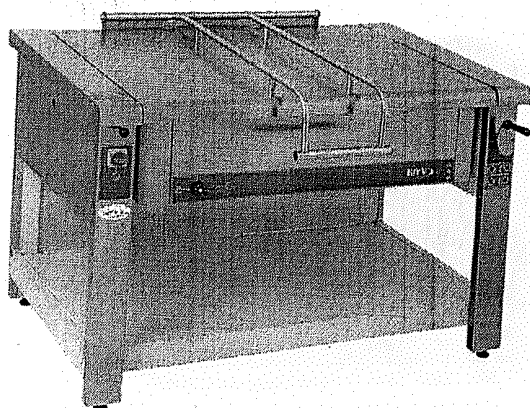
Сковорода электрическая SE-40.2
С чашей из чугуна на 40 литров

Напряжение, В.	380
Мощность, кВт.	5
Диапазон регулирования температуры, °С.	+50...+300
Объем чаши, л	40
Внутренние размеры чаши (д/ш/в), мм.	500x580x140
Материал чаши	Чугун
Размеры без ручки, (д/ш/в), мм.	840x750x900
Габаритные размеры (д/ш/в), мм	840x850x900
Вес, кг.	135
Размеры упаковки (д/ш/в), мм.	1000x860x935



Сковорода электрическая SE-40.3
С чашей из нержавеющей стали на 40 литров

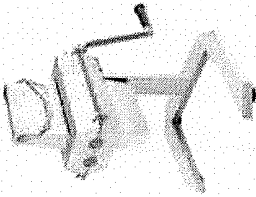
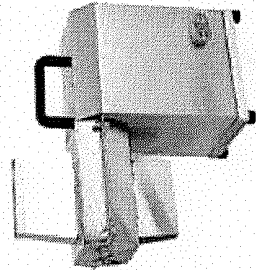
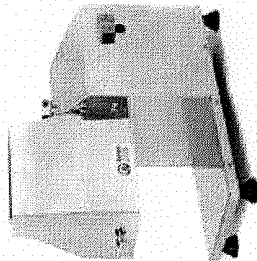
Напряжение, В.	380
Мощность, кВт.	5
Диапазон регулирования температуры, °С.	+50...+300
Объем чаши, л	40
Внутренние размеры чаши (д/ш/в), мм.	500x580x140
Материал чаши	Нержавеющая сталь
Размеры без ручки, (д/ш/в), мм.	840x750x900
Габаритные размеры (д/ш/в), мм	840x850x900
Вес, кг.	120
Размеры упаковки (д/ш/в), мм.	1000x860x935



Сковорода электрическая SE-70.2
С чашей из чугуна на 70 литров

Напряжение, В.	380
Мощность, кВт.	9.5
Диапазон регулирования температуры, °С.	+50...+300
Объем чаши, л	70
Внутренние размеры чаши (д/ш/в), мм.	940x580x170
Материал чаши	Чугун
Размеры без ручки, (д/ш/в), мм.	1405x790x850
Габаритные размеры (д/ш/в), мм	1405x830x885
Вес, кг.	240
Размеры упаковки (д/ш/в), мм.	1475x860x935

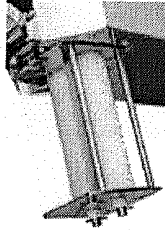
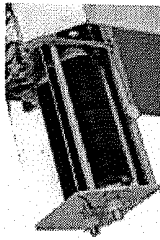
Мясорубилители



⊕ Насадки для мясорубилителя

Модель	HKN-RK	HKN-RKT	HKN-RKM
Мощность, кВт	0,35	0,45	Ручной привод
Напряжение, В	220	220	-
Скорость вращения об/мин	75	120	-
Корпус	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Размеры, мм	480х250х480	430х170х420	386х320х440
Масса, кг	25	19	5,8

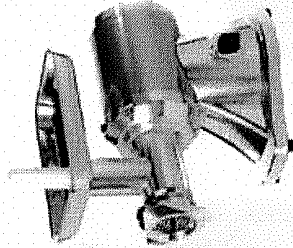
Насадки для мясорубилителя



Модель	HKN-MSA
Модель мясорубилителя	HKN-RK
Ширина нарезки, мм	4,8
Длина отсека, мм	200

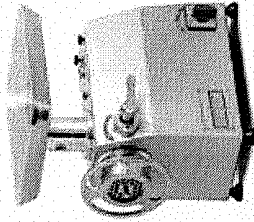
Модель	HKN-TDB
Модель мясорубилителя	HKN-RK
Назначение	для отбивания мяса

шарпы



Мясорубки

Модель	HKN-12S
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	200
Корпус	алюминий
Лоток	нерж. сталь
Мясорубочная часть	нерж. сталь
Размеры, мм	460х260х440
Масса, кг	20,4



Реверс

⊕ Загру толке

Модель	HKN-22SP
Мощность, кВт	0,85
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	250
Корпус	крашеный металл
Лоток	нерж. сталь
Мясорубочная часть	нерж. сталь
Размеры, мм	410х240х450
Масса, кг	27



900 Serisi

900 Serie

900 Serisi
Series 900

Devrilir Tava

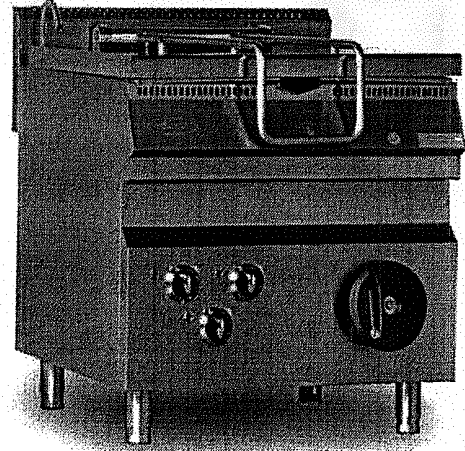
Tilting Bratt Pan

Devrilir Tava Temel Özellikler

- Gövde, panel, tava AISI 304 paslanmaz çelik.
- Termostatik kontrol
- Her çeşit hafif yağda kızartma, haşlanmış et, balık, yumurta, pilav, dolma ve sos yapma imkanı vardır
- Tava kalkarken kullanım emniyetini sağlamak için elektrikli modellerde ısıtıcı stop pozisyonuna geçer
- Musluk ile doldurma ve yıkama yapmak kolaydır
- Hijyenik, sağlıklı ve dayanıklıdır.

Tilting Bratt Pan Basic Features

- Body, panel and pan is AISI 304 stainless steel
- Thermostatic control
- Frying all the grilling kinds in light oil, (Frying, boiled meat, fish, egg, rice and sauce
- Heater passes to stop position when the pan works for providing safe usage
- It is easy to fill and discharge with the faucet.
- Hygienic, ergonomic, safe usage.



90S-DTG-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	173
90S-DTG-120	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	120	120x90x85	230
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTE-80	⚡	380-400 / 50-60	10,2	80	80x90x85	163
90S-DTE-120	⚡	380-400 / 50-60	16	120	120x90x85	220

Kaynatma Kazanı

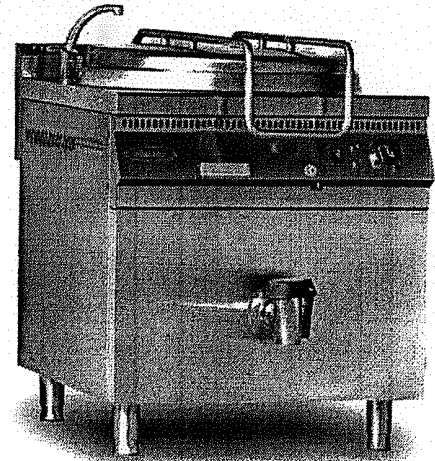
Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır
- Çift cidarlı çaketteki su seviyesi için doldurma ve kontrol musluğu seviyesi işareti vardır
- Aşırı basınç valfi ve monometre bulunur
- Soğuk sıcak su doldurma musluğu vardır
- Boşaltma muslukludur
- Gazlı modellerde, brülör komple magnet ventillidir.

