СТАНЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ И ХОТ-ДОГОВ KAYMAN СП-БХ-900-01 А



Руководство по эксплуатации

Техническое описание

СТАНЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ И ХОТ-ДОГОВ KAYMAN СП-БХ-900-01 А предназначена для размещения на ней оборудования для приготовления хот-догов, бургеров, а также для хранения предварительно охлажденных мясных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, начинок и соусов.

Станция представляет собой закрытый модуль, в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с гастронормированными ящиками (G1/1 x150мм-2шт, G1/2 x150мм-1шт) и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д. Столешница станции предназначена для установки технологического оборудования.

В правой части стола встроен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто панелью управления с контроллером температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения холодильного агрегата и световой панели со стороны покупателя (поставляется отдельно).

Охлаждение рабочего объема стола производится путем продува воздуха через испаритель.

Станция обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +6 ºС.

Наружные и внутренние панели выполнены из коррозионностойкой стали.

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

Приобретая данную станцию, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

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

1. Общие указания

1.1. Станция работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Станция работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +40°С и относительной влажностью 60% при температуре +20°С.

1.2. Станция должна подключаться к электрической сети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного дифференциального автомата для защиты от поражения электрическим током. Ток нагрузки для станции должен быть не более 40А.

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

1.4. Следует оберегать станцию от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

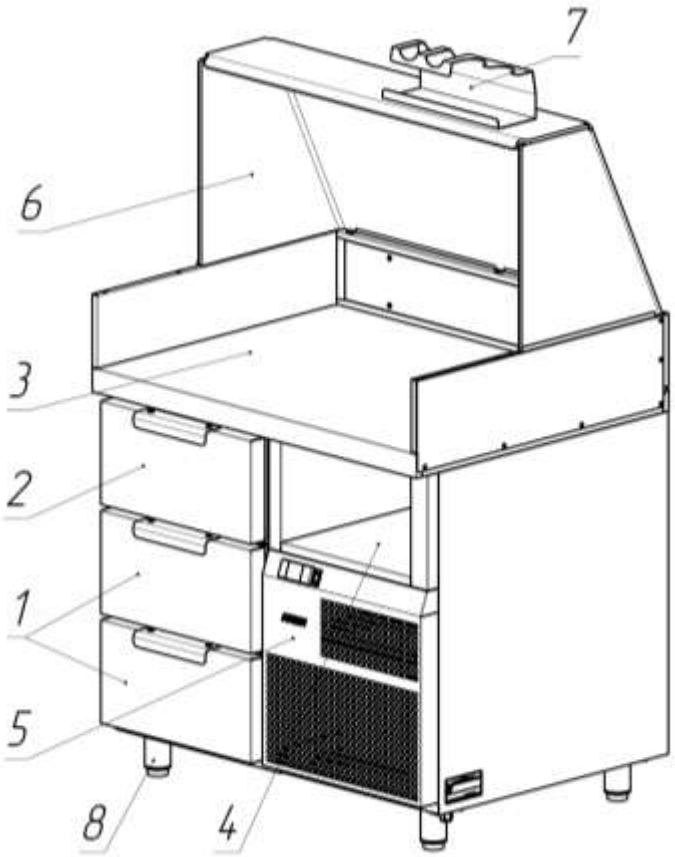


Рис.1. Общий вид.

Основные части изделия:

1 — Ящики выдвижные G1/1
2 — Ящик выдвижной G1/2
3 — Столешница
4 — Нейтральная ниша для хранения инвентаря
5 — Панель управления
6 — Колпак
7 — Подставка для хот-догов
8 — Регулируемые по высоте опорные ножки

2. Технические характеристики

№	Параметр	Значение
1	Габаритные размеры, мм (ДхВхШ)	900х1425х711
2	Напряжение, В	220
3	Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт, не более	7,5
4	Максимальная допустимая мощность подключаемого изделия к одной розетке, кВт, не более	3,5
5	Мощность холодильной камеры, кВт	0,4
6	Температура в охлаждаемом объеме, °С	от +2 до +6
7	Масса, кг	130

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Станция с охлаждаемым объемом выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.
3.2. Работа с поврежденными электрическими шнурами и розетками не допускается.
3.3. По окончании работы станция должна быть отключена от электропитания.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1.Удалить со всех поверхностей корпуса изделия и колпака защитную пленку.
4.2.Станция должна быть установлена на ровной горизонтальной поверхности.
4.3. В состоянии поставки станция подготовлена для подключения к однофазной сети 220В (см.рис.2). Для подключения к