Boiling Pan Basic Features

- Made of AISI 304 (Cr-Ni 18/10) stainless steel
- With counterweighted cap
- There is a filling and check tap level mark for the water level in the double jacket jacket
- Includes overpressure valve and monometer
- It has cold hot water filling tap
- With drain tap
- In gas models, the burner assembly is equipped with a magnetic valve.



90S-KKE-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	140
90S-KKG-100	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	100	80x90x85	155
90S-KKG-150	🔥	21/25-30/50	33,5/28810	150	80x90x85	180
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKE-80	⚡	230-400 / 50-60	12	80	80x90x85	135
90S-KKE-100	⚡	230-400 / 50-60	12	100	80x90x85	150
90S-KKE-150	⚡	230-400 / 50-60	17	150	80x90x85	175

Сендвіч панелі

Сендвіч панелі являють собою високоефективний будівельний матеріал, який складається з двох листів оцинкованої сталі і спеціалізованого утеплювального шару, розташованого між ними.

Переваги використання сендвіч панелей:

- **Міцність.** Використання високоміцних матеріалів забезпечує високий показник надійності конструкції;
- **Стійкість.** Завдяки своїй універсальній конструкції і антикорозійному покриттю, сендвіч панелі слабо схильні до впливу на них різних хімічних або механічних факторів;
- **Простота і зручність монтажу.** Процес установки сендвіч панелей не займає багато часу і не вимагає наявності певних умов або спеціалізованого обладнання;
- **Експлуатаційна незалежність.** Встановлена сендвіч панель не вимагає додаткових дій по її експлуатації.

Технічні характеристики	
Модульна ширина	1160 мм
Максимальна довжина	8300 мм
Товщина	60, 80, 100, 120, 150 мм
Тип утеплювача	Жорсткий пінополіуретан
Щільність пінополіуретану	40-42 кг/м³
Колір	RAL9003 (білий), 7024 (графіт)

Сендвіч панелі з пінополіуретану

Сендвіч панелі з пінополіуретану розроблені для холодильних і морозильних камер, холодильних складів і об'єктів з регульованим середовищем. З сендвіч панелей формується надійний закритий контур для забезпечення єдиного температурного режиму всередині камери і надійний захист від перепаду температур ззовні і всередині.

Використання пінополіуретану відрізняється гранично низьким показником теплопровідності, тому забезпечує високий коефіцієнт збереження тепла і максимальну шумоізоляцію при мінімальній товщині панелі.

Стандарти горючості

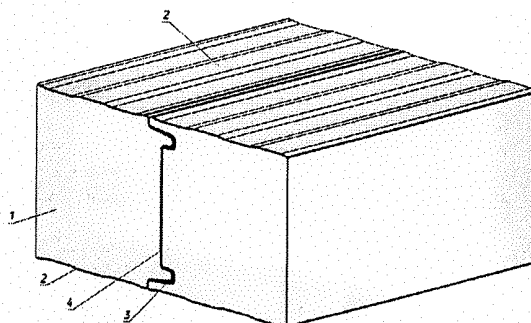
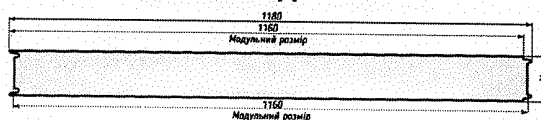
Усі наші панелі пройшли випробування по визначенню групи горючості будівельних матеріалів у дослідно-випробувальній лабораторії та мають протоколи, які підтверджують їх відповідність ДСТУ 8829:2019

- **ТМПНГ** - відносяться до будівельних матеріалів низької горючості (група Г1)
- **ТМПСГ** - відносяться до будівельних матеріалів помірної горючості (група Г2)



Дві з'єднані сендвіч панелі

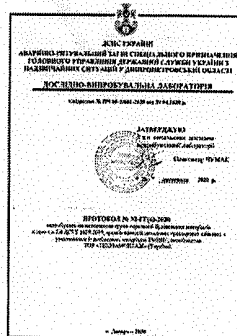
Схема сендвіч панелі



1. Наповнювач (пінополіуретан)
2. Зовнішнє облицювання (оцинкована сталь)
3. Замок
4. Стик двох панелей



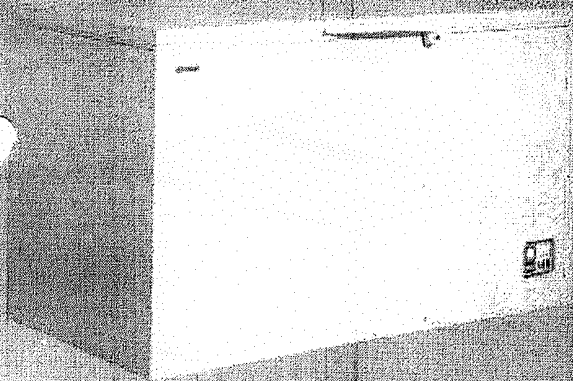
З'єднання сендвіч панелей



За типами облицювання ми виробляємо плити:

- RAL/RAL
- Нерж/RAL
- Нерж/Нерж
- RAL/картон
- RAL/фанера

LOW ENERGY CHEST FREEZERS



UDD 560 BK

Temperature Range [°C]	-15...-25
Climate Class	T(43°C / 50% RH)
Gross/net Volume [l]	466/449
Gross/net Weight [kg]	66/65
Dimensions [W*D*H] [mm]	
• Internal	1380 x 480 x 475
• External	1504 x 695 x 945
• With Packing	1590 x 730 x 995
Loadability [pcs]	
• 20ft Dc	22
• 40ft Dc	44
• 13.6 Mt Truck	52
Shelves/baskets [pcs]	2/6
Input Power [W]	230
Energy Cons. [kWh/24h]	1.93
Noise Level [dB(A)]	48.7
Type Of Cooling	Mechanical
Power supply [V/Hz]	230 / 50
Refrigerant (Std/opt)	R134a/R600a

UDD 660 BK

Temperature Range [°C]	-15...-25
Climate Class	T(43°C / 50% RH)
Gross/net Volume [l]	567/553
Gross/net Weight [kg]	73/68
Dimensions [W*D*H] [mm]	
• Internal	1580 x 480 x 475
• External	1804 x 695 x 945
• With Packing	1890 x 730 x 995
Loadability [pcs]	
• 20ft Dc	18
• 40ft Dc	36
• 13.6 Mt Truck	36
Shelves/baskets [pcs]	3/8
Input Power [W]	250
Energy Cons. [kWh/24h]	2.20
Noise Level [dB(A)]	48.8
Type Of Cooling	Mechanical
Power supply [V/Hz]	230 / 50
Refrigerant (Std/opt)	R134a/R600a

Інструкція з експлуатації

Плита електрична

ПЕД-2
ПЕД-4
ПЕД-6
ПЕД-2-Нж
ПЕД-4-Нж
ПЕД-6-Нж
ПЕД-4-К
ПЕД-6-К
ПЕД-4-КР
ПЕД-6-КР

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Плита електрична призначена для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C.
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання при температурі від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - допускати дітей до роботи на установці;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих поверхонь приладу;
 - мити прилад струменем води, проливати рідину на гарячу конфорку, залишати олію в піддоні;
 - залишати на тривалий час включену плиту без посуду;
 - ставити об'ємний посуд на розпечену конфорку з холодною рідиною (ставиться на холодну конфорку і тільки тоді включається нагрів);
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.
- 1.8. Деко виготовлений з вуглецевої сталі.
- 1.9. Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, тільки під наглядом чи після інструктажу щодо використання приладу безпечним способом і зрозуміння небезпеки, яка пов'язана з цим.
- 1.10. Зберігайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком до 8 років.
- 1.11. Пристрій не призначений для роботи з підключенням через зовнішні таймери або окремої системи дистанційного керування.

- 1.12. Підключення плити до мережі проводиться кваліфікованим електриком або сервісним майстром. (Підключення до електромережі в вартість виробу не входить.)

7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очищення зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцієвої соди за температури 40-50 °С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.9. Рекомендують засипати в піддон будь-який не запальний гігроскопічний матеріал (пісок, сіль) - це полегшить чистку піддону.
- Підключення плити до мережі проводиться кваліфікованим електриком

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Плита електрична 1 шт.
- Інструкція з експлуатації 1 шт.
- Упаковка 1 шт.

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

- 6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу. Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресою: м Київ, вул. Гарматна, 6. Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.
- 6.2. Претензії не приймаються:
- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
 - при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
 - при ремонті установки споживачем.

К – жарочна шафа з конвекцією.

КР – плита з круглими конфорками.

Найменування параметра	ПЕД-4-КР	ПЕД-6-КР
Напруга, В	400	400
Потужність, кВт	15,2	20,4
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт	4	6
Габаритні розміри плити (д/ш/в), мм	810x700x850	910x700x850
Маса, кг	87	95
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	970*740*890	970*740*890
Придбаний виріб (відмітка)		

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Плита складається з корпусу (1), конфорок (2), панелей управління (3, 4), духовки (5). Під конфорками передбачений висушний піддон (6). (Див. Рис 1).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує рж (що не є браком).
- 3.4. Увімкнення конфорок плити проводиться перемикачами на панелі управління. Передбачено поетапне регулювання потужності нагрівальних елементів. У верхній і нижній частині духовки розташовані ТЕНи, які регулюються двома термостатами. Регулювання температури ТЕНів плавне і не залежить один від одного. Щоб уникнути деформації листа під впливом температури в працюючу духовку встановлювати деко потрібно тільки із завантаженими продуктами.
- 3.5. Обов'язково перед першою експлуатацією просмажити плити 30 – 60 хвилин.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Найменування параметра	ПЕД-2В	ПЕД-4	ПЕД-6
Напруга, В	400	400	400
Потужність, кВт	9,6	16,8	23
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт.	2	4	6
Габаритні розміри плити (д/ш/в), мм	560x700x850	930x700x850	1350x700x850
Маса, кг	98	144	198
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	590*740*890	970*740*890	1390*740*890
Придбаний виріб (відмітка)			

Найменування параметра	ПЕД-4-К (конвекція)	ПЕД-6-К (конвекція)
Напруга, В	400	400
Потужність, кВт	16,9	23,1
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт.	4	6
Габаритні розміри плити (д/ш/в), мм	930x750x850	1350x750x850
Маса, кг	147	203
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	1000*860*890	1350x750x850 (стреч)
Придбаний виріб (відмітка)		

Умовні скорочення.

Нж – плита з боків та з тильної сторони облицьована нержавіючою сталлю.

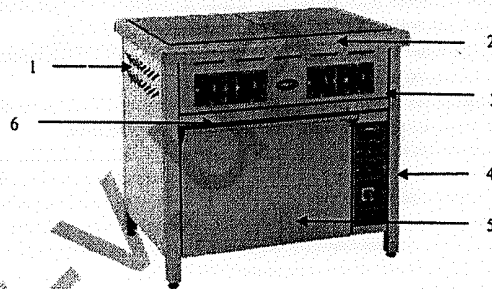


Рис.1 Плита

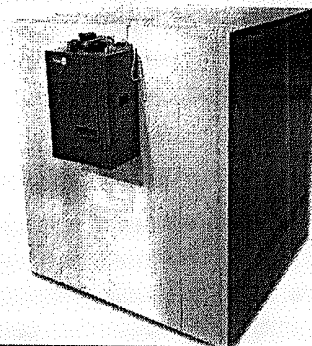
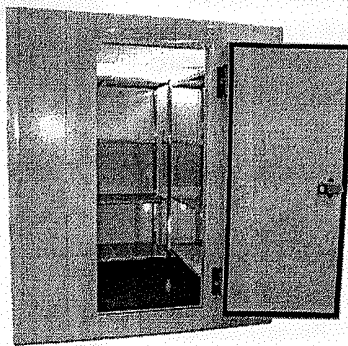
4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ САНІТАРНИХ НОРМ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця.
- При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці.
- Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.
- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.

Збірно-розбірні холодильні камери та моноблоки

Збірно-розбірні холодильні камери використовуються для зберігання продукції у потрібному температурному режимі для кафе, ресторанів та інших закладів які потребують збереження великих обсягів товару. Камери надійно зберігають внутрішню температуру завдяки матеріалу корпусу та дверей – сендвіч-панелям з пінополіуретановим утеплювачем.

Моноблочна холодильна машина - ідеально підходить до камери, компактно розміщуючись на стіні самої камери.



Збірно-розбірні камера



Ексцентрикові замки

Швидкий збір завдяки прямому з'єднанню панелей

Технічні характеристики холодильних камер

Матеріал корпусу	Сендвіч-панелі ППУ (пінополіуретан 40-42 кг/м3, RAL-RAL, із ексцентриковими замками)
Матеріал підлоги	Сендвіч-панелі з покриттям - бакелітова фанера
Матеріал облицювання	Оцинкована сталь
Колір облицювання	Білий (RAL 9003)
Товщина панелей	80, 100 мм
Температурний режим	-20 ... +5 C
Внутрішні габарити:	
- Довжина	1500 - 6900 мм
- Ширина	1500 - 3000 мм
- Висота	2000 / 2200 мм
Зовнішні габарити	+160 / 200 мм на сторону
Оснащення	Розпашний холодильний дверний блок Tehma
Додаткове оснащення	Клапан компенсації тиску, кабель-канал

Переваги використання

Зручне транспортування:

- Панелі легкі завдяки конструкції – наповнення ППУ;
- Не потребує спеціальної техніки для вантажно-розвантажувальних робіт;

Легкий монтаж та демонтаж:

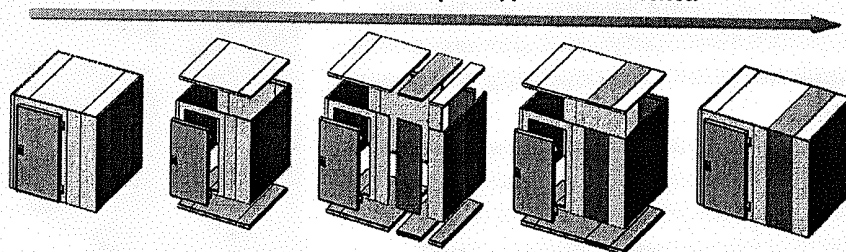
- Швидко збирається - як конструктор, за 3 години;
- Достатньо 2 людини та звичайних інструментів
- Розроблені для багаторазового збирання - розборки

Універсальне рішення:

- Середньотемпературні та низькотемпературні;
- Широкий вибір розмірів.

Пояси розширення

Етапи розширення камери за допомогою пояса



Камеру можна збільшувати по довжині за допомогою **поясів розширення** - 4 панелі (2 стіни, стеля та підлога).

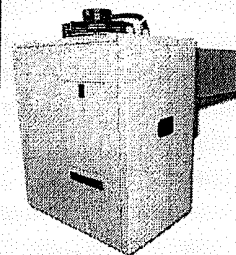
По довжині є 4 варіанти - 300, 600, 900, 1200 мм.

По висоті - 2160/2360 мм.

Технічні характеристики моноблоків

Моноблочна холодильна машина легко встановлюється зовні збірно-розбірної камери та забезпечує стабільну температуру всередині. У комплекті з моноблоком поставляється освітлення для холодильної камери та вимикач.