трехфазной сети 380В необходимо предварительно снять перемычку с клемм для подключения фазных проводов (см.рис.3)

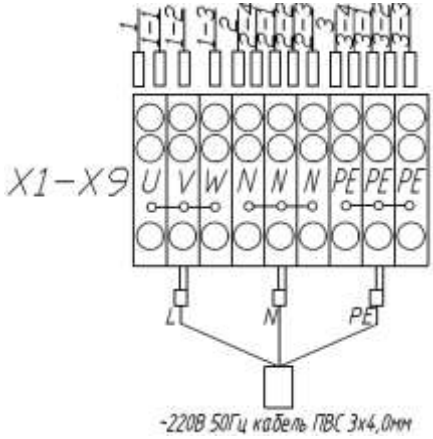


Рис.2 Подключение к однофазной сети

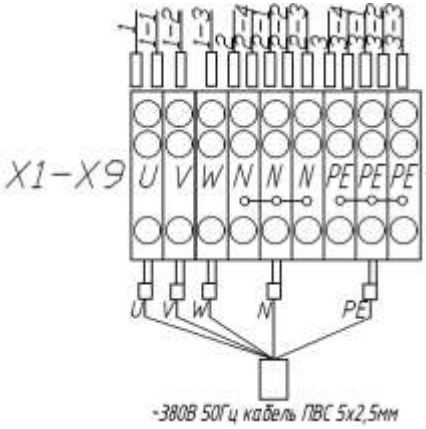


Рис.3 Подключение к трехфазной сети

4.4. Для подключения к станции электропитания необходимо снять панель управления поз.4, открутив снизу винт, и подсоединить провод к соответствующим клеммам.

4.5. Перед началом работы необходимо установить на борта в направляющие колпак из оргстекла (поставляется в отдельной упаковке).

4.6. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние станции. Все поверхности должны иметь чистый вид, ящики вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

4.7. Управление холодильным агрегатом осуществляется с панели управления.

4.8. Время выхода на рабочий режим холодильной установки - не более 60 мин.

4.9. После выхода на рабочий режим холодильной установки произвести закладку продуктов.

4.10. После окончания работы установите выключатель на панели управления холодильной установки поз.4 в положение «0» («Выключено»).
4.11. У изделий, установленных на столешнице, выключатели перевести в положение «0» («Выключено») и вынуть вилки из розеток станции.

Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности и ящики, соприкасающиеся с пищей.

Внимание! Для более эффективной работы холодильной установки рекомендуется:

- не устанавливать станцию рядом с тепловым оборудованием и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед закладкой в камеру охладить до температуры окружающей среды.

5. Обслуживание станции с охлаждаемым объемом

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от электрической сети изделии.
5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.
5.3. По мере загрязнения конденсатора холодильного агрегата, которое может привести к выходу из строя компрессора, но не реже одного раза в месяц, необходимо производить очистку конденсатора сжатым воздухом или пылесосом.
5.4. **Правила ухода за изделиями из коррозионно-стойких сталей**.
Коррозионно-стойкие стали — долговечный материал, сохраняющий свои свойства и внешний вид при условии выполнения приведенных ниже правил. Необходимо учитывать тот факт, что полностью нержавеющих сталей не бывает, при неправильной эксплуатации на поверхности изделия могут возникнуть очаги коррозии (ржавчины).

Санитарную обработку поверхностей изделия, выполненных из коррозионно-стойких сталей необходимо проводить регулярно, сразу после завершения работ, не реже чем один раз в сутки. При этом
РЕКОМЕНДУЕТСЯ:
- своевременно удалять с поверхности известковый налет, жирную пленку и другие загрязнения;
- использовать мягкие материалы для чистки поверхности;
- перед протиранием изделия, во избежание царапин, пыль и другие мелкие частицы сметать мягкой щеткой;
- применять только специальные средства, предназначенные для очистки коррозионно-стойких (нержавеющих) сталей, а также мыльный раствор, средства для мытья посуды;
- при чистке совершать движения по направлению шлифовки, при ее наличии;
- застарелые пятна предварительно следует размочить, в противном случае излишнее механическое воздействие станет причиной появления царапин, а впоследствии и коррозии;
- по окончании уборки средства для чистки должны быть тщательно удалены, поверхность необходимо промыть чистой водой и протереть насухо.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- использовать для чистки губки из стальной проволоки и металлические щетки;
- использовать средства с содержанием серебра или гипохлорита, отбеливающие, хлорсодержащие, абразивные моющие средства, сильные растворители, кислоты, щелочи и т.д.;
- длительный контакт поверхности с влажными металлическими предметами, в том числе с посудой и кухонными принадлежностями, металлической стружкой, абразивной пылью и т.д.
- длительный контакт с соляными растворами, кислотой или продуктами, способствующими образованию коррозии (например, соль, уксус, горчица, соки, майонезы, маринады, кисломолочные продукты и т.д.);