Модель агрегату	Температурний режим, C	Живлення агрегату	Холодовиробництво, Вт	Номинальний струм, А	Споживана потужність, Вт	Витрата ел. енергії за добу, кВт.год	Габаритні розміри, мм	Маса, кг
TTM8	0 ... +5	230В 50Hz 1~	760	5,6	760	22	955x545x870	57
TTM10	0 ... +5	230В 50Hz 1~	1400	7,7	1694	30,4	1055x855x870	75
TTM20	0 ... +5	230В 50Hz 1~	2700	4,8	3160	56,88	1055x855x870	105
TTM40	-15 ... -20	230В 50Hz 1~						
TRL18	-15 ... -20	400В 50Hz 3~						
TTL23	-15 ... -20	400В 50Hz 3~	2500	5	3300	57,6	1020x1135x870	135



Моноблок

Сендвіч панелі

Сендвіч панелі являють собою високоефективний будівельний матеріал, який складається з двох листів оцинкованої сталі і спеціалізованого утеплювального шару, розташованого між ними.

Переваги використання сендвіч панелей:

- **Міцність.** Використання високоміцних матеріалів забезпечує високий показник надійності конструкції;
- **Стійкість.** Завдяки своїй універсальній конструкції і антикорозійному покриттю, сендвіч панелі слабо схильні до впливу на них різних хімічних або механічних факторів;
- **Простота і зручність монтажу.** Процес установки сендвіч панелей не займає багато часу і не вимагає наявності певних умов або спеціалізованого обладнання;
- **Експлуатаційна незалежність.** Встановлена сендвіч панель не вимагає додаткових дій по її експлуатації.

Технічні характеристики	
Модульна ширина	1160 мм
Максимальна довжина	8300 мм
Товщина	60, 80, 100, 120, 150 мм
Тип утеплювача	Жорсткий пінополіуретан
Щільність пінополіуретану	40-42 кг/м³
Колір	RAL9003 (білий), 7024 (графіт)

Сендвіч панелі з пінополіуретану

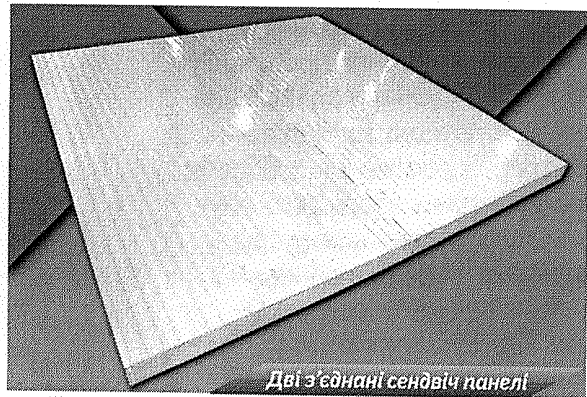
Сендвіч панелі з пінополіуретану розроблені для холодильних і морозильних камер, холодильних складів і об'єктів з регульованим середовищем. З сендвіч панелей формується надійний закритий контур для забезпечення єдиного температурного режиму всередині камери і надійний захист від перепаду температур ззовні і всередині.

Використання пінополіуретану відрізняється гранично низьким показником теплопровідності, тому забезпечує високий коефіцієнт збереження тепла і максимальну шумоізоляцію при мінімальній товщині панелі.

Стандарти горючості

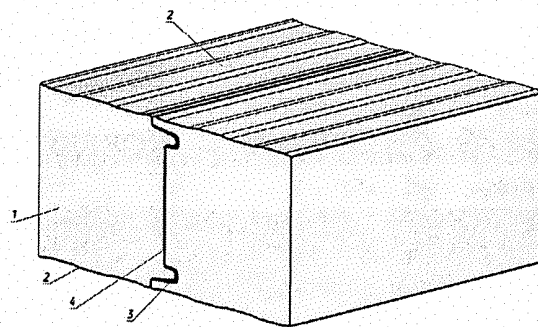
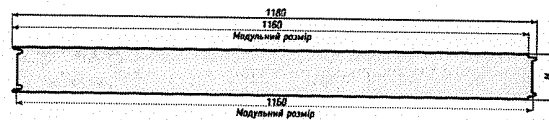
Усі наші панелі пройшли випробування по визначенню групи горючості будівельних матеріалів у дослідно-випробувальній лабораторії та мають протоколи, які підтверджують їх відповідність ДСТУ 8829:2019

- **ТМПНГ** - відносяться до будівельних матеріалів низької горючості (група Г1)
- **ТМПСГ** - відносяться до будівельних матеріалів помірної горючості (група Г2)

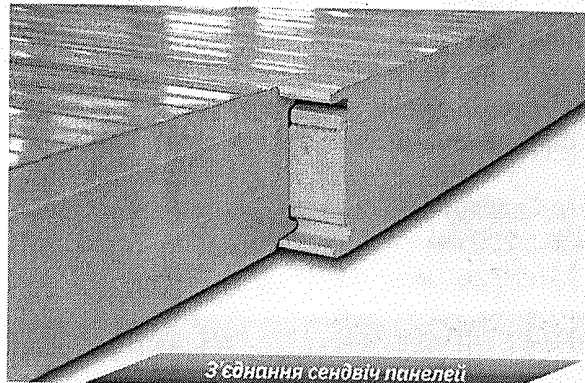


Дві з'єднані сендвіч панелі

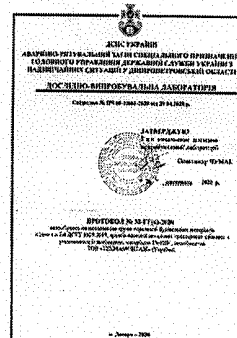
Схема сендвіч панелі



1. Наповнювач (пінополіуретан)
2. Зовнішнє облицювання (оцинкована сталь)
3. Замок
4. Стик двох панелей



З'єднання сендвіч панелей



За типами облицювання ми виробляємо плити:

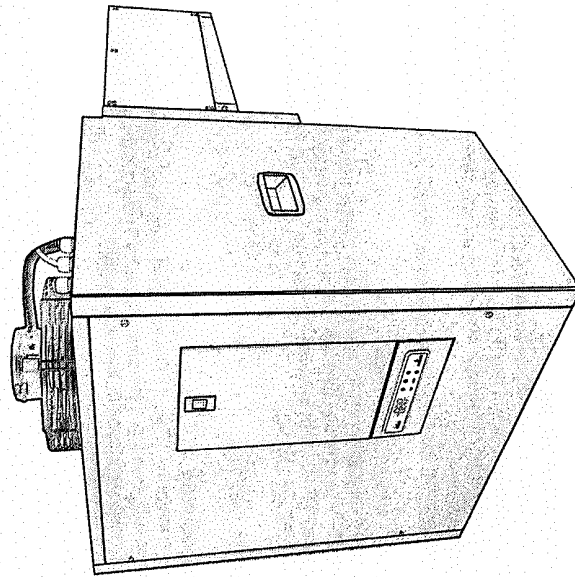
- RAL/RAL
- Нерж/RAL
- Нерж/Нерж
- RAL/картон
- RAL/фанера



Tehma

tehma.biz
Зміст

Інструкція з експлуатації



**Машина холодильна
моноблочна**

Вступ	Стор.
1. Опис та робота виробу	3
1.1. Призначення виробу	3
1.2. Технічні характеристики	3
1.3. Склад виробу	3
1.4. Електрична схема	5
2. Використання за призначенням	6
2.1. Загальні вказівки	6
2.2. Заходи безпеки	7
2.3. Правила монтажу	7
2.4. Порядок роботи	7
2.5. Можливі несправності та способи їх усунення	8
2.6. Правила зберігання	8
2.7. Транспортування	9
2.8. Рекомендації щодо утилізації відходів та захисту навколишнього середовища	9
3. Паспортні дані	9
3.1. Комплектість поставки	9
3.2. Гарантії виробника	9
3.3. Свідчення про приймання	9
4. Технічне обслуговування	11
4.1. Загальні положення	11
5. Додатки	
5.1. Додаток А. Встановлення машини	12
5.2. Додаток Б. Рекомендації щодо підбору холодильних машин	14
5.3. Додаток В. Акт введення в експлуатацію (зразок)	15

ВСТУП

Дана інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з виробом, правилами експлуатації моноблочної холодильної машини.

Встановлення, введення в експлуатацію та обслуговування машини мають право проводити фірмові центри з технічного обслуговування обладнання, а також інші організації та підприємства, які здійснюють технічне обслуговування обладнання від імені виробника. Ця інструкція включає в себе всі паспортні дані.

Увага! Перед введенням продукту в експлуатацію, вам слід ретельно ознайомитись із цією інструкцією.

1. ОПИС ТА РОБОТА ВИРОБУ

1.1. Призначення виробу

Машини холодильні моноблочні (надалі "машини") середньотемпературні (тип TSM...) та низькотемпературні (тип TSL...) призначені для створення холоду в торговому холодильному обладнанні. Машини виготовлені в кліматичному виконанні "Y2" для роботи в умовах оточуючого повітря:

- при температурі от +10 до +40°C та відносній вологості від 80 до 40 %.

1.2. Технічні характеристики

Основні технічні характеристики машин представлені в таблиці 1.
Температура у внутрішньому об'ємі, яка створюється машинами типу:

- TSM від 0 до +5°C; (від мінус 5°C до +10°C - за погодженням із замовником)
- TSL від -15°C до -20°C.

Холодоагент – R507A.

1.3. Склад виробу

Холодильна машина (Рис.1) Він складається з компресора, конденсатора, фільтра-осушувача, випарника, сепаратора рідини, реле тиску та блоку управління.

На панелі блока управління знаходяться:

- вимикач з підсвіткою;
- електронний регулятор температури.

Регулювання температури повітря в охолоджуваному об'ємі та автоматична підтримка заданої температури у межах диференціалу здійснюється за допомогою електронного регулятора температури (контролер), датчик якого розміщується всередині охолоджуваного об'єму.

Машини оснащена системою автоматичного відтаювання снігової «шуби» на випарнику за допомогою електричних нагрівальних елементів з подальшим випаровуванням отриманої вологи.

Усі елементи гідросистеми холодильної машини з'єднані герметично.

Таблиця 1. Технічні характеристики холодильних машин.

Тип машини	Найменування параметрів										Masa, кг
	Холодо-виробництво, кВт	Номи-нальний струм, А	Спожи-ван а потужність, Вт	Витрата ел. енергії за добу, кВт.год	Система ел. живле-ння		Габаритні розміри, мм L x B x H	Рекомендована доза заправки холодоагентом (R507A), г			
					1	2					
Середньотемпературні											
TSM8NE	1000	5,6	780	22	+		955x545x870	600			50
TSM10NE	1400	7,7	1694	30,4	+		1055x655x870	950			58
TSM20NE	2700	4,8	3160	56,88		+	1055x855x870	1800			72
Низькотемпературні											
TSL19NE	2500	5	3300	57,6		+	1020x1135x870	2100			73

Примітка:

1. Витрата електроенергії – за нормальної температури навколишнього середовища 26°C. (для машин типу TSM значення вказані при 0°C у внутрішньому об'ємі камери; для машин типу TSL значення вказані при мінус 18°C у внутрішньому об'ємі камери)
2. При встановленні двох однопотужних машин в одну камеру, рекомендований об'єм камери вибирається в 1,5 рази більше, ніж у разі встановлення однієї машини цього типу.
3. Маса заправки холодоагенту вказується в таблиці технічних даних, закріпленій на боці машини.
4. Система зл. живлення: 1 – 1N/PE 230В 50Гц, 2 – 3N/PE 400В 50Гц (допустиме відхилення від +10% до мінус 15% від номінального).

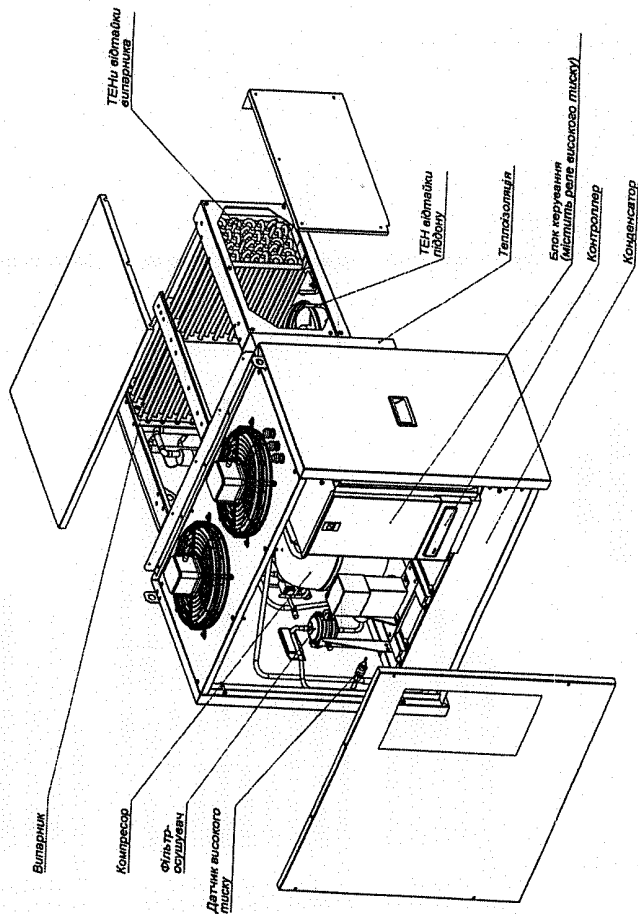


Рис.1. Загальний вигляд холодильної машини (моноблоку):

1.3. Електрична схема

Схема електрична принципова наведена на рис. 2-3

ПЕРЕЛІК ПОЗНАЧЕНЬ НА ЕЛЕКТРИЧНІЙ СХЕМІ:

- A1 – регулятор електронний
- MC – електродвигун компресора
- MVC – електродвигун вентилятора конденсатора
- MVE – електродвигун вентилятора випарника
- Q1 – автоматичний вимикач з струмовим захистом компресора
- Q2 – автоматичний вимикач ланцюга управління
- Q3 – датчик температури охолоджуваного об'єму
- R1 – датчик температури батареї випарника
- R2 – датчик температури конденсатора
- K1 – реле захисту напруги
- K2 – реле захисту відтайки
- K3 – реле відтавання
- DN – ТЕН відтавання
- P1 – реле високого тиску для керування вентилятором конденсатора
- P2 – реле високого тиску захисне
- SD – клемник збірний