- контакт с агрессивными жидкостями (кислоты, растворители, краска, клей и т.д.);
- длительный контакт с влажными материалами (губки, салфетки, тряпки и т.д.).

5.5. **Правила ухода за изделиями из оргстекла**.

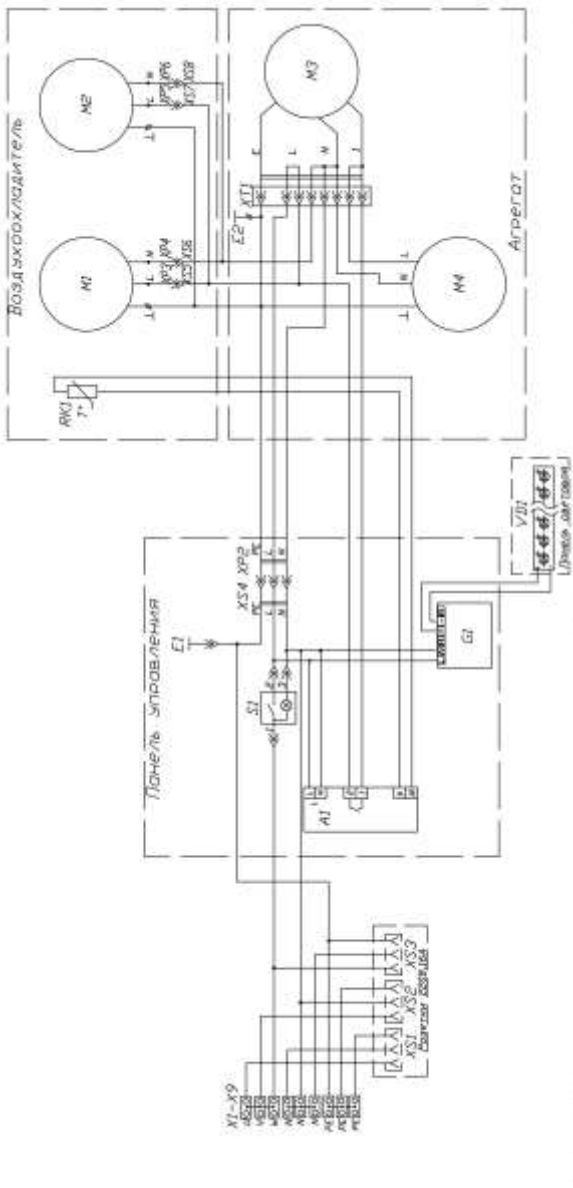
Колпак станции изготовлен из органического стекла, и правила ухода за ним отличаются от тех, что применяются к обычному стеклу.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ:
- использовать для чистки колпака только мыльный раствор;
- по окончании уборки мыльный раствор должен быть тщательно удален, поверхность необходимо промыть чистой водой и протереть насухо.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- использовать для чистки моющие средства, предназначенные для стекол, окон и зеркал;
- использовать для чистки средства, содержащие аммиак, растворители, спирт, абразивы и скипидар.

Несоблюдение указанных выше правил может привести к растрескиванию, появлению царапин, помутнений и прочих дефектов.