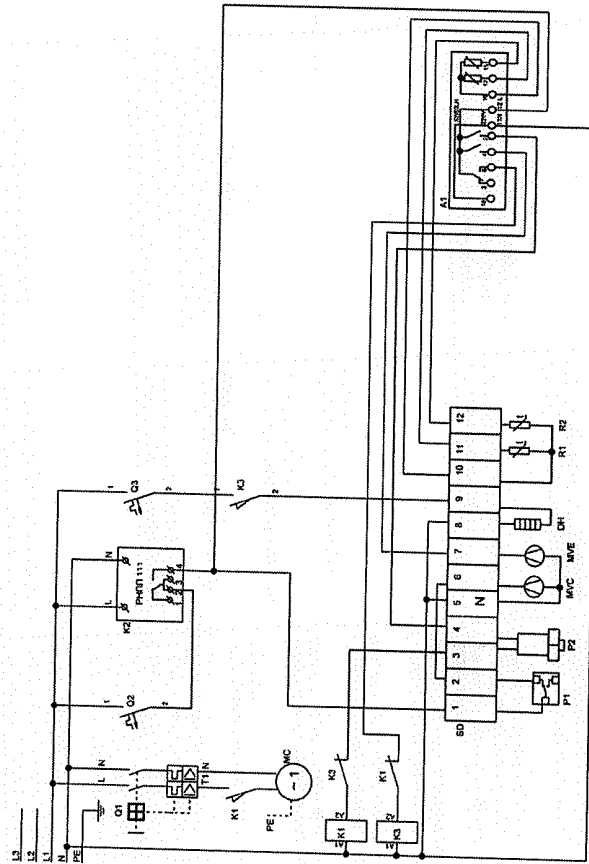


Рис.2. Схема електрична принципова холодильної машини на 1 фазу

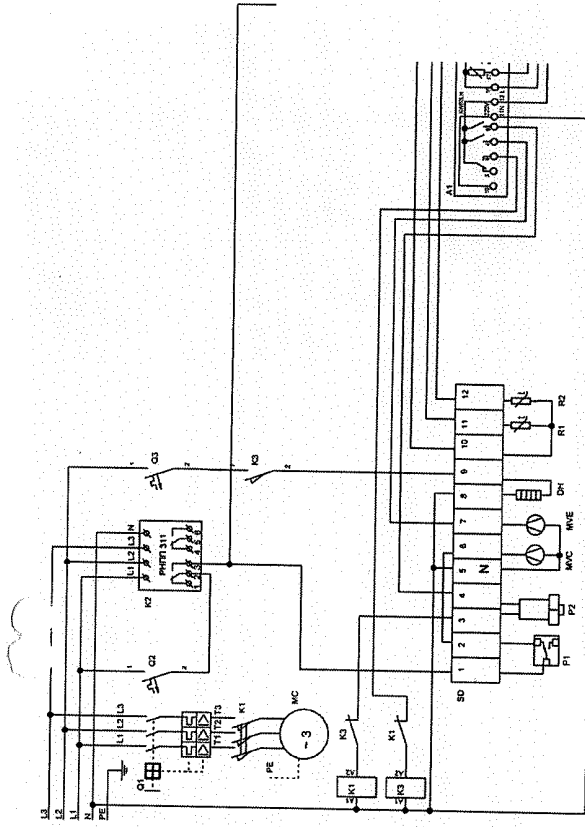


Рис.3. Схема електрична принципова холодильної машини на 3 ф

Холодильна машина (моноблок) повинна підключатися до силової мережі автоматичний вимикач. Для пуску моноблока в роботу необхідно включити в мережу або натиснути на кнопку ON/OFF клавіатури КВ, при цьому подається напруга на електронний регулятор температури (контролер), який здійснює автоматичне регулювання температури в об'ємі, що охолоджується, і управління процесом (див. Додаток С).

Вуличний варіант моноблока не рекомендується експлуатувати за температури нижче мінус 10°С. При тривалій перерві в роботі при зниженій температурі не середовища необхідно спочатку включити автоматичний вимикач QMT, а через годину (час прогріву картра компресора), включити вимикач QG.

УВАГА! Підприємство-виробник залишає за собою право вносити до схеми незначні зміни, що не погіршують його роботу, без додаткового повідомлення споживача.

2. ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

2.1 Загальні вказівки

В інструкції з експлуатації викладаються дані, необхідні для правильного та технічного обслуговування холодильної машини під час її прямого використання. Тривалість терміну служби машини та безпека її в роботі залежить від правил експлуатації.

Увага! Моноблоку холодильна машина повинна використовуватися у відповідній теплоізолюючій холодильній камері для зберігання попередньо охолоджених (заморожених) харчових продуктів.

У разі використання машини за іншим призначенням (термообробка продуктів, встановлення на камеру об'ємом, відмінним від рекомендованого, тощо) необхідно проконсультуватися з виробником.

2.2. Заходи безпеки

Виріб повинен задовольняти вимогам безпеки згідно з технічним регламентом»
Ступінь захисту обладнання, що забезпечується оболонками, IP20.

Виріб не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду чи виробу особю, яка відповідає за їх безпеку. Діти повинні знаходитись під наглядом для надопущення при з виробом.

УВАГА! Виріб повинен бути підключений до мережі живлення через ПЗВ з номінальним струмом 16А і номінальним вимикаючим диференціальним струмом 30 мА і через автоматичний вимикач з номінальним струмом для машин: 6.3 А або 10 А залежно від моделі. Вимикач повинен відключати всі полюси живлення та мати зазор між контактами у відключеному стані не менше 3мм.

Заземлюючий кабель живлення жовто-зеленого кольору або має відмітне маркування необхідно з'єднати з контуром заземлення.

УВАГА! При пошкодженні шнур живлення може бути замінений лише сервісною (ремонтною) службою або аналогічною кваліфікованою особою (для однофазних моноблоків шнур ПВС3*1,5, для трифазних моноблоків шнур ПВС3*1,5 або аналогічними). У разі недотримання зазначених вимог підприємство-виробник відповідалності за електробезпеку не несе.

Якщо з'являться якісь ознаки ненормальної роботи холодильної машини або виявляться несправності в електричній частині (порушення ізоляції проводів, обрив виклики механіка).

КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПЕРСОНАЛУ, ЕКСПЛУАТУЮЧЕМУ ХОЛОДИЛЬНУ МАШИНУ, ВІДКРИВАТИ ФРОНТАЛЬНУ ПАНЕЛЬ ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ І НАЛАШТУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ, ЯКІ ЗНАХОДЯТЬСЯ ВСЕРЕДІНІ МАШИН.

2.3. Правила монтажу

Холодильна машина повинна бути встановлена на холодильній камері або іншому торговому холодильному обладнанні в сухому приміщенні при температурі навколишнього повітря від 10 до 40° С та відносній вологості від 80 до 40 % відносно. Машина з індексом U (вугільного виконання) має бути встановлена під навісом для захисту від атмосферних опадів.

Снівдощові обсяги камери і приміщення, що рекомендується, – 1 до 3.5. При невідповідності приміщення необхідно обладнати припливно-витяжну вентиляцію.

Установка холодильної машини має бути на відстані не менше 0,1 м від стін та 0,6 м від стелі приміщення, ширина проходу до машини – не менше 0,7 м.

Холодильна машина не повинна піддаватися сонячному опроміненню. Не допускається встановлення поблизу машини опалювальних приладів на відстані менше 1,5 м. Підлога приміщення, де буде розташоване торговельне холодильне обладнання, встановлене в ньому холодильною машиною, має бути вирівняним у горизонтальній площині.

Встановлення машини на холодильній камері викладено у додатку А.

УВАГА! При установці двох однотипних машин в одну камеру рекомендується розташувати їх на одній стороні камери або на протилежних сторонах за умови, що їх потік повітря не потраплятиме один на одного (див. Додаток А).

УВАГА! Не рекомендується встановлювати машину на стіні протилежній дверям камери.

2.4. Порядок роботи

УВАГА! Після транспортування або зберігання при мінусових температурах машину необхідно витримати за кімнатної температури (при температурі не нижче 12 °С) протягом 24 год.

Увімкнути автоматичний вимикач на електрошнурі.
Увімкнути клавішний вимикач на блоці керування.

УВАГА! Робота машини можлива лише при закритій фронтальній панелі.

Через 5 сек. на дисплеї встановлюється цифрове значення поточної температури в об'ємі, що охолоджується. Температуру в охолоджуваному об'єкті встановлюють шляхом завдання її на дисплеї регулятора температури.

Основними ознаками нормальної роботи виробу є:
- температура в камері відповідає заданій;
- машина холодильна працює циклічно.

У разі встановлення двох однотипних машин в одну камеру необхідно відрегулювати температурні уставки на електронних блоках для забезпечення їх одночасної роботи.

2.5. Можливі несправності та способи їх усунення
У разі несправності необхідно викликати механіка їх усунення. Можливі несправності та способи їх усунення представлені у табл. 4.

Таблиця 4. ПЕРЕЛІК МОЖЛИВИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ та способи їх усунення під час експлуатації

Вид несправності, зовнішній прояв та додаткові ознаки	Ймовірна причина	Способи усунення
1. Холодильна машина не працює, не горить лампочка "мережі".	Немає електроживлення на клеммах клавішного вимикача	Перевірити стан мережного кабелю та за необхідності відремонтувати
2. Холодильна машина працює доволу чи безперервно. В об'ємі, що охолоджується (двері камери) не підтримується стійко задана температура.	Часте завантаження камери теплими продуктами Занадто часте відчинення дверей Випарник покривий товстим шаром льоду Порушено герметичність камери	Перевірити стан клемних з'єднань вимикача та за необхідності затягнути гвинти на клеммах. Виключити завантаження камери гарячими та теплими продуктами. Зменшити вантажкоб'єм продуктів. Зменшити частоту відчинення дверей. Провести відтапу випарника, зменшивши час між відтайками. Перевірити ущільнення дверей, у разі потреби – виправити. Перевірити мікшапельні стики. За наявності зазорів замазати герметиком.
3. Холодильна машина працює короткими циклами. У камері не підтримується стійка температура.	Камера надто щільно завантажена продуктами Занадто висока температура навколишнього середовища Порушена циркуляція повітря у вентиляторі конденсатора через малу відстань між верхньою частиною машини стеною приміщення	При завантаженні забезпечувати вільний потік повітря між стелажками і продуктами. Машину експлуатувати за температури навколишнього середовища не вище + 40°С Перевірити доступ повітря у вентилятор. Забезпечити зазор між верхньою частиною машини та стеною приміщення не менше 60 см.

2.6. Правила зберігання

Виріб повинен зберігатися в упакованому вигляді за умовами впливу на нього кліматичних факторів за групою 3 та температури не нижче мінус 35°С.

2.7. Транспортування

Упаковану холодильну машину допускається транспортувати всіма видами транспорту, крім повітряного.

- При транспортуванні мають бути забезпечені:
- захист транспортної тари від механічних пошкоджень;
 - стійке положення упакованого виробу.

КАНТУВАТИ ЯЩИКИ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!

2.8. Рекомендації щодо утилізації відходів та захисту навколишнього середовища

Необхідно враховувати та дотримуватися місцевих законів щодо охорони навколишнього середовища. Небезпечні для вод речовини не повинні потрапити у водоїмища, ґрунт, каналізацію. Вирішть, будь ласка, своєчасно питання щодо збирання та утилізації без шкоди для навколишнього середовища (ґрунтових вод та ґрунту) відпрацьованих відходів. Утилізація повинна проводитись відповідно до місцевих діючих норм утилізації. Під час підготовки та відправлення холодильної машини на утилізацію необхідно розібрати та розсортувати складові частини камери за матеріалами, з яких вони виготовлені.

3. ПАСПОРТНІ ДАНІ

3.1. Комплектість поставання

У комплект поставки входить холодильна моноблочна машина і разом з нею наступні експлуатаційні документи, знімні деталі та складальні одиниці:

Таблиця 3. Комплектість.

Найменування	Кількість, шт.
1. Інструкція з експлуатації	1
2. Холодильна машина (моноблок)	1
3. Кронштейн для навішування	1

3.2. СВДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ

Машина холодильна моноблочна _____ заводський номер _____ та визнана придатною для експлуатації.

Дата випуску _____ 20 _____ р.

Відповідальний за приймання _____ (підпис)

М.П.

3.3. Гарантія виробника

Виробник гарантує відповідність холодильної машини вимогам технічних умов "Машини холодильні моноблочные. Технічні умови" при дотриманні умов та правил транспортування, зберігання, монтажу, експлуатації, встановлення у "Інструкції з експлуатації".

- Гарантійний термін зберігання холодильної машини Техма складає 6 (шість) місяців з моменту виробництва.
- Гарантійний термін експлуатації холодильної машини Техма становить 12 (дванадцять) місяців з дня введення в експлуатацію, але не більше 18 місяців з дня виготовлення.

Гарантія дійсна за наявності наступних документів:

- що підтверджують дату та факт придбання;
- гарантійного талону;

- інструкції з експлуатації;

- акта пуску в експлуатацію (зразок у Додатку Б).

Гарантії зобов'язання надаються лише сервісними центрами Продавця або іншими організаціями, уповноваженими Виробником.

Детальні умови гарантійних зобов'язань викладені у Гарантійному талоні.

У разі виникнення питань щодо виконання зобов'язань щодо гарантійного ремонту, Ви можете звернутися за інформаційною підтримкою до єдиної сервісної служби компанії ТОВ «ТЕХМАМОНТАЖ» 49052 м. Дніпро, вул. Челябінська, буд.1 тел.+38 (067) 610 22 92.

Гарантійні зобов'язання не поширюються:

- на періодичне технічне та інше сервісне обслуговування виробів (транспортування, монтаж, встановлення, введення в експлуатацію, очищення, регулювання, налаштування, перевірку параметрів, змащування тощо);
- на роботи з модернізації, удосконалення, внесення конструктивних змін та адаптації виробу з метою розширення сфери його застосування, зазначеної в інструкції з експлуатації;
- на несправності будь-яких джерел освітлення, у тому числі сигнальних і світлодіодних, на елементи живлення, акумулятори, запобіжники, склопакети, наклейки з дизайном, полиці, регулювальні ніжки, ручки та інші деталі виробу, що швидко зношуються, які схильні до природного неминучого зносу в процесі експлуатації;
- після закінчення терміну гарантійної експлуатації.

Гарантійні зобов'язання не надаються, якщо причиною несправності виробу є:

- механічні пошкодження будь-яких деталей виробу (тріщина, вм'ятина, подряпина, обрив труб тощо);
- вплив хімічно агресивних речовин, надмірно високих або низьких температур, надмірно високої вологості та запиленості;
- будь-яке втручання у роботу виробу, у тому числі встановлення, монтаж, підключення та спроба виконання ремонту, особами неуповноваженими Продавцем або Виробником;
- відхилення стандартних параметрів електромережі (відхилення частоти струму від номінальної – понад 0,5%, вихід напруги за межі діапазону 230В + 10% - 15% для однофазних холодильних машин та 400В + 10% - 15% для трифазних);
- недотримання правил зберігання, транспортування, монтажу, встановлення та експлуатації виробів, зазначених у інструкції з експлуатації, у тому числі використання виробів не за призначенням;
- відсутності, нерозбірливості або зміни заводського номера виробу;
- вплив зовнішніх сил з причин, що не залежать від виробника (стихійні лиха, пожежа, потрапляння в робочі агрегати та прилади сторонніх предметів, рідин, тварин або комах).

Виробник залишає за собою право вносити в конструкцію або технологію виготовлення необхідні зміни, які при цьому не тягнуть за собою зобов'язань щодо зміни або поліпшення виробів, що були раніше випущені.

Дані гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права Покупця..

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням та придбанням запасних частин, прохання звертатися до уповноважених організацій (до Постачальників або Продавців) та їх сервісних центрів.

Інформація з Вашими зауваженнями або пропозиціями щодо роботи виробів ТЕХМА Ви можете надіслати за адресою: ТОВ «ТЕХМАМОНТАЖ» 49052 м. Дніпро, вул. Челябінська, буд.1.

тел./факс (050) 340-33-80

e-mail: marketing.tehma@gmail.com,

сайт: <https://www.tehma.biz>

4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

4.1. Загальні положення

Для холодильної машини встановлено два види технічного обслуговування – при використанні та регламентоване.

Технічне обслуговування в процесі роботи включає контроль за температурою, створеною машиною, і справною роботою всіх елементів машини.

Регламентоване технічне обслуговування здійснюється за річним графіком, який розробляється центром, що виробляє технічний сервіс. До початку запланованого року, періодичність не менше 1 разу на 2 місяці незалежно від технічного стану машини в момент початку технічного обслуговування.