6.Схема электрическая принципиальная



Поз.	Наименование	Кол.	Поз.	Наименование	Кол.
A1	Контроллер EKC-211 арт.080G3293	1	X1-X3	Клемма 3-проводная проходная 05-4кВт/м2 на DIN рейку GWH-1300 Wago	3
RK1	Терморезистор EKS 211 NTC 084B4403	1		Перемычка 3-конт. для секции 2004 Wago	1
M1,M2	Вентилятор SUNON SF 23080 A 2083 HSL19	2	X4-X6	Клемма 3-проводная проходная 05-4кВт/м2 на DIN рейку GWH-1300 Wago	3
M3	Компрессор GQY9044	1		Перемычка 3-конт. для секции 2004 Wago	1
M4	Электродвигатель 2ВЕ-90 В 56-90 ГУ Х1 38 Вт 0,23 А /200-115	1	X5-X9	Клемма 3-проводная проходная 05-4кВт/м2 на DIN рейку GWH-1307 Wago	3
S1	Выключатель MD-036_L_G_B01_T6_C2	1		Перемычка 3-конт. для секции 2004 Wago	1
XP2	Вилка AS-213K(24116), 250В, 10А,	1	XT1	Распределительная коробка агрегата	1
XS4	Розетка AS-208K(2414), 250В, 15А	1	G1	Источник питания PS60-W1V12 (SANPU)	1
XS1-XS3	Розетка legrand quteo 782241	3	VD1	Световая панель	1

7. Возможные неисправности и способы их устранения.

При возникновении неисправностей необходимо обратиться в квалифицированную сервисную организацию для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Неисправность	Вероятная причина	Способы устранения
Станция не работает, не горит лампа на выключателе	Отсутствует электропитание Неисправна кнопка включения	Проверить состояние сетевого кабеля и при необходимости отремонтировать. Проверить состояние клеммных соединений. Проверить включение защитного автомата. Заменить кнопку включения.
Станция работает долго или непрерывно. В охлаждаемом объеме не поддерживается устойчиво заданная температура.	Частая загрузка стола теплыми продуктами	Избегать загрузки стола теплыми продуктами. Уменьшить оборот продуктов.
	Нарушена герметичность	Проверить уплотнение ящиков, в случае необходимости заменить
	Слишком частое открытие ящиков	Уменьшить частоту открытия ящиков
Станция работает короткими циклами. В объеме не поддерживается устойчиво заданная температура	Плотная загрузка продуктами	Обеспечить свободный поток воздуха между ящиками
	Высокая температура окружающей среды	Станцию эксплуатировать при температуре окружающей среды не выше +40ºС

8. Акт о вводе оборудования в эксплуатацию

АКТ ввода в эксплуатацию

Изделие СТАНЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ И ХОТ-ДОГОВ KAYMAN СП-БХ-900-01 А
Заводской номер _____

Дата выпуска «___» _____ 20___ г.

Место установки _____

_____

_____
(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___» _____ 20___ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

_____

_____
(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию	Представитель владельца изделия
_____	_____
(должность)	(должность)
_____	_____
(подпись)	(подпись)
_____	_____
(инициалы, фамилия)	(инициалы, фамилия)
«___»_____ 20___ г.	«___»_____ 20___ г.

9. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт изделия проводят слесари-механики, имеющие квалификацию не ниже 3-его разряда и аттестованные на группу по электробезопасности не ниже второй.

Техническое обслуживание и ремонт стола осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5 ТО ---------- ТР

где: ТО — техническое обслуживание;

ТР — технический ремонт.

ТО проводится 1 раз в месяц. ТР проводится 1 раз в 6 месяцев.

При техническом обслуживании провести следующие работы:

- выявить неисправности стола путем опроса обслуживающего персонала;
- подтянуть, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей стола. При этом отключить станцию от электросети;
- провести очистку конденсатора холодильного агрегата сжатым воздухом или пылесосом, чтобы предотвратить преждевременный выход из строя компрессора.

При техническом ремонте провести следующие мероприятия:

- работы, указанные в плане технического обслуживания (ТО);
- провести сухую чистку холодильного агрегата и конденсатора от пыли и грязи.

10. Гарантийные обязательства

11.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю, при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

11.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

11.3. Гарантийные обязательства не распространяются на уплотнители ящиков.

11.4. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть про-

ведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

11.5. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

11.6. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте, в разделе СЕРВИС: http://atesy.ru/service/

11. Комплект поставки

№ п\п	Наименование	Количество, шт.
1.	Станция для приготовления бургеров и хот-догов	1 шт.
2.	Подставка для хот-догов	1 шт.
3.	Колпак	1 шт.
4.	Руководство по эксплуатации	1 шт.
5.	Упаковка станции	1 шт.
6.	Упаковка колпака	1 шт.

12. Сведения о приемке

Изделие
СТАНЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ И ХОТ-ДОГОВ KAYMAN СП-БХ-900-01 А
соответствует техническим условиям ТУ 28.25.13.119-054-72704592-2022 и признано годным для эксплуатации.

Заводской номер изделия	
Номер компрессора	

Дата выпуска_____20_____г.

Принято ОТК м.п.