Перед робіт з регламентованого технічного обслуговування:

УВАГА! Перед проведенням технічного обслуговування відключити машину від

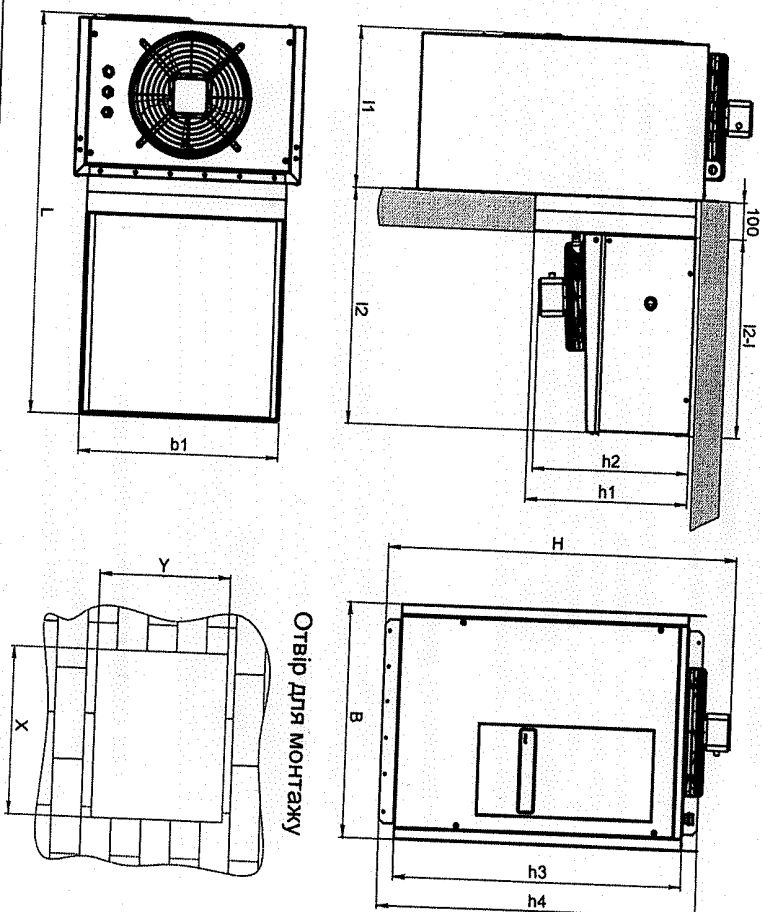
- мережі живлення, відключивши автоматичний вимикач;
- перевірка правильності розміщення та встановлення машини;
- очищення вузлів від забруднень, чищення конденсатора (при необхідності);
- перевірка надійності кріплення деталей та вузлів, підтяжка всіх кріпильних елементів;
- перевірка герметичності паяних з'єднань трубопроводів;
- перевірка надійності електричних з'єднань, підтяжка контактів на гвинтових з'єднаннях;
- наявність та стан заземлення, перехідний опір між записачем заземлення та металевими частинами машини має бути не більше 0,1 Ом.
- Після проведення технічного обслуговування перевірити:
- циклічність роботи холодильної системи, обертання вентиляторів, відсутність снігової «шуби» на ребрах випарника;
- параметри програми контролера (перенаштування за потреби).

При невиконанні регламентованого технічного

обслуговування гарантійні зобов'язання не надаються!

З питань, що виникають під час пуску, експлуатації та технічного обслуговування виробів, звертатися до уповноважених організацій (до Постачальника або Продавця) та їх сервісних центрів

Додаток А.
Встановлення моноблоку



Отвір для монтажу

Тип моноблоку	Габарити виробів (L ш в), мм				Розміри отвору, мм		Розміри виробів, мм									
	L	B	H	X	Y	h1	h2	h3	h4	I1	I2	b1	b2	b3	b4	b5
TSM8NE	965	545	870	465	375	370	355	730	800	360	600	460	460	460	460	460
TSM10NE	1065	655	870	605	375	370	355	730	800	450	600	460	460	460	460	460
TSM20NE	1065	855	870	755	420	415	400	730	800	455	600	460	460	460	460	460
TSL19NE	1020	1135	870	995	420	415	400	730	800	450	570	990	990	990	990	990

Рис.6. Габарити та схема встановлення моноблоку.
Встановлення машини на холодильній камері необхідно проводити в наступному

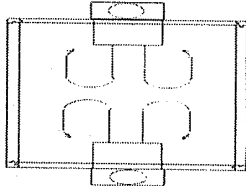
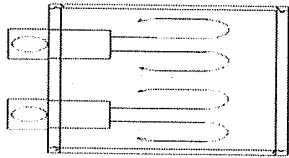
порядку:

1. Перед встановленням машини:
 - вирізати отвір у стіновій панелі;
 - прикрити ущільнювач (поставляється з машиною) по периметру тампона, попередньо звільнивши його від захисної плівки;
 - нанести герметик по периметру тампона та підготовленого отвору.
2. Встановити машину у вирізаний отвір камери;
3. Після встановлення машини:
 - закріпити кронштейни навішування холодильної машини гвинтами: нижній – на стінці панелі камери, верхній – на стільовій панелі;
4. Провести електричний монтаж холодильної камери.

- під'єднати кабель живлення (трихильний із заземлюючим проводом для однофазних моноблоків і п'ятихильний із заземлюючим проводом для трифазних моноблоків) до електрощитка з автоматичним вимикачем відповідно до маркування проводів, фазні проводи (L1, L2, L3) – на контакти автоматичного вимикача, синій N) до нейтрального затискання проводки, жовто-зелений провід заземлення (PE) до болта заземлення, з'єднаного з контуром заземлення.

- світильник закріпити на стінку камери зсередини, в місці, що забезпечує оптимальне освітлення всього об'єму, і приєднати до кабелю, що виходить з блоку випаровування.

Варіанти встановлення двох однотипних машин в одну камеру



Додаток Б

Рекомендації щодо підбору середньотемпературних холодильних машин залежно від об'єму камери

Моноблок МОДЕЛЬ		TSM8NE		TSM10NE		TSM20NE	
Температура в камері, °C	Температура зовнішня, °C	Q, Вт	V, м³	Q, Вт	V, м³	Q, Вт	V, м³
+10°C	+20°C	1339	10,3	1648	14,9	3185	33
	+25°C	1267	9,5	1572	14	3009	31
	+30°C	1197	8,7	1496	13,4	2839	29
	+35°C	1125	7,9	1418	12,2	2667	28
+5°C	+40°C	1055	7	1342	11,3	2496	27
	+20°C	1101	7,8	1494	12	2603	25,8
	+25°C	1086	7,6	1423	11,2	2555	25,1
	+30°C	1027	7	1347	10,3	2429	23,4
0°C	+35°C	966	6,4	1266	9,4	2293	21,6
	+40°C	901	5,8	1180	8,5	2147	19,2
	+20°C	961	6,4	1328	10,1	2174	19,7
	+25°C	946	6,2	1261	9,3	2163	19,5
	+30°C	893	5,7	1191	8,6	2154	19,3
	+35°C	836	5,2	1116	7,9	2031	17,7
	+40°C	777	4,6	1037	7,1	1899	16,3

Рекомендації щодо підбору низькотемпературних холодильних машин залежно від об'єму камери

Моноблок МОДЕЛЬ		TSL19NE	
Температура в камері, °C	Температура зовнішня, °C	Q, Вт	V, м³ для 100мм 80мм
-18...-20°C	+20°C	2997	28,6
	+25°C	2829	27
	+30°C	2679	25
	+35°C	2518	23
	+40°C	2346	21
			20

Додаток В
(Зразок)

АКТ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

Цей акт складений "____" _____ 2022 р.
власником збірно-розбірної холодильної камери І

(найменування та адреса організації, посада, прізвище, ім'я, по батькові)
та представником фірмового центру з технічного сервісу

(найменування)

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

У тому, що машина холодильная марки _____ заводський номер _____
з компресором _____, виготовлена "____" _____ 20____ р.,
пущена в експлуатацію "____" _____ 2022 р. електромеханіком

(найменування організації,

прізвище ім'я по батькові)

посвідчення на право монтажу та обслуговування торгового холодильного
обладнання N _____, видане "____" _____ р.

(найменування організації)

та прийнята на обслуговування механіком _____
(найменування організації,

прізвище ім'я по батькові)

посвідчення на право монтажу та обслуговування торгового холодильного
обладнання N _____, видане "____" _____ р.

(найменування організації)

Власник

(підпис) П.І.Б.

Представник центру
М.П.

(підпис) П.І.Б.